

ვანგანგ მოლუბაძე

ქართული ღვინის  
სარისხის  
გაუმჯობესების  
გზები





სასსოვლე ხიმშიაშვილი  
აბოხაშვილი 26-VII-775

ქართული ღვინის ხაჩისხის  
გაუმჯობესების გზები

~~მ. კახიძე~~ - 7.7.77 წ.





663.2(479.22) + 658.502



შრომში განხილულია საკონიაკე ღვინომასალის ხარისხის განმსაზღვრელი ელემენტება; აღწერილია მაღალხარისხოვანი და ორდინარული ღვინოების მისაღებად ყურძნის გადასამუშავებელი მანქანები; დასახულია ღვინის ხარისხის გაუმჯობესების გზები.

K 294.101  
3 01



საქართველოს ეროვნული ბიბლიოთეკა



## ქართული ღვინის ხარისხის გაუმჯობესების გზები

საბჭოთა კავშირის კომუნისტური პარტიის XXV ყრილობამ გრანდიოზული ამოცანები დასახა ჩვენს ქვეყანაში სოფლის მეურნეობის წარმოების შემდგომი გადიდების შესახებ.

პარტიის მიერ შემუშავებული სოფლის მეურნეობის განვითარების კომპლექსური პროგრამა მიზნად ისახავს სოფლად მტკიცე ეკონომიური საფუძვლების შექმნას, რომელიც მრეწველობას უზრუნველყოფს ნედლეულით, ხოლო მოსახლეობას სურსათით.

საქართველოს სოფლის მეურნეობის ერთ-ერთ უძველეს და უმნიშვნელოვანეს დარგს მევენახეობა წარმოადგენს, რომელიც საიმედო ბაზაა რესპუბლიკის მეღვინეობის განვითარებისათვის.

პერსპექტიული გეგმით ვენახების ფართობი უახლოეს წლებში მიაღწევს 140—150 ათას ჰექტარს და ყურძნის საერთო მოსავალი შესაბამისად გაიზრდება 750-800 ათას ტონამდე.

ვენახების ფართობების ზრდა რესპუბლიკაში ნაწილობრივ შეზღუდულია, რადგან საქართველოს ნაყოფიერ მიწაზე უაღრესად ზომიერი ბუნებრივ-კლიმატური პირობების გამო მიწის ფართობების გარკვეული ნაწილი მრავალ, მეტად საჭირო ტექნიკურ კულტურებს უჭირავს.

მიუხედავად იმისა, რომ მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარება ზოგიერთ მოძმე რესპუბლიკაში (მოლდავეთი, უკრაინა, რსფსრ) გაცილებით უფრო სწრაფი ტემპით მიმდინარეობს, ვიდრე საქართველოში, ქართულ ვაზსა და ღვინოს მაინც გარკვეული ადგილი უჭირავს საბჭოთა მეღვინეობაში.

სსრ კავშირის მევენახეობის არც ერთ რესპუბლიკაში არ



არის ვაზის იმდენი ჯიში, როგორც საქართველოში და შესაბამისად ღვინის ისეთი დიდი და ხარისხოვანი ასორტიმენტი. ქართული ღვინო (განსაკუთრებით სუფრის და ნახევრად ტკბილი) მკვეთრად განსხვავდება ყველა სხვა ქვეყნის ღვინისაგან თავისი განუმეორებელი მაღალი, მდიდარი გემური თვისებებით. ამიტომ გასაგებია ის დიდი ინტერესი, რასაც იჩენენ მის მიმართ მსოფლიოს მეღვინეობის ისეთი ცნობილი ქვეყნები, როგორიცაა იტალია, დასავლეთ გერმანია და სხვ.

სსრ კავშირში მეღვინეობის განვითარების ყველაზე რთულ გზას საქართველო ადგას.

1973 წელს სსრ კავშირში მთელი გამოიმუშავებული 180 მლნ დალ ღვინიდან სუფრის ღვინომ შეადგინა მხოლოდ 20 მლნ დალ, აქედან საქართველოზე მოდის 7 მლნ დალ. რესპუბლიკაში ნორმალური მოსავლის მიღების შემთხვევაში ეს ციფრი გაცილებით უფრო დიდი იქნებოდა.

მევენახეობა-მეღვინეობის სხვა რესპუბლიკებში ერიდებიან სუფრის ღვინოების წარმოებას, რის მიზეზიც, ერთი მხრივ, შეიძლება იყოს მიღებული პროდუქციის ხარისხი და მეორე მხრივ, სუფრის ღვინის წარმოება მოითხოვს მეტად დიდ შრომას.

საქართველო ყოველთვის ამზადებდა სუფრის და ბუნებრივად ნატურალურ ნახევრად ტკბილ ხარისხოვან ღვინოებს.

1971—1972 წლების ზამთრის დიდმა ყინვებმა საგრძნობლად დააზიანა საქართველოს ვენახები, რის გამოც შემცირდა ყურძნის მოსავალი.

საქართველოს კპ ცკ-ისა და საქართველოს სსრ მინისტრთა საბჭოს მიერ გატარებული ღონისძიებებისა და სახელოვან ქართველ მევენახეთა დაუღალავი შრომის შედეგად, დაზიანებული ვენახების აღდგენა სწრაფი ტემპით მიმდინარეობს.

რესპუბლიკის ხელმძღვანელი ორგანოები დიდ ყურადღებას უთმობენ ხარისხოვანი მეღვინეობის შემდგომი განვითარების საკითხებს.

მეღვინეობის დარგში მომუშავე ყველა სპეციალისტი ვალ-



დებულია იბრძოლოს ქართული ღვინის ხარისხის ამაღლებისათვის, გონივრულად გამოიყენონ ის თანხები, რაც გამოყოფილია საქართველოს მეღვინეობის განვითარებისათვის.

### მეღვინეობის განვითარების მოკლე მიმოხილვა

ცნობილია, რომ გასაბჭოებამდე მევენახეობა-მეღვინეობას არ ექცეოდა ჭეროვანი ყურადღება და მისი განვითარება მიმდინარეობდა ცალკეულ პირთა მოთხოვნების მიხედვით.

გადამუშავებული ყურძნის რაოდენობა მცირე იყო და შესაბამისად გამომუშავებული ღვინის ასორტიმენტიც. XIX საუკუნის მეორე ნახევარში საქართველოს მევენახეობის რაიონებში აქა-იქ გაჩნდა საუფლისწულო მამულები. იწყება ქართული ღვინის ევროპული ტექნოლოგიით დაყენება, მისი დაძველება. აღნიშნული მეთოდებით დაყენებული ღვინო იმდენად მცირე მასშტაბის იყო, რომ გამომუშავებული პროდუქციის დიდ ნაწილს მოსახლეობა არ იცნობდა. საქართველოში საბჭოთა ხელისუფლების დამყარების შემდეგ მდგომარეობა მკვეთრად იცვლება.

საქართველოს მიწათმოქმედების სახალხო კომისარიატთან იქმნება სახალხო მამულები, აქ სხვა დარგებთან ერთად გაერთიანდა მევენახეობა-მეღვინეობაც. სახალხო მამულები გასაბჭოების პირველ წლებში მევენახეობა-მეღვინეობის გარდა, აერთიანებდა მეცხოველეობას, მარცვლეულ კულტურებს, იმ დროს არსებულ მებამბეობას, სატყეო მეურნეობის ზოგიერთ დარგს (ბორჯომი, აბასთუმანი, ბაკურიანი) და სხვა. რადგან სახალხო მეურნეობის ამ უმნიშვნელოვანესი დარგების შემდგომი განვითარება ამ პირობებში ძნელი იყო, ამიტომ საჭირო შეიქმნა მათი ნაწილობრივი სპეციალიზაცია; 1923 წელს მიწათმოქმედების სახალხო კომისარიატთან, როგორც დამოუკიდებელი ერთეული, ყალიბდება რესპუბლიკის სახალხო მამულების სამმართველო, ხოლო 1924 წელს მისი რეორგანიზაციის შედეგად „სახალხო მამულების ტრესტი“, საბჭოთა კავშირის სხვადასხვა სამრეწველო ცენტრებში გაიხსნა მთელი რიგი კანტორები და საფირმო მალაზიები.





1929 წელს მეორე რეორგანიზაციის შემდეგ სახალხო მამულების ტრესტს დაერქვა „სამტრესტი“ — საბჭოთა მეურნეობის ტრესტი. მიუხედავად იმისა, რომ მთელი რიგი ღონისძიებები გატარდა, სამტრესტი 1935 წლამდე კიდევ აერთიანებდა მეცხოველეობას, მარცვლეულ კულტურებს და სხვა დარგებს. ამავე პერიოდში რესპუბლიკაში არსებული მეღვინეობის სხვადასხვა გაერთიანებები გაუქმდა და დაექვემდებარა „სამტრესტს“ („საქართველოს ღვინო“, „უნიონი“ და სხვ.), ხოლო 1936 წელს საქართველოს საბჭოთა მეურნეობის ტრესტი კვების მრეწველობის სახალხო კომისარიატს, ამ პერიოდში გაიშალა მუშაობა ღვინის ასორტიმენტისა და მისი ხარისხის გაუმჯობესებისათვის, საფუძველი ეყრება საბჭოთა კავშირში შამპანურის მრეწველობის განვითარებას.

საქართველოს შამპანური მრეწველობის განვითარებისათვის გარკვეული როლი უნდა ეთამაშა, რადგან ქართული ვაზის ჯიშები: ციცქა, გორული, ჩინური და სხვა, თავისი ძვირფასი თვისებებით საუკეთესოა შამპანური ღვინომასალის მისაღებად. აღნიშნული ჯიშებიდან მიღებული ღვინომასალით უნდა მომარაგებულიყო ყველა ის შამპანური ღვინის ქარხნები, რომლებიც შენდებოდა საბჭოთა კავშირის სხვადასხვა რესპუბლიკებში. საქართველოდან გარდა შამპანური მასალებისა, იგივე დანიშნულებით გადიოდა 5—10 ათას დეკალიტრამდე 5—6 წლის დაძველების საკონიაკე სპირტები.

მევენახეობის მოძმე რესპუბლიკებში შამპანური ჯიშების განვითარებამ, მისმა დიდმა მოსავალმა განაპირობა ადგილობრივი ღვინომასალის სიიაფე ქართულ ჯიშებთან შედარებით. ამის გამო ნელ-ნელა შემცირდა შამპანური მასალის გატანა რესპუბლიკის გარეთ. ამჟამად მისი გატანა წელიწადში არ აღემატება 50—60 ათას დეკალიტრს, რაც შეეხება კონიაკის სპირტებს შამპანური წარმოებისათვის, პირიქით, მასზე მოთხოვნილება წლითიწლოებით იზრდება. 1936 წელს საბჭოთა მეურნეობის ტრესტს გამოეყო საქართველოს შამპანური კომბინატი, რომელიც აერთიანებს ძირითადად შამპანური ღვინოების წარმოების ზონებს (მცხეთის, კასპის, გორის, ცხინვალის, ორჯონიკიძის, ჭიათურის, საჩხერის და სხვა რაიონების), ამავე პერიოდში იწყება ავჭალაში შამპანური ქარხნის მშენებლობა.

საქართველოს შამპანურმა კომბინატმა საბჭოთა კავშირში შამპანური ღვინის განვითარების საქმეში დიდი როლი შეასრულა. ზემდგომი ორგანოების დადგენილებით 1957 წელს იგი ისევ უერთდება „სამტრესტს“.

კიდევ უფრო სავალალო იყო ძველ რუსეთში კონიაკის მრეწველობის განვითარების საქმე.

1885 წელს ჯერ საქართველოში, ხოლო შემდეგ სომხეთში, მოღდავეთსა და ჩრდილო კავკასიაში მცირე მასშტაბით იწყებს განვითარებას კონიაკის მრეწველობა.

ამ მიმართულებით დიდი მუშაობა გასწია დ. ზ. სარაჯიშვილმა 1880—1892 წლებში; საქართველო რუსეთის იმპერიაში ითვლებოდა კონიაკის მრეწველობის სამშობლოდ. ღვინომასალის მცირე რაოდენობა არ იძლეოდა იმის საშუალებას, რომ კონიაკის წარმოება მძლავრად განვითარებულიყო, მიღებული კონიაკის სპირტებიდან წარმოებული კონიაკები 90-იან წლებში უკვე იპყრობს მომხმარებლის ყურადღებას. ქართული კონიაკი რუსეთისა და საფრანგეთის დეგუსტაციებზე მაღალ შეფასებებს ღებულობს.

ქვემოთ მოყვანილი ცხრილი გვიჩვენებს, თუ რა მასშტაბით იყო განვითარებული ცალკეული წლების მიხედვით მეღვინეობა საქართველოში.

ც ხ რ ი ღ 1

წლები	წარმოების რიცხვი	ღვინის წარმოება ათას დეკალიტრებში			საქველო ღვინის სარდაფების ტევადობა
		კახური	ევროპული	სულ	
1913-1914 წლებში	10	20	300	320	250
1921 წელი	10	20	300	320	250
1941 წელი	76	390	1,798	2188	540
1951 წელი	86	638	2,989	3677	910

1921 წლიდან 1941 წლამდე წარმოებათა რიცხვი გაზრდილია თითქმის 7-ჯერ, მაგრამ რომელიმე მძლავრი წარმოების მიერ ყურძნის გადამუშავება არ აღემატებოდა 1000 ტონას, ძირითადად წარმოებები 200-დან 600 ტონამდე ყურძენს ამუშავებდნენ. ამავე პერიოდისათვის ღვინომასალის გამოიმუშა-





ვება გაზრდილია თითქმის 7-ჯერ, ე. ი. წარმოებათა რიცხვის ზრდა და ღვინომასალის გამომუშავება დაახლოებით პროპორციულია.

1941 წლიდან 1951 წლამდე წარმოებათა რიცხვი გაზრდილია მხოლოდ 10-ჯერ, ხოლო ღვინომასალის გამომუშავება 1,5-ჯერ. აღნიშნულ და შემდგომ პერიოდებში მეღვინეობა სწრაფად ვითარდება, ფართოვდება წინანდლისა და გურჯაანის ღვინის ქარხნები, მწყობრში დგება თელიანის, ნაფარეულის, აკურის, ქისტაურის, ახმეტის, მუკუზნის, მცხეთის, ოკამის და სხვა ბევრი ყურძნის გადამამუშავებელი ქარხნები, ასევე ფართოვდება ღვინისა და კონიაკის წარმოება, შამპანურის გამოშვება და სხვ. აგრეთვე მეღვინეობის მრეწველობის მიერ გამოშვებული პროდუქციის ასორტიმენტი. ამჟამად შეიძლება ითქვას, რომ სამტრედიის ჩამომორდა ყველა დარგი, გარდა ყურძნის გადამამუშავებისა და მისგან მისაღები და გამოსაშვები პროდუქციის. თუ წინა წლებში ყურძნის მოსავლიანობა და მისი სახელმწიფოზე მიყიდვა დიდ მერყეობას განიცდიდა, რესპუბლიკის პარტიულმა და საბჭოთა ხელმძღვანელობის მიერ გაწეულმა რადიკალურმა დახმარებებმა მოსავლიანობა და ყურძნის

ცხრილი 2

ყურძნის შესყიდვის წლები	შესყიდული ყურძნის რაოდენობა ტონებში
1955	106,403 ✓
1958	133,200
1959	115,500
1960	167,500 ✓
1962	205,953 ✓
1963	68,684
1964	91,146
1965	245,497
1966	244,364
1967	220,000
1968	279,682
1969	342,557
1970	391,813 W
1971	305,604
1972	158,723
1973	225,394
1974	321,068
1975	407,412 ✓

სახელმწიფოზე მიყიდვა უფრო მტკიცე და სტაბილური გახადა.

როგორც ცხრილიდან ჩანს, ყოველ წელიწადს სახელმწიფოზე მიყიდული ყურძნის რაოდენობა მერყეობს 10—20 ათას ტონამდე და მაქსიმუმს 1962 წელს აღწევს, შემდეგ ისევ ეცემა მინიმუმამდე, ხოლო 1965—1971 წლებში მოსავალი უფრო იზრდება. ყურძნის მოსავლის ასეთი ზრდა გამოწვეულია ვენახების ახალი ფართობების გაშენებით, მისი სწორი აგროტექნიკით. როგორც აღვნიშნეთ, 1971—1972 წლების ზამთრის დიდმა ყინვებმა საგრძნობლად დააზიანა რესპუბლიკის მევენახეობის რაიონების ზვრები, გაიყინა და ამოიძირკვა ვენახების დიდი ფართობი კახეთსა და ქართლში. გატარებული ღონისძიებების შედეგად 1965 წლიდან ყურძნის მოსავალმა შესამჩნევად მოიმატა,—ხოლო 1975 წელს მიუხედავად დიდი და ხანგრძლივი გვალვებისა, მიღებულ იქნა სარეკორდო მოსავალი სახელმწიფოს ჩაბარდა 407,4 ათასი ტონა ყურძენი. უახლოესი წლებისათვის არსებული მონაცემების მიხედვით, ყურძნის სახელმწიფოზე მიყიდვამ 550 ათას ტონამდე უნდა მიაღწიოს. ეს რაოდენობა მთლიანად რომ გადამუშავდეს, 39 მილიონამდე დეკალიტრ ღვინოს მივიღებთ. მევენახეობა-მეღვინეობის სპეციალისტებსა და მეცნიერ მუშაკებს შორის დავას იწვევს შექმნილი აზრი იმის შესახებ, რომ თითქოს დიდი მოსავალი ყურძნის პროდუქციის ხარისხს სცემს და მისგან მიღებული ღვინო მდარე და ცუდი გემური თვისებების მატარებელია. ღვინის ხარისხზე აგრეთვე ცუდ გავლენას ახდენს ალაზნის პირზე გაშენებული დიდმოსავლიანი ზვრები, ეს შეიძლება მხოლოდ ნაწილობრივ გავიზიაროთ; ჩვენ არა ვვაქვს უფლება კოლმეურნეობებსა და საბჭოთა მეურნეობებს თავიანთი ეკონომიკისა და ფულადი შემოსავლის განმტკიცების მიზნით ავუკრძალოთ დიდმოსავლიან სავენახე ნაკვეთებში ვაზის გაშენება, მაგრამ პარტიული და საბჭოთა ორგანოების დახმარებით ვენახების გაშენება პარალელურად კარგი მასალის მომცემ ნაკვეთებზეც უნდა ხდებოდეს. ისე რომ, ერთსა და იმავე დროს მეურნეობას საშუალება ჰქონდეს მიიღოს ყურძნის მაღალი და საშუალო მოსავალი.

როგორც აღვნიშნეთ, როცა „სამტრესტის“ სისტემაში ღვი-



ნი, ე. ი. მშენებლობისათვის განკუთვნილი თანხები მეტად გონივრულად და მომჭირნეობით უნდა დაიხარჯოს, რათა უახლოეს წლებში აღდგეს წონასწორობა ყურძნის დამზადებასა და გადამუშავებას შორის. ქარხანაში ყურძნის გადამუშავებისათვის საჭიროა მიმღები განყოფილება, რომელიც დაკომპლექტებულია ყურძნის გადამამუშავებელი მანქანებით, ღვინომასალის მოსათავსებელი ტარით. სხვადასხვა ჯიშის ყურძენს ზოგიერთი რაიონისათვის ღვინის დაყენების მარკების მიხედვით შესაბამისი ყურძნის გადასამუშავებელი მანქანები სჭირდება, მაღალხარისხოვანი ღვინის დაყენებისათვის კი შედარებით დაბალი წარმადობის და ძვირად ღირებული მანქანები. რასაკვირველია, ამ მიზნით ყურძნის მიმღები განყოფილების მშენებლობა მოითხოვს მეტ ფართობს და მეტ კაპიტალურ დაბანდებებს. სასურველია მაღალხარისხოვანი ღვინისათვის ხის მცირე და დიდი მოცულობის ჭურჭელი, ქვევრები და მომინანქრებული ჭურჭლის სათავსო. იმ რაიონებში, სადაც არ ხდება მაღალხარისხოვანი ღვინოების დაყენება, საჭირო იქნება მიმღები განყოფილებები მაღალი წარმადობის ყურძნის გადასამუშავებელი მანქანებითა და დიდი მოცულობის ტარით.

საქართველოს მევენახეობის რაიონების მიხედვით განლაგებულ ღვინის ქარხნებს თუ მიეცა ღვინის გამომუშავების კონკრეტული მიმართულება, გააადვილებს მუშაობას, აამაღლებს პროდუქციის ხარისხს და, რაც მთავარია, კაპიტალური დაბანდების თანხების გონივრულად და რაციონალურად გამოყენების საშუალებას მოგვცემს. აღნიშნული სამუშაოს განსახორციელებლად გარკვეული შრომა არის ჩატარებული. გაკეთებულია 5 წლის ანალიზები გადამამუშავებელი ყურძნის შაქრიანობისა და ტიტრული მჟავიანობის, ღვინის ქარხნებისა და ყურძნის დამზადების ზონების მიხედვით. შეფასებულია დაახლოებით მიღებული ღვინის ხარისხი და განსაზღვრულია მისი შემდგომი მიმართულება. მეღვინეობის მრეწველობის მუშაკების მიერ ჩატარებულ სამუშაოს საფუძვლად უდევს ის პრაქტიკული შედეგები, რაც მიღებულია მრავალი წლის განმავლობაში, აგრეთ-



ვე საქართველოს მეღვინეობა-მევენახეობის მეცნიერების შრომები, გარდა ამისა, განხილული იქნება ქართული ღვინისა და კონიაკის ხარისხის გაუმჯობესებისათვის საჭირო ღონისძიებები და ზოგიერთი სხვა საკითხები.

**ქართული მაღალხარისხოვანი ღვინის  
დაქვეყნებისათვის საჭირო ყურძნის  
გადასამუშავებელი მანქანები**

საკითხის განხილვა იმდენად არის საჭირო და აუცილებელი, რამდენადაც „სამტრესტის“ წარმოებებში დაირღვა ხარისხოვანი ღვინის დაყენებისათვის ყურძნის გადასამუშავებელი მანქანების შერჩევა, წარმოებები ირჩევენ მუშაობისათვის იოლ გზას და მოსალოდნელი შედეგების გათვალისწინების გარეშე ნერგავენ ისეთ მანქანებს, რომლებსაც შეუძლიათ მეღვინეობას დიდი ზიანი მიაყენონ, თუმცა მათი ექსპლოატაცია გაადვილებულია და მუშახელსაც ნაკლებს მოითხოვს.

