

4



В И Н А
Г Р А Ф И К И
LES VINS DE
GEORGIE

პ. ი. გვარამია

ქვეყნული

ლექსები

663.2 (6922)
საქართველოს
ბიბლიოთეკა

Г. И. БЕРИДЗЕ

**В И И А
Г Р У З И И**

G. I. BERIDZE

**LES VINS DE
GEORGIE**

Б 97.922
4

Государственное издательство

«Сабчота Сакартвело»

Тбилиси



1962

Edition d'Etat

«Sabtchota Sakarthvélo»

Tbilissi





ПРЕДИСЛОВИЕ

Виноградарством и виноделием в Грузии занимаются с незапамятных времен. Грузинский народ на протяжении многих лет любовно возделывал виноградную лозу и создавал технологию производства разных типов вин.

Благоприятные природные условия виноградно-винодельческих районов Грузии обусловили формирование более 500 культурных сортов винограда. Такое большое количество сортов винограда, произрастающих на маленьком географическом пространстве подтверждает, что Грузия является одним из очагов произрастания культурных сортов винограда.

Богатый сортимент винограда открывает неограниченные возможности выявления и создания местных оригинальных типов вин.

Винодельческая промышленность Грузии очень разнообразна, продукция каждого микрорайона отличается своими специфическими свойствами.

Настоящая работа освещает общее состояние винодельческого производства Грузинской ССР в историческом разрезе, характеристику микрзон и микрорайонов виноделия Грузии, физико-химическую оценку всех типов вин, приготовляемых в Грузии. Книга также кратко охватывает результаты работ по ускорению созревания высококачественных вин кахетинского типа внесением ферментированных выжимок в сусло в процессе формирования продукта, а также достижения в области восстановления производства и качественного улучшения исторически известных оригинальных вин отдельных микрорайонов.

В Грузии, с развитием сырьевой базы, растет и перевооружается винодельческая промышленность. Увеличивается количество и улучшается качество получаемой продукции.

Грузинские сорта винограда таят еще немало скрытых благородных качеств. Дело чести грузинских виноделов раскрыть эти качества и сделать грузинское вино одним из лучших в мире.





КРАТКАЯ ИСТОРИЯ ВИНОДЕЛИЯ ГРУЗИИ

Грузия издревле являлась одним из основных очагов возникновения виноградной лозы и признанной родиной культурного виноградарства, что подтверждается многочисленными данными палеоботаники, археологии, трудами древних писателей, а также ампелографическими, историческими, филологическими и лингвистическими исследованиями.

Историческая давность высоко развитого местного виноделия засвидетельствована прежде всего наибольшим разнообразием и совершенством предметов винодельской техники далекого прошлого (V—VI тысячелетие до н. э.), обнаруженных при археологических раскопках на территории Грузинской ССР. Ряд найденных предметов ювелирного и орнаментального искусства, а равным образом народное творчество и некоторые сохранившиеся обычаи доказывают существование у древних обитателей Грузии культа вина.

Грузинский народ на протяжении тысячелетий создавал свою винодельческую культуру, вырабатывал технологические способы приготовления как столовых (кахетинские, карталинские, имеретинские, рача-лечхумские, абхазские и др.), так и природно-сладких, игристых и десертных вин.

Из фонда лучших грузинских сортов винограда создано много типов высокоценных вин. Всем известны полные энергии кахетинские вина, специфический характер карталинских вин, содержательные имеретинские вина, многообразная продукция Рача-Лечхуми, Абхазии и других уголков края, которые заслуженно пользуются большой репутацией у потребителей.

Многовековая история грузинского виноделия весьма своеобразна. Можно смело утверждать, что ни одна виноградно-винодельческая страна не знала стольких взлетов и падений этой излюбленной народом отрасли хозяйства, не отставала ее с таким упорством от посягательств жестоких и фанатических азиатских завоевателей, как Грузия. Несмотря на чрезвычайно извилистый путь развития местного виноделия, оно в общем шло по восходящей линии.

Это доказывается как имеющимися в позднейшей литературе оценками вин Грузии, так и более высоким техническим совершенством обнаруженной при раскопках винной посуды, относящейся к последующей эпохе.

О бесписьменном периоде истории виноделия Грузии можно говорить, главным образом, на основании археологических материалов. Обнаруженные здесь памятники материальной культуры—винодельческое оборудование, искусно раскрашенные глиняные кувшины разных форм, размеров и конструкций, золотая, серебряная и бронзовая посуда—позволяют получить представление не только о масштабах и уровне производства вина в древней Грузии, но и о способах приготовления его.

По историческим данным грузинские племена особенно развились в эпоху бронзы, хотя еще раньше, в эпоху «медного века», жившие здесь племена имели своеобразную культуру, указывающую на самостоятельные пути ее развития.

Археологические раскопки в Мцхета, Колхиде, Триалети, в окрестностях Дзегви, около г. Цхинвали, в Алазанской долине, Вани, Багинети и др. обогатили науку и историю материальной культуры ценными памятниками—свидетелями прошлого. Обнаруженные золотые, серебряные и бронзовые предметы домашнего обихода, а также искусно раскрашенные гончарные изделия для хранения вин относятся ко II и даже III тысячелетию до н. э.

Отпечатки винограда, существовавшего в прошлые геологические эпохи, найдены на территории Грузии. Большой интерес представляет отпечаток листа винограда в отложениях диатомита в сел. Кисатиби Ахалцихского района Груз. ССР.

Изучение этого отпечатка, а также отпечатков других растений, сопутствующих истекаемому винограду, дало возможность восстановить картину растительного мира этих мест в далекую от нас миоценовую эпоху.

При раскопках, произведенных в окрестностях г. Мцхета (Самгаро), найдены большого размера винные кувшины, подобные употребляемым в настоящее время для выделки и хранения вин. В одном из самтаврских могильников найден бронзовый пояс, на котором изображены два человека, протягивающие друг другу кубки.

В могильнике бронзовой эпохи найдены виноградные семена, не оставляющие сомнения в знакомстве человека тех времен со способом переработки винограда в вино. Особенный интерес представляют раскопки могильников Алазанской долины, относящихся к первому тысячелетию до нашей эры. Керамика, обнаруженная в них, безусловно, свидетельствует, что владельцы ее занимались выделкой вина. Это подтверждается рядом винных сосудов самых причудливых форм и ornamentации, сохранившихся в Грузии до сих пор в домашнем быту. К ним относятся кувшины с длинным клювообразным носиком, широко раскрытыми краями отверстия и перегородкой для процеживания молодого бродящего вина—маджари.

Керамические изделия, предназначенные для выделки вина, найдены также при раскопках близ Мцхета (Багинети) археологом Алакидзе. Происхождение этих изделий относится к III—IV в. до н. э. При исследовании их химико-реставрационным отделом Грузинского музея в наружном осадочном слое обнаружен ряд веществ и винная кислота до 11,6%. Как свидетельствуют материалы, кувшины имеют истаринную овальную форму, с периодом времени форма кувшинов изменилась и приняла конусообразный вид, встречающийся в памятниках XII в. в пещерном городе Вардзия и Дманиси в эпоху царицы Тамары. Эти изменения связаны с прогрессом в улучшении технологии приготовления вина, основанном на температурном режиме выделки и хранения. Данные свидетельствуют, что ремесло кувшиного производства было

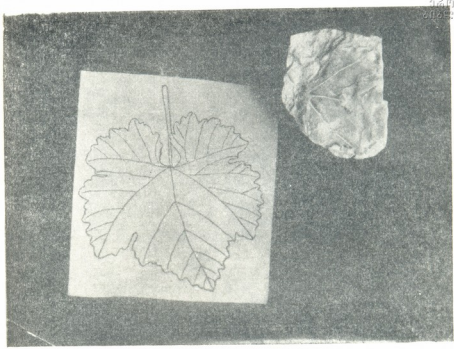


Рис. 1. Отпечаток листа винограда в отложениях диатомита

поставлено на высоком уровне, обжигу и составу глин уделялось особое внимание.

Б. А. Куфтин обнаружил в Триалети множество кувшинов разных форм и емкости, в которых, как справедливо замечает К. В. Модебадзе, видимо, хранилось ритуальное вино, что подтверждается также обнаруженными сосудами для питья вин.

Особое внимание заслуживает в триалетских раскопках кубок из червонного золота, украшенный драгоценными камнями, серебряное в золотой оправе ведерко, орнаментированное чеканкой, и другие предметы, относящиеся к середине II тысячелетия до н. э.

На территории старой Колхиды, в селении Вани, археологом Н. В. Хуштария при раскопках 1948 г. в винограднике обнаружен погреб с кувшинами, относящимися ко II и III в. до н. э., покрытый слоем земли до одного метра. В одном из этих кувшинов, покрытом каменной крышкой, внутри, в слое черного налета, обнаружен винный камень. Полагают, что здесь хранилось красное вино. В герметически закрытом кувшине условия для развития аэробных бактерий неблагоприятны, этим и отличаются предметы для хранения и питья вин. Например, миниатюрные узкогорлые кувшинчики и кубок, которые по объему и форме сходны с употребляемыми местным населением в настоящее время.

В могильнике бронзовой эпохи (конец II и начало первого тысячелетия до н. э.) найдены виноградные семена, не оставляющие сомнения в том, что в те далекие времена люди занимались виноделением.

Помимо сел. Вани винная кислота была обнаружена в винодельческой посуде и в других местах Грузии. В сел. Чобисхеви, Боржомского района жителем Г. Хелисупали в окрестностях Саджварие был обнаружен старинный марани, который был покрыт слоем земли на глу-

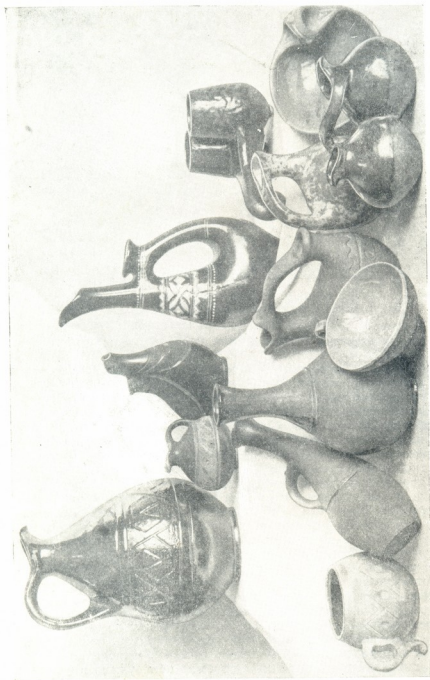


Рис. 2 Керамические изделия для питья молодого вина

бине 1—1,5 метра от поверхности земли; в нем было заложено 11 квеври, из коих 5 оказались полными. Обнаруженные виноградные косточки по виду и цвету сильно отличались друг от друга, имели овальную до удлинненно-сердцевидной форму. Длина косточек составляла 5—6 мм, ширина от 3 до 4,9 мм. Косточки заметно различались также по весу. В морфологическом отношении косточки весьма сильно напоминают распространенные ныне в Картли сорта винограда Чинури, Горули-Мцване и Тавквери. Нахождение косточек в жидкости в течение нескольких веков вызвало их экстрагирование и заметное разрушение твердых оболочек.



Рис. 3 Кубок из червонного золота, Украшенный драгоценными камнями

Обнаруженные в Квеври виноградные косточки доказывают, что найденная жидкость когда-то представляла вино, при изготовлении которого были использованы и составные части виноградной грозди. Факт обнаружения в осадке виноградных косточек говорит о том, что во время брожения сула участвовали составные части винограда сортов Чинури, Горули-мцване и Тавквери. Этот факт интересен еще и тем, что в старину для улучшения качества вина купажирование производили виноградом, что не только для того времени, но и для современного должно считаться оправданным средством.

Памятники материальной культуры, винодельческое оборудование, мастерски исполненная глиняная посуда различной емкости для вина, золотые, серебряные и бронзовые чаши дают ясное представление не только об уровне виноделия того времени, но и о технологии приготовления вина.

Заслуживает внимания форма квеври, употреблявшаяся до нашей эры. Древние квеври малой емкости в 10 дкл. по форме значительно отличаются от ныне существующих. Они гораздо шире и ниже современных. Квеври такой формы встречаются также в неолитической эпохе, существование которых относят к II—III веку до н. э.

Несомненно, что с течением времени конструкция квеври постепенно изменялась, принимая более узкую и высокую форму. По нашему мнению, такое сужение конструкции было вызвано, с одной стороны, техникой мойки — мойка средней части низких и широких квеври была бы весьма затруднительна, а с другой стороны, увеличение высоты винной посуды способствовало брожению сула, так как с изменением конструкции квеври зарывались более глубоко, чем раньше, что давало устойчивую температуру. Необходимо указать, что квеври изготовлялись без обручей, но с течением времени для крепости начали применять известковую обвязку, а для того, чтобы известь хорошо удерживалась, вокруг квеври накладывался слой в виде обручей. У квеври эпохи Руставели имеются 4—6 рядов обручей. Установлено, что в большинстве случаев квеври располагались сравнительно близко друг от друга. Например, в сел. Самтавро археолог А. Каландадзе обнаружил на площади в 30 кв. м. 12 квеври. Точно также в селениях Вани, Багинети, Армази и в Чобисхеви обнаружены при археологических раскоп-



Рис. 4. Позолоченное серебряное ведро

ках квеври, расположенные на расстоянии одного метра друг от друга.

Памятники материальной культуры доказывают, что мастерство изготовления квеври в Грузии стояло на довольно высоком уровне. Особое внимание уделялось при изготовлении квеври качеству глины. Вахушти Багратиони, описывая ущелье р. Али, указывает: «Выше Али в сел. Уцлеви делают кувшины хорошие, самые превосходные».

В древние времена квеври высокого качества изготовлялись в Антоке, Шрома, Уцлеви, Бослеви, Мцхета, Гори, Ниноцминда, Какабети, Икалто, Марелиси, Курсеби, Анага, Артозани и Цхавати.

Академик Мерие отмечает, что в Тбилисской губернии встречаются желтые глины, характеризующиеся достаточной энергичностью, плотностью и пластичностью, из которых легко изготовляется посуда слож-

ной формы и различного вида. Установлено, что во время лепки квеври применялись земли вулканического происхождения в смеси с глиной, что придавало большую крепость посуде. Исключительное внимание уделялось обжигу и закалке посуды, что удостоверяется составом найденных во время археологических раскопок квеври, изготовленных в далеком прошлом.

Заслуживает внимания то обстоятельство, что во второй половине VI века до нашей эры, в одном из греческих произведений, превращенный в раба колхский художник гончарного дела, разрисовывавший посуду, упоминается, как известный мастер своего дела. В погребении периода Урарту найдена в большом количестве винная посуда сложной формы и украшений.

Среди предметов, найденных при раскопках в селении Бори (Имерети), обращает на себя внимание кольцо, на камне которого исследователем В. Придика найдено изображение триумфа Вахкха Диониса, там же обнаружено ожерелье с изображением плюща и грозди винограда, которыми украшали себя участники праздника в честь вина и веселья.

В сейфе исторического музея хранится камья, изображающая бога виноделия, украшенного венком из листьев и цветов. По мнению проф. Д. Сосновского, на камее изображены листья плюща. Украшение головы



Рис. 5. Хетский барельеф на камее

листьями плюща, как известно, было характерно для участников празднеств в честь бога виноделия. Многочисленные данные и находки Грузии — саркофаги, амфоры и другие сосуды для вина, относящиеся к античному периоду, указывают на то, что вино было обычным в быту древних жителей Грузии.

В Грузии, как у древних греков, устраивались празднества в честь бога вина грузин-



Рис. 6. Изображение женщины с рогом (Армазисхеви)

ских племен. Подтверждением этого служат сохранившиеся кое-где и до настоящего времени обычаи особого почитания виноградной лозы и вина («Агуна» в Гурии, «Чагуна» в Мингрелии). Агуна считался богом изобилия земных плодов. Селения Бахви и Аскана, истари славящиеся своими высококачественными винами, надо полагать, получили свои названия по имени бога вина Бахуса и сына Энея Аскани, имевшего родственные связи с Бахусом. Таков приблизительно и обычай «Чагуна».

Эти данные дают основание полагать, что виноделие играло, несмотря на примитивность тогдашней техники, значительную роль в экономике и быту коренных жителей Грузии за много веков до нашей эры. Техника состояла по-видимому из каменных и деревянных давилен, в которых сок отжимался ногами. Брожение в кувшинах—на выжимках. Перевозилось вино в бурдюках, а хранилось в кувшинах. Учитывая позднейшие письменные упоминания, можно утверждать, что в давние времена уже изготовлялась продукция разных типов: натуральные вина, однотипные с одноименными кахетинскими, природно-игристые, характерные для Грузии, а также ароматизированные (душистые).

Несмотря на целый ряд крайне неблагоприятных для нормальной экономической жизни событий (в последние столетия второго периода имели место многочисленные опустошительные нашествия мусульманских народов и ограничительные законы их правителей), виноделие Грузии имеет значительные достижения. Производство вина захватывает новые районы. Оно становится одним из главных предметов экспорта в соседние и отдаленные страны. Вином платят дань завоевателям. Культура винограда постепенно улучшается. Выявляются наиболее ценные аборигенные сорта лозы и намечается естественное сорторайонирование. Наряду с этим вырабатываются местные способы (кахетинский, имеретинский, картлийский) выделки вина. Совершенствуется техника переработки винограда. Появляются каменные и деревянные прессы, особо устроенные кувшины с двойными стенками, очевидно для регулирования брожения с целью получения сладких или игристых вин. Для хранения и перевозки вин вводят в употребление бурдюки, румби. Значительно улучшается конструкция кувшинов, предназначенных для хранения, выдержки и старения вина. Вырабатываются некоторые эффективные приемы борьбы с порчей продукции, например, введение в



вино семян. Повышается требование к чистоте винной посуды, что свидетельствует разнообразие местных приспособлений для чистки тары. Ассортимент продукции обогащается изюмными (из вяленого винограда) сладко-крепкими винами и виноградной водкой, а также купажными винами из разносортных ягод винограда. На этом же этапе вино приобретает ритуальный характер (после принятия грузинами христианства), доказательством чего служит множество винной посуды, найденной вблизи церквей и монастырей. Вино для «зедаше» хранилось отдельно и его пили только в день определенного храмового праздника.

Грузинский народ отлично знал и ценил питательные и вкусовые свойства вина; кроме того, вино употребляли как лечебное средство. Вино лечили желудочные заболевания, ревматизм, малярию, слабосилие. Появляются первые труды по винолечению.

О высоком качестве грузинских вин этого периода имеются многочисленные отзывы античных авторов, иноземных путешественников, а также местных и русских писателей. Приведем некоторые из них. В «Одиссее» упоминаются «игристые и душистые вина»—вина Колхиды—«златым виноградом богатые».

По ассирийским источникам, грузинские племена, в особенности муски или месхи, в начале I тысячелетия до н. э. считались одним из могущественных народов с развитым сельским хозяйством, промышленностью и ремеслом. Виноградарство и виноделие было у них ведущей отраслью сельского хозяйства. Страна Мана, по словам ассирийского царя Саргона, была сплошь изрезана большими и малыми каналами, обычно орошавшими плодородные земли. Жители собирали столько пшеницы и другого зерна, что амбары их лопались от прошлых урожаев. Страна изобиловала плодовыми садами и виноградниками, которые, как говорил Саргон, давали щедрые, подобно дождю, урожан плодов и виноградных вин. Воины Саргона вволю пили местное доброе вино, хранившееся в бурдюках. Вот как он описывает свои действия в одном из районов Мана. «Воинами Ассур я покорил страну, покорил их города и предал огню их прекрасные жилища. Я вырубил величественные фруктовые сады и бесчисленные виноградники, я уничтожил все их питье... 140 городов в этой стране. Я сжег, как кустарник и, как ураган, я покрыл дымом небо...». Так хвастался этот варвар.

Исследователь Гамба, посетивший Грузию и ее винодельческие районы, встречал в лесах Кахети повсюду дикую виноградную лозу, овивавшуюся в виде лиан вокруг деревьев. Плоды этих лоз, по свидетельству путешественника, утилизировались населением, хотя значительная часть их и оставалась небранными вследствие значительной высоты, на которую взвивались эти лозы. Наряду с этими дикими лозами, не требовавшими никакого ухода, культурные насаждения уже тогда занимали обширные пространства, отличались значительным плодоношением и некоторые из них давали прекрасные вина.

В сообщении, сделанном Коленати в Российской Академии наук, отмечается изобилие двух обширных типов дикорастущей лозы, охватывающей большое количество видов и подвидов с самыми разнообразными морфологическими признаками. Коленати сближает изученные им кавказские типы дикой лозы с местными культурными формами, а также с европейскими, считая Закавказье наиболее вероятным очагом культурного виноградарства. Одним из наиболее убедительных доказательств правильности этого мнения является факт произрастания описанных им диких форм винограда, сходных с культурными формами, совершенно недоступных для культуры высокогорных районов Армении.

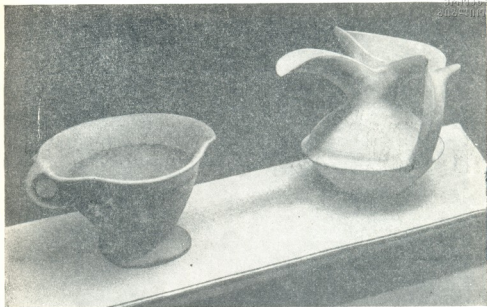


Рис. 7. Глиняные чаши для питья вин

В работе Жильена дается описание виноградарства и виноделия Мингрелии. По словам автора, многие лозы обладают такой огромной толщиной, что их едва можно обхватить руками, а возраст их по-видимому не поддается исчислению... Вина здесь получаются мощные, теплые и очень приятные на вкус.

Апполон Родосский, живший в III в. до н. э., в известном своем произведении о походе аргонавтов при описании местности, расположенной в районе нижнего течения р. Риони, упоминает о том, что по прибытии в страну Колхиду, в г. Аяа (Кутаиси), во дворец колхидского царя Аиета, аргонавты увидели у порога дворца высоковьющиеся виноградные лозы. Греки дивились обширному дворцу царского жилища и его ограде, широким дверям и колоннам, которые стройными рядами воздвигались вокруг стен, обвитых виноградными лозами.

Ксенофонт (401—400 гг. до н. э.) указывает, что обитатели кавказского побережья Черного моря готовят крепкие и тяжелые вина, которые разбавляют водой, получая ароматный и приятный напиток. Он пишет: «Встречалось и вино в несмешанном виде, которое показалось кислым и горьким, но разбавленное водой имело приятный запах и вкус». О широком развитии виноградарства и виноделия Восточной Грузии сообщает Страбон. По его словам, виноградная лоза достигала в Абхазии огромной толщины. При описании Восточной Грузии Страбон отмечает: «Виноградные лозы остаются здесь невскопанными и подрезаются через пять лет, а молодые лозы приносят плоды уже на второй год. Выросшие дают столько плодов, что большую часть их оставляют на лозах; хорошо растет здесь и дикий виноград».

Наиболее крупная греческая колония Диоскурия (побережье Абхазии), по свидетельству Страбона, привлекала массу торговцев разных национальностей.

В лесах Грузии и сейчас встречаются огромной толщины дикие лозы, обвивающие деревья, что доказывает древность культуры винограда



Рис. 8 Вардзия. Винодельня

в Грузии. Это подтверждается также географом Вахушти. При описании Цхенис-Цкали он пишет: «Река сносит мосты каменные и деревянные, поэтому делают плетенку из виноградной лозы и натягивают ее с одного берега на другой и по длине ее проводят лозовые перекладины, подрукавники и теми же переходят по ним». Такие мосты широко распространены в Одиши. Небезинтересно здесь же упомянуть о том, что двери задней части Гелатского собора, а также врата Мгвимского монастыря искусно сделаны из виноградных лоз. Все это дает нам основание думать, что виноградные лозы достигали огромной толщины и длины, а это доказывает широкое развитие виноградной культуры в Грузии. Позднее, в IV в. до н. э. византийские и армянские летописцы сообщали о Картли, что эта страна была очень плодородна и давала большие доходы, что месхи являлись иберскими подданными и жили в горах, что месхетские горы не скудны и не бесплодны, а изобилуют всяким благом, так как месхи—искусные земледельцы-виноградари. Геродот в IV в. до н. э. отмечает, что грузинское племя знало уход за виноградной лозой, выделку и хранение вина, инвентарь и др., они и раньше занимались этим делом, но на старой родине не имели такого богатства.

Летописец эпохи Юстиниана Прокопий Кесариец в VI в. писал: «Месхетские горы не скудны и небесплодны, они обильны всяким даром. Месхи трудолюбивый народ и там есть виноградники. Вино из Картли ввозится в Эгриси». Он дает также следующую справку: «С. Мохириси находится на расстоянии 30—36 верст от Аркеополиса (ныне Накалакеви в Мартвилском районе), густо населенное село на колхидской земле. Вино удается хорошее и другие плоды хорошо развиваются».

Армянский летописец VII в. Моисей Каганкатвоци пишет, что «при

взятии Тбилиси хазарами было взято много дара, на пиру у хазар бы-
ли многие позолоченные чаши для питья вина».

Византийский летописец VI в. пишет: «в одном из районов Лазики в сторону Мухарети... есть превосходный и плодородный край Колхида... вино хорошее, добываются и другие плоды там превосходные».

Во второй половине IX в. и в X веке отмечается большое хозяйственно-политическое и культурно-общественное развитие во всей Грузии. Широко развиваются полевые, технические культуры, овощеводство, виноградарство и виноделие.

Арабский географ X в. Истахар упоминает о сельском хозяйстве Тбилиси, как о «фруктово-посевном».

Историки Грузии утверждают, что грузинские племена Хети и Субари, жившие в то время в передней Азии, были знакомы с разными отраслями сельского хозяйства, в том числе и с виноградарством и виноделием, которые со знанием этого дела пришли на новое местожительство и более улучшили производство этой отрасли народного хозяйства.

Грузия, начиная с освобождения от арабского владычества (XI в.) и до монгольского нашествия, имеет относительную передышку и спокойствие, когда были созданы благоприятные условия для возрождения и развития государственной экономической и политической жизни страны. В XII в., при царствовании Тамары, страна была в цветущем состоянии и на весьма высокой ступени культуры. Были созданы все условия для широкого развития народного хозяйства.

Грузинское государство достигло наивысшего экономического подъема и культурного расцвета на почве развития земледелия. Расцвету земледелия особенно способствовали замечательные ирригационные сооружения: Алазанское, Арагвское, Шиогвимское и др. Кроме того, отмечается рост крупных городов, рост ремесленной промышленности и торговли. В области сельского хозяйства широкое развитие получило и виноградарство-виноделие, имеющие существенное значение в экономике страны.

Через всю страну и через ее морские порты на Черном море проходили важнейшие для того времени караванные пути торговли Запада с Востоком, поэтому Грузия стала рано втягиваться в мировую торговлю и достигла высокой для того времени культуры.

В этот период виноградарство и виноделие было настолько развито, что имело большое промышленное значение, пользовалось наибольшей славой, и вино вывозилось в отдаленные страны.

По словам Георги Шавтели, в цветущую эпоху Грузии эта отрасль сельского хозяйства стояла на высоком уровне. Царские сады были искусно украшены не только архитектурно, но и насаждениями, плодами и цветами. Георгий Мономах в хронографе, переведенном Арсеном Икалтоели (XII в.), писал: «встреченное вино, радующее сердце». Это подтверждает, что в старое время вино высоко ценилось грузинами.

В классических произведениях писателей времен расцвета грузинского феодализма (Руставели, Шавтели) немало строк посвящено вину. Вспомним описание пиров в поэме «Витязь в тигровой шкуре»:

«... там напитков разноцветных щедро пенилась пучина.

Вина искрились соцветно бирюзовым, алым чашам».

При описании Грузии у И. Батонишвили встречаем: «Страна ее везде плодородна... множество садов и виноградников, откуда выделывают множество разных вин». Но не долго держалась цветущая Грузия.

После вторжения иноземных враждующих сил—персов, турок, и та-



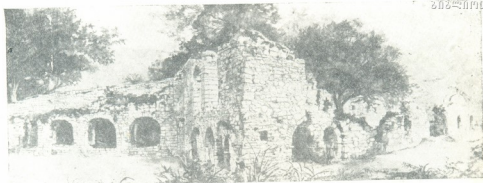


Рис. 9. Икалто. Винодельня XII века

тар опустошились поля и сады Грузии. Приходило в упадок народное хозяйство. Кровавое нашествие Тамерлана (XIV в.) так тяжело отразилось на Грузии, что обесиленная страна не могла оправиться в течение ряда веков.

Грузинское вино за здравие своей непобедимости пил и Тамерлан; вот что сообщает летописец: «На юге мы видим, что Тамерлан, разорив Азов, завоевал землю Черкасскую и взял самые неприступные крепости в Грузии, у подошвы Закавказских гор, при звуке шумных мусикских орудий пил вино грузинское». О том, как велико было опустошение, говорят названия местностей Навенахари, Назреви, Насахлари, Нафувари, Вазиани и др. Этот варвар приказал всюду, где только было возможно, уничтожить виноградники, сады и огороды.

Появление Чингис-хана и других завоевателей привело Грузию в полнейшее разорение.

Войны Шах-Абаса (XVII в.) особым приказом разрушали дворцы, крепости, сжигали села и все сельские постройки, срубали виноградники, а заодно с ними плодовые сады, тутовые и ореховые насаждения, думая добиться политического и экономического ослабления страны.

После кровавых нашествий площадь виноградников уменьшилась, но культура винограда была настолько ценна и любима грузинским народом, что вновь была восстановлена.

В соответствии с естественными условиями в Грузии были выведены определенные сорта винограда, приуроченные к отдельным микрорайонам. Так были выведены сорта в Кахети—Ркацители, Саперави и Мцване, в Картли—Горули-мцване, и Чинури, в Имерети—Цицка, Цоликоури и Крахуна, в Гурии—Чхавери и Джани, в Мингрелии—Оджалеси и Зардаги.

Вина из этих сортов всегда пользовались большой известностью. Свидетельства древне-греческих историков, географов и иноземных путешественников, а также многочисленные отзывы, полученные на международных и отечественных выставках, показывают, что вина Грузии всегда пользовались большим успехом.

Многообразные природные условия виноградных районов Грузии обеспечивали возможность выявления и создания местных оригинальных столовых, игристых и сладко-крепких вин. Марки «Карданахи», «Цинадали», «Атенури», «Горули», «Хванчкара», «Усахелоури», «Оджалеси» создали славу грузинским винам. Высокое качество их и роль в экономике страны обусловили дальнейшее усовершенствование в их производстве.

Значение виноградарства, как основной и ведущей культуры Грузии, подтверждается и тем, что Вахушти в своей «Географии Грузии» при определении зон культурных и дикорастущих растений страны вторую зону отвел именно культуре виноградной лозы.

Акад. Н. Н. Кеңховели отмечает, что частичное изучение полевых культур дало возможность считать Закавказье и, в частности, Грузию одним из центров выведения культурных растений. Обилие и разнообразие встречающихся в Грузии плодовых садово-виноградных культур свидетельствует также о том, что сельское хозяйство издавна стояло здесь на высоком уровне.

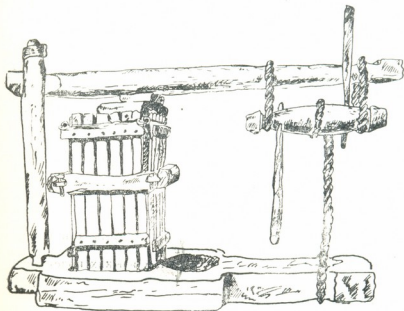


Рис. 10. Древние каменные прессы

На это указывают и сохранившиеся материалы о древних объектах сельского хозяйства. Согласно этим источникам, Грузия представляла собой страну с богатым растительным миром, издавна населенную человеком. На протяжении тысячелетий растительный покров ее испытывал и продолжает испытывать все усиливающуюся степень влияния хозяйственной деятельности человека. Так как виноделие было древнейшим занятием населения, то здесь выведены многочисленные сорта винограда. Огромное количество аборигенных сортов существует в коллекционном участке Института виноградарства и виноделия. Такое большое количество сортов винограда, произраставшее на маленьком географическом пространстве с самыми разнообразными хозяйственно-морфологическими показателями, подтверждает, что Грузия является одним из очагов культурных сортов винограда.

Акад. Н. И. Вавилов отмечает, что по имеющимся данным, основным очагом формообразования дикого и культурного винограда является Закавказье. Огромное число разнообразных туземных аборигенных сортов винограда, вызывающих продолжительную гамму многообразия по окраске и форме, говорит за сосредоточение здесь формообразова-

тельного процесса. А. Н. Бекетов справедливо считает, что Кавказ соединяет в себе условия страны виноградной и замечает: «Кавказ есть отечество винограда, он, по всей вероятности, населил лозами большую часть Западной Европы».

Проф. А. И. Негруль пишет: «И действительно, местное происхождение большого количества древних сортов винограда западной Грузии, Кахети и других районов Кавказа для нас сейчас неоспоримо. Сорга винного типа, с мелкой сочной ягемой, с мелкими семенами и сильно опущенными листьями близки к типу *v. vinifera sup. silvestris* и произрастающим в бассейне Черного моря (Грузия, Малая Азия, Болгария, Венгрия, Румыния), мы объединяем в экологосистематическую группу *gr. pontica Negr.*

Д. И. Табидзе отмечает: «Исключительные благоприятные почвенно-климатические условия Грузии, в особенности в субтропических районах, при наличии большого многообразия, часть эндемичных сортов и разнообразие диких форм со всеми переходами от диких к культурным, обусловили широкое формообразование более 500 культурных сортов винограда. И действительно, одним из основных очагов формообразования культурных сортов винограда нужно признать древнюю Колхиду, где на заре политической жизни европейских народов было широко развито виноградарство и процветало виноделие».

Филологическими работами также подтверждается, что слово «гвино» грузинского происхождения. Проф. Г. В. Церетели пишет, что «грузинское слово «гвино» разъясняется следующим образом. Как известно, слово «гвино» во многих странах Европы и Азии представлено одной и той же основой. Русское — «вино», немецкое — «wein», французское — «vin», английское — «wine», восходящее к латинскому — «vinum», греческому «oinos», с другой стороны, оно встречается в семитических языках: ассиро-вавилонское — «tnc», древне-европейское — «uojtп», арабское «wīn» и т. д. Но отсутствие в восточных языках родственного гвино корня свидетельствует, по мнению крупнейших авторитетов индоевропейского языковедения о том, что оно не индоевропейского происхождения, как утверждает автор, оно является также семитическим по своему происхождению, как утверждают семитологи. Поэтому уже давно возникло предположение, что оно грузинского происхождения. Подтверждается это еще и тем, что у грузин один из месяцев года носит название «Гвинобистве», что обозначает месяц виноделия, в этот период по всей Грузии происходит сбор винограда и выделки вина. Вышеизложенное свидетельствует также и о том, что культура винограда и ремесло виноделия было истари известно грузинскому народу и, действительно, одним из очагов этой культуры можно считать Грузию».

Путешественник Шарден, посетивший Закавказье (1672—73 г.), пишет в своих путевых очерках: «Можно с уверенностью сказать, что нет другой страны, где пьют в таком большом количестве и такое прекрасное вино, как Грузия». Столетием позже грузинский историк и географ Вахушти подробно описывает местные вина разных типов, давая им высокую оценку. По его же плану, во второй половине XVIII в. основная территория г. Тбилиси была широко покрыта садами, именующимися Тбилискими или Сеидабадскими, Дирисчальскими, Ортачальскими, Крцанисскими, Гареубанскими, Верийскими и др.

По описанию Рюгенштедта, в шестидесятых годах XVIII в. пригородная часть старого Тбилиси была покрыта широкими садами и виноградниками на протяжении 5 км.

По материалам XVI—XVII вв. известно, что в городе Тбилиси су-

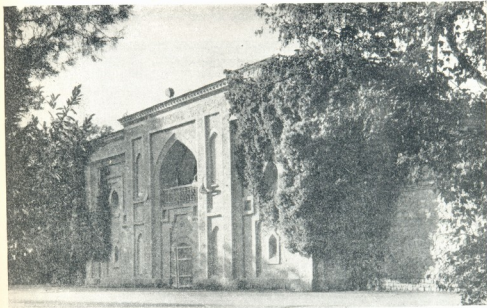


Рис. 11. Цинандальский винзавод

ществовали отдельные торговые ряды и участки. Известно также, что был и участок торговли вином и водкой «Сираджхана».

По данным французского путешественника Пейсонели, который в пятидесятых-шестидесятых годах XVIII в. детально ознакомился с Грузией, из Тбилиси вывозилось много кахетинского и карталинского вина, особо в Испаган. В связи с этим следует отметить справедливость замечания проф. К. В. Модебадзе, что широкий экспорт грузинских вин в отдельные страны (XVII—XVIII вв.) свидетельствует об умении тогдашних виноделов выделять и обрабатывать свою продукцию путем соответствующей выдержки.

Приведем в заключение отзывы двух великих русских писателей и, между прочим, отличных ценителей вина — Пушкина и Грибоедова. В «Путешествии в Арзрум» Пушкин пишет: «...местные вина превосходны... кахетинские схожи с некоторыми бургундскими винами».

А. С. Грибоедов, придавая большое значение развитию отечественного виноделия, писал в проекте, представленном Паскевичу: «Основным источником благосостояния Кахети является виноделие, и вина этого края не уступают французским».

Э. Реклю отмечает, что «кахетинское вино можно сравнить с винами Запада. В имениях А. Чавчавадзе имеется сорт винограда, из которого предполагают выделку шампанского».

Главнейшие богатства Кавказа составляют виноград и вино. Виноградная лоза здесь достигает изумительных размеров в толщину и высоту. В 1848 г. в Тифлисе показывали виноградные кисти примерно в 14 фунтов.

Следует, однако, заметить, что до второй половины XIX в. не предпринималось каких-либо серьезных попыток к изменению традиционных местных способов приготовления вина, несмотря на то, что после при-

соединения Грузии к России открылся довольно широкий рынок для сбыта высококачественной продукции.

И только в последней четверти прошлого столетия в истории виноделия Грузии отмечается значительный прогресс. Этому способствовала покровительственная таможенная политика русского правительства, а также проведение Кавказской железнодорожной магистрали.

При Гудовиче венгерец Мартини (учитель Тбилисского училища) был назначен опытным виноделом в казенных виноградниках для того, чтобы местное население поучилось у него практически.

По инициативе правительства были выписаны первые бочары, ибо употребление бочек не было известно, для перевозки вин употреблялись бурдюки и румбы.

В 1883 г. по распоряжению министра финансов Канкрин было учреждено Закавказское общество поощрения сельской и мануфактурной промышленности. Им осуществлялось приготовление стеклянной посуды (бутылочной), распространение бочек, а также учреждение опытной винодельческой фермы.

Удельное ведомство и некоторые помещики (Багратион-Мухрански, Александр Чавчавадзе и др.) создают крупные хорошо организованные виноградные хозяйства, располагающие разнообразным ассортиментом лоз; возникают образцовые подвалы, оснащенные совершенным по тому времени оборудованием. Под руководством квалифицированных специалистов вырабатываются первые грузинские марки вин — «Цинадали», «Телиани», «Напареули», «Мукузани», «Мухрани», «Дампало» и др., пользующиеся успехом не только в России, но и за ее пределами. Они неоднократно отмечаются высокими наградами на отечественных и международных выставках. Д. И. Менделеев отмечает, что — «по всей России распространилось употребление кавказских, крымских и бессарабских вин, которые надлежащей выделкой и марками отличаются высокими качествами, в особенности Кахети, которую считают родиной винограда».

В дореволюционное время виноградарству Грузии не уделялось должного внимания. Эта отрасль народного хозяйства развивалась стихийно, без учета интересов виноделия. Урожай винограда перерабатывались примитивным способом, в условиях индивидуального крестьянского хозяйства.

С установлением Советской власти в Грузии начинается планомерное возрождение и дальнейшее всестороннее развитие виноградарства и виноделия, особенно после специальных решений партии и правительства о развитии виноделия в стране.

В 1929 г. в системе Народного Комиссариата земледелия был организован специальный Трест (Самтрест). Впоследствии Трест был передан Народному Комиссариату пищевой промышленности. Самтрест объединил все крупные винодельческие хозяйства — совхозы и предприятия республики.

Грузинское виноделие было поставлено на прочную промышленную основу, вооружалось передовой техникой.

Те винодельческие заводы, которые были построены в дореволюционный период, за годы Советской власти коренным образом реконструированы и оснащены новым оборудованием.

Проводились мероприятия по укреплению и расширению сырьевой базы. В основных виноградарских районах возникли десятки механизированных крупных заводов первичного виноделия.

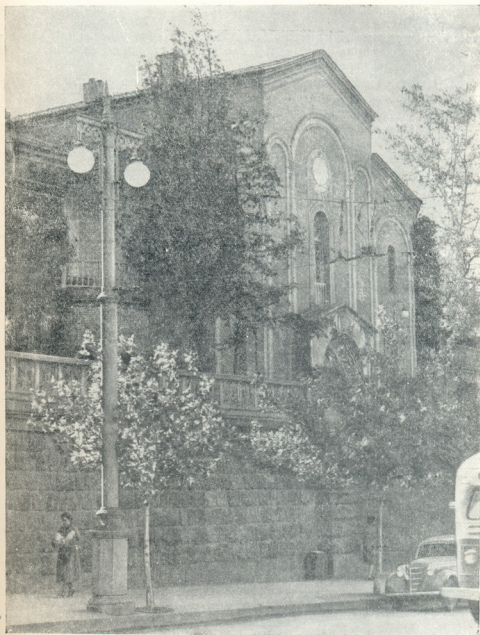


Рис. 12. Тбилисский винзавод № 1

Быстро увеличивалась мощность предприятий по переработке винограда (в результате реконструкции действующих и строительства новых). Так, общая мощность возросла с 53 тыс. т перерабатываемого винограда за сезон в 1950 г. до 129 тыс. т в 1960 г. Только в 1959 г. мощность предприятий первичного виноделия была увеличена благодаря реконструкции на 15 тыс. т. Емкость для старения марочных вин увеличилась в четыре раза.

С целью удешевления и ускорения строительства проектный «Грузгипропищепром» разработал новые, более экономичные проекты заводов первичного виноделия. По одному из таких проектов, который дает снижение сметной стоимости на 30%, осуществляется строительство винзаводов в Напареули, Мукузани и Ахмета. В последующем институт разработал проект упрощенного хранилища, предназначенного для брожения и хранения виноматериалов на заводах первичного виноделия. В этом проекте железобетонные резервуары выполняют функции наружных ограждений и опорных конструкций для кровли.

С 1960 г. расширение заводов первичного виноделия производится по новому проекту. Реконструкция и техническое перевооружение преобразуют лицо существующих заводов.

Так, например, Тбилисский винзавод № 1 существует около 80 лет. Но его никак нельзя назвать старым предприятием, ибо здесь из года в год внедряется много технических новшеств.

На заводе внедрены высокопроизводительные автоматические линии для мойки бутылок и стерильного разлива вин, стеклянный трубопровод протяжением более километра и т. п.

Завод имеет богатую коллекцию вин и коньяков или, как ее называют, «библиотеку», насчитывающую более 1600 наименований.

Коллекции есть также на заводе «Цинандали» и в научно-исследовательских организациях.

В коллекциях собраны сотни тысяч бутылок различных вин, приготовленных в XVIII, XIX столетиях и позже, вина не только Грузии, но и других республик Советского Союза, а также Франции, Испании и других стран. Коллекции систематически пополняются новыми образцами, ведется постоянное наблюдение за качеством вин и изменениями в них при хранении.

За годы Советской власти в Тбилиси построены завод шампанских вин и коньячный завод. Оба эти завода являются наиболее передовыми по своей технической оснащенности. Проф. М. А. Герасимов в частности так характеризовал завод шампанских вин: «в настоящее время это лучший шампанский завод в Европе».

Развернулась большая работа по механизации наиболее трудоемких участков производства. Внедряются новые машины и автоматы. Так, например, если в 1953 г. на заводах имелось всего 840 единиц различного технологического оборудования, то в настоящее время насчитывается 3770 единиц. Ведется интенсивная работа по созданию механизированных линий и внедрению комплексной механизации на заводах первичного виноделия. Внедряются новые методы утилизации отходов. На заводах вводятся в действие поточные линии розлива, внедряются приборы и средства автоматического регулирования и контроля технологических процессов. Для заводов первичного виноделия созданы поточные линии непрерывного брожения сусла, дающие значительную экономию тары, производственных площадей и улучшающие санитарное состояние предприятий.



Рис. 13. Пещерный город Вардзия

Взят курс на то, чтобы в ближайшее время все устаревшие машины и аппараты заменить новейшим оборудованием.

Планом развития народного хозяйства предусмотрена обширная программа дальнейшего укрепления технической базы винодельческой промышленности. В 1965 г. общая мощность заводов по переработке винограда будет доведена до 350 тыс. т за сезон. Емкости для старения вин увеличатся до 6500 тыс. дкл. одновременного хранения. Мощность заводов по розливу вин превысит 13 млн. дкл., выпуск вина увеличится против 1960 г., с 7,2 до 13,6 млн. дкл., коньяка с 300 до 400 тыс. дкл., шампанского с 6,6 до 8 млн. бутылок.

Многообразие природных условий винодельческих районов Грузии, богатый ассортимент винограда создают неограниченные возможности для выявления и создания новых типов высококачественных вин. В Грузии насчитывается до 1000 сортов винограда, из них хозяйственно-промышленное значение имеют до 138 сортов. Наиболее высококачественными являются местные сорта: «Ркацители», «Саперави», «Цоликоури», «Цицка», «Чинури», «Мцване», «Горули-Мцване», «Александроули», «Усахелоури», «Хихви», «Чхавери», «Крахуна», «Оджалеси» и другие, а из европейских сортов—«Каберне» и «Алиготе».

В настоящее время намечены мероприятия по дальнейшему развитию виноградарства и качественного виноделия республики. Принято решение довести площадь виноградников к 1965 г. до 130 тыс. га против 85,6 тыс. га в 1961 г.

Колхозы и совхозы планируют закладку виноградников невиданными до сих пор темпами. Намечается использование новых земель, особенно склонов, для посадки высокоценных промышленных сортов винограда. На основе научных достижений и передового опыта разработаны агротехнические мероприятия, внедрение которых позволит значительно увеличить урожайность винограда. Намечены меры борьбы с градобитием и сельско-хозяйственными вредителями, которые все еще наносят урон виноградарству.

Благодаря росту площади виноградников и валового сбора винограда увеличился объем его заготовок, что видно из следующих данных:

В 1940 г. было заготовлено 36 тыс. т винограда, в 1948—1953 гг. (в среднем за год) 65 тыс. т, в 1954—1958 гг.—117 тыс. т в год, в 1959 г.—133 тыс. т. В результате увеличения закупок винограда ежегодно возрастает выработка виноматериалов.

Продукция винодельческой промышленности Грузии очень разнообразна, каждый микрорайон отличается своими специфическими свойствами.

Резкие различия в характере продукции вин разных зон обусловлены особенностями природно-климатических условий и технологией их приготовления.

Винодельческие предприятия Самтреста выпускают марочные и ординарные, столовые, крепкие и десертные, а также натуральные полусладкие вина, шампанское, коньяки, виноградный сок и ряд других продуктов.

Виноградные вина Грузии не только получили всесоюзное признание, но и завоевывают все большую известность за рубежами нашей страны.

Грузинские вина неизменно получают высокую оценку на всесоюзных и международных выставках. За последние пять лет вина и коньяки Грузии награждены 77 медалями: 26 золотыми, 47 серебряными и 4 бронзовыми.

Золотые медали получили: «Цинандали № 1», «Мукузани № 1», «Салхино № 17», «Карданахи № 14», «Саамо № 30», «Киндзмараули № 22», «Мцване-игристое», «Хихви», «Ахашени».

На всемирной выставке в Брюсселе (1958 г.) образцы винодельческой продукции Грузии заслужили всеобщее признание и жюри присудило Самтресту золотую медаль.

Свыше 50% вин, вырабатываемых в Грузии, 70% коньяка и 80% шампанского вывозится за пределы республики.

Создание марочных вин Грузии связано с именами А. Чавчавадзе, З. Джорджадзе и других известных общественных деятелей прошлого века. Большой вклад в это дело внесли ученые и специалисты В. Петриашвили, С. Чолокашвили, К. Модебадзе, Г. Гоголь-Яновский, А. Егоров, Н. Простосердов, Э. Накашидзе, Н. Аверкин, Т. Баакашвили, И. Тархнишвили, Г. Вахвашишвили и др.

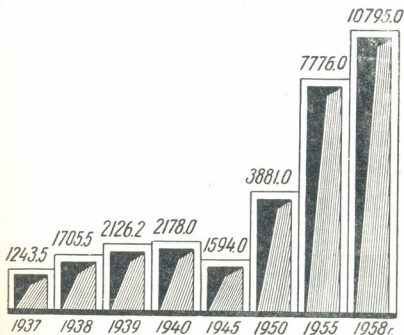


График № 1. Выпуск виноматериалов в тыс. дел.

Принадлежавшие ранее Удельному ведомству известные виноградные хозяйства Кахетии («Цинандали», «Мукузани», «Напареули»), Карталинии («Мухрани») и Имеретии (Вачеви) были значительно расширены, пополнены ценным ассортиментом местных и иноземных лоз и приведены в хорошее состояние. В винных подвалах этих хозяйств производились вина европейского типа со стандартной технологией приготовления местных марочных вин, завоевавшие мировую известность и сохранившиеся вплоть до наших дней под наименованием: «Цинандали», «Мукузани», «Напареули», «Телиани». Наряду с этими признанными марками вин европейского типа в дореволюционное время выпускались также широко известные вина местного типа «Кахетинское», «Карданахи», «Свири», «Хванчкара» и ряд др.

В настоящее время в Грузии вырабатывается до 70 различных марок виноградных вин и коньяков, столовых и десертных вин—22 марки, столовых полусладких—12 марок, ординарных столовых —17, шампанских вин—10 наименований, коньяков—9 марок.

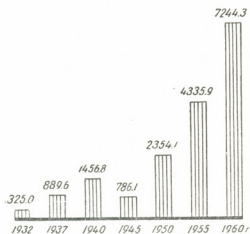


График № 2 Рост выпуска виноградного вина по Самтсхеву в тыс. дкл

ческим плодовым ароматом, гармоничностью и привлекательной окраской, напоминающей крепкий чайный настой. В этих винах энергия и мощь сочетаются с богатыми вкусовыми и лечебными свойствами.

Тонким ароматом и свежестью отличаются белые столовые вина «Циннадали», «Гурджаани», «Напареули» крепостью 11—11,5°, изготовленные из винограда сорта Ркацители и Мцване. Высокими качествами обладают вина «Цоликоури» и «Мухранули», красивого светло-соломенного цвета, с ярко выраженным сортовым ароматом.

Особенно характерными свойствами отличаются оригинальные белые и красные кахетинские вина Грузии.

Качество винодельческой продукции повышается с каждым годом, растет средняя дегустационная оценка вин Грузии.

Борясь за дальнейшее улучшение качества продукции, работники винодельческой промышленности сумели не только восстановить «золотой фонд» марочных вин, но и значительно увеличить их выпуск. Непрерывно увеличивается закладка вин на длительную выдержку.

В многообразном ассортименте грузинских вин особое место занимают натуральные полусладкие вина «Хванчкара», «Усахелоури», «Киндзмараули», «Ахашени», «Твиши», «Чхавери» и др. Вина эти всегда пользовались большим успехом, отличаясь гармоничной сладостью, красивой окраской, тонкостью и свежестью.

Предусматривается дальнейшее значительное увеличение выпуска натуральных природно-сладких вин. Для осуществления этого роста намечается продвижение виноградарства в новые районы, улучшение качества выпускаемой продукции, расширение технической базы производства и применение более рациональной технологии.

К концу семилетия выработка полусладких вин должна достигнуть 600—700 тыс. дкл в год. Для этого, помимо наращивания мощностей первичных виноделен и оснащения их более совершенным оборудо-

ванием, предусматривается широкое внедрение холода. Строительство холодильных емкостей общей годовой мощностью 550 тыс. дкл намечено в Чребало, Цагери, Хванчкаре, Тбилиси. В 1960 г. сданы в эксплуатацию два холодильника-винохранилища емкостью 100 тыс. дкл.

Промышленное производство грузинских десертных и крепких вин классических типов — ортвейн, мадера, кагор — относится к советскому периоду и связано с именем винодела В. А. Канделаки, в результате более чем двадцатилетней работы которого были выявлены местные сорта винограда, пригодные для сладких крепких вин, а также разработаны кондиции и технология их приготовления.

Высоко ценится крепкое вино «Қарданахи», отличающееся янтарным цветом, сортовым букетом и мягкими медовыми тонами.

Характерным вкусом и букетом обладает также вино «Анага». Прекрасное золотистое вино получают в Кахети из сортов винограда Ркацители и Хихви. Издавна вырабатываются высококачественные десертные вина «Салхино» и «Букет Абхазии», характеризующиеся приятным бархатистым вкусом и ароматом.

Особую свежесть и тонкий плодовый букет придает десертным винам сорт винограда Хихви. На международной выставке вин в Югославии в 1957 г. вина «Хихви», «Саамо», «Салхино» и «Қарданахи» были награждены золотыми медалями.

Для рационального использования отходов переработки винограда в системе Самтреста создан комбинат по производству виннокаменной кислоты, который ежегодно вырабатывает 130 т кислоты.

В ближайшие годы намечена реконструкция комбината, мощность его будет доведена до 500 т в год.

Весьма отсталым в прошлом было производство шампанского в Грузии. Оно имело преимущественно любительский характер. Продукция была рассчитана на узкий круг потребителей, в основном богатых слоев общества.

В годы Советской власти производство шампанского в Грузии достигло больших размеров, для расширения которого имеются богатые сырьевые возможности.

Промышленным сырьем для шампанского производства в основном служат местные сорта винограда Цицка, Чинури, Алиготе, группа Пино, поступающие главным образом из Верхней Карталинии и Верхней Имеретии. Высококачественную продукцию из этого материала выпускает Тбилисский завод шампанских вин, ставший крупнейшим предприятием винодельческой промышленности.

Большим спросом пользуются грузинские коньяки и ликеры, которые известны с XIX в.

Производство коньяка впервые в Российской империи возникло в Грузии в 1884 г., когда доктором хим. наук Д. Сараджишвили в Тбилиси был организован небольшой завод по производству коньяков и ликеров. Выпуск коньяков в годы Советской власти неуклонно увеличивается, за последние 10 лет он возрос почти в 5,7 раза.

Все виды марочных и ординарных коньяков систематически получали на всесоюзных дегустациях высокие оценки и считаются одними из лучших в Советском Союзе.

Коньяк «ОС» получил золотые медали на международных выставках в Любляне (Югославия) в 1955 и 1957 гг., коньяк «Енисели» — в Будапеште в 1958 г. Золотые медали получили на международной выставке в 1958 г. коньяк «ОС» и на международном конкурсе в 1960 г. коньяк «Тбилиси».



Рис. 14. Тбилисский шампанский завод

Грузинские коньяки экспортируются во многие зарубежные страны. За последнее время в Грузии значительно расширилась сырьевая и техническая база производства коньяка, построен крупный коньячный завод в Тбилиси.



График № 3. Рост выпуска шампанских вин

В 1960 г. в республике выпущено около 300 тыс. дкл марочного и ординарного коньяка и заложено на старение 430 тыс. дкл коньячного спирта.

Коньяки выпускаются под наименованиями «3 звездочки», «4 звездочки», «5 звездочек», (из коньячного спирта 3, 4 и 5-летней выдержки), «Варцихе» (7 лет), «КВ»—коньяк выдержанный, «КС»—коньяк старый, «ОС»—коньяк очень старый, «Енисели» (10 лет), «Тбилиси», «Греми» (15 лет). За создание новых марок коньяков

в 1947 г. главный специалист Самтреста В. Д. Цицишвили был удостоен государственной премии.

Ведутся интересные работы по изучению ускорения созревания коньячных спиртов физико-химическими и биологическими способами. Производство крепких сладких и горьких напитков из разных видов настоек типа ликеров в Грузии известно издавна. Изготовленные из различных растительных вытяжек, они применялись даже как лечебные средства, о чем имеются указания в старинной народной медицине.

С 1889 г. грузинские ликеры систематически представлялись на международных выставках. В период с 1889 по 1904 гг. ликеры получили 14 медалей. Особенно большим успехом пользовались ликеры «Мята» и «Хинная водка».

После установления Советской власти в Грузии производство ликеров значительно увеличивается, расширяется их ассортимент.

Большой популярностью пользуются такие ликеры, как «Колхида», «Бенедектин», «Шартрез», «Чайная наливка», «Цитрусовый цветок» и др. Самтрестом вырабатываются ликеры 11 и горькие настойки (водочные) 6 наименований.

Значительно обогащен ассортимент высокоценных купажных материалов (благодаря использованию местных сортов), налаживается производство оригинальных красных игристых вин. Разработана научно-обоснованная технология ускоренного созревания вин.

В области исследования винограда и продуктов его переработки следует отметить видную роль ученых Грузии профессоров В. М. Петриашвили, К. В. Модебадзе, В. З. Гвадладзе, С. М. Чолокашвили и др. Успешную работу ведут акад. Академии наук Грузинской ССР С. В. Дурмишидзе, проф. Г. И. Беридзе, доктор с.-х. наук А. Д. Лашхи, доц. Н. Т. Гелашвили и др.

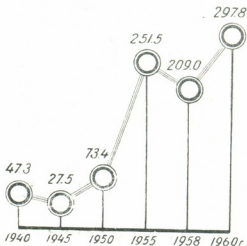


График № 4 Выпуск коньяков в тыс. дкл.

В результате многолетних наблюдений и богатой экспериментальной работы ученых в содружестве с передовыми работниками производства выявлены новые районы качественного виноделия, изучен химический состав и органолептические свойства грузинских вин всех типов, проведено микрорайонирование качественного виноделия по всей республике, расширено также производство натуральных полусладких вин, способных занять одно из первых мест в мировой продукции этого типа, улучшена технология приготовления кахетинских и имеретинских вин, что обеспечило повышение качества продукции.

За последние годы учеными Грузии издано много трудов, в которых освещены вопросы теории и практики виноделия.

Достижения науки открывают перед работниками сельского хозяйства широкие возможности для творческого применения передового опыта советской агротехники, внедрения более совершенных приемов ухода за насаждениями, ежегодного повышения урожайности и валового сбора винограда.

Правильное размещение сырьевых ресурсов с учетом особенностей каждой зоны является делом большой государственной важности. В определении перспектив дальнейшего развития виноградарства особое значение имеет специализация районов, что позволит распределить сортовой состав виноградных насаждений по микрорайонам с учетом климатических и почвенных особенностей.

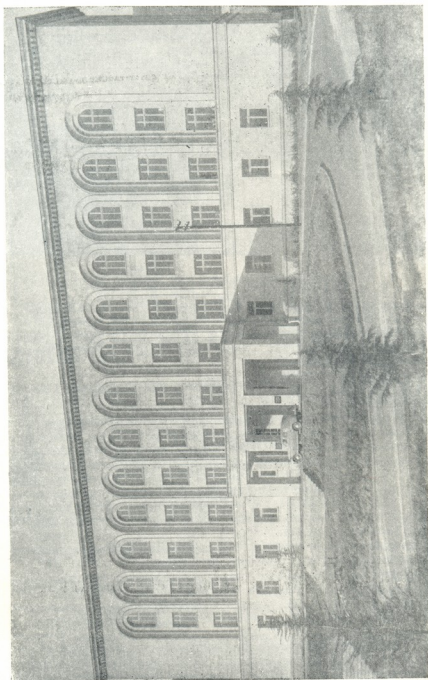


Рис. 15. Институт садоводства, виноградарства и виноделия

Большое значение для дальнейшего подъема качественного виноделия Грузии будет иметь использование ряда аборигенных хозяйственно ценных высокоурожайных сортов и клонов виноградной лозы, выявленных местными селекционерами. Речь идет о белых сортах винограда Грдзелмтевана и Читиствала для десертных вин, Қиси — для столового виноделия и ранних столовых сортов Цители-будешури и Сиргула, которые, безусловно, обогатят и улучшат сырьевые ресурсы республики. Путем гибридизации выведены новые сорта: Қартули саадрео (рано созревающий), Мтисвази, ценный для нагорных районов, благодаря своей морозоустойчивости и короткому вегетационному периоду; Қартули мускати, открывающий перспективы для производства оригинальных вин мускатного типа; Дидмтевана-цители; Гвинис-тетра и другие, дающие хорошие столовые вина.

В винодельческой промышленности Грузии заняты тысячи рабочих, виноделов, мастеров, инженеров и других специалистов. Особой известностью среди них пользуются виноделы Г. И. Мгалоблишвили, Г. Д. Канделаки и другие.

В свете задач, поставленных XXII съездом КПСС, винодельческая промышленность Грузии должна обеспечить высококачественную переработку винограда, максимально снизить потери в производстве, широко внедрить механизацию и автоматизацию, особенно на предприятиях первичного виноделия.

В ближайшее время должны быть созданы механизированные линии непрерывного закрытого процесса переработки винограда.

На основе широкого внедрения достижений науки и передовой техники виноделы Грузии сумеют выполнить ответственную задачу, поставленную партией и правительством — дать стране больше продукции лучшего качества. Слава грузинских вин будет поднята еще выше.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОВРЕМЕННОГО СОСТОЯНИЯ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ ГРУЗИИ

Территория Грузинской ССР расположена в средней и западной частях Кавказа между $41^{\circ}07'$ и $43^{\circ}47'$ с. ш. и $40^{\circ}01'$ и $46^{\circ}44'$ в. д., занимая 76,4 тыс. кв. км. Промежуточное географическое положение Грузии у границ Европы и Передней Азии, между Черным морем и засушливыми областями, лежащими на востоке, наряду с особенностями рельефа, определяет большое разнообразие ее природы.

Грузия граничит на северо-западе с Краснодарским и Ставропольским краями РСФСР, на севере—с Кабардинской и Северо-Осетинской АССР, а также с Грозненской областью РСФСР, на северо-востоке—с Дагестанской АССР, на юго-востоке с Азербайджанской ССР, на юге—с Армянской ССР и Турцией, а с запада примыкает к Черному морю. В ее состав входят: Абхазская АССР, Аджарская АССР и Юго-Осетинская автономная область.

Природные условия республики отличаются чрезвычайным разнообразием. Здесь представлены почти все типы климатов от влажного субтропического Черноморского побережья и степного континентального низменной части Восточной Грузии до холодного климата зоны вечных снегов и ледников. Рельеф края отличается сочетанием высокогорных районов с низменными. Оно находится в большом поясе складчатых горных систем. На севере в ее пределы входят значительная часть Главного Кавказского хребта, или Большого Кавказа (Кавкасиони), на юге—северная часть Армянского нагорья. Между этими горными областями тянется зона межгорных низин и сравнительно невысоких возвышенностей. Таким образом, территория Грузинской ССР делится на три широтные геоморфологические зоны, 12,8% всей площади Грузинской ССР лежит на высоте ниже 200 м над ур. м., 33,4% располагается в пределах от 200 до 1000 м, а 53,8% поверхности страны находится на высоте более 1000 м.

Южные склоны Главного Кавказского хребта состоят из разнообразных типов рельефа, обусловленных различной тектонической структурой, составом горных пород и характером рельефообразующих процессов.

В западной части главного Кавказского хребта, где расположены Гагрский, Бзыбский, Кодорский, Сванетский, Лечхумский, Рачинский хребты и их отроги, развит карстовый рельеф меловых и верхнеюрских известняков.

В центральной части этой горной зоны хребты располагаются в районе верховьев рек Лиахви, Ксани, Арагви и Алазани, имеющих в общем меридиональное направление.

Северная часть Южно-Кавказского нагорья характеризуется сложным геоморфологическим строением. С севера протягиваются складчатые горные хребты Аджара-Ахалцихский и Триалетский, называемые горами Малого Кавказа.

Зона низин межгорной тектонической депрессии состоит главным образом из равнин и окаймляющих их пространств с холмистым и террасированным рельефом. Зона межгорной впадины может быть подразделена по типу рельефа на три группы. К первой относятся аккумулятивные флювиоглюциальные равнины — Колхидская, Нижней Картли, Внутренней Картли и Кахетинская. Вторую группу представляют террасированные аккумулятивно-эрозионные образования, окаймляющие вышеуказанные равнины. Третью группу составляют плоскогорья и плоские возвышенности, занимающие наиболее высокое расположение в этой зоне.

Местная флора богата и разнообразна, что обусловлено физико-географическими особенностями развития растительного покрова. Здесь встречаются влажные субтропические, горные листопадающие и хвойные леса, равнинные и высокогорные болота, субальпийские и альпийские луга и другие растительные формации.

В Грузии климатические колебания в основном даны по вертикальной зональности, экологические условия в зависимости от высоты над уровнем моря вертикально характерно меняются. Промышленное виноградарство на высоте свыше 1200 м над ур. м. почти не встречается.

На основании приведенных данных для этой культуры можно выделить следующие основные зоны:

1. Нижняя зона. В состав этой зоны входят в основном виноградо-винодельческие районы побережья Черного моря, Абхазская АССР, Мегрелия, Гурия, Аджарская АССР, а также некоторые районы западной части Имеретии, расположенные примерно на высоте 400 м над ур. м. Эта зона характеризуется субтропическим климатом и обилием осадков. Сумма активных температур в вегетационном периоде равняется 3500—4000°. В основном распространяются сорта винограда IV и V эпохи созревания, созревающие нормально и дающие характерные качественные вина.

2. Средняя зона горных районов считается одним из качественных районов. В ее состав входят качественные районы виноградных насаждений Кахети, Верхняя и Нижняя Имерети и Рача-Лечхуми, а также основные массивы Средней и Верхней Картли примерно на высоте 400—800 м над ур. м. Она характеризуется теплым нормальным климатом, а также нормальными осадками. Сумма активных температур в вегетационном периоде составляет 3000—3500°. В этой зоне в основном культивируются сорта винограда III и IV эпохи созревания, дающие качественные столовые и шампанские виноматериалы и десертные вина.

3. Верхняя зона горных районов. Эта зона в основном охватывает Ахалцихский, Дманисский, Тианетский, Душетский районы, Юго-Осетинскую АО и частично массивы Рача-Лечхуми. Виноградники примерно расположены на высоте 800—1200 м над ур. м. В этой зоне климат более суровый, чем в первых двух, но свободно поспевают только ранние сорта I и II периодов созревания. Сумма активных температур составляет в среднем 2200—3000°.

Виноградники горных районов в основном сосредоточены на предгорных склонах в юго-и юго-западном направлении. В этой зоне удаются легкие свежие качественные вина как для европейского типа, так

и для шампанских, игристых и местных виноматериалов. Высококачественные вина в районах нижней и средней зоны получаются с виноградников, расположенных на склонах и возвышенностях, где также основную роль играет экспозиция местности.

Несмотря на сравнительно небольшую площадь, республика отличается большим разнообразием климатических условий. Сильно пересеченный горный рельеф обуславливает вертикальную зональность климата и широкое развитие микроклиматических процессов.

По общему характеру циркуляционных процессов атмосферы и связанных с ними условий погоды на территории Грузии различаются две климатические области: постоянно влажная область морского субтропического климата к морскому.

По климатическим условиям республика делится на две части—Западную и Восточную Грузию. Западная часть от Сурамского перевала до побережья Черного моря влажная и теплая, с сильно выраженной вертикальной зональностью климата. Максимум осадков выпадает в конце весны и после лета, а минимум—поздней осенью и зимой. Годовое количество осадков колеблется от 1100 до 2500 мм (район Батуми); средняя продолжительность безморозного периода доходит до 320 дней.

По данным проф. Ф. Ф. Давитая, в пределах винодельческих районов Западной Грузии годовая сумма температур колеблется от 2500° до 4600°. Это район наиболее длительного вегетационного периода в СССР, позволяющий культивировать сорта винограда самого позднего созревания.

Таблица 1
Климатические показатели виноградарских районов Западной Грузии

Метеостанция	Высота над ур. моря (м)	Сумма температур выше +10°	Среднемесячная температура*			Количество осадков (мм)		
			Август	Сентябрь	Октябрь	Годовое	Август	Сентябрь
Христофорово	22	4170	22,4	19,2	15,7	—	—	—
Квезани	225	3940	21,5	18,6	14,9	—	—	—
Аджара	952	2900	18,7	13,5	11,	1438	97	163
Ханши	730	3300	21,0	16,9	11,7	1285	97	145
Цаленджиха	222	4020	21,7	18,7	15,5	1680	163	196
Горди	610	3650	20,7	17,9	14,5	—	—	—
Бахви	120	4010	22,8	19,4	15,7	1906	193	255
Амбролаури	546	3690	22,0	17,8	13,6	—	—	—
Тквибули	537	3760	21,6	18,4	14,5	1589	145	127
Сакара	148	4360	23,9	20,4	15,8	1160	62	92
Цица	674	3650	20,8	17,2	12,4	903	39	63

Климатические данные для отдельных точек виноградарских районов Западной Грузии представлены выше в табл. 1.

К востоку от Сурамского хребта климатические условия виноградных районов меняются довольно резко. Значительно уменьшается количество осадков и влажность воздуха, увеличивается число часов солнечного сияния, сокращается безморозный период, зимы становятся более холодными. Однако средние из абсолютных годовых минимумов температуры (не ниже—15°) дают возможность вести культуру винограда без укрытия на зиму. Климатические показатели основных винодельческих районов Восточной Грузии даны в табл. 2.



Т а б л и ц а 2

Метеостанция	Высота над ур. моря (м)	Сумма темпе- ратур выше + 10°	Среднемесячная температура			Количество осадков (мм)			
			Август	Сен- тябрь	Ок- тябрь	Годовое	Август	Сен- тябрь	Ок- тябрь
Ахалцихе	980	2970	20,4	16,0	10,4	467	37	27	31
Лжива	1124	2530	18,1	14,1	9,7	756	54	48	44
Гори	600	3530	22,1	17,9	12,5	477	33	37	41
Мухрани	348	3470	22,0	17,7	12,3	532	33	54	49
Сагареджо	804	3520	21,9	17,4	12,4	595	31	47	51
Болниси	625	3720	22,8	18,4	13,0	501	29	45	35
Ахмета	567	3630	22,2	18,2	13,1	821	63	66	56
Телави	560	3700	22,8	18,4	13,0	750	61	76	54
Икадго	700	3580	22,1	18,0	12,7	805	66	67	62
Цинандали	602	3790	22,7	18,4	13,4	748	66	80	57
Мукузани	469	3930	23,4	18,8	13,6	718	58	78	54
Пиорискали	295	4300	24,9	20,2	14,8	348	30	30	33
Нашареули	423	3970	23,4	19,2	13,7	744	56	70	65
Кварели	448	3900	23,4	18,9	13,7	955	110	91	87
Лагодехи	435	3980	24,1	19,1	13,7	993	67	131	79

Почвы Грузии как в западной ее части, так и в восточной отличаются большой пестротой. В основных виноградо-винодельческих районах преобладают вполне пригодные для культуры виноградной лозы перегнойно-карбонатные, коричневые лесные, аллювиально-карбонатные, черноземовидные и галечные почвы.

На этих почвах хорошо произрастает виноград, идущий на выработку высококачественных вин. Несмотря на преобладание малогумусных и маломощных почвенных разностей средний урожай винограда по республике довольно значителен (45—50 ц/га); в поливных Зонах—Кахети, Картли и Имерети урожай еще выше. Другие типы ценных почв — краснозем и желтозем, распространенные в Грузии (Мингрелия, Абхазия и Аджара), отведены преимущественно под цитрусы, чайные плантации и другие субтропические культуры. Особое место занимают известковые разности почвы; если на известняках горных склонов, как правило, виноград дает высококачественную продукцию (например, в Рача-Лечхуми), то в низинных местностях изобьтски извести в почве обуславливает во многих случаях заболелвание лоз ллорозом, имеющим тенденцию к весьма широкому распространению.

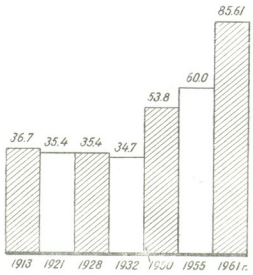


График 5. Площадь виноградников (тыс. га)

Почвенно-климатические условия Грузии в значительной степени



обусловлены рельефом местности, отличающимся необычайным многообразием форм. Последним и объясняется, в основном, столь характерное для республики обилие агроклиматических микрорайонов. Достаточно указать, что зона распространения местного виноградарства охватывает высоты от 10 до 1340 м.

Это относится прежде всего к горной цепи Большого Кавказа, а также к внутри-территориальным хребтам: Сурамскому, Картлийскому, Кахетинскому и Триалетскому. Особо важную климатообразующую роль играет Большой Кавказский хребет как преграда проникновения с севера холодных воздушных масс.

Гористый характер почвы всех районов республики оказывает огромное влияние на гидрографию местности, отличающуюся наличием множества горных рек и ручьев, изрезавших край во всех направлениях.

Как видно из приведенных выше данных, природные условия Грузии весьма благоприятствуют культивированию виноградной лозы и являются естественной предпосылкой для дальнейшего развития производства винограда и вина, в частности, за счет расширения виноградарства в высокогорных районах¹.

Общая картина изменения площади виноградников в Грузии по сравнению с 1913 г. дана в диаграмме.

В настоящее время виноградарство и виноделие является одной из основных отраслей народного хозяйства Грузинской ССР, хотя площадь виноградников составляет только 7,8% от общей площади обрабатываемых в республике земель.

Таблица 3

Размер абсолютной площади (по данным 1961 г.)

Группы районов с площадью виноградников	Число районов	Наименование районов
Свыше 6000	2	Гурджаанский, Телавский.
3000 — 4500	4	Зестафонский, Кварельский, Сигнахский, Сагареджоский.
2000 — 3000	9	Ахметский, Орджоникидзевский, Горийский, Сачхерский, Терджольский, Ванский, Самгорский, Каспский, Маяковский.
1000 — 2000	10	Болнисский, Пагерекий, Мцхетский, Лагодехский, Цителцкаройский, Марнеульский, Амбролаурский, Цхалтубский и другие.
500 — 1000	9	Зугдидский, Гегечкорский, Чохатаурский, Карельский, Цхинвалский, Знаурский, Сухумский, Цулукидзевский, Самтредский.
210 — 500	14	Тетрицкаройский, Душетский, Ленингорский, Онский, Гагрский, Гудаутский, Цхакаевский, Цаленджикский, Чохатаурский, Махарадзевский, Гальский, Батумский, Ткибульский, Кедский и др.
100 — 250	4	Ланчхутский, Ахалцихский, Хулойский, Шуахевский и др.
до 100	12	Тианетский, Джавский, Дманисский, Боржомский, Лентекский, Хобский, Батумский, Кобулетский, Кутаисский, Абашский и др.

1. Более подробная характеристика природных условий виноградных районов Грузии дана в разделах, посвященных отдельным районам республики.

Достаточно сказать, что из 73 административных районов Грузии в 64 районах, из них основными центрами культуры винограда являются следующие (табл. 4).

По данным 1960 г., общая площадь виноградных насаждений Грузии на 1 января 1961 г. достигала 85610 га. Из них на Восточную Грузию (Кахети, Картли, Юго-Осетии, А. О.) приходится 47043 га, а на Западную Грузию (Имерети, Гурия, Мингрелия, Рача-Лечхуми, Абхазия, Аджара)—30367 га. Гибрид—прямые производители—8.200 га.

По отдельным виноградно-винодельческим массивам площадь виноградников распределяется следующим образом:

		%
Кахети	31062	— 39,9
Картли	15981	— 20,6
Имерети	20042	— 25,8
Гурия	1021	— 1,3
Мингрелия	3165	— 4,0
Рача-Лечхуми	4013	— 5,1
Абхазия	1386	— 1,7
Аджара	740	— 0,9

Средняя урожайность винограда по республике составляет 80—150 ц/га—в поливных зонах, 45—50 ц/га—в неполивных. Рекордные урожаи во многих хозяйствах достигают в некоторые годы 150—180 ц/га.

Общее количество заготавливаемого государственными организациями винограда составляет в год 150,0 тыс. т, на производство вин и коньяка используется около 145,0 тыс. т, (т. е. 96,7%).

В агротехническом отношении виноградарство Грузии характеризуется отсутствием укрывных зон. Неполивные районы значительно преобладают над поливными, особенно в Западной Грузии. Почти во всех виноградарских хозяйствах республики практикуется низкоствольная формировка кустов с ведением их по грузинской системе. В некоторых западных районах Грузии применяется также способ высокоствольной формировки лоз, так называемый «маглари», охватывающий свыше 4% общей площади виноградных насаждений в республике.

В ближайшие годы намечено перевести все виноградники в колхозах и совхозах на шпалеру, что, как известно, повышает урожай на 25—30%.

Сортовой состав культивируемых в Грузии лоз (в том числе на коллекционных участках) отличается большим разнообразием, насчитывая до 1000 наименований, в том числе 496 местных сортов. Из них хозяйственное распространение имеют 138 сортов. Решением партии и правительства, поставившим ряд новых важных задач перед виноградарством и виноделием Грузии, наиболее ценными промышленными сортами из культивируемых в республике, признаны следующие шестнадцать, занимающие на 1-ое января 1961 г. 65, 060 га, т. е. около 76%.

Переходим к подробной хозяйственно-технологической характеристике этих шестнадцати промышленных сортов винограда, образующих стандартный сортимент для виноделия Грузинской ССР.

Таблица 4

Размер абсолютной площади (по данным 1961 г.)

Сорта винограда	Площадь виноградников (га)		
	На 1956 г.	% к общей площади	По плану на 1965 г.
Ркацители	24319	35,9	26940
Саперави	3411	5,0	11360
Мцване	1918	2,8	7868
Хихви	91	0,1	1277
Каберне	643	1,0	1642
Горули Мцване	1425	2,1	2088
Чивური	1644	2,4	2408
Алиготе	798	1,2	1766
Пино	376	0,6	479
Цидва	6037	8,9	7261
Цоликоури	12556	18,7	14975
Крахуна	85	0,1	397
Александроули	815	1,2	827
Усахелоури	59	0,1	127
Оджалеси	199	0,3	936
Чхавери	160	0,2	755

РКАЦИТЕЛИ (рис. 16) — ценнейший и наиболее распространенный в Грузии местный белый винный сорт винограда. Родиной Ркацители и основным районом распространения является Кахетия. Из общей площади 24319 га насаждений этого сорта на Кахети приходится 19640 га, а на Картли — 4364 га.

Планом на 1965 г. предусмотрено расширение площади виноградников под Ркацители на 26940 га.

За пределами Грузии этот сорт винограда довольно широко распространен в Азербайджане и в последнее время успешно внедряется во все виноградно-винодельческие области нашей страны, прочно закрепляясь в стандартном сортименте промышленных лоз почти всех республик.

По последним данным, сорт Ркацители в Азербайджанской ССР занимает 1340 га, в Армянской ССР—110 га, в Дагестанской АССР, в Дербентском районе—106 га, в Узбекской ССР—25 га, в Туркменской ССР—14 га, в Таджикской ССР—7 га, в Казахской ССР—3 га. Сорт Ркацители введен в стандартный сортимент этих республик, а также в Киргизской ССР, в Николаевской и Херсонской областях Украинской и Молдавской ССР. Перспективен для приготовления коньячных вино-материалов в Северном Кавказе и на Кубани.

Проведенная в 1940 г. перепись виноградных насаждений показала, что из винных сортов по распространению сорт Ркацители занимает первое место, или 4,4% от общей площади насаждений в Советском Союзе. Сорт принадлежит к третьему сроку созревания; урожайность выше средней; по морозо- и засулоустойчивости и сопротивляемости болезням и вредителям Ркацители занимает одно из первых мест среди грузинского сортамента лоз.



