

204/09
1920 №3



„**მედიცინა და ღვინო**“

წელიწადი ზირველი.

№ 3

15 მარტი 1920 წ.

№ 3

შ ი ნ ა ა რ ს ი:

- | | |
|--|--------------------|
| 1. მეთაური | ი. ანდრონიკაშვილი. |
| 2. ლენინის წარმოშობა | მის. შალამბერიძე. |
| 3. ვაზის გასხვლა | ვ. რცხილაძე. |
| 4. საქართველოს მედიცინა-მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს მოქმედება. | |
| 5. ახალი ჯიშის ვაზი. | კ ძვ—ლანია. |
| 6. შეკითხვა-პასუხი. | მის. შალამბერიძე. |
| 7. საყურადღებო ცნობები. | |
| 8. ფოსტა. | |

ჟურნალის გამოცემის პირობები:

ჟურნალი ჟურნურობით გამოვა ორ კვირაში ერთხელ, არა ნაკლებ 16 ტკედიას. თითო ფურის ფასი საბჭოს შერ განსაზღვრულია—10 მან. ამ ფასით ჟურნალის გამოწერა შეიძლება სამი თვით.



ჟურნალის რედაქცია იმყოფება საბჭოს ბინაზე—თბილისი, ბარათინსკის ქუჩა, № 5.



სოფლისკაცთა
კავშირი ღვინო



Кахетинское Кооперативное Вино

СОЮЗЪ СОЮЗОВЪ

Виноградарей Кахети.

გვილიცხ

ГОЛОВИНСК. ПР. №33 Д. ТАМАШЕВА, ТЕЛЕФ. №

КАХЕТИ: СТ. МУКУЗАНЬ, КАХ. ЖЕЛ. ДОР

თ ბ ი ღ ი ს ი . რუსთაველის ქუჩა № 33

კახეთი, სადგური „მუკუზანი“, კახეთის რეინის ვზა.

„კავშირთ-კავშირი“ დაარსებულია 1918 წელს. წესდება დამტკიცებულია თბილისის საოლქო სასამართლოს მიერ 8 თებერვალს 1919 წელს.

„კავშირთ-კავშირში“ შედიან ველისციხის, ვერჯანის და კარდანახის შექნახველ გამსესნებელი ამხანაგობანი — 4400 წევრით, რომელთაც 4200 დუღნა ვენახი აქვთ.

„კავშირთ-კავშირის“ გამკეობა, მთავარი კანტორა და საწყობი მოთავსებულია საკუთარ. ბანამედ სადგურ მუკუზანთან კახეთის რეინის ვზისა.



თბილისი 1920 წ. 15 მარტი *).

ფინანსთა სამინისტრომ შეიმუშავა კანონ-პროექტი საექიზო გადასახადების შეცვლის შესახებ, რომელიც უკვე განხილულია თვით ფინანსთა მინისტრის სამსახურში და აგრეთვე სავაჭრო-პალატის კომიტეტში ყველა დაინტერესებულ უწყებათა წარმომადგენლების თანადასწრებით.

ეს კანონპროექტი ორივე მოხსენებულ დაწესებულების მიერ მისაღებათ ცნობილია. მისი შინაარსი შემდეგია.

1918 წლის მარტში პარლამენტის მიერ მიღებულ კანონით სუყველა სავაჭრო საქონელი, როეელიც-კი ამ კანონისძალით იხდის საექიზო გადასახადს, განაწილებულია ხუთს ჯგუფად და ყველა ჯგუფზედ ცალკე არის განსაზღვრული საექიზო გადასახადის პროცენტის ნორმა შედარებით ამ საქონელზედ წინასწარ განსაზღვრულ ღირებულებებსა.

მაგალითად, თუ შაქარი, როდესაც კანონი იყო მიღებული (მარტში 1918 წ.), ფასობდა 10 მანეთად გირვანქა, საექიზო გადასახადს შაქარზედ იღებდნენ 1 მანეთს, რადგან შაქარზედ საექიზო გადასახადი დაწესებულია 10% მისი ღირებულებისა.

ამ რიგათ ღვინო, როგორც სუფარისა, აგრეთვე ტყბილი და შამპანიური, შემდეგ კიდევ ღვინის სპირტი კანონით ეკუთვნიან მესამე ჯგუფს და იხდიან საექიზო გადასახადს 20% მათი ღირებულებისას. მას შემდეგ რაც მოხსენებული კანონი გამოიცა, ყველა საქონლის ფასმა

რამდენჯერმე აიწია, რადგან თვით თვეულის (ბონების) ღირებულება მას აქეთ ბევრად დაეცა. აქედგან შეიქმნა იმ გვარი ვარემოება, რომ 1918 წელში კანონით მიღებული საექიზო გარდასახადი ფაქტიურად სრულიად დამპირდა კანონის მიღებულის ნორმებს. მაგალითად, თუ 1 მანეთი საექიზო გადასახადი გირვანქა შაქარზედ მაშინ შეადგენდა კანონიერს 10% მისი ღირებულებისას, ეხლა, როდესაც 1 გირ. შაქარი ფასოფს 80—100 მანეთად, არსებული იგივე 1 მანეთი საექიზო გადასახადი უდრის მხოლოდ 1—1,25% მისი ღირებულებისას, და არა კანონით მიღებულს 10%. ერთის მხრივ ამ გარემოებამ, და მეორეს მხრივ-კი იმ მოსაზრებამ, რომ სახელმწიფოს გასავალი ბიუჯეტი (ხარჯები) იზრდება თანასწორ ცხოვრების გაძიერებისა და ამის გაძლოლა მთავრობისათვის შეუძლებელი იქნება, თუ სახელმწიფოს შემოსავლის წყაროები იგივე ნორმებში დარჩება, რომელიც იყო ერთხელ შემოღებული; ფინანსთა სამინისტრომ განიძრახა და ახალ საექიზო კანონ-პროექტს საფუძველად დაუდო ის, რომ კანონით იყოს განსაღვრული მხოლოდ საექიზო გარდასახადების პროცენტის ნორმები და არა თვით ამ გადასახადების რაოდენობა. არსებული კანონით-კი განსაზღვრულია როგორც გადასახადის ნორმა, აგრეთვე თვით გარდასახადის რაოდენობა და რადგან გარდასახადების შეცვლა მხოლოდ კანონის შეცვლის წესით შეიძლება, რაც მეტად დიდ დროს, ხანდისხან რამდენიმე თვეს; ითხოვს, ამიტომ ამ გარდასახადების ნორმები მუდმივ ფაქტიურად დასაორებული არიან ცხოვრებას და კანონმდებლის სურვილს. ახალი პროექტი-კი, რომლითაც კანონით

*) ევაზი და ღვინო-ს მეორე ნომრის მოწინავე ში ძველად დაწვრთულ ადგილთა შორის მოხსენებული იყო შეცდომით „ურბნაჲ“. უნდა ყოფილიყო „თმოვნი“ მე XI საუკუნეში და აწყური მე XIII-ში. ამის გარდა გამოტოვებული იყო შენიშვნა, რომ ეს ცნობამოყვანილი იყო პროფ. ჯავახიშვილის მოხსენებიდან.

იქნება განსაზღვრული პროცენტი სააქციო-ზო გადასახადის ნორმებისა და ამ ნორმების ფარგალში მთავრობას მიეცემა უფლება განსაზღვროს თვით გარდასახადების რაოდენობა ყველა საქონელზედ, სამინისტროს ეძლევა საშუალება, საქონლის ფასების აწევის და გვარად შესცვალოს მთავრობის დადასტურებით სააქციო გადასახადების რაოდენობა კანონით განსაზღვრულ ნორმების ფარგალში და ამ წესით შეავსოს სახაზინო შემოსავალი.

თუმცა ამ კანონ-პროექტის ზემოხსენებული წესრიგი სახელმწიფო გარდასახადების შეცვლისა პრინციპიალურად მიუღებელია, რადგან ვაჭრობაში შეაქვს შერყევა და ჰშორდება დემოკრატიულ წესწყობილებას, მაგრამ ამ დროული სახელმწიფოს ფინანსური მდგომარება და აგრედვე საერთო შორისა დამოკიდებულება არ ჰხდის შესაძლოდ სახელმწიფოს ნორმალურს ცხოვრებას. ყოველის მხრით განსაკუთრებული ამ დროული გარემოებანი, იძულებულ ჰხდინა მთავრობას განსაკუთრებული დროებითი ზომების მიღებისას და თვით ფინანსთა სამინისტროც და აგრედვე მისი საბჭო და სავაჭრო პალატაც იძულებული იყვნენ დაედასტურებინათ ამ ახალი კანონპროექტის წესრიგი სააქციო გადასახადების შეცვლისა. მაგრამ სავაჭრო პალატამ სამართლიანი და საქირო კორექტივები შეიტანა პროექტში მიღებულ წესრიგში და მოითხოვა, ერთი, რომ მთავრობას ჰქონდეს უფლება სააქციო გადასახადის გადაშინჯვისა არა აღრე ორი თვისა წინათ მიღებული ნორმებისა და, მეორე, რომ თვით ამ გარდასახადების განსაზღვრა ყოველთვის იყოს მოსაზრებული სავაჭრო პალატაში დაინტერესებული უწყებების და ორგანიზაციების წარმომადგენელთა თანადასწრებით.