არც ისე დიდი ხნის წინათ მაღალი ხარისხის შამპანური, სამარკო და ნახევრად ტკბილი ღვინისათვის მასალებს ვლებულობდით 1-ტონიანი კალათიანი წნეხებიდან და ეგრეთწოდებული დუბლექსებიდან. ორმოცდაათიან წლებში წინანდლის, გუბრაანისა და ნაფარეულის ქარხნებში წარმატებით ინერგება ბარმონიეს 3-კალათიანი წნეხები, რომელიც წინ გადადგმული ნაბიჯი იყო ხარისხოვანი მეღვინეობის განვითარებაში. გარდა ამისა, მცირე სიმძლავრის ქარხნებში ზოგან საცდელად და ზოგან ექსპლოატაციისათვის ინერგებოდა ვილმესის, კოლენისა და სხვა სისტემის წნეხები.

საფრანგეთის ხარისხოვანი მეღვინეობის ყველა ზონაში ყურძნის გადამუშავების დროს შეხვდებით მხოლოდ სხვადასხვა სისტემის კალათიან წნეხებს. მაგრამ ყველას პრინციპი ერთია (საფრანგეთის მეღვინეობის ზოგიერთი საწარმოს გამოცდილება).

პროფესორებს: მ. ხოვრენკოს, კ. მოდებაძეს, მ. გერასიმოვს, გ. ტროსტს, ნ. გელაშვილს განხილული აქვთ ყურძნის გადასა-

მუშავებელი მანქანები და ყურძნის დაჭყლეტის მნიშვნელობა. ისინი ძირითადად ეყრდნობიან კალათიანი წნეხებით ყურძნის გადამუშავებას. მიუხედავად იმისა, რომ ცხრაასიან წლებში უკვე კარგად იყო ცნობილი „მარმონიეს“ და „მობილეს“ ყურძნის დასაჭყლეტი მანქანები და განუწყვეტელი ქმედების წნეხები, თანამედროვე მანქანებს შედარებით უფრო დეტალურად იხილავენ ც. ზაიჩიკი, დ. დიკი, ვ. ლომაკინი და ა. ლამბაშიძე, თუმცა ბოლო ნაშრომებში პროდუქციის ხარისხის შესახებ განმარტებას არ იძლევიან და ძირითადად მოცემულია ყურძნის გადასამუშავებელი მანქანების კინემატიკური სქემები, მათი განლაგება და ავტომატიზაცია.

გ. ჟდანოვიჩის მოცემული აქვს ის აუცილებელი პირობები, რასაც უნდა აკმაყოფილებდეს თანამედროვე ყურძნის გადასამუშავებელი მანქანები.

მაღალი ღირსებების შამპანურისა და სუფრის ღვინის მიღებისათვის ყურძნის გადამუშავების დროს ყურადღება უნდა მიექცეს მის მექანიკურ შემადგენლობას და ქიმიურ ცვლილებებს, რაც ხდება ყურძნის გადამუშავების შედეგად ტკბილის მიღებისას. ეს საკითხები ნაკლებად არის შესწავლილი.

ტკბილი მექანიკური მინარევებისაგან მაქსიმალურად თავისუფალი უნდა იყოს და რაც შეიძლება ნაკლებად უნდა შეიცავდეს კლერტის ნაწილაკებსა და სხვა უხსნად ნივთიერებებს. ამ დროს ტკბილი არის სუფთა და დაწვდომისას მასში არსებული მცირედი შეწონილი ნაწილაკები სწრაფად ილექება, რის გამოც დუღილი ნორმალურად მიმდინარეობს.

ტკბილში თუ დიდი რაოდენობით არის შეწონილი ნაწილაკები, დუღილი სწრაფად ვითარდება, ტემპერატურა მაღლდება და იწვევს არომატული ნივთიერებების შემცირებას და საფუარი უჯრედების ავტოლიზის დაჩქარებას. ყველაფერი ეს საბოლოოდ მოქმედებს მისაღები ღვინის ხარისხზე.

ცნობილია, რომ გახეხილი ყურძნის მექანიკური ნაწილაკებიდან ტკბილში ადვილად გადადის მთრიმლავი და მღებავი ნივთიერებები, აგრეთვე ყველა ის საწამლავი ნივთიერებანი, რომლებიც ვაზის მოვლის დროს დარჩა მარცვალზე. ეს ნივ-



თიერებები გადადის ტკბილში და ბევრი მათგანი ხსნადი თვისებების გამო თავს იჩენს ღვინოშიც.

აკადემიკოსი ს. ღურმიშიძე აღნიშნავს, რომ ყურძნის მარცვლის დაჭყლეტა იწვევს დაქანგვა-აღდგენითი პროცესების თანმიმდევრულ ცვლილებებს, რაც დამოკიდებულია ყურძნის მარცვლის დაჭყლეტის ინტენსივობაზე, ტემპერატურაზე, აერაციაზე და სხვ. უფრო აქტიური დაქანგვითი პროცესები მიმდინარეობს ღურდოს ზედაპირის მკვირვ ნაწილაკებზე, სადაც ადსორბირებულია დამქანგველი ფერმენტები.

როგორც აღვნიშნეთ, ყურძნის გადამუშავების დროს ხარისხოვანი ღვინომასალის მიღებისათვის ტკბილი უნდა იყოს რაც შეიძლება ნაკლებდაქანგული, შედარებით თავისუფალი მექანიკური ნაწილაკებისაგან, აგრეთვე იგი ნაკლებად უნდა შეიცავდეს რკინის, საღებავ და მთრიმლავ ნივთიერებებს. ამჟამად „სამტრესტის“ სისტემის მეღვინეობის ქარხნებში მაღალი წარმადობის ყურძნის დამჭყლეთი მანქანები ც.დ.გ.—20 და 30 ინერგება მუხრანის, თერჯოლის, კვალითის, ხარაგოულის, ახმეტასა და კახეთის ღვინის წარმოების ყველა ქარხანაში.

აღნიშნული მანქანა გადაღებულია „ორესტე ლუჩიანოს“ ფირმის „ბლაშერის“ მანქანიდან. იგი დაიდგა თელიანის ღვინის ქარხანაში 1956 წელს. კაბერნეს ჯიშის ყურძნის გადამუშავებას რესპუბლიკაში არსებული მანქანებით ვერ აწარმოებდნენ. ბლაშერის ტუმბოს დიდ მანძილზე გადააქვს კლერტ-გაცლილი ღურდო. „ბლაშერი“ ცენტრიდანული დამჭყლეთი მანქანაა, რომელიც ძალიან უარყოფითად მოქმედებს გადამუშავებულ ყურძენზე, განსაკუთრებით ისეთ ჯიშებზე, რომლებიც ვერ ასწრებენ მოსავლის აღების პერიოდისათვის სრულყოფილად მტევნის კლერტის დამწიფებას; კაბერნეს, ჩინურის, ცოლიკოურის მოსავლის აღების დროს ხშირად კლერტი მოუმწიფებელია, რის გამოც იგი იმტვრევა, ქუცმაცდება და მისდევს ღურდოს გადაქაჩვის დროს. ამის შემდეგ გამოყენებულია „ვპლ—30“ მანქანა. დაჭყლეთილი ღურდო დასაწდომად მიდის აღნიშნულ მანქანაში, დასაწდომი ღურდოს ზედაპირის სიდიდე, მოქმედი შნეკის სიგრძე, ტკბილის ფრაქციების მიღების ხან-

გრძლივობა და სხვა აუარესებს ტკბილის ხარისხს. საკითხის უკეთ გაშუქებისათვის საჭიროა ერთმანეთს შევეუდაროთ ზემოთ მოყვანილი მანქანებისა და როტორულ-კარუსელური წნეხის მაჩვენებლები.

ცხრილი 3

როტორულ-კარუსელური კალათიანი წნეხის გამოცდის შედეგები

გამოცდის თარიღი	ნიმუშის დასახელება	შაქარი %	ტიტრული მუცა / %	რკინა	შეწონილი ნაწილაკები
1	2	3	4	5	6
7/X—1966 წ.	კარუსელური წნეხი თვითნადები	16,24	6,67	4,9	60,6
	ტკბილი I დაწნეხვის	16,17	5,37	5,5	24,6
	ტკბილი II დაწნეხვის	16,67	5,37	6,4	31,4
	ვპლ—30—დ გამოცდის შედეგები				
19/X—1966	ტკბილი I ფრაქციის	19,3	9,6	7	128
	— II ფრაქციის	18	9,5	19	133
	— III ფრაქციის	17,9	9,7	14	335

როგორც ცხრილიდან ჩანს, ტკბილის ხარისხობრივ მაჩვენებლებში მკვეთრი განსხვავებაა და ვპლ—30 ხაზის გამოყენება ხარისხოვანი მეღვინეობის წარმოების ზონებში ყოველად დაუშვებელია, მაგრამ მას აქვს თავისი დადებითი თვისებებიც, როგორცაა სამუშაო ფართობის სიმცირე, მომსახურების სიადვილე და დიდი წარმადობა. მისი გამოყენება დასაშვებია საკონიაკე და შემავრებული ღვინის წარმოების ზონებში.

რა არის მიზეზი, რომ მსოფლიოს მეღვინეობის ქვეყნებმა ჯერჯერობით ვერ შეცვალეს კალათიანი წნეხები? საქმე იმაშია, რომ კალათიან წნეხებში ჩასული ღურღოს ფენები მაშინვე ერთმანეთს ფარავს და ტკბილის გამოყოფა იწყება დაუყოვნებლივ ღურღოს კალათში ჩასვლისთანავე. ტკბილის სწრაფად გა-

მოყოფას ხელს უწყობს კლერტის ის რაოდენობა, რომელიც კალათში თითქმის თანაბრად არის განაწილებული, რაც ტკბილის დრენაჟისათვის კარგ საშუალებას წარმოადგენს. მტევნის ყველა მექანიკური ნაწილები ერთგვარი მფილტრავი საშუალებაა. ტკბილი გამოდის სუფთა და მინიმუმამდეა დაყვანილი შეწონილი ნაწილაკები. ნაწილობრივ დაჟანგვას განიცდის კალათში მოთავსებული ღურდოს ზედაპირი, მაგრამ მისი ხვედრითი წონა კალათში მყოფი ღურდოს საერთო მასაზე მცირეა, ყურძნის მცირე რაოდენობით გადამუშავების დროს კალათის გავსება თუ ჭიანჭრდება და ამის გამო ჟანგვითი პროცესები ინტენსიურად ვითარდება, ეს გარემოება კალათიანი წნეხების ღირსებებს არ მიეწერება (გ. ბერიძე, დ. კასაბური). კალათის ყურძნის ღურდოთი გავსების ხანგრძლივობა არ უნდა აღემატებოდეს 20—30 წუთს.

კალათიან წნეხში არსებული ღურდო თუ ტუმბოს გარეშე უშუალოდ ყურძნის ბუნკერზე მოთავსებული დოლების საშუალებით ჩადის, უკეთესია, რადგან დოლებში ნაყოფის გახეხვა შემცირებულია, ხოლო ტუმბოში და შემდეგ მისი მილებით გადატანის დროს ყურძნის შემადგენელი ნაწილების ხეხვას მაინც აქვს ადგილი, ე. ი. თუ აღნიშნულ ღონისძიებებს გავატარებთ, თავიდან იქნება აცილებული უარყოფითი შედეგები. სამწუხაროდ, პრაქტიკაში დამკვიდრებული არ არის და შეიძლება ბოლო 50 წლის განმავლობაში არც ყოფილა ყურძნის მთლიანი მტევნებით გადამუშავება. სპეციალისტებისათვის ადვილი წარმოსადგენია ის შედეგები, რომლებიც მიღებული იქნება ყურძნის მთლიანი მტევნებით გადამუშავების დროს. მართალია, ყურძნის გადასამუშავებელი მანქანების წარმადობა შემცირდება, მაგრამ თეთრი, ევროპული და შამპანური ღვინოებისათვის ეს საჭიროა. ამ გზას ადგას დღეს მსოფლიოს ხარისხოვანი მეღვინეობის ტრადიციული ქვეყნები. კალათიანი წნეხების უარყოფითი მხარეები (მუშაობის წყვეტილობა, გაწნეხილი მასის ხელით დაცლა, კალათების დაშლა და ხელახლა აწყობა), რაც მათ ახასიათებთ, გათვალისწინებულ იქნა თბილისის სპეც. საკონსტრუქტორო ბიუროს მიერ (ინჟ. გამომგო-





ნებელი ს. ქადეიშვილი), კალათიანი წნეხების მოძრაობა, მათი დურდოთი დატვირთვა, დაცლა და სხვა პროცესები მექანიზებულია და შეიძლება მისი ავტომატიზაცია. ამ პრინციპზე მომუშავე წნეხებს შორის ყველაზე სრულყოფილია ამხ. ქადეიშვილის შექმნილი ან მოდერნიზებული წნეხი. აღნიშნულ წნეხს აქვს უმნიშვნელო ნაკლოვანებები, რომლის გამოსწორება შესაძლებელია. ჯერჯერობით ამ წნეხებმა უნდა აღმოფხვრან ის ხარვეზები, რაც დღეისათვის გვაქვს საქართველოს ხარისხოვანი მეღვინეობის რაიონებში.

ამრიგად, საქართველოს მეღვინეობის იმ რაიონებში, სადაც მიიღება მაღალხარისხოვანი სუფრის თეთრი ღვინოები (განსაკუთრებით სამარკო და საშამპანურე მასალების), გამოყენებულ უნდა იქნას მხოლოდ კალათიანი წნეხები, ხოლო საკონიაკე, ორდინარული და შემაგრებული ღვინომასალის მიღებისას, მაღალი წარმადობის წნეხები.

K 294.101  
306

### კახური ღვინის ხარისხის გაუმჯობესების გზები

კახურ ღვინოს აყენებენ იმ თავისებურ ჭურჭელში, რომელსაც აღმოსავლეთ საქართველოში ქვევრს უწოდებენ, ხოლო დასავლეთ საქართველოში — ჭურს. ფიქრობენ, რომ ქვევრი, როგორც საღვინე ჭურჭელი, ქართული წარმოშობისაა. უდავოა, ქვევრში დაყენებული ღვინის გემურ თვისებებს ისეა შეჩვეული საქართველოს მოსახლეობა, რომ ქვევრმა არამც თუ დაკარგა თავისი მნიშვნელობა, არამედ ბოლო ათ წელიწადში მისი რაოდენობა 3-ჯერ გაიზარდა.

ქვევრები გვხვდება ევროპის მევენახეობის ისეთ ქვეყნებში, როგორიცაა საბერძნეთი, ესპანეთი, პორტუგალია, კვიპროსი და სხვ.

ქვევრი სხვადასხვა ფორმისაა, მაგრამ ეს ფორმები მკვეთრად არ განსხვავდებიან ერთმანეთისაგან. ამჟამად ქვევრი, როგორც ტექნოლოგიური ჭურჭელი, აღარ გამოიყენება. საქართველოში მყოფმა კორეელმა სპეციალისტებმაც აღნიშნეს, რომ ქვევრი აღმოსავლეთის ქვეყნებშიც ყოფილა გავრცელებული.





ლი, მაგრამ ახლა აღარ იყენებენ. ზოგან ქვევრი მთლიანად ჩაფლულია მიწაში (საქართველო), ზოგან ნახევრად (ესპანეთი, პორტუგალია, საბერძნეთი), ზოგან კი მიწის ზედაპირზეა.

1965 წელს თბილისში ჩატარებულ მსოფლიო დეგუსტაციაზე ესწრებოდა მეღვინეობის მრავალი ქვეყნის მეცნიერი და თვალსაჩინო სპეციალისტი. კახური ღვინის მაღალი ღირებებები მათ ერთხმად აღიარეს. დეგუსტაციის მონაწილეები დიდი ინტერესით გაეცნენ ღვინის დაყენების ტექნოლოგიას და მის ადგილზე წარმოებას.

დასავლეთ საქართველოში ქვევრები მოთავსებულია ძირითადად გარეთ, ღია ცის ქვეშ, ჩაფლულია ნიადაგში ისე ღრმად, რომ ქვევრის პირი ნიადაგის ზედაპირიდან 20—30 სმ ქვევითაა. ქვევრი იხურება დამუშავებული ხის სარქველით (ბადიმი), ეგლისება სველი თიხა. თიხის გაშრობისა და დახეთქვის თავიდან აცილების მიზნით მას დიდი რაოდენობით ქვიშა ეყრება კონუსის ფორმით. ქვევრის მოსავლელად, მოსახდელად და ღვინის ამოსაღებად შექმნილია სპეციალური ინვენტარი.

კახეთში ქვევრი ძირითადად დახურულ, დიდ შენობებშია მოთავსებული, ჩაფლულია ნიადაგში და ქვევრის პირი დატოვებულია ნიადაგის ზედაპირიდან 5—10 სანტიმეტრის ზევით. უკეთდება თიხის სარტყელი, ეხურება ქვის ან რკინა-ბეტონის სარქველი, რის შემდეგ კონუსურად ეყრება ქვიშა. თუ კახური ღვინის დამზადებისას ქვევრში მიდის მთლიანად დაწყვეტილი მტევანი ყველა შემადგენელი ნაწილით, იმერული ტექნოლოგიით ღვინის დაყენებისას ასე არ ხდება. ამ შემთხვევაში ქვევრში ისხმება ტკბილი და ჭაჭის 4—5% ტკბილის წონიდან. ქვევრის მიწაში მოთავსებას ჰქონდა გარკვეული მნიშვნელობა. კერძოდ, დუდილის დროს წარმოშობილ ტემპერატურას შთანთქავდა ის ნიადაგი, რომელიც ქვევრს გარს ეკვროდა. ერთსა და იმავე ტერიტორიაზე ქვევრების სიმცირის გამო ტემპერატურის გადაცემა მაქსიმალურად ხდებოდა, რაც დუდილის ნორმალურ პირობებს ქმნიდა ქვევრში, და ზამთრის ცივ თვეებში ტემპერატურა შენარჩუნებული და ნაკლებად რყევადი იყო. ამყამად ეს დარღვეულია. შენობისა და ტერიტორიის მაქ-



სიმაღლურად გამოყენების მიზნით ქვევრები ნიადაგში მჭიდრო-  
დაა მოთავსებული. დუდილის დროს ქვევრიდან გადაცემული  
ტემპერატურის შთანთქმა ხდება ნიადაგის მიერ, მაგრამ მისი  
შემდგომი გადაცემა შეჩერებულია მეზობელი ქვევრებიდან გა-  
მოყოფილი ტემპერატურის გამო. მთლიანად მარანში განლაგე-  
ბული ქვევრებისაგან გამოყოფილი ტემპერატურა ნიადაგში ერ-  
თვარ აკუმულაციას განიცდის.

ხელოვნური ჩარევა ხშირად ეფექტური არ არის, რადგან  
დურდოს გაცივება ძალზე მოუხერხებელი პროცესია და თით-  
ქმის შეუძლებელიც. გაცივების ერთ-ერთი მთავარი საშუალე-  
ბა დურდოს სისტემატური მორევა და ქვევრის CO<sub>2</sub>-დან გან-  
თავისუფლებაა, მაგრამ ტემპერატურის საგრძნობ დაწევას მა-  
ინც არ აქვს ადგილი. თბომცლელში გაცივების თვალსაზრისით  
დურდოს მასის გატარება ძალზე ძნელია და ამიტომ მასში მხო-  
ლოდ მადუღარი ტკბილი უნდა გატარდეს. დღემდე არ არის  
მოგვარებული ქვევრიდან ჭაჭის ამოღება, რეცხვა და მო-  
რევის მექანიზაცია. ეს სამუშაოები, განსაკუთრებით რთვე-  
ლისა და შემდგომ პერიოდებში მოითხოვს დიდ მუშახელს.

ამ მიზნით საჭიროა შრომატევად სამუშაოთა მექანიზაცია.  
მიუხედავად მრავალი ცდისა, ჯერჯერობით არ არის შექმნილი  
ქვევრის გასარეცხი და ჭაჭის ამოსაღები მანქანები. როგორც  
აღვნიშნეთ, კახური ღვინის დასამზადებლად ყურძნის გადასა-  
მუშავებელ მანქანად გამოყენებულია ც დ გ—20. მანქანის მი-  
ერ გაცლილი კლერტი ქვევრებში ხელით იყრება, რომლის გა-  
ნაწილება თანაბრად არ ხდება, იგი თავს იყრის ერთ ადგილზე,  
რაც ძალზე უშლის ხელს მის მორევას. შეიქმნა კახური ღვი-  
ნის მისაღები დანადგარი (საავტორო მოწმობა №284951). და-  
ნადგარის შექმნის მიზანი იყო შრომატევად სამუშაოთა მექა-  
ნიზაცია. მიღებული პროდუქციის ხარისხის შენარჩუნების  
გათვალისწინებით, შეიძლება მისი თბორეგულირება, დადუ-  
ღებული ღვინის მოხსნა ჭაჭიდან ფრაქციების მიხედვით, ჭურ-  
ჭლის ჭაჭიდან მექანიკურად განთავისუფლება.

სამტრესტის სისტემაში არსებული ქვევრების მოცულობა  
საშუალოდ თუ აღწევს 200 დალს, ჩვენს მიერ შექმნილი დანად-  
გარი იტევს 1000—2200 დეკალიტრს. მიღებული ღვინომასალა



არ ჩამოუვარდება საკონტროლო ღვინომასალას. საქართველოს კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის მიერ (დ. გიაშვილი) შეიქმნა და ამჟამად გამოცდის პროცესშია კახური ღვინის დაყენების უწყვეტ-მოქმედი ხაზი, რომლის წინასწარი მონაცემები კარგ შედეგებს იძლევა.

