

K 8.667
30V

№

1599

4079.



ქუთაისის სახელმძღვანელო წიგნაკრები
საქართველოს სახელმძღვანელო წიგნაკრები

პრეზიდენტის ბრძანებით გამოცემისა, მეფეთბილის

კ. გოდუაძე

მიწათმოქმ. სახ. კომის. მეღვინეობის ინსპექტორი

6346/8

მეღვინეობა

თფილისი
1924

მიწათმოქმ. სახ. კომისარიატის სასოფ. მეურნ. განყოფ. გამოცემა.

28



საქართველოს ენციკლოპედია, ტ. 4.

33 83. სვ. 20. 18. [გ. ს. მ.]

მეღვინეობა

ყურძნის დამწიფება

სანამ ყურძენი დამწიფდებოდეს, მარცვლის შემადგენელი ნივთიერებანი ძლიერ რთულ ცვლილებას განიცდიან. ისრი-მობის (მკუხობის) დროს მარცვალი მწვანე და მთავეა, შემდეგ კი სიტკობო თანდათან ემატება. სიმთავე აკლდება. ყურძნის დამწიფება დამოკიდებულია განსაკუთრებით ორ უმთავრეს გარემოებაზე: სითბოსა და სინათლეზე. რამდენათაც ზაფხული თბილია, იმდენათ ყურძენი უფრო ტკბილი და შაქრიანია. გრილი ზაფხული დამწიფებას აგვიანებს და ყურძენი მთავე რჩება. ასეთივე გავლენა აქვს დამწიფებაზე სინათლესაც: თუ ვაზს შუის სხივები თავისუფლად არ დასცქერის და ვენახი დაჩრდილულია, მაშინ მარცვალში შაქარი ცოტა მზადდება და ყურძნის წვენი მეტი მთავე გამოდის. სხვა გარემოებათა შორის ყურძნის დამწიფებაზე შეუძლია გავლენა იქონიოს აგრეთვე ვაზის ხნოვანებამ, სხვა და სხვა გვარმა ავითმყოფობამ, ჰაერის და ნიადაგის თვისებამ და სხვ. შაქრის გარდა ყურძნის დამწიფებაში დიდი მნიშვნელობა აქვს აგრეთვე სიმთავესაც. მრავალ სხვა და სხვა სიმთავეთა შორის ისრიმში რაოდენობით ყველაზე უფრო მეტი ვაშლის და ღვინის სიმთავეა. როდესაც ყურძენი სიმწიფეში შედის, ვაშლის სიმთავე ჰაერის მთავებადის ზეგავლენით იწვება და წყლად და ნახშირმთავედ იქცევა; მასთან ღვინის სიმთავეც ჰომიურ ცვლილებას განიცდის და ღვინის მარილად იქნება იმ ხნის განმავლობაში, სანამ ყურძენი სრულიად დამწიფდებოდეს. სიმთავე კლებულობს და შაქრის რაოდენობა მატულობს. ოდესაც ყურძენი დამწიფებულია და მის ნივთიერებათა დამზადება სრულიად დამთავრებულია. ამის შემდეგ რაოდენობა შაქრისა არამც თუ აღარ იმატებს, კლებულობს კიდევ. რადგან ნაწილი მისი იცვლება და სხვა ნივთიერებათ იქცევა. ცხადია, ამი-



ტომ რამდენათ სასარგებლოა ვენახის პატრონისათვის სარგებლობის დაწყება სწორეთ მაშინ, როდესაც ყურძენი სრულიად მწიფეა, ესე იგი როცა შაქრის მატება შესწყდება, რაოდენობა მისი აღარ იცვლება, და მასთან სიმკავეც ეგრე შესამჩნევად აღარ კლებულობს.

ყურძნის დამწიფების შესატყობათ არსებობს სხვა და სხვა გვარი საშვალეობა, რომელთა შორის ყველაზედ უბრალო და მარტივი შემდეგია: გემოთი უნდა გასინჯოთ მარცვლის ის ნაწილი, რომელიც შიგნით კურკის ახლოს არის; თუ ეს ნაწილი მკავე არ არის, მაშინ ყურძენი სრულიად მწიფეა და დროა რთველის შეუდგეთ. ხშირათ მტევნის გარეგანი ცვლილებების საშვალეობითა ც შეიძლება ყურძნის სიმწიფის შეტყობა; როდესაც ყურძენი რბილდება და ადვილად იმარცვლება, კლერტი უმუქდება, მარცვლის კანი უთხელდება და კურკა ადვილად სცილდება მარცვლის რბილს-მაშინ ყურძენი საკმაოდ მწიფეა და მალე უნდა მოიკრიფოს. მაგრამ ყველაზედ უტყუარი და საუკეთესო საშვალეობა ყურძნის წვეწვანის გამოკვლევაზედ არის დამყარებული. ამ გამოკვლევისათვის აიროვოთ უნდა მოიქცეთ: როდესაც ყურძენი დამწიფების ხანაში შევა, ყოველ დღე, ან დღე გამოშვებით რამოდენიმე ერთი და იგივე ჯიშის ყურძნის მტევანი უნდა მოკრიფოთ, ხელით დაქვლიტოთ, წვეწვი სუფთა ტილოში ვაწუროთ, ნაწური მალალ ვიწრო ჭიქაში (სურ. 1) ჩაახხათ და შიგ ტკბილის სასინჯავი მილი უნდა ჩაუშვათ. ტკბილის სასინჯავი მილი, რომელსაც არეომეტრს ეძახიან, ბევრნაირია: მათ შორის ყველაზედ უფრო მარტივი და ადვილი სახმარი ეგრეთ წოდებული ბაბოს არეომეტრია. ეს არეომეტრი წარმოადგენს შუშის მილს, რომლის განიერი ბოლო ვერცხლის წყლით არის დატვირთული და შიგვე ტერმომეტრი აქვს ჩართული, ვიწრო ღერი კი ხახებით ისეა დაყოფილი რამოდენიმე ნაწილათ, რომ თითოეული მისი ნაწილი-გრადაუსი პირდაპირ შაქრის რაოდენობას უჩვენებს.



სურ. 1.

მარტივი და ადვილი სახმარი ეგრეთ წოდებული ბაბოს არეომეტრია. ეს არეომეტრი წარმოადგენს შუშის მილს, რომლის განიერი ბოლო ვერცხლის წყლით არის დატვირთული და შიგვე ტერმომეტრი აქვს ჩართული, ვიწრო ღერი კი ხახებით ისეა დაყოფილი რამოდენიმე ნაწილათ, რომ თითოეული მისი ნაწილი-გრადაუსი პირდაპირ შაქრის რაოდენობას უჩვენებს.



ნებს. როგორც წინათ ვსთქვით, ამ არეომეტრს ყურძნის წვენი
 ნით თითქმის საესე მალალ ქიქაში ჩაუშვებენ. რამდენაშიც
 ყურძენი უფრო შწიფვა, და მაშასადამე მისი წვენი უფრო შაქ-
 რიანი და სქელია, იმდენათ არეომეტრი ნაკლებ დაიძირავს
 და მეტ გრადუსს გვიჩვენებს. ვთქვათ არეომეტრი 21 გრადუს-
 სამდე ჩაიძირა. ეს იმას ნიშნავს, რომ ტკბილში 21 პროცენ-
 ტი შაქარია. ამ გვარად უნდა გაისინჯოს ყურძნის წვენი ყო-
 ველ დღე ან დღე გამოშვებით და, თუ სამი—ოთხი დღის გან-
 მავლობაში შაქრის რაოდენობა აღარ მატულობს და ერთი და
 იგივე რჩება, მაშინ დანამდვილებით შეგვიძლია ვსთქვათ, რომ
 ყურძენი დამწიფებულია და დროა მოიკრიფოს. ტკბილის გა-
 სინჯვის დროს ერთი გარემოება უნდა მიიღოთ მხედველობა-
 ში: თუ ტკბილი ძლიერ თბილია ან ძლიერ ცივი, იმ შემ-
 თხვევაში არეომეტრი შაქრის ნამდვილ რაოდენობას ვერ გვი-
 ჩვენებს; უნდა ეცადოთ ტკბილს გასინჯვის დროს 14 გრადუსი
 სითბო ქონდეს, რასაც ადვილად შეიტყობთ იმ ტერმომეტრის
 საშვალეებით, რომელიც არეომეტრს თან აქვს. თუ დამწიფების
 დროს წვიმიანი დღეებია, შაქრის რაოდენობა ყურძნის წვენში
 არამც თუ აღარ მატულობს, კლებულობს კიდევ, ამისთვის
 უნდა განაგრძოთ ყურძნის გასინჯვა, სანამ გამოიღარებდეს და
 ტკბილში შაქარი ისევ მოიმატებდეს.

არეომეტრის საშვალეებით ტკბილის გასინჯვა მევენახისა-
 გან დიდ ცოდნას და განვითარებას არ მოითხოვს: ყველას
 ადვილად შეუძლია შეისწავლოს მისი მოხმარა და უტყუარად
 გაიგოს ყურძნის დამწიფების დრო.

ქურჭლების დასუფთავება და დამზადება

რთველი რომ მოახლოვდება, რამოდენიმე დღით ადრე,
 როგორც მარანის და სარდაფის, აგრეთვე ყოველივე სახმარი
 ქურჭლის დასუფთავებას და მომზადებას უნდა შეუდგეთ. თუ
 წასრულ წელს რთველის შემდეგ ქურჭელი დარეცხილი და
 დასუფთავებული იყო, მაშინ მისი დამზადება დიდ დროსა და
 შრომას აღარ მოითხოვს. მაგრამ ჩვენში საუბედუროთ ქურჭ-
 ლის სუფთად შენახვას არავითარ ყურადღებას არ აქცევენ:
 ხშირად შეხედებით მაგალითად საწნახელში საბუღარს, ან და
 ქვევრში დარჩენილ თხლეს, აყროლებულ წყალს და სხვ. არას
 დროს არ უნდა დაივიწყოთ ის, რომ თუ ღვინო ქურჭლის



უსუფთაობით თავიდანვე დასნეულდა. შემდეგ მისი უნაყოფო შრომათ ჩივილის გამოკვლეულია დასნეულება, ხევა და სხვა გვარი ავადმყოფობა თვალთ უხილავი პატარა სოკოებისაგან, რომლებიც მათთვის ხელთ მომწყობ პირობებში, როგორც მაგალითად უსუფთაო ჭურჭელში, ძლიერ ადვილად მრავლდებიან. თუ ასეთი ჭურჭელი ხმარებამდის კარგად არ გამორეცხეთ, ეს მიკროსკოპიული სოკოები ღვინოს ჩაყვებიან, შიგ დაიბუღებენ, გამრავლდებიან და სრულიად საღ ღვინოს ხშირად რამოდენიმე დღის განმავლობაში დაასნეულებენ.

