

204 /w
1993

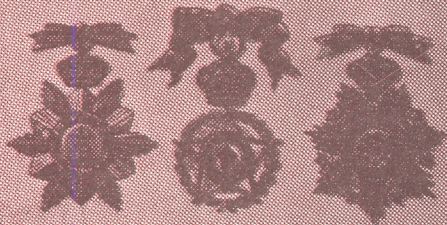
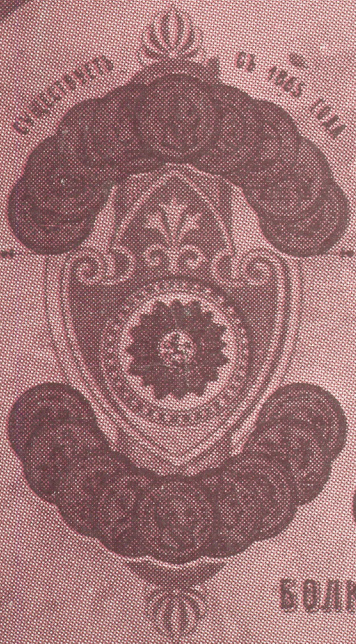


ვაჭი და ღვინო



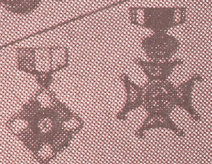
ქართული
კონიაკი
128

1-2 / 93



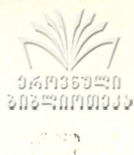
КАВКАЗСКИЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

Кавказ



БОЛКВАДЗЕ И К^О ВЪ КУТАНОВЪ

სრულიად საქართველოს მშვიდობა და მღვდინება
კავშირის სამეცნიერო-პოპულარული შურონალი



პაზი და ღვიწი

შურნალი დაარსებულია 1920 წელს. გამოცემა განასლდა 1992 წელს

შურნალი გამოდის სამ თვეში ერთხელ



1993

1-2

(14-15)

თბილისი

1

მთავარი რედაქტორი

თამურ ლლონტი

სარედაქციო კოლეგია:

თამაზ გაბიაშვილი

ნანა გოგუაძე

(მთავარი რედაქტორის მოადგილე)

რობინზონ დარჩიაშვილი

გიორგი თუშმალიშვილი

თამაზ კანდელაკი

გონდო კალანდაძე

ედუარდ ლეკიაშვილი

რომან ლომინაშვილი

ნიკოლოზ მახუჯა

ჯუმბარ მნიანი

რევაზ რამიშვილი

ვასილ სიხარულიძე

მარლენ ფერაძე

ალექსანდრე ქურდაძე

ნოდარ ჩხარტიშვილი

ოზარ ჩხატარაშვილი

ნუგზარ ცერცვაძე

გიორგი შათირიშვილი

ნოდარ ხვთისიაშვილი

მხატვარი ანზორ თოდრიბა



პროტოკოლები!.. პროტოკოლები!..

სრულიად საქართველოს მევენახეთა და მეღვინეთა კავშირის II ყრილობა

1993 წლის 23 აპრილს შედგა საქართველოს მევენახეთა და მეღვინეთა კავშირის II ყრილობა. ყრილობა გახსნა და დაიწყო მუშაობა ყრილობიდან განვილი პერიოდში ჩატარებული მუშაობის შესახებ მოხსენება გააკეთა კავშირის თავმჯდომარის მოვალეობის შემსრულებელმა ბ-ნმა ედუარდ ლეკიაშვილმა.

მომხსენებელმა აღნიშნა, რომ მევენახეობა- მეღვინეობის დარგი დღეს ღრმა კრიზისის განიცდის, რაც მთლიანად რესპუბლიკაში მიმდინარე პროცესების ობიექტური შედეგია. ჩვენდა სამწუხაროდ, ეკონომიკური ცვლილებები ისე დაიწყო, რომ ვერ მოვასწარიტ მისთვის შესაბამისი საკანონმდებლო ბაზის მომზადება და მათი რეალიზაციის მექანიზმების ჩამოყალიბება, რამაც ჩვენი დარგის კრიზისი კიდევ უფრო გააღრმავა.

ერთხელ და სამუდამოდ უნდა გავითავისოთ, რომ მევენახეობა და მეღვინეობა ერთი დარგია და ამ დარგის გადარჩენაც ჩვენს ერთიანობაშია. გაერთიანების ეს პროცესი, რომელიც ჩვენ 2,5 წლის წინ პირველ ყრილობაზე დავიწყეთ, დღეს ჩქარი ნაბიჯებით მიიწევეს წინ. ამის მაგალითები არის და ჩვენი ვალია ყოველნაირად შევუწყოთ მას ხელი. ფაქტიურად დაიწყო მევენახეთა და მეღვინეთა კოოპერირების პროცესი. ამის კარგი მაგალითია საქციონერო საზოგადოება, რომელიც ფუძნდება ქინძმარაულის მევენახეობის-მეღვინეობიდან განკერძოებული ვენახებითა და სახსნავი მიწებით ყვარ-

3/485-

ლის ღვინის ქარხანასთან. ხალხი თავისი სურვილით გაერთიანდა და თვითონვე აირჩია ამ გაერთიანების ფორმა. მათ კარგად იციან, რა არის მათი, როგორ იზრომონ და როგორ გაინაწილონ შრომის შედეგი.

შეიმჩნევა მევენახეთა და მეღვინეთა თანამშრომლობის სხვა ფორმების დანერგვის ტენდენციებიც.

პომხსენებელი შეჩერდა ჩვენში არსებულ საშიშ ტენდენციასზე — ვენახების აქა-იქ გაჩეხვის პრაქტიკაზე. ზდება პრივატიზებული ვენახების ამოძირკვაც იმის შიშით, რომ არ არის ქიმიკატები, მასალები, ტექნიკა და ა. შ.

ჩვენდა სამწუხაროდ, უკანასკნელ ათწლეულებში ხარისხის უგულველყოფამ და რაოდენობრიობის გამოღვევებამ რადიკალურად შეცვალა ვაზის ჯიშთა თანაფარდობა ჩვენს მევენახეობაში. მხოლოდ ორ ჯიშს — რქაწითელსა და ცოლიკოურს უკავია ვენახების მთელი ფართობის 90%-ზე მეტი.

თუ დღემდე, ჩვენში მთელი აქცენტი რაოდენობაზე იყო გადატანილი რუსეთის ბაზრის წყალობით, დღეს ჩვენ ნელ-ნელა ვკარგავთ ამ ბაზარს. იგი ივსება დასავლური წარმოების ღვინოპროდუქციით, რუსეთის ხელისუფლებაც სულ ახალ-ახალ წინააღმდეგობებს გვიქმნის ამ ბაზრით სარგებლობაში ჩვენს მიმართ უზომოდ გაზრდილი საბაჟო გადასახადებით.

დროა, მთელი სიგრძე-სიგანით გავიაზროთ დარგის ხვალისდელი დღე და საბოლოოდ დავადგეთ მაღალხარისხოვანი, უნიკალური პროდუქციის წარმოების გზას.

ქვეყანაში მიმდინარე პროცესები, რა თქმა უნდა, მეღვინეობასაც შეეხო. ეს უპირველეს ყოვლისა, თვალში საცემი გახდა პროდუქციის წარმოების დაცემით. 1992 წელს გამომუშავებული იქნა სულ 11 მილიონი დეკალიტრი ღვინომასალა, ნაცვლად ტრადიციული 28 მილიონისა. შამპანური ღვინის წარმოება შემცირდა 50%-ით, კონიაკისა — 62%-ით, არყისა და არყის ნაწარმის — 17%-ით.

სისტემაში მოიშალა საშემსრულებლო დისციპლინა, დაირღვა პროდუქციის მიწოდების ჩვეული და გამართული წესი. დაეცა პროდუქციის ხარისხი, ნიაგდება ქარხნებში არსებული, წლების განმავლობაში უდიდესი შრომით შექმნილი ქონება, მათ შორის კონიაკის სპირტები. თავი იჩინა სავაჭრო ქსელში ფალსიფიცირებული პროდუქციის რეალიზაციამ, უმაღლეს ზღვარს მიაღწია ნეგატიურმა მოვლენებმა. ყოველივე ამას ხელს უწყობს ორხელისუფლებიანობა, რომელიც გამეფებულია დღეს დარგში.

კონიაკის სპირტების ფონდი, რომლის პატრონები ჩვენ ვიყავით და ვართ, საუკუნის განმავლობაში იქმნებოდა. ამ სიმდიდრის შექმნაში, დავით სარაჯიშვილიდან დაწყებული, არაერთი თაობა და

სუფთა გულის კაცი მონაწილეობდა. იგი საქართველოს ეკუთვნის და მისი გაფლანგვა-განიავების უფლება არავის აქვს, დაწყებული ამ ქარხნის რიგითი ტექნოლოგიდან, დამთავრებული სახელმწიფოს უმაღლესი რანგის ხელმძღვანელებით...

არა და, ნიავება ეს ეროვნული სიმდიდრე. და თუ ახლა მოკძალებული მოხსენებითი ბარათებიდან, შეტყობინებებიდან, გაფრთხილებებიდან ზარების რეკვაზე გადავდივართ, მხოლოდ იმ მიზნით, რომ დარჩენილი მაინც გადავარჩინოთ.



1990-91 წლებამდე კონიაკის სპირტების მარაგი საქართველოში 6,0 მლნ დეკალიტრს აჭარბებდა. ეს მარაგი დღეისათვის 2,5 მ დალ-მდე შემცირდა. აქედან ლომისწილი 1992 წელზე მოდის.

ყრილობაზე სიტყვით გამოვიდა სამრეწველო-კომერციული ფირმა „სამებას“ გენერალური დირექტორი ბ-ნი ნოდარ ხვთისიაშვილი, რომელიც შეეხო კავშირის წინაშე მდგომ ამოცანებსა და მევენახეობა-მელვინეობის დარგში შექმნილ მწვავე პრობლემებს.

თუ ეს პროცესი ასე გაგრძელდა, 2-3 წელიწადში საერთოდ გაქრება კონიაკის წარმოება.

ყვარლის ღვინის ქარხნის დირექტორმა ბ-ნმა თამაზ კონჭო-შვილმა ისაუბრა ქინძმარაულებელ და ყვარლებელ მევენახეთა და მელვინეთა სააქციონერო საზოგადოებად ჩამოყალიბების მიზანშეწონილობაზე.

ყრილობაზე მისალმებით გამოვიდა და მევენახეობა-მელვინეობის წვავე პრობლემებს შეეხო დარგის უხუცესი წარმომადგენელი, პროფესორი ნიკოლოზ გელაშვილი.

მელვინეობის საწარმოების პრივატიზაციის პრობლემური საკითხები გაანალიზა საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტის მელვინეობის კათედრის პროფესორმა ბ-ნმა ნიკოლოზ მეხუზლაძემ.

სრულიად საქართველოს მევენახეთა და მელვინეთა კავშირის მუშაობის გაუმჯობესების შესახებ თავისი მოსაზრებები გამოთქვა

აგრარული უნივერსიტეტის მევენახეობის კათედრის გამგემ, პროფესორმა რევაზ რამიშვილმა, მან მწვავედ დასვა აგრეთვე საქართველოს ვაზის უმდიდრესი გენეტიკური ფონდის მოვლისა და გადარჩენის პრობლემური საკითხები.

კონიაკის სპირტების წარმოებისა და შენახვის, მისი მოვლის საკითხებზე ილაპარაკა სამრეწველო-კომერციული ფირმა „ენისელის“ გენერალური დირექტორის მოადგილემ ბ-ნმა გივი გუჭეჯიანი.

მევენახეობა-მელვინეობის, კერძოდ, ნერგის წარმოების, ვენახების მოვლის, შამპანური ღვინოებისა და კონიაკის წარმოების პრობლემურ საკითხებზე ისაუბრა ბ-ნმა ნოდარ ჩხოლარიამ.

თავის გამოსვლაში დასავლეთ საქართველოს მევენახეობის მდგომარეობა კატასტროფულად შეაფასა საქარის საცდელი სადგურის დირექტორმა ბ-ნმა რომან ლომინაშვილმა. იგი შეეხო მევენახე გლეხობის მძიმე მდგომარეობას, მისთვის რეალური დახმარების საჭიროებას, მევენახეთა და მელვინეთა კავშირის როლს ამ მეტად მნიშვნელოვან საქმეში.

მევენახეთა და მელვინეთა კავშირის საჭიროებაზე ილაპარაკა ბ-მა გიორგი თუშმალიშვილმა. მან მოხმო არაერთი მაგალითი წარსულის გამოცდილებიდან იმის დასტურად, თუ როდენ დიდი გავლენა ჰქონდა მევენახეთა და მელვინეთა ერთობლივ და ურთიერთსაპასუხისმგებლო დამოკიდებულებას ჩვენი ღვინოების ხარისხზე და, საერთოდ, ამ დარგების პრესტიჟზე. შეაფასა აგრეთვე, მევენახეობასა და მელვინეობაში პრივატიზაციის ჩატარების დადებითი და უარყოფითი მომენტები.

ბ-ნი მარლენ ფერაძე შეეხო მევენახეთა და მელვინეთა კავშირის მიზნებსა და ამოცანებს. მან ილაპარაკა იმ შეუსაბამო და მიუღებელ პროცესებზე, რომლებიც ხდება დღეს მევენახეობასა და მელვინეობაში: ერთი მხრივ, ვაზი იჩენება, მეორე მხრივ კი, გიგანტი ქარხნების გვერდით შენდება პატარა ქარხნები. რა მიზანს აქვს ამას, თუ კი ყურძენი არ გვექნა? ამიტომ საჭიროა უმთავრესი ყურადღება მევენახეობაზე, მევენახე გლეხობაზე გადავიტანოთ.

ბ-ნმა ნოდარ ჩხარტიშვილმა თავის გამოსვლაში ხაზი გაუსვა იმ სამწუხარო ფაქტს, რომ საგრძნობლად შესუსტდა სახელმწიფოებრივი ყურადღება მევენახეობა-მელვინეობის, რესპუბლიკის სახალხო მეურნეობის ამ უმნიშვნელოვანესი დარგისადმი. მან აღნიშნა, რომ დიდი საშიშროების წინაშეა მევენახეობა-მელვინეობის სამეცნიერო-ექსპერიმენტული ბაზებისა და სანერგე მეურნეობების ბედი, მოხდა და ხდება მათი თვითნებურად დაკავება და მითვის-



სება კერძო პირების მიერ. ყოველივე ეს იწვევს მრავალწლიან საწარმოო ცდებისა და უნიკალური გენოფონდის მოსპობას.

1993-94 წლებში რესპუბლიკაში უნდა ჩატარდეს ვენახების პასპორტიზაცია, მაგრამ ჯერჯერობით საამისო პირობები არ შექმნილა.

ვენახების პრივატიზაციას სჭირდებოდა მოსამზადებელი სამუშაოები, რაც არ შესრულებულა. ნაჩქარევი ღონისძიებების გატარებით შეცდომაში შეგვყავს კეთილშობილი, კეთილსინდისიერი მშრომელი ხალხი და შეიძლება მათ გული გაგუტუნოთ საბოლოოდ საკითხისადმი ცუდი, უგულისყოფილი დამოკიდებულების გამო.

ბ-მა დიმიტრი იანკოვსკიმ ილაპარაკა მევენახეთა და მეღვინეთა კავშირის წევრთა სამართლებრივი და სოციალური დაცვის სისტემის შექმნაზე. მევენახეობის ზონებში, სადაც დიდი რაოდენობით გამოიყენება შხამ-ქიმიკატები, საერთო დაავადებები მეტია, ვიდრე სხვა ზონებში, მეტი რაოდენობით იბადებიან გონებაჩამორჩენილი ბავშვები და სხვ.

ყრილობამ მიიღო რეზოლუცია, რომელშიც აისახა დარგის უმწვავესი პრობლემატიკა და კრიზისიდან თავის დაღწევის უმთავრესი მომენტები.

ყრილობამ მიიღო და დამტკიცა ზოგიერთი ცვლილება კავშირის წესდებაში.

სრულიად საქართველოს მევენახეთა და მეღვინეთა კავშირის თავმჯდომარედ ყრილობამ აირჩია ბ-ნი ედუარდ ლეკიაშვილი. თავმჯდომარის პირველ მოადგილედ არჩეულია ბ-ნი ნოდარ ჩხარტიშვილი, მოადგილედ — ბ-ნი ბონდო კალანდაძე.

არჩეული და დამტკიცებული იქნა კავშირის გამგეობა შემდეგი შემადგენლობით: თამაზ ბატიაშვილი, თემურ ბიწაძე, გიორგი გუჯეჯიანი, დიმიტრი იანკოვსკი, თამაზ კანდელაკი, იუზა კელენჯერიძე, თამაზ კონჭოშვილი, ბონდო კალანდაძე, ენგურ კირთაძე, ედუარდ ლეკიაშვილი, რომან ლომინაშვილი, ნიკოლოზ მეხუზლა, ფელიქს მაჭავარიანი, თენგიზ ნანიტაშვილი, რევაზ რამიშვილი, ვასილ სიხარულიძე, ნოდარ სუპატაშვილი, თენგიზ ტაბატაძე, მარლენ ფერაძე, ალექსანდრე ქურდაძე, თემურ ღლონტი, ნოდარ ჩხარტიშვილი, ომარ ჩხატარაშვილი, ნუგზარ ცერცვაძე, ჯუმბერ ჩოლობარგია, აკაკი ჯანაშვილი, მერაბ ჯაფარიძე, ნოდარ ხეთისიაშვილი.

ყრილობამ ღია წერილით მიმართა სახელმწიფოს მეთაურს ბატონ ედუარდ შევარდნაძეს მევენახეობა-მეღვინეობის უმწვავეს პრობლემებთან დაკავშირებული აუცილებელი ღონისძიებების უსწრაფესად გატარების მოთხოვნით.



მკითხველებს ვთავაზობთ ბ-ნ ნოდარ ხვთისიაშვილისა და ბ-ნ თამაზ კონჯოშვილის მიერ ყრილობაზე წარმოთქმულ სიტყვებს.

ნოდარ ხვთისიაშვილი:

ბატონებო, მოგესალმებით და გილოცავთ საქართველოს მევენახეთა და მეღვინეთა მეორე ყრილობის გახსნას!

უკეთესი იქნებოდა, ცოტა გვიან გამოვსულიყავი და კამათში გამოთქმულ მოსაზრებებზე გამომეთქვა აზრი, მაგრამ რადგან პირველი გამოვდივარ, ნება მომეცით მოგახსენოთ შემდეგი: ბევრი რამ გაკეთდა ამ ორწელიწადნახევარში ჩვენი კავშირის წევრთა მიერ, რომლის შესახებ ბატონმა ელუარდმა უკვე მოგახსენათ.

მე ყურადღებას გავამახვილებ იმ საკითხებზე, თუ როგორ უნდა წარმართოს ჩვენმა კავშირმა დღეიდან მუშაობა.

გულისტკივილით უნდა აღვნიშნო, რომ სრულიად საქართველოს მევენახეთა და მეღვინეთა კავშირი, როგორც არასახელმწიფოებრივი ორგანიზაცია, ვერ წყვეტს ისეთ პრობლემებს, რომელიც ახლო მომავალშია გადასაწყვეტი. კავშირი

სათანადო დონეზე აღარ დგას და, დღეს-დღეობით კი ჩვენი დარგი ინგრევა. ამის არა ერთი მიზეზი არსებობს, რომელთაგან მე რამდენიმეს დაგისახელებთ.

დავიწყებ იქიდან, რომ მევენახეობა დღეს ხელიდან მიდის. ჩვენ ვზვდებით ერთმანეთს, ვსაუბრობთ და ვიცით, რა მდგომარეობაა საქართველოში. როცა ფერაძე ჩამოვიდა კახეთიდან, გულისტკივილით განაცხადა იმაზე, თუ რა დღეშია მევენახეობა. ნაკვეთები, რომლებიც გლეხებს გადაეცათ, ნადგურდება, ვაზი იძირკვება. ამის მიზეზი ის გახლავთ, რომ მევენახეობას ველარ უძღვება მთავრობა, ადგილობრივი მმართველობა. ამიტომ ყველაზე ადვილი გზა გამონახეს, ვენახის თავიდან მოცილება (!)... ვენახი გადასცეს იმ ხალხს, რომლებსაც იგი არ სჭირდებოდა. გადასცეს კერძო საკუთრებაში, კერძო საკუთრების კანონი კი

ჯერ არ არის მიღებული. გამოდის, რომ წინასწარ იყო განზრახული — გლეხებს ამოეძიკვათ ვენახები. ეს ძალიან გულსატკენი ფაქტია. ის, რაც შაჰ-აბასმა ვერ მოახერხა, თუ უფრო ჰუმანურად მოიქცა (?!), ჩვენ გავაკეთეთ, ჩვენ ვენახი ვერ გადავარჩინეთ.

ჩვენმა კავშირმა ამ პრობლემაზე უნდა გაამახვილოს ყურადღება. დააყენოს საკითხი მთავრობის, ხელისუფლების წინაშე, შეაბეზროს თავი და შედეგს უნდა მიაღწიოს.

ის ფაქტი, რომ დღეს კავშირის მეორე ყრილობაა და ჩვენ კვლავ ვართ შეკრებილნი, მთავრობიდან და ხელისუფლებიდან კი არავინ მოვიდა, იმას ნიშნავს, რომ მთავრობა ჩვენს კავშირს სათანადო დონეზე არ აყენებს. ამაზე, სამწუხაროდ, არც კავშირი იღებს ხმას. დროზე რომ აგვეტება განგავი იმის თაობაზე, რომ იღუპება დარგი, რომ შექმნილია კატასტროფული მდგომარეობა, მაშინ დღეს ამ აუდიტორიაში იქნებოდნენ ის პიროვნებები, ვისზეც დამოკიდებულია დარგის გადარჩენა.

რესპუბლიკაში აღწევრეთ 100 000 ჰექტარი ვენახი. ეს ციფრი რომც განახევრდეს, პროდუქციის სახით მაინც დაგვრჩება რესპუბლიკისთვის საჭიროზე ხუთჯერ მეტი ოდე-

ნობის პროდუქცია. დანარჩენს უნდა გაიყიდოს რესპუბლიკის გარეთ.

დილეტანტები აცხადებენ, რომ საზღვარგარეთ გავიტანთ ღვინოს და ამით ვირჩინოთ თავსო. მაგრამ არც ჩვენი ტექნოლოგია, არც ტექნიკა არ შეესაბამება იმ მოთხოვნებს, რომლის მიხედვით უნდა დამზადდეს ღვინო საერთაშორისო ბაზრისათვის. ერთადერთი ბაზარი ჩვენთვის ასეთ ვითარებაში არის რუსეთი. აქაც საჭიროა ჩვენმა კავშირმა მიიღოს ზომები. უნდა დავირაზმოთ, რათა ყველა საშუალების გამოყენებით გავიტანოთ ამ ბაზარზე ჩვენი პროდუქცია. ჩვენ ვკარგავთ ბაზრებს, რადგანაც ფასები არარეალურია. ამ საკითხს ყურადღებით უნდა მოვეკიდოთ, რათა ფასწარმოქმნა ჩვენს სასიკეთოდ მუშაობდეს... ჩემი აზრით, ძალიან მაღალია დაბეგვრის ნორმები, რაც გარკვეულ წილად აფერხებს ღვინის რეალიზაციას. მე მგონია, უნდა შემცირდეს აქციზის პროცენტი, გარდა ამისა, ყოველად შეუძლებლად მიმაჩნია ექსპორტზე ბარტერისათვის გატანილი პროდუქციის დაბეგვრა აქციზითა და დანამატი ღირებულებით. ეს ხომ შეამცირებს იმპორტს, რომელიც ესოდენ საჭიროა ჩვენი ქვეყნის მოთხოვნების დასაკმაყოფილებლად.

თავაზ კონკრუზვილი:

დღეს ბევრი ითქვა მევენახეობისა და მეღვინეობის გადარჩენის გზებზე. სატიკვარი რომ უფრო დავაკონკრეტოთ, ახლოდან შევხედოთ ვითარებას, გამოირკვევა, რომ დღეს მევენახეობა დეგრადაციისა და განადგურების გზაზეა. ისიც უდავოა, რომ დარგი გაპარტახდა დღევანდელი პოლიტიკური ვითარების გამო და მის აღდგენას მრავალი წელი დასჭირდება. მე პირადად მომსწრე ვარ იმისა, თუ როგორ ნადგურდება და იჭრება უნიკალური ჯიშები. ყვარლის მაგალითზე შემიძლია ვთქვა, რომ ვენახების ორი მე-სამედი მაინც განადგურებულა, ამასთანავე, უნიკალური ჯიშებიც. ქინძმარაული პრაქტიკულად აღარ არსებობს. ასევე აღარ არსებობს საფერავის ვაზი. მის აღდგენას, ალბათ, 8-10 წელი მაინც დასჭირდება.

რადგან პრივატიზაცია მაინც უნდა განხორციელებულიყო, წინდაწინ უნდა შექმნილიყო საექციონერო საზოგადოებები. ამ საზოგადოებებში გაერთიანდებოდნენ პრივატიზებული მიწების პატრონები და ღვინის ქარხნები, ამასთან, ჯერ დასადგენია, საექციონერო საკუთრებად რომელი გამოცხად-

დეს, მიწა თუ ქარხანა. ვხედავთ, რომ წლების განმავლობაში სანერგეები ხარისხიან ნერგებს ვეღარ აწარმოებენ. არც არის გასაკვირი, რადგანაც ძველებურად, გაუმართლებელი მეთოდებით მუშაობენ. სამწუხაროდ, სუფთა საფერავი ჩვენი რესპუბლიკის ტერიტორიაზე აღარ მოდის, რითაც ჩვენ უკვე დავკარგეთ საზღვარგარეთის ბაზარი, თუ ასე გავაგრძელებთ, რასაკვირველია, რუსეთის ბაზარსაც დავკარგავთ.

საქართველო სხვა ქვეყნებისგან განსხვავდება თავისებური მიკროკლიმატით, ამიტომ ჩვენთან სრულიად განსხვავებული, უნიკალური ჯიშები ხარობს. ეს მაღლი ბუნებისა უნდა მოვიხმაროთ და რესპუბლიკაში ისეთი ჯიშები გავაშენოთ, მისგან დაყენებულმა ღვინომ ადვილად მოიპოვოს ადგილი მსოფლიო ბაზარზე.

არ შეიძლება ვინმეს უკეჩინო: გინდა თუ არა, კერძო ღვინის ქარხანა ააშენე ან შეიძინე, ღვინის წარმოება კერძო მეურნეობაზე დაამყარეო. ჩვენ ხომ ვიცით, კერძო მეურნეობას ჩვენი დარგისთვის ზარალის მეტი არაფერი მოუტანია,

თუ ის არ ღვას თანამედროვე მოთხოვნათა სიმაღლეზე. მიგვაჩნია, რომ უნდა მოხდეს ღვინის ქარხნების დეცენტრალიზაცია. ამასთან, უნდა შეწყდეს ქარხნებში კონიაკის სპირტის განადგურება. არ არის საჭირო ყველა უვარგისი ღვინიდან კონიაკის დაყენება. იყო დრო, როდესაც ყოველნაირ ღვინისგან ვხდილით კონიაკს, ვარდვევლით დიდ ტექნოლოგიურ ციკლს. კონიაკს უნდა ასხამდეს ყველა ის ქარხანა, რომელსაც ხარისხზე მიუწვდება ხელი. ასეთ შემთხვევაში რა ქნას „თბილღვინომ“? ამდენმა ღვინის საცავებმა? რატომ არ უნდათ მსხვილ ქარხნებს სააქციონერო საზოგადოებები შექმნან პირველად ქარხნებთან, რათა მთლიანი შოგება ერთნაირად განაწილდეს. ეს უნდა გაკეთდეს, თუ გვინდა — არც არაფერი დაკარგოთ და ხარისხიც გაუმჯობესდეს.

როგორაა საქმე ჩვენთან, ყვარელში? უნდა გითხრათ, რომ ძალიან ცუდად. გვეგონა საშვილიშვილო საქმეს ვაკეთებდით, გავანაწილებდით მიწებს, გვექნებოდა გარანტია — ვენახი დაგვეცვა განადგურებისაგან, მაგრამ მოხდა პირიქით. მაფიის წარმომადგენლებს არ სურთ, რომ გლეხებმა მიზნობრივად გამორყენონ მიწები. მიწა ყველას ეკუთვნის. უნდა გავითვალისწინოთ ისიც, რომ

ბევრი ადამიანი სოციალურად დაუცველია. ამის გამო გადავწყვიტეთ, სანამ მიწას დაარბიანებდნენ, შვიდი თვით ადრე შემოგვეკრიბა თანამოაზრეები, დაახლოებით 500 კაცი თავიანთი მიწებით ჩვენთან გაერთიანებულიყო. ჩვენ უნდა გავერთიანდეთ და შევექმნათ სააქციონერო საზოგადოება, რომელიც იქნება გარანტი ხარისხიანი ღვინისა და ხარისხიანი ვაზისა. მაგრამ მოხდა პირიქით. ცარიელ ადგილსაც კი არ გვაძლევენ. პარლამენტშიც დაისვა ეს სადავო საკითხი. 7-8 თვე გრძელდება დავა და განხილვა. ძირითადად ხელისშემშლელი იყო ის ხალხი, რომლებიც წლების განმავლობაში არაფერს აკეთებდნენ, მეურნეობა ზარალზე ჰყავდათ. მეურნეობას მხოლოდ 3 კაცი სჭამდა.

რა იყო ჩადებული ამგვარ ქმედებაში? მათ არ უნდოდათ მდგომარეობის დაკარგვა. ამ ხუთასკაციან სააქციონერო საზოგადოებაში სამასი კაცი სოციალურად დაუცველი გამოდიოდა, რომელიც მიწას ვერ დაამუშავებდა და დარჩებოდა ისევ იმ მცირე ჯგუფს. აი, ასეთი აზრია ჩადებული მათს გეგმაში. ჩვენ უნდა დავაღწიოთ თავი ამ კრიზისს, ვიფიქროთ შოგავალზე. სააქციონერო საზოგადოების ჩამოყალიბებას კი აქვს მომავალი.



ტაძრისკენ მიმავალი გზის კიბეებში ანუ ურემი კარბა ხანია გაღებულა

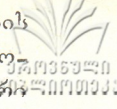
უკანასკნელ ათწლეულებში დამკვიდრებული ჩვეულებით, ცალკეული სასოფლო-სამეურნეო დარგის (მევენახეობა-მელვინეობის, მეჩაიეობისა და სხვ.) განვითარების ხანგრძლივი პროგრამები და კონცეპციები დგებოდა ვიწროდარგობრივი ინტერესებიდან გამომდინარე, ნაკლები ყურადღება ექცეოდა ან საერთოდ არ ექცეოდა დარგთა შთანაწყობის ტრადიციულ პრინციპებს, რაც თანდათანობით არღვევდა სოფლის მეურნეობის ისტორიულად ჩამოყალიბებული მრავალდარგოვან სტრუქტურას. ამგვარი ვითარება, უპირველეს ყოვლისა, უარყოფითად მოქმედებდა თვით ცალკეული დარგის განვითარებაზე, რასაც მევენახეობა-მელვინეობის სულ უფრო მზარდი კრიზისიც ნათლად ადასტურებს.

გთავაზობთ წერილს, რომელიც ზემოაღნიშნულ პრობლემას შეეხება. მკითხველს, შესაძლოა, ზოგიერთი რამ თავდაპირველად საკამათოდ მოეჩვენოს, მაგრამ ვფიქრობთ, საკითხი ღირს სამსჯელოდ და საკამათოდ, რამეთუ კამათში იბადება ჭეშმარიტება.

საუკუნეზე მეტია, საქართველოს მევენახეობა-მელვინეობა (ისევე, როგორც მთლიანად სოფლის მეურნეობა) დაუძლეველი პრობლემების წინაშე დგას. არსებითი მნიშვნელობის საკითხები, რომლებზედაც წერდნენ ილია ჭავჭავაძე და იმ დროის სხვა ქართველი მოღვაწენი, XX საუკუნის 20-იანი წლების ჩათვლით, დღესაც გადაუჭრელია.

რაზე მიგვანიშნებს ეს მეტად სავალალო ფაქტი? უპირველესად იმაზე, რომ დამოუკიდებლობის არმქონე საქართველოს არ ძალუძდა მთელი თავისი ინტელექტუალური და ეკონომიკური პოტენციალი მოეხმარებინა ერის, ქვეყნის არსებითი, სასიცოცხლო ინტერესების მოგვარებისათვის, იმიტომ, რომ ეს პოტენციალი მისი კუთვნილება არ იყო, ჩვენი თავი ჩვენადვე არ გვეყუდნოდა.

ამ სავალალო ჭეშმარიტებიდან მომდინარეობს ჩვენი სულიერ-ხეობრივი და ეკონომიკური სიდუხჭირე, ჩვენი დაულაგებელი და მოუწესრიგებელი საზოგადოებრივი ცხოვრების რეალობა.



საუკუნეთა მანძილზე ქართველი ერის ფიზიკური არსებობის მატერიალური საფუძველი ბუნებრივი რესურსებისა და მიწის გამოყენების დახვეწილი და აპრობირებული გონივრული ეკონომიკური სისტემა იყო, რომლის უმთავრესი მახასიათებელი ნიშანი მეურნეობის მრავალდარგობრიობა გახლდათ. საუკუნეთა სიღრმეებში ჩამოყალიბდა და გამოიკვეთა იმერ-ამერის ცალკეული რეგიონის ეკონომიკური ცხოვრების სპეციფიკური ნიშან-თვისებები მრავალდარგობრივი მეურნეობრიობის მთლიან სისტემაში, რამაც ცალკეულ მათგანს ისტორიულად ჩამოუყალიბა სხვათაგან გამორჩეული ორიგინალური იერსახე მეურნეობრიობისა, მთლიანობაში კი, შექმნა ის თავიერი, რომელსაც საბოლოოდ საქართველოს მრავალდარგოვანი სოფლის მეურნეობა ეწოდა.

კავკასიაში იმპერიული, დიდმპყრობელური იდეებითა და მიზნებით ფეხშემოდგომულ რუსეთს თავისთავადი, ტრადიციული ეკონომიკური სისტემის არსებობა ხელს უშლიდა ზრახვების განხორციელებაში და გასული საუკუნის დასაბამიდანვე იწყება შეფარული ბრძოლა ადგილობრივ წეს-ჩვეულებებისა და ტრადიციების აღმოსაფხვრელად. XIX საუკუნის თითქმის შვიდი-რვა ათეული წლის მანძილზე სამხედრო-პოლიტიკური აქციების დაუსრულებლობისა და საქართველოში ეროვნულ-განმათავისუფლებელი მოძრაობის გაშლის გამო ამ სტრატეგიული გეგმის სრულყოფილად განხორციელება რუსეთის იმპერიამ ვერ შეძლო. ის, რისი ხორცშესხმა ვერ მოხერხდა XIX საუკუნეში და XX საუკუნის პირველ ორ ათეულ წელს, ახალი ხერხებითა და მეთოდებით განახლდა 20-იანი წლების დასაწყისიდან.

ძირითადი მიზანი — ქართული სოფლის ტრადიციული ეკონომიკური სტრუქტურის მოშლა და ადგილობრივი მიწათმოქმედის ზნეობრივი დეგრადირება — შეფარულად, მაგრამ მიზანმიმართულად ხორციელდებოდა, თუმცა, უნდა აღინიშნოს, რომ XX საუკუნის 50-იანი წლების პირველ ნახევრამდე მეტნაკლებად შენარჩუნებული იყო საქართველოს სოფლის მეურნეობისათვის ისტორიულად დამახასიათებელი შიდადარგობრივი სტრუქტურა, მრავალდარგობრივი სპეციალიზაციის ზოგადი ნიშნები. ამ პერიოდიდან კი იწყება მისი დაჩქარებული ტემპებით ნგრევა.

ვინაიდან ოფიციალური, იმპერიული პოლიტიკა გამორიცხავდა საქართველოს სოფლის მეურნეობის ეროვნული ინტერესებისათვის ზრუნვას, აქცენტი კეთდებოდა ჩვენი სინამდვილისათვის უცხო, თავსმოხვეული, მაშასადამე, არასასიცოცხლო, არაარსებითი, მცდარი და ალოგიკური სოციალურ-პოლიტიკური და ეკონომიკური მოდელის შექმნა-დანერგვაზე.

ყოველივე ზემოთქმულიდან უშუალოდ გამომდინარეობს ის, რომ სოფლის მეურნეობის ჩვენთვის თავსმოხვეული უცხო მოდელი თავისი არსით კოლონიური იყო. მიზეზები კი, რომლებმაც საქართველოს სოფლის მეურნეობა უმძიმეს, დაუძლეველ კრიზისულ მდგომარეობაში ჩააყენა, შეიძლება ორ ჯგუფად ჩამოვყალიბოთ: I — სოფლის მეურნეობის ისტორიულად ჩამოყალიბებული მრავალდარგოვანი სისტემის მოშლა და კოლონიური სისტემის დანერგვა. II — კოლონიური სისტემის თანამდევ მოვლენები: ა) ქვეყნის ეკონომიკის მოშლა, ბ) სოფლის მშრომელი მასის — გლეხობის სულიერ-ზნეობრივი დეგრადირება, გაზარმაცება, გაღატაკება, გ) მეტროპოლიისათვის სულ უფრო მეტი სასოფლო-სამეურნეო პროდუქციის წარმოების უშუალო შედეგი: ფალსიფიკაციის ზრდა და პროდუქციის ხარისხის დაქვეითება. დ) ფალსიფიკაციისა და სიღატაკის ზრდის ფონზე სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტების მითვისებისა და არაკანონიერი გზით მათი რეალიზაციის სისტემის შექმნა.

ყველა ეს მიზეზი, თავისი შედეგებით სიმპტომატურია მევენახეობა-მელვინეობის, როგორც სოფლის მეურნეობის უმნიშვნელოვანესი დარგისთვისაც.

იმპერიულ-კოლონიური პოლიტიკის განსაკუთრებული ზეწოლის შედეგი გახლდათ XX საუკუნის 50-60-იანი წლებიდან მარცვლეულის წარმოებისა და მეცხოველეობის, როგორც სტრატეგიული მნიშვნელობის დარგების დაკნინება საქართველოში. სანაცვლოდ, უპირატესი აქცენტი გადატანილ იქნა მეხილეობის, მეციტრუსეობის, მევენახეობისა და მეჩაიეობის დარგების გაფართოებაზე. იმპერიული დაკვეთა „წარმატებით“ სრულდებოდა ათეული წლების მანძილზე. სანაცვლოდ კი, იშლებოდა მრავალდარგოვან სოფლის მეურნეობაში დარგთა შეთანწყობის ტრადიციული სტრუქტურა და სუსტდებოდა საქართველოს სახალხო მეურნეობის ეკონომიკური პოტენციალი. მოსახლეობის საარსებოდ უმთავრეს პროდუქტიაზე — პურსა და მეცხოველეობის პროდუქტებზე საქართველო მუდმივად ხელგაწვდილი უნდა ყოფილიყო იმპერიის განმკარგულებელი ცენტრის წინაშე, ხოლო მისი განრისხების შემთხვევაში, საკვები პროდუქტების დეფიციტი და შიმშილი ელოდა რესპუბლიკას. აგვიზდა მზაკვრული ჩანაფიქრი, ბოლო წელიწადნახევარის მოვლენები ამის კარგი მაგალითია.

50-იანი წლების შუახანებიდან კოლონიური პოლიტიკის გაძლიერებასთან დაკავშირებით, აღმოსავლეთ საქართველოში უპირატესად ხილისა და ყურძნის წარმოების გაზრდის, დასავლეთ საქართველოს რეგიონებში კი ჩაისა და სუბტროპიკული კულტურების წარმოების გაფართოების გზით დაუდევრად შემცირდა როგორც სახნავ-სათესის, ისე საძოვრის ფართობები.

ამ მოვლენამ არსებითი თვისებრივი ცვლილებები გამოიწვია ვენახეობაში. თუკი 1953 წლის აღწერით, აღმოსავლეთ საქართველოში ვენახების მთლიანი ფართობის 50,68% იყო კონცენტრირებული, დასავლეთში კი — 48,88%, 1990 წლის მონაცემებით, აღმოსავლეთ საქართველოში მკვეთრად გაიზარდა ვენახების ფართობი (72,93%), დასავლეთში კი მკვეთრად შემცირდა (27,01%). უნდა აღინიშნოს, რომ ვენახების ფართობების ზრდა უპირატესად კახეთის წილად მოვიდა. ამასთანავე, დაირღვა ტრადიციული თანაფარდობა სტანდარტული ვაზის ჯიშთა ასორტიმენტში, დომინირებული მდგომარეობა დაიკავა მხოლოდ ორმა ჯიშმა — რქაწითელმა (აღმოსავლეთ საქართველოში) და ცოლიკაურმა (დასავლეთ საქართველოში), რაც კოლონიური სტრუქტურის უპირველესი სიმპტომაა.

თითქმის გაქრობის პირას მივიდა და დაიკარგა უნიკალური ღვინოების მომცემი ვაზის ჯიშები და მიკროზონები. გიგანტომანიისა და ინდუსტრიალიზაციის ყოვლად გაუმართლებელმა მოდელმა გამოუსწორებელი ზიანი მიაყენა საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობას, მთლიანად სოფლის მეურნეობას.

80-იანი წლების მიწურულის მონაცემებით, მემცენარეობის პროდუქციას სოფლის მეურნეობის სასაქონლო პროდუქციის საერთო მოცულობაში 70 პროცენტი ეკავა, ამ მაჩვენებლიდან უპირატესი წილი ყურძნის, ხილის, ციტრუსებისა და ჩაის წარმოებაზე მოდიოდა. ეს დარგები ჩვენს სოფლის მეურნეობაში კოლონიურ დარგებად გადაიქცა სხვა მნიშვნელოვანი დარგების (მარცვლეულის წარმოება, მეცხოველეობა) შემცირების ხარჯზე.

თუკი მსოფლიოს თავისუფალ, მაღალგანვითარებულ ქვეყნების მაგალითს მოვიშველიებთ, დავრწმუნდებით, რომ მიუხედავად ხელსაყრელი კლიმატური პირობებისა, ამ ქვეყნების სოფლის მეურნეობის დარგობრივი სტრუქტურები ჩამოყალიბებულია ადგილობრივი მოთხოვნილებების, დროისა და გეოპოლიტიკური სიტუაციების გათვალისწინებით. ასე, მაგალითად, აშშ-ში მეცხოველეობას უპირატესი ადგილი უჭირავს სოფლის მეურნეობის სასაქონლო პროდუქციის მთლიან წარმოებაში, მიუხედავად იმისა, რომ მას მაღალგანვითარებული სუბტროპიკული კულტურების წარმოება და ხელსაყრელი კლიმატური პირობები გააჩნია.

ჩვენში, მსგავსად კოლონიური ქვეყნებისა, ათეული წლების განმავლობაში ინერგებოდა სოფლის მეურნეობის ისეთი ტიპი, რომელიც განსაზღვრავდა მხოლოდ საექსპორტო, გასატანი პროდუქციის წარმოებას, მაშინ, როცა უმნიშვნელო ყურადღება ექცეოდა იმ სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტების წარმოებას, რომლებზეც ადგილობრივი მოსახლეობის დიდი მოთხოვნილება იყო.

აქედან გამომდინარე, უდავოა ის ფაქტი, რომ რესპუბლიკის ეროვნული ეკონომიკის დაკნინებაში უმთავრესი როლი ითამაშა საქართველოს სოფლის მეურნეობაში კოლონიური, ეკონომიკური დელის დანერგვამ ყბადაღებული შრომის საკავშირო დანაწილების შენიღბული ლოზუნგით.

დღეს ბევრს ლაპარაკობენ და კამათობენ იმის თაობაზე, რომ საქართველოს არ ძალუძს საკუთარი მარცვლეულით დაიკმაყოფილოს თავი. ამ აზრის მატარებელთ, ალბათ, წარმოდგენა არა აქვთ ჩვენს არც თუ შორეულ წარსულზე, არ იცნობენ დარგთა გონივრული შეთანაწყობის პრინციპზე დამყარებულ ტრადიციულ, ქართულ მეურნეობას. ჩვენ რომ შევძლოთ, მეტით თუ არა, 50, 60 ან 70 პროცენტით მაინც დავიკმაყოფილოთ თავი საკუთარი მარცვლეულით, წელში გავიმართებოდით, მათხოვრის მდგომარეობას თავს დაკვადწევდით და მყარი, გარანტირებული ბაზისი გვექნებოდა.

უკანასკნელ ათწლეულებში მევენახეობა-მელვინეობა, ხარისხობრივი თვალსაზრისით, დაზარალდა, ვინაიდან ზვრებმა ფერდობებიდან არატრადიციულ, დაბლობ ადგილებში გადაინაცვლა, იქ, სადაც ადრე მარცვლეული და ბაღჩეულ-ბოსტნეული კულტურები მოჰყავდათ. მაგალითისათვის კახეთის რეგიონი შეიძლება მოვიყვანოთ. 20-იან წლებში და შემდგომაც, თითქმის 50-60-იან წლებამდე, ალაზნის ველზე ვენახები არ იყო გაშენებული. აი, რას წერდა სოლომონ ჩოლოყაშვილი 1920 წელს ჟურნალ „ვაზი და ღვინო“-ში (№ 9): „დღევანდელი კახეთის ჩინებული ვენახები... ზურმუხტის ფრად აბინებულინი ალაზნის ველის ბექობებზე გადაჭიმულან და ზღაპრულ წალკოტს მოგაგონებენ...“ ალაზნის ველის ბექობები და არა ალაზნის ველი!..

მევენახეებმა კარგად იციან, თუ რაოდენ სჯობდა „ალაზნის ველის ბექობებზე“ მოყვანილი ყურძნის ღვინო ველზე მოყვანილისას.

ასევე ვერაფერი მოიგო მევენახეობა-მელვინეობამ (უპირატესად ხარისხობრივი მაჩვენებლები გვაქვს მხედველობაში) დედოფლის წყაროს რაიონში დილიჩა-ტარიბანას ველებზე მარცვლეულის ნაცვლად ვაზის გაშენებით.

საქართველო, საბჭოთა კავშირის რესპუბლიკებს შორის ტრადიციულად ითვლებოდა უმაღლესი ხარისხის სუფრის სამარკო ღვინოების მწარმოებლად (პროფ. მ. ვერასიმოვი, 1964 წ.).

მაგრამ, სამწუხაროდ, 50-60-იანი წლების მომდევნო პერიოდში, საქართველომ თანდათან დაკარგა მაღალხარისხოვანი სუფრის სამარკო ღვინოების მწარმოებელი რესპუბლიკის სახელი უპირატესად ხარისხობრივი მაჩვენებლების გაუარესების წყალობით.

მიზეზი მრავალგვარია, მათ შორის უმთავრესი კი არსებითი,



ტრადიციულის, მნიშვნელოვანის იგნორირებასა და იმპერიის ცენტრულიდან თავსმოხვეული, ჩვენთვის უცხო და მიუღებელი კოლონიური მოდელის დანერგვაში მდგომარეობს.

ათეული წლების მანძილზე დამკვიდრებული ჩვეულების თანახმად, სოფლის მეურნეობის პრობლემები განიხილებოდა ქვეყნის პოლიტიკური, ეკონომიკური, სოციალური, დემოგრაფიული საკითხებისაგან განყენებულად.

სოფლის მეურნეობის კოლონიური მოდელი გამორიცხავდა მევენახეობის განვითარებას ისტორიულად ჩამოყალიბებული მიმართულებით, ადგილობრივი პირობებისა და ინტერესების გათვალისწინებით. მით უფრო, იგნორირებული იყო მევენახეობა-მეღვინეობის პრობლემატიკის განხილვა-გაანალიზება დარგთა შეთანაწყობის ერთიანი სისტემის ფონზე, ვინაიდან ამგვარი მიდგომა ეწინააღმდეგებოდა კოლონიურ პოლიტიკას. ნიშანდობლივია ის ფაქტი, რომ 80-იანი წლების შუახანებისთვის შემავრებული ღვინოების წარმოების ხვედრითი წილი საქართველოს ღვინის წარმოებაში 70-75%-მდე ავდა, მაშინ, როცა 50-60-იან წლებში მხოლოდ 25-30 %-მდე აღწევდა. რაზე მიგვანიშნებს ეს მრავლისმეტყველი ციფრები? უპირველეს ყოვლისა იმაზე, რომ საქართველო სამი-ოთხი ათეული წლის განმავლობაში მაღალხარისხოვანი სამარკო ღვინოების მწარმოებელი რესპუბლიკიდან გადაიქცა რუსეთის ბაზრისათვის საშუალო ღირსების მქონე შემავრებული ღვინოების მასობრივად მწარმოებელ და მიმწოდებელ კოლონიურ რეგიონად.

საკითხავია: ნუთუ მაღალგანვითარებული მევენახეობა-მეღვინეობის რომელიმე თავისუფალი ქვეყანა შეეგუებოდა და აიტანდა ამგვარ არსებით სახესხვაობას? ეს ხომ კატასტროფის ტოლფასი იყო?

ჩვენ შორს ვართ იმ აზრისაგან, რომ წარსულის კალკირებას ვითხოვდეთ, მაგრამ ისტორიული გამოცდილებისა და ტრადიციების გათვალისწინება რომ აუცილებელია, ამაზე ორი აზრი არ უნდა არსებობდეს. ჩვენ უნდა ვისწავლოთ ბევრი რამ ჩვენივე წარსულისგან.

ერთი შეხედვით, შემავრებული ღვინოების (და არა მარტო ამ პროდუქციის) რეალიზაცია რუსეთის ბაზარზე საქართველოსათვის მომკვებანი იყო. მაგრამ საკითხავია, რამდენად ხმარდებოდა იგი თვით მევენახეობა-მეღვინეობის პრობლემათა მოწესრიგებას, იყო თუ არა დაინტერესებული და უზრუნველყოფილი ამ პროდუქციის უშუალო მწარმოებელი — მევენახე გლეხობა?

