

თამაზ სიხარულიძე

ეროვნული
ბიბლიოთეკა

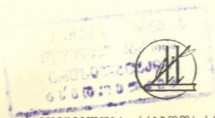
ეტიუდები ლვინოვა



თამაზ სიხარულიძე



ეჭიულები ღვინოზა



გამომცემლობა „საბჭოთა საკავშირელო“
თბილისი — 1979

ბ.ი. 85 (C41)
663.2(47.922)(089.2)
ს 561



ავტორი ეტიუდების სახით საინტერესოდ მოგვითხრობს საქართველოს კოლექციის ღვინოებზე, მეღვინეობაში კოლექციონერთა საქმიანობაზე, როგორ აისახა მეღვინეობის თემა ფილატელიაში, ღვინოების კაშნიკზე, ენოთერაპიის მეტად საინტერესო პრობლემებზე. განიხილავს ძველ ღვინოებს და ა. შ.

ნაშრომი მკითხველთა ფართო წრისათვის არის განკუთვნილი.

ТАМАЗ ГРИГОРЬЕВИЧ СИХАРУЛИДЗЕ

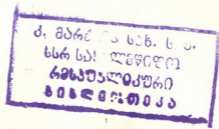
Этюды о вине

(На грузинском языке)

Издательство «Сабчота Сакартвело»
Тбилиси, Марджанишвили, 5

50269
3

40405—091
C ————— 181—1979
M 601(08)—79



© გამომცემლობა „საბჭოთა საქართველო“ — 1979.

121812

2012

- 30

ეტიუდები... ეტიუდები...

როგორც ვიცით, ეტიუდი ფრანგული სიტყვაა და სხვადასხვა ქანრში თავისებურ მნიშვნელობას იძენს. ეტიუდს სახვით ხელოვნებაში რაიმე ნაწარმოების წინასწარ მონახაზს უწოდებენ, რომელიც ნატურიდანაა შესრულებული. მხატვრულ ქანრში იგი ლიტერატურული, ფილოსოფიური, მეცნიერული ნარკვევია. მუსიკალურ დარგში ვირტუოზული ხასიათის მცირე მუსიკალური პიესაა. ეტიუდს უწოდებენ აგრეთვე ტექნიკის დასახვეწად დაწერილ მცირე ზომის მუსიკალურ სავარჯიშო ნაწარმოებს. ჰადრაკში ეტიუდი ხელოვნურად შექმნილი მდგომარეობაა, რომელშიც თეთრებმა უნდა იპოვონ ერთადერთი სწორი გზა მოსაგებად ან ყაიმის მისაღწევად. ჩვენ გვინდა ეს ქანრი მივუსადაგოთ მეღვინეობის დარგის საინტერესო საკითხებს. ეს საკითხები თავისი შინაარსით ამოუწურავია, მეტად მნიშვნელოვანი, ფრიად სასარგებლო და საინტერესო. ჩვენ არ ვისახავთ მიზნად, წმინდა მეცნიერული ხასიათი მივცეთ ჩვენს ნაშრომს, წარმოდგენილ მასალას ნარკვევების სახით ჩამოვყალიბებთ და მათ ღვინის შესახებ ეტიუდებს ვუწოდებთ.

მაშ ასე, ეტიუდები ღვინის შესახებ....

ო, დიონისე... ო, დიონისე....

ო, დიონისე... ო, დიონისე...

ო, აგუნა, ანგურა... ო, აგუნა, ანგურა...

„აგუნა, აგუნა, შემეიარე; ბახუას კარებთან გეიარე! ჩვენს ვენახში ასეთი მტევანი, სხვის მამულში ნაფოტი და ფურცელი“.

ო, დიონისე... ო, დიონისე...

ო, აგუნა, ანგურა... ო, აგუნა, ანგურა...

„ანგურამ ჩამეიარა ილითა და მილითა, ორშიმო და ხრიკითა ჩვენი მამული ჩეიარა, წივი მეიტეხა, ღვინის ღვარი ააყენა. ისხა, ისხა, ისხა... გამოღმა ყურძენი, გაღმა ფურცელი“.

ო, დიონისე... ო, დიონისე...

ო, აგუნა, ანგურა, ო, აგუნა ანგურა...

„ანგურა, ანგურა, ღმერთო, აშორე ჩვენს ვენახს სეტყვა, კობი! ღმერთო, დაიცავით ჩემი მამული! ანგურა; ანგურა, არიწყინა, არიწყინა!“ ვარძია. ჭაჭკარი, გუგათა, ტოლოში, ბაგები, იღუმალა, ოშორა, უდე, ოხერა“...

ო, დიონისე... ო, დიონისე...

ო, აგუნა, ანგურა... ო, აგუნა, ანგურა...

„სახელგანთქმული მეფის შამირამის უფლისწული ბადამმ, გადამრჩენლო ფასკუნჯისა გველისაგან. ფასკუნჯისაგან მაღლიერებით ძღვნად მიღებული წიპწებისა, აღმომცენებელი ვაზისა, მომცემი ყურძნისა და სიტკბოს მომნიჭებელი წყაროსა — სასმელისა. წიპწებისა — ფუძისა ვაზის ზვრებისა და კეთილდღეობისა. ფასკუნჯისა მოფრენილსა ირანსა ჩრდილოეთის მხრიდან“.

ო, დიონისე... ო, დიონისე...

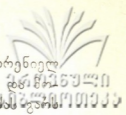
ო, აგუნა, ანგურა... ო, აგუნა, ანგურა...

„იესო ქრისტემ გააშენა ვენახი საქართველოს ბარში. ბოლოს სევანეთში მივიდა და სოფელ ხოფურამდე გააშენა თუ არა ვიცი, ემმაკი შეხვდა, მოატყუა ქრისტე და უთხრა, რომ ამსაქვე ნისწყლის სათავემდე უკვე მე გააშენე ვენახი და შეგიძლია უკან დაბრუნდეთ. იესო ქრისტემ მადლობა გადაუხადა და დაბრუნდა უკან. სოფლის მცხოვრებლები ახლაც უჩვენებენ იმ ქვას, რაზედაც თითქოს ატყვია ქრისტეს ფეხის ნაღვამი და მისი ჯორის ნატერფალი. ამ ადგილს ახლაც ხალხი „ქრისტეს ფეხის ნაღვამს“ უწოდებს.“
ო, დიონისე... ო, დიონისე...

დიონისეს „დაბადება“

დიონისე ძველ ბერძნულ მითოლოგიაში ღმერთთა უზენაესი ზევსისა და თებეს სამეფოს პრინცესას სემელეს ვაჟია. სემელე ზევსის სატრფო, ფრიგიული მიწის ღმერთქალად მიჩნეული, ოლიმპოს მთაზე უკვდავთა შორის თიონად წოდებული დიონისეს დაბადებას ემსხვერპლა. ზევსის მეუღლემ, გაჯავრებულმა ჰერამ, სემელეს ურჩია მშობიარობის წინ ეთხოვა ზევსისათვის, რომ იგი მთელი თავისი დიდებულებით ჩვენებოდა. ზევსი არ დათანხმდა, მაგრამ რადგან სემელე აღარ მოეშვა, თხოვნა აღსრულა. იგი თავისი ნამდვილი სახით — ჰეჰა-ქუხილად მოველინა მას და სემელე ფერფლად აქცია. ზევსმა მოასწრო სემელეს მუცლიდან ჩვილი დიონისეს გამოყვანა და ჩაისვა თავის ფერდში, სადაც დიონისე მომაგრდა და თავის ღრობე დაიბადა: მითის სხვა ვარიანტით სემელეს დაფერფვლისას დიონისე უკვე დაიბადა. იგი სიკვდილს გადაარჩინა მის ირგვლივ სასწრაფოდ აღმართულმა სუროს მწვანე კედელმა. ამ კედლის იქით გიზგიზებდა ლვითური ცეცხლი, რომელმაც დიონისე უკვდავყო. ზევსის ბრძანებით ბუნების ყოვლისშემძლე ძალამ ჰერმესმა პატარა დიონისე ზევსის ასულებს — ფერიებს გადასცა აღსაზრდელად; სხვა ვარიანტით კი დიონისეს ზრდიდა სემელეს და ინო, რომელიც ამისათვის ჰერამ მკაცრად დასაჯა და დიონისეს აღზრდა დაევალა ეგზოტიკურ სილენოსს.

სილენოსი დემონია. მუდამ მთვრალი, მხიარული, კეთილი ხასიათის მოხუცი დიონისეს აღმზრდელი და ზედამხედველია. სილენოსი მუსიკისა და სიმღერის მოტრფიალეა. იგი სატირებს ხელით, ხან ვირით დაჰყავთ. იგი წინასწარმეტყველია, მისი ატირებულები — რუმბი, თასი, სუროს გვირგვინი, ტირსი და ვირია. დიონისე უცნაურ ფერიებთან იზრდებოდა ხან ეგვიპტეში, ხანაც ინდოეთში...



დიონისე ყველგან ეგზოტიკურია

კუნძულ იკაროსიდან ნაქსონზე მიმავალი დიონისე ტირენიელ მეკობრეთა გემზე მოხვდა. მეკობრეებმა იგი ანძაზე მიაბეს და ნად გაყიდვა დაუპირეს. დიონისეს ბორკილები ცვიოდა. ანძის გორი შემოველო სურო, იალქნებს კი ყურძნის მტევნები ჩამოეკიდა. შეშინებული მეკობრენი ზღვაში გადაეშენენ და დელფინებად გადაიქცნენ. გზად დიონისეს შეხვდა თეზევსისაგან მიტოვებული მშვენიერი არიადნე, რომელიც ცოლად შეირთო.

არიადნე, ძველი კრეტული ღეთაება, მინოსისა და პასიფაეს ქალიშვილია. იგი დაეხმარა ატიკელ გმირ თეზევს მინატოვრთან ბრძოლაში. ქალს შეუყვარდა ლამაზი ვაჟაკი და განიზრახა მისი დახმარება. თეზევსის ლაბირინთში შესვლამდე არიადნემ ძაფის ერთი ბოლო ლაბირინთის შესასვლელში მიამაგრა, მეორე კი თეზევსს მიაბა წელზე და მინატოვრზე გამარჯვებული თეზევსი თავისუფლად გამოვიდა ლაბირინთიდან. თეზევსმა ცოლად შეირთო არიადნე, მაგრამ კუნძულ ნაქსონზე მიატოვა მიმინარე. კუნძულ ნაქსონზე არსებობდა არიადნეს კულტი.

დიონისეს სატრფოა ამპელოსი. დიონისემ ამპელოსს აჩუქა ყურძნის აკიდო, რომელიც ჩამოუყიდა მაღალ თელაზე. ამპელოსს აკიდოს ჩამოღებისას ფეხი დაუცურდა, ჩამოვარდა და მოკვდა. შეწუხებულმა დიონისემ იგი თანავარსკვლავედად აქცია.

არიადნე დიონისეს ცხოვრების ქურუმია. ამპელოსი დიონისეს სატრფოა. დიონისეს გარს ახვევიან მშვენიერი ფერიები. ეგზოტიკური სილენოსი მისი აღმზრდელია; მუზები — სიმღერის, პოეზიის, ხელოვნებისა და მეცნიერების მფარველი დემერტქალები მისი ძიძეები და თანამგზავრები არიან.

დიონისეს კულტი

დიონისე მოგზაურობისას ყველგან ავრცელებდა თავის კულტს, ახდენდა სასწაულებს და ყველას ყურძნის მოყვანასა და მეღვინეობას ასწავლიდა. იგი ადამიანებს თხის, ლომის, ხარის, ჯიქისა და სხვა ცხოველთა სახით ეჩვენებოდა. მიწიდან ადენდა ღვინის, თაფლისა და რძის შადრევნებს. დიონისემ იმოგზაურა ელადაში, სირიაში, აზიაში, ინდოეთსა და საბერძნეთში.

ათიკაში წელიწადში ოთხჯერ იმართებოდა დიონისესადმი მიძღვნილი ზეიმი — დიონისობა.

მცირე დიონისობა შემოდგომაზე, ყურძნის კრეფის დამთავრე-

ბასა და მაჭრის დაყენებასთან იყო დაკავშირებული; მეორე დიონისობა — ლენეი — იმართებოდა იანვარ-თებერვალში; მესამე დიონისობას ანთესტერიებს უწოდებდნენ, ხოლო მეოთხე დიდი, საქალაქო დიონისობა იმართებოდა ე. წ. ელაფებიონის თვეში მარტ-აპრილში.

მცირე დიონისობის პერიოდში ტაძრებში შეიწირებოდა ცხოველები (უპირატესად თხა); სვამდნენ ღვინოს, ეწყობოდა მხიარული გართობა-თამაშობანი, ქეიფობა.

მეორე დიონისობა ფაქტიურად მცირე დიონისობის გაგრძელება იყო. ამ დღესასწაულზე სხვადასხვა თამაშობათა გვერდით ჩაისახა თეატრალური წარმოდგენები — 442 წელს ჩვენს წელთაღრიცხვამდე კომედიური ენარი, ხოლო შემდგომ ტრაგედიებიც (433 წ.).

ანთესტერიების დღესასწაულები იმართებოდა გაზაფხულის დასაწყისში, 11—13 ანთესტერიონს, როდესაც ბუნება იღვიძებდა და შემოდგომაზე დაწურული ღვინო დასაღვეად ვარგისი იყო.

პირველი დღე კასრის გახსნის დღეა. ამ დღეს ქაშნიკს უსინჯავდნენ ახალ ღვინოს და ყველა ოჯახში ამ ახალი ღვინით ლოცავდა ღმერთს. საღვესასწაულოდ ღარიბი თუ მდიდარი ყველა მხიარულობდა. მონები ისვენებდნენ. ბავშვებს ასაჩუქრებდნენ ძღვნით. მასწავლებლებს ხელფასი ეძლეოდათ. ყველა თავის თავს ემსახურებოდა და საერთო განცხრომა სუფევდა. მეორე დღე „კათხების“ დღედ იწოდებოდა. დღესასწაულში ბავშვებიც მონაწილეობდნენ. ყველა კათხიდან სვამდა ღვინოს. დიონისეს ქანდაკებას დაატარებდნენ ქალაქებში. იმართებოდა ღმერთის მისტიკური ქორწინება და ა. შ., ბოლო დღეს, რიცხვით 13-ს, დღესასწაულის რელიგიური ფორმა უმაღლეს წერტილს აღწევდა. ამ დღეს „ქოთნების“ დღეს უწოდებდნენ და უწმინდურად ითვლებოდა.

დიდი საქალაქო დიონისობა დიდ ზეიმს, დღესასწაულს წარმოადგენდა და მთელი კვირის მანძილზე გრძელდებოდა. მთელი ხალხი მასში ერთსულოვნად მონაწილეობდა. იმართებოდა სპექტაკლები, მხიარული გართობა-თამაშობანი, სიმღერები სრულდებოდა გუნდებად. დღესასწაული სახალხო იყო. იწვევდნენ სტუმრებს სხვადასხვა ქვეყნიდან. ყველგან სუფევდა საზეიმო განწყობილება. არავის აპატიმრებდნენ, პატიმრებს ათავისუფლებდნენ, ვალს არავის ახდევინებდნენ. წარმოდგენის სახეს ატარებდა დიონისეს დიდი ხის

ქანდაკების გადასვენების ცერემონიალი. სპექტაკლები რამდენიმე დღეს გრძელდებოდა. დიონისობა უდიდეს ანტიკურ დღესასწაულად იყო მიჩნეული.

დიონისე, მცენარეულობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის მფარველი ღვთაება, ერთ-ერთი პოპულარული ღმერთი იყო ბერძნულ მითოლოგიაში.

...დიონისემ ათენელ მოქალაქე იკარიოსს ღვინით სავსე რუმში აჩუქა. იკარიოსმა ათენელებს ღვინის მოყვანა და დამზადება ასწავლა. მაგრამ მოხდა უცნაური ამბავი, როდესაც ათენელმა მწყემსებმა ღვინო დალიეს, დათვრნენ, თანამოქალაქეებს ეგონათ, მოიწამლნენ და დაიხოცნენ. იკარიოსი დაიჭირეს და მოკლეს. ამ ამბით განრისხებული დიონისე ხალხს მუსრს ავლებდა, ვიდრე იკარიოსი დიდი ჰატივით არ შემოსეს. შემდგომში იკარიოსისადმი მიძღვნილი დღესასწაულებიც კი იმართებოდა ათიკაში. სწორედ დიონისობის დღესასწაულების მოწყობა იკარიოსს მიეწერება.

ძველ რომში დიონისეს პროტოტიპია ვაკხა-ბახუსი, რომელიც ერწყმის ადგილობრივი ღვთაების ლიბერის კულტს. ლიბერის ლათინური და დიონისეს ზედმეტი სახელის ლისიოსის ბერძნული განმარტება განმათავისუფლებელს, ნების მომცემს ნიშნავს. ეს კი ყოველთვის დამახასიათებელი იყო მთვრალი ადამიანის თავაშვებულობასთან.

ბახუსის მონა ლოთია.

ნაბახუსარი — ნამთვრალეები.

ბახუსის ველი საქეიფო მაგიდას ეწოდება.

დიონისეს პროტოტიპებია ასტრალური ღვთაებები სირიუსი და ვერძი; ეგვიპტურში — ოზირისი; ინდურში — სივა; ებრაულში — ნოე; ჩინურში — პოპ-ჰი და ა. შ.

ო, დიონისე... ო, დიონისე...

შენ შექმენი უდიდესი კულტი ღვთაებისა!

შენ შთაბერე შთაგონების ელექსირი მრავალ ხელოვანს და გახდი მისი ზემოქმედებითი ნიჭის კერპი.

ასეთი სახით ვრცელდებოდა მეღვინეობის კულტი მითებსა, ლეგენდებსა და თქმულებებში.

ორიოდ სიტყვა კოლექციონერებაზე... მუზის დაბადება

«В науке необходимо воображение. Она не исчерпывается целиком ни математикой, ни логикой, в ней есть что-то от красоты и поэзии».

Мария Митчелл.

კოლექციონერებთან, ამ თითქოს უცნაურ ადამიანებთან, დაკავშირებულია ცივილიზებული სამყაროს უნიკალურ იშვიათობათა ბევრი საინტერესო დეტალი. ალბათ, კოლექციონერების გარეშე გაგვიჭირდებოდა მსოფლიოში სახელგანთქმული ეთნოგრაფიული, მხატვრული მუზეუმების, მდიდარი არქივებისა და განთქმული ბიბლიოთეკების ჩამოთვლა, რომელთაც უდიდესი როლი ითამაშეს მსოფლიო კულტურის განვითარების საქმეში.

ბუნებათმცოდნეობისა და მათემატიკის ცენტრში — ალექსანდრიის მუზეუმში III საუკუნეში დაახლოებით 500 000 ხელნაწერი ინახებოდა ფილოსოფიის, დრამატურგიისა და პოეზიის სფეროში. ამ შესანიშნავ მუზეუმთანაა დაკავშირებული მსოფლიო გიგანტების ევკლიდეს (მათემატიკოსი), ერასტოფენის (გეოგრაფი და მათემატიკოსი), ჰერონის (ექსპერიმენტატორი და ავტომატიკოსი), კლავდიუს პტოლომეის (მსოფლიოს V გეოცენტრული სისტემის ავტორი) და სხვათა შემოქმედებითი არეალი. ამ სახელგანთქმული მუზეუმის ლაბორინთებში იწყება არქიმედეს შემოქმედება.

ღიას, მუზის დაბადება სწორედ მუზეუმის ტაძარშია შესაძლებ-

ბელი. ბორგეზეს სახელგანთქმული გალერეა (რომი), მეტროპოლიტენის მუზეუმი (ნიუ-იორკი), ბრიტანეთის მუზეუმი (ლონდონი), ვენეციის აკადემიის გალერეა (ვენეცია), ბენაკის მუზეუმი (ათენი), ლუვრი (პარიზი), კატალონიის ნატიფ ხელოვნებათა მუზეუმი (სელონა), იმპრესიონისტების მუზეუმი (პარიზი), ჰაიდელბერგის უნივერსიტეტის ბიბლიოთეკა (ჰაიდელბერგი), გუგუნის მუზეუმი (პეკინი), ეპარქიული მუზეუმი (კორტონა), დრეზდენის სურათების გალერეა (დრეზდენი), სურათების გალერეა (ბერლინ-დალემი), ეთნოგრაფიული მუზეუმი (ლივენი, ლაიფციგი), ცენტრალური აფრიკის სამეფო მუზეუმი (ბრიუსელი), გ. დემენტის კოლექცია (ბრიუსელი), ისლამის ხელოვნების მუზეუმი (ბერლინ დალემი), სან-მარკოს ძვირფასეულობათა კოლექცია (ვენეცია), ცნობილი ჰამერის კოლექცია (აშშ), ერაყის მუზეუმი (ბაღდადი), ფრი-ის გალერეა (ნიუ-იორკი), თანამედროვე ხელოვნების ნაციონალური მუზეუმი (პარიზი), მუნიციპალიტეტის მუზეუმი (ოსაკა), სიქსას კოლექცია (ამსტერდამი), შოტლანდიის ნაციონალური გალერეა (ედინბურგი), უოლტერსის სამხატვრო გალერეა (ბალტიმორი), გიმეს მუზეუმი (პარიზი), სენდენის მუზეუმი (რეიმსი) დამბამტონ-ოქსის ბოტანიკური კოლექცია (ვაშინგტონი), რუსული მუზეუმი (ლენინგრადი), ერმიტაჟი (ლენინგრადი), ისტორიული მუზეუმი (მოსკოვი), ხელოვნებისა და ისტორიის მუზეუმი (ყენევა), სახვითი ხელოვნების მუზეუმი (მოსკოვი), უძველესი ხელოვნების ნაციონალური მუზეუმი (ლისაბონი), ანდრეა დელ კასტანიოს მუზეუმი (ფლორენცია) აშმოლას მუზეუმი (ოქსფორდი), დედოფალ მათილდას მუზეუმი (ბაიო), ტორლონიის მუზეუმი (რომი), ნატიფ ხელოვნებათა მუზეუმი (ბოსტონი, ტურნე), ამერიკა-ინგლისის სამხატვრო ცენტრი (ნიუ-იორკი), ნაციონალური მუზეუმი (ირაკლიონი), კერამიკის მუზეუმი (ათენი), ხელოვნებისა და ისტორიის სამეფო მუზეუმი (ბრიუსელი), მარტინ ვაგნერის მუზეუმი (ვაიცბურგი), ანტიკური წმინდა ხელოვნების მუზეუმი (მიუნხენი), ტეიტის გალერეა (ლონდონი), პესის კოლექცია (პარიზი), უფიცის გალერეა (ფლორენცია), ფრიკის კოლექცია (ნიუ-იორკი), პორტრეტის ნაციონალური გალერეა (ლონდონი), ბაროკოს მუზეუმი (ვენა), რომის ნაციონალური მუზეუმი (რომი), აპოლონიის მუზეუმი, ძველი პინაკოტეკა (მიუნხენი), გეორდორ ამანის მუზეუმი (ბუქარესტი), ეგვიპტის მუზეუმი (კაირო), ფონტენბლოს მუზეუმი, ნაციონალური ბიბლიოთეკა (პარიზი), ვატიკანის მუზეუმი (რო-



მი), ვილი ჯუღიას მუზეუმი (რომი) და მრავალი სხვა მსოფლიოს მუზეუმები მარგალიტებს წარმოადგენენ პლანეტის ერთ-ერთ ფილოსოფიური, ისტორიული თუ სხვა ცივილიზაციის რიტმში.

გამოჩენილი ბერძენი ფილოსოფოსი, ბერძნული მეცნიერების დამაარსებელი თალესი ჩვენს წელთაღრიცხვამდე 600 წლის წინ აგროვებდა ადრეულ ცნობებს გეომეტრიის დარგში, რის საფუძველზეც გეომეტრია მიიყვანა დასკვნებისა და პრინციპების საზღვარზე და საფუძველი ჩაუყარა ახალ მეცნიერებას, რომელიც ევკლიდეს მიერ იქნა შემდგომ აყვავებული.

ევდოკსი დაახლოებით ჩვენს წელთაღრიცხვამდე 370 წწ. გეომეტრიასა და ფილოსოფიას სწავლობდა პლატონის ხელმძღვანელობით; შემდგომში იგი მოგზაურობდა ეგვიპტეში, სადაც სწავლობდა და აგროვებდა საინტერესო ცნობებს. საბერძნეთში მოღვაწეობისას იგი გახდა უდიდესი მათემატიკოსი და მეცნიერული მათემატიკის ფუძემდებელი. ძვირფასი ეგვიპტური და ბერძნული ასტრონომიული ინფორმაციული ხასიათის კოლექციისა და სათანადო დაკვირვებების საფუძველზე ბაბილონში მან წამოაყენა სქემა, რომლის საშუალებით შესაძლებელია ავხსნათ ესა თუ ის დასაკვირვებელი მოვლენა.

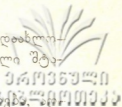
„ძლიერი მეომარი, ლამაზი და მოხდენილი მხედარი, იშვიათი მონადირე, ხელოვნებისა და კულტურის ფაქიზი შემფასებელი“ ბაბილონის მეფე აშურბანიპალი ძველს აღმოსავლეთში აარსებს უმდიდრეს ნინევიის ბიბლიოთეკას.

XV საუკუნეში ფლორენციის მმართველის ლორენცო დე მედიჩის მიერ შეიქმნა ანტიკური ხელოვნების ნიმუშთა უნიკალური კოლექცია. სწორედ ეს კოლექცია გახდა 14 წლის მიქელანჯელო ბუონაროტის მსოფლმხედველობის ჩამოყალიბების საფუძველი.

ანდერსენის კოლექცია გახდა საფუძველი ლონდონის ეროვნული გალერეისა, რომელიც შეიქმნა 1824 წელს.

ესპანეთის მეფე ჰენრიხ VIII ტიუდორს (1509—1547 წწ.) ჰქონდა მუსიკალური ინსტრუმენტების მდიდარი კოლექცია. განსაკუთრებით სხვადასხვა ტიპის კლავირები (კლავისინები, კლავიკორდები), მის მეუღლეს ანა ბოლეინს კი ჟოსკინდებრეს (ცნობილი ნიდერლანდელი კომპოზიტორი, პოლიფონისტი XIV—XVI სს.) ნაწარმოების იშვიათი კოლექცია.

პრეზიდენტ თომას ჯეფერსონის წიგნების კოლექცია (დაახლოებით 6000 ტომი) გახდა საფუძველი ამერიკის შეერთებული შტატების კონგრესის უდიდესი ბიბლიოთეკისა.



დასავლეთ ევროპაში ნუმისმატიკა, როგორც მეცნიერება მოცენდა XVIII საუკუნეში. როგორც ცნობილია, ამ მეცნიერების შესწავლის საგანს წარმოადგენს გამოსახულების, წარწერების გაშიფვრა მონეტებსა და მედლებზე. ეს ყოველივე ძვირფას მასალას იძლევა ფილოსოფიის, ხელოვნების ისტორიის, ყოფა-ცხოვრებისა და ეპიგრაფიკის სფეროში. ანტიკური ნუმისმატიკის მამამთავრად ითვლება ეკელი თავისი უდიდესი შრომით „მეცნიერება ძველ მონეტებზე“. იგი პირველი შეუდგა მკაცრი მეცნიერული პრინციპულით მონეტების განსაზღვრას, კლასიფიცირებას და დათარიღებას. აღსანიშნავია, რომ იტალიაში XIV—XV საუკუნეებში დაიწყეს ანტიკური მონეტების შეგროვება. ძვირფასი რომაული მონეტების კოლექცია გააჩნდა გამოჩენილ პოეტ პეტრარკას. თითქმის ყველა მმართველს ევროპაში ჰქონდა სპეციალური კაბინეტი, სადაც მონეტების კოლექციას ინახავდა. რუსეთში XVIII საუკუნის დასაწყისში პეტრე I-ის მიერ დაარსებულ იქნა მუზეუმი კუნსტკამება, სადაც სხვა ექსპონატებთან ერთად შეგროვილ იქნა მონეტების კოლექცია. პეტრე I დიდ ყურადღებას აქცევდა ნუმისმატიკურ კოლექციას. შემდგომში აღნიშნული ნუმისმატიკის კოლექცია გადაეცა ერმიტაჟს. ამჟამად ერმიტაჟის ნუმისმატიკური კოლექცია ერთ-ერთი უდიდესი კოლექციაა ევროპაში. დუბლიკატის გარეშე ერმიტაჟის კოლექცია მოიცავს დაახლოებით 300 000 მონეტას.

პეტრე I კოლექცია

პეტრე I შეიმუშავა ეგრეთ წოდებული სამოქალაქო შრიფტი, მხაზველმა და მხატვარმა კულუმბახმა პეტრე I ესკიზების მიხედვით შეასრულა ახალი ასოებით ორიგინალური სურათები. ცნობილია, რომ პეტრე I თვითონ განსაზღვრავდა გამოცემათა თემატიკას, ასრულებდა რედაქტორის მოვალეობას, იწვევდა უცხოელ სპეციალისტებს, არ რჩებოდა არც ერთი მნიშვნელოვანი დეტალი, რომელიც დაკავშირებული იყო წიგნების ბეჭდვისა და გამოცემის საკითხთან რუსეთში. ლაშქრობებში ყოფნისას კი მოითხოვდა გაეზღავნათ მისთვის ახალი რუსული წიგნების ნიმუშები, რომელთაც უკეთებდა შენიშვნებს და აძლევდა სათანადო მითითებებს გამომცემლობებს.

პეტრე I მიმოწერა ჰქონდა ნიუტონთან, ლაიბნიცთან, ვოლფთან და სხვებთან. იგი შესანიშნავად იცნობდა საზღვარგარეთის ლიტერატურას. პირადად ურჩევდა ლიტერატურას მთარგმნელებს. ამოწმებდა თარგმნის ხარისხს. ხშირად მისი მითითებით უმარტულდნენ ილუსტრაციებს და დამატებით განმარტებით ტექსტებს.

პირად ბიბლიოთეკას პეტრე I ქმნიდა მთელი ცხოვრების მანძილზე. მისი ბიბლიოთეკა შედგებოდა 1620 წიგნისა და 1350 რუკისაგან, ნახაზებისა და სხვადასხვა ილუსტრაციებისაგან. წიგნში ძირითადად სჭარბობდა ბუნებათმცოდნეობისა და სამხედრო ხასიათის ლიტერატურა. განსაკუთრებით დიდ ყურადღებას აქცევდა სამხედრო ლიტერატურას, როგორცაა ზღვაოსნობა, გემთმშენებლობა, სამხედრო მეცნიერება და ტექნიკა. ზღვაოსნობის საკითხზე მის კოლექციაში ინახება «Генеральные сигналы, надзираемые во флоте», «Устав морской», «Книга учащая морского плавания» და სხვ.

ტექნიკური ლიტერატურიდან პეტრე I გემთმშენებლობის შემდეგ ყველაზე მეტად იტაცებდა წიგნები არხების მშენებლობაზე, ანძების აგებულებაზე, სხვადასხვა სახის წყლის საქარე მექანიზმებზე, განსაკუთრებით შადრევნებზე და სხვა სახალხო მეურნეობის საკითხებზე. ამ საკითხებთან დაკავშირებით მის ბიბლიოთეკაში შემონახულია შრომები: ბუიე — „Трактат о способах делать реки судоходными“ (Париж, 1693; Амстердам, 1696); რუსული თარგმანი, გამოცემული 1708 წელს. ტექნიკის სფეროში მის ბიბლიოთეკაშია წიგნები საბადოების საქმის, საინჟინრო და სხვა დანიშნულებისა.

ბიბლიოთეკაში დიდი ადგილი უკავია ფიზიკა-მათემატიკის სფეროს. აღსანიშნავია ნიუტონის „ნატურალისტური ფილოსოფიის მათემატიკური დასაწყისი“ (ამსტერდამი, 1914).

150-მდე უნიკალური წიგნი ინახება მის ბიბლიოთეკაში, რომლებიც ეხება გეოგრაფიას, კერძოდ, კოსმოგრაფიასა და გეოდეზიას. დაახლოებით 15-მდე წიგნია შემონახული ბიოლოგიის, განსაკუთრებით მედიცინის დარგში.

საგანგებოდ აგროვებდა იგი ლიტერატურას პარკების, ბაღებისა და არქიტექტურის საკითხებზე (109 წიგნი).

წიგნებს პეტრე I იძენდა, ასევე საჩუქრების სახითაც იღებდა საზღვარგარეთიდან. დიდი თანხის გადახდა მოუხდა მას პარიზში

სამეფო ბიბლიოთეკის დათვალიერებისას, სადაც შეიძინა ვერსალის სამეფო პარკებისა და მშენებლობის გრავირებული გამოცემანი აგრეთვე ლუდოვიკო XIV ლაშქრობანი და სხვ. 1717 წელს მისი მემკვიდრე ლეს მერმა და მთავარმა მოსამართლემ პეტრე I მიართვა იტალიის ცეზარის დიდებული გამოცემანი. რუს სწავლულთაგან წიგნები საჩუქრად მისთვის მიურობევიათ დ. გოლიცინს, გ. გოლოვიცინს, ვ. პოლიკარპოვს და სხვებს.

მთელ რიგ ნაშრომებს იგი უშუალოდ გამომცემლობიდანღებულობდა. მაგალითად, გამომცემლობას მისთვის გაუგზავნია სმოტრიცკის „გრამატიკა“ (1648 წ.); პოლიკარპოვის ლექსიკონი 3 ენაზე (1702) და სხვ.

პირველი სახელმწიფო ბიბლიოთეკა რუსეთში დაარსდა 1714 წელს, რომელსაც პეტრე I გადასცა ნაწილი თავისი ბიბლიოთეკისა. ეს ბიბლიოთეკა ამჟამად მეცნიერებათა აკადემიის კუთვნილებაა.

კაპიტალური შრომებიდან პეტრე I ბიბლიოთეკაში შემონახულია ლათინურ და ბერძნულ ენებზე ბიზანტიის ისტორია 36 ტომად. წიგნები: Эразма Роттердамский «Разговоры дружеские», «Ифика-перполитика», «Феатроп, или Позор нравоучительный». კრებულის ნიმუშები, თუ როგორ უნდა დაიწეროს წერილები, საქმიანი ფურცლები: «Приклады, Како пишутся комплементы разные», «Формуляры, как пишут челобитные конкмозии и грамотки в Голландии», «Форма немецкая, как писать грамотки» და სხვ.

მხატვრული ლიტერატურიდან აღსანიშნავია ეზოპის „იგავები“, სხვადასხვა კომედიები, თხზულებანი: «Повесть об Антоне, цесаре римском», «История о Варлааме и Иоасафе».

პეტრე I გულმოდგინებით აგროვებდა წიგნებს ცხენოსნობაზე. იგი დიდ ყურადღებას აქცევდა ხელნაწერების შესწავლას. დაახლოებით 250 ხელნაწერია დაცული მის არქივში...

შს საინჟინერო...

გაზეთები იუწყებიან,
რომ

ქართული კულტურის მოამაგემ ინგლისელმა მეცნიერმა დ. ლანგმა გამოაქვეყნა ბრიტანეთის მუზეუმში ერთ ცალად დაცუ-

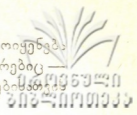
ლი დავით აღმაშენებლის ცნობილი სპილენძის მონეტა. კოლექციონერმა დ. კაპანაძემ ეს № 54 მონეტა მასზე ამოკვეთილი ქართული წარწერით — „დავით, მეფე აფხაზთა, ქართველთა და სომეხთა“ — ცნობილი გახადა. თუ არა კოლექციონერის განსაკუთრებული გულმოდგინება, ალბათ, ეს ძვირფასი მონეტა არ გვექნებოდა.

ვინმე გელფრიდა კრუგი (გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა) აგროვებს შესანიშნავი ღვინის ჭიქების (XVII—XVIII სს.) კოლექციას.

ქ. კრავკოვში დოქტორმა სტანისლავ პრონიამ დააარსა ორიგინალური ფარმაცევტული მუზეუმი, სადაც შემონახულია ფარმაცევტული რეცეპტურა, ყველა ქვეყნისა და დროის გამოჩენილ აფთიაქართა მოღვაწეობისა და ცხოვრების ამსახველი ცნობებითურთ. სხვადასხვა დაავადებისათვის (ჭლექი, ეპილეფსია და სხვ.) უძველესი უნიკალური რეცეპტები, აგრეთვე ისტორიული ცნობები, თუ როგორი იყო ძველი აფთიაქები XIII საუკუნიდან დღემდე. ამ ცნობებიდან ირკვევა, რომ ძველი აფთიაქები ძლიერ ჩამოჰკვდა ალქიმიკოსების ლაბორატორიებს და შედგებოდა სხვადასხვაგვარი წნეხების, სკამების, რეტორტების, ტიგლების, ვერცხლის ქვაბების, საცრებისა და სხვა ნივთებისაგან.

მსოფლიოში ერთ-ერთი უდიდესი ბეჭდური ღია ბარათების კოლექცია ეკუთვნის სამხერთ მორავიის დაბა ბუჩოვიცეს მცხოვრებ ა. კოცენდას. ყოფილმა მასწავლებელმა, ამჟამად პენსიონერმა, ორმოცი წლის მანძილზე შეაგროვა მილიონ ხუთას ოცი ათასი შავ-თეთრი და ფერადი ღია ბარათი. თემების მიხედვით დაწყობილი ღიაბარათებიანი კოლოფები საერთო ანგარიშით შვიდ ტონაზე მეტს იწონის. უნიკალური კოლექციის ყველაზე იშვიათი ექსპონატები არაერთხელ უჩვენებიათ ტელევიზიით, წარუდგენიათ გამოფენებზე. მეცნიერი კი ა. კოცენდას კოლექციას მიმართავენ ხოლმე, როცა უნდათ აღადგინონ რომელიმე შენობისა თუ ქუჩის უწინდელი სახე; კოლექციის საფუძველს შეადგენს ამ ბოლო ასი წლის მანძილზე ჩეხიის ქალაქებისა და სოფლების ხედეები.

ქალაქ კელნში გაიხსნა ელექტრონათურების მუზეუმი, რომელშიც არის როგორც თანამედროვე, ისე ძველი ტიპის ელექტრონათურები. 3500 ნათურიდან, რომელიც მსოფლიოს ყველა კუთხიდანაა წარმოდგენილი, არის ყველაზე უმცირესი ნათურაც, რომე-



ლიც ასანთის ღეროს თავზე მცირეა. ეს ნათურები გამოიყენება ელექტრონული ხელსაწყოებისათვის. აქვეა გიგანტი ნათურებიც — ნახევარ მეტრზე მეტი დიამეტრით, რომლებსაც შექურბებიც შეიძლება იყენებენ, აგრეთვე კინოსტუდიებშიც.

ჰოლივუდში გაიხსნა სანახაობითი მუზეუმი, დღეისათვის მასში გამოფენილი ნივთების ღირებულება 2 მილიონ დოლარს შეადგენს. მუზეუმი გაიხსნა ჰოლივუდის ყველაზე დიდ მალაზიაში. მუზეუმში მნახველს შეუძლია იხილოს მსოფლიოში ცნობილი კინოვარსკვლავების ნაქონი ტანსაცმელი, ძვირფასი ნივთები, ავეჯი.

იუგოსლავიაში, განთქმულ საზღვაო კურორტ მაკარსკაში, არსებობს უნიკალური ნივთების მუზეუმი. აქ ექსპონირებულია 10 ათასი ცალი ნივთი, რომლებიც შეგროვილია მთელ მსოფლიოში. უდიდესი ნივთია 120 კილოგრამს იწონის.

ღრუბდენის ტექნიკის მუზეუმმა შეიძინა ხელით საბეჭდი მანქანა, რომელიც მსოფლიოში ყველაზე უძველესია. იგი თითქმის მთლიანად ხისგანაა დამზადებული დურგალ პეტერ მიტენჰოფერის მიერ 1864 წელს. მისი მუშაობის პრინციპი ბევრად ჰგავს თანამედროვე საბეჭდ მანქანებს. ღრუბდენის მუზეუმის ექსპოზიციაშია 172 საბეჭდი მანქანა, რომლებიც სხვადასხვა ფირმების მიერ გამოშვებულია 1867—1960 წლებში.

პოლონელი მებალის სტანისლავ იარონსკის კოლექცია დაახლოებით 2000 სხვადასხვა სახის კაქტუსს მოიცავს.

მის მიერ გამოყვანილ იქნა 500-მდე კაქტუსის ჯიშო.

ქ. ზონენბურგში (გდრ) თოჯინების მუზეუმში დაახლოებით 700 000 ექსპონატია. ამ მუზეუმში შემონახულია მსოფლიოში უძველესი სუფთა ოქროსაგან გაკეთებული თოჯინა, რომელიც 4000 წლის წინათ დამზადებული იყო ეგვიპტეში.

ქ. ორადში (რუმინეთი) არსებობს კვერცხების მუზეუმი. მუზეუმში 750 ჩიტის 10 000-ზე მეტი კვერცხია. კვერცხები შეგროვილი იქნა დაახლოებით 78 ქვეყანაში. ყველაზე პატარა წიწქანას კვერცხი 13 მმ სიგრძისაა. ხოლო ყველაზე დიდი სირაქლემას კვერცხი 152 მმ სიგრძის.

მოსკოველი ი. პეტრიშინი აგროვეს ძველ გრამოფონებს. მის კოლექციაში გრამაფონის ფირფიტები დაახლოებით 12 000-ია. შემონახულია ფირფიტები როგორც პატარა ზომის — ლილაუტები, ასევე დიდი ზომის — გულივერები. მას აქვს ფირფიტები ერთგვერ-

2. თ. სიხარულიძე

დ. მარტსია ს. ს. ხაძაძე
სსრ სხელოწიფო
რესპუბლიკური
ბიბლიოთეკა

დიანი ჩანაწერებით. მათ შორისაა მომღერლების, მუსიკოსების, სხელმწიფო მოღვაწეების უნიკალური ჩანაწერები.

ფლორენციის გამომცემლობა „ბერპორადო“ ინახავს კოლექციას პინოქიოს, იგივე ბურატინოს შესახებ. კოლექციაში ინახება მსოფლიოს სხვადასხვა ქვეყანაში ბურატინოს შესახებ გამოცემული წიგნები; პირველ გამოცემას თარიღად უხის 1883 წელი (ფლორენცია), რომელიც 3000 ეგზემპლარს მოიცავდა. ეს საშუალო ზომის ფორმატიანი წიგნი მდიდრულად არის ილუსტრირებული. წიგნი პინოქიო-ბურატინოზე იმდენად მოეწონა მკითხველს, რომ მოითხოვეს ნაწარმოების შემდგომი გაგრძელება. ამას მოჰყვა მსოფლიოს სხვადასხვა კუთხეში ბურატინოზე აურაცხელი ნაწარმოების შექმნა.