ხის ჭურჭელი ხის ჭურჭელი (საწხახელი, კოდა, ჩანახი, კასრი და სხვა) რთველიდან რთველამდე ხშირად ხმება, იზლება და იბზარება. ამ შემთხვევაში ხის გასაყენთავათ ჭურჭელში წყალი ჩაასხით და სანამ დახეთქილი ადგილები არ დაიხურება, ყოველ დღე გამოუტყვალეთ. შემდეგ ამისა ცხელი წყლით კარგად გამორეცხეთ და თუ ჭურჭელს ობის ან ძმრის სუნი უდის—ცხელ წყალში გახსნილი სოდა გამოავლეთ (1 გირვ. სოდა ერთ ვედრო მღულარე წყალში). შემდეგ მღულარე წყლით გამორეცხეთ, შემდეგ ორჯერ-სამჯერ ცივით და როდესაც, კოდაა თუ ჩანახი, შეშრება. შიგ გოგირდის ნატეხი *) დაწვით, კარგათ დახურეთ, რომ ბოლი არ ამოვიდეს და ხმარებამდის ასე შეინახეთ. ხმარების წინ, სანამ გოგირდნაკმევ ჭურჭელში ტკბილს ჩაასხამდეთ, თავი ახადეთ, რომ ზედმეტი გოგირდის ბოლი ამოვიდეს: წინააღმდეგ შემთხვევაში გოგირდულ სიმკავე, რომელიც გოგირდის დაწვის შემდეგ ჭურჭელში რჩება (თუ ზომახედ მეტი გოგირდი იყო ნაკმევი) დუღილის დედას შეაწუხებს, მოქმედებას შეუშლის. შესაძლოა სიცოცხლეს მოუსპოს და დუღილი სამუდამოდ შესწყვიტოს. თუ ჭურჭელს წინანდელი თხლე ან ღვინის მარილი აქვს გვერდებზედ მიხმარი, მაშინ ჯერ ეს ქერქა უნდა აფხიკოთ. შემდეგ მარილის სიმკავე ნარევ **) წლით გამორეცხეთ (1 გირვანჯა მარილის სიმკავე 3 ვედრო წყალში); ბოლოს ორჯერ-სამჯერ ცივი წყალი გამოავლეთ და გაშრობის შემდეგ გოგირდი უბოლეთ. როდესაც შავი ღვინით შეღებული ჭურ-

*1 ფხვიერ გოგირდში, რომელსაც ნაცრის წინააღმდეგ ხმარობენ, ხშირად თავვის შაქარი ურევია: სახრჩოლებელად ამისათვის წმინდა გადაღობილი გოგირდი უნდა იხმაროთ.

**1) ეს სიმკავე აფთიაქის მალაზიაში იყიდება.

ქელი თეთრი ღვინისათვის გინდათ იხმაროთ, ამ შემთხვევაშიაც მისი გაწმენდა მარილის ან გოგირდის სიმჟავე ნარევი წყლით შეიძლება (2 გირ. მარილის მიმჟავე სამ ვედრო წყალში). ამ მჟავე სითხით ორჯერ-სამჯერ გამორეცხილი ჭურჭელი სრულიად კარგავს ღვინის საღებავს. ბოლოს, როგორც წინათაც ვთქვით, ცივი წყალი გამოავლეთ და გოგირდი უბოლეთ. თუ ჭურჭელი ახალია, იმას ჯერ მდულარე წყლით გამორეცხავთ; შემდეგ რამოდენიმე დღე წყლით სავსეს გააჩერებთ; ამით ჭურჭელს გამოეცლება მწკლატე და მწარე ნივთიერებანი, რომლებსაც ღვინოში გადასვლა შეუძლიათ. შემდეგ ამისა შიგ მჟავე წყალი (2 გირვანჯა მარილის სიმჟავე სამ ვედრო წყალში) ჩაასხათ, კარგად შეანჯღრიეთ, რომ გვერდები და ფსკერი სიმჟავით კარგად დაუსველდეს, რამდენიმეჯერ წმინდა წყლით გამორეცხეთ, გოგირდი უბოლეთ და დაახურეთ.

თიხის ჭურჭელი

ჩვენში ყველაზე უფრო გავრცელებული ღვინის შესანახი ჭურჭელი ქვევრია. მის ავ-კარგობას აქ არ შეეხები, ვიტყვი მხოლოდ, რომ ბევრ სხვა ნაკლთან ერთად მას კიდევ ისიც ემატება, რომ მისი გასუფთავება ძლიერ ძნელი და მოუხერხებელია. მარილის ან გოგირდის სიმჟავით ახალი, ჯერ კიდევ უხმარი, ქვევრის გარეცხა არ შეიძლება. ერთად ერთი სიმჟავე რომელიც ახალი ქვევრის გასასუფთავებლად შეიძლება იხმაროთ, ღვინის სიმჟავეა. ამისათვის ქვევრი ჯერ კარგად სარცხელით (ორჩხუშით) უნდა გამორეცხოთ, მერე შიგ ღვინის სიმჟავის სითხე უნდა ჩაასხათ (5 გირვ. ღვინის სიმჟავე ერთ ვედრო ცხელ წყალში გასხენით)* და ამ სითხით ქვევრს გვერდები კარგად უნდა დაუსველოთ. ნარეცხი სიმჟავე არ გადაღვაროთ, კიდევ რამოდენიმე ქვევრის გამოსარეცხათ გამოგადგებათ. შემდეგ ამისა ქვევრს რამოდენიმეჯერ წყალი გამოავლეთ. უბოლეთ და სარქველი (როგო) დაახურეთ**).

ამ ბოლო დროს ჩვენში ხმარებაში შემოვიდა ცემენტის საწნახელი, რომელსაც იმგვარათვე უნდა გასუფთავება, როგორც ქვევრს. ესე იგი ჯერ ცივი წყლით კარგათ გამორეცხეთ, შემ-

*) ძველი ნახმარი ქვევრის გამოსარეცხად სიმჟავის მაგიერ სოდა ან ნაცარი უნდა იხმაროთ.

***) ღვინის სიმჟავე აფთიაქში იყიდება.



საქართველოს
მწიგნობართა
კავშირი

დღე მდულარეთი და ბოლოს ღვინის სიმეავის სითხე
ლეთ. ძლიერ კარგია აგრეთვე, როგორც ქვევრის (კურის),
აგრეთვე ცემენტის საწნახელის გვერდებზედ წმინდა სანთლის
ან პარაფინის წასმა. ქვევრის გასანთვლა ჩვენში ძლიერ გავრცე-
ლებულია და ღვინის სუფთად შესანახად კარგი საშვალეებაა.
მიწაში ჩაფლულ თიხის ქვევრს შეუძლებელია ფორების შემ-
წეობით ნოტიო მიწიდან რამე ცუდი, ღვინისთვის მანე, ნი-
თიერება არ შეუვიდეს; პარაფინი და სანთელი კი ამ ფორებს
აავსებს, გვერდებს თხლად გადაეკვრის და ნოტიო მიწის
მოქმედებიდან დაიფარავს.

რ თ ვ ე ლ ი

დიდ მამულებში სადაც მრავალი ჯიშის ვახები აქვთ,
ყურძენი თანაბარათ ერთ დროს არ მწიფდება და რთველი
რამოდენიმე კვირას გრძელდება. იქ ჯერ საადრეო ყურძენს
კრეფენ და შემდეგ თანდათან საგვიანოზე გადადიან. სადაც კი
რთველი რამოდენიმე დღეს მეტს არ გასტანს — საადრეო და
საგვიანო ან ცალ-ცალკე უნდა მოიკრიფოს და დაიწუროს. ან
არა და თუ სხვადასხვა ჯიშის ყურძენს დაწუროვა ერთად სუ-
რთ, მაშინ საგვიანოს ცოტა დაუმწიფებელს კრეფენ, საადრეოს
კი სრულიად მწიფეს და ცოტა დრო გადასულისა; ეს იმის-
თვის, რომ გადამწიფებული, სიმეავეს მოკლებული ყურძენის
ღვინო ტკბილი და უხალისო დგება, მასთან დიდხანს არ ძლებს
და ადვილად ავადმყოფდება; დაუმწიფებელი, ოდნავ მკვახე
ყურძენის წვენს მიმატება კი ამ ნაკლებეფანებებს ასწორებს,
ე. ი. ღვინო უფრო ცოცხალი და ხალისიანი დგება, კარგად
იღულებს და ადვილად იწმინდება.

ყურძენი უნდა მოიკრიფოს მაშინ, როცა კარგი დარია;
წვიმიან ან ბურუსიან დღეს დაკრეფილი ყურძენი წყლიანს,
თხელს და უვარგის ღვინოს იძლევა. ცუდია აგრედვე ცივ
ამინდში ან დილა ადრიადად რთველის დაწყება. ამ შემთხვე-
ვაში ცივი ტკბილი დუღილს მალე არ იწყებს, შემდეგ წესი-
ერად და თანასწორად არ დუღს და ამის გამო ღვინოში ხში-
რად სიტკბო რჩება, რასაც მომავალში ბევრნაირი ავადმყოფო-
ბა შეუძლია გამოიწვიოს. სითბოს განსაკუთრებით შავ ყურ-
ძენზე აქვს გავლენა: თბილი წვენი უკეთ გამოიტანს ჰაქიდან
საფერავს, ვიდრე ცივი. მაგრამ არც ის ვარგა, რომ ტკბილს



დუღილის დაწყებამდე 25 გრადუსზე მეტი ტემპერატურა არ უნდა იქნეს. ამ შემთხვევაში დუღილი ერთბაშად იწყება. შლიერმა აღნიშნა, რომ თავედება და რამდენადაც დუღილის ტემპერატურა მაღალია, იმდენად უფრო მეტი შეუცვლელი შაქარი რჩება დაყენებულ ღვინოში.

ყურძენი მაკრატლით (სურ. 2) უნდა მოსჭრათ. ხელით მოწყვეტა ან დანით მოჭრა არ ვარგა, რადგან ამ შემთხვევაში ვაზი ირხევა და ყურძენი მიწაზე სცივია და ისვრება. მოჭრილ მტევნებს ჩვენში საზოგადოთ კალათში აწყობენ, შემდეგ კალათიდან გოდორში ყრიან და როცა გოდორი გაივსება, აქედან ყურძენი საწნახელში გადააქვთ. დაწულ კალათს და გოდორს ის ნაკლი აქვს, რომ შიგ ყურძენი იჭყლიტება, წვენი გასდის და ამ გვარად ნაწილი მოსავლისა იღვრება და იკარგება. ამისათვის უმჯობესია კალათების და გოდორების მაგივრად ხის პატარა კასრები იხმაროთ; დაქულებილი ყურძენის წვენი ამ გვარ ქურჭელში არ გაეა, არ დაიღვრება. როცა ყურძენი დასეტყვილია, ან სიციხისაგან დამწვარი, ან რაიმე ავადმყოფობით დაზიანებული და დამპალი, მაშინ დაშავებული მტევნები უნდა გადირჩეს და ცალკე უნდა დაიწუროს. ყურძენის გადარჩევას ჩვენში არავითარ ყურადღებას არ აქცევენ, მაშინ, როდესაც ამას დიდი მნიშვნელობა აქვს განსაკუთრებით წითელ ღვინისათვის: დამპალი ყურძენის ქაჭა საფერავს ისვამს და ღვინო მკრთალი ფერის გამოდის.

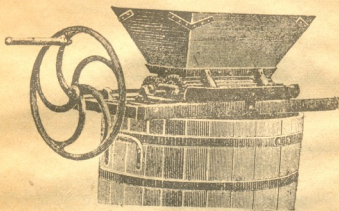


სურ. 2.

დუღილი რომ სრული და თანაბარი იქნეს, აუცილებლად საჭიროა ყურძენის კარგად დაქულება: ამით მარცვლის შემადგენელი ნივთიერებანი ერთმანეთში უკეთ აირევიან და ჰაერის ზეგავლენით ღვინის დედა უფრო გაძლიერდება და ენერგიულად დაიწყებს მუშაობას. რამდენადაც კარგად არის მარცვლი დასრესილი, დუღილიც მით უფრო ძლიერი, თანაბარი და სრულია. ყურძენის დაქულების დროს ყურადღება უნდა მიაქციოთ, რომ კურკა და კლერტი არ დაიმტვრეს: კურკაში და კლერტში ისეთი ნივთიერებანი იმყოფება, რომლებიც ღვინოს ზედმეტ სიმწკლარტეს და ხშირად არა სასიამოვნო სიმწარესაც აძლევს. ყურძენს სკყლეტენ ან ფეხით, ან საქულებავი მანქანით. (სურ. 3) ფეხით ყურძენის დაქულებას მართალია ბევრი



კარგი მხარე აქვს, როგორც მაგალითად ის, რომ კარგად ისრისება და კურკა და კლერტი კი არ იმტვრევა. მაგრამ, თუ დროსა და შრომას დავაფასებთ, მაშინ მანქანა უნდა ვამჯობინოთ. ეს მანქანა შესდგება უძირო ხის კოლოფისაგან, რომელიც ორ ღერძზე, ცილინდრზე, არის დადგმული: ყურძენი კოლოფიდან ცილინდრებს შუა სცვივა და როდესაც ამ ცილინდრებს დასატრიალებელ ტარის საშუალებით აამოძრავებენ, ყურძენი იკულიტება და როგორც წვენი, აგრედვე ჰაქავს. საღულდებელ ქურქელში ან სა-

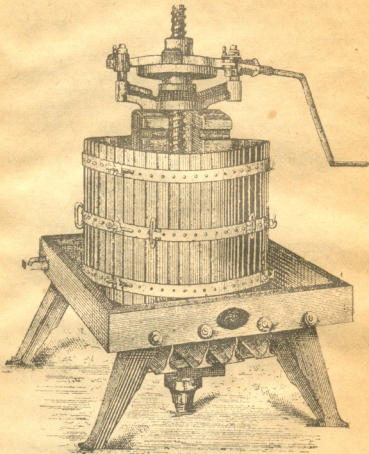


სურ. 3.

