

F-137  
1920





# ვაზი და ღვინო

F

წელიწადი პირველი.

№ 11

ქრისტე მოგისტვე 1920 წ.

№ 11

Handwritten notes: 1857, F-5784

### ზინაარსი:

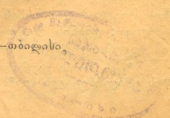
- ჩვენი ღვინის ქამიური შემადგენლობა პროფ. პ. მელიქიშვილი
- კახელ მგვენახეთა თათბირი ს. ველისციხეში

### ჟურნალის გამოცემის პირობები:

ჟურნალი ჯერჯერობით გამოვა ორ კვირაში ერთხელ, არანაკლებ 16 გვერდისა. თითო ნომრის ფასი საბჭოს მიერ განსაზღვრულია 50 მან. ამ ფასით ჟურნალის გამოწერა შეიძლება სამი თვით.



ჟურნალის რედაქცია იმყოფება საბჭოს ბანაზუდ—თბილისი, ნინოშვილის ქუჩა № 5.



# ჩვენი ღვინის ქიმიური შემადგენლობა. \*)

მევენახეობა და მეღვინეობა შეადგენდა და ეხლაც შეადგენს საქართველოს მეურნეობის ერთს უმთავრეს დარგთაგანს. დაახლოებითი გამოანგარიშებით ვენახებით გაშენებული ადგილი უდრის 60.000 ჰექტარს, მაგრამ რასაკვირველია ამით არ განისაზღვრება ვენახებისთვის გამოსადეგი ადგილის რაოდენობა. საქართველოში კიდევ მრავალ მოპოვება თავისუფალი, სვენახედ გამოსადეგი, მიწა-ამისთვის საჭიროა, რომ ყურძნის პროდუქტს (ღვინოს) გასაყარი ჰქონდეს არა მხოლოდ მის წარმოების ადგილზე; არამედ საზღვარ გარეთაც. აქამდის კახური ღვინის ექსპორტი ძალიან განსაზღვრული იყო; იგი მხოლოდ ოუსეთში გაჰქონდათ და ისიც მხოლოდ მცირე რაოდენობით. ჩვენს ქვეყანაში მოპოვდებულ ღვინოებს დიდი მოთხოვნილება ჰქონდა და საზღვარ გარეთ მათზე მოთხოვნილება ვიზაოდოს, ამისათვის საჭიროა ძირითადად შეიცვალოს ის მეთოდი, რომლითაც სარგებლობენ ჩვენში როგორც ღვინის მოპოვებისა, აგრეთვე მისი მოვლისა და შენახვის დროს. საქართველოში შემუშავებულია ძალიან თავისებური და მაღალ ხარისხიანი ყურძნის ჯიშები: რკაწითელი, მწვანე და საფრანგო, რომლებშიც ვაზის კულტურისა და სუფრის (აღმოსავლეთ იმერეთი და კახეთი), მეღვინეობა კი დღესაც პირვანდელ საფეხურზე დგას და ვერაფრითარ გაუმჯობესობის შეტანას ღვინის მოვლა-პატრონობის წესში ჩვენ ვერ ვხედავთ: ღვინის მოვლის წესი დღესაც ამ მდგომარეობაშია, როგორცაც იგი

ძველის ძველად იყო. ყოველ შემთხვევაში ძველი ადგილების გათხრის დროს აღმოჩენილი ქვევრების ნატეხები გვიჩვენებენ, რომ ძველად ღვინოები ისევე ინახებოდა, როგორც დღეს, ე. ი. მიწაში ჩაფლულ ქვევრებში. ღვინის დამზადების წესის ამ გვარი დაქვეითება ჩვენი ღვინოების განსაკუთრებული თვისებებით კი არ აიხსნება, არამედ, შესაძლოა, მეღვინეების კონსერვატიზმით.

ჩვენი ვაზის ჯიშებიდან შეიძლება ძალიან მაღალი ღირსების ღვინო მივიღოთ. ამას გვიჩვენებს სახელმწიფო მამულების (ყოფილი საუფლისწულო) მეურნეობა, რომელიც, როგორც შემაღვინეობით, ისე გემოთი ევროპულ მსგავს მაღალ ხარისხიან ღვინოებს ამზადებს. სამწუხაროდ საქართველოს მეღვინეთა შორის საუფლისწულო მამულების მიმბაძველი შედარებით ცოტა აღმოჩნდა: ამ უწყების მაგალითის მიუხედავად ღვინოს ჩვენში დღესაც ძველებურად ამზადებენ. ჩვენმა ლაბორატორიამ მიზნად დაისახა შეისწავლოს ჩვენი ღვინოების შემადგენლობა, დაახასიათოს ეს ნაწარმოები ანალიზების შედეგების მიხედვით და უჩვენოს ის საშუალებანი, რომლებსაც ჩვენი აზრით, შეუძლია გააუმჯობესოს ღვინის ღირსება.

ამ გამოკვლევაში მონაწილეობა მიიღო: ქ. თ. ბებური-შვილისამ, მ. ბეჭიაამ, მ. შალამბერიძემ და ქ. ნ. ციცი-შვილმა.

ქვევით მოყვანილია ანალიზის შედეგები, რომლებიც განმარტავენ ჩვენი ღვინოების ბუნებას (იხ. ანალოზების ცხრილი გვერდი).

დავიწყეთ ღვინოების დახასიათება ალკოჰოლის შეცულობის რაოდენობიდან. ჩვენი ღვინოების უმეტესობა უფრო ხშირად შეიცავს მოცულობის 12% ანუ წონის 10% ალკოჰოლს. სუფრის ღვინოსთვის ეს ალკოჰოლის რაოდენობა ითვლება დიდად. ამ მხრივ საუფლისწულო

\*) ეს შრომა ვადამბეჭდილია თბილისის უნივერსიტეტის შიამბიდან № 1.



მამულების ღვინოები უფრო ღარიბია ალკოჰოლით, — ისინი შეიცავენ დაახლოებით მოცულობის 11% ალკოჰოლის დიდი რაოდენობა რამდენადმე უზრუნველყოფს ღვინოს ავადმყოფობისაგან — დამპარებისაგან, ბრკის მოკიდებისაგან. როდესაც ღვინო ალკოჰოლის მკირე ოდენობას შეიცავს. კარგს მოვლას შეუძლიან ააცილოს მას იმ მიკრობების გავლენა, რომლებიც ხდებიან ღვინის ავადმყოფობის მიზეზად. ამის მაგალითს ჩვენ ვხედავთ საუფლისწულო მამულების სარდაფებში, სადაც ღვინოები ალკოჰოლის მოცულობის 11% მიუხედავად კარგი მოვლისა და მზრუნველობის გამო საღად არის შენახული.

ალკოჰოლი წარმოსდგება ღვინოში შაქრის დუღილის შედავად. როგორც პასტერი გვიჩვენებს, 100 წონაწილ შაქრიდან ჩნდება 48 წონაწილი ალკოჰოლი. დუღილს იწვევენ დამდუღებელი სოკოები *Saccharomyces*-ები, რომლებიც თავის საკვებად ხმარობენ 5%-მდე შაქარს. დანარჩენი რაოდენობა შაქრისა იხარჯება დუღილის დროს ალკოჰოლის გაჩენაზე. დუღილის გამომწვევი *Saccharomyces*-ები განირჩევიან ერთმანეთისაგან გარეგანი შეხედულობით და შაქრის სხვადასხვა დადუღების ძალის უნარით. ზოგიერთ მათგანს შეუძლიან შაქრის ზსნილში წონის 14% ალკოჰოლი გააჩინოს; სხვები კი აჩერებენ თავიანთ მოქმედებას უფრო დაბალ ოდენობის ალკოჰოლიან გარემოში: მაგ. *Saccharomyces apiculatus* სწყვეტს დუღილს ალკოჰოლის 4%-იან გარემოში.