Рис. 16. Сорт винограда Ркацители

В виноделии республики Ркацители играет почти универсальную роль, служа сырьем для изготовления продукции всех категорий. Основное назначение сорта—столовое виноделие кахетинского и европейского типа. Марочные вина из Ркацители завоевали себе славу еще в конце прошлого столетия. В советское время они фигурировали под марками «Циандали № 64», «Мукузани № 65» и «Напареули № 66»—в европейском оформлении и под марками «Карданахи», «Ркацители» и «Гурджаани»—в кахетинском, неизменно получая высокую оценку как отечественных, так и иностранных специалистов.

Основным достоинством старого столового вина Ркацители является характерный и весьма приятный букет.

Дегустационные показатели старых выдержанных марочных вин подтверждают высококачественность получаемого продукта. Нужно добавить, что продукция из сорта Ркацители создала славу кахетинским марочным винам.

В настоящее время из купажа этого сорта с Мцване—Самтрест выпускает три марки грузинского вина под № 1, 3 и 12, а также ординарную продукцию под № 8, 23, из которых № 1, 3 и 23 европейского типа, а № 12 и 8 — кахетинского.

Помимо столовых вин, из Ркацители готовились предприятиями Карданахи и Хирса отличные десертные вина—портвейн и мадера, а также оригинальное ликерное вино «Саамо».

Виноматериалы из Ркацители, изготовленные по типу мадеры, судя по дегустационной оценке, не уступают винам той же марки из других высококачественных и специфически используемых для этого типа продукции сортов винограда. Индивидуализируя технологию по отношению к Ркацители, безусловно, можно добиться существенных результатов в получении более высокого качества купажного материала. В первую очередь, на что требуется обратить внимание, — это на использование ферментированных выжимок в процессе выделки вин данного типа, а также на сроки брожения сусла на мязге, процессы мадеризации, способы хранения и т. д.

Многолетними производственно-научными опытами подтверждается, что из Ркацители в пределах Кахети и Квемо Картли получают пре-

восходного качества десертные вина типа «Портвейн», «Шато-Икем», ликерные и др.

Имеются сведения, как отмечалось выше, о неплохих результатах изготовления из этого сорта вин ликерного типа. Более ценным является в десертном вине Ркацители букет и вкус, который видоизменяется и приобретает токайские тона, что вполне гармонирует со сладостью и спиртом. Пожалуй, этот тип вина является наиболее удачным для Ркацители. Несмотря на такую высокую оценку ряда специалистов, в широком масштабе из него не выделяются десертные материалы, и к сожалению, нет соответствующей марки вина.

Исключительно оригинальные вина были получены из винограда Ркацители, а также Мцване, приготовленные на ферментированных выжимках. Они обладали в высокой степени приятными вкусовыми тонами и ароматом, свойственным лучшим десертным винам.

Нужно отметить, что Ркацители служит сырьем и для производства лучшего в Советском Союзе коньяка «Енисели», «Греми», «Юбилейный» и др. Из этого же сорта готовится самый высококачественный грузинский виноградный сок, отличающийся приятной гармонией сахаристости и кислотности.

Десертные вина из сорта Ркацители как обычные, так и марочные, как отмечалось выше, характеризуются полнотой, умеренной плотностью, бархатистостью и при выдерживании в известном возрасте развивают весьма ценные качества.

Химические данные и органолептическая оценка подтверждают исключительное качество десертных вин из сорта Ркацители, но особо нужно отметить вино «Херес», которое своим цветом, энергией и миндальными тонами во вкусе заслуживает особого внимания. Желательно дальнейшее расширение его производства.

Большую будущность имеет Ркацители для шампанского виноделия. Опытные образцы картлийских виноделий и готового шампанского великолепны.

Все изложенные данные свидетельствуют о заслуженной широкой известности продукции из винограда Ркацители.

СА П Е Р А В И (рис. 17) — один из древнейших сортов виноградной лозы, занимающий первое место по ценности среди местных красных винных сортов винограда и одно из самых выдающихся мест в мировом сорimente лоз, имеет весьма широкое распространение в Советском Союзе.

Кроме Грузинской ССР, он культивируется в Азербайджанской ССР, в Дагестанской АССР и в РСФСР; особенно он распространен в Крымской области и в Краснодарском крае. Саперави введен в стандартный сортимент почти во всех основных виноградарских районах СССР.

Наибольшая площадь виноградников под Саперави приходится на Кахети: 2210 га из общей площади 3411 га, занятой этим сортом в Грузии. Несмотря на свою исключительную промышленную ценность, Саперави до сих пор занимает сравнительно небольшую площадь—5% от общей площади виноградных насаждений в республике.

Под названием Саперави представлено несколько сортовых разновидностей, из которых хозяйственное значение имеют крупногроздная и крупногодная. Сорт принадлежит к третьему сроку созревания. Урожайность выше средней. Обладает высокой морозо- и засухоустойчивостью, но сравнительно слабой сопротивляемостью против вредителей и болезней.

В промышленном виноделии Грузии Саперави используется главным образом для приготовления марочных столовых вин как европейского, так и кахетинского типа. Продукция этого класса привлекла к себе внимание крупнейших специалистов-виноделов своими исключительно высокими органолептическими достоинствами. В удачные годы вино из Саперави отличается красивой яркорубиновой окраской, мощной экстрактивностью при большой вкусовой гармонии и богатом букете. Образцы некоторых районов обладают специфическими ценными достоинствами: тонкостью, свежестью, бархатистостью и цветовыми оттенками, роднящими их с бургундскими винами.

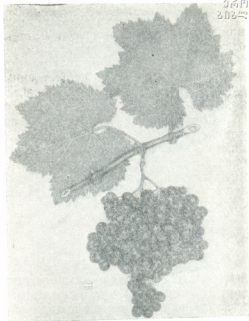


Рис. 17. Сорт винограда Саперави

Со времени организации производства качественных грузинских вин Саперави неизменно оправдал себя под марками «Цинадала № 45», «Мукузани № 46», «Напарули № 47», и «Кварели».

Данные химического анализа столовых вин сорта Саперави, изготовленных европейским способом, подтверждают доброкачественность и достоинство этих вин. Образцы проанализированных вин характеризуются умеренной спиртуозностью, густой окраской, экстрактивностью и сильным букетом, имеющим все достоинства старого бутылочного вина.

В проанализированных образцах количество спирта колеблется от 10, 25 до 13,70°.

По новой технологии, разработанной Самтрестом, столовое вино Саперави европейского типа готовится из ассамблированного сырья разных районов Кахети и фигурирует под маркой «Грузинское вино Мукузани № 4». Наряду с этой маркой в больших количествах изготавливается ординарное «столовое вино № 5», а также знаменитое кварельское природно-полусладкое вино из материалов микрорайона Киндзмараули, фигурирующего под маркой «Грузинское вино № 22 Киндзмараули» и высококачественное мощное красное полусладкое вино «Ахашени».

В десертном производстве Саперави тоже нашел себе применение. Из этого сорта готовилось вино типа кагор под названием «Грузинское вино кагор № 29».

Многолетними научными опытами подтверждается, что из Саперави в пределах Кахети и Рача получаются превосходного качества десертные вина типа портвейна, кагора, ранчио, мистелей и др. Имеются также данные научного сотрудника М. Курдгелашвили о неплохих результатах изготовления вин ликерного типа в с. Карданахи (Кахети). Более ценным является Саперави в десертном сладком виде: букет и вкус с вишневыми оттенками, гармонирующий со сладостью и спиртом.

Несмотря на такую высокую оценку, данную рядом специалистов,

в широком масштабе десертные материалы из него не выделяются, и нет соответствующей марки вина, вследствие чего приходится ограничиваться лишь опытными материалами. В настоящее время довольствуются изготовлением только «Грузинского вина № 13» типа портвейна. На основании наших опытов можно с уверенностью сказать, что безусловно можно добиться существенных результатов в смысле выделки из сорта Саперави более высококачественных десертных вин по типу кагор, мистелей и др.

Сорт Саперави для разных типов вин общеизвестен как у себя на родине, так и за пределами нашей республики. По данным химического анализа, эти вина отличаются большим содержанием экстракта, несколько повышенной, но приятной кислотностью, нормальным содержанием спирта, винного камня, сахара, а также дубильных и красящих веществ. Вина при выдержке довольно долго сохраняют свежесть и в благоприятных условиях создают высококачественные образцы вин.

Саперави характеризуется многогранными особенностями для получения разных типов вин.

МЦВАНЕ (рис. 18) — один из лучших грузинских белых винных сортов винограда—распространен в основном в Кахети (1718 га из общей площади 1918 га занято этим сортом в республике). Планом предусмотрено увеличение площади виноградников под Мцване до 7868 га. Сорт—третьего срока созревания, урожайность выше средней, а в Кахети—от 6 до 11 т с 1 га.

Малый ареал распространения Мцване объясняется его высокой чувствительностью к грибковым болезням и в связи с этим большой требовательностью к определенным экологическим условиям.

Основное достоинство молодого вина Мцване — исключительно сильный и приятный сортовой аромат, делающий его незаменимым облагораживателем. До 1950 г. вина из этого сорта выпускались Самтрестом под марками «Манавис-Мцване», «Юбилейное» и «Руиспирис-Мцване» в европейском оформлении. Образцы вина Мцване отдельных лет получали наивысшую дегустационную оценку.

В настоящее время сорт Мцване используется только в качестве облагораживателя марочных вин европейского типа. Следует отметить перспективность сорта Мцване как материала для выделки десертных вин типа портвейна, что подтверждается нашими опытными образцами — нежными, гармоничными, душистыми.

Исследуемые образцы сорта Мцване по дегустационной оценке и по химическому анализу являются прекрасным и высококачественным материалом для разных типов вин. Его содержание, сильный и приятно душистый аромат, а также гармоничное сочетание составных частей дают основание предполагать, что он станет в будущем одним из основных облагораживателей вин кахетинского типа. Характерная высококачественная сортовая особенность — сильная душистость более выражена в белых винах кахетинского типа, чем в винах других типов, что является результатом способа выделки данного типа вина, т. е. при выделке вина в спиртовом брожении участвуют составные части винограда, передавая все ценное содержимое.

Последними данными выяснено, что десертные вина из сорта Мцване дают большие надежды в создании марочного сортамента грузинских вин или же использования в качестве материала для облагораживания данного типа вина.

ЦОЛИКОУРИ (рис. 19)— основной производственный винный сорт белого винограда Западной Грузии, занимающий по площади второе (после Ркацители) место в республике. Сорт четвертого срока созревания, высокоурожайный, устойчивый против грибных болезней.

Используется Цоликоури главным образом для изготовления качественных столовых вин, отличающихся достаточной экстрактивностью, содержательным букетом и приятной свежестью.

До 1950 г. из этого сорта готовились марочные столовые вина «Цоликоури», «Варцixe», а также природное игристое вино «Твиши» и шипучее «Багдади». Используется в основном для столовых вин имеретинского и европейского типа. При старении развивает сильный и приятный букет. Опытными данными подтверждается, что вино из сорта Цоликоури своего высокого развития достигает в 20—25-летнем возрасте.

Из этого сорта образец вина 1906 года характеризуется сильным и приятным букетом и богатыми вкусовыми качествами.

В настоящее время сорт Цоликоури служит основным купажным материалом для выделки марочного «Грузинского вина № 7 Цоликоури», ординарного «столового вина № 6», высококачественного природно—сладкого «Твиши № 19». Помимо этого, из него производится в большом количестве ординарный «портвейн № 18». В Абхазии из этого сорта выпускаются полусладкие вина «Псоу» и «Лихни».

Цоликоури получил наибольшее распространение в Западной Грузии, где он значительно накапливает сахаристость и кислотность, требуемую для разных типов вин. Сортовое достоинство Цоликоури дает нам возможность использовать его для шампанского, имеретинского и вин европейского типа.

В селах Верхней Имерети в основном из этого сорта получаются легкие столовые вина, а в средней части этого района удаются типичные мощные вина имеретинского типа. В пунктах Обча, Дими, Свири, Аргвета получается продукция, которая характеризуется содержательностью, приятным и энергичным составом и в процессе выдержки приобретает содержательный букет.

Выдержанные столовые вина имеретинского типа характеризуются светлорозоватым цветом, энергичным содержанием и приятным букетом.

Шампанские виноматериалы из верхней Имерети дают неплохие показатели как купажный материал, их можно с успехом использовать в производстве. Данные за ряд лет подтверждают, что шампанские виноматериалы из сорта Цоликоури дают положительные результаты, перспективными являются также некоторые районы Абхазии. Готовая продукция шампанизированного виноматериала из сорта Цоликоури имеет



Рис. 18 Сорт винограда Миване

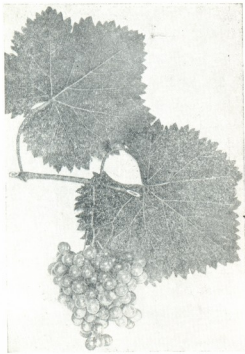


Рис. 19. Сорт винограда Цоликоури

приятный букет и гармоничный вкус.

Столовые вина имеретинского, а также европейского типа в Западной Грузии в основном готовятся из сорта Цоликоури и являются сравнительно с другими сортами качественными. Они заслуживают в дальнейшем должного внимания, особое же внимание требуется уделить выработке улучшенного технологического способа для придания типичности и стабильности вину имеретинского типа. Желательно восстановить его как марочное вино, так как оно завоевало себе славу среди потребителей.

ЦИЦКА (рис. 20)— один из главных западногрузинских белых винных сортов винограда. Распространен этот сорт винограда преимущественно в Имерети. Цицка принадлежит к четвертому периоду созревания и отличается высокой урожайностью, хотя в сильной степени поражается грибковыми заболеваниями —

мильдью и оидиумом. Включен в стандартный сортимент Грузинской ССР.

Сорт занимает 8,9% общей площади насаждений в Грузии (по данным паспортизации 1956 г.).

Столовые вина из сорта Цицка отличаются высоким качеством и способностью к улучшению при многолетнем старении (в продолжении 18 и более лет). Но главное назначение этого сорта—высокоценный материал для местного шампанского производства, базирующегося в основном именно на сырье из сорта Цицка.

В результате изучения химического состава и вкусового свойства этого сорта можно заключить, что Цицка дает высококачественный материал для вин имеретинского и европейского типа в Зестафонском и Маяковском районах Средней Имерети, а качественные шампанские материалы получаются в Орджоникидзевском и Сачхерском районах Верхней Имерети. При бутылочной выдержке в винах из сорта Цицка развивается тонкий приятный букет и улучшаются вкусовые свойства.

В настоящее время сорт Цицка используется предприятиями завода шампанских вин исключительно в шампанизации—как чистосортный, так и в купажах.

Качество урожая и химический состав ягоды Цицка позволяют готовить различные виноматериалы для использования их в чистом виде, а также в различных купажах. Эта исключительная гибкость сорта обусловлена не отсутствием у него ярко выраженных индивидуальных свойств, а особой стабильностью легкого реагирования на почвенно-климатические и топографические особенности места и происхождения. Ес-

ли из этого сорта получается в Чхари, Сакара и Харагоули свежее легкое вино, то в зависимости от условий года и времени сбора можно иметь шампанское, европейские, а также имеретинские вина.

Выдержанные столовые вина Имерети по своему тонкому букету и вкусовым качествам обладают гармоничностью, свойственной лучшим образцам различных типов вина, изготовленных из Цицка, показывают, что каждый из них как таковой представляет интерес и заслуживает внимания. С точки зрения дегустационных особенностей представленные типы вина из Цицка подтверждают, что из него можно получить материалы основных типов вин, выделяемых в Грузии. Шампаннизация виноматериалов в условиях



Рис. 20. Сорт винограда Цицка

Грузии показала, что не только типичные шампанские сорта, но и другие дают хорошие как сортовые, так и купажные материалы. До последнего времени основными сортами для шампанского производства считались у нас Алиготе, Пино и др. Экспериментальные пробы и соответствующие опыты показали, что шампанские материалы, особенно из сорта Цицка, не уступают ряду сортов, в настоящее время твердо зачисленных у нас в шампанские. В купажах 1948 г. преобладают шампанские материалы сорта Цицка, которые заслуживают всяческого внимания и дают твердую надежду на то, что этот сорт заслуженно может быть использован для изготовления данного типа вина. Готовая продукция из него имеет замечательный букет, приятный и гармоничный вкус. Пригодность для шампаннизации виноматериалов Цицка неоднократно подтверждалась дегустационной комиссией в составе весьма авторитетных специалистов. В условиях Имерети, Аджары и Гурии сорта Цицка являются хорошим купажным материалом для Цоликоури и Алиготе, который улучшает их естественные качества.

Известно, что шампанские виноматериалы во многом напоминают образцы столовых вин из винограда Цицка и на первой стадии шампанские виноматериалы чаще всего отличаются от обычных столовых лишь несколько повышенным содержанием кислот, меньшим содержанием алкоголя, светлым цветом и большей легкостью во вкусе. Сорт Цицка в течение многих лет, еще до приготовления виноматериалов для разных типов вин, считался хорошим материалом для качественных столовых марочных вин. Поэтому задача изготовления из сорта Цицка также качественного столового вина является актуальной.

Технология приготовления столового вина из сорта Цицка как европейского, так и местного имеретинского является обычной, поэтому мы не будем ее касаться здесь, но отметим, что, регулируя время сбора винограда в том или другом районе, можно всегда при нормальных условиях собрать урожай для получения из него вполне качественной про-



Рис. 21. Сорт винограда Каберне

дукции. Правильно приготовленное столовое вино данного сорта является качественным.

КАБЕРНЕ (рис. 21) — всемирно известный винный красный сорт винограда, распространённый почти во всех винодельческих странах. В пределах Грузинской ССР этот исключительно высокоценный сорт культивируется только в Кахети (местность Телиани в Телавском районе), где он нашел свою вторую родину. Сорт Каберне был впервые завезен в Грузию непосредственно из Франции в 1893 году Д. Дадiani в свое имение «Салхино». В продолжении нескольких лет сорт широко испытывался в удельных имениях Цинандали, Напареули, Мукузани, Вачеви, Сакара и других местах края.

В настоящее время виноградные насаждения под сортом Каберне занимают свыше 643 га, но в ближайшем семилетие площадь под ними может быть увеличена за счет верх-

ней полосы склонов Цив-Гомборского хребта (от Ахмети до Шашиани) и левобережных районов Алазани (от Напареули до Кварели).

Сорт Каберне включен в стандартный сортимент для приготовления столовых вин и шампанских виноматериалов в Крымской области, в Молдавской, Украинской, Грузинской, Узбекской, Казахской, Киргизской, Таджикской, Туркменской и Армянской ССР, в Краснодарском и Ставропольском краях, в Грозненской, Ростовской и других областях, в Дагестанской АССР, а для приготовления десертных вин — в Крымской области, Молдавской, Узбекской, Казахской и Киргизской ССР.

Сорт третьего срока созревания, средней урожайности, устойчив против черной гнили и оидиума, но весьма чувствителен к заболеванию милдью и эронозой.

Из сорта Каберне, завезенного в Грузию в конце XIX в., Удельным ведомством готовилось знаменитое марочное вино «Телиани № 48», ясно выраженного типа, очень часто получавшее на дегустации полный бал — 10. По заявлению А. Егорова, наилучшее вино в Советском Союзе — «Телиани № 48» для придания тонкости готовилось купажем в следующей пропорции: Каберне Телианского участка — 50%, Каберне Напареули — 30% и Малбек Телианского участка — 20%. В дальнейшем «Грузинское вино Телиани № 2» готовилось только из одноименного сорта.

Это вино и поныне является гордостью Кахети и, по мнению специалистов, лучшим красным вином в Союзе. Оно характеризуется тонким и нежным вкусом с букетом фиалки, красивой гранатовой окраской после продолжительной выдержки и большой прочностью, а также пригодностью для шампанских виноматериалов и десертных крепких вин.

В настоящее время вино из Каберне фигурирует под маркой «Грузинское вино Телиани № 2».

В связи с тем, что Каберне получил наименьшее распространение в Грузии и не везде выявляет свои превосходные качества, уже сравнительно давно установлено, что в основном из него можно готовить только столовые высококачественные вина. Но, помимо этого, можно также выделять в большинстве районов обладающие дополнительными качествами шампанские вино-материалы, а также десертные вина. Столовые вина, полученные в условиях Карданахи из сорта Каберне, часто грубоваты, плоски, спиртуозны и тяжелы, но при использовании хорошо продуманной технологии можно смело получить превосходные вина типа кагора или портвейна.



Рис. 22. Сорт винограда Чинури

ЧИНУРИ (рис. 22) — один из основных картлийских сортов винограда, распространенный главным образом в Горийском, Карельском, Хашурском, Мцхетском и Каспском районах. Сорт белый, второго срока созревания, высокоурожайный. Обладает большой устойчивостью против болезней и вредителей, но слабой холодостойкостью.

Виноград сорта Чинури используется преимущественно на месте для стола и для выделки ординарных вин. До последнего времени из него готовились марочные столовые вина европейского типа, исторически известные природно-игристые вина марки «Атенури» и купажный материал для производства шампанского. В настоящее время в промышленности имеет значение только как высококачественный вино-материал для шампанизации и для вин местного типа, ввиду его большой облагораживающей тонкости.

Качество получаемой продукции и химический состав проанализированных вин дает возможность готовить различные вино-материалы. Сорт Чинури дает превосходные материалы столовых вин в Меджврисхеви, Атени, Хидистави, Плави, Каспи и других местностях средней Картли. В последнее время в зависимости от условия года и времени сбора винограда получают высококачественные шампанские материалы в Атенском, Меджудском, Лиахвском и Лехурском ущельях, а также превосходные природно-игристые вина Атенури.

Столовые выдержанные вина Картли из сорта Чинури зеленовато-соломенным цветом, приятным и содержательным вкусом, легким и гармоничным телом, нежным и изящным составом в последнее время заслужили всеобщее внимание.

Шампанизация вино-материалов в условиях Картли дала типичные качественные образцы, не уступающие ряду «классических сортов», твердо зачисленных в шампанское. Купажи отдельных лет, где в большинстве реагируют вино-материалы из сорта Чинури, дают основание для широкого использования этого сорта в шампанском производстве. Как

36935750
1953-10-13



Рис. 23. Сорт винограда
Горули-Мцване

Как отмечалось выше, из сорта Чинури готовятся вина и по местному способу, и по европейскому. По нашим исследованиям, вина более высокого качества получаются при изготовлении европейским способом.

ГОРУЛИ - МЦВАНЕ (рис. 23) — второй по хозяйственной ценности белый картлийский винный сорт винограда. Распространен в основном в Горийском и Каспском районах Грузинской ССР. Сорт позднего созревания, урожайность выше средней. Ягоды обладают большой легкостью. Отличный столовый и винный сорт винограда.

Готовое вино из сорта Горули-Мцване в местном оформлении характеризуется своей мягкостью, хорошим янтарным цветом, бархатистостью, умеренной полнотой и является образцом ценного столового вина; оно весьма пригодно для выдерживания и в известном возрасте развивает вполне ценные качества — аромат и букет.

Результаты анализа и вкусовых испытаний также подтверждают доброкачественность и достоинства вин европейского типа из Мухрани, Месхети, Верхней Картли и др. В этих винах отсутствует излишняя терпкость и крепость. Умеренная кислотность и гармоничность составных частей указывают на высокие достоинства этих образцов вин, чувствуются также превосходные качества старых бутылочных вин.

Некоторое увеличение титруемой кислотности и свободной виннокислоты в месхетских образцах придает особую приятность вкусу, что создает большие перспективы шампанского производства в этом замечательном крае.

Выдержанное столовое вино по своему тонкому и гармоничному букету дает нам основание высказать предположение об использовании этого сорта как основного облагораживателя картлийских промышленных сортов вин с целью улучшения их качества.

Цицка, так и этот сорт ^{готовому} продукту придают превосходный букет, приятный и парфюмерный вкус. Высокое качество виноматериалов сорта Чинури неоднократно подтверждалось как Центральной дегустационной комиссией, так и весьма авторитетными специалистами.

В условиях Месхети и Земо-Картли сорт Чинури является хорошим купажным материалом для Алиготе, Пино и Ркацители, которые также улучшают его составные качества.

В заключение можно отметить, что Чинури в условиях Междудского и Атенского ущелий могут создать уникальные образцы и вписать новую страницу в истории столового марочного виноделия.

О природно-игристых винах этого сорта говорится в специальной главе. Сорт интересен в дальнейшем для изучения легких природно-сладких вин.

Наличие в основном умеренной кислотности, незначительного количества экстракта и дубильных веществ указывает на тонкость и свежесть хорошего вина.

Экспериментальные пробы и соответствующие опыты подтвердили, что Горули-Мцване не уступает ряду сортов, ныне закрепившихся у нас в промышленном ассортименте, и требует значительного расширения насаждений этого сорта. Поэтому задача изготовления из сорта Горули-Мцване высококачественного столового и других типов вина в настоящее время является актуальной.

Из Горули-Мцване готовились вина картлийского и европейского типа и шампанский виноматериал. До 1950 г. выпускалась марка столового вина «Горули-Мцване».

В настоящее время этот сорт используется большей частью как материал для шампанских купажей и для производства вин местного потребления. Продукция из Горули-Мцване отличается большой прочностью и способностью улучшаться при старении в течение нескольких десятков лет.

Вкусовая оценка исследуемых вин вполне нормальная и варьирует от 7,5—7,8 баллов.

А ЛИГОТЕ (рис. 24)—хорошо акклиматизировавшийся в Картли всемирно известный сорт белого винограда. Сорт второго срока созревания, урожайность выше средней. Включен в стандарт почти во всех районах СССР.

Почти во всех микрорайонах Грузии этот сорт винограда дает тонкие высококачественные вина, особенно в картлийском селении Мухрани (отсюда местное название Мухранули). Вина Алиготе отличаются значительной стабильностью, что подтверждается высокими достоинствами некоторых образцов 45-летнего возраста. В настоящее время из этого сорта готовится марочное вино европейского типа, фигурирующее под № 9. До последнего времени оно выпускалось под маркой «Мухранули». Как виноматериал, Мухранули вполне оправдывает себя в шампанском производстве, ввиду присущей ему тонкости и свежести. Большой известностью пользуются столовые вина Алиготе Черноморского побережья и Краснодарского края (Анапа, Новоросский).

Как отмечалось выше, старые вина из сорта Алиготе с Кавтисхеви, Мухрани, Агаяни, Каспи и др. развивают ценный тонкий букет старого белого столового вина.

Белые столовые вина из этих мест имеют нормальную крепость, приятное сложение и мягкую гармоничность, имеют большую перспективу как для шампанского, так и для вин европейского типа.

Подводя итоги вышесказанному, нужно отметить, что из всех вин Картли по качеству и возможности достигнуть совершенства на одно из



Рис. 24. Сорт винограда Алиготе



Рис. 25. Сорт винограда Александроули

АЛЕКСАНДРОУЛИ (рис. 25) — основной рачинский красный сорт винограда. Сорт третьего срока созревания, урожайность ниже-средней.

Из этого ценного сорта винограда издавна готовились отличнейшие столовые вина марки «Александроули» и широко известное природно-сладкое марочное вино «Хванчкара». В настоящее время Александроули входит в купажах материалов, используемых для приготовления столового «Грузинского вина № 10». Из этого же сорта изготавливается природно-сладкое марочное «Грузинское вино Хванчкара № 20», отличающееся исключительно высокими органолептическими достоинствами.

Этот сорт по праву занимает одно из первых мест среди советских вин этого типа; продукция с сильным ароматом и отличного сложения получается как в Раче, так и в Кахети. Предварительные результаты дают нам основание заключить, что сорт Александроули в Кахети дает вина превосходного качества. В этих винах чувствуются характерные тона вишневого вкуса.

Среди коллекционных вин Самтреста столовые вина из этого сорта оценены наивысшими баллами, которые говорят о высоком качестве этих вин, достигающем в отдельных образцах изумительного совершенства: вкус гармоничный, мягкий и даже бархатистый. В некоторых образцах сладость достигает 5%. Этот тип вина заслуженно вошел в ассортимент выделываемых и выпускаемых в продажу вин Грузии, как особенно выдающийся среди вин республики.

По нашим опытам, из сорта Александроули в Кахети получают природно-сладкие вина высокого качества. Они характеризуются приятным ароматом, содержательным экстрактом и гармоничным вкусом. В дальнейшем следует для этого сорта разработать точную технологию

первых мест нужно поставить легкие вина из названного сорта в Каспском, Лехурском, Телзском, Кавтисхевском микро-районах, а также в Арагвском ущелье, но особо нужно отметить вина Месхети. Эти вина благодаря своей тонкости, свежести и гармоничности имеют большие перспективы для шампанского производства.

В дальнейшем нужно в купажах использовать материалы из высококачественных микрорайонов, чтобы получить вполне гармоничную продукцию, дающую хорошее столовое вино, приближающееся по своим вкусовым достоинствам к ранее выпускавшейся марке «Мухранули».

Наряду с развитием производства, нужно создать базу для опытов в направлении использования этого ценнейшего сорта для разных типов вин.

скую схему, установить сроки сбора, условия пастеризации, фильтрации и др. По нашему мнению, из этого сорта целесообразнее готовить также природно-сладкие вина в Кахети, Раче, Лечхуми, а в Карли — столовые вина, а также возможно и шампанские виноматериалы, которые при установленной технологии могут занять почетное место среди наших марочных столовых вин, имеющих интенсивную окраску и тонкость букета и вкуса.

ОДЖАЛЕШИ (рис. 26) — самый древний и наиболее ценный из мингрельских и лечхумских красных винных сортов винограда. Распространен в основном в Зугдидском и Цагерском районах. Культивируется в небольших размерах в Гурии и Абхазии. Общая площадь виноградных насаждений этого сорта составляет всего 199 га, что объясняется его слабой устойчивостью против грибных заболеваний. В ближайшее пятилетие предполагается увеличить насаждения Оджалеша на значительных площадях в Нагорной Мингрелии, в районах Рача-Лечхуми, на возвышенных и горных склонах древней Колхиды, в нагорных районах Абхазии, Гурии, частично в Аджаре.



Рис. 26. Сорт винограда Оджалеша

Сорт относится к четвертому сроку созревания; урожайность средняя.

В производстве Оджалеша издавна используется для приготовления натуральных полусладких вин. Еще в прошлом столетии из этого сорта изготовлялось прославленное природно-сладкое вино, ставшее первым со времени марочным вином Грузии.

В Лечхуми в Зубе-Окурешском микрорайоне из сорта Орбелис-Оджалеша готовится тип оригинального сладкого красного вина красивой розовой окраски, с приятным гармоничным вкусом, которое при усовершенствовании технологии может занять почетное место среди вин этой категории.

Красные столовые вина из сорта Оджалеша в Салхино, изготовленные нами в 1940 г., характеризуются своим богатым букетом и вкусом, интенсивной окраской, напоминающими темноокрашенные мощные красные вина Кахети.

Первое место по своему качеству занимают вина из Гегечкорского района с. Салхино; нам приходилось пробовать старые вина из сорта Оджалеша с развитым в них ценным и тонким букетом старого столового красного вина в сочетании с прекрасными гармоническими свойствами.

В природно-сладких винах благодаря незначительным остаткам сахара наблюдается нормальная и приятная мягкость, бархатистость и гармоничность, которые выдвигают эти вина в ряды лучших красных вин не только в нашей республике, но и в пределах Советского Союза.

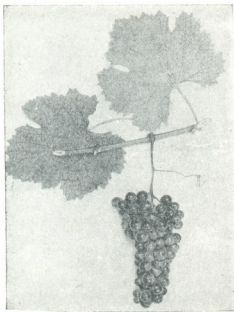


Рис. 27. Сорт винограда Усахелоури

Из сорта Оджалеси соответствующей технологией можно получить высококачественные десертные вина типа портвейн и кагор. В настоящее время эта марка фигурирует под № 24. Помимо этого, из купажа материалов Оджалеси, Александрюли и других западногрузинских сортов готовится упомянутое выше «Столовое вино № 10».

Дегустационная оценка и аналитические данные подтверждают, что сорт винограда Оджалеси характеризуется темнорубиновым цветом, энергичным вкусом, приятной сладостью и нормальной экстрактивностью. Сорт относится к числу сортов, дающих качественные виномаериалы для получения легких природно-сладких вин.

УСАХЕЛОУРИ (рис. 27) — ценнейший сорт красного винограда, произрастающий в Лечхуми, преимущественно в Цагерском районе.

Занимает в настоящее время очень небольшую площадь, что объясняется, с одной стороны — его сильной подверженностью грибным заболеваниям, а с другой — недостаточным вниманием к этому сорту, а также к родственному ему Оджалеси, со стороны виноградарей и виноделов. Правда, в последнее время положение решительно изменилось, что доказывается планом расширения площади виноградников под Усахелоури. Сорт принадлежит к третьему сроку созревания, урожайность средняя.

До 1950 г. из этого сорта готовилось качественное столовое вино и марочное полусладкое «Усахелоури». В настоящее время Усахелоури используется в основном для той же цели: из него готовят натуральное «Грузинское вино Усахелоури № 21» и в купаже с Александрюли и Оджалеси «Столовое вино № 10».

Природно-сладкие вина обладают темнорубиновой окраской, приятным, высоким гармоничным вкусом, довольно повышенной приятной кислотностью, достаточной крепостью, сравнительно с другими видами этой категории пониженной экстрактивностью, а также приятной сладостью. Образцы отдельных лет, получившие наивысшую отметку, при бутылочном старении развивают сильный тонкий букет.

Из сорта винограда Усахелоури также удаются в Рача-Лечхуми и Кахети легкие качественные столовые вина как местного, так и европейского типа, в них чувствуется своеобразная нежность, легкость и гармоничность, но самое главное в них — ценные земляничные тона.

Полноценные материалы из этого сорта можно получить также для шампанских вин, изготовляемых по белому способу, который немногo улучшит купажный ансамбль наших шампанских виномаериалов.

Из сорта Усахелоури можно также получить вполне доброкачественный материал для вин типа портвейн, своими сортавыми тонами он мо-

жет создать оригинальную марку этой категории. В дальнейшем должна быть расширена научно-исследовательская работа для изучения этого сорта в шампанском и десертном виноделии; необходимо разработать соответствующую технологию приготовления их.

ЧХАВЕРИ (рис. 28) — исторически известный западно-грузинский сорт винограда, некогда широко распространенный, но затем катастрофически пострадавший от грибных болезней. В настоящее время Чхавери сохранился главным образом в Западной Грузии (Махарадзевский и Чохатаурский районы), а также в Абхазии (Гудаутский район). Ввиду его большой промышленной ценности предполагается увеличить площадь виноградных насаждений под Чхавери в семилетке.

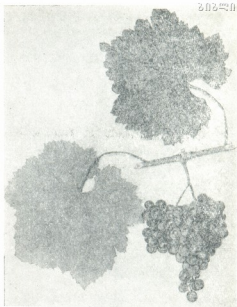


Рис. 28. Сорт винограда Чхавери

Сорт среднеурожайный, четвертого срока созревания, при наиболее позднем сборе характеризуется высокой кислотностью.

До последнего времени этот сорт использовался для выделки замечательно свежего и тонкого природно-игристого марочного вина «Чхавери», а также качественного столового вина. Теперь Чхавери идет на приготовление натурального полусладкого белого вина, выпускаемого под маркой «Грузинское вино № 11 Чхавери». Обладая большой тонкостью и свежестью, Чхавери вполне пригоден для шампаннизации при условии приготовления виноматериала по белому способу.

Из этого сорта природно-игристое вино обладает бледно-розовым цветом, приятным свежим вкусом, гармоничной кислотностью, напоминающей Мозельские вина, достаточной крепостью, повышенной экстрактивностью и естественной сладостью.

Столовые вина из этого сорта также удаются высокого качества, гармоничные, тонкие, на вкус свежие, с повышенной кислотностью, при старении развивается тонкий, сильный букет. При соответствующей технологии можно создать особо ценное оригинальное вино.

По нашим наблюдениям, сорт вполне может быть использован также в шампанском производстве. Естественная повышенная кислотность — одно из ценных свойств сорта, который может облагородить конечный продукт шампанского вина. Химический и органолептический состав вполне удовлетворяет требования, предусмотренные для шампанских виноматериалов.

В заключение можно сказать, что сорт Чхавери в условиях Гурии, Аджары, Абхазии и даже Кахети дает прекрасные высококачественные столовые вина, игристые и европейского типа. В купажах он может увеличить тонкость букета, типичность и гармоничность вкуса. Как отмечалось выше, сортовым достоинством его считается повышенная кислотность (весьма существенный элемент в содержании шампанских



Рис. 29. Сорт винограда Пино

вин), а также небольшое содержание дубильных веществ, что особенно придает ему легкость при соответствующей гармонии остальных вкусовых элементов.

Вкусовая оценка проанализированных образцов подтверждает их качественную сторону.

ПИНО (рис. 29) — один из ценнейших всемирно известных сортов белого винограда, культивируемый почти во всех винодельческих странах мира. В Грузии он представлен в трех разновидностях: Пино-фран, Пино-шардоне и Пино-менье. Распространен большей частью в Картли и Имерети.

Пино-фран — основной сорт шампанского производства, малоурожайный, раннего созревания. Розд маленькая, плотная, ягоды мелкие, красного цвета, с тонкой кожицей. Шампанские материалы в купаже с другими сортами придают типич-

ность вину и приближают его к игристым винам, по характеру к французскому шампанскому.

Пино-фран заслуживает внимание как качественный сорт, который может облагораживать вкус и типичность продукта и иметь большое значение для типа как купажный материал. В условиях Картли и Имерети из Пино-фран получают весьма хорошего качества шампанские виноматериалы, которые при выдержке приобретают в старости тонкий благородный букет.

Пино-фран дает наиболее типичные шампанские виноматериалы, обладающие достаточной свежестью, гармоничным составом вкуса и красивым цветом для типа.

Как отмечает проф. К. В. Модебадзе, «вино, полученное из Пино-фран, обладает достаточной свежестью, красивой окраской, а при выдержке хорошо развитым букетом и является хорошим материалом для шампанских вин».

Пино-фран обладает способностью давать весьма ценные, тонкие, легкие столовые вина, обладающие весьма высокими достоинствами. По нашим наблюдениям, сорт свои прекрасные достоинства проявил в Ксанском и Арагвском ущельях Картли, в сел. Мухрани, Натахтари, Цилкани, Сагурамо и других местах, он проявляет себя также в Имерети, но особо в Вачевском совхозе.

Пино-шардоне — один из основных белых качественных сортов шампанского производства, малоурожайный, распространен в Картли, Имерети и Месхети. Из него получают лучшие легкие столовые вина Вазнани, Варцixe, Вачеви, Цира и Аралы. Они отличаются своей тонкостью, малой экстрактивностью и малым содержанием дубильных веществ. Этим Пино-шардоне отличается от большинства сортов винограда, употребляющихся в шампанском ассортименте. Этот сорт хорошо ак-



Рис. 30. Сорт винограда Крахуна

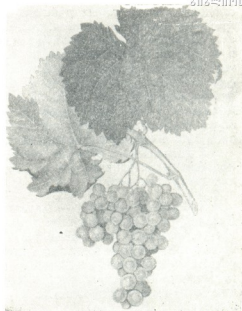


Рис. 31. Сорт винограда Ххкви

лиматизируется в условиях Картли. Дает хорошие столовые вина, зеленовато-золотистой окраски, с хорошо развитым букетом при выдержке.

Сорт винограда Шардоне в некоторых северных районах Картли и Юго-Осетии должен войти в ассортимент новых посадок для поднятия качества готовой шампанской продукции.

В шампанском производстве сорт считается хорошим облагораживателем при производстве купажей. Положительным качеством его считается то, что он придает конечному продукту приятный букет, тонкость и содержательность.

Из группы Пино в Грузии также встречается Пино-менье в Ксапском и Арагвском ущелье, но ввиду его малоурожайности и низкого качества по сравнению с другими сортами, широкого внедрения и перспектив в данное время он не имеет.

Сорт требует дальнейшего испытания на коллекционных участках для получения предварительных результатов.

Из Пино готовилось Мухранским и Вачевским совхозами качественное столовое вино, но истинное призвание этого сорта—служить ценным облагораживателем шампанских виноматериалов, в качестве которого он и используется в настоящее время.

Как явствует из полученных нами материалов, вина из сортов Пино характеризуются легким, свежим, гармоничным составом, при старении тонким, с развитым букетом.

КРАХУНА (рис. 30) — высокоценный имеретинский винный белый сорт винограда. Занимает очень небольшую площадь. Малое распространение винограда Крахуна обусловлено его исключительно слабой устойчивостью против вредителей и болезней, столь сильно свиреп-

ствующих во влажных районах Западной Грузии. Сорт относится к третьему сроку созревания, урожайность выше средней.

Столовое вино из Крахуна отличается большой содержательностью, в частности, ясно выраженными мадерными тонами. А. А. Егоров отмечает его сходство с кахетинскими винами и рекомендует испытать этот сорт в целях выработки имеретинской мадеры. Ранее из Крахуны готовились портвейны № 27, № 35 и оно входило в купажах марки «Букет Абхазии». В настоящее время Крахуна используется в купажах с Цоликоури и другими белыми сортами для выделки ординарного столового вина № 6 и белого портвейна № 18.

В дальнейшем отделом виноделия Института виноградарства и виноделия будет изучаться этот сорт с целью выявления его достоинств для десертных вин.

ХИХВИ (рис. 31) — кахетинский белый сорт винограда, синоним Джананура. Культивируется преимущественно в Ахметском и Гурджаанском районах, но в очень небольших размерах. Незначительное распространение объясняется как его низкой урожайностью, так и слабой устойчивостью против болезней и вредителей. Сорт принадлежит к третьему сроку созревания. Из Хихви готовилось одноименное десертное вино очень высокого качества. А. А. Егоров сближает его с токайскими винами.

В заключение следует сказать, что этот винный высокосахаристый сорт заслуживает большого внимания по заложенным в нем богатым заткам.

Десертное вино типа портвейна и токайского содержит в нормальном количестве как спирт, так и сахаристость, в этих образцах чувствуется мягкость, масляничность, гармоничность, вина по своему характеру высокого качества.

Сортовой состав виноградных насаждений и размещение стандартных и перспективных сортов винограда по зонам производственной специализации Грузинской ССР приведен в таблице № 5

Таблица 5

№ п/п	Наименование районов	Наименование сортов	Площадь виноградных винок							Основное направление специализации	Стандартные сорта	Перспективные доминирующие сорта
			1959 г.		Конец 1965 г.		8					
			Га	%	Га	%	4	5	6			
I	Кахети		3						9	10		
		Ркацители . . .	49840	77,4	26940	50,3		а) Производство высококачественных столовых белых и красных вин.	Ркацители, Саперави, Мцване, Хихви, Каберне	Киси, Чигне-Тваа, Алиготе		
		Саперави . . .	2810	41,0	11360	24,2		б) Производство природно-полуспелых крепких и десертных вин	Хихви, Ркацители, Саперави, Крауна	Мускат белый, Читтивала, Мцване, Мускатель, Александрови, Усахелови		
		Мцване . . .	1718	6,7	7868	14,7		в) Производство виноматериалов для качественных коньяков	Ркацители	Кумиси-Тетри, Буера.		
		Хихви . . .	77	0,3	12,77	2,3		г) Производство столового винограда		Халили, Шасла, Цигели Бурабура		
		Каберне . . .	612	2,5	46,42	3,5						
		Прочие сорта .	569	2,1	4369	8,0						
		Итого .	25656	100	53456	100						
II	Индия Картли							а) Производство белых и красных столовых вин	Ркацители, Саперави	Мцване		
		Ркацители . . .	3461	72,2	4611	45,6		б) Производство безалкогольных соков и виноматериалов для коньяка	Ркацители, Тавквери	Буера, Асурегули шави		
		Саперави . . .	128	2,7	428	4,3		в) Производство столового винограда	Халили, Шасла, Ганджури, Александр. мускат, Цигели бурабура, Карабура, кишмиш белый			
		Тавквери . . .	192	4,0	192	4,9						
		Ганджури . . .	168	3,5	543	5,4						
		Прочие сорта .	846	17,6	4321	42,8						
		Итого .	4795	100	10095	100						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
III	Центральная Каргли	Ркацители . . . Саперави . . . Горули-Мцване Чинури . . . Тавквери . . . Алиготе . . . Пино-Шардоне Дзвелшави . . . Гибриды . . . Прочие сорта .	870 474 838 4508 422 366 139 244 3652 804	40,0 2,0 9,6 47,3 4,4 4,2 1,6 2,8 41,9 9,2	920 234 2088 2408 272 4766 479 244 3652 2250	6,5 4,6 14,5 16,8 1,9 12,4 3,4 1,7 25,5 15,7	а) Производство шампанских вин. б) Производство качественных белых и крепких столовых вин. в) Производство столового винограда.	Пино-черный, Алиготе, Чинури, Горули-Мцване Чинури, Алиготе, Горули-Мцване, Ркацители, Саперави	Шардоне Тавквери, Шавакитго, Дзвелшави Халцли, Шасла, Горули, Цители, Будешури, Ганджури, кишмиш круглый, карарбурун
IV	Месхети	Горули-мцване Чинури . . . Алиготе . . . Пино-Шардоне Прочие сорта .	40 75 146 45 69	10,6 20,1 38,1 12,1 18,5	40 75 476 95 124	7,8 14,7 34,5 18,6 24,4	а) Производство шампанских вин. б) Производство легких столовых вин и коньячных вин-материалов. в) Производство столового винограда.	Пино черный, Чинури, Алиготе, Горули-Мцване Алиготе, Чинури, Хивви, Горули-Мцване, Ркацители	Шардоне Мтис-Вази, Чистствала Маленгр ранний, Желтуг саба, Шасла белая, Горули, Ганджури
		Итого .	100	14313	100,0				
		Итого .	375	40	510	100			



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
V	Имерети и Рача- Лечхуми	Цица	5934	26,4	7264	23,3	а) Производство высококачественных белых и красных вин. б) Производство высококачественных белых и красных вин. в) Производство природно-полуслизких вин. г) Производство безалкогольных соков и коньячных виноматериалов. д) Производство столового винограда.	Пино черный, Алиготе, Цица, Горули-Мцване	Тетри Капистони, Дзвелшани
		Цоликоури	6695	30,0	8115	26,1			
		Рьо	948	4,2	918	2,7			
		Донглаби	986	4,4	986	3,2			
		Дзвелшани	817	3,6	817	2,6			
		Горули-Мцване	188	0,8	213	0,8			
		Саперави	110	0,5	400	0,4			
		Цоликоури	634	2,8	734	2,4			
		Цулукидзе степра	482	2,2	5,82	1,9			
		Алжандроули	627	2,8	8,27	2,7			
		Оджалеши	110	0,5	110	0,4			
		Прочие сорта	4862	21,8	10457	33,5			
		Итого	22393	100	31193	100			
VI	Гурия, Аджария, Менгрелия и Ахазия	Цоликоури	5176	9,01	6126	58,7	а) Производство белых и красных столовых вин. б) Производство природно-искусственных сладких, природно-игристых вин. в) Производство безалкогольных соков и коньячных виноматериалов. г) Производство столового винограда.	Цоликоури, Оджалеси, Чхавери, Саперави	Авасирхва, Качичи, Схилагубани, Чвигтилури
		Оджалеши	86	1,5	936	8,9			
		Чхавери	75	1,3	755	7,4			
		Прочие сорта	407	7,1	2616	25			
		Итого	5744	100	10433	100			
Всего					120000				

Халиди, Португизер Янтарный, Карабуру, Верментино, Цхенис-лаулау, Абхаури, Кларджули, Хопатури, Матленгр ран, Шасла белая, Мерсельский ран, Ганджури, Чхавбургский мускат



МЕХАНИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОМЫШЛЕННЫХ СОРТОВ ВИНОГРАДА ГРУЗИИ

Исследования проводились в 1950—1955 гг. на 16 промышленных сортах винограда, которые растут на коллекционных участках Института садоводства, виноградарства и виноделия, вблизи г. Тбилиси, Телавской и Сакарской опытных станциях и на Гудаутском опорном пункте.

Прежде чем перейти к рассмотрению результатов, мы сочли нужным дать краткую характеристику опытных участков и подопытных сортов винограда.

Институтский коллекционный участок расположен вблизи города Тбилиси, на 440 м над уровнем моря, почвы коричневые, суглинистые, скелетного состава на лессовидных отложениях, возраст кустов 18—20 лет, подрезка куста грузинская, двухсторонняя с двумя плодовыми звеньями на шпалере, реже односторонняя с одним плодовым звеном с определенным количеством глазков в зависимости от площади питания и силы роста кустов.

Коллекционный участок Телавской опытной станции садоводства, виноградарства и виноделия расположен вблизи г. Телави, на 562 м над уровнем моря, почва коричневая, с серовато-желтым налетом, тяжелосуглинистая. Возраст кустов 20—25 лет, форма подрезки грузинская.

Сакарский коллекционный участок расположен вблизи Зестафони, на 149 м над уровнем моря, почва перегнойно-карбонатная на продуктах выветривания мергелей и известняков. Форма подрезки кустов грузинская, возраст кустов 20—23 года.

Коллекционный участок Гудаутского опорного пункта расположен в Абхазской АССР, вблизи г. Гудауты, между 43°06' с. ш. и 40°33' в. д., почва тяжелосуглинистая и глинистая со средним содержанием углекислой извести, возраст кустов 18—20 лет, форма подрезки куста грузинская.

В этих пунктах по климатическим показателям годовая сумма температур колеблется от 3630 до 4360°, количество осадков от 756 до 1160 мм.

Таблица 6

Механический состав промышленных сортов винограда Грузии (среднее за 5 лет)

Элементы механиче- ского анализа	Каципетли	Саперави	Мцване	Цинкоти	Кабере	Александ- роули	Усак- лоури	Цика	Топуа- мцване	Анготе	Чинური	Цино	Хихви	Чавери	Крахуна	Оужлени
Число ягод в грозди	403,0	405,0	84,0	82,0	75,0	55,0	76,0	97,0	99,0	76,0	76,0	72,0	74,0	73,0	70,0	90,0
Вес грозди г	200,0	143,0	425,0	66,6	90,9	80,6	123,0	167,0	213,0	100,0	203,0	100,0	87,0	88,12	143,0	191,5
Вес 100 ягод г	203,06	145,4	162,9	204,2	129,94	121,0	127,3	170,9	173,6	125,25	242,0	142,4	177,9	118,0	228,2	182,0
Вес 100 семян г	4,2	3,3	3,9	3,7	3,0	4,2	6,4	3,4	5,0	3,8	4,2	3,8	4,2	3,8	4,1	4,3
Гребни %	1,88	2,47	2,6	3,42	3,32	3,83	2,59	2,86	2,59	2,46	2,47	2,74	2,4	3,68	2,6	3,15
Ягоды %	98,12	97,52	97,2	96,88	96,67	96,17	97,4	97,14	97,4	97,52	97,2	97,6	95,3	97,39	—	96,81
Кожина %	9,21	9,1	8,73	11,07	11,84	12,39	10,06	10,34	11,0	10,24	9,5	8,45	10,2	13,55	9,75	10,95
Семена %	3,14	3,54	4,52	3,63	5,49	5,02	4,06	4,44	4,0	4,16	3,84	4,75	3,54	5,58	3,93	4,65
Макоть %	85,76	84,88	84,43	81,56	79,34	78,74	82,67	82,34	82,33	83,13	84,18	84,38	83,82	77,18	83,71	81,12
Показатель строения ($\frac{\text{вес ягод}}{\text{вес гребней}}$)	52,4	39,4	40,5	31,0	29,0	25,4	37,6	33,0	37,6	32,2	89,4	35,8	46,6	28,2	37,4	31,1
Ягодный показатель (число ягод в 100 г)	51,0	73,0	66,0	49,0	83,0	87,0	75,0	59,0	59,0	76,0	46,0	72,0	59,0	88,0	42,0	54,0
Показатель сложения ($\frac{\text{вес мякоти}}{\text{вес кожины}}$)	9,3	9,3	9,9	6,9	8,4	6,3	7,7	7,8	7,4	8,1	8,8	9,9	8,2	5,9	8,5	7,4
Структурн. показат. ($\frac{\text{мякоть}}{\text{семена}}$)	7,75	7,34	7,42	5,51	5,23	4,23	6,26	6,23	6,06	6,54	7,03	7,06	6,05	4,05	8,03	5,09
Скелет %	41,09	41,57	41,33	44,79	45,16	46,22	43,25	43,20	43,59	42,70	41,97	41,19	42,6	47,23	42,35	44,40
Твердый остаток %	44,23	45,11	45,85	48,42	20,65	21,24	17,31	17,64	17,59	16,86	15,81	15,94	16,14	22,81	16,28	18,55



Как видно из полученных данных (табл. 6), показатели механического состава разных сортов колеблются значительно; содержание гребней в грозди этих сортов колеблется от 1,8 до 3,83% и в среднем составляет 2,8%; ягоды составляют от 96,17 до 98,12% от веса грозди; механический состав варьирует в следующих пределах; кожицы от 8,45 до 13,55%, а в среднем 10,4%; семян от 3,14% до 5,58% и в среднем 4,2%, мякоти с соком от 77,18 до 85,76%, а в среднем 82,4%. По нашим наблюдениям, механический состав виноградной грозди ежегодно резко варьирует, поэтому желательно проводить механический анализ каждый год и соответственно решать, как целесообразно использовать урожай.

Как видно из сказанного выше, почвенно-климатические условия различных районов республики в значительной степени отличаются друг от друга. Последним и объясняются в основном столь характерные сортовые особенности между промышленными сортами винограда Грузии, что дает возможность готовить большую гамму разных типов вин.

Колебания механического состава грозди одного и того же сорта в разных районах произрастания приведены в таблице 7.

Механический состав одного и того же сорта характерно меняется по годам (табл. 8).

Что же касается химического состава виноградного сока различных сортов, то он также различен (табл. 9).

Таблица 7
Механический состав виноградной грозди сорта Чинури из разных районов

Элементы механического анализа	Телави	Вазисубани	Ахалцихе	Гори
В граммах:				
Вес грозди	108,0	187,0	208,0	185,0
Вес 100 ягод	96,9	98,6	98,0	97,4
В процентах:				
Гребни	3,1	4,1	2,0	2,6
Мякоть	80,5	85,2	84,2	84,55
Кожица	11,8	9,4	9,2	9,4
Семена	4,9	4,0	4,0	3,45

Таблица 8
Механический состав сорта Ркацители в разные годы (Телави)

Элементы механического анализа	1951 г.	1952 г.	1953 г.	1954 г.	1955 г.	Среднее за 5 лет
В граммах:						
Вес грозди	231,0	212,0	250,0	215,0	201,0	221,8
Вес 100 ягод	97,7	98,3	98,0	98,4	97,8	98,0
В процентах:						
Гребни	2,3	1,7	2,0	1,6	2,15	1,95
Мякоть	85,67	86,05	86,33	84,85	85,68	85,71
Кожица	10,99	8,9	8,48	10,4	8,85	9,50
Семена	3,35	3,35	3,19	3,15	3,34	3,27

Таблица 9

Химический состав виноградного сока промышленных сортов винограда Грузии

Элементы химического анализа	Рационети	Сацраპი	მიანე	ცილიკორი	კაბერნე	ალექსან-დრული	უკაე-ლორი	ციცკა	ტორჯი-მიანე	ანგოტე	ჩინური	პინო	ხივი	ჩახერი	კრაქუნა	ოჯაგენი
Уд. вес при 20°	4073	4100	4072	4096	4091	4102	—	4091	4085	4078	4063	4066	4980	4096	4103	1073
В г/л																
Титруемая кис-лотность	7,9	6,9	6,6	10,3	5,4	5,8	—	8,6	7,7	6,93	7,3	7,2	9,1	10,3	7,4	6,3
Винная кислота	7,0	4,6	5,5	6,03	4,2	4,5	—	4,5	5,9	5,9	5,9	6,5	6,4	8,4	6,5	4,9
Дубильные веще-ства	0,42	1,1	0,27	0,6	0,98	0,69	—	0,42	1,1	0,33	0,64	0,39	0,63	0,66	0,48	0,84
Инертный сахар	162,4	243,0	185,2	231,5	216,0	255,0	—	219,6	188,5	179,8	139,2	146,0	146,0	172,6	234,5	175,2
Сахароза	2,85	9,1	7,2	3,4	8,2	5,6	—	3,4	3,9	3,1	2,2	2,6	2,6	2,7	2,6	5,4
Глюкоза	73,8	104,0	88,0	101,1	104,0	121,0	—	121,3	92,7	81,4	60,0	65,2	78,6	127,2	127,0	85,7
Фруктоза	66,6	139,0	97,2	112,4	112,0	128,0	—	58,3	105,8	98,4	74,2	80,8	94,0	107,3	127,0	89,3
В мг %																
Витамин С	5,4	1,3	4,6	6,7	4,6	3,5	3,1	6,7	4,5	3,5	3,8	3,5	4,2	3,5	2,7	2,7
Витамин В ₁	0,039	0,019	0,018	0,018	0,057	0,025	0,039	0,075	0,018	0,018	0,018	0,018	0,018	0,015	0,015	0,057
В ₂	0,006	0,039	0,024	0,204	0,039	0,204	0,1006	0,209	—	0,006	0,070	0,204	0,397	0,201	0,204	0,1006
В г/л																
Общий экстракт	203,9	280,1	215,6	268,0	250,3	292,0	—	253,1	240,9	218,8	173,2	182,3	217,8	261,3	288,7	217,2
Привед. экстракт	41,5	37,1	30,4	29,3	42,3	37,0	—	36,5	42,4	39,6	34,0	36,3	45,2	26,8	31,7	42,0
В мг/л																
Общее количество SO ₂	15,36	13,2	8,96	10,24	14,1	14,08	—	6,4	17,92	14,08	14,08	14,08	37,12	14,08	14,08	9,1
Связанное коли-чество SO ₂	5,12	6,1	1,28	2,56	5,6	2,56	—	1,92	5,12	2,56	3,84	1,92	5,12	2,56	2,56	3,4

Как видно из данных табл. 9, титруемая кислотность сусле в промышленных сортах винограда Грузии колеблется в широких пределах от 5,4 до 10,3 г/л, что в основном зависит от сорта винограда, степени зрелости, а также от экологических условий места произрастания виноградной лозы.

Содержание винной кислоты колеблется от 4,2 до 4,8 г/л; дубильные вещества в большом количестве имеются в красных сортах винограда, в среднем содержание их колеблется от 0,27 до 1 г/л. Общее содержание инвертированного сахара колеблется от 139,2 до 254 г/л.

Как видно из полученных данных, содержание глюкозы и фруктозы в большинстве сортов неодинаково. Кроме того, в соке незрелого винограда преобладает глюкоза, а в соке перезрелого — фруктоза.

В исследуемых сортах количество сахарозы колеблется от 2,2 до 9,1 г/л сока. Эти колебания зависят от зрелости ягод, а также от сорта винограда.

Содержание витаминов в этих сортах колеблется (в мг-%) С — от 3,1 до 6,7; В₁ — от 0,018 до 0,075; В₂ — от 0,006 до 0,70.

Общее содержание (SO₂) колеблется от 7,4 до 37,12 мг/л, а связанное — от 1,28 до 5,6 мг/л.

Переходим к подробной химической и хозяйственно-технологической оценке подопытных промышленных сортов винограда Грузии.

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ РАЗНЫХ ТИПОВ ВИН ВИНОГРАДНО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКИХ МАКРОРАЙОНОВ ГРУЗИИ

Многообразие природных условий виноградно-винодельческих микрорайонов Грузии, богатый ассортимент винограда дают большие возможности выявления и создания местных оригинальных столовых, игристых и сладко-крепких вин.

Такое разнообразие типов вин на маленьком географическом пространстве говорит о том, что Грузия также является очагом выработки ряда типов вин, которые сложились в результате многовекового опыта, а затем были усовершенствованы благодаря новым технологическим приемам.

Значительное число исследований было посвящено нами изучению химического состава разных типов вин в винодельческих микрорайонах Грузии и механического состава промышленных сортов винограда. Результаты этих исследований позволили выявить важнейшие особенности химического состава грузинских вин, которые, по нашему мнению, окажутся весьма ценными при решении ряда практических вопросов промышленного виноделия. Изучались следующие показатели: удельный вес—весовым методом, спирт по удельному весу при помощи пикнометра, а также эбулетром; титруемая кислотность—титрованием, летучая кислотность—официальным методом, танин—по Левенталю, экстрактивность—весовым методом, винная кислота—по Меслингеру, сахаристость—по методу Бертрана, глицерин—официальным методом, золу—весовым и щелочность золы—титрованием. Кривые, показывающие удельный вес разных вин, представлены на график 6.

Из граф. 6 вытекает, что вина, изготовленные разными способами и в разных винодельческих макрорайонах Грузии, резко отличаются друг от друга. Большой удельный вес в красных столовых винах Кахети и Рача-Лечхуми в основном объясняется присутствием мезги при формировании вина. У природно-сладких вин он чувствительно повышается за счет остаточного сахара. Наглядно видно, что шампанские виноматериа-

лы более легкие, тонкие, чем другие типы вин. Удельный вес исследуемых вин варьирует от 0,9901 до 1,0137. Белые вина европейского типа по удельному весу мало отличаются друг от друга.

На граф. 6 показано содержание спирта в винах разного типа в разных винодельческих макрорайонах Грузии. Мы видим, что в белых



График 6. Удельный вес разных типов вин в винодельческих макрорайонах Грузии

винах местного оформления спирт составляет от 11,03 до 12,13°, и это для них вполне нормально.

Красные вина местного оформления по сравнению с белыми более мощные и содержат больше как дубильно-экстрактивных веществ, так и спирта, что наглядно подтверждается данными граф. 7.

Низким содержанием этих веществ характеризуются имеретинские красные вина; для данного вина среднее арифметическое $M=10,89^\circ$. В общем в этих винах содержание спирта колеблется от 10,89 до 12,66°, а в белых винах европейского типа — в среднем от 10,81 до 12,96°. В шампанских виноматериалах и природно-сладких винах спирт содержится в нормальном количестве.

Рассматривая данные о летучей кислоте в кривых граф. 8, мы должны отметить, что во всех типах вин она не выходит из пределов конди-

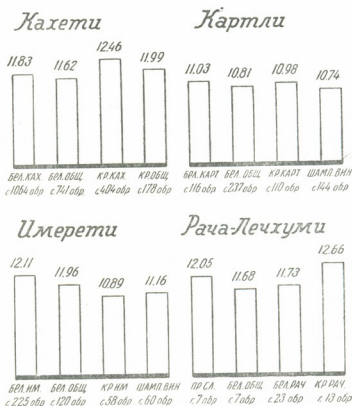


График 7. Среднее содержание спирта в об. % в разных типах вин в винодельческих макрорайонах Грузии

ционных норм. В белых винах местного типа она варьирует от 0,58‰ до 1,053‰.

Экстрактивность разных типов вин показана на граф. 9. Шампанские виноматериалы более легкие, малоэкстрактивные.

Кривые, показывающие количество титруемой кислоты в винах разного типа, приведены на граф. 10.

Титруемая кислотность в белых винах кахетинского типа в среднем равна 4,96‰, что является для них характерным. В белых винах местного типа она варьирует от 4,96 до 7,13‰. Из полученных данных вытекает



График 8. Содержание летучей кислоты в разных типах вин в винодельческих макрорайонах Грузии (гр/л)

что вина Рача-Лечхуми резко отличаются от вин других типов, что можно объяснить сортовыми особенностями винограда и экологическими условиями данного края. Среднее содержание титруемой кислоты в красных винах составляет 5,94—7,44‰.

Как видно из графика, красные вина местного типа в сравнении с белыми более кислотны.

Еще более кислотны белые вина европейского типа (6,65 — 8,52‰), что вполне удовлетворяет кондиции. В умеренном количестве титруемая кислота находится в природно-сладких винах, а также в красных винах европейского типа, что касается шампанских виноматериалов, она составляет от 7,04 до 9,73‰.

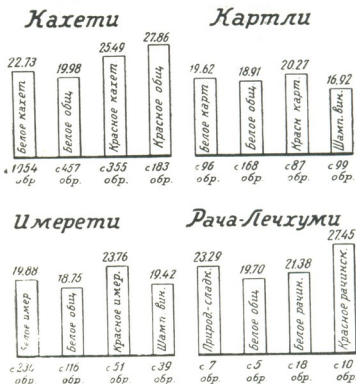


График 9. Содержание экстракта гр/л в разных типах вин в винодельческих макрорайонах Грузии

Данные о содержании в исследуемых образцах винной кислоты приведены на граф. 11.

Из графика видно, что белые вина местного типа в среднем содержат данное вещество от 1,88 до 2,85‰ в литре вина, а европейского типа—от 2,43 до 3,16‰. В красных винах местного типа винная кислота составляет 1,62—2,9‰. В винах европейского типа в среднем—2,92‰, что не выходит из пределов нормы.

В шампанских виноматериалах данное вещество составляет в среднем от 2,38 до 3,13‰, что характерно для этого типа вина.

На граф. 12 представлены кривые, показывающие количество сахара в исследуемых образцах вин. Резкие колебания в сахаристости в основном объясняются ненормальным процессом спиртового брожения при формировании вина.

Белые вина местного типа в среднем содержат сахара от 0,76 до 1,639% в литре вина. Умеренное количество составляют они и в красных винах местного типа (в среднем от 0,58 до 2,12%).

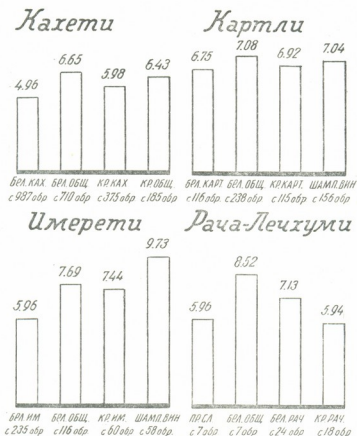


График. 10. Содержание титруемой кислоты гр/л в разных типах вин в винодельческих макрорайонах Грузии

В некоторых образцах белых вин европейского типа количество сахара повышается, но среднее содержание нормальное, среднее арифметическое для вин данного типа колеблется от 0,55 до 1,07%. Повышенное количество сахара находим мы в природно-сладких винах, что характерно для них (42,71% в литре вина). В остальных типах вин содержание сахара нормально. Подробные данные по этому вопросу при-

ведены в таблицах характеристики химического состава вин по отдельным макрорайонам Грузии.

Данные о содержании танина в винах Грузии разного типа приведены на граф. 13.

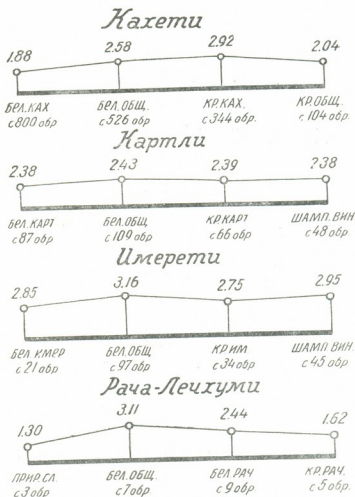


График 11. Содержание винной кислоты гр/л в разных типах вин в винодельческих макрорайонах Грузии

Они показывают, что белые и красные столовые вина кахетинского типа более богаты дубильными веществами, что объясняется присутствием мезги при формировании и выдержке вина. В белых винах местного типа содержание танина колеблется от 0,53 до 2,64‰; такие резкие колебания объясняются способами выделки вин. Картлийские и Рача-Леч-

хумские способы предусматривают в процессе спиртового брожения участие составных частей виноградной грозди в минимальном количестве.

Дубильные вещества в белых винах европейского типа в среднем содержатся в нормальном количестве (0,22—0,39%) и резких колебаний не наблюдается. Это явление характерно и вполне нормально для вин данного типа. То же самое можно сказать и о шампанских винома-

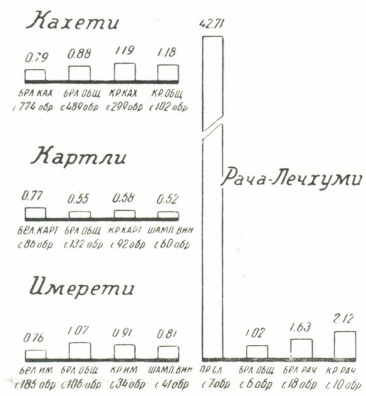


График 12. Содержание сахара г/л в разных типах вин винодельческих макрорайонах Грузии

риалах (0,20—0,297‰ в литре вина). Что касается содержания танина в красных винах европейского типа и в природно-сладких винах, то оно варьирует в пределах средних чисел от 2,3 до 3,10‰.

Содержание глицерина в винах разного типа по макрорайонам Грузии приводится на граф. 14.

Как видно на графике, белые вина местного типа содержат от 5,62 до 7,41‰ глицерина. Резкие колебания наблюдаются в красных винах того же типа (от 5,60 до 8,34‰). В умеренном количестве также находится глицерин в белых винах европейского типа (5,72—7,16‰). В крас-

ных винах европейского типа, а также в природно-сладких винах это вещество в среднем содержится в нормальном количестве (6,81—7,26‰).

Граф. 15 показывает количество золы в винах разного типа и разных винодельческих макрорайонов Грузии.

Как видно из граф., белые вина местного типа содержат золу в нормальном количестве (2,01—3,77‰) и между отдельными микрорайонами резкой разницы не наблюдается. Содержание золы тесно связано с типом вина; легкие белые вина беднее золой, в мощных же винах она



График 13. Содержание танина гр/л в разных типах вин в винодельческих макрорайонах Грузии

содержится в повышенных размерах, последнее можно сказать и о красных винах местного типа. Зольность варьирует в среднем от 1,82 до 3,35‰. Белые вина европейского типа содержат от 1,37 до 1,87‰ золы. По полученным данным при этом больших колебаний не наблюдается. Как природно-сладкие, так и красные вина европейского типа в среднем содержат золу в пределах нормы, причем в первых М—3,2‰, а во вторых М—2,58‰. В малом количестве содержится зола в шампанских виноматериалах Картли и Имерети, что наглядно показано на графике.

Щелочность золы в винах разного типа показана на графике 16.

График 16 показывает, что щелочность золы в белых винах местного типа варьирует от 2,88 до 3,77‰. По сравнению с этими винами в

белых винах европейского типа они меньше (средне-арифметическое 2,57—2,86‰). Красные вина местного типа отличаются повышенной щелочностью (от 3,42 до 4,59‰). В шампанских виноматериалах она умеренная (2,25—2,708‰). То же самое можно сказать о природно-сладких красных винах европейского типа.

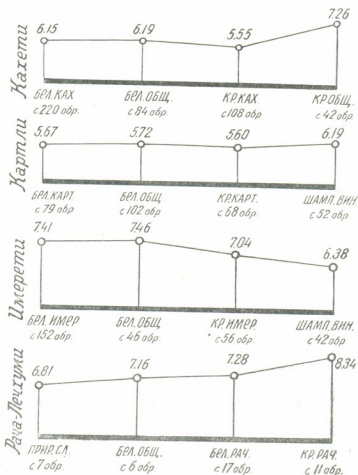


График 14. Содержание глицерина в разных типах вин в винодельческих макрорайонах Грузии (гр/л)

Как видно из сделанного выше обзора, винодельческая продукция Грузии характеризуется большим разнообразием, обладая в каждом макрорайоне своими специфическими свойствами. Тем не менее, по общему характеру виноделия Грузию можно разделить на восточную и западную. К первой зоне принадлежат Кахети и Картли (включая Месхе-

ти и Юго-Осетию), а ко второй Имерети, Мингрелия, Гурия, Рача-Лечхуми, Абхазия и Аджара.

Восточно-грузинские вина отличаются, как правило, мужественностью, экстрактивностью, густой окраской, обусловленными высоким содержанием в них дубильных и красящих веществ, за исключением основных винодельческих районов Картли. Славу Восточной Грузии создают в основном качественные столовые вина в местной оправе, а также десертные вина и коньяк.

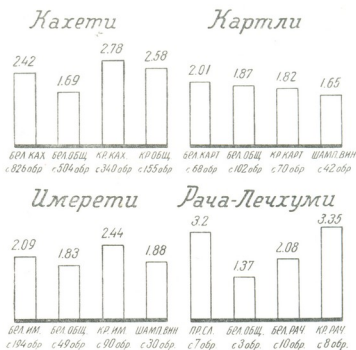


График 15. Содержание золы гр/л в разных типах вин в винодельческих макрорайонах Грузии

Вина западных областей республики отличаются, большей частью, легкостью, тонкостью, свежестью, гармоничным сочетанием нежности и живости. Самой ценной продукцией этой части республики следует считать оригинальные природно-сладкие вина и шампанские виноматериалы.

Отмеченные выше резкие различия в характере продукции вин разных областей обусловлены особенностями местной технологии их приготовления, наряду, конечно, с природными свойствами исходного материала.

Необходимо поэтому рассмотреть виноделие республики по отдельным макрозомам, что и является предметом последующего изложения.

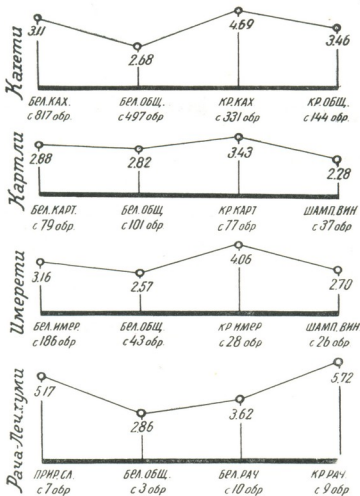


График 16. Содержание щелочности зола гр/л в разных типах вин в винодельческих макрорайонах Грузии

ВИНА КАХЕТИ

Кахети расположена в юго-восточной части Грузии, в бассейне рек Алазани и Иори, занимая площадь 11,300 кв. км. Географические координаты, ограничивающие Кахети — 41—42°15' северной широты и 45—46°30', восточной долготы. С северо-востока границей Кахети является Главный Кавказский хребет, с запада—Картлийский хребет и с юго-востока—Азербайджанская ССР.

Кахети делится Цив-Гомборским хребтом на внутреннюю (Шигнит-Кахети), расположенную между Цив-Гомборским и Кавказским хребтами и внешнюю Кахети (Гаре-Кахети).

По своей орографии внутренняя Кахети представляет собой постепенный спуск отрогов упомянутых хребтов, переходящих в обширнейшую в Грузии Алазанскую долину, которая простирается по обеим сторонам реки Алазани. Алазанская долина занимает около 160 км в длину и от 5 до 40 км в ширину. В направлении с северо-запада на юго-восток она понижается с 740 м (у с. Ахмета) до 200 м над уровнем м. у границ с Азербайджаном.

Рельеф Алазанской долины неровный, а местами (на склонах гор и у основания их) весьма расчлененный, что вызвано преимущественно эрозийной деятельностью множества горных рек и речек, стекающих с Цив-Гомборского и Главного Кавказского хребтов. Горные реки имеют большое значение в изменении рельефа, в разрушении горных пород и перенесении разрушенных материалов.

Гаре-Кахетинская или Иорская равнина расположена между Самгорской возвышенностью и Цив-Гомборским хребтом в направлении с запада на восток. По равнине протекает основная водная артерия этой части Кахети—река Иори. Начиная от р. Лакбе равнина повышается и переходит в Гаре-Кахетинское плоскогорье, которое в среднем имеет высоту над ур. моря от 520 до 900 м.

Резким различием в рельефе разных частей Кахети соответствует и довольно значительная пестрота климатических условий. К. В. Келенджеридзе в агроклиматическом отношении делит Кахети на три термические зоны: 1) субтропическую (влажную и сухую), 2) теплую и 3) умеренно теплую; по показателю же резкости климата вегетационного периода виноградной лозы упомянутый автор разбивает край на пятнадцать подзон.

Недостаток влаги в период вегетации винограда вызывает необходимость искусственного орошения виноградников в некоторых особо засушливых районах Кахети.

Однако, общая оценка климата Кахети приводит к заключению, что с точки зрения термических ресурсов все районы этого края пригодны



Рис. 32. Алазанская долина

для неукрывной культуры виноградной лозы, за исключением, разумеется, скалистой высокогорной зоны — ныне бесплодной и необитаемой.

Почвы Кахети также отличаются большим разнообразием по своему физико-химическому и механическому составу и структуре. Достаточно сказать, что здесь представлено на сравнительно небольшой территории девять типов в тридцати разновидностях почвенного покрова. По данным М. Н. Сабашвили и А. О. Саникидзе, виноградарские районы Кахети преобладают коричневыми лесными, перегнойно-карбонатными и аллювиально-карбонатными почвами и аллювиальными лесными бескарбонатными почвами в левобережной части Алазани.

Коричневые лесные почвы широкой полосой охватывают северо-восточные склоны Цив-Гомборского хребта, их предгорья и частью деллювиальные шлейфы. Почвы эти имеют темноокрашенный гумусовый горизонт мощностью 25—30 см, хорошо выраженную зернистую и комковатую структуру и часто скелетность, особенно в нижних слоях, содержащих до 20—30% углекислой извести.

Описанные выше коричневые лесные почвы имеют большое распространение в пределах Цинандали, Квемо Ходашени, Курдгелаури, Вардисубани, Мукузани, Гурджаани, Анага и др., где они дают высокие и качественные урожаи винограда.

Далее Сабашвили указывает: «Близки по признакам к коричневым лесным почвам и весьма благоприятны для виноградной лозы перегнойно-карбонатные почвы, занимающие также большую площадь в предгорной и низкогорной полосе северо-восточных склонов хребта», т. е. примерно в районах правобережья Алазани: Карданахи, Мукузани, Вазисубани, Ахашени, Чумлаки, Цинандали, Насамхари, Икалто и др. Характерная особенность этих почв — очень высокое содержание углекислой извести в нижних слоях (до 60—70%).

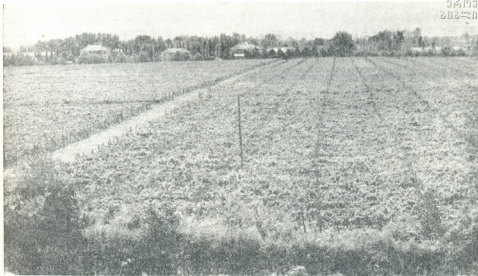


Рис. 33. Вид виноградников

В северо-западной части Алазанской долины большими массивами выделяются аллювиально-карбонатные почвы, образованные наносами рек, а также каштановые и черноземовидные. Последние охватывают, в частности, территорию совхоза Хирса, где они дают в поливных условиях высокие урожаи и достаточно доброкачественную продукцию винограда.

Левобережье Алазанской долины отличается преобладанием аллювиальных лесных бескарбонатных почв, образованных на обломочном материале, нанесенном многочисленными бурными горными реками. Механический состав и мощная скелетность этих почв обуславливают их весьма благоприятные для развития лозы воздушные, тепловые и фильтрационные свойства. К этой полосе относятся районы расположения прославленных виноградников Напареули, Кварели, Энисели, Гавази и др., а также восточная часть левобережья Лагодехи, Цоднискари и другие селения.

Гаре-Кахети в отношении почвенного покрова характеризуется значительным сходством с правобережьем рек Алазани, Иорская долина отличается преобладанием комплекса каштаново-черноземовидных, коричневых лесных и аллювиально-карбонатных почв, из которых последние являются лучшими для виноградарства. Это подтверждается высокими качествами вин Мцване и Ркацители Манавского совхоза, получаемых из виноградников на аллювиальных карбонатных почвах.

Исключительно благоприятные для культуры виноградной лозы почвенно-климатические условия Кахети послужили предпосылкой для широкого развития высокоценного виноградарства в этом крае с незапамятных времен. К сожалению, мы не располагаем точными данными относительно общего размера этих площадей в отдаленную от нас эпоху. По сведениям Стевен и Гамба, виноградники Кахети занимали еще в начале XIX в. обширные пространства. По позднейшим данным, общая площадь виноградных насаждений в Кахети достигала к концу прошлого



го столетия примерно 13700 га, а по уточненным статистическим материалам — 17800 га (без Гаре-Кахети), из общего количества 76727 га по всей Грузии.

Распределение общей площади виноградников Кахети на 1961 г. по отдельным административным районам показано в табл. 10.