ქაჩავში ჩადის. ასეთ მანქანას უმთავრესად თეთრ ყურძენისათვის ხმარობენ. ამისათვის საკულებტავ მანქანას მალლა დგამენ ისე, რომ დაკულებტილი ყურძენი ღარიტ პირდაპირ საქაჩავში (სურ. 4) ჩადიოდეს. როდესაც საქაჩავიდან ტკბილის დენა შეწყდება, მაშინ დარჩენილ ჰაქას სწურავენ. თავის თავად, დაუქაჩავათ ნადენ ღვინოს, ნაწრეტი ღვინო ჰკვიან. ეს ღვინო ღირსებით დიდათ ვანირჩევა ნაქაჩავი ანუ ნაწური ღვინისაგან: ეს უკანასკნელი უფრო მუქი, მთავე და მწკლარტეა. თვით ნაქაჩავი ღვინოც ერთი და იგივე ხარისხის არ გამოდის; ყოველ დაქაჩვის დროს სხვადასხვა ღვინო იწურება. პირველი ნაწური უფრო რბილი და საამოა, ვინემ მეორედ და მესამედ ნაქაჩავი, მეორე—ღირსებით მესამეთ ნაწურს სჯობს და ასე ბოლომდი. ჩვენებურ, იმერულ ღვინოებისათვის აუცილებლად



საქიროა ნაწრეტის და ნაწურის ერთმანეთში არევა. ამიტომ ნაწრეტ ღვინოს ტანინი მიემატება, რითაც აგრე ღვინოშია კაკაზე დაუღლებელი იმერული თეთრი ღვინოები. ამ ტანინის



სურ. 4.

შემწეობით ღვინო შემდეგში უფრო ადვილად და მალე დაიწმინდება, და მასთან აგრე ადვილად აღარ დასწეულდება და დაავადყოფდება ისეთი სენით, როგორც არის მავალითად ღვინის გასქელება, გადაბრუნება და სხვა.



წითელი ღვინის დაყენება ბევრად განსხვავდება ღვინის დაყენებისაგან. უმთავრესი განსხვავება იმაში მდგომარეობს, რომ წითელი ღვინო ჭაქაზე დულს, საიდანაც საფერავი გამოაქვს და მასთან სიმწკლარტეს და სიმკვახეს იძენს. ამ უკანასკნელ არა სასიამოვნო ნივთიერებათა შესაძკირებლად, შავ ყურძენს დაქულებამდის უსათუოდ კლერტი უნდა მოაკალოდ. ამისთვის არსებობს ერთგვარი საქულები მანქანა, რომელშიაც მტევანი იმარცვლება, კლერტი გარედ გამოდის და მარცვალი კი იქულიტება და სადულებელ ჭურჭელში ჩადის. ეს ჭურჭელი, ჩანახია თუ ქვევრი, უეჭველად ერთ დღეს უნდა აივსოს, წინააღმდეგ შემთხვევაში, თუ ჭურჭლის ავსებას რამდენიმე დღე მოანდომეთ, ამით უკვე აღულებულს და შემთბარს ტკბილს ახალი ცივი ტკბილის და ჭაქის დამატებით გააგრილებთ და დუღილს შეაჩერებთ. ღვინის დაყენების ერთი უმთავრესი პირობათაგანი კი ის არის, რომ ტკბილმა მალე დაიწყოს დუღილი და შემდეგ თანაბრად და შეუწყვეტლად იდუღოს. სადულებელი ჭურჭელი პირამდინ არ უნდა აივსოს, ერთი მეხუთედი ჭურჭლისა ცარიელი უნდა დაიტოვოთ, რომ დუღილის დროს ტკბილი არ გადმოვიდეს. ეს ცარიელი ადგილი გაივსება ჰაერგვარი ნივთიერებით, რომელსაც ნახშირის სიმჟავეს ეძახიან და ტკბილს ჰაერის ზეგავლენისგან დაიფარავს.

ტკბილის დუღილი

დაქულებილი თეთრი ყურძნის წვენი, როგორც ნაწრეტი, აგრედვე საქაჩაიდან ნაწური, ორივე ერთად სუფთად გარეცხილ კოდაში (ბოჭკაში) ან ქვევრში უნდა ჩაასხათ. რამოდენიმე ხნის შეაღვე ტკბილი ზედა პირზე პატარა ბუშტებს იკეთებს: ეს ბუშტები თანდათან მრავლდებიან, იზრდებიან. ტკბილი იჭაფება, თბება და დუღილს იწყებს. ამ მოვლენას ძველადვე იცნობდნენ ჩვენი წინაპარნი და სარგებლობდნენ მით. როდესაც ტკბილ ყურძნის წვენიდან მაგარ სასმელ ღვინოს აკეთებდნენ, მაგრამ მიზეზი ამ მოვლენისა მათთვის გაუგებარი იყო. ვერ გაეგოთ რისგან და როგორ ჩნდებოდნენ ტკბილში ბუშტები, რა ამოძრავებდა და რა აღულებდა ტკბილს, რა უჩინარი ძალა ანაწილებდა შაქარს და მის მაგიერ რა აჩენდა ღვინოში ალკოგოლს—სიმაგრეს. ყველა ეს ძლიერ დიდხანს იყო გაუგებარი კაცობრიობისათვის, სანამ შეთვრამეტე საუ-



კუნის დამლევს გამოჩენილმა ქიმიკოსმა ლაფუაზიმ დევ მეცნიერმა პასტერმა არ გამოარკვიეს ნამდვილი მიზეზი და შინაარსი ამ ფრიად საინტერესო მოვლენათა. დღეს უკვე გამოაშკარავებულია ის, რომ შაქრის ხსნილი თავად არ აღუღდება, თუ იმაში არ ურევია ერთგვარი სხეული, რომელსაც დუღილის დედას, საფუარს ანუ ფერმენტს ეძახიან.

რა ნივთიერება არის ეს დუღილის დედა და როგორ მოქმედობს შაქრის განაწილებაზე?

აღუღებულ ტკბილის ერთა წვეთი მიკროსკოპით რომ გავსინჯოთ, შიგ აუარებელ პატარ-პატარა რგვალს ან კვირტებით მოგრძო ბურთებს დავინახავთ. ეს ბურთები უსულდგმულო არსებას კი არ წარმოადგენენ, არამედ ცოცხლობენ. იკვებებიან, სუნთქავენ და მრავლდებიან, როგორც სხვა ცოცხალი არსებანი, როგორც მარტივი მცენარენი. ყურძნის ტკბილში ან შაქრის წყალში ეს პაწაწინა მცენარეები ძლიერ აღვილად მრავლდებიან; ამისათვის ისინი კვირტებს იკეთებენ: ეს კვირტები თანდათან იზრდება და, როდესაც დედის ტოლა გახდებიან, მოცილდებიან მას, ცალკე იწყებენ ცხოვრებასა და კვირტებით მრავლდებიან. როცა დუღილის დედა საზრდოს მოკლებულია, მაშინ ის კვირტს აღარ იკეთებს, არამედ რამოდენიმე ნაწილად იყოფება, ცალკე გარსს იკეთებს და ყველანი ერთად პარკებით დედა ბუტკის გარსში რჩებიან გახვეული. ასეთ მდგომარეობაში დუღილის დედა თითქოს ჰკარგავს სიცოცხლის ძალას და მოძრაობას; მაგრამ შესაფერ პირობებში ამ პარკებიდან ხელახლა გამოდიან ახალგაზრდა არსებანი, თავისუფლად ცხოვრობენ და მრავლდებიან. ასეთია ბუნება და თვისება დუღილის დედისა.

რაც შეეხება შაქრის განაწილებას, ამ შემთხვევაში დუღილის დედა მოქმედობს ისე, როგორც ყოველი ცხოველი არსება: საზრდოობა და საზრდოს შეცვლა მისთვის ისეთივე საჭიროებაა, როგორც ყოველი ორგანიზული ცხოველი არსებისათვის; დუღილის დედაც, როგორც ცოცხალი არსება, შაქარს ჰკამს, ინელებს და ანაწილებს სპირტად და ნახშირის სიმჟავით. რადგან ეს ნივთიერებანი მისთვის საჭირონი და მარგებელნი არ არიან, დუღილის დედა მათ გარედ უშვებს; რაც კი მის განვითარებისათვის საჭიროა, იმას სავსებით ითვისებს და თავის სხეულში აგროვებს. ამ გვარად, შაქრის სპირტად და ნახშირის სიმჟავით განაწილება შედეგია ამ პაწაწინა თვალით უხილავი



მიკროსკოპიული არსებათა ცხოვრებისა. ჰაეროვანი ნივთიერებებისა და ნახშირის სიმკვლე ტკბილიდან ზევით ამოდის, რის გამოც ტკბილი მოძრაობს, დულს და იქაფება. სპირტი ანუ ალკოვოლი კი ღვინოში იხსნება და შიგ რჩება. სპირტისა და ნახშირის სიმკვლევის გარდა დუღილის დროს სხვა ნივთიერებანიც ჩნდებიან მაქარში, განსაკუთრებით გლიცერინი და ქარვის სიმკვლე. ახლა გამოვიკვლიოთ—საიდან და როგორ ჩნდება ტკბილში დუღილის დედა. იწყებს თუ არა ყურძენი დამწიფებას, ეს პატარა სოკო ჰაერში მაშინათვე ჩნდება და მტვენის მარცვალზე ბინადდება. ზამთარში და გაზაფხულში ის მიწაში ითარავს თავს და ზაფხულში ქარს და მწერებს მტვერთან ერთად ის ყურძენზე გადააქვთ. გამოკვლეულია, რომ სანამ ყურძენი მკვახება, იმის კანზე დუღილის დედა თითქმის არა სჩანს, მაგრამ დამწიფდება თუ არა, ტკბილ მარცვლებს დედა ხარბად ესტუმრება. შემდეგ დაქულებს დროს ტკბილში გადავა და აადულებს მას. ტკბილის რიგიანად დადუღება უმთავრესი პირობაა მალალი ღირსების ღვინის მისაღებად. ამისთვის დუღილის დროს განსაკუთრებითი ყურადღება, უნდა მიაქციოთ შემდეგს: **სადუღებელ დედის სიწმინდეს. დუღილის ტემპერატურას და დუღილის დედის საზრდოს რაოდენობას.** დამწიფებულ ყურძენზე ბევრი სხვადასხვა გვარი დუღილის დედა იმყოფება: მათ შორის არის ისეთები, რომელნიც დუღილისათვის მენებელნიც არიან: მაქარს საკმარისათ ვერ ანაწილებენ, ღვინოს სასურველ ბუკეტს ვერ სძენენ და ხშირად ცუდ გემოსაც აძლევენ.

