

K107-337
3

19100750
0185 1101010

K104.337
3

ՄԻՋՆԱԿԱՆ ԳՐԱԴԱՐԱՆԻ ԱՎՈՅՄԱՆ ԳՐԱԿԱՆՈՒՄ





ՀԱՅԿԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ՆԱԽԱՐԱՐԱԿԱՆ ԳՐԱԴԱՐԱՆ

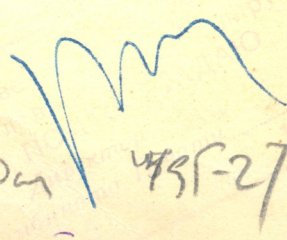
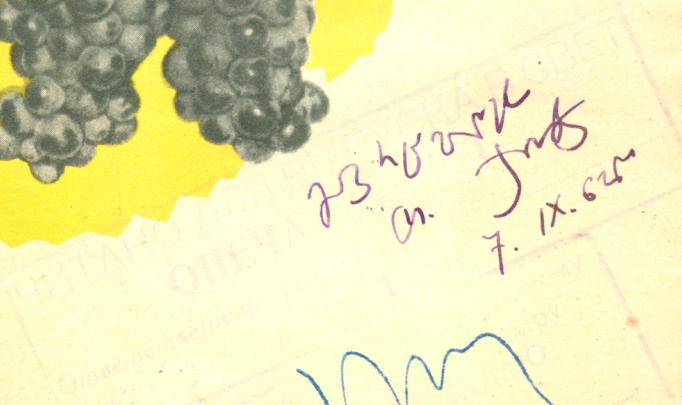
Հր. Մկրտչյան

Հին
Տ. Կր
Տ. Կր

1215



Հր. Մկրտչյան
Հր. Մկրտչյան
7. IX. 62



11370
Հր. Մկրտչյան

2000

495-27

62
Իմպր.

7. IX.

K107.337
 3

საქართველო მეღვინეობის უძველესი ქვეყანაა. ღვინის დამზადების ტექნიკა ცნობილი იყო ჯერ კიდევ უძველეს საქართველოში ჩვენს წელთაღრიცხვამდე X საუკუნეში. სტრაბონის გეოგრაფიის სახელმძღვანელოში (II საუკუნე ჩვენს წელთაღრიცხვამდე) მოცემულია მასალები ყურძნის სიუხვეზე და ამასთან ერთად საინტერესო მონაცემები ვაზის კულტურაზე აღმოსავლეთ საქართველოში (კახეთში).

უდიდესი ქართველი პოეტის შოთა რუსთველის დროინდელი მატერიალური კულტურის ძეგლები ნათლად მეტყველებს მევენახეობისა და მეღვინეობის მნიშვნელობაზე ქვეყნის ეკონომიკაში.

ვარციხეში წარმოებული გათხრების შედეგად უძველეს კოშკში ნაპოვნი იყო დიდი ზომის ღვინის ქვევრები, რომლებიც უძველეს საუკუნეებს მიეკუთვნება.

ცნობილი ფრანგი მოგზაური შარდენი, რომელიც საქართველოს 1669 წელს ეწვია, დადებითად ახასიათებს საქართველოს მევენახეობას და ღვინოებს. ავტორი აღნიშნავს, რომ საქართველო მდიდარია ვენახებით, რომლებსაც საგულდაგულოდ უვლიან. საქართველოს მაღალხარისხოვანი ღვინოები მასობრივად გაჰქონდათ საზღვარგარეთ.

ქვეყნის ეკონომიკაში მევენახეობისა და მეღვინეობის როლი კარგად ესმოდათ საქართველოს მტრებსაც. სწორედ ამით იყო გამოწვეული ურიცხვი შემოსევების დროს ვენახების უმოწყალოდ განადგურება.

საქართველოს მრავალფეროვანი ბუნებრივი პირობები, მისი რბილი კლიმატი ხელს უწყობდა მრავალი ტიპის ღვინის და მათ შორის ბუნებრივად ცქრილა ღვინის წარმოებას, რაც მომავალში შამპანური ღვინის წარმოების საფუძველი გახდა.