ჩვენს მიზანი არ არის კახური ღვინის მისაღები მარნის აღწერა, რთველის ორგანიზაცია და სხვ. კახური ღვინის დაყენების საკითხი მეტად ღრმად აქვთ დამუშავებული პროფ. ვ. ღვალაძეს, აკად. ს. ღურმიშიძეს, პროფ. გ. ბერიძეს, მეცნ. კანდ. დ. იაშვილს და სხვებს. კახური ღვინის დაყენებისათვის ტექნოლოგია სწორად არ იყო შემუშავებული. კუბაეებში მონაწილეობას იღებდა 5 %-მდე კახური საფერავი და 15 %-მდე ევროპული ღვინის განუწყვეტელი წნეხებიდან მიღებული ბოლო ფრაქციები. ღვინო სარეალიზაციოდ გამოდიოდა ძალზე უხეში, ყოველგვარ ჰარმონიას მოკლებული, ვარდისფერი ან მუქი ვარდისფერი. გემური თვისებებით და ქიმიური შემადგენლობით არ ჰგავს ქვევრის ღვინოს და ზემოთხსენებული კომპონენტების ურთიერთ შერევა ვერ მოგვცემს ჰარმონიულ ღვინოს. პირიქით, ქვევრში დაყენებულ კახურ ღვინოში შეტანილი საფერავი და ნაქაჩები, თუ შეიძლება ასე ითქვას, არღვევდა მის წონასწორობას და ღვინო გამოდიოდა უხეში და არაჰარმონიული. კახური ღვინის ექსტრაქტის რაოდენობა აღწევს 23—25 გ ლიტრში, საფერავის კი 36—37 გ-ს, სხვაობა არის ტანინშიც (საფერავსა და ნაქაჩებში 1 გრამამდე მეტია კახურ ღვინოზე).

რასაკვირველია, აღნიშნულ მდგომარეობაში ბრალი არ მიუძღვით ჩვენს სახელოვან სპეციალისტებს და არც ჩვენს მეცნიერებს. ეს ღონისძიება ალბათ ნაკარნახევი იყო ღვინის რესურსების სიმცირის გამო. ამჟამად შეიძლება ითქვას, რომ ჩვენს მიერ ეს საკითხი სათანადო ღონისძიებების გატარების შედეგად გამოსწორებულია. კახური ორდინარული ღვინო მომხმარებლამდე მიდის მხოლოდ ქვევრში დაყენებული ღვინიდან, ყოველგვარი სხვა საკუბაეე მასალის დამატების გარეშე. თუ როგორ გაუმჯობესდა კახური ღვინო, ყველაზე ნათლად იქედან ჩანს, რომ გაიზარდა მასზე მოთხოვნილება, რე-

სურსების გაზრდის მიზნით ქვევრიდან ამოღებულ დაღუღებულ ღურდოს ატარებენ განუწყვეტელი ქმედების წნეხებში და მიღებულ ღვინოს უმატებენ თვითნადენს. ასეთი ღონისძიება ნაწილობრივ დაბლა სწევს კახური ღვინის ხარისხს.

აუცილებელია კალათიანი წნეხების აღდგენა და ღურდოს დაწნეხვა აღნიშნულ წნეხებში.

ღღისათვის კახური და ზოგიერთი სხვა ღვინოების შეფასების დროს ხმარობენ გამოთქმას ჩაის ფერი, ღია ჩაისფერი, მუქი ჩაისფერი და სხვ. ფერის ასეთი მიყენება ღვინის მიმართ პირობითია. ცნობილია, რომ ჩაი საქართველოში შემოვიდა XIX საუკუნეში, ხოლო კახური ღვინო ალბათ მთელი ოცი საუკუნეა არსებობს, თუ მეტი არა. ძველად კახური ღვინის ფერს ქარვის ან სხვა რაიმე საგნის ფერს მიაკუთვნებდნენ. კარგი იქნებოდა მისი ფერის აღმნიშვნელი ძველი სახელის დაბრუნება.

### **საქართველოს ზონებისა და ღვინის ქარხნების მიხედვით გადასამუშავებელი ყურძნის რაოდენობა და მისგან მიღებული ღვინომასალა**

ახმეტის რაიონი. ახმეტის რაიონი მევენახეობა-მღვინეობის განვითარების მიხედვით შედარებით ახალი რაიონია, მაგრამ მიღებული ღვინომასალის მხრივ კი ერთ-ერთ საინტერესო ობიექტს წარმოადგენს.

ვენახები ძირითადად განლაგებულია ალაზნის მარცხენა და მარჯვენა მხარეს. დიდი ყურადღება ექცევა ჯიშების შერ-

ცხრილი 4

ჯიშების დასახელება	1970		1975	
	ჰექტარი	%	ჰექტარი	%
რქაწითელი	3920	71,9	4300	71
საფერავი	450	8,2	400	8,1
მწვანი	1085	19,9	1265	20,9



ჩევას. აქ კახეთის სხვა რაიონებისაგან განსხვავებით მეტად გავრცელებულია ჯიში მწვანე.

როგორც ცხრილიდან ჩანს, მწვანე ჯიშის ნარგავებს მთლიანი ფართობის 20 % უჭირავს. ვაზის ჯიშობრივი შემადგენლობა განაპირობებს იმ ნაზ, ჰარმონიულ ღვინომასალის მიღებას, რასაც ახმეტის ზონა იძლევა. გადამუშავებული ნედლეულიდან მიღებული პროდუქციის ძირითადი სახეებია წინანდალისა და ბახტრიონის ღვინომასალა, ნახევრად ტკბილი ღვინო ახმეტური, სუფრის მშრალი და საკონიაკე ღვინოები. წინანდალის კუბაყებში მონაწილეობას იღებს მწვანისა და რქაწითელის ღვინომასალა, ხოლო ახმეტურისა და ბახტრიონის — მხოლოდ მწვანის ღვინომასალა.

რაიონის ღვინის ქარხნებში ყურძენი ისე უნდა გადამუშავდეს, რომ ახლად შექმნილმა ღვინოებმა (იგულისხმება ახმეტური და ბახტრიონი) მათი რაოდენობის განსაზღვრის დროს უარყოფითად არ უნდა იმოქმედოს წინანდლის მასალის რაოდენობაზე და, წინანდლის რესურსები არ უნდა განსაზღვროს. თუ ვიგულისხმებთ, რომ უახლოესი წლებისათვის გადამუშავდება 7200 ტონა მწვანე და მიღებული იქნება 288,0 ათას დეკალიტრამდე 1 ფრაქციის ღვინომასალა, მაშინ შეიძლება მივიღოთ 100 ათას დეკალიტრამდე ნახევრად ტკბილი ღვინო ახმეტური, 80 ათას დეკალიტრამდე ბახტრიონი. დარჩენილი 100 ათას დეკალიტრამდე მწვანის მასალა გაამდიდრებდა წინანდლის მასალას, მაგრამ სამწუხაროდ, ეს პრაქტიკულად ასე არ ხდება.

როგორც ცხრილიდან ჩანს, სამარკო და ნახევრად ტკბილი ღვინოებისათვის ყველაზე ხელსაყრელი 1965 წლიდან 1969 წლამდე იყო 1965 და 1968 წელი. რქაწითელის საშუალო შაქ-

ქარხანა		1965			1966			1967
		რაოდ.	შაქ. %	ტიტრი სიმქ. 0/00	რაოდ.	შაქ. %	ტიტრი სიმქ. 0/00	რაოდ.
ახმეტის	მწვანე	124	18,59	7,4	1666	16,55	7,0	2726
	რქაწითელი	689	19,1	7,4	1295	17,5	7,3	1615



რიანობამ 1965 წელს მიაღწია 18,6 %-ს, მწვანის — 19 %-ს, ხოლო 1968 წელს რქაწითლის—18,7%, მწვანის—19,8%, დანარჩენ წლებში ორივე ჯიშის შაქარი მერყეობს 16 %-დან 17,5 %-მდე. ეს კი არ იძლევა საშუალებას შეიქმნას ნედლეულის სტაბილური რაოდენობა ისეთი სახელოვანი ღვინოებისათვის, როგორიცაა წინანდალი, ახმეტური და ბახტრიონი. ამ მიზნით კარგი იქნება ცალკეული წლების მიხედვით ყურძნის ტექნიკური სიმწიფის მხრივ რაოდენობრივი შესწორება მოხდეს ბახტრიონისა და ახმეტურის ხარჯზე, რა თქმა უნდა, ამ ღვინოების გარკვეული რაოდენობა უნდა დარჩეს.

ახმეტის რაიონი თავისი კლიმატურ-ნიადაგობრივი პირობების გამო იძლევა შედარებით მჩატე, ჰარმონიულ, ნაზ ღვინოებს, ამიტომ ყურძენი უნდა გადამუშავდეს ევროპული ტექნოლოგიის მიხედვით. კახური ღვინის დამზადება არ უნდა გაიზარდოს, რადგან მიღებული მასალა არ ხასიათდება ექსტრაქტიულობით და სისრულით.

უახლოეს წლებში მოსალოდნელია რაიონში გადამუშავდეს 25,000 ტონა ყურძენი, მიღებული ღვინომასალის რაოდენობა იქნება 1,700 ათასი დეკალიტრი, თუ გავითვალისწინებთ წლების განმავლობაში კლიმატურ პირობებს და გადამუშავებული ყურძნის ანალიზებს, მიღებულ ღვინომასალას მიეცემა შემდეგი მიმართულება:

ყურძნის გადამუშავებას და ღვინომასალის მიღებას ემსახურება ახმეტისა და ქისტაურის ქარხანა.

ქისტაურის ღვინის ქარხანაში ხდება რაიონში მოსული წითელი ყურძნის მთლიანად გადამუშავება, რაც 400—500 ტონას არ აღემატება, და კახური ღვინის დაყენება 80 ათას დეკალიტრამდე. ყურძნის გადამუშავებისათვის ქარხნის მიმღები გან-

ცხრილი 5

1968							
შაქ. %	ტიტრი სიმკ. 0/00	რაოდ.	შაქარი %	ტიტრი სიმკ. 0/00	რაოდ.	შაქ. %	ტიტრი სიმკ. 0/00
16,6	6,8	4730	18,68	6,9	5575	16,0	7,1
17,0	6,9	2268	19,8	7,1	267	17,2	7,4

ყოფილება დაკომპლექტებული უნდა იყოს მაღალი წარმადობის კალათიანი წნეხებით, წნეხების რაოდენობა განისაზღვრება მოსავლის მიხედვით. დაბალი კონდიციის, შერეული და დაზიანებული ყურძნისათვის საჭიროა მაღალი წარმადობის განუწყვეტელი ქმედების გადასამუშავებელი მანქანები. აღნიშნული ღონისძიებით და ყურძნის დახარისხებით შესაძლებელი გახდება იმ ღვინომასალის მიღება, რომელიც ცხრილში არის ნაჩვენები.

ცხრილი 6

ქარხნების დასახელება	გადასამუშავ. ყურძენი მ. შ.	საფერავი	დ/მსა-ლა კულ	მათ შორის				
				ვერობული	წითელი	საკონაქე	ნ/ტკბილის	კახუტი
ახმეტის	17400	—	1183	598	—	525	60	
ქისტაურის	7600	400	517	231	27	139	40	80
	25000	400	1700	829	27	664	100	80

ქარხანაში ამჟამად ღვინის მოსათავსებელი ჭურჭელი უსისტემოდ არის განლაგებული. საჭიროა მათი წესრიგში მოყვანა, ისე როგორც ღვინის ტექნოლოგია მოითხოვს, კერძოდ, საკონიაკე ღვინომასალის მისაღებად დაბალკონდიციური, დაზიანებული და შერეული ყურძნისაგან მიღებულ ტკბილს უნდა დაემატოს განუწყვეტელი წნეხებიდან მიღებული ტკბილი და ერთად დადუღდეს დუდილის ნაკადურ ხაზში.

ყურძნის დაბალი კონდიციების გამო მიზანშეწონილი არ არის შემაგრებული ღვინოების დაყენება, მით უმეტეს, რომ მასალა წარმოადგენს ძვირფას ნედლეულს ხარისხოვანი საკონიაკე სპირტების მისაღებად. ნახევრად ტკბილი ღვინის დამზადება განხილულ უნდა იქნეს ახმეტის ღვინის ქარხანასთან ერთად, რადგან სამაცივრო კამერა ორ ადგილზეა. სამაცივრო კამერა უნდა იყოს არანაკლებ 50—60 ათასი დეკალიტრი ტევადობის და საჭიროების შემთხვევაში შეიძლებოდა 100 ათას დეკალიტრამდე ნახევრად ტკბილი ღვინის დამზადება.



5320

პერსპექტივაში ქარხნის გაფართოება კიდევ შეიძლება ჭურჭლის რაციონალურად გამოყენების საშუალებით. კერძოდ, საკონიაკე ღვინოსათვის უნდა მოეწყოს ღვინის სათავსო ცალკე (რკინა-ბეტონის ორსართულიანი ბუტების ან მეტალის ცისტერნებით დაწყობილი ორ სართულად), სამუშაო ფართის გადახურვის გათვალისწინებით.

ახმეტის ღვინის ქარხანაში მიღებული ღვინო ძირითადად სუფრისა და საკონიაკე ღვინომასალებია. ქისტაურისაგან განსხვავებით აქ საკონიაკე ღვინომასალა უფრო მეტია დაბალი კონდიციის ყურძნის გადამუშავების გამო, ამიტომ აუცილებელია არსებული მანქანები თანდათანობით შეიცვალოს დიდი წარმადობის, განუწყვეტელი ქმედების და კარუსელური კალათიანი წნეხებით, ისე რომ, მაღალი კონდიციის ყურძნის გადამუშავება მოხდეს მხოლოდ კალათიან წნეხებში. ხარისხიანი ევროპული ღვინომასალის და საკონიაკე ღვინის მისაღებად უნდა მოეწყოს დუღილის ნაკადური ხაზები: ახმეტაში არის ღვინის დასაძველებელი საცავი 400 ათასი დეკალიტრის ტევადობის; საცავის მაქსიმალურად გამოყენების მიზნით აქ ღვინო ბახტრიონის დაძველება წელიწადში შეიძლება 50—60 ათას დეკალიტრამდე (დამოკიდებულია წლის მოსავალზე). სამი წლის დაძველების შემდეგ ეს ღვინო დაიჭერს 165—180 ათასი დეკალიტრის ფართს, დანარჩენი 220 ათასი დეკალიტრი გამოყენებული იქნება წინანდლის ღვინომასალისათვის ერთი წლის დაძველებისათვის, იმ ანგარიშით, რომ წინანდლის ღვინის ქარხანაში გენერალურ კუბაებში ახმეტაში დამზადებულმა წინანდლის მასალამ ერთ წელიწადში მონაწილეობა მიიღოს.

როგორც ცხრილიდან ჩანს, რაიონში საკმარისად გროვდება საკონიაკე ღვინომასალა (684 ათას დეკალიტრამდე), რომლის ხარისხიც უდავოდ მაღალია. წელიწადში 70 ათას დეკალიტრამდე უწყლო სპირტის მისაღებად აუცილებელია საკონიაკე საამქროს მოწყობა. ამჟამად მოქმედებაშია მაღალი წარმადობის განუწყვეტელი ქმედების სპირტსახდელი კ—5, რომლის წარმადობა დღე-ღამეში 3 ათას დეკალიტრამდე აღწევს, ე. ი. ამ აპარატით სეზონზე შეიძლება გამოიხადოს 400—500 ათას დეკალიტრამდე ღვინო. სასურველია აღნიშნულ აპარატთან



დამატებით კიდევ დაიდგას 6—8 შარანტის ტიპის აპარატი მაღალხარისხოვან საკონიაკე ღვინის გამოსახდელად. ახმეტის ღვინის ქარხნის ტერიტორიაზე უნდა აშენდეს სპირტსაცავი 200 ათასი დეკალიტრის ტევადობის, მხოლოდ მაღალხარისხოვანი სპირტების კასრებში დასაძველებლად 3—5 წლის განმავლობაში, ხოლო კ—5 გამოხდილი სპირტების დაძველებისათვის კი მოეწყოს მომინანქრებული ცისტერნებით დაკომპლექტებული საამქრო.

ფიქრობენ, რომ ახმეტის რაიონში კიდევ ერთი ქარხანა აშენდეს, მაგრამ თუ გავითვალისწინებთ მოქმედი ქარხნების ტერიტორიას, ეს საჭირო არ იქნება.

### რ ე კ ო მ ე ნ დ ა ც ი ა

ძიზანშეწონილად მიგვაჩნია:

1. შეიქმნას ახმეტის ღვინის ქარხანაში თერმოსები 100 ათასი დეკალიტრი ნახევრად ტკბილი ღვინო ახმეტურის დასაყენებლად (გასაცივებელი პერანგების გათვალისწინებით).

2. ახმეტის ღვინის ქარხანაში მოხდეს ღვინო ბახტრიონის სამწლიანი დაძველება. აგრეთვე წინანდლის მასალის შენახვა-მოვლა 1 წლამდე.

3. აშენდეს კონიაკის სპირტსაცავი 200 ათასი დეკალიტრის ტევადობის.

4. მოეწყოს მომინანქრებულ ცისტერნებში კონიაკის სპირტების დაძველება 200 ათასი დეკალიტრი რაოდენობის გათვალისწინებით.

5. ქისტაურისა და ახმეტის ღვინის ქარხნებში უახლოეს წლებში დაიდგას ცისტერნები ღია ცის ქვეშ ორ იარუსად.

6. მოეწყოს საკონიაკე და ორდინარული ღვინოების მისაღებად ტკბილის ნაკადური დუღილის ხაზები.

7. ყურძნის გადასამუშავებელი განყოფილებები საბოლოოდ დაკომპლექტდეს მაღალი წარმადობის კარუსელური კალათიანი და განუწყვეტელი ქმედების 30-ტონიანი წნეხებით,

რომელთა მოთხოვნა განისაზღვროს გადასამუშავებელი ყურძნის რაოდენობით.

თ ე ლ ა ვ ი ს რ ა ი ო ნ ი. მევენახეობა-მელვინეობის განვითარების მხრივ თელავის რაიონს განსაკუთრებული ადგილი უჭირავს. მსოფლიო მელვინეობის კლასიკურ ქვეყნებში ცოტაა ისეთი რაიონი, სადაც ღებულობდნენ ერთმანეთისაგან განსხვავებულ, სხვადასხვა დასახელების ღვინოებს, როგორცაა, წითელი, თეთრი, სამარკო, ევროპული და კახური ტექნოლოგიით დაყენებული ორდინარული ღვინოები. თელავის რაიონში მელვინეობას მრავალსაუკუნოვანი ისტორია აქვს. XIX საუკუნეში კი ღვინის ასორტიმენტი გაამდიდრა ყურძნის გადამუშავებისა და ღვინის დაყენების ევროპულმა ტექნოლოგიამ. ღღეისათვის თელავის რაიონი გვაძლევს 5 დასახელების სამარკო ღვინოს: თეთრს, წინანდალს, ნაფარეულს, თელავს, წითელს, თელიანს, მუკუზნის მასალას, ორდინარულს: საეროს, კახურს, და შემაგრებული ღვინის მასალას. წინანდლის გამოშვება დაიწყო 1892 წლიდან, იგი საბჭოთა მელვინეობის სიამაყეს წარმოადგენს. მზადდება ძირითადად თელავისა და ახმეტის რაიონებში, ალაზნის მარჯვენა მხარეს რქაწითლის ჯიშით გაშენებულ ზვრებიდან, 15 %-მდე მწვანის ჯიშის ღვინომასალის კუბაჟით. არის წლები, როდესაც ყვარლის რაიონის შილდისა და ენისელის ზონებშიც მცირე რაოდენობით ირჩევა მასალა, რომელიც მზადდება ევროპული წესით. ეს ღვინო ხასიათდება მეტად სასიამოვნო ბუკეტით, არომატითა და ჰარმონიულობით. ღია ჩალისფერი და სინაზე მას დიდ ღირსებას აძლევს.

ნაფარეული (თეთრი) გამოდის 1892 წლიდან. მზადდება რქაწითელისა და მწვანის ღვინომასალის კუბაჟით, მისი ძირითადი ზონაა ალაზნის მარცხენა მხარეს განლაგებული ნაფარეულის, სანიორის, ართანისა და სხვა სოფლების ზვრები. ნაფარეული, როგორც წინანდალი, მზადდება ევროპული წესით. ნაზი ტონი, ჰარმონიულობა, ღია ჩალისფერი ღვინოს მეტად მომხიბვლელსა და საამოს ხდის. წინანდალთან შედარებით ნაკლებ ექსტრაქტულია და უფრო ნაზი.

თ ე ლ ა ვ ი ახლად შექმნილი სამარკო კახური ღვინოა. მზად-



დება იყალთოს, თელავის, კურდღელაურისა და აკურის მიკრორაიონებში დამზადებულ კახური ღვინომასალისაგან. ტიბაანსა და რქაწითელთან (წარაფები) შედარებით მეტი სინაზით და ნაკლები შეფერვით გამოირჩევა, მაგრამ სამარკო ღვინის თვისებებით ვერ შეედრება ტიბაანსა და რქაწითელს, გემო, არომატი და დამახასიათებელი ბუკეტი მას სასიამოვნოს ხდის.

თელიანი ღვინი ქვეყნის წითელ ღვინოთა შორის საუკეთესოა. იგი მზადდება ჯიმ კაბერნე სოვინიონისაგან, წინანდლის ვენახების თელიანის მიკროუბანში. ხასიათდება ჯიშური არომატითა და სინაზით. დაძველების პერიოდში იის სურნელება აქვს, ლალის ფერი მას მეტად მომხიბვლელს ხდის. მსოფლიოში მასიურად გავრცელებულმა ფრანგულმა ჯიშმა კაბერნემ მეორე სამშობლო თელიანში ჰპოვა. თელიანის ზვრების მომიჯნავე ნაკვეთებში 300 ჰექტრამდე კაბერნე გაშენდა, მაგრამ სანწუხაროდ, ნიადაგების ფიტოპათოლოგიური და ენტომოლოგიური შესწავლის გარეშე ვენახების გაშენებამ ვერ გამოიღო კარგი შედეგი, რის გამოც თელიანის ღვინომასალის რესურსები არ გაზრდილა.

ქარხანა	ყურძნის ჯიში	1965			1966		
		რაოდენობა	შაქარი %	ტ. სიმკვლე 0/100	რაოდენობა	შაქარი %	ტ. სიმკვლე 0/100
წინანდალი	რქაწით.	4900	18,3	7,5	5533	18,4	7,1
	მწვანე	287	19,2	7,5	659	17,9	7,1
სულ		5188	18,4	7,5	6232	18,3	7,1

აღსანიშნავია მეორე ფაქტიც. მაღალი ხარისხის თელიანის მისაღებად დიდ როლს თამაშობდა მალბეკის ჯიში (ეგოროვი, კანდელაკი, თარხნიშვილი), რაც ამჟამად აღარ იხმარება. სასურველია, ისევ მზადდებოდეს ამ ხარისხის ღვინო, რადგან იგი ერთ-ერთ საუკეთესო ღვინოდ ითვლება მსოფლიოში.

