

СБОРНИКЪ СВѢДѢНІЙ

ПО ВІНОГРАДАРСТВУ И ВІНОДѢЛІЮ

НА КАВКАЗѢ.

Выпускъ IV

Кутаисская губернія.

(Озургетскій, Сенакскій и Зугдидскій уѣзды, Сухумскій,
Батумскій и Артвинскій округа).

Изданіе Кавказскаго Филоксернаго Комитета.

ТИФЛИСЬ.

Типографія К. П. Козловскаго. Голов пр., № 12.

1896.

2 вв. л. 190, [] стр. (23x16) [б. ч.]



ПО ВНОСЪМЪ И ВНОСЪМЪ

И. КАВКАЗЪ

И. КАВКАЗЪ

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

Дружеское Товарищество Издателей (въ Петербургѣ, Гонимовъ и Сидоровъ) (въ Батуми и Артемовскій округъ)

Издательство Товарищества Издателей

И. КАВКАЗЪ

Издательство Товарищества Издателей

1898

Оглавленіе.

	Стр.
Очеркъ виноградарства и винодѣлія въ Сухумскомъ округѣ, <i>С. Н. Тимоеева</i>	1
Очеркъ виноградарства и винодѣлія въ Гуріи и Мингрели, <i>Кн. Е. К. Накашидзе</i>	45
Очеркъ виноградарства въ Батумскомъ и Артвинскомъ округахъ, <i>С. Н. Тимоеева</i>	147

Очеркъ виноградарства и винодѣлія въ Сухумскомъ округѣ.

С. Н. Тимоѣева.

Сухумскій округъ занимаетъ сѣверо-западный уголь Кутаисской губерніи и расположенъ въ средней части кавказскаго побережья Чернаго моря. Округъ лежитъ приблизительно ¹⁾ между $43^{\circ} 22'$ и $42^{\circ} 23'$ сѣверн. шир. и $57^{\circ} 48'$ и $59^{\circ} 55'$ вост. долготы. Территорія его представляетъ собою нѣсколько вытянутый треугольникъ, обращенный вершиною къ сѣверо-западу; одну изъ длинныхъ сторонъ его составляетъ берегъ моря, другую Главный Кавказскій хребетъ, а основаніе рѣка Ингуръ и рядъ контрфорсовъ отъ Главнаго хребта. У границъ Сухумскаго округа хребетъ этотъ возвышается на большей части своего протяженія за предѣлы снѣговой линіи (по Абиху эта линія начинается съ 10980 ф.) и подходитъ наиболѣе близко къ морю своею высокою западною оконечностью. Отходящіе отъ Главнаго хребта контрфорсы и ихъ многочисленныя развѣтвленія, составляющіе южный склонъ, наполняютъ большую часть территоріи округа, за исключеніемъ узкой низменной береговой полосы.

Въ виду большого вліянія, которое оказываютъ *орографическія условія* Сухумскаго округа на особенности его кли-

¹⁾ По пятиверстной картѣ.



мата, считаю необходимымъ привести краткую характеристику ихъ ¹⁾).

Въ полосѣ, ближайшей къ главному гребню, преобладаютъ поперечные контрфорсы, раздѣленные глубокими неприступными ущельями. Это—полоса ледниковъ и отчасти альпійскихъ пастбищъ. Къ юго-западу отъ нея идетъ рядъ неширокихъ продольныхъ возвышенностей, раздѣленныхъ продольными же долинами-ущельями. Эти продольныя долины образованы отрогами отъ главнаго гребня подъ острымъ угломъ и ихъ контрфорсами, направленными параллельно главному гребню. Таковы продольныя долины верхнихъ теченій рр. Бзыби, Кодора и Ингура. Образующіе ихъ контрфорсы въ сторону Главнаго хребта представляются неприступными, обрывистыми, къ югу же они понижаются болѣе или менѣе отлогими вѣтвями. На высотѣ 6500—7500 футовъ начинается полоса хвойныхъ лѣсовъ, состоящихъ, главнымъ образомъ, изъ кавказской пихты, съ подлѣскомъ изъ *Rhododendron ponticum* L., *Vaccinium Arctostaphylos* L., *Prunus Laureocerasus* L., *Plex Aquifolium* L. и др. ²⁾.

Развѣтвляясь далѣе, передовые отроги образуютъ цѣни второстепенныхъ контрфорсовъ, служащихъ водораздѣлами между притоками рѣкъ Бзыби, Кодора, Ингура и второстепенными рѣками, изливающимися прямо въ море. Съ высоты 5500—5000 фута простирается зона бука съ вѣчнозеленымъ подлѣскомъ, а мѣстами смѣшанный лѣсъ.—Нижніе горизонты горъ (съ 3500—3000 ф.) заняты полосой дуба и граба съ характерными каштановыми

¹⁾ *Салаикій*. Очеркъ орографіи и геологіи Кавказа.—*Сорокинъ*. Краткій очеркъ геологическихъ изслѣдованій Сухумскаго округа въ 1876 г.

²⁾ *Кузнецовъ*. Элементы средиземноморской области въ Западномъ Закавказьѣ.

для культа винограда. Все это свидѣтельствуетъ о томъ, какое выдающееся значеніе эта отрасль занимала въ народномъ хозяйствѣ.

Виноградная лоза въ гурійско-мингрельскомъ районѣ отличается удивительною силою роста, особенно въ лѣсахъ; стволъ лозы толщиною до полуаршина здѣсь явленіе весьма нерѣдкое. Въ дикомъ состояніи виноградная лоза встрѣчается въ районѣ на высотѣ до 3,000 фута надъ уровнемъ моря.

Судя по всѣмъ приведеннымъ даннымъ, виноградарство принадлежало къ кореннымъ занятіямъ мѣстнаго населенія, а начало культуры виноградной лозы должно отнести къ доисторическому времени.

Виноградныя лозы въ Гуріи и Мингреліи разводятся почти исключительно по способу маглари — на деревьяхъ;

Подобный обычай существуетъ и въ Мингреліи: на новый годъ готовятъ четыре хачапури, кладутъ ихъ въ гидели (конусообразная корзина, приспособленная для собиранія винограда съ маглари) и даютъ отнести дѣвочкѣ въ марани, а изъ послѣдней выносятся мальчикомъ одинъ доки (маленькій кувшинъ) вина на встрѣчу къ дѣвочкѣ; при встрѣчѣ между ними завязывается борьба и одолѣвшій отнимаетъ у побѣжденнаго хачапури или вино и заноситъ въ марани; тамъ собираются всѣ домохадцы, закусывають и, ударяя палкою о сацнахели, поютъ:

Ой гидели, гидели,

Мой виноградникъ половъ сочными кистями,

А въ чужихъ лишь одни только сухія листья.

Если побѣда остается за мальчикомъ, то будетъ хорошій урожай вина и хлѣба, а если за дѣвочкою — шелка и всего того, чѣмъ заняты въ хозяйствѣ женщины.

По окончаніи сбора винограда во многихъ мѣстахъ описываемаго района справляютъ другой праздникъ извѣстный подъ именемъ „ствелись Георгоба“ (праздникъ св. Георгія по поводу окончанія сбора винограда). Рѣжется козель или пѣтухъ, смотря по состоянію, и варится, „пеламуши“ — кисель изъ винограднаго сула. Хозяинъ дома беретъ на спину мальчика или дѣвочку (нѣкоторые просто накидываютъ на себя одѣяло) и киселемъ мажетъ кусты виноградныхъ лозъ, находящіяся близъ дома, причемъ произноситъ пожеланіе, чтобы лозы такъ же согнулись подъ бременемъ винограда, какъ онъ самъ подъ своей ношей.

ками и частью древесными породами (*Salix fragilis*, *Alnus glutinosa*, *Quercus pedunculata*, *Fagus sylvatica* и т. д.); все это переплетено названными выше лианами и образует непроходимыя чащи. На расчищенных сухих мѣстахъ въ этой полосѣ господствуютъ посѣвы кукурузы.

Описанный характеръ поверхности округа способствуетъ образованію многочисленныхъ рѣкъ и рѣчекъ. Одни изъ нихъ, начинающіяся съ сѣверныхъ или южныхъ склоновъ крупныхъ водораздѣльныхъ хребтовъ, впадаютъ въ большія рѣки (Бзыбъ, Кодоръ и Ингуръ), другія же (Маджара, Келасури, Гумиста съ Ахапсою, Апста, Хюпта, Гализга, Окумъ, Мохва)—впадаютъ въ море самостоятельно. Побережье изрѣзываетъ также большое число другихъ мелкихъ рѣчекъ, которыя или представляютъ притоки перечисленныхъ рѣкъ, или же прямо направляются въ море.

Рѣчныя долины въ предѣлахъ округа представляются, такимъ образомъ, за небольшими исключеніями (верхнее теченіе Бзыби, Кодора и Чхалты) поперечными. Въ верхнихъ своихъ частяхъ долины крупныхъ рѣкъ и ихъ притоковъ весьма глубоки и узки (cluses); склоны ихъ обрывисты, часто совершенно отвѣсны, со множествомъ второстепенныхъ крутыхъ, скалистыхъ ущелій. Ниже продольныя долины становятся болѣе доступными и суживаются только тамъ, гдѣ рѣки прорѣзываютъ хребты. Въ холмистой полосѣ онѣ еще болѣе расширяются и, наконецъ, на низменности ограничиваются лишь низкими береговыми уступами ¹⁾. Вотъ почему, разливаясь сильно весною или послѣ дождей, рѣки эти нерѣдко по низовьямъ своимъ мѣняютъ русла.

¹⁾ Исключеніе составляетъ лишь р. Келасури: ограничивающіе ея нижнее теченіе контрфорсы подходятъ къ самому берегу моря.

Перейдемъ теперь къ краткой характеристикѣ *желтоватыхъ* и *почвенныхъ* условий округа. Низменная полоса у устьевъ перечисленныхъ выше рѣкъ состоитъ изъ новѣйшихъ наносныхъ, аллювіальныхъ образований. У самаго берега моря къ нимъ примѣшивается то мелкій, то крупный морской песокъ, переходящій затѣмъ въ гальку. Съ удаленіемъ отъ берега моря поверхностный слой представляется иловатымъ или мелко-песчанисто-иловатымъ; на значительной глубинѣ онъ переходитъ въ гальку. У береговъ рѣчекъ и рѣкъ къ этимъ мелкимъ составнымъ частямъ примѣшивается крупный песокъ, щебень и т. п. Въ общемъ, какъ сказано выше, во многихъ мѣстахъ эта полоса носитъ болотистый характеръ, вслѣдствіе своего низменнаго положенія и трудной проницаемости иловатой почвы и подпочвы. У самой холмистой полосы низменность представляетъ глинисто-песчанистый наносъ, мѣстами съ мелкими обломками кварцевыхъ горныхъ породъ. Наносы эти проникаютъ иногда внутрь холмистыхъ овраговъ и подымаются по склонамъ холмовъ.

Главное участіе въ строеніи холмистой полосы кромѣ аллювіальныхъ образований принимаютъ рыхлые желтоватые или буроватые песчаники, перемежающіеся съ темными синеватыми мергелями и зеленоватыми плотными песчаниками. Правильнаго чередованія эти породы не представляютъ, а образуютъ въ большинствѣ случаевъ множество разнообразныхъ складокъ. Въ верхнихъ горизонтахъ однако преобладающими являются рыхлые песчаники; г. Сорокинъ относитъ ихъ къ одному изъ міоценовыхъ горизонтовъ, потому что въ нихъ встрѣчаются валуны сѣраго и зеленоватаго известняка и кристаллическихъ породъ. Свита буроватыхъ и желтоватыхъ песчаниковъ и мергелей особенно развита въ окрестностяхъ

селеній Наа, Николаевскаго, Мерхеуль, Александровскаго, Абжаквы, Гюмисты, Эширы, Псыртеха, Анухва, Ацы и др., и переходитъ къ югу за Кодоръ и къ сѣверо-западу въ долины рѣкъ Дохаръ, Хюпста, Мычинъ, Бзыбъ и др., т. е. она сопровождаетъ холмистую полосу. По остаткамъ ископаемыхъ — рыбнымъ чешуямъ, мергели нижняго горизонта относятъ къ такъ называемому рыбному ярусу (верхній ярусъ эоцена). Толщина всей описанной свиты доходитъ до 600—800 фут.; мѣстами она, какъ сказано, прикрыта мощными отложеніями аллювія.

Сообразно указанному характеру материнскихъ породъ, почвы склоновъ холмистой полосы очень разнообразны: ближе къ берегу моря преобладаютъ почвы глинистыя, а дальше отъ него — болѣе или менѣе тяжелыя суглинки съ нѣкоторымъ содержаніемъ извести. Въ ущельяхъ, оврагахъ и ложбинахъ почвы представляютъ собою тяжелыя суглинки съ примѣсью щебня и т. п. продуктовъ разрушенія кристаллическихъ горныхъ породъ.

Что касается горной полосы, то продольныя гряды ея, представляющія въ геологическомъ отношеніи рядъ антиклинальныхъ и синклинальныхъ складокъ, сложены: антиклинальныя — изъ известняковъ мѣловой формациі, а изъ трехъ синклинальныхъ двѣ выполнены мергелями рыбнаго яруса. Эти породы участвуютъ также и въ образованіи почвъ чебельдинской котловины (суглинистыя, глинистыя съ известью).

Отложенія мѣловой формациі имѣютъ въ округѣ исключительно известковый характеръ и принадлежатъ четыремъ ярусамъ: сенону, турону, сеноману и неому. Далѣе въ строеніи верхнихъ продольныхъ хребтовъ участвуютъ известняки верхней юры, песчаники, конгломераты, діабазовыя туфы и брекчіи верхняго оксфорда. Еще



выше идутъ глинистые сланцы и песчаники, относящіеся по видимому къ лейасу и, наконецъ, въ гребнѣ Главнаго хребта сосредоточиваются выходы гранитовъ, діабазовъ, базальтовъ и андезитовъ.

Климатъ. Метеорологическія наблюденія начаты въ Сухумѣ еще въ началѣ 70-хъ годовъ, но велись съ значительными перерывами. Они производились на маякѣ, расположенномъ въ нѣсколькихъ верстахъ къ сѣверо-западу отъ Сухума на вдающемся въ море низменномъ мысѣ. Кромѣ того имѣются отрывочныя данныя, полученныя въ мѣстной горской школѣ, а также шестилѣтнія наблюденія мѣстнаго садовода П. Е. Татарина, дача котораго расположена къ юго-востоку отъ города на обращенномъ къ морю склонѣ холмистаго отрога, отдѣляющаго селенія Абжакву и Гнаденбергъ отъ берега моря.

Приведемъ сопоставленіе многолѣтнихъ среднихъ маяка и шестилѣтнихъ выводовъ П. Е. Татарина (среднія температуры мѣсяцевъ и время года по Цельсію):

	Январь.	Февраль.	Мартъ.	Апрѣль.	Май.	Іюнь.	Іюль.	Августъ.	Сентябрь.	Октябрь.	Ноябрь.	Декабрь.	Зима.	Весна.	Лѣто.	Осень.	Годъ.
На маякѣ	5,3	5,3	8,3	12,6	17,6	21,2	23,3	23,8	20,0	16,6	11,3	8,7	6,6	12,9	22,8	16,2	14,6
У г. Татарина	5,3	6,3	10,6	14,3	18,3	21,0	24,3	24,3	22,6	17,7	12,3	9,2	7,3	14,3	23,3	17,6	15,6

Это сопоставленіе показываетъ, что въ защищенныхъ мѣстахъ округа на склонахъ прибрежной полосы значительно теплѣе, чѣмъ на мѣстахъ болѣе открытыхъ. Имѣя, однако, въ виду, что наблюденія П. Е. Татарина производились въ исключительно благопріятномъ защищенномъ мѣстѣ, и что инструменты при мѣрадахъ его уста-

новлены безъ соблюденія всёхъ предосторожностей (при домѣ, а не въ будкѣ), необходимо признать, что данныя маяка ближе выражаютъ климатическія условія Сухумскаго побережья. Подтвержденіе можно найти и въ наблюденіяхъ самого П. Е. Татарина: такъ въ январѣ 1892 г. (съ 13-го на 14-е) въ то время, какъ въ защищенномъ мѣстѣ при домѣ температура упала лишь до -4°R ., въ нижней части она понизилась до -7°R ($-8,7^{\circ}\text{C}$); въ то же время на маякѣ она не падала ниже $-5,3^{\circ}\text{C}$.

Для характеристики климатическихъ условій округа сдѣлаемъ сопоставленіе среднихъ температуръ временъ года, абсолютныхъ минимумовъ (изъ срочныхъ наблюденій) и наибольшихъ чиселъ морозныхъ дней для Сухума и другихъ сосѣднихъ пунктовъ черноморскаго побережья Кавказа ¹⁾.

	Зима.	Весна.	Лѣто.	Осень.	Годъ.	Минимумъ.	Наибольшее число морозн. дней.
Сочи	6,2	12,2	21,9	15,3	14,0	-13,4	42
Сухумъ	6,6	12,9	22,8	16,2	14,6	-8,7	25
Поти	6,6	13,1	22,6	16,8	14,7	-11,5	40
Батумъ	7,5	12,6	22,9	16,9	15,0	-7,8	22

Приведенныя данныя показываютъ, что климатъ Сухумскаго побережья представляется нѣсколько болѣе мягкимъ, чѣмъ климатъ сосѣднихъ частей побережья, рас-

¹⁾ Сопоставленіе съ другими пунктами Закавказья см. въ Сборникахъ свѣдѣній по культурѣ цѣнныхъ растений на Кавказѣ, вып. I-й и II-й (статьи о маслинѣ и чаѣ).

положенныхъ какъ къ сѣверу, такъ и къ югу. Обстоятельство это объясняется орографическими условіями округа. Расположенный на всемъ протяженіи сѣверо-западной границы Сухумскаго округа высокій главный гребень отлично защищаетъ неширокую береговую полосу отъ холодныхъ сѣверныхъ вѣтровъ. Этому способствуетъ кромѣ того продольное направленіе верхнихъ отроговъ, что какъ бы приближаетъ береговую полосу къ основанію Главнаго хребта. Спускающіяся съ гребня холодныя теченія воздуха, какъ ниспадающія (фены), нагрѣваются и являются сухими и болѣе теплыми, чѣмъ даже морскіе вѣтры ¹⁾. Зимой они особенно часты и, такимъ образомъ, какъ бы закрываютъ побережье отъ вліянія болѣе холодныхъ вѣтровъ, дующихъ съ моря. По наблюденіямъ П. Е. Татарина, эти теченія усиливаются съ закатомъ солнца и потому поддерживаютъ на нѣкоторой высотѣ падающую съ вечера температуру. Вліяніе феновъ особенно сказывается на склонахъ, обращенныхъ къ югу или западу, на которыхъ произрастаютъ зимою безъ покрывки многія полутропическія и даже тропическія растенія (апельсины, лимоны, чайные кусты, эвкалипты, пальмы, маслины и т. п.); въ ущельяхъ же и котловинахъ холодный воздухъ какъ бы застаивается и теченія его температуры не повышаютъ. Это должно быть отнесено и къ цебельдинской котловинѣ, гдѣ зима и даже осень значительно холоднѣе.

Особенно рѣзко вліяніе орографическихъ условій округа сказывается на количествѣ осадковъ, какъ это видно изъ слѣдующей таблицы:

¹⁾ *Вейковъ*. Климаты земного шара.



	Зима.	Весна.	Лѣто.	Осень.	Годъ.
Сочи	684	438	432	558	2042
Сухумь.	252	291	324	351	1218
Редуть-кале.	382	237	612	375	1606
Поти	356	216	538	474	1585
Батумь.	644	363	515	834	2357
Новороссійскъ . .	261	162	150	144	718

Такимъ образомъ, количество осадковъ на сухумскомъ побережьѣ отличается отъ количества ихъ въ сосѣднихъ частяхъ побережья, именно, — оно нѣсколько меньше, что обуславливается очевидно мѣстными условіями. По всей вѣроятности, въ данномъ случаѣ также сказывается влияние ниспадающихъ теченій воздуха, на что указываетъ небольшое количество зимнихъ осадковъ въ Сухумь, хотя числа дней съ осадками отличаются мало:

	Зима.	Весна.	Лѣто.	Осень.	Годъ.
Сочи	36, ₅	30, ₉	20, ₀	28, ₀	116, ₄
Сухумь.	32, ₄	36, ₃	28, ₅	29, ₅	126, ₉
Редуть-кале. . . .	37, ₀	32, ₀	32, ₃	25, ₉	127, ₂
Поти	39, ₅	34, ₇	31, ₈	31, ₅	137, ₅
Батумь.	37, ₉	35, ₃	33, ₀	35, ₂	142, ₄

Впрочемъ, влажные морскіе вѣтры, подымаясь къ ущельямъ, по направленію къ Главному хребту, охлаждаются и даютъ гораздо большее количество осадковъ уже на предгорьяхъ и въ ущельяхъ, гдѣ туманы бываютъ также чаще.

Въ общемъ на сухумскомъ побережьи преобладаютъ вѣтры сѣверные или близкіе къ нимъ, ниспадающіе:

	Тихо.	N	NE	E	SE	S	SW	W	NW
Зима	26	68	79	24	18	10	6	11	28
Весна	51	35	51	19	21	13	21	27	38
Лѣто	67	36	47	13	10	12	21	41	29
Осень	36	70	74	18	11	10	8	12	34
Годъ	180	209	251	74	60	45	56	91	129
Средн. скор.	—	2, ₁₁	2, ₂	3, ₅	3, ₈	3, ₂	3, ₁	3, ₈	3, ₁

Вѣтры румбовъ N, NE и NW составляютъ, слѣдовательно, въ Сухумѣ около 60% всего годового количества вѣтровъ, а зимою даже около 72%; при этомъ всѣ вѣтры имѣютъ небольшія скорости. Совершенно иначе распределяются по направленіямъ годовыя количества вѣтровъ въ другихъ пунктахъ побережья, какъ это видно изъ слѣдующей таблицы ¹⁾:

¹⁾ Керсновскій. Направленіе и сила вѣтра въ Россійской Имперіи.





	Тихо.	N	NE	E	SE	S	SW	W	NW
Батумъ . . .	16	87	43	209	103	151	320	69	97
Поти	204	11	35	337	56	72	187	120	73
Сочи	79	75	337	151	146	85	66	69	87

т. е. въ Батумѣ и Потѣ имѣютъ большое преобладаніе вѣтры съ моря, хотя въ Потѣ вмѣстѣ съ тѣмъ значительно развитъ дующій съ низменности восточный вѣтеръ. Въ Сочи преобладаютъ сѣверо-восточные вѣтры, которые здѣсь вѣроятно холоднѣе, такъ какъ высота главнаго гребня въ этомъ направленіи меньше и преобладаютъ ущелья поперечныя.

Все сказанное до сихъ поръ относится собственно къ береговой и холмистой полосамъ въ сѣверо-западной части округа: что же касается южной низменной полосы, то тамъ нѣсколько холоднѣе и осадковъ больше (Поти и Редутъ-кале). Точно также, конечно, значительно больше осадковъ и холоднѣе и въ горной полосѣ, гдѣ виноградныя лозы доходятъ до высоты 3000—3500 фут. надъ уровнемъ моря.

Считаю умѣстнымъ рассмотреть здѣсь же вопросъ о значеніи высокой (маглари) или низкой (даблари) формировки виноградныхъ лозъ, въ зависимости отъ климатическихъ условій округа.

Изъ предыдущаго дѣлается очевиднымъ, что наиболѣе соответствующею для виноградарства въ Сухумскомъ округѣ должна быть признана полоса холмистая; приведенная же характеристика климатическихъ условій указы-



ваетъ, что сухумское побережье нѣсколько отличается своею сухостью отъ другихъ мѣстностей влажной понтійской области ¹⁾. Въ окрестностяхъ Сухума встрѣчается даже одинъ изъ показателей сухости — *Paliurus aculeatus*. Конечно рѣшить вопросъ о томъ, дѣйствительно-ли „маглари удаленъ отъ почвенной сырости въ болѣе сухой и нагрѣтый слой воздуха“, могутъ лишь метеорологическія наблюденія на разныхъ разстояніяхъ отъ почвы, но къ этому вопросу можно подойти и иначе. Въ самомъ дѣлѣ, посмотримъ, значительно-ли отличаются климатическія условія сухумскаго побережья отъ климата ближайшихъ мѣстностей, гдѣ даблари разводятся вполне успѣшно. Наиболѣе подходящей для этой цѣли мѣстностью является, конечно, Кутаисъ.

Сдѣлаемъ сначала сопоставленіе среднихъ температуръ временъ года, а также количества осадковъ и дней съ осадками въ Сухумѣ и Кутаисѣ.

		Зима.	Весна.	Лѣто.	Осень.	Годъ.
Средняя температура.	Сухумъ. .	6,8	12,9	22,8	16,2	14,6
" "	Кутаисъ .	5,7	13,8	22,9	16,5	14,6
Осадки въ миллиметр.	Сухумъ. .	252	291	324	351	1218
" "	Кутаисъ .	384	272	360	317	1343
Дней съ осадками.	Сухумъ. .	32	36	28	29	126
" "	Кутаисъ .	33	31	34	26	124

¹⁾ Кузнецовъ. Id.



Разница оказывается незначительною, а именно: въ Кутаисѣ нѣсколько холоднѣе зима и теплѣе весна. Къ тому же приводятъ и данныя относительной влажности по мѣсяцамъ.

	Мартъ.	Апрѣль.	Май.	Іюнь.	Іюль.	Августъ.	Сентябрь.	Октябрь.	Ноябрь.
Сухумъ . .	79	80	81	79	80	80	78	78	80
Кутаисъ . .	69	64	65	72	75	74	74	74	80

Выходитъ, что въ Сухумѣ воздухъ нѣсколько влажнѣе; не нужно, однако, забывать, что сухумскія данныя относятся къ мѣстности, представляющей собою вдающійся въ море мысъ (маякъ). Въ холмистой полосѣ влажность должна быть меньшая. Приведемъ еще данныя о средней облачности и числѣ ясныхъ и пасмурныхъ дней ¹⁾.

	Средняя облачность.				Число ясныхъ дней.				Число пасмурныхъ дней.			
	Зима.	Весна.	Лѣто.	Осень.	Зима.	Весна.	Лѣто.	Осень.	Зима.	Весна.	Лѣто.	Осень.
Сухумъ . .	57	62	44	48	20	13	25	27	32	34	14	22
Кутаисъ . .	53	57	50	45	21	15	18	25	24	25	16	18

Значить, и въ отношеніи облачности и числа ясныхъ

¹⁾ Schoenrock. Die Bewölkung des Russischen Reiches.



дней разница не значительная и, такимъ образомъ, на сухумскомъ побережьи существуютъ тѣ-же условія, соответствующія для успешнаго веденія даблари, какъ и въ Кутаисѣ, тѣмъ болѣе, что въ большинствѣ районовъ Имеретіи преобладаютъ гораздо болѣе тяжелыя и вязкія глины, чѣмъ въ холмистой полосѣ сухумскаго побережья, о которой, конечно, только и можетъ идти здѣсь рѣчь. Что же касается полосы низменной, то тамъ условія одинаково неблагоприятны, какъ для маглари, такъ и для даблари.

Западное Закавказье считается родиною винограда; но развитіе виноградарства на сухумскомъ побережьи приписываютъ грекамъ и генуэзцамъ, имѣвшимъ, какъ извѣстно, во многихъ пунктахъ этого побережья свои колоніи.

Распространеніе въ XV столѣтіи на побережьи ислама остановило развитіе этой отрасли. Тоже произошло и послѣ покоренія Абхазіи русскими, вслѣдствіе выселенія абхазцевъ въ Турцію. Развитію винодѣлія мѣшали кромѣ того существовавшія раньше поземельныя отношенія¹⁾. Собственниками земель считались въ Абхазіи лишь члены дома князей Шервашидзе; только они и могли продавать виноградъ, который имъ обязаны были доставлять живущіе на ихъ земляхъ князья, дворяне и крестьяне. Эти послѣдніе, являясь, такимъ образомъ, арендаторами, сами могли готовить лишь небольшое количество вина, необходимое для собственнаго потребленія. Слѣдуетъ при этомъ отмѣтить, что абхазцы-мусульмане никогда не бы-

¹⁾ Пахомовъ, Абхазія въ сельскохозяйственномъ отношеніи. (Записки Кавк. общества сельск. хозяйства, 1868, г.).





ли столь ревностными мусульманами, чтобы отказаться отъ вина. Виноградъ обыкновенно закупаѣли мингрельцы, устраивавшіеся съ этою цѣлью въ имѣніяхъ отдѣльныхъ князей. Къ этому пункту и обязаны были вассалы князей доставлять виноградъ. Мингрельцы-винодѣлы за право откупа уплачивали землевладѣльцамъ отъ 250 до 600 руб., а жителямъ, доставлявшимъ виноградъ, по 15—20 коп. за корзину (1½—2 пуда), или-же разсчитывались различными товарами (ситцами, бязью и т. п.). Съ промышленною цѣлью мингрельцы начали готовить вино въ Абхазіи собственноручно только съ 1836 года ¹⁾, а въ 1852 году въ Абхазіи было всего около 11 винодѣленъ и приготавлилось около 50.000 ведеръ вина. Последнее частью потреблялось на мѣстѣ въ Сухумѣ, частью же вывозилось въ укрѣпленія черноморской береговой линіи, а также въ Керчь, Редутъ-кале, Анапу, Новоросійскъ и даже Таганрогъ, — всего въ количествѣ до 12,000 ведеръ.

Несмотря на значительный промежутокъ времени, прошедшій съ того времени, ни виноградарство, ни винодѣліе у коренного населенія округа успѣховъ не сдѣлало. Низкое состояніе виноградарства слѣдуетъ признать послѣдствіемъ эмиграціи населенія, въ особенности же оно зависѣло отъ развитія грибныхъ болѣзней виноградной лозы, погубившихъ большинство отличныхъ мѣстныхъ сортовъ винограда, вмѣсто которыхъ въ округѣ утвердился изабелла. Затѣмъ проведеніе желѣзной дороги къ Поти и Батуму, такъ сказать, приблизило къ побережью вино крупнѣйшихъ винодѣльческихъ районовъ Закавказья (Имеретіи, Кахетіи, Елисаветполя).

¹⁾ *Пушкоревъ*. О виноградникахъ и винодѣліи въ Абхазіи. (Записки Кавказскаго Общества сельск. хозяйства, 1855 г.).



Въ настоящее время виноградарство служитъ источникомъ денежнаго дохода только въ Гудаутскомъ участкѣ и частью въ Кодорскомъ; въ другихъ же мѣстахъ округа вино потребляется почти исключительно самимъ населеніемъ. Въ то же время въ Сухумѣ и его окрестностяхъ дѣлаются попытки веденія болѣе или менѣе рациональнаго винограднаго хозяйства, но пока только единичныя.

Основною отраслю въ хозяйствѣ населенія округа въ настоящее время слѣдуетъ признать хлѣбопашество, или вѣрнѣе, разведеніе кукурузы, такъ какъ другіе хлѣба, да и то въ незначительномъ количествѣ, разводятъ лишь колонисты (русскіе, нѣмцы, эстонцы). На побережьѣ къ югу отъ м. Гудаутъ и въ Цебельдѣ греки и армяне занимаются, главнымъ образомъ, табаководствомъ. Къ этому необходимо присоединить еще занятіе въ небольшихъ размѣрахъ плодоводствомъ и пчеловодствомъ.

Для характеристики сельскохозяйственной производительности округа приведемъ хотя приблизительныя данныя о вывозѣ изъ предѣловъ его различныхъ продуктовъ сельскаго хозяйства ¹⁾:

Въ среднемъ въ годъ вывозится:

Кукурузы	около 1.700.000 пуд.
Табаку	до 120.000 „
Вина	свыше 30.000 вед.
Фруктовъ	до 10.000 пуд.

¹⁾ Н. Фонъ-Дервизъ. Сухумскій округъ въ сельскохозяйственномъ и лѣсномъ отношеніяхъ („Кавк. Сельск. Хоз.“ 1895 г. № 90), а также свѣдѣнія, сообщенныя мнѣ Гудаутскимъ слободскимъ управленіемъ, вѣдущимъ записи при взиманіи вѣсоваго сбора.



Орѣховъ крупныхъ. „	7.000 пуд.
Меду. „	1.500 „
Воску. „	400 „
Кожѣ буйволиныхъ и бычач. до	1.500 „

Часть вина сбывается кромѣ того въ предѣлахъ само-го округа (въ г. Сухумѣ и въ мѣстечкахъ).

Такимъ образомъ, роль виноградарства въ хозяйствѣ населенія округа пока незначительна.

Виноградарство. Въ виду рѣзкаго отличія, какъ техни-ки, такъ и общаго характера виноградарства и винодѣлія у мѣстнаго кореннаго населенія, по сравненію съ веденіемъ этихъ отраслей нѣкоторыми сухумскими землевладѣльцами, рассмотримъ состояніе винограднаго хозяйства у тѣхъ и другихъ ¹⁾). Мѣстное населеніе не имѣетъ того, что въ тѣ-сномъ смыслѣ слова принято называть виноградниками: въ округѣ повсемѣстно господствуетъ типъ „маглари“, т. е. виноградныя лозы пущены на деревья, — главнымъ обра-зомъ, на ольху, хурму, рѣже на черешню, шелковицу, дубъ, лапань (*Pterocarya caucasica*), орѣхъ и др. Сред-няя формировка на невысокихъ подставкахъ встрѣчается весьма рѣдко (въ Кодорскомъ и Самурзаканскомъ участ-кахъ); точно также были лишь единичные случаи разведе-нія лозъ низкимъ пгтамбомъ на таркалахъ. Попытки эти оканчивались обыкновенно неудачами, — вслѣдствіе отсутствія всякаго ухода, или же потому, что дѣлались посадки совер-шенно неподходящихъ сортовъ (напр. изъ Никитскаго сада въ сел. Атара у кн. Гр. Шервашидзе).

Въ лучшемъ случаѣ маглари сгруппированы на приуса-

¹⁾ Свѣдѣній объ общей площади виноградниковъ въ Сухумскомъ округѣ не имѣется, но по нѣкоторымъ соображеніямъ можно принять ее, приблизительно, въ 2500 десятинъ.

дебныхъ участкахъ въ видѣ густой рощи, но нерѣдко они разбросаны около дорогъ, на поляхъ, выгонахъ, у опушекъ лѣса, зарослей кустарника и пр.

Въ округѣ еще въ недавнее время было большое число различныхъ мѣстныхъ *сортовъ винограда*, многіе изъ которыхъ давали весьма удовлетворительныя вина. Происхождение этихъ сортовъ установить трудно; имѣются лишь указанія, что виноградныя лозы могли привозить съ собою греки, генуезцы, а впоследствии и турки. Кроме того, были, повидимому, случаи присылки лозъ изъ Имеретіи и Грузіи, не говоря уже о постоянныхъ сношеніяхъ съ сосѣднею Мингрелією. Картина начала измѣняться въ началѣ пятидесятихъ годовъ, когда появился оидіумъ, нашедшій себѣ весьма благоприятную почву на мѣстныхъ маглари. Въ восьмидесятихъ годахъ къ этой болѣзни присоединилась и мильдю. Отъ распространившихся болѣзней винограда большинство мѣстныхъ *сортовъ* его начало вымирать, другіе же сильно уменьшили свою продуктивность: большіе урожаи прежнихъ лѣтъ отошли, поэтому, въ область преданія. При такихъ условіяхъ случайно ввезенная изъ Крыма, какъ говорятъ, вскорѣ послѣ Севастопольской кампаніи, *изабелла*¹⁾, совершенно не страдающая отъ оидіума и очень мало отъ мильдю, и урожайная, начала усиленно распространяться и вытѣснять мѣстные сорта. Въ настоящее время въ округѣ господствуетъ *изабелла*; изъ мѣстныхъ же сортовъ нѣкоторые пока уцѣлѣли, другіе встрѣчаются лишь въ видѣ единичныхъ жалкихъ экземпляровъ, или же исчезли безслѣдно.

¹⁾ Абхазцы называютъ ее *забель*, а въ Мингреліи и въ другихъ районахъ губерній — *одесса*, т. е. вывезенная изъ Одессы. Мѣстами встрѣчается, повидимому, нѣсколько выродившаяся *изабелла*, — съ болѣе свѣтлыми, красноватыми ягодами.

Приведемъ здѣсь краткое описаніе нѣкоторыхъ уцѣлѣвшихъ сортовъ, преимущественно же тѣхъ, вино которыхъ попадаетъ еще и въ настоящее время.

Амлаху. Ростъ сильный; побѣги длинные, довольно тонкіе; листья тонкіе, нѣжные, сверху гладкіе, снизу слегка пушистые; кисть продолговатая, мало развѣтвленная, не очень сжатая; ягоды средней величины, слегка продолговатая, коричнево-красноватаго цвѣта, переходящаго иногда въ темный, или пятнистыя; онѣ не особенно сочны; сокъ слабо розоватаго цвѣта, сладкій; кожица довольно толстая. Урожайность небольшая; поспѣваетъ позже другихъ — въ концѣ октября; страдаетъ въ значительной степени отъ оидіума и мильдю. Считается лучшимъ виннымъ сортомъ Абхазіи, даетъ довольно крѣпкое ароматное, слегка шипучее вино, напоминающее, какъ говорятъ, малагу или марсалу. О происхожденіи амлаху говорятъ различно: одни, — что это сортъ привезенный изъ Малаги; другіе, — что это карталинскій сортъ, присланный лѣтъ около ста тому назадъ владѣтелю Абхазіи однимъ изъ князей Амилахвари (откуда и *амлаху*). По словамъ старожиловъ, сортъ этотъ впервые былъ разведенъ въ мѣстности Аквакамца, въ общинѣ Звадрибшъ, по р. Бѣлой. Въ настоящее время амлаху встрѣчается въ небольшомъ количествѣ преимущественно въ этой общинѣ и далѣе на сѣверо-западъ, у предгорій. Попытки разведенія его въ полосѣ, лежащей ближе къ берегу (с. Лихны) были неудачны, такъ какъ вино получалось худшаго качества. Въ продажу вино изъ амлаху поступаетъ рѣдко; готовятъ его обыкновенно мингрельцы, скупая виноградъ, рѣже сами хозяева.

Хорошее вино продаютъ по 5—8 рублей за ведро.

Качичи. Ростъ довольно сильный, побѣги тонкіе, годичные — красноватаго цвѣта; листья кожистые, морщинистые,

снизу пушистые, съ глубокими разрѣзами; кисть рѣдкая, продолговатая; ягоды чернаго цвѣта, мелкія, круглыя (у плодоножки иногда даже плоскія), сочныя; сокъ розовый, сладкій; кожица тонкая, красить. Урожайность небольшая; поспѣваетъ въ срединѣ или во второй половинѣ октября. Сильно страдаетъ отъ мильдю, меньше отъ оидіума. Встрѣчается, главнымъ образомъ, въ общинѣ Дурышшъ и вообще у предгорій, въ Гудаутскомъ участкѣ; чаще предыдущаго. При тщательномъ приготовленіи даетъ отличное, мягкое, ароматное столовое вино темнокраснаго цвѣта; при долгомъ же настаиваніи на выжимкахъ вино получается грубое, очень терпкое; такое и попадаетъ чаще всего въ продажѣ. Готовятъ вино изъ качичи также преимущественно мингрельцы, скупая виноградъ по 70 к.—1 руб. за пудъ, а хорошее вино продаютъ по 3—4 рубля за ведро. Качичи первоначально появился въ общинѣ Дурышшъ, въ мѣстности Абгара, именно былъ принесенъ абхазцемъ по имени Качичъ (или Каджиджъ). Лозы этого сорта, какъ говорятъ, были присланы въ м. Гудаутъ ген. Раевскимъ.

Папуншъ или папунія, капунія-ваджи (мингр.). Кисти большія; ягоды крупныя, круглыя, довольно сочныя; кожица толстая. Урожайный; отъ грибныхъ болѣзней страдаетъ меньше другихъ. Вино слабое, красноватое; продается и какъ столовый. Встрѣчается въ окрестностяхъ Сухума и южнѣе.

Агбишъ (пароходный). Ягоды крупныя, черныя; кожица толстая; вино довольно ароматное и густое. Употребляется иногда для окраски другихъ сортовъ, а прежде и какъ столовый. Встрѣчается въ с. Куланурхва и въ сосѣднихъ; отъ оидіума страдаетъ очень сильно.

Акабулъ. Ягоды средней величины, кисть небольшая; даетъ красное ароматное вино. Встрѣчается, главнымъ

образомъ, въ Мхудзырхвской общинѣ и въ с. Анцхава. На вино идетъ въ смѣси съ предыдущими сортами; вино даетъ хорошее.

Вина другихъ сортовъ попадаются очень рѣдко и въ ничтожномъ количествѣ. Чаще ихъ смѣшиваютъ — бѣлые сорта съ бѣлыми, а красные съ красными.

Авоосырхва. Бѣлый; ягоды средней величины, круглыя; кисть небольшая, сжатая; даетъ легкое, слегка желтоватое вино. Рѣже предыдущихъ, — къ сѣверу отъ Гудаута, менѣе въ другихъ мѣстахъ.

Аттожъ. Ягоды средней величины, крупныя, черныя; сокъ густой, даетъ темное вино, густое и довольно крѣпкое. Очень мало распространенъ, употребляется для окраски винъ. Въ нѣкоторыхъ селеніяхъ Гудаутскаго участка.

Ажигъ. Кисть небольшая, рѣдкая; ягоды средней величины, бѣлыя круглыя; даетъ легкое ароматное вино. Отъ грибныхъ болѣзней страдаетъ очень сильно. Близъ Сухума и въ Кодорскомъ участкѣ.

Акушаръ. Черный; кисть рѣдкая, ягоды довольно крупныя, мясистыя; вино слабое, довольно ароматное. Очень сильно поражается оидіумомъ. Въ Кодорскомъ участкѣ.

Ажиква. Черный; кисть нѣсколько сжатая; ягоды средней величины; кожица толстая; вино красное, крѣпкое, не ароматное. Отъ грибныхъ болѣзней страдаетъ меньше другихъ. Въ сел. Аштара, Жгерди и сосѣднихъ.

Ажанигъ. Кисть густая; ягоды средней величины, почти чернаго цвѣта; вино темно-красное, довольно крѣпкое и ароматное. Отъ грибныхъ болѣзней повреждается сильно. Въ Кодорскомъ участкѣ, рѣдко (с. Аштара).

По типу своему, вина описанныхъ сортовъ являются столовыми; большинство изъ нихъ сравнительно слабы и

жидки, а потому приведенныя указанія относительно цѣнности нужно разсматривать какъ сравнительныя ¹⁾).

Перейдемъ теперь къ описанію способовъ *разведенія виноградниковъ*.

Для насажденія виноградныхъ лозъ предпочитаются холмистыя мѣста, южные склоны и болѣе или менѣе сухая почва, такъ какъ давно уже замѣчено, что на такихъ мѣстахъ получаютъ лучшія вина. Впрочемъ, въ послѣднее время при разведеніи неприхотливой изабеллы особеннаго значенія выбору мѣста не дается.

При посадкѣ лозъ — маглари сплошной обработки почвы мѣстные хозяева не производятъ. Сажаются сначала небольшія подставныя деревья, которыя берутся въ лѣсу или въ саду же. У основанія дерева черезъ годъ или два, рѣже одновременно съ посадкою дерева, выкапываютъ ямку глубиною до 6—7 вершковъ и почти столько же въ діаметрѣ и сажаютъ въ нихъ чубуки (1—2) или укоренившіеся отводки. Разведеніе чубуками производится очень рѣдко, на болѣе рыхлыхъ почвахъ. Чубуки сажаются весною и обрѣзываются на 2—3 глазка. На слѣдующій годъ выбираютъ наиболѣе здоровую плеть, которая обрѣзывается уже на большее число глазковъ. Послѣ этого обрѣзка уже не примѣняется, или же, въ лучшемъ случаѣ, удаляются сухія и мелкія лишнія вѣтви. Обыкновенно сажаютъ окоренившіеся отводки, которые получаютъ прикапываніемъ въ февралѣ или мартѣ, на небольшую глубину (2—3 вершка),

¹⁾ Краткое описаніе другихъ сортовъ см. въ статьѣ Чернышевскаго въ Вѣстн. Имп. Рос. Общ. сад. 1877 г. № 2, а также въ статьѣ Мачаваріани въ Трудахъ Кавк. Общ. сельск. хоз. 1888 г. № 3. Здѣсь между прочимъ встрѣчается курьезное указаніе на сортъ винограда, цвѣтущій якобы въ февралѣ или мартѣ, а въ началѣ мая дающій уже зрѣлые плоды. Разумѣется, сортъ этотъ — плодъ фантазіи.



низко расположенныхъ вѣтвей лозъ. Высаживаются отводки черезъ годъ весною же, причемъ рѣдко обрѣзываются верхушки этихъ отводковъ. При посадкѣ, какъ чубуковъ, такъ и окоренившихся отводковъ почва иногда удобряется навозомъ; вмѣстѣ съ тѣмъ молодыя лозы охраняются отъ поврежденій скотомъ, а иногда подвязываются. Гораздо рѣже прибѣгаютъ къ прививкѣ на дикихъ или культурныхъ лозахъ. Прививка производится въ расщепъ, причемъ въ щель вставляется два, а иногда и три черенка.

Уходъ за виноградными лозами ограничивается обрѣзкою сухихъ вѣтвей, какъ у лозъ, такъ и у подставныхъ деревьевъ. Обрѣзка производится обыкновенно черезъ два—три года, рѣдко черезъ большіе промежутки времени. Почва обрабатывается лишь въ тѣхъ случаяхъ, когда маглари находятъ на пахатныхъ земляхъ, въ густыхъ же приусадебныхъ мѣстахъ почва остается нетронутой. Потому-то, вѣроятно, и не удавались у мѣстныхъ жителей опыты разведенія даблари: ихъ также забрасывали на первыхъ же порахъ.

Омолаживаніе виноградниковъ производится или путемъ высаживанія окоренившихся отводковъ, или же старья лозы срубаются до основанія, а изъ вырастающихъ побѣговъ чаще всего два отводятся и, такимъ образомъ, окореняются.

Въ виду того, что сплошныхъ виноградныхъ насажденій одновременно не разводятъ, очень затруднительно вычислить съ точностью расходы на разведеніе одной десятины виноградника маглари. Приведемъ, поэтому, хотя приближительный расчетъ, полагая по 200 лозъ на десятину:

Посадка деревьевъ. 15—20 руб.

Заготовленіе 200 окоренившихся лозъ

и посадка ихъ. до 15 „

Ограда (плетень). до 20 руб.

Итого. . . 50—55 руб.

Или же, считая и уходъ въ первые два года (обрѣзка, подвязка и др.),—до 60—70 рублей.

Характерную особенность здѣшнихъ маглари составляютъ раскидистыя подставочныя деревья, обыкновенно значительно затѣняющія пущенныя на нихъ виноградныя лозы, отчего виноградъ созрѣваетъ неодновременно и очень поздно. Къ этому присоединяется иногда крайняя густота деревьевъ съ лозами на приусадебныхъ участкахъ, гдѣ маглари нерѣдко образуютъ густыя тѣнистыя рощи, способствующія сохраненію въ почвѣ сырости и затѣняющія виноградныя грозди. Въ этомъ отношеніи здѣшніе маглари не удобны и для промежуточныхъ культуръ: раскидистыя кроны деревьевъ сильно затѣняютъ почву и мѣшаютъ произрастанію кукурузы. Поэтому для упорядоченія этой системы желательно было-бы: а) ввести болѣе рѣдкую посадку, всего лучше правильными рядами въ шахматномъ порядкѣ; б) производить обрѣзку подставныхъ деревьевъ, въ видахъ приданія имъ бокальчатой или иного рода формы, которая позволила бы располагать лозу съ наружной стороны кроны и сдѣлать лозу болѣе доступною солнцу. Шагомъ впередъ было бы даже введеніе узкой вытянутой кроны, какъ это дѣлается въ Батумскомъ и Артвинскомъ округѣхъ съ обыкновеннымъ кленомъ. Такимъ путемъ можно было-бы ускорить созрѣваніе винограда, облегчить уходъ за лозами и сдѣлать ихъ болѣе доступными для лѣченія отъ грибныхъ болѣзней, уничтожившихъ, какъ мы видѣли, многіе изъ отличныхъ мѣстныхъ сортовъ винограда.

