

რეზო გიქოშვილი



მესხური ვაზი და ღვინო



რეზო გიქოშვილი



მეცხური ვაზი და ღვინო

ახალციხე 2015

უკ (UDC) 634.8

3-53



წინამდებარე ნაშრომში „მესხური ვაზი და ღვინო“ გაშუქებულია ვაზის ისტორია საქართველოში, საინტერესო რჩევებია იმ პირებისათვის, ვისაც აინტერესებს ვაზის გაშენება და ღვინის დაყენება. მოცემულია მესხური ვაზის ჯიშების დახასიათება და ღვინის დაყენების წესი. აქვეა საინტერესო ფოლკლორული მასალა მესხეთში მევენახეობის განვითარების შესახებ.

ნაშრომი დახმარებას გაუწევს მევენახეობით დაინტერესებულ ქართველ ახალგაზრდებსა და ფართო მკითხველ საზოგადოებას.

რედაქტორი: ნატო ყრუაშვილი
პედაგოგიკის დოქტორი, პროფესორი

რეკონზენტები: კონსტანტინე გვიშინანი

მურად გოგოლაძე
სამცხე-ჯავახეთის ფერმერთა ასოციაცია
„ფარული“-ს დირექტორი

ფინანსური დახმარებისათვის მადლობას ვუხდით: ამირან გოზალიშვილს, პავლე საანიშვილს, რამაზ თედორაძესა და ქალაქ ახალციხის მერიას.

რ. გიქოშვილი

გამომცემლობა „ბელორბიკა“

ISBN 978-9941-0-7665-7



საქართველოს ეროვნული ბიბლიოთეკა

საქართველო მევენახეობა-მღვინეობის ერთ-ერთი ძირძველი ქვეყანაა. აღნიშნულის დასაბუთებას წარმოადგენს მდიდარი არქეოლოგიური მასალა. ამ მხრივ საინტერესოა უცხოური წყაროებიც. მათ შორის ძველი ბერძნების ცნობები, რომლებიც ძვ. წ-დან ითარღობენ. ქართველი კაცი საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეში უფლიდა ვაზს და აყენებდა ღვინოს. გამონაკლისს არც მესხეთი წარმოადგენდა. სწორედ მესხეთის ტერიტორიაზე აღმოჩენილი ყველაზე უძველესი უნიკალური არქეოლოგიური მასალები. მხედველობაში გვაქვს თხუთმეტი მილიონი წლით დათარიღებული, გოდერძის უღელტეხილზე (ადიგენის რაიონი) მიკვლეული გაქვავებული ვაზის ძირი (ზღვის დონიდან 1400 მეტრ სიმაღლეზე) და ქისათბში (ახალციხის რაიონი) დიატომიტზე აღბეჭდილი ვაზის ფოთოლი და ლერწი (ზღვის დონიდან 1450 მეტრ სიმაღლეზე)

მოძიებული მასალებით დგინდება, რომ ისტორიულად მესხეთში მევენახეობა მეურნეობის დამხმარე დარგს წარმოადგენდა. ვაზის მოვლა და ღვინის დაყენება ქართველს შესისხლხორცებული ჰქონდა და სამშობლოს მოვლა-პატრონობასთან იყო გაიგივებული. მას უდიდესი ეროვნულ-პატრიოტული, რელიგიური, ეკონომიკური მნიშვნელობა ჰქონდა. დამპყრობნი საქართველოს სიძლიერეს ვენახს და ღვინოს უკავშირებდნენ. ამიტომაც, შემთხვევითი არ იყო, რომ მტერი შემოსევის დროს ერთიანად ავლებდა მუსრს ხალხსაც და ვენახსაც. ვენახს და ვაზს არც დღეს დაუკარგავს თავისი მნიშვნელობა. ვენახის მოვლისა და ღვინის დაყენების ხალხური ტრადიციების გაგრძელება დღესაც აუცილებელი საქმეა. ამ საქმის აუცილებლობა დროულად დაინახა წინამძებარე ნაშრომის ავტორმა ბატონმა რეზო გიქოშვილმა.

ბატონი ივანე (რეზო) გიქოშვილი ძირძველი ახალციხელია. (დედის მხრიდან მიხეილ თამარაშვილის შთამომავალია). იგი თავისი კუთხის ქომაგია და ვენახზე უზომოდ შეყვარებული მესხი. ათწლეულების მანძილზე კრებს, აშენებს მესხური ვაზის



ჯიშებს. ამჟამინდელი მდგომარეობით, სოფელ აწყურში – ქვეყნის ტერიტორიაზე, მას აქვს ერთ-ერთი საუკეთესო ვენახი მთელს სამცხე-ჯავახეთში. იგი კარგ მღვინედ არის ცნობილი ამ კუთხეში. თავის გამოცდილებას უნაგაროდ უზიარებს ყველას, ვისაც ვენახი უყვარს და მისი გაშენება სურს.

საქართველოში ვენახზე და ღვინის დაყენების შესახებ მდიდარი ინფორმაცია არსებობს, მრავალი საინტერესო ნაშრომი არის დაწერილი. რასაც ვერ ვიტყვით მესხეთის მაგალითზე. მიუხედავად იმისა, რომ მესხეთში მევენახეობა ისტორიულად მეურნეობის დამხმარე დარგს წარმოადგენდა, მას ყოველთვის დიდი ადგილი ეკავა მესხი კაცის ყოფა-ცხოვრებაში. სწორედ ამის წარმოჩენაა ბატონ რეზოს ნაშრომის ერთ-ერთი მიზანი. ამასთანავე, სურს თავისი პრაქტიკული გამოცდილება, რომელიც შეგჯერებულა სამეცნიერო ლიტერატურასთან, გაუზიაროს მომავალ თაობას. მისი მიზანსწრაფვა მისასალმებელია და აუცილებელი.

რეზო გიქოშვილის ნაშრომის ერთ-ერთ ღირსებას ისიც წარმოადგენს, რომ მან წარმოაჩინა ახალგაზრდა მესხი მევენახეები: ვიორგი ნათუნაძის, ემზარ გაჩეჩილაძისა და კახაბერ ასპანიძის სახით, რომლებმაც დიდი სიყვარულითა და მამულიშვილობის შეგრძნებით მოიძიეს და გადაარჩინეს მესხური ვაზის მრავალი ჯიში, გაშენებული აქვთ საუკეთესო ვენახი მესხური და საერთოდ ქართული ჯიშის ვაზით. ამასთანავე, დიდი მონღობით ცდილობენ ფართო საზოგადოების დაინტერესებას მევენახეობით.

წინამდებარე ნაშრომი „მესხური ვაზი და ღვინო“ ავტორის პიველი მოკრძალებული ნაშრომია. ვიტოვებთ იმედს, რომ იგი უდიდეს სამსახურს გაუწევს ქართველი კაცისათვის „ღვთისგან ბოძებული საქმით“ დაინტერესებულ საზოგადოებას. ამასთანავე, მიაწვდის მათთვის აქამდე უცნობ და საინტერესო ინფორმაციას.

წინამდებარე ნაშრომი, რომელსაც ვუწოდებ „მესხური ვაზი და ღვინო“, მინდა მიუძღვნა იმ ახალგაზრდებს, რომლებსაც აინტერესებთ ვაზის გაშენება და ღვინის დაყენება. აქედან გამომდინარე, შეძლებისდაგვარად, დაწვრილებით გავაშუქებ ყველა ის საკითხი, რაც სჭირდება ვაზის დარგვასა და მოვლას. საერთოდ მწვანე ოპერაციების ჩატარებას. ასევე ვაზის დაავადებათა წინააღმდეგ ბრძოლას, მის დაკრეფასა და დაწურვას, შემდგომ კი ოჯახის პირობებში ღვინის დაყენებას.

ნაშრომის დაწერის საფუძველი გახდა მევენახეობის დარგში ცხოვრების მანძილზე შეძენილი საკუთარი გამოცდილება და შესაბამისი ლიტერატურის გაცნობა.

ჩემი მიზანია მკითხველს გავაცნო ვაზის მოვლისა და ღვინის დაყენების ტრადიციები მესხეთში. შესაბამისად დავარწმუნო იმაშიც, რომ მესხი კაცის ყოფაში ვაზს ისტორიულად დიდი ადგილი ჰქონდა დათმობილი. ვიტოვებ იმედს, რომ ნაშრომში წარმოდგენილი მასალა პრაქტიკულ დახმარებას გაუწევს მევენახეობის საკითხით დაინტერესებულ პირებს.

მინდა მადლიერება გამოვთქვა იმ პიროვნებების მიმართ, რომლებმაც გარკვეული დახმარება გამიწიეს წინამდებარე ნაშრომზე მუშაობისას. კერძოდ, მინდა მადლობა გადავუხადო როგორც ჩემი, ისე ყველა ვენახისა და ღვინის მოყვარულთა სახელით: ბატონ გიორგი ბარისაშვილსა და ბატონ გოჩა წერეთლს. სწორედ გიორგი ბარისაშვილის ნაშრომებმა, რომლებიც ერთ-ერთ საუკეთესო ნაშრომებად მიმაჩნია, გამაბედინა მესხური ვაზისა და ღვინის შესახებ წინამდებარე ნაშრომის დაწერა. ბატონ გოჩა წერეთლის ინიციატივითა და დახმარებით კი შევძელით ახალციხის ციხის ტერასებზე საუცხოო მესხური და ევროპული ვაზის ჯიშების გაშენება.



გულწრფელი მადლიერება მინდა გამოვხატო პროფესორ თეიმურაზ ლლონტის მიმართ. იგი სისტემატიურად გვაწვდის საჭირო სამეცნიერო ლიტერატურას ქართული ვაზისა და ღვინის შესახებ, რაც ძალზედ გამოგვადგა წინამდებარე ნაშრომზე მუშაობისას.

მინდა ასევე განსაკუთრებული მადლიერება გამოვთქვა საგურამოს მახლობლად სოფელ ჯილაურაში არსებული ვაზისა და ხეხილის სარგავი მასალების წარმოების ეროვნული ცენტრის დირექტორის ბატონ ლევან უჯმაჯურიძესა და მისი თანამშრომლის ბესარიონ ჩერქეზიშვილისადმი. ბატონმა ლევანმა თავის კოლექტივთან ერთად სამცხე-ჯავახეთში მოიძია ყურძნის ძველი მესხური ჯიშები, რომლებიც გადაშენების პირას იყო. აჭრა კალმები, ჩაიტანა ჯილაურის სანერგე მეურნეობაში, დაამყნო მწარე საძირეზე და შემდეგ უსასყიდლოდ დაურიგა ისევ ამ კუთხის ახალგაზრდობას, (მათ შორის ჩვენც) რომლებიც დაინტერესებულნი არიან სამცხეში ვაზის მოშენებით.

ავტორი

ვაზის ისტორია საქართველოში მილიონობით წლებს ითვლის. მეცნიერთა შეხედულებას, რომ საქართველო ვაზის სამშობლოა, არქეოლოგიური მასალები ადასტურებს. კერძოდ, განსაკუთრებულ ყურადღებას იპყრობს მესხეთში – ადიგენის რაიონში, გოდერძის უღელტეხილის მიდამოებში აღმოჩენილი მოყვითალო ფერის გაქვავებული ვაზის ძირი, რომლის დიამეტრი 30 სმ-ზე მეტია. არქეოლოგთა მიერ მისი ასაკი დაახლოებით 15 მილიონი წლით დათარიღდა. ასევე მხედველობაში გვაქვს ახალციხის რაიონში, ქისათიბის დიატომიტის საბადოში აღმოჩენილი ველური ვაზის ლერწისა და ფოთლების ანაბეჭდები, რომელთა ასაკი 10 მილიონი წლით განისაზღვრა.¹



(სამცხე-ჯავახეთის ისტორიის მუზეუმი)

ვაზის ფოთლების ანაბეჭდი
დიატომიტზე (10 მლნ. წ)

ვაზის შტამბი გაქვავებული
ტყვიდან (15მლნ.წ)

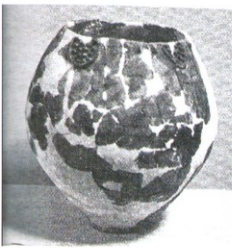


მეცნიერები ვაზის წარმოშობას ვარაუდობენ ამერიკაკასიაში. კერძოდ, საქართველოს სამხრეთ-აღმოსავლეთ ნაწილში – ქვემო ქართლში. შულავერის გორასა და დანგრეული გორის ქვედა ფენაში არქეოლოგების მიერ აღმოჩენილია კულტურული ვაზის ჯიშების მქონე ყურძნის წიპწები, რომელიც თარიღდება ძვ.წ. VII ათასწლეულის დასასრულით. იქვეა ნაპოვნი თიხის ჭურჭლის ნატეხები წითელი ღვინის ნაშთით. მოძიებული არქეოლოგიური მასალა ნათლად მეტყველებს იმაზე, რომ ძვ.წ VI-IV ათასწლეულებში სამხრეთ საქართველოში მცხოვრებმა ხალხმა იცოდა ვაზის მოშენება-მოვლა და ღვინის დაყენება. კავკასიის გარდა ყურძნის ყველაზე ძველი ნაშთები (წიპწები) აღმოჩენილია დასავლეთ ანატოლიაში, რომელიც ძვ.წ. V ათასწლეულებით თარიღდება.² გასული საუკუნის 30-იან წლებში თრიალეთში განხორციელებული არქეოლოგიური გათხრების დროს აღმოჩენილ იქნა ჭედური ხელოვნებით დამზადებული ვერცხლის თასი, რომელმაც დიდი მეცნიერული ინტერესი გამოიწვია, როგორც ხელოვნების ნიმუშმა მასზე ასახული მრავალკომპოზიციანი სიუჟეტით. არქეოლოგიური აღმოჩენის ინტერესს აძლიერებს თასზე ჭედური წესით შესრულებული სარიტუალო მსვლელობა, რომელიც წმინდა სასმელის გამოყენებით მიმდინარეობს და ფაქტობრივად ძვ. წ XVIII-XVII საუკუნეების ქართველთა უძველესი წინაპრების საკულტო და სამეურნეო ურთიერთობაზე მეტად საინტერესო მინიშნებებს შეიცავს. აღსანიშნავია, რომ ვერცხლის თრიალეთური თასი ე.წ. უნაკრო ნივთთა რიცხვს მიეკუთვნება, რაც იმას ნიშნავს, რომ იგი ჩარხზე ერთი მთლიანი ვერცხლისაგანაა გაკეთებული და ამ მხრივაც საიუველირო ხელოვნების უნიკალურ შედეგს წარმოადგენს. ბრტყელძირა და მუცელფართო სასმისი ორ ნაწილადაა გაყოფილი. დაბალ ფრისზე დედალ-მამალი ცხრა ფურირემია გამოსახული,



რომელნიც განაყოფიერების მომენტის საერთო მინიმუმებით მიემართებიან ერთი მხრისაკენ, მეორე ფრისზე ოცდობით ნიღბიანი მამაკაცია წარმოდგენილი, ისინი ხელში პერობილი მაღალი თასებით მიემართებიან უფროსი ღვთაებისაკენ. ნიღბიან მამაკაცებს აცვიათ მოკლე ქულაჯები და ფეხსაცმლები. უფროსი ღვთაება სავარძელში ზის და მასაც ხელში უჭირავს მაღალი თასი, მის წინ დიდი ფეხიანი ჭურჭელია, ხოლო ჭურჭლის იქით და აქეთ სამსხვერპლო ცხოველებია. ღვთაების უკან სიცოცხლის ხეა გამოხატული ყველა დროის ხალხთა უნივერსალური სიმბოლო.

მეცნიერ-მკვლევართა უმეტესობა, რომლებიც თრიალეთის თასის სიუჟეტის ახსნას შეეცადა, მიიჩნევენ რომ ამ თასების შიგთავსი უნდა იყოს ღვინო, რაც სრულიად ბუნებრივია ღვინის წარმოების უძველესი ქვეყნისათვის – საქართველოსათვის, სადაც ჯერ კიდევ თრიალეთური კულტურის წარმოშობამდე გაცილებით ადრე, შეექვსე ათასწლეულის დასაწყისში, ქართველთა წინაპრებს უკვე შეთვისებული ჰქონდათ ღვინის კულტურა და მასთან დაკავშირებული საწარმოო ჩვევა-გამოცდილებანი.³



ძვ.წ. IV ათასწლეულის შუა ხანებიდან შესაძლებელია ლაპარაკი ღვინის ფართოდ წარმოებასა და გავრცელებაზე. აკადემიკოს ვიორგი წერეთლის გამოკვლევით, სიტყვა ღვინო ყველა ენაში ქართული ენიდან შევიდა. ის ფაქტი, რომ ამჟამად გავრცელებულია 20 000-ზე მეტი ჯიში ვაზისა, ერთ-ერთი დამადასტურებელი საბუთია იმისაც, რომ მევენახეობის განვითარების დამოუკიდებელი ცენტრი რამოდენიმე იყო: შუა აზიისა, ჩინეთისა, დასავლეთ აზიისა და სხვა. ამათგან კულტურული ვაზის წარმოშობისა და მეღვინეობის განვითარების მხრივ ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ცენტრი იყო და არის საქართველო, სადაც ჩამოყალიბდა 530-მდე ჯიში.

ვაზი საქართველოდან გავრცელდა სირიაში, ეგვიპტეში, საბერძნეთში, იქიდან კი იტალიაში, საფრანგეთში, ესპანეთში, პორტუგალიაში, აფრიკაში და სხვა ქვეყნებში. უნდა აღინიშნოს, რომ ძველი ბერძნები საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის ქვეყანას უწოდებდნენ.

სხვადასხვა ქვეყანაში ყურძენსა და ღვინოს სხვადასხვა დანიშნულებით იყენებდნენ. საქართველოში რქაწითელისაგან ამზადებდნენ:

- კარგ, მაღალხარისხოვან კახურ, ევროპული ტიპის სუფრის ღვინოებს, პორტვინს, სამამპანურე და საკონიაკე მასალას.

- მშვენიერ, არომატულ, ტკბილ ყურძნის წვენს.

- ბადაგს - ზამთარში შესანახად და თათარის მოსადულებლად.

- სასუფრედ.

- ტკბილ ჩამიჩს.

- ჩურჩხელას, რომელიც კალორიულობით შოკოლადს არ ჩამოუვარდება.

მტერი როდესაც შემოესეოდა საქართველოს, ხშირად ანადგურებდა ვენახისა და ხეხილის ბაღებს, რომ ამით მოესპოთ



ქართველი ხალხისათვის არა მარტო ცხოვრების სიამოვნება, არამედ დაენგრიათ ის საძირკველი, რომელზედაც აშენებული იყო ხალხის ეკონომიური მდგომარეობა. მაგრამ უცხოელმა დამპყრობლებმა ვერ მოსპეს ხალხის ვაზისადმი სიყვარული. როგორც კი ქართველები განდევნიდნენ მტერს თავისი მიწა-წყლიდან, უმაღვე შეუდგებოდნენ ბალ-ვენახების აღდგენას, ახლის გაშენებას. ღვინის დანიშნულება ქართველთა ცხოვრებაში კარგად იყო ცნობილი უცხოელთათვის. თემურ-ლენგის ისტორიკოსი წერდა „ქართველები უღვინოდ და უხილ-შწვანილოდ ჰურს არ ჭამენ და ცხოვრების სიამოვნებას ვერ გრძნობენ“.

ქართველთათვის ვენახი მარტო საწარმოო ვენახი კი არ იყო, არამედ იგი იყო სამოთხე ძველი გაგებით, ანუ დასასვენებელი ბაღი. ვენახში გაშენებული იყო ერთი ან ორი ძირითადი ჯიში: რქაწითელი და საფერავი – კახეთში; გორული მწვანე, ჩინური, შავკაპიტო – ქართლში; ალექსანდროული და უსახელაური – რაჭა-ლეჩხუმსა და ცაგერში და სხვა. ეს ჯიშები იყო ძირითადი პროდუქციის მომცემი.

ღვინო ქართველი კაცისათვის მხოლოდ მოსალხენი სასმელი არ იყო, არამედ იგი ყოველდღიურ ყოფა-ცხოვრებაში გამოსაყენებელი სახმარი პროდუქტი იყო:

„ვენახსა განაპირასა, ჩაურიგებენ მანასა.
 ვინც ღვინოს დაგვალევენებს, იმას მოუშკით ყანასა“
 „დაიცა, მოვალთ გრილოში, ჯამი დარიგეს თიხისა,
 ვენახის სათოხნელათა გული დამიწყებს ღიღინსა,
 დავკრათ და მიწა ვაბრუნოთ, როგორც ნანგრევი ციხისა,
 დასხდნენ და ღვინო დაასხეს, მოსდევს სხვაც, სხვილი
 ჯამითა,
 ერთმანეთს ეუბნებიან: ასე აივსე ჯანითა.“



ხალხური ზეპირსიტყვაობაც არჩევს სხვადასხვა ღვინოებს:
 „ღმერთმანი, ბოდბიხური ღვინო დადგება სქელად,
 ასეთი ღვინო დადგება, წითელი ლალისფერია,
 კელისციხის ღვინოები შავი არის და სქელია,
 იმით დამთვრალი კაცები ტკბილსა ხმაზედა
 მღერიან.“⁴

ისტორიკოსი ვახუშტი ბატონიშვილი ახალციხეს ვენახითა და ხეხილით დაფარულ წალკოტს უწოდებდა. იგი წერდა: „ჰავა არს მშვენიერი, ზამთარს ცივი და თოვლიანი, ზაფხულს არა ეგოდენ ცხელი, გარემოს ქალაქს წალკოტნი, ვენახი და ხილი მრავალნი“.

საქართველოში, კერძოდ კი მესხეთში, ვაზი ზღვის დონიდან 1200 მეტრის სიმაღლეზე კარგად ხარობს და შესაბამისად კარგ ღვინოსაც იძლევა. ისიც მართალია, რომ ვაზი დასახელებულ სიმაღლეზე თითქმის ყველგან ხარობს, მაგრამ ყველგან ერთნაირად კარგად არ იზრდება, ზოგან მზე აკლია, ზოგან ქარი აწუხებს, ზოგან სინესტე, ზოგან ზედმეტი სიმშრალე, ზოგან კირის სიჭარბე ან სიმცირე და სხვა.

კონსტანტინე გვიშიანის (ახალციხის რაიონის სოფელ აწყურის მკვიდრი) განმარტებით ვაზის არსებობა დაზუსტებულია ახალციხის რაიონის 55 სოფელსა და ნასოფლარში, ადიგენის რაიონის 16 სოფელსა და ნასოფლარში, ასპინძის რაიონის 40-ზე მეტ სოფელსა და ნასოფლარში, ბორჯომის რაიონის 12 სოფელსა და ნასოფლარში.

ზვარე ადგილას დამწიფებულ ყურძნის ტკბილში მაქარი ყოველთვის 15-20%-ზე მეტია. სწორედ ამიტომ იყო, რომ ვენახი ჩვეულებრივად შენდებოდა მზით განათებულ მთის ფერდობებზე. პროფესორი მ. რამიშვილი აღნიშნავს: „შეიძლება ითქვას, რომ მესხეთი ერთ-ერთი ძირითადი კერა არის აბორიგენული ვაზის ჯიშებისა, თავისი მრავალი ვარიაციებითა



და სახეებით“. გაგარეულებული ვაზი გვხვდება მესხეთის ყველა ზონაში, რაც აშკარად მეტყველებს, რომ მესხეთის ტერიტორიის მნიშვნელოვან ფართობზე, ზღვის დონიდან 900-1700 მეტრამდე ვაზი ყოფილა გავრცელებული.

ასევე დიდ ინტერესს იწვევს ცუნქის ღელეში (ურავლის ხეობაში) ჩორჩო-აგარის მონასტრის მიდამოში, უღრან ტყეში აღმოჩენილი ვაზის იშვიათი ძირი, რომელიც მთელ საუკუნეთა მანძილზე მეტად კარგად გრძნობდა თავს ისეთ სიმაღლეზე, რომელიც ზღვის დონიდან 1650 მეტრამდე აღწევს.

ვაზის მეტად ხნიერი ეგზემპლარები გვხვდება აგრეთვე ადიგენის რაიონის სოფელ დიდ სმადაში, რომლის ასაკიც 180 წელზე მეტია, მისი ძირის გარეშემოწერილობა 85 სანტიმეტრს აღემატება.

ვაზის სიყვარული აისახა ქართულ კულტურაში, სიმღერაში, ხუროთმოძღვრებაში, პოეზიაში. ამის დასტურია მეფე დემეტრე I-ის მიერ შუასაუკუნეებში დაწერილი უკვდავი იამბიკო „შენ ხარ ვენახი!“

განსაკუთრებით აღნიშვნის ღირსია მიქაელ მოდრეკილის - მესხი კაცის მიერ მესხეთში, კერძოდ კი კლარჯეთში შატბერდის მონასტერში „დიდებულ ლავრაში“ შექმნილი ქართული საგალობლები (978-988). შატბერდი აგებულია გრიგოლ ხანძთელის მიერ, რომელიც წარმოადგენდა მწიგნობრობის უდიდეს კერას საქართველოში.

ძველად მესხეთში ვენახი ხელოვნურად ბაქან-ბაქან მოვაკებულ ნიადაგზე შენდებოდა, რომელსაც „ოროკოს“ უწოდებდნენ. შეიძლება გაბედულად ითქვას, რომ მესხეთის ვენახების ძირითადი მასივები ძველად გაშენებული ყოფილა ასპინძის რაიონის მიდამოებში. (მდინარე მტკვრის ხეობაში) ამას ადასტურებს დიდი რაოდენობის დაბაჩებული ტერასები საროსა და ხიზაბავრის მიდამოებში და ამ ოროკებზე დარჩენილი ვაზის სხვადასხვა ჯიშები სოფლების – ხერთვისის,



ტოლოშის, ოშორის, ნაქლაქევის ბაღებში. საროს, ხეხინჯის, ხიზაბავრის ტერიტორიაზე 50 სართულამდე ტერასებს ვხვდებით, რომელიც აღმართულია 200 მეტრის სიმაღლეზე. იგი ქვით არის ამოშენებული და მზის საკმაო ენერგიასაც იღებს, რაც საკმარისია ვენახის სრული ზრდა-განვითარებისათვის.



ასპინძის რაიონის სოფელ ხიზაბავრის ტერასები

როგორც ბატონი მერაბ ბერიძე მოგვითხრობს, ზემოთ აღნიშნულ ტერასებზე ვაზი შენდებოდა ორგვარად: ჭიგოზე და ტერასზე გადმოკიდებულად. ამ უკანასკნელის მოვლა ქვედა ტერასიდან ხდებოდა, ძალზედ საინტერესო სარწყავი სიტემაც ჰქონდათ. წყალი თვითღინებით მოუღინებოდა ტყიდან ან მთის ძირიდან, რომელიც კიბის საფეხურებს მიჰყვებოდა, რომელიც ტერასებს თავსა და ბოლოში აჰყვებოდა. კიბიდან გადმოსული სარწყავი წყალი ტერასს ძირში გაჰყვებოდა



ტერასის ბოლომდე, ტერასები ოდნავ უკან იყო გადახრილი. რათა ნიადაგის ეროზია წყალს არ მოეხდინა, ტერასის ბოლოში გაჩენილი წყალი ისევ საფეხურებს ჩამოყვებოდა და ასე აგრძელებდა რწყავს ქვედა ტერასებისაკენ.⁵

ტერასებზე ნიადაგი მეტად მწირი იყო. ამიტომ მის გასანაყოფიერებლად მათ მფლობელებს მდინარე მტკვრიდან სახედრებით ამოჰქონდათ ლამი, რომელიც ერთ-ერთი საუკეთესო საშუალებაა ვენახის ნიადაგის გასანაყოფიერებლად. ისტორიკოს ზურაბ ქუქჩიშვილის გადმოცემით ვენახს შემდეგნაირად ამენებდნენ: ჯერ მიწას გამოთხრიდნენ, მიწის პატარა ნაწილის ამოღების შემდეგ კედელს ჩაუყრიდნენ საფუძველს, შემდეგ კი იწყებოდა ფერდობის გამოთხრა. ამოსული ქვა და ღორღი კედლის მშენებლობას ხმარდებოდა. დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა კედლის სიმაგრეს, სიმტკიცეს და დახრილობას, რადგან კედელი თუ დახრილი არ იყო პირველივე მორწყვის ან დიდი წვიმის დროს შეიძლება დანგრეულიყო. მშენებლობა ხდებოდა მშრალი წყობით, ამოყვანილ კედლებს კი ავსებდნენ მიწით და წვრილი ქვალორღით. კედელი აუცილებლად ორპირი უნდა ყოფილიყო რომ სიმაგრე ჰქონოდა.⁶

აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ასპინძის რაიონში 1959 წლის აღწერით დაახლოებით 10-12 ათასი ტონა ყურძენი იკრიფებოდა, რომელიც ძირითადად ტერასებზე მოჰყავდათ.