ათეული წლების მანძილზე სოფლისა და სოფლის მეურნეობის სისხლხორცეული, არსებითი ინტერესების იგნორირებამ, ეკონომიკურ-ადმინისტრაციული ღონისძიების ძალდატანებითმა გატარებამ დააკნინა და დააცარიელა სოფელი, სოფლის მშრომელს, მეურნეობის



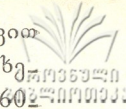
მცოდნე და გამრჯე ვლებს ხელი ააღებინა მიწათმოქმედებაზე. ნომიკური დაინტერესების ფაქტორის გაუქმების გამო. კულმინაციურ მომენტად უნდა მივიჩნიოთ ის, რომ კახელმა გლებმა 70-იანი წლების ბოლოსა და 80-იანი წლების დასაწყისში, პირველად ჩვენს ისტორიაში, საკუთარი ხელით აჩეხა ვენახი და მოიცილა თავიდან ვაზი, როგორც წამგებიანი კულტურა. ქართველ მიწათმოქმედს საუკუნეებით ჩამოყალიბებულ ცნობიერებაში გაუჩნდა ბზარი, რისი გამრთელებაც აგრე იოლი არ გახლავთ. საგანგაშო ზარები უნდა შემოგვეკრა და ერი იყო თუ ბერი, ფეხზე დაგვეყენებინა. ქართულ პრესაში გაჩნდა წერილები ამ დამღუპველი მოვლენის გამო, მაგრამ ეს კამპანია უპირატესად ზნეობრივი შეგონების საზღვარს არ გასცილებია. ზნეობრივ გაკვეთილებს ვუტარებდით მევენახე გლეხობას, რომელსაც ოქრო ჩაღის ფასად ვუქცვიეთ! ნურავინ იფიქრებს, რომ „შვილივით ნაზარდ“ ვაზს მევენახე გლები გულარხეინად კაფავდა, სინამდვილეში მოქნულ წალდს ცხარე ცრემლიც თან მიჰყვებოდა, მაგრამ უფრო მწარე იყო უსამართლო ცხოვრების უსამართლო კანონი...

70-იანი წლების შუახანებში, ოფიციალურ დონეზე უნდა განხორციელებულიყო ჩვენი მევენახეობისათვის ყოვლად მიუღებელი და დამღუპველი ღონისძიება: კახეთში შეჭქონდათ იზაბელას ჯიშის მილიონი ცალი ნერგი, რაც ჩვენი მევენახეობისათვის ზურგში მახვილის ჩაცემის ტოლფარდი იქნებოდა. საბედნიეროდ, განზრახვა გაცხადდა და ამ შემთხვევაში ჩვენი მეცნიერ-მევენახეების და მეღვინეების პრინციპულმა პოზიციამ გვიხსნა ამ ჭირისაგან, მაგრამ სხვა ჭირს თავი მაინც ვერ დავაღწიეთ: თანდათანობით (ძნელია იმის თქმა, როგორ და რა მანქანებით) ჩვენს ზვრებში მასობრივად მოიკიდა ფეხი ვაზის პირდაპირ მწარმოებელმა და ჰიბრიდულმა თეთრმა და წითელმა ჯიშებმა, რამაც საგრძნობლად გააუარესა ჩვენი ღვინოების ხარისხი.

პრესაში გაჩნდა წერილები, რომლებიც პირდაპირ მწარმოებელი და ჰიბრიდული ჯიშების რეკლამასაც კი ეწეოდნენ. ერთ-ერთ ჰიბრიდულ წითელ ჯიშს „უწამლი საფერავიც“ კი ეწოდა. ამაზე მეტი მკრეხელობა ალბათ წარმოუდგენელია!

80-იანი წლების დასაწყისში დაუფარავად, მევენახეთათვის თვალელებში ნაცრის შეყრის გზით ხდებოდა გაუგონარი რამ: ოფიციალური სტატისტიკა პრესის საშუალებით აცხადებდა კახეთის რაიონებში რთველის მიმდინარეობასა და ყურძნის დამზადების ციფრობრივ მაჩვენებლებს მაშინ, როცა ვაზს არა თუ ყურძენი, ფოთოლიც კი აღარ ესხა. ამგვარმა მოვლენებმა ფართო გასაქანი მისცა ღვინის ფალსიფიკაციასა და მიწერების მანე პრაქტიკას.

უარყოფითმა, მანე ტენდენციებმა გამოიწვია საზოგადოებრი-



ობის თვალში მევენახისა და მეღვინის რეპუტაციის შელახვა, თვით დარგის დაკნინება. თუკი საქართველოში ტრადიციულად, მევენახე მეღვინე საზოგადოების საპატიო, მისაღებ წევრად ითვლებოდა, 60-70-იანი წლებიდან მისი ავტორიტეტი ჩარჩ-ვაჭრის დონემდე დაეცა. ყოველივე ეს მევენახეობა-მეღვინეობისადმი ათეული წლებით წარმართული პოლიტიკის ლოგიკური შედეგი გახლდათ.

აი, ამგვარად ეწყობოდა ხელი ხალხის ზნეობრივი გარყვნისა და დევრადაციის აღმაჯალი გზით მიმავალ პროცესს.

ბუნებრივია, იკითხავთ, სად იყვნენ პატიოსანი და საქმის მცოდნე მეცნიერები და პრაქტიკოსი-სპეციალისტები? სამწუხაროდ, მათ არავინ უსმენდა, ხდებოდა ჭეშმარიტი და მართალი აზრის იგნორირება. ადგილებზე, რაიონებში რაიკომის მდივნებისა და აღმასკომის თავმჯდომარეთა თვითნებობას საზღვარი არ ჰქონდა. იყო არაერთი შემთხვევა, როცა მევენახე მეცნიერ-სპეციალისტებს უკრძალავდნენ რაიონის ზერებში შესვლას და უგულებელყოფდნენ მათ პრინციპულ და საქმიან მოთხოვნებს, მეცნიერულ რეკომენდაციებს. რთველის ჩატარებასა და სხვა ორგანიზაციული საკითხების გადაწყვეტაში პირველი სიტყვა რაიკომის მდივნებს ეკუთვნოდათ. ამ გარემოებამ დაამკვიდრა წლების მანძილზე რთველის ნაადრევად დაწყების მავნე პრაქტიკა, თითქოსდა იმ მოტივით, რომ თავიდან ყოფილიყო აცილებული სეტყვით მიყენებული ზარალი. 1984 წელს რთველის დაწყების წინ გურჯაანში ჩატარებულ მევენახეთა სამთავრობო თათბირზე პროფესორმა ანდრო ლაშხმა წარმოადგინა მეცნიერული გაანგარიშება-დასაბუთება იმისა, რომ რთველის ადრე დაწყება, შემოუსვლელი ყურძნის მოკრეფა უფრო წამგებიანი იყო, ვიდრე სეტყვის შედეგად მიყენებული ზარალი. ძლიერთა ამა ქვეყნისათა არ ეჭაშნიკათ არგუმენტირებული მეცნიერული დასკვნა და ცინიკურად უარყვეს იგი.

50-60-იანი წლების შემდგომ თანდათანობით გაძლიერდა ქაოსი და განუკითხაობა კადრების შერჩევაში. მევენახეობა-მეღვინეობაში პასუხსაგებ ადგილებს იკავებდნენ დაბალი კვალიფიკაციისა და რეპუტაციის მქონე პირები, როგორც სამთავრობო ნომენკლატურის წარმომადგენლები.

80-იანი წლების ბოლოს საქართველოს ეროვნულ-განმათავისუფლებელი მოძრაობის აღორძინებამ და ფართოდ გაშლამ ეროვნულ ძალებს სოფლისა და სოფლის მეურნეობის განვითარების ეროვნული პრობლემებისაკენ მიაქცევინა გულისყური. ათეული წლების მანძილზე გულგატეხილსა და უიმედო სოფლის მშრომელს, გლეხობას — ამ მართლაცდა „ბურჯს ჩვენის ეროვნულის იმედებისა“ (ილია) გული მოეცა, ამოძრავდა. სამწუხაროდ, ეროვნულ-განმათავისუფლებელი მოძრაობის სარბიელზე გამოსულმა პარტიებმა და საზოგადოებრივმა

ორგანიზაციებმა მძაფრი პოლიტიკური ბრძოლის პირობებში ვერ მოახერხეს მოძრაობის დასაწყისშივე გაეხადათ ერთ-ერთ მთავარ სა-
მოქმედო პროგრამად სოფლის და სოფლის მეურნეობის აღორძინება.
აქ ისევ თავი წამოყო ძველმა სენმა: სოფლის მეურნეობის მეორეხა-
რისხოვან პრობლემად მიჩნევამ. აქ მეორე უარყოფითმა ტენდენცია-
მაც იჩინა თავი: ზოგ პარტიასა და საზოგადოებრივ ორგანიზაციას
თავისი პარტიული მიზნები უფრო მაღლა ეჭირა, ვიდრე საერთო,
საქვეყნო ინტერესები.

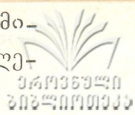
80-იანი წლების მიწურულს მკვეთრად გამოიხატა საზოგადოებ-
რივი საკუთრების დრომოჭმული იდეოლოგიის უკუგდებისა და ახალ
კერძო საკუთრების პრინციპზე დამყარებული ეკონომიკურ ურთიერ-
ობათა დამკვიდრების მოთხოვნა, მაგრამ ამ უმნიშვნელოვანესი რე-
ფორმის განხორციელება შეუძლებელი იყო დროის მცირე მონაკვეთ-
ში, საჭირო იყო გარკვეული დრო სოფლის მშრომელის, გლეხობის —
ამ უშუალო მწარმოებლის ცნობიერების გადასაყვანად კერძო-მესა-
კუთრულ მსოფლმხედველობაზე, ახალ ეკონომიკურ აზროვნებაზე.
საჭირო იყო დრო, გარდამავალი პერიოდი სოფლის და სოფლის მე-
ურნეობის ახალ პრინციპებზე გარდამქმნელი მექანიზმების შესა-
ქმნელად და ასამოქმედებლად. სამწუხაროდ, ყოველივე ამის განხორ-
ციელებისათვის დრო აღარ დარჩა საქართველოში ისევ და ისევ
უძძაფრესი სოციალურ-პოლიტიკური ვითარებების გამო.

საქართველოში არასტაბილურმა სოციალ-პოლიტიკურმა ვითა-
რებამ კატასტროფის პირას მიიყვანა მევენახეობა-მეღვინეობა, რეს-
პუბლიკის სახალხო მეურნეობის ეს უმნიშვნელოვანესი დარგი, რაც
არასწორი, გაუმართლებელი ეკონომიკური რეფორმების გატარების
შედეგიცაა.

რა მოუტანა სადღეისოდ ყბადაღებულმა პრივატიზაციამ ჩვენს
სოფელს, მევენახეობა-მეღვინეობის დარგს? სადავო და მიუღებელი
როდია თვით პრივატიზაცია, როგორც უმნიშვნელოვანესი ღონის-
ძიება საზოგადოების ახალ სოციალურ-პოლიტიკურ და ეკონომიკურ
საფუძვლებზე გადასასვლელად, სადაო და მიუღებელია ის ხერხები
და მეთოდები, რომელთა საშუალებითაც იგი განხორციელდა. პირ-
ველი შეცდომა ის გახლავთ, რომ იგი ჩატარდა კამპანიურად და გა-
რკვეულწილად ძალდატანებით (როგორც არაერთი ღონისძიება გა-
სული ათეული წლების მანძილზე), მეორე კი ის, რომ იგი განხორ-
ციელდა უდროოდ, ყოველგვარი მოსამზადებელი პერიოდის გავლის
გარეშე, არ ყოფილა პროგნოზირება იმისა, თუ რამდენად იყო მზად
სოფელი საამისოდ და რა შესაძლო შედეგები შეიძლებოდა მოჰყო-
ლოდა მისი ერთის ხელის დაკვრით გატარებას.

პრივატიზაციის გაუმართლებელ კამპანიას თითქმის შეუქცევადი

პროცესები მოჰყვა და მოჰყვება მომავალში. კატასტროფის პირას მი-
ვიდა მევენახეობა-მელვინეობის დარგი, სოფლის მშრომელები, გლე-
ხობამ კი ვერავითარი სარგებელი ვერ მიიღო მისგან.



იმის გამო, რომ გლეხობას არ ძალუძს მოუაროს პრივატიზებულ
ფართობებს (არ გააჩნია სახსრები, საწვავი, შხამ-ქიმიკატები, სასუ-
ქები, ტექნიკური საშუალებები), ვენახები მოუვლელივით ხმება და
კნინდება, ბევრგან იძირკვება, რაც ჩვენს მევენახეობას სრულ გაპარ-
ტახებას უქადის.

მევენახე გლეხობა იძულებულია უარი თქვას პრივატიზებულ
ვენახებზე და მათ უკან დაბრუნებას ითხოვს.

როგორც ვხედავთ, დღესაც, როგორც არა ერთხელ წარსულში
ათეული წლების მანძილზე, **სოციალურ-პოლიტიკური და ეკონომი-
კური რეფორმების გატარება ხდება სოფლისა და სოფლის მშრომე-
ლების არსებით, ჭკუშარიტი ინტერესების გაუთვალისწინებლად,
მათი სასიცოცხლო მოთხოვნებისა და საჭიროების იგნორი-
რებით.**

ჩვენ რომ სოფლისა და სოფლის მეურნეობის საკითხებისადმი
მიმართებაში ჯერ კიდევ ძველი, არაჯანსაღი სტერეოტიპებითა და
მიდგომით ვხელმძღვანელობთ, კარგად გამოჩნდა პრივატიზაციის
კამპანიის განხორციელებაში.

ქართულ სოფელს, სოფლის მეურნეობას, მევენახეობა-მელვინე-
ობის დარგს არ ჰქონია და დღესდღეობითაც არ გააჩნია დამცავი მე-
ქანიზმები, ამიტომაც მუდმივად განიცდიდა და განიცდის სუბიექტი-
ვიზმის ძალმომრეობასა და თვითნებობას. ასე გაგრძელდება მანამ,
სანამ ჩვენ თავს არ დავიხსნით იმპერიული თვალთახედვისაგან.

საქართველოს ეროვნულ-განმათავისუფლებელი მოძრაობის
აღორძინებამ შექმნა წინაპირობა ვაზისა და ღვინის კანონმდებლობის
შესაქმნელად, რაც დღეს ჰაერივით ესაჭიროება ჩვენს მევენახეობა-
მელვინეობას. კანონმა უნდა დაიცვას მისი სასიცოცხლო, არსებითი
ინტერესები, ჩვენი უნიკალური, უძველესი ვაზის ჯიშები, ტრადიცი-
ული აგროტექნიკური და ტექნოლოგიური თავისებურებები, მიკრო-
ზონები და შექმნას სამართლებრივი საფუძვლები საქართველოს აღ-
დგენილი ტრადიციული სოფლის მეურნეობის მრავალდარგოვან
სტრუქტურაში მევენახეობა-მელვინეობის კუთვნილი ადგილის და-
მკვიდრებისა.

მაგრამ, უპირველეს ყოვლისა, თავიდან უნდა მოვიცილოთ სოფ-
ლის მეურნეობის კოლონიური მოდელი და ისტორიულ გამოცდილე-
ბაზე დაყრდნობით შევქმნით საქართველოს სოფლის მეურნეობის ახ-
ლებური მრავალდარგოვანი სტრუქტურა, რომელიც დაეფუძნება ჩვენი
სახელმწიფოს უმთავრეს გეოპოლიტიკურ, ეკონომიკურ-სტრატეგიულ

მოთხოვნებსა და მიზნებს, უპასუხებს. მოსახლეობის საარსებო მოთხოვნილებების დაკმაყოფილების უმნიშვნელოვანეს ამოცანებს.

მევენახეობა-მელვინეობა მეწველი ძროხა არ არის (ერთმა გონიერმა გლეხმა თქვა), რომელსაც არც უვლიან, არც საკვებს აძლევენ, მხოლოდღა წველიან, და რომელიც ხვალ-ზევ უყურადღებობით სულს დაღვეს.

დღეს სწორედ ამ კოლონიური მეწველი ძროხის მდგომარეობა-შია მევენახეობა-მელვინეობის დარგი, რომლის ფენიქსისებრ აღდგენა შესაძლებელი იქნება მხოლოდ ეროვნულ ინტერესებზე დამყარებული სოფლის მეურნეობის შექმნით, მრავალდარგოვან სტრუქტურაში მისი ისტორიულად კუთვნილი ადგილის მიკუთვნებით.

დიდი ხნის ლოდინის შემდეგ სწორედ დღეს მოგვეცა საშუალება შევექმნათ მრავალდარგოვანი სოფლის მეურნეობის აღდგენისა და განვითარების ეროვნული პროგრამა, რომელიც გაითვალისწინებს და ასახავს საქართველოს სახელმწიფოს არსებით, მნიშვნელოვან, სასიცოცხლო ინტერესებს.

თუკი ვერ მოხერხდა იმპერიულ-კოლონიურ მარწუხებისაგან თავის დაღწევა და სოციალ-პოლიტიკური და ეკონომიკური კურსის ერის სასიცოცხლო, არსებით, ეროვნულ ინტერესებზე დაფუძნება, შეუძლებელი იქნება ეროვნული შენობის აგება და ჩვენს მწვავე, ორსაუკუნოვან ეროვნულ პრობლემატიკას XXI საუკუნეს ვუანდერძებთ, ჩვენს გასაკეთებელ საქმეს მომავალ თაობებს გადავულოცავთ...

ნათქვამია: ურემი რომ გადაბრუნდება, გზა მერე გამოჩნდებაო. ნუ ველოდებით ურემის გადაბრუნებას, საქართველოსათვის იგი კარგა ხანია გადაბრუნდა და გამოჩნდა, რომ ამ მიმართულებით ტაძრისკენ მიმავალი გზა არ არსებობს. მაგრამ ჩვენ ეს დროულად ვერ დავინახეთ. ახლა მაინც ვაღიაროთ, რომ მცდარად ვიდოდით და ბოლოსდაბოლოს მივუბრუნდეთ იმ ჭეშმარიტ გზას, რომელზედაც ასეთი მძლავრი და გამართული ნაბიჯებით უვლიათ ჩვენს წინაპართ.

კარგად გავიაზროთ ისტორიული გამოცდილება, ჩვენი აზროვნება და საქმიანობა ჩამოვაცალიბოთ სოფლის, სოფლის მეურნეობის არსებით, მნიშვნელოვან, სასიცოცხლო ინტერესებზე დაფუძნებით. ეს არის ერთადერთი, ჭეშმარიტი გზა ეროვნული ეკონომიკის აღდგენისა და განვითარებისა.

ისტორიულმა გამოცდილებამ, ეროვნულ-განმათავისუფლებელი მოძრაობის წარმატებამ თუ წარუმატებლობამ არა ერთგზის დაგვარწმუნა იმაში, რომ მხოლოდ ჩვენი ქვეყნის დამოუკიდებლობა არის უპირველესი წინაპირობა ქართული სოფლის ჭეშმარიტი აღორძინებისა. მრავალდარგოვანი სოფლის მეურნეობის ეროვნული ინტერესების საფუძველზე აღდგენისა.

ლელია თარაღაშვილი,

თელავის საცდელი სადგურის მეცნიერ-თანამშრომელი

სპეციალისტი გვირგვინი

ვიდრე დაგვიანებული არაა, ეგებ ზოგი მრავალწლიანი ნარგაობის პრივატიზაცია ჩაგვეტარებინა ეტაპობრივად? მხედველობაში მაქვს ვაზის იმ უნიკალური ჯიშებით (მწვანე, საფერავი, ხიხვი, კრახუნა, ჩხავერი, ალექსანდროული, მუჯურეთული) გაშენებული ნაკვეთების პრივატიზაცია (მათი ფიზიკური გადარჩენის მიზნით), რომლებიც ორიგინალურ და მაღალხარისხოვან ღვინომასალას იძლევიან.

ზემოთ აღნიშნული ჯიშები, მათთვის დამახასიათებელი ბიოლოგიურ თავისებურებათა გამო, უფრო შრომატევადია, მეტ მზრუნველობასა და ფაქიზ დამოკიდებულებას მოითხოვს რქაწითელთან, ცოლიკოურთან შედარებით, უფრო დაბალ მოსავლიანია და თვითღირებულებაც შესაბამისად მაღალია. ამიტომ, გამორიცხული არაა, რომ ამ ჯიშებით გაშენებული ნაკვეთების განკერძოებამ გამოიწვიოს მათი თანდათანობით შემცირება-გაქრობა, მით უმეტეს, რომ პრაქტიკაში გვაქვს არაერთი მაგალითი, როცა „მე ვარ და ჩემი ნაბადის“ პრინციპით, უკანასკნელ 10-15 წელიწადში, გლეხებმა ბევრ რაიონში, ჩვენი სათაყვანო და საამაყო ჯიშების ასობით ჰექტარი აჩეხეს და მის ნაცვლად გააშენეს ვაზის უწამლი ჯიშები, აგრეთვე ატამი, კიტრი, ნესვი, საზამთრო, პომიდორი და სხვა. ვერაფერს იზამ, გეტყვის, მიწა ჩემია და რასაც მინდა, იმას მოვიყვანო.

ეს ხმები დიდი ხანია გაისმის და დღეს, როცა გლეხი მიწის კანონიერი მესაკუთრე გახდება, ვაზის ნარგაობის შემცირების ტენდენცია მოსალოდნელია კიდევ უფრო მეტად გაიზარდოს. აქედან გამომდინარე, მიწის პრივატიზაციის პირველ ეტაპზე, უნიკალური ჯიშების დაცვის მიზნით, აუცილებელიც იქნება მთავრობის დონეზე მიღებული იქნას ისეთი ღებულება (თუ დადგენილება), რომლის საფუ-

ძველზეც, უნიკალური ჯიშებით გაშენებული ნაკვეთები კერძოდ რებს ხელწერილით ან აქტით ჩაბარდეს და პასუხისმგებლობაც მათვე დაეკისროს ჯიშების გადაშენება-დაკინებაზე (სტიქიური მოვლენების გამორიცხვით). ვაზის უნიკალური ჯიშების მიმართ, დებულებაში წაყენებული მოთხოვნები, თავიდანვე უნდა იქნას ფიქსირებული, რომლის მიხედვითაც: ა). მიწის მფლობელმა თავისი ნება-სურვილის მიხედვით არ შეცვალოს კულტურის წარმოება. ბ). წარმოებული პროდუქციის განსაზღვრული რაოდენობა მიყიდოს ღვინის ქარხანას. შეთანხმებულ ფასებში. წინააღმდეგ შემთხვევაში, ჩამოერთვას მესაკუთრეს უნიკალური ჯიშებით დაკავებული ვენახის ფართობი და გადაეცეს მას, ვინც ამ პირობების შემსრულებელი იქნება. დებულებაში მოცემული პირობები შესაძლებელია მკაცრია, დემოკრატიულ პრინციპებს სცილდება, მაგრამ ეს საჭიროა ვაზის უნიკალური ჯიშებისა და მათგან დამზადებული ეროვნული სამარკო ღვინოების მრავალფეროვნების შენარჩუნებისათვის.

ჩემი აზრია, მიწის პრივატიზაციის პირველ ეტაპზე, შეიქმნას ე. წ. „მოდრავი კოოპერატივი“, რომელიც უზრუნველყოფს რეგიონში გაფანტული უნიკალური ჯიშებიდან მოსავლის კონცენტრაციას რომელიმე კერძო ან სახელმწიფო ღვინის ქარხანაში, სადაც ერთიანი სისტემით მოხდება ღვინო-მასალის დამუშავება და არა დაქსაქსულად — ინდივიდუალურად მესაკუთრეთა მიერ. ეს გამორიცხავს უნიკალური ჯიშების პირდაპირ ბაზარში გაყიდვისა და სხვადასხვა ჯიშის ერთმანეთთან შერევის საშიშროებასაც.

უნიკალური ჯიშების დაცვისა და კერძო მესაკუთრის დაინტერესების მიზნით, „მოდრავმა კოოპერატივმა“ ქმედითი დახმარება უნდა გაუწიოს მიწის მფლობელს, განსაკუთრებით ვაზის მავნებელ-დაავადებათა წინააღმდეგ შხამ-ქიმიკატების, სასუქებისა და მექანიზაციით უზრუნველყოფაში მესაკუთრის ხარჯებისა და სურვილის გათვალისწინებით. აღნიშნულის გარდა, „მოდრავი კოოპერატივი“ კერძო სექტორში ორგანიზაციას გაუკეთებს უნიკალური ჯიშებიდან სამყნობი კომპონენტების (საძირე, საკვირტე მასალა) დამზადებასა და ტრანსპორტირებას სანერგე მეურნეობამდე, ან მესაკუთრე თავისი სურვილისამებრ დაამზადებს მას შეთანხმებულ ფასებში.

„მოდრავი კოოპერატივის“ შექმნა მართებულად მიმართა მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევით ინსტიტუტთან კავშირში. მაგალითად, კახეთის ზონაში, მე მხედველობაში მაქვს სამეცნიერო-საწარმოო გაერთიანება „თელავი“, რომელსაც გააჩნია მაღალი წარმადობის ღვინის ქარხანა და სამეცნიერო-კვლევითი მუშაობისათვის ლაბორატორიები და ღვინის სარდაფი.

მიწის პრივატიზაციის პირობებში, ბუნდოვნად მეჩვენება ვაზის

უნიკალური ჯიშების შემდგომი განახლება-გამრავლების ბედი, ასევე ვაზის გადაბერების შემთხვევაში მათი ამოძირკვა და ახალი ვენახის გაშენება. ეს დასაფიქრებელია, მით უმეტეს, რომ ბოლო წლებში, რესპუბლიკაში მიმდინარე რთული პოლიტიკური და ეკონომიკური კრიზისის გამო, სანერგე მეურნეობების მუშაობა არადამაკმაყოფილებელია, რაც იქიდანაც ჩანს, რომ შარშან, ზოგიერთმა სანერგე მეურნეობამ ნამყენის წარმოება ძალიან შეამცირა ან სრულიად შეწყვიტა. საიდან ან რით ვაპირებთ გაცდენილი, მეჩხერი ნაკვეთების შევსებას, რომ აღარაფერი ვთქვათ მობერებული ვენახების გაახალგაზრდავებაზე? თუ არ გვინდა, რომ ჩვენი ვაზის მდიდარი გენოფონდიდან გაქრეს ისეთი უნიკალური ჯიშები, როგორიცაა: საფერავი, მწვანე, ხიხვი, მუჯურეთული, ჩხავერი, ალექსანდროული, ციცქა და სხვები, ამ ეტაპზე მიზანშეწონილად არ მიმაჩნია სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის სანერგე მეურნეობების პრივატიზაცია. მეზღვეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის უშუალო ხელმძღვანელობით ძირეულად უნდა გარდაიქმნას და გაცხოველდეს მეურნეობების და მათ შორის შალაურის სანერგე მეურნეობის შემდგომი მუშაობა.

ძალზე მტკივნეული იქნება და მოელი პასუხისმგებლობით უნდა მოვეკიდოთ შხამ-ქიმიკატებისა და სასუქების შემოტანა-განაწილების საქმეს. აღნიშნული საკითხის მოგვარება შემთხვევით პირებს არ უნდა მივანდოთ. გასულ წელს, თავად მე გახლდით თვითმხილველი იმ განუკითხაობისა, რაც კერძო პირის მიერ არადანიშნულებით შემოტანილმა შხამ-ქიმიკატებმა და დაგვიანებით პრივატიზებულ ვენახებში ჭრაქის წინააღმდეგ გამოყენებულმა პრეპარატმა გამოიწვია ყვავილელებისა და ფოთლების გაშავება-დაწვა, მოსავლის მინიმუმამდე შემცირება, შეიძლება ითქვას — უმოსავლობა. იქნებ ნორმირებულ იქნას შხამ-ქიმიკატებისა და სასუქების გადანაწილება თითოეული მოქალაქის სარგებლობაში არსებული ვენახის ფართობების მიხედვით (რა თქმა უნდა, აქ ნაგულისხმებია უნიკალური ჯიშებით გაშენებული ვენახების ფართობები)? წინააღმდეგ შემთხვევაში, შესაძლებელია ხელოვნურად შეიქმნას შხამ-ქიმიკატების დეფიციტი, რასაც მოყვება სამარცხვინო სპეკულაცია — მოსახლეობის დიდი ნაწილისათვის მიუწვდომელ ფასებში, ხოლო მოსახლეობის გარკვეული ფენა, თავის დაზღვევის მიზნით, სამომავლოდაც მოახერხებს შხამ-ქიმიკატების შეძენას. ეს კი გამოიწვევს რეგიონში მავნებელ-დაავადებათა მასობრივ გავრცელებას და, აქედან გამომდინარე, ყურძნის მოსავლიანობის, ხარისხისა და რაოდენობის თვალსაჩინოდ შემცირებას.

რუბრიკას უძღვება პროფესორი
რეკავს რამიშვილი

რქაწითელი



რქაწითელი, ერთ-ერთი უძველესი, ქართული თეთრყურძნიანი საღვინე ვაზის ჯიშია. წარმოშობილია და ჩამოყალიბებულია ვაზის ფორმათა წარმოქმნის ალაზნის კერაში, კერძოდ, მდინარის დინების ქვედა წელში, საინგილოს ტერიტორიაზე. ამ ფაქტს, გარდა ზოგი-

ერთი წერილობითი წყაროსი, ამ ზონის ტყეებსა და ნასოფლარებზე ველურად მოზარდი ფორმების სიუხვე და მრავალფეროვნებაც ადასტურებს. აღსანიშნავია, რომ მათ შორის საკმაო რაოდენობით გვხვდება ისეთებიც, რომელთა მორფოლოგიური და სამეურნეო მაჩვენებლები თითქმის არ განსხვავდებიან ნამდვილი რქაწითელისაგან.

ცნობილია რქაწითელის რამოდენიმე ვარიაცია და კლონი: მამალი რქაწითელი, დედალი რქაწითელი, ყვითელი რქაწითელი, ვარდისფერი რქაწითელი, შავი რქაწითელი. საინგილოში, ძველად, იგი კუკურას სახელწოდებით ყოფილა ცნობილი. საქართველოს გარეთ მას კიდევ რამოდენიმე სახელი შეეერთა: ტიპოლიოკი, გრუზინსკი, კოროლიოკი, ბუდაშურა, და სხვ. დასავლეთ ევროპის ზოგიერთ ლიტერატურულ წყაროში აზი რქაწითელის გელების (გოეთე-1887 წ.) და რქაწითელი გაი-

ლი-ს (ვიელა და ვერმულერი — 1901-1910) სახელწოდებითაც არის აღწერილი.

რქაწითელის გავრცელების არეალი მეტად ფართეა და ამ მაჩვენებლით მას მსოფლიოს ვაზის გენოფონდში ბადალი არ მოეპოვება. ძირითადი ზერები, სადაც იგი საუკეთესო ხარისხის პროდუქციას იძლევა, კახეთშია თავმოყრილი, მაგრამ აღმოსავლეთ საქართველოს სხვა რაიონებშიც, კერძოდ, ქვემო და შიდა ქართლშიც საკმაოდ დიდი ფართობები უკავია.

საქართველოს გარეთ, ყოფილი სსრკ-ს მევენახეობის ყველა რაიონში, რქაწითელს, წამყვანი პოზიციები ამჟამადაც შენარჩუნებული აქვს. იგი სტანდარტულ სორტიმენტშია შეტანილი: მოლღავეთში, უკრაინაში, ყირიმში, სამხრეთ რუსეთში, აზერბაიჯანში, სომხეთში, ჩრდილოეთ კავკასიის და შუა აზიის ქვეყნებში, საკმაო ფართობებზეა ბულგარეთში, რუმინეთში და კალიფორნიაში (აშშ).

რქაწითელს აქვს ორსქესიანი ყვავილი, საშუალო ზომის, მცირედ დანაკეთული ან თითქმის დაუნაკეთავი ფოთოლი, საშუალო სიდიდის და სიკუმსის ცილინდრულ-კონუსური მტევანი, საშუალო სიმსხოს ოვალური მარცვალი, რომელიც სრულ სიმწიფეში მოყვითალო-მოოქროსფერო-დამკრახულ შეფერვას იღებს. მარცვლის კანი თხელი და ნაზია, რბილობი საკმა-

ოდ წვნიანი, სასიამოვნო ტკბილი გემოსი. სრულ სიმწიფეში ყურძნის წვენის შაქრიანობა 19-20% შორის მერყეობს, ხშირად 24%-მდეც აღწევს, რაც მჟავიანობის მკვეთრ დაცემას იწვევს, ამიტომ იგი ტექნიკურ სიმწიფეში უნდა დაიკრიფოს.

რქაწითელს ახასიათებს საშუალო ზრდა და თითქმის ყველა ჯიშისგან გამორჩეული თვისება, ყლორტების ვერტიკალური ზრდა, რაც მის მოვლას აიოლებს, საშუალოზე უხვი მოსავლიანობა (80-150 ც/ჰა) და დაავადებებისა და მავნებლებისადმი შედარებითი გამძლეობა. მწიფდება სექტემბრის შუა რიცხვებში.

რქაწითელისაგან მზადდება თითქმის ყველა ტიპის ღვინო. განსაკუთრებული პოპულარობით სარგებლობს ევროპული წესით დამზადებული სამარკო ღვინოები: „წინანდალი“, „გურჯაანი“, „ნაფარული“ თეთრი, „ვაზისუბანი“, კახური ტიპის სამარკო ღვინოები — „ტიბაანი“, „რქაწითელი (წარაფი)“, „თელავი“, საკმაო მოწონებით სარგებლობს შემავრებული ღვინოები: „ანაგა“, „კარდანახი“, „ტარიბანი“, „სიღნაღი“, ორდინალური მშრალი ღვინოები: „ჰერეთი“, „კახეთი“, „შუამთა“, „გარეჯი“. რქაწითელის ღვინომასალებიდან გამოხდილი კონიაკის სპირტები უმაღლეს შეფასებას იმსახურებს. საქართველოს გა-

რდა, განსაკუთრებით სამხრეთ რუსეთში, ყირიმში და მოლდავეთში მისგან ამზადებენ საკმაოდ მაღალი ღირსების ღვინოებს: „რქაწითელი ბერისლავსკის“, „რქაწითელი გეჯუხ“, „რქაწითელი დაღესტნის“, „რქაწითელი ინკერმანის“, „რქაწითელი თერგის“, გარდა ამისა, იგი მონაწილეობს თითქმის ყველა ზემოთ ჩამოთვლილი ქვეყნების ღვინოების კუპაჟში, რომლებიც ადგილობრივი სახელწოდებით გამოდის. ამ რამოდენიმე წლის წინათ, პრესა-

ში გამოჩნდა ცნობა, რომ რქაწითელის სახელწოდებით ღვინო ჩამოისხა კალიფორნიაში (აშშ), და კიდევ, ერთი ახალი ამპლუა რქაწითელისა — საშამპანურე ნედლეულის სიმცირის გამო, ამ უკანასკნელ ხანებში მის ღვინომასალებს ფართოდ იყენებენ ქართული ცქრიალა ღვინოების დასამზადებლად.

რქაწითელი საუკეთესო სასუფრე ყურძენიცაა, მისგან მზადდება უმაღლესი ხარისხის ფელამუმი, ჩურჩხელა, ჩამიჩი, ყურძნის წვენი, ბადაგი და სხვა პროდუქტი.



კანონმდებლობითი ცხოვრება გრძელდება

ჩვენი მკითხველისათვის ცნობილია, რომ საქართველოს მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევით ინსტიტუტში რამდენიმე წელია დაწყებულია მუშაობა ვაზისა და ღვინის კანონპროექტის შესადგენად. საინიციატივო ჯგუფმა შეასრულა გარკვეული მოსამზადებელი სამუშაო, თავმოყრილი და გაანალიზებული იქნა საზღვარგარეთის ზოგიერთი ქვეყნის მევენახეობისა და მეღვინეობის კოდექსი, გამოიკვეთა, თუ რა მიმართულებით უნდა წარმართულიყო შემდგომი მუშაობა. მთავრობის წინაშე დაისვა საკითხი სამუშაოს ფართო მასშტაბით წარმართვის აუცილებლობის შესახებ.

საქართველოს რესპუბლიკის კვებისა და გადამამუშავებელი მრეწველობის სამინისტროს 1992 წლის 19 ივნისის ბრძანების საფუძველზე საქართველოს მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტთან გაფორმდა ხელშეკრულება, რომელიც ითვალისწინებდა „ვაზისა და ღვინის კანონპროექტისა“ და „კონტროლს დაქვემდებარებული ღვინოების დებულების“ პროექტის შედგენას.

წარმომადგენლობითმა კომისიამ ნაყოფიერი მუშაობა ჩაატარა. პაგრამ ამავე დროს გამოიკვეთა აუცილებლობა შექმნილიყო კანონპროექტის შემუშავებელი მუდმივმოქმედი კომისია, ვინაიდან კანონშემოქმედება დაუსრულებელი პროცესია, ამ მომენტს კი ჩვენთვის, ქართული მევენახეობა-მეღვინეობისათვის არსებითი მნიშვნელობა აქვს, ვინაიდან ვაზისა და ღვინის კანონის სრულყოფა მისი მიღებისა და ამოქმედების შემდეგაც გავრცელდება და ამ მხრივ ჩვენ გარკვეულ გამოცდილებასაც შევიძენთ.

საქართველოს რესპუბლიკის სოფლის მეურნეობისა და კვების მრეწველობის სამინისტრომ გაითვალისწინა ყოველივე ზემოთქმული და 1993 წლის 19 აგვისტოს შექმნა „ვაზისა და ღვინის კანონპროექტის“ შემუშავებელი მუდმივმოქმედი კომისია შემდეგი შემადგენლობით:

ნოდარ ჩხარტიშვილი—მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტის დირექტორი, საქართველოს სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა აკადემიის წევრ-კორესპონდენტი, (თავმჯდომარე);

მერაბ ჯაფარიძე—საქართველოს ღვინის ბირჟის საბჭოს თავმჯდომარის მოადგილე, (მოადგილე);

ოთარ დარახველიძე—მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტის დირექტორის მოადგილე, ტექნიკურ მეცნიერებათა კანდიდატი;

თემურ ღლონტი — ამავე ინსტიტუტის კონიაკის ტექნოლოგიის ლაბორატორიის ხელმძღვანელი, ტექნიკურ მეცნიერებათა კანდიდატი;

რევაზ რამიშვილი—საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტის მევენახეობის კათედრის გამგე, სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა დოქტორი;

ჯუმბერ ჩოლობარგია—რესპუბლიკური გაერთიანება „სამტრესტის“ უფროსის მოადგილე;

ედუარდ ლეკიაშვილი—ამავე გაერთიანების მთავარი სპეციალისტი, ტექნიკურ მეცნიერებათა კანდიდატი;

ამასთანავე, შეიქმნა საკონსულტაციო კომისია, რომელშიც შევიდნენ **ალექსანდრე გულისაშვილი** — საქართველოს რესპუბლიკის ალკოჰოლიანი სასმელების ხარისხის სახელმწიფო ინსპექციის უფროსი; **გიორგი ძალაკელიძე** — რესპუბლიკური გაერთიანება „სამტრესტის“ ცენტრალური ლაბორატორიის გამგე; **ფელიქს მაჭავარიანი** — აგრარული უნივერსიტეტის კათედრის გამგე, ტექნიკურ მეცნიერებათა კანდიდატი; **გურამ ნანეიშვილი** — რესპუბლიკური გაერთიანება „სამტრესტის“ მთავარი შამპანისტი; **ნოდარ სუპატაშვილი** — რესპუბლიკური გაერთიანება „თბილღვინოს“ გენერალური დირექტორი; **ნოდარ ხვთისიაშვილი** — სამრეწველო-სავაჭრო ფირმა „სამებას“ გენერალური დირექტორი; **თემურ ჭელიძე** — სოფლის მეურნეობისა და კვების მრეწველობის სამინისტროს სტანდარტიზაციის, მეტროლოგიის, პროდუქციის ხარისხისა და სანიტარული სამსახურის მთავარი სამმართველოს უფროსი, ტექნიკურ მეცნიერებათა კანდიდატი.

აღნიშნული სამუშაოს ჩასატარებლად მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტთან გაფორმდა ხელშეკრულება. კომისიას დაევალა მიმდინარე წლის ბოლოს წარმოადგინოს „ვაზისა და ღვინის კანონისა“ და „სახელმწიფო კონტროლს დაქვემდებარებული ღვინოების დებულების“ პროექტები.



საქართველოს ნიადაგურ-კლიმატურმა პირობებმა და ვაზის უნივერსალურმა ჯიშებმა განაპირობეს კონიაკის სამშობლოდან — საფრანგეთიდან შემოტანილი კონიაკის წარმოების ტექნოლოგიის ახალი სიცოცხლე ქართულ მიწაზე. ტექნოლოგიას სასმელის სახელიც ფრანგული შემოჰყვა და უმალვე დამკვიდრდა, რაც პროფესიული თვალსაზრისით არც მთლად გამართლებულია. „კონიაკი“ ხომ მხოლოდ შარანტის დეპარტამენტში, კერძოდ კი, ქ. კონიაკში დამზადებული სასმელია... თვით ფრანგები მეზობელი არმანიაკის დეპარტამენტში იგივე ტექნოლოგიით დამზადებულ სასმელს „არმანიაკს“ უწოდებენ... პროფესიული გაგებით, ჩვენებურ პროდუქციას „ქართული ბრენდი“ უნდა ვუწოდოთ და ჰქვია კიდევ, ამჯერად კი, შევთანხმდეთ და ნუ შეველევით ათეული წლებით დამკვიდრებულ სასმელს, ჩვენი მართლაცდა განუმეორებელი თვისებების სასმელი „კონიაკად“ მოვიხსენიოთ!...

ჩვენი კონიაკის წარმოების კორიფეები — გიორგი ბოლქვაძე და დავით სარაჯიშვილი დიდ ყურადღებას უთმობდნენ მაგარი სასმელების, მათ შორის კონიაკის წარმოების მდიდარი სანედლეულო ბაზის შექმნას, საწარმოო სფეროს, თანამედროვე ტექნიკურ და ტექნოლოგიურ სრულყოფას, კადრების შერჩევას და მათს დაოსტატებას.

ასე ჩაეყარა საფუძველი ჩვენი კონიაკების საერთაშორისო აღიარებას.

1876 წელი გახდა ქართული კონიაკის დიდ ახპარეზზე პირველად და ღირსეულად გასვლის თარიღი (აშშ, ფილადელფიის მსოფლიო გამოფენა). 1878 წელს კი მართლაცდა დიდი აღიარება: პარიზის მსოფლიო გამოფენის უმაღლესი ჯილდო! კარგ დასაწყისს შემდგომშიც არაერთი გამარჯვება მოჰყვა...

გამარჯვებებით მდიდარია ქართული კონიაკის მიერ 128 წლის მანძილზე რთული და წინააღმდეგობებით აღსავსე, მაგრამ ღირსეულად განვლილი გზა!..



გიორგი ბოლქვაძე



გიორგი ქაიხოსროს ძე ბოლქვაძე (1835-1920) ბახველ (ოზურგეთის რაიონი) აზნაურთა შთამომავალი იყო. დიდად განსწავლული პიროვნება, ფლობდა რამდენიმე ენას. 1853 წელს საბერძნეთში (ათენში) სამიწათმოქმედო აკადემიის მსმენელი გახდა, შემდეგ კი სტამბულში ეუფლებოდა „არყის ხდის, წმენდის, გასუფთავების, შეზავების“ ხელოვნებას. საქართველოში დაბრუნებისთანავე გიორგი ბოლქვაძე იწყებს მაგარი სასმელების წარმოების ორგანიზებას და 1865 წელს უკვე მუშაობს მისი

ქუთაისის არყის ქარხანა, რომელიც ითვლებოდა „ამიერ-იმერ კავკასიაში ერთადერთ მაღალაღჭურვილ სამრეწველო ქარხანად“. წარმოება ამზადებდა და სარეალიზაციოდ უშვებდა სხვადასხვა ტიპის მაგარ სასმელს, რაზედაც მეტყველებს 1870 წლით დათარიღებული ფრანგულ ენაზე დაბეჭდილი საექსპორტო-სარეკლამო ფურცელი: „ბოლქვაძისა და მისი კომპანიონის ქარხანა, რომელიც ქუთაისში იმყოფება, გასასყიდად უშვებს კონიაკს, რომს, ლიკიორებსა და აბსენტს“.

მსოფლიო და საერთაშორისო გამოფენებზე გიორგი ბოლქვაძის სასმელებმა 1865-1900 წლებში მოიპოვა 100-ზე მეტი ჯილდო, აქე-

კ ვ ლ ე ნ ი

დან 76 მედალია, მათ შორის 49 — ოქროსი და ვერცხლისა. მაღალ-ხარისხოვანი პროლექციის შექმნისათვის პირადად მას მიღებული აქვს 17 სხვადასხვა ქვეყნის ჯილდოები, მათ შორის, ფრანგული „Merite agricole“ ორი სახის (შევალიე და ოფიცერ), „ვაზის რესტავრაციისათვის“, ორდენი-ნიშნები პარიზის ნაციონალური აკადემიისა და ბრიუსელის მსოფლიო მეცნიერებისა და ინდუსტრიული ხელოვნების აკადემიისა. 1890 წელს გაზეთი „ივერია“ იტყობინებოდა: „ბა-ნი გ. ბოლქვაძე წვერად აურჩევიათ საფრანგეთის სამიწათმოქმედო აკადემიას და ამ წვერობის შესაფერისი დიპლომაც მიუღია პარიზიდან“.

გიორგი ბოლქვაძე გახლდათ ბრიუსელის „მუდმივი გამოფენის“ მონაწილე, დაჯილდოებული იყო სრულიად ევროპის სამეცნიერო საზოგადოების მედლით.

1876—1900 წლებში გიორგი ბოლქვაძის კონიაკებმა მონაწილეობა მიიღეს 30-ზე მეტ მსოფლიო, საერთაშორისო და სპეციალიზებულ სამრეწველო გამოფენაში (აშშ, საფრანგეთი, ბელგია, ავსტრია, აფრიკა, რუსეთი და სხვ.). კონიაკებმა დაიმსახურა 34 ჯილდო, მათ შორის: „კაკვასიურმა ნატურალურმა კონიაკმა“ 5 ორდენი, 18 მედალი და ერთი „უმაღლესი ჯილდო“, „ძველმა კონიაკმა № 1“ — „უმაღლესი ჯილდო“, „ხელოვნურმა კონიაკმა“ კი — ერთი „უმაღლესი ჯილდო“ და 8 მედალი.

გიორგი ბოლქვაძის მრავალრიცხოვანი ასორტიმენტიდან დღესდღეობით დადგენილია 9 სახეობის სპირტი, ოთხგვარი კონიაკი, სამი რთული ლიქიორი, რვა სხვადასხვაგვარი ლიქიორი, ორი სახის რომი, რთული სამეფო არაყი. არის უცნობი ნაწარმებიც, რომელთაც 26 მედალი აქვს მიღებული.

სადღეისოდ გ. ბოლქვაძის კონიაკის ტექნოლოგიის ორი მიმართულებაა ცნობილი: „ნატურალური“ და „ხელოვნური“. ნატურალურის წარმოება დაიწყო 1865 წელს და ხელოვნურისა — 1873 წელს. პირველი ტიპის კონიაკებში გიორგი ბოლქვაძემ 25 ჯილდო მიიღო, მეორეში კი — 9.

ქართული კონიაკის პირველ და დიდ გამარჯვებად ითვლება გ. ბოლქვაძის „კაკვასიის ნატურალური კონიაკის“ მიერ 1878 წელს პარიზის მსოფლიო გამოფენაზე მოპოვებული დიდი ოქროს მედალი.

გიორგი ბოლქვაძე საქართველოში ლიქიორისა და კონიაკის წარმოების პიონერია.

3. „ვაზი და ღვინო“ № 1—2.



დავით სარაჯიშვილი



დავით ზაქარიას ძე სარაჯიშვილი (1848-1911), როგორც მრეწველი, მეცენატი და საზოგადო მოღვაწე, განსაკუთრებული მოვლენაა ქართველი ერის ისტორიაში.

ახალგაზრდობის წლებიდანვე ფართო ინტერესებისა და მიზნების მქონე დავით სარაჯიშვილმა თბილისში ჰაკეს პანსიონისა და პირველ გიმნაზიაში სწავლის შემდეგ პეტერბურგს მიაშურა. 1866 წელს შევიდა პეტერბურგის უნივერსიტეტის საბუნებისმეტყველო ფაკულტეტზე, ერთი წლის შემდეგ კი სწავლა განაგ-

რძო მიუნხენის უნივერსიტეტში ქიმიის ფაკულტეტზე და 1871 წელს მიიღო ქიმიის დოქტორის ხარისხი. შემდგომ წლებში, 1878 წლამდე გერმანიაში ეცნობოდა სოფლის მეურნეობის მეცნიერების საფუძვლებს, 1878-79 წლებში კი საფრანგეთს ეწვია მეღვინეობისა და მკვლარი სასმელების წარმოების გასაცნობად.

სამშობლოში ღრმა ცოდნით დაბრუნებულმა დავით სარაჯიშვილმა ხელი მოჰკიდა მაგარი სასმელების წარმოების საქმის ორგანიზებას. მან 1885 წელს თბილისში გახსნა სარეკტიფიკაციო ქარხანა რომელიც 1887 წელს სრულყოფილ არყის ქარხნად გადააკეთა. 1888

კ ვ ლ ე ნ ი

წელს კი გახსნა რუსეთის იმპერიაში პირველი კონიაკის სპეციალიზებული ქარხანა. 1884 წლიდან სიცოცხლის ბოლომდე იგი სათავეში ედგა ფირმას, რომელიც აერთიანებდა სარექტიფიკაციო, რამდენიმე ლიქიორ-არყისა და კონიაკის ქარხნებსა და საწყობებს რუსეთის იმპერიის მასშტაბით.

1889-1913 წლებში დავით სარაჯიშვილის ფირმის კონიაკებმა და სხვა სასმელებმა საერთაშორისო, მსოფლიო, სრულიად რუსეთის გამოფენებსა და ბაზრობებზე მიიღეს 11 ოქროს, ორი ვერცხლისა და ერთი ბრინჯაოს მედლები.

დავით სარაჯიშვილის ფირმა აერთიანებდა 5 სარექტიფიკაციო, ერთი არყის, ერთი ლიქიორის, 7 კონიაკის ქარხნებს, მრავალრიცხოვან საწყობებს თბილისში, მოსკოვში, პეტერბურგში, კიევი, ვარშავაში, ბაქოში, რიგაში, ვლადიკავკაზში, ოდესაში, ფეოდოსიაში, პეტროვსკში, ჩარჯოუსა და რუსეთის იმპერიის სხვა ქალაქებში.

1902 წელს სპირტიანი სასმელების წარმოების განვითარებაში დიდი დამსახურებისათვის დავით სარაჯიშვილს მიენიჭა „კომერციის მრჩეველის“ წოდება. 1913 წელს დ. სარაჯიშვილის ფირმას მიეკუთვნა ოფიციალური სახელწოდება: «Поставщик двора Его Императорского Величества».

