K 107 188
3

ეროვნული
ბიბლიოთეკა

ეროვნული სსრ მეცნიერებათა აკადემია

ეკონომიკის ინსტიტუტი

ს. ოსელია

საქართველოს სსრ ღვინის მრეწველობის ეკონომიკის საკითხები

საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის გამომცემლობა

თბილისი — 1963

საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემია

ეკონომიკის ინსტიტუტი

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ს. სოსელია

საქართველოს სსრ ღვინის მრეწველობის ეკონომიკის საკითხები

К 107.188
3

სპეგ-2000
შეეთანხმა

საქართველოს სსრ. სსრ. სახელმწიფო

საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის გამომცემლობა

თბილისი — 1963

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ნაშრომში მოცემულია საქართველოს სსრ ღვინის მრეწველობის განვითარების ისტორიულ-ეკონომიკური დახასიათება. ნაჩვენებია ის დიდი მიღწევები, რაც მრეწველობის ამ დარგმა მოიპოვა საქართველოში საბჭოთა ხელისუფლების დამყარების შემდეგ; განსაზღვრულია მისი ადგილი და მნიშვნელობა ჩვენი რესპუბლიკის ეკონომიკაში; დახასიათებულია პროდუქციის დინამიკა, ასორტიმენტი და ხარისხი, მეღვინეობის ნედლეულის და ტექნიკურ-წარმოებრივი ბაზის განვითარება, ტექნიკური პროგრესი და მისი ეკონომიკური ეფექტურობა, სპეციალიზაციისა და კონცენტრაციის საკითხები; განხილულია წარმოებრივი რესურსების უკეთ გამოყენებისა და პროდუქციის თვითღირებულების შემცირების გზები.

ნაშრომში გამოთქმულია მოსაზრება ტექნიკური პროგრესის შემდგომი გაძლიერების, პირველადი მეღვინეობის საწარმოების ღვინის სათავსოების წარმოებრივი ფართობის უკეთ გამოყენების, წარმოების კონცენტრაციის დონის ამაღლების და საწარმოთა სპეციალიზაციის შემდგომი სრულყოფის, წარმოებასა და შენახვაში ღვინოებისა და ღვინომასალების დანაკარგების უფრო მკაცრი ნორმების დაწესების, მეორადი მეღვინეობის საწარმოების მინის ჭურჭლით უკეთ უზრუნველყოფის, მეღვინეობის ნარჩენების უფრო რაციონალურად გამოყენების შესახებ და სხვ.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

შესავალი

საბჭოთა კავშირის კომუნისტური პარტიის პროგრამაში მეცნიერულად შემუშავებულია სსრ კავშირში კომუნისტური საზოგადოების აშენების კონკრეტული გზები და საშუალებანი. პროგრამის ეკონომიკურ ნაწილში გადმოცემულია უახლოეს 20 წელიწადში საბჭოთა ეკონომიკის განვითარების გენერალური გეგმის ძირითადი მაჩვენებლები.

პარტიისა და საბჭოთა ხალხის მთავარი ეკონომიკური ამოცანა, აღნიშნულია სკკპ პროგრამაში, ის არის, რომ ორი ათწლეულის მანძილზე შექმნან კომუნიზმის მატერიალურ-ტექნიკური ბაზა. კომუნიზმის მატერიალურ-ტექნიკური ბაზის შექმნაში გადამწყვეტი როლი ეკუთვნის მძიმე ინდუსტრიას,—როგორც მთელი სახალხო მეურნეობის საფუძველს.

კომუნიზმის მატერიალურ-ტექნიკური ბაზის შექმნისა და სახალხო მეურნეობის ყველა დარგის შემდგომი ტექნიკური შეიარაღების მიზნით კომუნისტური პარტია და საბჭოთა მთავრობა კაპიტალურ დაბანდებათა უმეტეს მასას ახმარდნენ და ახმარენ მძიმე მრეწველობის განვითარებას. ამის შედეგად მძიმე ინდუსტრია ისეთი ტემპით ვითარდება, რომელიც მსუბუქი და კვების მრეწველობის განვითარების ტემპებს აღემატება. 1960 წელს წარმოების საშუალებათა წარმოებამ 1913 წლის დონეს გადააჭარბა 103-ჯერ, მაშინ როცა მრეწველობის მთლიანი პროდუქციის მოცულობა ამ პერიოდში გაიზარდა 45-ჯერ.

„მძიმე მრეწველობა,—თქვა ამხანაგმა ნ. ს. ხრუშჩოვმა პარტიის XXII ყრილობაზე თავის მოხსენებაში სკკპ პროგრამის შესახებ,—მუდამ ასრულებდა და კვლავაც შეასრულებს წამყვან როლს გაფართოებულ კვლავწარმოებაში. პარტია კვლავაც დაუცხრომლად იზრუნებს მისი ზრდისათვის, რადგან ეს მიაჩნია მატერიალურ-ტექნიკური ბაზის შექმნის, სწრაფი ტექნიკური პროგრესის გადამწყვეტ პირობად, სოციალისტური სახელმწიფოს თავდაცვაუნარიანობის

ეროვნული ბიბლიოთეკა

განმტკიცების საფუძვლად"[1]. ამავე დროს საზოგადოებრივი წარმოების ამჟამად მიღწეული დონე საშუალებას გვაძლევს სწრაფად ეტაპით განვითარდეს არა მარტო წარმოების საშუალებათა, არამედ აგრეთვე სახალხო მოხმარების საგნების წარმოება.

მძიმე მრეწველობის უპირატესმა ზრდამ უზრუნველყო მთელი სახალხო მეურნეობის ტექნიკური გადაიარაღება, მრეწველობის ყველა დარგისა და მათ შორის მსუბუქი და კვების მრეწველობის აღჭურვა სამამულო წარმოების მაღალმწარმოებლური ტექნიკით. მძიმე ინდუსტრიის განვითარების მაღალმა ტემპმა და სოფლისმეურნეობრივი წარმოების ზრდამ შექმნეს მსუბუქი და კვების მრეწველობის ყველა დარგის აღმავლობის მტკიცე საფუძველი. 1960 წელს მოხმარების საგნების წარმოება გაიზარდა 1913 წელთან შედარებით 16-ჯერ, ხოლო 1940 წელთან შედარებით—3,3-ჯერ.

პარტია ახორციელებს ღონისძიებებს, რომელთა მიზანია უკეთესად, უფრო სრულად დაკმაყოფილდეს საბჭოთა ადამიანის მოთხოვნილებანი; პარტია ზრუნავს საბჭოთა ადამიანისათვის საჭირო ყველა საგნის, განსაკუთრებით კი კვების პროდუქტების წარმოების შემდგომი მკვეთრი გადიდებისათვის, ცხოვრების მაღალი დონის უზრუნველყოფისათვის. „ახლა,—ნათქვამია სკკპ პროგრამაში,—ყველა შესაძლებლობაა იმისათვის, რომ სწრაფად გაუმჯობესდეს მთელი მოსახლეობის—მუშების, გლეხების, ინტელიგენციის კეთილდღეობა. სკკპ აყენებს მსოფლიო-ისტორიული მნიშვნელობის ამოცანას—უ ზ რ უ ნ ვ ე ლ ყ ო ს ს ა ბ ჭ ო თ ა კ ა ვ შ ი რ ში ც ხ ო ვ რ ე ბ ი ს ყ ვ ე ლ ა ზ ე მ ა ღ ა ლ ი დ ო ნ ე კ ა პ ი ტ ა ლ ი ზ მ ი ს ყ ო ვ ე ლ ქ ვ ე ყ ა ნ ა ს თ ა ნ შ ე დ ა რ ე ბ ი თ"[2]. ამ მსოფლიო-ისტორიული მნიშვნელობის ამოცანის განხორციელება მოითხოვს მსუბუქი და კვების ინდუსტრიის ყველა დარგის დაჩქარებულ განვითარებას მძიმე ინდუსტრიის უპირატესი ზრდის პირობებში.

საბჭოთა ხელისუფლების წლებში სსრ კავშირში შეიქმნა მძლავრი კვების ინდუსტრია, რომელიც 40-ზე მეტ დარგს აერთიანებს. კვების მრეწველობის რიგი დარგები (პურის ცხობის, მსხვილი საკონსერვო, კონცენტრატების, ჩაის, მარგარინის, ვიტამინების,

---

[1] ნ. ს. ხ რ უ შ ჩ ო ვ ი. საბჭოთა კავშირის კომუნისტური პარტიის პროგრამის შესახებ, სკკპ XXII ყრილობის მასალები, თბ., 1962, გვ. 176.

[2] იქვე, გვ. 480.

ბოსტნეულსაშრობი და სხვ.) ფაქტიურად მთლიანად ხელახლა შექმნა, ხოლო სხვა დარგების (ერბო-კარაქის, ზეთსახდელი, შაქრის, ღვინის, ლუდის, თამბაქოს, პარფიუმერიის და სხვ.) თითქმის ყველა მოქმედი საწარმო რეკონსტრუირებულ იქნა და ახალი ტექნიკით აღიჭურვა. აშენდა და ამუშავდა აგრეთვე ახალი მსხვილი საწარმოები. ამის შედეგად მკვეთრად გაიზარდა კვების მრეწველობის ყველა დარგის წარმოებრივი სიმძლავრეები და მათ მიერ გამოშვებული პროდუქციის მოცულობა, გაფართოვდა კვების პროდუქტების ასორტიმენტი და გაუმჯობესდა მათი ხარისხი.

კვების მრეწველობა სსრ კავშირის მრეწველობის ერთ-ერთი უმნიშვნელოვანესი დარგი გახდა. 1960 წლის მონაცემებით კვების მრეწველობაზე მოდიოდა სსრ კავშირის მთელი მრეწველობის ძირითადი წარმოებრივი ფონდების 9,1% და მთელი დასაქმებული მუშების—9,4%[3]. კვების მრეწველობა იძლევა სსრ კავშირის მთელი მრეწველობის მთლიანი პროდუქციის დაახლოებით ერთ მეოთხედს და სახალხო მოხმარების საგნების —ნახევარზე მეტს[4].

უმნიშვნელოვანესი სახეობის სასურსათო პროდუქციის საერთო გამოშვებამ სსრ კავშირში რამდენიმეჯერ გადააჭარბა ამ საქონელთა წარმოების მოცულობის რევოლუციამდელ დონეს. მაგალითად, 1960 წელს 1913 წელთან შედარებით შაქრის ფხვნილის წარმოება გაიზარდა 4,7-ჯერ, შაქარ-რაფინადის—2,3-ჯერ, ხორცის (I კატეგორიის სუბპროდუქტების ჩათვლით)—4,2-ჯერ, თევზის ჭერა, ზღვის მხეცებისა და ვეშაპების მოპოვება—3,5-ჯერ, ერბო-კარაქის წარმოება—7,1-ჯერ, მცენარეული ზეთის—3,4-ჯერ, კონსერვების—5,1-ჯერ, საკონდიტრო ნაწარმის —16-ჯერ, ღვინის 1940 წელთან შედარებით—3,9-ჯერ, და ა. შ. ამასთან ერთად მნიშვნელოვნად გაიზარდა ამ პროდუქტებით მოსახლეობის უზრუნველყოფის დონე.

სსრ კავშირის კვების მრეწველობის განვითარების შესახებ უფრო ნათელ წარმოდგენას იძლევა მოსახლეობის ერთ სულზე ზოგიერ-

---

[3] Народное хозяйство СССР в 1960 году, Статистический ежегодник, М., 1961, стр. 78, 217.

[4] В. П. Зотов, Пищевая промышленность Советского Союза, М, 1958, стр. 9.

თი სასურსათო საქონლის წარმოების ზრდა რევოლუციამდელ პერიოდთან შედარებით:[5]

	1913 წ.	1940 წ.	1955 წ.	1960 წ.
შაქრის ფხვნილი (კგ)	9,7	11,1	17,4	29,7
საკონდიტრო ნაწარმი (კგ)	0,8	4,2	7,1	8,1
მცენარეული ზეთი (კგ)	3,4	4,2	6,0	7,4
კონსერვები (პირ. ქილა)	0,7	5,9	16,4	22,7

განსაკუთრებით სწრაფად იზრდება სასურსათო პროდუქტების წარმოება მოსახლეობის ერთ სულზე ომის შემდგომ პერიოდში. მაგრამ მოსახლეობის ერთ სულზე სასურსათო საქონლის წარმოების დონის მიხედვით სსრ კავშირი ჯერ კიდევ ჩამორჩება ამერიკის შეერთებულ შტატებს. ამასთან დაკავშირებით არ შეიძლება არ აღინიშნოს, რომ ამერიკის შეერთებულ შტატებში და საერთოდ კაპიტალისტურ ქვეყნებში მონაცემები პროდუქციის წარმოების შესახებ არ გამოხატავენ ფაქტიურ სულადობრივ მოხმარებას. საქმე ის არის, რომ კაპიტალისტური ქვეყნებისათვის დამახასიათებელია ცალკეული სოციალური ჯგუფების მოხმარების დიდი უთანაბრობა, რაც იფარება მოსახლეობის ერთ სულზე წარმოების საშუალო მაჩვენებლებით. მხედველობაშია მისაღები ისიც, რომ ჩვენში, მაგალითად, მონაცემები ბევრი სახეობის პროდუქტის (ხორცი, ზეთი, ღვინო და სხვ.) წარმოების შესახებ მოიცავენ მხოლოდ მრეწველურ წარმოებას, მაშინ როდესაც ამ პროდუქტების მნიშვნელოვანი ნაწილი იწარმოება აგრეთვე კოლმეურნეთა პირად მეურნეობაში.

კვების მრეწველობის პროდუქციის სწრაფი ზრდა შესაძლებელი გახდა ახალი საწარმოების მშენებლობისა და მოქმედ საწარმოთა ძირეული რეკონსტრუქცია-გაფართოების შედეგად. ნაცვლად მეფის რუსეთის ასეული ათასობით (300 ათასამდე) წვრილი, პრიმიტიულ ტექნიკაზე დამყარებული ნახევრად კუსტარული საწარმოებისა სსრ კავშირის კვების მრეწველობა აერთიანებს 22 ათასამდე[6] თანამედროვე ტექნიკით აღჭურვილ მსხვილ საწარმოს[7].

---

[5] Народное хозяйство СССР в 1960 году, Статистический ежегодник, стр. 238.

[6] რაიაღმასკომების, საბჭოთა მეურნეობების და კოლმეურნეობათა დაქვემდებარების 77 ათასი წისქვილის ჩაუთვლელად.

[7] Б. И. Андреев, И. Т. Борисов и др., География производства продовольственных товаров СССР, М., 1961, стр. 3, 5.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

მოქმედ საწარმოთა რეკონსტრუქცია-გაფართოებას. მათი ახალი ტექნიკით აღჭურვას და მსხვილი მექანიზებული საწარმოების ნებლობას მნიშვნელოვანი სახსრები მოხმარდა. ომამდელი ხუთწლედების განმავლობაში კვების მრეწველობისათვის გამოყოფილ იქნა 1460 ათას მანეთზე მეტი კაპიტალური დაბანდება (1955 წლის 1 ივლისის ფასებით), მეოთხე და მეხუთე ხუთწლედში კი—3430 ათასი მან (ფასების ახალი მასშტაბით).

მიმდინარე შვიდწლედში კაპიტალური დაბანდება კვების მრეწველობაში წინა შვიდწლედთან შედარებით გადიდდება 2,2-ჯერ, რაც ამ დარგში საბჭოთა ხელისუფლების მთელი არსებობის მანძილზე კაპიტალური დაბანდების მოცულობას გადააჭარბებს.

საბჭოთა ხელისუფლების არსებობის მანძილზე მნიშვნელოვნად შეიცვალა კვების მრეწველობის საწარმოთა გაადგილება. ომამდელი ხუთწლედების განმავლობაში კვების მრეწველობის საწარმოთა მშენებლობა ხორციელდებოდა უმთავრესად სსრ კავშირის სამხრეთ და ცენტრალურ რაიონებში, სადაც უკვე არსებობდა სათანადო ნედლეულის ბაზა და კვალიფიციური კადრები. ბევრი საწარმო აშენდა და ამოქმედდა ქვეყნის აღმოსავლეთ, აგრეთვე შუა აზიისა და ყაზახეთის რაიონებში.

დიდი სამამულო ომის პერიოდში კვების პროდუქტების წარმოებაში მნიშვნელოვნად გაიზარდა ქვეყნის აღმოსავლეთი რაიონების (შუა აზია, ყაზახეთი, ურალი, ციმბირი და შორიეული აღმოსავლეთი) ხვედრიწონა უმთავრესად დროებით ოკუპირებულ რაიონებიდან გადმონაცვლებული საწარმოების ხარჯზე.

ომის შემდგომ წლებში დიდი კაპიტალური დაბანდება წარიმართა მტრისაგან განთავისუფლებულ რაიონებში კვების მრეწველობის საწარმოების აღდგენა-რეკონსტრუქციისა და ახალ საწარმოთა მშენებლობაზე. ამასთან ერთად გაძლიერდა საწარმოთა მშენებლობა ქვეყნის აღმოსავლეთ რაიონებში და შუა აზიის რესპუბლიკაში, სადაც შეიქმნა კვების მრეწველობის რიგი ახალი მსხვილი დარგები. მაგრამ, მიუხედავად ამისა, აღნიშნულ რაიონებში კვების პროდუქტებზე მოთხოვნილება ჯერ კიდევ მნიშვნელოვნად აღემატება ამ პროდუქტების ადგილობრივ წარმოებას. მიმდინარე შვიდწლედში და შემდგომ პერიოდში (გენერალურ პერსპექტივაში) სსრ კავშირის კვების მრეწველობის მნიშვნელოვან ამოცანას წარმოადგენს ქვეყნის

აღმოსავლეთ რაიონებში ისე გაიზარდოს წარმოებრივი სიმძლავრეები, რომ საჭირო არ შეიქნას კვების პროდუქტების დიდი ნაწილობით შორეული გადაზიდვა, მოსახლეობის მოთხოვნილება დაკმაყოფილდეს ძირითადად ადგილობრივი წარმოების კვების მაღალხარისხოვანი პროდუქტებით.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

საბჭოთა ხელისუფლების წლებში მძლავრი მრავალდარგოვანი კვების ინდუსტრია შეიქმნა და მკვეთრად განვითარდა საერთოდ მთელს ამიერკავკასიასა და კერძოდ საქართველოში, რომელსაც მეტად დიდი მნიშვნელობა აქვს ზოგიერთი სახეობის ძვირფასი კვების პროდუქტებით არა მხოლოდ ადგილობრივი, არამედ სსრ კავშირის მთელი მოსახლეობის უზრუნველყოფის თვალსაზრისით.

საქართველოს სსრ კვების მრეწველობას მნიშვნელოვანი ადგილი უკავია როგორც ჩვენი რესპუბლიკის, ასევე, ზოგიერთი დარგების მიხედვით, საერთოდ სსრ კავშირის ეკონომიკაში. საქართველოში მზადდება სსრ კავშირში გამომუშავებული მთელი ბაიხის ჩაის 97%, აგურა ჩაის—100%, ღვინომასალის—16%, ღვინის (საბოლოო ჩამოსხმის ადგილის მიხედვით)—7%, ფერმენტირებული თამბაქოს—17%, ტუნგოს ზეთის—100% და ა. შ. იმ დარგების გარდა, რომლებსაც საერთო-საკავშირო მნიშვნელობა აქვთ, ჩვენს რესპუბლიკაში განვითარებულია აგრეთვე კვების მრეწველობის ისეთი დარგები, როგორიცაა პურის ცხობის, საკონდიტრო, ხორცის და სხვ.

სსრ კავშირის მრეწველობისაგან განსხვავებით საქართველოს მრეწველობის მთლიან პროდუქციაში დიდი ხვედრიწონითაა წარმოდგენილი გემო-კვების მრეწველობა, რაც ჩვენი რესპუბლიკის ბუნებრივი და ეკონომიკური პირობების შესაბამისად მისი მრეწველობის განვითარების თავისებურებებით აიხსნება. 1960 წლის მონაცემებით საქართველოს სსრ კვების მრეწველობაზე მოდიოდა რესპუბლიკის მთელი მრეწველობის მთლიანი პროდუქციის დაახლოებით 41 %, ძირითადი წარმოებრივი ფონდების ღირებულების—11,6% და მთელი დასაქმებული მრეწველურ-წარმოებრივი პერსონალის საშუალოსიობრივი რიცხვის—17%, მათ შორის მუშების—16,4%[8].

საქართველოს სსრ კვების მრეწველობის ერთ-ერთ წამყვან დარგს წარმოადგენს ღვინის მრეწველობა, რომელმაც 1960 წელს

---

[8] გაანგარიშებულია საქართველოს სსრ ცენტრალური სტატისტიკური სამმართველოს მონაცემების მიხედვით.

ცვების მერწველობის მთლიანი პროდუქციის ერთ მეხუთედზე მეტი ბოგვცა. აღნიშნულ წელს ამ დარგის ხვედრიწონა რესპუბლიკის ცვების მრეწველობის მრეწველურ-წარმოებრივ ძირითად ფონდებში შეადგენდა 26,6% და მთელ მრეწველურ-წარმოებრივ პერსონალში—12,1%.

საქართველო ვაზის უძველესი კულტურისა და თანამედროვე ღვინის მრეწველობის ქვეყანაა. ქართველი ხალხი ღვინის დაყენების მაღალი კულტურით ხასიათდება. სწორედ ამიტომ აირჩია მეღვინეობისა და მევენახეობის საერთაშორისო ბიურომ მევენახეობა-მეღვინეობის მეათე საერთაშორისო კონგრესის შეკრების ადგილად საქართველოს დედაქალაქი თბილისი.

საზღვარგარეთის ოცი ქვეყნის წარმომადგენლები—მეცნიერები და პრაქტიკოსები 1962 წლის სექტემბერში შეიკრიბნენ თბილისში, რათა ერთმანეთისათვის გაეზიარებინათ გამოცდილება და აზრი მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარების აქტუალურ პრობლემებზე, გაეცნოთ საერთოდ სსრ კავშირისა და კერძოდ საქართველოს მიღწევები მევენახეობა-მეღვინეობის დარგში. კონგრესს ესწრებოდნენ ავსტრიის, არგენტინის, ბულგარეთის, უნგრეთის, საბერძნეთის, ისრაელის, იტალიის, კვიპროსის, მაროკოს, პოლონეთის, პორტუგალიის, რუმინეთის, ამერიკის შეერთებული შტატების, ტუნისის, საფრანგეთის, გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკის, ჩეხოსლოვაკიის, ჩილის, იუგოსლავიის, იაპონიის დელეგატები. მრავალრიცხოვანი დელეგაციით იყო წარმოდგენილი სსრ კავშირი, აგრეთვე საბჭოთა სოციალისტური რესპუბლიკები—რუსეთის საბჭოთა ფედერაციული რესპუბლიკა, უკრაინა, მოლდავეთი, საქართველო, სომხეთი, აზერბაიჯანი, უზბეკეთი, ტაჯიკეთი, ყირგიზეთი, ყაზახეთი და თურქმენეთი.

ხუთ დღეს (13—17 სექტ.) გრძელდებოდა მევენახეობისა და მეღვინეობის მეათე საერთაშორისო კონგრესის მუშაობა. ეს იყო მსოფლიოს სხვადასხვა ქვეყნის მეცნიერთა, სპეციალისტთა და პრაქტიკოსთა ნაყოფიერი და სასარგებლო შეხვედრების, მათ შორის გამოცდილების გაზიარების, კონტაქტების დამყარების დღეები. კონგრესის მუშაობას მაღალი შეფასება მისცა მეღვინეობისა და მევენახეობის საერთაშორისო ბიუროს პრეზიდენტმა პიერ ლე რუამ.

მან თავის საბოლოო სიტყვაში თქვა: „სრული საფუძველი მაქვს უთხრა საბჭოთა მეგობრებს, რომ მათი ღონისძიებების მეშვეობით... ეს კონგრესი ერთ-ერთი ყველაზე საუკეთესოა, რომელშიც ჩვენ ვმონაწილეობდით“.

საბჭოთა ხელისუფლების წლებში ამოქმედდა როგორც პირველადი, ისე მეორადი მეღვინეობის ბევრი ახალი მსხვილი საწარმო, რეკონსტრუირებულ და გაფართოებულ იქნა ყველა ძველი საწარმო, რის შედეგად მკვეთრად გაიზარდა მათ მიერ გამოშვებული პროდუქციის—მაღალხარისხოვანი ღვინოებისა და კონიაკების წარმოება. ამ პროდუქციის დიდი ნაწილი მოიხმარება ჩვენი რესპუბლიკის ფარგლებს გარეთ, სსრ კავშირის ბევრ რესპუბლიკასა და რაიონში. ქართული ღვინოები და კონიაკები უცხოეთშიც იგზავნება. 1960 წელს საქართველოს სსრ სახალხო მეურნეობის საბჭოს სამტრესტის საწარმოების მიერ გამომუშავებული ღვინოების 52 %, შამპანურის—79 % და კონიაკების—73,4 % რეალიზებულ იქნა რესპუბლიკის ფარგლებს გარეთ[9]. ამრიგად, როგორც ვხედავთ, საქართველოს მეღვინეობას აქვს არა მხოლოდ ადგილობრივი, არამედ აგრეთვე საკავშირო მნიშვნელობა. სწორედ ამით არის გაპირობებული მისი შემდგომი მკვეთრი გადიდების აუცილებლობა. მიმდინარე შვიდწლედში ყურძნის ღვინის წარმოება საქართველოში 2,5-ჯერ გაიზრდება.

საქართველოს სსრ მეღვინეობის შემდგომი მძლავრი აღმავლობის პროგრამის განხორციელება, რასაც ითვალისწინებს სახალხო მეურნეობის განვითარების შვიდწლიანი გეგმა და გენერალური პერსპექტივა, მოითხოვს რიგი მეტად აქტუალური და მნიშვნელოვანი საკითხების შესწავლა-გადაჭრას, ღვინის მრეწველობის შემდგომი განვითარების რაციონალური გზების შემუშავებას, ამ დარგის ეკონომიკის ძირითადი საკითხების გაშუქებას.

---

[9] Д. З. Ромелашвили, П. Б. Азарашвили. Виноградарство и виноделие Грузинской ССР за 40 лет Советской власти, журн. „Виноделие и виноградарство СССР“, 1961, № 3, стр. 4.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

თავი პირველი

საქართველოს მეღვინეობის განვითარების ისტორიულ-ეკონომიკური დახასიათება

1. მეღვინეობა რევოლუციამდელ საქართველოში

ყურძნის მოყვანა და მისგან ღვინის დაყენება საქართველოში უძველესი დროიდან არის ცნობილი. მეცნიერთა ვარაუდით საქართველო (ძველი კოლხეთი) ვაზისა და მეღვინეობის ერთ-ერთ სამშობლოს წარმოადგენს. ამიერკავკასიაში და კერძოდ საქართველოში დღესაც გვხვდება გარეული ვაზის ჯიშები, რომლებიც კულტურული ვაზის წინაპრებად შეიძლება მივიჩნიოთ.

არქეოლოგიური გათხრების დროს ქვეყნის სხვადასხვა კუთხეში აღმოჩენილი მეღვინეობის გაწყობილობა და საღვინე ჭურჭლები იმას მოწმობენ, რომ საქართველოში უძველეს დროიდანვე (მესამე, მეორე და პირველ ათასწლეულში ჩვენს წელთაღრიცხვამდე) ფართოდ ყოფილა განვითარებული მევენახეობა-მეღვინეობა. მეურნეობის ამ დარგს ძველთაგანვე განსაკუთრებული მნიშვნელობა ჰქონია საქართველოს ეკონომიკაში. მევენახეობა-მეღვინეობის ასეთი მნიშვნელობა კარგად ესმოდათ საქართველოს მტრებს, რომლებიც ჩვენი ქვეყნის ეკონომიკური დაქვეითებისა და ქართველი ხალხის ბრძოლისუნარიანობის შესუსტების მიზნით კაფავდნენ ვენახებს. მაგრამ შრომისმოყვარე ქართველი ხალხი, რომელსაც ძვალსა და რბილში ჰქონდა გამჯდარი მევენახეობა-მეღვინეობის სიყვარული და ღრმად შეგნებული მისი მნიშვნელობა, არაფერს ზოგავდა გაკაფული ვენახების აღსადგენად.

ქართული ღვინო, რომელიც ყოველთვის განირჩეოდა ფერადი, მაღალი ღირსებით, უძველესი დროიდანვე საექსპორტო საგანს წარმოადგენდა. აკად. ივ. ჯავახიშვილი წერს, რომ მაღალი ღირსების გამო ქართული ღვინო „უცხოეთშიც გაჰქონდათ და საქართველოს საგარეო ვაჭრობის ძვირფას საექსპორტო საგანს წარმოადგენდა ისეთ ხანაშიც კი, როდესაც ჩვენი ქვეყანა კულტურულად და ეკონომიურად უკვე საგრძნობლად იყო დასუსტებული... ჩვენი ქვეყნიდან ღვინო... XVII საუკუნეში სომხეთში, მიდიაში და სპარსეთის სატახტო ქალაქს ისპაჰანშიც-კი... ყოველწლიურად ბევრი გაჰქონდათ“[10]. აკად. ს. ჯანაშიას მტკიცებით მეღვინეობას სამრეწველო მნიშვნელობა ჰქონია ჯერ კიდევ სტრაბონის დროინდელ საქართველოში[11].

იმდროინდელი ტრანსპორტით—ურმებითა და აქლემებით შორ მანძილზე გადაზიდვის ამტანი „საექსპორტო ღვინო სათანადო მოვლით და შენახვით წონასწორობაში ჩამდგარი და დამთავრებული... აუცილებლად საკმაოდ ალკოჰოლიანი და, მაშასადამე, საკმაოდ სხეულიანიც უნდა ყოფილიყო, წინააღმდეგ შემთხვევაში კახეთიდან ან ქართლიდან ისპაჰანამდე მოგზაურობის შემდეგ მჩატე, უსხეულო ღვინო იმდენად შეიცვლიდა თავის ბუნებას და მისი ხარისხი იმდენად დაეცემოდა, რომ ისეთი ჭირვეული მომხმარებლის გემოვნებას, როგორიც იყვნენ შაჰის უცხო სტუმრები, ელჩები და მათი ამალა, რასაკვირველია ის ვეღარ დააკმაყოფილებდა“[12].

ქართული ღვინო, როგორც დავინახეთ, ექსპორტის საგანს წარმოადგენდა როგორც შუა საუკუნეებში, ისე ანტიკურ ეპოქაშიც კი. მაგრამ ნატურალური მეურნეობის პირობებში მევენახეობა-მეღვინეობა ძირითადად მოსახლეობის საკუთარი მოთხოვნილების დაკმაყოფილებას ემსახურებოდა; მეურნეობის აღნიშნულ დარგს მოსახლეობა უმთავრესად თავისი მოთხოვნილების შესაბამისად ანვითარებდა.

ღვინის მოხმარება საქართველოში საკმაოდ დიდი იყო. ცნობილი ფრანგი მოგზაური ჟ. შარდენი, რომელიც საქართველოში 1672—

---

[10] ი ვ. ჯ ა ვ ა ხ ი შ ვ ი ლ ი, საქართველოს ეკონომიური ისტორია, ტ. II, ტფ., 1934, გვ. 604.

[11] ს ი მ ო ნ ჯ ა ნ ა შ ი ა, საქართველო აღრინდელი ფეოდალიზაციის გზაზე. თბ., 1937, გვ. 65.

[12] პროფ. კ. მ ო ღ ე ბ ა ძ ე, მეღვინეობა, თბ., 1948, გვ. 12—13.

1673 წწ. ყოფილა, წერს: „არც იმისთანა ქვეყანა მოიპოვება, სადაც
იმდენს და ისეთ კარგ ღვინოს სვამდნენ“, როგორც საქართველოში
„თბილისიდან ბლომად მიაქვთ ღვინო... სომხეთში, მიდიაში, ისპანია-
ში. ცხენის საპალნე ღვინო ღირს 8 ფრანკი, მე ვამბობ უკეთეს ღვი-
ნოზე, თორემ ცოტა მდარე ღვინო არც ამის ნახევრად ფასობს“[13].

საფრანგეთის თბილისელი კონსული ჟ. გამბა, რომელსაც გასუ-
ლი საუკუნის 20-იან წლებში დაუთვალიერებია საქართველოს მევე-
ნახეობა-მეღვინეობის რაიონები, წერს, რომ ადგილობრივი მეღვი-
ნეობის პროდუქტები თავის უდიდეს ნაწილში თვით მწარმო-
ებელთა ადგილობრივ მოთხოვნილებას ხმარდება და მხოლოდ კახუ-
რი ღვინო პოულობს ფართო ბაზარს თბილისში, სადაც ადგილობ-
რივი მოხმარების ოთხი მეხუთედი მოდის ამ რაიონის ღვინოებზე.
მისივე ცნობით საქართველოში ღვინოს სვამს ყველა, ხოლო ღვინის
საშუალო სულადობრივი ყოველდღიური მოხმარება 5 ბოთლს შე-
ადგენს.

უფრო გვიან, გასული საუკუნის 80-იან წლებში პ. ვ. დზიუბენ-
კო დასავლეთ საქართველოს, კერძოდ იმერეთის შესახებ წერს, რომ
აქ ღვინოს „სვამენ უდიდესი რაოდენობით, საშუალოდ არა ნაკლები
ბოთლისა დღეში“, სვამენ ყველანი, ყველგან და ყოველთვის, მაგ-
რამ არავინ არ თვრება და ერთხელ დამთვრალი უკვე ლოთად ით-
ვლებაო. „ერთი სიტყვით,—დაასკვნის დზიუბენკო,—აქ ბევრს სვამენ,
იმდენს, რამდენსაც არ სვამენ და არც შეუძლიათ დალიონ არც
ფრანგებს, არც ესპანელებს, არც იტალიელებს, არც ბერძნებს და,
მიუხედავად ამისა, არ ყოფილა ლოთობის გაჩენის შემთხვევები... და
არ არის სხვადასხვაგვარი დამბლა და პადაგრები“[14].

მართლაც, ქართველი ხალხის ყოფა-ცხოვრებაში, რომელიც
უხსოვარი დროიდანვე მისდევს მევენახეობა-მეღვინეობას, ღვინო
გახდა პირველი მოთხოვნილების საგანი. „ჩვენი ქვეყანა ღვინის
სმას ჩვეულია,—წერდა 1889 წელს ი. ჭავჭავაძე,—ეგ ჩვეულება ისე
აქვს გამჯდარი სულსა და ხორცში, რომ თითქმის პირველ საჭირო-
ებად ჩაითვლება“[15].

---

[13] ჟ. შარდენი, მოგზაურობა საქართველოში, სახელგამი, 1935, გვ. 83.

[14] П. В. Дзюбенко, Виноделие на Кавказе, Экономический очерк, Тифлис, 1886, стр. 12—13.

[15] ი. ჭავჭავაძე, თხზ., ტ. V, თბ., 1955, გვ. 205—206.

ამასთანავე, საქონლური ურთიერთობის განვითარებისა და ღვინის საქონლად გადაქცევასთან დაკავშირებით დაიწყო წვრილმწარ-მოებელთა გაჩანაგებისა და მათ მიერ ღვინის მოხმარების შემცირების პროცესი. ღვინო სულ უფრო ხდებოდა არა საკუთარი მოხმარების, არამედ გასაყიდი, ბაზრისათვის განკუთვნილი საგანი. „კახეთში მეღვინეობამ უკვე 1830-იანი წლებისათვის მიაღწია ისეთ დონეს, როდესაც აქ სავსებით გარკვეული ადგილი ეჭირა ღ ვ ი ნ ი ს რ ო გ ო რ ც ს ა ქ ო ნ ლ ი ს წ ა რ მ ო ე ბ ა ს“[16]. უკვე არა თითო-ოროლა წვრილმწარმოებლები, არამედ სიღნაღისა და თელავის მაზრის სოფლების (კარდანახის, ველისციხის, მუკუზნის, გურჯაანის, ბაკურციხის, ახაშენის, წინანდლის, ყვარლის, შილდის, კონდოლის, ახმეტის, რუისპირის, ფშაველის) თითქმის მთელი მოსახლეობა, წვრილი მწარმოებლების მთელი ჯგუფები, ცხოვრობდა უპირატესად მევენახეობა-მეღვინეობით. ასე, რომ კახეთში უკვე XIX საუკუნის 20-იანი წლებიდან მოყოლებული მეღვინეობა გასცილდა ოჯახური მრეწველობის ფარგლებს და აშკარად ჩამოყალიბებული შინამრეწველური წარმოების ხასიათი მიიღო[17].

კახეთი საქართველოსა და საერთოდ ამიერკავკასიის მეღვინეობის ცენტრს წარმოადგენდა ჯერ კიდევ XIX საუკუნის დასაწყისში. ამ დროისათვის ალაზნის ველზე ვენახის ბაღების განუწყვეტელი ჯაჭვი ყოფილა გადაჭიმული. აქაური ღვინო, რომელიც მაღალი ხარისხით ხასიათდებოდა, ჯერ კიდევ მაშინ წარმოადგენდა ადგილობრივი მოსახლეობის კეთილდღეობის თითქმის ერთადერთ წყაროს. ადგილობრივ ღვინოებიდან თავისი ხარისხით განირჩეოდა სოფ. ახმეტის თეთრი მსუბუქი ღვინო, კონდოლისა და წინანდლის ღვინოები და სიღნაღის მაზრის რამდენიმე სოფლის უფრო მაგარი ღვინოები[18]. ასეთ სოფელთა რიცხვს სიღნაღის მაზრაში მიეკუთვნებოდა გურჯაანი, მუკუზანი, კარდანახი, ველისციხე, ბაკურციხე, ახაშენი და სხვ.

---

[16] პ. გ უ გ უ შ ვ ი ლ ი, შინამრეწველური მეღვინეობა საქართველოსა და ამიერკავკასიაში 1801—1920 წწ., „ეკონომიკის ინსტიტუტის შრომები“, ტ. III, თბ., 1949, გვ. 98.

[17] იქვე, გვ. 81, 99.

[18] М и х а и л Б а л л а с, Виноделие в России, Историко-статистический очерк, ч. III, С.-Петербург, 1897, стр. 10.

კახეთში უკვე ამ დროისათვის იქმნება მევენახეობა-მეღვინეობის მსხვილი მამულები. 20-იანი წლებისათვის მსხვილი და ცნობილი იყო ივ. აფხაზის მამული კარდანახში, განსაკუთრებით კი ა. ჭავჭავაძის მამული წინანდალსა და მუკუზანში, სადაც წელიწადში 150 000 ბოთლი მაღალხარისხოვანი ღვინო დგებოდა. ღვინის მაღალ ხარისხზე ისიც მიუთითებს, რომ ჭავჭავაძეს მაშინ სამი და რვა წლის ღვინოები ჰქონია წინანდალში[19].

XIX საუკუნის დასაწყისიდან, ე. ი. რუსეთთან შეერთების შემდეგ საქართველოში ხელსაყრელი პირობები იქმნება მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარებისათვის. მეურნეობის ამ დარგის განვითარებას ხელს უწყობდა თვით მეფის მთავრობაც. იგი დაინტერესებული იყო საერთოდ ამიერკავკასიისა და კერძოდ საქართველოს იაფ და მაღალხარისხოვანი ადგილობრივი ღვინოებით დაეკმაყოფილებინა რუსეთის მოთხოვნილება, რომ განთავისუფლებულიყო უცხოეთის მეღვინეობაზე (რომელსაც ყოველწლიურად მილიონობით მანეთს უხდიდა ოქროთი) დამოკიდებულებისაგან. მაგრამ, მიუხედავად ამისა, მეფის მთავრობამ, რომელიც კოლონიურ პოლიტიკას ატარებდა საქართველოსა და საერთოდ ამიერკავკასიაში, ვერ შეძლო მეღვინეობის სასურველი განვითარება.

ქვეყნის ეკონომიკური ცხოვრების განვითარების შესაბამისად XIX საუკუნის დამდეგიდანვე კახეთთან ერთად მეტ-ნაკლები ინტენსივობით ვითარდება საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის სხვა რაიონები. უკვე გასული საუკუნის პირველ ნახევარში გურია-სამეგრელო, იმერეთი, ასევე რაჭა-ლეჩხუმი მეღვინეობის მსხვილ რაიონებს წარმოადგენდნენ. ეს რაიონები გამოირჩეოდნენ როგორც ღვინის წარმოების ოდენობის, ისე მისი მაღალი ხარისხის მიხედვით.

გურიაში განთქმული იყო თეთრი ღვინო ჩხავერი. ეს ღვინო „მაგარი, სურნელოვანი, ნაზი, შუშხუნა, სასიამოვნო, ტკბილია... მოგვაგონებს შამპანურ ღვინოს“. ჩხავერის საუკეთესო ღვინოებს აყენებდნენ ასკანას, შემოქმედს, ლიხაურსა და სხვაგან[20].

ცნობილი იყო აგრეთვე კარგი არომატის მაგარი საჯავახური ღვინო, რომელიც კარგად იტანდა გადაზიდვას და ხანგრძლივ შენახ-

---

[19] Михаил Баллас, Виноделие в России, Историко-статистический очерк, ч. III, стр. 11—12.

[20] Сборник сведений по виноградарству и виноделию на Кавказе, выпуск IV, Тифлис, 1896, стр. 105.

ვას. 50-იან წლებამდე, ე. ი. ოიდიუმის გაჩენამდე საჯავახურ ვაზებს ქ. ქუთაისსა და ქუთაისის გუბერნიის სხვა ადგილებში უფრო მეტი გასავალი ჰქონდა, ვიდრე სვირულ და რაჭულ ღვინოებს[21].

სამეგრელოს ღვინოებს შორის პირველი ადგილი ეკავა ოჯალეშს. ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 60-70-იან წლებში ოჯალეშის შესახებ წერდნენ, რომ იგი „საუკეთესოა გემოვნებით და პასუხობს საუკეთესო ღვინის ყველა მოთხოვნას; ის მაგარია, უმჯობესდება ბოთლებში გადასხმით და სარდაფში შენახვით, იტანს შორ გადაზიდვას. გემოთი და სიმაგრით ეს ღვინო მოგვაგონებს ბურგუნდულს და პორტვეინს“[22]. უფრო გვიან—90-იან წლებში აგრონომი ე. ნაკაშიძე წერდა, რომ „ოჯალეშის ზოგიერთი ღვინო თავისი ღირსებით არ ჩამოუვარდებოდა კარგ კახურ ღვინოებს და ყველაზე უკეთესად ითვლებოდა არა მარტო სამეგრელოში, არამედ მთელ ამიერკავკასიაშიც“. ოჯალეშის წარმოებით განთქმული იყვნენ სოფლები: ვახა, სალხინო, წაჩხური, თამაკონი, გურძემი, თარგამული, ნახუნაუ, აბედათი, ჯოლევი, უშაფათი და სხვ[23].

იმერეთში ამ დროს ყველაზე ცნობილი იყო საუკეთესო ცოლიკოურის ღვინოები, აგრეთვე სვირის, საჩხერის და სხვ. წითელი ღვინოები, ხოლო რაჭა-ლეჩხუმში—ყიფიანის წითელი ღვინოები.

საქართველოში მევენახეობა-მეღვინეობის უფრო ინტენსიური განვითარება 60-70-იანი წლებიდან იწყება ბატონყმობის გაუქმებისა და კაპიტალისტური საქონლური ურთიერთობის გაძლიერებასთან დაკავშირებით. აღსანიშნავია, რომ ამ პერიოდისათვის მთელი რუსეთის იმპერიის ღვინის წარმოების დიდი ნაწილი საქართველოზე მოდიოდა.

1870 წელს რუსეთის იმპერიაში წარმოებულ იქნა დაახლოებით (სავარაუდო მონაცემებით) 14904,3 ათასი ვედრო ღვინო (ტკბილი); აქედან ამიერკავკასიაში—8648,0 ათასი ვედრო, ანუ რუსეთის იმპერიის ღვინის მთელი წარმოების 58%, ხოლო საქართველოში—7271,9

---

[21] Сборник сведений по виноградарству и виноделию на Кавказе, выпуск IV, стр. 106.

[22] Статистический временник Российской империи, серия II, выпуск XV, С.-Петербург, 1877, стр. 306.

[23] Сборник сведений по виноградарству и виноделию на Кавказе, выпуск IV, стр. 110.

ათასი ვედრო (48,8%), სომხეთში—959,2 ათასი ვედრო (6,4%), ფაზერბაიჯანში—417,2 ათასი ვედრო (2,5%)[24].

ამ წელს კახეთში ღვინის მოსავალმა შეადგინა 2915,1 ათასი ვედრო, ანუ მთელი რუსეთის მოსავლის 19,56 %, ქართლში—1104,4 ათასი ვედრო, ანუ 7,40%, იმერეთში—2319,3 ათასი ვედრო, ანუ 15,57 %, რაჭა-ლეჩხუმში—637 ათასი ვედრო, ანუ 4,27 %, სამეგრელოში—125,1 ათასი ვედრო, ანუ 0,84 %, გურიაში—91,6 ათასი ვედრო, ანუ 0,61%, სოხუმსა და შავი ზღვის ოკრუგში—79,5 ათასი ვედრო, ანუ 0,53 %.

როგორც ამ მონაცემებიდან ჩანს, გასული საუკუნის 70-იანი წლების დასაწყისში რუსეთის იმპერიაში მევენახეობა-მეღვინეობის ძირითად რაიონს ამიერკავკასია, განსაკუთრებით კი საქართველო წარმოადგენდა. ეს უკანასკნელი იძლეოდა მთელი იმპერიის ღვინის წარმოების თითქმის ნახევარს, ხოლო ამიერკავკასიის ღვინის წარმოების—84,1 %-ს. საქართველოში კი ღვინის წარმოების მოცულობის მხრივ პირველ ადგილზე იდგა კახეთი (40,1 %), ხოლო შემდეგ—იმერეთი (31,9 %) და ქართლი (15,2 %). ამ პერიოდისათვის მკვეთრად შემცირდა გურია-სამეგრელოს ხვედრიწონა საქართველოს ღვინის წარმოებაში, რაც გამოწვეული იყო ვაზის სოკოვანი ავადმყოფობის (ოიდიუმის) მიერ აქაური ვენახების განადგურებით.

ამ წლებში კახეთი თავისი ღვინის უმეტეს ნაწილს, დაახლოებით 75% ყიდდა ქუთაისის გუბერნიაში. სოხუმსა და შავი ზღვის ოკრუგში ამ მხრივ, მაგალითად, სხვა სურათს ჰქონდა ადგილი. აქ მოყვანილი ღვინის დაახლოებით 70%-ს თვით მეღვინე-მწარმოებლები მოიხმარდნენ და იყიდებოდა მხოლოდ დანარჩენი 30%. ქართლში კი მთელი მოწეული ღვინის 40%-მდე იყიდებოდა[25].

როგორც აღინიშნა, ბატონყმობის გაუქმებისა და კაპიტალისტური წარმოებითი წესის განვითარების შედეგად გაძლიერდა მოსახლეობის ინტერესი მევენახეობა-მეღვინეობისადმი. რეფორმის შემდგომ პერიოდში ინტენსიურად იზრდებოდა ვენახების ფართობი საქართველოს მევენახეობის თითქმის ყველა ძირითად რაიონში. ასე, მაგალითად, 1895 წელს 1875 წელთან შედარებით ვენახების ფართობი გაიზარდა ქართლსა და გარე კახეთში დაახლოებით 81,4%-ით.

---

[24] Статистический временник Российской империи, серия II, выпуск XV, стр. 539—541.

[25] იქვე, გვ. 542.

K 107.189 3

იმერეთში—10,4 %-ით, რაჭაში—135,5 %-ით, ხოლო მთლიანად საქართველოში—2,5 %-ით[26]. მაგრამ ამ პერიოდში ვენახების ფართობის შესაბამისად არ იზრდებოდა მოყვანილი ყურძნისა და დაყენებული ღვინის მოცულობა, რაც ვაზის ავადმყოფობათა და მავნებელთა (ოიდიუმი, მილდიუ, ფილოქსერა და სხვ.) გავრცელებით და მათი მოქმედების გაძლიერებით აიხსნებოდა[27].

ოიდიუმი (ნაცარი) საქართველოს შავი ზღვის სანაპიროებზე გაჩნდა 1884 წელს და ამავე წელს იგი გავრცელდა ქართლსა და კახეთშიც. მაგრამ განსაკუთრებით სწრაფად და გამანადგურებლად ეს სოკოვანი ავადმყოფობა სამეგრელოსა და გურიაში მოქმედებდა. აქაური კლიმატური პირობები ხელს უწყობდა მის გავრცელებას. მილდიუ (ვაზის ჭრაქი) საქართველოში აღმოაჩინეს 1886 წელს. იგი ისევე როგორც ოიდიუმი, ამერიკიდან გავრცელდა. ორივე ამ ვაზის სოკოვანმა ავადმყოფობამ დიდი ზიანი მიაყენეს საქართველოს ვენახებს, განსაკუთრებით კი მაღლარს, რომელიც ნაკლებად ექვემდებარებოდა წამლობას.

კიდევ უფრო გამანადგურებელი აღმოჩნდა საქართველოს მევენახეობისათვის ფილოქსერა, რომელიც გასული საუკუნის 60-იან წლებში გავრცელდა ამერიკიდან ევროპაში. საქართველოში ფილოქსერა 1880-იანი წლების დასაწყისში აღმოაჩინეს. იგი პირველად დასავლეთ საქართველოს ვენახებს მოედო, ხოლო შემდგომ—1900-იანი წლებისათვის—ქართლისას. კახეთში ფილოქსერა უფრო გვიან, პირველი მსოფლიო ომის წინა წლებში გავრცელდა.

შრომისმოყვარე ქართველმა ხალხმა დროულად დაიწყო ბრძოლა ვაზის ავადმყოფობათა და მავნებელთა წინააღმდეგ, რის შედეგადაც პირველ ხანებში მიღწეულ იქნა ვენახების ფართობის შენარჩუნება და მისი გადიდებაც კი. ფილოქსერისა და სოკოვანი ავადმყოფობების წინააღმდეგ ბრძოლაში დიდი როლი შეასრულა 1880 წელს დაარსებულმა ფილოქსერის კომიტეტმა, რომლის მუშაობაში მონაწილეობდნენ იმ დროის გამოჩენილი მევენახე სპეციალისტები. მიუხედავად ამისა, ვაზის წამლობის უცოდინარობა, შესაწამლავი

---

[26] კ. ჩარკვიანი, მეღვინეობა და მისი ადგილი საჭოთა საქართველოს ეკონომიკაში, თბ., 1960, გვ. 13, 33.

[27] პ. გუგუშვილი, მევენახეობა საქართველოსა და ამიერკავკასიაში, —„ეკონომიკის ინსტიტუტის შრომები“, ტ. V, 1951.

პრეპარატებისა და სათანადო ხელსაწყოების ნაკლებობა და სიძვირე, მათი რაციონალური გამოყენების ცოდნის გავრცელების სიძნელეები, აფერხებდა ვაზის ავადმყოფობათა და მავნებელთა წინააღმდეგ ბრძოლას. ამიტომ, ცხადია, მეტად ძნელი იყო როგორც ძველი ვენახების დაცვა-შენარჩუნება, ისე განადგურებულთა ადგილას ახალი ვენახების გაშენება, მოსავლიანობის შენარჩუნება და მისი გადიდება.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

გასული საუკუნის 90-იანი წლების პირველი ნახევრისათვის ვენახების ფართობი საქართველოში აგრ. ს. ტიმოფეევის მონაცემებით შეადგენდა დაახლოებით 59,3 ათას დესეტინას (64,8 ათ. ჰექტ.). აქედან ქუთაისის გუბერნიას ეკავა 31,8 ათასი დესეტინა, ხოლო თბილისის გუბერნიას—27,5 ათასი დესეტინა[28]. ამავე მონაცემების მიხედვით საქართველოს ხვედრიწონა განისაზღვრებოდა ამიერკავკასიის ვენახების მთელ ფართობში 58,2 %-ით, სომხეთის—7,5 %-ით და აზერბაიჯანის—34,3 %-ით, ხოლო რუსეთის ვენახების საერთო ფართობში შესაბამისად—29,3; 3,8 და 17,2%. ამავე ავტორის სავარაუდო მონაცემებით საქართველოზე მოდიოდა ამიერკავკასიის ღვინის წარმოების 86,3 %, ხოლო რუსეთის იმპერიის ღვინის წარმოების—36,2%, ე. ი. ერთ მესამედზე მეტი. აქედან ჩანს, რომ საქართველოს XIX საუკუნის მიწურულში, ისევე როგორც მანამდე, ერთ-ერთი წამყვანი ადგილი ეკავა ამიერკავკასიისა და საერთოდ მთელი რუსეთის იმპერიის მევენახეობა-მეღვინეობაში.

70-იანი წლებიდან მეღვინეობის აღმავლობას ხელს უწყობს სარკინიგზო ტრანსპორტის განვითარება. რკინიგზების გაყვანის შედეგად (1872 წ.—ფოთი-თბილისის, 1883 წ.—თბილისი-ბაქოს, 1900-იან წლებში—სომხეთის) კიდევ უფრო გაფართოვდა ღვინის ბაზრები, ღვინო ვაჭრობის ძირითადი საგანი გახდა. რკინიგზებით თბილისი, საქართველოსა და ამიერკავკასიის ღვინოების ეს მთავარი ბაზარი, დაუკავშირდა დასავლეთ საქართველოს, აზერბაიჯანისა და სომხეთის მეღვინეობის რაიონებს, გაადვილდა და გაიაფდა ამ რაიონებიდან ღვინოების გაზიდვა ამიერკავკასიაში და მის ფარგლებს გარეთ—შიდა რუსეთში. მაგალითად, ფოთი-თბილისის რკინიგზით ღვინის გადაზიდვა 1876 წლის 89942 ფუთიდან 374328 ფუთამდე გაიზარდა 1882 წელს. რკინიგზით საშუალოწლიურმა გადაზიდვამ ამ

---

[28] С. Н. Тимофеев, Сбыт кавказских вин, Тифлис, 1895, стр. 3—7.

პერიოდში 236098 ფუთი შეადგინა. 1883 წელს სამტრედია-ბათუმისა და თბილისი-ბაქოს ხაზებზე მოძრაობის გახსნის შემდეგ ღვინის გადაზიდვა რკინიგზებით უფრო გაიზარდა. 1883-1888 წწ. რკინიგზებით ღვინოების საშუალოწლიურმა გადაზიდვამ შეადგინა 691058 ფუთი, ხოლო 1889—1899 წწ.—848791 ფუთი. წინა პერიოდთან შედარებით რკინიგზით ღვინოების გადაზიდვა გაიზარდა აგრეთვე ფოთი-თბილისის უბანზე. ამ უბანზე 1884—1888 წწ. რკინიგზით ღვინის საშუალოწლიური გადაზიდვა 388280 ფუთამდე გადიდდა[29].

საქართველოსა და საერთოდ მთელი ამიერკავკასიის ღვინოების მთავარი ბაზარი ქ. თბილისი 1883—1893 წწ. ყოველწლიურად რკინიგზით საშუალოდ დაახლოებით 212 ათას ფუთ ღვინოს ღებულობდა, ხოლო 1894—1898 წწ.—330 ათას ფუთს[30].

ამიერკავკასიაში რკინიგზების გაყვანამდე კახური ღვინოები ბატონობდა თბილისის ბაზარზე და უპირატესად ეს ღვინოები ხვდებოდა რუსეთის ცენტრალურ გუბერნიებში. რკინიგზების გაყვანის შემდეგ შეიცვალა ღვინოების მოძრაობის სურათი. კახურ ღვინოებს გაუჩნდა სერიოზული კონკურენტები ელიზავეტპოლის, შემახიის და ზოგიერთი სხვ. რაიონის ღვინოების სახით. საქმე ის იყო, რომ რკინიგზა მაშინ არ უკავშირდებოდა კახეთს, საქართველოს მეღვინეობის ამ მთავარ რაიონს. ამიტომ აქედან რკინიგზის გაყვანამდე (1914 წ.) ღვინოები ძველებურად ურმებითა და ჩალვადრებით გაჰქონდათ, რაც მეტად აძვირებდა ამ რაიონის საუკეთესო ღვინოებს და კონკურენციის ძალას უკარგავდა სხვა უფრო მდარე, მაგრამ იაფ ღვინოებთან როგორც შინა, ისე რუსეთის ბაზარზე.

კახურის ერთ-ერთი ყველაზე სერიოზული კონკურენტი ელიზავეტპოლის ღვინოები იყო. ელიზავეტპოლის რაიონიდან 1883 წელს გატანილ იქნა 90 ათასი ფუთი ღვინო, 1893 წელს კი, ე. ი. რკინიგზის გაყვანის ათი წლის შემდეგ, უკვე 360 ათასი ფუთი, ხოლო 1894 წელს—530 ათას ფუთამდე ღვინო. 1889—1898 წლებში აქედან ღვინოების საშუალოწლიურმა გატანამ 300—350 ათასი ფუ-

---

[29] С. Н. Тимофеев, Сбыт кавказских вин. Тифлис, 1895, стр. 21—22, 43.

[30] Труды съезда виноградовладельцев и виноградарей Кахетии в г. Телаве в 1899 г., Тифлис, 1901, стр. 103.

თი შეადგინა. მთელი გატანილი ღვინოების თითქმის ნახევარს ტფილისი ღებულობდა, ხოლო დაახლოებით ერთ მეხუთედს—ბათუმი.

თბილისში მნიშვნელოვანი რაოდენობით შემოდიოდა ღვინო აგრეთვე თბილისისა და ბორჩალოს მაზრებიდან, საერთოდ ქართლიდან. ქართლის სოფლებიდან რკინიგზით უმეტესად თბილისსა და მცირე რაოდენობით ბათუმში ყოველწლიურად გაიზიდებოდა 30—40 ათასი ფუთი ღვინო. 80-იან წლებამდე, ე. ი. თბილისი-ბაქოს რკინიგზის გაყვანამდე ქუთაისის გუბერნიის, კერძოდ იმერეთის ღვინოები მნიშვნელოვანი რაოდენობით შემოჰქონდათ თბილისში. მაგრამ აღნიშნული გზის გახსნის შემდეგ იმერული ღვინოები თბილისში უმნიშვნელო რაოდენობით შემოდიოდა და უპირატესად საღდებოდა გურია-სამეგრელოში, ბათუმს, ფოთს, სოხუმსა და ხაშურში[32].

XIX საუკუნის 90-იან წლებიდან ამიერკავკასიის, უმთავრესად ბაკური და ელიზავეტოპოლის ღვინოები გაჰქონდათ შიდარუსეთის 40-მდე ქალაქში. ამ ღვინოების შედარებით მსხვილი მომხმარებელი იყო: მოსკოვი, პეტერბურგი, ვარშავა, ოდესა, ხარკოვი, ნოვოროსიისკი, კიევი, რიგა, სევასტოპოლი, ქერჩი, კურსკი, ტულა, მარიუპოლი, როსტოვი, ლოძი, ორიოლი და სხვ. კავკასიის ფარგლებს გარეთ ყოველწლიურად გაიზიდებოდა არა უმეტეს 400-500 ათასი ვედრო ღვინისა, რაც ღვინის მთელი წარმოების მხოლოდ 3,5—4,5 % და მწარმოებელთა მიერ გაყიდული ღვინის 7—9%-ს შეადგენდა[33].

ღვინის ბაზრის გაფართოებასთან ერთად ვითარდებოდა მევენახეობა-მეღვინეობა, ვაზის ნარგავები სულ უფრო ავიწროებდა სახნავ-სათესი მიწის ფართობს. ვენახების გაშენებას თანდათანობით აძლიერებენ გლეხები, იზრდება მათი ხვედრიწონა საქართველოს ვენახების საერთო ფართობში. 90-იანი წლების პირველ ნახევარში, მაგალითად, თბილისის გუბერნიის გორის მაზრაში გლეხობას ეკუთვნოდა ვენახების მთელი ფართობის 66,6 %, ხოლო დუ-

---

[31] Труды съезда виноградовладельцев и виноградарей Кахетии в г. Телаве в 1899 г., Тифлис, 1901, стр. 100—101.

[32] იქვე, გვ. 102—103.

[33] С. Н. Тимофеев, Сбыт кавказских вин, Тифлис, 1895, стр. 50—55.

შეთის მაზრაში—66,1%[34]. 1885 წელს შორაპნის მაზრაში, რომელიც მევენახეობა-მეღვინეობის ყველაზე დიდი რაიონი იყო ქუთაისის გუბერნიაში, ვენახებს ეჭირა 14371 დესეტინა, (აქედან დაბლარს 12273 დესეტ.), საიდანაც გლეხობას ეკუთვნოდა 11398 დესეტინა (აქედან დაბლარი 9806 დესეტ.), ანუ მაზრის მთელი ვენახების ფართობის 72,3%, ნაცვლად 1873 წლის 46,8%-ისა[35]. მევენახე გლეხი, როგორც პროფ. პ. გუგუშვილი წერს, თითქმის დამოუკიდებელი მწარმოებელი ხდებოდა, მაგრამ სულ მალე აშკარავდებოდა ამ „დამოუკიდებლობის“ ნამდვილი სახე. წვრილი მწარმოებელი ფაქტიურად შემსყიდველის (სირაჯის) ხელში ვარდებოდა და მის კაბალაში ექცეოდა.

აგრ. ს. ტიმოფეევი აღნიშნავს, რომ თბილისის გუბერნიაში სირაჯები უმეტეს შემთხვევაში წარმოგვიდგებიან მტკიცედ ორგანიზებული ჯავშირების სახით. სირაჯთა მთავარ კონტიგენტს შეადგენდნენ თბილისელი ღვინით მოვაჭრე სომხები. შემსყიდველები ჩამოდიოდნენ აგრეთვე ბაქოდან, ბათუმიდან და ვლადიკავკაზიდან, უფრო იშვიათად კი ოდესიდან, ნოვოროსიისკიდან, როსტოვიდან და ჩრდილოეთ კავკასიის ზოგიერთ სხვა ქალაქებიდან. თბილისელი სირაჯები, რომლებიც გაერთიანებულნი იყვნენ ამქარში, შეთანხმებით მოქმედებდნენ და ღვინის შესყიდვისას თავიანთ შორის ხშირად ინაწილებდნენ მოქმედების რაიონებს, რომ ერთმანეთისათვის ხელი არ შეეშალათ. სოფელში ჩამოსული სირაჯები „სინჯავენ და აფასებენ ღვინოს, ამასთან აწარმოებენ ჩაწერას თუ ვისთან გასინჯეს ღვინო და რა ფასი შეაძლიეს მას. თუ მეღვინე მაღალ ფასს მოითხოვს, მაშინ შემდეგ მოსული შემსყიდველები სულ უფრო ნაკლებს შეაძლევენ და ამრიგად სასურველ დონემდე სცემენ ფასებს“[36].

შემსყიდველები სოფლებში სწორედ მაშინ ჩადიოდნენ, როცა მეღვინე გლეხებსა და მემამულეებს ფული სჭირდებოდათ. სირაჯები და ადგილობრივი მედუქნეები მეღვინე გლეხებსა და მემამულეებს ასესხებდნენ ფულს და ამ გზით მომავალი მოსავალი იყიდებო-

---

[34] Сборник сведений по виноградарству и виноделию на Кавказе, вып. VIII, 1897, стр. 120—169.

[35] კ. ჩარკვიანი, მეღვინეობა და მისი ადგილი საბჭოთა საქართველოს ეკონომიკაში, თბ., 1960, გვ. 21—22.

[36] С. Н. Тимофеев, Сбыт кавказских вин, стр. 16.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

და წინასწარ დანიშნულ ფასში ან მისი დიდი ნაწილი მიჰქონდათ მღვალი სარგებლის ანგარიშში. შემსყიდველები ხშირად ბითუმად ყიდულობდნენ მოუკრეფავ ყურძენს და ღვინოს თვითონვე აყენებდნენ. ამრიგად, ისინი ღვინის მწარმოებლებიც კი ხდებოდნენ. სირაჯნები სიამოვნებით ასესხებდნენ ფულს ხშირად საჭიროებაზე მეტსაც, რომ მოვალეს ვერ შესძლებოდა მისი გასტუმრება ერთი წლის განმავლობაში. ამასთანავე სარგებელი და ვალი ისე იზრდებოდა, რომ განადგურებული მეურნე საბოლოოდ კარგავდა თავის მამულს, რომელიც არაიშვიათად შემსყიდველის ხელში გადადიოდა. ანალოგიური მდგომარეობა იყო იმერეთში, ქართლსა და საქართველოს მეღვინეობის სხვა რაიონებში.

აღსანიშნავია, რომ როგორც კახეთში, ისე მეღვინეობის სხვა რაიონებში იყო ცდები ღვინის გასაღების ისეთი ორგანიზებისა, რომ მწარმოებელი არ ჩავარდნილიყო შემსყიდველთა დამოკიდებულებაში. მაგრამ ეს ცდები, როგორც წესი, მარცხით თავდებოდა და არსებულ პირობებში სხვანაირად არც შეიძლებოდა საქმე წარმართულიყო.[37].

XIX საუკუნის 80-იან წლებიდან წვრილი გლეხური მეურნეობის გვერდით ჩნდებიან ღვინის მსხვილი მემამულე-მწარმოებლები, რომლებიც განსაკუთრებულ ყურადღებას აქცევდნენ მეღვინეობის რაციონალური მეთოდების დანერგვას, ღვინის წარმოების ევროპული წესის შემოღებას, ღვინის ხარისხის გაუმჯობესებას. ასეთი მეღვინე-მემამულეთა მეურნეობანი (საუფლისწულო უწყების მამულები, ჯორჯაძის, ბაგრატიონ-მუხრანსკის, შერმეტიევის, ჯანდიერის, ანანოვის, ოლდენბურგსკისა და სხვ.) უკვე ქარხნულ ხასიათს ატარებდნენ.

ღვინის ევროპული წესით დაყენებას საქართველოში პირველად მოკიდა ხელი მეღვინეობის ცნობილმა სპეციალისტმა ზ. ა. ჯორჯაძემ თავის იმ დროისათვის კარგად მოწყობილ მეურნეობაში (სოფ. საბუეში). ამ სანიმუშოდ და ფართოდ დაყენებულ მეღვინეობის მე-

---

[37] პ. გ უ გ უ შ ვ ი ლ ი, შინამოეწველური მეღვინეობა საქართველოსა და ამიერკავკასიაში 1801—1920 წწ., „ეკონომიკის ინსტიტუტის შრომები", ტ. III, გვ. 129.

ურნეობის დათვალიერებას აღტაცებაში მოუყვანია მ. ბალასი, რომელიც საბუეში ჯორჯაძის სიკვდილის შემდეგ ჩასულა. იმ დროინდ-ვის უზარმაზარი ღვინის ქარხანა აღჭურვილი ყოფილა ღვინის დასაყენებელი ინვენტარით „ევროპული მეღვინეობის უკანასკნელი სიტყვის მიხედვით“. ზ. ა. ჯორჯაძემ,—წერს ბალასი —„პირველმა დაიწყო კახური ღვინოების დამზადება ევროპული წესით. გააცნო რუსეთს ამ ღვინოების მაღალი თვისებები, მიიღო მთელი რიგი პირველხარისხოვანი ჯილდოები რუსულ გამოფენებზე მოსკოვსა და ოდესაში და, ბოლოს, პარიზის უკანასკნელ გამოფენაზე აიძულა საფრანგეთი სერიოზული ყურადღება მიექცია კახური ღვინოებისათვის და შეედარებინა ისინი თავის ბურგუნდულისათვის“[38].

ქართლში ასეთი სანიმუშოდ მოწყობილი მამული ჰქონია ბაგრატიონ-მუხრანსკის. იგი საზღვარგარეთიდან დაბრუნების შემდეგ 1876 წელს თავის მამულში (სოფ. მუხრანი) შეუდგა დიდი სარდაფის მშენებლობას და უკვე 1878 წლიდან მნიშვნელოვანი რაოდენობით იწყო ევროპული წესით დაყენებული ღვინოების გაყიდვა სხვადასხვა ქალაქებში. ბაგრატიონ-მუხრანსკის სარდაფი, რომლის ფართობი 804 კვ. საჟენს უდრიდა, დაახლოებით 120000 ვედრო ღვინოს იტევდა. აქ მეღვინეობის ტექნიკა დაყენებული იყო იმდენად რაციონალურად, რომ იგი აკმაყოფილებდა სანიმუშო მეურნეობის თითქმის ყველა მოთხოვნილებას. თეთრი ღვინო იყიდებოდა არა ნაკლებ 3 წლისა, ხოლო წითელი ღვინო— 2 წლის დაძველების შემდეგ. მუხრანელის ღვინოები იყიდებოდა უმთავრესად თბილისში, ასევე მოსკოვს, პეტერბურგს, ვარშავასა და რუსეთის სხვა ქალაქებში, სადაც დიდი მოთხოვნილება იყო ამ ღვინოებზე მათი მაღალი ხარისხის გამო. მისმა ღვინოებმა მოიპოვეს საუკეთესო ღვინოების რეპუტაცია როგორც ამიერკავკასიის შინა ბაზრებზე, ისე შორს მის ფარგლებს გარეთ და დაიმსახურეს უმაღლესი ჯილდოები 1882 წელს მოსკოვის და 1889 წელს პარიზის გამოფენებზე[39].