დასავლეთ გერმანიაში უამრავ მნახველს იზიდავს კელნის მუზეუმი, რომელშიც ოდეკოლონის ნიმუშებია თავმოყრილი. 250 წლის წინათ კელნში პირველი ოდეკოლონი დაამზადა ვინმე მარია ფარინამ. მისმა ახალმა, სურნელოვანმა ნელსაცხებელმა მთელს მსოფლიოში გაითქვა სახელი. ოდეკოლონის დამზადების ტექნოლოგია წლების მანძილზე საიდუმლოდ ინახებოდა. მუზეუმში გამოფენილია ვეებერთელა კასრები, რომლებშიც ოდეკოლონის დასამზადებელ სითხეს აყენებდნენ. მნახველთა ყურადღებას იპყრობს სხვადასხვა ზომისა და ფორმის ფლაკონები, იარაღები, გამოფენებზე მიღებული მედლები.

პარიზში არსებობს მუზეუმი — „ისინი ყველაფერს აგროვებენ“. მუზეუმში თავმოყრილია კერძო პირთა მიერ შეგროვებული კოლექციები. აქ ნახავთ რესტორნების მენიუებს, მეტროპოლიტენის ბილეთებს, თუთიყუშების ფიტულებს, ქოქოსის კაკლებს, სხვადასხვა ქვეყანაში გამოშვებულ აირწინალებს...

მუზეუმის ერთ-ერთ კუთხეში გამოფენილია მსოფლიოს თითქმის ყველა ქვეყნიდან ჩამოტანილი ქვიშის ნიმუშები.

სან-ფრანცისკოში არსებობს მთელს მსოფლიოში ყველაზე მზიარული მუზეუმი. მუზეუმის კარადებში თავმოყრილია ათასგვარი გასართობი სიმღერებისა და ანეკდოტების ჩანაწერები, მახვილგონივრული კარიკატურები, ფოტოსურათები, თავშესაქცევი სათამაშოები, ღიმილის მომგვრელი უამრავი ნივთი...

მეტად საინტერესოა ბუდაპეშტის ფილატელისტების მუზეუმი, რომელიც ერთ-ერთი საუკეთესოა მსოფლიოში. ამ მუზეუმში

დაცულია 9 მილიონი მარკა — დახლოებით 90 პროცენტი ფილ-
ტელური პროდუქციისა, რომელიც 1840 წლიდან დღემდე გამოსუ-
ლა. აღსანიშნავია, რომ ლათინურ ამერიკულ განყოფილებაში და-
ცულია უნიკალური მარკა „ნიკარაგუა“, რომელმაც, როგორც ნი-
ბოზენ, გადაწყვიტა ბედი, თუ სად აეშენებინათ არხი წყნარ ოკეა-
ნისა და ატლანტის ოკეანეს შორის. თურმე პირველად არხი უნდა
გაეყვანათ ნიკარაგუაში, მხარეთა მოლაპარაკების დროს პანამის წარ-
მომადგენელმა დამსწრეთ აჩვენა მარკა „ნიკარაგუა“, რომელზეც
გამოსახულია მბოლავი ვულკანი. დამპროექტებლებს შეეშინდათ
მოქმედი ვულკანისა და გადაწყდა, არხი გაეყვანათ პანამაში. ეს
მეტად საინტერესო ისტორიული ფაქტია. აღნიშნულ მუხეუმში
40 000-მდე ყალბი მარკაა შემოთხზული და ორიგინალისაგან მათი
გარჩევა მხოლოდ ულტრაიისფერი სხივებითაა შესაძლებელი.

საბჭოთა კავშირის მეცნიერებათა აკადემიის მცენარეთა ინს-
ტიტუტში აკადემიკოსი ნიკოლოზ ვავილოვი ითვლება კულტურულ
მცენარეთა მსოფლიო კოლექციის დაახლოებით 300 000 ნიმუშის
შემკრებად.

საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის ბოტანიკის ინსტი-
ტუტში დაცულია 300 ათასზე მეტი ქართული ენდემები, მცენარე-
თა უმდიდრესი კოლექცია, რომელიც ზუსტად ბოტანიკური კლასი-
ფიკაციის მიხედვითაა შედგენილი. ამ კოლექციაში მნიშვნელოვანი
ადგილი უჭირავს საქართველოს ენდემებს — მცენარეებს, რომლე-
ბიც ჩვენს რესპუბლიკაში ხარობს. მაგალითად, წითელი წყაროს
რაიონის ტყეებში შემორჩენილია იშვიათი რელატიური ხეები —
თელადუმა და სახოკიას მსხალი. აჭარის ტყეებში — მედვედვის
თეთრტანიანი არყის ხე. ცისფერი ქარცხვის მთელი ოჯახი შეადგენს
საქართველოს ენდემური ბალახების კოლექციას. აფხაზეთის მთე-
ბის ფერდობებზე შეხვდებით მშვენიერი ქარცხვის დიდრონ ყვავი-
ლებს. აგვისტოში ყვავის „ძაკუს ქარცხვი“. ენდემები დაცულია ბო-
ტანიკის ინსტიტუტის ჰერბარიუმში.

ქართული ხელოვნების ისტორიის ინსტიტუტის ბიბლიოთეკაში
შეკრებილია ძვირფასი წიგნები ხელოვნების სხვადასხვა საკითხზე
უძველესი დროიდან დღემდე საცავის ფოლიანტებს შორისაა იშვია-
თი გამოცემები ბოკაჩოს „დეკამერონი“ და დანტეს „ღვთაებრივი
კომედია“, მონოგრაფიები ლომბარდიელი, ნეაპოლელი, ესპანე-
ლი და გენუელი მხატვრების შესახებ, გამოცემული 1761

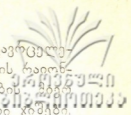
წელს ლაიფციგში, სახარება XI საუკუნის ბიზანტიური მი-
ნიატურებით და მრავალი სხვა იშვიათი წიგნი. ბიბლიოთე-
კის ფონდებში ინახება მ. ბროსეს „საქართველოს ისტორი-
ანტიკურობიდან XIX საუკუნემდე“, გამოცემული 1883 წელს, სტრას-
ბურგში, XIX საუკუნის ქართული ისტორიკოსის დავით ბაქრა-
ძის ნამუშევრები, ლეჩხუმსა და სვანეთში არქეოლოგიური ექსპედი-
ციის მასალები, გამოცემული 1838 წელს პარიზში, ბიბლია ქართულ
ენაზე, დაბეჭდილი თბილისში 1884 წელს და სხვა გამოცემები.

ბიბლიოგრაფიულ იშვიათობას განეკუთვნება აქ შენახული
ქურნალები — „არსი“ და „ფენიქსი“, რომლებიც ჩვენი საუკუნის
დამდეგს გამოდიოდა თბილისში.

მიკროორგანიზმების შტამების კოლექცია, რომელიც გერმანი-
ის ფედერაციული რესპუბლიკის ბაქტერიოლოგიისა და ციტოლო-
გიის ინსტიტუტში არსებობს, გამოიყენება ხორცისა და სხვა კვებო-
თი პროდუქტების შესასწავლად. მთელი რიგი შტამები გამოყოფი-
ლია ხორცისა და ხორცის პროდუქტებისაგან. რაც შეეხება შტამ
Vibrio-ს, იგი გამოყოფილ იქნა ზღვის თევზებიდან და ზღვის წყლი-
დან. ყველა შტამი სუფთა კულტურის სახით ლიოფილიზებულ მდგო-
მარეობაშია. კოლექცია დაახლოებით 2000 ბაქტერიის, საფუვრე-
ბისა და თბის შტამს მოიცავს. ბაქტერიები — 26 ოჯახის 1073 სახეს,
საფუვრები — 8 ოჯახის 31 სახეს, ხოლო თბი 2 ოჯახის 36 სახეს
წარმოადგენს. დახასიათებულია თითოეული ნიმუშის თერმომდე-
გობა და კვების არეალი.

„მაგარაჩის“ სამეცნიერო-კვლევით ინსტიტუტსა და თაიროვის
სახელობის კვების მრეწველობის ინსტიტუტში შეგროვებულია ღვი-
ნის საფუვრის სუფთა კულტურის დიდი კოლექცია. მის შედგენი-
ლობაშია ინსტიტუტში გამოყვანილი და სელექციონირებული კულ-
ტურები. ინსტიტუტის „მაგარაჩის“ კოლექციაში დაახლოებით 600
სახეობაა, ხოლო თაიროვის სახ. ინსტიტუტში — 100 კულტურა. ორი-
ვე ინსტიტუტი აღნიშნული კულტურებით ემსახურება სამრეწველო
ორგანიზაციებს.

ინსტიტუტ „მაგარაჩში“ არის აგრეთვე შესანიშნავი მდიდარი
ამპელოგრაფიული კოლექცია (დაახლოებით 1000 დასახელების),
სადაც ინახება ჰიბრიდული ფორმები, ორგანიზებულია ჯიშთგამოც-
დისა და ჯიშთგამრავლების ექსპერიმენტული ქარხანა. აგრობიო-
ლოგიური გამოცდა და ტექნოლოგიური შესწავლა აქ გაიარა ასეუ-



ლობით ჯიშმა. რომელთა შორის ყველაზე საუკეთესონი გავრცელებულ იქნა საბჭოთა კავშირის თითქმის ყველა მევენახეობის რაიონში. არსებული კოლექციის საშუალებით სელექციონერების მიერ გამოყვანილ იქნა ყურძნის საუკეთესო ახალი ტექნიკური ჯიშები, რომლებიც შესაძლებელია დაინერგოს შამპანურის წარმოების, კონიაკის მასალების, სუფრის თეთრი და წითელი, სადესერტო, შემავრებელი, ნახევრად ტკბილი ღვინოებისა და ყურძნის წვენის წარმოებაში.

ამპელოგრაფიული კოლექციები შექმნილია მსოფლიოს მრავალ ქვეყანაში. ცნობილია საფრანგეთის (ეროს დეპარტამენტი, დიჟონი), იტალიის (პიემონტი), ესპანეთის (მადრიდი), პორტუგალიის (ლისაბონი), გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკის (ჰაიბენჰაიმი), ლუქსემბურგის (შატალი), სიცილიის, კალიფორნიის უნიკალური ამპელოგრაფიული ფონდები.

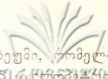
2100-მდე უნიკალური ვაზის ჯიშია საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის ამპელოგრაფიულ ლაბორატორიაში, სადაც განზრახულია საფუძველი ჩაეყაროს ამპელოგრაფიულ ბაზაზე არსებულ სხვადასხვა ყურძნის ჯიშებიდან დამზადებული ღვინოების კოლექციის ფონდს.

კოლექციის ღვინოების პატარა ფონდი არსებობს მოლდავეთის მეზალეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო ინსტიტუტში. აქ ღვინოების შეგროვებას შეუდგნენ მეორე მსოფლიო ომის შემდეგ. როდესაც ჩამოყალიბდა ინსტიტუტ „მაგარაჩის“ კინოინოვის ფილიალი. კოლექციაში ძირითადად შენახულია მოლდავეთის კოდროვის ზონის ღვინოები.

მოლდავეთში კოლექცია არსებობს აგრეთვე კრიკოვის ღვინის საცავში. იგი შეიქმნა 1967 წელს და ეწოდება მოლდავეთის კვების მრეწველობის სამინისტროს მეღვინეობის მთავარი სამმართველოს რესპუბლიკური კოლექცია. ამჟამად აქ შენახულია 465 დასახელების სამაშულო და საზღვარგარეთის წარმოების ღვინოები, კონიაკები, ლიქიორები.

ღვინოების კარგი კოლექციებია ყირიმის ოლქის „ახალი შუქისა“ და „მასანდრის“ ღვინის ქარხნებში, ერევნის ღვინის კომბინატში.

500 000 ბოთლის მოცულობის ენოთეკა შეიქმნა მოსკოვის სარესპუბლიკათაშორისო ღვინის ქარხანაში.



პარიზში არსებობს ღვინოების მიწისქვეშა მუზეუმი, რომელსაც „ეიფელის კოშკის სარდაფებს“ უწოდებენ, 1.5 კმ სიგრძის გალერეა აგებულია XV საუკუნეში, ღვინოების ინვენტარს ამშვენებს სანთლისაგან დამზადებული ფიგურები იმ ადამიანებისა, რომლებმაც ფრანგულ ღვინოებს შორს გაუთქვეს სახელი. ესენი არიან ფრანგი მევენახეები და მეღვინეები — მეცნიერები და უბრალო გლეხკაცები. მუზეუმში შეკრებილია ღვინის წარმოებისათვის საჭირო სხვადასხვა საგანი: ძველებური საწნახლები, ვეება კასრები, ღვინის სიმაგრის გასაზომი მოწყობილობები. უძველესი ჭურჭელი, კერძოდ, XVIII საუკუნეში შატოს შუშის ქარხნის მიერ დამზადებული ბოთლები და სხვ. აქ შეხვდებით ბორდოსა და შამპანურის ბოთლებს, რომლებიც შემორჩენილია ლუი XVIII და ნაპოლეონის დროიდან.

1500 წლის წინათ საქართველოში ანაკოფიის ციხე-სიმაგრეში, ახლანდელ შავი ზღვის სანაპირო კურორტ ახალ ათონში, აგებული იყო ზღვის დონიდან 345 მეტრ სიმაღლეზე კლდეში გამოკვეთილი სასმელი წყლის შესანახი უჩვეულო ცისტერნა. მეცნიერებმა გამოიკვლიეს იგი, მისი ფსკერი მოფენილი იყო სხვადასხვა საგნებით, რომელთა შორის იპოვეს ოთხი თავდახუფული ღვინით სავსე ჭურჭელი. მან კლდეში დაცული დაბალი ტემპერატურის გამო დღემდე მოაღწია.

საფრანგეთში ფირმა „პატრიარქე, მამა და შვილი“ არსებობს XVII საუკუნიდან. ღვინოების საცავში დაცულია ფირმის ფუძემდებლის ეან-ბატისტ-პატრიარქის დროიდან მოყოლებული დაახლოებით 200 წლის ყოველწლიური მოსავლის ღვინოები. ღვინის ნიმუშები დაფარულია მსუბუქი ფენის მტვრით. აღნიშნული ღვინის ნიმუშები დროთა განმავლობაში ფირმის დიდებას და სახელს მსოფლიოს ყველა კუთხეში ავრცელებენ.

1963 წლის 29 ივნისს ფირმა დაჯილდოვდა დიპლომით „საფრანგეთის პრესტიჟი“. ამ თარიღთან დაკავშირებით პატრიარქეს ღვინის სარდაფში ჩაწყობილ იქნა 1959 წლის მოსავლის 2134 ბოთლი მაღალხარისხოვანი ღვინო კოტე დე ნუის („ღამის მხარე“) და კოტე დე ბონის („სილამაზის მხარე“) კუთხიდან. ღვინოები გაიხსნება 2000 წლის ნოემბრის მესამე კვირას.

ქალაქ პლევენის მევენახეობა-მეღვინეობის სასწავლებლის მარნის სტელაჟებში ინახება 1893 წლის 200 ბოთლი ღვინო. ეს ყველა-

ზე ძველი ღვინოა ბულგარეთში, რომელიც 77 წლის წინათ დამზადებულია ვაზის ცნობილი ჯიშის „პლევნის გიმზისაგან“. პლევნის მევენახეობა-მეღვინეობის სასწავლებელი გაიხსნა 1890 წელს. მისი სასწავლო-საცდელი მარანი უძველესია მთელ ბალკანეთის ნახევარკუნძულზე. ამ მარანში ინახება 5000-ზე მეტი ბოთლი ღვინო.

იტალიელ ჯორჯ მონტიჩელის კოლექცია 5880 ბოთლს მოიცავს ალკოჰოლიანი სასმლით. ღვინის ნიმუშების კოლექცია, მისი თქმით, ხელოვნებისადმი ტრფიალითაა გამოწვეული.

მეტად საინტერესო ფაქტს ჰქონდა ადგილი ლონდონში უჩვეულო ავტომობილების გამოფენაზე. 1927 წლის მოსავალი ეწოდებოდა ერთ-ერთ ექსპონატს — ავტომობილს, რომელსაც ბოთლის ფორმა ჰქონდა. იგი 1924 წელს იყო აწყობილი და დაახლოებით 30 წლის განმავლობაში მეღვინეობის ერთ-ერთ ინგლისურ ფირმას ემსახურებოდა. ამჟამად ავტომობილი მუზეუმის საკუთრებას წარმოადგენს.

ქ. ბეზანშონის აფთიაქში ინახება 1672 წლის მოსავლის ღვინო, რომელიც კარგა ხანს ითვლებოდა ყველაზე ძველ ღვინოდ მსოფლიოში. მაგრამ აღმოჩნდა, რომ ერთ-ერთი ლონდონელი ვაჭარი ფლობს 1540 წლის მოსავლის შტეინვენის ტიპის ღვინის ერთ ბოთლს. ღვინო სასმელად თურმე უვარგისია, მხოლოდ მისი ეტიკეტი ხელუხლებელი და პირდაპირ მიუთითებს მის წარმოშობაზე. ღვინის ნიმუში ბავარიის მეფის ღვინის კოლექციიდანაა.

ქ. რიუდსგემში მცხოვრებმა ვინმე ჰანს შმერლინგმა ახალი სასტუმრო ააგო ღვინის კასრებიდან. სასტუმროში ყველა ნომერი „ლუქსი“ გაკეთებულია ღვინის ძველი კასრებით. აღსანიშნავია, რომ თურმე შმერლინგერს ასეთი ტიპის სასტუმრო აუშენებია არა ღვინის ღმერთის ბახუსის პატივსაცემად, არამედ ფილოსოფოს დიოგენის სადიდებლად. რომ არავის შეეპაროს ეჭვი, სასტუმროს შესასვლელში გამოკრულია ასეთი განცხადება: „მხოლოდ იმ პირთათვის, ვინც თაყვანს სცემს ფილოსოფიას, მაგარი სასმელების მიღება აკრძალულია“.

ხშირად ვხვდებით კოლექციონერთა უნიკალურ ნიმუშებს აუქციონებზე. პარიზში აუქციონზე გაიყიდა ცნობილი ბიბლიოფილის რაფაელ ესმერიანის ძვირფასი ბიბლიოთეკის ნაწილი. შესანიშნავად გრავირებული და აკვარელით ილუსტრირებული 107 წიგნი, რომლებიც გამოცემული იყო XVIII საუკუნეში. აუქციონმა მილიონო-

ბით თანხა შეადგინა. ლაფონტენის იგავების ორტომეული, რომელიც 275 ილუსტრაციით ორიგინალურად იყო შემკული (მხატვარი ე. ბ. უდრი), 2 მილიონ ფრანკად (დაახლოებით 500,000 დოლარად) შეისყიდა ამერიკელმა კერძო სამხატვრო ფონდმა. საუკუნის ბოლოს აზრით, ეს გახლავთ რეკორდული თანხა, რომელიც გადახდილ იქნა ძვირფასი წიგნების შეძენის მსურველთა მიერ.

საყოველთაოდ ცნობილია, რომ ძველებურ ანტიკვარულ ნიმუშზე გაცალებით მეტს იხდიან, ვიდრე ღირს. ერთ-ერთ აუქციონზე ძველებური ინგლისური ერთპენიანი მონეტა, რომელიც დაახლოებით 1000 წლის წინათ იყო მოჭრილი, იყიდებოდა... 900 000-ჯერ მეტ ფასად.

ნიუ-იორკში ამას წინათ 500 000 დოლარად გაყიდეს გუტენბერგის მიერ გამოცემული ბიბლია, ლონდონის აუქციონზე კი 6 მილიონ 160 დოლარად გაიყიდა XVII საუკუნის ესპანელი მხატვრის დიეგო ველასკესის ერთ-ერთი ნახატი.

კოლექციონერ კომპტის საკუთრებიდან ერთ-ერთ აუქციონზე დიკენსის წიგნი მთელი რიგი აღნიშვნებით გაიყიდა 3600 ფუნტ სტერლინგად.

ერთ-ერთმა კოლექციონერმა ვენაში იმპერატორ ნაპოლეონის წერილში, რომელიც 1796 წლის იტალიის სამხედრო ოპერაციის დროს მისი მეუღლის ქოზეფინასადმი იყო გაგზავნილი, 100 000 შილინგი გადაიხადა. წერილი ასე მთავრდებოდა: „ათასი კოცნა მიიღე ჩემგან... ჩამოდი, ჩამოდი, მალე“...

პირველი მარკა და ფილატელია მელვინეოზის მოტივზე

«Коллекционирование... Это вечный источник подлинного знания для юности... для каждого... Благотворно!».

G e t e

ჯეიმს ჩალმერსი?
როუნალდ ჰილი?

პირველი საფოსტო მარკა „Черный пенни“ შეიქმნა 6 მაისს 1870 წელს ინგლისში.

ნამდვილადაა თუ არა აღიარებული სამეფო ფოსტის ზედამხედველი როუნალდ ჰილი მსოფლიოში პირველი საფოსტო მარკის ავტორად?

ცოტა რამ საფოსტო მარკის შექმნის ისტორიიდან....

ინგლისში, სამხრეთ კენინგსტონის მუზეუმში შემონახულია მარკის შექმნის პროექტი და მისი პირველი საცდელი ნიმუშები. მოცულობით ისინი დაახლოებით კვადრატული დიუმის ტოლია — (6.45 კვ. სმ). მარკაზე გამოსახულია დედოფალ ვიქტორიას სილუეტით წარწერა შემდეგი სახისაა: «Главный почтампт — не более полушции — один пенни» და «Не более унции — два пенса». ერთ-ერთ მარკაზე საცდელი შტამბია მოთავსებული „Дунди 10 февр. 1838“. პროექტის ავტორია ჯეიმს ჩალმერსი.

ჯეიმს ჩალმერსი გაზეთ „Дунди кроникл“-ის გამომცემელი გახლდათ. რამდენადაც იმ დროს საფოსტო გზავნილების საკითხი

ანაზღაურების თვალსაზრისით მთელ რიგ უხერხულობას იწვევდა (ძირითადად გზავნილების გაგზავნის ანაზღაურება მანძილზე იყო დამოკიდებული), როგორც გამომცემლობის პატრონი ჩალმერსმა უნდა დაფიქრებულიყო ამ საკითხის მნიშვნელობაზე. 1837 წელს ყურადღება მიაქცია საფოსტო ანაზღაურების საკითხს და იმავე წლის აგვისტოში თავისი გამომცემლობის სტამბაში ქალაქის ფურცელზე დაბეჭდა საცდელი მარკის ნიმუშები, რომელთა უკანა მხარე წებოთი იყო დამუშავებული. საცდელი ნიმუშები წარუდგინა გავლენიან პირებს და განუმარტა აღნიშნული საკითხის დიდი მნიშვნელობა.

1837 წლის ნოემბერში ჩალმერსმა თავისი იდეა საფოსტო რეფორმის განხილვის თაობაზე წარუდგინა ინგლისის მთავრობის მიერ დანიშნულ კომისიის თავმჯდომარეს რობერტ უოლესს. 1838 წელს ჩალმერსმა პროექტი წარადგინა ლონდონის ვაჭრობის კომიტეტში. ამავე დროს იგი მუშაობას განაგრძობდა საფოსტო გზავნილების უფრო რაციონალურად გამოშვების საკითხზე. ავტორმა დეტალურად განიხილა თავისი იდეის მნიშვნელობა და წარადგინა დამუშავებული მარკის ნიმუშები. 1838 წლის აგვისტოში მიმართა საზოგადოებას აქტიური მონაწილეობა მიეღო საფოსტო გზავნილების შედარების ახალი სისტემის პროექტის განხილვაში. ჩალმერსმა ხელმეორედ წარადგინა თავისი პროექტი, რომელიც 1839 წლის 26 დეკემბრის ბრძანებით იქნა მიღებული მთავრობის მიერ. მარკების დაშვება დაევალით გრავირებებს — ვინმე ბეკონცის და პეშტის.

მაშ, რატომ მიენიჭა მარკის გამოგონების პრიორიტეტი ფოსტის ზედამხედველს როულანდ ჰილის?

მას მიეძღვნა პორტუგალიის, ბელგიისა და მრავალი სხვა ქვეყნის მარკები. შეიძლება თუ არა შეცდომად ჩაითვალოს, რომ ფოსტმეისტერი ჰილი, რომელიც 1839 წელს დაინიშნა პალატაში, სადაც გაიცა სანქცია „штемпельных оболочек, штемпельных конвертов и марок для наклеивания“ დასამზადებლად, შესაძლებლობა ჰქონდა გასცნობოდა და გამოეყენებინა ყველა პროექტი და წინადადება, მათ შორის, რა თქმა უნდა, ჯეიმს ჩელმერსის წარდგენილ მოსაზრებათა პროექტიც, ცხადია, კი.

დედოფალ ვიქტორიას გამოსახულება მარკაზე შენდვოში დაიხვეწა და ძირითადად დამზადდა ვილიამ ვისნას მედლის ნიმუშის მიხედვით

დოკუმენტები ადასტურებენ, რომ ჯეიმს ჩალმერსმა პირველმა წამოაყენა წინადადება მარკის დამზადება-დაწესების თაობაზე 1889 წელს მისმა შვილმა პატრიკ ჩალმერსმა გამოსცა ბრიტანული სადაც ამტკიცებდა, რომ მისი მამა ჯეიმს ჩალმერსი არის მარკის ნამდვილი გამომგონებელი. იმ დროს, როდესაც ჩალმერსი ამუშავებდა თავის იდეას (1837 წ.), ჰილი საერთოდ არ ფიქრობდა ამ საკითხზე. „ბრიტანეთის ენციკლოპედია“ ადასტურებს ჯეიმს ჩალმერსის პრიორიტეტს. თუმცა ყველაზე დამახასიათებელია ლონდონის სამხრეთ კენინგსტონის მუზეუმში - 1837 წ. დატული საფოსტო მარკის პროექტი.

როუნალდ ჰილი თუ ჯეიმს ჩალმერსი?

სამწუხაროდ, აღიარებულია როუნალდ ჰილი, ხოლო მსოფლიოში პირველი მარკის შექმნის ავტორი ჩრდილში მდგომი ჯეიმს ჩალმერსია.

როდესაც კოლექციონერებზე ვსაუბრობთ, რატომღაც პირველ რიგში ფილატელით გატაცებულნი გვაგონდება. ალბათ, იმიტომ, რომ მარკები ისე შემოიჭრა ჩვენს ყოველდღიურ ცხოვრებაში, თითქოს არც გვახსოვს, თუ შეიძლებოდა ან იყო დრო, როდესაც მარკების გარეშე ხდებოდა კავშირგაბმულობათა ურთიერთობანი. აღსანიშნავია, რომ მარკები დღეს არა მარტო კავშირგაბმულობის ძირითად პრინციპებს ემსახურება, არამედ გაფორმების, თემატიკის, შინაარსის, გადაწყვეტის, ხარისხის თვალსაზრისით ისინი თავისებურ ზელოვნების ნიმუშებს წარმოადგენენ. დღეისათვის მარკები მთელი რიგი საკითხების დაზუსტებაში ეხმარება მეცნიერებს, ისტორიკოსებს, მხატვრებს, გეოგრაფებს, სხვადასხვა სპეციალისტებს, ეთნოგრაფებს და მათ, ვისაც ფილატელია გაუხდია თავის საყვარელ გატაცებად.

ჩვენს ქვეყანაში ფილატელია ყოველთვის უთმობს ადვილს მკვლევანებისა და მეღვინეობის თემას. ხშირად მარკებზე გამოსახული თემატიკა: სიმბოლურად ივსება ყურძნის მტევნებითა და მეღვინეობისათვის დამახასიათებელი ნიუანსებით.

1971 წელს აჭარისა და აფხაზეთის ავტონომიური ოლქების 50 წლისთავთან დაკავშირებით გამოსულ სპეციალურ საიუბილეო მარკებზე (ფასი 4 კაპ.), წინა პლანზე გამოსახულია ვაზის ფოთლებით შემკული ყურძნის მტევანი. ყურძნის მტევნის გამოსახულება ამშვენებს აგრეთვე 1975 წელს ყარაყალბაკეთის ავტონომიური რესპუბ-

ლიკის 50 წლისთავთან დაკავშირებით გამოცემულ საიუბილეო მარკას; აზერბაიჯანის სსრ (1920 — 1970 წწ.), ტაჯიკეთის სსრ (1924—1974 წწ.), მოლდავეთის სსრ (1924—1974 წწ.), სომხეთის სსრ (1920—1970 წწ.), ნახიჩევანის ასსრ და ჩრდილოეთ ოსეთის ასსრ საიუბილეო მარკებს.

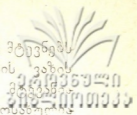
1971 წლის 28 იანვარს გამოვიდა ქ. ფოდოსიის 2500 წელთან დაკავშირებული საიუბილეო მარკა. მასზე ძველი ციხე-სიმაგრეების გვერდით გამოსახულია თანამედროვე პორტის აშენები, ვაზის ფოთლები და ყურძენი, რომელიც გავვასხენებს ყირიმის წითელ ღვინოებს და ცნობილ შამპანურს.

1969 წელს საბჭოთა კავშირში „ხელოვნების“ სერიით გამოიცა მარკები, რომლებზეც გამოსახულია აღმოსავლეთ ხალხთა სახელმწიფო ხელოვნების მუზეუმის ანტიკვარული ნიმუშები — აღმოსავლური სტილისათვის დამახასიათებელი ორნამენტებითაა გაფორმებული მარკები. მარკა „Ритон“-ზე გამოსახულია უძველესი ღვინის სასმისი რიტონი, რომელსაც აქვს რქის ფორმა. რიტონი მოხატულია გრავიურებით და ფუძე მთავრდება ცხოველის თუ ფრინველისმაგვარი გამოსახულებით. საერთოდ რიტონი მზადდებოდა ლითონის, თიხისა და რქისაგან. ზოგჯერ გამოსახულება რიტონის ფუძეზე ადამიანის მაგვარია.

1970 წელს საბჭოთა კავშირში გამოვიდა 6 სახის მარკა. 12-კაპიკიან მარკებზე გამოსახულია ღვინის სასმისები, ბოთლები, 16-კაპიკიანი მარკა გამოსახავს ტურისტ გოგონას კინობარატით, ვაზის ფოთლითა და ყურძნით. 1970 წლის 31 დეკემბერს გამოიცა განსაკუთრებული მარკა, რომელიც „საერთაშორისო მეგობრული კავშირის 75 წლისთავს“ მიეძღვნა. იგი სტილიზებულია ყურძნითა და ვაზის რქებით.

„ექსპო-70“-ზე ოსაკის გამოფენაზე გამოშვებულ იქნა სპეციალური კაპიკიანი მარკა. მარკის ცენტრში გამოსახულია ხელოსანი — ხელოსნური წარმოების მრავალფეროვნება და ოსტატობა. მარკაზე ხელოსნის გარშემო გამოსახულია მრავალგვარი სახეობის ნივთები, მათ შორის ღვინის სასმისები, მათარები და სხვ. გამოსახული ნივთები მზის სხივებითაა გაცისკროვნებული.

პორტუგალიაში 1968 წელს კუნძულ მადეირას ხედებით გამოვიდა მარკების მთელი სერია. ისინი გვაცნობენ საქვეყნოდ ცნობილ პორტუგისს — ვინო დო პორტოს. 50 ცენტავოს ღირებულების მარ-



კაზე გამოსახულია ყურძნის მკრეფავი გოგონა, რომელიც მტევნებს კალათში აწყობს. აქ მთიანი ლანდშაფტი კარგად ერწყმის ვაზის ტერასებს. მარჯის ერთ კუთხეში წინა პლანზე ყურძნის მტევანები გამოსახული. ერთი ესკუდოს ღირებულების მარკაზე გამოსახულია დატვირთული ყურძნის კალათიანი მევენახე. მას ცალ მხარეზე გადაკიდებული აქვს დოლი. წარწერის ქვეშ „Vinho do Porto“ მოხატულია ღვინის ჩაფი. პორტუგალიაში რთველი ძველი ტრადიციით ტარდება, როგორც ჩვენთან, ღვინის დაწურვა მეტწილად სიმღერის თანხლებით ხდება. 3.50 ესკუდოს ღირებულების მარკაზე გამოსახულია ღვინის კასრებით დატვირთული სატრანსპორტო იალქნიანი ძველებური გემი. მარჯის მარჯვენა მხარეს გამოსახულია ღვინით სავსე ჭიქა, რომელსაც დაჰნათის მზე. კაშკაშა მზეში თითქოს იმითირებულია ღვინო პორტვინი. შორს მოჩანს პორტუგალიის მთები. 7 ესკუდოს ღირებულების მარკაზე გამოსახულია დაუსრულებელი რიგი ღვინის კასრებისა, რომლის კომპოზიციას ავსებს ლამაზად გაფორმებული პორტვინის „Vinho do Porto“ ღვინის ნიმუშის ბოთლი.

1968 წელს საფრანგეთში საზოგადოება „წითელი ჯვრის“ სერიით გამოვიდა მარკები. ერთ-ერთ მარკაზე „Nicocas Mignabd: l'au + omne“ 0,30+0,10 გამოსახულია ყურძნის მკრეფავი გოგონა. ამ მარკით გამოვიდა აგრეთვე კონვერტი „Automne emission choix — hougé“.

1970 წელს ბელგიაში ზაახალწლოდ გამოშვებულ იქნა მარკანიდერლანდელი მხატვრის ჟან გოსარტის (1470—1541) ნაწარმოების მიხედვით: მადონა ბავშვითა და ყურძნის მტევნით. ერთფეროვანი, მუქ ყავის ფერში შესრულებული 1,50 ფრანკიანი მარკა მეტად საინტერესო შთაბეჭდილებას ტოვებს.

პოლონეთში გამოიცა ზლოტის ღირებულების მარკა — „სამოთხის ბედნიერება“, რომელზეც გამოსახულია ღმერთი, ადამი და ევა. ისინი აღსარების ხესთან დგანან, შტამბზე ვაზის რტო ცისფერი მტევნებითაა შემკული. 5.50 ზლოტისა და 7+3 ზლოტის ღირებულების მარკებზე გამოსახულია წითელ ფონზე პოლონური არწივის სიმბოლო — ხილი და ყურძნის მტევნები და აგრეთვე ორი სატირი ღვინის სიმბოლოებით.

ლუქსემბურგის (ვენახების ფართობი 1200 ჰა) ხშირად გამოსცემს საფოსტო მარკებს მეღვინეობის შესახებ. 1971 წლის მარტის

შუა რიცხვებში გამოუშვეს 4 სახის მარკა, რომელზეც გამოსახულია მინიატურები მე-11 საუკუნის ხელნაწერებიდან, ხელნაწერებში მოთხრობილია ვაზზე, ღვინოზე, ღვინის დამზადებასა და გენაზე მოვლაზე.

ლიბანურ მარკებზე მხოლოდ სხვადასხვა ჯიშის ყურძნის მტევნებია გამოსახული. ლიბანელი ხალხი ყურძენს მიიჩნევს სიცოცხლის წყაროს სიმბოლოდ.

„ექსპო-70“ გამოფენაზე ოსაკაში საინტერესო მარკები იქნა წარმოდგენილი მეღვინეობაზე.

ბულგარულ 3 სტ-ის ღირებულების მარკაზე გამოსახული იყო ვაშლით, მსხლითა და ყურძნით ხელდამშვენებული, ბულგარულ ეროვნულ ტანსაცმელში გამოწყობილი ქალი.

„მე-5 და მე-6 საუკუნეების მოზაიკა“ — ამ სერიით ალბანეთმა წარმოადგინა 6 ნიმუში. 5 და 10 ჰენტილის ღირებულების მარკები გამოხატავდნენ ფრინველებსა და ყურძნის მტევნებს.

საყურადღებო იყო ბერგუმტრასეს სარეკლამო კონვენტის ეტიკეტები. ეტიკეტებზე გამოხატული იყო ჰოპენჰაიმის რატუშის გუმბათი და ყურძნის ფოთლებიანი მტევანი.

ბენსჰაიმის ეტიკეტი „ბენსჰაიმის 1200 წელი — 765 — 1965 წწ.“, აღსანიშნავია „ქალი ბენსჰაიმიდან“, „ყურძნითა და ყვავილებით დამშვენებული ქალაქის გერბი“.

რაინჰესენში 1969 — 1970 წწ. გამოშვებულ იქნა „ყურძნის დედოფალი“, — კარინ I, რომელსაც ამშვენებს ღვინის ბოკალი და ყურძნის მტევნები.

ავსტრიულ ეტიკეტზე გამოხატულია ქალაქის ჰიშკრის თალი, რომელიც შემკულია ვაზის უღვაშებითა და მტევნებით. ეტიკეტი აცნობს მსურველთ შუამდგომელ „ვახაუს“ ღვინო. „გაეცნონ“ მის მთებს, მდინარეებს, ციხე-სიმაგრეებსა და ვენახებს.

1974 წელს კუბაში რუბენსის ტილო „Faung y Badanic“ გამოიცა მარკის სახით. შუახნის ვაკხას ხელში უკავია ხილით, თეთრი და შავი ყურძნით სავსე თასი. გვერდით ასევე შუახნის ქალი დგას. რუბენსის ეს ტილო კუბის ეროვნული მუზეუმის ფონდში ინახება.

ბულგარეთში მარკის სერიით გამოიცა ცნობილი თრაკიის ოქროს განძეულობანი. სერია 6 მარკისაგან შედგებოდა. მარკები მაღალხარისხოვნადაა გაფორმებული. შესრულებულია შავი მოტივის ტონის ფონით, რომელზეც მოთავსებულია უნიკალური ძვირფასი

ნიმუშები. თითოეულ მარკას თან ახლავს ორნამენტული გადაწყვე-
ტა: 3 მარკაზე გამოსახულია ოქროს თასები სხვადასხვა კომპოზი-
ციით. 1 სტ. ღირებულების მარკაზე დიდი პლანით გამოსახულია
ერთი ოქროს საშუალო ზომის, ერთყურიანი თასი; 20 სტ. ღირებუ-
ლების მარკაზე ორყურიანი ძვირფასი ოქროს სასმისია გამოსახული;
აქაც გამოსახულია ერთი სასმისი, რომელიც დიდ პლანშია გადა-
წყვეტილი, 2 სტ. ღირებულების მარკაზე სამი ოქროს თასია გამო-
ხატული. მარკები ორიგინალური შრიფტითაა შესრულებული წარ-
წერებით: „Тракийско плато съкровище вългитры VIII в.
ПР. Н. С.“.

ჩეხოსლოვაკიაში კონსტიტუციის 25 წლისთავთან დაკავშირე-
ბით გამოიცა ჩეხოსლოვაკიის ქალაქის გერბები მარკების სახით.
ერთ-ერთ მარკაზე გამოსახულია ორი ვაზის შტო ყურძნის მტევნე-
ბით.

გერმანიის დემოკრატიულ რესპუბლიკაში 1974 წელს გამოიცა
ფერადოვანი საინტერესო მარკების სერია 2 მილიონი ტირაჟით.
„არნშტად“-ციხის მუზეუმი. თოჯინების ქალაქი „მონ პლესრი“.
მარკები საინტერესოა შინაარსობრივადაც.

აღსანიშნავია ორი მარკა, რომელზეც გამოსახულია მეღვინეო-
ბასთან დაკავშირებული მოტივები. მარკა — „ღვინის დეგუსტაცია
სასახლის მარანში“ — მის შუა პლანზე გამოსახულია ორნამენტებით
შემკული საშუალო ზომის ღვინის კასრი. კასრის წინ ტაბლაა, ზედ
აწყვეია ორი ბოთლი და სხვადასხვა ზომის სასმელი ჭიქები. ტაბლის
ქვეშ ბოთლი და ღვინის ბოცაა. ერთ-ერთ დეგუსტატორს ხელთ
უკავია ბოთლი და ღვინის სასმისი. მარკის შინაარსობრივი კომპო-
ზიცია საინტერესოა და გადაწყვეტილი. მარკის ღირებულებაა 15 პფ.

მარკა „ბონდარი და შეგირდი“ ფერებშია შესრულებული.
ბონდარი და მისი შეგირდი ამუშავებენ პატარა ზომის ღვინის კასრს.
მარკები შესრულებულია ღრმა ბეჭდვის წესით, მხატვარ მ. გოტშა-
ლის მიერ.

მეღვინეობის მოტივები ფილატელიაში მრავალი კუთხით, სტი-
ლით, მანერითა და მისთვის დამახასიათებელი სპეციფიკურობით გა-
მოირჩევა.

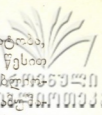
ზოგი რამ ღვინის შესახებ

ცნობილი მკვლევარი ნიკო მარი ქართულად ღვინოს განმარტებას იაფეტის შთამომავალთა ენობრივი შემოქმედების წყაროდ მიიჩნევს. მრავალი მკვლევარი იძლევა ცნობებს ღვინო-ს განმარტების ირგვლივ. მაგალითად, სპარსულში *angur* ყურძენია; ჰანურში *ghini*; ბერძნული *oivos*, ეოლ *foivos* ღვინო, *oive* ვენახი, *athos* ვენახი, ყურძენი, ღვინო; სომხურში — *gini*; ალბანური *vene*; ლათინური *vinum* ღვინო; აბსინიური *wain*; ებრაული *jajin* და სხვა განმარტებანი მცირეაზიული კავკასიური წყაროებიდან გამომდინარეობს.

ღვინისათვის ღვინო, როგორც პროდუქცია, ყურძნის ტექნოლოგიურ-დინამიკური გარდაქმნის შედეგად მიღებული საგემოვნო და კვებითი დანიშნულების სასმელია.

ღვინის ბიოქიმიური სტრუქტურა და დამახასიათებელი პროცესები განსაკუთრებულად რთულია; ეს განსაზღვრავს პროცესების მრავალგვარობასა და შესწავლის ვრცელ დიაპაზონს. ღვინის წარმოებას მეღვინეობა ემსახურება.

ენოლოგია (ბერძნ. *oinos* — ღვინო და *logos* — მოძღვრება), ანუ მოძღვრება ღვინის შესახებ (მეღვინეობა) ეყრდნობა და შეისწავლება მთელი რიგი დისციპლინების კომპლექსში. ასეთებია: ამპელოგრაფია (*ämntελου* — ვაზი, *igäaw* — ვწერ) — მეცნიერება, რომელიც შეისწავლის ვაზის სახეობებსა და ჯიშებს; უვოლოგია (*ova* — ყურძენი — ლათ.), რომელიც შეისწავლის ვაზის ჯიშებს დანიშნულების, მოხმარებისა და გაუმჯობესების მიხედვით.



ღვინის ტექნოლოგია (ბერძნ. techne — ოსტატობა, ხელოვნება და logos — მოძღვრება) ემყარება გარკვეული წესით და თანმიმდევრობით განხორციელებულ ოპერაციათა ერთობლიობას. ღვინის სრული სახით მიღებისათვის ხდება ყურძნის დამუშავება სხვადასხვა მეთოდის საშუალებით (ფიზიკური, ქიმიური და სხვ.).

ღვინის ქიმია (ენოქიმია) შეისწავლის ღვინის ქიმიურ ნაერთებთან შედგენილობას, აგებულებასა და გარდაქმნის საკითხებს. იგი ეყრდნობა ორგანული, არაორგანული, ანალიზური, ფიზიკური, კოლოიდური ქიმიის საფუძვლებს და ზოგად ბიოქიმიას.

