

F 7.109
4



ქართული
ბიბლიოთეკა

K 1.898



სკიპ-2000
შემოწმებულია

დოც. კ. მოღვაძე.

601/100
5
44

რაჭული ღვინის „ხვანჭყარა“-ს დაუდუღებლობის მი- ზეზი, მისი ტიპის ჩამოქალიზებისა და ღირსების გაუმ- ჯობების შესაძლებლობა

რაჭა-ლეჩხუმის მაზრებში ფილოქსერის კომიტეტის ცნობით მე-90-ე წლებ-
ში ირიცხებოდა 5.000 ჰექტარამდე ვენახი. ცხადია, ამ უმად ფილოქსერის მეო-
ხებით ეს რაოდენობა საგრძნობლად არის შემცირებული და უკანასკნელი სტა-
ტისტიკური ცნობებით 3.000 ჰექტარს არ აღემატება.

მევენახეობის მთავარ რაიონად ქვემო რაჭა-ლეჩხუმში უნდა ჩაითვალოს მდი-
ნარე რიონის ორთავე ნაპირის ხრიოკი ფერდები, დაწყებული ხიდის კარიდან
საირმემდე. როგორც ვენახის სივრცით, აგრეთვე ღვინის ღირსების მხრივ მეო-
რე ალაგი ზემო-რაჭას უკავია, სადაც დაწყებული ხიდის კარიდან უწერამდე
ზოგ ადგილას ვენახი 3500 ფუტის სიმაღლეს აღწევს. აქ მევენახეობის ცენტრე-
ბად რიონის მარჯვენა მხარეზე ითვლება წესი, სორი, ნიგვზნარა, კოდისთავი
და შოუბანი და მარცხენა მხარეზე—მუხლი შარდომეთი, ზვარეთი, ზუდალი და
ლარი. გვხდება ვენახები აგრეთვე ლიხუნას წყლის ხეობაში, განსაკუთრებით
ლიხეთის და აბარის რაიონებში აღმოსავლეთის ფერდობზე.

მაგრამ განსაკუთრებული ყურადღების ღირსია თავისი მაღალ ხარისხოვანი
ღვინოებით რაჭა-ლეჩხუმის საზღვრებზე მდებარე პატარა რაიონი ცნობილი ცენ-
ტრებით მდინარე რიონის მარჯვენა—კრებალო, ტოლა, ხვანჭყარა და მარცხნივ
—ბუგეულ-ამბროლაური. პირველში სამხრეთით და სამხრეთ-დასავლეთით და-
ფენილი მზიგული, ხრიოკი ფერდოები შესაფერ პირობებს ჰქმნიან შავი ჯიშები-
სათვის საკმაო პიგმენტის და შაქრის დასაგროვებლად და საერთოთ იმ დად-
ებითი თვისებების განსავითარებლად, რომლითაც დაჯილდოებული უნდა იქნეს
ხარისხოვანი წითელი ღვინო. რაც შეეხება ბუგეულ-ამბროლაურის მხარეს—აქ
შესაფერი ჯიშების შერჩევის შემდეგ მხოლოდ თეთრებს შეუძლიანთ მოგვცენ
სუფრის ტიპის საკმაოდ კეთილ ღირსებიანი საბაზრო პროდუქტი.

რადგან ობიექტი ჩვენი გამოკვლევისა „ხვანჭყარა“, ანუ „ყიფიანის ღვი-
ნო“, ამ მთავარი ცენტრალური რაიონის დამახასიათებელ ნაყოფს წარმოადგენს,
ამისათვის ჩვენ შევეცადეთ ამ რაიონის უფრო დაწვრილებით გაცნობას და
როველის მოკლე პერიოდში საჭირო მასალის დაგროვებას ზემოთ დასმული სა-
კითხების გასაშუქებლად.

საქართველო
პარლამენტის
მეცნიერული
ბიბლიოთეკა

პირველ ყოვლისა საჭირო იყო ზოგადი ორიენტაციისათვის თვით დადუ-
ლებული „ხვანჭკარის“ ქიმიური შემადგენლობის გამორკვევა, განსაკუთრებით იმ
ელემენტების განსაზღვრა, რომლებსაც შეუძლიანთ გავლენა იქონიონ საფუარის
ფიზიოლოგიურ მოქმედებაზე და შეასუსტონ მისი ფერმენტატიული უნარიანობა.
ასეთებია: ალკოჰოლი, აზოტური ნივთიერებანი, ფოსფორის სიმჟავე და კალი-
უმი ¹⁾. ამ მიზნით აღებული იქნა სოფელ „ხვანჭკარის“ კოოპერატიული ამხანა-
გობის მიერ დაყენებული ნატურალური „ხვანჭკარის“ ღვინის ორი ჭაშნიკი და
დეტალურად იქნა გამორკვეული ენოქიმიურ-ლაბორატორიის პრეპარატორ ოლ.
ვეფხვიანის მიერ. გამოკვლევის შედეგად ასეთი სურათი მივიღეთ:

	„ხვანჭკარა“ № 0000	„ხვანჭკარა“ № 00000
ხვედრითი წონა Poids spécifique	1,0109	1,0172
ალკოჰოლი (მოცულობით) Alcool (en volume)	9,88%	9,32%
საერთო სიმჟავეან. (ღვინ. სიმჟ.) Ac. totale . .	5,48 ⁰ / ₀₀	5,92 ⁰ / ₀₀
მქროლავი „ „ „ Ac. volatile .	1,83 ⁰ / ₀₀	2,15 ⁰ / ₀₀
არამქროლავი „ „ „ Ac. fixe . . .	3,19 ⁰ / ₀₀	3,24 ⁰ / ₀₀
ექსტრაქტი Extrait sec à 100°	62,30 ⁰ / ₀₀	77,00 ⁰ / ₀₀
ნაცარი Cendre	3,45 ⁰ / ₀₀	— —
შაქარი Sucre	51,00 ⁰ / ₀₀	52,40 ⁰ / ₀₀
ფოსფორის სიმჟავე Ac. phosphorique	0,268 ⁰ / ₀₀	0,270 ⁰ / ₀₀
აზოტი საერთო Azote totale	0,099 ⁰ / ₀₀	0,092 ⁰ / ₀₀
აზოტი ცილოვანი Azote de mat album . .	0,055 ⁰ / ₀₀	0,037 ⁰ / ₀₀
SiO ₂	0,044 ⁰ / ₀₀	0,044 ⁰ / ₀₀
Fe ₂ O ₃	0,10 ⁰ / ₀₀	— —
CaO	0,12 ⁰ / ₀₀	0,322 ⁰ / ₀₀
MgO	0,194 ⁰ / ₀₀	0,230 ⁰ / ₀₀
K ₂ O	1,135 ⁰ / ₀₀	1,225 ⁰ / ₀₀
Na ₂ O	0,746 ⁰ / ₀₀	0,342 ⁰ / ₀₀

როგორც მიღებული ციფრებიდან სჩანს, ღვინის დაუღულებლობის მიზეზი
არეს შემადგენლობა არავითარ შემთხვევაში არ შეიძლება ყოფილიყო; წარმო-

1) ისეთ შემთხვევას, როდესაც აზოტურ ნივთიერებათა, ფოსფორის სიმჟავის და კალიუ-
მის ნაკლებობის გამო, ღვინო საკმაოდ არ იღულებს და ტკბილა რჩება, ადგილი აქვს მეღვი-
ნეობის ზოგიერთ რაიონებში; მაგალითად იტალიური „Asti Spumante“ არ იღულებს ზემოხსე-
ნებულ ელემენტების სიმცირის გამო (იხ. Meissner. Technische Betriebskontrolle im wein-
fach 1920 წ. გვ. 190) და მარტში, როდესაც მას დუღილი თითქმის დამთავრებული უნდა ჰქონ-
დეს, ზოგჯერ 3,5%-მდე ალკოჰოლს შეიცავს და 15%-მდე შაქარს.

12934



შობილი ალკოჰოლის რაოდენობა, 9% მოცულობით, ისე მცირეა, რომ დღის საშუალო უნარიანობის მქონე საფუარზედაც საგრძნობ გავლენას არ მოახდენს და მის აქტივობას თვალსაჩინოთ ვერ შეასუსტებს იმ შემთხვევაში, რასაკვირველია, თუ სხვა პირობები უზრუნველ-ჰყოფენ დუღილის ნორმალურ მსვლელობას.

რაც შეეხება აზოტურ ნივთიერებებს, ფოსფორის სიმკავეს და კალიუმს, მათი რაოდენობა, როგორც სჩანს ანალიზების შედეგებიდან, სრულიად საკმარისია საფუარის უჯრედის საკვებად და მის განსაფითარებლად. განსაკუთრებით ეს შეიძლება ითქვას კალიუმის შესახებ, რომლის რაოდენობაც ჩვეულებრივ საშუალო ნორმას აღემატება კიდევ.

არეს ქიმიური შემადგენლობის გამორკვევის შემდეგ გვრჩება კიდევ ორი მთავარი ფაქტორი, რომლებსაც აუცილებლივ ანგარიში უნდა გაეწიოს ღვინის დაუღუღებლობის მიზეზის გამორკვევის დროს. პირველია—საფუარის ფერმენტატიული უნარიანობა და მეორე ტკბილის ტემპერატურა დუღილის დროს. თავის თავად ცხადია, რომ ისეთი შაქრიანი არე, როგორც არის ჩვეულებრივ ალექსანდრეულის ტკბილი, აუცილებლივ ძლიერი ჯიშის საფუარების უჯრედებს უნდა შეიცავდეს, რომ შაქრის საკმაოდ კონცენტრირულ ხსნარში იმოქმედოს და წარმოშვას 13%-ი და ზოგჯერ მეტიც ალკოჰოლი. ასეთი თვისების მქონე საფუარის ჯიშები ალექსანდრეულის მტევნებზედ უეჭველად არიან. დასამტკიცებლად ამისა ჩვენ მოგვყავს „ყიფიანის“ ღვინის ორი ჭაშნიკის ანალიზის შედეგი. 1913 წელს გამოკვლეული იყო მოქ. დიმ. ყიფიანის მამულიდან მიღებული ნატურალური ღვინოები, რომლებშიაც აღმოჩნდა:

I. ჭაშნიკი:

II. ჭაშნიკი:

ალკოჰოლი . . . 13,32%-ი

ალკოჰოლი . . . 12,85%-ი

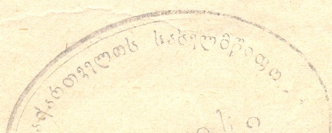
ინვერსიული შაქ. . . 6,28%-ი

ინვერსიული შაქ. . . 5,77%-ი

აქედან ირკვევა, რომ პირველი ჭაშნიკი მიღებული ყოფილა ისეთ ტკბილიდან, რომლის შაქრიანობა 29—30-მდე აღწევდა; მეორესი კი დაახლოებით 28%-ს უდრიდა. ასეთ კონცენტრირულ ტკბილში 13%-ი ალკოჰოლის წარმოშობა მხოლოდ ძლიერ დედოს შეეძლო. მაშასადამე ცხადია, რომ ტკბილის დაუღუღებლობა ხვანჭკარის რაიონში არ შეიძლება აიხსნას ადგილობრივი ვაზების მიკროფლორის სიღარიბით და Sacharomyces საფუარის სისუსტით.

რჩება უკანასკნელი ფაქტორი—ტემპერატურული პირობები დუღილის დროს, რომლითაც შეიძლება მხოლოდ აეხსნათ ის მოვლენა, რომ ხვანჭკარის რაიონში და რაჭაში საერთოდ ძლიერ ხშირად ნორმალური შაქრიანობის მქონე ტკბილიც, ე. ი. 22%-ის რაოდენობის, მთლიანად ვერ იღუღებს და იძლევა შედარებით მცირე ალკოჰოლიან ღვინოს, რომელიც 5%-მდე საშუალოდ დაუშოვლ შაქარს შეიცავს. ასეთ დაუღუღარს მჩატე ღვინოში, ათბება თუ არა, დაბალი ტემპერატურით დროებით მიღუნებული საფუარი ისევ იწყებს მოქმედებას და განაგრძობს დარჩენილი შაქრის დაშლას. ღვინო საბოლოოდ მთლიანად იღუღებს, მაგრამ ამ დროს საფუართან ერთად ძლიერ ხშირად ღვივდებიან სხვა მიკროორგანიზმებიც, რომელნიც ჩვენებურ ანტიპიფენურ პირობებში დაყენებულ ღვინოს მულამ თან სდევნენ და იწვევენ ღვინის სხვადასხვა სენით დაავადებას, რო-

501-109 R 4-109



გორც დამარებას, პროპიონის მევა დუღილს და სხვა, რასაც ასე ხშირად ვხვდებით რაჭულ ტკბილ ღვინოში, რომელსაც ადგილობრივ და რუსეთის ბაზარზე „ყიფიანის ღვინის“ ან „ხვანჭკარის“ სახელწოდებით ჰყიდიან.

თავისთავად ცხადია,—ასეთ არასასურველ მოვლენებს ადგილი რომ არ ექნეს, ღვინო ან თავიდანვე უნდა დადუღდეს მთლიანად და მშრალად, ან ტკბილი ღვინის დაყენება თუ გვინდა, იმ შემთხვევაში უნდა ვეცადოთ მღელვარე დუღილის პროცესშივე დავაგროვოთ იმდენი ალკოჰოლი, რომ ღვინო შემდეგში დაცული იქნეს განმეორებითი დუღილისა და დაავადებისაგან.

მაგრამ როგორც ადგილზე რთველის დროს დაკვირვებამ დავგარწმუნა, იმ წესით, როგორც ეხლა ხდება წითელი ღვინის დაყენება საერთოდ რაჭაში და მასთან ხვანჭკარის რაიონშიაც, არც მცირე შაქრიანი ტკბილი დაიდუღებს ყოველთვის მშრალად და მით უმეტეს არც 28—30%-იანი ყურძნის წვენი მოგვცემს 14%-მდე ალკოჰოლს. ტკბილის დადუღების წესის უფარვისობა გამოიხატება იმაში, რომ ტემპერატურა დუღილის დროს დიდ რყევას განიცდის და საშუალოდ ოპტიმუმზე ბევრად უფრო დაბლა სდვას. თვით ტენიკა წითელი ღვინის დაყენებისა რაჭაში ასეთია:

საწინახელში ანუ, როგორც რაჭაში უწოდებენ, ხორგოში, ჩვეულებრივი წესით გამოწინებულ ტკბილს დროებით, სანამ ყურძნის ჭყლეტა ხორგოში დამთავრდებოდეს, წინასწარ გამზადებულ ქვევრში ათავსებენ. შემდეგ ამოიღებენ მას და ხორგოში დარჩენილ ჭაჭახედ ასხამენ. 7—10 დღის შემდეგ, როდესაც დუღილი შენელებდა, ღვინოს ქვევრებში ანაწილებენ, ჭაჭას კი წნეხავენ მეტწილად ადგილობრივი პრიმიტიული წნეხებით და აქედან მიღებულ მეორე ხარისხიან ღვინოს ცალკე აყენებენ ოჯახში სახმარებლად. მარანი, რომელშიაც ხორგო სდვას და დუღილი სწარმოებს, მეტ წილად უბრალო ფიცრულ, უჭერო და უიატაკო ხის შენობას ან ხის ფარდულს წარმოადგენს, რომელშიაც ტემპერატურა, ცხადია, ისეთივეა როგორც გარედ და არავითარი საშუალებით მისი დაცვა შიგ არ შეიძლება.

რთველის დროს, ე. ი. ოქტომბრის პირველ რიცხვებში, რაჭაში უკვე საგრძნობლად გრილა. ღამით ტემპერატურა ისე დაბლა იწვეს, რომ ზოგჯერ, როგორც მაგალითად 1927 წელს, რთვილსაც კი დაჰკრავს ხოლმე. მაღულარი მასსა ნახევრად ღია შენობაში ღამით ძლიერ ცივდება, დღით რამოდენიმეთ შეთბება, შემდეგ ისევ გრილდება და ამგვარად დუღილი, გარდა იმისა, რომ შედარებით დაბალ ტემპერატურაზე მიმდინარეობს (საშუალოდ 10—18 გრადუსი), მასთან ერთად ძლიერ დიდ რყევას განიცდის, რაც საფუარის მოქმედებას მეტად აფერხებს, ბოლოს სრულიად აღუნებს მას და აჩერებს დუღილს.

მაგრამ მასთან ერთად იქვე რაჭაში, მაგალითად ხვანჭკარის კოპოპერატიული ამხანაგობის ქვეთკირის მარანში, სადაც დღე და ღამ ტემპერატურა დაახლოებით ერთ დონეზე სდვას და დუღილის პროცესში ერთხელვე შემთბარი ტკბილი თვალსაჩინოთ აღარ გრილდება, დუღილი, როგორც ხორგოში, აგრეთვე ჩანებში, სრულიად ნორმალურად მიმდინარეობდა, დუღილის ტემპერატურა, როგორც ჩვენ თვითონ დავრწმუნდით, ოპტიმუმზედ იდგა (20—25 გრადუსი) და შექარმაც თითქმის მთლიანად დაიდულა.

ტკბილის დაუდუღებლობის მიზეზი რომ ნამდვილად შეუფერებელი ტემპერატურა არის, მოწმობს აგრეთვე შემდეგი: ადგილობრივ მეღვინეთ რომ შეეკითხნეთ, თუ რად ამჯობინებენ ტკბილის დუღილის ჩატარებას ხორგოში და



არა ქვევრში, ასეთი პასუხი მივიღეთ: „ხორგოში ღვინო უკეთესია ტკბილი ღვინო ვინემ ქვევრშიო“; ეს ცხადია, ასედაც უნდა იყოს მხედველობაში იმ გარემოებას, რომ ქვევრში მადულარი არც ტემპერატურა არავითარ რყევას არ განიცდის; დუღილი ამ მხრივ ქვევრში უფრო ნორმალურ პირობებში მიმდინარეობს და ღვინოც უფრო მშრალად იღუღებს ვინემ ხორგოში.

ზემოთ ნათქვამს ჩვენ იმ დასკვნამდე მიყვებართ, რომ რაჭაში საერთოდ და ხვანჭკარის რაიონში განსაკუთრებით, ზომაზედ შაქრიანი, ე. ი. 20—25%-იანი ტკბილი იშვიათად თუ იღუღებს მთლიანად; ამ მოვლენის მიზეზი არც საფუარის სისუსტეა და არც არცაა შემადგენლობა, არამედ აიხსნება მხოლოდ იმით, რომ დუღილის ტემპერატურა მეტად დაბალია და მისი რყევის ამპლიტუდა ძლიერ დიდია.

გადავდივართ მეორე საკითხის განმარტებაზე: რა წესით და რა საშუალებით შეიძლება „ხვანჭკარი“-ს ტიპის ჩამოყალიბება და მისი ღირსების გაუმჯობესება.

