

K 6058
30V



ეროვნული
ბიბლიოთეკა

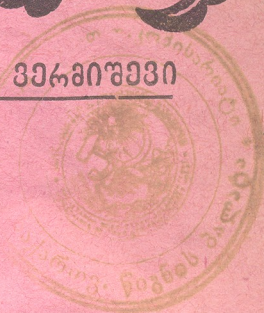
2566

663.2

ბიუნიშვილის ბიბლიოთეკის

ქართული
ლიტერატურის

ქრისტაფორე ვერგიშვილი



ახალი ღვინის მთვლა

Handwritten: K 6.058 / 30v



განმოსვილება II

მევენახეობა-მელვინეობა

№ 7

გამომცემლობა „საბჭოთა აკადემიკონი“
ტფილისი 1925

ჩვენს მიკითხველ-გლუხეზს, სოფლის მასწავლებ-
ლებს, აგრონომებს და ბეითლებს

პატივცემულო ამხანაგებო!

გამომცემლობა „საბჭოთა კავკასიონი“ იწყებს „გლუხის ბიბ-
ლიოთეკის“ გამოცემას, რომელიც ჩვენი სოფლის მეურნეობის უმთავ-
რეს საკითხების შესახებ დაახლოებით 100-მდე წიგნაკს შეიცავს,
და მოგმართავთ თქვენ, მკითხველო-გლუხეზო, თხოვნით, გარდა
„გლუხის ბიბლიოთეკის“ გლუხთა შორის გავრცელებისათვის ხელის
შეწყობისა, აცნობოთ გამომცემლობას ყველა თქვენი სურვილი და
შენიშვნები ჩვენი გამოცემების შესახებ:

1) რამდენად გასაგებად არის მოთხრობილი ამხანაგ ჩვენს გა-
მოცემებში და რა ცვლილებები და გაუმჯობესება უნდა იყვეს შე-
ტანილი ამ მხრივ გამოცემებში?

2) რამდენად ამოწურულია სავსებით საკითხი, საკმაო თვალ-
საჩინოდ არის შედგენილი სურათები და რა ნაკლი აქვს წიგნაკს ამ
მხრივ?

3) კიდევ რა ახალი საკითხის გაშუქება არის, თქვენის აზრით,
საჭირო შემდეგ გამოცემებში, გამომცემლობის მიერ განზრახულ წიგ-
ნაკთა დამატებით და ჩვენი სოფლის მეურნეობის პირობებთან შე-
ფარდებით?

განსაკუთრებულ იმედს არა მარტო „გლუხის ბიბლიოთეკის“
გავრცელებაში, არამედ ჩვენი მკითხველო-გლუხეზების კოლექტიური
სურვილებისა და შენიშვნების გამოაშკარავება-ასახევაში, გამომცემ-
ლობა ამყარებს ჩვენს სოფლის მასწავლებლებზე, აგრონომებზე და
ბეითლებზე. გამომცემლობა მოგმართავთ თქვენ, ამხანაგო მასწავლე-
ბეზო, აგრონომებო და ბეითლებო, და გთხოვთ ამ მიზნით სოფ-
ლად მოაწყოთ ხმამალა კითხვა „გლუხის ბიბლიოთეკის“ წიგნაკ-
ბისა და წაკითხვის შემდეგ—აზრთა გაცვლა-გამოცვლა, ცალკე შე-
ნიშვნების და სურვილის ჩაწერა წიგნაკის შინაარსის, სურათების
თვალნათლივობის, დამატებითი საკითხების და სხვათა შესახებ. ეს
შენიშვნები უნდა გადმოგზავნოს გამომცემლობას.

გამომცემლობა დიდის მადლობით მიიღებს და გამოიყენებს ყო-
ველგვარ რჩევას და სურვილს ამხანაგ გლუხეზებისა და სოფლის ყველა
მუშაკების მხრივ.

ქორესპონდენცია „გლუხის ბიბლიოთეკის“ შესახებ უნდა გად-
მოგზავნოს შემდეგი მისამართით:

ტფილისი, რუსთაველის პროსპ., № 8, გამომცემლობა „საბჭო-
თა კავკასიონი“.

გამომცემლობა „საბჭოთა კავკასიონი“.

197
251

21

ახალი ღვინის მოვლა.

როგორც ბავშვის შესახებ არ შეიძლება ითქვას როგორი კაცი დადგება მისგან, ისე არ შეიძლება ითქვას, მაჭარისაგან საბოლოოდ როგორი ღვინო დადგება.

სანამ ბავშვი გაიზრდებოდეს მას მრავალი რამ შეიძლება შეემთხვეს. იმის მიხედვით, თუ როგორი აღზრდა და მოვლა აქვს მას, მან შეიძლება მრავალი კარგი ან ცუდი თვისება და ჩვეულება შეიძინოს, დაავადდეს და ერთი სიტყვით თავს ბევრი რამ გაღაზდეს.

ბავშვი, წელთა განმავლობაში, თანდათანობით იზრდება და მაგრდება; დაბერებისას კი ისევ სუსტდება და ყოველ ღონეს ჰკარგავს. ასეთივეა ყოველი ღვინის ბედიც.

სანამ ის ახალგაზრდაა—მაჭარია,—შეშხუნა და გემრიელია. ამ დროს ჩვეულებრივი ღვინოც კი კარგი და სასიამოვნოა.

მაგრამ სანამ ის დამწიფდებოდეს, მასაც შეიძლება ბევრი რამ, კარგი და ცუდი შეემთხვეს. ავადყოფობაზე ხომ ლაპარაკიც ზედმეტია. დაავადდება რაიმე განუკურნავი სენით ახალგაზრდობაში კარგი ღვინო, გაიხედავ და სრულებით გაფუჭდება, ცუდი დადგება. იღუპება ღვინო და მასთან ერთად მთელი ის შრომა, რაც მის მომზადებაზე იყო დახარჯული.

მიზეზი კი მოუვლელობა და უყურადღებობაა, რაც ადამიანსაც ღუპავს ხოლმე.

ღვინოს მოვლა თავიდანვე სჭარდება. რასაც ახალგაზრდობაში შეიძინს ღვინო, კარგი თვისება იქნება ის, თუ ცუდი, იგივე შერჩება მას ბოლომდე.

პირველი დღილის შემდეგ ჭაჭადან გადაღებული ღვინო ახალ ღვინოთ ითვლება. ამ დროიდან მისი ბედ-იღბალი თვით მეღვინეზეა დამოკიდებული. თუ მეღვინე შესძლებს კარგად მოუაროს მას, დაიცვას ყოველგვარი ავადყოფობისაგან, მაშინ მას იმედი უნდა ჰქონდეს, რომ კიდევ უფრო გააუმჯობესებს და გააკეთებს მას.

ახალი ღვინო განსაკუთრებით მგრძობიარეა ყოველი ავადყოფობისა და ცუდი თვისებისადმი. ამ დროს იგი ძალიან მანკიანია.



ზოგი მეღვინე ასე მსჯელობს: ამდენ წვალებას და ღვინოს ღირებულებას არა სჯობიან თავიდანვე გავყიდო და გავინაღო. იძულებულია გაჰყიდოს იგი, რადგან ფული ესაჭიროება. მაგრამ, მიუხედავად ამასა, ყოველთვის უნდა გვახსოვდეს, რომ ახალ ღვინის გაყიდვა ხელსაყრელი არ არის. მასში არასოდეს არ მოგვცემენ ღირებულ ფასს. ამიტომ ახალი ღვინის გაყიდვა არ უნდა დაუჩქაროთ.

თუ მეღვინემ ღვინის მოვლა არ იცის, მაშინ, რასაკვირველია, უმჯობესია მან ღვინო თავიდანვე გაჰყიდოს; წინააღმდეგ შემთხვევაში გაუფუჭდება და უფრო იზარალებს.