ნათარეული (წითელი) გამოდის 1892 წლიდან. მზადდე-





ბა ალაზნის მარცხენა მხარეს ნაფარეულის ზონაში, განსაკუთრებით სანავარდოსა და ნაფარეულის საბჭოთა მეურნეობის ზვრებში მოყვანილი საფერავისაგან. მუქი ბროწეულის ფერი, ჯიშური ბუკეტი და სიმსუბუქე განასხვავებს მას სხვა წითელი სამარკო ღვინოებისაგან.

თელავის რაიონში მზადდება აგრეთვე მაღალი ხარისხის ღვინო მუკუხანის მასალა. მისი შესანიშნავი თვისებები განაპირობა ბუნებრივმა და ნიადაგობრივმა პირობებმა, რასაც კარგად არის შეგუებული ჩვენი სახელმძღვანელო ქართული ვაზის ჯიშები.

რაიონში ჰავა ზომიერია, არის ადგილები (ნაფარეული), სადაც ხარობს სუბტროპიკული კულტურებიც. ალუვიური და ტყის ყავისფერი ნიადაგები ხელს უწყობს ვაზის ნორმალურ ზრდა-განვითარებას და ხარისხოვანი ყურძნის მოსავლის მიღებას. ზოგიერთ წლებში გვალვა და სეტყვა ვენახებს აზიანებს. ნალექების წლიური ჯამი (780 — 800 მმ) თითქოს საკმარისია მტევანში ფიზიოლოგიური პროცესების ნორმალური მსვლელობისათვის, მაგრამ თვეების მიხედვით ნალექების განაწილე-

ცხრილი 7

1967			1968			1969		
რაოდენობა	შაქარი %	ტ. სიმკვამე 0/00	რაოდენობა	შაქარი %	ტ. სიმკვამე 0/00	რაოდენობა	შაქარი %	ტ. სიმკვამე 0/00
4758	18,4	9,7	5128	19	7,5	5468	17,9	6,8
644	18,2	9,7	458	19,5	7,5	7688	18,1	6,8
5443	18,4	9,7	5587	19	7,5	6237	17,9	6,8

ბა გვემაზომიერი არ არის. მაქსიმალური რაოდენობა მოდის გაზაფხულის თვეებზე, ხოლო ზაფხულში მინიმუმამდე ეცემა. ზოგიერთ წლებში ასეთი მოვლენები ხელს უშლის ყურძნის მარცვლის ნორმალურ ზრდა-განვითარებას და ფიზიოლოგიური ცვლილებების მსვლელობას.

თელავის რაიონში ყურძნის მოსავალი საგრძნობლად იზრ-



დება და უახლოეს წლებში, ჩვენი ვარაუდით, უნდა მიაღწიოს 60 ათას ტონამდე. ყურძნის გადამუშავებას ამჟამად ემსახურება რაიონის 7 ღვინის ქარხანა. საინტერესოა თითოეული ქარხნის მიერ გადასამუშავებელი ყურძნის რაოდენობისა და მიღებული ღვინომასალის მიმართულების განსაზღვრა, რისთვისაც აუცილებელია გადამუშავებული ყურძნის კონდიციების შემოწმება.

როგორც მე-7 ცხრილიდან ჩანს, გადამუშავებული ყურძნის რაოდენობა კონდიციების მიხედვით თითქმის მთლიანად გამოსაყენებელია მაღალხარისხოვანი სუფრის მშრალი ღვინოების მისაღებად. თუ ჩავთვლით, რომ გადასამუშავებელი ყურძნის კონდიციები მომავალშიც ასეთივე იქნება, სასურველია მისგან მიღებულმა ღვინომასალამ მიიღოს ის მიმართულება, რომელიც ცხრილში არის ნაჩვენები.

წინანდლის ღვინის ქარხანას პერსპექტიული გეგმის მიხედვით შეუძლია 10 ათასი ტონა ყურძნის გადამუშავება, თუ ქურჭელს შევარჩევთ და სწორად გავაწყობთ. შემავრებული და საკონიაკე ღვინის სათავსოებად შეიძლება გამოყენებულ იქნას 2-იარუსიანი მეტალის ცისტერნები სამუშაო ფართის გადახურვის გათვალისწინებით. ყურძნის გადამუშავების ტექნოლოგიური მანქანების საკითხი წინანდალში ნაწილობრივ გადაწყვეტილია, კერძოდ, დადგმულია 2 კარუსელური კალათიანი წნეხი მაღალხარისხოვანი ღვინომასალის მისაღებად და აგრეთვე 4 დ-2-მ. ეს უკანასკნელი მანქანა ამ ქარხანაში 1 ფრაქციის მასალების მისაღებად უვარგისია, რადგან მისი რაოდენობა ფაქტიურად არ აღემატება 34—40% მიღებული ტკბილის საერთო რაოდენობიდან. წინანდალში ძირითადად მუშავდება რქაწითელი და შედარებით მცირე რაოდენობით მწვანე. აღნიშნული ჯიშების გადამუშავება ერთნაირი ტექნოლოგიით ხდება. თუ გავითვალისწინებთ, რომ გადასამუშავებელი ყურძენი კონდიციების მიხედვით კარგია, მისი დახარისხება დაგვჭირდება ძირითადად მხოლოდ დაზიანების პროცენტის მიხედვით. აქედან გამომდინარე, წინანდალში უნდა იყოს მხოლოდ კარუსელური კალათიანი წნეხები, ხოლო ძლიერ დაზიანებული ყურძნისათვის კი 1 ან 2 დ-2-მ.



წინანდალში ამჟამად მუშავდება სამარკო ღვინო წინანდალი 3 წლის დაძველების ტექნოლოგიით და ორდინარული ღვინო საერო.

იყალთო წინანდლისაგან განსხვავებით ამზადებს კახურს და წითელ ღვინოს. აღნიშნულ ზონაში ღვინომასალა მზადდება შედარებით ნაზი, დაბალ ექსტრაქტული. კახური ღვინოც ნაკლებ ექსტრაქტულია, ვიდრე გურჯაანისა და სიღნაღის რაიონების, მაგრამ ღვინომასალა ძალზე ჰარმონიული და სასიამოვნო გემოს მატარებელია. როგორც მე-8 ცხრილიდან ჩანს, ყურძნის ტექნიკურ სიმწიფეს მეტი გადახრა ახასიათებს წინანდლის ზონასთან შედარებით, რის გამოც წლების მიხედვით კონდიციური ღვინომასალის მიღების სტაბილურობა მიღწეული არ არის.

ქარხანა	ყურძნის ჯიში	1965			1966		
		რაოდენობა ტ	შაქარი %	ტიტრ. სიმკვლე 0/100	რაოდენობა ტ	შაქარი %	ტიტრ. სიმკვლე 0/100
იყალთო	რქაწითელი	218	18,5	6,7	2290	18,25	5,8
	მწვანე	1360	19,25	6,7	1403	18,82	5,8
	საფერავი	174	19,27	8,2	2162	19,28	6,9

აღბათ ნაწილობრივ ეს არის მიზეზი, რომ საკონიაკე ღვინის რაოდენობა იყალთოში წინანდალზე მეტია. იყალთოს ღვინის ქარხანაში 10 ათას ტონამდე ყურძნის გადამუშავება ყოველთვის შეიძლება, თუ ტერიტორიას და სათავსოს რაციონალურად გამოვიყენებთ. კერძოდ, 100 ათასი დეკალიტრი შემავრებული და 146 ათასი დეკალიტრი საკონიაკე ღვინის გარეთ გამოტანა გაათავისუფლებს 250 ათას დეკალიტრამდე სათავსოს.

შენობებში სტაციონარული ტარის გაზრდა უზრუნველ-



ყოფს 6—7 ათასი ტონა ყურძნის ნორმალურ გადამუშავებას და მიღებული პროდუქციის დაბინავებას. საკონიაკე ღვინოების მისაღებად ქარხანაში უნდა იმუშაოს ტკბილის დუღილის ნაკადურმა ხაზმა. იყალთო მიეკუთვნება მაღალხარისხოვანი ევროპული ღვინომასალის მომცემ ზონას, ამიტომ გარდა კახურისა, ყურძნის გადასამუშავებელი მანქანებიდან აქ გათვალისწინებულ უნდა იქნას კარუსელური კალათიანი წნეხები, რომელთა რაოდენობა უნდა დადგინდეს ცალკეული წლების მიხედვით 6—7 ათასი ტონა ყურძნის გადამუშავების გათვალისწინებით.

თელავის (კურდღელაური) ქარხანა ტერიტორიის მხრივ მეტად შეზღუდულია და არც გაფართოების პერსპექტივები აქვს. უნდა დავკმაყოფილდეთ მხოლოდ არსებული ტერიტორიის წესრიგში მოყვანით.

ცხრილი 8

1967			1968			1969		
რაოდენობა ტ.	შაქარი %	ტ. სიმკვავე 0/100	რაოდენობა	შაქარი %	ტ. სიმკვავე 0/100	რაოდენობა	შაქარი %	ტ. სიმკვავე 0/100
2212	16,8	8,7	26899	18,20	7,0	367	15,57	6,7
1588	17,4	8,6	2116	19,14	6,9	2492	17,4	6,9
277	17,8	8,4	271	19,15	8,3	2777	17,79	7,3

თელავის (ბელანაფმა) ქარხნის გაფართოების (ფაქტიურად ახლის აშენება) შედეგად შეიძლება 10—12 ათასი ტონა ყურძნის გადამუშავება. თუ ამ ქარხნის მოქმედების ზონაში აღნიშნული ყურძნის რაოდენობა არ არის, მაშინ მისი დატვირთვა უნდა მოხდეს ნაფარეულის ზონის ყურძნით. გადამუშავებული ყურძნის კონდიციები შედარებით მაღალშაქრიანია და უახლოვდება ყურძნის ტექნიკური სიმწიფის კონდიციებს, ამიტომ დამზადებული ღვინოები საკმარისად სხეულიანია.

ქარხნის ზონაში მოწეული ყურძნის გადამუშავების შედე-

გად მიღებული მასალა უფრო ევროპული ღვინის ტიპისაა, ამიტომ ახალი ქარხნის დაპროექტების დროს აზრი არ აქვს კახური ღვინის წარმოების გაზრდას. თელავის ორივე ქარხანაში გათვალისწინებული უნდა იქნას მხოლოდ კარუსელური კალათიანი წნეხების მონტაჟი ვადასამუშავებელი ყურძნის რაოდენობისა და წლების მიხედვით. არაკონდიციური და დაბალი ხარისხის ყურძნისათვის შეიძლება დ-2-მ 1 ან 2 ხაზები. როგორც სხვა ქარხნებში აქაც დიდ ეკონომიას მივიღებთ შემაგრებული და საკონიაკე ღვინოებისათვის ღია სათავსოს აშენებით, რომელთა რაოდენობა სრული დატვირთვის დროს 300—350 ათას დეკალიტრს მიაღწევს.

როგორც მე-10 ცხრილიდან ჩანს, ყურძნის წითელი ჯიში შექარს უფრო მეტს აგროვებს, ვიდრე თეთრი. თეთრი ჯიშიდან მიიღება მაღალხარისხოვანი ევროპული ტიპის ღვინოები. ხშირია რქაწითელის შედარებით დაბალი კონდიციები, რის გამოც საკონიაკე ღვინომასალა მეტი გროვდება. ტერიტორიის, წყლისა და სხვა დამხმარე აუცილებელი ნაგებობების მიხედვით ნაფარეულის გაფართოება თავისუფლად შეიძლება, რომ 15 ათას ტონამდე ყურძენი გადამამუშავდეს.

400-500 ათასი დეკალიტრი ღვინის მოთავსება მსუბუქი ვადახურვის ქვეშ (იგულისხმება შემაგრებული და საკონიაკე ღვინოები) კიდევ უფრო გააადვილებს ქარხნის მშენებლობის საკითხის მოგვარებას. ქარხანაში ამჟამად კახური ღვინოსთვის აშენებულია მარანი, რაც შეცდომად უნდა ჩაითვალოს, რადგან ნაფარეული არის ევროპული ღვინის მისაღები კლასიკური ზონა, ამიტომ კახური ღვინის დაყენებისათვის საჭირო მაღალკონდიციური ყურძენი ევროპულ ღვინოს არ უნდა მოაკლდეს, მით უმეტეს, კახური ღვინო ამ ზონაში დამახასიათებელი არ დგება. ყურძნის ვადასამუშავებელი მანქანა-დანადგარები კი უნდა განისაზღვროს ევროპული ღვინომასალის მისაღებად.

იმის გამო, რომ შედარებით მეტია ამ ზონაში დაბალკონდიციური და დაზიანებული ყურძენი, ამიტომ მიზანშეწონილია ყურძნის ვადასამუშავებელი მაღალი წარმადობის განუწყვეტელი ქმედების 2 ხაზის დადგმა.

თელავის, ნაფარეულისა და იყალთოს ზონებში თითქოს მი-

ზანშეწონილია 2 ქარხნის აშენება, ერთი რუისპირში 10 ათასი ტონის სიმძლავრის, ხოლო მეორე—სოფელ ფშავლის ზონაში,

ღვინის ქარხანა	ყურძნის ჯიში	1965			1966		
		რაოდ. ტ	შაქ. %	ტ. სიმქ. 0/100	რაოდ. ტ	შაქ. %	ტ. სიმქ. 0/100
თელავის	რ/წ	2852	18,1	8,0	2754	18,9	8,2
	მწვანე	567	19,1	7,6	536	19,78	8,0
	საფერავი	311	19,6	8,0	264	19,9	8,3
	კაბერნე	—	—	—	—	—	—

ნაწილობრივ ახმეტის რაიონის ზონის მომსახურებისათვის — 10 ათასი ტონა სიმძლავრის. მაგრამ თუ შევამოწმებთ მევენახეობის განვითარების პერსპექტიულ გეგმებს, ასეთი ქარხნების მშენებლობა უახლოეს 10 წელიწადში საჭირო არ იქნება.

ღვინის ქარხანა	ყურძნის ჯიში	1965			1966		
		რაოდ. ტ	შაქ. %	ტ. სიმქ. 0/100	რაოდ. ტ	შაქ. %	ტ. სიმქ. 0/100
ნაფარული	რ/წ	4747	18,0	8,7	5252	17,7	8,8
	მწვანე	1710	18,7	7,6	2023	18,1	7,8
	საფ.	733	20,6	9,2	1095	19,9	8,9

აკურის ღვინის ქარხანა ერთ-ერთი პერსპექტიული ქარხანაა როგორც კახური, ისე ევროპული ტიპის მეღვინეობის განვითარებისათვის. ქარხნის გაფართოება შეიძლება 10 ათას ტონამდე, მოსაზღვრე გამოუყენებელი ტერიტორიის ათვისებით.

როგორც მე-11 ცხრილიდან ჩანს, ყურძნის შაქრიანობა



1967

საშუალებას იძლევა მივიღოთ მაღალხარისხოვანი ევროპული ღვინოები. აქაც უნდა გამოვიყენოთ კარუსელური კალათიანი წნეხები. საკონიაკე და შემავრებულ ღვინოებს თუ მოვათავ-  
ცხრილი 9

1967			1968			1969		
რაოდ. ტ	შაქ. %	სიმქ. 0/100	რაოდ. ტ	შაქ. %	სიმქ. 0/100	რაოდ. ტ	შაქ. %	სიმქ. 0/100
211	17,3	8,2	2473	18,2	7,9	2959	17,2	8,1
554	18,5	8,0	728	18,8	7,6	1165	18,5	7,9
291	18,2	9,2	235	18,8	9,3	212	18,9	8,9
203	18,2	9,0	77	19,0	8,8	714	19,38	8,6

სებთ მსუბუქი გადახურვის ქვეშ, მაშინ აღვილად გადაწყდება ქარხნის გაფართოების საკითხიც.

თელიანის ღვინის ქარხანაში თელავის რაიონის წითელი ყურძნის ნაწილობრივმა კონცენტრაციამ და სამარკო ღვინო-

ცხრილი 10

1967			1968			1969		
რაოდ. ტ	შაქ. %	სიმქ. 0/100	რაოდ. ტ	შაქ. %	სიმქ. 0/100	რაოდ. ტ	შაქ. %	სიმქ. 0/100
4366	16,9	8,7	602	18,0	7,8	6026	17,4	8,7
1813	17,4	7,7	2290	19,1	7,7	3851	17,9	7,7
954	18,4	8,8	1099	19,6	8,5	1256	19,3	8,9

ების დაძველებამ გვიჩვენა, თუ რა მნიშვნელობა აქვს მეღვინეობის სპეციალიზაციას.

ცნობილია, რომ მოსავლელად წითელი ღვინო ყველაზე უფრო ფაქიზია. თელიანის ქარხანაში ჯერ კიდევ ბევრი საკითხია მოსაგვარებელი ღვინის მოვლასა და მისი ნორმალური და-

ქარხანა	ყურძნის ჭიმი	1966			1967			1968			1969		
		რაოდ. ტ.	შპ. %	სიმ. 0/00	რაოდ. ტ.	შპ. %	სიმ. 0/00	რაოდ. ტ.	შპ. %	სიმ. 0/00	რაოდ. ტ.	შპ. %	სიმ. 0/00
		აკურის	რ/წ	240	18,6	7,5	176	17,3	8,5	259	18,7	8,1	2839
	მწვანე	540	20,0	7,8	541	18,0	9,4	759	20,5	8,7	965	19,78	6,7
	საფე- რავე	523	20,6	8,2	50	17,7	9,6	511	21,0	9,0	475	20,5	7,2

ვარგებისათვის. ეს ერთადერთი ქარხანაა, რომელიც ან სულ არ ღებულობს, ან ღებულობს ძალზე მინიმალურ რეკლამაციებს გამოშვებული პროდუქციის ხარისხზე.

ქარხნის მოწყობის გარდა ღვინის მოვლის საკითხის გადასაჭრელად დიდ როლს ითამაშებდა 20—30 კილომეტრის რადიუსის ზვრებში მოწეული წითელი ყურძენი გადასამუშავებლად თელიანში რომ მიიტანონ. ჯერ კიდევ არის შემთხვევები, როდესაც წითელ ყურძენს ამუშავებენ იყალთოს, თელავისა და კურდღელაურის ღვინის ქარხნები. კარგი იქნებოდა ყურძენი თელიანში ნაფარეულიდან გადაგვეტანა. ამ ქარხანაში კარგად არის დაყენებული წითელი ყურძნის გამამუშავების საქმე და შექმნილია პირობები ტექნოლოგიური პროცესებისათვის. წითელი ღვინო ძირითადად ყალიბდება დუღილის მსვლელობის პერიოდში.

თუ ამ პერიოდში ღვინოს მოვლა მოაკლდა, შეიძლება მქროლავმა მყავებმა აიწიოს, ნაკლები შეფერილობა მიიღოს და სხვ. ნოემბერ-დეკემბერში ახალგაზრდა წითელი ღვინის შერჩევის დროს ხშირია შემთხვევები, როდესაც მასში მქროლავი მყავა აღწევს 0,80/00 და შეფერვაც ნაკლებია. რასაკვირველია, ასეთი ღვინის წესრიგში მოყვანა და მისთვის სასაქონლო სახის მიცემა ბევრ შრომასთან და ზედმეტ ხარჯებთან არის დაკავშირებული. შეიძლება ერთი გამონაკლისის დაშვება; როდესაც კოლმეურნეს ერთი და იგივე ტრანსპორტით მოაქვს წითელი და თეთრი ყურძენი, უნდა გადაამუშავდეს ყველა

ქარხანაში, რაც თითოეული ქარხნისათვის ძალიან მცირე იქნება.

სამწუხაროდ, ვაზის წითელი ჯიშების გაშენება თელავისა და გურჯაანის რაიონებში მეტად შეზღუდულად მიმდინარეობს. სწორედ ამაზეა დამოკიდებული თელიანის ღვინის ქარხნის გაფართოების საკითხიც. მე-12 ცხრილში მოცემულია თელავის რაიონის სავარაუდო მოსავალი უახლოესი წლებისათვის და გამომუშავებული ღვინომასალის მიმართულება.

60%

ც ხ რ ი ლ ი 12

თელავის რაიონი	სულ ყუნკეი	მ. შ. საფერავი	მიღებული ღვინის მიმართულება					
			დ/მასალა სულ	მათ შორის				
				ვერობული	შემავარებული	კახური	წითელი	საკონიაკე
ნაფარეულის	15000	800	1020,0	504	400,0	—	54,0	62,0
იყალთოს	10000	200	670,0	284	200,0	130,0	14,0	52,0
კურდღელაურის	4700	200	320,0	169	50,0	50,0	14,0	37,0
წინანდლის	7000	—	476,0	315	110,0	—	—	51,0
თელიანის	5000	5000	340,0	—	40,0	—	300,0	—
აკურის	8600	—	544,0	318	130,0	50,0	—	46,0
თელავის	10000	—	680,0	334	250,0	40,0	—	56,0
სულ	59700	7200	4060,0	1924	1180	270,0	382,0	304

ცხრილიდან ჩანს, რომ ღვინო ძირითადად განკუთვნილია სუფრის მშრალი, ხარისხოვანი, შემავარებული და ორდინარული ღვინის მისაღებად. 300 ათასი ლექალიტრი საკონიაკე ღვინის გამოხდა თელავის რაიონში პრობლემას არ წარმოადგენს, მისი გამოხდა-დაბინავება შეიძლება ნაფარეულის ან ქინძმარაულის ღვინის ქარხნებში, დანარჩენი კონიაკის სახდელი საამ-



ქროები (წინანდლი, იყალთო) უნდა გაუქმდეს, რადგან აღნიშნული წარმოებები არც ეკონომიურად არის გამართლებული და არც სპირტსაცავებით არის უზრუნველყოფილი.