უნდა ითქვას, რომ გარკვეული და ნათლად ჩამოყალიბებული ტიპი „ყიფიანის ღვინო“, ანუ როგორც ეხლა მას უწოდებენ „ხვანჭკარა“, ჯერ წინედაც არ არსებობდა, ხოლო უკანასკნელ წლებში სრულიად დაეკარგა მას ის რაოდენივე დამახასიათებელი თვისებაც, რომლითაც განსხვავდებოდა იგი ჩვეულებრივი დაუდულარი სუფრის ღვინოსაგან და უახლოვდებოდა ტკბილი ღვინოების ტიპს.

მშ. ყიფიანები, მათ შორის განსაკუთრებით დიმატრი ყიფიანი, რომლებმაც შემოიღეს პირველად რაჭული ღვინის დაყენება, ორ მთავარ პირობას ყოველ შემთხვევაში აუცილებლად იცავდნენ: 1) ის, რომ ამ ღვინოს მარტო ალექსანდრეულის ჯიშის ყურძნიდან ამზადებდნენ და 2) ყურძენს გადამწიფებულს და რაოდენიმედ შემქნარს კრეფდნენ მაშინ, როდესაც შაქრის რაოდენობა, როგორც ზემოთ მოყვანილი ანალიზებიდან სჩანს, 28—30%-ს უდრიდა. ასეთი შემადგენლობის მასალა გადაღუღების შემდეგ იძლეოდა ისეთი შინაარსის და თვისების პროდუქტს, როგორიც იყო, მაგალითად რუსეთში ცნობილი საეკლესიო ღვინო, ე. ი. ტკბილ ღვინოს სიმაგრით 13—14%-მდე და შაქრიანობით 5%-მდე საშუალოდ.

ამ უმად კი, ზოგიერთ მცირე რიცხოვან მევენახეთა გარდა, ზემოხსენებულ პირობებს, რომელნიც აუცილებლად დაცული უნდა იყვნენ რაჭული ტკბილი ღვინის დაყენების დროს, აღარავენ ანგარიშს არ უწევს და ამზადებენ შედარებით მცირე ალკოჰოლიან, თითქმის მშრალ ღვინოს, რომელიც როგორც რაჭული ტკბილი ღვინო, ვერ აკმაყოფილებს მომხმარებლის გემოვნებას.

ჩვენ ვიცით, რომ ტკბილ ღვინოებს საერთოდ ახასიათებს შედარებით დიდი შაქრიანობა და ბუნებრივი საკმაო სიმაგრე. ამ ორი მთავარი ელემენტის რაოდენობა დამოკიდებულია როგორც ღვინის ტიპზე, აგრეთვე წელიწადზე, ე. ი. მოსავლის ღირსებაზე. ამ გვარად იგი ფართო ფარგლებში მერყეობს: შაქარი 3—40%-მდე და ალკოჰოლი 7—17%-მდე. რაჭის კლიმატიურ პირობებში დიდი შაქრიანობის დი დიდი სიმაგრის ტკბილ ღვინოებს, ცხადია, ვერ მივიღებთ. აქ შეიძლება მხოლოდ ისეთი ტკბილი ღვინოების დაყენება, რომლებშიაც შაქარი და ალკოჰოლი ასეთი ტიპის ღვინოებისათვის დასაშვებ

მინიმუმის ფარგლებში იქნება წარმოდგენილი. ასეთ მინიმუმად შეაქონდა რაოდენობისათვის მიღებული უნდა იქნეს 5—6%-ტი და ალკოჰოლისათვის საშუალოდ 14%-ტი, ე. ი. ალკოჰოლი ღვინოს იმდენი უნდა ჰქონდეს, რომ საკმაოდ დაიცვას იგი განმეორებითი დუღილისაგან და შეანარჩუნების მას მთავარი დუღილის შემდეგ შერჩენილი სიტკბო.

იბადება კითხვა—არის თუ არა ქვემო რაჭაში, თუ გინდ ხვანჭკარის რაიონში, ისეთი კონცენტრირული ტკბილის მიღების შესაძლებლობა, რომელიც მოგვცემს 15%-ის სიმკვრივის და 5—6%-ის შაქრიანობის მქონე ღვინოს და თუ არის, —რომელ ჯიშს უნდა მიეცეს ამ შემთხვევაში უპირატესობა.

რომ ეს შესაძლებელია, ჯერ იქიდანაც სჩანს, რომ მოქალაქე დიმიტრი ყიფიანი დაახლოებით ასეთ შემადგენლობის ღვინოს ამზადებდა. მაგრამ რადგან შეიძლება ვინმემ იფიქროს, რომ მხოლოდ მის ზვარში განსაზღვრულ პირობებში შეიძლებოდა ყურძნის გადამწიფება და დიდი შაქრიანობის მქონე ტკბილის მიღება, ჩვენ აქ მოვიყვანთ მთელ რიგს ანალიზებისას, რომელიც 1927 წელს რთველის დროს ჩვენ მიერ იყო შესრულებული, საიდანაც ვხედავთ, რომ ასეთი შესაძლებლობა არა მარტო ერთ რომელიმე ალაგას, არამედ ხვანჭკარის რაიონის მთელ იმ ხრიოკ და მზიგულ ფერდობებზე არის, რომლებსაც გარდა იდეალური ექსპოზიციისა შესაფერი ჩონჩხიანი კირნარი ნიადაგებიც ახასიათებს.