Таблица 10

Сводная таблица площадей низковольных виноградников по зонам производственной специализации с/х и административным районам Кахети Груз. ССР

Административные районы	Наличие на 1/1-1961 г.				Закладки 1961 — 1965 г. г.				Всего на 1/1-1966 г			
	Совхозы и пр. орган.	Колхозы	Колхозники и пр. группы нас.	Итого	Совхозы и пр. орган.	Колхозы	Колхозники и пр. группы нас.	Итого	Совхозы и пр. орган.	Колхозы	Колхозники и пр. группы нас.	Итого
Гурджаанский . . .	686	4555	3896	9137	2070	3400	—	5470	2756	7955	3896	14607
Телавский	1446	3378	1659	6485	1840	3500	—	5340	3288	6878	1659	11825
Ахметский	543	1006	677	2226	390	2300	—	2690	933	3306	677	4916
Кварельский	287	2034	1246	3567	540	3500	—	4040	327	5534	1246	7607
Лагодехский	6	332	771	1109	—	600	—	600	6	232	771	1709
Сагареджойский . . .	424	1649	1044	3117	2020	1662	—	3682	2444	3311	1044	6799
Сигнахский	409	1935	1200	3544	50	3000	—	3050	459	4135	1200	6594
Цителцхаройский . .	5	1534	338	1877	—	1500	—	1500	5	3034	338	3377
Итого по Кахети	3808	16423	10831	31062	6910	19462	—	16372	10718	35885	17831	37434

Сортовой состав виноградных насаждений Кахети довольно разнообразен, но промышленное значение имеют только пять высокоценных стандартных сортов.

С о р т	Площадь виноградников га	% общей площади
Ркацители	19840	77,4
Саперави	2810	11,0
Мцване	1718	6,7
Хихви	77	0,3
Каберне	642	2,5

Широкое распространение таких высококачественных производственных сортов, как Ркацители, Саперави и Мцване, дает основание считать Кахети ценнейшим виноградарским массивом в Союзе, «жемчужиной советского виноделия».

Кахетинское виноделие имеет многовековую историю. Упоминания о винах Кахети содержатся в трудах древних историков и географов, свидетельствующих о широком развитии местного виноделия и обильных урожаях винограда. Более конкретные данные имеются в общен исторических и специальных работах, посвященных описанию этой области.

Известный путешественник Шарден, посетивший в 1671 г. Тбилиси, отмечает высокие достоинства кахетинских вин.

В. Багратиони в своем замечательном труде «География Грузии» особенно выделяет вина Манави, Ахмети и Кондоли.

Старший сын царя Ираклия II Георгий XII особо ценил ходашенские и кварельские красные вина.

Путешественник Гамба упоминает о превосходных винах поэта А. Чавчавадзе и пишет, что основным доходом его хозяйства является виноградарство, которое при благоприятных условиях года дает урожайность до 12.000 ведер.

Э. Реклю пишет: «Кахетинские вина могут равняться с западно-европейскими винами». Там же упоминается, что у «поэта А. Чавчавадзе был сорт винограда, из которого предусматривали выделку шампанского». Великий русский поэт М. Ю. Лермонтов пишет: «Объехал почти всю страну с Кизляра до Тамани, пересек горы, посмотрел Шушу, Кубу, Шемаху, Кахетию. Мы с наслаждением запивали кахетинским».

Историк П. Иоселиани отмечает в своих путевых записках по Кахети, что «вино кахетинское дойдет до одинаковой степени значения с рейскими и бургундскими».

А. И. Бекетов причину недостаточного высокого качества большей части кавказских вин видит в неправильном выборе сортов винограда и одновременно отмечает превосходные качества некоторых кавказских вин, например, Цинандали.

Знаменитый писатель Илья Чавчавадзе посвящает немало строк достоинствам вин местного типа, предсказывая им большую будущность.

К этому же периоду относится начало научно-исследовательской работы в области кахетинского виноделия. Мы имеем в виду труды Л. Э. Джорджадзе, В. М. Петриашвили, а также аналитические работы П. Г. Меликишвили, В. Таирова, Л. Саломона, Н. Е. Ионнесиани, В. Ф. Бурджанадзе и Т. К. Политова, Н. Гоца. К этой плеяде отечественных энологов позднее присоединяются известные составители библиотек кахетинских вин в традиционной оправе К. В. Модебадзе, П. Аверкин, А. А. Егоров, и Г. И. Гоголь-Яновский, М. А. Герасимов, Н. Гозалова, И. З. Тархнишвили и др.

Более или менее полная характеристика продукции виноделия Кахети в порайонном разрезе содержится в трудах проф. К. В. Модебадзе, Л. Джорджадзе, И. П. Пенкришвили, Д. А. Касабури, Д. Т. Нацвлишвили и др.

В Кахети издавна производятся лучшие в стране и одни из лучших столовых вин европейского типа, а также знаменитые оригинальные местные столовые вина. Наряду с природно-сладкими винами приготавливаются в большом количестве сладко-крепкие десертные вина.

Наконец, одни из высококачественных в Союзе коньяков «Енисели», «Греми», «Юбилейный» изготавливаются в Кахети.

Емкость подвалов для хранения марочных вин государственных предприятий Кахети:

Винный завод	Емкость (тыс. дкл)
Циандалский	450,0
Гурджаанский	1100,0
Хирсовский	250,0
Карданахский	90,0
Кварельский	50,0
Напареульский	72,0
Мукузанский	90,0

Основным поставщиком виноматериалов для этих предприятий являются районные пункты первичной обработки, число которых достигает в Кахети двадцати.

Переходим к более подробной характеристике кахетинского виноделия по типам получаемой продукции в отдельных макро и микрорайонах.

По химическим и органолептическим свойствам винодельческой продукции Кахети можно разделить на три макрорайона: 1) правобережье Алазани (Гамогма мхаре), 2) левобережье (Гагма Мхаре), составляющие внутреннюю Кахети (Шигнит Кахети) и 3) Гаре-Кахети—внешнюю Кахети.

Правобережье Алазанской долины охватывает одиннадцать микрорайонов, являясь классическим и наиболее исторически прославленным виноградо-винодельческим массивом Советского Союза. Здесь производится богатейшая гамма столовых вин местного и европейского типа, а также лучшие в Грузии десертные вина.

Виноградники в этом макрорайоне расположены в основном на северо-восточных и восточных склонах Цив-Гомборского хребта, на высоте от 200 до 700 м над ур. м.

Отличительные особенности вин¹ правобережья Алазанской долины — сравнительно высокие экстрактивные и крепость (мощность), интенсивная окраска, обилие приятных вкусовых оттенков, роскошный букет старости. Эта характеристика относится главным образом к винам кахетинского типа. В этом же макрорайоне получают наиболее гармоничные и содержательные вина европейского оформления, в особенности в местностях Телиани, Циандали, Икалто, Мукузани, Ахмети, Гурджани и Вазисубани.

Переходим к детальной оценке продукции отдельных микрорайонов правобережья Алазани.

Ахметский микрорайон занимает северо-западную часть Кахети. Высота расположения основных виноградников 350—650 м над ур. м. С юго-запада его границей является с. Икалто, а с юго-востока р. Ахшанисрике. Район дает главным образом высококачественные вина кахетинского типа в средней зоне (450—540 м над ур. м.), сходные с продукцией Карданахи. В особенности ощущается это сходство при сравнении ахметских вин из Битани с карданахскими винами местности Царапи.

¹ При классификации продукции тех или иных районов речь идет во всех случаях о преобладающих типах вина.

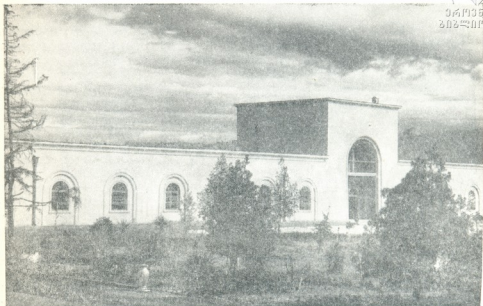


Рис. 34 Гурджаанский винзавод

Качественные вина в той же оправе получают в местностях: Назреви, Кназоантеули, Рапиелантеули, Рикисири, Даднанисеули, Ростомантеули. Изготавливаемая здесь продукция отличается высокой спиртуозностью и экстрактивностью, интенсивным ароматом, типичным цветом и гармоничным вкусом. Высоким качеством характеризуется полусладкое душистое «Ахмета».

В верхней зоне (560—650 м над ур. м.) в селениях Ахмета, Матани, Марелиси и др. превосходно удаются столовые вина европейского типа. Здесь же получается тонкий виноматериал из сорта Ркацители и Мцване.

Нижняя зона (350—560 м над ур. м.) дает качественные и обычные виноматериалы, преимущественно в местной оправе.

Наилучшие перспективы в данном микрорайоне имеет производство белых вин европейского типа и полусладких вин сорта Мцване, но наряду с этим целесообразно сохранить и выделку вин местного оформления.

Икалтойский микрорайон расположен на юго-восток от Ахметского микрорайона, между речками Ахшанисрике и Турдо. В него входят селения Ахшани, Ахшнисвелеби, Хорхели, Алаверды, Чабиниани, Арашенда, Ожо, Когото, Земоходашени, Чарекаули, Ацкури, Икалто и Руиспири. По характеру получаемой продукции он резко отличается как от прочих микрорайонов правобережья Алазанской долины, так и от соседних районов. Здесь преобладает производство тонких малоэкстрактивных и очень легких кахетинских вин. Эти вина вырабатываются в верхней зоне (600—780 м над ур. м.) дающей также качественный столовый виноматериал из сортов Алиготе, Ркацители, Хихви и Мцване.

Средняя зона (400—600 м над ур. м.) отличается качественными белыми и красными винами обоих типов, среди которых особенно выделяется тонкое «Мцване» из с. Руиспири, красные прославленные вина сорта Саперави с Земоходашени. Местное вино «Беребисзвари».



Рис. 35. Винавод Хирва

Нижнюю (350—450 м над ур. м.) можно ориентировать на изготовление легких качественных вин кахетинского типа.

Высококачественные вина в местной оправе вырабатываются в местностях Артозани, Горгореби, Беребисзвари, Алексеуреби, Надкореби, Имерлантеули, Резикоантеули и Назнантеули.

Общее направление виноделия данного микрорайона — качественные столовые белые и красные вина обоих типов.

Курдгелаурский микрорайон граничит с Икалтойским микрорайоном и расположен от него в юго-восточном направлении, между речками Турдо и Кисисхеви. Виноградники расположены на северо-восточных и восточных склонах Цив-Гомборского хребта, на высоте 400—780 м над ур. м. Этот микрорайон характеризуется высококачественными винами европейского типа, а также мягкими и нежными винами в местной оправе.

Вина европейского оформления лучше всего удаются в верхней зоне (580—780 м над ур. м.), в окрестностях города Телави, в селениях Курдгелаури, Вардисубани, Шалаури и в местностях Кодисцкаро, Самdziри, Беганапша, Тихнари и др.

Опытными данными из сорта Александрюли, Усахелоури и Саперави получают качественные виноматериалы для природно-сладких вин.

Продукция средней зоны (450—580 м над ур. м.) может быть отнесена к качественной продукции обоих типов.

Нижняя зона (400—450 м над ур. м.) дает в основном качественные белые и красные вина кахетинского типа.

Главное направление этого микрорайона — производство высокоценных белых и красных столовых вин европейского и кахетинского типа.

Циандалский микрорайон. Виноградники этого района расположены на высоте от 400 до 680 м над ур. м. между речками Кисисхеви и Цилиантхеви. В этот микрорайон входят села: Циандали, Квемо-Ходашени, Бушети, Ванта, Акура, Шрома и Калаури. Здесь производятся классические вина европейского типа, прославленные далеко за пределами Советского Союза. Лучшая продукция получается в местности Телиани, которая справедливо считается второй родиной этого всемирно распространенного сорта. Телианское Каберне, фигурирующее ныне под маркой «Телиани», является наиболее высокоценным среди красных столовых вин в нашей стране, обладая всеми достоинствами одноименного бордосского вина.

В верхнюю зону этого микрорайона входят виноградные хозяйства, расположенные на северо-восточных склонах Цив-Гомборского хребта,



Рис. 36. Тбилисский коньячный завод

на высоте 590—630 м над ур. м. Здесь изготавливаются в основном марочные белые вина в европейской оправе из винограда Ркацители и Мцване. Лучшие вина этой зоны получаются из виноматериалов местности Насамхари, Сардапис-Звари и Назвреви.

В средней зоне (500—590 м над ур. м.) расположены виноградники селений Цинадали, Бушети, Ванта, Квемоходашени, Акура и др., где удаются как европейские, так и кахетинские вина.

К нижней зоне (450—500 м над уровнем м.) относятся равнинные виноградники, расположенные вблизи Алазани. Они дают ординарные вина обоих типов.

По данным химического анализа и вкусовой оценки вин разных типов, Цинадальский микрорайон заслуженно считается в данное время одним из лучших микрорайонов Кахети для вин европейского типа. Здешние белые и красные вина завоевали общемировую славу. В данном микрорайоне создается основной марочный ассортимент вин Грузии.

Вазисубанский микрорайон расположен на северо-восточных и восточных склонах Цив-Гомборского хребта, на высоте от 330 до 650 м над ур. м.

Верхняя зона между речками Цилинахеви и Черемисхеви включительно по окрестности Шашнани и Вазисубани (550—650 над ур. м) дает в основном качественные белые и красные вина европейского оформления, из которых красные вина «Саперави» относятся к первоклассным маркам вин.

Средняя зона (450—550 м над ур. м.) отличается преобладанием высокоценных красных и белых кахетинских вин. Среди них следует особо отметить продукцию селений Шашнани, Шрома, Вазисубани, в местностях Кикиантуели, Моснауреби, Нарики, Садгомеби, Дедопли-звари, Шавтке, Грдзелицарани, Дзедзеви и др.

Нижнюю зону (330—450 м над ур. м.) составляют равнинные виноградники. Направление этой зоны — производство ординарных столовых вин обоих типов.

Здешние белые и красные вина европейского типа, а также кахетинские характеризуются спиртуозностью и содержательностью, вместе с нежностью и гармоничностью. Преобладающее направление этого мик-

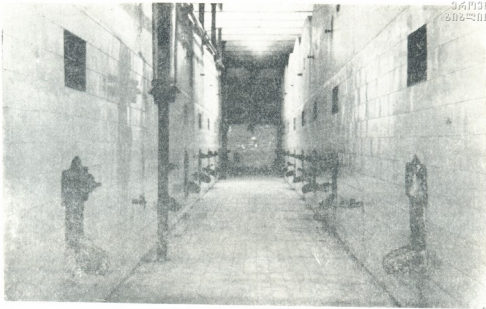


Рис. 37. Цинадальский винзавод. Купажное отделение

рорайона—кахетинские вина, в верхней зоне здесь удаются белые вина европейского типа.

Мукузанский микрорайон расположен на высоте 450 — 600 м над ур. м.

В верхней зоне (450—600 м над ур. м.) обращают на себя внимание хорошо окрашенные, букетистые, мягкие европейские вина из селений Ахашени, Чумлаки, Велисхихе, Зегани и Мукузани. Образцы старых кахетинских вин отдельных лет при оценке получают высокий балл.

Средняя зона (450—500 м над ур. м.) также дает высококачественные вина обоих типов, причем в юго-восточной части лучше удаются вина в местной оправе, особенно «Саперави» в местности Паприсхеви.

Нижняя зона, расположенная непосредственно в бассейне реки Алазани и оросительного канала на высоте примерно 300—400 м над ур. м., характеризуется преобладанием ординарных белых и красных вин кахетинского типа, пригодных также для купажа, с более экстрактивными густоокрашенными виноматериалами. Сравнительная посредственность продукции этой зоны была обусловлена, несомненно, неотрегулированным поливом виноградников.

Основное направление Мукузанского микрорайона — производство красных вин европейского и кахетинского типа и белых европейских вин.

Здесь вина из промышленных сортов винограда характеризуются содержательностью, довольно умеренной спиртуозностью и кислотностью. Вина этого микрорайона имеют большой удельный вес в нашем марочном ассортименте.

Гурджаанский микрорайон расположен на высоте 250—700 м над ур. м.

Виноградники верхней зоны (450—700 м над ур. м.) дают главным образом белые марочные европейские вина из сорта Ркацители, обладающие оригинальными вкусовыми тонами, благодаря сравнительно высо-



Рис. 38. Винодельня шарны Дареджан

кой спиртуозности и экстрактивности. Этим они резко отличаются от однотипной продукции Цинандали и Мукузани.

В средней зоне (350—450 м над ур. м.) этого микрорайона, включающей виноградные хозяйства селений Гурджаани, Котехи, Веджини, Бакурцихе и др., готовятся типичные кахетинские вина—мощные, густые, жгучие, интенсивноокрашенные, с сильным своеобразным ароматом.

В низменной части этого микрорайона большинство виноградников расположено ниже Алазанского канала, на высоте 250—350 м над ур. м., в поливной зоне. В этой зоне получают виноматериалы, нехарактерные для продукции местного типа и лишь пригодные для выделки ординарных вин.

По данным анализа и органолептическим свойствам этих вин видно, что Гурджаанский микрорайон дает вино высокого качества как кахетинского, так и европейского типа, среди которых особенно выделяются белые вина. Здешние белые вина не уступают винам соседних микрорайонов, они характеризуются темно-чайным цветом и приятным фруктовым вкусом.

Карданахский микрорайон расположен на высоте 350—750 м над ур. м. В этом микрорайоне создана слава кахетинскому типу вина. Проф. К. В. Модебадзе справедливо называет вина Карданахи «гордостью и прелестью Кахети». Они отличаются исключительной мощностью и энергией, очень интенсивной окраской (отсюда местное название «шави гвино» — «черное вино»), высокой экстрактивностью и спиртуозностью, снискавшей им эпитеты «горози» или «магари», означающие в переводе с грузинского языка «крепкий». В этом же микрорайоне изготавливаются лучшие в Грузии десертные вина типа портвейна и мадеры. До последнего времени здесь выпускалось оригинальное медово-сладкое марочное вино «Хихви» из сорта винограда того же названия.

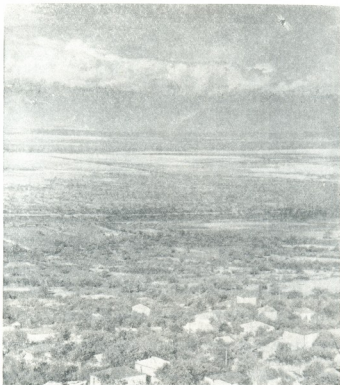


Рис. 39. Общий вид Карданахского микрорайона

Верхняя зона виноградарства расположена между селениями Бакурцихе и Вакири, примерно на высоте 450—700 м над ур. м. Наиболее прославленные красные вина кахетинского типа получаются в местности Ахозэби. В некоторые годы они сохраняют приятный сладковатый вкус, роднящий их с кварельским природно-сладким вином «Кииндзмараули». Белые вина кахетинского типа лучше всего удаются в местности Царапи.

Средняя зона охватывает виноградники, расположенные на высоте 350—450 м над ур. м. В этой зоне получают классические вина кахетинского типа. Особо нужно отметить красные вина местности Ахоеби, они отличаются исключительно сильным и приятным букетом, яркой окраской и редкостной гармонией во вкусе. Виноматериалы безусловно играют роль облагораживателя красных марочных грузинских вин.

Местность Царапи славится лучшими в Кахети винами, приготовленными из сортов винограда Ркацители и Мцване по традиционной кахетинской технологии. Вина этой местности, особо выдержанные обладают красивой окраской, сложным тонким букетом и замечательной гармонией вкусовых свойств.

В нижней зоне виноградники расположены на высоте 250—350 м над ур. м. Белые и красные вина этой зоны значительно уступают по своим качествам продукции верхней и средней зоны.



საქართველოს
რესპუბლიკის
საქართველოს
საქართველოს

Карданахский микрорайон можно считать классическим традиционного кахетинского виноделия.

Сакобский микрорайон. Виноградные хозяйства этого микрорайона расположены к юго-востоку от Карданахского микрорайона, в непосредственной близости от Алазани и ее канала на высоте от 300 до 500 м над ур. м. В него входят селения Сакобо, Вакири, Машнари, Бодбисхеви и Цнори. Большинство виноградников орошается. Лучшие вина дают местности Карбулакеби и Чианткисболоэби. Эти вина обладают высокой спиртуозностью, но в них отсутствует гармония, присущая однотипным карданахским винам. Местности Карбулакеби и Чианткисболоэби, как и другие участки качественного виноделия, относятся к верхней зоне. В низменной же части данного микрорайона продукция характеризуется ординарными свойствами.

Вина Сакобского микрорайона характеризуются как высокоалкогольные, экстрактивные, мощные, богатые содержанием дубильных веществ.

Тибаанский микрорайон занимает крайнюю юго-восточную часть Кахети. Виноградники в основном расположены на слабо покатых склонах Цив-Гомборского хребта, обращенных к Кахетинской равнине.

Верхняя зона виноградарства охватывает полосу, простирающуюся над Алазанским каналом на высоте, примерно 300—350 м над ур. м. Здесь получаются высококачественные кахетинские вина с оригинальными, ясно выраженными мадерными тонами. Особенно отличаются в этом отношении селения Тибаани, Мачхаани, Дзвелианага и Гумбати, создавшие свою особую марку. Весьма перспективны также виномастеры этого микрорайона для производства десертных вин.

Нижняя зона (250—300 м над ур. м.) специализируется на производство ординарных крепких вин типа портвейна и мадеры. Столовые вина кахетинского типа получают ординарного качества и намного уступают винам других районов Кахети.

Вина Тибаанского микрорайона можно охарактеризовать как полные, экстрактивные вина. Данный район считается по сравнению с Карданахским микрорайоном, классическим по выработке вина как кахетинского, так и крепких. Во вкусе этих вин преобладают специфические свойства мадерных тонов, что, по утверждению некоторых специалистов, облагораживает конечный продукт.

Бодбе-Магаройский микрорайон. Виноградные хозяйства этого микрорайона занимают наиболее возвышенную часть Кахети, ее нагорную часть, расположенную на высоте от 500 до 900 м над ур. м. В селениях Бодбе и Бодбе-Магаро получаются отличные вина европейского типа, нежные, умеренно кислые, гармоничные. Наиболее перспективными следует считать сорта Ркацители и Алиготе. Этот микрорайон можно отнести к числу районов перспективных в отношении качественного виноделия, несмотря на отмеченную выше незначительную площадь виноградных насаждений в настоящее время.

Левобережье реки Алазани (гама-Мхаре) охватывает восемь виноградно-винодельческих микрорайонов, расположенных в пределах Кварельского, Лагодехского и, частично, Ахметского и Телавского административных районов. Основная масса виноградников занимает мощные юго-западные и юго-восточные склоны отрогов Главного Кавказского хребта на высоте от 300 до 600 м над ур. моря.

Благодаря большой мягкости климата этого микрорайона здесь получают вина отличные по своему общему характеру от продукции



16.01.2020
09:10:33

правобережья; они, как правило, менее экстрактивны, более нежны, бархатисты и развивают тонкий букет в старости.

По составу и свойствам получаемых вин и виноматериалов этот микрорайон можно разделить на следующие микрорайоны.

Панкисское ущелье расположено в крайней северо-западной части Внутренней Кахети, на высоте от 450 (с. Биркиани) до 800 м над ур. м. (с. Матани), простираясь на 15 км вдоль р. Алазани. О древности виноделия этого микрорайона свидетельствуют многочисленные памятники материальной культуры, а также литературно-исторические источники.

Исследованиями И. Пейкришвили установлено, что район Панкисского ущелья дает качественный материал для шампанского и белых вин европейского типа.

Белые кахетинские вина можно характеризовать, как легкие, менее спиртуозные, более свежие, менее экстрактивные.

Алванский микрорайон занимает северо-западную часть Кахети, простираясь по южным и юго-западным склонам отрогов Главного Кавказского хребта. В него входят села Земо-Алвани, Квемо-Алвани, Хорбалло, Пичховани, Аргохи и Бабанеури.

Верхняя зона виноградарства расположена на высоте от 400 до 560 м над ур. м. Основными сортами винограда в этой зоне являются: Ркацители, Саперави, Мцване и Каберне. Вина верхней зоны из-за чрезмерных поливов малосодержательны и пригодны лишь для купажей. Опытные образцы Ркацители и Каберне дали вполне доброкачественные вина в европейском оформлении. Это говорит в пользу того, что при умеренном поливе можно будет получать качественные виноматериалы для изготовления тонких и легких вин в европейской оправе.

Нижняя зона расположена в равнинной части микрорайона на высоте примерно 350—400 м над ур. м. Здесь получают обычные слабоградусные вина для коньячных виноматериалов.

Вина Алванского микрорайона характеризуются как слабо спиртуозные, менее гармоничные и несколько более низкие по качеству, чем вина других основных микрорайонов Кахети.

Напареульский микрорайон расположен между р. Стори и сел. Шакриани и является продолжением Алванского микрорайона в юго-восточном направлении. Здесь производятся знаменитые вина европейского типа, до последнего времени фигурировавшие под марочным наименованием «Напареули». В состав этого микрорайона входят виноградные хозяйства сел: Напареули, Саниоре, Артана, Пшавели, Лалискури, Джугаани и Шакриани.

В верхней зоне селения (Саниоре, Джугаани, Санавардо и Артана), расположенной выше р. Лопота, на высоте 480—650 м над ур. м. получают высококачественные белые и красные вина европейского типа, отличающиеся тонким букетом и гармонией вкусовых оттенков. Лучшие образцы вин дает местность Санавардо.

В нижней зоне этого микрорайона (350—480 м над ур. м.) находится известный совхоз Напареули. Здесь изготавливаются высокоценные, исключительной свежести и нежности вина европейского оформления, а также хорошо окрашенные красные вина, значительно превосходящие однотипную продукцию верхней зоны.

Напареульский микрорайон занимает одно из первых мест среди других высококачественных микрорайонов. Как белые вина этого микрорайона, так и красные европейского типа тонкие, свежие, на вкус гар-

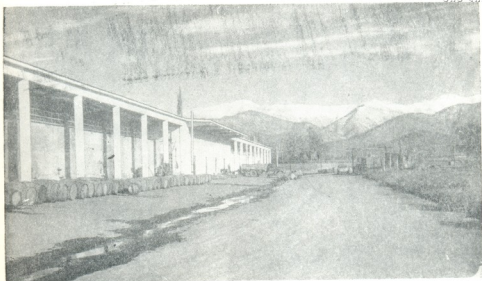


Рис. 40. Напареульский вишавод

моничные, при старении развивают ценный содержательный букет, неоднократно удостоены высокой оценки дегустационных комиссий.

Энисельский микрорайон дает особо тонкие белые вина европейского типа и несравненный по аромату и бархатистой нежности коньячный виноматериал.

Виноградники верхней зоны занимают предгорную полосу выше шоссе Телави—Кварели, простираясь на высоте от 400 до 640 м над ур. м. В состав этой зоны входят селения Алмати, Сабуе и Греми, где изготавливаются одни из лучших в Советском Союзе легкие столовые вина европейского типа, неоднократно удостоенные высокой оценки на ряде ответственных дегустаций. Здесь же производится упомянутый выше марочный коньяк «Энисели» и «Греми».

В нижней зоне (300—400 м над ур. м.) получают в основном также качественные белые и красные вина в европейской оправе.

Кварельский микрорайон один из ценнейших микрорайонов Кахети, издавна славящийся своими редкостными по качеству красными винами. В этих примечательных винах, густых, но негрубых, характерна особая бархатистость, гармоничное сочетание окраски, полнота свежести, энергии и аромата.

Эти вина лучше всего удаются в верхней зоне (400—500 м над ур. м.) в местностях Набагреби, Патмасури и Цоуреби.

Особо следует отметить оригинальное природно-сладкое «Саперави» из местности «Книдзмараули», давно завоевавшее себе почетное место в марочном ассортименте Грузии. В отличие от красных, белые вина больше выигрывают в европейской оправе.

К нижней зоне этого микрорайона (350—400 м над ур. м.) относятся виноградные хозяйства селений Санавардо и Кучатани.

Гавазский микрорайон. Виноградники верхней зоны этого исторически известного микрорайона расположены на высоте 250—500 м над ур. м. Лучшие белые и красные столовые вина европейского типа получают в местностях Цкалтба, Назреви и Сачохуэби.

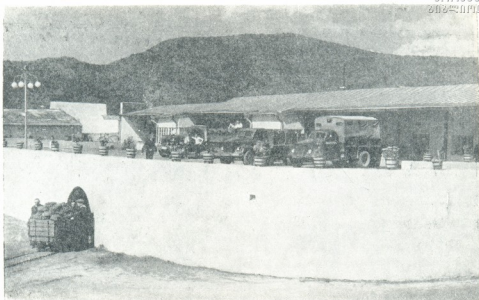


Рис. 41. Кварельский винзавод

В состав нижней зоны входят селения Гавази, Лелиани, Чабукнани и Апени, лежащие на высоте 150—200 м над ур. м. Здесь изготавливаются преимущественно обычные белые столовые вина, пригодные для производства коньяка. Продвижением виноградарства в верхнюю предгорную зону можно заметно повысить качество получаемой продукции и этим восстановить славу исторически известных грузинских вин «Гавазури».

Вардисубанский микрорайон. Виноградники этого микрорайона расположены по склонам отрогов Главного Кавказского хребта на высоте 150—500 м над ур. м. В верхней зоне (250—500 м над ур. м.) вина характеризуются умеренной алкоголичностью и невысокой экстрактивностью, что заставляет отнести их к разряду легких столовых вин европейского типа.

Нижняя зона (150—250 м над ур. м.) дает легкие обычные столовые вина, пригодные также для выкурки коньячных спиртов.

Следует отметить, что качество продукции этого микрорайона можно значительно повысить при условии уничтожения гибридных сортов винограда и замены их высокоценными стандартными промышленными сортами, с одной стороны, и улучшения системы поливов, с другой.

Вина вардисубанского микрорайона характеризуются средним содержанием спирта.

Лагодехский микрорайон занимает крайнюю юго-восточную часть Кахети.

Виноградники расположены в основном по южным и юго-западным склонам отрогов Главного Кавказского хребта на высоте 240—500 м над ур. м. Наиболее крупные виноградные хозяйства находятся в селениях Шрома, Гургениани, Цодна, Цоднискари, Буденовка и др.

Из виноградных лоз наибольшее распространение имеют Ркацители и некоторые имеретинские сорта, не проявляющие здесь своих ценных природных качеств. Однако, верхняя зона в некоторые годы дает хо-



Рис. 42. Напареудский винзавод

роший материал для легких вин европейского типа. Следует полагать, что внедрение в местный ассортимент лоз Ркацители, Саперави и Мцване значительно повысило бы качество продукции этой зоны.

В нижней части микрорайона получают преимущественно коньячные виноматериалы из сортов винограда Ркацители, Жгиа и Алиготе, дающие также легкие столовые вина европейского типа.

Гаре-Кахетинский или Уканамхарский микрорайон. По свойствам изготавливаемой винодельческой продукции он может быть разделен на шесть микрорайонов, входящих в состав Сагареджойского административного района. Вина этого микрорайона, особенно манавские, известны с давних пор. По данным историка Кварцани, здесь некогда цвели роскошные виноградные сады грузинских царей.

Виноградники Гаре-Кахети простираются по южным и юго-западным склонам Цив-Гомборского хребта на высоте 480—1000 м над ур. м. Сортовой состав лоз представлен в основном высокоценными местными промышленными сортами Ркацители (свыше 50% площади насаждений), Саперави (около 22%) и Мцване (около 7%); остальная площадь виноградников занята сортами Будешуритетра, Алиготе, Буера и др., наиболее высококачественные вина получают из винограда Мцване.

Гаре-Кахети в целом следует отнести к макрорайонам, где изготавливаются столовые вина европейского типа, хотя местами удаются качественные вина в местной оправе.

Джимитский микрорайон занимает восточную часть Качретского административного района. Виноградники расположены в основном на высоте 650—800 м над ур. м. В этот микрорайон входят селения Джимити, Арашенда, Мелаани и Чалаубани. Получаемые здесь вина отличаются малой экстрактивностью и освежающей кислотностью, что дает основание ориентировать этот микрорайон на производство легких столовых вин европейского типа.

Качретский микрорайон. В состав этого микрорайона вхо-

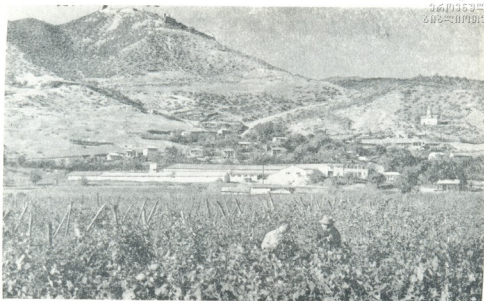


Рис. 43. Вид Манавского совхоза и винозавода.

дят селения Качрети, Махарадзе, Шиблиани и Наниани, расположенные на высоте 600—800 м над ур. м.

В верхней зоне получают столовые вина европейского типа, в средней зоне удаются также отличные кахетинские вина, а в нижней зоне преобладает ординарная продукция.

Вина Качретского микрорайона характеризуются как качественные, с нормальным содержанием спирта, титруемой кислотности и экстрактивных веществ.

Какабетский микрорайон. В состав этого микрорайона входят селения Какабети, Кандаура, Бадиаури и Богдановка. Виноградники в основном расположены на южных и юго-западных склонах Цив-Гомборского хребта, обращенных к Иорской долине на высоте 580—850 м над ур. м.

В верхней зоне получают качественные белые и красные вина европейского типа, а в нижней зоне—ординарные вина.

Манавский микрорайон дает наиболее ценную во всей внешней Кахети винодельческую продукцию. Особенно славятся вина из сорта Мцване, фигурировавшие истари и до последнего времени под марочным наименованием «Манавис Мцване». По нежности, ароматичности и гармонии вкусовых оттенков белые столовые вина селений Манави, Тохлиаури, Чаиури и Бурдиани почти не имеют себе равных в Кахети среди однотипных вин в европейской оправе.

Сагареджойский микрорайон. Виноградные хозяйства этого микрорайона расположены на южных и юго-западных склонах Цив-Гомборского хребта, на высоте 600—900 м над ур. м. Наиболее крупные селения—Сагареджо, Георгицминда, Ниоцминда и Антоки.

В большинстве виноградников практикуется искусственное орошение. В верхней зоне получается качественный материал для столовых белых и красных вин в европейском оформлении.

Химические данные разных типов вин Кахети дают полное представление о характеристике разных типов края (см. таб. II).

Химический состав разных типов вин Нахети

Тип вина	Вариационные элементы	Удельн. вес при 20°С	Спирт (в 00. %)	г/л								
				Легучая кислота	Экстракт-линьность	Лигнуловая кислота	Янновая кислота	Сахар	Танин	Лигнерин	Зода	Щелоч-ность зода
Белое кахетинск.	Число определений	990	1064	4049	4054	937	800	747	4046	220	826	817
	Максимум	4,0011	14,9	2,23	47,28	11,55	4,88	11,9	5,51	9,97	5,29	8,63
	Минимум	0,9874	7,5	0,22	18,64	2,48	0,9	0,112	0,663	4,0	1,41	1,93
	Средне-ариф. М	0,9944	11,88	0,66	22,73	4,96	1,83	0,79	2,64	6,15	3,42	3,77
	Основное отклонение σ %	0,000-03	0,8935	2,059	0,622	0,622	0,4472	0,2585	0,4472	0,8325	0,7998	0,7349
	Вариацион. коэф. v %	0,081	7,52	10,91	9,06	12,51	11,81	32,8	13,51	12,36	19,9	19,9
	Ошибка средн. ариф. α %	0,002-9	0,231	0,337	0,278	0,801	0,801	0,418	11,98	6,523	0,914	0,432
Белое европейское	Число определений	562	741	692	457	710	526	459	715	81	594	497
	Максимум	4,006	15,4	2,60	78,480	12,10	9,15	8,10	0,71	9,56	3,80	6,87
	Минимум	0,9861	8,0	0,23	11,088	5,45	0,63	0,044	0,13	3,03	1,29	2,24
	Средне-ариф. М	0,9914	11,52	0,58 ^h	19,98	6,65	2,58	0,88	0,99	6,195	1,69	2,68
	Основное отклонение σ %	0,00344	0,572	0,1296	2,30	0,559	0,5491	0,7416	0,1841	0,693	0,2598	0,869
	Вариацион. коэф. v %	0,3430	4,95	22,02	11,5	8,41	21,22	49,5	10,25	10,03	15,35	33,7
	Ошибка средн. ариф. α %	0,00161	0,161	0,84	0,54	0,341	0,929	2,75	1,8	1,092	0,632	1,45
Красное кахетинское	Число определений	314	404	310	355	376	344	299	782	108	340	331
	Максимум	4,0174	14,6	1,95	46,54	9,7	6,60	5,40	7,98	10,89	6,28	8,70
	Минимум	0,9901	9,0	0,31	15,23	3,29	0,61	0,21	0,95	1,50	2,72	2,5
	Средне-ариф. М	0,9969	12,46	0,745	25,49	5,98	2,92	1,19	3,49	5,53	2,78	4,59
	Основное отклонение σ %	0,00262	0,9275	0,1789	4,215	1,039	1,682	1,261	0,6-9	1,133	0,3889	1,0908
	Вариацион. коэф. v %	0,2626	7,45	24,01	16,52	17,4	27,6	61,8	19,6	20,43	14,0	23,82
	Ошибка средн. ариф. α %	0,00015	0,263	1,37	0,879	0,9	3,12	4,76	0,9880	1,975	0,76	1,325
Красное европейское	Число определений	460	478	468	483	485	404	102	175	42	155	144
	Максимум	4,0051	13,9	1,73	46,51	9,90	3,44	5,40	5,70	9,70	9,79	6,14
	Минимум	0,9856	8,6	0,18	11,29	3,97	0,4	0,18	2,12	3,01	3,04	0,49
	Средне-ариф. М	0,9952	11,91	0,695	27,86	6,43	2,04	1,18	2,77	7,26	2,58	3,46
	Основное отклонение σ %	0,001601	0,566	0,1889	0,5861	0,5861	0,2567	1,469	0,831	0,978	0,2114	0,995
	Вариацион. коэф. v %	0,162	4,74	27,4	8,59	0,15	12,6	60,2	30,0	12,35	8,17	28,7
	Ошибка средн. ариф. α %	0,00127	0,353	2,07	0,635	0,61	1,23	6,68	2,27	1,91	0,658	2,39

СТАРАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ВИН КАХЕТИНСКОГО ТИПА

Сбор винограда проводится в конце сентября и в первой половине октября. Поздняя уборка считается благоприятной для качества продукта. Степень зрелости винограда в основном определяется по цвету и вкусу ягод. Сортировка урожая производится по степени зрелости ягод. В зависимости от того, какое вино предполагается изготовить, время сбора устанавливается с учетом соотношения сахара и кислотности, иначе говоря, в соответствии с технической зрелостью винограда.

Виноград собирается в хорошую погоду. Сборщики винограда помещают виноград в специальные корзины «калати». В этих корзинах он переносится в специальные корзины большей емкости — «годори», последние погружаются на арбы, перевозят в особое помещение — «марани» (винодельня) и для переработки помещают в специальную давяльню — «нави» или «сацнахели».

«Марани» представляют собой специальную каменную постройку с широким входом и маленькими окнами. Внутри этого здания помещается давяльня, сделанная из цельного дерева, выдолбленного внутри. Дно этой давяльни устилается плетенкой или специальным растением «гвмира». Снизу у «нави» находится отверстие для приема сусла и распределения его по кувшинам для брожения.

В помещении «марани» в землю зарывают особо выжженные глиняные кувшины, в которых подвергается брожению виноградный сок и выдерживается готовое вино. Емкость этих кувшинов сильно варьирует: от 5 до 800 дкл.

Виноград раздавливают в «сацнахели» или «нави». Выдавленный виноградный сок «ткбили» помещается в специальный приемник «тагари» и отсюда распределяется для брожения в кувшины.

Коэффициент пополнения кувшинов 0,8. Туда же добавляют выжимки «чача», для белых вин все количество выжимок, а для изготовления красных вин кладут также всю выжимку. Содержимое в кувшинах хорошо перемешивают специальной мешалкой и оставляют для процесса бурного брожения. Брожение продолжается 7—10 дней, в зависимости от погоды и качества сусла. Перемешивание бродящей массы производится три-четыре раза в день. По окончании бурного брожения масса еще раз перемешивается энергично, кувшины наполняются, герметически закрываются каменной крышкой и засыпаются слоем земли.

Красные вина после окончания брожения снимаются с выжимок и отпрессованное вино для дальнейшего хранения помещается в кувшины. Красные вина не выдерживают долго на выжимках потому, что в противном случае резко ухудшается качество продукции, вино становится терпким; кроме того долгое выдерживание на выжимках вредно отражается на оттенке красного вина. Белые же вина оставляют на выжимках до января-февраля и этим намного улучшают качество продукции.

Переливание происходит открыто, при помощи специальной «хелчапи» или «тунги».

При снятии с выжимок вино процеживают через сито или воронку для задерживания зерен и частей виноградной грозди. Отпрессованные выжимки выкуривают на водку «чача».

Правильные периодические переливки не соблюдаются, оклейка не производится. Для быстрого осветления берут хорошие выжимки в количестве двух-трех кг на кувшин, обмывают их вином и помещают в кувшины. Выжимки, осаждающаяся на дно, механически увлекают за собой

13
12
28
8
28

плавающие в вине нерастворимые частицы, отчего жидкость осветляется. Для осветления иногда применяется рыбий клей и желатин.

Из приведенного выше обзора видно, что почти половина из двадцати пяти микрорайонов виноделия Кахети может поставлять качественные материалы для приготовления натуральных столовых вин по традиционным местным принципам технологии. Как известно, этот оригинальный тип вина уже давно завоевал себе признание далеко за пределами Закавказья.

Несмотря на этот неоспоримый факт, до сего времени наблюдается недооценка местного типа вина со стороны некоторых хозяйственников-виноделов, склонных к излишней «европеизации» местной продукции. Но не следует пренебрегать исторически сложившимися веками местного населения, все более растущей популярностью кахетинских вин у советского потребителя из других областей страны, а также высокоавторитетными отзывами об этих винах видных специалистов-виноделов, знатоков продукции Кахети.

Приведем некоторые из этих отзывов в подтверждение нашей точки зрения о необходимости расширения производства вин в местном оформлении.

«Нужно сказать, что несмотря на свою большую терпкость, вина эти не производят впечатления грубых вин, пьются легко, дают живое веселое настроение и не утомляют организм».

Старые кахетинские вина, хорошо сохранные, отличаются при этом каким-то особым благородством и тонкостью вкуса» (М. А. Ховренко).

«Вина кахетинского типа при своей большой терпкости благодаря брожению и хранению на выжимках во вкопанных в землю кувшинах имеют отличный выраженный аромат винограда, из которого они делаются» (Г. И. Гоголь-Яновский).

«Вина кахетинского типа широко распространены в Закавказье и имеют своих ценителей в других районах нашего Союза. Они удивительно гармонируют с жирной и острой пищей южного населения, и привыкший к этим винам житель Закавказья отрицательно относится к винам, выделанным европейским способом».

«Вина кахетинского типа имеют полное право на существование наряду с другими качественными винами Грузии. Нельзя признать правильной существовавшую в бывшем удельном ведомстве тенденцию изжить местный способ приготовления вин, заменив его европейским, и надо всецело приветствовать стремление Самтреста Грузии не только сохранить, но и расширить производство кахетинских вин, внося культурные методы в кустарное изготовление этих вин местным населением» (М. А. Герасимов). А. А. Егоров, проработавший в Грузии 26 лет, дает следующую оценку винам, изготовленным местным способом: «В общем кахетинские вина очень экстрактивны, содержательны, энергичны. В молодости в них ни мягкости, ни нежности, пожалуй, отсутствует и тонкость, но в лучших их образцах чувствуется мощь, энергия и скрытая возможность при выдержке дать вина, оригинальные по своему типу, не лишенные своеобразной прелести».

К отмеченным выше достоинствам кахетинских вин следует добавить их повышенную витаминность, высокое содержание танина, а с экономической точки зрения—значительно меньшие производственные потери в связи с сокращенным сроком выдержки.

ВИНА КАРТЛИ

Картли занимает обширную часть Восточной Грузии (28.100 кв. км), расположенную между $42^{\circ}55'$ с. ш. и $43^{\circ}35'$ — $44^{\circ}45'$ в. д. от меридиана Гринвича. Границами Картли служат: с севера—Главный Кавказский хребет, с запада—Лихский хребет; с юго-запада она граничит с Турцией, с юга—с Армянской ССР, с юго-востока—с Азербайджаном, с востока—с Кахети.

По своему рельефу Картли представляет постепенный спуск отрогов Главного Кавказского хребта, переходящих в равнины, из которых главное хозяйственное значение имеют Мухранская и Горийская равнины, где размещены основные зоны виноградарства. Горийская равнина расположена в среднем на высоте 750 м над ур. м., а Мухранская — на высоте около 560—600 м.

Основной водной артерией края является р. Кура с многочисленными притоками, стекающими с Главного Кавказского и Триалетского хребтов и образующими множество ущелий, столь характерных для рельефа этой части Грузинской ССР.

Климат Картли отличается сухим и жарким летом, с недостатками влаги для покрытия испарений. Это вызывает необходимость в почти повсеместном искусственном орошении виноградников.

Следует отметить характерную для Картли суровость зимы, в некоторые годы температура воздуха падает до -25°C и ниже.

Из метеорологических невзгод, пагубно влияющих на культуру винограда, наибольшее значение имеют осенние и весенние заморозки. Характерна также высокая интенсивность ветров в продолжение почти всего года.

В зоне Лихского хребта климат мягче, осадков выпадает значительно больше, чем обусловлено непосредственной близостью Западной Грузии. Обратная картина наблюдается в Месхети, где преобладают зоны умеренно-холодные, особенно в высокогорных районах.

Почвенный покров виноградных районов Картли характеризуется преобладанием типов и структур почв, вполне пригодных и местами весьма благоприятных для культуры винограда.

В верхней полосе предгорий центральной части Главного Кавказского хребта (Верхняя Картли, Юго-Осетия), а также Месхети преобладают коричневые лесные почвы. В этой же полосе, в местах залегания сильно известковых пород, значительно распространены и перегнойно-карбонатные почвы.

В нижней части предгорий большое место занимают черно-земовидные и серо-коричневые почвы, дающие в поливных условиях отлич-



ный шампанский виноматериал (особенно в западной и средней Юго-Осетии и в некоторых районах Месхети).

В долинах многочисленных рек Картли преобладающее значение для виноградарства имеют аллювиально-карбонатные и песчано-гравелистые почвы всех структурных разностей. Это в первую очередь относится к основным земельным массивам края—Горийской и Мухранской равнинам, отличающимся также обилием лессовидных глинистых наносов вдоль Куры.

Сурамская равнина характеризуется преобладанием аллювиально-карбонатных почв и серо-коричневых разностей, сменяющихся по склонам хребта коричневыми лесными почвами.

В ряде районов, непосредственно прилегающих к р. Куре (например, Дигоми, Авчала), наибольшее распространение имеют серо-коричневые почвы.

Марнеульская равнина, расположенная в Нижней Картли (Квемо-Картли), по правому берегу р. Куры, отличается преобладанием каштановых почв и близких к ним серо-коричневых и коричневых почв. В долине р. Машаверы почвенный покров представлен песчано-галечным и валунно-галечными наносами, а также темнокаштановыми и аллювиально-карбонатными почвами.

Общая площадь виноградников Картли на 1 января 1961 г. составляла 16981 га. Преобладающая часть их сосредоточена в административных районах (Квемо-Картли и Шуа-Картли).

Распределение общей площади виноградников Картли на 1 января 1961 г. по отдельным административным районам показано в таблице 12.

Основными сортами виноградной лозы, культивируемыми в Картли, являются следующие (в уплотненном варианте):

С о р т	Площадь виноградников в га)	% общей площади
Рвацители	4364,0	27,3
Чинури	1631,0	10,02
Горули-Мпване	912,0	5,7
Алиготе	560,0	3,7
Саперави	304,0	1,2
Пино	184,0	1,1

В отношении объема и качества продукции Картли является одним из важнейших районов Грузии, а как центр крупного промышленного производства занимает первое место.

Здесь сосредоточены основные виноградо-винодельческие предприятия и хозяйства республики—Мухранский, Агаянский, Цриохский, Болнисский, Куларский, Алгетский, Дигомский совхозы, коньячный комбинат, ряд заводов марочных вин и др., в том числе крупнейший в стране Тбилисский шампанский винзавод союзного значения.

По характеру получаемой продукции Картли следует отнести к зонам производства классических столовых вин европейского типа и шампанского. Наряду с винами этих двух категорий, в большом объеме готовятся также исторически прославленные природно-игристые вина (Атенури) и высококачественный коньяк.



საქართველოს
ენციკლოპედია

Картли принадлежит к древнейшим виноградо-винодельческим районам Грузии, что подтверждается многочисленными археологическими раскопками (Триалети, Армази, Багинети, Самтавро, Икорта, Нули и др.), а также литературными данными (Ксенофонт, Страбон, Броссе, Шарден, Гамба, Вахушти, Дюбуа-Монпери и др.). По свидетельству Страбона (II в. до н. э.), древний Горзень (Гори) поражал изобилием винограда. Широкое развитие этой отрасли сельского хозяйства подтверждает также Б. Р. Ломинадзе в своей работе. Знаменитый грузинский географ Вахушти, подробно описывая состояние местного виноградарства и виноделия, особенно выделяет атенские вина и продукцию местностей от Гори до Свери (Юго-Осетия), отличающуюся тонкостью и свежестью: «вина приятные для питья». Известный винодел Л. Е. Джорджадзе отмечает, что каспские и атенские вина особенно ценились при дворе грузинских царей. Крупный ученый В. М. Петриашвили считал Картли краем высококачественных тонких вин. В одном из ранних руководств по виноградарству, принадлежащем перу И. Циамдзвривили, содержится описание лозы необычайных размеров (в Каспском районе сел. Метехи), приносившей сказочно высокий урожай—до 700 дкл вина. В этой же работе автор с особой похвалой отзывается о винах селений Хидистави, Атени, Метехи, Мухрани, Одзиси и др.

Основоположником рационального промышленного виноделия в Картли следует считать И. К. Багратион-Мухранского, создавшего образцовое хозяйство в своем имении (Мухрани). Выпускавшиеся им вина (столовые европейского и местного типа, а также шампанское) в местном оформлении отличались высокой крепостью благодаря позднему сбору урожая, превосходя кахетинские вина. Большие заслуги в области виноделия имеют также Д. З. Сараджишвили, П. Г. Кандуралов, Г. М. Чивадзе и др.

Позднейшая оценка картлийских вин содержится в трудах Балласа, Квариани, Мачабели, Модебадзе, Чолокашвили и др. Вопросы микрорайонирования виноделия Юго-Осетии посвящены специальные работы Сирбиладзе, Гелашвили, Беридзе.

В настоящее время в Картли производятся в основном вина местного и европейского типа, шампанское (основной центр производства в республике), крепкие вина, природно-игристые, коньячный материал и виноградный сок.

Необходимо подчеркнуть, что картлийский виноградо-винодельческий массив (особенно некоторые районы Шуа-Картли), явно недооценивается. В новом марочном ассортименте Грузии он представлен только одной маркой—«Мухранули № 9», приготовляемый из сорта винограда Алиготе, между тем как наиболее распространенные и прославленные вина из местных сортов Чинури и Горули-Мцване, в особенности природно-игристое «Атенури», оказались исключенными из стандартного марочного ассортимента. Можно с полным основанием утверждать, что Картли уже сейчас является ценнейшим краем в отношении белых и легких красных столовых вин европейского оформления, что неопровержимо доказывается приведенными ниже данными многолетних исследований.

По характеру получаемой продукции Картли следует разделить на три макрорайона: верхнюю зону (Месхети), среднюю зону (Шуа-Картли) и нижнюю зону (Квемо-Картли).

Несмотря на заметные различия в свойствах вин верхней зоны, мы сочли нецелесообразным подразделять ее на микрорайоны в связи с

Сводная таблица площадей изюмовых виноградников по зонам производства специализации с/х и административных районов Картли Гruz. ССР

Административные районы	Наличие на 1/1-1961 г.						Закладки 1961-1965 г.г.						Всего на 1/1-1966 г.					
	Совхозы и пр.		Колхозы		Колхозы-ки и проч. группы населения		Совхозы и пр. орган.		Колхозы		Колхозы-ки и пр. группы населен.		Совхозы и пр. орган.		Колхозы		Колхозы-ки и пр. орган.	
	Итого	Колхозы	Итого	Колхозы	Итого	Колхозы	Итого	Колхозы	Итого	Колхозы	Итого	Колхозы	Итого	Колхозы	Итого	Колхозы	Итого	Колхозы
1. Самгорский	4167	546	327	2010	1460	—	1460	—	—	1460	—	1460	—	—	1460	—	1460	—
2. Михетский	527	680	463	1670	250	—	250	—	—	250	—	250	—	—	250	—	250	—
3. Марнеульский	363	529	266	1158	2020	550	2020	550	550	2020	550	2020	550	550	2020	550	2020	550
4. Бозинский	126	4395	445	1966	1000	442	1000	442	442	1000	442	1000	442	442	1000	442	1000	442
5. Тетрикарыйский	—	280	62	342	100	290	100	290	290	342	342	342	342	342	342	342	342	342
6. Душетский	—	279	99	378	—	180	—	180	180	378	378	378	378	378	378	378	378	378
7. Тшонетский	—	5	—	5	—	—	—	—	—	5	5	5	5	5	5	5	5	5
8. Казбеский	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
9. Джавский	—	3	5	8	—	—	—	—	—	8	8	8	8	8	8	8	8	8
10. Ленингорский	—	203	72	275	—	233	—	233	233	275	275	275	275	275	275	275	275	275
11. Хашурский	171	340	524	1035	590	750	590	750	750	1035	1035	1035	1035	1035	1035	1035	1035	1035
12. Карельский	30	256	689	975	—	600	—	600	600	975	975	975	975	975	975	975	975	975
13. Горийский	23	1133	1379	2528	410	1170	410	1170	1170	2528	2528	2528	2528	2528	2528	2528	2528	2528
14. Каспский	795	595	807	2197	975	300	975	300	300	2197	2197	2197	2197	2197	2197	2197	2197	2197
15. Цхинвалский	39	304	225	568	200	346	200	346	346	568	568	568	568	568	568	568	568	568
16. Знаурский	—	250	287	537	—	285	—	285	285	537	537	537	537	537	537	537	537	537
17. Ахалкальский	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
18. Богдановский	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
19. Цалкский	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20. Дманисский	—	44	6	47	—	—	—	—	—	47	47	47	47	47	47	47	47	47
21. Ахалцхский	73	147	50	270	—	—	—	—	—	270	270	270	270	270	270	270	270	270
22. Боржомский	—	3	9	12	—	—	—	—	—	12	12	12	12	12	12	12	12	12
Итого по Картли	3314	6959	5708	45981	7005	5916	7005	5916	5916	45981	45981	45981	45981	45981	45981	45981	45981	45981
					41216	12875	41216	12875	12875									



незначительной площадью виноградников. Последнее, кстати сказать, объясняется отнюдь не отсутствием благоприятных условий для виноградарства, а является следствием особенно сильных гонений и бедствий, испытанных Месхети в связи с ее пограничным положением. По справедливому замечанию академика И. Джавахишвили, основной причиной упадка виноградарства и виноделия этого некогда цветущего края явилось изгнание большинства грузинского населения в Турцию. В далеком прошлом Месхети по площади виноградников и по количеству вырабатываемого вина занимала видное место среди других винодельческих районов Грузии.

Многочисленные богатые древние исторические памятники, обнаруженные в Месхети, а также найденные в большом количестве инвентарь, глиняные кувшины, прессы, каменные давилки и пр. со всей очевидностью показывают, что виноградарство и виноделие здесь было широко развито.

Замечательный исторический памятник XII века Вардзия хранит в себе богатый материал о виноградарстве и виноделии в этом крае в прошлом, гирлянды виноградных лоз с кистями разнообразных форм и окраски, врытые в землю огромные кувшины для хранения вин, каменные давилки длиной в 2,5 м и др. О распространении виноградников в Месхети, в особенности на террасах, встречаются в виде отдельных кустов культурные сорта виноградной лозы в возрасте свыше ста лет, которые без всякого ухода и формы «Маглари» на дереве хорошо плодоносят и нормально вызревают.

По исследованиям Д. И. Табидзе, эти лозы в основном представляют картлийские сорта: Будешури-тетри, Чинури, Данахарули, Картлис-тетри и др. По некоторым историческим данным, здесь, кроме этих сортов, были распространены Тавцецхла, Тита, Цхенисдзудзу, Мелкуда, Хариствала и др.

Наравне с широким развитием виноградарства, виноделия и других отраслей сельского хозяйства, агротехника и выделка вина стояли здесь на высоком уровне.

Противоэрозийные мероприятия и с этой целью террасирование склонов хорошо были известны здешним земледельцам и применялись ими, о чем свидетельствуют сохранившиеся до сего времени многочисленные обширные террасы с фундаментальными стенами.

В сел. Цира, Ахалцихского района, обнаружена винодельня «марани», очень древнего происхождения, на глубине 3 м под землей, с оборудованной для выделки вина каменными: давилкой, бродильной и прессом. Целый ряд исторических документов также повествует о широком развитии виноградарства у древних обитателей Месхети.

Начиная с XIV века в районах Месхети в результате разрушительных действий различных завоевателей (арабских, монгольских, турецких, персидских и др.) уничтожались как города и деревни, так и культурные насаждения, в частности и виноградники.

В налоговых книгах XVI в. «Пространный реестр Гурджистанского вилайета» отмечено, что месхи платили Турции обильную дань сгущенным виноградным соком «шира». Только селения Толоши и Ота были обложены широй в количестве 1500 ман (ман—2,5 л), и другие селения, например, Уравели—по 500 ман каждое, всего в количестве 133.800 ман. Если учесть, что для приготовления шира требовалось почти втрое больше сырого виноградного сока, то легко представить, какое значительное место занимало виноградарство в народном хозяйстве Месхети.

В XIX в. часть захваченных Турцией территорий — Ахалцихский и



Ахалкалакский уезды, Олтинского и Ардаганского округов были отво-
ваны, но за время 250-летнего господства турок, в связи с насильствен-
ным переселением грузин в районы Турции, виноградарство и виноде-
лие, как отрасли народного хозяйства, перестали уже существовать. По
данным Балласа, в 1895 г. в Ахалцихском уезде числилось только 10
виноградников площадью в 3 десятины, а в Ахалкалакском уезде—3
десятины.

Существенно не улучшилось положение сельского хозяйства, в ча-
стности виноградарства. Некоторые специалисты своими «советами»
дезорентировали население.

Начало восстановления местного виноградарства относится, по су-
ществу, к последним двум десятилетиям, когда были заложены опытные
участки в трех административных районах Месхети (1939 г.) Ин-
ститутом виноградарства и виноделия Грузии.

Несмотря на гористый рельеф края, последний располагает доста-
точным земельным фондом для дальнейшего расширения виноградар-
ства. Целесообразность этого мероприятия подтверждается многочис-
ленными анализами месхетских вин, отмеченных высокой оценкой Цен-
тральной дегустационной комиссии.

Из характеристики образцов опытных вин видно, что продукция
Месхети отличается несколько повышенной, но гармоничной кислотно-
стью, привлекательной светлосоломенной окраской с зеленоватым от-
тенком, умеренной алкоголичностью. Верхняя зона (свыше 1000 м над
ур. м.) дает качественный коньячный материал, а нижняя зона (800—
900 м) — отличный шампанский материал и легкие вина европейского
типа. Особенно следует отметить опытные образцы вин Алиготе, Гору-
ли-Мцване, Хихви, Шапкапито, Чинури и Ркацители.

По характеру получаемой продукции Месхети можно разделить на
следующие микрорайоны:

Ущелье Коблиани. В данном микрорайоне виноградники в
основном расположены на высоте 980—1200 м над ур. м. Главные селе-
ния Леловани, Уде, Арали находятся на правом берегу р. Коблиани, а
на левом—селения Адигени, Смада, Болоджаури, Абастумани, Вархани,
Цира, Хевашени, Бенара и др. В верхней зоне данного микрорайона по-
лучаются высококачественные шампанские виноматериалы, а в нижней—
качественные столовые вина европейского и местного оформления.

Ущелье Поцхови охватывает селения, в основном входящие
в Ахалцихский административный район. Это — Схвилиси, Ахалцихе,
Клде, Вале, Цниси. Главным образом высококачественные вина полу-
чаются в верхней зоне (900—1200 м над ур. м.) данного микрорайона,
превосходно удаются шампанские виноматериалы. Нижняя зона дает
качественные столовые виноматериалы. В данном микрорайоне из сор-
тов Алиготе, Горули-Мцване, Хихви, Чинури и Пино получается тонкий
шампанский виноматериал.

Ущелье р. Куры. Виноградники этого микрорайона расположе-
ны на высоте 950 — 1300 м над ур. м. в следующих селениях: Рустави,
Хизабавра, Саро, Хертвиси, Толоши, Вардзия, Зедавардзия, Ошора и
др., расположенных по левому и правому берегу р. Куры и входящих
в Ахалцихский административный район. Этот микрорайон является
классическим и исторически прославленным виноградно-винодельским
районом, дающим высококачественные столовые и шампанские винома-
териалы.

Вина в среднем содержат спирт в умеренном количестве. Он колеб-



лется от 7,5° до 12,4°, что вполне удовлетворяет кондиционные требования столовых и шампанских виноматериалов.

Титруемая кислотность в некоторых сортах виноградных вин повышенная, характерная для сорта и желательная для типа шампанских вин. Она варьирует от 5,3 до 11,09‰.

Технология вин месхетского типа. В связи с важными технологическими особенностями приготовления белых вин местного типа считают необходимым изложить способы их выделки.

Выделку вина местным способом в Месхети производили следующим образом: виноград собирали при технической зрелости приблизительно в начале октября или в средних числах этого же месяца. Собранный виноград доставляли в винодельни в специальных плетеных корзинах емкостью 50—60 кг.

В винодельне (марани) доставленный виноград помещали в давилню (сацнахели), отверстие для выхода сока герметически закрывали и виноград перерабатывали. Раздробив все ягоды, оставляли массу в таком виде на два-три дня, для придания вину сортового аромата винограда, а затем из отверстия давилни выпускали сок в кувшины. Оставшуюся в давилне мезгу вторично раздробливали, затем собирали отдельно, клали ее на плетеную решетку и для лучшего отжатия сока накладывали тяжесть. После этого мезгу отпрессовывали специальным деревянным прессом. Как самотек, так и прессовое сусло для брожения помещали вместе в бродильные сосуды.

Выжимку отсеивали, отделяли семена и гребни и третью часть кожицы вносили в сусло для брожения. В процессе спиртового брожения два-три раза в день перемешивали сусло. Брожение обычно длилось 8—10 дней. После бурного брожения сосуд наполняли и осветленное вино переливали в кувшины и накрывали специальными крышками. Для герметического закрытия кувшина горлышко сначала закрывали кожей, пропитанной дегтем, сверху накладывали крышку, а потом замазывали глиной и присыпали землей. Вино выдерживалось в кувшинах, но не более одного-двух лет, в течение которых за ним систематически ухаживали.

Выжимки помещали в отдельные кувшины и после выкуривали из них водку.

Шуа-Картлийский микрорайон. Основной зоной виноградарства Картли является средняя ее полоса—Шуа-Картли, охватывающая 15 административных районов республики. Этот макрорайон, в свою очередь, делится на две подзоны—западную (более возвышенную) и восточную.

В первой из них получается продукция, отличающаяся большой точностью, свежестью и необычайной легкостью, что позволяет отнести ее к первоклассному шампанскому материалу. Она производится главным образом в селениях Ташишари, Квишхети, Али, Хведурети, Дзлевисджвари, Морбедаани, Сурами, Эредви, Икоти и др. Здесь же удаются легкие красные вина с интенсивной окраской из сортов Дзвелшави и Шавкапито.

В восточной подзоне, дающей наиболее ценную и перспективную продукцию Картли, получают разнообразные вина—от прославленного, природно-игристого до типичных экстрактивных вин в местной оправе. Сортовой состав лоз этой зоны представлен преимущественно Чинури, Ркаштели, Горули-Мцване, Алиготе и Саперави.

Виноградарство Шуа-Картли сосредоточено в многочисленных ущельях, из которых почти каждое дает своеобразную по своим свой-



ствам винодельческую продукцию. В пределах некоторых из этих районов можно выделить отдельные микрорайоны, различающиеся по типу изготавливаемых вин.

Переходим к подробной характеристике каждого из микрорайонов виноделия Средней Картли.

Арагвское ущелье. Арагвское ущелье занимает крайнюю северо-восточную часть Шуа-Картли. Виноградники расположены на высоте примерно —530—1050 м над ур. м. До распространения филлокеры виноградарство и виноделие были основным занятием местных жителей. Особой славой пользовались вина подвалов И. Чавчавадзе, И. Цинамдзгвришвили и В. А. Старольского.

По характеру получаемой ныне продукции Арагвское ущелье можно разделить на два микрорайона: Сагурамский и Булачаурский.

Сагурамский микрорайон. Основные селения — Сагурамо, Цинамдзгвриантқари, Галавани, Натахтари, Цицамури и Бицменди — расположены на склонах Сагурамского хребта и в долине р. Арагви на высоте 550—750 м над ур. м. Этот район славился в истории своими высококачественными белыми и красными столовыми винами, содержательными, с приятной свежестью и нормальной экстрактивностью.

Основное направление этого микрорайона — производство белых и красных столовых вин европейского типа и местами выработка шампанских материалов из Алиготе и группы Пино. Особенно удается интенсивно окрашенное Саперави, сходное с односортовым вином левобережья Алазани.

Булачаурский микрорайон. Главные селения — Булачаури, Мисакциели, Ахатани, Чопорти, Араниси и Жинвали — расположены на высоте 650—1050 м над ур. м. Виноградники чрезмерно орошаются вследствие избыточных поливов, что своеобразно влияет на качество продукции. Лучшие вина получают из Ркацители и Горули-Мцване. Перспективен сорт Алиготе.

Направление микрорайонов — легкие столовые вина европейского типа и шампанский материал.

Вина Арагвского ущелья умеренно спиртуозные, малоэкстрактивные, повышено-кислотные, на вкус характеризуются тонкостью и легкостью.

Базалетский микрорайон. Виноградарство играет второстепенную роль в экономике местности. Наиболее крупные виноградные хозяйства находятся в селениях Базалети, Чирдиллелиантқари, Кобиантқари, Милахвриантқари и др., расположенных на высоте 950—1040 м над ур. м.

В неполивной зоне удаются высококачественные столовые вина европейского типа и шампанский материал из сортов Ркацители, Алиготе, Чинури и горули-мцване.

Наличие значительного свободного земельного фонда открывает перед этим микрорайоном большие перспективы в смысле развития виноградных хозяйств.

В Базалетском микрорайоне опытные вина были изготовлены только в последние годы. Как видно из данных, эти вина характеризуются легкостью, свежестью, нормальным содержанием экстракта и как по химическому составу, так и по органолептическим свойствам вполне удовлетворяют требованиям, предъявляемым к шампанским и столовым виноматериалам.

Вина данного микрорайона из сортов винограда Ркацители, Горули-Мцване и Чинури европейского типа содержат от 9,85° до 12,0° спирта,



что также характерно для вышеуказанных типов вин. Летучая кислотность содержится в них в нормальном количестве и варьирует между 0,2 и 0,5%, что подтверждает, с одной стороны—качественность продукта, а с другой — нормальный процесс спиртового брожения при изготовлении вин.

Одно из основных достоинств этих вин — повышенная кислотность, что является ценным качеством как для шампанского, так и для коньячных виноматериалов, создающим большие перспективы для развития виноделия в этом микрорайоне.

Мчадисджварский микрорайон расположен на высоте 780—1000 м над ур. моря, по обоим берегам р. Нареквани. Основные селения: Мчадисджвари, Ламуани, Кодисцкаро, Шуахеви, Эбниси и Чилурти. Виноградарство имеет второстепенное значение. Наиболее распространенные сорта лоз — Ркацители, Чинури, Горули-Мцване и Чкапа—самый урожайный картлийский сорт, но низкокачественный из-за чрезмерной водянистости ягод. Перспективен сорт Алиготе.

Вина этого микрорайона отличаются высокими качествами и представляют большой интерес для купажирования с более экстрактивными винами, ввиду их редкостной свежести и нежности.

Виноделие этого микрорайона следует вести в направлении выработки шампанского материала и качественных столовых вин в европейской оправе.

Вина Мчадисджварского микрорайона имеют среднее содержание спирта, среднюю летучую кислотность и экстрактивность.

Вкусовая оценка показывает высококачественность исследуемых вин. Вина и сорта Ркацители сел. Шуахеви получили полный балл.

Предварительные данные дают нам предпосылку к дальнейшей широкой научно-исследовательской работе в этом районе с удалением особого внимания шампанским сортам винограда.

Ксанское ущелье. Ксанское ущелье по территории, а также по развитию виноградарства и качеству винодельческой продукции занимает первое место в Картли. Простираясь на 35 км в длину и 3—10 км в ширину, оно захватывает часть четырех административных районов — Мцхетского, Каспского, Ленингорского и Душетского.

Виноградники расположены на разных высотах — от 550 до 1000 м над ур. м., занимая равнинную часть ущелья и склоны отрогов Главного Кавказского хребта.

Отличаясь весьма благоприятными почвенно-климатическими условиями, Ксанское ущелье издревле было одним из культурных очагов виноградарства и виноделия в Грузии, что подтверждается археологическими раскопками в Ленингори, обнаружившими здесь множество винных сосудов очень древней конструкции, а также каменных давлен необычайно большой емкости.

По свойствам приготавливаемой продукции Ксанское ущелье можно разделить на два микрорайона — Мухранский и Ленингорский.

Мухранский микрорайон. В состав этого наиболее важного в Картли винодельческого микрорайона входят селения: Мухрани, Вазисубани, Дзалиси, Ксвориси, Цилкани, Цихидзири, Агаани, Оками, Церовни и др., расположенные на высоте 560—700 м над ур. м.

Наиболее высококачественные красные вина получают из сортов Саперави и Каберне: эти вина сходны с однотипными кахетинскими. Однако, историческая слава местного виноделия зиждется на белых винах—исключительно тонких и свежих, приготавливаемых из Алиготе, Ркацители и Чинури. Перспективной следует считать группу Пино.

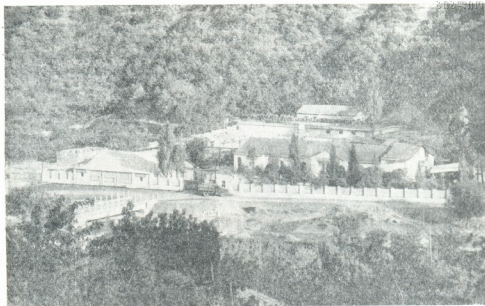


Рис. 44. Атенский винзавод. Главный корпус виноделия

В конце XIX в. Багратион-Мухранский в своем рационально поставленном хозяйстве вырабатывал определенные типы вин, пользовавшиеся заслуженной репутацией как на месте, так и далеко за пределами страны и удостоенные высших наград.

Необходимо отметить, что знаменитые марочные вина имени Багратион-Мухранского отличались высокой крепостью; это следует приписать позднему сбору винограда. Стремление же повысить крепость произошло из желания сохранить местный тип оригинальных вин.

Наиболее тонкую продукцию дает верхняя зона микрорайона. Нижняя же зона, обильно орошаемая перед сбором, поставляет вино среднего качества.

В связи с построением Тез-Окамского и Церованского оросительных каналов большие перспективы имеет развитие виноградарства на предгорьях Церованско-Цлевской предгорной равнины.

Основное направление виноделия района—выделка легких столовых вин европейского типа, высококачественного шампанского материала и частично местных вин в традиционной картлийской оправе.

Из химического состава вин Мухранского микрорайона явствует, что вина разных типов этого микрорайона легкие, свежие, мало экстрактивные и на вкус гармоничные.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ БЕЛЫХ ВИН МЕСТНЫМ СПОСОБОМ

Способ изготовления белых вин местным способом представляет интерес с точки зрения технологии.

Сбор винограда производится в начале октября при сахаристости 18—20% и титруемой кислотности 8—9%. Собранный виноград доставляется на арбах в плетеных корзинах «годори» емкостью 80—100 кг. и

помещается в давяльную. Переработку винограда производят вечером, что способствует в давяльне нагреванию винограда и дальнейшему нормальному процессу спиртового брожения.

Полученный виноградный сок из давяльни по цементным или деревянным жолобам поступает в приемник «тагари» и отсюда распределяется в бродильные кувшины. В них добавляются выжимки в количестве 0,5—1% к весу сусла и энергично перемешиваются. На горлышке кувшина накладывается маленькая плетя и прикрывается виноградными листьями, сверху кладется скрученная толстая плетенка, прикрывается каменной крышкой и засыпается землей. Образующаяся при спиртовом брожении углекислота выходит из отверстия скрученной плети. После окончания спиртового брожения кувшины наполняются, закрываются крышками, которые смазываются глиной и герметически закрываются. Вино обычно снимается с выжимки и переливается в первый раз в конце декабря или в марте. Выдержка вин происходит в редких случаях.

Красные вина готовятся кахетинским способом. Вино снимается с выжимок по окончанию спиртового брожения, длившегося 7—10 дней. В случае прибавления к суслу выжимок в небольшой дозе оно выдерживается на мезге долгое время.

Ленингорский микрорайон занимает северную часть Ксанского ущелья. Главные селения — Ленингори, Икоти, Коринта, Цирколи, Квемо-и Земо-боли, Одзиси, Вашловани и др. Высота расположения микрорайона — 800—1000 м над ур. м. Основные сорта винограда Алиготе, Чинури, Горули-Мцване и Ркацители. Микрорайон делится на две зоны—орошаемую и неорошаемую; в последней получают достаточно легкие и свежие столовые вина и отличный шампанский материал. Продукция поливной зоны характеризуется большей легкостью и свежестью, чем вина неорошаемой зоны.

Лучшие вина получают в селениях Эреди, Цирколи, Одзиси, Икоти, бывших издавна центрами качественного виноделия.

Основной уклон винодельческой промышленности этого микрорайона — изготовление шампанских виноматериалов и белых столовых вин в европейском оформлении. Перспективно производство коньячного материала из сорта Ркацители.

Вина Ленингорского микрорайона, по сравнению с мухранскими, мало спиртуозные, высококислотные и умеренно экстрактивные, вполне удовлетворяющие требованиям столовых и шампанских виноматериалов.

Вина европейского типа данного микрорайона характерны своей легкостью, свежестью, а также малой экстрактивностью.

Лехурское ущелье. Главные селения—Каспи (районный центр), Игоэти, Самтависи, Квемочала, Кеди и др. Виноград культивируется в части ущелья, простирающейся в длину на 15 км и в ширину на 1—3 км. Виноградники расположены на высоте 500—800 м над ур. м. В них преобладают следующие сорта лоз: Чинури, Ркацители, Алиготе, Горули-Мцване и Тавквери.

Вина этого микрорайона были известны с давних времен и высоко ценились при дворе грузинских царей.

В последнее время также планомерно развивается виноградарство в Тирифонской равнине, в селениях Гамдлисцкаро, Рене, Нигоза, Хурвалети, Шашвеби и др., расположенных на высоте 600—800 м над ур. м. Вина характеризуются свежестью, легкостью, достаточным содержанием вкусом и гармоничностью.

Предгорная зона данного района перспективна для шампанского производства и коньячных материалов.

Направление виноделия — выделка тонких вин европейского типа и материала для шампанизации. Высокогорная зона перспективна для коньячного производства.

Межджудское ущелье. В данный микрорайон входят следующие главные селения: Меджврисхеви, Ахалубани, Плависмани, Квешви, расположенные на высоте 650—900 м над ур. м. Основные сорта — Чинури, Алиготе, Ркацители, Горули-Мцване и Тавквери.

Белые вина Межджудского ущелья в европейской оправе не имеют себе равных среди однотипных вин Грузии. Особенно следует выделить вина из селений Меджврисхеви и Плависмани, воспетые в народных песнях.

Как опытные, так и производственные образцы вин этого микрорайона неизменно отличаются сочетанием изумительной нежности во вкусе с тонким роскошным букетом и редкостной светлозеленой окраской.

Лучшие вина получаются из сорта Чинури и Горули-Мцване.

Виноделие этого микрорайона следует ориентировать на производство качественных столовых вин в европейской и местной оправе.

Химические данные, а также вкусовая оценка подтверждают высококачественность вин Межджудского ущелья; они характеризуются нормальной спиртуозностью и экстрактивностью, повышенной титруемой кислотностью и высокой ароматичностью.

Лиахвские ущелья. Лиахвские ущелья — наиболее обширные из ущелий Картли, расположены по берегам рек Большой и Малой Лиахвы. Общая длина обоих ущелий достигает 40—50 км. Многочисленные виноградники разбросаны по равнинным местам и склонам, находящимся на высоте от 600 до 1200 м над ур. моря.

Основные промышленные сорта винограда—Горули-Мцване, Чинури, Алиготе и Шавкапито.

Высокие достоинства вин этого ущелья отмечены географом Вахушти. Он пишет: «От Гори до Свери по сю и ту сторону Лиахви селения фруктово-виноградные, но здешнее вино слабо и кислотное, приятное для питья». В конце прошлого столетия виноматериалы из Тамарашени и Цхинвали вывозились в Варцихе для приготовления шампанского.

По свойствам получаемой продукции Лиахвские ущелья делятся на три микрорайона: Горийский, Цхинвальский и Эредвский.

Горийский микрорайон. Главные селения Хелтубани, Гареджвари, Арашенда, Тинисхиды и др. расположены на высоте 600—700 м над ур. м. Лучшие вина, отличающиеся тонкостью, легкостью и приятной свежестью, получаются в селениях Арашенда и Ахалдаба.

Вкусовая оценка подтверждает качество вин как местного, так и европейского типа; имеются перспективы для выделки шампанских виноматериалов. Вина содержат в умеренном количестве спирт, экстракт и титруемую кислоту.

Цхинвальский микрорайон занимает крайнюю северную часть Лиахвского ущелья, расположенную в пределах Юго-Осетии на высоте 800—1200 м над ур. м. В состав этого микрорайона входят населенные пункты Цхинвали (столица области), Тамарашени, Курта, Осприси, Кехви и др., относящиеся к орошаемой зоне, и селения Диди-Дзардзemi, Патара-Дзардзemi, Кемерти, Миндиантубани, Магалаантубани, Чалисубани и др., принадлежащие к неполивной зоне.

Шампанские виноматериалы этой местности широко использовались предприятиями Ананова и принца Ольденбургского в дореволюционное время.

Из местных сортов винограда особого внимания заслуживает красный сорт Шавкапито, дающий вино редкостной тонкости, очень ценное для купаживания с белыми шампанскими материалами.

Этот микрорайон, обладающий значительным свободным земельным фондом, следует специализировать в направлении производства шампанского, выделки легких столовых вин европейского типа.

По органолептическим данным, вина данного микрорайона легкие, свежие, гармоничные и являются полноценным материалом для столовых и шампанских вин.

Химический анализ этих вин также свидетельствует о перспективности развития столового и шампанского виноделия в данном микрорайоне.

Эредвский микрорайон. Большая часть территории расположена в ущелье р. Малой-Лиахвы, на высоте 850—1200 м над ур. м. Основные селения—Аргвицы, Эредви, Дманиси, Мерети и др. Особо высококачественные вина получают в верхней зоне в селе Эредви, из сортов Шавкапито, Горули-Мцване и Алиготе; в нижней зоне преобладает ординарная продукция.

Направление виноделия Эредвского микрорайона — производство столовых вин в европейском оформлении, выделка шампанского и коньяков.

Вина данного микрорайона как белые, так и красные, характеризуются качеством, в них чувствуется тонкость и гармоничное сочетание составных частей. Особой высококачественностью характеризуются вина сел. Эредви, здесь удаются превосходные материалы для легких и столовых красных и белых вин.