ცხადია ამისათვის, ტკბილში რაც მეტი იქნება ღონიერი, კარგი, ღვინისათვის მარგებელი დედა, დუღილიც მით უფრო ძლიერი, ჩქარი და თანაბარი იქნება. ამისთვის უკანასკნელ დროს თანდათან ვრცელდება წმინდა, კულტურული დედის საშვალეებით ტკბილის დადუღება. საუკეთესო ღვინის თხლიდან გამოყოფენ და ამრავლებენ ისეთ დედებს, რომლებიც ტკბილს უკეთ ადუღებენ. მეტ ალკოვოლს აჩენენ და კარგ ბუკეტს და სხვა სასურველ თვისებებს შემატებენ დაყენებელ ღვინოს. ასეთი ძლიერი, კულტურული დედა ჩვენშიაც მზადდება, სახელდობრ საქარის საცდელი სადგურის ლაბორატორიაში. მსურველთ შეუძლიათ იქ შეიძინონ *), მხოლოდ საჭიროა მიაწოდოთ სადგურს

*) მისამართი: ქ. ზესტაფონი, საქარის საცდელი სადგური.

შემდეგი ცნობები: დაახლოვებით როდის გექნებათ და თეთრი თუ წითელი ღვინისათვის გასურთ ეს დედა.

რასაკვირველია ღვინის ღირებებზე გარდა დუღილის დედისა სხვა გარემოებათაც აქვთ გავლენა, როგორც მაგალითად ვაზის ჯიშს, ნიადაგს, ჰავას და სხვ. თუ ვაზი ჩვეულებრივ დაბალ ღვინოს იძლევა ან ტკბილი დამპალი ყურძნიდან არის მიღებული, იმ შემთხვევაში კულტურული დედის საშვალეობით მართალია განთქმულ ღვინოს ვერ მიიღებთ. მაგრამ რამოდენიმეთ მაინც შეგიძლიანთ გააუმჯობესოთ დაბალი ხარისხის ღვინოც.

დუღილის გასაუმჯობესებლად არსებობს აგრეთვე შემდეგი სულ უბრალო, ყველასათვის ხელმისაწვდომი საშვალეობა: ოთხი — ხუთი ღლის წინად რთველის დაწყებამდე, საუკეთესო ჯიშის ყურძნის რამოდენიმე მწიფე და სრულიად საღ მტევანს აარჩევენ, დასჭყლეტავენ და სუფთა პატარა კოდში ან ქვევრში ჩასხამენ. როცა ეს ტკბილი მაგრად ადუღდება, მაშინ რთველს შეუდგებიან და ყოველ 50 ფუთზე ადუღებული ტკბილის ერთ ფუთს დაუმატებენ: შემდეგ აქედან ადებული მადულარი ტკბილი კიდევ დედათ გამოდგება ახლად გამოწურული ტკბილის ასადუღებლად. მართალია ამრიგათ დამზადებული დედა წმინდა, კულტურული დუღილის დედა არ არის, შიგ ბევრი ცუდი, ღვინისათვის მანე ორგანიზმებიც ურევია, მაგრამ მარგებელი დედა მაინც მეტი იქნება შიგ და თავისებურად წაიყვანს ტკბილის დუღილს.

ფრიად საინტერესო და საყურადღებოა აგრეთვე დუღილზედ ტემპერატურის გავლენა.

რამდენათაც ტკბილის ტემპერატურა *) დუღილის დროს 27 გრადუსზე უფრო მაღალია, დუღილიც მით უფრო მაღე ნელდება და ღვინოში იმდენად მეტი სიტკბო რჩება. დუღილის ტემპერატურა 14 გრადუსზე ნაკლები და 35 გრადუსზე მეტი არ უნდა იყოს. ტემპერატურა თუ ამ საზღვრებს გადასცილდა, იმ შემთხვევაში დუღილის ენერჯია შესუსტდება და, მაშასადამე, ტკბილში ბევრი შაქარი დარჩება შეუსცვლელი. საუკეთესო და დუღილისათვის შესაფერი ტემპერატურა 24—27 გრადუსამდეა. ამ საზღვრებში დუღილის დედა უკეთ მრავლდება.

*) ტემპერატურის საზომავად უნდა იხმაროთ ეგრედ წოდებული ცელსიუსის ტერმომეტრი.



მას მეტი ძალა ემატება და დუღილს სრულიად აცხადია, ამისათვის რამდენად საჭიროა დუღილის დროს ტემპერატურის თვალის დევნება.

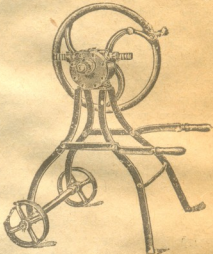
როდესაც ტემპერატურა 15 გრადუსზე დაბლა დაიწევს, ნახევრამდის ცხელი წყლით სავსე ქვაბში ტკბილით სავსე კოკაუნდა ჩადგათ. ქვაბი ცეცხლზე მანამდის უნდა ადუღოთ, სანამ კოკაში ტკბილი კარგად არ გაცხელდება. ამის შემდეგ გაცხელებული ტკბილი ასადუღებელ ტკბილში უნდა ჩაასხათ და კარგად მოურიოთ. ტკბილი ამით გათბება და დუღილიც გაძლიერდება. ტკბილი პირდაპირ ცეცხლზე არ უნდა გააცხელოთ, რადგან ტკბილს მიმწვარის გემო მიეცემა და ღვინო ამით გაფუჭდება. არ ვარგა აგრეთვე თუჯის ან მოუკალავ სპილენძის ჭურჭელში ტკბილის გაცხელება, იმისათვის, რომ ლითონი თუ კარგად მოკალუელი არ არის, შესაძლებელია ტკბილში გაიხსნას და ღვინო გააფუჭოს. იმის გასაგებათ, თუ რამდენი ტკბილი უნდა გააცხელოთ 95 გრადუსამდე, რომ იმით მთელი ტკბილი სასურველ ტემპერატურამდე გაათბოთ, — შეგიძლიათ იხელმძღვანელოთ შემდეგი მაგალითით: ვთქვათ ბოკაში ან ქვევრში 50 ვედრო (37 1/2 ფუთი) ტკბილი გაქვთ, რომლის ტემპერატურა 12 გრადუსია და გსურთ ეს ტკბილი 15 გრადუსამდე გაათბოთ, ამისათვის დაახლოვებით 2 ვედრო ტკბილი უნდა გააცხელოთ. ამ მაგალითის საშვალეებით ადვილად შეგიძლიათ დაახლოვებით მაინც გამოიანგარიშოთ გასაცხელებელი ტკბილის რაოდენობა. ხშირად სადუღებელი ჭურჭელი (ჩანახი ან ბოკა) მარანში, ან სარდაფში სდგას; ამ შემთხვევაში ათბობენ იმ ალაგს, სადაც დუღილი უნდა მოხდეს, და ამ რიგად ტკბილს სითბოს უმატებენ.

როდესაც რთველის დროს ძლიერ ცხელა და დუღილის ტემპერატურა 28 გრადუსზე მაღლა ადის, მაშინ ტკბილს აგრილებენ. ამისათვის სადუღებელ ჭურჭელში მიღებს ჩაუშვებენ და სანამ ტკბილი არ გაგრილდება, ამ მიღებში რამოდენიმეჯერ ცივ წყალს გაატარებენ*). მესამე საშვალეა, კიდევ უფრო ადვილი, მდგომარეობს იმაში რომ გამთბარ ტკბილს

*) არსებობს სპეციალური აპარატი, რომელიც რამოდენიმე, ერთმანეთთან შეერთებული, მილებისაგან შესდგება. გასაციებელ ტკბილს ამ აპარატში ატარებენ და ზევიდან მიღებს ცივს წყალს ასხამენ.



ონკანით სადულღებელ ჭურჭლიდან ღრმა გობში ან ხის ჩანახში ასხამენ და აქედან ტკბილი სასრუტით (სურ. 5) უკანვე სადულღებელ ჭურჭელში გადააქვთ, და ასე, მანამდის, სანამ ტკბილი არ გაგრილდება და არ განიავედება. ამ საშეაღებას, გარდა გაგრილებისა, სხვა სარგებლობაც მოაქვს ტკბილისათვის, მაგალითად ის, რომ განიავეების დროს ტკბილი ჰაერიდან შეეებადს იძენს; ამით დულილის დედას ჯანი და ძალა ემატება და ტკბილს უკეთ და მალე ადულღებს. აგრილებენ ტკბილს აგრეთვე ყინულითაც. ამისათვის ყინულის რაიმე ჭურჭელში ჩაადებენ, თავს კარგად დაახურავენ და ტკბილში ჩაუშეებენ, 50 ვედრო ტკბილი რომ 4 გრადუსით გააგრილოთ, ამისათვის დაახლოვებით 1½ ფუთი ყინული არის საჭირო.



სურ. 5.

გარდა შაქრისა, სიმევისა, ტანინისა და სხვა ნივთიერებათა, ტკბილში იმყოფება აგრეთვე ეგრედ წოდებული აზოტური ნივთიერებანი. ეს აზოტური ნივთიერებანი დულილის დროს ტკბილისათვის მარგებელნი არიან, მაგრამ

დულილის შემდეგ კი ზოგიერთი მათგანი ღვინოს აუცილებლად უნდა გამოეცალოს, რადგან მათ ძლიერ ცვალებადი თვისება აქვთ: ადვილად იხრწნებიან, ფუჭდებიან და ღვინოს კუდ გემოსა და სუნს აძლევენ. ტკბილიდან ამ მანე სხეულთა გამოსაცილებლად ხმარობენ ეგრედ წოდებულ ტანინს. ტანინი ბევრნაირია: მუხის ქერქის, გუნდის და სხვა, მაგრამ ღვინოსთვის საუკეთესოა ყურძნის კურკებიდან მომზადებული ტანინი, რომელსაც ენოტანინს ეძახიან. ამ ენოტანინს ის თვისება აქვს, რომ ზოგიერთ აზოტურ ნივთიერებათ უერთდება და ტკბილს მათგან ანთავისუფლებს. წითელი *) ღვინო ტანინის მიმატებას

*) ან კახურის წესით დაყენებული თეთრი.



არ საჭიროებს, რადგანაც მას საკუთარი ბუნებრივ ჯინსის საკმარისი ნინი საკმარისი აქვს; უჭკოდ, ევროპიულის წესით დაყენებულს თეთრ იმერულ ღვინოებს შედარებით სხვა ქვეყნების ღვინოებთან ტანინის რაოდენობა ბევრად უფრო ნაკლები აქვთ და ეს არის კიდევაც ერთი უმთავრესი მიზეზთაგანი იმის, რომ უჭკოთ დაყენებული იმერული ღვინო ძნელად იწმინდება, ადვილად ავადმყოფდება და ფუჭდება. ამ ნაკლებეანებების შესასწორებლად ან ჰაჰა მიუმატეთ დუდილის დროს (1 ფუთი ჰაჰა ათ ფუთ ტკბილს) ან ზემოხსენებული ტანინი. უკანასკნელ შემთხვევაში ესე უნდა მოიქცეთ: 40 ვედრო (30 ფუთი) ტკბილისათვის გახსენით 1 ვედრა ღვინოში 50 გრამში ($\frac{1}{8}$ გირვანქა) ენოტანინი, დუდილის დაწყებამდე ჩაახხით ტკბილში და კარგად მოურიეთ. დადუღების შემდეგ ტანინი ზომამზე მეტიც რომ დარჩეს ღვინოში, ამით არა უშავს რა. ღვინო რამდენათაც უფრო დაძველდება და დაიწმენდს, ტანინითანდათან გამოეცლება.

მელვინეობის ტენიკა ჩვენში იმდენათ განუვითარებელია, რომ ისეთ მშვენიერ მასალას, როგორც ჩვენებური ყურძნის წვენია, არსად ფასი და სახელი არა აქვს. ღვინის დაყენებას არავეითარ ყურადღებას არ ვაქცევთ და ვკმაყოფილდებით იმით, რასაც ბუნება გვაძლევს. თუ ვენახის პატრონი ზემოდ მოყვანილ ცნობებს მოიხმარს და გამოიყენებს, ხელს შეუწყობს და გააძლიერებს დუდილის დედის მოქმედებას, და მასთან ეცდება შეავსოს და შეასწოროს ტკბილის სხვა და სხვა გვარი ნაკლი. მაშინ იმის ღვინოს ფასიც და გასავალიც ექნება.