მაგრამ თუ მეღვინემ ღვინის ხეირიანად მოვლა იცის, მაშინ უმჯობესია შეინახოს; ამ შემთხვევაში იგი უფრო მოგებული დარჩება, რადგან ძველ ღვინოს ბევრად უკეთეს ფასებში გაასაღებს.

როგორ უნდა მოუაროთ ღვინოს, რომ იგი არა თუ არ გაუფუჭდეს, არამედ კიდევ გაუმჯობესდეს მისი ღირებულება?

ამ კითხვებზე რომ პასუხი გავსცეთ, უნდა ვიცოდეთ რისგან შესდგება ღვინო, როგორია მისი თვისებები და რა ემართება მას შენახვის დროს.

რა ემართება ღვინოს შენახვის დროს.

შენახული ღვინო თანდათანობით იცვლება.

მაგალითად თეთრი ღვინო, თუ ის ჭკაზე იყო დადუღებული, თანდათანობით ყვითლდება და ზოგჯერ ჩაის ფერსაც კი იღებს. თუ უჭაჭოთ იყო დადუღებული, მაშინ იგი ოქროს ფერს იღებს.

წითელი ღვინოები კი პირიქით: დროთა განმავლობაში თანდათან ფერს ჰკარგავენ და უფრო ნათელი წითელი ფერისა ხდებიან. ჭკაზე დადუღებული წითელი ღვინო ყომაღ წითელ ფერს იღებს.

ღვინის გემოც იცვლება: იგი უფრო ნაკლებ მჟავე და მწლარტე ხდება.

რად ხდება ასე, ამის გაგება ძნელი არ არის.

ჩვენ უკვე ვიცით, რომ ღვინოში ილექება მთრიმლავი ნივთიერება. სწორედ ეს ნივთიერებაა, ღვინოს რომ მწლარტე გემოს აძლევს. დალექვის დროს ამ ნივთიერებებს თან მიაქვთ ღვინის საღებავის ნაწილი და ის ნივთიერებანი, რომლებიც ღვინოს მჟავე გემოს აძლევენ.

საქმე იმაშია, რომ დალექვის დროს ძირისკენ მიდის ხოლმე სილის მაგვარი ნაწილაკებიც; ეს ნაწილაკები ღვინოს კასრის კედლებს



ეკრობიან მაგარი კანის სახით და შემდეგ ძნელი ხდება მათი მოცი-
ლება კარისაგან. სწორედ ამ ნაწილაკებშია ის ნაწილაკები, რომლებიც
ღვინოს სიმკვავეს აძლევს. ამიტომ მათი დალევის შემდეგ ღვინოს
სიმკვავე აკლდება.

შემდეგ, შენახვის დროს ღვინოს ცოტა სიმაგრეც აკლდება.

ღვინოზე მოქმედობს ჰაერიც. ჰაერის მოქმედებით თეთრი ღვი-
ნო მუქ ფერს იღებს; ის ხელახლა იზღვრება, თუ ღვინო ჯერ კიდევ
ახალია. აზღვრვის მიზეზია ის, რომ ღვინოში გახსნილი ნივთიერება
ჰაერის მოქმედებით უხსნელი ხდება და ხელახლა აზღვრავს ღვინოს.

შენახვის დროს ღვინოს რაოდენობაც იკლებს, ის შრება. პირ-
ველ წელიწადს ყოველ 100 ვედრაზე ღვინოს აკლდება 5 ვედრა.
მეორე წელში 2—3 ვედრო, შემდეგ კი უფრო ცოტა.

გაშრობის გარდა ღვინოს რაოდენობა იკლებს იმიტომაც, რომ
მასში კიდევ ჩნდება ძხვე; საჭირო ხდება მისი მოცილება გადალე-
ბის დროს. პირველ წელს ყოველი 100 ვედროდან ამის გამო ღვინოს
აკლდება 10—15 ვედრო.

ბოლოს, შენახვის დროს ღვინოს ეძლევა განსაკუთრებული სა-
სიამოვნო სუნი, რასაც დიდი ფასი აქვს ვაჭრობის დროს.

ამ სუნის გამომწვევი მიზეზია ჰაერის მოქმედება და ის სუნის,
რომელიც ზოგიერთი ყურძნის ჯიშის ჩნჩოშია. კარგი ჯიშის ყურ-
ძნის სწორედ ამიტომ აქვთ დიდი ფასი, რომ მათი წყალობით ღვი-
ნო სასიამოვნო სუნს ღებულობს.

თუ სუნს ასე დიდი მნიშვნელობა აქვს, ცხადია სასარგებლო
იქნება ღვინოს დიდი ხნით შენახვა, რომ ეს სუნის შეიძინოს.

ყველა ამის მიზეზია ღვინოს დამწიფება. ღვინო, როგორც მე-
ღვინეები ამბობენ ხოლმე, ძეგლდება, მწიფდება. ეს დაძველება ჰაე-
რის გავლენით ხდება.

ღვინის გემოს და სუნის გაუკეთესება დაუსრულებლად არ სწ
მოებს. რამოდენიმე წლის შემდეგ ღვინო სრულიად მწიფდება; მის
შემდეგ კი ღვინო უკვე დაბერებას იწყებს, გეშო და სუნის თანდათან-
ობით უფუჭდება.

ამ რიგად ღვინო თავდაპირველად ახალგაზრდაა (ახალია); მას
ამ დროს მომთავო და მშკლარტე გემო აქვს. შემდეგ მისი გემო თან-
დათანობით უკეთესდება—ღვინო დამწიფებას იწყებს. შემდეგ იგი
ლონეს ჰკარგავს, ბერდება.

თუ რამდენ წელიწადში დამწიფდება ღვინო, ამის თქმა ძნე-

ლია. სხვადასხვა ღვინო ერთ და იმავე ხნის განმავლობაში არ მწიფდება.

თუ ღვინო მწკლარტეა, სიმაგრე და სიძევე ცოტა აქვს, ასეთი ღვინო ჩქარა მწიფდება და ჩქარა ბერდება, ვიდრე მაგარი და შედარებით მეტი სიძევის მქონე ღვინოები.

ჩვენებური ღვინოები იმის გამო, რომ ჭკაზე არიან დადუღებული, მწკლარტეები არიან; ამის გამო ისინი მალე მწიფებიან და 2—3 წლის შემდეგ უკვე როგორც ძველი ღვინო, ისე შეიძლება გაიყიდოს. თუ უჭაქოთ არის დადუღებული, მაშინ 4—5 წელი იქნება საჭირო.

დიდ გავლენას ახდენს ღვინოზე თხლე, თუ ის ღვინოში დიდ ხანს რჩება.

თხლეს უმთავრეს ნაწილს ის სოკოები შეადგენენ, რომლებიც დუღილის გამომწვევი იყვენ. დუღილის გათავების შემდეგ ისინი ისვენებენ, რადგან ყურძნის წვენში უკვე აღარ არის შაქარი, რომლითაც იკვებებოდნენ. შემდეგ საჭმლის უქონლობა მათში შიმშილობას იწვევს და ისინი იღუპებიან. ამ დროს ისინი ილექებიან ძირზე და იქ გახრწნას (ლობას) იწყებენ. ამის გამო ღვინოს ცუდი სუნი და გემო ეძლევა. გარდა ამისა, დაშლილ ნაწილებს შეუძლიან ღვინის სიმღვრივეც გამოიწვიონ, რაც შემდეგ ძნელად ილექება.

თხლეში ამ სოკოებს გარდა სხვა მკვდარი სოკოებიც და ზოგი სხვა ნივთიერებაც მოიპოება, რომლებიც აგრედვე მაწყინარია ღვინისთვის.

