6632 (c 922)

ჯერ კიდევ შორეულ წარსულში კახეთი ამაყობდა მაღალხარისხოვანი ღვინოებით და ითვლებოდა კულტურული მეღვინეობის ერთ-ერთ კერად.

კახეთი მდებარეობს საქართველოს სამხრეთ-აღმოსავლეთ ნაწილში მდინარე ალაზნისა და იორის აუზში, რომელიც დაცულია მთებით ჩრდილოეთის ქარებისა და ცივი ჰაერის შემოჭრისაგან. ამდენად, მისი კლიმატური პირობები ყოველმხრივ ხელს უწყობს მევენახეობისა და ხარისხოვანი მეღვინეობის განვითარებას.

ნოყიერი ნიადაგი, რბილი და ზომიერი კლიმატი საუკეთესო პირობებს უქმნის მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარებას კახეთში.

რევოლუციამდელ კახეთში მოსახლეობის შემოსავლის ძირითად წყაროს მევენახეობა და მეღვინეობა წარმოადგენდა. კახური ღვინოების მთავარ ბაზად ითვლებოდა თბილისი, საიდანაც ხარისხოვანი ღვინოები გაჰქონდათ რუსეთის სხვადასხვა ქალაქებში.

მეურნეობის პრიმიტიულობის მიუხედავად, კახური ღვინო ხასიათდებოდა მაღალი გემური თვისებებით და საუკეთესო არომატით. ზოგი მათგანი წარმატებით უწევდა კონკურენციას საუკეთესო ევროპულ სუფრის ღვინოებს.

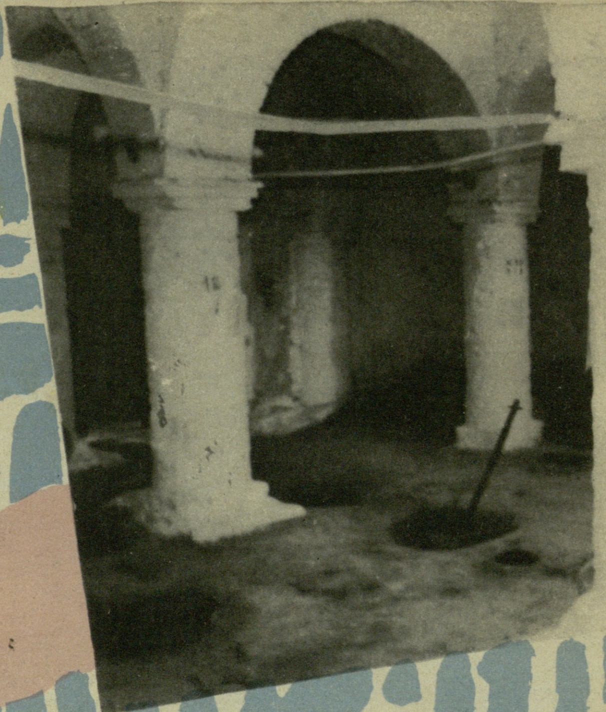
დიდმა სოციალისტურმა რევოლუციამ შექმნა ფართო შესაძლებლობა მევენახეობისა და ღვინის მრეწველობის განვითარებისათვის.

კახეთის მეღვინეობაში ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ადგილი უკავია გურჯაანის რაიონს. ნიადაგურ-კლიმატური მაჩვენებლებით იგი იყოფა სამ მიკრორაიონად: გურჯაანის, მუკუზნის და კარდანახის. გურჯაანის მიკრორაიონი მდებარეობს 250 — 700 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან. რაც შეეხება ზედა ზონის ვენახებს, რომელიც მდებარეობს ზღვის დონიდან 450 — 700 მ სიმაღლეზე, ძირითადად იძლევა ევროპული ტიპის სამარკო თეთრ ღვინოებს, რქაწითელისაგან დამზადებული ღვინოები გამოირჩევა ორიგინალური გემური ტონით, შედარებით მაღალი სპირტიანობითა და ექსტრაქტულობით.

ამით ისინი მკვეთრად განსხვავდებიან წინანდლისა და ნაფარეულის იგივე ტიპის ღვინოებისაგან. ამ მიკრორაიონის შუა ზონაში (350 — 450 მეტრი ზღვის დონიდან) მდებარე სოფლები: გურჯაანი, კოდა, ვეჯინი, ბაკურციხე და სხვა იძლევა მაღალხარისხოვან კახური ტიპის ღვინოებს, რომელთაც აქვთ ინტენსიური შეფერვა, დიდი ენერგია და თავისებური არომატი.

გურჯაანის მიკრორაიონის ბარში ვენახების დიდი ნაწილი განლაგებულია ალაზნის არხის ქვემოთ (250 — 350 მეტრზე ზღვის დონიდან). აქ დამზადებული ღვინოები ადგილობრივ ტიპთან გადახრას იძლევა და ორდინალური ღვინის თვისებებით ხასიათდება.

მუკუზნის მიკრორაიონი მდებარეობს ზღვის დონიდან 450 — 460 მეტრ სიმაღლეზე. ზედა ზონაში მიღებული ღვინოები ყურადღებას იპყრობს თავიანთი შეფერვით, ბუკეტით და სირბილით. მუკუზნის მიკრორაიონში მეღვინეობის ძირითადი მიმართულებაა ევროპული თეთრი, წითელი და კახური ღვინოების წარმოება, რომელთაც დიდი ხვედრითი წონა აქვს სამარკო ღვინოების სორტიმენტში.