Пронское ущелье. Расположено по обоим берегам р. Проне, на высоте 550—800 м над ур. м. По характеру винодельческой продукции ущелье делится на три зоны.

Верхняя зона охватывает селения Аркнети, Хетагурови, Дидмуха, Нули, Авиеви. В настоящее время местные вина следует отнести к ординарным, но при рациональной постановке дела эта зона может служить поставщиком качественных материалов для выделки легких столовых вин, шампанского и коньяка.

К средней зоне принадлежат селения Двани, Дзлевисджвари, Тахтисзири, Дирби. Особое высококачественное вино получается в местностях Цинубнеби, Накедлареби и Кодисцкароеби.

В нижнюю зону входят селения Урбниси, Руиси, Соголашени, Бебниси, Брети и др., расположенные в равнинной части Пронского ущелья. Перерошение участков избыточными поливными нормами с одной стороны, и наличие в местном ассортименте лоз гибридов прямых производителей—с другой, значительно влияют на качество продукции. Основными производственными сортами являются Горули-Мцване, Чинури, Будешури, Тавквери и др.

Общее направление виноделия Пронского ущелья — изготовление ординарных столовых вин в местной оправе и высококачественного шампанского.

По химическому составу вина Пронского ущелья не отличаются от вин предыдущего микрорайона и дают основание считать данный микрорайон пригодным для шампанского производства и легких столовых вин местного и европейского типа.

Оконес-Пронское ущелье расположено в северо-западной части Шуа-Картли, в Хашурском и Знаурском административных районах. Состав виноградных лоз, произрастающих в этом ущелье, многообразен: основные сорта — Горули-Мцване, Тавквери и Ркацители. По характеру получаемой продукции микрорайон делится на две зоны: Верхняя зона (680—800 м над ур. м.) включает селения Знауркау, Хундисубани, Земо-Окона и Квемо-Окона, Суниси и др. Здесь получают качественные легкие белые вина и шампанские материалы. Нижняя зона, расположенная в низменных частях долины р. Куры и данного ущелья, характеризуется легкой, свежей продукцией.

Чоратхевское ущелье. Виноградники расположены по обеим сторонам р. Чоратхеви на высоте 680—930 м над ур. м. Главные пункты—Ахалисопели, Цихиджвари, Нулеви, Али, Киндзати. Основные промышленные сорта—Горули-Мцване, Чинури, Алиготе и Дзвелшави. Успешно внедряется группа Пино. Изготавливаются обычные столовые вина в местном оформлении и шампанские виноматериалы. Как показывают опытные образцы, этот микрорайон может давать качественную продукцию европейского типа.

Вина данного микрорайона мало экстрактивные, с нормальным содержанием спирта и умеренно кислотные.

Сурамский микрорайон расположен на высоте 700—800 м над ур. м. Главные селения — Сурами, Гвердисубани, Осиаури, Беками, Тезери. При рационализации производства можно рассчитывать на получение доброкачественных белых и красных столовых вин в европейском оформлении, а также коньячных виноматериалов.

Ташискарский микрорайон расположен по склонам Картло-Имеретинского хребта на высоте 680—900 м над ур. м. Основные селения—Ташискар, Квишхети, Лихи и Сативе. Наиболее распространены сорта винограда, дающие качественную продукцию — Дзвелшави, Чинури, Алиготе и Горули-Мцване. Особо высококачественные вина получают в местностях Дзвели-Навенахреби, Чакидулеби и Сильнареби. Есть основания полагать, что сорт Дзвелшави может служить высокоценным материалом для выделки красного шампанского. Белые вина этого микрорайона сходны с лучшими образцами аthenских вин.

Основное направление Ташискарского микрорайона—производство высококачественных столовых вин местного и европейского типа, а также шампанского материала.

В Картли данный микрорайон является одним из перспективных для развития качественного виноделия и шампанского производства. По сравнению с другими картлийскими винами, вина этого микрорайона легкие, высококачественные, а также малоэкстрактивные.

Химические данные также подтверждают перспективность шампанского виноделия и производства легких столовых вин в данном микрорайоне.

Боржомское ущелье расположено на высоте 700—850 м над ур. м. Ввиду недостатка земельной площади, пригодной для виноградарства, последнее играет здесь весьма незначительную роль и не имеет в настоящее время промышленного значения. Наличие курорта всесоюзного значения открывает известные перспективы для культивирования столовых сортов.

Вина данного микрорайона, являющиеся полноценными, должны быть изучены.

Все перечисленные выше микрорайоны относятся к левобережью р. Куры и представляют собой наиболее ценный в Картли виноградо-

винодельческий массив. В отличие от этой подзоны, правобережье Куры характеризуется преобладанием гораздо более узких и гористых ущелий, менее пригодных для культуры винограда, за исключением, разумеется, знаменитого Атенского ущелья.

Рассмотрим основные микрорайоны виноделия правобережной зоны.

Хекордзульское ущелье расположено на высоте 560 — 800 м над ур. м. Главные селения — Дзегви, Сасхори, Квемо-Ничбиси, Хекордзи. Вина этой местности славились с давних времен, что подтверждается литературными данными. Географ Вахушти пишет: «На западе Армаза находится большая башня, на западе этой башни лежит Дзегвское ущелье, здешнее вино и вишни хорошего качества».

В настоящее время виноградарство развито в небольших размерах. Лучшие вина получаются из сортов Ркацители, Горули-Мцване и Алиготе. Этот микрорайон имеет большие перспективы в направлении выделки столовых вин местного и европейского типов.

По данным химического анализа вин данного микрорайона видно, что они мало спиртуозны и экстрактивны.

Кавтисхевское ущелье. Основные селения — Кавтисхеви, Квемо-Хандаки и Земо-Хандаки, Цинарехи, Шуаубани расположены на высоте 600—900 м над ур. моря. Местные вина из сорта Алиготе получили высокую оценку (9,7 балла) республиканской дегустационной комиссии. Отлично удаются легкие вина из сортов Горули-Мцване, Чинури, Саперави и Тавквери.

Необходимо восстановить былую славу вин этого микрорайона, имеющего возможность занять по качеству продукции одно из первых мест в Картли.

Тедзамское ущелье. Главнейшие населенные пункты — Метехи, Цителикалаки, Ниаби, Ахалцихе, Носте расположены на высоте 500—800 м над ур. м. В этой местности получают весьма содержательные белые вина из сортов Чинури, Алиготе и Горули-Мцване.

Верхняя зона дает отличный шампанский материал и легкие, свежие столовые вина. Нижняя зона производит ординарную продукцию.

По химическому составу как столовые вина местного типа, так и шампанские виноматериалы малоспиртуозные, малоэкстрактивные, умеренно кислотные. На вкус свежие, тонкие и гармоничные, при старении развивают ценный приятный букет.

Атенское ущелье. Выдающееся своей живописностью Атенское ущелье образуется р. Тана, сбегаящей с Триалетских гор. Виноградарство и виноделие процветали здесь с древнейших времен. Местные вина имеют многовековую славу.

Известный географ Вахушти отмечает: «А от Дамчхерло до Тбилиси полоса от Куры до Гори плодоносна, кроме риса и хлопчатника, родится всякое зерно, что мы описали, фруктов и виноградников множество, вина здешние превосходные всем картлийским и более всего атенское, которое лучше всех грузинских».

Про эти вина М. Броссе пишет: «Каким нектаром является вино Оджалеши, в особенности молодое, я не знаком с другим вином, кроме Атенского».

Более ценные материалы в данном микрорайоне под названием «Хидистаури» получают из сорта Тавквери.

Для облагораживания качества белых вин истари применялись, кроме сорта Чинури, также Будешури и Мцване.

Микрорайон делится на две зоны.



Верхняя зона (640—830 м над ур. м.). Главные селения—Слони, Диди-Атени, Дегеула, Патара-Атени, Патара-Гардатени. Лучшие вина получают из сорта Чинури в купаже с Будешури. Местные столовые вина отличаются большой тонкостью и редкостью свежестию.

Нижняя зона (600—640 м над ур. м.) Основные селения—Хидистави, Джебири и Охера. Эта зона дает, наряду с полноценными белыми винами, исключительно интересное розовое вино из сорта Тавквери, имеющее все основания претендовать на особое марочное наименование. Учитывая громадное преобладание белых вин в грузинском ассортименте, можно не сомневаться в успехе этой оригинальной марки. Отличительная особенность вина из Тавквери—развитие роскошного букета при старении.

Атенское ущелье следует специализировать в направлении производства природно-игристых вин и описанного выше розового Тавквери.

Хведуретское ущелье расположено на высоте 600—720 м над ур. м. Главные населенные пункты—Карели (районный центр), Ведреба, Кишвиси, Земо-Хведурети, Чандреби. В настоящее время виноградарство и виноделие промышленного значения не имеют, несмотря на высокие качества местных вин, сходных с атенским.

Нижняя Картли. Нижняя Картли (Квемо-Картли) занимает правобережье Куры, охватывая шесть крупнейших периферийных административных районов, а также столицу республики Тбилиси.

В винодельческом отношении этот микрорайон значительно уступает предыдущему и по количеству, и по качеству производимой продукции. Необходимо подчеркнуть, что культура винограда в Квемо-Картли имела в былые времена гораздо большее значение в экономике края, чем в настоящий момент. Это подтверждается Дманисскими раскопками. Причину этого надо искать в том, что рассматриваемая область была ареной наиболее ожесточенных сражений с многочисленными врагами страны, производившими страшные опустошения. История сохранила немало данных о некогда цветущих виноградниках Самгорской низменности, ныне наиболее пустынной части Грузии, но энергично оживляемой строительными работами последних лет. Основными промышленными сортами являются Ркацители, Буэра, Тавквери и Саперави, дающие в поливных условиях высокие урожаи—в среднем от 60 до 100 ц винограда на 1 га.

Переходим к порайонной характеристике местного виноделия.

Т б и л и с с к и й р а й о н. Основная масса виноградников расположена в селениях Марткоби, Норно, Глдани, Дигоми, Квемо-Авчала и Земо-Авчала на высоте от 400 до 800 м над ур. м. Лучшие вина европейского типа и качественный шампанский материал получают в Дигомском, Глданском, Орхевском и Лочинском ущельях.

Близость столицы, с одной стороны, и наличие свободного земельного фонда—с другой, открывают широкие перспективы перед столовым виноградарством этого района, особенно в зоне Самгорского оросительного канала.

Вина данного района обладают нормальной спиртуозностью, высокой кислотностью и в основном, низким содержанием дубильных веществ, на вкус тонкие, свежие, гармоничные.

Столовое виноделие и шампанское производство имеют большие перспективы в данном районе, пока что из местного сорта Ркацители.

Т е т р и ц к а р о й с к и й р а й о н. Главные селения—Кода, Асурети, Дагетхачини. Виноградники в основном расположены в Асуретском и Алгетском ущельях, на высоте 650—850 м над ур. моря. В



отдельные годы здесь получают высококачественные вина из сорта Ркацители, Тавквери и Асуретули-шави. Возвышенные места дают полноценный шампанский материал.

Вина Тетрицкарройского микрорайона характеризуются содержанием, умеренной кислотностью, экстрактивностью, а вина местного типа, кроме того, высоким содержанием дубильных веществ. Красные вина из сорта Асуретули-шави гармоничны, содержательны, с достаточным количеством дубильных веществ.

Дманисский район занимает наиболее высоко расположенную территорию в Квемо-Картли (720—1110 м над ур. моря), охватывая селения Диди-Дманиси, Вардисубани, Машавери и др. Виноградники сосредоточены в ущелье р. Машавери и занимают в настоящее время незначительную площадь, хотя в отдаленные времена виноделие здесь было, по-видимому, широко развито. Это подтверждается исключительно интересной находкой — золотой чашей для вина, украшенной драгоценными камнями, которая была обнаружена археологическими раскопками на территории Дманисского района. Ученые датируют эту чашу II тысячелетием до н. э.

Образцы местных вин, приготовленных европейским способом, свидетельствуют о перспективности качественного виноделия в этом микрорайоне.

Основное направление виноделия района — производство легких столовых вин и шампанского материала.

Болнисский район. Основные селения, где разводят виноградники—Болниси, Тамариси, Болнисхачини, Болнис-Капанахчи и Пахарало, расположены в Машаверском и Болнисском ущельях на высоте 480—650 м над ур. м. Широкое применение поливов обеспечивает получение высоких урожаев винограда—до 120 ц/га. Вина района отличаются своим качеством. В некоторых пунктах, расположенных на склонах гор, получается качественная продукция из сорта Ркацители, фигурировавшая до последнего времени под маркой — «Ратевани».

Вина Болнисского микрорайона умеренно спиртуозные, высококислотные, экстрактивные, с умеренным содержанием дубильных веществ во всех типах вин. На вкус они свежие, энергичные, малогармоничные.

Основное направление района — выработка белых вин, красных столовых вин и коньячных материалов.

Марнеульский район. Наиболее крупные виноградные хозяйства сосредоточены в Храмском и Алгетском ущельях в селениях Марнеули, Шулавери, Шаумяни, Храми и др., расположенных на высоте 400—700 м над ур. моря.

Вина марнеульского микрорайона умеренно спиртуозные, низкокислотные, не очень гармоничные. Продукция данного микрорайона в основном ординарного характера.

Преимущественное направление района — выделка ординарных вин, коньячного материала и возделывание столовых сортов винограда, отличающихся здесь высокой урожайностью.

Содержание спирта в среднем умеренное — от 10,3° до 13,0°. То же можно сказать и о летучей кислоте: 0,37—0,63°/оо.

Гардабанский район расположен в равнинной части левого бережья Куры, на высоте 260—400 м над ур. м. Несмотря на неправильный вегетационный полив, в некоторых хозяйствах получают качественные столовые вина из сортов Ркацители и Тавквери, преимущественно в Ново-Ульяновском, Кесалойском и Татьяновском сельсоветах. В последнее время при археологических раскопках, связанных со

строительством г. Рустави, обнаружены винные кувшины и коды винограда, которые свидетельствуют о развитии в древности виноделия в этом районе.

Вина европейского типа нормально спиртуозные, с повышенной кислотностью, умеренной экстрактивностью и умеренным содержанием дубильных веществ.

Основное направление района — производство ординарных вин и столового винограда для вновь строящегося города металлургов — Рустави.

На вкус эти вина своим цветом, содержанием и качеством вполне удовлетворяют требованиям качества легких столовых вин.

Из приведенного обзора можно сделать следующие выводы:

1. Картли является наиболее перспективной зоной для развития производства высококачественных вин европейского типа и высокоценного шампанского, не уступающего производству смежной с ней Имерети;

2. Важной базой для дальнейшего расширения производства вин в указанном выше направлении могут послужить еще не освоенные высокогорные местности, давшие полноценные опытные образцы легких столовых и шампанских вин;

3. Необходимо увеличить число марочных наименований за счет оригинальных картлийских вин «Атенури», «Хидистаури» и «Горули», исторически известных, но ныне несправедливо недооцениваемых, несмотря на их высокое качество;

4. Следует добиться повышения общего культурного уровня колхозного виноделия, в частности улучшения качества продукции местного типа, особенно в Юго-Осетии и Квемо-Картли.

Картлийские вина занимают видное место среди вин других винодельческих районов республики, что подтверждается химическим и органолептическим составом полученной продукции (табл. 13).

Картлийские красные вина в Вазисубанском и Сагурамском микрорайонах из сорта Саперави характеризуются легкостью, интенсивностью и рубиновым цветом напоминают легкие красные вина Заалазанского микрорайона Внутренней Кахети. В связи с умеренным климатом они тонкие, свежие, гармоничные на вкус и сравнительно мало экстрактивные. Высокое качество этих вин подтверждается также многочисленными литературными данными и рядом отзывов международных выставок.

Технология изготовления вин Шуа-Картли местным способом. Сбор винограда в основном производится в октябре. Собранный виноград отвозится в винодельню и помещается в давяльную, которая строится из камня на известковом растворе. В Картли «марани» в основном строятся в винограднике, что подтверждается сохранившимися до настоящего времени помещениями в виноградниках.

Сацнахели в передней стенке имеет отверстие для стока сусла посредством жолоба в «тагари»—кувшин, который по сравнению с другими отличается большой емкостью. На дне сацнахели построено возвышение из камня, в которое поперечно вложены деревянные брусья, а на них плетенки из тонкого хвороста «ласти».

Помещенный в сацнахели виноград обычно под вечер начинают давить ногами. Сусло, поступающее из отверстия в тагари, переливается в кувшины для брожения посредством медного черпака «тунги», вместимостью 5—6 литров. Кувшины для брожения оставляют недолитыми, коэффициент наполнения 0,8—0,9 объема посуды. По истечении 10—12

Химический состав разных типов вин Картели

Тип вина	Вариационные элементы	Удельный вес при 20°C	Спирт (в об. %)	Легучая кислота	Окисляющая кислота	Легучая кислота	Лигнулявая кислота	Винная кислота	Сахар	Танин	Лигнерин	Золь	Щелочность	Легучая кислота (в баллах)
Белое Картелиское	Число определений	97	116	86	96	116	116	87	86	114	79	68	79	68
	Максимум	0,9991	15,0	1,16	25,25	11,90	11,90	5,20	9,5	1,18	9,80	3,83	6,60	7,5
	Минимум	0,9898	8,4	0,16	11,12	3,50	3,50	0,90	0,05	0,12	3,20	0,93	0,80	6,0
	Среднее арифм. М	0,9937	11,03	0,47	19,62	6,75	6,75	2,38	0,77	0,53	5,62	2,01	2,88	6,80
	Основное отклонение σ	0,00084	0,4992	0,70	0,9794	1,4595	1,4595	0,7810	0,285	0,1077	0,7662	0,8645	0,4581	0,3748
	Вариацион. коэф. v %	0,0854	4,06	29,3	4,96	21,59	21,59	32,81	37,4	13,62	18,15	15,89	15,89	5,501
Ошибка средн. арифм. α %	0,0086	0,378	3,162	0,512	2,01	2,01	3,51	4,55	1,905	1,535	2,19	1,865	0,667	
Белое европейское	Число определений	145	237	214	168	238	238	109	132	23,5	102	102	101	108
	Максимум	0,9981	13,7	1,69	22,77	11,40	11,40	4,80	6,26	0,93	8,65	4,08	6,08	7,8
	Минимум	0,9900	7,6	0,12	11,12	3,50	3,50	0,46	0,02	0,09	3,00	0,08	0,18	6,5
	Среднее арифм. М	0,9931	10,81	0,54	18,91	7,08	7,08	2,48	0,55	0,32	5,72	1,87	2,82	6,96
	Основное отклонение σ	0,00052	0,5021	0,152	1,6911	1,0863	1,0863	0,4895	0,1756	0,1072	0,3532	0,2976	0,163	0,3016
	Вариацион. коэф. v %	0,0536	4,62	25,13	8,96	15,31	15,31	24,20	32,10	33,60	6,17	15,85	23,48	4,36
Ошибка средн. арифм. α %	0,00462	0,299	1,74	0,691	0,991	0,991	2,34	3,30	2,182	0,614	1,57	2,28	0,421	
Шампанское	Число определений	62	144	132	99	156	156	48	60	154	52	42	87	41
	Максимум	0,9949	12,8	1,07	21,80	11,20	11,20	4,50	8,0	0,87	9,03	3,46	6,53	7,6
	Минимум	0,9901	9,1	0,11	13,20	4,70	4,70	0,76	0,01	0,06	4,20	0,77	1,27	6,6
	Среднее арифм. М	0,9923	10,74	0,59	16,92	7,04	7,04	2,8	0,52	0,10	6,19	1,85	8,45	7,02
	Основное отклонение σ	0,000426	0,7275	0,1170	1,30	0,5745	0,5745	0,5993	0,2050	0,024	0,4361	0,2567	0,8154	0,2636
	Вариацион. коэф. v %	0,0429	6,78	19,85	9,86	8,16	8,16	21,38	39,20	30,15	7,38	15,55	36,30	3,85
Ошибка средн. арифм. α %	0,00546	0,364	1,73	0,944	0,654	0,654	3,14	0,35	2,421	1,021	2,40	5,960	0,573	
Красное Картелиское	Число определений	95	110	109	87	115	115	66	92	109	68	70	77	76
	Максимум	0,9978	13,70	1,46	28,85	11,1	11,1	5,04	4,62	2,01	7,99	4,50	6,40	8,0
	Минимум	0,9891	9,9	0,12	1,92	4,22	4,22	1,84	0,01	0,06	3,10	0,62	0,88	5,5
	Среднее арифм. М	0,9835	10,98	0,48	20,27	6,98	6,98	2,89	0,58	0,74	5,60	1,82	3,43	0,93
	Основное отклонение σ	0,000778	0,4242	1,1889	1,4131	0,9654	0,9654	0,6478	0,1162	0,440	0,453	0,6361	0,6962	0,2661
	Вариацион. коэф. v %	0,0783	3,86	39,30	6,96	13,93	13,93	27,08	43,60	58,55	8,08	35,0	20,3	3,85
Ошибка средн. арифм. α %	0,00805	0,369	3,68	0,745	1,302	1,302	3,84	2,10	6,75	0,982	4,48	2,318	0,4429	



საქართველოს
ვინის მრეწველობის
აირსახეობის
საერთაშორისო
აზიაციის
საქართველოს
საქართველოს



ՀԱՅԿԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ՆԱԽԱՐԱՐԱԿԱՆ ԳՐԱԴԱՐԱՆ

часов добавляют выжимки в малом количестве—0,4—0,5% от объема сусла. Перемешивания не производят. По окончании бурного брожения кувшины наполняют, закрывают каменной крышкой и засыпают землей. Вино на выжимке остается до первой переливки, которая проводится обычно в декабре—январе.

Оставшиеся «сацнахели» выжимки прессуют при помощи деревянного пресса «сакачави» и сохраняют в кувшинах для выкуривания водки «чача» крепостью 51—52°.

Технология изготовления вин местным способом Квемо-Картли. Сбор винограда для выделки вина местного типа начинается обычно во второй половине сентября при сахаристости ягод от 19 до 21% и кислотности от 6 до 7⁰/∞. Виноград собирают в специальные корзины, так называемые «калата», и помещают в специальные плетеные корзины большей емкости, именуемые «годори». Виноград для переработки перевозится в марани (давилню) на автомашинах или же на арбах.

В данное время переработка винограда производится специальной дробилкой, которая устанавливается на горлышке кувшина. Посредством приемника через дробилку в кувшин поступает мезга с виноградным соком.

Иногда виноград перерабатывается в специальной давилне «сацнахели», представляющей каменную постройку в виде длинного большого корыта с цементной облицовкой, где виноград прессуется. Полученный сок помещается в специальный приемник, откуда распределяется в бродильные кувшины помпой или специальным черпаком («грюгюм») вместимостью 6 л.

При изготовлении первым способом в период брожения виноградного сока добавляется вся выжимка, полученная при переработке. В начале спиртового брожения выжимки отделяются от вина, выкуриваются, а вино для дальнейшей выдержки хранится в сосудах. Переливка производится 3—4 раза в год.

При изготовлении вина старинным способом переработанные выжимки оставляются в давилне не более чем на полсутки и природно отферментированные вносятся в количестве не более 50—70% в кувшины, там перемешиваются и оставляются для брожения.

По окончании брожения, которое длится не более 10—15 дней, вино снимается с выжимок и для дальнейшей выработки помещается в кувшины.

Выделка красных вин местным способом производится так же, как и белых, но с той разницей, что первые оставляются на выжимках на короткий срок. Брожение ведется открытым способом. При переработке как красных, так и белых вин гребни от гроздей не отделяются.

Характерной разницей между выдержкой белых квемо-кارتлийских вин и кахетинских является то, что при выдержке квемо-картлийского вина после спиртового брожения не рекомендуется оставлять его на выжимках.

ВИНА ИМЕРЕТИ

Имерети занимает восточную часть Западной Грузии, заключенную между Главным Кавказским хребтом (с севера), Месхетским (с юга), Лихским хребтом, отделяющим ее от Картли с востока и Колхидской низменностью (с запада). Примерные координаты края: $41^{\circ}45'$ — $42^{\circ}55'$ с. ш. и $42^{\circ}20'$ — $43^{\circ}31'$ в. д. Территория Имерети составляет 6,9 тыс. км.

Вся Имерети изрезана отрогами горных хребтов, с которых стекают многочисленные реки и ручьи. Основными водными артериями края являются реки Риони, Цхенис-Цкали, Квирила и Дзирула.

Рельеф Имерети отличается резким преобладанием гористых местностей над равнинными: первые занимают 70% всей территории края. Равнинная часть приходится в основном на западные районы Имерети, занимая бассейны рек Риони, Цхенис-Цкали и Квирила. Многочисленные притоки этих рек образуют узкие ущелья, мало пригодные для виноградарства.

Климат края избыточно влажный с жарким летом в нижней зоне и теплым в верхней. В летнее время преобладают бездождевые периоды. Районы, примыкающие к Колхидской низменности, отличаются засушливостью.

Сильных морозов в крае почти не бывает: лишь в отдельные годы температура воздуха в высокогорных районах падает ниже 15° .

Большинство виноградных районов Имерети обеспечено природной влагой и лишь в упомянутых выше засушливых местностях применяют искусственные поливы.

Несмотря на чрезвычайное разнообразие климатических условий Имерети, последние вполне обеспечивают повсеместное вызревание винограда, за исключением, быть может, верхней полосы северных склонов гор.

Сумма осадков за вегетационный сезон достаточна для созревания даже поздних сортов винограда.

Ветровой режим Имерети характеризуется решительным преобладанием восточных ветров, что обусловлено, с одной стороны, близостью Черного моря, а с другой — защищенностью края высокогорными хребтами с севера, востока и юга.

В зональном разрезе климат Имерети характеризуется максимальным тепловым балансом в средней полосе (Шуа-Имерети) и минимальным — в верхней полосе (Земо-Имерети).

Почвенный покров Имерети чрезвычайно разнообразен и представлен многочисленными типами почв всевозможных разностей. Наибольшее значение для местного виноградарства имеют перегнойно-карбонатные почвы, преобладающие в Верхней и Средней Имерети, а также бурые лесные почвы. В долинах рек Дзирула, Чхеримела, Риони и др.

наибольшее распространение имеют аллювиально-галечные, глинистые, аллювиальные, мергелистые и известняки, особенно в Нижней Имерети. В отдельных местностях преобладает желтозем (Окрибская котловина) и краснозем (Цулукидзеvский район). В нижней части долины р. Квирила большое место занимают подзолистые почвы, а в полосе, расположенной вдоль рек Цхенис-Цкали и Риони (в районе совхоза Варцихе) — слабоподзолистые почвы. Культивируемый на них виноград дает хороший шампанский материал, равно как и на перегнойно-карбонатных почвах.

Значительная часть почвенного покрова Имерети представлена обломочными породами, т. е. типично скелетными, а также разнообразными песчаниками в комплексе с глинистыми наносами и изверженными породами. По содержанию гумуса почвы Имерети следует отнести к мало и среднемощным, особенно на смывных склонах.

По площади виноградников Имерети занимает второе место среди виноградно-винодельческих макрорайонов Грузии 20042 га. Площ. виноградн. насаждений приведена в таб. 14. В некоторых административных районах Имерети виноградарство является основной отраслью сельского хозяйства.

Основной сортовой состав виноградных насаждений представлен ниже:

С о р т	Площадь виногради га	% общей площади
Цицка	5934	31,3
Цоликоури	6695	35,3
Брахуна	76	0,4
Опханури-Сапере	95	0,5
Рко	948	5,0
Дондолаби	986	5,2
Дзвелшави	680	3,6

Как видно из данных, в Имерети культивируются главным образом сорта Цоликоури и Цицка. Почвенно-климатические условия Имерети благоприятны для культуры виноградной лозы, если не считать избыточной влажности в некоторых районах (особенно в период созревания винограда), способствующей развитию грибковых заболеваний. Этим объясняется, между прочим, некоторое распространение в крае грибоустойчивого, но малоценного сорта Изабелла (5% всей площади виноградных насаждений).

Несмотря на количественное превосходство общей площади виноградников, Имерети значительно уступает двум предыдущим макрорайонам, по числу крупных государственных виноградарских хозяйств, которые представлены в крае только четырьмя совхозами: Варцихским, Вачевским, Аргветским и Тердждольским.

Обладая значительными сырьевыми ресурсами, Имерети является одним из основных районов качественного виноделия, производящим весьма разнообразную продукцию. Здесь приготавливаются вина местного типа Грузинское столовое вино «Свири», так называемое имеретинское, высококачественное шампанское, столовые вина европейского типа, ма-



рочные «Грузинское вино Цоликоури № 7», ординарное «Грузинское вино № 10», № 6, ликерное вино № 17, «Салхино», десертное вино типа портвейна № 18, качественное природно-сладкое вино из сорта Аладастури.

Емкость подвалов для старения марочных вин крупнейших предприятий Имерети; Зестафонский 135.0 тыс., Вардихский 30.0 тыс. дкл.

Имерети издавна славилась своими винами, что подтверждается свидетельствами древних писателей, которые рассказывают, что в Ку-танси были винные фонтаны в дворцовых садах местного правителя.

Иноземные путешественники (Дюбуа), венецианцы (Барбаро и Коптарини и др.), посетившие в разное время Имерети, поразились обилию винограда и гигантским размерам лоз, выходящих по деревьям. Следует отметить, что своеобразная система ведения куста, так называемая «маглари» и понье сохранилась в некоторых районах Имерети.

В более позднее время о винодельческой продукции Имерети отзывались с похвалой географ Вахушти, путешественник Гамба и известный русский винодел Голицин, отмечавшие высокие достоинства природно-игристых вин селений Дими и Окриба. Последний из упомянутых авторов считал имеретинские шипучие вина, представленные на Парижской выставке, выше крымских. Ряд других исследователей высоко ценили вина этого края.

С последней четверти XIX в. Имерети приобретает первенствующее значение в Грузии как рассадник научно-опытных сведений по виноградарству и виноделию. Мы имеем в виду пионеров рационального виноградарства Закавказья, сотрудников организованного в 1897 г. Сакарского питомника филлоксероустойчивых лоз — В. А. Старосельского, Н. Н. Простосердова, К. В. Модебадзе и др.

В последние годы изучением виноградных районов и ассортиментов лоз Имерети занимались В. П. Кинцурашвили, В. С. Деметрадзе, Г. И. Гоголь-Яновский, А. А. Егоров, С. Н. Белоусов, Н. Т. Гелашвили, Г. И. Беридзе и др.

По свойствам получаемой продукции Имерети можно разделить на три зоны: верхнюю (Земо-Имерети), среднюю (Шуа-Имерети), и нижнюю (Квемо-Имерети).

ВЕРХНЯЯ ИМЕРЕТИ. В верхней Имерети получают преимущественно очень тонкие, свежие, типично шампанские виноматериалы, а также легкие качественные вина европейского типа. В пределах этой части края различают два макрорайона: Дзирула-Орджоникидзевский и Чнатура-Сачхерский.

Дзирула-Орджоникидзевский макрорайон. В данном районе изготавливаются преимущественно более тонкие белые вина и особо высококачественный материал для шампанзации. Основными производственными сортами служат Цицка, Цоликоури и Крахуна, в меньшем размере — Капистони. Распространенный здесь высокоурожайный сорт Рко дает посредственные вина. Другие местные сорта — Оцхнаури-Сапере, Саперави, Мачноури-Сапере, ввиду их малой урожайности, большого хозяйственного значения не имеют.

Виноградники этого района сосредоточены в ущельях рек Дзирулы и Чхеримелы на высоте 196—790 м над ур. м. Главные селения, дающие преимущественно качественный шампанский материал — Кичхи, Саргвешви, Харагоули, Лаше, Гверки и Борити; виноматериалы среднего качества получают в селениях Ципа и Молити; высокоценные столовые вина местного типа — в селениях Базалети, Гверки, Гарисхеви, Бори,

Сводная таблица низновольных виноградников по зонам производства специализации с/х административных районов Имеретин ГССР

Административные районы	Наличие на 1/1-1961 г.				Загадки 1961—1965 г. г.				Всего на 1/1-1966 г.			
	Совхозы и пр. орган.	Колхозы	Колхозы-ки и пр. груп. насел.	Итого	Совхозы и пр. орган.	Колхозы	Колхозы-ки и пр. груп. насел.	Итого	Совхозы и пр. орган.	Колхозы	Колхозы-ки и пр. груп. насел.	Итого
	1. Ванский	—	834	1305	2139	—	600	—	600	—	1434	1305
2. Малковский	40	1064	1622	2726	510	545	—	1055	550	1609	1622	3781
3. Зестафонский	274	1650	2122	4046	490	1070	—	1560	764	2720	2122	5006
4. Терджолезский	33	900	1588	2521	—	750	—	750	33	1650	1588	3271
5. Чнагурский	—	373	1066	1439	—	95	—	95	—	468	1066	1534
6. Сачхерский	301	825	1304	2430	200	423	—	623	501	1248	1304	3053
7. Орджоникидзевский	—	866	1168	2034	—	600	—	600	—	1466	1168	2634
8. Цулукидзеvский	—	129	392	521	—	—	—	—	—	1214	392	521
9. Кутаисский	3	—	53	56	—	—	—	—	3	—	53	56
10. Цхалгубский	66	257	781	1104	—	200	—	200	66	457	781	1304
11. Самтредский	—	149	407	556	100	—	—	100	100	149	407	656
12. Ткибульский	—	130	340	470	—	45	—	45	—	175	340	515
Итого по Имеретии	734	7172	12198	20042	1300	4328	—	5528	2017	11505	12148	25670

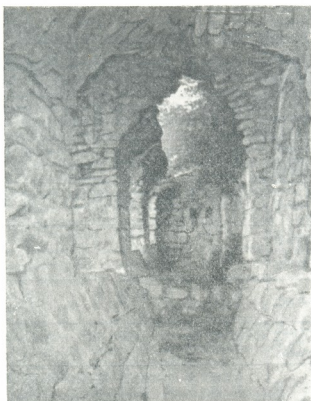


Рис. 45. Винодельная Икалто. XII век.

и Тетри Цқаро; менее качественные вина того же типа в Хуневи, Вардзия и Саргвешн. В крайних северных районах (селения Легвани, Марелиси, Хевис-джвари, Цицкиური, Надабури и др.) плохо вызревающий виноград дает низкоградусные, чрезмерно-кислотные виноматериалы, но вполне пригодные для коньячного производства. В некоторые благоприятные годы удаются качественные шампанские виноматериалы.

Химические анализы показывают, что вина Дзирула-Орджоникидзевского микрорайона—умеренно спиртуозные, малоэкстрактные, легкие, с повышенной кислотностью.

Химические данные подтверждают перспективность шампанского производства и легких столовых вин в данном микрорайоне.

Таким образом, Дзирула-Орджоникидзевский микрорайон является районом качественного шампанского и марочного столового виноделия, преимущественно европейского оформления.

В Чиатура-Сачхерском микрорайоне — преобладают сравнительно посредственные вина. Сортовой состав лоз здесь представлен Квишхури, Алиготе, Цицка, Дзвелшави и др. Основные виноградные

хозяйства расположены по нижнему течению р. Квирила на высоте до 460—700 м над ур. м.

Главные селения этого района, дающие качественный материал для шампанизации—Кацхи, Свири, Квацixe, Аргвети, Саване, Оргули, Калвата и Чала. Качественные вина имеретинского типа удаются в селениях: Корети, Чиха и целом ряде других, перечисленных выше. Они обладают тонкостью и мягким гармоничным вкусом, резко отличающимися их от жгучих типично имеретинских вин, выделяемых в Свирском микрорайоне. В Чиатура-Сачхерском микрорайоне вполне оправдывают себя в производстве местные сорта винограда Квишхури и Мачаноури-Сапере имеющие оригинальные сортовые оттенки в аромате и вкусе. В верхней части этого макрорайона выделяется посредственная продукция вследствие широкого распространения гибридов прямых производителей. Шампанские обычные вина получаются и в Чиатурском микрорайоне, но местами здесь удаются полноценные материалы для шампанизации и выделки вин в местной оправе, например в селениях Кварцixe, Кацхи, Эцери, Морцгвети и Мгвимеви.

Вина данного микрорайона обладают высокой кислотностью, умеренной спиртуозностью, частично повышенной летучей кислотностью, по типам умеренной экстрактивностью и умеренным содержанием дубильных веществ.

Основное направление виноделия Чиатура-Сачхерского микрорайона—производство шампанского и качественных тонких вин. Верхняя полоса оправдывает себя в приготовлении шампанских материалов. В этом макрорайоне двери монастыря сделаны из древесины виноградной лозы.

СРЕДНЯЯ ИМЕРЕТИ. Средняя Имерети (Шуа-Имерети) является основной зоной виноградарства и виноделия в крае как по размерам площадей виноградников, так и по объему и качеству промышленной продукции. Эта часть края расположена по обоим сторонам реки Квирилы на высоте 167—470 м над ур. моря.

По характерным свойствам получаемой продукции, как справедливо указывает проф. К. Модебадзе, Среднюю Имерети можно разделить на восемь микрорайонов, из которых левобережные (Обча-Димский, Свирский, Квалитский, Пут-Илемский, Кицхский) дают особо высококачественные вина имеретинского типа.

Обча-Димский микрорайон. Главные селения—Обча, Дими, Маяковски (бывш. Багдади), Персати, Цителихеви, Рокити, Цхентаро и Родиноули расположены на высоте 210—469 м над ур. моря.

Этот микрорайон истари славился своими винами, которые вывозились в другие районы Грузии, в частности, в Варцixe, для дальнейшей обработки. Продукция этого микрорайона отличается высокой экстрактивностью и огненной жгучестью благодаря высокой крепости.

В юго-восточной части микрорайона (селения Гора, Зеиндари, Амаглеба и др.) получают более тонкие вина. Основные сорта винограда—Цоликоури, Цицка и Дзвелшави.

Обча-Димский микрорайон следует специализировать в направлении производства столовых вин местного типа.

Некогда в селении Персати готовилось много вина типа Хванчкара из сорта Александроули.

Вина данного микрорайона характеризуются как высокоспиртуозные, содержательные, экстрактивные, с повышенной кислотностью, что подтверждается данными химического анализа.

По данным химического состава можно заключить, что упомянутый

микрорайон перспективен как для вин имеретинского типа, так и для обычных десертных вин.

Белые вина европейского типа удаются из сорта Цоликоури и Семильон.

Свирский микрорайон — самый незначительный по территории, но наиболее выдающийся по качеству вин, приготовленных местным способом. Он расположен на высоте 167—270 м над ур. м. Дает весьма типичную продукцию имеретинского типа, особенно из сорта Крахуна. А. А. Егоров сближает эти вина с кахетинскими, отмечая их склонность к мадеризации. Свирские вина пользовались еще в прошлом столетии большой славой далеко за пределами Имерети, составляя и поныне основной источник благосостояния местного населения.

П. Иоселиани писал: «Если где-нибудь и имеет место специализация культуры винограда, так именно в Свири... Здесь виноделие превратилось если не в единственное, то во всяком случае, в основное производство».

Отдельные участки — от Тетригеле до с. Родиноули — дают крепкие, тяжелые вина, нехарактерные для сорта Крахуна. Участок от Тетригеле до р. Пшавела представляет полную противоположность предыдущему, давая типичные вина в местной оправе с ясно выраженными сортовыми особенностями Крахуны. В районе сел. Пирвели Свири получают вина двух типов: верхняя полоса поставляет материал для качественных тонких столовых вин в имеретинском и европейском оформлении, а нижняя полоса (тяжелые суглинки) дает качественную продукцию имеретинского типа. На перегнойно-карбонатных почвах южных склонов, на участке от р. Пшавела до р. Лахуты, удаются особо высококачественные шампанские и столовые вина имеретинского типа.

По данным химического состава, белые вина Свирского района высокоспиртуозные, мощные, экстрактивные, по сравнению с предыдущим районом малокислотные и содержат нормальное количество дубильных веществ.

Десертные вина данного микрорайона характерные, особенно из сорта Крахуна. Среднее содержание спирта — экстракта и кислот подтверждают качественность исследуемых образцов, но делать какие-либо законченные выводы по этим данным трудно, ибо представлены они небольшим числом образцов.

Квалитский микрорайон. Главные селения — Квалиги, Цхра-цкаро и Клдаети расположены на высоте 256—410 м над ур. м. Этот микрорайон дает исключительно тонкие вина из сорта Цицка. Из сорта Цоликоури здесь получают типично имеретинские вина — гжучие, энергичные. Химическая характеристика вин приведена в таблице 15.

Квалитский микрорайон можно отнести к району богатых возможностей в области виноделия. В его винах чувствуется тонкость.

Пут-Илемский микрорайон. Основные селения — Теври, Пути, Илеми, Шорапани и Трвини расположены примерно на высоте 340—467 м над ур. м. Из сортов Цицка и Цоликоури здесь получают (на глинистых почвах) мощные, экстрактивные вина высокого качества. В южной части микрорайона удаются вполне качественные шампанские виноматериалы, что подтверждается приведенными данными.

По данным химического анализа, вина Пут-Илемского микрорайона умеренно спиртуозные, малоэкстрактивные, высококислотные, с нормальным содержанием дубильных веществ.

Кицхский микрорайон. Главные селения — Кицхи и Алаверды расположены на высоте 390—470 м над ур. м. Из сортов Цицка и Алиготе здесь получается достаточно тонкий материал для шампанизации и выделки марочных вин в европейском оформлении.

Правобережье р. Квирилы по характеру получаемой продукции можно разделить на три микрорайона: Чхари-Сазаноиский, Симонетский и Сакарский.

Чхари-Сазаноиский микрорайон — включает селения Чхари, Сазано, Алисубани, Зоврети, Рупоти, Терджола (районный центр) и др., расположенные на высоте 140—347 м над ур. м. Виноградники сосредоточены на склонах гор и по холмам.

Вина юго-западной части микрорайона резко отличаются от продукции северо-восточной части: первые следует отнести к ординарным грубым и негармоничным, вторые — к тонким, высококачественным винам имеретинского типа. Крайняя северная полоса этой местности (селения Муджурети, Скаиде и Тависи-Тузи) дает высококислотные, но вполне пригодные для шампанизации материалы.

Химические данные вполне подтверждают целесообразность производства разных типов вин в данном микрорайоне.

Данные химических анализов подтверждают целесообразность изготовления вин разных типов в Чхари-Сазаноиском микрорайоне. В предгорной полосе его удаются легкие вина и шампанские виноматериалы, а в низинах — вина местного типа.

Симонетский микрорайон расположен между реками Чисура и Дзеврула на высоте 200—320 м над ур. моря. В его состав входят селения Зеда-Симонети, Кведа-Симонети, Эцери, Сиктарва и др. В северной части получают качественные шампанские материалы, а в южной — более экстрактивные типично имеретинские вина.

Как видно из полученных данных, вина Симонетского микрорайона, по сравнению с винами предыдущих микрорайонов, менее спиртуозные, легкие, умеренно кислотные и малоэкстрактивные.

По результатам анализов и вкусовых испытаний легкие столовые вина данного микрорайона как местные, так и европейского типа являются качественными.

Сакарский микрорайон принадлежит к наиболее хорошо изученным микрорайонам грузинского виноделия; охватывает собой селения Аргвета, Чалатке, Кведа-Сакара, Зеда-Сакара и др., расположенные между реками Квирила и Чолабаури, на высоте 149—280 м над ур. моря. Этот незначительный по площади микрорайон пересекается грядой высоких холмов, весьма удобных для культуры винограда. Виноградники на юго-западных склонах дают тонкие, гармоничные, весьма содержательные белые вина европейского и имеретинского типов, давно получившие положительную оценку при дегустациях на Сакарской опытной станции виноградарства и виноделия. Продукция северных склонов оценивается ниже вина с низин — невысокого качества.

Особо нужно отметить высокие достоинства красных вин «Аргвета» из сортов Оцханури-Сапере и Саперави, развивающие роскошный букет при старении. Это — лучшие красные вина Имерети. Вина данного района характеризуются своей мягкостью, хорошей окраской, умеренной нежностью и гармоничностью. Белые вина местного типа густые, содержательные, весьма пригодные для выдерживания и в известном возрасте развивают вполне ценные качества. Белые вина европейского типа отличаются легкостью, малым содержанием экстракта, свежестью и при старении развивают ценный букет в старости.

Химические данные подтверждают целесообразность выделки в данном микрорайоне как белых, так и красных вин местного и европейского типа.

Из приведенных выше данных видно, что Средняя Имерети представляет собой одну из основных зон качественного виноделия в Грузии—столового и шампанского как в местном, так и в европейском оформлении. Необходимо отметить, что по сие время имеретинский тип вина явно недооценивается. По нашему мнению, следовало бы обратить внимание на улучшение технологии производства этих вин, в частности, путем более широкого применения сорта Крахуна в качестве основного купажного материала. Для повышения стойкости вин необходимо ввести в технологию дифференцированную термическую обработку.

НИЖНЯЯ ИМЕРЕТИ. Нижняя Имерети (Квемо-Имерети) охватывает собой Кутаисский, Ванский, Цулукидзеvский, Самтредский, Ткибульский и Цхалтубский административные районы, расположенные в западной части Имерети, преимущественно в бассейне р. Риони. В винодельческом отношении эта зона характеризуется в основном производством ординарной продукции, хотя отдельные микрорайоны дают качественные вина.

Кутаисский район — исторически известный (под названием Колхида) район виноделия. По свойствам получаемой продукции этот район можно разделить на ряд микрорайонов.

Гегутский микрорайон. В состав его входят селения Гегути, Патрикети, Опшквити, Квитири и др., расположенные на сравнительно небольшой высоте — 180—420 м над ур. моря. Основные сорта виноградных лоз — Цоликоури и Кундза, из которых готовят ординарные вина имеретинского типа и материалы виноградного сока.

Меквенский микрорайон охватывает собой длинное, но узкое ущелье р. Риони (севернее Кутаиси), простирающееся до границ Лечхуми. Местность сильно изрезана грядями гор и холмов, большей частью не пригодных для культуры винограда. Главные селения, дающие хорошее вино местного типа—Меквена, Дерчи и др. расположены на высоте 150—460 м над ур. моря. Из сорта Цоликоури здесь получается качественный шампанский материал. В некоторые годы удаются природно-сладкие вина.

Чогнарский микрорайон. Виноградники сосредоточены в селениях Чогнари, Квахчири, Одилоури, Нагареви и др., расположенных на высоте 150—300 м над ур. моря. Качество продукции из сорта Цоликоури в этом микрорайоне выше, чем в предыдущих, по-видимому, вследствие более возвышенного положения местности. Белые вина (имеретинского типа) отдельных местностей не уступают ординарной продукции Свирского микрорайона.

Квитирский микрорайон. Главные селения — Патрикети, Квитири, Маглаки и др., занимают высоту от 80 до 160 м над ур. моря. Ординарность получаемой продукции сближает этот микрорайон с Гегутским. Наиболее доброкачественные белые вина — легкие и свежие—удаются в сел. Квитири, Патрикети и др.

По результатам химического анализа вина Кутаисского района характеризуются низким содержанием спирта, умеренной кислотностью и нормальной экстрактивностью.

Ванский район. Ванский район занимает юго-западную гористую часть Нижней Имерети. Виноградники расположены большей частью по склонам гор, на высоте от 80 до 250 м над ур. моря.

По характеру получаемой продукции район делится на три микро-района, занимающих ущелье рек Сулори, Перети и Кугри.

Сулорское ущелье. Главные селения — Вани, Дихашхо, Сулори и Салхино. Здесь приготавливаются в основном ординарные вина имеретинского типа.

Заслуживает внимания исторически прославленное природно-сладкое вино сел. Вани из сорта Аладастури.

Перетское ущелье. Основные селения—Зеиндари, Гора, Перети и Кирови. Наиболее распространенные здесь промышленные сорта Цоликоури и Дзвелшави дают интересные легкие вина имеретинского типа. Высоко расположенная часть этой местности перспективна в отношении выделки качественных вин европейского типа.

Кугринское ущелье—включает в себя винодельческие пункты Мтисдзири, Шуамта, Мукеди, Тобаниери, Майсоури и др., расположенные на небольшой высоте — от 40 до 200 м над ур. моря. Вина здесь получаются ординарного характера — избыточно кислотные и слабые, но вполне пригодные для выделки коньячного материала.

По химическому составу красные вина Ванского района — более легкие, чем белые вина местного типа, умеренно-кислотные и высокоэкстрактивные.

Вина Ванского района по своему составу, в особенности по количеству спирта и глицерина, по титруемой кислотности и экстрактивности, вполне удовлетворяют кондиционным требованиям легких столовых красных и белых вин.

Самтредский район занимает крайнюю юго-западную часть Нижней Имерети. Виноградарство и виноделие с незапамятных времен играли большую роль в экономике района. В настоящее время они утратили былое значение, уступив место другим сельскохозяйственным культурам. По характеру винодельческой продукции район можно разделить на две зоны: верхнюю и нижнюю.

Верхняя зона расположена на левом берегу р. Риони, обнимая собой селения Гоми, Толеби, Циагубани, Зеда-Эцери и Саджавахо, занимающее обширную полосу на высоте 40—400 м над ур. м.

Местные вина отличаются высокой кислотностью, легкостью, но, как правило, не выходят за пределы класса ординарной продукции имеретинского типа. Известные перспективы имеет коньячное производство. В некоторых местностях (Эцери, Уреки, Нашваеби) получают высококачественные вина в местной оправе.

Нижняя зона занимает правый берег р. Риони, охватывая собой селения Вани, Диди-Джиханши и Патара-Джиханши, Кулаши, Ианети, расположенные в наиболее низменной части Имерети — на высоте 40—80 м над ур. м. Здесь изготавливаются умеренно-кислотные, ординарные вина.

Цулукидзевский район занимает северо-западную часть Нижней Имерети. Виноградники расположены на высоте 140—350 м над ур. м. В настоящее время виноградарство этого района не имеет промышленного значения вследствие сильной пораженности виноградников грибковыми болезнями еще в дореволюционные годы. Виноградные хозяйства сосредоточены в трех ущельях, образованных реками Цхенис-Цкали, Губис-Цкали и Кухи.

Цхенис-Цкальское ущелье. Главные селения, дающие качественные вина имеретинского типа— Матходжи, Гведи и Дедзилеги, расположены на высоте примерно 140—350 м над ур. м.

Губис-Цкальское ущелье. Основные селения — Губи, Ахашени, Дедалаури и Беснаури, занимающие высоту от 160 до 270 м над ур. м. В этой местности получают качественные вина имеретинского типа.

Основное направление виноделия Цулукидзевского района — производство качественных и ординарных вин в местном оформлении.

Цхалтубский район расположен между Кутаисским и Цулукидзевским районами. Виноградники расположены на высоте 105—250 м над ур. м. Здесь получают ординарные вина местного типа из сортов Цоликоури и Дзвелшави.

Кухское ущелье охватывает собой селения Кухи, Цители-Варсклави, Нахахулеви и др., расположенные на высоте 140—250 м над ур. м. Площадь виноградников незначительна, несмотря на наличие большого спроса на столовые сорта винограда в связи с близостью курорта всесоюзного значения и крупного промышленного центра Кутаиси.

Качественные вина имеретинского типа получают в селениях Цхункури, Чунешви, Кумистави, Хошули и Квлишоры. Ординарную продукцию того же типа дают виноградные хозяйства Мухиани, Маглаки и Парцханаканеби. Полагаем, что этот район следует специализировать в направлении столового виноградарства и качественного столового виноделия.

Ткибульский район расположен в северной части Нижней Имерети на высоте 200—600 м над ур. м. По характеру получаемой продукции район можно разделить на две зоны.

В верхней зоне основные виноградные хозяйства размещены в селениях Қисорети, Сочхети, Цкнори, Гуриа, Антория и Қидхиджи. Они дают высококислотные, легкие виноматериалы, вполне пригодные для производства шампанского.

Нижняя зона охватывает собой виноградарские селения Курсеби, Набослеви, Гелати, Кока, Хресили, где получают ординарные столовые вина в имеретинском оформлении.

Вина Ткибульского микрорайона характеризуются средним содержанием спирта, нормальным составом экстрактивных и дубильных веществ, а также умеренным количеством титруемой кислоты.

Из приведенных выше данных явствует, что Имерети справедливо считается краем качественного виноделия, несмотря на наличие ряда микрорайонов, дающих ординарную продукцию. Имеретинские вина отличаются сравнительно малой экстрактивностью, свежестью и гармоничностью.

В заключение необходимо сделать несколько общих замечаний:

1. Наряду с основными стандартными промышленными сортами винограда большие перспективы имеют следующие сорта:

В Верхней Имерети в Дзирула-Харагоульском и Чиатура-Сачхерском микрорайонах для белых столовых вин—Базалетури и Қвишхури, для красных столовых вин—Оцханури и Мачоноури-Сапере, для шампанских виноматериалов — Капистони, Базалетури, Қвишхури, Алиготе и Шардоне;

В Средней Имерети для столовых вин—Оцханури Сапере, Сапера-

ви, Аргветули-Сапере и Обчури-Дзвелшави, а для шампанских материалов — Обчури Дзвелшави, Алиготе, Шардоне и группа Пино;

В Нижней Имерети—Кундза и Мчкнара.

2. Удельный вес качественного виноделия Имерети можно значительно повысить за счет освоения высокогорных районов края, где можно культивировать виноград пригодный для производства шампанского.

Химический состав разных типов вин Имерети дан в табл. 15.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЛОГО СТОЛОВОГО ВИНА ИМЕРЕТИНСКИМ СПОСОБОМ

Время и сроки сбора винограда в основном по вкусу и глазомерно. При сборе весь виноград сортировался на три группы: к первой группе относили сорта раннего созревания, известные под общим названием «Самачре» (бродящее молодое вино), их использовали для молодых вин, не оставлявшихся на выдержку. Ко второй группе относили в основном белые промышленные сорта винограда, созревающие в конце сентября или в начале октября, и, наконец, к третьей группе—сорта, созревающие в ноябре. Виноград относили в давилню из виноградника в небольших корзинах или же перевозили на арбах в корзинах большей емкости «дзари».

В Имерети «марани» (винодельня) находятся обычно при усадьбе или на винограднике.

Переработка винограда в давилне производилась ногами, или прессом. Сок стекал в подставленную «исарна», «онджаро» или «мере», откуда затем переливался в «чური» или «часавали»—глиняные кувшины большой емкости. Туда добавлялись выжимки без гребней в количестве 0,4—0,5% к весу суслу 40—50 г на 1 дкл., затем прикрывали сосуды каменной крышкой, оставляя отверстие для выхода углекислоты, выделявшейся в период брожения. После окончания бурного брожения винные сосуды наполнялись до верха, прикрывались каменной крышкой и присыпались землей наглухо.

Первая переливка производилась в ноябре или в декабре, а последующие в мае и сентябре. Для создания антибактерицидной среды и предохранения вина от цвели и скисания к перелитому вину добавлялись очищенные виноградные косточки.

Выдержка вина в кувшинах продолжалась не более одного-двух годов.

В связи с недостатком красных сортов винограда при изготовлении красного вина в последние вносят только третью часть выжимок, остальную же часть используют в производстве для приготовления красных вин для белого виноградного сока. Особенностью технологии приготовления красных имеретинских вин является продолжительность (в течение двух-трех месяцев) настаивания их на выжимках, ввиду сравнительной незначительной вводимой дозы.

Химический состав разных типов вин Имерети

Тип вина	Вариационные элементы	Уд. вес при 20°C	Спирт (в об. %)	г/л							Золь	Нитраты	Сахар	Танин	Пигменты	Золь	Нитраты	
				Легучая кислота	Уксусная-лимонная	Трехмасляная кислота	Винная кислота	Сахар	Танин	Пигменты								Золь
Белое имеретинское	Число определений	229	225	208	280	235	21	185	828	152	494	186						
	Максимум	4,00-8	45,53	2,42	31,43	10,67	4,56	6,90	4,3	41,96	4,27	6,83						
	Минимум	0,9824	8,40	0,16	13,39	3,45	1,40	0,11	0,10	2,51	1,24	0,67						
	Средн. арифм. М	0,9925	12,113	0,905	19,88	5,96	2,85	0,76	0,819	7,41	2,098	3,16						
	Основн. отклон. ± %	0,00714	0,6515	0,1792	2,8978	0,7885	0,1876	0,3815	0,2869	0,8994	0,270	0,4655						
	Вариал. коэф. v %	0,072	5,2	19,88	11,52	13,42	6,59	50,2	35,1	41,25	12,91	14,75						
	Ошибки средн. арифм. ± %	0,00475	0,361	1,38	0,705	0,205	1,421	3,69	2,82	0,91	0,825	1,08						
Вино европейское	Число определений	418	120	414	416	416	97	105	100	46	49	43						
	Максимум	0,9991	48,99	4,51	2699	13,60	9,08	4,80	0,86	10,95	2,64	4,40						
	Минимум	0,9822	7,99	0,71	14,48	4,02	1,20	0,11	0,131	1,98	1,21	1,78						
	Средн. арифм. М	0,9939	41,96	0,85	18,75	7,69	3,16	1,07	0,429	7,46	1,835	2,57						
	Основн. отклон. ± %	0,0041	0,4796	0,1269	2,9749	1,1091	0,6184	0,6812	0,1808	1,1235	0,2182	0,463						
	Вариал. коэф. v %	0,152	8,99	14,02	15,82	14,42	19,52	37,99	42,2	45,04	11,95	17,95						
	Ошибки средн. арифм. ± %	0,013	0,367	1,42	1,475	1,345	1,99	4,03	4,05	2,18	1,175	2,74						
Красное имеретинское	Число определений	56	58	50	51	60	34	55	56	90	98	28						
	Максимум	0,9983	43,60	4,51	43,96	10,80	4,78	2,41	3,73	9,34	4,75	6,32						
	Минимум	0,995	8,99	0,98	19,72	5,20	1,37	0,14	0,91	4,07	1,41	1,90						
	Средн. арифм. М	0,9954	40,89	0,9445	23,76	7,44	2,75	0,918	1,99	7,04	2,443	4,069						
	Основн. отклон. ± %	0,000678	0,7368	0,1761	1,3565	0,6624	0,3815	0,162	0,3810	0,4852	0,6951	0,533						
	Вариал. коэф. v %	0,068	6,78	18,65	5,73	8,91	13,85	17,75	19,15	6,92	28,50	13,4						
	Ошибки средн. арифм. ± %	0,0091	0,887	2,64	0,762	1,15	2,38	2,39	2,56	0,728	5,27	2,48						
Шампаньское	Число определений	44	60	60	39	58	45	44	49	42	30	26						
	Максимум	0,9999	42,97	4,50	24,70	15,40	5,27	4,0	0,99	8,21	2,63	3,78						
	Минимум	0,9910	9,01	0,38	17,04	5,48	1,47	0,31	0,13	6,41	1,41	1,85						
	Средн. арифм. М	0,9949	41,16	0,973	19,42	9,73	2,13	0,81	0,297	6,39	1,88	2,708						
	Основн. отклон. ± %	0,0012	0,6051	0,0959	0,5542	0,7642	0,8942	0,452	0,098	0,1104	0,1104	0,3063						
	Вариал. коэф. v %	0,123	5,43	9,85	2,84	7,86	12,58	55,8	83,01	3,22	5,85	11,28						
	Ошибки средн. арифм. ± %	0,0176	0,703	4,28	0,454	4,032	4,875	10,1	4,71	0,504	2,58	2,22						

ВИНА РАЧА-ЛЕЧХУМИ

Рача-Лечхуми расположена севернее Имерети, по левым берегам рек Риони и Цхенис-Цкали, стекающих с гор Большого Кавказа. Примерные географические координаты — $42^{\circ}10'$ — $41^{\circ}30'$ с. ш. и $41^{\circ}52'$ в. д. от Гринвича. С Востока Рача-Лечхуми примыкает к Юго-Осетии, с запада граничит с Абхазией и Мингрелией, с юга — с Имерети, а с севера прилегает к высокогорной области Большого Кавказа и Сванети.

Весь край, занимающий 3200 кв. км, изрезан высокими хребтами (Гориболойские, Мухурские, Чухтаро-Торингонские, Лечхумские, Сванетские и другие горы). Рача-Лечхуми представляет собой котловину, окаймленную упомянутыми горными хребтами со всех сторон, за исключением южной.

Климат Рача-Лечхуми сходен с климатом Имерети.

Термические ресурсы за вегетационный период (от 2666° до 3909°) вполне достаточны для созревания винограда.

В отношении влажности отмечается резкое различие между западной частью края, весьма богатой осадками, и центральной частью, получающей почти вдвое меньшее количество влаги.

Незначительные осадки, преимущественно за репродукционный период, весьма благоприятствуют получению высококачественного винограда, накапливающего до 30% сахара.

Ветровой режим Рача-Лечхуми характеризуется преобладанием южных ветров, смягчающих климат этого края.

Почвенный покров в зоне виноградарства весьма разнообразен. Преобладающее распространение имеют здесь перегнойно-карбонатные почвы на продуктах выветривания мергелей и песчаников, а также на известняках.

Разность этих почв занимает особенно большую площадь в северной половине Рачи, в районе Амбролаури, и в Лечхумской котловине; они характеризуются сравнительно невысоким содержанием углекислой извести (8—12%) и гумуса (3—4%), а также малой мощностью и скелетностью.

Перегнойно-карбонатные почвы на известняках распространены по левому берегу Риони.

В восточной части Рачи и в Лечхуми, по правому берегу Цхенис-Цкали, большими массивами выделяются бурые лесные почвы, развитые на продуктах выветривания глинистых сланцев и изверженных пород. Они пропитаны углекислой известью (7—9%), что объясняется действием водных потоков, стекающих с прилегающих склонов, сложенных известняками.

В долине р. Цхенис-Цкали залегают подзолистые почвы, а в доли-



საქართველოს
ენციკლოპედია

не Риони местами тянутся прерывистой полосой аллювиальные, главным образом карбонатные, небольшой мощности, скелетные, супесчаного и суглинистого состава.

Виноградники разводятся в основном на перегнойно-карбонатных почвах на продуктах выветривания мергелей и известняков и дают в ряде местностей высокоценные полусладкие вина и качественные столовые вина.

По единому мнению авторов, описывающих Рача-Лечхуми, этот край по своей живописности и величественной красоте природы не имеет равных во всей Грузии.

Несмотря на то, что Рача-Лечхуми является одним из наиболее ценных виноградо-винодельческих районов Грузии, сведения по истории развития местного виноградарства и виноделия весьма скудны. На основании некоторых литературных источников можно утверждать, что эти отрасли хозяйства играли с древнейших времен важную роль в экономике местных жителей. Это доказывается многообразием аборигенных сортов винограда, а также винодельческой продукции, приготовляемой несколькими способами. Небезинтересно, что в крепости Миндашихе правителей Рачи Эриставов еще в очень отдаленную эпоху славился гигантский кувшин вместимостью до 800 дкл, врытый в скалу. Очевидно, этот кувшин служил для устройства столь распространенных в древней Грузии гомерических пиров, во время которых расходовалось неимоверное количество вина.

При археологических раскопках в Рача в последнее время обнаружен искусно украшенный маленький двухрукавный винный сосуд из цветного стекла. Темносиние, синие и желтые цвета приятно переходят один в другой на гранях. Жидкость, найденная в нем, является целью дальнейших исследований.

Сосуд был поставлен в могильнике при погребении 2500 лет тому назад.

Е. А. Дандуров подробно описывает виноградарство и виноделие этого края. Среди разнообразных сортов лучшим он считает Александрюли. Он пишет, что кипиановские вина славились по всей Кутаисской губернии и в Тбилиси.

А. А. Яковлев в своей статье дает в общих чертах характеристику виноградарства и виноделия Рача-Лечхуми и пишет: «Виноградарство и виноделие в Рачинском уезде очень значительно и является обязательным продуктом употребления населения и, помимо того, в некоторых районах предметом торговли».

Как отмечает Е. А. Дзюбенко, вина Рача-Лечхуми, особенно кипиановские, в конце XIX в. славились по всей Кутаисской губернии, а также в Тбилиси.

В XIX в. виноградарство и виноделие в Рача-Лечхуми испытали те же бедствия, что и в других областях Грузии. Мы имеем в виду грибковые болезни и филлоксеру, уничтожившие громадную часть виноградных насаждений.

Основными и наиболее ценными сортами винограда в крае являются Александрюли, Цоликоури, Цулукидзе-Тетра, Квишхури, Дзвелшави, Усахелоури, Оджалеши и Саперави. Обращает на себя внимание необычайное даже для Грузии богатство местного ассортимента лоз. Данные представлены в таблице 16.

По качеству своих вин Рача-Лечхуми занимает первое место в Западной Грузии. Здесь производятся высокоценные марочные полусладкие вина и сухие столовые вина. Основными качественными сортами



винограда для производства наиболее дорогих вин являются Александрополь, Усахелоури, Цоликоури, Цулукидзе-Тетра, Орбелис-Оджалеси, Муджуретули и др.

По характеру продукции край можно разделить на пять зон: Верхняя Рача, Нижняя Рача, Алпанийский микрорайон, Цхенис-Цкальское и Ладжанурское ущелье.

Верхняя Рача охватывает Онский административный район. Основные виноградные хозяйства размещены в ущелье р. Риони и ее притоках Гареули, Кекори, Хвори и Чальури в селениях Цеси, Сори, Нигвзана, Кодистави, Мухли, Шардомети, Гари, Сева, Хидискари и др., расположенных на высоте 650—1000 м над ур. моря. Самая высокая точка распространения винограда—Рача-Лечхуми. Вина этой зоны по качеству значительно уступают винам Нижней Рачи, что следует приписать главным образом избыточной влажности и более суровому климату высокогорных районов.

Таблица 16

Сводная таблица площадей низкоствольных виноградников по зонам производства специализации с/х административных районов Рача-Лечхуми и Сванети Груз. ССР

Административные районы	Наличие на 1/1-1961 г.				Закладки 1961-65 г г.				Всего на 1/1-1966 г.			
	Совхозы и проч. орган.	Колхозы	Колхозники и пр. группы насел.	Итого	Совхозы и проч. орган.	Колхозы	Колхозники и пр. группы насел.	Итого	Совхозы и проч. орган.	Колхозы	Колхозники и пр. группы насел.	Итого
1. Амбролаурский	8	1040	946	1994	—	300	—	300	8	1340	946	2286
2. Цагерский	—	748	796	1544	—	400	—	400	—	1148	796	1944
3. Онский	—	176	257	433	—	—	—	—	—	176	257	433
4. Лентехский	—	27	14	41	—	—	—	—	—	27	14	41
5. Местийский	—	1	—	1	—	—	—	—	—	1	—	1
Итого по Рача-Лечхуми и Сванетии	8	1992	1963	4013	—	700	—	700	8	2692	2013	4705

Верхняя Рача—зона столового виноделия. Здесь изготавливаются качественные сухие красные и белые столовые вина местным и европейским способом. Получаемые вина отличаются, как правило, высокой кислотностью и малоспиртуозностью.

Виноматериалы этой зоны вполне пригодны для производства шампанского. Следует полагать, что классические шампанские сорта винограда как грузинские, так и иноземные, могли бы значительно улучшить местный ассортимент лоз и качество материалов для шампанизации.

Нижняя Рача охватывает Амбролаурский район, расположенный по обоим берегам р. Риони и ее притоков.

По характеру продукции зона делится на два микрорайона—Бугеули-Амбролаурский и Хванчкарский.

Бугеули-Амбролаурский микрорайон. Главные селения —



260135700

012-5110913

Амбролаури, Бугеули, Сакеция, Баджи, Бареули, Гадиши, Абацети, Цеси, Химша. Виноградники расположены на высоте 500—800 м над ур. моря., простираясь по северным склонам отрогов Большого Кавказского хребта.

Этот микрорайон дает качественные столовые вина в местном и европейском оформлении.

Вина этого микрорайона умеренно спиртуозные, высококислотные, с нормальным содержанием дубильных и экстрактивных веществ. Красные вина отличаются большим содержанием экстракта, а также несколько повышенным содержанием дубильных и красящих веществ.

Хванчкарский микрорайон расположен в Амбролаурском административном районе и охватывает селения — Хванчкара, Тола, Жошхо, Чквиши, Квишара, Чребало, Диди-Чорджо, Патара-Чорджо, Садмели, Дзирагеули, Квахути, Бостана и др., расположенные на хорошо прогреваемых южных склонах, на высоте 600—800 м над ур. моря.

Микрорайон истари славился своими природно-полусладкими винами, фигурировавшими под маркой «Хванчкара» (ныне «Грузинское вино Хванчкара № 20»). В прошлом столетии эти вина известны под названием кипиановских, так как технологию их приготовления хотя и в незавершенном виде установил Кипиани. Способ выделки этого знаменитого вина, а также подробная характеристика его описаны в главе, посвященной природно-сладким винам. В Хванчкарском микрорайоне готовятся также сухие столовые вина—белые и красные—из сортов Цулукидзе-Тетра и Александрюли, а равным образом из Ркацители, Муджуретули и Саперави. Местные вина, приготовленные кахетинским способом, оказались сходными с образцами Земомхарских районов Кахети.

По нашему мнению, Хванчкарский микрорайон самой природой предназначен для производства натуральных полусладких вин, завоевавших столь широкую известность. Не может быть сомнения в том, что при надлежащем внимании к вопросам улучшения технологии приготовления этих вин Хванчкарский микрорайон станет одним из самых прославленных в мире производителей высокоценной продукции оригинального местного типа.

По химическому составу и вкусовой оценке красные вина местного типа характеризуются своей легкостью, хорошей окраской, бархатистостью, умеренной плотностью и являются образцом ценного столового вина. Белые вина—более легкие, с повышенной кислотностью, умеренным содержанием дубильных и экстрактивных веществ. Природно-сладкие вина благодаря нежному приятному аромату, бархатисто-кисло-сладкому вкусу и красивому красному цвету отвечают всем требованиям хорошего природно-сладкого вина.

Алпанский микрорайон расположен в Рионском ущелье, на правом берегу реки. Основные селения — Алпана, Агара, Корениши, Орхви и Твиши и др. находятся на высоте 500—800 м над ур. моря.

Здесь из сортов Александрюли и Муджуретули готовятся качественные столовые вина местного типа, а из сорта Цоликоури тонкие белые природно-сладкие вина. Последние особенно хорошо удаются в сел. Твиши; не случайно они включены в марочный ассортимент под наименованием «Грузинское вино Твиши № 19».

Лечхумский макрорайон. В Лечхумский макрорайон входят два микрорайона—Цхенис-Цкальское и Ладжанурское ущелья.

Цхенисцкальское ущелье по свойствам продукции виноделия делится на две зоны.

Химический состав разных типов вин Гача-Лечхуми

Тип вина	Вариационные элементы	Уд. вес при 20°С	Спирт (в об. %)	г/л														
				Легучая кислота	Ястара-тиность	Тростр. кислот.	Винная кислота	Сахар	Танин	Лигнерин	Золы	Щелоч-ность золи						
Красное Привидно-ст-ное местное	Число определений	7	7	6	7	7	7	8	7	7	7	7	7	7	7	7	7	
	Максимум	1,00284	13,10	1,06	97,20	6,90	2,40	66,61	2,90	8,49	3,59	6,57	3,59	6,57	7	7	7	
	Минимум	0,99999	40,0	0,61	41,37	4,60	0,85	12,42	1,90	5,60	2,46	3,56	2,46	3,56	7	7	7	
	Среднее арифм. М	1,0137	42,05	0,82	66,00	5,96	1,30	42,71	2,8	6,81	3,2	5,17	3,2	5,17	7	7	7	
	Основн. отклонен. σ %	0,00327	1,028	0,1692	2,73	4,005	0,7746	18,60	0,3416	4,103	0,36	4,446	0,36	4,446	7	7	7	7
	Вариацион. коэф. v %	0,323	8,53	20,6	0,3444	16,9	59,50	43,60	14,80	16,2	11,2	27,97	11,2	27,97	7	7	7	7
Ошибка средн. арифмет. α %	0,1225	3,22	8,4	0,13	6,437	34,40	16,45	5,6	6,06	4,2	10,5	4,2	10,5	7	7	7	7	
Белое европейского	Число определений	5	7	7	5	7	7	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
	Максимум	0,9957	13,91	1,05	61,80	10,9	4,22	1,70	0,33	8,60	1,46	3,01	1,46	3,01	6	6	6	
	Минимум	0,9911	9,82	0,32	16,32	6,4	2,02	0,43	1,05	4,13	1,31	2,46	1,31	2,46	6	6	6	
	Среднее арифм. М	0,9938	11,08	0,72	19,70	8,52	3,11	1,02	0,2	7,16	1,37	2,89	1,37	2,89	6	6	6	
	Основн. отклонен. σ %	0,00217	1,364	0,2185	2,018	2,057	0,7271	0,402	0,1174	1,87	0,0755	0,3311	0,0755	0,3311	6	6	6	
	Вариацион. коэф. v %	0,919	11,08	29,60	10,2	24,1	23,86	39,5	52,1	20,2	5,4	11,5	5,4	11,5	6	6	6	
Ошибка средн. арифмет. α %	0,0975	4,41	11,20	4,58	9,1	8,83	16,10	23,2	10,7	3,18	6,9	3,18	6,9	6	6	6		
Белое столовое мест-	Число определений	83	83	23	48	24	9	18	23	17	10	10	10	10	10	10	10	
	Максимум	0,9988	13,44	1,80	35,75	11,90	5,48	9,85	0,67	8,81	3,23	5,61	3,23	5,61	10	10	10	
	Минимум	0,0890	9,57	0,45	15,60	4,44	1,27	0,15	0,12	3,48	1,29	2,64	1,29	2,64	10	10	10	
	Среднее арифм. М	0,9834	11,788	1,053	21,38	7,132	2,44	1,639	0,382	7,28	2,08	3,62	2,08	3,62	10	10	10	
	Основн. отклонен. σ %	0,000975	0,2417	0,153	1,8055	1,0495	0,606	0,7629	0,1463	0,5532	0,3225	0,393	0,3225	0,393	10	10	10	
	Вариацион. коэф. v %	0,0984	2,06	14,0	8,45	14,72	24,32	46,6	38,50	7,6	15,82	10,82	15,82	10,82	10	10	10	
Ошибка средн. арифмет. α %	0,0204	0,429	3,03	1,998	3,02	8,28	11,02	7,98	1,84	5,0	3,16	5,0	3,16	10	10	10		
Красное столовое мест-	Число определений	13	13	13	10	13	5	10	13	11	8	8	8	8	8	8	8	
	Максимум	1,0180	15,16	1,61	30,59	7,60	2,10	6,57	3,32	9,53	3,61	6,86	3,61	6,86	8	8	8	
	Минимум	0,9913	40,26	0,61	23,64	5,0	0,72	0,54	0,67	6,48	3,09	5,13	3,09	5,13	8	8	8	
	Среднее арифм. М	0,9976	12,66	1,13	27,45	5,94	1,62	2,12	2,09	8,34	3,85	5,72	3,85	5,72	8	8	8	
	Основн. отклонен. σ %	0,628	11,7	25,39	10,02	9,35	32,14	87,9	45,4	12,6	6,8	8,05	6,8	8,05	8	8	8	
	Вариацион. коэф. v %	0,00628	1,48	0,2869	2,7525	0,5551	0,5208	1,864	0,941	1,081	0,218	0,4604	0,218	0,4604	8	8	8	
Ошибка средн. арифмет. α %	0,1745	8,88	7,0	3,16	2,6	14,3	27,8	12,9	3,8	2,2	3,64	2,2	3,64	8	8	8		

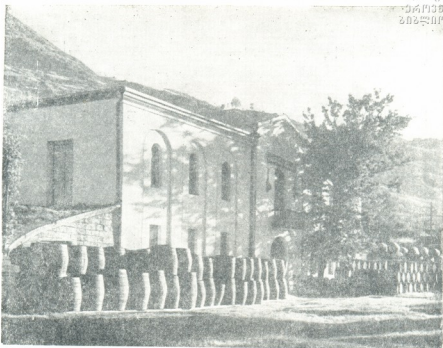


Рис. 46. Хвачкарский винзавод

Верхняя зона охватывает селения Цагери (районный центр), Ласхана, Чхутели, Техвири, Квемо и Земо Агви и др., расположенные на высоте 450—1000 м над ур. моря.

Здесь получают качественные столовые вина из Цоликоури и Александроули, отличающиеся легкостью и тонкостью.

Нижняя зона включает селения Зуби, Окушери, Исундери, Махура, Лачипи, Ладзверия и др., расположенные на высоте 400—600 м над ур. моря. Эта зона дает знаменитое природно-сладкое вино «Усахелоури» и высококачественное столовое вино из сорта Александроули. Первое из упомянутых вин, описанное в специальном разделе, заслуживает особого внимания. В отдельные годы природно-сладкое «Усахелоури» не знает себе равных среди однотипных грузинских вин.

Сухие столовые вина этого микрорайона отличаются высокими качествами. Тем не менее данную местность целесообразнее всего ориентировать на производство природно-полусладких вин, в первую очередь из сорта Усахелоури.

Ладжанурское ущелье образовано притоком Риони—р. Ладжанури. Главные селения — Орбели, Ладжана, Лацория, Цаламери, Лешкеда, Лайлаши и Усахело.

Наиболее распространенные здесь сорта винограда — Александроули, Орбелис-Оджалеси, Муджуретули, Цоликоури, Цхведианис-тетра и Накутнеули. Лучшие столовые вина получают в селении Орбели из сортов Оджалеси и Александроули.

Лечхумские вина содержат в умеренном количестве спирт, экстракт и титруемую кислоту; дубильные вещества в связи с типом вина находятся в нормальном количестве.

Данные химического анализа разных типов вин Рача-Лечхуми приведены в таблице 17.

ВИНА АБХАЗИИ

Абхазская Автономная Советская Социалистическая Республика занимает крайнюю северо-западную часть Грузии, простираясь вдоль Черноморского побережья. Географические координаты края $42^{\circ}27'$ — $43^{\circ}30'$ с. ш. и $57^{\circ}40'$ — $59^{\circ}48'$ в. д. от Гринвича. Площадь Абхазии 8700 кв. км.

С Севера Абхазская АССР граничит с Краснодарским краем, с востока примыкает к Клухорскому району, с юго-востока прилегает к Сванети и Мингрелии, а с запада омывается Черным морем.

По своему рельефу Абхазия делится на три зоны: высокогорную, расположенную в северо-восточной части края, предгорную, расположенную в центре республики и низменную, прилегающую к Черному морю. Население сосредоточено в основном в последних двух зонах.

Вся территория края изрезана многочисленными горными реками, из которых наиболее крупными являются Бзыбь, Псоу, Кодори, Ингури, впадающие в Черное море.

По климату Абхазия относится к зоне влажных субтропиков и умеренно теплой зоне. Первая из них охватывает в основном приморскую часть края, а вторая преимущественно возвышенную северо-восточную полосу.

Зона виноградарства вполне обеспечена солнечным теплом для культивирования виноградной лозы.

Близость моря и обилие рек обуславливают значительную влажность климата.

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

В Южной Абхазии нижние участки этой полосы представлены оподзоленными красноземными почвами, используемыми в основном под чайную культуру. В Гальском районе красноземные почвы сменяются подзолистыми. В предгорной полосе северных районов (Сухуми, Гудаути) преобладают комплексно-залегающие желтоземы и буроземы, сильно размываемые на крутых склонах, столь характерных для местного рельефа. В верхней полосе предгорий преобладающее место занимают перегнойно-карбонатные почвы на продуктах выветривания мергелей и известняков. Эти почвы особенно благоприятны для культуры винограда. Большое место в Гудаутском районе занимают древне-аллювиальные красноцветные почвы, отличающиеся хорошей структурой и благоприятными для земледелия физическими свойствами.



Культура винограда играет в экономике края второстепенную роль, значительно уступая по своему значению субтропическим культурам. Общая площадь виноградных насаждений в Абхазии составляет 1386 га, их распределение в порайонном и сортовом разрезе показано на таб. 18.

Из таб. видно, что основными виноградарскими районами в крае являются Гальский, Гудаутский и Сухумский. Из высокоценных промышленных сортов наибольшее место занимают Цоликоури, Саперави, Ркацители; на долю же Изабеллы приходится свыше половины всей площади виноградников. Местные высококачественные винные сорта Авасирхва, Качичи, Хардани, Амлаху и Махватели почти исчезли, уничтоженные грибными заболеваниями. Обращает на себя внимание, как винный сорт, гурийский Чхавери.