ყველა ამ ნივთიერებების ლობის დროს რაც გამოიყოფა, ის ცუდად მოქმედობს ღვინოზე და მას ცუდ სუნსა და გემოს აძლევს.

თუ ღვინო თბილ შენობაშია შენახული და ამასთანავე მაგარი არ არის, მაშინ ლობა ჩქარა მიმდინარეობს. ცივ შენობაში და მაგარ ღვინოში კი უფრო ნელა.

მაგრამ ეს კიდევ არაფერი. დაღუპულ სოკოებთან ერთად თხლეში არის აგრედვე ცოცხალი სოკოებიც, რომლებიც ღვინოს სხვადასხვა ავადმყოფობით აავადებენ. ეს მავნებელი სოკოები იკვებებიან დაჰალი სოკოებით დი იმდენად მრავლდებიან, რომ შეუძლიან ღვინო სულ ერთიანად გაკვაფუჭონ. ეს მავნებელი სოკოები საკვებად ხმარობენ აგრედვე ღვინის სიმჟავეს. თუ ღვინოში ამის შემდეგ კადევ საკმაოდ რჩება სიმჟავე, მაშინ კიდევ არა უწყავს; მაგრამ თუ მისი რაოდენობა ძალიან მცირდება, ეს ცუდად მოქმედობს



ღვინოზე და შეიძლება კიდევ გაშავდეს. გარდა ამისა, ღვინოს სხვადასხვა ავადმყოფობა თავან იფარავს.

ყველა ამის გამო ცხადია, თუ რა საზარალთა ღვინოს დიდი ხნით დატოვება თხლევზე საჭიროა თავ-თავის დროზე გადავიღოთ ღვინო, როცა კი მასში თავს მოიყრის თხლე.

ღვინის თავის დროზე გადაღება უმთავრესი წესია ღვინის მოვლისა.

როგორც უკვე ვთქვით, ჰაერის მოქმედებით ღვინო მწიფდება. მაგრამ ჩვენ ამასთანავე ისიც ვიცით, რომ თუ ღვინიან ჭურჭელს (ქვევრს ან სხვას) თავდაუტოებელს ან ნაკლულს ვტოვებთ, ამის გამო ღვინო შეიძლება გაფუჭდეს. ღვინო ძმარდება, ან პრკე გადაეკვრება და იმღვრევა.

მაშასადამე ჰაერი ყოველთვის არ აუკეთესებს ღვინოს.

შემჩნეულია აგრედვე, რომ ქვევრში ღვინო უფრო გვიან მწიფდება, ვიდრე კასრში (ბოჭკაში). დიდ კასრში უფრო გვიან, ვიდრე პატარაში.

რა არის ამის მიზეზი?

ამის მიზეზი ის არის, რომ გავსებულ და კარგად დახურულ ქვევრში ღვინო სრულებით არ ეხება ჰაერს. ხის კასრებში კი, პირიქით, ჰაერი ადვილად გადის კასრის კედლებში, რადგან მასში მაინც არის ძალიან წვრილი, თვალთ უხილავი ნაჩგრეტები. მათში გადის ჰაერი, რის გამოც ღვინო მალე მწიფდება.

პატარა კასრში ღვინის ჰაერთან შეხების არე მეტია, ამიტომ იქ უფრო მალე ხდება ღვინის დამწიფება.

მაშ რად ფუჭდება ღვინო თავდაუხურავ კასრში? იქ ხომ კიდევ უფრო მეტი ჰაერი შევა?

ამის მიზეზი ის არის, რომ ჰაერში ბლომად მოიპოვება ღვინის მანენბელი სოკოები; როცა ჰაერი პირდაპირ ღვინოს ეხება მაშინ ეს სოკოები ღვინოში შეიჭრებიან და აფუჭებენ. მაშინ კი, როცა ჰაერი კასრის კედლებში უნდა გაძვრეს, ეს სოკოები ველარ ახერხებენ მასთან ერთად გაძვრენას და ამიტომ ღვინოც აღარ ფუჭდება. კიდევ რომ მოახერხოს სოკოებმა კასრში გაძვრენა, ეს მაინც არ იქნება საშიში, რადგან კასრში ჰაერი არ იქნება, უჰაეროთ კი ისინი ვერ იცოცხლებენ და ვერ გამრავლდებიან.

მაგრამ თუ ღვინოს, გაშრობის შემდეგ, თავის დროზე არ შევავსებთ და თუ კასრის თავზე ჰაერი გაჩნდა, მაშინ ეს სოკოები გა-



მრავლებას იწყებენ და ღვინის ზედა პირზე პრკე კეთდება, ან ღვინო ძმარდება.

აი, ამიტომ არის სწორედ საჭირო, რომ კასრი და ჭეჭეჩა ღვინით სავსე უნდა იყოს. ღვინის გაშრობასთან ერთად, ჭურჭელი სასწრაფოდ უნდა შევავსოთ და არასოდეს არ უნდა დავტოვოთ ნაკლული. ესეც ერთი მთავარი წესია ღვინის მოვლისა.

თუ სარდაფი თბილია, მაშინ ჰაერი მეტად მოქმედობს ღვინოზე; აგრეთვე სოკოებიც, განსაკუთრებით მაშინ, თუ ღვინო მაგარი არ არის.

სიცივე სხვანაირად მოქმედობს. ღვინის დამწიფება ნელდება; გარდა ამისა სიცივეში ადვილად ილექება ღვინიდან ის ნაწილაკები, რომლებიც ღვინის სიმუხვეს შეიცავენ. ეს იმიტომ, რომ ისინი ცივ ღვინოში კარგად ვერ იხსნებიან.

წითელ ღვინოში საღებავი ადვილად ილექება, როცა ღვინო ცივია; განსაკუთრებით კი მაშინ, როცა ღვინო იყინება. ღვინო ამ შემთხვევაში ბევრ ფერს (საღებავს) ჰკარგავს.

თეთრი ღვინო სიცივისაგან სიმუხვეს იკლებს; თუ ღვინოში სიმუხვე ბლომად იყო, მისი გაცივების შემდეგ სიმუხვის რაოდენობა იკლებს და ღვინო სასიამოვნო სასმელი ხდება.

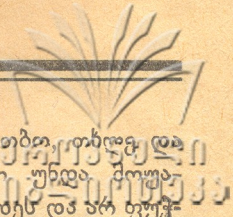
წითელი ღვინის გაცივება კი არ არის სასარგებლო, რადგან იგი ფერს ჰკარგავს.

ღვინოზე ცუდად მოქმედობს ისიც, თუ სითბო მუდმივი არ არის და ხშირად იცვლება: ხან ცივდება, ხან თბება. ამის გამო ღვინო მოძრაობაში მოდის. ღვინის ქვედა ფენები ზევით ამოდის, ზედა კი ქვევით ჩადიან. ღვინოსთან ერთად თხლევ მოძრაობაში მოდის და ღვინო იმღვრევა.

ამიტომ არის, რომ სარდაფში ღვინო უკეთ ინახება; სარდაფში სითბო სიცივე თითქმის ყოველთვის თანაბარია და არ იცვლება ხოლმე ისე ადვილად, როგორც გარეთ.

ღვინის შენახვის დროს კიდევ ხდება მასში ერთი ცვლილება: სპირტის, სიმუხვის და სიმწკლარტის გამო, რომელიც ახალ ღვინოში ცალ ცალკე მოსჩანს ხოლმე, ღვინის დამწიფების დროს თითქოს ერთდებიან და ასე ძლიერ აღარ მოსჩანან. ამის გამო ღვინო მთლიან გემოს იღებს, ის უფრო რბილი და სასიამოვნო სასმელი ხდება.

