F-131
1920

ეროვნული
ბიბლიოთეკა

საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს ორგანო.

„ღვინო და ვაზი“

წელიწადი პირველი.

№ 4 1 აპრილი 1920 წ. № 4

შინაარსი:

1. მეთაური . . . . . ი. ანდრონიკაშვილი.
2. ღვინის წარმოშობა . . . . . მიხ. შალამბერიძე.
3. მავთულის გაბმა ვენახებში. . . . . ს ჩოლაყაშვილი.
4. კორესპონდენცია.
5. საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს მოქმედება.
6. საყურადღებო ცნობები.
7. თათბირები კახეთში.

ჟურნალის გამოცემის პირობები:

ჟურნალი ჯერჯერობით 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

„კახელ მევენახეთა
კავშირთა-კავშირი"

Кахетинское Кооперативное. Вино
·СОЮЗЪ СОЮЗОВЪ·
Виноградарей Кахетіи.

ТИФЛИСЪ
ГОЛОВИНСК. ПР №33 Д. ТАМАМШЕВА, ТЕЛЕФ. №
КАХЕТІЯ: СТ. МУКУЗАНЬ, КАХ. ЖЕЛ. ДОР.

თ ბ ი ლ ი ს ი, რუსთაველის ქუჩა № 33.

კახეთი, სადგური „მუკუზანი", კახეთის რკინის გზა.

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

„კავშირთა-კავშირში" შედიან ველისციხის, გურჯაანის და კარდანახის შემნახველ გამსესხებელი ამხანაგობანი — 4400 წევრით, რომელთაც 4200 დესეტინა ვენახი აქვთ.

„კავშირთა-კავშირის" გამგეობა, მთავარი კონტორა და საწყობი მოთავსებულია საკუთარ ბინაზედ კახეთის რკინის გზის სადგურ მუკუზანთან.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

საქართველოს მეღვინეობის აუცილებელი გზა

ღვინის თვისება არის დამყარებული, ერთის მხრით, ადგილობრივ ბუნებაზედ და ვაზის ჯიშებზედ, მეორეს მხრით კი ღვინის დაყენებაზედ და მოვლაზედ. თუ ჭავა, ნიადაგი და ვაზის ჯიშები ახასიათებენ ღვინოს, ესე იგი, მიანიჭებენ ღვინოს განსაკუთრებულ ადგილობრივ თვისებებს, რომლითაც იცნობა თუ სადაურია ღვინო, მეორეს მხრით, ცოდნას, ესე იგი, სხვა და სხვა ზომებს ღვინის დაყენების და შენახვის დროს, შეუძლიათ ბევრად გააუმჯობესონ ღვინის გემოვნება და მოაცალონ მას ბევრი არა სასურველი და მავნე თვისებები.

შემთხვევითი არ არის ის გარემოება, რომ კახეთში, ქართლში და იმერეთში სხვა და სხვა ვაზის ჯიშებია გავრცელებული: მევენახე თანდათანობით ურჩევდა ადგილობრივ ნიადაგის და ჭავის თვისების და გვარად შესაფერს ვაზის ჯიშებს. მამა-პაპიდგან შეთვისებულს ვაზის ჯიშებს ადვილად და წინასწარ შეუსწავლელად არ უნდა ვამჯობინოთ სხვა ვაზის ჯიშები. სასოფლო მეურნეობაში სიფრთხილე, სიდინჯე და წინდახედულობაა საჭირო. (მაგრამ ღვინის დაყენებას და მოვლას სათანადო ცოდნა და ხერხი სჭირია). ამ დარგში კაცობრიობას დიდი მეცნიერული და პრაკტიკული გამოკვლევა მიუძღვის და დიდი დანაშაულობა იქნებოდა, რომ ამ გვარ ცოდნას და პრაკტიკას სრულიად გზა აუქციოთ.

საქართველოში ითვლება 50.000 დესეტინა ვენახი. თითო დესეტინიდგან საშუალოდ 200 ვედრო ღვინის მოსავალი რომ ვიანგარიშოთ და ვედრო ღვინო 300 მანეთობაზედ დავაფასოთ,—დავინახავთ, რომ საქართველოში ღვინიდგან **წლიური შემოსავალი შეადგენს სამ მილიარდ მანეთის ღირებულებას.**

სახელმწიფოც და მევენახეც დაინტერესებულნი არიან, რომ რაც შეიძლება მეტი ნაწილი ამ დიდი სიმდიდრის საზღვარგარეთ უნდა იყოს გატანილი. სახელმწიფოს ინტერესი ამ შემთხვევაში იმაშია, რომ საზღვარგარედ გატანილი ღვინო აშოვნინებს მას ვალიუტას, ესე იგი სხვა სახელმწიფოების ფულს, რომლის საშუალებითაც შეიძლება შესყიდვა და შემოტანა საქართველოში ყველა ჩვენთვის საჭირო სხვა ქვეყნების საქონლისა. მეორეს მხრით, თვით მევენახეც ამ შემთხვევაში მოგებაშია მით, რომ, რაც უფრო ფართო ბაზარი ექნება ჩვენს ღვინოს, რაც მეტი გავა იგი გარეშე ბაზარზედ,—მით უფრო აიწევს ჩვენი ღვინის ადგილობრივი ფასები და ეს დამატებითი ღვინის ღირებულება ერგება თვით მევენახეს და აგრეთვე ღვინის ვაჭარსაც.

მოხსენებულიდგან ცხადია, რომ საზოგადო და აგრეთვე კერძო მევენახეთა სარგებლობა იმას მოითხოვს, რომ ჩვენს ღვინოს ჰქონდეს მეტი გასავალი საზღვარ გარეთ. თუ ეს ასეა, იბადება საკითხი, თუ რა საშუალებით შეიძლება ამ მიზნის მიღწევა.

ამ საკითხის პასუხიც ადვილი და უკამათოა,—სამი პირობაა ამისათვის საჭირო: ერთი, რომ ღვინო აკმაყოფილებდეს სხვა ერთა გემოვნებას; მეორე, ღვინო წარმოადგენდეს იმისთანა თვისების საქონელს, რომ იგი იტანდეს მგზავრობას, და მესამე, რომ ბაზარს მიეწოდოს უცვლელიად (მუდმივ) რაც შეიძლება ერთგემოვნიანი ღვინო, რათა მიეჩვიოს მას. მსმელის გემოვნება და თვით ღვინის მყიდველმაც იცოდეს რასაქონელთან აქვს მას საქმე.

სიმართლე რომ ვსთქვათ, საზოგადოთ ჩვენი ღვინოები, რომელნიც ბუნებრივი თვისებებით საუკეთესოდ არიან ჩვენში ცნობილნი, სავსებით არ აკმაყოფილებენ არც ერთს ზემოხსენებულს პირობებს.

ავიღოთ მაგალითად, კახური ღვინო. სწორედ იმ გარემოების გამო, რომ მის დაყენების დროს ყურძ[illegible]ი არ ირჩევა, მტევნის კლე

ტი ჭაჭაში რჩება და თვით ღვინის გადადებაც დუღილის შემდეგ გვიანდება,—ეველა კახური ღვინო, მიუხედავად იმისა, წითელია იგი თუ თეთრი, იმოდენათ გადაჭარბებულს ბროტენტს ტანინს შეიცავს, რომელიც მიუჩვეველს გემოვნებისათვის და ევროპიული მსმელისათვის სრულიად მიუღებელია. ამას გარდა, მტევნის კლერტებზედ ნადული და დიდხანს ჭაჭაზედ შენახული ღვინო ითვისებს სხვა არა სასურველს და მაგნე თვისებებს არა მარტო გემოვნების მხრივ, არამედ თვით ღვინის მთლიანობის და გამძლეობის მხრივ: იგი ადვილად ფუჭდება, ძმარდება, დიდ გზას ვერ იტანს და სხვა.