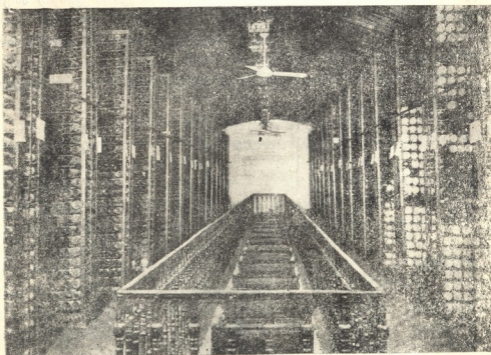
ღვინის მიკრობიოლოგია (ბერძნ. bios — სიცოცხლე და logos — მოძღვრება) შეისწავლის ღვინოში ცოცხალი ორგანიზმების განვითარებისა და მოქმედების კანონზომიერებას.

მელენეობაზე საუბარი შორს წაგვიყვანს. ნუ გადავუხვევთ ჩვენს ამოცანას და გავეცნოთ კოლექციის ღვინოებს. კოლექციის ღვინო განსხვავდება სხვა სახის ღვინოებისაგან იმით, რომ იგი ბოთლებში ინახება ღვინის სპეციალურ სათავსებში (ენოთეკებში) ათეული წლების განმავლობაში, რითაც მისი ხარისხი ძლიერ უმჯობესდება, უვითარდება გემო და ღვინის მაღალხარისხოვნების დამადასტურებელი სიძველის ბუკეტი.

საქართველოში არსებობს კოლექციური ღვინოების უნიკალური ფონდები...

ლაბირინთი... კოლექციის ღვინოების

ლაბირინთი ძველი ბერძნული სიტყვაა (Cabyrinthos) და ნიშნავს საგანგებოდ აგებულ მრავალთვლიან სასახლეს, რომლის განლაგება ძლიერ დახლართულია და შიგ მოხვედრილ ადამიანს მიუხედავად სასახლის ბევრი გამოსასვლელისა, გამოსვლა ძლიერ



გაერთიანება „თბილვინოს“ ენოთეკა

უჭირს... მსოფლიოში ცნობილია ეგვიპტის, კუნძულ სამოსისა და იტალიის ლაბირინთები. ეგვიპტის ლაბირინთი შედგებოდა სამი ათასამდე ოთახისაგან, შიგ შესვლა ადვილი იყო, გამოსვლა კი მეტად ძნელი. ერთი შეხედვით ენოთეკაში შესული ადამიანი გაეხვევა ათასობით ღვინის ნიმუშის ლაბირინთში, სადაც სურვილი აღიძვრება იგემოს მათი ჭაშნიკი. კოლექციის ღვინოების ლაბირინთში ექსკურსი, ვფიქრობთ, მეტად საინტერესოა და ალბათ, მკითხველიც სიამოვნებით გაეცნობა კოლექციის ღვინოების ლაბირინთებს... ქართულ ენოთეკას.

ქართული ენოთეკა

ინჟინერ-არქიტექტორ ა. ოზეროვის პროექტის მიხედვით 1896 წელს ქალაქ თბილისში, ამჟამად პეტრიაშვილის ქუჩაზე აშენდა ღვინის ქარხანა. ქარხნის დირექტორად დაინიშნა ცნობილი მეღვინე-სპეციალისტი გ. გოგოლიანოვსკი.

ეს ქარხანა წარმოადგენდა ერთ-ერთ საუკეთესო წარმოებას ტექნოლოგიური და ტექნიკური თვალსაზრისით. სწორედ აქ ჩაეყარა საფუძველი ღვინოების „ბიბლიოთეკას“.

თუ ქარხნის მწყობარში გაშვებას მივიჩნევთ ენოთეკის დაარსების თარიღად, მაშინ თბილისის № 1 ღვინის ქარხნის ენოთეკის დაარსების ოფიციალური თარიღია 1896 წლის 16 მაისი.

ენოთეკაში ამჟამად შემონახულია 140 ათასი ბოთლი — სხვადასხვა წლის მოსავლის 1600 დასახელების ღვინო. რევოლუციის შემდგომ ენოთეკა შეივსო მეფისნაცვლის სასახლისა და რომანოვების ლიკანის სასახლის კოლექციებში არსებული საზღვარგარეთული ღვინოებით.

გადაფუტრცლოთ ენოთეკის „გვერდები“.

ენოთეკაში დაცულია ძველი ქართული ღვინოების შემდეგი ნიმუშები:

წინანდალი № 64 (თეთრი) — 1907, 1908, 1913, 1922, 1925, 1936, 1940, 1941 წწ.

წინანდალი № 45 (წითელი) — 1893, 1894, 1896, 1900, 1901, 1903, 1907, 1908, 1910, 1911, 1912, 1913, 1919, 1922, 1925, 1929, 1930, 1933, 1936, 1940, 1941 წწ.

წინანდალი, კახური ტიპის (თეთრი) — 1919 წ.

მუკუზანი № 46 (წითელი) — 1894, 1896, 1898, 1899, 1905, 1907, 1912, 1913, 1916, 1937, 1939 წწ.

ნაფარელი № 45, № 47 (წითელი) — 1893, 1896, 1899, 1900, 1903, 1905, 1907, 1909, 1913, 1917, 1936, 1939, 1942 წწ.

ნაფარელი № 66 (თეთრი) 1899, 1936, 1939, 1941 წწ.

თელიანი № 48, (წითელი) — 1907, 1908, 1910, 1911, 1912, 1914, 1917, 1939 წწ.

იყალთო (თეთრი) — 1919, 1921, 1922 წწ.

იყალთო (წითელი) — 1921 წ.

ლალისფერი (თეთრი) — 1919 წ.

კისისხევი (თეთრი) — 1919, 1920 წწ.

კისისხევი (წითელი) — 1921 წ.

ურიანთუბანი (თეთრი) — 1919 წ.

ბაკურციხე (თეთრი) — 1921 წ.

ყულარი (წითელი) — 1921 წ.

გრძელმინდორი (წითელი) — 1920, 1922 წ.

ვაჩნაძისეული (თეთრი) — 1918, 1919, 1920, 1921 წწ.

ვაჩნაძისეული (წითელი) — 1912, 1913, 1918 წწ.

ქვემო ხოდაშენი (თეთრი) — 1919 წ.

ახაშენი (თეთრი) — 1919, 1921 წწ.

ახაშენი (წითელი) — 1919, 1936 წწ.

კარდანახი (თეთრი) — 1919, 1920, 1939 წწ.

კარდანახი (წითელი) — 1913, 1919, 1921, 1923 წწ.

ჩუმლაყი (წითელი) — 1920 წ.

ჩუმლაყი (თეთრი) — 1920, 1922 წწ.

ახაზვარი (წითელი) — 1912 წ. (ეტიკეტით აზოზვარი).

ველისციხე (წითელი) — 1919 წ.

ველისციხე (თეთრი) — 1919 წ.

ყვარელი (თეთრი) — 1905, 1912, 1940 წწ.

ყვარელი № 50 (წითელი) — 1905, 1922, 1940 წწ.

კურდღელაური (წითელი) — 1902, 1905, 1919 წწ.

შილდა (თეთრი) — 1919 წ.

რუისპირი (თეთრი) — 1919 წ.

ახატელი (თეთრი) — 1919 წ.

კოლაგი (თეთრი) — 1919 წ.

- ზოდბისხევი (თეთრი) — 1905 წ.
 აწყური (თეთრი) — 1912, 1921 წწ.
 თუიო (წითელი) — 1920 წ.
 შამპანი (თეთრი) — 1913, 1919 წწ.
 ქისტაური (თეთრი) — 1919 წ.
 მანავი (თეთრი) — 1940, 1942 წწ.
 მანავი საფერავიდან (წითელი) — 1919 წ.
 მანავი კაბერნედან (წითელი) — 1919 წ.
 მანავი (წითელი) — 1919 წ.
 ხისვი (სადესერტო) — 1908, 1924, 1932, 1934, 1937 წწ.
 ყურძნის წვენი — 1928 წ.
 რქაწითელი (კახური ტიპის) — 1937 წ.
 ბინო-ვაჭვევი (თეთრი) — 1925 წ.
 სემილიო (ბალდადი) (თეთრი) — 1925 წ.
 კონდოლი (თეთრი) — 1919, 1921 წწ.
 კონდოლი (წითელი) — 1919, 1921 წწ.
 დიდი ზვარი (წითელი), კარდანახი № 49 — 1919 წ.
 საამო № 4 — 1923, 1924, 1929, 1933, 1936, 1937 წწ.
 ვულიანთ ზვარი (წითელი), კარდანახი — 1919 წ.
 თებროს ზვარი (წითელი), კარდანახი — 1919 წ.
 მწვანე ნასამხრალი (თეთრი) — 1938 წ.
 სუფრის № 22 (თეთრი) — 1928 წ.
 ცოლიკოური № 67 (თეთრი) — 1931, 1940 წწ.
 ჩხავერი (თეთრი) — 1934, 1935 წწ.
 მუხრანული (წითელი) — 1932 წ.
 კარდანახი № 1 (თეთრი) — მოსავლის წელი უცნობია.
 კახური (წითელი) — 1936, 1941 წწ.
 გურჯაანი (თეთრი) — 1936 წ.
 წითელი № 5 — 1930 წ.
 აღაიანთ თეთრი (ყურძნის ჯიში ალიგოტე) — 1926 წ.
 ატენი (თეთრი) — 1936 წ.
 კარდანახი № 38, პორტვეინი — 1938 წ.
 კარდანახი № 39 — 1933 წ.
 კახური (წითელი) — 1931 წ.
 დამჭკნარი — 1924 წ.
 სალხინო № 3 — 1928, 1931 წწ.

- რქაწითელი (სადესერტო) — 1937 წ.
 კახური სუფრის 8 № 50 — 1893 წწ.
 ხვანჭკარა — 1932 წ.
 საფერავი, სადესერტო — 1935 წ.
 მუკუზანი № 65 (თეთრი) — 1936 წ.
 ალიგოტე № 72 (თეთრი) — 1917, 1922, 1931 წწ.
 მადერა — 1936 წ. საოლქო ღვინის ტრესტი, ოდესა.
 ტოკაი — 1936 წ. " " " " "
 მუსკატი (თეთრი) — 1936 წ. არარატტრესტი, სომხეთი.
 უკრაინსკაია, ზაპეკანკა, მოსავლის წელი უცნობია.
 სპოტიკაჩ 0,25 ლ მოცულობით — სამტრესტი.
 კრემ-დ-ო-კასის 0,25 ლ მოცულობით "
 კიურასო (ფიგურული ბოთლით), 0,5 ლ. მოცულობით "
 აბრიკოტენ 0,25 ლ მოცულობით "
 შარტეზ 0,25 ლ მოცულობით "
 ბენედიქტინ (გრაფინის ფორმის ბოთლში 0,25 ლ მოცუ-
 ლობით). "
 ალიგოტე (ტემპელგოფ) — 1936 წ. (0,5 ლ. მოცულობით).
 სილვანერ (ტემპელგოფ) — 1936 წ. (0,5 ლ მოცულობით).
 რისლინგო (ტემპელგოფ) — 1936 წ.
 კრიმსკოე (თეთრი) — 1928 წ.
 ალიგოტე № 100 — 1924, 1928 წწ. აზერბაიჯანული პორტ-
 გეინი.
 ანაგა № 42 — 1937 წ. მადერის ტიპის.
 ზეიბელი (წითელი) — 1931, 1932 წწ.
 პორტვეინი იახტალუბი.
 რისლინგი № 72 — 1930 წ.
 კუჩუკლამბაკ № 33, პორტვეინი ვარდისფერი — მოსავ-
 ლის წელი უცნობია.
 ხერესი — მოსავლის წელი უცნობია.
 ალიგოტე № 100 — მოსავლის წელი უცნობია.
 რისლინგი — 1921 წ. ჩრდილოკავკასიის ტრესტი.
 თეთრი — 1921 წ. " "
 სერექსია — 1925 წ. ოდესის საცდელი სადგური.
 ტოკაი, ალუშტა — 1940 წ.
 არიმ № 1 (მუსკატი, თეთრი) — 1940 წ.

- პორტვეინი (თეთრი) „ალუპკა“ — 1940 წ.
 მუსკატი (თეთრი) — 1924 წ.
 მუსკატი (ვარდისფერი) — 1938 წ.
 მუსკატი, გურზუფი — 1937 წ.
 კაგორი აიუღნ — 1939 წ.
 ოდესის ონისტს კაბერნე — 1918 წ.
 ხერესი — 1922 წ.
 ანაგა № 42, მალაგა — 1933 წ.
 პორტვეინი (თეთრი) — 1925 წ. „ვანტორგი“.
 მუსკატი, ვარდისფერი ალუპკა — 1940 წ.
 მადერა — 1936 წ.
 პერსატი № 12 — 1912, 1928, 1931, 1932 წწ.
 პორტვეინი წითელი — 1938 წ.
 მუსკატი-კასტელი — 1939 წ.
 მადერა, მასსანდრა — 1937 წ.
 კიურასო (თეთრი) — 1945 წ.
 შარტრეზ — 1924 წ. სახალხო მეურნეობათა ტრესტი.
 საზღვარგარეთის ღვინის ნიმუშებიდან კოლექციები შემონახულია:
 ვანტა (წითელი) — 1923 წ.
 ედევი-ბრანდ (საზღვარგარეთული არაყი).
 პორტო-მურნინ-კრუსტ (წითელი) — 1834 წ.
 მედოპორტო (წითელი) — 1947 წ.
 მარგო (წითელი) — 1900, 1904, 1909, 1911, 1913 წწ.
 ვენდეპორტო (წითელი) — 1912, 1913 წწ.
 შატო-რაბო (წითელი) — 1912 წ.
 პორტო-რუჟ (წითელი) — 1912 წ.
 შატო-იკემ (თეთრი) — 1831, 1858 წწ.
 შატო-კულე (წითელი) — 1910 წ.
 ოპორტო-როიალი (წითელი) — 1975 წ. თავად გოლიცინის საცავიდან.
 ზეიბელი (თეთრი) — 1932 წ.
 უნგრული მშრალი (თეთრი) — 1806 წ.
 დუბლ-პასტა (წითელი) — 1936 წ.
 ტერნოვკა ტერნიდან. ძველი.



ლასკარი (ხერესის ტიპის) — 1809 წ.

ხერესი — 1739 წ.

პორტვეინი (თეთრი), პორტო-ბლანო — 1847 წ.

ვენდე პორტო — 1913 წ.

პორტვეინი შინდის — 1905 წ.

პორტრ 2 (თეთრი) — 1847 წ.

კლოდაშე (წითელი) — მოსავლის წელი უცნობია.

შერრი (ხერესი) — 1910 წ.

ფრანგული მადერა — 1914 წ.

ვენ-დე-პორტვეინი (ფრანგული) — მოსავლის წელი უცნობია.

პორტვეინი ვის ექსტრა — 1875 წ.

პორტვეინი (წითელი), ფრანგული — 1907 წ.

პორტო იმპერიალ — მოსავლის წელი უცნობია.

ვენდე პორტო " " " "

მალაგა სეკ. — 1850 წ.

მალაგა (მშრალი) — მოსავლის წელი უცნობია.

მარსალა, პალერმო — 1888, 1895, 1896 წწ.

მალაგა (თეთრი) — მოსავლის წელი უცნობია.

პაკსრეტა — 1868 წ. (ნახევრად ტკბილი).

პარიზი (წითელი) — 1854 წ.

მუსკატული — 1874 წ.

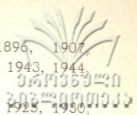
პერსატი № 12 — 1912, 1931, 1932, 1938 წწ.

პინო-გრი — 1939 წ.

მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის ენოთეკა. ენოთეკაში დაცული კოლექციის ღვინის ნიმუშები, რომლებიც ათეული წლების განმავლობაში გროვდებოდა, დამზადებულია საქართველოს სხვადასხვა მაკრო, მიკრორაიონებში. ენოთეკაში დაცულია აგრეთვე საზღვარგარეთის ნიმუშები. საკოლექციო ფონდი მნიშვნელოვან და საყურადღებო ღვინოების, „ბიბლიოთეკას“ წარმოადგენს. ამჟამად აქ დაცულია 30 000-მდე ღვინის ნიმუში.

წინანდალი № 64 (თეთრი, რქაწითელი) — 1915, 1917, 1918, 1921, 1928, 1930, 1936, 1939, 1943, 1945, 1946 წწ.

წინანდალი № 1 (თეთრი) — 1949, 1950, 1952, 1954, 1955, 1956, 1959 წწ.



წინანდალი № 45 (წითელი, საფერავი) — 1896, 1907, 1909, 1912, 1914, 1915, 1917, 1918, 1925, 1930, 1939, 1943, 1944, 1945, 1946, 1947; 1948 წწ.

ნათარეული № 66 (თეთრი, რქაწითელი) — 1923, 1925, 1930, 1939, 1942, 1943, 1944, 1945, 1946, 1955 წწ.

ნათარეული № 47 (წითელი, საფერავი) — 1905, 1909, 1912, 1917, 1918, 1925, 1930, 1939, 1942, 1946 წწ.

თელიანი № 2 (წითელი) — 1908, 1914, 1939, 1941, 1944, 1946, 1948, 1949, 1952, 1953, 1954 წწ.

მუკუზანი № 46 (წითელი, საფერავი) — 1894, 1898, 1905, 1907, 1909, 1912, 1914, 1916, 1917, 1918, 1930, 1938, 1942, 1945, 1954 წწ.

ტიბაანი № 12 (კახური) — 1950, 1954, 1956, 1957 წწ.

ცოლიკოური № 67 (თეთრი) — 1920, 1921, 1931, 1939, 1942 წწ.

ცოლიკოური № 7 — 1951, 1952, 1953, 1955 წწ.

გურჯაანი (თეთრი) — 1945, 1946, 1950, 1951, 1952, 1955 წწ.

გურჯაანი უნომრო — 1936 წ.

ხვანჭკარა — 1947, 1948, 1950, 1954 წწ.

ჩხავერი — 1949 წ.

ვაზისუბნის (თეთრი, რქაწითელი) — 1931, 1932, 1933, 1934, 1935, (მიკრორაიონი ახმეტა). 1937, 1939, 1942, (მიკრორაიონი იყალთო). 1944, 1946, 1950, 1952, 1957 წწ.

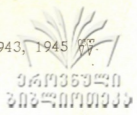
ვაზისუბნის (თეთრი, კახური ტიპის) — 1934, 1944, 1946 წწ. 1933 წ. (მიკრორაიონი იყალთო).

ვაზისუბნის (წითელი, კახური ტიპის) — 1931, 1942 წწ.

ვაზისუბნის (თეთრი, ვაზის ჯიში მწვანე) — 1931, 1933, 1934, 1936 წწ. 1939, 1941, 1942, 1943, 1946, 1950 წწ. (დამზადებულია ინსტიტუტში).

ვაზისუბნის (წითელი, ვაზის ჯიში საფერავი) 1945, 1946, 1947, 1948, 1954 წწ. 1930 წ. (მიკრორაიონი ყვარელი).

1931, 1932, 1933 (ოშპარენი დამდულრული), 1934, 1936, 1937, 1939, 1941, 1942, 1943, 1943 (მიკრორაიონი ყვარელი).



- ს ა ფ ე რ ა ვ ი (წითელი) — 1940, 1941, 1942, 1943, 1945 წწ.
- 1948, 1954 წწ. (დამზადებულია ინსტიტუტში).
- 1944 წ. (მიკრორაიონი იყალთო);
- 1934, 1941 წწ. (მიკრორაიონი ენისელი);
- 1903, 1943, 1945, 1954 (მიკრორაიონი კურდღელაური).
- 1954 წ. (გრძელმარცვლოვანი საფერავიდან).
- 1937, 1941, 1944, 1947, 1949 წწ. (მიკრორაიონი კარდანახი).
- 1958 წ. (ბუნებრივად ცქრიალა).
- რ ქ ა წ ი თ ე ლ ი (თეთრი, ევროპული ტიპის) — 1930, 1931, 1933, 1935, 1943, 1946, 1956 წწ.
- 1926, 1932, 1934 წწ. (მიკრორაიონი კურდღელაური).
- 1933, 1934 წწ. (მიკრორაიონი იყალთო).
- 1958 წ. (ვაშლაჯვარი).
- 1947 წ. (მიკრორაიონი ბულანაშარი).
- 1933 (მიკრორაიონი ენისელი).
- რ ქ ა წ ი თ ე ლ ი (თეთრი, კახური ტიპის) — 1936, 1945, 1947 წწ.
- 1936, 1945 წწ. (მიკრორაიონი ახმეტა).
- 1945, 1954 წწ. (მიკრორაიონი კარდანახი).
- 1943 წ. (დამზადებულია ინსტიტუტში).
- რ ქ ა წ ი თ ე ლ ი № 5 — 1931 წ.
- რ ქ ა წ ი თ ე ლ ი (კაქაზე) — 1945 წ.
- რ ქ ა წ ი თ ე ლ ი (დამზადებულია ჩენჩოსა და კლერტზე) —
- 1945 (მიკრორაიონი კარდანახი).
- რ ქ ა წ ი თ ე ლ ი (ნარევი წითელი ჯიშის ყურძენთან) — 1931, 1932 წწ.
- კ ა რ დ ა ნ ა ხ ი წ ა რ ა დ ე ბ ი — 1913, 1944, 1946, 1949, 1954 წწ.
- კ ა რ დ ა ნ ა ხ ი (კახური) — 1944 წ.
- კ ა რ დ ა ნ ა ხ ი (რქაწითელი) — 1933 წ.
- ე ნ ი ს ე ლ ი (თეთრი, რქაწითელი) — 1933, 1934, 1937 წწ. (მიკრორაიონი ენისელი).
- კ ი ს ი ს ხ ე ვ ი (თეთრი, რქაწითელი) — 1951 წ.
- კ უ რ დ ღ ე ლ ა უ რ ი (საფერავი) — 1930, 1943, 1945, 1947 წწ. (მიკრორაიონი ყვარელი).
- ჯ ა ნ ა ნ უ რ ა (კახური) — 1943 წ. (მიკრორაიონი იყალთო).
- 1943 წ. (მიკრორაიონი რუისპირი).
- ჩ ი ტ ი ს თ ვ ა ლ ა პ ო რ ტ ვ ე ი ნ ი — 1956 წ.

- პორტვეინი (რქაწითელი) — 1937, 1945 წწ.
 1934 (მიკრორაიონი ახმეტა).
 ქინძმარაული № 22 — 1949, 1957 წწ.
 1942, 1943, 1950 წწ. (მიკრორაიონი ყვარელი).
 კაბერნე — 1926, 1927, 1928, 1929, 1946, 1947, 1954 წწ.
 1938, 1945, 1947 წწ. (დამზადებულია ინსტიტუტში).
 1934 წ. (მიკრორაიონი იყალთო).
 1946, 1947 წწ. (მიკრორაიონი კურდღელაური).
 საამო № 4. 1929, 1933, 1936, 1959 წწ.
 ციცქა (თეთრი) — 1948 წ. (მიკრორაიონი იყალთო).
 წულუკიძის თეთრა (ევროპული) — 1942, 1951 წწ.
 იზაბელა — 1947 წ.
 პინო — 1931 წ.
 სილვანერ — 1932 წ.
 მადერა (ფერმენტირებული) — 1945, 1951 წწ.
 ახმეტა (თეთრი რქაწითელი) — 1936 წ.
 რისლინგი — 1959, 1926 წწ.
 მისტელი — 1946 წ.
 ალიგოტე — 1946, 1947, 1952, 1953 წწ. (დამზადებულია ინსტიტუტში).
 1954 წ. (მიკრორაიონი კურდღელაური).
 1958 წ. (ვაშლიჯვარი).
 მუსკატი — 1930, 1932 წწ.
 1953 წ. (მიკრორაიონი ქარელი).
 მუსკატი (თეთრი) — 1954 წ. (მიკრორაიონი კურდღელაური).
 მუსკატი (ვარდისფერი) — 1954 წ.
 მწვანე — 1950 წ.
 1942, 1945, 1958 წწ. (დამზადებულია ინსტიტუტში).
 1945 წ. (მიკრორაიონი კურდღელაური).
 1946, 1950 (მიკრორაიონი ვაზისუბანი).
 გორული მწვანე — 1958 წ. (ვაშლაჯვარა).
 ხიხვი პორტვეინის ტიპის — 1950, 1954, 1958 წწ.
 კრახუნა — 1936 წ.
 დონდლაბი — 1923 წ.
 ჩხავერი მშრალი — 1943 წ.



- იყალთო — 1943, 1944 წწ.
- ხვანჭკარა — 1952 წ.
- ჩინური (თეთრი, ევროპული ტიპის) — 1951 წ.
- შემავრებული ღვინო — 1945 წ.
- ხათმა მშრალი — 1931 წ.
- ხათმა ტკბილი — 1931 წ.
- ნარმა — 1930 წ.
- გულაბი — 1932 წ.
- ტოკაი — 1930 წ.
- შასლა სადესერტო — 1931 წ.
- იკემი — 1932 (მიკრორაიონი ვაზისუბანი).
- მალგა — 1924 წ.
- კაგორი — 1952 წ.

ვერმუტი, პორტვინი ვარდის, ჩიპპი, არაყი გარგარის, არაყი ზღის, ფეტისკა, კაბერნე, პერლა, პინო-ნუარი, სილვანერი, ფურმინიტი, ზაბაიასკა, კაბანეტი, რულენტი, პერლა-ტირნავი, კიურკა, კოგტარ, მურფეილერი, მუსკატ-ოტიკე, შატო-ლატურ, რომანეკონტი, მუსკატელი, კონიაკი კაბინეტ, ტოკაი-ოსუ, ლიქიორი გარგარის, ლიქიორი ალუბლის, ედეღბერი, გულბოლდკიხერი, ნუსბერგერ, მუსკატული, სიდიბრაგინი, დიუბანე, შამპანური, შამპანური ტეტეჟე, პინო-შარაკსკოე, სუფრის ღვინო, ვერმუტი მშრალი, ჯრავიკ, მარტელი-კონიაკი, ფურმინიტი ლიქიორი.

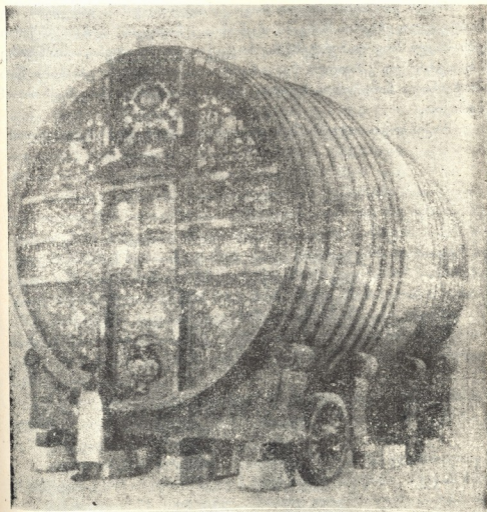
ღვინოების კოლექცია არსებობს აგრეთვე ინსტიტუტის თელავისა და საქარის საცდელ სამეცნიერო ფილიალებში.

თბილისის კონიაკის ქარხნის კოლექცია. კოლექციის ფონდი კონიაკის ქარხანაში 1950 წლიდან არსებობს და დაახლოებით 9000 ნიმუშს მოიცავს. კოლექციაში ძირითადად დაცულია კონიაკები, კონიაკის სპირტები, ლიქიორები, რომი და სხვ.

- ძველი ნიმუშებიდან აღსანიშნავია:
- ბესარაბიის 1903 წ. კონიაკი.
- ყიზლარის 1908 წ. კონიაკი.
- ერევნის 1903 წ. კონიაკი.
- „ფინ-შამპანი“ 1937—1938 წწ.
- კონიაკი „კავკაზსკი“ 1913 წ.
- 3* კონიაკი (შუსტოვი, ქ. ოდესა).
- 1* კონიაკი (შუსტოვი ქ. ერევანი).

ფრანგული კონიაკი — 1950, 1966 წწ. VSOP, კონიაკი „ფრანკონ“ ვ*, კონიაკი „ფინ-შამპან“, კონიაკი რეტიუ მარტინ, კონიაკი კურვაზე ნაპოლეონის ემბლემით, კონიაკი „ჰენესი“ VO, კონიაკი „ჰენესი“ ვ*, კონიაკი VSOP მარტელი, კონიაკი „კრ ოდინ“, კონიაკი მარტელი, კონიაკი ვალტა-„სარტი“, კონიაკი „სარტი-ფიგლი“, კონიაკი გრან პრემილ „სარტი“, კონიაკი ვ* მედიცინალი ლიქარდოზალი.

წინანდლის ღვინის ქარხნის ენოთეკაში 20 000-მდე ნიმუშია. აქედან აღსანიშნავია თვით წინანდლის ღვინის უნიკალური ნიმუშები, 1892 წლიდან დღემდე. ცნობილი ქართული სამარკო ღვინოები



გოლიათი კასრი (პარიზი)

ნათარეული, მუკუზანი, მანავი და სხვა. კოლექციაში დატულია საზღვარგარეთის მრავალი ქვეყნის, მათ შორის ფრანგული ბორდოსა და ბურგუნდიული ტიპის ღვინოები.

გურჯაანის ღვინის ქარხნის კოლექცია 1960 წლიდან იწყებს კოლექციაში დაახლოებით 800-მდე ნიმუშს. ფონდშია ისეთი ტიპის ღვინოები, როგორცაა ბადიაურის მწვანე—1963 წ., გურჯაანი—1961, 1962, 1963 წწ. კაქრეთის მწვანე—1964 წ., მანავის მწვანე—1961, 1962 წწ., ალიგოტე—1961 და სხვ.

ენოთეკა ყოველწლიურად იესება ქარხნის პროდუქციით — მრავალფეროვანი და მაღალხარისხოვანი ღვინოებით.

თქვენ გაეცანით მთელი რიგი ქართული ღვინის ნიმუშებს. შესაძლებელია ბევრი მათგანი უცნობია. ენოთეკის ფონდი საჭიროებს მთელ რიგ დაზუსტებებს. მოგვაწოდეთ მასალები, საინტერესო დეტალები ქართული მეღვინეობის ისტორიიდან. ცნობები წარმოდგენილი ნიმუშების შესახებ იქნებ არასწორად მოგეჩვენოთ ან, პირიქით.

მოგვწერეთ თქვენი შეხედულებები, ძვირფასო მკითხველო!

პერსპექტივა, სურვილები, შენიშვნები

ვილაპარაკოთ მხოლოდ პერსპექტივებზე, მხოლოდ სურვილებზე...

გადავხედოთ ზოგიერთ ციფრობრივ მონაცემებს.

მევენახეობისა და მეღვინეობის განვითარებულ ქვეყნებში 1974 წლისათვის ყურძნის ღვინის წარმოების სურათი ასეთია: საფრანგეთი — 73,6 მლნ დალ, იტალია — 73,7 მლნ დალ, ესპანეთი — 36,4 მლნ დალ, აშშ — 16,5 მლნ დალ, პორტუგალია — 11,4 მლნ დალ, გერ — 7,1 მლნ დალ, არგენტინა — 25,0 მლნ დალ, ალჟირი — 6,0 მლნ დალ, საბჭოთა კავშირი — 26,0 მლნ დალ, რუმინეთი — 6,5 მლნ დალ, დანარჩენი ქვეყნები — 45,9 მლნ დალ. მთელს მსოფლიოში შესაბამისად შეადგენდა 328,1 მლნ დალ.

საბჭოთა კავშირში სისტემატური და გეგმაზომიერია ყურძნის ღვინოების წარმოების ზრდა. 1980 წლისათვის იგი მოკავშირე რესპუბლიკების მიხედვით ასეთ სახეს მიიღებს: რსფსრ — 140 მლნ დალ, უკრაინის სსრ — 53,0 მლნ დალ, მოლდავეთის სსრ — 43,0 მლნ დალ, ყაზახეთის სსრ — 17,0 მლნ დალ, უზბეკეთის სსრ — 16,0 მლნ დალ, საქართველოს — სსრ 25,0 მლნ დალ, აზერბაიჯანის სსრ — 19,0 მლნ დალ, ბელორუსიის სსრ — 12,0 მლნ დალ და სხვ. ეკონომიკური რაიონები — 40,5 მლნ დალ. სულ საბჭოთა კავშირში 1980 წლისათვის ყურძნის ღვინოების წარმოების დონე გაიზრდება 366,5 მლნ დალ-მდე.

საქართველოს სსრ 1980 წლისათვის გამოუშვებს 25,0 მლნ დალ ყურძნის ღვინოს, აქედან 21,7 მლნ დალ ორდინარული იქნება და 3,3 მლნ დალ სამარკო.

კატეგორიების მიხედვით საქართველოში 1980 წლისათვის განზრახულია დამზადდეს 11,0 მლნ დალ სუფრის ღვინო; აქედან მშრალი სამარკო — 2,76 მლნ დალ, მშრალი ორდინარული — 7,44 მლნ დალ, ნახევრად ტკბილი ორდინარული — 0,80 მლნ დალ, შემავრე-

ბული ღვინოები—14,0 მლნ დალ; აქედან შემავრებული სამხრეთი —0,54 მლნ დალ, ორდინარული—13,46 მლნ დალ, მამბანური —25,0 მლნ ბოთლი; კონიაკი—1,20 მლნ დალ; აქედან სამხრეთი კონიაკი—0,07 მლნ დალ; არაყი და სხვ.—1,00 მლნ დალ.

როგორც ვხედავთ, დიდი პერსპექტივებია მეღვინეობის მძლავრი განვითარების თვალსაზრისით.

როგორი მდგომარეობაა კოლექციის ღვინოების სამრეწველო ფონდების შექმნის მხრივ?

როგორც ზემოთ გავეცანით, საქართველოში კოლექციის ფონდები არსებობდა, მაგრამ მას ფართო მასშტაბი არ გააჩნდა. ქართული მეღვინეობის ასეთი ტემპით ზრდა კოლექციის ღვინოების სამრეწველო ფონდების შექმნის საშუალებას იძლევა. ამისათვის პირველ რიგში ყურადღება უნდა მიექცეს და შესაძლებელია ნაწილობრივ გამოვიყენოთ წინანდლის, თელიანის, ნაფარეულის, გურჯაანის, ქინძმარაულის, თბილისის, ზესტაფონის, ვარციხის ღვინის ქარხნების საცავები. ახალი ღვინის საცავების მშენებლობისას უნდა გავითვალისწინოთ კოლექციის ღვინოების ტექნოლოგიურ-ტექნიკური თავისებურებანი და მშენებარე საცავებში სათანადო ადგილი გამოეყოს ასეთი ტიპის, ანუ სახეობის პროდუქციას. მხედველობაში გვაქვს ისეთი მშენებარე ობიექტები, როგორცაა კარდანახის, კაჭრეთის, თელავის 750 ათასი დალ, თერჯოლის 500 ათასი დალ და კურდღელაურის 1100 ათასი დალ მოცულობის ღვინის საცავები.

ამ მიმართულებით საჭიროა ყურადღება გავამახვილოთ გვირაბის ტიპის ღვინის საცავების გამოყენებაზე (ქინძმარაულის გვირაბის ტიპის ღვინის საცავი).

საკოლექციო ღვინოების სამრეწველო ფონდების შექმნისათვის, რა თქმა უნდა, მხედველობაში უნდა მივიღოთ და გავითვალისწინოთ ის თავისებურებანი, რომელიც დაკავშირებულია ამა თუ იმ სახის კოლექციის შექმნასთან.

თბილისის № 1 ღვინის ქარხნის რეკონსტრუირება და „მეღვინეს სახლის“ შექმნა კოლექციის ღვინოების სამრეწველო დანიშნულების რესპუბლიკური ფონდისათვის ძვირფას ფურცელს გადაშლის ქართული მეღვინეობის განვითარების ახალ ისტორიაში.

ქართული კოლექციის ღვინოების სამრეწველო ფონდების შექმნის წანამძღვრები იკვალება...

წარმატებას ვუსურვებთ ამ დიდ საშვილიშვილო საქმეს!!!

ა უ ქ ც ი ო ნ ე ბ ჯ ე

აშშ, კალიფორნია, ქ. დუბლინი...

1971 წლის მაისი...

მსოფლიოს იშვიათი ღვინოების აუქციონი...

იშვიათი ღვინოების კოლექციონერი ლოურენს ბენდერი ბოსტონიდან საკმაოდ სოლიდურ თანხას იხდის და 5000 დოლარად იძენს 1846 წლის მოსავლის ერთ ბოთლ ფრანგულ ღვინოს შატო-ლაფიტს.

კრის კარიულო და ჯოზეფ სანტო აუქციონზე ხარჯავენ 23 100 დოლარს. ჯოზეფ სანტო იძენს 55 ყუთ ღვინოს პრეზიდენტის ღვინოს საცავიდან.

მაიკლ ბროდბერი კალიფორნიის ვენახებიდან იძენს ერთ ყუთ (12 ბოთლ) ღვინოს 1897 წლის მოსავლიდან და იხდის 5000 დოლარს.

აუქციონზე მოწვეული იყვნენ დეგუსტატორები მსოფლიოს სხვადასხვა ქვეყნიდან. სან-ფრანცისკოდან 100 დეგუსტატორმა მიიღო მონაწილეობა, ნიუ-იორკ სიტიდან — 500-მა, ლოს-ანჯელოდან — 400-მა, ბოსტონიდან — 300 — მა.

აუქციონზე საერთო თანხამ 230 751 დოლარს მიაღწია. სპეციალისტების აზრით, კალიფორნიაში ჩატარებული აუქციონი უნიკალური ღვინოების ერთ-ერთი დიდი ბაზრობა იყო.

74 000 დოლარად შეფასდა ჯერ კიდევ ბოთლებში ჩამოუსხმეული ღვინო ინგლეთონის (კალიფორნია) ვენახებიდან და ბიუსლო (საფრანგეთი), ე. წ. „მომავლის ღვინო“.

ერთი ყუთი „მომავლის ღვინო“ (1968 წლის მოსავლისა) ბიუსლო კაბერნე სოვინიონიდან, რომელიც 1972 წელს გაიყიდა აუქციონზე.

ციონზე, ვინმე ალბერტ მეიერმა ბერლინგერიდან (კალიფორნია) შეისყიდა 210 დოლარად.

აუქციონის მონაწილეებმა პარიზიდან, ლონდონიდან აუქციონზე დახარჯეს დაახლოებით 3200 დოლარი. განსაკუთრებული მნიშვნელობა მათ ფრანგულ ბურგუნდიულ ღვინოებს მიანიჭეს.

მარტო კალიფორნიის ტიპის ღვინოებმა 92 228 დოლარი შემოსავალი მიიღეს. მაგალითად, 1 ყუთი 1892 წლის მოსავლის კაბერნე სოვინიონი გაიყიდა 1200 დოლარად; 1897 წლის მოსავლის პინო ნუარი—810 დოლარად. ხოლო 1958 წლის მოსავლისა—210 დოლარად.

ინგლისი, ლონდონი...

1974 წლის ივნისი.

მელვინეობის ისტორიაში ყველაზე დიდი აუქციონი...

განსაკუთრებით დიდი რაოდენობის კოლექციის ღვინის ნიმუშები წარმოადგინა საფრანგეთმა, აშშ და გერმანიის ფედერაციულმა რესპუბლიკამ. საერთო თანხამ აუქციონზე შეადგინა 2,5 მილიონი ფუნტი სტერლინგი. შემოსავლის თვალსაზრისით იგი ყველაზე დიდი აუქციონი იყო მსოფლიოში.

უფლებამოსილმა აუქციონერმა მაიკლ ბროდბერმა, რომელმაც ბ. გებლინის იშვიათი ღვინოების ფირმა წარმოადგინა, რამდენიმე საათში საუკეთესო სამარკო ღვინოებიდან 1 000 000 დოლარი მიიღო, ხოლო დღის ბოლოს თანხამ 600 000 ფუნტი სტერლინგი, ანუ 1,5 მილიონი დოლარი შეადგინა.

ლონდონის გაზეთი „ინინგ სტანდარტი“ იუწყებოდა, რომ შეფასება ღვინოებისა ჯანსაღია და არავითარ სიყალბეს აუქციონზე არ ჰქონია ადგილი.

გადავხედოთ ზოგიერთ მონაცემს:

ერთი ყუთი ფრანგული ღვინო ფლარეტ შატო ბეიშევილი 1970 წლის მოსავლისა გაიყიდა 115 დოლარად; 1966 წლის მოსავლის ერთი ბოთლი ფრანგული ღვინო შატო ოსონი შეფასდა 15,60 დოლარად; 1961 წლის მოსავლის ფრანგული ღვინო კალონ-სეგურა — 13,68 დოლარად.

აუქციონზე შემდეგი ფირმები მონაწილეობდნენ:

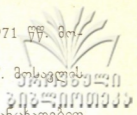
საფრანგეთი — 1959—1970 წწ. მოსავლის ღვინო შატო ბორდო.
1970 წლის მოსავლისა — შატო მუტონ-როტშილი.

გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა — 1970—1971 წწ. მოსკოვის სამარკო ლენოები.

ამერიკის შეერთებული შტატები — 1966—1970 წწ. მოსკოვის სამარკო ლენოები — კრისტი.

აუქციონის ხელმძღვანელის მაიკლ ბროდბერის განცხადებით უპირატესობა მიენიჭა შატო ბორდოს ტიპის ლენოებს.

როგორც ვხედავთ, კოლექციის ლენოებს სოლიდური და მეტად ყურადსაღები ეკონომიკური მხარე გააჩნიათ.



ბერთოლე სწავლობს ძველ ღვინოებს

უძველეს სამარხებში არქეოლოგიური გათხრებისას (გალო-რომაული წარმოშობის) ქ. არლონეში აღმოჩნდა ჩვენს წელთაღრიცხვამდე VI საუკუნის დახურულ შუშის ჭურჭელში შენახული ღვინო. ქიმიური ანალიზით დადგინდა მასში სპირტის, არაქროლადი მჟავების, ღვინისმჟავას, კალიუმმჟავას, ძმარმჟავას, ძმრის ეთერისა და სხვათა არსებობა. ღვინის ქიმიური შედგენილობა შეიცვალა, მაგრამ მთლიანად არ დაშლილა. საყურადღებოა მისი დროის ხანჯრძლივობა და შუშის ჭურჭლის დადებითი როლი ყანგბადის ანურილებისა და ძველი ღვინოების სტაბილურობის შენარჩუნების საქმეში. ანალიზი ჩაატარა ბერთოლემ.

XIX საუკუნის ბოლოს (1888—1892 წწ.) შმიდტმა გამოიყენა ჰერცოგ ნასაუსკას კოლექციიდან სხვადასხვა ასაკის ღვინის ნიმუშები და შეისწავლა მათში ეთერების შემცველობა. ეთერების რაოდენობა (გ/ლ) სხვადასხვა ჯიშის ყურძნისაგან დამზადებულ ღვინოებში შემდეგნაირად განაწილდა:

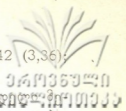
გოხეიმერი—1707 (2,35); 1779 (2,47); 1783 (2,48), 1806 (2,76).