მესხეთში ტერასებს დარიჯს, ოროკის, ბაქანს, საქვეს უწოდებდნენ. ზურაბ ქუქჩიშვილმა სულხან-საბა ორბელიანის ლექსიკონისა და ადგილობრივ გადმოცემებზე დაყრდნობით დაადგინა განსხვავება დასახელებულ ოთხ ტერმინს შორის. მაგალითად, დარიჯი და საქვე ერთი და იგივე დანიშნულებისაა. განსხვავება იმაში მდგომარეობს, რომ დარიჯის ფართობი გაცილებით აღემატება საქვესას. საქვე ტერასები კი უფრო დიდი დახრილობის ყოფილა. ხოლო ბაქანი ყველაზე მცირე

ზომის მიწის ნაკვეთს აღნიშნავდა, სადაც მხოლოდ ერთი ან ორი ძირი ირგებოდა.⁷

მიხეილ ველჯანაშვილის აზრით, ვენახის ტერასებზე გაშენების ერთ-ერთი მიზეზი მიწის ნაკლებობა უნდა ყოფილიყო: „ხიზაბავრელები ოდითგანვე მიწის ნაკლებობას განიცდიდნენ, ამიტომ მათ მთავორიანი კლდოვანი ქანობები ტერასებად დაუმუშავებიათ და ამ სავარგულებშივე ვენახებთან ერთად შესანიშნავად ხარობდა ვაშლის - 33, მსხლის - 29, ყურძნის - 26 ჯიში, ატმის, ჭერმის, გარგარის, თუთის, ჭანჭურისა და ვეება კაკლის ხეები.“⁸

მესხეთში ტერასებზე ხილისა და ვაზის ერთად გაშენებაზე ყურადღება გაამახვილა ლევან ისაკაძემ. იგი წერდა: „ხილი და ვაზი ხშირად ერთად შენდებოდა. ქვის კედლის ძირში ჯერ ვაზს რგავდნენ, შემდეგ კი ხეხილს. ასეთი წესით გაშენებული ბაღ-ვენახების დიდი უპირატესობა იმაში მდგომარეობდა, რომ ზაფხულში ქვის კედლები ხურდებოდა, რის გამოც ტერასები რა სიმაღლეზეც არ უნდა ყოფილიყო მოწყობილი ტემპერატურის ჟამი საკმარისი იყო ყურძნის დამწიფებისათვის, ხოლო ფერდობზე სისტემატური ნიავისა და მაღალი ტემპერატურის შედეგად აღვილი არ ჰქონდა ვაზის დაავადებას.“⁹

კონსტანტინე გვიშინის (ახალციხის რაიონის სოფელ აწყურის მკვიდრი) განმარტებით ვაზის საყრდენად მესხეთში ძველად გამოყენებული იყო ვაშლის, მსხლის, ჭანჭურის, შინდის, კომშის, ალვის, მუხის იფნის, რცხილის და თუთის ხეები.

აღსანიშნავია ისიც, რომ ხიზაბავრის მოსახლეობა ტერასებს „დარიჯებს“ უწოდებდა, ხოლო სადაც ვენახი იყო გაშენებული დღემდე „ვენახების“ სახელი შემორჩა. მთხრობელთა გადმოცემით, ხიზაბავრელები როცა დაკრეფდნენ ყურძენს, იქვე მარნებში, ქვის საწნახელებში, დაწურავდნენ, გადაიღებდნენ ქვევრებში და დაყენებული ღვინო სოფელში



მიჰქონდათ დოქებითა და კოკებით. მევენახეობის განვითარებას მესხეთში ასაბუთებს გურჯისტანის ვილაიეთის დიდი დავთარიც. მაგალითად იმ დროს ხიზაბავრას მიწერილი ჰქონდა მომიჯნავედ მდებარე სოფელ გომის ვენახები. ივანე გვარამაძის აზრით მესხეთში მევენახეობას დიდი ზარალი მიაყენეს ოსმალებმა: „ვენახები ოსმალებს მთელ ახალციხისა და ხერთვისის მიდამოს ხეობებში მოუსპიათ და ხიზაბავრის ვენახები კი ვერ მოუსპიათ ადგილობრივ მცხოვრებთ სიძლიერით“.¹⁰ მისივე ცნობით, XIX საუკუნის დასასრულის მდგომარეობით, ხიზაბავრის ვენახებში ათიოდე ჯიშის ყურძენი ყოფილა გაშენებული: „ანდროული, ვეჟანა, კლერტ-მაგარი, ცკრივი, ბულეშური, თითა, ცხენის ტუტუ, ხარისთვალა, საფერავი, ანიჭული“¹¹

მთხრობელთა გადმოცემითა და სხვადასხვა მასალებიდან დგინდება, რომ 1918-1919 წლებში თურქთა შემოსევების დროს მოსახლეობამ გაქცევა-გახიზვნის გამო ყურადღება ვეღარ მიაქცია ვენახებს და ისე გადახმა, რომ შემდგომში ვეღარ შეძლო მისი გამობრუნება. იმ პერიოდიდან მოყოლებული მეურნეობის ამ დამხმარე დარგმა არსებობა შეწყვიტა. ამასთანავე, დაინგრა და მოიშალა ტერასებიც.

უნდა აღინიშნოს, რომ ასპინძის რაიონის ხელმძღვანელობის ძალისხმევით, ხიზაბავრის მოსახლეობისა და თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის სტუდენტთა დაუზოგავი შრომით ტერასები აღდგენილ იქნა 1977-1978 წლებში. ტერასებზე მომუშავე სტუდენტთა ჯგუფს ხელმძღვანელობდა მესხეთის მკვიდრი და დიდი ქომაგი ბატონი მერაბ ბერიძე.

მესხეთში მევენახეობის განვითარების შესახებ მდიდარი და საინტერესო მასალა შემოგვიხანა ქართულმა ფოლკლორმა. აღნიშნულ საკითხთან დაკავშირებით ნიმუშად მოვიყვანთ მასალებს ნატო ყრუაშვილის წიგნიდან – ხიზაბავრა. ავტორს გამოყენებული აქვს ილია ალხაზიშვილის მიერ სოფელ



ხიზაბავრაში მოძიებული მასალებიდან მოშაირე სტეფანე ტატურაშვილისაგან ჩაწერილი ლექსად თქმული ლექსი: „როგორ გაჩნდა ღვინო“:

ნოემ აშენა ვენახი
ღვინო ვერ დააყენაო
დაღონებულსა ნოესა
ეშმაკი უღვა წინაო.
— ნოევ, ვერ გიქებ ღვინოსა,
შენ ვერ ახარებ ვაზსაო,
თუ ამხანაგად გამიხდი,
გასწავლი ვაზის ხესაო.
ისეთი ღვინო დაგიდგეს,
კაცი ებრძოდეს ლომსაო,
ყველა ქართველი გაქებდეს
თან სვამდეს ყურძნის წვეენსაო.

ნოემ დაუთმო ეშმაკს, ამის შემდეგ მან ასწავლა თილისმა: ვენახი ჯერ წყლით მორწყო, მერე ბატკანი დაკლა და მისი სისხლი აკურა, მესამედ ბულბულის სისხლი აწვეთა ვაზს. მეოთხედ მოზერის სისხლი დაასხა სარს. ბოლოს ღორებიც დახოცა და სისხლი აკურა. ამის შემდეგ ნოემ ქვევრში ღვინო დააყენა.

მას აქეთ საქართველოში
ყველა აშენებს ვაზსაო
მას აქეთ ღვინოს თან დაჰყვა
თილისმაც ეშმაკისაო.

ზოგი ღვინოს წყალივით სვამს და კრავივით მშვიდია, ზოგიც ბულბულივით ყბედია, ზოგი მოზვერს ემსგავსება — შფოთავს და ჭირვეულია, ზოგი ლომ-ვეფხვივითაა, ზოგი კი ღორივით ტალახში წკება.“¹²



აღნიშნული ლეგენდა მრავალმხრივ საინტერესო ფოლკლორულ მასალას წარმოადგენს. ბევრ კითხვაზე იძლევა პასუხს. უპირველესად კი ხაზს უსვამს იმას, რომ ხიზაბავრელნი ისტორიულად მისდევდნენ მევენახეობა-მელვინეობას, რასაც ასევე ასაბუთებს ცნობილი ხალხური ლექსი:

„ხიზაბავრა ქარიანი,
დარნები აქვს კარიანი,
წინ მინდორი და უკან ტყე
ღვინო იცის გვარიანი.“¹³

ავტორი დასახელებულ წიგნში ასევე ვრცლად საუბრობს ივანე გვარამაძის ფოლკლორისტულ მოღვაწეობაზეც, რაც ხიზაბავრასთან მჭიდროდ იყო დაკავშირებული. იგი XIX საუკუნის 70-იანი წლებიდან მოყოლებული სიკვდილამდე ეწეოდა. მის ერთ-ერთ ხელნაწერში კონკრეტულად არის მითითებული იმაზე რისი ჩაწერაც მოახდინა მან. კერძოდ, „სუფრულები“. ივანე გვარამაძე მიუთითებდა, რომ ე.წ. „მესხური სუფრულების“ უძრავლესობა სოფელ ხიზაბავრაში ჩაიწერა. იგი წერდა: „ამისთანა მტკიცე ხასიათისა და გვარის მოყვარულს ხალხში დარჩენილა მესხური სუფრულები შემკულ-გამშვენებულნი საუცხოვო კილოებით, რომელთ ბადალი არსად მგონია რომ იყოს კიდევ დარჩენილი... საცდელად მე ვთქვი რამოდენიმე სუფრულები სხვადასხვა კილოზედ ჩვენს დიდად პატივცემულ მსცოვან პოეტს რაფიელ ერისთავთან, რომელსაც კარგად შესწავლილი აქვს საქართველოს და საიმერეთოს მხარეების ცხოვრება და მითხრა აღარსად აღარ მოიძევა მაგნიარი კილოებით.“

ივანე გვარამაძე იხვეწებოდა, რომ ვინც შეძლებდა ნოტებზე გადაეღო ეს სუფრულები, რადგან დღითიდღე დავიწყებას ეძლეოდა სუფრულების კილოები, ხოლო მათი მცოდნე



მოხუცები ტოვებდნენ ამ წუთისოფელს. მათგან ნასწავლს კი ზოგი იფიწყებდა და ზოგიც ამახინჯებდა. მანვე შემოგვინახა სუფრულების მცოდნე ხიზაბავრელთა ვინაობაც: „ამ ოცდახუთი წლის წინად მრავალნი მოხუცებულნი იყვნენ ხიზაბავრას მცოდნე კარგის სუფრულებისა, როგორც ლეკოთ პავლე, მამუკათ პეტრე, ველიჯანათ პავლე, დათათ იაკობი, მაზმიანთ იაკობი, მაზათ ბერნადე, ხუციანთ სიმონი და სხვა. ესენი რომ იწყებდნენ ქორწილ-ნათლობაში გაღმა-გამოღმა სუფრულებსა ტკბილის ხმითა, აღტაცებაში მოდიოდნენ მსმენელნი. ამათში შესანიშნი იყო ბევრ რამის ცოდნით სუფრულებისა და შაირების ლეკოთ პალე... ისე ზარით ხმა ჰქონდა რომ ხიზაბავრას რო სიმღერას შემოსძახებდა თურმე საროს ჩადიოდა ორ-სამ ვერსამდის გარკვევით. დიდი და პატარა ქალით კაცით ფეხზე დგებოდნენ.“

ივანე გვარამაძე თვითონ იყო მესხური სუფრულების კარგი მცოდნე. ზაქარია ჭიჭინაძე წერდა: „მესხეთში და ჯავახეთში არ ყოფილა არც ერთი სასიმღერო კილო, რომ ივანე გვარამაძემ კარგად არ იცოდესო.“ ივანე გვარამაძემ შეკრიბა, აღადგინა და შეავსო მესხეთის ძველებური გალობები და სუფრულები, რაც უხმარიათ წვეულებას, ნადიმსა და ლხინში. მან მოძიებულ სუფრულებს ერთად მოუყარა თავი, „სამესხეთოს ძველი სიტყვიერება“ უწოდა და უძღვნა ოუბილარ მგოსანს – აკაკი წერეთელს. ამდენად, მესხური ზეპირსიტყვიერების საუკეთესო ნაწილს წარმოადგენს „მესხური სუფრულები“. მათ შორის – „ხიზაბავრული სუფრულები“. ნიმუშად მოვიყვანთ ივანე გვარამაძის მიერ ჩაწერილ ერთ-ერთ სუფრულს:

„ვთქვით სადღეგრძელო ღვინითა,
 მათ ჯიხვითა და ჩვენ მინითა,
 ვიხაროთ ტკბილის ღვინითა,
 გაგბასროთ მტერი ჟინითა.“

კარგია კარგ კაცის ბაძი
 მძულს ლოთ-აკვაცი, ანცი
 ძმავ, შენ რას გაგაქვს ფაც-ბაცი
 დალიე ზომივრად ყანწი.“¹⁴

ფოლკლორული მასალებიდან ასევე საყურადღებოა ზურა ქუქჩიშვილის მიერ სოფელ ხიზაბავრაში ჩაწერილი საინტერესო გადმოცემა: სოფელში ერთ გლეხს შავი ხარები დაუკარგავს, მთელი დამე უძებნია მაგრამ ვერ უნახავს. დილით ისევ დაუწევია ძებნა. ბოლოს დაუნახავს, რომ ხარები დარიჯის ძირში ჩაწოლილიყვნენ და იცოხნიდნენ. დარიჯის კედლები კი ისე შავად ყოფილა დაფარული მსხმოიარე ყურძნის მტევნებით, რომ პატრონს იმ შავ ფონზე ვერ შეუძნევია თავისი შავი ხარები.¹⁵ ყოველივე ზემოთნათქვამი ერთხელ კიდევ ასაბუთებს მესხეთში მევენახეობის განვითარებას. ქართული ფოლკლორის საგანძურში მდიდარი და საინტერესო მასალაა თავმოყრილი ამ კუთხეში მევენახეობის განვითარების შესახებ. საყურადღებოა ერთი ცნობილი ხალხური ლექსიც:

პური კლდეს, ღვინო ბოგასა
 თევზი ეძებე ტობასა
 წითელი ვაშლი თუ გინდა
 გაღმა-გამოღმა წყორძასა.

სამცხე-ჯავახეთში ვაზსა და მევენახეობას XX საუკუნეშიც გამოუჩნდნენ მკვლევარნი და მიმდევარნი. მოძიებული მასალებიდან ნათლად ჩანს, რომ ვაზის მოვლა-პატრონობას დიდი ყურადღებას უთმობდნენ. ამაზე მეტყველებს სამცხე-ჯავახეთის ხელნაწერთა დამხმარე ფონდში დაცული ერთ-ერთი სიგელი, საიდანაც ვგებულობთ, რომ 1945 წელს თბილისში ჩატარებულა სუფრის საუკეთესო ღვინის



რესპუბლიკური კონკურსი. დასახელებული კონკურსის მონაწილენი ყოფილან მესხეთის (ახალციხის, ადიგენისა და ასპინძის) წარმომადგენლები. კონკურსის მონაწილეებმა: ახალციხის რაიადმასკომის სამიწათმოქმედო განყოფილების უფროსმა აგრონომმა პეტრე მინდიაშვილმა, ახალციხის მცხოვრებმა მიხეილ წალდაძემ და სოფელ საროს მცხოვრებმა გიორგი მალრაძემ დაიმსახურეს სიგელი და ფულადი ჯილდო სამი ათასი მანეთი ალიგოტეს, ხიხვის, შაკაკაპიტოს, გორული მწვანის, ჩინურის და პინო-ფრანის ყურძნის ჯიშებიდან კარგი ხარისხის ღვინოების დაყენებისათვის.¹⁶

გასულ საუკუნეში სამცხე-ჯავახეთში ვენახის შესწავლა-გაშენების საქმეში განსაკუთრებული დამსახურება მიუძღვის მეცნიერებათა კანდიდატს შალვა წიქვაძეს. იგი მთელი სიცოცხლის მანძილზე იკვლევდა მესხურ ვაზს და ღირებული ნაშრომებიც შექმნა. ეს მისი პროფესიაც იყო და მამულიშვილური ვალიც. მან 1941 წელს წარმატებით დაასრულა თბილისის სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის მებაღეობა-მევენახეობის ფაკულტეტი. იგი ერთხანს თუშაობდა საქართველოს მიწათმოქმედების სამინისტროში მევენახეობის უფროს აგრონომად, 1948 წელს კი დაინიშნა ახალციხის რაიადმასკომის მიწათმოქმედების განყოფილების გამგედ.

შალვა წიქვაძემ განსაკუთრებით თავი გამოიჩინა სამეცნიერო კვლევით თუშაობაში. იგი წლების განმავლობაში ხელმძღვანელობდა მებაღეობა-მევენახეობა-მელვინეობის სამეცნიერო კვლევითი ინსტიტუტის ახალციხის დასაყრდენ პუნქტს.

შალვა წიქვაძე ერთ-ერთი პირველთაგანი იყო, რომელმაც მესხეთში მოიძია და გამოავლინა ვაზის გამძლე და მაღალპროდუქტიული ჯიშები, მეორეს მხრივ გამოსცადა მესხეთში გასავრცელებლად ისეთი ჯიშები როგორცაა: ხიხვი, ალიგოტე, პინო, რქაწითელი, შაკაკაპიტო, ჩინური, გორული



მწვანე. რაც შეეხება მესხურ ჯიშებს შემოგვინარჩუნა მესხური ყურძნის შემდეგი ჯიშები. თეთრყურძნიანი: სამარიობო, ხარისთვალა, ცხენის ტუტუ, თეთრი ახალციხური, საფარულა, თეთრი ბუდეშური, როკეთულა, ჩიტკვერცხა თეთრი, ცხენის ტუა თეთრი, მესხური მწვანე.

წითელყურძნიანი: შავი ბუდეშური, საწური, მესხური შავი, შავი ასპინძური, მესხური საფერავი, ხარისთვალა შავი, ცხენისტუტუ შავი, ბეჟანა, ჩიტისკვერცხა შავი, ცხენისტუა შავი, კლერტმაგარი.

საუკეთესო მესხურ ვაზის ადგილობრივ ჯიშებს მიაკუთვნა და რეკომენდაცია გაუწია მესხეთში გასავრცელებლად შემდეგ ვაზის ჯიშებს: სამარიობო, ბუდეშური, ასპინძურა, საწური.

შალვა წიქვაძემ მესხურ ყურძენსა და მკვენახეობას რამოდენიმე ნაშრომი მიუძღვნა. განსაკუთრებულ ყურადღებას იპყრობს „მკვენახეობის თანამედროვე მდგომარეობა და განვითარების პერსპექტივები მესხეთში“. ეს ნაშრომი სამი ნაწილისაგან შესდგება. პირველ ნაწილში მოცემულია მკვენახეობის ისტორიული მიმოხილვა და ძველი მესხური ვაზის ჯიშების დახასიათება. მეორე ნაწილში – თანამედროვე მკვენახეობის დონე და განვითარების პერსპექტივები მესხეთში. აქვეა წარმოდგენილი ადგილობრივი ვაზის ჯიშების განლაგება ზონებისა და მიკრორაიონების მიხედვით. მესამე ნაწილში გაშუქებულია მკვენახეობის აგროტექნიკის თავისებურებანი მესხეთის მთავორიანი, შედარებით მკაცრი პირობებისათვის.

კონსტანტინე გვიშიანის გადმოცემით შალვა წიქვაძის ერთ-ერთი ნაშრომი „დიდებული მესხეთი“ ამჟამინდელი მდგომარეობით დაკარგულია. შეიძლება ითქვას, რომ შალვა წიქვაძის შემდეგ მესხეთში არ აღმოჩნდა პიროვნება, რომელიც მის დაწყებულ საქმეს – მკვენახეობის აღდგენასა და განვითარებას გააგრძელებს.¹⁷



შეიძლება ითქვას, რომ გასულ საუკუნეში მესხური ვაზის მოვლა-მოშენებისა და ღვინის დაყენების საქმეში დიდი წვლილი მიუძღვის მოყვარულ მევენახეს ბაგრატ ღვენოსაძეს. მან თავისი ცხოვრების უდიდესი ნაწილი ვაზის ძიებასა და გაშენებას მოანდომა. დადიოდა ძველ ნასოფლარებში, იქ შემორჩენილი ვაზის კალმებს კრებდა, რომელთაც ამყნობდა მწარე საძირეებზე. მან მიწის ნაკვეთი შეიძინა ზედა ვარძიის ტერიტორიაზე და იქ გააშენა ძველი მესხური ვაზის ჯიშები. გაწეული სამუშაოსათვის საქართველოს ხელისუფლებამ, ცენტრალური კომიტეტის პირველმა მდივანმა ბატონამ ედუარდ შევარდნაძემ იგი ღირსების ორდენით დააჯილდოვა.

ბაგრატ ღვენოსაძეს სამ საუკუნეში მოუწია ცხოვრება. დაიბადა მეცხრამეტე საუკუნის ბოლოს და გარდაიცვალა ოცდამეერთე საუკუნის დასწყისში. იგი რეგიონში დაფასებული პიროვნება იყო. გადაღებულია თემურ ჩხეიძის ფილმში „რაიკომის მდივანი“. მის მიერ მიკვლეულ ვაზის ძველ ჯიშებს შალვა წიქვაძემ მისი სახელი დაარქვა. მაგალითად როგორცაა: ღვენოსაძის შავი, ღვენოსაძის თეთრი, ღვენოსაძის საწური. ვაზის ეს ჯიშები დარგული და გაშენებული იქნა სოფელ ხიზაბავრისა და აწყურის (სლესის) სანერგეებში.¹⁸

ბატონ ბაგრატთან ერთი საინტერესო მოგონება მაკავშირებს. ერთხელ თავისთან დამიბარა, მითხრა ცუდი სიზმარი ვნახე: ბორჯომის რაიონში, სოფელ დვირში ვიყავი ჩემს ახლობლებთან ხუციშვილების ოჯახში, მინდოდა ვენახი დამეთვალთვალებინა, მაგრამ ოჯახის უფროსმა არ შემიშვა. მითხრა: შენ უკვე ცოცხლებში აღარ ითვლები და იქ ვერ შეგიშვებო. მე ალბათ იმისათვის დამიძახა, რომ ეთქვა შენი დღეები დათვლილიაო. მინდა, რომ როგორც ვენახის მოსიყვარულე ადამიანს ჩემი ნაკვეთიდან სხვადასხვა ჯიშის მესხური ყურძენი უნდა გაგატანო. შენც თუ ცაცხვის ხეებს



გამომიგზავნი ფუტკრებისათვის, დიდად მადლობელი დაგრჩებიო. მან სხვადასხვა ჯიშის მესხური ვაზი გამომატანა, მეც დანაპირები შევასრულე. მის მიერ მოცემულმა ვაზის ყველა ჯიშმა და ჩემს მიერ გაგზავნილმა ცაცხვის ყველა ძირმა გაიხარა. თვითონ კი რამოდენიმე დღეში გარდაიცვალა.

ამჟამად სამცხე-ჯავახეთში მესხური ვაზის მოშენებითა და ღვინის დაყენებით დაინტერესებული ბევრი ახალგაზრდაა. მათ შორის არიან მესხეთის მკვიდრნი: გიორგი ნათენაძე, კახაბერ ასპანიძე, ეშვარ გაჩეჩილაძე.

გიორგი ნათენაძე 2008 წლიდან დაინტერესდა მესხური ღვინით და მესხური ვაზით. ეს დაინტერესება ცხოვრების ძირითად პროფესიად და უკვე მოვალეობად ექცა. ღვინისა და ვაზისადმი ინტერესი მამამ გონა ნათენაძემ გაუღვივა. მისი ინიციატივით საქართველოს ისტორიაში პირველად 2009 წელს ნათენაძეების მარანში ჩამოისხა მესხური ღვინო. მართალია, სულ რაღაც 920 ბოთლი, თუმცა ამ ღვინომ ძალიან დიდი დაინტერესება და პოპულარობა მოიპოვა როგორც საქართველოში, ისე მის ფარგლებს გარეთ. ღვინის დასაგემოვნებლად უამრავი ტურისტი ჩამოდის მის ოჯახში.

2008 წლიდან მოყოლებული დღემდე მესხი მევენახე გიორგი ნათენაძე მუდმივად ეძებს მესხურ ჯიშებს. იკვლევს, აფესვიანებს და ამრავლებს მას. მუდმივად მუშაობს მისი წარმომავლობის დადგენაზე. აღმოაჩინა კახაბერ ასპანიძესა და ეშვარ გაჩეჩილაძესთან ერთად დღემდე უცნობი ისეთი ვაზის ჯიშებიც, რომლებიც თავის დროზე არ ჰქონდა დაფიქსირებული შალვა წიქვაძეს – სამცხე-ჯავახეთში ვაზის მესხური ჯიშების მკვლევარს.

2013 წელს სოფელ ჭაჭარაქში (ქალაქ ახალციხის მახლობლად) საკუთარი ხარჯებით გააშენა მესხური ჯიშების საკოლექციო-სადემონსტრაციო ნაკვეთი. აქ თავი მოუყარა ვაზის მესხურ ცნობილ და უცნობ ჯიშებს. 2014 წელს



საკოლექციო ნარგაობაში დაემატა მრავალი მესხური ჯიშის და საერთო რაოდენობამ დაახლოებით 32-ს შეადგინა: ასპინძური შავი, ახალციხური თეთრი, ბუდეშური წითელი, ბუდეშური თეთრი, ბუქანა, თამარის ვაზი, თამარის თვალი, თავდაკიდებული თეთრი, თავცეცხლა ვარდისფერი, კლერტმაგარა, კლდის წითელი, კაპნის წითელი, კლარჯული, მამლითვალა, მესხური შავი, მესხური საფერე, მესხური მწვანე, მესხური თითა, როკეთულა, საფარულა (საფარული თეთრი), საწური, სამარიობო თეთრი, ჩიტისკვერცხა შავი, ჩიტისკვერცხა თეთრი, ცხენისძუა შავი, ცხენისძუა თეთრი, ცხენისძუბუ თეთრი, ხარისთვალა შავი, ხარისთვალა თეთრი, ჯავახეთურა, ჩიტისთვალა თეთრი.

2011 წელს ქ. თბილისში დიდუბის საგამოფენო ცენტრში გაიმართა ქართული სასმელების გამოფენა-ფორუმი, რომელიც მიზნად ისახავდა ქართული სასმელების საექსპორტო პოტენციალის გაზრდას. აღნიშნული ფორუმი ორგანიზებული იყო ღვინის ეროვნული სააგენტოს მიერ. ფორუმზე მონაწილეობა მიიღეს ძირითადად აზიისა და არაბული ქვეყნების წარმომადგენლებმა. იმავე დროს მოხდა სამომავლო პარტნიორების გაცნობა. იაპონელი პარტნიორები, რომლებიც დაინტერესდნენ მესხური ღვინით, ყოველწლიურად ჩამოდიოდნენ ქალაქ ახალციხეში, აკვირდებოდნენ ყურძნის დაწურვისა და ღვინის დაყენების პროცესებს, რის შემდეგაც 2014 წელს მოხდა ღვინის პირველად გატანა იაპონიაში. მესხურმა ღვინომ იაპონელთა განსაკუთრებული მოწონება დაიმსახურა, რაც იმაში აისახა რომ კვლავ გაგრძელდა მათ მიერ მესხური ღვინის ექსპორტი.

უნდა აღინიშნოს ისიც, რომ გიორგი ნათენაძე მესხურ ღვინოს დააყენებს შემდეგი ჯიშის ყურძნისაგან: მესხური შავი, მესხური ხარისთვალა, ცხენის ძუბუ თეთრი. 2014 წელს მან პირველად ჩამოასხა ქვევრში დაყენებული მესხური

შვანე. მის მარანს ჰქვია ნათენადის მარანი და შესულია ქართული ღვინის გზამკვლევაში.

გიორგი ნათენაძემ 2013 წლის გაზაფხულზე ახალციხის ციხის განახლებულ კომპლექსში გახსნა მალაზია „მესხური ბრენდი“, სადაც სხვა ქართულ ღვინოებთან ერთად წარმოჩენილია მესხური ღვინო, მესხური სუვენირები – საკუთარ ოჯახში დამზადებული და მესხური არაყი: თუთის, შინდის, ჭანჭურისა და ჭაჭვის.



გ. ნათენაძის ღვინის მალაზია „მესხური ბრენდი“ ახალციხის ციხის ტერიტორიაზე

სასიამოვნო იყო ის ფაქტი, რომ მისი მოღვაწეობით 2013 წელს დაინტერესდა საქართველოს პრეზიდენტი მიხეილ სააკაშვილი. მან პირადად მოინახულა გიორგი ნათენაძის ღვინისა და სუვენირების მალაზია და აღნიშნული საქმიანობისათვის გადასცა „პრეზიდენტის ღირსების ორჯენი“.

აღსანიშნავია ისიც, რომ მთავრობის 2014 წლის სპეციალური დადგენილებით გიორგი ნათენაძე ამჟამად მუშაობს სოფელ ხიზაბავრის ისტორიული ტერასების აღდგენაზე. მოხდება სულ 32 ჰექტარის აღდგენა-ათვისება. სადაც ძირითადად გაშენდება მესხური ჯიშის ვაზი. იქვე აშენდება მესხური – მიწურის სტილის მარნები, ტრადიციული ქვევრებითა და ქვის საწნახელებით.

