

F-131
1920



ვაზი და ღვინო

18
457
#

წელიწადი პირველი.

№ 5

15 აპრილი 1920 წ.

№ 5

შ ი ნ ა ა რ ს ი:

1. მოხსენება საბჭოს. გ. წინამძღვარი შვილი და ს. ჩოლაყაშვილი.
2. ღვინის წარმოშობა მის. შალამბერიძე.
3. ტრენტინოს ღვინის კოოპერატივი ს ჩოლაყაშვილი.
4. მიმართვა მიწადმოქმედების მინისტრს
5. საბჭოში.
6. შეკითხვა—პასუხი. ა. აბაშიძე.
7. ნარევი.

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 ნამი თვით.



ჟურნალის რედაქცია იშუოფება საბჭოს ბინაზედ—თბილისი, ბარათინისკის ქუჩა, № 5.



კოოპერატიული
კახეთის რეგიონი

„კახეთის მევენახეთა
კავშირთ-კავშირი“
Кахетинское Кооперативное Вино
„СОЮЗЪ СОЮЗОВЪ“
Виноградарей Кахети.

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

თ ბ ი ლ ი ს ი. რუსთაველის ქუჩა № 33.
კახეთი, სადგური „მუკუზანი“, კახეთის რეიონის ცხა.

„კავშირთ-კავშირი“ დაარსებულია 1918 წელს. წესდება დამკვიცებულია
თბილისის საოლქო სას.მალრთლოს მიერ 8 თებერვალს 1919 წელს.
„კავშირთ-კავშირში“ შედიან ველისციხის, გურჯაანის და კარდანახის
შერნახველ გამსესხებელი ამხანაგობანი—4400 წევრით, რომელთაც 4200
დესეცტინა ვენახი აქ თ.

„კავშირთ-კავშირის“ გამგეობა, მთავარი კონცტორა და საწყობი მოთავსე-
ბულია საკუთარ ბინამედ კახეთის რეიონის გზის სადგურ მუკუზანთან.



მოხსენება

ამერიკული საძირე ჯიშების აღმოპოვების გამოხატულება.

კრიზისი, რომელსაც ამ ეპოქად განიცდის საზოგადოთ საქართველოს სასოფლო მეურნეობა და, განსაკუთრებით კი, მეღვინეობა-მევენახეობა, უფრო რთულდება იმ გარემოებით, რომ ჯერ დასავლეთი საქართველო და დღეს კი კახეთი შეიქმნა ფილოქსერის მსხვერპლი და ჩვენ კი მას სრულიად შეუმზდაებელი შევხვდით. ჩვენს მეღვინეობა-მევენახეობას მოელის სრული განადგურება, თუ სასწრაფო და შესაფერი ღონისძიებანი არ იქმნა ამ მხრივ მიღებული და მთელი ჩვენი ძალღონის და ცოდნის კონცენტრაცია არ მოვახდინეთ მშობლიო მევენახეობის აღსადგენად და დასაცავად.

ამ გარემოებამ აიძულა მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭო მოეწვია დღევანდელი თათბირი და გამოცდილ და დაკვირვებულ პირთა მსჯელობის საგნად გაეხადნა ის თავი სატეხი საკითხი, რომელიც ყოველ შეგნებულ მევენახეს ფრიად აღელვებს.

ვიდრე შეუდგებოდეთ საკითხის ყოველ მხრივ გაშუქებას, საჭიროდ მიგვიჩნია ამ მოხსენებას წარუძღვანოთ ის ცნობები ჩვენი მევენახეობის აწინდელი მდგომარეობის შესახებ, რომელიც ძლიერ ცოტათ მოგვეპოვება.

დღევანდელ დღეს საქართველოში ითვლება 60-სა ათასი დესეტინა ვენახი, თითქმის თამაბარი რაოდენობა აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველოში.

როგორც მოგეხსენებათ, დასავლეთ საქართველოში უკვე დიდი ხანია რაც ფილოქსერამ მოიკიდა ფეხი და ვანადგურა ვენახები. მოგეხსენებათ აგრეთვე ისიც, რომ იქ უკვე თითქმის 50% ვენახებისა

აღდგენილია ამერიკულ ნაშენებულ თაღობით, უმრავლესობა აღდგენილ ვენახებისა დამყნია. ისეთ საძირეებზედ, რომელნიც გარდა იმისა, რომ ხშირად უცნობი და არეული ჯიშებია, ადგილობრივ პირობებთანაც შეუფერებელ-შეუხამებელი არიან. მიუხედავად ამისა დასავლეთ საქართველოს უკვე საკმაო გამოცდილება აღმოპოვების შესახებ აქვს, ამერიკული ვაზის მასალის მხრივაც ერთგვარად უზრუნველ ყოფილია და ფილოქსერისაგან შექმნილი კრიზისი ცოტა არ იყოს განელებული. ამიტომ დასავლეთ საქართველოში ვენახების განახლება შეგვიძლია ვაწარმოთ უფრო სისწორით, დაკვირვებით და მწყობრი სისტემით.

სამაგიეროთ სულ სხვა სურათს წარმოადგენს საზოგადოთ აღმოსავლეთ საქართველოს და, განსაკუთრებით კი, კახეთის მევენახეობა. ყოველივე წინასწარი მზადება კახეთში ფილოქსერის შესახვედრად თითქმის სრულიად უნაყოფო გამოდგა და დღეს, როდესაც მთელ კახეთს მოდებულ იქვს ფილოქსერა, ამერიკულ ვაზის ნაშენებთ განახლებულ ვენახების რაოდენობა 25 ათასი დესეტინიდგან რამდენიმე ათეულ დესეტინას თუ უდრის.

მთელს კახეთში შეხედებით დღეს აქა იქ ვენახების შორის მოტიტვლებულ აღვილებს, ფილოქსერისაგან დაავადებულ ვაზებს და ამ გვარ ვენახებში ბევრგან უკვე გუთანიც არის შეტანილი საპურ-სასიმინდეთ მოსახნავათ. და, თუ დასავლეთ საქართველოში ფილოქსერამ მცხოვრებთ დიდი ზარალი მიყენა, იგი კახეთის მევენახეებს მთლად ვანადგურებს, რადგან კახეთისთვის ერთად ერთი წყარო არსებობისა არის და შეიძლება იყოს მხოლოდ მევენახეობა. გარდა ამისა ის გარდამავალი



ხანა, რომელსაც განიცდის მთელი კაცობრიობა და მასთან ჩვენი სამშობლოც, რეგულიარულ და მიზანშეწონილ საქმიანობის წარმოების საშუალებას გვისპობს.

მდგომარეობას ფრიად ართულებს ის გარემოება, რომ კახეთს არამც თუ სრულიად არა აქვს ჯერ-ჯერობით გამოცდილება რომელ რაიონში და რა ნიადაგში რომელი საძირე ვაზი ივარგებს, მას არც კი აქვს საჭირო მასალა, რომ საღერწვევნახები გააშენოს, არა აქვს საცდელი სადგურები და სანერგეები.

კახეთის მევენახეობის გულშემატკივარნი ფიქრობენ წინასწარ შემზადებას ფილოქსერასთან საბრძოლველად საცდელ საქმის და მასალის შემზადების მხრივ, რა მიზნითაც იყო დაარსებული კონდოლის სანერგე. მაგრამ დღეს ყველას კარგათ მოეხსენება, რომ ამ სანერგემ ვერ გააძარტლა მასზედ დამყარებული იმედები. ცოტა უფრო სხვა გეგმა ჰქონდა საფუძვლად დადებული თბილ. გუბრ. მელიონეობა მევენახეობის კომიტეტის მიერ ჩუმლაყის სანერგის დაარსებას, მაგრამ ჯერ ომმა და შემდეგ რევოლიუციამ ამ სანერგის საქმიანობა ძალიან შეკვეცა და განზრახულ გეგმის სისრულეში მოყვანა შეუძლებელი გახადა.

