

204/09

1920 №2

საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს ორგანო.

„ვაზი და ღვინო“

წელიწადი პირველი.

№ 2

1 მარტი 1920 წ.

№ 2

შ ი ნ ა ა რ ს ი:

- 1. მეთაური
 - 2. ჩენი ღვინო
 - 3. ვაზის გასვლა
 - 4. შევისწავლოთ ჩენი მევენახეობა-მეღვინება
 - 5. ფოსტა.
 - 6. შეკითხვა-პასუხი.
 - 7. საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს მოქმედება.
 - 8. საყურადღებო ცნობები.
- მის. შალამბერიძე.
 ვ. რცხილაძე.
 გ. წინამძღვრიშვილი.

ჟურნალის გამოცემის პირობები:

ჟურნალი ჟურჟერობით გამოვა ორ კვირაში ერთხელ, არა ნაკლებ 16 გვერდისა. თითო ნომრის ფასი საბჭოს მიერ განსაზღვრულია—10 მან. ამ ფასით ჟურნალის გამოწერა შეიძლება სამი თვით.



ჟურნალის რედაქცია იმყოფება საბჭოს ბინაზედ—თბილისი, ბარიატინსკის ქუჩა, № 5.

კოოპერატიული
კახური ღვინო



Кахетинское Кооперативное Вино
-СОЮЗЪ СОЮЗОВЪ-
Виноградарей Кахети.

თბილისი
ГОЛОВИНСК. ПР. № 33 Д. ТАМАШЕВА, ТЕЛЕФ. №
КАХЕТИЯ: СТ. МУКУЗЯНЬ, КАХ. ЖЕЛ. ДОР.

თ ბ ი ლ ი ს ი. რუსთაველის ქუჩა № 33.

კახეთი, სადგური „მუკუსანი“, კახეთის რკინის გზა.

„კავშირთ-კავშირის“ დაარსებულია 1918 წელს. წესდება დამტკიცებულია თბილისის საოლქო სას.მართლოს მიერ 8 თებერვალს 1919 წელს.

„კავშირთ-კავშირის“ შედიან ველისციხის, გურჯაანის და კარდანახის შენახველ გამსესებელი ამხანაგობახი -- 4400 წევრით, რომელთაც 4200

დესეცინა ვენახი აქვთ.

„კავშირთ-კავშირის“ გამგეობა, მთაკრთო განცორა და საწყობი მოთავსებულია საკუთარ მანაზედ სადგურ მუკუსანთან კახეთის რკინის გზისა.



თბილისი, 1920 წ. 1 მარტი.

ჩვენს რესპუბლიკას საშინელი უბედურება დაატყდა თავსა: მიწის ძვრამ. დაანგრია გორი, სკრა, ხიდისთავი და აუარებელი სოფლები ატენის ხეობაში. ასეთი ძლიერი მიწის ძვრა, (თუ ახალქალაქის მიწის ძვრას არ გავიხსენებთ), აღარ ახსოვს საქართველოს მე 11 და 13 საუკუნეების შემდეგ, როდესაც ჩვენი მატყინეს გადმოცემით დაინგრა ჯერ ~~უფრო~~ და შემდეგ დაიღუპა ვარძია მრავალ ისტორიულ ძეგლით. ეხლანდელი მიწის ძვრა იმდენად ძლიერი ყოფილა, რომ გორისა და მისი მიდამოების შენობები მთლად მიწასთან არის გასწორებული. მრავალი ხალხი მოჰყვა ამ ნანგრევებში და დაიღუპა, ხოლო უფრო მეტი ნაწილი ხალხისა ყებიანოდ ცის ქვეშ დარჩა ამ სუსხიან ზამთარში და იღუპება სიცივისა და სიმშობისაგან. ვინ ცალ-შვილი დაჰკარგა ამ უბედურობის დროს, ვინ ოჯახის მარჩენელი და ქვეყნის ამარად არის მიტოვებული. მარტოკა ერთს გორში 20 ათასზე მეტი ადამიანია უჭეოდ დარჩენილი. რამდენი და იქნება მის მიდამოებში! ვისგან უნდა მოელოდნენ შეველას ეს უბედურები, თუ არა თავიანთ ერთ-სისხლ მოძმეთაგან. ეს უბედურება ყველა მოქალაქემ ეროვნულ უბედურებად უნდა იგრძნოს და ეცადოს შეუმკიროს დაზარალებულთ ტანჯვა-მწუხარება და შეუშროს მათ თვალიზე ცრემლები. წარმოვიდგინოთ მათ ადგილზე ჩვენი თავი, ჩვენი ცალ-შვილი, ჩვენი დედ-მამა და ვიმოქმედოთ ისე. ნურაფერს დავზოგავთ და დავიშურებთ უბედურებისათვის, გავილოთ ვისაც რა გვაქვს და რამდენიც შეგვიძლია. შეველა სასწრაფოა საქირო, რადგან ეს არაჩვეულებრივად მკაცრი ზამთარი აუარესებს მდგომარეობას. გამოვი-

ჩინოთ და დავამტკიცოთ საქმით ჩვენს ქალაქეობრივი შეგნება.

მთავრობამ უკვე დააარსა მიწის ძვრისაგან დაზარალებულთათვის დამხმარე კომიტეტი, რომელშიაც მონაწილეობას იღებენ ქალაქთა კავშირის, ერობების და წითელ ჯვრის წარმომადგენელნი. მაგრამ მხოლოდ მთავრობა ბერს ვერას უშველის ბუნების ბრმა ძალისაგან აწიოკებულ და გაუბედურებულ ხალხს. მხოლოდ მთავრობის დახმარებით ვერ აღსდგება და განახლდება საქართველოს ერთი უმშვენიერესი და აყვავებული კუთხეთაგანი, რომელიც დღეს მხოლოდ ნანგრევების გროვას და წარმოადგენს. აქ მთელმა ერმა უნდა მიიღოს მონაწილეობა. ამიტომ მთავრობის თავმჯდომარის წინადადებით უკვე დაარსდა „გორის ფონდი“, სადაც ყველამ, ვისაც ერის წყლული თავის წყლულად მიაჩნია და მისი ტანჯვით ეწვის გული, და ვგონებ ყველა ასეთნი ვართ, თავისი შესაწირავი უნდა მიიტანოს. დავამტკიცოთ, რომ საქართველოს შვილნი გაერთიანებულნი ვართ არა მხოლოდ ლხინში, არამედ მწუხარებაშიაც, რომ ყველა ერთმანეთს მხარში ვუდგვივართ, ყველამ ერთმანეთის იმედი უნდა ვიქონიოთ ჟამსა განცდისასა. დავეხმარეთ მიწის ძვრისაგან დაზარალებულთ! ნუ ვაგრძნობინებთ უბედურებს, რომ ისინი უმწეოდ არიან დარჩენილნი ბუნების ამარად გადამხნევით სწრაფი მიშველებით.