80-იან წლების დასაწყისში ბაგრატიონ-მუხრანსკის მამულში შედარებით მსხვილი მასშტაბით დაიწყო შამპანური ღვინოების წარ-

---

[38] М. Баллас, Виноделие в России, ч. III, стр. 55,

[39] Сборник сведений по виноградарству и виноделию на Кавказе, вып. III, стр. 110—113.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

მოება[40]. შამპანური ღვინოების წარმოება ემყარებოდა როგორც სა-კუთარი მამულის, ისე გორის მაზრისა და იმერეთის რაიონებში მოყვანილ ყიდულ ნედლეულს. აქ, იმ დროისათვის ბაგრატიონ-მუხრანსკის კარ-გად მოწყობილ სარდაფში, ყოველწლიურად მზადდებოდა 20-30 ათასი ბოთლი შამპანური, რომელიც **იყიდებოდა თბილისში** და რუ-სეთის ქალაქებში[41].

უფრო გვიან შამპანური ღვინის წარმოებას ხელი მოკიდა მსხვილმა მრეწველმა ანანოვმა, რომელმაც 1906—1908 წლებში სოფ. ვარციხეში (ქუთაისის მაზრა) ააგო საკმაოდ დიდი ტევადობის და შედარებით კარგად მოწყობილი სარდაფი. მას 1908 წლიდან ჩვეულებრივი (სუფრის) ღვინოების ევროპული წესით დაყენებასთან ერთად დაუწყია მშრალი და ნახევრადმშრალი შამპანური ღვინოების გამოშვება ვაზის როგორც ადგილობრივი ჯიშებიდან (ძველშავი, ციცკა, ცოლიკოური), ისე ევროპული ჯიშებიდან (პინო, შარდონე)[42]. ანანოვის ქარხანას 1912 წელს გამოუშვია 52 ათასი ბოთლი შამპა-ნური, 1913 წელს კი 55 ათასი ბოთლი. გამოშვებული შამპანურის უმეტესი ნაწილი (დაახლოებით 60 პროც.) მას რუსეთში გაუტანია[43].

---

40 საქართველოში შამპანური ღვინო პირველად XIX საუკუნის 40-იან წლებში სოფ. რუისპირში (კახეთი, თელავის მაზრა) დაუმზადებია მეფის მთავ-რობის მიერ დაარსებულ „საქართველოს ღვინის კომპანიის“ სპეციალისტს ი. ლენცს. შამპანურის მასალად მას ადგილობრივი ჯიშები—რქაწითელი, მწვანე და ჯანანურა გამოუყენებია. მასვე ეკუთვნის კახური ღვინის ევროპული წესით და-ყენების პირველი ცდა, მაგრამ ლენცის ცდებს სათანადო შედეგი არ მოჰყოლია.

1876 წელს ქ. ქუთაისში გენერალ შოტეს აუგია პატარა სარდაფი, მოუწვე-ვია უცხოელი სპეციალისტები და ადგილობრივი ჯიშებიდან (ციცკა, ცოლიკოური, ძველშავი) დაუწყია შამპანურის მზადება წლიურად 2000 ბოთლის რაოდენობით. 1884 წელს ეს სარდაფი შოტეს მიუყიდნია პრინც ოლდენბურგსკისათვის, რომელ-საც სარდაფი გაუფართოებია და მზა პროდუქციის რაოდენობა წლიურად 60000 ბოთლამდე აუყვანია (იხ. კ. მოდებაძე, შამპანურის წარმოების განვითარების პერსპექტივები საქართველოში, ჟურნ. „საქართველოს სოციალისტური მეურნე-ობა“, 1939, № 1, გვ. 53).

41 Советское шампанское Грузин, Тб., 1940, стр. 32—33.

42 კ. მ ო დ ე ბ ა ძ ე, შამპანურის წარმოების განვითარების პერსპექტივე-ბი საქართველოში, ჟურნ. „საქართველოს სოციალისტური მეურნეობა“, 1939, № 1, გვ. 54.

43 კ. ჩ ა რ კ ვ ი ა ნ ი, მეღვინეობა და მისი ადგილი საბჭოთა საქართვე-ლოს ეკონომიკაში, გვ. 22.

საქართველოს ეროვნული ბიბლიოთეკა

გასული საუკუნის 80-იანი წლებიდან ღვინის მსხვილ მწარმოებელს საქართველოში წარმოადგენდა საუფლისწულო უწყება. 1885 წელს ამ უწყებამ დ. ა. ჭავჭავაძისაგან შეიძინა ჩვენთვის უკვე ცნობილი წინანდლის მამული და ამ პერიოდიდან აქ იწყება ვენახების და ღვინის დაყენების მოწინავე, ევროპული მეთოდების გამოყენება: „გატარდა „მნიშვნელოვანი მეურნეობრივი გაუმჯობესება, სრულყოფილ იქნა ვაზის კულტურა, ღვინის დაყენების თვით წესი შეცვლილ იქნა წარმოების ამ დარგის თანამედროვე მოთხოვნილების შესაბამისად“[44]. ჩქარა აშენებულ იქნა ახალი სარდაფი 150 ათასი ვედრ. ტევადობით და იმთავითვე დაიწყო ამ სარდაფის აღჭურვა უცხოეთში შეძენილ იმ დროისათვის მოწინავე ტექნოლოგიური მანქანა-გაწყობილობით. აქ, ისევე როგორც ჯორჯაძის მეურნეობაში, ღვინის დაყენება-დავარგება წარმოებდა სრულყოფილი ევროპული მეთოდით. ჯორჯაძისა და მასზე უფრო გვიან შექმნილი საუფლისწულო უწყების წინანდლის მეურნეობა ტექნიკისა და მოწყობილობის მხრივ არ ჩამოუვარდებოდნენ ასეთივე „ყველაზე საუკეთესო და მსხვილ წარმოებას ევროპაში“[45].

საუფლისწულო უწყება, აგრეთვე ზოგიერთი სხვა ადგილობრივი მემამულე-მეღვინე იმ დროისათვის კარგად მოწყობილ სარდაფებში კვალიფიციური სპეციალისტების ხელმძღვანელობით ქმნიან პირველ ქართულ სამარკო ღვინოებს. სამარკო სუფრის ღვინოების ქართული ასორტიმენტის ჩამოყალიბებაში დიდი წვლილი მიუძღვით საუფლისწულო უწყების ცნობილ სპეციალისტებს გ. გოგოლიანოვსკის, ვახვახიშვილს, ა.ეგოროვს, შ. ხოვრენკოს და სხვ.

ამ უწყების სანიმუშოდ გაწყობილმა, იმ დროისათვის პირველხარისხოვანი ტექნიკით აღჭურვილმა ღვინის სარდაფებმა განაპირობეს ევროპული წესით ღვინოების წარმოება და შვიდი ადგილობრივი სამარკო ღვინის სტანდარტული ტექნოლოგიის დამუშავება. საუფლისწულო უწყების მიერ გამომუშავებულმა კახურმა სამარკო ღვინოებმა დიდი მოწონება დაიმსახურეს და 1950 წლამდე მოაღწიეს შემდეგი სახელწოდებით: „წინანდალი“ № 64 და № 45, „მუკუზანი“ № 65 და № 46, „ნაფარეული“ № 66 და № 47 და „თელიანი“

---

[44] Столетие уделов, С.-Петербург, 1897, стр. 84.

[45] М. Балла с, Виноделие в России, ч. III, стр. 108.

№ 48. საუფლისწულო მამულის საწარმოებში ღვინის გამოშვებამ ჯერ კიდევ 80-იან წლებში 100 ათას ვედროს მიაღწია[45], შემდგომ პერიოდში კიდევ უფრო გადიდდა.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

აღსანიშნავია, რომ XIX საუკუნის 80-იან წლებში საქართველოში საფუძველი ეყრება მეღვინეობის ისეთი ძვირფასი პროდუქტის წარმოებას, როგორიც არის კონიაკი. კონიაკის წარმოებას საქართველოსა და საერთოდ მთელს ამიერკავკასიაში საფუძველი ჩაეყარა 1888 წელს ქ. თბილისში ცნობილი მრეწველ-კაპიტალისტი დ. ზ. სარაჯიშვილის მიერ კონიაკის ქარხნის დაარსებით. დ. სარაჯიშვილმა, რომელიც კარგად დაეუფლა კონიაკის წარმოებასა და საერთოდ მეღვინეობას საფრანგეთში, რუსეთის იმპერიის რიგ მეღვინეობის რაიონებში, სადაც უფრო იაფად შეიძლებოდა მაღალხარისხოვანი საკონიაკე სპირტის დამზადება, მოაწყო კონიაკის სპირტსახდელი ქარხნები: 1888 წელს—ყიზლარში, 1894 წელს—ერევანში, 1895 წელს—კალარაშში (ბესარაბიაში) და 1901 წელს გეოქჩაისა და ბაგურაშანში (აზერბაიჯანი). ყველა ეს ქარხანა საკონიაკე სპირტს აწვდიდა სარაჯიშვილის ფირმის ცენტრალურ სარდაფს ქ. თბილისში, სადაც ხდებოდა სპირტის დაძველება (დავარგება), კონიაკის კუპაჟი და გამოშვება (ჩამოსხმა).

1890 წლიდან აღნიშნული ქარხნები საშუალოდ ყოველწლიურად 300—500 ათას გრადუს სპირტს იძლეოდნენ. დაძველებაზე მყოფი საკონიაკე სპირტი 2,2—2,5 ათას დეკალიტრს აღწევდა. შემდგომ პერიოდში კი გაიზარდა როგორც საკონიაკე სპირტის წარმოება-დაძველება, ისე მზა კონიაკის გამოშვება. ასე, რომ პირველი მსოფლიო ომის წინა პერიოდში კონიაკის გამოშვებამ საქართველოში 30 ათას დეკალიტრს მიაღწია (უწყლოზე გადაანგარიშებით).

აღსანიშნავია, რომ XIX საუკუნის დასასრულიდან, კერძოდ 1895 წლიდან, წინა პერიოდისაგან განსხვავებით ნელა, მაგრამ მაინც იზრდება ღვინისა და ღვინის პროდუქტების წარმოება როგორც საქართველოში, ისე მთელს ამიერკავკასიაში. ყურძნისა და, მაშასადამე, ღვინის განსაკუთრებით დიდი მოსავალი მიღებულ იქნა 1913 წელს. ამ წელს ამიერკავკასიაში დაყენებულ იქნა 16936 ათასი ვედრო ღვინო (აქედან საქართველოში 10067 ათასი ვედრო), რაც

---

[46] გ. ბერიძე, ქართული ღვინოები, თბ., 1961, გვ. 76—77.

44,9%-ით სჭარბობდა 1912 წლის, 69,7%-ით—1911 წლის, 29,6%-ით—1910 წლის წარმოების დონეს და თითქმის 3-ჯერ—ოცი-ოდე წლის წინანდელს. 1914 წელს კი ღვინის წარმოება კვლავ შემცირდა და 10703 ათასი ვედრო შეადგინა.

V

როგორც ვხედავთ, ცალკეული წლების მიხედვით მეტად განსხვავებულია ღვინის წარმოების ოდენობა და ამიტომ ამ მონაცემებზე დამყარებით შეუძლებელია სწორად შეფასდეს მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარების რევოლუციამდელი დონე. ამისათვის საჭიროა გვქონდეს ყურძნისა და ღვინის წარმოების საშუალოწლიური მაჩვენებლები რამდენიმე წლისათვის.

აი ასეთი მაჩვენებლებიც:

ცხრილი 1

ვენახების ფართობი, ყურძნისა და ღვინის მოსავალი ამიერკავკასიაში 1909—1914 წწ.[47]

მაჩვენებლები	ვენახების საშუალოწლიური ფართობი		ყურძნის საშუალოწლიური მოსავალი		ღვინის საშუალოწლიური მოსავალი	
	ათას დესეტ.	%-ით ჯამისადმი	ათას ფუთობით	%-ით ჯამისადმი	ათას ვედროობით	%-ით ჯამისადმი
საქართველო . .	45,0	57,9	9441,6	54,3	7500,5	61,4
აზერბაიჯანი . . .	24,0	30,8	4504,0	25,9	2656,0	21,8
სომხეთი	8,8	11,3	3452,6	19,8	2052,8	16,8
სულ	77,8	100,0	17398,2	100,0	12209,3	100,0

პირველი მსოფლიო ომის წინა პერიოდში, კერძოდ 1909—1914 წწ. განმავლობაში, საქართველოში ყოველწლიურად საშუალოდ 7,5—8 მლნ. ვედრო ღვინო მზადდებოდა, აქედან საუფლისწულო მამულები დაახლოებით 120 ათას ვედრო ღვინოს იძლეოდნენ. ამ წლებში, ისევე როგორც წინა პერიოდში, კერძოდ გასული საუკუნის მეორე ნახევარში, და რა თქმა უნდა, მანამდეც საქართველოს

[47] Закавказье, Статистико-экономический сборник, Тифлис, 1925, стр. 225.

ამიერკავკასიის ღვინის წარმოებაში წამყვანი, განმსაზღვრელი ადგილი ეჭირა. თუმცა აქვე არ შეიძლება არ აღინიშნოს ისიც, რომ გასული საუკუნის 70 და 90-იან წლებთან შედარებით შეიცვალა მისი ადგილი ამიერკავკასიის ღვინის წარმოებაში. ამ პერიოდის მანძილზე უფრო სწრაფად განვითარდა სომხეთისა და განსაკუთრებით აზერბაიჯანის მეღვინეობა და შესაბამისად გადიდდა მათი ადგილი ამიერკავკასიის ღვინის წარმოებაში. ასე, მაგალითად, აზერბაიჯანის ხვედრიწონა ამიერკავკასიის ღვინის წარმოებაში 1870 წლის 4,8 %-დან გაიზარდა 21,8 %-მდე 1909—1913 წლებში, ხოლო სომხეთისა — 11,1 %-დან 16,8 %-მდე. საქართველოს ხვედრიწონა კი 1870 წლის 84,1 %-დან შემცირდა 59,4 %-მდე 1909—1913 წლებში. მიუხედავად ამისა, საქართველო პირველი მსოფლიო ომის წინა წლებში უფრო მეტ ღვინოს ამზადებდა, ვიდრე აზერბაიჯანი და სომხეთი ერთად აღებული.

1909—1913 წლებში საქართველოს საკონიაკე სპირტის წარმოების მხრივ ამიერკავკასიაში უმნიშვნელო ადგილი ეკავა, იგი ამ მხრივ ჩამორჩებოდა როგორც სომხეთს, ასევე აზერბაიჯანს. ამ წლებში საშუალოდ საქართველო იძლეოდა ამიერკავკასიის მთელი საკონიაკე სპირტის წარმოების მხოლოდ 5,3%, სომხეთი კი 77,2%-ს, მაგრამ კონიაკის გატანის მხრივ საქართველოს პირველი ადგილი ეკავა ამიერკავკასიაში. კონიაკისა და საკონიაკე სპირტის ექსპორტში საქართველოს ხვედრიწონა 30,4 %-ით განისაზღვრებოდა, ხოლო სომხეთისა—56,3 %-ით[48].

1909—1913 წლებსა და 1914 წელს საქართველოს ვენახების ფართობის, ყურძნისა და ღვინის მოსავლის შესახებ მეღვინეობის ცალკეული რაიონების მიხედვით, ე. ი. საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის გაადგილების სურათს წარმოგვიდგენს ქვემოდ მოყვანილი ცხრილი (იხ. ცხრილი 2).

როგორც ცხრილიდან ჩანს, 1909—1913 წლებსა და ასევე 1914 წელს საქართველოს ვენახების უმეტესი ნაწილი ეჭირა აღმოსავლეთ საქართველოს, ხოლო ყურძნისა და ღვინის საერთო მოსავლის მხრივ სჭარბობდა დასავლეთ საქართველო, ე. ი. დასავლეთ საქართველოში უფრო მაღალი იყო ყურძნის მოსავლიანობა.

---

[48] Закавказье, Статистико-экономический сборник, Тифлис, 1925, стр. 226—227.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

აღმოსავლეთ საქართველოში მევენახეობა-მეღვინეობის
რი იყო თელავის, სიღნაღის და თბილისის მაზრები, რომლებიც 1914

ცხრილი 2

საქართველოს ვენახების ფართობი, ყურძნისა და ღვინის მოსავალი 1909—1914 წლებში[49]

ადმინისტრაციული რაიონების დასახელება	ვენახების ფართობი ათას დესეტინობით		ყურძნის საერთო მოსავალი (ათას ფუთობით)		ღვინის საერთო მოსავალი (ათას ვედრობით)	
	საშუალოდ 1909-1913 წწ.	1914 წ.	საშუალოდ 1909-1913 წწ.	1914 წ.	საშუალოდ 1909-1913 წწ.	1914 წ.
აღმოსავლეთ საქართველო	21,0	21,2	3935,2	4143,2	3203,7	3567,3
ბორჩალოს მაზრა	1,4	1,5	468,3	294,5	399,8	261,8
გორის „	3,4	3,3	403,7	219,7	284,8	147,2
დუშეთის „	1,4	1,0	239,1	117,6	184,3	95,8
სიღნაღის „	5,2	6,1	832,8	858,0	699,0	694,5
თელავის „	6,8	6,6	1353,5	1548,0	1144,2	1284,5
თიანეთის „	0,3	0,3	78,8	69,0	66,0	65,0
თბილისის „	2,4	2,4	559,0	1036,4	425,6	1018,1
დასავლეთ საქართველო .	19,5	18,4	4630,0	5148,7	3766,6	4306,5
ზუგდიდის მაზრა	0,1	0,1	23,4	21,2	14,7	13,6
ქუთაისის „	4,7	4,1	1400,5	1778,7	1167,5	1499,1
ლეჩხუმის „	1,6	1,6	439,7	502,4	365,2	426,3
ოზურგეთის „	4,7	4,1	358,2	372,4	230,3	246,8
რაჭის „	1,6	1,3	138,8	92,0	113,6	80,0
სენაკის „	0,2	0,2	46,4	38,0	34,5	40,7
შორაპნის „	6,6	7,0	2223,0	2344,0	1840,8	2000,0
აფხაზეთი	1,4	1,4	48,1	—	7,3	—
აჭარა	3,1	3,1	798,3	406,2	523,3	248,7
ს უ ლ	45,0	44,1	9441,6	9698,1	7500,9	8122,5

[49] Закавказье, Статистико-экономический сборник, Тифлис, 1925, стр. 228.

წელს იძლეოდნენ აღმოსავლეთ საქართველოს ღვინის წარმოების 84,0 %, ხოლო დასავლეთ საქართველოში — შორაპნისა და ქუთაისის მაზრები, რომლებზედაც მოდიოდა დასავლეთ საქართველოს ღვინის საერთო წარმოების—81,2 %. დასახელებულ და საქართველოს ზოგიერთ სხვა რაიონებში მეღვინეობა წარმოადგენდა მოსახლეობის შემოსავლის ერთ-ერთ მნიშვნელოვან, უფრო მეტიც, ძირითად წყაროს.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

საქართველოსა და საერთოდ ამიერკავკასიაში წარმოებული ღვინოების დიდი ნაწილი მოიხმარებოდა ადგილობრივ, მეღვინეობისა და მათთან ახლო მდებარე რაიონებში, ხოლო ნაწილი გაჰქონდათ. 1910—1915 წლების მონაცემებით, რაც, ცხადია, მიახლოებით გაანგარიშებას ემყარება, საქართველოს შიგნით (ქალაქებში) გაიყიდა დაახლოებით 1,5 მილიონი ვედრო ღვინო, ხოლო მის საზღვრებს გარეთ გატანილ იქნა —1,2 მილიონ ვედრომდე ღვინო. აზერბაიჯანიდან, სადაც ძალზე ცოტა ღვინო მოიხმარებოდა, გატანილ იქნა 1809 ათასი ვედრო, ხოლო სომხეთიდან—600 ათასი ვედრო[50].

პირველი მსოფლიო ომისა და მენშევიკური მთავრობის ბატონობის პერიოდში საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობა კატასტროფის წინაშე აღმოჩნდა. არმიაში სოფლის ყველაზე შრომისუნარიანი მოსახლეობის გაწვევის გამო მევენახეობა მუშახელის მკვეთრ ნაკლებობას განიცდიდა. გარდა ამისა, ომის პერიოდში თითქმის მთლიანად შეწყდა ვაზის შესაწამლავი პრეპარატებისა და აპარატურის შემოტანა. ფილოქსერა, რომელიც კახეთში, მევენახეობის ამ ერთ-ერთ ძირითად რაიონში, ომის წინა პერიოდში გავრცელდა, ომის პერიოდში ანადგურებდა ვენახებს. შეწამვლის შეფერხების გამო მომძლავრდა აგრეთვე ვაზის სხვადასხვა სახეობის ავადმყოფობანი.

პირველი მსოფლიო ომით გამოწვეულ სიძნელეებს ისიც დაემატა, რომ 1914 წლის კანონით აიკრძალა მეღვინეობის პროდუქტებით—მაგარი სასმელებით ვაჭრობა, ხოლო ღვინოზე შემოღებული იქნა აქციზი, რაც მანამდე ამ გადასახადისაგან თავისუფალი იყო. ყოველივე ამისა და ზოგიერთი სხვა მიზეზების გამო ვენახების

---

[50] Закавказье, Статистико-экономический сборник, 1925, стр. 208—210.

მნიშვნელოვანი ნაწილი განადგურდა, ხოლო მეღვინეობა დეგრადაციის გზას დაადგა. თქმულის საილუსტრაციოდ მივმართოთ ... წლის სათანადო მონაცემებს.

ცხრილი 3

ვენახების ფართობი, ყურძნისა და ღვინის მოსავალი საქართველოში 1917 წელს[51]

ადმინისტრაციული რაიონების დასახელება	ვენახების ფართობი (დესეტინობით)	ყურძნის საერთო მოსავალი (ფუთობით)	ღვინის საერთო მოსავალი (ვედროობით)
აღმოსავლეთ საქართველო	17087	1969048	1586642
ახალქალაქის მაზრა	16	480	304
ახალციხის „	89	3115	—
ბორჩალოს „	1349	404700	306223
გორის „	2823	112920	79044
დუშეთის „	428	33812	26108
თბილისის „	2171	143286	110721
თელავის „	5039	493822	418237
თიანეთის „	201	41205	34572
სიღნაღის „	4971	735708	611433
დასავლეთ საქართველო	16761	3547671	2905806
ზუგდიდის მაზრა	248	31496	19592
ლეჩხუმის „	499	73353	60878
ოზურგეთის „	467	63979	41096
რაჭის „	1474	378818	303644
სენაკის „	212	25228	18656
ქუთაისის „	5865	1319625	1102620
შორაპნის „	7996	1655172	1359320
აჭარა	—	—	—
აფხაზეთი	3674	367400	242484
ს უ ლ	37522	5884119	4734932

1917 წელს, ისევე როგორც პირველი მსოფლიო ომის წინა პერიოდში, საქართველოს ვენახების ფართობის უმეტესი ნაწილი

[51] სტატისტიკური კრებული, 1909—1921, ტფ., 1923, გვ, 26.

აღმოსავლეთ საქართველოზე მოდიოდა, ხოლო ყურძნისა და ღვინის საერთო მოსავლის მხრივ სჭარბობდა დასავლეთ საქართველოს. ელი დარჩა აგრეთვე მეღვინეობის ძირითადი რაიონები როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ საქართველოში. მაგრამ ეს არ არის მთავარი, ეს მხოლოდ საკითხის ფორმალური მხარეა. საქმე ისაა, რომ ამ სამოდე წლის მანძილზე მნიშვნელოვნად შემცირდა საქართველოს ვენახების ფართობი და ყურძნისა და ღვინის საერთო მოსავალი.

საქართველოს ვენახების მთელი ფართობი 1917 წელს 1914 წელთან შედარებით შემცირდა 14,9 %, ყურძნის საერთო მოსავალი— 39,3 % და ღვინის წარმოება — 41,7 %, მათ შორის ეს უკანასკნელი აღმოსავლეთ საქართველოში—55,5 %, ხოლო დასავლეთ საქართველოში —32,5 %. როგორც ამ მონაცემებიდან ჩანს, ვენახების ფართობზე უფრო მეტად ყურძნისა და ღვინის საერთო მოსავალი კლებულობდა, რაც ყურძნის მოსავლიანობის დაცემის შედეგია. მართლაც, ამ პერიოდის მანძილზე ყურძნის მოსავლიანობა საშუალოდ დესეტინაზე შემცირდა აღმოსავლეთ საქართველოში 44,1 %, დასავლეთ საქართველოში — 24,6 %, ხოლო მთელ საქართველოში—208 ფუთიდან 157 ფუთამდე, ე. ი. 24,5 %. აქვე არ შეიძლება არ აღინიშნოს ისიც, რომ ვენახების ფართობი, ყურძნის და ღვინის საერთო მოსავალი, ასევე მოსავლიანობა აღმოსავლეთ საქართველოში უფრო მეტად შემცირდა, ვიდრე დასავლეთ საქართველოში, რაც აღმოსავლეთ საქართველოს რაიონებში, განსაკუთრებით კი კახეთში, ვაზის ავადმყოფობათა და მავნებლების, უწინარეს ყოვლისა, ფილოქსერის მოქმედების გაძლიერებით უნდა აიხსნას.

კიდევ უფრო მოიშალა და დაეცა საქართველოს მევენახეობა და მეღვინეობა მენშევიკების ხელისუფლების წლებში. საქართველოს საბჭოთა რუსეთიდან მოწყვეტის გამო შეუძლებელი გახდა შესაწამლავი და სხვ. მასალებით მევენახეობა-მეღვინეობის რაიონების მომარაგება, რის შედეგადაც თითქმის მთლიანად შეწყდა ვაზის შეწამლვა და საერთოდ მისი მოვლა. შეწყდა აგრეთვე დასავლეთ ევროპიდან შესაწამლავი მასალების შემოზიდვა.

მეღვინეობის მდგომარეობას კიდევ უფრო აძნელებდა და აუარესებდა რუსეთის ბაზრის დაკარგვა. რუსეთისაგან მოწყვეტილობამ შექმნა აგრეთვე სურსათის, განსაკუთრებით კი პურის ძლიერი ნაკლებობა, რამაც ზოგ რაიონში მოსახლეობა აიძულა თავი მიე-

ნებებია მევენახეობისათვის და შესდგომოდა ხორბლის წარმოებას. ყოველივე ამის შედეგად მკვეთრად შემცირდა ვენახების ფართობი და კიდევ უფრო მეტად ყურძნის მოსავლიანობა. ასე, მაგალითად, ნაფარეულის მამულში 1922 წლისათვის 1910 წელთან შედარებით ვენახების ფართობი შემცირდა 116 დესეტინიდან 88 დესეტინამდე. ე. ი. 34,1 %, ხოლო ყურძნის საერთო მოსავალი 27,7 ათასი ფუთიდან 11,1 ათას ფუთამდე. ასეთივე მდგომარეობა იყო წინანდლის მამულში, სადაც ვენახების ფართობი 1914 წელთან შედარებით შემცირდა 24 %, ხოლო ყურძნის საერთო მოსავალი—61,5 %[52]. ამ ორი, თავის დროზე შედარებით კარგად მოწყობილი მამულის მაგალითი შეიძლება განვაზოგადოთ საქართველოს თითქმის მთელ მევენახეობა-მეღვინეობაზე, ვინაიდან ამ მხრივ მდგომარეობა სხვა მამულებსა და რაიონებში უარესი თუ არა, უკეთესი არ იყო. 1921 წელს საქართველოში ღვინის წლიური გამოსავალი 320 ათას დეკალიტრს არ აღემატებოდა, ხოლო ვენახების ფართობი 30,8 ათას ჰექტარამდე დავიდა.

2. საბჭოთა საქართველოს მეღვინეობა

საბჭოთა ხელისუფლებამ საქართველოში მემკვიდრეობით მიღო მთლიანად მოშლილი, სრული განადგურების გზაზე მდგარი მევენახეობა-მეღვინეობა და იმ თავითვე შეუდგა ამ მეტად მნიშვნელოვანი დარგის აღდგენასა და მის შემდგომ განვითარებას. საბჭოთა ხელისუფლების დამყარებისთანავე ყოფ. საუფლისწულო, ანანოვისა და ზოგიერთი სხვა—სულ 36 მამული, რომელთა უმეტესობა მევენახეობა-მეღვინეობის მიმართულებისა იყვნენ, გადავიდა საქართველოს სსრ მიწათმოქმედების სახალხო კომისარიატის სახალხო მამულების განყოფილების გამგებლობაში. შემდგომში ამ მამულების რაოდენობა და მიწის ფართობი მნიშვნელოვნად შემცირდა უმიწაწყლო და მცირე მიწიანი გლეხებისათვის მიწების დასარიგებელი ფონდების გამოყოფასთან დაკავშირებით[53].

1924 წელს აღნიშნული მამულებისა და ზოგიერთი სხვა სახელმწიფოებრივი მამულების ბაზაზე შეიქმნა მიწათმოქმედების სა-

---

[52] სამტრესტის არქივი, შეკვრა 81, ფურც. 20, 22.

[53] სამტრესტის არქივი, შეკვრა 82, საქმე 79, ფურც. 4.

ხალხო კომისარიატის მეურნეობრივ ანგარიშიანობაზე მყოფ სახალ-ხო მამულების ტრესტი, რომლის დებულება საქართველოს სსრ ...ხალხო კომისართა საბჭომ ამავე წლის 18 ივნისს დაამტკიცა[54].

ტრესტის გამგებლობაში 1926 წლის დასაწყისში იმყოფებოდა 28 სოფლისმეურნეობრივი დაწესებულება, რომლებიც 5 ძირითად ჯგუფად (მევენახეობა-მეღვინეობა, მეჩაიეობა, მებამბეობა, მეხილეობა და მეცხოველეობა) იყო დაყოფილი. ამ ძირითად ჯგუფებიდან წამყვანი იყო მევენახეობა-მეღვინეობა, რომელიც მოიცავდა წინანდლის, მუკუზნის, ნაფარეულის, კარდანახის, მანავის, ვარციხის და ვაჭევის მევენახეობა-მეღვინეობის მამულებს და კონდოლის, იყალთოს, ჩუმლაყის, წნორის, ყვარლის, აღაიანის და ვაზისუბნის საძირე (ამერიკული) ვაზის სანერგეებს. 1926 წელს ტრესტის გამგეობამ წინანდალში აამუშავა კონიაკის ქარხანა, რომელიც პირველი მსოფლიო ომის დაწყებიდან უმოქმედოდ იყო. გარდა ამისა, ტრესტს ჰქონდა რამდენიმე სპირტის ქარხანაც. ამავე წელს მასვე გადაეცა მოსკოვის, ოდესის და ბაქოს ღვინის საწყობები[55].

სახალხო მამულების დანიშნულება იყო საკუთარი მეურნეობის რაციონალურად მოწყობასთან ერთად ხელი შეეწყო გლეხური მეურნეობის გაუმჯობესებისათვის ვაზისა და ხეხილის ნამყენის, გაუმჯობესებული სათესლე მასალის, ჯიშიანი საქონლის და ახალი სისტემის სოფლისმეურნეობრივი მანქანა-იარაღების მიწოდების გზით. ამავე დროს სახალხო მამულები წარმოადგენდნენ საბჭოთა მთავრობის მიერ აგროღონისძიებათა განხორციელების მთავარ ბაზას და გლეხური მეურნეობის ნედლეულის მნიშვნელოვანი ნაწილის გამსაღებელ და გადამმუშავებელ აპარატს[56].

აღნიშნულმა ტრესტმა იმთავითვე გაშალა ინტენსიური მუშაობა ფილოქსერისა და სხვ. მავნებლებისაგან დაღუპული ვენახების ფართობის აღსადგენად, რასაც დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა არა მარტო ტრესტის, არამედ მთელი რესპუბლიკის მევენახეობა-მეღვინე-

---

54 სამტრესტის არქივი, შეკვრა 82, საქმე 79, ფურც. 69.

55 Краткий обзор важнейших достижений Советской власти ССР Грузии, Тифлис, 1926, стр. 5.

56 საქართველოს სსრ მთავრობის 1925/26 წ. მოქმედების ანგარიში, ტფ., 1927, გვ. 100.

ობის აღდგენა-განვითარებისათვის. უწინარეს ყოვლისა, ტრესტმა ხელი მოკიდა საძირე ვაზის სადედეების გაფართოებას და ახალი სადედეების შექმნას. ამის გარეშე შეუძლებელი იყო ვაზის ყველაზე საშიში მავნებლის—ფილოქსერის წინააღმდეგ წარმატებით ბრძოლა.

საბჭოთა ხელისუფლების დამყარებამდე საქართველოში საძირე ვაზის სადედეების საერთო ფართობი 14 დესეტინას არ აღემატებოდა. 1923 წლისათვის ეს ფართობი სამჯერ და უფრო მეტად გადიდდა: მიწსახკომის განკარგულებაში არსებული საძირე ვაზის სადედეების ფართობი შეადგენდა 23,5 დესეტ., ხოლო კოოპერაციული ორგანიზაციებისა—19 დესეტინას. 1924 წლისათვის მიწსახკომის სადედეების ფართობი 47,5 დესეტინამდე გაიზარდა, კოოპერაციული ორგანიზაციებისა კი—28,5 დესეტ[57]. ამრიგად, 1924 წლისათვის სადედეების ფართობი სულ 76 დესეტ. შეადგენდა, ე. ი. 5,4-ჯერ მეტს, ვიდრე საქართველოში საბჭოთა ხელისუფლების დამყარებამდე. 1926 წლის ოქტომბრისათვის მიწსახკომის სისტემაში ახლად გაშენებული საძირე ვაზის სადედეების ფართობი 141,5 დესეტ. უდრიდა, ძველი სადედეებისა—13,1 დესეტინას[58]. 1929 წლისათვის კი სადედეების საერთო ფართობი საქართველოში 440 ჰექტარს აღემატებოდა[59].

ვაზის სადედეების გასაფართოებლად ტრესტი საძირე ვაზის ლერწს იწერდა და ღებულობდა საფრანგეთიდან. მაგალითად, 1925 წელს საფრანგეთიდან მიღებულ იქნა 1200 ათასი მეტრი საძირე ვაზის ლერწი, 1926 წელს—4044,8 ათასი, 1927 წელს—4300 ათასი და 1928 წელს—4811 ათასი მეტრი.

სახალხო მამულების სანერგეებში ეწყობოდა სათბურები ვაზის ნამყენის გამოსაყვანად. ამ სათბურებში გამოყვანილ იქნა ვაზის ნამყენი 1924 წელს 230 ათასი ცალი, 1925 წელს—287,6 ათასი, 1926 წელს—2823 ათასი ცალი, ხოლო ჩვეულებრივი წესით შესაბამისად—70 ათასი, 540,4 ათასი და 506 ათასი ცალი. 1928 წელს საფრანგეთიდან და ჩვენი სადედეებიდან მიღებული საძირე ლერწიდან დამზადებულ იქნა 12 მლნ. ნამყენი.

---

[57] სამტრესტის არქივი, შეკვრა 82, საქმე 79, ფურც. 69.

[58] საქართველოს სსრ მთავრობის 1925/26 წ. მოქმედების ანგარიში, გვ. 102.

[59] საქ. სსრ მთავრობის 1926—27 და 1927—28 წწ. მოქმედების ანგარიში, ტფ., 1929, გვ. 61.

1827—28 წლის დასასრულს საქართველოში არსებობდა 23 სათბური, რომლებსაც სრული ლატვირთვის პირობებში შეეძლოთ გაეტარებინათ 4300 ათასი ვაზის ნამყენი[60]. გამოყვანილი ნამყენის მნიშვნელოვანი ნაწილი შეღავათიან ფასებში ეძლეოდა გლეხობას, რაც ხელს უწყობდა მათი მეურნეობის განვითარებას. 1925 წელს ტრესტმა სხვა ორგანიზაციებსა და გლეხობაზე გასცა 387 ათასი და 1926 წელს—1200 ათასი ნამყენი ვაზი, ხოლო საძირე ვაზის ლერწი—შესაბამისად 505 ათასი და 3000 ათასი მეტრი. შემდგომ წლებში კი გლეხობაზე გაცემული ნამყენი ვაზისა და საძირე ლერწის ოდენობა კიდევ უფრო მეტად გაიზარდა. მაგალითად, 1927 წელს მოსახლეობამ მიიღო 6 მლნ., ხოლო 1928 წელს—4 მლნ. ნამყენი ვაზი.

1925—1926 წლებიდან ტრესტმა დაიწყო მეღვინეობისათვის განკუთვნილი მანქანა-გაწყობილობის შემოტანა უცხოეთიდან.

ტრესტმა, გარდა აღნიშნულისა, სოფლის მოსახლეობაში პრაქტიკული ცოდნის შესატანად მოაწყო ვაზის მყნობის საქმის ორკვირეული კურსები. ასეთი კურსები 1924 და 1925 წლებში ორ-ორჯერ მოეწყო თითო სეზონში აღაიანის და კონდოლის სანერგეებში. 1926 წელს კი ასეთი კურსები მოეწყო 7 პუნქტში, აქედან მუკუზნისა და წინანდლის მამულებში, კონდოლის, იყალთოს და აღაიანის სანერგეებში—ორ-ორჯერ თითოეულში, ხოლო ჩუმლაყისა და ვაზისუბნის სანერგეებში—თითოჯერ. ამ წელს აღნიშნული კურსები დაამთავრა და ვაზის მყნობა შეისწავლა 360 გლეხმა. ამასთანავე მოსახლეობაში აგროტექნიკური ცოდნის გავრცელების მიზნით სხვა ღონისძიებანიც (საუბრები, ლექციები და სხვ.) ტარდებოდა[61].

ტრესტის მიერ გატარებულმა ღონისძიებებმა სათანადო შედეგი გამოიღო. ახალ ნარგავთა ხარჯზე თანდათანობით იზრდებოდა მისი ვენახის ფართობი. ტრესტის (წინანდლის, ნაფარეულის, მუკუზნის, კარდანახის, მანავის, ვაჭევის და ვარციხის მამულების) მსხმოიარე ვენახების ფართობი 1921 წლის 382,5 დესეტინიდან 472,5 დესეტინამდე გაიზარდა 1925 წელს, ხოლო საკუთარი და გლეხობისაგან შეძენილი ნედლეულიდან მიღებული ღვინო—54,3 ათასი ვედ-

---

60 საქართველოს სსრ მთავრობის 1926—1927 და 1927—28 წწ. ჰოქმედების ანგარიში, ტფ., 1929, გვ. 62.

61 სამტრესტის არქივი, შეკვრა 82, საქმე 79, ფურ. 69—71.

როდან 357,7 ათას ვედრომდე. ამასთან ახალი მსხმოიარე ვენახების ფართობი 1922 წლის 5 დესეტინიდან 1925 წელს 100 დესეტინამდე გადიდდა, ხოლო ძველი ვენახების ფართობი 383,5 დესეტინიდან 372,5 დესეტინამდე შემცირდა[62], ე. ი. ვენახების ფართობი ახალი ნამყენი ვაზის ხარჯზე იზრდებოდა და ამასთან ერთად ხორციელდებოდა მოძველებული ვენახების განახლების პროცესი.

1923 წლიდან ტრესტმა საკუთარი პროდუქციის გარდა იწყო გლეხური მეურნეობის ნედლეულის (ყურძნის) შეძენა-გადამუშავება, რაც წლითიწლობით იზრდებოდა და პირველ ხანებში უმეტეს ადგილს იკავებდა ტრესტის ღვინის საერთო წარმოებაში. 1923 წელს ყურძენი და ღვინო დამზადდა ღვინოზე გადაყვანით 17 ათასი ვედრო, 1924 წელს—136 ათასი ვედრო, ხოლო 1925 წელს—212 ათასი ვედრო[63], რაც რამდენიმეჯერ აღემატებოდა თვით ტრესტის საკუთარი წარმოების ყურძნიდან დამზადებული ღვინოებისა და აგრეთვე საქართველოში მოქმედი ყველა სხვა დამამზადებელი ორგანიზაციების მიერ დამზადებული ღვინოების საერთო ოდენობას. ტრესტის საწარმოების მიერ გამოშვებული ღვინოები კარგი ხარისხით ხასიათდებოდა და გლეხობის მიერ დამზადებულ ღვინოებთან შედარებით უფრო მეტადაც ფასობდა.

1925 წლისათვის საქართველოს სსრ მიწათმოქმედების სახალხო კომისარიატის მონაცემებით ტრესტის მევენახეობა-მეღვინეობის მამულების წარმოებრივი სიმძლავრე 766 ათასი ვედრო ღვინის გამტარუნარიანობით განისაზღვრებოდა წელიწადში. აქედან წინანდლის მამულისა—300 ათასი ვედროს, ვარციხის—150 ათასი, მუკუზნის—60 ათასი, კარდანახის—20 ათასი ვედრო ღვინის მწარმოებლურობით და ა. შ.

საქართველოში ამ პერიოდისათვის მეღვინეთა რამდენიმე „ამხანაგობა“ და „კავშირი“ არსებობდა. დიდი გაერთიანება იყო საზოგადოება „კახეთი“, რომელიც აერთიანებდა 200-მდე მევენახეს 700 დესეტინა ვენახის ფართობით და რომლის ღვინოები ცნობილი იყო კარგი ხარისხით. ცნობილი იყო აგრეთვე „კავშირთ-კავშირი“, რომელიც აერთიანებდა 8 ორგანიზაციას 11 ათასი წევრით და 9 ათასი დესეტინა ვენახით. საზოგადოება „ხვანჭკარა“ შეიქმნა

---

[62] სამტრესტის არქივი, შეკვრა 82, საქმე 79, ფურც. 11—12.

[63] იქვე, ფურც. 74.

ქ. ქუთაისში. მას ეკუთვნოდა ყოფილი პრინცი ოლდენბურგსკის თავის დროისათვის კარგად მოწყობილი მეურნეობა (ქარხანა). ყველა ორგანიზაცია „კახეთის“ გამოკლებით (რომელიც 1894 წლიდან მოქმედებდა) საქართველოში საბჭოთა ხელისუფლების დამყარების შემდეგ შეიქმნა. მათ ხელში იყო მთელი ღვინოების ექსპორტის დაახლოებით ერთი მეშვიდედი[64].

ამ გაერთიანებათა ბაზაზე, მათი ღვინის სარდაფებისა და ინვენტარის შეძენის გზით, მალე, უკვე 1925 წელს შეიქმნა სრულიად საქართველოს მევენახე-მეღვინეთა კოოპერაციულ ამხანაგობათა კავშირი—„საქართველოს ღვინო“, რომელმაც დაიკავა აღნიშნულ გაერთიანებათა ადგილი როგორც შინა, ისე გარე ბაზარზე. ამ ახალ დიდ კავშირში გაერთიანდნენ აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველოში ახლად შექმნილი სოფლის მევენახე-მეღვინეთა კოოპერაციული ამხანაგობანი. ამხანაგობათა კავშირი—„საქართველოს ღვინო“ ამზადებდა და ყიდდა ჩვეულებრივ იაფფასიან ღვინოებს, აგრეთვე ის უშვებდა შუშხუნა ღვინოებს და გარდა ამისა გზავნიდა საბჭოთა კავშირის სხვადასხვა ქალაქებში ღვინომასალას შემაგრებული ტკბილი ღვინოების დასამზადებლად[65]. 1928—29 წელს ამ კოოპერაციულმა ორგანიზაციამ 656 ათასი ვედრო ღვინო გამოუშვა[66].

როგორც ზემოთქმულიდან გამომდინარეობს, საქართველოში საბჭოთა ხელისუფლების დამყარებიდანვე მნიშვნელოვანი ღონისძიებანი გატარდა მევენახეობა-მეღვინეობის აღდგენის დარგში, რამაც სათანადო ეფექტიც მოგვცა. უკვე 1926 წლისათვის ვენახების ფართობი საქართველოში 36,3 ათას ჰექტარამდე გაიზარდა. გადიდდა აგრეთვე ღვინის წარმოება. 1924 წელს ღვინის გამოსავალმა საქართველოში 5484 ათასი ვედრო შეადგინა, რაც 15,8 პროცენტით სჭარბობდა 1917 წლის დონეს, ხოლო 1911—1915 წლების ღვინის საშუალოწლიური წარმოების 75,8 % შეადგენდა. აღსანიშნავია, რომ საშუალო მოსავლიანობამ ომამდელ დონესაც კი გადააჭარბა. 1911—1915 წლებში 1 დესეტ. ვენახის მოსავლიანობა შეადგენდა (ღვინოზე გადაყვანით) 160 ვედრო ღვინოს, ხოლო 1924 წელს იგი

---

[64] ჟურნ. „ეკონომისტი“, 1925, № 2, გვ. 75.

[65] ჟურნ. „საქართველოს ეკონომისტი“, 1929, № 5—6, გვ. 93—94.

[66] კ. ჩ ა რ კ ვ ი ა ნ ი, მეღვინეობა და მისი ადგილი საბჭოთა საქართველოს ეკონომიკაში, თბ., 1960, გვ. 108.

170 ვედროთი განისაზღვრა, რაც ომამდელი დონის შესაბამის მაჩვენებელს 6,25 პროცენტით სჭარბობდა[67].

ეროვნული ბიბლიოთეკა

წლითიწლობით განუხრელად იზრდებოდა აგრეთვე ღვინის გატანა. ასე, მაგალითად, 1923 წელს გატანილ იქნა 175,8 ათასი ფუთი, 1923—24 წელს—411,5 ათასი ფუთი, ხოლო 1924—25 წელს—612,8 ათასი ფუთი ღვინო. ღვინოების უდიდესი ნაწილი გაიტანებოდა რუსეთ-უკრაინაში, ხოლო უმცირესი ნაწილი—აზერბაიჯანსა და სომხეთში[68].

1926 წლიდან 1929 წლამდე ვენახების ფართობი საქართველოში უმნიშვნელოდ იზრდებოდა. იგი ამ წლების მანძილზე თითქმის ერთ დონეზე იყო, რაც გამოწვეული იყო უმთავრესად არსებული ვენახების განახლებით, ფილოქსერის მიერ დაზიანებულთა ნაცვლად ახალი ფილოქსერაგამძლე (ნამყენი) ვენახების გაშენებით.

ასევე უმნიშვნელოდ გაიზარდა ვენახების ფართობი სახალხო მამულების ტრესტის სისტემაში. აქ 1928 წლისათვის ვენახების ფართობი მხოლოდ 425,7 ჰექტარს შეადგენდა, მაგრამ ამ საერთო ფართობიდან ახლად გაშენებული ვენახი 290 ჰექტარს აღემატებოდა. 1929 წლიდან ტრესტმა უფრო დიდი მოცულობის სამუშაოების ჩატარება იწყო. ასე, მაგალითად, 1929—1930 წლებში სამტრესტმა გააშენა 263 ჰექტარი ვენახი, ე. ი. თითქმის იმდენი, რაც მთელი წინა პერიოდის განმავლობაში. დაიწყო ახალი მსხვილი მევენახეობა-მეღვინეობის საბჭოთა მეურნეობების (მაგ. ხირსის) შექმნა და ბრძოლა ღვინის წარმოების შემდგომი გადიდებისათვის.

1929 წელს სახალხო მამულების ტრესტს შეუერთდა საქართველოს სსრ სმუს სპირტ-კონიაკის ტრესტი—„საქსახსპირტი". და ეს გაერთიანება—საბჭოთა მეურნეობების ტრესტის („სამტრესტის") სახელწოდებით საქართველოს სსრ მიწათმოქმედების სახალხო კომისარიატის შემადგენლობაში დარჩა (1937 წლამდე).

ამასთან ერთად გატარდა ტრესტის სპეციალიზაცია. მისი პროფილი უმთავრესად მევენახეობა-მეღვინეობით, ღვინისა და ღვინის პროდუქტების (სპირტი, კონიაკი) წარმოებით განისაზღვრა. თუმცა

---

[67] Краткий обзор важнейших достижений Советской власти ССР Грузии, 1926, стр.4—5.

[68] საქართველოს სახალხო მეურნეობა 1924—25 წ., ტფ., გვ. 74—75.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

მას ჯერ კიდევ შერჩა რამდენიმე სხვ. მიმართულების (უმთავრესად მეხილეობის) საბჭოთა მეურნეობა.

1932 წელს სამტრესტს შეუერთდა საქართველოს მეღვინეობის მეორე მსხვილი ორგანიზაცია—„საქართველოს ღვინო", რითაც კიდევ უფრო გაძლიერდა და გამსხვილდა სახელმწიფოებრივი მეღვინეობა. ამ წელს სამტრესტმა საკუთარი წარმოების ყურძნისაგან მიიღო 101,5 ათასი, ხოლო შესყიდული ყურძნისაგან—567,2 ათასი დეკალიტრი ღვინომასალა (სულ 668,7 ათასი დეკალიტრი).

სამტრესტი უკვე ამ პერიოდში მნიშვნელოვანი რაოდენობით უშვებდა სუფრის (ორდინარულ და სამარკო) და შემაგრებულ ღვინოებს. ამასთან ყველა ამ სახეობის ღვინოების წარმოება და გამოშვება წლითიწლობით სწრაფად იზრდებოდა. სამტრესტის მიერ გამოშვებულ იქნა ღვინო (საბოლოო პროდუქცია) 1932 წელს 325,0 ათასი დეკალიტრი, 1935 წელს—911,8 ათასი დეკალიტრი, 1937 წელს—889,6 ათასი დეკალიტრი, ხოლო 1940 წელს—1158,9 ათ. დეკალიტრი[69]. ამრიგად, ღვინის გამოშვება 1940 წელს გაიზარდა 1932 წელთან შედარებით 5,2-ჯერ და 1937 წელთან შედარებით —1,3-ჯერ.

1937 წელს სამტრესტი გამოეყო მიწსახკომს და საქართველოს სსრ კვების მრეწველობის სახალხო კომისარიატს დაექვემდებარა. ამ წელს სამტრესტის შემადგენლობაში იმყოფებოდა მევენახეობის 13 საბჭოთა მეურნეობა, მეხილეობის 4 საბჭოთა მეურნეობა, 10 დამამზადებელი პუნქტი, 6 მრეწველური საწარმო, 9 სავაჭრო-წარმოებრივი განყოფილება და 4 დამხმარე საწარმო.

1940 წლისათვის ტრესტის ორგანიზაციულ სტრუქტურაში გარკვეული ცვლილება მოხდა. გარდა ამისა, საქართველოს სსრ სახკომსაბჭოს დადგენილებით ტრესტს დაეკისრა ადგილობრივი მრეწველობის 17 ღვინის ქარხნის და 2 საბჭოთა მეურნეობის დაგეგმვისა და მათი წარმოებრივ-ტექნიკური საქმიანობის ხელმძღვანელობა და აგრეთვე პროდუქციის რეალიზაცია.

ამ წელს სამტრესტი აერთიანებდა მევენახეობა-მეღვინეობის 12 საბჭოთა მეურნეობას (წინანდლის, ნაფარეულის, მუკუზნის, კარდანახის, ყვარლის, ხირსის, მანავის, ყულარის, გიაურ-არხის, ვაზის-

---

[69] ამოღებულია სამტრესტის სათანადო წლების ანგარიშგებებიდან და სხვ. მასალიდან.

უბნის, ბახვის, ვარციხის), მეხილეობის 4 საბჭოთა მეურნეობა, 10 პირველადი მეღვინეობის ქარხანას და დამამზადებელ პუნქტს (გურჯაანის, ლუქსემბურგის, ზესტაფონის ღვინის ქარხნებს, თელავის, ყვარლის, სიღნაღის, ქუთაისის, წყალტუბოს, მაიაკოვსკის და ვანის დამამზადებელ პუნქტებს), 9 მრეწველურ საწარმოს (თბილისის № 1 და № 2 ღვინის ქარხნებს, თბილისის ლიქიორის № 3, კონიაკის №4 და ძმრის №5 ქარხნებს; გომის სპირტსახდელ ქარხანას, მოსკოვის ქარხანათმმართველობას, ხარკოვის და ბაქოს ქარხნებს), 5 სავაჭრო-წარმოებრივ ორგანიზაციას და 6 დამხმარე საწარმოს.

სამტრესტის ვენახების ფართობი 1940 წელს 1400 ჰექტარამდე გაიზარდა, ე. ი. დაახლოებით 3,3-ჯერ უფრო მეტად, ვიდრე 1928 წელს. რიგ მნიშვნელოვან ღონისძიებათა გატარების შედეგად ვენახების სიმეჩხერე მკვეთრად შემცირდა. ამასთან ერთად, ცხადია, გაიზარდა მოსავლიანობაც[70].

აღმავლობით ხასიათდებოდა არა მხოლოდ სამტრესტის, არამედ საერთოდ საქართველოს მთელი მევენახეობა-მეღვინეობა. 1932 წელს ვენახების ფართობი საქართველოში 34,7 ათას ჰექტარს უდრიდა, ხოლო 1940 წლისათვის იგი 69,9 ათას ჰექტარამდე გაიზარდა[71], რაც სსრ კავშირის ვენახების საერთო ფართობის 16,4 პროცენტს შეადგენდა.

როგორც ამ მონაცემებიდან ირკვევა, საქართველოს სსრ მევენახეობა-მეღვინეობა განსაკუთრებით სწრაფი ტემპებით დიდი სამამულო ომის წინა წლებში ვითარდება.

საქართველოს სსრ მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარებაში გარდატეხის პერიოდი იწყება 1936 წლიდან, როდესაც (28 ივნისს) მიღებულ იქნა სსრ კავშირის სახკომსაბჭოს და სკპ(ბ) ცენტრალური კომიტეტის დადგენილება „საქართველოს სსრ მევენახეობის და ხარისხოვანი მეღვინეობის განვითარების შესახებ“. ეს დადგენილება ითვალისწინებდა ვენახების ფართობის და ხარისხოვანი ღვინოების, მათ შორის შამპანურის წარმოების შემდგომი სწრაფი განვითარებისათვის უმნიშვნელოვანესი ღონისძიებების გატარებას. საგრძნობლად გაიზარდა ყურძნის დასამზადებელი ფასები; ეს ფასები დიფერენ-

---

[70] ამოღებულია სამტრესტის სათანადო წლების წლიური ანგარიშგებებიდან და სხვ. მასალიდან.

[71] საბჭოთა საქართველოს 40 წელი, სტატისტიკური კრებული, თბ., 1961, გვ. 89.

ცირებულ იქნა ვაზის ჯიშის, ყურძნის ხარისხისა და რაიონის მიხედვით.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ახალი ფართობების გასაშენებლად კოლმეურნეობებს გრძელვადიანი კრედიტი მიეცათ, თითოეულ ჰექტარზე 265,5—490,0 მანეთამდე, რაიონისა და გაშენებული ვაზის ჯიშის მიხედვით. ჩატარდა ვენახების პასპორტიზაცია და სხვ.

დიდი ყურადღება მიექცა საძირე ვაზის სადედე მეურნეობის განვითარებას. კოლმეურნეობებში გაძლიერდა საძირე ვაზის სადედეების გაშენება და ნამყენი ვაზის წარმოება, რაც აუცილებელ წინაპირობას შეადგენდა ვენახების ფართობის გადიდებისა და, მაშასადამე, ხარისხოვანი ღვინის წარმოების შემდგომი განვითარებისათვის. მაგალითად, ნამყენი ვაზის წარმოება რესპუბლიკის კოლმეურნეობებში 1935 წლის 8 მლნ. ცალიდან გაიზარდა 1937 წელს 18 მლნ. ცალამდე, 1938 წელს—27 მლნ. ცალამდე და 1939 წელს — 38 მლნ. ცალამდე. ამოქმედდა ნამყენი ვაზის გამოსაყვანი 112 სათბური და ა. შ.

განსაკუთრებული ყურადღება მიექცა ღვინოების დაძველებას სარდაფებში, რითაც საფუძველი ჩაეყარა მაღალხარისხოვანი ქართული სამარკო ღვინოების დიდი რაოდენობით დაყენების ორგანიზაციას, და შამპანური ღვინოების წარმოების გაფართოებას.

საქართველოში საბჭოთა ხელისუფლების დამყარების შემდეგ განახლდა შამპანური ტიპის ღვინოების წარმოება, მაგრამ ძალიან მცირე მოცულობით. შამპანურის ერთ-ერთი მწარმოებელი იყო სახალხო მამულების ტრესტი, კერძოდ, ვარციხისა და ვაჭევის მამულები, სადაც 1926 წელს 8,5 ათასი ბოთლი შამპანური დამზადდა[72]. შემდგომ წლებში შამპანური ღვინოების წარმოება თანდათანობით, მაგრამ უმნიშვნელოდ იზრდებოდა. ასე, რომ 1936 წელს შამპანურის წარმოებამ (ექსპედიციამ) მხოლოდ 20 ათას ბოთლს მიაღწია, ტირაჟმა კი—130 ათას ბოთლს.

შამპანური ტიპის ღვინოების წარმოების აღმავლობა საქართველოში იწყება 1936 წლიდან, როდესაც სსრ კავშირის სახკომსაბჭოსა და სკპ(ბ) ცენტრალური კომიტეტის ივლისის ცნობილი დადგენილების შესაბამისად შეიქმნა შამპანური ღვინოების წარმოების

---

[72] სამტრესტის არქივი, შეკვრა 82, საქმე 79, ფურც. 1.

კომბინატი, რომელიც უშუალოდ საბჭოთა კავშირის კვების ეროვნული ველობის სახალხო კომისარიატს დაუქვემდებარდა. კომბინატს საძ-ტრესტიდან გადაეცა მუხრანისა და ვაჭევის საბჭოთა მეურნეობები, დამზადების კანტორა ორჯონიკიძის რაიონში, თბილისის სარდაფი № 3 და ქუთაისის შამპანური ღვინის ქარხანა.

კომბინატმა დაარსების პირველსავე წელს მევენახეობა-მეღვინეობის კვლევითი ინსტიტუტის დახმარებით შეისწავლა და შეარჩია შამპანური ჯიშის ვაზის გასაშენებლად ვარგისი ნიადაგები, შემოიტანა საზღვარგარეთიდან შამპანური ჯიშის სარგავი მასალა, მოაწყო მევენახეობის რაიონებში მტკიცე ბაზა შამპანური ღვინომასალის მისაღებად და 1937 წლის მეორე ნახევარში შეუდგა თბილისის (ავჭალაში) შამპანური ღვინოების ქარხნის მშენებლობას 4 მლნ. ბოთლი შამპანურის წლიური მწარმოებლურობით[73]. ეს ქარხანა ნაწილობრივ 1938 წელს ამოქმედდა და ამავე წელს შეუდგა შამპანური ღვინომასალის დამუშავებას, ტირაჟს, ტირაჟქმნილი მასალის დავარგებას და შამპანიზაციას აკრატოფორული წესით. გარდა ამისა ტირაჟი, დაძველება და შამპანურის ბოთლური წესით გამოშვება სწარმოებდა ქუთაისის ქარხანასა და მუხრანის საბჭოთა მეურნეობის სარდაფში.

შამპანური ღვინოების წარმოების კომბინატის დაარსების უკვე მეორე წელს (1937 წ.) შამპანურის ექსპედიციამ შეადგინა 26 ათასი ბოთლი, ნაცვლად წინა წლის 20 ათასი ბოთლისა, ხოლო 1939 წელს—103,4 ათასი ბოთლი. აქედან 5,2 ათასი ბოთლი დაამზადა თბილისის შამპანური ღვინოების ქარხანამ, ხოლო 79,6 ათასი ბოთლი—ქუთაისის ქარხანამ. მაგრამ შამპანურის მთელი ტირაჟი, რაც ამ უკანასკნელ წელს 1319,7 ათასი ბოთლით განისაზღვრა, მთლიანად თბილისის შამპანური ღვინოების ქარხანაზე მოდიოდა[74].

ამ ქარხნის ამოქმედებამდე შამპანური ღვინოები მზადდებოდა მხოლოდ ბოთლური წესით, ე. ი. ბოთლებში ჩამოსხმული საშამპანურე მასალის ხანგრძლივად, არა ნაკლებ 3 წლისა, სარდაფებში დავარგების გზით ტემპერატურის განსაზღვრული რეჟიმისა და სა-

---

[73] ს. ა რ ო ბ ე ლ ი ძ ე, საბჭოთა შამპანური საქართველოში, ჟურნ. „საქართველოს სოციალისტური მეურნეობა“, 1941, № 3, გვ. 49.

[74] Советское щампанское Грузии, Тб., 1940, стр. 173.

თანადო ტექნოლოგიური დამუშავების პირობებში. თბილისის ქარხნის ამოქმედების შემდეგ შამპანურის ტიპის ღვინოების დამზადების ძირითად მეთოდს წარმოადგენს რეზერვუარული, ე. ი. ღვინომასალის შამპანიზაცია აკრატოფორებში. ამ მეთოდით სპეციალურად მომზადებული ღვინომასალის შამპანიზაცია ხდება მისი ხელახალი დადუღების გზით აკრატოფორებში, რაც 27 დღეზე მეტ დროს არ საჭიროებს.

1940 წლისათვის შამპანური ღვინოების გამოშვება (ექსპედიცია) მკვეთრად გაიზარდა. იგი 1939 წლის 103,4 ათასი ბოთლიდან 1652 ათას ბოთლამდე (აქედან 1459,1 ათ. ბოთლ. დამზადდა რეზერვუარული მეთოდით, დანარჩენი 192,9 ათ. ბოთლი კი—ბოთლური მეთოდით) გადიდდა 1940 წელს, ე. ი. ერთი წლის მანძილზე 16-ჯერ და უფრო მეტად. ცხადია, პროდუქციის ასეთი ზრდა თბილისის შამპანური ღვინოების ქარხნის ამოქმედებისა და აქ შამპანურის დამუშავება-დამზადების ახალი მეთოდების დანერგვის შედეგი იყო. შამპანურის ტირაჟმა ამ წელს 1308,2 ათასი ბოთლი შეადგინა. გარდა ამისა დამუშავდა 223,3 ათასი დეკალიტრი ღვინომასალა. ღვინომასალის ოდენობა კი 782 ათას დეკალიტრით განისაზღვრა (მათ შორის შამპანურისათვის 317,4 ათასი დეკალიტრი)[75]. გარდა შამპანური ღვინოების დამზადებისა ამ პერიოდში შამპანკომბინატი ეწეოდა საკონიაკე სპირტის გამოხდას და სხვ. კომბინატი ღვინომასალას როგორც საკუთარი წარმოების, ისე უმთავრესად დამზადებული ყურძნიდან ღებულობდა. ამ პერიოდისათვის მნიშვნელოვნად გაიზარდა შამპანკომბინატში შემავალი საწარმოების რიცხვი, გაფართოვდა მისი მოქმედების არე და წარმოების მოცულობა.

1940 წლის დასასრულს შამპანკომბინატი აერთიანებდა თბილისის შამპანური ღვინოების ქარხანას, ზესტაფონის ღვინის ქარხანას, ორჯონიკიძისა და ჩხარის ქარხანათმმართველობას, კასპისა და საჩხერის ღვინის ქარხნებს, ვაჭევისა და მუხრანის საბჭოთა მეურნეობებს და სხვ. მუხრანის საბჭოთა მეურნეობა, რომელსაც ორი განყოფილება ჰქონდა აღაიანსა და დამპალოში, ჯერ კიდევ აწარმოებდა შამპანურის ტირაჟს, დაძველებასა და ექსპედიციას ბოთლური მეთოდით. ქუთაისის შამპანური ღვინოების ქარხანამ დაკარგა თავისი მნიშვნელობა და იგი 1940 წლის დასაწყისში ლიკვიდირებულ იქნა.

---

[75] შამპანკომბინატის 1940 წლის ანგარიშგების მიხედვით.

დიდი სამამულო ომის წინა პერიოდში სერიოზული ყურადღება ექცევა საქართველოში, სსრ კავშირის მეღვინეობის ამ ეროვნულ უმნიშვნელოვანეს რაიონში, საერთოდ ხარისხოვანი მეღვინეობისა და კერძოდ მისი ძვირფასი პროდუქტის—კონიაკის წარმოების შემდგომი გადიდების საკითხს.

აღსანიშნავია, რომ საქართველოში საბჭოთა ხელისუფლების დამყარების პირველ წლებში კონიაკის წარმოება სუსტად ვითარდებოდა. პირველი მსოფლიო ომით გამოწვეული სიძნელეების, ამ ომის დასაწყისში მაგარი სასმელებით ვაჭრობის აკრძალვის შესახებ გამოცემული კანონის, მენშევიკების ბატონობის პერიოდში საქართველოს საბჭოთა რუსეთიდან მოწყვეტის და მრავალი სხვა მიზეზების შედეგად მკვეთრად დაეცა საქართველოში კონიაკის წარმოება, ხოლო საკონიაკე სპირტის გამოხდა თითქმის მთლიანად შეწყდა. ომამდე საქართველოში შედარებით მსხვილ საწარმოებს წარმოადგენდა სარაჯიშვილის, კალანდაძის და არგოს სარექტიფიკაციო ქარხნები კონიაკის საწყობებით (სარდაფებით). აღნიშნული ქარხნები პირველი მსოფლიო ომის დროს დაიხურა და მხოლოდ 1921—1922 წლებიდან იწყება მათი თანდათანობითი ამოქმედება. 1922 წელს საქართველოს სმუს მოქმედი ქარხნები, სადაც დასაქმებული იყო მხოლოდ 56 მუშა და მოსამსახურე, ხდიდნენ პურის სპირტს, არაყს, ამზადებდნენ საკონიაკე სპირტსა და კონიაკს მცირე რაოდენობით.

საქართველო ამიერკავკასიის კონიაკის წარმოების უმნიშვნელო ნაწილს იძლეოდა. მაგალითად, 1923—1924 წელს მთელს ამიერკავკასიაში დამზადებულ იქნა კონიაკი 803,4 ათასი გრადუსის ოდენობით, აქედან აზერბაიჯანში—582,6 ათასი გრადუსი, სომხეთში 164,3 ათასი და საქართველოში მხოლოდ 56,5 ათასი გრადუსი, ხოლო დაქველებული საკონიაკე სპირტი შეადგენდა საერთოდ ამიერკავკასიაში 2623,4 ათას, აზერბაიჯანში—642,2 ათას, სომხეთში — 1451,7 ათას და საქართველოში—529,5 ათას გრადუსს[76]. ამ წლიდან, განსაკუთრებით კი 1928—1929 წლიდან, როცა კონიაკის წარმოება დაუქვემდებარდა სამტრესტს, თანდათანობით იწყება საქართველოში კონიაკის წარმოების ზრდა უმთავრესად სარაჯიშვილის ყოფ. კონიაკის სარდაფების ბაზაზე. თუმცა განვითარების მაღალი დონე დიდ

---

[76] Промышленность Закавказья. Материалы обследования фабрично-заводской промышленности 1925 г., Тифлис, 1928, стр. 93.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

სამამულო ომამდელ პერიოდში ვერ იქნა მიღწეული, რაზეც მეტყველებენ სამტრესტის ასეთი მონაცემები: 1923 წელს სამტრესტმა გამოუშვა 226,1 ათასი ლიტრი კონიაკი, 1935 წელს—549,3 ათასი ლიტრი, 1937 წელს—629,3 ათასი ლიტრი, ხოლო 1940 წელს — 462,1 ათასი ლიტრი, ე. ი. 1940 წელს კონიაკის გამოშვება 1932 წელთან შედარებით 2,1-ჯერ და უფრო მეტად გადიდდა, მაგრამ 1937 წელთან შედარებით მნიშვნელოვნად—22,6% შემცირდა. წარმოების ასეთი შემცირება უმთავრესად კონიაკის დაძველებულ სპირტიდან დამზადებამ გამოიწვია, რამაც მნიშვნელოვნად გაუმჯობესა მისი ხარისხი.