რა ზომებით შეიძლება ამ ნაკლის მოგლა, ამ კითხვებს თანდათინობით შევეხებით ჩვენს ჟურნალში და გაუზიარებთ მკითხველს სათანადო ცნობებს. ახლა-კი უნდა ვლაპარაკოთ ის გარემოებაც, რომ ჩვენი ვენახების შემადგენლობაც — ესე იგი გავრცელებული ვაზის ჯიშები — თვით ვენახების ტოპოგრაფიაც და ხიადაგის თვისებებიც იმდენათ ხიერხიერია, რომ თითქმის ეველა ვენახის ღვინის გემოვნება განსხვავებულია, და ერთნაირი გემოვნების ღვინის შოგნა არამცთუ სხვა და სხვა ადგილებში, ერთსა და იმავე სოფელშიაც-კი საძნელოა. ამიტომ, ღვინის ვაჭრისათვის საძნელოა მუდმივ მიაწოდოს მსმელს ერთისა და იმავე გემოვნების ღვინო. ეს ეძნელებათ არა მარტო უბრალო სირაჯებს, არამედ ისეთ მძლავრს კოოპერატივებსაც, როგორც არიან საზოგადოება „კახეთი“, ამხანაგობა „საერო“ „კავშირთ-კავშირი“ და სხვ. საზღვარ გარეთის ღვინის ვაჭარი კი თხოულობს, რომ მას მიეწოდოს მასიური ერთგემოვნიანი საქონელი. ამ გვარი საქონლის შექმნა კი მხოლოდ კუპაჟით (ღვინის ერთმანეთში არევით) საძნელოც არის და ზოგჯერ მიუღებელიც თვით ჩვენი ღვინოების თვისებების გამო.

მოვიგონოთ მაგალითი ოთხიდ საუფლისწულო მამულისა კახეთში. პირველს წლებში, სანამ საკუთარს ვენახებს აშენებდნენ, ეს მამული დიდძალს ღვინოს ყიდულობდა კახეთში და, მიუხედავად იმისა, რომ სათავეში ედგა ისეთი მცოდნე სპეციალისტი, როგორც ცნობილი ბ-ნი მასსონი, მათ ღვინოებს ისეთი გასვავალი და ისეთი თვისება არ ჰქონდათ, როგორიც შემდეგში მისგანვე მომზადებულს ღვინოებს. თუ მოვიგონებთ, სრულიად მოსპეს არეულ ჯიშიანი ვენახები და ხელ ახლა გაშენეს ერთჯიშიანი ვენახები მხოლოდ იმ მიზნით, რომ ღვინო ერთი ხასიათის და ერთგემოვნიანი დაეყენებინათ. მათ დაეყენეს ამ ვაზის ჯიშების ღვინოები, ცალ-ცალკე, შეისწავლეს ამ ვაზების და ღვინოების თვისებანი და შემდეგ, ეურძნის სათანადო ერთმანეთში არევით რთვლის დროს აეენებდენ იმისთანა თვისების ღვინოს, რომელიც მათ ჰსურდათ.

ამ გვარად, საუფლისწულო მამულმა მოკლე ხანაში შესძლო მოეეგნა კახეთში იმისთანა ღვინო, რომელიც განთქმული იყო არა მარტო რუსეთში — საზღვარ გარეთაც-კი და მათი ძველი ღვინოები არ ჩამოუვარდებოდენ საუკეთესო საფრანგეთის ღვინოებს. ამ ზომებით საუფლისწულო მამული დაადგა იმ გზას, რომელიც აუცილებელია ჩვენთვისაც, თუ გვინდა რომ მართლა ჩვენი ღვინო გახდეს ევროპიული გემოვნების სასმელი და შეიქმნას ისეთ ხარისხოვანი საქონელი, რომელსაც ფასი და მუდმივი ბაზარი ამოუჩნდება საზღვარ გარეთ.

მაგრამ საუფლისწულო მამულს ჰქონდა თავის განკარგულებაში მრავალი საკენახე მიწები და აუარებელი ფული. ამ ორი საშუალებით მას შეეძლო ახალი ვენახების გაშენება იმ წესით რომელიც მას ჰსურდა. მას შეეძლო დაეყენებია სხვა და სხვა ეურძნის ერთხასიათის ღვინოები და ღვინოც დაეყენებინა იმ წესით და ესეთი ეურძნის შერჩევით რომელსაც უკარნახებდა მას მისი მესვეურის ცოდნა და გამოცდილება.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ჩვენში — კი მევენახეებს ბატარა ვენახები აქვთ, ვაზი ვენახში ყოველნაირია და, მაშასადამე, მასიური მუდმივ ერთხასიათის ღვინის მოამზადება ცალკე შევენახესაოვის ყოველად შეუძლებელი ხდება.

რასაკვირველია, ჩვენ ვერ წავბაძავთ საუოველისწულთ მამულს და ვერ მოვსპობთ ჩვენს ვენახებს, რომ ახალი ვენახები ავაშენოთ. ეს ყოველად შეუძლებელია და არც საჭიროა. მაგრამ, თუ გვინდა, რომ ჩვენი ღვინო გახდეს საერთაშორისო სასმელი, თუ გვინდა, რომ იგი გახდეს ნამდვილი საკვლიუტო საქონელი, უნდა დავადგეთ მასსიური ერთგემოვნიანი ღვინის მოამზადების გზას და ჩვენს აგრარულს და სხვა ეკონომიურ პირობებში, ეს მიზანი მიეღწევა მხოლოდ ორ საშუალებით: ერთი, მძლავრ მევენახეთა კოოპერატივების და, მეორე, — დიდის თანხით ღვინით საგაჭრო საქციონერო საზოგადოების ორგანიზაციებით.

ამ გვარმა ორგანიზაციებმა აუცილებლად. უნდა დაისახონ მიზნათ და დაადგინონ იმ გზას, რომ თვით იკისრონ და მოაწყონ ადგილობრივ ღვინის დაყენება; მათ უნდა შეიძინონ მოსავალი ყურძნათ და და დაუყენონ ღვინის ტექნიკა იმ ზომაზედ, რომელსაც უკარნახებთ მათ ერთის მხრითვე, მეღვინეობაში მეცნიერული და პრაკტიკული ცოდნანი, და მეორეს მხრით — ფართო ბაზრის მოთხოვნილებანი. მათ უნდა პრაკტიკულად შეისწავლონ ცალკე ყველა ყურძნის ღვინის თვისებანი და შეიმუშავონ ის საუკეთესო ღვინის ტიპი, რომელიც შესაძლო იქმნება სხვა და სხვა ადგილების ნიადაგის ჰავის და ვაზის ჯიშების დაგვარად. ყველა პატარა მევენახეს შეუძლიან საკუთარი მიაღწიოს ამ დროული მევენახეობაში ტექნიკურ მოთხოვნილებებს, მეღვინეობაში-კი მისთვის მას არ მოეპოება სათანო არც მოწყობილება, არც ეკონომიური ძალა. ამისათვის ერთათ ერთი საშუალება, როგორც მოვიხსენიეთ, მძლავრ კოოპერატივებში და საქციონერო საზოგადოებაშია და ამათ ორგანიზაციების გზას აუცილებლებლად უნდა დავადგეთ, თუ გვინდა, რომ საქართველოს ღვინომ მოიპოვოს საერთაშორისო ბაზარი.

ი. ანდრონიკაშვილი

ღვინის წარმოება

(გაგრძელება)

ბ. ჭანგები (სიმჟავეები)

ყურძნის ტკბილში შაქრის შემდეგ ყველაზე მნიშვნელოვანი ნივთიერება — ეს ჭანგებია. ტკბილში რამდენიმენაირი ჭანგი მოიპოვება. მათგან ჩვენ აქ შევეხებით მხოლოდ უმთავრესებს: ვაშლის და ღვინის ჭანგებს.

პირველი მათგანი, ე. ი. ვაშლის ჭანგი მცენარეულობის ნაყოფებში ძალიან არის გავრცელებული. იგი მოიპოვება ვაშლშიც, მსხალშიც, ქლიავშიც, გოგრაშიც და სხვ. ყურძნის ჭანგებში ეს ყველაზე საყურადღებო მნიშვნელობის ნივთობია. იგი მოიპოვება ფოთლებშიც, კლერტებშიც და თვით მარცვლებშიც, ასე რომ, ეს ჭანგები ტკბილში ყოველთვის არის. მარცვლის ზრდის დროს ვაშლის ჭანგი განუწყვეტლივ მატულობს, სანამ ყურძენს თვალი არ შეუვა და მარცვლის კანი დარბილებას არ დაიწყებს. მის რაოდენობას ასიდან 2,5-დე შეუძლიან მიაღწიოს. მარცვლის დარბილებიდან კი ვაშლის ჭანგი თანდათან კლებულობს, რადგანაც მისი ერთი ნაწილი მარცვლის სუნთქვის დროს ნახშირბად (CO_2) და წყალად იშლება. რადგან ეს სუნთქვა მტევნის კუნწის გადაგრეხის ან მოწყვეტის შემდეგაც

ეროვნული ბიბლიოთეკა

გრძელდება, ამიტომ ვაშლის ჭანგი მარცვალში განუწყვეტლივ კლებულობს; თუმცა, როგორც არ უნდა დამწიფდეს ყურძენი. სავსებით იგი არასოდეს არ მოისპობა ხოლმე ტკბილში.