წითელი ღვინის დაყენება

დაყენებისთანავე შავ ყურძენს კლერტის მოსაცილებელ და საქვლეტ მანქანაში ვაატარებენ და როგორც ჰაჰას, აგრეთვე ტკბილს, ორივეს ერთად სადუღებელ ჭურჭელში მოათავსებენ ხოლმე.

კარგი და საღი წითელი ღვინის მისაღებად შემდეგი პირობები უნდა დაიცვათ:

1. ყურძენი ზომიერად დამწიფებული უნდა მოკრიფოთ. მკუხე ყურძნიდან მთავე და მწკლარტე ღვინო დგება, გადამწიფებული შავი ყურძენი კი ფერმკრთალ ღვინოს იძლევა.



2. გრილ ამინდში ყურძენი დილით აღრე არ უნდა იკრიფოს.

3. დამპალი და დაზიანებული მტევნები უნდა გადაირჩიოს; ასეთი ყურძენი, როგორც ფერზე, აგრეთვე გემოზედაც უკუდ გავლენას იქონიებს.

4. კლერტი, რომელიც ღვინოს სიმწკლარტესა და სიტლანქეს აძლევს, ყურძენს დაჰყლეტამდე უნდა გამოეცალოს.

5. დუღილის დროს ზედა პირზედ მოტივტივე ჰაჭა ტკბილში რაც შეიძლება ხშირათ უნდა დაერთოს, რადგან სადუღებელ ჭურჭელში ტემპერატურა ხშირად იმოდენათ მაღალია, რომ ზედა პირზედ მომდგარი ჰაჭა რამოდენიმე საათის განმავლობაში შრება და ძმარდება. გარდა ამისა, ასეთ შემთხვევაში ღვინო საკმაოდ არ იღებება და სუსტი ფერისა დგება.

6. ტემპერატურა დუღილის დროს 35 გრადუსს არას დროს არ უნდა აღემატებოდეს. შავი ყურძენის წვენი 20—22 გრადუსამდე ჰაჭიდან მეტ საფერავს იძენს და უკეთ იღებება.

7. აღელვებული დუღილის დამთავრების შემდეგ ღვინო ჰაჭაზე დიდხან აღარ უნდა გააჩეროთ, დუღილის შემდეგ ჰაჭის ვნების მეტი ღვინისათვის არავითარი სიკეთე აღარ მოაქვს. ჰაჭაში, როგორც კლერტში, ტანინის გარდა მოგროვილია ბევრი სხვა ტლანქი ნივთიერებანი, რომელნიც შემდეგ უკუდ გავლენას იქონიებენ ღვინის ღირსებაზე, თუ მაჰარი ჰაჭაზე დიდხანს გავაჩერეთ. სისწორით იმის თქმა, თუ რამდენ ხანს უნდა დარჩეს ჰაჭაზე მაჰარი, ძნელია. შეიძლება ღვინო აღელვებული დუღილის გათავებამდისაც საკმარისად შეიღებოს, ამ შემთხვევაში მეტი ცდა საჭირო აღარ არის და ღვინოს ჰაჭა უნდა გამოეცალოს. წინააღმდეგ შემთხვევაში დუღილის შენელებას უნდა მოუცადოთ და როდესაც ზედა პირზე მოტივტივე ჰაჭა; ანუ ეგრედ წოდებული მოტივტივე ჭული ძირს ჩაიწვეს, გადადუღებული მაჰარი ჰაჭას უნდა მოაცილოთ. წითელი ღვინოს დასადუღებლად უმთავრესად ხის ჩანახს ან თიხისა და ცემენტის ქვევრებს და აუზებს ხმარობენ. ტკბილს საზოგადოთ აღუღებენ ან თავ-ახდილ ან თავ-დახურულ ჭურჭელში. განვიხილოთ მოკლედ მათი ღირსება და ნაკლულევიანება.

როგორც ჩვენში, აგრეთვე სხვა ქვეყნებშიაც უმეტეს ნაწილად თავ-ახდილ ჭურჭელს ხმარობენ. ასეთ ჭურჭელს ზედა



პირამდის არ ავსებენ, რომ ჰაჰა დუღილის დროს გამოვიდეს, და მასთან ტკბილიდან ამონადენი ნახშირის სიმჟავე ჰაჰის თავზე მოგროვდეს და ღვინო დამმარებისაგან დაიფაროს. ნახშირის სიმჟავე ჰაერგვარი, ესე იგი ჰაერის მგზავის სხეულია, რადგან ის ჰაერზედ მხოლოდ უფრო სქელი, და მძიმეა, ამისათვის მოტრეტივე ჰაჰას ზევიდან გადაეფარება და მას დუღილის დამთავრებამდე მაინც ჰაერის ზედმოქმედებისაგან დაცავს. დუღილის განვლების შემდეგ კი, როდესაც შაქრის განაწილება თითქმის დათავრებულია და მაშასადამე ღვინოში ნახშირის სიმჟავე მეტი აღარ ჩნდება, მაშინ ჰაერი იწყებს ჰაჰაზე მოქმედებას და ძლიერ ხშირად ამმარებს მას.

ამ ნაკლულეფანების თავიდან ასაცდენათ დახურული ჭურჭლის ხმარება შემოიღეს. ასეთი სადუღებელი ჭურჭელი მჭიდროთ, არის დახურული და ნახშირის სიმჟავის ამოსაშვებათ სახურავში დატანებული აქვს შუშის ან რეზინის მილი, რომლის თავისუფალი ბოლო წყლით სავსე ჯამში არის ჩადებული. ამგვარად დუღილის დროს გაჩენილი ნახშირის სიმჟავე ჭურჭლიდან თავისუფლად ამოდის, ზევიდან კი, რადგან მილს ბოლო წყალში აქვს ჩაშვებული, ჰაერი ვეღარ ჩადის. ასეთ პირობებში ღვინო მართალია აღარ მმარდება, მაგრამ მეტი ფერმკრთალი დგება, ამის მიზეზი ის არის, რომ ჰაჰის ჩარევა გერმეტიულად დახურულ ჭურჭელში მოუხერხებელია, უამისოდ კი როგორც წინეთაც ვთქვით, ღვინო საკმაოდ არ შეიღებება. ამისთვის ხმარობენ ეგრედ-წოდებულ მრავალ სართულიან სადუღებელ ჭურჭელს.

ეს იგივე ჩანახია, მხოლოდ რამოდენიმე დახვრეტილი ფსკერით, სხვადასხვა სიმაღლეზე დატიხრული და დაყოფილი. ამ დახვრეტებში ჰაჰა ვერ გადის და მაშასადამე ფსკერების საშვალეებით მთელი დუღილის განმავლობაში ჰაჰა თანასწორად არის ტკბილში განაწილებული და ჩაფლული. ამას ეძახიან ჩაფლული ქუდით დუღილს.

ამგვარ მრავალ სართულიან სადუღებელში მართალია ტკბილიც თანაბრად და კარგად დულს, ღვინოც კარგი ფერისა და ღირსების დგება, მაგრამ ასეთი ჭურჭელი ერთი რომ შედარებით ძვირი ჯდება და გარდა ამისა, მისი გავსება მეტს ჯაფას და დროს მოითხოვს.

ამ სხვადასხვა გვარ სადუღებელ ჭურჭელთა შორის საუკეთესოდ თავახდილი ჭურჭელი უნდა ჩაითვალოს. მართალია,



როგორც ზევითაც მოგახსენეთ, ამასაც თავისი ნაკლებობა აქვს, მაგრამ დუღილს თუ ყურადღებას მიაქცევთ, ჭაჭას ხშირ-ხშირად ჩაურევთ და ტემპერატურას თვალს ადევნებთ. მაშინ ღვინო ფერითაც და გემოთიც კარგი ღირსების დადგება.

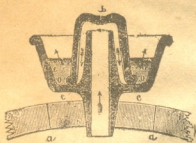
ამგვარად, როდესაც ტკბილი ადელეგებულ დუღილს დამთავრებს და საკმაოდ შეიღებება, მაშინ მაქრის გადაღებას და ჭაჭის დაქაჩვას შეუდგებიან. თუ სადუღებელი ჭურჭელი ქვევრია—იმ შემთხვევაში ღვინოს სასრუტით (ნასოსი) სხვა სუფთა ქვევრში გადაიღებთ და ჭაჭას კი საქაჩავით გამოწურავთ. ტკბილის სადუღებლათ ჩანახს თუ ხმარობდით—მაშინ სასრუტის ერთ მილს სადუღებლის ონკანს შეუერთებთ, მეორეს კი იმ ჭურჭელში ჩაადებინებთ ბოლოს, რომელშიაც ღვინის გადაღება გასურთ. ძლიერ კარგია, თუ გადაღების დროს ღვინოს გაანიავებთ ამისათვის მას ჩანახიდან ფართო და ღრმა ჭურჭელში ასხამთ და აქედან იმავე დროს ღვინო სასრუტით კოდაში ან ქვევრში გადაგაქვთ. თუ სასრუტი არ გეშოვებათ, იმ შემთხვევაში ძალა-უნებურათ ჩაფს, კოკას ან სხვა რამ ჭურჭელს იხმართ, თუმცა ცხადია, ასეთი წესით ღვინის გადაღება დიდ ჯაფასა და ბევრ დროს თხოულობს. რაც შეეხება ჭაჭას, მას საქაჩავში ჩაყრით, დაიცდით ცოტა ხანს, სანამ მაქრის დენა საქაჩავიდან შეწყდებოდეს, შემდეგ ჭაჭას რამოდენიმეჯერ დაქაჩავთ და ნაწრეტსა და ნაწურ მაქარს ერთმანეთში აურევთ.

ნაწრეტ და ნაწურ ღვინოების ღირსებაზე და განსხვავებაზე უკვე გვქონდა ლაპარაკი, ამისათვის ამ კითხვას შეტს აღარ შევხები, ვიტყვი მხოლოდ, რომ თუმცა ზოგიერთების აზრით ნაწრეტი და ნაწური ღვინო შემადგენლობით იმდენათ განირჩევიან ერთი მეორესაგან, რომ მათი ერთად არევა ღვინის ღირსებაზე თითქოს ცუდ გავლენას იქონიებსო, მაგრამ ნამდვილათ კი ეს ასე არ არის; მათ შერევას ღვინისათვის არავითარი ვნება არ მოაქვს; ერთს რომ სიმკავე, ან საფერავი აკლია, მეორეში ეს ნივთიერებანი სჭარბობენ კიდევ და ამგვარად ერთიმეორეს ნაკლს შეავსებენ და შეასწორებენ, რაც ღვინისათვის მარგებელი თუ იქნება, თორემ მის ღირსებას სრულიადაც არ ავნებს.

ადელეგებული დუღილის დამთავრებისა და ჭაჭედან გადაღების შემდეგ, მაქარი წყნარს ანუ შეუმჩნეველ დუღილს



იწყებს. ამისათვის ჭურჭელი, რომელშიაც მაქარს გადაიღობა, მთლად არ უნდა გაავსოთ და მაქარი, რომ ჰაერის ზედმოქმედებიდან იქნეს დაცული, ჭურჭელი ისე უნდა დახუროთ, რომ დუღილის დროს გაჩენილი ნახშირის სიმყავე თავისუფლად ამოვიდეს ზევით, მაგრამ იმავე დროს ჰაერმა ჭურჭელში ვერ ჩაატანოს. ძლიერ კარგია ამისათვის ეგრედ წოდებული გიდრაველიური, ესე იგი წყლით სახმარი საცობი (სურ. 6). შესდგება ის თიხის, ცინკის, ან მოკალეული სპილენძის ჯამიდან, რომლის ძროშიც*) გაყვანილია მოკლე მილი; ამ მილის ზევიდან დამხობილი აქვს ვიწრო სახურავი, რომლის ქვედა ბოლო



სურ. 6.

ირგვლივ დახვრეტილია და ნახევრამდის წყლით სავსე ჯამში არის ჩაყენებული. ამ გვარი საცობი ნახშირის სიმყავეს თავისუფლად ამოუშვებს და მასთან ღვინოს ჰაერის მოქმედებიდანაც დაიფარავს.