Уборка винограда въ округѣ производится очень поздно, большею частью въ октябрѣ, ноябрѣ и даже въ декабрѣ;

изабелла созрѣваетъ нѣсколько раньше, а именно—въ срединѣ октября. Зрѣлость опредѣляется по вкусу; кромѣ того уборку начинаютъ лишь послѣ нѣсколькихъ солнечныхъ дней. Сборщики взбираются на деревья и срѣзываютъ кисти ножами, кладутъ ихъ въ небольшія съ остроконечными основаніями корзины (амцифъ), вмѣщающія до полупуда винограда, и спускаютъ ихъ внизъ. Сортировку производятъ рѣдко при уборкѣ же; не всегда раздѣляютъ даже мѣстные сорта.

Собранный виноградъ сносятъ въ *винодѣльню*, представляющую собою сарай съ плетеными изъ хвороста стѣнами; рѣже эти сараи дѣлаются деревянные, а въ с. Лихны для этой же цѣли служитъ каменный сарай, слегка углубленный въ землю; покрываются эти сараи дранью или камышемъ. Въ винодѣльнѣ помѣщаются одна или двѣ давилни (айхва) и бочки. Давильни дѣлаются изъ липы, въ сосѣднихъ лѣсахъ; средней величины давилня стоитъ около 20—30 рублей, а стоведерная около 40 рублей. Наполнивши давилню, давку производятъ обычнымъ способомъ, не отдѣляя гребней, а послѣ удаленія сока давку повторяютъ еще раза два. Выдавленный сокъ (по абхазски *люзь*) вычерпываютъ или же онъ стекаетъ въ сосудъ, поставленный на концѣ наклонной давилни.

Сокъ изабеллы оставляютъ на выжимкахъ 3—4 дня, другіе сорта (амлаху, качичи) держатъ на выжимкахъ дольше; въ южной же части округа дольше держатъ и изабеллу. Выдержанный, такимъ образомъ, сокъ сливается затѣмъ въ бочки или кувшины, а выжимки (ажагъ) прессуются¹⁾; сокъ сливается также въ бочки или кувшины,

¹⁾ Устройство прессовъ въ общихъ чертахъ то-же, что въ Лечхумскомъ и Рачинскомъ уѣздахъ.

а выжимки выбрасываются или, рѣже, продаются винокуреннымъ заводчикамъ. Сами хозяева винокуреніемъ занимаются рѣдко и въ ничтожныхъ размѣрахъ.

Бурное броженіе въ бочкахъ и кувшинахъ продолжается 6—7 дней, а если уборка произведена очень поздно, то и дольше. Вообще, благодаря описанному устройству винодѣльни, броженіе въ особенности въ бочкахъ идетъ крайне неправильно. Вотъ почему вина Сухумскаго округа, вначалѣ очень часто сладковатая, впоследствии, —весною, начинаютъ бродить и легко скисаютъ. Необходимо, однако, сказать, что устройству въ округѣ погребовъ очень часто мѣшаетъ близость подпочвенной воды, вслѣдствіе чего едва ли не предпочтительнѣе будетъ устройство погребовъ надземныхъ. вмѣстѣ съ тѣмъ въ мѣры, ускоряющія созрѣваніе винограда, приобрѣтаютъ очень важное значеніе: въ началѣ осени броженіе можно провести лучше. Между тѣмъ при способѣ маглари виноградъ созрѣваетъ, какъ мы видѣли, очень поздно, что представляетъ весьма важное обстоятельство, говорящее не въ пользу этого способа.

Бочки начали распространяться въ округѣ во второй половинѣ семидесятыхъ годовъ. Въ настоящее время онѣ въ большомъ употребленіи въ Гудаутскомъ участкѣ; въ южной же части округа и въ менѣе доступныхъ, гористыхъ мѣстахъ все еще употребляются преимущественно кувшины, а для перевозки вина — небольшіе бурдюки (овечьи). Большею частью бочки привозятъ изъ Россіи; дѣлаютъ ихъ и на мѣстѣ, — въ м. Гудаутъ, но обходятся онѣ при этомъ дороже. Обыкновенно за пятидесятиведерную бочку платятъ 15—16 рублей, за двадцативедерную отъ 7 до 8 рублей. Кувшины дѣлаютъ въ с. Лихны и Лидзы, а также въ мѣстности Келасури. Стоимость ихъ — отъ 15—20 коп. на каждое ведро вмѣстимости. Закапываютъ кувшины въ ви-

нодѣльняхъ, подѣ навѣсомъ или подѣ открытымъ небомъ; при этомъ они обкладываются камнями съ цементомъ. По окончаніи бурнаго броженія кувшины закрываются дощечкою, которая примазывается вязкою глиною. Кромѣ того на поверхности вина кладется вишневая кора. Стоимость винодѣльни съ посудой опредѣляется въ 150—250 рублей.

Какъ бочки, такъ и кувшины сначала моютъ холодною водою, а затѣмъ выполаскиваютъ горячею и снова холодною водою до тѣхъ поръ, пока промывная вода сдѣлается безвкусною и безцвѣтною. При мытьѣ кувшиновъ употребляется щетка изъ вишневой коры; кромѣ того кувшины обмазываютъ внутри растопленнымъ воскомъ или козьимъ саломъ.

Уходъ за виномъ заключается въ переливкѣ его весною слѣдующаго года (какъ говорятъ, передъ наступленіемъ жаровъ), а иногда и осенью того же года, и въ доливкѣ, которая производится также весною или лѣтомъ. Новые кувшины доливаются 3 или 4 раза за годъ и вообще за ними слѣдятъ внимательнѣе.

Выдержанныя, два—три года, вина мѣстныхъ сортовъ встрѣчаются очень рѣдко, хотя раньше, какъ говорятъ, попадались и 5—6-лѣтнія вина, но въ высоко расположенныхъ селеніяхъ. Обыкновенно же къ лѣту вина изабеллы становятся кислыми и ихъ сѣшать сбыть. Въ большинствѣ случаевъ вино это слабое, кислотатое, цвѣта отъ густого темнокраснаго до розоватаго, смотря по продолжительности настаиванія сока на выжимкахъ, и, въ зависимости отъ этого, съ большимъ или меньшимъ специфическимъ запахомъ и вкусомъ, присущимъ винамъ американскихъ сортовъ винограда. На холмистыхъ и вообще возвышенныхъ мѣстахъ вино изабеллы сноситее, а на низменныхъ, болѣе влажныхъ мѣстахъ, оно очень кисло, а иногда и отврати-



тельно. Во всякомъ случаѣ сортъ этотъ оказалъ большую услугу населенію округа, уже привыкшему къ нему: безъ изабеллы во многихъ мѣстахъ пришлось бы совершенно отказаться отъ виноградарства и винодѣлія.

Въ послѣднее время, въ виду распространенія филлоксеры въ сосѣднихъ съ Сухумскимъ округомъ мѣстностяхъ Кутаисской губерніи, а также грибныхъ болѣзней и вообще часто повторяющихся неурожаевъ винограда, изабелла, разводимая въ большей части побережья, начала обращать на себя большое вниманіе. Дѣлаются попытки получать изъ сока ея вино болѣе прочное, съ меньшимъ специфическимъ вкусомъ. Съ этою цѣлью сокъ ея совершенно не настаиваютъ на выжимкахъ и часть этого сока сгущаютъ кипяченіемъ до двухъ третей объема и прибавляютъ къ остальному соку, по расчету 2—4 ведеръ на двадцативедерную бочку, Вино, полученное изъ этой смѣси, отличается значительною крѣпостью; помимо того прокипяченное сусло придаетъ ему специфическій запахъ и вкусъ, нѣсколько маскирующій обычный вкусъ изабеллы. Сгущенники съ этою же цѣлью подкрашиваютъ и сдабриваютъ изабеллу, а также и красныя абхазскія вина ягодами лавровишни и бузины.

Стоимость расходовъ по винодѣлію точному учету не поддается. Если считать на десятину 200 лозъ со среднимъ урожаемъ въ 1—2 пуда ¹⁾ винограда, или около одного ведра вина съ каждой лозы, т. е. на десятину около 200 ведеръ, то, при среднемъ расходѣ на одно ведро около 20—25 копѣекъ, расходъ на десятину виноградника составитъ до 40—50 рублей.

¹⁾ Изабелла даетъ чаще всего 1—3 пуда винограда, гораздо рѣже 4—5 пудовъ и болѣе. Мѣстные сорта даютъ значительно меньше.



Принимая затѣмъ среднюю цѣну одного ведра вина изабеллы въ 70 коп. (отъ 60 коп. до 1 р. 20 к.), получимъ валовой доходъ съ десятины 140 руб., или, за исключеніемъ расходовъ на приготовленіе вина, посуду (40—50 руб.) и незначительныхъ расходовъ на уходъ и на поддержаніе виноградника (до 10 руб.), чистый доходъ можно принять до 80—90 руб. Мѣстные сорта могли бы дать большій доходъ; но, какъ уже сказано, сплошныхъ насажденій этихъ сортовъ не встрѣчается и подѣ влияніемъ грибныхъ болѣзней они даютъ незначительные урожаи.

Сбытъ. Выше было уже сказано, что изъ предѣловъ округа, или вѣрнѣе изъ м. Гудаутъ, вывозится лишь около 30.000 вед. вина, главнымъ образомъ, изабеллы. Вино это направляется преимущественно въ Новороссійскъ, Керчь, Батумъ и даже Одессу и другіе пункты черноморскаго побережья. Кромѣ того нѣкоторое количество вина выпивается въ гор. Сухумъ, въ мѣстечкахъ Гудаутъ, Новомъ Афонѣ, Очемчиры, Дранды и Окумѣ. Въ Сухумъ направляется вино какъ изъ сосѣднихъ селеній, такъ и изъ Гудаутскаго участка; но кромѣ мѣстныхъ винъ въ этотъ городъ привозятся вина и другихъ районовъ, преимущественно же имеретинскія. Въ Кодорскомъ участкѣ вино сбывается жителямъ селеній, расположенныхъ въ низменной полосѣ, мѣстнымъ арендаторамъ и въ Драндскій монастырь; точно также и въ Самурзанскомъ участкѣ вино сбывается мѣстнымъ же жителямъ, не имѣющимъ виноградниковъ. Винную торговлю въ Самурзанскомъ участкѣ ведутъ преимущественно два крупныхъ садовладѣльца—Бессарія, въ Гальской общинѣ, и Рухадзе, въ Мухурской. Въ общемъ въ округѣ вина продается едва-ли болѣе 50—60 тыс. ведеръ, остальное же потребляется хозяевами.

Если принять, что въ Гудаутскомъ участкѣ, въ сред-

немъ, на 1 дымъ приходится около 100 вед. или на 2,800 ¹⁾ абхазскихъ дымовъ, — до 280.000 вед., въ Кодорскомъ участкѣ на 2,900 дымовъ (не считая общины Квитаульской и Тамышской, расположенныхъ на низменности) по 50 вед., — 145.000 вед., въ Самурзаканскомъ участкѣ на 3,750 дымовъ (общины: Бедійская, Гольская, Мухурская, Окумская и Саберійская), — по 25 ведеръ, — около 100,000 ведеръ и, наконецъ, въ Гумистинскомъ участкѣ — около 20,000 ведеръ, — то производство вина въ округѣ выразится цифрою свыше 500,000 ведеръ. Такимъ образомъ, сбытъ составляетъ около 10% всего производимаго въ округѣ вина.

Въ Гудаутскомъ участкѣ вино закупаютъ мѣстные скупщики мингрельцы; рѣже покупатели прїѣзжаютъ изъ Новороссійска и сѣвернаго Кавказа. Мѣстные скупщики закупаютъ иногда цѣлые сады и въ такомъ случаѣ вино готовятъ сами. Виноградъ мѣстныхъ сортовъ (амлаху, качичи) они закупаютъ по пудамъ или же оптомъ, вино же готовятъ или въ селеніяхъ, или же чаще въ м. Гудаутъ. Изъ селеній вино доставляется въ бочкахъ садовладѣльцевъ, котрымъ впослѣдствіи бочки возвращаются обратно. Иногда скупщики приготавливаютъ вино за половину урожая, причемъ должны имѣть свои бочки. Скупщики-армяне прїѣзжаютъ иногда изъ Батума и, закупая сады, готовятъ вино, а выжимки перекуриваютъ, прикупая ихъ и со стороны. Существовавшій въ м. Гудаутъ паровой винокуренный заводъ въ послѣднее время закрытъ.

Въ хозяйствѣ пришлаго населенія округа (русскіе, эстонцы, нѣмцы, греки и др.) виноградарство важнаго значенія пока не имѣетъ: вино въ большинствѣ случаевъ служитъ лишь для собственнаго употребленія, продаютъ его

¹⁾ Сводъ статистическихъ данныхъ о населеніи Закавказскаго края.

только единичные хозяева; за то встрѣчаются и такіе поселяне, у которыхъ имѣются лишь единичныя виноградныя лозы.

Совершенно незнакомые (кромѣ владимировцевъ) съ винограднымъ хозяйствомъ, поселяне перенимали приемы культуры винограда и приготовления вина у туземцевъ. Первоначально пришлые поселяне даже переносили въ свои сады заброшенныя лозы, оставшіяся послѣ эмиграціи абхазцевъ, или-же просто собирали съ этихъ лозъ урожай. Въ настоящее время переселенцы, также какъ и туземцы, разводятъ почти исключительно изабеллу, которую часто пускаютъ не только на деревья, но и на высокія подставки, или высокіе колья (Гнаденбергъ, Линдау). Въ сел. Владимировскомъ очень часто встрѣчаются болѣе или менѣе высокія аллеи покрытыя виноградными лозами; такія же насажденія имѣются отчасти и въ с. Дранды. Необходимо еще отмѣтить, что мѣстами у поселянъ заведены виноградныя школы; высаженные въ школу чубуки черезъ годъ переносятся на мѣста для разведенія новыхъ виноградниковъ (особенно у эстонцевъ, изрѣдка во Владимировкѣ).

Низко штамбовые кусты у новыхъ поселянъ обрѣзываются точно также, какъ лозы въ аллеяхъ, но безъ системы; стараются во всякомъ случаѣ обрѣзывать лишнія и сухія вѣтви.

У всѣхъ поселянъ, имѣющихъ виноградники, заведены бочки, хотя первоначально дѣлались попытки употребленія кувшиновъ; эстонцы кромѣ того давятъ виноградъ толстыми пестами, а владимировцы—ногами, но въ „перерѣзахъ“, или небольшихъ давилянкахъ, причеиъ кладутъ виноградъ въ небольшіе мѣшки, какъ это дѣлается на сѣверномъ Кавказѣ. На выжимкахъ сусло держатъ то меньше (эстонцы трое сутокъ), то больше (владимировцы—7—8 сутокъ).



Прессы имѣютъ далеко не всѣ; встрѣчаются и ружные прессы съ желѣзными винтами.

Наконецъ, въ послѣднее время начали вводить каменные погреба, слегка углубленные (футовъ на 5) въ землѣ; въ большинствѣ случаевъ ихъ дѣлаютъ подь сараями. Въ этомъ отношеніи выдаются сел. Эстонское и Нейдорфъ. Въ такихъ погребахъ, однако, довольно сыро и они не всегда предохраняютъ вино отъ скисанія.

Въ общемъ, такимъ образомъ, въ дѣлѣ виноградарства, какъ и въ другихъ своихъ сельско-хозяйственныхъ начинаніяхъ, пришлые поселяне идутъ ощупью, заимствуя кое-что у мѣстнаго населенія.

Изъ числа дачевладѣльцевъ и землевладѣльцевъ округа виноградное хозяйство, въ болѣе или менѣе широкихъ размѣрахъ заведено въ окрестностяхъ Сухума—у гг. Арцибушева и Германа, Малани, полковника Никитина, въ сел. Бабушеры у кн. Г. Д. Шерванидзе и наконецъ въ Новомъ Афонѣ.

Небольшія и недавно заведенныя виноградныя насажденія имѣютъ другіе дачевладѣльцы (гг. Татариновъ, Вунковскій, Вознесенскій, г. Толстой, г-жа Пфейль и др.). У большинства перечисленныхъ хозяевъ виноградныя насажденія представляютъ низко—или средне-штамбовые кусты; сорта же винограда, а частью и приемы культуры заимствованы ими изъ Крыма. Туземцы же (мингрельцы), а также полковникъ Никитинъ и Ново-Афонскій монастырь разводять, также въ видѣ даблари, почти исключительно изабеллу.

Наблюденія и опыты выдающихся хозяйствъ округа дали возможность выяснитъ многіе вопросы, касающіеся приемовъ культуры винограда, а потому считаю необходимымъ привести здѣсь свѣдѣнія по этому предмету.



Садъ г. Арцибушева, находящійся въ завѣдываніи г. Германъ. Имѣніе расположено къ сѣверо-западу отъ города Сухума, на склонахъ и гребнѣ небольшого холма. Почва—глина съ гравіемъ или просто темноватая глина съ небольшимъ содержаніемъ извести, глубина ея около $\frac{1}{2}$ арш.; подпочва синеватая глина. Площадь виноградника вмѣстѣ съ молодыми посадками—около 12 десят., считая въ томъ числѣ и другой виноградникъ на довольно крутомъ склонѣ въ сѣверо-восточной части города Сухума.

Изъ множества испытанныхъ сортовъ (до 50) г. Германъ остановился изъ бѣлыхъ на семильонѣ (сотернѣ), а изъ красныхъ—на аликанте. Оба эти сорта, по словомъ завѣдывающего садомъ, меньше другихъ страдаютъ отъ грибныхъ болѣзней, даютъ болѣе крѣпкое и ароматное вино, рано созрѣваютъ (въ половинѣ сентября, а аликанте и раньше). Урожайность ихъ пока до 150 вед. на 1 дес., хотя винограднику только 8 лѣтъ. Изъ другихъ сортовъ нѣкоторую надежду подають каберне-совиньонъ и гаме. Кахетинскій саперави, какъ и другіе сорта изъ районовъ съ болѣе сухимъ климатомъ, сильно страдаетъ отъ грибныхъ болѣзней и даетъ малый урожай; держится поэтому только для окраски. Мускаты также сильно повреждаются грибными болѣзнями, равно какъ осами и пчелами; рислингъ растетъ хорошо, но даетъ слабое кислотоватое вино, съ неприятнымъ запахомъ. Вообще, по словамъ г. Германа, всѣ букетистые сорта даютъ въ Сухумѣ слишкомъ приторныя вина.

При разведеніи виноградника почва перекапывалась плантажемъ на глубину до $\frac{3}{4}$ аршина, причемъ выворачивались пни и крупные камни. Перекопка производилась зимою съ ноября по февраль. Чубуки высаживались или прямо на мѣсто, или же предворительно въ школу, устраиваемую между рядами разведеннаго уже виноградника.



Посадка на мѣста производилась рядами на разстояніи трехъ аршинъ, а въ ряду—двухъ аршинъ, на глубину $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ аршина, а на болѣе тяжелой почвѣ мельче. Черенки сажаются подъ колъ, а саженцы въ лунки. Кусты поддерживаютъ кольями или же проволоками. Какъ тѣ, такъ и другіе устанавливаются на второмъ или третьемъ году. Изъ трехъ проволокъ, первая находится отъ поверхности земли на высотѣ 1 аршина, а разстоянія между первой и второй, второй и третьей—около $\frac{3}{4}$ аршина.

При посадкѣ чубуковъ обрѣзка производится на два глазка, во второй годъ также на два, а на третій—уже на плодъ. Число плодовыхъ побѣговъ въ началѣ отъ 1 до 3, впоследствии же доходить до 4—5 и даже 6-ти; обрѣзываются они на 8—10 глазковъ и болѣе; если нужно то оставляютъ также 1—2 подставныхъ, обрѣзываемыхъ на 3—4 глазка. Замѣчено, что если плодовыхъ побѣговъ оставлять меньше, то кусты идутъ въ ростъ слишкомъ буйно и даютъ ничтожный урожай. Сформированные кусты доходятъ въ высоту до $2\frac{1}{2}$ аршинъ и даже выше, что дѣлается въ видахъ предохраненія урожая отъ шакаловъ.

Въ промежуткахъ между рядами виноградныхъ лозъ въ первый годъ разводились томаты и сажались виноградные черенки, о чемъ уже сказано было выше.

Уходъ за виноградникомъ составляютъ слѣдующія работы: 1) перекопка почвы, производимая на глубину одного заступа зимою, черезъ годъ; 2) ежегодная очистка отъ сорныхъ травъ до трехъ, а въ сырые годы, даже до четырехъ разъ въ лѣто; для удешевленія этой работы предполагается ввести конный экстирпаторъ, которой вполне применимъ при широкихъ междурядіяхъ виноградника; 3) подвязки: сухая—въ началѣ апрѣля, вторая въ срединѣ юня или въ іюль и третья—въ августѣ; пасынки, бесплодные



побѣги и верхушки при этомъ не выламываютъ, она саясь появленія большого числа новыхъ побѣговъ; 4) обрѣзка — зимою съ конца декабря до начала февраля; 5) лѣченіе виноградниковъ отъ грибныхъ болѣзней, или обсыпка сѣрою отъ оидіума. Что же касается антракноза, то принимаемая противъ него средства не помогали, вслѣдствіе усиленнаго развитія болѣзни. Мильдью развивается сильно только въ особенно сырые годы и въ такомъ случаѣ считается необходимымъ двух-трехкратное опрыскиваніе лозъ бордоскою жидкостью.

Расходы на разведеніе одной десятины виноградника г. Германъ исчисляетъ слѣдующимъ образомъ:

1-й годъ.

Плантажъ и карчевка пней по 25—35 к. за

1 кв. саж., въ среднемъ около.	720 руб.
Ограда	60 „
Посадка около 4000 черенковъ.	15 „
(если же сажаютъ въ лунки, то около 60 руб.)	

Итого около 800—860 руб.

2-й годъ.

Два мотыженія.	30 руб.
Обрѣзка.	20 „
Итого.	50 руб.

3-й годъ.

Три мотыженія.	45 руб.
Обрѣзка.	15 „
Подсадка	10 „
Колья или проволока	до 200 „
Подвязка съ мочалой	10 „
Итого до 280 руб.	

Всего же на разведение одной десятины расходуется до 1200 руб. На четвертый годъ получается уже небольшой урожай.

Ежегодныя издержки на уходъ за одною десятиною виноградника составляютъ въ среднемъ около 70—80 руб., а съ лѣченіемъ отъ оидіума около 100 рублей.

Рабочіе, чаще всего мингрельцы, нанимаются поденно — по 60 к. до 1 руб. на своихъ харчахъ. Помѣсячно подработки получаютъ 14—15 руб. на ихъ харчахъ. Недостатка въ рабочихъ не бываетъ, но таковой чувствуется въ отношеніи опытныхъ рабочихъ: ихъ нѣтъ среди мѣстнаго населенія, пришлые же болѣютъ отъ лихорадки.

Уборка урожая различныхъ сортовъ винограда производится неодновременно. Сначала, уже въ іюнѣ созрѣваютъ мускаты, затѣмъ послѣдовательно шасла, семильонъ, рислингъ, аликанте и, наконецъ, саперави и изабелла. При уборкѣ на росу вниманія не обращаютъ, такъ какъ она нерѣдко держится до 10 часовъ утра. Недозрѣлыя и гнилыя ягоды отбираются. Отдѣльно давятъ семильонъ, аликанте, саперави и изабеллу; другіе же сорта, имѣющіеся въ небольшомъ количествѣ, смѣшиваютъ вмѣстѣ.

У бѣлыхъ сортовъ гребни отдѣляютъ, а у красныхъ оставляется третья часть ихъ. Операция эта производится въ желѣзномъ рѣшетѣ надъ чаномъ, такъ какъ приборъ Брюгеманна оказался для этой цѣли непрігоднымъ: онъ сильно разбрызгивалъ сокъ и требовалъ много рабочихъ рукъ. Давка производится на небольшой мельницѣ, послѣ чего примѣняется прессъ Ратценбаха при небольшомъ давленіи, болѣе слабомъ для бѣлыхъ сортовъ. Изъ подъ преса сусло бѣлыхъ сортовъ поступаетъ прямо въ бочки (сорокаведерныя), а сусло красныхъ сортовъ бродитъ 6—7 сутокъ на выжимкахъ, причемъ нѣсколько разъ въ день

ихъ перемѣшиваютъ. Къ суслу аликанте прибавляются лучшей окраски выжимки саперави, къ соку же изабеллы прибавляется около двухъ пудовъ сахару на 4 ведра сусла, въ противномъ случаѣ крѣпость вина изъ этого сорта не превышаетъ 6—7‰.

Бурное броженіе продолжается 5—7 сутокъ, тихое же—мѣсяца два.

Въ саду устроенъ новый погребъ площадью въ 26 кв. саж., углубленный на $2\frac{1}{3}$ саж. въ землѣ. Стѣны толщиной въ $1-1\frac{1}{4}$ арш. сдѣланы изъ камня на цементѣ, полъ также цементированъ, а сводъ сдѣланъ изъ волнистаго желѣза. Въ стѣнахъ проложены 4 трубы и подъ потолкомъ сдѣланы 3 отдушины. Для сообщенія съ бродильнею, расположенною надъ погребомъ, сдѣланы 4 люка.

Переливку въ первый годъ производятъ три раза: въ декабрѣ, февралѣ и мартѣ—апрѣлѣ, а въ слѣдующіе годы два раза; доливка же дѣлается въ первый годъ каждыя 2—3 недѣли, а въ слѣдующіе годы рѣже.

Бочки выписываются изъ Крыма—сорокаведерныя по 12 руб., двадцативедерныя—по 6 руб. Онѣ сильно портятся отъ червотчины и обыкновенно служатъ не болѣе 2—3 лѣтъ.

Стоимость расходовъ по винодѣлію составляетъ ежегодно около 40—50 руб. на десятину.

Пока имѣніе получаетъ около 300—400 вед. вина, которое сбывается главнымъ образомъ въ Москву, частью непосредственно самимъ потребителямъ, частью же торговцамъ. Цѣны отъ 4 руб. до 8 руб. 50 к. за ведро.

Отправка производится въ бутылкахъ, такъ какъ бочки по дорогѣ распиваются и вино закисаетъ; похищаются, впрочемъ, и бутылки.

Валовой доходъ съ десятины исчисляется въ 600 руб-



лей, чистый же доходъ вычислить пока затруднительно: виноградникъ пока новый и ведутся такія капитальныя сооружения, какъ погреба и т. п.

Садъ г. Малани. Площадь пока около 4—5 десят. Разводятся преимущественно семильонъ и каберне, въ небольшомъ количествѣ имѣются также рислингъ, мадера, саперави и изабелла. Приемы культуры почти тѣ-же, что въ виноградникѣ Арцибушева; лозы частью на таркалахъ, частью на проволокахъ; высота кустовъ до 2 аршинъ.

Въ саду устроенъ также новый погребъ-туннель, глубиною до 5—6 аршинъ, со сводомъ; площадь его 120 кв. арш. (8×15). Надъ погребомъ устроено деревянное помѣщеніе для давки и броженія сока.

Опыты гг. Германа и Малани показали, что „даблари“ на сухумскомъ побережьи не есть абсурдъ, какъ это утверждаютъ для всего черноморскаго побережья сторонники способа маглари; формировка кустовъ въ этомъ районѣ должна быть, однако, приспособлена къ мѣстнымъ условіямъ, а именно—она должна быть среднештамбовой съ большимъ числомъ плодовыхъ побѣговъ. Къ сожалѣнію, оба названные хозяина не произвели опытовъ разведенія лучшихъ абхазскихъ сортовъ въ видѣ кустовъ съ высокимъ штамбомъ: быть можетъ удалось бы ускорить ихъ созрѣваніе. Кроме того лучшіе абхазскіе сорта могли бы дать недурныя столовыя вина.

Садъ полковника Никитина. Виноградникъ занимаетъ площадь около четырехъ десятинъ и расположенъ на склонахъ холмовъ и у подножія ихъ. Почва глинисто-щебнистая съ известью. Она перекапывалась плантажемъ на глубину свыше 1½ аршина съ переворачиваніемъ подпочвы на верхъ; на крутыхъ склонахъ устраивались террасы, наружныя стѣнки которыхъ складывались изъ камней, собранныхъ при пе-



рекопкѣ; разводится главнымъ образомъ изабелла, а также шабли, пино-гри, амлаху и др. Виноградникъ разведенъ черенками, которые высаживались на глубину до $\frac{1}{2}$ аршина въ лунки; для пополненія брались саженцы изъ школы, а для обновленія дѣлались отводки. Большая часть насажденій содержится на кольяхъ высотой до 2—3 аршинъ; кромѣ того изабелла разведена шпалерами, которые поддерживаются высокими столбами (7—8 арш.) съ 3—4 проволоками, а амлаху въ видѣ поперечныхъ шпалеръ высотой до 3—4 аршинъ.

Уходъ за виноградникомъ въ общемъ тотъ же, что и у предыдущихъ.

Урожай убирается въ состояніи полной зрѣлости, или даже нѣсколько перезрѣломъ. Виноградъ тщательно сортируютъ, отбирая гнилыя и незрѣлыя ягоды. Гребни отдѣляются лишь для приготовленія лучшаго вина; при этомъ ягоды прямо поступаютъ подъ прессъ. Остальной виноградъ давятъ ногами въ невысокихъ чанахъ, не отдѣляя гребней.

Красныя вина держатъ на выжимкахъ около 12 сутокъ, а съ гребнями—5 сутокъ, бѣлыя же вина—2—3 сутокъ. Бурное броженіе продолжается около 4 сутокъ; послѣ броженія на выжимкахъ вино наливается въ бочки до половины, а черезъ $1\frac{1}{2}$ —2 мѣсяца бочки доливаются и закрываются пробками, которыя заливаются еще варомъ. Выжимки прессуются и выжатый сокъ сливается также въ бочки.

Въ мартѣ и іюлѣ производится переливка, которая повторяется и въ слѣдующіе годы. Въ продажу вино поступаетъ на третьемъ году.

Въ саду подъ жилымъ домомъ устроенъ каменный погребъ площадью около 30 кв. саж. со сводомъ высотой

отъ пола до $4\frac{1}{2}$ арш. Погребъ этотъ углубленъ въ землю на $2\frac{1}{2}$ аршина. Для ускоренія броженія осенью открываются люки, устроенные съ сѣверной стороны. Посуда (бочки) выписывается изъ Крима изъ подъ спирта или пива. Она тщательно моется и окуривается сѣрою.

Расходы на виноградники и винодѣліе составляютъ въ среднемъ около 1 р. 50 к.—2 руб. на одно ведро. Садъ даетъ въ среднемъ около 240 вед. на десятину, а всего около 900 вед. вина. Вино отправляется, главнымъ образомъ, въ Батумъ, Одессу, Тифлисъ, а раньше посылалось также въ Ригу, Петербургъ и Москву. Цѣны отъ 20 коп. до 1 руб. 50 коп. за бутылку.

Виноградныя хозяйства, подобныя описанному, представляютъ значительный интересъ въ томъ отношеніи, что, культивируя господствующую въ округѣ изабеллу, они причають къ вину изъ этого сорта даже болѣе требовательныхъ потребителей и такимъ образомъ открываютъ ему новые пути сбыта.

Садъ кн. Г. Д. Шервашидзе въ с. Бабушери, въ долинѣ р. Кодора. Мѣстность ровная, почва наносная, суглинистая. Виноградникъ занимаетъ площадь около 5 дес.; устроена и виноградная школа. Лозы посажены рядами на разстояніи $2\frac{1}{2}$ —4 арш., шпалерами, при помощи проволокъ, прикрѣпленныхъ на высокихъ столбахъ на разстояніяхъ: первая отъ земли на $1\frac{1}{4}$ арш., вторая на 1 арш. отъ первой, и третья на 1 арш. отъ второй. Часть посадокъ поддерживается кромѣ того высокими (до 5 арш.) вѣтвистыми таркалами.

Изъ сортовъ винограда разводятся: изабелла наиболѣе, качичи, папунія, амлаху, мцване (изъ Кутаисск. губ.) и два неизвѣстныхъ сорта изъ Тифлисской губ. Кромѣ иза-

беллы всё остальные сорта сильно страдают отъ оидіума и мильдью.

Почва обрабатывается небольшимъ плугомъ Эккерта; остальные приемы ухода и винодѣлія никакихъ особенностей не представляютъ. Бочки и кувшины помѣщаются въ деревянномъ сараѣ безъ потолка; кувшины зарыты въ землю, а бочки установлены вдоль стѣнъ на деревянныхъ подставкахъ.

Къ веснѣ или къ лѣту вино изабеллы, котораго получается до 400 ведеръ, обыкновенно скисаетъ какъ въ кувшинахъ, такъ и въ бочкахъ; происходитъ это вслѣдствіе того, что вива эти очень слабы. Соразмѣрно продолжительности настаиванія на выжимкахъ, вино получается или темно-краснаго цвѣта, терпкое (даже горьковатое), съ рѣзкимъ специфическимъ запахомъ и вкусомъ, или же розоватое, слабое кислотатое, менѣе противное на вкусъ. Необходимо еще сказать, что въ имѣніи сохраняется съ 1886 года нѣкоторый запасъ сока изабеллы въ бутылкахъ, сгущеннаго кипяченіемъ до $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{3}$ объема. Бутылки эти помѣщены на полкахъ въ кладовой съ каменными стѣнами; въ маѣ 1894 г. температура въ этомъ помѣщеніи доходила до $17\frac{1}{2}^{\circ}\text{R}$.

Въ имѣніи предполагается ввести различныя улучшенія въ виноградномъ хозяйствѣ, хотя низменное положеніе не обѣщаетъ ему успѣха. Здѣсь интересно было-бы произвести опыты сгущенія кипяченіемъ части сока, чтобы сдѣлать вино гуще, крѣпче и прочіе.

Виноградникъ Ново-Афонскаго монастыря площадью около 4 дес., частью на высокомъ холмѣ, частью же на склопѣ, выше монастыря. Почва глинистая съ известью; сорта — изабелла и бѣлый мускатъ. Для разведенія виноградника почва перекапывалась на глубину $1\frac{1}{2}$ штыка. Черенки сажаются сначала въ школу (въ февралѣ), а затѣмъ черезъ

годъ, зимою, высаживаются по два на мѣста въ ямки глубиною до $\frac{1}{2}$ аршина. Въ саженцамъ сейчасъ же ставятъ небольшіе колья. Посадка произведена рядами на разстояніи 1 сажени, квадратомъ. Высота кустовъ $2\frac{1}{2}$ —3 аршина; растутъ они густо и поддерживаются большимъ числомъ (до 10) кольевъ.

Уходъ за виноградникомъ заключается: 1) въ ежегодной перекопкѣ почвы, въ мартѣ или февралѣ; 2) въ обрѣзкѣ, въ ноябрѣ и декабрѣ, причѣмъ удаляются плодовые побѣги предыдущаго года и оставляются два новыхъ, обрѣзываемыхъ на 8—10 глазковъ и болѣе; 3) въ подвязкѣ. После уборки винограда колья снимаютъ и выставляютъ снова въ мартѣ; омолаживаніе производится саженцами изъ школы.

Давка винограда дѣлается безъ отдѣленія гребней; давятъ въ небольшихъ мѣшкахъ между двумя досками, а затѣмъ подвергаютъ прессованію; выжимки выбрасываются на огородъ. Въ монастырѣ имѣется каменный погребъ, почти надземный, площадью около 400 кв. саж. Вино (до 700—800 вед.) дольше года не держится; выливается оно на мѣста.

Изъ предыдущаго краткаго очерка состоянія виноградарства въ Сухумскомъ округѣ видно, что отрасль эта, несмотря на всѣ благоприятныя условія, представляемая холмистою полосою, находится пока на низкомъ уровнѣ и не играетъ важной роли въ экономіи края. Причиной тому служатъ грибныя болѣзни и примитивность приѣмовъ виноградарства и винодѣлія.

Въ виду обычной консервативности населенія, трудно рассчитывать на то, чтобы оно въ скоромъ времени значительно измѣнило свое виноградное хозяйство. Поэтому необходимы мѣры, могущія исподоволь улучшить эту отрасль,

Къ числу таковыхъ необходимо отнести: 1) наглядное озна-
комленіе какъ мѣстнаго населенія, такъ и новоселовъ съ
маглари на болѣе низкихъ подставныхъ деревьяхъ съ рѣд-
кою кроною, или же на высокихъ кольяхъ, — чтобы облегчить
уходъ за ними и лѣченіе; 2) демонстрированіе способовъ
лѣченія виноградныхъ лозъ отъ грибныхъ болѣзней, чтобы,
такимъ образомъ, снова ввести въ культуру вымирающіе
абхазскіе сорта; 3) показаніе приемовъ приготовленія вина
изабеллы безъ настаиванія на выжимкахъ, но съ кипяче-
ніемъ части сусла, и 4) выработка образца дешевой, простой
надземной винодѣльни, въ которой лучше могли-бы сохра-
няться вина. Всѣ эти задачи могутъ быть выполнены Су-
хумскою опытною станціею, гдѣ вмѣстѣ съ тѣмъ можетъ
быть заведена и раціональная посадка даблари.

Кромѣ того въ округѣ необходимо подготовить почву
для встрѣчи грознаго врага виноградарства — филлоксеры, на-
двигающейся съ юга ¹⁾); введеніе же американскихъ лозъ,
какъ подвоевъ для маглари значительно легче, чѣмъ для
даблари. Надо полагать, что осуществленіе проектируемыхъ
желѣзныхъ дорогъ для соединенія Сухумскаго округа съ
сѣвернымъ Кавказомъ и съ Закавказской желѣзной доро-
гой дастъ значительный толчокъ къ колонизаціи края и
развитію въ немъ различныхъ отраслей хозяйства, въ томъ
числѣ и виноградарства.

¹⁾ Въ Сухумѣ, впрочемъ, филлоксера была обнаружена еще въ 1881 г.
и ежегодно обнаруживалась и была уничтожаема до 1891 г.; въ 1894 г.,
при провѣрочномъ осмотрѣ, однако, ея уже не оказалось.

Очеркъ виноградарства и винодѣлія въ Гуріи и Мингреліи.

Кн. Е. К. Накашидзе.

Гурія и Мингрелія, занимающія западную часть Кутаисской губерніи и извѣстныя нѣкогда подъ однимъ общимъ названіемъ Колхиды, въ климатическомъ и топографическомъ отношеніяхъ не представляютъ между собою существенныхъ различій, а потому въ настоящемъ очеркѣ соединены въ одинъ районъ.

Въ составъ Гуріи входитъ одинъ уѣздъ Кутаисской губерніи — Озургетскій, имѣющій поверхность 1980,116 квадр. верстъ или 206264 десятинъ, съ населеніемъ 86760 душъ, т. е. по 43,8 человекъ на квадратную версту. Въ прошломъ столѣтіи къ Гуріи причислялась также мѣстность Кобулеты, входящая нынѣ въ составъ Батумскаго округа; она составляла отдѣльное княжество, вассальное Имеретинскаго царства.

Большая часть Гуріи имѣетъ видъ гористой или скорѣе холмистой мѣстности, заполненной развѣтвленіями Саджавахской или Чохатаурской возвышенности, составляющей отроги Ахалцихо-Аджарскихъ горъ. Названная сплошная возвышенность, отдѣляясь отъ Аджарскихъ горъ, служитъ на сѣверѣ границею между Имеретією и Гурією, а затѣмъ, приближаясь къ р. Ріону, направляется на западъ и, подъ именемъ Нигоитскихъ горъ, тянется почти параллельно Ріону, по длинѣ Гуріи, и дѣлитъ ее на два

бассейна: съ сѣверной стороны отъ этой возвышенности располагается низменная долина рр. Ріона и Пичори, а съ юга—такая же долина р. Супсы. Последняя долина, такимъ образомъ, открыта только на западѣ къ морю, а съ остальныхъ сторонъ защищена гребнями болѣе или менѣе высокихъ горъ. Средняя высота Ахалцихо-Аджарскаго хребта 4—6 тыс. футовъ, а отдѣльныя вершины его достигаютъ до 9 тыс. футовъ надъ уровнемъ моря. Саджавахскія или Чохатаурскія и Нигоитскія горы въ среднемъ имѣютъ до 1000 футовъ высоты, а отдѣльныя ихъ вершины: Земохети—2898, Зандо—1883, Бурната—1595, Самеба—1704 и Джумали—1644 фут. надъ уровнемъ моря.

Гурія обильно орошается многочисленными рѣками и рѣчками: Хевисъ-цкали, Пичори, Супса, Губазоули, Бахвисъ-цкали, Натанеби, Вжуджи, Ачисъ-цкали, Чолоки, Скурдуби и др.; изъ нихъ Супса, Натанеби и Пичори самыя большія, —первыя двѣ впадаютъ въ Черное море, а послѣдняя въ озеро Палеостомъ.

Мингрелія, заключающая въ себѣ два уѣзда Кутаисской губерніи—Сенакскій и Зугдидскій, извѣстна еще подъ именемъ Одиши; эта провинція вмѣстѣ съ Лечхумомъ и нижнею Сванетією до 1867 года составляла отдѣльное Мингрельское княжество. Мингрелія или Одиши занимаетъ пространство 4134½, квадрат. верстъ или 430682 дес.; жителей обоего пола числится въ ней 210177, или среднимъ числомъ по 50 душъ на квадратную версту.

Значительную часть Мингреліи занимаетъ низменность, которая у берега Чернаго моря начинается половою болотъ, а затѣмъ постепенно поднимается по направленію къ сѣверо-востоку, упираясь въ рядъ холмовъ, убранныхъ вѣчнозелеными кустами. Холмы эти, постепенно возвышаясь, образуютъ нагорную полосу Мингреліи и пе-

реходятъ въ отроги Главнаго хребта, увѣнчаннаго сѣвѣрыми вершинами. Въ томъ же направленіи съ сѣверо-востока на юго-западъ Мингрелія пересѣкается многочисленными ручьями и рѣками, между которыми заслуживаютъ вниманія: Ингуръ, Рухи, Чхоуши, Магана, Дчанъ-цвари, Инцра, Джума, Хоци, Очхамури, Занадзга, Циви (граница Зугдидскаго и Сенакскаго уѣздовъ), Техури, Чачхура, Абаша, Цхенись-цкали и др. Техури и Хоци нужно считать самыми крупными рѣками, текущими во внутренней Мингреліи, — первая изъ нихъ впадаетъ въ Ріонъ, а вторая прямо въ Черное море.

Въ отношеніи *климата* Гурію и Мингрелію, конечно, прежде всего нужно раздѣлить на низменную и нагорную; но послѣдняя на каждомъ шагу представляетъ большое разнообразіе, зависящее отъ неодинаковаго топографическаго положенія и высоты отдѣльныхъ мѣстностей. Общею отличительною чертою для всего района, независимо отъ высотъ надъ уровнемъ моря отдѣльныхъ мѣстностей, является обиліе влаги. Громадная масса влажнаго и теплаго воздуха, поднимаясь со стороны Чернаго моря, охлаждается на лѣсистыхъ склонахъ возвышенныхъ горъ и орошаетъ край обильными дождями ¹⁾.

Лѣса и обильная растительность, въ особенности въ низменной полосѣ описываемаго района, задерживаютъ сырость въ почвѣ, даже во время самыхъ сильныхъ лѣтнихъ жаровъ. Дожди идутъ иногда по цѣлымъ недѣлямъ, а ночныя росы вообще очень обильны въ продолженіи всего лѣта. Весна наступаетъ въ началѣ марта и бываетъ кратковременна; въ концѣ апрѣля начинаются жары, про-

¹⁾ Нѣкоторые писатели страну эту сравниваютъ съ обширнымъ перегоннымъ кубомъ, вмѣющимъ пріемникъ въ сѣвѣжныхъ горахъ. (В. Бочкаревъ — „Колхида“).

или осушаются, а потому вѣтры, бывшіе прежде рѣдкимъ явленіемъ, въ особенности въ Гуріи ¹⁾ въ послѣднее время участились. Въ низменной части описываемаго района найдется весьма много такихъ мѣстностей, гдѣ прежде нельзя было оставаться 2—3 дня, не получивъ злокачественной лихорадки-маляріи, а теперь тамъ образуются цѣлыя селенія изъ добровольныхъ поселенцевъ.

Полныя метеорологическія наблюденія въ описываемомъ районѣ производились только въ двухъ прибрежныхъ пунктахъ Поти и Редуть-Кале, но мы воспользуемся данными, хотя и не полными, касающимися нѣкоторыхъ другихъ пунктовъ района, для выясненія климатическихъ особенностей Колхиды. Къ этому побуждаетъ прибѣгнуть и то обстоятельство, что Поти и Редуть-Кале не могутъ быть признаны характерными мѣстностями для винодѣльческаго района Гуріи и Мингрелии.

За неимѣніемъ полныхъ данныхъ, мы будемъ руководствоваться по отношенію температуры воздуха, наблюденіями какъ въ названныхъ выше пунктахъ, такъ и въ двухъ другихъ пунктахъ, пограничныхъ съ описываемымъ райономъ и въ климатическомъ отношеніи сходныхъ съ нимъ ²⁾.

¹⁾ По словамъ старожилонъ восточные вѣтры въ Гуріи прежде были очень рѣдки, если даже совсѣмъ не отсутствовали. По этому поводу даже приводится слѣдующій рассказъ. Владѣтельный князь Гуріи Мамія V, жившій въ началѣ нынѣшняго столѣтія, однажды ужиналъ на дворѣ при свѣтѣ свѣчей и вдругъ замѣтилъ, что пламя отъ свѣчи отклонилось къ западу. Тогда князь сказалъ, что это явленіе произошло вѣроятно отъ того, что кто-нибудь срубилъ дерево на Саджавакскихъ горахъ, на границѣ Имеретіи, и приказалъ своему моураву отправиться туда и изслѣдовать это дѣло на мѣстѣ; моуравъ нашелъ тамъ срубленное дерево и виновника порубки, котораго князь строго наказалъ за его преступленіе.

²⁾ Лѣтописи Главной Физической Обсерваторіи за 1891—94 гг. Кавказскій календарь 1894 г.



Приведемъ таблицу средней температуры по временамъ года въ этихъ пунктахъ:

	Весна.	Лѣто.	Осень.	Зима.	Годъ.
Батумъ	12, ₆	22, ₉	16, ₉	7, ₅	15, ₀
Поти	13, ₁	22, ₆	16, ₈	6, ₆	14, ₇
Редутъ-Кале	12, ₆	22, ₆	16, ₆	6, ₄	14, ₆
Кутаисъ	13, ₈	22, ₆	16, ₅	5, ₇	14, ₆

Данныя эти показываютъ значительную мягкость климата разсматриваемаго района, какъ въ отношеніи средней годовой температуры, такъ и по легкости зимы и невысокой, сравнительно, температуры лѣта.

Въ нижеприводимой таблицѣ сгруппированы среднія количества осадковъ въ миллиметрахъ по временамъ года въ нѣкоторыхъ пунктахъ описываемаго района, а также въ ближайшихъ къ нему—Батумъ и Кутаисъ.

	Весна.	Лѣто.	Осень.	Зима.	Годъ.
Батумъ	356, ₃	512, ₂	837, ₇	664	2370, ₂
Поти	217, ₅	550, ₆	488	358, ₈	1614, ₉
Редутъ-Кале	237, ₅	611, ₃	374, ₈	381, ₈	1605, ₄
Абедати	392	523, ₇	415	482, ₈	1813, ₅
Кутаисъ	270, ₉	357	317, ₁	403, ₁	1348, ₁



Какъ видно изъ этой таблицы, наибольшее количество осадковъ выпадаетъ въ Батумѣ, а затѣмъ въ Абедати (у предгорій близъ м. Ново-Сенаки), Поти и Редутъ-Кале. Наибольшая дождливостъ въ разсматриваемомъ районѣ приходится на лѣто, а наименьшая — на весну.