ვაშლის ჭანგს (როგორც საერთოდ ყველა სხვა ჭანგებსაც) თვისება ,ქვს სხვა დასხვა მარილებად გადაიქცეს. ამის მიხედვით მას შეუძლია მჟავე თვისება ნახევრამდე შეუმცირდეს, ან სავსებით მოესპოს. მაგრამ ტკბილში ეს ვაშლის ჭანგი თითქმის მუდამ თავისუფლად გვხვდება ხოლმე. თუ ნამეტანი დამწიფებულა ყურძენი, იქნებ მხოლოდ მაშინ იყოს ვაშლის ჭანგის რამ ნაწილი მარილად გადაქცეული. შემდეგში, როდესაც ტკბილი დადუღდება, ვაშლის ჭანგი კვლავ განაგრძობს ღვინოში კლებას, მაგრამ ამის შესახებ მაშინ გვექნება მსჯელობა, როდესაც ღვინოზე დავიწყებთ საუბარს.

ყურძნის დამახასიათებელი ჭანგი—ეს ღვინის ჭანგია: ყურძნის გარდა იგი თითქმის არც ერთ სხვა ხილეულობაში არ მოიპოვება. ეს ღვინის ჭანგი ზოგი მარილად გვხვდება, ზოგი კი თავისუფლად, როგორც მარცვალში, აგრეთვე კლერტშიაც და ვაზის სხვა მწვანე ნაწილებშიაც. ღვინის ჭანგის ყველაზე მნიშვნელოვანი მარილი ეს, ეგრედ წოდებული, ღვინის ქვაა.

ყვავილობის შემდეგ, ჩაისახება თუ არა ყურძნის მარცვალი, შიგ მაშინვე ჩნდება თავისუფალი ღვინის ჭანგი, რომელიც ნაწილობრივ თანდათან მარცვალში შესულ ტვიტას (Kalium) უერთდება და მარილად, ღვინის ქვად იქცევა.—ეს ღვინის მარილი ნახევრად ჭანგია და ნახევრად მარილი, იგი ჭანგ-მარილია. ღვნის ჭანგი ორჯელ მჟავეა ღვინის ქვაზე.—სანამ მტევანს თვალი შეუვა, ღვინს ჭანგის და ღვინის ქვის ოდენობა მატულობს ისევე, როგორც ვაშლის ჭანგისა; ხოლო ამ დროდან მოკიდებული მათი ოდენობა აღარ იზრდება. სამაგიეროდ, ყურძნის დამწიფების წინმსვლელობასთან ერთად კლებულობს თავისუფალი ღვინის ჭანგი და მატულობს ღვინის ქვა (ე. ი. ყურძენს სიმჟავე აკლდება); ასე რომ, კარგად დამწიფებულ ყურძენში ღვინის ჭანგი სავსებით მარილად, ღვინის ქვად არის გადაქცეული. თავისთავად ეს ჭანგი ან ჭანგმარილი (ღვინის ქვა) არ კლებულობს მარცვალში (როგორც ამას სჩადის ვაშლის ჭანგი) გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც რამე ობი მარცვლის გულ, ჩაატანს (განსაკუთრებით კი (Botritis cinerea), მაშინ ეს ნივთობიც საკმაოდ მცირდება.

მწიფე ყურძენში თავისუფალი ღვინის ჭანგის ოდენობა არ აღემატება ასიდან 0,06-ს (შეიძლება, რასაკვირველია, სულაც არ იყოს დარჩენილი), ღვინის ქვის ოდენობა კი ქანაობს ასიდან 0,4—0,8-დე. ძალიან იცვლება ღვინის ქვის ოდენობა ტკბილში დულილის ხანაში. ამ ჭანგებთანვე უნდა მოვიხსენიოთ, ეგრედ წოდებული, გუნდილო (ტანინი). ეს ნივთობი ვაზის ყველა ნაწილში მოიპოვება, მაგრამ უფრო მეტად კი კლერტებში, მარცვლის ჩენჩოში და კურკებში. მარცვლის განვითარების პირველ ხანაში ეს გუნდილო მის ხორცშიაც მოიპოვება რაოდენადმე, მაგრამ შემდეგში იგი ჩქარა ჰქრება; ასე რომ, ყურძნის დამწიფების დროს მარცვლის ხორცში გუნდილო უკვე აღარ არის ხოლმე. ეს გუნდილო სწორედ ის ნივთობია, რომელიც პირსა ჰწკლარტავს და კანსა სჭიმავს (მაგრამ მწარე გემო კი მას არა აქვს, როგორც ეს ზოგს რატომღაცა ჰგო-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ნია). ამ თავისი თვისებით გუნდილო სწორს უქერს ღვინის ქვას: თუ ეს უკანასკნელი კუჭში ხსნის ადამიანს, პირველი (ე. ი. გუნდილო) ჰკრავს მას, და სწორედ ამაში მდგომარეობს მისი ღვინოში მკურნავა თვისება. (წესიერად დაყენებულ ღვინოებში გუნდილო წითელ ღვინოში უნდა თეთრსაზე სჭარბობდეს; მაგრამ, რადგან ჩვენში ორივე ფერ ღვინოს ერთნაირად აყენებენ, ამიტომ ჩვენ ღვინოებში ეს გარჩევა არ არსებობს). აქვე უნდა ითქვას, რომ გუნდილო რაოდენადმდე ხელს უშლის ბრკის და ძმრის სოკოების თავისუფლად გამრავლებას. თუმცა იგივე გუნდილო შეიძლება ღვინის დიდად დამაზიანებლად გადაიქცეს (ღვინოში მწარე გემოს წარმოშობის მიზეზი და სხვ.)

გ. ჰაისიანი (აზოტიანი) **ნივთიერებანი**

ჰაისის შემცი ნივთიერება ყურძენში მრავალნაირია. ბევრს მათგანს რთული აგებულება აქვს და ზოგი არც კი არის საკმაოდ გამოკვლეული. დიდი მნიშვნელობა ენიჭებათ ტკბილისათვის განსაკუთრებით ხსნად ჰაისიან ნივთობებს, რადგანაც ესენი საკვებ მასალას წარმოადგენენ დუღილის დროს ღვინის დედისათვის (ფუარებისათვის). დაწვრილებით ამის შესახებ არ ვილაპარაკებთ, აღვნიშნავთ მხოლოდ, რომ საერთო ჯამი ჰაისისა ტკბილში ასიდან შეიძლება აღწევდეს 0,137-ს*).

დ. უჰაისო გამოხსნარები (უაზოტო ექსტრაქტ ნივთობნი)

ამ ჯგუფში წებო-და ცხიმნივთობთა გარდა, უნდა ვიგულისხმოთ ის სურნელოვანებანი, რომლებიც ახასიათებენ სხვადასხვა ჯიშის ყურძნებს. აქ მრავალნაირი სურნელოვანი ნივთობნი არიან [illegible]ბაში მისაღებნი, მაგრამ მათ აღწერას არ შევუდგებით. ის კი უნდა ითქვას, რომ ეს ყურძნის სურნელება მოიპოვება უმთავრესად მარცვლის ხორცში და შემდეგ, რაოდენადმდე, კურკის გარშემორტყმულ ლორწოში. წინათ თუმცა ეგონათ, რომ ყურძნის სურნელება უმთავრესად მარცვლის კანშია მოგროვილიო, მაგრამ ახალმა გამოკვლევამ აღმოაჩინა, რომ კანში შედარებით ნაკლებად მოიპოვება ეს სურნელება და ისიც კანის შიდა მხარეში, ხორცის უახლოეს ადგილებში. ეს საჭიროა ვიცოდეთ, რომ დარწმუნებული ვიყოთ იმაში, თუ რაოდენად დაუზიანებელი გამოვა ღვინო შემადგენლობის მხრივ ტკბილის უჭაჭოდ დადუღებით,—ცხადია, ამ მხრივ არავითარი ნაკლი არ მოელის ღვინოს.