კარდანახის მიკრორაიონი მდებარეობს ზღვის დონიდან 350—750 მეტრ სიმაღლეზე. იგი იძლევა მაღალხარისხოვანი კახური ტიპის ღვინოებს, რომელსაც აქვს ძლიერ ინტენსიური შეფერვა, მაღალი ექსტრაქტულობა და სპირტის შემცველობა. ამავე მიკრორაიონში მზადდება საუკეთესო სადესერტო ღვინო. აქვე მზადდება ორიგინალური სამარკო ტკბილი ღვინო „ხიხვი“ ამავე სახელწოდების ვაზის ჯიშისაგან.

მიკრორაიონის ზედა ზონის ვენახები განლაგებულია სოფლების ბაკურციხესა და ვაქირს შორის. დამახასიათებელ წითელ ღვინოს იძლევა მიკროზონა ახოები. ღვინო სასიამოვნო ტკბილი გემოთი ახლოს დგას ყვარლის მიკრორაიონის ქინძმარაულთან. მაღალი ხარისხის კახური ტიპის თეთრი ღვინო მიიღება აგრეთვე წარაფების უბანში.

წარაფების ღვინო ყველაზე მაღლა დგას კახეთის სხვა მიკრორაიონებიდან მიღებულ ღვინოებზე, როგორიცაა „რქაწითელი“ და „მწვანე“.

კარდანახის მიკრორაიონი შესაძლოა ჩავთვალოთ ტრადიციული კახური მეღვინეობის კლასიკურ რაიონად.

გურჯაანის რაიონში 6 ღვინის ქარხანაა, მათ შორის ყველაზე დიდია სამტრესტის გურჯაანის ღვინის ქარხანა. აქ მზადდება ისეთი ცნობილი ღვინო, როგორიცაა „გურჯაანი № 3“. ტექნოლოგიური სქემის მიხედვით იგი გადის სამწლიან დაძველებას.

„გურჯაანი № 3“ ხასიათდება განსაკუთრებული არომატით, განვითარებული ბუკეტით და ჰარმონიულობით. „გურჯაანი“ იგზავნება საბჭოთა კავშირის ბევრ ქალაქში, აგრეთვე უცხოეთშიც (ინგლისი, ჩეხოსლოვაკია და სხვა) და ყველგან ღებულობს მაღალ შეფასებას.

1955 წელს იუგოსლავიაში „გურჯაანი“ დაჯილდოვდა ბრინჯაოს მედლით, ხოლო 1958 წ. მოსკოვში — ვერცხლის დიდი მედლით. 1958 წელს იუგოსლავიაში მან განმეორებით მიიღო პრემია და ვერცხლის მედალი. იმავე 1958 წელს ბუდაპეშტში დაჯილდოვდა ვერცხლის მედლით.

გურჯაანის ღვინის ქარხანა უშვებს ორიგინალურ ღვინოს „ტიბაანი № 12“,

გურჯაანის ღვინოები

K 107 338

რომელიც საერთაშორისო დეგუსტაცია-ზე იუგოსლავიაში 1957 წელს დაჯილდოებულ იქნა ვერცხლის მედლით, ხოლო 1958 წელს მოსკოვში ვერცხლის დიდი მედლით. ვერცხლის მედალი მიიღო აგრეთვე ბუდაპეშტში.

ორდინალური ღვინოებიდან გურჯაანის ღვინის ქარხანა უშვებს თეთრ ღვინოს №23 და წითელ ღვინოს №5, რომელნიც მაღალი ხარისხით გამოირჩევიან. ეს ღვინოები მოწონებას იმსახურებენ ჩეხოსლოვაკიასა და სხვა ქვეყნებში.

გურჯაანის ღვინის ქარხანა უშვებს კახური ტიპის ორდინალურ ღვინოს №8, რომელიც ფართო პოპულარობით სარგებლობს. აქვე მზადდება აგრეთვე სადესერტო ღვინო „ველისციხე № 31“. ქარხანაში ინახება 1200.000 დ/ლიტრამდე ღვინო.

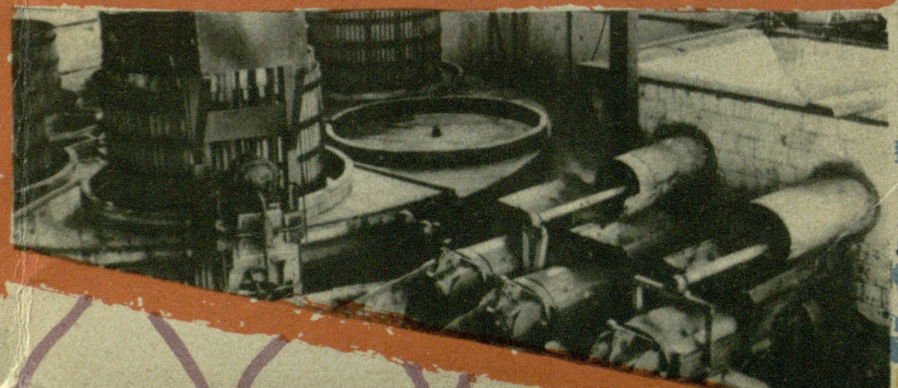
სახელმწიფო გამომცემლობა
„საბჭოთა საქართველო“

თბილისი
1962

უე 00450, ტირაჟი 1.100, დაკვეთის № 2640. უფასო

ლითო-ოფსეტური ბეჭდვის ფაბრიკა, ქ. თბილისი, ბროსეს ქ. № 2

Государственное Издательство
Грузинской ССР
„Сабчота Сакартвело“
Гурджаанский винный завод
(На грузинском языке)



[92]
n 64/13
ეროვნული
ბიბლიოთეკა