

209  
1995/W/2

საქართველოს  
საგარეო  
აღმოსავლური  
კავშირების  
მინისტრო

# ქართული დაქვეყნების

ΑΡΧΑΙΑΝΗ ΔΙΟΝΥΣΟΣ



130  
ქართული  
ბრუნედი

ფარნალის ნომრის სონსორია ღვწით სარაჯიშვილის სახელობის  
სააქციოწარმო საზოგადოება — „ენისელი“.

LE SPONSOR DU PRÉSENT NUMERO DE LA REVUE EST LA  
SOCIÉTÉ ANONYME „ENISSELI“ DAVID SARADJICHVILI.

### „თაიგული“

დამზადებულია ქართული  
ბრენდის (კონიაკის) 180 წლი-  
სთავის აღსანიშნავად. კუპაჟ-  
ში მონაწილეობს: „ვარცი-  
ხე“, „გრემი“, „ძალიან ძვე-  
ლი“, „ენისელი“, „თაი-  
გული“, „საკართველო“,  
„ვარძია“. საშუალო ასაკი —  
30 წელი..



### „TAIGOULI“

Fabriqué à l'occasion du  
130ème anniversaire du  
brandy (cognac) géorgien.  
Le coupage comporte:  
„VARTSIKHE“, „GREMI“,  
„DZALIAN DZVELI“, „TBI-  
LISSI“, „SAKARTVELO“,  
„VARDZIA“). L'âge moyen  
est de 30 ans.

СПОНСОР НОМЕРА ЖУРНАЛА АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО  
ИМЕНИ ДАВИДА САРАДЖИШВИЛИ — «ЭНИСЕЛИ»

# პაწი და ღვინო

ქუჩნალი დაარსებულა 1920 წელს. გამოცემა განახლდა 1992 წელს

ედგნება ქართული ბრენდის (კონიაკის) 130 წლისთავს  
Посвящается 130-летию грузинского бренди (коньяка).  
Consacré au 130-ème anniversaire du brandy géorgien.



**1995**

**3**

**(20)**

თ ბ ი ლ ი ს ი

# ენისელი \* ENISSELI



1995 წელს ლონდონში ღვინისა და ალკოჰოლიანი სასმელების XXVI საერთაშორისო კონკურსზე მიიღო ბრინჯაოს მედალი.

მზადდება 12—14 წლიანი ბრენდის (კონიაკის) სპირტებისაგან. შექმნილია 1946 წელს ვახტანგ ციციშვილის მიერ, რომელმაც 1947 წელს მალაღობარისხოვანი პროდუქციისათვის მიიღო სტალინური პრემია. სპირტი — 40%, შაქარი — 0,5%.

Remporte une médaille de bronze en 1995 sur le XXVI ème concours international des vins et des boissons alcooliques à Londres.

Obtenu à partir des alcools du brandy de 12-14 ans. Fabriqué depuis 1946 par Vakhtang Tsitsichvili, remportant en 1947 le Prix Staline. Alcool — 40%, sucre — 0,5%.

В 1995 году в Лондоне на XXVI Международном конкурсе вин и алкогольных напитков удостоен бронзовый медали.

Изготавливается из спиртов бренди (коньяка) 12—14-летней выдержки. Создана в 1946 году Вахтангом Цицишвили, который в 1947 году был награжден Сталинской премией за создание высококачественной продукции. Спирт — 40%, сахар — 0,5%.

ორიგინალური თვისებების მაღალაკოპოლიანი სასმელი „კონიაკის“ სახელწოდებით საქართველოში 1865 წლიდან — მისი დაარსებიდანვე არის ცნობილი. ამ სახელით გავიდა იგი 1876 წელს პირველ მსოფლიო გამოფენაზე ჩიკაგოში და ამ სახელითვე მიიღო უმაღლესი ჯილდო 1878 წელს პარიზში მოწეობილ მეორე მსოფლიო გამოფენაზე. შემდგომში, ათეული წლების მანძილზე, ქართულმა პროდუქციამ „კონიაკის“ სახელწოდებით საერთაშორისო არენაზე მრავალი უმაღლესი ჯილდო დაიმსახურა. ამ კეთილშობილური სასმელის წარმოების ფუძემდებლები საქართველოში გიორგი ბოლქვაძე და დავით ხარაჯიშვილია. ფრანგული ტექნოლოგიის გადმონერგვამ ქართულ სინამდვილეში შესანიშნავი შედეგი გამოიღო: ქართული ბრენდი გამოირჩევა მაღალი ღირსებით, რაც განპირობებულია ქართული შევნახვობა-მეღვინეობის უძველესი კულტურითა და ტრადიციებით, ადგილობრივი ვაშლის ჯიშებითა და ნიადაგურ-კლიმატური პირობებით.

წელს შესრულდა ქართული ბრენდის წარმოების 130 და ამ საქმის პიონერის — გიორგი ბოლქვაძის დაბადების 160 წლისთავი.

„კონიაკი“ ფრანგული სასმელია. სხვადასხვა ქვეყანაში დღეს ამ კატეგორიის სასმელს სხვადასხვა სახელი ჰქვია. ვიდრე ჩვენც ამ სასმელს ორიგინალურ სახელს შევურჩევდეთ, დროებით „ქართული ბრენდი“ ვუწოდეთ.

La boisson à une haute teneur alcoolique et à des qualités originales est connue en Géorgie sous le nom du „cognac“ depuis 1865 — l’an de sa mise en oeuvre. C’est sous ce titre qu’il fut présenté en 1876 à la première exposition internationale de Chicago et sous ce titre toujours qu’il obtint le Grand-Prix en 1878 lors de la deuxième exposition internationale de Paris. Plus tard, toujours sous le même nom, le produit géorgien obtient, pendant les dizaines d’années successivement différents prix dans l’arène internationale. Les premiers producteurs de cette boisson incomparable en Géorgie furent Guiorgui Bolkvadzé et David Saradjichvili. L’implantation du procédé français dans la vie géorgienne eut un résultat important: le brandy géorgien dispose de hautes qualités dont l’origine est à chercher dans la vieille culture de la viti-viniculture géorgienne et dans les traditions du pays au climat et relief variés avec une forte diversité des cépages locaux.

Cette année, nous fêtons le 130 ème anniversaire depuis la naissance de ce breuvage incomparable et le 160 ème anniversaire de Guiorgui Bolkvadzé — l’un des pionniers de sa production en Géorgie.

Le „cognac“ est une boisson française. Cette boisson porte divers noms dans des différents pays. Avant que nous décidions de donner un certain nom original à cette boisson chez nous, nous l’avons nommée provisoirement le „brandy géorgien“.





გელა ხანიშვილი

ეკონომიკურ მეცნიერებათა კანდიდატი,  
სააქციონერო საზოგადოება — „ენისელის“  
მეთვალყურეთა საბჭოს თავმჯდომარე

# საქართველო საქართველო

უკანასკნელ წლებში საქართველოს ეკონომიკაში მიმდინარე ცვლილებებმა სათავე დაუდეს საბჭოთა წყობის პირობებში გაზრდილი თაობებისათვის სრულიად ახალ და პრაქტიკულად ათეული წლების მანძილზე დაგმოხილ, საბაზრო ეკონომიკის ელემენტების დანერგვას სახალხო მეურნეობაში.

რესპუბლიკის პარლამენტის და მთავრობის მიერ მიღებული იქნა მთელი რიგი დოკუმენტები, რომლებიც ითვალისწინებენ საერთო-სახალხო საკუთრებაში მყოფი სახელმწიფო ქონების განსახლები-ფლობასა და პრივატიზებას. ქვეყნის განვითარების დეკლარირებული მიმართულების შესაბამისი საკანონმდებლო ბაზის შექმნამ ხელი შეუწყო შეწარმეთა ახალი ფენის გაჩენას, რომელიც ნაბიჯ-ნაბიჯ მიიწევდა წინ, იკრებდა ძალას და აცხადებდა მზადყოფნას ქვეყნის სასიცოცხლო ობიექტების შოვლა-პატრონობაზე. ერთ-ერთი ასეთ ობიექტების რიცხვს მიეკუთვნება

საავტრო-სამრეწველო ფირმა „ენისელი“ (ყოფილი თბილისის კონიაკის ქარხანა), რომელიც იქნა აქციონირებული სააქციო საზოგადოება „ენისელის“ სახით. შემდგომ „ენისელის“ აქციების მფლობელი გახდა შეზღუდული პასუხისმგებლობის საზოგადოება „ბემი“.

შ. პ. ს. „ბემის“ მიერ გადადგმული ნაბიჯი და სააქციო საზოგადოება „ენისელის“ შესაძენად 1800000.0 ამერიკულ დოლარის გადახდა არ იყო შემთხვევითი. იგი მიუთითებს პირველ რიგში „ბემის“ მესაკუთრის ბატონ ელგუჯა ბუბუტიშვილის სწორ მიზანმიმართულ საქმიანობაზე, რომელმაც საყოველთაო ნგრევის პირობებში შექმლი მყარი ფინანსური სიძლიერის და დამსახურებული ავტორიტეტის მქონე ორგანიზაციის ჩამოყალიბება, მეორეს მხრივ კი, ადასტურებს იმ უდავო კუჭმარტებას, რომ ქართული კონიაკის ბრენდის წარმოება ყოველთვის იმსახურებდა არა მარტო ადგილობრივი, არამედ



ქართველი მწერლების კავშირი

უცხოელი ბიზნესმენების ყურადღებას.

თუ გავითვალისწინებთ ქართული კონიაკის დიდ ისტორიულ გზას, აგრეთვე შევადარებთ დღეისათვის არსებულ ფაქტიურ მდგომარეობას, ნათელი გახდება, რომ ბოლო წლებში დიდი დიდი დაამჩინა კონიაკის წარმოების განვითარებასაც.

წარმოების პრივატიზებამ და მასში მთლიანად კერძო ინტერესების გაჩენამ დიდი თეორიული ბაზა შექმნა მისი განვითარებისა და ძველი დიდების დაბრუნებისათვის.

უზრუნველყოფილი იქნას მსოფლიო ბაზარზე ქართული ბრენდის მიერ შესაბამისი ადგილის დაკავება.