დიდი მნიშვნელობა აქვს წითელ ღვინოებისათვის მფერავ ნივთობებს. „საფერავი“-ს ჯიშის ყურძენში მფერავი ნივთობი გამჯდარია კლერტშიაც, და მთელს მარცვალშიც, მაშასადამე ხორცშიაც. სხვა ჯიშის წითელ ყურძნის მარცვლის ხორცში კი მფერავი ნივთობი არ მოიპოვება; ასე, რომ ამ მეორე ჯიშების ყურძნის ტკბილი უფეროა და, მაშასადამე, უჭაჭოდ დაყენებული იგი თეთრს ღვინოს მოგვცემს. „საფერავი-“ს საქმე კი სულ სხვა არის: იქ თვით ტკბილი უკვე შეღებილია და ფერის მისაცემად მას დიდხანს ჭაჭაზე დარჩენა არა სჭირდება. (აქვე უნდა ითქვას, რომ ღვინის ფერი სიმჟავის ოდენობის მიხედვით ცვალებადია: თუ ღვინო ძალიან მჟავეა, მას უფრო ცხადი წითელი ფერი აქვს; ხოლო თუ სიმჟავე ნაკლებია, მაშინ ღვინო უფრო მოლურჯო იისფერისაა). ფრჩხილებს

*) ამ ცნობებით ვსარგებლობ **ბაბო და მახის** წიგნიდან: Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft.

ზევით ნათქვამი აუცილებლივ საჭიროა ვიცოდეთ, რომ ჩვენ ღვინოების უსაზღვროდ გადაჭრებულ სიმწკლარტეს როგორმე თავი დავაღწიოთ და იგი არა მხოლოდ დამათრობელ საშუალებად, არამედ სიამოვნების მომგვრელ სასმელადაც გადავაქციოთ. კარგად დაყენებული ღვინის სურნელება უნდა ათრობდეს კაცს, ხოლო ნაზი გემო კი ატკბობდეს მას.

ქანისური ნივთობნი (მინერალური ნივთობნი).

ტკბილში მრავალნაირი ქანისური ნივთობები მოიპოვება, რომლებსაც ღვინისათვის თავისთავად მაინც და მაინც დიდი მნიშვნელობა არა აქვთ, მაგრამ ურომლებოდაც ტკბილის დულილი კი წარმოუდგენელია. (გამოცდილებით ვიცით, რომ წმინდა შაქრის ტკბილში დულილის დედაფუარა—ვერავითარს მოქმედებას ვერ გამოიჩენს და ამისთანა ტკბილს ვერ დაადულებს. აუცილებლივ საჭიროა ფუარას საზრდოთ.

ამ ტკბილში ზოგიერთი ქანისური ნივთობები მიეცეს, რომ დულილი დაიწყებოდეს). უმთავრესი მათგანი არის ტვიტას,—მკირას და ალთეთრას—ციცინას—*) გოგირდის და მარილის ჟანგების მარილები. მათი საერთო ოდენობა ტკბილში ცვალებადია ასიდან 0,2—0,5 შუა.

(შემდეგი იქნება)

მიხ. შალამბერიძე

მავთულის გაგმა ვენახებში.

ძალიან ხარბად ეკიდება ჩვენი მევენახე ამ ბოლო წლებში მავთულს; ჩვენც დიდი სიამოვნებით ვეგებებით ამ მოვლენას, რადგან ჩვენი წესით გასხლულ ვაზს სავსებით უხდება მავთულზე გაბმა, ვაზიც უკეთ ვითარდება, ყურძენიც უკეთ იწევა, წამლობაც და მოვლაც ამ გვარად დაყენებული ვაზისა უფრო იაფი და სარფაა.

მართალია, მავთული იაფი არა ჯდება, დესეტინას სჭირია დაახლოვებით 60 ფ. № 13 მავთულისა ან 40 ფ. № 14, თუ სამპირად არის გაბმული, მაგრამ თუ გავიხსენიებთ დღევანდელ ფასებს მერქანზედ და ჭიგოზედ, ვამჯობინებთ ერთდროულად მეტი ხარჯის გაწევას მავთულზედ და ჩვენი ვენახების უზრუნველყოფას ხანგრძლივი დროთი.

უბედურობა იმაშია, რომ ეხლა ბაზარზედ ძალიან ცოტა მავთულია და გინდ მევენახემ გაიჭიროს და გაიმეტოს მავთულისთვის ფული, შოვნაც კი ძნელია.

ამ თვენახევრის წინად, მიწად-მოქმედების სამინისტრომ გადასცა ბ. დავ. ვლ. ვაჩნაძეს რამდენიმე ათასი ფუთი დაჟანგებული ეკლიანი მავთული პიროობით, რომ იგი დაშალოს, გაასწოროს სათანადო მანქანებით, ჟანგი მოაცალოს და საკუთრივ მევენახეებს მიჰყიდოს ფუთი 700 მან. ბ. ვაჩნაძე შეუდგა ამ საქმეს, რიგიანათაც მოაწესრიგა იგი, მავთული ძალიან რიგიანი დადგა, მაგრამ რაკი გვიან მიიღო გადასამუშავებლათ ეკლიანი მავთული, 1500 ფ. მეტის დამზადებას ვერ შესძლებს წლევანდელ სეზონისთვის, ტეხნიკური დაბრკოლებათა გამო.

ჩვენ გვინდა რჩევა-დარიგება მივცეთ იმ მევენახეებს, რომელნიც მავთულს შეიძენენ თავიანთ ვენახებში გასამბელათ.

საერთოდ დიდი მნიშვნელობა აქვს რიგების მიმართულებას, როდესაც მავთულ გაბმულია ვენახი. ჩვენ ვიცით, რომ ჩრდილოეთი მხარე მუდამ უმზეოა, სამხრე-

*) კალი, კალცი, მაგნეზი, ფოსფორი.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

თი მხარე კი მუდამ ცხარე მზის გავლენის ქვეშ იმყოფება. რომ დავჭიმოთ მავთული აღმოსავლეთიდგან დასავლეთისკენ, ყლორტები აბმული იქნებიან იმ გვარად, რომ მარჯვენა ახარე მუდამ სიცხე პაპანაქებას განიცდის და მარცხენა მხარე კი უმზეოთ და ჩრდილოში იქნება. შედეგი ამისა ის არის, რომ ყურძენი თანაბრივ არ მოიწევა,—მტევნები სამხრეთის მხრისა უფრო მალე მოიწევა, შეიძლება აირუჯოს კიდეც მომეტებული სიცხის გავლენით, ჩრდილოეთ მხარეს მყოფი კი გვიან მოიწევა, შეიძლება საკმაო მარახოშიც დარჩეს. ამ გვარათ გაბმული მავთული, მაშასადამე, ავნებს ჩვენს მიზანს—აფერხებს ყურძნის თანაბრივ მოწევას და სხვადასხვა ხარისხის ყურძენს ვიღებთ ერთისა და იმავე ვაზიდგან. სამწუხაროდ, ძალიან ბევრი ვენახი კახეთში სწორეთ ასეა გაბმული. გარდა ამისა, ალაზან გამოღმა ვენახების მეტი წილი დაცემულნი არიან დასავლეთიდგან აღმოსავლეთისკენ და მიწის დამუშავებაც ამის გამო, ამ გვარად მავთულ გაბმულ ვენახებში, აღმოსავლეთიდგან დასავლეთისკენ სწარმოებს, რაც უფრო მეტად აქანებს მამულის მდებარეობას.

გაცილებით უკეთესია მავთულის გაბმა სამხრეთიდგან ჩრდილოეთისკენ, ამ შემთხვევაში არც ყლორტი და არც ყურძენი არ განიცდიან როგორც სამხრეთის სიცხეს, ისე ჩრდილოეთის სიგრილე-ჩრდილს; ამ გვარად მავთულ გაბმულ ვენახში ყლორტები და ყურძენი იქნებიან ერთის მხრივ აღმოსავლეთ და მეორეს მხრივ დასავლეთ მხრის გავლენაში; არც ერთი ეს მხარე არ არის არც მეტად ცხელი, არც მეტად დაჩრდილული, თანაბრივ ერთდროულათ მოიწევა და ერთნაირი ხარისხისა იქნება. გარდა ამისა რაკი მავთული დაჭიმული იქნება სამხრეთიდგან ჩრდილოეთისკენ, მიწის დამუშავებაც ამ მიმართულებით მოხდება, რაც მეტათ სასურველია კახეთის აღმოსავლეთისკენ დაქანებულ ვენახებისთვის.

ეხლა თვით მავთულის გაბმაზედ.