ჩვენც ვიზიარებთ, რომ სახელმწიფოს გადასახადების შემოღება და განსაზღვრა ნორმალურ პირობებში, მეტადრე დემოკრატიულ სახელმწიფოში, მხოლოდ კანონმდებლობის წესით უნდა იყოს შემოღებული და შეცვლილი, მაგრამ დღევანდელი გარემოებანი კვაიძულებენ მივიღოთ ფინანსთა სამინისტროს კანონპროექტი იმ მოხსენებული შესწორებებით, რომლებიც შეიტანა სავაჭრო პალატის კომიტეტმა, სხვათა შორის, მეღვინე მევენახეთა საბჭოს წარმომადგენელის თანადასწრებით. მაგრამ ჩვენ არ შეგვიძლიან არ აღვნიშნოთ ის გარემოება, რომ თვით ნორმის რაოდენობა, რომელიც მიღებულია კანონპროექტში ღვინოზედ — 20% მისი ამ დროული ღირებულებისა, შიძიმე შედგეს უქადის, როგორც ჩვენს მევენახეებს, აგრეთვე ღვინით ვაჭარსაც, თუმცა, რასაკვირველია, ამ შემთხვევაში მეტი ზარალი მიეცემა მევენახეობას.

სახელმწიფოებრივი მოსაზრება უნდა გვიკარანახებდეს, რომ გადიდებულ სააქციო გადასახადმა არ შეაყიოს, არ ავნოს თვით სააქციო საქონლის წარმოებას. თუ ამ გადასახადს თვით წარმოებისთვის მანე შედგვი მოაქვს, ამ გვარი გადასახადი მიუღებელია და სწორეთ ამნაირს შედგეს, ჩვენის აზრით, უქადის ჩვენს მევენახეობას 20% ამ დროული ღვინის ღირებულების ნორმების შემოღება.

ყველამ ვიცით რომ საქართველო უმთავრესად სასოფლო მეურნეობის ქვეყანა და ამ დარგში უმთავრესი ალავი უქირავს მევენახეობას. იგი არის უმთავრესი შემოსავლის წყარო არა მარტო სოფლის მეურნეთათვის, არამედ თვით ჩვენი სახელმწიფოს სააქციო შემოსავლისა. მაშასადამე ამ წარმოების დამცირება,



შეზღუდვა არ გაიმართლება არავითარი მოსაზრებით. და რომ ახალი, გაძლიერებული აქციზის შემოღებას შეუძლიან სწორეთ ამ გვარი შედეგის მოტანა სამშობლო მევენახეობისთვის, ამას ადვილათ გავითვალისწინებთ, თუ მივიღებთ მხედველობაში მევენახეობის დღევანდელს მდგმოიარებას.

მარტო ის გარემოება, რომ მთელს საქართველოს ვენახებში გავრცელებულია ფილოქტერა, რომელიც აუცილებლად მოსპობას უქადის მთელის კახეთის ვენახებს, ფრიად დასაფიქრებელი უნდა იყოს სახელმწიფოს ბიუდეტის მწარმოებელ საშინისტროსათვის. ყველა, ვინც-კი ვაცნობილია ამ დროულ მევენახეთა მდგომარეობას, იმისთვის საკმათო არ არის ის, რომ მაგალითად მთელი კახეთის მევენახეობა განიკლის დიდს კრიზისს. შარშან დიდი ღვინის მოუსაველობამ, ვენისის საწმალავ მასალებმა და შუშის, ჭიგოს და ყველა სავენახე საჭიროებების გაძვირებამ ასწიეს შარშან შემოდგომაზედ ადგილობრივი ღვინის ფასებიც, მაგრამ ცხოვრების გაძვირებამ, ღვინის ჩრდილოეთისაკენ გატანის შეუძლებლობამ იმდენად შეამცირეს ყოფილი წინეთ ღვინის ვაჭრობა, რომ მომეტებული ნაწილი ღვინოებისა ადგილობრივ არ იყიდება და მევენახე ვაჭირებებაშია.

ყველასათვის აგრეთვე ცხადია, რომ ღვინის და საზოგადოთ ცხოვრების გაძვირება აიძულებს ყველას შეამციროს თავისი ხარჯები, უარჰყოს ბევრი ჩვეულებრივი მოთხოვნილებები და მათ შორის პირველ რიგში ღვინის სმაც. მაგალითად, ვინც წინეთ დღეში ერთ ბოთლს ღვინოს ხარჯავდა, ესლა ნახევარსაც ვერ ხარჯავს და ცხოვრება გვიმტკიცებს, რომ ღვინის ვაჭრობა შემჩნევით შემცირდა არამც თუ

გარეშე ბაზარზედ, აგრეთვე შინა ბაზარზედაც. ჩვენ გვაქვს საბუთი ეს ვსთქვათ, რადგან დანამდვილებით ვიცით, რომ არსებული მძლავრი მეღვინეთა კოოპერატივების ვაჭრობა ამ ბოლოს დროს თითქმის 25—30% შეუმცირდა და მომავალში, თუ რუსეთის ბაზარი არ გაიხსნა, მოსალოდნელია უფრო მეტი ღვინით ვაჭრობის დაცემა.

ახალი აქციზის რაოდენობის შემოღება გამოიწვევს თითო ბოთლი ღვინის გაძვირებას 5—6 მანეთით. და, რასაკვირველია, თუ აქამდინ მცირე გასაველი ჰქონდა ჩვენს ღვინოს, ახალი აქციზის შემოღებით უფრო ხელს შეუწყობთ, ერთის მხრით ღვინის გასაველს, მეორეს მხრით, მეზობელ სახელმწიფოების ღვინოების შემოტანას და გავრცელებას. უიმისოდაც უფრო იაფი ღირებულებების ღვინოები და ბევრათ მეტ მოსაველიანი ვენახები მეზობელ სახელმწიფოებისა ადვილათ უწყვენ მეტოქეობას ჩვენს ღვინოებს როგორც გარეშე, აგრეთვე ჩვენს შინაურ ბაზარზე, და ახალი აქციზის შემოღებით, როდესაც მარტო აქციზის რაოდენობა აიწვევს ვედროზე 16 მანეთიდან 80 მანეთამდის, რასაკვირველია, უფრო ხელს შეუწყობს იაფ ფასის გარეშე სახელმწიფოების ღვინის ვაჭრობას ჩვენში.

ამასთანავე ღვინის ფასის გაძვირება ხელს უწყობს ყოველნაირ ფალსიფიკაციას და, 5-6 თუმნით გაძვირება ვედრო ღვინისა, უფრო გაძლიერებს ფალსიფიკაციისაკენ და კონტრაბანდისაკენ მისწრაფებას. ამასთანავე არ უნდა დავივიწყოთ, რომ ფალსიფიკაციასთან ბრძოლა ჩვენ სახელმწიფოში ამ ეამად სრულიად გაუქმებულია და ყველა მოხსენებული გარემოებანი ჰქმნიან მეტად მძლავრს მავნე პირობებს ჩვენს მევენახეობისთვის. ჩვენ ვფიქ-

რობთ, რომ ჩვენი მევენახეობის ამ დრო-
ული გაჯირვებული მდგომარეობა მოით-
ხოვს სახელმწიფოებრივ ზომებს მის გასა-
მაგრებლად და არა გადასახადების მომა-
ტებას, ჩვენი მევენახეობის ინტერესების
დაცვა ევალემა მიწანმფლობელობის სამი-
ნისტროს და, ჩვენ ვიმედოვნებთ, რომ
როდესაც მოხსენებული მევენახეთა სამი-
ნისტროს კანონპროექტი შევა დამუშდე-
ბელ კრებაში განსახილველად და სამინი-
სტრო შეუდგება, სხვათაშორის, ღვინის
ახალი აქციზის რაოდენობის განსაზღვრას,
მიწადმოქმედების სამინისტრო, რომე-
ლიც უმჯველად ჩვენზე უკეთ ცნობილია
საქმის ვარემობას, მიიღებს სათანადო ზო-
მებს, რომ სუფრის ღვინოზედ აქციზი
ფაქტიურად რაც შეიძლება ნაკლებ იყოს
მომატებული.