1995 წლის 31 მაისს ჩატარებულმა სააქციო საზოგადოების საერთო კრებამ სათავე დაუდო ქართული კონიაკის წარმოებისა და რელიზაციის ახალი ერის დასაწყისს. მესვეურთა მიერ წარმოების ფაქტიური მდგომარეობის ანალიზისა და პერსპექტივების გათვალისწინებით შემუშავებულია პროგრამა, რომელიც ითვალისწინებს ჯასახული შინის — ძველი



ნებისათვის. არსებული მდგომარეობის შეფასება, რა თქმა უნდა, არ იძლევა თვითდამშვიდების შესაძლებლობას, მაგრამ საშუალებას გვაძლევს გამოვიტანოთ სწორი დასკვნები და სულ ახლო მომავალში

დიდების დაბრუნების და მსოფლიო მნიშვნელობის პროდუქციის გამოშვების ეტაპობრივ მიღწევას. კერძოდ:

პირველ რიგის ამოცანად იქცა წარმოების ეკონომიკურ მდგომარეობის ხილ-

რმისეული ანალიზი და სახსრათვის გზების მონახვა მისი გაქანსაღებისათვის, რამეთუ თითქმის ერთწლიანმა ვადაზღისუფნარობამ წარმოშვა მნიშვნელოვანი ზარკეზები ეკონომიკაში და, რაც მთავარია, ვალები სახელმწიფოს მიმართ, რაშიც დიდი წვლილი თვით სახელმწიფოს ეკუთვნის.

საწარმოო პროცესებისადმი სწორმა მიდგომამ და მესვეურის მიერ გაღებული კაპიტალმა ნაყოფი გამოიღო და 1998 წლის მეორე კვარტალი დავამთავრეთ 800000 ამერიკული დოლარის მოგებით, ნაცვლად პირველ კვარტალში მიღებულ 15000 დოლარის ზარალისა.

წარმოების ამოქმედების შემდგომ დღის წესრიგში დადგა ახლო და შორეული პერსპექტივების გეგმის შემუშავება. მესვეურის გადაწყვეტილების საფუძველზე დაიწყო ფართომასშტაბიანი სამუშაოები მარკეტინგის ზაზით, პრაქტიკულად დაბრუნებული იქნა ყოფილი საბჭოთა კავშირის სივრცის ბაზარი, მიმდინარეობს მუშაობა ავტორიტეტის ასამაღლებლად და მსოფლიოსათვის ინფორმაციის მიწოდებაზე, რადგანაც როგორც მიკვლეული მახალები მოწმობს, მათთვის პრაქტიკულად უცნობია ქართული კონიაკის დღევანდელი დღე.

დასკვნითი შესამე ეტაპის ამოცანები განსაზღვრავს იმ ძირითად სტრატეგიულ ზაზს, რომელიც იმთავითვე ყო განხილული, როგორც კი განახლდა ქარზნის აქციებში მონაწილეობის მიღება. ეს არის ევროპული სტანდარტების შესაბამისი

პროდუქციის შექმნა. დღეისათვის უკვე მიმდინარეობს მოლაპარაკება გერმანიის, თურქეთის და ბულგარეთის ბოთლის მწარმოებელ ფირმებთან, შექმნილია სპეციალური სამსახური ეტიკეტის დამუშავებისა და წარმოებისათვის, გადახდილია თანხა იტალიაში ჩამოსხმელი დანადგარის შესაძენად, ტარდება სამუშაოები უშუალოდ წარმოებაში არსებული სიმძლავრეების მოდერნიზებისა და რეკონსტრუქციისათვის, შეკვეთილია ფილმი, რომელშიც უნდა გააცნოს მსაუბრებელს ქართული კონიაკის ბრენდის წარსული, აწმყო და მომავალი, იძებნება გზები ჯანსაღი პარტნიორობისათვის და სხვა.

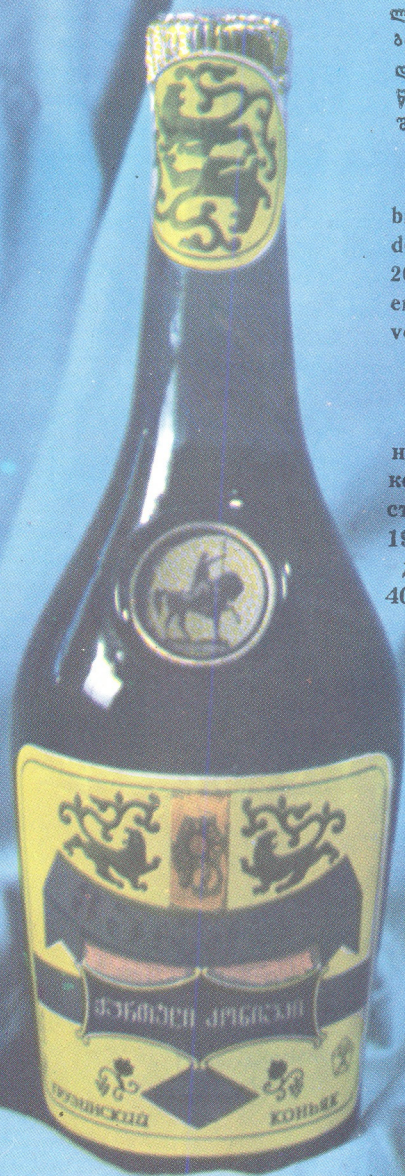
წარმოების პერსპექტივებზე საუბარი, მისი დღევანდელი და ზვლინდელი დღე ქალზე მნიშვნელოვნადაა დამოკიდებული იმ აღმნიებზე, რომლებიც სათვეში უდგანან და ახორციელებენ მესაკუთრის მიერ დასახულ მიზნებს. დღეისათვის წარმოებაში შექმნილია გუნდი, რომელიც არსებულ კადრებზე დაყრდნობით, უზრუნველყოფს ყოველგვარი ამოცანის განსაზღვრას და ახდენს მის რეალიზაციას. საწარმოო სიმძლავრეების განახლების პარალელურად მიმდინარეობს კადრების შევსება ენერგიული და საქმისადმი ერთგული ახალგაზღვრებით, საზღვარგარეთ მზადდება ახალგაზრდა იურისტების, მენეჯერების და მარკეტინგის სპეციალისტები, რომელთაც ვფიქრობთ, ზელეწიფებთ დ. სარაჯიშვილის სახელობის სააქციო საზოგადოება „ენისელის“ წინაშე მდგომი ამოცანების წარმატებით გადაჭრა.

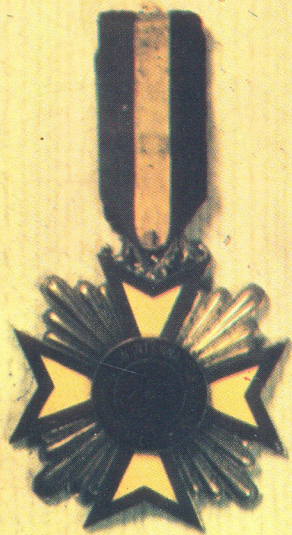


„მბრძნა“. ერთ-ერთი საუკეთესო ქართული ბრენდიდან. მზადდება 20—30 ბრენდის სპირტებისაგან. გამოდის 1966 წლიდან შოთა რუსთაველის დაბადების 800 წლისთავის აღსანიშნავად. სპირტი — 40%, შაქარი — 0,5%.

„VARDZIA“. L' un des meilleurs brandy en Géorgie. Préparé à la base des alcools de brandy d'âge moyen de 20-30 ans. La marque fut commercialisée en 1966 à l'occasion du 800-ème anniversaire de Chota Roustavéli. Alcool — 40%, sucre — 0,5%.

«ВАРДЗИА». Один из лучших бренди Грузии. Приготавливается из коньячных спиртов среднего возраста 20—30 лет. Марка выпущена в 1966 году к 800-летию со дня рождения Шота Руставели. Спирт — 40%, сахар—0,5%.







**ალექსანდრა კუჭუნია**

საქართველოს ბიზნესის მეცნიერებათა  
აკადემიის პრეზიდენტი.

**ბიზნესის  
გადაუდგებელი  
ამოცანა**

საქართველოში განსაკუთრებით დიდი ყურადღება უნდა დაეთმოს კვლევას ეკონომიკის, მისი ცალკეული დარგების და სასაქონლო ბაზრების განვითარების პერსპექტივების დასადგენად. ბიზნესის მეცნიერებისა და პრაქტიკის ყურადღების ცენტრში უნდა იყოს: ბიზნესის დაფინანსების, ეკონომიკური სტიმულირების და სამართლის საკითხები, ის, თუ რით განისაზღვრება წარმატება მეწარმეობით საქმიანობაში, კონკურენტულ ბრძოლაში; მუშაობის ხარისხის ამაღლება, სიახლეები წარმოების ორგანიზაციაში, მენეჯმენტში, მარკეტინგში; როგორ უზრუნველვყოთ ბაზარი ფირმებისათვის, როგორ უზრუნველვყოთ ტექნოლოგიურად ეფექტიანი წარმოება, როგორ ვახტიმულიროთ მუშაკები მაღალმწარმოებლურა შრომისათვის. ქართულ მეცნიერ-ბიზნესმენტთა, აგრეთვე, ბიზნესმენ პრაქტიკოსთა მუშაობის უმნიშვნელოვანესი მიმართულება უნდა იყოს, ასევე: საერთაშორისო ბიზნესის განვითარებისათვის ხელშეწყობა მისი საექსპორტო პოტენციალის გადიდებისათვის და მსოფლიო ბაზრებზე სამაძულო პროდუქციის დამკვიდრებისათვის, აგრეთვე, საზღვარგარეთული ბიზნესის გამოცდილების შესწავლა და დანერგვა ქართული სპეციფიკის გათვალისწინებით.

ბიზნესის განვითარების დონეზე, ბუნებრივია, მნიშვნელოვანწილად იქნება დამოკიდებული საქართველოს მომავალი, მისი მრეწველობის, სოფლის მეურნეობის, ტრანსპორტის, მშენებლობის, კავშირგაბმულობისა და სახალხო მეურნეობის ნებისმიერი სხვა დარგის აღორძინება-განვითარება, საერთოდ საქართველოს მომავალი, მისი მოსახლეობის კეთილდღეობა. ამიტომ მისასალმებელია საქართველოში მეღვინეობის, უფრო კონკრეტულად, კონიაკის მრეწველობის თავკაცებისა და საქართველოს ბიზნესის მეცნიერებათა აკადემიის პრეზიდენტის ინიციატივითა



და მსოფლიოს სხვადასხვა ქვეყნების შესაბამის დარგთა წარმომადგენლებთან შეხვედრებით საქართველოში, კერძოდ, მის დედაქალაქში – თბილისში მეღვინეობის განვითარებისადმი მიძღვნილი დიდი საერთაშორისო თავყრილობის, დიდი ხიმპო-ნიუმის გამართვა.