ამ რიგათ მთელს კახეთში ფილოქსერის და მის მიერ მოსალოდნელ განუზომელ ზარალის წინააღმდეგ ბრძოლა ჩვენ თითქმის ახლად უნდა შევქმნათ. რა თქმა უნდა, უფრო ნორმალურ პირობებში რომ გვიხდებოდეს მუშაობა და ფილოქსერაც მთელ კახეთს არა ჰქონდეს მოდებული, ჩვენ შეგვეძლო ყოველივე ჩვენი მოქმედება-მუშაობა დავემყარებინა საცდელ საქმის მოწყობა-წარმოებაზედ, მაგრამ ესლა საცდელ საქმის შედეგების მოცდა უკვე

შეუძლებელია და უნდა შეუძლებელიც კი შეიძლება ფართოთ ნამყენი ვაზის დამზადებას იმ მცირე გამოცდილებათა მიხედვით, რომელიც დღევანდლამდე ჩვენა გვაქვს ამერიკული ვაზის კულტურის გარშემო კახეთში. რა თქმა უნდა ამავე დროს საჭიროა პარალელურად პრაქტიკულ მუშაობისა სწარმოებდეს კარგად დაყენებული საცდელი საქმეც, რომელიც კორრექტივებს შეიტანს იმ მოსალოდნელ შეცდომებში, რომელნიც შეიძლება ამ საქმეში აჩქარების მიზნებით იქმნან დაშვებულნი. ამ რიგათ საჭიროდ მიგვაჩნია დღეიდანვე მოეწყოს რაც შეიძლება ყოველმხრივი და სწორე ნიადაგზედ დაყენებული საცდელი საქმე; ხოლო ამისდა მიუხედავად მთელი სახელმწიფოს ყურადღება და ამ დარგში მომუშავეთა ენერგია უნდა მიქცეულ იქმნას ვენახების განახლებისაკენ ფართე მასშტაბით.

როგორც ზევითაც აღვნიშნეთ, ჩვენ არა მარტო ნამყენი ვაზი და მისი სანერგეები არ მოგვეპოვება, არამედ უბრალო მწარე ვაზის ვენახებიც კი არა გვაქვს; ხოლო რაც დღევანდლამდე იყო, უმეტესი ნაწილი გაუქმებული და გადახულოა. მაშასადამე უპირველეს ყოვლისა საჭიროა შევქმნათ საღერწვევნახები.

ვიღრე გადაწყვეტდეთ ამ საღერწვევნახების საჭირო რაოდენობას, ვალდებული ვართ გავითვალისწინოთ ჩვენი ყოველწლიური მოსალოდნელი მოთხოვნილება-საჭიროება.

თუ მივიღებთ მხედველობაში რომ კახეთში 25 ათასი დესეტინამდე ვენახია, რომელთა განახლება ჩვენის რწმენით 15 წელიწადში მიინც უნდა დასრულდეს, დავინახავთ, რომ ყოველ წლიურად საშუალოდ წელიწადში 1600 დესეტინაზედ



მეტია აღსადგენი და, თუ ამას მიუმატებთ ვენახების რაოდენობის ბუნებრივ ზრდას, დაეინახათ, რომ ყოველ წლიურად ჩვენთვის საჭიროა არა ნაკლებ 2000 დესეტინა ვენახის განახლება, რასაც დასჭირდებოდა არა ნაკლებ 12.000.000 ნამყენი ვაზისა.

თორმეტი მილიონი ნამყენი ვაზის მოსაღებად საჭიროა 24 მილიონი ნამყენის გაკეთება ე. ი. არა ნაკლებ 10 მილიონი მეტრი მწარე (სალერწე) ვაზისა რაც შეიძლება მივიღოთ მხოლოდ 120 დესეტინა ამერიკული ვაზის სალერწე ვენახიდან.

რა თქმა უნდა, ყველას კარგათ მოგეხსენებათ, რომ კახეთში ამისი მეოცედი მწარე ვენახიც არ მოიპოვება. მაშასადამე საჭიროა დაუყონებლივ მიღებულ იქნას ზომები 120 დესეტინამდე მწარე ვაზის გასაშენებლად. ამ სივრცის ვენახის დაბარვა, გაშენება, შეღობვა და სამი წლის განმავლობაში დაჟუშავება (მიწის ღირებულება კი რომ არ ჩავგდოთ, ერთად იქნება იგი თუ ცალ-ცალკე) თუნდ ფულის ფასი იმდონზედ გაჩერდეს როგორც ეხლათ, მოითხოვს ერთდროულ ხარჯს სამი წლისგან არა ნაკლებ 30 მილიონ მანეთისა.

აქედან ნათლად ვხედავთ, რომ ასე ფართოდ ჩვენ ერთბაშად საქმის დაწყება არ შეგვეძლება, რადგან, თუნდ სხვა და სხვა ტექნიკური სიძნელე და მუშა ხელის უწყაფიერება დავსძლიოთ, ამოდენა თანხის შოვნა ჩვენ არ ძალგვიძს, თვით სახელმწიფოს ან მიწადმოქმედების სამინისტროსაც ამ გვარი საშუალებები არა აქვთ. თუნდაც რომ ამერიკული ვაზის შოვნა როგორმე მოვახერხოთ და ზემოთ აღნიშნული სიძნელენი ვსძლიოთ, თვით ნამყენის გაკეთებას სჭირია ამხედ მეტი მიწა, მთელი რიგი მოძრავ-უძრავი ინვენტარისა

და დიდძალი ხარჯი, რაც, რა თქმა უნდა, შეუძლებელს ჰხდის, პირველ ხნობით მაინც, ჩვენის საკუთარის ძალებით ამ მასშტაბით საქმის წარმოებას.

ამასთანავე, შექმნილი მდგომარეობა სასოფლო მეურნეობაში იძულებულს გვხდის გამოვტყდეთ, რომ ეხლა მუშის და მრავალ სხვა საკითხთა მეოხებით შეუძლებელია ჩვენს ქვეყანაში ფართე მასშტაბით ქარხნული საქმის წარმოება. ამიტომ შეცდომა იქნებოდა გვეფიქრა, რომ ჩვენ შევძლებდეთ 12 მილიონი ნამყენის დამზადებას ჩვენის ძალებით კახეთში. ეს გარემოება გვიკარნახებს ვალიაროთ, რომ ამ საქმეში მარტო სახელმწიფო და ერთი და ორი ერობა ვერას გახდებიან, და ამიტომ საჭიროა საქმეში ჩაებნენ ყოველივე ორგანიზაციები, მეღვინე-მევენახეთა ამხანაგოებები, რომელთაც მთავრობამ უნდა აღმოუჩინოს ყოველმხრივი დახმარება. არ შეგვიძლია არ აღვნიშნოთ, რომ საქმის შეჩერება და მისი დაქსაქსვა ერთგვარ საფრთხეს წარმოადგენს, რისთვისაც საჭიროა მკაცრი კონტროლი კომპეტენტურ დაწესებულების ან უწყების მიერ ყველა იმ ორგანიზაციებისა, რომელნიც ამ საქმის წარმოებას იკისრებენ, რომ კახეთის მევენახეობა არ შეიქმნეს მსხვერპლი ჯიშების არე-დარევისა, მიწის და ჰაერის პირობებთან შეუფარებლობისა და სხვა. მართალია, საფრანგეთში ყოველი მევენახე თვითონ მუშაობდა თავის ვენახის გასახლებლად, და სწორედ ამან იხსნა საფრანგეთის მევენახეობა, მაგრამ ჩვენთვის, სადაც წერა კითხვის მკოდნე პირთა რიცხვი 2% უდრის და ვენახების სივრცე კი საშუალოთ თითო პატრონის ხელში 1/2 დესეტინას არ აღემატება, შეუძლებელია მივანაბროთ ვენახების განახლება ფართე მასას.



პირიქით, ჩვენ ვფიქრობთ, რომ საზოგადოთ უნდა აკრძალული იყოს ვისაც როგორ მოეპოვებება და რა ჯიშის მოეწონება თავის მამულში ის ამყენის და დარგოს. მაშასადამე, კერძო პირთა ინიციატივას ნამყენების დამზადებაში ორგანიზაციითა გარეშე (ამ უკანასკნელთა კონტროლი უფრო ადვილი იქნება), ჩვენის აზრით, არ უნდა მიეცეს თავისუფლება.