ეხლა, როცა ჩვენ უკვე ვიცით, თუ რისგან შესდგება ღვინო, რა ცვლილებები ხდება მასში შენახვის დროს და როგორ მოქმედობს



მასზე სხვადასხვა გარემოება (მიზეზები)—ჰაერი, სივრცე, სიბინძურე და სხვა,—ჩვენთვის ადვილი იქნება გავიგოთ, თუ როგორ უნდა მოვლავროთ ღვინოს, რომ ის თანდათანობით უმჯობესდებოდეს და არ ფუჭდებოდეს.

ღვინის ზურჯელი

ღვინის დასაცავად სხვადასხვა ავადმყოფობისა და ცუდი თვისებისაგან უპირველესი მნიშვნელობა აქვს კარგსა და კარგად გამოწმენდილ ჭურჭელს.

სისუფთავე ყველგან და ყოველთვის აუცილებელია; მაგრამ განსაკუთრებით საჭიროა იგი ღვინის შესანახ ჭურჭლისათვის, რადგან მხოლოდ სუფთა ჭურჭელში შეიძლება კარგი და ჯანსაღი ღვინის დაყენება.

ღვინის შესანახი კასრები სუფთა უნდა იყოს როგორც შიგნით, ისე გარედან. ყოველგვარი უსუფთაობა და უცხო სუნი განსაკუთრებულის მზრუნველობით უნდა მოვაცილოთ ღვინოს.

უნდა გვახსოვდეს, რომ სულ მცირე ჭუჭყს და ცუდ სუნიან და გემოიან ნივთიერებას შეუძლია ღვინოს თავისი სუნი და გემო მისცეს. ასეთ ღვინოს, ძალიან ცოტა სუნიც რომ ჰქონდეს მას, ფასი აღარ აქვს და იაფად იყიდება.

ამის მიზეზი შეიძლება იყოს ის, რომ რომელიმე კასრი კარგად არ იყო გამოწმენდილი. ღვინოს ავადმყოფობა უმთავრესად იმის გამო უჩნდება, რომ კასრი თავის დროზე გამოწმენდილი არ იყო იმ უსუფთაობისაგან, რომელნიც ღვინოს აავადებენ.

როცა ღვინოს რაიმე ნაკლი და ავადმყოფობა თავიდანვე ადვილად ემჩნევა, ეს კიდევ არაფერია; შეიძლება მოვლით ასეთი ღვინო კიდევ გამოკეთდეს. მაგრამ ხშირად პირველ ხანებში ეს ნაკლი საკმარისად ვერ ემჩნევა ხოლმე და მხოლოდ მაშინ ჩნდება აშკარად, როცა ღვინო სავსებით გაფუჭებულია და მისი გამოკეთება აღარ შეიძლება.

მაშ, არა სჯობიან, რომ კასრი თავიდანვე კარგათ გავასუფთაოთ, რომ შემდეგ ბევრი შრომა და ჯაფა არ დაგვჭირდეს გაფუჭებული ღვინის გამოსაკეთებლად?

როგორც აღამიანის, ისე ღვინის დაცვა უფრო ადვილად და იაფად შეიძლება, სანამ ის ჯანმრთელია, ვიდრე ავადმყოფის მორჩენა. ეს წესი ყოველ მეღვინეს კარგად უნდა ახსოვდეს. ამით ის ყოველთვის მოგებულნი დარჩება.



ღვინის შესანახად ჩვენში სოფლის მუშები იმავე ქვევრებს ნაპ-
რობენ, რაშიაც ღვინის დუღილი ხდება.

მაგრამ უნდა აღინიშნოს, რომ თუ დუღილისათვის ზოგიერთ შემთხვევაში ქვევრები კარგია, სამაგიეროდ ღვინის შესანახად კასრები დაუფასებელია.

მხოლოდ კასრებში არის შესაძლებელი ღვინის წესიერი მოვლა და მისი კარგად დამწიფება.

როდესაც ღვინოს კასრებით ინახავთ ის ღრმა სარდაფში უნდა მოათავსოთ და პირდაპირ მიწაზე კი არ დადოთ, არამედ ქვეშ კუნძები უნდა შეუწყოთ. ისე უნდა დააწყოთ, რომ კასრები არ ინძრეოდნენ, თორემ ღვინო ვერ დაიწმინდება.

ბოძები მიწიდან 12 ვერშოკის სიმაღლეზე მაინც უნდა იყოს დაცილებული. კასრები სარდაფის კედლიდანაც უნდა იყოს დაცილებული 12 ვერშოკით მაინც.

კასრების ყიდვის ან გაკეთების დროს მხედველობაში უნდა მივიღოთ შემდეგი გარემოებანი:

საუკეთესო კასრები ნედლი მუხიდან კეთდება. ნედლია თუ არა მუხა ამის გაგება ასე შეიძლება: საკასრე ფიცრის გვერდი (клепка — ტეხ. ლექსიკონით მოქლონვა) წვეტიან ქვას უნდა დავარტყათ. თუ ფიცარი სწორად მოტყდება, ეს იმის ნიშანია, რომ იგი ძველია; ნედლი ფიცარი უსწორ-მასწორო განატეხს იძლევა.

საკასრე ფიცარი წვრილფენიანი უნდა იყოს; ასეთი ფიცარი უფრო მაგარია და ამასთანავე უფრო ნაკლებად ახდენს ღვინოს.

რაც წვრილი იქნება საკასრე ფიცარი, მით უკეთესია.

კასრის შიგნითა მხარე კარგად უნდა იყოს გაშალაშინებული, წინააღმდეგ შემთხვევაში კასრი ძნელი გამოსარეცხი იქნება; კასრის უსწორ მასწორო გვერდებზე ადვილად დარჩება თხლე და სხვა უსუფთაობა, რაც შემდეგ ძნელი გამოსარეცხი იქნება. ამან შეიძლება ღვინო გაგვიფუქოს.

საკასრე ფიცრების სიმსხო თანაბარი უნდა იყოს. ამ შემთხვევაში კასრი უფრო მაგარი გამოდის.

სალტე კასრისათვის რკინის ან ხის უნდა იყოს. რკინის სალტე უფრო მაგარია. სასურველია რკინის სალტეს ზეთიანი საღებავი წაუსვათ, რომ არ დაჟანგდეს.

ღვინის შესანახ კასრებს გრძელი საცობი (საფევი) უნდა დაუკეთოთ. საცობის სიგრძე იმოდენა უნდა იყოს, რომ ღვინომდი გაუ-



წიოს. ამის გამო საცობი ყოველთვის სველი იქნება და ჰაერს ნახვრეტს გაუშვებს.

გარდა ამისა, საცობი კარგა უნდა უდგებოდეს კასრის ნახვრეტს და საჭირო არ უნდა ხდებოდეს მისთვის რაიმე ჩვარის შემოხვევა. თუ საცობი კარგად არ ეცობა კასრს, მაშინ ჰაერი ადვილად გავა დარჩენილ ნახვრეტში და ღვინოს გააფუჭებს. არ ვარგა აგრეთვე საცობისათვის ჩვარის შემოხვევა, რადგან ღვინო ასველებს ჩვარს და მასზე ადვილად იკიდებს ფეხს სხვადასხვა გვარი სენი, რომელიც ღვინოს აავადებს.

ღვინის შესანახი კასრები სხვადასხვა ზომისაა. ჩვენში უფრო გავრცელებულია 50—60 ვედროიანი კასრები. დიდ მეღვინეობაში ამაზე დიდ კასრებსაც ხმარობენ, მაგალითად 500 ვედროიანს. მაგრამ ასეთი კასრები მხოლოდ ახალი ღვინისათვის გამოდგება, ისიც მაშინ, თუ ღვინო ბლომადაა.