ისეთ ქვეყანაში, როგორცაა საქართველო, საბაზრო ურთიერთობის შექმნა და რაც შეიძლება ხელ უფრო მეტი ტემპებით განვითარების ურთ-ერთ მოშველიან ამოცანად მიჩნეულ უნდა იქნას მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარება. ამასთან დაკავშირებით, დღეს ქართულმა ბიზნესმა მაქსიმალურად უნდა შეუწყოს ხელი მევენახეობა-მეღვინეობაში არსებული კრიზისის დაძლევა, მევენახეობა-მეღვინეობის რეგიონებში (რაიონებში, ზოფლებში) სოციალურ-ეკონომიკური განვითარების დაჩქარებას, მევენახეობა-მეღვინეობაში დასაქმებულთა შესაბამისი ტექნიკით, ქიმიკატებითა და სხვა საშუალებებით უზრუნველყოფას.





მევენახეობა-მეღვინეობაში კრიზისის დაძლევისათვის აუცილებელია მონაწილეობა, წარმოების გადიდება, ბაზრის შევსება, ხარისხის ამაღლება, ინვესტიციური პროცესის აღდგენა-ხრულყოფა, ნაკეტილი ციკლის წარმოების ორგანიზაციულ-გაფართოება, საგარეო კავშირურთიერთობის გაფართოება. მაგრამ ყოველივე ამის გაკეთება ქართულ ბიზნესს დამოუკიდებლად არ შეუძლია. არამარტო მეღვინეობის, არამედ საერთოდ ყველა დარგისათვის აუცილებელია შესაბამისი სახელმწიფოებრივი მხარდაჭერა და ბიზნესის მეცნიერთა აქტიური თანადგომა.

უნდა გადაწყდეს შემდეგი პრაქტიკული სახითის პრობლემები:

- შეღავათიანი, ბიზნესის მასტიმულირებელი საგადასახადო სისტემის ჩამოყალიბება საქართველოში;
  - დანქარებული ამორტიზაციის სისტემის დანერგვა;
  - ეროვნული ვალუტის განმტკიცება;
  - ინოვაციური ბიზნესის ყოველმხრივ სტიმულირების სისტემის ჩამოყალიბება, ქართული ბიზნესისათვის საერთაშორისო ბაზარზე კონკურენციულ ბრძოლაში გამარჯვებისათვის პირობების უზრუნველყოფა;
  - მცირე და საშუალო ბიზნესის სტიმულირების სისტემის ჩამოყალიბება.
- არამარტო მეღვინეობაში, არამედ სახალხო მეურნეობის ყველა დარგში ქართული ბიზნესის ძლიერება საქართველოს ძლიერებაა, საერთაშორისო თანამეგობრობაში მისი ღირსეული მონაწილეობის საწინდარია.





Dans le but de surcomber la crise qui règne en Géorgie dans la viti-viniculture, plus précisément, dans la production du brandy, le soutien de l'Etat et la participation active des représentants intellectuels du business s'avèrent nécessaires.

Le business géorgien devra prendre une part effective au programme contribuant à l'avancement des processus du développement socio-économique des régions de la viti-viniculture, à l'alimentation des producteurs en moyens matériels et techniques nécessaires.

Il convient de résoudre les problèmes d'aspect pratique suivants:

— Création en Géorgie d'un système de paiement avantageux et favorable du business:

— application du système d'amortissement rapide:

— rendre solide la devise nationale:

— création d'un système d'incitation globale du business d'innovation, préparation du terrain pour la sortie et l'implantation du business géorgien sur le marché international:

— création d'un système d'incitation du petit et moyen business.

**ALEXANDRE KOUTCHOUKHIDZÉ**

Président de l'Académie des sciences de business de la Géorgie.

Для преодоления кризиса в виноградарстве-виноделии, в частности, в производстве бренди необходима соответствующая государственная поддержка и активное участие ученых — представителей бизнеса.

Грузинский бизнес должен активно участвовать в ускорении процессов социально-экономического развития в регионах виноградарства-виноделия, обеспечения производителей необходимым материально-техническими средствами.

Необходимо решить следующие проблемы практического характера:

— создание в Грузии льготной, стимулирующей платежной системы бизнеса;

— внедрение системы ускоренной амортизации;

— укрепление национальной валюты;

— создание системы всестороннего стимулирования инновационного бизнеса, обеспечение условий для успешного выхода и обновления грузинского бизнеса на международном рынке;

— создание системы стимулирования малого и среднего бизнеса.

**Александр КУЧУХИДЗЕ,**

Президент Академии наук бизнеса Грузии.



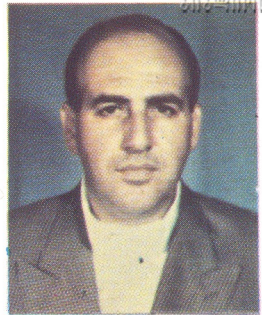
„საქართველო“. შუადღება 20-წლიანი ბრენდის სპირტისაგან. გა-  
შობის 1971 წლიდან. სპირტი — 40%, შაქარი — 0,5%.

„SAKARTVELO“. Préparé à la base des alcools de brandy  
âge — 20 ans. Commercialisé depuis 1971. Alcool — 40%,  
sucre — 0,5%.

«САКАРТВЕЛО». Приготавливается из спиртов бренди  
20-летней выдержки. Выпускается с 1972 г. Спирт — 40%,  
сахар — 0,5%

**დავით აბჯინიძე,**

ტექნიკურ მეცნიერებათა კანდიდატი,  
სააქციონერო საზოგადოება „ენისელი“  
მთავარი ტექნოლოგი.



## დადგარის მოკვლევა ადგარითი

დღეს საქართველოში მიმდინარე ცნობილი პროცესები გარკვეულწილად შეეხო კვების შრეწველობისა და კერძოდ, მეღვინეობის დარგს. ახალმა ძვრებმა ხშირ შემთხვევაში ახალი პრობლემებიც წამოჭრა, კრიზისულმა მოვლენებმა კონიაკის წარმოებაშიც იჩინა თავი.

კონიაკის ქარხნის სპირტის საძველო საამქროს 1 მილიონი ლეკალიტრი საკონიაკე სპირტის დასაძველებელი ჭურჭელი გააჩნია. მათ შორის 15 900 ცალი მუხის კასრია, რომელთაგან 64 კასრი დავით სარაჯიშვილის ქონებიდან შემოგვრჩა. უნდა აღინიშნოს, რომ ასეთი საკასრე მეურნეობა, რესპუბლიკის არცერთ ქარხანას არ გააჩნია, მით უმეტეს, კერძო ფირმას. აღნიშნული სიმძლავრეების სრული დატვირთვა საშუალებას იძლეოდა კონიაკის ქარხანას წელიწადში ეწარმოებინა 2 მილიონ 300 ათასი ღალ კონიაკი. დღეისათვის სპირტის საძველო საამქრო სანახევროდ არის დატვირთული. ამის მიზეზი, პირველ რიგში, ის არის, რომ რესპუბლიკაში მნიშვნელოვნად შემცირდა საკონიაკე სპირტის გამოხდა. ეს გამოიწვია ფურძნის მოხაჯის მკვეთრმა დაცემამ, ვენახების ნაჩქარევმა პრივატიზაციამ და სხვა მოვლენებმა. გარდა ამისა, დაირღვა ტრადიციულად არსებული ურთიერთობა სპირტის მწარმოებელ ქარხნებსა და კონიაკის ქარხანას შორის. ეს კარგად ჩანს ქვემოთ მოყვანილი ციფრებიდანაც:

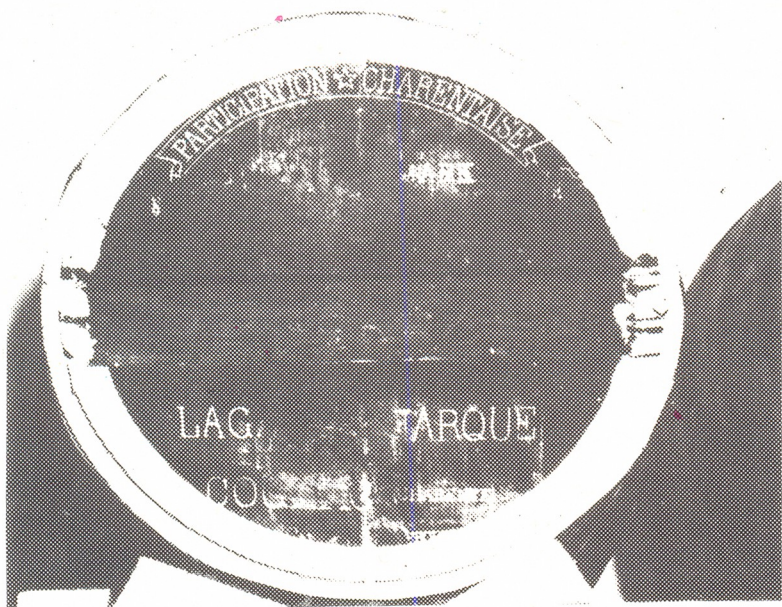
წელი	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994
მიღებული სპირტი ათასი ღალ ა/ა	1151,9	968,4	944,3	524,3	135,1	114,3	56,9



ამის მიზეზად შეიძლება ჩაითვალოს ის, რომ დვინის პირველად ქარხნებს გა-  
უნდათ უამრავი პრობლემა (ნედლეულის მოძწოდებელიან ახალი ურთიერთობები,  
კურმნის, მანქანა-დანადგარების, დამხმარე მასალების, ენერგორესურსების მკვეთ-  
რად გაძვირება).

130 წლის განმავლობაში შექმნილ დამსახურებულ ავტორიტეტს რეალური  
საფრთხე დაემუქრა. ბაზარი გაივსო მეტად მდარე ხარისხის, უმეტეს შემთხვევაში  
ფალსიფიცირებული კონიაკით. და ეს ფალსიფიცირებული პროდუქცია გამოდის  
ფირმა „ენისელის“ მიერ გამოშვებული პროდუქციის ეტიკეტით, დიზაინით და მარ-  
კის დასახელებით, ხოთხე კი კონიაკთან საერთო არაფერი აქვს. დაფიქსირებულია  
ქართული ფალსიფიცირებული კონიაკის მეტად დიდი რაოდენობით რეკლამის  
ფარგლებს გარეთ (და არა მარტო ახლო საზღვარგარეთის ქვეყნებში) ვატანის შე-  
მთხვევები, რამაც თითქმის მთლიანად დაგვაკარგვინა უცხოეთის, და რაც მეტად  
მნიშვნელოვანია, რუსეთის ბაზარი, ბაზრის დაბრუნება კი დღევანდელ პირობებში  
მეტად რთული ამოცანაა.