Таблица 18

Сводная таблица площадей низкорослых виноградников по зонам производства специализации с/х административных районов Абхазской АССР Груз. ССР

Административные районы	Наличие на 1/1-1961 г.				Закладки 1961-65 г.г.				Всего на 1/1-1966 г.			
	Совхозы и пр. орган.	Колхозы	Колхозники и пр. группы насел.	Итого	Совхозы и пр. орган.	Колхозы	Колхозники и пр. группы насел.	Итого	Совхозы и пр. орган.	Колхозы	Колхозники и пр. группы насел.	Итого
1. Сухумский . . .	92	240	383	715	—	375	—	375	92	615	383	1090
2. Гагрский . . .	15	208	75	298	—	315	—	315	15	523	75	613
3. Гудаутский . . .	23	263	87	373	—	405	—	405	23	668	87	778
Всего по Абхазии . . .	130	711	545	1386	—	1085	—	1085	130	1806	545	2481

Виноградарство и виноделие Абхазии известно с древнейших времен. Античные историки оставили многочисленные свидетельства о широком их развитии в крае за много веков до нашей эры. Прибрежные города Питиус (Пицунда), Диоскурия (Сухуми), Зуфу (Лыхны) и др. представляли некогда цветущие торговые центры, куда «сходило до семидесяти языков» (Страбон).

Еще в VII в. до н. э., когда Абхазия находилась под влиянием Греции, здесь, по свидетельству Страбона, культивировался виноград. С III по XV вв., в период существования Грузинского самостоятельного государства, виноградарство и виноделие в Абхазии было развито. Велась оживленная торговля с Западной Европой через Геную и Венецию.

Виноградники в основном были высокорослые. Сбор винограда производился в ноябре, даже в декабре. Но с XVI в. с наступлением господства мусульманских завоевателей, культурное виноградарство сошло на нет, если не принимать во внимание оставшиеся вроде оазисов, два-три поместья.

До последних лет местный способ приготовления вина был крайне примитивен. Виноград собирался по мере его созревания. Раздавливался он в деревянной давильне, где его оставляли на два дня. Затем повторяли эту операцию и через три-четыре дня бродившую массу от-



Рис. 47. Гудаутский виноградный совхоз

деляли от выжимки и помещали в бродильные кувшины или бочки. Выдержка вина практиковалась лишь в немногих хозяйствах: потреблялось оно большей частью в молодом возрасте.

До распространения грибковых болезней и филлоксеры Абхазия представляла собой сплошной виноградный сад. Однако виноделие развивалось слабо в связи с преобладанием магометанского населения. По данным Балласа «лишь в 30-х годах прошлого столетия первые опыты правильного виноделия были проведены здесь некоторыми грузинскими садовладельцами и русскими офицерами. К середине столетия уже насчитывалось 11 небольших заводов кустарного типа, получавших сырье из селений Соук-Су, Бомборы, Чаболухи и окрестностей Сухуми. Общее производство вина не превышало 50.000 ведер, из них часть вывозилась в Керчь, Новороссийск и другие города России.

В начале 60-х годов, до появления оидиума, лучшими считались вина из селений Акваскемца и Алыцхва (в нынешнем Гудаутском районе) и Мерхеула и Багбарони (близ Кодори). В сел. Акваскемца были известны два сорта вина: одно золотистого цвета, другое — розового, приготавливаемое с сильной игрой, напоминающей шампанское. В том же селении, а также в Лыхнах и Двандрыши, славилось вино «Амлаху», похожее вкусом на «Херес»; из красных же вин в Гудаутском районе лучшими считались густые и темные вина из селения Тасраквани. В Кодорском участке пользовались репутацией первых вин «Джегардинское» янтарного и «Отарское» темнорозового цвета, отличавшиеся прекрасным ароматом. «Вообще же, — говорит Баллас, — вина нагорной части Гудаутского и Кодорского участков, в отличие от вин низменных частей Абхазии, до появления грибных болезней и замены местных сортов Изабеллой, отличались крепостью и прекрасными достоинствами».

Близ Сухуми в Наохваше, рядом с церковью, при раскопках разва-

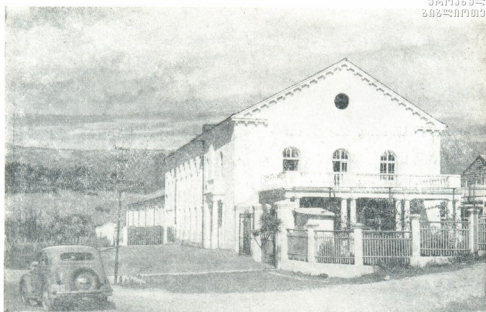


Рис. 48. Гудаутский винзавод

лин палат или виноделен были обнаружены винные кувшины, о чем пишет в своей работе Берулава.

Как отмечает А. Пахомов, «красное вино выделялось в Гудаутском районе и Кодорском ущелье».

О прежнем состоянии виноделия в Абхазии говорится также во многих других трудах.

В настоящее время в Абхазии производятся столовые вина европейского типа из сортов Качичи и Цоликоури, ординарное красное столовое вино из сорта Изабелла и десертные вина типа портвейна из той же Изабеллы и из Цоликоури. Последнее известно под маркой «Букет Абхазии». Кроме того, здесь изготавливаются полусладкие вина «Псоу» и «Лыхни».

Большие возможности обещает сорт Крахуна: полученные из него вина характеризуются свойствами хереса. Из него можно получать в Абхазии десертные вина.

Отдельные образцы столовых вин из сортов Цоликоури, Авасирхва, Чвителиури, Качичи и Оджалеши отличаются высокими достоинствами. Необходимо отметить, что местное природно-сладкое «Чхавери» не уступает лучшим Гурийским образцам этого роскошного и оригинального вина.

ВИНА АДЖАРЫ

Аджарская Автономная Советская Социалистическая Республика занимает крайнюю юго-западную часть Грузии. Географические координаты Аджарии— $41^{\circ}55'$ — $51^{\circ}35'$ с. ш. и $41^{\circ}38'$ — $42^{\circ}20'$ в. д. от Гринвича. Территория Аджарии составляет 2,9 тыс. кв. м. С севера она граничит с Гурией, с востока примыкает к Месхети, с юга прилегает к Турции, а с запада омывается Черным морем.

По рельефу Аджара делится на две части: северо-восточную предгорную зону и западную прибрежную, низменную, изрезанную множеством холмистых гряд от 50 до 200 м над ур. м. Наивысшая вершина Аджарских гор достигает 1973 м.

Основные водные артерии Аджары — реки Чорохи, Аджарис-Цкали, Кинтриши и Чакви, впадающие в Черное море.

В климатическом отношении Аджара принадлежит к зоне влажных субтропиков.

Наибольшая сумма температур вегетационного сезона наблюдается в Кобулетском районе, а минимальная — в Хулойском.

Характерной особенностью климата Аджары является исключительная в условиях Советского Союза высокая влажность из-за обилия выпадающих осадков.

Наибольшее количество осадков выпадает в Батумском и Кобулетском районах; климат же Кедского и Хулойского районов отличается значительно большей сухостью.

В почвенном отношении предгорная часть Аджары представлена большей частью красноземами. В равнинной части Кобулетского района красноземные почвы сменяются подзолистыми. По склонам предгорий в районе устья р. Аджарис-Цкали преобладают буроземные почвы, наиболее благоприятные для виноградарства.

В прибрежных долинах рек Чорохи и Кинтриши почва наносная (песок и галька). В Чорохском ущелье, начиная от Батуми, склоны покрыты кристаллическими и осадочными породами.

В верхней Аджаре выступают по преимуществу известковые песчаники, мергели и глины, а в Кинтришском ущелье почвы слагаются из базальта, песчаников, известняков, мергелей и глин.

В древние времена виноградарство и виноделие играло большую роль в экономике аджарцев, что подтверждается свидетельствами античных писателей, относивших, по-видимому Аджару к столь часто упоминаемой ими Колхиде.

Т. Сахокия при описании Гоми пишет: «Превосходное было «Чаверское» вино, на вкус тонкое и без порока, оно очень похоже на абхазское вино «Амлаху». А в Цихидзири высоким качеством характеризу-

ется здешнее «Чавери» в сравнении с Гурийскими винами из Шемо-кмеди».

Он также отмечает, что почти во всех селах встречаются огромные винные кувшины, а в некоторых из них даже столетнее вино. Это подтверждает, что виноделие здесь когда-то занимало почетное место и являлось одним из источников благосостояния населения.

В прошлом местное население вместо вина употребляло виноградный сок «хардали». Изготовление его заключалось в следующем: горчичу смешивали с виноградным соком и этим составом облицовывали кувшины. Затем наполняли их соком и герметически закрывали.

Виноделие и виноградарство было широко развито в нижней Аджаре, в особенности в районах, примыкающих к Турции. Продукция, получаемая в нижней Аджаре, в селениях Кобулети Муха-Эстате, Хецубани, Самеба, Квирик, Ачистави и др., а также в верхней Аджаре, в селениях Кеда, Зендиди, Медзикна, Вани, Зварети, Квана, Шуахеви, Схалта, Чао и др., пользовалась особой славой, что подтверждается археологическими исследованиями, а также найденной винной посудой, которая и в данное время используется для выделки и хранения вина и мезги.

Близость мусульманской Турции, державшей Аджару под своим владычеством в течение нескольких столетий, сказалась самым пагубным образом на состоянии местного виноделия.

Ислам и политика отуречивания задерживали развитие этих отраслей народного хозяйства.

Запрещение магометанскими пришельцами употребления вина заставило аджарцев переключиться на приготовление других продуктов из винограда (шербет, бекмес и т. д.).

Однако, еще во второй половине прошлого столетия в Батумском и Артвинском округах, охватывавших территорию нынешней Аджарской АССР, производилось довольно значительное количество винограда, который вывозился в другие районы Закавказья. Так, по данным Балласа, 1884 г. из Артвинского округа было вывезено около 22.000 пудов винограда.

Распространение оиднума, мильдю и филлоксеры привело к окончательному упадку местного виноградарства, сохранившегося лишь в небольшой засушливой полосе нынешнего Кедского и Хулойского районов.

В настоящее время общая площадь виноградников Аджары составляет 740 га. Их распределение по административным районам республики показано в табл. 19.

Аджара насчитывает 40 местных сортов винограда: Брола, Хопатури, Тетри-Каикаисеуди, Тетра, Мискета, Тетри-Ликанури, Шавшура, Джавахетура, Такидзура, Батумура, Сацурави, Цхенис-дзудзу, Ванос-Саперави, Бутко, Мтредис-пера, Махатура, Калоши, Мекренчхи, Хариствала и др., которые по качеству дают хорошие виноматериалы.

Особенно высокого качества получается продукция из сортов Чавери и Хопатури. Последний был широко распространен в прошлом, а ныне встречаются столетние кусты. Местные столовые сорта винограда более позднего срока созревания (Кларджули, Джавахури, Брола, Цхенис-дзудзу, Батумури и др.) собирали в январе и феврале. Из-за обильных осадков они не заизюмлялись.

В настоящее время из 48 сортов виноградных лоз преобладающие распространены Цоликоури и Сацури, как наиболее устойчивые против грибковых заболеваний.



Сводная таблица площади низкоствольных виноградников по зонам производства специализации с/х в административных районах Аджарской АССР Груз. ССР

Административные районы	Наличие на 1/1-1961 г.				Заклады 1961-65 г. г.				Всего на 1/1-1966 г.			
	Совхозы и проч. орган.	Колхозы	Колхозники и пр. группы насел.	Итого	Совхозы и проч. орган.	Колхозы	Колхозники и пр. группы насел.	Итого	Совхозы и проч. орган.	Колхозы	Колхозники и пр. группы насел.	Итого
1. Кедский . . .	—	340	9	349	—	113	—	113	—	453	9	462
2. Хулойский . .	—	125	—	125	—	40	—	40	—	165	0	165
3. Шуахевский .	—	165	1	166	—	55	—	55	—	220	1	221
4. Батумский . .	2	20	8	22	—	8	—	8	2	28	—	30
5. Кобулетский .	2	8	—	78	—	20	—	25	2	93	8	103
Всего . . .	4	718	18	740	—	216	—	321	4	959	18	981

Для качественного виноделия особо ценной является предгорная зона. Качественные вина получают также из сортов Сацури, Чхавери и Цоликоури.

Цоликоури дает самое наилучшее вино и широко внедрен в стандартный ассортимент. С таким же успехом широко внедряется сорт Алиготе, дающий высокий урожай и качественную продукцию столовых и шампанских виноматериалов.

Переходим к характеристике местного виноделия в порайонном разрезе.

Хулойский район. Виноградники в основном расположены в высокогорной зоне на высоте от 500 до 800 м над ур. м. вдоль р. Аджарис-Цкали. Лучшие столовые вина получают из сортов Цоликоури, Джавахура и Тетра в селениях Ахалдаба, Чвана, Джабнидзе, Шуахеви, Кеда и Хуло.

Верхняя полоса дает преимущественно столовый виноград ранних сортов: здесь намечается известная перспектива для производства шампанского из сорта Алиготе. В нижней зоне удаются легкие, свежие столовые вина из Цоликоури. Из местных сортов обращает на себя внимание Джавахатура, Тетра, Цхенис-дзудзу, Шавшура и др. Особо отличаются перспективами широкого развития селения Шуахеви, Дабадзвели, Ахалдаба, Октомбери, Нелице и другие микрорайоны.

Кедский район. Виноградники сосредоточены большей частью по обоим берегам той же р. Аджарис-Цкали. Лучшие столовые вина получают в селениях Кеда, Пирвели Маиси, Агара, Зваре, Мериси, Зерули и Вайо. Качественные столовые вина изготавливаются в Мерисском ущелье из сортов Цоликоури и Чхавери. Из аборигенных сортов заслуживает внимания Брола, Хопатури, Ликанура, Цхенис-дзудзу, Мекренгхи, Бутко и др. На северных склонах горных кражей особо отличаются вина ущелья Аджарис-Цкали—Кедской зоны.

Кобулетский район занимает северо-западную часть Аджарской АССР, примыкающую к морю. Основные виноградные селения —



26935750
218-111933

Чаквистави, Какути, Мухаэстате, Хуцубани, Самеба, Квирике и Ашис-ви, расположены в ущельях рек Кинтриши и Чаквис-Цкали. Лучшие вина получаются в пограничной полосе с Гурией из сортов Цоликоури и Чхавери. Остальные сорта дают весьма посредственную продукцию.

Батумский район. Занимает юго-западную часть Аджарской АССР, прилегающую к морю. Главные виноградные селения — Кахабери, Ортабатуми, Ахалшени, Уреки и др. расположены на высоте до 400 м над ур. м.

Виноделие распространено в основном в предгорной зоне, несколько отдаленной от приморской полосы.

Качество местного винограда сильно страдает от обилия осадков, что отражается и на винодельческой продукции.

Из приведенного обзора видно, что Аджару следует отнести к зонам ординарного виноделия. Особых перспектив на расширение виноградарства этот край не имеет, за исключением отдельных местностей Хулойского и Кедского районов. К неблагоприятным для культуры винограда климатическим условиям присоединяются и экономические причины — ориентирование Аджары на производство цитрусов, табака, чая и тунгового масла.

ВИНА МИНГРЕЛИИ

Мингрелия расположена в Западной Грузии. Ее географические координаты $42^{\circ}41'$ — $42^{\circ}41'$ с. ш. и $41^{\circ}35'$ — $42^{\circ}44'$ в. д. от Гринвича. Территория Мингрелии составляет 4356 кв. км и охватывает восемь административных районов. С востока она граничит с Имерети и Рача-Лечхуми, с севера—с Абхазией и Сванети, с юга—с Аджарой, а с запада прилегает к Черному морю и Абхазии.

По рельефу местности край делится на три зоны: высокогорную, предгорную и измененную прибрежную; на последнюю приходится преобладающая часть территории края.

Основные водные артерии края—реки Риони, Ингури, Цхенис-Цкали, Циви и Техури, принимающие множество притоков. По разветвленности речной системы Мингрелия не имеет себе равных среди других областей Грузии. Наиболее характерной особенностью топографии края является крайняя заболоченность приморских районов в устьях рек. Эти районы образуют так называемую Колхидскую низменность. В северо-восточной части края преобладает гористый рельеф.

Мингрелия расположена в зоне влажных субтропиков.

Большинство районов Мингрелии отличается избыточной влажностью благодаря обильным осадкам, а также сильной обводненностью края.

Виноградарство сосредоточено в холмистой и высокогорной части края, в районах, граничащих с Абхазией, Имерети и Сванети. Обилие выпадающих здесь осадков не препятствует качественному созреванию винограда, ввиду сравнительной сухости воздуха в период вегетации лозы (преимущественно в осенние месяцы).

Почвенный покров виноградарских районов Мингрелии, расположенных на северо-западе вдоль рек Ингури, Хоби, Циви, Техури, Абаша, Цхенис-Цкали и др., представлен, главным образом, осадочными породами—мергелями, мергелистыми глинами, известковыми песчаниками, конгломератами и сланцевыми глинами. «Преобладание глинистых пород, — пишет проф. М. Н. Сабашвили, — обусловило сильное развитие эрозийных явлений и расчлененный этой полосой на систему водораздельных холмистых гряд».

В значительной части виноградной полосы отмеченных выше районов преобладает комплекс перегнойно-карбонатных, буроземных и желтоземных почв. Первые из них залегают преимущественно на продуктах высокого — до 9% и больше. В зоне предгорий (в основном 300 м над ур. м.) распространены большей частью бурозем и желтозем, на которых разводятся чай, плодовые и другие культуры.



В Западной части Мингрелии преобладают красноземные развитые на галечно-глинистых отложениях.

В возвышенной полосе Колхидской низменности широко распространены подзолистые и аллювиальные почвы.

Обширная область заболоченных почв, именуемая Колхидской низменностью, в настоящее время для виноградарства не пригодна: осушаемые районы отводятся, как правило, под субтропические культуры.

Общая площадь виноградных насаждений в Мингрелии составляет 3165 га. Распределение их по отдельным административным районам края показано в таблице 20.

Таблица 20

Сводная таблица площадей низкоствольных виноградников по зонам производственной специализации с/х административных районов Мингрелии Груз. ССР

Административные районы	Наличие на 1/1-1961 г.				Закладки 1961-65 г. г.				Всего на 1/1-1966 г.			
	Совхозы и проч. орган.	Колхозы	Колхозники и пр. группы насел.	Итого	Совхозы и проч. орган.	Колхозы	Колхозники и пр. группы насел.	Итого	Совхозы и проч. орган.	Колхозы	Колхозники и пр. группы насел.	Итого
1. Цхакаевский .	31	114	113	258	—	80	—	80	—	80	31	194
2. Гегечкорский	6	188	386	580	—	200	—	200	6	388	386	780
3. Зугдидский .	12	286	596	894	—	203	—	203	12	489	596	1097
4. Хобский . . .	—	—	23	23	—	—	—	—	—	—	23	23
5. Цаленджикский	10	37	254	301	—	100	—	100	10	137	254	401
6. Чхороцкунский	5	90	353	448	—	100	—	100	5	190	353	548
7. Поти	—	—	2	2	—	—	—	—	—	—	2	2
8. Абашский . . .	1	—	18	19	—	—	—	—	1	—	18	19
9. Гальский . . .	26	94	127	247	—	150	—	150	26	244	127	397
40. Очемчирский .	2	166	225	393	50	255	—	305	52	421	225	698
Итого по Мингрелии .	93	975	1745	3165	50	1088	—	1138	143	2063	2097	4303

Следует отметить, что в указанную выше площадь виноградников входят обширные насаждения, культивируемые по системе «маглари» (высокое формирование виноградной лозы).

Наиболее распространенными в Мингрелии сортами являются Цоликоури, Изабелла, Цицка, Качичи и Оджалеши.

Судя по литературным данным, Мингрелия исстари была краем широко развитого виноградарства и виноделия.

Жиулен рассказывает, что в Мингрелии находятся огромной толщины виноградные лозы, которые никак не обхватить; за ними никак не ухаживают, только через каждые четыре года производят подрезку. Они дают крепкое вино приятного вкуса с большим содержанием танина. Мингрельцы пьют чистое вино и употребляют его больше всех других народностей. Ежедневная норма для каждого жителя, будь то ремесленник или князь — один тунг вина.



საქართველოს
რესპუბლიკის
ქვეყნური ბიბლიოთეკა

Путешественник Шарден, посетивший Мингрелию в XVII в., что местные лозы достигали исполинских размеров: «Они так велики, что их едва можно обхватить руками», и дальше отмечает: «Приготавливаемые здесь вина прекрасны—крепки, густы и приятны на вкус. При условии их рациональной выделки они могли бы стать лучшими во всей Азии».

До появления грибковых болезней вино производилось в изобилии (свыше 5 млн. ведер). По показаниям Бобылева, в имени правителей Мингрелии «Салхино» вино на празднествах било фонтанами.

Особенно славилась виноградники нагорных районов Мингрелии, несмотря на то, что они представляли собой, как и в других местностях, сплошные заросли, вьющиеся по деревьям.

Преобладало, очевидно, производство природно-сладких вин, так как виноград собирался очень поздно (в декабре и даже январе).

Географ Вахушти отмечает высокие достоинства местного ярко окрашенного желтого вина «Зардаги». Он указывает также, что штамбы виноградных лоз использовались местными жителями для сооружения мостов через бурную реку Цхенис-Цкали.

«Оджалешское вино многими предпочитается кахетинскому, оно напоминает вино бургундское, но имеет свои собственные достоинства и свой превосходный букет», — так пишет корреспондент «Кавказского календаря» (1853 г., стр. 311—312).

Я. Гогebaшвили отмечает: «В Мингрелии получается больше вина, чем в Имерети, но ввиду большой влаги здешние вина легкие, жидкие и водянистые». «В некоторых местностях... между реками Техури и Хоби в предгорьях с востока к западу, где начинается Салхино и кончается Шхефи, получается известное Оджалешское вино, которое не уступает хорошим кахетинским винам».

С середины прошлого столетия виноградарство и виноделие Мингрелии вступило в полосу глубокого упадка, вызванного катастрофическим распространением грибковых болезней. Погибло много насаждений, исчезли ценные сорта винограда.

Виноград собирался в три срока: в первой половине сентября, для приготовления маджари, в октябре и ноябре — для выделки столового вина, и в декабре—для производства высококачественных вин, предназначенных для продажи и хранения.

Старинная мингрельская технология приготовления столового вина отличалась рядом специфических особенностей. Ввиду позднего сбора виноград оставлялся в давяльне на сутки с целью нагревания. Затем ягоды раздавливали в три приема, с промежутками в двое суток, сок отжимали каменными прессами и сливали в бродильные кувшины плотно закрытые и зарытые в землю. Весной вино снималось с дрожжей.

В настоящее время здесь практикуется имеретинский способ выделки столового вина.

Производством вина занимаются во всех районах Мингрелии, причем продукция каждого из них обладает своеобразными свойствами. Переходим к их характеристике.

Зугдидский район занимает первое место в крае по площади виноградников и качеству винодельческой продукции. Основными промышленными сортами служат Цоликоури, Цицка, Оджалеси и Качичи. Район делится на две зоны.

Предгорная зона охватывает крупные виноградные селения Зугдиди, Одиши, Чкадуаши, Чхори, Орджоникидзе, Кортели, Ахалсопели и др., расположенные на высоте от 70 до 350 м над ур. м. Лучшие вина

получаются в местности Чакудаши, Кортели и Рике из сортов Цоликоури и Оджалеши. Вина отличаются высокой крепостью и достаточной гармоничностью.

В прошлом столетии, помимо вин из Цоликоури, славились также Дадиановские вина из сортов Оджалеши и ныне, почти исчезнувшего, высокосортного Каберне.

Низменная зона включает селения Коки, Ганмухури, Анаклия, Эргета, Киров, Даргели, Орсантиа и др., находящиеся на высоте от 15 до 70 м над ур. м.

По качеству продукции эта зона значительно уступает предыдущей. Здесь получают легкие, слабые ординарные вина из Цоликоури.

Зугдидский район, несмотря на высокую урожайность местных виноградников, является прежде всего одним из наиболее ценных районов субтропических культур, исключительно доходных для колхозников. Поэтому виноградарство и виноделие едва ли имеют сколько-нибудь широкие перспективы для развития.

Желательно было бы испытать в более значительных масштабах Оджалеши и Качичи в холмистой зоне этого района.

Цаленджикский район. Виноградники размещены в двух зонах — высокогорной и предгорной, расположенных в двух ущельях, образованных реками Ингури и Цхенис-Цкали.

Чанисцкальское ущелье. Крупные селения этого района — Обуджи, Накипу, Цаленджиха, Пуки, Сачино и Джгали.

Качественные вина получают из сортов Оджалеши, Панеши и Абшилури.

Ингурское ущелье. Главные селения — Джвари, Лиа, Орджоникидзе, Чале, Микава, Калагали, Пахулани и другие.

Здесь лучшие вина изготавливаются из сортов Цоликоури и Оджалеши.

Как видно из приведенной таблицы 20, лучшие вина удаются в предгорной полосе обоих ущелий.

Общее направление виноделия — производство столовых вин в местном и европейском оформлении.

Чхороцкуйский район расположен в северо-восточной части Мингрелии, по обоим берегам Хоби и Очхамури. В топографическом отношении делится на две зоны: высокогорную и предгорную. Обе зоны размещены в Хобисцкальском и Очхамурском ущельях, занимающих высоту от 60 до 350 м над ур. м.

Хобисцкальское ущелье. Главные виноградные селения — Лецурцуме, Зуми, Кирихи, Лисичине, Кведа, Чхороцку, Тая, Мухура и др. Лучшие вина получают в предгорной зоне из сортов Цоликоури, Оджалеши, Чвитилури и Панеши.

Очхамурское ущелье. Основные селения — Ахути, Чога, Напичхоу, Накиани и Чола. В этой местности удаются качественные белые и красные столовые вина в европейской и местной оправе из тех же сортов винограда, но как и в предыдущей зоне, преобладает производство ординарной продукции.

Следует отметить, что на перегнойно-карбонатных почвах виноградники селений Ахути, Кирихи, Чога, Мухура и Лецурцуме дают высококачественные столовые вина европейского типа.

Цхакаевский район расположен в центральной части Мингрелии по обоим берегам рек Техури и Циви в образованных ими ущельях. Виноградники сосредоточены в высокогорной и предгорной зонах. В низменной части виноградарство промышленного значения не имеет.

Техурское ущелье. Главные селения — Геджети, Цхеми, Цхакая, Дзвели-Сенаки, Накалакеви, Бетлеми, Ледзазამе, расположены на высоте 10—350 м над ур. м.

В предгорной зоне получают качественные столовые вина из сортов Цоликоури, Чвитилури и Оджалеши.

Цивское ущелье. Основные селения — Хорши, Пирвели-Маиси, Зана, Эки, Ушпати и Поцхо расположены примерно на тех же высотах, что и Техурское ущелье.

Здесь приготавливаются белые и красные вина из тех же сортов винограда. Качественную продукцию дает малоценный местный сорт Чвитилури.

Общее направление виноделия района — производство обычных столовых вин, а в микрорайонах, охватывающих селения Дзвели-Сенаки, Накалакеви, Поцхо-Ушпати — выделка качественных вин, в частности из исторически известного сорта Чвитилури.

Гегечкорский район занимает северо-восточную часть Мингрелии в бассейне рек Техури, Абаша и Цхенис-Цкали. Виноградники в основном размещены в предгорной зоне на высоте 100—300 м над ур. м.

Район охватывает два ущелья, образуемых реками Техури и Абаша.

Техурское ущелье. Главные виноградные селения — Курзу, Эцери, Диди-Чкони, Таргамоули, Диди-Салхино, Кициа и др. Лучшие вина столовые и натуральные сладкие получаются из сорта Оджалеши, оправдывает себя также Цоликоури, дающее качественные вина.

Абашское ущелье. Основные селения—Гегечкори, Квитши, Хунци, Нагвазао, Бандза, Наджавахо, Саэляво и др., дающие преимущественно обычные столовые вина в имеретинском оформлении из тех же местных сортов.

Главное направление виноделия района — выделка обычных столовых вин. Предгорная зона перспективна для производства качественных вин в основном из сорта Оджалеши.

Абашский район занимает левый берег р. Техура, правый берег р. Цхенис-Цкали и оба берега р. Абаша.

Виноградные хозяйства имеются в селениях—Дзвели-Абаша, Ганатлебискари, Норю, Сахоштарю, Сабокучаво, Абаша, Кватана и др., расположенных на высоте от 20 до 80 м над ур. м. Промышленное виноделие развито очень слабо из-за отсутствия сырьевой базы. Достаточно сказать, что производственные сорта винограда представлены здесь всего несколькими гектарами. Государственных предприятий нет, а колхозное виноделие ограничивается выделкой обычных столовых вин местного потребления.

Абашский район в силу неблагоприятных для виноградарства почвенно-климатических условий перспектив для развития в нем качественного виноделия не имеет.

Хобский район расположен в нижнем течении р. Хоби, впадающей в Черное море. Обширная, местами заболоченная низменность, занимающая почти всю территорию района, для возделывания высокоценных сортов виноградной лозы непригодна. Исключение составляет небольшая северо-восточная полоса, где преобладает гористый рельеф. Здесь, в селениях Хоби, Хета, Сакирио, Охваме, Сапариванио, Ларча, и др., приготавливаются простые столовые вина из сорта Цоликоури.

Горная зона Хобского района имеет известные перспективы расширения виноградарства, но, очевидно, столового направления.

Потийский район расположен в Колхидской низменности, в нижнем течении рек Риони и Пичори, впадающих в Черное море. Не-



საქართველოს
რეპუბლიკის
საქართველოს
საქართველოს

многочисленные виноградники занимают возвышенные места вдоль их берегов Риони. Основные виноградные селения — Капарга, Патара-Поти, Сачочуо, Сакорнио, Сагвамичаво расположены на высоте от 2 до 8 м над ур. м. Основное место в сорimente лоз занимает сорт Изабелла.

Культура винограда примитивна, а промышленное виноделие вовсе отсутствует.

Сорта Цоликоури и Изабелла дают низкокачественное столовое вино, водянистое и безвкусное.

Осушаемая в настоящее время Колхидская низменность предназначена под субтропические культуры, виноградарство же, в лучшем случае, имеет перспективы на известное расширение в направлении производства столового винограда.

Из сказанного выше, видно, что развитие качественного виноделия возможно лишь в северо-восточных районах Мингрелии, более возвышенных и сухих. Здесь необходимо взять упор на производство столовых и природно-сладких вин, а также на выделку коньячных винома-терналов.

ВИНА ГУРИИ

Гурия расположена в юго-западной части Грузинской ССР и занимает сравнительно небольшую территорию — около 2000 кв. км. Географические координаты края — $42^{\circ}10'$ — $41^{\circ}50'$ с. ш. и $41^{\circ}52'$ — $42^{\circ}17'$ в. д. от Гринвича. С севера Гурия граничит с Мингрелией, с востока — с Имеретией, с юга примыкает к Аджарскому горному хребту, а с запада омывается Черным морем.

Гурия представляет собой обширную низменность, прилегающую к Колхиде и пересеченную множеством ответвлений Аджаро-Ахалцихских горных кражей, высота которых не превышает 700 м.

Основными водными артериями являются реки Супса, Натанеби, Пичори, Хевис-Цкали, Губазоули, Бахвис-Цкали, Ачиос-Цкали, Бжужи, и Чолоки, берущие начало в горах.

В климатическом отношении Гурия относится к зоне влажных субтропиков.

Тепловые ресурсы края вполне достаточны для полноценного вызревания винограда. Однако, избыточная влажность большинства районов Гурии значительно ограничивает зону качественного виноделия.

Основными климатообразующими факторами Гурии являются приморское положение края, обуславливающее обилие осадков, и Аджаро-Ахалцихский горный хребет, прикрывающий Гурию от знойных ветров с юга. Различия в климате, наблюдающиеся между некоторыми зонами, объясняются ветрозащитным действием местных горных хребтов.

Почвенный покров Гурии насчитывает не менее десяти типов почв. По данным проф. М. Н. Сабашвили, наибольшее распространение в крае имеют краснозем и перегнойно-карбонатные почвы. Склоны Нигонитского хребта представлены глинами, песчаниками и конгломератами. Холмистые районы, прилегающие к рекам Супса и Натанеби, характеризуются преобладанием глинистых сланцев и мергелей, сильно измененных процессом выветривания. Подобная же картина наблюдается и в восточной части Гурии, в полосе вдоль Месхетского хребта. В горнолесной зоне преобладают бурые лесные почвы.

Для виноградарства наиболее благоприятные перегнойно-карбонатные почвы, широко распространенные в основной зоне культуры винограда Гурии в пределах Чохатаурского района, а также буроземные почвы по склонам Нигонитского хребта.

В районе селений Бахви, Гора-Бережоули, Басилети и других расположены красноземные и желтоземные почвы, а в долине реки Супса — аллювиальные супесчаные и суглинистые бескарбонатные почвы.

Преобладающая часть краснозема отведена под субтропические культуры — цитрусы, чай и тунг.

Общая площадь виноградников Гурии составляет 1021 га, в том числе 306 га приходится на этот край на предпоследнее место среди других зон виноградарства Грузии.

Данные представлены в таблице 21.

Основным сортом винограда является Цоликоури, высокоценный промышленный сорт Чхавери имеет весьма малый удельный вес—не более 4,5%, а также некогда широко распространенные местные сорта, как Джани, Мтевандиди, Сакмиела и Аладастури представлены всего несколькими гектарами.

Как указано выше, одной из главных причин слабого развития виноградарства в Гурии является ориентирование многих районов на расширение площади под субтропическими культурами. С другой стороны, грибковые болезни резко сократили площадь некогда цветущих виноградников. В этой связи небезинтересно узнать высказывание географа Вахушти: «Виноградники здесь (в Гурии—Г. Б.) высокорослы. Вино хорошее — легкое, ароматное и вкусное. Производится оно в изобилии».

Таблица 21

Сводная таблица площадей низкостовольных виноградников по зонам производственной специализации с/х административных районов Гурии Груз. ССР

Административные районы	Наличие на 1/1-1961 г				Закладки 1961-65 г. г.				Всего на 1/1-1966 г.			
	Совхозы и проч. орган.	Колхозы	Колхозники и пр. группы насел.	Итого	Совхозы и проч. орган.	Колхозы	Колхозники и пр. группы насел.	Итого	Совхозы и проч. орган.	Колхозы	Колхозники и пр. группы насел.	Итого
1. Махарадзевский	72	402	415	289	—	—	—	—	72	402	415	289
2. Лапчхутский	—	19	154	173	—	—	—	—	—	19	154	173
3. Чохатаурский	47	213	299	559	35	170	—	205	82	383	299	774
Итого по Гурии	119	364	568	1021	35	170	—	205	165	504	568	1236

«В Гурии из местных сортов особо было известно Чхавери»,—отмечает Д. Бакрадзе. П. Дзюбенко в одной из своих статей пишет: «В Гурии известны были также Саджавахские вина». Винодел Кронинг в 1880 г. готовил здесь вина и сбывал в Тбилиси.

В настоящее время виноградные насаждения в Гурии все еще возматываются в основном по высокостовольной системе «маглари», что не может не отражаться отрицательно на качестве здешних вин.

Главной причиной ухудшения местной продукции следует считать вытеснение высокоценных сортов лозы низкокачественной Изабеллой, отличающейся, правда, высокой устойчивостью против оидиума и милдью.

По характеру продукции Гурию можно разделить на следующие девять микрорайонов.

Чохатаурский район занимает восточную часть Гурии, примыкающую к Имерети. По площади виноградников, а также по качеству вина стоит на первом месте в крае. Основным государственным виноградо-

винодельческим предприятием является Бахвский совхоз. Виноградные хозяйства сосредоточены в трех ущельях.

Супское ущелье. Главные селения по правому берегу р. Супса-Букисцихе, Даблацихе, Сакваvistке, Парцхма, Ахалисопели, Гоглесубани, Самеба, Вани, Зомлети. Лучшие вина европейского типа получаются в Даблацхской зоне, в остальных же местностях преобладают ординарные столовые вина в местном (имеретинском) оформлении.

Основные селения левого берега—Ианоули, Квемо-Ончикети, Квемо-Эркети, Гутури, Вазiani и Чаисубани.

Здесь готовятся столовые вина ординарного характера в местной оправе. Качественная продукция получается в Ианеульской зоне.

Виноделие Супского ущелья следует ориентировать на производство ординарных вин местного типа.

Губазоульское ущелье. Правая сторона этого ущелья охватывает селения Ахалшени, Хидистави, Зенобиани, Шуаубани, Земо-Эркети и др. Здесь изготавливается продукция ординарного характера. Последнее относится и к виноградным хозяйствам левой стороны ущелья (селения Хеви, Букнари, Квенобиани, Басилети и Чичети).

Хевисцкальское ущелье образовано р. Хевис-Цкали, отделяющей Гурню от Имерети. Селения левого берега реки расположены на территории Гурни. Главные из них: Сачамиасери, Бурнати, Кохнари, Накадули, Квемохети, Чомети и Гантиади. Лучшие вина удаются в Сачамиасерской зоне на перегнойно-карбонатных почвах, преимущественно из сорта Цоликоури. Хорошие вина получают также из сортов Джани, Схилатубани и Сакмиела. Последний из них дает оригинальное столовое вино необычайно яркой желтой окраски с оттенком айвы.

Махардзевский район занимает юго-западную часть Гурни, благоприятную для субтропических культур, в силу чего виноградарство здесь развито слабо. По характеру получаемых вин район можно разделить на три зоны: высокогорную, среднюю и низменную.

Супское ущелье. Крупные селения — Нагомари, Ахалсопели, Гурнанта, Мерия, Кахури, Шрома и Ваке.

Здесь получают ординарные столовые вина в имеретинском оформлении из сортов Цоликоури, Мтевандиди и Чхавери.

Бахвисцкальское ущелье. Основные селения Бахви, Аскана, Ванискеди, Мтиспири, Насакирალი и Пампалети. В этой местности виноградники южных склонов средней полосы дают наиболее ценные вина, из которых первое место занимает прославленное природно-игристое «Чхавери» — гордость местного виноделия¹.

Натанебское ущелье. Главные селения — Багдади, Вакисджвари, Цхемлискиди, Двабзу, Натанеби и Гоми. В этой местности в отдельные годы получают качественные белые вина европейского типа из сорта Цоликоури и Накашидзе-Джани.

Характерная для ординарных местных вин водянистость вызвана неумеренными поливами перед сбором винограда.

Виноделие Махардзевского района следовало бы ориентировать в направлении расширенного производства природно-игристого «Чхавери», а также своеобразного столового вина по типу рейнских вин.

Ланчутский район расположен в северо-западной части Гурни. Главную роль в экономике района играют субтропические культуры. Виноградники сосредоточены в южной полосе района, по склонам Гурнских гор. На северных склонах находятся селения Нигоети, Ланчу-

¹ Подробная характеристика в специальном разделе.



ти, Квианаши, Чконагора, Леса, Эцери, Киров, Ниношвили и др., в которых изготавливаются обычные столовые вина имеретинского типа — слабоградусные и малоэкстрактивные вследствие обилия влаги.

По южным склонам расположены селения Ацана, Мамати, Гагури, Чконагора, Квемо-Акети, Земо-Акети и др. Основные сорта винограда — Цицка, Цоликоури и Мгалоблишвили, дающие посредственные столовые вина в местной оправе.

До появления грибковых болезней вина этого района пользовались большой славой. Приготавливались они из сортов Мтевандиди, Тетри-Камури, Джани и др. ныне почти исчезнувших.

В связи с осушкой заболоченной части района местное виноградарство и виноделие получают возможность некоторого расширения.

Таким образом, Гурия в основном район столовых вин. Наиболее выдающимся следует считать природно-сладкое «Чхавери», на дальнейшее расширение производства которого и нужно ориентировать среднюю зону этого края.

Форсированный переход к низкоствольной системе ведения куста («даблари») открывает весьма привлекательную перспективу восстановления былой исторической славы гурийского виноделия путем широкого внедрения высокоценных сортов винограда Аладастури, Джани, Акидо и Мтевандиди, Сакмиели и др.

Археологические, этнографические и филологические материалы подтверждают, что из отпрессованного сока, без выжимок местным населением готовилось вино. Этот способ, называемый теперь «европейским», в дальнейшем усовершенствовался и внедрялся в практику других винодельческих стран.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ВИН МЕСТНЫМ СТАРЫМ СПОСОБОМ

В основном сбор винограда в Гурии производился в ноябре при технологической зрелости; поздняя уборка считалась благоприятной для качества получаемой продукции. Виноград с высокоствольных кустов «маглари» собирался в специальные воронкообразные корзины, так называемые «гидели», вместимостью 10—16 кг, к которым приспособляются специальные крючки «какви». Виноград собирается также и в маленькие корзины, именуемые «калата». Собранный виноград перекалывают в «годори» вместимостью 40—80 кг. и перевозят в марани на арбах.

В марани привезенный виноград помещают в давящую «сацнахели» и перерабатывают. Сацнахели сделан из выдолбленного дерева и вмещает 0,5—1,0 т винограда. Он стоит на двух бревнах, на высоте 30—40 см от пола. В середине сацнахели имеется отверстие для выпуска виноградного сока в специальную луженую подставку, в виде корыта, откуда сок при помощи специального черпака «оршимо», сделанного из тыквы, переливается в кувшины для брожения. Кувшины прикрываются специальной дубовой крышкой с отверстием в середине, куда вставляется тростник «лерцами» для удаления углекислоты. По окончании брожения кувшины наполняют доверху, закрывают крышкой, замазывают глиной и присыпают песком или рыхлой землей. Переливка вина производится три раза в год — в декабре, марте и июне.

В настоящее время при выделке белых вин в бродящее сусло добавляют свежие выжимки в количестве 0,3—0,5% к общему объему сусла, перемешивают их специальной мешалкой и оставляют в кувшине для

брожения. После окончания бурного брожения кувшины «чури» накрывают доверху, прикрывают специальной крышкой, замазывают глиной и оставляют для дальнейшего хранения.

Белые вина готовятся еще следующим образом. Виноград, переработанный в «сацахели», оставляют на мезге 5—10 дней (срок сокращается в зависимости от погоды—при наличии высокой температуры). Бродящий виноградный сок освобождается от выжимок и помещается в «чури»—кувшины для дображивания. Сосуд прикрывается специальной дубовой крышкой.

Красные столовые вина готовятся следующим способом: собранный и отсортированный виноград требуемой кондиции, доставленный в марани, кладут в сацахели и прессуют. Полученный сок переносят в сацахели для брожения. Через 10—15 дней после окончания брожения выжимки отделяют от вина и последнее для дальнейшей выдержки помещают в чури, который наполняется и герметически закрывается крышкой. Дальнейший уход за красным вином такой же, как и за белым.

В некоторых местах этого края виноградный сок уваривают, сгущают в специальных луженых котлах и таким способом выделяют более мощное крепкое и содержательное вино.

МАРОЧНЫЕ СТОЛОВЫЕ ВИНА ГРУЗИИ

Марочные вина Грузии занимают выдающееся место в ассортименте качественных вин Советского Союза по числу наименований, по разнообразию типов и по своим высоким качествам.

В нынешнем виде марочный ассортимент грузинских вин сложился в результате многовекового исторического отбора, а также усовершенствования местных способов приготовления вина и обогащения их новыми технологическими приемами. В связи с этим, историю марочных вин Грузинской ССР можно разделить на три периода: первый период — почти до конца XIX в., второй период с 80-х годов прошлого века до установления Советской власти в Грузии; третий период — советский.

Первый период охватывает почти все прошлое столетие и связан с именами владельца Цинадали — Александра Чавчавадзе, И. К. Баграциона-Мухранского, Л. З. Джорджадзе, братьев Андроникашвили, П. Н. Аверкина, Д. Дадияни, П. Кипиани и других пионеров качественного грузинского виноделия. Усилиями этих ревнителей местного рационального виноделия были созданы образцовые хозяйства, которым и принадлежит честь выработки первых марок грузинских вин.

Грузинские вина, в особенности кахетинские, издавна служили предметом экспорта. Однако при всей своей известности вина эти до второй половины XIX в. не фигурировали под официальными марочными наименованиями, хотя стандартная технология производства большинства из них была уже выработана вековым опытом местных виноделов задолго до этого периода.

Первым по времени очагом грузинского марочного виноделия следует считать имения упомянутого выше Александра Чавчавадзе — Цинадали, Напареули и Мукузани. Так, по данным Балласа, виноградные хозяйства в этих селениях выпускали еще в начале прошлого века до 150.000 л лучшего в Грузии вина, о котором сохранились многочисленные восторженные отзывы — от известного знатока грузинского виноделия Гамба до Пушкина и Грибоедова.

Значительный шаг вперед в технологии приготовления вин местного типа был сделан высокообразованными специалистами виноделами — Л. З. Джорджадзе и Т. В. Джорджадзе (селения Енисели и Сабие): они первые приступили к выделке в Кахети вин по европейскому способу, ознакомили Россию с высокими качествами этих вин и получили ряд первоклассных наград на выставках в Москве и Одессе. На парижской выставке было отмечено сходство кахетинских вин с бургундскими.

Большие заслуги в выявлении высоких качеств винодельческой продукции лучших микрорайонов Кахети имеет энтузиаст отечественно-



го виноделия П. Н. Аверкин, проработавший в Карданахи 38 лет, была составлена первая в Грузии большая энотека местных качественных в кахетинском и европейском оформлении вин, сыгравшая значительную роль в восстановлении марочного ассортимента грузинских вин. Некоторые образцы этой коллекции, например, «Саперави» 1888 г., 1910 г. и др., впоследствии были оценены полным баллом.

Исключительно большую роль в выработке марочного ассортимента картлийских вин сыграло обширное и образцово поставленное хозяйство Багратиона-Мухранского. Достаточно сказать, что еще в 80-х годах общее количество выдерживаемого в подвале вина, в том числе урочая 1874 г., составляло в Мухрани 72.000 декл. Выпускавшиеся Багратионом-Мухранским двенадцать марок вин в картлийской и европейской оправе ценились очень высоко и заслужили славу лучших вин Закавказья. Отдельные образцы продукции Мухрани были удостоены высших наград на выставках в Москве и в Париже.

В Западной Грузии первыми винами, завоевавшими право на марочное наименование, были мингрельское «Оджалеси» и рачинское «Хванчкара», подробно описанные в разделе о природно-сладких винах.

Помимо упомянутых вин как в Восточной, так и в Западной Грузии в разное время выпускались марочные вина под самыми разнообразными названиями, например, «Цинандали № 13» (из Ркацители), «Цинандали № 13^{1/2}» (из Мцване), № 16, (из Саперави), № 30 (из Ркацители), «Мукузани № 11^{1/2}» (из Мцване), «Цинандали № 29» и «Саперави», а также некоторые вина хозяйства Ананова (Варцixe), не закрепившиеся, однако, в марочном ассортименте.

Второй период в истории выработки грузинского ассортимента марочных вин открывается исключительно плодотворной деятельностью обосновавшихся в Грузии крупнейших специалистов бывшего удельного ведомства — Г. Гоголя-Яновского, М. Массано, Д. Вахвакишвили, И. Накашидзе, А. А. Егорова, М. А. Ховренко и др. Приобретенные в 80-х годах этим ведомством упомянутые выше наиболее известные виноградные хозяйства Кахети (Цинандали, Напареули и Мукузани), Картли (Мухрани) и Имерети (Вачеви) были значительно расширены, пополнены ценным ассортиментом местных и иноземных лоз и приведены в образцовое состояние. Отлично оборудованные первоклассной техникой, винные подвалы этих хозяйств наладили производство вин в европейском оформлении, разработав стандартную технологию приготовления семи местных марочных вин, которые завоевали широкую известность и сохранились вплоть до 1950 г. под наименованиями: «Цинандали № 64», «Мукузани № 65», «Напареули № 66», «Цинандали № 45», «Мукузани № 46», «Напареули № 47» и «Телиани № 48».

Общий выпуск продукции предприятий удельного ведомства еще в 80-х годах достигал 100 000 ведер.

Во второй период большую роль во внедрении научных знаний об общепринятом рациональном виноделии сыграли труды В. М. Петришвили, М. А. Ховренко, К. В. Модебадзе, Г. И. Гоголь-Яновского, Н. Н. Простосердова.

Наряду с упомянутыми семью официальными марками вин европейского типа, просуществовавшими до организации Самтреста (1929 г.), в дореволюционное время некоторыми коммерческими обществами выпускались широко известные качественные вина в местном оформлении, например, «Кახетинское», «Свирское» (в Имерети), ранее описан-



Химический состав старых марочных вин Багрatioна-Мухранского

Сорт вина	Цвет вина	Год урожая	Уд. вес при 15°C	Спирт (в об. %)	Спирт (в вес %)	г/л				
						Общ. кислотность /100	Легучая кислота /100	Дубиль. вещества /100	Экстрактивность /100	Винная кислота /100
Цихидзари	Красное	1879	0,9933	12,60	10,18	7,0	1,1	1,8	25,0	—
Мухранули	"	1880	0,9933	11,70	9,45	7,0	1,5	1,5	35,5	—
Дампало	"	1878	0,9940	13,50	10,92	8,0	—	—	31,0	—
"	"	1882	0,9944	12,10	9,77	5,3	1,0	0,6	28,0	2,3
Мухранули	Белое	—	0,9961	12,20	9,85	7,7	—	—	24,0	1,4
Цихидзари	"	1879	0,9914	13,70	11,08	7,0	—	—	13,5	1,5
"	"	1878	0,9921	13,70	11,08	7,0	—	—	—	1,0
Дампало	"	1878	0,9935	14,50	11,74	8,0	—	—	15,0	1,5
Мухранули	"	1878	0,9936	14,40	11,66	7,0	0,4	0,4	36,0	—

ное «Хванчкара» и ряд других полуофициальных марок, но исторически известных вин.

Третий период связан с деятельностью Самтреста, объединившего в своей системе все наиболее крупные и ценные виноградно-винодельческие хозяйства республики, оборудованные новейшей техникой.

Как указывается в одном из отчетов Самтреста, «в области направления винодельческого хозяйства, продолжая и укрепляя изготовление получивших рыночную известность столовых вин «Цинандали», «Напареули», «Мукузани» и «Телиани», трест взял курс на выявление и изготовление как новых марок вина, так и исторически известных типов вин, но забытых с течением времени». Большую роль в этом деле сыграли местные научно-исследовательские учреждения по виноградарству и виноделию.

До 1950 г. Самтрестом и Шампанкомбинатом выпущены на рынок 64 новые марки вин разных типов, в том числе 37 марок столовых вин качественных и ординарных.

Особой заслугой винодельческих организаций Грузии в этот период (1929—1950 г.г.) следует считать обогащение марочного ассортимента высокоценными винами местных типов, а также качественными десертными винами типа портвейна, мадеры, кагора и др., рассматриваемыми в специальном разделе.

Из 41 марки старого ассортимента столовых вин 12 марок готовились местными способами (кахетинским, картлийским и имеретинским) из высокоценных сортов винограда.

Наиболее выдающиеся вина местного типа в отдельные годы получали высшую оценку. Это в первую очередь относится к продукции Кардонахи, оригинальным винам Тибаани, Гурджаани, Свири и Ате-нури.

¹ Анализы проведены Фрезенусом и Бергманом.



06935700
010333

В грузинских винах местного типа содержание спирта колеблется от 10,2° до 12,1°.

Наряду с описанными ранее семью ветеранами марочного виноделия Грузии, достойное место заняли девять новых марок вина, а именно: «Манави», исключительной тонкости душистое «Манавис-Мцване», «Варцихе», мощное, красное вино «Кварели № 50», высококачественные «Рачули-тетра», «Мухранули», легкое, оригинальное, розовой окраски «Хидистаури», «Горули-Мцване» и «Гурджаани».

Купажные вина были представлены тремя одинарными марками— «Столовое вино № 10», «Столовое вино № 6» и «Белое столовое». Готовились они в разных местностях Грузии из разнотипных материалов посредственного качества.

О влиянии старения на качество грузинских марочных вин говорят такие примеры: высококачественные вина «Саперави», «Ркацители» и «Телиани» способны улучшаться в течение 30—40 лет; другие же, как «Гурджаани», «Тибаани» и «Кварели», достигают наилучшего качества в возрасте 20—30 лет.

Переходим к подробной характеристике этих двенадцати марочных столовых вин, технология приготовления которых разработана Самтрестом на основе многолетнего опыта грузинского виноделия.

«Грузинское вино Цинандали № 1» европейского типа, готовится на основе прежних четырех марок— «Цинандали № 64», «Напареули № 65», «Енисели» и «Руиспирис-Мцване» из сортов Ркацители и Мцване.

Вино купажируется из виноматериалов совхозов «Цинандали» и «Напареули», а также винзаводов «Енисели», «Икалто», «Руиспири», «Курдгелаури» и др.

Купаж первого года (1950) приготовлен из сортов Ркацители из верхней зоны Внутренней Кахети — 61%, Ркацители из «Напареули» — 25%, Ркацители из «Енисели» — 5% и Мцване из «Цинандали» — 9%.

Кондиция марки: 10,5—12,0° спирт, 6—7 г/л титруемой кислоты, окраска светло-соломенная; букет фруктовый, вкус мягкий, тонкий, нежный, с плодовыми тонами.

«Грузинское вино Гурджаани № 3» европейского типа. Готовится на основе прежних марок «Мукузани № 65», «Гурджаани», «Мцване», «Манавис-Мцване» из сортов винограда Ркацители (93%) и Мцване (7%), получаемых из Гаре-Кахети (5% Мцване и 7% Ркацители) Мукузанского (43% Ркацители) и Гурджаанского (45% Ркацители) микрорайонов.

Кондиция марки: спирт от 10,5 до 12,50°; кислотность 6—7 г/л, окраска светло-золотистая; букет фруктовый; вкус полный, гармоничный, мягкий, достаточно свежий.

«Грузинское вино Цоликоури № 7» европейского типа. Изготавливается на основе трех прежних марок: «Цоликоури № 67», «Варцихе» и «Рачули-тетра» — из винограда Цоликоури (90—95%) и Рачули тетра (5—10%). Сырье поступает из основных районов Западной Грузии.

Выделка ведется европейским способом при двухлетней выдержке.

Кондиция марки: спирт от 10,5 до 12,5°, кислотность 6—6°/∞; окраска соломенная; букет сортовой, вкус гармоничный, свежий, с легкими смолистыми тонами.

«Грузинское вино Мухранули № 9» европейского типа, готовится на основе старой марки «Мухранули» из сорта Алиготе, по-

ступающего в основном из Мухранского и Агаянского совхозов и из Мцхетского и Каспского районов.

Оформление общепринятое, при двухлетней выдержке. В первом году производится двухкратная оклейка с фильтрацией. Во втором году вино снова оклеивается и фильтруется.

Кондиция марки: спирт от 10 до 11,5°, кислотность — 6—7 г/л; окраска светло-соломенная, букет хорошо развитый, сортовой; вкус свежий, гармоничный.

Наряду с качественными белыми винами европейского типа, выпускаются две обычные марки белого вина того же типа. Готовятся они по той же технологии, что и качественные, но без выдержки.

«Грузинское столовое вино № 23» европейского типа, готовится на основе прежней марки «Столовое вино № 22» — из сорта Ркацителли с добавлением 5—10% Мцване. Сырье поступает из всех районов Кахети. В купаж входит также материал, не использованный в производстве качественных вин того же типа.

Обработка вина производится по схеме, принятой для обычного вина № 6.

Кондиция марки: спирт от 10 до 12,5°, кислотность — 6—6,5 г/л; окраска соломенная, букет фруктовый, нежный, вкус мягкий, гармоничный.

Качественные красные вина в европейском оформлении представлены в марочном ассортименте Грузии двумя номерами.

«Грузинское вино Телиани № 2» европейского типа — бывшее «Телиани № 48» — готовится в Кахети из сорта Каберне совхоза «Телиани».

Кондиция марки: спирт от 11 до 12,5°, титруемая кислотность — 5,5—6,5 г/л; окраска темно-рубиновая, тонкий букет фиалки; вкус нежный, бархатистый, с фруктовым тоном.

«Грузинское вино Мукузани № 4» европейского типа, готовится на основе бывших марок: «Цинандали № 48», «Напареули № 47», «Мукузани № 46», «Саперави», «Кварели 50». Сырьем служит виноград Саперави из Телиани (22,6%), Кварели (49,4%), Мукузани (12,9), Напареули (14,2%) и Курдгелаури (0,8% Каберне).

Кондиция: спирт — 11 до 12°, кислотность — 5,5—6 г/л; окраска темно-гранатовая; букет ясно выраженный, сортовой вкус полный, гармоничный.

Обычные красные вина европейского типа представлены в ассортименте двумя марками.

«Грузинское столовое вино № 5», европейского типа готовится на основе прежних марок «Кахетинское № 5» и «Столовое вино № 18». Сырьем служит сорт Саперави из всех районов Кахети. Используются также родственные выдержанные виномастерские материалы, не вошедшие в купаж качественных вин. Технология приготовления та же, что и для «Грузинского вина № 2», но без выдержки.

Кондиция марки: спирт 11 до 13°, кислотность 5,5—6 г/л; окраска темно-гранатовая; букет сортовой; вкус полный, гармоничный.

«Грузинское столовое вино № 10» европейского типа, готовится из красных сортов винограда Западной Грузии Александропли, Оджалеси и Усахелоури. Технология приготовления та же, что и для предыдущей марки.

Кондиция: спирт 11 до 13°, кислотность 5,5—6,5 г/л, окраска рубиновая; букет тонкий; вкус мягкий, гармоничный.

Вина местного (кахетинского) типа представлены в ассортименте двумя марками — одной качественной и одной ординарной.

«Грузинское вино Тибаани № 12» готовится на основе бывшей марки «Тибаани» из сорта Ркацители микрорайона Тибаани Сигнахского района (Кахети). Технология изготовления следующая:

Виноград собирают при сахаристости 20—22% и кислотности 5—6,5 г/л. Поврежденные и большие грозди отделяются. Виноград пропускают через дробилку, и мезга вместе с гребнями поступает в зарытые в землю глиняные кувшины емкостью 150—300 дкл, где происходит брожение на чистой культуре дрожжей. Последние составляют от 3 до 4%.

Бродящая мезга перемешивается четыре-пять раз в сутки. По окончании брожения кувшины доливают и вино оставляют на мезге до января (иногда до марта). После самоосветления вино перекачивают в другие кувшины или бочки, для чего используют особую дырчатую воронку, отсеивающую гущу.

Первая фракция идет на качественное вино, вторая (отпрессованная из выжимок, извлеченных из кувшина) — на ординарные вина. В случае выдержки вина в кувшинах последние герметически закрывают каменными плитами, накладываемыми на глиняную прослойку. Плиты засыпают землей.

Срок выдержки — один год.

Первая переливка, предварительный купаж и фильтрация производятся в январе; вторая переливка — в марте; третья переливка, окончательный купаж и оклейка — в мае. При необходимости вино фильтруют вторично.

Розлив в бугылки производится в начале сентября непосредственно из бочек через фильтр, при ограниченном доступе воздуха.

Кондиция марки: спирт 11,5 до 13°, кислотность 4,5—6 г/л, цвет — крепкого чая с кофейным оттенком; букет с ясновыраженными мадерными тонами; вкус полный, гармоничный.

«Грузинское вино № 8» кахетинского типа, готовится на основе старых марок «Кахетинское № 8», «Карданахи-Царапи», «Ркацители», «Тибаани» и «Гурджаани». Сырьем служит виноград Ркацители из всех районов Кахети. Первый купаж составлен в следующем соотношении: 40% виноматериалов — Гурджаанского района, 18% — Сигнахского, 20% — Телавского, 20% — Кварельского и 2% — Саперави. В состав купажа допускается 10—15% второй и третьей фракции вин № 1 и № 3.

Технология первичного виноделия та же, что и для предыдущей марки, а дальнейшая обработка ведется по схеме приготовления «Грузинского вина № 6».

Кондиция марки: спирт 10 до 12°; кислотность 5,5—6,0 г/л; цвет темно-чайный; сортовой аромат Ркацители; вкус полный, мягкий, гармоничный.

Переходя к очередным задачам, стоящим перед марочным столовым виноделием Грузии, необходимо подчеркнуть, что, наряду с устранением указанных недостатков, нужно по мере возможности вводить дифференцированную технологию приготовления качественных вин на основе весьма богатого мирового опыта.

Необходимо ликвидировать обезличенность в технологии и руководствоваться в процессе приготовления вина данного года и данной местности конкретными физико-химическими свойствами обрабатываемого продукта, что во многих случаях позволит значительно сократить

издержки производства за счет исключения ряда операций, часто излишних и даже вредных.

В связи с этим было бы весьма целесообразно, с одной стороны, всесторонне исследовать имеющийся в Грузии богатейший фонд коллекционных вин (процессы старения, динамика развития, влияние изменения химического состава вина на его органолептические свойства и т. д.) и, с другой стороны, систематически пополнять этот фонд образцами всех марок вновь разработанного ассортимента для их последующего изучения. Нами, кстати сказать, это уже осуществляется в производственных масштабах.

Здесь нужно указать на необходимость смягчения ныне существующего принципа заповедности в отношении коллекционных вин, так как он ограничивает возможность проведения научно-исследовательской работы в отмеченном выше направлении. Это несколько не отразилось бы на ценности фонда, так как в энотеках, составленных при винодельческих предприятиях Грузии, большинство вин представлено многими образцами.

В заключение следует отметить настоятельную необходимость в повышении общей культуры виноделия, особенно в соблюдении идеальной чистоты производственных помещений и оборудования.

При условии выполнения этих мероприятий будут успешно разрешены все почетные и ответственные задачи, поставленные перед местными виноделами, и марка «Грузинское вино» займет еще более достойное место в мировом ассортименте высокоценных вин.

ПРИРОДНО-СЛАДКИЕ ВИНА

Особого внимания заслуживают грузинские природно-сладкие вина «Хванчкара», «Усахелоური», «Киндзмараули», «Оджалешли», «Твиши», «Ахмета», «Тетра», «Ахашени», пользующиеся все большей и большей популярностью у потребителя и прочно закрепившиеся в марочном ассортименте винодельческой продукции Грузинской ССР.

Историческая давность грузинских вин этого типа засвидетельствована сочинениями Гомера и трудами Ксенофонта, в которых упоминаются «сладкие, как мед» напитки Колхиды. Следует полагать, что еще в древние времена местные виноделы практиковали поздний сбор и искусственное завяливание винограда для приготовления высокосахаристых вин. В более поздние времена о грузинских натуральных сладких винах писали историк Вахушти и путешественник Шарден. Последний с особой похвалой отзывается о винах Мингрелии, в частности об «Оджалешли», считая, что при более рациональной постановке дела продукция этого края могла бы стать «лучшей в мире». Справедливость этого замечания подтверждается тем фактом, что именно природно-сладкому мингрельскому «Оджалешли» суждено было стать первым по времени марочным вином Грузии.

Для возрождения этих превосходных вин немало трудов было положено проф. К. В. Модебадзе, проф. С. М. Чолокашвили, А. А. Егоровым, П. Килиани, Г. И. Беридзе и В. А. Канделаки. Изучением их занимался Институт виноградарства и виноделия Академии наук Грузинской ССР.

Переходим к общей характеристике натуральных сладких вин Грузии.

В настоящее время промышленный выпуск этих вин достигает 64.500 дкл, имея, следовательно, небольшой удельный вес в винодельческой продукции республики. По отдельным сортам производство природно-сладких вин выражается следующими показателями:

1956 г.	1957 г.	1958 г.	1959 г.	1960 г.
11,0 дкл.	160,0 дкл.	225,0 дкл.	450,0 дкл.	600,0 дкл.

Все эти вина отличаются приятной, гармоничной сладостью, красивой окраской — от светлорозовой до темнокрасной, с ценным сортовым ароматом и повышенной спиртуозностью. Они более тонки и нежны, менее терпки на вкус, несмотря на значительное содержание в некоторых из них дубильных веществ, что обусловлено характером брожения сусла и выдержкой готового продукта.



Так как технология приготовления каждого из этих вин имеет свои специфические черты, необходимо охарактеризовать их в отдельности.

«Грузинское вино Хванчкара № 20» готовится в Раче (Западная Грузия), главным образом в районе Рионского ущелья. Лучшие образцы получаются в селениях Хванчкара (отсюда и название), Чребало, Тола, Чорджо, Бугеули, расположенных на южных, нередко крутых склонах, на высоте примерно 450 м над ур. м. Преобладающие почвы под виноградниками — перетнойно-карбонатные. Климат района теплый; период созревания винограда засушливый. Показатель резкости климата весьма небольшой—0,43. Средняя температура июля-августа 22,0—22,8°. Сумма активных температур за пять месяцев вегетационного сезона равна 2666—3909°.

Приготавливается «Хванчкара» из купажа сортов винограда Александрюли, дающего высококачественное столовое вино и Муджуретули (20%). Последний принадлежит ко второй эпохе созревания, накапливает до 30% сахара, но отличается малой урожайностью.

Местная технология изготовления сладкого вина «Хванчкара» такова: Ягоды собирают в середине октября при сахаристости 26—27%. Сок отжимается вместе с гребнями в выдолбленной колоде («Хорго»). По мере давки сок поступает в зарытые в землю кувшины через отверстие, просверленное в днище давяльной посуды. Затем сок снова переводят в хорго для брожения на мезге. Прекращают брожение при содержании в сусле около 5—6% сахара. Бродящее сусло ежедневно 2-3 раза перемешивают. перебродившее вино переливают в специальные зарытые в землю кувшины по фракциям, т. е. с отделением самотека от отпрессованного сока и сульфитируют. Кувшины закрывают крышками и замазывают глиной. Переливка вина производится три раза: в декабре, марте и мае.

Необходимость в решительной ликвидации всех недостатков традиционного способа выделки природно-сладких вин, в том числе и «Хванчкара», привела проф. К. Модебадзе, при нашем участии, к выработке новой технологической схемы, обеспечивающей сохранение сладости этого вина при одновременном улучшении других его качеств.

По новой технологии виноград собирают при сахаристости 26—27%. Перерабатывают его в фулуарегрепурах. Мезга поступает в бродильный чан емкостью 400—500 дкл. Продолжительность брожения 8—10 дней. Сусло перемешивается три раза в день. Над ходом сбраживания сахара ведется наблюдение; при достижении 6% сахаристости вино переливают по фракциям в бочки, окуренные серой из расчета 50—80 мг/л. Если брожение не прекращается, вводят добавочную дозу SO₂ или применяют искусственный холод, более оправдывающий себя.

В год производят три переливки. Готовый продукт пастеризуют при температуре до 60—65° и обрабатывают холодом. Спустя известный промежуток времени, вино фильтруют, разливают в бутылки и вторично пастеризуют при той же температуре.

Необходимо отметить, что опытные образцы «Хванчкара», приготовленные из кахетинского винограда, не уступают по своим вкусовым достоинствам рачинским образцам, поэтому можно рекомендовать расширение площадей виноградников под сортом Александрюли в Кахеги.

Предпринимались также попытки изготовления «Хванчкара» по технологии производства «Асти-Спуманте», т. е. частыми переливками и применением обеспложивающих фильтров, но положительных результатов они не дали.



«Грузинское вино Усахелоури № 21» готовится из винограда именно красного сорта винограда, распространенного, главным образом, в Лечхуми. Общая площадь насаждений Усахелоури — 59,0 га. Расположены они по склонам прибрежных гор. р. Цхенис-Цкали, на высоте примерно 400—600 м над ур. м.

В данном микрорайоне преобладают перегнойно-карбонатные почвы, а также мергель и известковые песчаники.

Климат умеренно теплый, в период созревания винограда засушливый. Сумма активных температур за пять месяцев вегетационного сезона 3098°. Показатель резкости климата — 0,48. Гидротермический коэффициент сентября равен единице, что обеспечивает повышенное накопление сахара в винограде.

Лучшее натуральное сладкое «Усахелоури» получается в селениях Орбели, Зуби, Окурешы, Чхутели, Лесхана, Техвири, Исундери и Махура.

Приготавливается «Усахелоури» теми же способами, что и «Хванчкара», с той лишь разницей, что перед брожением отделяются гребни.

Натуральное сладкое «Усахелоури», как правило, превосходит по тонкости все прочие грузинские вина этого типа. Оно обладает привлекательной розовой окраской, гармоничной сладостью и приятными земляничными вкусовыми тонами.

Как показывает оценка опытных кахетинских образцов «Усахелоури», это вино можно с успехом получать в наиболее теплых микрорайонах восточной Грузии, что заставляет рекомендовать внедрение этого сорта лозы в новые районы, в частности в Телавский, Гурджаанский и Сигнахский.

«Грузинское вино Киндзмараули № 22» представляет собой интересное природно-сладкое вино, получившее свое название от местности, расположенной в Кварельском районе (Кахети), на пологих склонах кавказских гор по правому берегу р. Дуруджи. Готовится оно из высокоценного грузинского сорта винограда Саперави. Особенно хорошо удается при сочетании теплого и сухого лета с холодным сезоном виноделия. В винограде, идущем на выделку «Киндзмараули», накапливается в среднем 24—25% сахара, а в некоторые годы до 30%. Сбор производится обычно в середине октября.

Высокое качество «Киндзмараули» обусловлено, несомненно, не столько умеренным теплым и сухим климатом, сколько хорошо прогреваемыми песчано-галечными почвами этого микрорайона, что доказывается высокой сахаристостью винограда с таких участков, в поливной зоне того же Кварельского района.

Современный местный способ приготовления «Киндзмараули» не отличается от обычного кахетинского. Раздробленный в деревянной или цементной давильне виноград поступает вместе с мезгой в кувшины, закрытые в землю, где в течение 5—6 дней идет брожение при температуре 22—25°. Несмотря на вполне нормальную температуру брожения, последнее очень часто прекращается при содержании 4—5% сахара, особенно, разумеется, при первоначальной высокой сахаристости суслу.

Основным же недостатком почти всех местных кустарных способов выделки природно-сладких вин, в том числе и «Киндзмараули», следует считать подверженность характера конечного продукта непосредственному влиянию метеорологических условий, т. е. случайным факторам. Во многих случаях сахар сбрасывается нацело и получается обыкновенное сухое «Саперави», как правило, оцениваемое потребителем ниже оригинального сладкого «Киндзмараули».



Необходимость создания типичной стабильности, т. е. устойчивой сладости вина, привела к выработке улучшенного способа приготовления «Киндзмараули», аналогичного промышленной технологии производства «Хванчкара».

«Грузинское вино оджалеши № 24». Лучшее красное вино Лечхуми. Готовится оно из одноименного сорта винограда, занимающего в настоящее время незначительную площадь. Произрастает Оджалеши в основном в Цагерском районе, по склонам прибрежных гор реки Цхенис-Цкали. Климат района субтропический, засушливый, благоприятствующий накоплению в винограде высоких качеств сахара. Сумма температур вегетационного сезона достигает 3116°. Почвы под насаждениями Оджалеши перегнойно-карбонатные на продуктах выветривания мергелей и известняков.

Традиционный способ приготовления «Оджалеши» таков: виноград, обладающий 22—25% сахаристости и 7—8 г/л титруемой кислотности, раздавливается в деревянной давилке, откуда сок поступает в кувшины, где бродит на мезге в течение 8—10 дней. По окончании брожения вино сливают в зарытые кувшины, которые затем замазывают глиной. Переливки производятся три раза в год. При благоприятных для недображивания условиях в вине остается до 6% сахара, придающего напитку мягкость, нежность и богатые вкусовые оттенки, сближающие его с «Усахелоури».

«Грузинское вино Ахашени». Наиболее прославленное красное вино получается в местности Паприс-Миндори в Кахети. Вино имеет приятный сладковатый вкус, роднящий его с природно-сладкими винами Грузии. Оно отличается сильным и приятным букетом, яркой окраской и редкостной гармонией во вкусе.

Вино Ахашени пользуется большой популярностью среди потребителей, оно прочно закрепилось в мировом ассортименте винодельческой промышленности Грузии.

Кондиции марки: крепость 9,0 до 11,0°, титруемая кислотность 6—7 г/л, сахар 3—5%. Темно-рубинового цвета, мощное, приятное, гармоничное.

«Грузинское вино Ахмета» тонкое, высококачественное ароматичное вино, с приятной природной сладостью и своеобразным неподражаемым букетом, готовится из кахетинского сорта Мцване.

Образцы вин Ахмета удостоены наивысшей оценки, на втором международном конкурсе вин в г. Будапеште. Вину Ахмета присуждена золотая медаль.

Кондиции марки: Спирта 9 до 11°, титруемая кислотность 6—7 г/л, сахар 3—5%, тонкое, свежее, высококачественное.

«Грузинское вино Твиши № 19». В Рионском ущелье, в сел. Твиши из винограда сорта Цоликоури получается высококачественное природно-сладкое вино, свежее, приятное, с гармоничным сочетанием кислотности.

Кто хоть раз наслаждался этим вином, никогда не забудет нежности и тонкости его букета, а также приятного вкуса.

Кондиции марки: спирт — 10,0 до 12,0°, титруемая кислотность—6,0—7,0 г/л, сахаристость —3—5%. Характеризуется соломенно-зеленоватым цветом, приятным свежим вкусом, нежным ароматом.

«Грузинское вино Чхавери № 11». Широко известное в Западной Грузии вино, производяемое из винограда одноименного сорта. В настоящее время производится в Гурии, а также в некоторых районах Абхазии, Аджарии и Мингрелии.



Натурально полусладкое вино Чхавери отличается бледно-соломенным цветом с зеленоватым оттенком, приятным свежим вкусом, пленительным ароматом, тонким букетом. Все это придает вину совершенно своеобразный стройный характер.

Кондиции марки: спирт—9,0 до 11,0°, титруемая кислотность 7—8 г/л, сахар — 3—5%.

«Грузинское вино Тетра № 26». Белое, нежное, полусладкое вино Тетра имеет приятную сладость, гармоничный оригинальный фруктовый вкус. Производится в Раче из сорта винограда Цулукидзе-Тетра. Вино характеризуется светло-соломенным цветом, приятным, нежным вкусом.

Кондиции марки: спирт—9,0 до 10,0°, титруемая кислотность—6—7 г/л, сахар — 3—5%.

«Грузинское вино Псоу». Белое полусладкое Абхазское вино, изготовленное из сорта винограда Цоликоури. Тонкое высококачественное, ароматичное. Образец вина «Псоу» удостоен наивысшей оценки.

Кондиции марки: спирт—9,0 до 10,0°, титруемая кислотность — 6,0—7,0‰, сахара 3—5%. Вино характеризуется светло-соломенным цветом, приятным свежим ароматом и вкусом, гармоничным составом.

«Грузинское вино Лыхны» готовится в Абхазии из сорта Цоликоури. Вино характеризуется умеренной спиртуозностью, высокой и приятной титруемой кислотностью, тонкостью, гармоничностью, свежестью, специфическим сортовым ароматом. Исторически прославленное вино в Абхазии.

Кондиции марки: спирт—8,0 до 9,0°, титруемая кислотность—6—7 г/л, сахар—2—3%.



ПРИРОДНО-ИГРИСТЫЕ ВИНА ГРУЗИИ

В многообразном ассортименте продукции грузинского виноделия важное место занимают природно-игристые вина. Историческая давность производства вин этого типа, на территории нынешней Грузии засвидетельствована, как отмечалось выше, многочисленными литературными данными. По сказаниям Гомера, в X в. до н. э. в Колхиде приготавливали «искрытые и душистые вина». В более поздние времена географ Вахушти дает характеристику игристых вин Картли и Имерети, особо отмечая высокие достоинства продукции Атени. Автор сообщает, что «сусло привозят с долины в горы, разливают в кувшины («квеври») и получают очень сладкое приятное вино» используя естественный холод горных районов. Высокую оценку игристым винам Грузии дают также Давид Гурамишвили и историк Броссе. Путешественник Гамба, посетивший в 20-х годах прошлого века Западную Грузию, с восторгом пишет о «сходных с шампанскими» винах селения Дими и поныне пользующихся известностью. Подобный же отзыв (о винах Джурджского монастыря) встречается в путевых очерках Дюбуа де Момпэрье. Более обстоятельная характеристика местных игристых вин содержится в трудах В. М. Петриашвили, Л. З. Джорджадзе, Е. К. Накашидзе, В. А. Старосельского, М. Балласа и др.

Весьма интересный материал приведен в работе Г. Ккешелашвили, посвященной описанию редчайшего памятника грузинского зодчества времен царицы Тамары, высеченного в скалах города Вардзия (Месхети). Автор отмечает, что «в числе обнаруженных до ста штук винных кувшинов имеется один с двойными стенками, наподобие термоса». Следует полагать, что, с точки зрения технологии приготовления игристых вин, такая посуда представляла большое удобство, позволяя вести термическую обработку продукта в желательном направлении.

Таким путем, постепенно, чисто эмпирически, выработались различные традиционные способы изготовления своеобразных игристых вин, позднее закономерно вошедших в грузинский марочный ассортимент под названиями «Атенури», «Чхавери», «Аладастури» и др.

В настоящее время, несмотря на превосходные вкусовые качества этих вин, производство их ведется лишь в весьма небольших масштабах.

Все упомянутые выше марочные природно-игристые вина характеризуются высокой кислотностью в сочетании с сахаристостью, малым содержанием дубильных и экстрактивных веществ, сравнительно низкой алкоголичностью. В органолептическом отношении они отличаются в той или иной степени тонкостью, гармоничностью, свежестью, легкостью, великоленным сортовым ароматом и приятной игристостью, столь



ценимой как в отечественных винах этой категории, так и в одной из лучших продукций Западной Европы.

Как известно, специфическая особенность этих вин (игристость) обусловлена природным или искусственно создаваемым холодным температурным режимом брожения, т. е. условиями недоброда. Последние могут, конечно, в значительной степени меняться в зависимости от особенностей года и местности. Обладая общетиповыми свойствами, «Атенури», «Чхавери», «Аладастури» и др. различаются между собой целым рядом индивидуальных черт. Последние нужно приписать не только различиям в составе исходного материала, но и некоторым особенностям технологии приготовления каждого из этих трех сортов. Необходимо поэтому дасть раздельно, в сортовом разрезе, описание как традиционных местных способов выделки их, так и усовершенствованных, в частности предложенных нами.

«Атенури» готовится в районах Атенского ущелья (Карили). Собранный (обычно в начале октября) виноград сорта Чинури при сахаристости 19—20% и титруемой кислотности 5—6 г/л поступает в давяльную. Отжатое сусло поступает в бродильную посуду (кувшины), куда вносится промытая в виноградном соке кожица того же сорта в количестве 0,1—0,2% от веса сусла, для придания вину типичного цвета. Спиртовое брожение идет в недолитых сосудах, при низкой температуре, в продолжении примерно 7—10 дней, в зависимости от конкретных условий.

Брожение (бурное) прекращается при наличии 1—2% сахара. Затем кувшины накрываются каменными плитами и засыпаются землей. Вино оставляется на выжимках до первой переливки (декабрь-январь).

Образцы «Атенури» отдельных лет получают высокую дегустационную оценку. Отличительной особенностью и в то же время основным недостатком этого вина является то, что оно проявляет свои превосходные вкусовые качества только на месте, в так называемом «сащиви» (ледник), где его приготавливают в условиях естественного холода, вызываемого потоками воздуха из специально прорытых тоннелей. При перевозках «Атенури», подобно прочим винам этой категории, теряет свои высокие достоинства — игристость, свежесть, гармоничность, прозрачность. Наиболее вероятной причиной этого следует считать колебания температуры при перевозке и хранении виноматериалов.

По поручению Отделения сельскохозяйственных наук АН Грузии нами производилось изучение различных способов (традиционный, шампанский, европейский и модернизированный) улучшения качества и повышения стабильности «Атенури», в результате чего была разработана технологическая схема, вполне себя оправдавшая.