ო. ანდრონიკაშვილი



ღვინის წარმოშობა.

წინასიტყვაობა.

ყველასათვის ცხადია, რომ ამა თუ
იმ თვისების ან ღირსების ღვინის მიღება
დამოკიდებულია იმ მასალაზე, რომლიდანაც
წარმოიშეება ღვინო. მაგრამ არა კმა-
რა, რასაკვირველია, ამ მასალის მხოლოდ
არსებობა. კაცმა უმჯველად უნდა იცო-
დეს კიდევ ამ მასალის სათანადოდ მოხ-
მარება-გამოყენება. მხოლოდ იმ შემთხვე-
ვაშია შესაძლებელი სათანადო-გონიერ
ნიადაგზე დაკავებით მემარნეობის საქმე
(უმთავრესად მელვინეობის ეს დარგი კოჭ-
ლობს ჩვენში), თუ კარგად გვეცოდინება
ყველა ის ფიზიკური, ნივთგნური (ქემიუ-
რი) და ცხოვრული (ფიზიოლოგიური)
ვითარება, რომელიც არსებობს ყურძნი-
დან ღვინის წარმოშობის და მის შემდეგ

მომწიფების დროს. თუმცა არა ერთი და
ორი მოიპოვება ისეთი უსწავლელი მელ-
ვინე, რომელიც კარგს ღვინოებს აყენებს
ერთნაირ მასალიდან შეჩვეულს ერთსა და
იმავე პირობებში მიღებულ გამოცდილე-
ბის წყალობით. მაგრამ ისიც ვიცით, რომ
ასეთი მელვინე ძალიან ჩქარა ჩავარდება
ხოლმე უხერხულ მდგომარეობაში, რო-
დესაც მას სხვა ადგილზე და სხვა ვარე-
მებაში მოუხდება თავისი ხელობის გა-
მოჩენა, როდესაც მას სხვა-გვარი, მეტწა-
კლებ ღირსების მასალა აქვს ხელთ, ან
სხვა რამ, მისთვის უჩვეულო სენი გაუჩნ-
დება ღვინოს.

მეცნიერებამ მელვინეობაშიაც გააკე-
თა უკვე ბევრი რამ და იქ, სადაც წინად
არ ვიცოდით რა ხდებოდა და ბრმასაერთ,
ასე ვთქვათ, ფათურით ვმოქმედებდით,
დღეს უკვე ბევრის შესახებ ნათელი წარ-
მოდგენა გვაქვს. და ამ წერილებსაც სწო-
რედ ისა აქვს აზრად, რომ მელვინეთა ფა-
რთო საზოგადოებას საშუალება მისცეს
გაეცნოს მისთვის აუკილებლად საჭირო
მეცნიერების მიერ დაპყრობილ ბუნების
უმთავრეს კანონებს. მაშინ მელვინეს ყო-
ველ ცალკე შემთხვევაში სხვისგან ახალი
დარიგება არ დასჭირდება. ის ვარემობა,
რომ მას თვითონვე სრული წარმოდგენა
ექნება ღვინის ყველა იმ მასალის შესახებ,
რომლიდანაც ღვინის დაყენება მოუხდება,
ბუნების კანონების ცოდნასთან ერთად
მელვინეს შეძლებას მისცემს ადვილად გა-
ერკვიოს მოვლენათა ვითარებაში. მაშინ
მისთვის ყველა ადგილზე და ყოველ ვა-
რემობაში ყოველნაირ ჯიშის ყურძნის
ღვინის დაყენება ადვილი საქმე იქნება.
ამისთანა მელვინეს მდარე მასალიდანაც კი
შეუძლია ხეირიანტ ღვინო გამოიყვანოს,
—იმაზე ლაპარაკიც ხომ ზედმეტია, რომ



მას ღვინო ისე ადვილად არასოდეს აღარ წაუხდებოდა.

ამისთვის უბრველეს ყოვლისა დაიწყო იმ უმთავრეს მასალის განხილვით, რომელიცა გვაქვს ჩვენ ყურძენში და რომელიც ვადადის პირდაპირ ტკბილში.

ა. შაქარი

უმთავრესი შემადგენელი ნაწილი ყურძენისა, რომლიდანაც ღვინის დამატობელი თვისება წარმოიშვება არის შაქარი. მარცვლის ზრდის ხანაში, ე. ი. სანამ მარცვალს თვალი შეუფა და კანი დაურბილდება, შაქრის რაოდენობა მარცვალშიაც თითქმის იმდენივეა, რაედენიც ვაზის სხვა ნაწილებში, უმთავრესად ფოთლებში და რქებში. ხოლო ამ დროდან მოკიდებული კი, ე. ი. მარცვლის კანის დარბილების დაწყებიდან, შაქარი განუწყვეტლივ მატულობს მარცვალში, სანამ კლერტი არ განევდება-გახშება და ფოთლები კი დაქენება და ჩამოკვია. ამ დროდან მოკიდებული, ე. ი. როცა ვაზს ფოთლები აღარ ექნება და კლერტი გაუხშება, ყურძენს შაქარი ვეღარ მიემატება; მაგრამ თუ მტევანი ვაზზე დარჩა, მას სიტკბო მიიღწევა მომემატება. ეს მომატება სიტკბოსი წარმოსდგება ყურძენის მარცვლების თანდათანის გაშრობით, წყალის მოკლებით, რასაკვირველია, და არა შაქრის რაოდენობის საერთოდ გადიდებით. შაქარი აღარ მოემატება ყურძენს იმისთვის, რომ კლერტი ამ დროს უკვე გამხმარია და ვაზის სხვა ნაწილებიდან ტკბილი წვენი ვეღარ შევა მტევანში. მაგრამ დაკლებითაც არ დააკლებება ყურძენს შაქარი, თუ მას ერთგვარი ობი არ გაუჩნდა, რომელიც ამ შაქარს თავის საზრდოდა ხმარობს.

მოკლედ აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ყურძენის სიტკბო კეთდება სახამებლიდან,

რომელიც ვაზის ფოთლებში წყლიდან და ჰაერის ნახშირ-ჰანგიდან მზადდება, ვადადის მტევანში და გროვდება მის მარცვლებში. აქედან ცხადია, რომ თუ ვაზს რაიმე მიზეზით ყურძენის დამწიფებაზე ფოთლები დასცივდა, მაშინ მისი მტევნები აღარა მწიფდება და ყურძენი რჩება ისეთივე, როგორც იყო ფოთლების ჩამოკვინის დროს. ეს გარემოება ნათლად გვიჩვენებს, თუ როგორი სიფრთხილით უნდა მოვექცეთ ვაზის გაფურჩენას; ყოველ შემთხვევაში, დაუფიქრებელივ შეიძლება გაფურჩენა მხოლოდ უმტევნო ტოტებისა და მტევნებ დაბლა გამოსულ ფოთლებისა. თორემ, თუ მტევნების ზევითა ფოთლები დავაგლოჯეთ ვაზს, მაშინ, როგორც უკვე ვთქვით, ყურძენი დაუმწიფებელი დარჩება.

ამასთანავე საჭიროა ვიცოდეთ, რომ მარცვლის ყველა ნაწილში, ე. ი. მთელ მარცვალში თანაბრად არ არის შაქარი განაწილებული. ყველაზე ნაკლები შაქარი მოიპოვება ჩენჩოში; უფრო მეტია კლერტების გარშემო; ხოლო უმთავრესი ნაწილი შაქრისა მოიპოვება მარცვლის დანარჩენ ნაწილში. ეგრედწოდებულ მარცვლის ხორცში (— ამის ცოდნას დიდი მნიშვნელობა აქვს ტკბილის მიღებისათვის).

თუ ყურძენის ტკბილში ასიდან რაედენი შაქარია (ე. ი. ას ნაწილ ტკბილში რაედენი ნაწილი შაქარია), ამის შეახებ რამე რიცხვის საზოგადოდ თქმა ყოველად შეუძლებელია. ეს შაქრის ასიდანობა (პროცენტის ოდენობა) დამოკიდებულია ყურძენის სხვადასხვა ჯიშზე, მომწიფობაზე, ამინდზე, ნიადაგზე და სხვა. ჩვეულებრივ, ტკბილში უნდა ვიანგარხოთ ასიდან 15 — 21 შაქარი. მაგრამ, რასაკვირველია, ზოგი ტკბილი ასიდან ამაზე მეტს შაქარს შე-



იცავს, ზოგი კი ნაკლებს. (ყურძენში არსებული შაქარი სხვადასხვა გვარ შაქრებიდან შესდგება, მაგრამ მათ განხილვას აქ არ შეუდგებით. ამის შესახებ შემდეგ ცალკე წერილები იქნება).