ჩვენი ღვინო.

უხარია ყველა ქართველს თავისუფლება და ზეიმობს საყვარელ საქართველოს დამოუკიდებლობას. გულწრფელია ეს გრძობა სიხარულისა მთელ ხალხში



იმისთვის, რომ ყველას მიეცა საშუალება მოაწყოს თავისი ცხოვრება ისე, როგორც მას სურს. ხოლო რადგან ჩვეულებრივ ადამიანი არა კმაყოფილდება იმით, რასაც ერთხელ მიაღწევს, მას ახალი მოთხოვნები ებადება და ეხლა მის დაკმაყოფილებაზე ზრუნავს, ამაში ძვეს საწინდარი წინსვლულობისა და განვითარებისა. — ამისთვის არის დემოკრატიულ საქართველოს თავისუფლება პირობა ხალხის განვითარებისა, კულტურის აყვავებისა.

თუ ვაუვასებთ ჩვენ თავისუფლებას, უნდა იმასაც ვეცადოთ, რომ ეს თავისუფლება დამოუკიდებელი იყოს, რომ ჩვენ სხვისი შემყურე არ ვიყოთ, რომ ჩვენს იმედებს სხვაზე არ ვაყარებდეთ. ამისათვის საჭიროა საკუთარი ძალა. ეს ძალა არის ქონებრივი სიმდიდრე, მისი გამოყენება. საჭიროა, რომ ჩვენ ვახერხებდეთ ყველა ჩვენ მოთხოვნილებათა დაკმაყოფილებას მაინც, საჭიროა სახელმწიფოში იქნებოდეს და მუშავებოდეს ყველა ის მასალა მაინც, რაც ერსა სჭირდება საზღვარსა და საცემლად, ბინის-ასაგებად და მიმოსასვლელად.

სამწუხაროდ არის ხოლმე შემთხვევები, ხშირად დროებითი მდგომარეობით გამოწვეული, როგორც ეს მაგ. ჩვენში, როდესაც სახელმწიფოს არ მოეპოვება ამა თუ იმ საჭიროების დამაკმაყოფილებელი საგნები და იძულებულია ეს მის არსებობისათვის საჭირო ნივთები თავის სხეულში დასაზღვროს საზღვარის გარეთ ეძიოს, სხვას მიმართოს, სხვასა სთხოვოს. შოვნა საჭირო მასალისა სადმე უეჭველად შესაძლებელია, მაგრამ მუქთად არავინ არაფერს იძლევა. საჭიროა სამაგიერო ან ოქრო ან სხვა რამ შესაფერ ფასის ქმნილება. საჭიროა გვექონდეს ისეთი რამ ღირებულობის საგ-

ნები, რომელსაც ჩვენ გავუცვლიდით სხვას ჩვენთვის საჭირო ნივთებზე. ასეთ რამედ ჩვენა გვაქვს, მაგალითად, ღვინო. ეს სიკეთე ჩვენში იმდენი მოიპოვება, რომ ყველა ადგილებრივ მოთხოვნილებას აკმაყოფილებს და კიდევ აუარებელი ზედმეტად რჩება. ამ ზედმეტ ღვინის გატანა რომ მოხერხდებოდეს, იგი დიდ სარგებლობას მოუტანდა საქართველოს. მაგრამ უბედურება იმაში მდგომარეობს, რომ ჩვენს ღვინოს საზღვარ გარედ არ ეტანებიან; არ მოსწონთ, რადგან იმათ გემოს არ ეგუება, იმათ მოთხოვნილებას ვერ აკმაყოფილებს. აქ არ გამოვუდგები იმ საკითხის გარკვევას, თუ ვის უფრო გაფაქიზებული გრძობა აქვს, ვის უფრო ნაზი გემოვნება განვითარებია. აქ მე მინდა მხოლოდ ის აღვნიშნო, რომ ჩვენ ანგარიში უნდა გაუწიოთ მის მოთხოვნილებას, ვისაც მივაწვდით ჩვენს ღვინოს, თუ რომ გვინდა, რასაკვირველია, ამ ჩვენმა ღვინომ ბაზარი მოიპოვოს. ამისათვის საჭიროა ჩვენ ღვინოებს ის გემო მივცეთ და თვისებები შევძინოთ, რომელიც მომხმარებელს მოსწონს. გარეთ ბაზარზე ევროპიულ ღვინოების გემოვნება ბატონობს. ამიტომ საჭიროა გასატანად განზრახული ღვინო მაინც ევროპიულად იყოს დამზადებული. დღეს ჩვენში ღვინოებს ისეთნაირადვე ამზადებენ და ინახავენ, როგორც ეს უეჭველია მამამთავარ ნოეს დროს იყო (დღესაც ახსოვთ „ნოეს მარანი“). დღესაც უეჭველად ისევე, როგორც ამ რამდენიმე ათასი წლის წინად, ღვინის დასაყენებლად პირდაპირ მტვერსა სკყილტენ მარცვალს და კლერტებს ერთი მეორისაგან არ აშორებენ, თუმცა თავიდანვე შემჩნეული ექნებოდნენ, რასაკვირველია, რომ სიტკობება მარცვალშია და არა კლერტებში. ნოეს დროს უეჭველად