Предложенная нами технологическая схема заключается в следующем: сбор винограда Чинури производится выборочно, при наличии в нем сахаристости 19—20% и 5—6 г/л кислотности. Для сбраживания материала добавляются ягоды сорта Будешури. Отжатое в давяльной сусло, после 12-ти часового отстоя, поступает в бродильные кувшины, куда вносится промытая в виноградном соке кожица в количестве 0,1—0,2% от веса сусла. Брожение продолжается примерно 6—7 дней при температуре 15—17° и приостанавливается действием холода (—3—4°), когда содержание сахара достигает 1,5—2%. Затем полученный продукт фильтруют и разливают в тиражные бутылки. В последние вносится холодостойкая культура дрожжей «кахури» в количестве 1%. После тщательного размешивания вино разливается в шампанские бутылки, поступающие в подвал, где они хранятся в течение трех лет при темпера-



туре 12—15°. Дальнейшая обработка ведется шампанским способом с добавлением экспедиционного ликера, поднимающего содержание сахара с 2 до 5%.

«Грузинское вино Чхавери № 11» — исторически известное в Западной Грузии природно-игристое вино, приготовляемое из одноименного сорта винограда, в настоящее время производится в Гурии (главным образом в совхозе «Бахви») и в некоторых районах Абхазии, Аджарии и Мингрелии.

Сбор винограда начинается в ноябре и длится иногда до начала декабря, когда сахаристость винограда достигает 22—24% при кислотности 9—10 г/л. Собранный виноград доставляется в винодельню. Сок отжимается в давилне, где он бродит на мезге в течение 5—7 дней, прикрытый досками. В продолжении этого периода его три раза перемешивают, после чего вино сливают в закрытые в землю кувшины, которые затем замазывают глиной. Доливка не практикуется, а переливки производятся в первые годы по 2—3 раза.

По новой технологии виноград собирают, когда сахаристость достигает 20—22% при кислотности 9—10 г/л. После отделения гребней брожение ведется в продолжение двух дней в чанах или кувшинах на мякоти, придающей вину характерные вкус, аромат и цвет. Затем бродящую массу прессуют и вливают в бочки для дображивания. После второй переливки виноматериал очищают действием низкой температуры, фильтруют и разливают в бутылки. В последние вносят чистую культуру дрожжей «кахури» и добавляют тиражный ликер из расчета 10—12 г сахара на литр. После тщательного перемешивания вино поступает в шампанские бутылки, где оно идет на вторичное брожение. Дальнейшая обработка ведется по шампанскому способу, при этом экспедиционным ликером вводится до 5% сахара.

Описанная выше технологическая схема обеспечивает стабильность продукта, сохранение в нем сладости и игристости.

Вино «Аладастури» готовится в Ванском районе (Имерети) из одноименного красного сорта винограда, достигающего технической зрелости в середине октября. Ягоды собираются при сахаристости 18—20% и кислотности 7—9 г/л и поступают в фулуар. Отжатое сусло бродит и настаивается на мезге с гребнями в глиняных кувшинах. Вино снимают с выжимок тогда, когда в нем остается не более 3—5% сахара и оно принимает светло-розовую окраску. При достижении 9—10° крепости вино переливают для дображивания в бочки, оставляемые на открытом воздухе. Когда продукт достигает желаемой крепости и сахаристости, брожение приостанавливают действием холода и разливают под давлением углекислоты в стерильных условиях.

ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА ГРУЗИИ

Исторические сведения о производстве в Грузии вин десертного и ликерного типа весьма скупы и носят отрывочный характер. Известно, лишь, что еще в древние времена готовились сладкие и крепкие вина из винограда, заизюмленного на кустах или искусственно завяленного в специальных помещениях. «Сладкие, как мед» вина Колхиды, в свидетельствах античных писателей и следует, по-видимому, отнести к такого рода продукции. В некоторых областях Западной Грузии издавна готовились высокосахаристые вина из концентрированного сусла, а также в виде искусственных недобродов, причем в последнем случае применялась сернистая кислота. Позднее в довольно широких масштабах изготовлялось церковное вино.

Промышленное производство грузинских десертных вин классических типов—портвейна, мадеры, кагора относится к советскому периоду и связано с именем винодела В. А. Канделаки. На протяжении примерно двух 10-летий (1926—1946 гг.) им были выявлены местные сорта винограда, пригодные для выделки сладкокрепких и ликерных вин, а также разработаны кондиции и технология их приготовления на основе богатого опыта, полученного им в Крыму.

Вслед за Карданахи и Вархице налаживается производство и в других районах республики; в результате непрерывного количественного и качественного роста продукции старый марочный ассортимент грузинских пополняется пятнадцатью марками сладко-крепких и ликерных вин. Особое внимание (в связи с характером местных сырьевых ресурсов, с одной стороны, и требованиями потребителя—с другой) уделяется производству портвейна—качественного и ординарного.

Наряду с классическими типами сладкокрепких вин предприятия Самтреста выпускали две марки оригинальных ликерных вин—«Салхино» и «Хихви», неоднократно получавших высокую оценку Центральной дегустационной комиссии.

Десертные вина Грузии представлены шестью марками, т. е. число марочных наименований значительно сокращено. Однако, валовую продукцию этих вин намечено значительно увеличить.

Переходим к подробной характеристике каждой марки десертного вина нового ассортимента.

Вместо прежних трех марок качественного портвейна в настоящее время изготавливается одна марка высокоценного белого портвейна—«Грузинское вино Карданахи № 14» по следующей технологии:

Сырьем служит сорт Ркацителли микрорайонов Карданахи и Хирса. Виноград собирают при сахаристости 22% и выше и титруемой кислотности не выше 7 г/л. Виноград, очищенный от больных и механиче-

ски поврежденных гроздей, пропускают через эропомпу. Самосусло первого давления собирают отдельно для приготовления качественного портвейна, а сусло второго и третьего давления идет на выделку обычных столовых вин или на мадеру. Спиртование производится в несколько приемов, в течение трех дней, с таким расчетом, чтобы получить в вине 18° спирта и 10% сахара.

В первом году осветлившееся вино снимают с осадка (первая переливка), делают купаж, фильтрацию (январь) и помещают в бочки, которые оставляют под открытым небом до августа. Затем вино направляют на выдержку в подвал, имеющий температуру 16° (при наличии мадерника вино выдерживают в продолжении месяца при температуре 50°). Вторую переливку производят в мае и третью (при необходимости) в ноябре.

На втором году вино переливают и оклеивают в феврале и вторично переливают в ноябре.

В третьем году проводят две закрытые переливки—в марте и ноябре.

Розлив производят на четвертом году—без доступа воздуха, через фильтр.

Кондиция вина: спирта—18°, сахара—10%, титруемая кислотность—5—6 г/л; окраска янтарная; букет сортовой; во вкусе медовые тона.

Вместо прежних пяти марок белого обычного портвейна в настоящее время выпускают две марки—«Грузинское вино Хирса № 15» и «Портвейн № 18».

Первое из них готовится из сорта Ркацители совхоза «Хирса» (Качети), виноград собирают при сахаристости 22% и выше и при титруемой кислотности 6—7,5 г/л. Технология первичной обработки та же, что и марки «Грузинское вино № 14». Дальнейшая обработка ведется по схемам 2 и 3, разработанным Главвино¹.

Порядок розлива тот же, что для остальных обычных вин. Срок выдержки не предусмотрен. Кондиция вина: спирта—18°, сахара—10%, титруемой кислотности—5—6 г/л, окраска янтарная, букет сортовой, вкус полный, мягкий, с медовыми тонами.

«Грузинское вино Портвейн № 18» (типа белого портвейна), готовится из купажа винограда Ркацители (совхоз «Болниси» и «Кулари») и Цоликоури районов Западной Грузии—Зестафони, Варцихе, Маяковски, Вани, Кутаиси. Сбор винограда проводится при сахаристости 19—21% и выше и при титруемой кислотности 6—7 г/л. Больные и поврежденные гроздья отделяются.

Виноград пропускают в большинстве случаев через пресс непрерывного действия. Отжатый сок предварительно сульфитируют из расчета 120—150 мг/л сернистой кислоты и ставят на отстой на 16—20 часов. Затем сусло сливают в бродильные чаны, где, после сбраживания известного количества сахара, оно спиртуется до кондиционной крепости. Когда вино осветлится, его снимают с осадка.

Дальнейшая обработка вина ведется по одной из трех схем: 1, 2, 3. Порядок розлива тот же, что для остальных обычных вин².

«Грузинское вино Портвейн красный № 13» (типа красного портвейна) готовится из сорта Саперави совхозов «Хирса» и «Кулари». Сбор винограда проводят при сахаристости 22% и выше и при титруемой кислотности 6—7 г/л.

¹ Мероприятия по улучшению качества вина. Пищепромиздат, М. 1946.

² Там же.



Отсортированный виноград пропускают через гребнеотделитель или эропомпу. Мезга поступает в бродильные чаны, предварительно окуранные сернистой кислотой из расчета 100 мг/л. Брожение ведется открыто, мезга перемешивается 3—4 раза в день. По сбраживанию необходимого количества сахара, сусло спускают в бочки или буты и спиртуют до кондиционной фракции и делают окончательный купаж.

Кондиция вина: спирт—18°, сахара—7%, титруемая кислотность—5,5—6 г/л, окраска темно-гранатовая, букет характерный, вкус полный, бархатистый.

Вина типа мадеры представлены в новом марочном ассортименте одной качественной маркой «Грузинское вино Анага № 16». Оно готовится из сорта Ркацители микрорайона Карданахи. Отсортированный виноград пропускают через эропомпу. Для выделки вина применяется купаж из двух виноматериалов: первый белое кахетинское вино, спиртованное до 19,5—20° в тот момент, когда в нем содержится около 1% сахара; второй сусло, спиртованное до 19° при сахаристости до 20%. Полученный материал поступает в бочки, которые в первый год ежемесячно доливаются. В феврале производится тепловая обработка крепленого сухого вина и крепленого сусла в течение месяца в мадерной камере при температуре 65°. В апреле производят купаж сухого крепленого материала со спиртованным суслом из расчета доведения вина до требуемой кондиции. При необходимости вино фильтруют. При выдержке под открытым небом из бочек отливают до 1 дкл. Переливок две— в июне и в ноябре.

Во втором году вино выдерживают на воздухе и проводят две переливки— в феврале и ноябре.

В третьем году вино помещают в подвал, где его оклеивают (январь-февраль) и при необходимости фильтруют после переливки (ноябрь). Розлив проводят на четвертом году, без доступа воздуха, через фильтр.

Кондиция вина: спирт—19°, сахара—4%, титруемая кислотность 5—6 г/л, окраска вина темноянтарная, вкус характерный, полный, гармоничный.

Десертные вина ликерного типа представлены оригинальной маркой «Грузинское вино Салхино № 2».

Готовится оно в основном из сорта Изабелла с добавлением сортов Дзвелшави и Мгалоблишвили—Маяковского и Ванского районов. Виноград собирают при сахаристости 16—18% и выше. Ягоды пропускают через дробилку—гребнеотделитель или эропомпу. Мезга поступает в чаны, в которые вставляют луженые медные змеевики. Через змеевики пропускают пар и подогревают мезгу до 65°, размешивая ее во время подогрева. По окончании нагревания и после охлаждения до 25—30° мезгу перемещают в корзиночные прессы (по возможности с деревянными платформами) и сливают сусло в бочки, где оно сбраживается до содержания сахара 10—12% и спиртуется до 15—16°.

Одновременно готовится дополнительный материал, представляющий собой сусло, полученное путем концентрации до 70—80% (в вакуумаппарате) сока тех же сортов винограда. Концентрат спиртуется до 15°.

Эти виноматериалы купажируются в пропорции 70% вина и 30% вакуумсусла из расчета получения 15% спирта и 30% сахара.

Дальнейшая обработка ведется следующим образом:

Первый год: февраль—первая переливка и окончательный купаж; май—вторая переливка и вынос вина во двор для выдержки под откры-



тым небом; ноябрь (или декабрь)—третья переливка и обратное перемещение бочек в подвал.

Второй год: март—переливка и оклейка; ноябрь—вторая переливка.

Третий год: март (или апрель)—первая переливка, ноябрь (или декабрь) вторая переливка.

Розлив производится на четвертом году. Порядок розлива тот же, что и для остальных выдержанных вин.

Кондиция вина: спирта 15%, сахара 30%, титруемая кислотность—5—7‰, окраска коричневая с розовым оттенком; вкус мягкий; букет с медовыми тонами.

В связи с необходимостью улучшения качества десертных вин Грузии нами были проведены (1945—1950 гг.) исследования по выявлению ряда сортов винограда, пригодных для выделки высококачественной продукции этого типа. Были испытаны семь сортов (в том числе основные кахетинские): Ркацители, Саперави, Хихви, Мцване, Крахуна, Мускат Александрийский и Мускатель.

Сорт Ркацители изучался на протяжении двух лет с целью установления влияния различных частей грозди на качество мадеры, портвейна и ликерного вина «Саамо» в стадии формирования продукта.

Для выделки опытных образцов мадеры виноград собирался при 20—22% сахаристости и 5—6 г/л кислотности и пропускаялся через эропомпу. Мезга отжималась гидравлическим прессом. Сок переводился в бочки для отстоя. Выжимка сортировалась по частям и отдельно, после раздробления в ступках, подвергалась ферментации в течение 5—6 часов при температуре 20—22°.

Отстоенный сок разливался в два чана; в первый чан вносилось 20% всей ферментированной выжимки, а второй—служил контролем. Когда в процессе брожения сахара оставалось 3—5%, производилось спиртование дробными дозами до 17—18°. Дальнейшая обработка велась обычным способом.

Доказано, что высшую оценку получили образцы мадеры, приготовленные при участии ферментированных выжимок. Они обладают приятными шоколадными тонами, бархатистой нежностью и общей вкусовой гармонией, что свидетельствует о хорошей ассимилированности спирта.

Опытные образцы портвейна были приготовлены тем же способом с той лишь разницей, что вино снималось с выжимок к началу бурного брожения, а спиртовалось оно при наличии 10% сахара.

Опытом доказано, что и в данном случае ферментация вполне себя оправдала, придав продукту, в частности, еще более ощутимые шоколадные тона, столь облагораживающие вкус напитка.

В этих образцах уже чувствуется высокая степень зрелости букета, что свидетельствует о возможности использования предложенного нами способа для ускорения созревания вин типа портвейна.

ШАМΠΑНСКИЕ ВИНА ГРУЗИИ

Первые сведения о производстве шампанских вин в Грузии относятся к 40-м годам XIX столетия. В этот период было налажено в небольших масштабах приготовление шампанского в Кахети, в сел. Рунс-пири, на базе местных сортов винограда. В 1876 г. в Кутаиси неким Шотэ был устроен небольшой подвал, выпускавший в год до 2 тыс. бутылок игристых вин из сортов Цицка, Дзвелшави и Цоликоури. В 1884 г. погреб был приобретен принцем Ольденбургским и расширен им; тираж достигал 10 тыс. бутылок. Качественный виноматериал завозился из Юго-Осетии (Цхинвали, Тамарашени). В 90-х годах в имении Багратиона-Мухранского началось приготовление высокоценного шампанского (20—30 тыс. бутылок в год), удостоенного на выставке в Москве государственного герба. В начале XX в. удельное ведомство управляло из Мухрани значительное количество шампанского виноматериала («Алиготе», «Пино», «Ркацители») в хозяйстве Абрау-Дюрсо.

Многолетние исследования по выявлению качественного шампанского сырья в Имерети проводилось в конце прошлого века известным шампанистом Тьебо. В своем имении «Кло-жгурули», расположенном близ Риони, он выделил коллекционный участок, где развел 80 разных сортов виноградной лозы как местных, так и привозных (Пино, Алиготе и др.). В 1900 г. на выставке во Франции шампанское вино из сорта Аладастури, выпущенное Тьебо под маркой «Виктория», получило высшую награду.

В начале текущего века разведением шампанских сортов винограда занимался агроном Мачавариани (сел. Дими), сдававший весь урожай Пино-фран хозяйству Абрау-Дюрсо. В Кутаиси изготовленным игристого вина марки «Колхида» занимался Челидзе.

Крупнейшим предприятием по производству шампанского в дореволюционной Грузии (Варцixe) был завод Ананова, выпускавший в год до 250 тыс. бутылок вин под известными марками «Эра», «Кюве-Марго», «Кюве-Специаль» и «Карт-Бланш». Материалом в основном служили сорта Цицка, Пино-Шардоне, Дзвелшави и Мглоблишвили.

Однако, несмотря на ряд успехов, шампанская промышленность Грузии была весьма отсталой отраслью виноделия и носила полукустарный, любительский характер. Выпускавшаяся продукция была рассчитана на узкий круг потребителей из высшего слоя. Отечественное производство, как справедливо отмечает проф. А. М. Фролов-Багреев, шло на поводу специально выписывавшихся иностранных мастеров.

В период господства меньшевиков производство шампанского почти прекратилось. В годы Советской власти шампанская промышленность Грузии достигла громадных успехов.



Расширению шампанской промышленности Грузинской республики придается большое значение. Это обусловлено ее богатыми сырьевыми возможностями, выявленными в последние годы в результате научно-исследовательской работы, проведенной Институтом виноградарства и виноделия АН Грузинской ССР, Сакарской опытной станцией и Закавказским филиалом Всесоюзного Института «Магарач».

В настоящее время предприятиями «Самтреста» Совнархоза Груз. ССР выпускается 7 000 000 бутылок игристого вина в год, из них 1 250 000 —бутылочным способом и 5 750 000 резервуарным.

Промышленным сырьем Тбилисского завода в основном служат сорта Цицка, Алиготе, Чинури, группа Пино и, в значительно меньшей степени, Цоликоури, Горули-Мцване, Ркацители и Дзелшави, поступающие главным образом из Верхней Имерети и Картли.

Переходим к раздельной характеристике изготовленных опытных образцов шампанского виноматериала из главных сортов, предназначенных в условиях Грузии на шампанизацию. Мы имеем в виду сорта Цицка, Алиготе, Чинури и группа Пино.

Цицка — основной промышленный шампанский сорт винограда Грузии. В дореволюционные годы он завозился удельным ведомством из Имерети в Абрау-Дюрсо для купажей. Ягоды обладают мягкой кожичей и сочной мякотью. Лучшие виноматериалы отличающиеся свежестью, гармоничной кислотностью, содержательным букетом и красивой бледнозеленой окраской, поступают из Верхней Имерети, в основном из Орджоникидзевого, Сачхерского, Чиатурского, Зестафонского и Терджолского районов.

Виноматериал из сорта Цицка служит основой купажей для производства грузинских шампанских вин, в том числе наиболее удачных, как явствует из данных таблицы 23.

Таблица 23

Год	С о р т	%	Оценка (по 8 балльной системе)
1939	Цицка	70	7,9
	Ркацители	15	
	Дзелшави	15	
1947	Цицка	66	8
	Пино	25	
	Алиготе	10	
1949	Цицка	70	7,8
	Чинури	30	
1950	Цицка	60	8
	Пино	25	
	Алиготе	15	

Большие заслуги в выявлении и внедрении сорта Цицка в шампанское производство имеет бывший главный винодел Грузшампанкомбината С. Н. Белоусов.

По данным химического анализа и вкусовой оценки, вина из сорта Цицка характеризуются умеренным содержанием спирта, высокой кислотностью, малым содержанием дубильных и экстрактивных веществ.

Алиготе — широко распространенный высокоценный сорт, дающий тонкие, гармоничные столовые вина европейского типа, а также первоклассный шампанский виноматериал для купажей. Последний



особенно хорошо удается в Картли (Мцхетский, Горийский, Кацхетский, Душетский, Карельский, Хашурский районы), в Юго-Осетии и Месхети (Ахалцихский район) и в некоторых микрорайонах качественного виноделия Кахети (селения Курдгелаури и Икалто).

Достаточно полноценное сырье для шампанского производства получается из Алиготе в Западной Грузии, совхоза Вачеви, обладающими отличными шампанскими качествами—тонкостью, гармоничностью, приятной кислотностью.

Вкусовая оценка большинства образцов выше среднего, что подтверждает высококачественность сорта для данного типа вина.

Чинури — основной картлийский сорт винограда многообразного технологического назначения. Он дает качественные легкие столовые вина типа «Шабли» и «Монтраше», знаменитое природно-игристое «Атенури», а также превосходный шампанский виноматериал. Отличается привлекательной светло-зеленой окраской, тонким, приятным букетом и гармоничным сложением. Виноматериал Чинури обладает нежностью и свежестью, прекрасно оправдывая себя в купажах с Цицка, и Пино. Сорт Чинури особенно перспективен, как сырье для шампанского виноделия в Картли, Юго-Осетии и Месхети.

В последнее время сорт Чинури с успехом применяется как купажный материал в шампанском производстве. Данные химического анализа подтверждают также качественность этого сорта для данного типа вина.

Пино-Шардоне — один из лучших белых сортов для столового и шампанского виноделия. Распространен в Картли, Имерети и Месхети. В связи с малой урожайностью слабо внедряется, хотя дает шампанский материал наивысшего качества, особенно в условиях Картли. Отличается редкостной тонкостью и гармоничностью, при выдержке развивает роскошный букет, является незаменимым облагораживателем, при купажах шампанских виноматериалов. Как явствует из данных, этот классический шампанский сорт заслуживает более широкого внедрения в северные районы Картли, что значительно поможет повысить качество шампанской продукции Грузии.

Вкусовая оценка в среднем равна 8,35 балла, а некоторые образцы имеют полный балл, что заслуженно подтверждает качественность продукции, получаемой из сорта Пино-Шардоне.

Пино-фран — классический высокоценный красный шампанский сорт винограда. Культивируется на небольших площадях в Картли и Имерети. Дает превосходный купажный материал, облагораживающий вкус продукта и придающий ему типичность, тонкость, свежесть, великолепный букет, гармонию и привлекательную окраску. В опытной чистосортной шампанзации дает вина, приближающиеся к французским игристым. Сорт весьма перспективен в Картли и Имерети и заслуживает большого внимания с точки зрения столового, в особенности шампанского виноделия.

Обладая всеми свойствами, предусмотренными кондицией, перечисленные выше сорта дают в купажах высокоценные игристые вина, занимающие первое место в Союзе.

Необходимость в значительном расширении сырьевой базы шампанского производства поставила перед виноделами Грузии в основном две задачи: 1) изыскать новые районы качественного шампанского виноградарства и 2) выявить из ныне существующего ассортимента местных лоз наиболее пригодные для целей шампанзации.

Научно-исследовательская и экспериментальная работа в этом направлении была начата под нашим руководством в 1936 г. и продолжалась с некоторыми перерывами до настоящего момента. Главным объектом изучения служили 10 специальных опытных виноградных участков, выделенных в разных районах Картли, Имерети и Кахети. Срок сбора ягод устанавливался на основании систематического глюкоцидиметрического контроля.

Производился сбор выборочно с каждого варианта опыта по отдельно взятому пункту и по каждому подопытному сорту. Подготовка материала проводилась шампанским способом. Брожение сока велось в бочках малой емкости. Готовый виноматериал подвергался химическому анализу и органолептической оценке.

В результате проведенных исследований и производственных испытаний значительно расширен сортовой состав перспективных шампанских виноматериалов за счет ранее слабо изученных в данном отношении сортов Ркацители, Дзвелшави, Шавкапито и Капистони.

Ркацители — распространен по всей Грузии и является основным винным сортом восточных областей Республики. Сорт Ркацители пригоден для выделки почти всех типов вин, в том числе и качественного шампанского, не уступающего ряду «классических» шампанских вин. Наилучшие опытные образцы высококачественного шампанского материала дают Верхняя и Нижняя Картли, а также Юго-Осетия и Месхети. В этих областях он дает хороший купажный материал для Цика, Пино, Алиготе и Чинури.

В Кахети шампанский материал Ркацители обладает естественно повышенным содержанием экстракта, но благодаря его превосходному букету, развивающемуся при старении, этот материал может быть с успехом использован в купажах с более легкой односортовой продукцией Картли и Месхети для облагораживания конечного продукта. Как видно из данных, несмотря на некоторые отклонения от кондиции показателей ряда образцов, сорт Ркацители может быть отнесен к числу перспективных шампанских облагораживателей, особенно материал из Икалто, Курдгелаури и Ахмета.

Высокие качества шампанских виноматериалов из сорта Ркацители вполне удовлетворяют кондиционные требования данного типа вина. Они характеризуются более умеренной спиртуозностью, чем предыдущие вина, а также умеренным составом дубильных веществ.

Дзвелшави — красный сорт винограда третьего срока созревания. Урожайность с куста 1,5—1,7 кг или 50—100 ц/га. Гроздь средней величины весит 200—250 г. Ягоды средних размеров, круглые, черные с обильным пруином. Кожца грубая, мякоть сочная. В основном культивируется в Верхней Картли, Юго-Осетии, Имерети и Месхети, частично в Кахети. Дает типичный качественный материал для шампанского виноделия, особенно в условиях Верхней Картли, образцы которой отличаются особой тонкостью. Пригоден для приготовления оригинальных красных игристых вин.

В настоящее время используется Грузшампанкомбинатом в качестве облагораживателя.

Данные химического анализа подтверждают качественность этого сорта для шампанских виноматериалов и целесообразность использования его для данного типа вина.

Проанализированные образцы вина в среднем умеренно спиртуозные, с нормальной титруемой кислотностью и слегка повышенным содержанием дубильных и экстрактивных веществ.



Шавкапито — красный сорт винограда средней урожайности третьего срока созревания. Ягоды средней величины, круглые, с прунгом. Вес грозди в среднем 200—250 г. Вино из плодов Шавкапито получается легкое, свежее, тонкое. Распространен в основном в Юго-Осетии, где дает хороший купажный материал для шампанского. В качестве такового использовался в свое время Анановым. Предварительные данные химического анализа и органолептической оценки свидетельствуют о пригодности этого сорта для шампанизации и целесообразности расширения занимаемой им площади.

На основании приведенных выше данных шампанские виноматериалы из сорта Шавкапито характеризуются нормальным содержанием спирта, умеренным содержанием дубильных и экстрактивных веществ, а также нормальной титруемой кислотностью.

Капистони — белый сорт винограда 3-го срока созревания. Урожайность с куста 1,8 кг, гроздь и ягоды средней величины. Плоды зеленовато-желтые. Кожица тонкая, мякоть сочная. Культивируется в Верхней Имерети, преимущественно в Орджоникидзеvском районе. Общая площадь насаждений в Грузии—47,51 га. Дает качественное свежее столовое вино и ценный шампанский материал. В купажах повышает точность букета, типичность и нежность вкуса. Основное сортовое достоинство — повышенная кислотность, а также малое содержание дубильных веществ, что придает ему легкость при соответствующей гармонии остальных вкусовых элементов.

По мнению проф. А. М. Фролова-Багреева и других специалистов, является весьма перспективным сортом для приготовления игристых вин, полностью соответствуя по своим химическим и органолептическим показателям кондиционным требованиям.

Данные химического анализа говорят о высоком качестве шампанских виноматериалов из сорта Капистони.

Ценные сортовые свойства этого винограда и высокая титруемая кислотность виноматериалов свидетельствуют о ценности сорта Капистони для выработки шампанских вин.

В дополнение к сказанному небезинтересно привести характеристику лучших образцов шампанского разных лет, выпущенного Грузинским шампанкомбинатом, а также опытные образцы готовой продукции шампанского Института виноградарства и виноделия АН Груз. ССР и Сакарской опытной станции по виноградарству и виноделию.

Особенно большие успехи достигнуты в выявлении новых зон и районов шампанских виноматериалов. Как видно из приведенных выше данных, образцы материалов из средней зоны Картли (Мцхетский, Горийский, Каспский, Душетский, Карельский, Хашурский районы), из Юго-Осетии, Месхетии, Верхней Имерети вполне отвечают требованиям шампанского производства. Перечисленные районы и следует считать в настоящее время наиболее перспективными в отношении шампанского виноградарства, особенно Душетский район, Верх. Имерети, Юго-Осетию и Месхети.

Наряду с производством белых шампанских вин весьма рационально, по нашему мнению, наладить в более широких масштабах выделку шампанского виноматериала из сортов Дзвелшави и Шавкапито. Это обосновывается как показателями химического состава вин из указанных сортов, так и неизменным успехом при использовании этих вин в качестве облагораживателей. Представляется возможным увеличить площадь под этими сортами в наиболее благоприятных для них микро-



районах Картли, Юго-Осетии и Имерети без ущерба для развития собственного столового виноделия.

Важным достижением этого периода следует считать внедрение в производство испытанной нами впервые холодостойкой культуры дрожжей «Кахури 7», вполне оправдавшей себя в условиях Грузии на предприятиях шампанского производства СССР. Эта культура вызывает энергичное брожение, причем получается зернистый осадок, облегчающий процесс дегоржажа в шампанском производстве.

В заключение позволим себе высказать надежду, что исключительное разнообразие экологических условий и сортового состава позволяет Грузии в недалеком будущем стать вполне достойным краем шампанского.

НОВЫЙ СПОСОБ ВЫДЕЛКИ БЕЛОГО КАХЕТИНСКОГО ВИНА

Вина кахетинского типа характеризуются экстрактивностью, специфическим плодовым ароматом, гармоничностью и привлекательной окраской темночайного цвета. Оно получается путем сбраживания виноградного сока на мезге. Участвующие при этом в процессе брожения составные части виноградной грозди придают вину экстрактивность, цвет и своеобразный вкус. В этих сложных процессах, наряду с другими соединениями, играют довольно значительную роль дубильные и красящие вещества, в основном обуславливающие качество вина кахетинского типа.

Возникновение наиболее ценящихся потребителями свойств вина кахетинского типа тонкого букета, красивой темно-чайной окраски, специфического гармоничного плодового вкуса и аромата обусловлено целым комплексом биохимических реакций, происходящих во всех стадиях его приготовления. Ряд ценных работ посвящен изучению этих процессов, однако, сущность их еще недостаточно объяснена. Не удалось, в частности, выявить, какими конкретными биохимическими превращениями определяются различия во вкусовых и ароматических достоинствах вин кахетинского типа: не вскрыты до конца основные механизмы формирования, созревания и старения вина.

Подобное положение объясняется исключительной сложностью этих процессов и многообразием входящих в него вкусообразующих и ароматических веществ. Тем не менее за последние годы в этой области теории виноделия сделан значительный шаг вперед, благодаря достижениям отечественной биохимии, главным образом школы А. Н. Баха—А. И. Опарина. Мы имеем в виду ряд ценных исследований в области ферментологии виноделия о закономерности обмена веществ виноградной лозы. Эти исследования имеют сугубо важное значение для установления связи физико-химических свойств сорта винограда с типом вина. Результаты этих исследований обобщены в трудах сотрудников Института биохимии им. А. Н. Баха Академии наук СССР, а также в трудах ряда научно-исследовательских учреждений.

В свете перекисной теории медленного окисления А. Н. Баха процессы, происходящие при формировании, созревании и старении вина, представляются в следующем виде: Известно, что необходимость вина в кислороде на разных стадиях его формирования не одинакова; в первый период, т. е. при формировании и созревании вина, доступ воздуха желателен; однако, молекулярный кислород не соединяется непосредственно с элементами вина. Как указывает А. И. Опарин, «окисление молекулярным кислородом является реакцией громадной энергии ак-



тивации». В своем обзоре С. М. Манская отмечает: «Энергия, необходимая для активации кислорода, в процессе медленного окисления не получается извне, а доставляется самим окисленным веществом, поэтому, при обычных температурных условиях молекулярным кислородом могут окисляться в вине лишь химически ненасыщенные самоокисляющиеся вещества».

Таковыми веществами в вине являются, прежде всего, дубильные вещества—полифенолы, биохимическая роль которых впервые была открыта и изучена А. Н. Бахом, В. И. Палладиным, А. И. Опариним и др. Известно также, что кроме вышеуказанных веществ, в вине имеется ряд других ненасыщенных соединений, обладающих большой способностью к окислению.

С основания отечественной биохимии главной ее задачей является изучение сложных процессов, лежащих в основе обмена веществ. Работами советских биохимиков А. И. Опарина, В. А. Энгельгардта, А. Л. Курсанова, Н. М. Сисакяна, Б. А. Рубина, В. Л. Кретовича, А. Н. Белозерского и др. раскрыты разные стороны обмена веществ и во многих случаях выяснены внутренние биохимические закономерности взаимодействия организма со средой.

В обзоре Д. М. Михлина приведен большой экспериментальный материал, служащий доказательством первичного образования перекисей при окислении различных веществ за счет молекулярного кислорода.

Работами Н. М. Сисакяна, С. М. Манской, С. В. Дурмишидзе и др. доказано, что в винограде и сусле функционируют несколько окислительных систем, из которых преобладающее значение имеют полифенолоксидаза, пероксидаза, т. е. ферменты, окисляющие дубильные и красящие вещества.

Так как в готовом вине активность ферментов весьма незначительна, и старение вина совершается поэтому очень медленно, то явилась естественно мысль испытать действие чистого препарата окислительных ферментов, в частности пероксидазы, на ход старения вин разных типов. Для этих целей на протяжении нескольких лет проводились многочисленные опыты с внесением пероксидазы в бутылочные вина—столовые, шампанские, десертные, а также в коньяки в подвале Московбазы, Крымвинтреста, Института «Магарач» и на предприятиях «Главвино». Результаты опытов оказались отличными: в винах, обработанных ферментом, отмечено исчезновение неприятных сырых, резких тонов бучета при сохранении свежести во вкусе.

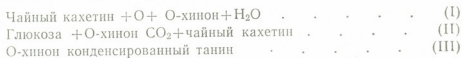
Подытоживая результаты указанных выше опытов, академик А. И. Опарин говорит следующее: «Добавление к вину максимального количества препарата пероксидазы значительно ускоряет окислительные процессы, и как это показывают многочисленные дегустации, способствуют ускоренному старению вина. Анализы показывают, что при этом происходят существенные изменения веществ ароматического ряда (фенолов, дубильных красящих веществ и т. д.) и нарастание количества сложных эфиров. Благодаря этому изменяется букет вина, создается гармония вкуса и изменяется окраска, которая приобретает свойственные вину тона».

Изучению ферментативных окислительных процессов в виноделии предшествовали гораздо более многочисленные исследования аналогичного порядка, проведенные как советскими, так и зарубежными учеными в области чайного производства. Усиленное внимание, уделяемое ферментологии чая, объясняется определяющей ролью ферментного

комплекса этого растения на всех стадиях формирования органолептических качеств конечного продукта.

По теории академика А. И. Опарина, ферментация чая представляет собой декомпенсированный процесс дыхания, и танин, окисленный до хинона, в живых клетках исполняет в процессе дыхания роль акцептора водорода при окислении глюкозы гидроксилами воды.

Генетическая связь ферментации с дыханием может быть изображена, по А. А. Курсанову, следующей общей схемой:



Как отмечает А. Л. Курсанов, «в неповрежденных клетках окислительные процессы протекают по двум первым уравнениям, т. е. наряду с окислением кахетина в O-хинон, идет в обратное восстановление O-хинона в кахетин за счет дыхательного материала», а при ферментации чая соотношение меняется на обратное, т. е. образующиеся O-хиноны и их уплотнение, накапливаясь в клетках, уплотняются, превращаясь в конденсированные продукты.

Теория А. И. Опарина в ферментации чая подтвердилась работами выдающихся советских биохимиков А. Л. Курсанова, М. А. Бокучава, К. М. Джмухадзе и др. А. О. Курсановым и Н. Н. Крюковой показано, что в случае недостатка дыхательного материала, также при механическом разрушении клеток дыхание в листьях чая принимает характер ферментации. М. А. Бокучава модельными опытами установил, что окисленные полифенол-кахетини и таниды чая могут быть акцепторами водорода и вызывают дегидрирование аскорбиновой кислоты. Работой В. Р. Попова показано, что при ферментивном окислении чайного танина в присутствии гликокола происходит выделение аммиака, т. е. наблюдается явление, аналогичное взаимодействию хлорогеновой кислоты с аминокислотами в опытах Опарина. По представлению А. И. Опарина в живой растительной клетке образование дыхательных пигментов и их обратное восстановление в хромогены взаимно уравновешены.

При механическом разрушении клетки окислительные процессы начинают преобладать над восстановительными. При этом накапливаются стойкие пигменты коричневого цвета. Эти пигменты в дальнейшем не способны восстанавливаться и являются конечными продуктами реакции.

Это явление весьма ценно для ряда технологических процессов. А. И. Опарин отмечает, что при помолке зерна, томлении и сушке табака, выдавливании сока из виноградной ягоды, скручивании чайного листа на ролерах и т. д. живые клетки перечисленных объектов механически разрушаются, но заключенные в них ферменты сохраняют свою активность. В результате действия этих ферментов в различного рода производственных смесях (в тесте, в ферментирующем чае и табаке, в пивоваренном сусле, в созревающем виноградном вине и т. д.), протекают химические изменения, которые представляют сущность технологического процесса и благодаря которым сырье превращается в готовый продукт, приобретает ценные для потребителей свойства: цвет, аромат, вкус, усвояемость.

Известно, что решающее значение в образовании основных ценных качеств чая и вина кахетинского типа—приятного вкуса и аромата — имеет ферментативное окисление содержащихся в них танидов. Это об-

стоятельство подсказало нам идею использовать твердые части виноградной грозди для обогащения суслу и в дальнейшем вина ценными продуктами ферментативного распада.

Мы проводили соответствующие исследования влияния продуктов ферментативного окисления предварительно раздробленных полных выжимок винограда на скорость формирования, созревания и на органолептические качества белого кахетинского вина.

Технология белого кахетинского вина имеет ряд особенностей, связанных со сбором винограда, условиями его переработки, с характером ферментации выжимок, процессами брожения и формирования вина.

Таким образом, качество белого кахетинского вина обусловлено сортовыми особенностями винограда, химическим составом сырья, технологическим процессом переработки винограда и теми глубокими химическими превращениями, которые происходят при формировании, созревании и старении данного типа вина.

При современном способе приготовления кахетинского вина переработанный виноград сразу помещается в бродильные сосуды, при этом составные части виноградной грозди не подвергаются энергичным ферментативным процессам, которым принадлежит громадная роль в окислительных превращениях различных веществ при формировании качества вина. Вино, приготовленное указанным способом, светлее, чем ферментированное, и не типичное, в особенности тогда, когда в спиртовом брожении участвуют не вполне зрелые гребни винограда. Оно приобретает свои характерные свойства при бочечной выдержке в результате медленных самоокислительных процессов дубильных веществ.

Одним из замечательных качеств белого вина кахетинского типа является специфический аромат. Свойство это вместе с плодовым вкусом и интенсивной окраской следует отнести к основным положительным показателям вина этого типа. Цвет, вкус и аромат готового вина зависит не только от сорта винограда, но и от характера процесса ферментации выжимок и от способов переработки формирования вина. Работами ряда исследователей подтверждается, что дубильные вещества винограда при формировании типа кахетинского белого вина играют основную роль в технологии его изготовления. Ту же роль они играют при формировании вин типа Мадера и Портвейн. При этом процессы окисления и восстановления, которые имеют решающее значение, тесно связаны с фенольными соединениями винограда.

Исследования превращения дубильных веществ составных частей винограда убеждают нас в том, что эти вещества самыми сложными и разнообразными путями вовлекаются в общий обмен веществ.

Характер и глубина окислительных процессов и изменения в содержании дубильных веществ при ферментации гребней грозди винограда Ркацитли и Мцване показаны в таблице 24.

Как видно из изложенного, продолжительность и температурный режим ферментации имеют большое влияние и на скорость и на характер биохимических превращений. Количество водорастворимых и щелочнорастворимых дубильных веществ в процессе ферментации немного снижается, тогда как в неферментированных гребнях таких резких изменений не наблюдается. Содержание полифенолов в данном случае не изменяется. При ферментации выжимок довольно резко меняются составные части виноградной грозди и происходят качественные превращения ряда веществ, в основном экстрактивного комплекса, в особенности дубильных веществ; продукты обогащаются фенольными соединениями твердых частей грозди, накапливаются низкомолекуляр-



ные и сравнительно высоко конденсированные продукты окисления дубильных и красящих веществ; образуются сложные соединения азотистых и фенольных веществ; раздробление гребней и кожицы приводит к обогащению конечного продукта веществами белкового распада, так как с уменьшением дебета воды усиливается и гидравлическое действие протеолитических ферментов; также одновременно дубильных веществ, что и обуславливает цвет, вкус и аромат кахетинских вин.

Таблица 24
Изменение содержания дубильных веществ на 1 г сухого веса (мг)

Сорт винограда	До выращивания	Промежут. врем. в часах.	Ферментированные				Неферментированные			
			При 18—20°C		При 28—30°C		При 18—20°C		При 28—30°C	
			Водораств. таниды	Щелочно-раствор. таниды	Водораств. таниды	Щелочно-раствор. таниды	Водораств. таниды	Щелочно-раствор. таниды	Водораств. таниды	Щелочно-раствор. таниды
Миване	Контроль	—	116,6	28,5	116,6	28,5	116,6	28,5	116,6	23,5
		1	88,5	25,1	87,7	23,2	115,8	28,3	116,0	23,0
		5	80,7	23,3	70,1	20,7	113,1	28,0	113,2	27,4
		24	71,3	21,3	62,8	15,3	103,8	26,5	101,0	26,0
Ркацители	Контроль	—	114,0	43,0	144,0	43,0	144,0	43,0	144,0	43,0
		1	115,3	39,3	114,2	39,3	143,1	42,7	142,1	42,6
		5	95,1	36,2	87,7	36,0	137,4	41,5	129,5	41,0
		24	82,1	32,9	71,5	31,6	130,2	37,9	116,9	37,6

Для проверки указанного положения нами проводились опыты по приготовлению вин кахетинского типа с предварительным ферментированием составных частей виноградной грозди.

Работа выполнялась в Карданахском совхозе и в Институте виноградарства и виноделия в Телави. Гребни и кожица винограда сортов Миване и Ркацители раздроблялись и ферментировались в течение 1—24 часов при 12—14°, 18—22° и 28—30°, в оптимальных условиях влажности (65—90%). После раздробления кожица и гребни немедленно вносились в виноградный сок. Брожение протекало при нормальной температуре 22—25°. Часть ферментированного материала высушивалась при 40° для дальнейшего изучения изменения веществ при ферментации. В готовом продукте мы определяли дубильные и экстрактивные вещества, титруемую и летучую кислотность, спиртуозность, цвет, вкус и аромат вина.

Вино, изготовленное со сбраживанием виноградного сока на кожице ферментированной в течение 5 часов при температуре 12—14°, приобретает светложелтый с коричневым оттенком цвет и приятный, специфический для сорта, аромат. Состав дубильного комплекса в первые часы ферментации—более богатый, но с течением времени растворимость танидов уменьшается. Сравнивая отдельные образцы вин, приготовленных на ферментированных частях виноградной грозди с контрольными образцами, мы установили, что в первом случае вино приобретает мягкий вкус, зрелость и интенсивность окраски. Наилучшей окраски вино



достигает при пятичасовой ферментации; при дальнейшем продолжении ее интенсивность окраски и экстрактивность уменьшаются.

В случае ферментации кожицы при 18—22°, количество водорастворимых и щелочнорастворимых танидов уменьшается, частично уменьшаются и количество полифенолов; такого резкого уменьшения указанных веществ не обнаруживается в контрольных образцах.

Ферментирование кожицы при 28—30° ускоряет окисление дубильных веществ, в результате чего количество их уменьшается; уменьшается также и содержание экстрактивных веществ.

И во вкусе и в аромате такого вина чувствуются мадерные тона, а при длительной (15—24 часа) ферментации—уваренность. Этот вариант вина кахетинского типа не дает положительных результатов, потому что при такой технологии вино приобретает нехарактерные для данного типа вина свойства, которые, по нашему мнению, скорее могут быть приписаны вину типа мадеры.

Таким образом, предварительная ферментация при высокой температуре может с успехом ускорить традиционный способ мадеризации.

При внесении в сок кожицы ферментированной в течение 4—5 часов готовое вино приобретает наибольшую яркость окраски. При дальнейшей ферментации цвет вина начинает постепенно ослабевать (15—24 часовые опыты). Это явление может быть объяснено образованием нерастворимых в вине высокоокисленных продуктов. Те же образцы, которые были приготовлены на неферментированном материале, имеют более бледную окраску и по вкусовым свойствам уступают опытному. При низкой температуре ферментативный процесс протекает медленнее, в результате чего качество готового вина улучшается, если предотвратить возможность проникновения микробов, за счет чего в конечном продукте повышается количество летучей кислоты.

Из изложенного видно, что температурный режим ферментации имеет большое влияние как на скорость и характер биохимических превращений, так и на качество полученного вина.

Важнейшими факторами, от которых зависит действие ферментов, являются механический и химический состав сырья, степень разрушения клеток составных частей виноградной грозди и температура. По мере возрастания температуры растет и активность фермента. При оптимальных условиях температуры ферментативные процессы происходят в желательном направлении.

Процессы ферментации также зависят от условий аэрации, продолжительности стадии ферментации, но особо важным фактором, оказывающим очень большое влияние на каталитическую активность ферментов, является активная кислотность среды, ее рН.

Результаты изучения хода превращения веществ в стадии ферментации составных частей грозди сортов винограда Ркацители и Мцване в различных температурных условиях приведены в таблице 25.

Из данных явствует, что процессы ферментации в составных частях виноградной грозди резко отличаются друг от друга. При разных температурных условиях бурное окисление гребней заканчивается быстрее, чем кожицы и мякоти и, как справедливо замечает С. В. Дурмишидзе, это является следствием того, что «таниды гребней представляют собой более крупномолекулярное соединение». При этом в некоторых случаях устанавливаются закономерности в связи с температурными и окислительными процессами при ферментации составных частей виноградной грозди.



Изменение поглощения кислорода в растертых частях виноградной грозди сортов винограда Мцване и Ркацители при разных температурных условиях

Сорт винограда	Часть грозди	До растирания	Количество поглощенного кислорода в мл-х								
			После растирания промежутков времени в часах								
			1			5			24		
			12 — 15°			20 — 22°			30°		
Ркацители	Гребни .	7,4	96,36	162,82	17,82	47,52	161,9	12,28	145,4	93,07	8,12
	Кожица .	108,4	106,06	115,9	102,47	89,05	152,25	66,00	148,7	89,98	33,0
	Мякоть .	—	105,6	198,7	88,72	—	96,6	68,08	68,08	139,98	192,7
Мцване	Гребни .	8,6	14,3	124,6	14,20	25,74	123,1	—	43,64	114,5	—
	Кожица .	142,1	172,5	157,79	140,82	152,8	161,6	—	153,72	143,1	—
	Мякоть .	73,15	173,6	213,1	—	—	154,4	—	82,87	111,54	—

Изменения активности пероксидазы в составных частях виноградной грозди в процессе ферментации при разных температурных условиях сорта винограда Ркацители и Мцване приводятся в таблице 26.

Из результатов также видно, что в процессе ферментации активность пероксидазы планомерно снижается и после 24 часов почти полностью исчезает. Активность пероксидазы испытывает колебания в сортовом разрезе: в основных частях грозди Ркацители она выше, чем Мцване.

При ферментации интенсивность цвета вина достигает своего максимума при определенных температурах.

Данные таблицы показывают, что наибольшая ферментативная активность обнаруживается в гребнях Ркацители и Мцване и наименьшая в мякоти виноградной грозди обоих сортов.

Наши исследования показывают, что ферментация составных частей виноградной грозди особо положительно влияет на образование специфического вкуса, цвета и аромата белых вин кахетинского типа. Этому способствует внесение в процесс формирования молодого вина предварительно ферментированных частей виноградной грозди; в противном случае содержащиеся в нераздробленных клетках винограда вещества не используются полностью для образования свойственных готовому вину вкуса, цвета и аромата.

На основании полученных нами данных мы выработали следующую технологическую схему получения белого вина кахетинского типа. В производственных условиях она дала хорошие результаты.

Виноград при технической зрелости с содержанием сахара 21—24% и кислотностью 5—6‰ поступает в эгропомпу (I). Полученная мезга поступает в трехкорзинные прессы периодического действия (II). Заполнение корзин емкостью 17—20 т раздробленным виноградом происходит в течение 3—4 часов. Пока вторая и третья корзины наполняются, первая разгружается в прессе непрерывного действия (III), где происходит сильное раздробление кожицы и отжатие мезги почти досуха.

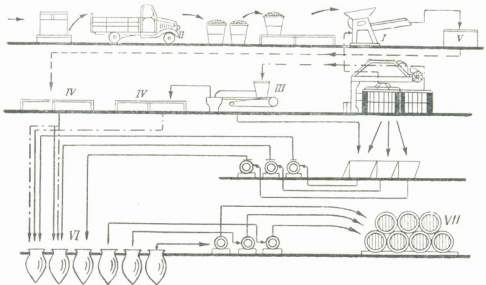


Изменение активности пероксидазы после растирания частей виноградной грозди сорта Мцване и Ркацители при разных температурных условиях

Сорт винограда	Часть грозди	Изменение активности пероксидазы после растирания через промежутки времени в часах								
		1	5	24	1	5	24	1	5	24
		12 — 15°			20 — 22°			30°		
Ркацители	Гребни . .	15,0	15,4	6,6	10,0	16,8	8,0	8,0	16,6	19,5
	Кожца . .	2,0	4,0	0,0	2,0	4,0	0,0	2,0	2,0	2,0
	Мякоть . .	1,6	2,0	0,0	1,6	2,0	0,0	0,6	0,8	0,0
Мцване	Гребни . .	1,32	8,0	16,6	4,0	10,0	14,6	8,0	10,0	13,4
	Кожца . .	1,0	2,0	1,6	2,0	2,0	1,6	2,0	2,0	3,0
	Мякоть . .	0,8	1,2	1,0	1,2	1,2	1,2	0,8	0,8	0,0

Сок, полученный в процессе давки винограда, поступает в кувшины для брожения и выделки вина (VI).

Прессованные выжимки помещают в специальные ящики (IV) слоем в 10 см и ферментируют в продолжение 4—5 часов при температуре 18—22°, в зависимости от качества мезги и условий прохождения процесса ферментации.



Новая технологическая схема выделки белого кахетинского вина

Отдельные гребни раздробляют (V) и ферментируют вместе с мезгой. Ферментированную выжимку (IV) распределяют по кувшинам пропорционально количеству виноградного сока в них. Кроме того, добавляют 2—3% чистой культуры. Коэффициент наполнения кувшинов 0,8. В процессе спиртового брожения мезгу перемешивают, при этом



ՀԱՅԿԱՍՏԱՆԻ
ԳՆԱԿԱՆԱԿԱՆ
ԳՐԱԴԱՐԱՆ

ведется наблюдение за ходом спиртового брожения. По окончании бурного брожения в кувшины постепенно добавляют вино такого же состава, окуривают серой и герметически закрывают крышкой. Доливка обыкновенно происходит в несколько приемов: первый раз — сейчас же после окончания бурного брожения, а второй раз, когда заметное выделение углекислого газа прекратится и вино совершенно успокоится. Кувшины доливаются под крышкой. В процессе выдержки вина на мезге кувшины доливают и окуривают серой.

К концу февраля или в первой половине марта происходит первая переливка вина и снятие с мезги. Чистое вино из кувшинов сливают в бочки (VII). Выжимку прессуют и полученное вино помещают отдельно, не смешивая с чистой фракцией вина, которую, в случае надобности, выдерживают отдельно. Дальнейшая обработка и выдержка вина происходит по существующей технологической схеме, принятой в правилах выделки и хранения виноградного вина.

LES VINS DE GEORGIE





VINS DE GÉORGIE

L'HISTORIQUE DE LA VINICULTURE EN GÉORGIE

La Géorgie est l'un des plus anciens pays vinicoles du monde. Elle est considérée comme l'un des premiers foyers de la viticulture, ce que confirme un grand nombre de données paléo-botaniques, archéologiques, ainsi que les textes historiques, et la linguistique.

L'abondante variété et la perfection des objets servant à la technique vinicole remontant à des temps très anciens (six à cinq mille ans avant notre ère), furent découverts au cours de fouilles archéologiques faites en Géorgie et nous apportent la preuve de l'ancienneté de la viniculture dans notre pays. Un grand nombre d'objets d'art, de spécimens d'orfèvrerie, ainsi que des échantillons de l'art populaire et bon nombre de coutumes, prouvent que la culture du vin existait chez les anciens habitants de la Géorgie. C'est au cours des millénaires que le peuple géorgien a créé sa culture vinicole et sa technique de préparation des vins de table, des vins doux naturels, des vins pétillants, des vins de dessert.

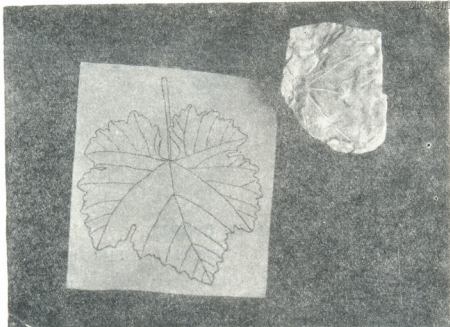
L'histoire de l'industrie vinicole géorgienne est très particulière; on peut affirmer que pas un pays de viniculture n'a connu de fluctuations aussi sensibles de cette branche de l'économie tant aimée du peuple qui a toujours défendu sa patrie contre les attaques violentes et fanatiques des envahisseurs asiatiques. La viniculture en Géorgie a suivi une ligne de développement ascendante, en dépit des difficultés qu'elle a rencontrées.

On peut juger de ce mouvement ascendant, en examinant les sources littéraires et aussi grâce aux fouilles archéologiques, au cours desquelles on a pu se rendre compte du perfectionnement technique des récipients à vin appartenant à des périodes différentes.

Ce sont des monuments de culture matérielle, des installations vinicoles, des cruches de dimensions et de formes variées, peintes avec goût. La vaisselle en or, en argent ou en bronze nous permet non seulement d'avoir une idée de l'étendue et du niveau de développement de la viniculture en Géorgie antique, mais aussi nous fait connaître les procédés de vinification.

D'après les données historiques les tribus géorgiennes se sont développées particulièrement à l'âge du bronze. Mais déjà bien avant, dès l'âge du cuivre, les peuplades qui vivaient sur ce territoire possédaient une culture originale.

Les fouilles archéologiques de Mtskhéta, de Colchide, de Trialéti, celles pratiquées dans les environs du village de Dzégvi, près de la ville de Tskhin-



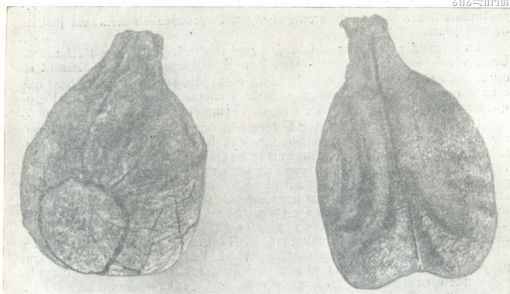
Дessin № 49. Empreinte de la feuille de vigne.

vali, dans la vallée de l'Alazani, près des villages de Vani, de Baguinéti, etc... ont enrichi la science et l'histoire de la culture matérielle par la découverte de monuments précieux.

L'existence de la vigne aux époques géologiques passées est prouvée par des vestiges trouvés sur le territoire de la Géorgie. Ce fut l'empreinte d'une feuille de vigne dans un dépôt de diatomite, découverte dans le village de Kisatibi dans la région d'Akhaltikh et qui est d'un très grand intérêt.

L'étude de cette empreinte de même que les empreintes d'autres espèces de vignes de la famille des ampélidacées a permis de retracer le tableau du monde végétal de ces régions à l'époque miocène de l'âge tertiaire.

Lors des fouilles effectuées dans les environs de Mskhéta (Samtavro), on a mis à jour des amphores de grandes dimensions, rappelant celles que l'on emploie actuellement pour la fabrication et la conservation des vins par la méthode locale. Dans l'une des sépultures antiques on a découvert une ceinture de bronze sur laquelle sont représentés deux personnages qui se tendent une coupe. Dans une tombe de l'âge de bronze, on a trouvé des pépins de raisin qui ne laissent aucun doute que l'homme en ces temps reculés connaissait les procédés permettant de transformer le jus de raisin en vin. Surtout sont intéressantes les fouilles de la vallée d'Alazani, mettant à jour des monuments datant du I-er millénaire avant notre ère. La céramique que l'on y a trouvée atteste sans aucun doute que ses possesseurs savaient fabriquer le vin. Cela apparaît nettement, si l'on tient compte du nombre considérable de récipients à vin de formes et de dessins extraordinaires qui se sont conservés jusqu'à nos jours en Géorgie et sont utilisés dans la vie courante. Citons par exemple les cruches à cols allongés en forme de bec aux bords larges évasés, avec une cloison permettant de filtrer le vin nouveau en fermentation, le „madjari.”



Dessin № 50. pépins de raisin.

Des articles de céramique destinés à la fabrication du vin ont été également découverts au cours de fouilles pratiquées à Baguinéti, par l'archéologue A. H. Apakidzé. Les objets découverts datent du III-ème et IV-ème siècle avant notre ère.

Après l'examen de ces articles, la Section de Restauration Chimique du Musée de Géorgie a découvert, dans la couche sédimentaire, 11,6% d'acide tartrique.

B. A. Kouftin a découvert à Trialéti un grand nombre d'amphores de formes et de contenances variées, dans lesquelles comme K. V. Modébadzé en a fait la juste remarque, était sans aucun doute conservé le vin rituel. Ceci est prouvé par la découverte de récipients servant à boire le vin. Les objets surtout dignes d'attention sont: une coupe d'or, sertie de pierres précieuses ainsi qu'un petit seau en argent, recouvert de ciselures et d'autres objets également découverts pendant les fouilles de Trialéti.

Dans le village de Tchobis-Khévi, on a découvert une ancienne cuverie géorgienne, appelée „marani“, qui contenait 11 „kvévris“, amphores d'argile qui étaient enfouis dans le sol et servaient à la fermentation et à la conservation des vins; de nos jours ils sont encore utilisés pour la production du vin par la méthode locale. Ces 11 „kvévris“ étaient recouverts d'une couche de terre de 1 m d'épaisseur, cinq d'entre eux étaient pleins d'un liquide qui contenait des pépins de raisins de différentes espèces.

Au point de vue morphologique, les pépins rappellent beaucoup ceux des raisins de Tchinnouri, de Gorouli-Mtsvané, de Tavkvéri, très répandus alors en Kartlie.

Les pépins avaient séjourné depuis des siècles dans le liquide et c'est ce qui a provoqué leur destruction partielle.

Des pépins de raisins découverts dans les kvévris attestent que le liquide trouvé avait été jadis du vin. Le fait d'avoir découvert des pépins de raisin, dans des kvévris, nous indique que les parties solides du raisin participaient à

la fermentation du moût. Il est également intéressant de noter que jadis, on pratiquait le mélange de différents cépages. Ce procédé d'ailleurs est justifié de nos jours.

La forme des „kvévriss“ employés avant notre ère est digne d'attention. Les „kvévriss“ antiques d'une capacité de 10 dal diffèrent considérablement de ceux qui existent aujourd'hui. Ils sont bien plus larges et plus bas que ceux d'à présent. Des „kvévriss“ de cette forme se rencontrent aussi à l'époque néolithique, et leur existence date du II-ème et III-ème s. av. notre ère.

Il n'est pas douteux qu'avec le temps la forme de „kvévriss“ ait progressivement changé, prenant une forme plus étroite et plus allongée. Notre opinion est qu'un tel amincissement dans la forme a été provoqué d'un côté: par la technique du lavage — le lavage de la partie moyenne des „kvévriss“ de petites tailles, mais larges aurait été trop difficile, d'un autre côté: l'accroissement en hauteur des récipients à vin était favorable à la fermentation du moût. Car grâce à cette modification dans la construction, les „kvévriss“ pouvaient être enfouis plus profondément qu'avant, ce qui permettait de garder une température stable. Il est nécessaire d'indiquer que les „kvévriss“ se fabriquaient sans cercles. Avec le temps on a commencé à employer un bandage de chaux, et pour que la chaux se maintienne, on appliquait une dernière couche en forme d'anneau. On remarque une série de 4 à 6 anneaux successifs sur les „kvévriss“ de l'époque de Roustavéli. Il est prouvé que dans la plupart des cas les „kvévriss“ étaient disposés relativement près les uns des autres. Par exemple: dans le village de Samtavro, l'archéologue A. Kalandadzé a découvert, sur une surface de 30 m², 12 „kvévriss“. Dans les villages de Vani, Baguinéti, d'Armazi et de Tchobis-khévi on a trouvé, pendant les fouilles archéologiques, des „kvévriss“ disposés exactement de la même façon qu'à Samtavro et à une distance d'un mètre les uns des autres.

Les monuments de culture matérielle prouvent que l'art de la fabrication des „kvévriss“ se trouvait en Géorgie à un niveau élevé. Pour la fabrication des „kvévriss“ on faisait particulièrement attention à la qualité de l'argile. Le géographe Vakhoucht Bagration décrivant la gorge où coule la rivière Ali écrit: „C'est dans le village de Outslévi, situé en amont d'Ali qu'on fait de très bons „kvévriss“, les meilleurs qui soient“.

L'académicien Mourié remarque que dans le département de Tiflis on pouvait trouver de l'argile jaune. Cet argile est remarquable par son énergie, sa densité, sa plasticité. Elle se prêtait tout particulièrement au modelage des récipients de formes complexes et d'aspects différents.

Il est prouvé, qu'au moment du modelage des „kvévriss“, on utilisait de la terre de provenance volcanique mélangée à de l'argile. Ceci rendait les récipients très résistants. On faisait, alors, particulièrement attention à la cuisson, au séchage de la poterie. Quand on déterrait les „kvévriss“, pendant les fouilles archéologiques, on a trouvé des éléments composés de cet argile volcanique.

Une circonstance est digne d'attention. Dans la deuxième moitié du VI-ème s. avt. notre ère, l'une des œuvres littéraires grecques mentionne qu'un „colkh“ — artiste peintre tenu en esclavage pour la peinture sur poterie, était un maître célèbre dans son art. On a trouvé dans des caveaux de la période Ourartou beaucoup de vaiselles décorées de formes complexes. Parmi les objets, trouvés lors des fouilles effectuées dans le village de Bori (Imérétié), on distingue une bague, dont un camée comme celui découvert par le savant V. Pridika, qui représente le triomphe de Bacchus-Dionysos. On a trouvé au même endroit un collier, figurant du lierre et des grappes de raisins. Ceux qui



participaient aux fêtes données en l'honneur des vins et des réjouissances s'ornaient justement de grappes de raisins mêlées aux feuilles de lierre.

On a conservé dans un coffre-fort du Musée historique un camée représentant le dieu de la vigne, paré d'une couronne de feuilles et de fleurs.

Un grand nombre de données et de découvertes, comme des amphores et autres ustensiles destinés au vin, datant de l'époque antique, montre que le vin était d'un usage courant dans la vie des anciens habitants de la Géorgie.

En Géorgie, on organisait des festins en l'honneur du dieu de la vigne des tribus géorgiennes, exactement comme chez les anciens Grecs.

Les coutumes encore conservées ça et là de nos jours, la vénération particulière des vignes et des vins „Agouna“ en Gourie, „Tchagouna“ en Mingrélie le confirment. L'Agouna était considéré comme le dieu de l'abondance de ce fruit précieux qu'est le raisin. Il faut supposer, que les contrées de Bacchvi et de Ascana, célèbres de tous temps par leurs vins de haute qualité, ont reçu leurs appellations du nom du dieu de la vigne: Bacchus et du fils d'Enée: Ascagne, qui était lié par le sang à Bacchus.

Ces données permettent de croire que l'industrie vinicole a joué, malgré la technique primitive d'autrefois, un rôle important dans l'économie et la vie des indigènes de la Géorgie bien des siècles avt. notre ère. La technique se résumait probablement à extraire le jus de raisin, en le foulant avec les pieds dans des pressoirs de pierre ou de bois, tandis que la fermentation s'effectuait dans des „kvévriss“ avec du marc.

Des manuscrits apparus plus tard confirment que, dans les temps anciens, on produisait déjà différents types de vins: des vins naturels, secs et pétillants ainsi que des vins aromatisés.

Malgré la suite des événements si défavorables à une vie économique normale telles les invasions dévastatrices, la vinification en Géorgie s'est considérablement développée. La production du vin s'étend à de nouvelles régions. Le vin devient une denrée d'exportation des plus importantes. On paye tribu aux conquérants avec du vin. La culture de la vigne s'améliore peu à peu, on voit apparaître les meilleures espèces aborigènes de raisins et on remarque leur rapide extension. A côté de cela on élabore des procédés locaux de vinification (en Kakhétie, en Imérétié, en Kartlie). La technique du traitement du raisin se perfectionne. Des pressoirs de pierre et de bois font leur apparition. On voit également apparaître des „kvévriss“ cuits de façon particulière; la double paroi aide à régulariser la fermentation afin d'avoir des vins doux, ou des vins pétillants. On emploie des outres pour la conservation et le transport des vins. La construction des „kvévriss“ s'améliore considérablement. Ils sont destinés à garder le vin pour le laisser reposer et vieillir. On élabore des procédés effectifs pour lutter contre l'endommagement de la production comme par exemple: l'addition de pépins dans le vin. On commence à s'intéresser à la propreté des récipients, ce qui est prouvé par la diversité des accessoires destinés au nettoyage des „kvévriss.“ La variété des produits s'enrichit de vins préparés à partir du raisin sec, de vins doux, d'eau-de-vie de marc, ainsi que des vins préparés par le mélange de différentes sortes de raisin. Avec l'introduction du christianisme en Géorgie, l'utilisation du vin reçoit un caractère rituel ce qui est prouvé par le grand nombre de récipients à vin trouvés dans les églises et monastères.

Le peuple géorgien connaissait parfaitement et appréciait les propriétés nutritives et gustatives du vin. De même il était employé comme trai-



tement médical. On soignait avec le vin des maladies d'estomac, les maux de têtes, la malaria, l'anémie. Les premiers travaux sur le traitement des différentes maladies par le vin font leur apparition.

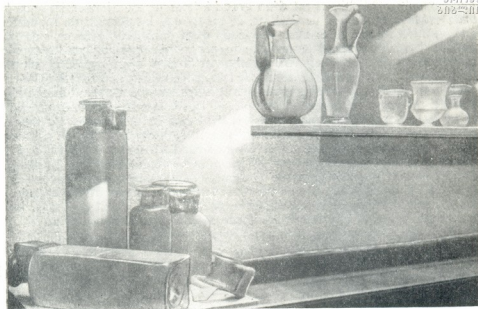
De nombreux témoignages d'auteurs antiques, de voyageurs étrangers, de même que d'auteurs locaux et russes nous parlent de la haute qualité des vins géorgiens de cette période. Voici quelques exemples: dans „l'Odyssée“: „...les vins pétillants et parfumés“ — les vins de Colchide — „sont riches en raisin doré“. — Nous savons de source assyrienne que le peuple géorgien était considéré comme étant l'un des plus puissants peuples: surtout les Musci „ou „Meskhi“ à cause de leur agriculture développée, leur industrie (au début du I-ère millénaire avt. notre ère). La viticulture et la vinification étaient chez eux l'une des principales branches de l'agriculture. „Le pays de Mana, nous dit le roi assyrien Sargon, était entièrement coupé de grands et de petits canaux d'irrigation. Les habitants récoltaient tant de blé et d'autres graminacées que leurs granges étaient encore toutes pleines de la récolte précédente. Le pays abondait en jardins fruitiers et en vignobles qui, nous dit Sargon, donnaient de fécondes récoltes de fruits, de baies et de raisins“. Les guerriers de Sargon buvaient, à leur content, le bon vin du pays conservé dans les outres. Voici de quelle manière le roi Sargon nous retrace ses campagnes dans l'une des régions de Mana. „Avec l'armée d'Assour, j'ai conquis le pays et mis le feu à leurs belles habitations. J'ai détruit de magnifiques jardins fruitiers et d'innombrables champs de vignes. J'ai détruit toutes leurs boissons. J'ai incendié 140 villes qui ont flambé comme un fétu de paille et la fumée avait recouvert le ciel comme les nuages pendant un ouragan“. C'est ainsi que se vantait le barbare!

Le savant Gamba, ayant visité la Géorgie et ses régions viticoles a trouvé un peu partout dans les bois de Kakhétie autour des villages, des vignes vierges grimpant comme des lianes. Le fruit de ces vignes, d'après le témoignage de l'explorateur, était utilisé par la population quoiqu'une grande partie de ces fruits restât non cueillie (il était difficile d'atteindre les branches supérieures, trop élevées). En dehors de ces vignes vierges, qui ne nécessitaient aucun soin, des plantations de vignes cultivées s'étendaient sur de grandes surfaces. Certaines espèces de ces vignes donnaient des vins délicieux.

Dans sa note, Kolénati (de l'Académie des Sciences de Russie) remarque l'abondance des vignes vierges, comprenant plusieurs espèces de vignes sauvages de la famille des ampélidacés plus ou moins proches de la vigne qui donne du raisin et présentent les signes morphologiques les plus variés. Kolénati rapproche ces types caucasiens de vignes sauvages, qu'il a étudiés, des genres de vigne cultivée en Europe. Il estime que le Caucase était le plus vraisemblablement le cœur de la culture de la vigne! L'un des arguments les plus convaincants de la véracité de ce jugement est que des vignes semblables à celles décrites par lui et ressemblant aux vignes cultivées, poussent dans les régions élevées des montagnes de l'Arménie où ne peut être plantée la vigne cultivée.

Julien nous donne dans ses travaux une description de la viticulture et de la vinification en Mingrélie. L'auteur nous dit que „beaucoup de vignes sont d'une telle épaisseur qu'il est à peine possible de les embrasser, quant à leur âge, il semble être impossible de l'évaluer“.. „les vins, ici, sont vigoureux, de couleur rosée, au goût très agréable“.

Apollonius de Rhodes (III-ème s. avt. notre ère) dans son œuvre connue sur les Argonautes, mentionne, après avoir décrit les lieux situés dans la région du cours inférieur de la rivière de Rioni, que les Argonautes étant arrivés



Dessin № 51. Anciens vases de vin.

dans le pays de Colchide à Aia (Koutaïssi de nos jours) avaient vu, à l'entrée du palais du roi de Colchide Aïéta, de hautes vignes grimpantes. Les Grecs avaient été étonnés à la vue du vaste palais, demeure du roi, par ses larges portes et ses colonnes élancées couvertes de vignes. Xénophon (401—400 av. notre ère) dit que les habitants des côtes caucasiennes de la mer Noire préparaient des vins forts et épais et les coupaient avec de l'eau. Cela donnait une boisson aromatique et agréable. Il écrit: „On pouvait aussi voir des mélanges de vins acides et amers qui additionnés d'eau, avaient un bon goût.

C'est Strabon qui nous met au courant du large développement de la viticulture et de l'industrie vinicole en Géorgie. Il dit que les vignes en Abkhazie avaient atteint une épaisseur étonnante. En décrivant la Géorgie Occidentale Strabon note ceci: „Ici, les vignes n'étaient pas bêchées et n'étaient taillées que tous les cinq ans. Quant aux jeunes vignes, elles portent des fruits dès la deuxième année. Le raisin est si abondant qu'une grande partie est laissée, sur les branches. Les vignes vierges croissent bien ici aussi.

„La plus importante colonie grecque, celle de Dioscouri (sur la côte de l'Abkhazie) attirait une foule de marchands de nationalités différentes“—dit encore Strabon.

Le fait que l'on peut encore trouver de nos jours, dans les bois, des vignes vierges dont le cep est d'une énorme épaisseur et qui s'enroulent autour des arbres, témoigne de l'ancienneté de la viticulture en Géorgie.

Ce fait est rapporté également par le géographe Vakhoucht Bagration. En décrivant la région de Tskhénis-Tskhali il écrit: „La rivière emporte les ponts de pierre et de bois, c'est pourquoi on tresse des sarments de vigne que l'on tend d'une rive à l'autre sur lesquels on fixe des traverses également de sarments et des rampes de sarments tressés. Ainsi les gens pouvaient aller et venir aisément d'une rive à l'autre. Des ponts semblables se rencontrent



fréquemment en Odichie. Il est d'un grand intérêt de mentionner ici que les portes arrières du temple de Guélati, de même que les portails du monastère de Mgvimi, sont travaillés avec beaucoup d'art dans le bois des cepes de vignes. Tout cela pris dans l'ensemble, nous permet de supposer que les cepes de vignes atteignaient un très grand diamètre et étaient très longs. Ceci montre bien le niveau développé de la culture de la vigne en Géorgie. Plus tard (IV-ème s. avt. notre ère) les annalistes byzantins et arméniens mentionnent que la Kartlie était un pays très fertile et donnait de très beaux fruits; que les Meskhis étaient de nationalité ibérique, qu'ils vivaient dans les montagnes. Ils disaient aussi que les monts de Meskhi n'étaient ni arides, ni stériles, bien au contraire ces monts abondaient en ressources diverses car les Meskhis étaient des cultivateurs de vignes avisés. Hérodote (IV-ème s. avt. notre ère) note que les peuplades géorgiennes savaient cultiver la vigne, connaissaient les procédés de vinification et de conservation du vin, avaient tout le matériel nécessaire... Ils s'étaient déjà occupés de ces sortes de travaux bien avant ce temps, mais ils n'avaient pas eu une telle abondance dans leur ancienne patrie.

L'annaliste de l'époque de Justinien I-er, Procope de Césarée au VI-ème s. écrit: „... les montagnes de Meskhi ne sont ni arides, ni stériles; elles abondent de tous les dons de la nature. Les Meskhis sont laborieux et ils ont des vignes. Le vin de Kartlie est exporté à Egrici“. „... Mokhrici se trouve à une distance de 30 à 36 km de Arkéopolis (ancien Nakalakevi dans la région de Martvili) village très peuplé sur les terres de Colchide. Le vin y est bien préparé et les fruits s'y développent bien“.

L'annaliste arménien du VI-ème s. Mossé Kagankabatouéli écrit qu'à la prise de Thbilissi par les Khazars beaucoup de butin avait été pris et qu'au festin de Khazara il y avait beaucoup de coupes dorées destinées à boire le vin.

L'annaliste byzantin du VI-ème s. écrit aussi: „Dans l'une des régions de Lazique, du côté de Moukharétie, se trouve une contrée magnifique, fertile surnommée Colchide... le vin y est bon; on y récolte aussi d'autres fruits, délicieux“.

Dans la deuxième moitié du IX-èmes. et au X-e s. dans toute la Géorgie, on peut noter un développement marqué de l'économie, de la politique et de la culture sociale. La culture des champs, la technique des cultures maraichères, la viticulture et l'économie vinicole prennent un grand essor.

Le géographe arabe (X-ème s.) Istakhar dit, que Thbilissi était une région de plantations fruitières et de champs.

Les historiens de Géorgie affirment que les peuplades géorgiennes de Khétie et Soubarie, habitant auparavant dans le Proche-Orient, connaissaient différentes branches de l'agriculture y compris la viticulture et la vinification. Ils avaient déjà connaissance de ce genre d'industrie en venant sur ces nouvelles terres. Ce sont eux qui ont amélioré le développement de cette branche de l'économie nationale.

La Géorgie, depuis son affranchissement du joug arabe (XI-ème s.) jusqu'à l'invasion des Mongols, avait eu une trêve et un moment de calme relatif, et les conditions étaient favorables à la régénération et au développement de l'économie nationale, de la vie politique du pays. Au XII-ème s. à l'époque du règne de la reine Tamar, la situation du pays était des plus florissantes et le niveau culturel très élevé. Toutes les conditions nécessaires au grand développement de l'économie nationale étaient réunies.

L'Etat géorgien atteignit un niveau économique et un épanouissement culturel des plus élevés. Ce qui contribuait particulièrement au déve-



loppement de l'agriculture c'étaient les constructions des voies d'irrigation d'Alazani, d'Aragvi, de Chiogvimi et d'autres. On voit alors s'élever de grandes villes, d'importants centres d'industrie artisanale et de commerce.

Quant à l'agriculture, la viticulture et la viniculture, elles ont eu un grand essor car elles avaient une importance considérable dans l'économie du pays.

Tout le pays et tous les ports de la mer Noire constituaient des points importants du commerce entre l'Europe et l'Orient. C'est pourquoi la Géorgie avait été de bonne heure engrenée dans le commerce mondial et, par suite, avait atteint une haute culture pour l'époque.

A cette époque la viticulture et la viniculture s'étaient si bien développées, qu'elles avaient pris une grande importance économique et jouissaient d'une haute réputation. Le vin était exporté dans des pays éloignés.

Nous apprenons par Georges Chavthéli qu'à l'époque florissante de la Géorgie, cette branche de l'agriculture se trouvait à un niveau élevé. Les jardins des rois étaient ornés avec art. Non seulement l'architecture, mais aussi les plantations, les fruits, les fleurs embellissaient ces jardins.

La chronique de Georges Monomakh traduite plus tard par Arsène Ikaltoéli (XII-ème s) écrit: „Les vins trouvés réjouissent le cœur“. Ceci confirme que dans les temps anciens le vin était très estimé par les Géorgiens.

Les œuvres classiques des écrivains, qui parlent de l'époque de l'épanouissement du féodalisme géorgien (Routhavéli, Chavtéli), contiennent beaucoup de passages qui traitent du vin. Rappelons la description des festins dans le poème de Routhavéli „Le chevalier à la peau de tigre“

„Des fontaines le vin descend et par cent conduits il s'écoule.“

„Du crépuscule au jour naissant l'on boit tandis que vient le jour.“

En décrivant la Géorgie I. Botanichvili écrit: „le pays est fertile. Partout quantité de jardins, de vignobles d'ou l'on extrait en abondance des crus variés.“ Malheureusement cette époque d'épanouissement en Géorgie a pris fin par suite des invasions des Perses, des Turcs et des Tatars: les champs et les jardins de la Géorgie ont été dévastés. L'économie nationale est tombée en décadence — l'incursion sanglante de Tamerlan (XIV-ème s.) a eu des conséquences si néfastes pour la Géorgie que le pays affaibli n'a pu se remettre durant des siècles.

Tamerlan avait bu, en l'honneur de son invincibilité, du vin géorgien; voici ce que nous déclare l'annaliste. „Nous voyons au sud Tamerlan, qui ayant dévasté Azov, a conquis la terre des Tcherkesses, a pris les forts les plus inaccessibles de la Géorgie, et aux pieds des monts du Caucase, aux bruits des armes moussikines, boit du vin géorgien“.

Navénakhari, Nazrévi, Nassakhlari, Nafouzari, Vaziani et d'autres lieux, nous disent à quel point la ruine du pays était grande. Ce barbare avait donné l'ordre d'anéantir partout, où il était possible, les vignobles, et les vergers.

L'apparition de Gengis-Khan, et des autres envahisseurs a mené la Géorgie à la ruine complète. Sur l'ordre spécial du Shah-Abbas (XVII-ème) les armées ont détruit les palais, les châteaux-forts, les vignobles et par la même occasion, les jardins fruitiers, les plantations de mûriers, de noyers, pensant ainsi parvenir à l'affaiblissement économique du pays.

La superficie des vignobles a été considérablement diminuée après ces invasions sanglantes. Mais la culture de la vigne était si précieuse, si aimée du peuple géorgien, qu'elle a été bientôt rétablie.

Conformément aux conditions naturelles géographiques de la Géorgie, les meilleures sortes de vignes furent cultivées dans différentes régions du



Dessin № 52. Des échantillons de vins de collection.

pays, surtout en Kakhétie — Rkatsitéli, Sapéravi et Mtsvané; en Kartlie — Gorouli, Mtsvané et Tchinouiri; en Imérétie; Tsitska, Tsolikaouri et Krakhoua; en Gourie—Tchkhavéri et Djani; en Mingrélie—Odjaléchi et Zardagui.

Les vins de ces cépages ont toujours été très célèbres — les témoignages des historiens antiques grecs, des géographes et des voyageurs étrangers, les échos nombreux recueillis aux expositions républicaines et mondiales prouvent que les vins géorgiens ont eu de tous temps une grande réputation.

Les conditions favorables des diverses régions viticoles de la Géorgie ont contribué à créer des vins locaux de différents types.

Les vins de „Kardanakhi“, „Tsinandali“, „Aténouri“, „Gorouli“, „Khvantchkara“, „Oussakhélouri“, „Odjaléchi“ ont rendu célèbres les vins géorgiens.