საერთოდ უნდა შევნიშნოთ, რომ კახური ღვინის დედას შეუძლიან ალკოჰოლის დიდი რაოდენობის ატანა, მოცულობით 1% 4-მდე, და ამასთანავე მათი

მოქმედება ალკოჰოლის დიდი რაოდენობის მიუხედავად არ ფერხდება და შაქარი თითქმის ბოლომდე იშლება, რასაც მოყვანილ ანალიზებში ვხედავთ. ამ ეამად ბევრს დიდი მეღვინეობის ქვეყნებში არსებობს მეღვინეობის სადგურები, რომლების მიზანსაც შეადგენს დუღილის პირობების, ავადმყოფობის მიზეზების შესწავლა და მათი თავიდან აცილება.

თუ საქართველოს მეღვინეობას მომავალი ელის და იგი იმდენად გაფართოვდება, რომ ეხლანდელი მეღვინეობის მიდამოებს გასცილდება, ამ შემთხვევაში საჭიროება მოითხოვს შესწავილი იქმნას მძლავრი დუღილის დედის ბუნება, რომელიც მონაწილეობას იღებს კახური ღვინის წარმოებაში. უნდა შევნიშნოთ, რომ ყოველ მეღვინეობის მიდამოს ეთვისება განსაკუთრებული ღვინის დედა, და იმ ქვეყნებში, სადაც მეღვინეობა არ არსებულა, არ არსებულა ღვინის დედაც, რის გამოც იქაური ტკბილი არ დუღდებოდა. ეს გავლენა აკვირვებდა ევროპიელ ახალშენელებს, სანამ ისინი არ მიხვდნენ, რომ ამის მიზეზი არის ღვინის უდელობა; და როდესაც ამ ტკბილს მისცეს რჩეული ღვინის დედა, დუღილმა ნორმალურად იწარმოვა.

დუღილის დროს ალკოჰოლის გარდა ჩნდება გლიცერინი და ქარვის მჟავა, რომლებიც, როგორც ქვეით იქნება ნაჩვენები, წარმოადგენენ ღვინის დედის ფიზიოლოგიური მოქმედების შედეგს და არა შაქრის დაშლის პროდუქტს, როგორც არის ალკოჰოლი და  $CO_2$ .

დუღილი წარმოადგენს ეკზო-თერმიულ პროცესს, რომლის დროსაც თავისუფლდება სითბო. ამიტომ დუღილში მყოფი კბილისტ ტემპერატურა არეგზე ატმოს-





ფერისაზე ყოველთვის უფრო მაღალია. ამ შემთხვევაში სადღეღებელი ჭურჭლის სიდიდეს აქვს რაოდენიმე გავლენა: დიდ ჭურჭელში ტემპერატურა უფრო მაღლა იწევს, ვიდრე პატარაში. მიუნცი\*) მოწმობით ალთერში ტკბილის დუღილის დროს ტემპერატურა აღის 40-მდე, და თუ 43°-ს მიახწევს, დუღილი სრულიად ჩერდება, რაც ხანდახან კიდევაც მოხდება ხოლმე. დუღილი წარმოებს განსაზღვრულ ტემპერატურისა და ტკბილში შაქრის კონცენტრაციის საზღვრებში. კონცენტრაციის სიდიდის მიხედვით იცვლება აგრეთვე ოსმოტიური წნევა (დაწოლა), რის გამოც ღვინის დედის ტენიანობა კლებულობს და ღვინის დედის მოქმედება დროებით წყდება. ამის შესახებ გერმანეთის მეცნიერს ვორტმანს\*\*) მოჰყავს ძალიან საინტერესო მაგალითი: ერთი ტკბილი შეიცავდა 46,5% შაქარს. ხელშემწყობ პირობათა მიუხედავად დუღილი სწარმოებდა ისე ნელა, რომ სამი წლის შემდეგ ალკოჰოლის რაოდენობა თითქმის არ შეცვლილა, თუმცა ტკბილი შეიცავდა დედას, რომელსაც ხელშემწყობ პირობებში დუღილის გამოწვევა შეეძლო. ალკოჰოლის გარდა დუღილის დროს, როგორც უკვე ზევით იყო მოხსენებული, ჩნდება გლიცერინი და ქარვის შევა. პასტერს, რომელმაც ღვინოში პირველად აღმოაჩინა გლიცერინი, ეგონა გლიცერინი წარმოადგენს ალკოჰოლისა და CO<sub>2</sub>-სავით შაქრის დაშლის პროდუქტს,—დუღილის უსაშუალო პროდუქტს. მან დაადგინა აგრეთვე ცნობილი ნორმა გლიცერინისათვის: 100 წონა-წილ ღვინოზე 10 წონა-

წონა-წილი გლიცერინისა, თუმცა პასტერს და აგრეთვე სხვა მკვლევარნიც ხედავდნენ, რომ ეს ნორმა ყოველთვის არ არის ნამდვილი და იცვლება ფართო საზღვრებში, სახელდობრ: 100 წონა-წილ ალკოჰოლზე 7%—14%. ჩვენ მიერ მოყვანილ ღვინის ანალიზებში ეს შეფარდება იცვლება 5,6%-დან—10%-დე, თუმცა კახურ ღვინოების ანალიზებში, როგორც ეს ცხრილებიდან ჩანს, გლიცერინის რაოდენობა, ზოგიერთ შემთხვევაში ნაწევნებ საზღვრებზე ნაკლებია. მიუხედავად ამისა, აღნიშნული ღვინოების ბუნებრიობა ექვს გარეშეა. ამისთანა გადაცილება ნორმაზე ღვინოში ალკოჰოლის ჩამატების ნიშნად ითვლებოდა: ეხლა კი, როდესაც გამოირკვა, რომ გლიცერინი და ქარვის შევა დუღილის პროდუქტს. ამ სიტყვის ვიწრო მნიშვნელობით, კი არ წარმოადგენს, არამედ იგია შედეგი ღვინის დედის ცხოველ მოქმედების ანუ ფიზიოლოგიური პროცესისა, ამისთანა დასკვნა ყოველთვის არ მართლდება. ასეთი შეხედულობა გლიცერინის წარმოშობის შესახებ პირველად შეარყია მიულერ-ტურგაუმ, რომელმაც უჩვენა მიზეზობითი კავშირი გლიცერინის რაოდენობისა და ღვინის დედის ცხოველყოფელობის შორის Saccharomyces-ის იმ მოქმედების ხანაში, როდესაც ისინი მრავლდებიან. გლიცერინი შედარებით უფრო მეტი ჩნდება უკანასკნელ წლების გამოკვლევა\*) გვიმოტყეებს, რომ პასტერის შეხედულება შესახებ გლიცერინის წარმოშობისა შა-

\*) Müntz, Les vignes, გვრ. 500.  
 \*\*) Wofmaun Die wissenschaftlichen runGdlagen der Weinbereitung S. 108

\*) Annal reports on the progress of Chemistry p. 61.  
 K. Schweizer, Helv. chim. Acta 1919, 2. 176. page 239  
 w Connstein and K Ludecke, B. 1919. 52 (B) 1385.



ქიდან, როგორც მის დაშლის ერთ-ერთ საფეხურისა. შარტლდება. ტკბილის დუ-ლილი რომ ძლიერი ღვინის დედით ვა-წარმოვით და მასში შევიყვანოთ ისეთი ნივთიერებანი, რომლებიც დუდილს ანე-ლებენ (როგორც მაგ.  $Na_2SO_3$ ), მაშინ ღვინოში გლიცერინის ოდენობა მატუ-ლობს. ეს ასე იმიტომ ხდება, რომ მცია-ღვინის დედა შაქარს ბოლომდისინ ვე-ღარა შლის და შუა გზაზე აჩერებს თა-ვის მოქმედებას. ეს გარემოება თან-ხმობაშია იმ შეხედულებასთან, რომ გლიცერინის ალდეჰიდი და დიოქსიაცე-ტონი წარმოადგენენ შაქრის დაშლის შუალა საფეხურებს. მაგრამ, მაინც, თუ ავიღეთ ერთის მხრივ ალკოჰოლის რაოდენობა ღვინოში, ხოლო მეორეს მხრივ გლიცერინისა, რაოდენიმე დაახლოვებით მაინც შეიძლება დავასკვნათ, ჩარეული იყო ღვინოში ალკოჰოლი თუ არა. „მე-ლაანი“-ს ღვინოში 1912 წ., რომელში-აღ ალკოჰოლის მოცულობითი რაოდენ-ობა 15% შეადგენდა და წონითი შეფ-არდება ამ უკანასკნელისა გლიცერინთან 100: 6,7 გამოიხატებოდა, რაოდენიმე სიმართლით შეიძლება ითქვას, რომ ეს ღვინო ალკოჰოლ ჩამატებული იყო.