გამოკვეყნის დატა:	სოფელი:	მევენახას სახელი და გვარი:	ყურძნის ჯიში:	შაქარი %/0	სიმკვრივა-ნობა %/0
12/10	ხვანჭკარა	ლევან წულუკიძე	კაპისტონი	23,6	0,7
"	"	"	კაპ. შემეკნ.	25,0	0,65
"	"	არტ. ტყემლაშვილი	ალექსანდრეული	27,4	0,65
"	"	სამ., ბესი, შიო ტყემლაშვილები	"	27,4	0,69
"	"	იოსებ ჭაბაძე	"	26,8	0,74
"	"	მოსე ტყემლაშვილი	"	27,1	0,76
"	"	გალ. სურგულაძე	"	25,2	0,69
"	"	ალ. კახეთელიძე	"	24,2	0,79
"	"	სონა მეტონიძე	"	25,8	0,62
13/10	ტოლა	გობაზიძე	მგალობლიშვილი	21,0	1,45
"	"	არტ. ცხვრილაშვილი	ალექსანდრეული	25,8	0,72
"	ჭრებალო	ერ. გუროსაშვილი	მუჯურეთული	27,1	0,70
"	ჭვიში	ასათიანი	შაკვაპისტონი	21,0	1,20
"	"	"	მუჯურეთული	28,7	0,82
"	ხვანჭკარა	არტ. მეტონიძე	"	26,8	0,66



მიუხედავად იმისა, რომ 1927 წელს ზაფხული მეტად გრილი და მშრალი იყო, რასაც აუცილებლად გავლენა უნდა მოეხდინა შაქრის დაგროვებაზე ყურძნის წვენში, ზოგიერთმა ჯიშებმა, როგორც ზემომოყვანილ ანალიზებიდან სჩანს, ხვანჭკარის რაიონში მაინც საკმაოდ შაქრიანი ტკბილი მოგვეცეს. ამ მხრივ ყურადღების ღირსია ორი ადგილობრივი ჯიშში—ალექსანდრეული და მუჯურეთული, რომლებმაც ნიადაგის და ექსპოზიციის ისეთ შესაფერ პირობებში, როგორც მაგალითად ტყეშელაშვილის ვენახში, რთველის დროს 27,5%-მდე შაქარი დააგროვეს. ასეთ შაქრიან ტკბილს შეუძლია უკვე მოგვეცეს ისეთი ღვინო, რომელიც შეიცავს 12,5%-მდე ალკოჰოლს და 5—6%-მდე შაქარს. მაგრამ უნდა აღვნიშნო, რომ მეურნეები მაშინ უდგებოდნენ რთველს, როდესაც ყურძენი მხოლოდ იწყებდა შეჭკნობას. ცხადია, რთველი რომ ერთი კვირით შეეგვიანებიათ, ყურძენი საკმაოდ შეჭკნებოდა და მისცემდა ისეთ მასალას, რომელიც 14%-მდე ალკოჰოლს წარმოშობდა და საკმაოდ სიტკბოსაც დასტოვებდა.

აქ ბუნებრივად იბადება კითხვა: იქნება თუ არა შესაძლებელი ადგილობრივ მეტეოროლოგიურ პირობებში ყურძნის გადამწიფება და რამოდენიმედ მისი შეჭკნობა. ამაზედ, როგორც ადგილობრივი მცხოვრებნი, აგრეთვე მეტეოროლოგიური სადგური დადებითად გვიბასუხებენ. შემოდგომა ქვემო რაჭაში საზოგადოთ კარგი და საკმაოდ მშრალი იცის; სეტყვა აქ ძლიერ იშვიათი მოვლენაა. რაც შეეხება ნალექების რაოდენობას, თუმცა სამწუხაროდ თვით ხვანჭკარაში მეტეოროლოგიური სადგური არ არსებობს, მაგრამ 15 კილომეტრის მანძილზე მდებარე წესის სადგურის ცნობებიც ამ შემთხვევაში საკმაოდ დამარწმუნებელი იქნება (ცნობები მიღებულია საქართველოს ფიზიკურ ობსერვატორიიდან). ამ სადგურის (ცნობით ნალექების რაოდენობა უახლოეს რაიონში შემოდგომაზე საშუალოდ უდრის 269 მმ., ზაფხულზედ 320 მმ. და მთელი წლის განმავლობაში—920 მმ., თითქმის ასეთივე სურათია ზემო რაჭაშიაც: ონის და სორის მეტეოროლოგიური სადგურების ცნობებით ნალექების წლიური რაოდენობა ზემო რაჭაში საშუალოდ 905 მმ. უდრის. აქედან შემოდგომის წილად ხვდება 254 მმ. და ზაფხულს—თითქმის ამდენივე 245 მმ.

