

K 23 099
2



ქართული
ნაციონალური
ბიბლიოთეკა

663.258



საქ. სსრ სოფლის მეურნეობის სამინისტრო

მევენახეობის სამმართველო

სამმართველოს სსრ მცენებრებათა აკადემიის
მევენახეობა-მეღვინეობის ინსტიტუტი

K 23.099
2

ბ. ი. ბერიძე

ღვინის ზალი და აკადემიკოზობანი

უფასოდ

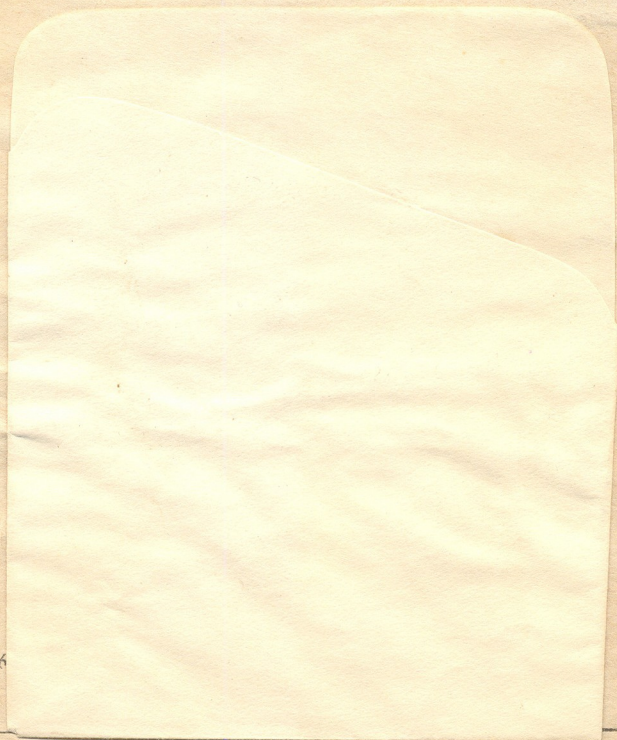
ОБЯЗАТЕЛЬНО
ПРОВЕРИТЬ
И ПЛАТИТЬ

ქვილის ავარტყოფიზიკა



ეროვნული
ბიბლიოთეკა

სკმბ-2000
შეკვეთის
ფურცელი



ხელმოწერილია დასაბეჭდათ 28/IX-48 წ. სასტამბო ფორმათა რაოდენობა 1. ანაწყობის ზომა $5\frac{1}{2} \times 9\frac{1}{2}$. ქალაქის ზომა 54×84 .
შეკვეთა № 405. ტირაჟი 3000. უფ 13578.

სტამბა „ლენინსკოე ზნამია“. თბილისი, ძნელაძის 21.

ღვინის ზალი და ავადმყოფობანი

ღვინო მეტისმეტად ნაზი და ფაქიზი პროდუქცია, მისი დაყენების, მოვლისა და დავარგების ტექნოლოგია საკმაოდ სათუთია და მოითხოვს განსაკუთრებულ სიზუსტესა და ყურადღებას. ღვინოში ოდნავ არასასურველი ელფერი, მცირე ამღვრეულობა ამცირებს მის ღირსებას და ტოვებს არასასიამოვნო შთაბეჭდილებებს.

ნიადაგობრივ და კლიმატურ პირობებს, ყურძნის ჯიშობრივ თვისებას, ყურძნის სიმწიფეს, ვაზის ავადმყოფობებს, ღვინის დაყენების წესს, დამუშავების სხვადასხვა ხერხებს—შესწევთ სათანადო გავლენა მოახდინონ ღვინის ღირსებაზე. ღვინის დამყენებელმა ყველა ამას ანგარიში უნდა გაუწიოს. რაც უნდა მაღალი ხარისხის იყოს ყურძენი, შესაძლებელია ღვინო მისგან ისე დავაყენოთ, რომ მან ვერავინ ვერ დააკმაყოფილოს. ამისათვის საჭიროა ვიცოდეთ ღირსება და ნაკლებობა იმ მასალისა, რომლის დაყენებაც ჩვენ გვსურს, რომ გამოვასწოროთ იგი მისი ბუნების შესაფერისად და კარგი ღვინო მივიღოთ. ღვინის დამყენებელი ხელოვანი უნდა იყოს, უნდა იცნობდეს სხვადასხვა წარმოების ღვინოების ხარისხსა და თვისებებს, იცოდეს, თუ რა საზომით მიუდგეს მათ; ღვინის დაყენების დროს იგი ანგარიშს უნდა უწევდეს მომხმარებელის გემოვნებასაც.

ღვინო ჩამოყალიბების, დავარგებისა და დამწიფების დროს მთელ რიგ რთულ ცვლილებებს განიცდის. ერთ-ერთი მთავარი როლის შემსრულებელი ამ დროს ის პატარა, თვალით უხილავი, მიკრობებია,¹⁾ რომელთაც შესწევთ უნარი ამა თუ იმ მიმართულებით წარმართონ ღვინოში მიმდინარე მოვლენები. მიკრობებიდან ერთნი ღვინის ხარისხს აუმჯობესებენ, მას სასურველ სინაზესა და ხავერდოვნებას სძენენ;

23. 099. 2

1) მიკრობებს უწოდებენ იმ პაწაწინა, თვალთუხილავ არსებათ, რომელნიც მრავლად არიან გავრცელებული ბუნებაში (პაერში, წყალში, ნიადაგში, ყურძნის წვეთში. ღვინოში და სხვა).

მეორენი კი — მის შემადგენლობას არღვევენ და ისეთ ნივთიერებებს წარმოშობენ, რომლებიც ღვინის თვისებას სათანადოდ დაღს ასვამს.