1940 წლისათვის საქართველო სსრ კავშირში გამოშვებული კონიაკის 5,8% იძლეოდა, რაც მის შესაძლებლობასთან შედარებით არ იყო საკმარისი. საქართველო, როგორც ცნობილია, ისეთი მაღალხარისხოვან საკონიაკე მასალას იძლევა, როგორიც იშვიათად თუ შეუძლია მოგვცეს სსრ კავშირის რომელიმე სხვა რაიონმა. საჭირო იყო ამ შესაძლებლობის გამოყენება, რასაც ითვალისწინებდა სსრ კავშირის სახკომსაბჭოს და საკავშირო კპ(ბ) ცენტრალური კომიტეტის 1940 წლის 25 აპრილის დადგენილება საერთოდ ხარისხოვანი მეღვინეობისა და კერძოდ მისი ძვირფასი პროდუქტის—კონიაკის წარმოების შემდგომი განვითარების შესახებ. ამ დადგენილებით კონიაკის გამოშვება საქართველოში უნდა გადიდებულიყო 1939 წლის 53 ათასი დეკალიტრიდან 500 ათას დეკალიტრამდე 1944 წლისათვის, რისთვისაც გათვალისწინებული იყო 500 ათასი დეკალიტრი სიმძლავრის კონიაკის ქარხნის აშენება თბილისში. აგრეთვე უნდა აშენებულიყო საკონიაკე სპირტის სახდელი ორი ქარხანა 320 ათასი დეკალიტრი საერთო სიმძლავრით. მაგრამ ამ ამოცანის განხორციელებას ხელი შეუშალა დიდმა სამამულო ომმა. ომმა დროებით შეაფერხა ამ ახალი საწარმოების მშენებლობა და კონიაკის წარმოების შემდგომი განვითარება.

დიდი სამამულო ომის პერიოდში, თვით ამ ომით გამოწვეული სიძნელეების შედეგად მეღვინეობის პროდუქცია მნიშვნელოვნად შემცირდა როგორც საქართველოში, ისე განსაკუთრებით მთელ სსრ კავშირში. მაგრამ ომის შემდგომ პირველ ხუთწლედშივე აღდგენილ და მნიშვნელოვნად გადაჭარბებულ იქნა მეღვინეობის ომამდელი დონე. განახლდა და უფრო მძლავრად წარიმართა საქართველოს

სსრ ღვინის მრეწველობაში ომამდე დაწყებული ფართო მშენებლობა, საერთოდ კვების მრეწველობის ამ უმნიშვნელოვანესი დარგის განვითარება.

ამრიგად, ომამდელი ხუთწლედების განმავლობაში საქართველოს სსრ ღვინის მრეწველობამ დიდ წარმატებებს მიაღწია. იგი აღნიშნული პერიოდის მანძილზე სოციალისტური მრეწველობის მოწინავე ტექნიკით აღჭურვილი ერთ-ერთი მსხვილი დარგი გახდა. მნიშვნელოვნად გაიზარდა მეღვინეობის პროდუქციის მოცულობა, გაფართოვდა მისი ასორტიმენტი და გაუმჯობესდა ხარისხი.

თავი მეორე

პროდუქციის დინამიკა, ასორტიმენტი და ხარისხი

ყურძნის ღვინოს, როგორც ცნობილია, განსაკუთრებული ადგილი უკავია გემო-კვების პროდუქტთა შორის. საკმაოდ დასაბუთებულია ის მოსაზრება, რომ ღვინო თავისი შედგენილობით და ფიზიოლოგიური თვისებების მიხედვით სასარგებლო სასმელს წარმოადგენს. მას დიეტური და სამკურნალო მნიშვნელობა აქვს. „ყურძნის ღვინო შეიცავს ორგანიზმის ცხოველმოქმედებისათვის მნიშვნელოვან მინერალურ და მინერალურ-ორგანულ ნივთიერებათა (პირველ რიგში ფოსფორის შენაერთების) მჟავეებს, აზოტურ, პექტინურ, მთრიმლავ ნივთიერებებს და შაქრებს (სადესერტო ღვინოები)“[77]. ღვინოები შეიცავენ აგრეთვე მრავალი სახეობის ვიტამინებს და ხასიათდებიან რადიოაქტივობით.

ცნობილი საბჭოთა სპეციალისტი პროფ. ნ. ნ. პროსტოსერდოვი თავის ერთ-ერთ ნაშრომში[78] იძლევა ღვინის ფიზიოლოგიური და დიეტური თვისებების დახასიათებას, არკვევს მის დიეტურ და სამკურნალო თვისებებს. პროფ. ნ. პროსტოსერდოვის გამოკვლევით ღვინო შეიცავს პოტენციურ ენერგიას, რომელსაც თითქმის მთლიანად იყენებს ადამიანის ორგანიზმი. ერთი ლიტრი მშრალი ღვინო

---

[77] Большая Советская Энциклопедия, второе изд., т. 8, стр. 108.

[78] Н. Н. Простосердов, Виноградные вина и их диэтические свойства, М., 1957 (ღვინის დიეტური და სამკურნალო მნიშვნელობა განხილული გვაქვს ამ წიგნის მიხედვით).

ეროვნული ბიბლიოთეკა

იძლევა დაახლოებით 600—700 კალორიას, ხოლო სადესერტო ტკბილი ღვინოები შაქრის დიდი შემცველობით თითქმის მეტი კალორიულობით ხასიათდებიან.

მეტად მნიშვნელოვანი კომპონენტი ღვინის შედგენილობაში არის ეთილის სპირტი. თვით ყურძნის ღვინის ცნება სპირტის არსებობით განისაზღვრება. სპირტის შედგენილობა ღვინოებში განსხვავებულია მათი კატეგორიების მიხედვით. მაგალითად, სუფრის ღვინოების სიმაგრე აღწევს 14 %-მდე, შემაგრებული ღვინოებისა— 20 %-მდე და ა. შ.

ამასთან სპირტი ის ერთადერთი ნივთიერებაა, რომელსაც დიდი რაოდენობით შეიცავს ღვინო და აქვს ტოქსინური თვისება. ღვინის უზომო მოხმარების დროს სპირტი დიდ ზიანს აყენებს ადამიანის ორგანიზმს. ადამიანის სხეულის წონის ყოველ ერთ კილოგრამზე ექვსი და მეტი მილილიტრი სპირტის მიღება შეიძლება სასიკვდილო გახდეს ადამიანისათვის. მაგრამ მცირე დოზით მიღების დროს მას გარკვეული კვებითი თვისებაც აქვს. ამასთან როგორც ბევრი ავტორი და მათ შორის პროფ. ნ. პროსტოსერდოვი ამტკიცებს სპირტი,რომელსაც ღვინო შეიცავს, ნაკლებად ტოქსინური თვისების მქონეა. იგი უფრო ნაკლებად წამლავს ადამიანის ორგანიზმს, ვიდრე იმავე დოზით მიღებული მრეწველური სპირტი. ეს იმით უნდა აიხსნას, რომ სპირტი ღვინოში იმყოფება მცირე კონცენტრაციით, მას ყოველთვის თან ახლავს ღვინის სხვა მრავალი სასარგებლო ნივთიერება და, გარდა ამისა, ღვინო, როგორც წესი, თითქმის ყოველთვის საჭმელთან ერთად მიიღება. უკანასკნელ წლებში ზოგიერთი ავტორი ცდების შედეგად იმ დასკვნამდე მივიდა, რომ ღვინოში უნდა იყოს ისეთი ჯერ კიდევ შეუსწავლელი ნივთიერებანი, რომლებიც ასუსტებენ სპირტის ტოქსინურ მოქმედებას.

ღვინის კომპონენტებს—წყალბადს, ჟანგბადს, აზოტსა და ნახშირბადს კვებითი მნიშვნელობა აქვთ, ვინაიდან ისინი მონაწილეობენ ორგანიზმის პლასტიკურ პროცესსა და ნივთიერებათა ცვლაში. ყურძნის ღვინო ნორმალურ ნივთიერებათა ცვლის აღდგენის მძლავრ და სწრაფმოქმედ საშუალებას წარმოადგენს. ის მობილიზაციას უკეთებს ორგანიზმის დამცველ ძალებს. ადამიანის ორგანიზმისათვის მეტად მნიშვნელოვანია ამინმჟავები, რომლებიც მშრალ ღვინოში 19 ერთეულამდეა აღმოჩენილი.

ღვინოსთან ერთად ორგანიზმი ღებულობს ისეთ აუცილებელ ნივთიერებებს, როგორიცაა კალიუმი და ფოსფორი. ამ მინერალური ნივთიერებათა აღდგენა ადამიანის ორგანიზმში სასმელი წყლის მიღებით შეუძლებელია. ამიტომ სასმელი წყლის ნაწილობრივი შეცვლა ღვინით უდაოდ სასარგებლოა. მინერალურ ნივთიერებებთან ერთად ღვინო შეიცავს ჰიგიენური თვალსაზრისით წუნდაუდებელ წყალს, როგორიც ყოველთვის არ იმყოფება მომხმარებლის განკარგულებაში. ამ თვალსაზრისითაც გამართლებულია ღვინის ზომიერი მიღება, განსაკუთრებით კი სუფრის ღვინოებისა, რომლებიც კლავენ წყურვილს.

კარგად ცნობილი და სათანადოდ გამორკვეულია ღვინის ბაქტერიციდური თვისებები. ღვინოში იღუპებიან ტიფის ბაქტერიები, ხოლერის ვიბრიონები, ნაწლავის ჩხირები და სხვა მსგავსი მიკრობები. სუფრის წმინდა თეთრ ან წითელ ღვინოში ბაქტერიები იღუპებიან 20-30 წუთის განმავლობაში, ხოლო წყლით განზავებულ ღვინოში ეს დრო რამდენადმე უფრო ხანგრძლივია. გარდა ამისა, წითელი ღვინო მთრიმლავი და ლორწოვანი ნივთიერებებით ხურავს საჭმლის მომნელებელი ორგანოების ლორწოვანი გარსის გაკაწრულ ადგილებს და საუკეთესო პროფილაქტიკურ საშუალებას წარმოადგენს ნაწლავის ჩხირების გამომწვევი ავადმყოფობის წინააღმდეგ.

მეტად კარგად მოქმედებს ღვინო ნერვულ სისტემაზე, იგი ზომიერი მოხმარების პირობებში ნერვული სისტემის საკვებს წარმოადგენს. ღვინის ეს თვისება დაკავშირებულია მისი მცირე დოზით მიღებისას გამოწვეულ გემოვნებით შეგრძნებასთან, რაც აძლიერებს საჭმლის მონელებასა და ენდოკრინული ჯირკვლების მოქმედებას და ხელს უწყობს მადის აღძვრას. მადიან ჭამას კი, ე. ი. ისეთ ჭამას, რომ ადამიანი სიამოვნებას განიცდიდეს, როგორც დიდი რუსი ფიზიოლოგი ი. პავლოვი ამტკიცებს, უდიდესი მნიშვნელობა აქვს ადამიანის ჯანმრთელობისათვის.

ყურძნის ღვინოების ქიმიური შედგენილობა და თვისება განაპირობებს მათ ფართო გამოყენებას მედიცინაში, როგორც პროფილაქტიკური და სამკურნალო საშუალებისას მრავალი სხვადასხვაგვარი ავადმყოფობის დროს. მაგრამ, სამწუხაროდ, ყურძნის ღვინოების სამედიცინო გამოყენებას—ენოთერაპიას ჩვენს ქვეყანაში ჯერ

ეროვნული ბიბლიოთეკა

კიდევ არ მიუღია საყოველთაო აღიარება და სისტემატური გამოყენება.

ამრიგად, ყურძნის ღვინის დიეტური და სამკურნალო თვისებების მოკლე მიმოხილვიდანაც ნათლად ჩანს, რომ იგი არა თუ მაკნე, არამედ ნორმალური მოხმარების პირობებში სასარგებლოა ადამიანის ორგანიზმისათვის. ამას ის ფაქტიც ადასტურებს, რომ მეღვინეობის ქვეყნებში ცხოვრების ხანგრძლიობა უფრო მეტია, ვიდრე იქ, სადაც მეღვინეობა არ არის.

საყურადღებოა ის ფაქტიც, რომ მეღვინეობის ქვეყნებში ნაკლებად არის გავრცელებული ალკოჰოლიზმი როგორც საზოგადოებრივი მოვლენა. ცნობილია, რომ ალკოჰოლიზმი ინდუსტრიული სპირტის, უფრო სწორად, მისგან შემზადებული მაგარი სასმელების ბოროტად გამოყენებისშედეგს წარმოადგენს. ამიტომ ასეთი სასმელების მოხმარების შემცირება უფრო ნაკლებად ტოქსინური და ბევრი სასარგებლო ნივთიერებების შემცველი ღვინის მოხმარების გადიდების გზით ალკოჰოლიზმის წინააღმდეგ ბრძოლის ერთ-ერთ მნიშვნელოვან ღონისძიებას წარმოადგენს.

ალკოჰოლიზმთან ბრძოლაში სხვა ღონისძიებათა შორის დიდი როლი შეუძლია შეასრულოს ღვინის წარმოებისა და მისი მოხმარების გადიდებას საერთოდ ჩვენს ქვეყანაში და განსაკუთრებით იმ რაიონებში, სადაც მევენახეობა-მეღვინეობა არ არის. საჭიროა ღვინის წარმოება ისე გაიზარდოს, რომ მთლიანად დაკმაყოფილდეს სსრ კავშირის მოსახლეობის მოთხოვნილება ამ ჰიგიენური და კვებითი თვისების მქონე სასმელით. მაშინ იგი განდევნის არაყს ჩვენი ხალხის საყოფაცხოვრებო მოთხოვნილებიდან. ამ მიმართულებით მნიშვნელოვანი ღონისძიებები ტარდება დიდი სამამულო ომის შემდგომ, განსაკუთრებით კი უკანასკნელ პერიოდში, როცა სწრაფად იზრდება ღვინის წარმოება საერთოდ სსრ კავშირსა და ყველა მისი მეღვინეობის რაიონში, მათ შორის საქართველოში.

ომის შემდგომ პერიოდში ინტენსიურად ვითარდება საქართველოს სსრ მევენახეობა-მეღვინეობა, სწრაფად იზრდება ღვინომასალის წარმოება (იხ. ცხრ. 4).

ღვინომასალა, მართალია არ წარმოადგენს მეღვინეობის საბოლოო პროდუქტს, მაგრამ მისი წარმოების მოცულობა ამ დარგის საბოლოო პროდუქტის—ჩამოსხმული ღვინოების ოდენობასთან შე-

ცხრილი 4

ღვინომასალის გამომუშავება სახალხო მეურნეობის საბჭოებისა და ადგილობრივი საბჭოების მრეწველობის მიერ (ათას დეკალიტრობით)[79]

რესპუბლიკების დასახელება	1940 წ.	1945 წ.	1950 წ.	1955 წ.	1956 წ.	1956 წელს 1940 წ.-თან შედარებით (პროც.-ით)
სსრ კავშირი	16284	7389	20406	38882	43706	268,4
მათ შორის:						
რსფსრ	3578	793	2980	7836	6946	194,1
უკრაინის სსრ	2393	1269	2236	5996	5098	213,0
უზბეკეთის სსრ	2202	508	1929	2043	4085	185,5
ყაზახეთის სსრ	62	33	146	496	753	1214,6
საქართველოს სსრ . . .	2178	1594	3853	7837	7025	322,5
აზერბაიჯანის სსრ . . .	2427	1075	2376	2813	3995	164,6
მოლდავეთის სსრ	858	1110	4335	8322	9353	1090,0
ყირგიზეთის სსრ	—	12	57	355	373	—
ტაჯიკეთის სსრ	429	151	361	684	928	216,3
სომხეთის სსრ	1737	766	1941	2279	4338	249,7
თურქმენეთის სსრ	420	78	192	221	812	193,3

დარებით უფრო სწორ წარმოდგენას იძლევა მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარებისა და სსრ კავშირის რესპუბლიკებს შორის სახალხო მეურნეობის აღნიშნული დარგის გაადგილების შესახებ. სწორედ ღვინომასალის წარმოებისა და არა ღვინის ჩამოსხმის მონაცემების მიხედვით შეიძლება დადგინდეს სსრ კავშირის მევენახეობა-მეღვინეობის ძირითადი რაიონები, რომლებიც საერთოდ მეორადი მეღვინეობის განვითარებისა და, მაშასადამე, მოსახლეობის ღვინის პროდუქტებით უზრუნველყოფის შემდგომი გადიდების ბაზას შეადგენენ.

ომის შემდგომ პერიოდში შეიცვალა საქართველოს სსრ ადგილი სსრ კავშირის ღვინომასალის წარმოებაში. საქართველო 1940 წელს სსრ კავშირის სახელმწიფოებრივ მრეწველობაში გამომუშავებული

[79] В. П. Зотов, Пищевая промышленность Советского Союза, М., 1958, стр. 191.

ღვინომასალის 13,4 % იძლეოდა და ამ მასალის წარმოების მხრივ მას მეხუთე ადგილი ეკავა რუსეთის სფსრ, უკრაინის სსრ, უზბეკეთის სსრ და აზერბაიჯანის სსრ შემდეგ. ომის შემდგომ პერიოდში, კერძოდ 1956 წლისათვის ისე განვითარდა საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობა, რომ იგი უკვე ამ წელს იძლეოდა სსრ კავშირის სახელმწიფოებრივი ღვინომასალის წარმოების 16,1 % და ღვინომასალის მწარმოებელ რესპუბლიკებს შორის მეორე ადგილი ეჭირა მოლდავეთის სსრ შემდეგ.

ამასთანავე გაიზარდა საქართველოს ხვედრიწონა ამიერკავკასიის რესპუბლიკების ღვინომასალის საერთო წარმოებაში. 1940 წელს საქართველოს ხვედრიწონა ამიერკავკასიის სახელმწიფოებრივ ღვინომასალის წარმოებაში შეადგენდა 34,3 %, აზერბაიჯანისა—38,3% და სომხეთის—27,4%, ე. ი. პირველ ადგილზე აზერბაიჯანი გამოდიოდა, ხოლო მეორეზე—საქართველო. ომის შემდგომ პერიოდში ეს თანაფარდობა შეიცვალა. 1956 წელს საქართველოზე მოდიოდა ამიერკავკასიის ღვინომასალის წარმოების 45,7%, სომხეთზე—28,3% და აზერბაიჯანზე—26,0%, ე. ი. პირველ ადგილზე გადმოინაცვლა საქართველომ, ხოლო მეორე ადგილი სომხეთმა დაიკავა. საერთოდ ამიერკავკასია ამ წელს სსრ კავშირის სახელმწიფოებრივ მრეწველობაში გამომუშავებული ღვინომასალის 35,1% იძლეოდა ნაცვლად 1940 წლის 38,9 %. ამ პერიოდში ღვინომასალის წარმოების 2,4-ჯერ გადიდების პირობებში ამიერკავკასიის ხვედრიწონის შემცირება სსრ კავშირის ღვინომასალის წარმოებაში აიხსნება მევენახეობა-მეღვინეობის ძველი რაიონების ინტენსიურ განვითარებასთან ერთად ახალი რაიონების აღმოცენებით და ამ რაიონებში მეღვინეობის სწრაფი განვითარებით.

1955 წელს ღვინომასალის წარმოება საქართველოს სსრ სახელმწიფოებრივ მრეწველობაში 1940 წელთან შედარებით 3,2-ჯერ და მეტად გაიზარდა. ამ წელს საქართველოში უფრო მეტი ღვინომასალა დამზადდა, ვიდრე 1940 წელს ამიერკავკასიის სამივე რესპუბლიკაში ერთად აღებული. 1958 წელს საქართველოს სსრ სახალხო მეურნეობის საბჭოს (სამტრესტის) სისტემაში გამომუშავებულ იქნა 10094 ათასი დეკალიტრი ღვინომასალა, რაც 1955 წლის შესაბამის დონეს 2,1-ჯერ სჭარბობდა. შემდგომ წლებში კი ღვინომასალის წარმოება ამ სისტემაში და საერთოდ საქართველოში შემცირ-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

და ცუდი კლიმატური პირობებისა და ვაზის ზოგიერთი ავადმყოფობის გავრცელების გამო. მაგრამ, მიუხედავად ამისა, 1961 წელს 1940 წელთან შედარებით რესპუბლიკის სახელმწიფოებრივ მრეწველობაში ღვინომასალის გამომუშავება თითქმის 3,9-ჯერ გაიზარდა.

ომის შემდგომ პერიოდში ღვინომასალის წარმოების გადიდების საფუძველზე მნიშვნელოვნად გაიზარდა მზა პროდუქციის—ჩამოსხმული ღვინოების გამოშვება. მიუხედავად იმისა, რომ სამამულო ომის პერიოდში სსრ კავშირის მეღვინეობამ დიდი ზარალი განიცადა, უკვე 1950 წელს ღვინის წარმოების (ჩამოსხმის) 1940 წლის დონე აღდგენილ და მნიშვნელოვნად გადაჭარბებულ იქნა. 1960 წელს კი 1940 წელთან შედარებით ღვინის წარმოება სსრ კავშირში თითქმის 4-ჯერ გაიზარდა (იხ. ცხრ. 5). აღნიშნული პერიოდის მანძილზე ღვინის წარმოება (მეორადი მეღვინეობა) შეიქმნა ბალტიისპირეთის რესპუბლიკებში, იგი სწრაფად განვითარდა რსფსრ, უკრაინის, ბელორუსიის, ყაზახეთის, მოლდავეთის, ყირგიზეთის, ტაჯიკეთის და სომხეთის რესპუბლიკებში.

საქართველოს სსრ ღვინის წარმოების ომამდელი დონე აღდგენილ და გადაჭარბებულ იქნა (10 %-ით) 1947 წელს, ხოლო შემდგომ წლებში სწრაფად გაიზარდა. 1960 წელს საქართველოს ღვინის მრეწველობამ (მზა პროდუქციის საბოლოო გამოშვების ადგილის მიხედვით) გამოუშვა 4049 ათასი დეკალიტრი ღვინო, რაც 2,4-ჯერ სჭარბობდა 1940 წლის და 1,4-ჯერ 1950 წლის შესაბამის დონეს.

ჩვენს რესპუბლიკას ღვინის წარმოების მოცულობის მიხედვით მეოთხე ადგილი უჭირავს სსრ კავშირის მოკავშირე რესპუბლიკებს შორის რსფსრ, უკრაინის სსრ და მოლდავეთის სსრ შემდეგ. ღვინომასალის გამომუშავების მხრივ კი მას, როგორც დავინახეთ, მეორე ადგილი ეკავა მოლდავეთის შემდეგ. ეს იმის შედეგია, რომ საქართველოს, რომელიც განთქმულია მაღალი ხარისხის ღვინოებით, საკუთარი წარმოების ღვინომასალის მნიშვნელოვანი ნაწილი გააქვს მის ფარგლებს გარეთ სხვა მოკავშირე რესპუბლიკებში ჩამოსასხამად. ჩამოსხმული ღვინო კი ამ რესპუბლიკების პროდუქციას მიეკუთვნება.

1958 წელს საქართველოზე მოდიოდა სსრ კავშირის ღვინის წარმოების (მზა პროდუქციის საბოლოო გამოშვების ადგილის მი-

ხედვით) 7,1 %, 1959 წელს—6,6 % და 1960 წელს—5,2 %, ხოლო ამ პროდუქციის (ღვინოების) ჩათვლით, რასაც სხვა მოკავშირე რესპუბლიკებში საქართველოს (სამტრესტის) საწარმოები უშვებენ შესაბამისად—10,3; 10,5 და 9,7 %.

ამიერკავკასიის რესპუბლიკებს შორის საქართველო ღვინის გამოშვების მხრივ პირველ ადგილზეა. იგი ამიერკავკასიის ღვინის წარმოების ნახევარზე მეტს იძლევა. 1940 წელს საქართველოს ხვედრიწონა ამიერკავკასიის ღვინის წარმოებაში შეადგენდა (მზა პროდუქციის საბოლოო გამოშვების ადგილის მიხედვით) 59,4%, აზერბაიჯანის—32,1 % და სომხეთის—8,5 %, ხოლო 1960 წელს შესაბამისად—52, 9; 22,4 და 24,7 %.

ცხრილი 5

ყურძნის ღვინის წარმოება მოკავშირე რესპუბლიკების მიხედვით (ათას დეკალიტრობით)[80]

რესპუბლიკების დასახელება	1940 წ.	1950 წ.	1955 წ.	1958 წ.	1959 წ.	1960 წ.	1960 წ. 1940 წ.-თან პროც.-ით
სსრ კავშირი . . .	19695	23845	47376	61824	66896	77680	394,4
მათ შორის:							
რსფსრ	7819	6668	15465	18321	21360	25696	328,6
უკრაინის სსრ . .	5053	3247	8638	13637	15767	20182	399,4
ბელორუსიის სსრ	9	5	379	408	557	1365	1516,6
უზბეკეთის სსრ . .	1928	1371	2106	2649	2568	3085	160,0
ყაზახეთის სსრ . .	80	173	997	1634	2005	2716	339,5
საქართველოს სსრ	1675	2923	3717	4364	4444	4049	241,7
აზერბაიჯანის სსრ	906	1103	1501	1429	1675	1719	189,7
ლიტვიის სსრ . .	—	44	134	206	332	411	—
მოლდავეთის სსრ	1267	6532	10824	15520	13416	13478	1063,8
ლატვიის სსრ . . .	—	97	401	327	407	456	—
ყირგიზეთის სსრ	78	153	227	512	542	599	767,9
ტაჯიკეთის სსრ . .	273	452	632	820	1025	1102	403,7
სომხეთის სსრ . . .	239	772	1653	1302	2014	1893	792,1
თურქმენეთის სსრ	368	255	493	534	529	671	182,3
ესტონეთის სსრ . .	—	50	139	161	255	258	—

[80] Народное хозяйство СССР в 1960 году, Статистический ежегодник, М., 1961, стр. 357. მონაცემები ეხება მრეწველურ წარმოებას და არ მოიცავს მოსახლეობის პირად მეურნეობაში წარმოებულ პროდუქციას; ცნობები მოყვანილია მზა პროდუქციის საბოლოო გამოშვების ადგილის მიხედვით.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ამჟამად საქართველოში მრეწველური ღვინის წარმოება ძირითადად სახალხო მეურნეობის საბჭოს (სამტრესტის) სისტემაშია კონცენტრირებული. ღვინოს უმნიშვნელო რაოდენობით აწარმოებს აგრეთვე კოოპერაციულ-კოლმეურნეობრივი მრეწველობა. მაგალითად, 1958 წელს საქართველოს სსრ სახალხო მეურნეობის საბჭოს (სამტრესტის) მრეწველობა იძლეოდა საქართველოს ღვინის ადგილობრივი მრეწველური წარმოების 63,4%, ადგილობრივი საბჭოების მრეწველობა—12,4 %, მათ შორის რაიონული დაქვემდებარების მრეწველობა—10,3%, ცეკავშირი—5,6% და კოლმეურნეობათა მრეწველობა—18,6%, ე. ი. სახელმწიფოებრივ მრეწველობაზე მოდიოდა ღვინის მთელი მრეწველური წარმოების დაახლოებით სამი მეოთხედი, ხოლო კოოპერაციულ-კოლმეურნეობრივ მრეწველობაზე — ერთი მეოთხედი.

საქართველოს კომპარტიის ცენტრალური კომიტეტისა და მინისტრთა საბჭოს 1960 წლის 2 სექტემბრის დადგენილებით სამტრესტს გადაეცა აფხაზეთის ადგილობრივი მეურნეობის სამინისტროს ღვინის კომბინატი, თელავის, გურჯაანის, სიღნაღის, წულუკიძის, ონის, ცხაკაიას, წალენჯიხის, ჩხოროწყუს და სამტრედიის ადგილობრივი მრეწველობის კომბინატების ღვინის საწარმოები და ქათავსოები, რის შედეგად კიდევ უფრო გაიზარდა სამტრესტის ხვედრიწონა რესპუბლიკის ღვინის მრეწველურ წარმოებაში. ასე, მაგალითად, 1960 წელს სამტრესტმა მოგვცა საქართველოს ღვინის ადგილობრივი მრეწველური წარმოების 94,1 %, ცეკავშირმა—0,6 % და კოლმეურნეობათა მრეწველობამ—5,3 %.

სამტრესტის საქმიანობა მრავალმხრივია. იგი 1961 წლამდე აერთიანებდა როგორც მრეწველურ, ისე სოფლისმეურნეობრივ საწარმოებს. სოფლისმეურნეობრივ საწარმოებს შეადგენდა მევენახეობის საბჭოთა მეურნეობები, რომლებიც 1961 წლის თებერვალს გადაეცა საქართველოს სსრ მინისტრთა საბჭოსთან არსებულ საბჭოთა მეურნეობების მთავარ სამმართველოს, ხოლო შემდგომში—სოფლის მეურნეობის პროდუქტთა წარმოებისა და დამზადების სამინისტროს. ამჟამად სამტრესტის გამგებლობაში იმყოფება პირველადი და მეორადი მეღვინეობის საწარმოები, რომლებიც ეწევიან ყურძნის გადამუშავებას და ღვინომასალის დაყენებას, ღვინომასალის დამუშავებას და მის ჩამოსხმას, შამპანურისა და კონიაკების, ყურძნის წვენი-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

სა და ძმრის, აგრეთვე არაყის ნაწარმის (ლიქიორისა და ნაყენ-ყურძნისა და პურის არაყის წარმოებას და სხვ.

ღვინის წარმოების ზრდა სამტრესტის საწარმოებში (შამპანკომბინატისა და ადგილობრივი მრეწველობის ჩათვლით) ხასიათდება ასეთი მონაცემებით:

ცხრილი 6

ღვინის წარმოების დინამიკა სამტრესტის საწარმოებში[81]

პროდუქციის დასახელება	1940 წ.	1950 წ.	1953 წ.	1955 წ.	1958 წ.	1959 წ.	1960 წ.
ყურძნის ღვინო ათას დეკალიტრ.[82] . . .	1456,8	2354,1	3300,7	4335,9	5368,9	6254,3	7271,2
მათ შორის:							
სუფრის	909,8	1710,2	2439,2	3003,7	3382,6	3992,4	4043,9
შემაგრებული . .	547,0	643 9	861,5	1332,2	1986,3	2261,9	3227,3

ცხრილის მონაცემებიდან ირკვევა, რომ 1960 წელს სამტრესტის საწარმოებმა ღვინის გამოშვება (ჩამოსხმა) გაადიდეს 1940 წელთან შედარებით ხუთჯერ, 1950 წელთან შედარებით—3,1-ჯერ, 1953 წელთან შედარებით—2,2-ჯერ და 1955 წელთან შედარებით—1,8-ჯერ. პროდუქციის ასეთი ზრდა გამოწვეულია სამტრესტის სისტემაში როგორც მოქმედი საწარმოების წარმოებრივი სიმძლავრეების გადიდებისა და ახალი მსხვილი საწარმოების ამუშავების, ისე ტრესტისათვის სხვა უწყებრივი დაქვემდებარების (შამპანკომბინატისა და ადგილობრივი მრეწველობის) საწარმოების გადაცემის ხარჯზე.

ღვინის გამოშვების ინტენსიური ზრდის პირობებში საქართველოს ღვინის მრეწველობა ინარჩუნებს თავის ძირითად მიმართულე-

---

[81] აქ და სხვა გვერდებზე სამტრესტის მეღვინეობის შესახებ მონაცემები აღებულია სამტრესტის წლიური ანგარიშგებებიდან და სხვა მასალიდან ან დამუშავებულია მათ საფუძველზე.

[82] აქედან ადგილობრივი მრეწველობის საწარმოებმა გამოუშვეს 1940 წელს 297,9 ათასი, 1950 წელს—227,4 ათასი, 1955 წელს—107,7 ათასი, ხოლო შამპანკომბინატმა 1950 წელს—135,4 ათასი, 1955 წელს—486,9 ათასი დეკალიტრი ღვინო. შამპანკომბინატი 1957 წელს და ადგილობრივი მრეწველობის ღვინის საწარმოები 1960 წელს შეუერთდნენ სამტრესტს.

ბას—სუფრის ღვინოების უპირატეს წარმოებას. 1940 წელს სუფ-
რის ღვინოები შეადგენდა სამტრესტის საწარმოების მიერ ...
გამოშვებული ღვინოების 62,5%, 1950 წელს—72,6 %, 1955 წელს—
69,3%, 1959 წელს—63,8%, ხოლო 1960 წელს ეს ხვედრიწონა
შემცირდა, მაგრამ მთელი გამოშვებული ღვინოების უმე-
ტეს ნაწილს (55,6 %) მაინც სუფრის ღვინოები შეადგენდა. მიმდი-
ნარე შვიდწლედის ბოლოსათვის სუფრის ღვინოების ხვედრიწონა
მთელ გამოშვებულ ღვინოებში 65—67 % მიაღწევს, ხოლო შემდ-
გომ პერიოდში კიდევ უფრო ამაღლდება.

გამომუშავებული ღვინოების საერთო რაოდენობაში სუფრის
ღვინოების მაღალი ხვედრიწონის მიხედვით საქართველოს პირველი
ადგილი უჭირავს სსრ კავშირის მეღვინეობის რესპუბლიკებს შო-
რის.

ქართული ღვინოების მნიშვნელოვან ნაწილს, როგორც უკვე
ითქვა, სამტრესტის საქართველოს ფარგლებს გარეთ მდებარე სა-
წარმოები (მოსკოვის, ლენინგრადის, ყაზანის, კუიბიშევის, როსტო-
ვის, კისლოვოდსკის, ორჯონიკიძის, გორლოვკის, რიგის, ყარაგანდის
და ბობრუისკის) უშვებენ. ამ საწარმოების მიერ 1958 წელს გამო-
შვებულ იქნა სამტრესტის ღვინოების მთელი წარმოების 31,2 %,
1959 წელს—36,5 %, ხოლო 1960 წელს—46,1 %. აღნიშნულ საწარ-
მოებში ღვინის გამოშვება უფრო ინტენსიურად იზრდება, ვინემ
საერთოდ სამტრესტში და განსაკუთრებით მის საქართველოში მოქ-
მედ საწარმოებში. სწორედ ამით არის გაპირობებული სამტრესტის
ღვინის წარმოების ზრდის მაღალი ტემპი საკუთრივ საქართველოს
ღვინის წარმოების შესაბამის მაჩვენებლებთან შედარებით.

სამტრესტის საწარმოები დიდი რაოდენობით უშვებენ ფართო
ასორტიმენტის სამარკო და ორდინარულ ღვინოებს. სამარ-
კოს მიეკუთვნება ყურძნის განსაზღვრული ჯიშებისაგან დამზადებუ-
ლი მაღალხარისხოვანი ღვინოები 1-დან 3 წლამდე დაძველებით. ორ-
დინარულ ღვინოებს არა აქვთ სამარკო ღვინოების ნიშნები და გა-
საყიდად გააქვთ ერთ წლამდე დაძველებით. ერთ წლამდე ასაკის
ორდინარულ ღვინოებს ახალ ღვინოებს უწოდებენ, ხოლო ერთ
წელზე მეტი ასაკისას—დაძველებულ (დავარგებულ) ორდინარულ
ღვინოებს.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

სამარკო ღვინოების წარმოების მიხედვით საქართველოს ღვინის მრეწველობას სსრ კავშირში პირველი ადგილი უკავია. სამტრესტის სამარკო ღვინოების ხვედრიწონა სსრ კავშირის მთელ სამარკო და დავარგებული ღვინოების საერთო რაოდენობაში განისაზღვრა 1950 წელს 24,1%-ით, 1954 წელს—26,3%-ით, ხოლო 1955 წელს—30%-ით[83].

მაღალხარისხოვანი სამარკო ღვინოების წარმოების შემდგომი გადიდებისათვის სამტრესტის ღვინის ქარხნების სარდაფებში ინახება და დაძველება-დავარგებას განიცდის ასეული ათასობით დეკალიტრი ღვინო. ამასთან დაძველებაში მყოფი ღვინოების ოდენობა წლითიწლობით იზრდება, რაც ხელს უწყობს მაღალხარისხოვანი სამარკო ღვინოების გამოშვების გადიდებას. თქმულის საილუსტრაციოდ მივმართოთ სათანადო მონაცემებს.

ცხრილი 7

სამარკო ღვინოების წარმოების მაჩვენებლები სამტრესტის საწარმოებში
(ათას დეკალიტრობით)

წლები	ღვინის ჩაშვება დასაძველებლად (წინა წლის მოსავლიდან)	სამარკო ღვინოების გამოშვება		
		სულ	მათ შორის	
			მშრალი	შემაგრებული
1940	290,7	137,5	97,1	40,4
1950	381,6	263,3	228,6	34,7
1955	646,0	373,7	269,5	104,2
1960	1218,0	534,0	270,7	263,3

1960 წელს 1940 წელთან შედარებით ღვინის ჩაშვება დასაძველებლად 4,2-ჯერ გადიდდა, ხოლო სამარკო ღვინოების გამოშვება—3,4-ჯერ, მათ შორის მშრალი სამარკო ღვინოების—2,8-ჯერ და შემაგრებული სამარკო ღვინოებისა—6,5-ჯერ. სამტრესტის ღვინის

[83] П. Б. Азарашвили, Виноградные вина и коньяки Грузии, М., 1960, стр. 50.

საწარმოების სარდაფებში 1955 წელს საშუალოდ დაძველებაზე იმყოფებოდა 830 ათასი დეკალიტრი ღვინო, ხოლო 1960 წელს 1825 ათასი დეკალიტრი, ანუ ორჯერ და უფრო მეტი.

დამზადების ტექნოლოგიის მიხედვით არჩევენ შემდეგი ძირითადი ჯგუფებისა და ტიპების ყურძნის ღვინოებს: სუფრის (მშრალი, ნახევრად ცკბილი), შემაგრებულს (მაგარი, ნახევრად ტკბილი, ტკბილი, ლიქიორული) და არომატიზებულს (მაგარი და სადესერტო).

სუფრის ღვინოები შაქრიანობის შემცველობის მიხედვით იყოფა მშრალ და ნახევრად ტკბილ, ხარისხის მიხედვით—სამარკო და ორდინარულ, ხოლო ფერის მიხედვით—თეთრ, წითელ და ვარდისფერ სუფრის ღვინოებად. სუფრის მშრალი ღვინოები მიიღება ტკბილის სრული დადუღებით ჭაჭაზე ან უჭაჭოდ, ხოლო ნახევრად ტკბილი ღვინოები—ტკბილის არასრული დადუღებით.

საქართველოს მეღვინეობის ძირითადი მიმართულება სუფრის ღვინოების წარმოებაა. ამ ტიპის ღვინოები, რომელთა ყველა კომპონენტი ყურძნის ტკბილის ბუნებრივი დუღილის პროდუქტია, ზომიერი მოხმარების პირობებში სასარგებლოა ადამიანის ორგანიზმისათვის.

სუფრის მშრალი ღვინოები წარმოადგენენ ალკოჰოლიან სასმელებს, რომლებიც შეიცავენ შაქარს არა უმეტეს 0,5%-ისა და სპირტს—10—14 მოცულობით პროცენტს.

სუფრის მშრალ სამარკო ღვინოებს მიეკუთვნება მაღალხარისხოვანი ქართული თეთრი ღვინოები: № 1 „წინანდალი“, № 3 „გურჯაანი“, № 7 „ცოლიკოური“, № 9 „მუხრანული“, № 12 „ტიბაანი“, №27 „ნაფარეული“, „სვირი“, „არგვეთა“, „ჩინური“; წითელი ღვინოები—№ 2 „თელიანი“, № 4 „მუკუზანი“ და „ხიდისთაური წითელი“.

სუფრის მშრალი ორდინარული თეთრი ღვინოებია: № 6 „სუფრის“, №8 „კახური“, № 23 „სუფრის“, „სუფრის ვარდისფერი“; ამ ტიპის წითელი ღვინოებია—№ 5 „საფერავი“, № 10 „სუფრის“ და „იზაბელა“.

ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ქართული ღვინოები, ისევე როგორც სუფრის მშრალი სამარკო ღვინოები, მაღალი ხარისხისაა. ამ ღვინოებმა საყოველთაო აღიარება ჰპოვეს

მთელს სსრ კავშირში და მის ფარგლებს გარეთაც. მათ დასამზადებლად გამოიყენება სპეციალური ჯიშის ყურძენი 24—26 % შემცველობით. ქართული ნახევრად ტკბილი ღვინოები შეიცავს სპირტს 10 — 13 მოც. პროცენტს და შაქარს 3 — 5%. ამ ტიპის ქართულ ღვინოებს მიეკუთვნება: № 20 „ხვანჭკარა“, № 19 „ტვიში“. № 11 „ჩხავერი“, № 21 „უსახელოური“, № 22 „ქინძმარაული“, № 24 „ოჯალეში“, № 26 „თეთრა“, „ახაშენი“, „ახმეტურა“, „ატენური“.

შ ე მ ა გ რ ე ბ უ ლ ი ღ ვ ი ნ ო ე ბ ი მიიღება ყურძნის ტკბილის არასრული დადუღების გზით სპირტის, ხოლო ზოგჯერ, კონცენტრირებული ყურძნის წვენის დამატებით. ამ ღვინოებს აქვთ სპეციფიკური არომატი და გემო. შაქრისა და სპირტის შემცველობის მიხედვით შემაგრებული ღვინოები, როგორც ითქვა, იყოფა მაგარ, ნახევრად ტკბილ, ტკბილ და ლიქიორულ შემაგრებულ ღვინოებად. ამ სახეობის შემაგრებულ ღვინოებიდან სამტრესტის საწარმოები ამზადებენ მაგარ და ტკბილ-ლიქიორულ შემაგრებულ ღვინოებს.

მაგარი შემაგრებული ღვინოები 17-დან 20 მოც. პროცენტამდე სიმაგრის ალკოჰოლური სასმელია 3-დან 13 %-მდე შაქრის შემცველობით. ყველაზე გავრცელებული მაგარი ღვინოა პორტვეინი. სამტრესტის საწარმოები უშვებენ მაგარ შემაგრებულ სამარკო ღვინოებს: № 14 „კარდანახი“ (პორტვეინის ტიპის), № 16 „ანაგა“ (მადერას ტიპის), № 30 „საამო“ და ორდინარულ მაგარ შემაგრებულ ღვინოებს: № 13 „პორტვეინი წითელი“, № 15 „ხირსა“ (პორტვეინის ტიპის), № 18 „პორტვეინი“ და სხვ.

შემაგრებული ტკბილი ღვინოები შეიცავენ სპირტს 15—17 მოც. პროცენტს და შაქარს 14—20%, ხოლო ლიქიორული შემაგრებული ღვინოები—სპირტს 12—17 მოც. პროცენტს და შაქარს—21—35%. ქართული ლიქიორული შემაგრებული ღვინოებიდან აღსანიშნავია № 17 „სალხინო“ (მიხაკისფერი), რომელიც შეიცავს შაქარს 15% და სპირტს—30 მოც. პროცენტს. ეს ღვინო ერთ-ერთ პირველ ადგილს იკავებს ჩვენი ქვეყნის სადესერტო ღვინოებს შორის. მან არაერთხელ დაიმსახურა მაღალი შეფასება საერთაშორისო და საკავშირო გამოფენებსა და კონკურსებზე. ასეთივე ტიპის ღვინოებს მიეკუთვნება № 29 „კაგორი“.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ა რ ო მ ა ტ ი ზ ე ბ უ ლ ი ჯგუფის ღვინოებს მიეკუთვნება ვერმუტი, რომელიც შეიცავს სპირტს 16—18 მოცულობით პროცენტამდე და შაქარს—10—16%-ს. იგი მიიღება ყურძნის ღვინის (უმთავრესად სუფრის), სპირტის, შაქრისა და ბალახების, აგრეთვე ძირხვნების ნაყენების კუპაჟის გზით. სამტრესტის საწარმოები ამზადებენ ორივე სახეობის ვერმუტს: მაგარს და სადესერტოს.

როგორც დავინახეთ, საქართველოს სსრ სახალხო მეურნეობის საბჭოს სამტრესტის მეღვინეობის საწარმოები ამზადებენ თითქმის ყველა ჯგუფისა და ტიპის ღვინოებს მრავალი ასორტიმენტით. ყველა ამ ჯგუფისა და ტიპის გამოშვებულ ღვინოებს შორის თანაფარდობის ცვლილება 1956 — 1959 წლების მანძილზე ნაჩვენებია მე-8 ცხრილში.

1956—1959 წლების განმავლობაში მნიშვნელოვნად შეიცვალა სამტრესტის საწარმოების მიერ გამოშვებული ღვინოების სტრუქტურა (ჯგუფებისა და ტიპების მიხედვით); გაიზარდა სუფრის ღვინოების და შესაბამისად შემცირდა შემაგრებული ღვინოების ხვედრიწონა (ამ უკანასკნელის აბსოლუტურად გადიდების მიუხედავად); სუფრის ღვინოების შემადგენლობაში კი გადიდდა მშრალი ორდინარული ღვინოების, ხოლო შემაგრებულ ღვინოებში—სამარკო ღვინოების ხვედრიწონა.

აღსანიშნავია, რომ სამტრესტის საქართველოს საწარმოებისა და მის ფარგლებს გარეთ მოქმედ საწარმოების მიერ გამოშვებული ღვინოების სტრუქტურა განსხვავებულია და განსხვავებულადაც იცვლება. საქართველოში გამოშვებული ღვინოების უდიდესი უმეტესობა სუფრისაა და ამასთანავე იზრდება ამ ტიპის ღვინოების ხვედრიწონა, ხოლო საქართველოს ფარგლებს გარეთ გამოშვებულ ღვინოებში დიდი ადგილი უკავია შემაგრებულ ღვინოებს, რომელთა ხვედრიწონა ასევე დიდდება. მაგალითად, საქართველოში მოქმედი სამტრესტის ქარხნების ღვინის წარმოებაში სუფრის ღვინოების ხვედრიწონა 1956 წლის 93,8 %-დან 98,1 %-მდე გაიზარდა 1959 წელს, ხოლო საქართველოს ფარგლებს გარეთ მოქმედი საწარმოების შესაბამისი მაჩვენებელი 21,3 %-დან 16,6 %-მდე შემცირდა. 1960 წელს ამ უკანასკნელი საწარმოების მიერ გამოშვებულ ღვინოებში სუფრის ღვინოების ხვედრიწონა 10,3%-მდე დავიდა, ნაცვლად წინა წლის 16,6%-ისა.

ცხრილი 8

სამტრესტის საწარმოების მიერ გამოშვებული ღვინოების ასორტიმენტის მაჩვენებლები (პროცენტობით ჯამისადმი)

ღვინოების სახეები	1956 წ.			1958 წ.			1959 წ.		
	გამოშვებული ღვინოები სულ	მათ შორის		გამოშვებული ღვინოები სულ	მათ შორის		გამოშვებული ღვინოები სულ	მათ შორის	
		საქართველოს საწარმოებში	საქართველოს ფარგლებს გარეთ მდებარე საწარმოებში		საქართველოს საწარმოებში	საქართველოს ფარგლებს გარეთ მდებარე საწარმოებში		საქართველოს საწარმოებში	საქართველოს ფარგლებს გარეთ მდებარე საწარმოებში
სუფრის მშრალი სამარკო	6,7	5,6	7,9	6,5	6,8	6,2	4,8	4,8	4,8
სუფრის მშრალი ორდინარული	50,4	85,5	11,7	52,7	86,8	4,8	55,6	90,2	10,5
სულ სუფრის მშრალი	57,1	91,1	19,6	59,2	93,6	11,0	60,4	95,0	15,3
სუფრის ნახევრად ტკბილი	2,3	2,7	1,7	3,3	4,4	1,8	2,3	3,1	1,3
სულ სუფრის ღვინოები	59,4	93,8	21,3	62,5	98,0	12,8	62,7	98,1	16,6
შემაგრებული სამარკო	2,9	0,6	54	3,6	0,7	7,9	4,5	0,3	9,9
შემაგრებული ორდინარული	34,6	4,3	68,2	32,6	1,0	76,5	30,8	0,9	69,8
სულ შემაგრებული ღვინოები	37,5	4,9	73,6	36,2	1,7	84,4	35,3	1,2	79,7
არომატიზებული ღვინოები	3,1	1,3	5,1	1,3	0,3	2,8	2,0	0,7	3,7
სულ ღვინოები	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

საერთოდ სამტრესტისა და კერძოდ საქართველოს ფაბ-ლებში მდებარე საწარმოების მიერ გამოშვებული ღვინოებ-გენილობაში, როგორც დავინახეთ, გაიზარდა სუფრის ღვინოების ხვედრიწონა. მაგრამ ეს ზრდა უმთავრესად ორდინარული ღვინოების ხარჯზე სწარმოებს. სამარკო და ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინოების გამოშვება მეტად უმნიშვნელოდ იზრდება და მათი ხვედრიწონაც ჯერჯერობით დაბალია. მაგალითად, 1958 წელს სამ-ტრესტის ღვინის მთელ გამოშვებაში სუფრის მშრალი სამარკო ღვინოების ხვედრიწონა შეადგენდა მხოლოდ 6,5 %, ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინოების—3,3% და მშრალი ორდინარული ღვინოებისა —52,7 %, ხოლო 1960 წელს შესაბამისად—3,7; 2,4 და 49,4 %. ასეთი თანაფარდობა უნდა შეიცვალოს სუფრის სამარკო და ნახევრად ტკბილი ღვინოების სასარგებლოდ. „საჭიროა აუცილებ-ლად გადიდდეს მარკიანი ღვინოების გამოშვება. უახლოეს წლებში ასეთმა ღვინოებმა უნდა შეადგინოს გამოშვებული ღვინოების მთე-ლი რაოდენობის 20—25%. მნიშვნელოვნად უნდა გაფართოვდეს ბუნებრივი მოტკბო ღვინოების წარმოება, რომლებზედაც დიდი მოთხოვნილებაა“[84].

საქართველოს სსრ ღვინის მრეწველობის წარმოებრივი მიმარ-თულება, მისი სპეციალიზაცია უნდა განისაზღვროს საერთოდ სუფ-რის, კერძოდ კი სუფრის მშრალი სამარკო და ბუნებრივად ნახევ-რად ტკბილი ღვინოების წარმოებით. ამ ღვინოების წარმოებისათ-ვის საქართველოში არის შესანიშნავი ნედლეულის ბაზა, მეტად ხელსაყრელი ბუნებრივი და ეკონომიკური პირობები, მაშინ როდე-საც შემაგრებული და სადესერტო ღვინოების წარმოებისათვის ჩვენს რესპუბლიკას არა აქვს საკმაო რაოდენობის ნედლეული, ხო-ლო ამ ღვინოების გამომუშავებისათვის ვენახების ფართობის გადი-დება ეკონომიკურად არ არის მიზანშეწონილი და ხელსაყრელი[85].

საქართველოს სსრ ღვინის მრეწველობაში თვალსაჩინო ადგი-ლი უკავია შამპანური ღვინოების წარმოებას. ამ ტიპის ღვინოების

---

[84] ვ. მ ჟ ა ვ ა ნ ა ძ ე, საქართველოს სსრ მევენახეობისა და მეღვინეობის შემდგომი განვითარებისათვის, ჟურნ. „საქართველოს ეკონომისტი“, 1959, № 5, გვ. 14.

[85] И. С. Микеладзе, Специализация и комплексное развитие народного хозяйства Грузинской ССР, Тб., 1959, стр. 156.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

წარმოება დიდი სამამულო ომის პერიოდში მნიშვნელოვნად შემცირდა (23,9%-ით). მაგრამ ომის დამთავრების მეორე წელსვე წარმოების ომამდელი დონე აღდგენილ და გადაჭარბებულ იქნა (3,1%-ით), ხოლო შემდგომ წლებში ეს დონე განუხრელად მაღლდება, რის შესახებ წარმოდგენას იძლევა ასეთი მონაცემები:

ცხრილი 9

შამპანური ღვინოების გამოშვება[86]

წლები	ათას ბოთლობით	%-ით 1940 წ-თან	%-ით 1950 წ-თან
1940	1652	100,0	—
1945	1257	76,1	—
1950	3507	212,3	100,0
1955	5104	308,9	145,5
1956	5405	327,2	154,1
1957	5582	337,9	159,2
1958	6059	366,8	172,8
1959	6268	379,4	178,7
1960	6651	402,6	189,6

როგორც ცხრილიდან ჩანს, შანპანურის წარმოება საქართველოში ომის შემდგომ პერიოდში მკვეთრად გაიზარდა. 1950 წელს გამოშვებულ იქნა 4-ჯერ მეტი შამპანური, ვიდრე 1940 წელს. პროდუქციის ასეთი მასშტაბით გადიდება შესაძლებელი გახდა სამტრესტის თბილისის შამპანური ღვინოების ქარხნის—სსრ კავშირის ღვინის მრეწველობის ამ ერთ-ერთ უმსხვილეს, მოწინავე ტექნიკით აღჭურვილ საწარმოს, რეკონსტრუქციისა და ამ გზით მისი წარმოებრივი სიმძლავრეების მნიშვნელოვანი გადიდების საფუძველზე.

1960 წელს საქართველოს სსრ იძლეოდა სსრ კავშირის შამპანური ღვინოების წარმოების 17,8% ნაცვლად 1940 წლის 20,6%-ისა.

1960 წელს 1940 წელთან შედარებით, როგორც დავინახეთ, რამდენადმე შემცირდა საქართველოს სსრ ხვედრიწონა სსრ კავში-

[86] საქართველოს სსრ სტატისტიკური სამმართველოს მონაცემების მიხედვით.

რის შამპანური ღვინოების წარმოებაში. მაგრამ, მიუხედავად ამისა, საქართველო სსრ კავშირში შამპანურის ერთ-ერთ ძირითად ეფერვესცენტებელ რესპუბლიკას წარმოადგენს. იგი მაღალი ხარისხის პროდუქციას იძლევა. სრულიად საკავშირო სოფლისმეურნეობრივ გამოფენაზე ქართულ შამპანურს ორჯერ მიეკუთვნა ვერცხლის მედალი. შამპანური ღვინო მზადდება უმთავრესად უფრო ჩქარი და ეკონომიური რეზერვუარული მეთოდით და ნაწილობრივ ბოთლური მეთოდით. 1950 წელს რეზერვუარული მეთოდით დამზადებულ იქნა მთელი გამოშვებული შამპანურის 65,5%, 1955 წელს—77,3 % და 1960 წელს—80,7 %.

შამპანური ღვინოების წარმოების გადიდებისა და მისი ხარისხის გაუმჯობესების საქმეში მნიშვნელოვანი როლი შეასრულა შამპანური ღვინოების წარმოების კომბინატმა, რომელიც 1957 წელს სამტრესტს შეუერთდა. შამპანკომბინატის არსებობის შანძილზე მნიშვნელოვნად გაიზარდა მასში შემავალი ღვინის ქარხნებისა და მევენახეობის საბჭოთა მეურნეობების რაოდენობა, შეიქმნა და განვითარდა შამპანური ღვინის ნედლეულისა და წარმოებრივ-ტექნიკური ბაზა.

1956 წელს აღნიშნული კომბინატი გარდა თბილისის შამპანური ღვინოების ქარხნისა, რომელიც 1938 წელს შევიდა ექსპლოატაციაში, აერთიანებდა 21 მრეწველურ და სოფლისმეურნეობრივ საწარმოს, მათ შორის: თბილისის სამარკო ღვინოების, ახალციხის, ზესტაფონის, ორჯონიკიძის, თერჯოლის, საჩხერის, ჭიათურის, მუხრანის, გორის, კასპის ღვინისა და ზესტაფონის ღვინო-არაყის ქარხნებს, ვაჭევის, არგვეთის, მცხეთის, აღაიანის, წრიოხის საბჭოთა მეურნეობებს და სხვ. დამხმარე და თანამდე საწარმოებს.

საკუთარი წარმოების ყურძნის გარდა შამპანკომბინატი ეწეოდა კოლმეურნეობებიდან და კოლმეურნეებიდან შესყიდული ყურძნის გადამუშავებას.

1956 წელს კომბინატის მრეწველურ საწარმოებში, რომლებსაც 10188,4 ათასი მანეთის ღირებულების (პირველადი შეფასებით) ძირითადი ფონდები გააჩნდათ, 1631 მუშა იყო დასაქმებული.

კომბინატის მეურნეობრივი საქმიანობა მარტო შამპანური ტიპის ღვინოების წარმოება-გამოშვებით არ განისაზღვრებოდა. გარდა ამისა, იგი ამუშავებდა მშრალ და შემაგრებულ ღვინომასალას, უმ-

ვებდა ყურძნის ღვინოებს, ცალკეულ წლებში ამზადებდა ალუბალი, კონიაკს და სხვ. ყურძნის ღვინოების გამოშვებას კომბინატმა 1945 ღვინომასალის წარმოებამ კი შესაბამისად —27; 782 და 1748 ათასი დეკალიტრი, 1950 წელს—135,4 ათასი დეკალიტრი, ხოლო 1956 წელს—607,1 ათასი დეკალიტრი ღვინო. ღვინომასალის დამუშავებამ შეადგინა 1936 წელს 20,1 ათასი დეკალიტრი, 1940 წელს—295 ათასი დეკალიტრი და 1956 წელს — 850,5 ათასი დეკალიტრი; ღვინომასალის წარმოებამ კი შესაბამისად—27; 782 და 1748 ათასი დეკალიტრი. ღვინომასალის უმცირესი ნაწილი (მაგ., 1940 წელს 48,5 %, 1950 წელს—17,4 % და 1956 წელს — 27,7 %) შამპანური დანიშნულებისა იყო. საკონიაკე სპირტის წარმოება 1940 წლის 8 ათას დეკალიტრიდან 27,2 ათას დეკალიტრამდე გაიზარდა 1955 წელს.

როგორც ამ მონაცემებიდან ჩანს, უკანასკნელ პერიოდში შამპანური ღვინოების წარმოების კომბინატი ფაქტიურად ისეთივე წარმოებრივი მიმართულებისა გახდა, როგორიც სამტრესტი. მათს მუშაობაში პარალელიზმმა იჩინა თავი და ამიტომ შამპანკომბინატის დამოუკიდებლად არსებობა უკვე ეკონომიკურად გაუმართლებელი შეიქნა. სწორედ ამიტომ 1957 წელს იგი, როგორც უკვე ითქვა, სამტრესტს შეუერთდა, რითაც კიდევ უფრო გაძლიერდა შამპანური ღვინოების წარმოების ნედლეულისა და, საერთოდ, მატერიალურ-ტექნიკური ბაზა.

ომის შემდგომ პერიოდში მნიშვნელოვანი ღონისძიებანი გატარდა მეღვინეობის ერთ-ერთი ძვირფასი პროდუქტის—კონიაკის წარმოების შემდგომი გადიდების უზრუნველყოფისათვის. დიდი სამამულო ომის პერიოდში, თვით ამ ომით გამოწვეული სიძნელეების შედეგად კონიაკის წარმოება საგრძნობლად შემცირდა როგორც საქართველოში, ისე საერთოდ სსრ კავშირში. ამასთან მეურნეობის სოციალისტური სისტემის უპირატესობის შედეგად კონიაკის წარმოების ომამდელი დონის აღდგენა და მისი მნიშვნელოვანი გადამეტება მოხერხდა ომის შემდგომ პირველ ხუთწლედში. სსრ კავშირში ეს დონე გადაჭარბებულ იქნა 1949 წელს 12,7 %-ით, ხოლო სამ-

ტრესტის საწარმოების მიერ უფრო ადრე—1947 წელს—37,2%-ით. ამასთანავე დაიწყო ზრუნვა კონიაკის წარმოების შემდგომი მკვეთრი განვითარებისათვის, იმ ღონისძიებათა განხორციელებისათვის, რომლებიც პარტიისა და მთავრობის 1940 წლის 25 აპრილის დადგენილებით იყო გათვალისწინებული.

1947 წელს თბილისში დაიწყო კონიაკის ახალი ქარხნის მშენებლობა, რომელიც ნაწილობრივ 1954 წლის აპრილში ამუშავდა. 1957 წელს დამთავრდა ამ ქარხნის მეორე რიგის მშენებლობა, რის შედეგად ექსპლოატაციაში შევიდა 400 ათასი დეკალიტრი ტევადობის საკონიაკე სპირტის დასაძველებელი სათავსოები. აღნიშნული ქარხნის ამუშავების შედეგად მკვეთრად გაიზარდა კონიაკის წარმოება, რაც ჩანს შემდეგი მონაცემებიდან:

ცხრილი 10

კონიაკის გამომუშავება სამტრესტის საწარმოებში

წ ლ ე ბ ი	ათას დეკალიტრობით	%-ით 1940 წ-თან	%-ით 1950 წ-თან
1940	46,2	100,0	—
1945	27,4	59,3	—
1950	73,4	158,9	100,0
1955	231,5	501,1	315,4
1956	217,1	469,9	295,8
1957	224,4	485,7	305,8
1958	208,4	451,1	283,9
1959	265,0	573,6	361,0
1960	297,7	644,4	405,6

1960 წელს კონიაკის გამოშვება სამტრესტის საწარმოების მიერ გაიზარდა 1940 წელთან შედარებით 6,4-ჯერ, 1950 წელთან შედარებით—4,1-ჯერ და 1955 წელთან შედარებით—1,3-ჯერ. 1956 — 1958 წლებში კონიაკის გამოშვება, როგორც ცხრილიდან ჩანს, უმნიშვნელოდ შემცირდა, რაც უმთავრესად კონიაკის მხოლოდ დაძველებული სპირტიდან წარმოებაზე გადასვლამ განაპირობა. ამ ღონისძიების გატარებამ მკვეთრად გააუმჯობესა პროდუქციის ხარისხი. ამჟამად ჩვენს ქვეყანაში დაძველებაზე მყოფი საკონიაკე სპირტის უდიდესი მარაგი (25 %-მდე) აქვს საქართველოს ღვინის მრეწვე-

ლობას, რაც მზა პროდუქციის წარმოების შემდგომი გადიდების უმნიშვნელოვანეს პირობას შეადგენს.

პროდუქციის გამოშვების ზრდის მაღალი ტემპების მიუხედავად სამტრესტის საწარმოთა ხვედრიწონა კონიაკის საკავშირო წარმოებაში უმნიშვნელოდ დიდდება. მაგალითად, 1940 წელს სამტრესტის საწარმოები იძლეოდნენ სსრ კავშირში დამზადებული კონიაკის 17,2 %, 1950 წელს— 18 % და 1960 წელს—19,8 %.

სამტრესტის მიერ კონიაკის გამოშვების აბსოლუტურად დიდი ნაწილი თბილისის კონიაკის ქარხანაზე მოდის. ამ ქარხანამ 1958 წელს გამოუშვა 154,7 ათასი დეკალიტრი და 1960 წელს — 221 ათასი დეკალიტრი კონიაკი, რაც შეადგენდა შესაბამისად სამტრესტის კონიაკის მთელი წარმოების 74 და 74,2 %.

სამტრესტი უშვებს 8 სახეობის ორდინარულ (3, 4 და 5 ვარსკვლავიან) და სამარკო („კვ", „კს", „ოს", „ენისელი" და „თბილისი") კონიაკს. თბილისის კონიაკის ქარხანაში და საერთოდ სამტრესტის საწარმოებში (გარდა თბილისის ქარხნისა კონიაკს უშვებს სამტრესტის მოსკოვისა და ლენინგრადის ქარხნები) კონიაკის გამოშვება ასორტიმენტის მიხედვით 1956—1960 წლებში ხასიათდება შემდეგი მონაცემებით (იხ. ცხრ. 11).

ცხრილი გვიჩვენებს, რომ სამტრესტის კონიაკის წარმოება თითქმის მთლიანად ორდინარული კონიაკების ხარჯზე იზრდება. მათი ხვედრიწონა კონიაკის საერთო გამოშვებაში 1956 წლის 95,2%-დან გაიზარდა 1958 წელს 96,3%-მდე და 1960 წელს 96,5%-მდე, ხოლო სამარკო კონიაკებისა—შესაბამისად შემცირდა. თითქმის ასეთივე თანაფარდობით ხასიათდება თბილისის კონიაკის ქარხნის პროდუქციაც. ამ უკანასკნელ წელს ქარხნის მიერ გამოშვებული კონიაკის მთელ ოდენობაში ორდინალურს ეკავა 97,2%, ხოლო სამარკოს მხოლოდ 3,2 %, რაც მეტად მცირეა. როგორც თბილისის კონიაკის მთელ ოდენობაში ორდინარულს ეკავა 97,2%, ხოლო საველესი მოვალეობაა სამარკო, ამ მეტად მაღალხარისხოვანი კონიაკების წარმოების შემდგომი გადიდება.

ორდინარულ კონიაკებში სპირტის შემცველობა 40—42 მოც. პროცენტით განისაზღვრება, ხოლო შაქრისა—1,5 %-ით. ისინი მზადდება 3—5 წლის დაძველების საკონიაკე სპირტისაგან. კონიაკის ბოთლზე ვარსკვლავთა რაოდენობა აღნიშნავს საკონიაკე სპირტის

კონიაკის გამოშვება მარკების მიხედვით სამტრესტის საწარმოების მიერ

მაჩვენებლები	1956 წელს				1958 წელს				1960 წელს			
	სულ სამტრესტში		მათ შორის საქართველოში		სულ სამტრესტში		მათ შორის საქართველოში		სულ სამტრესტში		მათ შორის საქართველოში	
	დეკალიტრობით	%-ით ჯამისადმი	დეკალიტრობით	%-ით ჯამისადმი	დეკალიტრობით	%-ით ჯამისადმი	დეკალიტრობით	%-ით ჯამისადმი	დეკალიტრობით	%-ით ჯამისადმი	დეკალიტრობით	%-ით ჯამისადმი
კონიაკი 3 ვარსკვლ.	78368	36,1	61342	36,3	130269	62,3	101120	65,4	201574	67,7	160049	72,4
4 ვარსკვლ.	70972	32,7	54385	32,1	43960	21,0	31606	20,4	51191	17,2	34899	15,8
5 ვარსკვლ.	57454	26,4	46373	27,4	27134	13,0	17060	11,0	34475	11,6	19935	9,0
„კვ“	5159	2,4	3806	2,2	3421	1,6	2053	1,3	4886	1,6	3252	1,5
„კს“	2558	1,2	1118	0,7	2235	1,1	1378	0,9	2362	0,8	796	0,4
„ოს“	1579	0,7	1377	0,8	329	0,5	671	0,4	1741	0,6	968	0,4
„ენისელი“	1032	0,5	808	0,5	774	0,4	515	0,4	995	0,3	547	0,3
„თბილისი“	—	—	—	—	250	0,1	250	0,2	526	0,2	526	0,2
სულ კონიაკი	217122	100,0	169209	100,0	208372	100,0	154673	100,0	297750	100,0	220972	100,0

წლოვანებას, საიდანაც ეს კონიაკია დამზადებული. სამარკო კონიაკები უფრო მეტად დაძველებული (დავარგებული) საკონიაკე სპირტისაგან მზადდება და ამდენადვე უფრო მაღალხარისხოვანია.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

დაძველებული კონიაკი „ვარციხე" („კვ") მზადდება მაიაკოვსკის, ვანის რაიონებისა და ვარციხის საბჭოთა მეურნეობის 6—7 წლის დაძველების საკონიაკე სპირტისაგან; კონიაკი ძველი—„კს"—დასავლეთ და აღმოსავლეთ საქართველოს სხვადასხვა რაიონების 10 წლის დაძველების საკონიაკე სპირტისაგან; კონიაკი ძალზე ძველი—„ოს"—10 წელზე მეტი დაძველების საკონიაკე სპირტისაგან; „ენისელი"—შილდა-ენისელის მიკრო რაიონის 10 წელზე მეტი დაძველების სპირტისაგან და „თბილისი"—10 წელზე მეტი დაძველების საკონიაკე სპირტისაგან. ეს უკანასკნელი უმაღლესი ხარისხის სამარკო კონიაკი თბილისის კონიაკის ქარხანამ გამოუშვა ქ. თბილისის 1500 წლისთავთან დაკავშირებით. საქართველოში საბჭოთა ხელისუფლების დამყარების 40 წლისთავის აღსანიშნავად თბილისის კონიაკის ქარხნის სპეციალისტთა კოლექტივმა ვ. დ. ციციშვილის ხელმძღვანელობით გამოუშვეს მაღალი ხარისხის სამარკო კონიაკი—„გრემი", რომელმაც მაღალი შეფასება დაიმსახურა. ვ. დ. ციციშვილის მიერ არის შემუშავებული სამარკო კონიაკის „ენისელის" დამზადების ტექნოლოგია, რისთვისაც მას 1947 წელს სახელმწიფო პრემია მიენიჭა. სამარკო კონიაკები შეიცავს 42—43 მოც. პროცენტ სპირტს და 0,7 —1,2 % შაქარს.

საქართველოს სსრ ღვინის მრეწველობამ სახელი გაითქვა არა მხოლოდ ფართო ასორტიმენტის, არამედ, რაც მთავარია, **მ ა ღ ა ლ ი ხ ა რ ი ს ხ ნ ი ს ღვინოებისა და კონიაკების წარმოებით. ქართულ ღვინოებს** აქვთ თავისებური ხასიათი და გემოვნებითი თვისებები, რომლებიც ნაკლებად მეორდება ასეთივე კატეგორიის სხვა ღვინოებში. ძვირფასმა ქართულმა ღვინოებმა ფართოდ გაითქვეს სახელი არა მარტო ჩვენს დიდ ქვეყანაში, არამედ შორს მის საზღვრებს გარეთაც.