Среднее число дней съ осадками по временамъ года показано въ слѣдующей таблицѣ:

	Весна.	Лѣто.	Осень.	Зима.	Годъ.
Батумъ	32, ₃	31, ₆	32, ₇	35, ₇	132, ₃
Поти	34, ₄	32	32, ₂	40, ₂	138, ₈
Редутъ-Кале	32	32, ₃	25, ₉	37	127, ₂
Абедати	33, ₅	34, ₅	36, ₅	37, ₅	142
Кутаисъ	30, ₇	33, ₂	25, ₃	33, ₈	123

Изъ этой таблицы видно, что наибольшее количество дней съ осадками замѣчено въ Абедати, Поти и Батумѣ ¹⁾).

Въ почвенномъ отношеніи описываемый районъ представляетъ большое разнообразіе. Горная часть Мингрелии, въ томъ числѣ пространство между рр. Цхенисѣ-цхали и Техури, а также г. Урта, къ югу отъ м. Зугдиды относятся преимущественно къ мѣловой формациі. Склоны и верхнія части горъ имѣютъ известковую почву, образовавшу-

¹⁾ Данныя объ осадкахъ взяты изъ статьи А. В. Вознесенскаго „Объ осадкахъ на Кавказѣ“. (Записки Кавказск. Отд. Импер. Русск. Географич. Общества вѣ. XVII, вып. 1 1896 г.).



юся отъ разложенія известняковъ и др. основныхъ породъ этой формаци. У сел. Горди и въ другихъ мѣстахъ мѣловыя породы прорѣзаны выходами кристаллическихъ массъ. На склонахъ передовыхъ возвышенностей и во всѣхъ ущельяхъ залегаютъ осадочныя образованія — аллювіальныя и диллювіальныя наносы, которые представляются или въ видѣ рыхлыхъ, едва уплотнившихся мелкозернистыхъ рыхляковыхъ песчанистыхъ массъ, или въ видѣ скопленія гравія, по преимуществу известковаго, но также нерѣдко состоящаго изъ смѣси голышей и галекъ различныхъ кристаллическихъ породъ ¹⁾. Вся низменная Мингрелія имѣетъ почву наносную новѣйшаго образованія, причѣмъ преобладающій элементъ составляетъ желтая глина. Песокъ встрѣчается на небольшихъ пространствахъ вблизи моря и большихъ рѣкъ; ближе къ предгорьямъ (по мѣрѣ удаленія отъ моря) легкія песчаныя и суглинистыя почвы переходятъ въ тяжелыя, глинистыя почвы съ большимъ или меньшимъ содержаніемъ извести; почва равнинъ и долинъ лежитъ глубокимъ слоемъ, а на склонахъ горъ она мѣстами покрываетъ основныя горныя породы только на нѣсколько вершковъ. Въ низменной части Мингреліи вдоль береговъ рѣкъ и рѣчекъ, вслѣдствіе непроницаемости глинистыхъ почвъ, образовались обширныя болотистыя пространства.

Господствующею формациею въ Гуріи является третичная; вообще же въ районѣ этомъ преобладаютъ глинистыя сланцы и полевошпатовыя породы, рѣже известняки. Склоны и верхушки горъ весьма часто имѣютъ каменистую почву; верхній слой почвы въ низменностяхъ

¹⁾ Матеріалы для Геологіи Кавказа. Геологическое описаніе частей Кутаисскаго, Лечхумскаго, Сенакесскаго и Зугдидскаго уѣздовъ Кутаис. губ. Симоновича, Бацевича и Сорокина 1875 г.



состоить преимущественно изъ глины разнаго цвѣта и качества безъ значительнаго содержанія извести; вообще же малое содержаніе извести въ почвахъ является характерной чертой для виноградной полосы Гуріи. Почвы у береговъ моря и вдоль большихъ рѣкъ содержатъ большой процентъ песку; по мѣрѣ же отдаленія отъ моря преобладающимъ элементомъ становится глина. Такимъ образомъ, въ Гуріи преобладаютъ каменистыя, тяжелыя глинистыя (красная и желтая глина), суглинистыя и песчаныя почвы. Болота и топи находятся въ сѣверо-западной части Гуріи, въ особенности въ долинѣ р. Пичори, впадающей въ озеро Палеостомъ, которое почти со всѣхъ сторонъ окружено болотами. Кромѣ того болотистыя мѣста встрѣчаются между рр. Натанеби и Чолоки.

За исключеніемъ перечисленныхъ болотистыхъ и небольшихъ песчаныхъ мѣстностей, почвы Гуріи и Мингреліи отличаются вообще большимъ плодородіемъ. Преобладаніе глинистыхъ почвъ, небирающихъ воды, а также довольно частый сплошной надъ этими почвами покровъ зелени лѣсныхъ деревьевъ и слишкомъ частые дожди при южномъ солнечномъ зноѣ,—представляютъ весьма благопріятныя условія для самаго роскошнаго развитія растительности.

Виноградарство.

Виноградарство въ списываемомъ районѣ всегда занимало первенствующее мѣсто въ хозяйствѣ мѣстнаго населенія, даже въ отдаленныя времена. На это указываютъ всѣ писатели и путешественники какъ древняго міра, начи-



ная отъ Гомера ¹⁾, такъ и новѣйшихъ временъ: Шарденъ, Ламберти, Контарини, Дюбуа де Монпере, Гакстаузенъ и др. Въ Гуріи и Мингрелии почти въ каждомъ селеніи можно найти каменные части виноградныхъ прессовъ, нынѣ заброшенныхъ; теперешнему молодому поколѣнію названіе этихъ прессовъ даже и неизвѣстно; безъ употребленія же остаются въ настоящее время тѣ громаднхъ размѣровъ кувшины (чүри) и давилни (сацнахели), что мы встрѣчаемъ почти на каждомъ шагу у любого гурійца или мингрельца. Наконецъ, въ народѣ осталось и до настоящаго времени много празднествъ и обрядовъ ²⁾, установленныхъ

¹⁾ Извѣстія древнихъ греческихъ и римскихъ писателей о Кавказѣ — Гана.

²⁾ Передадимъ нѣкоторые изъ этихъ обрядовъ, заслуживающіе вниманія. Въ Гуріи повсемѣстно, а въ Мингрелии мѣстами, вечеромъ новаго года сельчане справляютъ праздникъ, извѣстный подъ названіемъ «агуна». Хозяинъ дома въ сопровожденіи всѣхъ домочадцевъ, съ зажженными восковыми свѣчами въ рукахъ, входитъ въ марани или направляется къ тому мѣсту, гдѣ положена сацнахели (давилня); они приносятъ хачапуре (родъ ватрушекъ), вино и свиную голову. Хозяинъ дома беретъ топоръ или мотыгу и обухомъ ударяетъ имъ объ опрокинутую вверхъ дномъ сацнахели и при этомъ поетъ слѣдующую пѣснь:

Агуна, Агуна, ты сойди-ка къ намъ!

Ты пройди дорогою чрезъ Бахви, Аскану,

Дай нашимъ садамъ винограду добраго,

А въ чужихъ виноградникахъ густо листья размножь!

Нашимъ женамъ пошли шелку-коконовъ вдоволь,

А чужимъ ты даруй шерсть собакъ и ословъ!

Насъ съ семьею одѣли достаткомъ большимъ,

А въ чужія семьи пошли запустѣнье! и т. д.

Пѣснь эта повторяется три раза при ударѣ обуха съ поддѣваніемъ присутствующихъ; при этомъ ѣдятъ и пьютъ изъ принесеннаго запаса. Агуною, вѣроятно, признавали въ этой странѣ покровителя земныхъ плодовъ и изобилія; ему поклонялись во времена идолопоклонства. Селенія Гуріи—Бахви и Аскана славятся своимъ винодѣліемъ и самое названіе эти селенія получили, по всей вѣроятности, отъ Бахуса—бога вина и Асканія, сына Энея, ведущаго свое происхожденіе, по нѣкоторымъ вариантамъ, отъ Бахуса же.

для культа винограда. Все это свидетельствует о томъ, какое выдающееся значеніе эта отрасль занимала въ народномъ хозяйствѣ.

Виноградная лоза въ гурійско-мингрельскомъ районѣ отличается удивительною силою роста, особенно въ лѣсахъ; стволъ лозы толщиною до полуаршина здѣсь явленіе весьма нерѣдкое. Въ дикомъ состояніи виноградная лоза встрѣчается въ районѣ на высотѣ до 3,000 фут. надъ уровнемъ моря.

Судя по всѣмъ приведеннымъ даннымъ, виноградарство принадлежало къ кореннымъ занятіямъ мѣстнаго населенія, а начало культуры виноградной лозы должно отнести къ доисторическому времени.

Виноградныя лозы въ Гуріи и Мингреліи разводятся почти исключительно по способу маглари — на деревьяхъ;

Подобный обычай существуетъ и въ Мингреліи: на новый годъ готовятъ четыре хачапури, кладутъ ихъ въ гидели (конусообразная корзинка, приспособленная для собиранія винограда съ маглари) и даютъ отнести дѣвочкѣ въ марани, а изъ послѣдней выносятся мальчикомъ одинъ доки (маленькій кувшинъ) вина на встрѣчу къ дѣвочкѣ; при встрѣчѣ между ними завязывается борьба и одолѣвшій отнимаетъ у побѣжденнаго хачапури или вино и заноситъ въ марани; тамъ собираются всѣ домохадцы, закусываютъ и, ударяя палкою о сацнахели, поютъ:

Ой гидели, гидели,

Мой виноградникъ полною сочными кистями,

А въ чужихъ лишь одни только сухія лветья.

Если побѣда остается за мальчикомъ, то будетъ хорошій урожай вина и хлѣба, а если за дѣвочкою — шелка и всего того, чѣмъ заняты въ хозяйствѣ женщины.

По окончаніи сбора винограда во многихъ мѣстахъ описываемаго района справляютъ другой праздникъ извѣстный подъ именемъ „ствелись Георгоба“ (праздникъ св. Георгія по поводу окончанія сбора винограда). Рѣжется козель или пѣтухъ, смотря по состоянію, и варится, „пеламуши“ — кисель изъ винограднаго сула. Хозяинъ дома беретъ на спину мальчика или дѣвочку (нѣкоторые просто накидываютъ на себя одѣяло) и киселемъ мажетъ кусты виноградныхъ лозъ, находящіяся близъ дома, причемъ произноситъ пожеланіе, чтобы лозы такъ же согнулись подъ бременемъ винограда, какъ онъ самъ подъ своей ношей.

насажденія низкихъ лозъ на тычинахъ— даблари попадаютъ только незначительными островками. Маглари въ прежнее время давали прекрасныя вина, такъ что Гурія и Мингрелія, по отношенію винодѣлія, занимали первое мѣсто въ Кутаисской губерніи. Въ 1851 году появилась на виноградѣ болѣзнь оидіумъ, — полагаютъ, что она занесена съ изабеллою, которую впервые выписалъ владѣтельный князь Мингреліи Давидъ Дадіани. Въ Гуріи и Мингреліи оидіумъ нашелъ лучшія условія для своего развитія, чѣмъ въ Имеретіи, гдѣ сырости меньше и гдѣ часто дуютъ восточныя вѣтры. При теплотѣ и чрезмѣрной сырости климата изслѣдуемаго района болѣзнь оидіумъ быстро распространилась въ немъ и начала производить весьма значительныя поврежденія винограда, такъ что въ скоромъ времени производство вина уменьшилось на половину, а въ настоящее время мѣстное вино считается рѣдкостью и въ продажѣ его совсѣмъ невозможно найти.

Относительно возможности разведенія виноградниковъ въ описываемомъ районѣ по способу даблари существуютъ противуположныя мнѣнія: одни ¹⁾ утверждаютъ, что, вслѣдствіе излишней сырости, даблари въ этомъ районѣ нельзя успѣшно разводить, а если они и дадутъ урожай, то вино получится плохое и не будетъ отличаться тѣми хорошими качествами, какъ вино отъ маглари. Въ доказательство этого положенія дѣлаются указанія на неудавшіеся опыты разведенія даблари, хотя и не приводится никакихъ дово-

¹⁾ Въ числѣ защитниковъ культуры винограда по способу маглари является И. Н. Клингенъ; въ своемъ докладѣ Кавказскому обществу сельскаго хозяйства «О возстановленіи виноградниковъ на восточномъ берегу Чернаго моря» онъ этому способу культуры даетъ большое предпочтеніе предъ культурою винограда по способу даблари (Кавк. Сельск. Хоз. 1894 г. № 7 и 8).

довъ относительно коренныхъ причинъ, вслѣдствіе кото-
рыхъ виноградники при содержаніи лозъ низкими пенька-
ми не удавались. Другая сторона настаиваетъ на возмож-
ности успѣшнаго разведенія виноградниковъ въ Гуріи и
Мингреліи по способу даблари, при чемъ въ доказатель-
ство приводятся существующіе уже много лѣтъ виноград-
ники-даблари, отъ которыхъ получаютъ хорошія вина,
ничѣмъ не уступающія по своимъ качествамъ винамъ отъ
маглари.

Будучи знакомъ съ Гуріею и Мингреліею, я съ своей
стороны могу утверждать, что мнѣніе относительно непри-
годности даблари въ этомъ районѣ могло имѣть основаніе
лѣтъ 30—40 тому назадъ, но въ настоящее время описы-
ваемый районъ въ климатическомъ отношеніи, какъ объ
этомъ мы говорили раньше, очень измѣнился къ лучшему.
Лѣтъ 20—25 тому назадъ въ районѣ не было ни од-
ной кцевы винограда даблари ¹⁾, а въ настоящее время
такихъ насажденій считается уже болѣе 360 десятинъ.
Этотъ фактъ лучше всего доказываетъ насколько пошатну-
лось то мнѣніе, что даблари не пригодны для района. Если
нѣкоторые опыты разведенія даблари не удавались, то это
объясняется какъ неудачнымъ выборомъ самаго мѣста,
такъ и тѣмъ обстоятельствомъ, что разведенные низкіе ви-
ноградники не подвергались лѣченію отъ оидіума, который
въ описываемомъ районѣ поражаетъ лозы въ сильной степе-
ни, даже послужилъ гибелью мѣстныхъ лозъ. При этомъ
необходимо замѣтить, что до появленія болѣзни не весь
этотъ районъ отличался хорошими винами, а только нѣко-
торыя мѣстности, преимущественно холмистыя и нагорныя.

¹⁾ «Очеркъ винодѣлія Кавказа», издан. Кавказск. Статистическимъ
Комитетомъ, 1875 года.

Сказаніе древнихъ: „*Vacchus amat coles*“—цѣликомъ относится къ Гуріи и Мингреліи; лучшія вина этого района: саджавахское, чхавери, джани, оджалеша, чвитилури и др. получались въ селеніяхъ, расположенныхъ на склонахъ, на солнечномъ припекѣ.

Культура винограда по способу маглари, кромѣ Гуріи и Мингреліи, встрѣчается въ Имеретіи, Лечхумѣ, въ Елисаветпольской губерніи, Закатальскомъ округѣ и въ Европѣ—въ сѣверной Италіи, Тосканіи, во французскихъ альпахъ (*Haute Savoie*), а также въ Алжирѣ, ¹⁾ но маглари описываемаго района самый высокій; деревья, на которыхъ вьются виноградныя лозы, достигаютъ 10 и болѣе саженей высоты. Нужно быть искуснымъ акробатомъ для того, чтобы лазить на такія высокія деревья, стоять на вѣтвяхъ, имѣя свободными обѣ руки, что вообще необходимо при примѣненіи нѣкоторыхъ пріемовъ лѣченія отъ грибныхъ болѣзней. Не только лѣченіе, гдѣ требуется больше ловкости отъ рабочего, но и сборъ урожая съ лозъ, пущенныхъ на высокія деревья, сопряженъ съ большею опасностью. Случаи увѣчья и даже смерти рабочихъ, срывавшихся съ такихъ деревьевъ, не только не составляютъ исключительныхъ явленій, но даже довольно часты въ описываемыхъ мѣстностяхъ.

При выборѣ соответствующаго положенія и почвы, а также при соответствующей культурѣ, въ Гуріи и Мингреліи мѣстами можетъ хорошо удаваться высокій даблари, какой встрѣчается въ нижней Имеретіи, мѣстами пойдетъ олихнари (лозы средней высоты), мѣстами даже маглари, но не столь высокій, какой разводится въ настоящее время, а болѣе низкій, какъ въ Лечхумѣ и въ нѣкоторыхъ

¹⁾ Foex. Cours complet de viticulture.



мѣстахъ Шорапанскаго уѣзда. Типы всѣхъ этихъ трехъ формъ культуры виноградной лозы можно встрѣтить въ описываемомъ районѣ и теперь.

Площадь виноградниковъ маглари въ Гуріи и Мингреліи трудно поддается опредѣленію. Въ этой части Кутаисской губерніи, правильно разведенныхъ маглари, на строго опредѣленномъ разстояніи другъ отъ друга деревья, поддерживающихъ лозы, въ настоящее время имѣется очень мало. Только въ нѣкоторыхъ нагорныхъ селеніяхъ маглари кое-гдѣ сохранили еще свою прежнюю форму и густоту посадки; на низменности же лозы, пущенныя на деревья, попадаютъ на пашняхъ, но въ количествѣ не болѣе 3—5 деревьевъ на десятинѣ. Деревья эти сохраняются собственно для тѣни, въ которой въ жаркіе дни рабочіе имѣютъ отдыхъ; нужно еще прибавить, что такого рода деревья всегда утилизируются съ помощью пущенныхъ на нихъ лозъ. Обыкновенно же маглари представляетъ изъ себя нѣсколько фруктовыхъ деревьевъ при усадьбѣ, на которыхъ вьются лозы. На одной десятинѣ, при разстояніи между такими деревьями съ лозами отъ 4 до 6 саженой, помѣщается отъ 65 до 150 деревьевъ съ виноградными лозами. Мы, поѣтому, въ среднемъ будемъ считать на десятинѣ 100 деревьевъ при разстояніи 5 саженой между ними. Такія насажденія можно считать нормальными и дѣйствительно они еще встрѣчаются въ нагорныхъ селеніяхъ Гуріи и Мингреліи. Такимъ образомъ, говоря о площади виноградниковъ маглари, мы примемъ за норму, что насажденіе въ 100 деревьевъ съ лозами соотвѣтствуетъ одной десятинѣ.

Приводимъ собранныя нами данныя о площади виноградниковъ Гуріи и Мингреліи:

	Магларн.	Дабларн.	Итого.
	д е с я т и н ь		
Въ Мингреліи	Сенакскій уѣздъ	5110 285	5395
	Зугдидскій „	7390 54	7444
		12500 339	12839
Въ Гуріи-- Озургетскій уѣздъ.	6180	28	6208
	Всего —	18680 367	19047 ¹⁾

Виноградныя насажденія занимаютъ, главнымъ образомъ, нагорную и холмистую часть описываемаго района; на низменностяхъ виноградники встрѣчаются рѣже, а ближе къ морю преобладаютъ посѣвы и совершенно отсутствуютъ насажденія лозъ. Исключеніе составляютъ группы деревьевъ (по 5—10) при усадьбѣ гурійца или мингрельца, — на деревья эти всегда пускаются виноградныя лозы.

Крупными владѣльцами виноградниковъ въ Гуріи и Мингреліи являются помѣщики; наибольшій размѣръ ихъ виноградниковъ равняется 10 десятинамъ ²⁾, а наименьшій — 1, дес.; размѣръ же крестьянскихъ виноградниковъ колеблется между 0,1 и 3, десятинами на одинъ дымъ. Отношеніе площадей виноградниковъ къ площадямъ пахатныхъ угодій въ описываемомъ районѣ колеблется отъ 1:2 до 1:9. Относительно измѣненія площадей виноградниковъ слѣдуетъ замѣтить, что съ появленіемъ болѣзни оидіумъ, площадь виноградниковъ уменьшилась почти на половину; всѣ виноградники, находящіеся далеко отъ усадьбы, вслѣдствіе

¹⁾ Въ «Очеркѣ винодѣлія Кавказа», издан. Кавказск. Статист. Комит. въ 1875 г., числится въ Мингреліи 11000 дес., а въ Гуріи 4500 дес.; по даннымъ же, приведеннымъ въ замѣткѣ вн. Массальскаго — «Quelques notes sur la viticulture et la production du vin en Russie» (Progrès agricole, 1890, № 38) площадь виноградниковъ въ Сенакскомъ уѣздѣ равняется 974 дес., Зугдидскомъ 2829, всего въ Мингреліи 3803 дес., а въ Гуріи—Озургетскомъ уѣздѣ—1240 дес.

²⁾ Сюда не входятъ такіе крупные садовладѣльцы, какъ Принцесса Мюрать, виноградники которой имѣютъ площадь до 40 дес.

уменьшения, или скорѣе прекращенія урожаевъ винограда, стали приходять въ запущенное состояніе, а въ послѣдствіи были совсѣмъ повырублены, въ усадебныхъ же (*эзо*) и приусадебныхъ (*гаремо*) виноградникахъ засохшіе и попорченные отъ оидіума мѣстные сорта замѣнены сортомъ изабелла, противустоящимъ заболѣванію отъ оидіума. Многіе изъ помѣщиковъ вмѣсто маглари начали разводить даблари; вообще же число усадебныхъ виноградниковъ увеличивается, потому что выдѣлившіяся при раздѣлѣ дымъ обыкновенно селится на новой усадьбѣ, причѣмъ засаживаетъ ее новыми деревьями, на которыя всегда пускаютъ лозы. Безъ преувеличенія можно поэтому сказать, что въ общемъ площадь виноградниковъ въ описываемомъ районѣ если не увеличивается, то остается безъ измѣненія.

Въ Гуріи и Мингреліи *почвы*, на которыхъ встрѣчаются виноградники, носятъ слѣдующія мѣстные названія:

Маглари — суглинисто-каменистыя почвы, богатая содержаніемъ перегноя; онѣ встрѣчаются мѣстами какъ на склонахъ и на подошвахъ горъ, такъ и на низменностяхъ.

Сахрѣ (*хичхона*) ¹⁾ почвы того же типа, но съ большимъ содержаніемъ камней и хряща.

Добира (*Добера*) глинистыя, неглубокія почвы, окрашенныя остатками перегноя въ темнобурый цвѣтъ.

Чичхибури (*чита диха*) — глинистыя, тяжелыя, свѣтлоокрашенныя почвы съ меньшимъ содержаніемъ перегноя, съ глинистою, непроницаемою подпочвою.

Ецери (*енцери*) — глинистыя и суглинистыя, тяжелыя, очень глубокія почвы, краснаго или сѣровато-желтаго цвѣта, небогатыя перегноемъ; на нихъ преобладающимъ расте-

¹⁾ При указаніи мѣстныхъ названій первое изъ двухъ словъ, стоящихъ рядомъ, обозначаетъ терминъ гурійскій, а второе, заключенное въ скобкахъ, — мингрельскій.

ніемъ являются гигантскихъ размѣровъ папоротникъ-орлякъ — *Pteris aquilina* и *Azalea pontica*.

Лагаза (мелчвири) — почвы того же типа, какъ еще-ри, но неглубокія, лежація на еще невывѣтрившейся подпочвѣ изъ глинистаго и глинисто-известковаго сланца; это тощія и мало плодородныя земли, на нихъ даже папоротникъ растеть плохо, хотя азалея довольно успѣшно.

Къ такимъ же типамъ, по своему составу и физическимъ свойствамъ, относятся глинистыя почвы, называемыя въ Гуріи *ороки* и *царе*; первая отличается сухостью, а вторая болѣе мокрая и часто покрывается мхомъ.

Дихашхо (уча диха) — суглинистыя или супесчаныя почвы съ большимъ содержаніемъ на значительной глубинѣ черной земли — перегноя; почвы эти характеризуются большимъ плодородіемъ и одинаково пригодны какъ для разведенія виноградниковъ, въ особенности изъ прежнихъ мѣстныхъ сортовъ (изабелла удаеться плохо), такъ и для посѣвовъ хлѣбныхъ растеній.

Мере (чале) — тоже суглинистыя или супесчаныя почвы съ малымъ содержаніемъ перегноя, но богатыя иломъ; подобнаго рода почвы расположены въ долинахъ рѣкъ и рѣчекъ, очень плодородны и всегда засѣваются кукурузою и др. хлѣбными растеніями; виноградники же на нихъ разводятся рѣдко.

Лучшими почвами для разведенія виноградниковъ въ описываемомъ районѣ считаются: *магнари, сахро и добира*. Всѣ виноградники, славившіеся своими хорошими винами, были разведены на такихъ почвахъ. Это, впрочемъ, относится исключительно къ мѣстнымъ сортамъ винограда, что же касается изабеллы, то этотъ сортъ на такихъ почвахъ удаеться плохо, а лучшей почвой для него является *ецери* и родственныя къ ней по своему составу и физическимъ свойствамъ почвы.

При закладкѣ новаго виноградника большое предпочтенеіе отдается склону, обращенному къ солнцу, но за неимѣніемъ такихъ мѣстъ, хозяева часто довольствуются и тѣмъ, что имѣютъ, но всегда выбираютъ *зегани*, т. е. возвышенныя и холмистыя мѣста.

Въ описываемомъ районѣ считаютъ до 150 *сортовъ* винограда; многіе изъ нихъ послѣ появленія оидіума постепенно исчезли, уступивъ свое мѣсто устойчивой противъ грибныхъ болѣзней *изабеллѣ*, по мѣстному *одецца*. Въ Мингрелии *изабеллу*—*Vitis Labrusca* первымъ выписалъ, какъ объ этомъ сказано выше, владѣтельный князь Мингрелии Давидъ Дадіани, а въ Гуріи—кн. Михайлъ Эрнстовъ, въ концѣ пятидесятихъ годовъ. Изъ садовъ этихъ лицъ *изабелла* быстро распространилась по цѣлому краю, вытѣснивъ мѣстные сорта, легко подвергающіеся заболѣванію отъ грибныхъ болѣзней. *Изабелла* въ настоящее время является преобладающимъ сортомъ во всемъ районѣ: въ Гуріи 50% всѣхъ виноградниковъ приходится на *изабеллу*, а въ Мингрелии еще больше, именно до 75%. Болѣе широкое распространеніе *изабелла* получила въ низменныхъ частяхъ района, а въ нагорныхъ кое-гдѣ еще остались мѣстные сорта и въ болѣе благоприятные годы приносятъ кое-какой урожай. *Изабелла* даетъ вино плохого качества съ особеннымъ лекарственнымъ вкусомъ и специфическимъ запахомъ. По рассказамъ многихъ садохозяевъ, вино изъ этого винограда вредно дѣйствуетъ на организмъ: на тѣлѣ появляется сыпь, глаза подвергаются заболѣванію и пр. Не удивительно, поэтому, что многіе изъ гурійцевъ и мингрельцевъ, въ особенности старожилы, не пьютъ вина изъ *изабеллы*.

Здѣсь мы перечислимъ тѣ *мѣстные сорта* винограда, которые заслуживаютъ особеннаго вниманія.

Гурійскіе сорта винограда.

Сорта красные, розовые и черные.

1. *Чхавери*. *Кустъ* довольно сильнаго роста, урожайный. *Листъ* средней величины, плотный, пятилопастной съ малозамѣтными выемками; сверху листъ гладкій, свѣтло-зеленый, снизу еще свѣтлѣе, покрытый пушкомъ. *Гроздь* небольшая, довольно плотная, цилиндрическая (рѣже крылатой формы). *Ягода* мелкая, круглая, темно-розоваго цвѣта; кожица тонкая, пѣжная; мякоть сочная, сладкая, съ едва замѣтною кислотою, въ общемъ очень вкусная. Вино даетъ хорошее, крѣпкое, блѣдно-розоваго цвѣта, сладкое съ пріятнымъ тонкимъ букетомъ. Сортъ этотъ былъ очень распространенъ во всей Гуріи за исключеніемъ Саджавахо, а въ настоящее время онъ является преобладающимъ въ южной части Гуріи—въ нагорныхъ селеніяхъ, расположенныхъ на склонахъ отроговъ Аджаро-Гурійскихъ горъ: Ли-хаури, Макванети, Шемокмеди, Багдади, Аскана и др.

2. *Джани*. *Кустъ* довольно сильнаго роста, урожайный. *Листъ* средней величины, тонкій, овальной формы, трехлопастной съ маленькими выемками, а иногда безъ такихъ; сверху листъ гладкій, свѣтло-зеленаго цвѣта. *Гроздь* небольшая, вѣтвистая, длинная, рѣдкая. *Ягоды* мелкая, круглая, совершенно чернаго цвѣта, блестящая, сидитъ на ножкѣ очень крѣпко; кожица тонкая, но очень плотная; мякоть мясистая, сладкая, весьма пріятнаго вкуса. Сохраняется на зиму превосходно; если грозди очень долго остаются на кустѣ, то ягоды не загниваютъ, а заизюмиваются. Вино даетъ хорошаго качества, красное, крѣпкое, съ пріятнымъ букетомъ; сохраняется хорошо и считается лучшимъ во всей Гуріи. Джани также былъ очень рас-



пространенъ въ средней Гуріи, но такъ какъ онъ сильно подвергается грибнымъ болѣзнямъ, то въ настоящее время районъ его распространенія очень ограниченъ, — сортъ этотъ удержался только въ селеніяхъ: Букицихе, Янаули, Еркети и др.

3. *Мтсванг-диди* ¹⁾. *Кустъ* сильнаго роста, очень урожайный. *Листъ* большой, неразрѣзной, почти круглый, сверху гладкій, ярко-зеленый, снизу съ едва замѣтнымъ пушкомъ. *Гроздь* большая, крылатая, рыхлая и вѣтвистая. *Ягода* черная, немного продолговатая, довольно круглая; кожица тонкая; мякоть сочная, сладкая, довольно пріятнаго вкуса. Сортъ этотъ имѣлъ широкое распространеніе во всей Гуріи и даже теперь встрѣчается въ довольно большомъ количествѣ во всѣхъ винодѣльческихъ селеніяхъ этого района; вино даетъ крѣпкое, темно-краснаго цвѣта съ пріятнымъ букетомъ и вкусомъ; оно сохраняется долго и хорошо выдерживаетъ перевозку въ бурдюкахъ; отъ продолжительнаго храненія достоинство вина увеличивается.

4. *Чумута*. *Кустъ* слабаго роста, средней урожайности. *Листъ* средней величины, плотный, 3—5 допастной, съ мало-замѣтными выемками, сверху темно-зеленый, гладкій, снизу съ едва замѣтнымъ пушкомъ. *Гроздь* плотная (названіе чумута означаетъ плотный), средней величины. *Ягода* круглая, мелкая, совершенно черная; кожица толстая, крѣпкая; мякоть сочная, кисло-сладкая, пріятнаго вкуса. Сортъ этотъ считается столовымъ и сохраняется на зиму превосходно. Вино даетъ черное и нѣсколько терпкое. Распространеніе имѣетъ какъ предыдущій сортъ.

5. *Охилатобани*. *Кустъ* довольно сильнаго роста, урожайный. *Листъ* небольшой, удлиненный, трехлопастной,

¹⁾ По русски — большая кисть.



съ незначительными выемками, сверху гладкій, свѣтло-зеленый, снизу покрытый волосками. *Побѣги* отличаются обиліемъ пасынковъ. *Гроздь* средней величины, довольно плотная, коническая. *Ягода* средней величины, черная, круглая; кожица тонкая съ обильнымъ красящимъ веществомъ; мякоть очень сочная, сладкая. Сортъ этотъ сильно подвергается дѣйствию оидіума. Вино даетъ терпкое, темно-краснаго цвѣта; встрѣчается въ восточной части Гуріи, въ мѣстности Саджавахо.

6. *Аладастури*. *Кустъ* сильнаго роста, урожайный. *Листъ* большой, трехлопастной съ незначительными выемками; сверху гладкій, темно-зеленый, блестящій, снизу покрытый волосками. *Гроздь* средней величины, цилиндрическая, рѣдкая. *Ягода* слегка продолговатая, довольно круглая, чернаго цвѣта; кожица толстая, крѣпкая; мякоть довольно сочная, сладкая, маловкусная. Сортъ этотъ разводится въ Саджавахо, а такъ какъ онъ подвергается грибнымъ болѣзнямъ въ меньшей степени, чѣмъ остальные сорта, то распространяется понемногу и въ другихъ частяхъ Гуріи. Вино даетъ темно-краснаго цвѣта, довольно низкаго качества.

7. *Орони* — съ малыми листьями и ягодами сѣровато-чернаго цвѣта; вино даетъ крѣпкое, розоваго цвѣта.

8. *Самчхавера* — похожъ на чхавери, но съ болѣе длинною кистью.

9. *Мтрдисъ-пехи* — урожайный сортъ, мало страдаетъ отъ оидіума, съ плотными кистями и круглыми ягодами; общераспространенный сортъ.

10. *Чупеши* — мало урожайный; кожица содержитъ красящее вещество, а потому мязга его служитъ для окраски вина; встрѣчается вездѣ въ Гуріи единичными экземплярами.

Бѣлые сорта.

11. *Тетриша*. *Кустъ* довольно сильнаго роста, урожайный. *Листъ* большой, плотный, пятилопастной съ малозамѣтными выемками. *Гроздь* небольшая, плотная, цилиндрическая (иногда пирамидальная). *Ягоды* мелкія, круглыя, неравныя по величинѣ; кожица довольно толстая, хрустящая, янтарнаго цвѣта; мякоть плотная, сочная, очень сладкая, весьма пріятнаго вкуса. Вино даетъ хорошаго качества, мягкое, крѣпкое, съ пріятнымъ букетомъ, бѣлое, свѣтло-янтарнаго цвѣта. Районъ его распространенія общій съ сортомъ *чхавери*.

12. *Атинури*—ягоды большія, янтарнаго цвѣта; превосходный бѣлый столовый виноградъ, весьма сладокъ, пріятнаго вкуса и чуднаго аромата.

13. *Зенатури*—мелкія ягоды, сѣраго цвѣта; даетъ хорошее крѣпкое вино; распространенъ въ сел. Гуріамта, Нигоити, Басилети и въ ихъ окрестностяхъ.

14. *Сакмевела* (въ переводѣ ладанъ)—ягоды мелкія, овальныя, неравныя по величинѣ, цвѣта янтаря или скорѣе ладана; вино даетъ хорошаго качества, мягкое, крѣпкое, съ пріятнымъ букетомъ.

Последніе три сорта сильно подвержены заболѣванію отъ грибныхъ болѣзней, вслѣдствіе чего площадь ихъ распространенія замѣтно сократилась. Въ настоящее время они хотя и встрѣчаются во всѣхъ винодѣльческихъ районахъ Гуріи, но въ очень ограниченномъ количествѣ—единичными экземплярами.

Считаю не лишнимъ дополнить этотъ списокъ сортовъ Гуріи, указаніемъ и на тѣ сорта, которые менѣе заслуживаютъ вниманія или же въ настоящее время попадаютъ только кое-гдѣ единичными экземплярами. Изъ *красныхъ, розовыхъ* или *черныхъ*: 1) *Акидо*—встрѣчается въ сел. Амаглеба и Саджавахо. 2) *Бадаи*—въ сел. Макванеты и въ



его окрестностяхъ. 3) *Бердзула*—въ сел. Микель-Габріели. 4) *Горисъ-твала*—очень распространенный въ Озургетскомъ уѣздѣ сортъ, разводимый больше другихъ преимущественно въ сел. Джумати; урожайный, но даетъ вино низкаго качества. 5) *Камури*—*черный*—въ Саджавахо и сел. Амаглеба. 6) *Кикачай*—въ селеніяхъ Лихаури, Макванеты, Шемокмеди, Гуріамта, Чочхати, Джуруквети, Чибати, Нигоити и въ ихъ окрестностяхъ. 7) *Кумуша*—въ сел. Амаглеба, Орагве, Чочхати и др. 8) *Макуренчи*—въ сел. Нигоити, Хварбети, Гогорети, Гуріамта, Кахури и др. 9) *Мацатури*—въ сел. Макванеты, Лихаури, Шемокмеди, Акети и въ ихъ окрестностяхъ. 10) *Мандикоури*—въ селеніяхъ Аскана, Суреби, Амаглеба и др. 11) *Опоура*—въ сел. Амаглеба, Парцхма и Саджавахо. 12) *Самачре*—очень распространенный ранній сортъ, идущій на приготовленіе мачари (не вполне выбродившее вино); встрѣчается почти во всѣхъ селеніяхъ Гуріи. 13) *Саперави*—въ селеніяхъ Амаглеба, Акети, Дзмити и въ ихъ окрестностяхъ. 14) *Хемхо*—въ сел. Аскана, Акети, Нигоити и др. 15) *Хардани*—очень распространенный сортъ въ средней и нижней Гуріи; даетъ слабое вино. 16) *Цитлани*—въ сел. Амаглеба, Акети, Ацана, Нигоити и др. 17) *Чабердзули*—встрѣчается во всей Гуріи за исключеніемъ Саджавахо. 18) *Шавкурдзена*—очень распространенный сортъ, встрѣчается почти во всѣхъ селеніяхъ Гуріи. 19) *Мцивани*—въ сел. Опхана, Мецieti, Басилети и въ ихъ окрестностяхъ. 20) *Квирчхила*—въ сел. Нигоити, Ланчхути и др. 21) *Чоди*—въ сел. Ланчхути и въ его окрестностяхъ. 22) *Мцимара*—въ сел. Чочхати, Джуруквети, Ланчхути и др. 23) *Колоши*—въ сел. Чибати, Орагве, Джуруквети и др. 24) *Мушнша*—въ тѣхъ же селеніяхъ, какъ и предыдущій сортъ. 25) *Оцсанури*—въ селеніяхъ Чочхати, Хварбети, Гогорети и др. 26) *Кетилури*—въ сел. Чочхати и въ его окрестностяхъ. 27) *Матанакури*—въ сел. Гуріамта, Чочхати и др. 28) *Кордзала*—въ сел. Макванеты, Лихаури и въ ихъ окрестностяхъ. *Изъ бѣлыхъ сортовъ.* 29) *Двлабе*—встрѣчается въ сел. Джумати, Амаглеба и др. 30) *Камури*—разводится тамъ же, гдѣ и камури черный. 31) *Кларджули*—очень распространенный сортъ, его можно встрѣтить во всѣхъ селеніяхъ Гуріи. 32) *Кванатури*—въ сел. Гуріамта, Кахури, Ланчхути и въ ихъ окрестностяхъ. 33) *Каистони*—въ Саджавахо, Амаглеба, Суреби и др. 34) *Маури*—въ сел. Нигоити и Саджавахо. 35) *Самархи*—одинъ изъ лучшихъ столовыхъ сортовъ, сохраняется долго; единичными экземплярами попадаетъ во всѣхъ нагорныхъ селеніяхъ Гуріи. 36) *Самачре*—имѣетъ такое же распространеніе, какъ самачре черный. 37) *Тита*—столовый сортъ, встрѣчающійся во всѣхъ винодѣльческихъ селеніяхъ. 38) *Ткелана*—распространенъ въ Саджавахо. 39) *Кикачай*—встрѣчается тамъ же, гдѣ и черный кикачай. 40) *Додго*—встрѣчается въ сел. Гуріамта, Лихаури, Макванеты, Шемокмеди и въ ихъ окрестностяхъ. Всѣ эти сорта культи-



вируются по способу маглари; многие изъ нихъ, вслѣдствіе грибныхъ болѣзней и отсутствія ухода, постепенно вымираютъ и, если не будутъ приняты особыя мѣры для ихъ сохраненія, могутъ совершенно исчезнуть. Считаю необходимымъ прибавить, что многие изъ перечисленныхъ сортовъ Гуріи тождественны между собою и только въ разныхъ районахъ извѣстны подъ различными названіями, такъ напр., саперави ничто иное, какъ чупеши, додго—дгвлабе, акидо—мтеванъ-диди и т. д. Я не имѣлъ возможности лично видѣть и изучить всѣ эти сорта, чтобы установить точную синонимику ихъ.

Мингрельскіе сорта винограда.

Сорта черные и красные.

1. *Сванури* или *шоури*. Кустъ сильнаго роста, малоурожайный. Длина молодыхъ побѣговъ доходитъ иногда до 3 арш. Листъ—большой, неразрѣзной, круглый, гладкій съ обѣихъ сторонъ, малозубчатый. Гроздь—цилиндрическая, маленькая, плотная. Ягода—средней величины, круглая, черная; кожица ея довольно толстая; мякоть мясистая, сладкая, пріятнаго вкуса. Созрѣваетъ очень поздно, иногда позже 15 ноября. Сильно подверженъ заболѣванію отъ оидіума, а мильдью и антракнозъ на него дѣйствуютъ слабо. Сортъ этотъ давалъ мѣстами прекрасное вино, извѣстное во всей Мингреліи подъ именемъ „оджалешскаго“; оно темно-краснаго цвѣта, очень крѣпкое, съ пріятнымъ букетомъ. Сортъ сванури былъ очень распространенъ по ущелью р. Техури—въ селеніяхъ Салхино, Чачхури, Тамакони, Ваха, Таргамаули и въ сосѣднихъ съ ними; въ настоящее же время, районъ его распространенія очень сократился вслѣдствіе сильныхъ поврежденій отъ грибка *Oidium Tuckeri*. Впрочемъ, въ нагорныхъ селеніяхъ названнаго района мѣстами кое-гдѣ еще остались насажденія сванури, хотя и въ небольшихъ количествахъ.

2. *Годаатури*. Кустъ сильнаго роста, малоурожайный.



Листъ пятилопастной, средней величины. *Гроздь* тоже средней величины, рѣдкая, вѣтвистая. *Ягода* удлинённая, довольно крупная; кожица ея тонкая, темно-каштановаго цвѣта; мякоть плотная, сладкая, пріятнаго вкуса. Созрѣваетъ позже всѣхъ (собирали прежде въ декабрѣ или даже въ январѣ). Даетъ вино крѣпкое, темно-краснаго цвѣта, съ пріятнымъ ароматомъ, по качествамъ не хуже оджалеси. Районъ его распространёнія между рр. Техури и Хоши, въ селеніяхъ: Абедати, Жолеви, Поцхо, Лесечино, Ахути, Ушапати, Упаликари, Хорши, Еки, Накалакеви, Сенаки, Шхепи и въ окрестностяхъ этихъ селеній.

3. *Пумпула* или *пумпулаши*. *Кустъ* довольно сильнаго роста, малоурожайный. *Листъ* средней величины, круглый, пятилопастной, довольно вырѣзной. *Гроздь* цилиндрическая, плотная. *Ягода* мелкая, круглая; кожица ея блестящая, черная, толстая, крѣпкая; мякоть плотная, очень сладкая, пріятнаго вкуса. Созрѣваетъ поздно. Даетъ довольно крѣпкое, блѣдно-розоваго цвѣта, столовое вино съ пріятнымъ букетомъ. Сортъ этотъ былъ общераспространеннымъ въ нижней части Мингреліи между рр. Цхенись-цвали и Циви, начиная отъ селенія Бандза по всему *Сачконидло* и *Сачилао*¹⁾ и въ смежныхъ съ ними селеніяхъ; съ распространёніемъ оидіума пумпула почти повсюду замѣненъ изабеллою и только въ рѣдкихъ селеніяхъ еще можно найдти его единичные экземпляры.

4. *Хардани*. *Кустъ* очень сильнаго роста, урожайный. *Листъ* большой, малоразрѣзной, почти круглый, сверху

¹⁾ *Сачконидло* — это владѣнія Чкондидели, такъ титуловался епископъ Мартвильскій; въ составъ его владѣнія входили села и деревни, составляющія теперь слѣдующія сельскія общества: Суджунское, Насиковское, Гулейкарское, Кватанское, Абашское, Онтопское и Сепіетское. Въ составъ *Сачилао* входятъ Илорское и Маранское общества.



темно-зеленый, гладкий, снизу светло-зеленый, покрытый пушком. *Гроздь* большая, редкая, пирамидальная, вѣтвистая. *Ягода* круглая, овальная; кожица ее тонкая; мякоть плотная, сладкая. Созрѣваетъ очень рано, потому и служить для приготовления мачари; даетъ вино не особенно доброкачественное. Отъ оидіума страдаетъ менѣе другихъ. Встрѣчается въ незначительныхъ количествахъ почти во всей Мингрелии.

5. *Торокучхи* — очень распространенный сортъ въ сел. Дявари, Сачино, Ліа, Джгали, Чкадуаши, Корцхели, Кулискарі, Чаквинджи и Хибула, а также въ Сачконидло; даетъ хорошее вино.

6. *Панеши* — общераспространенный сортъ въ нагорныхъ селеніяхъ Мингрелии между рр. Ингуромъ и Техури; даетъ вино слабое.

7. *Кикача* — встрѣчается въ селеніяхъ Зана, Сачиджаво, Хорши и сосѣднихъ; даетъ хорошее вино.

8. *Колоши* — районъ его распространенія сел. Пахула-ни за р. Ингуромъ и его окрестности; даетъ вино прекраснаго качества, розово-краснаго цвѣта.

Бѣлые сорта:

9. *Чвитилури*. *Кустъ* не сильнаго роста, урожайный. *Листъ* небольшой, пятилопастной, малоразрѣзной. *Гроздь* плотная, цилиндрическая. *Ягода* круглая, мелкая, прозрачная, желтовато-бѣлаго цвѣта, а на солнцѣ, при полномъ созрѣваніи, пріобрѣтаетъ янтарный цвѣтъ, мясистая, хрустящая; кожица толстая; мякоть плотная, менѣе сладкая. Созрѣваетъ поздно; даетъ хорошее, крѣпкое вино съ приятнымъ ароматомъ. Очень распространенный сортъ — его можно найти, въ небольшомъ количествѣ, въ каждомъ се-

лении Мингрелии, но хорошія вина, изъ этого сорта получаютъ въ нагорной полосѣ района въ сѣверо-восточной его части, а именно: въ Цаленджиха, Сачино, Мухури, Джагра, Салхино и въ окрестностяхъ этихъ селеній.

10. *Четибешви*—очень распространенный сортъ во всѣхъ селеніяхъ винодѣльческаго района Мингрелии; равній сортъ, поспѣваетъ до 15 августа, даетъ хорошее вино.

11. *Чеши*—тоже очень распространенный сортъ какъ въ нагорной, такъ и въ низменной Мингрелии; даетъ вино хорошаго качества.

12. *Чергвалм*—районъ его распространенія нагорная часть Мингрелии; даетъ прекрасное вино.

13. *Зердаги*—до появленія оидіума былъ общераспространеннымъ, въ настоящее же время въ небольшомъ количествѣ попадаетъ между рр. Хопи и Техури, начиная отъ селенія Тамакони до Наэсакоу.