შტეინბერი—1811 (1,72); 1822 (2,44); 1834 (3,24); 1835 (2,40); 1846 (2,88); 1858 (3,84); 1861 (3,72); 1873 (2,44).

ასმანგაუზერი—1865 (8,52).

იოჰანესბური—1868 (3,68).

მარკობრენერი—1822 (3,44); 1859 (3,60); 1861 (1,80); 1862 (1956).



რიუს გეიმერი—1831 (2,72); 1839 (2,84); 1842 (3,36); 1859 (4,36); 1862 (4,04); 1874 (3,56); 1886 (3,88).

მეცნიერთა აზრით, ეთერების განსაზღვრის იმდროინდელი თეორიები თორღი და მონაცემები დღევანდელ მოთხოვნებს არ აკმაყოფილებს.

1930 წელს პროფ. მ. გერასიმოვმა ინსტიტუტ „მაგარაჩის“ კოლექციის ნიმუშებში შეისწავლა ეთერების რაოდენობრივი შემცველობა. ძველი ღვინოები ძირითადად დამზადებული იყო ყირიმული ჯიშის „პედროს“ ყურძნისაგან. მ. მანსკაიამ და მ. ემელიანოვმა კი ეთერების რაოდენობა განსაზღვრეს ყურძნის ჯიშ „სერსილისგან“ დამზადებულ ძველ ღვინოებში და დაადგინეს, რომ ეთერების რაოდენობა ღვინის სიძველის პერიოდში იზრდება, ეთერიფიკაციის პროცესი კი ბოლომდე არ მიმდინარეობს.

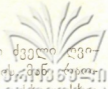
რა მნიშვნელობა აქვს ეთერების შესწავლას?

ეთერები (მხედველობაშია რთული ეთერები) სპირტების მკვებებზე უშუალო მოქმედებით წარმოიქმნება. ისინი წყალში ნაკლებად ხსნადი, აქროლადი სითხეებია. მრავალ რთულ ეთერს მეტად სასიამოვნო სუნი აქვს. ზოგჯერ ხილის (ჭერამი, ვაშლი, მსხალი და ა. შ.) სურნელება. ეთერების მონაწილეობა ღვინოში განსაზღვრავს გემოს, არომატის, აგრეთვე ბუკეტის ჰარმონიას, რასაც ღვინის მაღალხარისხოვნების თვალსაზრისით დიდი მნიშვნელობა აქვს.

ლ. ნეჩაევმა კოლექციის ღვინოებში შეისწავლა კოლოიდურ ნაერთთა შემცველობა, კერძოდ: თეთრი მუსკატი № 35 (მასანდრაში დამზადებული)—9,7 გ/ლ-ზე; ტოკაი № 89, აიდანო 1906 წლის მოსავლის (მასანდრაში დამზადებული)—5,5 გ/ლ-ზე; ტოკაი № 89, აიდანო 1906 წლის მოსავლის (მასანდრაში დამზადებული)—5,5 გ/ლ-ზე; პორტვინი № 80, ლივადია (მასანდრაში დამზადებული)—3,8 გ/ლ-ზე.

აკად. ს. დურმიშიძემ თავისი მეცნიერული კვლევის ასპარეზზე დიდი ყურადღება დაუთმო მთრიმლავი ნივთიერებებისა და ანტოციანების შესწავლას ვაზსა და ღვინოში.

კვლევის სფეროში იგი დაეყრდნო ძირითადად ძველ ქართულ ღვინოებს, რომლებიც დამზადებული იყო რქაწითლის, მწვანეს, საფერავის ჯიშის ყურძნისაგან. აღნიშნულ საკითხთან დაკავშირებით გამოკვლეულ და დადგენილ იქნა მთელი რიგი კორელაციური საკითხები, რომელთაც დიდი მნიშვნელობა აქვს მცენარეთა ბიოქიმიური სტრუქტურის დადგენის საქმეში.



აღსანიშნავია, რომ აკად. ნ. სისაკიანმა ქართული ძველი ღვიწკანოები გამოიყენა სხვადასხვა ვიტამინის შესწავლისათვის. მან უძველესი დენობრივად განსაზღვრა PP; B₁, B₂-ის შემცველობა ქართულ წლის მოსავლის ღვინოებში: ცოლიკოური თეთრი 1922—1948 წწ.; კრახუნა თეთრი 1910—1948 წწ.; ციცქა თეთრი 1920—1948 წწ.; საფერავი წითელი 1924—1928 წწ.; კაბერნე წითელი 1926 წ.; ძველშავი წითელი 1948 წ.; უსახელოური თეთრი 1948 წ.; რქაწითელი თეთრი 1948 წ.; უცხოური — საფერავი წითელი 1948 წ.; დონგლაბი თეთრი 1948 წ.; კაპისტონი თეთრი 1948 წ.; წულუკიძის თეთრი 1948 წ.; ალიგოტე თეთრი 1948 წ.; ობხური ძველშავი წითელი 1948 წ.; კუნძა თეთრი 1948 წ.

პროფ. გ. ბერიძემ შეისწავლა ქართული ძველი ღვინოების ქიმიური შედგენილობა, ძირითადად განსაზღვრულ იქნა ხვედრითი წონა 15°C; ალკოჰოლი მოც. %; ალკოჰოლი წონით %; საერთო მკაეიანობა %); მთრიმლავი მკაეა გ/ლ-ზე; მთრიმლავი ნივთიერებანი გ/ლ-ზე, ექსტრაქტი გ/ლ-ზე და ღვინომკაეა გ/ლ-ზე; ნიმუშები: ცხისძირი (წითელი) 1879 წ.; მუხრანული (წითელი) 1880 წ.; დამბალო (წითელი) 1878; 1882 წწ.; მუხრანული (თეთრი) 1878 წ.; ცხისძირი (თეთრი) 1878, 1879 წწ., დამბალო (თეთრი) 1878 წ., შესასწავლად ამოღებულ იქნა ბაგრატიონ-მუხრანელის ძველი კოლექციიდან.

ქართული საკოლექციო ღვინოების მეცნიერულმა შესწავლამ ინტენსიური ხასიათი მიიღო 1964 წლიდან მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევით ინსტიტუტში.

ჩვენ მიერ ჩატარებული მეცნიერული კვლევა მიზნად ისახავდა საქართველოში ღვინის ფართო მასშტაბით კოლექციონერობის მთელი რიგი საკითხებს. ფიზიკურ-ქიმიური შედგენილობისა და ხარისხობრივი მაჩვენებლების საფუძველზე დადგენილ იქნა ქართული მაღალხარისხოვანი სამარკო ღვინოების დაძველების სავარაუდო ოპტიმალური ვადები, რასაც დიდი მნიშვნელობა აქვს საქართველოში კოლექციის ღვინოების სამრეწველო ფონდების შესაქმნელად.

ქართული სამარკო ღვინოები (თეთრი, წითელი) ათეული წლის განმავლობაში (40—50; 60—70 წწ.) ინარჩუნებენ და იძენენ მაღალხარისხოვნებას, სასიამოვნო გემურ თვისებებს, შთამბეჭდავ ფერს, სინაზეს ხავერდოვნებას, ჰარმონიულობას და სიძველის სურნელოვან ბუკეტს.

ძირითადად შესწავლილია ინსტიტუტის ენოთეკაში არსებული ძველი ღვინის ნიმუშები, როგორცაა წინანდალი (თეთრი) 1916—1956 წწ., წინანდალი (წითელი) 1896—1947 წწ., ნაფარეული (თეთრი) 1923—1955 წწ.; ნაფარეული (წითელი) 1905—1946 წწ., ჯაანი (თეთრი) 1956—1955 წწ., თელიანი (წითელი) 1908—1954 წწ., მუკუზანი (წითელი) 1894—1952 წწ.; ცოლიკოური (თეთრი) 1920—1955 წწ.; ტიბაანი (თეთრი) 1950—1957 წწ. ნიმუშები. აღნიშნულ ნიმუშებში განსაზღვრულ იქნა ხვედრითი წონა 20°C, ალკოჰოლი, ტიტრული მჟავიანობა, ექსტრაქტი, ტანინი, შაქარი, აქროლადი მჟავა, ღვინომჟავა, ალდეჰიდი, აცეტალი, გოგირდოვანი მჟავა (საერთო, თავისუფალი), მინერალური ნივთიერებანი K, Na, Ca, Fe.

ძველი ქართული ღვინის ნიმუშები მაღალი ალკოჰოლის შემცველობით გამოირჩევიან (10,5—13,2% მოც.); ტიტრული მჟავიანობა შეადგენს 4,6—7,3‰, აქროლადი მჟავა დიდ დიაპაზონში მოქმედებს 0,81—2,5 გ/ლ; pH—3,1—2,65; ექსტრაქტი 15,9 გ/ლ თეთრ, 32,9 გ/ლ წითელ ღვინოებში. შაქრის შემცველობა ნორმით გათვალისწინებულს შორდება, ზოგიერთ ნიმუშში იგი აღწევს 2,6 გ/ლ-ს. ქართულ სუფრის ღვინოებში მაღალხარისხოვნებასთან ერთად შეიმჩნევა აცეტალების მომეტებული რაოდენობა, უფრო მეტად წითელ ღვინოებში. ასევე შესამჩნევია მინერალურ ნივთიერებათა შემცველობა — მეტია კალიუმი და კალციუმი, ნაკლები — რკინა. მიუხედავად მაღალი ალკოჰოლის, ექსტრაქტისა და დაბალი ტიტრული მჟავიანობისა, ძველი ქართული ტიპის ღვინისათვის დამახასიათებელია გემური სიფაქიზე და ჰარმონიული ბუკეტი.

საქართველოში ყველა პირობა არსებობს კოლექციის ღვინოების სამრეწველო ფონდების დიდი მასშტაბით შექმნისა. ქართული ღვინოების მაღალხარისხოვნება და მდგრადობა უზრუნველყოფს მომხმარებელს მიეწოდოთ 5-წლიანი, 10-წლიანი, 15-წლიანი, 20-წლიანი, 25-წლიანი, 30-წლიანი, 35-წლიანი, 40-წლიანი, 45-წლიანი, 50-წლიანი, 55-წლიანი, 60-წლიანი, 65-წლიანი, 70-წლიანი და ა. შ. სხვადასხვა ტიპის დაძველებული ღვინო.

ესთეტიკური თვალსაზრისით კოლექციის ღვინოების რეალიზაცია ხელს შეუწყობს ფართო მასებში მისი მოხმარების კულტურის გაზრდას. მას დიდი ეკონომიკური მნიშვნელობა აქვს.

კოლექციის ღვინოების დეტალური შესწავლის საფუძველზე

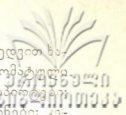
საშუალება გვეძლევა გავაუმჯობესოთ ქართული სუფრის სამარკო ღვინოების ხარისხი და სხე.

ქრომატოგრაფიული მეთოდით ძველ ღვინოებში შემცველი იქნა ორგანულ და ამინომჟეათა თვისებრივი შედგენილობის სწავლის თხი.

უკანასკნელ წლებში ავტორი მუშაობს უახლესი მეთოდების დანერგვისა და გამოყენების საკითხზე ღვინის ბიოქიმიური სისტემის შესწავლის საქმეში. კერძოდ, საკითხი ეხება ღვინის დაძველების პერიოდში მიმდინარე ბიოქიმიური პროცესების კვლევის დროს ინფრაწითელი სპექტრული ანალიზის გამოყენებას. ჩატარდა მთელი რიგი სამუშაოები.

პირველად მივიღეთ ქართული კოლექციის მაღალხარისხოვანი სამარკო ღვინოების (სხვადასხვა ტიპისა და წლის მოსავლის — 1894—1972 წწ.) ინფრაწითელი სპექტრები. დიაპაზონში $\lambda = 3600—400$ სმ⁻¹.

აღნიშნული დიაპაზონის სპექტრული ზოლები აგებულია მიხედვით ძლიერი, საშუალო, სუსტი ინტენსივობით აღინიშნა. სპექტრული ზოლები აღმოჩნდა დიაპაზონის ინტერვალებში: 3500 — 3200 სმ⁻¹ (2,86—3,1 დ მკ); 2960—1910 სმ⁻¹ (3,38—3,44 მკ); 2940 სმ⁻¹ (3,40 მკ); 2900—2800 სმ⁻¹ (3,45—3,47 მკ); 2880 სმ⁻¹ (3,47 მკ); 1780—1700 სმ⁻¹ (5,62—5,88 მკ); 1750 სმ⁻¹ (5,78 მკ); 1725 სმ⁻¹ (5,79 მკ); 1710 სმ⁻¹ (5,85 მკ); 1690—1500 სმ⁻¹ (5,92 — 6,67 მკ); 1690 სმ⁻¹ (5,92 მკ); 1675 სმ⁻¹ (5,97 მკ); 1660 სმ⁻¹ (6,02 მკ); 1655 სმ⁻¹ (6,04 მკ); 1640 სმ⁻¹ (6,1 მკ); 1610 სმ⁻¹ (6,21 მკ); 1640—1595 სმ⁻¹ (6,1—6,27 მკ); 1570 სმ⁻¹ (6,37 მკ); 1555 სმ⁻¹ (6,43 მკ); 1550 სმ⁻¹ (6,45 მკ); 1540—1520 სმ⁻¹ (6,49—6,58 მკ); 1515 სმ⁻¹ (6,6 მკ); 1502 სმ⁻¹ (6,66 მკ); 1465 სმ⁻¹ (6,82 მკ); 1455—1440 სმ⁻¹ (6,87—6,95 მკ); 1430—1420 სმ⁻¹ (6,99—7,04 მკ); 1430—1400 სმ⁻¹ (7,0—7,15 მკ); 1390—1220 სმ⁻¹ (7,2—8,9 მკ); 1310—1110 სმ⁻¹ (8,88—9,01 მკ); 1115 სმ⁻¹ (8,97 მკ); 1070—1030 სმ⁻¹ (9,35—9,71 მკ); 1050—1040 სმ⁻¹ (9,52—9,62 მკ); 1000 სმ⁻¹ (10,0 მკ); 490—910 სმ⁻¹ (10,67—10,99 მკ); 930 სმ⁻¹ (10,75 მკ); 880—850 სმ⁻¹ (11,36—11,77 მკ); 860 სმ⁻¹ (11,63 მკ); 830—820 სმ⁻¹ (12,05—12,19 მკ); 790 სმ⁻¹ (12,66 მკ); 620 სმ⁻¹ (16,13 მკ); 750 სმ⁻¹ (17,54 მკ); 490 სმ⁻¹ (20,41 მკ); 455 სმ⁻¹ (21,98 მკ); 445 სმ⁻¹ (22,47 მკ); 435 სმ⁻¹ (22,99 მკ); 425 სმ⁻¹ (23,53 მკ).



სპექტრული ზოლების შთანთქმის ინტენსივობის მიხედვით ხასიათდება ცალკეული ქიმიური ჯგუფები: CH_3 , CH_2 ; არომატული ნივთიერებები; კარბონული ნაერთები; NO ; $\text{Q}=\text{C}-\text{H}$; SO_2 ; ვინილისა და არომატული ეთერები; არომატული ამინები; კეტონები; რთული ეთერები; $\text{P}=\text{O}$; POOH ; ალიფატური ამინები; არომატული ჯგუფები $\text{N}-\text{ოქსიდი}$; $\text{P}-\text{O}-\text{C}$; ფენოლი; გაჯერებული ეთერები; აცეტალი; მეთილენდიოქსი; $\text{C}-\text{Cl}$; $\text{C}=\text{C}=\text{CH}_3$; $\text{S}-\text{O}$ და სხვ.

ამ მიმართულებით მეცნიერული კვლევითი მუშაობა გრძელდება.

მოლდაველმა მეცნიერებმა შეისწავლეს მოლდავეთის მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტში არსებული კოლექციის ღვინოები. ძირითადად ჰიბრიდული და ევროპული ტიპის, დაახლოებით 22 წლის ფარგლებში. ქიმიური ანალიზით დადგინდა ჰიბრიდულ ღვინოებში ღვინომჟავას დაბალი შემცველობა (0,3—0,85 გ/ლ). შედარებით მაღალი— pH (3,36—3,84); ევროპული ტიპის ღვინოებში ღვინომჟავას შემცველობა მაღალია (1,12—3,46 გ/ლ). ძველ ღვინოებში ტიტრული მჟავიანობის შემცირების ტენდენცია შეიმჩნევა. OB პოტენციალი დაბალია. აღსანიშნავია, რომ თითოეული ტიპის ღვინო დაძველებისას ივითარებს ინდივიდუალურ სახეს. კაბერნესა და მერლოს ჯიშის ყურძნისაგან დამზადებული წითელი ღვინოები ივითარებენ მაღალხარისხოვანი ბორდოს ტიპის ღვინოს დამახასიათებელ სიძველის ბუკეტს.

საინტერესო გამოდგა 10—12-წლიანი დაძველების ნიმუშები.

შესწავლილ იქნა აგრეთვე კრიკოვის ღვინის საცავი კოლექციიდან ფრანგული ღვინოები — დაახლოებით 44 ღვინის ნიმუში, ძირითადად — ბორდოსა და ბურგუნდიული ტიპის ღვინოები. აღსანიშნავია, რომ ფრანგულ ღვინოებში დიდი ხნის განმავლობაში (დაახლოებით 23 წელიწადი) შეიმჩნევა მცირე ნალექის გამოყოფა. შენჯღრევისას ხუთი ნიმუშიდან ოთხი გამჭვირვალე დარჩა, მეხუთე ნიმუშში შეინიშნა მსუბუქი ოპალენსირება, თუმცა სახე პროდუქციას არ დაუქარგავს. ფრანგული წითელი ღვინოები განსხვავებით თეთრი ღვინოებისა ხასიათდებიან ნორმალური შაქრის შემცველობით (არანაკლები 22 გ/ლ). ფრანგული ღვინოების ფერი ცვალებადობს ღია წითელიდან ღია ვარდისფრამდე, შენარჩუნებული აქვთ ლალისა და ბროწეულის ბრწყინვალება. აგურის ფერის ტონალობა



არ შეინიშნა. ბორდოს ღვინოებთან შედარებით ბურგუნდიული ღვინოები ნაკლებად შეფერადებულია.

ალკოჰოლის მიხედვით ბურგუნდიული ღვინოები უფრო მკვრივია, დაახლოებით 10,5-დან 14,0°-მდე სპირტს შეიცავს. საშუალო სიმკვრე 12—13°-ია. ბორდოს ტიპის ღვინოების საშუალო სიმკვრე შეადგენს 11,1°-ს. საერთოდ ალკოჰოლი მერყეობს 9,5-დან 13,1°-მდე. მჟავათა შემცველობის მიხედვით თითოეულ ნიმუშში ძლიერი რყევადობაა. ბურგუნდიულ ღვინოებში ტიტრული მჟავიანობა 4,7-დან 9,0‰-მდე, ხოლო მჭროლავი მჟავიანობა 0,66-დან 1,55‰-მდეა. ბორდოს ტიპის ღვინოებში შესაბამისად ტიტრული მჟავიანობა 5,4—7,56‰, ხოლო მჭროლავი მჟავა 0,76—1,47‰-ს შეადგენს. ბურგუნდიული ტიპის ღვინოთა უმრავლესობა მჭროლავ მჟავიანობას 1%-ზე მეტს შეიცავს, ხოლო ბორდოს ღვინოები არა უმეტეს 1 გ/ლ.

აღსანიშნავია, რომ კოლექციის ფრანგული ტიპის ღვინოები მაღალი ალკოჰოლის შემცველობითა და დაბალი ტიტრული მჟავიანობით ხასიათდებიან.

ათეული წლით დაძველებული ღვინოების დეტალური შესწავლა გრძელდება.

ალბათ, მეცნიერები შეძლებენ მთელი რიგი საინტერესო საკითხების გადაწყვეტას, რასაც დიდი მნიშვნელობა აქვს მაღალხარისხოვანი მეღვინეობის განვითარებისათვის ყველა ქვეყანაში.

ჩავატაროთ დეგუსტაცია

„ვეუბნებიან, რად სვამ, ხაიამ?“

მე ვეუბნევი — როდესაც ვსვამ, მესმის, რას ჩურჩულებენ ვარდები, უსმინები და მიხაკები. მე ისიც კი მესმის, რასაც თვით სატრფოც ვერ შეტყობდა...“

ო მ ა რ ხ ა ი ა მ ი.

ჩვენი მოგზაურობა ენოთეკის ლაბირინთებში გრძელდება. ახლა კი შემოვუსხდეთ შავიდას, მოვაშხადოთ სადეგუსტაციო ჭიქები, შევავსოთ ისინი და მოვახდინოთ ნიმუშის ტექნიკური დახასიათება, აღვწეროთ ღვინის ნიმუში, ბოთლის ფორმა, ეტიკეტი, საცობის მდგომარეობა...

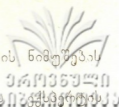
თუმცა რას ვჩქარობთ. დეგუსტაციის ჩატარებამდე გავისაუბროთ თვით დეგუსტაციაზე.

დეგუსტაცია, ანუ ჭაშნიკი წარმოდგება ლათინური სიტყვისაგან *degustatio*, რაც ნიშნავს გემოს. დეგუსტაცია დანიშნულების მიხედვით არის საწარმოო, სამეცნიერო, საკონკურსო, საექსპერტო, კომერციული, სამედიცინო, სასწავლო, სამაგიდო და სხვ.

საწარმოო დეგუსტაცია ტარდება წარმოებაში ღვინის წარმოშობიდან მომხმარებლის მიწოდებამდე.

სამეცნიერო დეგუსტაცია ტარდება ღვინის მეცნიერულ-კვლევითი შესწავლის თვალსაზრისით.

საკონკურსო დეგუსტაცია ტარდება საჩვენებელ



გამოფენებსა და კონკურსებზე საუკეთესო ღვინოების ნიმუშებას პრემირებისათვის.

საექსპორტო დეგუსტაცია ატარებს ქვეყნის სახეს ფალსიფიკაციის თვალსაზრისით. მას თან ერთვის ქიმიური ანალიზი ღვინის წარმოშობის დასადგენად. ემყარება მთელ რიგ კანონმდებლობებს და საერთაშორისო შეთანხმებათა დაცვას.

კომერციული დეგუსტაცია ტარდება მომხმარებლისათვის ღვინის ნიმუშების შერჩევის თვალსაზრისით.

სამედიცინო დეგუსტაცია ტარდება ღვინის ნიმუშების სამკურნალო თვისების შესწავლისა და მისი სამკურნალოდ გამოყენების თვალსაზრისით.

სასწავლო დეგუსტაცია ტარდება ახალგაზრდა კადრების დასპეციალისტების თვალსაზრისით.

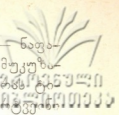
სამაგიდო დეგუსტაციას აქვს ესთეტიკური მნიშვნელობა.

დეგუსტაციის ჩატარებისას დიდი მნიშვნელობა ენიჭება ნიმუშების ტემპერატურულ გარემოს. გემური თვისებების შეგრძნებანი დიდადაა დამოკიდებული ტემპერატურაზე. ფიზიოლოგები ოპტიმალურ ტემპერატურად მიიჩნევენ 30—40°. რა თქმა უნდა, მხედველობაშია მისაღები ღვინის სახეობა და კატეგორია. თეთრი სუფრის ღვინოების დეგუსტაცია, სასურველია, ჩატარდეს 12,5—15°-ის ფარგლებში, წითელი ღვინოების 15—17,5°-ის ფარგლებში, შამპანური ღვინოებისა კი 8—10°-ის ფარგლებში და სხვ. მაგალითად, საფრანგეთში ბორდოს ტიპის წითელი ღვინოების დეგუსტაცია ოთახის ტემპერატურაზე ორი გრადუსით დაბლა მიმდინარეობს, ვიდრე ბურგუნდიული ტიპის ღვინოების; ხოლო ნახევრად ტკბილის, როგორცაა სოტერნი, ბარზაკი და სხვ. — გაცივებულ მდგომარეობაში. ასევე მშრალ ხერესს ესპანეთში ზაფხულში სვამენ ყინულთან ერთად. პორტვინი, მადერა, ხერესი, წითელი ტკბილი; მალაგა, მარსალა მიზანშეწონილია დაილიოს ოთახის ტემპერატურის პირობებში.

მამ ასე...

ოპტიმალური ტემპერატურის მიმართ ღვინის ნიმუშები შემდეგნაირად ჯგუფდება:

ოთახის ტემპერატურაზე — ხერესი ტკბილი, პორტვინი, მადერა, მარსალა, მიუსკადელი, მალაგა, ბორდოს ტიპის მსუბუქი წა-



თელი ღვინოები. ქართული ღვინოების ასორტიმენტიდან — ნაფარული (წითელი), ტიბაანი (თეთრი), თელიანი (წითელი), მუკუხსანი (წითელი), კარდნახი (პორტვეინის ტიპის), ანაგა (მადღერის ტიპის) შემადგრებელი ორდინარული ტკბილი ღვინოები: პარტვეინი (წითელი), ხირსა (პორტვეინის ტიპის), პორტვეინი თეთრი, ყვარული (კავორის ტიპის), ველისციხე, ვერმუტი.

ოღნავ ცივ მდგომარეობაში — ბურგუნდიული ტიპის სუფრის თეთრი მსუბუქი ღვინოები; წინანდლი (თეთრი), გურჯაანი (თეთრი), ნაფარული (თეთრი), მუხრანული (თეთრი), ცოლიკოური (თეთრი), სვირი (თეთრი).

ძლიერ გაცივებულ მდგომარეობაში — ლიქიორის ტიპის მუსკატები, ტოკაი, სალხინო, საამო. შამპანური ღვინოები 6—8° ტემპერატურის პირობებში.

ღვინოთა ნიმუშების გაცხელებისას გამოიყენება ცხელი წყალი ან მათ აყოვნებენ სითბოს პირობებში. გაცივებისას ღვინის ნიმუშებს ათავსებენ 20 წუთს, შესაძლებელია ცოტა მეტს, ყინულიან წყალში. შამპანურის გასაცივებლად იყენებენ სპეციალურ ვედროს ყინულით. ოთახის ტემპერატურის მისაცემად საჭიროა ნიმუშები ოთახში მოათავსონ დაახლოებით ორი საათით. ყოვლად მიუღებელია ღვინის ნიმუშების გაცივების მიზნით ბოთლში ან ჭიქაში ყინულის მოთავსება. წითელ ღვინოებს რამდენიმე საათს აყოვნებენ ოთახში და შემდგომ მიეწოდება სადგუსტაციოდ; თეთრი ღვინოები მიეწოდება პირდაპირ ღვინის საცავიდან; ხოლო თეთრი ორდინარული—გაცივებულ მდგომარეობაში. რაც შეეხება კოლექციის ღვინოებს, მათ ახასიათებს ბოთლის კედლებზე პერანგი, ძირზე კი ნალექი. კოლექციის ნიმუშების გასინჯვამდე საჭიროა მათი დაყოვნება ორ საათს, შემდეგ, სასურველია, მისი ფრთხილად გადატანა სუფთა ბოთლში ან გრაფინაში. ასეთი ტიპის ღვინოები საჭიროა შენახულ იქნეს მუდმივი ტემპერატურის პირობებში, დაახლოებით 10—12°; დაწოლილ მდგომარეობაში, ხოლო დეგუსტაცია ჩაუტარდეს თეთრ ღვინოებს 8—10, წითელ ღვინოებს 13—15° პირობებში.

ვისაუბროთ დეგუსტაციის დროს ღვინის ნიმუშების მიწოდების შესახებ.

პირველად მიზანშეწონილია მიეწოდოს მშრალი თეთრი მსუბუქი ტიპის ღვინოები; შემდეგ ვარდისფერი; მერე სუფრის წითელი

ღვინოები და ა. შ. კახური ტიპის თეთრი: მშრალი თეთრი შეზავებული; ხერესის ტიპის: მარსალა; მადერა; პორტვეინის თეთრი; პორტვეინის წითელი; ნახევრად ტკბილი; ორდინარული მშრალი ღვინოები; ტკბილი სადესერტო; ლიქიორის ტიპის ღვინოები; ლიქიორული წითელი ღვინოები და ბოლოს შუშხუნა ღვინოები.

ახლა კი დეგუსტაციის ჩატარების ტექნიკაზე შევჩერდეთ.

სადეგუსტაციო ოთახი ან დარბაზი უნდა იყოს გამაღივლი, სუფთა, ნათელი და ზომიერტემპერატურაიანი. ნუ გაგიკვირდებათ, რომ იგი იზოლირებული უნდა იყოს სმარსისაგან. გარეშე არასასიამოვნო და აგრეთვე სასიამოვნო სუნისაგან. ოთახი არ უნდა იყოს მორთული სურათებით. სასურველია, კედლები გამოიყურებოდეს ნაზი ფერის ტონებით. ოთახში სინათლის სხივი უნდა ვრცელდებოდეს თანაბრად. ხელოვნური განათების დროს საჭიროა გამოვიყენოთ მქრქალი შუშა. სადეგუსტაციო მაგიდაზე საჭიროა მოთავსდეს სადეგუსტაციო ჭიქები, წყლიანი გრაფინი, ჭურჭელი დარჩენილი ღვინის გადასაღვრელად, სადეგუსტაციო ანკეტა და კალმისტარი. მაგიდის ქვეშ უნდა იყოს საფურთხებელი.

გავეცნოთ სადეგუსტაციო ჭიქებს.

დეგუსტაციის დროს ჩვეულებრივი, შამპანური, ხერესის ტიპის ღვინის ნიმუშისათვის გამოიყენება სხვადასხვა ფორმისა და სახის სასმისები. სადეგუსტაციო ჭიქები უნდა იყოს თეთრი, გამჭვირვალე, ფაქიზი, თხელი და კონუსის, ან კვერცხისმაგვარი ფორმის.

მიკითხველს, ჩვენი დეგუსტაციის მონაწილეებს ვთავაზობთ სადეგუსტაციო ჭიქების ფორმებს. ისინი თქვენი სურვილისამებრ შეგიძლიათ შეირჩიოთ. ასეთი სახის ჭიქის ფორმები საშუალებას იძლევა ღვინის „სუნთქვისათვის“, ხდება არომატისა და თაიგულის კონცენტრირება და სხვადასხვა გემური სურნელების თავმოყრა ჭიქების ზედა ნაწილში.

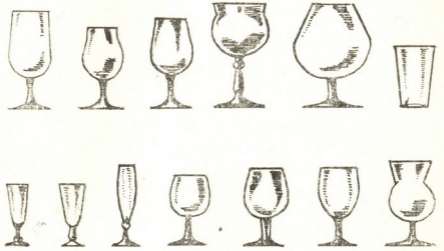
შამპანური ღვინოებისათვის მიზანშეწონილია შესაფერისი თასები ან ვიწრო ფორმის ჭიქები — მეღვინეობაში ფლეიტად წოდებული. სადეგუსტაციო ჭიქები უნდა იყოს მარტივი და მსუბუქი. მოცულობით 150 მლ. წითელი და თეთრი მშრალი ღვინოებისათვის გამოიყენება ფაქიზი, მრგვალი, განიერკედლებიანი ჭიქები. ლიქიორული ტიპის ღვინოებისათვის — პატარა ჭიქები.

გარდა შუშის ჭიქებისა, სადეგუსტაციოდ იყენებენ ვერცხლის ან ლითონის თასებს, რომლებიც ფუძეზე ამობურცულია, რაც სხი-

ეს არეკვლის საშუალებით შესაძლებლობას იძლევა შევადაროთ გამჭვირვალობა, ფეროვნება.

დეგუსტაციის დროს იყენებენ ტერმინებს — გამჭვირვალობა, ფერი, არომატი, ბუკეტი (თაიგული), გემო, ტიპურობა.

ფეროვნება განსაზღვრავს ღვინის ტიპსა და ასაკს. დამოკიდებულია ყურძნის ჯიშზე, კლიმატზე, ნიადაგსა და ტექნოლოგიაზე.



№ 3. ჩვეულებრივი ჭიქები

არომატი განპირობებულია სხვადასხვა წარმოშობის არომატული ნივთიერებებით, კერძოდ, ეთერზეთოვანი ნივთიერებებით: ტერპენები, კამფენი — გლუკოზიდები. არომატი არსებობს ხილის, თაფლის, ჯიშური, ნაყოფის, შინდის და სხვ.

გემოს განსაზღვრავს ალკოჰოლი, სიმჟავე, სიტკბო, სიმწკლარტე და ექსტრაქტი.

დეგუსტაციის დროს ნიმუშის დახასიათებისას არსებობს ტერმინები, რომლებიც გამოხატავენ ღვინის პირობით სურათს, მაგ., პარმონიული, კარგად ჩამოყალიბებული, ნეიტრალური, ცეცხლოვანი, ალკოჰოლიანი და სხვ.

დეგუსტაცია ორგანოლექტიური ანალიზია და სუბიექტურ ხასიათს ატარებს. დეგუსტაციის დროს ტაქტილური შეგრძნებანი განსაზღვრავს ღვინის მთელ რიგ თვისებებს: სიმაგრეს, სირბილეს, ხვერღოვნებას, სიმწკლარტეს, ლორწოვანებასა და სხვ.

ს მ ე ნ ა განსაზღვრავს შუშხუნა ღვინოების შუშხუნს, რომელსაც მიუთითებს ნახშირმჟავას შემცველობის ხარისხს.

დეგუსტატორის საკონტროლო ფურცელზე აღინიშნება დეგუსტატორის გვარი და სახელი, ღვინის დასახელება, მრავალგვარი და წარმოშობა, გამჭვირვალობა (0,1—0,5 ბალით); ფერი (0,1—0,5 ბალით); არომატი (1,0—3,0 ბალით); გემო, ბუკეტი, საერთო შთაბეჭდილება (2,0—5,0 ბალით); ტიპურობა (0,2—1,0 ბალით); საერთო ნიშანი (10,0 ბალით) და ჭაშნიკის დახასიათება.

მოვემზადოთ დეგუსტაციის ჩასატარებლად. დავსხდეთ თავისუფლად, იზოლირებულად, რათა ხელი არ შევეშალოთ მუშაობაში სხვა დეგუსტატორებს. სადეგუსტაციოდ ჭიქები სურვილისამებრ შევარჩიოთ მაგიდაზე მოთავსებულ მრავალგვარი სახისა და ფორმის ჭიქებიდან. არ უნდა დაგვაფიქვდეს, რომ დეგუსტატორი ფიზიკური და სულიერი თვალსაზრისით უნდა იყოს ნორმალურ მდგომარეობაში. გრიბოზული, გაცივებული, ყოველგვარი დაქვეითებული განწყობილება ხელს უშლის გემური თვისებების აღქმას. დეგუსტაციის პერიოდში მთელი ყურადღება უნდა დაეთმოს სადეგუსტაციო ნიმუშის ორგანოლექტიკურ მხარეს.

მამ ასე...

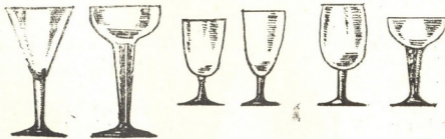
ვიმყოფებით ქართული ენოთეკის ლაბირინთებში.

ვიწყებთ დეგუსტაციას!

ვაჭევი — 1917 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, საცობი დაშლილი. ღია ოქროსფერი, საკმაოდ გამჭვირვალე, უშინაარსო ბუკეტით, გემოზე ნაკლებად ჰარმონიული.

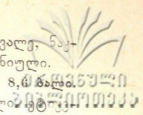
8,4 ბალი.

ალიგოტე — 1928 წ. ბორდოს ტიპის ბოთლი, ეტიკეტისა



შამპანური ღვინის ჭიქები.

და ფისის გარეშე, საცობი სალი (ვარგისიანი), გამჭვირვალე, ნაკ-
ლებგანვითარებული ბუკეტით. უფაქიზო, ნაკლებპარმონიული.



ატენი — 1935 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტისა და ფისის გარეშე, საცობი სალი, ყვითელი, გამჭვირვალე, საკ-
მაოდ განვითარებული ბუკეტით, ფაქიზი გემოთი, ნაკლებმინარ-
სიანი. **9,0 ბალი.**

წინანდალი № 45 — 1930 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტისა და ფისის გარეშე. საცობი სალი. მუქი ლალის-
ფერი, გამჭვირვალე, შინაარსიანი ბუკეტით. გემოზე რბილი, ხავერ-
დოვანი, წითელი ღვინო. **9,4 ბალი.**

თელიანი № 48 — მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს ტი-
პის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტისა და ფისის გარეშე, საცობი სალი,
მუქი ლალისფერი, განვითარებული ბუკეტით, გამჭვირვალე, გემო-
ზე რბილი, წითელი ღვინო. **9,0 ბალი.**

მუკუზანი № 46 — 1930 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტისა და ფისის გარეშე, საცობი სალი, მუქი ბროწეულისფე-
რი, გამჭვირვალე, განვითარებული მდიდარი ბუკეტით. გემოზე მდი-
დარი, შინაარსიანი, ოდნავ მომატებული მჟავიანობით. **9,0 ბალი.**

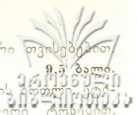
კარდანახი (წითელი) — 1931 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი. ეტიკეტისა და ფისის გარეშე, საცობი სალი. მუქი ლალისფერი, გამ-
ჭვირვალე, საკმაოდ შინაარსიანი ბუკეტით, გემოზე მდიდარი, ხა-
ვერდოვანი ღვინო. **9,8 ბალი.**

ხვანჭკარა — 1933 წ. ბორდოს ტიპის ბოთლი. ეტიკეტისა და ფისის გარეშე, საცობი სალი. მუქი ლალისფერი, გამჭვირვალე,
არატიპური, დადუღებული, განვითარებული ბუკეტით, გემოზე



ხერესის ტიპის ღვინის ჭიქები.

სასიამოვნო, ფაქიზი ღვინო, ორიგინალური ჯიშური თვისებებით.



ზეიბელი — 1932 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტისა და ფისის გარეშე. საცობი საღი. ოქროსფერი ტონისა. ბრწყინვალე, გემოზე ახალი, განვითარებული სპეციფიკური ბუკეტით. **9,5 ბალი.**

კახური ტიპის რქაწითელი — 1938 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით. საღი საცობით. მაგარი ჩაისფერი, გამჭვირვალე, ბრწყინვალე, განვითარებული ბუკეტით, გემოზე რბილი, ჰარმონიული, მაღალი ხარისხის. **9,7 ბალი.**

კახური წითელი № 5 — 1942 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, საღი საცობით. მუქი ლალისფერი, გამჭვირვალე, საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით, რბილი, ჰარმონიული, ღარიბი ღვინო. **8,6 ბალი.**



სადეგუსტაციო
ჭიქები

საფერავი — 1938 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, საღი საცობით. მუქი ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული ბუკეტით, გემოზე რბილი, საკმაოდ ხვეწილი ღვინო. **9,0 ბალი.**

საფერავი — 1937 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, საღი საცობით. ღია ლალისფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული ბუკეტით, გემოზე ჰარმონიული. **8,9 ბალი.**

ყვარელი — 1939 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, ფისიანი საღი პატარა საცობით. ღია ლალისფერი, გამჭვირვალე, ფაქიზი ბუკეტით, გემოზე რბილი, ხვეწილი, ჰარმონიული ღვინო. **9,7 ბალი.**

სალხინო — 1931 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი. ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, საცობით. ყავისფერი, ვარდისფერი ტონებით, გამჭვირვალე, განვითარებული ბუკეტით, სურნელოვანი, რბილი, ხვეწილი, მაღალი ხარისხის, სადესერტო ღვინო, სასიამოვნო გემოზე. **9,7 ბალი.**

კარდანახი №40 — მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, ფისიანი, სალი საცობით. მუქი ოქროსფერი. მადერის ტიპის ღვინისათვის დამახასიათებელი ტიპით. გემოზე თხელი, პარმონიული ღვინო. **8,5 ბალი.**

პორტვინი — მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს ტიპის ბოთლი. ეტიკეტისა და ფისის გარეშე, სალი საცობი. ოქროსფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული ორიგინალური ბუკეტით, გემოზე ახალი, პიკანტური. სასიამოვნო სიტკბოთი. **9,0 ბალი.**

ფერსათი — მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, ფისის გარეშე, სალი საცობით. მკრთალი ოქროსფერი. გამჭვირვალე, განვითარებული ხილის ბუკეტით, გემოზე რბილი, ახალი ღვინის ტონით. **8,9 ბალი.**

კარდანახი №39 — მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, ფისის გარეშე, სალი საცობით. ღია ფერი, გემოზე ნაკლებად პარმონიული, თაფლის ტონით. **8,5 ბალი.**

საამო — მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, სალი საცობით. ღია ოქროსფერი, ბრწყინვალე, ძლიერ განვითარებული ბუკეტით, გემოზე სასიამოვნო, ფაქიზი, პარმონიული. **9,5 ბალი.**

კონკორდია (პორტვინი № 100) — მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ბანდეროლის სახით, სალი საცობით. მუქი ჩაისფერი, გამჭვირვალე, ბრწყინვალე, განვითარებული ფაქიზი ბუკეტით, გუდრონის ტონით, გემოზე თხელი, მაღალხარისხოვანი პორტვინი. **9,6 ბალი.**

კაგორი №43 — მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, ფისის გარეშე, სალი საცობით. ბრყინა-ნი, დამარებული ღვინო. ორგანოლექტიკურად არ იქნა შეფასებული.

მწვანე — 1938 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, სალი საცობით. ღია ფერი, გამჭვირვალე, ნაკლებად განვითარებული ბუკეტით, ნაზი, გემოზე ახალი, სასიამოვნო. მაღალხარისხოვანი. **9,8 ბალი.**

მწვანე საიუბილეო — 1939 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, ფისიანი, სალი საცობით. ღია ფერი,

ბრწყინვალე, საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით, გუმოზე რბილი, ჰარმონიული. 9,5 ბალი.

მუკუზანი № 65 — 1937 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, ფისის გარეშე, სალი საცობით. ყვითელი ლალისფერი, გამჭვირვალე, გემოზე სავსე, სასიამოვნო, ჰარმონიული ღვინო, მაღალხარისხოვანი. 9,4 ბალი.

კახური საფერავი — 1941 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, ფისის გარეშე, სალი საცობით. მუქი ლალისფერი, განვითარებული ბუკეტით, გემოზე რბილი. ევროპული ტიპის ღვინო. 9,3 ბალი.

ხირსა საფერავი — 1942 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, ფისის გარეშე, სალი საცობით. მუქი ლალისფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული ბუკეტით, ძლიერი, ქიმიური ტონით. 8,5 ბალი.

წინანდალი № 45 — 1940 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტის გარეშე. ფისიანი, სალი საცობით. მუქი ლალისფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული ბუკეტით, გემოზე რბილი, ჰარმონიული ღვინო. 9,5 ბალი.



სადეგუსტაციო ჯამები.

მუკუზანი № 46 — 1938 წ. ბორდოს ტიპის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, სალი საცობით. მუქი ლალისფერი, კარგად განვითარებული ბუკეტით. გემოზე მაღალმჟავიანი, დარღვეული ჰარმონიულად. ახალი ღვინო. 9,0 ბალი.