შესაძარბლად საინტერესოა ავიღოთ დასავლეთ საქართველოს მევენახეობა-მელვინეობის ცენტრალური რაიონი,—სვირი-კვალითი-საქარა. საქარის საცდელი სადგურის ცნობებით ნალექების რაოდენობა აქ წლის განმავლობაში საშუალოდ 1181,4 მმ. უდრის. აქედან შემოდგომის 345 მმ. მოსდის და ზაფხულს 205 მმ.

ამ ციფრების შემდეგ უფრო გაბედულად შეიძლება ითქვას, რომ ხვანჭკარის რაიონში, სადაც შემოდგომა ზომიერი ნესტიანი იცის, ალექსანდრეულის და მუჯურეთულის ყურძნის წვენში ოდნავ შეჭკნობით შაქრიანობის 30%-მდე აყვანა სრულიად შესაძლებელია.

მაგრამ სალი და ხარისხოვანი პროდუქტის მისაღებად საკმარისი არ იქნება მარტო ტკბილის კონცენტრაციის გადიდება, არამედ თვით ღვინის დაყენების ტექნიკის შეცვლას და გაუმჯობესებასაც უნდა მიექცეს ყურადღება. როგორც ზევითაც იყო მოხსენებული, ხორგოში ან ჩანში დუღილის ჩატარება შეი-



ძლება მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ მარანში ტემპერატურა დღე და რამდენიმე საათში ფარგლებში რყევას არ განიცდის და გათბობაც საჭიროების დროს მოსახერხებელი იქნება. წინააღმდეგ შემთხვევაში უპირატესობა ყოველთვის ჩვენებურ ქვევრებს უნდა მიეცეს. ქვევრში დუღილის დროს ტკბილის გავრელება იმ ტემპერატურაზე დაბლა, რომელიც 1—2 მეტრის სიღრმეზე ნიადაგს აქვს, თავის თავად არასდროს არ მოხდება, ოქტომბერში ამ სიღრმეზედ საქართველოს კლიმატიურ პირობებში ტემპერატურა დაახლოებით 15 გრადუსს უდრის ცელსიუმით. ეს გარემოება ნორმალურ ფარგლებში აყენებს თავიდანვე დუღილის პროცესს და დუღილის დამთავრებამდე ტემპერატურას ოპტიუმის საზღვარში იჭერს.

ამ შემთხვევაში დუღილის პროცესს ხელმძღვანელობა ხელოვნურად გაგრილებით და გათბობით აღარ დასჭირდება, მხოლოდ აქაც ისევე, როგორც ხორგოში და ჩანში, საჭირო იქნება რამოდენიმეჯერ დღეში ჭაჭის ჩახელა და როდესაც შაქრიანობა სასურველ დონეზე, ე. ი. 4 ბომმდე დაიწვეს, ჭაჭაზედ ღვინის გადაღება. ტკბილის შაქრიანობა თუ 30%-ს უდრიდა, ჩვეულებრივ ნორმალურ პირობებში დუღილი თავის თავად შესწყდება მაშინ, როდესაც ღვინოში დაახლოებით 14%-ტი ალკოჰოლი წარმოიშობა. მაგრამ თუ საფუარი მეტად ძლიერია და დუღილის პირობები ოპტიმალური, შეიძლება დუღილი ალკოჰოლის აღნიშნულ რაოდენობაზე არ შეჩერდეს და, თუმცა სუსტად, მაგრამ მაინც განაგრძოს მსვლელობა, ამ შემთხვევაში დაგროვილი ალკოჰოლის დიდი რაოდენობის გავლენით უკვე მოსუსტებული საფუარის მოქმედების შესაჩერებლად საკმარისი იქნება სულ უმნიშვნელო რაოდენობა გოგირდებული სიმუჯისა, ლიტრზე დაახლოებით 50 მ.გ., რომლის შეტანაც ღვინოში შეიძლება ან ჩვეულებრივი პატრუქის საშუალებით ან კიდევ უმჯობესია კალიუმის მეტაბისულფიტის სახით.

დუღილის ნორმალურ პირობებში ჩასატარებლად ზემოხსენებულის გარდა, საჭირო იქნება მევენახეთა უზრუნველყოფა ძლიერი საფუარებით. ამ მიზნით ჩემი დავალებით ხვანჭკარის მევენახეთა კოოპერატიული ამხანაგობის მიერ ერთ-ერთ საუკეთესო მაგარ რაჭულ ტკბილ ღვინოდან აღებული იქნა ლექი და გამოეგზავნა უნივერსიტეტის მეღვინეობის კათედრის მიკრო-ბიოლოგიურ ლაბორატორიას, სადაც გამოყოფილი იქნება განსაკუთრებით ენერგიული საფუარები და შემდეგ გამრავლებული მათი წმინდა კულტურა გადაეგზავნება მსურველთათვის დროს.