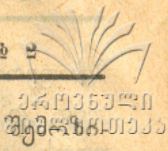
შესაფერი მანქანები არა ჰქონდათ და ხელით კი მარცვლების სათითაოდ გაცლა დროს, ჯაფას და მოთბინებას მოითხოვდა. მართალია, ასე დაყენებული ღვინო მეტად მწკლარტე იყო და პირსა სკიმავდა, მაგრამ მაშინდელი მეღვინენი შეიძლება ვერც კი ხედებოდნენ, თუ საიდან წარმოსდგებოდა ეს ღვინის სიმწკლარტე. ამის გაგება რომ შესძლებოდათ იქნებ სცდილიყვნენ კიდევ ღვინის დაყენების დროს მარცვლის და კლერტის გაცალკევებას; იქნებ მართლა შეამჩნიეს კიდევ თუ საიდან წარმოსდგება ეს სიმწკლარტე, სცადეს კიდევ მისი თავიდან აცილება ღვინის უკლერტოდ დაყენებით, მაგრამ შემდეგ მაინც ძველებურად კლერტზე დაყენება არჩიეს. (რასაკვირველია, ისიც შესაძლებელია წარმოვიდგინოთ, ეს სიმწკლარტის გემო მაშინდელებს არაფერს უსიამოვნოს არ აგრძნობინებდა; დღესაც ჩვენში ხომ ბევრგან ასეა). ჩვენ დღეს გამოცდილებით ვიცით, რომ ღვინის კლერტზე დაყენებას თავისი დადებითი მხარეცა აქვს: ღვინოს გამძლეობას აძლევს. ჩვენ ქვეყნისთვის კი, სადაც სამწუხაროდ ჯერ ბევრმა არ იცის ღვინის სათანადო მოვლა და შენახვა, ამას რასაკვირველია დიდი მნიშვნელობა ეძლევა. მაგრამ ამ საშუალების ხმარებას იმის გულისთვის, რომ ღვინოს გამძლეობა მიემატოს, უეჭველად თავისი საზღვარი აქვს და მისი სარგებლობით არ უნდა ვიბოროტმოქმედოთ. სულ ერთია, იგი ყველაფერში მაინც ვერა გვშეელის: დიდი ნაწილი ჩვენი ღვინოებისა მაინც მუქავდება და მრავალნაირად სნეულდება. ამისი მიზეზებია დაწურვით მიღებულ ტკბილის შემდეგი მოვლის უცოდინარობა, შესანახავად შესაფერ კუროქლის და ადგილის უქონლობა, ღვინის

გადაღების დაგვიანება და მრავალი წვრილმანი, მაგრამ მნიშვნელობის მქონე გარემოებათა მხედველობიდან გამოტოვება. თუმცა უკვე გაკვირთ იყო ნათქვამი, მაგრამ საყურადღებოდ კვლავ უნდა ითქვას, რომ ჩვენი ღვინოები, თითქმის ყველა ერთი წლის შემდეგ დამყავებული არის ხოლმე, თითქმის ყველა ჩვენ ღვინოში ბლომა ძმრის სიმყავე ჩნდება.

ამ სიმყავის გემოს ღვინოში ევროპელები ძალიან ვერ ეწყობიან: ჩვენში როცა იტყვიან, ეს ღვინო ცოტა „მარახოშიაო“, ევროპეელისათვის ის უკვე საძმრე ღვინოა. ევროპიულად დაყენებულ ღვინოებშიაც შეგხვდებოდათ მთავე გემოს ღვინო, მაგრამ ეს სულ სხვა სიმყავეა, იმას უმეტეს შემთხვევაში არაფერი ერთობა არა აქვს ძმრის სიმყავესთან. თუ მოისურვა ღვინის პატრონმა, და ეს კი ევროპაში ყოველთვის ხდება, ამისთანა ღვინო ადვილად გამოკეთდება, მაშინ როდესაც დამარებულ ღვინოს აღარაფერი ეშველება ხოლმე.

ჩვენში მრავლად მოიპოვება სხვადასხვა საუკეთესო ჯიშის ყურძნები, რომლებიც ზოგა ერთ ადგილს საუცხოვო ღვინოს იძლევა. ჩვენში იშვიათად თუ არის, რომ სხვადასხვა ჯიშის ყურძენს ცალცალკე სწურავდნენ და ერთმანეთში არ ურევდნენ ტკბილს. ამასაც უნდა მიექცეს ყურადღება, რომ საზოგადო სახმარებელ ღვინოსთან ერთად, ხარისხის ღვინოებიც გვექონდეს.

ამასთანავე უნდა იყოს დაკავშირებული ღვინოების შერჩეულ დედაზე დაყენების საკითხი, რომელსაც ჩვენში არსად აქცევენ ყურადღებას და, რომელსაც შეუძლია კი თითქმის ერთიორად მაინც გააუმჯობესოს ღვინოები.



აი საკითხები, რომლებიც პირველ რიგში უნდა იქმნენ დაყენებულნი, რომლებსაც ჩვენმა მეღვინეებმა ყურადღება უნდა მიაქციონ, დაკვირვებანი შეაგროვონ, სხვისი გამოცდილებანი გამოიყენონ და სკადონ ღვინოები ევროპიულად დააყენონ. დაბრკოლება ბაზრის უქონლობაზე არ იქნება. ოღონდ იყოს რამე გასატანი, თორემ მყიდველი მას ბევრი გამოუჩნდება. ჯერ ომიანობის წინა ხანებშიაც კი, როდესაც მარტოკა ალჟირის ღვინოებიც (იქ ძალიან ბევრი ღვინო მოჰყავთ ფრანგებს) საკმირისი უნდა ყოფილიყო მომხმარებელ ევროპელებისათვის, სკდილობდნენ გერმანელები საქართველოდანაც კი, გაეტანათ ღვინო; და თუ ეს არ ხერხდებოდა, მხოლოდ იმიტომ, რომ კახეთიდან ღვინის ბათუმში ჩატანა თითქმის ორჯელ მეტი ჯდებოდა, ვიდრე იქიდან ზღვით ჰამბურგამდე გზა, თითქმის სამჯერ უფრო მეტი, ვიდრე ალჟირის ღვინოების წადება. რასაკვირველია, რომ ჩვენ ღვინოს ვეღარ გაიტანდნენ. მით უფრო სახარბიელო არ იყო მათთვის ჩვენი ღვინოები, რომ იგი ევროპელების გემოვნებას არ ეგუებოდა და გადაკეთება, მასასადამე ზედმეტი ხარჯები, სჭირდებოდა რაღა თქმა უნდა, რომ დღეს, როდესაც საფრანგეთის უდიდესი და უმნიშვნელესი ღვინის ადგილები სულ მთლად მოსპობილია (ეს ომიანობა არც გერმანეთის და იტალიეთის მეღვინეობას დააყრიდა მაინც და მაინც კეთილს; უნგრეთზე, რუსეთზე და რუმინეთზე ლაპარაკიც ხომ ზედმეტია) ღვინის ბაზარი დაცარიელებულია, ჩვენ ღვინოს დიდი მოთხოვნილება და ფასიც ექმნება, თუ ჩვენ ეს ღვინო სათანადო ღირსებისა გვექნება. მასში დიდ ფასს მოგვეცემენ და შევსძლებთ ამ ფულით მრავალ იმ საჭირო