ალექსანდრე ხახანაშვილი 1911 წელს გაზეთ „თემში“ წერდა: „არცერთი საქვეყნო საქმე არ დაწყებულა ამ 30 წლის განმავლობაში, რომ დავით ზაქარიას ძეს თავისი წვლილი არ შეეგებნოს, მატერიალური დახმარება არ გაეწიოს: ჟურნალ-გაზეთის, წიგნის გამოცემა, სცენისმოყვარეთა, მომღერალთა, მემუსიკეთა და მეცნიერთა აღზრდა, სკოლის დამშვენება, — ღარიბ-უძღურთა გაკითხვა, უცხოელ და შინაურ მოღვაწეთა გამასპინძლება და მათი ერთმანეთთან დაახლოება, — ყველა ეს შეადგენდა საზრუნავ საგანს დავით სარაჯიშვილისა“.

ქართველ საზოგადოებას მხოლოდ 1968 წელს მიეცა საშუალება (ათეული წლების იძულებითი დუმილის შემდეგ) ხმამაღლა წარმოეთქვა დავით სარაჯიშვილის სახელი — ფართო მასშტაბით აღენიშნა დიდი მამულიშვილის დაბადების 120 და კონიაკის წარმოების 80 წლისთავი.

გზის გასაყარზე

ნიკიერი ახალგაზრდების მოძიება, მათი სწავლა-განათლებისათვის ხელის შეწყობა და ცხოვრების სარბიელზე გამოყვანისათვის ზრუნვა მე-19 საუკუნის არაერთი ქართველი მამულიშვილის ცხოვრების კრედიო იყო. ამ მხრივ დავით სარაჯიშვილი პირველია ქართველ მოღვაწეთა შორის. გთავაზობთ მცირე მოგონებას დავით სარაჯიშვილისა და შემდეგში ცნობილი სპეციალისტის — ნიკოლოზ გაბაშვილის ურთიერთობის შესახებ. აი, ასე — უშურველად, ხალასად, მამა-შვილურად, მაღალ ზნეობრივ და პროფესიულ პრინციპებზე იქმნებოდა უწმინდესი ტრადიციები და საფუძველი ეყრებოდა ერის ახალ ცხოვრებას...

დავით სარაჯიშვილი და სოლომონ გაბაშვილი მეგობრები იყვნენ. 1909 წელს გაზაფხულზე სოლომონმა თავისი ვაჟი — ნიკოლოზი წარუდგინა დავითს. გამოჩენილ მრეწველსა და მეცენატს იმთავითვე მოეწონა სორბონისა და კიევის უნივერსიტეტების კურსდამთავრებული ახალგაზრდა კაცი და თავისი შთაბეჭდილება იქვე გაუზიარა მეგობარს:

— შენს შვილს რომ ვუცქერ, ჩემი ახალგაზრდობა მაგონდება. ძალიან მომეწონა იგი. მოდი, დამითმე შენი შვილი, გწამდეს, სახელოვან კაცად ვაქცევ!..

და მართლაც, დავითს მამობრივი მზრუნველობა არ დაუკლია ნიკოლოზისათვის. ჯერ თავისივე ფირმის ბაქოს განყოფილებაში დააწყებინა მუშაობა, შემდეგ ვლადიკავკაევის ქარხანაში გადაიყვანა სპირტის წარმოების სპეციალისტის თანამდებობაზე. 1910 წელს კი ცოდნის გაღრმავებისა და ხელობის უკეთ დაუფლებისათვის საფრანგეთში (ქ. შამპანში) მიავლინა ფირმის ხარჯზე.

ნიშნულა ის, რომ საფრანგეთიდან მობრუნებულმა ნიკოლოზმა მნიშვნელოვანი ნაწილი გატანებული თანხისა უკანვე ჩამოიტანა და დაუბრუნა ფირმას.

დავითს ძლიერ გაუკვირდა ეს ამბავი:

— როგორ, ყმაწვილო, ფული ვერ მოიხმარე საზღვარგარეთ?

— ბატონო დავით, ვხარჯავდი იმდენს, რამდენიც მჭირდებოდა. ღვინოს არ ვსვამდი, პაპიროსს არ ვეწეოდი, დიდ განცხრომას არ ვეძლეოდი და სად უნდა დამეხარჯა იმდენი ფული. არა, ეს ფული მე არ მეკუთვნის, ფირმისაა და მასვე ვუბრუნებ, — უპასუხა ნიკოლოზმა.

— ჰო, უცნაური ამბავია, მაგრამ არ მიკვირს, რადგან შენც მამშენივით პატიოსანი კაცი ყოფილხარ!.. — კმაყოფილებით წარმოთქვა დავითმა.

შემდგომში დავით სარაჯიშვილმა უფრო მეტად შეიყვარა და დაიხსლოვა ნიკოლოზი. ერთხელ დავითს, სხვათაშორის, უთქვამს თავისი მეუღლისათვის:

— ეკატერინე, დაიხსომე კარგად, ჩემს შემდეგ კონიაკისა და სპირტის წარმოების საქმეს მხოლოდ ნიკოლოზი უნდა ჩაუდგეს სათავეში. იგი არა მარტო კარგი ქიმიკოსი და ტექნოლოგია, იცის სპირტისა და კონიაკის წარმოების მთელი საიდუმლოება, არამედ უნარიანი ხელმძღვანელია წარმოებისა და რაც მთავარია, ერთგული და პატიოსანი ადამიანია!..

ეკატერინე სარაჯიშვილის გარდაცვალების შემდეგ (1916 წლის 5 აგვისტო) სარაჯიშვილის ყოფილი ფირმის ბაზაზე შეიქმნა „დ. ზ. სარაჯიშვილის ამხანაგობა“, რომელსაც თავმჯდომარეობდა ნიკოლოზ გაბაშვილი.

ბიორგი კურდღელაშვილი

ნაკოვაილან მესნიერეპელა

დავით სარაჯიშვილის ფირმამ ეკატერინე სარაჯიშვილის გარდაცვალებამდე (1916 წ.) იარსება. შემდეგ კი ფირმის ბაზაზე შეიქმნა ე. წ. „დ. ზ. სარაჯიშვილის ამხანაგობა“, რომელიც 1919 წლის ბოლომდე ფუნქციონირებდა.

1921 წლიდან ნაციონალიზაციის პოლიტიკის გატარებასთან დაკავშირებით სახელმწიფოს ხელში გადავიდა ისეთი მსხვილი საწარმოები, როგორც იყო სარაჯიშვილის (ქარხანა № 1), „არგოს“ (ქარხანა № 2), კალანდაძის (ქარხანა № 3), „სოლომონოვის“ (ქარხანა № 4), როტცერის (გომის ქარხანა № 5), სიხარულიძის (ქარხანა № 6), და სხვა ქარხნები.

ვინაიდან კონიაკის ახალი ქარხნის აშენების საშუალება არ იყო, კონიაკის წარმოება გაგრძელდა ყოფილი სარაჯიშვილის ქარხანაში, სადაც კონიაკთან ერთად ამზადებდნენ ლიქიორს, არაყსა და სხვა მაგარ სასმელებს.

30-იან წლებში კონიაკის პროდუქციაზე გაზრდილი მოთხოვნილების გამო დაისვა საკითხი კონიაკის ახალი ქარხნის აგების შესახებ. 1939 წელს თბილისის გარეუბანში, ავჭალაში დაწყებული იყო პირველი რიგის სამუშაოები, მაგრამ 1941 წლიდან 1947 წლამდე მშენებლობა დაკონსერვდა, 1948 წლიდან კი კვლავ განახლდა. 1949 წელს შეიქმნა „სამტრესტის“ კონიაკის კომბინატი, რომელმაც 1953 წლამდე იარსება.

1954 წელს დასრულდა კონიაკის ქარხნის მშენებლობა, რასაც მოჰყვა კონიაკის ქარხნის გამოყოფა კონიაკ-არყის ქარხნისაგან და წარმოიშვა ახალი საწარმო — თბილისის კონიაკის ქარხანა, დღეს სამრეწველო — კომერციულ ფირმა „ენისელად“ წოდებული.

გიორგი ბოლქვაძისა და დავით სარაჯიშვილის მიერ შექმნილმა, მდიდარ გამოცდილებაზე დაფუძნებულმა ქართული კონიაკის წარმოებამ არა ერთ გამარჯვებას მიაღწია, რაც უწინარეს ყოვლისა, სახელოვან სპეციალისტ-ტექნოლოგთა დიდი დამსახურებაა.

ნიკოლოზ გაბაშვილი (1880-1957 წწ.) მდიდარ ტრადიციებზე აღზრდილი თაობის უპირველესი წარმომადგენელია. სორბონისა და კიევის უნივერსიტეტებში განსწავლული ნიკოლოზ გაბაშვილი 1909 წლიდან მუშაობს დავით სარაჯიშვილის ფირმაში, ჯერ ბაქოს განყოფილებაში, შემდეგ კი ვლადიკავკავის ქარხანაში, 1910 წელს კი საფრანგეთში მიემგზავრება ცოდნის გაღრმავების და ხელობის კარგად დაუფლებისათვის.

1911 წელს ნიკოლოზ გაბაშვილი მუშაობდა ვლადიკავკავის

სპირტის ქარხნის მმართველის მოადგილედ, დავით სარაჯიშვილის გარდაცვალების შემდეგ კი ეკატერინე სარაჯიშვილმა გადმოიყვანა იგი ფირმაში ხელოსან ოსტატის მოადგილედ, 1913-16 წლებში კი იგი ქარხნის მთავარი ოსტატი იყო. 1916-19 წლებში თავმჯდომარეობდა სარაჯიშვილის ფირმის ბაზაზე შექმნილ „დ.ზ. სარაჯიშვილის ამხანაგობას“, 1921 წლიდან კი მუშაობდა ყოფილი სარაჯიშვილის კონიაკის ქარხანაში. კონიაკის მთავარ სპეციალისტად.

შემდგომ წლებში ნიკოლოზ გაბაშვილი უანგაროდ ემსახურებოდა კონიაკის, არყისა და სპირტის წარმოებას.

ვახტანგ ციციშვილი (1888-1965 წწ.) დიუონის (საფრანგეთი) უმაღლესი სასოფლო-სამეურნეო სასწავლებლის დამთავრების შემდეგ 1915 წელს მუშაობდა სარაჯიშვილის ფირმის კონიაკის ქარხანაში ოსტატის თანაშემწის თანამდებობაზე.

1924 წლიდან 1949 წლამდე იგი იყო კონიაკის ქარხნის მთავარი სპეციალისტი და ტექნიკური დირექტორი, 1949 წელს კი, კონიაკის კომბინატის შექმნის შემდეგ იყო ამ კომბინატის მთავარი ტექნოლოგი. 1953 წლიდან სიცოცხლის ბოლომდე მუშაობდა „სამტრესტის“ კონიაკის წარმოების მთავარ ტექნოლოგად.

ვახტანგ ციციშვილმა მრავალი სიახლე შეიტანა ქართული კონიაკის ტექნოლოგიაში. უპირველეს ყოვლისა აღსანიშნავია საკონიაკე სპირტების დაძველება ე.წ. „საფეხურიანი“ შევსების მეთოდით, რომლის მიხედვით ძველი საკონიაკე სპირტების შევსება ხდება ხნოვანების მხრივ ახლო მდგომი, შედარებით ახალგაზრდა საკონიაკე სპირტებით, რის შედეგადაც მიიღება დიდი რაოდენობით უმაღლესი ხარისხის საკონიაკე სპირტები.

ვახტანგ ციციშვილმა ადგილობრივი ნედლეულის ბაზაზე შექმნა მაღალხარისხოვანი სამარკო კონიაკები: „საიუბილეო — 20“, „კს“, „ენისელი“. წარმოების მუშაკებთან მჭიდრო შემოქმედებითი კავშირის შედეგად მისი ხელმძღვანელობით შეიქმნა სამარკო კონიაკები: „თბილისი“, „გრემი“, „საიუბილეო-40“, „ვარციხე“ და სხვა. 1947 წელს ვახტანგ ციციშვილს კონიაკ „ენისელის“ შექმნისათვის სტალინური პრემია მიენიჭა.

ვალერიან ჭანიშვილი (1908-1983 წ.წ.). ვახტანგ ციციშვილმა 1946 წლიდან მიიწვია ქარხანაში და კონიაკის წარმოება ჩააბარა. 1949 წლიდან 1965 წლამდე, ვახტანგ ციციშვილის გარდაცვალებამდე, ქარხანამ დიდ წარმატებებს მიაღწია. 1965 წლიდან იგი გადაყვანილ იქნა „სამტრესტის“ კონიაკის წარმოების მთავარ ტექნოლოგად, 1971 წლიდან კი, დავით ნიკოლაიშვილის გარდაცვალების შემდეგ, კვლავ უბრუნდება ქარხანას მთავარ ტექნოლოგად.



ვალერიან ჭანიშვილის ხელმძღვანელობით ქარხანაში შეიქმნა ახალი მარკის კონიაკები, იგი იყო კონიაკის წარმოების პატრიოტი და ვახტანგ ციციშვილის საქმის ღირსეული გამგრძელებელი.

დავით ნიკოლაიშვილი (1918-1971 წწ.) 1954 წლიდან მუშაობდა თბილისის კონიაკის ქარხანაში საკუბაყე სამქროს უფროსად, 1965 წლიდან კი ქარხნის მთავარ ტექნოლოგად დაინიშნა, სადაც კი უმუშავნია მას, ქარხნის ნებისმიერ უბანზე, ყველგან სანიმუშო წესრიგი და დისციპლინა ჰქონდა. იყო მომთხოვნი, როგორც საკუთარი თავის, ისე სხვების მიმართ. მან შემოიღო ტექნიკური კონფერენციების ჩატარება ქარხანაში. ტექნოლოგები ამუშავებდნენ თემებს მეღვინეობის და კონიაკის წარმოების საკითხებზე და გამოდიოდნენ მოხსენებით კონფერენციებზე, რითაც იმალებდნენ თავიანთ ცოდნის დონეს სპეციალობის მიხედვით.

კონიაკის წარმოების კორიფეების ლეგაწლმოსილი ტექნოლოგების გვერდიგვერდ სხვადასხვა დროს კეთილსინდისიერად იღწვოდნენ და იღწვიან კარლო გველესიანი, რომელიც 1981-1992 წლებში კონიაკის ქარხნის მთავარი ტექნოლოგი იყო, ოთარ ლორთქიფანიძე, მარლენ ფერაძე — „ენისელის“ მთავარი ინჟინერი, ავთანდილ ჟღენტი, ოთარ გელაშვილი, კახიმირ კაციაშვილი, ლადო ახვლედიანი, თამარ ბენაშვილი, ნოდარ ბლუაშვილი, ვახტანგ ინაშვილი (წლების მანძილზე. „სამტრესტის“ კონიაკის წარმოების მთავარი ტექნოლოგი), თინა მურვანიძე, იულია ფარცვანია, ნარგიზა მახარაძე, დავით ელიოზიშვილი, ვალიდა ჯოლოხავა, ირაკლი ჩოლოყაშვილი, კოსტა გიორგაძე, ვასიკო თავართქილაძე, გივი ნიშნიანიძე, გიგლა ბაღდნაშვილი, თამაზ კანდელაკი, უჩა ჭოლოშვილი, ქეთო რუხაძე, ვასიკო ბოყოჩაძე, ნოდარ გელაძე, ნათელა კახაძე, ლევან აბზიანიძე, მიშა ნიკოლაიშვილი, ალიოშა გრიგოლავა, ვასიკო რობაქიძე, პაატა ლასარეიშვილი, გია ყანჩაველი, ოთარ ენუქიძე, მერაბ მიქაშავიძე, ნოშრევან ყანდარელი, მალხაზ ჯღანტიაშვილი.

1993 წლიდან სამრეწველო-კომერციულ ფორმა „ენისელის“ მთავარი ტექნოლოგია დავით აბზიანიძე.

პროფესიული და პირადი თვისებებით, უანგარო შრომითა და ერთგულებით კონიაკის წარმოების განვითარების საქმეში წვლილი შეიტანეს და კვალი დატოვეს სხვადასხვა პროფესიის სპეციალისტებმა: პეტრე სარაჯიშვილმა, ალექსანდრე შენგელიამ, სოკრატ ჩინჩალაძემ, უჩა ჭოლოშვილმა, ბიჭიკო დვალიშვილმა, გრიგოლ ბლიაძემ, ოთარ დანელიამ, აბიკო ინჯიამ, თამარ ჭანიშვილმა, გრიგოლ გველესიანმა, ნიკოლოზ ჩახაიამ, კირილე პავლიდმა, ნიკოლოზ ხელაიამ, პეტრე მესხიძემ, გივი ჯაფარიძემ, ჯემალ ჯანელიძემ, ეთერ



გიგაურმა, ავთანდილ იაშვილმა, დოდო დარასხველიძემ, გივი ცხენოსანიძემ, ნოსანიძემ, ციური სულაბერიძემ, ვაჟა ჩიკვილაძემ და სხვა დღესაც აქტიურად მომსახურე პირმა.

თბილისის კონიაკის ქარხნისა და საერთოდ, ქართული კონიაკის წარმოების განვითარების საქმეში დიდი წვლილი მიუძღვით ორგანიზატორებს, რომლებიც სხვადასხვა დროს სათავეში ედგნენ წარმოებას: სოსო ხარაბაძეს, შალვა გაგოშიძეს, თეიმურაზ ფურცელაძეს, ოთარ რობაქიძეს, ელგუჯა ცინცაძეს, გივი გუჯეჯიანს. დღეს ფირმას სათავეში უდგას კობა კობერიძე.

არ შეიძლება არ აღინიშნოს კონიაკის წარმოების უჩინარი ხალხის — მუშების ღვაწლი და ერთგულება.

ვასო ბოძიაშვილი, დიმიტრი ბუჩუკური, თედო ბუჩუკური, მერაბ გოგინაშვილი, გულო ცხენოსანიძე, ნიკოლოზ შათირიშვილი, ივანე პანოვი, ციცო არაბული, თორნიკე გოგლიძე, ოთარ წამალაშვილი, თამაზ გოგინაშვილი და სხვები.

აი, არსებული სია ამ დაუღალავი „მუშა ფუტკრებისა“.

კონიაკის წარმოების ჩასახვა და განვითარება მარტოდენ პრაქტიკული საქმიანობით შეუძლებელი იყო. შემოქმედებითი ძიებისა და კვლევის გზა ყოველთვის მაღალი ინტელექტისა და განათლების სპეციალისტებს ითხოვდა. უპირველეს ყოვლისა, ასეთები იყვნენ გიორგი ბოლქვაძე, დავით სარაჯიშვილი და მათი მოწაფეები.

სწორედ ამიტომ იყო, რომ ვახტანგ ციციშვილმა მჭიდრო კავშირი დაამყარა მეცნიერებთან კონიაკის წარმოების მეცნიერულ დონეზე შესასწავლად. ტრადიციების სიცოცხლისუნარიანობა ბევრად არის დამოკიდებული მათი შემოქმედებითი ძიებების გზით განვითარების წინაპირობაზე. ჩვენი საუკუნის პირველ ნახევარში ენოქიმიური სკოლის ჩამოყალიბებამ შექმნა წინამძღვრები ქართული კონიაკის მდიდარი შემადგენლობის გაშიფვრისა, დაძველების პროცესების მეცნიერული ინტერპრეტაციისა, კონიაკის წარმოების ტექნიკური და ტექნოლოგიური ბაზისის მეცნიერულად დასაბუთებული თეორიის შექმნისა.

პირველი ლაბორატორიული ცდები კონიაკის სპირტის დაძველების სტიმულირების საქმეში ეკუთვნის პროფესორ კონსტანტინე მოდებაძეს.

იგი სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის მეღვინეობის კათედრაზე 30-იან წლებში ელექტრონით ამუშავებდა კონიაკის სპირტებს მუხის მცირე ზომის კასრებში.

პროფესორმა ანდრო ლაშხმა თავისი მეცნიერული მოღვაწეობის დიდი ნაწილი კონიაკის ტექნოლოგიისა და ქიმიის აქტუალუ-



რი საკითხების კვლევას მიუძღვნა. მისი პირველი მეცნიერული გამოკვლევა 1940 წელს გამოქვეყნდა.

პროფესორი ანდრო ლაშვი 1947 წლიდან ოთხი ათეული წლის განმავლობაში მოღვაწეობდა მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტში და სათავეში ედგა ენოქიმიის ლაბორატორიას. მისი ხელმძღვანელობით კონიაკის ტექნოლოგიისა და ქიმიის საკითხებზე ნაყოფიერი კვლევითი სამუშაოები ჩაატარეს ასპირანტებმა და მეცნიერ-მუშაკებმა: დალი გოგიჩაიშვილმა, ვარვარა ხაჩიძემ, ცილა ყანდარელმა, მაყვალა შვანგირაძემ, ლევან მუჯირმა, ლია შუბლაძემ, თამაზ კობაიძემ, თემურ ლომიძემ.



40-იანი წლების ბოლოდან კონიაკის წარმოების საკითხებზე მუშაობდა და მუშაობს მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტის ღვინის ტექნოლოგიის განყოფილება ჯერ ალექსანდრე სესიაშვილის, შემდეგ კი პროფესორ გიორგი ბერიძისა და ტექნიკურ მეცნიერებათა დოქტორ აკაკი სირბილაძის ხელმძღვანელობით. ეს უკანასკნელი 1948 წლიდან მუშაობს კონიაკის წარმოების საკითხებზე. 60-70-იან წლებში ნაყოფიერი სამეცნიერო-კვლევითი სამუშაოები ჩაატარეს მეცნიერ-მუშაკებმა: თემურ ლლონტი, ვახტანგ არზიანმა, დავით დოღმაზაშვილმა.

50-იანი წლების მიწურულიდან წარმოჩენილმა უარყოფითმა ტენდენციებმა და მოვლენებმა თავისი უარყოფითი კვალი კონიაკის წარმოებასაც, განსაკუთრებით კი, მის სანედლეულო ბაზას, დაამჩნია. წარმოიშვა კონიაკის ტექნოლოგიისა და ბიოქიმიის საკითხების შემსწავლელი სპეციალური მეცნიერული დანაყოფის შექმნის აუცილებლობა.

70-იან წლებში რამდენიმე წლის მანძილზე საქართველოს კვების მრეწველობის ინსტიტუტში ფუნქციონირებდა კონიაკის წარმოების ლაბორატორია (ხელმძღვანელი — ტექნიკურ მეცნიერებათა კანდიდატი ზურაბ ჩხეიძე), რომელმაც მევენახეობა-მეღვინეობის ინსტიტუტთან და თბილისის კონიაკის ქარხანასთან ერთად ჩაატარა თორმეტი სამეცნიერო-ტექნიკური კონფერენცია კონიაკის წარმოების საკითხებზე, მაგრამ ამ ლაბორატორიამ მალე შეწყვიტა არსებობა.

1976 წელს მებალეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტში შეიქმნა კონიაკის წარმოების საკითხების კვლევის ჯგუფი, 1983 წლიდან კი დამოუკიდებლად ჩამოყალიბდა კონიაკის ტექნოლოგიის ლაბორატორია (ხელმძღვანელი — ტექნიკურ მეცნიერებათა კანდიდატი თემურ ლლონტი). როგორც სამეცნიერო ჯგუფის, ისე ლაბორატორიის თემატიკა შედგენილი იყო და არის კონიაკის წარმოების პრობლემური საკითხების გათვალისწინებით (კონიაკის სპირტის რეზერვუარული დაქველების ტექნოლოგიის სრულყოფა, კონიაკის სპირტებსა და კონიაკებში მავნე ნივთიერებების გამოკვლევა, მაღალხარისხოვანი საკონიაკე ღვინომასალების მომცემი მიკროზონების შესწავლა-გამოვლენა, კონიაკის სტაბილიზაციის ტექნოლოგიის სრულყოფა და სხვ.). ლაბორატორიის უშუალო თაოსნობითა და მონაწილეობით ჩატარდა საქართველოს კონიაკის წარმოების სპეციალისტთა XII (1984 წ.) და XIV (1990 წ.) სამეცნიერო-ტექნიკური კონფერენციები.

დღეს კონიაკის წარმოების წინაშე მდგარი ურთულესი პრობლემების გადაწყვეტაში არსებითი მნიშვნელობა ენიჭება წარმოე-



ბისა და სამეცნიერო სფეროს მუშაკთა ურთიერთთანადგომას, და-
ულალავ შრომასა და დღემდე ღიღი შრომის ფასად მოტანილი უმ-
ღიდრესი ტრადიციების შენარჩუნებას.

გულანდილად — ქართულ კონიაკზე

არსებობის 128 წლის მანძილზე ქართული კონიაკის წარმოება არაერთი წარმატების მოწმე ყოფილა. ამ კეთილშობილური სასმელის მაღალი დონე და ტრადიციათა მემკვიდრეობითობა მნიშვნელოვანწილად განპირობებული იყო მაღალაროფესიული და ეროვნული პოზიციის მქონე დარგის მესვეურთა და სპეციალისტთა მოღვაწეობით.

მიუხედავად დიდი წარმატებებისა, ქართული კონიაკის წარმოებას გასაპირო და შეფერხებები არაერთი ჰქონია, დღეს კი იგი კატასტროფულად მძიმე სიტუაციაში აღმოჩნდა. ჟურნალის რედაქცია ითვალისწინებს მკითხველთა ინტერესს კონიაკის წარმოების პრობლემებისადმი და აქვეყნებს საუბარს თბილისის სამრეწველო-კომერციულ ფირმა — „ენისელის“ მთავარ ინჟინერთან, ტექნიკურ მეცნიერებათა კანდიდატთან მარლენ ფარაქაშაძესთან.

— ბატონო მარლენ, ქართული კონიაკის წარმოებას მდიდარი და საინტერესო ტრადიციები გააჩნია. როგორ დაახასიათებდით მის დღევანდელ მდგომარეობას. არსებობს თუ არა ორგანული კავშირი წარსულის მემკვიდრეობასა და თანამედროვე ქართული კონიაკის წარმოებას შორის?

— საქართველოში კონიაკის წარმოებას რომ მდიდარი ტრადიციები გააჩნია, ეს საყოველთაოდაა ცნობილი. უცხოელი სპეციალისტები დღესაც განცვიფრებული რჩებიან სამრეწველო-სავაჭრო ფირმა „ენისელში“ შემონახული დ. სარაჯიშვილის დროინდელი სპირტების დაჭამნიკების შემდეგ. მსოფლიო ბაზარზე ამჟამადაც დიდი მოწონებით სარგებლობს ქართული სამარკო კონიაკი „ძალიან ძველი“, რომელიც დ. სარაჯიშვილის მიერაა შექმნილი. შემდგომ კონიაკის წარმოებას საქართველოში წარმართავდა ამ დარგის ჩინებული სპეციალისტი ვახტანგ ციციშვილი, საქვეყნოდ ცნობილი კონიაკ „ენისელის“ ავტორი. მასთან ერთად მოღვაწეობდნენ ქართული კონიაკის ცნობილი სპეციალისტები დავით ნიკოლაიშვილი და ვალერიან ჭანიშვილი, მათ დიდი წვლილი უდევთ ისეთი უნიკალური კონ-

ნიაკების შექმნაში, როგორებიცაა — „საიუბილეო“, „გრემი“, „ვინ-ციხე“ და სხვ.

დღეს სახელოვან წინაპართა დაწყებულ საქმეს ღირსეულად გრძელდება ქარხნის ინჟინერ-ტექნიკური პერსონალი. დიდა მათი წვლილი ამჟამად გამოშვებული კონიაკების ღირსებებში, რაზეც მეტყველებს მსოფლიო დეგუსტაციებსა და კონკურსებზე მოპოვებული მედალი.

ზემოთქმულიდან გამომდინარე, წარსულის მემკვიდრეობასა და თანამედროვე კონიაკის წარმოებას შორის ორგანული კავშირი არ გაწყვეტილა. ღმერთმა ნუ ქნას, რომ იგი მომავალშიც არ გაგრძელდეს. თუმცა, აქა-იქ ამ კავშირის გაწყვეტის სიმპტომები, ჩვენდა სავალალოდ, უკანასკნელ წლებში გარკვეულწილად შეიმჩნევა.

— ხომ არ დააკონკრეტებთ რა გაქვთ მხედველობაში?

— მხედველობაში მაქვს მაგარი სასმელების, მათ შორის კონიაკის წარმოების დღევანდელი ბუმი. საბაზრო ეკონომიკამ, როგორც ხედავთ, მადა აღუძრა არა მარტო ღვინის ქარხნებს, არამედ, სხვადასხვა ასოციაციებს, შეზღუდული თუ შეუზღუდავი პასუხისმგებლობის ფირმებსა და ღვინის მრეწველობასთან არავითარი კავშირის მქონე კერძო პირებს. ამ ხალხმა კონიაკის წარმოებისა და მისი რეალიზაციისათვის ლეგალურად თუ არალეგალურად იწყო სხვადასხვა მოდიფიკაციის სპირტების შექმნა და ბოთლებში ჩამოსხმა. დღეს თბილისის კომერციულ მაღაზიებში შეგიძლიათ შეიძინოთ „ენისელი“ „გრემი“, „ძალიან ძველი“, „არავი“ და თითქმის ყველა დასახელების კონიაკი, რომლებიც აბსოლუტურად განსხვავდებიან თავიანთი ქიმიური და ორგანოლექტიკური მაჩვენებლებით, რაც ჩვენდა სავალალოდ დაბლა სწევს ქართული კონიაკის პრესტიჟს, რომლის აღდგენას მომავალში რამდენიმე ათეული წელი მაინც დასჭირდება.

— აქედან გამომდინარე, კონიაკის სახელდღეულო ბაზა დამაფიქრებელია, ხედავთ თუ არა გამოსავალს?

— კონიაკის დამზადებასა და რეალიზაციაში შექმნილია არასახარბიელო მდგომარეობა. ბუნებრივია, ეს პროცესი ხელს უწყობს კონიაკის სპირტების მარაგის, რესპუბლიკისათვის ამ მართლაც „ოქროს ფონდის“ განთავსებას. ასე განსაჯეთ, თუ 1987 წლისათვის რესპუბლიკაში 6,5 მლნ დალი კონიაკის სპირტის ნაშთი იყო, 1993 წლის პირველი იანვრისათვის იგი 3 მლნ დალამდე შემცირდა. თუ აღნიშნული პროცესი არ შეწყდა, 1996 წლისთვის კონიაკის წარმოება არ გვექნება, და მომავალში, ახალი ბოლქვაძეები და სარაჯიშვილები

იქნება საჭირო საქართველოში კონიაკის წარმოების ფეხზე დასაყენებლად.

— რამდენი წელია, რაც სულდგმულობს იდეა კონიაკის კომბინატის შექმნის აუცილებლობაზე. რამდენად წაადგებოდა მისი ხორცშესხმა ქართული კონიაკის განვითარებასა და აღმავლობას?

— ასეთი კომბინატი ხომ არსებობდა! იგი 1971 წელს შეიქმნა კონიაკის ქარხნისა და ოკამისა და ვარკეთილის ღვინის ქარხნების ბაზაზე. მან 5 წელი იარსება და, მე ვიტყვოდი, რომ ეს იყო კონიაკის წარმოების აღმავლობის ხანა, შემდეგ იგი ზემდგომი ორგანოების „წყალობით“ დაიშალა. ვარკეთილის ღვინის ქარხანა კი თავისი საკონიაკე სპირტებით საერთოდ გამოეყო რესპუბლიკურ გაერთიანება „სამტრეცის“ და აგროგაერთიანებაში გაერთიანდა. არა მგონია, რომ ამით ვარკეთილის ქარხანას რაიმე სარგებელი ჰქონდეს, ყოველ შემთხვევაში, კონიაკის წარმოებას ამით არაფერი მოუგია, ვერც იმას დამაჯერებს ვინმე, რომ აღნიშნული ქარხნის მიერ გამოშვებული პროდუქცია კონკურენციას უწევდეს ფირმა „ენისელის“ მიერ გამოშვებულ კონიაკებს.

რესპუბლიკის სხვადასხვა ქარხნებისა და ფირმა „ენისელის“ ხელმძღვანელებმა უნდა გამონახონ საერთო ენა ერთ ფირმაში გაერთიანების თაობაზე. მითუმეტეს, დღეს, როცა პირველად ქარხნებში კონიაკის სპირტების წარმოება ნაკლებრენტაბელურია (მხედველობაში მაქვს ყურძნის შესასყიდი ფასისა და შესაბამისად საკონიაკე ღვინომასალების გაძვირება, კონიაკის სახდელი აპარატების კოლოსალურა ფასები, რასაც თან ერთვის სხვადასხვა დამხმარე მასალების დეფიციტი, ელექტროენერჯის, წყლისა და საწვავის ფასების მკვეთრი ზრდა და სხვა), საერთო ძალით და პროდუქციის რეალიზაციით მიღებულ პრობლემებით კი ეს სიძნელებები იოლად დაიძლევა.

— თქვენი აზრით, რამდენად გამართლებულია საქართველოში კონიაკის კუპაჟირებისა და ჩამოსხმის უფლებების მქონე რამდენიმე საწარმოს არსებობა?

— კონიაკის კუპაჟი ითვისების სხვადასხვა მიკრორაიონებიდან სხვადასხვა ასაკის სპირტების შერევას და იმ ეტალონის მიღებას, რაც ამა თუ იმ მარკის კონიაკისთვისაა დამახასიათებელი. განა შეიძლება „გრემი“ წარმოვიდგინოთ გურჯაანის, ყვარლისა და საჩხერის, „თბილისი“ შილდისა და გურჯაანის, ზოლო „საქართველო“ მუხრანის, ყვარლის, ზესტაფონისა და ამბროლაურის ზონებში დამზადებული სპირტების კუპაჟის გარეშე? აქედან გამომდინ-

ნარე, სხვადასხვა ქარხნებში კუპაყირებული და ჩამოსხმული ერთი და იგივე მარკის კონიაკი სხვადასხვა არომატისა და გემურობის სებების იქნება, რაც მომხმარებელთა სამართლიან უკმაყოფილებას გამოიწვევს. მე მესმის, რომ კონიაკის ადგილზე კუპაყირება და ჩამოსხმა მომგებიანია ცალკეული ქარხნისა და რაიონის ეკონომიკისათვის, მაგრამ განა თბილისის, გურჯაანის თუ ზესტაფონის რაიონების ეკონომიკური აღმასვლა ერთიანად არ წაადგება სრულიად საქართველოს? ასე, რომ დასკვნის გამოტანა მკითხველისათვის მიმინდვია.

— და, მაინც, რაში ხედავთ გამოსავალს?

— ჩემი საუბრით ისე ნუ წარმოიდგენთ, რომ ყველაფერი დაკარგულია. რომ ქართულ კონიაკს მომავალი არა აქვს, თუმცა, დღეს მას ძალზე უჭირს. შექმნილი არასახარბიელო სიტუაციიდან თავის დაღწევა შესაძლებელია მხოლოდ რადიკალური ზომების დაუყოვნებლივ მიღებით. კერძოდ, რა მაქვს მხედველობაში:

1. კონიაკის სპირტების მარაგის შესავსებად საჭიროა რესპუბლიკაში ყოველწლიურად გამოიხადოს 800 ათასი დალ ა/ა კონიაკის სპირტი.

2. უნდა აიკრძალოს რესპუბლიკის ღვინის ქარხნებიდან საკონიაკე სპირტების რეალიზაცია და ბარტერული გაცვლები. უნდა გვახსოვდეს, რომ რესპუბლიკაში მასზე ძვირფას პროდუქტს ვერ შემოვიტანთ.

3. კონიაკის ქარხნები თავისი სახელმწიფო ბაზებით (ვენახის ფართობები) ნებაყოფლობით უნდა გაერთიანდნენ ურთიერთხელსაყრელი გარიგების საფუძველზე.

4. სათანადო ორგანოებმა მკაცრი კონტროლი უნდა დააწესონ ალკოჰოლიანი სასმელების წარმოებასა და მათ რეალიზაციაზე, მოსალოდნელი სავალალო შედეგების თავიდან ასაცილებლად (მხედველობაში მაქვს მასობრივი მოწამელები და სიკვდილის შემთხვევები).

5. კონიაკის ერთგვაროვნების და მისი ხარისხის დაცვის მიზნით, სახელგანთქმული კონიაკების კუპაყი უნდა ხდებოდეს მხოლოდ სამრეწველო-სავაჭრო ფირმა „ენისელში“ (ამ კოლექტივს კონიაკის წარმოების მდიდარი ტრადიციები გააჩნია).

იმედი მაქვს, საერთო გულისხმიერებით შევძლებთ არსებული პრობლემების მოგვარებას, რამეთუ მჯერა, ქართველი მევენახისა და მეღვინის გონიერებისა. მჯერა, რომ მოლქვაძეების, სარაჯიშვილებისა და ციციშვილების საქმის გამგრძელებლები არ შეარცხვენენ ქართული კონიაკის კორიფების სახელს. ამასთანავე, იზრუნებენ — თავიანთი ცოდნა და გამოცდილება უშურველად გადასცენ მომავალ თაობებს.

დავით აბუიანიძე, —

სამრეწველო-კომერციული ფირმა
„ენისელის“ მთავარი ტექნოლოგი

„სელისსელსაგოგანები“

ქართული კონიაკის ესოდენ მაღალი ხარისხი უთუოდ განაპირობებს ქართული ყურძნის ჯიშებმა და იმ მიკრორაიონებმა, სადაც ღებულობენ საკონიაკე სპირტად გამოსახდელ მაღალმჟავიან არომატულ, მაღალხარისხოვან ღვინოებს. სწორედ ქართულმა ყურძენმა, შემდეგ მისგან მიღებულმა ღვინომ და სპირტმა მისცა ჩვენს კონიაკს ის განსხვავებული ბუკეტი და გემო, რითაც იგი გამოირჩევა სხვა დანარჩენი ანალოგიური ტიპის სასმელებისაგან.

ქართული კონიაკის წარმოების მდიდარმა ტრადიციებმა განაპირობა საძველო საამქროებში ყოველთვის მაღალხარისხოვანი, ამავე დროს ძველისძველი საკონიაკე სპირტების მდიდარი ფონდის შექმნა.

დავით სარაჯიშვილის სახელობის თბილისის კონიაკის სამრეწველო-კომერციულ ფირმა „ენისელში“ (კონიაკის ქარხანა) დღესაც არსებობს და განსაკუთრებული ყურადღების ცენტრშია უნიკალური, ძალიან ძველი ქართული საკონიაკე სპირტების კოლექცია. თამამად შეიძლება დაერქვას ამ საცავს მართლაცდა უნიკალური, რადგან ძნელი წარმოსადგენია, სადმე კიდევ ჰქონდეთ 1893 წელს გამოხდილი საკონიაკე სპირტი, რომელიც ჩვენს სპირტსაცავში დავით სარაჯიშვილის დანატოვარ ანდერძად ინახება. აღსანიშნავია ამ ოქროს ფონდში შემონახული: 1905, 1915, 1918, 1925, 1932, 1941, 1944, 1945 და მომდევნო წლებში გამოხდილი სპირტები, რომელთა რაოდენობა 22.000 დალ უწყლო სპირტს აღწევს. აღნიშნული სპირტები მიღებულია სწორედ სამამულო ყურძნის ღვინოებიდან, კერძოდ ისეთი ჯიშებიდან, როგორცაა: დიდმის, ყვარლის, შილდა-ენისლის, ბაღდადის მიკრორაიონები. ყოველი მიკრორაიონიდან მიღებულ სპირტს



ახასიათებს სწორედ მისთვის დამახასიათებელი, განუმეორებელი თვისებები. აი, ისინიც:

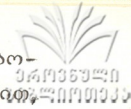
სამრეწველო-კომერციული ფირმა „ენისელის“ საკონიაკე სპირტების
 საქველო სააშქრობეში მყოფი უძველესი სპირტები
 1993 წლის 1 იანვრისათვის

გამოხდის თარიღი სპირტის რაოდენობა, (დალ. ა(ა))		გამოხდის თარიღი სპირტის რაოდენობა, (დალ. ა(ა))	
1903 წ. —	866,61	1952 წ. —	839,95
1905 წ. —	1071,41	1953 წ. —	651,74
1915 წ. —	565,76	1955 წ. —	1242,01
1918 წ. —	835,61	1956 წ. —	4177,61
1925 წ. —	1529,41	1957 წ. —	1032,06
1932 წ. —	544,54	1958 წ. —	1965,29
1941 წ. —	1151,70	1959 წ. —	1277,32
1944 წ. —	608,18	1960 წ. —	822,54
1945 წ. —	431,44	1964 წ. —	1153,88
1946 წ. —	418,35	1966 წ. —	600,62
1947 წ. —	428,83	1968 წ. —	4023,24
1949 წ. —	1570,67	1969 წ. —	6130,0
1950 წ. —	884,13	1970 წ. —	1613,92
1951 წ. —	473,72		
		სულ —	36.920,57

განსაკუთრებით უნდა აღინიშნოს ის გარემოება, რომ ზემოთ აღნიშნული უნიკალური სპირტები, წარმოადგენენ ხელუხლებელ მარაგს, მართლაცდა ხელიხელსაგოგმანებელ საგანძურს, რომელიც ისევე მოვლილი და შეულახავი უნდა გადავცეთ ჩვენს შთამომავლობას, როგორც ჩაიბარეთ ჩვენი წინამორბედი თაობებისაგან. ამ სპირტებს დღესდღეობით აღარ ვიყენებთ ამჟამად არსებული მარკების კუპაჟებში. მათი გახარჯვა, ჩვენი აზრით, შეიძლება იქნეს დაშვებული მხოლოდ განსაკუთრებულ შემთხვევებში.

დღეს, როცა საგრძნობლად შეგვიძვირდა კონიაკის სპირტების მარაგი და ამავე დროს, უკანასკნელ წლებში მეტად მცირე რაოდენობით გამოიხადა ღვინომასალები საკონიაკე სპირტად, ბუნებრივია, აღგვეძვრება, კითხვა: არის თუ არა რესპუბლიკაში იმდენი რაოდენობის დაძველებული საკონიაკე სპირტი (გარდა ზემოაღნიშნული უნიკალური ფონდისა), რომ უახლოეს წლებში შევინარჩუნოთ ჩვენი ცნობილი მარკის კონიაკები?

ამჟამად რესპუბლიკაში არის 2 მილიონ 900 ათასი დალ უწყველო



საკონიაკე სპირტი. 6-დან 12 წლამდე დაძველებული სპირტების რაოდენობა 850 ათას დალ-ს შეადგენს უწყლო სპირტზე გადაანგარიშებით (მათ შორის 23 წლის და უფრო ძველი სპირტების რაოდენობა 36.920 დალ-ია), ხოლო 5 წლამდე დაძველებისა — 2 მილიონ 050.000 დალ-ს.

6-12 წლის დაძველების სპირტების საერთო რაოდენობიდან 385 ათასი დალ ინახება პირველადი ქარხნების საძველო საამქროებში, ხოლო 465 ათასი დალ ძველდება სამრეწველო-კომერციულ ფირმა „ენისელში“, ახალი (ტეკეზე დაუძველებელი) სპირტების რაოდენობა კი შეადგენს 194 800 დალ-ს.

პერსპექტივა, ჩვენი კონიაკების მარკების შენარჩუნების თვალსაზრისით, საიმედო არ არის. ახლა ჩვენთან შემოდის 3—4—5-წლიანი დაძველების საკონიაკე სპირტები, რომლებსაც ვხმარობთ ორდინარული კონიაკების კუპაჟებში. ვინაიდან ვეღარ ხერხდება ახალი სპირტების ჩაწყობა დასაძველებლად, და 1988-89-90 წლებში გამოხდილ სპირტებს ვხმარობთ, ჩვენ შეიძლება მათი მარაგი მალე გამოგველიოს, ამდენად, შეფერხდეს ორდინალური კონიაკების გამოშვება.

ბუნებრივად ისევ ისმება კითხვა — რატომ აღმოჩნდა დარგი ესოდენ რთულ, თითქმის გამოუვალ მდგომარეობაში? ამ კითხვაზე ეროგვაროვანი პასუხის გაცემა შეუძლებელია. არსებობს რამოდენიმე ფაქტორი. მათ შორის, ჩვენი აზრით, ერთერთი მნიშვნელოვანი ფაქტორია ვენახების ნაჩქარევად პრივატიზება, რამაც გამოიწვია ის, რომ ვენახის ახალმა, კერძო ფლობელმა უმეტეს შემთხვევაში ვერ უზრუნველყო ვარკვეული მიზნების (არც თუ მარტო მასზე დამოკიდებული) გამო განპირობებული ფართის ჯეროვნად მოვლა-პატრონობა და, ბუნებრივია, ვერ მიიღო საკმარისი რაოდენობის და ხარისხის მოსავალი.

გარდა ამისა, ქართული კონიაკის წარმოება რატომღაც დაიწყეს სხვადასხვა ფირმებმა და წარმოებებმა, მათ შორის ისეთებმაც, რომლებსაც მანამდე არავითარი საერთო არ ჰქონდათ კონიაკთან. საქმე იქამდეც კი მივიდა, რომ ზოგიერთმა კერძო თუ სახელმწიფო საწარმომ დაიწყო პრესტიჟული სამარკო კონიაკების „წარმოება“ კლასიკური ტექნოლოგიის აშკარად დარღვევით, რაც ყოველად დაუშვებელი და საგანგაშოა და სახელს უტეხს აღნიშნული მარკების ავტორიტეტს. ყველაფერი ეს ხდება მიუხედავად იმისა, რომ კონიაკის წარმოების, ჩამოსხმის და რეალიზაციის უფლება-ლიცენზია გაცემულია მხოლოდ სამრეწველო-კომერციულ ფირმა „ენისელზე“ (სოფლის მეურნეობის და კვების მრეწველობის სამინისტროს 1993 წლის 17 ივნისის ბრძანება № 2—200). ყოველივე ამან გამოიწვია პირველადი ღვინის ქარხნებიდან საკონიაკე სპირტის თითქმის უკონტროლოდ

გადინება. დასამალი არ არის, რომ საკონიაკე სპირტი რესპუბლიკის ფარგლებს გარეთაც კი გადის. გაჩნდა არაჯანსაღი კონკურენციაც — დღეს ზოგიერთი სპირტის მფლობელი პირველადი ღვინის ქარხანა რომელმაც ჩათვალა თავისი თავი სპირტის მარაგის სრულ ბატონ-პატრონად, არჩევანის წინაშეა — იგი ირჩევს თავისთვის ხელსაყრელ მყიდველს განურჩევლად იმისა, თუ რა ბედი ეწევა და ვის ხელში აღმოჩნდება მომავალში ესოდენ ძვირფასი და სპეციფიური დანიშნულების მქონე სითხე. ამ ქმედებაში ბოლომდე ვერც პირველად ქარხნებს დავადანაშაულებთ, რადგან დღევანდელ დღეს არსებულ ყოველმხრივ რთულ პირობებში ისინიც მძიმე ეკონომიკურ მდგომარეობაში აღმოჩნდნენ და, ბუნებრივია, პატრიოტული და პროფესიონალური გრძნობების მეორე პლანზე გადასვლა არც არის გასაკვირი. ჩვენთვის ესოდენ ძვირფასი ნედლეული ქარხნების უმეტესობისათვის ხომ ერთადერთ საარსებო საშუალებას წარმოადგენს. საწყენი და სავალალოა მეორე მხარე — დღემდე ნალოლიავეები და სათუთად მოტანილი ეროვნული სიამაყე — ქართული კონიაკი ნელ-ნელა, მეთოდურად კარგავს ღირსეულად მოპოვებულ ავტორიტეტს, რაც სერიოზული განსჯის საგანი უნდა გახდეს ყველა დონეზე, სანამ კიდევ არის დარგის გადარჩენის შანსი.

კრიზისული მდგომარეობიდან თავის დაღწევის რამოდენიმე გზა არსებობს. პირველ რიგში უნდა დაწესდეს მკაცრი კონტროლი რესპუბლიკაში არსებული საკონიაკე სპირტების მარაგზე და ის უნდა იქნეს გამოყენებული მხოლოდ და მხოლოდ ქართული კონიაკის დასამზადებლად. უნდა გაეწიოს კონტროლი სოფლის მეურნეობის და კვების მრეწველობის სამინისტროს იმ ბრძანებების შესრულებას, რომლებიც უშუალოდ კონიაკის წარმოებას ეხება.

სამრეწველო-კომერციული ფორმა „ენისელის“ ბაზაზე მიზანშეწონილად მიგვაჩნია შეიქმნას დახურული სააქციონერო საზოგადოება, რომელშიაც მეპაიეებად შემოვლენ საკონიაკე სპირტის მწარმოებელი პირველადი ღვინის ქარხნები, რა თქმა უნდა, ურთიერთხელსაყრელი პირობებით. ცნობილია, რომ ამჟამად რთულ ეკონომიკურ პირობებში ჩავარდნილ პირველად ღვინის ქარხნებს ძალიან უჭირთ ტექნიკური გადაიარაღება, ახალი მანქანა-დანადგარების და ტევადობების შექმნა, რაც მეტად უშლის ხელს ყველაფერთან ერთად ხარისხიანი საკონიაკე სპირტის მიღებასა და დამკვლევას. სააქციონერო საზოგადოებაში შესვლა კი შესაძლებელს გახდის ურთიერთდახმარებით ამ საკითხების მოგვარებას.

აღსანიშნავია, რომ 1972 წლამდე თბილისის კონიაკის ქარხანაში წარმატებით ფუნქციონირებდა საკონიაკე ღვინომასალების სახდელი საამქრო, რაც საშუალებას იძლეოდა მაღალხარისხოვანი საკო-

ნიაკე სპირტების უშუალოდ ქარხანაში მიღებისა. დღეისათვის ქარხნის საცავებში არსებული უმაღლესი ხარისხის სპირტები სწორედ იმ დროს არის მიღებული ქარხნის სპირტსახდელ განყოფილებაში. მიგვაჩნია, რომ ამ ტრადიციის აღდგენა და ამით მთლიანი ტექნოლოგიური ციკლის შექმნა ერთი ქარხნის ბაზაზე მეტად სასურველ შედეგს მოგვცემს და გადაგვიწყვეტს ნაწილობრივ მაინც სამარკო კონიკებისათვის განსაზღვრული სპირტების მიღების პრობლემას, რაც საერთო რაოდენობის 20-25% -ს შეადგენს, თუმცა ვითვალისწინებთ ყველა იმ სირთულეს, რასთანაცაა ეს დაკავშირებული.