პომეროსის აღწერით, კოლხეთში ჩვენს წელთაღრიცხვამდე X საუკუნეში აყენებდნენ „შუშხუნა და ცქრილა“ ღვინოებს.

საქართველოს ცნობილმა ისტორიკოსმა ვახუშტიმ (XVII საუკუნე) მოგვცა ქართლისა და იმერეთის ცქრილა ღვინოების დახასიათება და განსაკუთრებით მაღალი შეფასება მისცა ატენის (გორის რაიონი) ღვინოს.

საქართველოში შამპანური ღვინოების წარმოებაზე პირველ ცნობებს XIX საუკუნის 40-იან წლებში ვხვდებით,



როდესაც შედარებით მოგვარდა კახეთში შამპანური ღვინის წარმოება.

1876 წელს ქ. ქუთაისში ვინმე შოტეს მოუწყვია მცირე ზომის სარდაფი, რომელშიც ადგილობრივი ჯიშებისაგან (ციცქა, ცოლიკოური და ძველშავი) წელიწადში 2 ათას ბოთლ ცქრიალა ღვინოს ამზადებდა.

1884 წელს აღნიშნული სარდაფი შეიძინა და გაიფორმა პრინციპა ოლდენბურგსკიმ. ღვინის წარმოებამ 10 ათას ბოთლს მიაღწია. 90-იან წლებში საქართველოს ცენტრალურ ნაწილში — ბაგრატიონ-მუხრანსკის მამულში დაიწყო უმაღლესი ხარისხის შამპანურის წარმოება, რომელმაც მოსკოვში მოწყობილ გამოფენაზე სახელმწიფო ღერბი დაიმსახურა.

დასავლეთ საქართველოში ცნობილი შამპანისტი ტიებო გასული საუკუნის დამლევს თავის მამულში რიონის სადგურის მახლობლად ატარებდა მრავალრიცხოვან ცდებს ხარისხოვანი შამპანურის ნედლეულის გამოსავლინებლად.

ტიებოს მიერ „ალადასტურის“ ჯიშიდან დამზადებულმა შამპანურმა „ვიქტორიამ“ 1900 წელს საფრანგეთის გამოფენაზე უმაღლესი ჯილდო მიიღო.

რევოლუციამდელ საქართველოში მსხვილ შამპანურ საწარმოდ ვარციხეში ითვლებოდა ანანოვის ქარხანა, რომელიც წელიწადში 250 ათას ბოთლ სხვადასხვა მარკის ღვინოს ამზადებდა: „ერა“, „კიუვე-მარგო“, „კიუვე-სპესიალ“, „კარტ-ბლანჟი“.

XX საუკუნის დასაწყისში ვენახების ფართობის ზრდის მიუხედავად, შამპანურის წარმოება ნახევრად კუისტარულ ხასიათს ატარებდა. მას აწარმოებდნენ აგრეთვე ე. წ. მოყვარულები. პროდუქცია განსაზღვრული იყო მხოლოდ მაღალი საზოგადოებისათვის, მომხმარებელთა ფართო წრე კი საგრძნობლად შეზღუდული იყო. წელიწადში 300 ათასი ბოთლი მზადდებოდა. საბჭოთა ხელისუფლების დამყარების შემდეგ შამპანურის წარმოებამ საქართველოში ფართო ხასიათი მიიღო.

1936 წელს რესპუბლიკის ღვინის მრეწველობის ტრესტს (სამტრესტი) გამოეყო შამპანური ღვინის კომბინატი. მის მწყობრში ჩადგა მუხრანისა და ვაჭევის საბჭოთა მეურნეო-



ბები, ორჯონიკიძის (ხარაგაული) რაიონის ყურძნის დამზადების კანტორა. თბილისის ღვინის № 4 ქარხანა და ქუთაისის ღვინის ქარხანა.

1937 წელს ქალაქ თბილისის გარეუბანში (ავჭალაში) დაიწყო შამპანური ღვინის ქარხნის მშენებლობა, რომლის წარმადობა წელიწადში 4 მილიონ ბოთლს შეადგენდა.