ის არასასურველი ცვლილებები, რომლებსაც მიკროოროგანიზმები იწვევენ ღვინოში, — მეღვინეობაში (ბრკე, ჭანგი, ღვინის გადაბრუნება, მანიტი, მოლობა ანუ გალორწობა, ღვინის დამწარება) იწოდებიან.

ეს უარყოფითი შედეგები კი, რომლებიც მეღვინის დაუდევრობის გამო არან გამომწვეული ზადის (გოგირდ წყალბადის სუნი, სიღამპლის სუნი, სიმშრალის გემო, მიწის გემო, ობის გემო, მუხის გემო, კლერტის და სხვ.) სახელწოდებას ატარებენ.

ყურძენზე განვითარებულ ზოგიერთ მიკროოროგანიზმებს, ობობებსა და ბაქტერიებს, შესწევთ უნარი ცუდი გავლენა მოახდინონ ყურძნის ტკბილის შემადგენლობაზე. პირველ ხანებში ეს გავლენა შენიღბულია ყურძნის ტკბილში შაქრიანობით, მაგრამ იგი მკვეთრად შესამჩნევი ხდება ტკბილის ალკოჰოლური დუდილის შემდეგ ღვინოში, განსაკუთრებით თეთრი ევროპული ტიპის სუფრის ღვინოებში და შამპანური ღვინის მასალებში. ნაკლოვანება შედარებით მკრთალად მოჩანს მძიმე, სხეულიან, თეთრ და წითელ ღვინოებში.

ღვინის ავადმყოფობას ხელს უწყობს აგრეთვე ტკბილის დუდილის არანორმალური მსვლელობა; მით უმეტეს, თუ დუდილი განხანგრძლივებულია; მაშინ საუკეთესო პირობა ექმნება დაავადების გამომწვევ მიკროოროგანიზმებს განვითარებისათვის. რაც შეეხება ზადს, — იგი ღვინომ შეიძლება შეიძინოს სადუღარ და შესანახ ჭურჭლიდან. უსუფთაო საღვინე ჭურჭელი ღვინოს სძენს ობისა, სიღამპლისა და სხვა გარეშე არასასიამოვნო სუნსა და გემოს. ძირითადად ღვინის ზადი ან ავადმყოფობა შესამჩნევი ხდება დუდილის მოთავებისა და პირველი გადაღების შემდეგ; მიკროოროგანიზმებს შეუძლიათ განვითარების პირობების მიხედვით ღვინო მთლად დაშლამდე მიიყვანონ.

ზადის ან ავადმყოფობის თავიდან ასაცილებლად საკმარისი იქნება ისეთი საშუალება ვიხმაროთ, რომელიც ამ მიკ-

როორგანიზმების მოქმედებასა და სიცოცხლეს ან შეათვე-
ზებს ან სრულებით მოსპობს; ღვინის დასაყენებლად და მო-
საველელად ყველა ღვინისძიება უნდა ვიხმაროთ, რომ ვეცი-
ლოთ თავიდან ძვირფასი პროდუქტის ხარისხის გაუარესებას.
ყველაზე უკეთეს ღვინისძიებად ზადისა და ავადმყოფობის
თავიდან ასაცილებლად ღვინის წესიერი მოვლა-პატრონობა
უნდა მივიჩნიოთ.

პირველ რიგში საჭიროა უადრესი სისუფთავის დაცვა იმ
შენობაში, სადაც ღვინის დაყენება, მოვლა და შენახვა წარ-
მოებს. ხელი უნდა შეეფუწყოთ დუდილის წესიერ მსვლელო-
ბას, საღვინე ჭურჭელს კი განსაკუთრებული ყურადღება უნ-
და მივაქციოთ. თუ ღვინო ბუნებრივად წმინდაა და კარგად
არის დაყენებული, საღი და კარგად დამწიფებული ყურძნი-
დან არის გამოწურული, სუფთა ჭურჭელში და კარგად არის
დადუღებული და ამასთან გრილ ადგილას არის შენახული,
— ეს ღვინო არასოდეს არ დასნეულდება. ამრიგად, ღვინოს
ისე უნდა მოვეუაროთ, რომ მას ყოველგვარი ავადმყოფობა
ავაცილოთ, და თუ უკიდურეს შემთხვევაში ღვინო მაინც
დასნეულდება, მაშინ ამ ღვინოს უნდა ყური ვუვლოთ და წამ-
ლობით გამოვაკეთოთ.

ღვინის ზადი

ღვინის გაშავება: (რკინის კასი) ღვინოში მყოფი რკინის
შარილები გუნდილოვან მჟავასთან, რომელსაც ღვინო შეი-
ცავს, შავ ნალექს წარმოშობენ. ასეთი ღვინო ჭიქაში ჩასხმი-
სას ჯერ ზედაპირზე მოშავო ფერს გადაიკრავს და ბოლოს
მთლად შავდება. რაც უფრო მჟავა ღვინო და მცირეა მასში
ტანილების რაოდენობა, მით უფრო სუსტად იჩენს იგი მიღ-
რეკილებას ამ ზადისადმი. მკვლევარების მიერ გამოთქმულია
შეხედულება, რომ ღვინოში არსებული მჟავები ერთგვარად
როდი იფარავენ ღვინოს გაშავებისაგან. გაშავებას ღვინოში
ყველაზე მეტ წინააღმდეგობას უწევს ღვინის მჟავა, სხვა და-
ნარჩენი მჟავები კი უფრო სუსტად მოქმედებენ. როგორც
ზემოთ აღვნიშნეთ, ღვინის გაშავება ძირითადად დამოკიდე-