ყოველივე ზემოხსენებულიდან გამოგვაყვას ის დასკვნა, რომ, ყოველ შემთხვევაში, პირველ ათეულ წლის განმავლობაში ჩვენ არ გვექნება საშუალება მოთხოვნილება ამერიკული ნამყენისა დაეკმაყოფილოთ საკუთარის წარმოებით. ამიტომ საჭირო იქნება ჩავიშველიოთ დასავლეთი ევროპა, საიდანაც ჩვენ შეგვიძლია მოვაწყოთ, როგორც მწარე სანამყენო ვაზის, ისე ნამყენის მიღება.

რა თქმა უნდა, ლაპარაკი ფრანგული ან სხვა ჯიშების შემოტანაზედ მწვანე-რქა წითელ-საფერავის ქვეყანაში სრულიად ზედმეტად მიგვაჩნია და, თუ შესაძლებლათ მიგვაჩნია უცხოეთიდან ნამყენი ვაზის მიღება, აქ ვგულისხმობთ იმ შემთხვევას, რომელსაც ჰქონდა ადგილი, მაგალითად, ბესარაბიის, სერბიის ან ბოლგარეთის მევენახეობაში: ეს ქვეყნები უზაენიდანენ საფრანგეთში თავის საყურძენე ჯიშებს ჰეპინიერისტებს (სანერგეების პატრონებს,) რომელნიც ამ ყნობდენ მათ ამერიკულ ვაზზედ და ნაბარებს უკან უბრუნებდენ.

ჩვენ ღრმათა გვწამს, რომ ჩვენი მევენახეობის კეთილი მომავალი მხოლოდ მაშინ იქნება უზრუნველ ყოფილი, როდესაც ამერიკული ვაზის ადგილობრივ მოთხოვნილების დასაკმაყოფილებლად ჩვენი საკუთარი სანერგეები გვექნება და სრულად დამოუკიდებელნი ვიქნებით ვისგან-

მე. ეხლა უცხოეთის ჩამყენებამანაწინააღმდეგეობით დროებით საშუალებათ ამ კონსილიდან თავის დასაღწევათ, ჩვენ ვითვალისწინებთ აგრეთვე ყველა იმ უზერხელობას და ჰოსალოდნელ უარყოფით შედეგებსაც, რომელიც შეიძლება თანაპყვეს მასალის უცხოეთიდან შემოზიდვას, მაგრამ ჩვენი მევენახეობის უკიდურესად გაჭირებული მდგომარეობა გვაიძულებს კომპრომისის დაშვებას. ჩვენი აზრი შეიძლება ოღონდ ჩამოგვეყალიბებინა შემდეგ დებულებებად:

1. კახეთისათვის დაუყენებლივ საჭიროა მოეწყოს საჭირო მწარე ვაზის ვენახები და სანერგეები იმ ანგარიშით, რომ მათ შესძლონ ყოველ წლიურად 2000 დესეტინა ვენახის გასახლებელი მასალის მიწვდა.

2. ვინაიდან ამ საქმის მოწყობა მარტო სახელმწიფოს და ერობებს არ ძალუძთ, უნდა გამოყენებულ იქნას ყველა საზოგადოებრივ დაწესებულებათა ინიციატივა, რომელთაც სახელმწიფომ ყოველ მხრივი დახმარება უნდა აღმოუჩინოს.

3. ამავე დროს საჭიროა მტკიცე პრაქტიკულ და მეცნიერულ ნიადაგზედ სწარმოებდეს საცდელი საქმე სახელმწიფოს და კერძო დაწესებულებების მიერ. უკანასკნელი უნდა ექვამდებარებოდნენ განსაკუთრებულ კომპეტენტურ უწყებას თუ დაწესებულებას.

4. ხოლო, ვინაიდან შეუძლებელია ახლო მომავალში საქართველოს საზღვრებში შექმნა ისეთ პირობების, რომელნიც საესებრით დაეკმაყოფილებდნენ ამერიკულ ნამყენის ადგილობრივ მოთხოვნილებებს, საჭიროა დროებით დავიჭიროთ ურთიერთობა დასავლეთ ევროპასთან ნამყენ ვაზის, სამყნობ მასალის და იარაღ-მანქანების შესაძენათ.

გ. წინამძღვრიშვილი
ს. ჩოლაყაშვილი.





ღვინის წარმოება.

ტკბილის შემადგენლობა.

წინა წერილებში მოკლეთ მოყვანილი იყო ცნობები იმის შესახებ, თუ რა და რა უმთავრესი შემადგენელი ნაწილები მოიპოვება ყურძნის მარცვალში და როგორ იცვლება ამ შემადგენელ ნივთობთა რაოდენობა მარცვალში მის ზრდა-მწიფობის ხანაში.

რომ არ ვიფიქროთ, რომ ტკბილის შემადგენლობაც ისეთივე იქნება, როგორც მარცვლის წვენიც, საჭიროა შემდეგ გარემოებასაც მივაქციოთ ყურადღება.

ყველაზე მეტ შაქარს შეიცავს მარცვლის ხორციდან მიღებული ტკბილი. ეს ტკბილი თითქმის თავისთ იწყებს დენას საწინახელიდან, როდესაც შიგ ყურძენს ჩაჰყრიან; ხოლო შემდეგ, დაწურვის დროს შაქარი ტკბილს თანდათან აკლდება და მატულობს სამაგიეროდ ქანგების (სიმეავეების) და სხვა ნივთობთა ოდენობა. მაშასადამე, იმის მიხედვით, თუ რანაირად იქნება ტკბილი მიღებული (ყურძენი დაწურული) ამის გარდა, ჩაჰყვება მას ჩენჩო, კურკა და კლერტი თუ არა; ან თუ ჩაჰყვება, რამდენი იქნება ეს თანხაყოლილი ქაქა რა ხნის განმავლობაში იმოქმედებს მასზე; ტკბილის შემადგენლობა ამით, რა საკვირველია, შეიცვლება. ჩენჩოში, კურკაში და კლერტში არის ისეთი ნივთობები, რომლებიც ტკბილის წყალში იხსნება, განასაკუთრებით როდესაც დუღილი დაიწყება და, ცხადია, ეს გახსნილი ნივთიერებანი ტკბილს შეუერთდება და მის შემადგენლობაზე გავლენას იქონიებს. ქაქიდან ტკბილში გადადის უმთავრესად გუნდილო (ტანინი) და საფერავი.

გადაჭარბებული გუნდილო, იმის გარდა

რომ ღვინოს საშინელ მწკლარტანსებას აძლევს, ღვინის დამაავადებელ მიზეზებადც გადიქცევა მოღმე, — ეს ჩვენ რამდენჯერმე აღვვინიშნავს, — მაგრამ მკირვოდენი მისი რაოდენობა (0,02—0,04 ასიდანია *) საჭიროცაა, რადგან ის უერთდება ტკბილში არეულ ცილანივთობებს და ლექავს, აცილებს ღვინოს მისთვის უსაჭირო მასალას. ამისთანა ღვინოები თავისთავადაც ადვილად იწმინდებიან და ხელოვნურად დაწმენდა მისი ხომ ძალიან ადვილად სწარმოებს.

დიდ გავლენას ახდენს დაწურვის დროს ტკბილზე აგრეთვე ჰაერი. თუ დაწურვამდე მარცვალს კანი დაუსკდა და ჰაერზე დიდხანს დარჩა, ჩენჩო და მის ახლო მდებარე ხორცი ფერს იმუქებს, და ყავისფერს იღენს, თუ ღვინო თეთრია, და მუქს, თუ ღვინო წითელია. სამწუხაროდ ფერის გარდა ამისთანა ღვინოებს გემოც უფუჭდებათ. ცუდი გავლენა ჰაერისა მით უფრო მეტია, რაც უფრო დიდია სიციხე, მისთვის რომ ტკბილს ადვილად უჩნდება ძირის ქანგი (სიმეავე), დუღილი წესიერად აღარიწარმოებს და დადგება შეუზავებელი ღვინო, მოტკბო და თანაც დაქანებული. — ამისთანა შემთხვევა ძალიან ხშირია ჩვენში. — ამისთვის საჭიროა ყურძენი რაც შეიძლება ჩქარა დაიწუროს დაკრეფის შემდეგ. განსაკუთრებით ცუდს მდგომარეობაში არიან ამ შემთხვევაში ის მევენახენი, რომლებსაც მარნები შორსა აქვთ ვენახებიდან (მაგ. კახეთში). სანამ ამისთანა ადგილს ყურძენს დაჭრეფვენ, ურმით გოდრებს სახლში (მარანში) მიიტანენ, დროც დიდი გადის და ყურ-

* პროცენტი. ჩვენ ღვინოებში 20—30 ჯერ მეტი გუნდილო მოიპოვება! ევროპელებისათვის განა წარმოსადგენია ამისთანა ღვინის დაღვეა!