აქვე უნდა მოვიხსენოთ. ეგრედ წოდებული, გუნდილო (ტანინი). ეს ნივთობი ვახის ყველა ნაწილში მოიპოვება, მაგრამ უფრო მეტად კი კლერტებში, ყურძნის მარცვლის ჩენჩოში და კურკებში. მარცვლის განვითარების პირველ ხანაში მის ხორცშიაც არის რაოდენადმე, მაგრამ შემდეგ იგი ჩქარა ქრება; ასე რომ, ყურძნის დარბილების დროს მარცვლის ხორცში გუნდილო უკვე აღარ არის ხოლმე ეს გუნდილო სწორედ ის ნივთობა, რომელიც პირსა ჰქვლარტავს და კანსა სჭიმავს. ამ თავის თვისებით გუნდილო სწორს უჭერს ღვინის ქვას: თუ ეს უკანასკნელი კუჭში ხსნის ადამიანს, პირველი (ე. ი. გუნდილო) ჰკრავს მას და სწორდება ამასში მდგომარეობს მისი ღვინოში მკურნავი თვისება. აქვე უნდა ითქვას, რომ გუნდილო რაოდენადმე ხელს უშლის ბრკისა და ძმრის სოკოების თავისუფლად გამრავლებას. თუმცა იგივე გუნდილო შეიძლება ღვინის დიდად დამაზიანებლად გადაიქცეს (ღვინოს შუარე გემო მისცეს და სხ.)

(გაგრძელება იქნება)

მის, შალამბერიძე.



ვაზის გასხვლა.

რათ უნდა გავხსნათ ვაზი.

ქართველ ადამიანს დედის ძუძუსთან ერთად აქვს შეთვისებული ის წირომდგენა რომ ვაზი უნდა უსათუოდ ყოველწლივ გაიხსნას, რომ ვენახმა მოსავალი მოგვეცეს.

ხოლო რო იკითხობთ, თუ გავხსნათ ხოლმე ვაზი უსათუოდ და ისიც ყოველწლივ რომ მოსავალი მივიღოთ, ამ კითხვაზე შეგნებულ პასუხს ბევრი ვერ მოგვეცემს. ვნახობთ, რაშია საქმე.

შემჩნეულია, რომ მცენარის ფესვით მიღებული დედიმიწოდვან წვენი მით უფრო ადვილად ადის ზევით მცენარის კენწეროში, რამდენადაც ტოტი მცენარისა სწორედ იქნება ამართული მაღლა. გვერდზე გადახრილ ტოტში კი წვენი მუშაობს იმდენად მძიმით, რამდენადაც ტოტი მეტად არის გადახრილი.

ამიტომ ამ წვენის მიმდინარეობას თუ არათუ დობარკოლება არ მიეცა, უფრო მალე გაიღვიძებნენ ის კვირტები, რომელნიც სწორედ ამართულ ტოტზე არიან მაღლა.

ეს ტოტი ანუ ეს ტოტები (სწორედ ამართული მაღლა, შეიძლება რამდენიმე ტოტი ჰქონდეს ხეს და რამდენიმე რქა ჰქონდეს ვაზს), იზრდებიან ზევით და დაბლობთა ღერო კი კარგავს ტოტებსაც და ფოთლებსაც და ტიტვლდება. მოიგონეთ ტყეში ხეზედ ასული ვაზი, რომელიც თავის დღეში არ გახსლულა, გატირვლებია ღერო, აღარ აქვს მას არც ტოტები, არც ფოთლები და ნაყოფი კიდევ ეგრედწოდებული კრიკინა, ისიც თუ ასხია, წლიოკი მარცვლებისაგან არის შემდგარი და მოკლფობულია ყურძნის ყველა მშვენიერ ღირსებას.

ყოველი ორგანიზმი ცხოველია იგი თუ მცენარე, ბალახია, ხე არის თუ ვაზი ემორჩილება ბუნების კანონს: — როცა ღამითავერებს ზრდას, გამოიტანს ყვავილს, ნაყოფს და იკეთებს ამ ნაყოფში თესლს შთამომავლობის გასაზრდელად.

რაგორი ექნება ამ ნაყოფს ფერი, გემო, რაოდენობა, მოყვანილობა, ეს თვით მცენარისათვის სუღრთი, ოღონდ ნაყოფში ჩასახულ თესლს ჰქონდეს უნარი ღონიერი შთამომავლობის მოკემისა.

მეურნე კი, რომელიც განსაკუთრებით მოსავლის მისაღებად იღწვის და უყლის ბაღსაც და ვენახსაც, დაინტერესებულია უფრო ნაყოფის ღირსებით — ფერით, გემოთი, ფორმით, რაოდენობით, რადგან ამ თვისებებზე და მოკიდებული ბაზრის მოთხოვნილებაცა და ფასიც.

ვაზი გაუსხლავით გაშვებული გამოიღებს ნაყოფს, მაგრამ იგი არ იქნება იმ ღირსებისა, რაც ახასიათებს კარგად მოვლილ ვენახის მოსავალს.

სანამ თითონ ვაზს მოეპრიანება თავისი ზრდის შეჩერება და შეუღდება ნაყოფის გამოტანას საქმე შორს წევა, ამიტომ უნდა შევაწუხოთ იგი—გაღუქრათ ვაზის რქას თავი და ამ გზით მოვაშოროთ კენწეროების ის კვირტები, რომელნიც ვაზის რქის გაზრდაზე მუშაობენ განსაკუთრებით და შეეფუბოთ დედამიწიდან ამომავალი მალა წვენი, რათა იგი გვიდ-გამოვიდეს დაბლა მყოფ კვირტების გასაღვივებლად და გამოსაკვებად.

ტოტის კენწეროში მყოფი კვირტები იმდენად მალე იღვიძებენ და თამაშდებიან, რამდენადაც ტოტი სწორედ არის ამართული მალა. ამიტომ, თუ თავი არ გადაუქვრიოთ ამ ტოტს და თანაც არ გადაუხაროთ, მართა ზე მით მყოფი კვირტები გაიღვიძებენ და დაბლითები კი დარჩებიან მიძინებულნი.

მცენარეს კვირტები ეზრდება დედამიწიდან მიღებულ და ფოთლებით დამუშავებულ წვენის წყალობით. შეიძლება რომ, თუ წვენი ერთაშად ბლომად აღის ფოთლებში და მცენარე ვერ ასწრობს ამ წვენის საცხებით დამუშავებას, კვირტიდან იზრდება ფოთოლი ან საფოთლე ყლორტი, ხოლო თუ წვენი მიმედ მიმდინარეობს და ცოტ-ცოტად, მაშინ კვირტს სანაყოფე ყლორტი გამოაქვს.

რაც ბლომად ექნება მცენარეს ღერო-ტოტები იმდენად თითოეულ ტოტს ნაკლებად შევადგება მცენარის მიერ მიღებული მიწიდან და დამუშავებული წვენი, რომელიც ბუნებრივად განაწილებს ბოლომდე ყველა ღერო-ტოტებს შორის. ზოგი რიგი კვირტები ამ განაწილების დროს ვერ მიიღებენ რასაკვირველია საკმარის საზრდოს და ამიტომ გაზრდიან ისეთ ყლორტებს, რომელნიც გამოიტანენ საფოთლე კვირტების მაგიერ სანაყოფე კვირტებს.

სანაყოფე კვირტიც და ყლორტიც განსხვავდებიან საფოთლე ყლორტებიდან ყველა გვერ ხეხლის ხეზე—ვაშლზე, მსახლზე, ატამზე, ალუბალზე, ქლიაზე და სხ. მხოლოდ ვაზზეც კი შეუძლებელია გამოვიკნოთ, რომელია სანაყოფე კვირტი ან ყლორტი და რომელი არა.

სამაგიეროდ შეიძლება ვაზის თვისება, რომელიც გვაძლევს საშუალებას ისე მოუაროთ ვაზს, ისე დაეპყროთ იგი, რომ ყოველ წელწადაც მოსავალი მივიღოთ ხოლმე. ეს თვისება მღვთაობაობს იმაში რომ ყურძენი გამოაქვს მხოლოდ იმ ყლორტს, რომელიც იზრდება შარშანდელ ერთწლოვან რქაზედ და მასთან იმდენად მეტს იხსავს ეს ყლორტი, რამდენადაც მეტად არის იგი დაშორებული ერთწლოვან რქის დასაწყისიდან.