სამტრესტის ღვინის საწარმოების მიერ დამზადებული ქართული ღვინოები, შამპანური და კონიაკები იგზავნება მსოფლიოს ათობით ქვეყანაში, მათ შორის: ინგლისში, ჩეხოსლოვაკიაში, გერმანიის დამოკრატიულ რესპუბლიკაში, უნგრეთში, პოლონეთში, კანადაში, ჩინეთში, მექსიკაში, ერაყში, ინდონეზიაში და ა. შ. ამ ქვეყნებში დიდი მოწონებით სარგებლობენ ქართული ღვინოები: „წინანდალი",

„გურჯაანი“, „მუკუზანი“, „ოლიკოური“, „ჩხაკერი“, „მუხრანული“, „ნაფარეული“, „ტიბაანი“, „სვირი“, კონიაკები—„ძველი“, „ძველი“, „ენისელი“, „ვარციხე“ და სხვ.

ქართულ ღვინოებს და კონიაკებს არა ერთხელ მიუღიათ მაღალი შეფასება საკავშირო და საერთაშორისო კონკურსებზე და დეგუსტაციებზე. უკანასკნელი შვიდი წლის მანძილზე ქართულმა ღვინოებმა და კონიაკებმა მიიღეს 69 მედალი, მათ შორის 23 ოქროსი, 43 ვერცხლის და 3 ბრინჯაოსი.

1955 წელს ღვინოების საერთაშორისო დეგუსტაციაზე იუგოსლავიის ქ. ლიუბლიანში სამტრესტის ღვინოებსა და კონიაკებს მიეკუთვნა 11 მედალი, მათ შორის 1 ოქროსი, 8 ვერცხლის და 2 ბრინჯაოსი. 1957 წელს ამავე ქალაქში გამართულ საერთაშორისო დეგუსტაციაზე ქართულმა ღვინოებმა და კონიაკებმა მიიღეს კვლავ 11 მედალი, მათ შორის 3 ოქროსი და 8 ვერცხლის. 1958 წელს საკავშირო სოფლისმეურნეობრივი გამოფენის მთავარმა კომიტეტმა სადეგუსტაციო კომისიის დასკვნის საფუძველზე საქართველოს ღვინოებსა და კონიაკებს მიაკუთვნა 22 მედალი, აქედან 7 ოქროს დიდი და პატარა, 15 ვერცხლის დიდი და პატარა მედალი. ამავე წელს იუგოსლავიაში (ქ. ლიუბლიანა) ჩატარებულ დეგუსტაციის შედეგად ქართული ღვინოები და კონიაკები დაჯილდოებულ იქნა 8 მედლით, მათ შორის 4 ოქროსი და 4 ვერცხლის მედლით. 1958 წელს ბუდაპეშტში (უნგრეთი) საერთაშორისო გამოფენაზე ექსპონირებულ ქართულ ღვინოებსა და კონიაკებს დეგუსტაციის საფუძველზე ჟიურმა მიაკუთვნა 10 მედალი, მათ შორის 4 ოქროსი და 6ვერცხლის. ამ წელს ბრიუსელის საერთაშორისო გამოფენის ჟიურმა სამტრესტის პროდუქციას მიაკუთვნა ოქროს მედალი. 1960 წელს უნგრეთის დედაქალაქ ბუდაპეშტში ღვინოების საერთაშორისო კონკურსზე საქართველოდან გაგზავნილ ყველა 7 ნიმუშის ღვინოს საუკეთესო შეფასება ხვდა და დაიმსახურეს მედლები—4 ოქროსი, 2 ვერცხლის და 1 ბრინჯაოსი.

ოქროს მედლებით არიან დაჯილდოებული სამარკო ღვინოები: „წინანდალი“, „მუკუზანი“, „ნაფარეული“ „კარდანახი“, „სალხინო“, „საამო“, „ხიხვი“, „ახაშენი“, „ქინძმარაული“, „მწვანე შუშხუნა“, კონიაკები—„ძალზე ძველი“, „ენისელი“, „თბილისი“, ვერცხლის მედლებით ღვინოები—„წინანდალი“, „თელიანი“, „გურჯაანი“, „მუკუზანი“, „ტიბაანი“, „ჩხავერი“, „ხვანჭკარა“, „უსახე-

ლოური“, „ქინძმარაული“, „ახაშენი“, „საბჭოთა შამპანური“ და სხვ.

ამრიგად, უკანასკნელი 7 წლის მანძილზე (1955—1961 წ.) ქართულმა ღვინოებმა და კონიაკებმა მრავალჯერ დაიმსახურეს მაღალი შეფასება და ჯილდოები როგორც სსრ კავშირის, ასევე განსაკუთრებით საერთაშორისო კონკურსებზე, რაც მათი მაღალი ხარისხის შესახებ მეტყველებს. სამტრესტის საწარმოების მიერ გამოშვებულ ღვინოებისა და კონიაკების მაღალ ხარისხზე მიუთითებს აგრეთვე ასეთი მაჩვენებლები:

ცხრილი 12

ღვინოებისა და კონიაკების ხარისხის მაჩვენებლები[87]

პროდუქციის დასახელება	სადეგუსტაციო შეფასება ბალობით		
	1958 წ.	1959 წ. I კვარტ.	1960 წ.
სუფრის სამარკო ღვინო	9,17	9,28	9,20
სუფრის ორდინარული ღვინო	8,55	8,64	8,53
ბუნებრივი ნახევრად ტკბილი სუფრის ღვინო	9,15	9,02	8,83
შემაგრებული სამარკო ღვინო	9,06	9,12	9,13
შემაგრებული ორდინარული ღვინო	8,75	8,51	8,68
სადესერტო ღვინო	9,26	9,33	—
ვერმუთი	—	8,18	8,37
შამპანური ბოთლის	8,98	8,95	9,03
შამპანური რეზერვუარული	8,87	8,88	8,89
კონიაკი სამარკო	9,19	9,2	9,13
კონიაკი ორდინარული	8,53	8,57	8,43

საქართველოს ღვინის მრეწველობის მიერ გამოშვებული ღვინოებისა და კონიაკების ხარისხის ბალური მაჩვენებლები ამ უკანასკნელ პერიოდში (1958—1960 წწ.) 8,5-სა და 9,2-ს შორის მერყეობს, რაც არ არის დაბალი, პირიქით, იგი ღვინოებისა და კონიაკების სათანადო, უფრო მეტიც, მაღალ ხარისხს გამოხატავს. მიუხედავად ასეთი შეფასებისა, რაც უმთავრესად სამარკო ღვინოებს (სუფრისა და შემაგრებულს, აგრეთვე შამპანურს) შეეხება, ღვინოების და ნაწილობრივ კონიაკების ხარისხის დარგში ჯერ კიდევ არის

[87] მიღებულია ღვინოებისა და კონიაკების ხარისხის განსაზღვრის 10-ბალიანი სისტემა.

სერიოზული ნაკლოვანებები. ჩვენი რესპუბლიკის მდიდარი ბუნებრივი ლებლობანი მეღვინეობის პროდუქტების ხარისხის გაუმჯობესებისა დარგში ჯერჯერობით მთლიანად არ არის გამოყენებული.

გამოშვებული ღვინოების ხარისხის დარგში არსებული ნაკლოვანებები დასტურდება იმ რეკლამაციებითაც, რასაც სამტრესტი და მისი საწარმოები ღებულობენ სავაჭრო ორგანიზაციებიდან და ცალკეულ მომხმარებლებიდან. ამასვე ასაბუთებს საქონლის ხარისხის სახელმწიფო ინსპექციის რესპუბლიკური სამმართველოს სათანადო მასალები.

ხშირად დამუშავების ტექნოლოგიის დარღვევის შედეგად ბოთლებში ჩამოსხმული ღვინო იბურება და შავდება, გამოეყოფა ნალექი და სხვა, რაც დაუშვებელია. არადამაკმაყოფილებელია მზა პროდუქციის (ჩამოსხმული ღვინოების) გარეგნული გაფორმება. არის შემთხვევები, როდესაც ღვინოები ფუჭდება სავაჭრო ქსელში (მაღაზიებსა და საწყობებში). ამის ერთ-ერთ მიზეზს შეადგენს ღვინოების შენახვის პირობების დარღვევა.

ღვინოების ამღვრევისა და არამდგრადობის ერთ-ერთი მიზეზი არის მათი არასათანადო დაკუპაჟება, რასაც ადგილი აქვს რესპუბლიკის ბევრ ღვინის ქარხანაში. კუპაჟების არევა განსაკუთრებით ღვინოების გადაგზავნის დროს ხდება. ხშირად გაგზავნილი კასრების განცალკევება ვერ ხერხდება, რის გამო მიმღებ ქარხნებში ღვინის სხვადასხვა კუპაჟები ერევა ერთმანეთში.

ქართული ორდინარული სუფრის ღვინოები, როგორც პროფ. გ. ბერიძე აღნიშნავს, ხშირად არატიპიურია. მომხმარებელი მათ ნაკლებ პატივსა სცემს, ნაკლებად ეტანება. ქართული ღვინო № 3 ხშირად ძლიერ დაშორებულია კახური ღვინის თავისებურებას როგორც გემოსა და ბუკეტის, ისე ფერის მიხედვით. №№ 8, 23, 6, 10 და ზოგიერთი სხვა მარკის ქართულ ღვინოს არ აქვს დამოუკიდებელი სახე, სპეციფიკური ნიშანთვისებანი და მდგრადობა, რაც ყოველი მარკის ღვინის მეტად საჭირო ღირსებას შეადგენს. ასევე დაშორებულია თავის ნამდვილ ტიპიურობას წითელი ღვინო № 5. ეს მდგომარეობა იწვევს მომხმარებელთა დეზორიენტირებას. აღნიშნულ ნაკლოვანებათა მთავარ მიზეზად პროფ. ბერიძე ასახელებს მაღალხარისხოვანი ღვინოების სარეზერვო ფონდის უქონლობას. ორდინარული ღვინოების ხარისხის გაუმჯობესებისათვის ის საჭიროდ

ეროვნული ბიბლიოთეკა

თვლის ღვინოების დაკუპაჟებისა და ჩამოსხმის ცენტრალიზებული სტანდარტული პროდუქციის გამოშვების მიზნით[88].

ღვინის ხარისხზე უარყოფითად მოქმედებს ტექნიკური ბაზის სივიწროვე. ცალკეული ქარხნები არასაკმარისი სათავსოების გამო იძულებულნი არიან ღვინომასალა და ჩამოსხმული ღვინოც კი ღია ცის ქვეშ იქონიონ, რაც ტემპერატურის მკვეთრი ცვლილების გამო აუარესებს პროდუქციის ხარისხს. ამასთან ერთად დიდია ღვინის დანაკარგებიც. გარდა ამისა, ქარხნის წარმოებრივი სიმძლავრების გადატვირთვა, ნორმალურზე გაცილებით მეტი პროდუქციის გამოშვება, რასაც ხშირად აქვს ადგილი ჩვენს მეღვინეობის საწარმოებში, ტექნოლოგიური რეჟიმის დარღვევისა და, მაშასადამე, პროდუქციის ხარისხის გაუარესების ხარჯზე ხდება.

დიდ ზიანს აყენებს ღვინის ხარისხს რთველის ცუდი ორგანიზაცია, მისი უდროოდ დაწყება და უკონდიციო ყურძნის დამზადება, რაც ამცირებს ყურძნის შაქრიანობას. სამტრესტის მიერ დამზადებული ყურძნის საშუალო შაქრიანობა შეადგენდა 1955 წელს 18 %. 1956 წელს—16,3%, 1957 წელს—19,14%, 1958 წელს — 18,4%, 1959 წელს—18,3 %, მაშინ როდესაც იგი 19—20 პროცენტზე ნაკლები არ უნდა ყოფილიყო. უკონდიციო ყურძნის რაოდენობა ზოგიერთ ქარხნებში 20—30 % და მეტსაც შეადგენს, რაც უარყოფით გავლენას ახდენს ღვინის ხარისხზე.

ყურძნის სათანადო შაქრიანობისა და, მაშასადამე, მაღალი ხარისხის ღვინის წარმოებისათვის აუცილებელია ყურძნის შერჩევითი, დახარისხებითი კრეფა მევენახეობა-მეღვინეობის ავტორიტეტულ სპეციალისტთა მიერ დაწესებულ ვადებში. რთველის დროულად და ხარისხიანად ჩატარებაზე დიდად არის დამოკიდებული ქართული ღვინის ხარისხი. ამიტომ ეს საკითხი განსაკუთრებული ყურადღების ღირსია.

ყურძნისა და, მაშასადამე, ღვინის ხარისხის გაუმჯობესებისათვის დიდი მნიშვნელობა აქვს აგროტექნიკულ ღონისძიებათა ზომიერებას: სასუქების რაციონალურ გამოყენებას—მინერალური და ორგანული სასუქების ვენახებში შეტანის ნორმალური დოზების

---

[88] გ. ბ ე რ ი ძ ე, სახელგანთქმული ქართული ღვინის მარკისა და ღირსებისათვის, გაზ. „კომუნისტი", 1959, 26 მარტი

ეროვნული ბიბლიოთეკა

დაცვას, ვაზის სიხშირისა და გასხვლა-ფორმირების, აგრეთვე მოთ-
წყვის სისტემის მოწესრიგებას და ა. შ.

ხშირად უხარისხოა ღვინოჩამოსხმული ბოთლების გარეგნული
გაფორმება ცუდი საეტიკეტო ქაღალდისა და ხმარებაში მყოფი ბოთ-
ლების ღვინისათვის ულამაზო ფორმის გამო. ცუდ გავლენას ახდენს
გარეგნულ გაფორმებაზე აგრეთვე ბოთლების თავების უხარისხო
დალუქვა.

ზემოაღნიშნულ და რიგი სხვა ნაკლოვანებათა აღმოფხვრის პი-
რობებში ჩვენს რესპუბლიკას რეალური შესაძლებლობა აქვს ერთ-
ერთი პირველი ადგილი დაიკავოს მსოფლიოში ღვინის ხარისხის
მიხედვით, განსაკუთრებით კი წითელი და თეთრი სუფრის ღვინო-
ების, შამპანური და ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინოების წარ-
მოების დარგში. ცხადია, ამისათვის საჭიროა მევენახეობა-მეღვი-
ნეობის მუშაკთა თავდადებული და პატიოსანი მუშაობა ქართული
ღვინოების დაყენების წესების გაუმჯობესების, მეცნიერებისა და
ტექნიკის უკანასკნელ მიღწევათა საფუძველზე მეღვინეობის ტექნო-
ლოგიის შემდგომი სრულყოფისათვის. მუშაობა ისე უნდა წარიმარ-
თოს, რომ მიღწეულ იქნას ნაზი, ჰარმონიული, ბიოლოგიურად მაღა-
ლი ხარისხის ქართული ღვინოების გამოშვება.

1950—1959 წლებში სამტრესტი თითქმის ყოველწლიურად გა-
დაჭარბებით ასრულებდა მთლიანი და საქონლური პროდუქციის გა-
მოშვების გეგმას. ამ პერიოდის მანძილზე ასევე გადაჭარბებით
სრულდებოდა ღვინოების, შამპანურისა და კონიაკების გამოშვების
გეგმური დავალებები. ღვინომასალის გამომუშავების გეგმა კი ხში-
რად არ სრულდებოდა, რაც უმთავრესად არახელსაყრელი კლიმა-
ტური პირობების, აგრეთვე მოსახლეობისაგან ყურძნის შესყიდვის
ცუდი ორგანიზაციის და სხვ. გამო ყურძნის დამზადების გეგმის შე-
უსრულებლობის შედეგია. ამ მიზეზით 1960 წელს სამტრესტმა ვერ
შეასრულა საერთო პროდუქციის გამოშვების გეგმა, ხოლო ღვინო-
მასალის ფაქტიურმა გამომუშავებამ გეგმურთან შედარებით მხო-
ლოდ 49,4% შეადგინა. 1960 წელს, ისევე როგორც წინა წლებში, გა-
დაჭარბებით შესრულდა ყურძნის ღვინოების, შამპანურისა და კო-
ნიაკების გამოშვების გეგმა.

მთლიანად სამტრესტის მიერ მთლიანი და საქონლური პრო-
დუქციის გამოშვების გეგმის გადაჭარბებით შესრულების პირობებ-

ში ცალკეული საწარმოები, უმთავრესად პირველადი მეღვინეობის ქარხნები, ამ გეგმას ვერ ასრულებენ. ამასთანავე ასეთ საწარმოთა რაოდენობა არცთუ ისე მცირეა. მაგალითად, მთლიანი პროდუქციის გამოშვების გეგმა 1957 წელს ვერ შეასრულა სამტრესტში შემავალ საწარმოთა 41,8 %, 1958 წელს—15,3 %, 1959 წელს—11,3 %, ხოლო 1960 წელს—53,1 %. როგორც ამ მონაცემებიდან ჩანს, 1957—1959 წლებში მეღვინეობის იმ საწარმოთა რაოდენობა, რომლებიც პროდუქციის გამოშვების გეგმას ვერ ასრულებდნენ, მნიშვნელოვნად შემცირდა. შვიდწლედის მეორე—1960 წელს კი მდგომარეობა მკვეთრად შეიცვალა. სამტრესტის საწარმოთა ნახევარზე მეტმა, პირველადი მეღვინეობის ქარხნების დიდმა უმეტესობამ წარმოებრივი პროგრამა ვერ შეასრულა. ამინდის არახელსაყრელი პირობების გამო ამ წელს თვალსაჩინოდ შემცირდა ყურძნის მოსავალი და შეუძლებელი გახდა სამტრესტის მიერ მისი დამზადება-გადამუშავებისა და, მაშასადამე, ღვინომასალის გამომუშავების გეგმის შესრულება (ნაცვლად გეგმით გათვალისწინებულ 11500 ათას დეკალიტრისა გამომუშავებულ იქნა 5676 ათასი დეკალიტრი ღვინომასალა), რაც შემთხვევით და არაკანონზომიერ მოვლენას წარმოადგენს. ამიტომ ამ წლის მუშაობის მაჩვენებლების მიხედვით არ შეიძლება შეფასებულ იქნას სამტრესტისა და მისი საწარმოების მეურნეობრივი საქმიანობის ხარისხი. შვიდწლედის მესამე —1961 წელს მდგომარეობა ნაწილობრივად გამოსწორდა, თუმცა მთლიანად არც ამ წელს შესრულებულა ყურძნის დამზადებისა და ღვინომასალის გამომუშავების დავალება.

მიმდინარე შვიდწლედში სოფლისმეურნეობრივი ნედლეულის წარმოებისა და დამზადების გადიდების ბაზაზე სწრაფად ვითარდება საქართველოს სსრ კვების მრეწველობის წამყვანი დარგები, მათ შორის მეღვინეობა.

შვიდწლედის მანძილზე ჩვენს რესპუბლიკაში ყურძნის ღვინის წარმოება გაიზრდება 2,5-ჯერ. ამასთან ერთად მნიშვნელოვნად გაფართოვდება მეღვინეობის პროდუქციის ასორტიმენტი და გაუმჯობესდება მისი ხარისხი.

სამტრესტის საწარმოებში შვიდწლედის ბოლოსათვის ღვინომასალის გამომუშავება მიაღწევს 24 მლნ დეკალიტრს ნაცვლად 1953 წლის 10094 ათასი დეკალიტრისა, ღვინოების გამოშვება—13600

ათას დეკალიტრს, შამპანურის—10 მლნ ბოთლს, კონიაკის—400 ათას დეკალიტრს, ხოლო საკონიაკე სპირტის წარმოება—350 ათას დეკალიტრს.

ღვინისა და მისი პროდუქტების წარმოების ასეთი მასშტაბით გადიდებას ხელს შეუწყობს მეღვინეობის ნედლეულის და წარმოებრივ-ტექნიკური ბაზის შემდგომი განვითარება, ღვინის პირველადი და მეორადი დამუშავების საწარმოთა უახლესი მაღალმწარმოებლური ტექნიკით აღჭურვა, წარმოების პროცესთა მექანიზაციისა და ავტომატიზაციის გაძლიერება, დამუშავების ტექნოლოგიის გაუმჯობესება და სხვ.

თავი მესამე

მეღვინეობის ნედლეულის ბაზის თანამედროვე მდგომარეობა და მისი განვითარების პერსპექტივები

საქართველოს სოფლის მეურნეობის ერთ-ერთი წამყვანი დარგი და ქართველი ხალხის ეკონომიკური კეთილდღეობის მნიშვნელოვანი წყაროა მევენახეობა. საქართველო, როგორც ცნობილია, წარმოადგენს ვაზის ჯიშების წარმოშობის ერთ-ერთ უძველეს კერას და კულტურული მევენახეობა-მეღვინეობის სამშობლოს. ჩვენს ხალხს უყვარს ვაზის კულტურა და დაუფლებულია მისი მოვლა-მოყვანის ოსტატობას. მევენახეობის ხვედრიწონა საქართველოს სოფლის მეურნეობის მთლიან პროდუქციაში 18—20 % აღწევს, ხოლო მთელ რიგ რაიონებში უფრო მეტსაც.

საქართველო როგორც გეოგრაფიულ და ბუნებრივ-კლიმატური პირობებით, ასევე მევენახეობა-მეღვინეობის თვალსაზრისით იყოფა ორ საგრძნობლად განსხვავებულ აღმოსავლეთ და დასავლეთ ნაწილად, ხოლო თითოეული მათგანი—მევენახეობის ცალკეულ რაიონებად და მიკრორაიონებად. აღმოსავლეთ საქართველოში ასეთი რაიონებია კახეთი, ქართლი, სამხრეთ-ოსეთი და მესხეთი, ხოლო დასავლეთ საქართველოში—იმერეთი, რაჭა-ლეჩხუმი, სამეგრელო, გურია, აფხაზეთი და აჭარა.

კ ა ხ ე თ ი საქართველოსა და საერთოდ სსრ კავშირის მევენახეობის ერთ-ერთი საუკეთესო რაიონია. მას თავისი მაღალი ხარის-

ხის უნიკალური ღვინოებით პირველი ადგილი უკავია საბჭოთა
შირის მეღვინეობის რაიონებს შორის. კახეთში გავრცელებულია ვა-
ზის ისეთი ძვირფასი ჯიშები, როგორიცაა რქაწითელი, საფერავი,
მწვანე, ხიხვი, კაბერნე, ალიგოტე და სხვ., რომლებმაც შექმნეს სა-
ყოველთაოდ ცნობილი მაღალხარისხოვანი ევროპული და კახური
ტიპის სუფრის, ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი, შემაგრებული და
სადესერტო ღვინოები, აგრეთვე მაღალხარისხოვანი საკონიაკე ღვი-
ნომასალა.

ქ ა რ თ ლ ი სამხრეთ-ოსეთისა და მესხეთის ჩათვლით უმთავრესად
ნაზი სუფრის ღვინოებისა და ხარისხოვანი საშამპანურე ღვინომასა-
ლის მომცემი რაიონია. აქ ძირითადად გავრცელებულია შემდეგი
ვაზის ჯიშები: ჩინური, რქაწითელი, გორული მწვანე, ალიგოტე,
საფერავი, ხიხვი, პინო და სხვ.

ი მ ე რ ე თ ი, რომელსაც დასავლეთ საქართველოს აღმოსავ-
ლეთი ნაწილი უკავია, რესპუბლიკის მევენახეობა-მეღვინეობის
ერთ-ერთ წამყვან რაიონს შეადგენს. ვაზის ჯიშობრივი შედგენილო-
ბის მხრივ იმერეთი ყველაზე მდიდარია საქართველოს მევენახეობის
რაიონებს შორის. მაგრამ ვაზის ამ მრავალრიცხოვან ჯიშებს შორის
თავისი მეურნეობრივი თვისებებით გამოირჩევა ცოლიკოური, ციცა
და კრახუნა. განსხვავებული ხარისხის ღვინოებს იძლევა იმერეთის
მიკრორაიონები:—ზემო იმერეთში (ორჯონიკიძის, ჭიათურის და
საჩხერის რაიონები) მიიღება უმთავრესად საშამპანურე ღვინომასა-
ლები და ევროპული ტიპის თეთრი და წითელი სუფრის ღვინოები,
შუა იმერეთში (ზესტაფონის, მაიაკოვსკის და თერჯოლის რაიონე-
ბი)—ძირითადად მაღალხარისხოვანი სუფრის ღვინოები და საშამ-
პანურე ღვინომასალა, ხოლო ქვემო იმერეთში (ქუთაისის, ვანის,
სამტრედიის და წულუკიძის რაიონები)—ორდინარული, ალაგ-ალაგ
(ქუთაისისა და ვანის რაიონებში) ხარისხიანი სუფრის ღვინოები,
აგრეთვე საკონიაკე ღვინომასალები.

რ ა ჭ ა-ლ ე ჩ ხ უ მ ი ს ხელსაყრელი ბუნებრივ-კლიმატური პი-
რობები უზრუნველყოფენ მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარების
მაღალ დონეს. ეს რაიონი იმერეთის მსგავსად საკმაოდ მდიდარია ვა-
ზის ჯიშებით, რომელთა შორის გავრცელებულია: ცოლიკოური,
ალექსანდროული, წულუკიძის თეთრა, უსახელოური, ოჯალეში, სა-
ფერავი და სხვ. ღვინის ხარისხის მიხედვით რაჭა-ლეჩხუმს განსა-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

კუთრებული ადგილი უკავია რესპუბლიკის მევენახეობა-მეღვინეობის რაიონებს შორის. აქ მზადდება მაღალხარისხოვანი ნატურალური ნახევრად ტკბილი ღვინოები („ხვანჭკარა", „უსახელოური", „ტვიში" და „თეთრა") და სუფრის თეთრი და წითელი ღვინოები.

სამეგრელო და აფხაზეთი საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის უძველესი რაიონებია. სოკოვან ავადმყოფობათა და ფილოქსერის გავრცელებამდე ეს რაიონები ვაზის ჯიშებით მდიდარი ყოფილა. ამჟამად კი ძირითადად ცოლიკოურია გავრცელებული. გარდა ამ ჯიშისა, სამეგრელოში უმნიშვნელო ფართობით არის წარმოდგენილი ოჯალეში, ციცკა, კრახუნა, ალექსანდროული, იზაბელა და სხვ., ხოლო აფხაზეთში—ჩხავერი, ოჯალეში, იზაბელა, კაჭიჭი, ავასირხვა, რქაწითელი, ალექსანდროული და სხვ. სამეგრელოს მთიანი რაიონების და აფხაზეთის მთისწინა ვაკე და ფერდობ ადგილებზე მიიღება ხარისხოვანი სუფრის ღვინოები, ალაგ-ალაგ ნატურალური ნახევრად ტკბილი ღვინოები, ხოლო დანარჩენ ადგილებში ორდინარული სუფრის ღვინოები.

გურიისა და აჭარის ხვედრიწონა საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობაში მცირეა. ორივე ამ რაიონში უმთავრესად ცოლიკოურია გავრცელებული, ხოლო ადგილობრივ პირობებთან კარგად შეგუებულ ჯიშებს, მაგალითად, ჩხავერსა და სხვებს მეტად უმნიშვნელო ფართობი უკავიათ. ჩხავერის ჯიშის ვაზის გავრცელებას, მისი ფართობის შემდგომ გადიდებას სერიოზული ყურადღება უნდა მიექცეს, ვინაიდან იგი იძლევა საუკეთესო ხარისხის ბუნებრივად ნახევრად ტკბილ ცქრიალა ღვინოს—„ჩხავერს". ამ რაიონებში ამჟამად ფართოდ გავრცელებულია მაღლარი ვენახები, განსაკუთრებით იზაბელა.

განსხვავებული ადგილი უკავია მევენახეობის ცალკეულ რაიონებს საქართველოს სსრ ვენახების საერთო ფართობში. საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს მონაცემებით დაბლარი ვენახების საერთო ფართობი ჩვენს რესპუბლიკაში 1956 წლის 1 იანვრისათვის შეადგენდა 57016,2 ჰექტარს[89]. აქედან კახეთში—

---

[89] ნ. კეცხოველი, მ. რამიშვილი, დ. ტაბიძე, საქართველოს ამპელოგრაფია, თბ., 1960, გვ. 43.

20116,5 ჰექტარს, ანუ რესპუბლიკის ვენახების საერთო ფართობის 35,3%, იმერეთში—17651 ჰექტარს (31 %), ქართლში — 10[illegible] ჰექტარს (18,7%). როგორც ვხედავთ, სამივე ამ რაიონზე მოდიოდა საქართველოს ვენახების საერთო ფართობის 85 %. ამ რაიონებსა და საერთოდ რესპუბლიკის მევენახეობა-მეღვინეობის რაიონებს შორის ვენახების ფართობის სიდიდისა და აგრეთვე, რაც მთავარია, დაყენებული ღვინოების ხარისხის მიხედვით პირველ ადგილზეა კახეთი—მევენახეობა-მეღვინეობის ეს კლასიკური რაიონი, მეორე ადგილს იკავებს იმერეთი, ხოლო მესამე ადგილზე დგას ქართლი. პირველ ორ რაიონში მევენახეობა სოფლის მეურნეობის წამყვანი დარგია, ხოლო მესამეში ერთ-ერთ ძირითად დარგს წარმოადგენს. საქართველოს დანარჩენ რაიონებში ზოგიერთი მიკრორაიონების გამოკლებით მევენახეობა სოფლის მეურნეობის დარგთა შორის მხოლოდ დამხმარე დარგს წარმოადგენს.

საქართველოში საბჭოთა ხელისუფლების დამყარებამდე უმნიშვნელო ფართობი ეჭირა დაბლარ ვენახებს სამეგრელოში, გურიასა და აფხაზეთში. მაგრამ საბჭოთა ხელისუფლების წლებში, განსაკუთრებით კი უკანასკნელ პერიოდში ამ რაიონებში გაშენდა დაბლარი ვენახები, მნიშვნელოვნად გადიდდა მათი ფართობი. 1956 წლის დასაწყისისათვის დაბლარი ვენახების ფართობი შეადგენდა სამეგრელოში 2246,8 ჰექტარს, ანუ რესპუბლიკის ვენახების მთელი ფართობის 3,9%, გურიაში—987,1 ჰექტარს (1,7%) და აფხაზეთში—1488,8 ჰექტარს (2,6 %).

მესხეთი და აჭარა საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის უძველესი რაიონები იყვნენ, მაგრამ თურქ დამპყრობთა ბატონობის პერიოდში განადგურდა ეს დარგი და თითქმის მთლიანად გადაშენდა ადგილობრივი ძვირფასი ვაზის ჯიშები.

საბჭოთა ხელისუფლების წლებში აჭარასა და მესხეთში დაიწყო მევენახეობა-მეღვინეობის აღდგენა. დაბლარი ვენახების გაშენება ამ რაიონებში დიდი სამამულო ომის წინა პერიოდში დაიწყო და მათი ფართობი 1956 წლის 1 იანვრისათვის უდრიდა მესხეთში 334,6 ჰექტარს, ხოლო აჭარაში—332,8 ჰექტარს. აჭარასა და მესხეთს მევენახეობის შემდგომი განვითარების კარგი პერსპექტივები აქვთ.

საბჭოთა საქართველოში, როგორც დავინახეთ, ძველ რაიონებთან ერთად შეიქმნა და განვითარდა მევენახეობის ახალი რაიონები,

ვაზი თანდათან სცილდება თავისი გავრცელების ძველ ზონას, და ფეხს იკიდებს ახალ, რესპუბლიკის მთიან ზონაშიც კი, რის შედეგად მნიშვნელოვნად გაიზარდა ვენახების საერთო ფართობი.

ომამდელი ხუთწლედების მანძილზე, როგორც უკვე აღინიშნა, დიდი მუშაობა ჩატარდა ფილოქსერით განადგურებული ვენახების აღდგენისა და მისი ფართობის შემდგომი გადიდების მიმართულებით. 1940 წელს ვენახების საერთო ფართობმა საქართველოში 69,9 ათას ჰექტარს მიაღწია და 1921 წლის შესაბამის დონეს 2,3-ჯერ, ხოლო 1932 წლის დონეს 2-ჯერ გადააჭარბა. როგორც ამ მონაცემებიდან ჩანს, მევენახეობა საქართველოში განსაკუთრებით სწრაფი ტემპით დიდი სამამულო ომის წინა წლებში ვითარდებოდა. მაგრამ ომმა დიდი ზარალი მიაყენა საერთოდ სსრ კავშირისა და მისი ცალკეული რაიონების მევენახეობა-მეღვინეობას.

დიდი სამამულო ომის პერიოდში მტრის მიერ დროებით ოკუპირებულ რაიონებში, სადაც იმყოფებოდა სსრ კავშირის მთელი ვენახების ფართობის 60 %, ვაზის მნიშვნელოვანი ნაწილი დაიღუპა. დაზარალდა ვენახები აგრეთვე მევენახეობის იმ რაიონებში, რომლებიც მტრის მიერ არ ყოფილა ოკუპირებული, ვინაიდან ომის სიძნელეებთან დაკავშირებით შეუძლებელი შექნა აუცილებელი აგროტექნიკური ღონისძიებების განხორციელება. ამის გამო ამ რაიონებშიც შემცირდა ვენახების ფართობი და მეღვინეობის პროდუქციის მოცულობა. მაგალითად, საქართველოს სსრ ვენახების საერთო ფართობი 1940 წლის 69902 ჰექტარიდან 59456 ჰექტარამდე, ანუ 15%-ით შემცირდა 1947 წლისათვის, ხოლო ვაზის რაოდენობა— შესაბამისად 332287 ათასიდან 280120 ათასამდე, ანუ 15,7 %-ით. აღსანიშნავია, რომ ვენახების ფართობის შემცირება მოხდა არა სახელმწიფოებრივი მეურნეობის, არამედ კოლმეურნეობათა და კოლმეურნეთა პირადი დამხმარე მეურნეობის ხარჯზე. ამ პერიოდში სახელმწიფოებრივი მეურნეობის ვენახების ფართობი 2051 ჰექტარიდან 2204 ჰექტარამდე გაიზარდა, ხოლო კოლმეურნეობებისა 23942 ჰექტარიდან 21222 ჰექტარამდე და კოლმეურნეთა პირადი დამხმარე მეურნეობისა 40991 ჰექტარიდან 33785 ჰექტარამდე შემცირდა.

შემდგომ პერიოდში ჩვენი პარტიისა და მთავრობის მიერ რიგი მნიშვნელოვანი ღონისძიებანი იქნა გატარებული მევენახეობა-მე-

ღვინეობის განვითარების ხაზით, რის შედეგად 1953 წელს საქართველოს სსრ ვენახების საერთო ფართობი 62168 ჰექტარამდე (აქედან 52149 ჰექტ. ეკავა დაბლარს) გაიზარდა და 1947 წლის დონეს 4,6% გადააჭარბა.

უკანასკნელ წლებში (1953 წლიდან) დიდი გარდატეხა მოხდა სსრ კავშირის მევენახეობის განვითარებაში, მნიშვნელოვნად გაიზარდა ვენახების ფართობი, გაფართოვდა ვაზის გავრცელების ზონა, გაუმჯობესდა მისი მოვლა-პარტონობა.

ვენახების ფართობი სსრ კავშირში გაიზარდა 1953 წლის 378 ათას ჰექტარიდან 1046 ათას ჰექტარამდე 1960 წელს, ანუ 2,8-ჯერ; მათ შორის რსფსრ შესაბამისად—41 ათას ჰექტარიდან 176 ათას ჰექტარამდე, ანუ 4,3-ჯერ, უკრაინის სსრ—79 ათას ჰექტარიდან 397 ათას ჰექტარამდე, ანუ 5-ჯერ, მოლდავეთის სსრ—106 ათას ჰექტარიდან 176 ათას ჰექტარამდე, ანუ 66 %-ით და ა. შ. საქართველოში კი ამ პერიოდში ვენახების ფართობი უფრო ნაკლები ტემპით,—მხოლოდ 37 %-ით გაიზარდა. ეს ბუნებრივიცაა. ჩვენს რესპუბლიკას, როგორც ცნობილია, ვენახების ფართობისა და საერთოდ სახმარი მიწის ფართობის გადიდების გაცილებით ნაკლები შესაძლებლობა აქვს, ვიდრე სსრ კავშირის ზემოდასახელებულ მოკავშირე რესპუბლიკებს. ამის შედეგად საქართველოს ხვედრიწონა სსრ კავშირის ვენახების საერთო ფართობში 1960 წელს 1953 წელთან შედარებით 16,4 %-დან 8,1 %-მდე შემცირდა.

აღნიშნულ პერიოდში საქართველო ვენახების ფართობის ზრდის ტემპის მიხედვით ჩამორჩებოდა ამიერკავკასიის სხვა რესპუბლიკებს. ასე, მაგალითად, ამ პერიოდში ვენახების ფართობი აზერბაიჯანში გაიზარდა 23 ათას ჰექტარიდან 56 ათას ჰექტარამდე, ანუ 2,3-ჯერ, ხოლო სომხეთში—18 ათას ჰექტარიდან 31 ათას ჰექტარამდე, ანუ 72,2 %-ით. შესაბამისად შეიცვალა ამ რესპუბლიკების ადგილი ამიერკავკასიის ვენახების საერთო ფართობში, მაგრამ, მიუხედავად ამისა, ამ ფართობის თითქმის ნახევარი (49,4 % 1960 წ.) საქართველოს უჭირავს, 32,6% — აზერბაიჯანს (ნაცვლად 1953 წლის 22,3 %) და 18 %—სომხეთს.

1960 წელს ვენახების ფართობმა საქართველოში მიაღწია 85,6 ათას ჰექტარს, რაც 1921 წლის შესაბამის დონეს სჭარბობდა 2,8-ჯერ, 1940 წლისას—1,7-ჯერ და 1950 წლის დონეს—1,5-ჯერ.

ვენახების ფართობის გადიდება უმთავრესად დაბლარი ვენახების გაშენების ხარჯზე ხდება. დაბლარის ხვედრიწონა ვაზის მთელ ნარგავებში 1940 წლის 78 %-დან დაახლოებით 91,3 %-მდე[90] გაიზარდა 1961 წლისათვის.

ომის შემდგომ პერიოდში განსხვავებული დინამიკით ხასიათდება ვენახების ფართობი მეურნეობათა კატეგორიების მიხედვით. იზრდება განსაზოგადოებული მეურნეობის (საბჭოთა მეურნეობებისა და კოლმეურნეობების) ვენახების ფართობი, ხოლო კოლმეურნეთა და მუშა-მოსამსახურეებისა—მცირდება. ასე, მაგალითად, 1960 წელს 1940 წელთან შედარებით ვენახების ფართობი საბჭოთა მეურნეობებში გაიზარდა თითქმის 4-ჯერ, კოლმეურნეობებში—1,5-ჯერ, ხოლო კოლმეურნეთა და მუშა-მოსამსახურეთა პირად მეურნეობაში 7,3% შემცირდა, თუმცა 1947 წლის დონეს 12,7% სჭარბობს. ამასთან დაკავშირებით შეიცვალა ვენახების ფართობის განაწილება მეურნეობათა კატეგორიების მიხედვით, რაც დასტურდება ქვემოთ მოყვანილი ცხრილის მონაცემებით:

ცხრილი 13

ვენახების ფართობის დინამიკა მეურნეობათა კატეგორიების მიხედვით[91]
(ათას ჰექტარობით)

წლები	ვენახების ფართობი სულ	მათ შორის		
		საბჭოთა და სხვ. სახ. მეურნეობები	კოლმეურნეობები	კოლმეურნეთა და მუშა-მოსამსახურეთა პირადი საკარმიდამო მეურნეობები
1940	69,9	2,1	23,9	43,9
1947	59,5	2,2	21,2	36,1
1953	62,2	3,0	23,8	35,4
1958	74,9	6,1	31,5	37,3
1959	79,2	6,9	35,0	37,3
1960	85,6	8,3	36,6	40,7

[90] ირაკლი რცხილაძე, საქართველოს სსრ მევენახეობა და მისი განვითარების გზები, ჟურნ. „საქართველოს ეკონომისტი“, 1962, № 9, გვ. 18.

[91] 1940—1953 წწ. მონაცემები აღებულია—„Народное хозяйство Грузинской ССР“, Стат. сборник, Тб., 1959, стр. 121, 124; ხოლო 1958—1960 წწ. მონაცემები—რესპუბლიკის სტატისტიკური სამმართველოდან.

ელექტრონული ბიბლიოთეკა

1960 წელს 1940 წელთან შედარებით საქართველოს სსრ ეროვნული ეკონომიკის ხების საერთო ფართობში საბჭოთა მეურნეობების ხვედრიწონა გაიზარდა 3 %-დან 9,7 %-მდე, კოლმეურნეობებისა— 34,2 %-დან 42,8%-მდე, ხოლო კოლმეურნეთა და მუშა-მოსამსახურეთა პირადი მეურნეობისა შემცირდა 62,8 %-დან 47,5 %-მდე. როგორც ამ მონაცემებიდან ირკვევა, ომის შემდგომ პერიოდში ჩვენი რესპუბლიკის ვენახების საერთო ფართობში მნიშვნელოვნად გაიზარდა განსაზოგადოებული მეურნეობის წილი. მიუხედავად ამისა, ამ ფართობის შედგენილობაში მშრომელთა საკარმიდამო ნაკვეთებზე გაშენებულ ვენახებს ჯერ კიდევ დიდი ხვედრიწონა უკავია. ამოცანა ის არის, რომ კიდევ უფრო გაიზარდოს საზოგადოებრივი სექტორის, განსაკუთრებით კი საბჭოთა მეურნეობების ხვედრიწონა ვენახების საერთო ფართობში, შეიცვალოს მეურნეობათა კატეგორიებს შორის ვენახების ფართობის თანაფარდობა საზოგადოებრივი სექტორის სასარგებლოდ. მაგრამ ეს უნდა განხორციელდეს არა პირად საკარმიდამო მეურნეობაში ვენახების ფართობის აბსოლუტური შემცირების, არამედ ამ მეურნეობასთან შედარებით განსაზოგადოებული სექტორის მევენახეობის უფრო ინტენსიური განვითარების გზით, როგორც ეს გათვალისწინებულია მიმდინარე შვიდწლედსა და გენერალურ პერსპექტივაში.

ვენახების ფართობის გადიდებასთან ერთად დიდი მნიშვნელობა აქვს ვაზის ჯიშობრივი შედგენილობის სრულყოფას. ვაზის ჯიშობრივი შედგენილობა საქართველოში ფრიად მდიდარია და მათი საერთო რაოდენობა დაახლოებით 500 სახელწოდებას აღემატება. მაგრამ ფართო გავრცელება და მეურნეობრივი მნიშვნელობა გაცილებით ნაკლებ, მხოლოდ რამდენიმე ათეულ ჯიშს აქვს. ამასთანავე საუკუნეთა მანძილზე ხანგრძლივი ბუნებრივი და ხელოვნური შერჩევის გზით მევენახეობის ცალკეული რაიონების (კახეთი, იმერეთი, ქართლი, სამეგრელო და სხვ.) მიხედვით გამომუშავდა ჰავასა და ნიადაგურ პირობებთან კარგად შეგუებული ვაზის ადგილობრივი ჯიშები, რომელთა შორის 2—3 ჯიშს უკავია წამყვანი ადგილი. მაგალითად, კახეთში ფართოდ არის გავრცელებული რქაწითელი, საფერავი და მწვანე, იმერეთში—ცოლიკოური, ციცკა და ა. შ.

1953 წელს ჩატარებული ვენახების საკავშირო აღწერის მასალების მიხედვით საქართველოში ვაზის ჯიშებს შორის ვენახების ფართობი შემდეგნაირად იყო განაწილებული (იხ. ცხრ. 14).

ცხრილი 14 ეროვნული ბიბლიოთეკა

ვაზის ნარგავთა ჯიშობრივი შედგენილობა 1953 წ. (პროცენტობით)[92]

ვაზის ჯიშები	მეურნეობის ყველა კატეგორია	მ ა თ შ ო რ ი ს			
		სახელმწ. მეურნეობები	კოლმეურნეობები	კოლმეურნეები	მოსახლეობის დანარჩენი ჯგუფები
ყველა ჯიშის ვაზის ნარგავთა საერთო რაოდენობა	100	100	100	100	100
მათ შორის:					
რქაწითელი	30.2	41,8	32,8	28,4	32,5
ცოლიკოური	17,7	5,3	20,0	17,3	19,4
ციცკა	11,1	1,8	12,2	11,2	10,0
საფერავი	4.6	14.2	4,6	4,0	4,5
ჩინური	2,7	1,9	3,0	2,3	5,7
გორული მწვანე	2,3	0,7	2,9	2,2	2,0
მწვანე	2,3	5,5	2,1	2,3	2,1
ალიგოტე	0,9	3,0	2,3	0,3	0,4
ალექსანდროული	1,0	0,1	1,8	0,8	0,4
ძველშავი	2,0	0,1	1,5	2,2	3,0
რკო	2,2	0,0	1,3	2,7	2,0
დონდღლაბი	2,3	0,1	1,4	2,9	1,5
კაბერნე	0,5	11,0	0,5	—	—
იზაბელა	0,7	0,1	0,7	0,7	0,8

როგორც ცხრილიდან ჩანს, ჩვენი რესპუბლიკის ვენახების საერთო ფართობში მეურნეობის ყველა კატეგორიის მიხედვით ვაზის ჯიშთა შორის ყველაზე მეტი ხვედრიწონა უკავია რქაწითელს, რომელიც იძლევა მაღალხარისხოვან ევროპულ და კახური ტიპის სუფრის თეთრ ღვინოებს, მაგარ და სადესერტო ღვინომასალას, აგრეთვე სუფრის ყურძენს ადგილობრივი მოხმარებისათვის. რქაწითელი უხვმოსავლიანია და ამავე დროს შედარებით კარგად უძლებს სოკოვან ავადმყოფობებსა და ფილოქსერას. რქაწითელი ფართოდ გავრცელებულია სსრ კავშირის მევენახეობის თითქმის ყველა რაიონში,

[92] Народное хозяйство Грузинской ССР, Стат. сборник, Тб., 1959, стр. 130—131.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

მათ შორის განსაკუთრებით—სომხეთში, აზერბაიჯანში, რუსეთში, უკრაინაში, მოლდავეთში და სხვ. მაგრამ ყველაზე უფრო მეტად იგი გავრცელებულია კახეთში, სადაც მას უჭირავს ვენახების მთელი ფართობის დაახლოებით სამი მეოთხედი.

გავრცელების ზონისა და ვენახების ფართობის მიხედვით საქართველოში რქაწითელის შემდეგ პირველი ადგილი უჭირავს ცოლიკოურს. მისგან დგება ევროპული და ადგილობრივი ტიპის, ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინოები და სხვ. ის იმერული ვაზის ჯიშია და ფართოდ არის გავრცელებული დასავლეთ საქართველოსა და საერთოდ საბჭოთა კავშირის მევენახეობის რაიონებში. იგი ხასიათდება უხვი მოსავლიანობით, სოკოვან ავადმყოფობათა მიმართ კარგი გამძლეობით, ისეთ ტენიან სუბტროპიკულ რაიონებშიაც კი, როგორიცაა გურია, სამეგრელო და აფხაზეთი. სწორედ ამით აიხსნება მისი ფართოდ გავრცელება დასავლეთ საქართველოში.

ფართობის მიხედვით მესამე ადგილი უჭირავს ციცკას, რომელიც უმთავრესად იმერეთის რაიონებშია გავრცელებული. იგი უხვი მოსავლიანობით ხასიათდება და იძლევა მაღალხარისხოვან ევროპულ და ადგილობრივ ტიპის სუფრის ნაზ თეთრ ღვინოებს და მაღალხარისხოვან ღვინომასალას შამპანურისათვის.

თავისი თვისებებით რქაწითელს უტოლდება საფერავი, რომელსაც ფართობის მიხედვით მეოთხე ადგილი უჭირავს საქართველოს ვენახების საერთო ფართობში. იგი ქართული ვაზის კლასიკური ჯიშია წითელი ღვინოების დასაყენებლად, რომელსაც ვაზის სხვა წითელი ჯიშებისაგან განსხვავებით წითლად შეღებილი წვენი აქვს. საფერავი ხასიათდება შედარებით კარგი მოსავლიანობით და, რაც მთავარია, ღვინის მაღალი ღირსებით; იგი საუკეთესო მასალას იძლევა თითქმის ყველა ტიპის ღვინოებისათვის. საფერავი ვაზის წითელი ჯიშების მსოფლიო ასორტიმენტის ერთ-ერთი საუკეთესო წარმომადგენელია. „კახეთის საუკეთესო ადგილების საფერავის ღვინო თავისი ღირსებით არ ჩამორჩება ბორდოს კაბერნესა და ბურგუნდიის პინოს განთქმულ ღვინოებს“[93]. ასეთი თვისებების გამო საფერავმა ფართო გავრცელება ჰპოვა სსრ კავშირის თითქმის ყველა მეღვინეობის რაიონში და უცხოეთშიც კი.

---

[93] ნ. კ ე ც ხ ო ვ ე ლ ი, მ. რ ა მ ი შ ვ ი ლ ი, დ. ტ ა ბ ი ძ ე, საქართველოს ამპელოგრაფია, თბ., 1960, გვ. 288.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ვაზის სხვა ხარისხოვანი პროდუქციის მომცემ ჯიშებს უმნიშვნელო ადგილი ეკავათ რესპუბლიკის ვენახების ფართობში.

ვაზის ჯიშობრივი შედგენილობის მიხედვით, როგორც მე-14 ცხრილიდან ჩანს, სხვა კატეგორიების მეურნეობებისაგან განირჩეკა სახელმწიფოებრივი მეურნეობები, სადაც ვაზის ნარგავებში შედარებით მაღალი ხვედრიწონით არის წარმოდგენილი საფერავი (14,2%), ჟაბერნე (11%) და მწვანე (5,5 %). მაგრამ აქაც, ისევე როგორც საერთოდ მეურნეობის ყველა კატეგორიაში, ვენახების მთელი ფართობის თითქმის ნახევარი რქაწითელსა და ცოლიკოურს უკავია.

ეს გამოწვეულია იმით, რომ ვაზის აღნიშნული ჯიშები უხვმოსავლიანობასთან ერთად გარემო პირობებისადმი ადვილად შეგუების უნარით ხასიათდებიან. რქაწითელი და ცოლიკოური, როგორც ხარისხოვანი ღვინოების მომცემი ჯიშები, კვლავაც უნდა განვითარდეს, მაგრამ ამავე დროს განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს ისტორიულად სახელმოხვეჭილ ქართული ვაზის ჯიშებს — საფერავს, მწვანეს, ხიხვს, გორულ მწვანეს, კრახუნას, ჩხავერს, ოჯალეშს, უსახელოურს და სხვ., რომელთა ფართობი ამჟამად თითქმის არ იზრდება. უკანასკნელ წლებში ამ ძვირფას ჯიშებს ან სრულებით არ რგავენ, ან უმნიშვნელო ფართობზე აშენებენ.

ომის შემდგომ პერიოდში, განსაკუთრებით უკანასკნელ წლებში ინტენსიურად იზრდება ვენახების ფართობი, ფართოვდება ვაზის გავრცელების ზონა. ამასთან ერთად რესპუბლიკის მთელი რიგი რაიონები, კოლმეურნეობები და საბჭოთა მეურნეობები აუმჯობესებენ ვენახების მოვლა-დამუშავებას და უხვი მოსავალი მოყავთ. მაგალითად, 1958 წელს საქართველოს კოლმეურნეობებში ყურძნის საშუალო მოსავლიანობამ ჰექტარზე 50 ცენტნერს გადააჭარბა; ამასთან ბევრმა კოლმეურნეობამ და ბრიგადამ უფრო მაღალი, ზოგიერთებმა კი სარეკორდო მოსავალი მიიღო.

1959 წელს ხირსის მევენახეობის საბჭოთა მეურნეობის პირველ აგროუბნის (უბნის ხელმძღვანელი ა. მათიაშვილი) 53 ჰექტარ ფართობზე საშუალოდ მიღებულ იქნა 114 ცენტნერი ყურძენი, მესამე უბანზე (ხელმძღვანელი ვ. ჩახნაშვილი)—95 ცენტნერი, ხოლო საერთოდ ხირსის საბჭოთა მეურნეობაში (322 ჰექტარ ფართობზე) — 80 ცენტნერზე მეტი. ამ წელს ყურძნის საშუალო მოსავლიანობამ ჰექტარზე შეადგინა მანავის მევენახეობის საბჭოთა მეურნეობაში

65 ცენტნერზე მეტი, საჩხერის მევენახეობის საცდელ-საჩვენებელმა სა-
ეროვნული ბიბლიოთეკა
ბჭოთა მეურნეობაში—81 ცენტნ. და ა. შ.

1960 წელს ამინდის არახელსაყრელი პირობების მიუხედავად მთელმა რიგმა მევენახეობის რაიონმა ყურძნის უხვი მოსავალი მოიყვანეს. თელავისა და ახმეტის რაიონებმა საშუალოდ ჰექტარზე 60 ცენტნერამდე ყურძენი მიიღეს, ხოლო გურჯაანის რაიონის სოფ. ველისციხის, თელავის რაიონის სოფ. კურდღელაურის კოლმეურნეობებმა, საჩხერის მევენახეობის საცდელ-საჩვენებელმა საბჭოთა მეურნეობამ, ალგეთის, ყვარლისა და სხვა საბჭოთა მეურნეობებმა საშუალოდ ჰექტარზე 70—80 ცენტნერი და მეტი ყურძენი მოიყვანეს. კიდევ უფრო მაღალი მაჩვენებლები აქვთ ცალკეულ ბრიგადებსა და რგოლებს. მაგრამ ასეთი მოწინავე რაიონები, საბჭოთა მეურნეობები და კოლმეურნეობები საქართველოში ჯერ კიდევ არ არის ბევრი. ეს მაშინ, როდესაც ვენახების კარგი მოვლის, კომპლექსური აგროტექნიკური ღონისძიებათა განხორციელების პირობებში ჩვენი რესპუბლიკის მევენახეობის ყველა რაიონს აქვს შესაძლებლობა უზრუნველყონ ვენახების მაღალი და მყარი მოსავლიანობა, მოწინავე კოლმეურნეობებისა და საბჭოთა მეურნეობების მსგავსად მიიღონ ყურძნის უხვი მოსავალი.

მიუხედავად ასეთი შესაძლებლობებისა, რესპუბლიკის მევენახეობის ისეთ რაიონებში, როგორიც არიან ზესტაფონის, მაიაკოვსკის, ვანის, ცაგერის და სხვ. რაიონები, მთელმა რიგმა კოლმეურნეობებმა და საბჭოთა მეურნეობებმა უკანასკნელ წლებში გააუარესეს ვენახების მოვლა-დამუშავება, რის შედეგად ყურძნის დაბალ მოსავალს ღებულობენ. ყურძნის საშუალო მოსავლიანობა რესპუბლიკაში ჯერჯერობით დაბალია. ამასთანავე ყურძნის მოსავლიანობა თვალსაჩინოდ განსხვავებულია ცალკეული წლებისა და მეურნეობათა კატეგორიების მიხედვით, რაც დასტურდება შემდეგი მონაცემებით (იხ. ცხრ. 15).

საბჭოთა მეურნეობებში ყურძნის მოსავლიანობა, როგორც ცხრილის მონაცემებით დასტურდება, უფრო მაღალია, ვიდრე კოლმეურნეობებში. მაგალითად, 1940 წელს სრულმსხმოიარე ვენახების ფართობის ყოველ ჰექტარზე ყურძნის მოსავლიანობა საბჭოთა მეურნეობებში კოლმეურნეობებთან შედარებით მაღალი იყო 44%-ით, 1955 წელს—35,6%-ით 1956 წელს—34,3%-ით, 1957 წელს —

21,7 %-ით და ა. შ. მაგრამ საბჭოთა მეურნეობებში ყურძნის საშუალო მოსავლიანობა უფრო დაბალია, ვიდრე კოლმეურნეებისა და მუშა-მოსამსახურეთა პირად საკარმიდამო მეურნეობებში. საქარ-

ცხრილი 15

ყურძნის მოსავლიანობა და მოსავალი საქართველოს სსრ საბჭოთა მეურნეობებსა და კოლმეურნეობებში[94]

წლები	საბჭოთა მეურნეობები		კოლმეურნეობები	
	საშუალო მოსავლიანობა სრულმოსავლიან ფართობიდან (ცენტნერობით)	მთლიანი მოსავალი (ათას ცენტნერობით)	საშუალო მოსავლიანობა სრულმოსავლიან ფართობიდან (ცენტნერობით)	მთლიანი მოსავალი (ათას ცენტნერობით)
1940	...	...	25,2	292,9
1945	...	...	18,8	322,1
1950	37,0	60,7	25,7	470,3
1951	49,2	79,7	26,5	493,4
1952	51,8	81,4	20,4	404,5
1953	68,4	112,3	37,0	668,8
1954	80,1	152,6	47,8	851,7
1955	54,5	111,8	40,2	752,7
1956	47,8	102,9	35,6	665,9
1957	45,4	88,9	37,3	693,5
1958	46,1	141,2	47,0	882,0
1959	41,3	142,9	38,4	754,4
1960	33,5	129,6	27,3	559,4

თველოს სსრ ცენტრალური სტატისტიკური სამმართველოს მონაცემებით კოლმეურნეებისა და მუშა-მოსამსახურეთა პირად საკარმიდამო მეურნეობებში ყურძნის საშუალო მოსავლიანობა 1959 წელს სჭარბობდა საბჭოთა მეურნეობების შესაბამის მაჩვენებელს დაახლოებით 38 %-ით და კოლმეურნეობებისას—48,4 %-ით, ხოლო 1960 წელს შესაბამისად—43,9 და 87,2 %-ით. ამ შედარებითი ხასი-

[94] Народное хозяйство Грузинской ССР, Статистический сборник, Тб., 1959, стр. 140; 1958—1960 წლების მონაცემები აღებულია რესპუბლიკის სტატისტიკური სამმართველოდან.

ათის მონაცემებიდან ნათლად ჩანს ის დიდი, მაგრამ ჯერჯეროობით გამოუყენებელი შესაძლებლობანი, რაც აქვთ ჩვენი რესპუბლიკის საბჭოთა მეურნეობებსა და განსაკუთრებით კოლმეურნეობებს ყურძნის მოსავლიანობისა და, მაშასადამე, მთლიანი მოსავლის გადიდების დარგში.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

საბჭოთა მეურნეობებში ყურძნის საშუალო მოსავლიანობა 1950—1954 წლებში განუხრელად იზრდებოდა, ხოლო შემდგომ პერიოდში არათუ არ იზრდება, არამედ, პირიქით, მცირდება. 1960 წელს, მაგალითად, ეს მაჩვენებელი 1954 წელთან შედარებით 58,2% შემცირდა. ამის შედეგად 1955—1960 წლებში, ვენახების ფართობის გადიდების მიუხედავად, შემცირდა ყურძნის საერთო მოსავალი. კოლმეურნეობებში ყურძნის საშუალო მოსავლიანობა თითქმის ყოველწლიურად საწინააღმდეგო მიმართულებით იცვლება. აქაც, ისევე როგორ საბჭოთა მეურნეობებში, ყურძნის დიდი მოსავლიანობა და მოსავალი მიღებულ იქნა 1954 წელს, ხოლო ამ წლიდან მოყოლებული ყველაზე მცირე—1960 წელს. 1961 წელს მეურნეობის ორივე ამ კატეგორიაში ყურძნის საშუალო მოსავლიანობა და მოსავალი გაიზარდა, მაგრამ უმნიშვნელოდ. ამ წელს საბჭოთა მეურნეობებში ყურძნის მოსავლიანობამ შეადგინა 38 ცენტნერი, ხოლო კოლმეურნეობებში—28,7 ცენტნერი, რაც, ცხადია, დაბალია.

1949—1953 წლებში ყურძნის მოსავლიანობამ საშუალოდ წელიწადში ჩვენი რესპუბლიკის ყველა კატეგორიის მეურნეობის მიხედვით შეადგინა 37,4 ცენტნერი, ხოლო 1954—1958 წლებში — 56,4 ცენტნერი, ანუ 51 %-ით მეტი[95]. შემდგომ წლებში კი ყურძნის მოსავლიანობა შემცირდა. 1958 წელს რესპუბლიკის ყველა კატეგორიის მეურნეობაში ყურძნის საშუალო მოსავლიანობა განისაზღვრა 59,3 ცენტნერით, 1959 წელს—49,3 ცენტნერით, ხოლო 1960 წელს 41,8 ცენტნერით. 1961 წელს ჰექტარიდან საშუალოდ 47,8 ცენტნერი ყურძენი იქნა მიღებული, ე. ი. წინა წელთან შედარებით მოსავლიანობა გაიზარდა, მაგრამ უმნიშვნელოდ—14,4 %. როგორც ამ მონაცემებიდან ჩანს, საქართველოში დაბალია საერთოდ ვენახების მოსავლიანობა, უკანასკნელი წლების მანძილზე სისტემატუ-

---

[95] საბჭოთა საქართველოს 40 წელი, სტატისტიკური კრებული, თბ., 1961. გვ. 83.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

რად არ სრულდება ვენახების მოსავლიანობისა და სახელმწიფო სათვის ყურძნის მიყიდვის გეგმები.

უკანასკნელ წლებში ვენახების დაბალ მოსავლიანობას მევენახეობის დარგის მუშაკები ამინდის არახელსაყრელი პირობებით ხსნიან. მაგრამ ეს არ არის დაბალი მოსავლიანობის ძირითადი მიზეზი.

ვენახების დაბალი მოსავლიანობის მთავარი მიზეზი, როგორც ეს აღნიშნა ამხ. გ. დ. ჯავახიშვილმა თავის მოხსენებაში სოფლის მეურნეობის მოწინავეთა თათბირზე 1962 წლის თებერვალში, ის არის, რომ რესპუბლიკის ბევრ კოლმეურნეობებსა და საბჭოთა მეურნეობებში არღვევენ ვენახების მოვლის აგროტექნიკურ წესებს, უხარისხოდ და დაგვიანებით აწარმოებენ გასხვლას, მწვანე ოპერაციებს, დაავადებათა წინააღმდეგ ბრძოლას, ნიადაგის დამუშავებას. ასეთ პირობებში ვაზი სუსტდება და მასზე ადვილად ახდენს გავლენას როგორც ამინდის ცვლილებები, ისე დაავადებებიც.

ყურძნის დაბალი მოსავლიანობის ერთ-ერთი მთავარი მიზეზია აგრეთვე დიდი სიმეჩხერე. საქართველოს მეტ წილ რაიონებში ვენახების სიმეჩხერე 20 % აღემატება. მცხეთის რაიონის კოლმეურნეობებში ვენახების სიმეჩხერე 23 % აღწევს, კასპის—21 %, გორის—20 %, ყვარლის—19 %, ზესტაფონის—28 %, ვანის — 22 % და ა. შ. მევენახეობის საბჭოთა მეურნეობებში ვენახების სიმეჩხერე შეადგენს 16%; მათ შორის წინანდლისა და ვარციხის საბჭოთა მეურნეობებში—33%-ს, მუკუზნისა და შრომის საბჭოთა მეურნეობებში—26 %, კარდანახის საბჭოთა მეურნეობაში—22 %. სიმეჩხერე მხოლოდ 20 პროცენტი რომ ვივარაუდოთ, იგი ჩვენი რესპუბლიკის ვენახების მეხუთედს, ანუ 16,5 ათას ჰექტარზე მეტს უდრის. ეს უზარმაზარი ფართობი ყოველწლიურად მუშავდება, ხოლო მოსავალი არ მიიღება.

სიმეჩხერე ძირითადად გამოწვეულია დამყნილი ნერგების ცუდი ხარისხით და ახალგაზრდა ნარგავთა ცუდი მოვლა-დამუშავებით. დიდი სიმეჩხერის გამო ზოგიერთმა კოლმეურნეობამ ხელი აიღო ვაზის ნარგავების მოვლაზე, რის შედეგად ვენახების მნიშვნელოვანი ნაწილი იღუპება.

ჩვენი რესპუბლიკის მევენახეების გადაუდებელი ამოცანა ის არის, რომ ვაზის მოვლის გაუმჯობესებისა და სიმეჩხერის ლიკვიდა-

ციის, ახალი ვენახების გაშენებისა და მოწინავე გამოცდილების ფართოდ დანერგვის გზით მიაღწიონ უხვ მოსავალს არა ცალკეულ რაიონებში, მეურნეობებსა და ბრიგადებში, არა ცალკეულ ნაკვეთებზე, არამედ ვენახების მთელ ფართობზე მევენახეობის ყველა რაიონში.

საქართველოს სსრ ყველა კატეგორიის მეურნეობაში ყურძნის მთლიანმა მოსავალმა შეადგინა 1953 წელს 228 ათასი ტონა, 1955 წელს—300 ათასი ტონა, 1958 წელს—306 ათასი ტონა, 1959 წელს—269 ათასი ტონა და 1960 წელს—247 ათასი ტონა[96], ე. ი. 1958 წელს მოსავალი 1953 წელთან შედარებით 34,2 %-ით გაიზარდა, ხოლო 1960 წელს 1958 წელთან შედარებით ვენახების ფართობის გადიდების მიუხედავად, ჩვენს მიერ უკვე ცნობილი მიზეზების გამო, მოკრეფილ იქნა 19,3 %-ით ნაკლები ყურძენი.

1960 წელს საქართველოს ხვედრიწონა სსრ კავშირის ყურძნის მთელ მოსავალში 13,2 % შეადგენდა. ამ მხრივ მას მესამე ადგილი ეჭირა სსრ კავშირში მოლდავეთისა და უკრაინის რესპუბლიკების შემდეგ. ამიერკავკასიაში ყურძნის მთლიანი მოსავლის ნახევარზე მეტი (57,4 %) საქართველოზე მოდიოდა; აზერბაიჯანი კი იძლეოდა 21,2% და სომხეთი—21,4%. 1960 წელს აზერბაიჯანში სულ მოკრეფილ იქნა 91 ათასი ტონა, ხოლო სომხეთში—92 ათასი ტონა ყურძენი.

ყურძნის მთლიანი მოსავლის მნიშვნელოვან ნაწილს, როგორც ცნობილია, სახელმწიფო შეისყიდის. ამ შესყიდული ყურძნის დიდი უმეტესობა გადამუშავდება ღვინის სახელმწიფოებრივ მრეწველობაში, ხოლო დანარჩენი ნაწილი განკუთვნილია სარეალიზაციოდ, ქალაქებისა და მრეწველური ცენტრების მოსახლეობისათვის მისასყიდად. ამრიგად, დამზადებული ყურძნის ოდენობა განსაზღვრავს ღვინის მრეწველობის განვითარებისა და მისი პროდუქტებით მოსახლეობის უზრუნველყოფის დონეს. ამიტომ ყურძნის დამზადების ორგანიზაციის სრულყოფას, როგორც ღვინის მრეწველობის განვითარებისა და მისი პროდუქტებით მოსახლეობის უზრუნველყოფის აუცილებელ პირობას, უდაოდ სახალხომეურნეობრივი მნიშვნელობა აქვს.

---

[96] Народное хозяйство СССР в 1960 году, Статистический ежегодник, М., 1961, стр. 446.

ომის შემდგომ პერიოდში ყურძნის დამზადება-შესყიდვა. ... თელ სურათს საერთოდ სსრ კავშირსა და კერძოდ საქართველოში იძლევა ასეთი მონაცემები:

ცხრილი 16

ყურძნის სახელმწიფოებრივი დამზადება და შესყიდვა[97] (ტონობით)

წლები	სსრ კავშირში სულ	საქართველოში სულ	მათ შორის		
			საბჭოთა და სხვ. სახელმწ. მეურნეობები	კოლმეურნეობები	კოლმეურნეობისა და მუშა-მოსამსახურეთა პირადი მეურნეობები
1940	303633	35459	7318	11786	16355
1950	304365	57835	6515	28758	22562
1951	416193	65420	8892	33630	22898
1952	391252	64927	9857	29886	25184
1953	568824	82593	13128	40864	28601
1954	625139	110611	17673	44497	48441
1955	621354	112481	12985	55891	43605
1956	699249	100376	11973	45327	43076
1957	796757	110324	9164	54787	46373
1958	997692	152691	14089	67504	71098
1959	1035000	132762	13673	63535	55554
1960	1087000	92852	12721	49908	30223

1960 წელს 1940 წელთან შედარებით ყურძნის დამზადება-შესყიდვა სსრ კავშირში 3,6-ჯერ გაიზარდა, ხოლო საქართველოში— 2,6-ჯერ. მაგრამ ორი უკანასკნელი, განსაკუთრებით 1960 წელი საქართველოში დაბალმოსავლიანი იყო და ამიტომ ამ წლების მონაცემების აღება ომის შემდგომ პერიოდში ყურძნის დამზადების დინამიკის განსაზღვრისათვის არ არის მიზანშეწონილი. ამ მხრივ ტიპიურად შეიძლება ჩაითვალოს 1958 წელი, როდესაც ყურძნის სახელმწიფოებრივ დამზადება-შესყიდვამ საქართველოში 152691 ათას ტონას მიაღწია და 1940 წლის დონეს 4,3-ჯერ გადააჭარბა. 1961 წელს ყურძნის დამზადება წინა ორ წელთან შედარებით თვალ-

[97] საქართველოს სსრ სტატისტიკური სამმართველოს მასალების მიხედვით.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

საჩინოდ გაიზარდა და 141,6 ათასი ტონა შეადგინა. მაგრამ არც ამ წელს შესრულებულა ყურძნის შესყიდვის გეგმა.