K 1.898

Доц. К. Модебадзе

Причина недображивания рачинского вина „Хванчкара“ и возможности улучшения его типа.

Одним из важных винодельческих районов Западной Грузии является сравнительно маленький район, лежащий на границе Рачинского и Лечхумского уездов, славящийся особым типом сладкого красного вина, известного под названием «Хванчкара». Как видно из данных химического анализа, вино это при слабой алкоголичности содержит довольно значительное количество недоброженного сахара. Что является причиной этого явления—слабость ли дрожжей, состав ли среды или температурные условия брожения—вот те вопросы, выяснение которых составляет предмет настоящего исследования. Результаты детального химического анализа (см. анализы вин «Хванчкара № 0000 и № 00000) показывают, что все те элементы, которые являются необходимыми для жизнедеятельности дрожжей, в образцах вин «Хванчкара» представлены в достаточном количестве; что же касается ферментативной энергии дрожжевых организмов, участвующих в процессе брожения, оказалось, что дрожжи, выделенные из гущи вина «Хванчкара» достаточно энергичны и способны выраживать до 13,5% алкоголя.

Ознакомление с теми условиями, при которых протекает брожение суслу в крестьянских хозяйствах, убедило нас в том, что единственной причиной недображивания его является весьма низкая температура в данной местности в периоде брожения и резкие температурные колебания в бродящей среде. Температура суслу, бродящего обычно почти на открытом воздухе, ночью весьма часто падает ниже 10°, а днем повышается до 18°.

В целях улучшения типа вина «Хванчкара» надо признать необходимым более поздний сбор, что даст возможность накопить большее количество сахара (28—30%) и получить в конечном результате продукт с содержанием 13—14% алкоголя и 5% сахара.

Наблюдения над местными сортами винограда «Александрюли» и «Муджиретули», из которых готовится вино «Хванчкара», убедили нас в том, что при благоприятных местных климатических и метеорологических условиях сорта эти легко завяливаются на кусте без всяких следов загнивания и дают достаточно сахаристый материал для получения натурально сладкого, довольно высокой алкоголичности продукта.

La cause de la fermentation incomplète du vin de Ratcha «Khwantchkara» et la possibilité d'en améliorer le type.

Une des remarquables régions vinicoles de la Géorgie occidentale est celle qui se trouve sur la limite des districts de Ratcha et de Letchkhoun. Cette région relativement petite est célèbre par un type particulier de vin doux rouge, connu sous le nom de «Khwantchkara». Ce vin, possédant peu d'alcool et une assez grande quantité de sucre non fermenté, devient souvent la proie de bactéries provoquant diverses maladies et rendant le vin imbuvable.

Quelle est la cause de ce phénomène (fermentation incomplète)—est-ce la faiblesse des levures, la composition chimique du milieu, ou bien les conditions de température pendant la fermentation, en voilà les questions, dont l'éclaircissement sert de matière à notre étude.

Les résultats d'une analyse chimique détaillée (voire les analyses des vins de Khwantchkara №№ 0000 et 00000) montrent que les éléments nécessaires à l'activité vitale des levures se présentent en quantité suffisante dans les échantillons des vins de Khwantchkara. Quant à l'énergie fermentative des organismes des levures qui participent au processus de fermentation, il se trouve que les levures isolées des lies du vin de Khwantchkara, sont assez énergiques et capables de produire jusqu'à 13,5% d'alcool.

L'étude des conditions dans lesquelles la fermentation du moût se produit dans les exploitations rustiques vulgaires, nous a démontré que la seule cause de cette fermentation incomplète est la basse température, existant dans la région donnée à l'époque de fermentation ainsi que les brusques changements de température dans le milieu en fermentation. La température du moût, fermenté habituellement en plein air, tombe la nuit bien souvent à moins de 10° et le jour s'élève jusqu'à 18°.

Dans le but d'améliorer le type du vin de Khwantchkara, on doit constater que les vendanges tardives lui sont nécessaires. Cela nous donnera la possibilité d'accumuler une plus grande quantité de sucre (28—30%) et par conséquent il serait possible d'obtenir comme résultat final un produit contenant 13—14% d'alcool et 5% de sucre. En observant les espèces locales de raisin «Alexandréouli» et «Moudchirétouli», avec lesquelles se prépare le vin Khwantchkara, nous avons acquis la conviction que grâce à des conditions météorologiques et climatiques favorables, ces espèces de raisin se rident facilement sur le cep sans aucune trace de pourriture, et donnent un matériel assez sucré pour obtenir un produit naturellement doux et ayant un degré alcoolique assez élevé.



ქართული
ნაციონალური
ბიბლიოთეკა