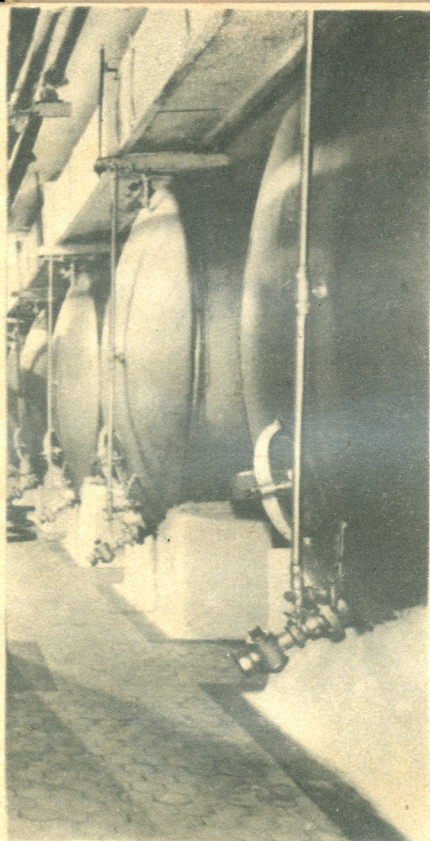
თბილისის შამპანური ღვინის ქარხანა მდებარეობს მდინარე მტკვრის მარცხენა სანაპიროს ზედა ტერასაზე და 4,5 ჰა უკავია. იგი გარშემორტყმულია ქარხნის მრავალრიცხოვანი საცხოვრებელი სახლებით, კოტეჯებით, კულტურულ-საყოფაცხოვრებო და სპორტული ნაგებობებით.





ქარხნის მთავარი კორპუსი 3800 კვადრატული მეტრია და შედგება ორი მიწისქვეშა და ორი მიწისზედა სართულისაგან. ქარხნის პირველი კლასის ტექნიკით აღჭურვილი ფართო საამქროები მოპირკეთებულია მოჭიქული ფილებით. სპეციალური სამაცივრო სადგურის წარმადობა საათში 1100 კალორიას უდრის, რითაც უზრუნველყოფილია ქარხნის შენობების ჰაერის კონდიცირება და ტექნოლოგიური პროცესების ნორმალური მსვლელობა.

მთავარი კორპუსის მიწისზედა მეორე სართულზე მოთავსებულია ქარხნის დირექცია, დიდი ბიბლიოთეკა, ტექნიკური კაბინეტი. მარადმწვანე წიწვიანი მცენარეებისაგან



გაშენებული პარკი, შადრევანი ქარხნის შესასვლელთან და ნაგებობათა საერთო ხედი ქარხანას განსაკუთრებით მიმზიდველს ზღის.

მარმარილოთი მოპირკეთებული ვესტიბული გადის დიდ სადგურსტაციო დარბაზში, რომელსაც ვერანდაზე გავყავართ. აქედან მოჩანს მდინარე მტკვრის დიდებული პანორამა.

1938 წლის გაზაფხულზე, როდესაც მიწისქვეშა მეორე სართულის მშენებლობა მიმდინარეობდა, ქარხანამ პირველად დაიწყო შამპანური ნედლეულის მიღება. ჩამოსხმულ იქნა შამპანურის პირველი ტირაჟი 800 ათასი ბოთლის რა-

K107.337
3

ოდენობით.

წარმოების ტექნოლოგიის მიხედვით თბილისის შამპანური ღვინის ქარხანა კომბინირებული დაწესებულებაა. აქ შამპანურის დამზადება წარმოებს ძველი კლასიკური წესით — ბოთლური მეთოდით (სამწლიანი დაძველებით) და ახალი დაჩქარებითი მეთოდით რეზერვუარული წესით (აკრატაფორული).

1939 წლის დამლევს ექსპლოატაციაში შევიდა ბიოქიმიური საამქროს პირველი რიგი, რომელიც აღჭურვილია 13 აკრატაფორით. დაიწყო პირველი სასაქონლო პროდუქციის ჩამოსხმა

შამპანურის წარმოების ორგანიზაციაში დიდი ღვაწლი მიუძღვით შამპან-კომბინატის დირექტორს ს. ა. არბელიძეს, მთავარ შამპანისტს ს. ნ. ბელოუსოვს, მთავარ ტექნოლოგს, ამჟამად ქარხნის დირექტორს ე. ჩაფიძეს და ინჟინერ ა. კ. ლამბაშიძეს.