1958 წელს საქართველოში შესყიდულ იქნა სსრ კავშირში შესყიდული ყურძნის საერთო რაოდენობის 15,3 %, ნაცვლად 1940 წლის 11,7 %-სა. ამ წელს საქართველოზე მოდიოდა ამიერკავკასიაში მთელი დამზადებული ყურძნის ნახევარზე მეტი—55,2 %, აზერბაიჯანზე—21,5 % და სომხეთზე—23,3 %. განსხვავებულად მონაწილეობენ ყურძნის სახელმწიფოებრივ დამზადება-შესყიდვაში მეურნეობის ცალკეული კატეგორიები. მაგალითად, უკანასკნელი ხუთი წლის (1956—1961 წწ.) მანძილზე საშუალოდ ყოველწლიურად საქართველოში სახელმწიფოს მიერ მთელი შესყიდული ყურძნის 11,7% მიღებულ იქნა საბჭოთა მეურნეობებიდან, 46,4%კოლმეურნეობებიდან, ხოლო დანარჩენი 41,9%— მოსახლეობიდან.

საბჭოთა მეურნეობები და კოლმეურნეობები, როგორც ცნობილია, პროდუქციის მაღალი საქონლურობით ხასიათდებიან. ამ კატეგორიის მეურნეობებში მოწეული ყურძენი თითქმის მთლიანად სახელმწიფოს ბარდება. მაგალითად, რესპუბლიკის კოლმეურნეობებმა 1959 წელს სახელმწიფოს ჩააბარეს მთელი მოკრეფილი ყურძნის 84,2%, 1950 წელს—89,1% და 1961 წელს—92,9%. კოლმეურნეები და მუშა-მოსამსახურეები სახელმწიფოს გაცილებით ნაკლებ ყურძენს აბარებენ, ვიდრე აწარმოებენ. 1959 წელს მოსახლეობამ სახელმწიფოს ჩააბარა მთელი მოკრეფილი ყურძნის მხოლოდ 30,9 %, 1960 წელს—17,1 % და 1961 წელს—29,2 %, ე. ი. ყურძნის მთლიანი მოსავლის ერთ მესამედზე ნაკლები. ეს იმით აიხსნება, რომ ცუდად არის ორგანიზებული მოსახლეობისაგან ყურძნის შესყიდვა. დამზადების ორგანიზაციის სრულყოფით შეიძლება ყურძნის დამზადების შემდგომი მნიშვნელოვანი გადიდება, დამატებით დიდი რაოდენობის ყურძნის სახელმწიფოს ხელში მოქცევა და მისი გეგმაზომიერი გამოყენება.

საერთოდ საქართველოში სახელმწიფოს ბარდება ყურძნის მთლიანი მოსავლის თითქმის ნახევარი:—1958 წელს—49,9 %, 1959 წელს—49,4%, 1960 წელს—37,6% და 1961 წელს—48%. ამ მაჩვენებლების მიხედვით საქართველოს ერთ-ერთი უკანასკნელი ადგილი უჭირავს სსრ კავშირის იმ მოკავშირე რესპუბლიკებს შორის, სადაც განვითარებულია მევენახეობა-მეღვინეობა. მაგალითად,

1958 წლის მონაცემებით სახელმწიფოს ჩაბარდა საერთოდ სსრ კავშირში მთელი მოკრეფილი ყურძნის 57,5%, მათ შორის, რსფსრ-ში 77,6%, უკრაინის სსრ—49,7%, მოლდავეთის სსრ—55,1%, აზერბაიჯანის სსრ—68,9%, სომხეთის სსრ—77,6% და ა. შ. საქართველოში მთელი მოკრეფილი ყურძნის შედარებით მცირე ნაწილი რომ ბარდება სახელმწიფოს ეს უმთავრესად იმით აიხსნება, რომ აქ ვენახების საერთო ფართობში სხვა მოკავშირე რესპუბლიკებისაგან განსხვავებით დიდი ხვედრიწონით არის წარმოდგენილი კოლმეურნეებისა და მუშა-მოსამსახურეთა პირადი მეურნეობა, რომელიც პროდუქციის დაბალი საქონლურობით ხასიათდება განსაზოგადოებულ მეურნეობასთან შედარებით. მაგალითად, 1960 წელს კოლმეურნეობებს ეჭირა სსრ კავშირის ვენახების საერთო ფართობის დაახლოებით 60 %, მათ შორის უკრაინის სსრ—62,5 %, საქართველოს სსრ—42,8%, აზერბაიჯანის სსრ—62,5%, მოლდავეთის სსრ — 84,1 %, სომხეთის სსრ—58,1 % და ა. შ. საბჭოთა მეურნეობებსა და კოლმეურნეობებში ვენახების ფართობის შემდგომი ინტენსიური ზრდა, რაც შვიდწლიანი გეგმითა და გენერალური პერსპექტივით არის გათვალისწინებული, უზრუნველყოფს ჩვენი რესპუბლიკის მევენახეობის პროდუქციის საქონლურობის დონის შემდგომ ამაღლებას, ყურძნის სახელმწიფოებრივი დამზადება-შესყიდვის გადიდებას.

მიმდინარე შვიდწლედის პირველი სამი წლის მანძილზე ვენახების ფართობი საქართველოში გაიზარდა 75 ათასი ჰექტარიდან 85,8 ათას ჰექტარამდე, ანუ 14,2 %-ით, მათ შორის საბჭოთა მეურნეობებში — 6,2 ათასი ჰექტარიდან 13,5 ათას ჰექტარამდე, ანუ 2,2-ჯერ. როგორც დავინახეთ, თვალსაჩინოდ გაიზარდა რესპუბლიკის ვენახების ფართობი, მაგრამ ეს ფართობი უფრო მეტად გადიდდებოდა რომ შესრულებულიყო ვენახების გაშენების გეგმები. მაგალითად, 1961 წელს გეგმით უნდა გაშენებულიყო 6284 ჰექტარი ვენახი, ფაქტიურად გაშენდა მხოლოდ 3152 ჰექტარი, ანუ გეგმის მხოლოდ 50,2 %. აქედან კოლმეურნეობებმა ვენახების გაშენების გეგმა შეასრულეს 38,7 %-ით და საბჭოთა მეურნეობებმა—77,6 %-ით. განსაკუთრებით ჩამორჩნენ, ყვარლის, ბოლნისის, ვანის, გორის, გურჯაანისა და ზესტაფონის რაიონები.

ვენახების გაშენების დროს სათანადო ყურადღება არ ექცევა ვაზის ჯიშობრივ გაუმჯობესებას. ირღვევა ჯიშების გეგმური შეფარ-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

დება ახალი ვენახების გაშენების დროს. კახეთში შვიდწლიანი გეგმით გათვალისწინებული საფერავის, მწვანის და ხიხვის ჯიშების ნაცვლად ვრცელდება მხოლოდ რქაწითელი. ახმეტის რაიონის კოლმეურნეობებში შვიდწლიანი გეგმით 1959—1960 წლებში 83 ჰექტარ ფართობზე უნდა გაშენებულიყო საფერავი, მწვანე და ხიხვი, ფაქტიურად დარგულ იქნა მხოლოდ მწვანე 19 ჰექტარ ფართობზე. სიღნაღის რაიონში 44 ჰექტარზე ნაცვლად გეგმით გათვალისწინებული მწვანის და საფერავის ჯიშებისა გაშენდა მხოლოდ რქაწითელი. ყვარელის რაიონში გეგმა ითვალისწინებდა 214 ჰექტარზე საფერავისა და მწვანის გაშენებას, ფაქტიურად გაშენებულ იქნა მხოლოდ საფერავი 17 ჰექტარ ფართობზე. ზესტაფონის რაიონში კრახუნა გეგმით გათვალისწინებულ 32 ჰექტარის ნაცვლად გაშენებულ იქნა მხოლოდ 6 ჰექტარზე. ანალოგიურია მდგომარეობა თელავის, გურჯაანის, საგარეჯოს, გორის, ორჯონიკიძის, თერჯოლის, გეგეჭკორის და ცაგერის რაიონებში.

საქართველოს კომპარტიის ცენტრალურმა კომიტეტმა და საქართველოს სსრ მინისტრთა საბჭომ დასახეს ღონისძიება რესპუბლიკის მევენახეობის შემდგომი განვითარებისა და უახლოეს წლებში ყურძნის წარმოების მნიშვნელოვანი გადიღების დარგში. მიღებული დადგენილებით ვენახების ფართობი რესპუბლიკაში 1965 წლისათვის უნდა გაიზარდოს 135 ათას ჰექტარამდე, მათ შორის კოლმეურნეობებში—70,8 ათას და საბჭოთა მეურნეობებში—23,4 ათას ჰექტარამდე. 1962—1965 წლებში საქართველოში ვენახების გაშენების დავალება ნაჩვენებია მე-17 ცხრილში.

ცხრილი 17

ვენახების გაშენების გეგმა საქართველოს სსრ 1962—1965 წწ. (ჰექტარობით)

	1962 წ.	1963 წ.	1964 წ.	1965 წ.
საქართველოში სულ	7000	11320	12670	15410
მათ შორის:				
კოლმეურნეობებში	5030	8120	9100	10150
საბჭოთა მეურნეობებში	1970	3200	3570	5260

1962—1965 წლებში, როგორც ცხრილიდან ჩანს, გათვალისწინებულია საქართველოში გაშენდეს 46,4 ათასი ჰექტარი ვენახი, აქედან კოლმეურნეობებში—32,4 ათასი და საბჭოთა მეურნეობებში—14 ათასი ჰექტარი. ამ გეგმის შესრულების შედეგად 1965 წელს კოლმეურნეობებს ექნებათ რესპუბლიკის ვენახების საერთო ფართობის 52,4 %, საბჭოთა მეურნეობებს—17,3 % და კოლმეურნეებსა და მუშა-მოსამსახურეებს—30,3 %.

ყურძნის დამზადება რესპუბლიკაში 1965 წელს მიაღწევს 350 ათას ტონას, რაც სრულიად საკმარისი იქნება ამ პერიოდისათვის გეგმით გათვალისწინებული ღვინომასალისა და საერთოდ მეღვინეობის ყველა ძვირფასი პროდუქტის გამოშვებისათვის.

აღნიშნულ პერიოდში ვენახების გაშენების დროს განსაკუთრებული ყურადღება მიექცევა ვაზის ჯიშობრივი შედგენილობის გაუმჯობესებას. ვაზის გავრცელებული მრეწველური ჯიშების (რქაწითელი, ცოლიკოური, ციცკა) გარდა 1962—1965 წლებში გათვალისწინებულია გაშენდეს ვაზის სხვა მაღალხარისხოვანი ჯიშები 10,1 ათას ჰექტარ ფართობზე (გაშენების საერთო გეგმის ფარგლებში). ამ მაღალხარისხოვანი ჯიშების ვაზის გაშენების გეგმა მოცემულია ქვემოთ მოყვანილ ცხრილში.

ცხრილი 18

მაღალხარისხოვანი ჯიშების ვაზის გაშენების გეგმა საქართველოში 1962—1965 წწ. (ჰექტარობით)

	საფერავი	მწვანე	ხიხვი	ალიგოტე	კრახუნა	ოცხანური საფერავი	ალექსანდროული	ფესხელური	ოჯალეში	ჩხავერი
საქართველოში სულ	5000	3000	400	600	300	250	100	50	200	240
მათ შორის:										
კოლმეურნეობებში	3000	1600	300	300	200	140	100	50	200	200
საბჭოთა მეურნეობებში	2000	1400	100	300	100	110	—	—	—	40

მევენახეობის განვითარების საფუძველს წარმოადგენს სადედე და სანერგე მეურნეობის კარგი ორგანიზაცია. ჩვენი რესპუბლიკის

ხელმძღვანელი პარტიული და საბჭოთა ორგანოები ყოველთვის დიდ ყურადღებას აქცევდნენ საძირე ვაზის სადედეების შექმნას, განვითარებას. 1940 წელს ამ სადედეების ფართობი 815 ჰექტარს უდრიდა და 1930 წლის დონეს 2,5-ჯერ ჭარბობდა. სამამულო ომის წლებში სადედეების ნაწილი მწყობრიდან გამოვიდა, მაგრამ ომის შემდგომ პერიოდში ეს ფართობი აღდგენილ და მნიშვნელოვნად გადაჭარბებულ იქნა. 1953 წელს საძირე ვაზის სადედეების ფართობი უდრიდა 975 ჰექტარს, 1958 წელს—1491 ჰექტარს, ხოლო 1961 წელს—1930 ჰექტარს; აქედან ამ უკანასკნელ წელს 899 ჰექტარი სრულმოსავლიანი იყო. მიუხედავად ამისა, საქართველოს მევენახეობის ფილოქსერაგამძლე სადედეებით უზრუნველყოფის ამოცანა გადაჭრილი არ არის. სანერგე მასალის ნაკლებობა ხელს უშლის მიმდინარე შვიდწლედში მევენახეობის გეგმით გათვალისწინებული მასშტაბით განვითარებას.

იმ მეურნეობებში, სადაც სადედეებსა და სანერგეებს სანიმუშოდ უვლიან პირველხარისხოვანი ნერგისა და ნამყენის დიდი გამოსავლიანობას აღწევენ. ასეთი მოვლის შედეგად რესპუბლიკის მთელ რიგ მევენახეობის რაიონების კოლმეურნეობები და საბჭოთა მეურნეობები საშუალოდ ჰექტარზე იღებენ 40—45 ათას სტანდარტულ (110 სანტიმეტრიანი სიგრძის) საძირე ვაზის ლერწს და 40—45 %-მდე ნამყენ ნერგს. მაგრამ უმრავლეს მეურნეობებში სტანდარტული ლერწის მოსავალი და პირველხარისხოვანი ნამყენის გამოსავლიანობა დაბალია. საშუალოდ რესპუბლიკაში ლერწის მოსავალი ჰექტარზე 15—18 ათას ცალს არ აღემატება, ხოლო პირველხარისხოვანი ნერგის გამოსავლიანობა—25—28 %.

უკანასკნელ წლებში სტანდარტული (110 სმ სიგრძის) საძირე ვაზის ლერწის გამოსავლიანობა საშუალოდ ჰექტარიდან შეადგენს ყვარლის რაიონის კოლმეურნეობებში 6 ათას ცალს, ზესტაფონის რაიონის—11 ათას, თერჯოლის რაიონის—9 ათას, მაიაკოვსკის რაიონის—9,7 ათას, ვანის რაიონის კოლმეურნეობებში—8 ათას ცალს, რაც ძალზე დაბალია.

ნამყენი ვაზის შედარებით დაბალ გამოსავალს ღებულობენ მევენახეობის საბჭოთა მეურნეობები. 1957 წელს ნაცვლად გეგმით გათვალისწინებული 39 % პირველი ხარისხის ნამყენი ვაზის ნერგის გამოსავლისა, ფაქტიურად მიღებულ იქნა 22 %, 1958 წელს შესა-

ბამისად—40 და 25 %, 1959 წელს—40 და 29,4 % და 1960 წელს 40 და 37 %.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

საძირე ვაზისა და ნამყენის დაბალი გამოსავლიანობა იმის შედეგია, რომ კოლმეურნეობებსა და საბჭოთა მეურნეობებში კარგად არ უვლიან სადედეებსა და სანერგეებს. საძირე ვაზის სადედეები მაღალი სიმეჩხრით ხასიათდებიან. რესპუბლიკის კოლმეურნეობებში შპალერზე გადაყვანილია საძირე ვაზის სადედეების მთელი ფართობის მხოლოდ 3,1 %, ხოლო საბჭოთა მეურნეობებში—54,9 %. სადედეებში სიმეჩხრის ლიკვიდაცია, ვაზის სათანადო საყრდენზე დაყენება და კარგი მოვლა მკვეთრად გაზრდის საძირე ვაზის ლერწის საშუალო გამოსავლიანობას და ხელს შეუწყობს მევენახეობის შემდგომ განვითარებას.

1962—1965 წლებში გათვალისწინებულია საბჭოთა მეურნეობებში სადედეების ყოველ ჰექტარზე მიღებულ იქნას საშუალოდ 40 ათასი ცალი სტანდარტული საძირე ვაზის ლერწი, კოლმეურნეობებში—25 ათასი, ხოლო პირველხარისხოვანი ვაზის ნამყენის გამოსავლიანობა—არა ნაკლებ 40 %-ისა. 1965 წელს 1962 წელთან შედარებით საძირე ვაზის სადედეების ფართობი ძველი ნარგავების მწყობრიდან გამოსვლის შედეგად უმნიშვნელოდ—1930 ჰექტარიდან 1841 ჰექტარამდე შემცირდება, მაგრამ სამაგიეროდ სრულმოსავლიანი სადედეების ფართობი თითქმის 2-ჯერ—899 ჰექტარიდან 1756 ჰექტარამდე გაიზრდება. ნამყენი სანერგე მასალის მაღალი გამოსავლიანობის უზრუნველყოფის მიზნით 1962—1965 წლებში განსაზღვრულია რესპუბლიკაში შეიქმნას 50 ტიპიური სათბური; აქედან საბჭოთა მეურნეობებში—30 და კოლმეურნეობებში—20.

სადედე და სანერგე მეურნეობის ასეთი განვითარების მიუხედავად ადგილობრივი წარმოების სანერგე მასალა აღნიშნულ პერიოდში ვერ უზრუნველყოფს საქართველოს მევენახეობის გაზრდილ მოთხოვნილებას ამ მასალაზე. ამიტომ გათვალისწინებულია 1962—1965 წლებში ბულგარეთის საახლო დემოკრატიულ რესპუბლიკიდან ყოველწლიურად შემოტანილ იქნას საჭირო რაოდენობის საძირე ვაზის ლერწი და თვით ვაზის ნამყენი ნერგებიც.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

თავი მეოთხე

წარმოებრივ-ტექნიკური ბაზა და მისი განვითარება

1. ტექნიკური პროგრესის საკითხები საქართველოს სსრ ლენინის მრეწველობაში

შვიდწლიანი გეგმის წარმატებით შესრულებისა და კომუნიზმის მატერიალურ-ტექნიკური ბაზის შექმნის გადამწყვეტ პირობას შეადგენს ახალი ტექნიკის დანერგვა, წარმოებრივი პროცესების კომპლექსური მექანიზაცია და ავტომატიზაცია. წარმოებრივი პროცესების კომპლექსურ მექანიზაციასა და ავტომატიზაციას, როგორც ცნობილია, აქვს არა მარტო ეკონომიკური მნიშვნელობა, არამედ აგრეთვე უდიდესი სოციალური მნიშვნელობაც. სწორედ ამიტომ ჩვენი კომუნისტური პარტია და საბჭოთა მთავრობა დიდ ყურადღებას აქცევენ წარმოების კომპლექსური მექანიზაციისა და ავტომატიზაციის ყველა ღონისძიების განხორციელებას მრეწველობასა და საერთოდ სახალხო მეურნეობის ყველა დარგში.

პარტიის XXII ყრილობაზე ამხანაგ ნ. ს. ~~ხრუშჩოვმა~~ თავის საანგარიშგებო მოხსენებაში აღნიშნა, რომ „თვითეულ ქარხანაში, ფაბრიკაში, მაღაროში, მწენებლობაზე ბეჯითად და გულმოდგინედ უნდა შევამოწმოთ თუ როგორი ტექნიკაა იქ: ის, რაც მოძველდა — შევცვალოთ; იქ, სადაც არ არის ნაკადური ხაზები — შევქმნათ. უნდა ავაშენოთ ახალი და ტექნიკურად ხელახლა აღვჭურვოთ მოქმედი საწარმოები, გამოუშვათ უაღრესად თანამედროვე ჩარხები, შევქმნათ ნაკადური ხაზები, დავნერგოთ ავტომატიკა, სრულვყოთ ტექნოლოგიური პროცესები“[98].

სკკპ XX ყრილობის შემდგომ პერიოდში მრეწველობაში მოხდა სერიოზული თვისობრივი ცვლილება, გაწეულია უდიდესი მუშაობა მატერიალური წარმოების ამ წამყვანი და აგრეთვე ყველა სხვა დარგის ხელახალი ტექნიკური შეიარაღებისათვის. შექმნილია ათასობით უახლესი ტიპის მანქანები, ჩარხები, აპარატები, ხელსაწყოები, ავტომატიზაციის საშუალებანი, რომლებიც წარმატებით ინერგებიან სახალხო მეურნეობის ყველა დარგში.

---

[98] ნ. ს. ხ რ უ შ ჩ ო ვ ი, საბჭოთა კავშირის კომუნისტური პარტიის ცენტრალური კომიტეტის ანგარიში პარტიის XXII ყრილობას, სკკპ XXII ყრილობის მასალები, თბ., 1962, გვ. 63.

ტექნიკური პროგრესის შედეგად განუხრელად უმჯობესდებოდა ერთიან საქართველოს სსრ კვების მრეწველობისა და კერძოდ ღვინის მრეწველობის გაწყობილობის შედგენილობა, ინერგება ახალი მაღალმწარმოებლური მანქანები და მოწინავე ტექნოლოგია, იქმნება მექანიზებული და ავტომატიზებული ნაკადური ხაზები, იზრდება წარმოებაში დასაქმებულ მუშაკთა ტექნიკური აღჭურვილობის დონე, განსაკუთრებული ყურადღება ექცევა შრომატევადი პროცესების მექანიზაციასა და ავტომატიზაციას და სხვ.

შვიდწლედის საკონტროლო ციფრებით სსრ კავშირის ღვინის მრეწველობისათვის გათვალისწინებულია შეიქმნას 122,3 მლნ. მანეთის ღირებულების ტექნოლოგიური გაწყობილობა; მათ შორის 39,7 მლნ. მანეთის ღირებულების კომპლექსური მექანიზაციისა და ავტომატიზაციის საშუალებანი. ტექნოლოგიური გაწყობილობის საშუალოწლიური გამოშვება განისაზღვრება 17,5 მლნ. მანეთით, ნაცვლად 1958 წლის 4,9 მლნ. მანეთისა. გათვალისწინებულია 100 დასახელების გაწყობილობის წარმოება; აქედან 34 ახალი ტექნოლოგიური გაწყობილობისა, მათ შორის ყურძნის გადასამუშავებელი ნაკადური ხაზების 10—20—30 ტონა-საათის მწარმოებლურობით, ღვინის ჩამომსხმელი ავტომატური ხაზების 1500—3000 ბოთლის მწარმოებლურობით საათში, რეზერვუარული შანპანურის ჩამომსხმელი ავტომატური ხაზების 1000 ბოთლის მწარმოებლურობით საათში, პასტერიზატორების, მაცივრებისა და სხვ[99]. ეს ახალი ტექნიკა უკვე ინერგება ჩვენი ქვეყნის ღვინის საწარმოებში.

მაგრამ ტექნიკისა და ტექნოლოგიის სრულყოფის დარგში მნიშვნელოვანი მიღწევების მიუხედავად მეღვინეობის ტექნიკური დონე ჯერ კიდევ ვერ პასუხობს იმ მოთხოვნებს, რაც გამომდინარეობს პარტიის XXI და XXII ყრილობების გადაწყვეტილებებიდან. მეღვინეობაში ჯერ კიდევ მოქმედებს ბევრი ტექნიკურად მოძველებული, დაბალმწარმოებლური გაწყობილობა, რომელთა გამოყენება მოითხოვს ხელით შრომას და ვერ უზრუნველყოფს ნელდეულის გადამუშავებისა და მაღალხარისხოვანი პროდუქციის მიღებისათვის სათანადო ტექნოლოგიურ პირობებს.

მოძველებულ ტექნოლოგიურ გაწყობილობას უმთავრესად პირველადი მეღვინეობა ემყარება. დაბალმწარმოებლურსა და ნაკ-

---

[99] Журн. „Виноделие и виноградарство СССР“, 1959, № 2, стр.3.

ლებეფექტურს წარმოადგენს თბილისის ორჯონიკიძის სახელობის მანქანათმშენებელ ქარხანაში დამზადებული კალათიანი წნეხები, ყურძნის საჭყლეტი მანქანები, აგრეთვე დგუშიანი ტუმბოები ტკბილისა და ღვინომასალის გადატუმბვისათვის და ზოგიერთი სხვა სახეობის გაწყობილობა. ამასთან ასეთ მოძველებულ გაწყობილობას საკმაოდ დიდი ადგილი უკავია პირველადი მეღვინეობის საწარმოებში, რაც დასტურდება სამტრესტის მონაცემებით.

1962 წლის 1 იანვრისათვის სამტრესტის პირველადი მეღვინეობის საწარმოებს ჰქონდათ შემდეგი ძირითადი ტიპის ყურძნის საჭყლეტი მანქანები და წნეხები:

ყ უ რ ძ ნ ი ს ს ა ჭ ყ ლ ე ტ ი მ ა ნ ქ ა ნ ე ბ ი:

	რაოდენობა (ცალობით)
ყურძნის საჭყლეტი მანქანა „Д-4“ და „Д-41“ ტიპის . . .	214
ეგუტფორი „Д-2“ ტიპის	131
ფულოპომპა	12
ცენტრიდნული ყურძნის საჭყლეტი „ბლანშერის“ ტიპის .	8

წ ნ ე ხ ე ბ ი:

კალათიანი წნეხი მექანიკური ამძრავით „П-11“ და „П-12“ ტიპის	374
ჰიდრავლიკური წნეხი ხელის ამძრავით „П-62“ ტიპის .	69
ორ კალათიანი ჰიდრავლიკური წნეხი „М-221“ ტიპის . .	34
კალათიანი წნეხი მექანიკური ამძრავით „ВПК-5“ ტიპის	80
სამ კალათიანი წნეხი „ტრიპლექსის“ ტიპის. . . .	1
ჰორიზონტალური პნევმატური წნეხი „ГППД-1,7“ ტიპის	1
უწყვეტი მოქმედების წნეხი „П-41“ და „П-412“ ტიპის .	341
უწყვეტი მოქმედების წნეხი „ПНД-5“ ტიპის . . .	68

საქართველოს სსრ პირველადს მეღვინეობაში, როგორც ყურძნის საჭყლეტი და საწნეხი მანქანების უბრალო ჩამოთვლიდანაც კი ჩანს, ხელის მანქანებს უმნიშვნელო ადგილი უკავია. მაგრამ ამ ჩა-

მოთვლიდან ისიც ირკვევა, რომ წარმოების ამ სტადიაზე ნახევრად ავტომატები და ავტომატები ნაკლებად გამოიყენება. ეს შეეხება ბოლო მარტო ყურძნის გადამუშავებელ ტექნოლოგიურ გაწყობილობას, არამედ პირველადი მეღვინეობის სხვა სახეობის მანქანებსაც (ტუმბოები, ფილტრები და სხვ.).

როგორც საქართველოს, ისე სხვა მოკავშირე რესპუბლიკების პირველადს მეღვინეობაში, ჯერჯერობით დიდი რაოდენობით გამოიყენება მოძველებული ყურძნის საჭყლეტი მანქანები, წნეხები და სხვ. გაწყობილობა. მაგალითად, საქართველოს პირველადს მეღვინეობაში 1962 წლის 1 იანვრისათვის ყველა ტიპის ყურძნის საჭყლეტი მანქანების საერთო რაოდენობაში „Д-4“ და „Д-41“ ტიპის მოძველებული მანქანების ხვედრიწონა შეადგენდა 58,6 %, ხოლო წნეხის საერთო რაოდენობაში დაბალმწარმოებლური კალათიანი წნეხებისა—38,6%. ამ წნეხების მწარმოებლურობა 0,4—0,6 ტონა ყურძენს არ აღემატება საათში, ხოლო ერთი ტონა ყურძნის გადამუშავებაზე მისი მომსახურეობისათვის საჭიროა 0,5 კაცდღე. ამასთან, უახლესი კონსტრუქციის მაღალმწარმოებლური ყურძნის საჭყლეტი მანქანები და წნეხები, ავრეთვე სხვა სახეობის სრულყოფილი კონსტრუქციის მანქანები, რომლებიც დიდი ხანია რაც მზადდება ჩვენი ქვეყნის სხვადასხვა მანქანათმშენებელ საწარმოებში, ნაკლებად გამოიყენება. აღნიშნული პერიოდისათვის, მაგალითად, ჩვენი რესპუბლიკის პირველადი მეღვინეობის საწარმოებს ჰქონდათ მხოლოდ 8 „ბლანშერის“ ტიპის ცენტრიდანული ყურძნის საჭყლეტი, „ПНД-5“ ტიპის უწყვეტი მოქმედების წნეხი—88, „ГПНД-1,7“ ტიპის პნევმატური წნეხი—1 და სხვ.

1958 წელს სსრ კავშირის პირველადი მეღვინეობის საწარმოებში დაინერგა ხერსონის სახალხო მეურნეობის საბჭოს მანქანათმშენებელი საწარმოების მიერ ათვისებული უახლესი კონსტრუქციის მაღალმწარმოებლური უწყვეტი მოქმედების წნეხები—„ПНД-5“.[100] ეს წნეხი, რომელიც კარგი ხარისხის ტკბილს იძლევა, მაღალი მწარმოებლურობით ხასიათდება. ამ წნეხმა ერთი ტონა ყურძნის გადამუშავებაზე შრომის დანახარჯები 0,1 კაც დღემდე შეამცირა, ხოლო ტონა ყურძნიდან ტკბილის გამოსავლიანობა კალათიან წნეხებთან შედარებით დაახლოებით 2 დკლ-ით გაიზარდა. ამასთანავე,

---

[100] Журн. „Виноделие и виноградарство СССР“, 1959, № 2, 6, 7.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

აღნიშნული წნეხი, რომელიც ცვლის 8 კალათიან წნეხს და ამ
პირველადი მეღვინეობის ამ უბანზე 8-ჯერ ზრდის წარმოებრივ სიმ-
ძლავრეს, მარტივია ექსპლოატაციაში, მთლიანად გამორიცხავს
ხელით შრომას და უზრუნველყოფს კარგი ხარისხის ღვინომასალის
მიღებას. წნეხის პირველი გამოსადენიდან მიღებული ტკბილი ზო-
გიერთ შემთხვევაში შეიძლება გამოყენებულ იქნას სამარკო ღვი-
ნოების მისაღებად. მისი მწარმოებლურობა ჭაჭის დაწნეხვის დროს
უდრის 5 ტონა-საათს (ყურძენზე გადაანგარიშებით), ხოლო ყურძ-
ნის მტევნის დაწნეხვისას—2 ტონა-საათს. საცდელი წნეხვის დროს
ტკბილის საერთო გამოსავლიანობამ ყურძნიდან შეადგინა 83—85 %;
ერთი ტონა ყურძნიდან მიღებულ იქნა პირველი ფრაქციის ტკბილი
50—55 დეკალიტრი და მეორე ფრაქციის — 25—27 დეკალიტრი.

ტკბილის ხარისხის, ასევე ეკონომიკური და საექსპლოატაციო
მაჩვენებლების მიხედვით „ПНД-5“ ტიპის უწყვეტი მოქმედების
წნეხს მნიშვნელოვანი უპირატესობა აქვს — „П-14“ და „П-
412“ ტიპის უწყვეტი მოქმედების წნეხებთან შედარებით. ტკბილის
ლითონით გამდიდრება ამ წნეხში თითქმის არ ხდება. ტკბილის
ფრაქციების ანალიზმა უჩვენა, რომ წნეხის მხოლოდ მესამე გამო-
სადენიდან მიღებული ტკბილი რამდენადმე უფრო მეტ რკინას შე-
იცავს, ვიდრე პირველიდან მიღებული ტკბილი. მნიშვნელოვანია
აგრეთვე ისიც, რომ ამ წნეხებით შეიძლება გადამუშავებულ იქნას
ყურძენი სხვადასხვა ღვინომასალის, მათ შორის საშამპანურე ღვი-
ნომასალის მისაღებად.

აღნიშნული ტიპის წნეხის წარმოება აითვისა და ამჟამად მას
სერიულად უშვებს თბილისის 26 კომისრის სახელობის მანქანათ-
მშენებელი ქარხანა.

ხერსონის სახალხო მეურნეობის საბჭოს სიმფეროპოლის
სარემონტო-მექანიკური ქარხანა უშვებს ახალი კონსტრუქ-
ციის „ГПНД-1,7“ ტიპის პერიოდული მოქმედების ჰორიზონტალურ
წნეხებს. ეს წნეხი შეიძლება გამოყენებულ იქნას მაღალხარის-
ხოვანი ღვინოების, კერძოდ, საშამპანურე, თეთრი სუფრის და
სადესერტო ღვინომასალების წარმოებაში. მისი მწარმოებლურო-
ბა შეადგენს ჭაჭის გადამუშავებისას 1,7 ტონა-საათს, ხოლო
ყურძნის მტევნის გადამუშავებისას—1 ტონა-საათს. ამ წნეხიდან
მიღებული ტკბილის ხარისხი არაფრით არ ჩამოუვარდება კალათიანი

წნეხებიდან მიღებული ტკბილის ხარისხს. ამასთან ამ უკანასკნელი ტიპის წნეხებთან შედარებით მათი მწარმოებლურობა 3—4-ჯერ უფრო მაღალია[101].

ხერსონის და საქართველოს სახალხო მეურნეობის საბჭოების მანქანათმშენებელ საწარმოებში ზემოდასახელებული წნეხების გარდა მზადდება აგრეთვე უახლესი კონსტრუქციის „ბლანშერის" ტიპის („ПДГ-2") ცენტრიდანული ყურძნის საჭყლეტი მანქანა კლერტსაცლელით, რომლის დანიშნულებაა კლერტიდან ყურძნის მარცვლების მოცილება და მათი დაჭყლეტა. ეს ახალი მანქანა უფრო მაღალი ეკონომიკური, საექსპლოატაციო და ტექნოლოგიური მაჩვენებლებით ხასიათდება, ვიდრე „Д-4" ტიპის ყურძნის საჭყლეტი, რომელსაც თბილისის ს. ორჯონიკიძის სახელობის მანქანათმშენებელი ქარხანა უშვებდა. ამ ახალი მანქანით გადამუშავებულ ჭაჭაში „Д-4" ტიპის მანქანასთან შედარებით კლერტის რაოდენობა 2-ჯერ და უფრო მეტად ნაკლებია, ხოლო დაუჭყლეტავი მარცვლები არ რჩება. „Д-4" ტიპის საჭყლეტით გადამუშავებულ ჭაჭაში კი ასეთი მარცვლების რაოდენობა 3 %-მდე აღწევს. გადამუშავების შედეგად მიღებულ კლერტიდან ტკბილის გამოსავლიანობა 10—12-ჯერ უფრო ნაკლებია, ვიდრე „Д-4" ტიპის საჭყლეტიდან მიღებული კლერტიდან და სხვ. მისი მწარმოებლურობა შეადგენს 20—22 ტონა ყურძენს საათში.

უწყვეტი მოქმედების ყურძნის საჭყლეტი წნეხები, როგორც ცნობილია, მაღალი მწარმოებლურობით ხასიათდებიან. მაგრამ ისინი პერიოდული მოქმედების კალათიან წნეხებთან შედარებით მდარე ხარისხის ტკბილს იძლევიან. ამიტომ საქართველოს მეღვინეები უპირატესობას კალათიან წნეხებს ანიჭებენ და უმთავრესად ამ ტიპის წნეხებს იყენებენ წარმოებაში.

მნიშვნელოვანი მუშაობა ტარდება საქართველოში კალათიანი წნეხების კონსტრუქციის სრულყოფისა და მწარმოებლურობის ამაღლების მიმართულებით. მათი მექანიზაციის, მწარმოებლურობის გადიდებისა და მუშაობაში განუწყვეტლობის უზრუნველყოფის მიზნით უკვე შექმნილია მრავალკალათიანი როტაციული წნეხების საცდელი ნიმუშები. ერთ-ერთი ასეთი ნიმუში წარმოებრივ გამოც-

---

[101] Журн. „Виноделие и виноградарство СССР", 1959, № 5, стр. 44—45.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

დას გადის გურჯაანის ღვინის ქარხანაში, რომელიც დამზადებულ ამავე ქარხნის მექანიკოსის შოთა ლიუს წინადადებით. ორი სხვა ნიმუში, რომლებიც შექმნილია საქართველოს სსრ სახალხო მეურნეობის საბჭოს სპეციალურ საკონსტრუქტორო ბიუროში კონსტრუქტორ ი. ქადეიშვილის წინადადებით, დადგმულია წინანდლისა და ზესტაფონის ღვინის ქარხნებში.

პირველადი მეღვინეობის ჩვენს მიერ ზემოთ დახასიათებული და ზოგიერთი სხვა ახალი კონსტრუქციის მაღალი მწარმოებლურობის სამამულო მანქანების არსებობის პირობებში ჩვენი რესპუბლიკის მანქანათმშენებელი საწარმოები (თბილისის ს. ორჯონიკიძის სახელობის ქარხანა და სხვ.) ჯერჯერობით კვლავ აგრძელებენ ისეთი მოძველებული და დაბალმწარმოებლური მანქანების გამოშვებას, რომლებიც ვერ პასუხობენ მეღვინეობის გაზრდილ მოთხოვნილებას. მაგრამ ასეთი მანქანების გამოშვება თანდაათანობით მცირდება და მათ ადგილს იკავებს მაღალმწარმოებლური მანქანა-დანადგარების გამოშვება.

თბილისის ორჯონიკიძის სახელობის მანქანათმშენებელმა ქარხანამ უკვე აითვისა 10 და 20 ტონა-საათი მწარმოებლურობის ყურძნის გადასამუშავებელი კომპლექსური ნაკადური ხაზების წარმოება და დაიწყო მათი გამოშვება. 1962 წელს გეგმით გათვალისწინებულია გამოშვებულ იქნას 15 ასეთი ნაკადური ხაზი, მათ შორის 2 ხაზი 20 ტონა-საათი და 13 ხაზი 10 ტონა-საათი მწარმოებლურობისა. თითოეული ეს ხაზი შეიცავს რამდენიმე მანქანა-დანადგარს, რომელთა დიდ ნაწილს ქარხანა კოოპერირების გზით ღებულობს სხვადასხვა საწარმოებიდან. გეგმით გათვალისწინებულია უახლოეს პერიოდში შეიქმნას 30 ტონა-საათი მწარმოებლურობის ყურძნის გადასამუშავებელი ნაკადური ხაზები პირველადი მეღვინეობის მსხვილი საწარმოებისათვის. ასეთი ხაზების შექმნა და მათი წარმოებაში დანერგვა მკვეთრად შეამცირებს მოთხოვნილებას მუშახელზე, წარმოებრივ ფართობზე, მნიშვნელოვნად გააუმჯობესებს წარმოების კულტურას, საწარმოთა სანიტარულ და ჰიგიენურ მდგომარეობას, გაზრდის შრომის მწარმოებლურობას და შეამცირებს პროდუქციის თვითღირებულებას.

ტექნიკური აღჭურვილობის მიხედვით, კერძოდ, საქართველოსა და საერთოდ სსრ კავშირის მეორადი მეღვინეობა უფრო მაღალ დო-

ნეზე იმყოფება. აქ, პირველად მეღვინეობისაგან განსხვავებით, მოქმედ გაწყობილობაში მნიშვნელოვანი ადგილი უკავია ნახევრად ავტომატებსა და ავტომატებს. ჩვენი რესპუბლიკის ღვინის, შამპანურის და კონიაკის ქარხნებში დადგმულია ნახევრად ავტომატური და ავტომატური ღვინის ჩამომსხმელი ხაზები, ბოთლების თავდამცობი და წუნმდებელი ნახევრად ავტომატები და ავტომატები, ახალი კონსტრუქციის მაღალი მწარმოებლურობის თბომცვლელები, სამაცივრო აპარატები, ფილტრები, ტუმბოები და სხვ.

მაგრამ ავტომატებისა და ნახევრად ავტომატების გვერდით აქაც, წარმოების ამ სტადიაზე, გვხვდება მოძველებული მანქანა-დანადგარები, მაღალმწარმოებლური ჩამომსხმელი ხაზების გვერდით დაბალმწარმოებლური ჩამომსხმელი ხაზები ან ამ ხაზების ცალკეული მოძველებული მექანიზმები, რაც დაბლა წევს მანქანათა მთელი კომპლექტის დატვირთვისა და მუშათა შრომის მწარმოებლურობის დონეს.

ჯერ კიდევ არ არის მიღწეული ჩამომსხმელი ხაზების ცალკეული აგრეგატების გამტარუნარიანობის შესაბამისობა. ცალკეული მანქანები, რომლებიც ჩამომსხმელი ხაზის შედგენილობაში იმყოფებიან, ვერ პასუხობენ მეღვინეობის განვითარების თანამედროვე მოთხოვნილებას. ასეთია, მაგალითად, ბოთლსარეცხი მანქანა. ბოთლების რეცხვა ჩვენი ღვინის ჩამომსხმელი ქარხნების უმეტესობაში ხდება უმთავრესად „БМ“ ტიპის მოძველებული, დაბალმწარმოებლური ბოთლსარეცხი მანქანებით. ერთ ასეთ მანქანას 4—5 მუშა ემსახურება, რომლებსაც მძიმე პირობებში უხდებათ მუშაობა.

მოძველებულია აგრეთვე ღვინის ტუმბოები („H-11“, „H-21“) და ფილტრები („ф-42“), რომელსაც ახლაც უშვებს თბილისის ორჯონიკიძის სახელობის ქარხანა. ასეთი ტუმბოები და ფილტრები დიდი რაოდენობით გამოიყენება როგორც პირველად, ასევე მეორად მეღვინეობაში. 1961 წლის 1 იანვრისათვის ჩვენი რესპუბლიკის პირველადი და მეორადი მეღვინეობის საწარმოებში მოქმედ ყველა ტიპის ღვინის ტუმბოებში „H-11“, „H-12“ და „H-13“ ტიპის ტუმბოებს ეკავა 71%, ხოლო ყველა სახეობის ფილტრებში „ф-42“ ტიპის აზბესტის ფილტრებს—74%. მოძველებული ტექნიკა დიდ ზიანს აყენებს მეღვინეობას, ხდის მას მრეწველობის ტექნიკურად ჩამორჩენილ დარგად. მიმდინარე შვიდწლედში გათვალისწი-

ნებულია „H-11“, „H-12“ და „H-21“ ტიპის ტუმბოების ნაკლულად ათვისებულ იქნას ახალი უფრო მაღალმწარმოებლური ტუმბოების გამოშვება წნორის მექანიკურ ქარხანაში. 26 კომისრის მანქანათმშენებელ ქარხანაში უკვე დაიწყო „BHA“ ტიპის ცენტრიდანული ტუმბოს ათვისება, რომელსაც ექნება ავტომატური საწყაული.

შვიდწლედში, როგორც ცნობილია, ახალ მრეწველურ საწარმოთა მშენებლობასა და მათი მოწინავე ტექნიკით აღჭურვასთან ერთად გათვალისწინებულია მოქმედ საწარმოებში გაწყობილობის განახლება და მათი მოდერნიზაცია, რაც ნაკლები კაპიტალური დაბანდების პირობებში თვალსაჩინო ეკონომიკურ ეფექტს იძლევა. მოდერნიზაცია მნიშვნელოვნად ზრდის მოქმედი მანქანა-დანადგარების მწარმოებლურობას, ადიდებს წარმოების მოცულობას მოქმედი გაწყობილობის იმავე პარკისა და დასაქმებულ მუშათა იმავე რაოდენობის პირობებში, ამცირებს პროდუქციის თვითღირებულებას და ზრდის წარმოების რენტაბელობას, ათავისუფლებს სახსრებს, რომლებიც უნდა დახარჯულიყო მორალურად გაცვეთილი გაწყობილობის ახლით შეცვლისათვის.

მოდერნიზაციას მნიშვნელოვანი ეფექტის მოტანა შეუძლია საქართველოს მეღვინეობის საწარმოებისათვის, სადაც, როგორც უკვე დავინახეთ, იშვიათად როდი გვხვდება მოძველებული ტექნიკა. მიუხედავად ამისა აღნიშნულ საწარმოებში მოქმედი ტექნიკის მოდერნიზაციას და ამ გზით მათი მწარმოებლურობის ამაღლებას არ მიუღია სათანადო განვითარება.

„ზეიტცის“ და „შელის“ ტიპის ავტომატური ჩამომსხმელი ხაზები, რომლებიც დანერგილია ჩვენს მეღვინეობის მსხვილ საწარმოებში, მაღალმწარმოებლურნი და ეფექტურნი არიან. მაგრამ მიუხედავად ამისა, ამ ხაზებს მაინც აქვთ მთელი რიგი დეფექტები. ამიტომ საჭიროა აღნიშნული ხაზების, მათში ჩართული ზოგიერთი მანქანების და კვანძების კონსტრუქციის შემდგომი სრულყოფა, მათი მოდერნიზაცია, სამამულო კონსტრუქციის უფრო მაღალი ეკონომიკური, საექსპლოატაციო და ტექნოლოგიური მაჩვენებლების მქონე ჩამომსხმელი ავტომატური ხაზების შექმნა.

აღსანიშნავია, რომ თბილისის სპეციალურმა საკონსტრუქტორო ბიურომ შეიმუშავა რეზერვუარული შამპანურის ჩამომსხმელი ავტომატური ხაზის კონსტრუქცია 3 000 ბოთლის მწარმოებლურობით საათში, რომელმაც უნდა უზრუნველყოს ღვინის ჩამოსხმის

ყველა ოპერაციის მექანიზებული შესრულება. ამ ხაზის საცდელი ნიმუშის ათვისება 1963 წელს დაიწყება თბილისის 26 კომისრის ხელობის მანქანათმშენებელ ქარხანაში. ამავე წელს გათვალისწინებულია დაიწყოს ასეთივე მაღალმწარმოებლური ღვინის ჩამომსხმელი ხაზების წარმოების ათვისება. ხაზმა უნდა უზრუნველყოს ჩამოსხმის ყველა ოპერაციის მექანიზაცია და ჩამოსხმული ღვინის სტერილიზაცია. ასეთი მაღალმწარმოებლური ნაკადური ხაზების და რიგი სხვა ახალი სახეობის მანქანების შექმნისა და წარმოებაში დანერგვის შედეგად მეღვინეობის საწარმოებში განხორციელდება ღვინის ჩამოსხმის პროცესების კომპლექსური მექანიზაცია, თვალსაჩინოდ გაიზრდება შრომის მწარმოებლურობა და შემცირდება პროდუქციის თვითღირებულება.

მნიშვნელოვან ტექნიკურ მიღწევას წარმოადგენს ღვინის მრეწველობაში ღვინის შენახვის და ტრანსპორტირებისათვის მსხვილი რკინაბეტონის და ლითონის რეზერვუარების დანერგვა, აგრეთვე მინის სტაციონარული მილგაყვანილობის შემოღება. საქართველოს სსრ მეღვინეობაში ამ მიმართულებით სათანადო ღონისძიებანი გატარდა; უკანასკნელ პერიოდში წარმატებით ხორციელდება დიდი ტევადობის ჭურჭლის დანერგვა მუხის კასრების ნაცვლად, რაც შემდეგი მონაცემებიდან ირკვევა (იხ. ცხრ. 19).

1961 წლის 1 დეკემბრისათვის 1958 წლის შესაბამის პერიოდთან შედარებით მნიშვნელოვნად შეიცვალა სამტრესტის ღვინის ჭურჭლის (ტარის) სტრუქტურა. მსხვილი ჭურჭლის ხვედრიწონა 26,3 %-დან 44,0 %-მდე გაიზარდა, ხოლო კასრების და ქვევრებისა—შესაბამისად შემცირდა. ამ მოკლე პერიოდის მანძილზე ღვინის ჭურჭლის შედგენილობის ასეთი ცვლილება ამ დარგში სამტრესტის მიერ მნიშვნელოვანი ღონისძიების გატარების შედეგია. მაგრამ გატარებული ღონისძიებით დაკმაყოფილება არ შეიძლება, ვინაიდან მუხის წვრილი კასრების ხვედრიწონა ჭურჭლის საერთო მოცულობაში, როგორც ცხრილიდან ჩანს, ჯერ კიდევ საკმაოდ დიდ ადგილს იკავებს (50 პროცენტზე მეტს), რაც ამჟამად, მეღვინეობის წარმოებრივ-ტექნიკური ბაზის განვითარების თანამედროვე ეტაპზე ეკონომიკურად გაუმართლებელია. საქმე ის არის, რომ მსხვილი ჭურჭლის (1000 დკლ-ისა და უფრო მეტი ტევადობის) გამოყენება 1,5—2-ჯერ ზრდის ღვინის სარდაფების ერთდროულ ტევადობას, 3-ჯერ

ამცირებს დანაკარგებს ღვინის შენახვის დროს და 4-ჯერ მეტ თხოვნილებას მუშახელზე.

ცხრილი 19

ჭურჭლის შედგენილობა სამტრესტის მეღვინეობაში
(1 დეკემბრის მდგომარეობით)

ჭურჭლის დასახელება	1958			1961		
	რაოდენობა ცალობით	ტევადობა		რაოდენობა ცალობით	ტევადობა	
		ნ-ი-დ/	% ნ-ი-ჯამისადმი		ნ-ი-დ/	% ნ-ი-ჯამისადმი
ბუტი მუხის	2367	1214856	6,4	3778	2594895	10,8
ბუტი რკინაბეტონის . . .	1234	2151145	11,4	2679	5447811	22,8
კოდი ხის	1502	1086964	5,7	2497	1700502	7,1
კოდი ცემენტის	—	—	—	83	167585	0,7
ცისტერნი მომინანქრებული	368	538635	2,8	446	630464	2,6
ქვევრი	6054	1016984	5,4	6801	1160130	4,8
კასრი (ვარგისი)	308547	12974046	68,3	336098	12272667	51,2
ს უ ლ:	—	18982630	100,0	—	23974054	100,0

1961 წელს სამტრესტის ჭურჭლის საერთო ტევადობის 86,5 % მოდიოდა პირველადს მეღვინეობის საწარმოებზე, ხოლო დანარჩენი 13,5% მეორად მეღვინეობის საწარმოებზე. პირველადი მეღვინეობის საწარმოების ჭურჭლის საერთო ტევადობაში კასრებს უჭირავს 51,3 %, რკინაბეტონის ბუტებს—24,4 %, მუხის ბუტებს—9,4 %, ქვევრებს—5,6 % და ა. შ. მეორადი მეღვინეობის საწარმოების ჭურჭლის სტრუქტურა განსხვავებულია, რაც წარმოების ამ სტადიის წარმოებრივ-ტექნოლოგიური თავისებურებებით არის შეპირობებული. აქ, სადაც ჭურჭლის მნიშვნელოვანი ნაწილი (მუხის ბუტები და კასრები) ღვინომასალისა და საკონიაკე სპირტის დასაძველებლად გამოიყენება, ჭურჭლის საერთო ტევადობაში მუხის ბუტებს უჭირავს 19,7%, რკინაბეტონის ბუტებს—12,2%, ხის კოდებს—5,5%, ცისტერნებს—12,1% და კასრებს—50,5%. კასრების უმეტესი ნაწი-

ლი პირველადს მეღვინეობაში სატრანსპორტოდ არის განკუთვნილი, ხოლო მეორად მეღვინეობაში—საბანაკოდ. მაგალითად, 1961 წლის 1 დეკემბერს სატრანსპორტო კასრების ხვედრიწონა არსებული კასრების საერთო ტევადობაში (უვარგისის გამოკლებით) შეადგენდა პირველადს მეღვინეობის საწარმოებში 89,4% და მეორად მეღვინეობის საწარმოებში—47,3 %. ამ თარიღისათვის სამტრესტის საწარმოების ერთი საბანაკო (სტაციონარული) კასრის საშუალო ტევადობა უდრიდა 43,7 დაკალიტრს, მათ შორის მეორად მეღვინეობის საწარმოებში—44,1 დეკალიტრს, ე. ი. მეორად მეღვინეობის საწარმოებში პირველადს მეღვინეობასთან შედარებით წარმოებრივი ფართობი უკეთ გამოიყენებოდა.

სამტრესტის მეღვინეობის (როგორც პირველადი, ისე მეორადი) ქარხნებში რეზინის შლანგების ნაცვლად ფართოდ ინერგება მინის ღვინოგამტარი, რომელიც უზრუნველყოფს ღვინომასალისა და ღვინის გადაცემას წარმოების ყველა უბანზე. 1960 წლის სექტემბრისათვის სამტრესტის საწარმოებში მოქმედებდა 30 კმ-ზდე სიგრძის მინის ღვინოგამტარი. ღვინოგამტარის დანერგვამ მნიშვნელოვნად აამაღლა წარმოების კულტურა, გააუმჯობესა სანიტარული პირობები საამქროებში, შეამცირა ღვინისა და ღვინომასალის დანაკარგები გადატუმბვის დროს, გაზარდა შრომის მწარმოებლურობა და შეამცირა პროდუქციის ერთეულზე ღვინის გადატუმბვის დანახარჯები.

ინერგება ღვინოებისა და კონიაკის გადაზიდვა ვაგონცისტერნებითა და ავტოცისტერნებით. 1960 წლის მონაცემებით სამტრესტის განკარგულებაში იყო 72 ვაგონცისტერნი, რითაც ღვინის ტრანსპორტირება ხორციელდება უმთავრესად ჩვენი რესპუბლიკის ფარგლებს გარეთ. სამტრესტის ხაზით რესპუბლიკიდან მთელი ღვინოებისა და კონიაკების დაახლოებით 60—70% გაიზიდება ვაგონცისტერნებით, რაც სათანადო ეფექტს აძლევს სახლხო მეურნეობას. რესპუბლიკის ფარგლებს შიგნით კი ღვინომასალის გადაზიდვა ძირითადად მუხის კასრებით ხდება, რაც დიდ სატრანსპორტო ხარჯებს იწვევს და შესაბამისად ზრდის პროდუქციის თვითღირებულებას.

ღვინის გადასაზიდად ვაგონცისტერნების დანერგვა ასობით მუშებს ათავისუფლებს დატვირთვა-გადმოტვირთვის სამუშაოებისაგან. ამასთან იგი იწვევს ტრანსპორტირების ხარჯების და ღვინის

ეროვნული ბიბლიოთეკა

და კონიაკის დანაკარგების, აგრეთვე გადაზიდვის დროის შემცირებას.

გადაზიდვის ხარჯების შემცირება (დაახლ. 2—2,5-ჯერ საქართველოდან მოსკოვამდე) აიხსნება ვაგონის ტვირთამწეობის გადიდებით. იზოთერმულ ვაგონში ორი მომინანქრებული ცისტერნით შეიძლება გადაზიდულ იქნას 2700—3000 დეკალიტრი ღვინო ან კონიაკი, მაშინ როდესაც ოთხღერძიანი ვაგონით კასრების ერთ იარუსად დატვირთვის დროს—მხოლოდ 1000—1200 დეკალიტრი და ორ იარუსად დატვირთვის დროს—2000 დეკალიტრამდე.

ღვინისა და კონიაკის დანაკარგები გზაში მცირდება მომინანქრებული ცისტერნების ჰერმეტულობის წყალობით. ცნობილია, რომ კასრებით გადაზიდვის დროს ღვინო და კონიაკი ორთქლდება. სითხის ნაწილი შეიწოვება თვით კასრის მიერ ან იკარგება გაჟონვის გამო, ყოველივე ეს გამორიცხულია ღვინის და კონიაკის ჰერმეტულად დახურული ლითონის ცისტერნებით გადაზიდვის დროს. გარდა ამისა, ამ შემთხვევაში არ არის საჭირო ვაგონის კასრებით დატვირთვა-გადმოტვირთვის შრომატევადი სამუშაოს ჩატარება, რაც აგრეთვე ამცირებს სატრანსპორტო ხარჯებს[102].

ახალი ტექნიკის დანერგვის საფუძველზე საერთოდ ჩვენს მრეწველობასა და კერძოდ მის ცალკეულ დარგებში ხორციელდება მძიმე და შრომატევად სამუშაოთა მექანიზაცია. მიუხედავად ამისა, მრეწველობის რიგ დარგებში, მათ შორის ღვინის მრეწველობაში მექანიზაციის თანამედროვე დონე ვერ უზრუნველყოფს შრომის მწარმოებლურობის ზრდის აუცილებელ ტემპებს.

მეღვინეობის ბევრ, უმთავრესად კი პირველადი მეღვინეობის საწარმოებში წარმოების პროცესთა მექანიზაციის ამოცანა ჯერ კიდევ პრაქტიკულად არ არის გადაჭრილი. პირველადი მეღვინეობის საწარმოებში მექანიზაციის დონე ამჟამად საშუალოდ დაახლოებით 20% არ აღემატება. წარმოების ამ სტადიაზე მექანიზებულია მხოლოდ ისეთი ძირითადი პროცესები, როგორიცაა ყურძნის დაჭყლეტა, დურდოს გამოწნეხა, ღვინომასალის გადაღება და გაფილტვრა.

---

[102] П. Б. Азарашвили, Виноградные вина и коньяки Грузии, М., 1960, стр. 108.

ყურძნის მოტანა სამტრესტის პირველადი მეღვინეობისა. ... მის ყველა ქარხანაში ხორციელდება კალათებითა და ყუთებით საავტომობილო და საჭაპანო ტრანსპორტის საშუალებით. ყურძნის დატვიროვა-გადმოტვირთვის შრომატევადი სამუშაო ხელით სრულდება. ყურძნის გადამუშავება, როგორც დავინახეთ, წარმოებს უმთავრესად დაბალმწარმოებლური ტექნოლოგიური გაწყობილებით, რომელიც ხელით შრომას მოითხოვს. მეღვინეობის საწარმოთა დიდ ნაწილში დაჭყლეტილი ყურძენი (დურდო) საჭყლეტი მანქანებიდან ხელით გადაიტანება წნეხებში, ხოლო დაწნეხილი ჭაჭის ვადატანა ცემენტის სპეციალურ აუზებში, რომლებიც, როგორც წესი, საკმაო შიშორებით იმყოფება ყურძნის გადასამუშავებელ განყოფილებიდან, ხელის ურიკებით ან უკეთეს შემთხვევაში ხელის ვაგონეტებით სწარმოებს. ასევე ხელით სრულდება აუზებიდან და ქვევრებიდან ჭაჭის ამოღება, მათი გადატანა და რიგი სხვა შრომატევადი ოპერაციები.

ნაკლებად არის მექანიზებული კასრების რეცხვის შრომატევადი პროცესი. კასრების მიგორება საორთქლავ განყოფილებაში, მათი დაორთქვლისა და წყლის (როგორც ცხელი, ისე ცივი) ჩასხმის შემდეგ რეცხვა და გარეცხილი კასრების გამოგორება ხელით სწარმოებს. ასევე ხელით ირეცხება რკინაბეტონისა და ხის ბუტები, კოდები და ქვევრები. ამასთანავე, მრეცხავებს არასათანადო პირობებში უხდებათ მუშაობა, რაც, ცხადია, უარყოფითად მოქმედებს მათს შრომის მწარმოებლურობაზე. მიუხედავად ამისა, რესპუბლიკაში არ ტარდება ინტენსიური მუშაობა კასრსარეცხი მანქანების შესაქმნელად.

პირველად მეღვინეობაში წარმოებრივ პროცესთა კომპლექსური მექანიზაციის დანერგვის შედეგად მოქმედ საწარმოთა წარმოებრივი სიმძლავრეები შეიძლება გაიზარდოს 25—30 %-ით, რასაც უდიდესი მნიშვნელობა აქვს საქართველოს ღვინის მრეწველობისათვის, რომელიც ამ სიმძლავრეების დიდ ნაკლებობას განიცდის.

მეორადი მეღვინეობის საწარმოებში მექანიზაციის დონე უფრო მაღალია, ვიდრე პირველადი მეღვინეობის საწარმოებში, მაგრამ ის არც ამ საწარმოებში აღემატება 30%. წარმოებრივ პროცესთა მექანიზაციის დონე მხოლოდ ცალკეულ მსხვილ საწარმოებში (მაგ., თბილისის ღვინის № 1 ქარხანა) აღწევს 50—55%.

ღსანიშნავია, რომ რაც უფრო იზრდება საწარმოთა წარმოებრივი სიმძლავრეები, მით უფრო მაღალია მათი წარმოებრივ პროცესთა მექანიზაციის დონე და პირიქით. თქმულის საილუსტრაციოდ შეიძლება მოვიყვანოთ 1958 წლის ასეთი მონაცემები:[103]

საწარმოთა წლიური სიმძლავრეები ათას დკლ-ით	ჩამოსხმის პროცესის მექანიზაციის პროცენტი
300-ზე ზევით	72
150-დან 300-მდე . . .	50
50-დან 150-მდე . . .	37
50-მდე	21

ამ მონაცემებიდან ირკვევა, რომ მეორადი მეღვინეობის საწარმოებში, ისევე როგორც პირველადს მეღვინეობაში, ჯერ კიდევ ბევრი წარმოებრივი ოპერაცია სრულდება ხელით, თვით ღვინის ჩამოსხმის შრომატევადი პროცესიც კი არ არის მექანიზებული კომპლექსურად. მაგალითად, თბილისის ღვინის № 1 ქარხანაში „ზეიტცის“ სისტემის ღვინის ჩამომსხმელი ავტომატური ხაზების გვერდით მოქმედებს მოძველებული, დაბალმწარმოებლური ჩამომსხმელი ხაზი. ამ ხაზის ცალკეული აპარატები არ არიან წარმოებრივ შესაბამისობაში, მათ შორის იქმნება „ვიწრო ადგილები“, რომელთა დაძლევა დამატებითი მუშახელის დასაქმებით ხორციელდება. უფრო მეტიც, ასეთი შეუსაბამობა „ზეიტცის“ სისტემის ჩამომსხმელი ხაზების ცალკეული მანქანების გამტარუნარიანობათა შორისაც იგრძნობა. სწორედ ამით არის გამოწვეული ის, რომ ამ ხაზს ნაცვლად ნორმით გათვალისწინებული 6—7 კაცისა, ჩვეულებრივ 8—10 მუშა, ხოლო ზოგჯერ მეტიც ემსახურება.

ბოთლსარეცხ მანქანებს, რომლებიც აღნიშნულ ხაზებშია ჩართული და მაღალმწარმოებლურია, მხოლოდ 2 მუშა ემსახურება (აქედან ერთი გარეცხილი ბოთლების ხარისხს აკონტროლებს). ამ მანქანებისათვის ნახმარი ბოთლების შერჩევას, მათ პირველად დამუშავებას (ეტიკეტისა და ლუქის მოცილებას) და კონვეიერზე და-

---

[103] Журн. „Виноделие и виноградарство СССР“, 1959, № 6, стр. 3.

წყობას 8 მუშა ეწევა ხელით, ე. ი. 4-ჯერ მეტი, ვიდრე თვეში ბოთლების გარეცხვის პროცესს.

ასევე ხელით ხდება ჩამოსხმული ბოთლების შეფუთვა და მათი ყუთებში ჩაწყობა. ეს მაშინ, როდესაც ბოთლების ქაღალდში შემხვევი და მათი ყუთებში ჩამწყობი მანქანები დიდი ხანია რაც შექმნილია და წარმატებით მუშაობენ ჩვენი ქვეყნის მეღვინეობისა და ლიქიორ-არაყის ბევრ ქარხანაში.

აღსანიშნავია, რომ „ზეიტცის" სისტემის სტერილური ჩამომსხმელი ავტომატური ხაზის მაღალმწარმოებლურობის (3000 ბოთლ-საათი) მიუხედავად მასზე ღვინის ჩამოსხმასთან დაკავშირებული მთელი რიგი ოპერაციები არ არის მექანიზებული, რაც, ცხადია, დაბლა ცემს აღნიშნული ავტომატური ხაზის ეკონომიკურ ეფექტურობას და აფერხებს დასაქმებულ მუშათა შრომის მწარმოებლურობის ზრდას. ამიტომ საჭიროა დასახელებული სისტემის ჩამომსხმელ ნაკადურ ხაზთან დაკავშრებული ოპერაციების სრული მექანიზაცია, რაც დიდ სიძნელეს არ წარმოადგენს, ვინაიდან ეს სამუშაოები ჩვენი ქვეყნის მეღვინეობის ზოგიერთ საწარმოებში უკვე მექანიზებულია.

მექანიზაციას საჭიროებს აგრეთვე ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინოების პასტერიზაციის შრომატევადი პროცესი, რომელიც ამჟამად მეტად პრიმიტიულად ხორციელდება. ასევე არ არის მექანიზებული და ხელით სრულდება რიგი სხვა სახეობის შრომატევადი სამუშაოები, განსაკუთრებით კი დატვირთვა-გადმოტვირთვა.

წარმოებრივ პროცესთა მექანიზაციის მიხედვით უფრო დაბალ დონეზე დგას რესპუბლიკის სხვა უფრო ნაკლები სიმძლავრეების მეორადი მეღვინეობის საწარმოები და პირველადი მეღვინეობის ქარხნებთან მოქმედი ღვინის ჩამომსხმელი საამქროები. მაგალითისათვის ავიღოთ გურჯაანის ღვინის ქარხნის ჩამომსხმელი საამქრო, სადაც 1960 წელს დაიდგა და ამოქმედდა „ასალჩუკის" სისტემის ღვინის ჩამომსხმელი ხაზი, რომელიც მიუხედავად სიახლისა, არარაციონალურად არის მოწყობილი. მისი მწარმოებლურობა საათში 700 ბოთლს არ აღემატება. დაბალმწარმოებლურ ბოთლსარეცხ მანქანას ემსახურება 2—3 მუშა, რომლებსაც მუშაობის სათანადო პირობები არა აქვთ შექმნილი.

ღვინის ჩამომსხმელი ხაზი როგორც გურჯაანის და თელავის, ისე რესპუბლიკის პირველადი მეღვინეობის ბევრ სხვა ღვინის ჩამომსხმელ საამქროებში შეიცავს ცალკეულ მოძველებულ მანქანებს,

ეროვნული ბიბლიოთეკა

რომელთა გამტარუნარიანობა განსხვავებულია. ღვინის ჩამომსხმელი აპარატი, რომელსაც ერთი მუშა ემსახურება, უფრო მაღალი მწარმოებლურობისაა, ვიდრე, მაგალითად, ბოთლების თავდამცობი მანქანა. ამიტომ ხშირად საჭირო ხდება ჩამომსხმელი აპარატის შეჩერება. ბოთლის თავდამცობ მანქანას ორი მუშა ემსახურება, მაგრამ, მიუხედავად ამისა, მათ მიერ შესრულებული სამუშაო მაინც არ არის ხარისხიანი. უხარისხოდ გაკეთებული საცობის შესწორება (გადაჭრა დანით), ლუქის გაკეთება, ბოთლზე ეტიკეტის მიმაგრება, ასევე მზა ნაწარმის კონვეიერიდან მოხსნა და მათი ყუთში ჩაწყობა ძირითადად არამექანიზებულად ხორციელდება. ასეთი მოძველებული ღვინის ჩამომსხმელი ხაზების არსებობა, განსაკუთრებით კი მათი დადგმა ახლა, როცა მეღვინეობის მრეწველობის ტექნიკურ სრულყოფას ასე დიდი ყურადღება ექცევა, სრულებით არ არის გამართლებული. საქმე ის არის, რომ წვრილი, მცირე წარმოებრივი სიმძლავრეების მქონე საამქროებში მაღალმწარმოებლური მანქანებისა და გაწყობილობის დანერგვა არ ხერხდება. მაგრამ ასეთი გაწყობილობის დადგმაც რომ მოხერხდეს, არც ეს არის მიზანშეწონილი, ვინაიდან მათი დატვირთვა შეუძლებელი გახდება.