ფირმა „ენისელს“ უკვე გააჩნია ხრახნიანი საცობის საკუთარი წარმოება. ახლო პერსპექტივაში გვაქვს ახალი, მძლავრი იმპორტული ხაზებით დაკომპლექტებული ჩამოსხმის საამქროს გაშვება. მომავალში ვფიქრობთ და უკვე კონკრეტული ნაბიჯებიც გადაიღვა ბოთლის წარმოების იმპორტული საამქროს შექმნისათვის. მაგრამ კიდევ ვიმეორებთ, ყოველივე ეს დაკარგავს აზრს, თუ არ იქნა გლობალურად მოგვარებული საკონიაკე სპირტების გამოხდის, მათი პირველად ქარხნებში ნორმალური შენახვის პირობების შექმნის და მიზანმიმართულად ხარჯვის საკითხები. როგორც ავლნიშნეთ, ეს ყველაფერი მეტად სერიოზული განსჯის საგანია ყველა დონეზე და თუ არ გაითავისა იგი ყველამ, ვისაც კი ეს ეხება, წარმოებას სავალალო შედეგი ელის.



ქართული კონიაკი

საერთაშორისო

სარბიელზე

დავით სარაჯიშვილის გარდაცვალების შემდეგ (თუ მხედველობაში არ მივიღებთ 1913 წლის კავკასიის სრულიად რუსეთის გამოფენას) 1955 წლამდე ქართულ ღვინოებსა და კონიაკებს საერთაშორისო კონკურსებსა და დეგუსტაციებზე მონაწილეობა არ მიუღია.

მე-19 საუკუნის უკანასკნელი მეოთხედი და მე-20 საუკუნის დასაწყისი ქართული კონიაკის წარმოება ნამდვილი ტრიუმფის მომსწრეა.

1876 წელი ქართული კონიაკის საერთაშორისო სარბიელზე გასვლის თარიღია. ეს მოხდა ფილადელფიაში (აშშ) პირველ მსოფლიო გამოფენაზე გიორგი ბოლქვაძის კონიაკის წარდგენით. ორი წლის შემდეგ კი გ. ბოლქვაძის „კავკასიურმა ნატურალურმა კონიაკმა“ 1878 წლის პარიზის მეორე მსოფლიო გამოფენაზე უმაღლესი ჯილდო დაიმსახურა. ეს ფაქტი ქართული კონიაკის მაღალი ღირსებების საქვეყნოდ აღიარების დამადასტურებელი გახლდათ.

შემდგომ პერიოდში გიორგი ბოლქვაძის კონიაკები რეგულარულად მონაწილეობენ საერთაშორისო გამოფენებზე (1881 წ. — ვენა, ნიცა; 1882 წ. — ანტვერპენი; 1885 წ. — პარიზი; 1889 წ. — პარიზი და ა. შ.) და უმაღლეს შეფასებას იმსახურებენ.

1889 წლიდან დავით სარაჯიშვილის კონიაკები არაერთი კავკასიის, სრულიად რუსეთისა და მსოფლიო გამოფენის მონაწილეა. ამავე წელს თბილისში მოწყობილ სოფლის მეურნეობისა და მრეწველობის კავკასიის გამოფენაზე მისი კონიაკი ოქროს მედლით, ხოლო პარიზის მსოფლიო გამოფენაზე ორი ვერცხლის მედლით



დაჯილდოვდა. მას მოჰყვა ოქროს მედალი დიპლომით — 1891 წელს ყაზანის სასოფლო-სამეურნეო გამოფენაზე, ბრინჯაოს მედალი — 1893 წელს ჩიკაგოში, კულუმბიის გამოფენაზე; ვერცხლის მედალი — 1894 წელს პეტერბურგში მოწყობილ პირველ მსოფლიო ჰიგიენურ გამოფენაზე; ოქროს მედალი — 1896 წელს ნიუ-ნი-ნოვგოროდში სრულიად რუსეთის გამოფენაზე. და, მაინც, ყველაზე საპატიო და მნიშვნელოვანი იყო ის გარემოება, რომ 1900 წელს პარიზის მსოფლიო გამოფენაზე ქართულმა კონიაკმა სამი ოქროს, მათ შორის ორი სპეციალური ოქროს მედალი (საუკეთესო ხარისხის კონიაკის წარმოებისათვის) დაიმსახურა. ეს უკვე ქართული კონიაკის დიდ აღიარებაზე მეტყველებდა.

შემდგომ წლებში ქართული კონიაკი კვლავ გამარჯვებულთა რიგებში იყო. ასე, მაგალითად, 1901 წელს დავით სარაჯიშვილის მიერ შექმნილი მარკა „ძალიან ძველი“ („ოს“) დაჯილდოვდა საპატიო დიპლომითა და ოქროს დიდი მედლით კავკასიის საიუბილეო გამოფენაზე. ამავე გამოფენაზე დავით სარაჯიშვილი დაჯილდოვდა ოქროს დიდი მედლით — არაყისა და სპირტის საუკეთესო ხარისხისათვის.

1910 წელს ქართული კონიაკი კვლავ დაჯილდოვდა ოქროს მედლით ოდესაში გამართულ სოფლის მეურნეობის გამოფენაზე და კვლავ ოქროს მედლით 1913 წელს, კავკასიის სრულიად რუსეთის გამოფენაზე.

1955 წლიდან ჩვენი ღვინოები და კონიაკები რეგულარულად მონაწილეობენ საერთაშორისო კონიაკებსა და დეგუსტაციებში. ამ პერიოდიდან დღემდე ქართულმა სამარკო კონიაკებმა მონაწილეობა მიიღო 14-ზე მეტ საერთაშორისო კონკურსში, გამოფენასა და დეგუსტაციაში და სულ დაჯილდოვდა 59 მედლით, მათ შორის 46 ოქროსა და 13 ვერცხლის მედლებით.

ეს დიდი აღიარება ქართულმა კონიაკებმა მოიპოვა ღვაწლმოსილი ქართველი მეღვინეების, მეღვინეობის მრეწველობის ყველა მუშაკის რამდენიმე ათეული წლის დაუღალავი შრომისა და მონდომების წყალობით.

საერთაშორისო სარბიელზე განსაკუთრებულად მაღალ შეფასებას ღებულობენ „ძალიან ძველი“, „ენისელი“, „თბილისი“, „საქართველო“, „ვარძია“. „საქართველო“ 4-ჯერ, „ვარძია“ კი 6-ჯერ იქნა წარდგენილი საერთაშორისო კონკურსზე, ორივე კონიაკმა მხოლოდ ოქროს მედლები დაიმსახურა. „ენისელი“ 11 მედლის (8 ოქროსა და 3 ვერცხლის), „ძალიან ძველი“ და „თბილისი“ კი 9-9 მედლების მფლობელებია.

აღსანიშნავია, რომ იალტის საერთაშორისო კონკურსზე

(1970 წ. „საიუბილეო-50“ სულ 0,04 ბალით ჩამორჩა „Grand pris“ის პრიზით დაჯილდოებული კამიუს ფორმის ფრანგულ კონიაკის აკს — „ნაპოლეონ“.

ქართული ორდინალური თუ სამარკო კონიაკები საკავშირო დეგუსტაციებზე ყოველთვის მაღალ შეფასებას ღებულობდნენ. 1972 წლის 25-26 მაისს თბილისის კონიაკის ქარხანაში ჩატარდა საბჭოთა კავშირის ყველა რესპუბლიკის კონიაკის ქარხნების მიერ გამოშვებული ორდინალური კონიაკების საკავშირო დეგუსტაცია. სადეგუსტაციოდ წარმოდგენილი იყო ქართული ორდინალური კონიაკებიც. საკავშირო სადეგუსტაციო კომისიის წევრების გარდა, დეგუსტაციას ესწრებოდნენ მოძმე რესპუბლიკების კონიაკის სპეციალისტები, სამეცნიერო დაწესებულებათა წარმომადგენლები.

თბილისის კონიაკის ქარხნის პროდუქციამ — სამვარსკვლავიანიმა, ოთხვარსკვლავიანიმა და ხუთვარსკვლავიანიმა კონიაკებმა უმაღლესი შეფასება დაიმსახურეს (შესაბამისად — 8,56 ბალი, 8,7 ბალი და 8,84 ბალი) და გაუსწრეს დეგუსტაციაზე წარმოდგენილ ყველა ნიმუშს. მეორე ადგილზე გამოვიდნენ ერევნის კონიაკის ქარხნის კონიაკები (სამვარსკვლავიანი — 8,51, ოთხვარსკვლავიანი — 8,66; ხუთვარსკვლავიანი — 8,76).

1965 წელს თბილისში მოწყობილ ღვინოებისა და კონიაკების 1 საერთაშორისო კონკურსზე ქართულმა კონიაკებმა 6 ოქროსა და 1 ვერცხლის მედალები მიიღეს. ბულგარულმა — 9 (5 — ოქროს, 4 — ვერცხლის), უკრაინულმა — ექვსი (5 — ოქროს, 1 — ვერცხლის), მოლდავურმა — 5 (4 — ოქროს, 1 — ვერცხლის), სომხურმა — 6 (2 — ოქროს, 4 — ვერცხლის), ესპანურმა — 4 (1 — ოქროს, 3 — ვერცხლის), ფრანგულმა — 4 (1 — ოქროს, 3 — ვერცხლის), რუსულმა — 2 ოქროს მედალი.

ქართული კონიაკების დიდ აღიარებასა და პოპულარობაზე ნათლად მეტყველებენ იმ საბჭოელ და უცხოელ მოღვაწეთა, მეცნიერთა, მეღვინეობის სპეციალისტთა თუ ხელოვნების მუშაკთა შეხედულებანი, რომლებსაც შეუძლიათ ამ სასმელს ჭაშნიკი გაუგონ და კარგა და საუკეთესოს თავისი წილი მიუზღან. შთაბეჭდილებათა წიგნში, რომლებიც ინახება თბილისის კონიაკის ქარხანაში მრავლად არის მსოფლიოს სხვადასხვა კუთხის წარმომადგენელთა ჩანაწერები, რომლებიც ეხება ამ ქარხნის მიერ გამოშვებულ მაღალხარისხოვან პროდუქციას. გავეცნოთ ზოგიერთ მათგანს:

„თქვენი კონიაკი გამოირჩევა იშვიათი არომატით, მასში მშვენიერი საქართველოს მთებისა და ველების კეთილსურნელება...“

ამერიკის დელეგაციის წევრები

„ვიდრე ქარხანას ვეწვეოდი, არ ვიცოდი, რომ საქართველოში ასეთი, უძალესი ხარისხის კონიაკი მზადდებოდა! ეს ხომ საოცრებაა!“

რუფ ადამსი
ინგლისის დელეგაციის წევრი

„ჭეშმარიტად აღმაფრთოვანა თქვენი ქარხნის არაჩვეულებრივი ხარისხის კონიაკმა. ჩემის აზრით, იგი საუკეთესოა მსოფლიოში...“

იმა სუმაკი

„რუსი რომ ვიყო, ვიეკვიანებდი ჩვენს ქალებზე; იტალიელი რომ ვიყო (და ვარ კიდევ), მოშურნე ვიქნებოდი მშვენიერი ქართული სიმღერებისა, ხოლო ფრანგი რომ ვყოფილიყავი, ქართული კონიაკისა შემშურდებოდა“.

აურელიო პეჩეი, სენი ჩელესტინო
ლეონე ფერრერო
იტალიის დელეგაციის წევრები.

ამერიკის კვების პროდუქტთა გადამუშავების სპეციალისტებს ძალიან მოგვეწონა ქარხანა..., აგრეთვე, კონიაკების ჩინებული არომატი. ისინი შეიძლება ევროპის საუკეთესო კონიაკებს შეადარო.

დ. ე. ჰილბერტი
ამერიკის დელეგაციის ხელმძღვანელი

და მაინც, როცა კონიაკის შეფასებაზე მიდგება ჯერი, ვფიქრობთ, ფრანგების აზრსა და შეხედულებას განსაკუთრებული მნიშვნელობა ენიჭება. აი, მათი შთაბეჭდილებებიც.

„ჩვენ დიდის კმაყოფილებით დავაჭაშნიკეთ შესანიშნავი კონიაკი, რომელსაც შეუძლია მეტოქეობა გაუწიოს ფრანგულ კონიაკებს“.

ფრანგების დელეგაცია პარიზიდან.

„ქართული კონიაკი ფრანგულის ღირსეული ძმაა“.

საფრანგეთის დელეგაციის წევრი

აღსანიშნავია, რომ მევენახეობისა და მეღვინეობის X მსოფლიო კონგრესის დროს, რომელიც თბილისში მიმდინარეობდა 1962 წლის სექტემბერში, ქართულმა კონიაკებმა უმაღლესი შეფასება მიიღეს. კონგრესის ვიცე პრეზიდენტი, იტალიის მევენახეობისა და მეღვინეობის აკადემიის პრეზიდენტი ჯოვანი დალმასო თავის სპეციალურ ნაშრომში, რომელიც დაიბეჭდა პერიოდულ ჟურნალებში: „ეკონომიკის ქრონიკა“ (1963 წ.), და „იტალიის სოფლის მეურნეობა“ (1962, № 11), ხოლო 1963 წელს ცალკე წიგნადაც გამოიცა, აღწერს ქართული კონიაკის წარმოების ჩამოყალიბების ისტორიას, კონგრესის დღეებში თბილისის კონიაკის ქარხანაში მიღებულ შთაბეჭდილებებს.

თბილისის კონიაკის ქარხანა „ყველაზე დიდი საწარმოა მთელს საბჭოთა კავშირში და უშვებს ქვეყანაში დამზადებული კონიაკების საერთო რაოდენობის ერთ მესამედს“ — წერს პროფესორი ჯ. დალმასო. შემდეგ იგი ახასიათებს ქართულ კონიაკებს და განაგრძობს: „ქართველები ამზადებენ აგრეთვე მაღალი მარკის, ძვირფასი ხარისხის კონიაკებსაც. მაგალითად, 1961 წელს მათ საქართველოში საბჭოთა ხელისუფლების დამყარების 40 წლისთავის აღსანიშნავად ჩამოასხეს მეტად მაღალხარისხოვანი კონიაკი — „საიუბილეო“. იგი დამზადებულია 40 წლის სიძველის სპირტისაგან და აქვს განსაკუთრებული სურნელება, ძვირფასი არომატი და საუკეთესო გემო. ქართველებს აქვთ, აგრეთვე, სხვა მარკის კონიაკებიც, მაგალითად, „უძველესი“.

ქართული კონიაკებისა და არა მარტო კონიაკების მაღალხარისხოვნებისა და ქართულ მეღვინეთა დახვეწილი ხელოვნების დამადასტურებელი იყო ის, რომ 1958 წელს ბრიუსელში მოწყობილ მსოფლიო გამოფენაზე ქართული კონიაკებისა და ღვინოების მაღალი ხარისხისათვის „სამტრესტი“ დაჯილდოვდა ოქროს დიდი მედლით.

დღეს ქართული კონიაკის წარმოებას მძიმე დღეები უდგას. მაგრამ იმედი უნდა ვიქონიოთ, რომ კონიაკის წარმოება, ისევე როგორც მევენახეობა-მეღვინეობა მთლიანად, იპოვის გზას ამ ურთულესი პრობლემების დასაძლევად და კვშმარტი აღორძინების გზას დაადგება, საერთაშორისო არენაზე ახალ სიმაღლეებს დაიპყრობს.

ალექსანდრე ჟურდაკი

საქართველოს დამსახურებული
გამომგონებელი, რესპუბლიკის
სახელმწიფო პრემიის ლაურეატი

ღვინის სანარკოზო— მუხის კასრების ბარბოზი!

მღვინეობაში მუხას ჭურჭელს უდიდესი მნიშვნელობა აქვს. მუხის კასრი მარტო ღვინის ჭურჭელი კი არ არის, არამედ იგი მონაწილეობს ღვინის დავარგებაში, აუმჯობესებს მის გემოს და აძლევს მეტ სიმტკიცეს, ამიტომ მას მართებულად უწოდებენ ტექნოლოგიურ ჭურჭელს. ხოლო სამარკო კონიაკების წარმოება მუხის კასრებისა და ბუტების გარეშე შეუძლებელია.

ღვეს კი ისტორიულად ცნობილ წინანდალის ღვინის ქარხანაში, მუკუზნის, ნაფარეულის, ზესტაფონის და სხვა ღვინის ქარხნებში იშვიათად თუ შეხვდებით მუხის ჭურჭელს.

რესპუბლიკის ღვინის წარმოებაში მუხის ტარის რაოდენობა ყოველწლიურად მცირდება. იგი 1970 წელს 12,5 მლნ დეკალიტრს შეადგენდა, ათ წელში მისი მეოთხედი განადგურდა და 1980 წელს შეადგინა 2,9 მლნ დეკალიტრი, კიდევ უფრო შემცირდა 1990 წლის დამლევისათვის. ეს შეუწყნარებელი პროცესი კი კვლავ გრძელდება.

გურჯაანის მექანიკურ ქარხანაში 1967 წლიდან დაიწყო მუხის კასრების, ბუტების და ჩანების წარმოება. რესპუბლიკის ღვინის საწარმოებს ყოველწლიურად ემატებოდა 300-400 ათასი ცალი მუხის ახალი ჭურჭელი. უნდა ითქვას, რომ მუხის ჭურჭლის წარმოების ტექნოლოგია მეტად რთულია და მოითხოვს კვალიფიციურ მუშა-ხელს. წლების განმავლობაში მუხის კასრების დამზადება ხდებოდა კუსტარულად, გამოშვებული ტარა კი ვერ აკმაყოფილებდა საწარმოთა მოთხოვნებს.

დაისვა საკითხი თანამედროვე ტიპის მექანიზებული საწარმოს შექმნის შესახებ. დიდი ბრძოლის შედეგად გადაწყდა აშენებულიყო თანამედროვე საწარმო იმპორტულ ტექნიკაზე დაყრდნობით. ჩვენს

მიერ დასაბუთებული იქნა, რომ ასეთი ქარხნის აშენება შეიძლებოდა გურჯაანში. აქედან გამომდინარე, 1986 წელს გურჯაანის მექანიკურ ქარხანაში მოეწყო თანამედროვე წარმოება მუხის კასრების დასამზადებლად. გერმანიაში შეიძინეს ფირმა „ანტონის“ ტექნოლოგიური ხაზი. ამ ხაზზე გათვალისწინებულია მუხის ტკეჩის ბუნებრივი შრომა, დამუშავება, მოღუნვა, აწყობა, ხელოვნური შრომა, მზა კასრის ზედაპირის გარანდვა და სხვა ოპერაციები. ყველა ეს პროცესები მექანიზებულია.

საწარმოს წელიწადში შეუძლია დაამზადოს 35 ათასი ცალი კასრი. ამას გარდა, ხაზზე გათვალისწინებულია 350-400 და 500 ლიტრიანი მაღალხარისხოვანი მუხის ჭურჭელის დამზადებაც, ეს საწარმო ყველაზე დიდია მთელს ევროპაში, მაგრამ...

სანამ საწარმოს მუხის ტკეჩები ნორმალურად მიეწოდებოდა, შეუფერხებლად მუშაობდა. წელიწადში უშვებდა მილიონი დეკალიტრის ტევადობის მუხის კასრებს. დასანანია, რომ რესპუბლიკის ღვინის საწარმოები დიდ ინტერესს არ იჩენდნენ, რათა მუხის ჭურჭელი მაქსიმალურად დარჩენილიყო ჩვენს რესპუბლიკაში, რის გამოც დიდი ოდენობით იქნა გატანილი სასომხეთში, მოლდოვასა და აზერბაიჯანში.

მოთხოვნილება მუხის ჭურჭელზე დღესაც დიდია როგორც ჩვენს რესპუბლიკაში, ისე მის გარეთ და კაპიტალისტურ ქვეყნებში, მაგრამ ქარხანა ამჟამად მძიმე მდგომარეობაშია ჩავარდნილი. აღარცერთი მომწოდებელი (ჩრდილოეთ კავკასია, კრასნოდარის მხარე, დასავლეთ უკრაინა და სხვა ოლქები) მუხის ტკეჩებს აღარ აწვდიან მას.

საწარმო გაჩერებულია, ძვირფასი დანადგარი ცდება.

გურჯაანის სარემონტო ქარხნის საბონდერო საწარმოში სტუმრად იმყოფებოდა საფრანგეთის ცნობილი ფირმის „სეგიუ მორე“-ს პრეზიდენტი ბატონი ბერნარდ კორდიერი, რომელსაც საფრანგეთში აქვს მუხის კასრების დასამზადებელი დიდი საწარმო. მათი დამზადებული პროდუქცია მსოფლიოს მთელ რიგ ქვეყნებში იყიდება. მან გამოთქვა ერთობლივი საწარმოს შექმნის სურვილი: საფრანგეთი ვალუტაზე შესყიდის მუხის მასალას, კასრები დამზადდება გურჯაანში ფრანგული ტექნოლოგიით და გაიყიდება როგორც საქართველოში, ასევე მის ფარგლებს გარეთ. თუ ეს კონტრაქტი სარგებლობას მოუტანს ჩვენს რესპუბლიკას, მოლაპარაკება დადებითად გადაწყდება.

ქართული ღვინის და კონიაკის ხარისხის ასამაღლებლად საჭიროა უკომპრომისო ბრძოლა, ერთ-ერთი უპირველესი საზრუნავი კი არის ტექნოლოგიის შესაფერი მაღალხარისხოვანი ჭურჭელი.

ქართული მუხა და კონიაკი!..

უდავოა, რომ საკასრე მუხის მერქნის სახეობის შერჩევაზე ბევრად არის დამოკიდებული კონიაკის ქიმიური შედგენილობა და ხარისხი. საფრანგეთში საკონიაკე წარმოებისათვის უპირატესობას ანიჭებენ ლიმუზინისა და ტრონსეის მუხას. ქ. კონიაკში ხმარობენ თეთრ მუხას, რომელსაც ქ. ლიმოჟის ახლოს სპეციალურად გაშენებული მუხნარიდან არჩევენ.

საქართველოს ტერიტორიაზე გაშენებული მუხის სახეობებიდან *Q. macranthera* და *Q. iberica* გამოირჩევა ლიგნინისა და ტანიდების მაღალი შემცველობით.

დავით სარაჯიშვილი კონიაკის სპირტების დასაძველებად ხმარობდა «дубовые бочки, в 18—20 ведер каждый, из хорошо выдержанного леса (кавказского горного дуба)», (КСХ, 1895 г. № 96). ამასთან ერთად, მას ჰქონდა საფრანგეთიდან შემოტანილი კამიუს ფირმის მუხის კასრებიც.

თბილისის სამრეწველო-კომერციული ფირმა — „ენისელის“ საძველო საამქროს ფონდში ინახება სარაჯიშვილის ფირმისეული ფრანგული წარმოების მუხის რამდენიმე მოვრძო ფორმის კასრი, რომლებშიც სარაჯიშვილი საკუთარი წარმოების კონიაკის სპირტს აძველებდა. ამ კასრებში დღესაც ძველი სპირტები ინახება. კასრებზე ამოტვიფრული ფრანგული წარწერების ამოკითხვის შედეგად ნათელი ხდება, რომ ეს კასრები დამზადებულია შარანტში, კამიუს ფირმის შეკვეთით. კასრებზე ამოტვიფრულია, აგრეთვე, ოთხნიშნა რიცხვები, კამიუს ფირმის ტრადიციული ემბლემა — „ჯვარი“.

ამჟამად საქართველოში კონიაკის წარმოებისათვის ქართული მუხის ტკეჩი არ გამოიყენება, საკასრე მასალა ათეული წლების მანძილზე რუსეთიდან შემოდის. დღემდე გარკვეული მიზეზების გამო კონიაკის წარმოებისათვის ქართული მუხის სპეციალურად გაშენება და საკასრე მასალის წარმოების ორგანიზაცია ვერ მოხერხდა, რასაც სათანადო ყურადღება და მხარდაჭერა სჭირდება.

ეგებ XIX საუკუნეში ჩვენი კონიაკების დიდი აღიარება ქართული მუხის ღირსებებმაც განაპირობა?...

მაღლი

დადგა დრო, საქართველოში აღორძინდეს ეროვნული საქმის კეთება, არა ერთი რომელიმე კუთხით, არამედ მან უნდა მოიცვას ყველა სფერო ჩვენი საზოგადოების საქმიანობისა... საქართველომ უნდა უპატრონოს, პატივი მიაგოს 70-წლიან ბურჟუაზიულ გარემოცულ თავის უკეთეს შვილთა დანატოვარს, მათ ნაღვაწს, მათ სახელებს.

ქველმოქმედ, სახელოვან მამულიშვილებს, რომლებმაც დიდი ეროვნული საქმეები იღვეს თავს და სახელოვნად აღასრულეს, კომუნისტური მმართველობის წლებში, ვითომ არც იფიქრებდნენ, ვითომ ახსენებდნენ კიდევ, მაგრამ ყოველთვის ერთგვარი დოზირებით, შეზღუდულად, ჩრდილწაფარებით, ბოლომდე გაუხსნელად...

დავით სარაჯიშვილის — გამორჩეული მამულიშვილისა და ცნობილი ქველმოქმედის სახელობისა საქართველოში დღემდე არაფერი ყოფილა, ქუჩისთვისაც კი არ მიუკუთვნებიათ მისი სახელი, რადგანაც იგი კერძო მრეწველი და კაპიტალისტი, მაშასადამე, დასაგშობი იყო უზენაეს მთავრობის თვალში.

შვიდი ათეული წლის მანძილზე მთლად ფერფლწაყრილი გახლდათ დიდი წინაპრის გიორგი ბოლქვაძის სახელი და მისი უძვირფასეს განძად ღირებული ცხოვრება... რომ არა კერძო პირის — ქალბატონ მარიამ შოშიტაიშვილის რუდუნება და დიდი გულისტქმა, ვინ იცის, ეგების ვერც კი გაგვეცოცხლებინა ამ დიდი მამულიშვილის უმდიდრესი დანატოვარი...

მადლობა ღმერთს, მოვიხადეთ ის საშინელი სახადი, რომელიც 70 წელი მძვინვარებდა და ცოცხლად ასამარებდა ამაღლებულ, ზნეობრივ, მამულისათვის დამაშვრად ეროვნულ გმირებს.

მადლობა ღმერთს, დღეს შეგვიძლია ტაძრისკენ მიმავალ გზას დავადგეთ, იმ გზას დავადგეთ, რომელი გზითაც ვიღოდნენ ჩვენი დიდებული წინაპრები...

არიან ადამიანები, რომელთაც დრო და ჟამი განსაკუთრებულ მინიას მიაკუთვნებს ხოლმე... ერთი ამათგანია ქალბატონი მარიამ შოშიტაიშვილი, რომელსაც დრომ მართლაც არგუნა წილად გაეცოცხლებინა დიდი მამულიშვილის — გიორგი ბოლქვაძის სახელი და დამსახურება და ამგვარად აღედგინა ისტორიული სამართლიანობა — მიეჩინა ამ დიდი მოღვაწისათვის კუთვნილი ადგილი ერის ისტორიაში...

რაოდენ ხმამაღლა ნათქვამი არ უნდა მოეჩვენოს მკითხველს ამგვარი განცხადება, ჩვენდა საბედნიეროდ, იგი სრული ჭეშმარიტება გახლავთ... ქალბატონმა მარიამ პირველმა ამცნო საზოგადოებას და დოკუმენტური მასალით დაუსაბუთა გიორგი ბოლქვაძის პირველობა



კონიაკის და სხვა მაგარი სასმელების წარმოების ჩამოყალიბების საქმეში. მანამდე კი საქართველოში კონიაკის წარმოების პიონერად და ფუძემდებლად დიდი მრეწველი, მეცენატი და საზოგადო მოღვაწე დავით სარაჯიშვილი ითვლებოდა... მართლაც-და ძნელი აღმოჩნდა საზოგადოების შემეცნებაში ღრმად გამჯდარი თარიღის გადათარიღება, მიუხედავად იმისა, რომ ეს თარიღი ისტორიის სიღრმეში 23 წლით უკან იწევდა: ნაცვლად 1888 წლისა 1865 წელი!.. მართლაც, სენსაციური აღმოჩენაა!..

ერთ საუკუნეში ორი ბუმბერაზი მოღვაწე, საერთაშორისო რეზონანსის მქონე მრეწველი და სპეციალისტი, ქართული მაგარი სასმელების წარმოების უძლიერესი და უძვირფასესი ტრადიციების მესაძირკვლენი...

ძნელი აღმოჩნდა ბედუკუდმართობის გამო თითქმის დაკარგული ისტორიის გაცოცხლება... ალიხანოვ-ავარსკის ექსპედიციის მიერ ქუთაისის გუბერნიის არქივის დაწვამ, ნაწილობრივ კი ჩვენმა დაუღვერობამ და უგულისყურობამ, ჩვენივე ისტორიის ცოცხალი ფურცლები ფერფლად აქცია...

ქალბატონ მარის წარმატებულ საქმიანობას, მის დაუოკებელ სწრაფვას ჭეშმარიტების შეცნობისკენ, მნიშვნელოვანწილად ოჯახურ ტრადიციას უნდა ვუმაღლოდეთ!.. მისი მამა — გიორგი ფარნაოზის-ძე სალონიკოვი (1896—1951) იყო არა მარტო მაგარი სასმელების ჩინებული სპეციალისტი და საქართველოში რამდენიმე ღვინის ქარხნის დამაარსებელი, არამედ მან შექმნა და დაგვიტოვა მე-19-20 საუკუნეების ღვინოებისა და მაგარი სასმელების ეტიკეტების ძვირფასი კოლექცია... აქ თარიღები გასული საუკუნის 30-იანი წლებიდან იწყება... სწორედ ამ კოლექციამ შემოინახა გიორგი ბოლქვაძის სასმელთა ეტიკეტები, მათ შორის კი ჯერჯერობით ერთადერთი ეტიკეტი „კავკასიის ნატურალური კონიაკისა“, რომელმაც საფრანგეთის 1878 წლის მსოფლიო გამოფენაზე მიიღო უმაღლესი ჯილდო — ოქროს მედალი და რომელზედაც აღნიშნულია, რომ კონიაკი გამოიღო 1865 წლიდან.

ქალბატონმა მარი შოშიტაიშვილმა, შეიძლება ითქვას, სწორედ ფერფლიდან აღადგინა წარსულის მატთანე, უშურველი ათეული წლების დაუღალავი შრომით გააცოცხლა ჩვენი ისტორიის მნიშვნელოვანი და საკვანძო მომენტები გიორგი ბოლქვაძის საქმიანობის.

არა ერთი დღე, თვე და წელიწადი თბილისის, ქუთაისის, მოსკოვის, ლენინგრადის არქივთა საცავებში... შრომა და გარჯა უდიდესი, შედეგი კი განსაცვიფრებელი!..

აკი არ დაკარგა სანთელ-საკმეველმა თავისი გზა, მაღლმა განათლა ბნელი!..



დასასრული უმაღურებისა

დასაწყისისა შენანიებისა

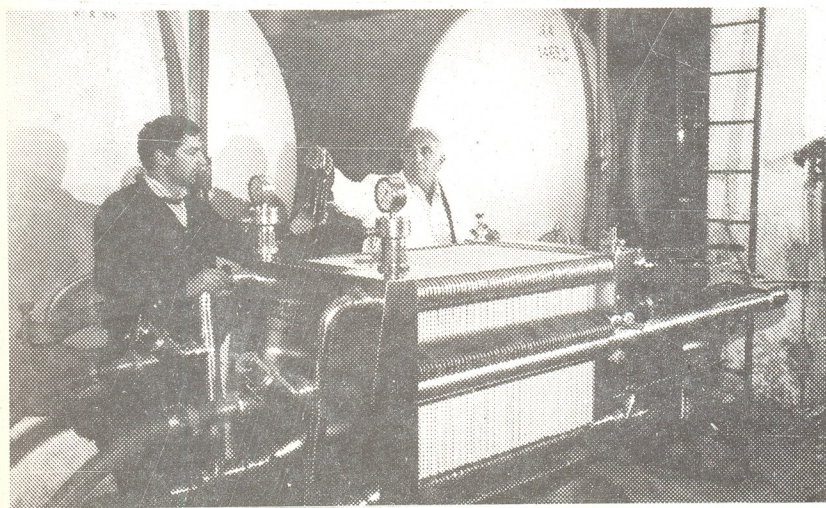
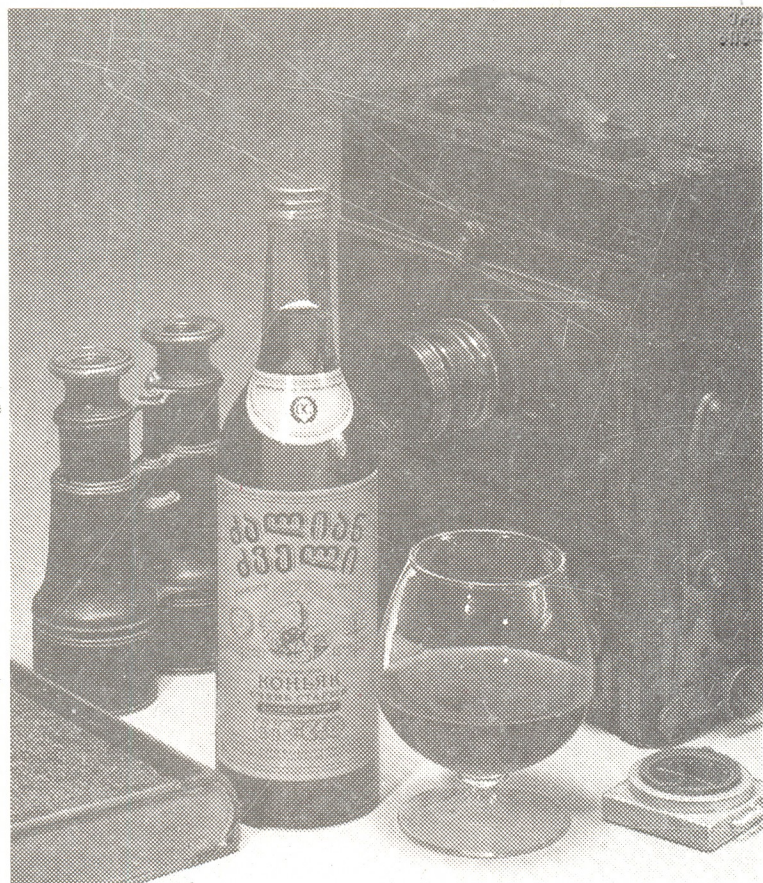
ჩვენი ჟურნალის კორექსიონდენტი ეწვია სამრეწველო-კომერციულ ფირმა „ენისელს“, სადაც შეხვდა და ესაუბრა ფირმის გენერალური დირექტორის მოადგილეს კომერციულ დარგში ბატონ მლგუჯა ცინცაძეს და ფირმის დირექტორის მოადგილეს, დავით სარაჯიშვილის საქველმოქმედო საზოგადოების პრეზიდენტს ბატონ ბივი ბუჯაეჯიანს.

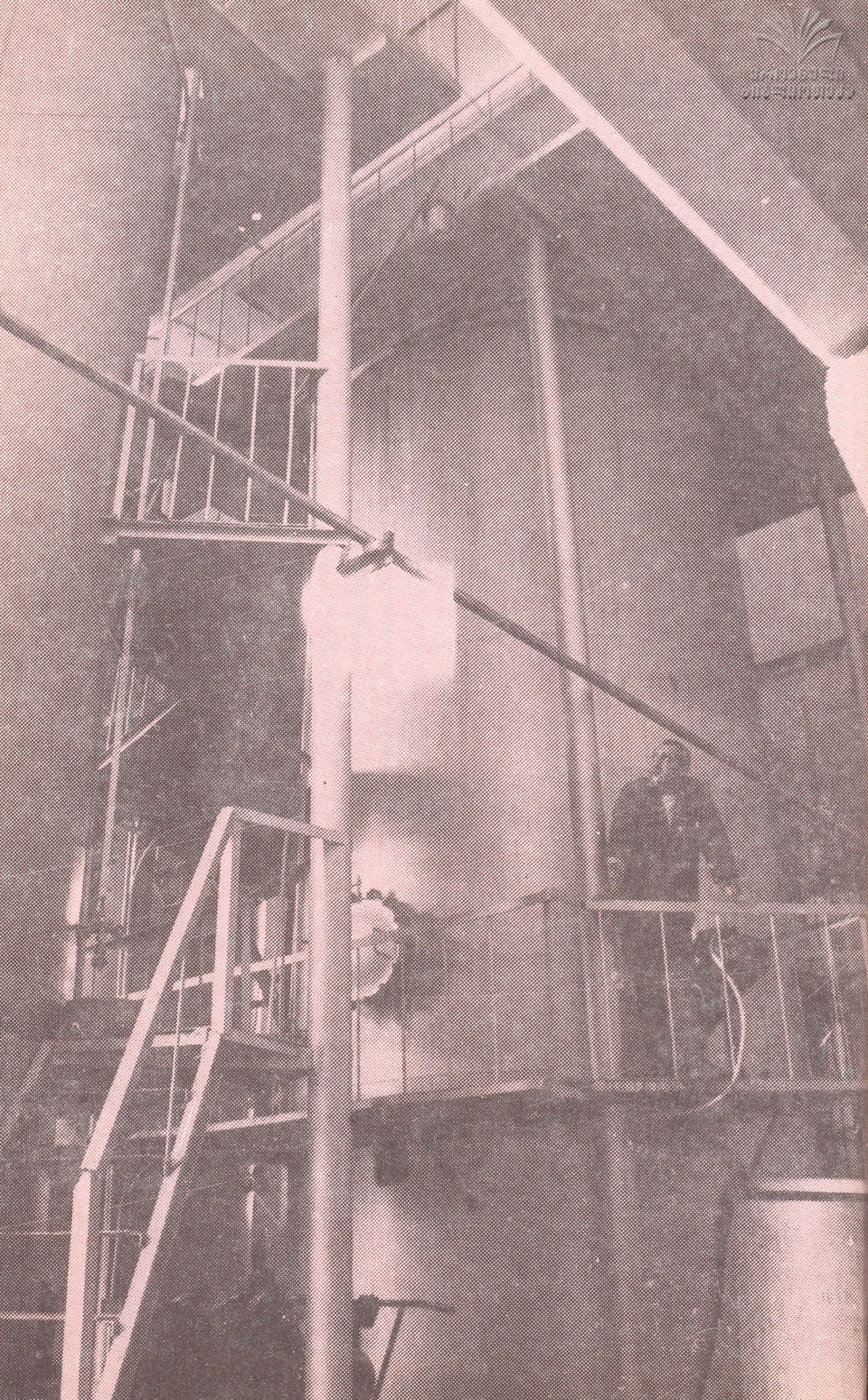
— ბატონო ელგუჯა, თქვენ რამდენიმე წელი ხელმძღვანელობდით სამრეწველო-კომერციულ ფირმა „ენისელს“. იყავით მისი გენერალური დირექტორი. იმ პერიოდში აღსრულდა ყველა ჩვენთაგანის ოცნება — თბილისის კონიაკის ქარხნის ეზოში დაიდგა მისი დამაარსებლის — დავით სარაჯიშვილის ძეგლი და გაიხსნა ქართული კონიაკის წარმოების ისტორიის ამსახველი მუზეუმი. ამ მისიის განხორციელება თქვენ გერგოთ წილად.

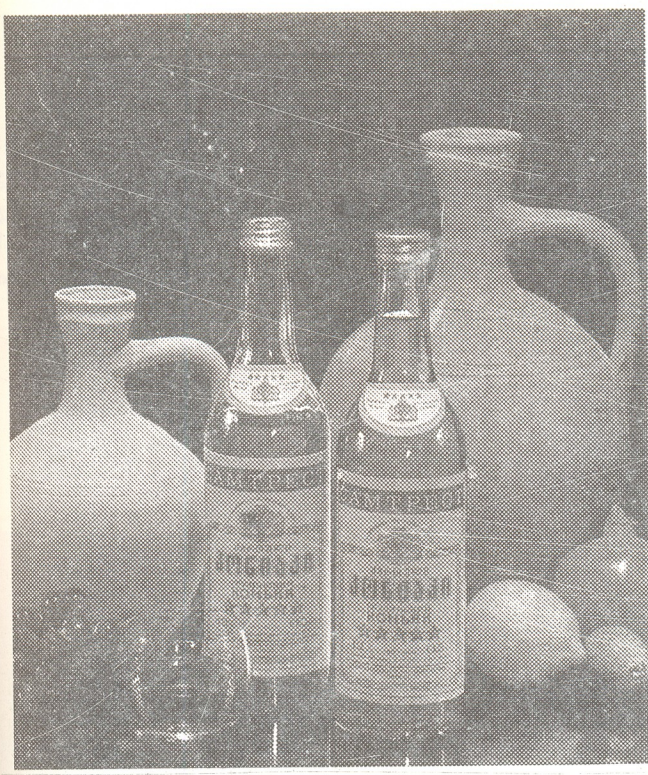
როგორც ვიცით, სერიოზული წინააღმდეგობების გამო, წლების მანძილზე ვერ ხერხდებოდა ამ ოცნების ხორცშესხმა.

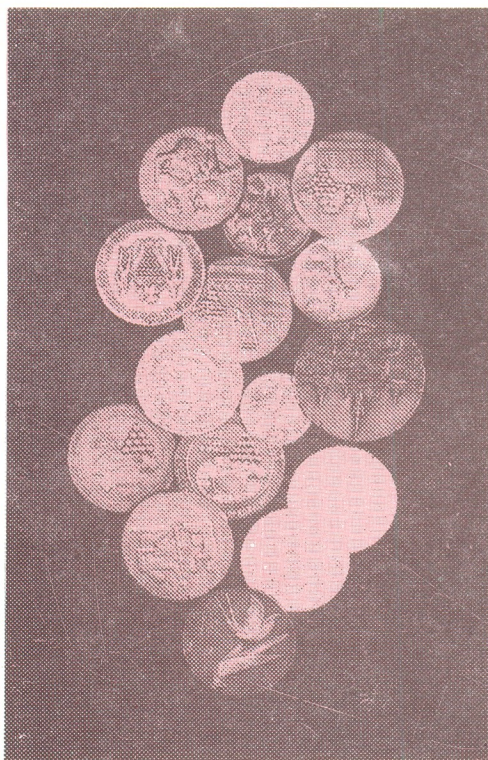
გვანტერესებს მისი განხორციელების ისტორია.

— მართალს ბრძანებთ, წინააღმდეგობა დიდხანს გრძელდებოდა. მეამაყება, რომ წილად მხვდა ქართველთა არაერთი თაობის ოცნების ხორცშესხმა. ბოლოსდაბოლოს ეს ასეც უნდა მომხდარიყო, რადგან „სანთელ-საკმეველი თავის გზას არ კარგავს“. დავიწყებ თავიდან: 1968 წელს, როგორც იქნა მოხერხდა, დავით სარაჯიშვილის დაბადების 120 და ქართული კონიაკის წარმოების 80 წლისთავის აღ-









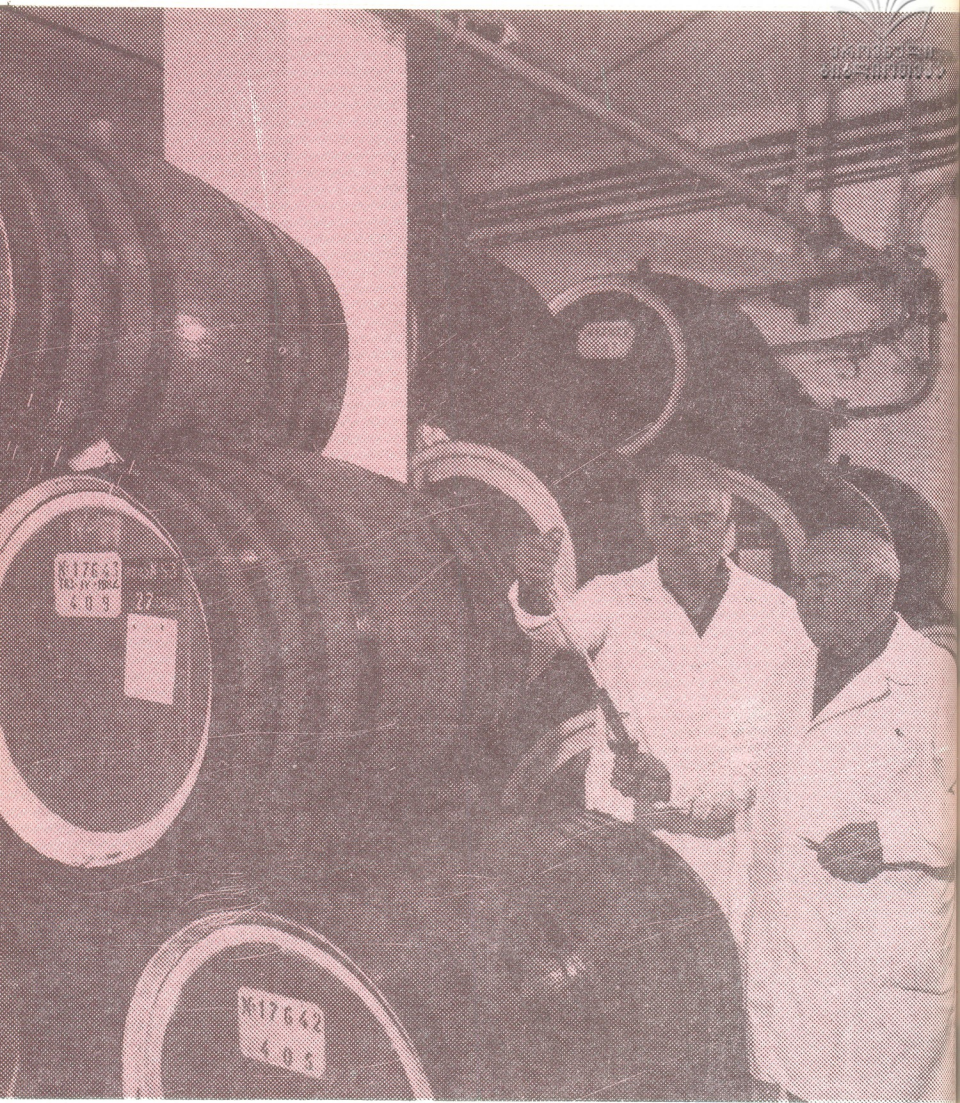
დღემდე მოპოვებული მასალებით, ქართულ კონიაკებს მიღებული აქვს 58 ოქროს, 16 ვერცხლის, არაერთი უმაღლესი ხარისხის დიპლომი.

კონიაკი „ძალიან ძველი“ შეიქმნა 1901 წელს დავით ხარაჯიშვილის ფირმაში დიღმისა და წინანდლის სპირტების კუბაჟით. მიღებული აქვს 7 ოქროსა და 3 ვერცხლის მედლები.

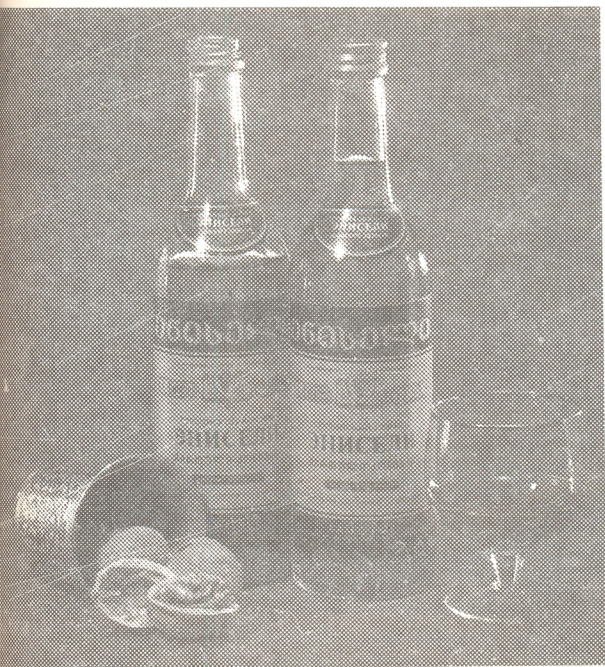




ვახტანგ ციციშვილის ბიუსტი მისივე საფლავზე დავით სარაჯიშვილის სახელობის სამრეწველო-კომერციულ ფირმა „ენისელის“ ეზოში.

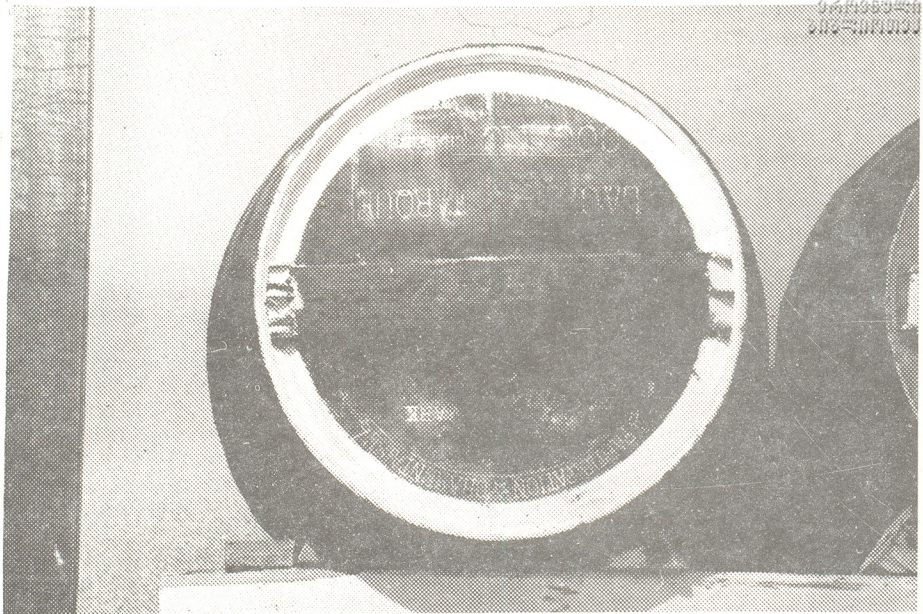


ფირმა „ენისელის“ კონიაკის სპირტების საქვეულო საამქროში.



კონიაკი „ენისელი“
შეიქმნა 1946 წელს. ავ-
ტორი — ვახტანგ ცი-
ციშვილი. მიღებული
აქვს 8 ოქროსა და 3
ვერცხლის მედლები.





დავით სარაჯიშვილის მიერ შექმნილი კამიუს ფირ-
მის მუხის კასრები. მათში დღეს სარაჯიშვილისეული
სპირტები ინახება.





ნიშვნა, რასაც დიდი მამულიშვილის ღვაწლის წარმოსაჩენად დიდ-
მნიშვნელობა ჰქონდა, თუმცა, ოფიცოზს მაინცადამაინც არ ეჭაზნი-
კებოდა ამ დიდი საზოგადო მოღვაწის, მრეწველისა და ჰეცენატის
საქმიანობის მართლად და მიუკერძოებლად გაშუქება. ზემოდან მი-
თითებებიც კი მოდიოდა, თავი შეიკავეთ მის საქმიანობაზე წერისა-
გან, სარაჯიშვილი კაპიტალისტი იყო...