ყველა აღებულ ღვინოებში საერთო სიმკვავე იცვლება 0, 55—0,75%-ის სა-ზღვრებში. ღვინის მკვინანობა წარმოად-გენს მის ერთ დამახასიათებელ თვისება-თაგანს: ნამეტანი დიდი ანუ მცირე რა-ოდენობა მისი ღვინოს ჰხდის ჩვეულებ-რივ გემოსთვის შეუფერებლად და ხმარე-ბისათვის უვარგისად. ღვინოში მკვინანობა არსებობა ჰხდის მას მტკიცედ და იფა-რავს ავადმყოფობისაგან. ზოგიერთი ღვი-ნოები შეიცავენ მკვინანობის მცირე ოდენო-ბას—დაახლოვებით 0,5%, ამისთანა ღვი-

ნოები დიდხანს არ ინახება. მათი მკვი-ანობა თანდათან კლებულობს და ამას-თან ერთად კლებულობს ავადმყოფობას-თან ბრძოლის უნარი. მიუნციის აზრით თვით ღვინის დუდილის მსვლელობა და შემდეგი განვითარება დაკავშირებულია ღვინის ქვის მკვინანობის რაოდენობასთან. ორი ნიმუში ღვინისა,—ერთი 1893 წლი-სა, რომელიც შეიცავდა 0,535% ღვინის ქვის მკვინანობას, და მეორე 1894 წლისა 0,964%-იან მკვინანობით.—მეორეად ერჩეოდენ ერთი მეორეს. მეორეში დუდილი და შემდეგი განვითარება წარმოებდა წესიე-რად, მაშინ როდესაც პირველი ღვინო დადგა ნაკლები თვისებიანი. ამ განსხვა-ვებას მიუნცი აწერს ღვინისქვისმკვინანობას. ღვინისქვის მკვინანობის მომატება, თუ იგი აკ-ლია, ასწრაფებს დუდილის მსვლელობას და ღვინის შემდეგ განვითარებას.

მქოლადი მკვინანობები ღვინოში ჩნდება დუდილის დროს ბაქტერიების Bacteria acetis მიერ. ეს ბაქტერიები მოიპოვება ყურძნის მარცვლებზე, საიდანაც ღვინის დედასთან ერთად გადადიან ტკბილში. რადგანაც ზემოთ დასახელებული ბაქტე-რიები აეოზონი არიან, ამიტომ ისინი ვი-თარდებიან ქაქაზე იმ ადგილზე, სადაც ღვინოს ჰაერი ხვდება. მქოლად მკვინანო-ში გარდა ძირის მკვინანობის გვხვდება აგ-რეთვე სხვა მკვინანობებიც (ერბოს მკვინანობა), რომ-ლის გამომწვევ მიზეზადაც უნდა დავსა-ხოთ ავადმყოფობის გამომწვევი, ეგრეთ-წოდებული Mycoderma vini, და აგრეთვე სხვა ბაქტერიები. 1919 წელს საწამლებელ საშუალებათა უჭონლობისა და ცუდი ამინ-დის გამო, ტკბილში მოჰყვა დამალი მარც-ვლები, რომლებსაც თან ჩაჰყვა ავადმყო-ფობის გამგენი ბაქტერიები, მაგ. Myco-derma vini, და მათი წყალობით აიხსნე-



ბა ერობოს მჭავის სუნის, რომელიც ამ წლის ღვინოებს ახასიათებდა. სხვა და სხვა ქვეყნებში შქროლად მქავეების ნორმა სხვა და სხვა რაოდენობით არის განსაზღვრული—გერმანეთში, მაგალითად, თეთრი ღვინოებისთვის დასაშვებია 0,12—0,16<sup>0</sup>/<sub>0</sub> მდე. თუ აღნიშნულ მქავათა რაოდენობა ძალიან სცილდება ამ ნორმებს, ასეთი ღვინო ავადმყოფად ითვლება. ძმრის მქავის გაჩენას ყოველთვის თანა სდევს უსიამოვნო სუნის ნივთიერების გაჩენა.

ღვინის ქვის მქავის გარდა არამქროლად მჭავებს უნდა ვაკუთნოთ ვაშლის მქავა, რომელიც რძის ბაქტერიების წყალბოთ ხშირად გადიკცევა ხოლმე რძის მქავის გაჩენის მასალად.

ყველა გასინჯულ ღვინოებს დაუდუღებელი შაქარი ჰრჩება მცირე რაოდენობით. თუმცა ღვინოს შაქარის ეს რაოდენობა გემოთ არ ემჩნევა, მაგრამ ამისთანა ღვინო უდგრომელი ხდება, უდროოდ შეიძლება დაიწყოს დუღილი, და ამიტომ მეღვინემ შაქრის საფხებით დადუღებას რომ ხელი შეუწყოს, თვალყური უნდა ადევნოს ღვინის დედის თავის დროზე გამოცოცხლებას; ამ შემთხვევაში კახეთის საუფლისწულო მამულების ღვინოები წარმოადგენენ გამონაკლისს: მათში ან სრულიად არ არის შაქარი, ან და ძალიან ცოტა.

ჩვეულებრივად დამზადებული კახური ღვინოები შეიცავენ ძალიან ბევრს გუნდილოვან (ტანინიან) ნივთიერებას: წითელ ღვინოებში საშვალად 0,3—0,45<sup>0</sup>/<sub>0</sub>—მდე. დასავლეთ ევროპულ ღვინოებისთვის ეს რიცხვები მიუღებლად ითვლება. გუნდილოს (ტანინის) დიდი რაოდენობა აიხსნება ღვინის დამზადების თავისებური წესით. ჩვენ ღვინოებს, რო-

გორც წითელს, აგრეთვე თეთრს, ნაშექტან დიდ ხანსა სტოვებენ ქაქაზე და კლერტებზე, რომლებიც ძალიან მდიდარია გუნდილოვანი (ტანინიანი) ნივთიერებით. თუ სასურველად მიგვანია, რომ ჩვენი ღვინო წარმოების საზღვრებს გასცილდეს, მაშინ აუცილებელია ღვინის დამზადების იმ წესზე გადასვლა, რომელსაც მისდევნ დასავლეთ ევროპის მეღვინეები. ამის მაგალითი გვაქვს ჩვენ საუფლისწულო მამულებში, რომლების წითელი ღვინოებიც 0, 5<sup>0</sup>/<sub>0</sub>, ხოლო თეთრი კი 0,03—0,04<sup>0</sup>/<sub>0</sub>—ზე მეტს გუნდილოს (ტანინს) არ შეიცავენ. ამ მხრივ, და აგრეთვე სხვა შემთხვევებშიც, საუფლისწულო მამულების ღვინოები თავისი თვისებებით ევროპიულ ღვინოებს უახლოვდება. ზოგიერთ მეღვინეობის, მაგ. „მელაანი“-ს წითელი ღვინოები 0,5<sup>0</sup>/<sub>0</sub>—ზე მეტს გუნდილოს (ტანინს) არ შეიცავენ, ხოლო მათს ევროპიულად მომზადებულს თეთრს ღვინოებში 0,16<sup>0</sup>/<sub>0</sub>—ზე მეტი არ მოიპოვება. თუმცა ღვინის ხანგრძლივი დატოვება ქაქაზე და კლერტზე, მათ მიერ ტანინის დიდი რაოდენობის გამოღება, ალკოჰოლთან ერთად ღვინოს დაავადებისაგან უზრუნველყოფს, მაგრამ სამაგიეროდ მას ძალიან მწკლარტესა და ევროპიული გემოვნებისთვის მიუღებლად ახდის, ჩვენ ი აზრით შესაძლებელია თანდათანობით გადასვლა ევროპიულ წესზე ღვინის დამზადების დროს: წითელი ღვინო უნდა დარჩეს ქაქაზე, რომელიდანაც წინათვე უმეტესი ნაწილი კლერტებისა არის ამოღებული, და შემდეგ გატარდეს წნებში (პრესში); ხოლო რაც შეეხება თეთრ ღვინოებს,—ამათვის შეიძლება ვისარგბლოთ იმ მეთოდით, რომელსაც ხმარობენ ზოგიერთ დასავლეთ ევროპის ქვეყნებში. ე. ი. სანამ ტბილი დაამთავრებდეს უკლერ-