ნივთების ყიდვას და ევროპიდან შემოსვლას, რაც ჩვენ დღეს გვაკლია; უმთავრესად თვით მევენახე-მეღვინეობისათვის საჭირო მანქანებს და ხელსაწყოებს; რომლებიც დღეს ჩვენში თითქმის აღარ არსებობს სადმე გასასყიდად.

(შემდეგ ნომრიდან მოკიდებული დანიწყება სპეციალისტთა შორის განაწილებული სისტემატიური წერილების ბეჭედა მევენახეობის და მეღვინეობის სხვა-და-სხვა დარგიდან, როგორც არის, მაგალითად: ვაზის ზრდა-განვითარება და მისი მოვლა, ნიადაგის შერჩევა და გაპოხირება-მოვლა, ყურძნის მწიფობა და ტკბილის შემადგენლობა. ღვინის დუღილის დედა და თვით დუღილი, ვაზის და ღვინის ავადმყოფობა და მათი მოვლა და სხვა).

მის. შალამბერიძე.



ვაზის გასხვლა.

ვაზი, როგორადაც ყოველი სხვა ხეებრივი მცენარე, შესდგება ორ უმთავრეს ნაწილისაგან: ფესვისაგან და ღეროსაგან. ცოტა რომ ჩაუთხაროთ ვაზს უპოვით იმ ადგილს, სადაც თავდება ღერო და იწყება ფესვი.

ღერო იზრდება მიწიდან ზევით, იწვეს მზისკენ, ფესვი მიდის ღრმად მიწაში. ფესვის ზრდა ფერხდება, როდესაც უწვეს ნიადაგის წყალს ან მიებჯინება საღ კლდეს ან გაუფალ ტინს; ღერო კი ამ მხრივ უკეთეს პირობებშია, მას შეუძლია განაგრძოს თავისი ზრდა რამდენადაც ძალა შესწევს, ვინაიდან არაფერი საზღვარი მას არ უღვეს ზემოდან შემათერხებელი.

ფესვისა და ღეროს ზრდა-განვითარება სხვადასხვა პირობებში ხდება.



ფესვის ვითარებაზე მოქმედი მოვლენანი იმდენად ნაკლებად განიცდიან ცვლილებას, რამდენადაც ფესვი ღრმად არის წასული მიწაში.

ღეროზე და მის ნაწილებზე—ფოთოლზე, ყვავილზე, ნაყოფზე მოქმედობენ სინათლე-სითბო-სიცივე, სიმშრალე-სინესტე, ქარი, წვიმა, გოლვა, სეტყვა და სხვა ატმოსფერული მოვლენანი, რომელთა ზედგავლენა მცენარის ჰაერში მყოფ ნაწილებზე იცვლება იმისდა მიხედვით, თუ რა ძალით ხდება ესა თუ ის მოვლენა, ან რა დროს ხდება იგი. გარდა ამისა მცენარის ღეროს, ფოთლებს, ნაყოფს ათასი სხვადასხვა გვარი ჭია-მწერნი და დამაავადებელი სოკონი მტრობენ და აფუჭებენ.

აღნიშნულ გარემოებათა მიზეზით მცენარის ჰაერში მყოფი ნაწილები უფრო მალე უძლურდება, ვინემ მცენარის ფესვი. ამიტომაც არის რომ დაბერებულ ტყეს გაკაფავენ ხოლმე პირწმინდად რომ ტყე განახლდეს; მცენარის ფესვი, ვიდრე იგი მოუძღოურდება, რამოდენიმე ათას ჰაერში მყოფ ნაწილებს კვებავს დაუღალავად.

ყველა ის, რაც ზემოთ მოგახსენეთ, მოკლედ შეიძლება ასე ვსთქვათ: **მცენარის ფესვი ნორმალურ პირობებში უფრო მეტ ხანს სძლებს და მუშაობს, ვიდრე ღერო და მისი ნაწილები**, ხოლო უერთმანეთოდ კი ვერც ერთი მხარე ვერ იხეირებს; ფესვი ჩაღებმა მიწაში და მოკვდება, თუ აღარ იქნებიან ღერო და მისი ნაწილები, ამ უკანასკნელთ მოესპობათ სიცოცხლე, თუ მცენარის ფესვი აღარ იმუშაებს.

ზემოაღნიშნულიდან გამოდის ორნაირი დასკვნა: 1) მცენარის ზრდა-განვითარებაზე ზრუნვა უნდა შეიცავდეს ზრუნვას როგორც ფესვის, აგრედვე ღეროსა და

მის ნაწილების განვითარებაზე და 2) ვინაიდან ფესვისა და ღეროს ზრდა-განვითარება მიმდინარეობს სხვადასხვა პირობებში, უნდა ზრუნვაც ამ პირობების თანახმად ხდებოდეს. **ყველა ეს უნდა ვიქონიოთ ხოლმე მხედველობაში, როდესაც ვენახის დამუშავებაზე გვაქვს ლაპარაკი.** უმთავრესი მომენტი ჰაერში მყოფ ნაწილების ზრდა-განვითარებაში და ნაყოფის მოცემაში ვაზის გასხვლაა.

როდის უნდა გავსხლათ ვაზი.

ვენახს ჩვენში სხლავენ შემოდგომითაც და გაზაფხულზედაც.

შემოდგომით გასხვლას იწყებენ ხან რთვლის შემდეგ მაშინვე, და ხან მოგვიანებით.

