

მზობრისა

107.339
3



მზობრისა

3



ქართული ღვინო



ხვანჭკარა

НАТУРАЛЬНО - ПОЛУСЛАДКОЕ

Хванчкара

№ 20

КРЕП. 10,5-13°

ЕМК. 0.75 л.



СНХ ГРУЗИНСКОЙ ССР

Г. ТБИЛИСИ

ВИН. ЗАВОД № 21

↓ საქართველოს სოფლის მეურნეობაში ვაზი ერთ-ერთი უძველესი და ფართოდ გავრცელებული კულტურაა.

საუკუნეების განმავლობაში ქართველი ხალხი ადგილობრივი ვაზის ჯიშებიდან ქმნიდა მეღვინეობის საკუთარ კულტურას, ამუშავებდა სხვადასხვა ტიპის ღვინის წარმოების ტექნოლოგიას.

საქართველოს ეკოლოგიური პირობების მრავალფეროვნება, ვაზის ჯიშების შდიდარი ასორტიმენტი ქმნიან ფართო შესაძლებლობას ადგილობრივი ტიპის მაღალხარისხოვანი ღვინოების დასამზადებლად.

ქართული სუფრის სამხარკომ და განსაკუთრებით კახურმა ღვინოებმა სახელი გაუთქვეს ჩვენს ქვეყანას საზღვარგარეთაც და ექსპორტის საგნად იქცნენ.

ქართულ ღვინოებს წინანდალს, თელიანს, ნაფარეულს, მუჭუზანს, ოჯალეშს და სხვებს არაერთხელ მიეკუთვნათ მაღალი ჯილდო საკავშირო და საერთაშორისო გამოფენებზე.

საქართველოს ღვინის მრეწველობის პიონერი — თბილისის ღვინის № 1 ქარხანა აშენდა 1897 წელს.

ხსენებული ქარხნის აგება იმ დროისათვის დიდ მოვლენას წარმოადგენდა. პრიმიტიული ტექნიკით შეიარაღებულ წვირილ კოოპერატიულ ამხანაგობებს დაუპირისპირდა ტექნიკურად კარგად აღჭურვილი ღვინის ქარხანა, რომელიც ხარისხოვან, კონდიციურსა და ერთგვაროვან ღვინოებს უშვებდა.

ამ ქარხანაში აღზრდილმა გამოჩენილმა მეღვინეებმა: გ. ი. გოგოლ-იანოვსკიმ, ვ. ა. კანდელაკმა, ა. ა. ეგოროვმა, კ. გაბიჩვაძემ, ი. ზ. თარხნიშვილმა, დ. ი. მდივანმა მთელი თავისი ძალ-ღონე, ცოდნა და გამოცდილება შეაღიეს ქართული ღვინოების ხარისხის გაუმჯობესებას.

საბჭოთა კავშირში ქარხნის ენოტეკა (კოლექცია) საუკეთესოთაგანია როგორც სახელწოდებათა ოდენობით, ისე ღვინოების ტიპოურობით.

ქარხანა მრავალი წლის განმავლობაში შერჩევის გზით მდიდრდებოდა როგორც საზღვარგარეთის, ისე ჩვენი ქვეყნის ღვინოების საუკეთესო ნიმუშებით. ქარხანაში 1600-ზე მეტი სახელწოდების (135 ათასი ბოთლი) ღვინოა, რომელთაგან 320 საზღვარგარეთულია. აქ დაცულია პოლონური ლიქიორის (1790 წ.), უნგრული ღვინის (1806 წ.), ნაპოლეონის სარდაფიდან მიღებული კონიაკის (1811 წ.), აფრიკის ძველი ღვინის, თავლის ღვინოების (1747 წ.) და არაყის (1717 წ.) ნიმუშები.

ადგილობრივი წითელი ღვინოების ყველაზე ძველი ნიმუშებიდან აქ ინახება „წინანდალი № 45“ (1869 წ.), „მუჭუზანი № 46“ (1892 წლის მოსავლიდან), „ნაფარეული № 47“ (1893 წ.), „კაბერნე“ (1869 წ.); თეთრი ღვინოებიდან — „წინანდალი № 64“ (1898 წ.), „ნაფარეული № 66“ (1869 წ.).