ბულია გუნდილოვან მჟავის სიჭარბეზე, ეს ზადი ნაკლებ შე-
სამჩნევია თეთრი ევროპული ტიპის სუფრის ღვინოებში და
შამპანური ღვინოს მასალებში, იმ შემთხვევაშიც კი, როდესაც
ასეთი ღვინოები რკინის ჭარბ რაოდენობას შეიცავს. რკინის
ნის რაოდენობა ღვინოში მატულობს ტკბილის ჭაჭაზე დაღუ-
ლებით. რკინის დაგროვების წყაროთ კი ღვინოში ყურძნის გა-
დასამუშავებლად ხმარებული მანქანა-იარაღების რკინის ნაწი-
ლებთან შეხება უნდა მივიჩნიოთ; მჟავების მოქმედების გამო
რკინა იხსნება და ბოლოს ღვინოში გადადის. უნდა ვერი-
დოთ დაუანგულ მანქანა-იარაღების და წნეხების ხმარებას.

ღვინო თუ ჭარბი რაოდენობით შეიცავს რკინას და თუ
ასეთი ღვინო დავაკუბაყეთ ტანინით მდიდარ ღვინოსთან, შე-
საძლებელია ღვინო გაგვიშავდეს. ტანინის რაოდენობა შეიძ-
ლება ღვინოში გაიზარდოს არაწესიერად დამუშავებულ საღ-
ვინე ჭურჭლის გამოყენების შემთხვევაშიც.

ღვინო თუ მცირედ გაშავებულია, თვითონვე აღიდგენს
ფერს; თუ ძლიერ გაშავებულია იმ შემთხვევაში ღვინო უნდა
გავანიავოთ, რომ წარმოშობილი შავი სიმღვრივე სწრაფად გა-
მოილექოს; ღვინო რომ განთავისუფლდეს რკინის ზედმეტი
რაოდენობისაგან, ურჩევენ ტანინის მიმატებას. კარგია, თუ
გამოკეთების შემდეგ ღვინოს გავწებავთ და წებოდან მოხსნის
შემდეგ ღვინოს გოგირდნახრჩოლებ ბოჭკაში მოვათავსებთ.

თეთრი კასი: ამ ზადს დიდი ხანი არ არის რაც მიაქციეს
ყურადღება, რადგან იგი ნაკლებად გვხვდება მეღვინეობის
პრაქტიკაში. ეს ზადი ემართება უფრო დაბალ მჟავიან ღვი-
ნოებს, რომლებშიც გუნდილოვანი მჟავა მცირეა. მის წარმო-
შობას ხელს უწყობს რკინის მარილების და ფოსფორის სიჭარბე
ღვინოში. ზადიან ღვინოში პირველად წარმოიშობა შავმოიის-
ფრო ბური, რომელიც შემდგომში უფრო მატულობს. თუ
ღვინოში ჭარბადაა გუნდილოვანი მჟავა, — ღვინო იმღვრევა
და მოშავო ფერის ხდება. ღვინოს თუ ამ ზადისაგან მიდრე-
კილება აქვს, იგი საკმაოდ მჟავე ღვინოსთან უნდა დავაკუბა-
ყოთ, ან ყოველ დეკალიტრზე მას 5 გრამი ლიმონის მჟავა
დავუმატოთ.

სპილენძის კასი: ღვინოში სპილენძის დაგროვების ძირი-
თად წყაროდ ჭრაქის საწინააღმდეგოდ ხმარებული ბორდოს

სითხე უნდა ჩავთვალოთ. შაბიანის ნაწილი ვაზზე ნაწილობრივ წვიმისაგან ირეცხება, ნაწილი კი ყურძენზე რჩება და ვადამუშავეებისას გადადის ტკბილსა და შემდეგ ღვინოში ღვინო სპილენძით მდიდრდება აგრეთვე ნაწილობრივ იმ მანქანა-იარაღებით, რომლებიც ხმარებულა ყურძნის ვადამუშავეებისა და ღვინის მოვლა-დამუშავეების დროს. სპილენძის ზედმეტი რაოდენობა ადამიანის ჯანმრთელობაზე უარყოფითად მოქმედებს. ზედმეტი სპილენძი ღვინოში ტოვებს მომშაბავ გემოს, იწვევს გულის რევას, კუჭის გაღიზიანებას, სუნთქვის და მჯიციემის შესუსტებას და გრძნობის დაკარგვას. სპილენძის შემცირება შეიძლება ჭაჭაზე ღვინის მეორედ დადუღებით, რის შედეგადაც სპილენძის რაოდენობა ძლიერ მცირდება; სპილენძის შემცირება შეიძლება აგრეთვე, თუ ჰექტოლიტრ გადასამუშავებელ ყურძნის ტკბილზე 10 გრამ სუფთა გოგირდს დაუმატებთ: დუღილის დროს გოგირდმიმატებულ ტკბილში სპილენძი გამოილექება.

ოქსიდაზური კასი. ეს ზადი როგორც თეთრს ისე წითელ ღვინოს ემართება. ამ ზადის დამახასიათებელი ის არის, რომ მოხვდება ჰაერი ღვინოს თუ არა, იგი ან მუქ ყვითლად იღებება, ან მიხავისფერს ღებულობს, ან კიდე შავდება. ეს ზადი მეტ შემთხვევაში ისეთ ღვინოს უნჩნდება, რომელიც დამბალ ყურძნიდან არის მიღებული. დამბალ ყურძენში არის ერთგვარი დამჟანგავი ნივთიერება, რომელიც ჰაერის დახმარებით ღვინის ფერს ჟანგავს. ღვინოს თუ ასეთი ზადისაგან აქვს მიღრეკილება, მის გამოსაკეთებლად ყველაზე უბრალო საშუალებაა გოგირდის ხრჩოლება. ყოველ დეკალიტრ ღვინოს უნდა ეხრჩოლოს 1 გრამი გოგირდი.