როცა სხლავენ ვენახს, ვაზი ჯერ ისევ მწვანე ფოთლით არის ხოლმე შემოსილი. ფოთოლი მუშაობს—ეზიდება დედამიწიდან წყალს და სხვა სინოყიერებს—მარილებს და ჰაერიდან ჰაერგვარ მასალას უმთავრესად ნახშირ-ორჟანგს და ენგბადს გადასამუშავებლად სითბო სინათლის ზედგავლენით იმ ორგანიულ ნივთიერებებად, რომელთგან მზადდება ვაზის რქაცა და ყოველი მისი სხვა ნაწილებიც. თუ რქას გასხვლამდე ჯერ კიდევ აკლდა შემოსვლა ანუ დამწიფება, გასხვლით ამ დანაკლისის შევსება აღარ მოხდება. და, თუ რქა უკვე საკმარისად იყო გაზრდილიც და დამწიფებულიც, მაშინ გასხვლით აღარაფერი დაუშავდება რქას. პირიქით, წყალი მეტი შეენახება ვენახის ნიადაგს საგაისოდ გამოსაყენებლად.

მომეტებულ შემთხვევაში, სანამ რთველი დაიწყება, რქა უკვე შემოსულია ხოლმე. თუ რთვლამდე იგი შემოუსვლეელი დარჩა, თუნდაც ვენახი არ გაიხსლას შემოდგომაზე, რქა ველარ მოასწრებს სა-



საქართველოს მეღვინეებთან ერთად პირველი ურდოელები

ზოგადო განათლებითაც კი, რომელმაც არ იცის, რომ ჩვენსავე სამშობლოში სურამის მთის იქით, იმერეთში, კახეთის ვენახებზედ მეტი ვენახებია... და რა თქმა უნდა მეზობელ სახელმწიფოების აზერბეიჯანის და სომხეთის მევენახეობაზედ, რომელნიც დიდ მეტოქეობას უწევენ ჩვენს ღვინოს, ხომ არავითარი წარმოდგენა არა აქვთ. ამიტომ, თუ გვინდა ჩვენი მევენახეობის განვითარება-წარმატება, უპირველეს ყოვლისა საჭიროა მისი ყოველმხრივი შესწავლა, მის გარშემო აღძრულ ყოველივე კითხვის ნათლად გაშუქება და გარკვევა და მხოლოდ ამის შემდეგ შეგვიძლება გამოყენება ჩვენს მეურნეობაში იმ ცოდნა-გამოცდილებისა, რომელსაც გვაწვდიან ჩვენზედ დაწინაურებული ქვეყნები. ჯერ უნდა ჩვენი ტკივილები შევისწავლოთ რიგიანად და მერე შევეცადნეთ მათს წაშლობას ადგილობრივი თუ ევროპიული წესით. აქედან დასკვნა:

შევისწავლოთ ჩვენი მევენახეობა და მეღვინეობა.

ამ აზრის გარშემო ტრიალებენ სრულიად საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა პირველი ყრილობის დადგენილებანიც. ამ აზრზედვეა აშენებული ყრილობის მიერ არჩეული საბჭოს მოქმედება და მუშაობა.

მაგრამ, ვერც ყრილობა, ვერც საბჭო, ვერც სამინისტრო თავისი სპეციალისტებით ვერას გახდებდნენ, თუ ამ საქმეში თვით მევენახეებმა არ აღმოუჩინეს დახმარება. ჩვენი მევენახეობა უნდა შევისწავლოთ ყველა დაკვირვებული მევენახის თანამშრომლობით. ქართველო მევენახე, ყოველივე თქვენგანი ვალდებულია აღნიშნოს, რაც კი რამ ხდება მის გარშემო საყურადღებო ამ დარგში; მოვალეა აღნიშნოს თავისი საკუთარი და-

კვირების შედეგები, საჭიროა აღნიშნოს ყოველივე მოვლენა, რაც კი მის ყურადღებას მიიპყრობს, საჭიროა გაუზიაროს თავის ამხანაგ მევენახეებს ყოველივე თვისი გასაჭირი ამ დარგში. საჭიროა ყოველდღე ვიცოდეთ რა ხდება ჩვენს მეურნეობაში, როგორც კახეთში, ისე ქართლში, გურიაში, იმერეთში და მთლად საქართველოში, და ყველა ჩვენგანის დაკვირვება, კითხვა-პასუხი, საჭიროება, ზარალი და სიხარული ყველასათვის გასაგები და საზიარო გახდეს. ყოველივე ეს ხელს შეეგვიწყობს ჩვენი ქვეყნის მევენახეობა-მეღვინეობის სპეციალურ მეცნიერულ გამოკვლევებთან ერთად მის ყოველ მხრივ შესწავლაში.

მაგრამ, როგორ უნდა მოვახერხოთ ჩვენ ასეთი ურთიერთობის შექმნა?

ამაზედ საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭომ გასცა პასუხი ამ ჟურნალის დაარსებით. საბჭოს სურვილია, რომ ამ ჟურნალში თავს იყრიდეს საქართველოს ყოველ კუთხიდან, ყოველ სოფლიდან, ყველა მევენახესაგან ყოველნაირი ცნობები. მაგრამ, სამაგიეროდ, იმისაგანაც მოგვიტანოს რაიმე ცნობა ან ადგილობრივ აღძრული კითხვები, რაზედაც საბჭო შეეცდება გასცეს პასუხი. ჟურნალისთვის დიდი მნიშვნელობა ექმნება ყველა კუთხიდან მუდმივი თანამშრომლების ყოველ კვირეულ ცნობებს. ამ მიზნით საბჭო შეეცადა ყველა თვალსაჩინო რაიონებში მუდმივი კორესპონდენტ-თანამშრომლები ეშოვა და, მაგალითად, კახეთში ბაკურციხიდან თელავამდე, უკვე გაება ქსელი, და ბევრმა პატივცემულმა მევენახემ იკისრა ყოველ კვირა სხვა და სხვა ცნობების მოწვდა მეღვინეობა-მევენახეობის შესახებ.

