

107.340
3.

F+



ԿՅՆԻՄԱԼ

• ՄՅՈՒՆԱԼ

ԳՆԱՆՆԵՆ •

• ԳՈՒՆՆԵՆ.

ԿՆՄՄԱ •







ქინძმარაულის ღვინო ცნობილია რესპუბლიკის საზღვრებს გარეთაც. მას აყენებენ ყვარლის მიკრორაიონში — ქინძმარაულის მიდამოში, საიდანაც მიიღო სახელწოდებაც. კახეთში ყვარლის მიკრორაიონი მევენახეობა-მეღვინეობის თვალსაზრისით ერთ-ერთი უძვირფასესი მიკრორაიონია, რომელიც ძველთაგანვე ცნობილი იყო შესანიშნავი წითელი ღვინოებით. ამ საუცხოო ღვინოებისათვის დამახასიათებელ-



ლია განსაკუთრებული ხავერდოვნება, აგრეთვე შეფერვისა და არომატის ჰარმონიული შერწყმა. ეს ღვინოები მიიღება აგრეთვე მიკროორაიონის მაღლობ ზონაში (400—500 მ ზღვის დონიდან) ნაბარების, ფატმასურის და წოურების მიდამოებში, ნახევრადტკბილი ღვინო „ქინძმარაული“ მზადდება საფერავისაგან.

ყურძნის უძველეს ჯიშს „საფერავს“ წამყვანი ადგილი უჭირავს ყურძნის ადგილობრივ წითელ ჯიშებში და ერთ-ერთი პირველი ადგილი უკავია მსოფლიო სორტიმენტში.



ამ ჯიშმა თავისი სახელწოდება „საფერავი“ (მღებავი) მიიღო მის მარცვლებში საღებავ ნივთიერებათა მაღალი შემცველობის გამო.

მორფოლოგიური ნიშნებისა და ბიოლოგიური თავისებურების მიხედვით „საფერავი“ მიეკუთვნება შავი ზღვის აუზის ეკოლოგიურ გეოგრაფიულ ჯიშთა ჯგუფს.

აკადემიკოს ი. ა. ჯავახიშვილის მონაცემებით, ჯიშის სახელწოდება პირველად შენიშნულია შავი ზღვის აღმოსავლეთ სანაპიროზე, შავშეთ-კლარჯეთის პროვინციაში რამდენ-



ნიმე ასეული წლებით ადრე, ვიდრე ქართლში, სადაც ეს ჯიში უკვე კარგად იყო ცნობილი XVII საუკუნის დასაწყისში.

უნდა ვიფიქროთ, რომ „საფერავი“ პირველად გამოჩნდა ყურძნის კულტურული ჯიშების კოლხიდის კერაში და თანდათან გავრცელდა ქართლის აღმოსავლეთ და სამხრეთ-აღმოსავლეთში, იქიდან კი მოხვდა კახეთში. საქართველოდან „საფერავის“ ჯიში სხვა ჯიშებთან ერთად გატანილ იქნა სომხეთში, აზერბაიჯანში, ყირიმში, მოლდავეთში და შემდეგ მსოფლიოს მეღვინეობის სხვადასხვა რაიონებში.

„საფერავის“ სახელწოდება აერთიანებს რამდენიმე ჯიშის სახესხვაობას, რომელთა შორის სამეურნეო მნიშვნელობა აქვს მსხვილმარცვლოვანსა და მსხვილმტვენიანს, ჯიში მიეკუთვნება სიმწიფის მესამე პერიოდს, მოსავლიანობა საშუალოზე მაღალია. გამძლეა ყინვისა და სიციხის მიმართ.

ყვარლის ღვინის ქარხანა „ქინძმარაული“ აშენდა 1952—54 წლებში, მდინარე ალაზნის მარცხენა ნაპირზე.

საწარმო ყოველწლიურად ამუშავებს 2500 ტონა ყურძენს, რომლიდანაც 40 — 50 ათასი ლექალიტრი ნახევრადტკბილი ღვინო დგება: „ქინძმარაულის“ ნედლეულის მიღების ძირითად წყაროს წარმოადგენს ყვარლის საბჭოთა მეურნეობისა და რაიონის კოლმეურნეობებისა და კოლმეურნეთა ვენახები.