ქენსაც კანი ძალიან უსკდება, იქყოფება, იმაზე რომ აღარაფერი ვსთქვათ, რომ გზაში აუარებელი ტკბილი იწრითება და იკარგება, ამისთანა ყურძენზე ჰაერი ადვილად მოქმედებს და ახდენს მას. კარგი იქნება ჩვენში ამას ყურადღებას მიაქცივდნენ და მარნებს რაც შეიძლება ვენახებს დაუახლოვებდნენ.

ტკბილის დუღილი.

ყურძნიდან მიღებული ტკბილი (ჰაქით იქნება თუ უჰაქოდ) რომ თავის თავს მივანდოთ, ჩქარა მას ჩვენ დიდ ცვლილებებს შევამჩნევთ:

სითხე თანდათან მეტად იმღვრევა და ნელ ნელა მოძრაობასაც იწყებს. ამასობაში პატარა-პატარა ბუშტები ამოდის და სკდება ზედა პირზე. ბუშტები რიცხვით და სიდიდით თანდათან მატულობს სითბოც ზევით-ზევით იწეეს და ისეთს შთაბეჭდილებას ვიღებთ, თითქოს ქურქელს ქვეშ ცეცხლი ეკიდოს და ის ადუღებდეს. რამდენიმე ხნის შემდეგ ეს დუღილი კლებულობს, სითხე წყნარდება და მისი სითბოც გარემოს სითბოს დონემდე ჩამოდის. მაგრამ ამასობაში თვით სითხის თვისებაც შეიცვალა: მას დაეკარგა ყურძნის წვენი ტკბილი გემო და მოიპოვა ახალი, ღვინის დამატრობელი თვისება.

ამ, ასე მოკლედ აწერილ ტკბილის ვითარებას ჩვენში „დუღილს“ ეძახიან. ტკბილის ასეთი თვისება უხსოვარ დროიდან აქვს კაცობრიობას შემჩნეული და სხვა და სხვა ადგილებში სხვა და სხვა ხალხი ბევრნაირ ტკბილ სითხეებიდან ამზადებდა მათრობელა სასმელებს: „დაბადებიდან“ ჩვენ ვიცით, მამამთავარი ნოე იმდენ ღვინოს აყენებდა და სვამდა, რომ სიმთვარალის გამო შეიღისგან დაცინვაც კი დაიშახურა. მათრობელ სასმელების

შესახებ ამაზე აღრიზდელი ცნობებიცაა ჩვენ ევგვიპტიდან: იქ 6000 წლის წინად იცოდნენ ქერიდან მათრობელ სასმელის (ლუდის) დამზადება, და სხვ.

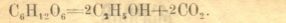
ყოველივე ამის მიუხედავად მხოლოდ წარსულ საუკუნის 36-37 წლებიდან დაიწყო ამ საკითხის საფუძვლიანი შესწავლა და დამთავრდა 1897 გამოჩენილ გერმანელ მეცნიერის ბიუნერის გამოკვლევებით. საქმე ის არის, რომ შეუძლებელი იყო თავისთავად ამ საკითხის გადაჭრა, თუ კაცი ვერ დაინახავდა დუღილის წარმოშობა მიზეზს, დუღილის დედას, ფუარა-მციას. ეს ისეთი პატარა ზომის არსებაა, რომ შეუიარაღებელ თვალთ ადამიანი მას ვერ გაარჩევს და უჩინმანენი (მიკროსკოპი) კი წინათ ისეთი ვასრულებული ჯერ არ არსებობდა, რომ მეცნიერს იგი ამ საქმისთვის მოეხმარებინა.

უჩინმანენმა აჩვენა, დაანახა მეცნიერებს, რომ ეს თვალისთვის უჩინარი დუღილის გამოშქვევი მიზეზი ცოცხალი არსება ყოფილა, რომელიც მრავლდება ტკბილში და შაქარს ისეთს ნივთებადა ჰშლის, რომლებსაც დამათრობელი ძალა აქვთ, ე. ი. შაქრიდან დუღილის დედა აჩენს ძალარს (ალკოჰოლს ანუ სპირტს). რადგან ეს დუღილის დედა მეცნარეების ჯგუფს ეკუთვნის და თავის სიმცირის გარდა არსებულ მეცნარეებში ყველაზე მარტივი აგებულებისა არის, ამიტომ მის მცნა ეწოდება.

ეს თვალათვის უხილავად მცირე მცენარე მცნა სოკოების ჯგუფს ეკუთვნის, ე. ი. იმისთანა მცენარეებს, რომლებიც წყლიდან, ჰაერის ნახშირბადიდან (CO₂) და მიწის ქანისურ (მინერალურ) ნივთიერებიდან კი არ აშენებენ თავის სხეულს, არამედ არსებულ უფრო მაღალ საფეხურზე მდგარ მცენარეებისაგან დამზადებულ



მასალით საზრდოობენ. მცია ბევრნაირია და უფრო დაწვრილებით მას შემდეგ შევებებით. ესლა კი ის უნდა აღნიშნოთ, რომ სწორედ ეს მცია არის, რომელიც ყურძნის ტკბილში ბლომად მოიპოვება და რომელიც ამ ტკბილიდან მათრობელა ძალარს აჩენს. *) წინათ ეგონათ, ტკბილის შაქრიდან მხოლოდ ძალარი (ალკოჰოლი, სპირტი) და ის აირი (გაზი) ნახშეანგი ჩნდება, რომელიც ბუშტებს აჩენს ტკბილში, ზედაპირზე ამოსვლით ამოძრავებს მას და აქა სკდება. / ამ აირს სხვათაშორის ისეთი თვისება აქვს, რომ ანთებულ სანთელს ან ჭრაკს აქრობს. ამისი ცდა ადვილია, თუ ტკბილის დუღილის დროს ქვევრის თავთან ანთებული რამ სანათი მივიტანეთ. ნიეთგურ (ქიმიურ) ნიშნებით ეს ასე გამოიხატება შაქრის დაშლა:



შაქარი ძალარი ნახშეანგი ამის მიხედვით 100 წილი შაქარი უნდა გვაძლევდეს 51.1 წილ ძალარს და 48.9 წილ ნახშეანგს.

მეცხრამეტე საუკუნის სამოციან წლებში კი გამოჩენილა საფრანგეთის მეცნიერმა პასტერმა დაამტკიცა, რომ დუღილის დროს შაქრიდან ძალარის და ნახშეანგის გარდა მათ თანამდეთ ყოველთვის ჩნდება აგრედვე გლიცერინი (ცხიმარი?), ქარვის ქანგი და ზოგიერთი კიდევ სხვა სხეულები. საშუალოდ 100 წილ შაქრიდან დუღილის დროს პასტერის გამოკვლევით ჩნდება:

- 48.4 წილი ძალარი (ალკოჰოლი, სპირტი)
- 46.6 " ნახშეანგი (CO₂)
- 3.3 " გლიცერინი (ცხიმარი?)
- 3.6 " ქარვის ქანგი და
- 1.2 " სხვა ნიეთობნი.

*) თუ როგორ ახერხებს ამას მცია, ამის შესახებ ცალკე წერილი იქნება.