ბაკურციხის რაიონიდან ადგილობრივ თემის თავმჯდომარე ვიქტორ ვაჩნაძემ აღგვითქვა დახმარება, გურჯაანიდან ადგილობრივ შემნახვ. გამსეს. ამხანაგობის გამგეობის წევრმა გიორგი იაკობიშვილმა, ველისციხის რაიონიდან მეთურე ივანე ნაცვლიშვილმა, შაშიანურიათუბნიდან ადგილ. შემნახვ.-გამსესხებელ ამხანაგობის გამგეობის თავმჯდომარე გიორგი ბრატაძემ, კალაურ-აკურის რაიონიდან ვაჩნაძიანის საკრედიტო ამხანაგობის თანამშრომელმა—თამარ ჯანდიერისამ, წინანდლის რაიონიდან—მევენახე დიმიტრი ახაურიშვილმა, თელავის გარემო სოფლებიდან (კონდოლით) ცნობილმა მევენახემ ა. ლიონიძემ.

ჩვენ დარწმუნებული ვართ, რომ სხვა ადგილებშიაც ბევრი თანამგრძობი და თანამშრომელი აღმოგვიჩნდება და ხელს შეგვიწყობს ამ საქმის მოწყობაში. ჟურნალის გავრცელების საკითხი შეტად რთულია ჩვენს, ჯერ-ჯერობით მოუწყობელ, ქვეყანაში და საჭიროა საზოგადოებრივ დაწესებულებათა დახმარებაც, როგორც არიან ერობები, თემები, სოფლის კასები (საკრედიტო ამხანაგობები), კოოპერატივები, სამკითხველოები და სხვა.

მოვეუწოდებთ ყველა მევენახეს გულდასმით წაიკითხოს ყველა ნომერი ამ ჟურნალისა და თავისი მხრით დაუხარელად მოგვეწოდოს ის ცნობები და კითხვები, რაც მას აღეძრება.

შევისწავლოთ ჩვენი მევენახეობა და მეღვინეობა.

გ. წინამძღვრიშვილი



ფოსტა.

წერილი ველისციხიდან. ველისციხის რაიონს შეადგენს ხუთი სოფელი (ვე-

ლისციხე, ახაშენი, ჩუმლაყი, მუკუბაჩყა და ზეგანი) და გაყოფილია ორ თემად, ველისციხისა და ახაშენის, რომლებიც ერთი კომლით. ამ რაიონში, გარდა სახელმწიფო ვენახებისა, კერძო პირთ აქვთ 1800-მდე დესეტინა ვენახი, რომელთა მდგომარეობა ამ უკანასკნელ ხუთ წელიწადში თან-და-თან უკან უკან მიდის. ომის მიზეზით გამოწვეულმა მუშა ხელის და წამლეულობის სიძვირემ ბევრი ვენახი ამოადლო. ვენახში თუ მარანში სახმარი ყოველივე იარაღი მანქანები მოცვდა და მოძველდა, ხოლო ახალი კი არსად იშოვება, ტყე აღარ არის სიახლოვით ჭიგვის დასამზადებელი, არ არის აგრეთვე ჭიგვის მომტანი საქონელი, ცხენი აღარავის შერჩა ვენახის სახანავათ და აკი ამიტომ მოსავალიც ყოველ წელიწადს კლებულობს. ყოველივე ამას ზედ დაერთო ვაზის უსაშინელესი მტერი ფილოქსერის მოღება რომელმაც ს. ველისციხის ბევრი ვენახი ააჭრელა და გადაახმო და ამერიკული ნამყენი კი არსად იშოვება.

შეტადრე მძიმე გადასატანი ვახდა ჩვენ მევენახეებისათვის წარსული წელიწადი. ძლიერ ავღრიანმა გაზაფხულმა ხელი შეუწყო სოკოს ავადმყოფობათა (მილდიუს და შეტადრე კი ოიდიუმის—ნაცრის). გაერცვლებას; სამაგიეროდ წამლების სიცოტავემ მათი ფასები ისე ასწია ბაზარზედ (1000—1200 მანეთად იყიდებოდა ფუთი შაბიამან—გოგირდი), რომ ბევრს საშუალება არ ჰქონდა ვენახი შეეწამლა, რამაც მოსავალი ერთი ოთხად და ერთი ხუთად შეამცირა. ჩვეულებრივ მოსავლის დროს თუ დესეტინაზედ 400—500 ვედრო ღვინო ღებოდა, წელს 100—120 ვედროც ცოტას მოუვიდა. და თუ გავითვალისწინებთ რომ ჩვენში უმრავლესობა ნახევარ



დესეტინა (ერთი დლიური) ვენახის პატრონია მაშინ ყველასთვის ცხადი იქნება, რომ მათი მოსავალი (50—60 ვედრო 15—18 ათას მანეთად, ღირებული) თვით იმ ვენახის დამუშავებასაც ვეღარ ეყოფა მომავალ წელიწადს და გამოკვებასა და ჩაცმა დახურვაზედ ხომ დააპრაკიც აღარ არის საჭირო. მარტო ჭიგო (რომელიც ღერი უკვე ორი მანეთი ღირს, და ნახევარ დესეტინას ორი ათასი ღერი მაინც უნდა უფარვისის შესაცვლელად) და შაბიამან-გოგარდი შემოსავლის ნახევარს მაინც შესკამს.

მომავალ სეზონისთვის შაბიამანს და გოგირდს აქამდინ ადგილობრივი საკრედიტო ამხანაგობა (კასა) არიგებდა ფუთს 450—470 მანეთად; მაგრამ ამ ბოლოს დროს აღარც იმასა აქვს; და კერძო ვაჭრებმა მოჰკრეს თუ არა ყური მთავრობამ შაბიამან გოგირდის ფასები 700—800 მანეთამდე ასწიაო, თვითონ ფუთი 1200 მანეთად გახადეს. როდესაც უსაყვედურებთ სპეკულიაციას, გიპასუხებენ: „თელავის ერობამ ჩვენ კასას ერთი კვირის წინად გოგირდი 400 მანეთად მისცა და დღეს კი 800 მანეთს უფასებს იმავე გოგირდსო“. და თუ ეს მართალია, დიდ განსაცდელში ჩაცვივიან მევენახენი. წამლეულობის სიძვირეს ზედ მოჰყვა გასაბმელი მართულის საშინელი გაძვირება, ფუთი ვიდრე 1500—1600 მანეთი. ღვინის გაყიდვა კი თითქმის შეჩერებულია. მიუხედავად იმისა, რომ შარშან ძლიერ ცოტა მოსავალი მოვიდა, მაინც ღვინო მეტად მძიმედ იყიდება, საპალნე 15000—18000 მანეთად, ალბად იმიტომ, რომ საქართველოს საზღვრებს გარეშე გასატან ღვინოზედ დიდი ბაჟი დაუწესებიათ და ერევან-განჯიდან შემოსასვლელზედ კი სულ უმნიშვნელო გარ-

დასახადი. ყოველივე ეს ჩვენს მევენახეს გულს უტეხავს და მომავალის იმედს უკარგავს.