მაგრამ იმისათვის, რომ ღვინო ადვილად დამწიფდეს და გასასყიდათ გამოსადევი გახდეს, საუკეთესოა 15—20 ვედროიანი კასრი.

ცარიელი კასრების შენახვასაც ცოდნა უნდა. ისინი უყუარადლებოდ არ უნდა მივატოვოთ.

როცა კასრი განთავისუფლდება ღვინისაგან, საჭიროა ის ცივი წყლით გამოირეცხოს, შემდეგ უმაღვე გოგირდი უნდა უხრჩოლოთ, გადმოვაბრუნოთ, ნახვრეტით ძირს, რომ წყალი გამოიწუროს და როცა სავსებით გაშრება, ისევ გოგირდი უნდა უხრჩოლოთ და თავი მაგრად დაუცვათ.

ხრჩოლება საჭიროა 1—2 თვეში ერთხელ; მშრალ შენობაში უფრო იშვიათად, ვიდრე ნესტიანში.

თუ როგორ უნდა მომზადდეს გოგირდიანი პატრუქები სახრჩოლებლად ამის შესახებ წაიკითხეთ წიგნაკი: „ღვინის დაყენება“.

40 ვედროიანი კასრისათვის საჭირო იქნება 6 მისხალი გოგირდი. როცა პატრუქი დაიწვება, ის უნდა ამოვიღოთ კასრიდან.

კასრის გამოორთქლას დიდი მნიშვნელობა აქვს. ამიტომ თუ სადმე ახლოს ისეთი დაწესებულება მოიპოება, სადაც ორთქლის ქვაბი არის უმჯობესია ყველა კასრი გამოიორთქლოს. ცხელი ორთქლი ძალიან კარგად ასუფთავებს სრულიად ახალ კასრსაც კი.

თუ კასრების გამოსაორთქლად ორთქლი არ მოგვეპოება, მაშინ ორთქლის მაგიერ ცხელი წყალი უნდა ვიხმაროთ.

ამ შემთხვევაში გამოორთქლა ასე ხდება:



50—60 ვედროიან კასრში უნდა ჩაისხას 3—4 ვედრო მღვრი-
 რე წყალი, თავი კარგად უნდა დაეცოს და ისე ვაგროთ. შემდეგ
 ხანამ წყალი გაცივდებოდეს უნდა გადმოვასხათ და ცივი წყლით
 გამოვრეცხოთ.

გამოორთქვლის დროს შემდეგი წესები უნდა დავიცვათ:

მღულარე წყალი უნდა გადმოვასხათ კასრიდან, სანამ ის კიდე
 თბილია და შემდეგ სწრაფად უნდა გამოვავლოთ წმინდა ცივი წყა-
 ლი. უამისოდ გამოორთქვლამ შეიძლება ზარალიც მოიტანოს: რა-
 საც ცხელი წყალი გახსნის, წყლის გაცივების დროს ისევ კასრის
 კედლებს მიეკრობა და კასრს დაგვისვრის.

გამორეცხილი კასრი ისე უნდა დაიდგას, რომ მისგან წყალი
 დაიწრიტოს და გაშრეს.

თუ მეღვინეს ახალი კასრი აქვს, ის სხვა წესით უნდა გასუფ-
 თავდეს; ახალ კასრში ბევრი ისეთი ნივთიერებაა, რასაც შეუძლია
 ღვინოს ცუდი გემო მისცეს, მაგალითად მთრიმლავი ნივთიერება,
 ახალ კასრში ჩასხმული ღვინო კარგ ფასად არასოდეს არ გაიყიდება
 და ამიტომ მეღვინე ბევრს წააგებს, თუ კასრს კარგად არ გამოწ-
 მენდს თავიდანვე.

ამისათვის საჭიროა ახალი კასრი გამოიორთქლოს იმ წესით,
 როგორც ზევით იყო ნათქვამი შემდეგ ცივი წყალი გამოვვლოს. ასე
 გამზადებულ კასრში უნდა ჩაისხას სუფთა წყაროს წყალი და შემდეგ
 ეს წყალი უნდა გამოეცვალოს ყოველ დღე, სანამ კასრიდან გადმო-
 სხმული წყალიც სავსებით სუფთა არ იქნება.

კასრი უფრო კარგად ირეცხება, თუ მღულარეს ცოტა წმინდა
 სოდას მიუმატებთ: 3—4 ვედრო მღულარეზე საჭიროა 2—3 გირვან-
 ქა სოდა.

ზოგჯერ გლახები კასრის გამოსაწმენდათ კირს ხმარობენ, მაგ-
 რამ ეს არ არის კარგი. კირისაგან კასრის კედლები შეიძლება გა-
 შავდეს, რის გამოც შეიძლება თეთრ ღვინოს ფერი გაუფუჭდეს, წი-
 თელ ღვინოს კი ფერი გაუმკრთალდეს.

თუ კასრს ცუდი მოვლის გამო ობი ძოეკიდა, ამ უბედურებას
 შეიძლება ადვილად ეშველოს, მაგრამ მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ
 ობი თეთრი ფერისაა და თუ მისგან კასრში არავითარი ლაქები არ
 რჩება გაწმენდის შემდეგ. ასეთი კასრის გადარჩენა კიდევე შეიძლება
 კარგი გასუფთავებით.

მაგრამ თუ კასრს ყვითელი ობი აქვს მოკიდებული და თუ მი-



სი მოწმენდის დროს ის შავ ლაქებს ტოვებს კასრის კედლებზე. ეს კასრი უკვე უფარვისად უნდა ჩაითვალოს. მას უშველის. მასში ღვინო აუცილებლად გაფუჭდება.

თეთრ ობს შეიძლება შემდეგნაირად ეწამლოს: უპირველესად კასრს უნდა მოვაცილოთ ან მოვფხიკოთ ეს ობი; შემდეგ ცივი წყლით უნდა გამოირეცხოს და მხოლოდ შემდეგ გამოირთქლოს ცხელი წყლით.

ობ მოკიდებული კასრის გაწმენდის დროს ძალიან სიფრთხილე გვმართებს ცხელი წყლის ხმარების დროს.

გაცხელებით ობი ცუდი სუნსა და გემოს გამოჰყოფს. გაცხელების დროს კასრის კედლებში შეიჭრება და შემდეგ მისი გამოყენება ძნელი იქნება. შემდეგ ეს ცუდი სუნი და გემო ღვინოზე გადავა.

ამიტომ ობი ჯერ კარგად უნდა მოიფხიკოს მშრალი ჩოთქით, შემდეგ ცივი წყლით უნდა გამოირეცხოს და მხოლოდ შემდეგ გამოირთქლოს.

ობ მოკიდებული კასრი კირით არასოდეს არ უნდა გამოვწმინდოთ.

თუ ობი ადვილად არ სცილდება კასრის კედლებს, მაშინ საჭიროა კასრს ერთი ძირი მოვაცილოთ და შემდეგ კასრში დავწვათ ვაზის ლერწვი. შემდეგ გამოიწვარი ზედაპირი უნდა გამოვფხიკოთ, გამოვორთქლოთ ცხელი წყლით, რომელშიც მუხის ბურბუშგა უნდა ჩაყაროთ და მხოლოდ შემდეგ გამოვრეცხოთ ცივი წყლით.

ზოგჯერ მეღვინეს უხდება წითელ ღვინო ნასხამ კასრში თეთრი ღვინო ჩაასხას. ზოგი არც კი გამორეცხავს ხეირიანად კასრს და ისე ასხამს მასში თეთრ ღვინოს მაგრამ ეს არ არის კარგი. თეთრი ღვინო ამითი ადვილად ითვისებს მოწითალო ფერს და აღარც თეთრი ღვინო გამოდის და აღარც წითელი.