დრო გადიოდა, საზოგადოებრივ-პოლიტიკური ვითარება ნელა
და მძიმედ, მაგრამ მაინც იცვლებოდა... და სპეციალისტთა და მეც-
ნიერთა დაჟინებული მოთხოვნით საქართველოს მინისტრთა საბჭომ
1983 წელს მიიღო დადგენილება — თბილისის კონიაკის ქარხნის
ტერიტორიაზე დადგმულიყო დავით სარაჯიშვილის ძეგლი, შექმნი-
ლიყო მუზეუმი, კონიაკის ქარხანას კი მინიჭებოდა მისი დამაარსებ-
ლის სახელი.

როგორც მაშინდელ ფარისევლთ სჩვეოდათ მთავრობაში, მარ-
თალია, გადაწყვეტილება მიიღეს, მაგრამ საქმე ადგილიდან არ იძვ-
როდა, ან კი როგორ დაიძვრებოდა?.. 1987 წელს, როცა ქარხანაში
მივედი ხელმძღვანელად, მინისტრთა საბჭოს მეორე წერილი დამხ-
ვდა, რომელიც აჩერებდა წინა დადგენილების აღსრულებას. სხვა
რა გზა მქონდა, ეშმაკობა ვარჩიე, დაუხიე ეს ბოლო წერილი და გა-
დავყარე... (ხომ შეიძლებოდა იგი სულაც არ მენახა, ჩემამდე არ მო-
სულიყო). ავიღე მინისტრთა საბჭოს აღრინდელი დადგენილება და
მივედი საქაგრომრეწვის ხელმძღვანელობასთან, თან ლიტერატურაც
წავიღე სარაჯიშვილზე. ვესაუბრე მათ, გავაცანი დიდი მამულიშვი-
ლის საქმიანობა და ღვაწლი, დიდი წინააღმდეგობის შემდეგ, საკი-
თხი დადებითად გადაწყდა. მიუხედავად არსებული რეჟიმისა, მთავ-
რობაშიც აღმოჩნდნენ ჰუმანური ადამიანები. აღსანიშნავია, რომ
დროებაც იცვლებოდა, კომპარტია ტოვებდა არენას. ასე, რომ 1990
წლის 9 ივნისს თბილისის კონიაკის ქარხნის ეზოში საზეიმოდ გაიხ-
სნა დავით სარაჯიშვილის ძეგლი. შემდეგ გავხსენით ქართული კო-
ნიაკის წარმოების ისტორიის მუზეუმი, რაც ასე სჭირდებოდა არა
მარტო ფირმას, არამედ ქართულ კულტურას.

გარდა ამისა, ჩვენი პერსონალის ინიციატივით (საზოგადოება
„თბილისელთან“ ერთად) დაწესდა სარაჯიშვილის სახელობის პრემია
საქველმოქმედო საქმიანობისათვის და სტიპენდია საქართველოს
აგარული უნივერსიტეტის წარჩინებული სტუდენტებისათვის.

ჩვენს მიერ აღორძინებული ქველმოქმედება ამით არ დასრულ-
ლებულა, ამაზე სიტყვას, ალბათ, ბატონი გივი გააგრძელებს...

— ბატონო გვი, დავით სარაჯიშვილის საზოგადოების შექმნა მნიშვნელოვანი და სასიხარულო ფაქტია მთელი ერისათვის. ვაგონ სენოთ: ღმერთთა საქმეებს თაყვანს ვცემთ მათი სრულქმნილების გამო, კაცთა საქმენი კი გვხიბლავენ თანანათესაობის ძალითო. მარადიული ხიბლი ახლავს დავით სარაჯიშვილის სახელსაც. ამ თანანათესაობას და ხიბლს, მის სიქველეს გულისხმობდით, ალბათ, როცა აფუძნებდით ამ საზოგადოებას.

— დავით სარაჯიშვილის, როგორც დიდი მეცენატის ცხოვრება და ღვაწლი ვის არ ხიბლავს. გვქონდეს სურვილი — ვემსგავსოთ მას, ესეც ბედნიერებაა. ეს კეთილშობილური იდეა ამოძრავებდა ჩვენი ფირმის თანამშრომლებს, როცა 1992 წლის 13 იანვარს დამფუძნებელი კრების გადაწყვეტილებით შეიქმნა დავით სარაჯიშვილის საქველმოქმედო საზოგადოება, რომლის პრეზიდენტად მე ამირჩიეს.

ამ ჩინებული დღის შემდეგ, მალე, 19 ივნისს, თბილისის მერიის გადაწყვეტილებით ქუჩას, მეტრო „გურამიშვილიდან“ ქარხანა „ცენტროლიტამდე“, მიენიჭა დავით სარაჯიშვილის სახელი. ასე გაჩნდა დედაქალაქში დ. სარაჯიშვილის გამზირი, ხოლო საქართველოს რესპუბლიკის მთავრობის 1992 წლის 12 ოქტომბრის დადგენილებით თბილისის კონიაკის სამრეწველო კომერციულ ფირმა „ენისელს“ მიეკუთვნა მისი დამაარსებლის — დავით სარაჯიშვილის სახელი.

დავაწესეთ ყოველწლიური პრემია ქველმოქმედებისათვის, როგორც სიცოცხლეში ჰქონდა დაწესებული დიდ მეცენატს. პირველი პრემია უკვე გადავეცით დ. სარაჯიშვილის ძეგლის ავტორს ანზორ გომართელს, არქიტექტორს ქეთა კობახიძეს და ფირმის მთავარ სპეციალისტს კარლო გველესიანს. აგრარულ უნივერსიტეტში გვყავს დ. სარაჯიშვილის სტიპენდიანტები.

— რა დარჩა სადღეისოდ ამ დიდი მამულიშვილის მემკვიდრეობიდან, რისი გაცოცხლება და აღდგენა იქნება შესაძლებელი?

— საზოგადოების მიზანია ფართოდ გააშუქოს დ. სარაჯიშვილის ღვაწლი და დამსახურება, რომელიც მას მიუძღვის ქართველი ერის წინაშე. თავი მოუყაროს და გამოამზეუროს მის საქმიანობასთან დაკავშირებული მასალები, შექმნას ამ დიდი მამულიშვილის სახელობის მუზეუმი, მისი მოღვაწეობის ამსახველი დოკუმენტები, ფოტოსურათები და სხვა მასალები.

ქართველი ერის დიდმა ნაწილმა არ იცის, თუ რა დიდი მემკვიდრეობა, რა ქონება დაუტოვა დავით სარაჯიშვილმა ქართველ ხალხს.

— როგორია საზოგადოების საქველმოქმედო საქმიანობის უმთავრესი პრინციპი და მიზანდასახულება, მისი რეალიზაციის ფორმები და საშუალებები?

— საქველმოქმედო საზოგადოების საქმიანობის უმთავრესი პრინციპი ქველი ადამიანების გაერთიანება და ერთიანი ძალისხმევით ეროვნული საქმეების კეთებაა, გაჭირვებულთა დახმარებაა, ხელისგამართვაა, ფეხზე დაყენებაა, მშობლიურის, ქართულის, სადაც ხელი მიგვიწვდება, გადარჩენაა, მეცენატობაა...

ასე დავიწყეთ ჩვენი, ჯერ-ჯერობით, მოკრძალებული საქმიანობა: საზოგადოების სახსრებით და ინიციატივით მცირე საწარმო „მნათემ“ გამოსცა იაკობ გოგებაშვილის „დედა-ენა“, რისთვისაც მას გადავურიცხეთ 50 000 მანეთი, საბურთალოზე შენდება ეკლესია (კ. გაზდელიანის ფონდით), ფონდს შევეწიეთ 30 000 მანეთით, დასავლეთ საქართველოში დისლოცირებული ეროვნული გვარდიის შენაერთებს გადავურიცხეთ 50 000 მანეთი, თავდაცვის ფონდს — 20 000 მანეთი, გამომცემლობა „სამშობლოს“ — 20 000 მანეთი, მოჭადრაკე ნანა იოსელიანს — 100 000 მანეთი, საქართველოს მიწათმოქმედთა კავშირს — 15 000 მანეთი, საზოგადოება „წმინდა მართას“ — ობოლ სტუდენტთა დასახმარებლად — 5 000 მანეთი, პოეტ შოთა ნიშნიანიძეს წიგნის გამოსაცემად — 100 000 მანეთი.

საზოგადოება თავის საქმიანობით ხელს შეუწყობს რესპუბლიკაში ლიტერატურის, ხელოვნების, კულტურის, განათლების, სპორტის განვითარებას; რესპუბლიკაში მევენახეობა-მელვინეობის აღმავლობას; ყურადღებასა და მზრუნველობას არ მოაკლებს ღვინის, შამპანურის, კონიაკის, ლიქიორის, არყის, სპირტის, ყველა სახის შავარი სასმელების წარმოებაში სიახლეთა დანერგვას და წარმოების გაზრდა-გაფართოებას.

საზოგადოებას ქველმოქმედებისათვის გამიზნულ თანხებს ურიცხვავენ ფირმა „ენისელი“, როგორც მისი დამფუძნებელი ორგანიზაცია (თავისი წლიური მოგებიდან ორ პროცენტს), „სამატრესტის“ სისტემაში შემავალი წარმოებები, რომლებსაც სურვილი ექნებათ გახდნენ საზოგადოების წევრები (წლიური მოგებიდან ერთ პროცენტს). საზოგადოების ანგარიშზე თანხის ჩარიცხვა შეუძლია ნებისმიერ იურიდიულ პირს და მოქალაქეს.

საზოგადოებას დიდი და სერიოზული გეგმები აქვს, რომელთა განხორციელება სასიკეთოდ წაადგება ჩვენს ხალხს და ჩვენს სამშობლოს.

**დავით სარაჯიშვილის საქველმოქმედო
საზოგადოების**

ბ ა ნ ც ხ ა ლ ე ბ ა

გამოჩენილი ქართველი მრეწველის, საზოგადო მოღვაწისა და მეცენატის — **დავით სარაჯიშვილის** სახელის უკვდავსაყოფად უკანასკნელ წლებში არაერთი ღონისძიება განხორციელდა. ამჟამად გადაწყვეტილი გვაქვს მეტროს სადგურ „გურამიშვილთან“, სადაც სათავეს იღებს მისივე სახელობის გამზირი და სადაც მდებარეობს მისივე სახელობის კონიაკის ქარხანა — ღირსეული ძეგლი დავუდგათ სულმნათ მამულიშვილს.

საქველმოქმედო საზოგადოება თხოვნით მიმართავს როგორც რესპუბლიკაში, ისე რესპუბლიკის გარეთ მოღვაწე ბიზნესმენებს, კომერციულ ფირმებს, მეწარმეებს, წარმოებათა ხელმძღვანელებს, ქალაქებისა და რაიონების გამგეობებს, ცალკეულ პირებს, ვისაც ამის სურვილი და საშუალება გააჩნია, მონაწილეობა მიიღონ დავით სარაჯიშვილის ძეგლის მშენებლობაში და თავისი შემოწირულობანი ჩარიცხონ დავით სარაჯიშვილის საქველმოქმედო საზოგადოების ანგარიშზე:

**ქ. თბილისი გლდანის რაიონის აბრომრეწ-
კვანკი ანგარიში 000700569 მფო 521761.**

საქველმოქმედო საზოგადოება წინასწარ დიდ მადლობას უცხადებს ყველას, ვინც გვერდში დაგვიდგება ამ საშვილიშვილო მნიშვნელობის საქმის მოგვარებაში.

**დავით სარაჯიშვილის საქველმოქმედო
საზოგადოება**



ნოდარ ჩხარტიშვილი
სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა
აკადემიის წევრ-კორესპონდენტი;

თეიმურ ღლონტი
ტექნიკურ მეცნიერებათა კანდიდატი.

ქართული მენიერების სინილისი

„თითოეული ქართული ვაზის ჯიში ისტორიული ძეგლია. საფერავის, რქაწითლის, თავკვერის, ცოლიკოურის, ოჯალეშის, ჩხავერის, ალექსანდროულის და სხვათა შექმნაზე იმდენი შრომაა გაწეული, რამდენიც სვეტიცხოვლის, გელათის, გრემის, იყალთოს და სხვა ისტორიული ქმნილებების აღმშენებლობაზე. ჩვენი ვალია დავიცვათ, განვაფართოოთ და მომავალ თაობებს შემოვუნახოთ ისინი“.

ამ შეგონების ავტორს, ქართული მევენახეობის თავდადებულ მოამაგეს, გამოჩენილ მეცნიერს, პროფესორ მაქსიმე რამიშვილს, წელს 90 წელი შეუსრულდებოდა. მისი სახელი ისე მჭიდროდა დაკავშირებული ვაზთან, ყურძენთან და ღვინოსთან, რომ საქართველოს ყველა კუთხეში მოისმენთ გულთბილ საუბრებს ამ სახელოვანი ადამიანის მრავალმხრივ დამსახურებაზე. იგი ხომ ვაზისა და ღვინის ღვთაებრივი სიმფონიის ერთ-ერთი თანაავტორიც იყო.

მაქსიმე რამიშვილი გურიის ულამაზეს სოფელში—სურებში (ჩოხატაურის რ-ნი) დაიბადა 1903 წლის 28 აგვისტოს, ღვთისმშობლობის დღესასწაულის დღეს! იქნებ, ამიტომაც დაენათლა მას, მომავალ სახელოვან მეცნიერს, კვლევა-ძიებისათვის ღვთიური მცენარე — ვაზი აერჩია.

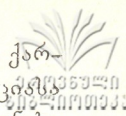
1922 წელს მან დაბა ჩოხატაურში დაამთავრა საშუალო სკოლა და სწავლის გასაგრძელებლად თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტში, აგრონომიულ ფაკულტეტზე შევიდა. 1925 წლიდან, როდესაც ჯერ კიდევ სტუდენტი იყო, სოფელ დიდმის გლეხთა ახალგაზდობის სკოლაში დაიწყო მასწავლებლად მუშაობა. სწორედ აქედან იწყება მისი მუხლჩაუხრელი მოღვაწეობა მევენახეობის დარგის საკეთილდღეოდ; სწორედ დიდმის სასწავლებლის ტერიტორიაზე შექმნა მან ვაზის პირველი საცდელი ნაკვეთები და ამპელოგრაფიული კოლექცია — ჯიშნარი.

1926 წელს მაქსიმე რამიშვილი ამთავრებს უნივერსიტეტს და მუშაობას განაგრძობს გარეკახეთის სოფელ ხაშმის გლეხთა ახალგაზრდობის სკოლის გამგედ, აქვე ხელმძღვანელობს ხეხილისა და ვაზის სანერგეებს.

1930 წელს მისი უსაყვარლესი მასწავლებლის, პროფესორ სოლომონ ჩოლოყაშვილის მიწვევით, მუშაობას იწყებს საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის მევენახეობის კათედრაზე ასისტენტად. ამ პერიოდში იგი შეთავსებით კითხულობს მევენახეობის კურსს მცენარეთა დაცვისა და სუბტროპიკული კულტურების ინსტიტუტებში.

1937 წელს უმაღლესი საატესტაციო კომისიის მიერ მაქსიმე რამიშვილს მიენიჭა დოცენტის წოდება, 1939 წელს დაიცვა საკანდიდატო, ხოლო რვა წლის თავზე, 1947 წელს, სადოქტორო დისერტაცია და მიენიჭა პროფესორის წოდება.

მაქსიმე რამიშვილი ფართო მასშტაბის მკვლევარი იყო. მის შრომებში, რომლებიც დიდი მეცნიერული სიღრმითა და ორიგინალობით გამოირჩევა, წამოჭრილი და გადაწყვეტილია ვაზის ისტორიის, ბიოლოგიის, სელექციის, ამპელოგრაფიის, მევენახეობის აგროტექნიკის თუ სანერგე მეურნეობის კარდინალური საკითხები. განსაკუთრებული ამაგი დასდო მეცნიერმა ვაზის მცნობისა და სანერგე მეურნეობის უმნიშვნელოვანესი საკითხების შესწავლას. სწორედ ამ პრობლემებს მიუძღვნა მან სადოქტორო დისერტაცია და რამდენიმე კაპიტალური მონოგრაფია. აღსანიშნავია, რომ მევენახეობის აგროწესების სრულყოფაში, სპეციალისტებს უდიდესი დახმარება გაუწია მეცნიერის შრომებმა.



განუზომელია პროფესორ მაქსიმე რამიშვილის ღვაწლი ქართული ვაზის გენეტიკური რესურსების მოძიებაში, კონსერვაციაში და კვლევაში. 30-იანი წლებიდან მოყოლებული, სიცოცხლის უკანასკნელ წუთებამდე, ჩვენი განუმეორებელი ძეგლებით — ქართული ვაზის ჯიშებით ხარობდა. მის მიერ დასავლეთ საქართველოს მხარეებში — გურია-სამეგრელოსა და აჭარაში მოპოვებული 240 აბორიგენული ჯიშის თავმოყრა-შესწავლაც საკმარისი იქნებოდა, სხვა რომ არაფერი გაეკეთებინა, და ეს ტიტანური შრომა აკადემიურ დონეზე გამოცემული კაპიტალური მონოგრაფიებით: „გურიის, სამეგრელოს და აჭარის ვაზის ჯიშები“, „საქართველოს ვაზის ჯიშები“ (პროფესორ დიმიტრი ტაბიძესთან ერთად), „ამპელოგრაფია“ დაგვირგვინდა. 120 ქართული აბორიგენული ვაზის ჯიშის სრული მონოგრაფია მაშინდელი საკავშირო ამპელოგრაფიის ექსტოპეულში შევიდა.

და კიდევ;

— 380 დასახელების ველურად მოზარდი ვაზის ფორმის მიკვლევა, ინვენტარიზება, საკოლექციო ნაკვეთებზე გაშენება და შესწავლა. აღნიშნული გამოკვლევა შვილთან ერთად, პროფ. რევაზ რამიშვილთან ერთად იქნა განხორციელებული.

— მისი ხელმძღვანელობით და უშუალო მონაწილეობით, სამტრედიის დიღმის მევენახეობის მეურნეობაში, 50-იანი წლების დასაწყისში, პირველი მსხვილი ამპელოგრაფიული კოლექცია — მუზეუმის მოწყობა, სადაც 400 ქართული და 800 უცხოური წარმოშობის ჯიში იყო თავმოყრილი.

— ამავე მეურნეობაში (შემდგომ იგი საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის სასწავლო მეურნეობად გადაკეთდა), 1968-72 წლებში, არსებული ამპელოგრაფიული კოლექციის რეკონსტრუქცია და კოლექციის მოწყობა 3000-ზე მეტი ვაზის ჯიშით.

— დასახელებული ამპელოგრაფიული კოლექციის ბაზაზე, 1975 წელს პირველი ამპელოგრაფიული ლაბორატორიის შექმნა, მაცივრებითა და მიკრომელვინეობის განყოფილებით, რომლის ხელმძღვანელიც იყო სიცოცხლის ბოლომდე.

1953 წელს პროფესორი მაქსიმე რამიშვილი შეთავსებით იქნა მიწვეული სამეცნიერო დარგის ხელმძღვანელად საქართველოს მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევით ინსტიტუტში, სადაც იგი ორი წელი ასრულებდა ინსტიტუტის დირექტორის მოვალეობას.

მევენახეობის და მეღვინეობის ინსტიტუტში მისი თაოსნობით და უშუალო მონაწილეობით ფართო კვლევითი სამუშაოები გაიშა-

ხილის წარმოება მსოფლიოში (მილიონ ტონობით)



	(საშ. მაჩვენ.) (1979-81 წ.წ.)	1987 წ.	1988 წ.	1989 წ.
საერთო რაოდენობა	294,4	325,7	329,5	338
მათ შორის:				
ყურძენი	66	65,1	59,8	61
ციტრუსი	55,9	65,2	66,1	69,5
ბანანი	36,7	43,1	42,9	43,7
ვაშლი	34,6	38,6	41,3	45,7
შანვო	13,1	15,6	15	15,1
ანანასი	9,3	11,1	10,7	10,8
მსხალი	8,6	9,5	9,9	
ატამი	7,2	7,8	8,2	
ქლიავი	5,5	6,1	6,6	
ფინიკი	2,6	3	3	
დანარჩენი სახეობა	54,9	60,6	66	

სუფრის ყურძენი იწარმოე- ღვინოდ და ქიშმიშად გადაქუ-
ბა უშუალო მოხმარებისათვის, შაგების მიზნით. (FAO-ს მონა-
ტექნიკური ჯიშის ყურძენი კი ცემებით; იხ. ცხრილი):

ყურძნის წარმოება მსოფლიოში (მილიონ ტონობით)

	1979-81 წ.წ. (საშ. მაჩვენ.)	1987 წ.	1988 წ.	1989 წ.
ყურძენი	66	65,1	59,8	61,1
მათ შორის:				
ქიშმიში				
(შემკვარი ყურძენი)	1	1,1	1,2	1,1
ღვინო	34,8	31,6	27,8	29,5
ახალი ყურძენი	30,2	32,4	31,3	39,4

1982 წლამდე ყურძნის წარ- ლი იყო ღვინის მსოფლიო წარ-
მოება მსოფლიოში იზრდებო- მოების შემცირებით. ეს კი გა-
და, ხოლო შემდეგ დაეცა 1975 ნაპირობა ღვინის მწარმოებელ
წლის დონეზე, რაც გამოწვეუ- ქვეყნებში იაფფასიან სუფრის

ლა ისეთ მნიშვნელოვან პრობლემებზე, როგორცაა ვაზის ჯიშების ადაპტაცია და აფინიტეტი, ნამყენი ნერვის წარმოების პრობლემა, მეთოდების ძიება და, რასაკვირველია, გენეტიკური რესურსების კვლევა.

მაქსიმე რამიშვილის ინიციატივით და უშუალო ხელმძღვანელობით ინსტიტუტში შეიქმნა მევენახეობის, მეღვინეობის და მეხილეობის კომპლექსური სამეცნიერო მუზეუმი, რომელიც იმხანად ერთადერთი იყო მთელს ყოფილ სსრ კავშირში.

დიდი წვლილი მიუძღვის პროფესორ მაქსიმე რამიშვილს ვაზის ახალი ჯიშების შექმნასა და დანერგვაში. მის მიერ (პროფ. რ. რამიშვილთან ერთად) გამოყვანილია სასუფრე და საღვინე ვაზის ჯიშები: ივერია, კოლხური, აგუნა, საქართველო, დელისი, ვარძია, და სხვები, რომლებიც მაღალი სამეურნეო და გემური თვისებებისაა.

მთელი თავისი ხანგრძლივი ცხოვრებისა და მოღვაწეობის მანძილზე პროფესორ მ. რამიშვილს ერთი წუთითაც არ შეუწყვეტია პედაგოგიური მუშაობა. მის მიერ აღზრდილი სპეციალისტები საქართველოს ყველა კუთხეშია მოფენილი და არა მარტო საქართველოში. მისი ხელმძღვანელობით 50-ზე მეტმა კანდიდატმა და დოქტორმა გაიკვლია გზა მეცნიერებაში. მ. რამიშვილის მიერ აღზრდილი სპეციალისტები და მეცნიერები დიდი სიყვარულით მოიხსენიებენ ხოლმე მოამაგე მეცნიერს, უკრაინაში, რუსეთში, მოლდოვაში, სომხეთში, აზერბაიჯანში, ეგვიპტეში და სხვაგან.

ბატონმა მაქსიმემ ქალბატონ ქეთევან გენებაშვილთან ერთად ორი ჯანსაღი სამამულე რქაც გამოყვანა ქვეყანას, რომლებიც შემდგომში არქეოლოგ რამინ რამიშვილად და მევენახე რევაზ რამიშვილად მოგვევლინენ... აქაც სწორუპოვარი სელექციონერის ალლოს არ უღალატია ბატონი მაქსიმესათვის!..

მაქსიმე რამიშვილი 1987 წლის 26 სექტემბერს გარდაიცვალა. ვეღარ იარა დღემდე...

ბატონ მაქსიმეს ყოველთვის დიდი სიყვარულით მოიგონებენ მისი ნიჭის თაყვანისმცემლები და ახლობლები, ცრემლსაც არ დააკლებენ მის საფლავს და წარსულსაც გაიხსენებენ.

ნათელი დაადგეს იქ, სამარადისო სასუფეველში.

საერთაშორისო ბაზარზე მეღვინეობის პროდუქტების კონკურენციის მაღალი დონე აიძულებს მევენახე-მეღვინეობის ქვეყნებს — გაშუღებით იზრუნონ არა მხოლოდ თავიანთ პროდუქტების ხარისხის სტაბილურობაზე, არამედ ანგარიში გაუწიონ მომხმარებლისა და ბაზრის ინტერესებს, უზრუნველყონ ექსპორტის მკაცრი მოთხოვნები, გაუფრთხილდნენ საერთაშორისო სარბიელზე თავიანთი ღვინოების მიერ მოპოვებულ რეპუტაციას.

საერთაშორისო ბაზარზე გასასვლელად და ფეხის მოსაკიდებლად საქართველომ მოსამზადებელი პერიოდი უნდა განვლო. ამდენად, მევენახეობა-მეღვინეობის სპეციალისტებისათვის, ეკონომისტებისა და ბიზნესის სფეროს წარმომადგენლებისათვის ინტერესმოკლებული არ უნდა იყოს ცნობები მსოფლიოს მევენახეობა-მეღვინეობის ქვეყნებსა თუ საერთაშორისო ბაზარზე მიმდინარე პროცესებისა და მოვლენების შესახებ.

ჟურნალი სისტემატურად მიაწოდებს მკითხველს ამ ხასიათის მასალას. ამჯერად გთავაზობთ საქართველოს სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა აკადემიის წევრ-კორესპონდენტის ბატონ ნიკოლოზ მესუზლას მიერ მომზადებულ მასალას 1992 წლის ფრანგული ჟურნალიდან „La journée vinicole“.

საზრუნავი

4,5 მილიარდი ფრანკიდან 2,5 მილიარდი სამეხპორტო

ბურგუნდიის მეღვინეობას მსოფლიო მეღვინეობაში მნიშვნელოვანი ადგილი უკავია. ასეთ წარმატებას ის აღწევს მხოლოდ 23 000 ჰექტარი ვენახით (რაც სოფლის მეურნეობის მთლიანი ფართობის 2%-ზე ნაკლებია) და ყოველწლიურად საშუალოდ აწარმოებს 1.100 000 ჰლ ღვინოს, რაც 150 მილიონი ბოთლის ექვივალენტურია.

ბურგუნდიის მეღვინეობის მონაცემებით, მიღებული 4,5 მილიარდი ფრანკიდან 2,5 მილიარდი ექსპორტზე მოდის.

ასოციაცია „ბურგუნდიულმა ღვინომ“ უკანასკნელი ათწლეულის მანძილზე მნიშვნელოვანი ევოლუცია განიცადა პროდუქციის წარმოებასა და კომერციულ საქმიანობაში. კოოპერაცია, რომელსაც გააჩნია 22 ღვინის მარანი, კონტროლს უწევს საერთო პროდუქციის მესამედზე მეტს. ყოველწლიურად ზრდის ღვინის წარმოებას როგორც რაოდენობრივად, ისე ხარისხობრივად. ასე, რომ 70-იან წლებ-



ში ღვინის წარმოება 700 000 ჰლ-დან 1 100 000 ჰლ-მდე გაზარდა, აქედან 50% თეთრ და 50% წითელ ღვინოს.

ათწლეულში მიღებული მოგების წყალობით მან თავისი პირველი ვაჭრობა საფრანგეთში წარმატებით განახორციელა, რაც შეეხება საექსპორტო ვაჭრობას — ეს მისი უპირველესი მიზანია.

აქ წარმოებული პროდუქციის მოცულობის ნახევარზე მეტი ყოველწლიურად ექსპორტირებულია დაახლოებით 160 ქვეყანაში და აქვს უფრო მაღალი ფასი, ვიდრე დანარჩენ კონტროლს დაქვემდებარებულ ღვინოებს. ღვინის 90%-ზე მეტი ბოთლებით იგზავნება. ექსპორტირებული პროდუქციის 3/4-ს ყიდულობს: აშშ, გერმანია, ბელგია-ლუქსემბურგი, შვეიცია, გაერთიანებული სამეფო და იაპონია.

წლების მანძილზე საერთაშორისო ვაჭრობა განიცდის მრავალ ცვლილებას, სტაბილიზაციას, ღვინის საშუალო ხარისხის რეგულარულ ზრდას, ღვინის მოხმარების რეგრესიას კი. ნებისმიერ ბაზარზე ბურგუნდიული ღვინის მწარმოებლებს მხედველობაში აქვთ მისაღები სხვადასხვა ფაქტორი: კონკურენციის ამაღლება, ღვინის განაწილების ევოლუცია, ეკონომიკური მდგომარეობა (როგორცაა მომხმარებელი ქვეყნის ეკონომიკური მდგომარეობის, ფულის თანაფარდობის, გარემოს დაცვის, მომხმარებელთა გემოვნების გათვალისწინება).

ხარისხის ამაღლებაზე ზრუნვის გარდა ბურგუნდიული ღვინის მწარმოებლებმა მჭიდრო კავშირი უნდა დაამყარონ რეგიონში არსებულ სხვა ეკონომიკურ სექტორებთან, ასოციაციების ჩამოყალიბების შემდგომ კი გაატარონ ერთობლივი ღონისძიებები.

№ 18337

იტალია

ავსტრია კონტროლს აწესებს

ავსტრიის სოფლის მეურნეობის მინისტრმა ალპისიქითა ავტორიტეტულ პირებთან განაცხადა, რომ ამიერიდან ავსტრიაში იტალიური ღვინის ექსპორტი მოხდება პროდუქციაში სოკოვანი მეთილიზო — თიო-ციანინის არ არსებობის დამადასტურებელი ცნობის წარმოდგენის შემთხვევაში. აღინიშნა ისიც, რომ 40 000 ჰექტოლიტრ ვენეციურ ღვინოს, რომელსაც გააჩნდა ეს დავადება, მომხმარებლის ჯანმრთელობისათვის დამღუპველი შედეგები გამოიღო. იტალიური ღვინის ექსპორტისათვის აუცილებელი ცნობის გაცემა მხოლოდ კომერციული სასამართლოს რწმუნებულთა ლაბორატორიებს შეუძლიათ.

№ 18348

იტალიაში ღვინის მოხმარება მცირდება

უკანასკნელი 10 წლის განმავლობაში იტალიაში ღვინის მოხმარება შემცირდა 92-დან 60 ლიტრამდე, ამავე დროს ლუდის მოხმარება 17,5-დან 23,7 ლიტრამდე გაიზარდა. ნამდვილ აღმავლობას განიცდის მინერალური წყლის მოხმარება, რამაც 80 ლიტრს გადააჭარბა. ასეთი რადიკალური ცვლილება დაკავშირებულია რეალური შემოსავლის დაქვეითებასთან, კვების და სმის ჩვეულებებთან, ჯანმრთელობის მდგომარეობასთან და გარემოცვასთან. სპეციალისტები ეარაუდობენ, რომ „ჯანსაღი“ პროდუქციის მიღების ტენდენცია გაგრძელდება და გაიზრდება უალკოჰოლო სასმელების, მინერალური წყლების და ხილის წვენების მოხმარება.

2000 წლისათვის ღვინის მოხმარების 45 ლიტრამდე შემცირებას ეარაუდობენ, ლუდის მოხმარება კი საშუალოდ 26 ლიტრამდე გაიზრდება. იტალიურ ოჯახში კვების პროდუქტების მოხმარებაზე შემოსავლის 9% იხარჯება, აქედან 2% სასმელის მოხმარებაზე მოდის. 1980 წლის შემდეგ სასმელის მოხმარება იზრდება საშუალოდ 2,5%-ით. მოთხოვნილება იქნება მცირე ალკოჰოლიან და ე. წ. „ჯანსაღ“ სასმელებზე. შესამჩნევი გახდა მაღალი ალკოჰოლური შემცველობის სასმელების გასაღების 30%-ით დაცემა, ამასთან, მოსალოდნელია აპროცესის გაგრძელება (ამჟამინდელი 9 ლიტრიდან დაცემა 7,5 ლიტრამდე).

ტენდენციის ევოლუციის შესაბამისად იტალიელი მეღვინეები უმეტესად ხარისხოვან ღვინოებს აწარმოებენ. წარმოავლობის მიხედვით კონტროლს დაქვემდებარებული ღვინის ნაწილი უნდა გაიზარდოს 12-დან 20%-მდე. ხარისხის გაუმჯობესებასთან ერთად, მწარმოებლები ქვეყანაში აბანდებენ მათთვის სასურველ თანხას (1990 წ. — 68 მილიარდი ლირა), გარდა ამისა, იყენებენ მეცნიერული კვლევა-ძიების საშუალებებს და მარკეტინგის ახალ მეთოდებს.

№ 18328

28 თებერვალს ბრიუსელში გამართულ პრესკონფერენციაზე მვენახეობა-მეღვინეობისა და ვაჭრობის ევროპული ორგანიზაციების წარმომადგენლებმა მტკიცედ გაილაშქრეს ევროპის პარლამენტის მიერ აღებული კურსის წინააღმდეგ, რომელიც მხარს უჭერს მთელ რიგ ალკოჰოლიან სასმელებზე საფეხურებრივ საგადასახადო სისტემას, ეს კი უარყოფითი შედეგის მომასწავებელია.

საფეხურებრივი საგადასახადო სისტემა:

ანგარიშს არ გაუწევს სასმელთა ხასიათის განსხვავებულობას.

გამოიწვევს მძიმე ეკონომიკურ და სოციალურ შედეგებს, გადასახინჯი შეიქნება ასეულ ათასობით სამსახურები და პროდუქციის მწარმოებელ რეგიონთა უმეტესობის ეკონომიკური წონასწორობა.

ამჟამად საგადასახადო სისტემა ღვინის ღირებულებას საშუალოდ 86%-ით გაზრდის.

გასულ წელს 0,75 ლ ღვინის საშუალო ღირებულება ყველა გადასახადის ჩათვლით 9,68 ფრანკი იყო (საიდანაც 0,20 ფრანკი აქციზისაა).

თუ 0,75 ლ ღვინის 12%-იანი აქციზი იქნება 8,33 ფრანკი, 1 ბოთლის საშუალო ღირებულება 18,01 ფრანკი გახდება. ცხადია, ამგვარი ზრდა მნიშვნელოვან გავლენას მოახდენს სახალხო მოხმარების თანამედროვე დონეზე (4,7 მილიარდი 0,75 ლ ბოთლი), მწარმოებელთა რაოდენობაზე (450.000) და დაქირავებულ მუშათა რიცხვზე (175 000).

№ 18872

აშშ

ტყვის შემცველობის წინააღმდეგ ბრძოლაში უპირველეს ყოვლისა, მოგებულნი ეკოლოგები რჩებიან

ეკოლოგების მიერ გახმაურებული ბრძოლა, რომელიც ბოთლის ხუფში ტყვის არსებობის წინააღმდეგ მებრძოლ ჯგუფსა და მეღვინეებს შორის მიმდინარეობდა, დასრულდა გასული წლის დეკემბერში. მიღებულ იქნა შეთანხმება, რომლის შესაბამისად მონაწილეებმა აიღეს ვალდებულება, რომ კალიფორნიაში გასაყიდად წარმოღვე-

წილი ღვინის ბოთლის ხუფში ტყვიის შემცველობა არ იქნებოდა. ადგილობრივ მეწარმეებს აღნიშნული ვალდებულების შესრულება გასული წლის 31 დეკემბრიდან დაეკისრათ, იპზორტიორებს კი — მიმდინარე წლის 31 მარტიდან.

ამდენად, შეთანხმება ვრცელდება როგორც კალიფორნიულ, ისე იმპორტულ ღვინოზე და ისინი, ვინც ხელმოწერის გარეშე დარჩნენ, შეეძლოთ შეერთებოდნენ მათ მიმდინარე წლის 5 მარტამდე. შეთანხმების შესაბამისად, თუ ბოთლის ხუფში აღმოჩნდება ტყვის შემცველობა, 65-ე სტატიის თანახმად, აღიძვრება სარჩელი კალიფორნიის სასამართლოს წინაშე, სარჩელის აღძვრა კი ყოველთვის დასჯას არ გულისხმობს. კალიფორნიაში არსებული ფსიქოლოგიური კლიმატის შესაბამისად, იმ შემთხვევაშიც კი, თუ ტყვის პროცენტული შემადგენლობა ნორმაზე დაბალი იქნება და არ დასტურდება მავნე ქმედება, საქმე მაინც საგანგებოდ ჩაითვლება.

ეკოლოგთა ჯგუფი ფიქრობს იგივე მეთოდი გამოიყენოს ღვინოში ტყვიის ნარჩენის არსებობის საწინააღმდეგოდ, თუმცა, მასზე დღემდე არ არსებობს საყოველთაოდ აღიარებული ნორმა.

FDA-ს მიერ დროებით საზომად მიღებული 0,3 მგ/ლ, მეღვინეობის საერთაშორისო ორგანიზაციის მიერ მიღებულ დონეს შეესაბამება, რომლის შემცირებასაც შესაძლებლად თვლის 0,150 მგ/ლ-მდე. ღვინოში ტყვიის არსებობის თაობაზე დაწესებული ნორმა არც კალიფორნიაში გააჩნიათ. აღნიშნული ჯგუფი კი ცდილობს კალიფორნიული ნორმის იძულებით შემოღებას.

ტერორისტული ტაქტიკა ცნობილია: დაუპტკიცონ ღვინის მეწარმეობლებს და მოვაჭრეებს, რომ საშიშროება არ არსებობს და დროს იმ მონაკვეთში, როდესაც მეღვინეები ეცდებიან თავი დაიცვან შესაძლო სარჩელისაგან, ეკოლოგთა ჯგუფი მაინც განაცხადებს შესაძლებელი რისკის არსებობის შესახებ. ეს კი უდაოდ იმოქმედებს ღვინის გასაღებაზე. თუ მეცნიერულად არ დასაბუთდება ფაქტი, დაითესება შიში მომხმარებელთა შორის. ეს „ეკოლოგიური“ პრესი ქშრალი კანონის ტენდენციის გამომხატველია, რაც ამერიკული კულტურის შექადგენელი ნაწილია.

აშშ-ის (განსაკუთრებით კალიფორნიის) მიერ შემოღებული ახალი რეგლამენტაციებით ტყვიის პროცენტული შემცველობის ნორმა განსხვავებული იქნება საერთაშორისო ნორმებისაგან, რაც გაწიწვევს კალიფორნიულ ღვინოებთან ევროპული ღვინოების დისკრიმინირებას.

სახლმშენებელი გამოცდილებიდან

მევენახეობა-მეღვინეობის მოწინავე ქვეყნის — გერმანიის მეღვინეობაში რაინს განსაკუთრებული ადგილი მიეკუთვნება. რაინზე მდებარე ერთ-ერთი გაერთიანების — „ბადიშე ვინცენკელერაის“ ფირმაში 29 ათასი გლეხია (ბაუერი) გაერთიანებული. აქ თითოეულ სოფელში კოოპერატივია, რომლის ყველა წევრი ვენახის მეპატრონეა. ვინაიდან მათთვის ცალკეული ქარხნის აშენება არ არის გამართლებული, ასეთი კოოპერატივები ერთიანდებიან და უკვე მაერთიანება სახელმწიფო სესხით აშენებს ქარხანას.

შარშან, სწორედ „ბადიშე ვინცენკელერაის“ ფირმაში გახლდათ მიწვეული ბატონი ბიორბი თუშმალიშვილი, რომელიც დავთანხმდა გაეზიარებინა ჩვენი ჟურნალის მკითხველებისათვის თავისი „გერმანული“ შთაბეჭდილებები.

რაინის ღვინის

„საიდუმლოებანი“

„ბადიშე ვინცენკელერაის“ გაერთიანებაში შემაჯავლი ვენახები 25 ათასი ჰექტარი საერთო ფართობით მთლიანად ფერდობებსა და ვორაკებზეა გაშენებული. ხშირად არის გამოყენებული ტერასები, თავისი საყრდენი კედლებით.

მთელი ვენახი შპალერზე 4 მავთულით არის გადაყვანილი, რიგთაშორის მანძილი 1,5×1 მეტრია, ამიტომ ჰექტარზე ვაზთა რაოდენობა, საქართველოსაგან განსხვავებით, 3500-ის ნაცვლად 5-6 ათასამდე მერყეობს. საერთო ფართობის 40-45 პროცენტი გერმანულ ჯიშს მიუღწერ-ტურგაუს აქვს დათმობილი. არის, აგრეთვე, თეთრი და წითელი ბურგუნდიული, რისლინგი, პინო, სილვანერი, გუტადელი, ტრამინერი, შარდონე, რულანდერი (ეს უკანასკნელი არის შასლას სახეობა, რომლიდანაც საკმაოდ ნაზი სუფრის ღვინო მზადდება).



პირველ წელსვე ვაზი საყრდენზე აკრული იზრდება, რათა შტამბის თავიდანვე სწორი იყოს. სხვლის დროს გამოყენებულია გიუოს ორმხრივი დატვირთვა არა უმეტეს 7-9 კვირტისა. უკანასკნელი ხვნისა და კულტივაციის შემდეგ ვენახში ითესება სიდერატები (მიწის გასანოყიერებლად), ვენახებში სიმეჩხრე გამორიცხულია.

უკანასკნელ პერიოდში მაღალი ტენიანობის გამო რაინის ხეობაში ვენახები შენდება არით — 2×1 , რაც უდავოდ ზრდის აერაციას და ამცირებს დაავადებას, ამასთან, მწვანე ოპერაციების ჩატარებას აქ დიდად ექცევა ყურადღება.

აქტიური ტემპერატურის სიმციროს გამო (2500-2700) გაშენებულ ჯიშთა უმეტესობა ადრეული პერიოდის სიმწიფით ხასიათდება. ამიტომ, ჩემი იქ ყოფნის პერიოდში თეთრი ჯიშების რთველი თითქმის დამთავრდა, ყურძნის საპექტარო მოსავლიანობა, ღვინის ხარისხიდან გამომდინარე, 80-90 ცენტნერია. მაგრამ, როგორც ჩანს, ხშირად 120 ცენტნერს აღემატება. ასეთ შემთხვევაში ჩამბარებელი ზარალდება, რადგანაც დაღვნილ 90 ცენტნერზე ზევით მიღებული ყურძენი ყველაზე დაბალი ღირებულებით ფასდება.

კოოპერატივების გაერთიანების სამი ქარხანა ყურძენს 50 კილომეტრის მანძილიდან ღებულობს, იმ შემთხვევაში, თუ მანძილი ყურძნის გადამმუშავებელი ქარხნიდან 5-7 კილომეტრს აღემატება, მაშინ ცალკეული კოოპერატივები მსუბუქი ტიპის მისაღებ პუნქტებს ამყენებენ. ჩამბარებელს თავისი ტრანსპორტით სტანდარტული 500-კილოგრამიანი უჟანგავი ლითონის ან მუხის სპეციალურად გაკეთებული კოდით მოაქვს ყურძენი. აქ ისაზღვრება: ყურძნის შაქრიანობა, წონა, ჯიში და გამოწერილი საბუთი და ყურძენი ქარხნის ტრანსპორტით იგზავნება გადასამუშავებლად. საინტერესოა ანაზღაურების წესიც. ყურძნის ღირებულება, გამომდინარე ჯიშის, შაქრიანობისა და ნაკვეთის ექსპოზიციიდან, მერყეობს 0,7-დან 1,5 მარკამდე, მაგრამ კოოპერატორი ჩამბარებელი ყურძნის ღირებულების 20 პროცენტს ღებულობს მხოლოდ 1 იანვრის შემდეგ, 30 პროცენტს — შუა წელიწადში, ბოლო გასამრჯელოს კი დამზადებული ღვინის რეალიზაციის შემდეგ.

მეთაური ქარხანა (ერთდროული ტევადობით 12 მილიონი დეკალიტრი) 60-65 ათას ტონა ყურძენს ამუშავებს. ნედლეულის გადამუშავება ძირითადად ვილმესის სისტემის წნეხებში წარმოებს. წითელი ყურძნის დურღო შეფერვისა და ექსტრაქციის გაზრდის მიზნით თერმულად (60-65 გრადუსამდე) მუშავდება. თეთრი ყურძნის ტკბილი დასაწმენდად მიემართება ცენტრიდანულ მბრუნავზე, სადაც გასცილდება შეწონილი ნაწილაკები, დაწმენდილი ტკბილი გაივლის მყისიერ პასტერიზაციას „შმიტის“ ტიპის პასტერიზატორში (მისი წარმადო-

ბაა 6 ათასი დეკალიტრი საათში) 87 გრადუსზე ცელსიუსის ტემპზე გამცილებლის გავლისა და 2 პროცენტი დედოს დამატების შემდეგ, სადულრად მიდის. ტკბილის დასაწმენდად აგრეთვე, გამოყენებულია კიზილგური და ვაკუუმფილტრაცია. ალბათ ყურადსაღებია, რომ ტკბილის დასაწმენდად გოგირდის ანჰიდრიდი არ იხმარება. ტკბილის დუღილი მიმდინარეობს +22 გრადუსი ცელსიუსის პირობებში და ტემპერატურის აწვეის შემთხვევაში ირთვება წყლის დამასხურებელი, რითაც დუღილის ტემპერატურა რეგულირდება. აქვე გამოცდის სტადიაშია ვილმესის წნეხის პრინციპზე მომუშავე „ბიუხერის“ წნეხი, საათში 40-50 ტონა წარმადობით. მიღებული ტკბილის ხარისხი მოთხოვნილებებს პასუხობს. ამიტომ გადაწყვეტილია მცირე გამტარუნარიანობის ვილმესების მაგიერ, რომელთა რიცხვი ამ ქარხანაში 68 ერთეულია, დაიდგას ბიუხერის 6-8 წნეხი, რითაც 15-20 პროცენტით გაიზრდება შრომის ნაყოფიერება და ხარისხიც იქნება შენარჩუნებული. ვილმესში ტკბილის მიღების შემდეგ გამოწნეხილი მასა მიედინება დიდი წარმადობის უწყვეტი მოქმედების წნეხებში, აქ მიღებული პირველი ფრაქცია ცენტრიფუგირებას და პასტერიზაციას გაივლის, როგორც დანარჩენი ტკბილი და გამოიყენება ორდინალურა ღვინისათვის, ხოლო უკანასკნელი ფრაქცია მიდის უხეშ ფილტრზე და დუღილის შემდეგ ლექთან ერთად გამოიხდება, საიდანაც არაყს ამზადებენ.

ჩვენგან განსხვავებით, გერმანიის მეღვინეობაში ხმარებული 80-85 დასახელების ჭურჭლისა და მანქანა-დანადგარების დამზადება მხოლოდ 3 მარკის უჟანგავი ფოლადისაგან არის ნებადართული. ამიტომ მთელი კომუნიკაციები და თვით ჭურჭელიც ქრომირებული გეგონებათ.

ქარხანაში ყველა პროცესი ავტომატიზებულია და ღვინის ჭურჭელიც ჩართულია კომპიუტერულ სისტემაში, რომლის საშუალებითაც რეგულირდება დუღილის ტემპერატურა, ჭურჭლის გავსება და დანარჩენი პროცესები. სამივე ქარხანაში აწარმოებენ ყურძნის გადამუშავებას და საბოლოოდ პროდუქციის ჩამოსხმას. დაძველება ხდება მხოლოდ მეთაურ ქარხანაში, სადაც 800-1000 დეკალიტრის ტევადობის მუხის ბუტებს იყენებენ. ამისათვის ქარხანას აქვს 2 მილიონი დეკალიტრის ტევადობის ხის ჭურჭელი. ღვინის დაძველება, გამომდინარე მისი შემადგენლობიდან და გემოვნური თვისებებიდან, მიმდინარეობს 1-2 და სამ წელიწადს, წითელი ღვინის დაწმენდისათვის იყენებენ კვერცხის ცილას, რომელიც სუფრის სამარკო წითელი ღვინოებს ზირბილესა და ზავერდოვნებას ანიჭებს.

ჩამოსასხმელად განკუთვნილი ღვინო ქარხნის ლაბორატორიაში 2-3 დღის განმავლობაში მოწმდება მდგრადობაზე. დადებითი შედე-



გების მიღებისას ნიმუშები საბოლოო დასკვნისათვის იგზავნება ფრაიბურგის მევენახეობა-მელვინეობის საკვლევ ინსტიტუტში, რომლის დასტურის შემდეგ ჩამოსხმა ნებადართულია. გარდა ამისა, ინსტიტუტის მიერ ყოველი ჩამოსხმული პარტიიდან იღებენ ნიმუშებს, და ამ პარტიის სრულ რეალიზაციამდე ინახავენ. ღვინის ჩამოსხმისას იქაურ წარმოებებში გამოყენებულია მხოლოდ კერამიკული და მემბრანიანი ფილტრები. გარეცხილი ბოთლი გაივლის სტერილიზაციას, ოზონის შესხურებას და მიდის ჩამოსასხმელ მანქანაზე. ჩამოსხმა ხორციელდება ცივი სტერილიზაციის გამოყენებით განსაზღვრულ დონეზე. დასაშვები გადახრა +1 სმ³. ბოთლი იხუფება მხოლოდ ქერქის საცობით, თუმცა ამ საკითხში, საცობის დაბალი ხარისხისა და მაღალი ღირებულების გამო, ქარხანა დიდი პრობლემების წინაშე დგას. ჩამოსხმის საამქროში ყველა პროცესი ავტომატიზებულია. სათაო ქარხანა, მოთხოვნილებიდან გამომდინარე, ასხამს 200 ათას ბოთლს. პროდუქციის ჩაწვობა ყუთებში, მისი დატვირთვა ცრუ ძირზე (ჰოლდონი), ტრანსპორტირება და მზა პროდუქციის საამქროში შტაბელებად დაწვობა ავტომატურად ხორციელდება, ელექტროკარიც კი სადისტანციო მართვით მოძრაობს. გაერთიანების მიერ მიღებული ნარჩენების გადამუშავება სათაო ქარხანაში მიმდინარეობს. მისი გადამუშავება ხდება 500-დეკალიტრიან გამოსახდელ ქვაბებში, მიღებული 20-22 გრადუსიანი არაყი იქვე იხლება სარექტიფიკაციო „ლოლცენგრიმის“ აპარატში. მიღებული სპირტი გაივლის სპეციალურ კოლონას, სადაც მოსცილდება მეთანოლი და რაზის ზეთები და ხელმეორე რექტიფიკაციით მიღებული 95,5-96-იანი სპირტი თავსდება მუხის ჭურჭელში და გამოიყენება არყად. გამოხდილი ჭაჭა სპეციალურ მბრუნავ საშრობში გავლის შემდეგ იყრება მრხევანაზე, სცილდება წიპწა, რომელიც იხმარება ორთქლის ქვაბის საწვავად, რითაც ქარხანა საწვავის დაზოგვით წელიწადში 600 ათასი მარკის ეკონომიას აღწევს, ხოლო დარჩენილი მშრალი ჭაჭა სასუქად გამოიყენება.