აქედან შეიძლება ვიფიქროთ, რომ მამ რაც უფრო რიცხვით მეტ რქას შეუნარჩუნებთ ვაზს და მეტ სიგქეს მიეცემთ ამ შენარჩუნებულ რქებს, იმდენად მეტ მოსავალს მივიღებთ. ხოლო დაკვირვება და ცდა სულ სხვას გვიჩვენებს.

რადგან დედამიწიდან მიღებული წვენი ნაწილდება ვაზის ჰაერში მყოფ ყველა ნაწილზე შორის, შესაძლებელია რომ ეს წვენი არ ყოფს ვაზს, რქა შემოუსვლილი დარჩეს და შემდეგი წლისათვის ამ დავაობებამ სრულეებით ხელი აგვავლებინოს მოსავალზე, ვინაიდან შემოუსვლილმა რქამ ადვილად შეიძლება ვერ აიტანოს ზამთრის სიცივე, დამრეს და სრულიად არ დაისხას ან და მოიხას ძალიად პატარა წვრილ მარცკოვანი კუნტელა მტევანები და ისიც აქა-იქა.

როგორ უნდა გავსხლათ ვაზი.

რაც ზემოთ მოგახსენეთ, ყველა ეს სახეში უნდა ვიქნინოთ როცა ვაზსა ვსხლავთ. რომელი რქა უნდა შეეკრას ვაზს და რომელი არა, ამისი ახსნა და გავება უფრო ადვილი იქნებოდა, რომ გამოცდილ გამსხლელთან იგივედ და ვუჭურებდეთ როგორც სხლავს იგი ვაზს.

ამ საქმის ესე სიტყვებით ახსნა და ისიც უსურათოდ ძნელია მეტად, მაგრამ თუ შეიძლება თვით მევენახე და გულისკურს გაადგენებს ქვევოდ დაწერილს, იმედი გვაქვს, ცოტათი მაინც მივახვედროთ იმ ცოდნას, რის გაუმოცემაც განვიზრახეთ.

ვენახი, როგორც ვიცით, იძლევა მოსავალს მესამე-მეოთხე წელს, როცა ვაზი ასაკშია შესული, ვენახის გასხლავს ამისდა მიხედვით ხდება. ამიტომ ჯერ თავი დავენებოთ ტუნკი



ვაზების გასხვლას, ამას დაუბრუნდებით შემდეგში, ეხლა კი პირდაპირ ვადავიდეთ იმაზე, თუ როგორ უნდა გასხვლიათ ხოლმე ნამყენი ვენახი, რომელიც ავარამდენიმე წელიწადი, რაც სრულ მოსავალს იძლევა.

ასაკში შესული ვაზი ჰაერში მყოფი თავისი ღერო-ტოტებით ვაიყოფა ორ შემადგენელ ნაწილად: ვაზის ძირი ანუ დამსხვილებული ქვემოთი ნაწილი ვაზისა და მისი ზემოთი ნაწილი ტოტები და ყლორტები.

რამოდენა სისქე-სიმაღლე უნდა ქონდეს ვაზის ძირს და რამოდენა სიგანე მის რქებს, სულ ერთი არ არის ვენახის მოსავლიანობისათვის.

ძველებურად დამუშავებულ ჩვენს ვენახებში ვაზის ძირი ძალიან მაღლა გაზრდილი: წესიერი დამუშავება ვენახისა მოითხოვს, რომ ძირი ვაზისა სიმაღლით არ აღემატებოდეს ნახევარ არშინს, ყოველ შემთხვევაში, სამ ჩარქეს მაინც. ძველებურად მოვლილ ვენახში კი ხშირად ვაზის ძირს არშინის, არშინ-ნახევრის სიმაღლე აქვს.

რამოდენა უნდა ქონდეს ვაზის ძირს სიმაღლე, ეს დამოკიდებულია იმაზე. თუ რამდენად გრილი თხნარი და ნესტიანი ნიადაგია, ან ფიცი ქვიშარა-ლამიანია, სარწყავია ვენახი თუ ურწყავი, უქარო ადგალია, თუ დიდი ქარი იცის, ხშირად ითიხნება ვენახი, თუ ბალახი იზრდება გასათიბი და სხვ.

რაც უფრო გასუფთავებული და მშრალია ვაზების ქვეშ ადგილი; იმდენი ვაზი დაბლა უნდა იყოს დაწეული, ნახევარ არშინზე მაღლა არ უნდა იდგეს. სადაც დიდი ქარი იცის, ან ვენახი ურწყავია, ნიადაგი ფიციანი, ხშირად იხენება-ითიხნება, ისე რომ შამში-ბალახი არ აწუხებს ვენახს, იქ ვაზის ძირს ნახევარ არშინზე მეტი სიმაღლე არაა საჭირო რომ ქონდეს.

ხოლო სადაც გრილი, ნესტიანი ნიადაგია, ირწყავება ვენახი, ბალახი ჯრევა ხშირად და სხვ, იქ ვაზის ძირს უნდა მიეცეს სამი ჩარქე სიმაღლე და არა მეტი.

თუ ვაზის ძირი სიბერეშია შესული, დაფუტურობებულია, გამსხვლელმა უნდა ყურადღება მიექცოს და შეეცადოს ნამბრევი გაუ-

ზარდოს ვაზს დაბლიდან. წინააღმდეგ შემთხვევაში ვაზის ძირს უნდა შეეცადოს გაღვიძებული კვირტები და გამოტანილი ყლორტები. მწარე ვაზის ამონახეთი ყლორტებიც უნდა გაშორდეს ხოლმე ვაზს დაუყონებლივ.

რაც შეეხება რქებს, გამსხვლელის გავარჯიშებული თვალი მაშინვე შეეტყობს ხოლმე, რომელი უნდა მიიღოს ნეკად, რომელი საყურძნით და რომლები უნდა მოაშროს ვაზს, თანახმაზე ზემოთ ნათქვამისა, ნეკად და საყურძნით აირჩევიან მხოლოდ შარშან დახრდილი ერთ წლოვანი რქები.

თუ ვაზი ღონიერია, ე. ი. თუ ძირი საკმარისად აქვს მსხვილი და რქაც ბლომად არის გამოტანილი, გაზრდილი და შემოსული, ეს იმის ნიშანია, რომ ფესვიც კარგად ჰქონია ვაზს განვითარებული და ამიტომაც მთელი ვაზი უნდა ღონიერ ვაზად ჩაითვალოს.

ღონიერ ვაზს შეიძლება ორი ნეკი და ორი საყურძნე რქა მიეცეს, მხოლოდ საყურძნით მიცემული რქები უნდა 4-5 კვირტზე გაიჭიროს.

როცა ერთ ნეკს და ერთ საყურძნე რქას ვაძლევთ ვაზს, მაშინ საყურძნეს იძლევა არა უმეტეს 7-9 კვირტისა.

ნეკი იჭრება მუდამ ორ კვირტზე.

როგორც ზემოთა ვსთქვიათ, ნეკიცა და საყურძნეც უნდა იყოს შარშან გაზრდილი, მაშ ერთწლოვანი რქა. ამითში ნეკად იძლევა ის, რომელიც ქვემოთ არის და საყურძნით მაღლითა.

იშვიათ შემთხვევაში ნეკათ და საყურძნით მისაცემი რქა სამ ოთხ ან მეტ წლოვან დედა ვაზზედ შეიძლება იყოს გაზრდილი. უფრო ხშირად კი ნეკად და საყურძნითაც მიეცემა ვაზს ერთწლოვანი რქები, რომელნიც შარშან დაიხარდნენ ერთწლოვანი რქებიდან და მათსადაც რომელიცა უნდა დედად ორწლოვანი რქა აქვთ.

თუ საყურძნითა და ნეკად დატოვებულ რქებამდე მათ დედა ვაზებს რამე ყლორტები აქვთ, უნდა შეეცადოს, რომ არაფერმა კვირტმა არ გააღვიძოს გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც ვანგებ ვტოვებთ უხუცეს ვაზზე გაღვიძებულ კვირტს ნამბრევის გასაზრდელად.



როდესაც ორი რქა ერთ და იგივე დე-
და ვაზზედ მეტ ნაკლებად არიან შემოსული,—
რაიც ეტყობა რქას ფერზე,— გამსხვლელი სქრის
იმ რქას, რომელიც ნაკლებად არის შემოსული.