მუკუზანი № 46 — 1940 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, სალი საცობით. მუქი ბროწეულისფერი გამჭვირვალე, ხარისხიანი ბუკეტით. გემოზე რბილი, ჰარმონიული. 9,6 ბალი.



ყვარელი 50 — 1936 წ. ბორდოს ტიპის ბოთლი, ეტიკეტით ფისიანი, საღი საცობით. ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული ბუკეტით, მალახარისხოვანი, პარმონიული ღვეული. **8,3 ბალი.**

ხვანჭკარა — მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, საღი საცობით. ღია ბროწეულისფერი. გამჭვირვალე, ხვანჭკარისათვის დამახასიათებელი სპეციფიკური ბუკეტით, გემოზე სასიამოვნო სიტკბოთი, შვინდისა და მარწყვის ტონით. **9,4 ბალი.**

იმერული თეთრი — 1936 წ. ბორდოს ტიპის ბოთლი. ეტიკეტით, საღი საცობით. ღია ოქროსფერი, ბრწყინვალე, გემოზე ახალი, მსუბუქი, სასიამოვნო ღვინო. **8,8 ბალი.**

ცოლიკოური № 67 — 1937 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, პატარა საცობით. ღია ოქროსფერი, გამჭვირვალე; საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით, გემოზე სავსე, ახალა ღვინო. **8,6 ბალი.**

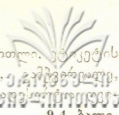
ცოლიკოური № 67 — 1939 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, ბანდეროლის სახით, პატარა ზომის საღი საცობით. ღია ოქროსფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული ბუკეტით, სავსე. პარმონიული. **9,0 ბალი.**

რქაწითელი კახური — 1942 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, საღი საცობით. ოქროსფერი, ბრწყინვალე, საფუერის ბუკეტით, გემოზე სავსე, ნაკლებტიპიური, ნაკლებ-პარმონიული. **8,15 ბალი.**

ყვარელი № 50 — 1938 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, ფისიანი, საღი საცობით. მუქი ლალისფერი, გამჭვირვალე, ნაკლებგანვითარებული ბუკეტით, გემოზე რბილი, პარმონიული. **9,1 ბალი.**

ახაშენი — 1936 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, საღი საცობით. მუქი ლალისფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული ფაქიზი ბუკეტით, გემოზე რბილი, ხავერდოვანი. **9,1 ბალი.**

სადესერტო ღვინო. დამკნარი — 1924 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი საცობით. ჩაისფერი, გამჭვირვალე, ბრწყინვალე, განვითარებული ბუკეტით. გემოზე სავსე, მოალერსე სიტკბოთი, მაღალი ხარისხის. **9,5 ბალი.**



ხ ი ხ ვ ი — 1924 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, საღი საცობით. მუქი ჩაისფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული ბუკეტით, გემოზე სასიამოვნო, საკვებობით, ტოკაის ტიპის მსგავსი. **9,4 ბალი.**

ს ა ა მ ო № 4 — 1923 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, საღი საცობით. მუქი ოქროსფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული ბუკეტით, გემოზე სავსე, თაფლის ტონით, სასიამოვნო ღვინო. **9,4 ბალი.**

ვ ა ჭ ე ვ ი — 1917 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, საცობი დაშლის მდგომარეობაში. ყვითელი ჩალისფერი, ბრწყინვალე, მცირე ბუკეტით; მხოლოდ საკმაოდ შინაარსიანი. გემოზე ახალი, მაღალმეკავიანი, ნაკლებპარმონიული. **8,9 ბალი.**

მ უ კ უ ზ ა ნ ი № 65 — 1913 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, საღი საცობით. ღია ოქროსფერი, ბრწყინვალე, ძლიერ განვითარებული ბუკეტით, გემოზე ახალი, მსუბუქი, მუკუზუნის ტიპის ღვინისათვის ნაკლებტიპური ღვინო. **9,1 ბალი.**

მ უ კ უ ზ ა ნ ი № 55 — 1914 წ. ბურგუნდიული ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტის გარეშე; ფისიანი, საღი საცობით. ღია ოქროსფერი, გამჭვირვალე, ბრწყინვალე, კარგად განვითარებული ბუკეტით, გემოზე ახალი, მსუბუქი, ნაკლებტიპური. **9,1 ბალი.**

მ უ კ უ ზ ა ნ ი № 65 — 1916 წ. ბურგუნდიული ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, საცობი დაშლის მდგომარეობაში. ღია ოქროსფერი, კარგად განვითარებული ბუკეტით, გემოზე ახალი, ნაკლებპარმონიული. **9,0 ბალი.**

მ უ კ უ ზ ა ნ ი № 65 — 1916 წ. ბორდოს ტიპის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, საცობი დაშლის მდგომარეობაში. ღია ოქროსფერი, გამჭვირვალე, ბრწყინვალე, განვითარებული ნაზი ბუკეტით, გემოზე რბილი, პარმონიული, ტიპური. **9,7 ბალი.**

№ 72 უცნობი დასახელების ღვინო — 1916 წ. ბურგუნდიული ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, საცობი დაშლის მდგომარეობაში. ღია ჩალისფერი, გამჭვირვალე, ძლიერგანვითარებული ბუკეტით, გულდრონის ტონით, გემოზე ახალი, რბილი, ნაკლებშინაარსიანი. **9,2 ბალი.**

ც ო ლ ი კ ო უ რ ი — 1939 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი,

ეტიკეტით, ლუქის გარეშე, პატარა საცობით. ღია ოქროსფერი, გამჭვირვალე, გემოზე ახალი, სავსე, ჰარმონიული ღვინო. **9,2 ბალი.**
წინანდალი № 67 — 1939 წ. ბორდოს ტიპის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, სალი საცობით. ჩალისფერი, გამჭვირვალე, ბრწყინვალე, კარგად განვითარებული ბუკეტით, გემოზე რბილი, მსუბუქი, ჰარმონიული ღვინო. **9,6 ბალი.**

მწვანე — 1939 წ. — ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, სალი საცობით, ღია ჩალისფერი, გამჭვირვალე, ბრწყინვალე, კარგად განვითარებული ბუკეტით, გემოზე ნაზი, რბილი, ჰარმონიული ღვინო. **9,9 ბალი.**

ჩხავერი — 1936 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, სალი საცობით. ჩალისფერი, გამჭვირვალე, ბრწყინვალე, საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით. გემოზე ახალი, მსუბუქი, ევროპული ტიპის ღვინო. **9,2 ბალი.**

თელიანი № 48 — 1908 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტისა და ფისის გარეშე, სალი საცობით. ღია ლალისფერი, ნარინჯისფერი ტონებით, გამჭვირვალე, ძლიერი გუდრონის ბუკეტით, საცობის სუნით, ორგანოლექტიკურად არ იქნა შეფასებული. ღვინო ქიმიურად დაშლის მდგომარეობაშია.

თელიანი № 48—1909 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი. ღია ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, ძლიერ განვითარებული ბუკეტით, გემოზე რბილი, ხავერდოვანი, ფაქიზი. **9,7 ბალი.**

თელიანი № 48 — 1927 წ. ბურგუნდიული ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტისა და ფისის გარეშე, სალი საცობით. ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, კარგად განვითარებული ბუკეტით. ნაკლებად ჰარმონიული. **9,1 ბალი.**

ნაფარეული № 47 — 1909 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტისა და ფისის გარეშე, სალი საცობით. მუქი ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული ბუკეტით, გემოზე რბილი, საკმაოდ ჰარმონიული. **9,2 ბალი.**

მუკუზანი № 46 — 1909 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, საცობი დაშლის მდგომარეობაში. მუქი ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული ბუკეტით, გემოზე რბილი, ხავერდოვანი ღვინო. **9,4 ბალი.**

ოჯალეში — 1933 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტი-

კეტისა და ფისის გარეშე, სალი საცობით. მუქი ბროწყლისფერა, გამჭვირვალე, საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით, გემოზე ნაკლებ პარმონიული.

ანაპა № 42 — 1936 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, სალი საცობით. ოქროსფერი, გამჭვირვალე, მადერისათვის დამახასიათებელი, გემოზე არატიპური, თხელი, სასიამოვნო ღვინო. **9,3 ბალი.**

კარდანახი № 39—1935 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისის გარეშე, სალი საცობით. ოქროსფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული ბუკეტით, გემოზე სავსე, პარმონიული. **9,7 ბალი.**

წინანდალი — 1939 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, სალი საცობით. ღია ჩალისფერა, ბრწყინვალე, საკმაოდ განვითარებული ნაზი ბუკეტით, გემოზე ნაზი, რბილი, საკმაოდ პარმონიული. **9,8 ბალი.**

წინანდალი — 1916 წ. ბურგუნდიული ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, სალი საცობით. ღია ოქროსფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული ბუკეტითა და გულდრონის ტონით. გემოზე არაპარმონიული. უსხეულო. **6,3 ბალი.**

რისლინგი (ანაპის) № 27 (ჩრდილოეთ კავკასიის ღვინის ტრესტი) — მოსავლის წელი უცნობია. რეინის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, სალი საცობით. ჩალისფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული ბუკეტით, რბილი, მსუბუქი, საკმაოდ პარმონიული ღვინო. **9,5 ბალი.**

ნაფარეული № 47 — 1896 წ. ბურგუნდიული ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისის გარეშე, სალი საცობით. ღია ბროწყლისფერი, გამჭვირვალე, გულდრონის ბუკეტით, გემოზე ნაკლებად ექსტრაქტული, ოდნავ მტკიცე. **9,2 ბალი.**

ურნათ უბანი — საფერავი — 1930 წ. ბორდოს ტიპის ბოთლი. ეტიკეტისა და ფისის გარეშე, სალი საცობით. მუქი ლალისფერი, გამჭვირვალე, ნაზი გულდრონის ბუკეტით, გემოზე რბილი, თხელი, ფაქიზი ღვინო. **9,7 ბალი.**

კარდანახი № 39 — 1936 წ. ხერესის ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისის გარეშე, სალი საცობით, ჩალისფერი, გამჭვირვალე, ბრწყინვალე განვითარებული ბუკეტით, გემოზე სავსე, პარმონიული ღვინო. **9,9 ბალი.**

კარდანახი ახოზი — 1919 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის

ბოთლი, ეტიკეტისა და ფისის გარეშე, სალი საცობით. მუქი ლალის-
ფერი, გამჟვრვალე, ფაქიზი ბუკეტით, გემოზე სავსე, ხავერდოვან-
ნი. **9,7 ბალი.**

ანაგა — 1937 წ. ხერესის ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკე-
ტით, ფისის გარეშე, სალი საცობით. ღია ოქროსფერი, გამჟვრვალე,
ბრწყინვალე. ორიგინალური მადერის ბუკეტით, გემოზე თხელი,
ფაქიზი ღვინო. **9,7 ბალი.**

სალხინო № 3 — 1936 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი,
ეტიკეტით, ფისიანი, სალი საცობით. ლალისფერი, ყავისფერი ტონე-
ბით. გამჟვრვალე, ბრწყინვალე. სადესერტო ღვინისათვის დამახა-
სიათებელი განვითარებული ბუკეტით. მარწყვის ტონებით, გემოზე
სავსე, თხელი, სასიამოვნო, ქლიავის არომატით. **9,8 ბალი.**

პინო-შარდონე № 72 — 1916 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის
ბოთლი, ეტიკეტისა და ფისის გარეშე, სალი საცობით. ყვითელი ჩა-
ლისფერი, გამჟვრვალე, ბრწყინვალეების გარეშე, კარგად განვითა-
რებული ბუკეტით, გემოზე მაგარი, უხეში. **8,7 ბალი.**

ვაჟვევი, თეთრი — 1918 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი,
ეტიკეტისა და ფისის გარეშე, სალი საცობით. ღია ოქროსფერი,
გამჟვრვალე, ბრწყინვალე, ნაზი ბუკეტით, გემოზე ახალი, ჰარმო-
ნიული, მსუბუქი ღვინო. **9,2 ბალი.**

კავთისხევის თეთრი — 1919 წ. ბორდოს ტიპის ფორ-
მის ბოთლი. ეტიკეტისა და ფისის გარეშე, სალი საცობით. ჩალის-
ფერი, გამჟვრვალე, ბრწყინვალე, ნაზი, განვითარებული ბუკეტით,
გემოზე არასასიამოვნო, ჰარმონიული, რბილი ღვინო, მაღალი ხა-
რისხის. **9,7 ბალი.**

რისლინგი — 1916 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი,
ეტიკეტისა და ფისის გარეშე, სალი საცობით. ოქროსფერი, გამჟვრვ-
ალე, კარგი ბუკეტით, გულრონის ტონით, გემოზე სავსე, ოდნავ
შხიმე ღვინო. **8,7 ბალი.**

წინანდალი № 67 — 1909 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის
ბოთლი. ეტიკეტისა და ფისის გარეშე, სალი საცობით. ღია ჩაისფერი,
გამჟვრვალე, უსუფთაო ბუკეტი, რომელიც გემოზე შეიგრძნობა.
სავსე, არაჰარმონიული. **7,2 ბალი.**

მანავის მწვანე — 1940 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის
ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, სალი საცობით. ჩალისფერი, გამჟვრვ-

ვალე, ბრწყინვალე, ნაზი, განვითარებული ბუკეტით, გემოზე მსუ-
ბუქი, რბილი, ჰარმონიული ღვინო. **9,7 ბალი.**

მუკუზანი № 65 — 1940 წ. შამპანური ტიპის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, საცობი საღი. ჩალისფერი, გამჭვირვალე, ბრწყინვალე, ხნოვანებასთან შედარებით საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით, სავსე, ჰარმონიული ღვინო. **9,6 ბალი.**

მუკუზანი № 65 — 1941 წ. შამპანური ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, ფისიანი, საღი საცობით. მუქი ჩაისფერი, გამჭვირვალე, საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით, გემოზე სავსე, ახალი, ჰარმონიული ღვინო. **9,6 ბალი.**

რქაწითელი, კახური — 1937 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, საღი საცობით, მუქი მაგარი ჩაისფერი, გამჭვირვალე, საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით, გემოზე სავსე, ჰარმონიული ღვინო. **9,9 ბალი.**

წინანდალი № 45 — 1909 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, საღი საცობით. მუქი ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, გულდრონის ტონის ბუკეტით. ფაქიზი, რბილი, ხავერდოვანი ღვინო. **9,8 ბალი.**

წინანდალი № 45 — 1939 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, საღი საცობით. მუქი ლალისფერი, გამჭვირვალე, ფაქიზი ბუკეტით, გემოზე რბილი, ხავერდოვანი ღვინო. **9,9 ბალი.**

პორტვეინი, წითელი — 1924 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, საღი საცობით. ვარდისფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული ბუკეტით, გემოზე თხელი, ჰარმონიული, რბილი. **9,0 ბალი.**

ცოლიკოური — 1921 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, საღი საცობით. ღია ჩაისფერი, გამჭვირვალე, ბრწყინვალე, ნაზი ბუკეტით, გემოზე სავსე, რბილი, ოდნავ მადერის ტონით, მაღალხარისხოვანი ღვინო. **9,5 ბალი.**

ცოლიკოური — 1920 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, საღი საცობით. ჩაისფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული ბუკეტით, მადერის ტონით, რომელიც იჭრძნობა გემოზე მომეტებული მკაფიანობით. **8,5 ბალი.**

უცნობი ნიმუში — ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტის გარეშე, საცობი დაშლის მდგომარეობაში, ღია ვარდის-

ფერი, გამჭვირვალე, ბუკეტსა და გემოში იგრძნობა ჰიბრიდული ტონი. არაპარმონიული. ორგანოლექტიკურად არ შეფასდა.

პ რ ი გ რ ა ნ ი ბ ო რ დ ო — მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილ მდგომარეობაში, ღია ოქროსფერი, გამჭვირვალე. ძლიერ განვითარებული ბუკეტით, სავსე, ჰარმონიული ღვინო. **9,2 ბალი.**

თ ე ლ ი ა ნ ი, კ ა ხ უ რ ი თ ე თ რ ი — მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით; ფისის გარეშე, საცობი სალი; მუქი ჩაისფერი, გამჭვირვალე, ძველი ღვინის ბუკეტით, სავსე, კახური თეთრი ტიპის.

პ ო ნ ტ ე - ბ ა კ ე ტ — მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, სალი საცობით. ღია ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, ძალიან ძველი ღვინის ბუკეტით. გემოზე შინაარსიანი, ფაქიზი, ნაზი, ხავერდოვანი ღვინო. **9,7 ბალი.**

კ ლ ო დ ა შ ე № 1 (გოლუბოვის სახელობის) ტუაპსე — ბურუნდიული ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, სალი საცობით, ღია ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, არასასიამოვნო ბუკეტი, ნაკლებსაინტერესო, არაპარმონიული. **8,1 ბალი.**

მ ა რ გ ო (წითელი) — 1914 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. მუქი ლალისფერი, გამჭვირვალე, შინაარსიანი ბუკეტით, გემოზე სავსე, ჰარმონიული. ახალი. **9,4 ბალი.**

მ წ ვ ა ნ ე კ ა ხ უ რ ი (საიუბილეო) — 1941 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, ფისის გარეშე, პატარა სალი საცობით. ჩალისფერი, გამჭვირვალე, ბრწყინვალე, განვითარებული ბუკეტით. გემოზე რბილი, ფაქიზი, ჰარმონიული ღვინო. **9,5 ბალი.**

ც ო ლ ი კ ო უ რ ი № 67 — 1942 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისის გარეშე, პატარა სალი საცობით. ღია ოქროსფერი, გამჭვირვალე, ბრწყინვალე, ასაკთან შედარებით საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით, გემოზე ახალი, ჰარმონიული ღვინო. **9,3 ბალი.**

ა ლ ი გ ო ტ ე № 72 — 1932 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, სალი საცობით. ჩალისფერი, ოქროსფერი ტონებით, გამჭვირვალე, გემოზე მსუბუქი, სასიამოვნო, ნაკლებად განვითარებული ბუკეტით. **8,8 ბალი.**

ა ლ ი გ ო ტ ე — 1922 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, სალი საცობით. ჩალისფერი, გამჭვირ-

ვალე, საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით, მსუბუქი, სასიამოვნო, ჰარმონიული ღვინო.

კლოდაშე (ფრანგული) — მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, საციო დაშლილი. ჩალისფერი, გამჭვირვალე, ნაზი, სპეციფიკური ბუკეტით, ოდნავ მუსკატის ტონით, გემოზე მსუბუქი, სასიამოვნო, ჰარმონიული ღვინო.

9,0 ბალი.

თელიანი — 1908 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტისა და ფისის გარეშე; საღი საციობით. ლალისფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული ნაზი ბუკეტით, გემოზე რბილი, ხავერდოვანი ღვინო.

9,7 ბალი.

თელიანი — 1941 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, პატარა საღი საციობით. მუქი, გამჭვირვალე, საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით, გემოზე ოდნავ მძიმე.

9,0 ბალი.

სოტერანი — 1887 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, საღი საციობით, ოქროსფერი, გამჭვირვალე, მდიდარი სპეციფიკური ბუკეტით, გემოზე სასიამოვნო სიტკბოთა, მაღალი ხარისხის ღვინო.

9,9 ბალი.

ბაგრატიონ-მუსრანსკი — 1881 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, საღი საციობით. ვარდისფერი, გამჭვირვალე, სუსტი ბუკეტით, გემოზე სავსე, ძლიერი, ცოცხალი ღვინო.

9,0 ბალი.

კლოდე-ტრონშუა — მოსავლის წელი უცნობია. ბურუნდიული ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, ლუქი ვარდისი. მუქი ბროწეულისფერი, კარგად განვითარებული ბუკეტით, გემოზე მსუბუქი, ახალი ხავერდოვანი ღვინო.

9,8 ბალი.

ლენოვილ ნეიფი — მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, საღი საციობით. მუქი ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, ბრწყინვალე, სუსტი ბუკეტით, გემოზე არასასიამოვნო, ცარიელი, პატარა ღვინო.

7,7 ბალი.

შატოლისანი — მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, საღი საციობით. მუქი ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით, ახალი, ცარიელი გემოზე.

8,6 ბალი.

ლენოვილ ლასკა — მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს

ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, ფისიანი, საღი საცობით, მუქი ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, კარგი ბუკეტით, გემოზე სასიამოვნო, რბილი, წითელი ტიპის ღვინო.

კლო-დე-უნსო — მოსავლის წელი უცნობია, გარეშე, ფისიანი, საღი საცობით. მუქი ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, ნაკლებად განვითარებული, უშინაარსო ბუკეტით, ცარიელი, ნაკლებად ჰარმონიული, წითელი ტიპის ღვინო. 8,4 ბალი.

ერმიტაჟი ტაი — მოსავლის წელი უცნობია. ბურგუნდიული ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, საცობი დაწლილი. ღვინო ორგანოლუბტურად არ იქნა შეფასებული.

ხერესი — მოსავლის წელი უცნობია. ხერესის ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, საცობი საღი. ოქროსფერი, განვითარებული ხერესის ბუკეტით, გამჭვირვალე, სავსე, ჰარმონიული, მაღალი ხარისხის ღვინო. 9,6 ბალი.

ხერესი ფრანგული — 1904 წ. ხერესის ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, საღი საცობით. ღია ოქროსფერი, განვითარებული ნაზი ბუკეტით, გემოზე სავსე, პიკანტური სურნელებით. 9,0 ბალი.

პორტვეინი დასავლეთის — მოსავლის წელი უცნობია. ხერესის ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, საღი საცობით. ჩაისფერი, განვითარებული ძლიერი ბუკეტით, გემოზე სასიამოვნო, ახალი ღვინო. 9,4 ბალი.

უცნობი ღვინის ნიმუში — ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, საღი საცობით. ყავისფერი, გამჭვირვალე, სადესერტო, თაფლის ტონებით. 9,1 ბალი.

შვინდის ნაყენი — წელი უცნობია. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტის გარეშე, ფისიანი, საღი საცობით. მუქი შვინდისფერი, განვითარებული ბუკეტით, შვინდის გემოთი, ახალი. 9,5 ბალი.

ოტ ჩოლი — 1899 წ. ბოთლი ბორდოს ტიპის ფორმისა, ეტიკეტით, ფისიანი, საცობი კარგ მდგომარეობაშია. ღია ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, კარგი ფაქიზი ბუკეტით, გემოზე რბილი ღვინო. 9,3 ბალი.

ოტ ბრიონი — 1869 წ. ბოთლი ბორდოს ტიპის ფორმისა, ეტიკეტის გარეშე, ფისი მოშორებული აქვს. საცობი კარგი,

მაგრამ პატარაა. ღია ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, კარგი ბუკეტით, გემოზე ნაკლებპარმონიული. **8,2 ბალი.**

შატო-კონტენონ — მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს ტიპის ფორმის. ღია ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, კარგი ბუკეტით, გემოზე მსუბუქი, სასიამოვნო, პარმონიული ღვინო. **9,3 ბალი.**

ოტ ბრიონი — 1912 წ. ბოთლი ბორდოს ტიპის ფორმით, ეტიკეტით. საცობი კარგ მდგომარეობაშია. ღია ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, ნაზი ბუკეტით, გემოზე რბილი, მსუბუქი, პარმონიული ღვინო. **9,2 ბალი.**

კლოდაშე — მოსავლის წელი უცნობია. ბურგუნდიული ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, კარგი საცობით. ჩალისფერი, გამჭვირვალე, გემოზე უხეში ღვინოა. **7,9 ბალი.**

შატო-გაზენი — მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, ფისით, კარგი საცობით. ღია ვარდისფერი, გამჭვირვალე, საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით, მაღალმკვავიანი, ნაკლებშინაარსიანი ღვინო. **7,8 ბალი.**

ოტ-ბოლი — მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, ფისით, ღვინო დაშლილია, „მკვდარია“.

კლოს-დესტურნო — 1905 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, ფისით, კარგი საცობით. ღია ვარდისფერი, გამჭვირვალე, საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით, გემოზე ნაკლებ შინაარსიანი. **8,0 ბალი.**

შატო-ობრენი — 1878 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით. ფისიანი, კარგი საცობით. ღია ვარდისფერი, გამჭვირვალე, ბუკეტში იგრძნობა გარეშე სუნი, მომაკვდავი ღვინო. **7,2 ბალი.**

ოტ-ბრენი — 1899 წ. (Грайдвин — Шато — Кантепьян) ბორდოს ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, ფისით, კარგი საცობით. ღია ვარდისფერი, გამჭვირვალე, კარგად განვითარებული ბუკეტით, გემოზე ცოცხალი, ხალისიანი, შინაარსიანი ღვინო. **9,0 ბალი.**

კლო-დესტურნელ — 1905 წ. ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, კარგი საცობით. ღია ვარდისფერი, გამჭვირვალე, საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით, ნაკლებშინაარსიანი, ცარიელი. **7,8 ბალი.**

შატო-ოტ ბრიონ — 1906 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი.

ეტიკეტით, საღი საცობით, ღია ვარდისფერი, გამჭვირვალე, კარგი
ბუკეტით, სავსე, ჰარმონიული ღვინო.

9,0 ბალი.

შ ა ტ ო - ლ ა ტ უ რ — 1907 წ. ბორდოს ტიპის ფორმის ბოთ-
ლი. ეტიკეტით, კარგი საცობით. ღია ვარდისფერი, გამჭვირვალე,
გემოზე შინაარსიანი, რბილი ღვინო.

9,1 ბალი.

ი ო გ ა ნ ე ს ბ ე რ გ — 1875 წ. რეინის ფორმის ბოთლი. ეტიკე-
ტით, კარგი საცობით. ღია ოქროსფერი, ძლიერი, ნაზი ბუკეტით,
გემოზე სასიამოვნო სიტკბოთი, ფაქიზი, რბილი, ჰარმონიული ღვი-
ნო.

10,0 ბალი.

ბ უ ტ ო ნ რ ო ტ შ ი ლ დ ი — მოსავლის წელი უცნობია. ბორ-
დოს ფორმის ბოთლი, საცობი დაშლილი. ღია ბროწეულისფერი,
გამჭვირვალე. სუსტი ბუკეტით, გემოზე არაჰარმონიული, უხეში,
მომავკვდავი ღვინო.

7,2 ბალი.

შ ა ტ ო ლ ა ტ უ რ — 1907 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი. ეტი-
კეტით, საღი საცობით. ვარდისფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული
ბუკეტით, რბილი, ჰარმონიული, ნაკლებექსტრაქტული. 9,2 ბალი.

შ ა ტ ო - ლ ა ტ უ რ — 1875 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი. ეტი-
კეტით, კარგი საცობით. მუქი ლალისფერი, გამჭვირვალე, ძლიერი
ბუკეტით, გემოზე რბილი, ჰარმონიული, სიცოცხლით სავსე ღვინო.

9,6 ბალი.

ბ ე ს ა რ ა ბ ი უ ლ ი, კრისტი — მოსავლის წელი უცნობია.
ეტიკეტით, საღი საცობით. ვარდისფერი, გამჭვირვალე, ძლიერი ბუ-
კეტით, გემოზე სასიამოვნო, ჰარმონიული ღვინო.

8,8 ბალი.

შ ა ტ ო - ლ ა ტ უ რ ი — 1874 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი,
ეტიკეტით, საღი საცობით. ვარდისფერი, გამჭვირვალე, განვითარე-
ბული ბუკეტით, გემოზე რბილი, ნაკლებჰარმონიული. 8,5 ბალი.

პ ი შ ო ნ - ლ ო ნ გ ე ე ი ლ ი — 1874 წ. ბორდოს ფორმის ბოთ-
ლი. ეტიკეტით, საღი საცობით. ვარდისფერი, გამჭვირვალე, საკმაო
ბუკეტით, გემოზე რბილი.

8,5 ბალი.

ბ უ ტ ო ნ - რ ო ტ შ ი ლ დ ი — მოსავლის წელი უცნობია.
ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი კარგია. ღვინო დაშ-
ლილია, „მკვდარი“ ღვინო.

მ ა რ ი ე რ უ ნ ო ო ზ ლ ე ე (ვილჰელმ ვისდბადენ) — 1889 წ.
რეინის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. ოქროსფე-
რი, გამჭვირვალე, განვითარებული ნაზი ბუკეტით, გემოზე რბილი,
მკრრე სიმკვავით.

9,1 ბალი.

შ ა ტ ო - ბ რ ა ნ ს - მ ე დ ო ნ ი — 1900 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით, გემოზე თხელპარმონიული ღვინო.

შ ა ტ ო - ბ რ ა ნ ს მ ო ნ ტ ე ნ ი ა კ ი — 1899 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. ღია ბროწეულისფერი. გამჭვირვალე, განვითარებული ნაზი ბუკეტით, გემოზე ხალისიანი, პარმონიული ღვინო. 8,8 ბალი.

შ ა ტ ო - მ ა რ გ ო - ბ ო რ დ ო — 1874 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, სალი საცობით. ღია ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული ბუკეტით, გემოზე არასასიამოვნო. ძველი ღვინო. 7,5 ბალი.

მ ი უ ზ ი ნ ი — 1881 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, სალი საცობით. ღია ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე. განვითარებული ბუკეტით. გემოზე მომაკვდავი. 7,0 ბალი.

შ ა ტ ო - ლ ა - გ რ ა ნ ლ — 1881 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. ღია ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე. საკმაოდ კარგი ბუკეტით, გემოზე ნაკლებპარმონიული. 7,7 ბალი.

შ ა ტ ო - ლ ა ფ ი ტ ი — 1875 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. ღია ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე. განვითარებული, შინაარსიანი ბუკეტით, გემოზე რბილი. 9,1 ბალი.

შ ა ტ ო - ლ ა ფ ი ტ ი — 1877 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. მომაკვდავი ღვინო. 6,5 ბალი.

შ ა ტ ო - ლ ა ფ ი ტ ი — 1881 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. ღია ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე. განვითარებული ნაზი ბუკეტით, გემოზე რბილი, პარმონიული ღვინო. 9,5 ბალი.

შ ა ტ ო - ლ ე ო ვ ი ლ — 1893 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, სალი საცობით. ღია ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, გემოზე ცარიელი, მომაკვდავი. 7,8 ბალი.

კ ლ ო დ ე ვ უ ჟ ო — 1870 წ. ბურგუნდიული ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, სალი საცობით. „მკვდარი“ ღვინო.

კ ლ ო დ ე ვ უ ჟ ო — 1865 წ. ბურგუნდიული ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. ვარდისფერი, გამჭვირვალე, არასასიამოვნო ბუკეტით, გემოზე ცოცხალი. 7,6 ბალი.

კ რ ე ო ნ — 1885 წ. ბურგუნდიული ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით,

ტით, საცობი დაშლილი. ღია ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, გან-
ვითარებული ბუკეტით, გემოზე ცოცხალი, ხალისიანი, რბილი.

8,6 ბალი.

შ ა ტ ო - მ ა რ გ ო — 1899 წ. ბურგუნდიული ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. ღია ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, სასიამოვნო ბუკეტით, გემოზე ცარიელი ღვინო.

8,3 ბალი.

მ ო ნ ტ რ ა შ ე — 1904 წ. ბურგუნდიული ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. მუქი ოქროსფერი, გამჭვირვალე, ძლიერი განვითარებული ბუკეტით, ხერესის ტონით, ძლიერი, ჰარ-
მონიული ღვინო.

9,3 ბალი.

ბ ა რ ზ ა ნ ი — 1903 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. ოქროსფერი, გამჭვირვალე, ბრწყინვალე, მდი-
დარი ბუკეტით, გემოზე დამახასიათებელი სიტკბოთი (დაახლოე-
ბით 2—3%).

9,1 ბალი.

ბ ა რ ზ ა ნ — 1904 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. ოქროსფერი, ბრწყინვალე, მდიდარი ბუკეტით, გემოზე დამახასიათებელი სიტკბოთი, მაღალი კლასის, ნაზი, პიკან-
ტური.

9,5 ბალი.

ო ქ ს ტ ე ა შ მ . — 1907 წ. რეინის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. ღია ბროწეულისფერი, გამჭვირვალე, სასიამოვნო ბუკეტი, შინაარსიანი, გემოზე რბილი, ნაკლებჰარმონიული. მა-
ღალმკვავიანი.

8,1 ბალი.

შ ა ბ ლ ი კ ლ ო — 1906 წ. ბურგუნდიული ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. ჩალისფერი ბრწყინვალეობით, საკმა-
ოდ განვითარებული ბუკეტით, გემოზე თხელი, კეთილშობილი, ხა-
სიათით ღვინო ნაფარეულსა და წინანდალს შორის დგას.

9,5 ბალი.

მ ო ნ ტ რ ა შ ე — 1865 წ. ბურგუნდიული ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. მუქი ოქროსფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული ბუკეტით, გემოზე ღვინოს დაუმთავრებია განვი-
თარების მთლიანი ციკლი.

8,3 ბალი.

ე რ მ ი ტ ა ყ ი — მოსავლის წელი უცნობია. ბურგუნდიული ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, საცობი დაშლილი, ბოთლი ნაკლებ მდგომარეობაში. მუქი ჩაისფერი, გამჭვირვალე. განვითარებული ბუკეტით, ხერესის ნიშნებით, გემოზე სავსე, უხეში, ექსტრაქტული.

8,4 ბალი.

ე რ მ ი ტ ა ყ ი — 1869 წ. ბურგუნდიული ფორმის ბოთლი,

ეტყეპით, საცობი დაშლილი. ოქროსფერი, გამჭვირვალე, ბრწყინ-
ვალე, სპეციფიკური ბუკეტის ტონით, სავსე, ექსტრაქტული, ოდნავ
უხეში.

ბ ა რ ხ ა ნ — 1913 წ. — ბორდოს ფორმის ბოთლი, საცობი დაშლილი. წითელი ოქროსფერი, ბრწყინვალე, განვითარე-
ბული ნაზი ბუკეტით, გემოზე რბილი, ხალისიანი, სასიამოვნო მო-
ტკბო იერით. 9,5 ბალი.

რ უ დ ე ს ჰ ა ი მ — 1897 წ. რენის ფორმის ბოთლი, ეტიკე-
ტით, საცობი დაშლილი, მუქი ჩაისფერი, ბრწყინვალე, მდიდარი
პიკანტური ბუკეტით, მსუბუქი, მშრალი ღვინო, ჭარბი სიმშრალე
არასასურველ ტონს ქმნის. 9,4 ბალი.

პ ო ტ რ ო ტ ი — 1887 წ. ბურგუნდიული ფორმის ბოთლი,
ეტყეპით, საცობი დაშლილი. ღია ოქროსფერი, გამჭვირვალე, გან-
ვითარებული ბუკეტით, გემოზე მსუბუქი, ხავერდოვანი, ჯანმრთე-
ლი, ცოცხალი ღვინო. 9,4 ბალი.

შ ა მ ბ ე რ ტ ე ნ ი — 1869 წ. ბურგუნდიული ფორმის ბოთლი,
ეტყეპით, საცობი დაშლილი. ლალისფერი, განვითარებული ბუკე-
ტით, გემოზე მსუბუქი, თხელი, ცარიელი ღვინო. 8,0 ბალი.

შ ა მ ბ ე რ ტ ე ნ ი — 1870 წ. ბურგუნდიული ფორმის ბოთლი.
ეტყეპით, სალი საცობით. ღია ლალისფერი, გამჭვირვალე, განუმე-
ორებელი ბუკეტით, მსუბუქი, ხავერდოვანი, მაღალი მარკის.
9,7 ბალი.

მ ა დ ე რ ა ძ ვ ე ლ ი — 1888 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი,
ეტყეპით, საცობი დაშლილი, მუქი ჩაისფერი, ბრწყინვალე, შინა-
არსიანი ბუკეტით, როგორც მადერა, იდეალური ღვინო. 10 ბალი.

მ ა დ ე რ ა ძ ა ლ ი ა ნ ძ ვ ე ლ ი — 1885 წ. ბორდოს ფორმის
ბოთლი. ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. მუქი ჩაისფერი, გამჭვირ-
ვალე, ბრწყინვალე, მკვეთრი ბუკეტით, გემოზე უხეში, არაპარმო-
ნიული. 8,0 ბალი.

მ ა დ ე რ ა ძ ა ლ ი ა ნ ძ ვ ე ლ ი — 1885 წ. ხერესის ფორმის
ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. მუქი ჩაისფერი, ბრწყინვა-
ლე, ნაზი ბუკეტით, ძველი კონიაკის სპირტის არომატით, გემოზე
რბილი, ჰარმონიული. 9,1 ბალი.

მ ა ლ ვ ა ზ ი ა მ ა დ ე რ ი დ ა ნ, ძალიან ძველი — 1896 წ. ბორ-
დოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. მუქი ჩაისფერი,
თხელ ფენებში, ვარდის ტონებით (როგორც სალხინო), გამჭვირვა-

ლე, ბრწყინვალე, საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით, გემოზე სასიამოვნო, ჩამოჰგავს მალაგას. **9,5 ბალი.**

მ ა დ ე რ ა — 1886 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით საცობი დაშლილი. მუქი ჩაისფერი, გამჟვინვალე, ბრწყინვალე ძველი მადერის ტიპური ბუკეტით, გემოზე რბილი, მალალი ხარისხის მადერის დამახასითებელი ჰარმონიულობა. **10,0 ბალი.**

მ ა დ ე რ ა ს ე კ — ძალიან ძველი, მხოლოდ მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. ჩაისფერი, არატიპური, გამჟვინვალე, ბრწყინვალე, დამწვარი ფქვილის ბუკეტით, გემოზე ნაკლებქსტრაქტული და არაჰარმონიული. **8,0 ბალი.**

მ ა ლ ვ ა ზ ი ა — 1858 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით. საცობი დაშლილია. მუქი ჩაისფერი, სალხინოს ტიპის ფერი, განვითარებული ნაზი ბუკეტით, გემოზე ნაზი, სასიამოვნო სიტკბოთი, ჩამოჰგავს მალაგას. **9,7 ბალი.**

მ ა დ ე რ ა დ ე მ ი ს ე კ (დე მადერა) — 1822 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. ჩაისფერი, ბრწყინვალე, განვითარებული ბუკეტით, გემოზე ახალი, თხელი, რბილი, სავსე, ჰარმონიული ღვინო, მალალი ღირსების. **10,0 ბალი.**

მ ა დ ე რ ა — 1889 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. მუქი ჩაისფერი, ბრწყინვალე, მდიდარი ბუკეტით, დამწვარი ფქვილის, გემოზე რბილი, ჰარმონიული ღვინო. **9,8 ბალი.**

მ ა დ ე რ ა ძ ა ლ ი ა ნ ძ ვ ე ლ ი — 1880 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. მუქი ჩაისფერი, ბრწყინვალე, მდიდარი ბუკეტით დამწვარი ფქვილის, რბილი, ჰარმონიული ღვინო. **9,6 ბალი.**

მ ა დ ე რ ა — 1936 წ. ბორდოს ტიპის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, საღი საცობით. ღია ჩაისფერი, ბრწყინვალე, საკმაოდ განვითარებული მადერის ბუკეტით, გემოზე სავსე, ჰარმონიული ღვინო. წინა ნიმუშთან შედარებით იგრძნობა ახალგაზრდა ღვინის ტონი. **9,5 ბალი.**

მ ა ლ ვ ა ზ ი ა მ ა დ ე რ ა — 1858 წ. ბორდოს ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილია. მუქი ჩაისფერი, ბრწყინვალე, განსაკუთრებული ბუკეტით, გემოზე მდიდარი, რბილი, სასიამოვნო სიტკბოთი. მალალი ხარისხის. **10,0 ბალი.**

იტალიური მარსალა, ძველი — მოსავლის წელი უცნობია. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, სალი საცობით. მუქი ჩაისფერი, ბრწყინვალე, განვითარებული ბუკეტით, გემოზე სისიანი, ჰარმონიული მადერის მსგავსი. 8,5 ბალი.

ქენერალ ლაკრიმა კრისტი — 1858 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, სალი საცობით. კოფეინის ფერი, ბრწყინვალე, განვითარებული ბუკეტით, გემოზე ნაკლებჰარმონიული. 8,5 ბალი.

მუვრედ თავად გოლიცინის (სადესერტო) — 1886 წ. გრაფინის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, სალი საცობით. მუქი ჩაისფერი, ბრწყინვალე, სუსტი ბუკეტით, გემოზე ექსტრაქტული, სასიამოვნო სიტკბოთი. 9,5 ბალი.

მარკ-დ-ე-კარტონ. ძალიან ძველი — 1862 წ. ბურგუნდიული ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. ჩაისფერი, ბრწყინვალე, კონიაკისებრი ბუკეტით, გემოზე ცხარე. 8,6 ბალი.

მარკ-დ-ე-ბურგონ — 1878 წ. ბურგუნდიული ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილია. ჩაისფერი, ბრწყინვალე, უსუფთაო ბუკეტით, ობის გემონაკრავი. 7,6 ბალი.

მარკ-დ-ე-ბურგონ — 1875 წ. ბურგუნდიული ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილია. ჩაისფერი, ბრწყინვალე, კონიაკისებრი ბუკეტით, გემოზე მძიმე, საკმაოდ ჰარმონიული. 8,9 ბალი.

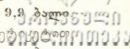
რომ იამასკი — 1913 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, სალი საცობით. მუქი ჩაისფერი, ბრწყინვალე, ძლიერი, თავისებური ბუკეტით, გემოზე რთული საგემოვნო თვისებებით, არასასიამოვნო სასმელი. 8,9 ბალი.

ქენევრ, ძალიან ძველი — მოსავლის წელი უცნობია. მადერის ფორმის ბოთლი, დაახლოებით 0,75 მოცულობის, ეტიკეტისა და ფისის გარეშე, საცობი დაშლილ მდგომარეობაში. ჩაისფერი, მღვრიე, ბუკეტი რთული ტონებით, რაც გემოზეც შეიმჩნევა. 8,9 ბალი.

შატო სიუდიარო — 1876 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, სალი საცობით. ჩაისფერი, ბრწყინვალე, ძლიერი, ნაწი ბუკეტით, გემოზე რბილი, სასიამოვნო სიტკბოთი. 9,4 ბალი.

შატო იკემსლუცერ — 1901 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილია. ოქროსფერი, ბრწყინვალე,

ნაზი განვითარებული ბუკეტით, ტიპური, მაღალხარისხოვანი, სასი-
ამოვნო სიტკბოთი.



შ ა ტ ო ი კ ე მ — 1877 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკე-
ტით, საცობი დაშლილია. ჩაისფერი, ბრწყინვალე, განვითარებული ბუკე-
ტით, დამწვარი პურის გემოს არომატით, მომაკვდავი ღვინო.

9,9 ბალი.

შ ა ტ ო კ ლ ი მ ა ნ — 1859 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტი-
კეტით, საცობი დაშლილია. ღია ჩაისფერი, ბრწყინვალე, სუსტი
ბუკეტით, გემოზე მომაკვდავი ღვინო.

8,1 ბალი.