ლექის გემო: ლექზე ხანგრძლივად გაჩერებული ღვინო იოლად იძენს ლექის არასასიამოვნო სუნსა და გემოს. ამ შემთხვევაში ხარისხოვანი ღვინო ჰკარავს თავის ღირსებას. დუღილის მოთავეების შემდეგ დუღილის დედო (საფუარი) თანდათანობით ილექება, კვდება და ბოლოს იხრწნება. საფუარის გახრწნის შედეგად ღვინო ღებულობს არასასიამოვნო გემოს. ასეთი გემო ახასიათებს აგრეთვე ისეთ ღვინოებს, რომლებიც შედარებით ადრე არის ბოთლებში ჩამოსხმული: ნაადრევად ჩამოსხმულ ღვინოში შაქარი იშლება, წარმოშობილი ლექი

იხრწნება და შემდგომ ღვინოს სძენს ლექის გემოს. მცირე ლექის გემო შესაძლებელია მოვაცილოთ ღვინის ძლიერი განიავებით გადაღების დროს. ურჩევნ აგრეთვე უაფრეს გემოთი ვას შელატინით. კარგ შედეგს იძლევა ცაცხვის ნახშირით დანაყულ ცაცხვის ნახშირს 15-20 გრამის რაოდენობით ყოველ დეკალიტრ ღვინოზე დაუმატებენ, კარგად აურევენ, დატოვებენ 3-5 დღეს და შემდეგ ტილოს პარკში ღვინოს გაწურავენ. გახრწნილი ლექის გემო ღვინოს თუ ძლიერ ემჩნევა, მისი გამოკეთება აღარ შეიძლება და უკეთესია მისგან არაყი გამოიხადოს.

ბოჭკის გემო: საღვინე ჭურჭელს თუ წესიერად დავამუშავებთ, ეს ზადი ღვინოს არასოდეს არ დაემართება. იგი გამოწვეულია მეღვინის უყაირათობით. ნახმარი, არასაკმაოდ დამუშავებული საღვინე ჭურჭელი ამ ზადის მთავარი მიზეზია. ამ ზადით დაზიანებული ღვინოს გამოსწორება შეიძლება გოგირდის ხრჩოლებით და გაწებვით. საღვინე ჭურჭელი თავიდანვე კარგად უნდა დამუშავდეს ორთქლით, მღუღარე წყლით და სოდის ცხელი წყლის ხსნარით. შემდეგ ცხელი წყლით და ბოლოს ცივი წყლით.

ლაყე კვერცხის სუნი: ეს ნაკლი როგორც ბოჭკებში, ისე ბოთლში მდგომ ღვინოშიც გვხვდება. ეს ზადი უფრო ხშირად გოგირდშეყოლილ ყურძნის წვენის დაღუღების შედეგად ჩნდება. ასეთი ღვინის გამოსწორება შესაძლებელია, თუ მას გავაცხელებთ ან ხელმეორედ ჰაჭაზე დავაღუღებთ, ან კიდევ გოგირდ ნახრჩოლებ ჭურჭელში გადავიღებთ.

ყინვის გემო: ყინვის მოქმედება მომწიფებულ ყურძენზე, ისე საზიანო არ არის. ამ შემთხვევაში ვღებულობთ უფრო მაღალშაქრიან ტკბილს და ღვინო უფრო მაგარი დგება. თუ ყინვამ შემოუსვლელ ყურძენს მოუსწრო, მაშინ კი ღვინო შებურთული დგება და ხასიათდება მოღლილი არასასიამოვნო ყინულის გემოთი. ასეთი ღვინო უნდა გავწებოთ და გოგირდი ენერგიულად უხრჩოლოთ. აღნიშნული წესი მთლად ვერ ათავისუფლებს ღვინოს ამ ზადისაგან.

მწვანე სიმუჯვის გემო: ეს ზადი უფრო მაშინ ემჩნევა ღვინოს, როდესაც გადამუშავების დროს ყურძენს შემოუსვ-



ეროვნული
ბიბლიოთეკა

ლელ კლერტს არ მოვაცლით და მივცემთ მას საშუალებას მიიღოს მონაწილეობა დუდილში.

მიწის გემო: ღვინოს არასასიამოვნო გემოსა და ხშირად ძნელი გასარჩევია. ზოგიერთი მეცნიერი ამ ზადის გამომწვევ მიზეზად ნიადაგსა სთვლის, — განსაკუთრებით თიხნარ ნიადაგს ან, თუ ნიადაგში ჭარბი რაოდენობით არის შეტანილი ორგანული ნივთიერებანი. ზოგი კი ამ ზადს ღვინოში ლექის გახრწნას აწერს; ეს ზადი ღვინოს მაშინაც ემართება თუ ტალახიანი ყურძენი გადამუშავდება. შეყოლილი მიწა ღვინოს თავის გემოს გადასცემს, მარანში მოტანილი გატალახებული ყურძენი უნდა გადაირჩეს და დასვრილი მტევნები გაირეცხოს სუფთა წყლით. გატალახებული ყურძნიდან მიღებული ტკბილი დუდილის დროს არ უნდა დარჩეს დიდხანს ჭაჭაზე და ლექზე. ასეთი ღვინო ხშირად უნდა გადავიღოთ კარგად გასუფთავებულ ჭურჭელში. ამ ზადის გამოსწორებისათვის უებარ საშუალებად ახალი მზესუმზირას ზეთი ითვლება. 20 დეკალიტრიან ბოჭკას ნახევარი ლიტრი ზეთი ემატება და კარგად ერევა. რამდენიმე დღეს ღვინო ზეთზე რჩება; ქვევრის ბოჭკის პირზე მოქცეული ზეთი ფრთხილად ეცვლება. ამ ოპერაციას ასე ახდენენ: ბოჭკას ღვინით ავსებენ, გავსების დროს ზეთი ბოჭკიდან ზევით ამოვა და ღვინოს მოშორდება. აგრეთვე შეიძლება გამოყენებულ იქნეს ცაცხვის ნახშირიც, რომელიც დეკალიტრზე 30-50 გრამის რაოდენობით ემატება დაზიანებულ ღვინოს და კარგად ერევა. ღვინო როდესაც დაიწმენდს, უნდა გაიწუროს პარკში და გადაღებულ იქნეს სუფთად გარეცხილ ბოჭკაში.