გიორგი ნათენაძემ 2014 წელს ჩამოაყალიბა „სამცხე-ჯავახეთის ტრადიციული მელვინეობის ასოციაცია“, სადაც გაწევრიანდა ყველა დაინტერესებული და დამწყები მელვინე. კვლავ განაგრძობს მუშაობას მესხური მელვინეობის და მევენახეობის აღდგენაზე.



გიორგი ნათენაძის მესხური ვაზის სანერგე, ახალციხის რაიონი სოფ. ჭაჭარაქი



2014 წლის ოქტომბრის თვეში ქალაქ გორში ჩატარდა „ქართლის ღვინის ფესტივალი“, სადაც მონაწილეობა მიიღო 60-მდე მელვინემ საქართველოს სხვადასხვა კუთხიდან. მხოლოდ მათ, ვინც ტრადიციული მეთოდით აყენებს ღვინოს. ფესტივალზე მესხურმა მწვანემ მიიღო 2014 წლის ქვევრის საუკეთესო ღვინის სიგელი. მესხური მწვანე განსაკუთრებით მოეწონათ იაპონელებს, რომლებმაც შეიძინეს თითქმის მთელი ჩამოსხმა.



„ქართლის ღვინის ფესტივალი“ (ქ. გორი)

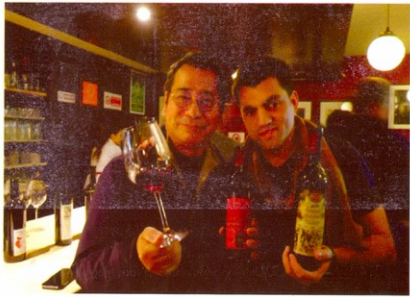
2014 წლის 22-30 ნოემბერს იაპონიაში, ქალაქ ოსაკაში, კიოტოში და ტოკიოში გაიმართა ქართული ქვევრის ღვინის დეგუსტაციები და სემინარები. პროგრამაში მონაწილეობდნენ ის ქართველი მელვინეები, რომლებიც აყენებენ ნატურალური ქვევრის ღვინოს და ღვინის ექსპორტს იაპონიაში ეწევიან.



პროგრამაში მონაწილეობა იაპონელი იმპორტიორების მოწვევით მოხდა და მთლიანი პროგრამა ღვინის ეროვნულ სააგენტომ დააფინანსა.

30 ნოემბერს დასრულდა ღვინის საერთაშორისო ფესტივალიც, სადაც მონაწილეობდნენ საფრანგეთის, იტალიის და საქართველოს გამორჩეული მეღვინეები. ქართულმა ღვინომ თავისი სიტყვა თქვა ფესტივალზე. იაპონელები, სომალელები და მოწვეული სტუმრები გაოცებას ვერ მალავდნენ.

გიორგი ნათენაძეს იაპონიაში წარდგენილი ჰქონდა მესხური მწვანე, მესხური ხარისთავალა და მესხური ცხენის ძუძუ თეთრი. მესხურმა ღვინომ ხაზი გაუსვა მის უნიკალურობას და გამორჩეულ გემოს. მესხური ღვინო დაყენებული იყო ქვევრში.



გიორგი ნათენაძე იაპონიაში



კახაბერ ასპანიძის ვენახით დაინტერესება ჯერ კიდევ ბავშვობის ასაკში დაიწყო. ვაზის სიყვარული პაპამ (შაო) ასპანიძემ და ვასილი ასპანიძემ ჩაუნერგეს. ბავშობიდანვე პაპამ ასწავლა ვაზის მოვლა და პატივისცემა. იგი მასთან ერთად ნიჯგორში ეცნობოდა მესხური ვაზის ჯიშებს. უნდა აღინიშნოს, რომ სწორედ სოფელ ნიჯგორში არის შემორჩენილი ყველაზე მეტი მესხური ვაზის ჯიშები. კახაბერის ვაზისადმი სიყვარული ერთგვარად უკავშირდება მისი გვარის ისტორიას. მისი გვარის თავდაპირველი საცხოვრებელი იყო შავშეთში (ლალის მთებში), თამარ მეფემ გაწეული სამსახურისა და ერთგულებისათვის მის წინაპარს ზაქარია ასპანიძეს მიანიჭა ფანასკერტელის წოდება. სამშობლოს სიყვარულმა მისი წინაპრები XVIII საუკუნიდან ჯავახეთის მკვიდრად აქცია. მისი წინაპრები იმთავითვე დაინტერესდნენ ვაზით. მათ ჰქონდათ თავიანთი მარანი და საწნახელები, რომელმაც დღემდე მოაღწია.

კახაბერი ჯერ კიდევ სკოლის მოსწავლე იყო, XX საუკუნის 90-იანი წლებიდან, როდესაც დაიწყო დამოუკიდებლად ვაზის გაშენება სოფელ ნიჯგორში. მას ნიჯგორში – ტერასებიდან მოჰქონდა ვაზის სხვადასხვა ჯიშის კალმები და დამყნობისა და დაფესვიანების გზით ამრავლებდა. იგი დღემდე ემადლიერება პავლე ლონდარიძეს, რომელმაც შეასწავლა ვაზის დამყნობა და რომელსაც დღესაც სოფელ საროში გაშენებული აქვს დიდი ვენახი (რამდენიმე ხეზე ასული ძირი). იმავედროულად გამოყვანილ ვაზის ჯიშებს ურიგებდა თანასოფლელებსა და ვაზის მოყვარულებს. ასევე ოჯახის პირობებში აყენებდა ღვინოს. იგი დაუკავშირდა იმ პერიოდში მესხეთში ცნობილ მკვენახეს ბაგრატ ღვენოსაძეს – „ბაგრატ პაპას“. მას ვენახი გაშენებული ჰქონდა ზედა ვარძიის მიმდებარე ტერიტორიაზე. მისგან წამოიღო და გააშენა ვაზის ახალი ჯიშები.



კახაბერ ასპანიძის ვაზისადმი დაინტერესების საქმეში ახალი პერიოდი დაიწყო 2011 წლის ოქტომბერში, როდესაც სამცხე-ჯავახეთში საგურამოდან ჩამობრძანდა ვაზისა და ხეხილის სარგავი მასალის წარმოების ეროვნული ცენტრის ხელმძღვანელი ლევან უჯმაჯურიძე თავის კოლეგებთან ერთად. მათი მიზანი იყო ვაზის მესხური ჯიშების შესწავლა. მათთან შეხვედრა სრულიად შემთხვევით მოხდა. მონახულეს მისი ვენახი და საერთოდ ნიჯგორის ტერიტორიაზე შემორჩენილი ძველი მესხური ვაზი. შესწავლის მიზნით აჭრეს თოთოეული ჯიშის კალაში ფოთოლთან და ნაყოფთან ერთად. ლაბორატორიული გამოკვლევის შედეგად დადგინდა, რომ აღნიშნული ვაზის ჯიშები იყო ადგილობრივი და ძირძველი. ამის შემდგომ, 2012 წლის გაზაფხულზე, ყველა ჯიშიდან ათასობით კალაში გადაიგზავნა საგურამოს სანერგე მეურნეობაში. ხოლო მომდევნო წლის გაზაფხულზე ლევან უჯმაჯურიძის მიერ მოხდა აღნიშნული ჯიშების ნამყენის (1000-მდე ძირი) გადაცემა, რომლის საფუძველზეც გააშენა ახალი ვენახი ნიჯგორში – ე.წ. კაპნებში. კახაბერ ასპანიძეს ასევე გადაეცა დაფესვიანებული 200 ძირი სამყენი საძირები. უნდა აღინიშნოს, რომ საგურამოს სანერგე მეურნეობიდან მესხური ვაზის ჯიშების ნამყენები ასევე გადაეცათ გიორგი ნათენაძესა და ახალციხის რაბათის ციხეში – რეზო გიქოშვილს.

ამჟამინდელი მდგომარეობით კახაბერ ასპანიძეს ვენახში გაშენებული აქვს შემდეგი ჯიშის ვაზი: ცხენის ძუძუ თეთრი, ცხენის ძუძუ შავი, ხარისთვალა თეთრი, ხარისთვალა შავი, სამარიობო თეთრი, სამარიობო წითელი, კაპნის წითელი, მესხური რქაწითელი, მესხური თეთრი, მესხური თაფლისფერი, თამარის თეთრი, თამარის შავი, კლერტმაგარა, მელაკუდა, შავი ასპინძურა, კლარჯული, ბეჟანა, მესხური მწვანე, ხიხვი,

მესხური შავი, თითა თეთრი, ჩიტისთვალა, ჩიტის კვერცხა, საინტერესო.

კახაბერ ასპანიძე სამომავლოდ გეგმავს მესხური მარნის გაშენებას, ღვინის დაწურვას საგვარეულო ქვის საწნახლეში, ჩამოსხმას და მის რეალიზებას. მას ასევე სურს, დააფუძნოს „ზაქარია ასპანიძე-ფანასკერტელის“ სახელობის საერთაშორისო საქველმოქმედო ფონდი, რომელსაც გადაეცემა მის მიერ გაშენებული ვენახში მოწეული მოსავლის დიდი ნაწილი. და საერთოდ, მისი მიზანია, რომ მოსახლეობას გადასცეს თავისი სანერგე მეურნეობიდან გასამრავლებლად კალმები და მესხეთში ფართოდ გავრცელდეს მესხური ვაზი.



კახაბერ ასპანიძე, სოფ. ნიჯგორი, ასპინძა

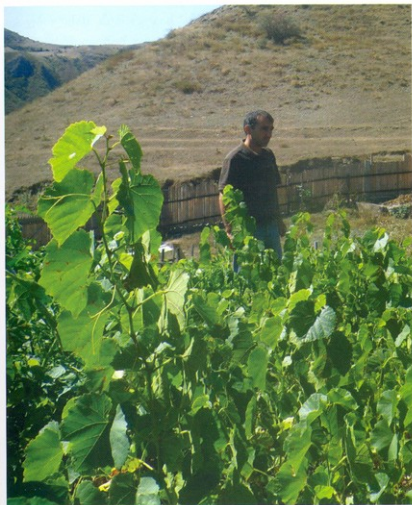
ემზარ გაჩეჩილაძის ვენახით დაინტერესება სრულიად შემთხვევით დაიწყო. მას სახლის მშენებლობისათვის სჭირდებოდა ქვის მასალა. ქვის შეგროვების მომენტში წობტევის ღელეში ნახა განსხვავებული ვაზი, რომელიც ტირიფის ხეზე იყო ასული. ვაზი გასხლა და მისი რამდენიმე რქა სახლის ეზოში დარგო. როცა ნაყოფი მიიღო, შესწავლის შედეგად აღმოჩნდა მესხური ვაზის ჯიში – სამარიობო თეთრი, რომელიც ფაქტობრივად გადაშენებულად ითვლებოდა. ამ აღმოჩენის შემდგომ მას გაუძლიერდა ინტერესი მესხური ვაზისადმი. თუმცა უნდა ითქვას, რომ იგი ბავშობიდანვე იყო საერთოდ დაინტერესებული ქართული ვაზით. მას იმ დროისათვის საკუთარ ეზოში უკვე ჰქონდა გაშენებული სხვადასხვა ქართული ვაზის ჯიში.

ემზარ გაჩეჩილაძე წლების მანძილზე ეწევა მესხური ვაზის ჯიშების მოძიებასა და გამრავლებას. ამჟამინდელი მდგომარეობით თავის ნაკვეთში – სოფელ ზიკილიაში გაშენებული აქვს 70 ჯიშის ვაზი. აქედან მესხურია ოცდახუთი ჯიშამდე. უნდა აღინიშნოს ისიც, რომ მას საქართველოს სხვადასხვა კუთხიდან ჩამოტანილი აქვს ისეთი იშვიათი ჯიშები, როგორცაა უსახელაური, ალექსანდროული, მუჯურეთული, კაბერნე, ხიხვი, ოცხანური საფერე, ბროლა, ციცქა, ცოლიკაური, კახური საფერავი, მანავის მწვანე, ოჯალეში, ალადასტური, შარდონე, ჯვარმტევეანი, ალიგოტე, პინო შავი, გორულა, გორული მწვანე, თაგვერი. იგი აკვირდება ჩამოტანილ ჯიშებს, არკვევს ადგილობრივ კლიმატთან შეგუებას და შემდეგ შერჩევის გზით ახდენს ადგილზე მათ გამრავლებას.

საინტერესოა დამწობის მისეული ხერხებიც: მიწისქვეშა მცნობა (მარტის შუა რიცხვებში), მწვანე მცნობა (მაისის ბოლოდან ივნისის ბოლომდე) და კვირტით მცნობა – 15 აგვისტოს. იგი დაინტერესებულ პირებს აწყურისა და ახალციხის ზონაში ასწავლის მცნობის წესებს.



ემზარ გაჩეილაძეს ამჟამად გაშენებული აქვს სანერგე 5 ათას ძირზე. – 25 ჯიშის ვაზი. ახდენს მის რეალურ ზარალს ძირითადად სამცხე-ჯავახეთის მოსახლეობაში. სამომავლოდ გეგმავს სანერგეს გაზრდას – 15000 ძირის გამოყვანას.



ემზარ გაჩეილაძის სანერგე, სოფ. ზიკილია, ახალციხე



ამრიგად, ჩვენს მიერ გამოკვლეული მასალიდან ჩანს, რომ სამცხეში XX საუკუნის მეორე ნახევარში და XXI საუკუნის პირველ დეკადაში (2015 წლამდე) ხარობდა 60-მდე მესხური ჯიშის ყურძენი, მათ შორის წითელყურძნიანი – 36, ხოლო თეთრყურძნიანი – 24.

როგორცნ ზემოთ აღინიშნა საგურამოს მახლობლად სოფელ ჯილაურში დაარსდა „ვაზისა და ხეხილის სარგავი მასალების წარმოების ეროვნული ცენტრი“. ცენტრში, ამჟამინდელი მდგომარეობით, თავმოყრილია 430 ქართული ადგილობრივი ვაზის ჯიში და აგრეთვე 280-მდე უცხოური ვაზის ჯიში. დასახელებული ცენტრის შექმნის მისიაა საქართველოში თანამედროვე ტიპის სპეციალიზირებული, მოწინავე ტექნოლოგიებით აღჭურვილი საბაზისო სანერგის მოწყობა, სადაც ხარისხის კონტროლის პირობების დაცვით ხორციელდება ჯიშად გარანტირებული ფიტოსანიტარულად ჯანსაღი ვაზისა და ხეხილოვანი კულტურების საბაზისო და სერთიფიცირებული სარგავი მასალების გამრავლება. ბატონ ლევან უჯმაჯურიძემ თავის კოლექტივთან ერთად სამცხე-ჯავახეთში მოიძია და გადაარჩინა ძველი მესხური ვაზის ჯიშები, რომლებიც გადაშენების პირას იყო. შემდეგ უსასყიდლოდ დაურიგა ისევ ამ კუთხის ახალგაზრდობას, რომლებიც დაინტერესებულნი არიან სამცხეში ვაზის მოშენებით.

2013 წელს ახალციხის ციხის ტერიტორიაზე არსებულ ტერასებზე, ციხის გამწვანების კოლექტივის მიერ, გაშენდა საგურამოს სანერგიდან ჩამოტანილი, როგორც ევროპული ასევე მესხური ჯიშის ყურძენი, დაახლოებით 160 ძირი. ვაზი აყვანილ იქნა ჭიკობებზე, ისე როგორც ძველად მესხეთში აშენებდნენ. აქ დაირგო ევროპული ჯიშის სასუფრე ვაზის ნამყენი ყურძენი, როგორიცაა: სულთანინი, კარდინალი, ბურგუნდული, ჰამბურგერის მუსკატი, (რომლის მტკვანიც



იწონის 2-3 კგ-ს.). გარდა ამისა, მესხეთში გავრცელებული
 ვაზი – ჩინური და მესხური ჯიშები: მესხური საფურე,
 სამარიობო, ჩიტისვალა, მესხური მწვანე.



ახალციხის ციხის ტერასაზე ვენახის გაშენება



2014 წლის სექტემბრის თვეში მესხური ვაზით დაინტერესებულმა პირებმა: რეზო გიქოშვილმა, გიორგი ნათენაძემ, ეშხარ გაჩეჩილაძემ და კახაბერ ასპანიძემ მოიარეს მესხეთის ის ძირითადი სოფლები და ნასოფლარები, სადაც ვენახი იყო გავრცელებული. მოგზაურობა დაიწყო თურქეთის საზღვრიდან – ნასოფლარ ოლოდადან. იქ არსებულ ტერასებზე შემორჩენილია ძველი მესხური ვაზის ჯიშები. კერძოდ, შავი ასპინძურა და ცხენის ძუძუ თეთრი. ყველა მათგანი ხეებზე იყო ასული და კარგად იყო შემონახული. ვარძიაში მოინახულეს იქ არსებული ყველა მარანი და საწნახელი. ნათენაძეების საგვარეულო მამულში – ჭაჭკარში შემორჩენილია 400 წლიანი ვაზი – ცხენის ძუძუ თეთრი. დღესდღეობით ეს არის ერთ-ერთი ყველაზე დიდძლესობიანი,

მართლაც გიგანტური ვაზი, რომელიც ვერხვის ხეზეა ასული.
მისი დიამეტრი 40 სმ-ს აღწევს.



400 წლიანი ვაზი – ცხენის ტუბუ თეთრი (სოფ. ჭაჭკარი)

აქ ვენახი თითქმის ყველა ხეზე იყო ასული: ვერხვზე, პანტაზე, კაკალზე, შინდზე. ექსპედიციის წევრებმა ნახეს ისეთი შინდის ხეც, რომელსაც ხელი ვერც კი შემოაწვდინეს. ჭაჭკარის ჩრდილოეთი ნაწილი კლდეებითაა შემოსაზღვრული. იქ ადრეული პერიოდიდან გამოკვეთილი იყო დიდი ზომის საწნახელები (ცალმხრივი, ორმხრივი), სადაც 3-4 ტონა ყურძენი იწურებოდა, რომელსაც ათავსებდენ დიდი ზომის ქვევრებში. ისტორიკოს სერგო ზოსიტაშვილის ინფორმაციით, თვითონ მას მოუძიებია და დაუფიქსირებია მარტო ჭაჭკარის ტერიტორიაზე 42 ასეთი საწნახელი, რომლის მსგავსიც

სხვაგან არ ფიქსირდება. ხეებზე ასული ასწლიანი ვენახები ასევე მოინახა მინადის, კლდის და სხვა სოფლების ტერიტორიებზეც. ექსპედიციის წევრებმა აიღეს ყველა ჯიშოდან ვაზის ლერწები ფოთოლთან ერთად, რომელიც გადაგზავნილ იქნა საგურამოს ლაბორატორიაში გამოსაკვლევად.

საყურადღებოა ისიც, რომ ექსპედიციის წევრები სოფელ ჭაჭკარში შეხვდნენ იქ მცხოვრებ 78 წლის შალვა ნათენაძეს, რომელიც არის ეკონომიკის მეცნიერებათა დოქტორი, დამთავრებული აქვს მოსკოვის ლომონოსოვის სახელობის უნივერსიტეტი, არის ხუთი მონოგრაფიისა და ასზე მეტი სტატიის ავტორი. დღესდღეობით დასაქმებულია სამეცნიერო მოღვაწეობით და სოფელში შემორჩენილი ვენახისა და საწნახელების მოვლით. ჭაჭკარის მიმდებარე ტერიტორიაზე





მდებარეობს ბატონ შოთა ნათენაძისა და ქალბატონ ასპით დიასამიძის მიერ აღდგენილი მამა-პაპეული ტერასები. სადაც მათ გააშენეს გადაშენების პირას მისული ბალ-ვენახები. ამასთანავე, აღადგინეს ეკლესია და მისი შემოგარენი წალკოტად აქციეს. ამით უდიდესი მამულიშვილური მისია შეასრულეს.

ექსპედიციის წევრებმა მესხური ვაზის 30-მდე ძირძველი ჯიში დააფიქსირეს სოფელ ნიჯგორის ტერიტორიაზე. მათ, ასპინძის რაიონის გარდა, ასევე მოიარეს ახალციხის რაიონიც. კრძოდ, სოფლები: კლდე, წნისი, ზიკილია და აწყური.

2014 წელს სამცხე-ჯავახეთის ტერიტორიაზე განხორციელებულმა ექსპედიციამ ნათლად დაადასტურა, რომ მესხეთში თუ დროზე არ მიექცევა ყურადღება მკვლევარების საქმეს, სავალალო შედეგი ექნება.

ვიწვ ვენახის გაშენებას აპირებს

ვენახის გაშენება გარკვეული პირობების გათვალისწინებას მოითხოვს. უპირველესად სწორად უნდა შეირჩეს ნაკვეთი, რათა დაცული იყოს ქარისაგან. გამოუსადეგარია დაჩრდილოელი ადგილები, ციცაბო ფერდობები, სასურველია შეირჩეს სამხრეთი, სამხრეთ-აღმოსავლეთი და სამხრეთ-დასავლეთი ფართობის ნაწილი, ნიადაგი კი ყოველგვარი გამოდგება, გარდა დაჭაობებულია და ჭარბკირიანისა. ამასთანავე, ვენახის გასაშენებლად შერჩეული ნიადაგი უნდა იყოს ნოყიერი, ფხვიერი, წყლის კარგი გამტარი და წვრილი ქვანარევი.

მას შემდეგ, რაც ნაკვეთი შეირჩევა, ვაზის დარგვის წინ უნდა მოხდეს ნიადაგის ღრმად დამუშავება, რომელიც ხელს შეუწყობს ტენის შენარჩუნებას, ფესვებისაკენ იზრდება

ჰაერიზაცია და აქტიურად მიმდინარეობს, როგორც მიკროორგანიზმების მუშაობა, ასევე ორგანულ ნივთიერებათა დაშლა, მინერალიზაცია და მათი წყალში გახსნა, მცენარის მიერ შეთვისება, რითაც აგებულია მთელი მცენარის ორგანიზმი.

ნიადაგი უნდა დამუშავდეს შემოდგომაზე, დარგვამდე დაახლოებით ექვსი თვით ადრე უნდა ჩატარდეს მოსამზადებელი სამუშაოები. კერძოდ, გაკეთდეს ღრმა ხნული (ე.წ. პლანტაჟი) 80 სმ-ის სიღრმეზე, მასში შეტანილი უნდა იქნეს ორგანული და მინერალური სასუქები. კარგი იქნება თუ მასში შევიტანთ კომპოსტს, რომელიც 3-4-ჯერ უკეთესია დამწვარ ნაკვალზე.

კომპოსტი საუკეთესო ორგანული სასუქია, დაკომპოსტების მაგალითს თავად ბუნება გვაძლევს - ტყეში ეს პროცესი ბუნებრივად მიმდინარეობს: ჩამოცვენილი ფოთლები, მცენარის გამხმარი ნაწილები და სხვა. ორგანული ნარჩენები, ნიადაგის მიკროორგანიზმების ზემოქმედების შედეგად, ნაყოფიერ ტყის მიწად გარდაიქმნება. კომპოსტი ერთი მხრივ აუმჯობესებს ნიადაგის სტრუქტურას და მეორეს მხრივ, უზრუნველყოფს მცენარეებს სასარგებლო ნივთიერებებით. კომპოსტი შემდეგნაირად მზადდება: ვენახის ნაკვეთის ერთ ნახევრად ჩრდილ ტერიტორიაზე უნდა ამოიჭრას მიწა ერთ მეტრ სიღრმეზე. უკეთესია თუ სივანე იქნება ერთი მეტრი, სივანე სამ-ოთხ მეტრამდე. ორმოში უნდა ჩაიყაროს ნებისმიერი ორგანული მასალა, ნებისმიერი სახლისა თუ ბაღის ორგანული ნარჩენები, კომპოსტისათვის უმჯობესია გამოყენებული იქნეს ბაღის ყველა ორგანული ნარჩენები, გარდა ამისა შინაური ცხოველების ნაკელი, მატყლის ნარჩენები, ბამბეული ბეწვი, სამზარეულოს ნარჩენები (ორგანული), ჩამოცვენილი ფოთლები, ხეხილის ბუჩქნარისა და ვაზის ანასხლავი, ნახერხი, ხის ქერქი, ნაცარი, ჩალა, კვერცხის ნაჭუჭი და სხვა.¹⁹



კომპოსტი ფენაფენა მზადდება, პირველ ეტაპზე დაქუცმაცებული ბუჩქნარის (ვენახის ანასხლავი) ფინჯნაგა, ნახერხი, ჩალა ან სხვა ძნელადშლადი ნარჩენები უნდა ჩაიყაროს. შემდეგ ფენად გამოდგება ნებისმიერი ორგანული ნარჩენები: ნაფუტკეები, ნაჭუჭები და ა.შ. ნებისმიერი ნაკელი, ჩამოცვენილი ფოთლები, სარეველა (საჭიროა რომ ყოველივე ეს დაახლოებით 10-40 სმ-იანი ფენის სახით გაიშალოს). ყოველივე ამას ბალის 5 სმ-იანი მიწის ფენა უნდა მოეყაროს, ოდნავ დაინადოს და ცელოფანი გადაეფაროს, რადგან ძლიერმა წვიმებმა ძალზედ არ დაასველოს. დროთა განმავლობაში მას ცელოფანი უნდა მოსცილდეს და მოხდეს მისი ამორევა, ექვსი თვის შემდეგ კომპოსტი მზად იქნება. კომპოსტის შეტანა ნიადაგში ნებისმიერ დროს შეიძლება. კერძოდ, ერთი კვ.მ მიწის ფართობში – 8 კგ კომპოსტი. ერთი წლის განმავლობაში შეიძლება შეტანილი იქნეს რამოდენიმეჯერ, რითაც საუკეთესო სასუქი მიეწოდება მცენარეს.

ვაზის დარგვა შესაძლებელია როგორც შემოდგომაზე, ასევე გაზაფხულზე. მიზანშეწონილია შემოდგომაზე ვაზის დარგვა დამთავრდეს ყინვის დაწყებამდე არაუგვიანეს 15 ნოემბრისა. ვაზის დარგვა მესხეთში დაწყებული უნდა იქნეს გაზაფხულზე, როდესაც ნიადაგში ტემპერატურა 10-15 გრადუსს მიაღწევს არაუგვიანეს 15 აპრილისა, ორივე შემთხვევაში ვაზი უნდა დაირგოს ორმოში.

გაზაფხულზე დაფესვიანებული ნამყენით ვაზის გაშენების შემთხვევაში, როდესაც საჭიროების მიხედვით მორწყვის შესაძლებლობა არსებობს, კოკოლების გაკეთება სავალდებულო არ არის. (კოკოლა – ახლად დარგულ ვაზის კალამის ზემოდან შემოყრილი გაფხვიერებული მიწა) კოკოლაზე დაყრილი მიწა უნდა მოსცილდეს 15 დღის შემდეგ, ვინაიდან კოკოლებზე გაღვიძებული კვირტი იენისის მჟორე ნახევრამდე ვერ ამოდის მიწის ზეით, ხოლო კოკოლაზე თეთრად ამოსული



გაუხევებელი და სუსტი ყლორტი შემოდგომამდე ვერ კავდება. რის გამოც ნაკლებ ყინვაგამძლეობას იჩენს, ხოლო კვირტების გარეშე გაშენებული ვაზი 20-25 დღეში იწყებს კვირტების გაშლას და ყლორტების განვითარებას, რომელიც შემოდგომამდე მეტად მკვრივი აგებულების მერქანს ინვითარებს და უფრო მეტ ყინვაგამძლეობას ავლენს. შემოდგომაზე გაშენებულ ვაზს ზამთრის ყინვებისაგან დასაცავად აუცილებლად უნდა გაუკეთდეს 15-20 სმ სიმაღლის მიწის კოკოლები.

საქართველოში და შესაბამისად მესხეთშიც ვაზის გაშენების რამდენიმე წესი არსებობს:

ჭიგოზე ვაზის აყვანა

ჭიგო დამზადებული უნდა იყოს ისეთი ხისაგან, რომელიც დიდხანს ძლებს (აკაცია, მუხა, იფანი, ნეკერჩხალი, უხრაი და სხვა). სამწუხაროდ ყველა მათგანის გამოყენება კანონით დაუშვებელია. ამიტომაც ჭიგოები შეიძლება დამზადდეს შედარებით მსუბუქმერქნიანი ჯიშის ხეებისგანაც, როგორცაა ნაძვი, ფიჭვი და სხვა. სასურველია ჭიგო სიმაღლით იყოს 2-2,5 მ. სიმაღლისა და 6-10 სმ-ის დიამეტრის, რომელიც უნდა გაიქერქოს და კარგად გამოშრეს. თუ მას ძირში გავუკეთებთ რკინის მილს და ისე ჩავასობთ მიწაში უკეთესია, რადგან მას შეუნარჩუნებს გამძლეობას. მანძილი ჭიგოებს შორის სასურველია იყოს 1,5 მეტრი, რათა თავისუფლად შევძლოთ ვაზის მოვლა, ვაზი ჭიგოზე უნდა აიკრას ისეთი მასალით, რომელიც არ დააზიანებს მას. ნამყენი ვაზი თავიდან უნდა დავტოვოთ ორ კვირტზე, შემდეგ კი, როდესაც ყლორტი გახდება 20-30 სმ-ის, სუსტი ყლორტი მოვაცალოთ და იგი



დავტოვოთ ერთ ყლორტზე, რათა უფრო ძლიერ გაიზარდოს ხეივანი პარალელურად ფესვთა სისტემაც მოასწრებს განვითარებას და დროულად უზრუნველყოფს საკვების მიწოდებას.

