

F 10527
3



ქართული
ნაციონალური
ბიბლიოთეკა

F 10.527
3

F



ეროვნული
ბიბლიოთეკა

ი. ვ. როსტომაშვილის
სახალხო და საყმაწვილო ბაზრებზე 1910 წ.

№ 3.

287

ვაზის

★ მოკლა-მოშენება ★

და

★ ღვინის დაყენება ★

მსწავლელი მეზადის

ა. დარეჯანაშვილისა.

ფასი სამი შაური.

ტფილისი

ელექტრო-მექანიკური ანბ. „სორაპანი“

1910

634.8



ი. პ. როსტომაშვილის სახალხო და საყმაწვილო გამოცემა

1910 წ, № 3.

ეროვნული
ბიბლიოთეკა

ვაზის მოვლა-მოშენება

და

ღვინის დაყენება

მსწავლული მებაღის ა. დარეჯანაშვილისა.

F10.527
3



ტფილისი

ელექტრო-მბეჭდავი ამხ. „სორაპანი“, მადათ. კუნძული.

1910

ვ ა ზ ი.



სხვა მცენარესავით ვაზი ნაზი არ არის, იგი კარგათ გვარობს ყოველ-გვარ მიწაზე და ყოველ-გვარ მიწიდან იღებს თავისთვის სამყოფ და საჭირო საზრდოს, მაგრამ ვაზის მოშენებისათვის უკეთეს მიწად ითვლება თიხა-ნარევი და კირ-ნარევი მიწები. ამ გვარ მიწებზე მოშენებული ვაზის ნაყოფიდან დაწურული ღვინო უფრო კარგი გემოსი და ფერისა ღვება, ხოლო თუ კირი აღემატება სხვა ნაწილებს მიწაში, მაშინ ღვინო ღვება უფრო ბაცი ფერისა.

ვაზის გამრავლება შეიძლება ხუთ-ნაირი წესით: ა) რქით, ბ) გადაწვევით, გ) თესლით, დ) კვირტით და ე) მყნობით.

ვაზის გამრავლება. ვაზის გამრავლება უმჯობესია ვაზისავე რქით, რომელიც უნდა ამოირჩეს კარგათ შემოსული, ღონიერი და არა ახალშენისა.

რქით გამრავლება ვაზისა შეიძლება ოთხ-ნაირად: 1) იმისთანა რქით, რომელსაც ზედ აქვს ფითო ვერშოკი ძველი ვაზის ნაწილი, ესრედ წოდებული მუხლიანი რქით; 2) იმისთანა რქით, რომელსაც ზედ მოსდევს ცოტა ძველი ვაზის ნაჭერი, ესრედ წოდებული უმუხლო რქით; 3) უბრალო რქით, რომელსაც ზედ არა აქვს ძველი ვაზის ნაწილი და 4) კვირტით. ამ წესებით ვაზის გამრავლებაში უპირატესობა უნდა მიეცეთ პირველ ორ-გვარ წესებს, რადგანაც ამ გვარი წესით დარგული რქები ყოველთვის უფრო საიმედო ვაზს გვაძლევენ, ვიდრე დანარჩენი წესით დარგულები. რაც შეეხება უბრალო რქით და კვირტით ვაზის გამრავლებას, ამას მე არავის არ ვუარჩევ, რადგანაც 1887 წელს ვცადე ამ ორივე წე-



სით გამრავლება საცხენისის სამეურნეო სკოლაში ვემ ცუდი შედეგი მაჩვენა. პირველი ორი რქა ახეიროთ ჯერ სკოლაში *). სკოლის გაშენების დროს ჩვენ მხედველობაში უნდა ვიქონიოთ: 1) სკოლა უნდა მოშენდეს მყუდრო და ქარისაგან მოფარებულ ადგილას; 2) უნდა მოშენდეს თიხა-ქვიშა-ნარეც ანუ შავ ნოყიერ მიწაზე (ხმელ მიწაზე რქას ფესვები ვერ ეზრდება) და 3) თუ რქა გაშენებულია ნოყიერ მიწაზე, მაშინ ხმელ მიწაზე გადარგვას ვეღარ იტანს და სიცოცხლე მალე ესპობა. ახლად გადარგული ვაზი უკეთესად გვარობს მაშინ, როდესაც მის დასარგავად დანიშნული მიწა ემსგავსება სკოლის მიწას. სკოლაში რქის დასარგავად არხებს სთხრიან ლარზედ (რიგზედ) ისე, რომ ერთი არხი მეორეს შორავდეს არშინ ნახევრით; არხებს სთხრიან სიღრმით 12 ვერშოკიდან დაწყობილი 16 ვერშოკამდის, ხოლო სიგანით — რვა ვერშოკამდის.

ასე მომზადებულ არხებში რქას რგავენ ორ რიგად, ერთ-მანერთზედ ორი ან სამი ვერშოკის სიშორეზედ. არხებს ამსებენ მიწით, ოღონდ მიწა ძალიან არ უნდა დაიტკეპნოს ზემოდან, რადგანაც ძალიან დატკეპნილ მიწაში ჰაერი კარგათ ვეღარ იმუშავებს; ცნობილია, რამდენადაც მცენარე მოკლებულია ჰაერს, იმდენად იგი ცუდად გვარობს; რქის დარგვის შემდეგ შარები მაშინათვე უნდა მოირწყას, რა თქმა უნდა, თუ არის სამყოფი წყალი. ნახარი ვაზები სკოლიდგან უნდა გადირგას მეორე წელიწადშივე დანიშნულ ადგილას, ხოლო თუ ნახარი რქა დარჩა სკოლაში ორ წელიწადზე მეტი, მაშინ მიწიდან ამოღების დროს, მას მწოვარა ფესვები უფუტკდება და ამიტომ გადარგვის შემდეგ ცუდათა გვარობს. ამასთანავე სკოლიოგან ვენახის გაშენებას უპირიტესო-

*) ბაღოსობაში სკოლას ეძახიან იმი:თანა ადგილს, სადაც ვაზს ან ხეხილს ზრდიან გასასყიდათ ან თავისსავე ბაღ-ვენახში მოსამრავლებლად.



ბა უნდა მიეცეს პირდაპირ რქით გაშენებას, რადგან ^{დასაწყისში} სკოლიდან გაშენებული ვენახი უფრო ადრე იძლევა ^{საშენებლო} შიშვანასა და მაგრამ პირდაპირ ალაგობრივ დარგული რქა, სკოლიდან გადარგულ რქაზედ კი უფრო დიდხანს ცოცხლობს.

ვაზის დარგვამდის, მიწა ჯერ უნდა დაიგეგმოს (დაიპლანოს) და დაიყოს გზებად *); შემდეგ შეუდექით მიწის მომზადებას ასე: თუ მიწა ძალიან ქვიანია, მაშინ სთხრიან 12 ვერშოკიდან დაწყობილი 16 ვერშოკამდისინ სიღრმეზედ; ხოლო თუ მიწა ფხვიერი და ნოყიერია, მაშინ მიწას სთხრიან 12 ვერშოკამდის. ასე გადათხრას და გადაბრუნებას მიწისას ჰქვიან **პლანტაჟი**. პლანტაჟით მიწის თხრა ასე უნდა: დანიშნულ ადგილას სკიმავენ გრძელ თოკს, ერთი ნაპირიდან მეორე ნაპირამდის, თოკიდან დაწყობილი ერთი არშინის სიგანეზედ იღებენ არხს, სიღრმით როგორც ვსთქვით და ამოღებულ მიწას ჰყრიან ლობისაკენ ან გზისაკენ. შემდეგ ამ თხრილიდან ერთ არშინზედ დაშორებით სთხრიან მეორე თხრილს, იმავე სიღრმეზედ და მის მიწას ჰყრიან პირველ არხში; როცა მეორე არხის ამოღებას მორჩებიან, მაშინ იმავე ანგარიშით და ზომით იწყებენ მესამე არხის თხრას და ამ არხის მიწას ჰყრიან მეორე არხში; ასე ამ წესით გადასთხრიან მთელს მინდორს; სულ ბოლოში, რა თქმა უნდა, დარჩება ცარიელი არხი, ეს უკანასკნელი უნდა აიძოს იმ მიწით, რომელიც ამოვიღეთ პირველ არხიდან. როცა გაათავოთ მინდვრის ასე გადათხრა, გაასწორეთ თოხით, ბარით და გასწორების დროს რაც შეგხვდეთ ქვა, ფესვები ან კლერტები, სულ ერთიანად უნდა გაალაგოთ სადმე ნაპირას. ასე მომზადებულ მიწაში, შემოდგომით ანუ გაზაფხულობით, რვავენ სკოლიდან ამოღებულ ფესვებიან ვაზებს. ვაზის ან რქის დარგვის დროდამოკიდებულია ნიადაგზედ და ჰაეაზედ; ქვიშა-ნარვე ქვიან

*) გზების სიგანე უნდა იყვეს საყენ ნიხევირდგან დაწყებული სამ საყენამდის.



მიწაში, აგრეთვე ცხელ ადგილებში, რქას თუ ვეფხვს შემოდგომით, ხოლო თიხა-ნარვე მიწაში და ცივ ადგილებში რგავენ გაზაფხულობით. ვაზის დარგვა შეიძლება: არხებში, ორმოებში და პალათი ანუ რკინის კეტებით (ლომებით).*)

ვაზის დარგვა თხრილებში. რქის დარგვისათვის თხრილებს სთხრიან 12—14—16 ვერშოკის სიღრმეზედ, რვა ვერშოკის სიგანით და ორი არშინის სიშორეზედ; რქების ანუ ვაზის დარგვის დროს მიყრილი მიწა სუბუქად უნდა დაიტკეპნოს ერთხელ ან ორჯელ, რომ ფესვებს შუა არ დარჩეს ცარიელი ადგილი, თორემ წვიმის და თოვლის წყალი ჩაგუბდება შიგ და ფესვებს დააღპობს. თხრილები შეიძლება ქართული გუთნითაც გააკეთოთ, მეტადრე სადაც საჭირო არ არის ღრმა თხრილების გათხრა.

ვაზის ორმოში დარგვა. ვისაც უნდა ვაზის გაშენება ორმოებით, იმან ორმოები უნდა მოთხაროს შემოდგომამდე 12—14 ვერშოკ სიღრმეზედ და რვა ვერშოკ სიგანეზედ; მოთხრის შემდეგ იწყობენ ვაზის ან რქის დარგვას; დარგვის დროს მიყრილი მიწა ისევ უნდა დაიტკეპნოს სუბუქად ფეხით ერთხელ ან ორჯელ.