კარგი იქმნებოდა რომ მევენახეთა ყრილობის მიერ ამორჩეულ საბჭოს ეს საკითხები გაეშუქებინა მთავრობის წინაშე და მევენახეთათვის რამ სასურველი თაღის ჟურნალის საშუალებით ეცნობებინა.

ველით გამამხნეველ სიტყვას და პასუხს.

მევენახე.



შეკითხვა პასუხი.

შეკითხვა. როგორ უნდა გამოვაცალიოთ ღვინოს ქვევრის გემო და ან თვითონ ქვევრი როგორ უნდა გარეცხოთ შემდეგ. (ვაზის მუშა).

პასუხი. ქვევრის გემო ეძლევა ღვინოს მაშინ როდესაც ქვევრი კარგად ვერ არის გარეცხილი; მეტადრე დიდი ხნის უდგამმა ქვევრმა იცის გემოს მიცემა. რთვლის დროს ქვევრის ადვილად გასარეცხავად საჭიროა, როცა ქვევრიდგან ღვინოს ამოიღებთ მოაელოთ მას ერთი ხელი წმინდა წყალი, მოამშრალეთ და შემოაყაროთ წმინდად გაცრილი ნაცარი. ამ რიგად შენახულ ქვევრის გარეცხვა რთვლის დროს სულ ადვილია და აღარც გემოს აძლევს.

ქვევრის გემო ღვინოს უნდა გამოაცალიოთ ასე: უნდა გემოიან ღვინოში კარგად აურიოთ (ასთქვიფოთ გადაღებ-გადმოღებთ) ზეითუნი ზეთი, დაახლოვებით, 30 ვედრო ღვინოზედ (20 ჩაფზედ) ერთი გირვანქა და დასვენოთ სამიოდე დღე. ამის შემდეგ თუ საშუალება გაქვთ ღვინო

უნდა გასწუროთ რომელიმე მანქანაში ან უბრალო პარკში; ხოლო თუ გაწურვის საშუალება არა გაქვთ, ღვინო სამი დღე დასტოვეთ ქურქელში (ქვევრში) და შემდეგ სიფრთხილით მოჰხადეთ მალლა მოტივტივებული ზეთი, რომელიც გემოს თან გამოიტანს. ამის შემდეგ ღვინო სუფთად გადიღეთ.

ქვევრი, რომელმაც გემო მისცა, უნდა კარგად გარეცხოთ კომშის ფოთლის ნადული გაცივებული წვენი, შემდეგ ცივი წმინდა წყლით და ამის შემდეგ ცხელი წყლით შემოავლებთ სოდას. როგორც ზევითაც ესთქვით, მომშრალებულ ქვევრს შემოაყრით ნაცარს.

კითხვა. სად, რა წესით და რა ფასებში შეიძლება მომავალი წამლობისათვის შაბიამნის და გოგირდის შეძენა

მევენახე.

პახუნი. საზღვრების გახსნის შემდეგ საქართველოში ბევრი შაბიამანი შემოიტანეს ინგლისიდან მთავრობამ, სახალხო ბანკმა და კერძო ვაჭრებმა. ეს შაბიამანი ჩვენს ვენახებს თითქმის ორწელიწადს უნდა ჰყოფნოდა. სახალხო ბანკის შაბიამანი ჯერ კიდევ წარსულ წამლობისთვის დაურიგდა ხალხს 400—450 მანეთში კოოპერატივების საშუალებით, ხოლო რაც დარჩა ბანკს, — ზოგი ბახჩიევსა და სხვა ვაჭრებს მისცა ამავე ფასებში, დანარჩენს კი ეხლაც ჰყიდის 600—650 მანეთად კოოპერატივებზედ. მთავრობა შაბიამანსა და გოგირდს ჰყიდდა 400 მანეთად ალაგას; ეხლა კი ჰყიდის შაბიამანს 660 მანეთად და გოგირდს 660 მანეთად

ფუთს franco საწყობი ბრუტო ღირებულებით ლისი. ეს შაბიამანი და გოგირდი (მთავრობისა) გადადის ერობათა კავშირის ხელში. ერობათა კავშირი გადასცემს სამაზრო ერობებს, — რომელსაც რამდენი სჭირდება; მხოლოდ სამაზრო ერობა სამაზრო კოოპერატიულ კავშირების საშუალებით დაურიგებს სოფლის კოოპერატივებს (მომხმარებელ საზოგადოებებს და შემნახვემსესხ. ამხანაგობებს), ხოლო სოფლის „კასები“ გაანაწილებენ ხალხში.

ამას გარდა მთავრობამ გადასცა ქართულ სასოფლო სამეურნეო საზოგადოებას ათასი ფუთი შაბიამანი და ათასი ფუთი გოგირდი ქალაქში წვრილად გასასყიდათ. ფასი იქნება 720 მანეთამდე ფუთი. ამ შაბიამან — გოგირდის მიძღებთ უნდა ჰქონდეთ შესაფერი მოწმობა თემის, სამაზრო ერობის ან საკრედიტო ამხანაგობისაგან ვენახის რაოდენობის შესახებ.



საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს მოქმედება

საბჭომ სჯირად სცნო, დააარსოს ტე. უნივერსიტეტის დაბოლოებისთან სკუთარი **ლაბორატორია**, სადაც უნდა ხდებოდეს ღვინის ანალიზი. აქვე შეისწავლიან მსურველნი ღვინის დაყენებას ევროპეულს წესით. საბჭომ დაადგინა, დაბოლოებისთანამდე გამოიწვიოს ქიმიკოსი შალამბერიძე.