ტო ქაქაზე დუდილს, მას გააცლიან ხო-  
ლმე ამ ქაქას. ასეთი ახალი ღვინო შეი-  
ცავს ისეთ საკმაო ტანინის რაოდენობას,  
რომელიც საჭიროა ღვინის შემდეგ გან-  
ვითარებისა და დამწიფებისთვის.

თუმცა ზევით აღვნიშნეთ, რომ გუნ-  
დილო (ტანინი) იფარავს ღვინოს ავად-  
მყოფობისაგან, მაგრამ ისიც უნდა ითქვას,  
რომ მზირად იგივე გუნდილო (ტანინი)  
არის მიზეზი ღვინის ავადმყოფობისა. და-  
საუღეთში არსებობს ისეთი აზრი, რომ  
სიმწარეს ვხვდებით ხოლმე მხოლოდ წი-  
თელ ღვინოში. პირველად პასტერის\*) მი-  
ერ იყო ნაჩვენები ამ ავადმყოფობის მი-  
ზეზის კავშირი განსაკუთრებულ ბაქტე-  
რიებთან. შემდეგ გამოკვლევებმა აღ-  
მოაჩინეს, რომ ღვინის სიმწარეს აჩე-  
ნენ სხვა და სხვა გვირის ბაქტერიები  
და აგრეთვე დამუღებელი და ობის სო-  
კოები. სიმწარე წარმოადგება გუნდილო-  
ვანი ნივთიერებისაგან. ხარისხი სიმწარისა  
პირდაპირ დამოკიდებულია გუნდილო-  
ვანი ნივთიერების რაოდენობაზე. ამის  
დასამტკიცებელი არის ის გარემოება, რომ  
დასავლეთ ქვეყნებში მწარე გემო აქვს  
მხოლოდ წითელ ღვინოებს, რადგან სწო-  
რედ ისინი შეიცავენ ბევრს (თეთრ ღვი-  
ნოებთან შედარებით) გუნდილოვან ნი-  
ვთიერებას. ეს ავადმყოფობა ამავე ქვეყნებ-  
ში სრულიად არ არის ცნობილი თეთრ  
ღვინოებისთვის. ჩვენ ქვეყანაში კი, სა-  
ცა თეთრი ღვინოებიც საკმაოდ შეიცა-  
ვენ გუნდილოვან ნივთიერებას, სიმწარე  
მთლიანად არის ხშირი მოვლენა. განსაკუ-  
თრებით ამა 1919 წლის თეთრ ღვინოებში  
ვხვდებით ამ სიმწარეს. ეს აიხსნება იმით,  
რომ როგორც უკვე იყო მოხსენებული,  
თეთრი ღვინოები შეიცავენ ბევრს გუნდი-  
ლოვან ნივთიერებას და გარდა ამისა,  
რადგან საწამლი მასალა არ იყო საკმაოდ  
ნაზმარი, ტუბილს ჩაჰყვა სიმწარის გამომ-

წვეი დაობებული ყურძნის მარცვალი.  
კახური ღვინოების ანალიზები გვიჩვენ-  
ებენ, რომ მათ არ აქვთ ის თვისებები,  
რომლებიც სავალდებულოა კულტურუ-  
ლი ქვეყნების ღვინოებისთვის. ამის მი-  
ზეზა ღვინის მასალაში კი არ უნდა ვე-  
ძებოთ, არამედ მასალის მოხმარების უც-  
ოდინარობაში. თუ მეღვინე გამოიჩინეს  
შესაფერ კოდნას, უნარს და საშუალებაც  
ექნება, შესაძლებელია მემარნეობის მე-  
ურნეობის გაუმჯობესება. საღვინე ყურძ-  
ნის ჯიშები, როგორებიც არის „რქა წი-  
თელი“, „საფერავი“ და „მწვანე“, საუ-  
ცხოვო ღვინოებს მოგვცემდნენ, მათგან  
მიღებული პროდუქტის მოვლა რომ ესა-  
ბამებოდეს და მიზან შეწონილი იყოს  
მეცნიერულ და ტექნიკის მოთხოვნილე-  
ბასთან, — რის დამამტკიცებელ საბუთსაც  
ვხვდავთ ჩვენს საუფლისწულო მამულების  
ღვინოებში. თელიანის ვენახების წითე-  
ლი ღვინის „საფერავს“ (1917 წლის  
მოსავალი) ისეთი მაღალი ღირსება აქვს,  
როგორიც ვხვდება მხოლოდ საფრანგეთ-  
ის ზოგიერთ საუკეთესო ღვინოებში. ჩე-  
მის აზრით, თელიანის ვენახებიდანვე  
მიღებული საფრანგეთის საუკეთესო ჯი-  
შის „ბაბერნე“-ს ღვინო თავის თვისებე-  
ბებით ადვილს უთმობს „საფერავი“-სას.  
ჩვენი მეღვინეობის გასაუმჯობესებლად  
საჭიროა თავი დავეანებოთ იმ ძველ წესს,  
რომელსა ჩვენი მეღვინეები ასი და იქ-  
ნება ათასი ელობითაც მისდევენ, და გან-  
ვახლოთ მეურნეობის ეს დარგი მეცნი-  
ერების საფუძველზე, როგორც ეს უკვე  
განხორციელებულია ყველა ევროპიულ  
ქვეყნებში. — მეღვინეობის მეცნიერება შე-  
იქმნა მას შემდეგ, რაც საფრანგეთის  
გამოჩენილმა მეცნიერმა პასტერმა დაამ-  
ტკიცა, რომ ტუბილის დუდილს იწვევს  
სოკოები Saccharomyces, რომ ეს სო-  
კოები ხშირად განიჩრევიან ერთმანეთი-  
საგან და ყოველთვის ერთსა და იმავე  
პროდუქტს არ იძლევიან, რომ ღვინის

\*) Pasteur, Etudes sur le vin  
62 p. Paris 1875.





ავადმყოფობა დამოკიდებულია სხვა და სხვა ბაქტერიების მოქმედებაზე და სხვა-პასტერის გარდა გამოყენებითი მეცნიერების ასპარეზზე შემდეგში მომუშავე სხვა მეცნიერებმა შეძლება მისცეს თანამედროვე მედიცინის ღირსი დუღილის მსვლელობის დონეზე წაყვანისა, ამ დუღილის გამოწვევისა განსაკუთრებულ შერჩეულ ჯიშების დედების შემწეობით, რომლებსაც ამრავლებენ წმინდა კულტურით. ზომების მიღებისა, როგორც ავადმყოფობის თავიდან ასაცილებლად, აგრეთვე მათი გაჩენის დროს მათ მოსასპობად და ამ გვარად შედგბრ, მტკიცე პროდუქტის შექმნისა.