### რ ე კ ო მ ე ნ დ ა ც ი ა

1. თელავის რაიონში მაქსიმალურად იქნას გამოყენებული სუფრის ევროპული ღვინის დამზადება-დავარგებისათვის ხის მოძრავი და სტაციონარული ტარა;

2. ყურძნის გადასამუშავებლად მაქსიმალურად იქნას გამოყენებული კარუსელური კალათიანი წნეხები;

3. განუწყვეტელი წნეხებიდან მიღებული ტკბილი მაქსიმალურად იქნას გამოყენებული შემაგრებული ღვინომასალის დასამზადებლად;

4. კახური ღვინის რაოდენობა განისაზღვროს 300 ათას ღეკალიტრამდე;

5. შემაგრებული და საკონიაკე ღვინის სათავსოები აიგოს მსუბუქი ტიპის;

6. საძველო ღვინის სათავსოების გასაფართოებლად დაიწყოს ნაფარეულის მეორე რიგის მშენებლობა, ღვინო საერო გადატანილ იქნას წინანდლის ღვინის ქარხნიდან. დაპროექტდეს თელიანის ღვინის ქარხანა სამარკო ღვინოების დაძველებისათვის.

7. გაუქმდეს კონიაკის სპირტსახდელეები წინანდლისა და იყალთოს ღვინის ქარხნებში. გატანილ იქნას კონიაკის სპირტები წინანდლის ღვინის ქარხნიდან.

გ უ რ ჯ ა ა ნ ი ს რ ა ი ო ნ ი. მევენახეობის განვითარებით და სახელმწიფოზე მიყიდული ყურძნის რაოდენობით გურჯაანის რაიონს რესპუბლიკაში ერთ-ერთი წამყვანი ადგილი უჭირავს. ყურძნის ხარისხს და რაოდენობრივ ზრდას ძირითადად ხელს უწყობს რაიონის კლიმატური და ნიადაგობრივი პირობები. რაიონის ზვრები გაშენებულია ცივ-გომბორის ქედსა და მდინარე ალაზანს შორის.

ცივ-გომბორის ქედის კალთები ხასიათდება ტიპური ტყის ყავისფერი და ნეშომპალა კარბონატული ნიადაგებით, რაც ხელს უწყობს ხარისხოვანი მეღვინეობის განვითარებას.

აღნიშნულ ზონაში ვენახებს აშენებენ ზღვის დონიდან 800 მეტრ სიმაღლემდე, რაც უფრო ვუახლოვდებით მდინარე ალაზანს, ნიადაგის შემადგენლობა თანდათან იცვლება. გვხვდება მძიმე თიხნარი, დამლაშებული და ალაგ-ალაგ ჭაობებიც კი. მართალია, ამ ზონაში ნიადაგის სათანადო დამუშავების შემდეგ ყურძნის კარგი მოსავალი მოდის, მისი კონდიციებიც დამაკმაყოფილებელია, მაგრამ მაღალი ხარისხის სუფრის ღვინის მიღება გაძნელებულია, ამიტომ როველის ჩატარების დროს ყურძნის გადამუშავება, დახარისხება უნდა მოხდეს მიკროზონების მიხედვით. რაიონის კლიმატი შესანიშნავ პირობებს ქმნის მრავალწლიანი მცენარეების და კერძოდ, ვაზის ნორმალური ზრდა-განვითარებისათვის. ნალექების საშუალო წლიური ჯამი 700 მილიმეტრამდე აღწევს, მაგრამ წლის განმავლობაში ნალექების არათანაბარი განაწილება ხშირ შემთხვევაში ვაზს აზიანებს. ნალექების უმეტესი რაოდენობა მოდის მაის-ივნისში, მინიმუმამდე ეცემა ივლის-აგვისტოში. ეს ის პერიოდია, როდესაც ვაზის ვეგეტაციური ზრდა ნელდება, მარცვალი ყალიბდება, მსხვილდება და მასში მიმდინარეობს ფიზიოლოგიური ცვლილებები.

გურჯაანის რაიონში ძირითადად გავრცელებულია რქაწითელი, საფერავი, მწვანე, კაბერნე (ჯანანური), ხიხვი და სხვ. აქედან წამყვანი ადგილი უჭირავს რქაწითელს, შედარებით ნაკლები საფერავს, უფრო მცირე მწვანეს.

რაც შეეხება კაბერნეს და ჯანანურს, სამწუხაროდ, ნარგავთა რაოდენობა და შესაბამისად ყურძნის მოსავალი იმდენად მცირეა, რომ ისინი უკვე კარგავენ სამრეწველო ხასიათს. კაბერნეს ჯიშიდან მიღებული ღვინო გურჯაანის რაიონში თავისი გემური თვისებებით ვერ უტოლდება თელავის რაიონში იგივე ჯიშიდან მიღებულ ღვინოს. მაგრამ ჯანანურისგან, რომელიც გავრცელებული იყო კარდანახის ზონაში (ახლაც არის მცირე რაოდენობით), მზადდებოდა უმაღლესი ხარისხის სადესერტო და სუფრის ღვინო. ჯანანურის სადესერტო ღვინოს თავისი მაღალი განუმეორებელი თვისებებით განცვიფრებაში მოჰყავს ღვინის ჭაშნიკის მცოდნე ყველა სპეციალისტი.

რქაწითელი გურჯაანის რაიონში იძლევა მაღალი ხარისხის



ღვინოებს. მისგან დამზადებული ყველა ღვინო ხასიათდება მაღალი ღირსებებით. გურჯაანის რაიონში მზადდება თითქმის ყველა ტიპის ღვინო. სუფრის სამარკო ღვინო თეთრი, გურჯაანი და რქაწითელი, სუფრის წითელი სამარკო მუკუხანი, შემაგრებული სამარკო ანაგა და კარდანახი, ნახევრად ტკბილი ახაშენი, გარდა ამისა, ორდინარული სუფრის ღვინოები — საერო და საფერავი, ორდინარული შემაგრებული ღვინო — ხირსა.

როგორც აღვნიშნეთ, გურჯაანის რაიონს რესპუბლიკაში სახელმწიფოზე ყურძნის მიყიდვის მხრივ პირველი ადგილი უჭირავს. 1970 წლისათვის სახელმწიფოს მიეყიდა 75 ათასი ტონა ყურძენი. უახლოესი წლებისათვის გათვალისწინებულია 100 ათას ტონამდე ყურძნის დამზადება.

გურჯაანის რაიონში ნამატი ყურძნის გადამამუშავება უნდა მოხდეს ძირითადად არსებული ღვინის ქარხნების რეკონსტრუქციით. მუკუხნის ახალი ქარხანა წესრიგშია მოსაყვანი და ქარხანაში არსებული სტაციონარული ტარა და ღვინის დაყენებისა და დამამუშავების ტექნოლოგია შესასწავლია, ამიტომ ჯერ არ გვაქვს უფლება ქარხნის გაფართოების შესახებ ღონისძიებები ჩატარდეს. ასეთივე მდგომარეობაა კარდანახის ღვინის ქარხანაშიც. ფაქტიურად ქარხანა ასაშენებელია. გურჯაანის რაიონს ამჟამად ემსახურება მეღვინეობის 8 ქარხანა. მოსალოდნელი გადასამუშავებელი ყურძენი მიიღებს შემდეგ სახეს.

შრომის ღვინის ქარხანა. მე-14 ცხრილში მოცემულია შრომის ღვინის ქარხანაში გადამამუშავებული ყურძნის ანალიზის შედეგები.

როგორც ანალიზიდან ჩანს, ამ ზონაში შეიძლება დამზადდეს როგორც კახური, ისე ევროპული ტიპის და წითელი მაღალხარისხოვანი ღვინოები.

შრომის ღვინის ქარხანა შეიძლება ისე გაფართოვდეს, რომ 12 ათასი ტონა ყურძენი გადამამუშავდეს. სასურველია, აქედან კახური ღვინო იყოს 200 ათას დეკალიტრამდე. კახურმა ორდინარულმა ღვინომ ბოლო დროს ისეთი დიდი სახელი მოიხვეჭა,



ღვინის ქარხნები	გადასამუშავებელი ყურძენი	მ. შ. საფერავი	მისაღები ღვინომასალა უახლოესი წლებისათვის						
			მათ შორის						
			ღვინომასალა	ვერბული	შემგებლებული	კახური	წით. საკონიაკი	ტბილისი ნახევრად	
შრომის	12000 ✓		856,0	476	100	200		80	
მუკუნის № 1	6000 ✓	6 000	480,0	—	—	—	444	—	36
მუკუნის № 2	20000 ✓		1360,0	910	350	—	—	100	
ველისციხის	10000 ✓	—	680,0	300	280	100	—	—	—
გურჯაანის	14000 ✓	—	832,0	432	350	50	—	—	—
ჭანდარის	10000 ✓	—	660,0	500	100	50	—	30	
აკურეთის	10000 ✓	—	660,0	530	100	30	—	—	—
კარდანახის	18000 ✓	—	1294	194	900	200	—	—	—
სულ	100000		6842	3342,0	2180	630	444	210	36

რომ მასზე მოთხოვნილება დღითი დღე იზრდება. კახური ღვინო დგება შედარებით ნაზი და ხავერდოვანი. შრომის ზონა იძლევა შესანიშნავ თეთრ ევროპულ ღვინომასალას. აქ მიღებული ევროპული ღვინომასალა ოდნავ ექსტრაქტულია, ვიდრე გურჯაანის ზონის. ხასიათდება კარგი ბუკეტით და არომატით; ღია ჩალისფერი და სინაზე მას დიდ ღირსებას მატებს. ღვინომასალიდან ნაწილი ხმარდება სამარკო ღვინო გურჯაანს, ხოლო დანარჩენი საეროს.

როგორც ცხრილიდან ჩანს, საფერავი ამ ზონაში ამჟღავნებს კარგ თვისებებს, მისგან დაყენებული ღვინო ხასიათდება კარგი შეფერვით და ხავერდოვნებით. ტბილის შაქარი და ზომიერი სიმჟავე განაპირობებს ღვინის მაღალ ღირსებებს. 700-დან 1000 ტონამდე ყურძენი რომ თელიანის ღვინის ქარხანაში გადამუშავდეს, საფერავისათვის ყველა დამახასიათებელი ნიშნები იქნება შენარჩუნებული.

ამრიგად, შრომის ღვინის ქარხანაში მუშავდება მაღალი ღირსების ევროპული ღვინო, ამიტომ აქ ძირითადად უნდა დაიდგას კარუსელური ტიპის კალათიანი წნეხები. თელიანში წითელი ყურძენის გადატანით და შემავრებული და საკონიაკე ღვინის წარმოებით ქარხნის სიმძლავრე გაიზრდება.

მუკუზნის ახალი ქარხანა პერსპექტიული ქარხანაა. თითქმის ყველა პირობა შექმნილია ნორმალური მუშაობისათვის. ქარხანას ყურძენს აბარებენ ისეთი ხარისხოვანი ყურძნის მომცემი კოლმეურნეობები და საბჭოთა მეურნეობები, როგორცაა ვა-

	ყურძნის ჯიში	1965			1966		
		რაოდენ. ტ	შაქარი %	სიმე. 0/00	რაოდენ. ტ	შაქარი %	სიმე. 0/00
შრომის	რ/წ	5611	18,3	7,3	4821	19,5	7,4
ლ/ქ	მწვანე	821	20,0	7,1	645	20,7	7,2
	საფე- რავე	4372	20,3	7,4	908	20,7	7,6

ზისუბნის, ჩუმლაყის, ნაწილობრივ შაშიანის კოლმეურნეობები და მუკუზნის საბჭოთა მეურნეობა.

ქარხანა შეიძლება სპეციალიზებულად ჩაითვალოს, რადგან იგი ძირითადად ამუშავებს რქაწითელს და ისიც მარტო ევროპული ტექნოლოგიით.

ცხრილი 15

მოსავლის წილი	რაოდენობა ტონა	შაქარი %	ს/სიმე.ავე
1966	5563	19,0 %	5,3 0/00
1967	5478	17,0 %	6,9 0/00
1968	8454	20,2 %	7,0 0/00
1969	7720	20,07 %	6,70 0/00

ხარისხოვანი ღვინის დაყენება ქარხანაში ჯერჯერობით არ ხერხდება. ამ საკითხის მოუგვარებლობაში შეიძლება ბრალი მიუძღვის ქარხნის კოლექტივს და მის სპეციალისტებს, აგრეთვე იმას, რომ ქარხნის მშენებლობა დღემდე დაუმთავრებელია, სტაციონარული ტარა (რკინა-ბეტონის ბუტები 1 მილიონ დეკალიტრამდე) უხარისხოდ არის აშენებული, რაც მოქმედებს ღვინის ხარისხზე. მიუხედავად წინა წლებში დიდი რა-



ოდენობით გადამუშავებული ყურძნისა (7—10 ათას ტონამდე), სამარკო ღვინის მასალა ქარხანაში ვერ შეიქმნა. მიზანშეწონილად უნდა ჩაითვალოს მიმდინარე ხუთწლედში ქარხნის სრულ წესრიგში მოყვანა, ხოლო შემდეგ მისი გაფართოება.

ცხრილი 14

1967			1968			1969		
რაოდენ.	შაქარი %	ტ. სიმკ. 00/0	რაოდენ.	შაქარი %	ტ. სიმკ. 0/00	რაოდენ.	შაქარი %	ტ. სიმკ. 0/00
4257	17,5	7,4	4981	19,4	7,0	4512	19,0	7,1
719	17,5	7,4	671	21,0	7,5	312	19,9	7,3
673	18,8	7,7	700	21,0	7,6	420	20,6	7,4

ქარხანაში ძირითადად ყურძნის გადასამუშავებლად უნდა დაიდგას მაღალი წარმადობის კარუსელური კალათიანი წნეხები. განუწყვეტელი ქმედების წნეხებიდან და ზოგიერთი სხვა ფრაქციებიდან დამზადებული 300 ათას დეკალიტრამდე შემავრებული ღვინის შედეგად ქარხნის გაფართოების შემდგომი საკითხები გადაიჭრება.

მუკუზნის ახალ ქარხანაში აშენებულია 200 ათასი დეკალიტრი კონიაკის სპირტსაცავი სპირტსახდელით, რაც საკმარისი უნდა იყოს გურჯაანის რაიონში გამოსახდელი საკონიაკე ღვინომასალისათვის, რომლის რაოდენობა აღწევს 200 ათას დეკალიტრამდე.

მუკუზნის ძველი ქარხანა წინანდლის ტოლია. ქარხანაში დამკვიდრებული იყო ღვინის დაყენებისა და მოვლის კარგი ტრადიციები, მაგრამ შემდეგ ქარხნის უსისტემო და უგეგმო გაფართოების შედეგად ეს ტრადიციები მოიშპო. ქარხანას ბარდება მაღალი ღირსების საფერავი და რქაწითელი.

მუკუზანში საფერავის გადაიშვავებით მაღალი ღირსების ღვინო მუკუზანი მიიღება. სსრ კავშირში და თითქმის მთელ მსოფლიოში მუკუზნის ღვინო აღიარებულია საუკეთესო ღვინოდ. აკადემიკოსი კორჟინსკი 1904 წელს აღნიშნავდა საფერავის ჯიშის წარმოშობის გაურკვევლობას, თავადი გოლიცი-

ნი კი დიდ შეფასებას აძლევდა მას. ცხრაასიან წლებში საფერავიდან მიღებული ღვინოები საუფლისწულო მამულების პრეისკუპანტებში ყველაზე ძვირად ფასობდა.

ახმეტის რაიონის ღვინოების განხილვის დროს აღვნიშნეთ, რომ ყველა შექმნილმა ახალმა ღვინომ უარყოფითი გავლენა არ უნდა იქონიოს უკვე შექმნილ ხარისხოვან ღვინოებზე. მაგალითად, მუკუზნის ქარხანაში გადამუშავებული საფერავიდან (ფაფრის მინდვრები — ზეგანი) მზადდებოდა უმაღლესი ხარისხის მუკუზანი. ამავე ქარხანაში იგივე ჯიშიდან დამზადდა მაღალი ღირსების ნახევრად ტკბილი ღვინო ახაშენი.

აღნიშნულმა ღონისძიებებმა ჯერ ნაწილობრივ შეამცირა მუკუზნის მასალის გამოამუშავება, ხოლო 1970 წელს მუკუზანში მუკუზნის მასალა თითქმის მიღებული არ იქნა, იმ დროს, როდესაც მეღვინეობის ისეთი სახელმძღვანელო ქვეყნები, როგორც არის იტალია, უნგრეთი, დასავლეთ გერმანია, ინგლისი და სკანდინავიის ქვეყნები თხოულობდნენ მუკუზანს.

მუკუზნის ექსპორტი დასავლეთის კაპიტალისტურ ქვეყნებში დიდი არ არის. იგი აღწევს 10 ათას დეკალიტრს. თელიანის ღვინის ქარხანაში ნორმალური მუშაობის შექმნის მიზნით გურჯაანის რაიონში მოსული საფერავი (გარდა შრომისა) უნდა გადამუშავდეს მუკუზანში, საძველო ღვინო ჩაბარდეს თელიანს,

ყურძნის ჯიში	1965			1966		
	რაოდ. ტ.	შაქარი %	საერთო სიმკ.	რაოდ. ტ.	შაქარი %	საერთო სიმკ.
რქაწითელი	9446	17,2	3,82	4281	18,98	8,4
მწვანე	497	18,15	8,41	385	18,71	8,5
საფერავი	1315	20,5	7,99	1227	19,62	8,1
კაბერნე	101	18,3	8,41	56	19,5	8,2

ხოლო ორდინარული საფერავი დამუშავდეს ადგილზე. მუკუზნის ღვინის ქარხნის გაფართოება მიზანშეწონილი აღარ არის, ხოლო მისი სპეციალიზაცია წითელი ყურძნის გადამუშავებაზე



დიდ შედეგს მოგვცემს. სულ გურჯაანის რაიონში წითელი ყურძენი არის 6—7 ათას ტონამდე, თუ ამ რაოდენობას გამოვაკლებთ შრომიდან თელიანში გატანილ 1000 ტონა ყურძენს, დანარჩენს მუკუზნის ქარხანა ნორმალურად გადაამუშავებს.

მე-16 ცხრილში მოცემულია გადამუშავებული ყურძნის რაოდენობა და მისი კონდიციები. რქაწითელის და მწვანის ჩაბარება გურჯაანის ღვინის ქარხანაში დიდ შედეგს მოგვცემს, რადგან ყურძნის ჯიშები და მისი ხარისხი გაზრდის ღვინო გურჯაანის რესურსებს. საყურადღებოა კაბერნეს ჯიში, რომლის რაოდენობა ცალკეულ წლებში 600 ტონამდესაც კი აღწევს, სათანადო მოვლით შეიძლება მიღებული მასალებიდანაც გავზარდოთ ღვინო თელიანის რესურსები.

მუკუზნის ქარხანაში უნდა გაფართოვდეს წითელი ყურძნის საღებავი განყოფილება. ახალი მანქანების შექმნამდე დაიდგას 4 ცდგ. — 20 ხაზები. მუკუზნის ღვინის ქარხნის საამქრო დამარჩინეს სახელწოდებით არის ცნობილი. აღნიშნულ საამქროს გაფართოება კახური ღვინის დაყენებისათვის მიზანშეწონილი იქნება, რადგან ტერიტორიაც საკმარისია და 50 ათას დეკალიტრამდე კახური ღვინის წარმოება საამქროს არ გაუჭირდება.

ველისციხის ღვინის ქარხანაში უახლოესი წლებისათვის

ც ხ რ ი ლ ი 16

1967			1968			1969		
რაოდ.	შაქარი	საერთო სიმკ.	რაოდ.	შაქარი	საერთო სიმკ.	რაოდ.	შაქარი	საერთო სიმკ.
3897	17,92	8,01	5124	19,63	7,9	5082	19,54	8,2
480	17,7	7,9	511	19,78	7,8	35	20,25	7,8
1344	18,6	8,4	1353	20,51	7,9	117	20,6	8,4
3084	20,0	8,0	160	21,35	7,7	666	81,16	8,2

უნდა გადამუშავდეს 10 ათასი ტონა ყურძენი. ველისციხეში ძირითადად ალაზნის არხის ქვემოთ მოწეული ყურძნის გადამუშავება ხდება. მიუხედავად ყურძნის მაღალი კონდიციებისა,

რქაწითელიდან მიღებული ევროპული ღვინომასალა შედარებით უხეში და ღუნეა. რაც ნაწილობრივ შეიძლება ვენახების რწყვის აგროტექნიკის დარღვევით არის გამოწვეული. არის წლები, როდესაც ღვინის საერთო სიმჟავე შედარებით დაბალია და თხოულობს ხელოვნურ გაზრდას. უკეთესი დგება კახური ღვინოები, მაგრამ აღნიშნული მიზეზების გამო არც მისი რესურსების გაზრდა არის მიზანშეწონილი.

ველისციხეში მუშავდება 500 ტონამდე საფერავი და ცოტაოდენი კაბერნეც, მაგრამ შედეგები კარგი არ არის, რადგან საფერავში დუდილის დამთავრებისთანავე მქროლავი მჟავების რაოდენობა აღწევს 10/00. შედარებით უკეთეს მასალას ვლებულობთ შემავრებული ღვინისათვის ყურძნის მაღალი კონდიციების გამო. ველისციხეში ღვინო ხირსისა და ველისციხისთვის დამზადებული მასალა ხასიათდება კარგი გემოთი, მაღალი ექსტრაქტიულობით და დამუშავების შემდეგ პორტვინის ტიპის ღვინის თვისებებით, როგორც აღვნიშნეთ, შემავრებული ღვინისათვის საჭირო ტიპური სათავსოს აგებით გაადვილება ქარხნის შემდგომი გაფართოება.

ქარხანაში უნდა დაიდგას მაღალი წარმადობის განუწყვეტელი ქმედების 30-ტონიანი ხაზები. აღნიშნული მანქანების დადგმით შემცირდება მისაღები განყოფილების ფართზე მოთხოვნილება. ქარხანაში არსებული ხის სტაციონარული ტარა გადატანილ უნდა იქნას ხარისხოვანი ღვინის დამამზადებელ ქარხნებში.

გ უ რ ჯ ა ა ნ ის ქარხანა სიდიდით და ღვინის დაძველებით ერთ-ერთი დიდი ქარხანაა რესპუბლიკაში. ამჟამად ქარხანაში ძველდება 800 ათას დეკალიტრამდე გურჯაანი, ტიბაანი, მანავი, მუშავდება კახური, საერო, ხდება ღვინის ჩამოსხმა, ნარჩენების გადამუშავება და სხვა. მუშაობის ასეთი სისტემა და ქარხანაში სპეციალიზაციის გაუტარებლობა ხელს უშლის პროდუქციის ხარისხის გაუმჯობესებას.