Считаю нужнымъ дополнить этотъ списокъ прочими сортами винограда Мингрелии, которые были обыкновенными въ прежнее время, а теперь культивируются единичными экземплярами кое-гдѣ въ нагорныхъ селеніяхъ въ видѣ маглари. *Черные и красные сорта*: 1) *Акидо*—встрѣчается въ сел. Кинчха, Горди, Мартвили, Нахуново, Тамакони и др. 2) *Грехи*—очень распространенный сортъ въ нагорныхъ селеніяхъ. 3) *Ду-души*—въ небольшомъ количествѣ разводится по всей Мингрелии. 4) *Ма-чкватури*—встрѣчается въ сел. Горди, Кинчха, Абедати и въ окрестностяхъ этихъ селеній. 5) *Товани*—очень распространенный сортъ въ средней и низменной Мингрелии между рр. Хопи и Абаша. 6) *Чхорукуни*—разводится въ Хибула, Теклати и сосѣднихъ селеніяхъ. 7) *Читашви*—очень распространенный сортъ въ низменной Мингрелии—въ Сачковидло и Сачилао. 8) *Самчача*—въ тѣхъ же мѣстностяхъ, гдѣ и предыдущій. 9) *Мабра*—разводится въ сел. Лехаиндре, Оногія и сосѣднихъ. 10) *Дедоплиць-кити*—въ Хорши, Накалакеви, Геджети, Наэсакоу, Гулейкари и др. 11) *Кетилури*—въ сел. Теклати, Сенаки, Носири и др. 12) *Чхери* (вѣроятно гурійскій чхавери)—встрѣчается въ низменной Мингрелии въ селеніяхъ, сосѣднихъ съ Гурією. 13) *Самандро*—въ небольшомъ количествѣ встрѣчается во всѣхъ селеніяхъ винодѣльческаго района Мингрелии; имѣется и бѣлая разновидность этого же сорта. 14) *Вернахи*—въ сел. Теклати и его окрестностяхъ. 15) *Махватели*—въ

сел. Эки, Сенаки, Накалакеви, Носири, Геджети, Гулейкари и др. 16) *Окона*, 17) *Кертולי*, 18) *Кутала*, 19) *Туташи*—эти четыре послѣдніе сорта встрѣчаются въ сел. Сенаки, Накалакеви, Геджети, и въ сосѣднихъ съ ними. *Бъльге сорта*: 20) *Маури*—встрѣчается въ сел. Геджети, Суджуна, Гулейкари и др. 21) *Еурдзули*—въ средней Мингреліи въ сел. Ахути, Хорши и въ ихъ окрестностяхъ. 22) *Чечкиши* или *Чичкиши*—въ окрестностяхъ Эки и Сенаки. 23) *Шхучеши*—очень распространенный сортъ по всей юго-восточной Мингреліи, начиная отъ сел. Зана, Сачиджаво, Упаликари и Бандза до береговъ Ріона. 24) *Цхинкелури*—общеизвѣстный сортъ въ Сачилао. 25) *Квамазури*—попадается въ сел. Бандза, Лехандре, Оногія и др. 26) *Че-колоши*—въ сел. Квалони, Ноджихеви и др. 27) *Опони*—въ окрестностяхъ сел. Хорши. 28) *Цица* (должно быть имеретинскій сортъ того же названія)—распространенъ въ низменной Мингреліи.

Кромѣ названныхъ сортовъ въ описываемомъ районѣ можно встрѣтить много сортовъ изъ Имеретіи и Лечхума, въ особенности по сосѣдству съ этими послѣдними частями Кутаисской губерніи. Впрочемъ, распространеннымъ изъ этихъ сортовъ является лишь имеретинскій *мцване*; всѣ даблари, разведенные въ селеніяхъ близъ Имеретіи и Лечхума, состоятъ исключительно изъ этого сорта; въ видѣ же маглари мцване въ этомъ районѣ культивируются очень рѣдко.

Виноградники въ Гуріи и Мингреліи *разводятся*, какъ объ этомъ было упомянуто и раньше, преимущественно въ видѣ маглари. Сплошное насажденіе даблари мы находимъ только въ одномъ Кинчхскомъ обществѣ, Сенакского уѣзда, смежномъ съ Лечхумскимъ уѣздомъ; въ остальныхъ мѣстностяхъ описываемаго района даблари попадаютъ оазисами и чѣмъ ближе къ Имеретіи или Лечхуму, тѣмъ количество виноградниковъ даблари больше и наоборотъ. Площадь виноградниковъ даблари съ каждымъ годомъ возрастаетъ: лѣтъ 20—25 тому назадъ въ Гуріи и Мингреліи даблари не было, а теперь ихъ около 360 десятинъ. Причиной ихъ возникновенія были грибныя болѣзни. Съ появленіемъ грибка *Oidium Tuckeri* мѣстные сорта лозъ стали быстро



уступать свое мѣсто изабеллѣ (одесса), какъ устойчивому сорту противъ этой болѣзни. Въ концѣ восьмидесятыхъ годовъ появляется на виноградѣ болѣзнь мильдью, которая сильно повреждаетъ и изабеллу, считавшуюся до этого времени устойчивою противъ грибныхъ болѣзней; въ послѣдніе же три-четыре года и антракнозъ началъ сильно повреждать изабеллу, такъ что безъ лѣченія и отъ изабеллы нельзя ожидать даже посредственнаго урожая. Но если является необходимость въ лѣченіи виноградниковъ, то нѣтъ никакого расчета лѣчить изабеллу, отъ которой получается вино плохого качества, а стало бытъ лѣченіе не окупится. Съ другой стороны лѣчить такіе высокіе *маглари*, какіе встрѣчаются въ описываемомъ районѣ, нѣтъ никакой возможности. Въ силу этихъ обстоятельствъ многіе мѣстные хозяева стали пробовать разводить даблари или олихнари, къ которымъ легче примѣнить всякое лѣченіе; одни брали имеретинскіе или иные сорта даблари, а другіе пробовали превращать въ даблари мѣстные сорта, которые всегда разводились въ видѣ маглари. Попытки давали удовлетворительные результаты у хозяевъ, взявшихся за это дѣло серьезно, именно выбравшихъ соответствующее мѣсто для разведенія даблари, а затѣмъ подвергавшихъ разведенные виноградники лѣченію отъ мильдью и оидіума. Изъ числа этихъ хозяевъ мы назовемъ въ Мингреліи князѣ покойныхъ принца Мюрата и кн. Димитрія Дадіани, а въ Гуріи учителя Бахвской школы Г. Шарашидзе, князей А. и И. Мачутадзе и дворянина С. Вашаломидзе. Эти лица первые устроили даблари и, путемъ соблюденія всѣхъ предосторожностей, достигли блестящихъ результатовъ: живымъ примѣромъ они доказали окружающему населенію, скептически относящемуся ко всякому новому начинанію, а въ томъ числѣ и къ этому дѣлу, возможность культуры даблари въ Гуріи и Мингреліи.

Переходя къ изложенію приемовъ *разведенія виноградниковъ*, мы будемъ говорить исключительно о культурѣ виноградныхъ лозъ маглари, такъ какъ разведеніе даблари вполне тождественно съ приемами разведенія виноградной лозы, распространенными въ нижней Имеретіи ¹⁾, съ тою лишь разницею, что въ описываемомъ районѣ, при большей теплотѣ и сырости климата, виноградники-даблари чаще заростають сорными травами и поэтому требуютъ одно или два лишнихъ мотыженія.

При *закладкѣ новыхъ виноградниковъ* особенностямъ почвы не придають такого важнаго значенія, какъ положенію мѣстности. Въ описываемомъ районѣ виноградныя лозы разводятся почти на всякой почвѣ, но мѣсто для нихъ всегда выбираютъ высокое, обращенное къ солнцу. Выбранный подъ виноградникъ участокъ огораживается плетневымъ заборомъ, или же обносится глубокою канавою, около которой разсаживаются для живой изгороди саженцы ольхи или ясени. Почва на этомъ участкѣ обрабатывается мѣстнымъ орудіемъ *кави (agufa)* или, смотря по крутизнѣ склона, мотыгою и въ первые два года подъ рядъ засѣвается кукурузою, а потомъ гоми (*Setaria italica*), или опять кукурузою. Подъ посѣвами полевыхъ растений избранное подъ виноградникъ мѣсто оставлялось прежде 2—3 года, а въ настоящее время, съ уменьшеніемъ количества пахатныхъ полей, въ силу увеличенія народонаселенія, оставляется 4—5 и болѣе лѣтъ. Посадка на участкѣ молодыхъ деревьевъ, которыя должны служить подпорами для лозъ, производится въ первый же годъ, на разстояніи 4—6 саж. одно дерево отъ другого, но безъ всякаго порядка, разбросанно. Самимъ лучшимъ вре-

¹⁾ О культурѣ даблари см. въ моей же статьѣ «Виноградарство въ Имеретіи», помѣщенной въ III выпускѣ „Сборника свѣдѣній по виноградарству и винодѣлію на Кавказѣ“.

менемъ для посадки деревьевъ считалась прежде весна—съ половины февраля по апрѣль мѣсяць; въ настоящее время сажаютъ также осенью и зимою, начиная съ ноября мѣсяца. Глубина посадки дерева колеблется отъ одной до трехъ четвертей аршина. Смотря по положенію мѣста и по почвѣ, посадка бываетъ различная: на возвышенностяхъ съ мелкою почвою и на мѣстахъ сырыхъ посадка производится мельче, а на низменностяхъ и на мѣстахъ сухихъ, наоборотъ, — глубже; всегда, однако, дерево садится въ землю на 1—2 вершка ниже шейки. На второй или третій годъ, когда деревья пойдутъ въ ростъ и окрѣпнутъ, къ нимъ подсаживаютъ виноградныя лозы на ту-же глубину, или немного мельче. Лозы берутся для этого всегда окоренившіяся; исключеніе составляетъ изабелла „одесса“, которая сажается также и чубуками, причемъ нижній конецъ чубука или скорѣе плети (лоза часто имѣетъ длину 2—3 арш.) завиваютъ въ кольцо и въ такомъ видѣ закапываютъ въ яму. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ описываемаго района подпорныя деревья сажаютъ одновременно съ лозами. Время для посадки лозъ то же, что и для деревьевъ, хотя многими въ этомъ случаѣ исключительно предпочитается весна—мартъ и апрѣль. Большею частью при посадкѣ кладется удобреніе, — отъ 1—2 лопать до $\frac{1}{2}$ годори (около 1 пуда) навозу на лозу. Наибольшаго количества удобрения требуютъ почвы, извѣстныя подъ именемъ *ецери* (*енцери*). Во многихъ мѣстахъ Гуріи вмѣсто навоза въ посадочныя ямы высыпали по 2—3 горсти зерна гоми, или же клали и то и другое вмѣстѣ, а за тѣмъ закапывали землю. Послѣ посадки лоза подвязывается къ подпорному дереву, причемъ подвязочнымъ матеріаломъ служатъ обыкновенно виноградныя побѣги, хмѣль (пшала), или же молодые побѣги дуба или орѣшника (*Corylus Avellana* L.).



Если выбранное для виноградника мѣсто занято лѣсомъ, то предварительно производится расчистка съ оставленіемъ необходимаго числа деревьевъ для опоры къ лозамъ, а затѣмъ, наполнивъ пустыя мѣста посадкою новыхъ деревьевъ, приступаютъ къ разведенію виноградника, какъ и въ первомъ случаѣ. Между опорными деревьями для лозъ—маглари первое мѣсто въ Гуріи и Мингреліи занимаетъ ольха, въ особенности въ мѣстахъ болѣе сырыхъ, затѣмъ въ нисходящемъ порядкѣ идутъ: хурма (*Diospyros Lotus L.*), ясень, шелковица, грабъ и фруктовыя деревья; отъ опорнаго дерева требуется, чтобы оно мало развѣтвлялось и не давало много тѣни, которая не можетъ не препятствовать созрѣванію винограда. Всѣмъ этимъ условіямъ наиболѣе удовлетворяютъ хурма, шелковица, ясень, изъ фруктовыхъ же деревьевъ яблоня и черешня (рано опадаютъ листья), а потому деревья этихъ породъ считаются лучшими подпорами для виноградныхъ кустовъ. Лучшія вина описываемаго района получались изъ тѣхъ мѣстностей, гдѣ маглари имѣли подпорами деревья названныхъ породъ. Что касается высоты опорныхъ деревьевъ, то въ нагорныхъ и сухихъ мѣстахъ она не превышаетъ 3—5 сажень, а въ низменныхъ и сырыхъ—достигаетъ 7—10 саж. Вообще же, какъ утверждаютъ старожилы, въ прежнія времена деревья маглари были выше, чѣмъ теперь.

При описываемомъ способѣ посадки, на десятину приходится отъ 65 до 150 кустовъ. Плодоношеніе начинается съ третьяго или четвертаго года. Единственнымъ орудіемъ обработки виноградника служитъ мотыга—*тохи* (*берги*), рѣже употребляются заступъ и лопатка.

Послѣ посадки лозы требуютъ мало попеченій о себѣ, а всѣ работы въ виноградникѣ цѣликомъ посвящаются растенію, посѣянному на этомъ участкѣ. Пока деревья и

пущенныя на нихъ лозы не окрѣпнуть и не поднимутся высоко, хозяинъ заботится только о сохраненіи ограды своего молодого виноградника, чтобы скоть не могъ объѣдать нѣжные побѣги виноградныхъ лозъ. Старые виноградники маглари въ нагорныхъ селеніяхъ (главнымъ образомъ въ Саджавахо), а мѣстами и на низменностяхъ подвергаются обрѣзкѣ чрезъ каждые 2—3 или 3—4 года, въ остальныхъ же мѣстностяхъ этого района—чрезъ 5—8 лѣтъ и то исключительно въ тѣхъ случаяхъ, когда находящійся подъ виноградникомъ маглари участокъ предполагается одновременно занять и подъ посѣвъ кукурузы; если же земли имѣется у хозяина много и въ пахати онъ не нуждается, то виноградникъ остается безъ подрѣзки лѣтъ 10 и болѣе. Впрочемъ, въ лучшихъ виноградникахъ маглари посѣвы полевыхъ растений производятся непродолжительное время, самое большее 2—3 года, а послѣ того земля запускается на отдыхъ. Самая подрѣзка или скорѣе очистка кустовъ—*венахисъ гацменда* (*гоцминдуа бинехиши*)—производится весною, а иногда и осенью. Для этого срубаются верхушки деревьевъ, служившихъ опорами и срѣзываются на нихъ сухія и лишнія вѣтви; затѣмъ лозы спускаются на землю, причемъ на нихъ срѣзываются лишніе сухіе и попорченныя побѣги; наконецъ, маточный кустъ укорачивается соразмѣрно уменьшенію высоты подпорнаго дерева. Одновременно производится и размноженіе лозъ отводками—*венахисъ дамаги-неба* (*докаршуа бинехиши*): недалеко отъ дерева, смотря по числу отводимыхъ лозъ, вырываютъ нѣсколько канавокъ, длиною каждая около 1 аршина, а глубиною $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ аршина, и укладываютъ въ эти канавки спущенныя на землю лозы. Послѣднія предварительно очищаются отъ старой коры, а для лучшаго окоренѣнія на той части лозы, которая будетъ находиться въ землѣ, производятся легкія пораненія ударами но-

жа; затѣмъ лозы прикрѣпляются къ дну канавки деревянными крючками и прикрываются землею, а надземныя части лозъ подвязываются къ деревьямъ, служащимъ подпорами маточныхъ кустовъ. Въ теченіе одного года на отводкахъ достаточно развивается корневая система и они дѣлаются годными для пересадки. Когда явится надобность, ихъ выкапываютъ, отрѣзываютъ отъ маточнаго куста и сажаютъ на новомъ мѣстѣ.

Отводки прежде дѣлали только весною, именно послѣ 9 марта, въ настоящее же время отводятъ и осенью. По окончаніи обрѣзки въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ района (Саджавахо, Джвари, Поцхо, Лесочино и др.) виноградники, находящіеся близъ усадьбы, удобряются навозомъ, который вывозится весною, въ количествѣ по 2—3 лопатки на каждый кустъ, и запахивается во время обработки участка подъ посѣвъ. На вновь очищенномъ (подрѣзанномъ) виноградникѣ-маглари урожай въ первый годъ бываетъ малый, а потомъ постепенно увеличивается. Обрѣзка производится крайне небрежно и почти безъ соблюденій элементарныхъ правилъ на этотъ предметъ (многіе хозяева не въ состояніи отличать плодовые почки отъ листовыхъ). Единственнымъ орудіемъ обрѣзки служитъ *цалди (бурчули)*—это простое орудіе, похожее на большой садовый ножъ съ загнутымъ къ лезвію концомъ; оно насаживается на длинную рукоятку.

Въ Гуріи и Мингреліи, какъ и въ Имеретіи, виноградники обновляются не сразу, но постепенно. Если кустъ слишкомъ старъ, то при обрѣзкѣ виноградника, или иначе говоря, при очисткѣ, его спускаютъ на землю и отъ него отводятъ нѣсколько лозъ. Одна изъ нихъ, болѣе сильная, всегда предназначается для замѣны маточнаго куста и остается при деревѣ, служившемъ подпорою маточному кусту, другія же—про запасъ—для разведенія новыхъ вино-

градниковъ, или же для замѣны засохшихъ кустовъ въ старомъ виноградникѣ. По замѣчанію виноградарей, виноградникъ изъ сорта изабелла, по мѣстному „одесса“, скоро старѣетъ и портится, а потому требуетъ такого рода обновленія чаще другихъ. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, по разсказамъ крестьянъ, отводокъ отъ изабеллы не окореняется даже по прошествіи 5 лѣтъ, а потому отводки и не отдѣляются отъ маточныхъ кустовъ, если это позволяетъ разстояніе; такимъ образомъ, и тутъ корневая система кустовъ представляетъ изъ себя густо переплетающуюся корнями и корневищами сѣтъ съ тѣми же недостатками, какъ и въ Имеретіи.

Изъ грибныхъ болѣзней наибольшій вредъ приноситъ *oidium* (*Oidium Tuckeri*), по мѣстному *нацари* (*туда*); грибокъ этотъ сильно повреждаетъ виноградники маглари, разведенные изъ коренныхъ мѣстныхъ сортовъ. Пагубному дѣйствію грибка нужно приписать упадокъ мѣстнаго виноградарства и постепенное исчезновеніе лучшихъ мѣстныхъ сортовъ винограда, отъ которыхъ получались хорошія вина. Послѣ оидіума наиболѣе распространенъ *милдью* (*Plasmotara viticola*) — *оби* (*юква*). Болѣзнь эта съ особенною силою начала свирѣпствовать въ послѣднія 5—6 лѣтъ; отъ нея сильнѣе страдаютъ все даблари и изабелла, мѣстные же сорта подвержены этой болѣзни лишь въ слабой степени. Лѣченіе пораженныхъ этими болѣзнями виноградниковъ находитъ нѣкоторое примѣненіе: въ Гуріи и Мингреліи можно насчитать болѣе одной сотни аппаратовъ Вермореля и мѣховъ Ляглеза и все виноградники - даблари аккуратно подвергаются лѣченію; что же касается маглари, то лѣченіе ихъ, какъ объ этомъ замѣчено раньше, сопряжено съ большими неудобствами, а потому широкаго распространенія не имѣетъ. Маглари лѣчатъ мѣстами въ видѣ



опыта единичные хозяева. Наибольшее число подвергаемыхъ лѣченію маглари мы встрѣчаемъ въ Саджавахо, гдѣ формировка маглари болѣе низкоштамбовая и гдѣ виноградарство, сравнительно съ другими мѣстами описываемаго района, поставлено на болѣе правильныхъ основаніяхъ.

Совмѣстно съ мильдью на изабеллѣ въ 2—3 послѣдніе года сталъ появляться *антракиозъ* — *Sphaceloma ampelinum* (у населенія названія этого грибка пока нѣтъ); онъ встрѣчается какъ на ягодахъ, такъ и на молодыхъ зеленыхъ побѣгахъ и наноситъ иногда значительный ущербъ урожаю. Противъ него, за исключеніемъ имѣнія принцессы Мюратъ, никакихъ средствъ не примѣняется.

Ракъ встрѣчается преимущественно на даблари, притомъ почти повсемѣстно; отъ него страдаютъ въ особенности виноградники сырыхъ мѣстъ. Виноградникъ кн. Александра Мачутадзе въ сел. Нигоити, Озургетскаго уѣзда (расположенъ на низменной мѣстности), два года тому назадъ сильно былъ поврежденъ отъ этой болѣзни: во всемъ виноградникѣ не было почти ни одного куста, свободнаго отъ рака. Для устраненія этой болѣзни были приняты слѣдующія мѣры. На каждомъ пораженномъ кустѣ вырѣзывались болѣзненные наросты, а мѣста срѣзовъ обтирались шерстяною тряпкою, смоченною въ фотогенѣ; вмѣстѣ съ тѣмъ занятое больными лозами мѣсто осушалось нѣсколькими дренажными канавами. Этотъ способъ борьбы оказался настолько вѣрнымъ, что болѣзнь больше не повторялась, такъ что при осмотрѣ сада въ 1895 году, мы не видѣли ни одного куста, пораженнаго ракомъ, хотя слѣды нахождения болѣзни на мѣстахъ срѣзовъ ясно были замѣтны.

Изъ вредныхъ насѣкомыхъ въ виноградникахъ описываемаго района часто встрѣчаются, но замѣтнаго вреда не

приносятъ: *Jno ampelophaga*, *Rhynchites betuleti* и *Phytotus vitis*. Все они наблюдаются, главнымъ образомъ, въ виноградникахъ даблари, а послѣднее изъ нихъ и на маглари. Самое опасное для виноградниковъ насѣкомое филлоксера, встрѣчается повсюду въ Мингреліи какъ на даблари, такъ и на маглари (въ с. Годори виноградникъ дворян. Григорія Чачава) и при этомъ на всѣхъ сортахъ винограда. Даже изабелла (*Vitis Labrusca*), степень устойчивости которой противъ филлоксеры, по Віала и Равазу, выражается цифрою 5, при двадцатибальной системѣ оцѣнки, страдаетъ если не сильнѣе, то по крайней мѣрѣ, наравнѣ съ имеретинскимъ сортомъ „мцване“. Фактъ этотъ замѣченъ нами въ виноградникахъ кн. Отіи Дадіани въ сел. Шхепи, кн. Ивана Дадіани въ сел. Носири, кн. Димитрія Дадіани въ сел. Цкеми, кн. Нестора Дадіани въ сел. Накалакеви и др.; кусты изабеллы въ этихъ виноградникахъ сильно пострадали отъ филлоксеры, а на кустахъ „мцване“ пагубное дѣйствіе насѣкомаго отразилось не столь сильно. Что касается Гуріи, то въ филлоксерномъ отношеніи она считается подозрительною, а не зараженною, хотя смежныя съ нею общества: Гулейкарское, Сенакскаго уѣзда, Абашское и Мухакруйское, Кутаисскаго уѣзда, заражены филлоксерою. Къ тому же, большинство виноградниковъ даблари въ этой послѣдней мѣстности разведены лозами, привезенными изъ зараженныхъ мѣстъ Имеретіи (Свири, Багдади, Обча и др.). Нужно поэтому полагать, что весьма скоро и тутъ появится филлоксера, если ея уже теперь нѣтъ ¹⁾.

Изъ атмосферныхъ явленій въ Гуріи и Мингреліи не

¹⁾ За неимѣніемъ достаточнаго времени и по случаю дождливой погоды во время разѣздовъ въ этомъ уѣздѣ, я не имѣлъ возможности изслѣдовать виноградники, возбуждающіе такого рода сомнѣніе.

мало вреда приносятъ во время вызрѣванія винограда вѣтры. Впрочемъ, отъ послѣднихъ исключительно страдаетъ изабелла. Кисти этого сорта имѣютъ очень хрупкій черешокъ и по созрѣваніи не могутъ долго держаться на деревѣ, такъ что отъ вѣтра грозди падаютъ съ дерева на землю и такимъ образомъ пропадаетъ урожай.

Виноградники описываемаго района избавлены отъ вреднаго вліянія большихъ морозовъ и града, но за то весеннія изморози причиняютъ довольно много вреда. Очень часто въ концѣ безснѣжной и безморозной зимы наступаютъ теплые дни, вызывающіе въ растеніяхъ вегетацію, но вдругъ наступаютъ холода и растенія сильно повреждаются. Такія изморози случаются рѣдко,—въ 5—6 лѣтъ одинъ разъ; по народному замѣчанію, ихъ можно ожидать въ теченіе марта и апрѣля, именно до 23-го апрѣля (день св. Георгія), и притомъ не вездѣ, а мѣстами; особенно сильно повреждаются мѣста низменные, лежація близъ большихъ рѣкъ и рѣчекъ.

Большинство виноградниковъ даблари обрабатывается наемными рабочими и почти исключительно имеретинами; какъ гурійцы, такъ и мингрельцы мало свѣдуши въ культурѣ даблари, а потому при закладкѣ виноградника принуждены приглашать садовниковъ изъ имеретинъ на два—три года. Въ теченіе этого времени садохозяинъ внимательно слѣдитъ за всѣми работами. Изучивши всю технику этого дѣла, онъ отпускаетъ дорого стоящаго садовника и самъ принимается ухаживать за своимъ виноградникомъ. Среди виноградарей изъ туземцевъ попадаются много и такихъ, которые долгое время были садовниками въ Кахетіи или другихъ мѣстахъ Тифлисской губ. и тамъ знакомились съ мѣстными приемами виноградарства. По возвращеніи на родину, они разводятъ виноградники или для себя, или же нанимаются для этой цѣли у мѣстныхъ помѣщиковъ. Заработная плата го-

дового рабочего—садовника колеблется отъ 90 р. до 120 р. и болѣе на хозяйскихъ харчахъ, а мѣстнаго простого рабочего—отъ 80 до 100 рублей. Виноградники маглари обрабатываются не наемными рабочими, а самими хозяевами-крестьянами, которые въ описываемомъ районѣ, помимо собственныхъ виноградниковъ, являются фактическими владѣльцами и всѣхъ помѣщичьихъ виноградниковъ-маглари на правахъ „*санашено*“¹⁾.

1) Болѣе крупныя землевладѣльцы, каковыми являются въ Гуріи и Мингреліи князья и дворяне, отдаютъ сосѣднимъ крестьянамъ земли въ „*санашено*“. Подъ этимъ именемъ называется извѣстная форма аренды земли, практикуемая главнымъ образомъ въ описываемомъ районѣ и въ нижней Имеретіи. Слово *санашено* грузинское и въ переводѣ означаетъ мѣсто, подлежащее устройству или обработкѣ (отъ глагола *шенеба*-устроить, разводить). Въ *санашено* отдается обыкновенно мѣста, мало-пригодныя для пахоти, почти неудобныя, пусто-порожныя „*цери*“, или земли, лежащія по склонамъ горъ, поросшія мелкимъ лѣсомъ или кустарникомъ. Принимая землю въ *санашено*, крестьянинъ обязывается въ теченіе извѣстнаго времени, обыкновенно отъ 4 до 6 лѣтъ, расчистить участокъ изъ подъ лѣса, насадить фруктовыя и другія деревья—подпорныя для виноградныхъ лозъ маглари и самыя лозы. Земля между деревьями засѣвается кукурузой и до истеченія срока разведенія виноградника, *монашене*, т. е. крестьянинъ, устраивающій садъ, всецѣло пользуется собираемыми съ этой земли урожаями посѣва, или же, по условію, отдаетъ владѣльцу земли $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{6}$ часть собираемой кукурузы; урожай же фруктовъ и винограда, въ теченіе этого времени, поступаетъ исключительно въ пользу *монашене*. Условія между землевладѣльцами и крестьянами относительно отдачи участка въ *санашено* въ прежнее время заключались на словахъ, но теперь на эти сдѣлки составляются письменныя обязательства. Въ условіяхъ обыкновенно обозначаются срокъ разведенія виноградника, количество деревьевъ разныхъ породъ, а также сорта виноградныхъ лозъ, которые *монашене* долженъ развести. Плата за отдаваемую землю помѣщикомъ большею частью не берется, но въ день заключенія условія, крестьянинъ угощаетъ землевладѣльца и его семейство обѣдомъ, или же даетъ деньгами 5—10 руб., какъ бы гонораръ за подпись (*хелісь месацери*). По истеченіи условленнаго срока, владѣлецъ осматриваетъ разведенный виноградникъ, и если окажется, что *монашене* не выполнилъ условія, то земля отъ него отбирается, причемъ уплоченныя при заключеніи условія деньги ему не возвращаются,

Въ урожайные годы иногда чувствуется большой недостатокъ въ рабочихъ въ періодъ сбора винограда, потому что почти въ это же время производится уборка и полевыхъ растений: кукурузы и гоми. Изабелла созрѣваетъ раньше другихъ сортовъ, но одновременно съ названными растениями, что крайне неудобно для этой мѣстности. Заработная плата взрослога рабочаго, который умѣетъ лазить по деревьямъ, для собиранія винограда, доходитъ до 50—60 к. въ день на хозяйскихъ харчахъ, а въ мѣсяць—8—10 руб.

Переходя къ исчисленію расходовъ на разведеніе новаго и на содержаніе готоваго виноградника, слѣдуетъ замѣ-

равно какъ не принимаются во вниманіе и затраченные труды на обработку участка. Если же монашене выполнилъ всѣ обязательства по работкѣ земли, то участокъ поступаетъ въ его содержаніе на вѣчныя времена, при чемъ монашене долженъ поддерживать и ухаживать за разведеннымъ садомъ и ежегодно отдавать помѣщику половину урожая винограда и фруктовъ, а землю между деревьями имѣть право засѣвать исключительно въ свою пользу. Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ сборъ винограда и фруктовъ, а также и выдѣлка вина, производится самимъ монашене, и въ такомъ случаѣ выжимки остаются въ его пользу; большею же частью при сборѣ урожая помѣщикъ выставляетъ своихъ рабочихъ, причемъ монашене обязанъ давать имъ обѣдъ.

Такимъ образомъ, монашене, по разведеніи сада становится какъ бы собственникомъ половины обработаннаго имъ участка; полнымъ же собственникомъ онъ становится только въ такомъ случаѣ, если помѣщикъ выдѣлитъ ему въ собственность эту половину. Землевладѣльцу предоставлено это право выдѣла половины обработанной земли, а крестьянинъ не имѣетъ права требовать выдѣла себѣ этой части безъ согласія на это владѣльца. Такое отношеніе крестьянина къ землевладѣльцу устанавливается навсегда и охраняется обычнымъ правомъ. До сего времени случаи нарушенія санашено въ описываемомъ районѣ бывали очень рѣдко, хотя никакого особаго письменнаго условія на второй періодъ санашено не заключается и потому обязательства по участку могутъ быть нарушаемы, тѣмъ болѣе, что въ русскіе законы санашенное право еще не вошло. Почти всѣ виноградники маглари, принадлежащіе помѣщикамъ этого района, за исключеніемъ усадебныхъ и приусадебныхъ, находятся въ рукахъ крестьянъ на условіяхъ „санашено“.

тять, что очень трудно привести хотя бы приблизительную смѣту расходовъ этого рода для насажденій маглари въ описываемомъ районѣ, ибо существующіе виноградники — маглари не требуютъ ухода ежегодно, а только періодически, чрезъ 4—5 и болѣе лѣтъ. — Если при закладкѣ новаго виноградника, или же при очисткѣ (обрѣзкѣ) стараго, затрачивается трудъ, то въ пользу хозяина остается много матеріаловъ на дрова и на плетни. Нельзя также упускать изъ вида, что земля между виноградными лозами обыкновенно эксплуатируется посѣвами кукурузы или гоми, такъ что все расходы на обработку участка смѣло можно отнести къ хлѣбнымъ посѣвамъ. Единственные, ежегодные расходы на эти виноградники требуетъ только уборка. — Здѣсь мы перечислимъ все расходы, такъ или иначе относящіеся до разведенія маглари. Стоимость 200 погонныхъ саж. плетневой изгороди 30 руб., считая саж. по 15 коп. Продолжительность существованія плетневаго забора изъ ольховаго хвороста можно считать два года. Посадка подпорныхъ деревьевъ потребуетъ расхода въ 1 р. 25 коп., полагая сто деревьевъ на одной десятинѣ и считая, что одинъ рабочій посадитъ въ день 40 деревьевъ; посадка же виноградныхъ лозъ обойдется въ одинъ руб., полагая по 50 лозъ на рабочаго въ день. На обрѣзку деревьевъ и виноградныхъ кустовъ нужно положить 5 руб., считая на рабочаго въ день 10 деревьевъ съ лозами; поденная плата для этихъ работъ 50 коп. Уборка винограда обходится въ 6 руб., считая по 10 деревьевъ на человѣка при среднемъ урожаѣ (смотря по урожаю, рабочій можетъ собрать виноградъ съ 5—15 кустовъ) и при заработной платѣ 60 коп. въ день. Итакъ, если принять во вниманіе предыдущія соображенія и отнести двѣ первыя статьи расхода къ хлѣбнымъ посѣвамъ, то изъ расходовъ по содержанію од-



ной десятины виноградника останется только расходъ по уборкѣ винограда, что выражается въ суммѣ 6 руб.

Что касается расходовъ по уходу за виноградниками-даблари, то размѣръ ихъ въ общемъ не превышаетъ стоимости содержанія даблари въ нижней Имеретіи. Если въ описываемомъ районѣ необходимы одно или два лишнихъ мотыженія, вызывающихъ расходъ отъ 5 до 10 руб. на десятину, за то лѣсной матеріалъ—на тычины и для устройства забора въ этомъ районѣ дешевле сравнительно съ Имеретією, такъ что расходы по содержанію одной десятины виноградника-даблари въ Гуріи и Мингреліи простираются не больше той же суммы 100—110 руб., что и для нижней Имеретіи.

Цѣны на десятину виноградника маглари не вездѣ одинаковы, онѣ находятся въ тѣсной зависимости отъ качествъ почвы, на которой разведенъ маглари и степени ея пригодности для культуры другихъ сельскохозяйственныхъ растений. Помимо того, чѣмъ мѣстность населена плотнѣе, тѣмъ виноградники въ ней цѣнятся дороже, и наоборотъ. При такихъ условіяхъ, цѣна одной десятины маглари въ описываемомъ районѣ колеблется отъ 80 до 160 руб., а иногда доходитъ и до 200 руб.

Винодѣліе.

Сборъ винограда въ Гуріи и Мингреліи начинается съ конца августа и продолжается иногда до начала декабря. Прежде другихъ созрѣваетъ изабелла, а изъ мѣстныхъ сортовъ—*самачре*, сорта, служащія для приготовленія *мачари* (*манчари*)—т. е. вина, выпиваемаго въ неперебродившемъ состояніи. Такъ какъ вполне созрѣвшія ягоды изабеллы нельзя долго оставлять на кустѣ, какъ объ этомъ было замѣчено раньше, то къ сбору этого сорта приступаютъ немедленно по его



созрѣваніи. Мѣстные сорта можно оставлять на деревьяхъ безъ всякаго ущерба очень долго, почти до конца января, но обыкновенно, изъ опасенія болѣзней, виноградъ мѣстныхъ сортовъ собираютъ даже недозрѣлымъ, во всякомъ случаѣ не позже 20 ноября, чтобы получить хоть тотъ небольшой урожай, который остается къ этому времени на лозахъ. До появленія же грибныхъ болѣзней для выдѣлки вина, назначаемого для продажи и болѣе продолжительнаго храненія, сборъ винограда начинали въ перезрѣломъ его состояніи, именно съ 1-го декабря, а въ нѣкоторыхъ винодѣльческихъ селеніяхъ описываемаго района виноградъ оставался на деревьяхъ до 1-го февраля. Вообще, по мнѣнію хозяевъ—старожиловъ описываемаго района, чѣмъ позже собирать виноградъ, тѣмъ качества и вкусъ приготовляемаго вина бываютъ выше. На этомъ основаніи всѣ сорта винограда, отъ которыхъ получались лучшія вина этой мѣстности: оджалешскія, саджавахскія, чхавери и др., снимались поздно—въ декабрѣ или даже въ началѣ января. Въ насажденіяхъ даблари виноградъ созрѣваетъ обыкновенно раньше маглари на 2—3 недѣли и убирается всегда не позже конца октября, или начала ноября.

Въ виноградникахъ-маглари никакихъ пріемовъ для ускорѣнія созрѣванія винограда не производятъ, а въ даблари нѣкоторыми садовладѣльцами, съ этою цѣлью, мѣстами практикуется прорѣживаніе листьевъ на кустахъ.

Самая уборка урожая производится въ сухую погоду, потому что движенія на мокрыхъ деревьяхъ съ вьющимися на нихъ лозами, сопряжены съ большими опасностями для жизни рабочихъ. Въ виду этого, если во время уборки урожая случится дождь, то работа всегда прекращается на 2—3 дня, пока деревья мокры. При такихъ обстоятельствахъ, а главнымъ образомъ при трудности собиранія винограда,



висящаго на деревьяхъ, уборка маглари заканчивается не такъ скоро, какъ уборка даблари, именно, она обыкновенно продолжается отъ двухъ до шести недѣль у одного садовладѣльца, а иногда и дольше. Отъ рабочаго при сборѣ винограда на маглари требуется извѣстнаго рода ловкость и умѣнье хорошо лазить на деревьяхъ, поэтому для такой работы старики, женщины и подростки непригодны, а обязательно требуется взрослый, искусный рабочій.

При уборкѣ виноградныя кисти отрываются прямо рукою и къ какимъ-либо орудіямъ для этой цѣли не прибѣгаютъ. Изъ корзинокъ, употребляемыхъ при сборѣ винограда въ насажденіяхъ маглари, заслуживаетъ вниманія по своей оригинальности *гидели*: этой корзинкѣ даютъ цилиндрическую форму съ конусообразнымъ дномъ для удобнаго прохожденія ея между вѣтками подпорнаго дерева, а у отверстія корзины вмѣсто ручекъ, продѣвается веревка, съ деревяннымъ крюкомъ—*гавили* (*гваргвали*); необходимымъ атрибутомъ къ *гидели* въ данномъ случаѣ является *сахеури бацари* (*оцилари токи*)—обыкновенная веревка длиною отъ 3 до 10 саж., одинъ конецъ которой заканчивается петлею. Сборщикъ винограда—*курдзисъ мкрепели* (*курдзениши мацилари*) кладетъ веревку въ гидели, привѣшиваетъ его на поясѣ позади себя крюкомъ и взбирается на дерево. Добравшись до вѣтокъ съ кистями винограда, онъ беретъ *гидели*, вѣшаетъ его на вѣтви дерева и начинаетъ собирать виноградъ. Заполнивъ гидели виноградомъ, онъ беретъ его, продѣваетъ крюкъ въ петлю веревки и понемногу спускаетъ внизъ, причемъ крикомъ „а гидели“ (*о гидели*) даетъ знать стоящему внизу рабочему. Послѣдній *гидлисмицвели* (*мегиделе*) осторожно и аккуратно складываетъ весь виноградъ въ *годори* (*калати*)—четыреугольныя корзины разныхъ размѣровъ. Нѣкоторыя изъ нихъ, большія, имѣютъ приспособленія для ношенія на подобіе ран-

ца, на спинѣ, а большія устанавливаются на арбѣ. Оporоженный *гидели* снова подается сборщику, который по веревкѣ поднимаетъ его вверхъ на дерево; при этомъ гидлисмцвтели, въ свою очередь, даетъ знать сборщику крикомъ — „*мивидобитъ чамоди*“ (*мивидобитъ гимарти*) — пожеланіе, чтобы сборщикъ благополучно слѣзъ съ дерева. Принимающими гидели — гидлисмцвтели бываютъ обыкновенно женщины, старики или подростки; на ихъ же обязанности лежитъ охрана собраннаго винограда отъ свиней, которыя очень падки на это лакомство. Одинъ гидлисмцвтели достаточенъ на 3—4 сборщика. Собранный виноградъ, по мѣрѣ заполнения годори, сносится въ давилню; если же виноградникъ находится далеко отъ усадьбы, то весь виноградъ собирается въ нѣсколькихъ годори, а вечеромъ годори эти ставятся на арбы и отвозятся въ давилню. Въ настоящее время въ виноградникахъ-маглари получается съ каждой лозы $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ гидели винограда мѣстныхъ сортовъ, (въ гидели помѣщается около 10 фунт.), а изабеллы 2—6 гидели. Такимъ образомъ, средній сборъ винограда можно принять для мѣстныхъ сортовъ по 25, а для изабеллы 100 пудовъ на десятину. Для первыхъ 10 пудовъ считается плохимъ урожаемъ, а 35—хорошимъ; для изабеллы же 50 — плохимъ, а 150 —хорошимъ урожаемъ. По рассказамъ многихъ старожиловъ, до появленія болѣзней мѣстные сорта давали громадные урожаи, — говорятъ, что одинъ рабочій часто не успѣвалъ въ теченіе дня собрать весь виноградъ съ одного дерева и доканчивалъ уборку на второй день; проворный рабочій собиралъ въ день 5 годори (годори 6—7 гидели), т. е. около 7—8 пудовъ; теперь же многія изъ такихъ виноградныхъ лозъ въ исключительные годы такъ повреждаются болѣзною оидіумъ, что не даютъ ни одной кисти винограда.

Въ настоящее время сортировка урожая производится



рѣдко. Изабелла всегда готовится отдѣльно, а мѣстные сорта вмѣстѣ, безъ сортировки; но если они имѣются въ большомъ количествѣ, то ихъ сортируютъ по цвѣту, именно бѣлые сорта отдѣляютъ отъ черныхъ.

Для улучшенія недоброкачественнаго сока въ районѣ никакихъ приѣмовъ не употребляется, только нѣкоторые хозяева суслу отъ изабеллы даютъ бродить на выжимкахъ отъ мѣстныхъ сортовъ съ цѣлью уничтоженія специфическаго запаха, свойственнаго изабеллѣ.

Винодѣльни—*марани* въ описываемомъ районѣ въ настоящее время встрѣчаются очень рѣдко. Подъ именемъ марани въ Мингреліи, какъ и въ Имеретіи, понимается помещеніе, обыкновенная мѣстная деревянная *сахли*, безъ пола и потолка, — просто сарай, въ которомъ у стѣнъ поставлены давальни — *сацнахели (очнахи)*, а по срединѣ зарыты винныя кувшины—*чурри (лагвани)*. Тамъ же находится прессъ и сохраняется винодѣльческая посуда и другія принадлежности выдѣлки вина. Въ Гуріи же подъ словомъ марани подразумѣвается, во первыхъ, такой же сарай съ давальней и кувшинами, и во вторыхъ—мѣсто подъ открытымъ небомъ, гдѣ зарыты винныя кувшины; въ Мингреліи такое мѣсто имѣетъ особое названіе—*олагване*.

Если особой постройки для винодѣлія—марани не имѣется, то давальня ставится у боковой наружной стѣны жилого дома подъ навѣсомъ его крыши—*сахлисъ-лапаро (лапара)*, подъ кукурузникомъ—*налія (осимиде)*, или же подъ какимъ нибудь навѣсомъ и давка винограда происходитъ тамъ. Давальня—*сацнахели (очнахи)* представляетъ грубо выдолбленное бревно изъ липы, каштана или ольхи безъ отверстія для спуска сусла, что обыкновенно дѣлается въ Имеретіи, Рачѣ и Лечхумѣ. Сацнахели бываютъ различной



величины: отъ 4 до 10 аршинъ длины и отъ $\frac{3}{4}$ до 2 арш. ширины при такой же глубинѣ; сообразно съ этимъ цѣны на сацнахели бываютъ отъ 5 до 25 руб. и больше. Хорошая сацнахели служить 10—20 лѣтъ, а при заботливомъ уходѣ можетъ существовать и больше. Давильни малыхъ размѣровъ называются *джираква* (*джеруки*).

Отдѣленіе гребней отъ ягодъ въ районѣ нигдѣ не практикуется; виноградъ прямо поступаетъ въ давилню и давится ногами, — для этого рабочій съ засученными выше колѣнъ шараварами входитъ въ сацнахели и начинаетъ мять виноградъ ногами, предварительно обмытыми тщательно водою.

Въ Гуріи и Мингреліи готовятъ какъ бѣлое, такъ и красное вино, но первое изъ нихъ преобладаетъ. На выдѣлку бѣлаго вина идутъ какъ бѣлые сорта винограда, такъ и красные или черные, но только сусло — *ткбили* (*нетквили*) непосредственно послѣ давки отдѣляется отъ выжимокъ и вливается въ кувшины. Чтобы суслу долго не пришлось оставаться съ выжимками въ давилнѣ, послѣднюю устанавливаютъ въ наклонномъ положеніи, причемъ приподнятымъ бываетъ тотъ конецъ ея, гдѣ давится виноградъ; другой, нижній конецъ давилни предназначается только для стекающаго сока и всегда отдѣляется отъ выжимаемаго винограда пучками соломы (*чала*) гоми или свѣжими листьями папортника. По мѣрѣ выжиманія винограда, сусло процѣживается сквозь упомянутыя растенія и собирается въ нижнемъ концѣ сацнахели, оттуда другой рабочій особымъ черпаломъ изъ бутылочной тыквы (*Lagenaria vulgaris*) — *оршумо* (*хвена*) вычерпываетъ сусло въ маленькій кувшинъ *кока-чарика*, (*кока*, *кокашія*), которымъ переливаетъ его въ зарытые въ землю кувшины. Приготовленное, такимъ образомъ, вино называется *нетки* или *пехши амогебули*; оно отличается чистымъ

цвѣтомъ и пріятнымъ вкусомъ, но не можетъ быть сохраняемо продолжительное время.

Для приготовленія краснаго вина ¹⁾ или же бѣлаго, предназначеннаго для долгаго храненія, выдавленное сусло оставляется въ сацнахели на мязгѣ на время отъ трехъ до семи дней; при этомъ сацнахели закрывается досками или соломою, главнымъ образомъ, для защиты сусла отъ сора. Въ продолженіи этого времени, чрезъ каждые три дня, производятъ вторичное и третичное разминаніе—*гатеха*, *море пехи*, *месаме пехи*, и послѣ этого сусло сливаютъ въ кувшины.

Броженіе какъ бѣлаго, такъ и краснаго вина происходитъ въ глиняныхъ кувшинахъ; изъ нихъ крупныя и среднія по размѣрамъ называются *чури* (*лагани*), а малыя, до 5 ведеръ вмѣстимости,—*квибари* (*лахути*); они зарываются въ землю подъ открытымъ небомъ, а въ рѣдкихъ случаяхъ въ марани (только въ Мингрели). Въ мѣстахъ съ весьма сырымъ грунтомъ кувшины задѣлываются известью; для этого при закапываніи ихъ въ землю наружная стѣна обкладывается толстымъ слоемъ извести, перемѣшанной съ камнями—*чурисъ дакурва* (*динокурва лахутиши*). Кувшины зарываются отверстіемъ своимъ на равнѣ съ поверхностью земли—*тавъ-дабали*, или выше ея на 2--3 вершка—*тавъ-магали*, или же, наконецъ, такъ, что отверстіе

¹⁾ Въ „Очеркѣ винодѣлія Кавказа“, изд. Кавказскаго Статистическаго Комитета 1875 года, стр. 219, относительно приготовленія краснаго вина въ Гуріи сообщается, что будто для этого выдавленный сокъ винограда вмѣстѣ съ мязгою кладутъ въ мѣдный котель и варятъ на огнѣ. Считаю необходимымъ по этому поводу замѣтить, что, какъ утверждаютъ мѣстные старожилы, такой процессъ не употреблялся въ Гуріи въ прежнія времена и не примѣняется теперь. Нѣчто подобное дѣлалось только съ виноградомъ изъ сорта *чунеши* (*сапере*) для подкрашиванія имъ бѣлыхъ винъ, что, вѣроятно, и было поводомъ упомянутаго обобщенія.

на 12 вершковъ выше поверхности земли — *боркиліани*. Хозяева приѣтомъ руководствуются состояніемъ самаго мѣста по отношенію содержанія влаги: чѣмъ суше грунтъ, тѣмъ глубже зарывается кувшинъ и наоборотъ. Въ глубоко зарытыхъ кувшинахъ лучше сохраняются вина, а потому въ такихъ кувшинахъ держатся, послѣ лѣтней переливки, вина, предназначенныя для долгаго храненія. Въ Мингреліи въ большинствѣ случаевъ кувшины зарываются выше уровня земли, такъ что горло кувшина всегда высовывается наружу. Разстояніе между закопанными въ землю винными кувшинами обыкновенно не превышаетъ $\frac{1}{2}$ — 1 аршина. Въ описываемомъ районѣ мѣсто, гдѣ зарыты кувшины — *марани*, *чурисъ пири* (*олагване*), по возможности, выбирается сухое, высокое; для отѣненія оно обсаживается кругомъ грабовыми деревьями; часто же надъ нимъ устраивается и бесѣдка съ вьющимися лозами — *талавери*. Закрываютъ кувшины деревяннымъ кругомъ — *рого* (*оргу*), а въ Мингреліи кромѣ того корою черешни — *булеши* и на ней кладется плоскій, круглый камень (*куа*); затѣмъ *рого* или камень замазывается глиною.