რიგების თავში და ბოლოში 12—14 ვერშოკის სიღრმეზედ უნდა ორმოები დაითხაროს, უკანასკნელი ვაზებიდგან ორი-სამი არშინის დაშორებით; ორმოში უნდა ქვა ჩაიმარხოს მავთულ გადაჭინული, ისე კი რომ მავთულის ყლუფი მიწიდგან ამოსჩანდეს. დაახლოვებით ყულფიდგან არშინ ნახევრით უფრო ახლო ვაზებისკენ ცერად უნდა ჩაისვას მომსხო ბოძი მუხისა, ან გამძლე მერქანი; რამდენათაც ეს ბოძები მკვიდრნი იქნებიან ისა სჯობს, რადგან დიდხანს უნდა გვემსახურონ; დანარჩენი ბოძები, ან მერქნები უნდა ჩაისვას 4—5 საჟენის სიშორეზედ რიგებში; ამაზედ მეტი მანძილი არ უნდა მიეცეს, რადგან მავთული მოდუნდება და დაიზნიქება ძირს მეტი ტვირთის გამო. სამჯობინოა ბოძები ან მერქნები ან დაიმურონ და ან გაიშაბნენ, რომ მალე არ დალპნენ მიწაში.

მავთული უნდა ჩაებას მიწიდგან მომჩინარე ყულფს და მერე სათანადო სიმაღლეზედ მიეკრას ბოძებს ორკაპი ლურსმებით, ოღონდ მერქანში ჩასმა ორკაპ ლურსმანს ნახევრამდის უნდა, რომ მავთულის დაჭიმვა ადვილათ შეიძლებოდეს ყოველს დროს.

მავთულს სხვა და სხვა სიმაღლეზედ სჭიმავენ; მავთულის სიმაღლეს ვენახში დიდი მნიშვნელობა აქვს. გამოკვლევებმა ცხადად ჰყვეს, რომ რამდენათაც ყურძენი მიწას დაშორებულია, იმდენად გვიან იწევა და სიმჟავეც ამ გვარ ყურძენს მე-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ტი აქვს; არც მეტად დაბლა ვარგა მავთულის დაჭიმვა,—მაშინ ყურძენი მიწაზედ დაეშვება და შეიძლება დალპეს, აგრეთვე ადვილათ მიწიანდება. უმჯობესია პირველი მავთული გაიბას მიწიდგან 10 ვერშოკის სიმაღლეზდ—არც ყურძენი ლპება, არც ნიწიანდება და კარგადაც იწევა. მარტო ნოტიო ადგილებში, სადაც საშიშია ყურძნის დალპობა მიწის მეტის-მეტი სისველის გამო, შეიძლება პირველი მავთული 12 ვერშოკის სიმაღლეზედ გაიბას დედამიწიდგან. მეორე მავთული უნდა იყოს 8 ვერშოკით მაღლა პირველ მავთულიდგან; ამ გვარი სიმაღლე საშუალებას აძლევს მევენახეს ნორჩი ვაზის ყლორტები მალე ააბას და ქარმა არ აზარალოს. მესამე მავთული უნდა გაიბას 12 ვერშოკით მაღლა მეორე მავთულზედ, რომ ყლორტს მეტი მანძილი ჰქონდეს გაზრდისა წვერებ გადაჭრამდე. ზოგი მევენახე კმაყოფილდება ორი პირი მავთულის გაბმით, მაგრამ ამ გვარად დაყენებული ვაზი მოსაწონი არ არის, რადგანაც ვაზის ყლორტები, მეორე მავთულის აცდენის შემდეგ ეშვებიან ძირს, უშვებენ ბევრ ნამხრევებს სჩრდილავენ ერთმანეთს და ყურძენსაც, გარდა ამისა ამ გვარ ვენახებში, შეიძლება ქარმა ბევრი ყლორტები დაამტვრიოს და ხან დასაკავებლად გამოსადეგი რქაც კი არ შეარჩინოს.

მაშასადამე, მევენახენო, რიგებში ბოძებს 4—5საჟენზედმეტ მანძილს ნუ მისცემთ; მავთული სამი პირი გაავლეთ, პირველი პირი მიწიდგან 10 ვერშოკის სიმაღლეზედ, მეორე მიწიდგან 18 ვერშოკის სიმაღლეზედ და მესამე 30 ვერშოკის სიმაღლეზედ. რიგებს მიეცით მიმართულება სამხრეთიდგან-ჩრდილოეთისკენ.

ს. ჩოლაყაშვილი.

ველისციხის შემნ.-გამსესხ. ამხანაგობიდან.

ველისციხის შემნახველ გამსესხებელი ამხანაგობა უკვე მეათე წელიწადია რაც თავის მოქმედების ფარგლებში ასრულებს სასოფლო სამეურნეო ამხანაგობის დანიშნულებას და ყოველის მხრით ხელს უწყობს მევენახეთა საჭიროების დაკმაყოფილებას. დაარსების პირველ წლიდანვე ამხანაგობა ფართედ აწვდიდა წევრებს როგორც სესხს ვენახების დასამუშავებლად, ისე შაბიამან-გოგირდს, სამეურნეო იარაღს, შაბიამნის კირს; აქირავებდა წევრებს ღვინის გადასაღებ მანქანებს და ამით დიდს შეღავათს აძლევდა ოთხი დიდი სოფლის მცხოვებთ. 1917 წელს კი, როდესაც ღვინის ვაჭრობა საშინელ კრიზისს განიცდიდა,—ამხანაგობამ მოაწყო ღვინის გირავნობა და უცებ ასწია ფასები, რამაც რაიონს უკანასკნელი 5 6 მილიონი მანეთი შეჰმატა მაშინდელი ფულის ღირებულებით.

მაგრამ ამხანაგობა ნათლად ჰგრძნობდა, რომ მევენახეთა ყოველივე საჭიროების დაკმაყოფილება მას არ შეუძლიან და საჭიროდ სთვლიდა სპეციალურ მეღვინე მევენახეთა ორგანიზაციის დაარსებას, რომელიც მიზნად დაისახავდა ფილოქსერისაგან დაღუპულ ვენახების ამერიკულ ვაზის ნამყენზედ აღდგენას, სეტყვისაგან მიყენებულ ზარალის შემსუბუქებას და სხვა მრავალს. ამიტომ მან დიდი მონაწილეობა მიიღო, როგორც საქმით, ისე ფულით კახელ მევენახეთა კავშირთ-კავშირის დაარსებაში. ამით ამხანაგობამ დაამტკიცა, რომ ის არ არის მარტო „საკრედიტო ამხანაგობა", არამედ ის შერეული სასოფლო სამეურნეო მწარმოებელ-გამსაღებელი დაწესებულებაა, რომელსაც აგრე ძლიერ ჰსაჭიროებს ჩვენი ჩამორჩენილი მეურნეობა.

ამხანაგების საქმიანობა შესამჩნევია აგრედვე კულტურულ სფეროში: ყოველწლიურად ფართედ ეხმარება მის რაიონში არსებულ 6 სკოლას, 3 სამკითხველოს და სხვა კულტურულ დაწესებულებებს. ამხანაგობამვე თავისი თანხით დაარსა ქსენონი და ინახავს მას მთე-

ლი შტატით. მოაწყო საუკეთესო აფთიაქი და ხალხის ჯანმრთელობა დაისახა თავის მოვალეობად.

წარსულ 28 მარტს შესდგა ამხანაგობის წევრთა წლიური კრება, რომელსაც დაესწრო 600-მდე წევრი (ამხანაგობას 2000 წევრზედ მეტი ჰყავს). ანგარიშების განხილვის და დამტკიცების შემდეგ კრებამ გაანაწილა მოგება, საიდანაც, სხვათაშორის, სკოლების და სამკითხველოებისათვის გადადო 35,000 მან., გორში დაზარალებულთათვის 20,000 მან. ღარიბ წევრთათვის უფასო წამლის მისაწვდელად 8000 მან. და სხვა. მოსამსახურეთა და გამგეობის წევრთა ჯილდოს განსაზღვრა კრებამ დაუქვემდებარა სატარიფო პალატის დადგენილებებს. კრების გარდაწყვეტილებითვე ამხანაგობას შეუერთდა რაიონის მომხმარებელი საზოგადოება (კოოპერატიული დუქანი), რომლის ცალკე არსებობაც უაზრო შეიქნა.