შამპანურის წარმოება მეღვინეობის უფრო მექანიზებული დარგია. წარმოების პროცესთა მექანიზაციის დარგში დიდი მიღწევები აქვს თბილისის შამპანური ღვინოების ქარხანას, რომელიც ერთ-ერთი უდიდესია სსრ კავშირში. 1958 წლის დასაწყისში მონტაჟი დამთავრდა და ამოქმედდა რეზერვუარული და ტირაჟული შამპანურის ჩამომსხმელი და ბოთლების გამფორმებელი ავტომატური ხაზები. დაინერგა და მოქმედებაშია თანამედროვე მეღვინეობის ისეთი მაღალმწარმოებლური გაწყობილობა, როგორიცაა: ფირფიტოვანი თბომცვლელები, კიზელგურის (ქვისცარცა) ფილტრები, ტუმბო-ავტომატები და სხვ. ძინის ღვინოგამტარის საერთო სიგრძე 3 კმ. აღემატება. საამქროებში განხორციელდა ჰაერის კონდიცირება. ყოველივე ამან შესაძლებელი გახადა შვიდწლედის პირველი წლისათვის ძირითადად დამთავრებულიყო წარმოებრივ პროცესთა კომპლექსური მექანიზაცია და დაწყებულიყო ტექნოლოგიურ პროცესთა კონტროლისა და რეგულირების ავტომატიზაცია. ამასთან დაკავშირებით მნიშვნელოვნად გაუმჯობესდა და შემსუბუქდა მუშებისა და საერთოდ მთელი მომუშავე პერსონალის შრომის პირობები, რამაც შრომის მწარმოებლურობის ზრდა და პროდუქციის თვითღირებულების შემცირება გამოიწვია. 1960 წელს 1950 წელთან შედარებით

მუშათა საშუალოწლიური გამომუშავება 1,7-ჯერ გაიზარდა. ბოთლი (0,8) რეზერვუარული შამპანურის თვითღირებულება 1960 წელს 1955 წელთან შედარებით 13,2 %-ით შემცირდა, ხოლო ბოთლური შამპანურისა, რომლის წარმოებას შედარებით ნაკლებად შეეხო მექანიზაცია,—3,5 %-ით.

თბილისის კონიაკის ქარხანა, რომელიც ომის შემდგომ პერიოდში ამოქმედდა, უახლესი ტექნიკით არ არის აღჭურვილი. თვით კონიაკის ჩამოსხმის პროცესი, რასაც ორი ჩამომსხმელი ხაზი ემსახურება, მექანიზაციის არასათანადო დონით ხასიათდება. ბოთლების რეცხვა ხორციელდება მოძველებული, დაბალმწარმოებლური მანქანებით. დანარჩენი მანქანებიც, რომლებიც ჩამომსხმელი ხაზების შემადგენლობაში იმყოფებიან, ვერ აკმაყოფილებენ წარმოების განვითარების თანამედროვე დონის მოთხოვნილებას, იგრძნობა შეუსაბამობა მათი გამტარუნარიანობათა შორის, რაც ამცირებს ხაზის საერთო მწარმოებლურობას. კონიაკის ჩამოსხმისა და ჩამოსხმული ბოთლების გარეგნული გაფორმების მთელი რიგი ოპერაციები: -- კონვეიერიდან ბოთლების მოხსნა, მათი შეფუთვა, ყუთებში ჩაწყობა და სხვა ხელით სრულდება. აღნიშნულ სამუშაოთა მექანიზაცია, კონიაკის ჩამომსხმელი ხაზების ცალკეული მანქანების მოდერნიზაცია და ამ გზით მათი მწარმოებლურობის ამაღლება შრომის მწარმოებლურობის გადიდებისა და პროდუქციის თვითღირებულების შემცირების მნიშვნელოვანი წყაროა.

განსაკუთრებით დაბალია მექანიზაციის დონე პირველადი მეღვინეობის საწარმოების თანამდე წარმოებაში. ფართოდ გამოიყენება ხელით შრომა დაწნეხილი ჭაჭისაგან წნეხების დაცლასა და მის გადატანაში, სპეციალური აუზებიდან (ასევე ქვევრებიდან) ჭაჭის ამოღებასა და გამოსახდელად გადაზიდვაში, გამოხდილი ჭაჭის გადაყრაში. ამასთან ამ შრომატევად სამუშაოთა მექანიზაცია არავითარ სირთულესთან არ არის დაკავშირებული. საბაგირო გზებისა და მექანიზებულად მოძრავი ვაგონეტების დანერგვით შეიძლება გადაიჭრას ამ სამუშაოთა მექანიზაციის საკითხი, რაც დიდ კაპიტალურ დაბანდებას არ მოითხოვს. სამტრესტის თითქმის ყველა საწარმოში პრიმიტიულად ხდება ღვინის მჟავა მარილების მიღება, რაც ისეთი ძვირფასი პროდუქტის ნედლეულია, როგორიცაა ღვინის ქვის მჟავა.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

დიდი მნიშვნელობა აქვს შრომის მწარმოებლურობის ამაღლებისა და პროდუქციის თვითღირებულების შემცირებისათვის პროგრესული ტექნოლოგიის გამოყენებას, ტექნოლოგიის ახალი მოწინავე მეთოდების შემუშავებას და მათ წარმოებაში დანერგვას.

დიდი მიღწევებია მოპოვებული შამპანურის წარმოებაში შამპანიზაციის პერიოდული და განუწყვეტელი მოქმედების რეზერვუარული მეთოდის დანერგვის საფუძველზე. როგორც ცნობილია, შამპანურის დამზადების რეზერვუარული მეთოდი ბოთლურთან შედარებით შამპანურის მაღალი ხარისხის შენარჩუნებასთან ერთად მკვეთრად ამცირებს წარმოებრივი ციკლის ხანგრძლივობას, ქმნის წარმოებრივ პროცესთა კომპლექსურ მექანიზაციისა და ავტომატიზაციისათვის, 2-ჯერ ზრდის შრომის მწარმოებლურობას, ამცირებს დანაკარგებსა და წუნს, აიდებს საწარმოთა სიმძლავრეებს და აუმჯობესებს წარმოების სანიტარულ მდგომარეობას. იგი, გარდა აღნიშნულისა, მნიშვნელოვან სახსრებს ათავისუფლებს ძვირადღირებული ღვინის საცავების მშენებლობისაგან. ყოველივე ეს ერთად აღებული იწვევს პროდუქციის თვითღირებულების მკვეთრ შემცირებას და საწარმოთა რენტაბელობის დონის ამაღლებას. რეზერვუარული და ბოთლური მეთოდით დამზადებული შამპანური ღვინოების თვითღირებულება უკანასკნელ პერიოდში ასეთი თანაფარდობით ხასიათდება:

ცხრილი 20

რეზერვუარული და ბოთლური შამპანურის თვითღირებულება თბილისის შამპანური ღვინოების ქარხანაში (მანეთობით)

მაჩვენებლები	საზომი ერთეული	1955 წ.	1956 წ.	1957 წ.	1958 წ.	1959 წ.	1960 წ.
რეზერვუარული	1000 ბოთლი (0,8 ლიტრ)	1755,0	1643,9	1642,6	1573,4	1522,2	1524,2
ბოთლური	„	2043,1	1951,6	1996,3	1853,5	1910,1	1971,5

რეზერვუარული მეთოდით შამპანურის დამზადებას, როგორც დავინახეთ, დიდი უპირატესობა აქვს ბოთლურთან შედარებით. სწორედ ამ უპირატესობათა გამო შამპანიზაციის რეზერვუარულმა მეთოდმა ჩვენს მეღვინეობაში ფართო გამოყენება ჰპოვა. თბილისის

შამპანური ღვინოების ქარხანა, მაგალითად, შამპანურის უდიდეს ნაწილს (დაახლ. 80 პროც.) რეზერვუარული მეთოდით ამზადებს. რამ შამპანურის დამზადების ამ მეთოდსაც აქვს შამპანიზაციის პროცესის დაჩქარების მნიშვნელოვანი რეზერვები. წარმოების პროცესი შეიძლება მნიშვნელოვნად შემცირდეს შამპანიზაციის განუწყვეტელი მეთოდის დანერგვის შედეგად, რაც წარმატებით ხორციელდება სსრ კავშირის უმსხვილეს შამპანური ღვინოების საწარმოებში. შამპანიზაციის ეს უფრო სრულყოფილი მეთოდი გარდა მოსკოვის ქარხნისა, სადაც ის გამოიცადა, გათვალისწინებულია მიმდინარე შვიდწლედში გორკის, კიევისა და ლენინგრადის შამპანურ ქარხნებთან ერთად დაინერგოს თბილისის შამპანური ღვინოების ქარხანაშიც. თბილისის აღნიშნულ ქარხანაში დაიწყო და წარმატებით მიმდინარეობს ტექნოლოგიის ამ მოწინავე მეთოდის დანერგვა, რაც მკვეთრად შეამცირებს წარმოებრივი ციკლის ხანგრძლიობასა და შესაბამისად გაზრდის ამ საწარმოს წარმოებრივ სიმძლავრეს.

პირველადი მეღვინეობის საწარმოებში წარმოებრივი პროცესების დაჩქარებისა და წარმოებრივი ციკლის ხანგრძლიობის შემცირებისათვის დიდი მნიშვნელობა აქვს ტკბილის განუწყვეტელი დუღილის მეთოდის დანერგვას. ასეთი მოწინავე მეთოდის დანერგვა შესაძლებლობას იძლევა შეიქმნას ყურძნის გადამუშავებისა და ღვინომასალის დამზადების მთლიანი ავტომატიზებული ხაზები. ამასთან იგი არა მარტო სამუშაო ძალისა და წარმოებრივი ფართობის მნიშვნელოვან ეკონომიას მოგვცემს, არამედ ამასთან ერთად გაზრდის ღვინომასალის გამოსავლიანობას და გააუმჯობესებს პროდუქციის ხარისხს. ტექნოლოგიის ეს მოწინავე მეთოდი, რაც დიდი ხანია შემუშავებულია მოლდაველი სპეციალისტების მიერ, ფართოდ ინერგება მოლდავეთის მეღვინეობაში. აქ უკვე 1959 წლის სეზონში ტკბილის განუწყვეტელი დუღილის 50 დანადგარი მუშაობდა. მოლდაველი სპეციალისტები იმისათვის იბრძვიან, რომ ახლო მომავალში გადაჭრან ტკბილის განუწყვეტელი დუღილის დანადგარის სიმძლავრის გადიდების ამოცანა, რომ შექმნან ყურძნის გადამუშავებისა და ღვინომასალის დამზადების მაღალმწარმოებლური მთლიანი ნაკადური ხაზი.

საქართველოში ტკბილის განუწყვეტელი დადუღების ორიგინალური, მეტად მარტივი და მოხერხებული სქემა შეიმუშავა საქართ-

ველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის მევენახეობა-მეღვინეობის ინსტიტუტის უფროსმა მეცნიერთანამშრომელმა დ. ს. გიაშვილმა. მის მიერ შემუშავებული ტკბილის განუწყვეტელი დადუღების ბატარეა ტკბილის განუწყვეტელ დადუღებასთან ერთად ღვინომასალის პირველადი ეგალიზაციის შესაძლებლობასაც იძლევა.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

მიუხედავად ამისა, ტექნოლოგიის ეს მოწინავე მეთოდი, რომელმაც ფართო გამოყენება ჰპოვა მოლდავეთის მეღვინეობაში, საქართველოს პირველადი მეღვინეობის საწარმოებში მეტად ნელა ინერგება. იგი ჯერჯერობით მხოლოდ წინანდლის ღვინის ქარხანაშია დანერგილი. ამ ქარხანაში აღნიშნული მეთოდით ტკბილის დადუღებისას გამოიყენება მცირე მწარმოებლურობის დანადგარები; მიუხედავად ამისა, მიღებული შედეგები კარგია. აღნიშნული მეთოდის დანერგვა, როგორც ხანგრძლივი წარმოებრივი გამოცდის შედეგად დადასტურდა, მკვეთრად ამცირებს ტკბილის დადუღების პროცესის ხანგრძლიობას, წარმოებაში ქმნის რიტმულობას, ზრდის შრომის მწარმოებლურობას და ამცირებს პროდუქციის თვითღირებულებას. ამავე დროს საგრძნობლად მაღლდება პროდუქციის ხარისხი, შესამჩნევად მცირდება წარმოების დანაკარგები და თავისუფლდება მნიშვნელოვანი წარმოებრივი ფართობი და ჭურჭელი. როგორც აღნიშნულიდან ჩანს, ტექნოლოგიის ამ პროგრესული მეთოდის დანერგვა მნიშვნელოვან ეკონომიკურ ეფექტს მისცემს ჩვენი რესპუბლიკის მეღვინეობას. ამიტომ მისი ფართოდ დანერგვის ასეთი დაყოვნება გაუმართლებელია. საქმე ეხება არა ახალი ტექნოლოგიის შემუშავებას, არამედ შემუშავებული, წარმოებაში უკვე დანერგილი მოწინავე ტექნოლოგიის ათვისებას, რასაც ნაკლები დრო უნდა დასჭირდეს, რომ მეტი ეკონომიკური ეფექტი მივიღოთ.

ხარისხოვანი მეღვინეობის ერთ-ერთ ძირითად პრობლემას წარმოადგენს კონიაკისა და ღვინის დაძველების პროცესების დაჩქარების პრობლემა. ცნობილია, რომ თავის ძვირფას თვისებებს კონიაკი მუხის კასრში ხანგრძლივად (10—15 წ.) შენახვისას იძენს. ამასთან მუხის ჭურჭელში საკონიაკე სპირტის დავარგების დროს ადგილი აქვს გარკვეულ დანაკარგებს. ეს დანაკარგები გამოწვეულია სპირტის დაძველებისას მიმდინარე ქიმიური რეაქციებითა და აშრობით. ასე, რომ საკონიაკე სპირტის ყოველწლიური დანაკარგი საშუალოდ მისი პირვე-

ლადი მოცულობისადმი შეადგენს 3%-ს, ხოლო 10—15 წლის განმავლობაში—30—45 %, რაც მკვეთრად ამცირებს მზა პროდუქციის გამოსავლიანობას და ზრდის მის თვითღირებულებას. ამ არასასურველი მოვლენის თავიდან აცილების მიზნით სპეციალისტ-მკვლევართა ყურადღება თავიდან მიიქცია კონიაკის სპირტის დაძველება-დავარგების დაჩქარების მეთოდების გამომუშავებამ.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

დაძველების დასაჩქარებელ მეთოდებს შორის აღსანიშნავია საკონიაკე სპირტის დამუშავება მაღალი სიხშირის დენით, ოზონით, ჟანგბადით, ულტრაიისფერი სხივებით, გამა სხივებით, ცვალებადი ტემპერატურით და სხვა ფიზიკური ფაქტორებით; ასევე საინტერესო შედეგები იქნა მიღებული კონიაკის სპირტში მუხის ბურბუშელის, ნახერხისა და ექსტრაქტის სხვადასხვა დოზით შეტანისას[104]. მაგრამ ამ მეთოდებს ჯერჯერობით არ მიუღიათ წარმოებრივი გამოყენება.

ამ უკანასკნელ პერიოდში პროფ. გ. გ. აღაბალიანცმა მოახერხა საკონიაკე სპირტის დავარგების დაჩქარება ჰერმეტულ რეზერვუარებში, რითაც საგრძნობლად შემცირდა აორთქლებით გამოწვეული დანაკარგები და დაჩქარდა დავარგების პროცესი. დავარგების დაჩქარების გარდა ეს ხერხი სპირტსაცავების წარმოებრივი ფართობისა და ჭურჭლის უკეთ გამოყენებას იწვევს.

საკონიაკე სპირტისა და მუხის კონტაქტის მიზნით პროფ. აღაბალიანცი ლითონის მომინანქრებულ ცისტერნში შტაბელებად აწყობს მუხის ტკეჩებს; დაჟანგვით რეაქციას კი უზრუნველყოფს 1,5—2 თვეში ერთხელ ჟანგბადის შეტანით. დავარგების პროცესი მიმდინარეობს 25—27° ტემპერატურის პირობებში.

სადეგუსტაციო კომისიის დასკვნით ამ წესით დავარგებული საკონიაკე სპირტი სავსებით დამაკმაყოფილებელია. იგი არ ჩამოუვარდება 45 დეკალიტრიან მუხის კასრებში დავარგებულ კონიაკს. საკონიაკე სპირტის დაძველების დაჩქარება აღნიშნული მეთოდით შეიძლება გამოყენებულ იქნეს მხოლოდ მასობრივი კონიაკის წარმოებაში[105].

დიდი ყურადღების ღირსია აგრეთვე ღვინის დაძველების პროცესების ხელოვნური დაჩქარება. მევენახეობა-მეღვინეობის მეცნიერულ-კვლევითი ინსტიტუტის უფროსი მეცნიერთანამშრომელი

---

[104] ა. სირბილიძე, კონიაკის ტექნოლოგია, თბ., 1961, გვ. 45.
[105] შ. ალვაგავლიანი, ღვინის ტექნოლოგია, თბ., 1960, გვ. 368.

ნ. მაჭავარიანი თეთრი მშრალი სამარკო ღვინოებისა და საშამპანურ ღვინომასალების დაძველების პროცესების შესწავლით იმ დასკვნამდე მივიდა, რომ შეიძლება მათი დაძველების ხანგრძლივობის შემცირება ისე, რომ ხარისხი არ გაუარესდეს. მის მიერ შემუშავებული ტექნოლოგიური სქემა საშუალებას იძლევა, მაგალითად, თეთრი მშრალი სამარკო ღვინოების დაძველების ვადა შემცირდეს 3-დან 2 წლამდე და ამ მოკლე დროში მიღებულ იქნას სტაბილური პროდუქცია.

სუფრის თეთრი ღვინოების დაძველების დაჩქარება ხორციელდება ე. წ. გერმანული ახალი ტექნოლოგიით. ამ ტექნოლოგიით გერმანიაში თეთრი სუფრის ღვინოების დავარგება მთავრდება ნაადრევად—5—9 თვეში. ჩატარებული დეგუსტაციების დროს სპეციალისტებმა ეს ღვინოები, რომლებიც მდგრადი და გამჭვირვალეა, თითქმის ვერ განასხვავეს 2—3 წლის დაძველების ღვინოებისაგან[106].

ღვინისა და კონიაკის დაძველება-დავარგების პროცესების დაჩქარების რაციონალური მეთოდების შემუშავება და მათი წარმოებაში დანერგვა ჩვენი მეღვინე სპეციალისტების გადაუდებელი ამოცანაა, რადგან იგი დაკავშირებულია წარმოებრივი ციკლის დაჩქარებასა და შრომის მწარმოებლურობის გადიდებასთან, ღვინისა და კონიაკის დანაკარგებისა და საერთოდ მათი თვითღირებულების შემცირებასთან.

2. მეღვინეობის წარმოებრივი სიმძლავრეები

ახალ საწარმოთა გაძლიერებული მშენებლობისა და მოქმედ საწარმოთა რეკონსტრუქცია-გაფართოების შედეგად უკანასკნელ პერიოდში მნიშვნელოვნად გაძლიერდა საქართველოს სსრ ღვინის მრეწველობის წარმოებრივ-ტექნიკური ბაზა, გაიზარდა ყურძნის გადასამუშავებელი გაწყობილობის სეზონური სიმძლავრეები და ღვინის საცავების ერთდროული ტევადობა.

ომის შემდგომ პერიოდში სამტრესტის სისტემაში ტიპიური პროექტების მიხედვით აშენდა და ამუშავდა პირველადი მეღვინეობის შემდეგი საწარმოები: შრომის, კურდღელაურის, ობჩის, სიმ-

---

[106] შ ა ლ ვ ა ა ვ ა ლ ი ა ნ ი, ღვინის ტექნოლოგია, თბ., 1960, გვ. 148.

ნეთის, ბადიაურის, ყვარლის, ქისტაურის, ველისციხის, წითელწყაროს, აკურის, საგარეჯოს, ტვიშის, გუდაუთის, გეგეჭკორის, თელიანის, გურჯაანის № 2, ორბელის, ქინძმარაულის, სურამის, ხარაგოულის და სხვ.; ამჟამად მშენებლობის პროცესშია ნაფარეულის, მუკუზნის, კარდანახის, ახმეტის, ზესტაფონის, ზუგდიდის და სხვ., ხოლო 1963 წელს მშენებლობა დაიწყება ტიბაანის, ოკამის, წითელი-წყაროს, იყალთოს, მაიაკოვსკის, ვარციხის ყურძნის გადასამუშავებელი ქარხნებისა; შენდება და მალე ამუშავდება თბილისის მძლავრი ღვინის ჩამომსხმელი ქარხანა № 3, მშენებლობა დაიწყება მოსკოვის ჩამომსხმელი და ზოგიერთი სხვა მეორადი მეღვინეობის საწარმოებისა.

მშენებლობის გაიაფებისა და დაჩქარების მიზნით საქართველოს სსრ კვების მრეწველობის სახელმწიფოებრივ საპროექტო ინსტიტუტმა შეიმუშავა პირველადი მეღვინეობის საწარმოების ახალი, უფრო ეკონომიური პროექტები. ერთ-ერთი ასეთი პროექტის მიხედვით, რომელშიაც სახარჯთაღრიცხვო ღირებულება შემცირებულია 30 %-ით, შენდება ნაფარეულის, მუკუზნისა და ახმეტის ღვინის ქარხნები. ამავე ინსტიტუტმა შეიმუშავა გამარტივებული ღვინსაცავის პროექტი, რომელიც განკუთვნილია ღვინომასალების დადუღებისა და შენახვისათვის პირველადი მეღვინეობის საწარმოებში. ამ პროექტში რკინაბეტონის რეზერვუარები ასრულებენ გარეთა კედლისა და სახურავის საყრდენი კონსტრუქციის ფუნქციას, რაც იძლევა ფულადი სახსრების და სამშენებლო მასალების მნიშვნელოვან ეკონომიას[107].

მიმდინარე შვიდწლედში წარმოებრივ სიმძლავრეთა გადიდების ერთ-ერთ სერიოზულ მიმართულებას წარმოადგენს მოქმედ საწარმოთა ძირეული რეკონსტრუქცია-გაფართოება და მათი ხელახალი ტექნიკური შეიარაღება წარმოებრივ პროცესთა კომპლექსური მექანიზაციისა და ავტომატიზაციის, აგრეთვე პროგრესული ტექნოლოგიური პროცესების დანერგვის ბაზაზე. ასეთ რეკონსტრუქციას, რომელიც მოკლე დროში ტარდება, შეუძლია დაზოგოს დიდი სახსრები ახალ საწარმოთა მშენებლობასთან შედარებით. სამტრესტის ღვინის მრეწველობაში ამ მიმართულებით უკვე გაიშალა მუშაობა.

---

[107] Пищевая промышленность Грузинской ССР за 40 лет, М., 1961, стр. 30.

მარტო ერთ—1959 წელს სამტრესტის პირველადი მეღვინეობის საწარმოების სიმძლავრეები რეკონსტრუქციის გზით გადიდებულ-15 ათასი ტონა, ხოლო 1960 წელს—16 ათასი ტონა ყურძნის გადამუშავებით.

საქართველოში საბჭოთა ხელისუფლების დამყარების შემდეგ ახალ საწარმოთა გაძლიერებული მშენებლობისა და მოქმედ საწარმოთა რეკონსტრუქცია-გაფართოების, მათი ხელახალი ტექნიკური შეიარაღების შედეგად თვალსაჩინოდ განვითარდა ღვინის მრეწველობის წარმოებრივ-ტექნიკური ბაზა. 1924—1925 წლისათვის სახალხო მამულების ტრესტის სარდაფების საშუალოწლიური სიმძლავრეები დაახლოებით 942 ათას დეკალიტრი ღვინის გამტარუნარიანობით განისაზღვრებოდა. 1936 წლისათვის ეს სიმძლავრეები თითქმის ერთნახევარჯერ გაიზარდა, ხოლო ომის შემდგომ, განსაკუთრებით კი უკანასკნელ პერიოდში—რამდენიმეჯერ.

სამტრესტის პირველადი მეღვინეობის საწარმოების ყურძნის გადამუშავებელი გაწყობილობის სეზონური (20 დღის განმავლობაში მუშაობის ანგარიშით) სიმძლავრეები უდრიდა 1956 წელს (1 იანვრის მდგომარეობით) 65,6 ათას ტონა, 1957 წელს—71,3 ათას ტონა, 1958 წელს — 76 ათას ტონა, 1960 წელს — 104,8 ათას ტონა, 1961 წელს—127,8 ათას ტონა და 1962 წელს—134,5 ათას ტონა ყურძნის გამომუშავებას, ე. ი. ამ უკანასკნელი ექვსი წლის მანძილზე აღნიშნული სიმძლავრეები 2-ჯერ და მეტად გაიზარდა.

მაგრამ ყურძნის გადამმუშავებელი გაწყობილობის წარმოებრივი სიმძლავრეების ასეთი სწრაფი ზრდის მიუხედავად, იგი მაინც ვერ აკმაყოფილებს საქართველოს ღვინის მრეწველობის გაზრდილ მოთხოვნილებას, რაშიაც ნათლად დავრწმუნდებით, თუ რომელიმე, კერძოდ, 1959 წლის შესაბამის მაჩვენებლებს სათანადო ანალიზს გაუკეთებთ (1960 წელს, უკვე ცნობილი მიზეზების გამო, ყურძნის დამზადება-გადამუშავება ისე შემცირდა, რომ ამ მონაცემების მიხედვით მსჯელობა სწორ სურათს არ მოგვცემს). 1959 წელს სამტრესტის პირველადი მეღვინეობის საწარმოების ყურძნის გადამმუშავებელმა ტექნოლოგიურმა გაწყობილობამ, რომელთა სეზონური სიმძლავრეები 83 ათას ტონა ყურძნის გადამუშავებას აღწევდა, ფაქტიურად გადაამუშავა 127,8 ათასი ტონა ყურძენი, ე. ი. 54%-ით მე-

ტი. ამ მხრივ წინა წლებში უარესი მდგომარეობა გვქონდა. 1956 წელს დამზადებული ყურძნის ოდენობა სჭარბობდა მისი გადამუშავებელი გაწყობილობის წარმოებრივ სიმძლავრეებს 35%-ით, 1957 წელს—55,9%-ით და 1958 წელს,—როდესაც კარგი მოსავლის გამო ტრესტის მიერ გადასამუშავებელი ყურძნის ოდენობამ 147 ათას ტონას მიაღწია,—93,4 %-ით. ცხადია, ასეთ პირობებში ყურძნის გადამუშავების სათუთი ტექნოლოგიური პროცესის ნორმალურად წარმართვა შეუძლებელი ხდება, რაც უარყოფითად მოქმედებს ღვინის ხარისხზე, რომ არაფერი ვთქვათ იმ დიდ დანაკარგებზე, რასაც ამის შედეგად აქვს ადგილი.

აღსანიშნავია, რომ სამტრესტის მასშტაბით გაანგარიშებული ყურძნის გადამმუშავებელი ტექნოლოგიური გაწყობილობის წარმოებრივი სიმძლავრეები და გადასამუშავებელი ყურძნის ოდენობა, აგრეთვე მათ შორის თანაფარდობის მაჩვენებელი საშუალო სიდიდეებს წარმოადგენენ და ზუსტად ვერ ასახავენ იმ რეალურ მდგომარეობას, რაც იქმნება მეღვინეობის ცალკეულ საწარმოებში. იგივე 1959 წლის მონაცემებით საწარმოთა ერთ ჯგუფს ყურძნის გადამმუშავებელი სიმძლავრეები ჭარბად ჰქონდათ, ხოლო საწარმოთა უმეტესობას ეს სიმძლავრეები არ ყოფნიდა, ზოგიერთ მათგანს კი თავიანთ წარმოებრივ სიმძლავრეებთან შედარებით 2-ჯერ და უფრო მეტი ყურძნის გადამუშავება მოუხდა. მაგალითად, ყვარლის ქარხანათმმართველობამ ამ წელს თავისი წარმოებრივ სიმძლავრეებთან შედარებით ფაქტიურად 18,4 %-ით ნაკლები ყურძენი გადაამუშავა, ჭიათურის ქარხანათმმართველობამ—25,6 %-ით, ცაგერის ქარხანათმმართველობამ—31,7 %-ით, თელიანის ქარხანამ—12,9 %-ით, ბოლნისის ქარხანამ—47 %-ით, საჩხერის ქარხანამ—47,3 %-ით ნაკლები და ა. შ., ხოლო სიღნაღის ქარხანათმმართველობამ—2,1-ჯერ მეტი, თერჯოლის ქარხანათმმართველობამ—2-ჯერ, მაიაკოვსკის ქარხანათმმართველობამ — 1,8-ჯერ, წინანდლის ქარხანამ — 2,2-ჯერ, კურდღელაურის ქარხანამ—2-ჯერ, იყალთოს ქარხანამ—2,7-ჯერ, ხირსის ქარხანამ—2,3-ჯერ, მუკუზნის ქარხანამ—2,1-ჯერ, ნაფარეულის ქარხანამ—2,5-ჯერ, გურჯაანის ქარხანამ—1,6-ჯერ, ველისციხის ქარხანამ—1,8 ჯერ მეტი და ა. შ. თუ გავითვალისწინებთ იმას, რომ ცალკეულ საწარმოებს ყურძნის გადამმუშავებელი სიმძლავრეების მნიშვნელოვანი ნაწილი დაუტვირთავი რჩებათ, მაშინ საერთოდ სამტრესტში მოქმედი წარმოებრივი სიმძლავრეებით ყურძნის ნორ-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

მალურ პირობებში გადამუშავების უზრუნველყოფის დონე კიდევ უფრო შემცირდება, რაც არ შეიძლება არ იქნას გათვალისწინებული ამ საკითხის შესწავლის დროს.

ყურძნის გადამმუშავებელი გაწყობილობის სიმძლავრეთა არასაკმარისობა, რაც დღემდე ვერ არის დაძლეული, ხელს უშლის საქართველოს პირველადი მეღვინეობის ნორმალურ განვითარებას. მაგრამ რესპუბლიკის მეღვინეობის განვითარება უფრო სერიოზულ დაბრკოლებას განიცდის ღვინის საცავების ნაკლებობის გამო.

უკანასკნელ პერიოდში მნიშვნელოვნად გაიზარდა ღვინის საცავების ერთდროული ტევადობა; ამასთან ერთად გაუმჯობესდა ჭურჭლის შედგენილობა დიდი ტევადობის ჭურჭლის ხვედრიწონის გადიდების გზით. ღვინომასალების საცავების ერთდროული ტევადობა 1961 წლის 1 იანვრისათვის 8665 ათას დეკალიტრს და 1962 წლის 1 იანვრისათვის—9105,5 ათას დეკალიტრს უდრიდა ნაცვლად 1953 წლის 4950 ათასი დეკალიტრისა, ხოლო სამარკო ღვინოების საძველებელი სარდაფების ტევადობა—1660 ათას დეკალიტრს. მაგრამ, მიუხედავად ამისა, ღვინის საცავების ტევადობის ზრდის ტემპი ჯერ კიდევ მნიშვნელოვნად ჩამორჩება ღვინის წარმოების ზრდის ტემპს, რაც განაპირობებს შეუსაბამობას ახალი ღვინომასალის ოდენობასა და მისი დასაბინავებელი საცავების ტევადობას შორის. თითქმის ყოველწლიურად დიდი რაოდენობის ახალი ღვინომასალა რჩება ღია ცის ქვეშ, რაც აუარესებს ღვინის ხარისხს და ზრდის მის დანაკარგებს. მაგალითად, 1959 წელს სამტრესტის სისტემაში ღია ცის ქვეშ დარჩა ახალი ღვინომასალის დაახლოებით 32 %, 1957 წელს—31 %, 1958 წელს—46 %, ანუ 4645 ათასი დეკალიტრი, 1959 წელს—40,2%, ანუ 3534 ათასი დეკალიტრი და ა. შ.

აქვე არ შეიძლება არ აღინიშნოს იმ დიდ გამოუყენებელ შესაძლებლობათა შესახებ, რაც სამტრესტის მეღვინეობის საწარმოებს აქვთ არსებული წარმოებრივ ფართობებზე ღვინოპროდუქტების დაბინავების გადიდების დარგში. ცნობილია, რომ ჩვენი რესპუბლიკის პირველადი მეღვინეობის საწარმოების სარდაფებში ჯერ კიდევ დიდ ადგილს იკავებს მუხის წვრილი ჭურჭელი, რომელთა შეცვლა მსხვილი ჭურჭლით მკვეთრად გაზრდის ამ სარდაფების ტევადობას. საინტერესოა ამ თვალსაზრისით გავეცნოთ მეღვინეობის საწარმოების წარმოებრივი ფართობების ღვინოპროდუქტებით დატვირთვას

ნორმებს, რაც მოცემულია ქვემოთ მოყვანილ ცხრილში (ცხრილი 21).

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ცხრილი 21

მეღვინეობის საწარმოთა 1 კვ. მ. წარმოებრივი ფართობის ღვინოპროდუქტებით დატვირთვის ნორმები ჭურჭლის ტიპისა და საცავის სიმაღლის გათვალისწინებით[108]

ჭურჭლის ტიპები	ღვინის საცავის 1 კვ. მ. ფართობზე თავსდება ღვინომასალა (დკლ-ით)	საცავის ოპტიმალური სიმაღლე ფიტაკიდან სახუროვი კონსტრუქციის გამოსასვლელამდე (მეტრობით)
ღვინოპროდუქტების შენახვისას 40 დკლ ტევადობის კასრებში 3 იარუსად	42	3,5
50 დკლ ტევადობის კასრებში 3 იარუსად	50	3,5
50 დკლ ტევადობის კასრებში 2 იარუსად	33	2,5
700 დკლ ტევადობის ბუტეებში	60	4,0
ერთ იარუსად ჰორიზონტალურად დაყენებულ 1500 დკლ ტევადობის ლითონის ცისტერნებში	80	3,5
ლითონის ასეთივე ტევადობის ცისტერნებში თაროებზე 2 იარუსად	178	7,0
ლითონის ასეთივე ტევადობის ცისტერნებში თაროებზე 3 იარუსად	268	10,0
ვერტიკალურად დაყენებულ 1500 დკლ. ტევადობის ლითონის რეზერვუარებში კონუსური ძირით . . .	90	5,0
1500 დკლ ტევადობის რკინაბეტონის მრგვალ რეზერვუარებში	90	5,0
5000 დკლ ტევადობის რკინაბეტონის მრგვალ რეზერვუარებში	140	5,4
ერთ იარუსიან სწორკუთხოვან, მრავალსექტორიან, ერთ რიგად და ორ რიგად განლაგებულ 1000 დკლ ტევადობის ოკინაბეტონის რეზერვუარებში	100	4,0
1500-2400 დკლ ტევადობის ასეთივე რეზერვუარებში 2 იარუსად	240	7,7
200 დკლ საშუალო ტევადობის ქვევრებში	40	—

როგორც ცხრილი გვიჩვენებს, წვრილი მუხის კასრების უფრო დიდი ტევადობის კასრებითა და ბუტეებით, ლითონის მომინანქრებული ცისტერნებითა და რკინაბეტონის რეზერვუარებით შეცვლის

[108] Инструкция по определению и учету производственной мощности действующих предприятий винодельческой промышленности, стр. 24.

შემთხვევაში მკვეთრად დიდდება (ცალკეულ შემთხვევაში 2-ჯერ და უფრო მეტად) ღვინის საცავების ერთდროული ტევადობა. ესოდენ საჭიროა ჩვენი რესპუბლიკის ღვინის მრეწველობისათვის. მაგრამ ამასთან ერთად ისიც უნდა გავითვალისწინოთ, რომ წვრილი მუხის კასრების მთლიანად შეცვლა მსხვილი სტაციონარული, მათ შორის ლითონისა და რკინაბეტონის ჭურჭლით ჯერ კიდევ შეუძლებელია. მეღვინე სპეციალისტების აზრით მაღალხარისხოვანი სამარკო ღვინომასალის დაძველება და დავარგება შეუძლებელია მსხვილ; განსაკუთრებით კი ლითონისა და რკინაბეტონის ჭურჭელში. მაგრამ ასეთ პირობებშიც შეიძლება სათავსოების ტევადობის გადიდების მნიშვნელოვანი რეზერვების გამონახვა.

საქმე ის არის, რომ სამარკო ღვინოების დაძველება-დავარგება 3 წლის მანძილზე ისევე წარმატებით ხორციელდება და მაღალი ხარისხის ღვინო მიიღება 50 დეკალიტრი ტევადობის მუხის კასრებში, როგორც 40 დეკალიტრი ტევადობის ასეთივე კასრებში. ამიტომ თავისუფლად შეიძლება 40 დეკალიტრი ტევადობის კასრების მასიურად შეცვლა 50 დეკალიტრი ტევადობის კასრებით, რაც ღვინის საცავის ყოველ 1 კვ. მ. ფართობზე კასრების 3 იარუსად განლაგების პირობებში ღვინომასალის ტევადობას 19 %-ით გაზრდის.

1961 წლის 1 დეკემბრის მონაცემებით სამტრესტის საწარმოებში საბანაკო კასრების საშუალო ტევადობა 43,7 დეკალიტრს შეადგენდა; აქედან პირველადს მეღვინეობის საწარმოებში 43,5 დეკალიტრს და მეორად მეღვინეობის საწარმოებში—44,1 დეკალიტრს. თბილისის კონიაკის ქარხანაში, რომელიც საკონიაკე სპირტის საძველო საცავის ნაკლებობას განიცდის, სტაციონარული კასრების საშუალო ტევადობა 43,8 დეკალიტრს არ აღემატება. ამრიგად, როგორც ამ მონაცემებიდან ჩანს, სამტრესტის ღვინის ქარხნებს აღნიშნული გზით ღვინის საცავების ტევადობის მნიშვნელოვანი გადიდების რეალური შესაძლებლობა აქვთ, ისე რომ ღვინის ხარისხი არ დაზარალდეს. აქვე უნდა აღინიშნოს ისიც, რომ სამტრესტის სისტემაში ცის ქვეშ დარჩენილი ღვინომასალის დიდი ნაწილი მუხის წვრილ კასრებში თავსდება, რაც დიდ დანაკარგებთან არის დაკავშირებული. ეს მაშინ, როდესაც ასეთი ღვინომასალის შენახვა, რომელიც, როგორც წესი, ორდინარული ღვინოებისათვისაა განკუთვნილი, უნდა ხდებოდეს მსხვილ სტაციონარულ ჭურჭელში.

მიმდინარე შვიდწლედში პირველადი მეღვინეობის საწარმოების წარმოებრივი სიმძლავრეების გადიდების დიდი პროგრამაა დასახული. 1965 წლისათვის რესპუბლიკის საგეგმო კომისიის მონაცემებით სამტრესტის პირველადი მეღვინეობის საწარმოებს შეეძლებათ გადაამუშაონ 330 ათას ტონამდე ყურძენი. დამთავრდება ზესტაფონის, თბილისისა და ნაფარეულის ქარხნების, აგრეთვე ყვარლის გვირაბის ტიპის მიწისქვეშა ღვინის საცავების მშენებლობა, რითაც ღვინის საძველო საცავების საერთო ტევადობა ბევრად გაიზრდება. ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინოების შესანახი მაცივრების ერთდროული ტევადობა 1961 წლის 425 ათასი დეკალიტრიდან 725 ათას დეკალიტრამდე გადიდდება 1965 წელს.

მოქმედი საწარმოების რეკონსტრუქცია-გაფართოებისა და პირველადი მეღვინეობის საწარმოებთან ღვინის ჩამომსხმელი საამქროების ამოქმედების შედეგად წლითიწლობით იზრდება მეორადი მეღვინეობის (ჩამომსხმელი) საწარმოების წარმოებრივი სიმძლავრეები. 1962 წლის 1 იანვრისათვის სამტრესტის ღვინის ჩამომსხმელი ქარხნების სიმძლავრეები (ღვინის ჭურჭლის ტევადობის მიხედვით) აყვანილ იქნა 5970 ათას დეკალიტრი ღვინის გამოშვებამდე ნაცვლად 1957 წლის შესაბამისი პერიოდის 3604 ათასი დეკალიტრისა, ე. ი. 65,6 %-ით გაიზარდა.

1960 წლის 1 იანვრის მონაცემებით სამტრესტის ღვინის ჩამომსხმელი ქარხნების წლიური წარმოებრივი სიმძლავრეები შეადგენდა ჭურჭლის ტევადობის მიხედვით 5344,6 ათას დეკალიტრს, ხოლო ღვინის მინის ჭურჭელში ჩამოსხმის მიხედვით—8232,2 ათას დეკალიტრს. ამასთან 1959 წელს ღვინის ფაქტიურმა ჩამოსხმამ შეადგინა 6254,3 ათასი დეკალიტრი, ხოლო 1960 წელს—7271,2 ათასი დეკალიტრი.

როგორც ვხედავთ, სამტრესტის მეორად მეღვინეობის საწარმოებშიც არ არის შესაბამისობა ღვინის საცავების ტევადობასა და ღვინის ჩამომსხმელი გაწყობილობის სიმძლავრეთა შორის. აქაც, ისევე როგორც პირველად მეღვინეობაში, წარმოების „ვიწრო ადგილს“ ღვინის საცავი მეურნეობა შეადგენს. სწორედ ამიტომ მეორადი მეღვინეობის საწარმოებში ჩამოსასხმელად შემოზიდული ღვინოების ნაწილს ღია ცის ქვეშ უხდება ყოფნა, რაც ამ ღვინის ხელახალი დამუშავების აუცილებლობას განაპირობებს.

როგორც ცნობილია, ღვინის ჩამომსხმელი ქარხნების წარმოებრივ სიმძლავრეთა გაანგარიშება ხდება ღვინის საცავების ერთდროული ტევადობის მიხედვით ჭურჭლის ბრუნვადობისა და ჩამომსხმელი ხაზების მწარმოებლურობის გათვალისწინებით. სამტრესტის სინამდვილეში ღვინის ქარხნების წარმოებრივი სიმძლავრეების განმსაზღვრელია ღვინის საცავების ერთდროული ტევადობა.

ღვინის ჩამომსხმელი ქარხნების სიმძლავრეების განსაზღვრისათვის ღვინის საცავების ერთდროული ტევადობის მაჩვენებელი მრავლდება ჭურჭლის ბრუნვადობის კოეფიციენტზე. მაშასადამე, ღვინის ჭურჭლის ბრუნვადობის დაჩქარება მეორადი მეღვინეობის საწარმოების წარმოებრივი სიმძლავრეების გადიდების ისეთივე საშუალებაა, როგორიც ღვინის საცავების ერთდროული ტევადობის გადიდება. ამასთან პირველი დამატებით კაპიტალურ დაბანდებათა გარეშე ხორციელდება და ამდენად იგი მეტად ეფექტურია.

ჭურჭლის ბრუნვადობა თავის მხრივ დამოკიდებულია ღვინომასალების შემოზიდვის ვადაზე, გამოსაშვები ღვინოების ასორტიმენტზე და ტექნოლოგიით გათვალისწინებული წარმოებრივი ციკლის ხანგრძლიობაზე. აქედან გამომდინარე, ცხადია, რომ განსხვავებულ პირობებში მომუშავე საწარმოებისათვის ჭურჭლის ბრუნვადობის კოეფიციენტი განსხვავებული იქნება[109], რასაც ხშირად არ ითვალისწინებენ წარმოებრივ სიმძლავრეთა გაანგარიშების დროს. ასე, მაგალითად, 1960 წლის 1 იანვრის მდგომარეობით თბილისის ღვინის № 1, № 2 და № 4 ქარხნების წარმოებრივ სიმძლავრეთა გაანგარიშების დროს აღებულ იქნა ჭურჭლის ბრუნვადობის ერთნაირი, სამივე ამ საწარმოსათვის ბრუნვადობის მინიმალური კოეფიციენტი—სამი. ეს მაშინ, როდესაც გამოსაშვები ღვინის ასორტიმენტი და წარმოებრივ ციკლთა ხანგრძლიობა ამ საწარმოებში განსხვავებულია. ღვინის № 1 ქარხანაში 1960 წელს გამოშვებული მთელი ღვინის 17,3% იყო მშრალი სამარკო, 13,4%—ნახევრად ტკბილი, 63,3%—ორდინარული; № 2 ქარხანამ კი მშრალი ორდინარული (89,1%) და შემაგრებული (10,9 %) ღვინოები გამოუშვა, ხოლო № 4 ქარხა-

---

[109] ეს არ შეეხება პირველადი მეღვინეობის ჩამომხმელ საამქროებს, სადაც წარმოებრივ სიმძლავრეთა გაანგარიშება ხდება მხოლოდ ჩამომსხმელი ხაზების მწარმოებლურობის მიხედვით.

ნამ—მხოლოდ ორდინარული ღვინოები. ცხადია, ორდინარული ღვინოების დამუშავებას გაცილებით უფრო ნაკლები დრო სჭირდება, და ამიტომ ამ შემთხვევაში ჭურჭლის ბრუნვადობის კოეფიციენტიც გაცილებით უფრო მაღალი იქნება, ვიდრე სამარკო ღვინოების დამუშავება-ჩამოსხმის დროს. აქედან გამომდინარე შეიძლება დავასკვნათ, რომ თბილისის № 2 და განსაკუთრებით № 4 ქარხნების წარმოებრივ სიმძლავრეთა გაანგარიშება ემყარება ჭურჭლის ბრუნვადობის შემცირებულ კოეფიციენტს და ამდენადვე თვით ეს სიმძლავრეებიც შემცირებულად არის წარმოდგენილი.

ჭურჭლის ბრუნვადობის დაბალი კოეფიციენტი უდევს საფუძვლად თვით თბილისის № 1 ღვინის ქარხნის წარმოებრივი სიმძლავრის გაანგარიშებასაც. აქ ჭურჭლის ბრუნვადობის აღებული კოეფიციენტის მიხედვით თუ ვიმსჯელებთ, ღვინომასალის ჩამოსახმელად გამზადებასა და ჩამოსხმას დიდი დრო, საშუალოდ 4 თვე სჭირდება. ეს უმთავრესად იმის შედეგია, რომ ეს ქარხანა პირველადი მეღვინეობის საწარმოებისაგან ვერ ღებულობს ჩამოსასხმელად გამზადებულ ღვინოებს, მათი დამუშავების პროცესი ამ ქარხანაშიც გრძელდება, რაც არ არის მიზანშეწონილი. ამოცანა ის არის, რომ უზრუნველყოფილ იქნას მეორადი მეღვინეობის ქარხნებისათვის ჩამოსასხმელად გამზადებული ღვინომასალების გაგზავნა, ამ საწარმოებში ჩამოსხმამდე ღვინის დამუშავების ტექნოლოგიური პროცესები დაყვანილ იქნას, როგორც წესი, მინიმუმადე—დასვენება და ფილტრაციამდე. ეს ხელს შეუწყობს იმას, რომ მნიშვნელოვნად შემცირდეს ღვინის საცავებში შენახვის ხანგრძლიობა, გაიზარდოს ჭურჭლის ბრუნვის კოეფიციენტი და ამასთან ერთად ღვინის ჩამომსხმელი ქარხნების წარმოებრივი სიმძლავრეებიც.

თბილისის ღვინის ჩამომსხმელი ქარხნებისაგან განსხვავებით სამტრესტის მოსკოვის ღვინის ჩამომსხმელი ქარხნის წარმოებრივი სიმძლავრის გაანგარიშებას საფუძვლად უდევს ჭურჭლის ბრუნვადობის შედარებით მაღალი კოეფიციენტი (4,8). ეს მაშინ, როდესაც ეს ქარხანა ღვინომასალას მეტად დაშორებულ საქართველოს სხვადასხვა რაიონებიდან ღებულობს. ამასთან იგი თითქმის ყველა ტიპის ღვინოებს უშვებს. მაგალითად, 1960 წელს ამ ქარხნის მიერ ღვინოების საერთო გამოშვებაში მშრალი სამარკო ღვინოების ხვედრიწონა შეადგენდა 10,4 %, ნახევრად ტკბილი ღვინოების—2,6 %,

ორდინარული ღვინოების—9,2 % და შემაგრებული (სამარკეტინგო ორდინარული) ღვინოების—77,8 %.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

გამოშვებული ღვინოების ასორტიმენტის მიხედვით შეიძლება დავასკვნათ, რომ მოსკოვის ღვინის ქარხანაში ღვინომასალების დამუშავების ხანგრძლიობა უფრო მეტი იქნება, ვიდრე თბილისის № 2 და № 4 ღვინის ქარხნებში, ხოლო თუ გადაზიდვის სიშორეს გავითვალისწინებთ, რაც ღვინომასალების დამატებითი დამუშავების საჭიროებას ქმნის, მაშინ აქ, მოსკოვის ქარხანაში, ღვინოების ჩამოსასხმელად გამზადებას საშუალოდ იმაზე დიდად ნაკლები დრო არ დასჭირდება, თუ მეტი არა, რაც თბილისის ღვინის № 1 ქარხანაში. მიუხედავად ამისა, დასახელებულ ქარხანაში თბილისის ღვინის ჩამომსხმელ ქარხნებთან შედარებით ტექნოლოგიით გათვალისწინებული წარმოებრივი ციკლის ხანგრძლიობა ნაკლებია, ხოლო ჭურჭლის ბრუნვადობის კოეფიციენტი მაღალი, რაც ღვინის საცავების ნაკლები ერთდროული ტევადობის პირობებში გაცილებით მეტი რაოდენობის ღვინოების გამოშვებას (თბილისის ღვინის № 1 და № 2 ქარხნებთან შედარებით დაახლოებით 1,5-ჯერ, ხოლო № 4 ქარხანასთან შედარებით—3-ჯერ) განაპირობებს.

თბილისის შამპანური ღვინოების ქარხანამ თავისი საპროექტო სიმძლავრე, რაც 4 მლნ. ბოთლ შამპანურის გამოშვებას შეადგენდა წელიწადში, 1952 წელს აითვისა. შემდგომ პერიოდში კი ტექნიკური რეკონსტრუქციისა და ხელახალი ტექნიკური შეიარაღების შედეგად მისი წარმოებრივი სიმძლავრე მნიშვნელოვნად გაიზარდა. 1960 წლის 1 იანვრისათვის ქარხნის წარმოებრივი სიმძლავრე რეზერვუარული შამპანურის გამოშვების მიხედვით შეადგენდა 5370 ათას ბოთლს (0,8 ლიტრ.), ხოლო ბოთლური მეთოდით დამზადებული შამპანურის მიხედვით—1 მლნ. ბოთლს (0,8 ლიტრ.). 1960 წელს ქარხანამ 6651 ათ. ბოთლი შანპანური (რეზერვუარული და ბოთლური) გამოუშვა, 1961 წელს, წარმოებრივი ფართობის გაუდიდებლად,—6844 ათ. ბოთლი, ხოლო 1965 წლისათვის გამოუშვებს—10 მილიონ ბოთლ შამპანურს.

უკანასკნელ პერიოდის მანძილზე შესამჩნევად გაიზარდა აგრეთვე სამტრესტის კონიაკის ქარხნის და მეღვინეობის საწარმოების საკონიაკე სპირტის სახდელი საამქროების წარმოებრივი სიმძლავრეები.

1960 წელს თბილისის კონიაკის ქარხანაში კონიაკის გამომუშავების წლიური წარმოებრივი სიმძლავრე შეადგენდა ორდინარულ კონიაკზე გადაანგარიშებით 297 ათას დეკალიტრს და კონიაკის გეგმურ ასორტიმენტზე გადაანგარიშებით—292 ათას დეკალიტრს, ხოლო ჩამომსხმელი ხაზების სიმძლავრე განისაზღვრებოდა 451,2 ათას დეკალიტრი კონიაკის გამოშვებით.

1960 წლის 1 იანვრისათვის საკონიაკე სპირტის სახდელი აპარატურის სეზონური სიმძლავრე სამტრესტის მასშტაბით შეადგენდა 142,3 ათას დეკალიტრ აბსოლუტურ სპირტს (ნაცვლად წინა წლის 127 ათას დეკალიტრისა). 1960 წელს კი გამოშვებულ იქნა 169 ათასი დეკალიტრი აბსოლუტური საკონიაკე სპირტი.

1960 წლის 1 იანვრისათვის მთლიანად სამტრესტის სისტემაში მზა კონიაკის სათავსოების საერთო ტევადობა შეადგენდა 75,8 ათას დეკალიტრს, ხოლო საკონიაკე სპირტის დასაძველებელი საცავების ტევადობა—857,5 ათას დეკალიტრს, ნაცვლად წინა წლის 600 ათასი დკლ-ისა. ამასთანავე ამ პერიოდისათვის დაძველებაში მყოფი საკონიაკე სპირტის ნაშთი სამტრესტში უდრიდა 823,6 ათას დეკალიტრ აბსოლუტურ სპირტს, ანუ წყლიანზე (70 მოც. პროც.) გადაყვანით—1176,6 ათას დეკალიტრს. როგორც ამ მონაცემებიდან ჩანს, რესპუბლიკის კონიაკის წარმოება საკონიაკე სპირტის საცავების მწვავე ნაკლებობას განიცდიდა. ამის გამო საკონიაკე სპირტის მნიშვნელოვანი ნაწილი ინახება მისთვის შეუფერებელ სათავსოებში ან იმყოფება ღია ცის ქვეშ, რაც ამ ძვირფასი პროდუქტის დიდ დანაკარგებს (ამრობისაგან) იწვევს.

საკონიაკე სპირტის საცავების საერთო ტევადობა 1962 წლის 1 იანვრისათვის 910 ათას დეკალიტრამდე გაიზარდა და 1959 წლის დონეს 1,5-ჯერ და უფრო მეტად გადააჭარბა. 1964—1965 წლებში ექსპლოატაციაში გადაეცემა 750 ათასი დეკალიტრი ტევადობის სპირტსაცავები და მათი საერთო ტევადობა 1965 წლისათვის 1660 ათას დეკალიტრს მიაღწევს.

მიმდინარე შვიდწლედში დამთავრდება კონიაკის ქარხნის რეკონსტრუქცია, რის შედეგად მისი წლიური წარმოებრივი სიმძლავრე 400 ათასი დეკალიტრი კონიაკის გამოშვებამდე გაიზრდება.

როგორც დავინახეთ, ომის შემდგომ პერიოდში, განსაკუთრებით 1950—1960 წწ., მნიშვნელოვნად განვითარდა საქართველოს ღვინის მრეწველობის წარმოებრივ-ტექნიკური ბაზა, ბევრად გაიზარდა რო-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

გორც პირველადი, ისე მეორადი მეღვინეობის წარმოებრივი ლავრეები. მიუხედავად ამისა, მაინც არ არის დაძლეული ის შეუსაბამობა, რაც არსებობს რესპუბლიკის მეღვინეობის ნედლეულისა და წარმოებრივ-ტექნიკურ ბაზას შორის. მიმდინარე შვიდწლედში დიდი ღონისძიებანი ტარდება ამ შეუსაბამობის დაძლევის მიზნით.

თავი მეხუთე

პროდუქციის თვითღირებულების შემცირების გზები

პროდუქციის თვითღირებულების შემცირებას უდიდესი სახალხომეურნეობრივი მნიშვნელობა აქვს. პროდუქციის თვითღირებულების შემცირების შედეგად იზრდება სოციალისტური დაგროვება, რომელიც გაფართოებული სოციალისტური აღწარმოების უზრუნველყოფისა და მთელი საზოგადოების მატერიალური და კულტურული კეთილდღეობის გაუმჯობესების უმნიშვნელოვანესი წყაროა.

ამჟამად, როდესაც ჩვენი პარტია და საბჭოთა ხალხი წარმატებით აშენებს კომუნიზმის მატერიალურ-ტექნიკურ ბაზას, რაც უდიდეს სახსრებს მოითხოვს, პროდუქციის თვითღირებულების შემცირება და ხარისხის გაუმჯობესება, მომჭირნეობა და ეკონომია ყველაფერში, რენტაბელობის გადიდება და სოციალისტური დაგროვების ზრდა თითოეული საბჭოთა საწარმოს კანონი უნდა გახდეს. „ყოველი ღონისძიებით უნდა... მივაღწიოთ,—ნათქვამია პარტიის პროგრამაში,—უსასტიკეს ეკონომიასა და ყაირათიანობას, დანაკარგების შემცირებას, თვითღირებულების შემცირებას და წარმოების რენტაბელობის გადიდებას“[110].

პროდუქციის თვითღირებულების შემცირების გზების განსაზღვრისათვის მეტად მნიშვნელოვანია მისი სტრუქტურის ცოდნა. სხვადასხვაობა პროდუქციის თვითღირებულების სტრუქტურაში განაპირობებს წარმოების ხარჯების შემცირების სხვადასხვა გზებს.

პროდუქციის თვითღირებულების სტრუქტურა განისაზღვრება მრეწველობის დარგთა წარმოებრივ-ტექნიკური და ორგანიზაციული თავისებურებებით. პროდუქციის თვითღირებულებაში ცალკეული

---

110 სკკპ XXII ყრილობის მასალები, თბ., 1962, გვ. 479.

ცია კალკულაციის მუხლების მიხედვით, ე. ი. მათი დაჯგუფება წარმოებული მოებრივი დანიშნულებისა და იმ ადგილის მიხედვით, სადაც ... გაწეულია. ხარჯების ასეთ კლასიფიკაციას დიდი მნიშვნელობა აქვს, როგორც ეკონომიის წყაროების შესწავლა-გამოვლინებისათვის, ასევე საწარმოს ან მისი ცალკეული საამქროების მუშაობისადმი ოპერატიული ხელმძღვანელობისათვის, შიგამეურნეობრივი ანგარიშიანობის განმტკიცებისათვის. თვითღირებულების სტრუქტურა კალკულაციის მუხლების მიხედვით სამტრესტის ღვინის მრეწველობაში წარმოგვიდგება ასეთი მონაცემებით:

ცხრილი 23

პროდუქციის თვითღირებულების სტრუქტურა (კალკულაციის მუხლების მიხედვით) სამტრესტის ღვინის მრეწველობაში[111]

დანახარჯთა მუხლები	1955 წ.		1958 წ.		1960 წ.	
	ათას მანეთობით	%-ით ჯამისადმი	ათას მანეთობით	%-ით ჯამისადმი	ათას მანეთობით	%-ით ჯამისადმი
ნედლეული და მასალები	53360,3	86.9	59559,7	88.2	128283,9	90,1
სათბობი და ენერგია ტექნოლოგიური მიზნისათვის	234,6	0,4	265,0	0,4	485,9	0,4
წარმოებრივი მუშების ხელფასი	1156,0	1,9	1141,4	1,7	1774,0	1,2
საამქრო ხარჯები	978,5	1.6	1132,7	1,7	2178,0	1,5
საერთო-საქარხნო ხარჯები	1102,2	1,8	950,2	1,4	1491,1	1,1
დანარჩენი წარმოებრივი ხარჯები	94,8	0,1	76,1	0,1	923,4	0,6
პროდუქციის ფაბრიკულ-ქარხნული თვითღირებულება	56926,4	92,7	63125,1	93,5	135136,3	94,9
წარმოების გარეშე ხარჯები	4487.1	7.3	4393,9	6,5	7303,5	5,1
პროდუქციის სრული თვითღირებულება . . .	61413,5	100,0	67519,0	100.0	142439,8	100,0

1955—1960 წლების მანძილზე, რაც არცთუ ისე დიდი პერიოდია, ღვინის მრეწველობის პროდუქციის თვითღირებულების სტრუქტურა თვალსაჩინოდ შეიცვალა გაუმჯობესების მიმართულე-

[111] 1955 წ. მოიცავს სამტრესტისა და შამპანკომბინატის მონაცემებს. აქ მეღვინეობის გარდა შედის სპირტის, აგრეთვე ზოგიერთი დამხმარე წარმოების ბიჩვენებლები.

ელემენტების ხვედრიწონის მიხედვით ანსხვავებენ შრომატევადი, მასალატევად, ენერგოტევად დარგებსა და იმ დარგებს, რომელთა პროდუქციის თვითღირებულებაში დიდ ადგილს იკავებს ამორტიზაცია. საერთოდ კვების მრეწველობა და მისი ცალკეული დარგები, მათ შორის, ღვინის მრეწველობა მიეკუთვნება მრეწველობის იმ დარგთა ჯგუფს, რომელთა პროდუქციის თვითღირებულებაში დიდი ხვედრიწონა უკავია ნედლეულის დანახარჯებს (დაახლ. 90 %).

წარმოების დანახარჯების სტრუქტურა საქართველოს მეღვინეობაში ტექნიკის განვითარებისა და წარმოების და შრომის ორგანიზაციის სრულყოფის შედეგად იცვლება, რაც ჩანს მე-22 ცხრილიდან.

ცხრილი 22

წარმოების დანახარჯების სტრუქტურა სამტრესტის ღვინის მრეწველობაში
(პროცენტობით)

დანახარჯების ელემენტები	1955 წ.	1960 წ.
ნედლეული, მასალები, სათბობი და ენერგია	93,3	92,6
ხელფასი დანარიცხებით	3,7	3,5
ამორტიზაცია	0,9	1.8
დანარჩენი ხარჯები	2,1	2,1
სულ დანახარჯები	100,0	100,0

1955—1960 წლებში, როგორც ცხრილი გვიჩვენებს, სამტრესტის ღვინის მრეწველობის წარმოების დანახარჯებში გაიზარდა მატერიალური დანახარჯების (ამორტიზაციის ჩათვლით) ხვედრიწონა და შესაბამისად შემცირდა ცოცხალი შრომის—ხელფასის (დანარიცხებით) წილი, რაც შრომის მწარმოებლურობის ამაღლების შედეგია.

თვითღირებულების სტრუქტურას დანახარჯების ელემენტების მიხედვით საფუძვლად უდევს ხარჯების დაჯგუფება მათი წარმოებრივი დანიშნულებისა და იმ ადგილისაგან დამოუკიდებლად, სადაც ისინი გაწეულია. დანახარჯთა ასეთი კლასიფიკაცია არ არის საკმარისი თვითღირებულების შემცირების რეზერვების გამოვლინებისათვის. ამასთან ერთად საჭიროა აგრეთვე დანახარჯების კლასიფიკა-

ბით. პროდუქციის თვითღირებულებაში ნედლეულის, ძირითადი და დამხმარე მასალების, სათბობისა და ენერგიის ხვედრიწონა 87,3 %-დან 90,5 %-მდე გაიზარდა, ხოლო წარმოებრივი მუშების ხელფასისა—1,9 %-დან 1,2 %-მდე შემცირდა. თვითღირებულების ამ მუხლებს შორის თანაფარდობის ასეთი ცვლილება შრომის მწარმოებლურობის გადიდებით უნდა აიხსნას. პროდუქციის თვითღირებულების სტრუქტურაზე გარკვეული ზომით იმოქმედა აგრეთვე ყურძნის შესასყიდი ფასების ცვლილებამ, რის შესახებ ქვემოთ გვექნება საუბარი.

1955—1960 წლებში პროდუქციის თვითღირებულებაში თვალსაჩინოდ შემცირდა საამქრო და საერთო-საქარხნო ხარჯების ხვედრიწონა (3,4 %-დან 2,6 %-მდე), რაც უმთავრესად გამოწვეულია მრეწველობის მართვის გარდაქმნასთან დაკავშირებით სამტრესტისა და შამპანური ღვინოების კომბინატის გაერთიანებით, ამ გაერთიანების შედეგად სამმართველო აპარატის გამარტივებით და გაიაფებით. ამასთან დაკავშირებით გაუმჯობესდა აგრეთვე პროდუქციის რეალიზაციის ორგანიზაცია, გადიდდა ავტო- და ვაგონცისტერნებით ღვინომასალებისა და ღვინოების გადაზიდვა სამტრესტის საწარმოებს შორის როგორც რესპუბლიკაში, ისე მის ფარგლებს გარეთ, რამაც წარმოების გარეშე ხარჯების ხვედრიწონის შემცირება განაპირობა. მაგრამ ასეთი შემცირების მიუხედავად ეს ხარჯები ჯერ კიდევ მნიშვნელოვან ადგილს იკავებს პროდუქციის თვითღირებულებაში, რაც პროდუქციის რეალიზაციის ორგანიზაციის შემდგომი სრულყოფის აუცილებლობაზე მიუთითებს.

პროდუქციის თვითღირებულება, როგორც ცნობილია, არის მრეწველობის დარგებისა და საწარმოების მუშაობის ხარისხის სინთეზური მაჩვენებელი. იგი მრეწველობის დარგებისა და საწარმოების საქმიანობის ყველა მხარეს ასახავს და მათი მთელი მუშაობის ხარისხს ახასიათებს. ამიტომ მრეწველობის დარგებისა და საწარმოების მუშაობის შეფასებისათვის დიდი მნიშვნელობა აქვს პროდუქციის თვითღირებულების შემცირების გეგმის შესრულების ანალიზს.

სოციალისტურ მრეწველობაში სისტემატურად მცირდება პროდუქციის თვითღირებულება და განუხრელად იზრდება თვითღირებულების შემცირებიდან მიღებული ეკონომია. თვითღირებულების სისტემატური შემცირება შეადგენს სოციალიზმის ობიექტურ აუცილებლობას, სოციალისტური ეკონომიკის კანონზომიერებას.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

სამტრესტის ღვინის მრეწველობაში ფაქტიური დანახარჯები საქონლური პროდუქციის ერთ მანეთზე წინა წელთან შედარებით შემცირდა 1959 წელს 2,5 %, 1960 წელს—0,7 % და 1961 წელს—0,5 %-ით. 1958 წელს სამტრესტის კვების მრეწველობის საქონლური პროდუქციის ერთ მანეთზე ფაქტიურმა დანახარჯებმა შეადგინა 92,38 კაპიკი ნაცვლად გეგმით გათვალისწინებული 94,13 კაპიკისა, 1959 წელს შესაბამისად 89,6 და 92,1 კაპ., 1960 წელს—87,20 და 86,96 კაპ., ე. ი. 1958—1959 წლებში ფაქტიური დანახარჯები საქონლური პროდუქციის ერთ მანეთზე გეგმურთან (გამოშვებული პროდუქციის ასორტიმენტზე გადაანგარიშებით) შედარებით შემცირდა, ხოლო 1960 წელს, პირიქით, გაიზარდა. ამ უკანასკნელ წელს ტრესტის ღვინის მრეწველობის პროდუქციის წარმოებასა და რეალიზაციაზე ფაქტიურად 2838,6 ათასი მანეთით მეტი დაიხარჯა, ვიდრე ეს გეგმით იყო გათვალისწინებული. გადახარჯვა მეტნაკლებ ზომით დაშვებულ იქნა პროდუქციის თვითღირებულების ყველა მუხლის მიხედვით, რაც, უმთავრესად, ჩვენს მიერ უკვე ცნობილი მიზეზების გამო ყურძნის დამზადება-გადამუშავებისა და ღვინომასალების გამოშვების მკვეთრი შემცირების შედეგი იყო.

1957—1959 წწ. სამტრესტის კვების მრეწველობის მთელი საქონლური პროდუქციის ფაქტიური თვითღირებულება გეგმასთან შედარებით მნიშვნელოვნად შემცირდა, ხოლო თვითღირებულების შემცირებიდან მიღებულმა ეკონომიის საერთო თანხამ შეადგინა 1957 წელს 1046,7 ათასი მანეთი, 1958 წელს—182 ათასი მანეთი და 1959 წელს—2207,3 ათასი მანეთი. მიუხედავად ამისა, პროდუქციის თვითღირებულების ცალკეული ელემენტების მიხედვით გადახარჯვას ამ წლებშიც ჰქონდა ადგილი. მაგალითად, გადახარჯვა დაშვებულ იქნა 1957 წელს სათბობისა და ენერგიის, ხელფასის, საამქრო და საერთო-საქარხნო ხარჯების; 1958 წელს—სათბობისა და ენერგიის, საამქრო, საერთო-საქარხნო და წარმოების გარეშე ხარჯების, ხოლო 1959 წელს—სათბობისა და ენერგიის, საამქრო და საერთო-საქარხნო ხარჯების მუხლების მიხედვით. განსაკუთრებით მაღალი და სისტემატურია გადახარჯვა საამქრო და საერთო-საქარხნო ხარჯების მიხედვით, რაც უმთავრესად წარმოების მომსახურებისა და მართვის ორგანიზაციის ნაკლოვანებებით აიხსნება. მთელი საქონლური პროდუქციის თვითღირებულების გეგმის შესრულება ანალოგი-

ური მაჩვენებლებით ხასიათდებოდა სამტრესტსა და შამპანურვინოების კომბინატში 1955—1956 წლებში.

ამრიგად, პროდუქციის თვითღირებულების მთავარი მუხლების მიხედვით ფაქტიური დანახარჯების გეგმურთან უბრალო შედარებითაც კი ნათლად ვლინდება ის დიდი რეზერვები, რაც სამტრესტის მეღვინეობის საწარმოებს აქვთ პროდუქციის თვითღირებულების შემცირებისა და წარმოების რენტაბელობის გადიდების დარგში.