ეს არ არის ხელსაყრელი მეღვინისათვის, რადგან ასეთ ღვინოს ფასი არა აქვს. რომ ეს არ მოხდეს, საჭიროა ასეთ კასრში 2 ვედრა მღუღარე წყალი ჩაისხას, რომელშიც გახსნილი იქნება 8 გირვანქა სოდა. ამ მღუღარეთი ერთი საათი უნდა ვრეცხოთ კასრი, შემდეგ უნდა გადმოვასხათ, ისევ გამოვორთქლოთ სუფთა მღუღარეთი, შემდეგ კი ცივი წყალი გამოვაფლოთ და გავაშროთ. მხოლოდ ასეთი გამორეცხვის შემდეგ შეიძლება გამოდგეს ასეთი კასრი თეთრი ღვინისათვის.

ახალი კასრი რაც გინდა კარგად არ გავწმინდოთ უმჯობესია მასში ძველი ღვინო არ ჩავასხათ. ახალი კასრი ახალი ღვინისათვის უნდა ვიხმაროთ. წითელი ღვინო უმჯობესია ახალ კასრში არ ჩაისხას, რადგან ამით იგი თავის ფერს ჰკარგავს.

ბინა ღვინის შესახებ.

დიდი მნიშვნელობა აქვს ღვინის შესახებ იმასაც, თუ როგორ შენობაში ვინახავთ მას.

ის შენობა, რომელშიაც ღვინოს ვინახავთ, მარანი იქნება იგი, თუ სარდაფი, სუფთად უნდა შევინახოთ. იატაკი, კედლები და ქირი დრო გათოვებით კარგად უნდა დავასუფთაოდ ხოლქე. თბილ და კარგ ამინდში უნდა განიავდეს.

ისეთ შენობაში, სადაც ბევრი ღვინოა შენახული, სასურველია კვირაში ერთხელ ცოტა წმინდა გოგირდი დაიწვას, მხოლოდ წინასწარ კარგად უნდა დავებუროთ კარები და ფანჯრები, რომ გოგირდის კვამლმა შენობა მოიცივას და ყველა მავნებელი სოკო ამოჰაოცოს, რომელნიც ღვინოს აავადებენ და აფუჭებენ.

ღვინის შესახებ შენობაში არ უნდა დავტოვოთ ისეთი ნივთი, რასაც ცუდი სუნი აქვს. ღვინო ამით შეიძლება გაფუჭდეს. არ შეიძლება აგრეთვე ძმის დატოვებაც, რადგან მისი წყალობით შეიძლება ღვინოც დაძარდეს.

სარდაფის კედლებში მიღები უნდა იყოს დატოვიბული ჰაერის გასაწმინდათ კარები და ფანჯრები კარგად უნდა ჰქონდეს გაკეთებული, რომ საჭიროების დროს შეიძლებოდეს მათი მაგრად დახურვა, რომ სარდაფი არ გაავაცივოთ ცივ ამინდში და ან მეტად არ გათბეს თბილი ამინდში.

გამკრავი ქარი სარდაფში დასაშვები არ არის, რადგან შეიძლება ამან ზედმეტად გააცივოს საოდაფი.

შემთხვევით იატაკზე ან კედლებზე დატვირთი ღვინო კარგად უნდა მოიწმინდოს, რომ მას ობი არ მოეკადოს, ან არ დაძარდეს. წინააღმდეგ შემთხვევაში შეიძლება ეს ავადმყოფობა ღვინოსაც გადაედოს.

თუ ახალი, სავსებით სალი და დადუღებული ღვინო მოთავსებულია შესაფერის შენობაში და სუფთა ჭურჭელში, იგი შეიძლება შენახულ იქნას ასე მანამდე, სანამ იგი თავისთავად არ დაიწმინდება.

ასეთი ღვინო შეიძლება შემდეგ ბოთლებში იქნას გადასხმული.

მაგრამ ასე სასურველად არ ხდება ხოლმე ყოველთვის ღვინის დამწიფება: ჩვენი ღვინო თავისთავად იშვიათად იწმინდება და გარდა ამისა მრავალი ავადმყოფობაც უნდა ხოლმე. საჭირო ხდება მათი ხელოვნურად დაწმენდა და წამლობა ავადმყოფობის წინააღმდეგ. მათ შესახებ წაიკითხეთ წიგნაკი: „ღვინის ავადმყოფობანი და მათი წამლობა“.



დუღილის გათავების და პირველი გადაღების შემდეგ ყველაზე უმჯობესია ღვინის კასრში შენახვა; თუ კი ეს შესაძლებელია, ასეთი ღვინო კასრში უნდა იქნას გადაღებული.

თუ კასრში წინასწარ გოგირდი იყო ნახრილი, მაშინ საჭიროა ღვინის ჩახხმის წინ ცივი წყლით გამოირეცხოს.

პირველი გადაღების დროს ახალი ღვინით კასრი პირამდი არ უნდა ავაჯკოთ და მაგრად თავი არ უნდა დაუტოთ. ასეთ ღვინოში ჯერ კიდევ სავსებით არ არის დათავებული დუღილი. მასში კვლავ გრძელდება ჩუმი დუღილი და ცუდი ჰაერი გამოიყოფ; თუ ასეთი კასრი მაგრად არის თავდაცობილი, მაშინ ამ ცუდი ჰაერის წყალობით თუ მან ბლობად მოიყარა თავი, შეიძლება კასრი კიდევ გასკდეს.

თუ ასეთი ღვინის შენახვა ქვევრში გვიხდება, ამ შემთხვევაშიაც საჭიროა მას სასულე დაუტოვოთ, რომ ამ ცუდმა ჰაერმა გარეთ გამოსვლა შესძლოს.

თუ ახალი ღვინო კასრშია შენახული, მაშინ მას თავი უნდა დაუცვათ ერთნაირი საცობით, რომლის საშუალებით კასრიდან შეიძლება ჰაერი გარეთ გამოვიდეს, შიგნით კი ვერ შევა.

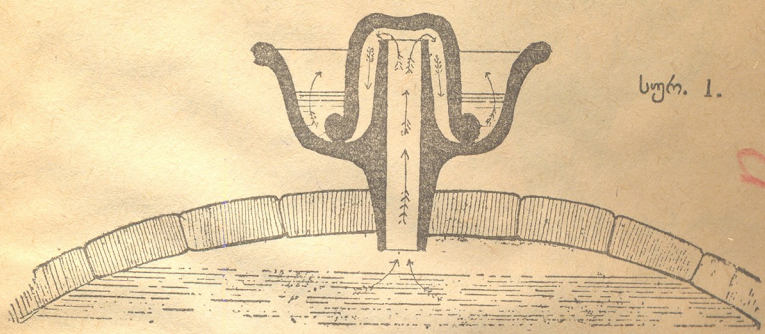
სურათებზე № № 1, 2, 3 და 4 განიხილეთ ასეთი საცობი (შპუნტი). იგი ორი ცალკე ნაწილისაგან შედგება: მილიან ჯამისა (იხილეთ სურ. № 3) და სახურავისაგან (იხილეთ სურ. № 2). მილის ერთი თავი ამალღებულია ჯამის ზედა ნაპირებამდი, მეორე კი გადის ჯამის ძარში. სახურავი კი ზევიდან აქვს გადაფარებული ჯამის მილს. ჯამზე წყალი დასხმული, რომელშიაც სახურავი ჩადგმული. სურ. № 1 საცობის განაჭერი და სურ. № 4 მთელი საცობია განუხატული. სურ. № 1 კარგად სჩანს ისრების მიმართულებით, რომ კასრში დაგროვილი ჰაერი ამოდის მისგან მილის საშუალებით, შემდეგ გადის წყალში, რომელიც ჯამის ძროზეა დასხმული და შემდეგ გარეთ გამოდის. რადგანაც ჯამის ძროზე დასხმული წყალში სახურავი ჩაშვებული, ამიტომ გარედან ჰაერი ვეღარ შედის კასრში. კასრიდან კი გამოდის ჰაერი, რადგან კასრის შიგნით მოქცეულ ჰაერს მეტი ძალა აქვს, ვიდრე გარეთა ჰაერს.