ახალგაზრდა შამპანურ ღვინის ქარხანას ქმედითად დაეხმარნენ პროფესორები: მოდებაძე, ღვალაძე და ჩოლოყაშვილი, რომლებიც ხანგრძლივი პერიოდის განმავლობაში კონსულტაციას უწევდნენ დაწესებულების სპეციალისტებს. ცნობილი შამპანისტის პროფესორ ფროლოვ-ბაგრევის ხელმძღვანელობით იზრდებოდა და ყალიბდებოდა ადგილობრივი სპეციალისტთა კადრები.

სულ მოკლე ხანში აუცილებელი შეიქნა წარმოების გაფართოება. ბიოქიმიურ საამქროში ე. ჩაფიძის წინადადებით მოსუბიეს ტიპის აკრატაფორები გადაკეთებულ იქნა შინაგანი გაცივების აკრატაფორებად, რითაც წარმადობა ერთნახევარჯერ გაიზარდა, ხოლო პროდუქციის ხარისხი საგრძნობლად გაუმჯობესდა.

თბილისის შამპანური ღვინის ქარხანა უშვებს:

1. ბოთლური წესით დამზადებულ შამპანურს სამწლიანი დაძველებით: ა) ძლიერ მშრალს, ბ) მშრალს, გ) ნახევრად მშრალს, დ) ნახევრად ტკბილს და ე) ტკბილს.

2. რეზერვუარული მეთოდით დამზადებულ შამპანურს: ა) მშრალს, ბ) ნახევრად მშრალს, გ) ნახევრად ტკბილს და დ) ტკბილს.

3. წითელ შამპანურს.

შამპანური ღვინის წარმოების სამრეწველო ნედლეული



7

შიილება უმთავრესად ისეთი ჯიშებისაგან, როგორცაა: ციცქა, ალიგოტე, ჩინური, პინო, კაბერნე, თავკვერი და მცირე რაოდენობით რქაწითელი და ძელშავი.

ც ი ც ქ ა — შამპანურის წარმოების ძირითადი, მაღალხარისხოვანი სამრეწველო ჯიშია. მარცვლის კანი რბილია, წვენი ჰარმონიული მჟავიანობით ხასიათდება, აქვს შინაარსიანი ბუკეტი და ლამაზი ბაცი მწვანე შეფერვა.

ნედლეული შემოდის ზემო იმერეთიდან (ორჯონიკიძის, საჩხერის, ჭიათურისა და თერჯოლის რაიონები).

ა ლ ი გ ო ტ ე — გავრცელებული ხარისხოვანი ჯიშია, იძლევა მსუბუქ ჰარმონიულ შამპანური ღვინის მასალას. კუპაჟისათვის განსაკუთრებით ფართოდ არის გავრცელებული სამხრეთ ოსეთსა და მესხეთში.

ჩ ი ნ უ რ ი — მაღალხარისხოვანი შამპანურის ჯიშია, უმეტესად საქართველოს ცენტრალურ ნაწილშია (ქართლში) გავრცელებული. ღვინო გამოირჩევა მიმზიდველ ბაცი მწვანე შეფერვით, ხალისიანი მჟავიანობით, ჰარმონიულობით და ნაზი, ხილის არომატით. შამპანიზაციის პროცესში ღებულობს ნაზ თაფლისფერ ტონს. ატენის ხეობაში ეს ჯიშში იძლევა ბუნებრივად ცქრიალა ღვინოს.