საბჭომ მოისმინა ქიმიკოს ავადიშვილის მახსენება **უფუხუნებისა და ვაზის ნაცრის შენახებ**. საბჭომ დაადგინა, რამდენიმე ადგილას სსრკ-სად მოაწეს ნაცრის წამლობა ახალის წესით.



საბჭომ სავაჭრო კომისია აირჩია, რომელშიც ზროფეს. ვ. გ. მუქაიძის ხელმძღვანელობით ღვინის კანონი უნდა შეიმუშავოს და საბჭოს წარმომადგენელს განსხვავებულად კომისიაში შემდეგი პირობები არიან: ა. ა. ევროპი, ვ. ი. გვერდინი, ს. მ. ჩოლოყაშვილი და ვ. ი. რცხილაძე.

საბჭომ მსჯელობა იქონია აგრეთვე თავის ნივთიერ ღონისძიებებზე. დღემდე საბჭოს ხარჯებს ისტუმრებს ღვინის ექვსი დიდი ფირმა, რომელიც გაიღო თვითვე ვედრო ღვინოზე საბჭოს სანარკებლად იხდის 2 მანეთს. ეს თანხა დღეს სკამრასი ადარ არის, რადგანაც საბჭომ თავისი მუშაობა გააფართოვა და მისი ხარჯებიც გაიზარდა: ახრთა გაზიარების შემდეგ საბჭომ ერთხმად დაადგინა, ერთხელის მთავრობას, რომ საბჭოში გადასახადის განაწილების დროს საბჭოს ინტერესებიც იქნეს მსჯელობაში მიღებული. საბჭო იმედოვნებს, რომ ამ გადასახადიდან მთავრობა რამდენიმე პროცენტს დაუთმობს მას.

საბჭომ დაადგინა, დაევალოს ს. ჩოლოყაშვილს, რომ საბჭოს უხელისუფლო კრებას წერილობით მოახსენოს, რა მდგომარეობაშია ჩვენი მევენახეობა-მეღვინეობა ფილიპინის მხრით და დასახელოს ფილიპინის წინააღმდეგ საბრძოლველი საშუალებანი.

საწინდარი გატანილ ღვინოზე.

როგორც ვწერდით, თანხმად მევენახე-მეღვინეთა საბჭოს შუამდგომლობის მთავრობამ 50 მანეთამდე შემცირა სსლვარ-გარედ გასატან ღვინოზე დაწესებული საწინდარი—125 მან.; საბჭომ ხელმეორედ ადარა შუამდგომლობა ამ საწინდარის სრულიად მოხშობის შესახებ, ამ შუამდგომლობას თანაგრძნობით შეხვდა ფინანსთა მინისტრი, რომელსაც, რო-

გორც დანამდვილებით შევიტყუე, რუდგენია მთავრობაში შესაფერი მოხსენება.

ღვინის შენახვის და გადატან-გადმოტანის დროს ევროპელ წოდებული „დაღვრა-დაშრობა“ აქციის გადახდის დროს მსჯელობაში არ არის მიღებული და ის 5% შედგათი, რომელიც ამ შემთხვევაში დაწესებული იყო წინააღმდეგ, გაუქმებული არის. ამის შესახებ საბჭომ შეკითხვით მიმართა აქციის სამმართველოს და მიიღო პასუხად, რომ სამმართველოს მიერ წარდგენილ დამატებითი კანონ პროექტში ღვინის „დაღვრა-დაშრობა“ იყო მიღებული მსჯელობაში, მხალხად ეს კანონ—პროექტი დღევანდლამდის ჯერ არ არის განხილული.



საპურადღებო სწოება.

1. საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ურთობობათა საბჭოს ქაზნებზე სადსარს შეადგენს ის გადასახადი, რომელიც ქ. თბილისის ღვინით მთავარეთ უნდა გაეღოს, სახელდობრ ერთი ერთი მანათი თვითვე გაიღოს ვედრო ღვინოზე. ამ უმად, თანხმად ურთიერთ ხელშეკრულებისა, ერთად ერთი მარხეული საბჭოსი შემდეგი ფირმების: „კახეთი“, „კავშირთ-კავშირთ“, „სურა“, „ივრია“, „ძიბა“ და „კახური ღვინო“. დღევანდლამდე იგივე შემოიტანეს: „კახეთმა“ 10,000 მან., „კავშირთ-კავშირთმა“—15,000 მ., „ძიბამ“—1,000 მ. და „კახურმა ღვინომ“—1,000 მან.

მევენახეთა თათბირები.

მევენახე-მეღვინეთა საბჭოს წევრების მოგზაურობა და მეღვინეობის რაიონებში თათბირების გამართვა ცუდის ამინდის გამო სხვა დროისთვის გადაიდო. საბჭოს გადაწყვეტილი საქმე, პირველივე შესაძლებლობის დროს მოიაროს ჯერ აღმოსავლეთი და შემდეგ დასავლეთი საქართველო და დაწერილებით გამოარკვეოს ჩვენი მევენახეობა-მეღვინეობის სსჭირებანი.

კოოპერატიული საზოგადოება

„კახეთი“

საზოგადოება „კახეთი“ აწესდებს 1895 წლიდან და ამ უამდ 246 მევენახე ითვლება წევრად. საზოგადოება „კახეთი“-ს წევრობა შეუძლიან ევკლა კახელ მევენახეს და აგრეთვე ევკლა მას, ვინც-კი ჩააბარებს საზოგადოებას ნამდვილ კახურ ღვინოს უოველ წლივ.

ძთავარი კანტორა საზოგადოება „კახეთი“-ს მოთავსებულია თბილისში, დამფუძნებელ კრების ქუჩა № 5, ტელეფონი № 13—23, სოლო სარდაფი-კი გოგოლის ქუჩაზე № 63, საკუთარ შენობაში. ჟელეგრაფით მისამართი: თბილისი კახეთი.

საზოგადოება „კახეთი“-ს ძთავარი ბაზა კახეთში ორ ალაგას „თელავში კახეთი“-ს ბიურო ალექსანდრე მკუაშვილთან და კარდანახში, „კახეთი“-ს ბიურო ნიკოლოზ დარაშვილთან.