ორ რქაში, რომელთაგან ერთს ახლო-
ახლო აქვს კვირტები გამოტანილი და მეორეს
კი შორი შორს, საყურძნით იტოვება ის, რომ-
ელსაც კვირტები ახლო-ახლო აქვს, როგორც
უფრო მეტად ნაწოენი რქა და, მაშასადამე, ნა-
კლებ ენერჯიის ყლორტების მომცემი, რადგან
ერთი ყლორტები, იმედია, უფრო მეტს დაის-
ხამენ, როგორც ზემოთ იყო ახსნილი, ვიდრე
ლონიერი დედაშიწის წვეწის თავისკენ ბლომად
მიმზიდველი ყლორტები.

გამსხვლელი, ცხადია, იმასაც ნიაქცევს
ყურადღებას, თუ რომელი რქა უფრო ნაკლე-
ბად გასკილვება მათეთლის მიმართულებას,
და იმას აარჩევს ვაზზე დასანარჩუნებლად, რომ
ვაზების წრე არ გაბრუნდეს.

ნეკად და საყურძნით დატოვებულ რქე-
ბის გადაჭრა ზედ კვირტზე ხდება და მასთან
ისე, რომ გადაჭრილა სიპრტყე რაოდენობით
შემკირსი გამოვიდეს და მოვავაგონებდეს სწო-
რედ გადაშირილს ხეს.

თვით კვირტი, რომელზედაც გადიჭრა
რქა, უნდა სრულებით მოშორდეს ხოლმე რქას.
მაკრატელი უნდა იყოს მჭრელი, რომ
გადაჭრაში რქა არ დაეღალოს.

ვ. რცხილაძე.



საქართველოს მეღვინე მევენახე- ნახეთა ყრილობათა საბჭოს მოქმედება.

1 მთავრობის თავმჯდომარეს ნ. ნ. ჟორ-
დანისა წარუდგენ მეღვინე-მევენახეთა ყრილო-
ბათა საბჭოს თავმჯდომარე ი. ზ. ანდრონიკა
შვილი და საბჭოს წევრნი ვ. ი. რცხილაძე და
გ. ა. წინამძღვარიშვილი და ვრცელი მოხსე-
ნება წარუდგინეს შაბაძან გოგირდზე ფასების
მომატების შესახებ. (მაგ. 400 მან. ფასები.)
დღეს 800 მანეთამდე აწეული საბჭოს წარმო-
მადგენლებმა მოახსენეს, რომ მიზეზები ამისა ის

არის რომ, სამხელში გადადის ეს საქონელი სე-
ლამდე: სამაზრო ერობიდან სათემოში და შემ-
დეგ კოლპერატეში. მით სთხოვეს, რომ მი-
ღებულ იქმნეს ზომები, რათა ამაზე მეტად მა-
ინც ალარ აიწიოს ფასებმა. ბ. ნ. ნ. ჟორდანი-
ამ გულდასმით მოუხმინა საბჭოს წარმომად-
გენელთ ეს მოხსენება და აღუთქვა შესაფერო
ზომების მოძებნა.

—:—

2. ვენახების, ღვინის რაოდენობის, მისი
შიდა მოძრაობის და ექსპერტის სტატისტიკის
შესადგენად საბჭომ გადაწყვიტა შეიკობოს
ცნობები სხვადასხვა წყაროებიდან, რკინის
გზებზე, საბაჟოში, გადასახადების გამწვითან,
მეღვინე-მევენახეობის კომიტეტში, ფილოქსე-
რის კომიტეტში და სხვა.

—:—

3. საბჭოს თაოსნობით შეკრებილ იქმნა
თბილისის ღვინით მოვაჭრეთა კრება, რომელ-
მაც განიხილა შემოტანილ ღვინოზე ბაჟის აწე-
ვა, აქციზის მოსალოდნელი მომატება, ახალი
ღვინის კანონის შემუშავების დროს ცვლილე-
ბების შეტანა, მოხსენება საბჭოს საღსარზე და
სხვა. ამ კრებას სათათბირო ხასიათი ჰქონდა.
კრება დიდის თანაგრძობით შეხვდა საბჭოს
დაარსებას და მის მოქმედებას და აღუთქვა
ნივთიერი დახმარება. ამ უკანასკნელი თავისი
დაპირების შესასრულებლად აირჩია კომისია.
კომისიაში შედიან: ა. აბავაძე, გ. მესხიშვილი,
ბ. თორთოვი, მ. იანვარაშვილი, ი. დურგლი-
შვილი, ა. დოლაბერიძე და ნ. ტერტორი.
კომისია უკვე შეუდგა მუშაობას.

—:—

4. საბჭოს დავალებით უფრნლის „ვაზი
და ღვინო“ სასრედაქციო კოლეჯიაში შედიან:
ვ. რცხილაძე, ს. ჩოლოყაშვილი, მ. შალაბე-
რიძე, გ. ბერიშვილი და გ. ყუთიანი.





ახალი ჯიშის ვაზი

(კორესპონდენტის სამკერულოდან)

ყველასათვის ცხადი უნდა იყოს, რომ საქართველო მეურნეობის ქვეყანაა. ქართველები მისდევენ მეურნეობის სხვა და სხვა დარგს და მათ შორის პირველი ადგილი მევენახეობას უჭირავს, რასაც ხელს უწყობს საქართველოს მდიდარი ბუნება. მევენახეობის მთავარ რაიონათ აღმოსავლეთ-საქართველო ითვლება (მხედ. მაქვს კახეთი), სადაც ეს საუკეთესო დარგი მეურნეობისა დიდ მოსაფალს იძლევა. მაგრამ, თუ ჩვენ თვალს გადავავლებთ დასავლეთ საქართველოს, დავინახავთ, რომ მევენახეობა აქ კოკლობს (მხედ. მაქვს გურია და სამეგრელო). ამის მთავარი მიზეზი ის არის, რომ ვაზისთვის აქაური ბუნება არ არის მანც და მაინც ხელსაყრელი, შესაფერისი, რადგან ეს მხარე — (სამეგრელო), ფრიად ნოტიოა. რასაკვირველია, ზოგიერთ ადგილებში მისდევენ ვენახების გაშენებას, რომლებიც თხოულობენ დიდ შრომას და ენერჯიას, რომ მიღებული იქმნეს ოდნავ მაინც დამაკმაყოფილებელი მოსავალი. ვენახის რაციონალურ მოვლა-მოშენებისთვის სასურველია სპეციალურ ცოდნის გავრცელებასაც დიდი ყურადღება მიექცეს. სპეციალისტების ყურადღებას მივაქცევ მე მხოლოდ ერთ რამეზე. ამ უკანასკნელ წლებებში სენაკის მაზრაში, განსაკუთრებით აბაშის რაიონში, გავრცელდა რაღაც ახალი ჯიშის ვაზის მოშენება. ახალი ჯიშის იმიტომ, რომ წინეთ ამას აქ არ აშენებდნენ. ეს ვაზი მშვენიერ კარგს მოსავალს აძლევს პატრონს, გაცილებით უკეთესათ ხარობს, ვიდრე სხვა კულტურულ ჯიშის ვაზები აქ. ეს ვაზი იძლევა ორი

ფერის ყურძენს. თეთრს და შავს. ავოც-ლებენ რქებით, დამყნობას არ საქიროებს. არც წამლავენ მას, რადგანაც ჯერჯერობით, ვაზის ისეთი საშინელი მტრები, როგორცაა ფილოქსერა და ობი, მას არ გახჩენია, რაც უველაზე უფრო საყურადღებოა. უჩნდება ამ ვაზს მხოლოდ ზოგიერთ წლებებში ნაცარი, მაგრამ ეს ხომ ადვილი დასაძლევია? ეძახიან სახელათ პირველათ აქ შემომტანის გვარს, ცომაიას ვაზს. ისეთ მევენახეობისათვის ცუდ წელში, როგორც იყო აწმყო წელი, ამ ვაზმა კარგი მოსავალი მისცა პატრონებს, შეიძლება კიდევ უკეთესი ნაყოფი გამოიღოს ამან აქ რაციონალურმოვლა-მოშენებით. სასურველია ყურადღება მიაქციონ ამას სპეციალისტებმა და გამოიკვლიონ ამ ვაზის ბუნება. კარგი იქნება რომ სენაკის სამაზრო ერობამაც მიაქციოს ყურადღება, როგორც საზოგადოთ მევენახეობას, ისე კერძოთ ამ ვაზის შესწავლას.

ქ. ძვ — ლანია.



შაკითხვა-პასუხი.

შეკითხვა: რა არის მიზეზი ღვინის დამწარებისა და როგორ შეიძლება მისი თავიდან აცდენა ან ღვინის გაჯანსაღება.

კარდენახელი.