აგრეთვე 1917 წელს გამოშვებული ღვინოები: „წინანდალი № 45“, „თელიანი № 48“, „ნაფარეული № 47“, რომელთაც შენარჩუნებული აქვთ თავისი საუცხოო თვისებები.

აქ დაცული სამარკო თეთრი ღვინოებიდან განსაკუთრებით აღსანიშნავია „წინანდალი № 64“ (1917 წ.), „ენისელი“ (1934 წ.), „ნაფარეული № 66“ (1930 წ.). ისინი ამჟამადაც შემფასებელთა აღტაცებას იმსახურებენ.

ქარხანაში დაცული ქართული სამარკო თეთრი ღვინოები იმიტაცაა საყურადღებო, რომ 30 — 40 წლის დაძველების შემდეგაც კი ინარჩუნებენ თავიანთ მაღალ თვისებებს და

K107.339
3



კონკურენციას უწევენ ევროპული ღვინოების საუკეთესო ნიმუშებს. განსაკუთრებით ეს ითქვამს ენისელის, ნაჭარელის, წინანდლის და თელიანის ღვინოებზე, რომელთაც მრავალჯერ უმაღლესი შეფასება და ჯილდოები აქვთ მიღებული.

თხილისის № 1 ღვინის ქარხანა უშვებს თეთრსა და წითელ სამარკო ღვინოებს: წინანდლი № 1, გურჯაანი № 3, ნაჭა-

ჩელე № 27, მუხრანული № 9, ცოლიკური № 7, სვირი და სხვა. ეს ღვინოები გამოირჩევიან საუკეთესო ნაზი ბუკეტით.

სამარკო თეთრი ღვინოების კონდიციური მარგენტებლებია: სიმაგრე 10,5—12,5%, ტიტრული მჟავიანობა 5—7%.

ამ მარკის ღვინოებია: წინანდლი № 1, მზადდება რქაწითელსა და მწკანეს ჯიშის ყურძნიდან (თელაის რაიონი). დამკვეთების ხან-

გრძლიობა 3 წელი. ღვინოს აქვს ღიაჩალისფერი, ორიგინალური ბუკეტი, ხალისიანი, ნაზი გემო, ხილის ტონი.

გურჯაანი № 3. მზადდება რქაწითელისა და მწვანეს ჯიშის ყურძნიდან (გურჯაანის რაიონი). დაძველების ხანგრძლიობა 3 წელი. ღვინო ხასიათდება მწიფე ჩალის ელფერით, ხილისებრი ბუკეტით, პარმონიული, ხავერდოვანი გემოთი.

ნაფარეული № 27. მზადდება რქაწითელის ყურძნიდან (ნაფარეულის მიკრორაიონი). ღვინის დამახასიათებელია ნაზი, ხალისიანი პარმონიული გემო. დაძველების ხანგრძლიობა 3 წელი, რომლის შედეგად ივითარებს ძვირფას ბუკეტს.

ცოლიკოური № 7. მზადდება ცოლიკოურის ჯიშის ყურძნიდან (დასავლეთ საქართველოს რაიონები). დაძველების ხანგრძლიობა 2 წელი. ღვინო ღიაჩალისფერია, ხალისიანი. პარმონიული. აქვს ორიგინალური გემო.

ტიბაანი № 12. მზადდება რქაწითელის ყურძნიდან. დაძველების ხანგრძლიობა 3 წელი, ღვინის დამახასიათებელია მუქიჩაისფერი, ექსტრაქტულობა, პარმონიულობა, ხილის არომატი.

მუხრანული № 9. მზადდება ალიგოტეს ყურძნიდან (სოფ. მუხრანი). დაძველების ხანგრძლიობა 2 წელი. ღიაქარვისფერია, ხალისიანი, პარმონიული, ორიგინალური ნაზი ბუკეტით.

სვირი. მზადდება ცოლიკოურისა და კრახუნას ჯიშების ყურძნიდან (სვირის მიკრორაიონი). ღვინო ძლიერ ექსტრაქტულია, სასიამოვნო სიმკაეისა. დაძველების ხანგრძლიობა 2 წელი.

ხამარკო წითელი ღვინოების კონდიციური მაჩვენებლებია: სიმკერე 11—12,5%, ტიტრული მკაეიანობა 5,5—6% დაძველების ხანგრძლიობა 3 წელი.