ამ დროს თვალყური უნდა ვადევნოთ, რომ ის შენობა, სადაც ახალი ღვინო არის შენახული, ცუდი ამინდისაგან ზედმეტად არ გაცივდეს.

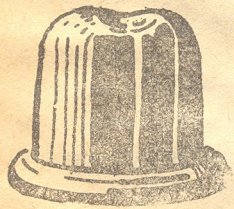
ასეთ კასრებში ღვინო პირველ ხანებში ყოველ დღე უნდა შე-

გავსოთ, შემდეგ დღე გამოშვებით, შემდეგ კვირაში ერიანება და მათ
ლოს თვეში ერთხელ. ბიზლირთუვა

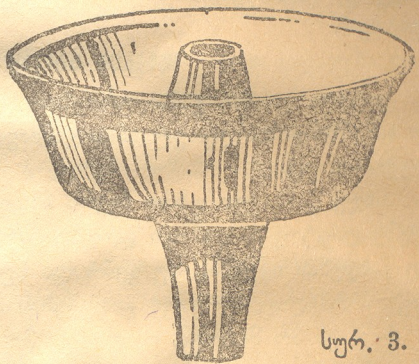
შევსება საჭიროა იმავე ღვინით ან უკეთესით, მაგრამ არავე-
თარ შემთხვევაში უფრო ცუდით.



სურ. 1.



სურ. 2.



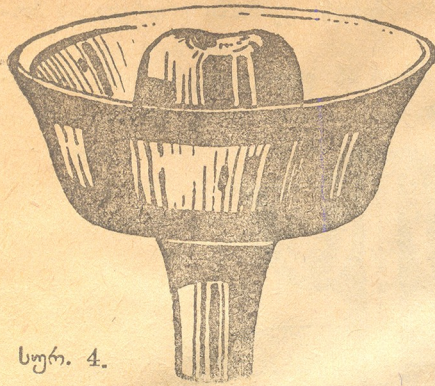
სურ. 3.

ძველ ღვინოს ახალი, ჯერ კიდევ სახსებით დაუღუღარი ღვინო
არ უნდა დაუმატოთ.

ღვინის დამატების შემდეგ თუ ღვინო უკვე აღარ დუღს, კასრს
თავი კარგად უნდა დაუცვათ გრძელი საცობით, რომ საცობი ღვი-
ნოს ეხებოდეს. ამის გამო საცობი ყოველთვის სველი იქნება, არ გა-
შრება და არც ჰაერს შეუშვებს კასრში.

ღვინის დამატების დროს სასურველია ღვინო ისე ჩაეასხათ
კასრში, რომ ზევიდან არ ესხმოდეს. ამათომ იმ ჭურჭლის წვერი,
რომლითაც ღვინოს უმატებთ, უნდა ჩაუშვათ ღვინოში. ღვინის მიმა-

Bura Bura



სურ. 4.

ღვინის ჩამატების შემდეგ კარგად უნდა მოვწმინდოთ კასრის თავი და საცობი გაუკეთოთ. თუ თავს და კასრის კედლებს კარგად არ მოვწმინდთ დაღვრილ ღვინოს, შეიძლება მას ობი, ან ძრის სოკო გაუჩნდეს, რომელიც შემდეგ ადვილად შეიძლება ღვინოს გადაედვას.

ღვინის გადაღება.

ყოველი ღვინო, განსაკუთრებით კი ახალი, მისი მიღების პირველ ხანებში განსაზღვრულ ხნის განმავლობაში ყოველთვის იძლევა ნალექს--თბლეს.

თხლე განსაკუთრებით ბევრი ჩნდება პირველ წელს. თუ ღვინო თხლეზე დავტოვეთ და იგი დროზე არ მოვაცილოთ, მაშინ თხლე მალე წახდენას იწყებს, თუ გემო და სუნი ეძლევა, ეს კი ღვინოზე გადავა, რომელიც აგრეთვე გაფუჭებას იწყებს.

რომ ეს არ მოხდეს, ახალი ღვინო აუცილებლად გადაღებულ უნდა იქნას მეორედ თებერვალში ან მარტში; გადაღების დროს დიდი სიფრთხილე უნდა დივიცვათ, რომ თხლეს არ გავაყოლოთ ღვინოს.

ჩვენებურ გლეხურ მეურნეობაში ღვინის გადაღება ხდება სპილენძის წვრილყელიანი ხელჩაფთი; ამასთანავე არავითარ სიფრთხილეს ადგილი არა აქვს ხოლმე. ღვინოს პირდაპირ იღებენ ქვევრიდან.

ცხადია, რომ ღვინის ასე გადაღების დროს მას თხლეს გაყვება და ზვე სუფთა, დაწმენდილი ღვინო ისევ აიძღვრება.

თუ ღვინის გადაღებას რეზინის მილით ვაწარმოებთ, მაშინ მისი თანდათანობით ჩაშვებით შეიძლება მხოლოდ წმინდა ღვინო იქნეს



ქართული
ენების
აქადემია

გადაღებული, თხლე კი ძირზე დაეტოვოთ. ასევე გადაღება კასრიდან.

მეორედ გადაღების შემდეგ ღვინო შეიძლება ხელუხლებელი დაეტოვოთ ზაფხულამდე. ივლისში იგი მესამედ უნდა გადავილოთ; ზამთრისათვის კი იგი მეოთხედ უნდა გადავილოთ.

შაშასადამე, პირველი წლის განმავლობაში, თუ მხედველობაში არ მივიღებთ დუღილის შემდეგ გადაღებას, ღვინო სამჯერ უნდა გადავილოთ.

მეორე წლის განმავლობაში ღვინო აგრედვე სამჯერ უნდა გადავილოთ: მარტში, სექტემბერში და დეკემბერში.

გადაღებით ღვინოს არა მარტო თხლე მოსცილდება, არამედ მისი გემოც გაუმჯობესდება. წითელ ღვინოს ამასთანავე ფერიც უმუქდება. სუნი თუძეცა გადაღების პირველ ხანებში უსუსტდება, მაგრამ მალე ისევ სასიამოვნო სუნს იღებს.

გადაღებას უნდა შეუდგეთ მაშინვე, როგორც კი ღვინო ნალიქს-გაიკეთებს და დაიწმინდება. გადაღება უმჯობესია თბილ და უქარო ამინდში.

სჯობს ღვინო ადრე გადავილოთ, ვიდრე მისი გადაღება დაგვიანოთ, რადგან ამით შეიძლება ღვინო ხელახლა აიძვრეს.

ახალი ღვინის ხშირ-ხშირად გადაღება არა თუ საზიანოა, არამედ სასარგებლოცაა, რადგან გადაღება მის დამწიფებას დააჩქარებს და უფრო მალე დაიწმინდება.

თუ ღვინო კარგად დამწიფებულია, შეიძლება იგი კასრებში გადავილოთ. კასრებს წინასწარ გოგირდი უნდა უხრჩოლოთ.

თუ ღვინო კარგად დადუღებული არ არის და ისე გადავიღებთ გოგირდ ნახრჩოლებ კასრში, ამით დაუმთავრებელი დუღილი შეჩერდება, რომელიც შეიძლება ზაფხულზე ისევ განახლდეს და ღვინო დაგვიავადმყოფოს ან დააძაროს.