როდესაც დუღილი სრულიად გათავდება და ღვინო ცოტათ თუ ბევრათ დაიწმენდს, ამის შემდეგ ის თხლეზე დიდხანს აღარ უნდა გააჩროთ და დაახლოვებით დეკემბრის თვის მეორე ნახევარში ღვინო უსათუოდ უნდა გადაიღოთ.

თეთრი ღვინო.

რადგან უჭაქოთ დაყენებული თეთრი ღვინო მარტო ყურძნის წვენიდან კეთდება და მას ქაქიდან და კლერტიდან არავითარი სიმწკლარტე და სიტლანქე არ ერევა, ამისათვის ყურძნის ბუნება, გემო და სინაზე თეთრ ღვინოში საერთოდ უფრო გარკვევით სჩანან, ვინემ წითელში.

თეთრი ღვინო კეთდება არა მარტო თეთრი ყურძნიდან, შეიძლება მისი დაყენება აგრეთვე ზოგიერთ შავ ჯიშებიდანაც, როგორც მაგალითად კაბერნედან, იმერულ მაღლარიდან და სხვ. ამისათვის შავ ყურძენს, ისე როგორც თეთრს, საკყლერტ

*) ფსკერი.



მანქანაში გაატარებენ და შემდეგ ამისა საქაჩავში მსუბუქად და წურავენ. როდესაც ტკბილს სინწყლარტე და ვარდის ფერი მიეცემა, დაქაჩვას მაშინათვე შეაჩერებენ.

თუ გსურთ თეთრი ღვინო სალი და კარგი ღირსების დადგეს, იქონიეთ მხედველობაში შემდეგი:

1. ყურძენი ზომიერათ დამწიფებული უნდა მოკრიფოთ.
2. დილით ადრე, ცვარიან და გრილ ამინდში რთველი არ უნდა დაიწყოს.
3. დამპალი და დაზიანებული მტევნები უნდა გადაარჩიოთ.
4. დაკრეფილი ყურძენი მაშინათვე მანქანით ან ფეხით უნდა დასკულიტოთ და რაც შეიძლება მალე საქაჩავით უნდა გამოწუროთ, წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭაჭა ჰაერის ხედმოქმედებით მუქ მიხაკის ფერს დაიკერს, დამმარდება, ტკბილს შეღებას და დაასნეულებს.

5. დუდილის ტემპერატურა 35 გრადუსს არ უნდა ასცილდეს და არც 15 გრადუსზე დაბლა უნდა დაიწიოს.

როდესაც ტემპერატურა ამ საზღვრებს გადასცილდება, იწმამსვე ტკბილის გასაგრძელებლათ ან გასათბობათ რამე ზომები უნდა მიიღოთ.

ყურძენი თუ დამპალია, ასეთ შემთხვევაში აუცილებლათ საჭიროა ტკბილის დაწმენდა. ამისათვის სადუღებელ ჭურჭელში გოგირდის პატარა ნატეხი უნდა დასწვათ და ამის შემდეგ შიგ დაწურული ტკბილი უნდა ჩაასხათ. გოგირდის ბოლი დაადუმებს და დახოცავს მავნე სოკოებს და ამასთან ერთად მტვერი, მიწა და სხვა ასეთი რამ, რაც კი ყურძენს რთველის დროს ხშირათ შეყვება ხოლმე, დაილექავს და ტკბილი სრულიად გაიწმინდება. ერთი დღის შემდეგ ტკბილი სხვა სუფთა ჭურჭელში ფრთხილად გადაიდეთ, რომ ლექი არ აგემღვრესთ და სადუღებელი ჭურჭელი გიდრავლიური საცობით დახურეთ. თუ ის ჭურჭელი, რომელშიაც გაწმენდილი ტკბილი უნდა ჩაასხათ, გოგირდნაბოლებია, იგი ადრევე კარგად უნდა გაანიავოთ, რომ შიგ გოგირდის ბოლი არ დარჩეს.

აქამდის ჩვენ ცალ-ცალკე შევისწავლეთ წითელი და თეთრი ღვინის დუდილის ხანა, ახლა განვიხილოთ მათი მოვლა და შემდეგ გადავიდეთ ღვინის სხვადასხვა გვარ სნეულებაზე და ნაკლულევანებაზე.

როდესაც ღვინო დუდილს სრულიად დაამთავრებს და



კოტათ თუ ბევრათ დაიწმინდება, ესე-იგი დაახლოვდება ღმერთს. ღმერთსა და ახლოვდება ღმერთსა, იგი თხლეს უნდა მოაცილოთ. ჭურჭელი, რომელშიაც ღვინოს გადაიღებთ, კარგათ უნდა გაავსოთ და მჭიდროთ დახუროთ.

ღუღილის დამთავრებისა და პირველად გადაღების შემდეგ ღვინო დამწიფებისა და შეგნიერების ხანში შედის. ამ დროს როგორც უნდა იყოს ღვინო, ჯანიანი თუ უღონო, მისთვის აუცილებლად საჭიროა გრილი ალაგი. ამ მხრივ ჩვენებური მარანი, სადაც ზაფხულში თითქმის ისე ცხელა, როგორც გარეთ, — სრულიად უფარგისია. ვისაც ღვინო შესანახად არ უნდა, თითქმის მაქრად ასაღებს, მისთვის რასაკვირველია მარანსაც არა უშავს რა, მაგრამ თუ ქსურთ, რომ ღვინო დამწიფდეს და დამთავრდეს, ამისთვის ის 2—3 წელიწადს კოდაში უნდა შეინახოთ; მხოლოდ მაშინ მოიპოვებს ის თავის ნამდვილ ღირსებას და სიკეთეს. ამისთვის კი საჭიროა კარგი სარდაფი, სადაც ზამთარ-ზაფხულ თითქმის შეუცვლელად გრილა.

მეტი არ იქნება აქვე მოკლედ ღვინის შესანახავ ჭურჭელსაც რომ გავეცნოთ. გამოკვლეული და დამტკიცებულია, რომ თუ პირველ 2—3 წელიწადს ღვინო შენახულია ისეთ ჭურჭელში, რომელსაც გვერდებში ჰაერი სრულიად არ გაეონანავს, როგორც მაგალითად ბოთლში ან ქვევრში, ის არასდროს არ დამწიფდება და არ დასრულდება. მაშინ როდესაც ფორების შემწეობით კოდაში ჰაერი ნელ-ნელა ატანს, ღვინოში ინთქება და მას ამთავრებს და ამწიფებს, ქვევრი ამ მხრივ ყოველ ღირსებას მოკლებულია; მიწაში ჩაფლულ ქვევრის გვერდებში ჰაერი რასაკვირველია ვერ ატანს და ღვინოც მაშასადამე ასეთ ჭურჭელში არ მწიფდება. ჰაერის ასეთი წყნარი ზედმოქმედება ღვინისათვის ძლიერ მარგებელია. მუხის კოდა ამ შემთხვევაში მოქმედობს ისე, როგორც საწურავი ანუ ფილტრი, ესე-იგი ჰაერს წმენდს და ათავისუფლებს მრავალ მავნე სხეულებისაგან, რომლებიც ჰაერში მუდამ ბლომათ არიან და ღვინოს ხარბათ ეტანებიან. სხვაფერ მოქმედობს ღვინოზე ჰაერი, როდესაც ის ნაკლულ ქვევრში ან კოდაში თავისუფლად ჩადის; ამ შემთხვევაში ზედმეტ ჰაერს ღვინოსთვის უეჭველად ვნება მოაქვს და აი რატომ: ერთი რომ თავისუფლად ჩამავალ ჰაერს შესაძლებელია რამე სენის დედო ჩაყვეს და ღვინო დაავადმყოფოს, გარდა ამისა ასეთივე შემთხვევაში ჰაერი ნელა



და თანდათანობით კი არ მოქმედობს, ის ერთბაშად ღვინოში, ჟანგავს საფერავს და ამღვრევს ღვინოს.

ამ არა სასურველი შედეგის თავიდან ასაცილებლად ჭურჭელი, რომელშიაც დუღილის გათავების შემდეგ ღვინოს გადაიღებთ, პირამდის უნდა გაავსოთ და მუდამ თვალ-ყური უნდა ადევნოთ, რომ ყოველთვის სავსე და მკიდროთ დახურული იყოს. წინააღმდეგ შემთხვევაში თუ ჭურჭელი ნაკლულია, ადვილი შესაძლებელია ღვინო დაგიძმარდეთ. ღვინოს თუ პრკე აქვს მოკიდებული, მაშინ ჭურჭელი ძლიერ ფრთხილათ უნდა შეავსოთ, რომ პრკე ღვინოში არ აიროს. ამისთვის გრძელ მასრიან ძაბრს ხმარობენ, მასრას ბოლოს ღვინოში ჩააყოფინებენ და სანამ ჭურჭელი არ გაივსება, ძაბრში ნელ-ნელა ღვინოს ასხამენ, ამის შემდეგ ზედაპირზე მომდგარ პრკეს ფრთხილად მოართმევენ და ჭურჭელს კარგათ დახურავენ. თუ ღვინის ჭურჭელი კოდაა, ამ შემთხვევაში ზედაპირზე მომდგარ პრკეს სულის შებერვითაც მოაცილებთ. არ უნდა დაივიწყოთ კი ამის შემდეგ კოდის გასუფთავება; წინააღმდეგ შემთხვევაში გვერდებზე გადაღვრილი პრკე დაძმარდება და ღვინოს დაასნეულებს.

ერთხელ გადაღება ღვინისათვის საკმარისი არ არის. პირველ წელიწადს ოთხჯერ თუ არა, სამჯერ მაინც უნდა გადაიღოთ და აი რისთვის: გადაღების დროს ღვინოზედ ჰაერი მოქმედობს და ჟანგავს როგორც საფერავს, აგრეთვე ღვინოში გახსნილ აზოტურ ნივთიერებათ. ეს აზოტური ნივთიერებანი ღვინოს ამგვარათ ნელ-ნელა ეცლებიან და აღეჭავენ. ერთ გადაღებით ღვინოს ამ ნივთიერებათაგან ვერ გაათავისუფლებთ, მათი დატოვება კი ღვინისათვის ძლიერ საშიშია, რადგან მოხედება თუ არა ჰაერი მას, მაშინვე აიმღვრევა, მეორეთ ღვინოს მარტში გადაიღებენ, მესამეთ კი მარიამობისთვეში ან ენკენისთვეში.

გადაღების დროს განსაკუთრებით ყურადღება უნდა მიაქციოთ ჭურჭლის სისუფთავეს და გოგირდის ხრჩოლებას. პირველათ და მეორეთ გადაღების დროს გოგირდი ძლიერ ცოტაა საჭირო (2—3 მისხალი ორმოც ვედრიან კოდაზე) იმისთვის, რომ ღვინოს შესაძლებელია შაქარი ქონდეს შერჩენილი, ჰაერის ზედმოქმედობით დუღილის დედო გაახლდეს და ღვინომ დუღილი განაგრძოს, ზედმეტი გოგირდი კი ამ დროს დედოს დაადუმებს. მეორე წელიწადს, როდესაც ღვინო ხანში შესვლას



იწყებს, ორჯერ გადადება საკმარისია, მაშინ კი 10 ჰერცთან
კოდას ან სამ საპნიან *) კურსს 5 - 6 მისხალი გოგირდი უნდა
უბოლოთ.

იმ ალავს, სადაც ღვინო ინახება, მარანია ის თუ სარდა-
ფი, ისეთივე სისუფთავე სჭირია, როგორც ღვინის ჭურჭელს.
შპორისა და ძმრის სუნი იქ არ უნდა სდიოდეს და ღვინის
გარდა იქ არაფერი არ უნდა ინახებოდეს, თორემ ისეთი ნაზი
და სათუთი ნივთიერება, როგორც ღვინოა, ადვილად დასნე-
ულდება და გაფუჭდება. ამისთვის თვეში ორჯერ-სამჯერ მა-
რანსა და სარდაფს გოგირდი უნდა უხრჩოლოთ. გოგირდის
ბოლი დახოცავს და მოსპობს ყოველ გვარ სოკოებს და ღვი-
ნისათვის მავნე მიკროსკოპიულ არსებათ.