ვაზის კულტურა შპალზე

ვაზის აყვანა შპალზე ხასიათდება მთელი რიგი დადებითი მხარეებით. ვაზის საყრდენის ამ წესით ძირითად მასალად მოითხოვს რკინისა და ბეტონის ბოძებს და მავთულს. შპალების საყრდენს აქვს შემდეგი უპირატესობა:

- შპალზე დაყენებული ვაზის ორგანოები თანაბრად სარგებლობენ მზის სხივებით და განათებით, რასაც დიდი მნიშვნელობა აქვს ზრდა-განვითარებასა და მომავალზე.

- შპალზე დაყენებული ვაზი უკეთესი ხარისხის პროდუქტს იძლევა. განსაკუთრებით აღსანიშნავია ეს სუფრის ყურძნის ჯიშებისათვის, შპალზე განვითარებული ყურძენი ნაკლებად განიცდის ლპობას, როგორც მოსავლის აღებამდე, ისე მისი შენახვის პერიოდშიც.

- საყრდენის ეს წესი ხელს უწყობს რა დიდი დატვირთვის ვაზების ორგანოების უკეთესად განაწილებას სივრცეში, ადიდებს ვენახის მოსავალს და მის ხარისხს.

- ვაზის შპალზე დაყენების დროს საგრძნობლად გაადვილებულია მავნებლებისა და დაავადებების წინააღმდეგ ბრძოლა.

- ეს წესი ხელს უწყობს მექანიზირებულ საშუალებათა უკეთესად გამოყენებას.

გამოკვლევებმა გეიგინმა რომ ძალზე დაბალ შპალზე (25-30 სმ) ვაზის დაყენებისას ძტველების მიწასთან ახლოს ყოფნის გამო ყურძენი წვიმის შხეფებით ზიანდება და ხშირად ლპება. ყლორტების ნიადაგთან ახლოს ყოფნის გამო, რადგან ნიადაგის ზედაპირზე მზის რადიაცია უფრო ძლიერია,



დაბალშტამპიანი ვაზი გაზაფხულის წაყინვებით მეტად ზიანდება. კვლევებმა გვიჩვენა, რომ 40 სმ სიმაღლის შტამპზე ზამთრის ყინვებით ზიანდება კვირტების 45%. 90 სმ სიმაღლეზე 30%, 150 სმ სიმაღლეზე 23%. მიზანშეწონილად მიჩნეული, რომ ევროპული და შემოტანილი ქართული ვაზის ჯიშები გავაშენოთ ფერდობზე 40-45 სმ სიმაღლის შტამპზე, დაბალი ზონის ვაკე ნაკვეთებზე 80-90 სმ სიმაღლის შტამპზე, ხოლო ადგილობრივ ვაზის ძველი ჯიშები 100-120 სმ სიმაღლის შტამპზე დავაყენოთ.

წვირილმავითულიანი შპალეპი

შპალების მოსაწყობად ძირითადად საჭიროა მწკრივის ბოლოებში და შუალედებში დასაყენებელი ბოძები და მავთული. ძირითადი ბოძები მყარად უნდა იქნეს დაყენებული, დაყენდეს როგორც ვერტიკალურად ისე გადახრილად, შუალედური ბოძები უნდა დაცილდეს ერთმანეთს 6-8 მ-ის მანძილზე, მავთულის გაბმა უნდა მოხდეს სამ მწკრივად, პირველი მწკრივი მიწიდან უნდა იყოს 70 სმ-ის სიმაღლეზე, აქ გაიბმება ერთი მავთული. მეორე მწკრივი 35 სმ-ის სიმაღლეზე ორმაგი მავთულით, მესამე მწკრივი 50 სმ-ის სიმაღლეზე, ასევე ორმაგი მავთულით. მავთული უნდა იყოს 2,5 მმ სისქის. მონიკელებული რკინის მავთული არ შეიძლება, რადგან იგი დაჟანგდება და დროთა განმავლობაში გაწყდება. შუალედურ ბოძებზე მავთულის დამაგრება ხდება წვირილი მავთულით, თავსა და ბოლოში საჭიმი მოწყობილობით, რომლითაც ყოველწლიურად მოხდება მისი დაჭიმვა, მეორე და მესამე რიგის მავთულები, როგორც უკვე აღვნიშნეთ, ორმწკრივიანია, ეს იმისათვისაა, რომ შუაში გავუშვათ ყლორტები, რომელიც შემდგომში თავისით დამაგრდება

ხვიარებით, პირველ სართულზე კი ყლორტებს დავაბამთ თოკით. ვენახში მწკრივებს შორის მანძილი უნდა იყოს 1.25-1.50მ.

მესხეთში მისდევენ ვაზის კულტურის მაღლარად გაშენებას და მის საყრდენად გამოყენებულია ცოცხალი ხეები ან ხელოვნური სხვადასხვა სახის მაღალი საყრდენები (ტალავრები). საყრდენები ძირითადად რკინის მილებისგანაა დამზადებული. სასურველია მისი სიმაღლე 2-2.20მ იყოს, რათა ადვილად ხდებოდეს ვაზის მოვლა და ყურძნის დაკრეფა, ვაზებს შორის მანძილი სასურველია იყოს 2-2.5მ. ეს ვაზის სიძლიერეზეა დამოკიდებული. მძლავრი ვაზების დაცილების მანძილი უფრო მეტი უნდა იყოს.

მაღნარს ის უპირატესობა აქვს, რომ მისი მოსავლიანობა 4-5 ჯერ მეტია დაბლნართან შედარებით.

ვაზის სხვადა

გასხვლა, როგორც მეტად მნიშვნელოვანი ღონისძიება მესხეთში, უხსოვარი დროიდან არის ცნობილი. ვაზი მოსავლიან ყლორტებს იძლევა იმ კვირტებიდან, რომლებიც განვითარებულია წლიურ ნაზარდზე. აქედან გამომდინარე, ზუსტად არის შერჩეული სასხლავი ნაწილები; გასხვლის დროს ამ კვირტების მეტი რაოდენობით დატოვება იწვევს მეტი მოსავლიანი ყლორტების განვითარებას; ვაზზე რამდენადაც მეტი ყლორტია განვითარებული, იმდენად ცალკეული ყლორტების განვითარება სუსტია. ეი ყლორტების თანაბარი განვითარებისათვის აუცილებელია რქის ვერტიკალური მდგომარეობის დარღვევა, რისთვისაც შემოღებულია „შეყელვა“. განსაზღვრული ფორმის შენარჩუნებისათვის და მეტი მოსავლის მისაღებად საჭიროა

მომზადდეს ყოველწლიურად საფორმე ელემენტები და მათი საუკეთესოდ განვითარების უზრუნველსაყოფად ვაზის ტოვებენ მოკლე ორკვირტიან რქას-„სამამულეს.“ რადგან ვაზის გაფორმება ითვალისწინებს განსაზღვრული სიმაღლის შენარჩუნებას.

გასხვლის მიზანია მაღალხარისხიანი და რეგულარულად მზარდი მოსავლის მიღება. ვაზის გასხვლა უნდა დავიწყოთ კვირტების დაბერვამდე, კარგი იქნება თუ ამ დროს ვაზი მოირწყვება, რადგან ის ვეგეტაციას შეაჩერებს კიდევ ერთი კვირით, რაც გვიანი ყინვებისაგან გადაარჩენს

ვაზის მავნებლები და მათ წინააღმდეგ ბრძოლის მეთოდები

ვაზს 60-მდე სახეობის მავნებელი ჰყავს, ყველა მათგანი მწერების კლასს განეკუთვნება, გამონაკლისს წარმოადგენს რამდენიმე სახის ტკიპა და თავვისფერი მღრნელი.

ვაზის მავნებლებთან საბრძოლველად იყენებენ შემდეგ მეთოდებს: აგროტექნიკურს, ფიზიკურ-მექანიკურს, ბიოლოგიურსა და ქიმიურს. მათგან ყველაზე მეტად გამოიყენება ქიმიური და აგროტექნიკური მეთოდები. უფრო ნაკლებად კი ფიზიკურ-მექანიკური და ბიოლოგიური.

აგროტექნიკურ მეთოდს ძირითადად ეკუთვნის პროფილაქტიკური ღონისძიებანი. მევენახეობაში მიმართავენ შემდეგ პროფილაქტიკურ ღონისძიებებს: მავნებლებისაგან თავისუფალი ნიადაგის შერჩევა, მავნებლებისადმი გამძლე და შედარებით იმუნური ჯიშების გამოყენებას, მავნებლებისაგან თავისუფალი და წლიური ნამყენის შერჩევას, სარეველების



მოსპობას, გამძლე საძირე ვაზთა სადედეში მიწით ვაზების დაფარვას და სხვა.

ფიზიკურ-მექანიკური მეთოდის გამოყენება ხდება მაშინ, როდესაც მავნებლები მასობრივია და ადვილად დასანახ ადგილებში იმყოფება.

მავნებლების წინააღმდეგ ბიოლოგიური ბრძოლის მეთოდი გულისხმობს მავნებლების ბუნებრივი მტრების: მწერების, ფრინველების, ბაქტერიების, სოკოვანი დაავადებების და სხვათა გამოყენებას.

მავნებლების წინააღმდეგ ბიოლოგიურ-ქიმიური მეთოდი გულისხმობს სხვადასხვა ნივთიერებების გამოყენებას, რომელსაც უწოდებენ ინსექტიციდებს.²¹

ვაზის წამლობა

ვაზის ერთ-ერთი დაავადებაა ჭრაქი. ჭრაქის თავიდან აცილებისათვის საჭიროა პირველი წამლობა ჩატარდეს მისი საწინააღმდეგო წამლით, როდესაც ვაზის ყლორტები 20 სმ-მდეა. მეორე წამლობა უნდა ჩატარდეს ვაზის ყვავილობამდე, მესამე – ყვავილობის შემდეგ, მეოთხე – შეხედულებისამებრ. წამლობა ტარდება წყნარ ამინდში ცვარის შეშრობის შემდეგ.²²

ვაზის მწვანე ოპერაციები

ვაზის მწვანე ოპერაციებიდან მნიშვნელოვანია ნამხერის (ზედმეტი ყლორტი) შეცლა. ნამხერის შეცლა უნდა ჩატარდეს ვეგეტაციის პერიოდში 2-3-ჯერ, ერთი ყვავილობამდე, მეორე და მესამე ყვავილობის შემდეგ. ნამხერის დაგვიანებით შეცლის შემთხვევაში ზედმეტად იხარჯება საკვები ნივთიერება,

იბერება ვაზები და სწრაფად ვითარდება სოკოვანი დაავადებანი. გარდა ამისა გახევებული ნამხერი შესაძლებელი ხდება. ნამხერის ნაადრევად შეცლა სასიძილაციო ზედაპირის შემცირებას. ამიტომ, ნამხერის წვერის წაწყვეტა უნდა ჩავატაროთ ისე, რომ დაუტოვოთ ორი ზრდადამთავრებული ფოთელი.

უნდა აღინიშნოს, რომ ისეთი ნამხერის შეცლა, რომელზედაც მტევანია გამოტანილი დაუშვებელია. ასეთ ნამხერზე წავაწყვეტთ წვერის შემოუსვლელ ფოთლებს და დანარჩენს დავტოვებთ მოსავლის მისაღებად.

ივნისის თვეში ვატარებთ ცის გახსნას, და ზრდადამთავრებული ყლორტების წაჭრას. ცის გახსნით ვაზები ძზის სხივებით მეტად სარგებლობენ, რაც ხელს უწყობს ყურძნისა და რქების დამწიფებას, ხოლო ჰაერაციის გაძლიერების გამო ხელი ეშლება რქოვანი ავადმყოფობის განვითარებას.

ვაზის მწვანე ოპერაციები უკაშირდება მწვანე ნაწილების მავთულზე ან ჭიგოზე აკვრას (ახვევას) რითაც პირველ აკვრას ვიწყებთ, როდესაც ყლორტების სიმაღლე 30-45 სმ-ს მიაღწევს. მეორედ ავაკრავთ, როცა ყლორტები 60-80 სმ-მდე გაიზრდება, მესამედ კი საჭიროების მიხედვით.

ვაზის მორწყვა

მესხეთში, კლიმატის გათვალისწინებით, ვაზის მორწყვა უნდა ჩატარდეს შემდეგ ვადებში. პირველი მორწყვა:

22-27 მაისს, კვირტის გაშლამდე. მეორე 6-11 ივლისს. ე.ი. ყვავილობის დამთავრების შემდეგ. მესამე მორწყვა 1-5 აგვისტოს – ყურძნის სიმწიფის დასაწყისში. ღვინის ხარისხის დასაცავად უკანასკნელი მორწყვა უნდა ჩატარდეს დაკრეფამდე 15-20 დღით ადრე. სასურველია ვაზი მორწყვეს



ყურძნის დაკრეფის შემდეგაც, რომელსაც ტენდაგროლოგიის რწყვა ჰქვია. მორწყვის ვადებისა და ნორმების დადგენა გადამწყვეტი მნიშვნელობა აქვს ყველა კულტურის მოსავლიანობის გადიდებისათვის. ვენახის, როგორც ხშირი მორწყვა, ისე ნიადაგის ზედმეტი სიმშრალე ორივე დამლუპველია ვაზისათვის. როგორც ზედმეტ სიმშრალეში, ისე ზედმეტ სინესტეში, სუსტდება ნიადაგში მიკროორგანიზმების მოქმედება, წყდება ორგანულ ნივთიერებათა მინერალიზაცია და მათი მიწოდება მცენარეთათვის, ამის შედეგად სუსტდება ასიმილაციის პროცესი და მცირდება ნახშირწყლების დაგროვება, ნაკლებად იმოსება მცენარე მუშაფოთლებით და არსებულიც ყვითლდება, ვაზი სუსტდება და ნაკლებგამძლეა ყინვების მიმართ. სასურ-ველია ყურძნის დაკრეფამდე ერთი თვის განმავლობაში მოვერიდოთ ვენახის მორწყვას, რადგანაც მაშინ ხდება ყურძნის დამწიფება და შაქრიანობის მომატება, იმ დროს მორწყვის შედეგად საგრძნობლად ვარდება ყურძნის შაქრიანობა, რაც შესაბამისად იმოქმედებს ღვინის ხარისხზე. აღსანიშნავია ისიც, რომ მორწყვის ნორმალური რეჟიმი ზრდის მცენარეში ყინვაგამძლეობას.

როგორ ღავნივკათ ვენახი ყინვისაგან?

ცნობილია, რომ მოყინული ვაზი ან არანორმალურად ვითარდება, ან მთლიანად იღუპება. ვაზის მოყინვის სიძლიერე დამოკიდებულია ტემპერატურის დაცემის სიძლიერესა და მის ხანგრძლივობაზე, ხოლო ვაზის ყინვაგამძლეობა ვაზის ჯიშზე, ნიადაგზე, რელიეფზე, ადგილმდებარეობაზე, აგროტექნიკურ ღონისძიებაზე, მეტეოროლოგიურ პირობებსა (ცივი



ქარი, თოვლის საბურველი) და სხვა ფაქტორებზე. მოყინულ ვაზს მერქანში ემჩნევა მუქი ყავისფერი ზოლები და ლაქები, ხოლო ლაფანი კარგავს მწვანე ფერს.

მოყინული ვაზის კვირტები ლებულობენ მუქ შავ ფერს, ხელის შეხებისთანავე ძირში წყდება და ვარდება. აღსანიშნავია, რომ ვაზები, რომელთაც ძლიერი ზრდა ახასიათებს, ნაკლებ ყინვაგამძლეობას იჩენენ, ხოლო ის ვაზები, რომლებსაც ნელი ზრდა და მკვრივი აგებულების ტანი აქვთ, მუდამ ყინვაგამძლეობით ხასიათდებიან. გარდა ამისა, ისიც შემჩნეულია, რომ ურწყავ პირობებში აღზრდილი ვაზი მეტ ყინვაგამძლეობას იჩენს, ვიდრე სარწყავ პირობებში ლაღად ნაზარდი ვაზი. ყინვებისაგან ვაზი იქ უფრო ზიანდება, სადაც ნიადაგის ტენიანობა დიდია. მდინარის პირზე გაშენებული ვაზი, რომელიც ხასიათდება ძლიერი ზრდით, ყინვისადმი ნაკლებ გამძლეობას იჩენს, როგორც ზამთარში, ისე გაზაფხულზეც. ვინაიდან გაზაფხულზე მიწის შეთბობისთანავე აორთქლებული წყლის ნისლი ფარავს ვაზს, ასველებს და ყინვის დაწყებისთანავე იყინება.

როგორც შალვა წიქვაძე მოუთითებს ვაზის ყინვაგამძლეობა ბევრადაა დამოკიდებული თვით ვაზის ჯიშზეც. ყინვაგამძლე ჯიშების შერჩევის დროს უპირატესობა უნდა მიეცეს იმ ჯიშებს, რომლებიც გაზაფხულზე გვიან გამოლვიძებით ხასიათდებიან, ამით თავიდან ავიცილებთ გაზაფხულის ყინვებისაგან ვაზების მოყინვის საფრთხეს.

აქედან გამომდინარე, კენახის გაშენების დროს მესხეთში უპირატესობა უნდა მიეცეს ვაზის იმ ადრეულ ჯიშებს, რომლებიც გვიან გამოლვიძებით და ადრე მოსავლით ხასიათდებიან. ე.ი. უპირატესობა ყურძნის სიმწიფის მიხედვით უნდა მიეცეს ისეთ ადრეულ ვაზის ჯიშებს, რომლებსაც მოკლე სავეგეტაციო პერიოდი აქვთ და შემოდგომის სიცივეების დაწყებამდე ასწრებენ როგორც ყლორტების მომწიფებას, ისე ყურძენში შაქრის საკმაო ოდენობით დაგროვებას.



ადრე გაზაფხულზე გასხლული ვაზი, რომელიც ადრე გალვიძებით ხასიათდება, დიდი რაოდენობით ღვრისმწვენი ვაზის გადანაჭერი ლერწმიდან, რომელიც ესხმება ვაზის კვირტებს და ასველებს. ვაზის ზოგიერთ ჯიშს დღე-ღამის განმავლობაში შეუძლია გადმოაქციოს 2-3 ლიტრი წვენი, რის გამოც დასველებული კვირტები გაზაფხულის ყინვების დაწყებისთანავე იყინებიან. ამიტომ, სასურველია ვაზი გაისხვლას გვიან გაზაფხულზე, თუმცა უნდა აღინიშნოს, რომ ვაზის ტირილი გვიან გაზაფხულზე უფრო ძლიერია. მაგრამ გადმოქცეულ წვენიში მშრალი ნივთიერება იმდენად მცირეა, რომ ეს მეტად უმნიშვნელო დანაკლისია იმ დიდ ზიანთან შედარებით, რომელიც მოაქვს ადრე გაზაფხულზე გასხლული ვაზების მოყინვას. ამიტომ, უპირატესობა უნდა მიეცეს გვიან გაზაფხულზე ვაზების გასხვლას (აპრილის მეორე ნახევარი).

მესხეთში მაისის ყინვების დროს ვაზის მოყინვის თავიდან აცილება შესაძლებელია აგრეთვე გაზაფხულზე კვირტების გაშლის შეგვიანებით და ნიადაგის გაციებით, რისთვისაც საჭიროა:

- ა) ზამთარში ვაზის ძირში თოვლი შევაგროვოთ და მოვუტკეპნოთ.
- ბ) ადრე გაზაფხულზე ჩავატაროთ ვენახის მორწყვა.

ტყის მნიშვნელობა ვაზის ზრდა- განვითარებისათვის

ახალქალაქის რაიონი, რომელიც ზღვის დონიდან 1715 მეტრ სიმაღლეზე მდებარეობს, ოსმალთა შემოსევამდე ვენახით ყოფილა დაფარული. მას შემდეგ რაც, თურქებმა გადაწვეს ჯავახეთში ტყე, რომელიც შვიდი წლის



განმავლობაში იწვოდა, არც ერთი ძირი ვენახი იქ აღარ გადარჩენილა.

მიზეზი ნათელია, ტყის დიდი მასივები უდავოდ უწყობდა ხელს მევენახეობის განვითარებას. ამგვარად, ტყემ და ტყის საცავმა ზოლებმა, რომელიც საქართველოში გაშენდა გასული საუკუნის 50-იან წლებში საგრძნობლად შეცვალა ბუნებრივი კლიმატი, ვინაიდან ტყეები იცავენ სოფლის მეურნეობის კულტურებს, როგორც ცხელი, ისე ცივი ქარების გავლენისაგან. დაკვირვებით დადგენილია, რომ ყველა 20-25 მ-ის სიმაღლის ნარგავებს შეუძლიათ დაფარონ 100-200 მ-ის სიგრძის ფართობზე სასოფლო-სამეურნეო კულტურები ცივი ქარების გავლენისაგან. ტყით დაფარულ ტერიტორიაზე ჰაერის მოძრაობის შენელების გამო 12-15% -ზე მეტია ნიადაგის სინოტივე, ვიდრე ტყით დაუფარავი ადგილები.

რჩევები მოყვარულ მევენახეებს

- ვენახის ფესვის განვითარებისათვის აუცილებელია ხელსაყრელი პირობები: ტენი, სითბო და ჰაერი.
- ვეგეტაცია იწყება მაშინ, როცა ნიადაგი გათბება 6-8 გრადუსამდე.
- ვაზის ყლორტი ივნისის თვეში 25 გრადუს ტემპერატურის დროს დღე-ღამის განმავლობაში იზდრება 10 სმ-მდე.
- ვაზის ყვავილობა იწყება მაისის ბოლოსა და ივნისის დასაწყისში, რომელიც გრძელდება თოთხმეტ დღემდე, ყვავილობა იწყება დილის 6 საათიდან საღამოს 11 საათამდე, ის ძლიერად მიმდინარეობს 25-30 გრადუს ტემპერატურის დროს, 15 გრადუს ტემპერატურაზე დაბლა უჭირს ყვავილობა,



არ უყვარს მშრალი და ტენიანი ჰავა, ყვავილობის დროს ვენახში არავითარი ოპერაციები არ უნდა ჩატარდეს.

- ვაზის ზრდა-განვითარება, მოსავლიანობა დამოკიდებულია ტემპერატურათა ჯამზე. მესხეთში ტემპერატურის ჯამი მერყობს 2800-3000 გრადუსამდე.

- 40 გრადუს ტემპერატურაზე ხდება ვაზის გარკვეული ნაწილების დაზიანება. კერძოდ, ვაზის ფოთლებზე ჩნდება სიღამწვრე.

- ვაზის მწვანე ნაწილები იყინება -2,5 გრადუს ტემპერატურაზე, ხოლო ყურძენი უძლებს -4 გრადუსამდე ტემპერატურას.

- ვაზის ყლორტები იყინება -26 გრადუს ტემპერატურის დროს.

- დადგენილია, რომ ყოველ 170 მეტრზე ზღვის დონიდან ტემპერატურა ეცემა -1 გრადუსით.

- ყველაზე მაღლა ვაზი იზრდება ზღვის დონიდან 3000 მ-მდე.

მესხეთში ნორმალურად ითვლება ვაზის გაშენება ზღვის დონიდან 800-1200 მეტრ სიმაღლემდე სამხრეთ, სამხრეთ-აღმოსავლეთ და სამხრეთ-დასავლეთ ფერდობებზე – მზის გულზე, რომლებიც დაცულია ცივი ქარებისაგან. პლანტაჟებისათვის ყველაზე ხელსაყრელი დროა გვიანი შემოდგომა. ეს დრო აუცილებელია ნიადაგის დაჯდომისათვის და ბელტების დაშლისათვის. პლანტაჟი ხელით ტარდება 80-სმ-ის სიღრმეზე (ღრმულების სახით) ნაკვეთი სიგანეზე ითხრება 1 მ-ის ზომაზე, ორმოს შევსებისას ჯერ იჭრება ზედა შრე, შემდეგ კი ქვედა, რადგან ზედა შრე ჰუმუსოვან ფენას წარმოადგენს. როცა ორმოს მიწის ზედა შრე იყრება ძირში, შემდეგ შეიძლება მივცეთ დამწვარი ნაკელი, ლამი, კომპოსტი, კომბინირებული სასუქი (რომელშიც შედის აზოტი, ფოსფორი, კალიუმი) გამოცდილებამ აჩვენა, რომ სასურველია შიგ აერიოს

გარეცხილი შებელი (დაქუცმაცებულ ქვის ნამსხვრევები), რომელიც ხელს შეუწყობს ნიადაგის ჰაერის გამტარიანობას, უნარჩუნებს სითბოს, რაც მეტად სასარგებლოა ფესვთა სისტემის განვითარებისათვის.

ვენახის დარგვის საუკეთესო პერიოდია აპრილის თვის პირველის ნახევარი, თუმცა ვაზი შეიძლება დაირგოს ნოემბრის პირველ ნახევარშიც, შემოდგომის ყინვების დაწყებამდე. ამ დროს მიწის ტემპერატურა არ უნდა იყოს 0 გრადუსზე ქვევით, რადგან ვაზის ფესვები მგრძობიარეა სიცივის მიმართ. ვაზი დარგვისთანავე უნდა მოიწიფოს.

ვაზის დარგვისას საჭიროა მანძილების დაცვა, როგორც მწკრივში ასევე რიგებში. მწკრივებს შორის მანძილი უნდა იყოს დაბლნარში 1.25-1.50 მეტრი; მალნარში კი 2-2.50 მეტრი, რიგებში 3-4 მეტრი.

ვაზს პირველ წელს უნვითარდება მძლავრი ყლორტები, ის არ უნდა წავაცალოთ, ასევე არ უნდა წავაცალოთ ყველა ნამხრევი, რადგან ის იწვევს ვაზის ფოთლის შემცირებას და ვაზის შესუსტებას.

რიგთაშორის არ შეიძლება მაღალტანიანი მცენარეების დარგვა-გაშენება, (სარის ლობიო, კიტრი, პომიდორი და სხვა) შეიძლება დაირგოს დაბალტანიანი მცენარეები (ხახვი, ნიორი, არახვიარა ლობიო და სხვა).

ვაზი პირველ ნაყოფს იძლევა მესამე წელიწადს. არის შემთხვევები, როცა ერთი ან ორწლიანი ვაზი ნაყოფს მოისხამს, ის უნდა მოცილდეს, რადგან ენერგიას ართმევს ვაზს, ვერც ასწრებს დამწიფებას და ხელს უშლის ფესვთა სისტემის განვითარებას.

ზაფხულში ნიადაგი უნდა დამუშავდეს 5 სმ-ის სიღრმეზე რამოდენიმეჯერ, ამით ცილდება სარეველები, ნიადაგი კი ფხვიერდება, ინარჩუნებს ტენს და ითვისებს შზის ენერგიას.

სასუქის შეტანა კარგია ნიადაგში, როგორც შემოდგომაზე, ასევე გაზაფხულზე, ვაზიდან 50 სმ-ის დაშორებით იჭრება



ორმო 30 სმ-ის სიღრმეზე, სადაც ჩაიყრება დამწვარი ნაკელი, დაეყრება მიწა, რომელიც ნელ-ნელა მიაწვდის საკვებს. ასევე ის აფხვიერებს ნიადაგს, უფრო კარგად აწვდის წყალს და ინარჩუნებს სითბოს, კარგი იქნება თუ ნაკელთან ერთად შევიტანთ კომბინირებულ სასუქს, მორწყვის დროს კარგია თუ პერიოდულად შევიტანთ წუნწუხს, როგორც ძროხისას, ასევე ქათმისას, რომელიც უნდა დამზადდეს ჭურჭელში ორი კვირის განმავლობაში.

უნდა ვერიდოთ ყვავილობის დროს ვაზის მორწყვას, იგი უნდა მოირწყოს კვირტების დაბერვამდე ერთხელ და ყვავილობის დამთავრების შემდეგ 2-3-ჯერ. ე.ი. ივლისის თვეში და აგვისტოს პირველ ნახევარში, რადგან აგვისტოს მეორე ნახევრიდან ვაზი იწყებს ნაყოფის დამწიფებას, შემდეგ კი შაქრის დაგროვებას.

ყურძენი მაღალკალორიული საკვებია, შაქრის შემცველობასთან შეფარდებით 1 კგ ყურძენი იძლევა 1000 კალორიას, როცა 1 კგ ვაშლი იძლევა 500 კალორიას. დამწიფებული ყურძენი შეიცავს წყალს, შაქარს, ორგანულ მჟავებს, ცილებს, მინერალურ მარილებს და სხვა. შაქრები – გლუკოზა და ფრუქტოზა, რომელსაც ყურძენი შეიცავს ადვილი მოსახელბელია, ყურძენი მდიდარია ვიტამინებითაც.