ამ ამოცანის გადაწყვეტის ერთ-ერთ გზად მიგვაჩნია წარმოების გადაიარაღება  
თანამედროვე ჩამომსხმელი ხაზებით, რათა კონიაკი ჩამოვასხათ არასტანდარტულ,  
ორიგინალურ ბოთლებში. ასევე, შესაბამისად შევცვალოთ ეტიკეტების და საერთოდ  
ბოთლის დიზაინი, გამოვინახოთ დამცავი საშუალება, რათა საბოლოოდ მოეღოს ბოლო  
ქართული კონიაკის ფალსიფიკაციას. ამ მხრივ გარკვეული ნაბიჯები გადაიდგა 1995



წლის მაისის თვის შემდეგ. მას შემდეგ, რაც საპრეწველო-კომერციული ფირმა „ენისელი“ გადაიქცა სააქციო საზოგადოებად და ძირეულად შეიცვალა ქარხნის საკუთრების ფორმა. ქარხნის ახალმა მესვეურებმა დახსნეს სწორი სტრატეგია და ძირითადი აქცენტი იქნა აღებული საკონიაკე სპირტების შექმნაზე, ჩამოსხმის სააქქროს გადაიარაღებასა და საკუთარი ხანელეულო ბაზის შექმნაზე.

განსაკუთრებული აღნიშვნის ღირსია ის გარემოება, რომ დღევანდელ პირობებში, როდესაც ასე მოზღვავდა უცხოური, თუ ადგილობრივი წარმოების ალკოჰოლური სასმელები, ერთადერთი პირობა ბაზარზე ღირსეული ადგილის დასაშვებობად არის სითხის მაღალი ხარისხი. ქართული კონიაკის მარკები ყოველთვის განსხვავდებოდნენ ერთმანეთისაგან დამახასიათებელი ნიშან-თვისებებით, რაც განპირობებული იყო ვაზის ჯიშებით და წარმოშობის ადგილით. ასე, მაგალითად: „ვარციხის“ კუპაჟში აუცილებლად ღებულობდნენ მონაწილეობას ბაღდადის მიკრორაიონის ყურძნის ჯიშებიდან: ციცქა-ცოლიკოურიდან მიღებული სპირტები, „გრემის“ კუპაჟში – გურჯაანის, ყვარლის, ხანხერის მიკროზონის სპირტები, „ენისელის“ კუპაჟში – ყვარლის, ენისელის, დიღმის ზონის სპირტები და სხვა. ბოლო წლებში, საკონიაკე სპირტის წარმოების შეფერხებასთან დაკავშირებით აღნიშნული წესის დაცვა შეტად გაძნელდა. სპირტის არსებული მარაგი აღარ იძლევა საშუალებას დაცული იქნას ძველი წესი და ძირითადი აქცენტი გადატანილია სპირტის ასაკსა, ხარისხზე და კონდიციებზე, რამაც არ შეიძლება გარკვეულწილად უარყოფითი როლი არ ითამაშოს პროდუქციის ერთგვაროვნების შენარჩუნებაზე წლიდან წლამდე. ჩვენი ღრმა რწმენით, ხანამ ჯერ კიდევ გვიან არ არის, აუცილებლად უნდა იქნეს მკაცრად დაცული აღნიშნული წესი, რისთვისაც საჭიროა, რომ კონიაკის ქარხანამ, ამჟამად უკვე სააქციო საზოგადოებამ, დაამყაროს პირდაპირი საქმიანი კავშირი (ნებისმიერი ფორმით) რეგიონებში სპირტის მწარმოებელ ქარხნებთან, რომლებიც მოაწვდიან სპირტს მხოლოდ კონიაკის ქარხანას.

ამჟამად კონიაკის ქარხანაში არსებული ახალგაზრდა სპირტების მარაგი სულ 41800,0 დალ ა/ა-ს წარმოადგენს, აქედან 35 500 დალ ტკეჩზე ძველდება. აქედან გამომდინარე, ორდინალური კონიაკის დამზადების პერსპექტივა არც თუ სახარბიელოა. ისიც გასათვალისწინებელია, რომ აღნიშნული ასაკის სპირტები მთლიანად თუ იქნა გაზარჯული, მაშინ სპირტების მარაგში გაგვიწინდება ე. წ. ფანჯარა, რაც მომავალში სამარკო კონიაკის დამზადებასაც შეაფერხებს.

არ შეიძლება არ აღინიშნოს იმ უნიკალური სპირტების მარაგის შესახებ, რაც მხოლოდ თბილისის კონიაკის ქარხანას გააჩნია. აქ ინახება 1893, 1905, 1915, 1918, 1925 წლებში გამოზღვილი სპირტები, რაც ჩვენი ეროვნული საგანძურია.

სააქციო საზოგადოება „ენისელის“ მესვეურთა და მთელი კოლექტივის თავდადებული შრომით, სწორად წარმართული ეკონომიკური პოლიტიკით, ყურძნის მწარმოებელ მევენახეებთან და ყურძნის პირველადი გადაამუშავების ქარხნებთან სწორი ურთიერთდამოკიდებულებით ქართული კონიაკის წარმოებას მომავალი აღმასვლა ელის. დაღმართს აუცილებლად მოსდევს აღმართი.





Les événements qui se sont déroulés ces dernières années en Géorgie, ont créé pas mal de problèmes dans l'industrie du brandy. Ont été changées les formes de coopération entre les vigneron, usines de vin et les usines de brandy, entravant ainsi la production du brandy. L'achat des alcools par l'usine de brandy a baissé de 95% en 1994 par rapport à celui de 1988. Parallèlement au passage à l'économie du libre marché, une frelagerie commence à se faire voir provoquant d'ailleurs une chute du prestige du brandy géorgien. Le produit de l'usine est quasi chassé du marché traditionnel.

Vu cette situation, on vient de commencer à en trouver des solutions de toutes parts: à la base de l'usine de brandy de Tbilissi, on vient de créer une société par actions, dont les possesseurs trouvent petit à petit les formes de coopération avec les usines de vin et les vigneron. On a entamé la rénovation de l'atelier d'embouteillage tout en préparant la base pour la réception par elle-même de la matière-première, ceci dans le but d'obtenir un produit stable de haute qualité. Il existe toutes les conditions pour la conservation de vieux et précieux alcools du brandy datés de 1893, 1905, 1918, 1925 etc. On est en train de procéder à la rénovation des fûts de chêne et des bouteilles.

**DAVID ABZIANIDZE**

Ingenieur en chef en technologie de la société per actions „ENISSELI“.

Известные явления последних лет в Грузии создали не мало проблем в производстве бренди. Изменились формы сотрудничества между виноградарями, первичными винзаводами и Тбилисским заводом, что отрицательно сказалось на производстве бренди. Поступление спиртов на Тбилисский завод в 1994 году снизилось на 95% по сравнению с 1988 годом. С переходом на рыночную экономику стала процветать фальсификация продукции, что сильно снизило авторитет грузинского бренди и начало вытеснять заводскую продукцию из традиционного рынка сбыта.

В связи с возникшей ситуацией началась интенсивная работа по нескольким направлениям: на базе Тбилисского завода создано Акционерное Общество, владельцы которого находят формы сотрудничества с первичными винзаводами и с виноградарями. Началось преобразование разливочного цеха, ведутся работы для создания собственной сырьевой базы, что так необходимо для создания однородной высококачественной продукции. Созданы все условия для хранения уникальных, старейших спиртов выкурки 1893, 1905, 1918, 1925 и т. д. годов. Ведутся работы для обновления дубовых бочек и бутов.

**Давид АБЗИАНИДЗЕ,**

Главный технолог Акционерного общества — «Энисели», кандидат технических наук.



„საიუბილეო-50“ დამზადდა 50 წელიწადის განმავლობაში. წელს საშუალოდ 50 წლიანი სპირტები-საგან. განუმეორებელი არომატისა და ბუკეტის სასმელი დაჭილღოებულა 4 ოქროს მედლით საერთაშორისო დეგუსტაციებზე. სპირტი — 43%, შაქარი — 0.7%.

„SAIUBILEO-50“. Fabriqué en 1967 à partir des alcools de 50 ans en moyenne. Cette boisson à l'arôme et bouquet incomparable compte 4 médailles d'or remportées aux dégustations internationales. Alcool — 43%, sucre — 0.7%.

«САИУБИЛЕО-50» был изготовлен в 1967 году из спиртов 50-летней выдержки. Этот напиток с несравненным ароматом и букетом был награжден 4 золотыми медалями на международных дегустациях. Спирт — 43%, сахар — 0,7%.



ი ა მ რ ე ა მ



ა მ რ ე ა მ

გიორგი ბოლქვაძე დაიბადა საქართველოში 1835 წელს. იგი გურიის აზნაურთა შთამომავალია. 1858 წლიდან სწავლობდა ათენის (საბერძნეთი) საჰინათ-მოქმედო აკადემიაში, შემდეგ კი სტამბულში (თურქეთი) დაეუფლა „არაყის ზღეს, წმენდის, გასუფთავების, შეწავების“ საიდუმლოს. გიორგი ბოლქვაძე იყო მრავალმხრივ განსწავლული პიროვნება, ფლობდა რამდენიმე უცხო ენას.

გიორგი ბოლქვაძე განსწავლის წლები შემდეგ ბრუნდება საქართველოში და ხელს მკიდებს მაგარი სასმელების წარმოებას. 1865 წელს ქუთაისში აარსებს

არყის ქარხანას, რომელიც სხვადასხვა ტიპის მაგარ სასმელს უშვებს. გ. ბოლქვაძის ქარხანა იმხანად ითვლებოდა „აზი-ერ-იშერ კავკასიაში ერთადერთ მაღალაღ-ჭურვილ სამრეწველო ქარხანად“.

1870 წლით დათარიღებული, ფრანგულ ენაზე დაბეჭდილი ხექსპორტო-სარეკლამო ფურცელი გვამცნობს: „ბოლქვაძის და მისი კომპანიონის ქარხანა, რომელიც ქუთაისში იმყოფება, გასასყიდად უშვებს კონიაკს, რომს, ლიქიორსა და აბრენტს“.

გიორგი ბოლქვაძის ქარხნის მრავალ-ოთხვარი კონიაკის, სამი რთული ლიქი-ფეროვანი ასორტიმენტიდან ჯერჯერობით

დადგენილია ცხრა სახეობის სპირტის, ოთხგვარი კონიაკის, სამი რთული ლიქიორის, რვა სხვადასხვაგვარი ლიქიორის, ორი სახის რომის, რთული სამეფო არყის დასახელება. უცნობია სახელები ისეთი ნაწარმებისაც, რომელთაც 26 მედალი აქვთ მიღებული.

გიორგი ბოლქვაძეს შემუშავებული ჰქონდა კონიაკის დამზადების ორგვარი ტექნოლოგია: „ნატურალური“ და „ზელოვნური“. „ნატურალურის“ წარმოება დაიწყო 1865 წელს, ზელოვნურისა კი — 1878 წელს. ნატურალურმა კონიაკმა 25 ჩილდო მიიღო, ზელოვნურმა კი—9.