შ ა ტ ო ი კ ე მ — 1881 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკე-
ტით, საცობი დაშლილია. ღია ჩაისფერი, ბრწყინვალე, შინაარსიანი
ბუკეტით, გემოზე ფაქიზი, სავსე ღვინო.

9,1 ბალი.

შ ა ტ ო ი კ ე მ ი — 1891 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკე-
ტით, საცობი დაშლილია. ღია ჩაისფერი, ბრწყინვალე, ფაქიზი
არომატით. გემოზე რბილი, სასიამოვნო სიტკბოთი.

9,4 ბალი.

შ ა ტ ო ი კ ე მ ი — 1898 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკე-
ტით, საცობი დაშლილია. ღია ჩაისფერი, ბრწყინვალე, განვითარე-
ბული ნაზი ბუკეტით. გემოზე სასიამოვნო, ჰარმონიული, დამახა-
სიათებელი ტიპურობით, მაღალხარისხოვანი ღვინო.

9,8 ბალი.

გ ო ლ დ შ ე რ ი — 1816 წ. ხერესის ფორმის ბოთლი, ეტიკე-
ტით, საცობი დაშლილია. მუქი ჩაისფერი, ბრწყინვალე, განვითარე-
ბული ბუკეტით, შინაარსიანი, პირველი კლასის ხერესი.

10,0 ბალი.

გ ო ლ დ შ ე რ ი, ძალიან ძველი — მოსავლის წელი უცნობია.
ხერესის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილია. მუქი ჩა-
ისფერი, ბრწყინვალე, განვითარებული ბუკეტით, ძველი ხერესის,
გემოზე ფაქიზი, მაღალხარისხოვანი ხერესი.

9,9 ბალი.

პ ო ლ-შ ე რ რ ი, ძალიან ძველი, მოსავლის წელი უცნობია.
ხერესის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილია. მუქი ჩაის-
ფერი, ბრწყინვალე, განვითარებული ბუკეტით, გემოზე მდიდარი
ჩხერესი.

9,4 ბალი.

კ ლ ო-დ ე-ს ა ნ-რ ო ბ ე ნ ბ ო რ დ ო — 1869 წ. ბორდოს ფორ-
მის ბოთლი, ეტიკეტით, სალი საცობით. მუქი ჩაისფერი, ბრწყინვა-
ლე, საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით, გემოზე იშვიათი, მყავიანი,
არაპარმონიული, სიცოცხლის ნიშნებით.

7,9 ბალი.

შ ა ტ ო ი კ ე მ ბ ო რ დ ო (ნახევრად ტკბილი) — 1880 წ. ბორ-

დოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი, ჩაისფერი, ბრწყინვალე, შესამჩნევად დისჰარმონიული, მომაცვდავე ღვინო.

ბ რ ო უ ნ შ ე რ რ ი, ძალიან ძველი — მოსავლის წელი უცნობია. ხერესის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საღი საცობით, ჩაისფერი, ბრწყინვალე. ფაქიზი განვითარებული ბუკეტით, გემოზე რბილი, სასიამოვნო სიტკბოთი, პიკანტური ღვინო. 9,8 ბალი.

შ ა ტ ო პ ი უ დ რ ი — 1899 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. ღია ჩაისფერი, ბრწყინვალე, განსაკუთრებულად განვითარებული ბუკეტით და გემური თვისებებით, ნაწვევრად ტკბილი ღვინო. 10,0 ბალი.

პ ო ლ შ ე რ რ ი, ძალიან ძველი — მოსავლის წელი უცნობია. ხერესის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილია. ჩაისფერი, ბრწყინვალე, განვითარებული ბუკეტით, ხერესისათვის დამახასიათებელი გემური თვისებებით. 9,3 ბალი.

შ ა ტ ო ი კ ე მ — 1874 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი. ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. მუქი ჩაისფერი, ბრწყინვალე, ნაზი ბუკეტით, გემოზე ნაზი, ჰარმონიული, სასიამოვნო სიტკბოთი. 9,7 ბალი.

შ ა ტ ო ი კ ე მ — 1861 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საღი საცობი. მუქი ჩაისფერი, ბრწყინვალე, საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით, გემოზე მძაფრი, არაჰარმონიული, მომაცვდავე ღვინო. 8,5 ბალი.

ვ ე ნ-დ ე-პ ო რ ტ ი — 1847 წ. ხერესის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საღი საცობით. ჩაისფერი, პერანგით, შინაარსიანი ბუკეტით, გემოზე რბილი, სავსებით ჰარმონიული პორტვეინი. 9,2 ბალი.

ვ ე ნ-დ ე-პ ო რ ტ ო — 1867 წ. ხერესის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. მუქი ჩაისფერი, ბრწყინვალე. ნაკლებ შინაარსიანი ბუკეტით, გემოზე ნაკლებსაინტერესო, მწარე. 8,7 ბალი.

შ ა ტ ო გ ი უ რ ო — 1871 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. ჩაისფერი, ბრწყინვალე, ბუკეტი ნაკლებ შინაარსიანი, გემოზე ნაკლებჰარმონიული, ნაკლებსაინტერესო. 8,3 ბალი.

რ ა ნ ჩ ი ო — 1840 წ. ხერესის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. კოფეინისფერი, ბრწყინვალე, დამწვარი ხახვის ტონი ბუკეტში, გემოზე იგრძნობა ტანინი, სავსე, საინტერესო, მაგრამ მძიმე ღვინო. 9,4 ბალი.

ს ა ბ უ ე (თეთრი) — 1919 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისით, საღი საცობით. ჩაისფერი, ბრწყინვალე, განვითარებული ნაზი ბუკეტით, გემოზე მსუბუქი, სავსებით ჰარმონიული ზური ღვინო. 8,7 ბალი.

ს ა კ უ რ ა (თეთრი) — 1919 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, საღი საცობით. ჩაისფერი, ბრწყინვალე, განვითარებული კეთილშობილური ბუკეტით, გემოზე სავსე, ჰარმონიული კახური ღვინო. 8,8 ბალი.

კ ო შ კ ი (წითელი) თავად დემენტოვების — 1919 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, საღი საცობით. მუქი ლალისფერი, ბრწყინვალე, საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით, გემოზე სავსე, ტანიანი კახური ტიპის ღვინო. 9,2 ბალი.

ვ ა ს ი ლ ი გ ო ნ ე ბ ა შ ვ ი ლ ი — 1912 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, საღი საცობით. ჩაისფერი, ბრწყინვალე, საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით, გემოზე სავსე, ექსტრაქტული ღვინო. 9,0 ბალი.

ბ რ ო ე ნ -შ ე რ რ ი, ძალიან ძველი — ხერესის ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისიანი, საღი საცობით. მუქი ჩაისფერი, ბრწყინვალე, ძველი ხერესის დამახასიათებელი მდიდარი ბუკეტით, გემოზე სასიამოვნო, მაღალი ხარისხის. 9,5 ბალი.

შ ა ტ ო ვ ი ნ ი ს — 1871 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, მონოგრამებით, ეტიკეტით, საცობი დაშლილი. მუქი ჩაისფერი, ბრწყინვალე, განვითარებული, კეთილშობილური ბუკეტით, ტიპური, სასიამოვნო სიტკბოთი. გაფურჩქვნის პერიოდში. 9,7 ბალი.

შ ა ტ ო ლ ა ტ უ რ ბ ლ ა ნ შ — 1861 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, საღი საცობით. ჩაისფერი, ბრწყინვალე, განვითარებული მდიდარი ბუკეტით, გემოზე ნაზი, სასიამოვნო სიტკბოთი, ოდნავ მძაფრი სიმჟავით. 9,6 ბალი.

შ ა ტ ო ს ო ტ ე რ ნ — 1874 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისით, საღი. ჩაისფერი, ბრწყინვალე, საკმაოდ განვითარებული ბუკეტით. გემოზე ოდნავ უხეში, ტიპური ღვინო. 9,0 ბალი.

ხ ე რ ე ს ს ე კ მ ა ლ ა გ ა — 1840 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, 0,4 მოცულობით, ეტიკეტით, საღი საცობით. ჩაისფერი, ბრწყინვალე, განვითარებული ტიპური ხერესის ბუკეტით, გემოზე მაღალი ხარისხის ღვინო. 9,7 ბალი.

შოგინი (თეთრი) — 1921 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, ეტიკეტით, ფისით, საცობი დაშლილი. მუქი ჩალისფერი, ბრწყინვალე, განვითარებული ნაზი ბუკეტით. გემოზე რბილი, ახური ტიპის ჰარმონიული ღვინო. 9,1 ბალი.

ლალისყური — წითელი (ჩოლოყაშვილის) — 1912 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი. ღია ბროწეულისფერი, ბრწყინვალე, განვითარებული ბუკეტით. თხელი, მაღალხარისხოვანი. 7,8 ბალი.

კურდღელაური — წითელი (ვახვახოვი) — 1921 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი, მუქი ლალისფერი, გამჭვირვალე, განვითარებული, ნაზი ბუკეტით, გემოზე რბილი, ხალისიანი, ჰარმონიული ღვინო. 9,2 ბალი.

გრძელი მინდორი — 1912 წ. ბორდოს ფორმის ბოთლი. მუქი ლალისფერი, ბრწყინვალე, განვითარებული ბუკეტით, გემოზე რბილი, ნაზი, ჰარმონიული ღვინო. 9,0 ბალი.

ამით დავამთავრეთ ჩვენი დეგუსტაცია. მაღლობა მოვახსენოთ მათ, ვინც მონაწილეობა მიიღო მასში, საჭირო მასალები მოგვაწოდა და ხელი შეგვიწყო მის ჩატარებაში.

ოთხი უკველასი ღვინის ნიმუში

ძველი ფრაკიის ღვინოები 1540, 1631, 1728, 1822 წლებისაა, რომლებიც მიუნხენის ღვინის სარდაფში ინახებოდა, ჰვალტის ისტორიულმა მუზეუმმა 1917 წ. მიიღო საჩუქრად. 1540, 1631 წლების ღვინის ნიმუშები ჩასხმული იყო სქელი შუშის ბურგუნდიული ტიპის ბოთლებში, ხოლო 1728, 1822 წლებისა — გრძელყელიან ბოთლებში. 1822 წლის ნიმუშის გამოკვლივით ყველა ღვინო გამოირჩეოდა გამჭვირვალობით, მათი ფერი ძლიერ ჰგავდა ძველი კონიაკების დამახასიათებელ ფერს. ბოთლების ძირზე შეიმჩნეოდა ნალექი, რომლებიც ძირითადად შედგებოდა დაშლილი უჯრედების, მიკროორგანიზმებისა და პატარა კრისტალებისაგან, ღვინის ნიმუშები კარგად იყო შენახული.

1728 წლის ღვინის ნიმუში დახასიათდა როგორც ძალიან კარგი, ხარისხიანი, სასიამოვნო ფერის, ჯანსაღი, რბილი და ფაქიზი.

1822 წლის ღვინის ნიმუში — საკმაოდ კარგი, სუფთა ტონის, მხოლოდ გარკვეული გემოთი.

ბოთლებში ღვინის მოცულობა საკმარისი აღმოჩნდა. 1540 წ. ღვინო — 760 მილილიტრი; 1631 წ. — 735 მლ; 1728 წ. — 740 მლ; 1822 წ. — 700 მლ.

ხვედრითი წონა, დამოკიდებული სპირტის შემცველობასა და ექსტრაქტზე. მერყეობდა 0,9956—0,0079 ფარგლებში. სპირტის შემცველობა შემდეგ სურათს იძლეოდა: 1540 წლის ნიმუშში სპირტის წონითი პროცენტი შეადგენდა 8,59, ანუ მოცულობით 10,70, რაც შაქრის მომეტებული რაოდენობით აიხსნება. ამას მეტეოროლოგიური ცნობებიც ამტკიცებს: 1540 წლის ზაფხული თურმე

იყო „მშრალი, ტყეები იწვოდა. მდინარეები გამრა, საკვები ცხოველებსათვის დაილუპა, ღვინო, პირიქით, იყო ბედიანი და მაგარი“.

შესაძლებელია, რომ 1540 წლის მოსავლის ღვინო (ცნობილია შემდეგ დიდი რაოდენობით შეიცავდა დაუდულარ შაქარს და 200 წლის განმავლობაში კასრებში სპირტად გარდაიქმნა.

სპირტის შემცველობა ყველა ნიმუშში დამაკმაყოფილებელი იყო, თუმცა დიდი ხნის განმავლობაში მომხდარა მათი ნაწილობრივი აორთქლება. უნდა აღინიშნოს, რომ ძველ ღვინოებში ყოველთვის არ შეიმჩნევა დაბალი ალკოჰოლიანობა, როგორც ეს საერთოდაა მიღებული.

ექსტრაქტის მომატებული შედგენილობა აღინიშნა 1540 და 1631 წლების მოსავლის ნიმუშებში, ნაკლები — 1822 წლის ღვინოში. რედუცირებული ნივთიერებანი (ინვერსიული შაქარი) ოდნავ მომატებული აღმოჩნდა, თუმცა უმნიშვნელოდ. არსებული აზრით, ძველ ღვინოებში ექსტრაქტის (შაქრებისაგან თავისუფალი) მომატებული რაოდენობა არ დასტურდება. ღვინოებში აღინიშნება მიკროალურ ნივთიერებათა არცთუ ისე დიდი რაოდენობა (0,185—0,246%). ეს გარემოება აიხსნება იმით, რომ დაყანვეთი პროცესების დროს და მრავალწლიანი მჭროლავი ნივთიერებების აქროლადობის გამო იზრდება მიკროალურ ნივთიერებათა რაოდენობა. ნაცარში შეიმჩნევა ფოსფორმჟავასა და გოგირდმჟავას მარილები, რაც ნორმალურად უნდა მივიჩნიოთ ღვინოში ფოსფატებისა და სულფატების არსებობის გამო.

მცირეოდენი გოგირდოვანი ანჰიდრიდის (SO_2) გამოყენებამ, გულმოდგინე დამუშავება-მოვლამ განაპირობა ამ ღვინოების საუკუნეობით შენახვა.

სხვა მჟავებთან შედარებით მომატებული რაოდენობით აღინიშნა მჭროლავი (მზრის) მჟავა. იგი შემჩნეულ იქნა თითქმის ყველა ნიმუშში უმნიშვნელო რაოდენობით. საერთოდ ცნობილია, რომ ახალგაზრდა ღვინოებში მზარმჟავას შემცველობა პროცენტის მეასედი ნაწილია; ძველში იგი 1%-ზე მეტს არ აღემატება. მჭროლავი მჟავების დიდი რაოდენობა ღვინოს არასასიამოვნო გემოს აძლევს და ასეთი ღვინო უხარისხო, დაავადებულია.

შესწავლილი ღვინის ნიმუშებში მჭროლავი მჟავების შემცველობა ნორმალურთან შედარებით ორჯერ მეტი იყო, თუმცა ისინი არ შეიგრძნობოდა გემოზე. აღსანიშნავია, რომ ღვინის გემოს გან-

საზღვრავს მკავათა სახეობა და არა მისი შემცველობის რაოდენობა. ღვინო, როგორც ცნობილია, შეიცავს ყველა ცხიმოვან მკავას, კიან-ჭველმკავიდან კაპრინის მკავამდე.

საინტერესოა ღვინოში რძისმკავას შემცველობა, ახალგაზრდა ღვინოში წარმოიქმნება ვაშლმკავას დაშლის საფუძველზე. დაკავების პერიოდში სხვადასხვა მიკროორგანიზმის მოქმედებით მისი რაოდენობა მცირდება.

ღვინოები შეიცავდა რძისმკავას. ღვინისმკავა ყველა ნიმუშში (შებოჭილი სახით) აღინიშნა ფორმის ფარგლებში, გლიცერინი კი — დიდი რაოდენობით, რაც მის ხარისხზე მიუთითებს. გლიცერინის დამოკიდებულება სპირტთან თითქმის ნორმალური იყო, რაც შეიძლება აიხსნას იმით, რომ გლიცერინი კარგი კვებითი ნივთიერებაა მიკროორგანიზმებისათვის და შედარებით ადვილად ექვემდებარება ბაქტერიოლოგიურ დაშლას. ამდენად მისი რაოდენობრივი შემცირება მიკროორგანიზმებითაა გამოწვეული.

1540 და 1631 წლების მოსავლის ღვინოებში შეიმჩნეოდა 8 მგ/ლ გოგირდოვანი მკავა (საერთო).

ქიმიურმა შესწავლამ ნათლად უჩვენა, რომ უძველესი სახის ფრაკის ღვინოებს (1540, 1631, 1728, 1822 წწ.) მომატებული მქროლავი მკავიანობის პირობებშიც კი შენარჩუნებული ჰქონდათ ახალგაზრდა ღვინოების თავისებურებანი.

გადავფურცლოთ ფარმაცოპია

უძველესი დროის გამოჩენილმა ექიმმა, თანამედროვე ქირურგის მამამ კლავდიუს გალენმა (131—201 წ. ჩვენს წელთაღრიცხვამდე) ქ. პერგაონში მოღვაწეობის პერიოდში პირველმა გამოიყენა ღვინის ხსნარში დასველებული საფენები დაჭრილ გლადიატორთა სამკურნალოდ. შედეგი მეტად მნიშვნელოვანი გამოდგა.

პომეროსი „ილიადაში“ იხსენიებს ორ მეომარ ექიმს — მახაონსა და პადალირს, რომლებიც დაჭრილებს ღვინოს აძლევდნენ, აგრეთვე იყენებდნენ ჭრილობების შესახვევად.

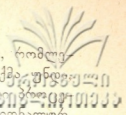
ჰიპოკრატე მეღვინეობის დარგის შესანიშნავი მცოდნე იყო. იგი არა მარტო კარგად არჩევდა სხვადასხვა ტიპის ღვინოს, არამედ მას ძალ-ღონის აღმდგენელ საშუალებადაც მიიჩნევდა.

ენოთერაპიული მკურნალობით გატაცებული ყოფილან ცნობილი რომაელი რიტორი ასკლეპიადი, არმან გოტიე, ალბერტონი, როსი. საინტერესო ცნობებს იძლევა ძველი დროის კაბადოკიელი ექიმი არეტოსი და სხვ.

ცელსიუსი თავის საექიმო თხზულებაში (*De re medica*) იხილავს სხვადასხვა სახის ღვინოს და რჩევა-დარიგებას იძლევა მათ არომატიზაციაზე. განსაკუთრებით აღნიშნავს ცნობილ *Malsum*-ის ტიპს (თაფლიანი ყურძნის ღვინო).

შევეხთ ღვინის ზოგიერთ ფარმაცოლოგიურ თვისებას.

ღვინის, როგორც სითხის, ბიოქიმიური სტრუქტურა, ანუ სისტემა რთული კომპლექსია. იგი შეიცავს ნახშირწყლებს, ორგანულ მჟავებს, სპირტებს, ალდეჰიდებს, რთულ ეთერებს, აცეტალებს, ფენოლურ, კოლოიდურ, აზოტოვან, მინერალურ ნივთიერებათა



ჯგუფებს, აგრეთვე მთელი რიგი ხასიათის ნივთიერებებს, რომლებიც განსაზღვრავენ ღვინის სურნელოვან ბუკეტს. რა თქმა უნდა, ღვინის საბოლოო სახით შექმნაზე ტექნოლოგიურ-ქიმიურ ცვლილებების დროს ნივთიერებანი განიცდიან მრავალ ფუნქციონალურ, სტრუქტურული ხასიათის გარდაქმნებს, რაც საბოლოოდ იწვევს ქიმიურ ნივთიერებათა კომპლექსურ ჰარმონიას, სურნელოვანი, გემური კვებითი დანიშნულების სითხის — ღვინის შექმნას. ღვინო თავისი სპეციფიკური მოქმედებით იწვევს ზემოქმედებას ორგანიზმის ფიზიკურ და მორალურ ფუნქციებზე. ამ შემთხვევაში ღვინოს მიეწერება როგორც მავნე, ისე სასარგებლო თვისებები. არ ვეხებით ალკოპოლიზმს, რომელსაც მხოლოდ ზიანი მოაქვს, ვიხილავთ ღვინის სასარგებლო თვისებებს, მისი გამოყენების შესაძლებლობებს ენოთერაპიული მკურნალობის თვალსაზრისით.

ფარმაკოლოგიურად ეთილის ალკოპოლი, ეთილის სპირტი, რომელიც ღვინის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი მახასიათებელია, განსაზღვრავს ორგანიზმის ალგუნებადობა-დაუძლეულებას. ძირითადი დატვირთვა გულის, სისხლის მიმოქცევის, კუნთების, ნივთიერებათა ცვლის სისტემაზე ვრცელდება, ბოლოს კი ორგანიზმის მთელ სისტემას მოიცავს.

ალკოპოლი სწრაფად შეიწოვება კუჭის მიერ, უერთდება სისხლს და ვრცელდება მთელს ორგანიზმში. ალკოპოლი იყენება უშუალოდ ღვიძლის ნივთიერებათა ცვლის შედეგად. მაგალითად, 70 კგ წონის ადამიანი ერთ საათში ეანგავს 7 გ ალკოპოლს, ამავდროს ორგანიზმში შედის საკვები ნივთიერება 50 კალოკალორიის რაოდენობით. 3—5%-იანი ალკოპოლის ხსნარები მედიცინაში გამოიყენება როგორც საკვები არე სწორი ნაწლავიდან მკურნალობისას. მიღებული ალკოპოლის საერთო რაოდენობიდან 10% ფილტვებით შეისუნთქება, 10% გამოიყოფა შარდის საშუალებით.

ორგანიზმზე ალკოპოლის მოქმედება დამოკიდებულია მის კონცენტრაციაზე, სხვადასხვა სიდიდის განცალკევებულ ნერვულ უჯრედთა კვანძებზე — განგლიონებზე, აგრეთვე ეთანოლის მომატებასა და მოშორებაზე. რამდენადაც ეთანოლის მოშორება პრაქტიკულად მუდმივია, ალკოპოლის სწრაფი მიწოდებით თავის ტვინში მისი კონცენტრაცია მატულობს. ალკოპოლი სისხლის უჯრედებიდან თავის ტვინში გადადის კანონზომიერად და ა. შ.

არომატული ნივთიერებანი რეფლექტორულად მოქმედებენ

უმუშალოდ გემური ორგანოების ნერვებზე და იწვევენ პირის ლოუსა და კუჭის სეკრეციას.

ღვინო ბაქტერიოციდული და ანტიტოქსიკური თვისებების შემცველობით ერთ-ერთი პროფილაქტიკური საშუალებაა კუჭ-ნაწლავთა ინფექციის დროს. ღვინის ტანიდები ლორწოვან გარსს იცავენ ინფექციისაგან, შესწევთ უნარი შეადედონ ნაკაწრი. ღვინის პროფილაქტიკური მოქმედება აღინიშნება მალარიის პლასმოდუმის პროცესში (უგარსო პროტოპლასმური მასა, ლორწოვან სოკოსნაირთა უჯრედების გროვა). სწორედ ამ პროცესში გამოიყენება ენოთერაპიული ღვინო—ქინაქინით. პრეპარატი ქინაქინა ღვინოსთან ნაზავში ძლიერი ეფექტური საშუალებაა მალარიით დაავადებულთა მკურნალობისას. ღვინო ენერგიული ბიოკატალიზატორია ტიფოზური ციებ-ცხელების დროს. იგი ორგანიზმში ახდენს დამცველ საშუალებათა მობილიზაციას. სასურველია, მისი მიცემა აღინამიურ მდგომარეობაში მყოფთათვის.

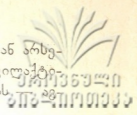
აღსანიშნავია, რომ სუფთა ყურძნის ღვინო ანდა განზავებული წყალში აფერხებს კუჭ-ნაწლავთა პათოგენური მიკრობების მოქმედებას, აძლიერებს ამილოლიტურ და პეპტიდურ ფუნქციას, რომელიც მოქმედებს საჭმლის მომნელებელი ჯირკვლების მუშაობაზე დაბალმეცავიანობის დროს.

ღვინო მეტად სასარგებლოა ბრონქული და ფილტვების გოიპოზული დაავადებების დროს. იგი ძლიერ ეფექტურია პნევმონიის (ფილტვების ანთება, ინფექციური) შემთხვევაში მოხუცთა მკურნალობისას.

ტუბერკულოზით დაავადებულ ავადმყოფთა მკურნალობა ღვინით უფრო მიზანშეწონილია, ვიდრე სპირტით, რადგან ღვინო მდიდარია ტანიდებით, მინერალური მარილებით (Fe, Mn, K, Ca, P და სხვ.), შეიცავს გლიცერინს და მთელ რიგ ბიოკატალიზატორებს.

იგი გამოიყენება ავადმყოფის ანემიურ და ქლორემიულ მდგომარეობაში. ოპერაციის დროს შოკის, გულის წასვლისა და გრძნობის დაკარგვისას, ასფიქსიის — სუნთქვის შეკვრის, გაუღვის, სულის შეხუთვის დროს.

ღვინო შესანიშნავი დამხმარე საშუალებაა ანესთეზიის დროს და შესწევს უნარი შეცვალოს მთელი რიგი ძლიერი ანესთეზიური საშუალებანი. როგორც ტოქსიკური და გასამაგრებელი საშუალება იგი სასარგებლოა ოპერაციის ჩატარების წინ, აგრეთვე მის შემდგომ.



კითხვით მივმართეთ სან-ფრანცისკოს უნივერსიტეტთან არსე-
ბული უმაღლესი სამედიცინო სკოლის სამედიცინო-პროფილაქტი-
კური განყოფილების გამგეს დოქტორ სალვატორე ლუციას.
ტორი შრომისა „ღვინო, როგორც საკვები და წამალი“.

კითხვა: — რატომ სვამს ადამიანი ღვინოს?

დოქტორი სალვატორე ლუცია — ადამიანი ღვინოს
სვამს დაძაბული მდგომარეობის შესასუსტებლად, დებრესიულ
მდგომარეობაში, რის გამოც იგი სიტყვაკაზმულია და გამართობი.
ძველ მედიცინაში იგი იწვევდა ადამიანის დამშვიდებას და ძილის
მომგვრელი თვისებებით ხასიათდებოდა.

ღვინო არის სითხე, რომელიც ითვლება ფუნქციონერად საკ-
ვების მონელების პროცესში.

ღვინო სასარგებლოდ მოქმედებს ღვიძლის ცეროზის დროს,
ცდებით დადგენილია, რომ ღვინოს ორგანიზმში მოხვედრისას ღვი-
ძლის ფუნქცია უმჯობესდება. იგი კარგად მოქმედებს ღვიძლის ღე-
ზამინირების პროცესსა და ღვიძლის ზოგიერთ დეტოქსიფიკაციის
ფუნქციაზე. იგი აუმჯობესებს ღვიძლის უნარს, რათა მოახდინოს
ლიპიდების მეტაბოლიზმი, შესაძლებელია დააჩქაროს გეპატიური
ენზიმების აქტივობა (კატალიზატორები, ე. ი. ქიმიური პროცესების
დამაჩქარებელი ღვიძლში).

ღვინო გამოიყენება დიაბეტის კლინიკური მკურნალობის
დროს. დადასტურებულია, რომ ღვინო (სუფრის თეთრი, მშრალი)
არა მარტო შეტანილი უნდა იქნეს ასეთი ავადმყოფის დიეტურ მე-
ნიუში, არამედ ღვინო ამ შემთხვევაში ხასიათდება სასურველი ფარ-
მაკოლოგიური თვისებებით, რომლის დროსაც ხდება კარბოჰიდრა-
ტების მთლიანი ასიმილაცია, რომელიც, თავის მხრივ, იწვევს გლუ-
კოზიდებისა და კეტონების დაქვეითებულ გამოყოფას (არანორმა-
ლური მაღალი შედგენილობის შაქრის შემცველობისას შარდში).
ამდენად მიზანშეწონილია განსაზღვრული რაოდენობით თეთრი
მშრალი ღვინო ავადმყოფი დიაბეტიკების მკაცრი დიეტის დროს.

მიზანშეწონილია აგრეთვე ღვინოს მიწოდება ავადმყოფებისა-
თვის, რომელნიც დაავადებულნი არიან ნიკრისის ქარით, რომლის
დროსაც ხდება შარდმეყვა მარილების დალექვა სახსრების ქსოვი-
ლებში, რაც იწვევს სამოძრაო აპარატის ფუნქციის პერიოდულ ან
მყარ დარღვევას.

ღვინო სასარგებლოა გულის სისხლძარღვთა სისტემის მკურნა-

ლობის დროს. იგი აუმჯობესებს გულსისხლძარღვთა სისტემის მოქმედების ფუნქციას. როგორც საკვებს, ღვინოს გააჩნია ძლიერ მსუბუქი აბსორბირებული კალორიები, ღვინის დინამიკური აქტივობა ძალიან დაბალია, ამდენად იგი არ იწვევს გულის სისხლძარღვთა დატვირთვას საჭმლის მონელების პროცესში. ზოგიერთი ღვინის მქროლავი კომპონენტების აღდეჰიდებს გააჩნია არტერიის მსგავსი ზემოქმედება ორგანიზმზე (ისინი მოქმედებენ სისხლის წნევის დაქვეითებაზე). ამდენად თერაპიული თვალსაზრისით შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს სისხლის მაღალი წნევის დროს. ღვინის პოლიფენოლები და ტანიდები კაპილარებზე მოქმედებისას ხასიათდება ისეთივე თვისებებით, როგორც ვიტამინი P, ე. ი. ამაგრებენ კაპილარის კედლებს, არბილებენ მათ დაჰიმელობას და ცვლიან კაპილარებში სისხლის დენას, რაც დიდი მნიშვნელობის ფარმაცოლოგიური თვისებაა სისხლძარღვთა დაავადების დროს.

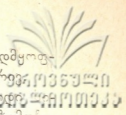
ნატრიუმთან შედარებით ღვინოში კალიუმის შემცველობა სასურველს ქმნის ჰიპერტონიკებისა და გულით დაავადებულთათვის მის დიეტურ მენიუში გათვალისწინებას. რამდენადაც კალიუმი ითვლება ერთ-ერთ ძირითად ფაქტორად არითმიის დროს, იგი უშუალოდ ზემოქმედებს გულის კუნთის მოქმედების ტონზე.

დიურეზის (შარდის გამოყოფა) — შარდის წარმოქმნისა და გამოყოფის დროს უროლოგიური კვლევისას თეთრი ტიპის ღვინოების მოქმედება უფრო ძლიერია, ვიდრე წითლისა. ასეთი სურათი დამახასიათებელია მისფრ და ქრონიკულ ფორმაში. თირკმლის განსაკუთრებული ანთებითი პროცესის, აგრეთვე თირკმლის უუნარობის დროს, როდესაც მას არ შესწევს უნარი სისხლიდან გამოყოფს ნივთიერება, რაც გამოწვეულია ჰიპერტონიით. ტკბილი თეთრი ღვინის მოქმედების სიძლიერეს განსაზღვრავს მასში შემავალი ბიტარტრატის შემცველობა, ხოლო წითელი ტიპის ღვინის მოქმედება მიეწერება ტანინს.

ორსულობის პროცესის დროს ღვინო რეკომენდებულია როგორც გემოვნების მომგვრელი საშუალება. თუმცა აუცილებელია მთელი რიგი სიფრთხილის დაცვა.

ღვინო მოხუცებში თრგუნავს სიბერის უძღურებას, ასუსტებს შიშს და დაძაბულობას, აუმჯობესებს საჭმლის მონელებას და სხვა.

ალსანიშნავია ის გარემოება, რომ ღვინით მკურნალობისას სა-



ქიროა მხედველობაში მივიღოთ სუბიექტური, კერძოდ, ავადმყოფთა დამოკიდებულება ღვინის შეთვისების, მოქმედების მხრეზე. როგორც ყველა წამალი, ღვინოც მკურნალობისას დროთა განმავლობაში ფრთხილთ უნდა იქნეს გამოყენებული. რა თქმა უნდა, ზემოთაღნიშნული დაავადებების მთელ რიგ რთულ ფორმებში ღვინო შესაძლებელია არ იქნეს გამოყენებული. ღვინო რეკომენდებული არ არის ან შეზღუდულია მისი გამოყენება:

1. ნეფროზის დროს (თირკმლის ანთებითი პროცესი, როდესაც ადგილი აქვს სისხლდენას).
2. ღვიძლის ციროზის დროს (ღვიძლის შემავრთველი ქსოვილების ანთებისას).
3. ალერგიის დროს (ამაღლებული მგრძობელობისას).
4. კუჭის წყლულის დროს (გამოწვეული მაღალი მჟავიანობით) და სხვ.

პატივცემულო მკითხველო, დავიხიოთ უკან და გადავხედოთ საინტერესო ცნობებს, რომელსაც ძველი სამედიცინო ფარმაცოპეა იძლევა:

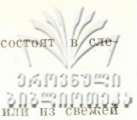
პირველი არაოფიციალური რუსული ფარმაცოპეა, რომელიც გამოიცა 1763 წელს პეტერბურგში, იწოდებოდა „Аптека для российского флота или роспись въсьмъ нужным“. აქ მითითებულია სხვადასხვაგვარი არაყი, რომლებიც დამზადებული იყო ათასგვარი ბალახისაგან. მითითებულია პირდაპირ არაყი: «Водки: из ложечной травы, душистая из нашатыря, вейновая двойная водка, из купороса, вейновая из селитры, вейновая из купороса или белые капли Гофмановы из сосновых шишек».

სპეციალურ თავში მოცემულია სხვადასხვა შედგენილობის წამლების სია, სადაც მითითებულია ქაფურისა და ღვინის სპირტის ნარევეზე, როგორც დოქტორ ბალდინგერის საწებელი. აქვეა მითითებული სამკურნალო ღვინოების შესახებ.

1913 წელს სამხედრო-სანიტარიული სასწავლო კომიტეტის მიერ პეტერბურგში გამოიცა რუსეთის სამხედრო ფარმაცოპეა: „Российская военная фармакопея“ с. Петербургъ, 1913.

აღსანიშნავია, რომ ავადმყოფი მეზღვაურებისათვის დიეტურ პირობებშიც კი გათვალისწინებული იყო ყურძნის ღვინო.

Лазаретная корабельная пища и питье состоят в следующем:



- 1) в жидких кашах из всяких круп;
- 2) в похлебках, варенных из живых кур, или из свежей телятины, а когда оно не имеется, то из сушеных кур;
- 3) в киселях из хлеба, из гороху;
- 4) в крутой каше с маслом коровьим;
- 5) в свежем хлебе, сухарях и соли;
- 6) в питье из всяких круп;
- 7) в виноградном вине, уксусе и меде и т. д...

ფარმაკოპეაში განსაკუთრებული ადგილი უჭირავს სამედიცინო თვალსაზრისით სხვადასხვა სახის მალალი ხარისხის, ნატურალური სახის ღვინოების გამოყენებას.

აქ სჯობს გადავფურცლოთ ფარმაკოპეა...

თეთრი ღვინო

Vinum album

Бѣлое вино

Блѣдно или янтарно-желтая жидкость, уд. в. 0,9908 до 1,010, приятнаго запаха, сладковато-кислаго вкуса, содержащая въ 100 к. ц. отъ 7 до 12 грм спирта¹, от 0,75 до 3,5 грм. экстракта и отъ 0,75 до 0,382 грм. золы.

ქინაქინინიანი ღვინო

Vinum Chinae

Хинное вино

Finecturae chine 100

Vini xerensis 400

Объ жидкости смѣшиваютъ, даютъ отстояться въ продолженіе около 7 дней и процѣживаютъ сквозь бумагу.

¹ 7 გ სპირტი შეესაბამება — 8,81 მოც. % — 7,08 წონით %. 12 გ სპირტი — 15,16 მოც. % — 12,28 წონით %.

Прозрачная, буро-красная жидкость горького вкуса.
Получается не менее 480 ч. вина.



მ ა ლ ა ე ნ ა

Vinum Malacense
Малага

Буровато-красная, прозрачная жидкость уд. в. 1,037, до 1,095, приятного запаха и сладкого вкуса, содержащая в 100 к. т. отъ 12 до 16 грм. спирта¹, от 10 до 15 грм. экстракта и от 0,14 до 0,30 грм. золы.

მ ა დ ე ი რ ა

Vinum Madeirense
Мадера

Свѣтло-буровато-желтая, прозрачная жидкость уд. в. 0,9947 до 1,0050, слабо сладкого вкуса, содержащая в 100 к. ц. отъ 12 до 18 грм. спирта², от 3 до 6 грм. экстракта и от 0,13 до 0,40 грм. золы.

პ ე პ ს ი ნ ი ს ღ ვ ი ნ ი ს

Vinum Pepsini
Пепсинное вино

Pepsini	12
Glycerini	12
Deidi hydrochloricidiluti	2
Vini abbi	274

Пепсинъ растирають съ глицерином, прибавляя понемногу сначала вина и затѣмъ соляной кислоты, смѣшиваютъ съ остальным виномъ, оставляють стоять 6 сутокъ, иногда взбалтывая, и процеживаютъ сквозь бумагу.

Прозрачная желтоватая жидкость приятного вкуса.

10 грм. бѣлка куриного яйца, лежавшего 10 минутъ въ кипящей водѣ, протертаго сквозь металлическое сито, предназначенное для просѣивания крупныхъ порошковъ, смѣшиваютъ съ 100 к. ц. воды 50°, 2,5 грм. пепсиннаго вина и 1 грм. соляной кислоты и оставляють при температурѣ от 40° до 45°, при частом помѣшиваніи. Через 4 часа весь бѣлокъ долженъ раствориться и жидкость может содержать лишь незначительное количество нерастворившихся, полупрозрачныхъ пленокъ.

Получается не менее 280 г. пепсиннаго вина.

1 16 გ სპირტი — 20,25 მოც. % — 16,48 წონით %.

2 18 გ სპირტი — 22,75 მოც. % — 18,56 წონით %.



პორტვეინი
 Vinum Portense
 Портвейн

Буровато-красная, прозрачная жидкость уд. в. 1,0018 до 1,0180, содержащая в 100 к. ц. от 15 до 22 грм. спирта¹, от 6 до 10 грм. экстракта и от 0,18 до 0,35 грм. золы.

წითელი ღვინო
 Vinum rubrum
 Красное вино

Темно-красная, прозрачная жидкость уд. в. 0,9907 до 0,011, приятного, сладковато-кислого, слегка вяжущего вкуса, содержащая в 100 к. ц. от 7 до 12 грм. спирта, от 0,75 до 3,5 грм. экстракта и от 0,075 до 0,338 грм. золы.

ღვინო ღებინებდისათვის
 Рвотное вино

- Stibio-kaliitartarici 1
- Vini xerensis 249

Рвотный камень растворяют в хересь и растворъ процеживаютъ сквозь бумагу.

Прозрачная, буро-желтая жидкость.

Получается не меньше 240 г. рвотного вина.

Сохраняется съ предосторожностью (список Б) въ хорошо закупоренныхъ склянкахъ.

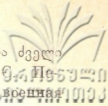
Высший однократный приемъ 1,75.

Высший суточный приемъ 6,0

ხერცხე
 Vinum Xerense
 Хересь

Свѣтло-буровато-желтая, прозрачная жидкость, уд. в. 0,990 до 1,004, своеобразного, приятного запаха и слабо-сладкого вкуса, содержащая в 100 к. ц. отъ 12 до 20 грм. спирта¹, отъ 1,9 до 7,3 грм. экстракта и отъ 0,20 до 0,92 грм. золы.

1 15 გ სპირტი — 18,94 მოც. % — 15,40 წონით %. 32 გ სპირტი — 27,78 მოც. % — 22,79 წონით %.
 2 20 გ სპირტი — 25,18% მოც. % — 20,60 წონით %.



ასეთი სახის ღვინოები სამკურნალოდ მოხსენიებულია ძველი ფარმაკოპეის ფურცლებზე. («Российская фармакопeя». С.-Петербургъ. Издание К. Л. Риккера, 1910; «Российская фармакопeя». С. Петербургъ, 1913).

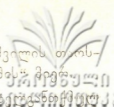
როგორც ვხედავთ, სამკურნალოდ მითითებულია მალალი ხარისხის როგორც სამამულო, ისე საზღვარგარეთის ნატურალური თეთრი, წითელი, მადრის, მალაგის, პორტვეინისა და ხერესის ტიპის ღვინოები. აღსანიშნავია, რომ ასეთი სამკურნალო ღვინოები (ღვინო ქინძქინით, პეპსინიანი ღვინო და ღვინო ლებინებისათვის) მოითხოვდა სპეციალურ შემზადებას, რომლის დამზადების რეცეპტურა დეტალურადაა მითითებული. გარდა ამისა, ღვინოები უნდა ყოფილიყო გამჟვირვალე, ჯიშისათვის დამახასიათებელი შედგენილობით, სურნელებითა და გემოთი. მითითებულია დასაშვები რაოდენობით ისეთი ქიმიური ნივთიერების შემცველობა, როგორიცაა გოგირდოვანი მჟავა (SO₂) 100 გრამზე არა უმეტეს 0,006 გრამისა, გოგირდმჟავა (SO₃)—0,092 გრამისა; მქროლავი მჟავა (გადაანგარიშებული ძმარმჟავაზე) არა უმეტეს 0,03 გრამისა. სასტიკად იკრძალებოდა ისეთი ნივთიერებების შემცველობა, როგორიცაა სალიცილის მჟავა და სახარინი.

სამკურნალო ღვინოები ექვემდებარებოდა ლაბორატორიულ კვლევას და აუცილებლად უნდა განსაზღვრულიყო ნივთიერებების ხვედრითი წონა, სპირტიანობა, ექსტრაქტი, მინერალური ნივთიერებებიდან — ნაცარი, გოგირდოვანი მჟავა, გოგირდმჟავა, მქროლავი მჟავიანობა; შემოწმება ფერადოვნებაზე (ხომ არ იყო ღვინო ხელოვნურად შეფერადებული); აგრეთვე სალიცილის მჟავასა და სახარინზე. ფარმაკოპეაში დეტალურადაა მითითებული აღნიშნული ქიმიური ნივთიერებების განსაზღვრის მეთოდიკა. მითითებულია აგრეთვე ღვინის ნაყენი და ეგრეთწოდებული პურის ღვინო.

სამედიცინო პრაქტიკაში ამჟამად და ძველად დიდი გამოყენება აქვს ღვინის სპირტის 40, 70, 90, 95%-იან ხსნარს. მისი დანიშნულება მრავალგვარია, ხოლო გამოყენება — მრავალმხრივი.

აღსანიშნავია, რომ მკაცრი კონტროლის ქვეშ აფთიაქის ლაბორატორიებში ხდებოდა საკვების ანალიზი.

ალბათ, მკითხველისათვის საინტერესო იქნება გადავფურცლოთ ძველი ქართული მედიცინის კრებული „წიგნი სააქიმოჲ“, რომელიც მწიგნობართუხუცესის ჭყონდიდელის ბრძანებით XIII სა-



უკუნეში არაბულიდან ითარგმნა და ლადო კოტეტიშვილის თარგმანით გამოქვეყნდა თბილისში 1936 წელს „სახელგამეს“ მიერ.