რქის დარგვა ხისა ანუ რკინის პალათი. პალათი რგავენ მარტო უფესვო და უმუხლო რქას, ამისათვის ლარზე (რიგზე) რკინის პალათი აკეთებენ გადათხრილ მიწაში (პლანტაჟში) ხვრელებს ერთ არშინ ნახევრიდან ორი არშინის სიშორეზე, ვისაც როგორ სურს, და 12—14 ვერშოკამდის სიღრმეზე. შემდეგ ჩაუშვებენ ხვრელებში რქას და ჩააყრიან ნახევრამდის შეზავებულ მიწას, რომელსაც კარშემო პატარა ჯოხებით ჩაატკეპნიან; მერე ისევ აყრიან მიწას და ისევ პატარა ჯოხით სტკეპნიან; ამ საქმეს ემეორებენ იმ დრომდის, მინამ ხვრელი არ გაიშება მიწით. ამ ხვრელების ამოსავსე-

*) პალათი და რკინის კეტებით (ლომებით) გაკეთებულ ხვრელებში რგავენ მარტო უფესვო და უმუხლო რქას.



ბათ მიწას აზავებენ ორნაირად: 1) იღებენ ერთ ნაწილს ფხვი-
 ერ მიწას, ორ ნაწილს დამიწებულ ნეხვს, ურევვენ ერთმანეთში
 ში და ამით ავსებენ მოხსენებულ ხვრელებს; 2) იღებენ ერთ
 ნაწილს ტყის ანუ ფხვიერ მიწას, ორ ნაწილს დამიწებულ
 ნეხვს ან კიდევ ამის მაგივრად ერთ ნაწილს ახალ ნეხვს, ზედ
 ასხამენ წყალს და კარგად ურევვენ ერთმანეთში, მინამ არ გა-
 სქელდება; შემდეგ იღებენ კასრებით და ჩაასხამენ ხვრელე-
 ბში. როდესაც ტალახი ძირს დაიწვეს, მაშინ ხვრელები ხელ-
 მეორედ გადაამსეთ იმავე ტალახით.

საჭიროდ ვრაცხ ვაცნობო აქ ჩვენ მევენახეებს ჩემი ზო-
 გიერთი გამონაცადი ივანე მუხრანსკის ფერმაში. ამ გამოც-
 დამ დამარწმუნა, რომ ორმა მუშამ ერთ დღეში არხებში დარ-
 გა ორ არშინის სიშორეზედ და $4\frac{3}{4}$ არშინის სიღრმეზედ 200
 რქა; ორმოებში დარგა ორმა მუშამ 300 რქა; გუთნით გა-
 კეთებულ არხებში—800 რქა; პალოთი გაკეთებულ ხვრე-
 ლებში მიწის ამოვსებით—288 რქა-ღ ამავე ხვრელებში, ოღონდ
 ტალახით ამოვსებით—516 რქა. გაზაფხულზე დასარგველად,
 მომზადებულ რქას ზამთრობით ინახავენ მიწაში ერთ არშინ
 სიღრმეზე და ზემოდან აფარებენ დამპალ თივას ან ბუჩოს,
 რომ ყინვამ არ დააძროს; გაზაფხულზე ამოიღეთ კონები, დარ-
 გვამდისინ ერთი ანუ ორი კვირით წინ, კონები ზეზეურად
 ჩაყარეთ წყალში, *) რომ რქის ძირები მოლობეს (წყალით
 გაიჟღინთოს). კონები წყალში უნდა დარჩეს ერთ ან ორ
 კვირას, მერე ამოიღეთ წყალიდან და ორი დღით მზებზე
 დააწყეთ, რომ გაშრეს, შემდეგ შეუდექით დარგვას დანიშ-
 ნულ ადგილას—სკოლაში ან სავენახე ადგილას.

გამრავლება ვაზისა მყნობით.

რაც შეეხება ვაზის მყნობას, უნდა ვსთქვა, რომ ვაზსაც
 იმავე წესით უმდა მყნობა, როგორც ხეხილებს, სახელდობრ:
 გაბობით, მიდებით, უნაგირის მსგავსად და სხვა.

*) წყალში ჩადგმული რქა უფრო მალე და უკეთესად გვარობს.



გაპობით მყნობა. მოსკერით უჯიში მიწის პირად, შემდეგ გახეთქეთ ერთ ვერშოკზე, აიღეთ სამყნო ტოტი ორი ან სამი კვირტით, ორივე მხარეს გათალეთ გეზათ, ჩაატერით ცოტათი ზემოდან ორივე მხარეს და ასე მომზადებული ჩასვით გახეთქილ უჯიშში.

მიღებით მყნობა. მოსკერით უჯიში მიწის პირად, ერთ მხარეს ერთი ვერშოკის სიგრძეზედ ამოთალეთ; შემდეგ აიღეთ სამყნო ტოტი ორი ან სამი კვირტით და ერთი მხრიდან ისევე ამოთალეთ, როგორც უჯიში, ჩაუქლიეთ ზემოთა მხარე და მიაღეთ უჯიშს.

უნაგირის მსგავსად მყნობა. მოსკერით უჯიში მიწის პირად ორივე მხრიდან გეზათ, აიღეთ სამყნო ტოტი ორი ან სამი კვირტით, შუაზედ ჩახეთქეთ ერთი ვერშოკის სიგრძეზედ და წამოაცვით უჯიშზე. ეს მყნობა სჯობია ყველა ზემოთ მოხსენებულ მყნობას მით, რომ წვიმა ან მტვერი ვერ მიეკარება ნამყენს. ამავე წესებით ვაზებს ამყნობენ მიწაში; ამისთვის ვაზს გარშემო, ოთხ ან ხუთ ვერშოკზედ, აცლიან მიწას და ამყნობენ შიგ მიწაში; მყნობის დროს სახეში უნდა ფიქონიოთ, რომ სამყნო ტოტს მწას ზემოდამ უჩანდეს ერთი კვირტი, დანარჩენები კი უნდა მოჰყვეს შიგ მიწაში. როგორც მიწის ზემოთ, ისე მიწაში მყოფ ნამყენებს გარშემო უნდა შემოახვიოთ ქილობი და გადალესოთ საგლესით.

ვენახის შემუშავება.

ვენახებს შემუშავებენ ხოლმე: შემოდგომობით, ზამთრობით, გაზაფხულობით და ზაფხულობით.

შემოდგომის საქმეები: თუ საქიროება მოითხოვს უნდა გამოსთიბოთ ბალახი, ორი ან სამი კვირით წინ ყურძნის დაკრეფამდის, მოაცალოთ მეტი ფოთოლი, რომ ყურძენი კარგათ დამსხვილდეს და დამწიფდეს. დაკრიფეთ ყურძენი, დაწურეთ, დაადუღეთ ტკბილი, დუღილის შემდეგ გადიღეთ სუფთათ გარეცხილ კურქელში, ქვევრებში ან ბოქვებში, შემ-



დევ დაიწყეთ ვაზების გასხვლა, გადაწვენა, წაფრქვევა, გასხვლა, გამოტანა, ამოიღეთ და გამოიტანეთ წაქცეული და დაშლილი რეული ქიგო, მოამზადეთ დასარგავად ვაზი ან რქა, სადაც უნდა კიდევაც გადაწვინეთ ვაზი, გადათხარეთ მიწა პლანტაჟით, დაბარეთ ვაზებს შუა *) და ჩაყარეთ ვაზი **). ვაზის გადასაწვენად სიღრმე არხებისა დამოკიდებულია ნიადაგზედ და ჰავაზედ. ქვიშა-ნარვე ნიადაგზედ და ცხელ ადგილებში ვაზის გადასაწვენად არხებს სთხრიან სამ ჩარეკიდან ერთ არშინამდის, ხოლო სიგანით—ნახევარ არშინამდის. თიხა-ნარვე მიწაზედ და გრილ და ცივ ადგილებში კი სთხრიან სიღრმით ათ ვერშოკიდან თორმეტამდის, ხოლო სიგანით—ნახევარ არშინამდის. გარდა ამისა, ცხელ და თბილ ადგილებში ვაზს აწვენენ შემოდგომით, გრილ და ცივ ადგილებში კი—გაზაფხულობით.

ზამთრის საქმეები. ზამთარში ვენახის საქმე მცირეა. თუ დიდი სიცივეები და ყინვები არ არის, მაშინ შეუდექით ვაზის ჩასაყრელად (დასარგავად) მომზადებას, გადაბარვას პლანტაჟით, მოამზადეთ ახალი ქიგო, დაჩეკეთ, შეაკეთეთ ღობე ვენახის გარშემო, თუ საჭიროება მოითხოვს გადაკაფეთ ბებერი ვაზი, გაზაფხულზედ გადაკაფული ვაზი ამოიხეთქავს მრავალ ყლორტებს, მათგან არჩევენ ერთს ჯან-საღ ყლორტს და დანარჩენებს კი აცლიან (აშორებენ).

გაზაფხულის საქმეები. დადგება გაზაფხული თუ არა, მაშინვე დაიწყეთ ბარვა ვაზებს შუა, სხვლა, მყნობა, ქიგვის შედგმა, ვაზის დაკავება, შეყვლევა და ვაზებს შუა გასუფთავება (გაწმენდა).

*) ვენახის დაბარვის დრო დამოკიდებულია ჰავაზედ და ადგილზედ: ცივ ადგილებში ბარავენ გაზაფხულობით, ცხელ ადგილებში შემოდგომობით.

***) ვაზის დარგვის დროსაც სახეში უნდა გქონდეთ დრო: ცივ ადგილებში რგავენ გაზაფხულზედ, ცხელ ადგილებში—შემოდგომით.



ზაფხულის საქმეები. მთელი ზაფხულის განმავლობაში როცა საჭიროება მოითხოვს, გათოხნეთ ვაზებს თიბეთ ბალახი, გაფურჩქნეთ, ე. ი. მოაშორეთ უნაყოფო ყლორტები, აახვიეთ ვაზი, მორწყევით, წამლობის დროს უწამლეთ, ააყენეთ ფეხზედ წაქცეული ქიგო.

ვაზის ავადმყოფობა და მისი წამლობა.