ყურძენი უნდა დაიკრიფოს მშრალ ამინდში, დილის 10-11 საათიდან საღამომდე, ყურძნის კრეფა არ შეიძლება რკინის ვედროებით, რადგან ამ დროს ყურძნის ტკბილი „მდიდრდება“ თუთიითა და რკინით. ის უნდა დაიკრიფოს ხის ან პლასტმასის ვედროებით. ასევე არ შეიძლება მისი მოთავსება რკინის ჭურჭელში, იგი უნდა მოთავსდეს ხის ან პლასტმასის ყუთებში, მისი დაწურვა უნდა მოხდეს დროულად, დიდი ხნის გაჩერების შემდეგ ყურძნის ზოგი მარცვალი იწყებს ლპობას, რაც უარყოფითად მოქმედებს ღვინის ხარისხზე.




შესანახად უძვობესია შეირჩეს ისეთი ყურძენი, რომელსაც აქვს მეჩხერი მტევანი მკვრივკანიანი მარცვლებით. უპირატესობა ეძლევა ხნიერი ვაზის ყურძენს, რომელიც მსუბუქ და დახრილ ნიადაგზეა მოწეული.

სასუქებითა და რწყვით გაჟღენთილ ნიადაგზე მოყვანილი ყურძენი დიდხანს არ ძლებს, ამიტომ შესანახადაც არ ვარგა. შესანახად ყურძენს სრულ დამწიფებამდე კრეფენ, რადგან შენახვის დროს მისი მჟავიანობა მცირდება.

ყურძენი ინახება სხვენზე, ჩრდილოეთის მხარის ოთახში, მშრალ ადგილში, რომელიც კარგად უნდა ნიავედობდეს და ფანჯრებზე ბადე უნდა ჰქონდეს აკრული მწერებისაგან დასაცავად. უპირატესობა ენიჭება ბნელ, კარგად იზოლირებულ და მდგრად ტემპერატურიან ადგილს. ყურძნის შეტანამდე ოთახს კარგად ასუფთავებენ, კირით ათეთრებენ და დეზინფექციას უკეთებენ გოგირდის დაწვით, 3 დღის განმავლობაში შენობა დაკეტილია, შემდეგ კი უნდა განიავედეს. დაკრეფილი, კარგად გამოშშრალი ყურძენი ლაგდება დაბალ ყუთებში ერთრიგად ან ლაგდება თაროებზე, ყუთები ეწყობა ერთმანეთზე და ზევიდან ეფარება ქალაღლი. ყლორტის ნაწილთან ერთად მოჭრილი ყურძენი შეიძლება შევინახოთ აკიდობად, გაჭიმულ მავთულზე ჩამოკიდებული. ძველად მესხეთში ყურძენს ინახავდნენ ხის ჭურჭელში, მშრალად ხის ნახერხში.

ყურძნის დაწურვისას ყურადღება უნდა მიექცეს მის ხარისხიანობას, კარგი ყურძნის შაქრიანობა უნდა აღემატებოდეს 18%-ს მაინც. სასურველია შეირჩეს ორი-სამი ჯიშის ყურძენი და კუპაჟის სახით დაიწუროს, რათა ღვინო იყოს მაღალი ხარისხის, სასიამოვნო შეფერილობის, სუნის, არომატისა და გემოსი. ყურძნის დაწურვისას სასურველია, რომ შენობა იყოს სუფთა, ასევე ჭურჭელი კარგად გარეცხილი. გასათვალისწინებელია ისიც, რომ დუღილის დროს დიდი



რაოდენობით გამოიყოფა ნახშირორჟანგი, რაც ცუდად მოქმედებს ადამიანის ორგანიზმზე. ჭურჭლის თავზე უნდა მოვარგოთ ფიჭვის ხისაგან დაშხადებული სახურავი, რადგან ჭაჭა ზევით არ ამოვიდეს და სითბოს ენერგია ღვინოშივე გამოიყოფოდეს. დუდილის დროს სასურველია შენობის ტემპერატურა იყოს 20-22 გრადუსი სითბო, ჭურჭლად საუკეთესოა ქვევრი და მუხისაგან დაშხადებული კასრი, თუ ყველა ზემოთ ჩამოთვლილი პირობები დაცულია, ღვინოც საუკეთესო გამოდის.

დუდილის სწორ მიმდინარეობაზე მოქმედებს ტემპერატურა, ჟანგბადი, ალკოჰოლი, შაქარი, გოგირდორჟანგი და სხვა. 35 გრადუს ტემპერატურაზე საფუარის მოქმედება იზღუდება, ხოლო 40 გრადუს ტემპერატურაზე წყვეტს მოქმედებას, 12-15 გრადუს ტემპერატურაზე ფერმენტაცია ძნელად იწყება, საჭიროა დუდილის დროს ბადაგის ტემპერატურის რეგულირება.

ბადაგი, რომელიც 30 გრადუსზე მეტ შაქარს შეიცავს, ძნელად დუღდება, როცა ალკოჰოლი ღვინოში ჭარბობს, 13 გრადუსზე ის იწყებს საფუარის მოქმედების შეზღუდვას, ხოლო 18 გრადუსზე დუდილი წყდება.

ალკოჰოლური დუდილი მიმდინარეობს ორ ეტაპად: ძძაფრი და წყნარი დუდილი. ძლიერი დუდილი გრძელდება 6-7 დღეს და ხასიათდება შაქრის სწრაფი დაშლით და ტემპერატურის აწევით. ღვინის ჩამოყალიბება ხდება წყნარი დუდილის დროს, რომელიც 3 კვირას გრძელდება.

ღვინის მისაღებად ყურძენი იჭყლიტება და დულს კანთან, კლერტთან და წიპწასთან ერთად. რვა დღის დუდილის შემდეგ მთავრდება პირველი ჩქარი დუდილი, ამიტომ ბადაგი გადატანილი უნდა იქნეს ახალ ჭურჭელში, სადაც რჩება სამი კვირის განმავლობაში, იქ ღვინო დაიწმინდება და შემდეგ გადაღებული იქნეს მინის ბოცებში.



ღვინის გადმოღება კასრიდან უშჯობესია რეზინის ან პლასტმასის მილით, რომელსაც ამაგრებენ ჯონზე და ჭურჭელში უშვებენ ისე, რომ მისი ბოლო ფსკერიდან 10 სმ სიმაღლეზე იყოს. ღვინო რომ არ აიძვრეს, დაწყებული გადასხმა არ უნდა შეწყვიტოთ.

ბოცაში გადაღებული ღვინო დროთა განმავლობაში კედლებზე და ფსკერზე იკეთებს ფუნას, რომელსაც ღვინის ქვა ჰქვია. იგი უარყოფითად არ მოქმედებს ღვინის ხარისხზე, როცა ღვინო გათბება ზაფხულის მოსვლასთან დაკავშირებით, სასურველია ღვინო გადავიღოთ ახალ ჭურჭელში, რადგან ღვინის ქვა იხსნება ღვინოში და ამღვრევს მას.

არასოდეს ღვინის ჭურჭელი არ უნდა შევაკვსოთ ახალგაზრდა ღვინით, აუცილებელია ახალი შეივსოს ძველით, რადგან ახალი ღვინო ჯერ კიდევ განიცდის ჩუმ დუღილს და მასზე უარყოფითად იმოქმედებს.

ჭაჭის შენახვა უკეთესია მშრალი ხერხით, ჭაჭას ჰაერისაგან დაცვის მიზნით ნეილონით ფარავენ, ხოლო ნეილონზე 5 სმ-ის სისქის სუფთა ქვიშის ფენას აყრიან. ზოგჯერ ჭაჭაზე ღებენ და შლიან თივას, რომელსაც სველი თიხით გადახევენ, ასე ალკოჰოლი მთლიანად ინახება და არ ხდება ჭაჭის ბკის მოკიდება ან დამჟავება.

ჭაჭისაგან არაყის გამოხდისას ჭურჭელში მოთავსების დროს ემატება 1/5 დან 1/3-მდე წყალი, რომ არ მიიწვას, კარგი იქნება ფსკერზე თუ ჩააფენენ თივას ან ჩალას, რომ არ მიიწვას, ჭურჭელს უნდა დააკლდეს 15 სმ-ის მასა, რომ არ გადმოვიდეს, ადუღებისას თავსახურს ადებენ ცივ ტილოს, ადუღებამდე ცეცხლი ძლიერი უნდა იყოს, შემდეგ კი ნელი და სტაბილური. არაყის თვისებების გასაუმჯობესებლად, გადმოსული არაყის 3% ცალკე უნდა გადავიღოთ, რათა თავიდან მას დიდი რაოდენობით ეთერზეთები მოყვება, რაც მავნებელია ადამიანის ორგანიზმისათვის, იგი შეიძლება



გამოვიყენოთ სამედიცინო სპირტის სახით, არაყის არააღმარატი რომ უკეთესი იყოს მას დუღილის დროს უნდა ჩავაწვინოთ კომში, ერთ ქვაბზე 2-3 კგ თავისი კურკებით.

მესხური თეთრყურძნისაჲ ვაჴის ჯიშები

ხარისთვალა თეთრი

ხარისთვალას ახასიათებს მეტისმეტი ყვავილცვენა და 30-40% წვრილმარცვლოვანობა, მაღალ აეროტექნიკურ ფონზე მისი მოვლა-მოშენებით შესაძლებელია მივიღოთ უხვმოსავლიანი და ადრეული სუფრის ყურძენი.

მტევანი კონუსისმაგვარია, მარცვალი მსხვილია და თხელკანიანი, სავეგეტაციო პერიოდი 150-160 დღეს არ აღემატება, ახასიათებს ძლიერი ზრდა. ყურძნის შეთვალვა იწყება 5-10 სექტემბრიდან. სრულ სიმწიფეს აღწევს 10 ოქტომბრისათვის. ვაჴი დიდ გამძლეობას იჩენს სოკოვანი დაავადებისა და გვალვისადმი.

ხარისთვალას მტევნის საშუალო წონა 220 გრამამდეა, მისი ცალკეული მტევნები კი 600 გრამამდე იწონის. წვენის გამოსავალი მარცვალში 70% აღწევს, შაქრის დაგროვება მარცვალში 16%, საერთო მჟავიანობა 13%-მდეა.

ჩიტისკვერცხა თეთრი

მისი ხნოვანება 40 წელს არ აღემატება, იკეთებს პატარა წვრილმარცვლიან მტევანს, მეტად გემრიელია და წვნიანი, მტევანი ცილინდრულია. ჩიტისთვალა ითვლება საშუალო პერიოდის ჯიშად, რომლის სავეგეტაციო პერიოდი 170 დღემდე აღწევს, ყურძნის შეთვალვა იწყება 20 სექტემბრიდან,

სრულ სიმწიფეში შედის 15 ოქტომბრისათვის, დიდ გამძლეობას იჩენს სოკოვანი დაავადებებისა და გვალვის მიმართ.

ჩიტისთვალა საღვინე ჯიშია. საშუალო მტევნის წონა 70 გრამია, ცალკეული მტევნები 150 გრამამდე აღწევს, წვენი გამოსავალი მარცვალში არის 75%, შაქრის დაგროვება 18%-მდეა, მჟავიანობა 11%-მდე.

მესხური მწვანე

მესხური მწვანე საგვიანო ჯიშია, იგი დასაშვებია გავრცელდეს მესხეთის რაიონის დაბალ ზონაში, სუფრის ღვინოა და საკუპაჟე მასალა შამპანური ღვინის დასაყენებლად. მტევანი კონუსისმაგვარია, მარცვალი მწვანეა და წვნიანი, სქელკანიანია. იგი საგვიანო ჯიშია, სავეგეტაციო პერიოდი 180 დღემდე აღწევს, ყურძნის შეთვალვა იწყება 15 სექტემბრიდან, სიმწიფეში შედის 20 ოქტომბრამდე, დიდ გამძლეობას იჩენს ნაცრისა და ჭრაქის მიმართ. მტევნის საშუალო წონა 125 გრამამდეა, წვენი ფერი მწვანეა, გამოსავალი 75% აღწევს, შაქრიანობა 15%-ს, მჟავიანობა - 12%-მდეა.

სამარიობო

მესხეთის პირობებში იგი ყველაზე უფრო ადრეული ყურძნის ჯიშია. მტევანი კონუსისმაგვარია, მტევანი თხელია, წვენი ღია ჩალისფერია, აქვს კომპოტის სასიამოვნო სუნი, მარცვალი წვნიანია, კანი თხელი. სამარიობოს სავეგეტაციო პერიოდი 140-150 დღე. ყურძნის შეთვალვა იწყება 15 აგვისტოდან, სრულ სიმწიფეს აღწევს 20 სექტემბრამდე. დაავადებათა მიმართ გამძლეა, ყინვისა და გვალვისადმი იჩენს



დიდ გამძლეობას. სამარიობოს საშუალო მტევნის წონა 180 გრამამდე იწონის. მოზრდილი მტევანი 270 გრამამდე აღწევს. წვენის გამოსავალი ყურძენში 75%-ია, შაქრიანობა 19%-ია, მჟავიანობა 8,5 %. იგი არის როგორც სასუფრე, ისე საღვინე ყურძენი, ასევე საშამპანურე მასალაც.

ცხენის ძუძუ თეთრი

ეს ჯიში ძალღარია, იგი ხნოვანებით 100 წლამდე აღწევს, შედარებით ადრეული ჯიშია, მტევანი კონუსისმაგვარია, ახასიათებს თხელი მარცვალი. მარცვალი მოგრძოა, ქარვისფერი. კანი თხელი აქვს და წვნიანია, მისი სავეგეტაციო პერიოდი 160-170 დღემდე აღწევს. ყურძნის შეთვალვა იწყება 20 აგვისტოდან, მწიფდება 10 ოქტომბრისათვის, მაღალმოსავლიანია, დაავადებათა მიმართ გამძლეა, ყურძნის მტევნის საშუალო წონა 150 გრამია, წვენის მოსავლიანობა ყურძენში 70%-ია, შაქრიანობა 18%, მჟავიანობა 11%-ია. იგი საღვინე ჯიშია. ასევე სასუფრეცაა. წვენი ღიაჩალისფერია, არის მეტად არომატული და გემრიელი.

თეთრი ახალციხური

ეს ყურძნის ჯიში ცოცხლობს 60 წლამდე, მტევანი კონუსისმაგვარია, მარცვალი მრგვალია და თხელკანიანი, ყურძნის სავეგეტაციო პერიოდი 160 დღემდეა. მისი შეთვალვა იწყება 25 აგვისტოდან, მწიფდება 15 ოქტომბრისათვის, დაავადებათა მიმართ ძალზედ მგრძობიარეა. მტევნის საშუალო წონა 120 გრამია, არის 300 გრამიანიც, წვენის გამოსავლიანობა 80%-მდეა, შაქრიანობა 18%, მჟავიანობა 12%. იგი მაღალხარისხოვანი საღვინე ჯიშია, წვენი ჩალისფერია, აქვს მეტად სასიამოვნო არომატი.

როკეთულა

მისი ძირები 120 წელიწადს აღწევს. იგი ხასიათდება მაღალმოსავლიანობით, ყინვაგამძლეობით, დგება მაღალხარისხოვანი სუფრის ღვინო, რომელსაც აქვს კარგი ბუკეტი და არომატიც. მტევანი კონუსისმაგვარია, მარცვალი მომწვანოა, წვნიანი, კანი სქელი, მისი სავეგეტაციო პერიოდი 160 დღემდეა. ყურძნის შეთვალეა იწყება 20 აგვისტოდან, მწიფდება 5 ოქტომბრისათვის, მაღალმოსავლიანია, დაავადების, ყინვისა და გვალვის გამძლეა, მტევნის საშუალო წონა 210 გრამია, ზოგი 400 გრამიცაა, წვენის მოსავლიანობა 75%-ია, შაქრიანობა 17%-ია, სიმჟავე 11%. საღვინე ჯიშია, ასევე მზადდება საშამპანურე მასალაც, აქვს კარგი არომატი და შუშხუნაა.

ცხენისძუა თეთრი

მისი ხნოვანება 80 წელს აღწევს, მტევანი უფორმოა და დატოტვილი, მარცვალი სქელკანიანია, წვრილია და ქარვისფერი, იგი საგვიანო საღვინე ჯიშია, სავეგეტაციო პერიოდი 180 დღემდე აღწევს, შეთვალეას იწყებს 10 ოქტომბრიდან. მწიფდება 15 ოქტომბრისათვის. იგი დაავადების, ყინვის, გვალვის გამძლეა, მტევნის საშუალო წონა 100 გრამია, ზოგი 200 გრამიცაა, შაქრიანობა 16%, მჟავიანობა 14%.

წითელი ბუდეშური

მისი ხნოვანება 70 წელს აღემატება, იგი საღვინე ჯიშია, მტევანი კონუსისმაგვარია, მარცვალი სქელკანიანია და ხორციანი, წვენი ღია შინდისფერია. ბუდეშური საგვიანო ჯიშია, სავეგეტაციო პერიოდი 170 დღემდე აქვს, ყურძნის შეთვალვა იწყება 20 სექტემბრისათვის, სრულ სიმწიფეში შედის 15 ოქტომბრისათვის. იგი მაღალმოსავლიანია, დიდ გამძლეობას იჩენს სოკოვანი დაავადებების მიმართ, გვალვის ამტანი და ყინვაგამძლეა. ვაზი საღვინე და სასუფრე ჯიშია. მისი მტევნის წონა 155 გრამამდეა, წვენის გამოსავალი მარცვალში 70% აღწევს, შაქრის დაგროვება -18%-ს, მჟავიანობა 12%-მდეა. ამ ვაზის კულტურულ ფორმებში მოვლა-მოშენებით შესაძლებელია სამეურნეო ტექნოლოგიური თვისებების შემდგომი გაუმჯობესება და მაღალხარისხოვანი პროდუქტის მიღება.

საწურავი

საწურავი მეხსური ვაზის ძველი ჯიშია, მისი ხნოვანება 90 წელს აღწევს, იგი უხვმოსავლიანია, საღვინე ვაზის ჯიშია, მტევანი კონუსისმაგვარია, მარცვალი შავია, თხელკანიანი და წვნიანია. იგი ითვლება ვეგეტაციის საშუალო პერიოდის ჯიშად. მისი სავეგეტაციო პერიოდი 170 დღემდე აღწევს, ყურძენი შეთვალვას იწყებს 5 სექტემბრიდან, სრულ სიმწიფეში შედის 10 ოქტომბრისათვის. იგი ხასიათდება მაღალი მოსავლით, დიდ გამძლეობას იჩენს სოკოვანი დაავადებისადმი, სუსტია ზამთრის ყინვების მიმართ, უხვმოსავლიანია, საშუალო მტევნის წონა 250 გრამს აღწევს, ცალკეული მტევნები 500 გრამამდე იწონის, წვენის



გამოსავალი 80% აღწევს, შაქრიანობა 17%-მდეა, მჟავიანობა 12% არ აღემატება. მისი მოშენება მიზანშეწონილია მიკრორაიონებში, რომლებიც ბუნებრივად დაცულია ცივი ქარებისაგან და უზრუნველყოფილია სარწყავი წყლით.

მესხური შავი

იგი ხასიათდება მაღალი ხარისხიანობით, ასაკით 70 წელს აღწევს, მტევანი კონუსისმაგვარია, მარცვალი თხელკანიანია და წვნიანი. მუქი წითელი ფერისაა, სავიანო ჯიშია, სვეგეტაციო პერიოდი 170 დღემდე გრძელდება. შეთვალვას იწყებს 10 სექტემბრამდე, სრულ სიმწიფეში შედის 15 ოქტომბრისათვის. სოკოვანი დაავადებით ნაკლებად ზიანდება, გვალვისა და ყინვის მიმართ გამძლეა. იგი ხასიათდება მაღალი მოსავლიანობით, საშუალო მტევნის წონა 110 გრამია, ცალკეული მტევნის წონა 330 გრამამდე აღწევს. წვენის გამოსავალი 75%-ია, შაქრის რაოდენობა წვენში კი 15%, მჟავიანობა 13%, წვენი შინდისფერია, ღვინო არომატული და სასიამოვნო დასალევი. საღვინე ჯიშია, კარგ შედეგს იძლევა მესხეთის რაიონების დაბალ ზონაში.

მესხური საფერავი

იგი წითელწვნიანი ვაზის ჯიშია, ახასიათებს უხვმოსავლიანობა, საშუალო პერიოდის ჯიშია, სვეგეტაციო პერიოდი 160 დღემდე აღწევს, მარცვლის შეთვალვა იწყება 15 სექტემბრამდე, სრულ სიმწიფეში შედის 10 ნოემბრისათვის. იგი უხვი მოსავლიანობით ხასიათდება, ყინვისა და დაავადებათა მიმართ გამძლეა, საღვინე ჯიშია, საშუალო მტევნის წონა 95 გრამია, ცალკეული მტევნები 250 გრამამდე იწონის, წვენის გამოსავლიანობა 80% აღწევს, შაქრიანობა 18%-მდეა, მჟავიანობა 10%-მდეა. მისი ფერი მუქი შინდისფერია, აქვს სასიამოვნო არომატი და მეტად სასიამოვნო დასალევია, მისგან



შესაძლებელია მაღალხარისხოვანი მესხური სუფრის წითელი ღვინის დაყენება. ადგილობრივ მცხოვრებთა გადმოცემით საფერავის თავდაპირველი სამშობლო ყოფილა მესხეთი – კერძოდ შავშეთი.

ხარისთვალა შავი

იგი 100 წელზე მეტს ხარობს, უხვმოსავლიანია, სუფრის ყურძნის ჯიშა, მტევანი კონუსისმაგვარია, მარცვალი მსხვილია, ხორციანი, სქელი კანით და აქვს შავი შეფერილობა. იგი ითვლება საშუალო პერიოდის ჯიშად. სავეგეტაციო პერიოდი 160 დღემდე აღწევს, შეთვალვა იწყება I სექტემბრიდან და სრულ სიმწიფეში შედის 30 სექტემბრისათვის. ნაკლებად გვალვაგამძლეა და სუსტია დაავადებათა მიმართ. მტევნის საშუალო წონა 130 გრამია, ცალკეული მტევნები 400 გრამამდე იწონის, წვენის გამოსავლიანობა 70%-ია, შაქრიანობა -17%-ია, მჟავიანობა 13%.

შავი ასპინძურა

იგი უხვმოსავლიანია, მაღლარია, მისი ხნოვანება 150 წელს აღწევს, შემორჩენილია ასპინძის რაიონში. კერძოდ, ხიზაბურის ტერასებზე. დაავადების, ყინვის, გვალვის გამძლეა, საღვინე და საშამპანურე ვაზის ჯიშა, მტევანი კონუსისმაგვარია, მარცვალი თხელკანიანია და წვნიანი, მრგვალია, შეფერილია შავად. იგი საგვიანო ჯიშია, სავეგეტაციო პერიოდი 170 დღეა, შეთვალვას იწყებს 10 სექტემბრისათვის, მწიფდება 15 ოქტომბრისათვის, საშუალო მტევნის წონა 140 გრამია, ზოგისა 400 გრამამდეცაა, შაქრიანობა 19%, მჟავიანობა 9%.

ცხენის ძუძუ (შავი)

მისი მტევანი კონუსისებრია, მარცვალი მუქი შავი ფერისაა. მოგრძოა, სქელკანიანი და კნატუნა, საგვიანო ჯიშია,

სავეგეტაციო პერიოდი 170 დღემდეა, შეთვალვა იწყება 10 სექტემბრისათვის, მწიფდება 15 ოქტომბრისათვის, იგი ნაკლებმოსავლიანია, დაავადების, ყინვის და გვალვის მიმართ გამძლეა, მისი საშუალო მტევნის წონა 122 გრამია, ზოგიც 160 გრამამდეა, გამოსავლიანობა 70%-ია, შაქრიანობა 17%, მჟავიანობა 10%. იგი არის შავი ფერის ყურძენი.

ბეჟანა

მისი ასაკი 100 წლამდე აღწევს, მტევანი ცილინდრულია, მარცვალი შავი, ზოგი ყავისფერი და მწვანეც. ამიტომ, მას ადრე მოზაიკასაც უწოდებდნენ, მსხვილია, თხელკანიანია და წვნიანი. ტკბილი გემოთი. ბეჟანა ყველაზე საგვიანო ყურძნის ჟიშია შესხეთში. სავეგეტაციო პერიოდი 190 დღეა, დაავადების და ყინვის მიმართ გამძლეა, მტევნის საშუალო წონა 350 გრამია, ზოგისა 900 გრამიც, წვენის გამოსავლიანობა 80%-ია, შაქრიანობა 10%, მჟავიანობა 15%.

ჩიტისკვერცხა შავი

იგი მაღლარი ყურძნის ჯიშია. მისი ხნოვანება 50 წელს აღწევს. წვრილმარცვლიანია, ნაკლებმოსავლიანი, მტევანი თხელი და უფორმოა. მარცვალი მომრგვალოა, სქელკანიანია და კნატუნა. წვენი ღია შინდისფერია, სავეგეტაციო პერიოდი 170 დღეა, შეთვალვა იწყება 10 სექტემბრისათვის, დაავადებათა მიმართ სუსტ გამძლეობას იჩენს, ყინვისა და გვალვის მიმართ გამძლეა, იგი პატარა მტევნიანია, წვრილმარცვლიანი, საშუალო მტევნის წონა 60 გრამია, ზოგისა 100 გრამი. შაქრიანობა 16%, მჟავიანობა 10%. იგი საღვინე ჯიშია.

ცხენისძუა შავი

იგი მაღლარია, მისი ხნოვანება 80 წელს აღწევს, სუსტი ზრდა-განვითარებით ხასიათდება, მტევანი უფორმოა და



დატოტვილი. თხელმარცვლიანია, წვრილმარცვლიანი, სქელკანიანი, წვნიანი, წვენი ღიაშინდისფერია. იგი საგვიანო ჯიშია, სავეგეტაციო პერიოდი 170 დღეა, შეთვალვას იწყებს 10 სექტემბრისათვის, მწიფდება 15 ოქტომბრისათვის. დაავადების, გვალვისა და ყინვის მიმართ გამძლეა. მისი მტვენის წონა 71 გრამს უდრის, წვენის გამოსავლიანობა 60%, მისი შაქრიანობა 11 %, მჟავიანობა 14%.


კლერტმაგარა

იგი საგვიანო ჯიშია, მისი მარცვალი მრგვალია, წვნიანი, მცირემოსავლიანი. ამიტომაც, მის გაშენებას შესხეთში არ აქცევენ ყურადღებას.

უნდა აღინიშნოს, რომ საქართველოს ეროვნული მუზეუმის ივანე ჯავახიშვილის სახელობის სამცხე-ჯავახეთის ისტორიის მუზეუმში ინახება შალვა წიქვაძის მასალები (ხელნაწერი) – „მევენახეობა, 1975 წელი“, სადაც ავტორს მოხსენიებული აქვს მესხური ვაზის ისეთი ჯიშები, რომლებიც სამეცნიერო ლიტერატურაში არ არის დაფიქსირებული. ესენია: მელიკუდა, ლობიეთის შავი, თამარის შავი, კახარეთის შავი, დვენოსადის შავი, სტამბოლა და სმადის შავი.

შალვა წიქვაძის მასალებში ასევე აღმოჩნდა 1966 წელს აწყურში – სლესის სანერგეში დარგული ვაზის ჯიშები: ორჯონიკიძის წითელი, დვენოსადის საწური.

შალვა წიქვაძეს თავის მასალებში აგრეთვე დასახელებული აქვს 1977 წელს ხიზაბავრის სანერგეში შეგროვილი და დარგული ვაზის ადგილობრივი ჯიშები: ტოლოშის თეთრი, თეთრი ასპინძურა, ხიზაბავრის შავი, ყაზარას შავი, ყაზარას საწური, დვენოსადის თეთრი.



ამრიგად, შალვა წიქვაძის მიერ მოძიებულ იქნა მესხური ვაზის 16 ჯიში. ვფიქრობთ, ეს დააფიქრებს მესხ ახალგაზრდებს და შემდგომში კვლევის საგნად გადაიქცევა.


მესხეთში გავრცელებული ვაზის ჯიშები

ალიგოტე

ალიგოტე ფრანგული თეთრყურძნიანი ვაზის საღვინე ჯიშია, მისგან მზადდება მაღალი ხარისხის ღვინო და სამამპანურე ღვინომასალა. სავეგეტაციო პერიოდი 160 დღემდე აღწევს, მწიფდება სექტემბრის მეორე ნახევარში, ფორმით ცილინდრულია, მარცვალი თეთრ-მომწვანოა, მზის მხრიდან მოფითალო, თხელკანიანი, მცირე ხორციანი, წვნიანი, ხასიათდება მაღალი მოსავლიანობით, მტევნის საშუალო წონა 160 გრამია, ცალკეული მტევნები 250 გრამს იწონის, შაქრიანობა 21%-ს აღწევს, მჟავიანობა 8%-ია, ყინვისა და დაავადებათა მიმართ გამძლეა, იგი მხოლოდ დაბლარად შენდება.