ობის გემო და სუნი: ღვინოში ობის სუნი და გემო ხშირ შემთხვევაში საღვინე ჭურჭლის უსუფთაობით არის გამოწვეული; ხელს უწყობს აგრეთვე ის გარემოებაც, თუ ყურძენი დაობებულია.

ზადიანი ღვინო ცაცხვის ნახშირით უნდა დამუშავდეს იმდამდგარადვე, როგორც მიწის გემოთი დაზიანებულ ღვინოს დამუშავების დროს ხდება. როცა ღვინოს ობის სუნი და გემო სუსტად ემჩნევა, საკმარისია მისი გადაღება გოგირდნახრჩოლებ ჭურჭელში.

მუხის გემო: ღვინო თუ ახალი მუხის ბოჭკაში ჩაისხა, რომელიც წინასწარ კარგად არ იყო დამუშავებული და გაოცებული, ღვინო იძენს მუხის ხის გემოს, ფერიც მუქდება.

ასეთი ღვინო ფელატინით უნდა დამუშავდეს, ყოველ ღეკალიტრ ღვინოზე 1 გრამამდე ფელატინია (წებო) საკმარისი. ცივ წყალში დამბალი და შემდეგ თბილ წყალში გახსნილი ფელატინი ღვინოში ისხმება და კარგად ერევა. ღვინოში მყოფ ტანინის ზემოქმედებით ფელატინი იჭრება და ჭურჭლის ძირზე ილექება. დალექვის დროს თან სიმღვრივესაც იყოლებს. ამ გზით შორდება ღვინოს აღნიშნული ზადი.

კლერტის გემო: ღვინო თუ კლერტიან ჭაჭაზე დიდხანს იქნა გაჩერებული და მით უმეტეს, თუ კლერტი შემოუსვლელია, იგი ღვინოს ზოგჯერ სძენს არასასიამოვნო კლერტის გემოს. ასეთი ღვინო კვერცხის ცილით ან ფელატინით უნდა დამუშავდეს. სჯობს თავიდანვე ვეცადოთ ეს ზადი ღვინოს არ შევძინოთ. ამისათვის ყურძენს მწვანე კლერტი უნდა მოშორდეს ან ხელით ან კლერტსაცლელ მანქანით. ასეთი ზადი ღვინოს თუ ემჩნევა, იმ საშუალებებს უნდა მიემართოს, როგორსაც მუხის გემოთი დაზიანებულ ღვინოებზე ვხმარობთ. წებოზე ღვინო ორ კვირაზე მეტს არ უნდა გავაჩეროთ.

კვამლის გემო: ამ ზადის შემთხვევაში ღვინოს ფერი ეცვლება, ნაწილობრივ კარგავს თავის გამჭირვალობას და კვამლის გემო ემჩნევა. გამომწვევი მიზეზია ბოჭკის გამოწვით დამუშავება; როდესაც ბოჭკის გამოწვისას ბოლი მუხის ტყეხის ფორებში შედის და შემდეგ ღვინოს გადაეცემა. ამ ზადის მოსაშორებლად კარგ ღონისძიებად მზესუმზირას ზეთია მიჩნეული.

არაყის და სპირტის გემო. ღვინოს ასეთი გემო შეიძლება შეეძინოს, თუ კი მას ვათავსებთ არაყის ან სპირტისათვის ნახმარ ჭურჭელში.

ამ ზადის გამოსწორება შეიძლება ცაცხვის ნახშირით.

შმორის სუნი და გემო: დაობებულ ჭურჭელში დადუღებულმა ან შენახულმა ღვინომ შეიძლება შეიძინოს შმორის სუნი და გემო. იმ რაიონებში, სადაც ნაკლებადაა სათანადო სიმაღლეზე დაყენებული ღვინის დაყენების და მოვლის წესები, ხშირად ვხვდებით ასეთ ზადიან პროდუქტს.

ამ ზადის მოსაშორებლად ურჩევენ ცაცხვის ნახშირის დამატებას; წითელი ღვინისათვის ნახშირის გამოყენება მიზანშეუწონელია, რადგან იგი მას ფერს უმცირებს. ჰექტოლიტრ ღვინოზე 300-500 გრ. ნახშირი საკმარისია. ნახშირის რაოდენობის ზუსტად განსაზღვრა არ შეიძლება, რადგან შმორის სუნი ყოველ ღვინოს ერთგვარად არ ექნება გამჯდარი: ზოგს ძლიერ და ზოგს კი სუსტად. ამიტომაც ხან ცოტა ნახშირი ეყოფა, ხან კი ბევრი მოუნდება მას, ამისათვის უმჯობესი იქნება წინასწარი ცდის ჩატარება.