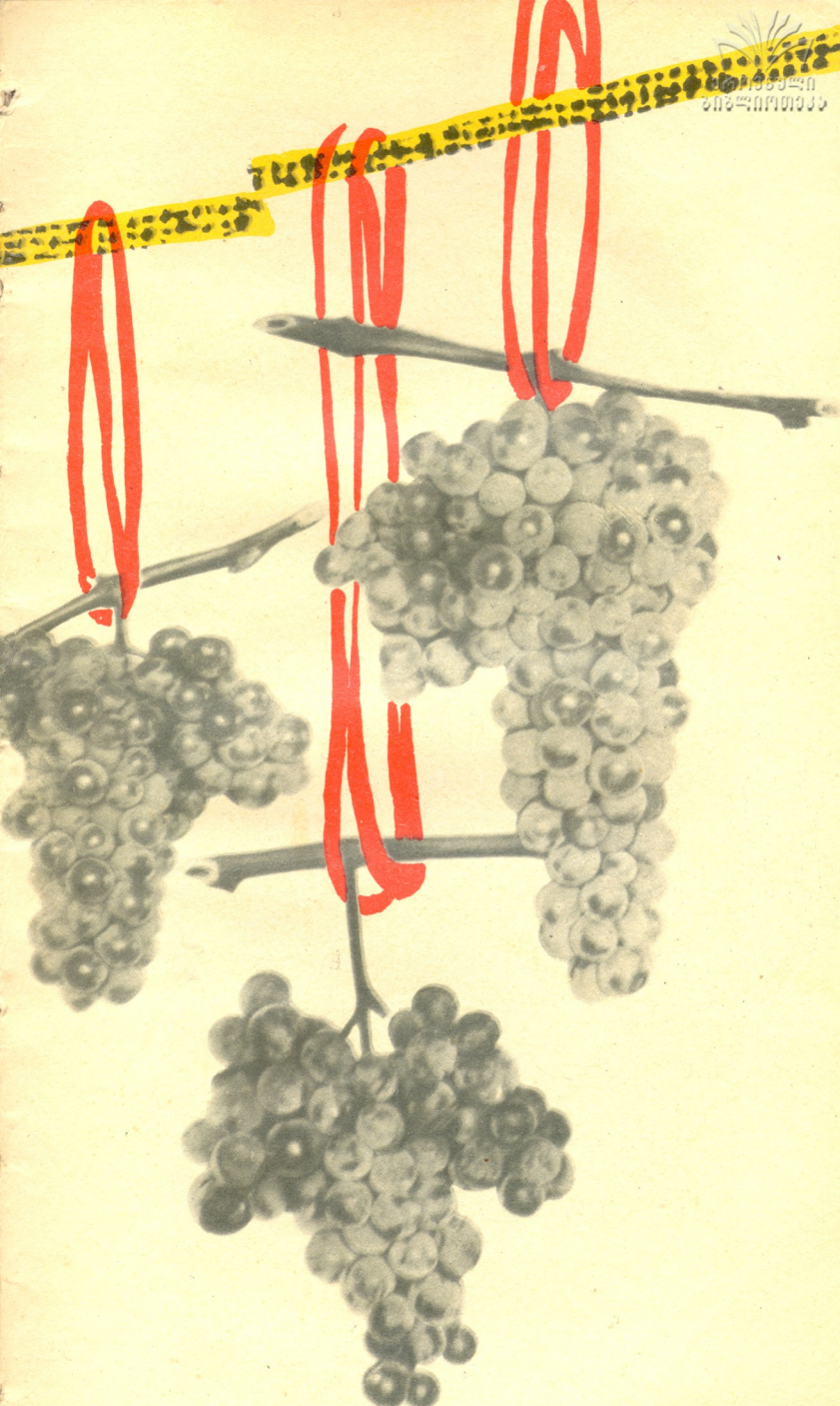
კ ა ბ ე რ ნ ე — დიდად არის გავრცელებული საქართველოს აღმოსავლეთ ნაწილში — თელიანის მიკრორაიონში (კახეთი). სუფრის ღვინის ცნობილ მსუბუქ და მდიდარ ბუკეტთან ერთად იძლევა შესანიშნავ მასალას წითელი შამპანურისათვის. შამპანიზაციის პროცესში ივითარებს ალუბლის კურკის არომატს. კაბერნესა და თავკვერის ჯიშისაგან დამზადებული წითელი შამპანური მაღალ გემურ თვისებებთან ერთად, ხასიათდება მყარი ბუკეტით და ხანგრძლივი ცქრიალით — მუსით.