გორული მწვანე

გორული მწვანე ცნობილია როგორც მაღალხარისხიანი პროდუქციის მომცემი საღვინე ჯიში. მას ამ კუთხით ქართლის ვაზის ჯიშებს შორის პირველ ადგილს უთმობენ. მისი პროდუქცია ძირითადად თეთრი ხარისხიანი სუფრის ღვინოების დასამზადებლად არის განკუთვნილი, მის ყურძენს დაწურვისას აკუპაჟებენ ჩინურთან. ამ ორი ჯიშის ნარევეს აღულებენ თავკვერის ტკბილზე და ჭაჭაზე, ამის შემდეგ იღებენ ხიდისთავურ წითელ ღვინოს, რომელიც განსაკუთრებული ყურადღებას იპყრობს. მტევნის ფორმა კონუსურია, მარცვალი სიმწიფის პერიოდში ყვითელ-მომწვანოდ



არის შეფერილი, ოდნავ მოვარდისფრო ელფერი, ყურძნის სრულ სიმწიფეს ოქტომბრის მეორე დეკადაში აღწევს. საშუალო მოსავლიანია, დაავადებათა მიმართ ნაკლებად გამძლეა, ყინვაგამძლეა, მტევნის საშუალო წონა 130 გრამამდეა, წვენი გამოსავალი 77%-ია, შაქრიანობა – 20%, მჟავიანობა 9%.

ჩინური

ჩინურის სახელწოდება სიტყვა „ჩინიდან“ და „ჩინებულიდან“ მოდის, რადგან მას ახასიათებს მთელი რიგი დადებითი ნიშნები (ძლიერი ზრდა, უხვი მოსავალი, ლამაზი აღნაგობის მტევანი და მარცვალი, ყურძნის შენახვის კარგი უნარი და ტრანსპორტაბელობა) დაავადებათა მიმართ საკმაოდ გამძლეა, ხოლო მისგან დაშზადებული ღვინო კი მაღალი ხარისხისაა. ყველა ამ თვისებათა გამო შეარქვეს მას როგორც ჩინებულ ჯიშს - ჩინური.

როგორც გადმოგვცემენ მისი პროდუქცია განკუთვნილი იყო როგორც ყურძნად მოსახმარად, ასევე მაღალხარისხოვანი თეთრი სუფრის ღვინოების დასაყენებლად, რომელიც ადრე ცნობილი იყო ე.წ. „აბნური“ ღვინის სახელწოდებით. ჩინური შეიძლება გაშენდეს როგორც დაბლარად ისე მაღლარადაც.

მტევანი ცილინდრული მოყვანილობის აქვს. მარცვალი მწვანეა, სიმწიფეში შესული ქარვისფერია, ხორციანია და საკმაოდ წვნიანია, სასიამოვნო ტკბილი გემოთი, ვეგეტაციის პერიოდი 190 დღემდე გრძელდება. ყურძნის შეთვალვა იწყება აგვისტოს ბოლოს და მწიფდება ოქტომბრის შუა რიცხვებისათვის. მტევნის საშუალო წონა 175 გრამს აღწევს, წვენი მოსავლიანობა 78%-ია, შაქრიანობა 21%, მჟავიანობა-8%.

ჩინური, როგორც უკვე აღვნიშნეთ, საუკეთესო საღვინე და სამამანურე ჯიშია. კუპაჟი საუკეთესოა გოროულ მწვანესთან, თავკვერის ჭაჭასთან ერთად.

შაკაპიტო

შაკაპიტო წითელყურძნიანი საღვინე ვაზის ჯიშია, პროდუქცია განეკუთვნება ხარისხიანი ღია წითელი ფერის ღვინოების დასაშხადებლად. ფორმით მტკვანი ცილინდრულია, წონით 180 გრამამდეა, მოსავლიანობა 76%. სავეგეტაციო პერიოდი 180 დღეა, შეთვალვა იწყება აგვისტოს ბოლოდან, მასობრივ დაშწიებას იწყებს 15 ოქტომბრიდან, დაავადებათა მიმართ გამძლეა, ყინვას ცუდად ეგუება. შაქრიანობა 20%-ია, მჟავიანობა 7%.

ასპინძის რაიონის სოფელ საროს ზონაში დაშხადებული შაკაპიტოს ღვინო-მასალა გამოირჩევა ლამაზი შეფერილობით, სასაიამოვნო ჯიშური არომატით, ალკოჰოლით და საერთოდ, ყველა იმ თვისებებით, რაც დამახასიათებელია ხარისხიანი სუფრის ღვინოსა და საშამპანურე ღვინოს მასალისათვის. ყურძენი დიდხანს არ ინახება და ნაკლებად ტრანსპორტაბელურია.

ხიხვი

ხიხვი იძლევა მაღალხარისხიან სუფრის თეთრ ღვინოს, ასევე მაღალხარისხიან სადესერტო ღვინოს. მისი წარმოშობა V საუკუნეს განეკუთვნება. იგი გავრცელებულია რქაწითელთან და მწვანესთან ერთად ფართობებში, დიდი რაოდენობით ის გადაშენდა რადგან დაავადებათა მიმართ სუსტი გამძლეობით ხასიათდება, ნაკლებ მოსავლიანია, მტკვნის საშუალო წონა 80-დან 200 გრამამდეა, მარცვალი ღიაჩაღისფერია, კანი თხელი, წვენი უფერული, გემო სასაიამოვნო და კარგი ჯიშური არომატით და ბუკეტით, ხარისხი საუკეთესო, კუპაჟად იყენებენ რქაწითელთან და კახურ მწვანესთან. შაქრიანობა -24%, მჟავიანობა 7%, კარგად ხარობს ახალციხის რაიონში, კერძოდ: აწყურის, წრიოხის, წინუბნის სოფლების მდებარეობებში. ხალხური



გადმოცემის თანახმად ამ ჯიშის ყურძნის თავდაპირველი სამშობლო იყო მესხეთი და აქედან გავრცელდა კახეთში.

რქაწითელი

რქაწითელი უძველესი ვაზია, ივანე ჯავახიშვილის ცნობით იგი V საუკუნიდან არის ცნობილი, კახეთში ვენახის ფართობის 75-80% მას უკავია.

მტვეანი საშუალო ზომის ცილინდრული ფორმისაა, მტვენის საშუალო წონა 200 გრამამდეა, ცალკეული კარგად განვითარებულის წონა 400 გრამამდე თავისუფლად აღწევს. მარცვალი მოოქროსფერო-ყვითელია, კანი თხელი აქვს, ზორციან-წვნიანია, წვენი უფერული, გემო სასიამოვნო და ჰარმონიული აქვს, შაქრიანობა 18-31% აღწევს, მჟავიანობა - 8%, ყინვაგამძლეა, დაავადებათა მიმართაც გამძლეა.

რქაწითელი მაღალი ღირსებების მქონე ყურძნის უალკოჰოლო წვენს იძლევა, იგი მწვანესთან ერთად პირველ ადგილს იჭერს თავისი ლამაზი ოქროსფერ-მოყვითალო შეფერვით, სასიამოვნო გემოთი და ძლიერი ჯიშური არომატით, ასევე მაღალი ღირსების ყურძნის წვენს იძლევა. იგი გამოიყენება საჭმელ ყურძნად, მისგან მზადდება ბადავი, ჩაძიჩი, ჩურჩხელა, თათარა და სხვადასხვა ტკბილეული.

პინო

პინო შავი ფრანგული წითელყურძნიანი საღვინე ვაზის ჯიშია, იგი იძლევა მაღალხარისხიან წითელ სუფრის ღვინოს, რომელსაც ახასიათებს საკმაო სხეულიანი ჰარმონიულობა, ლამაზი შეფერვა, მაღალი გემური თვისებები და შენახვის დიდი უნარი, ასევე იგი გამოიყენებულა საშამპანურე ღვინის დასამზადებლად. არსებობს აგრეთვე თეთრი, ნაცრისფერი, იისფერი, საფერეე, მწვანე, ოქროსფერი - პინო. ამათგან საუკეთესოა შავი პინო.



მტევანი მცირეა და ცილინდრული ფორმის, მარცვალი მუქი ლურჯია, თხელკანიანი, ნაკლებხორციანი და წვედებულ წვნიანი, სასიამოვნო ტკბილი გემოთი. სავეგეტაციო პერიოდი 155 დღეა, ყურძენი სრულ სიმწიფეს სექტემბრის შუა რიცხვებში აღწევს, მტევანი იწონის საშუალოდ 100 გრამს, უკეთესად ხარობს მაღალგორიან რაიონებში, ყინვაგამძლეა, დაავადებათა მიმართ სუსტია, შაქრიანობა 22%-მდე აღწევს, მჟავიანობა-8%-ია.

თავკვერი

თავკვერი წითელყურძნიანი ვაზის ჯიშია, ასევე იგი იძლევა სუფრის ყურძენს. გარდა წითელი თავკვერისა არის: შავი, თეთრი, საფერავისებრი და ღიღმარცვალა. ღიღ მტევნიანია, ფორმით კონუსისებრი, მარცვალი მრგვალი, წვნიანი და მეტად ტკბილი აქვს. ამ ჯიშის პროდუქციით აკეთებენ საუკეთესო ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. კუპაყი საუკეთესო თვისებებს ავლენს გორულ მწვანესა და ჩინურთან, საიდანაც გამოდის ღია წითელი ფერის ღვინო, რომელიც ცნობილია „ხიდისთავური წითელის“ სახელწოდებით. მტევანი ცილინდრულია, მარცვალი სქელკანიანია, საკმაოდ ხორციანია და უფრო წვნიანი, საკმაოდ ტკბილი და ოდნავ მომეაყო გემოთი. სავეგეტაციო პერიოდი 188 დღეს უდრის. ყურძნის წვენის გამოსავლიანობა 84%-მდე აღწევს, დაბალი შაქრიანობით ხასიათდება -20%, მჟავიანობა 11%, მტევნის საშუალო წონა 220 გრამია. ყინვაგამძლეა, დაავადებას ნაკლებად უძლებს.

მესხეთის რაიონებში ვერტიკალური ზონების მიხედვით შალვა წიქვადემ რეკომენდაცია გაუწია შემდეგი ვაზის ჯიშებს: ქვედა ზონა: 900-1000 მეტრი ზღვის დონიდან – პინო შავი, პინო თეთრი, ალიგოტე, ჩინური, გორული მწვანე, შავკაპიტო, თავკვერი, რქაწითელი, ხიხვი. ადგილობრივი ჯიშებიდან: როკეთულა, ხარისთვალა, ცხენისძუძუ თეთრი, ბუდეშური, საფარულა, ბეჟანა.



საშუალო ზონა: 1000-1200 მეტრი ზღვის დონიდან – პინო შავი, პინო თეთრი, ალიგოტე, გორული მწვანე, ხინური ადგილობრივი ჯიშებიდან: სამარიობო, ბუდეშური, ხარისთვალა თეთრი, თამარის ვაზი.

მაღალი ზონა: 1201-1400 მეტრი ზღვის დონიდან – პინო შავი, პინო თეთრი, ალიგოტე, სამარიობო, ბუდეშური.


მესხური ვაზის ჯიშებზე საინტერესო ინფორმაციაა დაცული გაზეთ „ლიტერატურულ მესხეთში“ დაბეჭდილ კონსტანტინე გვიშინანის სტატიაში. ავტორი აღნიშნავს, რომ ხიზაბავრის მცხოვრები პავლე ხუციშვილი ასაბუთებდა ხიზაბავრის ტერასებზე შემდეგი მესხური ვაზის ჯიშების არსებობას: საღვინეს, საფერავს, ხარისთვალას, თითას, ცხენის ტუტუსა და ბუდეშურს. მესხი განმანათლებელი კონსტანტინე გვარამაძეს დასახელებული აქვს 10 მესხური ვაზის ჯიშში: არაჯული, ადრული, ბეჟანა, საღვინე, ხარისთვალა, თავცეცხლა, ცხენისტუტუ, თითა, მელიკუდა და კლერტმაგარა.²³

პროფესორმა მაქსიმე რამიშვილმა სამცხე-ჯავახეთში განხორციელებული ექსპედიციის შედეგად დააფიქსირა ვაზის 15 ადგილობრივი ჯიშის. რომელთაგან პერსპექტიული განვითარებისათვის მიიჩნია მხოლოდ რვა ჯიშში: გურკეთურა, თეთრი, ახალციხური, თეთრი ყურძენი, ცხენისტუტუ თეთრი, ცხენისტუტუ შავი, სამარიობო, ხარისთვალა, და საწური.²⁴

მესხური ვაზის ადგილობრივი ჯიშები ექსპედიციის დროს გამოიკვლია პროფესორმა დიმიტრი ტაბიძემ. მან აღწერა 40 ჯიშში და გავრცელებისათვის რეკომენდაცია გაუწია რვა ჯიშს, რომელთაგან ხუთი წითელყურძნიანია და სამი თეთრყურძნიანი: საღვინე, კლდის შავი, ცხენის ტუტუ, შავი, ბეჟანა, ღობიეთის წითელი, ცხენის ტუტუ თეთრი, ფაჩხა და გურკელური.

საქართველოში მევენახეობისა და მეღვინეობის განვითარების შესახებ მეტყველებს ის უამრავი ღვინის ქვევრი, რომელიც უხვად აღმოჩნდა სხვადასხვა არქეოლოგიური გათხრების შედეგად. ამ საკითხზე მეტად საინტერესო ნაშრომი ეკუთვნის გიორგი ბარისაშვილს.²⁵ იგი გვამცნობს რომ ზოგადად, როგორც მესხეთში ასევე მთელ საქართველოში ქვევრების მოცულობა მერყეობდა 2-3 ლიტრიდან 6-8 ათას ლიტრამდე, თუმცა არსებობს ვარაუდი, რომ ძველად უკეთებით ასევე გიგანტი ქვევრებიც, რომელთა მოცულობა 10-15000 ლიტრამდეც კი აღწევდა.

მეღვინეობაში გამოიყენება სპეციალური თიხა, რომელიც აუმჯობესებს ღვინის ბიოლოგიურ სტაბილურობას და შეიწოვს სხვადასხვა მიკროორგანიზმებს (ბაქტერიები, საფუარი). მეცნიერების მიერ საქართველოს ბეტონიტური თიხა მიჩნეულია ერთ-ერთ საუკეთესოდ მსოფლიოში. თიხას გააჩნია მრავალი სამკურნალო თვისება. მათ შორისაა: ავადმყოფობის შესრუტვა, ანტიბაქტერიული აქტივობა და მზის მაგნეტიზმი. გიორგი ბარისაშვილის მითითებით პირველი და ძირითადი სიკეთე ქვევრისა ის არის, რომ მასში ღვინის ტემპერატურა შენახვის დადგენილ ზღვარს არ სცილდება. იგი ზამთარსა და ზაფხულში სულ რამოდენიმე გრადუსით იცვლება. ის ტემპერატურა, რაც მიღებულია ღვინის შენახვისათვის, ქვევრში ბუნებრივადაა დაცული. ტემპერატურულ რეჟიმს არა მარტო ღვინის შენახვისათვის, არამედ ალკოჰოლური დუდილის პროცესისთვისაც ძალზე დიდი მნიშვნელობა აქვს. უფრო კონკრეტულად, როგორც წესი, ქვევრის გარეთა ზედაპირს კირით აღულაბებენ. ასევე დიდი ზომის ქვევრის კედლებს ადგილზე კირქვით ამოაშრობენ. კირქვით დაღულაბებული ქვევრის კედლები, ალკოჰოლური დუდილის დროს



წარმოქმნილ, გარემოსთან შედარებით, მაღალ ტემპერატურას უფრო დიდი ხნით შეინარჩუნებს, ვიდრე დადუღებული ქვევრისა. როგორც ირკვევა ქვევრის კედლები სწორედ იმდენ ხანს ინარჩუნებს სითბოს, რა დროც მეორად დუღილს ესაჭიროება. აღნიშნული დუღილის პერიოდი დაახლოებით ერთ თვემდე გრძელდება.

შინაურ პირობებში ქვევრის ღვინის დაყენების დროს მეორე და ერთ-ერთი ყველაზე მნიშვნელოვანი პროცესი არის ქვევრში ღვინის დადუღება-დავარგება. ქვევრი არამარტო ღვინოს კარგად ინახავს, არამედ მონაწილეობს კიდევ დუღილისა და დაღვინება-დავარგების პროცესში და იმაზე მეტად ვიდრე სხვა ჭურჭელი.

ქვევრის ღვინის ასეთი ერთგვაროვნება და არატიპიურობა გამოირიცხვულია, რიგი წესებით დაყენებული ქვევრის ღვინო ხასიათდება ტიპიურობით, ბუნებრივი სტაბილურობით, დაძველების დიდი პოტენციალით, ბუნებრივი სიკრიალითა და გამჭვირვალობით, გამორჩეული გემოთი და სურნელებით, ალკოჰოლისა და ექსტრაქტის მაღალი შემცველობითა და სხვა დადებითი თვისებებით.

ღვინო თავისავე ჭაჭაზე ხშირად ადრე გაზაფხულამდეც კი რჩება. ბუნებრივად ჩნდება კითხვა: თუ რითია განპირობებული ის მომენტი, რომ ამ დროს ღვინო არ განიცდის ლექის უარყოფით გავლენას? ეს გამოძინარეობს ქვევრის უნიკალური და დახვეწილი ფორმიდან, ქვევრის ძირი წაწვეტილ კონუსს წარმოადგენს. ალკოჰოლური დუღილის დასასრულს ყურძნის წიპწების დიდი ნაწილი მარცვალს მოსცილდება, იძირება და გროვდება ქვევრის ძირში, რომელ პროცესსაც დიდად უწყობს ხელს ასევე ჭაჭის ჩარევაც. წნევის ზემოქმედებით ყურძნის წიპწას ლექი დაეფარება და საკმაოდ ძლიერად დააწვება, რის შედეგადაც ხდება ღვინისა და წიპწის ერთმანეთისაგან



იზოლირება. დუდილის დასრულების შემდეგ, რადგან ჭაჭა გარკვეული დროის განმავლობაში არ იძირება, მასში ალკოჰოლური დუდილის დროს გამოყოფილი ნახშირორჟანგის არსებობის გამო, მის ჩაძირვას ლექის დალექვა უსწრებს წინ, ხოლო შემდეგ უკვე ჭაჭა იწყებს ჩაძირვას. ამრიგად, ღვინოს შენება მხოლოდ და მხოლოდ ჭაჭასთან აქვს, საიდანაც მას მაქსიმალურად გამოაქვს ადამიანის ჯანმრთელობისათვის სასარგებლო ნვთიერებები. ღვინო ტანინებით საკმაოდ მდიდარია, ის კი თავისთავად ბოჭავს ღვინოში არსებულ ცილებს, რომლებიც ამღვრევენ ღვინოს. ამიტომაც, ღვინოს აღარ ახასიათებს ამ ტიპის სიმღვრივისაგან მიდრეკილება, ტემპერატურა დროთა განმავლობაში იწყებს კლებას და აცივდება, რაც ასევე დადებითად მოქმედებს ღვინის დაწმენდის პროცესზე და ღვინის ქვის გამოყოფაზე.

რაც შეეხება ღვინის ქვის გამოყოფას ღვინიდან, საყურადღებოა ერთი ძალზე მნიშვნელოვანი ფაქტი: ძველი ქვევრების კედლების გადანატეხებში შეიმჩნევა ძალზე წვრილად დამსხვრეული კაყის ქვის ნამტვრევები თიხაში მინარევის სახით, რასაც სავარაუდოდ შემდეგი დატვირთვა უნდა ჰქონოდა: როგორც ცნობილია, ღვინიდან ღვინის ქვის გამოყოფას ესაჭიროება ერთი მხრივ სიცივე, მეორე მხრივ ქვის კედლებში კაყის, ანუ სილიციუმის შემცველობა ძალზე დადებითად მოქმედებს თავად ქვევრის სიმტკიცეზეც.

ამრიგად, როგორც ზემოთ ითქვა, ქვევრი თავისი შინაარსით, სწორედ რომ ფუნოქონალური ჭურჭელია, რომლის თვისებები და ღვინოზე დადებითად ზემოქმედება, სამწუხაროდ ჯერჯერობით ბოლომდე შესწავლილი არ არის.

ძველ მესხეთში მევენახეობისა და მეღვინეობის განვითარებაზე მეტყველებს ის უამრავი ღვინის ქვევრი და მარანი, რომლებიც აღმოჩენილ იქნა ძველი ნასოფლარებისა და ნასახლარების გათხრების დროს.



ძალზედ საინტერესო მასალა მოგვაწოდა ამ კუთხით ბატონმა ვახტანგ ლიჩელმა (თსუ-ს ჰუმანიტარული ფაკულტეტის არქეოლოგიისა და ეთნოლოგიის ინსტიტუტის პროფესორმა, რისთვისაც მას დიდ მადლობას ვუხდით. იგი გვამცნობს, რომ მიუხედავად მრავალჯერადი შემოსევებისა შუასაუკუნეების მთელს პერიოდში, რაც თითქმის ანადგურებდა ქვეყნის ეკონომიკას, მევენახეობის ტრადიცია მაინც შენარჩუნებული აღმოჩნდა. ეს ფაქტები კარგადაა დადასტურებული სამცხის (სამხრეთი საქართველო) ტერიტორიაზე ჩატარებული გათხრების შედეგად. სოფელ აწყურში მარიამ ღვთისმშობლის ტაძრის ინტერიერში ჩატარებული გათხრების შედეგად გაირკვა, რომ VII-VIII საუკუნეებში აქ მდგარა დიდი, მყარ საფუძველზე აგებული შენობა, ჩემის აზრით, ტაძარი, რომლის სამხრეთით მარანი მიუშენებიათ. ჩვენ შევისწავლეთ მხოლოდ ამ მარნის მცირე ნაწილი, სადაც სამი სხვადასხვა ზომისა და მოცულობის ქვევრი გამოვლინდა – 100, 200 და დაახლოებით 800 ლიტრი ტევადობის.

ქრონოლოგიურად მომდევნო ხანის X-XVI საუკუნის მრავალი საწნახელია მიკვლეული ამავე რეგიონში. კერძოდ, ადგილზე, რომელსაც მოსახლეობა ნავენახარს უწოდებს, გამოვლენილია შვიდი მარან-საწნახელი, რომლებიც XI-XVI საუკუნეებს განეკუთვნება. მათი კონსტრუქცია ზუსტად იგივეა, რაც დღევანდელ საწნახელებში გვხვდება. საინტერესოა, რომ რიგ შემთხვევებში თითო მარანში ორ-ორი საწნახელია გამართული, რაც შესაძლოა იმას მიანიშნებს, რომ აქ ერთი მეპატრონის კუთვნილი სხვადასხვა ჯიშის ყურძენი ერთდროულად იწურებოდა და სხვადასხვა თაღარში ჩაედინებოდა. მარნებში მიკვლეული საწნახელების ზომები სხვადასხვაგვარია: 2,8X1,5მ; აქვე მდებარე სხვა საწნახელის

სიგრძე კი II მეტრია. საზოგადოდ საწნახელების ტევადობა 4-7 ტონაა.

მარნის კედლები ამოყვანილია დაუშუშავებელი ან ნაწილობრივ დამუშავებული ლოდებით. მათი ზომები გასხვავებულია, თუმცა საზოგადოდ მათი კონფიგურაცია ერთიდაიგივეა.

საყურადღებოა, რომ ყველა მარანში აღმოჩნდა საწნახელთან საგულდაგულოდ გამართული რეზერვუარები, საქაჯავები, რომელშიც საწნახელში დაწურული ყურძენიდან დარჩენილი მასა – ჭაჭა იყრებოდა და აქ კიდევ ერთხელ იწურებოდა მძიმე წნეხის ქვეშ. ამისათვის იყენებდნენ წისქვილის დოლაბის ქვებს ან სპეციალურად საქაჯავისათვის დამზადებულ მსხლის ფორმის ქვებს. მათი წონა დაახლოებით 150-200 კგ-ა.

საწნახელის ფსკერის ანაფხეკში, რომელიც პოლინოლოგიური ანალიზისათვის გაკეთდა, ხე-მცენარეთა შორის დომინირებს კულტურული ვაზის (*Vitis vinifera*) მტკვრის მარცვლების რაოდენობა – აღმოჩენილია მისი 12 მტკვრის მარცვალი. არის აგრეთვე თხილის (*Corylus*) და ზეთის ხილის (*Olea*) მტკვრის მარცვლები, რაც შებადობის განვითარებაზე მეტყველებს. მესამე ნიმუშში არის აგრეთვე კაკლის (*Juglans regia*) მტკვრის მარცვლები (პროფ. ე. ყვავაძის დასკვა).

ამ შენობაში ხდებოდა ღვინის დაწურვა და მიღებული წვენი გადაჰქონდათ სოფელში, მარნებში შესანახად.

საგანგებოდ უნდა აღინიშნოს საგანგებოდ უნდა აღინიშნოს ის, რომ ქართველი კაცისათვის მარანიც და საწნახელიც ყოველთვის წმინდა ადგილს წარმოადგენდა. ამ თვალსაზრისით საყურადღებოა აწყურშივე გამოვლენილი №4 მარანი, რომლის ინტერიერში საკურთხეველი და წმინდა პურის ანუ კვერის პატარა საცხობი აღმოჩნდა. მარანში ჩასასვლელი კიბის



მარჯვნივ, იატაკში ამოკვეთილ ოთხკუთხა ორმოსში გამართული იყო ქვის ფილებისაგან შედგენილი საკურთხეველი. ესაა თხელი ფილებისაგან შეკრული ქვაყუთი, რომელიც ასეთივე თხელი ფილებით იყო გადახურული.

მარნის წმინდა ადგილად გააზრების დასტურია აგრეთვე აქვე აღმოჩენილი სამკუთხა ფორმის თიხის ფილა ქართული წარწერით „წმინდა გიორგი“. ეს მონაპოვარი IX საუკუნით თარიღდება.

განათხარი მარნები ქვითკირის საწნახელებითა და საქაჯავებით ნათლად წარმოგვიჩენენ ამ რეგიონში მკვნახეობა-შეღვინეობის მნიშვნელოვან როლს მოსახლეობის მეურნეობაში. ამავე დროს ეს მარნები წარმოადგენენ შუასაუკუნეების ხალხური არქიტექტურის უაღრესად თავისებურ ძეგლებს. საყურადღებოა, რომო როგორც მარნები, ასევე საწნახელები ტიპოლოგიურად მსგავსია საქართველოს სახვა კუთხეებში (კახეთი, ქართლი, არაგვის ხეობა) გათხრილი სინქრონული ძეგლებისა (რ. რამიშვილი, 1974, გვ. 21-29; გ. რჩულიანი, 1975, 1977, 1981, 1990, გვ. 101-103; ლ. ჭილაშვილი, 1975, გვ. 21-23). ამავე დროს, ყურადღებას იპყრობს ის ფაქტი, რომ აქაურ მარნებში ვერ ვხვდებით ღვინის დასადუღებელ და შესანახ ქვევრებს. ჩვენი ზრით, ეს ნაგებობები საცხოვრებელი სახლებისაგან მოშორებით, ვენახებში იყო გამართული. ამას მოწმობს მსგავსი ვითარების დადასტურება არაგვის ხეობაში შუასაუკუნეებსა და გასული საუკუნის დასაწყისის ეთნოგრაფიულ ყოფაშიც (ნანობაშვილი ბ. 1960, გვ. 162; ჯ. სონღულაშვილი, 1974, გვ. 152).

ცალკე უნდა აღინიშნოს XV-XVI საუკუნეების №7 მარანში აღმოჩენილი წიპწების პალეობოტანიკური ანალიზის შედეგები. ირკვევა, რომ აქ შესაძლოა, ვაზის პრიმიტიულ ჯიშებთან გვაქვს საქმე. თუმცა არსებობს სხვა სახის ახსნაც – სამცხის, კონკრეტულად კი აწყურის მძიმე პოლიტიკური

სიტუაციიდან გამომდინარე, რაც გაუთავებელ ომებში აისახა, შესაძლოა აქ ყოველთვის არ ტარდებოდა ყველა საჭირო აგროტექნიკური (გასხვლა და ა.შ.) ოპერაცია. მევენახეობის განვითარების თვალსაზრისით ეს უაღრესად მნიშვნელოვანი დეტალია და კარგად შეესაბამება ამ ხანისათვის არსებულ ურთულეს ისტორიულ პროცესებს. თუმცა კიდევ ერთხელ უნდა აღინიშნოს, რომ მიუხედავად ზემოაღნიშნული პროცესებისა, ისინი აფერხებდნენ, მაგრამ ვერ სპობდნენ ამ დარგის განვითარებას.

ამდენად, შუასაუკუნეების მევენახეობის შეფასების თვალსაზრისით უკანასკნელ წლებში აწყურის აღმოჩენები ასეთი დასკვნის საშუალებას იძლევა: გათხრების შედეგად მიღებული პალინოლოგიური მასალის შესაბამისად მეცამეტე საუკუნის ბოლო და შემდგომი სამი საუკუნე (XV-XVI სს) სამცხეში ხასიათდებოდა სულ სხვა ეკოლოგიური პირობებით. მუხის, ცაცხვის, ფშატის, ქაცვის, ხეჭრულის და ჯაგრცხილის არსებობა ტყეში იმაზე მეტყველებს, რომ აქ დღევანდელთან შედარებით გაცილებით თბილი კლიმატი უნდა ყოფილიყო. თბილი კლიმატის არსებობის დასტურია აგრეთვე გვიძრა, გველის ენის, ტაბელას სპორების აღმოჩენა. ყველა ჩამოთვლილი მცენარე დღეს იზრდება მხოლოდ ტყის ქვედა ზოლში და 700 მ ზემოთ არ იზრდება. აწყური კი მდებარეობს 960 მ სიმაღლეზე. პალინოლოგ ელისო ყვავაძის დასკვნით, სწორედ ამ თბილმა კლიმატმა ხელი შეუწყო მევენახეობის მძლავრ განვითარებას.