პასუხი: ეს საკითხი ჩვენ მეღვინეებისათვის, ვგონებ, ძალიან მწვავე საკითხია, რადგან ჩვენ ღვინოებში ძალიან ხშირად ვხვდებით მწარე გემოს ღვინოებს და ხშირად, ღვინის სიმწარე პირდაპირნალექლის სიმწარეს უდრის. წითელ ღვინოებში უფრო ხშირად გვხვდება მწარე გემოსი, ვიდრე თეთრს ღვინოებში. ამისთანა ავადმყოფობა შეიძლება ახალგაზდა ღვინოშიც შეგვხვდეს და უკვე ხნიერშიაც. ხშირად ეს სიმწარე ღვინოს ბოთლებში ჩას-



ხმის შემდეგ უფრო გამოაჩნდება ხოლმე. ფერის და სიწმინდაის მხრივ ამისთან ღვინოებს პირველში არაფერი გტყობა. შემდეგში კი ღვინოს წესიერი ფერი ეკარგება, თვით ღვინოც იმღვრება და ჭურჭლის (შეიძლება ბოთლიც იყოს) ძირში ჩნდება მიხაკის ფერი ნალექი. ამ გემოს გაჩენის მიზეზი არის სოკოების სხვადასხვა ჯიშები (Botrytis, Peronospera, Penicillium და სხვ.), რომლებიც მხოლოდ ღვინოში მოქმედების დროს კი არ აჩენენ ღვინის მწარე ნივთიერებას, არამედ უკვე მტკვანზე ცხოვრების დროს ტკბილ ყურძენში (მარცვლის უჯრედებში) ისეთს დაშლის მოვლენებს იწვევენ, რომლებსაც შედეგად მწარე ნივთობთა გაჩენა მოჰყვება ხოლმე. მაგრამ აგრედვე შესაძლებელია მიიღოდ სიღრ ღვინოც (ე. ი. რომელსაც ათავითარი უცხო სოკოები არ შეჰპარვია) ვახდეს სიმწარით აუად, თუ იგი ნამეტიანი დიდხანს დარჩება კაქახე. ეს თვისთაყვად ცხადი ვახდება, თუ ჩვენ ვაჩიხსენებთ, რომ მწარე გემოს ნივთიერება წარმოადგენს სოკოების კვების შედეგს. როდესაც ღვინო სასეკებით დადუღდება, სოკოებს საზრდო შავი ტკბილში გამოუღავით, ღვინოს არ გადაიღებენ, ე. ი. დედა სოკოებს არ მოაშორებენ, მაშინ ისინი საკვებად სხვა მასალას მიჰყოფენ ხოლმე ხელს. ამისთანა საკვებ მასალად სოკოები ხმარობენ, სხვათაშორის, გუნდილოს (ტანინს), და საფერავ ნივთობასაც რომლებს დაშლის შედეგადაც ჩნდება ღვინისთვის მწარე გემოს მიმცემი ნივთიერება.

აქედან ცხადია, რომ სიმწარის თვისიდან ასაცილებლად ერთის მხრივ, რთველის დროს დაზიანებული მტკენები დასაფურავს არ უნდა შეერიოს და მეორეს მხრივ კი, ტკბილის დადუღების შემდეგ ღვინო რაც შეიძლება ჩქარა უნდა იქმნას გადაღებული, რომ იგი დიდხანს არ დარჩეს თხლებე.

წინა დეგონათ, როგორც ეს პროფ. პეტრიაშვილის წიგნშიაც არის მოხსენე-

ბული, რომ ღვინის სიმწარეს იწვევს საკუთრებული, თვალათვის უჩინარი არსებანი, მაგრამ ეს მართალი არ ამონდა. სიმწარის მიზეზი, როგორც უკვე ზევით ნათქვამი იყო, არის გუნდილოს (ტანინი) და საფერავ ნივთიერების დაშლა, რომლებიდანაც საშინელი მწარე გემოს ნივთიერება ჩნდება და ამღვრავს კიდევ ღვინოს. ეს ნივთიერება თანდათან კუმშდება პატარ-პატარა მარცვლებად და დროს განმავლობაში თან იღვქავს ღვინოში არსებულ უხილავ სხვა და სხვა ცოცხალ არსებებს. თუ სიმღვრივემ საესეით დაიღვქა, (შესაძლებელია ასეც მოხდეს) მაშინ ღვინოს სასეკებით გამოცელება მწარე გემო. ღვინის გაშინჯვის დროს ეს მწარე მარცვლები ჩქარა იხსნება და მათ რაოდენობის მიხედვით ღვინო მეტად თუ ნაკლებად გვეჩვენება მწარედ. ღვინო თუ ცოტათი ვაბობ, მაშინაც ადვილად იხსნება ეს მწარე მარცვლები და, თუმცა ღვინოს ფერი ემატება, სამაგიეროდ საშინლად მწარდება კიდევ. ცხადია, მგზავრობასაც ვერ აიტანს ამისთანა ღვინო.

თუ ყურძენი უკვე ვახზე ძალიან იყო დაზიანებული, მწარე გემო შეიძლება თვით ტკბილსაც კი გამოაჩინდეს, თორემ დადუღების შემდეგ ხომ გარაკვეით იქნება; ხოლო, თუ ყურძენს, ვახზე მხოლოდ ჩაესახა მწარე გემოს თვისებები და თვით დამწარება კი ვერ მოასწრო, მაშინ ამისთანა ღვინო მხოლოდ ხელშემწყობ პირობებს უყდის ჰაერის ქანგბადს შეერთდეს, (ხშირი ვადლება ამას რასაკვირველია ხელს შეუწყობს), რომ აღრე თუ გვიან დამწარდეს. ამისთანა დაზიანებულ ღვინის დამწარება თვით ბოთლებში ჩასხმის შემდეგაც კი შეიძლება მოხდეს, განსაკუთრებით, თუ საცობი კარგი არა აქვს. ამისთვის დიდი მნიშვნელობა ეძლევა ბოთლის დალექვას, მაშინ ჰაერის მოძრაობა საცობის გზით ყოვლად შეუძლებელი იქნება.

აქვე ისიც უნდა ითქვას, რომ თუ ჰაერმა ღვინის ცილანივითიერებანი (და

სადურავი) დალექა, ამას შეუძლია მწარე ნივთიერებანიც თან დაილექოს.

თუ ლეინომ თავშივე გამოიჩინა კოტა მწარე თვისება, ევროპაში ამისთანა ლეინოს მაშინვე მეორედ დაადულეებენ ხოლმე, — მაგრამ ეს ჩვენში, რომ შრისურგონ კიდევ, მასალის სიძვირის გამო, შეუძლებელი არის. კოტა უფრო ადვილი საქმეა პასტერიზაცია, მაგრამ ამით სარგებლობა შეიძლება მხოლოდ იმ შემთხვევაში; თუ ლეინოს სიმწარე ძალიან მცირე აქვს. ეს იმიტომ, რომ პასტრიზაციით ლეინოს მწარე გემო კი არა ჰშორდება, არამედ ესაობა უფრო მეტად დამწარების გამოწვევები მიხეზები, თუ, რასაკვირველია, მაშინვე კარგად პირდაცობილ ზოთლებში შეინახება ამის შემდეგ ეს ლეინო.

ყოველივე ზემოდ ნათქვამიდან მწარე ლეინის მოვლა, თუ კი ეს შესაძლებელია, თავისთავად ცხადი ხდება, უმთავრესი კი ის არის, რომ დაკრფილი ყურძენი რაც შეიძლება ჯანსაღი იყოს და სისუფთავე იყოს დაკული, როგორც ყურძნის დაწურვის და ტბილის დუღილის, აგრედვე ლეინის შემდეგ მოვლაშენახვის დროს, თორემ ერთხელ დაზიანებულ, ლეინის გამოსწორება, საზოგადოდ, ანელია, თუ არ შესაძლებელი.

მის. შალამბერიძე.



საქურადღებო ცნობები.

სამაქათმჭედეო სამინისტრომ მიიღო ვერმონტის ახარტები, გოგონდის საბერველები, სანაშუთო დანები, შვარტლები, ძაფი და სხვა. ამ საგნების უდიდეს მსურველს შეუხლან ზემოაღსანიშნულ სამინისტროში და ერთობათა კავშირში.

ჭრთველი სამკურნეო საზოგადოება შეუდგა შაბაძის გოგონდის დარბეას. იმ ბერ-

თაიეს, რომელთაც წინასწარ დაგეგმილი ჰქონდათ და ფულიც გადახდილი ჰქონდათ 720 მან. ფუთზედ. ამ ჯამად ფუთი შაბაძისა და გოგონდი ფასობს 800 მან., თანახმად სამინისტროს მიერ დადებულ ფასებისა.