გაერთიანების ერთი ქარხანა ცქრიალა ღვინის წარმოებაზე დასპეციალებული. აქ მცირეოდენი (5 პროცენტი) კლასიკური მეთოდით წარმოებული ცქრიალა ღვინის გარდა, რეზერვუარული მეთოდითაც მზადდება შამპანური ღვინის მასალა. იგი მიიღება პინო ფრანის, რისლინგის, ტურგაუს და თეთრი ბურგუნდიული ჯიშიდან. სადულ-რად გამოყენებულია 500-დეკალიტრიანი რეზერვუარები ჰიდრაულიკური შპუნტით. მეორადი დულიდის დროს გამოყენებულია ინსტიტუტის მიერ გამოყვანილი საფურვის წმინდა კულტურა „ციმერმანი“. ღვინომასალებს აყოვნებენ ლექზე 3 თვის განმავლობაში, ყვითელი სისხლის მარილით ღვინო-მასალების დამუშავება მთლიანად გამო-



რიცხულია. შამხანზის პროცესი სამ თვეს მიმდინარეობს ათასობით ლიტრიან 60 აკრატოფორში.

ქარხანა წელიწადში ძირითადად 4 მილიონ ბოთლ მშრალ ცქრიალა ღვინოს უშვებს. მაღალი ღირსების, ძვირადღირებული ცქრიალა ღვინოების დამზადებისას გამოიყენება მხოლოდ დამკველბული პინო და რისლინგი. ამავე ქარხანაში არის კიდევ ერთი საამქრო, სადაც აწარმოებენ სუფრის ღვინოების ჩამოსხმას. ღვინის ხარისხს ქარხნის ლაბორატორიასთან ერთად ინსტიტუტიც აკონტროლებს.

ფრაიბურგის ინსტიტუტი, სადაც დასაქმებულია 55 მუშაკი, სრულად აკონტროლებს და, შეიძლება ითქვას, ხელმძღვანელობს კიდევ სავენახედ განკუთვნილი ნაკვეთის შერჩევას, მის დამუშავებას, ჯიშის რეკომენდაციას, ვენახის გაშენების წესს და მთლიანად აგროტექნიკური ღონისძიებების კომპლექსს. ვაზის გასხვლის დროს ადგენს მის ოპტიმუმს. ინსტიტუტი, რომელშიც ფუნქციონირებს: მევენახეობის, ბიოქიმიური, მიკრობიოლოგიური, ქიმიური და მეღვინეობის ლაბორატორიები, აქვს მაღალ დონეზე მოწყობილი მიკრომედვინეობა, სადაც ყველა თეორიულად დადგენილი სიახლე პრაქტიკულ გამოცდას გადაის. აქვე არის ვაზის ჯიშთა კოლექცია და ენოთეკა. ინსტიტუტის მუშაკთა მჭიდრო კონტაქტი წარმოებასთან ყოველდღიურ საქმიანობაში იგრძნობა. მათი პასუხისმგებლობა ქარხნების მიერ გამოშვებული პროდუქციის ხარისხთანაა კავშირში. ინსტიტუტი საბიუჯეტო ანგარიშზეა და ამიტომ მისი მხრიდან მიკერძოება მთლიანად გამო-რიცხულია.

გერმანიის მევენახეობა-მეღვინეობის მაღალი დონის დამამტკიცებელია დეგუსტაციის პროცესი. პირადად მე ღვინოების შერჩევაში და თვით დეგუსტაციაშიც მომიხდა მონაწილეობის მიღება. დეგუსტაცია გაიმართა ფრაიბურგის ისტორიულ სავაჭრო სახლში, რომელსაც ესწრებოდნენ, როგორც გერმანელი, აგრეთვე უცხოელი ჟურნალისტები. დეგუსტაცია ატარებდა მარკეტინგისა და რეკლამის ხასიათს. გაისინჯა 36 სხვადასხვა ღვინისა და ცქრიალა ღვინის ნიმუში. ახსნა-განმარტებას აძლევდნენ ნიმუშის წარმდგენი კოოპერატივებისა და ფირმების წარმომადგენლები, აქვე მინდა აღვნიშნო, რომ ნიმუშების შესარჩევი პროცესი, მით უმეტეს უცხო სპეციალისტისათვის, დიდ ინტერესს წარმოადგენდა. დეგუსტირებული იყო სხვადასხვა ხასიათის, კონდიციისა და გემოვნების ნიმუშები. ნიმუშების კონდიციის გარდა აღნიშნული იყო ყოველი პროდუქციის ღირებულება, რომელიც გერმანიაში მერყეობს 10 გერმანული მარკიდან 52 მარკამდე. ყველაზე მაღალი ფასი აქვს ცქრიალა და სუფრის წითელ ღვინოს, რომელიც დამზადებულია კლასიკური ჯიშიდან, კლასიკური ტექნოლოგიით და საერთოდ ცნობილი ექსპოზიციის ნაკვეთიდან. აქვე აღ-

სანიშნავია, რომ გერმანიაში მზადდება ღვინო „ფროზენ ვაინის“ სა-
ხელწოდებით, ე. ი. ყურძენი იკრიფება პირველი ყინვების დადგომის
შემდეგ, ეს ზომ ჩვენშიც იცოდნენ რაჭა-ლეჩხუმში, ბუნებრივად ნა-
ჩვევად ტკბილი სანაქებო ხვანჭკარის, ოჯალეშისა და სხვა ამ ტიპის
ღვინოების დამზადებისას, როდესაც ყურძნის კრეფას იწყებდნენ პირ-
ველი თრთვილის შემდეგ. გერმანიაში ყოფნის პერიოდში ცენტრა-
ლურ ქარხანაში მოეწყო გერმანული და ქართული ღვინოების დე-
გუსტაცია. სამსჯავროზე გავიტანეთ ჩვენი სუფრის წითელი სამარკო
ღვინოები: მუკუზანი, ნაფარეული, ყვარელი და თელიანი. ღვინოებმა
დიდი მოწონება და აღფრთოვანება გამოიწვია, თუმცა ეს ჩვენთვის
აღმოჩენა არ არის; მით უმეტეს, მაგონდება მსოფლიო მეღვინეობის
პაპის რიბერო-გაიონის გამოთქმა: „მე რომ პირველადი წყაროდან
(ჩვენს მიერ ჩატანილი ღვინის ნიმუშებზეა ლაპარაკი) არ მიმელო ეს
ნიმუშები, კაცი ვერ დამარწმუნებდა, რომ ეს არ არის ჩვენი განთქმუ-
ლი ბორდოს ან ბურგუნდიის სანაქებო წითელი ღვინო“ და სწორედ
ამიტომ დავუსვი ჩემს გერმანელ კოლეგებს კითხვა, თუ რა ფასს და-
ადებდნენ ისინი ასეთ ღვინოს?

დღეს, უნდა ვიცოდეთ და გვახსოვდეს, რომ სწორედ ჩვენმა წი-
თელმა ღვინოებმა უნდა გაგვატანინოს ქართული მეღვინეობის ლელო.
ზევით აღვნიშნე, რომ რაინზე ვენახებითაა მოფენილი ყველა ბორცვი
თუ გორაკი, მაგრამ დაბლობში ვერ ნახავთ ზვრებს, იგი დათმობილი
აქვს მრავალწლიან ბალახებს, ხეხილს და ჩვენი თვალისათვის უჩვე-
ულოდ ხშირ სიმინდის ნათესებს, რომელიც ოქტომბრის მეორე ნა-
ხევარში ჯერ კიდევ არ იყო აღებული. ჩემს მიერ დასმულ კითხვაზე,
თუ რატომაა ყანები ასეთი ხშირი და თანაც — ამ დროისათვის მოსა-
ვალი ჯერ კიდევ აუღებელი, საკმაოდ საინტერესო განმარტება მივი-
დე: გერმანელებს დაუდგენიათ, რომ ნაკვეთებზე, სადაც მზესუმზირა
მოჰყავდათ, სიმინდი იძლევა უფრო მეტ, უკეთეს მოსავალს და ზეთს.
მის მოსავალს იღებენ კომბაინით და გადამუშავების შედეგად ღებუ-
ლობენ: ზეთს, შაქარს, ხოლო დანარჩენი მასიდან მოსაპირკეთებელ
ფილებს აკეთებენ.

ჩემი მოგზაურობის მასალების გაცნობისას კოლეგებს შესაძლო,
გაუკვირდეთ კიდევ ბევრისმნახველი სპეციალისტის მიერ გერმანული
მეღვინეობით ასეთი აღფრთოვანება, მაგრამ ალბათ ყველაფერს თა-
ვისი საფუძველი აქვს: ვფიქრობ, დღეისათვის მსოფლიოში ტექნი-
კურად და ტექნოლოგიურად ყველაზე უკეთ მაინც გერმანიაა აღჭურ-
ვილი! მსოფლიოს მიღწევები ამ დარგში და თვით გერმანელთა მუ-
ყაითობა მაქსიმალურადაა გამოყენებული.



თბილისში სტუმრად იმყოფებოდნენ მსოფლიოში ცნობილი „სოთხის“ აუქციონის ექსპერტები, ბატონები: პიტერ ბატკინი, ჯონ დოულინგი და დევიდ მოლინო-ბერი. მაღალი რანგის ექსპერტების საქართველოში ჩამობრძანების ძირითადი მიზანი იყო თბილისის სამრეწველო-კომერციულ ფირმა „სავანეს“ ენოთეკაში დაცული კოლექციის შესწავლა, „სოთხის“ აუქციონზე მისი გატანისა და რეალიზაციის მიზნით.

ვფიქრობთ, ჩვენი ჟურნალის მკითხველებისათვის საინტერესო იქნება „სოთხის“ ექსპერტთა მოსაზრებები მსოფლიოში ალკოჰოლიანი სასმელების გავრცელების არეალისა და ქართული ღვინოების რეალიზაციის პერსპექტივების თაობაზე.

მკვენახეობა. როგორც ცნობილია, მაღალხარისხოვანი ღვინოების წარმოებას განსაზღვრავს მაღალგანვითარებული მევენახეობა. ბოლო ათწლეულში მევენახეობის ქვეყნებში შეიმჩნევა ვენახების ფართობების შემცირება, თუმცა, ეს მომენტი უმნიშვნელო გავლენას ახდენს წარმოებული ყურძნის საერთო რაოდენობაზე, რადგა-

ნაც, პარალელურად, ყურძნის მწარმოებელი ქვეყნები მუდმივ ძიებაში არიან მევენახეობის ინტენსიფიკაციის გზებისა.

ამ მიზანს ემსახურებოდა იტალიაში ღვინის მწარმოებელი 600 ფირმის წარმომადგენელთა შეკრება. მათ გადაწყვიტეს ყურძნის ექსპერიმენტული წარმოების 15-წლიანი პროექტის დაფინანსება.

ღვინის მოხმარება. ამ ბოლო დროს საზღვარგარეთის ქვეყნებში შემცირდა ღვინის მოხმარება. მაგალითად, თუ საფრანგეთში 1990 წელს ერთ სულზე საშუალოდ 90 ლიტრი ღვინო მოიხმარებოდა, დღეს იგი 80 ლიტრამდე შემცირდა და კიდევ უფრო მცირდება. მოხმარებელი უარს ამბობს დაბალხარისხიანი და იაფფასიანი ღვინის დიდი რაოდენობით მოხმარებაზე და ამჯობინებს ხარისხოვანი, ძვირადღირებული ღვინოების მირთმევას.

ბოლო 8 წელში შეიმჩნევა მოხმარებელთა დაინტერესება ნატურალური, ეკოლოგიურად სუფთა სასმელებით, მაგარი სასმელების (კონიაკი, ბრენდი და სხვ.) გამოყენების შემცირება გამოწვეული უნდა იყოს

მოსახლეობის ჯანმრთელობის
სადმი ფრთხილი მიდგომით.

ღვინის მიწოდება. ოცი
წლის უკან საერთაშორისო ბა-
ზარზე ღვინის ძირითადი მიმ-
წოდებლები იყვნენ საფრანგეთი,
იტალია, პორტუგალია, ესპა-
ნეთი და გერმანია. უკანასკნელ
ორ ათწლეულში ბაზარზე გამო-
ჩნდნენ კანადა, კალიფორნია, ჩი-
ლე, არგენტინა, ავსტრალია და
ახალი ზელანდია.

ოცი წლის უკან შვეციას თა-
ვისი შიდა ბაზრისათვის საჭი-
რო ღვინო მთლიანად ბორდო-
დან (საფრანგეთი) შემოჰქონდა,
შემდეგ ესპანეთიდან, დღეს კი
ღვინის 60 პროცენტს ავსტრა-
ლიიდან იღებს.

ამავე პერიოდში ბულგარელე-
ბმა გააანალიზეს რა ინგლისის
ბაზარზე გასვლის პერსპექტი-
ვა, გააკეთეს ასეთი დასკვნა: თუ
ბულგარეთი ინგლისში შეიტანდა
კაბერნე სოვინიონის ჯიშის ყუ-
რმნისაგან დამზადებულ ღვინო-
ებს, მიუხედავად მისი მაღალი
ხარისხისა, ღვინის რეალიზაცია
უნდა მოეხდინა არსებულთან
შედარებით დაბალ ფასებში.
ფასების გაზრდა შესაძლებელი
გახდებოდა მხოლოდ ბაზარზე
ფეხის მოკიდების შემდეგ.

ბულგარელები არ შემცდარან.
10 წლის უკან მათ ყოველწლი-
ურად ინგლისში შეჰქონდათ 20
მილიონი ყუთი ღვინო. დღეს
ისინი ცდილობენ თავიანთი
ღვინის მაღალ ფასებში გაყი-
დვას, რასაც გარკვეული წარ-

მატებებითაც ახორციელებენ.

სამომხმარებლო ბაზრისათვის
ბრძოლა ყოველთვის იყო ღვი-
ნის მწარმოებელი ფირმების
ძირითადი საზრუნავი, ახლა,
როცა მსოფლიოს ბაზარი გადა-
ტვირთულია ფართო ასორტი-
მენტის მაღალხარისხოვანი პრო-
დუქციით და ფაქტობრივად არა-
ვის სჭირდება ახალი ექსპორ-
ტიორი, მეტად ძნელი იქნება
მომხმარებელში არსებული კო-
ნსერვატიულობის დაძლევა და
საერთაშორისო ბაზარზე ადგი-
ლის დაპყვიდრება. თუმცა, ეს
არ ნიშნავს, თითქოს პერსპექ-
ტივა არ არსებობს (გავიხსენოთ
იგივე ბულგარელები).

ზოგი რამ ინგლისის სამომხმარებლო ბაზრის შესახებ

ინგლისის ბაზარი შედარებით
ფართოა და კონსერვატიული,
სადაც მეტად მძიმე კონკურენ-
ციაა. თუ პროდუქციამ მას გა-
უძლო, ნიშნავს, რომ იგი სიცო-
ცხლისუნარიანია და არსებობის
უფლება აქვს, მითუმეტეს, რომ
ინგლისელი მომხმარებელი სა-
კმაოდ განათლებულია ალკოჰო-
ლიან სასმელებში და მის გამო-
ყენებას მეტად ფრთხილად ეკი-
დება.

ინგლისის ბაზარზე შეტანი-
ლი სასმელი იბეგრება შესაბა-
მისი საბაჟო გადასახადით (ტო-
ქსაცია). ევროპის ქვეყნებში და,
მათ შორის ინგლისშიც, მოქ-
მედებს ტოქსაციის ორი სახე



სასმელის ტიპისა და მისი ხარისხის მიხედვით. პირველი ბეგარის მიხედვით თითოეულ ბოთლ ღვინოზე დაწესებულია 1 ფუნტი სტერლინგი, შემავრებულ ღვინოზე — 2 ფუნტი, შამპანურზე — 1,5 ფუნტი, კონიაკზე — 5 ფუნტი.

მეორეს მიხედვით კი, გადასახადების მოკრეფა ხდება ბაზარზე შეტანილი პროდუქციის ხარისხისა და მისი პრესტიჟულობის შესაბამისად გარკვეული პროცენტების დარიცხვით. მაგალითად, ხარისხოვან პროდუქციაზე გადასახადი აღწევს მისი ღირებულების 17,5 პროცენტს.

ტოქსაციის ორივე სახე, ცხაღია, გავლენას ახდენს საბაზრო ფასზე, რომელიც საბოლოო ჯამში მომხმარებლის ჯიბეზე ახდენს გავლენას.

1965 წლიდან ინგლისში მოქმედებს ალკოჰოლიან სასმელებზე თავისუფალი ფასწარმოქმნის მექანიზმი. ბაზარზე მოხვედრილი იმპორტირებული პროდუქციის ფასები სხვადასხვა რეგიონში შეიძლება განსხვავებული იყოს, ვინაიდან ერთი და იგივე პროდუქცია სულ ცოტა ორი გზით მაინც შეიძლება მოხვდეს მომხმარებელთან.

პირველი—ლიცენზიური გზით, მეორე — პირდაპირი გზით, როცა სუპერმარკეტები ცდილობენ ღვინო იყიდონ უშუალოდ მწარმოებლისგან ბითუმად მოვაჭრე იმპორტიორი (შუამავალი)

ორგანიზაციების გვერდის გველით.

**მსოფლიოს კავშირების
სამომხმარებლო
ბაზრების მოკლე
დახასიათება და
ქართული ღვინის
ექსპორტირების
პერსპექტივები.**

საფრანგეთის სამომხმარებლო ბაზარი საუკეთესოა სუფრის ღვინოების სარეალიზაციოდ, მაგრამ ბაზარზე შესვლისათვის აუცილებელია მაღალხარისხოვანი ღვინოები და ხანგრძლივი, ინტენსიური მოსამზადებელი სამუშაოები;

ბელგიისა და ლუქსემბურგის ბაზარი ძალზე მდიდარია ასორტიმენტის თვალსაზრისით, სადაც ქართულ ღვინოებს გააჩნიათ მოხვედრის პერსპექტივა;

ჰოლანდია აწარმოებს მსუბუქი ღვინოების დიდი პარტიების შესყიდვას შედარებით დაბალ ფასებში და ქართულმა ღვინომ, ალბათ, პირველ რიგში, ამ ბაზარზე უნდა მოსინჯოს თავისი შესაძლებლობები (კვლავ გავიხსენოთ ბულგარელების მაგალითი);

დანისა და გერმანიის ბაზრები ჰოლანდიის ბაზართან ერთად წარმოადგენს ქართული ღვინოებისათვის ერთ-ერთ ყველაზე პერსპექტულოს, მაგრამ ამ ორი ქვეყნის ბაზარზე შესვლისათვის თითქმის იგივე პირობები მოქმედებს, რაც ინგლი-

სის ბაზარზე, ამიტომ ამ ქვეყნებში საჭირო იქნება 3-4 დაინტერესებული დისტრიბუტორის არსებობა;

იტალიელები უპირატესობას ანიჭებენ ადგილობრივ პროდუქციას, მაგრამ არსებობს ვარაუდი, რომ ისინი შეიცვლიან დამოკიდებულებას იმპორტირებული ალკოჰოლიანი სასმელები-სადმი;

კანადის ბაზარი ქართული ღვინოებისადმი ერთ-ერთი ყველაზე მიმზიდველია, კანადელი მომხმარებლის შედარებით დაბალი პრეტენზიულობისა და ალკოჰოლიანი სასმელების გამრავალფეროვნებისაკენ მათი მისწრაფების გამო;

ამერიკის შეერთებული შტატების ბაზარი მეტად გადატვირთული და დამძიმებულია, ამასთან, ყოველ შტატს თავისი ღვინის კანონმდებლობა გააჩნია. ამიტომ აშშ ბაზარზე გავლისათვის საჭიროა მოიძებნოს იმპორტიორი, რომელიც თვითონ გადაწყვეტს ქართული ღვინის რეკლამირებისა და ბაზარზე შესვლის საკითხებს;

ჩილე და არგენტინა თვითონ აწარმოებენ დიდი რაოდენობით ალკოჰოლიან სასმელებს და ცდილობენ თავიანთი პროდუქციის ექსპორტირებას;

ბრაზილია წარმოადგენს უდიდეს სამომხმარებლო ბაზარს, გადატვირთულია ამერიკის კონტინენტზე წარმოებული პროდუქციით, მაგრამ ქართული

ღვინოსათვის არსებობს ამ ბაზარზე შესვლის შესაძლებლობა, რისთვისაც საჭიროა შესაბამისი გზების ძებნა;

იაპონია ის ქვეყანაა, სადაც იზრდება ღვინის მოხმარება, სავარაუდოა, რომ მოკლე დროში ეს ქვეყანა გახდება აღმოსავლეთ აზიის ქვეყნებში ღვინის კანონმდებელი. იაპონიის ბაზარზე შესასვლელად გასათვალისწინებელია ის, რომ იაპონელები მიჩვეულნი არიან მომსახურების მაღალ ხარისხს და განსაკუთრებულ მნიშვნელობას მიანიჭებენ პროდუქციის სასაქონლო სახეს, მის დიზაინს.

იაპონია და ჰონკონგი წარმოადგენენ ძველი კონიაკების რეალიზაციის უდიდეს ბაზარს, ამიტომ კონკონგთან დაკავშირებით აქცენტი ძირითადად გადატანილი უნდა იქნას კონიაკსა და ბრენდზე.

ბოლო დროს მსოფლიოში იზრდება ინტერესი ცქრიალა ღვინოებისადმი. ინგლისში 1991 წელს რეალიზებული იქნა 26 მლნ ბოთლი ფრანგული შამპანური და სხვა ქვეყნებში წარმოებული 100 მლნ ბოთლი ცქრიალა ღვინო. დღეს ცქრიალა ღვინოების ფასი ინგლისში შეადგენს 12-15 ფუნტ სტერლინგს.

ქართული ცქრიალა ღვინოებისათვის საუკეთესო ბაზარს წარმოადგენს გერმანია.

**მომავლა
აკაკი ჯანაშვილია.**

ჯუმბერ ჩოლობარბია, —

სახელმწიფო გაერთიანება „სამტრესტის“
უფროსის მოადგილე

ქუჩების წარმოება

მსოფლიოში

ხილის წარმოება მსოფლიოში მაღალია, იგი ყოველწლიურად იზრდება ახალი სახეობების ხარჯზე. ყველაზე გავრცელებული ხილის სახეობების მსოფლიო წარმოების სტრუქტურა ასეთია: ციტრუსები—20 პროცენტი, ყურძენი—17 პროცენტი, ბანანი—13 პროცენტი. ვაშლი—13 პროცენტი. 70-იან წლებში მსოფლიოში ხილის წარმოება 30 პროცენტით გაიზარდა, 80-იან წლებში მატებამ მხოლოდ 15 პროცენტი შეადგინა, რაც ყურძნის წარმოების შემცირებამ განაპირობა. თუ მხედველობაში არ მივიღებთ ყურძნის მსოფლიო წარმოების მაჩვენებელს,

მაშინ ხილის მსოფლიო წარმოების ზრდა 80-იანი წლებისათვის 27 პროცენტს შეადგენს. მიუხედავად ხილის წარმოების მოცულობის გაზრდისა, მასზე ყოველთვის არსებობს საკმარისი მოთხოვნა.

ხილის მსოფლიო წარმოებაში ყურძნის წარმოების დინამიკა იხილეთ ცხრილში (FAO-ს მონაცემებით):

ხილის (მათ შორის ყურძნის), წარმოება მსოფლიოში ექსტენსიურად ვითარდება, რაც გამიზნულია მზარდი საშინაო მოთხოვნისა და გადამამუშავებელი მრეწველობის დასაკმაყოფილებლად.

ღვინოებზე მოთხოვნის მკვეთრ-
მა ღაცვამა.

სუფრის ყურძნის წარმოების
ღონე მეტნაკლებად მუდმივია.
1980-1988 წლებში ვენახების
ფართობი მსოფლიოში 9,4 მი-
ლიონი ჰა-დან 8,4 მილიონ ჰა-
მდე შემცირდა. ამავე დროს სა-
ჰექტარო მოსავლიანობა გაიზა-
რდა 7-დან 7,7 ტონამდე. 1980-
1989 წლებში ყურძნის საერ-
თო წარმოება 66 მილიონ ტო-
ნიდან 61 მლნ ტონამდე დაეცა.
წარმოების ღონე განსაკუთრე-

ბით დაბალი იყო 1988 წელს
რაც გამოიწვია დასავლეთურ
როპაში ყურძნის წარმოების
მლნ ტონით შემცირებამ. დანა-
რჩენ ქვეყნებში წარმოების მო-
ცულობა იგივე დარჩა, თუმცა,
სხვადასხვა ქვეყნებსა თუ კო-
ნტინენტებზე წარმოების მო-
ცულობის დინამიკა სხვადა-
სხვაა.

ქვემოთტანილი ცხრილი წა-
რმოდგენას გვაძლევს ყურძნის
მსოფლიო წარმოებასა და ვენა-
ხების ფართობების დინამიკა-
ზე.

ვენახების ფართობები და ყურძნის წარმოება
(FAO-ს მონაცემებით)

	ფართობი (მლნ ჰა)		მოსავალი (ტ/ჰა)		წარმოება (მლნ. ტონობით)		
	1979-81 წ.წ.	1989 წ.	1979-81 წ.წ.	1988 წ.	1979-81 წ.წ.	1988	1989
მსოფლიოში	9,431	8,358	7	7,5	66	59,8	61
აღმ. ევროპა	5,767	4,726	6,7	6,6	38,9	30,6	32,9
რუმინეთი	0,258	0,268	5,9	8,4	1,5	2,2	2,3
დას. ევროპა	5,127	4,133	6,9	7,4	35,3	27	28,9
საფრანგეთი	1,188	1,018	8,8	8,9	10,5	7,4	8
ესპანეთი	1,649	1,200	4	4,2	6,6	3,7	3,8
იტალია	1,408	1,084	8	10,6	12,4	8,8	10
საბერძნეთი	0,187	0,170	8	8,2	1,5	1,6	1,7
ყოფილი სსრკ	0,904	0,900	7,3	6,2	6,6	5,6	5,5
საქართველო	0,110	5,105	7,5	6,2	0,8	0,6	0,3
ჩრდილო და ცენტრალური ამერიკა	0,311	0,432	15	14,1	4,1	6,1	6
აშშ	0,267	0,336	17	16,2	4,5	5,4	5
სამხრეთ ამერიკა	0,540	0,496	9,5	10,1	5,1	5	5
არგენტინა	0,333	0,274	9,7	10,9	3,2	3	2,9
ჩილე	0,118	0,128	9	9,6	1,1	1	1,1
აზია	1,381	1,310	5,2	6,4	7,1	8,4	8,1
თურქეთი	0,823	0,600	4,4	5,6	3,6	3,4	3,4
აფრიკა	0,423	0,433	5,3	6	2,3	2,6	2,7
ოკეანია	0,075	0,062	10,9	13,6	0,8	0,8	1

დასავლეთ ევროპის წილი ყურძნის მსოფლიო წარმოებაში, ბოლო 10 წლის განმავლობაში, 54 პროცენტიდან 47 პროცენტამდე შემცირდა. საფრანგეთი, ესპანეთი და იტალია ყურძნის უდიდესი მწარმოებლებია, რომლებიც ერთობლივად ყურძნის მსოფლიო პროდუქციის 36 პროცენტს აწარმოებენ. წარმოების მოცულობის დაცემა ამ პერიოდისათვის მთლიანად განაპირობა ვენახების საერთო ფართის 22 პროცენტით შემცირებამ. ეს შემცირება განსაკუთრებით მნიშვნელოვანი იყო ესპანეთში. ამ ქვეყანას მსოფლიოში ვენახების ყველაზე დიდი ფართობი გააჩნია, მაგრამ საშუალო მოსავლიანობა ჰექტარზე აქ 4 ტონას არ აღემატება. ესპანეთი ევროპის გაერთიანების სხვა წევრი ქვეყნებიდან იმთავითვე გამოირჩევა, რომ აქ შედარებით დიდი ოდენობითაა ხანდაზმული ვენახები, რომლებიც თანდათანობით იძირკვება, ამ-

ავე დროს, სამხრეთ ქვეყნებში (მათ შორის ესპანეთშიც), ვენახებში სხვა კულტურებიც მოჰყავთ, რაც თავისთავად ამცირებს მოსავლიანობას. ამ გარემოებითაა გამოწვეული დაბალი საჰექტარო მოსავლიანობაც. მსოფლიოში წარმოებული ყურძენი ასეთნაირადაა განაწილებული: გადამამუშავებელი მრეწველობისათვის — 55 პროცენტი, ადგილობრივი მოხმარებისათვის — 43 პროცენტი, საექსპორტოდ — მხოლოდ 2 პროცენტი.

საინტერესოა აგრეთვე ახალდაკრეფილი ყურძნის საექსპორტო ფასების (CIF-ის მიხედვით) დინამიკა: 1980-1985 წლებში ეს ფასები სტაბილური იყო და შეადგენდა 40-45 (აშშ) ცენტს, 1985 წლიდან საექსპორტო ფასები მკვეთრად იზრდებოდა, რამაც 1988 წელს მიაღწია 10 პროცენტს, 1988 წლიდან — დღემდე აღნიშნული ფასები სწორხაზოვნად მცირდება.

რობინზონ ღარსიაშვილი

მოულოდნელი იყო ბატონი რობინზონის ამქვეყნიდან წასვლა, მოულოდნელი და გულდასაწყვეტი. დავკარგეთ სპეტაკი ადამიანი, მამულის სიყვარულით გულანთებული მოღვაწე, მართალი და უკომპრომისო სპეციალისტი. იგი დაგვაკლდა ყველას, ძნელია ამის შეგუება.

საქართველოს მებაღეობის, მევენახეობის და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევით ინსტიტუტში სიჭაბუკიდანვე თავდაუზოგავად იღვწოდა. ასპირანტურის დამთავრებამდე წარმატებით დაიცვა დისერტაცია ეკონომიკის მეცნიერებათა კანდიდატის ხარისხის მოსაპოვებლად. ინსტიტუტში 36 წლის მუშაობის განმავლობაში იყო უფროსი მეცნიერ-მუშაკი, განყოფილების გამგის მოადგილე, 1973 წლიდან გარდაცვალებამდე კი ეკონომიკისა და ორგანიზაციის განყოფილების გამგედ მუშაობდა.

ბატონმა რობინზონმა დატოვა ასამდე მეცნიერული ნაშრომი, რომლებიც მიძღვნილია მევენახეობა-მეღვინეობის სანედლეულო და ეკონომიკური ბაზის განმტკიცების საკითხებისადმი.

როგორც პატრიოტმა მამულიშვილმა წვლილი შეიტანა ჩვენი ქურნალის აღდგენაში, იყო რედკოლეგიის წევრი. იგი ერთ-ერთი პირველი იყო ეკონომისტთა შორის, რომელიც უანგაროდ თანამშრომლობდა ქურნალში, რათა ახლებურად გაშუქებულიყო და წარმოჩენილიყო მევენახეობისა და მეღვინეობის დღევანდელობა და მომავალი.

გულთბილსა და მოსიყვარულეს უზომოდ უყვარდა ყველა, გამორჩეულად უყვარდა მამულში გაზაფხულის მოსვლა, და გაზაფხულზე შეწყდა მისი გულის ცემა, იმ გულისა, ამდენ სითბოს და სიყვარულს რომ იტევდა. ყველაფრის გულთან ახლოს მიტანა იცოდა, ყველა საქმეს გულით აკეთებდა და... ნაადრევად უღალატა ასეთმა გულმა.

ზეციურ საქართველოს შეუერთდა ბატონი რობინზონის მართალი სული, მის მტკივან გულზე კი მსუბუქი ყოფილიყოს მშობლიური მიწა.

ჩვენი მიზრობები

ძვირფასო მკითხველო!

ყველა დარგს ჰყავს ხოლმე დამსახურებით, ასაკით, ორიგინალობით, ხალასი და უბერებელი სულით, კეთილშობილებით, მუსიკალობითა და იუშორით, ნამდვილი ქართული ხასიათით გამორჩეული პიროვნება, რომელიც არა მარტო ამ დარგში მოღვაწე თაობებისათვის, არამედ ფართო საზოგადოებისთვისაც კარგადაა ცნობილი.

პროფესორი **ნიკოლოზ ბელაშვილი** სწორედ ერთი ამგვარი იშვიათი პიროვნებათაგანია, რომელსაც წელს დაბადებიდან 87 წელი შეუსრულდა. ჟურნალ „ვაზი და ღვინოს“ რედაქცია მის მრავალ ნამოწაფარსა და პატივისმცემელთან ერთად მიესალმება ბატონ ნიკოლოზს და ულოცავს ამ დღეს, წელთა სიმრავლეს, უსურვებს კვლავაც მისთვის ჩვეულ ფიზიკურ და სულიერ სიმხნევებს, სიხალისესა და ოპტიმიზმს!

ბატონი გივი გუჯაჯიანი 60 წლისაა!

ღრმად პატივცემული ბატონო გივი!

ჟურნალ „ვაზი და ღვინოს“ რედაქცია გულთბილად გილოცავთ დაბადების 60 წლისთავს და გისურვებთ, უპირველეს ყოვლისა, მშვიდობასა და ჯანმრთელობას, სამშობლოს ფენიქსისებრ აღდგენასა და აღორძინებას!

თქვენი ცოდნა, გამოცდილება და შემართება დღეის შემდგომ უფრო მეტად ესაჭიროება ჩვენს მრავალტანჯვაგამოვლილსა და ესოდენ დასნეულებულ მევენახეობა-მეღვინეობას, თქვენი შეწევნითა და ინიციატივით აღორძინებულ დავით სარაჯიშვილის საქველმოქმედო საზოგადოებას. კვლავაც ხმაღჩაუგებელი და შემართული ყოფილიყავით ქართველთა სულის ამადლებისათვის, ჩვენი საყვარელი დარგის აღორძინებისათვის ბრძოლაში!

ვაზისა და ღვინის საგალობელი

პარბ ღვინოს —

ჩინებული ჭურჭელი

საქართველო ის ქვეყანაა, რომლის ბევრი სოფლის სახელწოდებაც ვაზ-ღვინოსთან არის დაკავშირებული: ვაზიანი, ვაზისუბანი, მარნეული, ბალ-მარანი, ზვარე, მეზვრიაანთკარი, ნავენახარი, საჭურე, რატევანი... ღვინიაშვილები, ღვინარიძეები, მაჭარიძეები, ქემელაშვილები თავიანთ გვარებში ინახავენ ქართული ვაზისადმი ტრფობასა და პატივისცემას. დიდმის დაბლობში, ღვინიაანთხევში გავიცანა ღვინიაშვილები თავიანთ რთველში. თუ გვსურს სრული წარმოდგენა გვექონდეს ქართული მარნის რაობასა და მიმზიდველობაზე, დიდი ილიას, კოტე მარჯანიშვილის, საბუელი ზაქარია ჯორჯაძის და ბაგრატიონის მუხრანული მარნები უნდა იხილო!

ამ უკანასკნელის დათვალიერებამ ათქმევინა ენაწყლიან პოეტს გიორგი ქუჩიშვილს:

„ჩემო ტურფა მამულო,
შენ განიჭებ ლხენასა.
შენის ღვინით დამთვრალი
ვამუხიკებ ენასა.
თაყვანსა ვცემ შენს დროშას,
შენს მიჯანს და რქმენასა.
მსურს შენით შევეჭიბრო
ბულბულეების სტვენასა!
გაუმარჯოს საქართველოს
სპეტაკ ერთგულ ერსა,
ხალხის რისხვა, შეჩვენება
მის ორგულს და მტერსა“.

იმერეთის ბევრი სოფელი, გორი, მცხეთა, თელავი, ვარდისუბანი, რუისპირი, ბოდბე ქვეყრისა და საღვინე ჭურჭლის მწარმოებელი კერებია. ერთმა გიორგიწმინდელმა გამიზიარა, რომ გარეკახეთში, ხალხური გადმოცემის მიხედვით, ქვევრებს ჯერ კიდევ ვახტანგ ვორგასალის მეფობის დროიდან აკეთებენ. ხალხში ფართოდ გავრცელებული



ბული თქმულების მიხედვით, სწორედ გიორგიწმინდაში გაუწია უხვი მასპინძლობა მეფე ერეკლეს და მის ამაღლას შეძლებულმა გლეხებმა სხმა საჩინო მარიდაშვილმა, რამდენიმე წლის წინათ იმავე ოჯახის ჭერქვეშ შეესვათ ერეკლე მეორისა და საქართველოს სადღეგრძელო. ერთობ სიმბოლურია, რომ ამ სოფლის მკვიდრებია მეოციმეტი ვილები და მექვევრიშვილები...

ქვევრი საქართველოში იმდენად დიდ პატივში იყო, რომ მისი გარეცხვის თაობაზე ხალხური სიმღერაც კი შეიქმნა. და იგი მართო სიმღერისა და ლექსის ობიექტი როდი ყოფილა. ზედა ვანის უძველეს ტაძრის კედლებში ვნახე ჩაკირული ჭურები. ჩანს, მათი დახმარებით თაღქვეშ წირვა-ლოცვის დროს ძლიერსა და შთამბეჭდავ ექოს გამოსცემდნენ. ქვევრი სამეურნეო როლსაც ასრულებს. საბუფიქალებს (ყვარლის რაიონი) შორის თავქვეშე მომხუილე ნაკადული გზადაგზა მიწაში ჩასმულ ქვევრებში „ისვენებს“ და ისე განაგრძობს გზას საფერავისა და რქაწითლის ვენახებისაკენ. ამ ამბავს სიამაყის გრძნობით მიყვებოდნენ ხოლმე მხვნელ-მთესველი და მევენახე აბრამ ბერიაშვილი და საქართველოში პირველი ჰიდროელექტროსადგურის მუშა საბა კარჭაული, რომელმაც იქაური ციხე-სიმაგრის გალავანში პურ-მარილის შექცევის დროს ჭიქები რომ არ გვექონდა, ფიქალების ბაღში გრძელი და ფიგურალური კიტრები შეარჩია, მათგან ყანწები გამოიყვანა და ღვინო ესოდენ ორიგინალური ჭურჭლით შეგვასვა.

ვაზი, ღვინო, მისი დამამუშავებელი და შესანახი ჭურჭელი ქართველი მწერლებისა და პოეტების სასურველი თემა იყო. მეფე-პოეტი თეიმურაზ მეორე ლომისა და დევის ძალის მომნიჭებლად სთვლიდა ყურძენს, ღვინოს. ალექსანდრე ჭავჭავაძემ ღვინოში დაინახა ვაჟკაცობის, მხნეობის, ბრძოლაში გაბედულების საშუალება:

ვაჟკაცნო, მოდით, დავლიოთ,
სჯობს რომე ღვინო დავლიოთ,
ომამდინ სისხლად იქცევა,
მერმე ბრძოლაში დავხთხოთ...

გრიგოლ ორბელიანი, ნიკოლოზ ბარათაშვილი, ილია ჭავჭავაძე, აკაკი წერეთელი, ვაჟა ფშაველა, გრიგოლ რობაქიძე, გალაკტიონი, ხალხური ზეპირსიტყვიანობა ქომავად ედგნენ ქართულ მეღვინეობასა და ღვინის გონიერულად, ქვეყნის სასარგებლოდ გამოყენების ტრადიციას, ჭურჭლის მრავალფეროვნების გაფართოების საქმეს.

ღაღო გუდიაშვილის ოჯახში ვნახე ბარათაშვილების ნაქონი თას-ღარანაკი, რომელსაც აწერია „ქ. მეზვრიშვილი ივანესი ვარ“ და ამ მამულიშვილებისათვის მისი მირთმევის თარიღი — 1807 წელი. საღუმლოებითაა მოცული ვერცხლის დიდი თასი, რომელზეც ამო-

ტვიფრულია „ა. ნ. ბ.“ უკანასკნელი ორი ასო. თუ ნიკოლოზ ბარათაშვილს გულისხმობს, მაშინ, საკითხავი რჩება რას ნიშნავს „ა. ნ. ბ.“

ნიკოლოზ ბარათაშვილმა ორი ლექსი მიუძღვნა თავის ნოვოსიბირსკელ ნათესავს მიხეილ ბარათაშვილს: „კნიაზ ბარათაშვილის აზარფეშაზედ“ და „საფლავი მეფის ირაკლისა“. პირველი გამოირჩევა არა მარტო საგანძურობით, არამედ ბარათაშვილის თასზე გაკეთებული წარწერითაც:

„აზარფეშა ვარ ღვინისა,
მამხნევებელი ტვინისა,
ბურად კაცთანა მალხინე,
ღვინოს ნუ მასმევ ძვირისა.

აღსანიშნავია, რომ ნიკოლოზ ბარათაშვილის დის — სოფიოს მზათევეში ვერცხლის თასებიც ერია. ამ ჭურჭლეულის ჩვენამდე მოღწევას სწორედ მხატვარ ლადო გუდიაშვილსა და მისი კარის მეზობელს, ნიკოლოზ ბარათაშვილის დისწულს გიორგი სუმბათაშვილს უნდა ვუმაღლოდეთ!

საინტერესოა ბედი ნიკოლოზ ბარათაშვილის გულითადი მეგობრის — კონსტანტინე მამაცაშვილის ვერცხლის დიდი თასისა, რომელიც ნუხის მცხოვრებლებმა მიართვეს ქალაქის აოხრებისაგან გადაარჩენის გამო. მის სახლს თბილისში ხანძარი გაუჩნდა და მეზობლებმა პირველ რიგში ეს სამახსოვრო ბადია გადაარჩინეს. სამწუხაროა, რომ მისი კვალი, როგორც მამაცაშვილის თბილისელმა ნათესავებმა მითხრეს, ამჟამად აღარსად ჩანს.

დიდმა ილიამ მევენახეობისა და მეღვინეობის საკითხებს 9 წერილი მიუძღვნა, რომლებითაც დღესაც შეიძლება ვიხელმძღვანელოთ. წერილში „ღვინის ქართულად დაყენება“ აღწერს საუკეთესო ღვინის დაყენებაში ჭურჭლეულის როლს და აღნიშნავს, რომ „ქვევრი საუკუნეებსა სძლებს“, „კარგი ქვევრი იმ სამსახურს გვიწევს, რასაც კარგი სარდაფი, ანუ მარანი — ევროპიელს“. ჭავჭავაძეთა სტუმართმოყვარეობა განთქმული იყო მთელ კახეთში. ამის შესახებ ზეპირსიტყვაობის მრავალი ნიმუში არსებობს... „დროების კალენდარში“ მაგალითად 1875 წელს მესტვირის ასეთი სახუმარო გამონათქვამი დაიბეჭდა:

ჭავჭავაძემ დამბატიჟა,
ღვინო მასვა ტკბილი;
აშკავეღზე წამოვდი,
მომეკიდა ძილი.

საცხ კარგი ჯავი იყო,
იქ წაყვავი ცხვირი,
ჩემი სტივის მომპარავსა
დაუსივდეს ცხვირი...

ილიას კარმიდამოს ყვარელში ამკობს 38-ქვევრიანი მარანი. ილიაობა დღეს, აკაკის, ვაჟის თუ სხვა მწერლების საიუბილეო ზეიმის დღეებში ილიასთან ერთად მათი ხსოვნის სადღეგრძელოც ისმება ხოლმე.

ათასობით ქართულ ოჯახში ყოველ სუფრას ახალისებს. და ამკობს გალაკტიონის, ტიცინ ტაბიძისა და სხვა პოეტების ლექსები, რომელთა უტყვი გმირები ქართული სასმისებაც არიან. შეიძლება ათქვას, მათი მომსმენი ღვინოსთან ერთად ამ ლექსებსაც „სვამს“ სიამოვნებით.

ვისაც ნახევარი საუკუნის წინათ გორის მიდამოებში ჩაუვლია, შეამჩნევდა მაღაზიების მწკრივს, სადაც გაბერილი ტიკტორები ეკიდა თვალსაჩინოდ. ტიკი ფართოდ იყო გავრცელებული მეღვინეობის რაიონებში, გორში კი იგი შემოქმედების საგნადაც გადაიქცა. გორელი ოსტატებისათვის ტიკტორიდან რუმბამდე და რუმბიდან ნავტიკამდე გადაღებული ნაბიჯი ფრიად მოკლე გამოდგა. მტკვარსა და ლიხვზე დასცურავდნენ რვარუმბიანი ნავტიკები, რომლებითაც გადაჰქონდათ ბარგი, გადაჰყავდათ ცხენები და ადამიანები. „შარშან, — მოგვითხრობს ვაზეთ „ივერიის“ 1887 წლის 5 ივლისის ნომერი თ. ივ. ამილახვრის თაოსნობით კავკავში წაიყვანეს გორიდან მენავტიკები. თერგზე ჩაუშვეს ნავტიკები და ასწავლიან ჯარისკაცთა ხმარებას ნავტიკებისას. რვარუმბიანის ნავტიკებით თურმე გადაიტანეს ბარგი, ცხენები და ზარბაზნები. დღეს ჩვენებური მენავტიკები პეტერბურგშიც წაიყვანეს. თიბათვეში მოვიდა ადიუტანტი ბ-ნი ამრისა და ოთხი მენავტიკე გაგზავნა პეტერბურგში, სადაც ჯარისკაცთ უნდა ასწავლონ ნავტიკების ხმარება. გორელი მენავტიკები დარჩებიან პეტრეს ქალაქში ამ ზაფხულსა. თვეში თითოს ექნება ჯამაგირად რვა თუმანი და ამას გარდა სმა, ჭამა და სახლი სახელმწიფოდ ექნებათ“.

მე მგონია, რომ სასმისებს შორის საქართველოში ყველაზე უფრო პოპულარულია ყანწი. იგი ქართული ოჯახების უმრავლესობას აქვს. ყანწით ღვინო ისმება არა მარტო შინ გამართულ პურ-მარილზე, არამედ თეატრშიც, კინოშიც, საოპერო სპექტაკლშიც... ყანწს ბროლივით ნათალს უწოდებს ლევანი ოპერა „ქეთო და კოტეში“. ოპერა „დაისში“ მსმენელს ყურთა-სმენას უტკბობს კიაზოს არია ვაჟა-ფშაველას სიტყვებით:

7. „ვაზი და ღვინო“ № 1—2.

დამისხი, დამალევინე,
ე ღვინო ოხერ-ტიალი,
ეგება წალმა ვიფიქრო
სოფლის უკულმა ტრიალი!
ეგება გულის ვარამი
ჩავკლა მა ჯიხვის რქაშია.

დიდ ილიას სამეგრელოში სტუმრობისას ბანძაში მისმა თაყვანისმცემელმა მასპინძელმა ღვინო პირწაგრძელებული დიდ ყანწით მართვა. იმ ყანწიდან პირველად მან შეირგო იქაური მშვენიერი ღვინო და მას შემდეგ იგი საპატიო ადგილას არის დაკიდული მარტვილის სარაიონთაშორისო ეთნოგრაფიულ მუზეუმში, როგორც დიდ ილიას ხსოვნის სიმბოლო.

არც წიწამურის ტრაგედიის შემდეგ დავიწყებით ერის მამისათვის, შეიძლება ითქვას, უკვდავების ყანწის მირთმევა. გადაცვალების გამო გამოგზავნილ 179 გვირგვინში ერთი სვანეთიდან გახლავთ წარწერით: „თავისუფლების მუშაკს — ილია ჭავჭავაძეს“. რაც მთავარია, „სვანების გვირგვინი გაკეთებულია ჯიხვის რქისა და ცოცხალი ყვავილებისაგან“.

ლამაზრქებიანი ჯიხვი კონიაკის სიუხვის თილისმად გადაექცა დიდი ილიას გულითად მეგობარსა და თაყვანისმცემელს დავით სარაჯიშვილს. კეთილშობილი ცხოველის ეს ქანდაკება დღეს სამრეწველო-სავაჭრო ფირმა „ენისელის“ ზურმუხტოვან კარმიდამოს ამკობს და საფირმო ნიშნის ეს გამოსახულება ამჟამად მსოფლიოს ათობით ქვეყანაშია ცნობილი, — გვითხრა დავით სარაჯიშვილის საქველმოქმედო საზოგადოების პრეზიდენტმა, ტექნიკის მეცნიერებათა კანდიდატმა, რესპუბლიკის დამსახურებულმა მეღვინემ გიორგი გუჯეჯიანმა.

მსურს აღვნიშნო აგრეთვე, რომ ამაოდ ვეძებე „ღვინის ჭურჭლის ლაურეატები“ უკანასკნელ ასწლეულში. ასეთი მხოლოდ ერთადერთი აღმოჩნდა. მოსკოვის 1872 წლის პრესტიჟულ გამოფენაზე ი. დათეშიძემ (ქუთაისის გუბერნიიდან) დაიმსახურა ჯილდო მოჭიქურებული ღოჭისათვის. ზღვაში წვეთია, რასაკვირველია...

კარგი ღვინის ქვეყანას — საქართველოს, სასმელის ჭურჭელსაც სამაგალითო, ლამაზი, მისაბადი, ჩინებული უნდა ჰქონდეს.

დიახ, ჩინებული და უფრო მრავალფეროვანი!

ივანე ჯავახიშვილი,
ჟურნალისტი.

რელიგიური რწმენა—ნარკოლეგენი მეგნესეობა-მეღვინეობა

ლიტერატურული და ეთნოგრაფიული მონაცემები ადასტურებს, რომ ვენახი და ღვინო ღვთის საკუთრებას წარმოადგენდა; მხედველობაში გვაქვს ვენახთან, მარანთან და ღვინოსთან, განსაკუთრებით, „ზედაშესთან“ დაკავშირებული წეს-ჩვეულებები და რწმენა-წარმოდგენები.

სამეურნეო დანიშნულებით ცნობილი მარანი საკულტო ნაგებობად იყო მიჩნეული და დიდ როლს თამაშობდა სარწმუნოებრივ წეს-ჩვეულებებში.

აღმოსავლეთ საქართველოში მარანი თავისი მნიშვნელობით საცხოვრებელი სახლის შემდეგ, კარ-მიდამოს მეორე ობიექტია. მისმა დაგეგმარებამ და ხუროთმოძღვრულმა ფორმებმა შეინარჩუნა ღრმა ხალხური ტრადიციების კვალი. მარანთანაა დაკავშირებული ბევრი რელიგიური წეს-ჩვეულება. ვ. ბარდაველიძის აზრით, მარანი ქრისტიანობამდე და მის შემდეგაც არაიშვიათად სამლოცველოს, ღვთისმსახურების ადგილს წარმოადგენდა.

„ნანას საგალობელში“ — „ბატონების მარანია“ მოხსენიებულია, რაც მარნის განსაკუთრებულ მნიშვნელობაზე უნდა მიუთითებდეს.