თუ ჩვენ მედიცინებს მსურთ მიჰბაძონ თავიანთ ევროპიელი ძმების მაგალითს, მათ უნდა თავიანთ მომხეთა მსგავსად დააწესონ მედიცინობის სადგური, სადაც კიბიური სასწორით და მიკროსკოპის საშუალებით გადაიჭრება მეცნიერული ხასიათის პრაქტიკული საკითხები: საუკეთესო ადგილობრივისა კან შემოტანილი ღვინის დენის წმინდა კულტურისა, ღვინის გადაღების დროისა, ვინცობა ავადმყოფობა გაჩნდა, მისი გამოკვლევისა და სხვა. ამ სადგურს უნდა ჰქონდეს საკუთარი ვენახი, სადაც განიხილავენ ადგილობრივ და ევროპიულ ყურძნის ჯიშების კულტურისა, მისი მოსავლიანობისა და გამძლეობის საკითხს იმ მხრივ, თუ რამდენად ინარჩუნებს ესა თუ ის ვაზი და ყურძენი თავის იმ თვისებებს, რომლებიც მათ სამშობლო ადგილზე ახასიათებს. ამისთანა სადგურზე გარდა ნათქვამისა, იკვლევენ გაშენებული ვაზის ჯიშებს, მათგან მიღებული ღვინოების შემადგენლობას და სხვა. ამ მხრივ უკვე არის ნაბიჯი გადადგმული პატარა მასშტაბით „მელაანის“ მიერ, ხოლო დიდია „საუფლისწულო მამულების“ უწყების ბზრით. ჩვენ უკვე გვაქვს ზოგიერთი ცნო-

ბები, რომლის მიხედვით განსაზღვრულია აზრის შედგენაც შეგვიძლია. როგორც საუფლისწულო მამულების და ფირმა „მელაანის“-ს ღვინოებიდან სჩანს, კახეთის რისლინგი ჰკარგავს თავის მაღალ თვისებებს და სრულიად უბუკეტო ღვინოებს იძლევა. თუმცა რისლინგის შესახებ უნდა ითქვას, რომ ის არც სხვა მედიცინოების მხარეში ინახავს თავის დამახასიათებელ ბუკეტს. მართალია ყირიში რისლინგიდან ბუკეტიან ღვინოს იღებენ, მაგრამ მას ეს ბუკეტი მაინც რეინისას არ უგავს. აგრეთვე ბორდოული ჯიშის ყურძენი „კაბონე“ კახეთში თუმცა მშვენიერ ღვინოს იძლევა, მაგრამ ძალიან განსხვავდება ნამდვილის ბორდოს ღვინოსაგან. სინტერესია აგრეთვე მოტეპო ღვინოების დამზადების ცდა. ჩვენ მიერ განხილულ „მელაან“-ს ორი ამისთანა ღვინო მოგვცოდა: ერთ მათგანში („რისლინგი“ 1917 წ.) შაქრის რაოდენობა იყო 2, 08%, მეოთხეში („რქა-წითელი“ 1917 წლის)—2,85%. ამ ღვინოებში დუღილი შეჩერებული იყო SO<sub>2</sub>-ის შემწეობით. ღვინოს მოტეპო გემო ჰქონდა. ცოტათი შეშუადა სასმელს წაჰმოადგენდა. ბოთლებში შენახული ეს ღვინო სრულიად გამკვირვალე იყო და არავითარი უბუნებრივი ცვლილება არ განეცადა. ღვინის ნაცრის ანალიზის დროს ჩვენ ყურადღება მივაქციეთ გოგირდისა და ფოსფორის მჟავის ნეკულოზის რაოდენობას. ყოველი ღვინო შეიცავს ამა თუ იმ მჟავას, რომელთა შორის გოგირდისა და ფოსფორის მჟავაც მოიპოვება. მაგრამ ზოგჯერ განზრახაც შეჰყავთ ხოლმე ღვინოში ესა თუ ის მჟავა. მაგალითად, ღვინოს რომ გამძლეობა მიეცეს, იმ შემთხვევაში როცა ტუბილში მჟავა ცოტაა, ჩაუმატებენ ხოლმე ღვინისქვის მჟავას. გარდა ამისა საფრანგეთში ხმარობენ „plairage“-ს და „phosphortage“-ს, რომლის შედეგადაც ღვინოს გოგირდისა და ფოსფორის მჟავა ემატება. ამიტომ



ყოველ ღვინის მკვლევარისთვის საინტერესოა იცოდეს ღვინოში ამ მჟავათა ნორმალური ოდნობა, რომ შესძლოს დასკვნის გამოყენება, ძალად არის ღვინოში შეყვანილი ესა თუ ის მჟავა თუ არა.

ღუღილის მოთავების შექმნე ღვინოში ჩნდება ბუკეტო, რომელიც ტბილში არსებულ ნივთიერებათა ნაწილიდან ვითარდება, ამას გარდა ბევრი ღვინოები შეიცავენ ისეთს სურნელოვან ნივთიერებას, რომელიც ღვინოს განსაკუთრებულს გემოს აძლევს. სხვა და სხვა აზრი არსებობს იმის შესახებ, თითქმის ბუკეტი მადუღებელი დედის წყალობით ჩნდებოდა. ბევრსა ჰგონია, რომ ღუღილის დედის მიერ წააოშობილი ბუკეტი მალე ჰქრება. ამის მიუხედავად ამ აზრის დამცველნი აღიარებენ, რომ ზოგიერთი წითელი ღვინოების დედა როგორც მაგალითად ბორდოს ღვინოებისა, განსაკუთრებულ ხასიათს აძლევს ღვინის ბუკეტს. საერთოდ ბუკეტის გამჩენს ნივთიერებათა ბუნება ჯერ კიდევ არ არის გამოკვლეული. მათი რაოდენობა ღვინოში ნამეტანი მცირეა. ამის მიუხედავად ღვინის ღირსების დაფასებისთვის მთ საყურადღებო მნიშვნელობა ეძლევა. ერთის თქმა კი შეგვიძლია, რომ ქიმიური ბუნება ამ ნივთიერებათა ნამეტანი რთულია. თითქმის ყველა ღვინოში პოვლობთ ჩვენ ვანილის კვალს, რომლის აღმოჩენაც ადვილია მის განსაკუთრებულ სურნელების გამო. განხილულ სურნელების გამო. განხილულ ხილულ ღვინოებიდან ვანილი ყველაზე მეტად ემჩნეოა საფლისწული მამულის რქა-წითელიდან დამზადებულ ღვინოს.

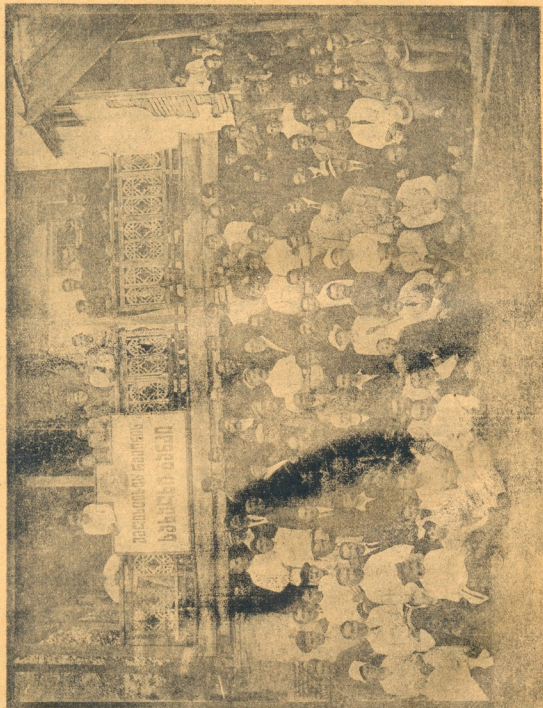
ღვინის ანალიზებს რომ შევუდეთ ჩვენ, მხედველობაში გვქონდა სხვადასხვა მედიცინოების მიდამოების ღვინოების შემადგენლობის შესწავლა, შეჩვენევა თურა გავლენა აქვს ღვინის თვისებაზე ნიადაგს, ჰავას, ამინდს და ვაზის სხვა და სხვა ჯიშს. უმეტესი ნაწილი განხილულ ღვინოებისა ეკუთვნის 1919 წლის მოსავალს, თუმცა