ივარაუდება, რომ ამავე კლიმატის გამო ხარობდა აწყურში ზეთის ხილიც. მაგრამ მეჩვიდმეტე საუკუნის ბოლოს მომხდარმა ანომალურმა აციებამ თითქმის საბოლოოდ გაანადგურა მევენახეობა სამცხეში. აციება გლობალური და ხანმოკლე იყო. თუმცა, მიუხედავად ამისა, სამცხის ტერიტორიაზე ახლაც არის შემორჩენილი ვაზის ჯიშები,

რომლებიც შესანიშნავადაა შეგუებული იქაურ მკაცრ კლიმატს და შესანიშნავადაც ხარობს.

მაგალითად: ვარძიის მთელ კომპლექსში აღმოჩნდა რამდენიმე მარანი. ზოგიერთ მარანში ქვევრების საკმაოდ დიდი რაოდენობა შეინიშნება. მაგ: 132-ე გამოქვაბულში 20 ქვევრი იყო თავის დროზე, ხოლო 195-ე გამოქვაბულში - 30 ქვევრი.

ვარძიაში ჩვენამდე მოღწეული და აღდგენილი 235 ქვევრიდან ყველაზე მცირე 60 და 105 ლიტრი ტევადობისაა, ყველაზე დიდი კი 1782 და 1003 ლიტრი ტევადობის, უდიდესი რიცხვი ქვევრებისა 336 ლიტრის ტევადობისაა, ყველა ქვევრის საერთო ტევადობა კი დაახლოებით 91 ათას ლიტრს შეადგენს. უნდა აღინიშნოს ისიც, რომ ვარძიაში ღვინოს დერგებშიც ინახავდნენ. დერგების სიმაღლე, მისი ჩაკირვის მიხედვით, ერთი მეტრი უნდა ყოფილიყო. ამიტომ, ყოველად შესაძლებელია, რომ ამ ქვევრებთან ერთად დერგებსაც ათავსებდნენ, აქედან გამომდინარე, დერგების საღვინე ჭურჭლად მცირე ორმოებიან საუნჯეებში გამოყენებაც ჩვეულებრივ გარემოებად უნდა მივიჩნიოთ. ამის გამო ვარძიაში შესაძლებელი იყო მოყვანილ რიცხვზე გაცილებით მეტი რაოდენობის ღვინის შენახვა. ქვევრებს უმეტესად გარედან, ყოველ 8-12 სმ-ზე საღებები-ქამრები გასდევს ლილვების სახით, მათი სიგანე 19-28 მმ-ია, სისქე კი საშუალოდ 12 მმ-ია. ზედა პირველი ქამარი ირიბი, წაგრძელებული ჭდეებითაა შემკული. ქვევრის ძირი ცილინდრული ფეხით „პოჭოჭიკით“ მთავრდება, რომელიც ან სწორეა, ან ზემოთკენ გაშლილი. ქვევრი შიგნიდან გლუვია და უმეტესად ხეხვისაგან მნიშვნელოვანი გაცვეთა ემჩნევა. საყურადღებოა ქვევრის ჩადგმისა და დაკირვის წესიც. ჩასადგმელი ქვევრების რიცხვისა და სიდიდის ვარაუდის დაჭერით წინასწარ ხდებოდა დაახლოებით ოთხკუთხი ან გამოქვაბულის შესაბამისი ფორმის



დიდი ორმოს ამოჭრა 1,1-1,4 მეტრის, იშვიათად უფრო მეტი სიღრმისა. შემდეგ თითოეული ქვევრის ზომის მხედვებით ორმოს ძირში წარმოებდა კლდის დამატებითი ჩაკვთა, ხოლო ნაპირებზე მოსათავსებელი ქვევრებისათვის ორმოს გვერდების შესაბამისი გაგანიერებაც. კლდის სამუშაოების დამთავრების შემდეგ ხდებოდა ქვევრების ჩაკირვა, კლდეში ამოჭრილ ჩაღრმავებაში კირის ხსნარის ჩასხმისა და შივ ქვევრის ჩაღვმის შემდეგ წარმოებდა ქვევრის ირგვლივ 30-40 სმ-ის სიმაღლეზე ქვევრებისა და ნამსხვრევი კერამიკის შემოწყობა და მიწის შემოყრა, ამის შემდეგ ადვილად ხორციელდებოდა კირის ხსნარის ჩასხმა ქვევრსა და ამ თავისებური ქვებისაგან შედგენილ კალაპოტს შორის, ქვევრის ირგვლივ ქვების შემოწყობა და კირის ხსნარის ჩასხმა მეორდებოდა. მანამდე, სანამ ქვევრი მთლიანად არ დაიკირებოდა ქვევრის ზედა ნაწილი მხოლოდ კირით გადაილესებოდა ხოლმე. ქვევრის დაკირვის შემდეგ წარმოებდა იატაკის მიწით მოსწორება და დატკეპვნა. ქვევრებს სარქველებად ჰქონდა ბრტყელი, დაახლოებით 10 სმ-ის სისქის და წრიული მოყვანილობის ქვები, რომელთა საკმარაოდენობამ დღემდე მოაღწია.

სადღეისოდ ვარძიაში მხოლოდ 18 ქვევრია მთლად დარჩენილი, ამ ქვევრების ფსკერზე, გაწმენდის დროს, ნანახი იყო ძველთაგან ჩარჩენილი ყურძნის წიპწა, ჩვენამდე მთლად მოღწეული ქვევრები ერთი გარკვეული ფორმის არაა. მათი უმრავლესობა ჩვეულებრივი მოყვანილობისაა, მცირე ნაწილი ფართოა. ამის გარდა, ჰორიზონტალურ კვეთში ყველა წრიული არ არის, არამედ ოდნავ ოვალურია, მათ შორის ისეთი ქვევრებიცაა, რომელთა დიამეტრის სხვაობა თითქმის 10%-ს აღწევს, ქვევრის ფორმის ასეთი სხვადასხვაობა ვარძიის მარნების საერთო ტევალობის გარკვევას ართულებს.

ადგილობრივ მოსახლეობაში დღემდეა შემორჩენილი საინტერესო გადმოცემა ვარძიაში ღვინის დაყენებისა და



მოხმარების შესახებ. კერძოდ, გადმოცემით, ძველად წარმადი მყოფი მამაკაცი ყოველდღიურად მოიხმარდა 1,5 ლიტრ ღვინოს, ხოლო ქალი 0,7 ლიტრს.

მარნის განხილვის შემდეგ, საჭიროა მათთან დაკავშირებულ ერთ-ერთ მოწყობილობას გავეცნოთ. ეს მოწყობილობა წარმოადგენს წნეხს. ვარძიის კომპლექსში 9 ასეთი საწნახელია გადარჩენილი, მათი ზომა ასეთია: სიგრძე 40-50 სმ, სიგანე 30-35 სმ-მდეა, ხოლო სიღრმე 15-29 სმ-ია. ყოველივე ზემოთ თქმულიდან გამომდინარე, მივდივართ იმ დასკვნამდე, რომ ვარძიის კომპლექსში იმ დროს არა მარტო ინახავდნენ ღვინოს, არამედ აყენებდნენ კიდეც.²⁶

ვარძიის მახლობლად მდებარე სოფლებში ჭაჭკარსა და თმოგვში მიწის საშუშაოების ჩატარებისას ნანახია ქვევრებიც. ამ სოფლების მოსახლეობას ძველი მეურნეობის შესახებ ბევრი საყურადღებო ცნობა მეხსიერებაში ახლაც აქვს დარჩენილი. ამ მხრივ საგულისხმოა ქვევრის ნაწილების ტერმინები. ქვევრის იმ ზედა ნაწილს, საიდანაც სითხის ჩასხმა და ამოღება წარმოებს, ადგილობრივი მოსახლეობა „შურდოს“ ეძახის, ქვევრის ქვედა ნაწილს „ძირს“, ხოლო ზედას, განიერს - „გვამს“- ქვევრებზე გარედან მოვლულ ზოლებს, რომელნიც სიმაგრისთვისაა განკუთვნილი „ქამრებს“ უწოდებენ.

უნდა აღინიშნოს, რომ მესხეთში ჭურები კეთდებოდა ჯავახეთის თიხით. კერძოდ, სოფელ ვარგავის თიხით, რომელიც პროფესორ მერაბ ბერიძის გადმოცემით ერთ-ერთი საუკეთესო თიხა იყო ჭურის ამოსაყვანად. ამასთანავე, იგი აუცილებლად მთის წყაროს წყლით უნდა იზრუნებინათ.²⁷ საყურადღებოა ის ფაქტიც, რომ მესხეთში ჭურის სარქველად გამოიყენებოდა მხოლოდ ქვა, რომელსაც შუა ნაწილში ჰქონდა ხვრელი. ღვინოს დაღულების შემდეგ ხდებოდა მისი შემოღესვა თიხით და ზემოდან აყრიდნენ ჩვეულებრივ მიწას.



მესხეთში აღმოჩენილ უამრავ მარანსა და ჭურებს შორის გვინდა კიდევ ერთ მარანზე გავამახვილოთ მკითხველის ყურადღება. ბორჯომის რაიონის სოფელ ჭობისხევში, ერთ-ერთი ბინის საძირკვლის გათხრის დროს, შემთხვევით აღმოჩნდა მიწის ქვეშ მოქცეული ღვინის დიდი მარანი. მარანში ჩამარხული 10 ქვევრიდან, 5 სავესე იყო სხვადასხვა ფერის ღვინით, ღვინო თუმცა გაწყალებული იყო, მაგრამ შენარჩუნებული ჰქონდა თავისი ფერი (ჩალისფერი, მუქი ჩალისფერი, თაფლისფერი, ღია ჩალისფერი და მუქი ჩალისფერი).

ღვინის დაყენება შინაურ პირობებში

საქართველოში ღვინის დაყენებას ყოველთვის განსაკუთრებული ყურადღება ექცეოდა. რამდენადაც ღვინოს ქართველი კაცის ცხოვრებაში დიდი მისია ჰქონდა დაკისრებული. მას სამკურნალო დანიშნულებაც ჰქონდა. ამიტომაც, ღვინის დაყენება ხდებოდა მხოლოდ ყურძნის წვენიტ და ყოველგვარი დანამატების გარეშე. ეს იყო ქართული ღვინის უპირატესობა ევროპულ ღვინოებთან. ღვინის დაყენების შესახებ მნიშვნელოვანია ილია ჭავჭავაძის მოსაზრება. იგი 1887 წელს ქართული ღვინის რუსეთში გატანის საკითხთან დაკავშირებით წერდა: „ეხლა ჩვენი ღვინოს ბაზარი რუსეთია. ჩვენი გულითადი რწმენა ეს არის, რომ ჩვენი ღვინოები ამ დიდს ბაზარში ფეხს მოიკიდებს, თუ ჩვენი ძველებური პატიოსანი საგანი ღვინის კეთებისა არ შეცვალეთ. ამ ბაზარმა გული უნდა დააჯეროს რომ ჩვენებური ღვინო მართალი ღვინოა. რომ ჩვენს ღვინოში არა არის-რა, გარდა ყურძნის წვენისა. ჩვენებურს ღვინის კეთებას დღევანდლამდე ამის მეტი სხვა საგანი არა ჰქონია. თუ



ჰსურთ, რომ რუსეთის ბაზარში ჩვენმა ღვინომ ადგილი დაიჭიროს და ევროპულს ყალბს ღვინოებს აჯობოს და დააძლევინოს, ეს მარტო იმით შესაძლოა მოხდეს, რომ გასამკლავებლად ევროპულს ყალბ ღვინოს ჩვენი მართალი ღვინო პირში წავუყენოთ. არ არის კაცი ქვეყანაზედ, რომელმაც მართალი ყალბს არ ამჯობინოს.“²⁸ ამრიგად, ილია ჭავჭავაძე მოძღვრავდა ქართველ მეღვინეებს, რომ არ შეეღალათ ქართული ღვინის ღირსება და მხოლოდ სუფთა ღვინო დაეყენებინათ.

როგორც ერთმა ხალგაზრდა ქართველმა პოეტმა აღნიშნა: „საქართველოში ყველაზე დიდი საოცრება არის ქვევრიდან ამოვარდნილი სურნელი. ამაზე კარგი, ამაზე ნამდვილი, ამაზე ბებერი და უბერებელი ჩვენს ქვეყანაში არაფერია. ღვინო უკვდავია.“ ქვევრში დაყენებული ღვინო გამოირჩევა არაჩვეულებრივი გემოთი და მდიდარია სასარგებლო მიკროელემენტებით.

ღვინის დაყენება შინაურ პირობებში საკმაოდ აქტუალური თემაა როგორც საქართველოსათვის, ასევე შესხეთისთვისაც. დღესდღეობით შინაურ ღვინოს თითქმის ყველა ოჯახში აყენებენ, მაგრამ უძრავლეს შემთხვევაში, არ იცავენ შესაბამის ტექნოლოგიურ პროცესებს, რაც ძალზე ხშირად ღვინის ხარისხს აუარესებს. ღვინის დაყენების მთავარი პირობაა სისუფთავისა და ჰიგიენის დაცვა, რომელიც აუცილებელია მაღალხარისხოვანი ღვინის დასაყენებლად.

ღვინის ხარისხი ვენახიდან იწყება და ამრიგად ვენახისა და ყურძნის მართებული მოვლა-მოყვანა, სწორი და დროული რთველი მაღალხარისხიანი ღვინის საწინდარია. ხშირად მწიფე მტევანს დაკრეფამდე საგრძობლად აზიანებენ კრაზანები და სხვა მავნებელი მწერები, რომლებიც ყურძნის ფიზიკურ დაზიანებასთან ერთად ხელს უწყობენ მომავალი ღვინის დაძმარებასა და დაავადებას, რადგან გადააქვთ და

ავრცელებენ რძე-მჟავა ბაქტერიებს. ამ არასასურველი პროცესის თავიდან ასაცილებლად მიმართავენ ასეთ ხერხს: ხეივანში დაახლოებით ყოველ ხუთ მეტრზე ჩამოკიდებენ ბურაჩით ნახევრად სავსე ბოთლებს, ბურაჩის სუნი მავნებლებს იზიდავს და ისინი ბოთლში ცვივიან და იხრჩობიან. მოკრეფილი ყურძენი დაუყოვნებლივ უნდა გადამუშავდეს, ყურძნის დაყოვნება რეკომენდირებული არაა. თუ ყურძნის გადატანას ვაპირებთ, იგი უნდა გადავიტანოთ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, არასასურველია დამტვერიანება და მექანიკური დაზიანება, მოსარიდებელია დაკრეფილი ყურძნის მზეზე დიდხანს გაჩერება. ეს ყოველივე უარყოფითად მოქმედებს საბოლოო პროდუქციის ხარისხზე²⁹

ყურძნის დაწურვა

ყურძენს სწურავენ სპეციალურ მექანიკურ ხელის საჭყლეტში. საჭყლეტის ის დეტალები, რომლებსაც ყურძენი უშუალოდ ეხება, რკინის არ უნდა იყოს. ერთ-ერთ საუკეთესო ვარიანტს წარმოადგენს რეზინისბორბლებიანი საჭყლეტი, რომლის გამოყენების დროს გამოირიცხება როგორც დაჭყლეტილი ყურძნის რკინით „გამდიდრება“ (რაც აუარესებს ღვინის ფერსა და ხარისხს), ასევე მარცვლის წიპწების დამტვერვა და ამის შედეგად პროდუქციის გემოს გაუხეშება და გამწარება, რაც ძალზე ხშირია. საწნახელის დასამზადებელი მასალებიდან უპირატესობა ეძლევა ცაცხვის ხეს, რადგან ცაცხვი არის მსუბუქი მასალა, დიდხანს ძლებს და არ გააჩნია რაიმე სუნი და გემო.

მესხეთში, საქართველოს სხვა კუთხეებისაგან განსხვავებით, ტრადიციულად – საუკუნეების მანძილზე ყურძნის საწურად



გამოიყენებოდა ქვის საწნახელები, რაზეც მიტყველებს შემოთავაზებული მოყვანილი მასალაც. ამჟამინდელი მდგომარეობით გამოიყენება თანამედროვე ხელით საწური საშუალებები.

დუღილი

ძალზე მნიშვნელოვანი პროცესია ყურძნის ალკოჰოლური დუღილი. იგი დაახლოებით 7-14 დღე გრძელდება (მძაფრი და წყნარი დუღილი). შეიძლება ითქვას, რომ ამ პროცესის დროს დაშვებულ შეცდომას (დუღილის პროცესის უკონტროლოდ ჩატარებას) გამოუსწორებელი შედეგები მოჰყვება და ხშირად საქმე ღვინის გაფუჭებით მთავრდება. ალკოჰოლური დუღილი მთლიანად უნდა კონტროლდებოდეს და იმართებოდეს. ღვინის ხარისხის გაუარესების თავიდან ასაცილებლად. დუღილის პროცესმა თანაბრად და შეუჩერებლად უნდა ჩაიაროს. ხშირია შემთხვევა, როდესაც დუღილის პროცესი მის დასრულებამდე ჩერდება და ღვინო დაუდუღებელი რჩება, რასაც, რა თქმა უნდა, თავისი მიზეზები აქვს. აღსანიშნავია, რომ თეთრი ღვინო, რაც უფრო დაბალ ტემპერატურაზე დაიდუღებს (დაახლოებით 8-12 გრადუსი „ცივი დუღილი“) მით უფრო არომატული გამოდის, მაგრამ ამ დროს დიდია დუღილის შეჩერების რისკი. ასევე დაბალი ტემპერატურის გამო დუღილის პერიოდი შეიძლება თვე ან თვენახევარი გაგრძელდეს, რის დროსაც შესაძლოა ღვინო დაავადდეს (დაძმარდეს). შეჩერებული დუღილის ბოლომდე მიყვანა, გარდა განსაკუთრებული შემთხვევებისა, თითქმის შეუძლებელია. ამიტომ, ყველა ღონე უნდა გამოიძებნოს იმისათვის, რომ ალკოჰოლური დუღილის პროცესმა ოპტიმალურად ჩაიაროს და გამორიცხული იყოს ისეთი ელემენტარული შეცდომები, რომელთა თავიდან აცილება



შესაძლებელია. კერძოდ, დუდილის პროცესი შეიძლება შეაჩეროს მაღალმა (30 გრადუსზე ზემოთ) და დაბალმა (10 გრადუსზე ქვემოთ) ტემპერატურამ. ზედმეტად მაღალ ან დაბალ ტემპერატურაზე, საფუარების აქტივობა ნელდება ან წყდება. ასევე აბრკოლებს დუდილის ყურძნის ძალზე მაღალი შაქრიანობა, ტემპერატურის მკვეთრი ცვალებადობა და სხვა. დუდილის ოპტიმალურ ტემპერატურას მიიჩნევენ 23 გრადუსს. ალკოჰოლური დუდილის შეჩერების მიზეზი შესაძლოა უჭაერობაც იყოს. დადულებული ღვინო მასში შაქრების არსებობის გამო დაბალალკოჰოლიანი და მღვრიე გამოდის.

ღვინის მოვლა და შენახვა

ახლად დადულებული ღვინის ჭურჭელი ბოლომდე უნდა გადაივსოს, ხოლო ღვინო თავდაპირველად ხშირად უნდა გადაიღონ. ლექს ახასიათებს გახრწნა, რაც თავდაპირველად ცუდად მოქმედებს ღვინის ხარისხზე. მადულარ არეს ესაჭიროება დარევა, ჭაჭას ურევენ დღეში 3-5 ჯერ, ეს ოპერაცია ემსახურება მადულარი არის ზედაპირზე ამოტივტივებული ჭაჭის („ქუდის“) ჩარევას და ამით გამოირიცხება ამოტივტივებული ჭაჭის დაჟანგვა, დაძარების პროცესის დაწყება და ღვინის ხარისხის გაუარესება. თუკი დუდილის პროცესში ჰერაცია და გარკვეული რაოდენობის სითბო დადებითად მოქმედებდა მადულარ არეზე, დუდილდამთავრებულ ღვინოს ესაჭიროება ჰერმეტიულობა და შენახვის დაბალი ტემპერატურა, ღვინოს ინახავენ არაუმეტეს 15 გრადუსზე. საერთოდ კი ღვინოს შენახვა კარგია დაბალ ტემპერატურაზე. ღვინო იმდენჯერ უნდა გადაიღო, რამდენჯერაც ის მოითხოვს.

მუხის კასრში შენახულ ღვინოს განსაკუთრებული გემო და ხარისხობრივი მახასიათებლები აქვს. იგი ღვინის დავარგებაშიც მონაწილეობს, აუზღობესებს ღვინის გემოს და აძლევს მას მეტ სიმტკიცეს. ღვინის კასრის შეღებვა დაუშვებელია, საღებავი ავსებს ფორებს და ზღუდავს მასში ჟანგბადის მოძრაობას, რაც აუცილებელი პირობაა ღვინის დავარგებისათვის. ცარიელი კასრების ღია ცის ქვეშ შენახვა არ შეიძლება, რადგან ასეთ შემთხვევაში კასრი გამოშრება, დაკარგავს ჰერმენტულობას და მალე დაიშლება, იმისათვის რომ ცარიელ კასრებში შენახვისას ობის გამოშვწვევი სოკო არ განვითარდეს, მას თვეში ერთხელ უნდა ჩაუბოლდეს გოგირდი, რის შემდეგაც კასრს უკეთდება საცობი. გასათვალისწინებელია, რომ კასრის გამოსარეცხი წყალი უნდა იყოს სუფთა და სასმელად ვარგისი.

მარანი და მისი ჰიგიენა

მარანი წარმოადგენს, როგორც ღვინის შესანახს, ისევე მის დასაღულებელ და დასაბუშავებელ ადგილს. მარანი უნდა იყოს გრილი, მას უნდა ჰქონდეს კარგი სავინტილაციო სისტემა და სასურველია საკანალიზაციო გაყვანილობები, ასევე წყლის ონკანი. იმისათვის რომ მარანში იყოს ტექნოლოგიური პროცესებისათვის სასურველი ტემპერატურა (15 გრადუსი) და ჰაერის ფარდობითი ტენიანობა, (75-85%) მას ხშირად მიწის სიღრმეში აშენებენ, ხშირად სარდაფის კედლებსა და ჭერს ჰიგიენისათვის კირით ათეთრებენ. „ღვინოს უთქვამს მომიარე და მოგივლიო.“ მხოლოდ გულმოდგინე და წესიერი მოვლით დგება უზადო და საღი ღვინო...

საყურადღებოა ის ფაქტი, რომ მესხეთში ჩატარებული ცდებისა და გამოკვლევების დადებითი შედეგის საფუძველზე 1947 წელს ჩამოყალიბდა შამპან-კომბინატის წრიონის მევენახეობის საბჭოთა მეურნეობა. 1950 წელს კი აშენდა ჰიდრავლიკური წნეხებით აღჭურვილი ღვინის დიდი მარანი, რომელსაც შეიძლება დღელამეში 50 ტონა ყურძენი გადაეშუშავენ.



დავით და ლევან თამარაშვილები

ჩვენთვის მეტად სასიამოვნოა ის ფაქტი, რომ ძირძველმა მესხებმა – ძმებმა დავით და ლევან თამარაშვილებმა, რომლებიც ამჟამად თელავში ცხოვრობენ, შექმნეს ღვინის ჩამოსასხმელი საწარმო, სადაც ჩამოსახეს საკუთარ ზვრებში დაკრეფილი რქაწითელი ყურძნის ტკბილი, ღვინო ჩამოსახეს ბოთლებში და მას უწოდეს მათი და ჩვენი დიდი წინაპრის მიხეილ თამარაშვილის სახელი, რომელიც მიუძღვნეს მისი გარდაცვალების 100 წლისთავს. მიხეილ თამარაშვილის გარდაცვალების 100 წლისთავის იუბილე აღნიშნეს



იტალიაშიც, კერძოდ ვატიკანში, სადაც გარკვეული დროის განმავლობაში მოღვაწეობდა მიხეილ თამარაშვილი. აღნიშნული ღვინის გარკვეული ნაწილი მესხეთის დელეგაციამ (ანზორ თამარაშვილი, ნუგზარ თამარაშვილი, ზაზა თამარაშვილი, ნიკოლოზ ბგვიშვილი), რომლებიც თბილეთზე იყვნენ მიწვეულნი, იტალიის წარმომადგენლებს და ვატიკანში საქართველოს ელჩს ქალბატონ ქეთევან ბაგრატიონს გადასცეს საჩუქრად. საჩუქარმა დიდი მოწონება დაიმსახურა იტალიელებს შორის.

მარანს მესხეთში არცთუ ბევრ ადგილზე ვხვდებით, ძალზედ გემოვნებიანად აქვს აშენებული სოფელ თმოგვის მცხოვრებს ბატონ ვლადიმერ ზაზაძეს. მის ეზოში ტერასებზე და ტალავერებზე გაშენებული აქვს თამარის ვაზი, სამარიობო, რომელსაც საკუთარ მარანში წურავს. მარანში თაროებზე დალაგებული აქვს საღვინე ჭურჭელი, როგორც ძველი, ისე ახალი წარმოების.

მარნის ერთი განუყოფელი ნაწილია ბუხარი. იგი წარმოადგენს ბუნებრივი ვენტილიაციის საშუალებას, ე.ი. ბუხრის საშუალებით მარანში მუდმივად მიმდინარეობს ჭარბი ტენის გაწოვა, ბუხარი ასევე მუშახელის გასათბობად გამოყენება და ბოლოს ბუხარი წარმოადგენს მარანში საქეიფო ადგილსაც, რომლის მსგავსი სხვა ხალხს არ აქვს.³⁰

ასევე კეთილმოწყობილი მარანი აქვს ქალაქ ახალციხეში გიორგი ნათენაძეს, სადაც ჭურებში წურავს მესხურ ყურძენს, 2-3 წლის შემდეგ ასხავს ლამაზ ეტიკეტიან ბოთლებში. მის მიერ ჩამოსხმული მესხურ ღვინოს დიდი წარმატება ხვდა როგორც საქართველოში, ისე საზღვარგარეთ.

ღვინის სმის ხელოვნება ცოდნასა და გამოცდილებას მოითხოვს. განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს ამა თუ იმ კატეგორიის ღვინის დასალევად ჭიქის შერჩევას, ღვინის ტემპერატურის დაცვას და კერძთან შესაბამისობას.³¹

ჭიქის შერჩევა

ღვინის დასალევად გამოიყენება თხელი, გამჭვირვალე მინისაგან დამზადებული ჭიქა. შესაფერისი ჭიქის გამოყენებით ადამიანი შეიგრძნობს ღვინის არომატს, გემოსა და ფერს. ღვინის ფერის უკეთ შეგრძნების მიზნით, ოთახში უნდა იყოს ნორმალური განათება, ჭიქა უნდა გაირეცხოს თბილი წყლით, დაუშვებელია გამრეცხი საშუალებების გამოყენება. ჭიქა უნდა გაშშრალდეს სუფთა და შშრალი ტილოთი.

ღვინოს ამშვენებს გამჭვირვალე თხელი მინისაგან დამზადებული, ზომიერი მოცულობის (120-150მლ) ფეხიანი ნაზი ჭიქა, რომელიც უნდა შეივსოს მისი მოცულობის 2/3-ით.

ღვინის ტემპერატურა

სასურველ ტემპერატურაზე ღვინო მიყვანილ უნდა იყოს თანდათანობით, ღვინო უნდა იყოს გაციებული, მაგრამ არა გადაციებული ან გაყინული.

ღვინის სასურველ ტემპერატურაზე მიყვანის მიზნით დაუშვებელია:

- ძლიერ გაციება ან გაყინვის ტემპერატურაზე მიყვანა;
- გასაციებლად საყინულის გამოყენება;



- გასაციებლად ჭიქაში ყინულის ნატეხების ჩაყრა;
 - გათბობის მიზნით ბოთლის ცხელ წყალში მოთავსება
- ან გასათბობად ბატარიაზე დადგმა.

სუფრაზე მიტანილი უნდა იქნას:

- მშრალი, თეთრი და ვარდისფერი ღვინოები –8-12 გრადუს ტემპერატურაზე;
- თეთრი, ნახევრადმშრალი, ნახევრადტკბილი ცქრიალა და შუშხუნა ღვინოები 6-8 გრადუს ტემპერატურაზე;
- მშრალი სხეულიანი წითელი ღვინოები 18-19 გრადუს ტემპერატურაზე;
- ნახევრადტკბილი, ნახევრადმშრალი და მსუბუქი წითელი ღვინოები 10-12 გრადუს ტემპერატურაზე.