ქართული კონიაკის პირველ და დიდ გამარჯვებულ ითვლება გიორგი ბოლქვაძის

„კავკასიის ნატურალური კონიაკის“ მიერ 1878 წელს პარიზს მსოფლიო გამოფენაზე მოპოვებული ოქროს მედალი.

მსოფლიო და საერთაშორისო გამოფენებზე გიორგი ბოლქვაძის სახმელებმა 1865—1900 წლებში მოიპოვა 100-ზე მეტი ჩილდო. აქედან 76 მედალია, მათ შორის 49—ოქროსა და ვერცხლისა.

მაღალხარისხოვანი პროდუქციის შექმნისათვის გიორგი ბოლქვაძეს პირადად მიღებული აქვს 17 სხვადასხვა ქვეყნის ჩილდო, მათ შორის ორი სახის „Merite agricole“, — „ვანის რესტავრაციისათვის“, ორდენი-ნიშნები პარიზის ნაციონალური აკადემიისა და ბრიუსელის მსოფლიო მეცნიერებისა და ინდუსტრიული ზელოვნების აკადემიისა. 1890 წელს გასწე-



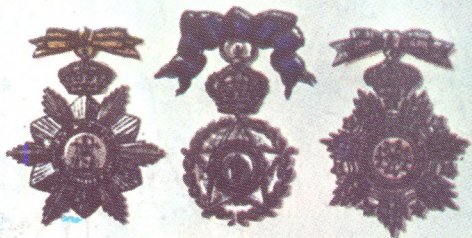
თი „ივერია“ იტყობინებოდა: „ბ-ანი გ. ბოლქვაძე წევრად აურჩევიათ საფრანგეთის სამიწაშოქმედლო აკადემიას და ამ წევრობის შესაფერისი დიპლომიც მიუღია პარიზიდან“.

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

1876—1890 წლებში გიორგი ბოლქვაძის კონიაკებმა მონაწილეობა მიიღეს 30-ზე მეტ მსოფლიო, საერთაშორისო და სპეციალიზებულ სამრეწველო გამოფენა-

ში (აშშ, საფრანგეთი, ბელგია, ავსტრია, აფრიკა, რუსეთი და სხვ.) კონიაკებმა იღო მკ ჯილდო, მათ შორის — „კავკასიურმა ნატურალურმა კონიაკმა“ 5 ორდენი და 18 მედალი და ერთი „უმალღესი ჯილდო“, „ძველმა კონიაკმა № 1“ — უმალღესი ჯილდო, „ბელგოვურმა კონიაკმა“ კი — ერთი „უმალღესი ჯილდო“ და 8 მედალი.

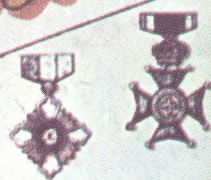
გიორგი ბოლქვაძე გარდაიცვალა 1921 წელს. სამწუხაროდ, ისტორიული ბედუღლმართობის გამო უფრო მეტი მასალა ამ დიდი მამულიშვილის ცხოვრებისა და საქმიანობის შესახებ არ შემოგვრჩა.



КАВКАЗСКІЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

**Коньяк**

БОЛКВАДЗЕ и К<sup>о</sup> ВЪ КУТАНСЬ.



o

**BOLKVAZDZÉ GUIORGUI** fils de Kaikhosro (1835-1921) est l'un des pionniers de la production du cognac (brandy) en Géorgie. Il fut admis d'abord, en 1853, à l'Académie d'Athènes, faculté de l'agriculture pour se perfectionner plus tard à Istanbul dans le domaine de la production de l'alcool.

Depuis 1865, il met en œuvre des entreprises pour fabriquer diverses boissons alcooliques, obtenues à partir des cépages autochtones du raisin et des ingrédients. Ouvre à Kouthaissi une usine des liqueurs et des eaux-de-vie, unique dans son genre dans tout le Caucase. En même temps, il continue des recherches pour trouver une meilleure solution à l'amélioration qualitative des toutes boissons alcooliques, commercialisées alors sur le marché mondial, tout en pensant sans cesse à l'obtention d'un nouveau produit du genre. Il obtient ainsi plusieurs marques géorgiennes de cognac (brandy), liqueur, et de rhum, qui représentent les produits-modèles au niveau des standards du monde, à savoir: „Cognac naturel du Caucase“ (celui-ci remportant d'ailleurs en 1878, à l'exposition internationale de Paris, le grand Prix contre 18 médailles et 5 grands Prix qu'il eut en général lors de différentes expositions et Foires internationales), „Le cognac artificiel No 3“, remportant en 1889 le grand Prix à l'Exposition internationale de Paris (en tout — 8 médailles sur diverses expositions).

**БОЛКВАДЗЕ** Георгий Кайхосрович (1835—1921) — пионер производства бренди (коньяка) в Грузии.

В 1853 году учился в Афинской (Греция) Академии земледелия, затем в Стамбуле совершенствовал свои знания в области спиртового производства. С 1865 года организует производство ряда крепких напитков, при создании которых использовались аборигенные сорта винограда и ингредиенты. Открывает в Кутаиси единственный на Кавказе ликеро-водочный завод. Ведет исследовательскую работу не только по качественному улучшению известных в то время на мировом рынке напитков, но главным образом по созданию нового вида продукции. Создал много марок грузинского коньяка, ликера, рома явившихся эталонами продукции на уровне мировых стандартов. Среди них «Натуральный кавказский коньяк», удостоенный в 1878 году на Всемирной выставке в Париже высшей награды (всего коньяк на различных выставках получил 18 медалей и 5 высших наград): «Искусственный коньяк № 3», удостоенный в 1889 году высшей награды на всемирной выставке в Париже (всего 8 медалей разных выставок). Удостоен 11 наград разных стран, в том числе двух французских орденов.

Член Парижской Национальной академии и Брюссельской Академии всемирных наук и индустриального искусства. член Французской Академии земледелия (1890 г.).



„თბილისი“. მზადდება 15—20-წლი-  
ანი ბრენდის სპირტებისაგან. გამოშვე-  
ბულია 1958 წელს თბილისის 1500 წლის-  
თავთან დაკავშირებით. სპირტი — 40%  
შაქარი — 0,5%.

„TBILISSI“ — obtenu à partir des  
alcools du brandy de 15-20 ans. Fa-  
briqué en 1958 à l'occasion du 1500-  
ème anniversaire de la ville de Tbi-  
lissi. Alcool — 40%, sucre — 0,5%.

«ТБИЛИСИ». Приготавливается  
из спиртов бренди 15—20-летне-  
го возраста. Выпущен в 1958 го-  
ду в честь 1500-летия г. Тбилиси.  
Спирт — 40%, сахар — 0,5%.





მ  
ე  
ლ  
ე  
ნ  
ი  
ნ



# ს ა რ ა ჯ ი შ ვ ი ლ ი

დავით სარაჯიშვილის სახელის გარეშე შეუძლებელია წარმოვიდგინოთ XIX საუკუნის დასაწყისის საზოგადოებრივი ცხოვრების ასპარეზი საქართველოში. ქართველი ერის ეკონომიკური, სულიერი და კულტურული ცხოვრების არა მარტო მონაწილე, არამედ ცხოვრების მაჯისცემისა და მიმართულების შემქმნელი და მახაზროლობელი — ასეთია მოკლედ ამ დიდი მრეწველის, მამულიშვილისა და ქველმოქმედის პროფილი.

დავით სარაჯიშვილი დაიბადა 1848 წელს თბილისში. ახალგაზრდობის წლებიდანვე ფართო ინტერესებისა და მიზნების მქონე დავით სარაჯიშვილმა თბილისში ჰაიკის პანსიონისა და პირველი გიმნაზიის

ზიის დამთავრების შემდეგ 1866 წელს პეტერბურგს მიაშურა. აქ ერთი წელი სწავლობდა უნივერსიტეტის საბუნებისმეტყველო ფაკულტეტზე, შემდეგ კი სწავლა განაგრძო გიმნაზიაში, მიუნჰენის უნივერსიტეტში ქიმიის ფაკულტეტზე და 1871 წელს მიიღო ქიმიის მაგისტრის ხარისხი. შემდეგ გერმანიაშია ეცნობოდა სოფლის მეურნეობის საფუძვლებს, 1875-79 წლებში კი საფრანგეთს ეწვია მეღვინეობისა და მაგარი სასმელების წარმოების გასაცნობად.

სამშობლოში დაბრუნებულმა დ. სარაჯიშვილმა ბელი მოჰკიდა მაგარი სასმელების წარმოების საქმის ორგანიზებას. მან 1885 წელს თბილისში გახსნა სარექტიფი-

კაციო ქარხანა, რომელიც 1887 წელს სრულყოფილი არყის ქარხანად გადააკეთა. 1888 წელს მან გახსნა რუსეთის იმპერიაში პირველი კონიაკის სპეციალიზებული ქარხანა. სააქციო საშემართველოს უფროსი დეპარტამენტისადმი მიმართულ ანგარიშში წერდა:

ანგარიშში წერდა: «В 1888 году Сараджев в Тифлисе устроил первый коньячный завод в России, чем дал толчок к открытию других подобных же заводов в Закавказье... однако таковые заводы до примера данного Сараджевым не возникали».

1884 წლიდან სიცოცხლის ბოლომდე და სარაჯიშვილი სათავეში ედგა ფირმას, რომელიც აერთიანებდა სარეკტიფიკაციო, რიაში (თბილისი, მსოფლიო, პეტერბურგი, რამდენიმე ლიქიორ-არყისა და კონიაკის ქარხნებსა და საწყობებს რუსეთის იმპერიაში, ვარშავა, ბაქოს გუბერნია, რიგა, ვლადიკავკაზი, ოდესა, პეტროვსკი, ჩარქოუ, ერევანი, ბესარაბია და სხვ.).

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 მედალები.

1902 წელს სპირტიანი სასმელების წარ-

მოებაში დამსახურებისათვის დავით სარაჯიშვილს მიენიჭა „კომერციის მინისტრის“ წოდება 1913 წელს კი დ. სარაჯიშვილის ფირმას მიეკუთვნება ოფიციალური სახელწოდება: «Поставщик двора Его Императорского Величества».

ალ. სახანაშვილი 1911 წელს გაზეთ „თეზის“ წერდა: „არცერთი საქვეყნო საქმე არ დაწყებულა ამ 80 წლის განმავლობაში, რომ დავით ზაქარიას ძეს თავის წვლილი არ შეეტანოს, მატერიალური დახმარება არ გაეწიოს: შურნალ-გაზეთის, წიგნის გამოცემა, სცენისმოყვარეთა, შოშლევალთა, მემუზიკეთა და მეცნიერთა აღზრდა, სკოლის დამშენება, — 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.