„წიგნი სააქიმოა“ წარმოადგენს მსოფლიოში სახელგამეს ექიმების, ექიმბაშების, განთქმული ფილოსოფოსების ამა თუ იმ დაავადებათა მიმართ გამოთქმულ მოსაზრებათა კრებულს.

წიგნს ერთვის ექიმ ლადო კოტეტიშვილის შესავალი და მედიცინა ძველ საქართველოში (XIII საუკუნე), სადაც დეტალურადაა განხილული მთელი რიგი აქტუალური საკითხები. ასეთებია: „ფილოსოფიურ-მედიკური კონცეპცია“, „ემბრიოლოგიურ-ბიოლოგიური ცნობანი“, „ანატომიური და ფიზიოლოგიური ცნობები“, „თავისა და ტვინის ვითარება და შეტყობა“, „ძვალთა ვითარება: თარქიბი, ნივთი და სათვალავი“, „ჰიგიენა და პროფილაქტიკა“, „დიაგნოსტური ცნობარი“, „ზოგადი პათოლოგია“, „კერძო პათოლოგია და თერაპია“, აგრეთვე ლექსიკონი (ლექსიკონის წყაროები), პირთა სახელების საძიებელი, INDEX MEDICAMINUM, ავადმყოფობათა საძიებელი და ბოლოსიტყვაობა. წიგნში დიდი ყურადღება ეთმობა ღვინის გამოყენების საკითხს სხვადასხვა დაავადების მკურნალობის საქმეში. ღვინოს, როგორც სამკურნალო სიტხეს, ღვინო — წამალს, ღვინო — საკვამავს სხვადასხვა დაავადებათა მიმართ წამლების დამზადებისას.

საინტერესოა თუ როგორი წესით, რა რაოდენობითა და როგორი ტიპის ღვინოებს იყენებდნენ. ტერმინების თვალთახედვით ვხვდებით ასეთ განმარტებებს: „ძუელითა ღვინითა“, „ძნელისა ღვინისა ძუელისა“, „ღვინოა ესე ყველა“, „ყოველითა ღვინითა“. „ძლიერსა ღვინოსა“, „ძალიანსა ღვინოსა“, „კარგსა ღვინოსა“, „ღვინოსასა წყალსა“, „ღვინოსასა წყალრეულსა“, „ღვინოა წყალგაურეველი“, „ღვინოა ძნელი უწყლოა“, „სუნელითა ღვინითა“, „სუნელი ღვინოა“, „ტკბილსა ღვინოთა“, „ღვინითა შემგბრითა“. „შემგბარსა ღვინოსა“, „გაცრილი ღვინითა?“, „დანაყილი ღვინო?“, „მიშქადარვი ღვინითა“, „მიშქადარვი მწარე ღვინოსა“, — „ჩამიჩისა ღვინოა“, „მკერვალთა ღვინითა“, „ჰამოისა ღვინოსა“ და სხვ.

მკურნალობისას ღვინო სხვადასხვა წესით გამოიყენებოდა: „ღვინითა შეზილოს“, „ღვინითა დაალობს“, „ღვინოა წყალსა გაურიონ“, „ორთქლი ღვინისა“, „ცოტათი ღვინოა დიადსა წყალსა გაურიონ“, „ღვინითა შებგოლონ“, „ღვინითა დაასოვლონ“, „ღვინო-

ნოხსა წყალსა სმიდეს“, „ძველსა ღვინოსა წყალგაურეველსა სმი-
დეს“, „ძუელითა ღვინითა გაგალოს“, „პირი ღვინისა ორთქლისა მი-
უპყრას“, „ბურსა ღვინითა დამბალსა ჭამდეს“, „ღვინითა გაადნოს“
და სხვ.

რა თქმა უნდა, რაოდენობრივ გამოყენებას დიდი მნიშვნელობა
ჰქონდა „ღვინოსა ცოტასა სმიდეს“, „ერთი ყურსი შემგბრითა ღვი-
ნითა“ „ნიგვზისა ოდენი ღვინითა იხმაროს“ და სხვ. ღვინო გამოიყე-
ნებოდა როგორც დამხმარე საშუალება სხვადასხვა წამლის დამზა-
დებისას. იგი თითქმის ყველა დაავადების დროს გამოიყენებოდა.

როგორც ვხედავთ, ენოთერაპიული მკურნალობა ძველ საქარ-
თველოში მაღალ დონეზე იდგა. გამოიყენებოდა სხვადასხვა სახის
მრავალფეროვანი ტიპის ღვინოები; რაოდენობა და გამოყენების სა-
ხეობა მრავალგვარი იყო.

მკითხველს ვაწოდებთ მასალებს, გვერდების მითითებით, სხვა-
დასხვა დაავადების დროს ღვინით მკურნალობის შესახებ („წიგნი
სააქიმოჲ, ლადო კოტეტიშვილი, „მედიცინა ძველ საქართველოში“,
XIII საუკუნე. საქართველოს სახელმწიფო გამომცემლობა „სა-
ხელგამი“, 1936 წ.).

გადავხედოთ იმ ექიმთა სიას, რომლებიც იძლევიან რჩევა-და-
რიგებებს:

ბ ა ყ რ ა ტ ი — Hippocrates — დაიბადა 459 წ. ჩვენს წელთ-
აღრიცხვამდე და გარდაიცვალა 377 წ. თესალიის ქალაქ ლარისში.

ა რ ი ს ტ ო ტ ე ლ ე — Aristoteles — ცხოვრობდა 384—322 წწ.
ჩვენს წელთაღრიცხვამდე.

ჯ ა ლ ი ნ ო ზ — Claudius Galenus—131—201 წწ. ჩვენი წელთ-
აღრიცხვით.

ი ო ნ ა — Iohannes Mesue — 777—857 წ. ჩვენი წელთაღრი-
ცხვით.

მ ა ს ა რ ჯ უ ა — Maserdchavaih — 680 წ. ჩვენი წელთაღრი-
ცხვით, იყო ებრაელი ექიმი.

მ ა ჰ მ ა დ შ ა ქ ა რ ი ა ს ძ ე, მ უ ჰ ა მ ე დ — Muchamed Ar-
rasi, Muchamed Ebn Sechariah — 923 წ. ჩვენი წელთაღრიცხვით.

ა ნ დ რ ო მ ა ხ ო ს — Audromachus — 54—60 ჩვენს წელთა-
ღრიცხვამდე. იყო რომის პირველი არხიატრი.

აბუჯარიჰ — Abu Dschafar — ცხოვრობდა X საუკუნეში ჩვენი წელთაღრიცხვით.

თიადიყ, თიადუყ, თიადოყ — Theodocus — 690 წ. ჩვენი წელთაღრიცხვით. ბერძენი ექიმი ერაყში.

ფოლის, ფოლოს — Fales. მიღეთელი — 636—546 ჩვენი წელთაღრიცხვით. იყო იონიის სკოლის ექიმი.

მასოასძე — Mesue der jungere — ცხოვრობდა XI საუკუნეში ჩვენი წელთაღრიცხვით.

არბიასიოს, არჯიასიოს — Oribasius — 336—423 ჩვენი წელთაღრიცხვით. სახელგანთქმული ექიმი პერგამიდან.

მადანელი, მადაინი, მადაინური — Aëtius Amidenus — 557 წ. ჩვენი წელთაღრიცხვით.

თებით ყურა, თებით ყურაასძე — Thabeth ebn Korah — 835 ჩვენი წელთაღრიცხვით.

არხიჯანოს, არხიჯანის, არქელანის — Archigenes von Aramea — 97 წ. ჩვენი წელთაღრიცხვით.

დავჯანი — ვინაობა უცნობია.

ჰუნან — Uhonain ebn Ishak — 804—877 ჩვენი წელთაღრიცხვით.

მესიამ, მისიამ — Mesu eitere — IX ს. ცნობილი ნესტორიანელი.

იბნი მასა, იბნიმას — Aliben Abbas — ცხოვრობდა X საუკუნეში.

რუფოს, რუფას, როკის — Rufus ეფესიდან — 97 წ. ჩვენს წელთაღრიცხვამდე. ცხოვრობდა რომში, გამოჩენილი ეკლექტიკოსი იყო.

სინაასძე — Ebn Sina — 980—1036 წწ. ჩვენი წელთაღრიცხვით. წარმოშობით ხორასნელი.

ისაკ, ისაყ — Irak ben Soleiman el Israili — 940 ჩვენი წელთაღრიცხვით (XXI, XXII, ლ. კოტეტიშვილი).

40 გვ. მუჰამედ ზაქარიას ძე იტყვის: „...თუ წითელი და ბნელი იყოს, სისხლისა მორევენისაგან არს, მეტად სიმხურვალისა ჰამისაგან იქნების, ვითა ხორცი და ხურმაჲ, და ღვინოჲ, და ლეღვი“ (ნე. „ფსლისა და ფიტისა შეტყობისა ნივთი და ძალი“).

57. გვ. ჯალინოს იტყვის: „... და ღვინოსა ნუ სტამს,

რომელ სიმთვრალე თმასა ადრე გაათეთრებს“ (ით. „თმისაჲ ვაპო-
ზაჲ და გათეთრებაჲ“).

58 გვ. ისაყ იტყვის: „კურნებაჲ მისი იგი არს... და თუ სჯობილი
სა თეთრისა ჭერჭი კარგად დაწვას და მერმე ღვინოსა და მანკისა
ადგილსა ზედა შემოსდვას, ... და ღვინოსა და ხორცსა
ეგვითა საჭამადთა რომელ გააძლებდეს კაცსა, და სინედლე ჰქონ-
დეს ერიდებოდეს (კ. „დაათალაბ და დალჰაიაჲ“¹).

60 გვ. ჰუნან იტყვის: „...და თუ თავისა ტკივილი ძუელი იყოს,
ხაზდისა გული და ფარფიონი და პილპილი და სპანძელი თვითო ერ-
თმანეთისა ოღენი და ცოტაჲ იფიონი თანა გაურიოს და ძუელითა
ღვინითა შეზილოს და თავსა შემოსდვას (კა. „თავისა
ტკივილი რომელ სიმხურვალისაგან იყოს“).

61 გვ. ვითარებაჲ მისი: ისაყ იტყვის: „რომელ ხორცი და
ტკბილი და ღვინოჲ ესუას და დია ეჭამოს და ეგეთი საჭამადი რო-
მელ სისხლსა მიუმატებდეს დია ეჭამოს (კვ. „თავისა ტკივილი რო-
მელ სისხლისაგან იყოს“).

62 გვ. მასარჯოჲ იტყვის: „კურნებაჲ მისი იგი არს რომელ,
სიქანუტბინითა ლარღარი ქნას და ესე ტიმადი თავსა შემოსდვას
მური და საბრი და ფარფიონი თვითოისაგან ორი დრამისა წონი
ზაფრანა და გომიზი არაბული თვითოისაგან დრაჰმისა წონი, იფიონი
ნახევარ დრამი, ყუსტი ორი დრამის წონი, თეთრი საკმელი სამი
დრამის წონი ანზარუთი დრამისა წონი ყველაჲ დანაყოს და ღვინითა
შეზილოს და თხემსა და ორთავე თმისა ძირსა შემოს-
დვას“ (თავის ტკივილი რაჲ ბალღამისაგან იყოს“).

63 გვ. კურნებაჲ რაჲ სევდისაგან იყოს: ისაყ იტყვის: „და სევ-
დაჲსა თავისაგან ჩამოზიდავს და თუ ხაზდისა გული და პილპილი
და ფარფიონი და სპანძელი, და იფიონი ძუელითა ღვინითა
დააღბოს და თავსა იცხებდეს, კარგი არს“ („თავისა ტკივილი
რომელ სევდისაგან იყოს“).

63 გვ. ვითარებაჲ მისი. ბაყრატ იტყვის: „ანუ ძნელისა
ღვინისა ძუელისა სმისაგან და დია ესვას“ (კე. „თავისა
ტკივილი რომელ მხურვალ ქართაგან იყოს“).

64. გვ. ისაყ იტყვის: „...ეგების რომელ ცოტაჲ ღვინოჲ

¹ დაათალაბ და დალჰაიაჲ — ავადმყოფობა მელისა და გველის,
რაც გახდომით, სიგამხდრით შეინიშნება.

წყალსა გაურიონ რომელ სტომაქი არ გაუგრილოს და ცივსა ადგილსა იყოს...“ თავის ტკივილსა მოუმატებს“ (კე. „თავისა ტკივილი რომელ მხურვალ ქართაგან იყოს“).

64 გვ. კურნებაჲ მისი რაჲ მხურვალისა ქარისაგან იყოს. ვაჲ რატ იტყვის: „და ღვინოსა ნუ სუამს რომელ ელხიანოს“ (კე. „თავისა ტკივილი რომელ მხურვალ ქართაგან იყოს“).

68 გვ. ვითარებაჲ მისი რაჲ ღვინისა და მახმურობისაგან იყოს. ისაჲ იტყვის: „და ჭირიცა არს რომელ ტვინსა მიხვდეს და მაშინ ზუხარი და ორთქლი ღვინისაჲ თავსა გაუხდეს და მოუმატოს“ (თ. „თავისა ტკივილი რომელ მახმურობისაგან იყოს“).

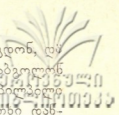
69 გვ. „ნიშანი რა ღვინისაგან იყოს. ვისაცა ტვინი ძლიერად და წმიდად ედგას, მას თავი მახმურობისაგან არ ასტკივდების, და ვისცა ცოტად სტკივოდეს მახმურობისაგან ტვინისა მოსაფერად წაეკიდების. მახმურობაჲ თუ დიადი იყოს ტვინი მისი და ცოტად ნიშანი მისი იგი არს, რომელ დია სტკივოდეს და თავე და ტანი მძიმედ ედგას“ (კთ. „თავისა ტკივილი რომელ მახმურობისაგან იყოს“).

69 გვ. კურნებაჲ იგი არს: ისაჲ იტყვის: „იგი არს რომელ დია იძინოს და ფერხთა და ხელთა ახელიებდეს, და აბანოს მივიდოდეს და თფილსა წყალსა იბანდეს, და საჭამადსა წარსაქაბსა ჭამდეს, ანუ ვარისასა შოწაურსა და ისრიმით შექმნილსა, და ცოტაჲ დღე მონო დიადსა წყალსა გაურიოს და სუას. და ხილთა მჟავეთა ჭამდეს და ვითა გვითქვამს ესრე იქმოდეს“ (კთ. „თავისა ტკივილი რომელ მახმურობისაგან იყოს“).

69 გვ. ჯალნო იტყვის: „ვარდისა ზეთი და ვარდისა წყალი თავსა შესცხოს და იძინოს და თუ სტომაქსა შიგან დანარჩომი ღვინისა იყოს და ბუნებაჲ შეეშალოს არწყიოს თბილითა და სიქანგუბინითა, და ბაბუნაჭი და იაჲ წყლითა შეაგბოლოს და ფერხი და ხელი შიგან ჩადვას, და მას დღესა ნურას ჭამს და საღამოს ეამსა ნელი წყალი თავსა ისხას, და საჭამადსა ნატიფსა ჭამდეს და ტკბილისა და მჟავისა ბროწყელისა წყალი და ისრიმისა წყალი ცივსა წყალსა გაპრიოს და შესუას... და სხვ.“ („თავისა ტკივილი რომელ მხისა სიმხურვალისაგან ქმნილ იყოს“).

71 გვ. იბნი მასა იტყვის: „თუ სტომაქისა სისუსთე უნდობისა საჭამადისაგან ქნილ იყოს, ვაშლისა გვარიშნი ესეთი იხმაროს, ვაშ-

1 მახმურობა -- (არაბ. ირან.) ღვინის ნასევობა.



ლი არცა მკავე, არცა ტკბილი, მწიფე ქერქი და გული დააგდონ, და ერთი ლიტრა მისგან. „ს უ ნ ე ლ ი თ ა ღ ვ ი ნ ი თ ა შ ა ბ ე ლ ო ნ და ლიტრა ერთი თავლი გაუროს და პილპილი და დარაპილპილი და ყარანფული თვითო მსგავსი დრამისა წონი ზანჯაბილი ოთხი დან-გი, ზაფრანი ექვსი დრამი, ჰინდური ალგვა ხუთისა დრამისა წონი ყველა და ნაყილი და გაცრილი თავლსა გაპრიოს და ცეცხლსა შემოსდვას რომელი დია გამაგრდეს“... („თავის ტკივილი რომელ სტომაქისა სისუთისაგან იყოს. ვითარებაჲ მისი“).

76 გვ. კურნებაჲ რაჲცა სიგრილისაგან იყოს: ფოლის იტყვის: „ესე მანკი რაჲ ბალდაისაგან იყოს კურნებაჲ მისი იგი არს, რომელ სამსა დღესა სნებისა დასაწყისსა ძმარსა და ვარდის წყალსა, ასმი-დეს და ცოტაჲ ხაზდისა გული შიგან ურთოს და სისანბარი და პიტ-ნაჲ დანაყონ და ღ ვ ი ნ ი თ ა დაასოვლონ და თასა დასვან და ქერეშ-ტითა“... (ლდ. „სარსამი¹ რომელსა ჰქვიან თავქედი“).

79 გვ. ფოლის იტყვის: „და მზესა და სიცხესა ერიდებოდეს და კიტრის გულისა ზეთსა თავსა იცხებდეს და ცხვირთა ჩაიწოთ-დეს რომელ ტვინსა გაუგრილებდეს და დააძინებდეს და ღ ვ ი ნ ო-ისა წყალსა სმიდეს ცოტაჲსა“ (ლზ. „მალიხოლიაჲ², რომელსა ჰქვიან სპარსულად დევნაჲ“).

84 გვ. არბიასიოს იტყვის: „კურნებაჲ მისი იგი არს, რომელ წვივთა ჭიქაჲ მოჰკიდოს, და დია ჭამისა და ღ ვ ი ნ ი ს ა ს მ ი ს ა და მხურვალთა და ხმელთა ჭამისაგან ერიდებოდეს“... (მბ. „ქაბუ-სი³ რომელი მძინარესა ზედა დააწვების, ხიბალიკი⁴ ჰქვიან“).

85 გვ. კურნებაჲ მისი. ჯალინოს იტყვის: „იგი არს, რომელ ტვინთა ძარღვი გახსნას ანუ წვივთა ჭიქაჲ მოჰკიდოს, და საჭამადსა ცოტასა ჭამდეს მეტად ეგეთთა, რომელ სისხლსა მოუმატებდეს ვი-თა ცხვირის ხორცი და კვერცხისა ყვითელი, და ღ ვ ი ნ ო ჲ და ტკბი-ლი და ცხიმიანი ყველასა ერიდებოდეს...“ (მაგ... „ბადაფგანისა კურნებაჲ რომელსა ჰქვიან არაბულად სარი¹ და ქართულად მტერ-თა დაცემაჲ“).

81 გვ. ჰუნაინ იტყვის: „და თუ ღ ვ ი ნ ო ს ა ს მ ი დ ე ს ,

1 სარსამი (ირან.) — ტვინის ანთება.
 2 მალიხოლია (ბერძნ. არაბ.) — მელანქოლია.
 3 ხიბალიკი, ქაბუსი — ტვინის ავადმყოფობა.
 4 სარი, სარა — ეპილეფსია.

წყალრეული სუას, რომელ სინედლე მოუმატოს და ხაშხაში-
სა შარაბსა სმიდეს“ (ლთ. უძილობაჲ და ვასვასისა¹ სიმრავლე²)

83 გვ. კურნებაჲ მოვიწყებისაჲ. იოჰანა იტყვის: „და სპანძელი
და ცერეცო და მარილი და განდანაჲ და მუხუდოს წვენი და ღვინ-
ოჲ ესე ყველაჲ რაჲ იხმაროს კარგი არს“ (მა. „მოვიწყებაჲ და არ
დასწავლა“).

83 გვ. კურნებაი მისი რაჲცა სიხმელისაგან იყოს. „იგი არს,
რომელ ხირისა ზეთი და სოსნისა ზეთი თავსა იცხოს და ბაბუნაჲ და
აქლილ-ალმალიქი და იაჲ შეგებოლოს და წყალი მისი თავსა ისხას და
საჭამადსა მხურვალსა და ნედლსა იხმარებდეს ვითა ბატკნისა ხორცი
და კვერცხის ყვითელი, და ღვინოსა, სმიდეს ერგების შე-
წვენითა ღმრთისათა“ (მა. „მოვიწყებაჲ და არ დასწავლა“).

86 გვ. კურნებაი მისი. მასარჯოჲ იტყვის: „ჯალინოსისა იარა-
მსა იხმარებდეს და ნაჭიფთა საჭამადთა ვითა ბატკნისა ხორცსა და
კვერცხისა ყვითელსა, და ღვინოსა წყალსა რეულსა
სმიდეს და მუშკსა და ღალიასა უსენებდეს, რომელ ტვინი გაუძ-
ლიერდეს“ (მდ. „მტერთა დაცემაჲ რომელ სევდისგან იყოს ანუ
ჭრილთა ქართაგან“).

89 გვ. მასოჲს ძე იტყვის: „და თუ სნეული უსუსურად იყოს
ეგების რომელ ჩიტისა ხორცი ნიორითა შექნილი ჭამოს, და ძუ-
ელსა ღვინოსა სმიდეს“... (მზ. „ასოთა სისუსტე რომელსა
ჰქვიან არაბულად ისთისხაჲ“).

92 გვ. კურნებაი იგი არს, „და ღვინოჲსა და თაფლსა ერიდე-
ბოდეს და მყავესა ჭამდეს, ერგების“ (ნ. „თაშანუჯი³ იგი არს რომელ
ასონი გამხმარივითა იყვენენ“).

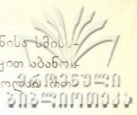
92 გვ. დევჯანის იტყვის: „და ღვინოსა წყალრეულსა
სჭმიდეს და ტვინსა გაანელებდეს ბაბუნაჲსა ნუტულითა“... (ნ. თა-
შანუჯი იგი არს რომელ ასონი გამხმარივითა იყვენენ“).

93 გვ. ჯალინოს იტყვის: „და ღვინოჲსა ნუ სჭამს და სა-
ჭამადსა ცოტასა სჭამდეს ერგების და მიწყით სიცხესა და ცხელსა
ადგილსა დაიძინებდეს, და ასფარაგთა წყალთ შიგან ჩაჯდებოდეს
ერგების“ (ნ. „თაშანუჯი იგი არს რომელ ასონი გამხმარივითა იყ-
ვენენ“).

1 ვასვასა (არაბ.)—მძიმე ფიქრებით შეპყრობილი მდგომარეობა, უძილობა.

2 ისთისყა (არაბ.)—წყალმანკი.

3 თაშანუჯი (არაბ.) — მოკრუნჩხვა, კუნთების ატროფია.



95 გვ. ისაყ იტყვის: „და კურნებაი მისი რაადცა ღვინისა სმისს-
გან ქნილ იყოს იგი არს, რომელ ღვინოა არა სუას და მიწყით აბანო-
მივიდოდეს და ადრე გამოვიდოდეს“... (ნბ. ასოთა თრთოლაჲ რომელსა ჰქვიან
მელსა ჰქვიან არაბულად რაშე).

95 გვ. როკის იტყვის: „და დია საჰამადსა ნუ-სჰამს, და დიაც-
სა ნუ დაეკარების და ღვინო მსა ნუ სუამს, და ყოველ-
თა გრილთა ერიდებოდეს“ (ნბ. ასოთა თრთოლაჲ რომელსა ჰქვიან
არაბულად რაშე“).

97 გვ. კურნებაი მქავანისა: „და თუ მანკი ძნელი იყოს და ამით
არ იჯობინოს; წარსაქი ტყავ გახდილი და თუთუბაჲ, და ვარდი და
ცრემლი და ბროწეული ყველა ღვინითა შემგებრითა
შეაგალოს და დაძინებისა ჟამსა თვალთა შემოსდვას“... (ნვ.
„მქავანი¹ და მლიერი² რომელ თვალისა ბურგთა შეიქნების“).

99 გვ. იოჰანა იტყვის: „და საჰამადსა დია ნუ ჰჰამს და ღვი-
ნოსა და ნუ სუამს, და დიაცსა ნუ დაეკარების, და საჰა-
მადად ვარიამსა ჰამდეს მირაბაჯითა შექმნილსა. და აბანოს დია ნუ
მივალს და დაძინებისა ჟამსა ნურას ჰამსა“ (ნვ. „საფაჲ³ და ვარ-
დანაჲ⁴ და წამწამთა სიმეტე“).

101 გვ. მადანინი იტყვის: „და ნარსაქი ქერქ დახდილი ბროწე-
ულისა ცრემლითა დანაყოს და შემგებარსა ღვინოსა და
ცოტათი ვარდის ზეთითა გაგალოს, და თვალთა შემოსდვას, და აბა-
ნოსა იხმარებდეს“ (ნზ. „ქუმნაჲ⁵ და თუთაჲ⁶ და წამწამთა დახდაჲ“).

102 გვ. მუჰამედ ზაქარიამს ძე იტყვის: „და ნარსაქი ქერქ შეხ-
დილი ბროწეულისა ცმელსა თანა დანაყოს და შემგებარსა
ღვინოსა შიგან კარგად გაგალოს ერთობით, და ვარდისა ზე-
თითა დააცხიბინოს და თვალთა შემოსდვას“ (ნ. „სალი⁷ და შურნა-
ყ⁸ და სულყი⁹ რომელ თვალსა ქუთუთოსა შეიქნების“).

1 მქავანი — კანის დაავადება.
2 მლიერი — ეგზემა.
3 საფაჲ — თავის კანის სიწყულლე.
4 ვარდანაჲ — წითელი სიმსივნე ქუთუთოს შიგნით.
5 ქუმნაჲ — თვალის დაზინდვა.
6 თუთაჲ — შავი მოზრდილი ხორცი ქუთუთოს შიგნით.
7 სალი — ქუთუთოს გაქვავება.
8 შურნაყი — ქუთუთოს სისუსტე და სიმძიმე.
9 სულყი — ქავანი თვალთა სიღრუთისა.



106 გვ. აბუჯარაჰ იტყვის: „და ღვინოსა ცოტასა სმი-
დეს და საჭამადსა ვარიასა კალიით შექნილსა ჭამდეს“... (თუალ-
თა ტკივილი რომელ სევდისაგან იყოს“).

106 გვ. იოჰანაჲ იტყვის: „თუ თვალთა ტკივილი სტომაქისა
სივრცისაგან იყოს ღვინოსა წყალგარეულსა სმი-
დეს“... (თუალთა ტკივილი რომელ სევდისაგან იყოს“).

109 გვ. იოჰანაჲ იტყვის: „...და თუ მანკი ძნელი იყოს, ხელი
გაიხსნას და მუცელი დაიღბოს, და უზმაჲ აბანოს მივიდოდეს და
ყოლაჲ ღვინოსა ნუ სვამს, და დიაცსა ერიდებოდეს“... (მდ.
„საბალი! და ცრემლთა დენაჲ რომელსა ჰქვან საჰჯი“).

112 გვ. ჰუნდანი იტყვის: „...მური და ზაფრანაჲ და საბრი თვი-
თოსაგან დრამისა წონი, თაფლი ექვსისა დრამისა წონი, გაგლილი
წამალი თაფლითა და შემეგბრითა ღვინითა შეზილოს და
თვალთა შემოვლოს, კარგი არის“ (მვ. სარატანი² და დუბელაჲ³ რო-
მელ მეორესა ფარდაგსა უკანით იქნების“).

112 გვ. მასარჯოა იტყვის: „ზადნაჲ სამისა დრამისა წონი, ყან-
გარაჲ ექვსისა დრამისა წონი, ყვითელი არჯასპი დამწვარი ოთხისა
დრამისა წონი, შაბი იამანური ნახევარ დრამისა წონი, როსოხტავი
ორისა დრამისა წონი ყველაჲ ამ დანაყილი და გაცრილი ღვი-
ნითა შეზილოს და წურილი შავი ქნას, და მაშინ ნარსაქისა წყლი-
თა გაგალოს და თვალთა შემოვლოს“... (ივ. „სარატანი და დუბელაჲ
რომელ მეორესა ფარდაგსა უკანით იქნების“).

114 გვ. ისაკ იტყვის: „...მაშა რაჲ გამოჩნდეს ესე მანკი ქრთი-
ლისა წყალსა სმიდეს, და შინაურსა ქათმისა ხორცსა ჭამდეს და
ღვინოსა წყალრეულსა სმიდეს“... (მშ. „სიფართე
და სივიწრე თვალისა ხურელისა“).

116 გვ. დევჯანის იტყვის: „...ღვინოსა ნუ სუამს, დიაცსა
ნუ დაეკარების და უდნობსა საჭამადსა ნუ ჭამს“... (მთ. „ინთიშარი⁴
თუალის გუგაჲსა გაფართოებაჲ არს“).

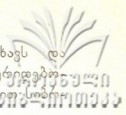
116 გვ. „კურნებაჲ რაჲ სიმხურვალისგან იყოს... „და ღვი-
ნოსა ცოტასა სმიდეს და წყალრეულსა“... (ო. „თუალთა
ან კარგად ჩენაჲ რომელ სიმხურვალით იყოს“).

1 საბალი — თვალის ავადმყოფობა, აბლაბუდასავით რომ გადაეკრება თვალზე.

2 სარატანი — კიბო, კირჩხიბი.

3 დუბელაჲ — თვალის სიმსივნე.

4 ინთიშარი — გაზნევა, გავრცელება, გაგანიერება, გაფართოება.



119 გვ. აბუჯარიჰ იტყვის: „...და ჭირსა ნურსა ჰნახავს და დიაცსა, და ღვინოსა და თაფლიანთა, და მლაშეთა ერთგვარად დეს, და გრილსა და ნედლსა საჭამადსა ჭამდეს“ (ოზ. „ლამეთა სიბრძნისა და დღისით სიბრძნისა“).

120 გვ. კურნებაჲ მისი. „...ყოყაჲსა ჰაბითა მუცელი დაიღბოს და ძველსა ღვინოსა წყალგაურეველსა სმიდეს, და სოსანისა ზეთი და ბოლოკისა ზეთი ჩაურთონ და უზმაი აბანოს მივიდეს და ოფლი გამოიციეს, და ძველსა გულან გუბინსა ჭამდეს“... (ოგ. „ყურთა ტყვიელი რომელ სიმხურვალისგან იყოს“).

123 გვ. დევჯანის იტყვის: „...ანუ პატარაჲ ტეგანაჲ ძუ ე ღ ი თ ა ღვინითა გაგალოს და ყურსა ჩაიწთოს“... (ოგ. „წყალი რომელ ყურსა წაუხდეს ანუ მძრომელი“).

127 გვ. მაღანის იტყვის: „...კურნებაჲ მისი იგი არს, რომელ სუდი სურნელითა ღვინითა შევაგბოს და პატრუკი მაგით დაასოვლოს და ცხვირთა შემოსდვას...“ („ცხვირთა გაბერილობისა ვითარებაჲ“).

128 გვ. აბუჯარიჰ იტყვის: „და თუ სპილენძისა თობალი და თეთრი არჯასპი და გოროხი თვითოჲსაგან სამისა დრამისა წონი... ყველაჲ დანაყილი ღვინითა შეზილოს და ტილოსა მჟუარი-საგან პატრუკი შეგრიბოს და ამა წამალსა თანა შესცხოს, და ცხვირ-თა შემოსდვას და იცხოს“... (პ. „არ ყნოსებაჲ ცხვირთაჲ სიმხურვა-ლითა რაჲ იყოს“).

129 გვ. მუჰამედ ზაქარიას ძე იტყვის: „... და სინედლე გაი-ხსნას და პირი ღვინისა ორთქლსა მიუჰყრას და სიქან-გუბინითა და სპანძელისა თესლითა ღარღარაჲ ქნას...“ (პ. „არ ყნო-სებაჲ ცხვირთაჲ სიმხურვალითა რაჲ იყოს“).

129 გვ. ფილოს იტყვის: იგი არს, რომელ ფაჩარაჲ და ძმარი და ყარანფული თვითოჲსაგან უკიაჲ ერთი ყველაჲ სურნელსა ღვი-ნოსა შიგან შეაბგოლოს და ცხვირთა შემოვლოს, და თუ პატრუკი ამით დაასოვლოს და ცხვირთა შემოსდვას ერგებინს...“ (პა. „ცხვირთა სიმყარალე და ნასორი შიგან რომელ იყოს“).

130. გვ. მასაჲსძე იტყვის: „...და თუ ფაჩარი და ყაბანფული და პიტნაჲ დანაყილი, შემგებარსა ღვინოსა გაჰრიოს და

1 ნასორი — პოლიპი ცხვირში (ამ შემთხვევაში).



ცხვირთა შეუშვას, კარგი არს“ („ვითარებად ბევარისა და ნასორისა ცხვირთა შიგან იქნების“).

130 გვ. მესვა იტყვის: „... მაშა თუ ამით რომელ გვირგვინს დაგმართელდეს, იგი ხორცმეტი ასაძთა მოჰკვეთის, და ასადა ნასორისა როდისა ჭურჭელსა ჰქვიან, და მაშინ ღვინოა ჩაასხას და თეთრითა მალამითა ჰკურნოს“.

მასაჲს ძე იტყვის: „კურნებად ცხვირისა ბავასირისა იგი არს, რომელ სპილენძისა თობალი შემგებრითა ღვინითა გაგაღონ და ცხვირსა შესცხონ, რომელ მანკი დაამციროს და განწმინდოს“... („ვითარებად ბევასირისა¹ და ნასორისა ცხვირთა შიგან იქნების“).

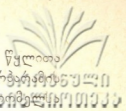
133 გვ. როფი იტყვის: „...ხამს რომელ ხაშხაშისა შარაბი შემგებრითა ღვინითა და გაზრდილითა იხმაროს...“ (პვ. „სურდომ რომელსა ჰქვიან ზუქამი და ნაზლაჲ“).

139 გვ. მასაჲსძე იტყვის: „სისუსთე ანუ სიმსივნე ღრძილთაჲ რაჲ სინედლით იყოს, ბროწეულისა ყუავილი ღვინითა შეაკვბოს და პირსა მით ბანდეს“... („ღრძილისა სიმსივნე რომელ სიგრილისაგან იყოს“).

142 გვ. მუჰამედ ზაქარიას ძე იტყვის: „კურნებად მისი იცო არს, რომელ ნელისა ჯულაბითა არწყიოს და მაშინ სიქანგუბინითა იღარღაროს, და ყმაწვილთა პირთაგან წყლისა დენისა კურნებად იგი არს, რომელ აყაყიად ვარდის წყალსა ანუ შემგებარსა ღვინოსა შიგან დაალბოს, რომელ გადნეს შიგან და მაშინ ჟამ ჟამ პირსა შეუცხებდენ, ხამს რომელ ძიძაჲ საჭამადსა ცოტასა ჰამდეს, და სქელთა და უდნობთა საჭამადთა ერიდებოდეს. და ნატიფთა მიელტერდეს“ (ქ. „წყლისა დენაჲ პირისგან მძინარესა“).

143 გვ. კურნებად მისი რა სიმბურვალისგან იყოს: „... და თუ სიმსივნე თხამლად შექმნილ იყოს ლეღვი წყლითა შეაგბოს და ცოტაჲ მურიმას წყალსა გაჰრიოს, და ცოტაჲ შემგებარი ღვინოა გაჰრიოს, ცოტაჲ იისა ზეთი და ყველაჲ ნელად გაატფოს, და პირსა მაგით გამოირეცხიდეს, რომელ სიმსივნე დაარცხვოს და ახლითა სძითა პირსა გამოირეცხიდეს, და თეთრი მალჰამაჲ და აფიონი და ვარდისა ზეთი შემოსდვას“ (ქა. „გასივებაი პირისაჲ სიმბურვალისგან თუ იყოს“).

¹ ბევარისა — სიმსივნე ცხვირში (ამ შემთხვევაში).



148 გვ. მასარგოა იტყვის: „...და მაშინ ანაკუტეთისა წყლითა და ქრთილისა წყლითა შემგებრითა ღვინითა, ვარჯიშის წყლითა იღარღარებდეს...“ (ყე. „ქამისა! ჩამოსულაა ტრემელისა ჰქვიან სასაჲ თუ სიმხურვალისგან იყოს“).

155 გვ. ჯალინოს იტყვის „... და თუ სისხლისა ამოღებისა თანა მკერდი სტიკოდეს ესევე წამალი ღვინითა და აალბოს და მანკისა ადგილსა იცხოს ერგების“... (რ. „სისხლისა ამოსვლაჲ ხორხისგან და რწყევითა ამოყოლაჲ სისხლისაჲ“).

156 გვ. ფოლოს იტყვის: „იგი არს, რომელ უზმამან გულანგუბინი ჭამოს და ლელესა შემგებარსა და ჩამიჩსა ნუშისა ზეთითა ჭამდეს და მუხუდოს წვენსა და ტრედის ხუნდსა შორაბათა შექმნილსა ჭამდეს და შემგებარსა ღვინოსა იხმარებდეს კარგი არს“... (რა. „ხველაჲ რაჲ სიმხურვალისგან იყოს ანუ სიგრილისგან“).

157 გვ. მუჰამედ ზაქარიას ძე იტყვის: „იგი არს, რომელ მიწყით ცხელსა აბანოჲსა შიგან მივიდოდეს და დიდხან დაზმიდეს შიგან; რომელ დიდი ოფლი გამოეცეს, და მაშინ ძუელსა ღვინოჲსა სმიდეს და კალიათა იხმარებოდეს. და წვალსა ჭამდეს, და რაიცა წყლითა შექმნილი იყოს მის უხდურსა თანასა ნუ ჭამს, და კალიათა იხმაროს“ (რბ. „ხველაჲ რომელ სიხმელისგან იყოს ანუ სინედლისაგან“).

160 გვ. თებით ყურაჲ იტყვის: „...და ჩამიჩისა წყალი და თაფლინა წყალი და შემგებარი ღვინოი მას და ერგების“.. (რდ. „ფირტვისა ვასიეებაჲ რომელსა ჰქვიან არაბულად დათარაჲ, რაჲ სიმხურვალისგან იყოს“).

165 გვ. კურნებაჲ მისი რომელ სიგრილისა ანუ სინედლისაგან იყოს“. „...ანუ მიშქადარვი ღვინითა შეგებარი ანუ ვარდის წყალი და ალვაჲ და მასტაქი ჭამოს...“ (რჟ. „გულისა ტკივილი რომელ სიგრილისა ანუ სიმხურვალისა, ანუ სინედლითა, ანუ სიმხელისაგან ქნილ იყოს“).

166 გვ. მუჰამედ ზაქარიას ძე იტყვის: „რომელ სურნელი ღვინოჲს უას, რომელ შიგან ცოტაი მხურვალი სანელებელი ჩართულ იყოს“.

167 გვ. ჯალინოს იტყვის: „და თუ მიშქადარვი მწარე

1 ქამისა (არაბ.) — სასა.

ღ ვ ი ნ ო ა ს ა თანა გაპრიოს, დრამისა წონი ერთად ჭამოს ერგების“... (რთ. „გულისა ფეთქად რომელსა ჰქვიან არაბულად ხაფაყანი“).

167 გვ. მესია იტყვის: „... წამალი რომელ ვახსენებთ ამითა თაფლითა შევილოს და ჟამ ჟამ მისგნით იხმარებდეს, მიწით მკერდსა ჰალილათა იზელდეს და ს უ რ ნ ე ლ ი ღ ვ ი ნ ო ა და კვერცხისა... (რთ. „გულისა ფეთქად რომელთა ჰქვიან არაბულად ხაფაყანი“).

168 გვ. მუჰამედ ზაქარიას ძე იტყვის: „... და თუ სიხმელისგან იყოს ეგრე ხამს, რომელ ცხროებასა უწინაით პური შ ე მ გ ბ ა რ ს ა ღ ვ ი ნ ო ა ს ა და ვარდის წყალსა შიგან დააღობოს, ეგრე ჭამოს...“ (რთ. „დაბნედილობაჲ რომელსა ჰქვიან არაბულად ღიშყი“).

169 გვ. ისაკ იტყვის: „... და ღ ვ ი ნ ო ს ა ნ უ ს ვ ა მ ს და მხურვალთა საქამადთა ერიდოს“... (რთ. „არგაძლომაჲ ჭამისგან რომელსა ჰქვიან არაბულად შაჰვათალ ქალბშიაჲ და ჯუალ ქალბი, თარგმანი მისი ძლომილისა სიმშილი“).

169 გვ. თებით ყურად იტყვის: „...ცხიბიანსა ჭამდეს და ძლიერსა ღ ვ ი ნ ო ს ა იხმარებდეს“... (რთ. „არგაძლომაჲ ჭამისგან რომელსა ჰქვიან არაბულად შაჰვათალ ქალბშიაჲ და ჯუალ ქალბი, თარგმანი მისი ძლომილისა სიმშილი“).

169 გვ. მასარჯომა იტყვის: „რამ მანკისა დედაჲ სევდისგან იყოს ბასალიყი გაიხსნას და აფთომონისა მატბუხი ჭამოს, და შავი ჰალილაჲ და ბასბამასა იხმაროს და ცხიბიანსა ბრინჯსა ჭამდეს რომელ ბატკნისა ხორცითა და ვარიითა შექნილ იყოს, და ძ ა ლ ი ა ნ ს ა ღ ვ ი ნ ო ს ა ს მიდეს და ფალუდაგსა და ლავზინაისა ჭამდეს, რომელ ნუშისა ზეთითა შექმნილ იყოს“ (რთ. „არგაძლომაჲ ჭამისგან რომელსა ჰქვიან არაბულად შაჰვათალ ქალბშიაჲ და ჯუალ ქალბი, თარგმანი მისი ძლომილისა სიმშილი“).

170 გვ. ჯალინოსისა ნათქვამისაგან: „... და ესეცა წამალი კარგი არს: აიღოს იგი თხელი ტყავი რომელ გრკოსა შიგნით იყოს ორისა დრამისა წონი, ჩამიჩისა გული ექვსისა დრამისა წონი, ანისონი და შავი ალილაჲ და ბალილაჲ და ამულაჲ თვითოფსაგან ხუთისა დრამისა წონი, ყველა ერთსა ლიტრსა შ ე მ გ ბ ა რ ს ა ღ ვ ი ნ ო ს ა და ნახევარსა ლიტრსა წყალსა შიგან ეგდენნი შაეგბოს რომელ ნახევრად მოვიდეს, და რამ დღე მისგნით ათისა დრამისა წონსა ჭამდეს...“ (რთ. „მიწისა და გაჩისა¹ და მლაშისა კედლისა ჭამაჲ“).

¹ გაჩი (ირან.) — გაჯი. ალუბასტრი.

174 გვ. მასარჯომა იტყვის: „... და თუ რწყევასა თანა ანუ განავალსა თანა გლუსუნი ბალღამი ერიოს მიაჲ ჭამოს, კურნება ღვინითა დამბალსა ჭამდეს ერგების“... (რით. ჰატაჲ და გარჯაჲ რომელსა ჰქვიან არაბულად თუხმა და ქართულად ელღაჲ¹).