დასასრულ მოხდა არჩევნები. გამგეობის თავმჯდომარედ ნაცვლად ა. ხატისკაცისა აირჩიეს გამგეობის წევრი დ. ძებამიძე, ხოლო მის ნაცვლად ინჟინერი ნიკ. გიჟიმყრელი. მოხდა ხელახალი არჩევნები აგრეთვე ამხანაგობის წარმომადგენლებისა კახეთის კოოპერატივთა კავშირში და კახელ მევენახეთა კავშირთ-კავშირში. კრებას დაესწრო კახეთის კავშირის ინსტრუქტორი არველაძე, რომელმაც კრებას განუმარტა ანგარიშების სინამდვილე და ამხანაგობის კარგ დონეზედ დგომა.

ვიმედოვნებთ, რომ ველისციხის ამხანაგობა ალებულ სწორე გეზს მხარს არ აუხვევს და შეიქმნება მევენახეობის მტკიცე დარაჯად მთელი რაიონის საკეთილდღეოდ.

კრებაზე დამსწრე.

მევენახეთა თათბირები კახეთში.

მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭომ გადასწყვიტა აღძრულ სხვა და სხვა საჭირბოროტო საკითხთა ადგილობრივ გასაშუქებლად და გადასაწყვეტად მოაწყოს [illegible] აღდგომის კვირის განმავლობაში მთელი რიგი თათბირებისა.

ამ მიზნით საბჭოს თავმჯდომარე ი. ანდრონიკაშვილი და წევრნი: ს. ჩოლოყაშვილი, გ. წინამძღვრიშვილი და ი. ფორაქაშვილი. ოთხშაბათს, აპრილის 14-ს მიემგზავრებიან კახეთში და დაესწრებიან მოწვეულ თათბირებს. თათბირები შესდგება ხუთშაბათს, აპრილს 15 ს დილის 9 საათზედ **სოფ. წინანდელში** საკრედიტო ამხანაგობის ბინაზე.

იმავ დღის 4 საათზედ დანიშნულია ყრილობა **ქ. თელავში** იქაურ შემნახველ გამსესხებელ ამხანაგობის ანკლუბის ბინაზე. პარასკევს, აპრილს 16-ს დილის 10 საათზედ თათბირი დანიშნულია **სოფ. ველისციხეში** საკრედიტო ამგანაგობის ბინაზედ.

სოფ. გურჯაანში დანიშნულია თათბირი შაბათს, აპრილის 17-ს საკრედიტო ამხანაგობის ბინაზედ.

კვირას, აპრილის 18-ს უკანასკნელი კრება მოხდება **სოფ კარდანახში** თემის ბინაზედ დილის 9 საათზე და იმავე დღეს საბჭოს წევრები დაბრუნდებიან თბილისში.

კრებების მოწვევა საბჭომა სთხოვა თემების და საკრედიტო ამხანაგობების გამგეობებს.

საბჭოს განზრახვა აქვს აგრეთვე წინანდლის და მუკუზანის სახელმწიფო მამულები დაათვალიეროს.

ფილოქსერის შესახებ სპეციალისტთა თათბირი.

კახეთში ფილოქსერის წინააღმდეგ საბრძოლველ საშუალებათა საერთო გეგმის გამოსამუშავებლად და ამერიკული ვაზის გავრცელების შესახებ სხვა და სხვა საკითხების გადასაწყვეტად პარასკევს, აპრილის 16-ს საღამოს 5 საათზე **ს. მუკუზანში** კავშირთ-კავშირის ბინაზედ შესდგება სპეციალისტთა

თათბირი, რომელზედაც საბჭოს წევრების გარდა მოწვეულნი არიან: პ. ავერკინი, გ. ნაკაშიძე, ალ. თუშმალიშვილი, გ. ნახუცრიშვილი, ნ. მაკარაშვილი, ლ. გოგნიაშვილი. თათბირზე მოწვეულნი არიან აგრედვე მიწადმოქმედების სამინისტროს მეღვინე-მევენახეობის სპეციალისტი და სიღნაღის და თელავის სამაზრო ერობათა წარმომადგენელნი.

—

მიწად მოქმედებების მინისტრთან

6 აპრილს მეღვინე-მევენახეთა საბჭოს დავალებით მიწადმოქმედების მინისტრს წარუდგნენ საბჭოს თავმჯდომარე ი. ანდრონიკაშვილი და საბჭოს წევრი გ. წინამძღვრიშვილი მეღვინეობა მევენახეობის სხვადასხვა საჭირბოროტო საკითხების გამოსარკვევად.

თათბირს მინისტრის წინადადებით დაესწრო მეღვინე-მევენახეობის სპეციალისტი სამინისტროსთან კ. ბერეკაშვილი.

პირველ ყოვლისა საბჭოს წევრებმა წარუდგინეს მინისტრის მოხსენება იმ საშიშარ მდგომარეობის შესახებ, რომელსაც განიცდის დღეს ჩვენი მეღვინე-მევენახეობა, და აღნიშნეს აუცილებელი საჭიროება საქართველოს მეღვინე-მევენახეების ყრილობათა საბჭოს მუდმივ ორგანოდ გარდაქმნისა. საბჭოს აზრით ეს ორგანო უნდა დაეყრდნოს სავაჭრო სამრეწველო პალატის დებულების საფუძველზედ და უნდა დაექვემდებაროს მიწად მოქმედების სამინისტროს, როგორც სავაჭრო-სამრეწველო პალატა ექვემდებარება ვაჭრობა-მრეწველობის მინისტრს.

ბ-მა მინისტრმა სრულად მისაღებად სცნო საკითხის ასე დაყენება და აგრედვე პრინციპიალურად მოიწონა დებულების დებულების პროექტის უმთავრესი საფუძველი ხოლო პროექტის დაწვრილებით გასაცნობად საბჭოს წევრებსა სთხოვა დებულებათა საბოლოოდ დამუშავების შემდეგ მისთვის წარდგენა.

შემდეგ საბჭოს წევრები შეეხნენ უცხოეთთან კავშირის აუცილებლობას მეღვინე-მევენახეობის დარგში და მოახსენეს მინისტრს, რომ ჩვენი მევენახეობის განვითარება და აყვავება შეუძლებელია, თუ ფეხიზლად არ ვადევნეთ თვალყური მეღვინე-მევენახეობის განვითარებას დასავლეთ ევროპაში. ამ მიზნით საბჭოს წევრებმა სთხოვეს მინისტრს დახმარების აღმოჩენა დასავლეთ ევროპაში სპეციალურ კომინიის გასაგზავნად ორი-სამი თვით საფრანგეთ-იტალიაში მეღვინე-მევენახეობაში მიღწეულ პროგრესის გასაცნობად, ახალ იარაღ-მანქანების შესასწავლად და შესაძენათ და სხვა მრავალი დავალებით.

ბ-მა მინისტრმა სასურველად სცნო ამ გვარი კომისიის გაგზავნა და აღუთქვა საბჭოს დახმარება.

საბჭოს წევრებმა მოახსენეს მინისტრს აგრედვე, რომ ფილოქსერა, რომელიც უკვე მოდებული აქვს მთელს საქართველოს, სრულებით გაანადგურებს ჩვენს მევენახეობას, თუ საერთო, სახელმწიფოებრივი ზომები არ იქმნა მიღებული და მუშაობა ერთის გეგმით არ იქმნა ყველგან წარმოებული. საბჭოს აზრით, საქართველოში ფილოქსერისგან დაღუპის თავიდან ასაცილებლად, უნდა ერთი გეგმა იყოს გამომუშავებული და ეს გეგმა ყველგან მიწადმოქმედების სამინისტროს ხელმძღვანელობით გატარებული იქმნას ცხოვრებაში სპეციალისტების დახმარებით.

ბ-მა მინისტრმა სავსებით გაიზიარა ეს აზრიც და წინადადება მისცა სამინისტროს სპეციალისტს ბერეკაშვილს საბჭოსთან შეთანხმებით მოაწყოს, როგორც თბილისში, აგრედვე პროვინციაში, სპეციალისტთა თათბირები საქართველოში ფილოქსერის წინააღმდეგ საბრძოლველ საშუალებათა გამოსანახად, საერთო გეგმის გამოსამუშავებლად და მის პრაქტიკულად განსახორციელებლად.

დასასრულ საბჭ. წევრებმა მიაქციეს მინისტრის ყურადღება იმ გარემოების, რომ უკანასკნელ დროს დამფუძნებელი კრების მიერ მიღებული კანონის განხორციელება ღვინის აქციზის მომატების შესახებ დიდს საფრთხეს უმზადებს ჩვენს წარმოებას.

მინისტრმა აღუთქვა საბჭ. წევრებს შესაფერ ღონისძიებათა მიღება აქციზის შესამცირებლად.