გვხვდება აგრეთვე უფრო დასრულებული ღვინოებიც, ასე მაგალითად ღვინო 1989 წლისა (30 წლის). ამ კახურად დამზადებულ ღვინოს დაუკარგავს ჩვეულებრივი ღვინის თვისება, ფერი შესცვლია და დამსგავსებია პორტუგეზისას. აქედან გამომდინარეობს, რომ კახური ღვინოები ჩვეულებრივი წესით დამზადებულნი 30 წლამდე არ მეთად არ შეინახებიან. მაგრამ აქედან არც ისა სჩანს, თითქმის კახური ჯიშის ვაზისაგან ვერ დამზადდება ისეთი ღვინო, რომელიც 30 წელიწადი და მეტეც შეინახება. ამისთვის საჭიროა საფრანგეთის სისტემა მივიღოთ და ღვინოს რაც შეიძლება მეტი ღვინის ქვის მჟავა შეუნარჩუნოთ. ის ღვინოები, რომლებშიც საერთო ს-მჟავე 0,5<sup>0</sup>/<sub>6</sub>-ს უდრის, ცხადია ვერ შეინახება დიდხანს, რადგან დროს განმავლობაში ღვინიდან გამოიყოფის ღვინის ქვა და აგრეთვე ორფუძიანი ვაშლის მჟავა გადადის ერთფუძიან რძის მჟავად, რის გამოც საერთო ს-მჟავე ღვინოში კლებულობს, ღვინო ნაკლებად გამძლე ხდება და ჰკარგავს ავადმყოფობასთან ბრძოლის უნარს. კახური ღვინოები ვერ შეინახება ასე დიდხანს, ხოლო 6 და 7 წლამდე კი კახური ღვინოები ადვილად ინახება, — ამ შემთხვევაში მეტადერე კარგად შენახულა საფლისწული მამულის ღვინო „საფრანგი 1912 წლისა“.

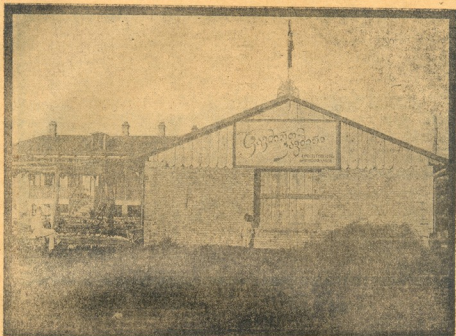
ჩვენ შეძლება გვქონდა მიგველო უმეტეს წილად სიღნაღის მაზრის ღვინოები, თელავისა ნაკლებად, რაც შეეფება ქართლის ღვინოებს, ანალიზისთვის მათი მიღების საშვალეობა ჩვენ არა გვქონდა. დასავლეთ საქართველოდან გვქონდა მხოლოდ მეგრული ღვინის ერთი ნიმუში.

ვსარგებლობ შენახვივით მადლობა გამოუტახა „კახეთი“-ს საზოგადოებას, „კავშირთ-კავშირი“-სას, ფიონა „მელან“-ს. და აგრეთვე სახელმწიფო მამულების უწყებას, რომლებმაც ღვინის ნიმუშები მოგვამოდა.

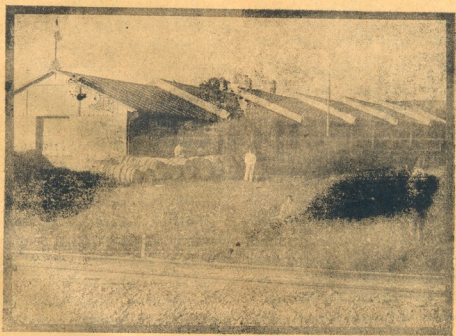
პროფ. პ. მელიქიშვილი.



კავშირთ-კავშირის მიერ მოწვეული მევენახეთა ყრილობა  
 შემდგარი 1920 წ. 29 აგვისტოს ს. ველისციხეში.



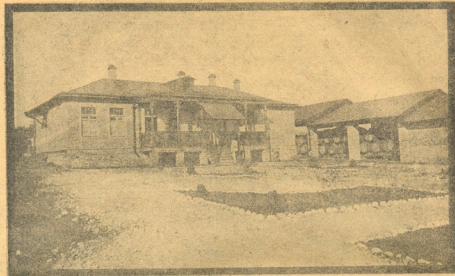
წ ი ნ ა დ ი რ ი



მ მ ე რ ი ლ ი

„ბავშური-ბავშური“ სკოლის სწავლული მუშაგანები.





„კავშირთ-კავშირის“ კონტორა და მოსამსახურეთა საცხოვრებელი სახლები მუკუზანში

## კახელ მავანახათა თათბირი.

„კავშირთ-კავშირის“ თაოსნობით ს. ვენის-ცინხეში შემდგარ ყრილობის ოქმი.

1920 წლის 29 აგვისტოს კახელ მავანახათა კავშირთ-კავშირის თაოსნობით სოფელ ვენის-ცინხეში აღგილობრივ შემნახველ-გამსესებელ ამხანაგობის ეზოში შესდგა ყრილობა-თათბირი მელვიენობა-მევენახე პის დღევანდელ მდგომარეობასთან დაკავშირებულ საკითხების გასარკვევად. ყრილობას დაესწრენ ქ. თბილისის, სილნალის და თელავის სხვა და სხვა დაწესებულებათა წარმომადგენელნი.

აქ იყვნენ რწმუნებულნი მაწადმოქმედების სამინისტროსი, ეოობისა დი სხვა

კოოპერატიულ და ფინანსიურ დაწესებულებათა წარმომადგენელნი, აგრონომ-სპეციალისტები მეურნეობის სხვა და სხვა დარგებისა და აღგილობრივი მეურნე გლეზობა. კრება გახსნა დილის 11 საათზე კავშირთ-კავშირის გამგეობის თავმჯდომარე გიორგი წინამძღვრი შვილმა, მიესალმა და მსწრეთ კავშირთ კავშირის სიხელით, ამცნო მათ რომ კავშირთ-კავშირი დღესასწაულობს თავის 2 წლის არსებობას და სთხოვა პრეზიდენტის არჩევა.

კრების თავმჯდომარედ ყრილობამ აირჩია კოოპერატიულ ბანკის გამგეობის თავმჯდომარე გრიგოლ დუშაძე. მდივანად — ალექსი ხატისკაცია.

თავმჯდომარემ მიმართა ყრილობას მისასალმებელ სიტყვით, რომელშიც აღნიშნა, თუ რა დიდი მნიშვნელობა აქვს მეღვიენობა-მევენახეობის აყვავებას რო-



გორც ერთ თვალსაჩინო დარგს მეურნეობაში სახელმწიფოებრივი თვალსაზრისით აღნიშნა რომ რესპუბლიკის განმტკიცებისთვის საჭიროა მისი ეკონომიურად აღორძინება და იმ ორგანიზაციების ხელის შეწყობა, რომელიც ამ საქმეს ემსახურებიან. სხვათა შორის მიაქცია კრების ყურადღება კავშირთ-კავშირის უჩინარ, მაგრამ მეტად ნაყოფიერ მუშაობას და უსურვა მომავალისთვის საქმის გაფართოვება—აყვავება. შემდეგ მისასაღებელი სიტყვები წარმოსთქვეს სახელმწიფო უნივერსიტეტის ლექტორმა აგრონომმა დ. გედევანიშვილმა, მიწადმოქმედების სამინისტროს რწმუნებულმა კ. ბერეკაშვილმა, სიღნაღის სამაზრო ერობის სახელით დ. კარიკაშვილმა, ცენტრობანკის დირექტორმა ნ. ფაღვლიძემ და საქართველოს მეღვინე მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს წარმომადგენელმა შ. შალამბერიძემ. ყველანი ხაზგასმით აღნიშნავენ, რომ მეღვინე-მევენახეობა რკგორც მაღალი კულტურა მეურნეობისა, მოითხოვს მეტ და რთულ შრომას, მაგრამ თუ გვინდა რომ ჩვენი სახელმწიფო განათლებულ ქვეყნებს ამოუყენოთ გვერდში საჭიროა დიდი ყურადღების მიქცევა ამ კულტურის დაცვა-განვითარებისთვის.