საცობის სუნი და გემო: ხშირად საცობის უხარისხობა იწვევს ამ ზადს, ცუდი ხარისხის საცობი შეიძლება მალე დაიშალოს და ღვინოს გემო შესძინოს. ასეთ შემთხვევაში ბოთლები უნდა გაიხსნას და ზადიანი ღვინო ერთ ჭურჭელში მოთავსდეს. ჭურჭელი კარგად გარეცხილი და გოგირდნახრჩოლები უნდა იყვეს. კარგ შედეგს იძლევა ასეთი ღვინის ცაცხვის ნახშირით დამუშავება.

ღვინის ავადმყოფობანი

ბრკე: ღვინის ეს ავადმყოფობა ყველგან გავრცელებულია. უჩნდება უფრო ნაკლებ ჭურჭელში ხანგრძლივად მდგომ სუსტ ალკოჰოლიან ღვინოებს. ზოგიერთ შემთხვევაში ეს ავადმყოფობა ემართება აგრეთვე საკმაო სიმადრის 12 გრ. ღვინოებსაც, რაც გამოწვეულია მეღვინის უყურადღებობით და ნაკლებ ჭურჭელში ღვინის ხანგრძლივად შენახვით. რაც უფრო მცირეა ალკოჰოლი ღვინოში, მით უფრო იოლად, სწრაფად უჩნდება მას ბრკე. ამ ავადმყოფობისათვის დამახასიათებელია მშრალი, შედარებით სქელი, დანაოჭებული, ფერად-თეთრი, მონაცრისფრო, ზოგჯერ ოდნავ ვარდისფერი აბკი.

ბრკის განვითარებას ხშირად თან სდევს ჭანგის გამომწვევი ბაქტერიები, მით უფრო თუ ღვინოს მჟავიანობა მცირე აქვს. ბრკის განვითარების შედეგად იყვანება და იწვის ალკოჰოლი, ღვინის მჟავები და ღვინო თანდათან წყალდება. თუ ხანგრძლივად იმოქმედა ბრკემ, ღვინო შეიძლება მთლად გაიხრწნას, მაგრამ პრაქტიკაში ასეთ შემთხვევებს იშვიათად თუ ვხვდებით. ამ ავადმყოფობის შედეგად ღვინო უსიცოცხლო

დგება და დამძღვებული ერბოს გემოთი ხასიათდება. ჭურჭელს თუ ცოტა აკლია, მაშინ ბრკეს დიდი ვენების მოტანა არ შეუძლია. თუ ღვინოს კარგად დახურულ ჭურჭელში შევინახავთ და აცილებული იქნება ჰაერის ზემოქმედება ღვინოზე, ეს ავადმყოფობა მოსალოდნელი არ არის. ყველაზე სასურველი ისაა, რომ ღვინოს ისე მოვუაროთ, რომ არ დაავადდეს. იმ შემთხვევაში თუ ხშირი ხარჯვის გამო ჭურჭელი ნაკლები გვექნება, ყოველ ამოდების შემდეგ ქვევრს ან ბოჭკას გოგირდი უნდა ეხრჩოლოს. თუ ღვინო ბრკემოკიდებულია, მაშინ იმის გადაღება არ შეიძლება. ჯერ ბრკე უნდა მოეხადოს, შემდეგ კი გადაღებულ იქნეს, შეიფსოს და შეინახოს გოგირდნახრჩოლებ და კარგად დახურულ ჭურჭელში. გოგირდი უებარი საშუალებაა ბრკის მიკრობების მოსასპობად. ამ ავადმყოფობისაგან ღვინო შეიძლება განიკურნოს პასტერიზაციით, თუ ამისათვის შესაფერი აპარატით სარგებლობის საშუალება იქნება. ამ შემთხვევაში ღვინო ცხელდება 60-62°-ზე გაცხელების შემდეგ კი გაიფილტრება. ღვინო ამ წესით დაკარგულ თვისებებს ისევ იბრუნებს, თუ ავადმყოფობა ძლიერ ღრმად არა აქვს გამჯდარი.

ჭანგი ანუ დაძმარება: ღვინის დაძმარება საკმაოდ გავრცელებული ავადმყოფობაა; ამ ავადმყოფობის გამომწვევი მიზეზი ბაქტერიებია. აღნიშნულ ბაქტერიებს ძლიერ ეხმარებიან ბრკის გამომწვევი მიკრობები, რომლებიც საფუძველს უმზადებენ მათ განვითარებისათვის, ესე იგი ღვინოს უმციობენ ალკოჰოლს, საერთოდ ჭანგი ემართება ისეთ ღვინოებს, რომელნიც სიმკვრივით სუსტი არიან 9,5—10,0° და მყავიანობა დაბალი აქვთ, ან თუ ღვინო დაუდუღარია და ინახება ისეთ შენობაში, სადაც შედარებით მაღალი ტემპერატურაა. ჭურჭლის ნაკლებად დატოვება, შეუვსებლობა, ძლიერ უწყობს ხელს ჭანგის ბაქტერიების განვითარებას, დაავადებული ღვინის შეტყობა ძლიერ იოლია გემოზე. კანონმდებლობით ლიტრ ღვინოში დასაშვებია ძმრის სიმკვარე ერთი გრამიდან ორ გრამამდე. გუნდილოვანი მყავა ძლიერ ნიღბავს ძმრის. სიმკვარის არსებობას ღვინოში. ყველას ის სჯობია, ყურძენი ისე იყოს გადაამუშავებული და ღვინო ისე იყოს დაყენებული და მოვ-