ღვინის დაწმენდა

ხშირად მოხდება ხოლმე, რომ ღვინო რამდენჯერაც უნ-
და გადილოთ, მაინც არ იწმინდება და ისევ მღვრიე რჩება. ეს
ემართება უმეტეს ნაწილათ ისეთ ღვინოს, რომელიც გადამწი-
ფებული ან დამპალი ყურძნიდან არის დაყენებული. ბუნებრი-
ვად არ იწმინდება ღვინო აგრეთვე, როდესაც მას სპირტი,
ტანინი ან სიმჟავე აქვია. ამისათვის წითელი ღვინო, რომე-
ლსაც 10-ჯერ უფრო მეტი ტანინი აქვს, ვინემ თეთრ ღვი-
ნოს, ბუნებრივად ადვილად და მალე იწმინდება. თეთრი ღვი-
ნო კი შედარებით მეტ ხანს უნდება გაწმენდას და ზოგჯერ
თავისთავად სრულიადაც არ იწმინდება. ასეთ შემთხვევაში
ღვინოს ხელოვნურად ასუფთავებენ, რისთვისაც ორ გვარი სა-
შვალეა არსებობს. პირველი, მექანიკური, მდგომარეობს იმა-
ში, რომ ღვინოს ფილტრში ანუ საწურავში გაატარებენ და
ამით გამოაქლიან მას ამღვრევე ნივთიერებათ. მეორე — ქიმიური,
როდესაც ღვინოს სწმენდენ ისეთი ნივთიერებით; რომელიც
უერთდება ღვინის შემადგენელ ზოგიერთ სხეულებს, ილექავს
და თან ჩააქვს, რაც ღვინოში რამე სიბინძურეა.

ყველაზე უბრალო და მასთან იაფი საწურავი ხის რგვალ ჩარ-
ჩოზე ჩამოკიდებული ფანელის პარკა (სურ. 7). თუ გინდათ რომ
ღვინო კარგათ გაიწმინდოს, პარკის ფორები ჯერ აზბესტით ან
ჯელატინით უნდა გაქლენთოდ და შემდეგ ამისა გაატაროთ შიგ

*) იმერული საპანი 10 ფუთია.



გასაწმენდი ღვინო. ამისათვის ასე მოიქცეით: საშუალო მის პარკისათვის აიღეთ ოთხი ან ხუთი მისხალი ეელატინი, გახსენით ნახევარ ბოთლ თბილ წყალში, რაც შეიძლება კარგათ აურიეთ ეს ეელატინის სითხე ერთ ვედრო ღვინოში და ეთბაშად ჩაასხით საწურავში, ისე რომ პარკი თავაზდის გაივსოს. პირველ ხანს ფილტრიდან ღვინო მღვრიე გამოვა, მაგრამ ორჯელსამჯერ მას უკანვე ფილტრში რომ გადაასხამთ, ამის შემდეგ სრულიად სუფთად იწყებს დენას. გაწურვის დროს ღვინო ერთ სიმაღლეზე უნდა იდგეს. როდესაც ფილტრი იმდენად გაივლისება, რომ ღვინის დენა ძალიან იკლებს, მაშინ ფილტრი წმინდა წყლით კარგათ უნდა გარეცხოთ და ხელახლავე ეელატინით უნდა გაელენტოდ ეელატინის შავიერათ შეგიძლიათ იხმაროთ აგრეთვე აზბესტიც*). ამისათვის აიღეთ საშუალო ზომის ფილტრისათვის 3—4 მისხალი აზბესტი, აურიეთ რაც შეიძლება კარგათ ერთ ვედრო ღვინოში და ერთბაშად ჩაასხით საწურავ პარკში. შემდეგ მოიქცეით ისე, როგორც ზევით არის ნაჩვენები.



სურ. 7.

ღვინის გასაწურავათ არსებობს ბევრი სხვა გაუმჯობესებული ფილტრებიც; მათ შორის საუკეთესოთ და მასთან ადვილად მოსახმარი ეგრეთ-წოდებული „ზეტცის ფილტრი“ უნდა ჩაითვალოს. ეს ფილტრი არც ისე ძვირია,**) ძლიერ ადვილი მოსახმარია და საუცხოვოთაც სწმენდს ღვინოს. ვინც ამ ფილტრის შექმნას მოისურვებს, ის ფილტრთან ერთათ იმის ხმარების შესახებ დარიგებასაც მიიღებს.

ფილტრით გაწმენდილი ღვინო ხშირად რამოდენიმე დღეს შემდეგ ისევ აიმღვრევა ხოლმე. ეს ემართება უმეტეს ნაწილათ დაუმწიფებელ ახალ ღვინოს, რომელიც ერთხელ ან ორჯელ მეტათ არ გადაღებულა, და მაშასადამე ამღვრევი ნივთიერებანი, როგორც მაგალითად ცილა, ღვინოში კიდევ ბლომათ არის. ცილა და მისი შზავისი ნივთიერებანი მხოლოდ პაერისა და ტანინის ზედმოქმედებით შეიძლება გამოეცალონ

*) ამ ნივთიერების შეყვანებთა კომპერატულ საზოგადოებაში ან მიწად-მოქმედების კომისარიატში იშვით.
 **) საშუალო ზომის ფილტრი დაახლოვებით 80 მანეთი ჯდება.



ღვინოს. ამისათვის გასაწმენდი ღვინო სამჯერ-ოთხჯერ უნდა იქნას გადაღებული და განიავებული.

საუკეთესო დრო ღვინის გასაფილტრავად ზამთარია: ცივსა და მასთან მყუდრო ამინდში ღვინო ისე ძლიერ არ ილახება და ბუკეტს ბევრს არა კარგავს.

ფილტრის გარდა ღვინის გასაწმენდათ ხმარობენ აგრეთვე ისეთ ნივთიერებათ, რომელნიც უფროდებიან ღვინის ტანისს, ნელ-ნელა ილექავენ და, რაც რამ სიბინძურეა ღვინოში, თან ჩააქვთ ძირს. ასეთია მაგალითათ წებოვანი სხეულები, თევზის წებო, ელატინი და კვერცხის ცილა.

ამ უკანასკნელ საშუალებას, ე. ი. წებოვან სხეულებით ღვინის გაწმენდას, ძლიერ კარგი შედეგი მოაქვს და ღვინის ღირსებას აუმჯობესებს კიდევაც. ამისათვის, თუ დრო ნებას გაძლევთ, საკმაოდ დამწიფებულსა და მაღალ ღირსების ღვინის გასაწმენდათ ფილტრის მაგიერათ სჯობს ზემოხსენებული წებოვანი ნივთიერებანი იხმაროთ.

თეთრი ღვინის გასაწმენდათ უმეტეს ნაწილათ თევზის წებოს ხმარობენ. საუკეთესო ღირსების წებო მზადდება ზუთხის ან თართის ბუშტებისაგან და იყიდება როგორც ბრტყელ ფურცლებათ, აგრეთვე დანაყილიც. უმჯობესია ყოველთვის წებო ფურცლებათ იყიდოთ, დაფხვნილ წებოში ძლიერ ხშირათ ელატინს ან სხვა რამე უფრო იაფ ნივთიერებას ურევენ. წებოთი ღვინის გაწმენდის დროს მხედველობაში უნდა იქონიოთ:

1. რადგან თეთრ ღვინოს ტანინი ჩვეულებრივ ძლიერ კოტა აქვს (იმ შემთხვევაში თუ ტკბილი ჭაჭაზე არ დადუღებულა, ან დუღილის დაწყებამდე ენოტანინი არ მიგიმატებიათ), ამიტომ ერთი დღით ადრე, სანამ გაწმენდას შეუდგებოდეთ, ყოველ ერთ მისხალ მისამატებელ წებოზე ნახევარი მისხალი ენოტანინი უნდა მიუმატოთ.

2. გასაწმენდი ღვინო ერთი კვირის გადაღებული უნდა იყოს.

3. როგორც ზომაზე ნაკლები, აგრეთვე ზედმეტი წებო ღვინოს ისევ ისე მღვრიეს სტოვებს.

4. ღვინო რამდენადაც მაგარი ფა მთავეა, იმდენათ მალე და უკეთ იწმინდება.

5. წებო ღვინოში რაც შეიძლება კარგათ უნდა აირიოს.

6. მარანი ან სარდაფი, სადაც ღვინო ინახება, საკმაოდ გრილი უნდა იყოს.



წებოთი ღვინო აი როგორ უნდა გაწმინდოთ: წებო წვრილ—წვრილათ უნდა დასკრათ, ცივ წყალში დაალობოთ და ერთი დღის განმავლობაში ხშირ—ხშირათ წმინდა წყალი უნდა გამოუცვალოთ. ამის შემდეგ დაშხალი წებო თბილ წყალში უნდა გახსნათ (წყალი ცხელი არ უნდა იყოს); წყალში გახსნილი წებო ერთ ვედრო ღვინოში უნდა ჩაასხათ და კარგათ აურიოთ. ღვინოში რომ წებო კარგათ აიროს, ამიტომ საჭიროა წებოიანი ღვინო ერთ კასრიდან მეორეში რამდენიმეჯერ გადაიღოთ. შემდეგ ამისა, გახსნილ წებოს დასაწმენდ ღვინოში ჩაასხამთ და რაც შეიძლება კარგათ აურევთ. 40 ვედრო (30 ფუთი) ღვინისათვის საკმარისია 3—5 მისხალი წებო. ღვინოს თუ სიმეხვე და სპირტი საკმაოდ აქვს და მასთან წებოც ზომიერად მიეცით, მაშინ ის 2-3 კვირაში ძლიერ კარგათ დაიწმენდს, წინააღმდეგ შემთხვევაში წებო ძლიერ ნელა მოქმედობს და ზოგჯერ ღვინო ისევ მღვრივე რჩება.

ჯელატინი. ღვინის დასაწმენდი ჯელატინი იგივე წებოა, რომელსაც დურგლები ხმარობენ, მხოლოდ კარგათ გაწმენდილი და გასუფთავებული. ჯელატინი ბევრნაირი იყიდება. მათ შორის ღვინისათვის საუკეთესოთ „ჯელატინი ლენე“ უნდა ჩაითვალოს. ეს ყველაზედ უფრო გავრცელებულია და იყიდება პრტყელ-პრტყელ ნაჭრებათ, წონით 5—6 მისხალი თითო. ჯელატინს განსაკუთრებით წითელ ღვინისთვის ხმარობენ. შეიძლება თეთრ ღვინისთვისაც იხმაროთ, მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ღვინო ჭაჭაზე იყო დაყენებული; 40 ვედრო (30 ფ.) ღვინისათვის საჭიროა 7—12 მისხლამდე ჯელატინი. ესეც იმ წესით უნდა დაამზადოთ, როგორც თევზის წებო.

კვერცხის ცილა.* წითელი ღვინის დასაწმენდათ საუკეთესო საშუალება კვერცხის ცილაა. სპირტის, ტანინის და სიმეხვეთა ზედგავლენით ცილა ღვინოში იჭრება, ნელ-ნელა ეშვება ძირს და თან ჩააქვს ღვინის ამღვრევი ნივთიერებანი. 40 ვედრო ღვინისათვის აიღეთ 10—15 კვერცხის ცილა, კარგათ გასტქვიფეთ, მიუმატეთ 2—3 ბოთლი ღვინო, ხელმეორეთ გაჰქენით, ჩაასხით დასაწმენდ ღვინოში და რაც შეიძლება კარგათ აურიეთ.

ღვინის დასაწმენდათ შაბი ან სხვა ამის მსგავსი ნივთიერება არასოდეს არ უნდა იხმაროთ, ამგვარ „წამლებს“ და

*) განსი—თეთრი ნაწილი.



„პარაშოკებს“ ადამიანისთვის ყოველთვის ვნება მოაქვს და მათი მათი ხმარება აკრძალულია.