L'académicien N. S. Vavilov remarque que d'après des données déjà connues, le foyer principal de la formation et du développement de la vigne sauvage et cultivée, se trouve en Transcaucasie. Un choix varié d'espèces de vignes aborigènes d'une gamme discontinue, riches en couleur et en forme, nous indique que c'est ici (en Transcaucasie) que s'était concentré le processus de la formation et du développement de la vigne!

A. N. Békétov a raison d'estimer que „Le Caucase réunit en lui-même, toutes les conditions d'un pays vinicole“ et il remarque que: „le Caucase est la patrie de la vigne; c'est le Caucase qui a dû, sans aucun doute, répandre la vigne dans une grande partie de l'Europe occidentale“.

Le professeur A. I. Négroul écrit: „Et en vérité, l'origine locale de la plupart des espèces anciennes de vigne de Géorgie occidentale, de Kakhétie et des autres régions du Caucase, ne nous laisse plus de doute“—espèces aux baies petites et juteuses, à petits pépins, aux feuilles fortement inclinées.

D. I. Tabidzé remarque: „Les conditions climatiques et géographiques exceptionnelles favorables en Géorgie (surtout dans les régions subtropicales) et l'existence d'une grande diversité d'espèces de vignes endémiques et des formes multiples de vignes sauvages (avec leurs passages de vigne sauvage à la vigne cultivée), ont contribué à la formation de plus de 500 espèces de vignes.

Et en effet il faut reconnaître que l'un des foyers principaux de ces espèces de vignes cultivées, est l'antique Colchide où la viticulture s'était développée et l'industrie vinicole avait fleuri à l'aurore même de la vie politique des peuples de l'Europe.

Les travaux philologiques confirment en plus que le mot „gvino“ (vin) est d'origine géorgienne. Le professeur G. C. Tséréthéli écrit que: „le mot géorgien — gvino (vin)—s'explique de la manière suivante:

Comme on sait, le mot „gvino“ (vin) avait, dans beaucoup de pays de l'Europe et de l'Asie, une même et identique origine. Le mot russe „vino“, le mot allemand „wein“, le mot anglais „wine“ remonte au latin „vinum“ et au grec „oinos“. D'un autre côté il se rencontre dans les langues sémitiques: assyro-babylonien „t n u“, en Hébreux „jajn“, en arabe etc... Seules les langues orientales n'ont pas de mots proches de la racine de „gvino“. Cela prouve, d'après l'opinion des plus importants linguistes compétents en langues indo-européennes, que ce mot („gvino“) n'est pas d'origine indo-européenne, comme l'affirmait Tséréthéli, ni d'origine sémitique comme le disent les sémitologues. Depuis déjà longtemps, la supposition s'est formée que ce mot est d'origine géorgienne. Il est intéressant de noter qu'en Géorgie l'un des mois de l'année, porte le nom de „gvinobistvé“ ce qui signifie le mois de la vinification. A cette époque de l'année, en Géorgie se font les vendanges et la fabrication du vin. L'exposé ci-dessus prouve également que la culture de la vigne et la vinification étaient depuis longtemps connues du peuple géorgien. C'est pour cette raison que l'on peut considérer la Géorgie comme l'un des foyers de ce genre de culture.

L'explorateur Chardin, visitant la Transcaucasie (1672—1673) écrit „on peut affirmer qu'il n'existe pas un pays où l'on boive en si grande quantité et où le vin soit aussi délicieux qu'en Géorgie.“

Un siècle plus tard, l'historien et géographe géorgien Vakhoucht Bagration décrit avec précision les divers types de vignes du pays, leur donnant sa haute appréciation. D'après ses dires, dans la moitié du XVIII-ème s., une grande partie du territoire, qu'occupe à présent la ville de Tbilissi, était couvert de grands jardins du nom de Tbilissi ou Seidabad, Diditchala, Ortatchala, Krtsanissi, Garéoubani, Véra, etc...

Suivant la description de Rurgdenchtéd, dans les années seize du XVIII-ème s., les environs du vieux Tbilissi étaient couverts de jardins et de vignobles sur une étendue de cinq kilomètres.

D'après les matériaux du XVI-ème s. et XVIII-ème s. on sait qu'à Tbilissi, existaient des galeries et des sphères commerciales. Nous savons aussi qu'il existait une organisation pour les vins et les eaux-de-vie „Siradj-Khana“.

Suivant les données de l'explorateur français Peissonelli qui dans les années soixante, soixante-dix du XVIII-ème s. avait pris connaissance de la Géorgie et de Tbilissi dans tous ses détails dit: „On exportait beaucoup de vin de Tbilissi: des vins de Kakhétie et de Kartlie, surtout en Ispahan. Il faut noter de même, cette juste remarque, faite par le prof. K. V. Modébadzé, que cette exportation, des plus actives, des vins dans différents pays (XVII-ème—XVIII-ème) témoigne que les anciens habitants de la Géorgie possédaient l'art de la vinification, du traitement et du vieillissement des vins.



Dessin № 53. Bâtiment principal du domaine de Moukhranie.

Donnons pour conclure les avis de deux grands écrivains russes et qui entre nous soit dit, traitent sur le vin en connaisseurs: Pouchkine et Griboëdov. Dans „Voyages à Erzéroum” Pouchkine écrit ceci. „les vins du pays sont excellents... ceux de Kakhétie rappellent quelques vins de Bourgogne.

A. S. Griboëdov, qui donnait une grande importance au développement de la viticulture nationale, écrivait dans son projet présenté à Paskévitch: „La source principale de la prospérité de la Kakhétie est due à la viticulture et les vins de ce pays ne le cèdent en rien aux vins français.

E. Reclus remarque que „l'on peut comparer les vins de Kakhétie à ceux de l'Occident. Dans la propriété de A. Tchavtchavadzé, nous trouvons une sorte de vigne dont on pourrait préparer du champagne“.

Les importantes richesses du Caucase, résident dans la vigne et le vin. Ici, au Caucase, les pieds de vigne sont d'une étonnante épaisseur, leur hauteur est surprenante. En 1848, à Tiflis, on avait exposé, des grappes de raisin de 14 fount (soit 14 livres).

Il faut dire cependant que dans la moitié du XIX-ème s. aucune mesure n'était prise pour changer les procédés traditionnels de vinification; pourtant la Géorgie avait déjà été réunie à la Russie et celle-ci avait contribué à la création d'un marché d'écoulement assez important pour les productions de haute qualité.

Dans la première moitié du XIX-ème s, l'histoire des vins de Géorgie est marqué par un progrès considérable, surtout dans ce dernier quart de siècle le progrès est dû à la politique de protection de la douane par le gouvernement russe et à la construction de la grande ligne de chemin de fer du Caucase.

Du temps de Goudovitchi, le Hongrois Hartini (instituteur à l'école de Tbilissi) fut nommé, aux frais de l'Etat, viticulteur afin que la population locale apprenne de lui à cultiver la vigne.



La société vinicole transcaucasienne a été fondée en 1883 sur l'ordonnance du Ministère des Finances. Elle s'est occupée de la préparation des récipients de verre (des bouteilles), de la diffusion des tonneaux, ainsi que de la création d'exploitations viticoles expérimentales.

Le Département de la Direction des Terres et quelques propriétaires fonciers (Bagration-Moukhranéli, Alexandre Tchavtchavadzé et d'autres... ont très bien organisé d'importants domaines viticoles, ayant un choix de cépages—des caves exemplaires pourvues d'une installation moderne pour l'époque.

Sous la direction de spécialistes qualifiés on a commencé à fabriquer les premières marques de vins de Géorgie—„Tsinandali“, „Téliani“, „Naparéouli“, „Moukouzani“, „Moukhrani“, „Dampalo“ etc... Ces vins ne sont pas seulement réputés en Russie, mais aussi hors de ses frontières. Les vins ont reçu plusieurs fois de suite, de hautes récompenses aux expositions régionales et mondiales.

D. I. Mendéléév remarque que l'usage des vins du Caucase, de Crimée et de Bessarabie s'était répandu dans toute la Russie. Les vins bien préparés et de différentes marques se caractérisent par leurs hautes qualités, surtout ceux de la Kakhétie qui est considérée comme patrie de la vigne.

La période qui a précédé la révolution n'a pas favorisé, comme cela aurait dû être, la viticulture de la Géorgie. Cette branche de l'économie nationale ne se développait que par à coups, sans tenir aucun compte de l'intérêt de l'industrie vinicole. Les vendanges se faisaient de façon primitive et dépendaient des conditions d'économie rurale individuelle.

C'est avec l'établissement du pouvoir soviétique en Géorgie, que commence la régénération systématique tandis que le développement futur s'accroît dans toutes les sphères de la viticulture et de l'industrie agricole, surtout après les décisions spéciales du parti et du gouvernement se rapportant au développement de l'industrie vinicole dans le pays.

Un trust spécial „le Samtrust“ a été organisé en 1929 dans le système du Commissariat du Peuple à l'Agriculture. Ce trust a été par la suite réuni au Commissariat du Peuple à l'Industrie alimentaire.

Le „Samtrust“ a réuni les principales entreprises viticoles et les sovkhoses viticoles.

La production des vins de Géorgie a pris un appui solide sur l'Industrie et s'est munie d'une technique avancée.

Les usines de vins qui avaient été construites avant la période révolutionnaire, après l'établissement du Pouvoir Soviétique ont été entièrement rétablies et pourvues d'installations nouvelles.

Des mesures ont été prises pour augmenter la superficie des vignobles et accroître leur rendement. Des dizaines d'importantes usines mécanisées ont surgi dans les régions principales de viticulture.

Le nombre des celliers a rapidement augmenté. On a reconstruit les entreprises existantes, on en a construites de nouvelles. La productivité des celliers a passé de 53.000 t. en 1950, à 129.000 t. en 1960. La capacité des chais pour la conservation et le vieillissement des vins de marques a grandi de quatre fois.

Afin de réduire les prix et d'accélérer les constructions, l'Institut de perfectionnement de l'Industrie alimentaire de Géorgie a élaboré de nouveaux projets de celliers plus économiques. Et d'après l'un de ces plans qui entraîne une réduction de frais de 30%, des usines ont été construites à Naparéouli, Moukouzani et Akhméta.

Par la suite, cet Institut a mis au point le projet de cuveries plus simples, destinées à la fermentation et à la conservation des vins. D'après ce projet, des réservoirs de béton armé remplissent les fonctions de protection extérieure et de construction d'appui pour le toit. Et depuis 1960, l'élargissement des usines d'Industrie vinicole primaire se fait d'après ce plan. La reconstruction et le remaniement technique ont changé l'aspect des vieilles usines.

L'usine N 1 de Tbilissi, depuis 1888 avait été délaissée. A présent elle a été renouée et on ne pourra plus dire que c'est une ancienne entreprise, car tous les ans on y introduit un grand nombre d'innovations techniques.

Maintenant on a installé des chaînes automatiques à haut rendement pour le lavage des bouteilles et pour le remplissage stérile. Le pipeline en verre a une longueur de plusieurs kilomètres.

L'usine possède une riche collection de vins et de cognacs où comme nous disons plus familièrement une „oenothèque“ contenant plus de 1600 échantillons.

Il existe une collection semblable à l'usine „Tsinandali“ et dans les organisations de recherches scientifiques. Les collections rassemblent plus de cent mille bouteilles de vins divers, du XVIII-ème s. à nos jours. Ces collections sont systématiquement complétées par de nouveaux échantillons et l'observation se fait continuellement sur la qualité et la transformation des vins.

Depuis la soviétisation du pays, il a été construit à Tbilissi même: une usine de vins de champagne soviétique et une usine de cognac. Les deux usines sont pourvues de la toute dernière technique moderne.

Le prof. M. A. Guérassimov, en particulier, a caractérisé l'usine des vins de champagne ainsi: „A l'heure actuelle c'est la meilleure usine de vins de champagne d'Europe“.

Un grand travail se fait pour mécaniser les sphères de l'Industrie qui exigent beaucoup de travail. De nouvelles machines et des machines automatiques pénètrent dans l'industrie. En 1953, par exemple, il n'y avait que 840 unités d'installations technologiques variées tandis qu'à présent on en compte 3770. De grands efforts sont faits pour créer des lignes automatiques et pour mettre en cours la mécanisation des usines de l'Industrie vinicole. De nouveaux procédés sont mis en pratique pour l'utilisation des déchets.

Des chaînes automatiques de lavage, embouteillage et de conditionnement ont été installées dans plusieurs usines. Le contrôle automatique s'est largement répandu. Pour la fermentation des vins blancs, des cuveries travaillant en continu ont été aménagées.

On doit prochainement remplacer toutes les vieilles machines et les anciens appareils par de nouvelles installations.

Le plan du développement de l'économie nationale a déjà élaboré un vaste programme pour l'affermissement futur des bases techniques de l'Industrie vinicole. En 1965 la puissance totale des usines pour le traitement du raisin

atteindra près de 350 mille tonnes par an. La capacité des chais augmentera jusqu'à 6500 mille dal; La puissance des usines pour l'embouteillage du vin dépassera 13 millions de dal; la production du vin augmentera de 7,2 (en 1960) à 13, 6 millions dal, le cognac de 300 à 400 mille dal; le champagne de 6,6 (en 1960) — à 8 millions de bouteilles.

La variété des conditions naturelles des régions viticoles de la Géorgie, la grande variété des cépages offrent des possibilités illimitées d'améliorer certains vins et de créer de nouveaux types de vins de haute qualité.

On compte jusqu'à 1.000 variétés de raisins en Géorgie dont 138 ont une valeur industrielle. Les meilleures variétés locales sont: Rkatsiteli, Sapénavi, Tsolikaouri, Tsitska, Tchinouiri, Mtsvané, Gourouli-Mtsvané, Alexandrouli, Oussakhelouri, Khikhvi, Tchkhavéri, Krakhouna, Odjaléchi et beaucoup d'autres, ainsi que les cépages européens: Cabernet, Aligoté.

Des mesures sont prises pour le développement futur de la viticulture et pour la qualité de l'Industrie vinicole de la République. Il a été décidé d'y porter la surface des vignobles jusqu' à 150 mille ha en 1965 (en 1960 la surface atteignait 83 mille ha). La pose des vignobles sera réalisée à un rythme encore jamais vu—Ceci est planifié par les kolkhozes et les sovkhozes qui défricheront des terres nouvelles, celles surtout en pente pour le plantage d'espèces de vignes de haute qualité destinées à l'industrie. De nouvelles mesures agrotechniques sont fondées sur les expériences et les succès scientifiques. Leur mise en pratique permettra d'augmenter considérablement le rendement des vignobles. Des mesures sont également prises pour lutter contre la grêle, contre les parasites de l'agriculture qui malgré tout causent encore des dégâts.

Grâce à l'élargissement de la surface des vignobles et à la récolte globale du raisin la quantité du raisin travaillé a augmenté comme suit:

En 1940 — 36 mille t. de raisins; en 1948—1953 (en moyenne par an), 65 mille t.; en 1954 — 58 — 117 mille t. par an; en 1959 — 133 mille t.

La production des vins augmente tous les ans grâce à l'accroissement des achats de raisin par les entreprises d'Etat.

La production de l'Industrie vinicole de Géorgie est très variée; chaque micro-région se distingue par ses propriétés spécifiques. Les différences marquées du caractère de la production des vins des diverses régions sont favorisées par la particularité des conditions climatiques naturelles et la technologie de leur préparation.

Les entreprises viticoles du Samtrust produisent des vins fins de marques (appellation contrôlée) et des vins de consommation courante de différents types; vins de tables, vins demi-doux, vins doux, du champagne et du cognac soviétiques et du jus de raisin.

Les vins de Géorgie ne sont pas seulement connus en Union Soviétique. Ils ont aussi acquis une grande célébrité en dehors de nos frontières.

Les vins géorgiens ont eu chaque fois une haute appréciation aux expositions républicaines et mondiales. Ces cinq dernières années, les vins de Géorgie ont reçu 77 médailles: 26 médailles d'or, 47 médailles d'argent et 4 médailles de bronze.

Les vins qui ont reçu les médailles d'or sont: №1 „Tsinandali“, №4 „Moukouzani“, №17 „Salkhino“, №14 „Kardanakhi“, №30 „Saamo“, №22 „Kindzmarouli“, „Mtsvané“ „Khikhvi“, „Akhachéni“.

A l'exposition mondiale de Bruxelles (1958) les échantillons de la production vinicole de Géorgie ont mérité l'approbation unanime et le jury a accordé la médaille d'or aux vins du Samtrust.



Plus de 50% des vins, préparés en Géorgie, 70% de cognacs et 80% de champagnes, sont exportés en dehors de la République.

La création des vins fins géorgiens est liée aux noms de A. Tchavtchavadzé, Z. Djordjadzé, et d'autres oenologues et industriels du siècle dernier.

Voici les savants spécialistes qui y ont apporté leur grande part: V. Pétriachvili, S. Tholokachvili, K. Modébadzé, G. Gogol-Ivanovski, A. Egorov, N. Prostosserdoff, E. Nakachidzé, N. Averkin, T. Baakachvili, I. Tarkh-nichvili, G. Vakhvakhichvili etc.

Les domaines vinicoles célèbres de Kakhétie („Tsinandali“, „Moukouzani“, „Naparéouli“), de Kartlie („Moukhrani“) et d'Imérétie („Vatchévi“), appartenant avant la Révolution au Département de la direction des terres, ont été notablement élargis et enrichis de variétés précieuses de cépages. On fabriquait, dans les caves de ces entreprises, des vins de type européen à l'aide de la technologie standard. Leurs noms se sont conservés jusqu'à nous: „Tsinandali“, „Moukousani“, „Naparéouli“, „Téliani“, ainsi que des vins préparés suivant la méthode locale: comme les vins de Kardanakhi, Sviri, Khvantchkara. On fabrique actuellement en Géorgie jusqu'à 70 marques de vins et de cognacs: dont 14 de vins de table comprenant 5 marques de vins de consommation courante et 9 d'appellation contrôlée, 8 marques de vins demi-doux naturels, 10 de vins doux et de dessert, 10 variétés de champagnes soviétiques et 9 variétés de cognac.

Les vins blancs d'appellation contrôlée préparés suivant la technologie française sont vieillis dans les futailles pendant 3 ans, ils sont d'une belle couleur paille claire, d'un goût fin fruité et harmonieux.

Les vins rouges ont du corps, une couleur intense rubis sombre, et une composition harmonieuse rappelant les vins de Bordeaux et de Bourgogne. Les vins demi-doux naturels Khvantchkara et autres sont préparés sans addition d'alcool, leur fermentation est arrêtée par l'action du froid, ils sont conservés en bouteilles par pasteurisation. Ces vins contiennent de 10 à 11° d'alcool et de 3 à 5% de sucre, ils ont une couleur attrayante, une finesse et une fraîcheur agréable.

On prévoit l'augmentation de la production de ces vins jusqu'à 700.000 dal par an, pour 1965. Afin d'améliorer la technologie de la production, on prévoit de construire des chambres froides dont la capacité totale sera de 550.000 dal. A l'heure actuelle deux installations de ce type, d'une capacité de 100.000 dal sont déjà en exploitation. Toutes les usines produisant ces vins sont équipées d'installations frigorifiques. Les vins demi-doux naturels sont très demandés par le consommateur. La production industrielle de vins doux de type classique: porto, madère et cahors est liée en Géorgie au nom de l'oenologue V. A. Kandélaki.

Après un travail de plus de vingt ans cet oenologue a mis en valeur les espèces de vignes locales propres à la production des vins doux et il a établi la technologie de leur préparation. Le vin doux de Kardanakhi à la couleur ambrée, et à l'arôme caractéristique, à la saveur rappelant le miel est hautement apprécié, ainsi que le vin d'Anaga.

On obtient en Kakhétie des vins dorés excellents avec les espèces de vignes „Rkatsiteli“ et „Khikhvi“. On produit depuis déjà bien longtemps des vins de dessert de haute qualité le „Salkhino“ et le „Bouquet d'Abkhazi“ caractéristiques par leur goût agréablement velouté et leur arôme.

Ce sont les raisins de Khikhvi qui donnent aux vins de dessert cette fraîcheur et ce fin bouquet de fruit.



En 1957 à l'exposition mondiale des vins en Yougoslavie, les vins de „Khikhvi“, „Saamo“, „Salkhino“ et „Kardanakhi“ ont obtenu une médaille d'or.

Pour l'utilisation rationnelle des sous-produits de la vinification, on a créé dans le système du Samtrust une entreprise pour la production de l'acide tartrique, qui produit tous les ans 130 tonnes de cet acide.

On prévoit prochainement la reconstruction de cette usine dont la puissance atteindra près de 500 t. par an.

Dans le passé la production du champagne était pratiquement délaissée en Géorgie, seuls quelques amateurs en produisaient en petite quantité. Le champagne était destiné à la consommation d'un groupe restreint de consommateurs riches.

L'accroissement de la production du champagne soviétique est dû à la qualité des crus produits en quantité suffisante dans des régions spécialisées. La possibilité d'utiliser ces crus pour la champagnisation a été démontrée par les recherches menées à l'Institut de Vini-viticulture de l'Académie des Sciences de la R. S. S. de Géorgie et à l'Institut de viticulture „Magaratch“.

Ce sont surtout les variétés de raisins locaux: Tsitska, Tchinouiri, et les cépages français Pinau et Aligoté qui servent à la production des crus destinés à la champagnisation. Les cépages proviennent des hautes régions de Kartlie et d'Iméretie. Ces crus sont envoyés à l'usine de Tbilissi où ils sont champagnisés selon la méthode champenoise ou en vase clos. Cette usine est une des plus importantes entreprises de ce genre en U. R. S. S. Les cognacs et les liqueurs de Géorgie sont très demandés; ils étaient déjà renommés au XIX-ème siècle.

C'est en Géorgie, que pour la première, fois, dans l'Empire Russe la production du cognac a fait son apparition en 1884, une petite entreprise pour la production des cognacs et des liqueurs ayant été organisée à Tbilissi par un docteur-ès-sciences, le chimiste D. Saradjichvili. Au cours des dernières années la production a augmenté de 7 fois.

Tous les types de cognacs ordinaires et de cognacs de marque ont été primés aux dégustations organisées dans l'Union. Ils sont considérés comme les meilleurs en Union Soviétique.

Le cognac „O C“ a reçu des médailles d'or aux Expositions mondiales de vins de Lublyana (Yougoslavie) en 1955 et 1957, ainsi que le cognac „Enisséli“ à Budapest en 1958 et le cognac „Tbilissi“ au Concours International de 1960.

La production des eaux-de-vie destinées à la préparation du cognac a considérablement augmenté au cours de ces dernières années. Une importante usine de cognacs a été construite à Tbilissi.

Dans notre République en 1960 près de 300. 000 dal de cognacs ont été produits et 430.000 décalitres d'alcool de cognac ont été stockés à vieillir.

Les appellations des cognacs sont 3 étoiles, 4 étoiles et 5 étoiles provenant des eaux-de-vie vieilles de 3, 4 et 5 années; Vartsikhé est vieux de 7 ans, KB, KC, OC Enisséli sont des cognacs vieux de 10 ans, Tbilissi et Grémi ont 15 ans.

Le principal spécialiste du Samtrust V. D. Tsitschvili a reçu le Prix annuel d'Etat pour avoir, en 1947, créé de nouvelles marques de cognac. D'intéressants travaux sont en cours afin d'étudier les moyens qui pourraient accélérer la maturation des eaux-de-vie de cognac grâce à des procédés physico-chimiques et biologiques.

La production des boissons, liqueurs et eaux-de-vie amères est connue depuis longtemps en Géorgie, préparées à partir d'extraits végétaux variés,

ces boissons étaient utilisées comme remèdes, comme l'indiquent les préceptes de l'ancienne médecine populaire.

Depuis 1889 les liqueurs géorgiennes sont systématiquement présentées aux expositions internationales; entre 1889 et 1904 elles ont reçu 14 médailles. Les liqueurs de menthe et d'eau-de-vie-de-quinquina étaient particulièrement appréciées.

Après l'instauration du Pouvoir Soviétique, la production des liqueurs a considérablement augmenté. Les liqueurs „Colchide“, „Thé“ „Fleur d'agurme“ et autres, sont très appréciées.

Samtrust produit 11 variétés de liqueurs et 6 d'eaux-de-vie amères.

Dans le domaine de l'oenologie, il faut noter le rôle important qui revient aux savants géorgiens et parmi eux aux professeurs V. M. Pétriachvili, K. V. Modébadzé, V. Z. Gvaladzé, S. M. Tcholakachvili, l'académicien de l'Académie des Sciences de Géorgie C. V. Dourmichidzé, le professeur G. I. Béri-dzé, le docteur-es-sciences A. D. Lachkhi; N. T. Guélachvili.

Plusieurs années d'études expérimentales menées par les savants en collaboration avec les spécialistes de l'industrie, ont démontré qu'il était possible de développer la viticulture dans de nouvelles régions. La composition chimique et les propriétés organoleptiques de tous les types de vins ont été étudiées, les vignobles donnant des vins de marque ont été répartis en micro-régions. La technologie de la préparation des vins d'Imérétié et de Kakhé-tie est perfectionnée, assurant ainsi l'amélioration de leur qualité.

Nombre de travaux publiés par des savants géorgiens au cours de ces dernières années sont consacrés à des problèmes théoriques et pratiques de la viti-viniculture.

Les résultats des recherches scientifiques ouvrent aux travailleurs de l'agriculture de larges possibilités d'améliorer la technique viticole et d'augmenter la productivité des vignobles. La répartition rationnelle des cépages en fonction de leur utilisation technologique, et des conditions écologiques présente une grande importance pour l'amélioration de la production vinicole.

Enfin, l'introduction de nouveaux cépages à haute valeur technologique et de grande productivité, obtenus par les sélectionneurs locaux permettra d'augmenter encore davantage la qualité, la quantité et la variété de la production des vins en Géorgie.

ASPECTS GENERAUX DE L'ETAT ACTUEL DES VIGNOBLES ET DE LA PRODUCTION DU VIN EN GEORGIE

La R.S.S. de Géorgie est située dans la partie moyenne et à l'Ouest du Caucase entre le 41° 7' et le 43° 47' de latitude Nord et le 40° 01' et le 46° 44' de longitude Est au méridien de Greenwich. Sa superficie est de 76.000 km². Par sa position géographique la Géorgie se trouve placée à la frontière de l'Europe et de l'Asie, entre la Mer Noire et des régions sèches situées plus à l'Est, d'où les particularités du relief et la diversité de son sol.

La Géorgie est limitée au Nord-Est par les territoires de Krasnodar et Stavropol, au Nord par la Gabarda et l'Ossétie du Nord, ainsi que par la région de Grozny. Au Nord-Est se trouve situé le Daghestan, au Sud-Est l'Adzerbaïdjan, au Sud l'Arménie et la Turquie, à l'Ouest elle est baignée par la Mer Noire.

La Géorgie comprend également les Républiques Autonomes d'Abkhasie, d'Adjarie et d'Ossétie du Sud.

Les conditions naturelles de la Géorgie sont caractérisées par une extrême diversité. L'on y trouve presque tous les types de climats: du subtropical humide (sur les bords de la Mer Noire) aux steppes continentales de la partie Est du pays et même jusqu'au climat froid des zones de neiges éternelles des hauts glaciers.

Le relief du pays se distingue par des régions plus ou moins élevées, du fait que la Géorgie se trouve comprise dans une ceinture de hautes montagnes et qu'elle est divisée en système de grands plis. Au Nord, se trouve une grande partie de la Chaîne des hautes montagnes du Caucase, en géorgien „Kavkassioni“. Au Sud s'élève la partie montagneuse de l'Arménie du Nord. Entre ces deux grands massifs montagneux s'étend la zone des vallées encaissées entre des montagnes relativement peu élevées.

Ainsi le territoire de la Géorgie est partagé en trois zones de latitude morphologique: 12,8% de la surface de la Géorgie est située à moins de 200 mètres d'altitude, 33,4% de 200 à 1.000 mètres et 53,8% à plus de 1.000 mètres.

La partie occidentale de la chaîne du Caucase, où se trouvent les chaînes de Gagra, Bsib, Kodori, Svanétie, Letchkhoumie, Ratcha, est formée de reliefs carstiques, de calcaires de formation jurassique. Dans la partie centrale de cette zone montagneuse on trouve les rivières Liakhvi, Ksani, Aragvi, Alasani, qui coulent en direction du Sud. Plus au Nord le pays montagneux est caractérisé par une structure géo-morphologique compliquée, traversée de rides. Au sud on trouve les versants montagneux des chaînes du Petit Caucase, dans l'Adjarie, les montagnes ridées d'Akhhaltsikh et de Trialéti.

La basse zone située entre les dépressions tectoniques est principalement formée de vallées que borde le relief montagneux.

La zone de dépression située entre les montagnes peut être d'après son type de relief, divisée en trois groupes:

Le premier groupe est représenté par des plaines accumulatives fluvio-glaciales des vallées de la Colchide, de la basse Kartlie, de la Kartlie centrale et de la Kakhétie.

Le deuxième groupe correspond aux formations d'accumulation érosive en terrasses qui entourent les plaines mentionnées plus haut.

Le troisième groupe est formé par les hauts-plateaux et les éminences plates qui se rencontrent dans la partie la plus élevée de cette zone.

La flore de la Géorgie est riche et très variée ce qui s'explique par la diversité des conditions physiques et géographiques dont le rôle est déterminant pour l'évolution des plantes.

On trouve des forêts subtropicales humides et montagneuses d'arbres à feuilles caduques et de pins ainsi que de plantes de marécages dans les hautes vallées, avec d'autres formations végétales.

En Géorgie, les oscillations climatiques sont étagées suivant les zones verticales, les conditions écologiques changeant par rapport au niveau de la mer. On ne trouve presque pas de vignes industrielles au-dessus de 1.200 mètres. Les zones de culture de la vigne peuvent être classées de la façon suivante: 1) la basse zone où l'on cultive principalement les vignobles des régions situées près de la Mer Noire, Abkhazie, Mingrétie, Gourie, Adjaraie ainsi qu'un certain nombre de régions de la partie occidentale de l'Iméretie situées à environ 400 mètres d'altitude. Cette zone est caractérisée par son climat subtropical et par l'abondance des précipitations. La somme de la température active pour la période de végétation est égale à 3.500°—4.000°. On cultive ici des espèces de vignes qui appartiennent aux périodes de maturation IV et V. Mûrissant normalement, elles donnent des vins de la meilleure qualité. 2) La zone moyenne des régions montagneuses, celle qui produit les vins de haute qualité. Elle comprend les zones de culture de la haute et de la moyenne Kartlie entre 400 et 800 mètres de hauteur. Le climat est normalement chaud et la zone est bien arrosée. La somme de la température active pour la période de végétation est de 3.000°—3.500°. Dans cette zone on cultive principalement des espèces de types III et IV, qui donnent des vins de table de bonne qualité, des vins de champagne et des vins de dessert. 3) la zone élevée des régions montagneuses; dans cette zone on trouve principalement les régions administratives d'Akhaltsikh, de Douchéti, de l'Ossétie du Sud, et une partie des massifs de Ratcha-Letchkhoumie. Les vignobles se trouvent situés à 800—1.200 mètres d'altitude environ. Le climat y est plus rigoureux que dans les deux zones précédentes mais le raisin d'espèce précoce appartient aux périodes de maturation I et II. La somme des températures actives est de 2.200°—3.000° en moyenne. Les vignobles de ces régions montagneuses sont presque toujours situés dans les parties qui se trouvent en avant des versants Sud et Sud-Ouest.

On trouve, dans cette zone des espèces de vignes qui fournissent un vin de qualité d'un type léger et frais, analogues aux vins européens, ainsi que des vins de champagne et les matériaux utilisés pour les vins mousseux.

Malgré la superficie limitée de son territoire, la Géorgie présente une grande variété de conditions climatologiques et l'on note, en conséquence, une nette évolution des processus micro-climatériques.

Suivant le caractère général des processus atmosphériques, sur le territoire de la Géorgie on discerne deux zones climatologiques, l'une comprenant



les régions continuellement humides, du climat maritime subtropical, et l'autre le simple climat maritime. D'après les conditions climatologiques, la Géorgie peut être divisée en deux parties, la partie occidentale et la partie orientale: la première qui s'étend du Col de Sourami, à la Mer Noire, est essentiellement humide et chaude avec une zone limitrophe bien marquée. Le maximum de précipitations se place à la fin du printemps et au commencement de l'automne, tandis que le minimum se produit à la fin de l'automne et en hiver.

La quantité annuelle des précipitations varie entre 1.100 et 2.500 (Batoumi). La moyenne de temps sans gelée atteint jusqu'à 320 jours.

D'après les chiffres de F. F. Davitaïa, la somme de la température varie de 2.500 à 4.600 dans les régions des vignobles de la Géorgie Occidentale, c'est dans cette partie que l'on trouve la période végétative la plus longue de toute l'U.R.S.S., ce qui permet d'y cultiver des espèces de vignes dont la maturation est plus tardive.

À l'Est de Sourami, les conditions climatologiques changent brusquement, la quantité des précipitations et le degré d'humidité de l'air s'abaissent, l'ensoleillement augmente et la période glaciaire diminue, mais les hivers sont plus froids. Cependant le minimum de la température moyenne de l'année ne tombe pas plus bas que 15° ce qui permet de cultiver la vigne sans la couvrir durant l'hiver.

Tableau № 1

Chiffres caractéristiques des régions de vignobles de la Géorgie Occidentale

Stations météorologiques	Altitude (m)	Somme des températures au-dessus de + 10°	température moyenne			quantité de précipitations			
			août (°)	septembre (°)	octobre (°)	par an	août	septembre	octobre
Khristophorovo	22	4140	22,4	19,2	15,7	—	—	—	—
Kvésani	225	3940	27,5	18,6	14,9	—	—	—	—
Adjara	952	2900	18,7	15,5	11,5	1428	97	163	115
Khaïchi	730	3300	21,0	16,9	11,7	1285	97	145	143
Tsalendjikha	222	4020	21,7	18,7	15,5	1680	163	196	128
Gordi	640	3650	20,7	17,9	14,5	—	—	—	—
Bakhvi	120	4050	29,8	19,4	15,7	1906	193	255	199
Ambrolaouri	546	3690	22,0	17,8	13,6	—	—	—	—
Tkibouli	537	3760	22,6	18,4	14,5	1589	145	127	137
Sakara	148	4360	23,9	20,4	15,8	1160	62	92	105
Tsipa	674	3650	20,0	17,2	12,4	903	39	63	80

Les caractéristiques climatiques relatives aux régions de vignobles de la Géorgie Orientale sont données dans le tableau № 2.

Le sol de la Géorgie présente une grande variété, tant dans la partie Occidentale que dans la partie orientale du pays. Les régions de vignobles et de viticulture sont établis sur des sols: 1) humus carbonatés; 2) bruns forestiers; 3) alluviaux carbonatés; 4) humus de terre noire (Tchernoziom); 5) caillouteux. Sur ces terrains la vigne pousse de manière excellente et donne des vins de haute qualité. Malgré la prédominance de sols pauvres en humus et de peu de vigueur, la moyenne des récoltes est assez importante, elle est de 40 à 50 quintaux par hectares. En Kakhétie, Kartlie et Imérétié, régions de bonne irrigation, la récolte est plus abondante. Les autres types de sol de grande valeur, à terres rougeâtres et jaunâtres, répandus en Mingrélie, Abkhazie et Adjara, sont exploités principalement pour la culture des agrumes, du thé et



d'autres plantations subtropicales. Les terrains calcaires occupent une place particulière parmi ces sols. Dans les régions à pentes calcaires, comme dans le Rachta-Letchkhoumie, la vigne donne une production élevée, mais dans les basses plaines l'excès de calcaire contribue souvent à favoriser la chlorose qui tend à se répandre largement.

Tableau № 2

Stations météorologiques	Altitude (m)	Somme des températures au dessus de + 10°	Température moyenne			Quantité de précipitations			
			août	sep-tembre	octo-bre	par an	août	sep-tembre	octo-bre
Akhaltikhé	980	2970	2094	16,0	10,4	467	37	27	31
Djava	1124	2530	18,1	14,1	9,4	756	54	48	44
Gori	600	3530	22,1	17,9	12,5	477	33	37	41
Moukhrani	348	3470	22,0	17,7	12,3	572	33	54	49
Sagaredjo	804	3520	21,9	17,4	12,4	595	31	47	51
Bolnici	625	3720	22,8	18,4	13,0	501	29	45	35
Akhmeta	567	3630	22,2	18,2	13,1	821	63	66	56
Thélavi	560	3700	22,8	18,4	13,0	750	64	76	54
Ikhaltho	700	3580	22,1	18,0	12,7	805	66	67	62
Tsinandali	602	3490	22,7	18,4	13,4	748	66	80	57
Moukousani	469	3930	23,4	18,8	13,6	718	58	78	54
Tsnorikhali	295	4300	24,9	20,3	14,8	348	30	30	33
Napharouli	423	3970	23,4	19,8	13,7	744	56	86	65
Khvaréli	448	3900	23,4	18,9	13,7	955	110	91	87
Lagodékhi	435	3980	84,1	19,1	13,7	993	67	131	76

Les conditions du sol et du climat dépendent surtout de la diversité des aspects du pays. Cela explique l'abondance des micro-régions agroclimatiques. Il suffit d'indiquer que la zone d'extension des vignobles locaux se situe entre 10 et 1.340 mètres de hauteur. Cela tient d'abord au rôle des chaînes de montagnes du Grand Caucase ainsi qu'aux crêtes de Sourami, Kartlie, Kakhétie et Trialéti. C'est la Haute chaîne du Caucase qui joue le rôle le plus important dans la formation du climat car elle représente une imposante barrière qui retient les masses froides du Nord.

Le caractère montagneux des terrains de toutes les régions de la République influe sur l'hydrographie du pays par le grand nombre de rivières et de ruisseaux qui descendant des hautes montagnes, dans toutes les directions, baignent le pays en le morcelant.

Comme il ressort de ce qui a été dit, les conditions naturelles sont donc des plus favorables pour la culture de la vigne; elles représentent les conditions naturelles de cette culture, et la production du vin s'élargit essentiellement en fonction de l'extension de la culture des vignobles dans les régions montagneuses. Des détails sont donnés sur les conditions des régions de vignobles de la Géorgie dans les descriptions consacrées à chacune d'entre elles. De nos jours, la vinification représente une des branches principales de l'économie nationale de la Géorgie, malgré la surface restreinte des vignobles qui ne représentent que 7,1% de la superficie des terres exploitées. Il suffit de rappeler que sur 73 régions administratives existant en Géorgie, on trouve des vignobles dans 64 d'entre elles. Les principales localités constituant les centres de culture viticole se trouvent indiquées dans le tableau № 3.

D'après les informations les plus récentes, la surface occupée par les vignobles sur le territoire de la Géorgie, atteint 85.610 hectares à la date du 1-er janvier 1961.

Groupes de régions dont la surface des vignoble dépasse (ha)	Nombre de régions	Régions
6000	2	de Gourджаани, de Thélavi
3000—4500	4	de Zéstaphoni, de Kvaréli, de Signakhi, de Sagarédjo.
2000—3000	9	d'Akhméta, d'Ordjonikidzé, de Thérdjoli, de Vani, de Gori, de Satchkhéré, de Samgori, de Kaspí, de Maïakovski.
1000—2000	10	de Bolnici, de Tsagéri, de Mtskhéta, de Lagodékhi, de Tsitéli-Tskaro, de Marnéouli, d'Ambrolauri, de Tskhaltoubou, etc.
500—1000	9	de Zougdidí, de Guéguétchkori, de Tchokhataouri, de Karéli, de Tskhinvali, de Ziaouri, de Soukhomi, de Tsouloukidzé, de Samtrédia.
210—500	14	de Thethritskharo, de Douchéti, de Leningori, de Oni, de Gagra, de Goudaoutha, de Tskhakaïa, de Tsaléndjikha, de Tchokhataouri, de Makharadzé, de Gali, de Batoumi, de Tki-bouli, de Kodi, etc.
100—250	4	de Lantchkhouti, de Khoulo, etc.
jusqu'à 100	12	de Tianéli, de Djava, de Dmanici, de Borjomi, de Lentékhi, de Khobi, de Bathoumi, de Kobouléthi, de Kouthaissi, de Abacha, etc.

En Géorgie orientale, dans la Kakhétie, la Kartlie et l'Ossétie du Sud, 47.043 hectares sont consacrés à la culture viticole, et dans la Géorgie occidentale: Iméréthie, Gourie, Mingrélie, Ratcha-Letchkhoumie, Abkhasie, et Adjarie, — 30.367 hectares. Les hybrides (producteurs directs) occupent 8.200 hectares.

Les vignobles pour les massifs viticoles occupent des surfaces qui se répartissent de la façon suivante:

Kakhéthie	31.062 Hectares	39%
Karthlie	15.981	20,6%
Iméréthie	26.942	25,8%
Gourie	1021	1,3%
Mingrélie	3161	4%
Ratcha-Létchkhomie	4913	5,1%
Abkhasie	1386	1,7%
Adjarie	740	0,9%

La récolte moyennes est de 80—150 quintaux par hectare pour les zones irriguées, et de 45—50 dans les zones sans irrigation. Le record des récoltes atteint 150 à 180 quintaux par hectare. La quantité globale de la récolte fournie à l'Etat par les domaines viticoles atteint 150.000 tonnes. Les entreprises d'Etat ont utilisé 145.000 tonnes, c'est à dire 96,7% de la récolte pour la production du vin et du cognac.

Du point de vue agrotechnique, la viticulture de la Géorgie est caractérisée par l'absence complète de zones couvertes. Les zones sans irrigation sont plus importantes en nombre que les zones irriguées, particulièrement dans la partie Occidentale du pays; presque dans toutes les entreprises vinicoles du pays de la République, on pratique la taille en buissons bas, d'après le système géorgien.

Dans quelques régions de la Géorgie occidentale, on pratique aussi la culture, de la vigne haute connue sous le nom de maglari. Elle occupe plus de 4% de toutes les plantation de la République. Au cours des années prochaines, on envisage de cultiver la vigne en espaliers dans tous les kolkhozes et sovkhoses de la République, ce qui doit accroître la récolte de 25% à 30%. Les espèces de vignes cultivées en Géorgie (ainsi que les vignobles de collection) sont extrêmement variées puisque l'on compte jusqu'à 1.000 noms, 490 espèces locales. Les cépages les plus répandus sont au nombre de 138.

Le Parti et le Gouvernement qui ont assigné de nouvelles tâches aux vigneronns de la Géorgie ont sélectionné tout spécialement les cépages les plus appréciés dont le nombre s'élève à 16 et qui à la date du 1-er Janvier 1961 occupaient une superficie de 65.060 hectares, c'est à dire 76% de toute la surface des vignobles.

VINS DE KAKHETIE

La Kakhétie est située dans la partie Sud-Est de la Géorgie, dans le bassin des fleuves Alasani et Iori; elle occupe une superficie de onze mille trois cents km². Ses coordonnées géographiques sont 41°—42°15' de latitude Nord et 45°—46°30' de longitude Est. Au Nord-Est, elle est limitée par la Grande chaîne de montagnes du Caucase, à l'Ouest par la crête de Kartlie et au Sud-Est par la République Soviétique Socialiste d'Azerbaïdjan.

La Kakhétie est partagée par la chaîne du Tsviv-Gombori en Kakhétie intérieure (Chignith-Khakhétie), située entre les chaînes des montagnes du Caucase et du Tsviv-Gombori, et la Kakhétie extérieure (Garé-Kakhétie).

D'après son orographie la Kakhétie intérieure est un pays de contreforts qui s'abaissent graduellement pour former la vallée de l'Alasani, une des plus vastes en Géorgie, qui s'étend le long des deux rives de l'Alasani. Elle occupe une superficie de près de 160 km de long et de 5 à 40 km de large. Du Nord-Ouest au Sud-Est son altitude s'abaisse de 740 m (près du village d'Akhméta) à 200 m (près de la frontière de l'Azerbaïdjan).

Le relief de la vallée de l'Alasani est accidenté, et comme démembré par endroits, sur les versants et aux pieds des montagnes par l'érosion et l'alluvionnement de nombreux torrents des Monts du Caucase et de la crête du Tsviv-Gombori. Ces torrents qui détruisent et affouillent les roches jouent un grand rôle dans la formation du relief.

La plaine de Garé-Kakhétie ou du Iori est située entre les hauteurs de Samgori et de la Crête de Tsviv-Gombori et s'étend de l'Ouest à l'Est. La plaine est traversée par le Iori, l'artère fluviale principale de cette partie de la Kakhétie. A partir du fleuve Lakbé, la plaine s'élève et se transforme en plateau de Garé-Kakhétie; son altitude varie de 520 à 900 m.

Aux brusques variations du relief des différentes régions de la Kakhétie correspondent des conditions climatiques disparates.

K. V. Kéléndjéridzé divise la Kakhétie, au point de vue agroclimatique, en trois zones thermiques:

1. Zone subtropicale (sèche et humide),
2. Zone chaude,
3. Zone tempérée chaude.

prenant ainsi en considération la végétation du cep en 15 sous-zones.

L'insuffisance d'humidité pendant la période de la végétation du raisin exige dans certaines régions arides de la Kakhétie l'irrigation artificielle des vignobles.

Compte tenu du climat de l'ensemble de la Kakhétie, on peut conclure que toutes les régions sont propres à la culture de la vigne en plein air, exception

faite, naturellement, de la zone montagneuse, rocheuse, inhabitable et stérile.

Le sol de la Kakhétie se distingue par sa structure, sa diversité et sa composition physico-chimique. Il suffit de noter que sur un territoire, relativement petit, sont représentés neuf types de sol dans leurs trente variétés. D'après les données de M. N. Sabachvili et de A. O. Sanikidzé, les régions viticoles de la Kakhétie se caractérisent par la prépondérance des sols bruns forestiers, des sols à humus carbonatés et des sols alluviaux carbonatés dans la partie de la rive droite de la vallée de l'Alasani et de la Garé-Kakhétie, et par des sols forestiers non carbonatés sur la rive gauche de l'Alasani.

La zone des sols bruns forestiers englobe les pentes Nord-Est de la crête de Tsvi-Gombori et ses contreforts. Ces sols ont une épaisseur de humus de teinte foncée de 25—30 cm, une structure mottueuse et granuleuse nette et une charpente comprenant 20—30% de chaux carbonatée dans les couches inférieures.

Les sols bruns forestiers, décrits plus haut, sont largement répandus dans les régions de Tsinandali, Kvémó Khodachéni, Kourdgélaouri, Vardissoubani, Moukousani, Gourджаани, Anaga, où l'on obtient des récoltes de raisin abondantes et de qualité.

M. N. Sabachvili indique ensuite que les terreaux carbonatés ont des particularités voisines des sols bruns forestiers, favorables à la viticulture. Ils occupent un grand territoire dans la zone des contreforts et au bas de la pente Nord-Ouest des montagnes c'est à dire les régions de la rive droite de l'Alasani, Kardakhi, Moukousani, Vasissoubani, Akhachéni, Tchoumlaki, Tsinandali, Nasomkhari, Ikaltho etc. Le trait particulier de ces sols dans les couches inférieures, consiste dans sa haute teneur en chaux carbonatée (60—70%).

Dans la partie Nord-Ouest de la vallée de l'Alasani prédominent les sols alluviaux carbonatés, de même que les sols bruns et noirs qui couvrent, en particulier, le territoire du sovkhóze Khirsa, lequel, irrigué, fournit de bonnes récoltes.

La partie boisée de la vallée de l'Alasani est caractérisée par des terreaux alluviaux non carbonatés, formés par de nombreux torrents impétueux. Sa composition mécanique et sa charpente puissante déterminent des conditions thermiques et filtratives favorables au développement de la vigne. Cette région englobe les célèbres vignobles de Naparéouli, Kvaréli, Enicéli, Gava-si, ainsi que les vignobles situés sur la rive gauche de Lagodékhi, tel que Tso-dnis-Kari etc.

Le sol de la Garé-Kakhétie est assez semblable à celui de la rive droite de l'Alasani; la vallée du Iori se distingue par la prédominance d'un ensemble de sols forestiers, de terreaux bruns et de sols alluviaux carbonatés, particulièrement favorables à la viticulture. Les hautes qualités des vins Mtsvané et Rkatsitéli du sovkhóze de Manavi, en font foi.

Depuis des temps immémoriaux, les conditions du sol et du climat de la Kakhétie, exceptionnellement favorables à la viticulture, ont stimulé son essor.

Malheureusement, nous ne possédons pas de données précises sur la superficie des vignobles des époques passées.

D'après les témoignages de Steven et de Gamba, les vignobles de la Kakhétie occupaient au commencement du XIX siècle de vastes espaces. La superficie globale des vignobles atteignait, vers la fin du siècle passé, près

de 13.700 ha et d'après des données statistiques précises—17.800 ha (sans la Garé-Kakhétie) de la superficie globale des vignobles de Géorgie—76.727 ha.

Les sortes de raisin des vignobles de la Kakhétie sont très hétérogènes; cinq sortes standard hautement qualifiées ont cependant une importance industrielle:

Sorte	Superficie des vignobles	Pourcentage de la superficie globale
Rkatsithéli	19840	77,4
Sapéravi	2810	11,0
Mtsvané	1718	6,7
Khikhvi	77	0,3
Cabernet	648	2,5

L'extension de la culture du Rkatsithéli, Sapéravi et Mtsvané en Kakhétie, justifie le nom de „Perle de l'industrie vinicole soviétique“.

L'industrie vinicole de Kakhétie a une histoire séculaire. On trouve des renseignements sur les vins de ce pays dans les œuvres des historiens et des géographes de l'antiquité qui témoignent du large développement de l'industrie vinicole locale et des récoltes abondantes du raisin.

On peut recueillir des données plus concrètes dans les ouvrages d'histoire et les études spéciales, consacrées à la description de cette région.

Chardin, voyageur éminent, qui visita Tbilissi en 1671, note les hautes qualités des vins de Kakhétie.

V. Bagration dans son remarquable ouvrage „Géographie de la Géorgie“ distingue en particulier les vins de Manavi, d'Akhméta et de Kondoli. Le fils aîné de Irakli II, Georges XII appréciait hautement les vins rouges de Khodachéni et de Kvaréli.

Le voyageur Gamba mentionne les excellents vins de la propriété du poète A. Tchavtchavadzé et écrit que la viticulture en était le revenu principal; dans des conditions favorables la récolte atteignait 12 mille seaux.

E. Reclus écrit: „... les vins de la Kakhétie peuvent rivaliser avec ceux de l'Europe occidentale“. Il mentionne que le poète. A. Tchavtchavadzé avait une variété de raisin, dont on pouvait faire du champagne.

Le poète russe M. Lermontov écrit: „J'ai parcouru presque tout le pays, de Kysliar à Taman. j'ai traversé des montagnes, j'ai vu Choucha, Kouba, Chemakha, la Kakhétie! Nous nous sommes délectés du vin de Kakhétie“.

Nous avons déjà indiqué les mentions flatteuses sur les vins de la Kakhétie faites par A. Pouchkine, A. Griboédov, D. Mendéléev etc..

D. Mendéléev souligne qu'on considère la Kakhétie comme la patrie de la vigne.

L'historien P. Iosséliani note dans ces „Choses vues en Kakhétie“ que le vin de Kakhétie atteindra le niveau des vins de Bourgogne et du Rhin.

A. Békétov explique l'insuffisance de la qualité de la plupart des vins du Caucase par le triage défectueux des variétés de raisin, tout en notant les excellentes qualités de certains vins du Caucase, comme, par exemple, ceux de Tsinandali.

L'écrivain Ilia Tchavtchavadzé a consacré maintes lignes dans ses œuvres aux qualités des crus locaux, leur prédisant un grand avenir.

A la même époque se rattachent les premiers travaux scientifiques dans le domaine de l'industrie vinicole de la Kakhétie. Nous avons en vue les œuvres de z. Djordjadzé, V. Pétriachvili, ainsi que les travaux analytiques de P. Mélikichvili, V. Tairov, L. Solomon, N. Ionnéssiani V. Bourdjanadzé, T. Politov et N. Goza. A cette pléiade d'œnologues de notre pays vinrent

s'ajouter plus tard K. Modébadzé, P. Avérkine, A. Egorov, G. Gogol-anovski, M. Guérassimov, N. Gasalova, I. Tarkhnicvili.

Les ouvrages des prof. K. Modébadzé, Z. Djordjadzé, I. Péikrichvili, D. Kassabouri, D. Natsvlichvili etc. traitent de l'étude plus ou moins complète de la production vinicole de Kakhétie.

La Kakhétie fournit les meilleurs vins de l'Union Soviétique et un des meilleurs vins de table de type européen, ainsi que des crus célèbres. A côté des vins doux naturels, on prépare en quantité des vins demi-secs et des vins de dessert.

Enfin quelques-uns des meilleurs cognacs soviétiques „Enisséli“, „Grémi“ et „Ioubiléini“ proviennent de Kakhétie.

Voici la capacité des chais destinés au vieillissement des vins fins en fûtaille, dans les entreprises d'Etat de Kakhétie.

Entreprise vinicole	Volume (milles de dal.)
Tsinandali	450,0
Gourdjani	1100,0
Khirsá	250,0
Kardanakhi	90,0
Kvaréli	50,0
Naparéouli	72,0
Moukouzani	90,0

Les principaux fournisseurs de ces entreprises en matériaux vinques sont les stations locales où l'on effectue un traitement préalable; elles sont au nombre de 20.

Passons maintenant à la caractéristique plus détaillée de l'industrie vinicole de la Kakhétie suivant les types de production propres à chaque région.

Les qualités chimiques et organoléptiques de la production vinicole divisent la Kakhétie (comme l'indique le plan 3) en trois régions:

1. la région de la rive droite (Gamogma Mkharé),
2. la région de la rive gauche (Gagma Mkharé) qui comprend la Kakhétie intérieure ou Chignith-Kakhétie).
3. Garé-Kakhétie ou Kakhétie extérieure.

La partie située sur la rive droite de l'Alasani qui embrasse 11 régions est le centre viti-vinicole classique le plus célèbre de l'URSS. On y produit une gamme extrêmement riche de vins de table, du cru et de type européen, ainsi que les meilleurs vins doux de la Géorgie.

Les vignobles sont situés, en majorité, sur les versants Nord-Est et Est de la chaîne de Tsvi-Gombori, à une altitude de 200 à 700 m.

Les particularités distinctives des vins¹ de la rive droite de l'Alasani sont: une haute extractivité et un pourcentage élevé en alcool une forte coloration, un goût agréable et nuancé, et un excellent bouquet dû à son ancienneté.

Cette caractéristique s'adapte à la plupart des crus de la Kakhétie. Dans les vignobles de Téliani, Tsinandali, Ikaltho, Moukouzani, Akhméta, Gourджаани et Vasissoubani on produit des vins de type européen très agréables.

¹ En classifiant la production de telle ou telle région on parle toujours du type de vin, prédominant dans la région.

La partie de la rive gauche de l'Alasani comprend huit régions viti-vinicoles, situées dans les limites des régions administratives de Kvaréli, de Lagodékhi, et, en partie dans celles d'Akhméta et de Thélavi. La plupart des vignobles s'étendent sur les versants Sud-Ouest et Sud-Est des contreforts de la chaîne principale du Caucase à une altitude de 300 à 600 m.

Grâce à l'extrême douceur du climat de cette région, les vins diffèrent sensiblement de ceux de la rive droite. En règle générale ils sont moins extractifs, plus délicats, veloutés et dégagent au cours des années un bouquet plus fin.

La région de Garé-Kakhétie, par les particularités de sa production, peut se diviser en six régions, comprises dans la région administrative de Sagarédjo. Les vins de cette région, surtout ceux de Manavi, sont connus depuis l'antiquité.

D'après l'historien Kvariani, les rois de Géorgie y entretenaient des vignobles florissants.

Les vignobles de Garé-Kakhétie s'étendent sur les versants Sud et Sud-Ouest de la chaîne de Tsiv-Gombori à une altitude de 480 à 1000 m. Dans cette région les vignes sont surtout des variétés locales telles que Rkatsitéli (plus de 80% des plantations), Sapéravi (près de 22%), et Mtsvané (près de 7%); viennent ensuite des variétés telles que Boudéchouri, Théthra, Aligoté Bouéra etc. les meilleurs vins proviennent de Mtsvané.

La Garé-Kakhétie fait partie des régions productrices de vin de table de type européen, bien que certaines localités fabriquent des crus appréciés.

TECHNOLOGIE ANCIENNE DES VINS DE KAKHETIE

(Méthode locale)

La vendange a lieu vers la fin de septembre et dans la première moitié d'octobre. On considère qu'une vendange tardive améliore la qualité du vin. Le degré de maturité du raisin est déterminé par la couleur et le goût des grains. On fixe le moment des vendanges en prenant en considération la proportion du sucre et de l'acidité, c'est à dire la maturité technique.

On cueille le raisin par beau temps. Les vendangeurs le mettent dans des corbeilles spéciales „kalathi“, on le transporte ensuite dans des hottes „godori“. Ces derniers sont placés sur des chariots qui les transportent dans des locaux spéciaux „marani“. Puis, on met le raisin dans un pressoir spécial „navi“ ou „satsnékhéli“.

Un „marani“, cellier géorgien, est une construction de pierre à large entrée et petites fenêtres; à l'intérieur se trouve un pressoir „navi“, fait d'un tronc entier d'arbre, creusé à l'intérieur. Le fond de ce pressoir est recouvert d'une claie ou d'une plante spéciale gvimra; dans le fond du „navi“ se trouve une ouverture pour l'écoulement du moût que l'on déverse dans les kvévris (amphores) de fermentation.

Dans le „marani“ sont enfouis des kvévris d'argile dans lesquels s'effectuent la fermentation du moût et la conservation du vin. Le volume de ces kvévris varie de 5 à 800 dal.

Le raisin est écrasé dans le „satsnakhéli“ ou le „navi“. Le jus de raisin „tkbili“ est déversé dans un réservoir spécial „tagari“ et de là dans des kvévris, pour la fermentation.

Le coefficient de remplissage des kvévrís est de 0,8. La fermentation du vin blanc s'effectue de la même manière que celle du vin rouge: on ajoute au moût tout le marc et les rafles obtenues dans le pressoir. Le contenu des kvévrís est remué par un brassoír spécial. Ensuite c'est la période de fermentation active qui commence et qui dure de 7 à 10 jours, suivant le temps et la qualité du moût. Le remuage de la masse en fermentation se fait trois ou quatre fois par jour. En fin de fermentation on remue le contenu énergiquement encore une fois, les kvévrís sont remplis et fermés hermétiquement d'un couvercle de pierre, enfouis et recouverts d'une couche de terre.

La macération prolongée est néfaste au vin rouge, il devient âcre et l'intensité de son coloris diminue. C'est pour cela qu'on soutire le vin rouge aussitôt après la fermentation.

Au contraire la macération prolongée du marc augmente la qualité du vin blanc. Pour cette raison, on ne sépare le vin du marc qu'après trois ou quatre mois, c'est à dire en janvier—février.

Le soutirage se fait à l'air à l'aide d'un puisoir à manche „khéltchapi“ ou „tougui“.

On fait passer le vin dans un filtre, ou une passoire, pour en séparer les pépins et les autres particules solides. Après le soutirage du vin on extrait du kvévri le marc, on le fait passer dans un pressoir. Le vin de goutte et le vin de presse sont logés dans d'autres kvévrís, préalablement lavés et légèrement sulfités. On remplit entièrement les kvévrís, on les ferme à l'aide d'une pierre, qu'on recouvre d'une couche d'argile. Le marc pressuré est distillé et l'eau-de-vie obtenue s'appelle tchatcha.

On ne pratique pas de soutirages périodiques, ni de collage. Pour clarifier le vin on prend du bon marc, de 2 à 3 kilogs par kvévri que l'on ajoute au vin. En se précipitant les marcs entraînent mécaniquement des parcelles insolubles et le liquide se clarifie.

En général les vins de Kakhétie sont consommés jeunes. On pratique aussi leur vieillissement dans des futailles pendant une année ce qui augmente sensiblement leur valeur.

Cet aperçu nous permet de voir que presque la moitié des 25 régions viticoles de la Kakhétie peuvent fournir des vins de table naturels d'après les principes de la technologie traditionnelle locale.

La réputation de ces vins a depuis longtemps dépassé les frontières de la Transcaucasie.

Malgré cette réputation certains vigneron sousestiment les vins locaux. Mais on ne peut pas négliger le goût de la population formé par une habitude séculaire; la popularité des vins de Kakhétie est croissante chez le consommateur soviétique, habitant d'autres régions de l'U.R.S.S. Parmi les avis d'œnologues connus et connaisseurs citons les suivants:

„Il faut dire que, malgré leur âpreté, ces vins ne donnent pas l'impression de vins grossiers, ils se boivent facilement, provoquent la bonne humeur et ne fatiguent pas l'organisme.

Les vieux vins de Kakhétie se distinguent par une certaine finesse et la qualité de leur goût“ (M. A. Khovréno).

„Les vins du type kakhétien, malgré leur âcreté, due à la fermentation, et à leur conservation avec le marc dans des kvévrís enfouis dans la terre, gardent l'arôme du raisin“ (G. I. Gogol-Ianovski).

„Les vins du type kakhétien sont largement répandus en Transcaucasie et ont également des admirateurs dans d'autres parties de l'Union Soviétique. Ils s'harmonisent à merveille aux mets gras et épicés des populations du Midi. L'habitant de la Transcaucasie, habitué à ces vins les préfère à ceux, fabriqués à la mode européenne“.

„A coté des autres vins de qualité, les vins du type kakhétien doivent avoir leur place. Désapprouvant la tendance qui existait dans l'ancien „oudélnoé védomstvo“ d'éliminer la méthode de production locale en la remplaçant par l'europpéenne, il faut soutenir la tendance du „Samtrust“ de Géorgie qui, non seulement conserve la production des vins de Kakhéthie mais la développe et l'enrichit de méthodes nouvelles“ . (M. A. Guérassimov)

A. A. Egorov qui a travaillé 26 années en Géorgie donne sur les vins fabriqués d'après la méthode locale, la caractéristique suivante:

„En général, les vins de la Kakhétie sont très extractifs, riches, puissants. Jeunes, ils n'ont ni douceur, ni délicatesse, ni finesse même, mais dans leurs meilleurs échantillons on sent la puissance, l'énergie et une possibilité cachée de devenir des vins originaux non dépourvus d'un certain attrait.

Aux qualités déjà citées des vins de Kakhétie il faut ajouter leur teneur en vitamines „P“ et leur maturation relativement rapide, ce qui diminue les frais de vieillissement.

NOUVELLE METHODE DE PREPARATION DU VIN BLANC DE KAKHETIE

Les vins du type kakhétien se caractérisent par leur extractivité, leur arôme fruité spécifique, et leur couleur attrayante thé foncé. On les obtient par la fermentation du raisin broyé. Les parties solides de la grappe utilisées au cours de la fermentation donnent au vin son extractivité, sa couleur et son goût spécifique. Dans ces opérations complexes, à coté d'autres substances, les matières tannantes et colorantes jouent un rôle assez important.

Ces qualités du vin de Kakhétie sont conditionnées par un ensemble complexe de réactions biochimiques. Quoique toute une série de travaux ait été consacrée à l'étude de ces réactions, leur nature reste encore inexplicable.

Néanmoins ces dernières années un progrès sensible a été atteint dans ce domaine de l'oenologie, grâce aux réalisations de la biochimie soviétique, notamment de l'école de A. Bach—A. Oparine.

Le processus de la formation, du mûrissement et du vieillissement du vin, d'après la théorie de l'oxydation de A. Bach, se présente ainsi: pendant la première période, c'est à dire celle de la vinification, un accès d'air est souhaitable; mais l'oxygène moléculaire ne s'unit pas directement aux éléments du vin. Comme le note A. Oparine, „l'oxydation par oxygène moléculaire est une réaction qui demande une grande énergie d'activation“.

Dans son précis S. Manskaïa note:

„Au cours du processus de lente oxydation, l'énergie indispensable à l'activation de l'oxygène provient de la substance oxydante elle-même; c'est pourquoi dans des conditions de température normale, seules des substances autooxydantes non saturées peuvent s'oxyder dans le vin“.

Ces substances sont surtout des tanins-polyphénols dont le rôle biochimique dans le vin a été révélé et étudié par A. Bach, V. Palladine, A. Oparine et d'autres. On sait également qu'à part les substances mentionnées il existe dans le vin une série d'autres substances non saturées très oxydables.

Ces réactions s'effectuent sous l'influence catalytique des ferments.

Les travaux de N. Sisakian, S. Manskaïa, S. Dourmichidzé et autres chercheurs témoignent du fonctionnement dans le raisin et dans le moût, de plusieurs systèmes oxydants, parmi lesquels prédominent la poliphénoloxydase et la péroxydase, c'est à dire des ferments qui oxydent le tanin et les matières colorantes. Comme dans le vin l'activité des ferments est insignifiante et, de ce fait, le vieillissement très lent, on a eu l'idée d'accélérer le vieillissement par l'addition au vin de ferments oxydants de la péroxydase, en particulier dans les chais. De nombreuses expériences ont été effectuées: on y ajoutait de la péroxydase dans le vin en bouteilles; vins de table, de dessert et de champagne, ainsi que dans les cognacs. Les résultats ont été excellents.

Résumant les résultats de ces expériences, l'Académicien A. Oparine écrit: „l'addition au vin de péroxydase accélère les processus d'oxydation et, comme le montrent de nombreuses dégustations, stimule le vieillissement du vin. L'analyse montre, d'autre part que les substances aromatiques (phénols tanins colorants etc) subissent des changements sensibles et que le nombre des éthers complexes croît, d'où un changement du bouquet, une harmonisation du goût, une coloration inhérente au vin.

L'étude des processus fermentatifs oxydants en œnologie a été précédée par de nombreuses recherches analogues dans le domaine de la production du thé par des savants soviétiques et étrangers. Cela s'explique par le rôle déterminant du complexe fermentatif de cette plante sur les stades de la formation des qualités organoléptiques du produit final.

D'après la théorie de l'Académicien A. Oparine, la fermentation du thé consiste en un processus décomposé de respiration, et le tanin oxydé jusqu'à la quinone, durant la respiration, joue dans les cellules vivantes un rôle de récepteur de l'hydrogène pendant l'oxydation du glucose par les hydroxydes de l'eau.

La liaison génétique de la fermentation et de la respiration peut, d'après A. Koursanov, être représentée par le schéma suivant:



Comme le note A. Koursanov „l'oxydation, dans les cellules des feuilles du thé se produit suivant les deux premières équations, c'est à dire qu'à côté de l'oxydation de la catéchine en O-quinone il se produit une réduction de l'O-quinone en catéchine au compte du matériel respiratoire. Au cours de la fermentation du thé ces rapports sont modifiés et de ce fait les O-quinones formées, s'accumulent et se transforment en produits condensés colorés.

La théorie de la fermentation du thé de A. Oparine a été confirmée par les travaux des biochimistes soviétiques éminents tels que A. Koursanov, M. Bokoutchava, K. Djemoukhadzé et autres. A. Koursanov et N. Krukova ont démontré qu'en cas d'insuffisance du matériel respiratoire, ainsi qu'en cas de destruction de cellules, la respiration cellulaire dans les feuilles de thé prend un caractère de fermentation. M. Bokoutchava a constaté au cours d'expériences en laboratoire, que les tanins et le poliphénol-catéchine oxydés, peuvent être des récepteurs d'hydrogène et provoquer la déshydratation de l'acide ascorbique. Le travail de V. Popov prouve que l'oxydation fermentative du tanin de thé en présence du glycol s'accompagne d'un dégagement d'ammoniaque, c'est à dire qu'on est témoin d'un phénomène analogue à la

réaction entre les amino-acides et l'acide chlorogène, observés dans les expériences d'Oparine.

D'après Oparine la formation des pigments respiratoires et leur réduction en chromogènes dans une cellule végétale sont équilibrés.

En cas de désintégration mécanique des cellules, les réactions d'oxydation commencent à prédominer sur les réactions de réduction, il se produit un amas de pigments stables de couleur brune.

Ces pigments ne subissent pas de réduction ultérieure, étant les produits finaux de la réaction.

Ce phénomène présente une grande importance du point de vue de la technologie.

A. Oparine note que pendant le moulage du grain, le séchage du tabac, l'extraction du jus de raisin, le roulement des feuilles de thé etc, les cellules vivantes se détruisent mécaniquement, mais les ferments contenus conservent leur activité. Comme résultat de l'activité de ces ferments dans des mélanges industriels différents (dans la pâte, dans le thé et le tabac fermentés, dans le moût de bière, dans le vin mûrissant etc) il se produit des changements chimiques qui représentent l'essence du processus technologique, grâce auxquels les matières premières se transforment et acquièrent des qualités appréciées par le consommateur: arôme, couleur, goût et degré d'assimilation.

Il est établi que dans la formation des qualités principales du thé et du vin blanc de type kakhétien, de leur goût agréable, de leur arôme, l'oxydation fermentative des tanins qu'ils contiennent, joue un rôle décisif. Ce phénomène nous suggère l'idée d'utiliser les parties solides des grappes afin d'enrichir le moût et par conséquent le vin, par des produits précieux des réactions fermentatives.

Des recherches spéciales ont été réalisées afin d'établir l'influence des produits de l'oxydation fermentative des marcs, préalablement broyés, sur le mûrissement et les qualités organoléptiques des vins blancs de Kakhétie.

La technologie de ces vins présente certaines particularités en ce qui concerne la vendange, les conditions du traitement du raisin, le caractère de la fermentation des marcs et du moût ainsi que de la maturation des vins.

Ainsi la qualité du vin blanc de Kakhétie est conditionnée par les particularités de l'espèce du raisin, par le composé chimique des matières premières, par le processus technologique du traitement du raisin et par les réactions chimiques qui se passent pendant la fermentation, le mûrissement et le vieillissement d'un type donné de vin.

D'après la méthode moderne de production du vin blanc de Kakhétie, le raisin foulé est placé immédiatement dans les cuves de fermentation; les parties de la grappe ne sont pas soumises à la fermentation intensive, qui joue un grand rôle dans les transformations oxydantes de substances différentes, pendant la formation de la qualité du vin.

Le vin, ainsi produit, est plus clair que le vin préparé en utilisant les marcs fermentés et n'est pas typique surtout quand les rafles ne sont pas mûres.

Pendant le vieillissement dans les tonneaux, ce vin acquiert ses qualités caractéristiques, qui résultent des processus lents auto-oxydants des tanins.

L'arôme spécifique est la qualité la plus remarquable du vin de Kakhétie. Cette qualité ainsi que le goût fruité et la couleur intense constituent les principaux traits positifs du vin de ce type. Ainsi donc ces qualités dépendent non seulement de l'espèce de raisin, mais aussi du caractère de la fermentation des marcs, et du traitement des vins.

Le rôle du tanin est également décisif dans la formation des vins de matière et de porto. Dans ce cas les processus de l'oxydation et de la réduction qui sont très importants sont étroitement liés aux combinaisons phénoliques du raisin.

Le caractère de l'oxydation et les variations du pourcentage des tanins, pendant la fermentation des rafles broyées et non broyées de Rkatsiteli et Mtsvané, sont indiqués dans le tableau 4.

En conclusion, la durée et le régime thermique de la fermentation ont une influence sur la vitesse et le caractère des transformations biochimiques. La quantité des tanins solubles dans l'eau et dans l'alcali diminuent considérablement pendant la fermentation des rafles broyées tandis que dans les rafles non broyées, on n'observe pas de variations semblables.

Dans ce cas, le pourcentage des polyphénols ne change pas.

Pendant la fermentation des marcs il se produit une transformation qualitative des substances, surtout des substances extractives et principalement du tanin. Il se produit un enrichissement en substances phénoliques et en produits condensés de l'oxydation des tanins et des substances colorantes. Le broyage des rafles et de la pellicule enrichit le produit final en substances de désintégration des matières protéiques grâce à l'activité hydrolitique des ferments protéolitiques.

Tableau № 4.
Variations du tanin soluble dans 1 gr du poids sec des rafles en mg

Cépages	temps heures	Rafles broyées				Rafles non broyées			
		18—20°		28—30°		18—20°		28—30°	
		eau	alcali	eau	alcali	eau	alcali	eau	alcali
Mtsvané	0—	111,6	28,5	116,6	28,5	111,6	28,5	116,6	28,5
	1—	88,5	25,1	87,7	23,2	115,8	28,3	116,0	23,0
	5—	80,7	23,3	70,1	20,7	113,1	28,0	113,2	27,4
	24—	71,3	21,3	62,8	15,3	103,8	26,5	101,0	26,0
Rkatsiteli	0—	114,0	43,0	144,0	43,0	144,0	43,0	144,0	43,0
	1—	115,3	39,3	114,2	39,3	142,1	42,7	142,1	42,6
	5—	95,1	36,2	87,7	36,0	137,4	41,5	129,5	41,0
	24—	82,1	32,9	71,5	31,6	130,2	37,9	116,9	37,6

A titre de contrôle, on a effectué une série d'expériences sur la production des vins blancs du type kakhétien avec fermentation préalable du marc.

Ce travail a été réalisé à l'Institut de Viti-viniculture de Thélavi.

Le marc du raisin des espèces Mtsvané et Rkatsiteli a été broyé et fermenté pendant une période de temps de 1 à 24 heures à la température 12—14°, 18—22° et 28—30° dans des conditions optima d'humidité, 65 à 90%.

Après fermentation, des marcs étaient immédiatement ajoutés au moût. La fermentation du moût se produisait normalement à la température de 25°. Une partie des marcs fermentés était desséchée à 40°, pour étude. Dans le vin obtenu nous avons déterminé les tanins et les substances extractives, l'acidité volatile et titrée, le pourcentage d'alcool, la couleur, le goût et l'arôme du vin.

Le vin produit avec le marc fermenté pendant 5 heures à la température 12—14° acquiert une couleur jaune-clair de nuance brune et un arôme spécifique. Durant la fermentation des marcs la solubilité des matières tanniques diminue. Comparant certains échantillons des vins produits avec le marc



fermenté avec des échantillons de contrôle, nous avons constaté que dans le premier cas le vin avait acquis une souplesse plus grande, une couleur intense et une plus grande maturité. On obtient la meilleure coloration en utilisant des marcs d'une fermentation de cinq heures. L'augmentation du temps de fermentation des marcs diminue la couleur et la quantité d'extraits du vin.

En faisant fermenter les marcs à une température de 18 à 22°, on observe également la diminution de la quantité des tanins solubles dans l'eau et dans l'alcali, ainsi que des polyphénols dans les échantillons non fermentés, la diminution des substances citées ne se produit pas.

La fermentation des marcs à 28 et 30° accélère l'oxydation des tanins, ce qui abaisse de beaucoup leur quantité; le contenu des substances extractives diminue également.

Dans le goût et dans l'arôme de tels vins, on retrouve la nuance du madère, si la fermentation est prolongée (15 et 24 heures) on sent un goût de cramé. Avec cette fermentation prolongée le vin acquiert des qualités qui ne lui sont pas caractéristiques, des qualités, qui selon nous, appartiennent au vin du type madère.

Ainsi une fermentation préalable, à haute température donnée est capable d'accélérer la méthode traditionnelle de madérisation.

Si on additionne au moût des marcs fermentés pendant 5 heures, le vin acquiert une couleur éclatante, mais si le marc ajouté a fermenté plus longtemps, le vin perd sa couleur.

Ce phénomène peut être expliqué par la formation des produits d'oxydation insolubles dans le vin. Les mêmes échantillons préparés avec un matériel non fermenté ont une couleur pâle et le cèdent en goût aux échantillons de contrôle. A basse température, la fermentation des marcs se produit plus lentement, mais il faut prendre soin d'éviter l'augmentation de l'acide volatile dans le marc, sous l'effet des microbes acétiques.

On voit d'après cet exposé, que le régime thermique de la fermentation influence beaucoup la vitesse et le caractère des transformations biochimiques, et par conséquent, la qualité du vin produit.

La composition mécanique et chimique des matières premières, le degré de destruction des cellules des parties de la grappe et la température sont les facteurs principaux qui exercent une influence sur l'activité du ferment. A mesure que la température monte, l'activité du ferment augmente aussi. Aux conditions optima de température, les processus fermentatifs se produisent dans le sens désiré.

La fermentation dépend également des conditions d'aération, de l'activité des ferments et surtout de l'acidité active du milieu PH.

Dans le tableau 5 sont donnés les résultats de l'étude de la transformation des substances, durant la fermentation des marcs pour les cépages Mtsvané et Rkatsitéli, dans différentes conditions de température.

Il en résulte que les différentes parties du marc fermentent de manière différente, la fermentation des rafles se termine plus vite que celle de la pellicule et de la pulpe et comme le note S. Dourmichidzé, cela résulte de ce que le tanin des rafles est d'un poids moléculaire plus élevé.

Les variations de l'activité de peroxydase dans les parties de la grappe des espèces de Mtsvané et de Rkatsitéli, durant le processus de la fermentation aux conditions thermiques différentes, sont exposées au tableau 6.

On voit également qu'au cours de la fermentation, l'activité de la peroxydase s'abaisse graduellement et disparaît entièrement au bout de 24



heures. L'activité de la péroxydase dépend de l'espèce, par exemple dans les parties de grappe de Rkatsitéli elle est plus haute que dans celle de Mtsvané.

La couleur du vin acquiert son maximum à certaines températures définies pendant la fermentation.

Les données de ces tableaux prouvent que la plus haute activité fermentative se rencontre dans les rafles et la plus basse dans la pulpe.

Tableau № 5

Variations de l'absorption de l'oxygène dans les parties broyées des grappes des espèces Mtsvané et de Rkatsitéli aux conditions thermiques différentes

Espèce de raisin	Parties de grappe	Avant le broyage	Quantité de l'oxygène absorbé (en mlg)								
			Délai après le broyage (en heures)								
			12-15°			20-22°			30°		
			1	5	24	1	5	24	1	5	24
Rkatsitéli	Rafles	7,4	96,4	162,8	17,82	47,52	161,9	12,28	145,	93	8,13
	Pellicule	108,4	106,95	115,9	102,47	89,05	153,25	66,0	148,7	8998	33,0
	Pulpe	—	105,6	196,7	88,72	—	96,6	68,08	68,08	139,96	192,7
Mtsvané	Rafles	8,6	14,3	124,6	14,20	25,74	123,1	—	43,64	114,5	—
	Pellicule	142,1	172,5	157,79	140,82	152,8	161,6	—	153,72	143,1	—
	Pulpe	73,15	173,6	213,1	—	—	154,4	—	82,87	111,54	—

Nos expériences ont démontré que l'addition au moût du marc fermenté séparément, a une influence positive sur la formation des qualités spécifiques du vin blanc de Kakhétie.

Tableau № 6

Variations de l'activité de la péroxydase après le broyage des parties des grappes de Rkatsitéli et Mtsvané aux conditions thermiques différentes

Espèce de raisin	Partie de grappe	Variations d'activité de la péroxydase en heures								
		12-15°			20-22°			30°		
		1	5	24	1	5	24	1	5	24
Rkatsitéli	Rafles	15,0	15,4	6,6	10,0	16,3	3,0	3,0	16,6	19,5
	Pellicule	2,0	4,0	6,0	2,0	4,0	0,0	2,0	2,0	2,0
	Pulpe	1,6	2,0	0,0	1,6	2,0	0,0	0,6	0,8	0,0
Mtsvané	Rafles	1,32	8,0	16,6	4,0	10,0	14,6	8,0	10,0	13,4
	Pellicule	1,0	2,0	1,6	2,0	2,0	1,6	2,0	2,0	3,0
	Pulpe	0,8	1,2	1,0	1,2	1,2	1,2	0,8	0,8	0,0

Sur la base de ces données, nous avons établi un schéma technologique rationnel de la production du vin blanc de type kakhéthien, qui a donné de bons résultats dans des conditions industrielles.

Le raisin techniquement mûr contenant 21 à 24% de sucre et 5 à 6% d'acidité est versé dans l'égrapompe (I). Les baies foulées sont envoyées dans la claie d'un pressoir hydraulique Triplex d'une capacité de 17 à 20 t.; le remplissage dure 3 à 4 heures. Pendant qu'un premier panier se remplit et s'égoutte, le second est pressé, tandis que le troisième se décharge dans le pressoir à fonctionnement continu.