ცხრილში მოცემულია ქარხანაში 5 წლის განმავლობაში გადამუშავებული ყურძნის საშუალო კონდიციები ჯიშების მიხედვით.



გურჯაანის ღვინის ქარხანაში ყურძნის გადამუშავების ევროპული ტექნოლოგიის სწორი გატარებით ვლებულობთ მაღალი ხარისხის სუფრის თეთრ ღვინოებს, რომელთა საერთო რაოდენობიდან გურჯაანის ღვინის მასალა მიიღება. ღვინო

ცხრილი 17

ყურძნის ჯიშო	1965 წ.		1966 წ.		1967 წ.		1968 წ.		1969 წ.	
	რაოდ. ტ	შპქ.	რაოდ. ტ	შპქ.	რაოდ. ტ	შპქ.	რაოდ. ტ	შპქ.	რაოდ. ტ	შპქ.
რ/წ	12320	18,5	7685	17,5	580	18,2	6076	17,7	820	19,5
მწვანე	157	18,9	74	18,58	65	18,58	101	17,9	110	20,1
საფერავი	429	19,5	541	19,5	279	19,79	267	18,9	285	21,5

გურჯაანი ღია ჩალისფერია, ორიგინალური ნაზი ბუკეტით და ჰარმონიული არომატით, რაც განპირობებულია ქარხნის ზონაში გაშენებული ზვრებიდან მოწეული ყურძნით და მისი გადამუშავების ტექნოლოგიის დაცვით. იგი ცოტა უფრო ექსტრაქტულია, ვიდრე წინანდელი და მისი ოდნავ სასიამოვნო სიმწარე განსხვავებულს ხდის დანარჩენი იმავე ტიპის ევროპული ღვინოებისაგან.

აღნიშნული თვისებების გამო მიზანშეწონილია ღვინო გურჯაანისათვის დასამზადებელი ყურძენი გადამუშავდეს გურჯაანის ღვინის ქარხანაში.

გურჯაანის ღვინის ქარხანაში კარგი კახური ღვინო დგება, მაგრამ მისი დიდი რაოდენობით გამოშვება მიზანშეწონილი არ არის, რადგან ძირითად პროდუქციაზე ყურადღება შესუსტდება.

ქარხნის განტვირთვისა და ნაწილობრივ სპეციალიზაციის ჩატარების მიზნით გურჯაანის ღვინის ქარხანა უნდა განთავისუფლდეს როგორც წითელი ყურძნის, ისე ღვინის ნარჩენების გადამუშავებისაგან.

გურჯაანის ღვინის ქარხნის კოლექტივმა შექმნა კარუსელური წნეხები, რომლებიც წარმატებით მუშაობდნენ ხარისხოვანი ევროპული ღვინომასალის მისაღებად. როგორც გამო-

ნაკლისი, უნდა დაიდგას უკონდიციო და დაზიანებული ყურძნისათვის ერთი განუწყვეტელი ქმედების 30-ტონიანი ხაზი, პროექტით გათვალისწინებული 350 ათასი დეკალიტრი შემავრებული ღვინის დამზადება გააადვილებს ქარხნის გაფართოებას და მის წესრიგში მოყვანას.

კარდანახის ღვინის ქარხანა. ქარხანა ოდითგანვე ამზადებდა უმაღლესი ხარისხის კახურ და წითელ ღვინოებს, ხოლო გასაბჭოების შემდეგ ამზადებენ მაღალი ხარისხის პორტვინის და მადერის ტიპის ღვინოებს. მე-18 ცხრილში მოყვანილია კარდანახში გადამუშავებული ყურძნის საშუალო მაქრიანობა და სიმკვვე ჯიშებისა და წლების მიხედვით.

ცხრილი 18

ქარხანა	ყურძნის ჯიშები	1967			1968			1969		
		რაოდ.	შ.კ.	სიმკვვე	რაოდ.	შ.კ.	სიმკვ.	რაოდ.	შ.კ.	სიმკვ.
კარდანახი	რ/წ	4960	18,7	5,8	7975	20,2	6	9903	20,4	5
	საფერ.	190	17,6	6,7	183	20,4	5,8	218	20,8	7,5
	ხისვი	100	16,9	5,5	62	23,7	5,8	82	23,2	64,

არის წლები, როდესაც ზონაში ყურძენი ვერ ასწრებს დამწიფებას, მაგრამ ძირითადად ყურძენი კონდიციურია მაღალი ღირსებების ღვინომასალისათვის, რასაც კარდანახის ღვინის ქარხანაში იღებენ. კარგად მწიფდება რქაწითელი. სიმწიფე ეტყობა მთლიანად მტევანს და ყურძნის თითქმის ყველა ნაწილს. მტევანი ხდება მოწითალო ალისფერი, მწიფდება კლერტი, ამის გამო რქაწითელის ღვინო მიიღება მაღალი თვისებების და კარგი ფერის. ღვინო მეტად ორიგინალურია, მისი სიმკვრე აღწევს 13—14°-მდე. აქვს მუქი ქარვისფერი. ხილისა და კარგი ჩამიჩის ტონები ბევრ კარგ ღირსებებს მატებს მას. რქაწითელი ტიბაანთან და კახურ სუფრის ღვინოსთან ერთად ქართული ნაციონალური ტექნოლოგიით დამზადების გამო გამოირჩევა მსოფლიოს ყველა ღვინოებისაგან. ქართველი



მომხმარებელი მას ძალზე მაღალ შეფასებას აძლევს, ხოლო ღვინის სპეციალისტები მისდამი დიდ ინტერესს იჩენენ. კარდანახის ზონაში გადამუშავებული საფერავიდან მისი სიმცირის გამო, ცალკე ღვინო არ დგება. იგი მეტად ინტენსიური შეფერვისაა და ექსტრაქტის შემადგენლობით ყველაზე მაღალი. ღვინო ხასიათდება ძვირფასი გემური თვისებებით.

როგორც აღვნიშნეთ, კარდანახში მზადდება მაღალი ხარისხის პორტვინის ტიპის ღვინო კარდანახი, რომელსაც თავისი ფერის, ხავერდოვანი სირბილისა და ძვირფასი გემური თვისებების გამო ბევრი თაყვანისმცემელი ჰყავს რესპუბლიკის გარეთ. ასეთივე მაღალი ღირსებების მატარებელია მადერის ტიპის ღვინო ანავა.

როგორც ცხრილიდან ჩანს, შესანიშნავი ტექნიკური სიმწიფის ნიშნები ახასიათებს ხიხვის ჯიშს (ჯანანური). მისგან დამზადებულ სადესერტო ღვინოს დღემდე ტოლი არ ჰყავს, აქვს თაფლის მსგავსი ყვავილოვანი სურნელება, განუმეორებელი გემური თვისებები. სამწუხაროდ, ყურძენი ამჟამად იმდენად მცირე მოდის, რომ ღვინისათვის სამრეწველო მიმართულების მიცემა თითქმის შეუძლებელია. უარეს მდგომარეობაშია მუსკატების ჯგუფის ჯიშები, რომლებიც კარდანახის ზონაში ძალიან კარგ ღვინომასალას იძლეოდნენ. ღვინისათვის კარდანახში როგორც იქ დამზადებულ ღვინოებს შეეფერება, კარგი პირობები არ არის. გამონაკლისია მხოლოდ ყურძენის გადამუშავების განყოფილება. ირღვევა სამარკო შემაგრებული ღვინის დამზადების ტექნოლოგია. გარეთ, მაქსიმუმში, ერთ წლამდე უნდა იყოს, ფაქტიურად კი არის თითქმის სამი წელი. აღნიშნული მდგომარეობის გამო იზრდება დანაკარგები, მზეზე ფუჭდება კასრი, ღვინო ზედმეტად იჟანგება და ალბათ მისი ხარისხი გაცილებით უკეთესი იქნებოდა, დაცული რომ იყოს შემაგრებული ღვინის დამზადების ტექნოლოგია. თუ კარდანახში ძირითადად ორდინარული შემაგრებული ღვინო დამზადდება, შეიძლება გამარტივებული ტიპის სათავსოები აშენდეს და ტერიტორია მაქსიმალურად იქნას გამოყენებული. აუცილებელია კახური ღვინის წარმოების 200 ათას დეკა-

ლიტრამდე გაზრდა. კარგი იქნება წითელი ყურძენი გადამუშავდეს მუკუზანში.

კაჭრეთის ღვინის ქარხნის ზონა მეღვინეობის თვალსაზრისით შედარებით ახალი ზონაა. ქარხნის გაფართოებისათვის ტერიტორია საკმარისია. მიღებული ღვინომასალა თავისი გემური თვისებებით რაიმე განსაკუთრებულს არ ამჟღავნებს.

გურჯაანის რაიონში დაძველებული სუფრის სამარკო ღვინის რაოდენობიდან უახლოეს წლებში უნდა გამოვიდეს: 1. გურჯაანი 540 ათასი დეკალიტრი, 2. მანავის მწვანე—30 ათასი დეკალიტრი; 3. ტიბაანი—150 ათასი დეკალიტრი; 4. რქაწითელი—50 ათასი დეკალიტრი, სულ 770 ათასი დეკალიტრი.

გარდა ამისა, შემავრებული სამარკო ღვინის რაოდენობამ უნდა მიაღწიოს 300 ათას დეკალიტრამდე, ე. ი. ყველა სახის გამოსაშვებ სამარკო ღვინის რაოდენობამ 1070 ათას დეკალიტრამდე. როგორც აღვნიშნეთ, კახეთის სამარკო ღვინოების რაოდენობას, მისი მოვლის, ჭურჭლის შერჩევისა და დაბინავების საკითხს განვიხილავთ ცალკე, რადგან იგი დაკავშირებულია სძველო ღვინისათვის საჭირო სათავსოების არაკანონზომიერ განლაგებასთან.

## რ ე კ ო მ ე ნ დ ა ც ი ე ბ ი

გურჯაანის რაიონი თელავის რაიონთან ერთად ძირითადად რჩება მაღალხარისხოვანი ევროპული ტიპის სუფრის ღვინის მწარმოებელ რაიონად, ამიტომ:

1. შრომის ღვინის ქარხნის ზონის წითელი ყურძენი დროებით გადაეცეს თელიანს, სანამ მოგვარდება მუკუზნის საკითხი;

2. მუკუზნის ძველი ქარხანა მთლიანად გადაყვანილ იქნას წითელი ყურძნის საფერავის ღვინის გადამუშავებაზე;

3. მუკუზნის სათავსო ქარხანაში მუშაობა ისე წარიმართოს, რომ მოეწყოს ღვინო საეროს საკუბაჟე ბაზა 3—4 მილიონი დეკალიტრი ღვინის დამუშავებისათვის, რაც მრეწველობას განათავისუფლებს დამატებითი დიდი ხარჯებისაგან;



4. ხარისხოვანი ღვინის მისაღებად გამოყენებულ იქნას მხოლოდ მაღალი წარმადობის კარუსელური წნეხები;

5. განუწყვეტელი მოქმედების მაღალი წარმადობის წნეხები გამოყენებულ იქნას მხოლოდ დაზიანებული და უკონდიციო ყურძნისათვის;

6. აშენდეს ან წესრიგში იქნას მოყვანილი სათავსოები შემაგრებული და საკონიაკე ღვინისათვის, წარმოების შენობის გარეთ სამუშაო ფართის გადახურვის გათვალისწინებით;

7. გაუქმდეს გურჯაანისა და ველისციხის კონიაკის სპირტის სახდელი საამქროები.

ყვარლის რაიონი. ყვარლის რაიონში ვენახები გაშენებულია კავკასიონის ქედის კალთებზე და თანდათანობით ეშვება ალაზნის პირამდე. ნიადაგობრივ-კლიმატური პირობები ხელსაყრელია რაიონში მევენახეობის განვითარებისათვის.

აქ ზამთარი შედარებით თბილია, ხოლო ზაფხული მშრალი, გვალვიანი. ნალექების საშუალო წლიური რაოდენობა 850 მილიმეტრამდე აღწევს, მაგრამ მისი არათანაბარი განაწილების გამო ზაფხულის თვეებში საშიშროებასაც კი უქმნის ზოგიერთ მცენარეს, რაც ხშირად გავლენას ახდენს ყურძნის როგორც მოსავლიანობაზე, ისე მის ხარისხზეც.

რაიონში რქაწითელს უკავია 58%, საფერავს—40%. რაც შეეხება მწვანეს და სხვა ჯიშებს, მათ სამრეწველო ხასიათი არ აქვს, ამიტომ მეღვინეობის განვითარებისათვის ეს ჯიშები ცალკე უნდა გადაამუშავდეს და მისგან მიღებულ პროდუქციას სამრეწველო ხასიათი მიეცეს.

ოდითგანვე ცნობილია ყვარლის რაიონში გავრცელებული ჯიშებიდან მიღებული ღვინის პროდუქციის ხარისხი, მაგრამ მაინც საინტერესოა ტკბილის ქიმიური მონაცემების შემოწმება ბოლო 4 წლის განმავლობაში.

ცხრილიდან ჩანს, რომ რქაწითელისა და საფერავის ჯიშებს შორის შეპირიანობა მერყეობს 2-დან 3%-მდე.

ძნელია თეთრი და წითელი ღვინის ხარისხის ურთიერთშედარება, მაგრამ ყვარლის რაიონში დამზადებული თეთრი და წითელი ღვინოების ხარისხს შორის იმდენად დიდი განსხვავე-

ბაა, რომ მათი ერთმანეთთან შედარება სიძნელეს არ წარმოადგენს.

რქაწითელიდან მზადდება თეთრი ღვინო ევროპული და კახური ტექნოლოგიით. ყურძნის ევროპული წესით გადამუშავებისას ტკბილის 1 ფრაქციიდან მიიღება ევროპული ტიპის

	ყურძნის ჯიშე	1966			1967		
		რაოდ. ტ	შაქ.	სიმყ.	რაოდ. ტ	შაქ.	სიმყ.
ყვარელი	რ/წ	12353	18	6,3	9417	16,9	6,1
	მწვანე	—	—	—	212	15,8	6,5
	საფიკრ.	2885	20,5	6,7	250	18,1	6,2

ღვინო, ხოლო განუწყვეტელი ქმედების წნეხებიდან შემავრებული და საკონიაკე სპირტად გამოსახდელი ღვინოები. ევროპული ღვინო დიდი ღირსებით არ გამოირჩევა, ბევრად ჩამორჩება თელავისა და გურჯაანის რაიონების ევროპული ტიპის ღვინოებს. ნაკლებ სხეულიანია, მასში არ არის განვითარებული ჯიშური არომატი ისე, როგორც კახეთის დანარჩენი რაიონების ღვინოებში. ყვარლის რაიონიდან მხოლოდ შილდისა და ენისელის მიკრორაიონები იძლევა ნახ, ჰარმონიულ ევროპულ ღვინოს, ისიც მეტად მცირე რაოდენობით (არ აღემატება 10 — 15 ათას დალ). რაიონში მიღებული რქაწითელის ღვინომასალა მონაწილეობს კახეთში დამზადებულ ევროპული ღვინის საეროს კუბაჟებში, მაგრამ იგი არ აუმჯობესებს მის ხარისხს, ანდა პირიქით, სხვა რაიონის ღვინოებს უხდებათ შედარებით დაბალი გემური თვისებების გაუმჯობესება. თუ ყვარლის რაიონის ევროპული ღვინოები არ მიიღებენ მონაწილეობას საეროს კუბაჟებში, მისი ხარისხი კიდევ უფრო გაუმჯობესდება. ანალოგიური მდგომარეობაა კახური ტიპის ღვინოების წარმოების დროსაც. შედარებით დაბალი ალკოჰოლი და



სხელი ვერ ხდის მას ტოლფასოვანს კახეთის რაიონის სხვა კახურ ღვინოებთან.

რასაკვირველია, კახური ღვინისადმი ასეთი დიდი მოთხოვნილების წაყენების დროს სწორი არ იქნებოდა ყვარლის რაიონში მისი განვითარება. შემაგრებული ღვინის დამზადება გა-

ცხრილი 19

1968			1969		
ბაღ.	შაქ.	სიმე.	ბაღ.	შაქ.	სიმე.
139	17,8	6,7	11799	18,7	6,5
—	—	—	—	—	—
299	20,6	6,8	2192	21,6	6,8

ნუწყვეტილი ქმედების წნეხებიდან მიღებული ტკბილით, მიზანშეუწონელია. ტკბილი უფრო ხშირად მცირე შაქარს შეიცავს (15-დან 17 %) და ხარისხოვანი შემაგრებული ღვინის დამზადებისათვის საჭირო ბუნებრივი ალკოჰოლის წარმოსამობად ტკბილის შაქრიანობა საკმარისი აღარ არის.

მეღვინეობის ბევრი თვალსაჩინო მეცნიერი დიდ შეფასებას აძლევს ყვარლის რაიონში გამოხდილ კონიაკის სპირტებს და მისგან დამზადებულ სხვადასხვა დასახელების კონიაკებს.

აღნიშნული სპირტები ხასიათდებიან დიდი სინაზით და, რაც მთავარია, დაძველების პროცესში ამყლავნებენ ამ შესანიშნავ სასმელში მოთავსებულ მთელ სიმდიდრეს. კონიაკები: OC ენისელი, თბილისი, გრემი გამოირჩევიან სინაზით, სასიამოვნო თაიგულით და სურნელებით, რბილი ხავერდოვანი გემოთი და კარგი შეფერილობით. ეს ძვირფასი განუუმეორებელი თვისებები მსოფლიოში სახელმომხვეჭილ კონიაკებს შესძინა ძირითადად ყვარლის რაიონში გამოხდილმა საკონიაკე სპირტებმა.

კონიაკის წარმოების კლასიკური ტექნოლოგია კონიაკისათვის ითვალისწინებს ღვინომასალის უჭკაჭოდ გადამუშავებას,

ე. ი. ევროპული ტიპის ღვინის მიხედვით, და კრძალავს განუწყვეტელი ქმედების წნეხებიდან მიღებულ ღვინიდან კონიაკის სპირტების გამოხდას. ამ დებულებით, თითქოს ნაქაჩი იძლევა ზედმეტად უხეშ და კონიაკისათვის არადაამახასიათებელ სპირტს. ექსპერიმენტზე აგებული მეცნიერული დასაბუთება აღნიშნული საკითხების შესახებ ლიტერატურაში დღემდე არ არის. ეს შეიძლება იმით იყოს გამოწვეული, რომ ქიმიური ანალიზის ძველი მეთოდები არ იძლევა ზემოხსენებული მიზეზების ახსნის საშუალებას.

თანამედროვე მეთოდები კი (ქალაღდის ქრომატოგრაფია, გაზურ-სითხური ქრომატოგრაფიები, სპექტროფოტომეტრია და სხვ) საშუალებას გვაძლევს განვსაზღვროთ ისეთი კომპონენტები, რაც წინათ ვერ ხერხდებოდა, ხოლო დღეისათვის იგი აუცილებელია, რითაც ვღებულობთ დამატებით ინფორმაციებს წინათ აუხსნელი ფაქტების შესახებ.

აღნიშნული საკითხებით დაინტერესებულებმა ჩავატარეთ შემდეგი ცდა. შერჩეულ იქნა ახალგაზრდა საკონიაკე ღვინომასალა ისეთი ზონიდან, საიდანაც ვღებულობთ მაღალი ხარისხის კონიაკის სპირტებს, რომლებიც დაძველების შემდეგ მონაწილეობენ ქართული სახელგანთქმული სამარკო კონიაკების კუბა-ებში. ცდისათვის ავიღეთ ღვინო 1 თვითნადენი, 2 თვითნადე-

ცხრილი 20

სხვადასხვა ფრაქციის ღვინომასალის დეგუსტაციის შედეგები

ღვინომასალის ფრაქცია	საერთო ბალი	შენიშვნა
თვითნადენი	8,0	ხალისიანი, სასიამოვნო არომატით, ზომიერი სხეულით.
თვითნადენი + ნაქაჩი	7,8	ნაკლებ ჰარმონიული, მსუბუქი
ნაქაჩი —	7,6	ნაკლებ ხალისიანი, მწკლარტი.

ნი + განუწყვეტელი ქმედების წნეხების ნაქაჩი 1×1-ზე, განუწყვეტელი ქმედების წნეხებიდან მიღებული ღვინო.

ორგანოლექტიკური შემოწმებისათვის ღვინომასალის სამი-





ვე ფრაქციაზე ჩავატარეთ დეგუსტაცია და ქიმიური ანალიზი, რის შემდეგ გამოიხადა საკონიაკე სპირტები. გამოხდომილ სპირტებსაც გავუკეთეთ ქიმიური ანალიზი. სპირტებიდან გამოვყავით კარბონილური ნაერთები და გაზურ-სითხური ქრომატოგრაფიით დავყავით შემადგენელ კომპონენტებად.

ღვინომასალის დეგუსტაციის შედეგები მოგვყავს მე-20 ცხრილში.

როგორც ორგანოლექტიკური მონაცემებიდან ჩანს, თვითნადენი იყო ხალისიანი, სასიამოვნო ზომიერი სხეულით, რაც შეეხება ნაქაჩს, ნაკლებ ხალისიანია, ძალიან მწკლარტე. 21-ე ცხრილში მოგვყავს ღვინომასალის ქიმიური ანალიზის შედეგები.

ცხრილი 21

ღვინომასალის ქიმიური ანალიზის შედეგები

კომპონენტები	ღვინომასალის ფრაქციები		
	თვითნადენი	თვითნადენი + ნაქაჩი	ნაქაჩი
მთრიმლავი და საღებავები %	0,42	1,30	1,50
ექსტრაქტი %	20,4	23,3	24,2
ნაცარი %	1,4	2,3	2,7
ნაცრის ტუტეანობა მგ/ლ	1,1	2,6	3,0
საერთო აზოტი მგ/ლ	162	195	200
ცილის აზოტი მგ/ლ	38	46	38
პექტინი %	0,2	0,7	0,6
ალდეჰიდი მგ/ლ	161	39	12
აცეტალი მგ/ლ	53,1	53,6	30,6
ამინომჟავები ქრომოტოგრაფიით	ერთმანეთის	ანალოგიურია	

როგორც ცხრილში მოცემული ქიმიური ანალიზიდან ჩანს, ნაქაჩი თვითნადენთან შედარებით შეიცავს მეტ მთრიმლავ და საღებავ, აზოტოვან ნივთიერებებს, ექსტრაქტს, ნაცარს, პექტინს, მეტალებს, რაც გამოსახულია ნაცრის ტუტეანობაში. ზემოთ ჩამოთვლილი კომპონენტები ნახადში არ გადადიან და

არ შეუძლიათ უშუალო გავლენა მოახდინონ ნახადის ხარისხზე.