ყველას გაგებული და შესმენილი აქვს, რომ რაც დრო გადის, იმდენად ვაზს უჩნდება მრავალნაირი ავადმყოფობა, მაგრამ დღეს მთავრობა ებრძვის ჯერ-ჯერობით: ფილოქსერას, ობს (მილდიუს) და ნაცარს. რადგანაც ფილოქსერის წინააღმდეგ ჯერ არ აღმოუჩენიათ ნამდვილი ღონისძიება, ამისათვის ამაზე მარტო იმას ვიტყვი, რომ ეს მტერი პირველად გაჩნდა საფრანგეთში 1865 წელს, რომელმაც მოკლე ხანში გაანადგურა და მოსპო იქ რამდენიმე ათასი დესეტინა ვენახი. საფრანგეთიდან ფილოქსერა დიდის სისწრაფით გადავიდა 1872 წ. ვენაში, ვენიდან გერმანიაში, გერმანიიდან შვეიცარიაში და შვეიცარიიდან 1876 წ. უნგრეთში, ხოლო აქედგან იმავ წელიწადს გადმოვიდა რუსეთში, სოფელ სტესელაში (ყირიმში) ქ. იალტასთან ახლო. რადგანაც ფილოქსერის კომიტეტმა ამ სენის (ქრის) გაჩენის დღიდან დღევანდლამდის ვერავითარი საწინააღმდეგო წამალი ვერ გამოიგონა, დაადგინა აქყნოს ჩვენებური ვაზი ამერიკულ ვაზზედ და გაავრცელოს იგი ჩვენში. მაგრამ, თუ მივიღებთ მხედველობაში იმ გარემოებას, რომ ფილოქსერა ოთხი ჯურისაა: 1) ფესვებისა — *корневая филлоксера*, 2) ფრთებიანი — *крылатая*, 3) სქესებრივი, რომელიც იპებლება და კიდევაც ბლარტობს — *половая* და 4) ფოთლისა — *листовая*: ცხადია, რომ მარტო ამერიკული ვაზის შემოდებით ჩვენ ვერ ვიხსნით ჩვენს ვენახებს ამ საშინელი მტრისაგან...

ობი. ობი არის იმისთანა ავადმყოფობა, რომელიც უდროვოდ და სწრაფად უსპობს ვაზს სიცოცხლეს, თუ დროზედ



არ მიეშველა პატრონი. ობი უჩნდება ვაზის ყველა მწვანე ნაწილს, მაგალითად: ახლად გამოსულ ვაზის ყველა მწვანე ხალს და ფოთლებს, ხოლო არ უჩნდება ძველ რქას და მწიფე ყურძენს. თბილ, მყუდრო და ნოტიო ადგილებში, აგრეთვე ავდრიან წელიწადში, უფრო ვრცელდება ობი, ვიდრე გვალვიან ზაფხულში და მშრალ ალაგებში. ამ სენისაგან ავადმყოფ ვაზებს ფოთლები უდროვოდ უყვითლდება, უქკნება, უხმება და ბოლო დროს სცივია. ამის გამო ვაზი თან-და-თან სუსტდება, კარგ რქას ველარ იკეთებს, ყურძენი რიგიანად აღარ მწიფდება, ღვინო მთავე ღება და მალეც ფუქდება. ობი იმით არის საშიში, რომ ზოგჯერ, ორ-სამ დღეში, თუ დაუდგა ამინდი, ისე სწრაფად ვრცელდება, რომ მოულოდნელად ვენახს ანადგურებს. ობი ადგილი საცნობია, ისე რომ იმ ადგილებში, სადაც ობი გაუჩნდება ვაზის ფოთოლს, ის ადგილი იღებს მოყვითალო ფერს, შემდეგ ფოთლის ქვემო მხარის კანზე გამოაჩნდება ობი, დაფხვნილი შაქრის ანუ მარილის მსგავსად, მერე დაზარალებულ ადგილებში ფოთოლი იღებს ჯერ ღია წაბლის ფერს და მერე სრულიად ხმება და სცივია. ამ სენის წინააღმდეგ წამალს ხმარობენ „ბორდოს წყალს“, რომელიც მზადდება სპილენძის შაბიამანით, ქვა-კირით, გოგირდის ფქვილით და წყლით ამ გვარად: პირ-ახდილ კათხაში ანუ თიხის ჭურჭელში ჩაასხით ერთი თუნგი ადუღებული წყალი, ჩაყარეთ რამდენიც გენებოთ (წონით) შაბიამანი, ურიეთ ჯოხით, ვიდრე შაბიამანი გაიხსნებოდეს; ასე მომზადებული შაბიამანი ახლა ჩაასხით პირ-ახდილ დიდ ბოქვაში, შემდეგ აიღეთ რამდენიც საჭიროა (წონით)*) ქვა-კირი, ჩაყარეთ ვედრაში, ზემოდან დაასხით ნახევარი ან ერთი თუნგი ცივი წყალი და ურიეთ ჯოხით, ვიდრე კირი სრულდებით გაიხსნებოდეს წყალში; ესე მომზადებული კირ-წყალი ნელ-

*) დაშლილი, ნაწვიმი და ძველი კირი არ ვარგა ვაზის საწამლებლად.



ხელა და თან დარევით მიუმატეთ მომზადებულნი წყალს. მერე აიღეთ გოგირდის ფქვილი, გახსნათ წყალში, როცა კარგად გაიხსნას, ისიც აიღეთ და ჩაასხით იმ ქურქელში, სადაც ჩასხმული გაქვთ წყალში გახსნილი შაბიამანი და კირი და ურიეთ კარგა ხანს ჯოხით, მერე ზემოდან დაასხით წმინდა წყალი, რამდენიც საჭირო იქნება. კარგად მომზადებულ „ბორდოს წყალს“ უნდა ჰქონდეს ნამდვილი ცის ფერი. ყოველ ოცდა ოთხ თუნგ, ანუ რვა ვედრა, ანუ ექვს ჩაფ წყალზე საჭიროა სამი გირვანქიდან დაწყებული ხუთ გირვანქამდის შაბიამანი, ორ გირვანქა ნახევრიდან სამ გირვანქამდის ქვა-კირი და ორ გირვანქა ნახევრამდე გოგირდის მტვერი*). ესრე მომზადებული წამალი რამდენიმე დღე რომ დარჩეს არ გაფუჭდება, პირ-იქით, უფრო მძლავრად მოქმედებს ვაზზედ. ხმარების წინაღ წამალს უნდა კარგათ დაურიოთ, რადგანაც ჩაილეკება ხოლმე. ვენახს უნდა ასხუროთ წამალი წყნარ, მზიან და უქარო დღეს. წამალი ისე უნდა შეასხუროთ ვაზებს, რომ იგი ეცემოდეს ფოთლებზე ცინცქალა წვიმასავით, რამდენადაც შეიძლება თანასწორედ. ამისათვის წამლის მსხურებელი უნდა იდგეს ორ ან სამ ნაბიჯზედ ვაზებისაგან, ასხუროს ის ზომით, რომ წამალმა ფოთლებიდან დენა არ დაიწყოს. პირველი შესხურება საჭიროა, ვიდრე ვენახში გაჩნდებოდეს ობი, რაკი წამლობის დრო გადასცდება, შეიძლება ვენახი ველარ გადაარჩინოთ სენსა. ამისათვის კახეთში და იმერეთში პირველი წამლობა**) საჭიროა მაისის დამდევს, ან კიდევ მაისის შუა რიცხვებში,

*) ჩემმა გამოცდილებამ დამარწმუნა, რომ გოგირდი „ბორდოს წყალში“ გარეული უფრო კარგად მოქმედობს ნაცრის წინააღმდეგ, ვიდრე მშრალათ საბერვლით შეყოით.

**) პირველ წამლობის დროს შაბიამანი, კირი და გოგირდი ნაკლებად უნდა აღოთ, რომ ნორჩი ფოთოლი ვაზისა არ დასწვას, არ დაზიანოს.



ქართლში კი მაისის ნახევრიდან. მეორეთ წამლობაში მესამე წამლობაში ნახევარში, მეოთხე წამლობა — სამი კვირით წინ ყურძნის დაკრეფამდის, საზოგადოათ კი, ვიდრე წამალი ვაზის ფოთლებზე ყველგან კარგად ემჩნევა, სხურების გაქეორება საქირო არ არის, და თუ წვიმებისაგან ჩამოირეცხა წამალი, მაშინვე ხელ-ახლად უნდა შეასხუროთ, მეტადრე იმ ადგილებში, სადაც ხშირი წვიმები იცის. გვალვიან ზაფხულში კი ორი შესხურებაც კმარა, რადგანაც სიცხეში ეს სენი ისე ვერ აენებს ვაზსა. ერთი დღიური (ნახევარი დესეტინა) ვენახის საწამლებლად საკმაოა 30 — 40 გირვანქამდის სპილენძის შაბიამანი.

სპილენძის შაბიამანის, გოგირდის და ვერმარილის მანქანის გამოწერა შეიძლება თბილისიდან სამეურნეო საზოგადოებიდან. კავკასიის საფთიაქო საქონლით მოვაჭრე ამხანაგობიდან და ფრიდონოვის საწყობიდან.

ნაცარი. ნაცარი არის იმისთანა თვალ-უჩინარი სოკო, რომლის თვალით დანახვა შეუძლებელია, იგი მრავლდება ან თავისთავად, ან კიდევ ქარის შემწეობით გადადის ერთი ადგილიდან მეორე ადგილას. ეს სენი მრავლდება და უჩნდება ვაზს უფრო გვალვიან წელიწადში. რა წამსაც გაუჩნდება ვაზს ეს სენი, იმავე წამს ვაზი იწყობს ავადმყოფობას, მაგალითად, ფოთლებს ეკარგებათ სიმწვანე და როგორც ახალ ყლორტებს, ისე ნაყოფს ზემოდან ედება თეთრი ნაცრის ფერი მტვერი, ნაყოფი ველარ მსხვილდება, ქკნება, სქდება, ბოლოს ხმება და სცვივა. ამ სენის წინააღმდეგი წამალი არის გოგირდის ფქვილი, რომელსაც ხმარობენ ამნაირად: საცერში გაცრილი მტვერი ჩაყარეთ საბერველში, მიდით ვაზთან,

*) მეორე და მესამე წამლობაში იხმარეთ სრულად ხუთი გირვანქა შაბიამანი, სამი გირვანქა კირი და ორ გირვანქა ნახევარი გოგირდის მტვერი.