ყველა აღნიშნულ კითხვების შესახებ, რომლებიც ბ-მა მინისტრმა გულდასმით მოისმინა და მზრუნველობით მოეკიდა, საბჭოს წევრებმა სათანადო წერილობითი შუამდგომლობანი გადასცეს მას.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

საქართველოს მეღვინე - მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს მოქმედება.

მიმართვა

ხაქართველოს სახელმწიფო რკინის გზების დეპარტამენტის კანცელარიის დირექტორს.

სრულიად საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭო ამით გთხოვთ კეთილ ინებოთ და საბჭოს წევრს გიორგი წინამძღვარიშვილს აღმოუჩინოთ შესაფერი დახმარება თქვენს უწყებაში შემდეგი სტატისტიკური ცნობების შესაკრებად.

1. რამდენი ფუთი ღვინო შემოსულა საქართველოს საზღვრებში დღიდგან საქაოთველოს დამოუკიდებლობისა რკინის გზით (ყოველი თვე და წელიწადი ცალკე).

2. რამდენი ღვინო გასულა საქართველოდან უცხოეთში ამავე ხნის განმავლობაში.

3. ღვინის მოძრაობა თვით საქართველოს ტერიტორიაზედ სხვა და სხვა სადგურთა შორის

4. რამდენი ფუთი ღვინო გაზიდულა საქართველოს ტერიტორიაზედ ტრანზიტით.

5. რა შემოსავალი ჰქონდა გზას ღვინის მოძრაობით: ა. თავის საზღვრებში, ბ, უცხოეთიდან შემოსულში, გ, უცხოეთში გატანილში და დ, ტრანზიტით გატარებულში.

მიმართვა

საქართველოს დიპლომატიურ წარმომადგენელთ სომხეთში და ადერბაიჯანში.

სრულიად საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს თაოსნობით ამ ჟამად მუშავდება ღვინის კანონი და მასთან გასინჯულ უნდა იქმნეს საბაჟო სისტემა.

მოგეხსენებათ რა დიდი მნიშვნელობა აქვს საქართველოს სასოფლო მეურნეობაში მეღვინეობა მევენახეობას და ეს გარემოება გვაიძულებს საკითხის საფუძვლიანად და ყოველ მხრივ შესწავლას.

რა თქმა უნდა ღვინის კანონის შედგენის და საბაჟო სისტემის გადასინჯვის დროს არავითარი აზრი არ იქნებოდა მხარი აგვეხვია იმ კანონების და სისტემისთვის, რომელიც ჩვენ მეზობელ სახელმწიფოთ აქვთ მიღებული. აგრეთვე აუცილებელია ვიცოდეთ ამ სახელმწიფოთა მეღვინეობა მევენახეობის აწინდელი მდგომარეობა.

ამ მიზნით მოგმართავთ თქვენ, რომ საქართველოს წარმომადგენელო, უმორჩილესის თხოვნით, დაგვეხმაროთ ამ საკითხის შესწავლაში და მოგვაწოდოთ სხვა და სხვა ცნობები მეღვინეობა მევენახეობის შესახებ აზერბაიჯანში (სომხეთში). უმთავრესად საყურადღებოა გვქონდეს შემდეგი ცნობები:

1. ვენახების რაოდენობა აზერბაიჯანში (სომხეთში)

2. საშუალო მოსავალი ღვინისა უკანასკნელ რამდენიმე წელიწადში

3. რამდენი ღვინო ისმება ადგილობრივ და რამდენი გააქვთ საზღვარ გარეთ და სად.

4. უმთავრესი ბაზარი ადგილობრივი ღვინისა.

5. მოქმედებს თუ არა რაიმე განსაკუთრებული კანონი ან დეკრეტი ღვინის შესახებ.

6 რამდენი ღვინო შედის უცხოეთიდგან აზერბაიჯანში (სომხეთში).

7. რა და რა, ან რამდენი გადასახადი აწევს ადგილობრივ ღვინოს

8. არსებობს თუ არა საწინდარი ან სხვა რამ გადასახადი ღვინის უცხოეთში გატანის დროს

9. რა ბაჟი აძევს უცხოეთიდგან შემოსულ ღვინოს და სხვა.

ამასთანავე დიდათ დაგვავალებთ, რომ აღნიშნულ კითხვების გარდა, თუ რამ საყურადღებო ცნობები მოიძებნება—მოგვაწოდოთ. ამგვარივე თხოვნით მიემართათ კახეთის რკინის გზის მმართველს და საქართველოს მთავარ საბაჟო სამართველოს უფროსს.

სპეციალისტთა თათბირი

საბჭომ გადასწყიტა მოიწვიოს კვირას 4 აპრ. დილის 10 ს. თავის ბინაზედსპეციალისტთა თათბირი. თათბირის საგანს შეადგენს: 1. ფილოქსერის წინააღმდეგ ნაცადი საშუალებების შედეგი საქართველოში, 2., გეგმა საცდელი სანერგეების მოწყობისა და 3, გეგმა ამერიკული ვაზის ძირზედ დამყნილი ვენახების გავრცელებისა და ამისათვის მევენახეთათვის საჭირო საშუალებათა მიწოდებისა.

საბჭოს წევრის გ. ა. წინამძღვრიშვილის მოხსენება

საქართველოს სასოფლო მეურნეობის უმთავრესი დარგი-მეღვინეობა-მევენახეობა საშიშარ მდგომარეობას განიცდის: მსოფლიო

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ომის დაწყებიდგან იგი უცხოეთს მოწყვეტილი სრულიად მოკლებულია გაუმჯობესების საშუალებას. პირიქით, საწამლებელ მასალათა, იარაღ-მანქანათა და მუშა ხელის სიძვირემ ერთის მხრით, ხოლო ფილოქსერამ — მეორეს მხრით, ისეთი პირობები შეჰქმნეს ამ ხანში, რომ ვენახების უმრავლესობა აოხრებულია და ბევრ მათგანში გუთანია შეტანილი სათესლეთ მოსახნავად. და რომ საბოლოოდ ხელი არ ავიღოთ ჩვენი სასოფლო მეურნეობის უძვირფასეს დარგზედ, საჭიროა ფიცხელი, რადიკალური ზომები სახელმწიფოს, კერძოდ საზოგადოებრივ დაწესებულებათა მიერ. სამწუხაროდ, ჩვენი საკუთარი ცოდნა და გამოცდილება იმდენად ნაკლებად გვაქვს, რომ თუ არ დასავლეთ-ევროპის მაგალითებით, ამ დარგის ზოგიერთი კითხვების გადაწყვეტაში სულ უმწეო აღმოვჩნდებით. ჩვენი მასწავლებელი მეღვინეობა მევენახეობაში მუდამ საფრანგეთი იყო და, თუ ჩვენ გვინდა ჩვენი უმაღლესი კულტურის გამოცოცხლება - გაცხოველება, ეხლაც იმავ საფრანგეთს უნდა მივმართოთ.

უცხოეთში მეღვინეობა - მევენახეობის კვლევა შესწავლა იმდენად მაღლაა დაყენებული, რომ ყოველ თვე სულ ახალ ახალი აღმოჩენით, სწრაფი ნაბიჯით მიუძღვებიან წინ მეღვინეობის და მევენახეობის ტეხნიკას და ყველა ის საკითხები, რომელიც ჩვენთვის დიდ კვლევა ძიების და ხანგრძლივ შესწავლის საგანს წარმოადგენენ, საფრანგეთში შეიძლება დიდი ხნის გადაწყვეტილიც იყოს და უამრავი შრომა, დრო და ენერგია მუქთად გვეხარჯება.

უკანასკნელ ხანებში, როდესაც საფრანგეთიდან ცნობების მიღება კიდევ შესაძლებელი იყო, საუკეთესო ნამუშავრები და აღმოჩენანი იყო გამოქვეყნებული მრავალგვარ ამერიკული გიბროდების სხვადასხვა მიწასთან და საყურძნე ვაზთან ადოპტაციის შესახებ; ფრიად მნიშვნელოვანი გაუმჯობესება შეიტანეს ვაზის სოკოებრივ ავათმყოფობათა წამლობაში; დიდი წარმატება დაატყვეს სეტყვასთან საბრძოლველ საშუალებათა შესწავლაში; მოაწყვეს სახელმწიფოებრივი მასშტაბით სეტყვისაგან დაზღვევა... ამავე ხანში გასაოცრად დაწინაურდა მეღვინეობის ტეხნიკა და გაუმჯობესდა მემარნეობა ახალი სისტემის იარაღ-მანქანებით და აპარატებით... ჩამოყალიბდა საუკეთესო ფორმა ეკონომიურ ნაწარმოების გამსაღებელ ორგანიზაციებისა. და ყოველივე ეს ჩვენთვის სრულიად უცნობია. ამ ხნის განმოვავლობაში ჟურნალსაც კი არ ვიღებდით, რომ თვალყური გვედევნებინა რა ხდებოდა ამ მხრივ საფრანგეთში.