ქარხნის ძირითადი საამქროებია: ღვინო-მასალის, ბიოქიმიური, ბოთლური შამპანიზაციის, ლიქიორ-კონიაკის, გამფორმებელ-ჩამწყობი და სხვა.

გარდა ამისა, არსებობს დამხმარე მექანიკური, სამაცივრო, ტარის, ვალვანური, საკარტონაჟე, ხის სამუშაოებისა და მეტალებით დამფარავი დამხმარე საამქროები.

ღვინო-მასალის საამქრო მოთავსებულია ქარხნის ძირითადი კორპუსის მიწისქვეშა პირველ და მეორე სართულზე, იგი ორი გვირაბით უერთდება რკინიგზის ჩიხის დამტვირთავ

Handwritten text in a non-Latin script, possibly Georgian, located in the top right corner.





დაძველება ხანგრძლივი პერიოდის განმავლობაში მიქდინარეობს სპეციალურ შენობაში საჭირო ტემპერატურის დაცვით.

სალიქიორე-საკონიაკე საამქრო მოთავსებულია მიწისზედა მეორე სართულზე, იგი აღჭურვილია ლიქიორის დამამზადებელი სპეციალური რეაქტორებით. საამქროს ხელმძღვანელობს გამოცდილი სპეციალისტი მ. შენგელია.

საუარების განყოფილება ფაქტიურად საწარმოო ლაბორატორიაა; ავლენს ახალ მდგრად რასებს, რომლებსაც ცხოველმყოფელობის უნარი დაბალ ტემპერატურაზედაც შესწევთ და მაღალხარისხოვან ლვინოებს მეორადი დუღილის პროცესების დროსაც იძლევიან.

გამფორმებელი და ჩამწყობი საამქრო აღჭურვილია ავტომატური ხაზებით, რომლებიც შამპანური ბოთლების გაფორმებასა და შეხვევას ემსახურებიან. შეხვეული ბოთლები გადაეცემა ჩამწყობ საამქროს, სადაც ხდება პროდუქციის ჩამწყობა ყუთებში, მარკის დაკვრა. მზა პროდუქციის საწყობიდან შამპანურის ბოთლები იტვირთება იზოთერმულ ვაგონ-

ბაქანს, რაც აადვილებს ღვინო-მასალისა და სხვა ტვირთის მიწოდებას და მზა პროდუქციის გადმოტვირთვას.

ქარხნის ვრცელ და ლამაზად მოპირკეთებულ საამქროების სექციებში (12000 მ² ფართობით) ეტევა 600 ათას ღვინო-მასალა. ღვინის 50% ინახება მუხის კასრებში, 30% მუხის ბუტებში, ხოლო 20% ემალირებულ ცისტერნებში. ცალკეული საამქრო შეერთებულია შუშის სტაციონარული ღვინოგამტარით და ღვინის ცენტრალური გამანაწილებელი პუნქტიდან მიედინება საჭირო მიმართულებით. დიდი მოცულობის თერმოსები ემსახურება ღვინის სიცივით ხანგრძლივად დამუშავებას.

კონდიცირებული ჰაერის მეშვეობით საამქროს ყველა სექციაში მთელი წლის განმავლობაში ტემპერატურა ერთ დონეზეა და 10—12°-ის ფარგლებს არ სცილდება. ტვირთის ტრანსპორტირება სართულებში მიხედვით წარმოებს 2—3-ტონიანი ამწეების საშუალებით.

მიწისქვეშა მეორე სართულის ვრცელი საამქროები განკუთვნილია **შამპანურის ბოთლური წესით** დამკვლევებისათვის ხანგრძლივი პერიოდის განმავლობაში. ყოველ ტირაჟს წინ უძღვის რემუაჟი — საპასუხისმგებლო და ზუსტი სამუშაო, რომელიც ოსტატურად ტარდება მთავარი რემუორის დ. ინჟინტისა და მაღალკვალიფიციური სპეციალისტების ხელმძღვანელობით.