ა. ლამბერტის ცნობით, სამეგრელოში თუ კარის ეკლესია არა ჰქონდათ, ქორწილის რიტუალი მარანში სრულდებოდა. ყ. შარდენის მიხედვით, სამეგრელოში ბავშვის მონათვლის რიტუალიც მარანში იმართებოდა.

გარე კახეთში შეკრებილი მასალებიდანაც ჩანს, რომ ჯვრისწერის და ბავშვის მონათვლის რიტუალები მარანში უნდა შესრულებულიყო. მონათვლამდე ბავშვის მარანში შესვლა არ შეიძლებოდა; მარანი წმინდა ადგილია, როგორც ეკლესია, სადაც მამა — უფალი რომ მობრძანდება, ზედაშეზე ჩამოჯდება და შეისვენებს, თუ აქ ყველაფერი რიგზეა, მოვლილია, მამა-უფალი თუ კმაყოფილი დარჩა, ოჯახს სიკეთე მოეღობა. ის კარგი თვალთ გადაიხედავს მათ.

საქართველოში ქვევრი ღვინის შესანახ ჭურჭლად ძველი წელთაღრიცხვით VI საუკუნეში ფართოდ ყოფილა გამოყენებული. როგორც ღვინო, ასევე ქვევრი საყოველთაოდ გავრცელებულ შესაწირავ

საგანს წარმოადგენდა.

ქართველი კაცი ყურძნის მოსავლის საუკეთესო ნაწილიდან პირველ ნაწურ ღვინოს ხატს სწირავდა, რომ ღმერთი მისი მფარველი ყოფილიყო. ზედაშედ ყურძნის მოსავლის საუკეთესო ნაწილს ჩაასხამდნენ. განსაკუთრებული მნიშვნელობა ჰქონდა შესაწირავი ღვინის ხარისხს, ხალხის რწმენით, ცუდი ხარისხის ღვინის შენახვა ღვთაების უკმაყოფილებას იწვევდა. ცნობილია, რომ ღვთაებათა და წმინდანებისათვის ღვინის შეწირვის ჩვეულება ფართოდ ყოფილა გავრცელებული. შეწირულ ღვინოს, როგორც ცნობილია, სპეციალურ სახელი — ზედაშე ეწოდებოდა.

სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით: ზედაშე — შესაწირავი ღვინოა. ქართლ-კახეთში შესაწირი ღვინო — ზედაშის სახელითაა ცნობილი, იმერეთში და რაჭაში იგი **სალოცავის** სახელით მოიხსენიება, საინგილოში მას **დადაში** ჰქვია. სამეგრელოში შესაწირავ ღვინოს, პურს, საკლავს, თაფლს თუ სანთელს — **ოხვამერს** ეძახიან. ზედაშე იყო **სასოფლო, საგვარო, სამძო, საოჯახო**.

ყოველწლიურად ღვთაების სახელობის დღეს ოჯახის უფროსი კაცი სანთელს დაანთებდა, მერე ახდიდა ზედაშის ქვევრს, პირველი ჭიქით დაილოცებოდა, ღვთაების სადიდებელს იტყოდა, მას ოჯახის კარგად ყოფნას შეავედრებდა, ხოლო ზედაშის **თავღვინოს** — პირველ ამოდებულ ღვინოს, სალოცავში წაიღებდა; თუ ეკლესიაში ვერ წავიდოდა, ერთ ჩარეკ, ან ნახევარ ჩარეკ ღვინოს მოხუცებულ მეზობელს დასალოცად მიაწვდიდა. ეს წესი გვიანი პერიოდის წარმონაქმნა უნდა იყოს.

როგორც სამეცნიერო ლიტერატურაში გარკვეულია, მარანი, ღვინო, ალვის ხე ერთმანეთს უკავშირდებიან, რის საფუძველსაც წარმოადგენს ყურძნის წვენი თაყვანისცემა. ეს მომდინარეობს, ერთი მხრივ, ვაზის კულტისაგან, რომელიც გარს ეხვევა ალვის ხეს (იგივე აზრია გამოკვეთილი ქართულ საგუნდო სიმღერებში სიცოცხლის ხის შესახებ), მეორე მხრივ კი, მარნის კულტიდან, რაც ხალხის წარმოდგენებით უკავშირდება ნაყოფიერების ხეს (ვ. ბარდაველიძე).

გარე კახეთში ზედაშესათვის ცალკე იყო გამოყოფილი კუთხე. მთხრობელის გადმოცემით: „ზედაშეს ფეხი არ უნდა დაადგა, ავი ანგელოზი დაგკრავს“. ნ. თოფურია აღნიშნავს, რომ სამეგრელოში ზედაშეები მარნის მარჯვენა მხარეს ყოფილა მოთავსებული. სამეგრელოს მოსახლეობის რწმენით, ეს ადგილი წმინდათა წმინდა იყო და კულტმსახურების ადგილად ითვლებოდა.

ს. მაკალათიას ცნობით, ლაგვანი საზედაშე ქვევრია, რომელსაც სამეგრელოში ოხვამერს (სალოცავს) უწოდებენ. ეს ქვევრი ჩაფლული იყო მარანში და სამლოცველოს, ეკლესიის როლს ასრულებდა.

ყველა ოჯახს თავისი ზედაშე ჰქონდა. ძმები რომ გაიყრებოდნენ, იყოფოდა მთელი უძრავ-მოძრავი ქონება, ზედაშეს ქვევრების გაყოფა ცნობილი არაა, იგი ადგილზე რჩებოდა. უნდა აღინიშნოს, რომ ზედაშეს ლოცვისა და მოვლის უფლება ყველას ჰქონდა.

საყურადღებოა ის, რომ ქართველი ხალხის ყოფაში ზედაშეს მოვლა-პატრონობა ოჯახის უფროს კაცს ევალებოდა. ზედაშე რომ ქალმა გარეცხოს, არ შეიძლება, არც მისი ახლა შეიძლება, ქალები ზედაშესთან მხოლოდ სანთლებს ანთებდნენ.

იტყოდნენ: „ქალმა რომ ქვევრზე გადაიაროს, ღვინო დაძმარდებაო“. „ღვინო რომ დუღს, ამ დროს უწმინდური ქალი არ უნდა შევიდეს მარანში, თორემ ღვინო არ დაწნდება (არ დაწმინდავდება)“.

ქალი ვერ მიეკარებოდა მარანს და მით უფრო ზედაშეს ქვევრს. თუ „სუფთა“ იყო, იაზმის წყალს გადაივლებდა და ისე მივიდოდა ზედაშესთან. თუ „სუფთად“ არ იყო, კაცსაც არ ჰქონდა იმ დროს ზედაშესთან მისვლის უფლება.

ქალი რომ ქვევრში ჩავიდეს გასარეცხად, დიდი ცოდვაა, მით უმეტეს, ზედაშეს ქვევრში.

ქალს გარკვეული დროის მანძილზე მარანში შესვლა ისევე ეკრძალებოდა, როგორც ეკლესიაში. ქმრიანი ქალი ქვევრს არ მიეკარებოდა. მხოლოდ ქვრივ ქალს ჰქონდა უფლება ზედაშეს ქვევრის გარეცხვის და მოხდის, ისიც იმ შემთხვევაში, თუ ოჯახში სრულწლოვანი მამაკაცი არ იყო, ჩანს ქალის ასეთი უუფლებობა ღვინოსთან დაკავშირებულ რელიგიურ წეს-ჩვეულებებში იმით იყო გამოწვეული, რომ იგი უწმინდურ არსებად ითვლებოდა. ამდენად, ღვინის ზედაშესთან, როგორც წმინდა შესაწირავ საგანთან, მოწყობილი რიტუალის მონაწილედ ქალი არაა ცნობილი.

მევენახეობა-მელვინეობის საქმიანობაში მკაფიოდ ვლინდება მამაკაცის პრიორიტეტი, მამაკაცია გამძლოლი ამ მეურნეობისა, იგი სათავეში უდგას მევენახეობის კულტურას (ნ. თოფურია).

ქართველი კაცი მარანს განსაკუთრებით უვლიდა, ზედაშეს ქვევრთან ახლოს არ გაივლიდა. ზედაშესთან სრულდებოდა მაგიურ-რელიგიური რიტუალები. ყურძნის მოსავლის უზრუნველსაყოფად ვენახსა და მარანში მიმართავდნენ სარწმუნოებრივ წესებს – ლოცვასა და მსხვერპლის შეწირვას.

ზემოთქმულიდან გამომდინარე, შეიძლება ვთქვათ, რომ ხალხის რწმენა-წარმოდგენებში ღრმად იყო გამჯდარი ვაზისა და ღვინის თაყვანისცემა, როგორც წმინდა ხისა და წვენიისა. ყურძენი და ყურძნის წვენი აქაც, ისევე, როგორც საქართველოს სხვა კუთხეებში, შეწირულების საგანს წარმოადგენდა. ასევე, წმინდა იყო ჭურჭელი, სადაც ყურძნის წვენი ინახებოდა – ქვევრი და თვით მარანიც.

იასონ სუციშვილი

ინგილოური საღვინე ჭურჭელი

საინგილო, ანუ ჰერეთი, ისტორიულად საქართველოს განუყოფელი ნაწილი იყო.

მისი ნახევრად სუბტროპიკული კლიმატი ხელსაყრელია ამ მხარეში სოფლის მეურნეობის მრავალფეროვანი დარგების: მემინდვრეობის, მეცხოველეობის, მეაბრეშუმეობის, მეთამბაქოეობის, მეხილეობის, მევენახეობისა და მელვინეობის განვითარებისათვის.

მეცნიერები ვარაუდობენ, რომ საინგილო კულტურული ვაზის წარმოქმნის ერთ-ერთ ძირითად კერას წარმოადგენს.

ინგილოებს გარკვეული წვლილი მიუძღვით მევენახეობის დარგის განვითარებაში. ამაზე მე-

ტყველებს საინგილოში არსებული მატერიალური კულტურის ძეგლები, ისტორიული და არქეოლოგიური მასალები, კერძოდ, საღვინე ჭურჭელ-ინვენტარი.

საინგილოში ძველი საღვინე ჭურჭელ-ინვენტარი შეიძლება დავყოთ ორ ძირითად ტიპად. 1. თიხის ჭურჭლები, 2. მიწაში არსებული აუზები. აუზები ქვითა და კირხსნარით არის ამოშენებული. ისინი მრავლად იყო წარმოდგენილი ქართულ სოფლებში: „ალათემურში“ (დიდიბიბინები), „ალიბეგლოში“ (ქათმისხევი), „მუშაბაში“, ქოთოქლოში“, „რივის-

პირას“, „კახისტავში“, „მთის-
პირში“, „თოფახში“, „ყარამუშა-
ში“ (შავიტყიანი) და ძველ ნა-
სახლარებში: „დიდ აზნაურებ-
ში“, „პატარა აზნაურში“, „მა-
რანაკში“, „სამებაზე“, „საკან-
ში“ (საკანი), „თორფახყალაში“
(მიწათა ციხე) „სოკანში“, „ყო-
რალანში“, „შოთავარში“ და
მდინარე ქურმუხის სანაპიროზე,
მათი სიღრმე 4,25 მეტრს აღ-
წევს. ხოლო მუცლის არეში —
2-3 მეტრს. ორმოს პირის დია-
მეტრი 0,5-1,5 მეტრს შეადგენს.

ყურძნის პირველადი დამუშა-
ვება საინგილოში, ისე, როგორც
საქართველოს სხვადასხვა კუ-
თხეებში, საწნახელში წარმოებს.
დღემდე შემორჩენილი საწნახე-
ლების სიგრძე მეტწილად 6-12
მეტრს შორის მერყეობს, სიგანე
80-100 სმ, ხოლო სიღრმე 50
სმ აღწევს. ასეთი საწნახელები
ცაცხვისაგან მზადდებოდა.

ა. ბოზოჩაძის აზრით, 1963
წელს საინგილოს ტერიტორია-
ზე აღმოჩენილი ქვევრები და
მათი ნამტვრევები საფუძველს
იძლევა ისინი უძველეს ეგზემპ-
ლიარად მივიჩნიოთ. ადგილობ-
რივი ქვევრები საქართველოს
სხვა კუთხეებში დამზადებული
ქვევრებისაგან განსხვავებით დი-
დი მოცულობით გამოირჩევიან.

აქ წარმოდგენილი ქვევრები-
სათვის დამახასიათებელია კო-
ნუსური, ბრტყელი ფუძეები და
მოჩუქურთმებული სარტყლები.

1957 წელს ყარამუშის (შავი
ტყე) ახლოს ტყის ათვისებისას

აღმოჩნდა მიწის ზედაპირიდან
2,5 მეტრი სიმაღლეზე ორი დი-
დი ზომის ქვევრი — სიმაღლე
2-3 სიგანე — 1,8 ასეთი დიდი
ზომის ქვევრები აღმოჩნდა ავ-
რეთვე მდინარის მიერ დაზრამ-
ვის დროს სოფ. ქეშუთანის გა-
უვალ ტყეში.

კასრის საყდართან არის შე-
მორჩენილი ერთი უნიკალური
ქვევრი, რომელიც 718 წელს,
არჩილ მეფეს დროსაა დამზადე-
ბული. მისი მოცულობა 1000
ჩაფამდე აღწევს (მ. ჯანაშვილი,
1913, კ. ჩხენკელი, 1968 წ.).

გ. კუპტინის (1948) მიხედვით,
დიდი ზომის, 3000 ლ. ტევადო-
ბის ქვევრები, დიდგვაროვანთა
ოჯახებისათვის დამზადებული
სალვინე ჭურჭელი უნდა ყოფი-
ლიყო.

საინტერესო იყო აგრეთვე კა-
ხის რაიონულ ცენტრში არსე-
ბული უზარმაზარი მარანი. პი-
რველ მარანში წარმოდგენილი
იყო 4500 ლეკალიტრის ტევა-
ლობის ქვევრი, მეორე მარანში
კი 150 ქვევრი და 4 დიდი ზო-
მის ქვითკირით ნაშენი, ორმო,
რომელთა საერთო ტევადობა
6755 ლეკალიტრს შეადგენდა,
ორმოების სიღრმე 5-7 მეტრს
აღწევდა, ხოლო სიგანე — 3,5
მეტრს. ეს მარანი ქალაქის გა-
ფართოების მიზნით დაანგრიეს
1964 წელს.

კახის რაიონის ქართულ მო-
სახლეობაში ჩვენს მიერ აღრი-
ცულია დაახლოებით 2525 ქვე-
ვრი, მათ შორის უმრავლესობა

დიდი ზომისაა 15-20 თაღარია-
ნი. თაღარი ჩვენთან 15 ვედრო
ანუ 180 ლიტრი. თითოეული
ქვევრის ტევადობა 2700-3600
ლიტრამდე აღწევს. კახეთში
თითოეულ მოსახლეს საშუალოდ
5-10 ათასი ლიტრი ტევადობის
საღვინე ჭურჭელი გააჩნია. მა-
გალითად, მოსე ჯანაშვილის ეზ-
ოში არის მარანი, რომელშიც
39 ქვევრია. ა. ხუციშვილის ეზ-
ოს მარანში 15 ქვევრია, რომლის
ტევადობა 4000-7000 ლიტრს
აღწევს, შ. ტარტარაშვილის ეზ-
ოში — 15, რომან ტარტარაშვი-
ლის ეზოში — 10, ს. ბაბაჯანაშ-
ვილის ეზოში 15 ქვევრია.
მსგავსი მარნები გააჩნია მრავალ
მოსახლეს.

საინგილოში 1887-1888 წწ.
უზარმაზარ ქვევრებს ამზადებ-
დნენ კერამიკული ქარხნის მეპა-
ტრონენი, ძმები გამახარაშვილ-
ები და მ. ხუციშვილი, რომელ-
თაც ხელოსნებად დაქირავებუ-
ლი ჰყავდათ ჩუბინიძეები, ამ
პერიოდში დამზადებულ ქვევ-
რებს პირებზე დასმული აქვს
დამლა, რომელიც აღნიშნავს
ქარხანას და ისტატიის გვარს.

ეს ქვევრები განლაგებული
ყოფილა „საკანში“, „კეჭენში“,
„რიყის ჰირას“, სადაც არის სპე-
ციალური თიხა — მიწათონეპი-
სა და ქვევრების დასამზადებ-
ლად.

ეს ქარხნები ამზადებდნენ აგ-
რეთვე წვრილ საღვინე ჭურჭლ-
ებსაც. აქ დამზადებულმა სურამ,
1887 წელს, ამიერკავკასიის იმ-

პერატორთა საზოგადოების
სოფლის მეურნეობის განვითარების
ნაზე, მნიშვნელოვანი ყურადღე-
ბა დაიმსახურა; იგი საზოგადოე-
ბამ მხატვრული გაფორმებითა
და ორნამენტებით შეადარა ჩვე-
ნში მარსელიდან შემოტანილ
სურას.

მეტად საყურადღებოა აქაუ-
რი კერამიკული ქარხნების მიერ
დამზადებული წვრილი საღვინე
ჭურჭლები: დოქები (კუჭელა),
გოზაური, ჰარანი, ჭინჭილები,
ფიალები.

1962 წელს მდინარე დურუ-
ჯისა და აგრი-ჩაის (დაგრეხი-
ლი მდინარე) შესართავთან არ-
ხის გაყვანისას ჩვენს მიერ 3 მ
სიღრმეზე ნაპოვნი იქნა ღვინის
სასმელი ფიალა, რომელიც პი-
რგელი საუკუნით თარიღდება
(რ. რამიშვილი, ისტორიის მე-
ცნიერებათა დოქტორი) და თა-
ვისი ორიგინალობით გამოირ-
ჩევა. ეს ფიალა თიხისაგანაა გა-
მოძერწილი, მომრგვალო დაკუ-
თხული ქიმებიითა და ორი ტუ-
ჩით, აქვს ორი სახელური და
ბრტყელი ფუძე, ტევადობა —
0,5 ლიტრა.

მაგიდაზე ღვინის მისატანი
ჭურჭლიდან საინტერესოა დო-
ქი (კუჭელა). იგი ოვალური
ფორმისაა, ყელის სიგრძე 10-
15 სმ, ვიწრო ცილინდრული
ფორმისაა, შუა სარტყელში გა-
ნიერი არშია აქვს შემოვლებუ-
ლი, ტევადობა 3-5 ლიტრაა.
ჩვეულებრივი სახელურით.

კოპწია და პარაწი პატარა

ზომისაა (3-4 ჩაის ჭიქის მოცულობით) სურისმაგვარი ჭურჭლებია, რომელსაც ღვინის სასმელად იყენებენ.

კილანი თიხის ბრტყელი ფილაა, — რარნაკით და მომრავალო ფუძით, რომელშიც ეტევა 3 ჩაის ჭიქა ღვინო. ასევე საინტერესოა სპილენძის ჭურჭლები: თუნგი, სიმაღლე 1 მ. ყელი — მაღალი და განიერი, შუა სარტყელში გაგანიერებული, ფსკერი ჯამისებრი, ჩაღრმავებული ფუძით. ტევადობა 1 მ ლიტრია, იყენებენ ქვევრში ღვინის გადაღებისას.

სპილენძის მოჩუქურთმებული ლარნაკი, განიერი ყელით, ბრტყელი ფორმის, ეტევა 5 ჩაის ჭიქა,

სპილენძის თასი წარმოადგენს ღრმა ჭურჭელს, განიერი ზედაპირით და ვიწრო ფუძით. ზედაპირი მოხატულია ორიგინალური ორნამენტებით, ოთხი ჩაის ჭიქის ტევადობით.

საინგილოში პატარა ქვევრე-

ბის გასარეცხად იყენებენ სარეცხს, რომელსაც ამზადებენ გარეული ბალის (ბალამწარას) კანისაგან, დიდ ქვევრებში მუშა ჩადის და ცოცხით ამუშავებს, ბოლოს, სპეციალურად. გარეული ვაზის ქერქებით (სახეხით) ხეხავენ მანამ, სანამ იგი წითელ ფერს არ მიიღებს.

ღვინის გადასაღებად გამოიყენება სხვადასხვა ზომის „თებჯანი“ — ხაპი, მისი სიგრძე ტარიანად 50-150 სმ შორის მერყეობს.

ამ დანიშნულებით გამოიყენებული თებჯანი საკმაოდ გრძელი, ცილინდრული ფორმისაა. მუცლის მხარეზე სამკუთხედიანი კვადრატული ფორმის ჭრილობა უკეთდება და ტარის წვერი ირიბადაა. წაკვეთილი, ეს ჭურჭელი გამოიყენება ქვევრიდან ღვინის ამოსაღებად. დიდი მოცულობის თებჯანის ტევადობა 10-12 ლიტრია.

თებჯანი ორშიმოს მაგვარია.

ნუ დაგეგარგავთ ტიკის გამოყვანის საიდუმლოებას

დღეს, ალბათ, ძნელად მოიძებნება საქართველოში უძველესი სადვინე ჭურჭლის — „ტიკის“ ოსტატები. გასაკვირი როდია, რომ ჩვენმა მკითხველმა არც კი იცოდეს ტიკის გამოყვანის საიდუმლოება, ეს კოლორიტული ჭურჭელი ხომ კარგა ხანია აღარ იხმარება.

არა და, ტიკებისა და გულა-რუმბების ოსტატები წარსულში მრავლად იყვნენ, ყოველ მხარესა და კუთხეს თავისი გამორჩეული ოსტატი ჰყავდა...

ამ ცოტა ხნის წინ უურნალის რედაქციას ესტუმრა ბატონი ელიზბარ მათითაშვილი, ტიკის გამოყვანის ოსტატი, მკაცრი სინამდვილისგან ბედად გადარჩენილი თუ შემორჩენილი კაცი, რომელმაც ტიკისა და გულა-რუმბების გამოყვანის საიდუმლოებასთან ერთად თავისი დიდი გულისტკივილიც გაგვანდო... გთავაზობთ მის მონათხრობს.

ძნელია იმის დადგენა, თუ როდის დაიწყო საქართველოში ქვევრის გაკეთება და გულა-რუმბის გამოყვანა. ძველი წყაროების მიხედვით თუ ვივარაუდებთ, ორთავ ძველთა-ძველი ზელობაა. ეს უთუოდ მევენახეობა-მეღვინეობის ჩასახვასთანაა

დაკავშირებული. ღვინო ხომ თიხის ჭურჭელში ღიდხანს და კარგად ინახება, მაგრამ თიხის ჭურჭლით ღვინის შორი გზით გადაზიდვა ბევრ უხერხულობას ჰქმნიდა. მთავარი ის იყო, რომ იგი იოლად ტყდებოდა. ადამიანის დაუდგრომელი გონება იმ

დასკვნამდე მივიდა, რომ საამისოდ საქონლის ტყავი გამოეყენებინა. მისგან დამზადებული გულა-რუმბები ღვინის გადასატან-გადმოსატანად მსუბუქი იყო და თანაც არ ტყდებოდა.

რუმბებსა და ტიკებს მართო ღვინის გადასახიდი დანიშნულება როდი ჰქონდა. ლაშქრობებისას მას წყლის რეზერვუარებად ხმარობდნენ, ან კიდევ თაფლი მიჰქონდათ — მეზრძოლები მართო თაფლით იკვებებოდნენ. ამასთან, რუმბებითა და გულებით ტიკებს ჰკრავდნენ და მდინარეებზე და ტბებზე ისე გადადიოდნენ.

შეიძლება ახლა ბევრსაც გაუკვირდეს, მაგრამ მან ხალხურ მედიცინაშიც ჰპოვა ადგილი. გაამბობთ თვალით ნანახ ფაქტებს, თუ როგორ მკურნალობდა სოფლის ფერშალი დედაჩემი ავადმყოფებს.

ლავიწის ძვლის მოტეხის შემთხვევაში ავადმყოფს დაჩუტულ ტიკს იღლიაში ამოუდებდნენ და ნელ-ნელა გაბერავდნენ. მკლავს ასე უმტკივნეულოდ ააწვივებდნენ და გვერდზე ტიკს მიაკრავდნენ. ასე მანამ ამყოფებდნენ, ვიდრე მოტეხილობა თავის კალაპოტში არ ჩაჯდებოდა, არ შეხორცდებოდა. მწოლიარე ავადმყოფს ტიკს თავკევემ ამოუდებდნენ, ნელა გაბერავდნენ და საჭმელს თუ სასმელს მოხერხებულად მიაღებინებდნენ. გაცვეთილი ტიკის ნაჭერი უებარი საშუალება იყო ნალრძობისა და

მოტეხილობის დროს როგორც ადამიანისათვის, ასევე ცხოველებისათვის. მტკივნეულ ადამიანს გილს გაასწორებდნენ, ტიკის ნაჭერს შიგნითა მხრიდან მაგრად შემოახვევდნენ და შეუკრავდნენ. ის იყო ახლანდელ თაბაშირზე უფრო მსუბუქი და მოხერხებული. ყველამ კარგად იცის, ნაწლაკების გადახლართვა როგორი რთული და მძიმე ავადმყოფობაა, თუ ოპერაცია ვერ მოესწრო, ავადმყოფი განწირულია. ასეთ ავადმყოფს ტიკით სწრაფად არჩენდნენ ადვილად, უმტკივნეულოდ და უოპერაციოდ. გაბერილ ტიკს, როგორც ოყნას გაუკეთებდნენ, ნელ-ნელა აწვებოდნენ, ჰაერი ნაწლაკებში შედიოდა, იბერებოდა და თავის პირვანდელ მდგომარეობას უბრუნდებოდა. ასეთი შემთხვევების დროს მეც ვეხმარებოდი დედას.

რუმბსა და გულას საკმაოდ რთული ტექნოლოგიური დამუშავება სჭირდება. რაკი საქმე ცოცხალ ცხოველთან გვაქვს, უპირველეს ყოვლისა, უნდა შემოწმდეს პირუტყვი. უმჯობესია დაუკოდავი მოზვერი ან ვაცი, რადგან ხშირად ნაჭრილობევი კარგად ვერ ხორცდება და სიმძიმის გამო სკდება. ცხოველს კანი არ უნდა ჰქონდეს გაჭრილი, დაზიანებული ან გაზვრეტილი. აუცილებელია დაკვირვებულად სამი კვირით ადრე ვაძლიოთ მარილი, რათა ხორცს ტყავი ადვილად გაძვრეს, სა-

ჭირთა სიფრთხილე, ტყავი ოდნავადაც რომ არ გაგვეჭრას. გატყავების უმაღლვე დავაყართ ერთად დანაყილი შაბი და ქვამარილი, შიგნითა მხარეს დავახვიოთ და შევინახოთ გრილ ადგილას. როცა შაბი და ქვამარილი დადნება, ტყავი მთლიანად შეიწოვს მას და გახმება. ამას ერთი თვე მაინც დასჭირდება. შემდეგ იწყება მეორადი დამუშავება. ბეწვი უნდა გაიკრიჭოს დაბალზე, გაირეცხოს ნელ-ნელა საპნიან წყალში და გაშრეს. საში ფეხი გასანთლული კედის ძაფით გამოვკრათ, მეოთხეს კი სითხის გადმოსასხმელი მილი ჩავაკონოთ. მთელ ტყავს ბეწვის მხარეს, ძმარში მოხარშული ცივი კუპრი წავუსვათ ისე, რომ წერტილისოდენ ადგილიც კი არსად დარჩეს. შემდეგ გადმოვაბრუნოთ და გარედანაც გავრეცხოთ. გაშრობის შემდეგ გარედან გამდნარი ძროხის ქონი წავუსვათ, გავბეროთ, ღვინის ძმარი გამოვავლოთ და გრილ ადგილას გამოვკიდოთ. რიგინად დამზადებული და კა-

რგად მოვლილი გულა-რუმბები 10-15 წელს სძლებს. მისი ერთი ღირსება ისიც არის, რომ ღვინის მოკლებისას, ისიც თანდათან კლებულობს და ღვინო მასში, ცოტაც რომ იყოს, მაინც არ დაძმარდება. ომამდე და ომის შემდეგაც თბილისში (რიყეში) დაბახანები აკეთებდნენ გულა-ტიკებს.

პლასტმასისა და ჟანგბადის ბალიშების „შემოტევის“ ხანაში ტიკის თითო-ოროლა ოსტატი თუ შემოგვრჩა. ვფიქრობ, დღეისთვის ერთ-ერთი მეც ვარ საქართველოში, რომელსაც ჯერ კიდევ შემიძლია გავაკეთო და სხვებსაც ვასწავლო ჩვენი წინაპრების მიერ შექმნილი ამ მეტად პრაქტიკული ჭურჭლის გაკეთება. დასანანი იქნება, საქართველოში არავინ დარჩეს ტიკის გამოყვანის ოსტატობის მცოდნე. კიდევ ცოტათი დავვიანება და, ვინ იცის, სამუდამო სანანებელი გავვიხდეს, რადგან მომავალი თაობები მუზეუმებშიც კი ვერ ნახავენ ტიკებსა და რუმბებს.

სამართლიანია, რომ დავწეროთ: „მითხარ, რას სვამ და გეტყვი, ვინ ხარ შენ“, — და დავუმატოთ: „მითხარ, როგორ სვამ?“

ნორბერტ ბოტი

* * *

ალკოჰოლიკი, ე. ი. სპირტისა და არყის რეგულარული მომხმარებელი მოწყენილია, გულღვარძლიანია, მიდრეკილია ჩხუბისა და უსიამოვნო სიტუაციის შექმნისაკენ, ჩადის სხვადასხვა სახის დანაშაულს, ღვინის მომხმარებელი კი მისგან განსხვავებით გულკეთილია, ამაყია, ტრახახაა...

პროფესორი ნიკოლაი პროსტოსერლოვი

* * *

ეურთან ლეზანიკა:

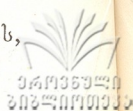
როდესაც მცდიდნენ და ეჭვით მკითხეს,
რას ვამჯობინებ, მძლავრს რომელ სითხეს,

ვეკუთვნი რომელს, სახელდობრ ბანაკს,
ესვამ ორში რომელს — ღვინოს თუ არაყს,

მე ვუპასუხებ, ჯერ იყო ვისაც,
რომ გააჩნია ჯგ მიზეზს სმისას...

თუ მაგალითად, კაცს შევხვდი კაცურს,
თუ გულს უხარის, ესვამ ყურძნის ნაწურს —

ღმერთო, შენ მოგვეც მიზეზი ღვინის,
ვარ, რა თქმა უნდა, ბანაკში ღვინის!



ხოლო, თუ ღვინის მიზეზი არ ჩანს,
თუ გულში ვიღაც აბრუნებს ხანჯალს,

ან უფერული ღვინის წყება
ერთმანეთს ებმის, რაც ხშირად ხდება,

მაშინ, როგორც რამ სატკივრის წამალს,
ანუ ძილისას, მათობელს ფრთამალს,

ვსვამ კოკობ ჭიქით იისფერ არაყს
და წუთისოფლის მივტოპავ ტალახს.

* * *

აღფრედ დე მჟუსე:

ამ ქვეყანაზე, იცით თუ არა
რა მენატრება, რა უფრო მიყვარს?
ბორდოს წითელი ღვინით ავსილი
გამჭვირვალე და მაღალი ჭიქა!

* * *

ჰემინგუეი იღვა და სინანულით შესცქეროდა შამპანურის ბოთ-
ლში ჩარჩენილ ღვინოს.

— შეუსმელი შამპანურის ბოთლი ადამის მოღვმის მტერია, —
თქვა ჰემინგუეიმ. ჩვენ კვლავ დავსხედით.

— როცა კი ფული გამაჩნია, შამპანური უნდა ვიყილო, ეს ფულის
დახარჯვის ერთადერთ საუკეთესო საშუალებად მიმაჩნია, — თქვა
ჰემინგუეიმ და ბოკალი შეივსო.

ლილიან როსი

„და ნუ დაითრევებით ღვინითა,... არამედ აღივსენით სულითა“...

ქალაგება, თქმული სასიკვდილო ავიღებინს მკვინვარების ჟამს

წმიდა ბრიგოლ პალამა, მთავარეპისკოპოსი თესლონიკისა (1360), შუასაუკუნეების უსაჩინოესი თეოლოგი, მართლმადიდებლობის მსოფლიო აპოლოგეტთა უდიდეს წარმომადგენელთაგანი, ისიქაჰმის ცნობილი მოძღვარი, გონებანათელი მეცნიერი, შეუპოვარი პოლემისტი (პოლემიკა ძირითადად თაბორის ნათლის თაობაზეა).

წმიდა მღვდელთმთავარი გრიგოლ პალამა ერთი კაშკაშა მთიები განსლავთ, მირიადთაგან გამორჩეული თავისი პიროვნული ბედით, ცხოვრების ქართველებით მოსილი, ოღონდ ვერდადრეკილი, ეკლესიიდან განკვეთილიც, კვლევ აღდგენილი, კაცი, რომელსაც ჩვენებაში იოანე ოქროპირი გამოცეხადა მფარველობის ნიშნით...

ვითარცა სულიერი კულტურის ხელთუქმნელ ძეგლებს შეეფერება, მის ნაფიქრალ-ნაღვაწსაც, როგორც თვით მკითხველიც იწამებს, დღესაც არ დაუკარგავს სამარადუამო თანხმეირება და, აჰა, 600 წლის შემდგომაც წმიდა მამა ჩვენც გვეხმანება (უკეთუ აღმსარებლობით ქრისტიანმართლმადიდებლებს ნომინალურად მაინც შემოგვრჩენია მღვიძარება სულისა და ჯანსჯის უნარი ჭერაც მთლიანად არ წარუკვეთია არსთავამრიგეს).

მივაპყროთ სასმენელნი ჩვენს წმიდა მამას!..

„საყვარელი მოწაფე ქრისტესი იოანე ღვთისმეტყველი ამბობს: „საყუარლნო! უკუეთუ გული ჩვენი არა გუგმობდეს ჩვენ, განცხადებულებაჲ გუაქუს ღმრთისა მიმართ. და რაიცა-იგი ვითხოვთ, მოვიღოთ მისგან, რამეთუ მცნებათა მისთა ვიმარხავთ და სათნობასა წინაშე მისსა ვპყოფთ“ (I იოანე 3, 21-22). ჩვენ კი, მხილებულნი სინდისისაგან, მანკიერ ჩვევით დამონებულნი, ძვირისმომკმედნი წინაშე ღვთისა, მუდამყამ მომთვრალენი, დღისით ქვიფის

საბაბის მძებნელნი, ღამით კი ხორციელსა და სულიერ უწმინდურებაში ჩაფლულნი, სიცრუესა და მომხვეჭელობაში მცხოვრებნი, ჩვენივე ნამოქმედარი ნაპარავ-ნაძარცვით გახარებულნი, ურთიერთას მოშურნენი, ბოროტისმრტყველნი, ცილისმწამებელნი, სიკეთისა და მოკრძალების მოძულენი და ყოველგვარი ცოდვის თანამდებნი — ნუთუ ისე ვავკანდნიერდებით, რომ ლოცვისა და ფსალმუნების ჟამს რაიმეს ვითხოვთ ღვთისაგან? ნუთუ უფლის მცნებების უარყოფელნი შეგვიძლია ვიმედოვნებდეთ, რომ ღმერთი ნათხოვნს აგვისრულებს?!

...მართალია ყოველი ჩვენგანი ყველა აქ ჩამოთვლილ ცოდვათა თანამდები არ გამხდარა, მაგრამ ერთი ან რამოდენიმე ყველას ჩაუდენია და უხმარ-ქმნილა. თუმცა უფლის წყალობის წარსახოცად და მისი რისხვის თავსდასატყდომად ამ ცოდვათაგან ერთიც კი საკმარისია.

რის გამო ვერ გახდნენ ისრაიტელნი საღმრთო სჯულის ფიცართა მიღების ღირსნი? განა მთვრალობამ არ შეუშალა ხელი? მოსემ ორმოცი დღე იმარხულა სინას მთაზე და ღმერთს თავის ხალხზე ესაუბრა. მან იქვე მიიღო უფლისაგან უდიდესი წყალობა — ხელთუქმნელი სჯულის ფიცარნი, რომელიც ისრაელისათვის უნდა წამოეღო, როდესაც უკან დაბრუნებულს შორიდანვე მოესმა უწესო ხმაური და ღრიანცელი, იგი მიხვდა, რომ ისინი მთვრალეები იყვნენ. „ხმაი განცხრომისა მესმის“, — სთქვა მან (გამოსვლ. 32, 18), უღირსად სცნო ისრაელი ამ წყალობისა და ღვთისაგან ბოძებული სჯულის ფიცარნი შემუსრა. ამის შემდეგ მან თავისი ერთგული ხალხი — ისინი, ვინც არ მიეცნენ მთვრალობას და თავყანი არ სცეს ოქროს კერპს — უწესოთა წინააღმდეგ აამხედრა. მრავალი ათასი მოსწყვიტა მათგან და ამით სათნო ეყო ღმერთს. შემდგომ კვლავ ავიდა მთაზე და თავისივე ხელით გამოთლილი სხვა ფიცარნი წამოიღო, რომელზედაც ღმერთმა სჯული ხელმეორედ გამოსახა.

ხედავთ, რომ სიმთვრალე უძველესი დროიდან სიკვდილს იმკის. ვინც ამ საშინელ ვნებას მიეცემა, იგი ამქვეყნადაც შეიმოკლებს სიცოცხლეს, და ცათა სასუფეველსაც ვერ დაიმკვიდრებს. მთვრალობა ეს თვით ხორცშესხმული დემონია. იგი გადაგვარებაა გონებისა, დაუძღურება სხეულისა; სიცოცხლე სიკვდილზე უარესი. იგი მიზეზია ღვთისაგან ადამიანის დაშორებისა, რამეთუ სიმთვრალით უცხო ვექმნებით ღვთისაგან აღთქმულ ცხოვრებას. „მომთვრალეთა“ — ბრძანებს მოციქული, — „სასუფეველი ღმრთისა ვერ დაიმკვიდრონ“ (I კორ. 6; 10). რაღა უნდა ვთქვათ სიძვაზე? — ისრაელი ეგვიპტედან უიარაღოდ გამოვიდა, ხოლო უკან კარგად შეიარაღებული ეგვიპტელი ჯარი დაედევნა. როდესაც მათ მეწა-



მულ ზღვაზე მიაღწიეს, ღვთის განგებით მოსეს კვერთხმა წყალი განაპო, გზა გაკვალა და ისრაელმა განვლო ზღვა, ხოლო მღევარი ტალღებმა შთანთქა და მათი გვამები ნაპირზე გამორიყა. უიარალო ისრაიტელთა ამგვარად სულ მალე მიეცათ საჭურველი. მათ ის დახოცილ ეგვიპტელებს აართვეს, ამის შემდგომად ისინი გზად ყველა წინააღმდეგომს ამარცხებდნენ. ისრაელმა მრავალი დასახლებული თუ უკაცრიელი ადგილი განვლო. ისეთებიც კი, სადაც ადამიანს ჯერ ფეხი არ დაედგა. მაგრამ როდესაც სიძვას მიეცნენ, იმდენად დაუძღურდნენ, რომ მორიგ ბრძოლაში ერთბაშად ოცდასამი ათასი კაცი დაკარგეს. ამიტომაც გვეუბნება პავლე მოციქული: „ნუცა ვისიძავთ, ვითარცა იგი ვიეთმე მათგანთა ისიძვეს, და დაეცნეს ერთსა შინა ღღესა ოცდა-სამი-ათასი. რომ არა ფინეზი, რომელმაც თავისი მოშურნეობით ერთი დარტყმით მოუღო ბოლო ამ გარყვნილებას,— ყველანი დაიხოცებოდნენ, რადგან ამის გამო აუცილებლად ღვთის რისხვა დაატყდებოდათ თავს. ვინ არ იცის, რომ ღვთისთვის საძაგელი ქმედება ჩვენს შორისაც ხდება, მაგრამ არავინ ცდილობს ამის აღაგმვას. მამები შვილებს არ არგებენ, ძმა-ძმას, მეგობარი-მეგობარს. პირიქით, ხშირად ამ საქმეში ხელსაც უწყობენ ერთმანეთს. მოციქული კი ასე გვაფრთხილებს: „ესე ვითარისა მის — თანა არცალა ჭამად“ (I კორ. 5; 11)...

ყოველივე ეს ჩვენთვის დაიწერა, რათა რომელიმე ამ ცოდვაში ჩავარდნილებს საშინელი სასჯელი არ მოგვეზღოს. არც ის უნდა დავივიწყოთ, რომ ჩვენ ბევრად მეტი პატივი გვხვდა წილად, რადგან ქრისტიანებად ვიწოდებით და, ამდენად, ცოდვებისათვის პასუხსაც მეტს მოგვთხოვენ. „რამეთუ, უკუეთუ რომელი — იგი ანგელოზთა მიერ ითქუა სიტყუად, იქმნა მტკიცე, და ყოველმან სჯულისა გარდამავალმან და ურჩმან მიიღო სასჯელი კუალად — გებისაჲ: ვითარ-მე ჩუენ განვერნეთ, უკუეთუ ესოდენი — ესე უდებ-ვყოთ ცხოვრებაჲ, რომელმაც — იგი დასაბამი მიიღო სიტყუად უფლისა მიერ, მსმენელთა მათგან ჩუენდა მომართ დამტკიცნა, თანა—მოწამებითა ღმრთისაითა სასწაულებითა და ნიშნებითა და ფერად-ფერადითა ძალითა და სულისა წმიდისა განყოფითა ნებისაებრ მისისა?“ (ებრ. 2; 2-4) — გვეუბნება მოციქული...

შესავალი და პუბლიკაცია ოლეგ ბოლიაკისა

(ტექსტი — „სიტყვა მართლისა სარწმუნოებისა“, წიგნი I, თბ.; 1990; მთარგმნელი გელა აროშვილი; იბეჭდება შემოკლებით).

ცნობილი ქართველი პოეტი და ფოლკლორისტი რაფიელ მრის-თაბი კარგი მოზაირე და თამადა გახლდათ. თედო სანოკინამ თავის მოგონებებში შემოგვინახა ერთი საინტერესო ამბავი რაფიელის ცხოვრებიდან, რომელიც ჩვენს სასიქადულო პოეტს სრულიად ახალ ამბულაში წარმოგვიდგენს. ვაჭვეყნებთ მცირეოდენი შემოკლებით.

1888 წელს რაფ. ერისთავს გაეცნო სემინარიელი სიკო გრძელი-შვილი... რაფიელმა ლაპარაკში შესჩვილა თავისი უმწეო მატერიალური მდგომარეობა, მიუხედავად იმისა, რომ კახეთში (ქისტაურში) მშვენიერი ვენახები ჰქონდა და საუცხოო ღვინოც მოსდიოდა. სიკო გრძელიშვილმა, რომელიც იმ დროს უსაქმოდ იყო, ასეთი წინადადება მისცა პოეტს: როგორცა ბრძანეთ, ღვინოები გქონიათ, ღვინის პატრონი კი, მოგეხსენებათ, ღარიბად არ იხსენიება. ბრალა, რომ სირაჯებს ალაგობრივ ჩალის ფასად ჩაუგდოთ ხელში ასეთი ნაღდი და მომგებიანი საქონელი. ჩამოატანინეთ ქალაქში, აქ დავიქირავოთ სადმე დასამხარ ალაგას სარდაფი, ორნივე შიგ ჩავსხდეთ, ვყიდოთ ღვინო, მოვიგოთ ფული და მტერს თვალი დავუყენოთო. აღარც სამსახური გვინდა, აღარც უფროსიო!... ახლა ყველა სოციალისტობს და საკუთარის შრომითა და ოფლით პურის ჭამა სასახელოა! თან ხელდახელ შეუდგინა რაფიელს გეგმა მათი მომავალი ვაჭრობისა და დაუხატა სურათი ფულების მოგების პერსპექტივებისა: მაშინ თქვენი ნაწერების გამოცემის საშუალებაც გექნებათო...

რ, ერისთავი, როგორც მოგეხსენებათ, მეტად ალალი გულის პატრონი იყო, უეშმაკო, ადამიანს ადვილად ენდობოდა. ეს წუთისოფელი ისე მოსჭამა, ერთი განაწყენებული კაცი არა ჰყოლია, ს. გრძელიშვილის ლაპარაკი რომ მოისმინა, სიხარულით ცას ეწია და გულწრფელად ნანობდა... რატომ აქამდე ვერ მივხვდი, ცხოვრება როგორ უნდოდა, აფსუს, რომ ვცდებოდი და ჩემი დღენი სახელმწიფო სამსახურს შევადიეო...

მომავალმა ამხანაგებმა ერთად ისაძილეს, კაი კახური ღვინით თავიანთი მომავალი ვაჭრობის სადღეგრძელოც დალიეს, მერე ახსენეს ღმერთი და შეუდგნენ საქმეს.

დაიჭირეს ერთი სარდაფი პუშკინის ქუჩაზე, იქ, სადაც დღეს წითელი ჯვრის სააფთიაქო მაღაზიაა. მოაწყვეს დახლი, კასრების დასადგმელი ადგილი. კახეთში რ. ერისთავმა განკარგულება გასცა, ურბეგბით მისი ღვინოები ქალაქში ჩამოეტანათ.

სარდაფს თვალსაჩინო ადგილას აბრა მიაკრეს: —

ერთ მშვენიერ დღეს რ. ერისთავის სარდაფს მოადგა ღვინოები¹ საესე კასრებიანი და რუმბებიანი ურმები.

ღვინოები რომ დააბინავეს, ამხანაგებმა როლები გაინაწილეს: სიკო გრძელიშვილი დახლში იჯდებოდა და განაგებდა ფირმის საფინანსო ნაწილს, ხოლო რაფიელმა იკისრა მუშტრის დახვედრა, სუფრის გაშლა, კერძების მირთმევა, ხელადებით ღვინის ჩამოსხმა, მაყალზე ძწვადების შეწვა, მუშტართან გახუმრება, დროზე მოაღერება, მოსწრებული სიტყვებისა და შაირების¹ თქმა.

ქალაქს მსწრაფლ მოედო ხმა: პოეტ რაფიელ ერისთავსა და სიკო გრძელიშვილს ღვინის სარდაფი გაუხსნიათ და თავანკარა ღვინოებიცა აქეთო. მუშტარი მოაწყდა, მაგრამ რა მოაწყდა! სარდაფში ტევა აღარ იყო. მუშტარს უმთავრესად ის იზიდავდა, რომ სარდაფის პატრონები ნისიად გაცემაზე უარს არ ამბობდნენ. ერთ ნაწილს მუშტრისას იზიდავდა პოეტის ნახვა, მისი ხუმრობის გაგონება. ყველანი მადლიერნი და აღტაცებულნი ბრუნდებოდნენ. ქათინაურები არ ეზოგებოდათ რაფიელის მიმართ საქმის ასე სამაგალითოდ დაყენებისათვის, ასეთი კარგი ღვინოების ჩამოტანისათვის, რომლებიც ასე განსხვავდებოდა სხვა სარდაფებში გაყიდული მონათლული და მოწამლული ღვინოებისაგან! ეს ქება სიამოვნებით უღიბინებდა პოეტის თავმოყვარეობას, გულს უკეთებდა, ამხნევებდა და იმედს აძლევდა საქმის სასურველად დაგვირგვინებისას.

ქართლის სოფელ მეჯვრისხევამდე მიაღწია ამათი სარდაფის ქებაში. ამ სოფელში რაფიელის კომპანიონს ბიძა ჰყავდა — მღვდელი დავით გამრეკელი. მაღალი იყო, ძალზე მაღალი, სხვა ჩვეულებრივ სიკვდილის შვილ ადამიანებს ერთი მტკაველის სიმაღლიდან გადასცქეროდა, სიმაღლის პროპორციული სიმსხოცა ჰქონდა, წინ ღიპგამოშვერილს... ნიკაპზე ორ სართულად დაბაბი ჩამოჰკიდებოდა. მუდამ ჩასისხლიანებული ხარის თვალები გადმოკარკლული ჰქონდა, ცხვირი გრძელი და კეხიანი. მისი სახის გამომეტყველება განუწყვეტლივ თითქო ერთ რასმე იძახისო — მაჭამეთ და მასვითო!... მართლაც, ქორწილში თუ ნათლობაში, ანდა ქელეხში სუფრას რომ მოუჯდებოდა, ჩვეულებად არა ჰქონდა ეთქვა — გაძეხიო (საჭმლითა და განსაკუთრებით — ღვინითა), სუფრიდან ყველანი აიშლებოდნენ და ყველაზე ადრე დამჯდარი მოძღვარი ყველაზე ბოლოს უნდა ამღვარიყო. რაც უნდა ბევრი სასმელი ჩაეშვა გვამსა შიგან, იძახდა:

1. პოეტი სახელგანთქმული მოშირიე ყოფილა, სოფელში ტოლი არა ჰყოლია. მოშირიეთა შეჯიბრებაში ყოველთვის გამარჯვებული რ. ერისთავი გამოდიოდა თურმე.

რაც დრო მიდიოდა, განზე იწევდა, საშინელ სახეს ღებულობდა, ბაყბაყ დევის ნატეხს ემსგავსებოდა. ამიტომ სოფელში მეტსახელად ბუა-მღვდელი დაარქვეს. დედები ატირებულ ბავშვებს ასე აშინებდნენ: გაჩუმიდი, თორემ ბუა-მღვდელი მოვა და შეგჭამსო...

აი, ამ ბუა-მღვდელს უთხრა ერთმა ქალაქიდან ამოსულმა მღვდელმა — შენს დისწულს, სიკოს ღვინის სარდაფი გაულიაო. ქალაქში, სასინოლო კანტორაში, მაინც საქმე ჰქონდა და გადაწყვიტა, რაფიელისა და გრძელიშვილის სარდაფს სწვეოდა.

და, რა სიტყვებით გამოეთქვა თავისი აღტაცება: ვენაცვალე ჩემ წილ ღმერთს, რომ ჩემი დისწული, ჯერ ცხოვრებაში გამოუცდელი ახალგაზრდა კაცი, ასეთ ღვთისნიერ და სათნო ადამიანთან ჩავარდნილა ამხანაგადო. გულდამშვიდებით შემიძლია წასვლა და სადარდელი არაფერი მექნება, რაკი თქვენს ფრთეთა ქვეშე შეუფარებია თავი ჩემს სიკოსაო, — ეუბნებოდა გულწრფელად რაფიელს.