პროდუქციის თვითღირებულების შემცირების რეზერვების გამოვლინებისა და საწარმოთა მეურნეობრივ საქმიანობაზე მანეთით კონტროლისათვის დიდი მნიშვნელობა აქვს არა მხოლოდ მთელი საქონლური პროდუქციის, არამედ აგრეთვე ძირითად სახეობათა პროდუქციის ერთეულის თვითღირებულების (კალკულაციის) ანალიზს.

საქართველოს სსრ სახალხო მეურნეობის საბჭოს სამტრესტის მეღვინეობის პროდუქციის ძირითად სახეობათა ერთეულის თვითღირებულება ომის შემდგომი პერიოდის ცალკეული ეტაპების მიხედვით განსხვავებულად იცვლება. თქმულის საილუსტრაციოდ მივმართოთ 1950—1960 წლების შესაბამის მაჩვენებლებს:

ცხრილი 24

სამტრესტის მეღვინეობის პროდუქციის ძირითად სახეობათა ერთეულის თვითღირებულება (მანეთობით)[112]

პროდუქციის დასახელება	საზომი ერთეული	1950 წ.	1955 წ.	1958 წ.	1960 წ.
მშრალი სამარკო ღვინო	დეკალიტრ.	12,7	10,7	11,1	12,7
მშრალი ორდინარული ღვინო	„	7,2	7,4	9,6	9,1
ნახევრად ტკბილი ღვინო	„	...	11,5	15,7	14,2
შემაგრებული სამარკო ღვინო	„	14,0	12,9	11,8	12,8
შემაგრებული ორდინარული ღვინო	„	11,2	8,5	11,0	10,5
შამპანური რეზერვუარული	ათ. ბოთლ. (0,8 ლიტრ.)	1795,6	17550,1	1573,4	1524,2
შამპანური ბოთლური	„	2358,3	2043,1	1853,8	1971,5
კონიაკი	დეკალიტრ.	37,8	34,5	36,0	36,9

[112] თვითღირებულება გაანგარიშებულია ბოთლებში ჩამოსხმულ ღვინოებსა და კონიაკებზე.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

როგორც ცხრილი გვიჩვენებს, სუფრის და შემაგრებული ღვინოების უმეტესი სახეობისა და კონიაკის ერთეულის თვითღირებულება 1960 წელს 1950 წელთან შედარებით შემცირდა ან თითქმის იმავე დონეზე დარჩა, ხოლო 1955 წელთან შედარებით შესამჩნევად გაიზარდა. პროდუქციის ძირითად სახეობათა ერთეულის თვითღირებულების ასეთი დინამიკა, უწინარეს ყოვლისა, მეღვინეობის ძირითადი ნედლეულის—ყურძნის შესასყიდი ფასების ცვლილებით არის გამოწვეული. 1956 წლამდე მოქმედებდა 1947 წელს დაწესებული ყურძნის შესასყიდი ფასები, რომლებიც 1944 წლის ფასებს მნიშვნელოვნად სჭარბობდა. 1956—1957 წლებში ყურძნის შესყიდვა სწარმოებდა საკოლმეურნეო ბაზარზე მოქმედი ფასების მიხედვით. ეს ფასები 1947 წელს დადგენილ ფასებს თითქმის ერთი მესამედით სჭარბობდა. 1958 წელს სოფლისმეურნეობრივი პროდუქტების დამზადების სისტემის გარდაქმნასთან დაკავშირებით შემოღებულ იქნა ახალი ფასები. ყურძნის დამზადების ეს ფასები უმეტესი ჯიშების ყურძენზე საშუალოდ 10%-ით შემცირდა, ხოლო ზოგიერთ ჯიშებზე (ცოლიკოური, კრახუნა, რაჭული თეთრა) საშუალოდ 11%-ით გაიზარდა. 1959 წელს ფასები კვლავ შეიცვალა. ამჯერად ძირითადი მრეწველური ჯიშების ყურძენზე შესასყიდი ფასი უმნიშვნელოდ შემცირდა. მაგრამ ეს ფასები 1940 წელს მოქმედ ფასებთან შედარებით მაინც 3-ჯერ უფრო მაღალია. ყურძნის შესასყიდი ფასების ასეთი ცვლილება, ცხადია, შესაბამისად ცვლიდა ყურძნიდან დაყენებული ღვინომასალებისა და, მაშასადამე, მზა ღვინოების ერთეულის თვითღირებულებას.

შამპანური ღვინოების ერთეულის თვითღირებულება მშრალი და შემაგრებული ღვინოებისა და კონიაკებისაგან განსხვავებით 1960 წელს შემცირდა როგორც 1950 წ., ისე 1955 წელთან შედარებით, რაც უმთავრესად ამ ტიპის ღვინოების წარმოების პროცესების მექანიზაციის დონის ამაღლებამ და დამუშავების ტექნოლოგიის სრულყოფამ გამოიწვია.

სამტრესტის მეღვინეობის საწარმოები ვერ ასრულებენ ზოგიერთი ძირითადი სახეობის პროდუქციის ერთეულის თვითღირებულების გეგმას. ცალკეული სახეობის პროდუქციის ერთეულის წარმოებაზე უფრო მეტი იხარჯება, ვიდრე ეს გეგმით არის გათვალისწინებული. გადახარჯვის ეს თანხა პროდუქციის ერთეულზე, მართალია, უმნიშვნელოა, მაგრამ მთელი გამოშვებული პროდუქციის მიმართ

იგი საკმაოდ დიდია. ასე, მაგალითად, 1960 წელს მშრალი სამარკო ღვინოების ერთეულის (დეკალიტრი) წარმოებასა და რეალიზაციაზე გადახარჯულ იქნა მხოლოდ 32 კაპიკი; ამ სახეობის მთელ გამოშვებულ პროდუქციაზე კი გადახარჯვამ 854 ათასი მანეთი შეადგინა. მშრალი ორდინარული ღვინოების დეკალიტრზე გადახარჯვა 7,8 კაპიკით განისაზღვრა, ხოლო ამ სახეობის მთელ გამოშვებულ ღვინოზე 249 ათასი მანეთით.

ამრიგად, სამტრესტის მეღვინეობის საწარმოები, თუ მხედველობაში არ მივიღებთ 1960 წელს, სისტემატურად ასრულებენ პროდუქციის თვითღირებულების გეგმას თითქმის ყველა მაჩვენებლის მიხედვით და თვითღირებულების შემცირებიდან მნიშვნელოვან ეკონომიას ღებულობენ. მიუხედავად ამისა, აღნიშნულ საწარმოებს, როგორც დავინახეთ, პროდუქციის თვითღირებულების შემდგომი შემცირების მნიშვნელოვანი გამოუყენებელი რეზერვები აქვთ.

იმისათვის, რომ აქტიურად ვიბრძოლოთ პროდუქციის თვითღირებულების შემცირებისათვის აუცილებელია განისაზღვროს პროდუქციის წარმოების დანახარჯების შემცირების ძირითადი გზები. ასეთ გზებს შეიძლება მივაკუთვნოთ: 1. შრომის მწარმოებლურობის ზრდა, 2. ნედლეულის და მასალების, სათბობის და ენერგიის ხარჯვის ეკონომია და 3. წარმოების მომსახურებისა და მართვის ხარჯების შემცირება.

1. შრომის მწარმოებლურობის ზრდა და მისი გავლენა პროდუქციის თვითღირებულების შემცირებაზე

შრომის მწარმოებლურობის ზრდა პროდუქციის თვითღირებულების შემცირების ერთ-ერთ მთავარ ფაქტორს წარმოადგენს.

ვ. ი. ლენინი შრომის მწარმოებლურობის განუხრელ ზრდას კომუნიზმის მშენებლობის უმნიშვნელოვანეს პირობად თვლიდა. „შრომის ნაყოფიერება,—წერს ვ. ი. ლენინი,—ეს, საბოლოო ანგარიშში, ყველაზე მნიშვნელოვანი, ყველაზე მთავარია ახალი საზოგადოებრივი წყობილების გასამარჯვებლად... კაპიტალიზმი შეიძლება საბოლოოდ დამარცხდეს და კიდევაც დამარცხდება საბოლოოდ იმით, რომ სოციალიზმი ქმნის შრომის ახალ, გაცილებით უფრო მაღალ ნაყოფიერებას“[113]. სოციალიზმი სპობს შრომის მფლანგველობას, რაც და-

[113] ვ. ი. ლ ე ნ ი ნ ი, თხზ., ტ. 29, გვ. 499.

მახასიათებელია კაპიტალიზმის ანარქიული სისტემისათვის და უზრუნველყოფს წარმოების საშუალებათა და საზოგადოების შრომითი რესურსების გეგმაზომიერ და რაციონალურ გამოყენებას. აქ მთელი მშრომელი ხალხი უშუალოდ დაინტერესებულია შრომის მწარმოებლურობის გადიდებით, ვინაიდან იგი სოციალისტური წარმოებისა და, მაშასადამე, მთელი საზოგადოების კეთილდღეობის განუხრელი აღმავლობის საწინდარია.

შრომის მწარმოებლურობის ზრდის ტემპების მიხედვით სსრ კავშირს პირველი ადგილი უკავია მსოფლიოში. მუშათა შრომის მწარმოებლურობა სსრ კავშირის მრეწველობაში 1960 წელს 1913 წელთან შედარებით გაიზარდა დაახლოებით 11,4-ჯერ, მაშინ როდესაც ამერიკის შეერთებულ შტატებში იმავე დროის მანძილზე ივი გადიდდა 3-ჯერ, ინგლისში—1,6-ჯერ, საფრანგეთში—2,5-ჯერ.

შრომის მწარმოებლურობის დონის მხრივ სსრ კავშირის მრეწველობამ გაუსწრო ინგლისისა და საფრანგეთის მრეწველობის შესაბამის დონეს და მნიშვნელოვნად შეამცირა განსხვავება აშშ მრეწველობის შრომის მწარმოებლურობის დონესთან.

სსრ კავშირის მრეწველობაში შრომის მწარმოებლურობის ზრდა 1959—1965 წლებში ერთ მომუშავეზე გაანგარიშებით გათვალისწინებულია 45—50 %-ით, ხოლო თუ მხედველობაში მივიღებთ სამუშაო დღის ხანგრძლიობის შემცირებას, საათობრივი გამომუშავება უფრო მეტად გადიდდება. შრომის მწარმოებლურობის გადიდებით 1965 წელს მიღებული იქნება მრეწველური პროდუქციის მატების სამი მეოთხედი.

საქართველოს სსრ მრეწველობაში შრომის მწარმოებლურობა ერთ მუშაზე გაანგარიშებით 1959 წელს 1940 წელთან შედარებით 84 %-ით გაიზარდა, ხოლო ერთ მომუშავეზე გაანგარიშებით—2-ჯერ. საქართველოს კვების მრეწველობაში მუშათა შრომის მწარმოებლურობა 1955—1959 წლებში 10,9 %-ით გადიდდა. განუხრელად იზრდება შრომის მწარმოებლურობა ჩვენი რესპუბლიკის კვების მრეწველობის წამყვან დარგებში და მათ შორის ღვინის მრეწველობაში, რაც დასტურდება შემდეგი მაჩვენებლებით (იხ. ცხრ. 25).

საქართველოს სსრ მეღვინეობაში დიდი სამამულო ომის პერიოდში ისე მკვეთრად დაეცა შრომის მწარმოებლურობის დონე

ცხრილი 25

შრომის მწარმოებლურობის დინამიკა საქართველოს სსრ მეღვინეობაში[114]

მაჩვენებლები	1926/27 წლის უცვლელი ფასებით				1952 წლის 1 იანვრის საბითუმო ფასებით			1955 წლის 1 ივლისის საბითუმო ფასებით		
	1940 წ.	1945 წ.	1950 წ.	1950 წ. %-ით 1940 წ.-თან	1950 წ.	1955 წ.	1955 წ. %-ით 1950 წ.-თან	1955 წ.	1960 წ.	1960 წ. %-ით 1955 წ.-თან
მთლიანი პროდუქცია (ათ. მან.)	7310.8	3947,6	11494,3	157,2	73144,3	123225,5	168,5	110805,9	169955,6	153,4
მუშათა საშუალო სიობრივი რიცხვი	1874	1866	3058	163,2	3058	4168	136,3	4168	4478	107,4
1 მუშის საშუალო წლიური გამომუშავება (მან.)	3901,2	2115,5	3758,7	96,3	23919,1	29564,6	123,6	26584,9	37953,4	142,8

[114] ცხრილი შედგენილია საქართველოს სსრ ცენტრალური სტატისტიკური სამმართველოს მონაცემების საფუძველზე.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

(თითქმის 42 %-ით), რომ მისი აღდგენა ომის შემდგომ პირველ ხუთწლედში, მიუხედავად მუშათა გამომუშავების სწრაფი ტემპით გადიდების და პროდუქციის წარმოების მოცულობის ომამდელი დონის მნიშვნელოვნად გადაჭარბებისა, შეუძლებელი შეიქნა. ეს გაპირობებული იყო წარმოების და შრომის ორგანიზაციის ნაკლოვანებებით, უმთავრესად კი იმით, რომ აღნიშნულ პერიოდში საკმარისი ყურადღება არ ექცეოდა წარმოების ტექნიკურ განახლებას, წარმოების პროცესთა მექანიზაციას და ავტომატიზაციას, რაც შრომის მწარმოებლურობის ამაღლების ძირითად პირობას შეადგენს. სწორედ ამიტომ 1950 წელს მეღვინეობის პროდუქციის წარმოების ომამდელი დონის ესოდენ მნიშვნელოვანი გადაჭარბება (57,2%) მოხდა არა შრომის მწარმოებლურობის ზრდის, არამედ მთლიანად წარმოებაში მუშათა ახალი კადრების დასაქმების ხარჯზე.

1955 წელს 1950 წელთან შედარებით მუშათა საშუალოწლიური გამომუშავება 23,6 %-ით გადიდდა, რამაც ამ პერიოდში პროდუქციის მთელი ნამატის დაახლოებით 47% მოგვცა. უფრო მკვეთრად ამაღლდა შრომის მწარმოებლურობის დონე 1955—1960 წლებში, როდესაც მეღვინეობამ შრომის მწარმოებლურობის ზრდის ტემპების მიხედვით გაუსწრო წინ საერთოდ რესპუბლიკის კვების მრეწველობასა და კერძოდ მის ცალკეულ წამყვან დარგებს. აღნიშნულ პერიოდში პროდუქციის მატების 86,1%, ე. ი. დიდი უმეტესობა მიღებულ იქნა შრომის მწარმოებლურობის ზრდის, ხოლო დანარჩენი 13,9%—წარმოებაში მუშათა ახალი კადრების დასაქმების ხარჯზე.

უკანასკნელ პერიოდში (1955—1960 წწ.) შრომის მწარმოებლურობის ზრდის მაღალი ტემპები, უწინარეს ყოვლისა, მართვის ორგანიზაციის გაუმჯობესებისა და განსაკუთრებით წარმოების ტექნიკური სრულყოფის გაძლიერების, წარმოებაში ახალი ტექნიკისა და ტექნოლოგიის დანერგვის შედეგია.

შრომის მწარმოებლურობის ზრდა, როგორც საქართველოს სსრ მეღვინეობის მაგალითზე დავინახეთ, წარმოების მოცულობის გადიდების გადამწყვეტი ფაქტორია. მაგრამ იგი არა მარტო წარმოების მოცულობის გადიდების, არამედ აგრეთვე პროდუქციის თვითღირებულების შემცირების განმსაზღვრელი ფაქტორიც არის.

შრომის მწარმოებლურობის ამაღლება პროდუქციის თვითღირებულების შემცირებაში უშუალო გამოხატულებას პოულობს, უწინარეს ყოვლისა, პროდუქციის ერთეულზე ძირითადი და დამა-

ტებითი ხელფასის შემცირების გზით. პროდუქციის ერთეულზე ხელფასის დანახარჯებისა და, სხვა თანაბარ პირობებში, საერთოდ, მთელი თვითღირებულების შემცირების აუცილებელ პირობას შეადგენს მუშათა საშუალო ხელფასის გადიდებასთან შედარებით შრომის მწარმოებლურობის ზრდის უფრო მაღალი ტემპების უზრუნველყოფა. ზრდის ასეთი თანაფარდობის გარეშე შეუძლებელია სოციალისტური დაგროვების გადიდება, სოციალისტური წარმოებისა და მოსახლეობის მატერიალური კეთილდღეობის განუხრელი აღმავლობა.

საქართველოს სსრ მეღვინეობაში შრომის მწარმოებლურობისა და წარმოების მუშაკთა ხელფასის ზრდის ტემპებს შორის თანაფარდობის შესახებ ნათელ წარმოდგენას გვაძლევს სამტრესტის სათანადო მონაცემები (იხ. ცხრ. 26).

შრომის მწარმოებლურობის დონე სამტრესტის მეღვინეობაში ცალკეული წლების მიხედვით მერყეობს; იმ წლებში, როდესაც მაღალია ყურძნის მოსავალი და შესაბამისად დიდია გადამუშავებული ყურძნის ოდენობა, როგორც წესი, შრომის მწარმოებლურობის დონე იზრდება, ხოლო დაბალ მოსავლიან წლებში, პირიქით, მცირდება. უმთავრესად ამით არის გამოწვეული შრომის მწარმოებლურობის დონის მერყეობა (კლება-მატება) 1955—1960 წლებში სამტრესტის ღვინის მრეწველობაში. აქ 1960 წელს 1955 წელთან შედარებით მთელი მრეწველურ-წარმოებრივი პერსონალის საშუალოწლიური გამომუშავება გაიზარდა 27,9%-ით და მუშებისა—27,7%-ით, ხოლო 1959 წელს 1955 წელთან შედარებით შესაბამისად —37,5 და 33,8%-ით. 1955—1959 წლებში სამტრესტის მრეწველური პროდუქციის მატების სამ მეხუთედზე მეტი შრომის მწარმოებლურობის ზრდის საფუძველზეა მიღებული.

შრომის მწარმოებლურობასთან ერთად გაიზარდა როგორც მთელი მრეწველურ-წარმოებრივი პერსონალის (6,8%), ისე მუშათა (8,8%) საშუალოწლიური ხელფასი. მაგრამ ხელფასის ზრდას წინ უსწრებს შრომის მწარმოებლურობის ზრდა მთელი პერსონალის მიხედვით 1,3-ჯერ, ხოლო მუშათა მიხედვით—1,2-ჯერ, რაც კანონზომიერ მოვლენას წარმოადგენს.

შრომის მწარმოებლურობისა და ხელფასის ზრდის ასეთი თანაფარდობის შედეგად შემცირდა პროდუქციის ერთეულზე ხელფასის დანახარჯები. მაგალითად, სამტრესტის მონაცემების მიხედვით ხელფასის დანახარჯები (დანარიცხების ჩათვლით) დეკალიტრი

ცხრილი 26

შრომის მწარმოებლურობისა და საშუალოწლიური ხელფასის დინამიკა სამტრესტის მრეწველობაში[115]

მაჩვენებლები	1955 წ.	1956 წ.	1957 წ.	1958 წ.	1959 წ.	1960 წ.	1960 წ. %-ით 1955 წ.-თან
მთლიანი პროდუქცია 1955 წ. 1 ივლისის საბითუმო ფასებით (ათას მან.)	132847,1	131231,9	130530,5	194854,6	221275,3	214103.3	161,2
მრეწველურ-წარმოებრივი პერსონალი სულ	5871	6357	6368	6724	7185	7397	126,0
მათ შორის: მუშები	4411	4856	4833	5191	5526	5565	126,2
ხელფასის საერთო წლიური ფონდი (ათას მან.)	4576.0	4995,3	5045,6	5456,3	5934,6	6319,2	138,1
მათ შორის: მუშების	3173,2	3492,2	3544,1	3899,9	4295,2	4472,3	140,9
საშუალოწლიური გამომუშავება 1 მომუშავეზე გაანგარიშებით (მან.)	22627,6	20643,6	20497,8	28978,9	30796,8	28944.6	127.9
საშუალოწლიური. გამომუშავება 1 მუშაზე გაანგარიშებით (მან.)	30117,2	27024.6	27008,1	37537.0	40042,5	38473,1	127,7
1 მომუშავის საშუალოწლიური ხელფასი (მან.)	779,4	785,8	792,3	811,5	826,0	854,3	109,6
1 მუშის საშუალოწლიური ხელფასი (მან.)	719,4	719,2	733,3	751,3	777,3	803,6	111,7

[115] ცხრილი შედგენილია სამტრესტისა და შამპანკომბინატის შესაბამისი წლების წლიურ ანგარიშგებათა საფუძველზე.

მშრალი სამარკო ღვინოების ჩამოსხმაზე 1959 წელს წინა წელთან შედარებით შემცირდა 1,4%-ით, შემაგრებული სამარკო ღვინოების ჩამოსხმაზე—11,8 %-ით, ნახევრად ტკბილი ღვინოების ჩამოსხმაზე—4,6%-ით და ა. შ.

მაგრამ ცალკეული წლების მიხედვით შრომის მწარმოებლურობისა და საშუალო ხელფასის ზრდის ტემპებს შორის სწორი თანაფარდობა ირღვევა, რაც ხელფასის ფონდის გადახარჯვას და პროდუქციის თვითღირებულებაში ხელფასის დანახარჯების გადიდებას იწვევს. მაგალითად, წინა წელთან შედარებით 1956 და 1957 წლებში შრომის მწარმოებლურობა შემცირდა, ხოლო საშუალო ხელფასი გაიზარდა, რის შედეგად ორივე ამ წელს პროდუქციის თვითღირებულებაში ხელფასის ხვედრიწონა გადიდდა. ანალოგიური იყო მდგომარეობა 1960 წელსაც. ამ წელს წინა წელთან შედარებით შრომის მწარმოებლურობა მომუშავეზე გაანგარიშებით საშუალოდ 6%-ით შემცირდა, ხოლო მათი საშუალო ხელფასი—3,5%-ით გაიზარდა. ამის შედეგად ხელფასის ხვედრიწონა გადიდდა ყველა ძირითადი სახეობის პროდუქციის ერთეულისა და საერთოდ მთელი პროდუქციის თვითღირებულებაში.

1956—1957 წლებში სამტრესტის მრეწველობამ შრომის მწარმოებლურობის გეგმა ვერ შეასრულა, 1958—1959 წლებში კი ეს გეგმა გადაჭარბებით შესრულდა. საშუალოდ ერთი მომუშავის გამომუშავების გეგმური დავალება 1958 წელს შესრულდა 103,3%-ით და 1959 წელს—101,6%-ით, ხოლო ერთი მუშის გამომუშავებისა შესაბამისად—102,7 და 100,9%-ით. 1960 წელს გეგმის მიმართ მომუშავეთა საშუალოწლიური ფაქტიური გამომუშავება შეადგენდა 87,5% და მუშებისა—87,1%, ხოლო საშუალოწლიური ხელფასი შესაბამისად—98,4 და 96,9%, ე. ი. გეგმასთან შედარებით შემცირდა როგორც შრომის მწარმოებლურობის, ისე საშუალო ხელფასის დონე, მაგრამ ხელფასის დონე გაცილებით უფრო ნაკლებად, ვიდრე შრომის მწარმოებლურობისა. ამიტომ მნიშვნელოვნად გაიზარდა ხელფასის დანახარჯები ამ წლის წარმოების ყველა ძირითადი სახეობის პროდუქციის ერთეულზე და საერთოდ მთელი პროდუქციის წარმოებაზე, რამაც ტრესტის მასშტაბით ხელფასის ფონდის გადახარჯვა განაპირობა. მაგალითად, მშრალი ღვინომასალის წარმოებაზე გეგმასთან შედარებით 22,1%-ით მეტი წარმოებრივი მუშების ძი-

რითადი და დამატებითი ხელფასი დაიხარჯა, შემაგრებულ ღვინომასალის წარმოებაზე—25,4%-ით, შამპანურის ღვინომასალის მუშავებაზე 45,3%-ით, ნახევრად ტკბილი ღვინოების ჩამოსხმაზე — 11,3%-ით მეტი და ა. შ.

შრომის მწარმოებლურობის ზრდის უზრუნველყოფაში მეტად დიდი მნიშვნელობა აქვს ტ ე ქ ნ ი კ ურ პ რ ო გ რ ე ს ს,—წარმოების განუწყვეტელ ტექნიკურ სრულყოფას, უახლესი, უფრო სრულყოფილი და მაღალმწარმოებლური მანქანების დანერგვას, შრომის ტექნიკური შეიარაღებულობის გაძლიერებას. ტექნიკური პროგრესისათვის ბრძოლა არის კომუნიზმის მატერიალურ-ტექნიკური ბაზის შექმნისათვის ბრძოლა. კომუნისტური პარტია და საბჭოთა მთავრობა ახორციელებენ რა მძიმე ინდუსტრიის უპირატესი განვითარების ლენინურ გენიალურ გეზს, უზრუნველყოფენ სახალხო მეურნეობის ახალი ტექნიკით შეიარაღებას, რაც ამსუბუქებს შრომას და ზრდის მის მწარმოებლურობას[116].

შრომის მწარმოებლურობის გადიდებისა და პროდუქციის თვითღირებულების შემცირების დიდი შესაძლებლობანია დაკავშირებული წ ა რ მ ო ე ბ ი ს ა დ ა შ რ ო მ ი ს ო რ გ ა ნ ი ზ ა ც ი ი ს შემდგომ სრულყოფასთან. წარმოების ორგანიზაციის გაუმჯობესების მთავარ გზას წარმოების სპეციალიზაცია და საწარმოთა კოოპერირება შეადგენს. სპეციალიზაცია და კოოპერირება, როგორც მარქსიზმ-ლენინიზმის კლასიკოსები გვასწავლიან, წარმოების ორგანიზაციის ეკონომიკურად ყველაზე მიზანშეწონილი ფორმებია.

ს ა წ ა რ მ ო თ ა ს პ ე ც ი ა ლ ი ზ ა ც ი ი ს შემდგომ გაღრმავებას, სპეციალიზებულ საწარმოთა ხვედრიწონის გადიდებას, რაც წარმოების ორგანიზაციის სრულყოფის აუცილებელი ნიშანთვისებაა, დიდი მნიშვნელობა აქვს საერთოდ კვებისა და კერძოდ ღვინის მრეწველობისათვის. ღვინის მრეწველობაში საწარმოთა ორგანიზაცია სტადიური სპეციალიზაციის საფუძველზე ხორციელდება.

ღვინის მრეწველობის პროდუქციის დიდი ნომენკლატურა, ღვინოპროდუქტების დამუშავების განსხვავებული წესი და შრომატევადობა განაპირობებს მეღვინეობის სხვადასხვა სახეობის საწარ-

---

[116] ტექნიკური პროგრესის საკითხები საქართველოს სსრ ღვინის მრეწველობაში განხილულია ამ ნაშრომის მეოთხე თავში.

მოთა არსებობას. წარმოებისა და გამოშვებული პროდუქციის ხასიათის მიხედვით არჩევენ ღვინის მრეწველობის საწარმოების შემდეგ ძირითად სახეობებს:

1. პირველადი მეღვინეობის საწარმოები და პუნქტები, რომლებიც ამუშავებენ ყურძენს და უშვებენ ღვინომასალას;

2. ღვინის ქარხნები (სარდაფები), რომლებიც აწარმოებენ ღვინომასალის დამუშავება-დაძველებას და დავარგებულ, ჩამოსასხმელად გამზადებული ღვინოების გამოშვებას უმთავრესად კასრებით;

3. ღვინის ქარხნები, რომლებიც ახორციელებენ ღვინის საბოლოო დამუშავებასა და ჩამოსხმას მინის ჭურჭელში;

4. შამპანური ღვინოების ქარხნები, სადაც შამპანური მზადდება როგორც რეზერვუარული, ისე ბოთლური მეთოდით;

5. კონიაკის ქარხნები, რომელთა შორის გამოიყოფა:

ა) საკონიაკე სპირტის სახდელი ქარხნები;

ბ) კონიაკის გამომმუშავებელი ქარხნები, სადაც ხორციელდება საკონიაკე სპირტების დაძველება-დავარგება, მათი შენახვა, დამუშავება, კუპაჟი და კონიაკის ჩამოსხმა.

პროდუქციის გამოშვების დაახლოებით ასეთი სპეციალიზაციით ხასიათდებიან საქართველოს სსრ სახალხო მეურნეობის საბჭოს სამტრესტის მეღვინეობის საწარმოები.

სამტრესტის პირველადი მეღვინეობის საწარმოთა უმეტესობა სპეციალიზებულია უმთავრესად ყურძნის გადამუშავებისა და ახალგაზრდა ღვინომასალის გამოშვებაზე. ასეთ საწარმოებში არ ხდება ღვინომასალის დაძველება, მათ საქონლურ პროდუქციას ახალგაზრდა ღვინომასალა შეადგენს. აქ, როგორც წესი, ღვინომასალის დაყოვნება დიდხანს არ ხდება. მაგრამ პირველადი მეღვინეობის რიგ საწარმოებში (მაგალითად, წინანდლის, თელიანის, გურჯაანის ღვინის ქარხნები და სხვ.) ყურძნის გადამუშავებასა და ახალგაზრდა ღვინომასალის წარმოებასთან ერთად ხორციელდება აგრეთვე მათი ხანგრძლივი შენახვისა და დაძველება-დავარგების შრომატევადი პროცესი.

სამტრესტის სისტემაში დღემდე არ იყო ღვინის ხანგრძლივი შენახვისა და დამუშავების არცერთი სპეციალიზებული საწარმო. ამჟამად კი ასეთი რვა კილომეტრის საერთო სიგრძის გვირაბის ტიპის სარდაფის მშენებლობა წარმატებით მიმდინარეობს ყვარელში.

ეს უნიკალური ნაგებობა ნავარაუდევია კლდეში 2 მლნ. დეკა-ლიტრი ღვინის შესანახად. ღვინის შენახვა-დაძველებასთან ერთად ცხადია, აქ იწარმოებს მისი დამუშავება.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

პირველადი მეღვინეობის საწარმოების სპეციალიზაციის გაღრმავების მიზნით მნიშვნელოვანი ღონისძიება გატარდა 1961 წლის თებერვალში, როდესაც პირველადი მეღვინეობის ქარხნებსა და საერთოდ სამტრესტს გამოეყო მევენახეობის საბჭოთა მეურნეობები. ამ ღონისძიების გატარების შედეგად გაუმჯობესდა როგორც მეღვინეობის, ისე მევენახეობის საწარმოების ხელმძღვანელობა, უფრო ოპერატიული და კონკრეტული გახდა მართვა, უკეთესი პირობები შეიქნა მათი ახალი ტექნიკით აღჭურვის, წარმოებისა და შრომის ორგანიზაციის სრულყოფისათვის და სხვ.

სპეციალიზაციის შედარებით მაღალი დონით ხასიათდება სამტრესტის მეორადი მეღვინეობის საწარმოები. თბილისის ღვინის № 1 ქარხანა უშვებს სუფრის (სამარკო, ნახევრად ტკბილ და ორდინარულ) ღვინოებს, № 2 ქარხანა—ორდინარულ მშრალ და შემაგრებულ ღვინოებს, № 4 ქარხანა—მშრალ ორდინარულ ღვინოებს, მოსკოვის და ლენინგრადის ქარხნები—მშრალ და შემაგრებულ ღვინოებსა და კონიაკს, ყაზანის, კუიბიშევის, როსტოვის, კისლოვოდსკის, ორჯონიკიძის, გორლოვკის, ყარაგანდის, ბობრუისკის ქარხნები, აგრეთვე აფხაზეთის ღვინის კომბინატი—მშრალ ორდინარულ და შემაგრებულ ღვინოებს. ბათუმის, ფოთის, ახალციხის, ზესტაფონის ღვინის ქარხნები და სხვ. უშვებენ მშრალ ორდინარულ ღვინოებს, არაყს ნაწარმს და ა. შ. როგორც ვხედავთ, საქართველოს ფარგლებს გარეთ მდებარე სამტრესტის ღვინის ქარხნები უმეტესად შემაგრებულ ღვინოებს (როგორც ორდინარულს, ისე სამარკოს) უშვებენ და მათი წარმოებრივი პროფილიც უმთავრესად ამ ტიპის ღვინოების გამოშვებით განისაზღვრება.

საქართველოში ღვინის ჩამოსხმას მეორადი მეღვინეობის საწარმოებთან ერთად პირველადი მეღვინეობის ქარხნებიც ეწევიან. ღვინის ჩამოსხმას აწარმოებს, მაგალითად, ქუთაისის, ამბროლაურის, ცაგერის, ზუგდიდის, გეგეჭკორის, ცხაკაიას, გურჯაანის, თელიანის ღვინის ქარხნების ჩამომსხმელი საამქროები. ღვინის ჩამომსხმელი საწარმოების ასეთი ფართო ქსელის შექმნა, ჩვენი აზრით, არ არის მიზანშეწონილი. როგორც ტექნიკის განვითარების, ისე ეკონომიკური თვალსაზრისით.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

არაფრით არ არის გამართლებული დასავლეთ საქართველოში ორდინარული ღვინოების ჩამოსხმა სწარმოებდეს ზესტაფონის, ქუთაისის, ცაგერის, ამბროლაურის, ბათუმის, ფოთის, სოხუმის, ზუგდიდის, ცხაკაიას და გეგეჭკორის ღვინის ქარხნებში, ხოლო ნახევრად ტკბილი ღვინოებისა—ქუთაისის, ამბროლაურის და ცაგერის ქარხნებში.

ასევე არ არის მიზანშეწონილი გურჯაანის ღვინის ქარხანასთან ერთად ღვინის ჩამოსხმას აწარმოებდეს თელიანის ღვინის ქარხნის ჩამომსხმელი საამქრო თელავში.

ეკონომიკურად არ არის გამართლებული და მიზანშეწონილი დასავლეთ, აგრეთვე აღმოსავლეთ საქართველოში ზემოთ ჩამოთვლილი ყველა ჩამომსხმელი ქარხნებისა და საამქროების არსებობა იმიტომ, რომ ისინი მხოლოდ ადგილობრივი მოთხოვნილების დაკმაყოფილებას ემსახურებიან და ამდენადვე წვრილნი არიან. ასეთ წვრილ საწარმოებსა და საამქროებში შეუძლებელი ხდება ახალი, მაღალმწარმოებლური ტექნიკის დანერგვა, რაც აფერხებს შრომის მწარმოებლურობის ზრდას და პროდუქციის თვითღირებულების შემცირებას.

ასეთ საწარმოებში შრომის ტექნიკური აღჭურვილობის შედარებით დაბალი დონე და წარმოების მცირე მოცულობა ხელფასის, ასევე საამქრო და საერთო-საქარხნო ხარჯების მაღალ ხვედრიწონას განაპირობებს პროდუქციის თვითღირებულებაში. 1961 წლის მონაცემებით თბილისის ღვინის № 1 ქარხანაში დეკალიტრ ორდინარულ ღვინის ჩამოსხმაზე ხელფასის (დანარიცხებით) დანახარჯები შეადგენდა 16 კაპ., ხოლო საამქრო ხარჯები—17 კაპ., № 2 ქარხანაში შესაბამისად—18 და 20 კაპ., მოსკოვის ქარხანაში—8 და 17 კაპ., თელიანის ქარხანაში—21 და 22 კაპ., გეგეჭკორის ქარხანაში—20 და 35 კაპ. და ა. შ. როგორც ამ მონაცემებიდან ირკვევა, რაც უფრო მსხვილი და ტექნიკურად აღჭურვილია საწარმო, მით უფრო ნაკლებია პროდუქციის ერთეულის თვითღირებულებაში ხელფასისა და ზედნადები ხარჯების ოდენობა და, სხვა თანაბარ პირობებში, პროდუქციის მთელი თვითღირებულება.

პირველადი მეღვინეობის ქარხნებთან ღვინის ჩამომსხმელი საამქროების ორგანიზაციას უფრო მაღალი ხარისხის პროდუქციის მიღებით ასაბუთებენ. მართლაც, ეს საამქროები შედარებით მაღალი ხარისხის პროდუქციას იძლევიან. მაგალითად, გურჯაანის და თელი-

ანის ქარხნების ღვინის ჩამომსხმელ საამქროებში ჩამოსხმული კახური ღვინო № 8 უკეთესი ხარისხისაა, ვიდრე თბილისის ქარხნებში ჩამოსხმული ამავე ტიპის ღვინო. მაგრამ ეს ფაქტი არ შეიძლება იმით აიხსნას, რომ ფითქოს თბილისის ღვინის ჩამომსხმელ ქარხნებში ირღვეოდეს ღვინის ჩამოსასხმელად დამუშავება-გამზადების ან ჩამოსხმის ტექნოლოგია. ან კიდევ ტრანსპორტირება (ისიც ასე ახლო მანძილზე) გამანადგურებლად მოქმედებდეს ღვინის ხარისხზე. თუმცა ამ მიზეზების უგულვებელყოფაც არ შეიძლება, მეტნაკლები ზომით ეს მიზეზებიც უარყოფითად მოქმედებენ ღვინის ხარისხზე, მაგრამ მთავარი მაინც სხვა არის. საქმე ის არის, რომ ეს საწარმოები, კერძოდ, გურჯაანის და თელიანის პირველადი მეღვინეობის ქარხნები საუკეთესო ხარისხის ღვინოებს თვითონვე თავიანთ ჩამომსხმელ საამქროებში ასხამენ, ხოლო უფრო მდარე ღვინოებს თბილისის ჩამომსხმელ ქარხნებს უგზავნიან საკუპაჟე მასალად. ასეთი მასალის დაკუპაჟებით კი მაღალი ხარისხის ღვინის მიღება შეუძლებელი ხდება. ამასთან, რაც უფრო გაძლიერდება პირველადი მეღვინეობის ქარხნებთან ღვინის ჩამოსხმის პროცესი, მით უფრო გაუარესდება სამტრესტის ძირითადად ღვინოების ჩამოსხმაზე სპეციალიზებული ქარხნების მიერ მიღებული საკუპაჟე ღვინომასალებისა და მასთან ერთად, ცხადია, თვით ჩამოსხმული ღვინოების ხარისხი. ამრიგად, თვით ღვინის ხარისხის გაუმჯობესების ინტერესებიდან გამომდინარე არ არის მიზანშეწონილი პირველადი მეღვინეობის საწარმოებთან ღვინის ჩამომსხმელი საამქროების ასეთი ფართო ქსელის შექმნა.

სპეციალიზებულ საწარმოთა რიცხვს მიეკუთვნება თბილისის შამპანური ღვინოების ქარხანა და კონიაკის ქარხანა. შამპანურის ქარხანა, როგორც ითქვა, შამპანურს ამზადებს რეზერვუარული და ბოთლური მეთოდით. კონიაკის ქარხანაში კი ხდება საკონიაკე სპირტის გამოხდა, საკუთარი წარმოების და გარედან მიღებული საკონიაკე სპირტის დაძველება და დაძველებული კონიაკის ჩამოსხმა. აქ თავმოყრილია კონიაკის დამზადების ტექნოლოგიის ყველა სტადია.

საკონიაკე სპირტის გამოხდა და მისი დაძველება აღნიშნული ქარხნის გარდა სამტრესტის სხვა საწარმოებშიც ხორციელდება. საკონიაკე სპირტის სახდელი საამქროები აქვთ თბილისის ღვინის № 4 ქარხანას, ბოლნისის, წინანდლის, ხირსის, ბაისუბნის, გურჯაანის, ამბროლაურის, ვარციხის, მაიაკოვსკის, საჩხერის, ვანის, ჩოხატაურის ღვინის ქარხნებს, ზესტაფონისა და ყვარლის ქარხანათმმარ-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

თველობებს. ყვარლის ქარხანათმმართველობაში საკონიაკე სპირტის ხდის თვით ყვარლის, ენისელისა და შილდის პირველადი მეღვინეობის ქარხნები. საკონიაკე სპირტის დაძველება კი სწარმოებს წინანდლის, ბოლნისის, გურჯაანის, ყვარლის, ვარციხის, საჩხერის ღვინის ქარხნებში და ზესტაფონის ქარხანათმმართველობაში. ამრიგად, სამტრესტს არცერთი საკონიაკე სპირტის გამომმუშავებელი სპეციალიზებული საწარმო არა აქვს.

პირველადი მეღვინეობის ნარჩენების გამოყენებას უკანასკნელ პერიოდამდე ჯეროვანი ყურადღება არ ექცეოდა. საქართველოში არ იყო არცერთი სპეციალიზებული საწარმო ან მსხვილი სპეციალიზებული საამქრო ამ ნარჩენების გადამუშავებისათვის. მიმდინარე შვიდწლედში კი, როცა მკვეთრად იზრდება ღვინის წარმოება, ნარჩენების რაციონალურ გამოყენებას დიდი ყურადღება ექცევა. ამ მიმართულებით საქართველოს მეღვინეობაში უკვე გარკვეული ნაბიჯი გადაიდგა. მშენებლობის პროცესში იმყოფება და მიმდინარე შვიდწლედში ამოქმედდება მეღვინეობის ნარჩენების (ლექი და სხვ.) გადამმუშავებელი სპეციალიზებული ქარხანა გურჯაანში, რომელიც მოემსახურება თვით გურჯაანისა და კახეთის სხვა მახლობელი რაიონების ღვინის ქარხნებს. მეორე ასეთი ქარხნის მშენებლობა მიზანშეწონილია დასავლეთ საქართველოს მეღვინეობის რაიონებისათვის.

სპეციალიზებულ საწარმოებთან ერთად ეკონომიკურად გამართლებულია მეღვინეობის მსხვილ ქარხნებთან შეიქმნას ნარჩენების გადამმუშავებელი მსხვილი საამქროები, რომლებიც დიდძალ ძვირფას პროდუქციას გამოუშვებენ. მაგალითად, დღე-ღამეში 500 ტონა ყურძნის გადამუშავების სიმძლავრის ქარხანასთან მოქმედ ასეთ საამქროს შეუძლია წელიწადში მოგვცეს დაახლოებით 9 ათასი დეკალიტრი სპირტი-რექტიფიკატი 95,5 მოც. პროცენტი სიმაგრისა, 32 ათასი კგ ღვინის კირმეჟავა და 40 ათასი კგ ზეთი ყურძნის მარცვლის წიპწიდან. ამრიგად, მეღვინეობის ძვირფასი ნარჩენების რაციონალური და სრული გამოყენება სახელმწიფოს დამატებით მილიონობით მანეთ შემოსავალს მისცემს.

ახალ მსხვილ სპეციალიზებულ საწარმოთა მშენებლობისა და მოქმედ საწარმოთა რეკონსტრუქცია-გაფართოების გზით საქართველოს ღვინის მრეწველობაში მაღლდება წ ა რ მ ო ე ბ ი ს . კ ო ნ ც ე ნ ტ რ ა ც ი ი ს დონე, რაც თანამედროვე, მაღალმწარმოებლური ტექნიკისა და წარმოების ორგანიზაციის რაციონალური ფორმების დანერგვის ერთ-ერთ უმნიშვნელოვანეს წინაპირობას შეადგენს. რაც

ეროვნული ბიბლიოთეკა

უფრო დიდია წარმოების მასშტაბები, როგორც წესი, მით უფრო მაღალია შრომის მწარმოებლურობის დონე და დაბალია პროდუქციის თვითღირებულება.

წარმოების მოცულობის გადიდება პროდუქციის თვითღირებულებაზე გავლენას ახდენს არა მარტო მუდმივი ხარჯების შემცირების გზით, არამედ იგი ამასთან ერთად ხელსაყრელ პირობას ქმნის ტექნიკური და კონსტრუქტიული ამოცანების უფრო რაციონალური გადაჭრისათვის. ამიტომ ამ საკითხს განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს ჩვენი რესპუბლიკის მრეწველობის ყველა დარგში და კერძოდ მეღვინეობაში, სადაც არცთუ ისე მაღალია წარმოების კონცენტრაციის დონე.

1960 წლის 1 იანვრის მდგომარეობით სამტრესტის სისტემაში მოქმედი პირველადი მეღვინეობის 94 საწარმოდან სეზონში 500 ტონამდე ყურძნის გადამუშავების წარმოებრივი სიმძლავრის ქარხნების ხვედრიწონა შეადგენდა 28,7%, 500-დან 1000 ტონამდე—24,5%, 1000-დან 1500 ტონამდე—20,2%, 1500-დან 2000 ტონამდე—14,9%, 2000-დან 2500 ტონამდე— 4,3%, ხოლო 2500 ტონისა და ზევით—7,4%, ე. ი. მთელ მოქმედ საწარმოთა დიდი უმეტესობის (დაახლ. 90%) სადღეღამისო წარმოებრივი სიმძლავრე განისაზღვრებოდა 25—50—75—100 ტონა ყურძნის გადამუშავებით, რაც მეღვინეობის ტექნიკის განვითარების თანამედროვე დონეზე მცირეა. სწორედ ასეთი წვრილი საწარმოების არსებობა განაპირობებს მათი გაერთიანების და, მაშასადამე, მართვის სისტემაში დამატებითი სამმართველო რგოლების—ქარხანათმმართველობების შექმნის აუცილებლობას. მაგრამ ასეთ გაერთიანების მიუხედავად პირველადი მეღვინეობის საწარმოების გამსხვილებისა და მათი ახალი, მოწინავე ტექნიკით აღჭურვის პრობლემა გადაუჭრელი რჩება.

მიმდინარე შვიდწლედში, როგორც ცნობილია, არსებული ტექნიკური ბაზის გაფართოება-რეკონსტრუქციასთან ერთად, პირველადი მეღვინეობის წარმოების მოცულობის ზრდა სსრ კავშირში უნდა განხორციელდეს უმთავრესად მსხვილი—დღე-ღამეში 500, 750, 1000 ტონა ყურძნის გადამუშავების სიმძლავრის ქარხნების მშენებლობის ხარჯზე. მხოლოდ ცალკეულ შემთხვევებში უნდა აშენდეს დღე-ღამეში 200 და 100 ტონა ყურძნის გადამუშავების სიმძლავრის **პირველადი მეღვინეობის ქარხნები.**

ამისათვის საჭიროა ჩატარდეს სერიოზული მუშაობა ნედლეულის ზონებისა და პირველადი მეღვინეობის ქარხნების გაადგი-

ლების ტექნიკურ-ეკონომიკური დასაბუთების ხაზით, რასაც ჩვენ რესპუბლიკის სინამდვილეში ჯერჯერობით სათანადო ყურადღებას ექცევა. მხოლოდ ასეთი დასაბუთების საფუძველზე შეიძლება მეიქმნას მსხვილი მექანიზებული რენტაბელური საწარმოები. ასეთი საწარმოები აღჭურვილი იქნება ყურძნის გადამმუშავებელი მაღალმწარმოებლური მექანიზებული ნაკადური ხაზებით, ტკბილის განუწყვეტელი დადუღების დანადგარებით და პირველადი მეღვინეობის სხვა მაღალმწარმოებლური გაწყობილობით. ასეთ მსხვილ საწარმოებთან შეიძლება შეიქმნას მეღვინეობის ნარჩენების გადასამუშავებელი საამქროები როგორც საკუთარი, ისე ახლო მდებარე (20—25 კმ. რადიუსით), შედარებით მცირე სიმძლავრეების მეღვინეობის საწარმოების ნარჩენების გადამუშავებისათვის. ასეთი ტიპის პირველადი მეღვინეობის საწარმოებში შეიძლება განხორციელდეს არა მარტო ყურძნის პირველადი გადამუშავება, არამედ ჩამოსასხმელად გამზადებული ღვინოების გამოშვებაც.

საქართველოში მოქმედი სამტრესტის მეორადი მეღვინეობის საწარმოებიდან წარმოებრივ სიმძლავრეთა ოდენობის მიხედვით გამოირჩევა თბილისის ღვინის № 1 და № 2 ქარხნები. თბილისის ღვინის № 1 ქარხნის წლიური წარმოებრივი სიმძლავრე მინის ჭურჭელში ღვინის ჩამოსხმის მიხედვით 1960 წლის 1 იანვრისათვის შეადგენდა 789,6 ათას დეკალიტრს, ხოლო № 2 ქარხნისა—564,0 ათას დეკალიტრს. ამ საწარმოების შემდეგ კონცენტრაციის შედარებით მაღალი დონით ხასიათდებიან ქუთაისის ღვინის ქარხანა (481,2 ათასი დეკალიტრი სიმძლავრით), თბილისის № 4, ზესტაფონის და ახალციხის ღვინის ქარხნები (250 ათასი დეკალიტრი სიმძლავრით თითოეული). დანარჩენი საწარმოების წარმოებრივი სიმძლავრეები კი 150 ათას დეკალიტრს არ აღემატება.

რესპუბლიკის ფარგლებს გარეთ მდებარე სამტრესტის მეორადი მეღვინეობის საწარმოების კონცენტრაციის დონე უფრო მაღალია. მაგალითად, მოსკოვის ღვინის ქარხნის წლიური წარმოებრივი სიმძლავრე მინის ჭურჭელში ღვინის ჩამოსხმის მიხედვით შეადგენდა 1015,2 ათას დეკალიტრს, გორლოვკის ქარხნის—676 ათას დეკალიტრს, ლენინგრადის, როსტოვისა და ყაზანის ღვინის ქარხნების—451 ათას დეკალიტრს, ორჯონიკიძისა და ყარაგანდის ქარხნების—479 ათას დეკალიტრს და ა. შ. რაც უფრო დიდია დასახელებულ საწარმოთა სიმძლავრეები, მით უფრო მაღალია მათი წარმოებრივ

პროცესთა მექანიზაციის დონე და პირიქით. მცირე სიმძლავრის ღვინის ჩამომსხმელ ქარხნებში შეუძლებელი ხდება მაღალმწარმოებლური ჩამომსხმელი ხაზების დანერგვა და ამიტომ ამ ქარხნების ტექნიკური აღჭურვილობის დონეც დაბალია.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

განსაკუთრებით წვრილია და ტექნიკური აღჭურვილობის მხრივ დაბალ დონეზე იმყოფება პირველადი მეღვინეობის ქარხნების ჭაჭის სახდელი საამქროები. 1960 წლის 1 იანვრის მდგომარეობით ჭაჭის გამოხდას სამტრესტის პირველადი მეღვინეობის 86 ქარხანასთან მოქმედი ჭაჭის სახდელი საამქროები ეწეოდა, რომელთა სეზონური წარმოებრივი სიმძლავრე 14680 ტონა ჭაჭის გადამუშავებით განისაზღვრებოდა. ამასთან საშუალოდ ერთ ასეთ ჭაჭის სახდელ საამქროს სეზონური წარმოებრივი სიმძლავრე შეადგენდა 170,7 ტონა ჭაჭის გამოხდას, ხოლო საშუალოდღიური სიმძლავრე მხოლოდ— 5,7 ტონას. 86 საამქროდან მხოლოდ 6-ს შეეძლო დღიურად 10—15 ტონა ჭაჭის, ერთს—18 ტონა ჭაჭის და ასევე ერთს (წინანდლის)— 33,6 ტონა ჭაჭის გამოხდა. დანარჩენი საამქროების უმეტესობის მწარმოებლურობა 2—5 ტონა ჭაჭის გადამუშავების ფარგლებში მერყეობდა.

ანალოგიური მდგომარეობაა საკონიაკე სპირტის სახდელ წარმოებაში. საკონიაკე სპირტის გამოხდას სამტრესტის მეღვინეობის ქარხნებთან მოქმედი 15 სპეციალური საამქრო აწარმოებს. ყველა ამ საამქროს დღიური წარმოებრივი სიმძლავრე 1960 წლისათვის განისაზღვრებოდა 794 დეკალიტრი, ხოლო სეზონური წარმოებრივი სიმძლავრე 142, 3 ათ. დეკალიტრი აბსოლუტური სპირტის გამოშვებით. საშუალოდ 1 საამქროს დღიური წარმოებრივი სიმძლავრე უდრიდა 53 დეკალიტრ, ხოლო წლიური სიმძლავრე—9,5 ათას დეკალიტრ აბსოლუტურ სპირტს. ამასთან საშუალოზე მეტი წარმოებრივი სიმძლავრეები ჰქონდათ მხოლოდ ყვარლის და ზესტაფონის ქარხანათმმართველობასა და გურჯაანის და საჩხერის ღვინის ქარხნების საკონიაკე სპირტსახდელ საამქროებს.

ქარხანათმმართველობები თავის მხრივ რამდენიმე საწარმოებს აერთიანებენ, რომლებსაც საკონიაკე სპირტის სახდელი საამქროები აქვთ. მაგალითად, ყვარლის ქარხანათმმართველობაში შემავალი ენისელის, შილდის და თვით ყვარლის ღვინის ქარხნები ხდიან საკონიაკე სპირტს. თუ ამ მდგომარეობას გავითვალისწინებთ, მაშინ

საშუალოზე მეტი წარმოებრივი სიმძლავრეების საამქროების ფონ-ცხვი და საერთოდ საკონიაკე სპირტის სახდელი საამქროების კონ-ცენტრაციის საშუალო დონის მაჩვენებელიც შემცირდება. ეს შეეხება აგრეთვე ჭაჭის სახდელ საამქროებსაც.

ამრიგად, ჭაჭისა და საკონიაკე სპირტის სახდელი საამქროების წარმოებრივი სიმძლავრეები არ არის დიდი. ასეთ საამქროებში ძნელდება უახლესი ტექნიკის დანერგვა, წარმოებრივ პროცესთა კომპლექსური მექანიზაცია და მით უფრო ავტომატიზაცია, რაც შრომის დაბალ მწარმოებლურობასა და პროდუქციის მაღალ თვითღირებულებას განაპირობებს. ასეთ პირობებში დაბალია ნედლეულიდან პროდუქციის გამოსავლიანობა და მაღალია დანაკარგები.

Vმრეწველურ საწარმოთა წარმატებით მუშაობის, შრომის მწარმოებლურობის განუხრელი ზრდისა და პროდუქციის თვითღირებულების შემცირების ერთ-ერთ უმნიშვნელოვანეს პირობას შეადგენს ხ ე ლ ფ ა ს ი ს ს წ ო რ ი ო რ გ ა ნ ი ზ ა ც ი ა. უკანასკნელ წლებში, როგორც ცნობილია, კომუნისტურმა პარტიამ და საბჭოთა მთავრობამ ჩაატარეს დიდი მუშაობა ხელფასის ორგანიზაციის გაუმჯობესების დარგში; მთავრდება მუშა-მოსამსახურეთა ხელფასის მოწესრიგება, მაღლდება მისი მინიმალური დონე. ხუთ წელიწადში (1956—1961 წწ.) მუშა-მოსამსახურეთა ხელფასის გასადიდებლად დაიხარჯა დაახლოებით ოთხი მილიარდი მანეთი. ამავე დროს აღმოიფხვრა ზედმეტობა ზოგიერთი კატეგორიის მუშაკთა შრომის ანაზღაურებაში. შვიდწლედის დარჩენილ წლებში ხელფასის მინიმუმი გადიდდება 50—60 მანეთამდე.

სკკპ XX ყრილობის გადაწყვეტილებათა შესაბამისად 1960 წელს ყველა მუშა და მოსამსახურე გადავიდა შვიდი და ექვსი საათის სამუშაო დღეზე, ე. ი. სამუშაო კვირა შემცირდა ექვსნახევარი საათით. სამუშაო დღის შემოკლება განხორციელდა ხელფასის შენარჩუნებით და გადიდებითაც კი. უახლოეს წლებში განზრახულია შემოღებულ იქნას ორმოცი საათის სამუშაო კვირა იმ მუშა-მოსამსახურეებისათვის, რომლებსაც შვიდი საათის სამუშაო დღე აქვთ.

შემოკლებულ სამუშაო დღეზე და შრომის ანაზღაურების ახალ პირობებზე საქართველოს სსრ კვების მრეწველობა და მათ შორის მეღვინეობა გადაყვანილ იქნა 1960 წლის მეორე ნახევარში.

შემოკლებულ სამუშაო დღეზე გადასვლისა და ხელფასის მოწესრიგების ძირითად პირობას შეადგენდა ტექნიკურად დასაბუ-

თებული გამომუშავების ნორმების შემუშავება და მათი დანერგვა წარმოებაში. მრეწველობის ყველა დარგისათვის შემუშავებული ასეთი ნორმები, რომლებიც ხელფასის მოწესრიგების შესაბამისად ინერგებოდა წარმოებაში. ტექნიკურად დასაბუთებული ნორმები, რომლებიც შეესაბამება ტექნიკისა და წარმოების ორგანიზაციის თანამედროვე დონეს, აძლიერებენ მუშებისა და საერთოდ მთელი წარმოებრივი პერსონალის ბრძოლას სახელმწიფოებრივი გეგმის წარმატებით შესრულებისათვის, შრომის მწარმოებლურობის შემდგომი ამაღლებისათვის.

სამტრესტმა რამდენიმე ტიპიურ საწარმოში ქრონომეტრაჟული დაკვირვების შედეგად შემუშავებული ტექნიკურად დასაბუთებული გამომუშავების ნორმები დაუშვა მის დაქვემდებარებაში მყოფ საწარმოებზე და მათ უფლება მისცა ტექნიკისა და წარმოების ორგანიზაციის დონის გათვალისწინებით აღნიშნული სანიმუშო ნორმები გაადიდონ ან შეამცირონ არა უმეტეს 10—15% ფარგლებში.

შემოღებულ იქნა ახალი სატარიფო განაკვეთები და ერთიანი სატარიფო ცხრილი ერთტიპიური საწარმოებისათვის უწყებრივი დაქვემდებარების მიუხედავად. ხელფასის მოწესრიგებამდე, მაგალითად, მეღვინეობის საწარმოები დაყოფილი იყო ოთხ ჯგუფად და თითოეულ ამ ჯგუფში განსხვავებული სატარიფო განაკვეთები და სატარიფო ცხრილები მოქმედებდა. პირველი ჯგუფის საწარმოებში პირველი თანრიგის მენარდეთა საათობრივი განაკვეთი 13,7 %-ით და მეშვიდე თანრიგის ასეთივე განაკვეთი 21,7 %-ით აღემატებოდა მეოთხე ჯგუფის საწარმოთა პირველი და მეშვიდე თანრიგის შესაბამის სატარიფო განაკვეთებს, ხოლო საწარმოთა ამ ჯგუფების დროებით ანაზღაურებაზე მყოფ მუშებისათვის ეს სხვაობა გამოიხატებოდა შესაბამისად 10 და 21%-ით. ამჟამად საწარმოთა ასეთი დაყოფა არ არის, ყველა ერთტიპიური საწარმოსათვის მიუხედავად მათი გეოგრაფიული გაადგილების და უწყებრივი დაქვემდებარებისა, ერთნაირი სატარიფო ცხრილებია შემოღებული. ამასთან უზრუნველყოფილია შრომის ანაზღაურების უფრო მაღალი დონე იმ მუშებისათვის, რომლებიც დასაქმებულია ცხელ და მძიმე სამუშაოებზე, აგრეთვე ისეთ სამუშაოებზე, სადაც შრომის მავნე პირობებია.

მუშათა სატარიფო თანრიგები მრეწველობის ყველა დარგში ექვსამდე შემცირდა, ხოლო პირველი თანრიგის მუშების საათობრივი განაკვეთები მნიშვნელოვნად გაიზარდა. ამასთანავე მუშათა

მცირე და სამუალო ხელფასიან ჯგუფებისა და დიდხელფასიანი ჯგუფების შრომის ანაზღაურებას შორის განსხვავების შემცირების მიზნით შემცირდა განსხვავება პირველი და უკანასკნელი თანრიგის მუშათა საათობრივ სატარიფო განაკვეთებს შორის.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

მაგალითად, სამტრესტის მეღვინეობის საწარმოებისათვის შვიდსაათიან სამუშაო დღეზე გადასვლასა და ხელფასის მოწესრიგების შემდეგ შრომის ნორმალურ პირობებში მომუშავე პირველი თანრიგის მუშების (როგორც სანარდო, ისე დროით ანაზღაურებაზე მყოფი მუშების) საათობრივი სატარიფო განაკვეთი გადიდდა: პირველი ჯგუფის საწარმოების შესაბამის მაჩვენებელთან შედარებით 87,1%-ით და მეოთხე ჯგუფის საწარმოების შესაბამის მაჩვენებელთან შედარებით—109,2%-ით, ხოლო უკანასკნელი თანრიგის მუშების საათობრივი სატარიფო განაკვეთები შესაბამისად—55,1 და 88,4%-ით. განსხვავება პირველსა და უკანასკნელი თანრიგის ნორმალურ პირობებში მომუშავე მუშების საათობრივ-სატარიფო განაკვეთებს შორის ახალი სატარიფო ცხრილის მიხედვით შეადგენს 79,8 % (1 : 1,8), ხოლო ძველი, მანამდე მოქმედი სატარიფო ცხრილის მიხედვით პირველი ჯგუფის საწარმოებისათვის—117,2 % (1 : 2,2) და მეოთხე ჯგუფის საწარმოებისათვის—99,8 % (1 : 2).

შრომის ანაზღაურების ახალ პირობებში მნიშვნელოვნად გაიზარდა მცირე ხელფასიან მუშათა მინიმალური ხელფასი. მაგალითად, მეღვინეობის საწარმოებში შრომის ნორმალურ პირობებში მომუშავე პირველი თანრიგის მუშების მინიმალური თვიური ხელფასი გამომუშავების ნორმების 100 %-ით შესრულების დროს შეადგენს 46 მან. 23კაპ., ხოლო მეექვსე თანრიგის მუშებისა—83 მან. 15 კაპ.ცხელ და მძიმე, აგრეთვე შრომის მავნე პირობებში მომუშავე მუშათა მინიმალური თვიური ხელფასი კი შესაბამისად—51 მან. 25 კაპ. და 92 მან. 29 კაპ.

ამჟამად მოქმედ სატარიფო ცხრილის მიხედვით ცხელ და მძიმე, აგრეთვე შრომის მავნე პირობებში მომუშავე მუშებისათვის ნორმალურ პირობებში მომუშავე მუშებთან შედარებით პირველი თანრიგის საათობრივი სატარიფო განაკვეთი 10,8%-ით, ხოლო მეექვსე, ე. ი. უკანასკნელი თანრიგის მუშებისათვის—11,0%-ით მაღალია. აღნიშნული სატარიფო ცხრილი მოიცავს აგრეთვე ეგრეთწოდებულ გამჭოლი პროფესიების მუშების სატარიფო განაკვეთებს. ამ პროფე-

სიების მუშების სატარიფო განაკვეთები უფრო მაღალია, ვიდრე ღვინის და კვების მრეწველობის სხვა დარგების ძირითადი პროფესიის მუშებისა. ასეთ სხვაობას შრომის განსხვავებული პირობები უდევს საფუძვლად.

ახალი სატარიფო განაკვეთების და ერთიანი სატარიფო ცხრილების შემოღების შედეგად ლიკვიდირებულ იქნა მანამდე არსებული გარღვევა სატარიფო განაკვეთებსა და მუშების ფაქტიურ ხელფასს შორის, გადიდდა სატარიფო განაკვეთების ხვედრიწონა მუშათა ფაქტიურ ხელფასში. სამტრესტის საწარმოებში სატარიფო განაკვეთების ხვედრიწონა მენარდე მუშების ხელფასში 80 %-ს სჭარბობს, ხოლო დროით ანაზღაურებაზე მყოფ მუშების ხელფასში — 85 %-ს. ამან კი მნიშვნელოვნად გაამარტივა ხელფასის გაანგარიშების სისტემა, მუშა-მოსამსახურეებს გაუადვილა უშუალო კავშირის დამყარება შრომის მწარმოებლურობასა და ხელფასს შორის, რაც კიდევ უფრო ზრდის მათ მატერიალურ დაინტერესებულობას შრომის მწარმოებლურობის ამაღლებისა და პროდუქციის თვითღირებულების შემცირებისათვის.

მუშების ხელფასის მოწესრიგებასთან ერთად გატარდა ხელმძღვანელი და ინჟინერ-ტექნიკური მუშაკების ხელფასის მოწესრიგება. თანამდებობრივი განაკვეთების ახალი სქემების შემოღების შედეგად ბოლო მოეღო აღნიშნული კატეგორიის მუშაკების შრომის ანაზღაურებაში არსებულ სიჭრელეს. ამ მუშაკების ხელფასი განისაზღვრება წარმოების მოცულობითა და საერთოდ საწარმოს მთელი მეურნეობრივ-წარმოებრივი საქმიანობის შედეგებით.

ყველა უწყების კვების მრეწველობის საწარმოები ხელმძღვანელი და ინჟინერ-ტექნიკური მუშაკების შრომის ანაზღაურების მიხედვით ხუთ ჯგუფად იყოფა გამოშვებული პროდუქციის მოცულობისა და წარმოებრივ პროცესთა სირთულის გათვალისწინებით. პირველი ჯგუფის საწარმოებს მიეკუთვნება, მაგალითად, ღვინისა და კონიაკის ქარხნები, რომლებიც უშვებენ 1500 ათასზე მეტ დეკალიტრ ღვინოპროდუქციას, მეორე ჯგუფის საწარმოებს —900 ათასიდან 1500 ათასამდე, მესამე ჯგუფის საწარმოებს—300 ათასიდან 900 ათასამდე, მეოთხე ჯგუფის საწარმოებს—150 ათასიდან 300 ათასამდე, ხოლო მეხუთე ჯგუფის საწარმოებს—150 ათასამდე დეკალიტრ ღვინოპროდუქციას. რაც უფრო მაღალ ჯგუფს მიეკუთვნება საწარმო, მით უფრო მაღალია ხელმძღვანელი და ინჟინერ-ტექნიკური მუშაკების თანამდებობრივი ხელფასის ოდენობა.

სამუშაო დღის შემოკლების მიუხედავად შრომის ანაზღაურების ახალმა პირობებმა მუშა-მოსამსახურეთა ხელფასის გადიდება გამოიწვია. მაგალითად, სამტრესტის მრეწველობაში დასაქმებული მუშების საშუალოწლიური ხელფასი 1961 წელს 1959 წელთან შედარებით გაიზარდა 11,5 %-ით, ინჟინერ-ტექნიკური პერსონალისა—49,6 %-ით, მოსამსახურეებისა—9 %-ით და ა. შ.

ამრიგად, შრომის ანაზღაურების ახალი პირობების შემოღების და შემოკლებულ სამუშაო დღეზე გადასვლის შედეგად გაძლიერდა მშრომელთა მატერიალური დაინტერესებულობა შრომის მწარმოებლურობის შემდგომი გადიდებისა და პროდუქციის თვითღირებულების შემცირებისათვის.

2. მატერიალური რესურსების ხარჯვის ეკონომია

სოციალისტური წარმოების მასშტაბების გადიდებასთან ერთად იზრდება გადამუშავებული ნედლეულის და მასალების, მოხმარებული სათბობისა და ელექტროენერგიის მასა, დიდდება ამ ელემენტების ხვედრიწონა პროდუქციის თვითღირებულებაში და ამდენადვე სულ უფრო დიდ მნიშვნელობას იძენს მატერიალური დანახარჯების ეკონომიისათვის ბრძოლა.

სკკპ XXI ყრილობის რეზოლუციაში აღნიშნულია, რომ „საჭიროა მოეწყოს საყოველთაო-სახალხო ლაშქრობა უყაირათობის, მფლანგველობის, სახალხო დოვლათისადმი გულგრილი დამოკიდებულების ყოველგვარი გამოვლინების წინააღმდეგ, გაძლიერდეს ხელმძღვანელთა პასუხისმგებლობა საწარმოების, მშენებლობათა საქმიანობის მთელ ხარისხობრივ მაჩვენებელთა გაუმჯობესებისათვის, განსაკუთრებით პროდუქციის თვითღირებულების შემცირებისა და ხარისხის გაუმჯობესებისათვის.“[117]

მასალების ეკონომიის, მათი რაციონალურად გამოყენების უდიდესი სახალხომეურნეობრივი მნიშვნელობა იმით განისაზღვრება, რომ მათზე მოდის მრეწველური პროდუქციის თვითღირებულების 70 %. კვების მრეწველობაში, რომელიც მასალატევად დარგთა რიცხვს მიეკუთვნება, ნედლეულის დანახარჯების ხვედრიწონა პროდუქციის თვითღირებულებაში უფრო მაღალია. მაგალითად,

---

117 სკკპ რიგგარეშე XXI ყრილობის მასალები. თბ., 1959. გვ. 186.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

სამტრესტის ღვინის მრეწველობის მთელი საქონლური პროდუქციის თვითღირებულებაში ნედლეულისა და მასალების ხვედრიწონა 90 % აღემატება. ამიტომ ამ დანახარჯების ეკონომია, პროდუქციის ერთეულზე ნედლეულისა და მასალების ხარჯვის ნორმების შემცირება პროდუქციის თვითღირებულების შემცირების ერთ-ერთ ძირითად გზას წარმოადგენს.