დავით სარაჯიშვილი გარდაიცვალა 1911 წელს. სიკვდილის წინ მან მთელი თავისი ქონება ანდერძით მშობელ ხალხს დაუტოვა.







დ. სარაჯიშვილის სახლი თბილისში (დღეს საქართველოს მწერალთა კავ-  
რის სახლად)

La maison de Mr. Saradjichvili D. à Tbilissi (actuellement — palles  
de L'union des ecrivains de la Géorgie).

Дом Д. Сараджишвили в Тбилиси (ныне Дворец союза писа-  
телей Грузии).



„ძალიან ძველი“. შაღდება 12-წლიანი ბრენდის სპირტებისაგან. უძველესი მარკა გამოშვებულია 1901 წელს. სპირტი — 40%, შაქარი — 0,5%.

„DZALIAN DZVELI“ (en traduction: „Très vieux“) — obtenu à partir des alcools du brandy de 12 ans. La plus vieille marque fabriquée depuis 1901. Alcool — 40%, sucre — 0,5%.

«ДЗАЛИАН ДЗВЕЛИ» («Очень старый»). Приготавливается из спиртов бренди 12—14-летней выдержки. Старейшая марка выпущена в 1901 году. Спирт — 40%, сахар — 0,5%.



**SARADJICHVILI DAVID** fils de Zakharia (1848-1911) — l'un des fondateurs de l'industrie du cognac en Géorgie, gros industriel et homme d'affaire.

Il fonda en 1885 à Tbilissi une usine de rectification, tandis qu'en 1888, il mit en œuvre pour la première fois dans l'Empire russe — une usine du cognac (brandy). Depuis 1884 et ce jusqu'à la fin de sa vie, il dirigeait une grosse entreprise qui réunissait alors toutes les usines de rectification des liqueurs et d'eau-de-vie, du cognac (brendy), y compris les gros magasins existant en Russie.

Depuis 1889 jusqu'à 1913, les cognacs et autres boissons alcooliques produits dans les entreprises de la société „Saradjichvili“ remportent aux expositions et Foires 14 médailles en tout dont 11-d'or, 2-d'argent et 1-de bronze.

Pour son rôle qu'il joua dans la production des boissons alcooliques, David Saradjichvili obtient en 1902 le titre de „l'Expert du Commerce“.

David Saradjichvili fut non seulement un gros industriel, mais aussi une personnalité publique, le mécène. Ses boursiers furent plus tard beaucoup de maîtres géorgiens, peintres, musiciens, chanteurs savants. A part l'aide matérielle, il participait directement à la fondation de l'Université des écoles, hôpitaux, bibliothèques, églises ainsi qu'à la formation de divers Fonds.

**САРАДЖИШВИЛИ Давид Захарьевич** (1848—1911) — один из основателей коньячного производства в Грузии, крупный промышленник и общественный деятель.

В 1885 году открыл в Тбилиси ректификационный завод, а в 1888 году основал первый в Российской империи специальный коньячный завод. С 1884 года и до конца жизни возглавлял фирму, объединяющую ректификационный несколько ликеро-водочных и коньячных заводов и складов в России.

В 1889—1913 годах коньяки и другие крепкие напитки фирмы «Сараджишвили» на международных, всероссийских выставках и ярмарках были удостоены 11 золотых, 2-х серебрянных и 1-й бронзовой медали.

В 1902 году за особо выдающиеся заслуги в деле производства спиртных напитков Д. Сараджишвили было присвоено звание «Советника коммерции».

Д. Сараджишвили был не только крупным промышленником, но и общественным деятелем и меценатом. Его стипендиатами были будущие известные грузинские художники, композиторы, певцы, ученые. Он вносил материальный вклад и принимал непосредственное участие в основании университета, школ, больниц, библиотек, храмов, различных фондов.



დავით სარაჯიშვილის ფირმამ ეკატერინე ფორაქიშვილ-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 ბელში გადავიდა მსხვილი კერძო საწარმოები და მათ შორის სარაჯიშვილის № 1 ქარხანა. სწორედ ამ ქარხანაში გაგრძელდა შემდგომ კონიაკის წარმოება. კონიაკთან ერთად ამჟამად აღწერილი ლიქიორი, არაყსა და სხვა მაგარ სასმელებს.

1939 წელს თბილისის გარეუბანში, ავკალაში, დაიწყო კონიაკის ახალი გაფართოებული ქარხნის მშენებლობა, მაგრამ 1941-47 წლებში იგი შეჩერდა, ბოლო 1948 წლიდან კვლავ განაზღვრა. 1949 წელს შეიქმნა „სამტრესტის“ კონიაკის კომბინატი, რომელმაც 1958 წლამდე იარსება.

1954 წელს დასრულდა კონიაკის ქარხნის მშენებლობა, რასაც მოჰყვა კონიაკის ქარხნის გაშოროფა კონიაკ-არყის ქარხნისაგან და წარმოიშვა ახალი საწარმო-თბილისის კონიაკის ქარხანა, დღეს დავით სარაჯიშვილის სახელობის სააქციონერო საზოგადოება — „ენისელი“.





ნ. გაბაშვილი  
N. Gabachvili  
Н. Габашвили



ვ. ციციშვილი  
V. Tsitsichvili  
В. Цицишвили



ვ. ჯანიშვილი  
V. Tchanichvili  
В. Чанишвили



დ. ნიკოლაიშვილი  
D. Nikolaichvili  
Д. Николаишвили

გიორგი ბოლქვაძისა და დავით სარაჯიშვილის მიერ შექმნილმა ქართულმა კონიაკის წარმოებამ არა ერთ გამარჯვებას მიაღწია, რაც უწინარებ ყოვლისა, სახელოვან სპეციალისტ-ტექნოლოგთა და მეცნიერთა დიდი დამსახურებაა.

ნიკოლოზ გაბაშვილი (1880—1957) მდიარ ტრადიციებზე აღზრდილი თაობის უპირველესი წარმომადგენელია. 1918-16 წლებში ნ. გაბაშვილი „სარაჯიშვილის ამხანაგობის“ თავმჯდომარე იყო.

ვახტანგ ციციშვილი (1888—1965). 1919 წლიდან მუშაობდა სარაჯიშვილის ფირმაში, 1924-29 წლებში იყო კონიაკის ქარხნის მთავარი სპეციალისტი და ტექნიკური დირექტორი. მრავალი სიახლე შეიტანა ქართული კონიაკის ტექნოლოგიაში. 1946 წელს შექმნა ახალი მარკა — „ენისელი“, 1947 წელს მიენიჭა სტალინური პრემია მაღალხარისხოვანი კონიაკების შექმნისათვის.

ვალერიან ჯანიშვილი (1908—1983). წლების მანძილზე იყო ქარხნის მთავარი ტექნოლოგი და „სამტრესტის“ მთავარი სპეციალისტი.

დავით ნიკოლაიშვილი (1918—1971). 1954 წლიდან კონიაკის ქარხნის საკუთარე საამქროს უფროსი, 1965 წლი-

დან კი ქარხნის მთავარი ტექნოლოგი იყო. გამოირჩეოდა მაღალ პროფესიონალიზმით, მომთხოვნელობით და პრინციპულობით, დიდი უურადღებით ახალგაზრდა სპეციალისტების მიმართ.

1971 წლიდან წლების მანძილზე ქარხნის მთავარი ტექნოლოგი იყო კარლო გველესიანი, დღეს კი ამ საპატიო მოვალეობას უძღვება დავით აბზიანიძე.

თბილისის კონიაკის ქარხანა, რომელიც შეიქმნა კერძო წარმოების ბაზაზე, მკვდინარე წელს პრივატიზებულ იქნა და ამდენად, 74 წლის შემდეგ კვლავ კერძო წარმოებად, ამჯერად, დავით სარაჯიშვილის სახელობის სააქციონერო საზოგადოება — „ენისელი“ აღდგა. ახალი მეპატრონენი — ელგუჯა ბუბუტიშვილი, გელახანიშვილი და მათ კოლეგები კონიაკის წარმოების ხელმძღვანელებთან და სპეციალისტებთან — ელგუჯა ცინცაძესთან, დავით აბზიანიძესთან, გივი გუჭეჩიანთან, ოთარ ლორთქიფანიძესთან, შერაბ მიქაშვიძესთან, ვასილ ბოკოჩაძესთან, მიხეილ ნიკოლაიშვილთან და სხვებთან ერთად კონიაკის წარმოების აღდგენის, ამ უძველესი დარგის კვლავ ერის ეკონომიკური აღორძინების სამსახურში ჩაყენებას ფიქრობენ.

ტრადიციების სიცოცხლისუნარიანობა ბევრად არის დამოკიდებული მათი შემოქმედებითი ძიებების გზით განვითარების წინაპირობაზე. XX საუკუნის I ნახევარში ენოქიმიური სკოლის საფუძვლების ჩაყრაშექმნა წანამძღვრები კონიაკის შემადგენლობის გაშიფრვისა, დაქველვას პროცესების მეცნიერული ინტერპრეტაციისა, კონიაკის წარმოების ტექნიკური და ტექნოლოგიური ბაზისის მეცნიერულად დასაბუთებული თეორიის შექმნისა.

პირველი ლაბორატორიული ცდები კონიაკის სპირტის დაქველვების სტიმულირების საქმეში ეკუთვნის პროფესორ კონს-

ტანტინე მოდებამეს (30-იანი წლები, კონიაკის სპირტების ელექტრონით დამუშავება მუხის კასრებში).

პროფესორმა ანდრო ლაშმა (1908—1987) თავისი მეცნიერული მოღვაწეობის დიდი ნაწილი (1940-87) კონიაკის ტექნოლოგიისა და ქიმიის აქტუალურ საკითხებს მიუძღვნა.

40-იანი წლების ბოლოდან კონიაკის წარმოების საკითხებზე მუშაობდა ალექსანდრე სესიაშვილი. ტექნიკურ მეცნიერებათა დოქტორი აკაკი სირბილაძე 1948 წლიდან დღემდე აქტიურად მუშაობს ამ სფეროში.

როგორც თეორიული, ისე პრაქტიკუ-





„გრემი“. შალდება 8-წლიანი ბრენდის სპირტისაგან. გამოდის 1961 წლიდან. სპირტი — 40%, შაქარი — 0,5%.

„GREMI“. Préparé à la base des alcools de brandy de 8 ans. Commercialisé depuis 1961. Alcool — 40%, sucre — 0,5%.