სიტყვების შემდეგ წაკითხულ იქმნა მილოცვის ღებულები კ. ბათუმიდან აგრონომ ლომაურისგან და რეხილიძისგან, თბილისიდან სახელმწიფო ბანკის მმართველისგან და საქართველოს ცენტრალურ კოოპერატიულ კავშირისგან.

მილოცვების დასასრულს გ. წინამძღვრიშვილი აცნობს ყრილობას კახელ მევენახეთა კავშირთ-კავშირის წარმომავლის ისტორიას, მის საქმიანობას და გან-

ზაზულ მოქმედების გეგმას მრავალყრილობამ მოისმინა, რომ მიუხედავად მძიმე პირობებისა კავშირთ-კავშირმა წლის განმავლობაში შეაკავშირა 4400 წვერი 4200 დესეტინა ვენახით, მიაწოდა მევენახეთ ვენახისთვის საჭირო საწარმებელი მასალა, მიეთუღი და სხვა მეურნეობისთვის აუცილებელი ხელ-საწყობა. კავშირთ-კავშირს დაუწყია ფაქტიური მოქმედება 1918 წელს, წესდება დაუმტკიცებია საოლქო სასამართლოს 1919 წელს და ამ მოკლე ხანში კავშირთ-კავშირს მოუწყვია თბილისში ღვინოთ სავაჭრო სარდაფი, გაუხსნია განყოფილება ქ. ბათუმში, გადაუბრუნებია 16 ათასი გედრო ღვინო, შეუქმნია საკუთარი სარდაფისთვის მამული კახეთში საღვურ მუკუხანთან და აუშენებია საწყობები და შენობები მუშა მოსამსახურეთათვის. მომავლისთვის უფრო ფართე მასშტაბით ფიქრობს კავშირთ-კავშირი თავის საქმიანობის განგრძობას. როგორც აღნიშნა გ. წინამძღვრიშვილმა, კავშირთ-კავშირს დაუსახავს მიზნად ფილოქსერასთან ბრძოლა და ამისთვის საჭირო ამერიკულ ვაზზე დამყნილ სანერგეთა გამოავლება. ამ მიზნისთვის კავშირთ კავშირს გამოუთხოვია მიწადმოქმედების სამინისტროსა გან 14 დესეტინა მიწა. მომხსენებელმა მიაქცია ყრილობის ყურადღება აგრეთვე იმ საფუძვლებს, რომლებზედაც კავშირთ-კავშირი ამყარებს თავის საქმიანობას და მიუთითა იმ გარემოებაზე, რომ უკვე არსებულმა სოფლად ეკონომიურ ორგანიზაციებმა შენახველ-გამსესებელ ამხანაგობათა სახით დიდი დახმარება გაუწიეს კავშირთ-კავშირის შექმნას.

კავშირთ-კავშირმა შეაკავშირა სამი უდიდესი და უძლიერესი ანხანაგობა, სახელდობს, ველისციხისა, გურჯაანისა და კარდენახისა.

უახლოესი თანამშრომელი წევრი კავშირთ-კავშირისა არის ველისციხის ამხანაგობა და ყრილობა თათბირის გამართვა ველისციხის ამხანაგობის ბინაზე გამოწვეულია იმ მიზნით, რომ ყრილობა გექნოს ველისციხის ამხანაგობის საქმეებს და თვლით ნახოს ამ საქმიანობის ნაყოფიერება.

ამის შემდეგ ველისციხის შემს. — გამს. ამხანაგობის გამგეობის თავჯდომარენ, გიჟიმყრელი აცხობს ყრილობას ამხანაგობის საქმეებს და აღნიშნავს წარსულ და დღევანდელ მოქმედებს. მომხსენებლის სიტყვიდან ირკვევა, რომ ველისციხის ამხანაგობა მკაცრად საფუძველზე სდგას, რომლის თვით ბალანსი 5 მილიონ მანეთს აღწევს.

ამის შემდეგ ყრილობამ თათბირს მოახსენა დღითი წესრიგი. განსახილველი იყო შემდეგი საკითხები:

1. დღევანდელი მხარეობა ჩვენი შედეგებზე მეტად შეფერხებულა.
2. კრიზისიდან თავს დასაღწევად საჭირო ღონისძიებანი.
3. ჩვენ მეურნეობასთან შეფარდებული შედეგებზე ეკონომიკურ ორგანიზაციის ტიპი.

პირველი ორი საკითხის გასაშუქებლად მომხსენებელი შეეხო ჩვენი სასოფლო მეურნეობის მდგომარეობას, საზოგადო მის მნიშვნელობა მშობლივ კვეყნისთვის: მან აღნიშნა, რომ ჩვენი სახელმწიფოს ქონებრივ დოვლათის შექმნაში სასოფლო მეურნეობას უდიდესი ავგილი უჭირავს. ამისთვის საჭიროა სახელმწიფომ იზრუნოს საქართველოს სასოფლო მეურნეობის მაღალ კულტურულ დარგების განვითარებისა და შრომის ნაყოფიერების მომატებისათვის.

მაღალ კულტურის რგთადა შორის

საქართველოს სასოფლო მეურნეობაში განსაკუთრებული ადგილი უჭირავს მეღვინე-მევენახეობას, რომელიც უძველესი და უქვირფასესი კულტურაა; ამასთანავე მევენახეობის წარმოება არი ფრიადრისკიანი სეტყვისა და სხვაგვარ ატმოსფერულ მოვლენათა და ავადმყოფობათა მეოხებით. დაუსრულებელმა მსოფლიო ომმა სრულიად შეარყია სასოფლო მეურნეობის საფუძველი და ჩვენ სასოფლო მეურნეობაშიც შესამჩნევი გარდატეხა მოახდინა. მოგვეყვიტა რა იაფი პურის მიღების საშვალეობას, დიდ საფრთხეში ჩაგდო ყოველი ჩვენი დარგი სასოფლო მეურნეობისა. პურის საშინელი სიძვირის გამო ქართული ხალხი სტრავებს ამ უკანასკნელ წლებში შესწავლილ წარმოებულ ძვირფას მეურნეობას და გადადის უფრო იაფ სახელდახელო და დღესდღეობით უფრო შემოსავლიან დარგზედ — ხენა-თევსვზედ. სხვა მაღალ კულტურულ დარგთა შორის ყველაზედ მეტად შეფერხებულა დაზარალდა. უკანასკნელ წლებში სრულიად მოისპო ვენახების სივრცის ზრდა, რაც წინეთ ყოველ წლიურად ვენახების რაოდენობის თითქმის 10 პროც. უდრიდა.

აქ მომხსენებელს მოჰყავს ცნობები 1916 წლიდან 1920 წლის მეორე ნახევრამდე ღვინის და პურის გადაზიდვის შესახებ კახეთის რკინის გზით, რომლიდანაც სჩანს, რომ კახეთში პურის შეზღვევა გარედან 1916 წლ. თუ უდრიდა 1.071.331 ფუტს — იგი თანდათან კლებულობს და 1920 წელს სულ რამდენიმე ასეულ ფუტზე ჩამოდის. პირიქით, კახეთიდან პურის გამოტანა გასაოცრად იზრდება და, თუ 1916 წელს გამოტანილა კახეთიდან 9. 77 ფუტი, 1920 წლის



პირველ ნახევარს ე. ი. როცა უკვე გამოზიდულია წინა წლის მოსავალი — გამოტანილა 524. 177 ფუთი, სპაგეიროდ ღვინის გამოტანა თანდათან კლებულობს და, თუ 1916 წელს გამოუზიდნია ბრუტო 495. 839 ფ. ღვინო (ამ წელიწადს დიდი რაოდენობა ურუმებით და ფურგუნებით გამოჰქონდათ), 1920 წლის პირველ ნახევარში (ღვინო კი სწორედ უმთავრესად წლის პირველ ნახევარში გამოაქვთ) გამოუტანიათ მხოლოდ ბრუტო 228. 796 ფ. შექმნილ კრიზისიდან თავის დასახსნევად მომხსენებელმა მიუთითა საჭირო ზომებზე, როცა ელოც უნდა მიიღოს სახელმწიფომ საზოგადოებრივ ორგანიზაციების დახმარებით.