Le jus de goutte et de première presse est versé dans les kvévriss où il fermente.



Le marc pressuré se place dans des caisses spéciales (IV) par couches de 10 cm et y fermente pendant 4 à 5 heures à la température de 18 et 22°. Une partie des rafles est broyée et fermente avec le marc. Le marc fermenté (IV) est réparti dans les kvéris proportionnellement à leur capacité. On ajoute, en outre, 2 à 3% de pied de cuve. Le coefficient de remplissage est de 0,8.

Durant la fermentation, on mélange la masse et l'on observe l'intensité de la fermentation. A la fin de la fermentation active, on additionne graduellement dans les kvéris le vin de même qualité, on les mèche légèrement et on les recouvre à l'aide d'un couvercle.

L'ouillage est pratiqué par étapes: I. tout de suite après la fin de la fermentation active, II. quand se termine le dégagement visible du gaz carbonique et que le vin est tout à fait tranquille. Les kvéris se remplissent sous le couvercle.

Pendant la conservation du vin avec les marcs, on procède à quelques ouillages et méchages. A la fin de février ou dans la première quinzaine de mars, on décuve, on extrait les marcs des kvéris et on les presse; le vin de presse est logé à part dans des tonneaux (7).

Une partie du vin de goutte subit un vieillissement dans des tonneaux placés dans des caves et est travaillée selon les méthodes habituelles.

VINS DE KARTLIE

La Kartlie avec une superficie de 28.100 km² couvre une grande partie de la Géorgie Occidentale. Elle se situe entre le 42°55' de latitude Nord et 43°95'—44°45' de longitude Sud. Ses frontières sont: au Nord la principale chaîne du Caucase, à l'Est la chaîne de Likhi. Elle est limitrophe de la Turquie au Sud-ouest, de l'Arménie et de l'Adzerbaïdjan au Sud, et à l'Ouest de la Kakhétie.

La pente des montagnes de la principale chaîne du Caucase se transforme en plaine, forme le relief de la Kartlie. La région économique se situe surtout dans les plaines de Moukhrani et de Gori, qui sont les zones importantes de viticulture. La plaine de Gori s'élève à une hauteur de 750 mètres et la plaine de Moukhrani à une hauteur de 560—600 mètres, au-dessus du niveau de la mer. Le fleuve Mtkvari est la principale artère fluviale de cette région, ses nombreux affluents descendant de la principale chaîne du Caucase et de la chaîne de Trialéti forment de nombreuses gorges caractéristiques du relief de cette partie de la Géorgie.

Le climat de la Kartlie étant sec et chaud en été, l'évaporation exige une irrigation artificielle pour presque tous les vignobles. Il faut noter le caractère rigoureux des hivers; certaines années la température descend jusqu'à = 25°, et parfois plus bas.

Les phénomènes naturels nuisibles à la culture de la vigne sont pour cette région, les gelées du printemps et de l'automne, puis les vents forts qui soufflent presque toute l'année. Dans les montagnes de Likhi le climat est plus doux, les pluies sont plus fortes, en raison de la proximité de la Géorgie Occidentale. La Meskhétie est une zone modérément froide, particulièrement dans les hautes montagnes.

Les sols des régions vinicoles de la Kartlie sont particulièrement propices à la culture de la vigne.

Dans la zone haute de la partie centrale de la principale chaîne du Caucase, en Haute Kartlie, en Ossétie du Sud, et en Meskhétie, se trouvent en majeure partie, des sols forestiers bruns (podzoliques). On y trouve également des sols d'humus carbonique. Dans la partie basse, au pied des montagnes, se trouvent des terres d'humus carbonique, et des sols gris bruns, qui donnent avec de bonnes conditions d'irrigation, du très bon cru de champagne. Dans les vallées arrosées par les nombreuses rivières de la Kartlie, on trouve des terres alluviales, carbonatées et sablonneuses propres à la culture de la vigne.

La vallée de Sourami est caractérisée par ses terres alluviales-carbonatées brunes qui se transforment dans les pentes montagneuses en sols bruns forestiers.

Sur les bords de la rivière Mtkvari, dans les régions de Digomi et Avrala, la plupart des sols sont gris bruns. Dans la vallée de Marnéouli, dans la basse-Kartlie (Kvémo-Kartlie) sur la rive droite du Mtkvari, se trouvent des sols marrons, des sols gris-bruns et couleur brique.

Dans la vallée de la rivière Machavéra les sols sont sablonneux, caillouteux, recouverts de galets caillouteux-alluviaux bruns sombres et carbonatés alluviaux.

D'après les chiffres de janvier 1961 la superficie de la Kartlie est de 16.981 hectares.

La plupart des vignobles se trouvent dans les régions administratives de Kvémo-Kartlie et Choua-Kartlie.

Les variétés de cépages cultivés en Kartlie sont les suivantes:

Cépages	Surface des vignobles en hectares	% par rapport à la surface totale
Rkatsiteli	4.364,0	27,3
Tchinouri	1.631,0	10,0
Gorouli Mtsvané	912,0	5,7
Aligoté	560,0	3,7
Sapéravi	364,0	1,2
Pineau	184,0	1,1

La Kartlie est une des principales régions de la Géorgie pour la qualité et la quantité de vin produit. Par sa production elle occupe la première place. C'est dans cette région que l'on trouve les principales entreprises vinicoles, avec les vignobles des sovkhoszes de: Moukhrani, Agaïani, Priokhi, Bolnissi, Koulari, Geourarkh, Digomi; les usines de cognac, les fabriques de vins de marque et l'importante fabrique des vins de champagne de Thbilissi.

D'après sa production la Kartlie peut être classée parmi les zones des vins classiques de type européen, et des vins de champagne. A côté des vins de ces deux catégories, on prépare des vins mousseux depuis longtemps renommés (Aténouri) et du cognac de haute qualité.

La Kartlie est une très ancienne région viti-vinicole de la Géorgie. Ce fait est confirmé par de nombreuses fouilles archéologiques. (Trialéti, Armasi, Baguinehi, Samthavro, Icortha, Nouli etc...), ainsi que par des indications d'ordre littéraire (Xénophon, Strabon, Brosset, Chardin, Gamba, Vakhoucht, Dubois de Montpéreux, et d'autres...)

D'après Strabon (2-ème siècle avant notre ère) l'ancien Gorzène (Gori) était remarquable par l'abondance du raisin.

Dans sa description détaillée de la viticulture et des vignobles du pays, le célèbre géographe géorgien, Vakhoucht Bagration note en particulier que les vins d'Aténi et la production de Gori et Svéri (Ossétie du Sud) sont remarquables par leur finesse et leur fraîcheur.

Le viticulteur bien connu L. E. Djordjadzé indique que les vins de Kaspi et Aténi étaient particulièrement appréciés à la cour des Rois de Géorgie. Le célèbre savant V. M. Pétriachvili estimait que la Kartlie était le pays des vins de haute qualité.

Dans un des premiers ouvrages de viticulture écrit par Tsinamdzgvarichvili, on trouve la description d'une vigne énorme qui donnait de grandes

récoltes, jusqu'à 700 décalitres de vin. Dans cet ouvrage l'auteur loue les vins des villages Khidistavi, Aténi, Métékhi, Moukhrani, Odzissi, et d'autres.

I. K. Bagration-Moukhranéli doit être considéré comme le pionnier de l'industrie vinicole de la Kartlie. Dans sa propriété de Moukhrani il fonda une entreprise vinicole exemplaire.

D. J. Saradjchvili, P. G. Kandourf, G. M. Tchivadzé, et d'autres encore, ont également apporté une grande contribution au progrès de la vinification.

Plus tard, ce furent Ballas, Kvariani, Matchabéli, Modébadzé, Tcholakchvili, qui ont contribué par leurs travaux à une meilleure connaissance des vins de Kartlie. Quant à Sirbiladzé, Guélachvili, Béridzé ils ont écrit des monographies spéciales consacrées aux micro-zones de l'Ossétie du Sud.

A l'heure actuelle on produit en Kartlie principalement des vins locaux, de type européen, du champagne (dont cette région est la principale productrice), des vins doux, des eaux-de-vie de cognac et du jus de raisin.

Il faut noter que la viticulture n'y est pas assez appréciée, en particulier dans certaines régions de Choua-Kartlie. Parmi les nouveaux assortiments de marques de vins géorgiens on ne trouve qu'une marque, le Moukhranouli № 9 qui est préparé de l'Aligoté, tandis que les vins les plus répandus et les plus renommés sont obtenus des cépages de Tchinouiri, Gorouli, Mtsvané, mais ne figurent pas parmi les assortiments de marques, pas plus que le vin naturel mousseux Khidistaouri.

On peut affirmer que la Kartlie est actuellement un pays de haute valeur pour la production des vins de table légers, blancs et rouges de type européen, mais ce n'est pas là un fait nouveau, comme le montrent les résultats de longues recherches que nous allons citer plus loin.

Les caractéristiques de la production permettent de partager la Kartlie en trois micro-zones: la haute zone (Meskhétie), la zone moyenne (Choua-Kartlie) et la basse zone (Kvémo-Kartlie). Le peu d'importance de la superficie occupée par les vignobles ne s'explique pas par le manque de conditions favorables à la viticulture, mais bien plutôt par les persécutions et les désastres que la Meskhétie a connus en raison de sa situation à proximité de la frontière. D'après les observations pertinentes de l'Académicien A. Djavakchivili, la cause principale de la déchéance de la viticulture, autrefois florissante, s'explique par la migration de la plupart des géorgiens de cette région, en Turquie¹.

Aux temps anciens la Meskhétie occupait une place de choix, parmi les régions de la Géorgie pratiquant la viticulture. On a découvert bon nombre d'anciens monuments et d'objets, cruches en terre glaise, pierres à presser, etc. qui attestent que la viticulture et la vinification étaient largement développées en Meskhétie. Le remarquable monument historique du XII^e-ème siècle qu'est Vardzia, a conservé un riche matériel sur la viticulture et la vinification de cette région pratiquées dans le passé. Ce furent des guirlandes de ceps avec des grappes de raisins de différentes formes diversement colorées, des cruches énormes enfouies en terre destinées à conserver le vin, de longues pierres de 2 mètres 50 utilisées comme pressoirs. L'extension qu'avait atteint

¹ Les monuments superbes qui attestent la grandeur de la Meskhétie aux temps anciens abondent encore dans les rochers de la ville de Vardzia. Les recherches archéologiques ont ici mis à jour un nombre considérable d'objets qui témoignent du développement de la viticulture dans les temps anciens (un grand nombre de vases, destinés au vin, inscriptions murales etc.).

la viticulture en Meskhétie, surtout sur des terrasses est également confirmée par la présence des cepes de différentes espèces de vignes, plus que centennaires qui ne font plus l'objet d'aucun soin et des espèces maglari (vignes grim pant aux arbres) qui se multiplient bien et mûrissent normalement. D'après les recherches de D. I. Tabidzé, les cépages présentent en grande partie des espèces de Kartlie: Boudéhourî, Tchînourî, Danakharâouli, Kartlis blanc etc... D'après les investigations historiques il existait encore d'autres espèces: Tavtsétskla, Tita, Tskhénis Dzoudzou, Melkouga, Kharistvala, etc...

Le niveau de la production agricole et de la préparation des vins semble avoir atteint en Meskhétie un niveau élevé. Les cultivateurs de la région connaissent bien les mesures nécessaires contre les érosions, comme la construction des terrasses sur les versants. On voit que ce procédé fut largement appliqué du fait que ces terrasses se sont conservées jusqu'à nos jours. Beaucoup d'entre elles laissent encore voir des murs de fondement. Dans le village Tsira dans la région d'Akhaltikh, on a trouvé des „marani“ de très ancienne origine à une profondeur de trois mètres ainsi que des objets et des instruments relatifs à la fabrication du vin, des pressoirs de pierre, des installations pour la fermentation, des celliers etc.

Toute une masse de documents historiques prouve également l'état du développement de la viticulture chez les anciens habitants de la Meskhétie. Depuis le XIV-ème siècle, les destructions dues aux différents envahisseurs (Arabes, Mongols, Turcs, Persans) avaient complètement ruiné les villes, les villages et les cultures et particulièrement les vignobles.

Dans les livres des contributions établis au XVI-ème siècle, Grand Registre consacré au Vilayet de „Gourdjistan“ on note que la Meskhétie payait entre autre à la Turquie un important impôt en nature sous forme de jus de raisin très épais dénommé „Chira“. Les villages de Tolochi et Fia étaient taxés chacun de 1.500 manes de chira (le mane=2,5 litres), d'autres villages comme Ouravéli étaient taxés jusqu'à 500 manes. L'imposition globale en chira atteignait 133.800 manes. Si l'on tient compte que pour préparer la chira il faut trois fois plus de poids du jus de raisin cru, il est aisé de se représenter quelle place importante la viticulture occupait dans l'économie de la Meskhétie.

Au XIX-ème siècle, une partie du territoire conquis par les Turcs (Akhaltikhé et les arrondissements d'Akhalkalaki, Oltin et Ardagan) a été reconquis, mais la viticulture et les vignobles n'existaient plus comme branche de l'économie de ces régions du fait des 250 années de domination turque et de l'immigration de la population géorgienne en Turquie. D'après Ballas, en 1895 il n'y avait plus que 10 vignobles de 3 déciatines (1 déciatine=1,09 hec) dans la région d'Akhaltikhé et seulement 3 déciatines dans l'arrondissement d'Akhalkalaki. La restauration de la viticulture n'a, en fait, commencé dans cette région qu'au cours de ces vingt dernières années, pendant lesquelles l'Institut de Viticulture de Géorgie a entrepris des cultures expérimentales dans 3 arrondissements de la Meskhétie (1939). Bien que le pays soit très montagneux, l'Institut possède assez de bonnes terres pour élargir la viticulture. Le caractère rationnel de cette entreprise se trouve justifié par l'analyse des vins de la Meskhétie dont les commissions centrales de dégustation ont noté les qualités.

Les caractéristiques des échantillons de ces vins montrent que la production vinicole de Meskhétie présente une aigreur harmonieuse, une couleur jaunâtre agréable et qu'elle est peu alcoolisée.

La haute zone, au-dessus de 1000 mètres fournit un matériel de qualité pour le cognac, tandis que la basse zone, de 800 à 900 mètres, fournit un bon



matériel pour la champagne et les vins de type européen. Les vins d'échantillons des cépages Aligoté, Gorouli, Mtsvané, Khikhvi, Chavkapito, Tchinouri, et Rkatsitéli, méritent d'être notés.

Micro-zone de Choua-Kartlie.

La principale zone de viticulture est la zone moyenne ou Choua-Kartlie qui comprend 15 arrondissements. Cette micro-zone se divise en deux demi-zones, la zone occidentale la plus haute, et la zone orientale. La première fournit une production beaucoup plus fine, très fraîche et légère, et constitue un matériel de première classe pour le vin de champagne. Ce matériel est produit principalement dans les villages de Tachiskari, Kvichkhéti, Ali, Khvé-douréti, Dzlévis — Djvari, Morbédaani, Sourami, Erédvi, Tskhiti etc.. On trouve ici des vins rouges légers de teinte marquée des espèces Dsvélchavi et Chavkapito.

Dans la sous-zone orientale qui fournit la production la plus appréciée de la Kartlie, on obtient des vins variés de type connu naturellement mousseux, et des vins extractifs dans leur forme locale. Les cépages de cette zone sont principalement le Tchinouri, le Rkatsitéli, le Gorouli — Mtsvané, Aligoté et Sapéravi.

La viticulture en Choua-Kartlie est développée dans nombre de vallées, ayant chacune leur production originale. On peut citer parmi elles quelques micro-zones qui se distinguent par le type de leurs vins.

Enfin la basse-zone de la Kartlie, entre 600 et 640 mètres d'altitude donne, parmi les vins blancs de haute qualité, un vin rosé extrêmement intéressant de l'espèce Tavkvéri, qui peut être compté comme un vin de marque parmi la grande quantité des vins blancs composant l'assortiment des vins géorgiens. Les principaux villages producteurs sont: Khidistavi, Djébiri, et Okhéra. En vieillissant, les vins de Tavkvéri se distinguent par la splendeur de leur bouquet. Les vins d'Aténi sont classés dans le type des vins mousseux et des rosés semblables à ceux de Tavkvéri.

LES VINS D'IMÉRÉTIE

L'Imérétie se trouve située dans la partie Ouest de la Géorgie, entre la grande chaîne montagneuse du Caucase au Nord, la chaîne de Meskhétie au Sud, qui sépare l'Imérétie de la Kartlie, située plus à l'Est, et la vallée de la Colchide à l'Ouest. Les coordonnées sont à peu près, 41°45'—42°55' de latitude Nord et 42°20'—43°31' de longitude Est.

Le territoire de l'Imérétie a une superficie de 6,9 km². L'Imérétie est entièrement morcelée par des collines qui descendent des chaînes montagneuses d'où coulent également un grand nombre de rivières et de ruisseaux.

Les principales rivières de cette région sont le Rioni, le Tskhénis-Tskhali, le Kvirila et la Dziroula. Le relief de l'Imérétie se caractérise par la nette prédominance des régions montagneuses qui surplombent les plaines; elles occupent 70% de la superficie de cette contrée. Les plaines se situent en majeure partie, dans la partie Ouest de l'Imérétie occupant les bassins des rivières Rioni, Tskhénis-Tskhali, et Kvirila. Les affluents de ces rivières forment pour la plupart des gorges qui ne sont pas propices à la culture de la vigne. Le climat du pays est particulièrement humide et chaud durant l'été dans la basse zone, et sensiblement doux dans la haute zone. Pendant la période d'été la sécheresse prédomine. Les régions contiguës à la partie basse de la Colchide se distinguent particulièrement par la sécheresse. Dans cette partie de l'Imérétie il n'y a pas de fortes gelées. La température de l'air tombe très rarement en dessous de -15°.

La plupart des vignobles de l'Imérétie sont naturellement humides et c'est seulement dans les parties sèches qu'on a recouru à l'arrosage artificiel.

Bien que le climat de l'Imérétie soit, dans son ensemble, très varié, la maturation de la vigne est partout possible excepté dans les zones situées aux environs des montagnes du Nord. Pendant la période de végétation, la quantité des précipitations atmosphériques est capable d'assurer la maturation des raisins même pour les vignes d'espèce tardive.

En Imérétie les vents de l'Est sont prédominants à cause de la proximité de la Mer Noire et aussi parce que cette contrée est protégée par les hautes montagnes de l'Est et du Sud.

Le climat de l'Imérétie est caractérisé par un maximum de chaleur dans la zone moyenne (Choua-Imérétie) et par un minimum dans la zone haute (Zémo-Imérétie)

La composition du sol est très variée en Imérétie, différents types de terrains y sont représentés.

Les sols d'humus carbonique qui sont les plus importants se situent dans la haute et moyenne Imérétie, ce sont des sols à vignobles. On y trouve éga-

lement des sols bruns forestiers, podzoliques. Dans le bassin des rivières Dziroula, Tchkhériméla, Rioni etc. se situent des sols alluviaux, caillouteux, et argileux, des mergels et des sols calcaires, en particulier dans la basse Iméretie.

Dans les régions isolées on trouve des terres jaunes (vallons d'okriba) et des terres rouges (région de Tsouloukidzé).

Dans les vallées basses de la rivière Kvirila une large superficie est occupée par les terres podzoliques et le long des rivières Tskhénis-Tskhali et Rioni (dans la région du sovkhoez Vartsikhé) le sol est faiblement podzolique.

Le produit de la vigne cultivée sur ces terrains peut servir à la fabrication d'un bon vin de champagne. Il en est de même pour les terrains d'humus carbonique. L'Iméretie est formée par des sols élastiques du type de sols squelettiques et aussi de terrains composés de pierres sablonneuses mélangées à des argiles alluviaux et des sols d'origine volcanique. Les principales espèces sont:

Sortes	Surface des vignobles en hectares	% de toute la surface du terrain
Tsitska	5.934	31,3
Tsolikaouri	6.695	35,3
Krakhouna	76	0,4
Otskhanouri Sapéré	95	0,5
Rko	948	5,0
Dondglabi	986	5,2
Dselchavi	680	3,6

Ces chiffres montrent qu'en Iméretie on cultive principalement les cépages Tsolikaouri et Tsitska. La composition des sols et les conditions climatiques de l'Iméretie favorisent la culture de la vigne, mis à part le surplus d'humidité qui se manifeste dans certaines régions, particulièrement au cours de la période de maturation de la vigne et qui contribue au développement des maladies à cryptogames. Ce fait explique l'extension des espèces résistantes à cette maladie, principalement „l'Isabella“ qui a peu de valeur et occupe 5% de toute la surface d'exploitation.

Bien que les vignobles de l'Iméretie soient plus étendus que ceux de Kakhétie et de Karthlie, le nombre des entreprises d'Etat y est moindre et représenté seulement par 4 sovkhoez: Vartsikhé, Vatchévi, Argvéta et Terdjola.

Jouissant de grandes ressources en matières premières, l'Iméretie est l'une des régions de vignobles de première qualité qui donne le plus de produits variés. L'on y prépare un vin local du type des vins de table „Sviri“ qui porte également le nom de vin d'Iméretie.

On y trouve également du champagne de haute qualité, des vins de table type européen, portant le nom de vin géorgien №7 Tsolikaouri, du vin ordinaire ou vin géorgien №10 et №6, du vin de liqueur № 17, Salkhino, du vin de dessert, du type vin de porto № 18, du vin de haute qualité sucré de l'espèce Aladastouri.

La capacité des caves des grandes entreprises pour conserver les vins de marque d'Iméretie sont les suivantes: à Zestafoni, 155.000 décalitres à Vartsikhé 30.000 décalitres.

L'Iméretie est depuis longtemps renommée pour ses vins, les auteurs anciens narrent qu'à Koutaïssi on trouvait des fontaines de vin dans les jardins du palais du Gouverneur. Les voyageurs étrangers comme Dubois, Barbaro, et Contarini, qui ont visité l'Iméretie à différentes époques ont été frappés de l'abondance des vignobles et des ceps de vignes arbustives. Il est à noter

que le système original, de vignes arbustives ou maglari est encore de nos jours conservé dans certains coins de l'Imérétie.

Plus tard le géographe V. Bagration, le voyageur Gamba, et Galitsine, le viticulteur bien connu, ont noté les hautes qualités des vins pétillants des villages Dimi et Okriba. Galitsine appréciait les vins mousseux d'Imérétie qui avaient été envoyés à l'exposition de Paris et les jugeait meilleurs que les vins de Crimée. Dans le dernier quart du XIX-ème siècle, l'Imérétie fut la première région en Géorgie à publier des informations scientifiques sur la viticulture. Un grand mérite revient aux pionniers de la culture rationnelle de la vigne au Caucase, les collaborateurs de l'organisation créée en 1897 „La Pépinière de Sakari“: Staroselski, Prostocerdov, Modébadzé, et d'autres... Au cours des dernières années Kintourachvili, Démétradzé, Gogol-Ivanovski, Egorov, Belousoff, Guélachvili, Bérizdé, et d'autres ont étudié les régions viticoles et leur assortiment de cépages.

Par rapport à la production, l'Imérétie peut être partagée en trois zones, la haute zone, ou Zémo-Imérétie, la moyenne ou Choua-Imérétie, et la basse ou Kvémo-Imérétie.

Dans la haute zone on trouve des éléments naturels et des vins fins, frais, convenant au champagne et des vins légers de type européen.

Dans cette zone se trouve deux cantons, Dziroula—Ordjonikidzé, et Tchiatoura—Satchkéré.

L'Imérétie moyenne est la principale zone de vignobles pour le volume et la quantité de production; Cette zone occupe les deux rives de la rivière Kvirila et se trouve à une altitude de 167 à 470 mètres. Comme le note très justement le pr. Modébadzé, l'Imérétie moyenne peut être divisée en 8 micro-zones dont sur la rive gauche, Obtcha, Dimi, Sviri, Kvaliti, etc. qui donnent des vins de type Imérétie de haute qualité.

L'Imérétie moyenne représente une des zones principales de vignobles de haute qualité, pour le vin de table et de champagne.

A notre époque certains de ces vins ne sont pas assez appréciés et il conviendrait d'améliorer la technologie de ces vins, principalement en utilisant de façon plus large, les espèces Kakrouna, à titre d'élément principal pour le coupage. Pour élever la stabilité du vin il convient d'utiliser une technologie différentielle par rapport à la procédure thermique.

Il ressort de tous ces faits que l'Imérétie peut à bon droit être considérée comme un pays de bon vin, bien que certaines micro-zones ne fournissent qu'une production ordinaire.

Les vins d'Imérétie se distinguent par leur basse extractivité, leur fraîcheur, et leur harmonie. On peut en conclusion, présenter quelques remarques 1° — en comparaison avec les principales espèces standard d'utilisation industrielle les espèces suivantes: Dziroula, Kharagoouli, Tchiatoura et Satchkéré sont des micro-zones pour les vins blancs de table, Basalétouri, et Kvinchkouri pour les vins rouges, ainsi que Otskhaouri et Matchonouri-Sapéré. Enfin pour le champagne, Kapistoni, Basalétouri, Kvitchkaouri, Aligoté et Chardone.

Après ces cantons précédents qui appartiennent à la haute Imérétie il faut citer ceux de l'Imérétie moyenne; pour les vins de table Otskhaouri Sapéré, Sapéravi, Argvétouli—Sapéré et Obtchouri Dsvelchavi; pour les vins de champagne: Obtchouri—Dzélavachi, Aligoté, Chardone, et le groupe Pineau.

Enfin dans la basse Imérétie Koundza et Mitchknara. Le rôle important et la valeur des vins d'Imérétie peuvent être mis au compte des vins produits dans les hautes régions où l'on cultive des vignobles qui sont propices à la production des vins de champagne.

LES VINS D'ADJARIE

L'Adjarie est une République Socialiste Soviétique Autonome. Les coordonnées géographiques sont 41°55' — 51°35' de latitude Nord et 41°38' — 42°26' de longitude Est (méridien de Greenwich). Le territoire de l'Adjarie couvre une superficie de 2.900 km², elle confine au Nord avec la Gourie, à l'Est avec la Meskhétie, au Sud avec la Turquie, à l'Ouest elle est baignée par la Mer Noire.

Par son relief l'Adjarie se partage en deux parties, au Nord-Ouest le piémont montagneux et à l'Ouest la rive côtière basse, divisée par de nombreuses collines d'une altitude de 50 à 200 mètres.

Le plus haut sommet des montagnes de l'Adjarie atteint 1.973 mètres de hauteur. Les principales artères fluviales sont les rivières Tchorokhi, Adjaris-Tskhali, Kintrichi, Tchakvi qui se jettent dans la Mer Noire; Le climat de l'Adjarie se rapproche du climat des zones subtropicales humides, la température la plus élevée de la saison se situe dans la région de Kobouléti, et la plus basse dans la région de Khoulo.

Le caractère principal du climat de l'Adjarie est une grande humidité, due à d'abondantes précipitations atmosphériques qui représentent une situation exceptionnelle dans les conditions de l'Union Soviétique. Le maximum de grandes pluies se situe dans les régions de Batoumi et Kobouléti, le climat des régions de Kédi et Khoulo est comparativement plus sec. Les sols de la partie Sud des piémonts de l'Adjara sont en plus grande partie des terrains rouges. Dans la zone des plaines de la région de Kobouléti, les sols rougeâtres se transforment en sols podzoliques. Sur les pentes du piémont de la région des défilés de la rivière Adjaris-Tskhali prédominent des sols bruns qui sont les meilleurs pour la vigne.

Dans les vallées côtières des rivières du Tchorokhi et du Kintrichi, le sol est alluvial (sablonneux et caillouteux). Dans la vallée du Tchorokhi à partir de Batoumi les pentes apparaissent couvertes de roches cristallophylliennes et sédimentaires.

Dans la Haute Adjarie on rencontre principalement des sols calcaires, légers, marneux, et argileux et dans la vallée de Kintrichi, les sols sont en basaltes, légers, calcaires, marneux et argileux.

Dans l'antiquité la viticulture et la vinification ont joué un grand rôle dans l'économie de cette contrée, ce qui est confirmé par les données des auteurs antiques qui comptaient probablement l'Adjarie comme faisant partie de la Colchide.

T. Sakhokia dans sa description de Gomi écrit: „Le vin de Tchkavéri est excellent, son goût est fin et sans défaut, il ressemble beaucoup aux vins d'Abkhasie „Amlakhi“. Ces vins de Tchkavéri de haut goût sont très renom-

més à Tsikhisdziri; ils peuvent être comparés avec les vins de Gourie de "Che mokmédi". Cet auteur fait aussi remarquer que presque dans tous les villages on trouve d'énormes cruches à vin et que quelques-unes contiennent même des vins centenaires. Cela confirme bien que la vinification est très ancienne en Adjarie, et qu'elle y fut honorée, comme une source de la prospérité du peuple.

Dans le passé, le peuple utilisait, au lieu de vin le suc de raisin Khardali. On mélangeait de la moutarde avec du jus de raisin et avec ce mélange on enduisait les cruches dans lesquelles on versait le jus de raisin qu'on bouchait hermétiquement.

La viticulture et la vinification sont très répandues dans la Basse-Adjarie particulièrement dans les régions contiguës à la Turquie. La production que l'on obtenait dans la Basse-Adjarie, dans les villages de Kobouléti, Moukha-Estaté, Koutsoubani, Saméba, Kviricé, Atchistavi etc. et aussi dans la Haute-Adjarie dans les villages de Keda, Zendila, Medzibna, Vani, Zvaré, Kvana, Chouakhévi, Skhalta, Tchao et d'autres, était renommée. Ce qui est confirmé par les recherches archéologiques et aussi par les ustensiles à vin trouvés dans les fouilles et qui s'emploient encore maintenant pour la fabrication du vin et du marc.

La proximité de la Turquie musulmane, qui tint l'Adjarie sous sa domination pendant plusieurs siècles, exerça une influence néfaste sur la vinification locale. L'islam et la politique musulmane arrêterent le développement de cette branche de l'économie nationale. La prohibition de la consommation de vin obligea les Adjariens à utiliser les produits de la ville de manière différente (Cherbet, Bekmesse).

Mais cependant, encore dans la deuxième moitié du siècle précédent, on cultivait une assez grande quantité de vignes dans les régions de Batoumi et d'Artvin qui faisaient partie du territoire de l'Adjarie. Le vin était envoyé dans les autres régions de la Transcaucasie.

L'extension des maladies à cryptogame et le phylloxéra ruinèrent les vignobles, excepté dans les régions plus sèches de Kédi et de Khoulo où un certain nombre de plants ont été conservés.

Actuellement la surface des vignobles de l'Adjarie est de 640 hectares.

Autrefois, avec les espèces de Tchkhavéri et de Khopatouri, on obtenait un vin de grande qualité qui était très connu. Maintenant il ne subsiste plus que quelques vignes centenaires. Les vignes fournissant les vins de table mûrissent plus tard Clardjouli, Djavakhourî, Broia, Tskhénis-Dzoudzou, Batoumouri et d'autres se cueillent en janvier et février, à cause des précipitations abondantes leur mûrissement étant retardé. A l'heure actuelle il y a 48 sortes de cépages, les plus répandus sont Tsoликаouri et Sacuri qui sont plus résistants aux maladies à cryptogames. Pour les vins de haute qualité les vignes les plus appréciées sont celle de la zone du piémont, où l'on cultive les espèces de Sapouri, de Tchkhavéri et de Tsoликаouri qui donnent le meilleur vin employé comme assortiment standardisé. Les cépages de l'espèce Aligoté donnent une très bonne vendange pour des vins de haute qualité et un matériel de choix pour les vins de champagne. Malgré ce qu'affirment certains, l'Adjarie doit être placée parmi les zones de vins ordinaires.

Ce pays n'offre pas de grandes perspectives pour l'extension des vignobles excepté dans les régions de Khoulo et de Kédi.

LES VINS D'ABKHASIE

La République Socialiste Soviétique Autonome d'Abkhasie est située au Nord-Ouest de la Géorgie, au bord de la mer Noire. Ses coordonnées géographiques sont $48^{\circ} 27'$ et $43^{\circ} 30'$ de latitude et $57^{\circ} 40'$ et $59^{\circ} 48'$ de longitude au méridien de Greenwich. La superficie de la République Autonome est de 8.700 km².

L'Abkhasie est limitée, au Nord par la région de Krasnodar, à l'Est par la région de Kloukhor, au Sud-Est elle est contiguë à la Svanétie et la Mingrétie, et enfin à l'Ouest elle est baignée par la mer Noire.

Le relief de l'Abkhasie se partage en trois zones: la zone alpestre située au Nord-Est, la zone centrale, la plaine côtière au bord de la mer Noire. La population est concentrée dans les deux dernières zones.

De nombreuses rivières de montagnes traversent le pays; la Bzib, la Psoou, le Kodori, l'Ingouri, qui se jettent dans la mer Noire sont les plus importantes.

Le climat de l'Abkhasie est subtropical et humide, la température modérée. La zone des vignobles qui est très ensoleillée favorise la culture de la vigne. La proximité de la mer et de nombreuses rivières apportent au climat une grande humidité. Le sol de l'Abkhasie est très varié; au pied des montagnes se concentre la région des vignobles. Le sol est composé principalement d'humus carbonique, de sols jaunes et rouges, de sols alluviaux.

Dans l'Abkhasie du Sud, les bas-terrains sont représentés par des sols podzoliques, semi-forestiers utilisés surtout pour les plantations de thé. Dans la région de Gali, les sols podzoliques, d'origine semi-forestière se transforment en sols spécifiquement forestiers, les podzols.

Dans la bande prémontale des régions du Nord (Soukhoumi et Goudaouta), prévalent des sols jaunes et bruns en bandes complexes fortement marqués par l'érosion et se présentant en pentes fortes selon un aspect caractéristique pour le relief local. Dans la bande prémontale supérieure, dominent les sols composés d'humus carbonique à base de produits d'effritement, de marnes et de calcaires, exposés à l'influence des vents. Ces sols sont excessivement favorables à la culture de la vigne. Dans la région de Goudaouta, des sols anciens alluviaux, de couleur rouge occupent une place importante. Ces sols se caractérisent par une bonne texture.

Dans ce pays la culture de la vigne ne joue pas le rôle principal car les cultures subtropicales sont beaucoup plus développées. La surface occupée par les vignobles est de 1.386 hectares. Les principales régions sont: Gali, Goudaouta et Soukhoumi.

Des vignes de haute valeur industrielle comme Tsolikaouri, Sapéravi, Rkatsitéli, occupent une place prédominante; quant à l'espèce „Isabella“;

elle occupe plus de la moitié de la surface des vignobles. Les espèces locales de haute valeur industrielle—Avasirkava, Katchitchi, Kardani, Amlakhou, Makhvatéli, ont presque entièrement disparues à la suite d'une grave maladie à cryptogames. Les vins industriels de Gouri-Tchkhavéri, méritent de retenir l'attention.

La viticulture et la vinification en Abkhasie sont connues depuis des temps reculés. L'histoire antique nous a laissé beaucoup de renseignements sur le développement des vignes dans ce pays, bien des siècles avant notre ère.

Les villes côtières de Pitnus (Pitsounda) Dioscurias, (Soukhoumi) Zoufou (Likhni) et d'autres représentaient dans l'antiquité des centres commerciaux florissants où, d'après Strabon, on parlait plus de soixante-dix langues.

Strabon rapporte également qu'au VII-ème siècle avant notre ère, lorsque l'Abkhasie était sous l'influence de la Grèce, la culture de la vigne y était répandue. Du IIème au XV ème siècle quand la Géorgie était un Etat indépendant, la viticulture et la vinification de l'Abkhasie étaient très développées. Un grand courant commercial s'était établi avec l'Europe de l'Ouest, par l'intermédiaire de Gênes et Venise.

La plupart des vignobles étaient constitués de vignes hautes. La vendange se faisait en novembre et même en décembre. Mais au XVI-ème siècle, l'invasion de l'Abkhasie par les musulmans fit dépérir la culture de la vigne qui disparut presque partout à l'exception de deux ou trois centres.

Jusqu'à ces dernières années, le procédé local de fabrication présentait encore un caractère primitif. On cueillait le raisin à mesure qu'il mûrissait, on le foulait dans des pressoirs en bois, où on le laissait cuver pendant deux jours. Puis on répétait cette opération et trois ou quatre jours après, on séparait le moût en fermentation des marcs et on vidait le jus dans des cruches à fermentation ou des tonneaux.

Le vieillissement des vins se pratiquait seulement dans quelques chais, le vin était bu encore jeune. Avant la maladie à cryptogames (Oidim) et le phylloxéra, l'Abkhasie était un grand vignoble, mais pourtant, la vinification se développait très lentement à cause de la prédominance de la population mahométane. D'après Ballas, c'est seulement dans les années 30 du siècle dernier que quelques propriétaires géorgiens et quelques officiers russes commencèrent à procéder aux premiers essais d'une vinification véritable.

Vers la moitié du siècle dernier, on pouvait compter onze usines de type primitif qui recevaient les matières brutes des villages de Soouk-Sou, Bombori, Tchabolouki, et des environs de Soukhoumi. La production des vins n'était pas très élevée, elle ne dépassait pas 50.000 seaux dont une partie était envoyée à Kertch, Novorossisk, et dans d'autres villes de la Russie.

Vers les années 60, avant la maladie à cryptogames, les meilleurs vins étaient ceux des villages Akvaskemtsa et Alitakhva dans la région de Goudaouta et ceux de Meshkla et de Bagbaroni près de Kodori. Dans le village de Akvaskemtsa on connaissait deux sortes de vins, l'un d'une belle couleur d'or et l'autre de couleur rosée du type mousseux, ils rappelaient les vins de champagne. Dans ce même village et aussi à Likhnakh et Dzandrénaché, les vins d'Amlakhou étaient renommés. Leur goût rappelait le vin de Xérès; parmi les vins rouges de Goudaouta, parmi les meilleurs on comptait les vins épais et rouges foncés du village de Tasrakva. Dans le rayon de Godori les vins ambrés de Djegardini et les vins rosés foncés d'Otari se recommandaient par leur excellent arôme et jouissaient d'une réputation de vins de premier ordre.

En un mot, écrit Ballas, les vins de la partie montagneuse de Goudaour

ta et de Godori se distinguent des vins de la basse partie d'Abkhasie. Avant la maladie à cryptogames, avant le remplacement des espèces locales de cépages, ces vins étaient renommés pour leur force et leur belle qualité.

Près de Soukhoumi, dans le Naokvache, à côte de l'église, les fouilles pratiquées dans les ruines ont permis de mettre à jour une installation de vinification et de retrouver des amphores dont Béroulava parle dans son oeuvre.

Comme le note A. Tankonov, le vin rouge était fabriqué dans la région de Goudaouta et dans la vallée de Godori. De nombreux auteurs ont parlé de la vinification en Abkhasie dans l'antiquité.

A l'heure actuelle, on produit en Abkhasie des vins de table de type européen des cépages de Katchitchi et Tsolikaouri, des vins de table ordinaires rouges de l'espèce „Isabelle“ et des vins de dessert du type des vins de Porto (Portvein) obtenus à partir de Tsolikaouri et d'Isabelle. Ce type est connu sous la marque „Le bouquet d'Abkhasie“. On prépare, en outre, dans cette région des vins semi-doux „Le Psoou et Likhni“.

Les espèces Krakhouna ont un avenir prometteur: les vins que l'on obtient à partir de ces espèces ont les caractéristiques des vins de Xérès, ce qui permet d'obtenir en Abkhasie des vins de dessert.

Certains vins de table du type Tsolikaouri, Avacirkhva, Tchvitilouri, Katchitchi, et Odjaléchi, se recommandent par leurs mérites particuliers. Il faut noter que le vin dit „naturel“ local de Tchkavéri est aussi bon que les meilleurs vins originaux de ce type de Gourie.

LES VINS DE RATCHA-LETCHKHOMIE

La Ratcha-Letchkhomie se trouve au nord de l'Imérétie, sur les deux bords des rives du Rioni et du Tskhénis-tskali, qui descendent des montagnes du Grand Caucase. Les coordonnées géographiques sont à peu près latitude 42°10—41°30 et 41°52' Ouest (Greenwich). A l'Est, Ratcha-Letchkhomie est contiguë avec l'Ossétie-sud, à l'Ouest elle est contiguë à l'Abkhasie et la Mingrèlie, au Sud à l'Imérétie et au Nord à la région des hautes montagnes du Grand Caucase et de la Svanétie.

Toute la région qui occupe 3200 km² est partagée en parties par des chaînes de hautes montagnes. Ratcha-Letchkhomie est un vallon encaissé de tous les côtés de hautes montagnes, excepté au sud.

Le climat de Ratcha-Letchkhomie rappelle celui de l'Imérétie.

Les ressources thermiques pour la période de végétation (de 2660° jusqu'à 3909°) sont suffisantes pour la période de la maturation du raisin.

Par rapport à l'humidité, on remarque une forte différence entre la partie Ouest, excessivement riche en pluie et la partie centrale où les précipitations sont presque de moitié moindre. Le peu de pluie, particulièrement pendant l'époque de la végétation est favorable au raisin de haute valeur qui contient jusqu'à 30% de sucre.

Le régime des vents à Ratcha-Letchkhomie est caractérisé par la prédominance des vents du sud, qui adoucissent le climat.

Les sols de la zone des vignobles sont excessivement différents, la plupart de ces sols représentent du humus carbonique. Ces différents sols occupent une grande surface surtout dans la moitié qui est au nord de Ratcha dans la région d'Ambrolaouri et dans le vallon de Letchkhomie. Ces sols se caractérisent par une petite quantité d'acide carbonique (8—12%) et d'humus (3—4%). Ils sont peu épais et ont une structure en squelette.

Les sols de humus carbonique à base de calcaire, sont sur la rive gauche du Rion.

La vigne est cultivée principalement dans des sols de humus carbonique résultat de l'influence des vents sur des mergels et des pierres calcaires. Ici dans la plupart des régions on reçoit des vins de grande valeur demi-doux et des vins de table de haute qualité.

Les auteurs qui décrivent le pays Ratcha-Letchkhomie sont d'une opinion unanime sur la beauté pittoresque et majestueuse de la nature qui n'a pas son égal dans toute la Géorgie. Malgré que Ratcha-Letchkhomie soit une des meilleures régions viticoles il y a peu de renseignements sur l'évolution de la viticulture. D'après les sources littéraires, on peut dire que cette culture date des temps anciens et qu'elle jouait un grand rôle dans l'écono-



mie des indigènes. Ceci est confirmé par les nombreuses sortes de vignes aborigènes et par les nombreux types de vins préparés de différentes manières.

Il est intéressant de savoir que dans la forteresse de Mindatsikhé, le gouverneur de Ratcha—Eristavi, dans un temps très ancien, avait enfoui dans un rocher une énorme amphore contenant du vin qui était très renommé. Dans cet énorme kvévri il y avait 800 décalitres de vin. Probablement ce vin servait pour les festins homériques de cette époque.

Dans les fouilles archéologiques à Ratcha, on a trouvé ces temps derniers un vase de vin à deux anses en verre, orné richement, de couleur bleu foncé, bleu et jaune, et les couleurs se montraient agréablement sur les facettes de ce vase. Le liquide qui se trouvait dans ce vase sera l'objet de prochaines études.

Les principaux cépages de ce pays sont: Alexandrouli, Tsolikaouri, Tsouloukidzis-Tétrá, Kwichkhoouri, Dzelchavi, Ouçakhélaouri, Odja-léchi et Sapévavi.

On remarque surtout, même en Géorgie, la richesse de l'assortiment de vins dans ce pays.

La qualité des vins de Ratcha-Letchkhoumie occupe la première place dans la Géorgie de l'ouest: ce sont des vins de marque demi-doux et des vins de table.

D'après les caractères des productions de la contrée on peut la partager en cinq zones: la haute Ratcha, la basse Ratcha, la micro-zone Alnanski, Tskhéni-Tskali et Lanjanourski défilé.

La haute Ratcha occupe la région administrative de Oni. Les principaux vignobles se trouvent dans la gorge du Rioni et ses affluents dans les villages Tseci, Sori, Nigvznara, Codistavi, Moukhli, Chadrometi, Gari, Seva, Khidiscari et d'autres encore, qui se trouvent à une altitude de 650—1000 m. le plus haut point des vignobles à Ratcha-Letchkhoumie.

Les vins de cette zone sont de qualité inférieure aux vins de la Basse Ratcha. Cela s'explique particulièrement par le surplus d'humidité et le climat plus sévère des hautes régions montagneuses. La Haute Ratcha est la zone des vins de table. Ici on fait des vins de haute qualité rouges et blancs d'après la méthode locale et européenne. Ces vins, en général, sont caractérisés par une grande acidité et sont peu alcoolisés. La vendange de cette zone convient particulièrement à la fabrication du vin de champagne. On peut supposer que les vignes classées pour le vin de champagne comme les vignes de Géorgie et de l'étranger pourraient améliorer l'assortiment des vignobles et la qualité des matériaux pour faire du champagne. La basse Ratcha occupe la région d'Ambrolaouri sur les deux rives du Rioni et ses affluents.

Par son caractère la production de cette zone se divise en micro-zones: Boughéouli, Ambrolaouri et Khwantchkara.

Cette micro-zone donne des vins de table de haute qualité sous la forme de vins locaux et européens.

Les vins de cette micro-zone sont peu alcoolisés, très acides avec une quantité normale de tanin et d'extract.

Les vins naturels demi-doux sont célèbres. Ils étaient connus sous la marque Khvantchkara (maintenant — vins géorgiens No 20). Dans le siècle précédent ces vins étaient connus sous le nom de „vins de Kipiani“ parce que la technologie de la préparation avait été élaborée par cette famille, malgré que cette technologie ne fut pas complète. Dans cette micro-zone on prépare aussi des vins de table secs — blancs et rouges, des cépages: Tsoulou-

kidzis-Tetra et Alexandréouli et aussi de Rcatsitéli, Moudjourétouli et Sapéravi.

Les vins préparés par les méthodes locales ressemblent à ceux de Kakhétie.

L'opinion de l'auteur est que la micro-zone de Khwantchkara est prédestinée par la nature elle-même pour produire des vins naturels demi-doux, qui sont largement renommés.

Il n'y a pas de doute que si on améliore la technologie de la préparation de ces vins, ils occuperont une des premières places de leur catégorie.

Les vins rouges se distinguent par leur couleur vive, leur goût velouté et harmonieux. Les vins blancs sont plus légers avec une assez forte acidité ils contiennent peu de tanin et autres matières extractives.

VINS DE MINGRELIE

La Mingrélie est située en Géorgie Occidentale. Ses coordonnées géographiques sont 42°41'—42°41' de latitude nord et 41°35'—35°42'44' de longitude Est (Greenwich). Le territoire de la Mingrélie a une superficie de 4356 km² et englobe huit régions administratives. Elle est limitée à l'Est par l'Imérétie et la Ratcha-Létchkhoumie, au Nord par l'Abkhasie et la Svanétie, au Sud par l'Adjarie et à l'Ouest elle touche à la mer Noire et à l'Abkhasie.

D'après le relief du terrain le pays se divise en trois zones: zone alpestre, zone située au pied d'un massif et la basse contrée côtière; la dernière occupe la plus grande partie du territoire du pays.

Les fleuves Rioni, Ingouri, Tskhénis-Tskali, Tsivi et Tékhouri, avec leurs nombreux affluents sont les artères fluviales principales du pays. Le réseau fluvial de la Mingrélie est le plus riche de Géorgie. La topographie du pays se distingue surtout par le terrain marécageux du littoral, près des embouchures des fleuves.

Cette région constitue la basse contrée de la Colchide.

Dans la partie Nord-Est du pays, c'est le relief montagneux qui prédomine.

La Mingrélie est située dans la zone subtropicale humide.

Grâce à l'abondance des précipitations atmosphériques et au sol marécageux la plupart des régions de la Mingrélie se distinguent par une grande humidité.

La viticulture est concentrée dans la partie montueuse et alpestre du pays, dans les régions limitrophes de l'Abkhasie, de l'Imérétie et de la Svanétie.

L'abondance des précipitations atmosphériques n'empêche pas le mûrissement normal du raisin, qui est dû à l'air assez sec pendant la période végétative de la vigne (surtout pendant les mois d'automne).

Dans les régions viticoles Nord-Ouest de la Mingrélie situées le long des fleuves Ingouri, Khobi, Tékhouri, Tsivi Abacha, Tskhénis-Tskali et autres, la couche supérieure du sol est constituée surtout par des roches sédimentaires, comme marnes, argiles marneuses, grès calcaires, conglomérats et argiles schisteux. „La prédominance des roches argileuses, — écrit le professeur M. N. Sabachvili, — a stimulé le développement intense des phénomènes érosifs et le démembrement de cette région en chaînes montueuses, au système irrigatoire séparé“.

Dans la plupart des régions viticoles, mentionnées plus haut, prédomine un complexe de terreau carboné, de sols bruns et jaunes.

Dans le pays situé au pied des massifs, on rencontre surtout un sol brun et un sol jaune, où l'on cultive le thé, les arbres fruitiers etc.

Dans la partie Ouest de la Mingrélie c'est le sol rouge qui prédomine développé dans les dépôts de galets argileux.

Dans la zone élevée de la basse contrée de la Colchide sont largement répandus les sols podzoliques et alluviaux.

La basse contrée de la Colchide qui comprend une vaste région marécageuse, n'est pas bonne aujourd'hui pour la viticulture, les terrains asséchés sont affectés, en règle générale, aux cultures subtropicales.

La superficie globale des vignobles en Mingrélie s'élève à 2525 hectares.

Les espèces de raisin les plus répandues en Mingrélie sont: „Tsolikaouri“, „Isabelle“, „Tsitska“, „Katchitchi“ et „Odjaléchi“.

On s'occupe de la production du vin dans toutes les régions de la Mingrélie, tout en conservant à chaque contrée ses caractéristiques originales.

Par l'importance de sa superficie en vignobles et la qualité de sa production vinicole, la région de Zougdidi occupe la première place dans le pays. Parmi les principales espèces industrielles on peut citer le „Tsolikaouri“, la „Tsitska“, l'„Odjaléchi“ et le „Katchitchi“.

La région de Tsaléndjikh a. Les vignobles y sont situés dans deux zones: dans la zone alpestre et au pied des massifs. Ces deux zones sont situées dans les gorges, formées par les fleuves Ingouri, et Tskénis-Tskali. Les meilleurs vins de cette région proviennent des espèces „Tsolikaouri“ et „Odjaléchi“.

La tendance générale de l'industrie vinicole se traduit par la production des vins de table.

La région de Tchkorotskou est située dans la partie Nord-Est de la Mingrélie, le long des rives des fleuves Khobi et Otchkhouri. Cette région se divise en deux zones topographiques: zone alpestre et zone située au pied des massifs. Toutes les deux se trouvent dans les gorges d'Otchkhouri et de Khobis-tskali, d'une altitude de 60 à 350 mètres.

C'est dans la zone située au pied des montagnes que l'on obtient les meilleurs vins en utilisant les espèces „Tsolikaouri“, „Odjaléchi“, „Tchvilitouri“ et „Panéchi“.

Il faut noter que, dans le terreau carboné des vignobles des villages Akhou-ti, Kirtskhi, Tchoga, Moukhoura et Létsertsoumo, on obtient des vins de table de haute qualité du type européen.

La région de Tskhakaïa est située dans la partie centrale de la Mingrélie, dans les vallées formées par les fleuves Tékhouri et Tsivi. Les vignobles sont concentrés ici dans les zones alpestres et au pied des massifs. Dans la basse contrée la viticulture ne revêt pas une importance industrielle.

La tendance générale de l'industrie vinicole de cette région est la production de vins de table ordinaires. Quant aux cantons, comprenant les villages Dzvéli Sénaki, Nakalakévi, Portso-Ouchapati, ils se distinguent par la production des meilleurs crus, en particulier, par l'espèce historiquement connue — Tchvilitouri.

La région de Guéguétchkori (de la partie Nord-Est de la Mingrélie) se trouve dans le bassin des fleuves Tékhouri, Abacha et Tskénis-Tskali. Les vignobles sont situés pour la plupart au pied des montagnes de 100 à 300 m d'altitude.

Cette région comprend deux gorges, formées par les fleuves Tékhouri et Abacha.



061935730
202.270.00933

La tendance générale vinicole de la région tend à produire surtout des vins de table ordinaires. Les régions situées au pied des massifs offrent de grandes perspectives en ce qui concerne la production des vins de haute qualité, surtout ceux de l'espèce „Odjaléchi“.

La région d'Abacha occupe la rive gauche du fleuve Tékhoura, la rive droite de Tskénis-Tskali et les deux rives d'Abacha. La vigne est cultivée dans les villages Dzvéli Abacha, Ganatlébiskari, Norio, Sakhochtario, Sabokouchavo, Abacha, Kvátana et autres, situés de 20 à 80 m d'altitude.

De tout ce qui a été mentionné plus haut, il résulte que le développement de l'industrie vinicole de haute qualité est possible seulement dans les régions Nord-Est de la Mingrélie qui sont plus élevées et plus sèches. C'est là qu'on prépare les vins de table et les vins doux naturels, ainsi que les matières viniques du cognac.

VINS DE GOURIE

La Gourie est située dans la partie Sud-Ouest de la République Soviétique Socialiste de Géorgie. C'est un petit pays qui occupe un territoire d'à peu près 2000 km². Ses coordonnées géographiques sont — 42°10' — 41° 50' de latitude Nord et 41°52'—42°17' de longitude-Est (Greenwich). Au Nord la Gourie est limitrophe de la Mingrélie, à l'Est de l'Imérétie, au Sud elle touche la crête montagneuse de l'Adjarie et à l'Ouest elle est baignée par la mer Noire.

La Gourie est une basse contrée étendue; avoisinant la Colchide et traversée par une quantité de contreforts, les crêtes montagneuses d'Adjarie-Akhhaltsikhé, dont l'altitude ne dépasse jamais 700 m.

Les principales artères fluviales du pays sont les fleuves Soupsa, Natanébi, Pitchori, Khévis-Tskali, Goubasouli, Bakhvis-Tskali, Atchios-Tskali, Bjouji et Tcholoki qui prennent leur source dans les montagnes.

Au point de vue climat, la Gourie appartient à la zone subtropicale humide.

Les ressources thermiques du pays suffisent largement au mûrissement du raisin. Cependant l'humidité surabondante de la plupart des régions de la Gourie limite sensiblement la zone de la production vinicole de haute qualité.

Parmi les principaux facteurs de la formation du climat en Gourie, on constate, tout d'abord, la position maritime du pays, ce qui stimule l'abondance des précipitations atmosphériques, ainsi que la crête montagneuse d'Adjarie-Akhhaltsikhé, protégeant la Gourie des vents brûlants du midi. La différence climatique de certaines zones s'explique par la présence des crêtes montagneuses locales qui remplissent parfois le rôle de brise-vents.

Les couches supérieures du sol de la Gourie comptent près de dix espèces.

D'après les renseignements du professeur M. N. Sabachvili le terreau carboné et le sol rouge sont les plus répandus dans le pays.

Les pentes de la crête Nigoiti sont formées par les argiles, les grès et les conglomérats.

Les régions montueuses, avoisinantes des fleuves Soupsa et Natanébi, se caractérisent par la prédominance des schistes argileux et des marnes, fortement défigurés par l'érosion. La même situation se retrouve dans la partie Est de la Gourie, dans la zone située le long de la crête de Meskhétie. Dans la zone forestière montagneuse prédomine le sol brun forestier.

Pour la viticulture, c'est le sol terreau carboné qui est le plus favorable et il est largement utilisé dans la zone principale de viticulture de la région Tchokhataouri. Le sol brun des pentes de la crête de Nigoiti est aussi favorable pour la viticulture.



Dans les alentours des villages Bakhvi, Gora-Béréjoui, Bassiléli et autres se trouvent des sols rouges et jaunes et dans la vallée de la rivière Soupsa on rencontre des sols bicarbonés, sablonneux, argileux et formés d'alluvions.

La partie prédominante de terre rouge est consacrée aux cultures subtropicales, comme les agrumes, le thé...

La superficie globale des vignes en Gourie comprend 1021 hectares. De ce fait elle occupe l'avant-dernière place parmi les autres zones viticoles de la Géorgie.

La principale espèce de raisin est le „Tsolikaouri“. Comme espèce industrielle précieuse, on peut citer le raisin de „Tchkhavéri“ qui jouit d'un poids spécifique très insignifiant — pas plus de 4,5%. Jadis les espèces locales de Djani, „Mtevandidi“, „Sakmiéla“, „Aladastouri“ étaient bien connues en Gourie. Cependant à l'heure actuelle la culture de ces espèces n'occupe que quelques ha. La Gourie est en somme le pays des vins de table. Parmi les meilleurs, il faut citer le vin doux naturel „Tchkhavéri“, dont la production plus élargie doit être désormais à la base de l'industrie viticole de la zone centrale de ce pays.

LES GRANDS VINS DE TABLE DE GEORGIE

D'après la quantité des noms, la diversité des espèces et leurs hautes qualités, les vins de table fins de Géorgie occupent une place de prime importance dans l'assortiment des vins de qualité de l'Union Soviétique.

L'assortiment actuel des vins fins de Géorgie s'est formé au cours d'une sélection historique séculaire comme résultat du perfectionnement des moyens locaux de production, enrichis par de nouveaux procédés technologiques.

C'est pourquoi l'histoire des grands vins de la République soviétique Socialiste de Géorgie peut se diviser en trois périodes: la première qui va presque jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle, la deuxième qui commence aux années 80 du siècle dernier jusqu'à l'instauration du pouvoir Soviétique en Géorgie et la troisième qui comprend la période soviétique.

La première période, embrassant presque tout le siècle dernier, est liée au nom d'Alexandre Tchavtchavadzé et également à ceux de I. K. Bagration-Moukhranéli, R. Z. Djordjadzé, des frères Andronikachvili, P.N. Avérkine, Dadiani, Kipiani et autres, pionniers de la haute industrie vinicole géorgienne. C'est grâce aux efforts de ces fervents de la viticulture rationnelle locale que furent fondées des exploitations modèles, auxquelles revient l'honneur de la production des premiers vins de marque.

Les vins géorgiens, en particulier ceux de la Kakhétie, étaient depuis longtemps exportés. Cependant, malgré toute leur renommée, ces vins ne figuraient jamais sous les marques officielles, durant toute la première moitié du XIX^{ème} siècle, bien que la technologie standard de la production de la plupart d'entre eux fût depuis longtemps élaborée par l'expérience séculaire des vignerons locaux.

Comme premier centre de la préparation des meilleurs crus, il faut considérer les propriétés d'Alexandre Tchavtchavadzé: Tsinandali, Naparéouli et Moukousani. D'après les renseignements qui nous ont été fournis par Balace, les exploitations vinicoles de ces propriétés produisaient déjà au début du XIX^{ème} siècle près de 150.000 l. des meilleurs vins de Géorgie. Des avis enthousiastes, tels que ceux de l'oenologue Gamba, ainsi que ceux de Pouchkine et de Griboédov, sont parvenus jusqu'à nous au sujet de ce vin.

Une contribution importante dans la technologie de la production des vins de cru a été apportée par des oenologues très compétents — L. Z. Djordjadzé et I. V. Djordjadzé (des villages Eniceli et Soboué). Ils furent les premiers à préparer en Kakhétie le vin à la manière européenne, faisant connaître à la Russie les hautes qualités de ces vins et obtenant nombre de premiers prix aux expositions de Moscou et d'Odessa. A l'exposition de Paris on a même noté la ressemblance des vins de Kakhétie avec ceux de Bourgogne.



Dans la mise en valeur des hautes qualités de la production vinicole des régions les plus fertiles de Kakhétie, c'est à P. N. Averkine, qui pendant 38 ans a travaillé à Kardanakhi, et qui était un propagandiste enthousiaste de l'Industrie vinicole nationale, que revient le plus grand mérite. C'est lui qui, le premier, en Géorgie, composa une importante collection des meilleurs vins de cru, préparés à la manière kakhétienne et européenne. Cette collection a joué un rôle important dans l'établissement d'un assortiment des vins fins de Géorgie. Certains échantillons de cette collection „Sapéravi“ des années 1888 et 1910, par exemple, furent plus tard hautement appréciés.

Ce fut l'importante exploitation modèle de Bagration-Moukhranéli qui joua un rôle de première importance dans la confection de l'assortiment des meilleurs vins de Kartlie. Il suffit de mentionner que déjà dans les années 80, la quantité globale du vin laissé à vieillir dans le cellier atteignait à Moukhrani 72000 dal y compris la vendange de l'année 1874. Les douze marques de la production de Bagration-Moukhranéli préparés à la manière kartlienne et européenne furent hautement appréciées et ont obtenu la réputation de meilleurs vins de la Transcaucasie. Certains échantillons de la production de Moukhrani obtinrent les grands prix aux expositions de Moscou et de Paris.

En Géorgie Occidentale, c'est „Odjaléchi“ mingrélien et „Khwantchkara“ de Ratcha, décrits d'une manière détaillée dans le paragraphe sur les vins doux naturels, qui furent les premiers à acquérir le droit de porter une marque spéciale.

A part les vins déjà mentionnés, on produisait à des époques différentes en Géorgie orientale et occidentale des vins fins aux étiquettes variées, comme, par exemple, „Tsinandali 13“ (de Rkatsitéli), „Tsinandali 13 $\frac{1}{4}$ “

(de Mtsvané), №16 (de Sapéravi), №30 (de Rkatsitéli), „Moukousani №11 $\frac{1}{4}$ “ (de Mtsvané), „Tsinandali № 29“ et „Sapéravi“, ainsi que certains vins du domaine d'Ananov (Vartsikhé), qui pourtant, ont cessé d'appartenir à l'assortiment des vins fins.

La deuxième période de l'histoire de la production de l'assortiment des vins fins de Géorgie se caractérise par l'activité féconde de spécialistes éminents de l'ancien „Oudelnoé vedomstvo“ qui se fixèrent en Géorgie. Parmi eux on peut citer G. Gogol-Ivanovski, M. Massano, D. Vakhvakichvili, I. Nakachidzé, A. Egorov, M. Khovréno et autres. Les propriétés les plus connues de la Kakhétie (Tsinandali, Naparéouli, et Moukousani), de la Kartlie (Moukhrani) et de l'Imérétie (Vatchévi) acquises par „Oudelnoé vedomstvo“ dans les années 80, furent considérablement agrandies et aménagées de manière exemplaire.

L'assortiment existant fut complété par des vignes locales et étrangères. Les celliers de ces propriétés, munis du meilleur équipement, furent en état de produire des vins du type européen. On a élaboré la technologie standard de la préparation des sept marques de vins de cru locaux qui ont acquis une large renommée et ont été conservés jusqu'en 1950, sous les appellations de „Tsinandali № 64“, „Moukousani № 65“, „Naparéouli № 66“, „Tsinandali 45“, „Moukousani 46“, „Naparéouli 47“ et „Téliani 48“.

La production globale de „Oudelnoé vedomstvo“ atteignait déjà dans les années 80 du siècle dernier 100000 seaux de vin. (ancienne mesure russe 12, 3 l).



Durant la deuxième période, ce furent V. I. Pétriachvili, M. A. Khovréenko, K. V. Modébadzé, G. N. Gogol—Ivanovski et N. N. Prostosérdov qui ont joué un rôle de prime importance dans la mise en application des connaissances scientifiques sur l'oenologie rationnelle universellement adoptée.

A côté de ces sept marques officielles du type européen qui ont subsisté jusqu'à la fondation du Samtrust (1929), certaines sociétés commerciales d'avant la Révolution produisaient des vins du meilleur cru dans la présentation locale. Ce furent, par exemple, les vins „Kakhétinskoe“ et „Svirskoe“ en Imérétie, „Khvantchkara“, décrits plus haut et nombre d'autres marques semi-officielles, mais bien connues dans l'histoire.

La troisième période est liée à l'activité du Samtrust qui a réuni sous son égide toutes les principales exploitations viti-vinicoles de la République, munies d'un équipement de plus modernes.

D'après un rapport du Samtrust, cet établissement, „tout en s'occupant de son industrie vinicole, continuait la fabrication des vins de table, comme „Tsinandali“, „Naparéouli“, „Moukousani“, et „Téliani“, s'efforçait de consolider leur renommée sur le marché. En même temps le Samtrust entreprit la préparation de nouvelles sortes de vins, ainsi que la restauration de types jadis connus mais oubliés.

Les Instituts locaux de recherches scientifiques sur la viticulture et l'oenologie ont joué dans cet effort un rôle très important.

A côté des sept vieilles marques de l'industrie des vins fins de Géorgie citées plus haut, neuf marques nouvelles allaient occuper une place d'honneur, notamment celles de „Manavi“, „Manvis-Mtsvané“—se distinguant par la finesse de leur parfum, „Vartsikhé“, — vin rouge très fort, „Kvaréli № 50“, vin de haute qualité, „Ratchouli-Tétra“ et „Moukhranouli“, type de vin rosé original, très léger, „Khidistaouri“, ainsi que „Gourouli-Mtsvané“ et „Gourdjani“.

Les vins de coupage se confectionnèrent grâce à l'alliance de trois marques ordinaires. „Vin de table № 6“, Vin de table №10“ et „Vin de table blanc“ qu'on préparait dans des régions différentes de la Géorgie, en utilisant des matières premières variées et de qualité médiocre.

En ce qui concerne l'influence du temps sur la qualité des vins fins de Géorgie on peut donner les quelques indications suivantes: „Sapéravi“, „Rkatsitéli“, „Téliani“ sont capables de s'améliorer au cours de 30—40 ans. Les autres, comme par exemple „Gourdjani“, „Tibani“, et „Kvaréli“, atteignent leur meilleure qualité après 20—30 ans.

A l'heure actuelle on prépare en Géorgie jusqu'à 32 marques de vin, dont 22 marques sont des vins de table et de dessert, 12 des vins de table demi-secs, 5 des vins de table ordinaires et 10, des variétés de champagne.

Les vins fins blancs de type européen de couleur paille-clair, se distinguent par un bouquet fruité, possèdent une grande finesse, des qualités harmonieuses et une fraîcheur suffisante.

Les vins de table rouges de Géorgie se caractérisent par leur extractivité et par leur coloris intense, rubis foncé. Par leurs qualités harmoniques ils rappellent les meilleurs échantillons des vins de Bordeaux et de Bourgogne.

Les vins de table rouge „Téliani“ et „Moukousani“, préparés avec des espèces de raisin „Cabernet“ et „Sapéravi“ sont connus pour leur douceur et leur velouté au goût.

Les vins de table blanc du type kakhétien se caractérisent par leur extractivité, par un parfum fruité spécifique, ainsi que par leur goût harmo-



nieux et par un coloris séduisant, semblable à celui du thé fortement infusé. Dans ces espèces de vin, la puissance et l'énergie se marient aux riches propriétés curatives.

Les vins de table blancs, comme „Tsinandali“, „Gourdjani“, „Naparéouli“, de 11—11,5°, préparés des espèces du raisin „Rkatsiteli“ et „Mtsvané“ se distinguent par la finesse de leur parfum et par leur fraîcheur. Les vins „Tsolikaouri“ et „Moukhranouli“ de couleur paille-clair, au parfum typique bien prononcé jouissent des plus hautes qualités.

VINS DEMI-DOUX NATURELS

Les vins demi—doux naturels géorgiens „Khvantchkara“, „Ousakhélouri“, „Kindzmarauli“, „Odjaléchi“, „Tvichi“, „Akhméta“, „Tétra“, „Akhachéni“ méritent une attention toute particulière. Ces vins jouissent d'une popularité de plus en plus croissante auprès du consommateur et figurent en bonne place dans l'assortiment des vins fins de la République Géorgienne.

La production des vins de ce type, déjà à une époque très ancienne, est confirmée par les ouvrages d'Homère et de Xénophon qui décrivent les boissons de la Colchide „doux comme de l'hydromel“.

Il faut en conclure que déjà dans l'antiquité les vigneronns géorgiens pratiquaient une vendange tardive, ainsi que l'asséchement artificiel du raisin pour la préparation des vins saccharés. Plus tard, ce furent l'historien Vakhoucht Bagration et le voyageur Chardin qui décrivirent les vins doux naturels de Géorgie. Ce dernier prise tout particulièrement les vins de Mingrélie, notamment ceux d'Odjaléchi“, tout en considérant qu'avec une organisation plus rationnelle, cette production aurait pu devenir la meilleure du monde.

Cette observation s'est avérée juste par la suite du fait que c'est précisément le vin doux naturel de Mingrélie qui est devenu le premier vin de marque en Géorgie.

A l'heure actuelle la production industrielle de ces vins atteint 645.000 dal, c'est à dire une part insignifiante dans la production vinicole de toute la république.

Tous ces vins se distinguent par une douceur harmonique agréable, par de beaux coloris, allant du paille-clair au rouge-foncé, par un parfum précieux spécifique et par un degré d'alcool peu élevé. Ces vins sont plus fins et plus tendres, moins âcres, malgré la présence d'une quantité considérable de tanins, ce qui dépend du caractère de la fermentation du moût et de la conservation du vin déjà préparé.

VINS PETILLANTS NATURELS DE GEORGIE

Dans l'assortiment varié de la production vinicole géorgienne les vins mousseux naturels occupent une place importante. La production des vins de ce type depuis un temps très ancien sur le territoire de la Géorgie actuelle est confirmée, comme nous l'avons mentionné plus haut, par de nombreuses attestations littéraires.

D'après Homère on produisait en Colchide au X^{ème} siècle avant notre ère des vins aromatiques et pétillants.

Plus tard le géographe Vakhoucht Bagration donna une caractéristique des vins mousseux de la Kartlie et de l'Iméretie, soulignant tout particulièrement les hautes qualités de la production d'Aténi. L'auteur nous communique que le moût des vallées est transporté dans les montagnes. On le met ensuite dans des kvévriss et on obtient un vin doux, très agréable, tout en utilisant le froid naturel des régions montagneuses.

Dans le manuel d'histoire de Brosset, le poète David Gouramichvili nous donne une haute appréciation des vins géorgiens mousseux.

Un jugement analogue à propos des vins de l'abbaye Douroudji se retrouve dans les notes de voyage de Dubois de Montpéreux. Une description plus détaillée des vins mousseux de cru se trouve dans les oeuvres de V. M. Pétriachvili, D. Z. Djordjadzé, E. K. Nakachidzé, V. A. Starosselski, M. Ballace et autres.

Des renseignements très intéressants nous sont fournis par un ouvrage qui traite de ce monument unique dans l'architecture géorgienne de l'époque de la Reine Thamar qu'est Vardsia (Mskhétie) taillé dans les rocs de la ville.

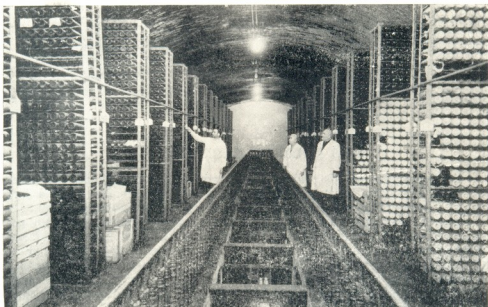
Dans cet ouvrage l'auteur soutient que parmi une centaine de cruches découvertes, se trouve un récipient aux doubles parois, pareil à un thermos.

Du point de vue technologie de la production des vins mousseux, de pareils récipients étaient très commodes, permettant l'application du traitement thermique du produit dans le sens désiré.

C'est ainsi que peu à peu, d'une manière purement empirique furent élaborés les différents procédés traditionnels de la production des vins mousseux originaux qui plus tard prirent place dans l'assortiment des marques géorgiennes sous les noms d'„Aténouri“, „Tchkhavéri“, „Aladastouri“.

Mais à l'heure actuelle, malgré les hautes qualités gustatives de ces vins, leur production est très restreinte.

Tous ces vins fins naturellement mousseux se caractérisent par une forte acidité alliée à la saccharité, ainsi que par un contenu insignifiant de ma-



Dessin N 54 Echantillons des vins de collection.

tières tannantes et par un degré moyen d'alcool. Dans le sens organoleptique, ils se distinguent par une finesse plus ou moins prononcée, par leurs qualités harmoniques, leur fraîcheur, leur légèreté, ainsi que par leur parfum et une mousse agréable très appréciée dans les vins nationaux, comme dans la production de l'Europe Occidentale du même type.

C'est un fait connu que la particularité spécifique pétillante de ces vins mousseux dépend de la température froide pendant la fermentation, produite d'une manière naturelle ou artificielle. Ces dernières conditions de température peuvent varier d'une manière considérable selon le temps et le lieu. Possédant des traits communs, les vins comme „Aténouri“, „Tchkhavéri“, „Aladastouri“ et autres, se distinguent pourtant entre eux par un nombre de traits spécifiques. Ces différences sont dues non seulement à la diversité des matières premières, mais aussi à une série de particularités technologiques de la préparation de chacune de ces quatre sortes.

VINS DOUX DE GEORGIE

Les renseignements historiques sur la production en Géorgie des vins doux sont très restreints et fragmentaires. Il est seulement connu que déjà dans la haute antiquité on préparait des vins doux du raisin séché directement sur la vigne, ou dans des locaux spéciaux. Ces renseignements sont fournis par des écrivains de l'antiquité qui, en parlant des vins de Colchide employaient l'expression „doux comme de l'hydromel“. Dans certaines régions de la Géorgie Occidentale on préparait depuis longtemps des vins fortement sucrés à la base du moût concentré, ou conservés à une température basse artificiellement créée. Pour ce dernier cas on employait de l'acide sulfureux. Plus tard, on utilisa largement ce procédé pour fabriquer le vin d'église.

La production industrielle des vins doux géorgiens de type classique, comme le porto, le madère et le vin de Cahors, se rapporte à la période soviétique; elle est liée au nom de l'oenologue V. A. Kandélaki.

Après Kardanakhi et Vartsikhé, on entreprit la production des vins doux dans d'autres régions du pays. Grâce à l'accroissement continu de la production, du point de vue quantitatif et qualitatif, le vieil assortiment s'enrichit de quinze marques de vins doux et de vins de liqueur.

On prête une attention toute particulière à la production du porto ordinaire et de marque, ce qui est dû au caractère des ressources locales en matières premières d'une part et aux exigences des consommateurs de l'autre.

A côté des types classiques des vins doux les entreprises du Samtrust produisent deux sortes de vin de liqueur originaux, tels que le „Salkhino“ et le „Khikhvi“ qui ont déjà obtenu maintes fois une haute appréciation de la part de la Commission centrale de dégustation.

VINS DE CHAMPAGNE SOVIÉTIQUE DE GÉORGIE

Les premiers renseignements sur la production des vins de champagne en Géorgie se rapportent aux années 40 du siècle précédent. A cette époque le vin de champagne se préparait en petites quantités dans le village Rouispiri, en Kakhétie, en utilisant les sortes de raisins locaux. En 1876, à Koutaïssi, un certain Chote a aménagé un cellier qui produisait jusqu'à deux mille bouteilles de vin mousseux des espèces „Tsitska“ „Dselchavi“ et „Policauri“. En 1884, ledit cellier fut vendu au prince d'Oldenbourg. Agrandi par ce dernier, la production du cellier atteignit 10 mille bouteilles. Les crus de haute qualité furent livrés par l'Ossétie méridionale (Tskhinvali, Tamarachéni). Dans les années 90 on se mit à produire du vin de champagne de qualité dans la propriété de Bagration-Moukhranéli, cette dernière production s'élevant à 20—30 mille bouteilles par an. Grâce à ses qualités ce vin a obtenu des médailles à l'exposition de Moscou.

Au début du XX siècle l'Oudelnoé Vedomstvo exportait également de Moukhrani des crus de champagne („Aligoté“, „Pineau“ „Rkatsiteli“), destinés à la maison Abrau-Durceau. Des travaux de recherches sur la qualité des matières premières du champagne ont été longuement effectués à la fin du siècle dernier par un champagniste connu, Thiebaut. Dans sa propriété de „Klojgourouli“, située dans les environs de Rioni, il avait réservé un terrain pour la collection des variétés de vigne, dont le nombre d'espèces s'élevait à 80. Ce furent les vignes d'origine locale et étrangère („Pineau“, „Aligoté“ etc.). En 1900, le vin de champagne fabriqué par Thiebaut de l'espèce „Aladastouri“, a obtenu sous la marque „Victoria“, un grand prix à l'exposition de Paris.

Au début de notre siècle ce fut l'agronome Matchavariani du village Dimi qui cultiva les espèces de raisin pour le champagne et livra toute la récolte du „Pineau-Franc“ à la maison Abrau-Durceau. A Koutaïssi ce fut Tchéliidzé qui produisit le vin mousseux „Colchide“.

Parmi les grandes entreprises s'occupant de la production du champagne géorgien dans la période d'avant la Révolution ce fut l'usine d'un certain Ananov à Vartsikhé, dont la production annuelle atteignait jusqu'à 250 mille bouteilles sous des marques connues, comme „Era“, „Cuve-Margot“, „Cuvée-Spéciale“ et „Carte Blanche“. Les espèces principales de raisin employées par Ananov étaient „Tsitska“, „Pineau“, „Chardoné“, „Dselchavi“ et „Mgaloblichvili“.

À l'heure actuelle les entreprises du combinat de champagne de Géorgie produisent 7 millions de bouteilles de vin mousseux par an, dont 1 million se prépare en bouteilles, le reste dans des vases clos.

Comme matières premières, on emploie surtout les espèces „Tsitska“, „Aligoté“, „Tchinouri“, le groupe „Pineau, beaucoup moins les „Tsolicauri“, „Gourouli Mtsvané“, „Rkatsiteli“ et „Dsélchavi“ qu'on reçoit pour la plupart de la Haute Imérétie et de la Kartlie.

L'usine produit un grand assortiment de champagne: sec, demi-sec, demi-doux, doux, de 11,5° et de 3—10% de saccharité.

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	5
Краткая история виноделия Грузии	7
Общая характеристика современного состояния виноградарства и виноделия Грузии	34
Механический состав и технологическая характеристика промышленных сортов винограда Грузии	62
Химический состав разных типов вин виноградно-винодельческих макроэлементов Грузии	67
Вина Кахети	79
Старая технология вин кахетинского типа	98
Вина Картли	100
Изготовление белых вин местным способом	109
Вина Имерети	120
Вина Рача-Лечхуми	133
Вина Абхазии	139
Вина Аджары	143
Вина Мингрелии	147
Вина Гурии	153
Изготовление вин местным старым способом	156
Марочные столовые вина Грузии	158
Природно-сладкие вина	165
Природно игристые вина Грузии	170
Десертные вина Грузии	173
Шампанские вина Грузии	177
Новый способ выделки белого кахетинского вина	183

TABLE DES MATIERES

L'Historique de la viticulture en Géorgie	195
Aspects généraux de l'état actuel des vignobles et de la production du vin en Géorgie	213
Vins de Kakhétie	219
Technologie ancienne des vins de Kakhétie	223
Nouvelle méthode de préparation du vin blanc de Kakhétie	225
Vins de Kartli	232
Les vins d'Imérétie	237
Les vins d'Adjarie	240
Les vins d'Abkhasie	242
Les vins de Ratcha-Letchkhoumie	245
Vins de Mingrèlie	248
Vins de Gourie	251
Les grands vins de table de Géorgie	253
Vins demi-doux naturels	257
Vins pétillants naturels de Géorgie	258
Vins doux de Géorgie	260
Vins de champagne soviétique de Géorgie	261

Редактор М. Ткемаладзе
Художник Д. Дундуа
Худож. редактор Г. Горделадзе
Техредактор Ш. Дзоенидзе
Корректор Н. Михайлова

Подписано к печати 25/VIII-62 г. Формат бум. 70×108^{1/16}.
Печ. л. 22.6. Уч.-изд. л. 20.63. Авт. л. 20.3.
УЭ 00470. Тираж 1100. Зак. № 649.

Цена 1 р. 50 к.

Комбинат печати Главполиграфиздата
Министерства культуры Грузинской ССР,
Тбилиси, ул. Марджанишвили, 5.