კონდიცირებული ჰაერი საშუალებას იძლევა რემუაჟის საამქროში მკაცრად იქნეს დატული საჭირო ტენი და ჰაერის ტემპერატურა.

დეგორჟაჟი. რომელიც არანაკლებ საპასუხისმგებლო პროცესია შამპანურის წარმოებაში, ტარდება წინასწარ მომზადებული ბრიგადის მიერ, რომელსაც ხელმძღვანელობს დიდად გამოცდილი დეგორჟიორი შ. სიხარულიძე. ბოთლური წესით დამზადებულმა საბჭოთა შამპანურმა სამართლიანად დაიმსახურა საყოველთაო აღიარება.

მთავარი კორპუსის მიწისზედა პირველი სართულის მარჯვენა მხარეს მოთავსებულია **ბიოქიმიური საამქრო**. იგი უშვებს რეზერვუარული წესით დამზადებულ შამპანურს, რომელიც თავის ტექნოლოგიით მკვეთრად განსხვავდება იტალიისა და საფრანგეთში არსებული წესებისაგან.

რეზერვუარული წესით დამზადებული საბჭოთა შამპანური თავისი ხარისხით არაფრით არ ჩამოუვარდება ბოთლური წესით დამზადებულ შამპანურს.

1958 წელს მეორედ ჩატარებული რევონსტრუქციის შედეგად საამქრო გამდიორბეულ იქნა უახლესი აღჭურვილობით — ავტომატური ჩამოსხმის ხაზებით.

ფართო მუშაობა ტარდება წარმოების ტექნოლოგიის ყველა ციკლის ავტომატიზაციისათვის.

ცალკეულ საამქროში ექსპედიციური ლიქიორებისათვის მუშავდება მაღალხარისხოვანი საკონიაკე სპირტები. მათი

ნებში და იგზავნება მოკავშირე რესპუბლიკებში და საზღვარგარეთ.

ენოქიმიური ლაბორატორია ამოწმებს შემოსულ ღვინო-მასალას და დამატებით ნედლეულს, აწარმოებს დაკვირვებას ბიოქიმიური პროცესების მიმდინარეობაზე, აკონტროლებს შხა პროდუქციის ხარისხს.

ენოქიმიური ლაბორატორია ეს არის ქარხნის მთავარი ტექნოლოგიის მუშაობის საფუძველი. ლაბორატორიაში მუშაობენ მაღალკვალიფიციური სპეციალისტები ფ. პ. კილაძის ხელმძღვანელობით, იგი აქ ქარხნის დაარსების დღიდან მუშაობს.

მთავარი მექანიკოსის ვანყოფილება აერთიანებს საკონსტრუქტორო ბიუროს მექანიკურ, გალვანურ და სხვა სამაქროებს, აგრეთვე ორთქლის ძალისა და სამაცივრო მეურნეობებს. ამავე ვანყოფილებაში შედის მეტალით დეფარვის მომსახურება, ავტოკარებისა და ქარხნის შიგატრანსპორტის პარკი.

მთავარი მექანიკური სახელოსნო აღჭურვილია საჭირო სადაზგო და სადურგლო მოწყობილობით.

• • •

სახალხო მეურნეობის განვითარების შეიღწლიანი გეგმით თბილისის შამპანური ღვინის ქარხნის წარმოება წელიწადში აყვანილ უნდა იქნას 10 მილიონ ბოთლამდე. ამ მიზნით გათვალისწინებულია დაინერგოს შამპანიზაციის უწყვეტი მეთოდი, მთლიანად იქნეს მექანიზებული და ავტომატიზებული ტექნოლოგიური პროცესები, დაინერგოს წარმოებაში ტელემართვა.

სახელმწიფო გამომცემლობა
„საბჭოთა საქართველო“
თ ბ ი ლ ს ი

1962

უგ 00454, ტირაჟი 1.100, დაკვეთის № 2641. უფასო
ლითო-ფესტური ბეჭდვის ფაბრიკა, ქ. თბილისი, ბროსეს ქ. № 2

Государственное Издательство
Грузинской ССР
„Сабчота Сакартvelo“
Тбилисский завод шампанских вин
(На грузинском языке)

12



[2]

265/
93