ლილი, რომ ყოველგვარი ავადმყოფობა აცილებულ იქნეს და არავითარი წამლობა მას არ დასჭირდეს. ამისათვის საჭიროა ამ ღონისძიებებს დასაწყისშივე მიექცეს ყურადღება: ყურადღენი გადამუშავების წინ უნდა გადაირჩეს დამბალ და დახინჩებულ მარცვლებისაგან და სწრაფად გადამუშავდეს. მთავარი ყურადღება დუღილს უნდა მიექცეს, რათა დუღილის დროს მადულარი ტკბილი არ გაცხედეს. გარდა ამისა საჭიროა უკიდურესი სისუფთავე ყურძნის გადასამუშავებელ და სადულარ შენობაში. ამისათვის ხშირად უნდა სუფთავდებოდეს ხმარებული ჭურჭელი, მანქანები და ხელსაწყოები. ჭაჭანე ღვინოების დაყენების დროს ხშირად უნდა არევა; ბოჭკები ყოველთვის უნდა იმყოფებოდეს ღვინით საგსე მდგომარეობაში, შპუნტები უნდა გამოიხარშოს სოდის ცხელი წყლის ხსნარში. აი ყველა ის ღონისძიებანი, რომელიც ავადმყოფობის თავიდან ასაცილებლად უნდა იქნეს ხმარებული ღვინის წარმოებაში.

თუ ღვინო ჭანვით დავადებულია, მის გამოსასწორებლად უებარი საშუალებაა მისი გაცხელება 65⁰-ზე ისე, როგორც აღნიშნულია ბრკით დაავადებულ ღვინის გამოსაჯანსაღებლად. ამის შემდეგ ღვინო უნდა გაიფილტროს, ამ წესით დამუშავებული ღვინო კარგია დაკუბაუდეს ჯანსაღ ღვინოებით. თუ გაცხელებისათვის აპარატი არ არის, იმ შემთხვევაში ერთადერთი საშუალებაა არის ღვინო ვადადებულ იქნას გოგირდით მაგრად ნახრჩოლებ ჭურჭელში. დაჭანგებული ღვინოების გამოსასწორებლად ზოგჯერ ურჩევენ დაჭანგებულ ღვინისათვის სოდის, ცარცის ან მარმარილოს მიმატებას. ეს წესი დაუშვებლად უნდა ჩაითვალოს, რადგან ვიდრე ცარცი ან სოდა ჭანვს მოსპობდეს, პირველად ღვინოსათვის სასარგებლო მჟავებს მოსპობს და შემდგომ კი—ჭანვს. ამრიგად, ასეთ საშუალებით დამუშავებული ღვინო უსიცოცხლო, დუნე და სიხალისის ნიშნებს მოკლებული ხდება. საერთოდ, ამა თუ იმ ავადმყოფობის ასაცილებლად იმისთანა საშუალება უნდა იქნეს ნახმარი, რომელიც ავადმყოფობის გამომწვევ მიკრობებს სიცოცხლის და მოქმედების საშუალებას შეუფერხებს ან დასრულიად მოსპობს და ღვინოს კი არ ავნებს.

მ ა ნ ი ტ ი: ამ დაავადების გამომწვევი მიზეზია ერთგვარი

შაქტერიები, რომლებიც ტკბილში მყოფ შაქრის ხარჯზე წარ-
მოშობენ ევგრეთწოდებულ მანიტს და მასთან ერთად ამო-
რებს კიდევაც ღვინოს. ეს ავადმყოფობა უფრო მაშინ ჩნდება,
როცა მცირემჟავიანი ტკბილი მაღალ ტემპერატურაზე დუღს.
ეს ავადმყოფობა წითელ ღვინოებსაც უჩნდება და თეთრებ-
საც. დაავადებული ღვინო არასასიამოვნო სიტკბოსია, ძნე-
ლად იწმინდება.

ლონისძიებანი: ღვინო რომ მანიტით არ დაავადდეს, დუ-
ღილი შედარებით დაბალ ტემპერატურაზე უნდა ჩატარდეს
(25—30 გრ.). იმ შემთხვევაში, თუ ტემპერატურა მაღალია,
ტკბილი დუღილის დროს უნდა გაგრილდეს, რადგან მანიტი
უფრო დაბალ მჟავიან ღვინოებს იოლად უჩნდება, დუღილის
დაწყებამდე ლიმონის ან ღვინის მჟავის მიმატებით ტკბილის
მჟავიანობა რამდენიმედ უნდა გაიზარდოს. შემდეგ ღვინო
უნდა გაცხელდეს იმ წესით, როგორც ბრკით დაავადებული
ღვინის შესახებ არის მოხსენებული. თუ მიუხედავად წინას-
წარ მიღებული ხსენებული ღონისძიებებისა ღვინოს მანიტი
მაინც გაუჩნდა, მაშინ, მისგან უნდა გამოიხადოს სპირტი.

ღვინის დამწარება: ამ ავადმყოფობის დასაწყისში ღვი-
ნოს ფერი უხალისო აქვს, გემოზეც არასაღია, თუ ამ დროს ღვი-
ნოს ყურადღება არ მიექცა, იგი მწარდება. ეს სენი შეიძლება
თავიდან იქნეს აცილებული, თუ ყურძენი გადაირჩევა დამბალ
და დაზიანებულ მარცვლებისაგან. სიმწარე ახალგაზრდა ღვი-
ნოებში (მაჭარში) ხშირად დუღილის დედოებით არის გამო-
წვეული, რაც იოლად შორდება ღვინოს თავისთავად დაწმენ-
ლის შემდეგ. უკვე დამთავრებულ ღვინოს თუ ეს სენი დაეტ-
ყო, მის გამოსაჯანსაღებლად საუკეთესო საშუალებაა ელ-
ტინით (წებო) მისი გაწმენდა.