დაიწყეთ შორი-ახლოდან საბერველით შებერვა და დაიწყეთ
 ეყრებოდეს მარტო მტვერი და არა ყვირტი და ხმა და
 ნაფხვენები, როგორც ეს ხშირად მოხდება ხოლმე გამოუც-
 დელი მუშის მუშაობაში. მტვერი უნდა შეაყაროთ როგორც
 ავადმყოფ ვაზებს და ფოთლებს, ისე კარგად მყოფსაც, რომ
 სხვებსაც არ გადაედოს ავადმყოფობა. გოგირდის შეყრამდი-
 სინ ვენახი უნდა გაიფურჩქნოს, მოშორდეს უნაყოფო ყლორ-
 ტები, რომ უბრალოდ არ მოახმაროთ გოგირდი. პირველი
 წამლობა უნდა მაშინ, როცა ვაზს გამოაჩნდება ოთხი ფო-
 თოლი, მეორე წამლობა—ყვავილის წინ ან ყვავილის შემ-
 დგე და მესამე წამლობა, როცა ნაყოფი გახდება მუხუდოს
 ოდენა. გოგირდის შეყრა ყოველთვის უნდა დილა-ადრიადად
 ნამიან ფოთლებზედ ათ საათამდისინ, თუ გრილი დღეა, შე-
 იძლება საღამომდინაც განაგრძოთ შეყრა. სიცხეში ნაწამლი
 ვაზის ფოთლები გოგირდის გამო იხრუკება, ხმება და ძირს
 სცივია. კარგია გოგირდის შეყრა წვიმის შემდეგ, რომ იგი
 კარგად მოეკიდოს ვაზის ნაწილებს. გოგირდი არას დროს
 არ უნდა შეაყაროთ ქარიან და წვიმიან დღეს, რადგანაც
 პირველი აქეთ-იქით მიაბნევს გოგირდს, მეორე კიდევ ჩამო-
 რეცხავს მას. გოგირდის შეყრის დროს მუშამ უეჭველად მავ-
 თულის სათვალეები უნდა გაიკეთოს თვალებზე, რომ თვალე-
 ბი არ გაუფუჭდეს. როდესაც მუშა საქმიდან იხელს აიღებს,
 ყოველთვის საბერველი უნდა დაბერტყოს, რომ შიგ არ დარ-
 ჩეს გოგირდი, თორემ დასწვამს ტყავსა. ორ დღიურ ვენახ-
 ზედ პირველ შეყრაში უნდება ორი ფუთი გოგირდი, მეორე
 შეყრაში—ოთხი ფუთი, მესამე და მეოთხე შეყრაში—თი-
 თორი ფუთი.

ვაზის გასხვლა.

როცა შემეხება ვაზის გასხვლას, უნდა ვსთქვა, რომ სხვა
 და სხვა ადგილას ხმარობენ სხვა და სხვა წესებს, მაგრამ ვა-
 ზის თანაბრად და წესიერად მსხმოიარებისათვის უნდა ვიხელ-



მძღანელოთ ბ. გიოს წესით. ეს წესი იმაში მდგომარეობს, რომ თითო ვაზზედ უშვებენ ორ რქას—ერთს—სამამულეს, მეორეს—ნეკს. სადაც ნოყიერი ნიადაგი და ღონიერი ვაზია, იქ ზოგჯერ სხლავენ ვაზს ორ სამამულე რქაზედ და ორ ნეკზედ.

სამამულე რქა უნდა გაიხლას ექვს ან 10--12 კვირტზედ. ნეკი 2—3 კვირტზედ. მოკლე და გრძლათ გასხვლა დამოკიდებულია რქისა და ვაზის ჯანმრთელობაზედ, რამდენიც ვაზი და რქა ღონიერია, იმდენათ ვაზი გრძლათ უნდა გაიხლას რამდენიც ვაზი და რქა სუსტია, იმდენათ მოკლეთ უნდა გაიხლას. ამის გარდა ხმარობენ ბ. დეზიმირის წესს. ეს წესი იმაში მდგომარეობს, რომ გასხვლის დროს მოსაჭრელ რქას ძირში არა სჭრიან,—არამედ სჭრიან ნახევარი ვერშოკის სიგრძეზედ. ბ. დეზიმირი ამბობს, რომ ძირში მოჭრით (გასხვლით) იარა მალე ვერ მთელდება (ვერა რჩებაო, ვერ შეიღულებს ხოლმეო), რის გამოც ამისთანა რქა ზამთარში მალე ძრება და ზაფხულობითაც სიცხის გამო მალე ხმებაო. ოღონდ ის ნახევარი ვერშოკი, რომელიც გასხვლის დროს დარჩა სამამულე რქაზედ ან ნეკზედ, უნდა მოაშოროთ მეორე წელიწადსაო.

ჩემის ფიქრით ამისთანა წესი უნდა ვიხმაროთ იმისთანა ადგილებში, სადაც დიდი ყინვები და ქიზლი * იცის და თუ ამასთანავე ხალხის ცხოვრება დამყარებულია მარტო მევენახობაზედ. რადგანაც ჩვენ საქართველოში ვენახებს გარდა მისდევენ მეურნეობის სხვა და სევა დარგსაც, ამისათვის ჩვენი გლეხი კაცი ვერ მოიცილის და ვერ შეასრულებს ბ. დეზიმირის წესს. მეც ჩემმა გამოცდილებამ და პრაქტიკამ დამარწმუნა, რომ თუ დეზიმირის წესით არ ყოფილა გასხვლული ვაზი, დიდი ზარალი არ დაგვდგომია. რაც ამ წესის გასხვლაზედ დრო მოუნდება, სჯობია ის დრო კაცმა მოანდომოს ვენახების წესიერად შემუშავებას. აქ მეტი არ იქმნება ვსთქვა

* ქიზლი ყინვაზედ უფრო მავნებელია.



ორიოდე სიტყვა ბ. კახენავას წესით ვაზის ედრეგებულად
 ეს წესი დიდი ხანი არ არის რაც შემოიტანეს კახეთში. კახეთის
 წესი იმაში მდგომარეობს, რომ ერთი შარი მეორე შარს შო-
 რავს ერთი საყენითა, ხოლო ვაზს და ვაზს შუა საყენ ნახე-
 ვარით. ამ გვარი დარგვით ერთ დღიურ მიწას უნდება ექვსა-
 სიდან—შვიდას ძირამდის ვაზი ან რქა. როგორც ხედავთ ვა-
 ზი სულ ცოტაა დღიურზედ, მაგრამ მოსაჯალს კი დიდს იძ-
 ლევა, 500—600 ვედრა ღვინოს დღიურზედ, რადგანაც ამ
 წესით მოშენებული ვაზი ყველა მხრიდან სარგებლობს მზის
 შუქითა და ჰაერით. შიგ მუშაობაც ერთი-ორად უადვილდებ-
 ბა მუშა კაცს. ვაზის ან რქის დარგვის შემდეგ მეორე წე-
 ლიწადს შემოდგომაზედ ან მომავალ გაზაფხულზედ, ვაზებს
 სხლავენ, მხოლოდ სტოვებენ ორ-ორ რქას, ამისათვის ვა-
 ზებში შარ და შარ უნდა დაისვას მუხის ბოძები, ორ საყენ
 ნახევარზედ ერთი მეორეზედ. მათზედ უნდა გაიბას მართული
 ან ხალხები ქიკოსი. სულ ქვემო მართული ან ხალხა უნდა
 მიბმული იყოს მიწიდან 12 ვერშოკის სიმაღლეზედ, მეორე
 —მიწიდან 24 ვერშოკზედ,—მასამე—ორი არშინის სიმაღ-
 ლეზედ მიწიდან. შემდეგ ქვევითა მართულზედ მიაკარით დე-
 და ვაზი, დანარჩენი რქები და ყლორტები მიაკარით *) და-
 ნარჩენ ორ ზემოთა მართულს. ოღონდ თუ ვაზის ყლორ-
 ტები მესამე მართულს აღემატა სიმაღლით, მაშინ ივლისში
 უსათუოდ ყლორტებს უნდა წაეჭრას წვეგრები (კენწეროები)
 და რაც მეტი უნაყოფო ყლორტებია, ისიც უნდა გაიფურ-
 ჩქნოს, ე. ი. მოაშოროთ დედა ვაზს. მხოლოდ ყლორტების
 გაფურჩქვნა უნდა მაშინ, როცა ყლორტები ნორჩია, და თა-
 ვის თავად იმტრევა. ჩემის აზრით ურიგო არ იქმნება, რომ
 ჩვენ საქართველოში მიჰყონ ხელი ამ სასარგებლო წესით ვა-
 ზის მოშენებას.

*) ვაზის მისაკრავათ იხმარეთ კილობი, კილი, ან კიდევ მანეუ-
 ლი, წვრილი წნორის ყლორტები.



ვენახის გაპატივება

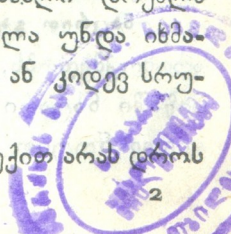
თუმცა ზემოთვე მქონდა ნათქვამი, რომ ვაზი სხვა მცენარესავეთ ნაზი მცენარე არ არის და კარგად ხარობს ყველა ნიადაგზე, მაგრამ ზოგჯერ მოხდება ხოლმე, რომ ნიადაგი მოკლებულია ზოგიერთ საჭირო ნაწილებსა. აი ამისთანა ნაკლებეფანების შესავსებად უეჭველად საჭიროდ სთვლიან ვენახის გაპატივებას. ვენახის გასაპატივებლად ხმარობენ: საქონლის ახალ განავალს, ცხენის ფეინს, ცხვრის დრემლას, ლორის, ფრინვლის და ადამიანის განავალს; გარდა ამისა ვენახს აპატივებენ ძვლებით, ნაცრით, ხის და ვაზის ფოთლებით, ყლორტებით, ტყის მიწით, ნამჯით, კირით, ქვიშით და სხვა.

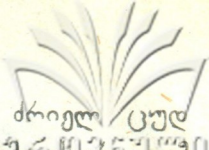
ვენახის გაპატივება საქონლის ახალი განავლით. საქონლის განავალი ყველაზე უმჯობესია, მაგრამ ეს სასუქი რომ აერიოს დამპალ ბუჩოში, ნამჯაში და სხვა, მაშინ ნოყიერება გასტანს დიდ ხანობამდის, რის გამო იგი უფრო რგებს ვენახს, ვიდრე მარტო ნებსვი. ერთ დღიურ ვენახს უნდება 600—900 ფუთამდე შეზავებული საქონლის ნებსვი.

ცხენის სასუქით გაპატივება. მარტო ცხენის სასუქით არ შეიძლება ვენახის გაპატივება, რადგანაც მას შიგ ურევია მომეტებული აზოტი, რის გამოც სასუქი მალე იწვის, ვაზს ვერას არგებს და ღვინოსაც უკარგავს ღირსებას; ამ ნაკლის ასაცილებლათ ცხენის ფეინი უნდა იხმაროთ სრულებით დამიწებული, ან ახალი, მაგრამ მიწა-ნარევი. ერთ დღიურს ეყოფა 150—225 ფუთამდის.

ცხვრის სასუქით (დრემლით) გაპატივება. ცხვრის განავალი ცხენის ფეინზე ღონიერია და ამიტომ ახალი დრემლა ღვინოს ცუდ გემოს აძლევს; ამისათვის დრემლა უნდა იხმაროთ მიწაში, მერგელში ან გიპსში არეული, ან კიდევ სრულებით დამიწებული უნდა იხმაროთ.

ლორის განავლით გაპატივება. ლორის სასუქით არას დროს





არ აპატივებენ ვენახსა, რადგანაც ეს სასუქი ძირიელ ცუდ გემოს აძლევს ღვინოსა. ვინიციობაა თუ ვინმემ დასაქმდა ამა სასუქით გაპატივება თავის ვენახისა, მაშინ ღირსის განსჯას უნდა გაურიოს ცხენის ახალ ან სრულებით დამიწებულ სასუქში, ისიც ხმელ და მშრალ ნიადაგში. ერთ დღიურს უნდა 750—1000 ფუთამდის.