1. საჭიროა შინაური წარმოების წახალისება მეზობელ სახელმწიფოებიდან იაფი და დაბალი ღირსების ღვინის შემოტანის შეზღუდვით და დაბეგვით თუ შემოტანის აკრძალვით.

2. უცხოეთში გასატანათ დანიშნული ღვინო ბაჟიდან და აქციზიდან უნდა განთავისუფლდეს.

3. რესპუბლიკის საზღვრებში ღვინოზე დადებული გადასახადის ნორმა უნდა შემცირდეს.

4. პარალელურად საჭიროა მევენახეთათვის ფართე დახმარების აღმოჩენა ა) ფლოქსტრის წინააღმდეგ ბრძოლაში სანერგეების და საცდელ საჩვენებელ საჭმის მოწყობით; ბ) სეტყვასთან ბრძოლაში სავალდებულო ურთიერთ შორის დაზღვევის მოწყობით და სეტყვასთან საბრძოლველ საშუალებათა გავოცვლებით სახელმწიფო მასშტაბით გ) ვაზის დაღვინის სნეულებებთან ბრძოლაში სხვადასხვა საწამლებელ მასალათა და იარაღ მანქანათა მიწოდებით.

5. საჭიროა ევროპიულ სასარდაფო შეკრებებით განწყობილ კოოპერატიულ სარდაფების შექმნისთვის (სადაც შესაძლებელი იქნება უცხოეთისთვის შესაფერ ღვინის დაზადება) გადადებულ იქნას სახელმწიფოს მიერ განსაკუთრებული თანხები სესხის სახით.

მომხსენებლის აზრით ყოველივე ზემოხსენებულ ზომების გატარება ცხოვრებაში შესაძლებელია მხოლოდ თანდათანობით, რაც მოითხოვს დიდს დროს. მევენახეთა აწინდელი მდგომარეობა კი გვაძლებს ეხლაც მივეშველოთ მათ საშინელ კრიზისის თავიდან ასაცილებლად, რისთვისაც წინადადებას აძლევს ყრილობას გაითვალისწინოს მან, რომ დღესდღეობით, ვინაიდან მდგომარე წელს საქართველოში მოსალოდნელია ღვინის საშუალო მოსავალი და მისი გასადება ძლიერ გაჭირდება, რაც წვრილ მევენახეებს ჩააგდებს ჩარჩების ხელში, და საჭიროდ აღიაროს:

1. აღძრას შუამდგომლობა მთავრობის წინაშე აღმოჩინოს მევენახეთა ღვინის გირავნობის ქვეშ მიცემულ სესხით დახმარება.

2 სესხის მიცემა მევენახეთათვის მოხდეს სახელმწიფო და კოოპერატიულ ბანკების, კახელ მევენახეთა კავშირთ-კავშირის, საკრედიტო კავშირთა და საკრედიტო ამხააგობათა საშუალებით.

3. სესხის საჭირო რაოდენობის გამოკვლევა, მისი მიღების და გაცემის წესების დამუშავება და მთავრობის წინაშე შუამდგომლობის აღძვრა დავალოს კოოპერატიულ ბანკის, კახეთის და სიღნაღის კოოპერატიულ კავშირების, კახელ მევენახეთა კავშირთ-კავშირის, საზოგადოება ახეთს, მწარმოებელთა გამსაღებელ კავ-



შირის და მეღვინე-მევენახეთა ყრილობა-  
თა საბჭოს წარმომადგენლებს.

4. ამათვე დაველოს გამოარკვიონ  
უცხოეთში გასატანათ შესაფერ ნაწარ-  
მოების ესლავე დამზადების შესაძლე-  
ბლობა.

თათბირზე პირველმა დებულებამ გამო-  
იწვია ხანგრძლივი და მწვავე კამათი.  
აზრთა სხვა და სხვაობამ ორი მიმდინა-  
რეობა მიიღო. ერთნი გამოსთქვამდენ  
სურვილს სრულიად აღიკრძალოს მეზო-  
ბელ სახელმწიფოებიდან ღვინის შემო-  
ტანა. მეორეთა აზრით უნდა გავა-  
უმჯობესოთ ტექნიკა მეღვინეობისა, რა-  
ლალ ხარისხის ღვინოები დავამზადოთ  
ევროპიელთა გამოყენებაზე და ასე შევე-  
ჯიბროთ მეზობელ სახელმწიფოთა ღვი-  
ნოებს.

აზრთა გაცვლა გამოცვლის შემდეგ  
თათბირმა ეს დებულება მიიღო შემდეგი  
რედაქციით: საჭიროა შინაური წარმოე-  
ბის წახალისება მეზობელ სახელმწიფოე-  
ბიდგან ღვინის შემოტანის შესწავლით  
დროებითი დაბეგვრის საშუალებით.

კამათი გამოიწვია აგრეთვე მეორე დებუ-  
ლებამ, რესპუბლიკის საზღვრებში ღვინო-  
ზედ დადებულ გადასახადის ნორმის შემ-  
ცირების შესახებ. თათბირმა გადასწყვი-  
ტა უცვლელად მიიღოს ეს დებულება. უ-  
ცვლელად იქმნა მიღებული აგრეთვე და-  
ნარჩენი ნაწვენები ზომები მეღვინეობა  
მევენახეობის კრიზისიდგან თავის დასა-  
წვად.

რაც შეეხება დღიურ წესრიგში აღნი-  
შნულის შესამე საკითხს, მომხსენებლის წინა-  
დადებით იგი მოხსნილი და გადადებული იქ-  
მნასხვა დროისთვის, როგორც უფრო რთუ-  
ლი საკითხი, რომელიც მეტ მომზადებას

მოითხოვს.

ამის შემდეგ სიღნაღის სამაზრო ერო-  
ბის გამგეობის წევრმა ი. კრაწაშვილმა  
შემოიტანა წინადადება, თათბირს გამო-  
ეთქმა სურვილი, რომ ჩუმლაყის სანერ-  
გე არ ჩამოეთვას სამაზრო ერობას.  
ამ საკითხმა დიდი კამათი გამოიწვია.  
უმეტესობა იმ აზრისა იყო, რომ თათბირს  
არ შეეძლო ამ საკითხის დაყენება, ვინა-  
იღგან მას არა აქვს მასალები, თუ რამე  
ძულა მთავრობა, რომ ჯერ გადასცა  
ჩუმლაყის სანერგე სიღნაღის ერობას და  
შემდეგ ჩამოართვა. ბოლოს ეს სა-  
კითხი მოხსნილ იქმნა და ამის შესახებ  
დ. კრიკაშვილმა შემოიტანა წინადადება,  
რომ ჩუმლაყის სანერგე გადაეცეს ისეთ  
დაწესებულებას, რომელიც ახლოს სდგას  
მასთან და რიგიანად მოუფლის. მას

თათბირმა მიიღო ეს წინადადება და  
კრებაც დაიხურა ნაშუადღევის 4-ის ნა-  
ხევარზე.

კრების თავმჯდომარე გ. დუმბაძე  
მდივანი აღექსი ზატისკაცი.

## ყურადღება!

რედაქცია უმორჩილესადასთხოვს მკით-  
ხველებს და თანამაზროვნეთ, გაუწიონ  
ჩვენ ჟურნალს გულ მხურვალე თანამშრომ-  
ლობა და დრო გამოშვებით მოაწოდონ  
სათანადო მასალები: სპეციალური წერი-  
ლები, შეკითხვები, ცნობები ადგილობ-  
რივ საჭირ-ბოროტო საკითხთა მოსაველი-  
სა, ამინდისა, ვაზის ავადმყოფობათა და  
სხვათა შესახებ. ცნობები საჭიროა იგ-  
ზავნებოდეს ყოველ ორკვირაში ერთხელ  
თუ არა, ყოველ თვიურად მაინც.