განვსაზღვრეთ ალდეჰიდები და აცეტალები. ეს ორი კომპონენტი დუდილის პროცესში წარმოიქმნება და ღვინის შემადგენლობისა და დუდილის პირობების მიხედვით სხვადასხვა რაოდენობით შეიძლება დაგროვდეს ღვინომასალაში.

როგორც ცხრილიდან ჩანს, თვითნადენიდან მიღებულ ღვინომასალაში ალდეჰიდები თითქმის 13-ჯერ, ხოლო აცეტალები ორჯერ მეტი დაგროვდა, ვიდრე ნაქაჩში.

ეს კომპონენტები გადადიან ნახადში და თავისებურ გავლენას ახდენენ ნახადის ორგანოლექტიკურ თვისებებზე, რაც შეეხება თვითნადენი + ნაქაჩის ანალიზს, იგი უმთავრესად ერთგვარ შუალედს წარმოადგენს თვითნადენისა და ნაქაჩის ანალიზებს შორის. ზემოხსენებული ღვინომასალის სხვადასხვა ფრაქციები ერთნაირ პირობებში გამოიხადა საკონიაკე სპირტის ნედლეულად. ჩავატარეთ მიღებული სპირტების ქიმიური ანალიზები, შედეგები მოგვყავს 22-ე ცხრილში.

ცხრილში მოცემულია მეტად საინტერესო მასალები, რომლებსაც საბჭოთა ლიტერატურაში დღემდე ვერ ვნახულობთ.

ც ხ რ ი ლ ი 22

ღვინის ნახადის ანალიზის შედეგები

კომპონენტები	ღვინის ნახადი		
	თვითნადენი	თვითნადენი + ნაქაჩი	ნაქაჩი
მქროლავი ეთერები მგ/ლ	150	123	105
კარბონილური ნაერთები მგ/ლ	840	440	ნიშნები
აცეტალდეჰიდი მგ/ლ	490	—	ნიშნები
პროპიონის ალდეჰიდი მგ/ლ	4,3	ნიშნები	ნიშნები
იზოვრობოს ალდეჰიდი მგ/ლ	7,7	ნიშნები	ნიშნები

სხვადასხვა ფრაქციების ღვინომასალამ გამოხდის პროცესში სხვადასხვა ინტენსივობით შეუწყო ხელი ახალი ნივთიერების წარმოშობას. თვითნადენი ღვინომასალის ნახადში დაგროვდა



მეტი ალდეჰიდები, აცეტალები და ეთერები, ვიდრე ნაქაჩიდან მიღებულ სპირტებში. კიდევ უფრო საინტერესო შედეგები მოგვცა კარბონილური ნაერთების სითხურ-გაზურმა ქრომატოგრაფიამ. თვითნადენის ნახადში იგი დაგროვდა 840 მგ/ლ, თვითნადენისა და ნაქაჩის ფრაქციის ნახადში 440 მგ/ლ, ნაქაჩის ფრაქციაში კი მხოლოდ ნიშნები ჩანდა. კარბონილური ნაერთებიდან თვითნადენის ნახადში აცეტალდეჰიდი იყო 490 მგ/ლ, პროპიონი—4,3 მგ/ლ, იზოერბოს ალდეჰიდი—7,7 მგ/ლ, მაშინ, როდესაც ნაქაჩის ნახადში ზემოხსენებული ალდეჰიდები მხოლოდ ნიშნების სახით იქნა წარმოდგენილი. მიღებული მასალებიდან ირკვევა, რომ ღვინომასალის თვითნადენი ფრაქცია თავისი ქიმიური შედგენილობით ღვინის გამოხდის დროს აძლიერებს ნივთიერებათა ახლად წარმოშობას, ამდიდრებს ღვინის ნახადს ალდეჰიდებით, აცეტალებით, ეთერებით, კარბონილური ნაერთებით და სხვ, რომლებიც დადებითად მოქმედებენ კონიაკის სპირტის ხარისხზე, ნაქაჩი კი ამ თვისებებს მოკლებულია.

ჩატარებული ცდების შედეგად გასაგებია, თუ რატომ არ უნდა იხდებოდეს განუწყვეტელი ქმედების პრესებიდან მიღებული ღვინომასალა საკონიაკე სპირტებად.

ანალიზები ჩატარებულ იქნა საქართველოს მებალეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის ბიოქიმიის ლაბორატორიაში პროფ. ა. ლაშხის ხელმძღვანელობით.

ყველა მეღვინე ეცდება შედარებით კარგი ხარისხის ყურძენი გადაამუშაოს ჯერ კახური, შემდეგ ევროპული ღვინოების დასამზადებლად. ცნობილია, რომ კახური ღვინის დაყენების დროს მტევნის მთელი მასა ღებულობს მონაწილეობას ღვინის შექმნაში, ევროპული ღვინის კი მხოლოდ ტკბილი, ისეც თვითნადენი და 1 ფრაქცია. ყვარლის რაიონში დამუშავებული ევროპული ღვინომასალის ბოლო ფრაქციებიდან (განუწყვეტელი წნეხების ფრაქციები) მზადდება შემაგრებული და საკონიაკე ღვინომასალა. საკონიაკე ღვინომასალის დამზადებაში მონაწილეობს ის მასალები, რომლებიც საზოგადოდ მეღვინეობის მიმართულებისათვის არ გამოდგება. არაერთხელ იქნა აღნიშნული ქართული კონიაკების ღირსება, განსაკუთრებით სა-

მარკოებს გამოუჩენიათ თავი და მიუღლიათ ძალზე მაღალი შეფასება. ამჟამად განსაკუთრებული ყურადღება ექცევა კონიაკის ხარისხის გაუმჯობესების საკითხს. ქართული ორდინარული კონიაკების ხარისხი ისე უნდა გაუმჯობესდეს, რომ მას ბადალი არ ჰყავდეს სსრ კავშირში. ლოგიკურად ისმება კითხვა, თუ ყვარლის რაიონის რქაწითელიდან მიღებული თეთრი ღვინო არ გამოირჩევა თავისი ღირსებით, მაშინ კახეთის სხვა რაიონებში მიღებულ ერთგვაროვან ღვინოს არათუ გააკეთებს, არამედ ნაწილობრივ შეიძლება მისი ხარისხიც დასცეს. თუ ყვარლის რაიონში იმ ღვინომასალიდან მიღებული კონიაკის სპირტები, რაც ზემოთ აღინიშნა, ისეთი მაღალი ხარისხისაა, რომ მათი მონაწილეობით ვღებულობთ შესანიშნავ სამარკო კონიაკებს და რაიონში თეთრი ყურძნის გადამუშავებით მისი ფრაქციებად დაყოფის გარეშე მიღებულ მასალას სწრაფად გადაამუშავებთ სპირტებად, მაშინ მკვეთრად გაუმჯობესდება სახელმძღვანელო ქართული კონიაკის ხარისხი.

ქინძმარაულის ღვინის ქარხანასთან კონიაკის სპირტსაცავისა (პირველი რიგი) და მისი სპირტსახდელის მშენებლობის დამთავრება თითქმის დადებითად გადასჭრის აღნიშნულ ამოცანას.

საჭიროა განვიხილოთ ზოგიერთი ტექნოლოგიური პროცესი, რომელიც დაკავშირებულია მაღალხარისხოვანი კონიაკის სპირტების მიღებასთან. პროექტით გათვალისწინებულია 50% კონიაკის სპირტების დაძველება კასრებში, ხოლო 50%-ის მომინანქრებულ ცისტერნებში, ე. ი. 200 ათასი დეკალიტრი უნდა დაძველდეს კასრებში და 200 ათასი ცისტერნებში. უკვე ვიცით ყვარლის რაიონში მიღებული საკონიაკე სპირტის ღირსების შესახებ, მაგრამ მომინანქრებულ ჭურჭელში სპირტის დავარგების პროცესი ჩვენი სურვილისამებრ ჩატარდება თუ არა, საეჭვოა. ეს საკითხი მოითხოვს შესწავლას. იგივე ითქმის საკონიაკე სპირტების გამოსახდელ აპარატებზეც. დღემდე უმაღლესი ხარისხის საკონიაკე სპირტი მიიღებოდა შარანტის ტიპის აპარატებში. ჯერჯერობით არაფერი ითქმის ზარობიანის ტიპის აპარატებზე, მას არც ერთი რესპუბლიკა არ ეტანება. საქართველოში კი იგი წარმატებით ინერგება ისე, რომ საბოლოო შედეგი ჯერ კიდევ ცნობილი არ არის.



ყვარელში პროექტით გათვალისწინებულია 8 აპარატის დადგმა, ე. ი. ღვინის გამოხდის დღიური წარმადობა იქნება 7—8 ათასი ღეკალიტრი. თუ თვეში ვიანგარიშებთ მხოლოდ 20 სამუშაო დღეს და წელიწადში 7 თვეს (ოქტომბრიდან აპრილამდე), ამ პერიოდში გამოიხდება 1200 ათასამდე ღეკალიტრი ღვინო. უმაღლესი ხარისხის კონიაკის სპირტების გამოსახდელად საამქრო უნდა გამდიდრდეს შარანტის აპარატებით.

ყვარლის რაიონში უახლოესი წლებისათვის გათვალისწინებულია 33 ათასი ტონა ყურძნის გადამუშავება. ყურძნის გადამუშავებას ამჟამად ემსახურება 5 ქარხანა, სადაც ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დაყენება მიმდინარეობს უსისტემოდ, მოუშხადებლად, რის გამოც შედეგებიც კარგი არ არის. განვსახილოთ თითოეული ქარხანა ცალ-ცალკე.

ენისელის ქარხანა. ქარხანაში დღეისათვის მუშავდება როგორც თეთრი, ისე წითელი ყურძენი. რქაწითელიდან მზადდება კახური, ევროპული, შემავარებული და საკონიაკე ღვინომასალა. ქარხანას აქვს საშუალება გადაამუშაოს 6—8 ათასი ტონა ყურძენი. თუ მივიღებთ წარმოდგენილ პროექტს, ქარხანას დასჭირდება მაღალი წარმადობის განუწყვეტელი ქმედების ხაზების დადგმა, ტკბილის ნაკადური წესით დადუღება, ღვინის დაწმენდა და მისი საკონიაკედ გამოხდა, რაც შეეხება წითელ ყურძენს, იგი უნდა გადაამუშავდეს ქინძმარაულის ღვინის ქარხანაში. საკონიაკე ღვინის სათავსო გაამარტივებს ქარხნის მშენებლობის საკითხის გადაწყვეტას.

შილდის ღვინის ქარხანა. მიუხედავად იმისა, რომ ეს ქარხანა შუა სოფელშია და არ აქვს გაფართოების საშუალება, ტერიტორიის გონივრულად გამოყენება და საკონიაკე ღვინისათვის გამარტივებული ღვინის საცავების მოწყობა ქარხანას მისცემს ნორმალური მუშაობის საშუალებას. ამჟამად არსებული კონიაკის სპირტსახდელი უნდა გაუქმდეს. დაიდგას მაღალი წარმადობის ყურძნის გადასამუშავებელი მანქანები და ტკბილის დუდილის ნაკადური ხაზი, არსებული ხის ჭურჭელი მთლიანად შეიცვალოს მეტალის ორიარუსიანი ან რკინაბეტონის დიდი მოცულობის ჭურჭლით.

ყვარლის ქარხანაში ტექნოლოგიური პროცესისათვის ნორმალური პირობები არ არის შექმნილი, რასაც ხშირად მოსდევს პროდუქციის ხარისხის დაცემაც. ამჟამად შილდის ქარხნის მსგავსად იგი ძალზე შეზღუდულია, მაგრამ ქარხანაში თუ აღარ გადავამუშავებთ წითელ ყურძენს და ხის ჭურჭელს მთლიანად გავიტანთ ქარხნიდან (კასრები, ჩანები, ბუტები), მაშინ ქარხნის გაფართოების საშუალება მოგვეცემა, ხის მოძრავი და სტაციონარული ტარის ადგილზე შეიძლება მოთავსდეს გამარტივებული ტიპის ღვინის საცავი. აქ მიმღები განყოფილება მძლავრია. არსებული ყურძნის გადასამუშავებელი მანქანების შეცვლა მაღალი წარმადობის მანქანებით, ერთიორად გაზრდის ყურძნის გადამუშავებას.

როგორც აღვნიშნეთ, ყვარელში წითელი ყურძნის გადამუშავების პირობები არ არის, ამიტომ ამ ზონის წითელი ყურძნის გადამუშავება უნდა მოხდეს ქინძმარაულში, სადაც შეიძლება ოპტიმალური პირობების შექმნა ნახევრად ტკბილი, სამარკო და ორდინარული ღვინის მისაღებად.

როგორც ცნობილია, რქაწითელის შემდეგ კახეთის რაიონებში გავრცელებულია საფერავის ჯიში. საყურადღებოა ყვარლის რაიონში მისგან მიღებული ღვინოები.

ყვარლის რაიონში საფერავიდან მიიღება მაღალი ხარისხის სამარკო წითელი ღვინო ყვარელი, საქვეყნოდ ცნობილი ნახევრად ტკბილი ქინძმარაული. აქ საფერავი ძირითადად გაშენებულია ალუვიურ ნიადაგებზე, მისი უმთავრესი ფართობი ირწყვება. ზაფხულის მაღალი ტემპერატურისა და ხელოვნურად შექმნილი ტენის შედეგად ყურძენი კარგად მწიფდება, რაც უზრუნველყოფს ხარისხოვანი ღვინომასალის მიღებას, ყვარელში დამზადებული წითელი ღვინოები, გურჯაანისა და თელავის რაიონში დამზადებულ წითელ ღვინოებთან შედარებით, მეტი სინაზით და ხვერდოვნებით გამოირჩევა, განსაკუთრებით მაღალი ღირსების წითელი ღვინო დგება მდინარე დურუჯის მარცხენა მხარეს.

შედარებით ნაკლები ღირსების წითელ ღვინოს იძლევა ახალსოფლისა და ენისელის ზონა. თუ გურჯაანისა და თელა-



ვის რაიონებში აუცილებელია წითელი ყურძნის გადამუშავება მოხდეს ერთ ადგილზე, მით უმეტეს ეს ყვარელში უფრო საჭიროა.

ქინძმარაულის ღვინის ქარხანა მომზადებულია აღნიშნული ღონისძიების გასატარებლად, საჭიროა მხოლოდ დასადუღებელი ჩანების რაოდენობის გაზრდა. ქარხანა სიცივით უზრუნველყოფილია, რაც ძალზე საჭიროა წითელი ყურძნის დურდოზე დუღილის დროს, შემჩნეულია, რომ დუღილისას ჩანებში ტემპერატურა ადის 40—48°-მდე, რომლის რეგულირების საშუალება რაიონში შემაველ არც ერთ ქარხანას არ აქვს, გარდა ქინძმარაულისა. აგრეთვე შეიძლება დადუღებული და ლექიდან მოხსნილი ღვინომასალის მაშინვე წითელი ღვინისათვის საჭირო ოპტიმალურ პირობებში მოთავსება. ყურძნის გადამუშავების დღევანდელი ორგანიზაცია სწორი არ არის, რადგან ყვარლის რაიონში წითელი ყურძენი მუშავდება ყველა ღვინის ქარხანაში, ხოლო ქინძმარაულის ღვინის ქარხანა თეთრ ყურძენს წითელთან ერთად ამუშავებს. 23-ე ცხრილში მოცე-

ცხრილი 23

	სულ ყურძენი	მ. შ. საფარავი	მიღებული ღვინის მიმართულება						
			ღვინო-მასალა სულ	ევრ. შემ.	კახური	წითელი	საკონიაკე	ნახ. ტყბილი	
ყვარელი შილდის დ/ქ	5000	—	340,0	—	—	20	—	320	—
ენისელის “	10000	—	612,0	—	—	20	—	192	—
ყვარლის	6000	—	408,0	—	—	—	—	408	—
ახალსოფლის	6000	—	—	—	—	—	—	408	—
ქინძმარაულის	6000	6000	408,0	—	—	—	308	—	100
სულ	33000	6000	2176	—	—	40,0	308	1728	100

მულია უახლოესი წლებისათვის ყურძნის გადამუშავების რაოდენობა.

როგორც ცხრილიდან ჩანს, საკონიაკედ განკუთვნილია 1,7 მილიონ დეკალიტრამდე ღვინო, რომლის გადამუშავებისათვის

უნდა დაიდგას შარანტის ტიპის აპარატები, რაც ერთი მხრივ, გაზრდის სიმძლავრეს და მეორე მხრივ, გამოხდელი სპირტი მაღალხარისხიანი იქნება. მეღვინეობის აღნიშნული ცხრილის მიხედვით წარმართვა სპეციალისტებს გაუადვილებს მუშაობას და დაინტერესებულ კოლექტივს საშუალებას მისცემს რაიონის მიკროზონები კარგად შეისწავლოს, რასაკვირველია, ახლად შექმნილმა პროდუქციამ რაიონის ძირითად მეღვინეობას სახე არ უნდა შეუცვალოს. ამჟამად ქინძმარაულის ღვინის ქარხანა ამუშავებს თეთრსა და წითელ ყურძენს, ხდის და აძველებს კონიაკის სპირტს, ამზადებს გვირახს 2 მილიონი დეკალიტრი ღვინის თანდათანობით დასაძველებლად. 1975 წლის ბოლოსათვის ექსპლუატაციაში უნდა გადავიდეს 400 ათასი დეკალიტრის სპირტსაცავი და კონიაკის გამოსახდელი საამქრო, რაც გარკვეულ სიძნელებთან იქნება დაკავშირებული. გარდა ამისა, ქარხანას არ ექნება ისეთი ფინანსური მდგომარეობა, რომ მან შეძლოს არსებობა, კონიაკის სპირტები და დასაძველებელი ღვინოც ზედმეტი ტვირთი იქნება პროდუქციის რეალიზაციის დაწყებამდე. ქარხანამ მთელი გამოსახდელი ღვინო უნდა შეიძინოს, ამით კიდევ უფრო მძიმე ფინანსურ მდგომარეობაში ჩააყენებს მას. ასევე გაძნელდება კადრების მომზადება. გაცილებით მიზანშეწონილი იქნება ყვარლის რაიონში შემავალი მეღვინეობის ყველა საწარმოს გაერთიანება ერთი მმართველობის ქვეშ.

### რ ე კ მ ე ნ დ ა ც ი ე ბ ი

1. რაიონში წითელი ყურძნის გადამუშავების კონცენტრაცია მოხდეს ქინძმარაულის ღვინის ქარხანაში;
2. გაუქმდეს კონიაკის სპირტის გამოხდის ყველა საამქრო;
3. მშენებლობაში მყოფი კონიაკის სპირტსახდელი საამქრო დაკომპლექტდეს შარანტის ტიპის აპარატებით;
4. რაიონის (გარდა ქინძმარაულისა) ყველა ქარხანაში აიგოს გამარტივებული ტიპის ღვინის საცავები, ხოლო ხის ტარა გამოყენებულ იქნას მხოლოდ ხარისხოვან მეღვინეობაში;



5. ყურძნის გადასამუშავებლად გამოყენებულ იქნას განუწყვეტელი ქმედების მაღალი წარმადობის ხაზები;

6. აიკრძალოს ქინძმარაულში თეთრი ყურძნის გადამუშავება.

ლაგოდეხის რაიონში უახლოესი წლებისათვის გათვალისწინებულია 4500 ტონა ყურძნის მიღება-გადამუშავება. აქ ყურძნის ჯიშებიდან ძირითადად მოჰყავთ რქაწითელი. მიღებული ღვინომასალა დაბალი ალკოჰოლის გამო სუფრის ღვინისათვის ნაკლებად გამოსაყენებელია, ხოლო საკონიაკე სპირტის მისაღებად ვარგისი. ლაგოდეხში დაახლოებით 300 ტონამდე წითელი და შერეული ჯიშები მოდის, რომლებსაც სამრეწველო მნიშვნელობა არ აქვთ. საკმაოდ გავრცელებულია იზაბელა, მისი დამზადებაც ხელს შეუწყობდა წითელი შუშხუნა ღვინოების წარმოებას. გადასამუშავებელ ყურძენს ემსახურება ბაისუბნის ღვინის ქარხანა, რომლის გაფართოებაც შეიძლება 6—7 ათას ტონამდე. ქარხანაში არსებული ხის ტარა გადატანილ უნდა იქნას ხარისხოვანი მეღვინეობის წარმოების ზონებში. ტკბილის დუდილის ნაკადური ხაზი და დიდი მოცულობის ქურჭელი უზრუნველყოფს ღვინის მოკავენას. ყურძნის

ცხრილი 24

	სულ ყურძენი	მ. შ. საფარავი	ღვინომასალა სულ	მიღებული ღვინის ნიმართულება					
				მათ შორის					
				ვერობული	შემავრებული	კახური	წითელი	საკონიაკე	
ლაგოდეხის რაიონი									
ბაისუბნის	8000	—	560	—	—	—	—	—	560
სულ	8000	—	560	—	—	—	—	—	560

გადასამუშავებელი მანქანებიდან რეკომენდაცია უნდა მიეცეს განუწყვეტელი ქმედების მაღალი წარმადობის მანქანებს. ამჟამად ქარხანა მიღებულ ღვინოს საკონიაკე სპირტებად ამუშავებს შედარებით კუსტარულად. უმჯობესი იქნება ღვინომასალის გადატანა ქინძმარაულის საკონიაკე საამქროში. 24-ე ცხრილი

ლში მოცემულია რაიონში მიღებული ყურძენი და მისი მიმართულება.