ფრინვლის განავლით გაპატივება. ფრინვლის ხალასი განავლით შეუძლებელია ვენახის გაპატივება, რადგანაც ამაში ურევია მოქარბებული აზოტის მსგავსი ნივთიერება; ამისათვის ფრინვლის განავალი უნდა აურიოთ მიწაში, გიბსში და ნაცარში. შემდეგ ვაზს გარშემო მიწა ამოუთხარეთ, შიგ ჩაყარეთ ასე მომზადებული ფრინვლის განავალი და ზემოდან ისეც თავისი მიწა მიაყარეთ. ამ წესით გაპატივება ვენახს ძალიან უხდება. ერთ დღიურს უნდება 6—7½ ფუთი.

ალამიანის განავლით (ოქროთი) გაპატივება. მარტო ოქროს არა დროს არ ხმარობენ, რადგანაც ღვინოს უკარგავს გემოს და სურნელებას (ბუკეტს), აგრეთვე ყურძენსაც აძლევს ცუდ გემოს. ამისათვის ოქროს უნდა შეურიოთ მიწა და ისე ახმაროთ ვენახს.

ძვლით ვენახის გაპატივება. ძვალს ნაყამენ ფქვილის მსგავსად, ასხამენ გოგირდის სიმყავეს და შემდეგ ურევენ იმდენ მიწას ან ნაცარს, რამდენიც ძვლის ფქვილია. ამ შეზავებულ მასალას აქუჩებენ ერთ ადგილას, ინახავენ 10—12 დღემდის, შემდეგ იღებენ თითო მუქას და უყრიან ვაზს გარშემო, ისე რომ არ მოხვდეს არც თითონ ვაზს, არც მის ფესვებსა, თუ როგორმე წამალი მოხვდა ვაზს ან ფესვებს, მაშინ ვაზს დაუშლის გაზრდას, ამას ზემოდან თხლათ აყრიან მიწას. ერთ დღიურს უნდება 20—25 ფუთამდის.

ნაცრით გაპატივება. ნაცარი ყველა ალაგზედ ერთნაირად არ მოქმედობს, მაგალითად, ხმელ ადგილებში, ქვიშა-ნარევ მიწაში ნაცარი ძალიან ვნებს. მაგრამ თიხიან ნიადაგში ან კიდევ ნოტიო ადგილებში ნაცარი ძალიან მარგებელია. რამ-



დენათაც ნაცარს ურევია მომეტებული კალი, ემდენად სარგებლოა ვენახისათვის. ნაცარი აურიეთ მიწაში შემო ამოუთხარეთ მიწა, შიგ ჩაყარეთ მიწა-ნარევი ნაცარი, შემოდან ისევ მიაყარეთ მიწა, ოღონდ ნაცარი არ მოხვდეს ფესვებს ან ვაზს. ერთ დღიურს უნდება 25—37 ფუთამდის.

ფოთლებით და ულორტებით გაპატივება. აიღეთ წალამი, დასქერით წვრილათ და მიაბნიეთ ვენახში და როცა ვაზს ჩამოსცვივა ფოთოლი, მაშინ ვენახი გადაბარეთ, ეს ნივთიერება მიწას ქვეშ მოჰყვება; ამისთანა გაპატივება ძალიან რგებს ვენახს.

ტყის მიწით გაპატივება. ტყის მიწას უფრო ხმარობენ თიხა-მიწის გასაფხვიერებლად; რამდენიც მომეტებულად მოეყრება ტყის მიწა, იმდენად უკეთესად ფხვიერდება თიხა-მიწა; საზოგადოთ ტყის მიწაში ცოტაა კალი და ამიტომ შედარებით სხვა სასუქთან მას დიდი ღირსება არა აქვს.

ნამჯით გაპატივება. ნამჯა უფრო კარგია ვენახისათვის, ვიდრე ტყის მიწა, რადგანაც მასში ურევია მომეტებული კალი: იგი მშვენივრად ანოყიერებს, აღონიერებს და აფხვიერებს მიწას; ამიტომ როცა ყანებს მოჰკით და ძნას გამოიტანთ, მინდორში დარჩომილ ნამჯას მოუკიდეთ ცეცხლი და ეს კარგად გაანოყიერებს და გააფხვიერებს მიწას.

კირით გაპატივება. კირით აპატივებენ ცივ ადგილებში და თიხიან მიწას; იგი ანოყიერებს უნაყოფო მიწას და ღვინოსაც ამშვენიერებს. შემოდგომით ვენახში უნდა გაიფინოს, ნახევარ ან ერთი ვერშოკის სისქეზედ და მაშინათვე ჩაითოხნოს მიწაში, ოღონდ კირი არ უნდა მოხვდეს არც ვაზს და არც მის ფესვებს.

ქვიშით გაპატივება. ქვიშა მოქმედობს ნიადაგზედ ორ ნაირად: 1) აფხვიერებს თიხნარ მიწას; 2) ძალიან ანოყიერებს ნიადაგს, მეტადრე თიხნარს. ამაზედ მვევენახე ბ-ნ ტარდანს მოჰყავს შემდეგი თავისი გამოცდილება: იმას ჰქონია ერთი გავერანებული, ამოვარდნილი ვენახი; ჯერ სდომნია



მისი ძირიანად გადაჭრა, მაგრამ ვერ გაუმეტნია; კვირის
ქრის შემდეგ, ვენახში გამოუზიდნია წვრილი ქვეშადას
მოდგომაზედ გაუფენია ვენახში, ორი ვერშოკის სისქით და
გაზაფხულზედ ცხენის გუთნით გადუხნავს; ზაფხულში ამ ამო-
ვარდნილ ვენახს ამოუხეთქნია მიწიდან იმისთანა თამამი და
მსხვილი რქა, რომ მას გაჰკვირვებია. მეორე წელიწადს ვახი
გათამამებულა და შემოდგომაზედ დიდი მოსავალიც მოჰსვლია.
ამისათვის ბ. ტარდანი ყველა მევენახეებს გულმოდგინებით
უჩვენებს, რომ ყველამ თავისი ვენახი გააპატივოს ქვიშით, თუ
ამას მოითხოვს ნიადაგი. ქვიშა არა დროს არ ავენებს არც
ვაზს, არც ნაყოფს და არც ღვინოს.

ღვინის დაქვინება.

ყურძნის დაკრეფამდის ორი კვირის წინად უნდა მომ-
ზადდეს ჭურჭელი: ქვევრები ან ბოჭკები. ჭურჭლის მომზა-
დება იმაში მდგომარეობს, რომ ჭურჭელი რაც შეიძლება
წმინდათ უნდა გაირეცხოს, რომ ჭურჭელს შმორის სუნი არა
სდიოდეს. ქვევრები უნდა გაირეცხოს ამ წესით: აჰხადეთ ქვე-
ვრი, შიგ ჩაასხით ცივი სუფთა წყალი, სარცხით რამდენ-
ჯერმე შემოასხით გვერდებს, რომ ჭუჭყი დაღბეს, მერე პირ-
ახდილი დასტოვეთ ორიოდე დღე. შემდეგ ისევ გაიმეორეთ
ქვევრების ამორეცხა, ჭუჭყიანი წყალი ამოღვარეთ, ხელ-ახ-
ლა ჩაასხით სუფთა წყალი და სარცხით კარგათ რეცხეთ,
მღვრიე წყალი გადაღვარეთ. მესამეთ ჩაასხით სუფთა წყალი
და ისე დასტოვეთ. სამი ანუ ოთხი დღის შემდეგ იმავე წყლით
გამორეცხეთ ქვევრი და ნარეცხი წყალი მაშინათვე გადალ-
ვარეთ, მეოთხეთ ჩაასხით სუფთა წყალი და უკანასკნელად
გარეცხეთ, რომ ქვევრს ცუდი სუნი არ სდიოდეს. ვინიცო-
ბაა ქვევრს ცუდი შმორის სუნი სდიოდეს, რეცხეთ: კირით,
ნაცრით, სოდით, ან სალიცოვის სიმჟავით, ოღონდ ბოლო
დროს ქვევრი ისე უნდა გამორეცხოთ, რომ ქვევრში კირის,



ნაცრის და სოდის სუნი არ დარჩეს. სარცხით რეცხვით მატყლი
 ტო პატარა ქვევრებს, რომლებშიაც კაცი ვერ შეიჭვავს. ქვევრებში
 კი უეჭველად კაცი უნდა ჩავიდეს და თითო ქვე-
 ვრი ოთხჯერ კარგათ უნდა გარეცხოს, ე. ი. თითო ქვევრს
 ორ-ორი დღე უნდა რეცხვა, დიდრონი ქვევრები უნდა რე-
 ცხობთ წიწვით (ღვივია) ან კრაზანით (ბალახია). როცა ქვევრე-
 ის რეცხვას მორჩებით, მაშინათვე აუხრჩოლეთ გოგირდი და
 ზემოდან დააფარეთ სარქველი. კარგათ გარეცხილ ქვევრებს
 წითელი ფერი უნდა სცემდეს.

ბოჭკების რეცხვა. აიღეთ ახალი ბოჭკები, გაავსეთ სუფ-
 თა ცივი წყლით და ათ დღეს ისე დასტოვეთ; შემდეგ წყა-
 ლი გადაღვარეთ და ხელ-ახლად გაამსეთ ისევ სუფთა წყლით.
 დასტოვეთ ესე ხუთ დღემდის. მერე წყალი ისევ გადაღვა-
 რეთ და ბოჭკებში ჩაყარეთ გაცრილი კირი *), ჩაასხით
 ადუღებული წყალი, გაუკეთეთ კორა, ესე იგი მუხის პრო-
 ბკა და კარგათ აქანავეთ ბოჭკები ხან ერთს და ხან მე-
 ორე გვერდზე; ბოჭკების ქანაობის დროს, დრო გამოშვებით,
 კორა ამოიღეთ და ორთქლი ამოუშვით ხოლმე, უიმისოდ
 შეიძლება ბოჭკა გასქდეს. როცა ბოჭკაში წყალი გაცივდება,
 ის წყალი გადაღვარეთ, ხელ-მეორედ ჩაასხით მდულარე წყა-
 ლი და ისევ იმ რიგზე აქანავეთ ბოჭკები. სულ ბოლო დროს
 წყალი გადაღვარეთ და სუფთა წყალში გახსნილი სოდით
 გარეცხეთ. როცა მორჩეთ სოდით გამორეცხვას, ახლა გა-
 მორეცხეთ სუფთა ცივი წყლით ორჯელ და ეყოფა კიდევ,
 რომ სოდა შიგ არ დარჩეს და ღვინო არ გააფუქოს. გარეც-
 ხვის შემდეგ ბოჭკები მოაპირქვავეთ, რომ წყალი დაიწკრი-
 ტოს. ღვინო-ნადგამ ბოჭკებს არ უნდა კირით გამორეცხვა,
 ოღონდ ორჯელ გამორეცხეთ მდულარე და ორჯელაც ცი-

*) კირი უნდა უყოთ ზომიერად, ასე რომ სამოც ვედრიან ბოჭკა-
 ში ჩაყარეთ ორი ან სამი გირვანქა კირი, ორმოც ვედრიანში — 1 1/2
 2 გირვანქა.