ღვინო ისე უნდა გადავილოთ, რომ იგი ამავე დროს კიდევ განიავდეს. ამისათვის, თუ ღვინის გადაღებას ხელჩაფათი ვაწარმოებთ, ის მალე უნდა აეწიოთ და ნელ-ნელა გადავასხათ ღვინო, რომ მას რაც შეიძლება მეტი ჰაერი მოხვდეს.

ძველი ღვინის გადაღების დროს კი უნდა ვეცადოთ, რომ მას რაც შეიძლება ნაკლები ჰაერი მოხვდეს. ამიტომ ძველი ღვინის (ერთი წლის და მეტის) გადაღება უმჯობესია რეზინის მილით. ამ შემთხვევაში ხელჩაფით ღვინის გადაღება ღვინოს სუნსა და გემოს უქარგავს.

16058
30V

რეზინის მალი ღვინის გადასაღებად გამოდგება. მაშინ, თუ ღვინო ისეთ ჭურჭელშია, რომელიც უფრო მალე სდევს ვიდრე მეორე ჭურჭელი, რომელშიაც ღვინო უნდა გადავიღოთ. მაშინ ჩვეულებრივი ქვევრიდან კი ღვინის გადაღება რეზინის მილით ყოველად შეუძლებელია.

სარდაფებში, სადაც კასრები იატაკიდან 12 ვერშოკის სიმაღლეზე არიან მოთავსებულნი, ღვინის გადაღება რეზინის მილებით ძალიან ადვილად და ჩქარაც შეიძლება მოვახდინოთ.

თუ ღვინის გადასხმა რეზინის მილებით ვერ ხერხდება, ამ შემთხვევაში ღვინოს ჯერ ხის ვედროებში ასხამენ (იხ. სურ. № 5), რომ-



სურ.
5.

ლის შემწვობით უფრო ადვილი იქნება ღვინის გადასხმა. ასეთი ხის ვედროები უფრო იაფი ღირს, ვიდრე სპალენძის ხელჩაფები. მათი მოვლაც და გაწმენდაც უფრო ადვილია, რადგან სპილენძის ხელჩაფებს დროგამოშვებით მოკალფა სჭირდებათ, წინააღმდეგ შემთხვევაში ღვინის მოქმედებით სპილენძზე საწამლავი ნივთიერებები გაჩნდება, რომელმაც, თუ ღვინოში მოხვდა, შეიძლება ადამიანი კიდევ მოწამლოს.

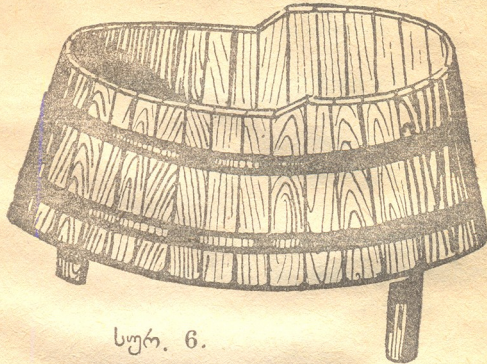
თუ ძველი ღვინო ერთი კასრიდან მეორეში უნდა გადავიღოთ, მაშინ რეზინის მილებით გადაღება ძალიან კარგია, რადგან ჰაერი მას თითქმის არ მოხვდება.

მაგრამ თუ ახალი ღვინო გვინდა რეზინის მილებით გადავიღოთ, მაშინ უმჯობესია ღვინო ჯერ თავახდელ კასრში გადავიღოთ და შემდეგ გადავასხათ იმ კასრში, რომელშიაც უნდა შევინახოთ. ამ შემთხვევაში საჭიროა კასრს თავზე ხის ძაბრი გაუკეთოთ (იხ. სურ. № 6).



აი ყველა მთავარი მოთხოვნილება, რაც უნდა იცოდეს ყველმა მელვინემ, რომ მან შესძლოს კარგად მოუაროს ჯანსაღი ღვინის წარმოება მელსაც არაერთი ნაკლი და ავადმყოფობა არა აქვს.

მაგრამ ხშირად ცხოვრებაში ყველაფერი ისე არ ხდება, როგორც საჭიროა.



სურ. 6.

მრავალი ნიზეზების გამო ღვინოს ხშირად რაიმე ნაკლი უჩნდება, ავადდება, დროზე არ იწმინდება და საზოგადოთ ისეთი არ არის, როგორც მელვინისათვის არის სასურველი.

ასეთ შემთხვევაში საჭიროა ხდება მათი წაშლილობა, მათი გემოს, სუნის და ფერის გამოსწორება.

თუ როგორ უნდა მოვიქცეთ ასეთ შემთხვევებში, ამის შესახებ დაწერილია მეორე წიგნაკში, რომელსაც ეწოდება „ავადმყოფი ღვინის მოვლა“.

სტამბა „ზარია ვოსტოკა“-სი, საშა წულუყიძის ქ. № 4.
 შეკვ. № 1879. * ტირაჟი 5000 * მთავლიტი № 518.



გოიკიტხეთ

პარტიის კომუჯრედებში და ახალგაზრდათა კომუნისტ. უჯრედებში, სოფლის კოოპერატივებში, აგრონომებთან, აგრონომიულ პუნქტებში, როდესაც ქალაქში ჩამოხვალთ, ყველა წიგნის მალაზიაში „გლეხის ბიბლიოთეკის“ წიგნები.

მეჩენ ხეობა—მეღვინეობა.

1. სავენახეს დაგეგმვა.
2. ვენახის ნიადაგის დამუშავება.
3. ვენახის გასხვლა.
4. ვენახის მავთულზე დაყენება.
5. ფილოქერა და მასთან ბრძოლა.
6. ობი და ნ.ცარი.
7. ახლი ღვინის დაყენება.
8. ღვინის მოვლა.
9. ავადმყოფ ღვინის მოვლა.

ამ წიგნების გარდა, „გლეხის ბიბლიოთეკას“ აქვს წიგნები:
უმადეგ დარგებიდან:

მებაღეობიდან,

მეთამბაქოობიდან,

მეაბრეშუმეობიდან,

მემინდვრეობიდან,

მესაქონლეობიდან.

მერძეობიდან,

საქონლის საკვები,

მეფუტკრეობიდან,

მებოსტნეობიდან,

მეფრინველეობიდან.

„გლეხის ბიბლიოთეკის“ სარედაქციო კოლეგია:

აბესაძე, ათაბეგოვი, გვიგინია, კანდაუროვი, კვარაცხელია, კეცხოველი, მაისურაიანი, სანაძე, ტიმოფეევი, დემურიშვილი.

თანამშრომლობენ: აბესაძე, ათაბეგოვი, აღნიაშვილი, ბიბილაშვილი, ვერმიშვილი, იაშვილი, ელ. ერისთავი, კანდაუროვი, კვარაცხელია, კარბელაშვილი, კეცხოველი, კლინინი, ლოძოური, ლეონიძე, ლოლაძე, მაყაშვილი, მაისურაიანი, მირიანაშვილი მის., მირიანაშვილი ელის., ნაკაშიძე, პახუნოვი, სანაძე, სამადაშვილი, სტაროსელსკი, სულაკაძე, ტიმოფეევი მის., ჩოლოყაშვილი, წერეთელი, ჭელიძე, ხოფერია, ეკ. ერისთავი.

წიგნაკის ფასი 10 კაპ.



ვინც წიგნაკზე აღნიშნულ ფას-
ზე ძვირად გაჰყიდის, თანახმად
კანონისა, პასუხისმგებელი იქნე-
ბა მითვმული.