შემდეგში სხვა მეცნიერების გამოკვლევები აღმოაჩინა, რომ აღნიშნულნი სხეულები თა რაოდენობა ცვალებადია და დამოკიდებულია უმთავრესად მციათა ჯიშზე, დუღილის თბიდანზე (ტემპერატურა), ტკბილის შემადგენლობაზე და სხვ. აღმოჩნდა მაგალითად, რომ ძალარის რაოდენობამ 48,4-დან შეიძლება 45,8-მდე დაიწიოს. გაცილებით მეტად იცვლება გლიცერინის (ცხიმარი) რაოდენობა. პასტერის აზრით მისი წარმოშობა დამოკიდებულია ძალარის რაოდენობისაგან და 100 წონაწილ ძალარზე 10 წონაწილი გლიცერინი (ცხიმარი) უნდა მოდიოდეს. დღევანდელი მეცნიერება კი გვეუბნება, რომ ეს ნიეთობი ტკბილის შაქრის დაშლიდან კი არ ჩნდება, არამედ იგი წარმოადგენს მციის ნაკვებავ ნაწარმს, ე. ი. მციის მიერ კვების დროს საზღომასალიდან, ასე ვთქვათ, მონელებით მიღებულ ნიეთობს, და დამოკიდებულია, როგორც უკვე ესთქვით, როგორც მციის ჯიშზე აგრედვე ტკბილის შემადგენლობაზე. მისი რაოდენობა 100 წილ ძალარზე იცვლება 7-დან 14 მდე; თუმცა არც ეს რიცხვებია საფუძვლად: ზოგ შემთხვევაში ეს რაოდენობა 3-ცინაც კი ჩამოდის.

ამ გვარად ლენიონში გლიცერინის (ცხიმარის) რაოდენობის განსაზღვრათ ზოგიერთთა შემთხვევის გარდა, ძნელად თუ რამეს გავიგებთ. მაგრამ ლენის დასაფასებლად მის რაოდენობას დიხ აქვს მნიშვნელობა.

მციის ასეთსავე ნაკვებავ ნაწარმს წარმოადგენს დუღილის დროს გაჩენილი ქარვის ქანგი. მისი რაოდენობა 100 გრამ ლენიონში იცვლება 0.06-დან 0.13-მდე.

გარდა ჩამოთვლილ ნიეთობთა დუღილის დროს ტკბილში ჩნდება ზოგიერთი

ამქროლადი ქანგები, ის სურნელოვანი სხეულები, როგორცაც ევროპელები ღვინის „ბუკეტს“ ეძახიან. ამათზე ვისაუბრებთ მაშინ, როდესაც ცალკე წერილში შერჩეულ ღვინის დედაზე გვექნება მსჯელობა.

ღუღილის დროს გაჩენილი ძალარი თავის მხრივ სხვა და სხვანაირად მოქმედობს ტკბილში არსებულ სხვა ნივთობებზე. ჩვენ ვიცით, რომ ყურძნის მარცვალში მოიპოვება სხვა და სხვა მარილებთან ერთად უმთავრესად ღვინის ქვა. რადგან ძალარში ეს მარილი (ღვინის ქვა) ნაკლებად იხსნება, ამიტომ ღუღილის დროს ძალარის თანთან მომატების გამო იგი ტკბილს თანდათან სცილდება და იღექება. ამის გარდა ეცლება ტკბილს აგრეთვე წებოვანი და ზოგიერთი სხვა ნივთობანიც. არც გუნდილო (ტანი) რჩება უმონაწილო: იგი უერთდება ცილა ნივთობებს, იღექება იმასთან ერთად და ამგვარად ეცლება ღვინოს მისთვის არა სასურველი და საშიშარი ნივთობანი. რადგან ამის გარდა თვით ღვინის დედა მცოცხა ხმარობს თავის საზოად ცილანივთობს, ამ უკანასკნელის როდენობა ტკბილში ბლომად კლებულობს; მაგრამ თუ ყურადღება არ ექმნა მიქცეული ახლად დაღუღებულს ტკბილს და დიდხანს დარჩა იგი ჰაჭზე. გაჩენილი ძალარი თანდათან ვახსნის როგორც მკიის ცილანივთობებს აგრეთვე მის დაშლის ნაწარმებს და ამით კი გამძლეობა დაეკარგება ღვინოს.

გაჩენილი ძალარი მოქმედობს აგრეთვე ტკბილში თანაყოლილ ჰაჭზე: ჩენჩოზე, კურკაზე და კლერტზე. ყველა ამაში, ჩვენ უკვე ვიცით, ბლომად მოიპოვება გუნდილო (ტანი). აი ამ გუნდილოს და იმ სურნელოვანებსაც, რომელიც ჩენ-

ჩოში და კურკაში მოიპოვება, ^{გუნდილო} ^{მარილები} ძალარი და ჰმატებს ღვინოს, ^{წითელ} ყურძნს, რასაკვირველია, საფერავსაც გამოაცლის.

სასურველად არის ცნობილი, რომ თერთს ღვინოში გუნდილოს რაოდენობა 0,04 გრამს (100 გრამ ღვინოში) არ აღემატებოდეს და წითელ შიკი 0,25 გრამს.

დასასრულ უნდა ითქვას, რომ ყველა ამ ცვლილებათა გამო ტკბილის კუთრი წინა (სისქელე) დაიწვეს და ისეთივე გახდება თითქმის როგორც ჩვეულებრივ წყალსა აქვს.

მის. შალამბერიძე.

(გაგძელება იქნება).



ტრენსინოს ღვინის კოოპერატივი.

ტრენტინო (ტროლის სამხრეთ ნაწილს ჰქვია) ცნობილია ძველ დროიდან, როგორც კლასიკური ქვეყანა მვენახეობისა და მეღვინეობისა; მვენახეობა მეტათ განვითარებული იყო ამ მიდამოში საუკუნოების განმავლობაში; წარსულ საუკუნის ნახევრიდან კი მიყურდა და ამ მეურნეობის ალაგი დაიჭირა მებარეშემეობამ.

წარსულივე საუკუნის დამლევს, ტრენტინოს რამდენიმე დაწინაურებულმა მვენახებმ მოისურვა საერთო ძალღონით საქმის გამოსწარება და მშობელი მეღვინეობა-მვენახეობის აღორძინება; ამ მოსწრაფებას მხურვალეთ დაუჭირეს მხარი სენმიხელის სამეურნეო სასწავლებლის ადმინისტრაციამ და ადგილობრივ ერობის გამგეობამ. ამ მიზნის განსახორციელებლათ ამჯობინეს კოოპერატიული აზნაგობის დაარსება და დაარქვეს მას: „Societa Coo-



perativa di Esportazione di Prodotti Viticoli Trentini“ ანუ „საექსპორტო კო-ოპერატივი ტრენტინოელ მევენახეობის პროდუქტებისა“.

მიზანი დაარსებული კოოპერატივისა იყო: შემოეკრიბა მევენახეები, საერთო ძალღონით აეშენებინათ სარდაფი, სადაც თავს მოუყრიდნენ ამხანაგობაში შესულ მევენახეთა ყურძენს; აშენებულ სარდაფში უნდა დამუშავებულიყო მათი ყურძენი საუკეთესო მომზადებულ სპეციალისტთა დახმარებით, დაეყენებინათ მაღალი ხარისხის ღვინო და ბაზარში გზა გაეკვლიათ.

სულ მოკლე ხანში ამ დაწესებულებას მხარში ამოუდგა 1500 მევენახე, გამოიღეს ფული, შეისყიდეს რკინის გზის ახლო ქ. ტრიენტში ადგილი, ააშენეს სარდაფი, მოუყარეს თავი სარდაფისათვის საჭირო ავეჯს, მანქანებს და დაიწყეს საქმის წარმოება. თქმა არ უნდა, რომ პირველ ხანებში ბევრი რამ გადაეხიდათ, უსასსრობაც კოტა არ იყოს აბრკოლებდა საქმის პირველ ხანებშივე გაფართოვებას. ღვინის ვაჭრებიც სცდილობდნენ, რომ ამ ძლიერ მოქიშვეს ფეხი არ მოეკიდნა, მაგრამ მიუხედავად ყოველგვარ დაბრკოლებებისათვის ვეში მყოფნი მხნეობდნენ და მევენახეთა კოოპერატივი დღითი დღე იზრდებოდა, მაგრდებოდა. სულ ხუთიოდე წლის შემდეგ იმდენათ მოღონიერდა, რომ მარტო კოოპერატივის შენობებს — სარდაფებს, საბონდროებს, კონტორებს და მუშების ბინებს 20,000 კვ. მეტრი ექრათ. სარდაფები აშენებული იყო ტუნისის და ხუროთმოძღვრების უკანასკნელ მოთხოვნილებების თანახმად; სარდაფების მოწყობილობა — ავეჯი, მანქანები, კურკელი და სხ. საუკეთესოა ჰქონდათ.