ვი წყლით. წყლის დაწკრეტის შემდეგ, ბოჭკები გოგირდით. როდესაც ბოჭკები მზათ გექნებათ, მაშინ დაწკრეტეთ ყუბის კრეფა, ე. ი. გამართეთ რთველი. ყუბის დაკრეფის დრო მაშინ არის, როდესაც ყუბის კარგად დამწიფდება, ე. ი. ღვინობისთვის დამლევს; რამდენიც ყუბის კარგად დამწიფდება, იმდენი მეტად შაქრდება, და რამდენიც კარგად დაშაქრდება, იმდენი კარგი ხარისხის ღვინო დადგება. ყუბის დაკრეფის დროს ყველა შემამულემ მხედველობაში უნდა იქონიოს, რომ შემოუსვლელი, ან დამპალი, ან დამკნარი ყუბის არ გაურიოს საღ ყუბისში, რადგანაც ერთმანეთში არეული კარგი და ცუდი ყუბისიდან ყოველთვის დგება მდარე ღვინო. ამასთანავე ყუბის უნდა დაიკრიფოს კარგ მზიან ღღეს და არა წვიმიან და ნამიან ღღეს, რადგანაც წვიმიან და ნამიან ღღეს დაკრეფილ ყუბისს ემატება წყალი, რის გამოც დგება მდარე ღვინო. დაკრეფილი ყუბისი, როგორც თეთრი, ისე შავი, მარცვლის გასარჩევ მანქანაში უნდა გაირჩეს ისე, რომ კლერტები მოშორდეს მარცვალს, მაგრამ ვისაც არა აქვს ამისთანა მარცვლის გასარჩევი მანქანა, იმან დიდ გეჯახე დასდოს დახვრეტილი ფიცარი, ზედ დაყაროს ყუბისი და ხელით გასრისოს. მარცვალი ჩაცვივა შიგ გეჯახეში, კლერტი კი დარჩება ფიცარზედ, ოღონდ დახვრეტილი ფიცარი გეჯახის პირიდან სამი ან ოთხი ვერშოკით შიგ გეჯახეში უნდა ჩაჯდეს, რომ გასრესის დროს ყუბისი არ დაიბნეს. თუ საქმე შავ ყუბისთანა გაქვთ, მაშინ გარჩეული მარცვალი თავის წვენით ჩაყარეთ პირდაპირ ჩანებში ან ქვევრებში დაუწურავად, ოღონდ ქვევრებს ზემოდან დაათარეთ სარქველი, ჩანებს კიდევ ფიცარი. მესამე ან მეოთხე ღღეს ტკბილი იწყობს ღუდილს, ღუდილის დროს ღღეში ორჯელ დილა-სალამოთი ჭაჭას უნდა დაურიოს სარცხით ან კიდევ ნიჩბით, უიმისოდ ჭაჭა გადმოვა და ბევრი წვენი დაიღვრება. გარდა ამისა, როცა ჭაჭა დარჩება დაურეველი, მას უხმება ზემოთა პირი და ემატება სიმყავე, რომე-



ლიც გადადის წვენიში და აფუტებს ღვინოს. რადგან ტკბილი დაიღულებს, ქაქას ძირს დასძირამს და ღვინო უკი ზეწილს და ქაქა ჩება; მაშინ ღვინო გადაიღეთ სუფთათ მომზადებულ და გოგირდით ნახრჩობ ქურჭელში, დანარჩენი ქაქა თავისი თხლით გაქაჯეთ საქაჯავში და გაქაჯული ქაქა კი შეინახეთ არყის გამოსახდელად ანუ ძმრის მოსამზადებლად. გაქაჯული წვენი ჩაასხით სხვა ქურჭელში, რადგანაც ნაქაჯ წვენს უფრო მომეტებული სიმაგრე, ძალა და სუნნელება აქვს, ვიდრე გაუქაჯავს. თეთრი ყურძენი კი დაკრეფის უმაღვე ჩაყარეთ მარცვლის გასარჩევ მანქანაში, კლერტები მოაშორეთ მარცვალს, შემდეგ მარცვალი თავის წვენიანათ გაქაჯეთ საქაჯავში, ტკბილი პირდაპირ ჩაასხით ბოჭკებში, ქაქა კი შეინახეთ არყის გამოსახდელად. კლერტებს იმიტომ აცლიან ყურძენს, რომ შემოუსვლელი კლერტები ღვინოს სიმჟავეს უმატებს, აგრეთვე უფუტებს გემოს, მეტადრე თეთრ ღვინოს, ამიტომ თეთრი ღვინო არა დროს არ უნდა დააყენოთ ქაქაზე. თუმცა ჩვენი მემამულენი იმ აზრის არიან, რომ თუ თეთრი ღვინო ქაქაზედ არ დადულდა, იმას არაფერი ძალა და ღონე არ ექნებაო, მაგრამ გამოცდილება სულ სხვას გვეუბნება, უპაქოთაც შეიძლება საუკეთესო ღვინის დაყენება, ოღონდ საჭიროა ცოდნა და ხერხი. როგორც ზემოთა ვსთქვი, გაქაჯულ ტკბილს ასხმენ ბოჭკებში ან ქვევრებში, მაგრამ ქურჭელს ნაპირამდისინ ტკბილით არ ამსებენ, რადგანაც დუდილის დროს ტკბილი გადმოდის და ბევრი იღვრება. დუდილის დროს ბოჭკებს და ქვევრებს უკეთებენ საქარეებს*). ტკბილი ქურჭელში იწყობს დუდილს ერთი ან ორი კვირის შემდეგ, ტკბილის დუდილის ვადა დამოკიდებულია სითბო-სიცივეზე: რამდენადაც სარდაფში ანუ მარანში ეთბილება, იმ-

*) საქარეებს აკეთებენ: თიხისას, თუნუქისას და შუშისას. საქარეებს უკეთებენ იმისთვის, რომ ბოჭკებიდან ან ქვევრებიდან დუდილის დროს გაზი ამოვიდეს და ქურჭელი არ გასქდეს.



დენად ტკბილი აღრე იწყობს დუღილა *) და აღრეც ათავებს, და რამდენათაც ცივა ან გრილა, იმდენად დადუღდება იგი ნებს. როცა ტკბილი დაიდუღებს და დაიწმინდება, მისი სიფრთხილით უნდა გადილოთ სხვა კარგათ მომზადებულ სუფთა ქურქელში. რადგანაც ღვინის გადაღების დროს, ჩვენ მემამულეებს ეძლევათ დიდი ხარჯი, ამისათვის ამ ხარჯის თავიდან ასაცილებლად, სჯობია რამდენიმე კაცმა ერთად შეიძინოს ღვინის გადასაღები მანქანა (პომპა) და ეს ერთი-ორად გაუადვილებს მათ საქმეს.

ღვინის გადაღება შეიძლება: ზამთრობით ქრისტეს შობის თვეში ან იანვარში; გაზაფხულობით — მარტში ან აპრილში; ზაფხულობით — მკათათვეში და მარიაშობის თვეში. ასე ხშირად ღვინის გადაღებას ის მნიშვნელობა აქვს, რომ ჯერ ერთი, ღვინო კარგათ იწმინდება, მეორეთ, ღვინო იძენს კარგ ფერსა და მშვენიერ სუნსა (ბუკეტს). თუმცა ხშირი გადაღებითაც ღვინო კარგათ იწმინდება, მაინც და მაინც სარდაფებში ღვინის დასაწმენდათ ხმარობენ სხვა და სხვა ზომებს, მაგალითად: ღვინოს სწმენდავენ კვერცხის ცილით, სადურგლო წებოთი (ჟელატინითა), ძროხის რძით, საქონლის სისხლით და რუხვ-ფერი თიხით.

ღვინის დაწმენდა კვერცხის ცილით. საზოგადოდ კვერცხის ცილას ხმარობენ წითელი ღვინოების დასაწმენდათ; ამისთვის 21 ვედრა ანუ 14 ჩაფის ღვინის დასაწმენდათ საჭიროა ექვსიდგან თექვსმეტამდის კვერცხის ცილა, რომელიც უნდა კარგათ გათქვიფოთ ხის ანუ საქსონის ტაშტში; როდესაც ცილა კარგათ აქაფდება, შიგ გაურიეთ ერთი ჩარეკი ღვინო და ხელახლად სთქვიფეთ; როდესაც კარგათ აქაფდეს, ჩაახლით დასაწმენდ ღვინოში (ბოტკაში ან ქვევრში) და სარცხით ან ღვინის დასარევი მანქანით ურიეთ ოცი წუთის განმავ-

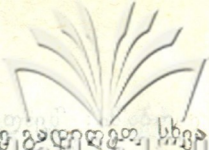
*) ტკბილის დასადუღებლად სარდაფში საჭიროა 15—24⁰/ სითბო რეომეტრის საზომით.



ლობაში; შემდეგ დასტოვეთ ისე. ხუთი ან ექვსი დღის შემდეგ, ღვინო სრულებით დაიწმინდება, რომელიც ღვინოსა და ფრთხილით უნდა გადილოთ სხვა სუფთა მომზადებულ ჭურჭელში: ბოქვებში, ქვევრებში ან ბოთლებში. რაც რომ ძირს ლექი დარჩება, ის კიდევ იხმარეთ არცის ან ძმარის მოსამზადებლად.

დაწმენდა ღვინისა სადურგლო წებოთი. სადურგლო წებო, ისე მოქმედობს ღვინოზედ, როგორც კვერცხის ცილა; ამისათვის ამასაც ხმარობენ წითელი ღვინის დასაწმენდათ. აიღეთ წებო, წვრილად დაამტვრიეთ, ჩაყარეთ სუფთა ტაფაში, ზედ დაასხით წითელი ღვინო, დადგით ნელ ცეცხლზედ, ურიეთ პატარა ცოცხით, რომ წებო დადნეს და არ მიიწვას, ოღონდ ღვინო არ აადულოთ, თორემ ღვინოს ცუდ გემოს მისცემს. როდესაც წებო სრულებით გაიხსნება ღვინოში, მაშინ გადმოიღეთ ცეცხლიდან, გააციეთ, მერე ურიეთ პატარა ცოცხით, სანამ არ აქაფდეს; შემდეგ ზედ დაასხით ერთი ჩარეკა ღვინო, ისევ კარგათ გათქვიფეთ, როცა აქაფდეს, ჩაასხით დასაწმენდად ღვინოში და ჩასხმის უმაღლვე 15 წამი ურიეთ სარცხით ან დასარევი მანქანით. ოცდა ერთ ვედრა ღვინის დასაწმენდათ საკმარისია 7—10 მისხალი წებო. ერთი კვირის შემდეგ ღვინო გადიღეთ სხვა სუფთა ჭურჭელში.