ღვინის სხვა და სხვა გვარი სნეულებანი.

ღვინო ისეთი სათუთი ნივთიერებაა, რომ საკმარისია ხშირად სულ უბრალო რამ შემთხვევა, რომ მან გემო და ფერი იკვალოს. ყოველგვარ სნეულებას და ნაკლებფეხანებას ღვინო ან თვით ყურძნობის დროს, როდესაც ყურძენი დამზალი და დასეტყვილია, ან არა და ავადმყოფდება დაღუღების შემდეგ კუდი მოვლით და უყურადღებობით. ორივე შემთხვევაში ავადმყოფობა წარმოსდგება უმეტეს ნაწილად პაწაწინა, თვალით უხილავი არსებათა შემწეობით, რომლებიც ღვინოში ადვილად მრავლდებიან, ღვინის სიმკავეთ, სპირტით და სხვა შემადგენელი ნაწილებით საზრდოობენ და მათ მაგიერ ისეთ ნივთიერებათ აჩენენ შიგ, რომლებიც ხშირად სრულიად უფარვისად ხდიან ღვინოს.

დაძმარება. ჩვენში ყველაზე უფრო გავრცელებულია და მასთან ძნელი მოსარჩენი ღვინის ავადმყოფობა—დაძმარება. ეს ავადმყოფობა უმეტეს ნაწილად ისეთ ღვინოს უჩნდება, რომელსაც სიმაგრე ან სიმკავე აკლია; ადვილად ძმარდება აგრეთვე დაუღუღებელი, ტკბილად დარჩენილი ღვინო. დაძმარების მიზეზი არის ერთგვარი პატარა სოკო, რომელსაც ძმრის დედას ეძახიან. ეს სოკო ისე მალე მრავლდება, რომ ხშირად საკმარისია რამოდენიმე დღე, შეტადრე თუ ქურჭელი ნაკლულია, რომ ღვინო სრულიად ძმრად აქციოს. უჭაეროთ ცხოვრება და გამრავლება ამ სოკოს არ შეუძლია; ჰაერიდან ის ქანგბადს ინთქავს და მას ღვინის სპირტს გადასცემს; ეს უკანასკნელი ძმრად იქცევა და ღვინოც იმის შემდეგ ძმარდება. მაშასადამე რადგან ღვინის დაძმარებას ჰაერი უწყობს ხელს, ამისათვის თვალ-ყური უნდა ადევნოთ, რომ ქურჭელი მუდამ სავსე და მჭიდროთ დახურული იყოს.

ამ სენის წინააღმდეგ თუმცა არსებობს რამდენიმე საშვალეობა, მაგრამ თუ ღვინო შესამჩნევად არის დაძმარებული, იმის გამოკეთება თითქმის შეუძლებელია. ხშირად ხმარობენ დანაყოფ მარმარილოს ან სოდას, მაგრამ მარმარილო და სოდა ძმრის გარდა ღვინისთვის მარგებელ სიმკავეებსაც ანელებენ და ღვინო სრულიად უხალისო დგება. მასთან ასეთი საშვალეობით თვით



ავადმყოფობის მიზეზს, ესე იგი ძმრის სოკოებს ვერ მოსძვრის იხინი ისევ ისე რჩებიან ღვინოში, მრავლდებიან და განაგრძობენ თავიანთ მავნე მოქმედებას.

საუკეთესოთ უნდა ჩაითვალოს შემდეგი საშუალება, რომელიც მდგომარეობს იმაში, რომ დაძმარებულ ღვინოს ჯერ მიუმატებენ ფუთზე 3—4 მისხალ სოდას ან 5—6 მისხალ დანაყილ მარმარილოს; 2—3 დღის შემდეგ ჩაჰყრიან შიგ ახალ დაწურულ საღ ქაქის, დაუმატებენ 10 ფუთზე ერთ ფუთ ტკბილს და როდესაც ამგვარად შეზავებული ღვინო გადაიდუღებს, გადაიღებენ მას წმინდა, გოგირდ ნაბოლებ ქურქელში. როგორც ხედავთ, ამ საშუალებით ღვინის წამლობა შეიძლება მხოლოდ რთველის დროს და რადგან ჩვენში ღვინოც უმეტეს ნაწილად რთველი რომ მოახლოვდება მაშინ ძმარდება, ეს საშუალება ჩვენებურ პირობებში საუკეთესოთ უნდა ჩაითვალოს.

სოკოების დასახოცავად ძლიერ კარგია აგრეთვე ღვინის გაცხელება ერთგვარი მანქანით, რომელსაც პასტერიზატორს ეძახიან, მაგრამ ასეთი მანქანა ძვირი ღირს, ქვაბში ღვინის გაცხელება კი შეტად უხერხულია. საერთოდ უნდა იქონიოთ მხედველობაში რომ, თუ ეს სენი ღვინოს ღრმად აქვს გამჟღარო - იმის მორჩენა შეუძლებელია: სჯობს დაძმარებული ღვინო ისევ ძმრათ მოიხმაროთ.

პრკე. პრკის მოკიდება იცის უმეტეს ნაწილად თხელმა ღვინომ, ნაკლებ ქურქელში და თბილ ალიაგას შენახულმა. ეს ავადმყოფობაც ერთგვარი სოკოებისაგან წარმოსდგება, რომლებიც ჰაერს ხარბად ეტანებიან და ჰაერის შემწეობით წყალად აქცევენ ღვინის სპირტს. ეს ავადმყოფობა ჩვენში ძლიერ ხშირია იმისათვის, რომ ქვევრი არას დროს არ არის ისე სავსე, რომ შიგ ჰაერი არ იქნეს დარჩენილი და არ ასაზრდოებდეს პრკისა და ძმრის სოკოებს. ქურქელი თუ სავსეა და მკიდროთ არის დახურული, ის არასოდეს პრკეს არ გაიჩენს. თუ უქურქლობის გამო იძულებული ხართ ღვინო ნაკლებ ქვევრში იქონიოთ, მაშინ ყოველ ამოდების შემდეგ ქურქელში აუცილებლად ცოტა გოგირდი უნდა დასწვათ.

პრკე მოკიდებული ღვინის წამლობა მხოლოდ იმაში მდგომარეობს, რომ ღვინოს პრკე რაც შეიძლება ფრთხილად უნდა მოართვათ თავზე, შემდეგ ამისა ღვინო უნდა გადაიღოთ წმინდა და გოგირდ ნაბოლებ ქურქელში, შეავსოთ და მკიდროთ დახუროთ თავი. უნდა ეცადოთ პრკე ისე მოარ-



თვით, რომ ღვინოში არ აიროს; ამისათვის, ღვინოში ჰერმეტიკი
 ქვევრში გაქვთ, ჯერ გოგირდის ბოლით უნდა დახოცოთ პრკის
 სოკოები და ორი-სამი დღის შემდეგ წმინდა ტილოს ნაქერით
 მოართვათ თავზე პრკე. თუ კოდებში გაქვთ ღვინო შენახუ-
 ლი—ამ შემთხვევაში პრკის მორთმევა კიდევ უფრო ადვილია:
 პრკე მოკიდებულ ღვინოში ძაბრის მასრას თავს ჩაყოფივით
 და მანამ ასხამთ ძაბრში ღვინოს, სანამ კოდა არ გაივსება და
 პრკე არ გადმოიღვრება; ამის შემდეგ გარედან კარგად გა-
 ასუფთავებთ და მკიდროთ დახურავთ.

ღვინის გადაბრუნება. ეს სენი უჩნდება უმეტეს ნაწი-
 ლად გადამწიფებულ და დამზალ ყურძნიდან დაყენებულ ღვი-
 ნოს. ასეთ ღვინოს ჩვეულებრივი სიმკვავე აკლია, დუღილს
 მალე ვერ ათავებს და ხშირად ტკბილი ღვება; ყველა ეს კი
 ხელს უწყობს ღვინის გადაბრუნებას, ანუ ღვინის მონაყვას.
 ამ ავადმყოფობის დამახასიათებელი ის არის, რომ ღვინოს
 სიხალისე ეკარგება, მწარდება, თეთრი ღვინო იმღვრება და
 ფერი უყვითლდება ან ულურჯდება. ამასთან ერთად ხშირად
 გადაბრუნებული ღვინო კიდევაც დუღს და ჭიქაში ჩასხმული
 ქაფს იყენებს.

თუ ღვინო ამ სნეულებისაგან ძლიერ გაფუჭებული არ
 არის, იმის გამოკეთება შემდეგი საშუალებით შეიძლება: გა-
 დაიღეთ ღვინო გოგირდ ნაბოლებ ქურჭელში (40 ვედრიან
 ქურჭელში 6—10 მისხალი გოგირდი უნდა დასწვათ), გადაღე-
 ბის დროს ეცადეთ გოგირდის ბოლი ზევით რაც შეიძლება
 ბევრი არ ამოუშვათ. მეორე დღეს მიუმატეთ ღვინოს ორმოც
 ვედროზე ერთი გირვ. ღვინის სიმკვავე, კარგათ მოურიეთ და
 ამის შემდეგ წებოთი გაწმინდეთ. ძლიერ კარგია აგრეთვე ღვ-
 ინის სიმკვავესთან ერთად ორმოც ვედროზე 7—10 მისხალ
 ენოტანინსაც თუ მიუმატებთ.

ღვინის სიმწარე. ეს სენი განსაკუთრებით წითელ ღვი-
 ნოს ეტანება, თუმცა ზოგჯერ თეთრ ღვინოსაც უჩნდება. ხში-
 რად ღვინო თავის თავადაც მოიხდის ხოლმე ამ ავადმყოფობას
 და ისევ საღი და სასიამოვნო სასმელი ღვება; ზოგჯერ კი
 დრო გადის, ღვინო უფრო და უფრო მწარდება, შავდება, ღე-
 ქს იღებს და ბოლოს სრულიად იხრწნება და ფუჭდება. ერთად
 ერთი საშვალეობა ამ სენის წინააღმდეგ იმაში მდგომარეობს,
 რომ ასეთ ღვინოს ახალსა და საღ ჭიქაზე გადაადუღებენ. და-
 დუღების შემდეგ ღვინო სიმწარეს კარგავს.



ღვინის გაშავება, ანუ როგორც ფრანგები იტყვიან **გასხი**, იმაში მდგომარეობს, რომ ღვინო სანამ ბოქკაში ან ქვევრშია სრულიად საღი ფერი აქვს, მაგრამ ჩაახამთ თუ არა ბოთლში ერთი ორი დღის შექდეგ (ხშირად უფრო ადრეც) იმღვრევა, ფერი უმუქდება და ბოლოს შავდება კიდევ. ამ ნაკლულევანების მიზეზი უმეტეს ხაწილად ყურძნის სიღამპლია. ისეთ ღვინოს, რომელსაც ტანინი და სიმჟავე საკმარისი აქვს, ეს ავადმყოფობა იშვიათად თუ გაუჩნდება. ამისათვის ასეთი ღვინის გასასწორებლად ტანინისა და ღვინის სიმჟავის მიმატებაა საჭირო. 40 ვედროზედ უნდე მიუმატოთ რვა მისხალი ენოტანინი და ერთი გირვანჯა ღვინის სიმჟავე. ამის შემდეგ გაწმინდეთ წებოთი და გადაიღეთ გოგირდ ნაბოლებ ქურქელში.

როგორც წინათაც მოგახსენეთ, ღვინის ყოველგვარი არა სასურველი ცვლილება და ნაკლულევანება შედეგია უმეტეს ხაწილად ან ყურძნის სიღამპლისა ან არა და თვით მეღვინეს დაუდევრობისა და უყურადღებობისა. დასნეულებული, გადაგვარებული და წამხდარი ღვინის წამლობას ისა სჯობს, რომ ღვინის დაყენებას და მოვლას თავიდანვე ყურადღებით მოეკიდოთ, ესე იგი, ყურძენი ზომიერად დაშწიფებული მოკრიფოთ, ტკბილი როგორც რიგია ისე დაადულოთ და ღვინო საღ ქურქელში შეინახოთ.