დამფუძნებელმა კრებამ სხვა გადასახადთ შორის შემოტანილ ღვინოზედ 40 მან. ბაჟი დაადო ვეღროზედ, ნაცვლად წინად არსებულ ცხრა მანეთისა.

მთავრობის წინადადებით ტვირთის გადასხიდაც საქრთოშორისა ბიურამ შეიმუშავა ახალი ტარიფი, რომელიც ძალაში შედის ამ მარტიდან. ეს ახალი ტარიფი ერთი ასთ უმატებს იმ ფასს, რომელიც არსებობდა რუსეთის რეინის გზებზედ 1917 წ. 10 თბათვემდე ტარიფი მომატებულაა მკზაურთათვის საშოცკურ, ხოლო ტვირთის გადაზიდვაზედ—100-ჯერ. დაწვრილებით ცნობებს ღვინის გადაზიდვის შესახებ შემდეგ მოვთავესებთ ჩვენს ჟურნალში.

მეთამბაქოეთა ყრილობა.

პირველი სხდომა.

სრულიად საქართველოს მეთამბაქოეთა ბირველ ყრილობის ბირველი სხდომა გაიმართა თებერვლის 15-ს საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო საზოგადოების ბინაზე. ყრილობა გასსხა სთარგანიზაციო კომიტეტის თავმჯდომარემ ტიტმ მარგველაშვილმა, აღნიშნა ყრილობის მოწვევის მიზანი და სთხოვა დასწრეთ ყრილობის ბრეზიდიუმის არჩევა.

ბრეზიდიუმში არჩულ იქმნენ: თავმჯდომარედ გიორგი ყურული, მის ამხანაგებად—ტ. მარგველაშვილი და სეილანოვი, ხოლო მდიუნებად—ს. ჩოლოყაშვილი და კ. ბერეკაშვილი.

გადაწედა, რომ შეიძლება სხდომებზე ზრეზიდრუმი შეესაბუთო იქნეს სანატიო თავ-
მჯდომარით და წყურებით.

ურალთბის შეორე სხდომა ხუთშაბათს-
თვის დაინიშნა.

მეორე სხდომა.

შეორე სხდომა გაიმართა ხუთშაბათს,
თებერვლის 19-ს ქალაქის საბჭოს დარბაზში
ტ. მარკველაშვილის თავმჯდომარეობით.

ურალთბამ მოისმინა ტექსტი იმ მის-
ლოც დებუშებისა, რომლებიც ზრეზიდრუმს, თა-
ნახმად ურალთბის დავალების დაშეუენებელ
კრების ზრეზიდრუმისთვის და შთაფრთბის თავ-
მჯდომარისთვის გაუკზანია.

ურალთბამ მუშაობის კატეკლება შეს-
ძლებად ვერ დაინახა, რადგანც სხდომას ცო-
ტა ხალხი დაესწრო იმ მიზეზებით, რომ ქი-
ზიქი თოვლის კაშო მოწვევებდა ტფილისს
და იქიდან ვერ ჩამოვიდენ მეთამბაქოეთა წარ-
მომადგენლები. კაშთარკვა ისიც, რომ თელას
ვი-სილნადისა და ტფილისს შორის რკინი-
გზა აღდგენილ იქმნა და დღეს ხვალ იქიდან
წარმომადგენლები ჩამოვიდენ.

მის გამო ურალთბამ დაადგინა, შესამე
სხდომა გაიმართოს კვირასს, თებერვლის 22-ს,
დილის 10 საათზე ქალაქის გამგეობის დარ-
ბაზში.

ქიმიური ლაბორატორია

საქართველოს მეღვინე მევენახეთა საბ-
ჭომ თავის მიზნების განსახორციელებელ ერთ
უშთაფრესს საშუალებად საჭიროდ დაინახა და-
ფარსებინა საკუთარი ქიმიური ლაბორატორია.
ეს ლაბორატორია უნდა იყოს მომავალში მთა-
ვირი მზიველი, ყველა ჩვენი მემარნეობა-მეღ-
ვინეობის საჭიროებათათვის. რადგან ჩვენი მეღ-
ვინეობის წარმოება არ შეიძლება იმ დონეზე
დარჩეს, რომელზედაც ის დღეს იმყოფება, და
გაეფრობიელების გზას უნდა დაადგეს, ამიტომ
ღვინის დაყენების საქმე შეძლების და გვარად
მეცნიერულს ნიადაგზე უნდა დადგეს და, ამას

კი ესაჭიროება, რომ ტკბილი და ღვინეობის
სინჯულ იქმნას, მისი ღირსების შეტნაკლ-
ლოვანება შეტყობილი, რომ მოვლიც შესაფერი
იყოს. ევროპაში ამ საკითხებს, ჩვეულებრივ,
თვით შესაფერი ცოდნა ამას შეძლებას აძლევს;
ჩვენში კი ამ საკითხებზე პასუხის ვამცემი იქ-
ნება ქიმიური ლაბორატორია, რომელიც შემ-
დგეში გაფართოვდება იმდენად, რომ ღვინის
რჩეულ დღესაც მოგავწოდებს ტკბილის დასა-
დლებლად და სხვადასხვა ავადმყოფობების
გამოკვლევასაც (ღვინისა იქნება ეს ავადმყო-
ფობა, ყურძნისა თუ თვით ვაზის მცენარისა)
შეუძლება. ამ ქაზიდ სიძვირის და შესაფერ
მასალის უშოვრობის გამო, ამ მოკლედ დასა-
ხულ მიზნის სავსებით განხორციელება შეუძ-
ლებელი ვაზდა. ამიტომ ჯერჯერობით მოხერ-
ხნა მხოლოდ ის, რომ უნივერსიტეტის აგრო-
ნომიულ განყოფილებასთან პროფ. მელიქი შვი-
ლის ხელმძღვანელობით კეთდება ჩვენი ქიმი-
კოსის ფილ. დოქტ. მიხ. შალამბერიძის მიერ
ზოგიერთი ანალიზები; და ასე, ამ უნივერსი-
ტეტის ლაბორატორიის დახმარებით თანდა-
თან მოეწყობა საკუთარი ლაბორატორია: რო-
დესაც ყველაფერი საჭირო მასალა ლაბორა-
ტორიისა საკუთარი გვექნება, მაშინ ჩვენი ლა-
ბორატორია, რასაკვირველია, დამოუკიდებ-
ლი, საკუთარი იქნება. ეხლა კი ამ დახმარე-
ბისათვის უნივერსიტეტის აგრონომიულ გან-
ყოფილებას ვაძლევთ წლიურად ორათას თუ-
მანს (20000 მან.) საბაჟოს დადგენილებით ეს
ფული მიეცემა ლაბორატორიას ოთხ-ჯერად
ხუთას-ხუთას თუმნობით.



ფოტოსა.

ჩვენ კორესპონდენტებს, ყურნალის რე-
დაქცია ვთხოვთ წესიერად გვიგზავნოთ ის ყო-
ველ კვირეული ცნობა, რომლის მოწოდებაც
თქვენ აღგვითქვით. ამ ქაზიდ რედაქციას აქვს
ცნობა ამინდისა და საერთოთ მევენახეთა მდგო-
მარობის შესახებ მხოლოდ გ. ი. კიპაშვილისა-
გან მიღებული, ამ ერთა ცნობიდან კი მთლი-
ანი დასკვნის გამოტანა მთელ რაიონისათვის
შეუძლებელია.

კომუნერტული სასოკადოება

„კახეთი“

სასოკადოება „კახეთი“ ზრებობს 1895 წლიდან და ამ კამდ 246 მკვანსე იოკლება წვერად. სასოკადოება „კახეთი“-ს წვერობს მუქმლიან ეველა კახელ მკვანსეს და ზერეთეჟ ეველა მას, ვინც-ეი ჩაზარებს სასოკადოებას ნამდვილ კახურ ღვინოს ეოჟელ წლიჟ.

მთავარი კანტორა სასოკადოება „კახეთი“-ს მოთავსებულია თბილისში, დამუქმნებელ კრების ქუჩა № 5, ტელეჟონი № 13 — 23, სოლო სარდაჟი ეი გოგოლის ქუჩასე № 63, საკუთარ მენობაში. ჟელეგრაჟით მისამართი: თბილისი კახეთი.

სასოკადოება „კახეთი“-ს მთავარი ბაზა კახეთში ორ ალაგას „თელაჟში კახეთი“-ს ბიურო ალექსანდრე მახაშვილთან და ვარდანახში, „კახეთი“-ს ბიურო სეკოლოზ დარაშვილთან.