ღვინის მოღობა ანუ გალორწოება: ამ სენით დაავად-
ებული თეთრი ღვინოები ზოგიერთ შემთხვევაში ისე სქელდე-
ბა, რომ ჭურჭელში ჩასხმის დროს ზეთს მოგვაგონებს. თეთ-
რი ღვინოები იმ შემთხვევაში ავადდებიან, როდესაც მათ
დაბალი ალკოჰოლიანობა და მცირე ტანინი აქვთ. წითელი
ღვინო ამ სენით არასდროს არ ავადდება. ლექზე დიდი ხნით
გაჩერება და ღვინის ისეთ შენობაში შენახვა, სადაც ტემ-
პერატურა შედარებით მაღალია, ხელს უწყობს ამ ავადმო-

ფობის გაძლიერებას. ღვინის დამყენებლის ყურადღება იქონი-
კენ უნდა იქნეს მიქცეული, რომ ყურძენი საღი იყოს და
დუღილი წესიერად ჩატარდეს. დაავადებული ღვინო ყურძენი
უნდა გაითქვიფოს, განიავდეს, რათა ჰაერის უნაღვანი ნაწი-
ლიდრდეს, შემდეგ გექტოლიტრ ღვინოზე 20—25 გრ. ტანინი
უნდა დაემატოს, თ უშესაძლებელია გაცხელდეს, გაიწებოს.

ღვინის გადაბრუნება: ეს ავადმყოფობა უჩნდება ისეთ
ღვინოებს, რომელთაც დაბალი მყავიანობა აქვთ ან ობით და
ჭრაქით დაზიანებული ყურძნიდან არიან მიღებული. გარეგ-
ნული ცვლილებანი ღვინოში სიმღრივით ხასიათდება: ჭიქა-
ში სითხის ერთ მხარეზე შემობრუნებით და სინათლეზე გა-
სინჯვით აბრეშუმისმაგვარ ბრჭყვიალა ძაფებისაგან შემდგარ
ტალღებს დავინახავთ; სწორად ჭიქის ზედაპირზე შესამჩნევია
გაზის ბურთულები, რის შედეგადაც კასრში ღვინო შპუნტს
აწეება, და ბოთლებში ჩასხმული ღვინო კი საცობს ამოაგ-
დებს. ღვინოს მძაღე გემო ემჩნევა, ყელს ფხატის; სუნზე
ჭანგი ემჩნევა. ჰაერის მიკარებისთანავე ღვინო ყვითელ ან
რუხ ფერს ღებულობს. წითლებს კი დაქანგული მიხაკის ფე-
რი ეძლევა.

ამ ავადმყოფობისაგან ღვინის გასათავისუფლებლად
ყველაზე იდეალური საშუალებაა ღვინის გაცხელებით დამუ-
შავება. შესაძლებელია ღვინო საღ ჭაჭაზე ხელმეორედ და-
დუღდეს, ანდა გაცხელების შემდეგ დაისპირტოს. ძლიერ და-
ავადებული ღვინო უკეთესია გამოიხადოს.

თაგვის გემო: ამ ღვინის დამახასიათებელ სუნსა და გე-
მოს თაგვის შარდის გემოს ამსგავსებენ, რომელიც საკმაოდ
ხანგრძლივად რჩება ღვინოში. ეს უფრო მაღალ ტემპერატუ-
რაზე დადუღებულ დაბალ ალკოჰოლიან და დაბალ მყავიან
ღვინოებს უჩნდება. ასეთი ავადმყოფი ღვინო გოგირდნახრ-
ხოლებ ბოჭკაში უნდა იქნეს გადაღებული; გემოსა და სუნის
შესასწორებლად მჭავე ღვინოსთან უნდა შეერიოს. თუ ამ სა-
შუალებამ ღვინო არ გამოაკეთა, მაშინ ცაცხვის ნახშირით
უნდა დამუშავდეს ისე, როგორც ზევით იყო მოხსენებული
და ბოლოს გაიფილტროს.

როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, ღვინის ყოველგვარი ნაკლის
და ავადმყოფობის თავიდან აცილება შეიძლება, თუ ღვინოს

200
თავიდანვე კარგი მოვლა და ყურადღება ექნება მიქცეული,
რაც, რასაკვირველია, ღვინის დამყენებლის ცოდნასა და გა-
მოცდილებაზეა დამოკიდებული. ხშირია შემთხვევები, როდესაც
მთელი წლის ამაგი და შრომა დაუდევრობით გამოიყენებოდა
ბობით უნაყოფოთ ჩაივლის ხოლმე. ზოგჯერ ღვინის დამყე-
ნებელი ქვევრის რეცხვის დროს ერთი ხელის ამოვლებას და-
აკლებს, მას გარეცხილად ჩასთვლის და გაურეცხაობით კი
ღვინოს ჭურჭლის გემოს შესძენს. რა თქმა უნდა, ჭურჭლის
ხელის თავიდანვე აცილება იოლია, ვიდრე დაზიანების შემ-
დეგ წამხდარი ღვინის წამლობა და გამოკეთება. მართალია,
ღვინო თუ უკვე დაავადებულია, მისი გამოსწორება ძნე-
ლია, მაგრამ მაინც საჭიროა დაავადების დასაწყისშივე მოვუ-
ლოთ ბოლო სხვადასხვა ხერხით და საშუალებებით. თუ ყო-
ველთვის არა მეტ შემთხვევაში მაინც შესაძლებელია დაავა-
დებული ღვინის იმდენად გამოკეთება, რომ იგი მოსახმარებ-
ლად გამოსაყენებელი გახადოთ.

ი. 50/82

~~32K~~

Г. И. БЕРИДЗЕ
БОЛЕЗНИ И ПОРОК ВИНА
(на груз. языке)

Госиздат ГССР
Тбилиси—1948



ქართული
ბიბლიოთეკა