Во время броженія кувшины закрываются также плотно, какъ и для сохраненія вина, такъ какъ углекислый газъ всегда находитъ путь для своего выхода. Нѣкоторые единичные хозяева для выхода газа пропускаютъ сквозь крышки кувшиновъ трубки изъ соломы — *сасуле* (*сашуро*), или поскони, или же просто пруть, а затѣмъ уже замазываютъ крышку.

Для ускоренія или замедленія броженія никакія средства не примѣняются, а также выжимки къ суслу не прибавляются.

Виноградные прессы — *чахраки* (*хархени*) въ Гуріи и Мингреліи попадаются теперь рѣдко, а въ прежнія времена, до появленія виноградной болѣзни, ихъ было много, почти

у каждаго дыма; по своей ковструкціи они ничѣмъ не отличаются отъ прессовъ, употребляемыхъ въ Имеретіи, а помѣщаются всегда въ марани. Выдавленный изъ подъ преса сокъ прибавляется къ суслу, а выжимки — *чача* сохраняются въ кувшинахъ, если хотятъ изъ нихъ выгнать водку, или же онѣ поступаютъ для приготовленія второго вина.

Послѣ бурнаго броженія, продолжающагося обыкновенно отъ 7 до 14 дней, вино, въ состояніи тихаго броженія, часто употребляется для питья подъ именемъ *мачари* (*манчари*); если же оно предназначается для болѣе или менѣе продолжительнаго сохраненія, то отверстие для выхода газа (сасуле), если таковое имѣлось, закрывается и кувшинъ замазывается глиною, а затѣмъ вино оставляется въ покоѣ до весенней переливки.

Въ прежнія времена, въ годы обильныхъ урожаевъ, когда мѣстные вина имѣли сбытъ въ Кутаисѣ и на другихъ рынкахъ Кутаисской губерніи, бѣлыя вина въ большинствѣ случаевъ подкрашивали, чтобы поддѣлаться къ вкусамъ потребителей. Подкрашиваніе винъ дѣлается послѣ тихаго броженія, обыкновенно въ концѣ декабря или въ началѣ января. Для этого употребляется въ Гуріи сортъ *чупеши*, а въ Мингреліи *панети*. Виноградъ, предназначенный для этой цѣли, оставляется въ корзинкѣ на 1—2 недѣли, а когда наступитъ гниlostное броженіе, онъ высыпается въ мѣдный котель — *квоби*, *кардали* и въ немъ разминается руками; затѣмъ, прибавивъ къ массѣ немного того вина, которое хотятъ подкрасить, всю эту массу съ мязгою нагрѣваютъ на медленномъ огнѣ довольно долго до температуры кипѣнія; послѣ охлажденія, не отдѣляя выжимокъ отъ сока, а выбравъ только гребни, вливаютъ всю массу въ кувшинъ съ виномъ, назначеннымъ для подкраски; наконецъ, кувшинъ закрываютъ плотно крышею и замазываютъ глиною. Въ



такомъ видѣ вино оставляется до переливки. На *саналне* (около 10 пудовъ) вина требуется одинъ пудъ красильнаго винограда.

Доливка винъ не дѣлается, напротивъ, прежде, до появленія болѣзней, во всѣхъ винодѣльческихъ селеніяхъ Гуріи и Мингреліи практиковалась отливка винъ. Въ январѣ или въ началѣ февраля, словомъ, отъ новаго года до масляницы и всегда при полнолуніи, открываются всѣ полные кувшины и съ cadaго, смотря по его величинѣ, берется отъ $\frac{1}{4}$ до 1 ведра вина, а затѣмъ кувшины неполными закрываются тѣмъ же порядкомъ, какъ и до этого. Обычай этотъ называется *климоба*, *дабашва*; въ нѣкоторыхъ мѣстахъ онъ сохранился до настоящаго времени и строго соблюдается. По происшествіи нѣ котораго времени, чаще всего весною, открытые для переливки кувшины оказываются полными. Фактъ заполнения кувшиновъ не подлежитъ никакому сомнѣнію; я самъ часто бывалъ очевидцемъ такого, повидимому, феноменальнаго явленія. По моему мнѣнію, его можно объяснить тѣмъ, что глиняный кувшинъ, будучи неглазурованъ, имѣетъ поры, чрезъ которыя, на основаніи физическаго закона диффузіи жидкостей, грунтовая вода должна проникать въ кувшинъ, но не наоборотъ; вслѣдствіе этого кувшинъ и наполняется. Быть можетъ, однако, это явленіе происходитъ вслѣдствіе возобновленія броженія съ наступленіемъ теплой погоды.

Съ марта по апрѣль мѣсяць производится переливка вина—*гвинисъ гадагеба* (*виноцурва гвиниши*) въ другіе кувшины. Вина слабыя, къ которымъ нужно причислить также вина отъ изабеллы и вина мѣстностей низменныхъ, — непрочныя и подверженныя скорой порчѣ, переливаютъ раньше и повторяютъ эту операцію нѣсколько разъ, по прошествіи извѣстныхъ промежутковъ времени; такъ, напри-



мѣръ,—въ мартѣ и іюлѣ, или же въ февралѣ, апрѣлѣ и іюнѣ. Въ прежнія времена переливкѣ вина не придавали такого существеннаго значенія, какъ нынѣ. По рассказамъ многихъ старожилонъ, хорошія, крѣпкія вина никогда не подвергались переливкѣ, а оставлялись на гуцѣ; вино отъ этого не только не портилось, а, наоборотъ, приобрѣтало крѣпость и другія хорошія качества ¹⁾.

Проклеиваніе винъ въ описываемомъ районѣ не производится, а равно и фильтрованіе.

Изъ болѣзней вина въ Гуріи и Мингреліи чаще всего наблюдаются съ середины весны и лѣтомъ *гвинисъ монаква* (*гвиниши мортала*), извѣстное въ Имеретіи подъ именемъ *гвинисъ гадабрѹнеба*. При этой болѣзни вино сильно мутится, приобрѣтаетъ кислый вкусъ и запахъ гнили, потомъ чернѣетъ или принимаетъ синій цвѣтъ; болѣзнь эта является результатомъ какъ винокислаго броженія, такъ и молочнаго окисанія. Затѣмъ идутъ: окисаніе—*гвинисъ адзмареба* (*гвиниши дабжемба*) и цвѣтеніе—*пркисъ мокидеба* (*ичкиши му-подвала*). Для предупрежденія и устраненія этихъ заболѣваній въ описываемомъ районѣ никакихъ средствъ не употребляютъ кромѣ частой переливки. Болѣзнямъ одинаково подвергаются вина, хранящіяся въ кувшинахъ, зарытыхъ какъ на открытомъ воздухѣ, такъ и въ помещеніи, называемомъ *марани*; напротивъ, вина, хранящіяся въ кувшинахъ, зарытыхъ въ *марани* или же въ по-

¹⁾ Въ нѣкоторыхъ селеніяхъ Гуріи, по рассказамъ старожилонъ, чтобы сохранить вино на нѣсколько лѣтъ, практиковался слѣдующій способъ: при полученіи новаго урожая въ цементированный известью и тщательно вымытый кувшинъ вливали старое вино, оставивъ недополненнымъ у горла на одну пядь, потомъ растопленнымъ воскомъ заливали пустое мѣсто до верха и затѣмъ закрывали глиною обычнымъ порядкомъ; закупоренное, такимъ образомъ, какъ бы герметически, вино, сохранилось очень долго.



гребахъ подъ жилыми помѣщеніями, по замѣчанію мѣст-
ныхъ старожиловъ, портятся чаще, приобрѣтая запахъ и
вкусъ затхлости—*шморисъ сули*. Явленіе это замѣчается,
главнымъ образомъ, въ нѣкоторыхъ селеніяхъ Гуріи, по-
этому-то тамъ кувшины большею частью закапываются на
открытомъ воздухѣ, а не въ марани, или въ погребахъ.

Въ Гуріи и Мингреліи бочки не вошли еще въ упо-
требленіе, а для храненія вина единственной посудой явля-
ются пока глиняные кувшины—*чури (лагани), кибари*
(*лахути*).¹⁾ Приготавлиются они на мѣстѣ и отличаются отъ
винодѣльной посуды этого рода, употребляемой въ Іахетіи
и Имеретіи, маленькимъ отверстіемъ (рабочему нельзя влезть
въ эти кувшины для мытья) и гораздо меньшими размѣ-
рами; вмѣстимость нынѣ употребляемыхъ кувшиновъ рѣд-
ко превышаетъ 20—25 *сацкави* или *кокѣ*²⁾; въ прежнее
же время *чури* встрѣчались громаднхъ размѣровъ, часто
емкостью въ 200—300 *сацкавовъ*³⁾. Въ Гуріи приготовленіемъ

¹⁾ При отсутствіи подваловъ употребленіе кувшиновъ представляетъ много удобствъ и имъ слѣдуетъ отдать предпочтеніе предъ бочками въ теперешнемъ погребномъ хозяйствѣ района. Хорошо вымазанные внутри и герметически закупоренные кувшины, притомъ, если они зарыты на возвышенномъ и хорошо отѣвненномъ мѣстѣ съ сухимъ и проникаемымъ для воды грунтомъ, незамѣнимы; они выполняютъ двоякую роль: подвала и бочки, устрояя, такимъ образомъ, вредное вліяніе пережнѣ температуры воздуха.

²⁾ *Сацкави*—гурійская, а *кока* мингрельская мѣра вина; обѣ одинаковой емкости и равняются 1½ имеретинскимъ *чапамъ*, 3 *батманамъ*, 6 *тунгамъ*, 12 *манеркамъ* или 30 виннымъ бутылкамъ, т. е. нѣсколько менѣе двухъ ведеръ. *Манерка*—общеупотребительная мѣра жидкости какъ въ Гуріи, такъ и въ Мингреліи она соотвѣтствуетъ ½ тунгѣ, 2 чарекамъ или же 2½ бутылкамъ.

³⁾ Одинъ изъ такихъ громаднхъ *чури* былъ найденъ въ Озургетахъ въ 1883 году, при рытнѣ фундамента на томъ мѣстѣ, гдѣ въ прежнее время находилась *марани* владѣтельнаго князя Гуріи. Покойный князь Григорій Гуріели заставилъ выкопать этотъ *чури* цѣлымъ и перенести къ себѣ во дворъ, гдѣ онъ сохраняется и по настоящее время.

чури занимаются въ селеніяхъ Агети и Ацана, гдѣ это производство имѣеть чисто кустарный характеръ. По вынутіи изъ печи, когда чури еще не остыли, внутреннія стѣнки ихъ смазываютъ дегтемъ—*купри*, рѣже воскомъ и въ такомъ видѣ пускають въ продажу. Чури изъ сел. Агети славятся своею прочностью и расходуются не только по всей Гуріи, но и въ сосѣднихъ съ нею селеніяхъ Имеретіи и Мингреліи; продаются онѣ, смотря по величинѣ, отъ 50 к. до 5 руб. и притомъ всегда на наличныя деньги, а не на зерновые хлѣба, какъ это дѣлается въ Имеретіи и Карталиніи. Въ Мингреліи винныя кувшины—*лагвани* дѣлаются въ селеніяхъ: Старо-Сенаки, Намколю, Мухури, Джвари, Пахулани, Чале, Чкадуани, Корцхели и др. Особенною извѣстностью пользуются лагвани изъ Намколю. Мингрельскіе кувшины внутри ничѣмъ не обмазываются; цѣны на нихъ существуютъ такія же, какъ и въ Гуріи. Вся мелкая посуда гончарнаго производства—*квибари* (*лахути*), *сацкави* (*кока*), *дора* (*похали*), *чарика* (*кокашія*), *ничхлури* (*чабакія*), *доки* (*орколи*), *лагина* (*нирта*) и пр., готовится на мѣстѣ въ тѣхъ же селеніяхъ, гдѣ и кувшины.

Новые кувшины особаго подготовленія не требуютъ, а что касается до старыхъ, то ихъ начинаютъ тщательно очищать еще до наступленія сбора винограда. Для очистки кувшиновъ употребляется, главнымъ образомъ, *орчхуши* (*орчеши*)—это укрѣпленный на длинной рукояткѣ пучекъ изъ связанныхъ чехликовъ кукурузныхъ початковъ, или же изъ стеблей кустарниковъ *дзмерхли* (*Ruscus hypophyllum* L.) и обыкновенной иглицы (*Ruscus aculeatus* L.). Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ описываемаго района употребляютъ и *сарухи* (*опечи*), приготовляемый какъ и въ Имеретіи изъ коры черешни. По удаленіи гущи начинается самое мытье кувшиновъ обыкновенно холодною водою; оно продолжается



до тѣхъ поръ, пока при вдуваніи въ кувшинъ воздуха не будетъ совершеннаго отсутствія запаха гнили. Для лучшей очистки и уничтоженія запаха кувшины промываются горячею водою со щелокомъ и отваромъ персиковыхъ листьевъ, а затѣмъ нѣсколько разъ ополаскиваются холодною водою. Употребляемую для промыванія воду удаляютъ изъ *чурі* посредствомъ черпака *орконе* (*хенара*) изъ бутылочной тыквы (*Lagenaria vulgaris* L.). Съ помощью шнурка, прикрѣпленнаго къ дну черпака снаружи, онъ весьма удобно опрокидывается и опорожняется; погружается же онъ въ жидкость надавливаніемъ прута, прикрѣпленнаго у горла черпака посредствомъ другого шнурка.

Окуриваніе кувшиновъ сѣрою въ районѣ не практикуется.

Вино изъ кувшиновъ достается также посредствомъ черпака—*коне* (*херке*) изъ бутылочной-же тыквы; онъ похожъ на *оршумо*, но отличается отъ него болѣе длинною рукояткою, прикрѣпленною не прямо, какъ у *оршумо*, а наискось.

Чистое вино, состоящее изъ одного перебродившаго сока винограда, безъ примѣси воды, называется *шуми* (*нетки*); если же къ суслу прибавляется около половиннаго количества воды, но не больше, то такое вино извѣстно въ описываемомъ районѣ подъ именемъ *шва-гвино* (*шка-гвини*). На выжимки по выдавленіи сока наливается вода, обыкновенно въ количествѣ вдвое менѣе полученнаго сусла, и оставляется для броженія въ сацнахели на нѣсколько дней; послѣ этого выжимки подвергаются новой давкѣ и сусло сливаютъ въ кувшины; къ нему нерѣдко прибавляютъ немного *шуми* (обыкновенно меньше половины), иногда же этого не дѣлаютъ. Полученное этимъ способомъ вино носить названіе *натквени* (*наукарини*) и является главною составною частью при приготовленіи *шва-гвино* (прибавляется всегда *натквени*, а не чистая вода), или же оно выпивается самостоятельно.



Въ годы неурожайные, особенно на виноградъ мѣстныхъ сортовъ, въ нѣкоторыхъ селеніяхъ описываемаго района, при недостаткѣ насажденій изабеллы, въ настоящее время готовятъ еще одинъ напитокъ, извѣстный подъ названіемъ — *курдзисъ-цхали* (виноградная вода), а въ Имеретіи — *цхаль-мачара*. Это нѣчто въ родѣ винограднаго кваса и готовится очень просто: въ кувшинъ кладутъ нераздавленный виноградъ, наполняютъ чистою водою и плотно прикрываютъ, замазывая глиною; на 10—12 сацкавовъ воды (18—22 ведеръ) достаточенъ одинъ годори винограда. По происшествіи двухъ-трехъ недѣль напитокъ становится годнымъ для употребленія. Курдзисъ-цхали имѣетъ вкусъ кислощелочной, по цвѣту, отчасти и по вкусу напоминаетъ вино, пьется пріятно, но сохраняется недолго; вообще какъ этотъ, такъ и предыдущіе виды второго вина — *шва-гвино*, *натквени* и др. ¹⁾, содержатъ ничтожное количество спирта, сохраняются очень недолго, а съ наступленіемъ весны портятся; они употребляются только въ домашнемъ обиходѣ и выпиваются всегда зимою.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Гуріи и Мингреліи изъ винограднаго сусла готовятъ патоку — *петмези* (*бетмези*). Для приготовленія этого продукта выжатый виноградный сокъ кипятятъ на огнѣ и стущаютъ до половины своего объема; по охлажденіи его вливаютъ для сохраненія въ *квибари* (*лахути*). Патока эта идетъ исключительно для домашняго

¹⁾ Приготовленіе *курдзисъ-цхали* и подобнаго рода винъ было вызвано значительнымъ уменьшеніемъ урожая въ винограда, вслѣдствіе появленія грибныхъ болѣзней; при этомъ своего рода виноградномъ кризисѣ, когда насажденій изабеллы еще не было, а урожай мѣстныхъ сортовъ совсѣмъ пропадали, жители селеній, расположенныхъ близъ лѣсовъ, начали готовить еще *цхависъ-гвино* и *моцвисъ-гвино* — вина изъ ягодъ лавровишни (*Prunus Laurocerasus* L.) и черники (*Vaccinium Arctostaphylos* L.).



употребленія на приготовленіе *пеламуши* (*пеланши*)—винограднаго киселя; при варкѣ пеламуши обыкновенно добавляется столько воды, сколько ея выпарилось при приготовленіи петмези.

Сладкія и шипучія вина приготовляются въ видѣ опыта очень немногими хозяевами и притомъ всегда въ маломъ количествѣ, въ бутылкахъ, для домашняго употребленія.

Въ большинствѣ случаевъ изъ остатковъ винодѣлія: выжимокъ—*чача* и гущи—*тхле* (*тхоло*) въ описываемомъ районѣ выкуриваютъ водку. Съ увеличеніемъ насажденія изабеллы эта отрасль стала постепенно развиваться, а въ послѣдніе годы виноградо-водочное производство принимаетъ въ районѣ, особенно въ Гуріи, чисто промышленный характеръ. Изабелла, какъ извѣстно, даетъ вино слабое, плохого качества, а потому изъ выжимокъ ея второе вино не готовится, но выкуривается водка или же онѣ выбрасываются, либо поступаютъ на кормъ свиньямъ¹⁾; нѣкоторые хозяева употребляютъ на выкурку водки и вино изъ изабеллы. Промышленныхъ винокуренныхъ заводовъ въ описываемомъ районѣ нигдѣ не устроено и выкурка производится на неусовершенствованныхъ садовладѣльческихъ заводахъ, каковыя встрѣчаются въ Имеретіи и другихъ мѣстахъ Кутаисской губерніи. Въ районѣ имѣется только одинъ усовершенствованный заводъ въ имѣніи принцессы Мюратъ. Несмотря, однако на первобытность своего устройства, садовладѣльческіе заводы даютъ большой перекуръ, въ общемъ отъ 100 до 150 градусовъ и больше.

Промышленное винокурение началось въ Гуріи въ 1889 году и съ этого времени съ каждыиъ годомъ прогрессируетъ.

¹⁾ Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ описываемаго района изъ выжимокъ выбираются виноградныя сѣмена и сохраняются на зиму. Изъ дробленыхъ на мельницахъ виноградныхъ зеренъ пополамъ съ кукурузою дѣлается болтушка, идущая на скармливаніе порослящимся свиньямъ.



Такимъ образомъ въ 1891 году винокуренныхъ заводовъ въ Гуріи было не болѣе 70, а въ настоящее время число ихъ доходить до 500.

По свѣдѣніямъ акцизнаго вѣдомства, на садовладѣльческихъ заводахъ за послѣдніе четыре года выкурено спирта:

Года.	Въ Гуріи.		Въ Мингрелии.		Въ остальныхъ частяхъ Кутаисской губерніи.		Всего въ Кутаисской губерніи.	
	Число заводовъ.	Количество спирта.	Число заводовъ.	Количество спирта.	Число заводовъ.	Количество спирта.	Число заводовъ.	Количество спирта.
1892	—	952,295 ¹ / ₄ °	—	51,118*	—	237,025 ³ / ₄ °	510	1,240,439°
1893	—	1,260,277 ³ / ₄ °	—	40,507°	—	441,439 ¹ / ₄ °	718	1,742,224°
1894	457	1,683,732°	41	62,823 ¹ / ₄ °	125	390,803 ¹ / ₂ °	623	2,137,358 ³ / ₄ °
1895	354	959,414 ¹ / ₄ °	39	50,181°	244	266,672 ¹ / ₄ °	637	1,276,267 ¹ / ₂ °
Среднее.	—	1,213,925°	—	51,157°	—	333,985°	—	1,599,072°

Какъ видно изъ этой таблицы, изъ всего количества выкуриваемаго въ цѣлой губерніи спирта на описываемый районъ приходится 79%; въ отдѣльности же на Гурію — 76%, а на Мингрелию — 3% ¹⁾.

Чтобы ясно видѣть насколько виноградо-водочное производство занимаетъ въ Гуріи первенствующее мѣсто, срав-

¹⁾ За неимѣніемъ данныхъ о количествѣ выкуриванія водки по уѣздамъ за предшествующіе годы, намъ пришлось ограничиться только четырьмя годами. По даннымъ акцизнаго надзора (см. Отчетъ о ходѣ акцизнаго дѣла въ Закавказскомъ краѣ и Закаспійской области за 1893 годъ) въ цѣлой губерніи за 5 предшествующихъ лѣтъ выкурено спирта:

1887 г.	на 9 заводахъ	— 22,460°
1888 »	» 23 »	— 38,426°
1889 »	» 60 »	— 120,725°
1890 »	» 262 »	— 610,537°
1891 »	» 497 »	— 907,240°

Такимъ образомъ, садовладѣльческое винокурение въ Кутаисской губерніи постепенно расширяется.



нительно съ другими частями Кутаисской губерніи, приведемъ данныя относительно распредѣленія этого производства въ 1894 году по уѣздамъ:

Въ Озургетскомъ	на 457 зав.	выкурено 1.683,732°
„ Шорапанскомъ	66 „ „	241,739 1/2 °
„ Кутаисскомъ	43 „ „	109,324 1/2 °
„ Зугдидскомъ	40 „ „	62,767 1/4 °
„ Сухумскомъ округѣ	11 „ „	33,919°
„ Рачинскомъ уѣздѣ	3 „ „	1,554 1/2 °
„ Лечхумскомъ „	1 „ „	1,404°
„ Сенакскомъ „	1 „ „	55°
„ Батумскомъ округѣ	1 „ „	2,862°
„ Артвинскомъ „	— „ „	—
Итого	263 „ „	2137358 3/4 °

Расходъ на одинъ градусъ спирта въ Гуріи колеблется между 2,₆ и 7,₆ коп. ¹⁾, въ среднемъ не превышаетъ 5 коп., такъ что если принять за среднее количество выкуриванія спирта 1.200,000 градусововъ, то чистый доходъ отъ этого производства составитъ 60 т. руб., но, можно полагать, что и больше, такъ какъ большинство заводчиковъ крестьяне, которые ведутъ это дѣло чисто хозяйственнымъ способомъ и не цѣнятъ свой трудъ. Такимъ образомъ, выручая изъ этого производства такую сумму, мѣстное населеніе находитъ въ немъ нѣкотораго рода подспорье для поддержанія своего хозяйства.

Добываемая въ описываемомъ районѣ водка сбывается на главные ректификаціонныя заводы въ Поти, Батумѣ и въ Кутаисѣ, среднимъ числомъ, по 10 коп. за градусъ.

¹⁾ „О фруктово-водочномъ производствѣ въ Закавказскомъ краѣ“, кн. И. З. Андроникова (Труды Импер. Кавк. общ. сельск. хоз. за 1893 г. № 5—7).



Водка вообще доставляется въ Поти по желѣзной дорогѣ, но изъ Гуріи она перевозится туда въ большинствѣ случаевъ на арбахъ. Бочки для сохраненія и перевозки водки даются заводчиками.

Какъ уже было упомянуто выше, не весь описываемый районъ извѣстенъ былъ качествами своихъ винъ, а только нѣкоторыя его части. Наиболѣе важною въ этомъ отношеніи мѣстностью являются бассейнъ рр. Супсы и Натанеби въ южной части Гуріи. Вся эта предгорная полоса, расположенная на склонахъ Ахалцихо-Аджарскихъ горъ, составляетъ естественное продолженіе главнаго винодѣльческаго района Имеретіи на лѣвомъ берегу р. Квирилы (отъ с. Харагоули до с. Багдади) и потому вмѣстѣ съ этимъ райономъ съ незапамятныхъ временъ и теперь славится своими прекрасными винами.

Я нахожу необходимымъ привести здѣсь указанія на самыя лучшія вина Гуріи, заслуживающія особаго вниманія.

Чхавери или *чхаврисъ* *вино*. Такъ называются бѣлыя вина по сорту винограда того же названія (впрочемъ, вина эти встрѣчаются со всѣми переливами цвѣтовъ отъ чисто бѣлаго и ярко-янтарнаго до блѣдно-розоваго цвѣта); они крѣпки, ароматичны, нѣжны, муссируютъ, пріятнаго, сладкаго, слабо-кислаго вкуса, напоминающаго шампанскія вина; готовятся изъ сорта чхавери, а также изъ тетриша и всегда подвергаются броженію безъ выжимокъ. Лучшія вина чхавери получались въ селеніяхъ Аскана, Оцхана, Шемокмеди, Макванети и Лихаури. Въ настоящее время вина эти становятся вообще рѣдкостью, но въ названныхъ селеніяхъ хотя и не въ большомъ количествѣ все же можно найти чхавери у нѣкоторыхъ немногихъ хозяевъ. Вина чхавери всегда продаются на мѣстѣ, не менѣе 5 руб. (ведро 2 р. 70 к.), иногда же и по 10 руб. за сацхави (ведро за 5 р. 40 к.). Главными



производителями этихъ винъ считаются садовладѣльцы тѣхъ же селеній: князья Гуріели и Накашидзе и дворяне Асатіани, Думбадзе, Мачутадзе, Такаишвили и Вебуришвили.

Саджавахскія. Красныя весьма крѣпкія вина, съ хорошимъ ароматомъ; они отлично выносятъ перевозку и сохраняются продолжительное время. Приготавливаются они изъ сорта схилатобани и мтеванъ-диди (акидо) въ мѣстности *Саджавахо*,¹⁾ а потому и называются *саджавахскими*. До появленія болѣзни оидіумъ саджавахскія вина имѣли большой сбытъ въ Кутаисѣ и другихъ мѣстахъ Кутаисской губерніи; тогда господствовали на рынкахъ только эти вина, а свирскія и рачинскія вина тогда были менѣе распространены. Въ настоящее время съ замѣною названныхъ выше сортовъ болѣе устойчивыми отъ грибныхъ болѣзней сортами, какъ аладастури и др., чистыя саджавахскія вина попадаютъ очень рѣдко, причѣмъ все получаемое вино обыкновенно не вывозится за предѣлы своего района; цѣны на теперешнія саджавахскія вина—отъ 3 до 5 руб. за сацхави на мѣстѣ (ведро за 1 р. 60 к.—2 р. 70 к.).

Джани или *джанисъ-вино*. Красныя вина, отличающіяся своею крѣпостью, ароматомъ и пріятнымъ тонкимъ букетомъ. По замѣчанію мѣстныхъ старожиловъ, вина эти по всѣмъ признакамъ, очень сходны съ оджалешскими и ничѣмъ не уступали по своимъ качествамъ кахетинскимъ. Вина джани готовились исключительно изъ сорта *джани* въ селеніяхъ Вукисъ-цихе, Янаули, Еркети, а также въ окрестностяхъ этихъ селеній, а главными производителями этихъ винъ были мѣстные землевладѣльцы князья Эристо-

¹⁾ Въ составъ мѣстности, называемой Саджавахо, кромѣ двухъ обществъ Озургетскаго рѣзда—Нанейшвили-сеульскаго и Земохетскаго, входятъ еще три сосѣднія съ ними общества Кутаисскаго уѣзда—Абашское, Мухакруйское и Тобапіерское.



вы, а также дворяне Шарашидзе и Джакели. Въ виду того, что сортъ джани въ сильной степени подверженъ порчѣ отъ грибка *Oidium Tuckeri*, вина эти теперь становятся рѣдкостью; только у нѣкоторыхъ хозяевъ, живущихъ въ упомянутыхъ селеніяхъ, можно достать эти вина и то въ слишкомъ маломъ количествѣ, не кувшинами, а бутылками. Извѣстное нѣкогда въ Гуріи и во всей Кутаисской губерніи *марисъ-вино*—также принадлежало къ разряду винъ *джани* и получило названіе по фамиліи садовладѣльца, выдѣлывавшаго это вино. Въ началѣ двадцатыхъ годовъ текущаго столѣтія въ селеніи Унаули, близъ Букисть-цихе, поселился англичанинъ Я. Марръ (отецъ профессора Н. Марръ), агрономъ-практикъ, пріобрѣвшій по всей Кутаисской губерніи извѣстность улучшенными приѣмами своего винодѣлія. Земля въ этомъ селеніи, отличающемся всѣми благоприятными условіями для виноградарства, была отведена Марру послѣднимъ владѣтельнымъ княземъ Гуріи даромъ, а до того ему пришлось много скитаться и даже терпѣть неудачи въ попыткахъ заняться винодѣліемъ. По разсказамъ сосѣднихъ старожиловъ, г. Марръ имѣлъ виноградникъ маглари, засаженный преимущественно лозами сорта *джани*, а также схилатобани и мтеванъ-диди; обрабатывался этотъ маглари мѣстнымъ способомъ; даблари ¹⁾ у Марра вовсе не было. Этотъ агрономъ готовилъ только красное вино по мѣстному способу съ нѣкоторыми усовершенствованіями, состоявшими, главнымъ образомъ, въ тщательной сортиров-

¹⁾ Въ нѣкоторыхъ описаніяхъ Кавказа, а также въ очеркахъ винодѣлія этой страны, приводится указаніе на неудавшіяся будто-бы попытки Марра развести въ Гуріи низкоствольную лозу. Я, какъ уроженецъ Гуріи, имѣлъ случай слышать увѣренія всѣхъ мѣстныхъ старожиловъ, а также внуковъ и правнуковъ Я. Марра, живущихъ и въ настоящее время на его землѣ, что онъ не разводилъ виноградниковъ даблари, т. е. низкоствольныхъ.

кѣ винограда, который отбирался по сортамъ, съ отдѣленіемъ гнилыхъ и испорченныхъ ягодъ отъ здоровыхъ; кромѣ того у Марра виноградъ собирался отдѣльно съ нижней, средней и верхней частей куста. Разминаніе ягодъ и броженіе сусла въ *сацнахели* дѣлалось у этого агронома также, какъ и у мѣстныхъ виноградарей; въ нѣкоторыхъ только случаяхъ сацнахели плотно закрывалось и, такимъ образомъ, бурное броженіе происходило въ закрытомъ помѣщеніи; по окончаніи же броженія сусло сливалось въ *чуру*, окуренную предварительно сѣрою. Выдержавъ въ продолженіе одного года въ кувшинахъ вино, Марръ переливалъ его въ бутылки, въ которыхъ сохранялъ до употребленія и отсылалъ для продажи. Хотя вина Марра, по замѣчанію старожиловъ, мало отличались отъ лучшихъ мѣстныхъ винъ, но онъ нашелъ для своихъ винъ сбытъ не только въ Кутаисской губерніи, но и въ приморскихъ городахъ Россіи; даже за границую онъ первый познакомилъ Европу съ кавказскими винами. Въ концѣ тридцатыхъ годовъ Марра посѣтилъ извѣстный путешественникъ Дюбуа де Монпере, который пилъ у него красное вино изъ *джани* и нашелъ его очень хорошимъ по крѣпости, букету и пріятному, нѣжному и тонкому вкусу ¹⁾). Въ это время Я. Марръ приготавливалъ около 300 сацхавовъ вина изъ собственныхъ виноградниковъ, да еще прикупалъ виноградъ отъ сосѣднихъ садовладѣльцевъ, но не за деньги, а на мануфактурные товары. Въ тѣ времена фабричныя произведенія были въ Гуріи рѣдкостью и за аршинъ ситцу или бязи давали Марру по одному годори винограда.

Въ 1841 году, во время волнений въ Гуріи, имѣніе Марра было разорено до основанія, а въ шестидесятыхъ годахъ онъ оставилъ свое хозяйство и переѣхалъ въ Кутаисъ для

¹⁾ Dubois de Montpéroux. „Voyage autour du Caucase“.

завѣдыванія открытою тамъ казенною фермою и больше не возвращался въ свое имѣнiе.

Изъ сортовъ джани и оджалеси въ сел. Нога, въ Саджавахо, заслуживаютъ вниманiя виноградныя насажденiя маглари на шелковицахъ, площадью около 15 десятинъ, разведенныя извѣстнымъ мѣстнымъ хозяиномъ кн. Михаиломъ Эрстовымъ. До появленiя болѣзни оидiумъ этотъ виноградникъ давалъ обильные урожаи винограда, изъ котораго приготовляли превосходное красное вино; въ настоящее время въ годы урожайныя виноградникъ этотъ даетъ около 100 сацхавовъ такого же вина. Нынѣшнiй владѣлецъ этого сада кн. А. М. Эрстовъ началъ въ 1895 году, въ первый разъ, лѣчить свои лозы отъ грибныхъ болѣзней и получилъ удовлетворительный результатъ. Нужно, поэтому, надѣяться, что если ежегодно будетъ производиться своевременное лѣченiе описываемаго виноградника, то это окажетъ полезное влiянiе на распространенiе лѣченiя у сосѣдей и поведетъ къ поднятiю виноградарства.

Въ селенiяхъ Багдади, Аскана и Бахви, изъ сорта *мтеванъ-диди* производятъ вина темно-краснаго цвѣта, крѣпкiя, ароматичныя, хорошо сохраняющiяся, которыя ничѣмъ не уступаютъ кахетинскимъ (употреблялись и для медицинскихъ цѣлей ¹⁾). *Сацхави* этого вина продается на мѣстѣ отъ 5 до 7 руб., а иногда и болѣе (ведро за 2 р. 70 к.— 3 р. 80 к.). Главными производителями этихъ винъ являются князья Максименишвили и дворяне Асатиани, живущiе въ этихъ же селенiяхъ и имѣющiе тамъ виноградники.

Между винами Мингрелии первое мѣсто принадлежитъ вину *оджалеси*; оно темно-краснаго цвѣта, густое, крѣпкое, съ приятнымъ ароматомъ, по вкусу своему и крѣпости напоминаетъ европейскiя вина—бургундское и порт-

¹⁾ „Кавказское сельское хозяйство“ № 53, 1894 г.



вейнъ; улучшается переливкою, сохраняется долго и хорошо выносить перевозку. Нѣкоторыя оджалешскія вина по своимъ качествамъ не уступали хорошимъ кахетинскимъ винамъ и считались самыми лучшими не только въ Мингрелии, но и во всемъ Закавказьѣ ¹⁾. Районъ производства оджалешей—холмистая часть Мингрелии по среднему теченію рр. Абаша и Техури, которая тянется съ востока на западъ на протяженіи 40 верстъ отъ селенія Ваха до Шхепи и заключаетъ въ себѣ селенія, славившіяся оджалешскими винами: Ваха, Салхино, Скурди, Чачхури, Тамакони, Гурдзечи, Таргамаули, Нахунеу, Абедати, Джолеви, Ушпачати, Упаликари и Шхепи. Вся эта нагорная полоса имѣетъ известковую почву, обращена къ солнцу, — лежитъ на припекѣ, и этимъ самымъ поставлена въ наилучшія условія для винодѣлія; самое названіе вина происходитъ отъ этого характернаго мѣстоположенія виноградниковъ: *бжа* по мингрельски значитъ солнце, *бжалеш* или *о-бжалеш*—согрѣтый, обожженный солнцемъ, а отсюда испорченное слово *оджалеш*. Названіе бургундскаго вина „côte rôtie“ соответствуетъ названію *оджалеш* и происхожденіе свое беретъ въ тѣхъ же условіяхъ мѣстности ²⁾. *Оджалеш* дѣлается изъ сорта *сванури* или *шонури*, лозы котораго имѣютъ подпорами исключительно хурму (*Diospyros Lotus L.*), рѣдко ольху. Самые лучшія вина въ районѣ разведенія сорта *сванури* получались въ селеніи Салхино ³⁾, въ виноградникахъ

¹⁾ Извѣстный путешественникъ Шарденъ, посѣтившій Мингрелию въ 1672 году, объ этомъ винѣ говоритъ слѣдующее: „il a de la force et beaucoup de corps, il est agréable au goût et bon à l'estomac“. (Voyages du Chevalier Chardin en Perse et autres lieux de l'Orient).

²⁾ „Закавказскія воспоминанія. Мингрелия и Сванетія“. Бороздина.

³⁾ *Салхино* погрузински значитъ мѣсто веселья; здѣсь, въ этомъ селеніи была лѣтняя резиденція владѣтеля Мингрелии, съ обширными



владѣтеля Мингрелии. Въ настоящее время, вслѣдствіе пагубнаго дѣйствія грибка *Oidium Tuckeri*, оджалешскія вина становятся рѣдкостью.

Чвитилури.—Бѣлыя вина, называемыя такъ по сорту винограда; они очень крѣпкія, ароматичныя, тонкія, по вкусу напоминаютъ гурійскія чхавери. Вина эти производятся въ сѣверо-восточной части Зугдидскаго уѣзда, въ горной полосѣ по среднему теченію рр. Хопи и Дчанъцкари въ селеніяхъ: Джвари, Сачино, Джгали, Пуки, Цаленджиха, Мухури, Чкадуаши, Корцхели, Кулискарри, Обуджи, Модиданахе, Ахути, Кирцхи, Джагра, Чаквинджи и др. Изъ этихъ селеній самыя лучшія вина выдѣлываются въ Пуки, Цаленджиха, Джгали (Джихасъ перди) и Джагра. Сортъ чвитилури заболѣванію отъ оидіума, сравнительно съ другими мѣстными сортами, подверженъ не въ такой сильной степени, поэтому въ годы урожайныя получается довольно значительное количество этого вина, такъ что оно поступаетъ въ продажу и цѣнится на мѣстномъ рынкѣ по 4—5 р. за коку (ведро 2 р. 20 к.—2 р. 70 к.).

Въ селеніи Пахулани и его окрестностяхъ за р. Ингуромъ изъ сорта *колоши* получалось пріятное, крѣпкое, розоваго цвѣта вино, съ тонкимъ букетомъ. Въ этомъ же селеніи у свѣтлѣйшаго кн. Григорія Дадіани и теперь имѣется виноградникъ маглари площадью около 25 десятинъ изъ одного колоши. Грибная болѣзнь *Oidium Tuckeri* пока не могла еще совсѣмъ уничтожить эти насажденія, такъ что и по настоящее время иногда получается кое-какой урожай этого вина.

виноградниками и марани, въ которой были зарыты большіе винныя кувшины для оджалешскихъ вишь. Одинъ изъ такихъ гигантскихъ размѣровъ кувшиновъ, вмѣщающій въ себѣ до 300 кокъ, находится и теперь, какъ оригинальность, въ дворцовой залѣ нынѣшней владѣлицы имѣнія Салхино, принцессы Саломе Мюратъ.



Всѣ перечисленные лучшія вина Гуріи и Мингреліи получались и теперь получаютъ съ виноградниковъ, расположенныхъ преимущественно на холмахъ и въ гористыхъ мѣстностяхъ; вина же низменныхъ мѣстностей описываемаго района слабы, водянисты, безъ аромата и вообще отличаются всѣми качествами плохихъ винъ. Но въ данномъ случаѣ исключеніе составляетъ низменная часть Мингреліи Сачилао и Сачконидло, гдѣ изъ сорта *пумпула* или *пумпулаши* получалось хорошее, нѣжное, блѣдно-розоваго цвѣта, легкое, столовое, пріятнаго вкуса вино. Для храненія винъ *пумпула* у владѣтельнаго князя Мингреліи въ Сачилао была особая *марани*, слѣды которой и теперь находятся на землѣ Маранскаго общества, получившаго свое названіе отъ упомянутаго помѣщенія для вина. Подпорнымъ деревомъ для этого сорта служила исключительно ольха; грибными болѣзнями онъ повреждается больше другихъ сортовъ, поэтому въ настоящее время вина *пумпула* или *пумпулаши*, подобно оджалеши, являются рѣдкостью, хотя въ исключительные годы кое-гдѣ еще можно достать нѣсколько бутылокъ этого вина у извѣстныхъ хозяевъ.

Что касается до винъ изъ изабеллы, то самыя лучшія изъ нихъ производятся именно въ тѣхъ районахъ, гдѣ и въ прежнее время мѣстные сорта давали хорошія вина. Подобно послѣднимъ, вина изабеллы бываютъ бѣлыя и красныя; *саухави* или *кока* хорошей изабеллы не рѣдко продается на мѣстѣ за 2—3 руб. (ведро 1 р.—1 р. 60 к.). Приготовленіе винъ изабеллы ничѣмъ не отличается отъ общеупотребительныхъ мѣстныхъ способовъ, только у нѣкоторыхъ хозяевъ, въ видѣ опыта, съ сусломъ отъ изабеллы стали продѣлывать разныя манипуляціи и достигли кое-какихъ хорошихъ результатовъ. Изъ числа такихъ хозяевъ нужно отмѣтить въ Гуріи дворянина Сіо Георгіевича Берид-

зе и князя Тимофея Дмитриевича Накашидзе, а въ Мингрелии. Тариела Александровича Дадіани. Вино приготовляемое по этому способу извѣстно въ Гуріи подъ названіемъ *сіосъ-гвино*, по имени перваго производителя Сіо Беридзе. Въ настоящее время въ описываемомъ районѣ многіе хозяева стали готовить изабеллу по этому способу для своего домашняго употребленія. Для приготовленія такого вина свѣжее, только что выжатое сусло процеживается чрезъ сито, наливается въ мѣдный котелъ и подвергается выпариванію, первоначально на медленномъ огнѣ, пока сусло въ котлѣ не уменьшится на одну пядь; въ продолженіе этого времени съ сусла снимается пѣна; затѣмъ огонь усиливается и сусло сильно кипятятъ, пока вся жидкость не выпарится до желаемого объема, обыкновенно на одну треть. Охлажденное сусло вливается въ кувшины, причемъ оставляется незаполненною, смотря по величинѣ самаго кувшина, отъ одной пяди до аршина отъ отверстія; послѣ этого кувшины закрываются и замазываются глиною обычнымъ порядкомъ. Въ маѣ мѣсяцѣ полученное молодое вино переливаютъ въ другіе кувшины; съ этого времени оно становится годнымъ для употребленія и выпивается въ продолженіе перваго же года. Если вино предназначается для долгаго храненія, то сусло выпаривается на половину, а затѣмъ вливается и сохраняется въ чурі тѣмъ же порядкомъ, какъ и въ первомъ случаѣ; въ маѣ производятъ его переливку въ другіе кувшины, а въ октябрѣ непременно наливаютъ въ бочки или въ бутылки, въ которыхъ оно закупоривается герметически, причемъ каждый годъ два раза сливается съ осадка. Въ продолженіи первыхъ двухъ лѣтъ вина эти имѣютъ сладковатый вкусъ, на третій же годъ начинаютъ терять его, становятся болѣе темными, приобрѣтаютъ ароматъ и крѣпость, а полной зрѣлости достигаютъ только на

четвертый годъ; чѣмъ дольше они сохраняются, тѣмъ становятся крѣпче, ароматичнѣе и пріобрѣтаютъ вкусъ, напоминающій хересъ. У перваго производителя такихъ винъ, двор. Сіо Беридзе (живетъ въ сел. Хидисъ-тави), всегда можно найдти нѣсколько бутылокъ такого вина, выдержаннаго отъ 4 до 8 лѣтъ.

Вина, приготовленныя посредствомъ выпариванія и варки сусла, крѣпки, спиртуозны, сладки, съ привкусомъ жженнаго сахара, ароматичны, цвѣта бываютъ отъ темно-золотистаго до блѣдно-коричневаго; по характеру своему и крѣпости они нѣсколько напоминаютъ испанскія вина хересъ и малагу. Несмотря, однако, на всѣ такія качества, вина эти все же отзываются какимъ то лѣткарствомъ, рѣзко отличаясь отъ мѣстныхъ натуральныхъ винъ; поэтому то описанный способъ приготовленія сгущеннаго вина изъ изабеллы и не получилъ замѣтнаго распространенія въ Гуріи и Мингреліи. Производствомъ сгущенныхъ винъ изабеллы занимаются только единичные хозяева, въ видѣ опыта, или для диковинки и притомъ въ небольшомъ количествѣ для своего домашняго потребленія.

Перейдемъ къ приведенію данныхъ относительно количества *ежегодной добычи вина* въ описываемомъ районѣ. Средній урожай вина съ одной десятины виноградниковъ маглари изъ изабеллы мы приняли въ 100 ведеръ (средній урожай съ десятины изабеллы 100 пуд. винограда, а на пудъ винограда получается 10 фунтовъ выжимокъ и 30 фун. или приблизительно одно ведро сусла); съ маглари изъ мѣстныхъ сортовъ средній урожай вина въ настоящее время нельзя принять болѣе 25 ведеръ съ одной десятины. Слѣдуетъ, однако, не упускать изъ вида, что насажденія послѣдняго типа постепенно замѣняются насажденіями изабеллы и что вмѣстѣ съ тѣмъ начало увеличиваться количе-

ство виноградниковъ даблари, съ которыхъ въ среднемъ получается 200 и болѣе ведеръ вина съ одной десятины. Такимъ образомъ, безъ особенной погрѣшности можно принять въ общемъ за средній урожай вина въ мингрело-гурійскомъ районѣ 100 ведеръ съ одной десятины, тѣмъ болѣе, что въ годы урожайные изабелла въ большинствѣ случаевъ даетъ урожай въ 200 и больше ведеръ, такъ что и принимаемое среднее число кажется малымъ. По этимъ соображеніямъ въ Гуріи должно получаться 618,000 ведеръ вина въ годъ, въ Мингрелии же—1,250,000, а всего въ описываемомъ районѣ—1,868,000 ведеръ вина. Все это количество потребляется на мѣстѣ и кромѣ того въ районъ ввозится изъ Шорапанскаго и Кутаисскаго уѣздовъ около 100,000 пудовъ вина по желѣзной дорогѣ и столько же вьючнымъ способомъ—*чаландарми* ¹⁾. Очень большое количество мѣстнаго вина потребляется при выдающихся событіяхъ въ мѣстномъ быту—на похоронахъ, свадьбахъ, храмовыхъ праздникахъ и т. п. Слѣдуетъ, однако, оговорить, что болѣе зажиточные обыватели въ такихъ исключительныхъ случаяхъ, какъ похороны и свадьба, стѣсняются подавать вино изъ изабеллы, стараясь достать вино мѣстныхъ сортовъ винограда или привозное изъ Имеретіи.

Въ описываемомъ районѣ выдержанныхъ винъ почти не имѣется, —обыкновенно въ теченіе года расходуется весь урожай предыдущаго года. Цѣна на мѣстѣ одного ведра вина изъ изабеллы колеблется между 30 и 50 коп., а изъ мѣстныхъ сортовъ—отъ 1 р. 50 коп. до 2 р. 50 коп. (сацхави или кока изабеллы продается по 60 к.—1 р., а мѣстнаго вина по 3—5 руб.).

Въ Гуріи и Мингрелии, какъ не разъ было сказано,

¹⁾ „Сбытъ кавказскихъ винъ“ агронома Тимофеева.