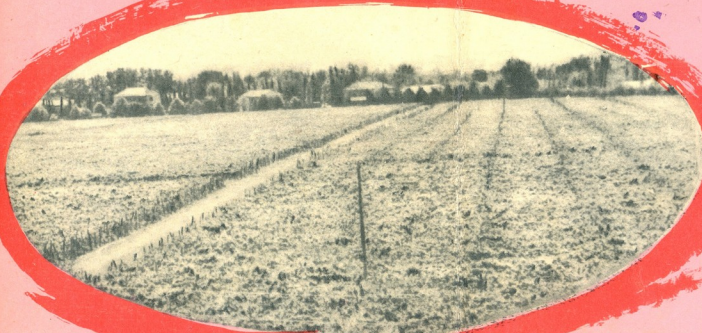
1960 წელს დაიწყო მსხვილი ფუნდამენტური მიწისქვეშა ღვინის საცავის მშენებლობა. მისი გვირაბების საერთო სიგრძე 7500 მეტრია. სულ არის 15 გვირაბი, თვითიული 500 მეტრი სიგრძისა. სასარგებლო ტევადობა უდრის 2 მილიონ ლექალიტრს, 12 — 15° ბუნებრივი მუდმივი თერმული რეჟიმით.

ქართული მაღალხარისხოვანი ყურძნის ჯიშ „საფერავიდან“ ნახევრადტკბილი ნატურალური ღვინო „ქინძმარაული“ განსაკუთრებით კარგი დგება თბილი, მშრალი ზაფხულისა და გრილი შემოდგომის პირობებში. ყურძენი, რომელიც „ქინძმარაულის“ დასამზადებლად გამოიყენება, საშუალოდ შეიცავს 24 — 25%, ხოლო ზოგჯერ 30% შაქარს. ყურძენი იკრიფება ოქტომბრის შუა რიცხვებში.

„ქინძმარაულის“ მაღალი ღირსება, ზომიერ თბილსა და მშრალ კლიმატთან ერთად გაპირობებულია აგრეთვე ამ მიკრორაიონის ნიადაგებით.

ლაქსურები ღეროვანი ვროვდებია ჩანებში, სადაც ზღემა
დღეილი. მადღარი ტბილი 5—6% შპრის შემცველობი-
სას იხსნება ჭკვიდან და თბომცელის საშუალებით მიემარ-
თება მაცივარ საჯანში, სადაც ინახება 5° ტემპერატურაზე.

ღვინო მუქი პროწეულის ფერისაა, ხასიათდება ჯიშური
ბუკეტით, ნაზი, პარმონიული და ხავერდოვანია. „ქინძმარაუ-
ლი“ სამკურნალო თვისებებითაც ხასიათდება და თავისი საუ-
კეთესო არომატული მკვეთრი ბუკეტით მიეკუთვნება ყველა-
ზე თვალსაჩინო, შერჩეულ ქართულ ნახევრადტბილ ღვი-
ნობს.



ამ პირობებში ღვინო ყოფნდება და მუშავდება ორი თვის
განმავლობაში, კუბაელება, იფილტრება, ყოველ 4 თვეში
ზღება მისი ვალაღება.

ბოთლებში ჩამოსხმა ზღება ვაილტვრით, რასაც მო-
ჰყვება პასტერიზაცია 65 — 75°-ზე. ღვინის კონდიცია:
11 — 12° სპირტიანობა, 3 — 5% შპრტიანობა, 6—7% ტიტ-
რული მჟავიანობა.





[2]

ნ 63/93.



სახელმწიფო გამომცემლობა
„საბჭოთა საქართველო“
თბილისი

1962

№ 00457, ტირაჟი 1.100, დავკეპის № 2639. უფასო
ლითო-ფესტური ბეჭდვის ფაბრიკა, ქ. თბილისი, ბროსის ქ. № 2

Государственное Издательство
Грузинской ССР
„Сაბჭოთა საქართველო“
Винный завод „Киндзмараული“
(На грузинском языке)