ეჭვს გარეშეა, რომ ყოველივე ახალი აღმოჩენა, ახალი მეთოდი ხშირად სრულიად მიუღებელია ჩვენი მეღვინეობა-მევენახეობისათვის, რომლის თავისებურობაც იძულებულს გვხდის ყოველივე ახალს წესს სარდაფის და ვენახის მეურნეობისას დიდის დაკვირვებით და ადგილობრივ პირობათა მიხედვით ვატარებდეთ ჩვენს ცხოვრებაში. მაგრამ ისიც მართალია, რომ თუ ჩვენ დასავლეთ ევროპის მეღვინეობა-მევენახეობის განვითარების ყოველივე ნაბიჯს დიდის ყურადღებით არ ვადევნეთ თვალყური, შეუძლებელია ჩვენი საკუთარი ძალებით და ცოდნა-მეცადინეობით მოკლე მომავალში რაიმე შესამჩნევ წარმატებას მივაღწიოთ. პირიქით, სრულიად ჩამოვრჩებით დასავლეთ ევროპას, მოგვესპობა საშუალება მსოფლიო ბაზარზედ ნაწარმოების შეჯიბრებისა და ჩვენი ეკონომიურ ცხოვრების უმთავრესი ძარღვი, მევენახეობა, მიწასთან გასწორდება.

ამ მიზნით საჭიროა:

1) გაიგზავნებოდეს უცხოეთში ამ დარგის შესასწავლად ყოველწლივ რამდენიმე ახალგაზრდა.

2) უკვე სპეციალურ სწავლა-განათლება მიღებული მუშაკნი, რომელნიც აქ მუშაობენ, უნდა გაიგზავნონ მოკლე ხნით იქაური მეურნეობის გასაცნობად.

3) ვიდრე ზემოხსენებულის აღსრულება შესაძლებელი გახდება, აუცილებლად საჭიროა ეხლავე მოეწყოს განსაკუთრებული ექსპედიცია სამი თვით საფრანგეთში სამი კაცისგან შემდგარი, რომელსაც დაევალება:

ა) შესწავლა და გაცნობა ამერიკული ვაზის კულტურის აწინდელი მდგომარეობისა (ადოპტაცია, გამძლებლობა, შეხორცება, და სხვა მრავალი.)

ბ) შეთანხმება სხვადასხვა სანერგეების პატრონებთან ამერიკული ლერწის და ნამყენი ვაზის დასაკვეთად საქართველოსთვის.

გ) ვაზის მყნობის და სამყნობ იარაღ-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

მასალის უკანასკნელ ხანებში წარმოებული წესი და წარმატება.

დ) სამყნობ იარაღ მანქანათა შეძენა.

ე) დათვალიერება და შესწავლა ყველა იმ გამოცდებისა და საცდელ სადგურებისა, სადაც ვაზის სნეულებებთან ბრძოლა სწარმოებს.

ვ) სეტყვასთან ბრძოლის უკანასკნელ მეთოდების შესწავლა და სადგურების დათვალიერება.

ზ) სეტყვისაგან დაზღვევის საკითხის შესწავლა.

ჩ) ღვინის კანონს შესწავლა.

თ) მეღვინეობის და კერძოდ მემარნეობის ახალ მეთოდების შესწავლა.

ი) გაუმჯობესებულ იარაღ - მანქანების დათვალიერება-შესწავლა. მათი გამოფენების ნახვა.

ია) მეღვინეთა სხვადასხვა ეკონომიურ ორგანიზაციების ვითარების დათვალიერება-შესწავლა და საფრანგეთის მეღვინე-მეენაბეთა ფედერატიულ და კონფედერატიულ საბჭოთა კონსტიტუციის გათვალისწინება.

იბ) ღვინის ბაზარის გამორკვევა და სხვა მრავალი.

იგ) სპეციალური ჟურნალების გამოწერა და აღნიშნულ საკითხების შესახებ ლიტერატურის შეძენა.

საუურადღებო ცნობები.

1. მიწათ-მოქმედების სამინისტრომ მოაწყო და გახსნა სამეურნეო მასალათა და იარაღების საწყობი. ეს საწყობი მოთავსებულია სააბრეშუმო სადგურთან მუშტაიდში. ნაწილი ამ მასალებისა და იარაღებისა უკვე მოვიღა ევროპიდან და გაყიდვაც სწარმოებს. აქ შეიძლება შეღავათიან ფას. შეიძინოთ ვერმოელის აპარატები და ყველა მისი ნაწილები. გოგირდის საბერველები, რაფია, პარიზის ფხვნილი, ბალში სახმარებელი დანები, ნიჩბები, ფოცხები, სახნისები, მეფუტკრეობა-მეაბრაშუმებისათვის, და საზოგადოთ ჩვენი მეურნეობის ყველა დარგისათვის, საჭირო ნივთები.

მალე კიდევ მოელის სამინისტროს საქონელს და საწყობი თან-და-თან შეივსება და საქმეც გაფართოვდება. აქვე გაიყიდება სხვა და სხვა თესლეულობა.

———

2. ტფილისის სააბრეშუმო სადგურზედ დაიწყო აბრეშუმის ჭიის თესლის გაყიდვა. სადგურს გასაყიდათ აქვს 300,000 მისხალი თესლი, რომელიც მომარაგების სამინისტრომ შეიძინა საფრანგეთში. მისხალი თესლი იყიდება 50 მანეთად.

———

3. დამფუძნებელმა კრებამ 26 მარტის სხდომაზედ მიიღო, სხვათაშორის, შემდეგი საბოლოო ტექსტები:

ა. დეკრეტი მიწად-მოქმედების მინისტრის განკარგულებაში სამეურნეო იარაღისა და მასალის შესაძენად 1.140,000 მან. გადადებისა.

ბ., დეკრეტი საქონლის ჭირის საწინააღმდეგო შრატის დამზადებელ სადგურისათვის სოფ. ტაბახმელაში მელიქიშვილის მამულის შესაძენად 1,060.000 მან. გადადების შესახებ.

გ., დეკრეტი მიწათ-მოქმედების მინისტრის განკარგულებაში 551,333 მან. გადადებისა აჯამეთის სარწყავი არხის შესაკეთებლად.

———

4. მთავრობამ დაადგინა დაუყონებლივ იქნეს მიღებული ზომები მეაბრეშუმეობის გავრცელებად — გაუმჯობესობისათვის: მეაბრაშუმეების თესლით უზრუნველყოფით, ჭიის გამოკვების გაუმჯობესებით, ნედლი პარკის ბაზრის მოწყობით და მისი გასაღებით, ძაფის ამოხვევის გაუმჯობესებით, თესლის ადგილობრივათ დამზადებით, ხმელი პარკის უცხოეთში გასაღებით და თუთის (ბჟოლის) ხის მოვლა-გაშენებით. რესპუბლიკაში ნება დართულ უნდა იქნეს მხოლოდ ტფილისის სააბრეშუმო სადგურის მიერ შემოწმებული თესლის ყიდვა-გაყიდვა. თესლის ყიდვა-გაყიდვა რესპუბლიკის ფარგლებში ნება დართულია მხოლოდ მაისის 15-მდე.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

კოოპერატიული საზოგადოება

„კახეთი“

საზოგადოება „კახეთი“ არსებობს 1895 წლიდან და ამ ჟამად 246 მევნახე ითვლება წევრად. საზოგადოება „კახეთი“-ს წევრობა შეუძლიან ყველა კახელ მევენახეს და აგრეთვე ყველა მას, ვინც-კი ხაბარებს საზოგადოებას ნამდვილ კახურ ღვინოს ყოველ წლივ.

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

საზოგადოება „კახეთი“-ს მთავარი საწყობები კახეთში ორ ადგილას არის მოწყობილი: თელავში „კახეთი“-ს ბიურო ალექსანდრე მაყაშვილთან და კარდანახში, „კახეთი“-ს ბიურო ნიკოლოზ დარაშვილთან.

სტამბა ქართველთა ბეჭდვითი ამხანაგობის, რუსთაველის პრ., № 26.

ეროვნული
ბიბლიოთეკა