насажденія изабеллы въ настоящее время являются преобладающими, а потому, при исчисленіи приблизительнаго размѣра *валового и чистаго дохода съ виноградарства и винодѣлія*, мы будемъ имѣть въ виду, главнымъ образомъ, маглари ¹⁾ и притомъ изъ сорта изабеллы. Расходъ по содержанію виноградника маглари изъ изабеллы въ этомъ районѣ, по нашему соображенію, сводится, главнымъ образомъ, къ уборкѣ урожая, что составляетъ для одной десятины 6 руб.; къ этому нужно прибавить также 3 руб., какъ стоимость 5 рабочихъ дней за мытье кувшиновъ и давку винограда, считая поденную плату рабочимъ по 60 коп., такъ что весь расходъ на виноградарство маглари и винодѣліе выразится цифрой 9 руб. Если принять средній урожай съ одной десятины въ 100 ведеръ вина и среднюю цѣну одного ведра вина въ 40 коп., то получимъ 40 р. валового дохода съ одной десятины, а за вычетомъ издержекъ по уборкѣ и приготовленію вина—въ 9 руб., чистаго дохода останется 31 руб.

Расходъ для виноградниковъ маглари изъ мѣстныхъ сортовъ остается тотъ же самый, а доходъ въ благоприятные годы (обыкновенно такой годъ случается въ 4—5 лѣтъ разъ) доходитъ до 41 руб., полагая средній урожай вина съ десятины въ 25 ведеръ и оцѣнивая ведро въ среднемъ по 2 руб.

Въ заключеніе очерка нахожу не лишнимъ повторить, что виноградарство съ винодѣліемъ въ описываемомъ районѣ до появленія грибка *Oidium Tuckeri* занимало весьма видное мѣсто въ ряду другихъ отраслей сельскаго хозяйства, а вина, которыя получались въ извѣстныхъ

¹⁾ Доходъ виноградниковъ даблари въ этомъ районѣ почти одинаковъ съ доходомъ, получаемымъ въ Нижней Имеретіи (см. статью мою „Виноградарство въ Имеретіи“ и Вацадзе „Винодѣліе въ Имеретіи“, помѣщенные въ III выпускѣ „Сборника свѣдѣній по виноградарству и винодѣлію на Кавказѣ“).

мѣстностяхъ района съ благопріятной экспозиціею и почвою, славились своими достоинствами во всей Кутаисской губерніи; съ распространеніемъ упомянутой болѣзни виноградарство упало, а мѣстные сорта винограда въ большинствѣ случаевъ замѣнены устойчивою отъ оидіума изабеллою, дающею плохого качества вино. По этому поводу нужно замѣтить, что при прежнемъ натуральномъ хозяйствѣ, когда все производилось, главнымъ образомъ, для собственнаго потребленія, а не для продажи, замѣна одного вина другимъ, хотя бы и низшаго качества, не могла вызвать особаго переворота въ хозяйствѣ населенія. Съ измѣненіемъ многихъ экономическихъ условій, населеніе стало полнѣе пользоваться плодородіемъ почвы и нашло новый источникъ средствъ къ жизни въ производствѣ кукурузы. Имѣя довольно хлѣба и получая вино изабеллу, хотя и плохого качества, но въ достаткѣ, оно примирялось съ этимъ положеніемъ и не стремилось улучшить свое виноградарство лѣченіемъ лозъ или же перемѣною формы ихъ культуры; оно удовольствовалося замѣною мѣстныхъ сортовъ изабеллою. Уменьшеніе урожая изабеллы влѣдствіе появленія новыхъ, грибныхъ болѣзней *милдью* и *антракнозы*, можно сказать, дало первый толчекъ къ улучшенію виноградарства. Хозяева уже не имѣли подъ рукою сорта винограда, въ такой же степени противустоящаго новымъ заболѣваніямъ, какъ изабелла противостоитъ оидіуму; между тѣмъ они убѣдились въ пользѣ и необходимости лѣченія виноградниковъ отъ болѣзни милдью, которое, однако, представлялось затруднительнымъ примѣнять на высокихъ мѣстныхъ маглари. Съ другой стороны, нѣкоторые единичные хозяева начали пускать ниже слишкомъ высокіе маглари, или же разводить даблари и олихнари, чтобы легче можно было примѣнить всякаго рода лѣченіе лозъ. Результаты всѣхъ этихъ начинаній и



опытовъ въ большинствѣ случаевъ оказались очень удачными какъ въ этомъ районѣ, такъ и въ сосѣднемъ, сухумскомъ, который по всеѣмъ климатическимъ и почвеннымъ условіямъ сходенъ съ мингрело-гурійскимъ.

Почвенныя и топографическія условія мѣстности описываемаго района весьма благоприятны для борьбы съ филлоксерою посредствомъ разведенія американскихъ лозъ и затопленія; въ отношеніи разведенія американскихъ въ Мингрелии лозъ даже достигнуты удовлетворительные результаты (въ имѣніи принцессы Мюратъ), а отчасти въ Гуріи ¹⁾. Вообще, судя по всеѣмъ имѣющимся даннымъ, введеніе новыхъ пріемовъ культуры и возстановленія виноградниковъ на американскихъ подвояхъ въ описываемомъ районѣ не встрѣтитъ какихъ либо особыхъ затрудненій. Въ районѣ этомъ найдутся тысячи десятинъ земли, имѣющей все благоприятныя условія для разведенія виноградной лозы. Благодаря близости моря, доставка мѣстныхъ винъ на рынки Россіи обойдется дешево, такъ что при этихъ условіяхъ сбытъ мѣстныхъ винъ представляется достаточно обезпеченнымъ. Можно по этому надѣяться, что Гурія и Мингрелия со временемъ станутъ въ ряды главныхъ винодѣльческихъ районовъ Кутаисской губерніи и, такимъ образомъ, возстановятъ значеніе своего виноградарства. Если не считать единичныхъ примѣровъ, оказывавшихъ нѣкоторое благотворное вліяніе на состояніе культуръ виноградной лозы, то нельзя не признать, что для такого громаднаго района,

¹⁾ Въ моемъ имѣніи, въ сел. Макванети, года три тому назадъ, было насажено нѣсколько сотъ чубуковъ американскихъ лозъ *Riparia* и *Rupestis*, выведенныхъ изъ сѣмянъ; черенки прижились хорошо, ростъ кустовъ необыкновенно буйный. Въ 1895 году на этихъ черенкахъ было привито нѣсколько десятковъ чхавери, мтеванъ-диди и др. мѣстныхъ сортовъ; результатъ прививанія получился удовлетворительный: процентъ удавшихся прививокъ доходить до 85.

какъ Мингрелія и Гурія, пока еще немного сдѣлано относительно поднятія техники виноградарства и винодѣлія. Необходимо, чтобы населеніе получило возможность ознакомиться съ болѣе улучшенными приѣмами культуры виноградной лозы путемъ перехода отъ высокаго маглари къ болѣе низкому, а мѣстами и къ даблари, а также возобновило бы прежніе мѣстные сорта, уже испытанные и вполне соответствующіе для этого района. Въ этомъ дѣлѣ громадную пользу могло бы оказать введеніе практическаго курса виноградарства и винодѣлія при открывшихся уже или въ предположенныхъ сельскохозяйственныхъ отдѣленіяхъ при Озургетскомъ и Зугдидскомъ городскихъ училищахъ и при Старо-Сенакской дворянской школѣ. Для этой же цѣли необходимо было бы при этихъ училищахъ устроить небольшіе образцовые виноградники, гдѣ опытнымъ путемъ можно было бы установить какого рода приемы обработки, обрѣзки и лѣченія болѣзней наиболѣе цѣлесообразныя для данной мѣстности и примѣнимыя къ условіямъ хозяйственно-экономическаго быта населенія. Затѣмъ устройство питомника американскихъ лозъ, хотя бы одного для цѣлаго района, откуда за извѣстную плату можно было бы достать чубуки этихъ лозъ, оказало бы краю великое благо и способствовало бы успѣхамъ виноградарства среди поселянъ. Помимо всего этого, очень желательно, чтобы со стороны правительства была оказана мѣстнымъ садовладѣльцамъ поддержка командированіемъ спеціалиста-агронома для преподанія совѣтовъ и указаній по раціональному веденію виноградарства и винодѣлія.

Виноградарство и винодѣліе въ имѣніяхъ принцессы С. Мюратъ.

Въ виду особаго интереса, который представляетъ правильно устроенное виноградное хозяйство принцессы Мюратъ въ селеніяхъ *Чкадуаши* и *Салхино*,—почитаю необходимымъ привести свѣдѣнія объ этомъ хозяйствѣ. Селеніе *Чкадуаши* находится въ Зугдидскомъ уѣздѣ, въ разстояніи 15 верстъ отъ мѣст. Зугдиди, въ сѣверо-восточной сторонѣ отъ него, а *Салхино*—въ Сенакскомъ уѣздѣ, на разстояніи 43 верстъ отъ станціи Ново-Сенаки, закавказской желѣзной дороги, на берегу рѣчки Чачхура, притока р. Техури.

Чкадуаши мѣсто возвышенное, расположенное на высотѣ около 1000 фут. надъ уровнемъ моря. Большая часть виноградника пр. Мюратъ занимаетъ склонъ, имѣющій небольшое паденіе къ западу и юго-западу, а меньшая устроена на плато. Почва суглинистая, при той же подпочвѣ, очень глубокая, темно-бураго цвѣта, образовавшаяся изъ древнихъ отложеній, покрывающихъ сарматскіе песчаники; по мѣстной же классификаціи почвъ, ее нужно отнести къ ецери (ецери). Площадь всего виноградника около 25 десятинъ.

Приведемъ описаніе разрѣза и анализъ почвы изъ этого имѣнія, произведенный въ лабораторіи Сакарскаго цитонника американскихъ лозъ ¹⁾.

Разрѣзъ на склонѣ, перештыкованномъ на глубину 45 сантим. *Пахатный слой*—толщиною около 20 сантим., весьма рыхлый суглинокъ, темно-бураго, почти чернаго цвѣта; *подпочва*—ярко-желтый, тяжелый суглинокъ, довольно

¹⁾ „Отчетъ о дѣятельности Кавказскаго Филоксернаго Комитета въ 1893 году“.



рыхлый до глубины 40—45 сантим. и весьма плотный глубже; во всей толщинѣ ея видны многочисленные мелкіе камешки, окрашенные окисью желѣза.

Разрѣзъ на ровномъ мѣстѣ, возлѣ насажденія изабеллы 1850 года; почва перекопанная; *почвенный горизонтъ* мощностью около 17 сантим., темно-сѣрый, богатый перегноемъ суглинокъ; *переходный горизонтъ* — около 15 сантим., темно-бурый, съ большимъ количествомъ горошинъ, окрашенныхъ желѣзомъ или марганцемъ; *подпочва* — желто-бурый, тяжелый суглинокъ, съ такими же горошинами.

Механическій составъ и физическія свойства почвы:

		Почва.	Подпочва.	
Въ 100 частяхъ почвы, высушенной при 100°, содержится:	Корней и др. органическихъ остатковъ.	0,13	0,00	
	Скелета	Хряцъ діам. больше 2 мм.	0,21	0,00
		Крупный песокъ діам. больше 1 мм.	1,78	2,43
		Средній песокъ діам. больше 0,2 мм.	6,10	4,80
	Мелкозема	Мелкій песокъ и песчан. пылъ діам. больше 0,0127 мм.	43,95	21,34
		Илъ діам. меньше 0,0127 мм.	48,32	71,95
	Соли кальція	0,00	0,00	
	Гумусъ	2,54	0,00	
	Истинный удѣльный вѣсъ	2,68	2,89	
	Абсолютный вѣсъ литра	1156,09	1265,17	
Скважность	57,09	54,40		



	Почва.	Подпочва.	
Капиллярность. Высота поднятія воды (сантим.) в промежуткохъ времени:	1 ч.	7,09	7,03
	3 ч.	11,09	10,08
	6 ч.	15,03	13,08
	24 ч.	24,03	21,02
	48 ч.	27,03	25,09
	72 ч.	32,05	29,02

Виноградникъ въ имѣніи Салхино разведенъ на томъ мѣстѣ, гдѣ былъ старый виноградникъ-маглари владѣтеля Мингреліи изъ *оджалешскихъ* насаждений, пущенныхъ исключительно на хурмовыя деревья. Послѣднія были выкорчеваны и около 15 десятинъ площади стараго виноградника уже обращены въ низкоствольный виноградникъ (даблари). Мѣсто возвышенное, холмистое, высота его надъ уровнемъ моря около 2000 футовъ. Виноградники расположены терассами съ легкимъ уклономъ къ юго-западу. Почва глинисто-известковая, свѣтло-сѣраго цвѣта, съ большимъ содержаніемъ гумуса и обломковъ известковаго песчаника; подпочва значительно свѣтлѣе и заключаетъ въ себѣ большое количество обломковъ материнской породы.

Виноградарство. Въ 1889 году нынѣ покойный принцъ Ахиль Мюратъ задумалъ устроить образцовыя виноградники въ своихъ имѣніяхъ Салхино и Чкадуаши ¹⁾. При этомъ имѣлось въ виду обратить особенное вниманіе на возстановленіе знаменитыхъ когда-то виноградниковъ „од-

¹⁾ При составленіи этого очерка кромѣ тѣхъ свѣдѣній, которыя мною собраны непосредственно на мѣстѣ—въ имѣніи, пришлось пользоваться слѣдующими статьями: „Опыты разведенія американскихъ лозъ въ Мингреліи, въ имѣніяхъ принца Мюрата“ (Кавк. Сельск. Хоз. № 8, 1894 г.) „Маглари и даблари въ Абхазіи и въ Мингреліи“ (Кавк. Сельск. Хоз. № 12, 1894 г.) и „Американская лоза въ Мингреліи“, Ал. Кеппена, (Вѣстн. Винод. № 10, 1895 г.).

жалели“, находящихся въ имѣніи Салхино, но заброшен-
ныхъ, оставленныхъ безъ всякаго ухода и почти совершен-
но погибшихъ отъ грибныхъ болѣзней. Чубуки *крахуна*,
цичка, *шава*, *рто* и др. имеретинскихъ сортовъ были выпи-
саны для этого имѣнія изъ садовъ Зураба Кипіани въ
с. Багдади, Кутаисскаго уѣзда. Предвидя, однако, возмож-
ность появленія филлоксеры, владѣлецъ заранее озаботился
пріисканіемъ соответствующихъ подвоевъ американскихъ
лозь, годныхъ для данной мѣстности и съ этою цѣлью
обратился за совѣтомъ къ профессору Фоксу, директору
земледѣльческаго училища въ Монпелье; принцъ нашелъ
необходимымъ указать ему, что ввозъ въ имѣнія Салхино и
Чадуаши черенковъ американскихъ лозъ не разрѣшенъ
Кавказскимъ Филлоксернымъ Комитетомъ, а потому необхо-
димо было обратиться къ разведенію отъ сѣмянъ. П. Фоксъ,
по предварительномъ изслѣдованіи въ лабораторіи училища
образцовъ почвъ упомянутыхъ имѣній, указалъ на *Riparia*,
Rupestris и *Solonis* какъ на самые подходящіе подвой, такъ
какъ эти лозы, выращенныя изъ сѣмянъ, не теряютъ силы
своей устойчивости противъ филлоксеры. Часть сѣмянъ на-
званныхъ видовъ лозъ была прислана г. Фоксомъ, а ча-
сть выписана отъ Вильморена-Андріе изъ Парижа. Сѣмена
были посѣяны въ концѣ апрѣля 1890 года, послѣ предва-
рительнаго вымачиванія ихъ въ чистой водѣ въ теченіе
3—4 дней. Грядки для посѣва были хорошо удобрены, а
сѣмена прикрыты сверху легкимъ слоемъ чернозема, смѣ-
шаннаго съ пескомъ. Всѣ сѣмена дали прекрасные всходы,
но между ними наиболѣе удачно вышли сѣмена *Riparia* и
Rupestris. Въ слѣдующемъ году сѣянцы были пересажены
на мѣста правильными рядами на разстояніи сажени одинъ
отъ другаго.

Одновременно съ посѣвомъ сѣмянъ были произведены



прививки мѣстныхъ сортовъ винограда и въ томъ числѣ *сванури (оджалеси)* на однолѣтнихъ укоренившихся лозахъ изабеллы за неимѣніемъ другихъ подвоевъ. Результатъ оказался вполне удачнымъ, такъ что процентъ принявшихся прививковъ доходилъ до 90. Въ 1893 году привитыя лозы дали немного вина, которое проф. Маріонъ пробовалъ въ Тифлисѣ и, не зная его происхожденія, нашелъ однимъ изъ лучшихъ винъ, которыя онъ пилъ на Кавказѣ.

Въ 1893 году, послѣ обнаруженія филлоксеры въ имѣніи Чкадуаши, Кавказскимъ Филлоксернымъ Комитетомъ было разрѣшено принцу Мюрату выписать изъ Франціи для упомянутыхъ имѣній однолѣтніе черенки американскихъ лозъ. Послѣ этого въ два послѣдніе года въ имѣнія принца выписано уже (изъ питомника Рихтера, въ Монпелье) до 30 т. черенковъ американскихъ и разныхъ европейскихъ лозъ. При выборѣ сортовъ для привоевъ владѣлецъ руководствовался исключительно устойчивостью ихъ противъ грибныхъ болѣзней, ровно какъ количествомъ и качествомъ получаемого отъ нихъ вина. Изъ европейскихъ сортовъ въ настоящее время въ имѣніи разводятся: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Espar (Mourvèdre), Portugais bleu, Durif и Folle-blanche, а изъ мѣстныхъ—сванури, сацерави, крахуна, шава, рко, чхавери и нѣкоторые другіе.

Что касается до американскихъ подвоевъ, то пока засажены и признаны самыми подходящими къ мѣстнымъ условіямъ слѣдующіе сорта: Riparia Gloire de Montpellier, Riparia Grand Glabre, Riparia sauvage, Riparia Martin, Solonis, Rupestris Monticola, Rupestris metallica, Aramon × Rupestris Gansin № 1; а изъ прямыхъ производителей Herbeumont, Jacquesu Noah, бѣлый сортъ винограда, дающій порядочное вино, не хуже вина изъ изабеллы и Cynthiana—черный виноградъ, считающійся лучшимъ американ-



скимъ прямымъ производителемъ въ смыслѣ качества получаемаго изъ него вина.

Обработка почвы для новыхъ посадокъ производится плужною вспашкою на глубину $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ аршина. Работа эта исполняется лѣтомъ и осенью; чтобы вспахать до желаемой глубины за первымъ плугомъ обыкновенно слѣдуетъ второй (почвоуглубитель). Въ Салхино имѣется желѣзный плугъ Гене № 4, марки НРЖ, въ который впрягается 4 пары воловъ, а въ Чкадуаши пашутъ тяжелымъ желѣзнымъ плугомъ Рансома изъ склада Гельферихъ-Саде шестью парами воловъ. Посадка лозъ производится весною, а предъ посадкою почва уравнивается, очищается отъ корней и камней; затѣмъ весь участокъ разбивается на правильные кварталы и маркеромъ обозначаются ряды посадокъ лозъ. Разстояніе между рядами 3 аршина, а между кустами $2\frac{1}{2}$ аршина, причеиъ сорта не смѣшиваются, а для каждаго сорта отводится отдѣльный участокъ; ширина главныхъ дорогъ 3 сажени, а второстепенныхъ отъ 3 до 6 аршинъ. Посадка производится весною въ канавы, либо для каждаго куста выкапываются отдѣльныя ямы, глубиною 6—8 вершковъ (чубуки посаженные глубже, какъ это показали опыты, большею частью сгнивають и не укореняются). Посадочный матеріалъ выращивается въ питомникѣ, а на мѣста высаживаются окоренившіеся подвой съ привитыми лозами или безъ нихъ.

Разрыхленіе почвы и очистка ея отъ сорныхъ травъ производится между рядами конными орудіями, а промежутки между кустами въ рядахъ перекапываются ручною мотыгою; мотыженіе въ теченіе лѣта дѣлается по мѣрѣ надобности отъ 3 до 4 разъ. Съ середины марта начинаютъ первую подвязку и постановку кольевъ въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ ихъ нужно замѣнить новыми (колья на зиму не уби-

раются). Въ виноградникахъ Чкадуаши таркалы или тычины почти во всѣхъ кварталахъ уже замѣнены шпалерами, причемъ колья и другой матеріалъ для шпалеръ дѣлаются изъ акаціи (*Robinia pseudoacacia* L); въ Салхино тоже предполагается устроить проволочные шпалеры, а пока лозы подпираются дубовыми таркалами. Матеріаломъ для подвязки служатъ мочала, волокна китайской крапивы, кора вяза и ивовыя плети. Выломка излишнихъ побѣговъ и пасынковъ, а также прищипываніе верхушечныхъ побѣговъ производятся два раза въ продолженіе лѣта, въ апрѣлѣ и юлѣ. Удобреніе примѣняется только въ имѣніи Чкадуаши, именно, удобряются, главнымъ образомъ, новые участки, причемъ съ конца марта по апрѣль мѣсяць на десятину выносятся около 500—700 пудовъ навоза. Въ послѣдніе два года въ старыхъ виноградникахъ стали примѣнять для опыта минеральное удобреніе. На десятину кладется 12 пуд. чилійской селитры, 6 пуд. стассфуртской соли и 12 пуд. суперфосфата, или же 24 пуд. стассфуртской соли и 500 пудовъ навоза. Результатъ въ обоихъ случаяхъ получился весьма хорошій и даже на томъ участкѣ, гдѣ виноградникъ зараженъ филлоксерою.

Изъ грибныхъ болѣзней въ имѣніяхъ наблюдаются оидіумъ, мильдью и антракнозъ: противъ нихъ принимаются необходимыя мѣры. Въ февралѣ или мартѣ начинается лѣченіе противъ антракноза бадижонажемъ. Всѣ лозы, на которыхъ замѣтны были слѣды болѣзни, смазываются концентрированнымъ растворомъ желѣзнаго купороса или же десятипроцентнымъ растворомъ сѣрной кислоты. Оба средства дали хорошіе результаты; вмѣстѣ съ тѣмъ замѣчено, что примѣненіе сѣрнокислыхъ соединений задерживаетъ развитіе почекъ, а это оказалось весьма полезнымъ въ смыслѣ противодѣйствія вліянію утреннихъ морозовъ, которые



въ началѣ весны довольно часты въ мѣстности Чкадуаши. Затѣмъ въ маѣ, когда листья виноградной лозы достигнутъ 10 сант. величины, приступаютъ къ первой обсыпкѣ лозъ сѣрнымъ цвѣтомъ, а когда листья разовьются до 15—20 сант. величины, то кусты опрыскиваются противъ милдью бордоскою жидкостью. Вторая обсыпка сѣрнымъ цвѣтомъ производится предъ цвѣтеніемъ, а вслѣдъ за цвѣтеніемъ повторяется и опрыскиваніе бордоскою жидкостью. Когда начинаютъ развиваться завязи приступаютъ къ обсыпкѣ сѣрнымъ цвѣтомъ въ третій разъ, а чрезъ 7—10 дней послѣ этого опять опрыскиваютъ бордоскою жидкостью. Противъ антракноза примѣняется еще обсыпка смѣсью извести и сѣры; на одну часть сѣры берется двѣ части негашенной извести и все это хорошо перемѣшивается. Каждый разъ, въ теченіе лѣта, когда замѣчаютъ появленіе болѣзни, производятъ такую же обсыпку лозъ этою смѣсью, какъ сѣрнымъ цвѣтомъ, съ помощью мѣха Ляглеза.

Между вредными насѣкомыми, замѣченными въ Чкадуаши, на первомъ планѣ нужно поставить филоксеру. Зараженіе обнаружено самимъ владѣльцемъ въ имѣніи Чкадуаши 18 сентября 1893 года на участкахъ, засаженныхъ черенками изъ сел. Багдади, Кутаисскаго уѣзда, а также на сортѣ сванури, привитомъ на изабеллѣ, посадки 1890 года. Затѣмъ разслѣдователемъ Кутаисской филоксерной партіи ¹⁾ Кепшеномъ, командированнымъ для выясненія характера филоксернаго зараженія въ с. Чкадуаши, филоксера была найдена на сортѣ мурведръ, привитомъ на изабеллѣ въ 1892 году, а также на изабеллѣ, посадки 1850 года. Въ имѣніи Салхино филоксернаго зараженія пока не найдено, хотя трудно утверждать, что его тамъ нѣтъ, такъ

¹⁾ Отчетъ о дѣятельности Кавказск. Филоксерн. Комитета за 1893 и 1894 годы.



какъ большинство лозъ завезены въ это имѣніе изъ Чкадуаши и вообще эти два имѣнія, въ силу необходимости, поддерживаютъ непосредственныя сообщенія между собою.

По обнаруженіи филлоксерпой заразы было приступлено къ лѣченію сѣрнистымъ углеродомъ подь руководствомъ Кутаисской филлоксерной партіи. Зараженный участокъ состоитъ изъ насажденій имеретинскихъ сортовъ какъ на своихъ корняхъ, такъ и привитыхъ на изабеллѣ, а также изъ изабеллы, площадью 3560 квад. саж., изъ коихъ лѣченію подвергнута площадь въ 2640 кв. саж.; остальные 920 кв. саж. были оставлены въ видѣ контрольнаго участка, для сравнительной оцѣнки результатовъ лѣченія. Первый разъ лѣченіе было произведено съ 23 ноября по 2 декабря 1893 года сѣроуглеродомъ, при дозѣ 28 граммовъ на квадратный метръ, причемъ, вслѣдствіе слишкомъ поверхностнаго распространенія главной массы корней лозъ, глубина инъекціи не превышала 13—18 сантим. На другой годъ тоже осенью, 9 и 10 ноября, было произведено лѣченіе во второй разъ такимъ же порядкомъ. Результаты лѣченія получились въ Чкадуаши болѣе удовлетворительныя, чѣмъ въ зараженномъ районѣ Имеретіи, что нужно приписать благопріятнымъ почвеннымъ условіямъ мѣстности, а также удобренію почвы, правильной обработкѣ въ виноградникѣ, подвергнутомъ лѣченію, и вообще раціональному уходу за лозами. Этотъ успѣхъ побудилъ владѣльца поддерживать существующій уже старый виноградникъ ежегоднымъ лѣченіемъ сѣрнистымъ углеродомъ, пока разрастутся новыя насажденія лозъ, привитыхъ на американскихъ подвояхъ; съ тою же цѣлью принцесса Мюратъ обращалась въ Кавказскій Филлоксерный Комитетъ и въ 1895 году съ просьбою объ отпускѣ лѣчебныхъ матеріаловъ и о командированіи въ Чкадуаши спеціалиста для непосредственнаго руковод-



ства работою по лѣченію виноградниковъ сѣрнистымъ углеродомъ. Стоимость лѣченія одной десятины виноградника обходится въ Чкадуаши гораздо меньше, чѣмъ въ Имеретіи, такъ какъ въ Чкадуаши посадка рядовая, а при рядовой посадкѣ виноградника расходъ на рабочую силу сокращается при лѣченіи почти въ три раза. По исчисленію агронома Старосельскаго, лѣченіе сѣрнистымъ углеродомъ одной десятины виноградника въ Имеретіи обходится въ 104 руб. 50 коп.

Объ устойчивости американскихъ лозъ противъ филлоксеры въ Чкадуаши можно сказать слѣдующее. Насаждения Noah, къ которымъ прилегаютъ съ двухъ сторонъ виноградники, сильно зараженные филлоксерою, до сихъ поръ свободны отъ нея; изабелла же начинаетъ замѣтно ослабѣвать отъ вліянія этого бича виноградниковъ. Чубуки *Vitacia* и *Rupestris*, посаженные для опыта въ центрѣ сплошнаго филлоксернаго пятна, прекрасно окоренились и дали роскошныя ростки. Черезъ полтора года послѣ посадки они были изслѣдованы и ни малѣйшихъ признаковъ зараженія на ихъ корняхъ не обнаружено. Кромѣ того часть такихъ же американскихъ лозъ была привита для полученія маточнаго виноградника на низко срѣзанной изабеллѣ и при этомъ оказалось, что на корешкахъ, отросшихъ отъ этихъ американскихъ привоевъ, филлоксеры вовсе не было, а на корняхъ изабеллы ея найдено довольно много.

Обрѣзка въ имѣніи производится съ осени (послѣ опаденія листьевъ) въ теченіе всей зимы, если позволяетъ погода, и закончивается въ февралѣ. Всѣ сорта, за исключеніемъ Cabernet, подвергаются короткой подрѣзкѣ. Первоначально кусту придавали форму чаши, оставляя по 3—4 плети съ 2—3 глазками. Скоро, однако, пришлось убѣдиться, что такая обрѣзка не соотвѣтствуетъ данной мѣстности,

находящейся подъ вліяніемъ обильныхъ атмосферныхъ осадковъ и утреннихъ тумановъ; сдѣлалось очевиднымъ, что принятая форма куста способствуетъ развитію грибныхъ болѣзней и вызываетъ преждевременное опаданіе цвѣта. Въ виду этого, чтобы придать кусту болѣе открытую форму, эту обрѣзку замѣнили шпалерной, бургундской обрѣзкою, практикуемой въ Жирондѣ. При этой обрѣзкѣ на кустѣ, смотря по его силѣ, оставляется 2—4 побѣга, длиною 6—16 вершковъ съ 5—12 глазками; но изъ нихъ удерживается только 3—4 глазка, а остальные, къ верху, обрѣзываются; дѣлается это для удобства подвязки къ шпалернымъ перекладинамъ. Подрѣзка исполняется, главнымъ образомъ, секаторомъ; пила и ножъ употребляются рѣже.

Изъ множества существующихъ способовъ прививки наиболѣе удобными оказались: прививка плечиками (*greffe à l'éraulement*), производимая машинкой Robert (*polygreffe*) и простая прививка въ расщепъ (*greffe en fente ordinaire*), производимая съ помощью простого прививочнаго ножа руками. Всѣ прививки дѣлаются мѣстными крестьянами подъ руководствомъ самихъ владѣльцевъ имѣнія¹⁾; крестьяне эти скоро приноровились къ этой работѣ и безъ всякаго ущерба могутъ замѣнить любого иностранца-прививальщика; поэтому собственно и не пришлось выписывать такихъ мастеровъ изъ за границы.

Во время производства прививки существуетъ слѣдую-

¹⁾ Вся семья владѣльцы вполне знакома со всею техникою прививки и другими приемами культуры виноградной лозы; она съ любовью и замѣчательною энергіею предается этому дѣлу и каждый изъ членовъ этой семьи не брезгаетъ заниматься черными работами по винограднику и, оставивъ въ сторонѣ сословную спѣсь, работаетъ и копается въ саду, какъ простой рабочій. Это обстоятельство и есть главная причина столь успѣшнаго веденія и процвѣтанія въ Чкадуаши и Салхино главной для всего Кавказа отрасли сельскаго хозяйства.

щее раздѣленіе труда: одинъ рабочій приготовляетъ черенки американскихъ лозъ надлежащей длины, другой срѣзываетъ глазки, третій занятъ приготовленіемъ привоевъ, четвертый срѣзываетъ привои на машинкѣ, пятый соединяетъ подвои съ привоями, шестой дѣлаетъ перевязку, а седьмой контролируетъ правильность прививки, ведетъ счетъ, связываетъ по 10—20 штукъ привитыхъ черенковъ въ пучки и укладываетъ ихъ въ обложенный влажнымъ мхомъ ящикъ; прививка производится въ сараѣ на столахъ, а оттуда ящикъ съ привитыми черенками переносится въ питомникъ. Въ день производятъ отъ 1500 до 2000 прививокъ, если для каждой операціи употребляются только по одному рабочему, а при увеличеніи числа рабочихъ для нѣкоторыхъ лишь работъ, производство работы увеличивается вдвое. Такъ, напримѣръ, при 12 прививальщикахъ дѣлается въ день отъ 3500 до 4000 прививокъ. Большинство изъ мѣстныхъ крестьянъ прививальщиковъ — женщины¹⁾. Работы производятся отъ 7 часовъ утра до 6½ часовъ вечера, съ употребленіемъ 1½ часа на отдыхъ.

При прививкѣ на мѣстѣ подвои срѣзываются немного выше поверхности земли и оставляются въ такомъ положеніи въ теченіе 7—10 дней; затѣмъ прививальщики берутъ заранѣе приготовленные уже въ сараѣ привои и соединяютъ ихъ съ подвоями, работая при этомъ обыкновеннымъ прививочнымъ ножомъ; за ними идутъ работницы и связываютъ мѣста прищипки волокнами рами, а затѣмъ привитые кусты прикрываются землею. Прививка на мѣстѣ по отношенію количества производимой работы даетъ почти такой же ре-

¹⁾ Во время производства прививки мѣстные крестьянки мингрелки, въ виду того, что сама принцесса съ дочерью принимаетъ активное участіе въ этой работѣ, берутся за нее съ большою охотою.



зультатъ, какъ прививка въ сараѣ. Такъ, 14 рабочихъ дѣлаютъ въ день 2000 прививокъ.

Чтобы устроить въ короткое время маточный разсадникъ американскихъ лозъ, выписанные непосредственно изъ Франціи американскіе однолѣтніе черенки прививаются къ старымъ кустамъ изабеллы, для чего кусты эти срѣзываются гораздо ниже поверхности земли и на нихъ прививка дѣлается въ расщепъ. Въ имѣніяхъ Чкадуаши и Салхино прививка на американскихъ подвояхъ производится въ настоящее время ежегодно и притомъ количество прививокъ постепенно увеличивается. Весною 1895 года, на примѣръ, было сдѣлано 38,000 прививокъ на столбъ и 20,000 на мѣстахъ; многіе изъ нихъ дали превосходные ростки. Въ общемъ состояніе привитыхъ виноградниковъ очень хорошее: Portugais bleu и Durif, привитые въ 1894 году на однолѣтнихъ окоренившихся черенкахъ Viperia, даютъ уже по нѣсколько кистей винограда.

Заработная плата поденнымъ рабочимъ стоитъ въ 50 коп. въ день на своихъ харчахъ лѣтомъ, а зимою—въ 40 коп. Постоянные рабочіе получаютъ въ годъ отъ 80 до 100 руб., а нѣкоторые и 135 руб.; сверхъ того постояннымъ рабочимъ выдается въ годъ каждому 16 руб. столовыхъ для покупки мяса и др. съѣстныхъ припасовъ и по 2 пуда кукурузной муки въ мѣсяць. Пищу готовятъ сами рабочіе. Годовые рабочіе всѣ лечхумцы.

Обработка виноградника, благодаря примѣненію конныхъ орудій, обходится сравнительно не дорого. Такъ разведение новаго виноградника, привитаго на американскихъ подвояхъ, по свѣдѣніямъ экономіи, обходится отъ 420 до 450 р. на десятину, въ Чкадуаши, а въ Салхино на сто р. больше, такъ какъ почва въ этомъ имѣніи каменистая; ежегодный же расходъ на содержаніе той же площади виноградниковъ требуетъ около 200 р.;

въ эти исчисления не входитъ стоимость минеральныхъ удобреній. Мѣсто, предназначенное для разведенія виноградника, отдается на 1—2 года сосѣднимъ крестьянамъ на обработку подъ кукурузу; крестьяне производятъ расчистку и выкорчевку, за что пользуются въ продолженіе этого времени землею даромъ, а также всѣмъ древеснымъ матеріаломъ, полученнымъ при расчисткѣ участка.

Питомники американскихъ лозъ въ обоихъ имѣніяхъ занимаютъ площадь около трехъ десятинъ; въ будущемъ предполагается отпускать для продажи черенки какъ необлагороженные, такъ и привитые, равно какъ окоренившіяся привитыя лозы; кромѣ того, чтобы развить въ краѣ новую культуру винограда, принцесса Мюратъ намѣрена раздавать мѣстнымъ крестьянамъ бесплатно черенки прямыхъ производителей Noah и Synthiana.

Винодѣліе.

Прежде чѣмъ начать говорить о винодѣліи въ имѣніяхъ принцессы Мюратъ слѣдуетъ оговориться, что виноградники ея пока еще молодые; винограднику, устроенному ранѣ другихъ, въ настоящее время 5 лѣтъ, а площадь плодоносящихъ виноградниковъ занимаетъ не болѣе $\frac{1}{4}$ части цѣлаго пространства, занятаго теперь подъ всѣми виноградными посадками. Пространство виноградниковъ въ имѣніяхъ съ каждымъ годомъ постепенно расширяется и пока еще не доведено до намѣченнаго плана. При такихъ обстоятельствахъ винодѣліе въ этихъ имѣніяхъ въ настоящее время только что начнется и не вполне установилось. Современемъ, когда виноградники въ Чадауаши и Салхино разростутся, то, по всѣмъ имѣющимся уже теперь даннымъ, слѣдуетъ полагать, что винодѣліе принцессы Мюратъ пріобрѣтетъ выдающееся значеніе не только для Мингреліи, но для всей Кутаисской губерніи.

Для ускоренія зрѣлости винограда особыхъ мѣръ въ обоихъ имѣнiяхъ не примѣняется, если не считать практикуемаго иногда удаленiя лишнихъ листьевъ. Прежде другихъ сортовъ созрѣваетъ изабелла, затѣмъ французскiе и имеретинскiе сорта, а позже всѣхъ сванури; сообразно съ этимъ и производится уборка. Виноградъ убирается вполне зрѣлый и сборъ производится въ сухую погоду, послѣ росы. Кисти винограда срѣзываются ножницами и складываются въ корзинки; на 10 рѣзальщиковъ приходится 3 носильщика. Сорта *сванури* (оджалеши) и имеретинскiй *крахуна* не смѣшиваются съ другими, а готовятся отдѣльно; всѣ же остальные, какъ имеретинскiе, такъ и французскiе сорта, смѣшиваются вмѣстѣ, но только съ отдѣленiемъ бѣлыхъ отъ черныхъ.

Настоящихъ винодѣлень и подваловъ, отвѣчающихъ всѣмъ условiямъ для рациональнаго веденiя винодѣлiя въ имѣнiяхъ пока не устроено; дѣло производится во временныхъ помѣщенiяхъ или же въ погребахъ подъ жилыми помѣщенiями. Въ Чкадуаши имѣется довольно объемистый землянной подвалъ съ досчатою стѣною, крытый осокою, а въ Салхино два погреба подъ постройками,—одинъ длиною 15 и шириною 12 аршинъ, а другой на половину меньше.

Что касается до посуды и другихъ принадлежностей винодѣлiя, то имѣнiя въ этомъ отношенiи хорошо обеспечены. Въ Чкадуаши содержится специальная мастерская, въ которой изъ дубоваго матеріала готовятся чаны емкостью отъ 150 до 300 ведеръ, бочки отъ 20 до 40 ведеръ, ведра, терки, лоханки, лейки и т. п. Кромѣ того въ имѣнiи заведены: колѣнчатый прессъ системы Самена, мельницы для раздавливанiя ягодъ (дробилки), помпы, стеклянные бродильные шпунты и много другихъ винодѣльческихъ приборовъ.

Собранный виноградъ свозится въ марани, гдѣ приступаютъ къ выдѣлкѣ вина. Для приготовления бѣлаго вина гребни отъ ягодъ не отдѣляются, виноградъ разминается ногами, сусло не оставляется на мязгѣ, а непосредственно послѣ давки вливается въ бочки. Разминаніе ягодъ происходитъ въ особо устроенныхъ чанахъ, снабженныхъ двойнымъ дномъ; изъ нихъ верхнее представляетъ рѣшетку съ маленькими круглыми отверстіями, чрезъ которыя не могутъ проходить цѣльныя ягоды, а сусло стекаетъ свободно; скопившійся сокъ между рѣшеткою и нижнимъ дномъ чана спускается по мѣрѣ собиранія чрезъ кранъ въ подставленную лоханку, изъ которой посредствомъ насоса постепенно сливается въ бочки. Последнія обыкновенно оставляются недополненными во избѣжаніе потери сока во время бурнаго броженія; затѣмъ въ верхнее отверстіе бочки вставляется бродильный шпунтъ. Дней чрезъ 7—10, смотря по погодѣ, бурное броженіе переходитъ въ тихое, тогда бочка доливаема сусломъ того-же сорта, шпунтъ вынимается, а вмѣсто него вставляется втулка.

При приготовленіи краснаго вина гребни всегда отдѣляются отъ ягодъ; работа эта производится руками на теркахъ; затѣмъ ягоды разминаются на дробилкѣ (мельницѣ) и сусло съ мязгою поступаетъ въ бродильные чаны, раздѣленные деревянными перегородками на 2—4 равныхъ между собою отдѣленій; перегородки снабжены маленькими круглыми отверстіями для прохода сока. Съ помощью этихъ перегородокъ выжимки постоянно находятся въ суслѣ и не могутъ всплывать на поверхность; когда чанъ наполнится до верхней перегородки, то на последнюю не кладутъ мязги, а доливаютъ чанъ однимъ чистымъ сусломъ, но до верху не наполняютъ; затѣмъ чанъ закрывается крышкою съ отверстіемъ для бродильнаго шпунта и плотно замазывается



известью. По окончаніи бурнаго броженія, которое про-
должается обыкновенно 10—14 дней, вино изъ чана спус-
кается чрезъ кранъ въ лохань, а оттуда съ помощью пом-
пы переливается въ бочки.

Мязга какъ отъ бѣлаго, такъ и отъ краснаго вина
поступаетъ подъ прессъ, а полученный изъ подъ него сокъ
прибавляется къ суслу при бурномъ броженіи. Выжимки
сохраняются для выкуриванія водки въ чанахъ.

Чтобы ускорить начало броженія иногда практикуется
нагрѣваніе сусла, если температура его недостаточно высо-
ка; съ этою цѣлью въ сусло опускаютъ на нѣкоторое вре-
мя боченокъ или другой сосудъ съ горячей водой.

По окончаніи бурнаго броженія бочки, какъ было ска-
зано раньше, доливаются до полна и закрываются дубовыми
или стеклянными шпунтами. До декабря мѣсяца, т. е. до
первой переливки, доливка производится 2—3 раза въ не-
дѣлю, а затѣмъ разъ въ недѣлю. Вино для доливки бочекъ
сохраняется въ бутылкахъ, поставленныхъ у каждой бочки
особо. Въ концѣ ноября или въ первой половинѣ декабря
производится первая переливка, послѣ которой вино посту-
паетъ въ подвалъ, гдѣ и хранится въ бочкахъ; переливка
повторяется еще въ мартѣ и сентябрѣ, причемъ вино
изъ бочки спускается въ открытую посуду, а оттуда пере-
качивается въ другія бочки насосомъ; дѣлается это съ цѣлью
дать большее соприкосновеніе молодому вину съ воздухомъ.

Оклейка винъ производится одновременно съ третьею
переливкою или же послѣ нея передъ разливкою въ бутыл-
ки. Очистка бѣлыхъ винъ дѣлается съ помощью рыбаго
клея, а красныхъ—яичнымъ бѣлкомъ.

Какъ упомянуто выше, винодѣльческая посуда въ
имѣніяхъ принцессы Мюратъ готовится на мѣстѣ же.
Новыя бочки вымачиваются холодною водою, которая мѣня-



ется каждые 2—3 дня, пока изъ бочекъ не будетъ вых-
одить чистая вода, не содержащая дубильной кислоты; за-
тѣмъ бочки выпариваются кипяткомъ и выполаскиваются
чистою холодною водою, а потомъ, когда онѣ обсохнутъ,
ихъ наполняютъ виномъ. Вся порожняя посуда сохраняется
въ марани и ежемѣсячно окуривается сѣрою; до начала сбо-
ра винограда она пересматривается бондаремъ и ремонтиру-
ется, а старыя порожнія бочки тщательно вымываются, вы-
париваются кипяткомъ, выполаскиваются чистою холодною
водою и окуриваются сѣрою; количество употребляемой для
этого сѣры зависитъ отъ бочки и отъ назначенія самого вина.

Особыхъ болѣзней и пороковъ вина въ имѣнιάхъ не
замѣчалось, за исключеніемъ появленія мути въ 1894 году
въ бѣлыхъ винахъ, что было устранено оклейкою и пере-
ливкою. Сладкія и шипучія вина не приготавливаются.

Всѣ выжимки, полученныя въ обоихъ имѣнιάхъ, пере-
куриваются въ спиртъ; впрочемъ, иногда изъ нѣкотораго
ихъ количества приготавливается и второе вино—*petio*. Въ
имѣніи Чадауаши для выкуриванія спирта устроены усо-
вершенствованный заводъ съ перегоннымъ кубомъ въ 8,6
ведеръ емкости. Заводъ открывается по окончаніи сбора
урожая и выгонка спирта производится какъ изъ выжи-
мокъ, гущи и другихъ остатковъ винодѣлія, такъ и изъ
винъ изабеллы и другихъ слабыхъ сортовъ. Винокурение
начато въ 1893 году и продолжается по настоящее время;
ежегодно выкуривается около 1000 ведеръ вина. По дан-
нымъ акцизнаго надзора въ имѣніи принцессы Мюратъ за
это время выкурено спирта:

въ 1893 году	8,397 $\frac{1}{4}$ °
„ 1894 „	16,192 $\frac{3}{4}$ °
„ 1895 „	14,775 $\frac{1}{4}$ °
Всего.	39,365 $\frac{1}{4}$ °

Такимъ образомъ, въ этомъ имѣннн въ среднемъ еже-
годно выкуривается около 13,122° безводнаго спирта.

Главную цѣлью устройства въ имѣннн завода была вы-
дѣлка коньяка изъ полученнаго винограднаго спирта, что
по качеству винограда представлялось очень возможнымъ.
Весь выкуренный въ 1893 году спиртъ (около 420 ведеръ)
былъ обращенъ на выдѣлку коньяка, который сохраняется
и по настоящее время въ подвалѣ Чкадуашскаго имѣннн
въ дубовыхъ бочкахъ, сдѣланныхъ изъ клепокъ, доставлен-
ныхъ изъ Франціи; предполагается выдерживать его не
менѣе 5—6 лѣтъ. Покойный принцъ Мюратъ думалъ рас-
ширить это производство и съ этою цѣлью выписалъ изъ
Франціи мастера; онъ имѣлъ также въ виду въ будущемъ
поставить въ своемъ заводѣ другой, еще болѣе усовершен-
ствованный аппаратъ, но преждевременная смерть помѣша-
ла осуществленію этого плана; съ этого времени коньячное
производство пріостановлено, но нужно полагать, что оно въ
скоромъ времени возобновится и будетъ прогрессировать,
такъ какъ въ организаціонномъ планѣ хозяйства ¹⁾ въ имѣ-
нннхъ принцессы Мюратъ это производство должно, по пред-
положенію, составлять главную статью винограднаго хо-
зяйства.

Остатки отъ винокуренія, а также выжимки, полу-
чаемая послѣ приготовления второго вина, идутъ на удобре-
ніе: они смѣшиваются съ навозомъ, или же выносятся въ
виноградники самостоятельно.

Переходя къ характеристикѣ винъ, получаемыхъ въ
обоихъ имѣнннхъ, слѣдуетъ замѣтить, что первый урожай
былъ полученъ въ 1893 году съ посаженныхъ въ 1889 году

¹⁾ Durif, Folle blanche и др. французскіе сорта были выписаны
для имѣннн изъ за границы исключительно для приготовления коньяка.



имеретинскихъ сортовъ, а также съ привитыхъ на *изабеллѣ* оджалеші; съ этого же года положено основаніе *винодѣлію*, которое съ каждымъ годомъ постепенно развивается. Вина, приготовленныя въ 1893 году, выдерживаются въ подвалахъ имѣній Чвадуаши и Салхино и по настоящее время.