«ГРЕМИ». Приготавливается из спиртов бренди 8-летней выдержки. Выпускается с 1961 года. Спирт — 40%, сахар 0,5%.

ლი მნიშვნელობის გამოკვლევები ჩაატარა კონიაკის წარმოების სფეროში პროფესორმა ლევან მუჭირმა.

50—80-იან წლებში კონიაკის ქიმიასა

მოებასაც. ამ გარემოებამ კიდევ უფრო მეტად დააცილა მეცნიერება წარმოებას და ჩაკლა მეცნიერული მიღწევების პრაქტიკული რეალიზაციის ინტერესი.



და ტექნოლოგიაში ნაყოფიერი სამეცნიერო-კვლევითი სამუშაო ჩაატარეს ასპირანტებმა და მეცნიერ-მუშაკებმა: ვ. ხაჩიძემ, ლ. გოგიჩაიშვილმა, თ. ლლონტმა, ც. ყანდირიელმა, მ. შვანგირაძემ, ლ. შუბლაძემ, თ. კობაიძემ, მ. ზიდუშელმა, ვ. არზიანმა, გ. ფერაძემ, მ. ბეჟუაშვილმა, დ. დოღმაზაშვილმა, ნ. კვანტალიანმა, ნ. ჯორჯიკიამ, დ. ზინგავამ, თ. ლლოშიძემ, მაგრამ 50-იანი წლებიდან წარმოჩენილმა უარყოფითმა მოვლენებმა და ტენდენციებმა ნეგატიური კვალი დააჩნია კონიაკის წარ-

მოების საქართველოს კვების მრეწველობის ინსტიტუტში ფუნქციონირებდა კონიაკის წარმოების ლაბორატორია (ხელმძღვანელი — ზურაბ ჩხეიძე), რომელმაც თორმეტი რესპუბლიკური კონფერენცია ჩაატარა კონიაკის წარმოების საკითხებზე.

საქართველოს მევენახეობასა და მეღვინეობის ინსტიტუტში 1988 წლიდან ფუნქციონირებს კონიაკის ტექნოლოგიის ლაბორატორია (ხელმძღვანელი — თემურ დლონტი), რომელიც კონიაკის წარმოების



ა. ლაშხი

A. Lachkhi

A. Лашхи

აქტუალურ სამეცნიერო-საწარმოო საკითხებზე მუშაობს. ლაბორატორიამ ჩაატარა XIII (1984.) და XIV (1989) რესპუბლიკურ სამეცნიერო-ტექნიკური კონფერენციები კონიაკის წარმოების საკითხებზე.

ბრენდის (კონიაკის) წარმოების მიხედვით საქართველოს მეღვინეობის რაიონები იყოფა სამ ზონად:

პირველი ზონა — კახეთი და ქვემო ქართლი. აქ ყურძნის ძირითადი ჯიშებია რჭაწითელი და ჩინური.

ამ ზონაში გამოირჩევა შიდა კახეთი, განსაკუთრებით მდინარე ალაზნის მარცხენა სანაპირო. ამ რაიონის სპირტები ხანგრძლივი დაძველებიანია იქნენ შარშონიულობას, ივითარებენ მეტად ძლიერ და მწყობრ ბუკეტს და საუკეთესო ნედლეულს წარმოადგენენ მალაღსარიისოვანი სამარკო პროდუქციისათვის.

მეორე ზონა — შუა და შიდა ქართლი, მესხეთი, ზემო იმერეთი და ნაწილობრივ შუა იმერეთი. აქ ყურძნის ძირითადი ჯიშებია: ცოლიკოური, ჩინური, მწვანე, ძეღშავი. ამ ზონის საკონიაკე სპირტები ნაწი და პრიმიტულია და კარგ ნედლეულს წარმოადგენენ სამარკო ბრენდის (კონიაკის) გამოსაშვებად.

მესამე ზონა — ქვემო იმერეთი, ნაწილობრივ, შუა იმერეთი, რაჭა-ლეჩხუმი და გურია-სამეგრელო. აქ ყურძნის ძირითადი

დი ჯიშებია ცოლიკოური, ციცკა და ძეღშავი.

ამ ზონის სპირტებს ძირითადად იყენებენ ორდინარული ბრენდის გამოსაშვებად, აგრეთვე, როგორც შემადგენელ ნაწილს სამარკო კონიაკების დამზადებისას.

დ სარაჯიშვილის სახელობის სააქციონერო საზოგადოება „ენისელი“ დაძველებული ბრენდის სპირტისაგან უშვებს: სამარკო ბრენდს ასაკით 6—10 და შეტოწელი და ორდინარულ ბრენდის — სპირტის ასაკი 3-დან 5 წლამდე.





1984 წელი. საქართველოს ბრენდის (კონიაკის) სპეციალისტთა XIV რესპუბლიკური სამეცნიერო-ტექნიკური კონფერენციის მონაწილენი საქართველოდან და ყოფილი საბჭოთა კავშირის რესპუბლიკებიდან სააქციონერო საზოგადოება — „ენისელის“ ეზოში.

1984. — Usine de brandy de Tbilissi. La XIV<sup>ème</sup> conférence technico-scientifique de Géorgie. Participants de la conférence-experts de la Géorgie et des républiques de l'ex — Union Soviétique.

1984 год. Участники XIV республиканской научно-технической конференции специалистов по производству бренди из Грузии и республик бывшего Советского Союза на заводе Акционерного общества — «Эниселн».





L'usine de brandy de Tbilissi est créée en 1921 à la base d'une „Société D. Z. SARADJEV“, reconstruite plus tard, en 1954, à une nouvelle usine qui se nomme actuellement „ENISELI — Société par actions D. SARADJICHVILI“.

La production du brandy en Géorgie a atteint un haut niveau grâce aux activités et l'assiduité de savants et de grands experts-professionnels géorgiens comme N. Gabachvili (1880-1957); V. Tsitsichvili (1888-1965); V. Tchanichvili (1908-1983); D. Nikolaichvili (1918-1971); A. Lachkhi (1908-1988) et autres.

Depuis les années 60, on a tenu 14 conférences technico-scientifiques relatives aux problèmes de la production du brandy.

Les régions de viti-viniculture de la Géorgie, produisant le brandy sont regroupées en 3 zones:

I ère zone — La Kakhétie et la Karthalie basse.

II ème zone — La Karthalie moyenne et intérieure, la Meskhétie, L'Imérétie haute et partiellement, l'Imérétie moyenne.

III ème zone — L'Imérétie du sud, partiellement l'Imérétie moyenne, La Ratcha-Letchkhomi et la Gouria-Samegrélo.

La Géorgie produit le brandy à un alcool de de 6 à 10 aus et plus aini: que le brandy ordinaire à un alcool de de 3 à 5 ans.

Тбилисский завод по производству «Бренди» был создан на базе бывшей «Фирмы Д. З. Сараджева» с 1921 года, а в 1954 году в Тбилиси был открыт новый, крупный завод, ныне «Акционерное Общество им. Д. Сараджишвили—«Энисели».

Производство «Бренди» в Грузии достигло высоких вершин, благодаря труду и усердию прославленных специалистов-технологов и ученых таких как Н. Габашвили (1880—1975), В. Цицишвили (1888—1965), В. Чанишвили (1908—1983), Д. Николаишвили (1918—1971), А. Лашхи (1908—1988) и других.

С конца 60-ых годов проведено 14 республиканских научно-технических конференций посвященных вопросам производства «Бренди».

Винодельческие районы Грузии, производящие «Бренди», делятся на три зоны:

Первая зона — Кахети и Нижний Картли.

Вторая зона — Средний и Внутренний Картли, Месхети, верхний Имерети и частично, средний Имерети.

Третья зона — южный Имерети, частично средний Имерети, Рача-Лечхуми и Гурия—Самегрело.

В Грузии выпускаются «Бренди» с возрастом спирта от 6 до 10 и выше лет и обычные «Бренди» с возрастом спирта от 3 до 5 лет.



1972 ორდინარული ბრენდის (კონიაკის) საკვებო დეგუსტირების მონაწილენი საქციონტრო საზოგადოება — ენსეტილი“ ცოშა.  
1972. Participants de la dégustation de brandy à l'usine de Tbilissi pour tout es les republicques de l'ex  
Union Soviétique.

1972 Участники всесоюзной дегустации ординарных бренди на заводе Акционерного общества — «Энсители»





„მარცხე“. შუადღეა საშუალოდ 6—7 წლის ბრენდის სპირტები-  
საგან. გამოდის 1954 წლიდან. სპირტი — 40%, შაქარი—0,8%.

„VARTSIKHÈ“. Préparé à la base des alcools de brandy de  
6-7 ans euviron. Commercialisé depuis 1954. Alcool — 40%,  
sucre — 0,8%.

«ВАРЦИХЕ». Приготавливается из спиртов бренди среднего  
возраста 6—7 лет. Выпускается с 1954 года. Спирт 40%,  
сахар — 0,8%.

## გზა სანთელ-საკმეკლისა

ჩვენს სახელოვან წინაპრებს, უანგარო მამულიშვილებს, რომლებმაც დიდი ეროვნული საქმეები აღასრულეს, კომუნისტური მმართველობის წლებში ვითომ არც იფიქრებდნენ, თითქოს ახსენებდნენ კიდევ, მაგრამ ყოველთვის ერთგვარი დონორებით, შეზღუდულად, ჩრდილწაფარებით, ბოლომდე გაუხსნელად...

დავით სარაჯიშვილის სახელობისა დღემდე არაფერი ყოფილა საქართველოში, ქუჩისთვისაც კი არ მიუკუთვნებიათ მისი სახელი... მართალია, 1968 წელს მოხერხდა დავით სარაჯიშვილის დაბადების 120 და კონიაკის წარმოების 80 წლისთავის აღნიშვნა, მაგრამ შემდგომ წლებში ოფიციალური მაინც ზღუდავდა მისი დამსახურების გაშუქებას, იმ მოტივით, რომ იგი კერძო მრეწველი და კაპიტალისტი იყო...

1990 წელს სამრეწველო-კომერციული ფორმა — „ენისელის“ ეზოში დ. სარაჯიშვილის ძეგლის დადგმა და ბრენდის (კონიაკისა) წარმოების ისტორიის მუზეუმის გახსნა ქარხნის მაშინდელი ზეღმძღვანელობის (დირექტორი — ელგუჯა ცინცაძე) გაბედული და დაუინებულო მცდელობის შედეგი გახლდათ...

1992 წელს სამრეწველო-კომერციული ფორმა — „ენისელში“ დაფუძნდა დავით სარაჯიშვილის საქველმოქმედო საზოგა-

დობა (თავმჯდომარე — გივი გუჯეჯანი).