უნდა გვახსოვდეს, რომ სუფრაზე ხდება ღვინის თვითგათობა 6-8 გრადუს ტემპერატურაზე. გაციებული ღვინო ოთახის ტემპერატურაზე (18 გრადუსი) 10 წუთის შემდეგ, 10-12 გრადუსამდე თბება. სუფრაზე სხვადასხვა ღვინის მიწოდების შემთხვევაში უნდა შეიცვალოს ჭიქაც.

ღვინის ბოთლის გახსნა

ღვინის ბოთლის გახსნა სათანადო ყურადღებას მოითხოვს. ბოთლს სპეციალური დანით უნდა შემოვაჭრათ ბოთლის ყელიდან 1 სმ-ის დაცილებით ლითონის ან პოლიეთილენის დაღვრაქის თავი და მოვწმინდოთ მშრალი, სუფთა ტილოთი. საცობის ამოსაღებად უნდა გამოვიყენოთ საცობის კარგი ხარისხის ამოსაღები, რომელიც საცობის ცენტრში უნდა ჩაიხრახნოს მის მთელ სიგრძეზე. ბოთლიდან ამოღებული საცობი მაშინვე უნდა დაყნოსოთ. თუ მას აქვს „საცობის სუნი“ ბოთლი უნდა შეიცვალოს, გახსნილი ბოთლის ყელი მოწმინდეთ სუფთა ტილოთი.

ჭიქაში ღვინის ჩასხმის დროს ბოთლი არ უნდა დაიკავოთ ძალიან მაღლა. ბოთლის ყელი მიიტანეთ ჭიქასთან ისე რომ, ღვინო ბოთლიდან გადმოდიოდეს ნელა. გაფრთხილდით, რომ ღვინო არ ჩამოიღვაროს ბოთლის კედელზე. ბოთლის ყელი არ უნდა დააყრდნოთ ჭიქას. შეეცადეთ, რომ ღვინის ბოლო წვეთი არ დაეცეს სუფრაზე. ამისათვის საკმარისია ბოთლი ფრთხილად შეაბრუნოთ და ერთდროულად ასწიოთ მაღლა. ბოთლის ყელი მაშინვე მოწმინდეთ სუფთა ტილოთი, მანამ, სანამ დაუსხამდეთ მარჯვნივ მჯდომ სტუმარს, ბოთლი ისე უნდა დაიჭიროთ ხელში, რომ ჩანდეს ეტიკეტი, რომელიც წარმოადგენს ღვინის სავიზიტო ბარათს. ჭიქა არ გაავსოთ ბოლომდე.

ღვინის საჭმელთან შეხამება

ამა თუ იმ საჭმელთან ღვინის შეხამების წესი ჩამოყალიბებულია მრავალწლიანი პრაქტიკით. ღვინის სმის დროს უნდა შეინარჩუნოთ ტაქტი და არ მიირთვათ ზომაზე მეტი. უნდა გახსოვდეთ, რომ მშრალი ღვინო უნდა მიირთვათ ტკბილზე ადრე, თეთრი მშრალი ღვინო - წითელზე ადრე, წითელი ღვინო - ლიქიორული ტიპის ღვინოზე ადრე, ახალგაზრდა ღვინო - ყველაზე ადრე. ღვინო არ უნდა მიირთვათ ძმრით შეზავებულ კერძებთან. ამ შემთხვევაში მიირთვიოთ წყალი.

- თევზეულთან და ზღვის სხვა პროდუქტებთან მშრალი თეთრი ღვინო უნდა იქნეს გამოყენებული;

- საუზმესთან მშრალი თეთრი ან ნახევრადმშრალი და ვარდისფერი ღვინოები;



- თეთრი ხორცისაგან დამზადებულ საჭმელთან (ხოს, ბატკნის, ღორის და ცხვრის ხორცისაგან დამზადებულ საჭმელთან) წითელი ღვინოები;

- ხილთან და დესერტთან თეთრი და წითელი ნახევრადმშრალი, ნახევრადტკბილი, ცქრიალა და შუშხუნა ღვინოები.

სუფრა, თამადა, ქეიფი

მესხეთში ადამიანის დაბადებას ღვინოს სუფრით აღნიშნავენ. მისი ამ ქვეყნიდან გაცილებაც ჭირის სუფრით ხდება, საზეიმო სუფრას ქეიფი ეწოდება, ხოლო სამგლოვიაროს ქელეხი. სუფრა მაგიდის გაწყობას, სტუმრების დაპურებას და ზეიმის მთელ ცერემონიალს გულისხმობს, რომელსაც ქეიფი ეწოდება. წინაპართაგან, კერძოდ მერაბ მერაბიშვილის გადმოცემით, მესხეთში თამადას ირჩევს ოჯახის უფროსი თუ სუფრაზე 15 კაცზე მეტი მსხდომია, ან მასზე ნაკლებია, მაშინ ოჯახის უფროსი, ან ოჯახის რომელიმე წევრი გაწევს თამადობას. თამადა სუფრის მაგიდის თავს ნიშნავს. ენათმეცნიერები ამტკიცებენ, რომ როგორც „თამადა“ ისე „ღვინო“ ქართულ წიაღში წარმოშობილი სიტყვებია და უთარგმნელადაა შესული მეზობელი ხალხების ლექსიკაში.

თამადობა ხელოვნებაა და სუფრის გაძლოლას გამოუცდელი პირი ვერ შესძლებს. თამადა წარმოსთქვამს სადღეგრძელოებს, აკონტროლებს სუფრის მსვლელობას, ირჩევს სხვადასხვა სასმისს და არის სუფრის ერთპიროვნული ხელმძღვანელი. მაგრამ ნიჭიერი თამადის დიქტატურა სუფრის ყველა წევრისათვის მისაღები ხდება, რადგანაც სადღეგრძელოებს მოყვება სიმღერა, ცეკვა, ლექსი და სხვადასხვა ხუმრობა. თამადა ასევე უნდა იყოს კარგი მსმელი, იგი ბოლომდე სვამს სასმისებს, აპირქვავენ მათ და სხვებსაც



მოუწოდებს დაცლას. თამადა განსხვავებულ სადღეგრძელოებს განსხვავებული სასმისით სვამს, როგორცაა: სხვადასხვა ტკეალობის ვაზა, თასი, ჭინჭილა, ჯაძი და სხვა. ტრადიციულად სუფრაზე ყველაზე მეტად გავრცელებული განსხვავებული სასმისია ყანწი.

საუკეთესო თამალები უნდა იყვნენ გარკვეულწილად პოეტებიც და მომღერლებიც, მათ უნდა გაუკეთონ ორგანიზება მრავალხმიან სიმღერებს, რის გამოც წარმოუდგენელია ლხინის სუფრა. მესხურ სუფრას ახასიათებს მრავალხმიანი მესხური სიმღერები: „მესხური მრავალყამიერი“, „მამლიძეზა“, „ოთხი წყარო დის“, „ავთანდილ გადინადირა“, „სამყრელო“, „ძმანო“, „ოქრომჭედელო“ და ა.შ. ასეთ თამალებად მესხეთში ადრე მოიაზრებოდნენ ვალერიან ჯაყელი, კუკური თორდია. დღეისათვის კი ომარ ჯაყელი (ახალციხის საპატიო მოქალაქე), ვასილ კვინცხაძე (პოეტი), შალვა კელოშვილი (პოეტი), ზაზა თამარაშვილი (ხალხური სიმღერების უბადლო შემსრულებელი) და სხვები.

2009 წელს ქალაქ ახალციხეში ჩატარდა თამალების სამცხე-ჯავახეთის რეგიონალური კონკურსი. მასში მონაწილეობა მიიღეს ასპინძის წარმომადგენელმა მალხაზ სანდროშვილმა, ადიგენის წარმომადგენელმა შალვა კელოშვილმა, ახალციხის – ვასილ კვინცხაძემ, ახალქალაქის – მიქელაძემ და ბორჯომის – გიორგი ფერაძემ. თითოეულ მათგანს უნდა ეთქვა სამი სადღეგრძელო. კონკურსში გაიმარჯვა შალვა კელოშვილმა. მას მოუწია შემდეგი სადღეგრძელოს წარმოთქმა: ვაზის, დედის და სიყვარულის. მას, როგორც გამარჯვებულს – საჩუქრად გადაეცემა: ხმალი და ფულადი ჯილდო. ქართველი თამალების პაექრობა შემდგომ გაგრძელდა ქალაქ გორსა და ბაკურიანში. ბაკურიანში ვახუშტი კოტეტიშვილმა შალვა კელოშვილი „აკურთხა“ სამცხე-ჯავახეთის თამადად.



მესხურ სუფრაზე სასიძღერო სუფრულები აღადგინა და დაამუშავა ვალერიან მალრაძემ შოთა ალთუნაშვილი და ანზორ თამარაშვილთან ერთად. ბატონი შოთა ალთუნაშვილი წლების მანძილზე ხელმძღვანელობდა ფორკლორულ ანსამბლს „მესხეთს“, რომელიც დაარსებულია 1949 წელს. ამჟამინდელი მდგომარეობით კი ანსამბლს ხელმძღვანელობს ზაზა თამარაშვილი – მესხეთის კოლორიტი. სწორედ მათი დამსახურებაა, რომ ახალციხის ციხის ტერიტორიაზე 2014 წლის 30 ივნისს, ახალციხის დღესასწაულზე, ანსამბლს გაუხსნეს ვარსკვლავი.

ღვინო და ჯანმრთელობა

საქართველოში ღვინო უძველესი დროიდანვე გამოიყენებოდა, როგორც სასმელად ასევე სამკურნალო საშუალებად. აღნიშნულის დასაბუთებას წარმოადგენს ძველ ქართულ წყაროებში დაცული მდიდარი მასალა. ღვინო ხალხური მკურნალობის ერთ-ერთ საუკეთესო საშუალებად არის დასახელებული.

ამჟამინდელი მდგომარეობით მედიკოსთა მიერ მეცნიერულადაა შესწავლილი ღვინის სამკურნალო თვისებები. მათ მიერ დადგენილ იქნა, რომ დღეში რამოდენიმე ჭიქა ღვინის მოხმარება სასარგებლოა ადამიანის ორგანიზმისათვის და იცავს მას ონკოლოგიური დაავადებებისაგან. ღვინის ზომიერი მოხმარება (1-3 ჭიქა დღეში) 45-48%-ით ამცირებს გულის შეტევების რიცხვს იმ ადამიანებთან შედარებით, რომლებიც საერთოდ არ სვავენ ღვინოს. ყურძნის წვენი ააქტიურებს ღვიძლის მუშაობას, ამცირებს ნაწლავებში შხამებს, შლის მათ და „ერეკება“ ღვიძლიდან, ხელს უწყობს საჭმლის მონელებას, დადებითად მოქმედებს ფილტვებისა



და თირკმელების დაავადებაზე, აწყნარებს ნერვებს და ამავე დროს ყურძენი ითვლება საუკეთესო დიეტურ საკვებად.

დადგენილია, რომ ქიმიური შემადგენლობით ღვინო მართლაც ახლოსაა ადამიანის სისხლთან, ყურძნისაგან მიღებული ღვინო შეიცავს ორ ძირითად ამინომჟავას, რომლებიც აუცილებელია უჯრედის ზრდისა და განვითარებისათვის. ასევე 350 ქიმიურ ნაერთს, რომლებიც განსაკუთრებით საჭიროა ადამიანის სრულფასოვანი სიცოცხლისათვის. ღვინო შეიცავს სხვადასხვა ვიტამინს, უამრავ მიკროელემენტსა და მინერალს. ამ მართლაც ღვითური სითხის სამკურნალო თვისებებიდან აღსანიშნავია მისი დადებითი გავლენა გულსისხლძარღვთა სისტემის დაავადებებზე. დადგენილია, რომ ვინც ყოველდღიურად ორ ჭიქა სუფთა ღვინოს დალევს, მას სისხლძარღვოვანი გართულებების ორჯერ ნაკლები რისკი ექნება არამსმელებთან შედარებით.

ჯილდოები

ქართულ ღვინოს, შამპანურსა და კონიაკს მიღებული აქვს ოთხასზე მეტი ოქროს და ვერცხლის მედალი. არაფერს ვლაპარაკობთ სხვა სახის ჯილდოებზე ბრინჯაოს მედლებსა და დიპლომებზე.

რაც შეეხება მესხურ ღვინოს სხვადასხვა დროს მიღებული აქვს მრავალი ჯილდო. კერძოდ, მხედველობაში გვაქვს შემდეგი: 1945 წელს თბილისში ჩატარდა სუფრის საუკეთესო ღვინის რესპუბლიკური კონკურსი. დასახელებული კონკურსის მონაწილენი იყვნენ მესხეთის (ახალციხის, ადიგენისა და ასპინძის) წარმომადგენლები. კონკურსის მონაწილეებმა: ახალციხის რაიადმასკომის სამიწათმოქმედო განყოფილების



უფროსმა აგრონომმა პეტრე მინდიაშვილმა, ახალციხის მცხოვრებმა მიხეილ წალდაძემ და სოფელ საროს მცხოვრებმა გიორგი მაღრაძემ დაიძახურეს სიგელი და ფულადი ჯილდო. ალიგოტეს, ხიხვის, შაკაპიტოს, გორული მწვანის, ჩინურის და პინო-ფრანის ყურძნის ჯიშებიდან კარგი ხარისხის ღვინოების დაყენებისათვის.

2014 წლის ოქტომბრის თვეში ქალაქ გორში ჩატარებულ „ქართლის ღვინის ფესტივალზე“, ახალციხის მკვიდრის გიორგი ნათენაძის მიერ წარდგენილმა მესხურმა მწვანემ მიიღო „2014 წლის ქვევრის საუკეთესო ღვინის“ სიგელი.

* * *

საქართველო ვაზის უძველესი სამშობლოა, რაც არქეოლოგიური მასალებით არაერთხელ იქნა დასაბუთებული. შესაბამისად მესხეთში ვაზის არსებობა, მისი მოვლა-პატრონობა და ღვინის დაყენება ათასეულ წლებს ითვლის. ქრისტიანობის გავრცელებამ და სახელმწიფო რელიგიად გამოცხადებამ კიდევ უფრო მეტად შეუწყო ხელი ვაზის კულტურის შემდგომ განვითარებას. რამდენადაც ღვინოს უდიდესი მისია ჰქონდა დაკისრებული ღვთისმსახურებაში. ამასთანავე, მას მოსახლეობა იყენებდა სამკურნალო და სამეურნეო დანიშნულებით. ვენახსა და ღვინოს, როგორც საერთოდ საქართველოში, ისე მესხი კაცის ცხოვრებაში განსაკუთრებული ადგილი ჰქონდა დაკავებული. აღნიშნულს ადასტურებს ჩვენამდე მოღწეული მესხური ვაზის უამრავი ჯიში, უძველესი საწნახლეები, ქვევრები და მდიდარი ფოლკლორული მასალა.

1. დ. ყანდაშვილი, ვაზი საქართველოში 15 მილიონი წლისაა, ჟურნ. ვაზი და ღვინო, №1-2, გვ.26, 2000,
2. თ. კილურაძე, კულტურული მემკვიდრეობისა და მემკვიდრეობის აკვანი, ჟურნ. „ვაზი და ღვინო“, № 1-2, გვ.29, 2000
3. ე. ნადირაძე, ქართული ლუდი, გვ. 5-6, თბ. 2014
4. ნ. კეცხოველი, მ. რამიშვილი, დ. ტაბიძე, საქართველოს ამპოლოგია, გვ.2, თბ. 1960
5. რ. გიქოშვილი, საველე დღიური, მთხრობელი მ. ბერიძე, 2014
6. რ. გიქოშვილი, საველე დღიური, მთხრობელი ზ. ქუჭიშვილი, 2013
7. რ. გიქოშვილი, საველე დღიური, მთხრობელი მ. ხარბელია, 2014
8. მ. ველიჯანაშვილი, ხიზაბავრის განთიადი, გვ.34, 1982
9. ლ. ისაკაძე, წყალი, მცენარე, მოსავალი, გვ.11. 1969
10. სამცხე-ჯავახეთის ისტორიის მუზეუმის ხელნაწერთა ფონდის მასალები (შემდეგში ს.ჯ.ი.მ.ხ.ფ.) №2271
11. გაზ. „დროება“, 1881, №234, გვ.1
12. ჟურნ. „მოგზაური“, №1, გვ.61, 1901
13. ნ. ყრუაშვილი, ხიზაბავრა, გვ. 95-96, 2009
14. ნ. ყრუაშვილი, ხიზაბავრა, გვ. 96-98, 2009
15. მალხაზ ხარბელია, მასალა ინტერნეტიდან
16. სამცხე-ჯავახეთის ისტორიის მუზეუმის ხელნაწერთა დამხმარე ფონდი №238
17. რ. გიქოშვილი, საველე დღიური, მთხრობელი კ. გვიშიანი, 2013
18. შ. წიქვაძე, მასალები, 1963, 1975, 1976 წლები
19. გ. ბარისაშვილისა და გ. წერეთლის მასალები



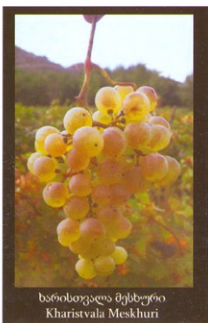
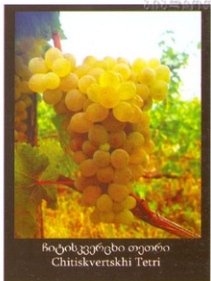
20. შ წიქვაძე, მევენახეობის თანამედროვე მდგომარეობა და განვითარების პერსპექტივები მესხეთში, გვ.90 თბ. 1958
21. შ წიქვაძე, მევენახეობის თანამედროვე მდგომარეობა და განვითარების პერსპექტივები მესხეთში, გვ.90 თბ. 1958
22. შ წიქვაძე, მევენახეობის თანამედროვე მდგომარეობა და განვითარების პერსპექტივები მესხეთში, გვ.96 თბ. 1958
23. კ. გვიშანი, წმინდანად შერაცხული მცენარის ისტორია, გაზ. ლიტერატურული მესხეთი, № 10 (190), 2014
24. მ. რამიშვილი, მევენახეობის განვითარება მესხეთში, თბ.1943
25. გიორგი ბარისაშვილი, თიხის ტრადიციული ქართული საღებავი ჭურჭელი, თბ. 2012
26. კ. მელითაური, ვარძიის სამშენებლო-ხუროთმოძღვრული შესწავლის საკითხები, თბ.1959.
27. რ. გიქოშვილი, საველე დღიური, მთხრობელი მ. ბერიძე, 2014
28. ილია ჭავჭავაძე, ღვინის ქართულად დაყენება, 1887
29. გიორგი ბარისაშვილი, ღვინის დაყენება შინაურ პირობებში, ბროშა „ელკანა“, 2008
30. გ. ბარისაშვილი, ღვინის დაყენება შინაურ პირობებში, ელკანა, 2008.
31. თამაზ კანდელაკი, საზეიმო სუფრაზე ღვინის სმის ხელოვნება, ჟურნ. „ვაზი და ღვინო“ № 1-2, გვ. 64, 2000

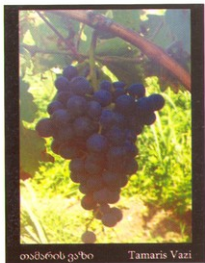
ფოტოლოკუმენტური მასალა

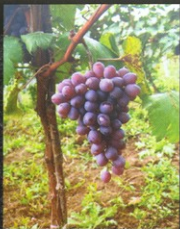


ტერასები წუნდის ეკლესიასთან (ასპინძის რაიონი)





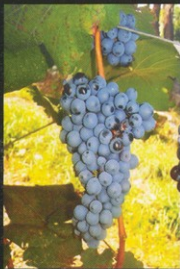




წითელი ბუდეშური
Tsiteli Budeshuri



ხარისტვალა შავი
Kharistvala Shavi



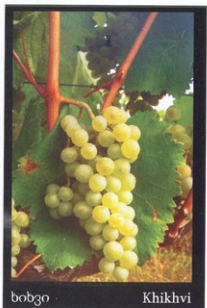
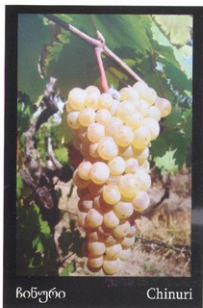
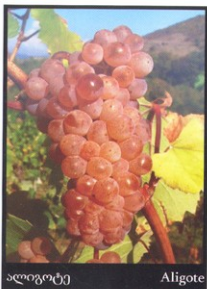
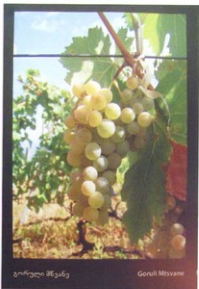
საწურავი

Satsuravi

მეხსეთში გავრცელებული თეთრყურაქნიანი
ვაზის ჯიშები



საქართველოს
საქართველოს





სამარიობო (ახალციხის ციხის ტერასები)



ჩიტისთვალა (ახალციხის ციხის ტერასები)



თავკვერი

Tavkveri



პინო

Pino

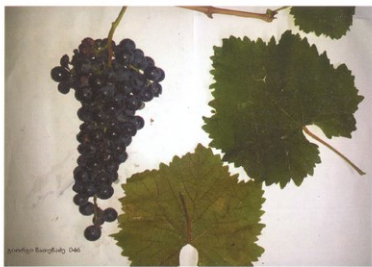


შეკაპიტო

Shvkapito



მესხეთში მოძიებული ვაზის ჯიშები (საბურამოს ლაბორატორიაში გამოესაკვლევინა და აღიწერა (გაგზავნილი))

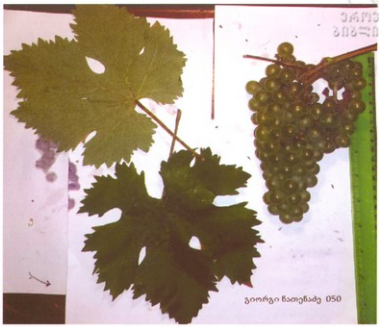


გორგი წავჭანიძე 046



გორგი წავჭანიძე 045





ვათრგი ნათუნამე 050



ვათრგი ნათუნამე 052



ჯიორჯი ნათენამე 056



ჯიორჯი ნათენამე 059



მესხური ღვინო – ხარისთვალა, მესხური შავი, ცხნისძებუ
თეთრი





ვიორგი ნათუნაძე, ჩიტისკვერცხა შავი, ახალციხე, სოფ. მინაძე



შესხური მწვანის დაწურვა ქვევრში



გიორგი ნათუნაძის მარანი, ქ. ახალციხე



მალაზია „მესხური ბრუნდი“ - ახალციხის ციხე.
ნიკოლოზი და კესარია



მესხური ხარისთვალა (თეთრი)
ასპანძა, სოფ. ნიჯგორი



ასპანძა, სოფ. ნიჯგორი, ასპანძი-
ფანასკერტელის საგვარეულო
საწნახელი, XVIII ს-ის ბოლო



მესხური დარბაზი, სოფ. სარო, ასპანძის რაიონი



ვაზებზე მუშაობა





ქართული ენის
სახელმწიფო ბიბლიოთეკა



მარნეუბი, ასპინძა, სოფ. ნიჯგორი





მესხური რქაწითელი, ახალციხე, სოფ. ზიკილია,



ემზარ გაჩეილაძე, ვარძია



მესხური რქაწითელი მალღნარზე, ახალციხე, სოფ. ზიკილია



მესხური შავი მალღნარზე, ახალციხე, სოფ. ზიკილია



ჩიტისკვერცხა შავი, ახალციხე, სოფ. ზიკილა



ტალავერი ეშხარ გაჩეილადის ეზოში, ახალციხე, სოფ. ზიკილა



ნამყენი ვაზი







ვაზი გაშენებული შპალზე, დაბლნარი (ჯილაური)



ვაზის ტალავური (მალღნარი), ახალციხე, სოფ. სლესა



ვაზის ტალავური, ვარძია





მესხური ვაზი კლარჯეთში (ხანძთის მონასტერთან)



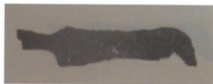
მესხური ვაზი ტაოში ოთხთას მონასტერთან, გიორგი ბერიძე



ჭური - გვიანი ანტიკური ხანის



რიტონი (სასმისი)
ძვ.წ. II ათასწლ.



ვაზის სასხლავი დანა,
ძვ.წ. II ათასწლ. დას. III-I სს.



გიორგი თაბუნძე



რეზო გიჭოშვილი და ნატო ქაფიანიძე



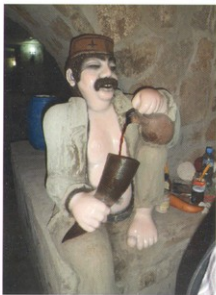




მესხური ვაზი, ნასოფლარი ოლოდა











შოთა ნათუნაძისა და ასმათ დიასამიძის დასასვენებელი
კომპლექსი (ვარძია)





საწინახელები, სოფელი ჭაჭკარი (ასპინძის რაიონი)





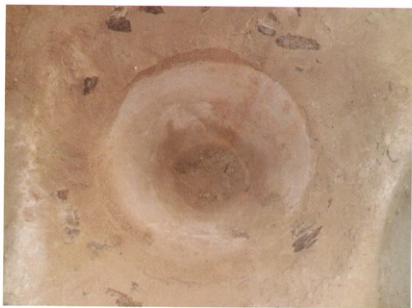
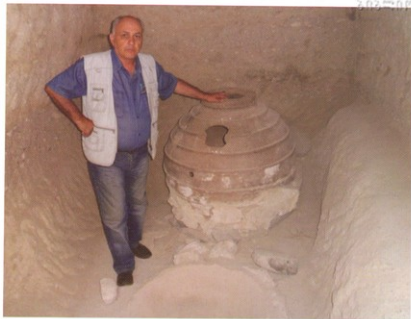
ცხენისძეძუ თეთრი 400 წლიანი ვაზი (ჭაჭკარი, ასპინძა)





საწნახელი









დვენოსადის თეთრი -
ასწლიან ხეზე ასული
გიორგი დვენოსადის
ეზოში
(სოფ. კლდე,
ახალციხის რაიონი)





უძველესი მესხური ვაზი თენგიზ ზუმბაძის ეზოში
(სოფ. კლდე, ახალციხე)





გორული შწვანე ოთარ გაჩეჩილაძის ეზოში (სოფ. აწყური, ახალციხე)



მესხური, ქართლური, გერმანული, იტალიური, ფრანგული ყურძნის
ჯიშები რეზო გიქოშვილის საკარმიდამო ნაკვეთში, სოფ. ანჯაფრა
(სლეხა) ახალციხის რ-ნი



ყოული შარტავას სახელობის წყარო მესხეთში რეზო გიქოშვილის
საკარმილამო ნაკვეთში (აწყური, სლეხა)



მესხური ყურძნის ნობათი, მარიამ ყუყუნაძის მიერ დამზადებული
(სოფ. მუსხი, ახალციხე)





ფოლკლორული ანსამბლი „კვინტეტი“, 1971 წ.



ფოლკლორული ანსამბლი „მეხვი“, 2014 წ.





მესხური სუფრა, თამადა ზაზა თამარაშვილი



ღვინის ხასმისები ზაზა თამარაშვილის ბუხართან

რედაქტორისაგან	5
წინასიტყვაობა	5
ვაზის ისტორია საქართველოში	7
ვინც ვენახის გაშენებას აპირებს	41
ჭიგოზე ვაზის აყვანა	44
ვაზის კულტურა შპალზე	45
წვრილმავთულიანი შპალერი	46
ვაზის სხვლა	47
ვაზის მკვებლები და მათ წინააღმდეგ ბრძოლის მეთოდები ...	48
ვაზის წამლობა	49
ვაზის მწვანე ოპერაციები	49
ვაზის მორწყვა	50
როგორ დავიცვათ ვენახი ყინვისგან	51
ტყის მნიშვნელობა ვაზის ზრდა-განვითარებისათვის	53
რჩევები მოყვარულ მევენახეებს	54
მესხური თეთრფურძიანი ვაზის ჯიშები	61
მესხური წითელფურძიანი ვაზის ჯიშები	65
მესხეთში გავრცელებული ვაზის ჯიშები	70
ქვეერი – საღვინე ჭურჭელი	76
ღვინის დაყენება შინაურ პირობებში	86
ყურძნის დაწურვა	88
ღულილი	89
ღვინის მოვლა და შენახვა	90
მუხის კასრი	91
მარანი და მისი ჰიგიენა	91
ღვინის სმის ხელოვნება	94
ჭიქის შერჩევა	94
ღვინის ტემპერატურა	94
ღვინის ბოთლის გახსნა	95
ჭიქაში ღვინის ჩასხმა	96
ღვინის საკმელთან შენახება	96
სუფრა, თამადა, ქეიფი	97
ღვინო და ჯანმრთელობა	99
ჯილდოები	100
გამოყენებული ლიტერატურა	102
ფოტოდოკუმენტური მასალა	104

ფასი სახელშეკრულებო
ტირაჟი 500

გამომცემლობა
„გეორგია“

დაკაბადონდა სიმური თარხნიშვილის მიერ
კომპიუტერულ ცენტრში „ცოდნა“
ქ. ახალციხე, მიქუტიშვილის ქ. №1

F 109.605
3

ՀԱՅԿԱՍՏԱՆԻ
ՆՈՂԱՅԻՆՈՒԹՅԱՆ