174 გვ. სანაისძე იტყვის: „თუ უღნობისა საჭამადისაგან სჯობდეს კურნებაჲ მისი იგი არს, რომელ ბეჰესა წყალი ანუ ვაშლისა წყალი ცოტასა ღვინოჲსა თანა სუმიდეს, რომელ სტომაქი განაძლიეროს...“ (თუხმამსა ვითარებაჲ²).

174 გვ. „კურნებაჲ მისი იგი არს: „...ცოტაჲ ღვინოჲ რაჲჰანი იხმაროს, და ვიდრე შეეძლოს დაიძინებდეს, ცოტასა ჭამდეს და უღნობსა ერიდოს“ („თუხმამსა ვითარებაჲ“).

178 გვ. მესია იტყვის: „... და საჭამადსა ზირაბაჯყა ანუ მუხუღოს წუნესა ჭამდეს რომელ შიგან პიტნაჲ რთულ იყოს, ანუ ღვინოსა სმიდეს, ანუ ჩიტი ანუ ტრედის ხუნდი შემწუარი ჭამოს; და აბანოსა მივიდეს და მიწყით სტომაქსა ბერძელისა ფაჩრისა ზეთითა იხელდეს ერგების, და თუ რწყევად მლაშისა ბალღამისაგან იყოს გულანგუბინი და თაფლისა წყალი იხმაროს და საჭამადსა თიპოჲსა ხორცსა ჭამდეს კალიად შექნილსა და ძჰეღსა ღვინოსა სმიდეს და მიწყით მას თაქესა ცოხნიდეს...“ (რკვ. „მანიშ გშთანნი რომელსა ჰქვიან არაბულად ღაშაინი“³).

182 გვ. ისაკ იტყვის: „... და თუ სტომაქსა შინა ქარი დია იყოს ქარიანთა საჭამადთა ერიდოს, და უზმამან დია იარებოდეს, და მაშინ აბანოს მივიდეს, და რაჲ აბანოჲთ გამოვიდეს ღვინოჲ სურელი სჷას...“ (რკვ. „ბოყინებაჲ დიაჲ რომელ სტომაქსა შიგან ჩაჰრილ იყოს“).

183 გვ. აბუჯარიჰ იტყვის: „... და ხმელისა სისანბარისა ფურცელი ანუ ტეგანაჲსა ფურცელი, ანუ პიტნაჲსა ფურცელი ამათ ყრველთაგან რაჲცა იყოს მისგნით ორისა დრამისა წონი გაგლიღო წყალგაურეველსა ღვინოჲსა თანა, ანუ შემგებართა ძირაჲსა წყლითა, იხმაროს...“ (რკვ. „ხრცოლაჲ³ რომელსა ჰქვიან არაბულად ფავაყი და სპარსულად საქბიაქი“).

183 გვ. მუჰამედ ზაქარაჲს ძე იტყვის: „... და საჭამადსა ეგეთსა ჭამდეს რომელ სტომაქისგან სინედლეჲსა ამოჰხოცდეს ვითა კალიაჲ

1 თუხმაჲ (ირან.) — კუჭის მოშლა, საჭმლის მოუნელებლობა.

2 ღაშა (არაბ.) — სისხლის მილის კანი (ამ შემთხვევაში).

3 ხრცოლაჲ — სლოკინი.

და მუტაჯანაა რომელ ნატიფითა სანელებლითა შექმნილ იყოს. და
მაშინ ღვინოსა წყალგარეულსა სმიდეს...“ ((რკვ. „ხრცოლა იო-
მელსა ჰქვიან არაბულად ფავაყი და სპარსულად საქბიაქი“).

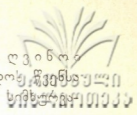
185 გვ. იოჰანა იტყვის: „...და ძუელი ღვინო
ლისა წყალი რომელ მხურვალითა სანელებლითა შექმნილი იყოს,
და ჩამიჩისა ღვინოა რომელ თაფლითა იქმნას ესე ყოველი
მას ერგების...“ („სტომაქისა ტკივილი სიმხურვალისაგან რაჲ იყოს“).

185 გვ. აბუჯარიბ იტყვის: „... და რაჲ ცხრომ წარსულ იყოს
ორი მუთყალი საბრი და სუდი და აღხარი, ორი მუთყალი მოყლი,
სამი მუთყალი ღვინოსა შიგან გაადგინოს და ყველა მოპრო-
ღანსა და ბერძულსა ფაჩარსა შინა გაპრიოს, და მკერდსა შესცხოს
ერგების...“ („სტომაქისა სიმსიენე რაჲ სიმხურვალისაგან იყოს“).

188 გვ. მადაინი იტყვის „... დასაჭამადსა მტრედისა ხუნდსა
შემწვარსა ჰადმეს ანუ ჩიტისა ცხორცსა კალიითა, და მიწყით მას-
ტაქესა ცოხნიდეს და ჰნერწყვიდეს, და თუ ძუელსა ღვინო მსა
სმიდეს კარგი არს“ (რკთ. „ღია ნერწყვისა გაგდებამ და სინედლე
რომელ პირსა შიგან ღია შეიყრებოდეს“).

189 გვ. ფოლის იტყვის: „... და მქავესა ნურასა ჰამს, და ძმრი-
თა შექნილი თევზი და ცივი წყალი იხმაროს და ღვინო მსა ნუ
სუამს“ (რლა. „ღვიძლისა ტკივილი სიმხურვალისაგან იყოს თუ
სიგრილისაგან“).

190 გვ. იოჰანა იტყვის: „რაიცა ღვიძლისა და უსუსურობისაგან
იყოს იგი არს, რომელ ღვიძლსა ზედა დამკვრელი შემოსადებელი
შემოსდენ ვითა სუდი და მისთაქი და თეთრი საკმელი და ნაძვისა
ნიგოზი და სიქა და მუშკი და ძველი ღვინოა და მამოსანი. და
რაიცა მხურვალი და შემკვრელი და დამკვრელი იყოს იხმაროს ამათ
წამალთა მსგავსი ვითარებამ მისი: მას თაქი და სუდი და აღხარისა
ყუავილი და ნიახურისა თესლი და ნანხვაპი თვითო მსგან დრაჰენისა
წონი, თეთრი საკმელი ორი მითყალი, ფაჩარი მითყალისა ნახევარი,
ყოველი დანაყონ და სამისა დრამისა წონი ძუელსა ღვინოსა
თანა შესუას, ანუ ძირთა წყლითა შესუას, და საჭამადსა ალარდნისა
ურწყოუსა ჰამდეს რომელ მხურვალთა სანელებლითა შექმნილ
იყოს და უზმამან ჩამიჩი ჰამოს და ცოხნიდეს... კურნებამ მისი იგი
არს, რომელ ცოტამ ღვინო წყალ გაურეველი სუას და
წყალსა ცოტასა სმიდეს და თუ სმიდეს, ღვინითა სმიდეს...“
(„ღვიძლისა ტკივილი სიმხურვალისგან იყოს თუ სიგრილისაგან“).



190 გვ. არხიჯანის იტყვის: „... და უზმამან ცოტად ღვიინო და წყალგაურეველი სუას, და საქამადსა მუხუდოთქვენი წყლითა ჰამდეს...“ (რლგ. კურნებად ღვიძლისა სიმსივნისა რაჲ სიმსურვალისგან იყოს“).

191 გვ. მასარჯოად იტყვის: „რაჲცა ბალმისაგან იყოს იგი არს, რომელ თანასფად იხმაროს და მუყლისა ყურსი ესრე ჰამოს: ვარდი წითელი დრამისა წონი, ფაჩარი ორისა დრამისა წონი, ზაფრანად და მურა თვითთოხსაგან დრამისა წონი, ყუსტი და მწარე ნუში თვითთოხსაგან დრამისა წონი და ნახევარი, მასტაქი ორი დანგი, მუყლი სამისა დრამისა წონი, ღვიინითა და ალბოს და სხეად წამალი მით შეზილოს და ყურსად შექნას თვითთოხს კვერი სამისა დრამისა წონის, და თვითთოხს კვერსა იხმარებდეს ვარდის წყლითა...“ (რლგ. „კურნებად ღვიძლისა სიმსივნისა რაჲ სიმსურვალისგან იყოს“).

193 გვ. დევჯანის იტყვის: „... და ქანანაჲსა წყალი ჰაქსირაჲსა წყალი ნახევარი ლიტრაჲ და ორთავანივე შაქრითა იხმაროს, ზეგად შემეგბრითა ღვიინითა. ანუ ბროწეულისა წყლითა რომელ შიგან ანისონი და ნიახურის თესლი და მასტაქი შემეგბარ იყოს...“ (რლგ. ისთისყად რომელსა ჰქვიან მუცლისა გასივებად“).

198 გვ. ამჯარიჰ იტყვის: „... და ძუელისა სიმსივნისა კურნებად იგი არს, რომელ მჯდომად შექმნილ იყოს, რომელ კაპრისა ყურსი და ძირთა წყალი სიქანგუბინითა იხმაროს, და კარგსა ღვიინო-დასა სარფსა სმიდეს, და ყოლაჲ წყალსა ნუ სჷამს ნუ თუ ცოტად ერცახე...“ (ელნეთისა¹ სიმსივნე რომელ სიგრილისგან იყოს“).

204 გვ. კურნებად მისი „... და საქამადსა ანუ ბატქნისასა ჰამდეს ანუ ჰათმისათა მუხუდითა შექმნილსა, და უკანის ცოტად ღვიინოჲ შესჷას და თუ სპანძელისა და ანისონისა თესლი და ვაჯი და ჰაბალღარი და ფურცელი მისი, და ზარავანდი და ყანტორიონი და ბალასნისა შეშაჲ ყველაჲ დანაყილი თაფლითა შეზილოს და ჰამოს, ერგების...“ (რმბ. „მალასი² ეგეთი მანკი არს, რომელ ეგრე ეგონოს კაცსა თუ მისსა წელსა უკბენს რაჲმე“).

204 გვ. ჰუნაინ იტყვის: „... და თუ ესე მანკი ჰარისგან ქნილ იყოს კურნებად მისი იგი არს, რომელ ანისონი და ქონღარი და ბა-

¹ ელნეთი — ელენთა.
² მალასი (იგივე მალბი) — არაბ. — ტვინი.

დიანი ადულოს და შაქარი გაჭრიოს და ნელი უზმამან იხმაროს კარ-
გი არს, და თუ ნიახურისა თესლი და ანისონი და მადიანი და ქან-
ხვაპი და სპარსული ქონდარი დანაყილი ორისა დრამისა წონი მის-
გან შემგზარსა ღვინოისა გაჭრიოს და იხმაროს...“ (რმბ.
„მადასი ეგეთი მანკი არს რომელ ეგრე ეგონოს კაცსა თუ მისსა
წელსა უკბენს რაიმე“).

210 გვ. კურნებაი „... და საჭამადსა დია ნუ ჭამს და ღვინო-
ისა და თაფლიანსა ერიღებოდეს და ბაზრაცატუნსა ჭულაბითა სუ-
მიდეს...“ (რმზ. „ნასორი და დანაყილობაჲ რომელ გუამსა შიგან
იყოს“).

213 გვ. ისაკ იტყვის: „ქავილი რომელ სინედლისგან ფიცხელი-
სგან იყოს კურნებაჲ მისი იგი არს, რომელ საბრი ღვინოთა გა-
ადნოს და შესცხოს“... და თუ საბრი და ტეგანაჲსა წყალი და
ღვინოი ძუელი მუცელსა და უბესა ზედა შემოსდვას კარგი არს...“
(რმთ. „გუამისა სიმსივნე და სისუსტე და გამოსვლა მისი და ქა-
ვილი“).

217 გვ. კურნებაი „...იგი არს, რომელ ესე ყურსი იხმაროს, ერ-
გების, ვითარებაჲ მისი: ორთავე კიტრთა თესლი და ნესვისა თესლი
და აყიროჲსა თესლი თვითოჲსგან ხუთისა დრამისა წონი, ნიშანთა-
ვი და ნუში ქერქშებდილი თვითოჲსაგან ოთხისა დრამისა წონი,
რუბასონი ექვისისა დრამისა წონი, ბალბაჲსა თესლი და ხორფარას-
თისა თესლი და ჯალღორაჲ და ბეჰესა მარცუალი ვითამცა გული,
და მაპლაბისა გული ქერქშებდილი და თუთუბაჲსა თესლი და მწა-
რე ნუში და ნუშისა გომიჩი და ქათირაჲ სამისა დრამისა წონი, ბა-
დიანისა თესლი ორისა დრამისა წონი, მთისა ნიახურისა თესლი
დრაჰკნისა წონი, ყოველი დანაყილი და გაცრილი წყლითა შეზილოს
და ყურსად ქნას თვითოჲ მისი ორი დრამისა წონი, და ერთი
ყურსი შემგზარისა ღვინოთა იხმაროს ერგების...“
(„თხამლისა! დენაჲ სარცხვენელისაგან ფსლისა გზასა“).

220 გვ. კურნებაი „...და ჩვენ გამოგვიცდია ესე წამალი კარგი
არს ვითარებაჲ მისი: კრკოჲსა მარცუალი და თეთრისა საკმლისა
ქერქი და ძირაჲ ქირმანული ყოველი დანაყილი სამისა დრამისა წო-
ნი ძუელითა ღვინოთა იხმაროს, და ესე სხვაჲ წამალი: ხმელისა
მორდისა ფურცელი და თეთრი არჯასპი და ინისა ფურცელი და მუ-

1 თხამლი — ბაყლი, ჩირქი.

რი და თეთრი საკმელი და ბროწეულისა ყუჩავილი და გრკომა ყო-
ველი ღვინითა შეაგბოს და უზმამან უკიამ ერთი იხმაროს.
(რნდ. „ფსლისა წთენად ცვარცვარად რომელსა ჰქვიან არაბულად
სალუსალბავი“).

221 გვ. ბაყრატისა ნათქვამისაგან: „იგი არს, რომელ გულან-
გუბინი და ნელი წყალი და ცოტამ ტარეფული და ღვინო და
წყალგაურეველი და ჩამიჩი იხმაროს, და წყალსა ცოტასა
სმიდეს და ბუშტსა ზროხას ერბოძთა რომელ ცოტამ მუშვი ერიოს
იზელდეს, მაშა თუ ბუნებაა გრილი იყოს და ფსელი ღია სდიოდეს,
კურნებაა მისი იგი არს, რომელ ესე წამალი იხმაროს და მაშინ
შემგბარსა ღვინოსა სმიდეს... და ძუელსა ღვინოსა
წყალგაურეველსა სმიდეს...“ (რნვ. „ფსლისა უნებლიე გამოსვლა“).

222 გვ. ფოლის იტყვის: „თუ ამას მანკსა თანა სარცხვინელი
ეწუოდეს კურნებაა მისი იგი არს, რომელ ხოსრავი დარვი წმიდად
დანაყოს და თაფლითა შეზილოს და ცოტამ ფურთა ერბოძ გაპ-
რიოს და ნიგვზისა ოდენი მისგნით შემგბართა ღვინითა და
ხელითა წყლითა იხმაროს...“ და ესე წამალი სხვაა ამასვე მანკსა
ერგების ვითარებაა მისი: პიტნა და ზღვისა პურეული ორისა
დრამისა წონი, მური ორისა დანგისა წონი, ორივე დანაყილი და
გაცრილი სურნელსა ღვინოდასა გაპრიოს და შემგბრი-
თა ღვინითა იხმაროს და მაშინ ბაბუნადას ზეთი ნელითა წყლი-
თა ჰამოს, და საჰამადსა ბატკნისა ხორცსა კალიად შექნილსა ჰამდეს
(„ფსლისა უნებლიე გამოსვლა“).

222 გვ. კურნებაი მისი: „...და ქუნჯიდი დანაყილი და გათეთ-
რებული სძესა და თეთრსა წმიდასა ფქვილსა გაპრიოს და ბუშტსა
შემოსდვას და რაა ტკივილი დასწყნარდეს და კვირაჲ ერთი გარდვი-
დეს, მაშინ გამხსნელი და მხურვალი მალჰამად შემოსდვას ვითა ბა-
ბუნაჲ და სელი და ბაკლადასა ფქვილი შემგბართა ღვინითა
შეზილოს და შემოსდვას კარგი არს. (რნზ. „ბუშტისა სიმსივნე სიმ-
ხურვალისაგან რაჲ იყოს“).

224 გვ. არბიასიოს იტყვის: „...და ეს წამალი უმჯობესი არს,
ორთავე კიტრისა თესლი და ნესვისა თესლი და აყიროდასა თესლი
ამოხალული თვითოდასგან ხუთისა დრამისა წონი, ნიშასთავი ოთ-
ხისა დრამისა წონი, ვარჰარამისა რუბი რვასა დრამისა წონი, კატკა-
ტომასა თესლი სამისა დრამისა წონი, და ნახევარი, ნუში ქერქმეხდი-
ლი და თხილი ამოხადული თვითოდასგან ოთხისა დრამისა წონი, ჯალ-

ლოზა რომელსა ჰქვიან ნაყი და თუ ნაძვი სამისა დრამისა წონი ნუშისა გომიზი და აფიანი თვითოფსგან დრამისა წონი, ყოველი და ნაყილი შე მ გ ბ რ ი თ ა ღ ვ ი ნ ი თ შეზილოს და მისგნით დრამისა წონი იხმაროს“ (რნშ. „მათანაჲსა სიწყულთუნი“ ბუშტისა და ქვაბ რომელ შიგან იყოს“).

226 გვ. კურნებაჲ: „... და მიწყით უზმა შავსა ჩამიჩსა ჳამდეს და ძ ლ ე ლ ს ა ღ ვ ი ნ ო ს ა ს მიდეს“ (რფ. „სარცხენელისა სისუსეთე და წყლისა დენაჲ მისგან უნდომლად და უსიჰამოვნოთ“).

228 გვ. ბაყრატი იტყვის: „...კურნებაჲ იგი არს, რომელ მუხუდისა ფქვილი და ბაკლაჲსა ფქვილი და ძირაჲ და ცრემლი ერგან გაპრიოს და შე მ გ ბ რ ი თ ა ღ ვ ი ნ ი თ ა შეზილოს და შემოსდვას კარგი არს“ (ვითარებაჲ სარცხენელისა სიმსივნისაჲ რომელ სიგრილისგან იყოს“).

230 გვ. კურნებაჲ მისი: „... და ღ ვ ი ნ ო ჲ ს ა ს უ რ ნ ე ლ ს ა ს მიდეს და ეგეთთა საჰამადთა ჳამდეს რომელ ზურვისა წყალსა იმატებდეს ვითა ცხერის ზორცი სტაფილონითა და ხახვითა შექმნილი, და ჩიტის წვენი ჳამოს ერგების და ხილთაგან ყურძენსა ჳამდეს“ (რფ. „ღიაცისა არ მონდომაჲ სიგრილისგან იყოს და თუ სიმხურვალისგან“).

231 გვ. იოჰანაჲ იტყვის: „...და ესე მაჯუნი ჳამოს ვითარებაჲ მისი: სტაფილონისა თესლი და ქექვისა თესლი და კულანგარისა სამყურისა თესლი, რომელსა ჰქვიან ასფისთი, ცხენსა ღია გაასუქებს თივაი არს, დასთესვენ და გსაჯერ მოვალს და ხახვისა თესლი და სატაცურისა თესლი, რომელსა ჰქვიან მარჩობაჲ, და ნაჰვისა გული და შაყაყული და თუდარი და ყურფაჲ და ყუსტი და ზაფრანაჲ თვითოფსაგან ნაწილისა ნახევარი, ყოველი დანაყილი და გაცრილი საბაზდანაჲსა ზეთითა, რომელ არაბულად მას ბატაჰი ჰქვიან, დააცხიბიანოს და მაშინ თაფლითა შეზილოს. და რაჲ დღე მისგნით ნ ი გ ვ ზ ი ს ა ო დ ე ნ ი ღ ვ ი ნ ი თ ა იხმაროს ერგების“ (რფ. „ღიაცისა არ მონდომაჲ სიგრილისაგან იყოს და თუ სიმხურვალისაგან“).

232 გვ. ბაყრატი იტყვის: „... და თუ არ გაიხსნას კურნებაჲ მისი იგი არს, რომელ მუყლი და ვაშაჲ და სძე და შე მ გ ბ ა რ ი ღ ვ ი ნ ო ჲ ყველაჲ ერთგან გაპრიოს ეგდენი რომელ წამლები მოკრიბოს, და სონისა ზეთი შესცხოს, და ესე შემოსადებელი შემოსდვას რო-

1 მ ა თ ა ნ ა (არაბ.) — შიგნეული, შიგანი. აქ საწყლე ბუშტი.

მელ ვახსენეთ, და რამ წამალი მისგნით აიღოს ნელი წყალი ზედა ასხას... და თუ მუხუდისა ფქვილი და თხის ცმელი და შებენი და რიღვინოა ერთგან გაპრიოს და მალაჰმად შექმნას დედამისი დედას“. (რად „ყვერისა სიმსივნე სიმხურვალისაგან იყოს და თუ სიგრილისაგან“).

236 გვ. როფისისა ნათქვამისაგან: „იგი არს, რამცა სნებისაგან იყოს რომელ საჭამადსა მიუმატოს და თავსა კარგად ექცეოდეს, და ხელსა წყალსა მანკსა ზედა ისხამდეს და ღვინო მსა წყალ-რეულსა სიმდეს“ (რამწ. „წიდოვანობისა! შეკრულობაჲ რომელსა ჰქვიან ილთიბასალტამთ“).

239 გვ. კურნებაი ზეჰდანისა გამოსვლისაჲ იგი არს „...და თუ ლიჰიათა თაისისა აფშარაჲ, ვითამცა ვაცის წვერისაჲ, ღვინო მსა შიგან გააღნოს ანუ მორდისა წყალსა შიგან დააღბოს და ზედა შემოსდვას, კარგი არს (როა. „კიდე გამოსვლაჲ საშობელისა და სინედლისა დენაჲ მისგან“).

თიადუყ იტყვის: „...და თუ ესე შაფი აიპყრას ამას მანკსა დია ერგების ვითარებაჲ მისი: აყიყაჲ და მური და თეთრი საკმელი, და ლადანაჲ და ბროწეულისა ყუბავილი, და მორდი და ოსპი ქერქშეცლილი, და ვარდი და გუნდაჲ თვითო მსა ოდენი, ყოველი დანაყილი და მკრველითა ღვინითა შეზილოს და მატყლი მაგითი დასვაროს და მორდისა ზეთსა შიგან ჩაყოს და აიპყრას“ (როა. „კიდე გამოსვლაჲ საშობელისა და სინედლისა დენაჲ მისგან“).

240, 241 გვ. მესია იტყვის: „...ესე შაფი აიპყრას ვითარებაი მისი: შაჰმი ჰანტალი და მასტაქი და ზაფრანაჲ და ხმელი მიაჲ და ფა-ჩარი თვითო მსაგან ნაწილი ერთი, და ცოტაჲ მუშკი გაპრიოს და მა-შინ დანაყილი ღვინითა შეზილოს, და შაფად ქნას და აიპყრას, საჭამადსა ცხვრისა ხორცსა ჰამდეს კალითა“ (როგ. „შვილისა მოგდებაჲ და ქარები რომელ იყოს საშობელსა ზეჰდანსა შიგან“).

241 გვ. ისაჲ იტყვის: „... და თუ ესე მანკი ქარისაგან იყოს ესე სუფუფეი ჰამოს, რომელ ესე ქარი გაქარდეს, ვითარებაჲ მისი: ნიანხურისა თესლი და ბადიანი, და ანისონი და ქონდარი, და ნანხუაპი და შაფი ანგუდანი, უპანი არს, და დინაროჲ და პიტნაჲ მთისაჲ, და სუ-დი და ძირაჲ და ზარნაბადე თვითო მსაგან ნაწილი ერთი, ყოველი დანაყილი და გაცრილი მისგან (მუტყალი ერთი ღვინითა იხმაროს“

¹ წიდოვანი — ბინძური, წამხდარი.



(რო. „შვილისა მოვდება და ქარები რომელ იყოს საშობელსა ზეჰდანსა შიგან“).

243 გვ. კურნება მისი: „...და ნიშანი მისი რომელ ჯიქდნეს...
სიხმელისაგან იყოს იგი არს, რომელ დიაცი ხმელი და ჯიქდნეს...
და იგი ადგილი მშრალად ედგას, ეგრე ხამს რომელ ლბილსა და ნა-
ტიფსა იხმარებდეს საჭამადსა, და აბანოს მივიდოდეს დია და ღვი-
ნოისა წყალრეულსა სმიდეს, და ლბილთა შაფთა და ზეთთა
აიპყრობდეს“ („უშვილობისა ნივთი და ვითარება რაჲ დიაცისაგან
იყოს).

243 გვ. კურნება ძნელად შობისა: „...და თუ მართ უსუსურო-
ბისაგან იყოს კურნება მისი იგი არს, რომელ ეგეთთა საჭამადთა.
ჭამდეს რომელ ძილსა მოუმატებდეს, და სურნელსა ღვინო-
მსა სმიდეს და სურნელთა ქვეშე უკმოლებდნენ, და თუ ჰაერისა
ხმელისა ანუ მსურვალისაგან იყოს, გრილსა ადგილსა დაჯდებოდეს
და ბროწეულისა წყალი იხმაროს. და თუ გრილსა ჰაერისაგან იყოს
აბანოს მივიდეს საზარდულსა იასამნის ზეთითა იზელდეს, და ნელსა
წყალსა მუცელსა ზედა ისხმიდეს. და თუ შიშისგან იყოს ჰამოთა
სიტყვითა შეაქცევდნენ“... (როდ. „ძნელად შობა და მაშიმასა გა-
მოსვლა“).

244 გვ. კურნება: „იგი არს, რომელ დანგი ერთი დალიად
შემგბრითა ღვინითა ჭამოს, და ეგეთთა რაჲს მე რომელ წი-
დოვნობისა სისხლსა ჩამოიღებდეს აიპყრას“ (მაშიმასა! გამო-
სვლისა ვითარება).

245 გვ. კურნება ძუძუთა ტკივილისა: „რაჲ ესე მანკი მისგ-
ნით იყოს რომელ ბუნება გამხურვალეზულ იყოს კურნება მისი
იგი არს, რომელ ორთავე კიტრთა თესლი და კატკატომსა თესლი, და
ხაშხაშისა თეთრისა თესლი, დანაყილი ერთგან გაპრიოს და მისგან
ორისა დრამისა წონსა იხმარებდეს ცისკრისა ეამსა, და ქათმისა
ხორცსა ისრიმითა შექმნილსა ჭამდეს, და ღვინოისა წყალრე-
ულსა ცოცოტასა სმიდეს“ (როვ. „ძუძუთა სიმსივნე და სძე რო-
მელ შიგნით შეიკრას“).

247 გვ. იოჰანა იტყვის: „...და თუ ზურგისა ტკივილი და ნიშანი
ღვინისა სმისგან იყოს, ბასალაყი გაიხსნას და ცივითა წყლითა
იბანებოდეს, და გრილსა საჭამადთა ჭამდეს, ერგების“ (როზ. „ზურ-
გისა ტკივილი სიმხურვალისგან იყოს თუ სიგრილისგან“).

¹ მაშიმად (მაშია — არაბ.) — ჩანასახის კვალი. ჩანასახის ბუდე.

247 გვ. კურნებად მისი: „...და იისა ზეთსა და ხირისა ზეთსა ასო-
თა ზედა იცხებდეს, და ღვინო მსა წყალ რეულსა სმიდეს და
რაიცა დიაცისა მომხვისაგან იყოს კურნებად იგი არს, რომელს
თირკმელთა კურნებისათვის გვითქვამს, ესეთთა რაისმე ჭამდეს
მელ თირკმელსა განაძლიერებდეს, და კალიასა ჭამდეს მხურვალი-
თა სანელელებლითა“ (როზ. „ზურგისა ტკივილი სიმხურვალისგან იყოს
და სიგრილისაგან“).

250 გვ. კურნებად მისი: „...და თირმისისა ფქვილი ღვინითა
შეზილოს და ზედა შემოსდვას, და მიწყით ნარდენისა ზეთსა
იცხებდეს“ (როთ. „ირყანისაა! იგი არს რომელ ბარკლისა თავით
კოჭამდის სტკიოდეს“).

252 გვ. მადაინი იტყვის: „...და ესე შემოსდვას მიად ნედლი
და ხაზდისა გული და ფარფიონი, მური და საბრი და აყაყია თვი-
თომსაგან ნაწილი ერთი, ყოველი ღვინითა შეაბგოს და შეს-
ცხოს“ (რბა. „ნიკრისი² სიმხურვალისგან თუ იყოს“).

255 გვ. იოჰანა იტყვის: „...კურნებად თითთა ქაველისაა „მარილ-
წყალი ასხას ზედა ანუ ჭაკუნტლისა ფურცელი წყლითა შეაბგოს
და ხელი და ფერხი მისსა წყალსა ნელსა შიგან ჩადვას, ანუ ბანისა
ზეთი შესცხოს და რაჲ ქაველი საზომისაგან გარდვიდეს ლედვი
ზეთისხილისა ზეთსა შიგან დანაყოს, ანუ ხახვი ღვინოსა შიგან
დანაყოს, და შემოჰკრას ზედა, ერგების“ (რბდ. „გაპობაჲ ხელისა და
ფერხისაა და სიცივისა ცემაჲ და ზრომაჲ“).

257 გვ. მასომასა ძე იტყვის: „...მაგრა ვითარებაჲ მისი რაჲ
ტყავთა გარეთ იყოს და კაცი მრთელად იყოს, კურნებაჲ მისი იგი
არს, რომელ აბანოს მივიდეს რომელ წყალი მისი ტფილი და ჰამოჲ
რყოს და რაჲ გამოვიდეს თბილსა საგებელსა შიგან დაწვეს, და
სურნელსა ღვინო მსა და ხორცისა წვენსა იხმარებდეს“
(რბე. „ქალაფი³ რომელსა ჰქვიან ჭორფლი. და ქუნჯიდაჲ და ბარიში
და ნამიში“).

261 გვ. კურნებაჲ ოფლისა არ გამოცემისა „...და თუ ვითარე-
ბაჲ ამის მანკისა ტანისა სინედლისა სიმცროსისგან იყოს კურნებაჲ
მისი იგი არს, რომელ ეგეთთა რასმე ჭამდეს რომელ სინედლესა მოუ-

1 ირყანისაჲ (არაბ.) — ძარღვი, არტერია, ვენა. ფეხის ნერვის (საჯღო-
ში ნერვის) ანთება.

2 ნიკრისი (ნეკრეს. ირან.) — ფეხის თითთა და კოჭის ტკივილი.

3 ქალაფი — ჭორფლი (ამ შემთხვევაში).

მატებდეს ვითა ქრთილისა წყალი ნუშისა ზეთითა და ჰასო, და ცხიბიანი ხორცისა მურვად და ღვინო მწყალ რეული (რკმ. „ოფლისა დენა დია და ოფლისა არ გამოცემა“).

265 გვ. ისაკ იტყვის: „...და აბანოს დია მივიდოდეს და ხელისა ჭამასა და ღვინისა სემასა ერიდოს, ერგების („ვითარებაჲ გაბერილობისა“).

268 გვ. იოჰანა იტყვის: „... და ამის მანკისა დასაწყისსა უიმედობაჲ არა ხამს, რომელ უგრძენელად კურნებასა შიგან ირგებს და იკურნების, და საჭამადსა ბატკნისა და თიჯნისა ხორცსა ჭამდეს, და ღვინო მსა წყალ რეულსა (რქე. „ჯოდმი რომელსა ჰქვიან სიგონჯე“).

269 გვ. კურნებაჲ მისი „...და ასონი ნუშისა ზეთითა ზელოს, და ღვინო მრომელი დია წყალი ერიოს, და მთელთა პირუტყვთა სძე იხმაროს“ (რქე. „ჯოდმი რომელსა ჰქვიან სიგონჯე“).

269 გვ. ფოლის იტყვის: და თუ სიყვითლე პირისაჲ არ მანკისგან იყოს, კურნებაჲ მისი იგი არს, რომელ რიმაჰანისა შარაბი სუას, რკინისა წიდისა შარაბი, და შაჭამადსა შამწვარსა ვარიამსა და ტკბილსა ღვინო მთა იხმარებდეს“ (რქე. „პირისა რღუევაჲ და პირისა სიბნელე და ფერისა სიმრუჲ რაჲ მზისგან იყოს“).

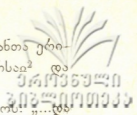
270 გვ. კურნებაჲ მისი: „...და მაშინ რაჲ ყიფალი გაიხსნას შუბლი და ცხვირი გაიხსნას, და წურბელი მოჰკიდოს და რაჲცა სისხლსა უმატებდეს ერიდოს ვითა ღვინო მსა და ხორცსა“ (რქე. „პირისა რღუევაჲ და პირისა სიბნელე და ფერისა სიმრუჲ რაჲ მზისგან იყოს“).

274 გვ. კურნებაჲ ღორთელისა: „...და მუცელი დაიღბოს ეგეთითა რომელ სევდასა ბალღამსა ჩამოიღებდეს და მაშინ მანკისა ადგილი გამხსნელითა რაჲთმე იკურნოს ვითა დახილიონითა მალჰაბითა, და მური ღვინითა შეზილოს და შემოსდვას“ (ს. „ღორთელი და სალაჲ რომელ ასოთა შიგან გამოჩნდეს“).

275 გვ. თებილ კურაჲ იტყვის: „...და თუ დუბალაჲსა თანა ცხროჲ არ იყოს და აღრე გახსნაჲ სწამდეს, ორი დანგი საბრი ორისა დანგისა წონისა ზაფრანაისა თანა გაჰრიოს და ღვინითა შეზილოს და ჭამოს“ („დუბალაჲსა ვითარებაჲ“).

276 გვ. ისაკ იტყვის: „მისი კურნებაჲ იგი არს, რომელ საჭამად-

¹ სალაჲსა მანკი — კირჩხიბისავით სიმსიენე.



სა ცოტასა ჭამდეს და ხორცსა და ღვინოსა და თაფლიანთა ერთდოხს“ (სბ. „ღუნბალი რომელსა ჰქვიან მჯდომი და გავარსა² და ბადობილია რომელ გამოჩნდეს“).

277 გვ. კურნებაჲ ცხრომსა რაჲ გაწყრომისაგან იყოს: „...და ღვინოჲსა ნუ სჷმს და სიხარულსა შეექცეოდეს რომელ გამრთელდეს (სგ. „ცხრომ³ ყოველთა დღეთა რომელ წყრომისგან იყოს ანუ შიშისგან“).

278 გვ. კურნებაჲ მისი: „...და ღვინოსა სჷმაჲ და რაჲთა-ცა შეაქცევდეს კაცსა და გულსა გაუჰამებდეს და მოუნდებოდეს და ვლხინებოდეს, და მერმე ნელსა წყალსა ჩაჯდეს და მიწყით ტანსა იფსა ზეთითა, და ნილოფრისი ზეთითა, და აყიროისა ზეთითა იხვლდეს“ (სგ. ცხრომ ყოველთა დღეთა რომელ წყრომისგან იყოს ანუ შიშისგან“).

279 გვ. ისაკ იტყვის: „... და ღვინოსა სურნელსა სმიდეს მაგრამ ნუ დიადსა“ (სე. „ცხრომ ყოველთა დღეთა რომელ მოჰადოდეს თუ შეჭირვებისაგან იყოს და თუ ჭირთაგან“).

281 გვ. კურნებაჲ მისი: „და ღურაჯი და ხოხობი და თიჰოჲ ჰამოს, და სურნელი ღვინოი ერგების“.

მასარყოჲ იტყვის: „...და ჰამოთა სურნელთა უსუნებდეს, და ჰამოსა ღვინოჲსა და ადვილსა სმიდეს“ (ვითარებაჲ ცხრომსა რაჲ სიცივისაგან იყოს“).

282 გვ. და ღვინოსა წყალრეულსა ცოცოტასა სმიდეს, და ვითა გვითქვამს იქმოდეს... და ღვინოსა სმასა და თაფლიანთა და მხურვალთა ერიდოს და გრილთა მიელტვოდეს, და ამის ცხრომსა კურნებაჲსა ნუ მოლაფლდების“... (სზ. ცხრომ ყოველთა დღეთა რომელ სილბოხსგან იყოს ანუ სურდოსაგან“).

283 გვ. მასრაჲსა ძე იტყვის: „...და ღვინოჲსა ცოტასა სმიდეს და გრილთა და ნედლთა საჰამადთა მიელტვოდეს“ (სც. „ცხრომ რომელ უძილობისგან იყოს ანუ სიმსივნისა ტკივილისაგან“).

283 გვ. „...და ღვინოსა ნუ სჷმს, და ლხინსა და გამოსვენებასა მიელტვოდეს („ვითარებაჲ ცხროსა რაჲ სიმსივნისაგან ჭნილ იყოს“).

1 ღუნბალი (არაბ.) — მუწყვი, მჯდომი.
 2 გავარსაჲსი — წვრილი სიმსივნე.
 3 ცხო — სიციხიანი დაავადება, ცხელება.

283 გვ. „...იგი არს, რომელ ყმათა კაცთა წაეკიდებინს, და ეგეთთა კაცთა რომელ მხურვალთა საჭამადთა დია ჭამდეს ღვინოსა სსუმიდეს“ (სთ. „ლიბისა¹ ცხრომ ორფერად ეჭმების ღვინოსა და ნაბიამ“).

285 გვ. ისაკ იტყვის: „...და თუ შეკრვით იყოს ხილთა წყლითა მუცელი დაიღბოს, და თუ ვერ მოერიოს ღვინითა და იღბოს, და ქრთილისა წყალი და მყავისა და ტკბილისა ბროწეულისა წყალი იხმაროს“ (სი. „ცხრომ მოტბაყისა² რომელ სიმხურვალისგან იყოს ანუ სიგრილისაგან“).

288 გვ. ისაკ იტყვის: „...და მანკისა ბოლოსა ცოცოტასა ღვინოსა სმიდეს, და საჭამადსა ვარიამსა სჭამდეს ზირაბჯითა შექნილსა, ერგების“ („ვეითარებაჲ მეოთხისა³ ცხრომსა რაჲ დამწუარასა ხილტისგან⁴ იყოს“).

290 გვ. მასოამს ძე იტყვის: „...და საჭამადსა ვარიასა ზირაბჯითა შექნილსა ჭამდეს, და კვერცხისა ყვითელი და სურნელი ღვინო იხმაროს“ (სიდ. „ვაბამსა ცხო⁵ და ეგეთი ცხრომ რომელ სნებათა უკანის იყოს“).

291 გვ. მასარჯომა იტყვის: „...და მაშინ ვაშლისა წყალი და ბუშესა წყალი და შაპნარისა ბროწეულისა წყალი, და ცოტად ღვინო და ცოტა პური ხმელი შიგან ჩაურთონ და ჭამოს“ („ვეითარებაჲ ცხრომსა დაბულისა⁶“).

292 გვ. მასარჯომა იტყვის: „...და დილასა წყალი სუას და ხორცსა და ღვინოსა ერიდოს, ერგების“ (სივ. მოტეხილობაჲ ძვალისა და ნაკრავი რომელ ასოთა ეცეს და თავისა გატეხილობაჲ“).

295 გვ. ვითარებაჲ მისი: ხაზდისა გული და პილბილი და ზარნიხი წითელი თვითთმსგან დრამისა წონი ერთი, ცერეცოამსა თესლი ათისა დრამისა წონი, ყოველი დანაყილი და გაცრილი შემგებრითა ღვინითა შეზილოს და ნიგვზისა ოდენი მისგნით ჭამოს, ერგების“ (სით. „გშუელცემული და ღრიანკალი და ფუ... რომელს ჰქვიან გულად რეტეილაჲ“).

1 ღიბისა — ფარული.

2 ცხო მოტბაყისა (არაბ.), — ქრონიკული ციებ-ცხელება.

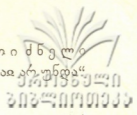
3 მეოთხე ცხრო — მეოთხე დღეს რომ აძლევს სიცხეს.

4 ხილტი (არაბ.) — ნარევი, შერევა, შენარევი.

5 ვაბამსა სცხო — ცხელება, რომელიც სნებითა უკან მოვა.

6 დაბური (არაბ.) — დასავლეთის ქარი.

296 გვ. იოჰანი იტყვის: „ძველი ნიორი და ღვინო ძნელი
უწყლოდ ერთგან ჭამოს, თუ ამას იქმს, სხვადა კურნებად არ უნდა“
(„ვეითარებად ერბოფსა დამწუარისი“).



დღეს, სამწუხაროდ, ქართველი მედიკოსები ნაკლებ ყურადღე-
ბას აქცევენ სამედიცინო პრაქტიკაში ღვინით მკურნალობის სა-
კითხს. ღვინით მკურნალობამ (ენოთერაპია) საქართველოში ჯერ
კიდევ ვერ პოვა სათანადო აღიარება, იგი არც სათანადო კლინიკურ
კვლევის ობიექტს წარმოადგენს, მით უმეტეს, რომ საქართველოს
მალალხარისხოვანი ღვინის მრეწველობა ამის ყოველგვარ შესა-
ძლებლობას იძლევა.



ეტუდები... ეტიუდები (წინასიტყვაობის მაგიერ)	10
ო, დიონისე... ო, დიონისე	13
ორიოდ სიტყვა კოლექციონერებზე... მუზის დაბადება	15
პეტრე I კოლექცია	15
ეს საინტერესოა	25
პირველი მარკა და ფილატელია მეღვინეობის მოტივზე	32
ზოგი რამ ღვინოს შესახებ	34
ლაბირინთი... კოლექციის ღვინოების	35
ქართული ენოთეკა	47
პერსპექტივები, სურვილები, შენიშვნები	49
აუქციონებზე	52
ბერთოლე სწავლობს ძველ ღვინოებს	59
ჩაეატაროთ დეგუსტაცია	89
ოთხი უძველესი ღვინის ნიმუში	92
გადაფურცლოთ ფარმაცოპეა	

რედაქტორი გ. ბერიძე

გამომცემლობის რედაქტორი ო. ცინცაძე
 მხატვარი ა. რამიშვილი
 მხატვრული რედაქტორი რ. მაჭარაშვილი
 ტექნიკური რედაქტორი მ. ანუაშვილი
 კორექტორი ნ. კირთაძე
 გამომშვები დ. იამანიძე

ს. ბ. 201

გადაეცა წარმოებას 21/VII-78 წ. ხელმოწერილია დასაბეჭდად 28/III-79 წ.
 საბეჭდი ქალაქი № 1. 60X841/16. პირობითი ნაბეჭდი თაბახი 7.44. სააღრ.-
 საგამომც. თაბახი 5,96. უე 05945. ტირაჟი 1.000. შეკვ. № 1063. ფასი 30 კაპ.

გამომცემლობა „საბჭოთა საქართველო“. თბილისი, მარჯანიშვილის 5.

საქართველოს სსრ გამსახკომი. თბილისის № 4 სტამბა
 380060, მედქალაქის II კორპ.

Тбилисская типография № 4 Госкомиздата
 Грузинской ССР. Тбилиси 380060. Медгородок II корп.

ყო 29/22

F50/269
3
საქართველო
საგარეო ურთიერთობების
მინისტრო