შვიდი ათეული წლის მანძილზე მთლად ფერფლწაყრილი იყო გიორგი ბოლქვაძის სახელი, რომ არა კერძო პირის — ქალბატონ მარიამ შოშიტაიშვილის რუდუნება და დიდი გულისთქმა, ვინ იცის, ეგების ვერც კი გაგვეცოცხლებინა ამ დიდი მამულიშვილის უმდიდრესი დანატოვარი...

ისტორიული უკუღმართობა რომ არა, სამჭერ რატომ უნდა გათხრილიყო დიდი დავით სარაჯიშვილის საფლავი... ისტორია ღაღადებს: 1989 წელს ფორაქიშვილებს ოფიციალური სპეციალური განკარგულებით ეძლევათ წინადადება, სასწრაფოდ გადაასვენონ დიდუბის საზოგადო მოღვაწეთა პანთეონიდან დავით სარაჯიშვილისა და ეკატერინე ფორაქიშვილ-სარაჯიშვილის ნეშტები, წინააღმდეგ შემთხვევაში ნეშტები ამოიღებდნენ და გადააგდებდნენ... გაუგონარი ცინიზმი და დესპოტიზმი!... აქტის აღსრულებისათვის დრო შეტად მცირეა, დრო კი ფულია! ფული ჭირს!... გამოსავალი იქნება: დავითის ნეშტს თითიდან ხსნიან 1911 წელს საფლავში ჩატანებულ საკუთარი ბრილიანტის ბეჭედს და მისი საფასურით ზღედა დავითისა და ეკატერინეს ნეშტების გადასვენება ვაკის საფლავში...

მადლობა ღმერთს, მოვიხადეთ ის სა-  
შინელი სახადი, რომელიც 70 წელი  
მძევნვარება... დადგა დრო, საქართვე-  
ლოში აღორძინდეს ეროვნული საქმის  
კეთება.... საქართველომ უნდა უპატრო-  
ნოს, პატივი მიაგოს 70-წლიანი ბურუსით  
გარემოცულ თავის უკეთეს შვილთა დანა-  
ტოვარს, მათს ნაღვაწს, მათს სახელებს!...

ჩვენი ღირსეული წინაპრების ნაშრომი  
და ნაამაგარი ერის ეკონომიკურ კეთილ-  
დღეობას, მის შვილთა აღზრდა-დავაჟა-  
ცებას ხმარდებოდა, დიდი ერისკაცები  
წარმართავდნენ ქართველთა ეკონომი-  
კურ და სულიერ ცხოვრებას... და აი,  
დღეს გამორჩნდნენ ქართველები, რომ-  
ლებსაც სურთ და ძალუძთ კიდევ აღად-  
გინონ დიდებულ წარსულთან ძალადო-

ბით გაწყვეტილი კავშირი, განზრახული  
აქვთ ქართული ბრენდის წარმოების ერის  
ეკონომიკური აღორძინებისა და ქართ-  
ველთა კეთილდღეობის სამსახურში ჩაყე-  
ნება.

ჩვენს წამოჩოქებულ ბრენდის (კონია-  
კის) წარმოებას სწორედ იმ შესაქის რო-  
ლში მოეწოდინა ბატონი ელგუჯა ბუბუტე-  
იშვილი და მისი დასი, რომელსაც ჩა-  
ძირვას გადარჩენილი სომალდი ბოლქვა-  
ძისა და სარაჯიშვილის მიერ მონიშნუ-  
ლი სვლაგეზისაკენ მიუმართავს...

ნათქვამია: სანთელ-საკმეველი თავის  
გზას არ კარგავსო... და აი, 1995 წლის  
24 ივნისს ბატონ ელგუჯა ბუბუტეიშვი-  
ლისა და მის თანამოაზრეთა ინიციატი-  
ვითა და შემწეობით დავით სარაჯიშვი-



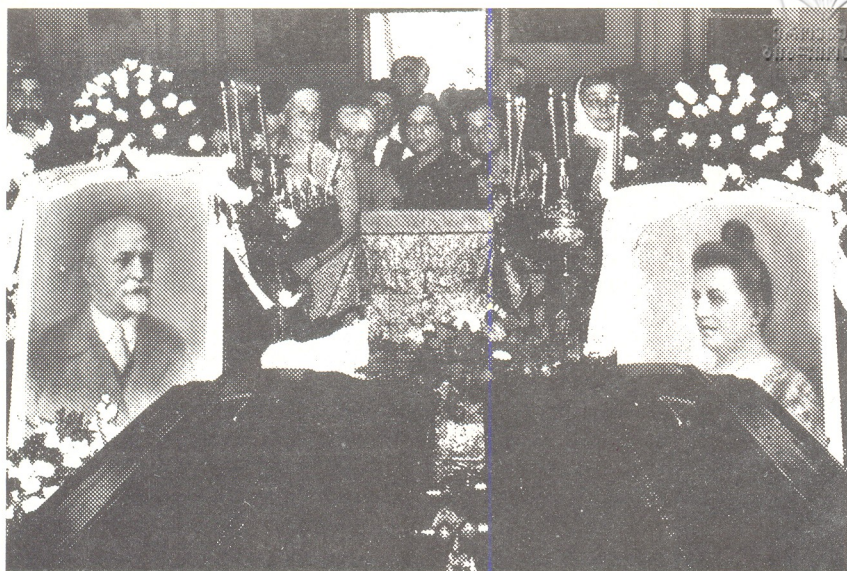


ლისა და ეკატერინე ფორაქიშვილის ნეშტები, აღბათ, უკვე საშუალოდ, მიეზარა ქაშუეთის ეკლესიის მიწას... ეს ტაძარი ხომ დიდი დავითის სახსრებით იქნა აგებული...

დავით სარაჯიშვილის სახელობის სააქციონერო საზოგადოება — „ენისელის“

ხელმძღვანელობას გადაწყვეტილი აქვს ორი მნიშვნელოვანი თარიღის — კონიაკის წარმოების 130 და გიორგი ბოლქვაძის დაბადების 160 წლისთავის აღსანიშნავად ქარხნის ეზოში დადგას მძ დიდი მამულიშვილის ძეგლი...

მართლაც დაუღეველთა გზა სანთელსაკმევლისა...



Nous avons fêté en 1968, à Tbilissi, le 120<sup>ème</sup> anniversaire de David Saradjichvili et le 80<sup>ème</sup> anniversaire de la production du brandy (cognac), fondée par ce dernier.

En 1990, sur le territoire de „Enisséli“ — entreprise de production et de commerce, un monument fût dressé à l'honneur du grand maître D. Saradjichvili. A côté, on créa aussi un musée de l'histoire de la production du brandy (cognac).

Le 22 juin 1995, suite à la proposition de Elgoudja Bouboutéichvili, la dépouille de David Saradjichvili et de son épouse — Catherine Phorakichvili, fût transférée et enterrée dans la cour de l'église Kachvéti, construite au début du XX<sup>ème</sup> siècle sous l'égide et financement de David Saradjichvili.

В 1968 году в Тбилиси было отмечено 120-летие со дня рождения Д. Сараджишвили и 80-летие со дня основания им производства коньяка (бренди).

В 1990 году на территории промышленно-коммерческой фирмы — «Энисели» был воздвигнут памятник Д. Сараджишвили и открыт музей истории производства бренди (коньяка).

24 июня 1995 года по инициативе г-на Элгуджи Бубутеншвили прах Давида Сараджишвили и его супруги — Екатерины Поракишвили с кладбища Ваке был перенесен и захоронен на территории монастыря Кашвети, который был построен в начале XX века на средства Давида Сараджишвили.

„ეგრისი“. შხადღება 6-წლიანი ბრენ-  
დის სპირტიზაცია. გამოდის 1983 წლი-  
დან. სპირტი — 40%, შაქარი—1%.

„EGRISSE“. Préparé à la base  
des alcools de brandy, âge — 6 ans.  
Commercialisé depuis 1983. Alcool —  
40%, sucre — 1%.

«ЭГРИСИ». Приготавливается из  
спиртов бренди 6-летней выдерж-  
ки. Выпускается с 1983 года.  
Спирт — 40%, сахар — 1%.





15 / 35



ბარეჟანის პირველ გვერდზე: ძალისა. ტაძარ-ხასანლის მონაიკური იატაკი. I—II სს.

ბარეჟანის მესამე გვერდზე: ფირმა — „დავით სარაჯიშვილის“ სარეკლამო პლაკატი.

A LA PREMIERE PAGE DE LA COUVERTURE: D Z A L I S S A — Plancher en mosaïques de la cathédrale — Palais.

A LA TROISIEME PAGE DE LA COUVERTURE: Placard publicitaire de la maison — société David Saradjivili. I—II S.

НА ПЕРВОЙ СТРАНИЦЕ ОБЛОЖКИ: Дзалиса. Мозаичный пол храма-дворца. I—II вв.

НА ТРЕТЬЕЙ СТРАНИЦЕ ОБЛОЖКИ: Рекламный плакат фирмы — «Давид Сараджишвили».

მთავარი რედაქტორი — **თემურ გლონტი**  
Rédacteur en chef — **TEMOUR GLONTI**  
Главный редактор — **ТЕМУР ГЛОНТИ**

მხატვარი **ანსორ თოდრია**  
Peintre — **ANSOR TODRIA**

გამოყენებულია ჯავარ ლომაძისა და დავით ცხადაძის ფოტოები.  
Sont utilisées les photos de Djavar Lomadzé et de David Tskhadadzé.  
Использованы фотоснимки Джавара Ломадзе и Давида Цхაдадзе.

გადაეცა ასაწყობად 28.09.95 წ., ხელმოწერილია დასაბუჯდად 10.10.95 წ.,  
ქაღალდის ფორმატი 70×108<sup>1</sup>/<sub>16</sub>, პირობითი ნაბეჭდი ფურცელი 3,  
შეკვეთა 1252, ტირაჟი 1 000.

გამომცემლობა „საშობლოს“ სტამბა.  
თბილისი, 380009, მ. კოსტავას ქ. № 14.

რედაქციის მისამართი: 380009 — თბილისი, მერაბ კოსტავას ქ. № 14.  
ტელ.: 95 18 74, 51 48 22.

La Revue „VAZI DA GVINO“ (Vigne et vin). Redaction: 14, rue M. Kostavá, 380009, Tbilisi, République Géorgie. Tél.: 95 18 74, 51 48 22.

Журнал «Вази да гвино» («Лоза и вино»). Адрес: 380009 — Тбилиси, ул. Мераба Костава, 14. Республика Грузия. Тел. 95-18-74, 51-48-22.



საქართველო  
საგარეო ურთიერთობების  
სამსახური