ამ კოოპერატივებში მონაწილეობა შეუ-

ძლიან მიიღოს ყოველმა ტრიენტის მევენახემ, მხოლოდ მოვალეა შეიტანოს არანაკლებ 40 კრონისა (კრონა ორ აბაზს უდრიდა), პასუხისმგებლობა კი იკისროს ათჯერ მეტი ე. ი. 400 კრონისა და თვისი მოსავალი ყურძნით ჩააბაროს კოოპერატივს.

ყურძნის დაკრეფის უმაღლესი, მთელი მოსავალი მევენახეს მიჰქვს კოოპერატიულ სარდაფში, სადაც რთველის დროს დღე და დამე მუშაობაა გაჩაღებული. ყურძნის მოტანის უმაღლეს მას სწონავენ და პატრონს აძლევენ ბარათს, სადაც მოხსენებულია რაოდენობა და ჯიში ყურძნისა. მიღებულ ბარათის საშუალებით მევენახე იღებს კონტორიდან თავის ზევდრ ფულს, იმის და მიხედვით თუ იმ წელს რა ფასები არის დამტკიცებული ყურძნის ჯიშის მიხედვით.

სარდაფებში მიტანილ ყურძენს, აწონვის შემდეგ ვეებერთელა ჰიდრაულიურ პრესებში ჰყრიან დასაწურათ, თუ თეთრი ყურძენია და — საღებებელ ჩანებში, თუ წითელია, კლერტის გაცლის და მარცკლის დასრვის უმაღლეს. მთელ მუშაობას ამ უზარმაზარ და ჩინებულათ აშენებულ სარდაფში დიდრონ მანქანებით აწარმოებენ ელექტრონის ძალის დახმარებით. დაწორებული ადგილებიდან ყურძნის მაგიერ სარდაფში ტკბილს და ჭაქას ეზიდებიან, ოღონდ ამ შემთხვევაში მევენახეს თან ახლავს კონტროლათ სარდაფის რწმუნებული. ამ ჩინებულათ მოწყობილ დაწესებულებას სათავეში უდგანან მოწვეული დახელოვნებული სპეციალისტები, რომელნიც თვითეულ ხარისხის ღვინოს თავისებურად უფლიან. აქვე მშვენიერათ მოწყობილი ლაბორატორია აქეთ, სადაც ყოველგვარ ცდას აწარმოებენ.

წლის დაპლევს, ანგარიშების შედგენის შემდეგ წმინდა მოგება ზოგი ხმარდება


 1924 წლის
 დეკემბერი

საერთო საქმეს, ზოგს საქმის გასაფართოვებლათ აბანდებენ და ზოგს წვერთა შორის ანაწილებენ, იმის და მიხედვით, თუ ვის რამდენი ფული აქვს შეტანილი და რამდენი ყურძენი წარმოდგენილი. ექვს გარეშეა, რომ ამ გვართ მოწყობილ სარდაფში საშუალება აქვთ საუკეთესო ღვინოები დააყენონ და უფრო იაფი უჯდებთ, ვიდრე ცალკე მწარმოებელს; სწორეთ ამიტომ „ტრენტინოელ საქეპორტო კოოპერატივმა“ დაიმსახურა დიდი სახელი და ნდობა. მუშტარი აწყდება მას ავსტროუნგრეთიდან, შვეიცარიიდან და გერმანიიდან. ამ ბუმბერაზმა დაწესებულებამ მოსპო ადგილობრივი ღვინის ჩარჩები, მშობლიურ მევენახეობის პროდუქტს გზა გაუხსნა ყველა ქვეყნისკენ. გახდა ღვინის ფასების რეგულიატორი თითქმის, მთელ მსოფლიოში და თავის პატრონებს, წერილ მევენახეებს დღესაც იმ თავდადებით ემსახურება, როგორი მიზანიც დასახულ იყო მისი ჩასახვის პირველ დღიდან. — ეს მოახერხა ამ დაწესებულებამ სულ 20 წლის განმავლობაში!..

იმგვარ წარმოებისთვის, როგორიც მეღვინეობა არის, ასაყვავებლათ და ჯგეროვან სიმაღლეზედ დასაყენებლათ ესაჭიროება დიდძალი ფული: რიგინი სარდაფის აშენება ძალიან ძვირი ჯდება, არა ნაკლებ ხარჯს იწვევს მისი მოწყობა ქურქლით და მანქანებით და მკოდნე პირთა მოწვევა მის სახელმძღვანელოთ. ღვინის ბაზარზედ გატანის და ხელსაყრელ ფასებში გაყიდვის ძალა ხომ ყველას არ შესწევს. ისეთი დაწესებულების დარსება კი, როგორიც არის „ტრენტინოელი საქეპორტო კოოპერატივი“ ყველგან შეიძლება მოეწყოს, სადაც ვენახები ბლომად არის, როგორც მაგ. კახეთში, რაც ერთს და

ორს არ ძალუძს, ის საერთო დღეობა ადვილი მისახვევია.

უუსურვებთ ჩვენ კახელ მევენახეებს ტრენტინოელ მოძქეების მსგავსი ნაბიჯის გადადგმას. საერთო ძალ-ღონით ადვილია ჩინებული სარდაფის აშენება, მისი მოწყობა და ამ საშვალებით მაღალ-ხარისხის ღვინის მომზადება, რომელიც გაცილებით დიდ ბაზარსაც ჰპოვებს და უფრო მაღალ ფასებშიაც გაიყიდება.

ძალა ერთობაშია.

ბ. ჩოლაყაშვილი.



მიმართვა

მიწათ-მოქმედების მინისტრს.

ბატონო მინისტრო!

საქართველ ას სასოფლო მეურნეობის და მშრომელი მასის კეთილდღეობის უმნიშვნელოვანესი დარგი მეღვინეობა-მევენახეობა უსაშინელეს კრიზის განიცდის.

ომის დაწყებიდან არამც თუ შეჩერდა ვენახების სივრცის ბუნებრივი ზრდა და ახალი ვენახების გაშენება—პირიქით ბევრი საუკეთესო დამუშავებული ვენახი სრულიად ამოვარდნილია დღეს და ძალიან ხშირად ვენახებში სიმინდ-ხორბალი ითესება. რა თქმა უნდა თუ ეს ერთის მხრით მუშა ხელის შემცირებით (იმის დროს) და ბაზრის ვიწროთ შეზღუდვით აიხსნება, მეორე და უმთავრეს მიზეზათ საწამლებელ მასალათა, მეღვინეობა-მევენახეობაში ხელსაწყო მანქანათა და პურის სიძვირე. უნდა ჩაიკვალოს. მაგრამ რა მიზეზებითაც არ უნდა იყოს გამოწვეული ჩვენი მევენახეობის კრიზისი, მისი გაძლიერება განადგურებას უქადის ხალხიკეთილდღეობას და საქართველოს ეკონომიურ სიძლიერეს. საქირო იყო სათანადო შეგნება შექმნილ მდგომარეობისა და რადიკალურ ზომების მიღება კრიზისის გასაწელებლად. ამ გარემოებამ აიძულა რამოდენიმე მევენახეთა საზოგადოებრივი დაწესებულებანი მოეწვიათ 23 ნოემბერს შეკრებილი სრულიად



საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობა. ყრილობამ ყოველწლივ გაითვალისწინა ვასა-კირი, რომელსაც ვანიცკლის მევენახეობა და აკრედიტებულ საქროფებად დასახა შექმნილიყო მეღვინე-მევენახეთა მუდმივი უმაღლესი ორგანიზაცია ყრილობათა საბჭოს სახით, რომელიც ჩაუდგებოდა ამ დარგს მკველ დარაჯად და სახელმწიფოს და მიწათ-მოქმედების საინისტროს დახმარებით დაიცავდა ჩვენს მეურნეობას განადგურებისაგან. ყრილობათა საბჭო მას შემდეგ ყოველის ღონისძიებით სცდილობს მეღვინე-მევენახეთა ყოველივე საქროფათა გაშუქებას სახელმწიფოს სხვა და სხვა ორგანიზაცია და უწყებათა წინაშე, სცდილობს შექმნას პირობები, რომელშიაც შესაძლებელი ვახდებინტენსიური მუშაობა მევენახეობა-მეღვინეობის აღსადგენად. საბჭომ გამოსცა საკუთარი ორგანო ორ კვირეული სპეციალური პოპულიარული ჟურნალი, რომელიც ათასამდე ცალი თითქმის განსაკუთრებით სოფლის მეურნეებს ეგზავნებათ; საბჭომ შემოიკრიბა თავის გარშემო საქართველოში მყოფი თითქმის ყველა მეღვინე-მეურნეობის სპეციალისტები და გულშემატკივარნი, მაგრამ მის უფრო ნაყოფიერ მუშაობისათვის საჭიროა ქონებრივი უზრუნველყოფა და მთავრობის მფარველობა და მზრუნველობა. საბჭოს დავალებული აქვს გარდაიქვს მეღვინე-მევენახეთა წარმომადგენელთა და ხელმძღვანელთა და მიწათ-მოქმედების სამინისტროს დახმარებით შეიტანოს ამ დარგში ახალი ძრიელი სიტყვა, როგორც ცოდნა გამოცდილებით ისე პრაქტიკულ მუშაობით.

სამწუხაროდ ჩვენი საკუთარი ცოდნა და გამოცდილება იმდენად ნაკლები ჰქვამს რომ, თუ არ დასავლეთ ევროპის მაგალითები, ამ დარგის ზოგიერთ კიბეების გადაწყვეტაში სულ უმწეო აღმოჩნდებით. ჩვენი მასწავლებელი მეღვინე-მევენახეობაში მუდამ დასავლეთი ევროპა იყო და, თუ ჩვენ გვინდა უმაღლეს კულტურის გამოკაცლება—გაცხოველება, ეხლაც იმავე დასავლეთს უნდა მივმართოთ.

უცხოეთში მეღვინეობა-მევენახეობის კვლევა შესწავლა იმდენად მალაა და-ყენებული, რომ ყოველ თვე სულ ახალ-ახალი აღმოჩენანი სწრაფი ნაბიჯით მიუძღვებიან წინ მეღვინეობის და მევენახეობის ტენჯიას და ყველა ის

საკითხები, რომელიც ჩვენთვის დღესაც უცხოეთშია დიების და ხანგრძლივ შესწავლის საგნებს წარწარმოადგენენ საფრანგეთში შეიძლება დიდი ხნის გადაწყვეტილიც იყოს, და უამრავი შრომა, ღონა და ენერჯია შეუთავ გვეხარჯება.

უკანასკნელ ხანებში, როდესაც საფრანგეთიდან ცნობების მიღება კიდევ შესაძლებელი იყო, საუკეთესო ნაშუავნებები და აღმოჩენანი იყო გამოჩვენებული მრავალგვარ ამერიკულ გორიდეების სხვა და სხვა მიწასთან და საყურძნე ვაზთან აღოპტაციის შესახებ; ფრიად მნიშვნელოვანი გაუმჯობესება შეიტანეს ვაზის სოკოებრივ ავადმყოფობათა წამლობაში. დიდი წარმატება დაატყვეს სეტყვასთან საბრძოლველ საშუალებათა შესწავლაში; მოაწყვეს სახელმწიფოებრივი მასშტაბით სეტყვისაგან დაზღვევა.

ამავე ხანში ვასაოკრად დაწინაურდა მეღვინეობის ტენჯიკა და გაუმჯობესდა სარდაფის მეურნეობა ახალი სისტემის იარაღ-მანქანებით და აპარატებით. ჩამოყალიბდა საუკეთესო ფორმა ეკონომიურ ნაწარმოების გამსაღებელ ორგანიზაციების...და ყოველივე ეს ჩვენთვის სრულიად უცნობია. ამ ხნის განმავლობაში ჟურნალიც კი არ მოდიოდა რომ თვალყური გვედევნებინა, თუ რა ხდებოდა ამ მხრივ უცხოეთში.

ექვს გარეშეა, რომ ყოველივე ახალი აღმოჩენა, ახალი მეთოდი ხშირად სრულიად მიუღებელია ჩვენი მეღვინეობა-მევენახეობისათვის, რომლის თავისებურება იძულებულსა გვცდის ყოველივე ახალს წესს სარდაფის და მევენახის მეურნეობისა 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 ვადვენეთ თვალყური, შეუძლებელია ჩვენი საკუთარი ძალებით და ცოდნა მეცადინეობით რაიმე შესამჩნევ წარმატებას მივალწიოთ. პირიქით, სრულიად ჩამოვრჩებით დასავლეთ ევროპას, მოგვესობა საშუალება მსოფლიო მაზარზედ ნაწარმოების შეჯიბრებისა და ჩვენი ეკონომიურ ცხოვრების უმთავრესი ძარღვი მევენახეობა მიწასთან გასწორდება.



ამისა გამო საბჭოს აუცილებელ საპირობებად მიაჩნია (გარდა იმისა რომ უნდა იგზავნებ. უცხოეთში ამ დარგის შესასწავლად ყოველ წლივ მირამდენიმე ახალგაზრდა, უკვე სპეც. სწავლა-განათლებულნი მუშაენი, რომელნიც აქ მუშაობენ იქაურ მეურნეობის გასაცნობათ) ესლავე გაიგზავნოს უცხოეთში განსაკუთრებული კომისია მელენინოების მკოდნე სამი პირისაგან შემდგარი ორი-სამი თვით, რომელსაც განსაზღვრული დირექტივებით დავალება გაცნობა-შესწავლა საფრანგეთის და იტალიის მელენინობაში და შევენახებობაში უკანასკნელ ხანებში მიღწეული პროგრესისა.

ეს დავალება სტემატიურად საბჭოს წარმოდგენილი აქვს შედეგ-ნაიდარ:

1. შესწავლა და გაცნობა ამერიკული ვაზის კულტურის აწინდელი მდგომარეობისა, ჯიშები, საყურძნე გიბრიდებუ, ადოპტაცია, გამძლელობა, შეხორცება და სხვა მრავალი.

2. შეთანხმება სხვა და სხვა პეპინიერისტებთან (სანერგეების პატრონებთან) ამერიკული ლერწის და ნამყენი ვაზის-დასაკვეთად საქართველოსთვის.

3. ვაზის მყნობის უკანასკნელ ხანებში წარმოებული წესი და საყნობ იარაღ-მასალის წარმატება.

4. სამყნობ იარაღ-მანქანათა შექმნა.

5. ამ საქითხის შესახებ ლიტერატურის შექმნა.

6. დათვალეირება და შესწავლა ყველა იმ გამოკვებისა და საცდელ სადგურებისა, სადაც ვაზის სნეულლებებთან ბრძოლა სწარმოებს. ლიტერატურის შექმნა ამ დარგში.

7. სეტყვასთან ბრძოლის უკანასკნელ მეთოდების შესწავლა, სადგურების დათვალეირება.

8. სეტყვისაგან დაზღვევის საკითხის შესწავლა.

9. ლენინის კანონის შესწავლა-ლიტერატურა.

10. მელენინოების და ყერძოთ სასარდაფო მეურნეობაში ახალ მეთოდების შესწავლა.

11. გაუმჯობესებულ იარაღ-მანქანების დათვალეირება-შესწავლა. მათი გამოიყენების ნახვა და ლიტერატურის შექმნა.