Между винами, приготовляемыми въ имѣніи, заслуживаютъ особеннаго вниманія красное изъ сорта *сванури-оджалеші* и бѣлое изъ *крахуна* и другихъ имеретинскихъ бѣлыхъ сортовъ. Первое обладаетъ крѣпостью въ 12°, а второе—11,5°. Бѣлая вина по цвѣту, крѣпости и вкусу очень схожи съ родственными съ ними по происхожденію бѣлыми имеретинскими винами, а по букету и ароматичности даже превосходятъ послѣднія. Что же касается оджалеші, то оно темно-краснаго цвѣта, довольно густое, съ пріятнымъ ароматомъ. По рассказамъ многихъ сосѣднихъ старожилонъ, пробовавшихъ въ имѣніяхъ вина оджалеші съ виноградниковъ *даблари*, вина эти по вкусу и многимъ другимъ качествамъ вполне тождественны съ винами оджалеші изъ *маглари*, которыя получались въ этой же мѣстности прежде, до появленія грибныхъ болѣзней, и ничѣмъ не уступаютъ послѣднимъ. Такимъ образомъ, вина, получаемыя въ обоихъ имѣніяхъ, своими качествами ясно доказываютъ, что *Мингрелію* въ настоящее время, по почвеннымъ и климатическимъ ея условіямъ, слѣдуетъ отнести къ числу мѣстностей, вполне пригодныхъ для виноградарства и *винодѣлія*.

Такъ какъ виноградники въ имѣніяхъ принцессы *Мюратъ* еще молодые и *винодѣліе* только что начинается, то количество ежегодной добычи винограднаго сусла съ одной десятины очень трудно опредѣлить; тоже самое можно сказать и относительно расхода по *винодѣлію* на одну десятину плодоноснаго виноградника, хотя въ общемъ

расходы должны быть не особенно велики, если исключить расходы чисто опытного характера. Въ первый годъ было получено въ обоихъ имѣнiяхъ болѣе 1000 ведеръ сусла, затѣмъ это количество съ каждымъ годомъ возрастаетъ, такъ что въ 1895 году добыто вина до 3000 ведеръ.

Въ заключенiе слѣдуетъ упомянуть, что свѣтлѣйшiй князь Николай Мингрельскiй, по примѣру сестры своей, принцессы Мюратъ, приступилъ уже къ устройству питомника американскихъ лозъ въ сел. Джогеджiани, расположенномъ на берегу рѣчки Чхоуши, въ двухъ верстахъ отъ м. Зугдиди. Избранное мѣсто возвышенное съ небольшими склонами и съ суглинистой почвой, какъ въ Чкадуаши. Пока засажено черенками не болѣе одной десятины, предполагается же засадить 75 десятинъ, каковая площадь уже обнесена оградой. Черенки для этого питомника были взяты частью изъ имѣнiя принцессы Мюратъ, а частью изъ собственныхъ питомниковъ князя въ Зугдидяхъ. Зугдидскiй питомникъ слишкомъ незначительный, площадью всего около 150 кв. саж.; преобладающiя въ этомъ питомникѣ лозы *Vitaria (Rupestris)* до 10 штукъ) выведены 4 года тому назадъ изъ сѣмянъ; число кустовъ не болѣе 500. Мѣсто ровное, почва наносная (илъ) съ большимъ содержанiемъ гумуса.

СПИСОКЪ

низкоствольнымъ виноградникамъ (даблари), въ Гуріи и Мингреліи.

Мингрелія.

І. Сенакскій уездъ

Названія селеній.	Число вино- градниковъ.	Площадь вино- градниковъ въ де- сятнахъ.
1. Сел. Кинчха.	252	63 дес.
2. „ Гведи.	53	21,70 „
3. „ Горди.	253	56,40 „
4. „ Нога.	51	9,70 „
5. „ Дидгвабуна	57	6,90 „
6. „ Сумачаху.	28	8,45 „
7. „ Жушки.	47	12,55 „
8. „ Нагвазаво.	7	0,90 „
9. „ Хунци	10	1,10 „
10. „ Мартвили.	5	1,10 „
11. „ Сергіети.	2	0,80 „
12. „ Гурдземи.	2	1,50 „
13. „ Салхино.	3	15,80 „
14. „ Киція.	6	1,35 „
15. „ Алерти.	1	0,15 „
16. „ Махашаи	3	0,40 „
17. „ Ледзадзама.	1	0,38 „
18. „ Абедати.	4	1,05 „
19. „ Джолеви.	3	1,55 „
20. „ Кваути	1	0,38 „
21. „ Лехаиндрао	13	4,73 „
22. „ Наджахоу.	10	2,70 „



Названія селеній.	Число вино-градниковъ.	Площадь вино-градниковъ въ де-сятнахъ.
23. Сел. Нагибероу.	8	1,34 дес.
24. „ Оногія	14	3,63 „
25. „ Бандза.	13	4,95 „
26. „ Мухурча	15	3,20 „
27. „ Ведидкари.	4	0,78 „
28. „ Накалакеви	18	3,02 „
29. „ Эки.	2	0,18 „
30. „ Сацулейскиро	1	0,90 „
31. „ Сенаки.	8	1,85 „
32. „ Сорта.	4	0,90 „
33. „ Котіанети	1	0,10 „
34. „ Геджети	7	1,45 „
35. „ Цкеми	6	3,70 „
36. Мѣст. Ново-Сенаки.	14	6,04 „
37. Сел. Теклати.	4	1,70 „
38. „ Шхепи.	5	2,19 „
39. „ Исула	2	0,70 „
40. „ Сахарбедіо.	1	0,10 „
41. „ Чаладидисъ-Мухури	3	0,45 „
42. „ Сириачкони	1	0,38 „
43. „ Патара-Поти	1	0,02 „
44. „ Сепіети.	23	5,61 „
45. „ Орка.	2	0,17 „
46. „ Носири.	11	3,71 „
47. „ Абаша	2	0,78 „
48. „ Кадари.	1	0,18 „
49. „ Онтопо	4	0,60 „
50. „ Суджуна	4	2,48 „
51. „ Заната	3	0,37 „
52. „ Сагвазаво.	3	0,24 „

Названія селеній.	Число вино- градниковъ.	Площадь вино- градниковъ въ де- сятinahъ.
53. Сел. Сабунучаво	1	0,03 дес.
54. „ Кватана	4	0,975 „
55. „ Гауцкинари	12	1,52 „
56. „ Илори 1-ое	16	5,58 „
57. „ Тхмелари	1	0,905 „
58. „ Богаша	3	1,380 „
59. „ Гугунакати	1	0,115 „
60. „ Илори 2-ое	12	2,40 „
61. „ Илори 3-е	7	2,60 „
62. „ Напагоури	2	0,995 „
63. „ Начхатоури	4	2,10 „
64. „ Нахако	2	0,325 „
65. „ Кодори	2	0,45 „
66. „ Цилари	2	0,960 „
67. „ Гулейкари	4	1,70 „
68. „ Кодори	1	0,325 „
69. „ Кетила	3	1,115 „
Итого въ Сенакскомъ уѣздѣ. 1078		285,00 дес.

II. Зугдидскій уѣздъ.

Названія селеній.	Число вино- градниковъ.	Площадь вино- градниковъ въ де- сятinahъ.
1. Сел. Пахулани	1	0,40 дес.
2. „ Лія	3	1,16 „
3. „ Рухи	2	0,38 „
4. „ Мухури	1	1,00 „
5. „ Цаленджиха	1	0,38 „
6. „ Лецурцуме	1	0,19 „
7. „ Бирцхи	4	1,25 „



Названія селеній.	Число вино-градниковъ.	Площадь вино-градниковъ въ де-сятinahъ.
8. Сел. Гашиперди	14	3,15 дес.
9. „ Ахути.	1	0,15 „
10. „ Очхомури.	1	0,38 „
11. „ Кулискари	5	1,27 „
12. „ Чкадуаши.	5	27,58 „
13. „ Рике.	5	1,73 „
14. Мѣст. Зугдиди	5	2,06 „
15. Сел. Джогеджіани.	1	1,00 „
16. „ Цайши.	8	2,10 „
17. „ Хета.	6	2,28 „
18. „ Сачиджаво	1	0,30 „
19. „ Зени.	6	1,04 „
20. „ Мацховрисъ-кари.	2	0,80 „
21. „ Зуби.	13	1,59 „
22. „ Хорши	8	1,13 „
23. „ Цизети.	1	0,20 „
24. „ Поджихеви	3	1,28 „
25. „ Хопи.	2	0,38 „
26. „ Хорга	1	0,17 „
27. „ Квалони.	2	0,42 „
Итого въ Зугдидскомъ уѣздѣ.	103	54,00 дес.
96 сел. Всего въ Мингреліи . .	1181	339,00 „

Г у р і я.

Озургетскій уездъ.

Названія селеній.	Число вино-градниковъ.	Площадь вино-градниковъ въ де-сятinahъ.
1. Сел. Земохети	8	3,49 дес.
2. „ Чомети.	1	0,40 „



Названія селеній.		Число вино- градниковъ.	Площадь вино- градниковъ въ де- сятинѣхъ.
3.	Сел. Калагони	1	0,38 дес.
4.	„ Абутвани	1	0,25 „
5.	„ Нанейшвилисеули	2	0,55 „
6.	„ Квемохети	3	0,98 „
7.	„ Бурнати	1	0,20 „
8.	„ Вани (Суреби).	5	1,79 „
9.	„ Земо-Суреби	1	0,18 „
10.	„ Еркети	1	0,70 „
11.	„ Парцхма	2	0,40 „
12.	„ Джварцхма	1	0,80 „
13.	„ Ахалшени	2	0,85 „
14.	„ Бережоули	2	0,70 „
15.	„ Оцхана	1	0,40 „
16.	„ Аскана	3	1,30 „
17.	„ Акети	1	0,20 „
18.	„ Чанчати	2	0,55 „
19.	„ Нигоити	9	4,80 „
20.	„ Ланчхути	7	1,86 „
21.	„ Шухути	2	0,10 „
22.	„ Дзимити	3	0,25 „
23.	„ Мамати	1	0,20 „
24.	„ Байлети	1	0,50 „
25.	„ Кончкати	2	0,30 „
26.	„ Янети	1	0,40 „
27.	„ Леса	1	0,30 „
28.	„ Баглефи	6	0,55 „
29.	„ Кела	1	0,05 „
30.	„ Джурувети	2	0,06 „
31.	„ Хаджалія	5	1,18 „
32.	„ Унагера	2	0,23 „



Названія селеній.	Число вино-градниковъ.	Площадь вино-градниковъ въ де-сятиннахъ.
33. Сел. Ціагобани.	1	0,25 дес.
34. „ Хорети.	2	0,10 „
35. „ Кахури.	4	0,63 „
36. „ Вашнари	1	0,350 „
37. гор. Озургеты	2	0,380 „
38. Сел. Лехаури.	1	0,40 „
39. „ Мавванети.	1	0,20 „
40. „ Шемокмеди	1	0,350 „
41. „ Двабзу	2	0,07 „
42. „ Чала.	1	0,01 „
43. „ Бахви.	2	0,32 „
Итого въ Гуріи.		99 28,00 дес.
А всего въ Мингрелии и Гуріи вмѣстѣ.		367,00 дес.

Очеркъ виноградарства въ Батумскомъ и Артвинскомъ округахъ.

С. Н. Тимофеева.

Территорія, заключающая Батумскій и Артвинскій округа простирается между $41^{\circ} 45'$ и 41° с. ш. и между $59^{\circ} 5'$ и $60^{\circ} 15'$ вост. долг. и представляетъ собою гористую мѣстность, расположенную главнымъ образомъ въ бассейнѣ нижняго теченія р. Чороха. Границы ея составляютъ: съ востока и юга Арсіанскій хребетъ и его отроги, съ запада отроги Понтійскаго хребта и Черное море и съ сѣвера—Аджарскій хребетъ съ его отрогами. Развѣтвленія всѣхъ этихъ хребтовъ, наполняя территории обоихъ округовъ, образуютъ болѣе или менѣе узкія глубокія ущелья, по которымъ протекаетъ р. Чорохъ и его многочисленныя притоки. Направляясь въ общемъ съ сѣвера на югъ, Чорохъ дѣлитъ разсматриваемую область на двѣ неравныя части; меньшая, западная наполнена развѣтвленіями Понтійскаго хребта, восточная же—отрогами Ахалцихо-имеретинскаго хребта, представляющаго собою сѣверозападную оконечность Малаго Кавказа.

Въ виду того, что орографическія условія Батумскаго и Артвинскаго округовъ оказываютъ чрезвычайно сильное влияніе на климатическія условія различныхъ частей этихъ округовъ и отражаются вмѣстѣ съ тѣмъ на характеръ рас-



тельности и хозяйствѣ населенія, мы приведемъ здѣсь хотя краткое описаніе орографіи этихъ округовъ и начнемъ съ части западной.

Понтійскій хребетъ ¹⁾, наполняющій эту часть своими отрогами, начинаясь у устьевъ р. Іешилъ-Ирмакъ (Малая Азія) тянется вдоль южнаго берега Чернаго моря и, поворачивая затѣмъ къ сѣверо-востоку, подходитъ къ устью р. Чороха. Главный гребень этого хребта, приближаясь къ параллели приблизительно $41^{\circ}5'$, образуетъ горный узелъ съ вершинами Кюкюрдагъ (10486 ф.) и Квахидъ (10374 ф.); далѣе онъ развѣтвляется, причемъ одинъ изъ отроговъ отходитъ отъ г. Кюкюрдагъ, направляется къ сѣверу и, понижаясь, подходитъ близъ с. Лиманъ къ морю. По этому хребту проходитъ наша граница съ Турціею. Два другихъ отрога отходятъ радіально отъ г. Квахидъ; одинъ изъ нихъ направляется къ сѣверо-востоку, образуя на своей оконечности высоты Керценъ-дагъ (съ вершиною 9457 ф.) и Тріалъ (съ вершиною 9310 ф.); другой отрогъ направляется сначала къ юго-востоку и, образовавши Дидубе-дагъ (10556 ф.), поворачиваетъ также къ сѣверо-востоку и, въ видѣ небольшого хребта (Кенія), подходитъ, обрываясь, къ Чороху противъ мѣста впаденія въ него р. Имерхевисъ-цкали. По этому хребту вначалѣ его проходитъ также пограничная линія, но отъ г. Мерсуанъ она поворачиваетъ къ югу, къ сел. Орджохъ.

Вершины описанныхъ хребтовъ ниже 8000 ф. одѣты густымъ хвойнымъ лѣсомъ изъ восточной ели и пихты; еще ниже начинается лиственный лѣсъ изъ ольхи, граба,

¹⁾ *І. Стебницкій*. „Понтійскій хребетъ.“ (Изв. Кавк. Отд. Имп. Русск. Геогр. О—ва 1882—83 г. т. VII.) и кн. *В. Массалскій*. „Очеркъ Батумской области“. (Изв. Имп. Русск. Геогр. О—ва 1886 г. т. XXII.)

дуба, осины, орѣшника, клена (*Acer laetum*), рѣже попадаются тисъ и рябина; подлѣсокъ здѣсь образуютъ густыя заросли кавказской черники (*Vaccinium Agrostaphylos*), ежевики (*Rubus fruticosus*), понтійскаго рододендра и азалій, рѣже—самшита (*Buxus sempervirens*), восточной калины (*Viburnum orientale*), мушмулы (*Mespilus germanica*), падуба (*Ilex Aquifolium*), жимолости (*Lonicera orientalis*) и др. Ниже идетъ полоса каштана, а съ высоты 3500—4000 ф. винограда и, наконецъ, съ высоты 1500—2000 ф. произрастаетъ маслина, насажденія которой сосредоточиваются впрочемъ на днѣ ущелья Чороха.

Хребетъ, отдѣляющійся отъ вершины Квахидъ къ сѣверо-востоку, служитъ водораздѣломъ между притоками Чороха—рр. Хатыла-су и Мургуль-су; вмѣстѣ съ отрогомъ, отходящимъ къ сѣверу отъ г. Мерсуанъ, онъ образуетъ Хатильское ущелье.

Хребетъ, направляющійся отъ г. Кюкюрдагъ у вершины Дагиста-дагъ, даетъ два отрога къ западу и востоку. Восточный отрогъ, называемый Балыхлы-даглары, составляетъ водораздѣлъ между р. Мургуль-су и Ичхаль-су. Вмѣстѣ съ отходящимъ отъ г. Квахидъ Триальскимъ хребтомъ онъ образуетъ самое большое изъ ущелій этого района—Мургульское. Далѣе у вершины Залонъ-дагъ, Кюкюрдагскій отрогъ раздваивается, причемъ правая вѣтвь его въ видѣ ломанной линіи идетъ на сѣверо-востокъ, къ устью р. Чороха. Развѣтвленія этого отрога, направляясь къ морю, образуютъ небольшія прибрежныя ущелья (лиманское, макриальское, сарпское). Другая вѣтвь Кюкюрдагскаго отрога идетъ къ западу, образуя пограничныя высоты Султанъ-Селимъ, круто-обрывающіяся къ морю. Къ востоку, хребетъ Балыхлы-даглары, вмѣстѣ съ отрогомъ, отходящимъ отъ



г. Квахерхи образуетъ ущелье Ичхальское, а этотъ послѣдній отрогъ съ контрфорсами высотъ Карашальваръ (5014 ф.), дающихъ послѣднія вѣтви къ устью Чороха, — ущелье Беглеванское.

На Кюкюрдагскомъ хребтѣ съ высоты 7500 ф. надъ ур. моря начинается хвойный лѣсъ, переходящій затѣмъ на высотѣ 4000—5000 ф. въ лиственный, преимущественно букочный, съ подлѣскомъ изъ рододендровъ, достигающихъ здѣсь громаднѣхъ размѣровъ, азалий и кавказской черники. Еще ниже идутъ громадныя ольхи, каштаны, падубъ, высокорослыя лавровишни, грецкій орѣхъ, дубъ (*Quercus sessiliflora*), кленъ (*Acer laetum*), джонджоли (*Staphylea colchica*), ежевика и др. Далѣе, на высотѣ около 3500 ф. къ этимъ насажденіямъ присоединяются заросли изъ плюща, *Smilax*'а, *Clematis Vitalba*, хмѣля и дикихъ виноградныхъ лозъ.

Понтійскій хребетъ даетъ начало слѣдующимъ рѣкамъ, — правымъ притокамъ Чороха: Хатыла-су, Мургуль-су, Ичхаль-су, Беглевамъ-чай и другимъ, болѣе мелкимъ; съ западныхъ же склоновъ стекаютъ рѣки въ предѣлы Турціи и нѣсколько небольшихъ рѣчекъ (Макриаль-чай и др.), впадающихъ прямо въ море.

Съ сѣвера, какъ уже упомянуто выше, Ватумскій округъ ограничивается Аджарскимъ хребтомъ, который, начиная отъ г. Сонумлія (9000 ф.) къ западу понижается и затѣмъ оканчивается невысокими холмами. Въ этомъ хребтѣ только отдѣльныя вершины (Хино 8522 ф., Тагинури 8755 ф.) выше предѣла лѣсовъ. Развѣтвляясь далѣе, Аджарскій хребетъ наполняетъ пространство между рр. Аджарисъ-цхали, Чорохомъ и берегомъ моря. Одна изъ вѣтвей отходитъ отъ г. Хино сначала на югъ, а затѣмъ отъ вершины Перанга (7527 ф.), направляясь на западъ параллельно Аджарскому хребту, ограничи-



ваеѣ вмѣстѣ съ нимъ ущелье р. Кинтришь-су, переходящее въ береговую низменность. Направляясь къ западу, описанный отрогъ даетъ къ югу рядъ контрфорсовъ, почти параллельныхъ Аджарскому хребту и ограничивающихъ ущелья рѣкъ Чаквисъ-цкали, Коронисъ-цкали и др. Послѣдній изъ контрфорсовъ, ограничивающихъ долину р. Кинтришь-су, подходитъ къ самому морю, образуя высоты Цихисъ-дзири.

Указанныя развѣтвленія не доходятъ, однако, до устья Чороха, вслѣдствіе чего къ югу отъ г. Батума образуется такъ называемая Кахаберская низменность.

Отъ горы Сонумлія отходитъ также и Арсіанскій хребетъ, служацій водораздѣломъ между бассейнами верхняго теченія р. Буры и Чороха. Хребетъ этотъ направляется сначала на юго-востокъ и, образовавши вершину Сакулаперди (8000 ф.), вскорѣ принимаетъ южное направленіе, а затѣмъ на параллели $41^{\circ}15'$ поворачиваетъ къ юго-западу. Арсіанскій хребетъ представляетъ собою широкій волнистый отрогъ; только отдѣльныя вершины его (Хихамта, Бильбуланъ и Арсіанъ) поднимаются на высоту 9000—10000 ф. До высоты 7500 ф. онъ покрытъ альпійскими лугами, представляющими лѣтнія пастбища (эйлаги) кочевниковъ и жителей сосѣднихъ селеній. Ниже, съ высоты 7000—6500 ф. идутъ сначала заросли кавказскаго рододендра и *Daphne pontica*, а затѣмъ хвойныя лѣса (изъ восточной ели и пихты) и наконецъ съ 4500—4000 ф.—лѣса лиственные. Черезъ Арсіанскій хребетъ проходятъ дороги изъ Батума въ Ахалцихъ (переваль Годерзскій—6700 ф.) и изъ Ардануча въ Ардаганъ (переваль Яланусъ-чамскій—8500 ф.)

Отроги Арсіанскаго хребта наполняютъ все пространство къ западу между р. Аджарисъ-цкали и Чорохомъ. Одинъ изъ отроговъ (Горкетскій) отходитъ нѣсколько юж-



нѣе г. Сонумлія и, направляясь къ юго-западу, представляет водораздѣлъ между р. Аджарисъ-цкали съ ея мелкими истоками (Горджомисъ-цкали и Діаконисъ-цкали) и ея притокомъ—р. Чванюю. Другой отрогъ отходитъ отъ горы Самединосъ-мта и, направляясь къ сѣверу, служитъ водораздѣломъ между верховьями Аджарисъ-цкали и лѣвымъ притокомъ ея—р. Схалтою. Сѣвернѣе г. Арсіанъ отходитъ третій отрогъ—водораздѣлъ между рр. Схалта и Меретисъ-хеви.

Рядомъ съ этимъ послѣднимъ отрогомъ отходитъ отъ Арсіанскаго хребта такъ называемый *Шавшетскій хребетъ*, протягивающійся въ направленіи съ востока на западъ. Хребетъ этотъ даетъ къ сѣверу рядъ контрфорсовъ, между которыми протскаютъ лѣвые притоки р. Аджарисъ-цкали (р. Гбети, Мериси и др.). Послѣдній изъ нихъ подходитъ къ мѣсту впаденія въ Чорохъ р. Аджарисъ-цкали. Вершины Шавшетскаго хребта достигаютъ въ высоту до 9000 ф.; чрезъ него ведутъ горныя тропы изъ Аджаріи въ Шавшетъ.

У вершины Борда отъ Шавшетскаго хребта отходитъ такъ называемый *Карчхальскій хребетъ*, образующій самую высокую изъ всѣхъ упомянутыхъ вершинъ—Карчхалъ (11248 ф.). Развѣтвленія этого хребта наполняютъ все пространство между рр. Чорохомъ, Имерхевисъ-цкали и Мачахелисъ-цкали; вмѣстѣ съ Шавшетскимъ хребтомъ онъ образуетъ весьма узкія ущелья рѣки Имерхевисъ-цкали и ея притоковъ. Восточные склоны Карчхала образуютъ горную мѣстность *Имерхеви*, а западные склоны Арсіанскаго хребта и его отроги—*Шавшетъ*. Характеръ растительности здѣсь въ общихъ чертахъ тотъ-же, что и на сосѣднихъ отрогахъ Понтійскаго хребта. До высоты 7500 ф. хребетъ этотъ представляетъ голыя скалы или альпійскіе луга. Ниже, по склонамъ горъ растетъ кавказскій рододендръ (*Rhododendron cau-*



casicum, Juniperus nana, Daphne glomerata, еще ниже Viburnum Lantana, Acer Trautvetteri, рябина и очень рѣдко береза. Далѣе идутъ дремучіе хвойныя лѣса (пихта и ель) съ подлѣскомъ изъ азалій, рододендра и черники. Съ высоты 5000 ф. начинаются лиственные лѣса (букъ, грабъ, орѣшникъ), а еще ниже— каштанъ, дикій виноградъ, Clematis Vitalba, лавровишня, хмѣлеграбъ, дубъ, тисъ, кленъ (Acer laetum, campestre).

Южнѣе 41°15' Арсіанскій хребетъ, подъ названіемъ Яланусъ-чамскаго, поворачиваетъ на юго-западъ, образуя немного сѣвернѣе Яланусъ-чамскаго перевала вершину Бильбуланъ (до 10,000 ф.). Юго-западное направленіе хребетъ этотъ сохраняетъ до г. Хорасавъ (9331 ф.), отъ которой идетъ отрогъ, направляющійся сначала на западъ, а затѣмъ на сѣверо-западъ къ устью р. Имерхевисъ-цкали. По Яланусъ-чамскому хребту идетъ граница Артвинскаго округа съ Ольгинскимъ, Карсской области; далѣе идетъ уже граница съ Турціею, она направляется къ западу, а затѣмъ, въ видѣ зигзаговъ, къ сѣверу, къ сел. Орджохъ.

Въ описанной мѣстности, составляющей большую—восточную часть Артвинскаго и Батумскаго округовъ въ болѣе или менѣе узкихъ глубокихъ, иногда недоступныхъ ущельяхъ, протекаютъ рѣки, притоки Чороха: Аджарисъ-цкали, Мачахелисъ-цкали, Девисъ-цкали, Имерхевисъ-цкали съ притоками Квирала, Шавпетъ-су, Чхакать-су, Арданучъ-су (съ притокомъ Араветъ-су), въ которыя текутъ многочисленныя второстепенныя горныя рѣчки.

Всѣ эти рѣки быстры, русла ихъ изборожжены камнями, перекатами и т. п. Въ половодье и послѣ дождей онѣ сильно увеличиваются и несутъ массу камней и землястыхъ частицъ. При такихъ условіяхъ не можетъ быть, конечно, рѣчи не только о судоходствѣ, но даже о сплавѣ по нимъ лѣса. Исключеніе составляетъ только р. Чо-



рохъ, дающая, какъ извѣстно, возможность въ продолженіе почти цѣлаго года спускаться по ней на длинныхъ плоскодонныхъ лодкахъ — каюкахъ, отъ самаго сел. Орджохъ. Спускъ этотъ совершается въ теченіе 4 — 7 часовъ, смотря по количеству воды въ рѣкѣ. Весною въ половодье плаваніе представляетъ иногда значительныя опасности, а потому оно на нѣкоторое время прекращается.

Во всякомъ случаѣ р. Чорохъ представляетъ весьма важный путь, облегчая сбытъ произведеній изъ прилегающихъ мѣстностей обоихъ округовъ. Въмѣстѣ съ дорогами на Ахалцихъ и Ардаганъ, Чорохъ является одной изъ важнѣйшихъ артерій, по которымъ сообщается населеніе внутреннихъ частей округовъ между собою и съ внѣшними рынками. Что же касается проселочныхъ дорогъ или вѣрнѣе тропъ, то въ громадномъ большинствѣ случаевъ онѣ таковы, что являются пригодными лишь для пѣшеходовъ.

Селенія въ округахъ сосредоточиваются въ ущельяхъ. Въ большинствѣ случаевъ онѣ находятся въ нижней половинѣ или на срединѣ склоновъ, на высотѣ 1000—1500 ф. надъ уровн. моря, рѣже на днѣ ущелій. Выше расположены такъ называемые мезре или хутора, гдѣ населеніе ютится лѣтомъ и еще выше—лѣтнія пастбища (яйла).

Перейдемъ теперь къ краткой характеристикѣ *геологическихъ условий* Батумскаго и Артвинскаго округовъ. При описанномъ, весьма гористомъ характерѣ этой области, изрѣзанной хребтами и узкими обрывистыми ущельями, подробное изслѣдованіе напластованій представляется здѣсь весьма затруднительнымъ. Сдѣлаемъ поэтому хотя-бы общія указанія, пользуясь изслѣдованіями горнаго инженера г. Бацевича ¹⁾.

¹⁾ „Матеріалы по Геологій Кавказа“, 1887 г.

Современныя отложенія имѣются здѣсь лишь въ береговой низменности Кахабери (къ югу отъ Ватума), въ образованіи которой участвуетъ съ одной стороны море, съ другой р. Чорохъ. Пространство это представляетъ плодородную равнину, засѣваемую кукурузою. Мѣстами же низины здѣсь носятъ болотистый характеръ, обусловленный непроницаемостью иловатой подпочвы. Тоже представляетъ и равнина р. Кинтришъ-су на пространствѣ около 7 верстъ отъ берега моря, а также береговья полосы у устьевъ другихъ рѣчекъ (Чаквисъ-цкали, Коронисъ-цкали и др.).

Изъ осадочныхъ образованій наиболѣе развитъ эоцень, представленный здѣсь всѣми тремя ярусами. Нижній ярусъ составляютъ зеленые сланцеватые песчаники, мергели и глины, известняки и мощныя туфовыя отложенія. Этотъ ярусъ, точно также какъ верхній и средній, нигдѣ правильныхъ напластованій не представляетъ; отложенія ихъ крайне изогнуты, сдвинуты и прерываются выходами андезитовъ, долеритовъ и фельзитовыхъ порфировъ. Средній ярусъ эоцена состоитъ изъ нумулитовыхъ мергелей, розоватыхъ, зеленоватыхъ и бѣлыхъ кристаллическихъ известняковъ, верхній же ярусъ—изъ зеленыхъ сланцеватыхъ, песчанистыхъ известняковъ, известковистыхъ песчаниковъ, розовыхъ и зеленыхъ кремнистыхъ глинъ и бѣлыхъ кремнистыхъ известняковъ.

Верхній ярусъ эоцена слагаетъ хребетъ Арсіанъ и его отрогъ Яланусъ-чамъ, а также восточные склоны Карчхальскаго гребня. Средній ярусъ участвуетъ въ строеніи Карчхальскаго гребня и отрога, подходящаго къ мѣсту впаденія р. Шавшетъ-су въ р. Имерхеви, а также мѣстами въ верхнихъ частяхъ отроговъ хребта Яланусъ-чамъ, раздѣляющихъ лѣвые притоки р. Шавшетъ-су. Въ остальныхъ мѣстахъ (низовье ущелья Чороха отъ Капандиди до

с. Борчхи и выше до Сингота, правый склонъ Мургульскаго ущелья, долина р. Аджарисъ-цкали на всемъ пространствѣ между этого рѣкою и хребтомъ Церанга къ сѣверу и Шавшетскимъ хребтомъ къ югу, причемъ въ Верхней Аджарии преобладають туфы и зеленые песчаники, заключающіе между собою андезитовый покровъ) — эоценъ представленъ нижнимъ ярусомъ.

Мѣловая формація представлена въ области всѣми четырьмя ярусами (сенонъ, туронъ, сеноманъ и гольтъ), которые слагаются изъ известняковъ, песчанистыхъ известняковъ, зеленоватыхъ и голубоватыхъ мергелей и рухляковыхъ песчаниковъ. Осадки этой формаціи наиболѣе развиты въ южной части Артвинскаго округа, слагая ущелья нижнихъ и среднихъ теченій рр. Арданучъ-су и Араветъ-су и участвуя въ строеніи хребта (съ вершинами Зонза-Дагъ и Талахетъ), по которому проходитъ караванная дорога изъ сел. Арданучъ въ м. Ольты. Кромѣ того осадки сенона (сѣрые и бѣлые известняки, рухляковые песчаники и темно-сѣрые мергели) встрѣчаются въ ущельяхъ Чорохскомъ, Мургульскомъ и Хатильскомъ.

Изъ другихъ осадочныхъ образований — кристаллическіе сланцы, относимые къ азойской группѣ и глинистые сланцы палеазойской группы встрѣчаются лишь въ видѣ небольшихъ узкихъ полосъ близъ сел. Орджохъ.

Что касается кристаллическихъ породъ, то граниты и сіениты участвуютъ въ строеніи хребта Кеніа и того отрога Барчхала, который подходитъ къ мѣсту впаденія въ Чорохъ р. Имерхеви. Значительнѣе распространены диабазы (діабазовый порфиръ и роговообманковый порфиритъ) и діориты (кварцевый діоритъ и авгитовый порфиръ). Они встрѣчаются почти вездѣ тамъ, гдѣ разорваны осадки мѣловой формаціи. Такъ, они значительно развиты въ Мур-

гульскомъ ущельѣ, а также въ ущельяхъ верхнихъ течений р. Арданучъ-су и Араветъ-су. Базальты (плагіоклазная разность) встрѣчаются, то массивами (Шавшетъ, Аджарисъ-цкали), то покровами (по побережью Чернаго моря, по р. Гинтришъ-су и т. д.). Андезиты (роговообманковыя и авгитовыя разности) встрѣчаются также, то въ видѣ массивовъ (по Чороху выше с. Омана, къ Артвину), то въ видѣ покрововъ между ниже-эоценовыми отложеніями.

Приведенная краткая характеристика геологическихъ условій разсматриваемыхъ округовъ, въ связи съ условіями орографическими, указываетъ, что при крайнемъ разнообразіи материнскихъ породъ и беспорядочности напластованій, прерываемыхъ сдвигами, разрывами и пр., встрѣчающіяся здѣсь почвы должны быть крайне разнообразны. И дѣйствительно, здѣсь часто на каждомъ шагу характеръ почвъ совершенно измѣняется.

Въ общемъ почвы эти неглубоки и каменисты; на крутыхъ склонахъ онѣ представляются болѣе рыхлыми, вслѣдствіе преобладанія песку и другихъ болѣе крупныхъ продуктовъ разрушенія горныхъ породъ, на пологихъ же склонахъ, какъ напр. въ Мургульскомъ ущельѣ, въ верховьяхъ боковыхъ ущелій р. Арданучъ-су, въ Шавшетѣ, почвы болѣе глубокія, но вмѣстѣ съ тѣмъ болѣе тяжелыя, иловатыя. Тамъ гдѣ склоны очень круты и лишены растительности, предохраняющей ихъ отъ размыванія, почвенный слой совершенно смывается или же онъ настолько тонокъ, что безъ устройства террасъ невозможна никакая культура. Таковы условія въ центральной части Артвинскаго округа, по рр. Чороху, Имерхеви и др.

Впрочемъ и въ береговой холмистой полосѣ, а мѣстами и въ ущельяхъ культурный слой также очень тонокъ,



но залегають на плотной непроницаемой подпочвѣ, а по-
тому легко смывается.

Климатъ. Во всей разсматриваемой области метеорологи-
ческаго наблюденья производятся только въ Батумѣ, съ 1882
года; кромѣ того въ Артвинѣ уже нѣсколько лѣтъ реги-
стрируется количество осадковъ; такія же наблюденья въ по-
слѣдніе два года начали производить въ с. Хула (Верхн.
Аджарія) и въ м. Арданучъ. Такимъ образомъ, климатиче-
скія условія различныхъ районовъ Батумскаго и Артвин-
скаго округовъ можно характеризовать пока лишь въ об-
щихъ чертахъ.

Близость моря и узкая береговая полоса, переходящая
затѣмъ въ значительныя высоты, обуславливаетъ климати-
ческаго условія побережья и ближайшихъ къ нему ущелій,
выражаясь громаднымъ количествомъ выпадающихъ здѣсь
осадковъ. По количеству осадковъ батумское побережье
приближается къ странамъ тропическимъ. Въ Батумѣ вы-
падаетъ осадковъ въ миллиметрахъ ¹⁾)

Январь.	Февраль.	Мартъ.	Апрѣль.	Май.	Июнь.	Июль.	Августъ.	Сентябрь.	Октябрь.	Ноябрь.	Декабрь.	Зима.	Весна.	Лѣто.	Осень.	Годъ.
258	152	157	127	72	151	153	208	303	224	311	254	664	356	512	838	2370
дней съ осадками.																
13,а	10,7	11,а	11,а	9,а	9,7	10,а	11,а	11,7	8,а	12,а	11,а	36	32	32	33	133

Чтобы показать насколько велико количество выпадаю-
щихъ въ Батумѣ осадковъ сдѣлаемъ сопоставленіе съ дру-
гими пунктами западнаго и восточнаго Закавказья:

¹⁾ А. Вознесенскій. „Объ осадкахъ на Кавказѣ“.

	Зима.	Весна.	Лѣто.	Осень.	Годъ.
	осадки въ миллиметрахъ.				
Батумъ	664	356	512	838	2370
Поти	359	217	551	488	1614
Сухумъ	278	292	324	338	1231
Кутаисъ	403	271	357	317	1348
Новороссійскъ . .	259	158	136	141	695
Тифлисъ	56	154	161	114	486
Елисаветполь . . .	40	80	63	70	255
Баку	83	57	19	81	241
Эривань	81	130	54	58	324

Къ этому необходимо еще добавить, что г. Батумъ расположенъ на самомъ берегу моря, и, надо полагать, что на склонахъ и въ ближайшихъ къ береговой полосѣ ущельяхъ осадки выпадаютъ еще въ большемъ количествѣ, потому что влажные морскіе вѣтры, поднимаясь выше, въ болѣе холодные слои воздуха, еще полнѣе должны освобождаться отъ насыщающихъ ихъ паровъ воды, тѣмъ болѣе, что задержанныя облака здѣсь держатся дольше.

Обращаясь къ вѣтрамъ приведемъ распредѣленіе ихъ по временамъ года и направленіямъ для Батума:



	Тихо.	N	NO	O	SO	S	SW	W	NW
Зима. . .	5	21	17	67	44	42	54	11	9
Весна. . .	1	27	10	45	20	32	107	12	22
Лѣто. . .	4	16	5	47	13	31	97	23	40
Осень . . .	6	23	11	50	26	46	62	23	26
Годъ. . .	16	87	43	209	103	151	320	69	97
Средн. скор.	—	2, ₈	3, ₂	4, ₃	2, ₇	4, ₂	4, ₆	4, ₅	4, ₈

Такимъ образомъ, въ береговой полосѣ Батумскаго округа сильно преобладаютъ вѣтры юго-западные, отличающіеся вмѣстѣ съ тѣмъ и наибольшими скоростями. За ними слѣдуютъ вѣтры румбовъ O, SO и S, дующіе съ ближайшихъ возвышенностей.

Несмотря на большое количество осадковъ и дней съ осадками, батумское побережье отличается значительною ясностью неба, не уступая въ этомъ отношеніи сосѣднимъ пунктамъ побережья, гдѣ осадковъ выпадаетъ меньше. Нижеслѣдующая таблица поясняетъ вышесказанное:

	Средняя облачность.				Число ясныхъ дней.				Число пасмурныхъ дней.			
	Зима.	Весна.	Лѣто.	Осень.	Зима.	Весна.	Лѣто.	Осень.	Зима.	Весна.	Лѣто.	Осень.
Батумъ .	52	57	47	44	28	19	27	34	32	31	22	24
Поти . .	64	63	54	52	14	12	16	21	40	35	22	25



	Средняя облачность.				Число ясных дней.				Число пасмурных дней.			
	Зима.	Весна.	Лѣто.	Осень.	Зима.	Весна.	Лѣто.	Осень.	Зима.	Весна.	Лѣто.	Осень.
Сухумъ .	57	62	44	48	20	13	25	27	32	34	14	22
Кутаисъ.	53	57	50	45	21	15	18	25	24	25	16	18
Тифлисъ.	61	57	43	50	11	12	23	20	31	24	10	20

Вмѣстѣ съ тѣмъ батумское побережье представляет собою уголокъ съ очень мягкой зимою и умѣренно-жаркимъ лѣтомъ. Температура зимою рѣдко падаетъ до -7° , -8° С., а число морозныхъ дней (за періодъ 1882—92 г.) доходитъ лишь до 22, въ среднемъ же составляетъ лишь около 6,5 дней. Въ этой мѣстности отлично произрастаютъ на открытомъ воздухѣ весьма многія тропическія и полутропическія формы, какъ апельсины, лимоны, чай, камелии, пальмы, эвкалипты и многія др. Вотъ среднія температуры мѣсяцевъ для Батума и время года для Батума и другихъ пунктовъ Закавказья (по Ц.):

Январь.	Февраль.	Мартъ.	Апрѣль.	Май.	Іюнь.	Іюль.	Августъ.	Сентябрь.	Октябрь.	Ноябрь.	Декабрь.
5,9	6,7	8,7	11,9	17,1	20,9	24,0	23,9	20,9	17,2	12,6	9,9

времена года:

	Зима.	Весна.	Лѣто.	Осень.	Годъ.
Батумъ	7,5	12,6	22,9	16,9	15,0
Сухумъ	6,6	12,9	22,8	16,2	14,6



	Зима.	Весна.	Лѣто.	Осень.	Годъ.
Поти	6, ₁₆	13, ₁₁	22, ₆	16, ₁₆	14, ₁₇
Кутаисъ	5, ₁₇	13, ₁₆	22, ₉	16, ₁₆	14, ₁₆
Тифлисъ	1, ₁₇	12, ₁₁	23, ₆	13, ₁₇	12, ₁₇
Баку	4, ₁₆	11, ₉	24, ₁₇	16, ₁₇	14, ₁₅
Ленкорань	4, ₁₆	13, ₁₀	24, ₉	16, ₁₃	14, ₁₇

т. е. Батумъ выделяется изъ всѣхъ пунктовъ Закавказья своею теплою зимою и умѣренно-жаркимъ лѣтомъ.

Теплый климатъ и громадное количество осадковъ, выпадающихъ на батумскомъ побережьѣ обусловливаютъ чрезвычайно роскошное развитіе здѣсь растительности, характерной для такъ называемой понтійской области ¹⁾; рододендры и лавровишни достигаютъ здѣсь громадныхъ размѣровъ, а заросли азалій, подуба и сплетенія лианъ (ежевика, Smilax, Clematis Vitalba, хмѣль, Hedera Helix, дикія виноградныя лозы и пр.), вмѣстѣ съ густыми кустарниками и рѣдкими деревьями образуютъ непроходимыя заросли. Открытыя же мѣста, свободныя отъ древесной растительности, заполняетъ папоротникъ.

Таковы климатическія условія и характеръ растительности побережья и ущелій Кивтрипшъ-су, Чаквисъ-цкали, Коронисъ-цкали, Нижней Аджаріи, Мачахельскаго, Беглеванскаго и Ичхальскаго, т. е. тѣхъ мѣстностей, которыя непосредственно открыты вліянію морскихъ вѣтровъ или же отдѣляются отъ моря невысокими хребтами.

¹⁾ Кузнецовъ, „Элементы средиземноморской флоры въ зап. Закавказ.“



Изъ орографическаго очерка мы видѣли, что Артвинскій округъ удаленъ отъ берега моря и притомъ закрытъ отъ него отрогами понтійскаго хребта (центральная и южная часть), а восточная часть еще Карчхальскимъ гребнемъ. Кроме того, преобладающіе на побережьи влажные юго-западные вѣтры какъ бы скользятъ по побережью и относятся осадки къ сѣверо-востоку (Гурія и предгорія ріонскаго бассейна). Обстоятельство это не могло не оказать большого вліянія на климатическія условія этого округа и дѣйствительно, количество осадковъ, выпадающихъ въ Артвинѣ по сравненію съ Батумомъ представляется ничтожнымъ:

	Зима.	Весна.	Лѣто.	Осень.	Годъ.
осадковъ въ мм. . .	160	141	54	165	520
дней съ осадками. . .	17	21	12	20	71

т. е. годовое количество осадковъ въ $4\frac{1}{2}$ раза меньше, чѣмъ въ Батумѣ, а лѣтнихъ осадковъ меньше почти въ 10 разъ.

Такая сухость весьма рѣзко отражается на характерѣ растительности округа. Уже на границѣ съ Батумскимъ округомъ (Борчха) роскошная вѣчнозеленая растительность, закрывающая склоны ущелій этого округа, здѣсь отсутствуетъ и сѣрые, скалистые склоны ущелій покрыты корявыми кустарниками и тощими травами — вѣтниками сухости. Лѣсъ и характерные для понтійской области виды отодвигаются, какъ мы видѣли, вверхъ и располагаются на гребняхъ горъ, болѣе доступныхъ вліянію морскихъ вѣтровъ.

Начиная съ сел. Синготъ, склоны ущелья Чороха и далѣе ущелій Хатильскаго, Имерхевскаго, рр. Арданучъ-су и Шавшетъ-су, представляютъ различныхъ отгбиковъ голая скалы, лишь мѣстами покрытыя жалкою растительностью. Здѣсь уже область орошенія, безъ котораго часто невозможно никакая культура. Изъ ксерофильныхъ растеній, характерныхъ для этой сухой полосы, необходимо указать: *Raiurus aculeatus*, *Juniperus Oxycedrus*, *Cotoneaster pygacantha*, *Rhus cotinus* и *Rh. coriaria*, *Arbutus* *Andrachne*, а мѣстами *Pinus Pinea*; далѣе въ центральной части уѣзда *Trhedra*, *Tamarix*, *Juniperus foetidissima*, *Acantolimom*, *Fragopyrum buxifolium*, *Zizyphus vulgaris*, дикій гранатъ и, наконецъ, *Sapparis spinosa*.

Что касается другихъ боковыхъ ущелій, то мургульское, въ отношеніи климата и растительности представляетъ промежуточный характеръ; осадковъ, здѣсь выпадаетъ больше, чѣмъ въ южной части Артвинскаго округа; но лѣто отличается значительною сухостью и большинство культурныхъ растеній нуждается въ поливкѣ. Точно также, повидимому, нѣсколько суне и въ Верхней Аджаріи; на это намекаетъ характеръ растительности ущелья: рододендровъ, азалій и лавровишенъ на днѣ долины здѣсь нѣтъ; ольха и вьющіяся растенія встрѣчаются рѣже, попадаются можжевельникъ, дубнякъ, грабинникъ, а сосны и ели цѣлыми рощами спускаются къ самой рѣкѣ.

Такимъ образомъ, разсматриваемая нами область въ климатическомъ отношеніи можетъ быть подраздѣлена на двѣ части: болѣе доступная морскимъ вѣтрамъ сѣверная часть характеризуется громаднымъ количествомъ осадковъ и очень ясно выраженною характерною для понтійской области флорою; сюда входитъ весь Батумскій округъ кромѣ южной и юго-восточной окраинъ его, носящихъ переходный

характеръ; климатъ Артвинскаго округа, изолированнаго отъ моря, наоборотъ, характеризуется малымъ годовымъ количествомъ осадковъ, рѣзкими лѣтними засухами и ксерофильнымъ характеромъ растительности. По направленію къ востоку здѣсь также нѣсколько суше.

Переходя къ описанію виноградарства, мы будемъ въ видахъ удобства разсматривать эту отрасль отдѣльно для каждаго округа.

II.

Родственное грузинскому народу населеніе большей части Батумскаго округа (аджарцы, кобулетцы, мургульцы и др.) виноградарствомъ и винодѣліемъ занимались съ незапамятныхъ временъ, какъ и ближайшіе сосѣди ихъ гурійцы. На это указываютъ еще и теперь попадающіеся зарытые въ землю старинныя кувшины. Распространеніе съ конца XVII столѣтія ислама остановило развитіе этой отрасли; населеніе перестало готовить вино и винодѣліемъ занимались до начала 70-хъ годовъ текущаго столѣтія лишь жившіе здѣсь или пріѣзжавшіе (напр. изъ Ахалциха) армяне. Усилившееся затѣмъ развитіе грибныхъ болѣзней еще болѣе уменьшило значеніе этой отрасли. Въ настоящее время вино приготавливаютъ иногда развѣ только немногіе пріѣзжіе чиновники. Такимъ образомъ, въ Батумскомъ округѣ существуетъ только виноградарство, а въ нѣкоторыхъ районахъ трудно говорить даже и объ этой отрасли: подъ вліяніемъ эмиграціи населенія и развитія грибныхъ болѣзней, въ округѣ имѣются лишь жалкіе остатки виноградныхъ насажденій.

Основною хозяйства населенія округа служитъ разведеніе кукурузы; въ нижней Аджаріи и частью въ кинтришскомъ участкѣ кромѣ того значительную роль въ хозяйствѣ



играетъ плодоводство, въ верхней Аджаріи—скотоводство и пчеловодство, по Чороху выше сел. Марадиди и въ ущельяхъ Беглеванскомъ и Чхальскомъ—табаководство; въ южной части побережья—разведеніе риса, плодоводство, тюлений и каботажный промыслы и, наконецъ, жители селеній, расположенныхъ по р. Чороху, начиная съ сел. Н. Марадиди, занимаются каючнымъ промысломъ.