უკანასკნელი წლების მანძილზე, თუ 1960 წელს არ მივიღებთ მხედველობაში, სამტრესტის ღვინის მრეწველობის საწარმოები ნედლეულისა და მასალების მნიშვნელოვან ეკონომიას ღებულობენ. მაგრამ ეს ეკონომია არ არის მიღებული ნედლეულიდან (ყურძნიდან) პროდუქციის გამოსავლიანობის გადიდებით. პირიქით, პირველადს მეღვინეობაში ყურძნიდან ღვინომასალის გამოსავლიანობის დავალება სისტემატურად არ სრულდება, ხოლო მეორად მეღვინეობაში მხოლოდ ზოგიერთი სახეობის ღვინოების მიხედვით მიიღება ღვინომასალის უმნიშვნელო ეკონომია.

პირველადი მეღვინეობის საწარმოებში ნედლეულის დანახარჯების ოდენობა პროდუქციის თვითღირებულებაში განისაზღვრება არა მხოლოდ ამ ნედლეულიდან ღვინომასალის გამოსავლიანობით, არამედ აგრეთვე სხვა მრავალი ფაქტორებით და მათ შორის გადამუშავებული ძირითადი ნედლეულის—ყურძნის ხარისხით, მისი შაქრიანობით. რაც უფრო მაღალი ხარისხისა და შაქრიანობის ყურძენი გადამუშავდება, როგორც წესი, მით უფრო მაღალია ნედლეულის დანახარჯები (ფულადი გამოსახულებით) პროდუქციის ერთეულზე და საერთოდ მისი მთელი თვითღირებულება. მეღვინეობაში, ისევე როგორც ჩაის მრეწველობაში[118], მაღალი ხარისხის ყურძნის გადამუშავების ხვედრიწონის გადიდება ზრდის ნედლეულის ღირებულებას, რაც მზა პროდუქციის თვითღირებულების თითქმის 90 % შეადგენს, ხოლო ამის შედეგად გამოწვეული ხარისხის გაუმჯობესება სათანადო ასახვას ვერ პოულობს მზა პროდუქციის ფასებში. ამიტომ დაგეგმვისა და აღრიცხვის არსებული პრაქტიკის პირობებში გეგმასთან შედარებით მაღალი ხარისხის ყურძნის გადამუშავება შესაბამისად ზრდის პროდუქციის ფაქტიურ

---

[118] И. С. Микеладзе, Специализация и комплексное развитие народного хозяйства Грузинской ССР, Тб., 1958, стр. 221.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

თვითღირებულებას და ამცირებს მის რენტაბელობას, რაც ეკონომიკური თვალსაზრისით არ არის გამართლებული.

ყურძენში შაქრის შემადგენლობას დიდი მნიშვნელობა აქვს მაღალი ხარისხის ღვინის მისაღებად. იგი ღვინის ხარისხის ძირითადი განმსაზღვრელი პირობაა. მიუხედავად ამისა, ჩვენი მევენახეები ყურძნის შაქრიანობის ამაღლების საკითხს სათანადო ყურადღებას არ უთმობენ. ისინი უმთავრესად ყურძნის მოსავლიანობის გადიდებისათვის იბრძვიან, ხოლო ყურძნის შაქრიანობას ნაკლებ ყურადღებას აქცევენ.

ყურძნის შაქრიანობის შემცირება, როგორც ცნობილია, იწვევს სპირტის დიდი რაოდენობით დაკარგვას და, რაც მთავარია, მეღვინეობის პროდუქციის ხარისხის გაუარესებას (ყურძნის შაქრიანობის 1%-ით შემცირება ნიშნავს 0,6° ყურძნის ბუნებრივი სპირტის დაკარგვას). ყურძნის შაქრიანობის შემცირების ძირითადი მიზეზია აგროტექნიკურ ღონისძიებათა დაგვიანებითა და უხარისხოდ ჩატარება, რასაც ადგილი აქვს ჩვენი რესპუბლიკის მევენახეობის ზოგიერთ რაიონში. უმთავრესად ამით აიხსნება სამტრესტის მეღვინეობის საწარმოების მიერ გადამუშავებული ყურძნის არასათანადო შაქრიანობა. მართალია, საქართველოს სსრ მეოთხე ადგილი უკავია სსრ კავშირის მოკავშირე რესპუბლიკებს შორის ყურძნის შაქრიანობის დონის მიხედვით თურქმენეთის, სომხეთისა და ყაზახეთის რესპუბლიკების შემდეგ, მაგრამ ეს არ არის საკმარისი. ჩვენი რესპუბლიკის ხელსაყრელი ბუნებრივ-კლიმატური პირობები დიდ შესაძლებლობას იძლევა უფრო მაღალი ხარისხის ყურძნის მიღებისათვის.

სამტრესტის საწარმოების მიერ გადამუშავებული ყურძნის საშუალო შაქრიანობა შეადგენდა 1956 წელს 16,3%, 1957 წელს — 19,14 %, 1958 წელს—18,4 %, 1959 წელს—18,3 % და 1960 წელს—18,34 %. როგორც ამ მონაცემებიდან ჩანს, 1959—1960 წწ. ყურძნის შაქრიანობა 1956 წელთან შედარებით გაიზარდა, მაგრამ 1957 წელთან შედარებით მნიშვნელოვნად შემცირდა და ამ წლის შაქრიანობის დონის აღდგენა საბრძოლო ამოცანად იქცა. სამტრესტის მეღვინეობის საწარმოების მიერ გადასამუშავებელი საშამპანურე ყურძნის საშუალო შაქრიანობა 17—19 %, ხოლო დანარჩენი ყურძნის შაქრიანობა—19—20 %-ს უნდა აღწევდეს.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

სამტრესტის მეორადი მეღვინეობის საწარმოებში, ღვინომასალის დანახარჯები მზა პროდუქციის (ჩამოსხმული ღვინოების) თეულზე უმნიშვნელოდ შეიცვალა, ისიც არა ყველა ტიპის ღვინოების მიხედვით, რაც ჩანს ქვემოთ მოყვანილ ცხრილიდან.

ცხრილი 27

ღვინოების გამოშვებაზე ღვინომასალის დანახარჯები სამტრესტის ღვინის ქარხნებში (დეკალიტრობით)

პროდუქციის დასახელება	1957 წ.		1958 წ.		1959 წ.		1960 წ.	
	გეგმ.	ფაქტ.	გეგმ.	ფაქტ.	გეგმ.	ფაქტ.	გეგმ.	ფაქტ.
მშრალი სამარკო ღვინოები	1,013	1,012	1,013	1,012	1,013	1,011	1,016	1,012
ნახევრად ტკბილი ღვინოები	1,044	1,045	1,045	1,043	1,040	1,044	1,051	1,054
მშრალი ორდინარული ღვინოები	1,020	1,019	1,019	1,018	1,018	1,016	1,022	1,025
შემაგრებული სამარკო ღვინოები	1,012	1,010	1,009	1,011	1,012	1,012	1,013	1,012
შემაგრებული ორდინარული ღვინ.	1,013	1,011	1,011	1,012	1,012	1,014	1,015	1,014

ცხრილიდან ირკვევა, რომ 1957—1959 წლებში მშრალ ორდინარულ ღვინოების გამოშვებაზე ყოველწლიურად, ხოლო მშრალ სამარკო ღვინოებზე მხოლოდ 1959 წელს შემცირდა ღვინომასალის დანახარჯი როგორც გეგმასთან, ისე წინა წელთან შედარებით, ხოლო სხვა ტიპის ღვინოების მიმართ ასეთ შემცირებას არ ჰქონდა ადგილი. შემაგრებულ სამარკო ღვინოების ჩამოსხმაზე 1959 წელს ნედლეულის ხარჯვის ნორმა დაცულია, მაგრამ წინა წელთან შედარებით ეს ნორმა გადამეტებულია; ორდინარული შემაგრებული და ნახევრად ტკბილი ღვინოების მიხედვით 1958—1959 წწ. ნედლეულის ხარჯვა გადამეტებულია როგორც ამ წლების გეგმურ ნორმასთან, ისე 1957 წლის ფაქტიურ დანახარჯთან შედარებით. 1960 წელს წინა წელთან შედარებით ძირითადი ტიპის ღვინოებზე ღვინომასალების ხარჯვის ნორმები თვალსაჩინოდ გაიზარდა, რასაც ჩვეულებრივ პირობებში არ უნდა ჰქონოდა ადგილი. ამ წელს ნორ-

მასთან შედარებით ღვინომასალის ფაქტიური დანახარჯი შემცირდა მშრალი სამარკო და შემაგრებულ ღვინოებზე, ხოლო ნახევრად ტკბილ და მშრალ ორდინარულ ღვინოებზე გადიდდა. დამუშავების ტექნოლოგიის სრულყოფისა და ჩამოსხმის ოპერაციების მექანიზაციის და ავტომატიზაციის დონის ამაღლებას საშუალოდ 1 დეკალიტრ ღვინის გამოშვებაზე ღვინომასალის დანახარჯების ვადიდება კი არა, მისი მნიშვნელოვანი შემცირება უნდა გამოეწვია.

აღნიშნულ პერიოდის მანძილზე უმნიშვნელოდ შემცირდა შამპანური ღვინოებისა და კონიაკების ერთეულზე საშამპანურე ღვინომასალებისა და საკონიაკე სპირტის და ზოგიერთი სხვა მასალის დანახარჯები, რამაც ამ პროდუქციის თვითღირებულების შემცირება განაპირობა.

მეორად მეღვინეობაში ღვინომასალების ხარჯვაში რეზერვების არსებობის შესახებ ისიც მიუთითებს, რომ ცალკეული საწარმოების მიხედვით ეს დანახარჯები განსხვავებულია. ასეთ განსხვავებულობას თვით გეგმაც ითვალისწინებს, რაც ნაკლებად არის დასაბუთებული. მაგალითად, არაფრით არ არის გამართლებული ის ფაქტი, რომ თბილისის ღვინის № 1 ქარხნისათვის, რომელიც, როგორც ითქვა, „ზეიტცის“ სისტემის მაღალმწარმოებლური ჩამომსხმელი ხაზებით არის აღჭურვილი, დეკალიტრ ორდინარულ ღვინის ჩამოსხმაზე გეგმით გათვალისწინებულია 1,023 დეკალიტრი ღვინომასალა, ხოლო თბილისის ღვინის № 2 ქარხნისათვის—1,017 დეკალიტრი, № 4 ქარხნისათვის—1,019 დეკალიტრი ღვინომასალა.

ანალოგიურია მდგომარეობა პირველადი მეღვინეობის ღვინის ჩამომსხმელ საამქროებშიც. თელიანის ღვინის ჩამომსხმელ საამქროსათვის დეკალიტრი ორდინარული ღვინის გამოშვებაზე გეგმით გათვალისწინებულია 1,009 დეკალიტრი ღვინომასალა, ხოლო ქუთაისის ღვინის ქარხნისათვის—1,026 დეკალიტრი, ზესტაფონის ქარხნისათვის—1,023 დეკალიტრი, გეგეჭკორის ქარხნისათვის—1,028 დეკალიტრი და ა. შ. აქედან ჩანს, რომ ზოგიერთ საწარმოებს ღვინოების გამოშვებაზე გეგმით ღვინომასალების ხარჯვის მეტი შესაძლებლობა ეძლევათ, რაც, ცხადია, ზრდის ამ საწარმოების პროდუქციის თვითღირებულებას.

პირველადს მეღვინეობაში მეტად სერიოზულ საკითხს შეიადგენს ყურძნიდან ღვინომასალის გამოსავლიანობის საკითხი. გამოსავლი-

ანობის გადიდება რეთ-ერთ იმ ძირითად ეკონომიკურ საკითს წარ-
მოადგენს მეღვინეობაში, რომელიც ვლინდება ღვინომასალის
ღირებულებაში.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

საქართველოს სსრ სახელმწიფოებრივ მეღვინეობაში ყურძნი-
დან ღვინომასალის საშუალო გამოსავლიანობა ნაჩვენებია ქვემოთ
მოყვანილ ცხრილში.

ცხრილი 28

ერთი ტონა ყურძნიდან ღვინომასალის გამოსავლიანობა (დეკალიტრობით)

წლები	სამტრესტი	შამპანკომ-ბინატი	წლები	სამტრესტი	შამპანკომ-ბინატი
1940	62,4	64,0	1951	64,8	67,5
1941	63,4	66,0	1952	65,5	66,8
1942	61,9	63,5	1953	65,6	67,5
1943	61,1	63,6	1954	66,5	67,8
1944	56,2	61,8	1955	67,0	67,6
1945	61,0	64,2	1956	66,94	67,7
1946	61,7	64,7	1957	67,26	
1947	62,0	65,6	1958	67,54	
1948	63,2	66,0	1959	67,09	
1949	64,1	66,7	1960	67,34	
1950	64,4	66,5	1961	67,37	

ყურძნიდან ღვინომასალის საშუალო გამოსავლიანობა ომის
შემდგომ პერიოდში გაიზარდა. 1940 წელთან შედარებით 1955 წელს
ერთი ტონა ყურძნიდან ღვინომასალის საშუალო გამოსავლიანობა
გადიდდა სამტრესტის მეღვინეობაში 62,4 დეკალიტრიდან 67 დეკა-
ლიტრამდე, ანუ 4,6 დეკალიტრით (7,4 %-ით), ხოლო შამპანკომბინა-
ტის მეღვინეობაში—64 დეკალიტრიდან 67,6 დეკალიტრამდე. ანუ
3,6 დეკალიტრით (5,6 %-ით). აღნიშნული პერიოდის მანძილზე
ყურძნიდან ღვინომასალის გამოსავლიანობა გაიზარდა, რის შედეგად
რესპუბლიკამ დამატებით დიდი რაოდენობის ღვინო მიიღო, მაგრამ
შემდგომ პერიოდში იგი თითქმის ერთ დონეზე იმყოფება, უფრო
სწორად, უმნიშვნელო კლება-მატებით ხასიათდება. წინა წელთან
შედარებით ყურძნიდან ღვინომასალის გამოსავლიანობა 1958 წელს
0,28 დეკალიტრით გადიდდა, ხოლო 1959 წელს 0,45 დეკალიტრით
შემცირდა. 1959 წელს სამტრესტს ყურძნიდან ღვინომასალის გამო-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

სავლიანობის წინა წლის დონე რომ შეენარჩუნებინა დამატებითი ... ათასამდე დეკალიტრ ღვინომასალას მიიღებდა. შემდგომ წლებში ყურძნიდან ღვინომასალის გამოსავლიანობა უმნიშვნელოდ გაიზარდა, მაგრამ გამოსავლიანობის გეგმა მაინც არ სრულდება, რის შედეგად სამტრესტმა დაკარგა 1960 წელს დაახლოებით 33 ათასი დეკალიტრი და 1961 წელს—54 ათასი დეკალიტრი ღვინომასალა.

ყურძნიდან ღვინომასალის გამოსავლიანობის უმნიშვნელოდ გადიდებასაც კი დიდი ეკონომიკური ეფექტი მოაქვს სახალხო მეურნეობისათვის. მიმდინარე შვიდწლედში მევენახეობა-მეღვინეობის სწრაფი განვითარების შედეგად ყურძნიდან ღვინომასალის გამოსავლიანობის გადიდების ეკონომიკური ეფექტურობა მკვეთრად იზრდება. 1965 წელს ერთი ტონა ყურძნიდან ღვინომასალის გამოსავლიანობის მხოლოდ 0,1 ლიტრით გადიდება სსრ კავშირის მეღვინეობას დამატებით 300 ათას დეკალიტრ ღვინომასალას მისცემს, რაც უტოლდება 5 ათასი ტონა ყურძნის, ანუ 1,5 მილიონი მანეთის ეკონომიას[119].

საქართველოს სსრ მეღვინეობაში, როგორც დავინახეთ, ყურძნიდან ღვინომასალის გამოსავლიანობა უკანასკნელი წლების მანძილზე არ იზრდება. ამასთან ღვინომასალის გამოსავლიანობის მიღწეული დონე სრულებით არ არის მაქსიმალური, შეიძლება მისი შემდგომი გადიდება. აღსანიშნავია, რომ საქართველოს საბჭოთა კავშირის მეღვინეობის 11 რესპუბლიკიდან ყურძნიდან ღვინომასალის გამოსავლიანობის მიხედვით უკავია ერთ-ერთი უკანასკნელი, მეცხრე ადგილი (1959 წ. მონაცემებით). ამ მხრივ მას მხოლოდ მოლდავეთისა და თურქმენეთის რესპუბლიკები ჩამორჩება.

მეღვინეობის პროდუქციის თვითღირებულების შემცირების მნიშვნელოვან პირობას წარმოადგენს ღვინის დანაკარგების შემცირება როგორც წარმოებისა და შენახვის, ისე მის ტრანსპორტირების პროცესში. ღვინის მრეწველობაში დანაკარგების შემცირება წარმოების დანახარჯების შემცირებასთან ერთად პროდუქციის გამოშვების გადიდების თვალსაჩინო ფაქტორია. ამიტომ ამ საკითხის შესწავლა სერიოზული ყურადღების ღირსია საერთოდ სსრ კავშირისა და კერძოდ საქართველოს მეღვინეობაში. დანაკარგები იქმნება

---

[119] Журн. „Виноделие и виноградарство СССР“, 1959, № 3, стр. 7.

მეღვინეობის საწარმოთა საქმიანობის ყველა სფეროში. ამ დანაკარგების მნიშვნელოვანი ნაწილი ჯერჯერობით, ტექნიკისა და ტექნოლოგიის განვითარების თანამედროვე ეტაპზე, გარდაუვალია. მაგრამ მათი დიდი ნაწილი გამოწვეულია ღვინომასალებისა და ღვინოების არადამაკმაყოფილებელი ტრანსპორტირებითა და შენახვით, ყურძნიდან ტკბილის არასრული გამოწურვით, ნარჩენების მაღალი პროცენტით და სხვ.

ღვინომასალებისა და ღვინოების, საკონიაკე სპირტისა და კონიაკის შენახვის, დაძველების, ტექნიკური დამუშავების და ჩამოსხმის დროს მიღებული დანაკარგები, რაც სამტრესტის საწარმოებში თითქმის მთლიანად ნორმის ფარგლებში თავსდება, საკმაოდ დიდ სიდიდეს წარმოადგენს. საკმარისია აღინიშნოს, რომ მხოლოდ დაძველებაზე მყოფი ღვინომასალების (შამპანურის ჩათვლით) და საკონიაკე სპირტის წარმოებრივმა დანაკარგებმა სამტრესტის ღვინის მრეწველობაში 1960 წელს შეადგინა 3 737 ათასი მანეთი ნაცვლად ნორმით გათვალისწინებული 3 769,5 ათასი მანეთისა, ხოლო 1961 წელს შესაბამისად—3 296 და 3 163 ათასი მანეთი. თუ ამას დავუმატებთ ღვინომასალებისა და საკონიაკე სპირტის ტრანსპორტირების, ტექნიკური დამუშავებისა და ჩამოსხმის დანაკარგების ღირებულებას, ეს თანხა მნიშვნელოვნად გაიზრდება. აქედან ცხადი ხდება, თუ რა დიდი მნიშვნელობა აქვს სამტრესტისა და საერთოდ ჩვენი სახალხო მეურნეობისათვის აღნიშნული დანაკარგების შემცირებას.

სამტრესტი ამ მხრივ გარკვეულ მუშაობას ეწევა, რაც უმთავრესად ნორმით გათვალისწინებულ დანაკარგებთან შედარებით ფაქტიური დანაკარგების შემცირებაში გამოიხატება. მაგრამ ეს არ არის საკმარისი; საჭიროა უფრო ქმედით ღონისძიებათა გატარება მეღვინეობის ტექნიკისა და ტექნოლოგიის შემდგომი სრულყოფის გზით ღვინოპროდუქტების ნორმალური დანაკარგების შემცირებისათვის. ამ მხრივ სამტრესტს, ისევე როგორც საეროოდ მთელი ჩვენი ქვეყნის მეღვინეობას თვალსაჩინო რეზერვები აქვს. მაგრამ, ვიდრე ამ რეზერვებზე შევჩერდებოდეთ საჭიროა მოკლედ ღვინომასალებისა და ღვინოების დანაკარგების ნორმების პროგრესულობის, მათი დასაბუთებულობის შესახებ ვილაპარაკოთ.

როგორც ცნობილია, პროგრესული ტექნიკურ-ეკონომიკური ნორმების ერთ-ერთი დამახასიათებელი არსებითი ნიშანია დ ი ნ ა-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

მ ი უ რ ო ბ ა. ეს ნორმები არ შეიძლება იყოს მუდმივი, სტაბილური. პროგრესული ტექნიკურ-ეკონომიკური ნორმები მუშავდება მეცნიერების, ტექნიკისა და წარმოების ორგანიზაციის უახლეს მიღწევათა და მოწინავე წარმოებრივ გამოცდილებათა საფუძველზე. მეცნიერება და ტექნიკა ჩვენს ქვეყანაში განუხრელად ვითარდება, უმჯობესდება წარმოების ორგანიზაცია, წარმოების ნოვატორები ასევე განუხრელად სრულყოფენ თავიანთ მიღწევებს. ამიტომ ტექნიკურ-ეკონომიკური ნორმები, რომ იყვნენ პროგრესულნი, პერიოდულად უნდა იცვლებოდეს მეცნიერებისა და პრაქტიკის პროგრესის შესაბამისად.

ისმება კითხვა, ღვინის მრეწველობაში ღვინომასალისა და ღვინის, აგრეთვე საკონიაკე სპირტისა და კონიაკის დანაკარგების მოქმედი ნორმები ასახავენ თუ არა მეცნიერების, ტექნიკისა და წარმოების ორგანიზაციის განვითარების თანამედროვე დონეს, მოწინავე წარმოებრივ გამოცდილებას? ჩვენ ვფიქრობთ, რომ არა. წარმოებასა და შენახვისას ყურძნის ღვინოებისა და საშამპანურე ღვინომასალების დანკარგების „დროებითი ნორმები", რომლებიც ამჟამად მოქმედებენ, დამტკიცდა 1954 წლის 25 დეკემბერს სსრ კავშირის მაშინდელ სასურსათო საქონლის მრეწველობის მინისტრის ბრძანებით. ამ წლიდან მეღვინეობაში დაინერგა მრავალი ახალი მაღალმწარმოებლური გაწყობილობა და მოწინავე ტექნოლოგია, ე. ი. გაძლიერდა ტექნიკური პროგრესი და მასთან ერთად გაუმჯობესდა წარმოების და შრომის ორგანიზაცია, რასაც, ცხადია, აღნიშნული ნორმები ვერ ასახავენ. ამდენად ეს ნორმები, შეიძლება ითქვას, მოძველებულია და არა პროგრესული, საჭიროა მათი გადასინჯვა.

წარმოებრივი დანაკარგების შემდგომი შემცირების ღონისძიებათა შემუშავება მოითხოვს ამ დანაკარგების დონეზე მოქმედი პირობების მთელი კომპლექსის სპეციალურ შესწავლას. ზოგადად კი შეიძლება მივუთითოთ წარმოებრივი დანაკარგების შემდგომი შემცირების ისეთ ღონისძიებებზე, როგორიცაა: ღვინის ჭურჭლის რაციონალურ სახეობათა შერჩევა და მათ შორის სწორი პროპორციების დადგენა, ღვინომასალების გადაზიდვა წვრილი მუხის კასრების ნაცვლად ავტო- და ვაგონცისტერნებით, წარმოების ცალკეული პროცესების (ღვინის გადატანა, შევსება, კუპაჟი, გაფილტვრა, ჩა-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

მოსხმა და სხვ.) მექანიზაციის და ავტომატიზაციის შემდგომი ფართოება და ა. შ.

წარმოებრივ დანაკარგებში დიდ ადგილს იკავებს აშრობა (დაახლ. სამ მეხუთედს). აშრობისაგან დანაკარგის ოდენობა თავის მხრივ უმთავრესად ჭურჭლის სახეობითა და მათი მოცულობით განისაზღვრება. როგორც წესი, აშრობისაგან ნაკლებ დანაკარგებს იძლევიან რკინაბეტონის რეზერვუარები, მომინანქრებული ცისტერნები და ქვევრები. ხის ჭურჭლიდან ნაკლებია აშრობა დიდი ტევადობის მუხის ბუტეებში. ამასთან, რაც უფრო მცირე ტევადობისაა ჭურჭელი, მით უფრო მეტია აშრობით გამოწვეული დანაკარგები.

მეღვინეობაში მსხვილი სტაციონარული რკინაბეტონისა და ლითონის ჭურჭლის დანერგვა ღვინის დანაკარგების შემცირებასთან ერთად იწვევს ტარის მეურნეობის საექსპლოატაციო ხარჯების მნიშვნელოვან შემცირებას. კასრებიდან ბუტეებზე გადასვლასთან დაკავშირებით რამდენიმეჯერ მცირდება გარეცხვის, საკასრე სამუშაოების, ნიშანდების, კასრების გადაადგილების, მათი შტაბელებად გაწყობის ხარჯები და სხვ. ბუტეებიდან ლითონის ჭურჭელზე გადასვლისას კი მსუბუქდება მათი გაწმენდა და გარეცხვა, ჩქარდება ღვინის გადატანის, დაწებოების პროცესი და სხვ. მაგრამ მსხვილი სტაციონარული ჭურჭლის დანერგვის მნიშვნელობა, ცხადია, მხოლოდ ამით არ განისაზღვრება. იგი, რაც მთავარია, დიდ კაპიტალურ დაბანდებათა გარეშე (სარდაფების მშენებლობისათვის) არსებულ წარმოებრივ ფართობზე ღვინის ერთდროული ტევადობის მნიშვნელოვანი გადიდებისა და აშრობისაგან ღვინის დანაკარგების შემცირების სერიოზული პირობაა.

ღვინის დანაკარგი აშრობისაგან განსხვავებულია როგორც ჭურჭლის სახეობისა და ტევადობის, ასევე ამ ჭურჭლის სათავსოთა ტიპების მიხედვით. სარდაფებში და სარდაფის ტიპის მიწისზედა დახურულ სათავსოებში მოთავსებული 120 დეკალიტრამდე (ჩათვლით) ტევადობის კასრებში 15°-მდე ტემპერატურის დროს აშრობისაგან ღვინომასალისა და ღვინის დანაკარგები შეადგენს ღვინის მთელი რაოდენობის 2,2 %, 120 დეკალიტრზე მეტი ტევადობის ბუტეებში—1,7 %, რკინაბეტონის რეზერვუარებში—0,8 %, ლითონის მომინანქრებულ ცისტერნებში—0.5%, 15°-დან 20°-მდე ტემპერა-

ტურისას შესაბამისად—2,6; 2,0; 1,0 და 0,7% და ა. შ. ღია ცის ქვეშ და ფარდულებში მოთავსებული ღვინის დანაკარგები აშრობისაგან სარდაფებში და სარდაფის ტიპის მიწისზედა დახურულ სათავსოებთან შედარებით მეტია 15°-მდე ტემპერატურის დროს 120 დეკალიტრამდე (ჩათვლით) ტევადობის კასრებში 2,3-ჯერ, 120 დეკალიტრზე მეტი ტევადობის ბუტებში—2,2-ჯერ, რკინაბეტონის ტარაში—1,5-ჯერ, ლითონის ტარაში—1,8-ჯერ, 15°-დან 20°-მდე ტემპერატურისას შესაბამისად —2,3; 2,2; 1,5 და 1,6-ჯერ და ა. შ.

ღია ცის ქვეშ და ფარდულებში მოთავსებული ღვინის დანაკარგები აშრობისაგან მნიშვნელოვნად აღემატება მიწისზედა მსუბუქი ტიპის სათავსოებში მოთავსებულ ღვინის დანაკარგს. კასრებით ღია ცის ქვეშ მოთავსებული ღვინის დანაკარგი, თუ ტემპერატურა 15°-მდეა, მეტია სარდაფთან შედარებით 2,3-ჯერ და მიწისზედა მსუბუქი ტიპის სათავსოებთან შედარებით—1,8-ჯერ, ხოლო თუ ტემპერატურა 15°-დან 20°-მდეა შესაბამისად—2,3 და 1,8-ჯერ. აქედან ცხადია, რომ 15—20 გრადუსის ტემპერატურის პირობებში, რაც უმთავრესად დამახასიათებელია ჩვენი რესპუბლიკის მეღვინეობის რაიონებისათვის, ღია ცის ქვეშ მოთავსებულ ყოველ მილიონ დეკალიტრ ღვინიდან სამტრესტის მეღვინეობა სარდაფის ნორმის ზევით კარგავს 34 ათას დეკალიტრ, ხოლო მიწისზედა მსუბუქი ტიპის სათავსოების ნორმის ზევით—27 ათას დეკალიტრ ღვინოს. საქართველოს სსრ სახელმწიფოებრივ მეღვინეობაში ყოველწლიურად ღია ცის ქვეშ დიდი რაოდენობის ღვინომასალა რჩება, რაც სარდაფის, აგრეთვე მიწის ზედა დახურული და მსუბუქი ტიპის სათავსოების ნორმის ზევით აშრობიდან დიდ დანაკარგებს განაპირობებს.

სარდაფებისა და სარდაფის ტიპის სათავსოების მშენებლობას დიდი კაპიტალური დაბანდება და დრო სჭირდება. ამიტომ ამ გზით ღვინის საცავების ნაკლებობის ლიკვიდაციის დაჩქარება ძნელდება. ასეთ სიძნელეებთან არ არის დაკავშირებული მიწისზედა მსუბუქი ტიპის სათავსოების მშენებლობა. ასეთ ნაგებობათა შექმნას არ სჭირდება დიდი სახსრები და დრო. მათი ღირებულება 2—3 წელიწადში ანაზღაურდება აშრობისაგან ღვინის დანაკარგების შემცირებიდან მიღებული ეკონომიით. ამიტომ ამჟამად, როცა სარდაფები და სარდაფის ტიპის ღვინის საცავები საკმაო ოდენობით არ გვაქვს, მიწისზედა მსუბუქი ტიპის სათავსოების მშენებლობა ყოველმხრივ

ეროვნული ბიბლიოთეკა

გამართლებულია. მიუხედავად ამისა, ასეთი ტიპის სათავსოების მშენებლობას სამტრესტის სისტემაში ჯეროვანი ყურადღება არ ეცცევა. სამტრესტის თითქმის არცერთ მსხვილ ქარხანაში არ შენდება და არც მომავალშია გათვალისწინებული მათი მშენებლობა. ჩვენი აზრით, მიწისზედა მსუბუქი ტიპის სათავსოების შექმნა იმ საწარმოებში, სადაც ღვინომასალის დიდი ნაწილი ღია ცის ქვეშ რჩება, საჭიროა. ამას არა მარტო აშრობისაგან ღვინის დიდი დანაკარგების შემცირების, არამედ ღვინის ხარისხის შემდგომი გაუმჯობესების ინტერესებიც მოითხოვს.

ასეთი სათავსოების მშენებლობასთან ერთად ეკონომიკური თვალსაზრისით მიზანშეწონილია გაძლიერდეს წვრილი ჭურჭლის შეცვლა რკინაბეტონისა და ლითონის დიდი ტევადობის რეზერვუარებით, მსხვილი ბუტებით. მუშაობა ისე უნდა წარიმართოს, რომ ახლო მომავალში ორდინარული ღვინოები თითქმის მთლიანად მსხვილ ჭურჭელში თავსდებოდეს, რაც მნიშვნელოვან ეკონომიკურ ეფექტს მისცემს სახალხო მეურნეობას. ცნობილია, რომ სარდაფებში 120 დეკალიტრამდე ტევადობის კასრების შეცვლა 120 დეკალიტრზე მეტი ტევადობის ბუტებით აშრობისაგან ღვინის დანაკარგებს შეამცირებს საშუალოდ 1,3-ჯერ, რკინაბეტონის რეზერვუარებით—2,6-ჯერ, ლითონის მომინანქრებული ცისტერნებით — 3,5-ჯერ და უფრო მეტად. ამას უნდა დაემატოს ისიც, რომ 120 დეკალიტრამდე (ჩათვლით) ტევადობის წვრილ ჭურჭლიდან დანაკარგი ღვინის გადატანის დროს შეადგენს ღვინის მთელი მოცულობის 0,15 %, ხოლო მსხვილ ჭურჭლიდან (120 დეკალიტრზე ზევით) ეს დანაკარგი მცირდება 0,1 %-მდე. სამტრესტის მიერ ღვინის წარმოების თანამედროვე მასშტაბის პირობებში დანაკარგების უმნიშვნელოდ შემცირებას დიდი ეკონომიის მოტანა შეუძლია.

აქვე არ შეიძლება არ შევჩერდეთ ღვინის ტრანსპორტირებასა და მასთან დაკავშირებულ დანაკარგებზე. ღვინომასალებისა და ღვინოების ბრუნვა წარმოებს ტრესტის შიგნით, მის საწარმოებს შორის. პირველადი მეღვინეობის საწარმოებში მიღებული და დამუშავებული ღვინომასალების, აგრეთვე საკონიაკე სპირტის დიდი ნაწილი შემდგომი დამუშავებისა და ჩამოსხმისათვის ეგზავნება რესპუბლიკის მეორადი მეღვინეობის საწარმოებს—ღვინის ჩამომსხმელ ქარხნებს, რომლებიც უმთავრესად თბილისსა და სხვა დიდ ქალა-

ქებში მოქმედებენ. ღვინომასალებისა და საკონიაკე სპირტის ეროვნული ნელოვანი ნაწილი ეგზავნება აგრეთვე ტრესტის ღვინის ქარხნებს რესპუბლიკის ფარგლებს გარეთ (მოსკოვი, ლენინგრადი, ყაზანი, როსტოვი, გორლოვკა, კისლოვოდსკი, კუიბიშევი, ორჯონიკიძე, ყარაგანდა, ბობრუისკი), რომლებიც ამ ღვინის ჩამოსხმას ეწევიან. სამტრესტის საწარმოებს შორის ღვინომასალებისა და საკონიაკე სპირტის ტრანსპორტირება მნიშვნელოვან მატერიალურ და ფულად დანახარჯებს მოითხოვს. ტრანსპორტირების რაციონალური ორგანიზაციის გზით ამ დანახარჯების შემცირება პროდუქციის თვითღირებულების შემცირების მნიშვნელოვანი პირობაა.

რესპუბლიკის საწარმოებს შორის ღვინომასალის გადაზიდვა ხორციელდება რკინიგზით და ავტოტრანსპორტით. მაგრამ ამ შემთხვევაში ვაგონცისტერნები არ გამოიყენება და ძირითად ჭურჭელს ამ პროდუქტების რკინიგზით და ავტოტრანსპორტით გადაზიდვისას წარმოადგენს კასრები. ავტოცისტერნებს ჯერჯერობით ფართო გამოყენება არ მიუღია. რესპუბლიკის ფარგლებს გარეთ კი ღვინოებისა და კონიაკის ტრანსპორტირება უმთავრესად ვაგონცისტერნებით ხორციელდება.

ღვინოპროდუქტების ტრანსპორტირებას ავტო- და ვაგონცისტერნებით დიდი უპირატესობა აქვს მათი კასრებით გადაზიდვასთან შედარებით. ეს უპირატესობანი ვლინდება კასრების მწყობრიდან გასვლისა და რემონტის, მათი გარეცხვა-გასუფთავების ხარჯებისა და გადატანაზე ღვინის დანაკარგების შემცირებაში. ცისტერნებით გადაზიდვა, გარდა ამისა, აჩქარებს ტრანსპორტირებას, ამცირებს დატვირთვა-გადმოტვირთვისას საჭირო დროს ხანგრძლიობას და ა. შ. ამასთან ერთად ღვინოების გადაზიდვა ავტო- და ვაგონცისტერნებით ქმნის საუკეთესო სანიტარულ და ჰიგიენურ პირობებს, ამცირებს მათი დაავადების შემთხვევებს და, მაშასადამე, დაავადებული ღვინოების „განკურნებისათვის“ საჭირო დანახარჯების ოდენობას.

თუ რამდენად დიდია უვარგისი, ხმარებიდან გასული კასრების ჩამოწერიდან მიღებული ზარალი და მათი რემონტზე გაწეული ხარჯები შეიძლება დავინახოთ მეღვინეობის ცალკეულ საწარმოთა მაგალითზე.

1959 წლის მაისში, ე. ი. მარტო ერთ თვეში წინანდლის ღვინის ქარხანაში ჩამოწერილ იქნა 250 ცალი უვარგისი კასრი, რომელიც საერთო ტევადობა 9250 დეკალიტრს შეადგენდა. თელიანის ქარხანაში ამ თვეს უვარგისი იყო 194 კასრი 6208 დეკალიტრი საერთო ტევადობისა. დეკალიტრი კასრის ღირებულებას თუ გადავამრავლებთ ხმარებიდან გასული კასრების საერთო ტევადობაზე, მივიღებთ საკმაოდ დიდ თანხას. აღნიშნულ თვეში ხმარებიდან კასრების გასვლის შედეგად დანაკარგმა შეადგინა წინანდლის ღვინის ქარხანაში 7862,5 მანეთი (9250 × 0,85), ხოლო თელიანის ღვინის ქარხანაში—5276,8 მანეთი (6208 × 0,85). წლის განმავლობაში, ცხადია, ამ გზით მიღებული დანაკარგები რამდენიმეჯერ მეტი იქნებოდა, ხოლო სამტრესტის მასშტაბით იგი კოლოსალურ სიდიდედ წარმოგვიდგებოდა.

ამას უნდა დაემატოს ისიც, რომ ბრუნვაში მყოფი ტარის დაახლოებით ნახევარი საჭიროებს რემონტს (საშუალოსა და კაპიტალურს), რასაც თავის მხრივ დიდი სახსრები ხმარდება. მარტო წინანდლის ღვინის ქარხანაში 1960 წელს კასრების შეკეთებას მოხმარდა 80 ათას მანეთზე მეტი. კასრების რემონტისა და შეძენისათვის განკუთვნილი სახსრების მკვეთრი შემცირება შეიძლება ავტოცისტერნების შეძენითა და ავტო- და ვაგონცისტერნებით ღვინის ტრანსპორტირების გაძლიერების გზით, რაც შეამცირებს ტრანსპორტირების ხარჯებს და ტრანსპორტირების პროცესში ღვინოპროდუქტების დანაკარგებს.

ზემოჩამოთვლილი უპირატესობანი უდაოს ხდის ღვინოპროდუქტების ავტოცისტერნებითა და ვაგონცისტერნებით ტრანსპორტირების ეკონომიკურ მიზანშეწონილობას. დადგა დრო, როდესაც უარი უნდა ვთქვათ ღვინოების კასრებით გადაზიდვის პრაქტიკაზე და მთლიანად გადავიდეთ მათი ავტო- და ვაგონცისტერნებით ტრანსპორტირებაზე, სამარკო ღვინოების გამოკლებით, რომელთა გადაზიდვა ტექნოლოგიური მოსაზრებით უნდა ხდებოდეს მხოლოდ კასრებით.

ღვინოპროდუქტების თვითღირებულების შემცირების ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი რეზერვია ნარჩენების კომპლექსური გამოყენება. მეღვინეობის მრეწველობის ნარჩენების რაციონალური გამოყენების საფუძველზე შეიძლება მიღებულ იქნას ბევრი ძვირფასი პროდუქტი, რომელზედაც დიდი მოთხოვნილებაა სახალხო მეურნეობაში.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

მაგრამ მეღვინეობის ნარჩენების გამოყენების საკითხს დღემდე ჯეროვანი ყურადღება არ ექცევა. ნარჩენების გადამუშავების ძველთაგან არსებული მეთოდები გამოიყენება ჩვენს ღვინის ქარხნებში ამჟამადაც, რაც მეღვინეობის ტექნიკისა და ტექნოლოგიის განვითარების თანამედროვე დონეზე მოუთმენელია.

მეღვინეობის ნარჩენებს შორის ყველაზე დიდი ხვედრიწონა და მნიშვნელობა აქვს ჭაჭას, რომლისაგან მიიღება სპირტი. გარდა სპირტისა ჭაჭა შეიცავს ღვინისმჟავა მარილებს. ამ უკანასკნელისაგან მიიღება ღვინის ქვის სიმჟავე, რომელსაც დიდი გამოყენება აქვს მრეწველობის ბევრ დარგში (ქიმიური, კვების, საფეიქრო, ფარმაცევტული, პოლიგრაფიული მრეწველობისა და სხვა.). ღვინისმჟავა მარილები ჯერჯერობით ერთადერთი ნედლეულია ღვინის ქვის სიმჟავის მისაღებად, რაც ნათლად მეტყველებს ღვინის მრეწველობის ნარჩენების რაციონალური გამოყენების სახალხომეურნეობრივი მნიშვნელობის შესახებ.

ჭაჭის დაახლოებით მეათედ ნაწილს წიპწა შეადგენს. იგი საუკეთესო ნედლეულია მცენარეული ზეთისა და აგრეთვე მეტად ძვირფასი პროდუქტის—ენოტანინის მისაღებად. ყურძნის მარცვლის კანი კი სათანადო გადამუშავების შემდეგ შეიძლება გამოყენებულ იქნას საკვებად მეცხოველეობაში ან სასუქად მიწათმოქმედებაში.

ჭაჭის შემდეგ მეღვინეობის ნარჩენთა შორის თავისი მნიშვნელობით გამოირჩევა საფუვრის ნარჩენები (ლექი). აქედან ღვინის გამოწურვის შემდეგ სპირტი და ღვინომჟავა მარილები მიიღება. მაგრამ გარდა აღნიშნულისა მისი რაციონალურად გადამუშავების შემთხვევაში შეიძლება მივიღოთ აგრეთვე საკვები მეცხოველეობისათვის, რომელშიც დიდი რაოდენობით იქნება ცილოვანი ნივთიერებები.

ამრიგად, მეღვინეობის ნარჩენებიდან, როგორც დავინახეთ, ბევრი დამატებითი პროდუქტის მიღება შეიძლება. მაგრამ ეს შესაძლებლობა საქართველოს სსრ მეღვინეობაში მაქსიმალურად არ გამოიყენება. ჭაჭისა და ლექის გადამუშავების საფუძველზე ორგანიზებულია მხოლოდ სპირტის და ღვინისმჟავა მარილების წარმოება. სპირტის გამოხდის შემდეგ ჭაჭა იყრება. ნაკლებად გამოიყენება აგრეთვე კონიაკის დურდო (ფინიასი).

ჭაჭიდან სპირტის გამოსავლიანობა დაბალია. ეს უწინარეს ყოვლისა გამოწვეულია ჭაჭის შენახვისა და მისი გადამუშავების პრო-

ცესის არასრულყოფილი ორგანიზაციით. საქმე ის არის, რომ ჭაჭა ინახება სპეციალურ რკინაბეტონის აუზებში ხანგრძლივი პერიოდის მანძილზე,—ხშირად 6—7 თვე და უფრო მეტიც კი (ინსტრუქციით თანახმად ჭაჭის გამოხდა უნდა დამთავრდეს 1 მარტამდე). ჭაჭის ასეთი ხანგრძლივი შენახვის შედეგად მცირდება სპირტისა და ღვინისმჟავა მარილების გამოსავლიანობა (2-ჯერ და მეტად). ზაფხულის თვეებში ჭაჭის გამოხდა კიდევ უფრო აძლიერებს სპირტის დანაკარგებს აორთქლების შედეგად და ამცირებს მის გამოსავლიანობას. ამიტომ ჭაჭის გამოყენების ეფექტურობის გადიდებისათვის განსაკუთრებული მნიშვნელობა აქვს მისი შენახვის ვადების შემცირებას, რაც ტექნოლოგიური პროცესების მექანიზაციის გზით უნდა განხორციელდეს.

ღვინის ქვის სიმჟავის გამომუშავება მეტად შეზღუდული მოცულობით ხორციელდება. 1959 წელს სამტრესტის ღვინის მრეწველობაში ამ ძვირფასი პროდუქციის გამომუშავებამ შეადგინა მხოლოდ 114,5 ტონა, 1960 წელს—112 ტონა და 1961 წელს—121 ტონა. ეს მაშინ, როდესაც საქმის რაციონალურად ორგანიზაციის პირობებში ყოველ ათას ტონა გადამუშავებულ ყურძნიდან შეიძლება მიღებულ იქნას ეს ძვირფასი პროდუქტი არა ნაკლებ 2 ტონისა.

ამრიგად, ნედლეულის კომპლექსური გამოყენების არასრულყოფილი ორგანიზაციის შედეგად სახალხო მეურნეობას ბევრი ძვირფასი სახეობის პროდუქცია აკლდება; ამასთან ერთად იზრდება ამ ნედლეულის დანახარჯები პროდუქციის ერთეულზე და, სხვა თანაბარ პირობებში, მთელი მისი თვითღირებულებაც.

3. წარმოების მომსახურებისა და მართვის ხარჯების შემცირება

წარმოების მომსახურებისა და მართვის ხარჯები საქართველოს სსრ ღვინის სახელმწიფოებრივი მრეწველობის პროდუქციის თვითღირებულებაში მნიშვნელოვან ადგილს იკავებენ. ამ ხარჯების დიდი ნაწილი მუდმივია, ე. ი. არაპროპორციულად, პროდუქციის ზრდასთან შედარებით ნაკლებად დიდდება, რაც იწვევს პროდუქციის ერთეულზე მათ შემცირებას. მაგრამ პროდუქციის თვითღირებულების შემცირება მუდმივი ხარჯების შემცირების საფუძველზე არ შეიძლება დამოკიდებული გავხადოთ მხოლოდ წარმოების მო-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

ცულობის გადიდებაზე. დიდი მნიშვნელობა აქვს ამ ხარჯების აბსოლუტურად შემცირებას წარმოების მომსახურებისა და მართვის ორგანიზაციის გაუმჯობესების გზით.

სამტრესტის მასშტაბით წარმოების მომსახურებისა და მართვის ხარჯები, როგორც ქვევით დავინახავთ, პროდუქციის ზრდასთან შედარებით ნაკლები ოდენობით დიდდება, რაც პროდუქციის ერთეულზე მათ შემცირებას იწვევს. მაგრამ აბსოლუტურად ეს ხარჯები არ მცირდება როგორც წინა წელთან, ისე, რაც მთავარია, გეგმასთან შედარებით. მაგალითად, სამტრესტის სისტემაში გეგმასთან შედარებით წარმოების მომსახურებისა და მართვის ხარჯების გარდამეტმა შეადგინა 1957 წელს 203,6 ათასი მანეთი, 1958 წელს—404,0 ათასი მანეთი, 1959 წელს—483,3 ათასი მანეთი, ხოლო 1960 წელს—170,3 ათასი მანეთი. გადახარჯვა დაშვებულია უმთავრესად საერთო-საქარხნო ხარჯების მიხედვით. გეგმასთან შედარებით ფაქტიურად თითქმის ყოველწლიურად მეტია ადმინისტრაციულ-სამმართველო ხარჯები და საერთო-საქარხნო ხარჯების ზოგიერთი სხვა ძირითადი ელემენტები. ადმინისტრაციულ-სამმართველო ხარჯები საერთო-საქარხნო ხარჯების შედგენილობაში დიდი ხვედრიწონითაა წარმოდგენილი და ამ მუხლის მიხედვით გადახარჯვაც საკმაოდ დიდ თანხას შეადგენს. 1958 წელს გადახარჯვის ეს თანხა განისაზღვრა სამტრესტის მასშტაბით 55,9 ათასი მანეთით, 1959 წელს 76,4 ათასი მანეთით და 1960 წელს—152,1 ათასი მანეთით.

საერთო-საქარხნო ხარჯების შედგენილობაში ცალკე აღირიცხება ე. წ. არამწარმოებლური ხარჯები: ჯარიმები, საურავები, საუბიროები, მასალებისა და სხვა დანაკლისი, საწარმოთა საწყობებში შენახული საქონლის გაფუჭება და სხვ., რომლებიც ყოველწლიურად მნიშვნელოვანი თანხით წარმოგვიდგება. მაგალითად, არამწარმოებლურმა ხარჯებმა სამტრესტის მასშტაბით შეადგინა 1957 წელს 53,7 ათასი მანეთი, 1958 წელს—71,2 ათასი მანეთი, 1959 წელს—141,5 ათასი მანეთი და 1960 წელს—77,6 ათასი მანეთი, ე. ი. ამ უკანასკნელ წელს წინა წელთან შედარებით თითქმის 2-ჯერ შემცირდა, ხოლო 1957—1958 წლებთან შედარებით გაიზარდა. არამწარმოებლური ხარჯები, როგორც წესი, არ იგეგმება და მათ არც უნდა ჰქონდეთ ადგილი.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

საამქრო ხარჯები 1958—1959 წლების მანძილზე გეგმის ფარგლებში თავსდებოდა, რაც არ ითქმის მათი ცალკეული მუხლების სახებ. ამ წლებში გადახარჯვას ჰქონდა ადგილი, მაგალითად, შენობებისა და ნაგებობათა მიმდინარე რემონტის, შრომის დაცვის, მცირეფასიანი და სწრაფცვეთი საგნების ცვეთის და ზოგიერთ სხვ. მუხლების მიხედვით. საამქროთა ფარგლებშიც დიდია არამწარმოებლური ხარჯები, აგრეთვე მუშათა მოცდენების ანაზღაურება. 1960 წელს წინა წლებისაგან განსხვავებით საამქრო ხარჯების მიხედვით გადახარჯვამ 111,7 ათასი მანეთი შეადგინა.

მართვის ორგანიზაციული სტრუქტურის სრულყოფა უშუალო გამოხატულებას პოულობს წარმოების მომსახურებისა და მართვის ხარჯებთან შედარებით წარმოების მოცულობის უფრო სწრაფ გადიდებაში, რაც პროდუქციის თვითღირებულების შემცირების ერთ-ერთ პირობას წარმოადგენს. თუ როგორ შეიცვალა თანაფარდობა სამტრესტის მასშტაბით წარმოების მომსახურებისა და მართვის ხარჯებს, ერთი მხრივ, და გამოშვებული პროდუქციის მოცულობას შორის, მეორე მხრივ, ამის შესახებ ნათელ წარმოდგენას იძლევა ქვემოთ მოყვანილი ცხრილის მონაცემები.

ცხრილი 29

წარმოების მომსახურებისა და მართვის ხარჯები საქონლური პროდუქციის 100 მანეთზე

	1957 წ.	1958 წ.	1959 წ.	1960 წ.
წარმოების მომსახურებისა და მართვის ხარჯები (მან.)	8,96	8,44	5,66	5,2
პროცენტობით წინა წელთან შედარებით	—	94,20	67,10	92,6
მათ შორის:				
საამქრო ხარჯები (მან.)	5,34	5,08	3,21	3,20
პროცენტობით წინა წელთან შედარებით	—	95,10	63,20	99,70
საერთო-საქარხნო ხარჯები (მან.)	3,62	3,36	2,45	2,04
პროცენტობით წინა წელთან შედარებით	—	92,80	72,90	83,3

როგორც ცხრილიდან ჩანს, 1957—1960 წლების მანძილზე წარმოების მომსახურების და მართვის ხარჯები საქონლური პროდუქციის ღირებულების ერთეულზე (100 მან.) ყოველწლიურად მცირ-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

დება. 1960 წელს წარმოების მომსახურებისა და მართვის ხარჯები პროდუქციის ერთეულზე შემცირდა 1957 წელთან შედარებით 41,5 %-ით, მათ შორის, საამქრო ხარჯები—40,1 %-ით და საერთო-საქარხნო ხარჯები—43,6 %-ით. წარმოების მომსახურებისა და მართვის ხარჯები პროდუქციის ღირებულების 100 მანეთზე მკვეთრად შემცირდა 1959—1960 წლებში. ეს იმან განაპირობა, რომ ამ წლებში მნიშვნელოვნად გაუმჯობესდა მართვის ორგანიზაცია და სწრაფად გაიზარდა გამოშვებული პროდუქციის მოცულობა.

მრეწველურ საწარმოთა მართვის სტრუქტურის გაუმჯობესების მიმართულებით, როგორც ცნობილია, უკანასკნელ პერიოდში მრეწველობისა და მშენებლობის მართვის გარდაქმნასთან დაკავშირებით დიდმნიშვნელოვანი ღონისძიებანი გატარდა. პარტიისა და მთავრობის გადაწყვეტილებათა შესაბამისად განხორციელდა ერთგვაროვანი წვრილი საწარმოების, საამქროებისა და წარმოებრივი უბნების, სამმართველო აპარატის განყოფილებების გაერთიანება და გამსხვილება, ზედმეტობათა ლიკვიდაცია, რამაც ჩვენს სახალხო მეურნეობას მნიშვნელოვანი ეკონომია მისცა.

წვრილ საწარმოთა გამსხვილების მიზნით განხორციელდა სამ-ტრესტის პირველადი მეღვინეობის საწარმოების გაერთიანება ქარხანათმმართველობებად. ამჟამად სიღნაღის, თელავის, ყვარლის, კასპის, გორის, ორჯონიკიძის, ზესტაფონის, თერჯოლის, ჭიათურის, მაიაკოვსკის, ვანის, ამბროლაურის და ცაგერის ქარხანათმმართველობები 55 ღვინის ქარხანას აერთიანებენ. მაგრამ ისიც უნდა ითქვას, რომ ასეთი გაერთიანებით წარმოების გამსხვილების ამოცანა, ეს კი მთავარია, არ არის გადაჭრილი. ამ მსხვილ სამმართველოების სისტემაში უმთავრესად კვლავ წვრილი საწარმოები მოქმედებენ, რაც ტექნიკური პროგრესისა და წარმოების და შრომის ორგანიზაციის სრულყოფის თვალსაზრისით არ არის გამართლებული. ამ თვალსაზრისით, ცხადია, უკეთესია ღვინის წვრილ საწარმოთა გამსხვილება მათი რეკონსტრუქცია-გაფართოების საფუძველზე, თუ ამის შესაძლებლობას ნედლეულის ბაზა იძლევა.

სამტრესტის პირველადი და მეორადი მეღვინეობის საწარმოებში, სადაც მრეწველობის ზოგიერთი სხვა დარგების საწარმოებთან შედარებით, მცირე რაოდენობის მუშახელია დასაქმებული, განხორციელდა უსაამქრო მართვაზე გადასვლა. მაგრამ ამ საწარმოთა წარ-

ეროვნული ბიბლიოთეკა

მოებრივი სტრუქტურის ასეთ გარდაქმნას მნიშვნელოვანი ეკონომიკური ეფექტი არ მოუცია, ვინაიდან ამ ღონისძიების გატარებას წარმოებიდან მუშაკთა გამოთავისუფლება და ხელფასის საერთო ფონდის თვალსაჩინო შემცირება არ გამოუწვევია.

* * *

საქართველოს სსრ სახალხო მეურნეობის საბჭოს სამტრესტის მრეწველური საწარმოები თავიანთ მეურნეობრივ საქმიანობას ყოველწლიურად რენტაბელურად ამთავრებენ და საბჭოთა სახელმწიფოს მნიშვნელოვან მოგებას აძლევენ. სამტრესტის მთელ მრეწველობაში საქონლური პროდუქციის რეალიზაციიდან მიღებულ იქნა მოგება 1958 წელს 5991,9 ათასი, 1959 წელს — 12352,5 ათასი, 1960 წელს—14767,2 ათასი და 1961 წელს—13593 ათასი მანეთი. მოგების თანხის შეფარდება რეალიზებული პროდუქციის სრულ თვითღირებულებასთან, ანუ რენტაბელობის მაჩვენებელი (დონე) შეადგენდა შესაბამისად—8,5; 10,9; 10,7 და 11,7 %.

სამტრესტის საწარმოებს, ისევე როგორც მრეწველობის სხვა დარგის საწარმოებს, გარდა საქონლური პროდუქციის რეალიზაციისა აქვთ აგრეთვე დანარჩენი რეალიზაცია, რომელთა შემადგენლობაში შედის დამხმარე მეურნეობის პროდუქცია, არაწარმოებრივი ხასიათის მომსახურება, ნაყიდი ნაკეთობანი და საქონელი, ზენორმატული და დანარჩენი მატერიალური ფასეულობანი და სხვ. ამ დანარჩენი რეალიზაციიდან სამტრესტის საწარმოები თითქმის ყოველწლიურად მნიშვნელოვან მოგებას ღებულობენ. თუ მოგების ამ თანხას დავუმატებთ საქონლური პროდუქციის რეალიზაციიდან მიღებულ მოგების თანხას, მაშინ საერთოდ რეალიზაციიდან მიღებული მოგება სამტრესტის მასშტაბით გვექნება 1958 წელს 8446,3 ათასი, 1959 წელს—14820,8 ათასი, 1960 წელს—19950,6 ათასი და 1961 წელს—15774 ათასი მანეთის ოდენობით. მაგრამ მოგების ეს თანხა მცირდება რეალიზაციიდან მიღებული ზარალით, რასაც სამტრესტის საწარმოები ყოველწლიურად ღებულობენ მოგებასთან ერთად.

ბოლოს, სამტრესტის საწარმოებს, როგორც საერთოდ მრეწველურ საწარმოებს, აქვთ დანარჩენი, ე. წ. რეალიზაციის გარეშე მოგება და ზარალი. ისინი (გარდა საბინაო-კომუნალური მეურნეობის

ექსპლოატაციის და ტარის ოპერაციის შედეგებისა) სამტრესტის ...
ნამდვილეში არ იგეგმება, შემთხვევით ხასიათს ატარებენ და ...
ნაკლები ზომით მცირე ადგილს იკავებენ საწარმოთა მოგებისა და ზარალის საერთო ჯამში. მაგრამ ხშირად სამტრესტის საწარმოებში რეალიზაციის გარეშე ზარალი სჭარბობს ასეთივე მოგებას და შესაბამისად ამცირებს პროდუქციის რეალიზაციიდან მიღებული მოგების საერთო თანხას. ამიტომ ზოგიერთ წელს, უკანასკნელ პერიოდში კი ხშირად, სამტრესტის საწარმოთა საბალანსო მოგება უფრო ნაკლებია, ვიდრე პროდუქციის რეალიზაციიდან მიღებული მოგება. საბალანსო მოგების თანხა სამტრესტის მრეწველურ საწარმოებში შეადგენდა 1958 წელს—7218,9 ათას, 1959 წელს—13751,3 ათას, 1960 წელს—18945,6 ათას და 1961 წელს—14670 ათას მანეთს. ამ წლების მანძილზე მხოლოდ ერთ—1959 წელს სჭარბობს საბალანსო მოგება პროდუქციის რეალიზაციიდან მიღებული მოგების თანხას.

წარმოების გარეშე ზარალის საერთო თანხაში მნიშვნელოვანი ხვედრიწონით არის წარმოდგენილი მინის ტარის ოპერაციასთან დაკავშირებული ზარალი. მაგალითად, სამტრესტის სისტემის მეღვინეობაში მინის ჭურჭლის ორეპაციასთან დაკავშირებულმა ზარალმა შეადგინა 1958 წელს 45,3 ათასი, 1959 წელს—209,1 ათასი, 1960 წელს—357,7 ათასი და 1961 წელს—330 ათასი მანეთი.

სამტრესტის ჩამომსხმელი საწარმოები იყენებენ ახალ და ნახმარ (დაბრუნებულ) ბოთლებს. მეორადი მეღვინეობის საწარმოების მიერ გამოყენებულ ბოთლებში ახალი ბოთლების ხვედრიწონა გეგმით დაახლოებით 65 % უნდა შეადგენდეს. მაგრამ ძველსა და ახალ ბოთლებს შორის გეგმით განსაზღვრული თანაფარდობა ირღვევა ნახმარი ბოთლების სასარგებლოდ. დაბრუნებული მინის ჭურჭელი კი გაცილებით უფრო ძვირი ჯდება, ვიდრე ახალი. ამიტომ, ცხადია, გეგმასთან შედარებით დაბრუნებულ მინის ჭურჭელში ღვინის ჩამოსხმის გადიდება იწვევს დამატებითი სახსრების გაღებას.

დაბრუნებული მინის ჭურჭლის გადიდება გეგმასთან შედარებით განაპირობებს დამატებით დანახარჯებს თვით წარმოების პროცესშიაც. როგორც ცნობილია, დაბრუნებული მინის ჭურჭელი საჭიროებს ლუქისა და ეტიკეტის მოცილებას, რაც შრომატევად სამუშაოს წარმოადგენს. ეს პროცესი, რომელიც ხელით სრულდება,

ეროვნული ბიბლიოთეკა

მკვეთრად ზრდის სამრეცხაო საამქროებში დასაქმებულ მუშათა ოდენობას. ამასთან ნახმარი ბოთლების გარეცხვა გაცილებით უფრო ძნელი და შრომატევადია, ვიდრე ახლებისა. ხშირად საჭირო ხდება ამ ბოთლების განმეორებით რეცხვა, რაც დამატებით დანახარჯებს იწვევს. აღსანიშნავია ისიც, რომ მიუხედავად ასეთი გარეცხვისა ნახმარ ბოთლებში მაინც რჩება წინათ ჩამოსხმული ღვინის ნალექი, მავნე ნივთიერებანი, რომელიც იხსნება ახლად ჩამოსხმულ ღვინოში და აუარესებს მის ხარისხს. სწორედ ამიტომ ნახმარი მინის ჭურჭლის გამოყენება შამპანური ღვინოების წარმოებაში არ არის რეკომენდირებული. ამ მიზეზით დაბრუნებულ მინის ჭურჭელში არც სამარკო ღვინის ჩამოსხმა უნდა სწარმოებდეს, ვინაიდან ეს ღვინოები მეტად ფაქიზი და ნაკლებად მდგრადია ყოველგვარი მავნე მინერავებისადმი.

აღსანიშნავია ისიც, რომ საქართველოს მეორადი მეღვინეობის საწარმოებს არა აქვთ მინის ჭურჭლის საწყობები. მინის ჭურჭელი საწარმოთა დიდ უმეტესობაში ღია ცის ქვეშ იმყოფება და აქედან გადაეცემა წარმოებას. ასეთ პირობებში ტემპერატურის მკვეთრი ცვლილების შედეგად (განსაკუთრებით ზამთრის პერიოდში) იზრდება ბოთლების მტვრევის პროცენტი და, მაშასადამე, მასთან დაკავშირებული დანაკარგებიც. გარდა ამისა, ღია ცის ქვეშ ხდება ბოთლების დამტვერიანება როგორც ახლის, ისე განსაკუთრებით დაბრუნებულისა, რაც განაპირობებს მათი განმეორებითი რეცხვის აუცილებლობას და ახანგრძლივებს წარმოების პროცესს, რომ არაფერი ვთქვათ ამის გამო გამოწვეული დამატებითი დანახარჯების შესახებ.

არასათანადო დონეზეა ჩამომსხმელი ქარხნების მინის ჭურჭლით უზრუნველყოფის ორგანიზაცია. ხშირად ბოთლების ნაკლებობის გამო ფერხდება ზოგიერთი ჩამომსხმელი ქარხნის ნორმალური მუშაობა, ადგილი აქვს დეკადებისა და დღეების მიხედვით პროდუქციის არათანაბარზომიერ გამოშვებას მასთან დაკავშირებული ყველა უარყოფითი შედეგით.

როგორც დავინახეთ, სამტრესტის ჩამომსხმელი ქარხნების მინის ჭურჭლით უზრუნველყოფის ორგანიზაცია რიგი არსებითი ნაკლოვანებებით ხასიათდება. ამ ნაკლოვანებათა ერთ-ერთი გამომწვევი მიზეზი, ჩვენი აზრით, ის უნდა იყოს, რომ სამტრესტს თავის სისტემაში არა აქვს მინის ჭურჭლის ქარხანა. არც ჩვენი რესპუბლიკის

სახალხო მეურნეობის საბჭოს სხვა უწყების საწარმოებს ასევე სამ-
ტრესტის ღვინის ჩამომსხმელი ქარხნების სათანადო მინის ჭურჭ-
ლით უზრუნველყოფის შესაძლებლობა. ამიტომ მინის ახალი ჭურ-
ჭელი სამტრესტს შემოაქვს ჩვენი რესპუბლიკის ფარგლებს გარეთ
მდებარე საწარმოებიდან: შამპანური ღვინის ბოთლები, აგრეთვე
ჩვეულებრივი ღვინის სხვადასხვა ტევადობის (0,75; 0,5 ლიტრიანი
და სხვ.) ბოთლები კონსტანტინოვკიდან (დონბასი), ხოლო კონიაკის
ბოთლები—მერეფიდან (გორკის ოლქი). ასე შორ მანძილიდან ცა-
რიელი ბოთლების გადმოზიდვა ეკონომიკურად არ არის გამართლე-
ბული, ვინაიდან იგი იწვევს რკინიგზის ტრანსპორტის გადატვირ-
თვას და სატრანსპორტო ხარჯების გადიდებას, რაც თავის მხრივ
ზრდის პროდუქციის თვითღირებულებას.

მიმდინარე შვიდწლედში და ასევე შემდგომ პერიოდში საქართ-
ველოს სსრ ღვინის მრეწველობის შემდგომი მკვეთრი განვითარე-
ბის შედეგად კიდევ უფრო გაიზრდება ასეთი გადაზიდვებისა და
მასთან დაკავშირებული სატრანსპორტო ხარჯების ოდენობა, კიდევ
უფრო გაძნელდება ჩვენი რესპუბლიკის მეღვინეობის მინის ჭურჭ-
ლით უზრუნველყოფა, თუ გარკვეული ღონისძიება არ გატარდა
ამ მიმართულებით. ასეთ ღონისძიებას ჩვენი რესპუბლიკის ღვინის
მრეწველობის ადგილობრივი წარმოების მინის ჭურჭლით უზრუნ-
ველყოფა შეადგენს. ამიტომ მიზანშეწონილად მიგვაჩნია დაისვას
საკითხი სახალხო მეურნეობის საბჭოს ხელმძღვანელობის წინაშე
სამტრესტის სისტემაში მინის ჭურჭლის მძლავრი ქარხნის აშენე-
ბის შესახებ. ასეთი ქარხნის არსებობის პირობებში სამტრესტს შე-
საძლებლობა მიეცემა აგრეთვე ღვინო და ღვინის პროდუქტები (კო-
ნიაკი, ყურძნის წვენი, არაყი და სხვ.) გამოუშვას ისეთი ფორმისა
და მოცულობის ჭურჭელში, რომელიც ადგილობრივ მომხმარებელ-
თა მოთხოვნილებას და გემოვნებას შეესაბამება.

ეროვნული ბიბლიოთეკა

შინაარსი

შესავალი . . . 3

ᲗᲐᲕᲘ ᲞᲘᲠᲕᲔᲚᲘ. საქართველოს მეღვინეობის განვითარების ისტორიულ-ეკონომიკური დახასიათება . . 11

1. მეღვინეობა რევოლუციამდელ საქართველოში . 11

2. საბჭოთა საქართველოს მეღვინეობა . . . 34

თავი მეორე. პროდუქციის დინამიკა, ასორტიმენტი და ხარისხი 48

თავი მესამე. მეღვინეობის ნედლეულის ბაზის თანამედროვე მდგომარეობა და მისი განვითარების პერსპექტივები 78

თავი მეოთხე. წარმოებრივ-ტექნიკური ბაზა და მისი განვითარება 101

1. ტექნიკური პროგრესის საკითხები საქართველოს სსრ ღვინის მრეწველობაში . . . 101

2. მეღვინეობის წარმოებრივი სიმძლავრეები . . . 123

თავი მეხუთე. პროდუქციის თვითღირებულება და მისი შემცირების გზები 135

1. შრომის მწარმოებლურობის ზრდა და მისი გავლენა პროდუქციის თვითღირებულების შემცირებაზე 142

2. მატერიალური რესურსების ხარჯვის ეკონომია . . 162

3. წარმოების მომსახურებისა და მართვის ხარჯების შემცირება 177

ეროვნული
ბიბლიოთეკა

Соселия Сергей Дианозович

ВОПРОСЫ ЭКОНОМИКИ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ГРУЗИНСКОЙ ССР

(на грузинском языке)

დაიბეჭდა საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის
სარედ.-საგამომც. საბჭოს დადგენილებით

*

რედაქტორი გ. ქარჩავა
გამომცემლობის რედაქტორი ე. კოდუა
ტექრედაქტორი ნ. ჯაფარიძე
კორექტორი რ. ფარესიშვილი

გადაეცა წარმოებას 11.10.1962; ანაწყობის ზომა 6×9 1/2; ხელმოწერილია
დასაბეჭდად 2.3.1963; ქაღალდის ზომა 60×84 1/16;
ქაღალდის ფურცელი 5,81; საბეჭდი ფურცელი 11,62; საავტორო
ფურცელი 9,38; სააღრიცხვო-საგამომცემლო ფურცელი 9,55;
შეკვეთა 1165; უე 05624; ტირაჟი 1000
ფასი 73 კაპ.

საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის გამომცემლობის სტამბა
თბილისი, გ. ტაბიძის ქ. № 3/5

ფასი 73 კაპ.

3. 31/143

ეროვნული ბიბლიოთეკა