ამ მარკის ღვინოებია:

თელიანი № 2. მზადდება კაბერნეს ჯიშის ყურძნიდან (თელიანის მიკრორაიონი). აქვს ლალისფერი, ნაზი ბუკეტი, ხავერდოვანი ნაზი გემო.

მუკუზანი № 4. მზადდება საფერავის ყურძნიდან (კახეთი). ხასიათდება ხალისიანი მუქი ვეჟანი ფერით, მკაფიოდ გამოხატული ბუკეტით და ექსტრაქტულობით.

თბილისის № 1 ღვინის ქარხანა უშვებს აგრეთვე ორიგინალურ ნახევრადტყბილ ღვინოებს, რომლებიც გამოირჩევიან საშუალო სიმკერით (9—11%), ნაზი ბუკეტით, ხალისიანობით, ხილისებრი ტონით. შეიცავენ 3—5% ყურძნის შაქარს და 5—7 გ სიმკაევეს ლიტრზე.

ამ ტიპის ღვინოებია:

ტვიში № 19. მზადდება ცოლიკოტურის ჯიშის ყურძნიდან (ცაგერის რაიონის ტვიშის მიკრორაიონი). ლიაქარვისფერია, ჯიშური არომატით, ხილისებრი ტონით, ხალისიანია.

ჩხავერი № 11. მზადდება ჩხავერის ჯიშის ყურძნიდან (დასავლეთ საქართველო). ღვინო ჩალისფერია, აქვს ხილისებრი არომატი, ხალისიანია.

თეთრა № 26. მზადდება რაჭული თეთრას ჯიშის ყურძნიდან. ღვინო ღიაჩალისფერია, რბილი გემოსი, ნაზი ხილისებრი სურნელით.

ხვანჭკარა № 20. მზადდება ალექსანდროულისა და მუჯურეთული ჯიშების ყურძნიდან (ამბროლაურის რაიონი). მუქილალისფერია. აქვს ძლიერ განვითარებული ბუკეტი. ვარდის სურნელით, ჰარმონიული, ხავერდოვანი გემო.

უსახელოური № 21. მზადდება უსახელოურის ჯიშის ყურძნიდან (ცაგერის რაიონი). ღვინო ღიაჩალისფერია, ორიგინალური არომატით, ნაზი, ჰარმონიული გემოთი.

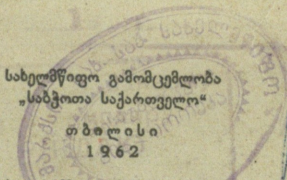
ოჯალეში № 24. მზადდება ოჯალეშის ჯიშის ყურძნიდან (ცაგერის რაიონი). ღვინო ღიაჩალისფერია. აქვს ნაზი ბუკეტი, ხილის გემო, ჰარმონიული.

ახაშენი. განთქმული წითელი ღვინოა. მოდის ფაფრის მინდვრებზე. აქვს სასიამოვნო სიტკბო ღალისფერია, არაჩვეულებრივი, ჰარმონიული ბუკეტი.

ახმეტა. მზადდება მწვანეს ჯიშის ყურძნიდან. ღვინო ნაზია, მაღალხარისხოვანი, არომატული. ხასიათდება სასიამოვნო ბუნებრივი სიტკბოთი და შეუღარებელი ბუკეტით.

ქარხნის მიერ გამოშვებული თეთრი და წითელი ორდინალური სუფრის ღვინოებიდან აღსანიშნავია კახური თეთრი № 8, ევროპული თეთრი № 23 და წითელი № 5 საფერავი.

თბილისის ღვინის № 1 ქარხანა ერთ-ერთი მოწინავე საწარმოა საქართველოს ღვინის მრეწველობაში. აღტურვილია თანამედროვე ტექნიკით. აქ წარმოების ყველა ძირითადი პროცესი მექანიზებულია.



შე 00447. ტირაჟი 1.100, დაკვეთის № 2642. უზბასო
ლითო-ფისტური ბეჭდვის ფაბრიკა, ქ. თბილისი, ბრისენ ქ. № 2

8/12

Государственное Издательство
Грузинской ССР
„Сაბჭოთა საქართველო“
Тбилисский винный завод № 1
(На грузинском языке)

საბჭო

ბუნებრივი
საბჭოთა საქართველო
1962

Handwritten signature in blue ink at the bottom left.

Large handwritten signature in blue ink on the right side of the page.

[-2]

n.56/
93.

საქართველოს
ბიბლიოთეკა