დაწმენდა ღვინისა თევზის წებოთი (ჟელატინით). ამას ხმარობენ თეთრი ღვინოების დასაწმენდათ. აიღეთ წებო, დასკვრით ძალიან წვრილად, დაალბეთ ცივ ან ცხელ წყალში, ერთი საათის შემდეგ წყალი გადაწურეთ, წებოზედ დაასხით ერთი ჩარეკა ღვინო, ან კიდევ წყალში შეზავებული 12—15 გრადუსიანი ღვინის სპირტი, კარგათ გათქვიფეთ, ვიდრე აქაფდებოდეს, აქაფებული მასალა ჩაასხით დასაწმენდ ღვინოში, ურიეთ სარცხით ან მანქანით 15 წამს. ოცი ვედრა ღვინის დასაწმენდათ, საკმარისია სამი მისხალი თევზის წებო.



ბო. ერთ კვირაზედ ღვინო დაიწმინდება, მერე გადიღეთ სხვა სუფთა ქურქელში.

დაწმენდა ღვინისა ძროხის რძით. ღვინის დასაწმენდათ ხმარობენ აუღულარ ახალ რძეს. რადგანაც რძე ღვინოს ძალიან უკარგამს ფერს, ამისათვის რძეს ხმარობენ ძალიან ლექიან ღვინოების დასაწმენდათ; 25 ვედრა *) ღვინის დასაწმენდათ საკმარისია ერთი ბოთლი აუღულარი რძე (ძროხისა).

დაწმენდა ღვინისა ხაქონლის სისხლსით. საქონლის სისხლსაც ისეთივე მოქმედება აქვს ღვინოზედ, როგორც ძროხის რძეს, მაგრამ სისხლს ხმარობენ ხანდახან მუქი თეთრი ღვინოების დასაწმენდათ. სისხლი კარგათ გათქვიფეთ, ჩაახხით დასაწმენდ ღვინოში, მერე კარგათ ურიეთ. როცა დაწმინდავდეს, გადიღეთ სხვა სუფთა ქურქელში. 21 ვედრა ღვინის დასაწმენდათ საკმარისია ნახევარი ბოთლი საქონლის სისხლი.

დაწმენდა ღვინისა რუხვ-ფერი თიხით. აიღეთ თიხა, კარგათ გახსენით ღვინოში, შემდეგ ჩაახხით ღვინოში და კარგათ ურიეთ. ერთი თვის შემდეგ წმინდა ღვინო გადიღეთ სხვა სუფთათ მომზადებულ ქურქელში. 20 ვედრა ღვინის დასაწმენდათ საკმარისია სამი გირვანქა თიხა.

ბოტკები ან ქვევრები ყოველთვის სამსე უნდა იყოს, დრო გამოშვებით უნდა ნახოთ, თუ ქურქელში ღვინოს დაუჟკლია, უეჭველად გადაამსეთ, რომ ჰაერი არ შევიდეს და ღვინო არ გააფუქოს. თუ ღვინო გადაღებულნი გაქვთ ბოთლებში, მაშინ ბოთლებს მაგრა გაუკეთეთ პრობკები, ბოთლის ტუჩები გადალესეთ ფისით ანუ ლაქით, და დაწოლით დააწყეთ რიგზედ ერთი-ერთმანეთზედ, რადგანაც ფეხზედ დაყენებულ ბოთლებს პრობკები უხმება, რის გამოც ბოთ-

*) ერთი ჩაფი უდრის 1 ნახევარ ვედრას, ან 4 ნახევარ თუნგს; ერთი ვედრა უდრის 3 თუნგს ანუ 6 ბოთლს. თუნგი უდრის 5-6 ბოთლს.



ლებში შედის ჰაერი, ზემოდან იკიდებს პრექტორს (ქურქელს) ხანში ღვინოს ამხარებს. ამავე მიზეზით თავის დღეშია უნდა შეინახოთ ღვინო ნაკლულად ქურქელში. რამდენიც ღვინო დანაკლულდება, იმდენად უნდა გადაამსოთ ქურქელი, ან კიდევ უნდა გადაიღოთ შესაფერ ქურქელში. ოღონდ ღვინის გადაღებამდის ქურქელს კარგათ უნდა აუხრჩოლოთ გოგირდი, რომ ქურქელში რაც მიკრობებია, გოგირდმა უნდა მოსპოს. ზოგიერთ წლებში, ხშირი წვიმების გამო, ყურძენი კარგად ვერ მწიფდება და ამიტომ მდარე და მთავე ღვინო დგება. ამისთანა მდარე ღვინოების გადასაკეთებლად ხმარობენ: შაბტალის, გალლის და პეტროტის წესებს.

შაბტალის წესი. თუ ტკბილი ბაბოს შაქრის საზომით გვაჩვენებს 10 ნახევარ გრადუსს სიტკბოს და გვინდა სიტკბო ავიყვანოთ 16 გრადუსამდის, მაშინ ტკბილს დუდილის დროს უნდა მივუმატოთ 45 და ნახევარი გირვანქა შაქარი. თუ გვინდა რომ 17 გრადუსამდის ავიყვანოთ ტკბილის სიტკბო, მაშინ უნდა მივუმატოთ 54 გირ.; შაქარი 18 გრადუსამდის—62 და ნახევარი გირ. 19 გრადუსამდის—70 და ნახევარი გირ. და 20 გრადუსამდის—79 გ. შაქარი. ასე რომ რამდენათაც მეტ სიტკბოს გვაჩვენებს ტკბილი ბაბოს შაქრის საზომით, იმდენად შაქარიც ნაკლებათ უნდა მივცეთ.

გალლის წესი. გალლის წესი იმაში მდგომარეობს, რომ მთავე ღვინოზე ასხამენ წყალს, მით ღვინო ბევრდება და სიმთავე ეკარგება. ამისთანა ღვინო დიდხანს ვერა სძლებს და მისთვის სპირტის და შაქრის დამატებაც ფუჭი იქნება. მაგრამ სახელდახელო სახმარებლათ კი კარგია ეს წესი. აქ მოვიყვან ციფრებს, თუ რამდენი ვედრა წყალი უნდა დაესხას ას ვედრაზედ, რომ ღვინის სიმთავე ჩამოიყვანოს 7, 6, 5 პრომილზედ. თუ ყურძნის წვენს დაწურვის დროს ექნება 12 პრომილი სიმთავე, მაშინ ას ვედრა ყურძნის წვენს დაუმატეთ 7 პრომილზედ ჩამოსაყვანად 71 ვედრა წყალი, 6 პრო-



მიღზედ ჩამოსაყვანად—100 ვედრა წყალი, ~~ქაქაბაძე~~
ჩამოსაყვანად—140 ვედრა წყალი.

პეტეოტის წესი. პეტეოტი იყო საფრანგეთის გამოჩენილი ღვინის მკეთებელი, რომელმაც 1854 წელს შემოიღო ღვინის გაბეგრება ამ გვარად: დაწურეთ თეთრი ან წითელი ყურძენი, დაწურვის შემდეგ რაც ქაქა დაგრჩეთ, ის ჩაყარეთ საქაჯავში და კარგათ გაქაჯეთ; გამოწურული ტკბილი აწყევით, ნაქაჯი ქაქა ჩაყარეთ ქვევრში ან პირ-ახლილ ბოჭკაში და ზემოდამ დაასხით იმდენი ცივი წყალი, რამდენიც აწყული იყო საქაჯავიდან გამოსული ტკბილი. მაგალითად, თუ ტკბილი იყო ათი ან ოცი თუნგი, მაშინ გაქაჯულ ქაქაზე უნდა დაასხათ ამდენივე თუნგი წყალი. ამ წყალ-ქაქას მიუმატეთ იმდენი შაქარი, რამდენსაც მოითხოვს ზომა. თუ ბაბოს შაქრის საზომით ტკბილი აჩვენებდა ოც გრადუსს, მაშინ ქაქაზედ დასხმულ წყალსაც უნდა მიუმატოთ იმდენი შაქარი, რომ სიტკობმ აიწიოს 20 გრადუსამდის.

ტკბილის მალე დასადუღებლად, ცივი წყლის მაგივრათ ქაქაზედ ასხმენ 18—20 გრადუსიან თბილ წყალს. როცა ტკბილი კარგათ დადუღდება, მაშინ გადაიღეთ სხვა ჭურჭელში და ხელმეორედ დაასხით იმავე ქაქაზედ იმდენი წყალი, რამდენიც მიიღეთ შაქარ-ნარევი ტკბილი და ამ წყალსაც მიუმატეთ იმდენივე შაქარი, რამდენ გრადუსსაც აჩვენებდა ბაბოს საზომი პირველად მიღებულ პეტეოტში. ასე იმეორებენ სამჯერ-ოთხჯერ, მაგრამ ორჯელ მეტად არ უნდა გაიმეოროთ, რადგანაც მესამე და მეოთხე დასხმაზე ვერ გამოდის რიგინი ღვინო.

თითონ პეტეოტი და ბ. გელენტალი გვირჩევენ ერთსა და იმავე ქაქაზე ორჯელ წყლის დასხმას და ორჯელ გაქაჯვას; ბაბო გვირჩევენ ერთსა და იმავე ქაქაზე სამჯერ და ოთხჯერ წყლის დასხმას და გაქაჯვას; ხოლო ბერში გვირჩევენ ერთხელ წყლის დასხმას და ერთხელაც გაქაჯვას, რადგანაც პირველი ნაქაჯი ღვინო უფრო სასიამოვნო სასმელი არისო.



და დიდხანაც ინახებოა. ვისაც უნდა მიიღოს [16] გრადუსიანი ტკბილი, იმან ორმოც ვედრა ჭაჭა წყალს [16] უნდა [16] მიიღოს. ტოს სამი ფუთი და 12 გირ. შაქარი. ცხადია, რომ რამდენადაც უკეთესი ღვინო გნებავთ მიიღოთ ამ წესით, იმდენად მეტი შაქარიც უნდა შეახმაროთ.

ღვინის ავამყოფობანი.