...ბუა მღვდელი ერთ მშვენიერ (ყოველსავე შემთხვევაში მისთვის) დღეს, გორებით ჩავიდა რაფიელის სარდაფში და ზედ წაადგა თავის დისწულს, დახლს უკან დამჯდარს, ერთმანეთის ამბორისყოფის შემდეგ სიკომ რაფიელს გააცნო: ჩემი ძიააო, ერთიმეორის ნახვით უზომოდ გაიხარეს დიდი ხნის უნახავებმა. ბუა მღვდელმა, პირველ ყოვლისა ის იკითხა: ზომ აკურთხეთ სარდაფი, როცა გახსენითო? უარი რომ გაიგონა, მაშინათვე ოლარი გადიკიდა და შეუდგა კურთხევას. ამას თქვენი მოწონებული სადილი მოჰყვა, ქართლური თხელა ღვინოების შემდეგ კახური ბუა-მღვდელს ღიანაც მოეწონა; ქართლური ღვინოები ჰყავად მოეჩვენა და რაფიელ ერისთავს აჩვენა ღვინის ფასი. რაფიელი კასრებიდან ჩამოსხმას და სავსე ხელადების სუფრაზე მოტანას ვერც კი ასწრებდა. შემოსწრებულებიც გვერდით მოისხეს. ტოლუმბაშად რაფიელ ერისთავი იყო. ქართლიდან ჩამოსულმა სტუმარმა სარდაფშივე დაიძინა, — აქაურობას ვერ მოვშორდები, ამაზე უკეთეს ადგილას სადღა უნდა წამიყვანოთო!...

მეორე დღეს სასინოლო კანტორაში მოისაქმიანა ბუა-მღვდელმა და სადილად, რა თქმა უნდა, ისევ თავის დისწულს მიაშურა. ისეთივე დახვედრა, როგორც წინა დღეს. ისეთივე გულუხვობა რაფიელის მხრივ. სარდაფში წოლა ბუა-მღვდელს ისე გაუტკბა, მეორე ღამეც სარდაფში დარჩა, მით უფრო, რომ გაუხდელად დაწოლის ხამი არ გახლდათ. მესამე დღეს ბუას ერთი ნათესავი ჰყავდა სანახავი, ინახულა და სავალდებულოდ ჩასთვალა, ისევ რაფიელთან ჩამოსულდყო.

წინა დღეების მენიუ არ შეუცვლიათ. მაინც ეკითხებიან. ზომ არაფერი გაკლიათ? ბედნიერმა და ნეტარმა ბუა-მღვდელმა არ იცოდა, რა სიტყვებით გამოეთქვა თავისი აღტაცება.

ბუა-მღვდელს ცისკარი ჰქონდა გახსნილი! ასეთი დრო თავის სიცოცხლეში არ უტარებია! იმდენად იყო ბედნიერი, რომ სრულებით გადაავიწყდა მეჯვრისხევში დატოვებულ სულიერ სამწყსოზე ზრუნვა. მხოლოდ მეშვიდე დღეს მოაგონდა და თითქოს ჭმუნვა რამ დააჩნდა ღვთის ხატებად შექმნილ სახეზედაო. ეხვეწნენ დარჩენას, — ღვთით არაფერი გვაკლიაო, მაგრამ ბუა-მღვდელმა, წაუსვლელობა არ იქნებო. დალოცა „სამშობლო ხევსურისას“ ავტორი, დალოცა მისი ამხანაგი და აღუთქვა: არ დაგივაწყებთ, ამ ერთ თვეში გნახავთო...

ბუა-მღვდელი სიტყვის კაცი იყო, თავისი დაპირება აასრულა და კიდევ ჩამოვიდა თავის ძვირფას მასპინძლებთან. ესენიც შესაფერისად უხვდებოდნენ. სხვა მუშტარიც არ აკლდა სარდაფს.

კლება დაეტყო მხოლოდ კასრებს, რუმბებს. ამხანაგებმა თქვეს: მოდი, ვიანგარიშოთ, რა მოვიგეთო? იანგარიშეს და, უიმედო ნისიების ჩაუთვლელად ვალიც კი ედებოდათ. ღვინის ახალი პარტიის ჩამოსატანად ხარჯი იყო საჭირო და ეს ხარჯიც აღარსად გახლდათ.

— როგორა სჯობია საქმესა? — ეკითხება, ცოტა არ იყოს დაფიქრებული რაფიელი თავის კომპანიონს.

— უნდა დაკვეთოთ სარდაფი, სხვა გზა არ არის! — პასუხად ეუბნება სიკო.

— რა გაეწყობა!... — ამოოხვრით ეუბნება რაფიელი და თავი იმით ინუგეშა, ქართველი კაცისათვის ვაჭრობა ღმერთს არ დაუწყებიაო. ცდა არ დამიკლია, არაფერი მითაკილნია, მუშტრისთვის ერთა საწყენი არაფერი შემიხვედრებია, პირიქით, სულ მუდამ მიამებია... ბედი უნდა ყველაფერს, ბედიო... ჩემს სიცოცხლეში რა არ მინახავს, ვაჭრობალა მაკლდა და ისიც გამოცვადეო.

ასე გაათავა რაფ. ერისთავმა თავისი „ვაჭრობა“.

დავით აღმაშენებლის ხელობა
დავით აღმაშენებლის ხელობა
დავით აღმაშენებლის ხელობა
დავით აღმაშენებლის ხელობა

ოსიკ მანდელუტაში

ტ ვ ი ლ ი ს ი

მე სიზმრად ვხედავ კუზიან თბილისს,
ქვითინებს თარი და საზანდარი,
ნიაფრიალებს ჭრელ სამოსს ქარი, —
ხიდზე გადადის ტალღები ხალხის,
ხიდქვეშ კი მღვრიე მიღელავს მტკვარი.

სანაპიროზე მოჩანს დუქანი,
აქ არის ღვინო და შილაფლავი,
ხოლო მედუქნე ზორბა, მსუქანი
მუდამ თვალებში შემოგციცინებს,
რომ ლალის ღვინით აგვისოს ჯამი...

გრილი სარდაფი, სინათლე მკრთალი,
კახური ღვინო — მბზინავი ქარვა,
სიგრილე ამო, ბახუსი ლამობს
დავლით, ჭიქას მივურტყათ ჭიქა,
მარტო ვინც დალევს, შეერგოს არმად!

აქ, ამ დუქნებში ყოველთვის ნახავ
თანამესუფრეს ალაღს, გულდიას;
ალავერდს ეტყვი მეგობარს ახალს,
აგატივტივებს მსუბუქი ტალღა,
ქალაქიც თითქოს ნისლს წაუღია...

კაცი მძიმდება წელიწადებით,
კრავი კი მუდამ ქორფა სჯობია.
მთვარის მკრთალ შუქზე შეეწვათ მწვადები,
კვამლს გაავაყოლოთ გულის დარდები,
და ამ საზანდრის ტკბილ მელოდიას.

თარგმანი თედო ბაქიშვილისა

ჯუმბარ ონიანი

სოფლის მეურნეობის მეც-
 ნიერებათა დოქტორი

საპენასხე ნიადაგის პირველადი დამუშავება

დღემდე წარმოებული კვლევების საფუძველზე ჩამოყალიბებული თეორიის თანახმად, ნიადაგის პირველადი დამუშავების (დაპლანტაჟების) ოპტიმალური სიღრმე ისაზღვრებოდა „ადგილის გეოგრაფიული მდებარეობით, კლიმატური პირობებით და ფერდობთა დახრილობის მიხედვით“.

აღნიშნული ფაქტორებიდან ქართველი მკვლევარები უპირატესობას კლიმატურ პირობებს ანიჭებდნენ. დღეისათვის, საქართველოში, მევენახეობასა და მეხილეობაში, ნიადაგის დაპლანტაჟების ოპტიმალური სიღრმედ მიჩნეულია: დასავლეთ საქართველოსათვის 40—50, ხოლო აღმოსავლეთ საქართველოსათვის — 60 სმ.

სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა დოქტორი ბ.ნი. ჯუმბარ ონიანი სავლე-სტაციონარული, მინიატურული და ლაბორატორიული კვლევების საფუძველზე ასახულებს ახლებურ მიდგომას დაპლანტაჟების თეორიასა და პრაქტიკაში და გვთავაზობს სავენახე ნიადაგის დაპლანტაჟების განსხვავებულ კრიტერიუმებს სხვადასხვა ტიპის ნიადაგების თავისებურებებისაგან გამომდინარე, რაც, ჩვენი აზრით, მევენახეთათვის ერთობ საინტერესო და სასარგებლო უნდა იყოს.

ნიადაგების ოპტიმალურ სიღრმეზე დაპლანტაჟება უშუალოდ უნდა იყოს დამოკიდებული თვით ნიადაგისა და ქვე-ნიადაგის თვისებებზე და მრავალწლოვანი კულტურების ფესვთა სისტემის განლაგების ხა-

სიათზე. ამგვარმა მიდგომამ იმთავითვე ნიადაგის დაპლანტაჟების არსებული თეორიის კრიტიკული თვალსაზრისით განხილვამდე მიგვიყვანა.

ჩვენს მიერ გამოთქმული თეორიის ექსპერიმენტულად და-



დასტურების მიზნით საველესტაციონარული, მინიატურული და ლაბორატორიულ კვლევას ვაწარმოებდით 32 წლის განმავლობაში და აგრეთვე, გამოყენებული იქნა 1927 წელს გ. მაზანაშვილის მიერ დაყენებული (სიღრმის ნაკვეთი — ვაჭისუბანი) ცდები.

წარმოებულმა კვლევამ ნათლად დაადასტურა, რომ:

1. ყავისფერ-კარბონატული მცირე ($A+B \approx 40$ სმ), საშუალო ($A+B \approx 50$ სმ) და დიდი სისქის ($A+B \approx 60$ სმ) ნიადაგის პლანტაჟის ოპტიმალური სიღრმე 50, 60, 70 სმ შეადგენს და ზოგჯერ შესაძლოა უფრო მეტიც იყოს;

მლაშე ნიადაგები პლანტაჟდება ისე, რომ პლანტაჟირებულ ფენაში უარყოფითად მოქმედი მარილების შემცველობა 100 გ ნიადაგში 0,2 გ არ აღემატებოდეს;

3. ნეშომპალა-სულფატური ნიადაგების დაპლანტაჟება ტარდება ისე, რომ დამუშავებულ ფენაში თაბაშირის შემცველობა 20%-ს არ აღემატებოდეს;

4. ნამარხი ნიადაგების პლანტაჟი ტარდება ისეთ სიღრმეზე, რომ ნამარხი ფენა შეძლებისადგვარად შეერიოს ზედაფენებში, რაც თავისთავად განაპირობებს დაპლანტაჟებული ფენის თვისებების გაუმჯობესებას. თუ ნამარხი ფენის შერევა ზედაფენებში შეუძლებელია,

მაშინ ის უნდა გაფხვიერდეს. გაფხვიერებულ ნამარხ ფენებში თავისუფლად ვითარდება მრავალწლოვანი კულტურების ფესვთა სისტემა, რაც მნიშვნელოვნად ზრდის მცენარეთა პროდუქტიულობას. ნამარხი ფენების გაფხვიერება თავიდან აგვაცდენს მათ დაწიდვას და გაღებებას;

5. რენდზინები და სუბტროპიკული ეწერების პლანტაჟდება 40, 50, 60 და 70 სმ სიღრმეზე და ტარდება პლანტაჟის მომდევნო ფენის შეძლებისადგვარად გაფხვიერება;

6. შავმიწები, შავმიწისებრი, დიდი სისქის მდელოს ყავისფერი, ძველი ალუვიური და ლამიანი ნიადაგები პლანტაჟდება 60, 70, 80, 90, და 100 სმ სიღრმეზე;

7. წითელმიწები, ტყის ყომრალი და ყვითელმიწა ნიადაგები პლანტაჟდება ისე, რომ ქვედაფენების ჰუმუსიან ფენებში შერევა არ ამცირებდეს წყალგამტარუნარიანობას;

8. ქვიანი ნიადაგების პირველადი დამუშავება ტარდება ისე, რომ 5 სმ და მეტი დიამეტრის მქონე ქვების მოცილების შემდეგ პლანტაჟირებული ფენის სისქე 50 სმ-ზე ნაკლებს არ შეადგენდეს;

9. იმ ნიადაგების დაპლანტაჟება, რომელთა ზედაპირთან ახლოსაა გრუნტის წყლები (მიტუმეტეს, თუ ისინი დამლაშებულია), ტარდება ისე, რომ და-



მუშავებულ ფენამდე გრუნტის წყლებიდან კაპილარული არ- შია ვერ აღწევდეს.

აღნიშნულიდან გამომდინა- რე, ახალი თეორია სრულყო- ფილი სახით ასე ჩამოვაყალი- ბეთ:

ნიადაგის დაპლანტაჟების ოპტიმალურ სიღრმეს განსაზ- ღვრავს: ჰუმუსიანი ფენების სისქე, ნიადაგის ქვედაფენების ქიმიური, ფიზიკური და წყლი- ერი თვისებები, ნამარხი, კირი- ანი, ორტშტენინიანი და ქვიანი ფენების მდებარეობა, უარყო- ფითად მომქმედი მარილებისა და ჩონჩხის შემცველობა, გრუ- ნტის წყლების დგომის დონე და მისი დამლაშების ხარისხი და მრავალწლოვანი კულტუ- რების ფესვთა სისტემის გან- ლაგების ხასიათი და არა ად- გილის გეოგრაფიული მდებარეობა, კლიმატური პირობები და ფერდობთა დახრილობა, როგორც ეს ლიტერატურულ წყაროებშია მოცემული.

რეკომენდებული ფეორია ნიადაგების დაპლანტაჟების ოპტიმალური სიღრმის დადგე- ნის შესახებ შემოწმებულია ცდითა და პრაქტიკით, მას ობი- ექტური კვშმარიტების მნიშ- ვნელობა აქვს.

პლანტაჟი, როგორც წესი, ტარდება ნიადაგის ფიზიკური სიმწიფის ფაზაში ე.ი. საველე ზღვრული ტენტევადობის 55- 75 %-ის ფარგლებში.

მძიმე, საშუალო და მსუბუ-

ქი თიხა მექანიკური შედგენი- ლობის ნიადაგების პლანტაჟი ტარდება 70, 65 და 60, მძიმე, საშუალო და მსუბუქი თიხნა- რი მექანიკური შედგენილობის ნიადაგების 50, 40 და 30, ხო- ლო სილნარი ნიადაგებისა კი 20 დლით ადრე მრავალწლოვა- ნი კულტურების ქარგვამდე- ეს დრო სრულიად საკმარისია დამუშავებული ფენის დაჯდო- მისათვის.

მცენარეთა ფესვთა სისტე- მის ზრდა-განვითარებისათვის ნიადაგების კრიტიკულ სიმკვ- რივეებს ძირითადად მისი მე- ქანიკური შედგენილობა გან- საზღვრავს. მძიმე, საშუალო და მსუბუქი თიხა მექანიკური შედგენილობის ნიადაგებისა- თვის იგი 1,35; 1,40 და 1,45; მძიმე, საშუალო და მსუბუქი თიხნარი მექანიკური შედგენი- ლობის ნიადაგებისათვის 1,50; 1,60 და 1,70, ხოლო სილნარი ნიადაგებისათვის 1,90 გ/სმ³ შეადგენს.

სიმკვრივეთა ოპტიმალური პარამეტრები მძიმე, საშუალო და მსუბუქი თიხა მექანიკური შედგენილობის ნიადაგებისა- თვის 0,80-1,05; 1,00-1,15 და 1,10-1,25; მძიმე, საშუალო და მსუბუქი თიხნარი მექანიკური შედგენილობის ნიადაგებისა- თვის 1,15-1,30; 1,25-1,40 და 1,35-1,50, ხოლო სილნარი ნი- ადაგებისათვის კი 1,50-1,70 გ/სმ³ შეადგენს.

ოპტიმალური სიმკვრივეებ-



ის პირობებში ნიადაგებში ფორების სიმსხოს მიხედვით განაწილება მცენარეებს უქმნის საუკეთესო წყლიერ და ჰაეროვან რეჟიმს. ნიადაგების სიმკვრივეები იცვლება მექანიკური შედგენილობის, სტრუქტურის ნობის, ჰუმუსის შემცველობის მიხედვით და ანთროპოგენული ფაქტორების ზემოქმედების შედეგად. ეს უკანასკნელი, ინტენსიური მიწათმოქმედების პირობებში ნიადაგში მიმდინარე თვისებათა ცვლილებებზე გადამწყვეტ ზეგავლენას ახდენს.

ნიადაგებში მექანიკური შედგენილობის, ჰუმუსის შემცველობისა და სიმკვრივეების მიხედვით დადგენილია და ცალკე ინსტრუქციის სახით გამოქვეყნებულია „ნიადაგებში ტენის შემცველობის ოპტიმალური პარამეტრები“ კულტივაციისათვის, ხვნისათვის, პლანტაციისათვის და მცენარეთა ნორმალური ზრდა-განვითარებისათვის.

მრავალწლოვანი კულტურებიდან დიდი როდენობით მოსავლისა და მაღალხარისხოვანი პროდუქციის მიღებისათვის დამუშავებულ ფენაში ტენის შემცველობა ვეგეტაციის მთელ პერიოდში უნდა მერყეობდეს სავლე ზღვრულ ტენტევალობასა და მის 80%-ს შორის, ხო-

ლო კრეფის პერიოდისათვის სავლე ზღვრული ტენტევალობის 60-65%-მდე უნდა მცირდებოდეს.

ნიადაგების ოპტიმალურ სიღრმეზე დაპლანტაჟების წარმოებაში მასობრივი დანერგვა შედარებით გაადვილებულია იმიტომ, რომ მრავალწლოვანი კულტურების გასაშენებლად გამოყოფილი ფართობების დეტალური გამოკვლევა ტარდება. მოკვლეული მასალების საფუძველზე დგება ნიადაგების რუკა. რუკაზე შესაბამისი პირობითი ნიშნების მიხედვით გამოყოფილია ნიადაგური ტიპები, ქვეტიპები, გვარები და ა. შ.

ზემოთ მოტანილი მასალების შესაბამისად რუკაზე გადაგვაქვს ამა თუ იმ ნიადაგის დაპლანტაჟების ოპტიმალური სიღრმე, იქ დამყნელი ნერგების ფესვთა სისტემის განლაგების ხასიათის მიხედვით, რომელიც გამოყოფილ ფართობზე უნდა გაშენდეს. აღნიშნული ოპტიმალური სიღრმის დაცვა სავლდებულა.

ამა თუ იმ ნიადაგის ოპტიმალურ სიღრმეზე დაპლანტაჟება 30-40 წლის განმავლობაში, ყოველწლიურად ზედმეტი შრომის დანახარჯების გარეშე, ჰექტარზე საშუალოდ 15-20 ცენტნერ ყურძენს იძლევა.

ბონდო კალანდიაძე

რაც ჩვენს სუფრას დაემშვენებს

ლიქიორი, როგორც შემაგრებული სასმელი, ევროპაში ცნობილი გახდა ჯერ კიდევ XVI საუკუნეში. იმ დროისათვის ლიქიორის რეცეპტურას და მისი დამზადების საიდუმლოებას მხოლოდ სასულიერო პირები ფლობდნენ.

ფრანგული ლიქიორები — „ბენედიქტინი“ და „შარტრეზი“ ჰოლანდიურ კუშელთან ერთად უძველესია ევროპაში.

„ბენედიქტინის“ სახელწოდება წარმოდგება „წმინდა ბენედიქტეს“ მონასტრისაგან, რომელიც ლა-მანშის სანაპიროზე (ნორმანდიაში), ქ. ფეკანში მდებარეობდა. ლიქიორმა — „შარტრეზმა“ სახელწოდება მიიღო საფრანგეთის ქ. გრენობლის მონასტერ შარტედან. ამ ლიქიორის რეცეპტი შეიქმნა 1605 წელს და მკაცრად იქნა გასაიდუმლოებული.

ჩვენს მრავალფეროვან ეროვნულ სასმელებს დიდი ხანია შეემატა უცხოური.

კოქტეილი ფანტაზიით ხორცშესხმული ეგზოტიკური სასმელია. მზადდება კონიაკით, ლიქიორით, ღვინით, შაქრითა და სანელებლებით. კოქტეილის დასამზადებლად და მოსართავად, ასევე, აუცილებელია ციტრუსები, ხილი, კენკრა.

ამოუწურავი ფანტაზიის მქონე ქართველი ქალი, ცნობილია, თუ როგორ ცდილობს, რაიმე ახალი შემატოს თავის „რეცეპტურას“.

ჩვენს მიერ შემოთავაზებული რეცეპტებით იოლად შეძლებთ სხვადასხვა სახის კოქტეილის დამზადებას ოჯახში.

კოქტეილის დამზადების წინ უნდა მოიმზადოთ ყველა საჭირო მასალა, დანაყოფებიანი ჭიქა (დოზების დასაცავად), მოსარევი კო-

ვზი, შეიკერი (ხელსაწყო, რომელშიც მზადდება კოქტეილი), ყინული და მოსართავი ხილი ან კენკრა.

კომპონენტებიდან სითხეების რაოდენობა მოცემულია სმ³, ხილისა და კენკროვნებისათვის — გრამებში.

პირველი, მეორე და მესამე რეცეპტი განსაზღვრულია ერთი ულუფისათვის, მეოთხე კი წვეულებისათვის — 12 კაცზე.

კოქტეილთან ერთად სუფრაზე შეგიძლიათ მიიტანოთ ნაყინი, ყავა, ჩაი, ხილი, სხვადასხვა სახის ბუტერბროტები. ყინული — მოთხოვნილების მიხედვით. კოქტეილის ჭიქა უნდა იყოს უფეხო, მაღალი და ზემოთ ოდნავ განიერი. არ დაგავიწყდეთ საწრუპავი მილის მიტანა.

I	II
კონიაკი — 60 სმ ³	შამპანური — 60 სმ ³
ლიქიორი „კოლხიდა“ — 40 სმ ³	ლიქიორი — 40 სმ ³
ლიმონის წვენი — 2 ჩაის კოვზი	კონიაკი — 2 ჩაის კოვზი
ალუბალი — 50 გრამი	ლიმონის წვენი — 2 ჩაის კოვზი
	ხილი ან კენკრა — 50 გრამი
III	IV
არაყი — 20 სმ ³	კონიაკი — 1000 სმ ³
წითელი მშრალი ღვინო — 10 სმ ³	ლიქიორი — 250 სმ ³
ლიმონის წვენი — 10 სმ ³	სიროფი — 250 სმ ³
ლიქიორი — 2 ჩაის კოვზი	ლიმონის ან ფორთოხლის წვენი — 200 სმ ³
ლიქიორი — 2 ჩაის კოვზი	სოდიანი ან მინერალური წყალი 500 სმ ³
შამპანური — 100 სმ ³	ლიმონის ან ფორთოხლის ნაჭრები
ლიმონის ნაჭერი	

რეცეპტურებში გემოვნების მიხედვით თქვენი ფანტაზიით (ასორტიმენტის გასაფართოებლად) შეგიძლიათ გამოიყენოთ რომი, ბალზამი, ვერმუტი, ლიმონათი, კოკა-კოლა, პეპსი-კოლა და სხვა. მზა კოქტეილის ჭიქების მოსართავად გარდა ფორთოხლისა და ლიმონის ნაჭრებისა, შეგიძლიათ გამოიყენოთ ბალი, ალუბალი, დაფქვილი ყავა, გახეხილი შოკოლადი, პიტნის ღეროები, ზეთისხილი, მუსკატის კაკალი, ხენდრო, ყოლო და სხვა. მაგიდაზე კოქტეილი მიაქვთ როგორც ყინულით, ისე ყინულის გარეშე.

იცნობთ ჟორიას? აბა, არა!

საქართველოში ყველგან სასურველი და საამაყო სტუმარია. ყველგან ეპატიუებიან, სთხოვენ, მეგობრებით სავსეა...

ჟორია დავითის ძე ერგემლიძე — ეს საოცარი კაცი — არის ერთი უბოროტო, უავსულო, უავგულო, უავსიტყვო, კეთილი, მართალი, ნათელი კაცი, რომელიც მისი საოცარი იუმორის გამო შეგიძლია შეადარო თვითნაბად ოქროს...

მთელი იმერეთი, ის კი არა, მგონი, მთელი საქართველო მოიარა — ჟორიამ ესა თქვა, ჟორიამ ისა თქვა... სუფრაზე ხომ შეუდარებელი თამადა — „ტოლუმბაშია“... სპეციალურად პატიუებენ, თვითონაც უხვი და უშურველი, კეთილი და პეტოსხანი კაცია... ადამიანებს გაჭირვებას და ტკივილს უმსუბუქებს მისი საოცარი ხუმრობა... ჟორიას ახსენებენ და ხალხი უკვე იცინის.

გთავაზობთ ბატონ შოთა ხოდაშენალის მიერ შეკრებილ და ჩაწერილ ჟორიასეულ იუმორის ნიმუშებს.

* * *

სადაც კი პურმარილი მოეწყობა, ყველგან თამადად მპატიუებენ, ისე სიმართლე გითხრათ, ჩემი იქნება პურმარილი თუ სხვისი, სუფრის თამადაობა ძალიან მიყვარს, რადგან აქ მაყურებელი და მსმენელი მყავს, მე ვარ რეჟისორიც და მსახიობიც, უფრო მეტი მაქვს საშუალება ჩემი გამოგონილი სხარტულები და სადღეგრძელოები, რამდენიც მინდა და როცა მინდა, წარმოვთქვა. ბევრი, ძალიან ბევრი სადღეგრძელო გამოვიგონე, მათ შორის ლაკონური და ბევრისმომცველია ეს სადღეგრძელო:

„გაუმარჯოს ჩვენს მშობლებს და მათ შვილებს, ჩვენს შვილებს და იმათ მშობლებს“. როცა ბავშვებს ვადღეგრძელებ ვამბობ ასე: — „გაუმარჯოს მსოფლიოს ბავშვებს, ბავშვებს გაჩენილს, გაუჩენელს და გასაჩენს“. მშვიდობის სადღეგრძელოს კი ყოველთვის ლექსად ვამბობ, არ ვიცი, რამდენად მხატვრულადაა ნათქვამი, მაგრამ მეც და ჩემი მაგიდის წევრებსაც ძალიან მოგვწონს:

„ბავშვები?

ბავშვები ჩვენი თვალის

საჩინო.

მშობლები?

მშობლები ომებს გადავარჩინოთ!

მშვიდობა?

მშვიდობა უნდა შევინარჩუნოთ!

ატომი?

ატომი არა!

ყუმბარა?

ყუმბარა არა!

ომები? ომები კმარა, მაშ ღვინო?

ღვინო და ღვინი

მარად და მარად“.

განსაკუთრებით ხანში შესულებს უყვართ ჩემი ასეთი სადღეგრძელო...

„ეს გაუმარჯოს, ვინც სულ პირველად ჩვენი გაჩენა აღდგერძელა და ვინც სულ ბოლოს გვადღეგრძელებს და გავვიხსენებს“.

ან კიდევ — „მათ გაუმარჯოს, ვინც ჩვენს აკვნებს ხელი მოჰკიდა, სიცოცხლე და ბედნიერება გვისურვა და ვინც ჩვენ კუბოს ხელი მოჰკიდოს და თვალცრემლიანმა პატივი დაგვდოს“. ესეც საჭიროა და აუცილებელი თავის დროზე. ასე რომ, თუ გსურთ, დამპატიყეთ, სადღეგრძელოებს და მხიარულ სხარტულებს არ მოგაკლებთ, ოღონდ თამადად უნდა ამირჩიოთ.

მხიარულმა სხარტულებმა გამახსენა, რომ მე კინოფილმ „ჩემი ქალაქის ვარსკვლავში“ (რეჟისორი ოთარ აბესაძე) და „ქალაქი ანარა“ (რეჟისორი რ. ესაძე) გადამიღეს. ხოდა, შენ ხარ ჩემი ბატონი, ერთ ფილმში უშველებელი სასმისი, ვითომ ღვინითაა სავსე, უნდა დამელია. დაიწყე ამ კადრის გადაღება. მომაჩვენე ხელში ცარიელი 5 ლიტრიანი ყანწი, რეჟისორმა გადაღების განკარგულება გასცა — ყურადღება! კადრი! ავწიე ყანწი ვითომ ვსვამ, — არ ვარგა! დაიყვირა რეჟისორმა, ასე უშედეგოდ განმეორდა ბევრჯერ, ეს კადრი კი აუცილებლობას წარმოადგენდა ფილმისათვის.

მე არ დავიბენი, რეჟისორს ვთხოვე, გავალ ჩემთვის, მარტო, ათი წუთი მომეცი დრო, ვივარჯიშებ და ეგებ რამე გამომივიღეს, რეჟისორი დამთანხმდა, მე ყანწით ხელში უახლოეს მაღაზიაში შევირბინე, ხუთი ბოთლი „გელათი“ ვიყიდე, ყანწში ჩავასხი და უმაღლესი კინოგადამღები აპარატის წინ გავჩნდი — მზად ვარ გადაღებისათვის! თამადად გავაცხადე, რეჟისორმა გადაღების განკარგულება



გასცა და მეც მოვიყუდე ყანწი. ესვამდი, თან ყურში მესმოდა რეჟისორის ალტაცებული შეძახილები: — განაგრძეთ, მშვენიერია, მაღალ დეც უორია. ბრწყინვალე იმიტაციაა, თითქოს ნამდვილადაა ყველაფერი, ყანწი ბოლომდე ძლივს დავცალე და ამ კადრის გადაღებაც დამთავრდა. რეჟისორმა შესვენება გამოაცხადა, მე იქვე ტახტზე წაწოვჯექი, უკვე ვგრძნობდი, რომ ღვინომ თავისი გაიტანა და რომ არ ჩამძინებოდა ღიღინი წამოვიწყე, მერე ხმას აუწიე და ომახიანად შემოვძახე:

„ჩვენში ხუთი გელათია.
 ხუთიოდე ჰერეთია,
 ჩვენში ღვინოს რა არ
 ჰქვია,
 ყვირილა კი არა ჰქვია.
 არ იყვიროს, აბა რა ქნას!
 გზა ყანწებით გარავკია“.

მერე თურმე ჩამძინებია. რეჟისორს ეს ყველაფერი გაუგია, არ გააღვიძოთო უთქვამს, გვერდით მსახიობი ზურაბ ქაფიანიძე მოუწვენია. სწორედ ეს კადრები მოსწონთ ამ ფილმის მნახველებს და არ იციან, რომ მე ამ კადრის გადაღებისას მართლა შეძინა. ისე როგორც მართლა შეძინა სცენაზე მეცხრამეტე საუკუნის უდიდეს ფრანგ მსახიობს.

თუმცა ვის ეტოლები, სად მე და სად მსახიობობა. მე ერთი ალღი გულის, ჩემი ხალხის მოსიყვარულე ჟორია დავითის ძე ერემლიძე ვარ.

1980 წ.

* * *

სუფრაზე

ჟორიასთან სუფრაზე ერთი უცნობი კაცი იჯდა. გააცნეს. ეს სულხანიშვილიაო. ჟორიამ: — ამხელა კაცი გავიზარდე და ამასთან სახლში არ ვარ ნაქეიფარიო?

- წავიდეთ, ვიქეიფოთ, — უთხრა სტუმარმა.
- ეხლა არა, მერე, ზვალ წავიდეთო, — ჟორიამ.

„გარიდან მოტანილო შაქარო,
გაგაზავებ ქვევრში უნდა
ჩაგყარო,
ორი კვირა უნდა სარცხით,
... გირიო,
რომ გაფუჭდე, უნდა
გადავირიო.

* * *

ზემოხოდაშნური ფოლკლორიდან

პიკულა

პირველგათოხნილ სიმინდსა ჰგავს. თავი წვრილი, კისრიდან ფეხებამდე ერთი სისქისაა... თოვლზე რო დაასო, ტყვიას ვერ გაარტყამ, არა ჩანს, მოკლედ — ხმა ისმის და კაცი არა ჩანს. მაგრამ სუფრასთან თუ მაგის გვერდით მოხვდი, მშიერი დარჩები, კაცი კი არა, კომბანია ნამდვილი. აი, ნოდარ ახალკაცივით დიდი კაცი იყო ტანად მაგის მეზობელი, ისა ჰყვება: ერთი მეზობლის წლისთავის სუფრაზე ვიყავითო და „პიკულა“ ჩემ გვერდით მოხვდაო. პიკულა თავითა მწვდება მხრამდეო. შუა პურისჭამაში თამადამა თქო — ეს სადღეგრძელო ფეხზე ადგომით უნდა დავლიოთო. ავდექით, პიკულას ვუყურებ, ჩემზე მაღალი ჩანს, ზემოდან დამყურებს. გამიკვირდა. დაბლა ჩავიხედე და პიკულა ხაშლამის ძვლებზე იდგა, სმაზე აღარაფერს ვამბობ, სად ჩასდის, სად ეტევა ამდენი კაცოო?.. მე რო ღვინის სმა გამიკვირდება, კაცო? — არა, ყოჩაღ, ძმაო, თუ სახლშიაც ეგრე სჭამ, ალალი იყოს.

* * *

ბაიაშვილ ავად გახდა,
მთვრალს შასცივდა წუხელისა.
უცხელებენ ნიორ-წყალსა,
ეგ რა სნეულს ჟუშველისა,

ნარეცხ მაინც მაუტანეთ
ნარაყალ ჭურჭელისა,
მართამა თქვა: — დაიმეხოს,
სიკვდილი სჯობს უქნელისა,
მაგის საქმე არაყია,
შრომაში ხელუყრელისა.
ზომა როგორ ვერ გაიგო,
მაგ გასახეთქ მუცელისა?!
ავადმყოფმა დაიუბნა
სიბრძნე დიდი რუსთველისა:
ისევ მაძღრის სიკვდილი სჯობს,
ვიდრე უსმელ-უჭმელისა.

* * *

ხოდაშნელ მოღვექსეს, სოსიკო ჭიჭიაშვილს, რომელსაც სოფლის მოსამართლედ ყოფნა ევალებოდა, ერთხელ კაცი მოადგა და ეუბნება:

— მე ქამანთ კოტია ვარ, კვიცი დავკარგე, ეჭვი ერთ კაცზე მაქვს და სამართალი მაპოვნინეო.

— ეჭვით კაცის დაჭერა ძნელიაო.

— შენ რა გინდა, ვიცი, ვინც მოიპარაო.

— მაინც ვინაო?

— ხატილეწიანთ გიორგიმაო.

— კარგი, წადი და განვსჯიო.

სისიკომ დაუძახა ორ ბაღლს და უთხრა:

— აბა, ეს ლექსი დაისწავლე, წადით თეთრგიორგში და ხმამაღლა იმღერეთო:

„ხატილეწიანთ გიორგი,
შენი საქმე კარგად ვიცი.
შენი მოპარული არი,
ქამანთ კოტიას კვიცი“.

ბაღლები წავიდნენ და მღერიან გზადაგზა.

უცებ სოსიკოსთან ჩუმად შეიპარა ქონში ხატილეწიანთ გიორგი:

— ოღონდ ნუ გამთქვამთ და დილაზე მაგის კვიცი მაგისავე გო-

მურში ებმებაო და ერთი სავსე კალათიც მიუტანა. მე ჭანჭირობის
ვიყავი ჩაწოლილი და რო დავინახე ეგ მოვიდა, ვიცოდი, მე დამადე-
ბდა ხელსა და დღეს მთელი დღე შენ სახლს ვუთვალთვალეო.

მამასახლისი ეუბნებოდა სოსიკოს, დავიჭიროთ ის მამაძალი
და ტყავი გავაძროთო. სოსიკოს უთქვამს: იქნებ უდანაშაულოა და
დილამდე მოვიცადოთო.

დილით პატრონმა თავლაში იპოვნა თავისი კვიცი და მოვიდა
გახარებული სოსიკოსთან. სოსიკოს კიდევ უთქვამს:

— ცოდო არ უნდა დაიდო, ეტყობა გუშინაც იქ იყო და შენ შიგ
არ შავიხდინაო.

მერე სოსიკომ იმასაც ერთი კალათი მოატანინა და მოსამართ-
ლემ და მამასახლისმა ქული ჭერსა ჰკრეს...

* * *

კახელმა თქვა:

— ამ ზამთარ იგრე გავვიჭირდა ცხოვრება, იგრე გავვიჭირდა,
იგრე გავვიჭირდა, მჭადი რო მჭადია, მჭადიც კი აღარა გვექონდა,
რო... „ვიჩინისთვინ“ შეგვეტანებინაო.

* * *

წინანდალში, მწუხრის სუფრაზე, შემთვრალი მზარეული ძალი-
ან ბევრს ლაპარაკობდა, სულ ბრძანებებს იძლეოდა, ავად იბღვირე-
ბოდა და ხმამალლა, გაუჩერებლად ხმაურობდა, ენას არ აჩერებდა.
ერთმა კაცმა უთხრა:

— ვუი, ვუა, შენ რო ძალი ყოფილიყავი, თქვენი ეზო სუ ქვით
იქნებოდა სავსეო.

შეკრიბა და მოამზადა
ზოთა სოღაშენელმა



RÉSUMÉ

La revue commence par l'article relatif à la tenue du IIème congrès de l'Union des viticulteurs et des viniculteurs de la Géorgie ayant lieu à Tbilissi le 23 Avril 1993. Un bref compte-rendu y est exposé pour parler des problèmes traités sur ce congrès durant à être résolus par les viticulteurs et les viniculteurs géorgiens. Les participants ont également parlé des voies et des moyens pour pouvoir surmonter la crise que subissent ces derniers ans nombre d'importants domaines de l'économie nationale de Géorgie, à savoir, la viticulture et la viniculture.

M. Edouard Lékiachvili fut élu par le congrès Président de l'Union.

La revue publie l'article parlant des contraintes que l'on constate depuis des dizaines d'années dans les domaines en question. Par là, on apprend que l'application d'un modèle économique étranger à l'agriculture traditionnelle du pays aurait violé d'une part la structure à multiples domaines de l'agriculture et exercé d'autre part un effet négatif au développement du domaine lui-même de viti-viniculture.

Sous une rubrique—„Le spécialiste suggère“,—Mme Léila Taralachvili parle („Il sera tard demain“) des problèmes de privatisation dans la viticulture.

D'autre part, une rubrique traditionnelle—„Notre trésor“, — nous parle de la fameuse espèce géorgienne du raisin „Rkatsiteli“.

Dans la partie — „La vie et le Droit“, — un article nous apprend des activités d'une commission fonctionnelle et permanente de l'Institut National de recherches scientifiques dans l'horticulture, viticulture et la viniculture pour mettre en oeuvre „Un projet de la loi sur le cep de vigne et le vin“.

„Le brandy géorgien a 128 ans“ -- sous ce titre général, l'article nous relate de la vie des Mms: Georges Bolkvadzé et David Saradjichvili — fameux industriels et éminentes personnalités de la Géorgie, avec, bien sûr, une analyse de premiers pas et de développement de l'industrie du brandy géorgien, de ses origines. Mms: Marlène Péradzé, ingénieur en chef et David Abzianidzé, ingénieur-technologue en chef de la Maison „Enisséli“ (nom du brandy géorgien), nous parlent à coeur ouvert des problèmes actuels dans l'industrie du brandy et des dispositions prises, dont la mise en oeuvre pourrait tirer le domaine de cet état critique.



Dans son article, M. Alexandre Kourdadzé nous parle de l'importance des récipients en chêne dans la production vinicole, si déficitaires actuellement dans les entreprises du domaine.

Mms: Elgoudja Tsintsadzé et Guivi Goudjedjiani nous parlent des événements relatifs à la commémoration des industriels géorgiens de renom et des personnalités publiques. Y est également rapporté l'ouvrage de Mme Marie Chochitaichvili, dédié à la vie et à la commémoration de Georges Bolkvadzé.

Sous une rubrique „Inoubliable“, la revue publie des documents relatifs à la vie et au métier du professeur Maxime Ramichvili, viticulteur de renom, à l'occasion de son 90-ème anniversaire.

Le professeur Nikoloz Mekhouzla propose au lecteur les documents et les ouvrages du domaine viti-viniculture des pays de l'étranger, traduits par lui-même du journal „La journée vinicole“ de 1992.

Dans la rubrique „Marketing... publicité...“, M. Georges Touchmalichvili nous parle de ses impressions de voyage et de séjour en Allemagne, sur Rhin, à l'entreprise vinicole „Badische Winzenkelleray“.

M. Akaki Djanachvili nous communique à propos du but d'une mission des experts de „Sotby“ à Tbilissi.

M. Djoumber Tcholobarguia raconte de la production du raisin dans le monde.

Dans la rubrique „Hymne au cep de vigne et au vin“, le lecteur fait connaissance de divers récipients de vin (par Mms: I. Djavakhichvili et I. Khoutsichvili). Mme Liana Tchkonია décrit les rituels religieux dans la viti-viniculture de la Géorgie.

M. Elizbar Matitachvili révèle au lecteur les secrets de préparation des „Tikis“—récipient antique du vin. M. Oleg Goliadzé commente au lecteur le sermon de Saint Gregoire Palamas, grand théologien du moyen âge. Dans la partie—„que et comment boit-on“—sont rapportés nombre de paroles et d'idées de divers auteurs.

La rubrique—„Souvenirs des jours passés“—rapporte au lecteur une histoire peu connue, liée à Raphiël Eristavi, grand poète géorgien, se mettant une fois à vendre du vin de sa propre préparation (suivant les mémoires de Tédó Sakhokia).

Le lecteur y trouvera des conseils relatifs au traitement pri-

maire des sols favorables aux vignes, rapportés par M. Ber Oniani.

M. Bondo Kalandadzé donne aux lecteurs des conseils et des formules de préparation du cocktail.

Dans la rubrique—„Page gaie“—le lecteur trouvera nombre d'histoires pleines de sagesse populaire et d'humor.

Журнал «ВАЗИ ДА ГВИНО» («Лоза и вино»)

РЕЗЮМЕ

Журнал открывается материалом о проходившем в Тбилиси II съезда Союза виноградарей и виноделов всей Грузии 23 апреля 1993 года. Предлагается краткий отчет по обсуждаемым на съезде острым проблемам, стоящим перед виноградарством и виноделием Грузии. На съезде говорилось и о путях и возможностях преодоления глубокого кризиса, возникшего за последние годы в этих важнейших отраслях народного хозяйства Республики. Съезд избрал председателем Союза г-на Эдуарда Лекиашвили.

Журнал публикует статью, в которой проанализированы отрицательные явления, происходящие на протяжении десятков лет в виноградарстве и виноделии Грузии. Показано, что внедрение чуждой для традиционного многоотраслевого сельского хозяйства экономической модели, с одной стороны, нарушило многоотраслевую структуру сельского хозяйства, а с другой стороны, пагубно повлияло на развитие самой отрасли виноградарства-виноделия.

Под рубрикой — «специалист советует» опубликована статья г-жи Лейлы Таралашвили «Завтра будет поздно», которая посвящается проблемам приватизации в виноградарстве.

Под традиционной рубрикой — «Наше сокровище» представлен материал об известном грузинском сорте винограда — «Ркацители».

Под заглавием — «Законотворческая жизнь продолжается» публикуется материал о проводимой постоянной комиссией работе по созданию «Законопроекта о лозе и вине».

«Грузинскому коньяку 128 лет!» — под таким общим заглавием представлены материалы об известных промышленных и общественных деятелях Георгия Болквадзе и Давида Сараджишвили, обозрены этапы создания и развития грузинского коньячного производства и его научных основ. Главный инженер и главный технолог фирмы «Энисели» г-н Марлен Перадзе и г-н Давид Абзианидзе откровенно ведут разговор об острых проблемах коньячного производства.

В статье г-на Александра Курдадзе затронут болезнен-



ный вопрос о катастрофическом сокращении на винодельческих производствах Грузии дубовой тары, так необходимой для получения высококачественной винопродукции.

Г-н Элгуджа Цинцадзе и г-н Гиви Гуджеджиани знакомят читателей с теми мероприятиями, которые были проведены для увековечения памяти известных грузинских промышленников и общественных деятелей. Здесь же освещается заслуга г-жи Мари Шошитаишвили в изучении деятельности Георгия Болквадзе и увековечении его памяти.

Под рубрикой — «Незабываемое» в журнале помещены материалы, отражающие трудовую деятельность известного виноградаря, профессора Максимэ Рамишвили, которому исполнилось 90 лет со дня рождения.

Профессор Николоз Мехузла предлагает читателю материалы из практики виноградарства и виноделия зарубежных стран, переведенных им из газеты «La journée vinicole» за 1992 год.

В рубрике — «Маркетинг.. Реклама...» г-н Георгий Тувшалишвили делится с читателями со своими впечатлениями о пребывании в Германии, на Рейне в фирме винодельческого объединения «Бадише винценкеллерай».

Г-н Акакий Джанашвили осведомляет читателей о целях пребывания экспертов «Сотби» в Тбилиси.

Информация г-на Джумбера Чолобаргия посвящена производству винограда в Мире.

В рубрике — «Гимн лозе и вину» читатель знакомится с многообразными винными посудами (материалы подготовлены г-нами И. Джавахишвили и И. Хуцишвили). Г-жа Лиана Чкония пишет о религиозных представлениях в виноградарстве и виноделии Грузии.

Г-н Элизбар Матиташвили знакомит читателей с секретами изготовления «Тики» — древнего сосуда для вина. Г-н Олег Голиадзе комментирует и представляет читателю проповедь известного теолога средневековья, святого Григория Паламы. В разделе — «Что и как пьют» собраны высказывания разных авторов. Рубрика — «Воспоминания из прошлых дней» знакомит читателей с малоизвестной историей, связанной с известным грузинским поэтом Рафиелом Эристави, занявшимся однажды реализацией собственной винопродукции (Воспоминания Тэдо Сахокиа).

Читатель знакомится с советами по первичной обработке (плантаже) почв для разведения виноградников, подготовленный г-ном Джумбером Ониани.

Г-н Бондо Каландадзе предлагает читателю советы и рецептуру по приготовлению коктейля.

В рубрике — «Веселая страничка» помещены материалы, отражающие народную мудрость и юмор.

შ ი ნ ა ა რ ს ი

	სრულიად საქართველოს მეკენახე- თა და მეღვინეთა კავშირის II ყრილობა	3
	ტაძრისკენ მიმავალი გზის ძიებაში, ანუ ურემი კარგა ხანია გადაბ- რუნდა	12
ლ. თარალაშვილი —	ხვალ გვიან იქნება	23
	ჩვენი საუნჯე — რქაწითელი	26
	ფიქრები კანონმდებლობაზე — კა- ნონშემოქმედებითი ცხოვრება გრძე- ლდება	29
	ქართული კონიაკი 128 წლისა!	31
	მესაძირკვლენი — გიორგი ბოლ- ქვაძე	32
	დავით სარაჯიშვილი	34
	გაუხუნარი წარსული — გზის გა- საყარზე	36
	წარმოებიდან მეცნიერებამდე	38
	გულახდილად — ქართულ კონიაკზე. (ინტერვიუ ბ-ნ მ. ფერაძეს- თან)	45
დ. აბზიანიძე —	„ხელისხელსაგოგმანები“	49
	ქართული კონიაკი საერთაშორისო სარბიელზე	54
ა. ქურდაძე —	ღვინის საწარმოები — მუხის კას- რების გარეშე?!..	59
	ქართული მუხა და კონიაკი	61
	წარსულის ნაფუძარზე მადლი	62
	„სტუმრად ფირმა „ენისელში“ — დასასრული უმადურებისა, დასაწყი- სია შენანებისა	
	დ. სარაჯიშვილის საქველმოქმედო საზოგადოების განცხადება	68
ნ. ჩხარტიშვილი	ქართული მეცნიერების სინიღისი	69
თ. ლლონტი		
	საზღვარგარეთის ამბები	73
ბ. თუშგალიშვილი —	მარკეტინგი... რეკლამა... რაინის ღვინის „საიდუმლოებანი“	78
ა. ჯანაშვილი —	„სოთბის“ ექსპერტები „თბილის- ში“	84
ჟ. ჩოლოგარბია —	ყურძნის წარმოება მსოფლიოში	88
	არდავიწყება — რობინზონ დარჩი- აშვილი	92
	ჩვენი მილოცვები	93

ი. ჯავახიშვილი —	კარგ ღვინოს — ჩინებული ჭურჭე- ლი	94
ლ. ჭყონია —	რელიგიური რწმენა-წარმოდგენები მევენახეობა-მეღვინეობაში	99
ი. სუციშვილი	ინგილოური საღვინე ჭურჭელი	102
პ. მათითაშვილი —	ნუ დავკარგავთ ტიკის გამოყვანის საიდუმლოებას	106
ბ. კალაშა —	რას და როგორ სვამენ	109
მ. სასოკია —	ქადაგება, თქმული სასიკვდილო ეპ- იდემიის მძვინვარების ჟამს (მოამ- ზადა ბ-ნმა ოლეგ გოლიაძემ)	111
ო. მანდელშტაიმი	მოვონება რაფიელ ერისთავზე	114
	ტფილისი	118

ს ა თ ა ნ ა ო

ჰ. ონიანი —	სავენახე ნიადაგის პირველადი და- მუშავება	119
ბ. კალანდიაძე	რაც ჩვენს სუფრას დაამშვენებს	123
	მხიარული გვერდი	125
	La revue „Vazi da Gvino“ (Re- sumé)	130
	Журнал «Вази да гвино»	133

გარეკანის მეორე გვერდზე: ზემოთ — გიორგი ბოლქვაძის ქარხნის რეკლამა; ქვემოთ — გიორგი ბოლქვაძის კონიაკის ეტიკეტი. ამ მარკის კონიაკმა 1878 წელს პარიზის მსოფლიო გამოფენაზე მიიღო ოქროს მედალი.

გარეკანის მესამე გვერდზე: დავით სარაჯიშვილის სახლი — ამჟამად საქართველოს მწერალთა კავშირის შენობა.

ჩვენი მისამართი: 380009 — თბილისი, მერაბ კოსტავას ქ. № 14, ტელ.: 93-32-36, 51-48-22. გადაეცა ასაწყობად 8.10.93. ხელმოწერილია დასაბეჭდოდ 27.12. 93; ქალაქის ფორმატი 60X90¹/₁₆. პირობითი ნაბეჭდი ფურცელი 9. შეკვეთა 1479. ტირაჟი 2.000

საქართველოს შურნალ გაზეთების გამომცემლობა „სამშობლოს“ სტამბა, თბილისი — 380009, მერაბ კოსტავას ქ. № 14.

ЖУРНАЛ «ВАЗИ ДА ГВИНО» («ЛОЗА И ВИНО»).

АДРЕС РЕДАКЦИИ: 380009 — Тбилиси, ул. Мераба Костава, 14; тел.: 93-32-36; 51-48-22. Главный редактор — Темур Глonti.

Типография Грузинского журнально-газетного издательства «Самшобло», 380009, Тбилиси ул. М. Костава, 14.

LA REVUE „VAZI DA GVINO“ (VIGNE ET VIN).

REDACTION: 14, rue M. Kostavá, 380009. Tbilissi, République Géorgie. Tél.: 93-32-36, 51-48-22. Rédacteur en chef — Temour Glonti.



ქართული კონიაკი



128 წლისაა