12. მელენინთა სხვა და სხვა ეკონომიურ ორგანიზაციების ვითარების დათვალეირება-შესწავლა და საფრანგეთის მელენინ მევენახეთა

ფედერაციულ და კონფედერაციულ საბჭოებსა და კონფედერაციულ საბჭოებს კონსტრუქციის გათვალისწინება.

13. ლენინის ბაზარის გამოაკვევა და სხვა მრავალი.

14. სპეციალური ჟურნალების გამოწერა და ლიტერატურის შექმნა.

სამწუხაროდ საბჭოს სრულიად არ აქვს საღსარი აღნიშნულ გეგმის განსახორციელებლად და იძულებულიაუმორჩილესად გათხოვით თქვენ, ბატონო მინისტრო, წარსდგეთ შუამდგომლობით მთავრობის წინაშე, რომ სახელმწიფომ იკისროს აღნიშნულ კომისიის გაგზავნა უცხოეთში საბჭოა წარდგენით. ხოლო საბჭო თავის თავებუ მიიღებს ამ კომისიის ხარჯის ნახევარს მთავრობის შედეგათიან ვალიუტით.

საბჭოს თავმჯდომარე ი. ანდრონიკაშვილი.

საბჭოს წევრი გ. წინამძღვარიშვილი.

საბჭოს წევრი მელენინ ს. ჩოლაყაშვილი.



ს ა გ ზ ო შ ი .

ნაცვლად ყოფილ მდინის გ. ყუფიანისა, მის თანამდებობის შესრულება დაევილა საბჭოს წევრს ს. ჩოლაყაშვილს.

საბჭოს წევრის ბ. ი. ფორაქიშვილის განცხადებით საზოგადოება „სახეთმა“ 20.000 მანეთი შემოსწირა საბჭოს.

შ ა პ ი თ ხ ვ ა - პ ა ს უ ხ ი

შეკითხვა ნ. როგორა მზადდება გოგირდის პატრუქები. მინდია.

პახუხი ნ. გოგირდის პატრუქებს ხმარობდნენ ძველადვე და მის მომზადება და ხმარება ძალიან ადვილი და ერთგვარია. პატრუქები მზადდება ამგვარად: გოგირდს აღნობენ თუჯის ქებაში ნელ ცეცხლზე, რომ იკი არ აღუღდეს. დამდნარ გოგირდში ატარებენ ქაღალდის ზოლებს 1/2 ვერშოკის სიგანეს და 3-4 ვერშოკის სიძეს. ზოგიერთნი ქაღალდის მაგი-

ნარევი

სოკრადი ღვინის სმის შეხახებ.

რაღ ხმარობენ ტილოს, მაგრამ ეს არ ვარგა, რადგანაც დამწვარი ტილო ცუდ გემოს და სუნს აძლევს ღვინოს. პატრუქების მოსაწა-
 დებელი გოგირდი უნდა იყოს სუფთა ლიმონის ფერის და უქვევლად კოშტი, რადგანაც ფხვნილ გოგირდში იმყოფება სხვა და სხვა შერეული ნაწილები. რომ გავიგოთ გოგირდის სიავ-კარგი, უნდა კოშტი გოგირდი დაყნაყოთ და ჩაეყაროთ ციფ წყალში. თუ გოგირდი კარგია, იგი არ დასველდება და მოითივტივებს. მომზადებულ პატრუქებს გოგირდი უნდა ედღს თხლათ და შესახედათ უნდა წმინდა და ბრწყინავი ფერის იყოს. სქელი პატრუქი დაწვის დროს დნება, სწვეთავს და ღვინოს აძლევს მყარალ წყლოგოგირდის (H_2S) სუნს. გოგირდის პატრუქებს უბოლღებენ სულ უბრალღ მანქანე ბის საშუაღღბით: უფრო ხშირად ხმარობენ უბრალღ მავთუღის კავს, რომელღედაც პატრუქს ჩამოკიდღებენ და ისე ჩაეშეღებენ ბოჩკაში ან ქევერში. უფრო კარგი კი იქნება რომ იხმარონ ასეთი მანქანა: უკანასკნელი შესღღება რკინის ლერიდან, რომლისაც ბოლოში გაკეთებული აქვს პატარა რკინის ფინჯანი, ხოლო ზემოდან ლეროზედ გამართულია კავი. ამ კავზე პატრუქი ჩამოიკიდღება და, როდესაც პატრუქი იწვება, გოგირდის წვეთები ჩადის ფინჯანში, რომელშიაც გრღღდება ჩამოწვეთილი გოგირდი. პატრუქებით დაბოღება, როგორცა ეხედავთ, ძალიან აღღვიღია, მაგრამ ნაკლიც აქვს. ჩვენ ვერას დროს ვერ ვიტყვით რამდენი გოგირდოვანი ქანგი გადავიდა ღვინოში. ერთ ორმოციან ბოჩკაზე საჭიროა 6 მისხალი გოგირდი.

ქსენოფონს ერთ-ერთ თავის თხზუღღებაში აღწერილი აქვს მის თანამედროვე მდიღღარ ათინელ კაღღლიას წვეუღღობა, რომელსაც ფილოსოფოსი სოკრადიც დასწრებიღა და, სხვათაშორის, ღვინის სმის შესახებ შემდეგი უთქვამს: „ღღიხ, ხაღღხნო, სმა მეც მესიამოვნება! იმიტომ რომ, ღვინო ძაღღას ჰმატებს სულსა. თუ მანდრაგორა—ჯაღღობაღღი ადამიანს ძიღღსა ჰგვრის, ღვინო ავიწყბებს მას ჰირ-ვარამს და აღვიძებს ადამიანში სიხარულს ისევე, როგორც ზეთი ცეცხლის აღღსა. მე ვგონებ ადამიანს ქეიფში ისევე ემართება, როგორც ხორბლის თავთავს ყანაში. მასაც, თუ ღღმერთმა ნამეჩანი ბვერი დასაღღვეი მისცა, აღარ შეუძღღიან პირდაპირ დგომა და ვეღღარც სიღღ შესღღღებს მის ნიავღღბას. ხოლო თუ იმდენს დაღღევს, რომ ეს მას არას დაამძიმებს, მაშინ ის მძღღავრად იწყებს მაღღლა ზრდას და ნაყოფსაც გამოიღღებს. აგრეღღვე თუ ჩვენ ნამეტანი ბვერი დაღღი-სხით, ჩვენი სხეული და გონება თანასწორობიდან გამოღღვა, და მაშინ არა თუ საუბარი, თავისუფღღად სუნთქვაც კი აღარ შეგევეძღღება. ხოლო თუ მსახურები ხშირად „ჩაგვიწვეთებენ“ პატარა ფიღღღებში, მაშინ ღვინო ჩვენ თავის უხემ დაძაღღებით ვეღღარ დაგვათრობს და მხოლოდ ნეღღის დაყოღღებით მხიარულს გუნებაზე დაგვაყენებს.

ა. აბაშიძე

მიხ. შალამბერიძე.



კოოპერატიული საზოგადოება

„კახეთი“

საზოგადოება „კახეთი“ არსებობს 1895 წლიდან და ამ კამდ 246 მეწახე ითვლება წევრად. საზოგადოება „კახეთი“-ს წევრობა შეუძლიან უველა კახელ მეწახეს და აგრეთვე უველა მას, უინც-კი ჩაბარებს საზოგადოებას ნამდვილ კახურ ღვინოს უოველ წლიუ.

ძთავარი კანტორა საზოგადოება „კახეთი“-ს მოთავსებულია თბილისში, დამუფხებელ კრების ქუჩა № 5, ტელეფონი № 13 — 23, ხოლო სარდაფი-კი გოგოლის ქუჩასუ № 63, საუეთარ მენობაში. უელეკრათუით მისამართი: თბილისი კახეთი.

საზოგადოება „კახეთი“-ს ძთავარი საწუობები კახეთში ორ ალავას არის მოწუობილი: თელავში „კახეთი“-ს ბიურო ალექსანდრე მუაშვილთან და კარდახახში, „კახეთი“-ს ბიურო ნიკოლოზ დარაშვილთან.