Не придавая особеннаго значенія цифровымъ даннымъ о сборѣ различныхъ произведеній сельскаго хозяйства, сообщаемымъ администраціею, мы, тѣмъ не менѣе, можемъ считать, что эти данныя выражаютъ относительное значеніе различныхъ культуръ.

Въ 1894 г. по свѣдѣніямъ окружнаго управленія въ округѣ получено:

кукурузы	до 116,000 четв.
рису	970 "
фасоли	10858 "
озимой пшеницы	400 "
ячменя	54 "
табаку	2510 пуд.
фруктовъ разныхъ . . (1893 г.)	120,000 "
винограда	10,000 "
табаку	4600 "

Къ сожалѣнію, цифры сбора фруктовъ и винограда, крайне приблизительны, а потому значеніе виноградарства для различныхъ районовъ округа мы можемъ характеризовать только въ общихъ чертахъ.

Наибольшее значеніе эта отрасль имѣетъ въ Нижней Аджаріи и западной части Верхней Аджаріи. Селенія здѣсь расположены въ среднихъ и нижнихъ частяхъ склоновъ, а отдѣльныя хозяйства обыкновенно разбросаны и носятъ

такой же характеръ, какъ въ Имеретіи. Виноградныя лозы маглари и плодовые деревья находятся близъ усадебъ; главнымъ образомъ, по краямъ полей. Это послѣднее обстоятельство обусловливается малоземельемъ, заставляющимъ дорожить каждымъ клочкомъ земли, лишь бы не затѣнять его.

Изъ множества мѣстныхъ сортовъ винограда, повидимому, преимущественно гурійскаго происхожденія, здѣсь уцѣлѣли немногіе. Чаще другихъ встрѣчаются:

Чхавери — черный; кисть небольшая, не особенно плотная; ягоды мелкія, круглыя, кожица нетолстая, сочныя; сокъ слабозеленоватый, кисловато-сладкаго вкуса. Сортъ винный, одинъ изъ самыхъ распространенныхъ. Поспѣваетъ онъ въ началѣ ноября. Урожайность съ одного дерева до 1½ п., рѣдко до 2 пуд.; отъ грибныхъ болѣзней страдаетъ очень сильно. Въ Батумъ сбывается по 40—50 коп. за пудъ и дороже.

Хопатури — бѣлый; кисть значительная, рѣдкая; ягоды крупныя, слегка продолговатыя, сочныя, несладкія; урожайность небольшая; отъ грибныхъ болѣзней страдаетъ значительно. Сортъ скорѣе столовый, больше другихъ сбывается въ Батумъ.

Кларджули — бѣлый; кисть довольно крупная, продолговатая, несжатая; ягоды круглыя или слегка продолговатыя, несочныя, кожица толстая; сокъ кисловато-сладкій. Сортъ столовый, попадаетъ на базарахъ въ Батумъ и мѣстечкахъ.

Мекренчи — черный; кисти большія, ягоды крупныя, кожица толстая, несочныя; сокъ сладкій; урожайность малая, встрѣчается рѣже предыдущихъ для вина не вполне пригоденъ. Хорошо сохраняется.

Джиньши — темно-красноватый; кисть небольшая, коническая, довольно сжатая; ягоды больше средней величины,

слегка продолговатыя, мясистыя, малосочныя и малосладкія; кожица толстая. На вино не употребляется; сохраняется недурно.

Багъ-узюмъ — бѣлый; кисть длинная, почти раскидистая; ягоды продолговатыя, малосочныя, мясистыя; кожица толстая; довольно сладкій; столовый сортъ. Очень сильно страдаетъ отъ оидіума.

Муване — бѣлый; кисти большія, сжатыя, конической формы; ягоды круглыя, средней величины, сочныя, кожица тонкая, сокъ сладкій. Сортъ винный, распространеніе небольшое.

Цвите — бѣлый; кисть небольшая, длинная, раскидистая; ягоды мелкія, круглыя, сочныя, кисловатыя; встрѣчается сравнительно рѣдко.

Чоты — черный; кисти мелкія, не сжатыя, ягоды круглыя, небольшія, сочныя, кисловатыя, кожица толстая. Чаще въ верхней Аджаріи.

Сацури — красный; кисть значительная, рѣдкая; ягоды средней величины, продолговатыя; отъ грибныхъ болѣзней страдаетъ меньше другихъ; напоминаетъ джинеши.

Чичибе — бѣлый; кисть небольшая, коническая; ягоды почти круглыя, средней величины, кожица нетолстая, сокъ сладковатый.

Кромѣ перечисленныхъ необходимо еще указать сорта брола, чхуши, бурдзгала, буткуа, матанаури, хариствали, цхенись-дзудзу и изрѣдка изабелла, которая въ будущемъ, вѣроятно, вытѣснитъ и здѣсь мѣстные сорта.

Виноградники въ Аджаріи имѣются во всѣхъ селеніяхъ, лежащихъ не выше 3500—4000 ф. надъ уровнемъ моря; расположены они въ большинствѣ случаевъ на склонахъ, рѣдко внизу, у рѣки Аджарисъ-цкали. Вверхъ по ущелью этой рѣки виноградныя лозы доходятъ до сел. Дидъ-Аджара и даже Беглети.



Виноградныя насажденія въ наибольшихъ размѣрахъ имѣются въ сел. Дандоло, Вайо, Акѹца, Взубзо, Кирнати, Кеди, Мериси, Самзгари, Верджаниси, Зендиди, Контаури, Чаво, Шуахеви, Чвана, Зесонели, Махунцети, Сагарети, Долганъ, Чинкабадзе, Мачахелись-пири, Чаниври, Гвара, Кобанеты, Кедъ-Кеды и др. До послѣдняго времени Аджарія значительное количество винограда отправляла въ Батумъ, но развитіе грибныхъ болѣзней и конкуренція со стороны арвинскаго и елисаветпольскаго районовъ уменьшили значеніе этой отрасли.

Въ гораздо худшемъ еще положеніи находится плодоводство въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ по р. Чороху, особенно въ селеніяхъ, лежащихъ въ нижнихъ частяхъ склоновъ, а также въ ущельяхъ Беглеванскомъ, Чхальскомъ и др. въ южной части побережья, гдѣ отлично растутъ и даютъ хороший урожай развѣ только крупные орѣхи. Объясняется это большимъ количествомъ выпадающихъ здѣсь осадковъ, а также усиленной эмиграціей населенія въ Турцію. Кромѣ того ближайшія къ Чороху селенія занимаются каучковымъ промысломъ, а въ южной части этого района табаководствомъ — отраслями, имѣющими здѣсь первенствующее значеніе. Въ общемъ встрѣчающіяся въ районѣ виноградныя лозы поражены оидіумомъ и мильдью, крайне болѣзненны и представляются вымирающими. Нѣсколько лучше обстоитъ дѣло только въ самой южной части этого района, вѣроятно, потому, что здѣсь суше. Во всякомъ случаѣ виноградъ здѣсь употребляется населеніемъ почти исключительно для собственныхъ надобностей. Сравнительно выдающимися по виноградарству селеніями необходимо признать Араветы, Цинати, Валашинъ, Охдуржина, Шуахеви и др. Изъ сортовъ винограда здѣсь чаще другихъ встрѣчаются чхавери, джинеши, багъ-узюмъ и чичибе. На каждый дымъ можно принять въ среднемъ отъ



2 до 5 лозъ, но нѣкоторые хозяева не имѣютъ ихъ совершенно.

Въ береговой полосѣ Батумскаго округа, въ Кинтришскомъ участкѣ, какъ и въ сосѣднемъ Озургетскомъ уѣздѣ, встрѣчаются только остатки мѣстныхъ сортовъ (кларджули, махатури и др.) и господствуетъ уже изабелла; этотъ же сортъ проникъ уже и въ южную часть побережья (сел. Гонія, Сартъ, Макріаль). Виноградарство въ упомянутой мѣстности также имѣетъ весьма малое значеніе; виноградъ служитъ для домашняго употребленія и только въ небольшомъ количествѣ попадаетъ на мѣстные базары (Батумъ и Чурукъ-су).

Виноградныя насажденія округа представляютъ исключительно маглари, пущенныя, главнымъ образомъ, на кленъ (*Acer campestre*), ольху, хурму, шелковицу, грецкій орѣхъ и другія плодовые деревья. Большинство виноградныхъ посадокъ заведены въ округѣ давно. Новыя лозы заводятся очень рѣдко, такъ какъ населеніе не имѣетъ побудительныхъ причинъ къ развитію виноградарства, а при желаніи можетъ пользоваться большимъ количествомъ заброшенныхъ лозъ, оставшихся послѣ эмиграціи части жителей въ Турцію.

Для разведенія новыхъ виноградниковъ весьма рѣдко прибѣгаютъ къ черенкамъ; обыкновенно для этой цѣли весною дѣлаютъ отводки отъ старыхъ лозъ и высаживаютъ ихъ на мѣста на слѣдующій годъ. Матеріалъ для подставныхъ деревьевъ берутъ въ лѣсу или же на приусадебныхъ мѣстахъ. Старыя лозы обновляются или порослью или же отводками на глубину 4—6 вершковъ. Съ прививками населеніе хотя и знакомо, но въ виноградарствѣ ихъ не примѣняетъ.

Уходъ за лозами ограничивается удаленіемъ, да и то не ежегодно, сухихъ вѣтвей, а иногда подрѣзкой подстав-



ныхъ деревьевъ. Само собою разумѣется, что при крайней влажности климата округа объ орошеніи виноградныхъ посадокъ не можетъ быть и рѣчи.

Преобладающій типъ мѣстныхъ маглари—узкая, вытянутая крона невысокаго (до 2—2½ саж.) подставнаго дерева. Особенно пригодною для этой цѣли породою является кленъ; другія подставныя деревья имѣютъ болѣе раскидистыя кроны. Надо, однако, полагать, что узкая крона *Acer campestre* явилась результатомъ не стремленія дать больше простора виноградной лозѣ, а желаніемъ сэкономить мѣсто, уменьшивъ затѣненіе культурной площади. Во всякомъ случаѣ такая формировка представляетъ собою шагъ къ ускоренію созрѣванія винограда; она, кромѣ того, даетъ возможность при желаніи слѣдить за развитіемъ лозы и бороться съ болѣзнями ея.

При описанномъ характерѣ виноградныхъ насажденій, расположенныхъ то единично, то группами по краямъ полей, близъ усадебъ, на опушкахъ лѣса и т. д., о площади, занимаемой ими, конечно, не можетъ быть и рѣчи; производство же въ округѣ винограда можетъ быть опредѣлено, хотя и весьма приблизительно.

Считая, что въ Аджаріи виноградники имѣютъ только около $\frac{3}{4}$ всѣхъ (около 5144) дымовъ, т. е. около 3800 дым. и полагая на 1 дымъ въ среднемъ около 5—10 виногр. лозъ съ урожаемъ по меньшей мѣрѣ въ 5—7 пуд., опредѣлимъ производство винограда въ Аджаріи цифрою около 20,000—25,000 пудовъ. Точно также принимая, что въ Гонійскомъ и Кинтришскомъ участкахъ виноградарствомъ занимается около половины всего (около 3200 дымовъ) населенія, т. е. 1600 дымовъ, и полагая на 1 дымъ до 3 пуд. винограда, всего, слѣдовательно, около 5000 пуд. винограда, придемъ къ циф-

рѣ 25,000—30,000 пудовъ, выражающей приблизительно производство винограда въ цѣломъ округѣ ¹⁾).

Важнѣйшимъ рынкомъ для сбыта винограда въ округѣ является г. Батумъ. Изъ Аджаріи доставляется виноградъ на выюкахъ въ особыхъ корзинкахъ и продается чаще всего самими хозяевами на базарахъ, по 1 р. — 1 р. 20 к. за пудъ. Часть винограда кромѣ того изъ верхней Аджаріи сбывается въ Ахалцихскій уѣздъ. По свѣдѣніямъ администраціи, въ округѣ сбывается около 5000 пуд. винограда, но эта цифра нѣсколько ниже дѣйствительности. Считая средній урожай съ одного дерева маглари около 1—1½ пуда, опредѣлимъ доходъ съ одной лозы около 1 р. — 1 руб. 50 к., не считая расходъ на доставку винограда въ Батумъ.

Само населеніе употребляетъ виноградъ какъ въ свѣжемъ видѣ, такъ и для приготовленія бекмеза, хардали, пеламуши, чурчхели и укуса. Давка винограда производится чаще всего въ котлахъ, а не въ деревянныхъ давилняхъ. Бекмезъ представляетъ собою сгущенный кипяченіемъ виноградный сокъ, а хардали—прокипяченный сокъ, налитый въ кувшины, стѣнки которыхъ смазаны слоемъ горчицы, задерживающей броженіе; приготовленіе же пеламуши и чурчхели ничѣмъ не отличается отъ способа, описаннаго уже въ очеркахъ виноградарства другихъ районовъ Бутаиской губерніи.

Не смотря на весьма влажный климатъ округа, нельзя признать обстоятельство это совершенно мѣшающимъ развитію здѣсь виноградарства, въ особенности на склонахъ, обращенныхъ къ югу. Доказательствомъ можетъ служить находящійся въ еще худшихъ условіяхъ гурійскій районъ

¹⁾ По даннымъ чиновъ акцизнаго надзора въ 1895 году было собрано въ округѣ до 10.000 пуд. винограда. По тѣмъ же даннымъ, въ округѣ числится около 8 дес. виноградниковъ даблари.

съ его отличными саджавахскими и др. винами. При этомъ необходимо, конечно, выбирать соответствующее мѣстоположеніе и сравнительно сухія почвы, каковыя условія могутъ быть только на склонахъ. Въмѣстѣ съ тѣмъ, при крайне роскошномъ развитіи здѣсь растительности, необходимо примѣнять, если не маглари, то высокоштамбовую формировку, иначе роскошная вегетація кустовъ обусловитъ отсутствіе или незначительное плодоношеніе. Необходимо также считаться здѣсь съ усиленнымъ развитіемъ грибныхъ болѣзней и трудностью лѣченія ихъ (частые дожди). Упорядоченіе подставныхъ деревьевъ могло бы нѣсколько уменьшить благоприятныя условія, представляемыя ими для развитія грибныхъ болѣзней и ускорило бы созрѣваніе винограда. Желательно было бы также изыскать болѣе устойчивыя сорта винограда. Въ этомъ отношеніи нѣжные французскіе сорта, а также сорта жаркихъ районовъ, необходимо признать здѣсь совершенно ненадежными. Точно также слѣдуетъ научить населеніе бороться съ грибными болѣзнями винограда.

Что касается вопроса о возможной будущности виноградарства въ округѣ, то нельзя не признать, что препятствіемъ къ развитію этой отрасли еще долго будутъ служить религіозныя взгляды на винодѣліе туземнаго мусульманскаго населенія. Во всякомъ случаѣ, населеніе это охотнѣе занялось бы разведеніемъ хорошихъ устойчивыхъ столовыхъ сортовъ. При недовѣрчивомъ отношеніи населенія къ школьному дѣлу, единственный вѣрный путь для поднятія въ округѣ этой отрасли—устройство практическихъ разсадниковъ. Такой разсадникъ возможно было бы устроить, напр., въ центрѣ важнѣйшаго района садоводства Аджаріи—въ сел. Кеды, гдѣ есть и пригодный для этой цѣли свободный участокъ земли.

Намъ остается сказать еще нѣсколько словъ по поводу береговой полосы округа и о культурныхъ попыткахъ въ отношеніи виноградарства различныхъ пионеровъ, устроивавшихъ свои дачи вдоль линіи Закавказской желѣзной дороги.

Первыя попытки разведенія здѣсь винограда были совершенно неудачны, вслѣдствіе неумѣнья приспособиться къ мѣстнымъ своеобразнымъ условіямъ. Лозы сажались даже не всегда на склонахъ, посадка производилась въ глубокія ямки, что вызывало загниваніе корней и чахлость растений; несоотвѣтствующая мѣстнымъ условіямъ подрѣзка способствовала усиленному развитію вегетативныхъ органовъ въ ущербъ плодоношенію. вмѣстѣ съ тѣмъ разводились совершенно неподходящіе французскіе сорта, страшно страдавшіе отъ сырости и грибныхъ болѣзней, тѣмъ болѣе что и формировка кустовъ была низкая, принятая въ такихъ сухихъ мѣстностяхъ, какъ Крымъ.

Въ результатѣ большинство такихъ насажденій было заброшено и хозяева принялись за изабеллу или же испытываютъ болѣе устойчивые сорта, культивируя ихъ сравнительно высокимъ штабломъ. Особенно интересны опыты разведенія различныхъ сортовъ винограда, произведенные д-ромъ Криштофовичемъ. Лозы выписывались имъ изъ слѣдующихъ мѣстъ: 1) изъ Кахетіи (бывшая ферма Министерства Государственныхъ Имуществъ), 2) изъ Елисаветполя, 3) изъ Никитскаго училища садоводства, 4) изъ Варшавы, отъ бр. Газеръ, 5) изъ Кременчуга, отъ Рамма, и 6) изъ Одессы, отъ барона Крюденеръ. Виноградникъ былъ расположенъ на террасахъ и склонахъ, обращенныхъ къ востоку и юго-востоку; черенки сажались на глубину 8—10 вершковъ. Обрѣзка примѣнялась длинная, причѣмъ уже на 5-мъ году получался обильный урожай. Изъ 40 испытанныхъ

сортовъ лучше другихъ удавались: бѣлый пино, розовый шасля и шампiонъ; менѣе удачные результаты дали: грокуляръ и шасля-рояль, и оказались совершенно непригодными—сира, гаме, крацители и др. Кромѣ того опыты показали, что частые дожди чрезвычайно затрудняютъ лѣченіе виноградныхъ лозъ: обсыпку сѣрой приходилось производить 5—6 разъ, а опрыскиваніе солями мѣди 2—3 раза и болѣе.

Точно также послѣ неудачныхъ попытокъ разведенія различныхъ сортовъ, г. Соловцовъ остановился на александръ-мускатѣ и изабеллѣ, а г-жа Вучино считаетъ болѣе пригодными сортами траминеръ, рисслингъ и изабеллу ¹⁾. Однако вопросъ о возможности полученія въ разсматриваемой части побережья винограда съ достаточно сладкимъ и густымъ сокомъ, судя по крайней влажности этой полосы и вредному вліянію морскихъ тумановъ, едва-ли можетъ быть разрѣшенъ въ положительномъ смыслѣ, даже на обращенныхъ къ солнцу склонахъ. Здѣсь даны всѣ условія для вѣчнозеленыхъ, любящихъ усиленно-влажный климатъ растеній, требованія которыхъ прямо противоположны въ этомъ отношеніи требованіямъ большинства плодовыхъ растеній. Скорѣе можно рассчитывать здѣсь на успѣхъ съ такъ называемыми лѣчебными сортами винограда (шасля), которые не должны быть особенно сладкими.

III.

Артвинскій округъ, большая часть котораго составляла раньше турецкую провинцію Ливане, населенъ также преимущественно грузинами-мусульманами. Большая близость къ

¹⁾ Не безинтересно отмѣтить, что небольшія виноградныя посадки имѣются и въ русскомъ поселеніи Смѣкаловѣ, гдѣ разводится почти исключительно изабелла.



Турціи и постоянное общеніе съ нею не могли, конечно, не сгладить въ еще сильнѣйшей степени національныя черты этого населенія. Только въ мургульскомъ ущельѣ и въ Имерхеви жители говорятъ на чистомъ грузинскомъ языкѣ, въ остальныхъ же частяхъ округа отъ него остались лишь незначительныя слѣды, преимущественно въ видѣ названія селеній, фамилій и т. п. Но здѣсь наряду съ такимъ христіанскими памятниками, какъ развалины церквей, есть немало указаній на бывшее занятіе винодѣліемъ, которое въ настоящее время играетъ самую незначительную роль въ ряду другихъ хозяйственныхъ отраслей въ центральной части округа, уступивши мѣсто производству свѣжаго винограда; этому благоприятствовала и р. Чорохъ, представляющая прекрасный путь для сбыта свѣжаго винограда въ г. Батумъ. Винодѣліемъ въ настоящее время занимаются только армяне, а въ нѣкоторыхъ селеніяхъ и мусульмане, доставляющіе „ширу“ (сусло) христіанамъ, преимущественно военнымъ и чиновникамъ.

При крайнемъ разнообразіи орографическихъ, почвенныхъ и климатическихъ условій округа въ различныхъ районахъ его развиты различныя отрасли сельскаго хозяйства.

Центральная часть округа, охватывающая артвинскій участокъ, и сосѣднія части арданучскаго живетъ преимущественно садоводствомъ. Глубокія тѣсныя ущелья съ крутыми каменистыми склонами, которые только и можно разрабатывать террасами, даютъ хотя и тяжелыя, но вполне благоприятныя условія для занятія этою отраслею, достигающей здѣсь значительнаго развитія. Наряду съ разведеніемъ маслины (отъ с. Наджвіа до с. Орджохъ—по Чороху и до с. Даба-Джмеркъ—по р. Имерхеви) и другихъ плодовыхъ деревьевъ (яблони, груши, сливы, айва, перси-



ки, гранаты, инжиръ, орѣхъ и др.), здѣсь разводится и ви-
ноградъ. Хлѣбопашество играетъ подчиненную роль, ото-
двигаясь въ верхнія части пологихъ склоновъ.

Въ Мургульскомъ ущельѣ основною отраслю въ хо-
зяйствѣ населенія является табаководство и, какъ под-
спорье, хлѣбопашество и садоводство (яблоки, груши, ви-
ноградъ).

Въ остальной части Арданучскаго участка преобла-
даетъ хлѣбопашество, садоводство же и табаководство явля-
ются отраслями второстепенными. Наконецъ, въ Шавше-
то-Имерхевскомъ участкѣ господствуетъ хлѣбопашество и
скотоводство.

Чтобы дать хотя-бы нѣкоторое представленіе о произ-
водительности округа приведемъ данныя, взятые изъ отчетовъ
мѣстной администраціи; ихъ, конечно, необходимо раз-
сматривать какъ весьма приблизительныя. Въ 1893 году
въ округѣ собрано (пудовъ):

Озимой пшен.	Яровой пшен.	Кердики. ¹⁾	Ячменя.	Про- са.	Кукур.	Лобіо.	Карг.	Табаку.
74,000	41,000	34,000	153,000	1000	83,000	3000	4000	11,000

Къ этому необходимо прибавить, что пшеницу и яч-
мень производить преимущественно Арданучскій участокъ
(до половины всего количества), кукурузу и кердику (боль-
ше половины)—Шавшето-Имерхевскій участокъ; Артвинскій
же участокъ производитъ не болѣе $\frac{1}{10}$ — $\frac{1}{6}$ зерновыхъ хлѣ-
бовъ. Въ общемъ получаемаго въ округѣ количества этихъ
хлѣбовъ едва хватаетъ для собственныхъ потребностей насе-
ленія. Табакъ производить преимущественно ($\frac{3}{4}$) Мургуль-
ское ущелье.

Данныхъ о количествѣ получаемыхъ произведеній са-

¹⁾ Ячмень съ яровою пшеницею.



доводства не имѣется; можно привести только слѣдующія указанія о вывозѣ этихъ произведеній, относящихся къ послѣднимъ годамъ ¹⁾:

яблогъ	до	10.000—15.000	пуд.
другихъ фруктовъ		7.000—10.000	”
винограду	до	30.000	”
орѣховъ	”	6.000	”
хурмы	”	5.000	”
чурчхели	”	10.000	”
бекмезъ	”	500	”
маслинъ	”	10.000	”
масла	”	2.500	”
меду	”	100	”
воску	”	800	”

Надо полагать, что данныя, касающіяся вывоза фруктовъ, значительно ниже дѣйствительности. Изъ округа вывозится также значительное количество фруктовъ сушеныхъ.

Что касается виноградарства, то наибольшаго развитія отрасль эта достигла въ центральной части округа по рр. Чороху и Имерхеви, затѣмъ слѣдуетъ Арданучскій участокъ, Мургульское ущелье и, наконецъ, шавшето-имерхевскій районъ, гдѣ виноградныя насажденія имѣются въ селеніяхъ, расположенныхъ въ ущельяхъ по нижнему теченію рѣкъ Имерхеви, Шавшеть-су и въ ближайшихъ къ нимъ боковыхъ ущельяхъ. Наиболѣе выдающимися пунктами въ отношеніи виноградарства необходимо признать селенія: Орджохъ, Црія, Ишхалбиръ, Хедзоръ, Ходъ-улія, Тольгомъ, г. Арвинъ, Берта (Гверда), Цхалтетра, Гюмишхана, Чидиль,

¹⁾ Цифры эти крайне приблизительны, хотя въ прежніе годы на вывозъ всякихъ продуктовъ изъ округа выдавались свидѣтельства; кромѣ того фруктовыя деревья даютъ урожай въ большинствѣ случаевъ черезъ годъ, что конечно отражается на средней цифрѣ.



Описчала, Унухевъ, Харагуль, Ишкинаръ, Сха, Хатила. выше г. Артвина (главнымъ образомъ маглари) селенія-Синкотъ, Ирса и Бешъ-аулъ, и, наконецъ, въ Мургульскомъ ущельѣ: сс. Джванъ, Трапенъ, Архва, Дампалъ и др. Значительныя сплошныя насажденія имѣются въ селеніяхъ: Орджохъ, Црія, Ишхалбиръ, Тольгомъ, въ г. Артвинѣ и въ особенности въ мѣстности Гверда.

Изъ большого числа сортовъ винограда въ округѣ преобладаютъ столовые. Изъ самыхъ распространенныхъ сортовъ необходимо указать:

Алмчеляби, — бѣлый; кисть значительной величины, несжатая; ягоды продолговатыя, не особенно сочныя и довольно сладкія; кожица толстая. Сортъ столовый, сильно страдаетъ отъ оидіума. Больше другихъ сбывается въ Батумъ сохраняется и на зиму.

Орджохулъ — бѣлый; кисть большая, продолговатая, несжатая; ягоды довольно крупныя, слегка продолговатыя, янтарножелтаго цвѣта, мясистыя, малосочныя, съ толстою кожицею, не особенно сладкія. Сортъ столовый, на шире (сусло) идетъ рѣдко; отъ грибныхъ болѣзней страдаетъ меньше другихъ. Сбывается въ Батумъ.

Окюзъ-гѣзъ — бѣлый; кисть большая, довольно сжатая; ягоды крупныя, продолговатыя, мясистыя; кожица толстая. Столовый, немного нѣжнѣе орджохула.

Стамбулъ-узюмъ — бѣлый; кисть большая; ягоды крупныя, круглыя, мясистыя, довольно сочныя. Сортъ столовый, самый ранній: въ концѣ, іюля и началѣ августа уже сбывается въ Батумъ. Страдаетъ отъ оидіума.

Мицанура — бѣлый; кисть небольшая, продолговатая, довольно сжатая; ягоды мелкія, круглыя, слегка мясистыя, сочныя, янтарножелтаго цвѣта, кожица нетолстая. Употребляется для стола, преимущественно на мѣстѣ; хорошо сохраняется.



Сорекъ—бѣлый; кисть значительная, сжатая, остро-коническая; ягоды крупныя, продолговатыя, мясистыя, малосочныя, несладкія; кожица толстая. Сортъ столовый; сбывается въ Батумъ.

Мелискуда—бѣлый; ягоды мелкія, продолговатыя, довольно сладкія и сочныя; кожица толстая; идетъ для ѣды, рѣже на вино.

Вутко—черный; кисть небольшая, довольно сжатая коническая; ягоды мелкія, круглыя, сочныя; сокъ розоватый, довольно сладкій; кожица тонкая. Сортъ винный; отличается урожайностью.

Ахалакъ (ахалекъ) —темнокрасный; кисть большая, сжатая, цилиндрическая. Ягоды крупныя, слегка продолговатыя, съ толстою кожицею, не особенно сладкія. Сортъ непрочный, легко загниваетъ; употребляется и на вино.

Халтуръ—черный съ сизымъ налетомъ; кисть небольшая, несжатая; ягоды крупныя, круглыя, мясистыя не особенно сочныя; кожица толстая; сокъ слабо красноватый, несладкій; идетъ и на вино.

Сеперавъ—черный; кисть длинная, узко-коническая, рѣдкая; ягоды круглыя, довольно сочныя; кожица довольно нѣжная, красить; сокъ красноватый, не особенно сладкій.

Саликлевъ—черный; кисть большая, не сжатая; ягоды мелкія, круглыя, сочныя; кожица тонкая; даетъ хорошее красное вино.

Орджохуль—черный; кисть длинная, раскидистая; ягоды средней величины, сочныя; сокъ бѣлый, не сладкій; кожица толстая; сортъ столовый.

Атъ-меме или *ханумъ-бармагъ*—черный; ягоды крупныя, продолговатыя; кожица толстая; малосочный, грубый; для маринада.



Рѣже встрѣчаются также слѣдующіе столовые сорта: девриш-али, турвандъ, шишвелъ и др.

Сорта — джинеши и біазъ-узюмъ, описанные уже выше, вмѣстѣ съ саперави преобладаютъ въ Мургульскомъ ущельѣ.

По характеру виноградарства сѣверная часть Артвинскаго округа напоминаетъ смежный районъ Батумскаго округа. Здѣсь тѣ-же маглари, которые, впрочемъ, болѣе сгруппированы. Кромѣ того грибныя болѣзни здѣсь развиваются не такъ сильно и виноградныя лозы имѣютъ болѣе здоровый видъ. Далѣе, по направленію къ югу, начинаютъ преобладать лозы, пущенныя на невысокія деревья или на высокіе колья и попадаются уже то рядовыя, то разбросанныя посадки даблари. Въ центральной же части округа къ даблари примѣшиваются только рѣдкіе экземпляры лозъ, пущенныхъ на деревья. Обстоятельство это, помимо климатическихъ условій, объясняется вліяніемъ крайняго малоземья.

Маглари въ сѣверной части округа (по Чороху) въ большинствѣ случаевъ находятся не только по краямъ, но и среди полей. Подставнымъ деревомъ является здѣсь полевой кленъ (*Acer campestre*), рѣже плодовые деревья, хурма, шелковица, ольха, орѣхи и др. Густота посадки доходитъ до 80—100 лозъ на 1 десятину, рѣдко болѣе. Уходъ за маглари также ограничивается только обрѣзкой сухихъ вѣтвей лозъ и подставнаго дерева, крона котораго дѣлается узкою, вытянутою, если это позволяетъ древесная порода.

Урожай винограда доходитъ до 80—100 пуд. съ десятины. Виноградъ созрѣваетъ довольно поздно; вино получается кисловатое, судя по опытамъ приготовленія его офицерами пластунскаго батальона. Сами жители сусло



продаютъ очень рѣдко, потребляютъ и продаютъ виноградъ въ свѣжемъ видѣ, и готовятъ изъ него уксусъ, бек-мезъ, чурчхели и пр.

Гористый характеръ центральной части округа заставляетъ, въ громадномъ большинствѣ случаевъ, раздѣлывать крутые склоны террасами, на которыхъ и располагаются различныя насажденія. Матеріалъ для террасъ берется по сосѣдству, причеиъ вертикальныя стѣнки дѣлаются изъ камней, а самыя террасы изъ болѣе или менѣе щебнистой почвы. Стоимость устройства террасъ опредѣлить очень трудно: она зависитъ отъ близости или отдаленности камня и земли, отъ глубины и ширины насыпи и пр. Въ среднемъ можно принять, что квадратная сажень насыпи обходится въ 1 руб.—1 руб. 50 коп. и дороже. При такихъ условіяхъ о выборѣ мѣста подъ виноградныя лозы не можетъ быть и рѣчи; при возможности же выбора, южные склоны во всякомъ случаѣ предпочитаютъ. Посадка производится въ большинствѣ случаевъ рядами, на разстояніи 2—3 аршинъ и болѣе, а въ ряду на $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ аршина; на широкихъ террасахъ разводятъ нѣсколько рядовъ лозъ, а на узкихъ одинъ ихъ рядъ, по краю террасы.

Для разведенія употребляются укоренившіеся отводки (цидна) или старыя лозы, отъ которыхъ уже дѣлаются отводки. Заполненіе виноградника производится также отводками. Съ этою цѣлью весной возлѣ стараго куста (при рядовой посадкѣ въ направленіи ряда) дѣлается канавка глубиною въ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ аршина, куда и нагибаются лучшія вѣтви. Если укоренившіеся уже отводки не переносятся на другое мѣсто, то связь ихъ съ материнскими кустами не уничтожается, въ противномъ случаѣ ихъ выкапываютъ, обрѣзываютъ и пересаживаютъ осенью или весной будущаго года на новыя мѣста. Отводки начинаютъ давать урожай на



2—3 годъ; къ этому же времени можно дѣлать отъ нихъ и новые отводки. Стоимость разведенія новаго виноградника опредѣляютъ въ 10—15 руб. на 1 донумъ ($\frac{1}{10}$ десят.)

Уходъ за виноградниками. Весною, въ 2—3 года разъ, но иногда и чаще, производится перекопка; при этомъ насажденія съ широкими междурядіями перекапываются только канавами, у кустовъ, хотя остальное пространство обрабатывается въ большинствѣ случаевъ подъ промежуточную культуру. При перекопкѣ же производится, если есть возможность, и удобреніе смѣсью навоза съ землею. Весною выставляются также и колья, если ихъ снимаютъ на зиму для заостренія концовъ; они ставятся или къ каждому кусту, или на нихъ устраиваютъ болѣе или менѣе длинныя перекладины, поддерживаемыя нѣсколькими столбами; таркалы дѣлаются чаще всего изъ можжевельника, ели и др. мѣстныхъ древесныхъ породъ; въ большинствѣ случаевъ ихъ на зиму не снимаютъ, но заостряютъ лишь весною попортившіеся концы. Мотыженіе производится рѣдко болѣе одного раза за лѣто, когда развиваются сорныя травы. Орошеніе виноградныхъ насажденій производится (въ центральной, южной и восточной частяхъ округа) одновременно съ общою поливкою садовъ. Начинается поливка чаще всего въ маѣ и затѣмъ вода напускается регулярно черезъ каждыя 8—10 дней, а выше черезъ 17—20 дней. Недостатокъ въ водѣ ощущается, главнымъ образомъ, въ юго-восточномъ районѣ округа, гдѣ изъ за воды бывають довольно частыя ссоры.

Частая и обильная поливка напускомъ воды и густота сильно разрастающихся кустовъ вызываютъ здѣсь значительное развитіе грибныхъ болѣзней винограда; изъ нихъ особенно свирѣпствуетъ оидіумъ или по мѣстному *пассъ*. Больше другихъ сортовъ страдаютъ отъ него стам-



буль-узюмъ, аличеляби, ахалакъ, мелискуда и др., менѣе другихъ—орджохуль. Мильдю и антракнозъ развиваются значительно слабѣе. Съ лѣченіемъ виноградниковъ отъ этихъ болѣзней жители совершенно не знакомы, почему представляется весьма желательной организація здѣсь демонстративнаго лѣченія на средства казны.

Крайнее малоземелье заставляетъ населеніе дорожить каждымъ клочкомъ земли и оно даже стремится получить съ одной и той же площади два урожая въ теченіе одного года. Поэтому въ виноградныхъ посадкахъ при широкихъ междурядіяхъ высѣвають пшеницу, ячмень, кукурузу, люцерну, высаживаютъ иногда табакъ, разводятъ плодовые деревья или просто запускаютъ эти мѣста заростать травой. Говорить о вредѣ промежуточныхъ культуръ въ данномъ случаѣ не приходится, имѣя въ виду ихъ крупное хозяйственное значеніе и крайнее малоземелье.

Обрѣзка виноградныхъ лозъ производится осенью или чаще весною (январь, февраль). Формовка кустовъ въ общихъ чертахъ однообразна во всей южной части округа. Кусты формируются высотой отъ 1½ до 2 аршинъ, рѣдко выше. Обрѣзываются они, смотря по силѣ роста, на 1—4 плодовые побѣга съ 10—15 глазками каждый, причемъ эти побѣги загибаются въ дуги. На слѣдующій годъ стараются обрѣзывать такъ, чтобы не пускать кусты сильно вверхъ, т. е. обрѣзываютъ двухлѣтнія вѣтви возможно близко къ стволу. Сучки на замѣщеніе оставляютъ рѣдко, желая понизить кустъ. При подрѣзкѣ дѣлается и подвязка тонкими вѣтвями, корою (ивы, шелковицы, ольхи) или мочаломъ (горожане). Операция эта повторяется затѣмъ снова, когда разростутся кусты. Удаленіе пасынковъ, лишнихъ побѣговъ и пр. дѣлается весьма немногими.

Омоложиваніе виноградныхъ лозъ производится или по



рослю или отводками. Черенки для этой цѣли употребляютъ очень рѣдко, также какъ и прививка (въ расщепъ).

Рабочими въ садахъ нанимаются мѣстные же жители— мусульмане. Они получаютъ по 50—60 коп. въ день на своихъ харчахъ и по 6—9 руб. въ мѣсяцъ на харчахъ хозяйскихъ; въ этомъ послѣднемъ случаѣ имъ дается три раза въ день хлѣбъ, сыръ, зелень и т. п.

Расходы по уходу за виноградными посадками точному опредѣленію не поддаются; приблизительно же надо считать стоимость ихъ на донумъ въ 5—7 рублей.

Уборка винограда происходитъ преимущественно въ концѣ сентября и первой половинѣ октября, хотя отдѣльные сорта начинаютъ поспѣвать и значительно раньше. Виноградъ убирается для отправки въ свѣжемъ видѣ не вполне дозрѣлый, а для давки созрѣвшій вполне, руководствуясь при этомъ вкусомъ и др. внѣшними признаками. Кисти срѣзываются ножами или просто обрываются руками и складываются въ небольшія корзины. Специальной сортировкѣ виноградъ не подвергается, но кисти сильно попорченныя оидіумомъ не собираютъ для давки. Различные годные на вино сорта смѣшиваются.

Винодѣлнн находятся при садахъ. Помѣщаются онѣ или въ нижнемъ каменомъ этажѣ жилыхъ помѣщеній, или же подъ легкимъ навѣсомъ. Давильня дѣлается или изъ выдолбленнаго ствола дерева (липа), или же каменная цементованная; размѣры этой послѣдней давилни чаще всего слѣдующіе: въ длину 3 арш., въ ширину 2 арш. и въ глубину 1½—2 арш., а толщина стѣнокъ въ 10—12 вершк. Такая давилня или находится вся въ землѣ, или же чаще возвышается на 1—1½ арш. надъ поверхностью земли.

Давка производится ногами и выжатый сокъ по наклонному дну давилни стекаетъ въ подставляемую для это-

го посуду или же по цементированному каналу прямо въ за-
копанные въ землѣ кувшины. Послѣ давки ногами выжим-
ки подвергаются прессованію. Прессъ представляетъ собою
рычагъ располагаемый надъ давилъней и упирающійся не-
свободнымъ концомъ или въ столбъ, или въ растущее дере-
во. Онъ давитъ на доски, накладываемыя поверхъ выжи-
мокъ, причеиъ для усиленія давленія на свободный конецъ
рычага подвѣшивается тяжелый камень.

Въ сусло кладутъ въ послѣднее время въ большинствѣ
случаевъ около половины выжимокъ, которыя лежатъ тамъ
до окончанія бурнаго броженія, или, рѣже, до тѣхъ поръ, по-
ка вино не поступитъ въ продажу. Отпрессованныя выжим-
ки мусульмане выбрасываютъ, а христіане гонятъ изъ нихъ
иногда водку ¹⁾.

Полученное послѣ давки винограда сусло бродитъ или
въ давилънѣ, или же его наливаютъ въ кувшины, которые
приобрѣтаются въ с. Борчхѣ, на границѣ Батумскаго окру-
га съ Артвинскимъ. За кувшины вмѣстимостью въ 40—50
пуд. вина платятъ 10—12 рублей. Закапываютъ ихъ въ
закрытыхъ помѣщеніяхъ подъ навѣсами или даже подъ
открытымъ небомъ. Въ послѣднемъ случаѣ дѣлаютъ цемен-
тированную прокладку.

Бурное броженіе происходитъ въ теченіе 10—14 дней;
въ это время за кувшинами слѣдятъ и не закрываютъ ихъ
плотно. По окончаніи же бурнаго броженія ихъ доливаютъ,
закрываютъ плоскими камнями, досками и т. п.

¹⁾ Въ Батумскомъ и Артвинскомъ округахъ винокуреніе не огра-
ничено никакими стѣсненіями и допускается по садовладѣльческимъ
патентамъ круглый годъ безъ оплаты спирта акцизомъ и съ правомъ
свободной продажи въ предѣлахъ названныхъ районовъ, за исключе-
ніемъ г. Батума. Спиртъ, вывозимый за предѣлы указанныхъ районовъ
и ввозимый въ г. Батумъ, оплачивается акцизомъ.

Въ садахъ мусульмане вино держать не долго. Его закупаютъ армяне жители Артвина и Ардануча или мѣстные чиновники. Перевозится молодое вино только по окончаніи бурнаго броженія въ козыхъ бурдюкахъ, вмѣстимостью въ 2—3 пуда. Садовладѣльцы-армяне изъ горожанъ также перевозятъ вино въ городъ или оставляютъ въ садахъ, если тамъ имѣются надежныя помѣщенія. Въ городѣ вино хранится въ кувшинахъ же въ домашнихъ погребахъ.

Съ 1 донума при густой посадкѣ (до 4—5 лозъ на 1 кв. сажень) получаютъ до 30—40 пуд. винограду или до 20—25 пудовъ суслу, которое продается по 40—60 коп. за батманъ. Такимъ образомъ, валовой доходъ съ 1 донума составить до 16—30 руб. или въ среднемъ до 20—25 руб. Вычитая расходъ по уходу за виноградникомъ и по уборкѣ и обработкѣ урожая—до 12 руб. на 1 дон., получимъ чистый доходъ 8—12 руб. на 1 донумъ или 100—150 руб. на 1 десят.

Однако, для винодѣлія идетъ сравнительно очень небольшое количество винограда. По свѣдѣніямъ администраціи, въ округѣ готовится до 2500—3000 ведеръ вина, изъ каковаго количества 500 вед. приходится на Арданучскій участокъ и до 2000 ведеръ на Артвинскій, т. е. на г. Артвинъ, окрестныя селенія и мѣстность Гверда. Мѣстныя вина, краснаго или розоваго цвѣта вслѣдствіе усиленной поливки виноградниковъ, въ большинствѣ случаевъ прозрачныя легкія столовыя, безъ посторонняго запаха и вкуса, иногда слегка шипучія, особенно изъ мѣстности Гверда (вѣроятно вліяніе мергельныхъ почвъ). За предѣлы округа они не попадаютъ.

Большая часть винограда сбывается, такимъ образомъ, въ свѣжемъ видѣ. По свѣдѣніямъ администраціи изъ округа вывозится около 30,000 пуд. винограду, но цифру эту слѣдуетъ считать нѣсколько ниже дѣйствительности. Пред-



назначенный для отправки виноградъ складываютъ въ плоскія (сжатые съ боковъ) корзины, которыя навьючиваютъ на ословъ или лошадей и везутъ къ ближайшей каючной пристани. Продажа отправляемаго винограда производится или каючникамъ, или же его закупаетъ кто-либо изъ хозяевъ и отправляетъ съ цѣлой партіей винограду; иногда наиболѣе добросовѣстнымъ каючникамъ также поручаютъ продать виноградъ въ Батумъ, или на пристани въ ур. Капандиди.

Главнѣйшимъ рынкомъ для сбыта винограда является г. Батумъ, гдѣ артвинскій виноградъ продается по 1 руб. 20 — 1 руб. 50 коп. за пудъ. Цѣна на ранній виноградъ стоитъ обыкновенно выше. Въ это время сбывается стамбуль-узюмъ, а затѣмъ аличеляби и др.; позже другихъ орджохуль и мцванура. Въ послѣдніе годы артвинскій виноградъ испытываетъ на батумскомъ рынкѣ сильную конкуренцію со стороны елисаветпольскаго винограда. Кромѣ того небольшое количество винограда вмѣстѣ съ другими фруктами сбывается и въ Карсскую область. Считаая среднюю мѣстную цѣну на виноградъ въ 50—60 коп. за пудъ, а средній урожай съ донума до 30—35 пуд., получимъ валовой доходъ около 15—21 руб., т. е. занятіе винодѣліемъ при настоящихъ условіяхъ не представляетъ выгоды.

Необходимо еще сказать, что нѣкоторое количество винограда сохраняется садовладѣльцами въ свѣжемъ видѣ. Связанныя въ длинныя связки кисти винограда подвѣшиваются у потолка въ верхнемъ этажѣ въ жилыхъ помѣщеніяхъ или небольшихъ амбарахъ. Виноградъ при этомъ какъ бы нѣсколько провяливается, сильно сморщивается, нѣкоторые сорта сохраняются такимъ образомъ до весны.

Изъ винограднаго сока въ округѣ приготавливаютъ: 1) чурчхели, которыя въ значительномъ количествѣ вывозятъ



ся въ Батумъ (до 10,000 пуд.); 2) пеламуши—виноградный кисель; 3) бекмезъ—сгущенный на $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{3}$ объема и гуще кипяченіемъ въ мѣдныхъ котлахъ виноградный сокъ; послѣдній готовятъ, впрочемъ, рѣдко, преимущественно селенія съ высоко расположенными виноградниками (напр. с. Берта), гдѣ сусло получается кислое; въ такихъ случаяхъ въ сокъ прибавляется зола; 4) уксусъ, играющій значительную роль въ мѣстной кухнѣ.

По свѣдѣніямъ чиновъ акцизнаго надзора, въ округѣ числится 1223 виноградника, общемою площадью въ 174 дес., не считая виноградныхъ насажденій, разбросанныхъ клочками. При крайней трудности измѣренія площадей виноградныхъ посадокъ, расположенныхъ на террасахъ и среди другихъ плодовыхъ деревьевъ, цифру эту можно считать весьма низкой, тѣмъ болѣе, что свѣдѣнія получены путемъ опроса. По тѣмъ же даннымъ, въ 1895 году было собрано въ округѣ всего 23200 пудовъ винограда. Цифра эта также значительно ниже дѣйствительности потому что такое количество винограда можетъ дать одна только площадь 174 дес. при урожаѣ 100—130 пуд. съ 1 дес., что представляется весьма малымъ урожаемъ для даблари. Принимая размѣры вывоза, винодѣліе и приготовленіе другихъ продуктовъ изъ винограднаго сока, можно принять съ большею вѣроятностью площадь (съ маглари) въ 400—500 дес., а производство винограда въ 50—60 тыс. пуд.

Изъ предыдущаго изложенія мы видимъ, что виноградарство въ округѣ, несмотря на вполне благопріятныя естественныя условія, находится на низкомъ уровнѣ; между тѣмъ при крайнемъ малоземельѣ округа, отрасль эта должна занять выдающееся мѣсто въ хозяйствѣ населенія. Этому могли бы способствовать слѣдующія мѣры:

1) Устройство въ округѣ рассадника хорошихъ столо-

ГЛАВНѢЙШІЯ ОПЕЧАТКИ.

<i>На стр.</i>	<i>Строк.</i>	<i>Напечатано.</i>	<i>Слѣдуетъ читать.</i>
61	11 снизу	Добера	добера
124	3 "	Herbeshont	Herbemont
—	— "	Jacquezu	Jacquez
143	2 сверху	Сабунучаво	Сабукучаво
—	7 "	Богаша	Богаша
—	13 "	Нахако	Наэсакоу
—	15 "	Цилари	Цилори
164	10 "	Trhedra	Erhedra
170	13 снизу	пользаваться	пользоваться
179	15 сверху	въ Батумъ	въ Батумъ;
184	1 снизу	} по-рослю	по-рослю
185	1 сверху		
186	4 "	рычагъ	рычагъ,