ჩვენი ვენახის პატრონები დიდის ამბით მოეღიან ოთველსა და იმას-კი არა ფიქრობენ, თუ რა დროს დაკრიფონ ყურძენი, ან რა წესით დააყენონ ღვინო. ჩვენ საქართველოში მომეტებულად ერთმანერთის ჯიბრით ჰკრეფავენ შემოუსვლელ ყურძენს, რის გამოც უდროვოთ დაკრეფილი ყურძნიდან ყოველთვის დგება მჟავე, უვარგისი ღვინო. ზოგიერთნი კიდევ მეტი ტკბილის მისაღებათ, ჰკრეფავენ ავღრიან დღეებში. ბევრი კიდევ იმისთანებია, რომ ნავიდან ამოსვლაში ფეხებს შიგ ნავშივე გადიბანს ხოლმე წყლით რა არის ღვინო მეტი დაგვიდგესო. თქმა არ უნდა, რომ ამისთანა ხარბი პატრონი მალე იღებს ხელს თავის ღვინოზე. სწორეთ ამისთანებზე არის ნათქვამი: „ბევრის მდომი ცოტასაც დაჰკარგავსო“. ჩვენს საქართველოში ხშირად მოხდება ხოლმე, ახდიან საპალნიან ქვევრს, დაუწყებენ სმას, ამასობაში ღვინოს ყოველ დღე აკლდება, მაგრამ პატრონს აინუნში არ მოსდის, გადის დრო, გადის ხანი, ღვინოს თანდა თან ეკარგება გემო, ფერი, სურნელება (ბუკეტი) და თანაც ზემოდან იკიდებს პრკეს, რომელიც მოკლე ხნის განმავლობაში აძმარებს ღვინოს. ამის გამო ჩემი წიგნაკის შემწეობით მინდა გავაცნო ჩვენი ვენახის პატრონებს, თუ როგორ გადაარჩინონ თავიანთი ღვინოები ქვემოთ ჩამოთვლილ ავათმყოფობას. ღვინო ფუჭდება სხვა და სხვა მიზეზების გამო, მაგალითად: ძმარდება, მწარდება, ჰანკდება, მოღებება და გადაბრუნდება.

ღვინის დაძმარება. როდესაც ღვინო ჭურჭელში დანაკ-

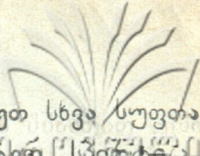


ლულდება, მაშინ რაც ქურჭელში ცარიელი ადგილი რჩება, ის ადგილი იმსება ჰაერით, რომელიც ღვინოს ჰაერმოდებულ პრესს პრესს. პრესს ორნაირი თვისებისაა: ერთი თხელსა, რომელიც მეცნიერი **პასტორი** ერთგვარ სოკოს მიაწერს და უწოდებს მას „მიკოდერმაინს“. თუ პატრონმა თავის დროზედ არ უშველა ამისთანა პრესს-მოკიდებულ ღვინოს, მაშინ ეს პრესს თანდა თან სქელდება და ღვინოც უარესად ძმარდება; ამისთანა ღვინოს დამძმარებელ პრესს მეცნიერი პასტორი უწოდებს „მიკოდერმა აცეტას“. ამ სენისაგან ღვინოს გადარჩენა შეიძლება ამ გვარად: ღვინო არას დროს არ დაანარჩუნოთ ქურჭელში ნაკლულათ, მუდამ ღვინით სამსე ქურჭელი უნდა იდგეს გრილ და მშრალ სარდაფში. *) რამდენიც ქურჭელი დანაკლულდება, იმდენი უნდა გაამსოთ. ეს ავთამყოფობა უფრო უჩნდება თხელ და უღონო ღვინოს.

ღვინის ხიმწარე. ეს ავთამყოფობა უჩნდება ღვინოს, როცა იგი რჩება დაუდუღარი. სანამ ღვინო დამწარდებოდეს, მას ეკარგება ფერი, გემო და ბოლოს სრულებით მწარდება. ამ სენის აცილება შეიძლება ღვინოში სპირტის, ტანინის და შაქრის მომატებით.

ღვინის დაქანება. ეს სენი უჩნდება ღვინოს მაშინ, როდესაც იგი ნაკლულად რჩება ქურჭელში, დაქანებულ ღვინოს ეკარგება: ფერი, გემო და მოკლე ხნის განმავლობაში სრულებით წყალდება. ამ სენის თავიდან ასაცდენად ჯერ ღვინო კარგათ დაანჯღრიეთ ქვევრში ან ბოქვაში, დააცადთ ჩაიწმინდოს და მერე გადაიდეთ სხვა ქურჭელში, რომელსაც ძალიან უნდა აუხრჩოლოთ გოგირდი და შიგ ჩაურიოთ თითო 40 ვედრა ღვინოზედ ერთი ბოთლი 80—100 გრადუსიანი ქაქის სპირტი. თუ ღვინო ძალიან არის დაქანებული, ის დიდხანს უნდა ანჯღრიოთ, შემდეგ დაწმინდოთ თევზის

*) ღვინის კარგათ და დიდხანს შესანახად, სარდაფში უნდა იყვეს სითბო ათიდან თოთხმეტი გრადუსამდის ცელზის საზომით.



წებოთი. *) როცა ღვინო დაიწმინდოს, გადიღეთ სხვა სუფთა და გოგირდ ნახრჩოლ ქურქელში და მიუმატეთ სწორტყე და გაიმეორეთ ესე სამჯერ ან ოთხჯერ, სანამ დადგება ღვინო ნამდვილ ღვინის გემოზედ.

ღვინის მოღობა. ეს სენი უჩნდება უფრო თეთრ ღვინოს; მომბალ ღვინოს ეკარგება ფერი და თანაც გაჰკრავს ზეთის გემოს; გარდა ამისა ერთი ქურქლიდან მეორე ქურქელში გადაღების დროს, გადადის სქლად, ზეთივით. უფრო მოღობება ხოლმე ტკბილი ღვინო. ღვინო მოღობება აგრეთვე მაშინ, როცა ღვინო დიდხანს რჩება გადაუღებელი. ამ სენის მოსასპობლად, ღვინოს უმატებენ 20—30 გრამს ტანინს; მომატების დროს ურიეთ სარცხით ან სარვეი მანქანით იმ დრომდე, ვიდრე ღვინო გათხელდებოდეს. შემდეგ, გათხელებული ღვინო გადიღეთ სხვა გოგირდით ახრჩოლილ ქურქელში და დაწმინდეთ თევზის წებოთი. თუ ტანინმა ვერ უშველა, მაშინ ღვინოს უნდა მიუმატოთ წმინდა 90 გრადუსიანი სპირტი, იგი შეაჩერებს სენის გაძლიერებას.

ღვინის გადაბრუნება. უფრო გადაბრუნდება ხოლმე თხელი წითელი ღვინო, როდესაც ღვინო დიდხანს დამდის რჩება გადაუღებელი. გარდა ამისა ამ სენით ფუჭდება იმისთანა ღვინო, რომელიც დაყენებულია დამბალი და შემოკუსვლელი ყურძნით. თუ სენი ძალიან არ არის მოდებული, მაშინ მისი გადარჩენა შეიძლება ამ წესით: აიღეთ ბოჭკა ან ქვევრი, კარგათ გარეცხეთ, აუხრჩოლეთ გოგირდი, ჩაასხით დაავადებული ღვინო და კარგათ ურიეთ, თუ გადაგებრუნდათ წითელი ღვინო, მაშინ მიუმატეთ ყოველ ვედრაზე 18 მისხალი აფთიაქში ნაყიდი ღვინის მარალი. თუ ღვინო 17 დღეზე არ გაკეთდა, მაშინ იხმარეთ მუხის სიმკვლე აფთიაქშივე ნაყიდი, ყოველ თითო ვედრა ღვინოზე მიუმატეთ ხუთი მისხალი და

*) 40 ვედრა ღვინის დასაწმინდათ საკმაოა 10—12 მისხალი თევზის წებო.





ისევ დიდხანს ანჯღრიეთ ღვინო: როცა ღვინო დაიწმინდა და დაიღვინა, გადაიღეთ სხვა სუფთა ქურქელში.

როგორ უნდა გაიხინჯოს ღვინო?

გასასინჯი ღვინო არ უნდა იყვეს ცივი, მას უნდა ჰქონდეს 8—10 გრადუსი ტემპ. სითბო გასასინჯი ღვინო უნდა ამოიღოს ჭიქით, ხვსე ქურქლის შუა სიღრმიდან, რადგანაც ზემოთა პირის ღვინოს ის ძალა და გემო არა აქვს, რაც სიღრმეში. სანამ ღვინოს გასინჯავდეთ პირი კარგად უნდა გამოირეცხოს ცივი და სუფთა წყლით, ხოლო, როცა გასასინჯი გაქვთ რამდენიმე ჯურა ღვინო, თითო გისინჯვის შემდეგ პირი უნდა გამოირეცხოს ცივი წყლით და ან ლუკმა შექამოთ. სინჯვის დროს ჯერ უნდა გასინჯოთ თეთრი ღვინოები, მერე წითელი, ჯერ ახალი და მერე ძველი, ჯერ მომთავო და მერე ტკბილი ღვინოები.

ღვინის ხუნნელობის (ბუკეტის) შეტეობა. აიღეთ ღვინო, დაასხით რამდენიმე წვეთი მარცხენა ხელის გულზედ და კარგად გასრისეთ მარჯვენა ხელით. თუ გასრესილ ღვინოს იგივე სუნნელობა აქვს, რაც ჭიქაში მდგარ ღვინოს, სჩანს ღვინო ნამდვილი ბუნებრივი ყოფილა, თუ არა და ღვინო ხელოვნურად შეზავებული ყოფილა პატრონისაგან.

ღვინის ძმარის მომზადება. აიღეთ თხლე ან ქაქა, ზედ დაასხით რამდენიმე ვედრა ცივი ან ცხელი წყალი, ქურქელი დადგით თბილ ადგილას, როცა თხლე ან ქაქა დადულდეს, მაშინ წვენი გადიღეთ სხვა ქურქელში, ქურქელი დადგით ისევ თბილ ადგილას. მალე დასაძმარებლად წვენში ჩააგდეთ ერთი დიდი გუნდა ხაშის ცომი. როდესაც წვენი დაძმარდეს, გადიღეთ სხვა ქურქელში და ისევ დადგით თბილ ადგილას; მხოლოდ, რამდენ ბოთლსაც მოაკლებთ ქურქელს, იმდენი ბოთლი მიუმატეთ მუქი ჩაი ან მდარე ღვინო. ამ წესით შეიძლება მომზადდეს ვაშლის, პაპიდორის და ზხმარტლის ძმარი, ოღონდ ვაშლი წვრილად უნდა დაიქრას გაიქაჯოს და ნაქაჯი წვენი დაესხას თხლეზედ ან ქაქაზედ; პაპიდორი კიდევ უნდა აპირდაპირ გაიქაჯოს და მისი წვენი დაესხას ქაქას ან თხლეს.





ქართული
ენების ინსტიტუტი