ს ი ლ ნ ა ლ ი ს რ ა ი ო ნ ი მევენახეობა-მელვინეობის განვითარების მხრივ კახეთის სხვა რაიონებთან შედარებით თავისებური და პერსპექტიულია. მისი თავისებურება ძირითადად გამოწვეულია კლიმატური პირობებით, რომელიც რაიონშია გაბატონებული. რაიონის მთელი ფართობი მევენახეობისათვის არ არის გამოყენებული. მევენახეობის ზონა შეიძლება დავყოთ ეგრეთწოდებულ წინა მხარით, სადაც განლაგებულია საქობოს და ტიბაანის, და უკანა მხარით — ბოდბე-მალაროს მიკრორაიონები. წინა მხარის ზონა ხასიათდება პაერის სიმშრალით, საშუალო წლიური ნალექების რაოდენობა აღწევს 650 მილიმეტრამდე. მისი არათანაბარი განაწილების გამო ზაფხული მეტად მშრალი და გვალვიანია. ტყის ყავისფერი და მდელოს შავმიწა ნიადაგები საუკეთესოა ვაზის განვითარებისათვის. წინა მხარის ვენახი ძირითადად ირწყვება, სწორი მორწყვის შედეგად მიღებული ყურძენი გამოიყენება მაღალხარისხოვანი ღვინომასალისათვის. წინა მხარის ზონა კიდევ შეიძლება გაიყოს ორ ზონად, კერძოდ, საქობოს და ტიბაანის ზონას უნდა გამოეყოს ხირსის ზონა. აღნიშნულ ზონაში ზაფხულის თვეებში ტემპერატურა მეტად მაღალია. კახეთის სხვა რაიონებთან შედარებით ყურძენი უფრო ადრე მწიფდება. მიუხედავად იმისა, რომ გაშენებულია რქაწითელი და მწვანე, მაინც არ დგება კარგი ხარისხის სუფრის ევროპული და კახური ღვინოები.

ხირსის ქარხანაში არის საკონიაკე სპირტების გამოხდის საამქრო. მაგრამ გამოხდილი სპირტებიც არ იყო ხარისხიანი. ამჟამად გამოხდა მთლიანად შეწყვეტილია. ხირსის ზონის მელვინეობამ შექმნილი პირობების გამო მიიღო სწორი მიმართულება. გადამუშავებული ყურძნიდან ძირითადად მზადდება ორდინარული შემაგრებული ღვინო ხირსა (პორტვეინის ტიპის) და სამარკო შემაგრებული კარდანახი. ხირსა მაღალი ღირსების შემაგრებული ღვინოა, 5—6 თვის შემდეგ ივითარებს თაფლისა და თეთრი ბლის მურაბის წვენის სასიამოვნო ტონებს. საბჭოთა კავშირის მომხმარებელში სარგებლობს დიდი ავტორი-



ტეტიო. მასზე გაცილებით დიდი მოთხოვნილებაა, ვიდრე მოკავშირე რესპუბლიკების შემაგრებულ ორდინარულ ღვინოებზე. ხირსის ზონაში ყოველთვის მოდიოდა მაღალი ხარისხის სუფრის ყურძენი: კიროვობადის, ზუსეინე, ნიმრანგი და სხვა. ამჟამად კი სუფრის ყურძნის წარმოება შემცირებულია, რადგან ცოტა ძნელია მისი ტრანსპორტირება თბილისამდე. კარგი იქნება თუ ისევ აღვადგენთ ხირსის სუფრის ყურძენს, იგი დაამშვენებდა საქართველოს სამრეწველო ქალაქების მშრომელთა სუფრას.

წინა მხარის დანარჩენი ღვინის ქარხნები უშვებს მაღალი ხარისხის კახურ ღვინოებს, ორდინალურ შემაგრებულ ღვინომასალას და მცირე რაოდენობით სუფრის ღვინოს, რომელიც ძირითადად გამოიყენება შემაგრებული ღვინის დასამზადებლად. სიღნაღის რაიონში შექმნილია ცნობილი კახური სამარკო ღვინო ტიბაანი, მისი ნედლეულის ძირითადი ბაზა ტიბაანის მიკროუბანია. ეს ღვინო მზადდება რქაწითელიდან, კახური ტექნოლოგიით. ტკბილისა და მტევნის შემადგენელი ნაწილებს ერთად დუღილის შედეგად მიღებული ღვინო მაღალექსტრაქტულია. ქვევრში დუღილის რთულ პროცესში მასალა მდიდრდება მთრიმლავი და მღებავი ნივთიერებებით, რაც ღვინოს მეტად თავისებურს და სასიამოვნოს ხდის. ღვინის სიმაგრე ( $11^{\circ}-13^{\circ}$ ) კარგად არის შეხამებული მის გემურ თვისებებთან, და იგი რბილი დასალევია. ყურძნის სიმწიფის პერიოდი თუ უახლოვდება ფიზიოლოგიურ სიმწიფეს, ე. ი. ყურძნის კანი მომწიფებულია, ღვინოს კარგი ხარისხის ჩამიჩისა და ოდნავ მადერის ტონი დაჰკრავს. წინა მხარეში ორდინარული კახური ღვინოც ძალზე მაღალხარისხოვანი დგება.

უკანა მხარე — ბოდბე-მალაროს ზონა მეღვინეობის თვალსაზრისით შედარებით ახალი ზონაა და მკვეთრად განსხვავდება წინა მხარისაგან. ალბათ განსხვავების ძირითადი მიზეზია ის, რომ წინა მხარის ზვრების გავრცელების ზონა თუ განისაზღვრება 300—600 მეტრით ზღვის დონიდან, ბოდბე-მალაროს ზონაში მყოფი ვენახები გაშენებულია 900 მეტრ სიმაღლემდე. კლიმატური პირობები თითქმის ისეთივეა. სიღნაღისა და

წითელწყაროს რაიონებში არ მისდევენ ჯიშთა სიმრავლეს. აქ ძირითადად გაშენებულია მხოლოდ რქაწითელი. უკანა მხარეში მოწეული ყურძენი ფერს ძალიან არ იცვლის. ტკბილის ზომიერი სიმკვავე ხელს უწყობს მაღალხარისხოვანი ევროპული ტიპის ღვინომასალის მიღებას.

ქარხანა	ყურძენის ჯიშები	1965			1966		
		რაოდ. ტ	შაქ. %	ს/სიბ. 0/00	რაოდ. ტ	შაქ. %	ს/სიბ. 0/00
ბოდბე- მალაროს	რქაწი- თელი	2063	18,99	5,9	2725	20,14	6,0

ყურძენის ანალიზიდან და ამავე პერიოდში ფაქტიურად მიღებული ღვინომასალიდან ნათლად ჩანს, რომ შეიძლება მივიღოთ მაღალხარისხოვანი სუფრის ღვინოები, აგრეთვე ბოდბე-მალაროს ღვინის ქარხანაში გადამუშავებული ყურძნიდან მიღებული ევროპული ღვინის თითქმის 50% გამოიყენება ღვინო გურჯაანის მასალად, სამარკო ღვინის ასეთი პროცენტული რაოდენობა არ შეიერჩევა გურჯაანის რაიონის არც ერთ ღვინის ქარხანაში. ახალგაზრდა ევროპული ღვინომასალა ხასიათდება სიხალისით, ხილის გამოსახული ტონით, სინაზით და ღია ჩალისფერით.

ცხრილი 26

ღვინის ქარხნები	სულ ყურძენი	მათ შორის საფერავი	მიღებულია ღვინის მიმართულება					
			მათ შორის					
			ღვინო მასალა	ევრო- პული	შემ.	ქახური	წითე- ლი	საკო- ნიაკე
ანავის	2000	50	136,0	34	18	80	4,0	90
ვაჭირის	1700	50	116,0	28	14	70	4,0	—
წნორის	10000	50	700,0	105	251	200	4,0	90
ტიბაანის	5000	50	340,0	90	46	200	4,0	—
ხირსის	7000	200	476,0	—	413	50	13,0	—
ბოდბე-მალაროს	4000	50	272,0	177	—	—	4,0	91
სულ	29700	450	2040,0	434	7450	650	33,0	181,0



ხშირად ღვინო ასეთი სინაზის გამო გამოყენებულია მაღალხარისხოვან შამპანურ მასალად.

სიღნაღის რაიონში დღეისათვის არ არის კარგად მოწყობილი როგორც ყურძნის, ისე ღვინის გადამუშავების ქარხანა.

უახლოესი წლებისათვის რაიონში მოსალოდნელია 30 ათა-

ცხრილი 25

1967			1968			1969		
რაოდ.	%	ს/სიმ. 0/00	რაოდ.	%	ს/სიმ. 0/00	რაოდ.	%	ს/სიმ. 0/00
2517	18,21	5,7	3114	19,80	5,8	4047	18,89	5,9

სამდე ტონა ყურძნის მიღება, რომელიც გათვალისწინებულია შემავრებული ღვინის დასამზადებლად, შემდეგ კახური ღვინის, ხოლო ბოლოს უკანა მხარეში ევროპული ღვინის. სასურველია, კახური ღვინო დამზადდეს მეტი რაოდენობით, მაგრამ დღევანდელ პირობებში მუშახელის სიმცირის გამო და საქვევრე მეურნეობის შრომატევად სამუშაოებთან დაკავშირებით, მისი გაზრდა მიზანშეუწონელია.

კახურ ღვინოსა და განსაკუთრებით ტიბაანზე დიდი მოთხოვნილებაა, ბოლო წლებში შესამჩნევად დაირღვა ტიბაანის მიკროზონაში ვენახების რწყვის ვადები, რამაც უარყოფითი შედეგი გამოიღო. საძველო ღვინოდ ირჩევა შედარებით მცირე რაოდენობის მასალა და ამ ზონაში მიღებული ღვინო ხასიათდება ღია შეფერვით, შედარებით მცირე ექსტრაქტით, მცირე სხეულით, რაც არ არის დამახასიათებელი კახური ღვინისათვის. აღნიშნული ნაკლოვანებები სწრაფად უნდა გამოსწორდეს.

### რ ე კ ო მ ე ნ დ ა ც ი ე ბ ი

1. შემავრებული ღვინის დასამზადებლად აიგოს გამარტივებული ტიპის საცავები;
2. გაუქმდეს ხირსაში კონიაკის სპირტის გამოხდ და დამკველება;

3. წნორის ღვინის ქარხანაში საქვევრე მეურნეობა დარჩეს როგორც საამქრო;
4. აიგოს ახალი ქარხანა 20 ათასი ტონა სიმძლავრის;
5. ბოლბე-მალაროს ღვინის ქარხანაში დაიდგას მხოლოდ როტორულ-კარუსელური კალათიანი წნეხები და გაიზარდოს ხის ტარის რაოდენობა;
6. შემაგრებული ღვინის მისაღებად ყველგან დაიდგას განუწყვეტელი ქმედების მაღალი წარმადობის მანქანები.

წითელწყაროს რაიონი. მევენახეობა-მელვინეობის განვითარება წითელწყაროს რაიონში გვიან დაიწყო, მაგრამ რაიონის კოლმეურნეობები ისეთ დიდ ინტერესს იჩენენ ვენახების გაშენების მიმართ, რომ მოკლე დროში სახელმწიფოს მიჰყიდეს 12—13 ათასი ტონა ყურძენი. რაიონში ვენახების ფართობები დაცილებულია ღვინის ქარხნებიდან (60—70 კმ), რამაც ნაწილობრივ შეაფერხა ვენახების გაშენება. ამჟამად ეს საკითხი თითქმის მოგვარებულია. წითელწყაროს რაიონის ცენტრში რამდენიმე წელიწადია მოქმედებს 6 ათასი ტონა

ცხრილი 27

სულ ყურძენი	მიღებული ღვინომასალის მიმართულება									
	მათ შორის საფერავი	მათ შორის							საკონია-კმ	ნახ. ტკბილი
		ღვინო-მასალა სულ	ვერობულ	შემაგრებული	კახური	წითელი	საკონია-კმ			
წითელწყაროს რაიონი										
წითელწყაროს ღვინის ქარხანა	6000	50	408,0	136	169	100	3,0	—	—	
ქ/ქედა	15000	50	102,0	476	400	100	4,0	40,0	—	
სულ	21000	100	1428	612,0	569	200	7,0	40,0	—	

სიმძლავრის ღვინის ქარხანა, ქედაში მშენებლობის პროცესშია 10 ათასტონიანი ღვინის ქარხანა.

27-ე ცხრილში მოყვანილია უახლოეს წლებში გადასამუშა-



ვებელი ყურძნის რაოდენობა და მიღებული ღვინომასალის მიმართულება.

მიღებული ღვინომასალა შედარებით უხეშია, ნაკლებად მჟავე, რაც ევროპული ტიპის ღვინოებს ნაკლებ ჰარმონიულობას აძლევს, რაიონში დამზადებული შემაგრებული ღვინოები კი შედარებით უკეთესი ხარისხისაა. საქართველოს მებაღეობა, მევენახეობა-მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის მიერ დამზადებული პორტვინის ტიპის ღვინო კარგი ფერით და მაღალი გემური თვისებებით ხასიათდება. რაიონში საშუალო ხარისხის კახური ღვინოები დგება ტარიბანის, ზილიჩის მიკროუბნებიდან, შედარებით უკეთესი ხარისხის ენამთის ზონიდან. რადგან ძირითადი პროდუქციიდან შემაგრებული ღვინო უნდა დამზადდეს, ამიტომ საჭირო იქნება ყურძნის მძლავრი გადასამუშავებელი მანქანების დადგმა.

ღვინის საცავებად გამოყენებულ უნდა იქნას მარტივი ტიპის მარნები.

**ს ა გ ა რ ე ჯ ო ს რ ა ი ო ნ ი.** მიუხედავად იმისა, რომ საგარეჯოს რაიონის მანავის საბჭოთა მეურნეობაში საკმაოდ განვითარებული იყო მევენახეობა-მეღვინეობა, სხვა რაიონებთან შედარებით აქ მეღვინეობა მაინც გვიან განვითარდა. მანავის მეურნეობასთან პატარა ქარხანაში როგორც რქაწითელიდან, ისე კახური მწვანისაგან შესანიშნავ ევროპული ტიპის ღვინოებს ამზადებდნენ.

მწვანე შედარებით მასიურად არის საგარეჯოს რაიონში (მანავი, ბადიაური), თელავის (იყალთო, რუისპირი) და ახმეტის რაიონში (საბჭოთა მეურნეობის ზვრები და ცოტად თუ ბევრად მევენახეობის უმეტესი კოლმეურნეობები).

სამივე ზონის მწვანე მკვეთრად განსხვავდება ერთმანეთისაგან და ამავე დროს თითოეული ძვირფასი თვისებების მატარებელია. ახმეტის მწვანე (ახმეტური) ივითარებს ხილის გემურ თვისებებს, დაძველების მეორე წელიწადს ეს თვისებები უფრო მეტად აღემატება. სამარკო ღვინოს ბახტრიონს დაძველების პირველ წელიწადს მწვანის დამახასიათებელი გემო აქვს, ხოლო



შემდგომ წლებში თანდათანობით მცირდება, რაც სასურველ არ არის.

რუისპირის მწვანიდან დაყენებული ღვინის ფერი შედარებით მუქია, გემური თვისებები მაღალი, მაგრამ მწვანისათვის დამახასიათებელი გემო ღვინის ხნოვანების მიხედვით მალე იკარგება. რაც შეეხება საგარეჯოს რაიონში მოწეულ მწვანედან, განსაკუთრებით მანავში, თოხლიაურში, ყანდაურაში და სხვა, თუ იგი სუფთად არის გადამუშავებული რქაწითელის შერევის გარეშე, ღვინო დგება ღია ჩალის ან ოდნავ მომწვანო ფერის, მწვანისათვის დამახასიათებელი გემოთი და სურნელების მკვეთრი გამოხატვით (სურნელება თვითონ ყურძენსაც აქვს, რაც დანარჩენი ქართული ჯიშებისათვის არ არის დამახასიათებელი), განსაკუთრებით მკვეთრად ეტყობა ახალ ღვინოს და მიყვება თითქმის ბოლომდე, ე. ი. სამი წლის დაძველების შემდეგაც. აღნიშნული თვისებები საგარეჯოს რაიონში დაყენებულ მწვანეს დიდ ღირსებებს ანიჭებს და გვერდში აყენებს მსოფლიოში სახელმოხვეჭილ ქართულ ღვინოებთან.

ქართველ მომხმარებელში „მანავის მწვანე“ დიდი მოწონებით სარგებლობს. საჭიროა ამ ღვინის დიდი რაოდენობით დამზადება.

ქარხნის დასახელება	ყურძნის ჯიში	1965			1966	
		რაოდ.	შაქ. %	ტიტ. მეფ.	რაოდ.	შაქ. %
საგარეჯო	რქაწითელი	1680	18,4	6,8	1463	18,3
	მწვანე	1165	19,9	6,8	1604	19,9
	საფერავი	183	18,39	7,5	124	19,4

როგორც აღვნიშნეთ, საგარეჯოს რაიონმა ხუთწლეულის მანძილზე აღმოფხვრა მევენახეობის დარგში ჩამორჩენილობა და დღეისათვის იგი შეიძლება ჩაითვალოს განვითარებული მევენახეობის რაიონად, რადგან პერსპექტივებიც დიდი აქვს.

საგარეჯოს რაიონში ვენახები ძირითადად გაშენებულია



მდინარე იორის მარცხენა ნაპირზე, ზღვის დონიდან 300—600 მეტრ სიმაღლეზე, კახეთის სხვა რაიონებთან შედარებით ჰავა უფრო კონტინენტალურია. ზაფთარი შედარებით ცივი და ზაფხული ცხელი, ნაკლებ ნალექიანი, ზამთარში ვენახისათვის საზიანო ყინვები იშვიათად იცის. ნალექების საშუალო წლიური რაოდენობა 750 მილიმეტრს აღწევს, მაგრამ მისი არათანაბარი განაწილების გამო ივლის-აგვისტოში დიდი გვალვებია, ამჟამად საგარეჯოს რაიონში მელიორაციის საკითხი გადაწყვეტილია და სარწყავი წყლის გონივრულად გამოყენება ხელს შეუწყობს მევენახეობის განვითარებასაც. საგარეჯოს რაიონში ყურძნის გადამუშავებას ემსახურება სამი ღვინის ქარხანა: საგარეჯო-ხაშმის, მანავისა და ბაღიაურის.

საგარეჯოს ღვინის ქარხანა აერთიანებს ხაშმის ღვინის ქარხანას და ორივე შეიძლება მივაკუთვნოთ ერთ ზონას. ხაშმის რაიონში მუშავდება 1000 ტონამდე ყურძენი, მათ შორის საფერავი 200—300 ტონა, ხოლო დანარჩენი რქაწითელი. მიუხედავად იმისა, რომ აქ კარგი საქვევრე მეურნეობაა მოწყობილი, ორივე ჯიშიდან მიღებული ღვინო მსუბუქი, ნაკლებ ექსტრაქტული და ფერით არაღამახასიათებელია კახური და საფერავის ღვინისათვის.

ცხრილი 28

1967			1968			1969			
ტიტ. სიმკვვე	რაოდ. ტ	შაქ. %	ტიტ. სიმკვვე	რაოდ. ტ	შაქ. %	ტიტ. სიმკვვე	რაოდ. ტ	შაქ. %	ტიტ. სიმკვვე
6,7	2209	16,0	7,2	2865	16,05	—	2892	17,75	6,9
6,6	801	17,98	7,1	708	19,24	—	259	18,65	7,1
7,5	71	16,9	8	78	18,16	—	76	19,08	7,5

როგორც ცხრილიდან ჩანს, ევროპული ტიპის ღვინის მისაღებად საგარეჯოს ქარხანაში გადამუშავებული ყურძნის კონდიციები დამაკმაყოფილებელია; ზომიერი შაქარი და ჰარმონიული სიმკვვე ევროპულ ღვინოს ხდის ნახს და ხალისიანს, თუმცა არის წლები, როდესაც შაქარი ტექნიკურ სიმწიფე-



ზე დაბალია, რაც სასურველი არ არის, მაგრამ ყურძნის დახარისხება კონდიციების მიხედვით მაინც გვაძლევს საშუალებას მაღალხარისხოვანი ევროპული ტიპის ღვინის მისაღებად. საფერავს რაიონში სამრეწველო ხასიათი არ აქვს და ამიტომ კონდიციურობის მიხედვით ან ღებულობს საფერავის კუბაყებში მონაწილეობას ან გამოიყენება არომატიზებული ღვინოების დასამზადებლად.

მანავის ქარხნას კარგი ტრადიციები ჰქონდა უმაღლესი ხარისხის სუფრის ევროპული ღვინოების დასამზადებლად. მანავის მწვანე სახელმოხვეჭილი ღვინოა რესპუბლიკაში. ორმოცდაათიან წლებში მოისპო ამ ღვინის გამოშვება, რადგან მწვა-

ცხრილი 29

ჯიში	1965		1967		
	რაოდ. ტ	შაქ. %	სიმკვლე	რაოდ. ტ	შაქ. %
მანავი					
რქაწითელი	149	17,4	9,5	107	16,5
მწვანე	209	18,4	9,3	117	18,9
საფერავი	72	18,37	9	53	18,0

ნის მასალას უნდა გაეკეთილშობილებინა გურჯაანის მასალა, რაც არასწორი ნაბიჯი იყო. ამ პერიოდში მანავის მწვანე მზადდებოდა 2—3 ათასი დეკალიტრი, ხოლო გურჯაანი 90—100 ათასი. რა თქმა უნდა, მწვანის ასეთი მცირე რაოდენობა ვერ გააუმჯობესებდა გურჯაანის მასალას. 1960 წლიდან ტრესტის

ქარხნის დასახელება	ყურძნის ჯიში	1965		1966			
		რაოდ. ტ	შაქ. %	ტიტ. სიმკ. 0/100	რაოდ. ტ	შაქ. %	ტიტ. სიმკ. 0/100
ბაღიაური	რ/წ	3117	18,4	—	2778	18,7	—
	საფერავი	945	19,9	—	860	19,7	—
	მწვანე	104	19,9	—	72	19,5	—



სპეციალისტების ინიციატივით აღდგა ეს შესანიშნავი ღვინო, გაშენდა მანავის საბჭოთა მეურნეობა, ათვისებულ იქნა ახალი ფართობები.

როგორც ცხრილიდან ჩანს, მანავის ზონაში მოყვანილ ყურძენს კახეთის სხვა რაიონებთან შედარებით სიმყავის მეტი შემცველობა ახასიათებს. ამის გამო ამ ზონაში დამზადებული ევროპული ღვინოები მეტად ხალისიანია. რაც შეეხება კახურ ღვინოს, არც საგარეჯოში და არც მანავში ისეთი ღირსების არ დგება, როგორც კახეთის სხვა რაიონებში, მანავის ღვინის ქარხნის მოუწყობლობის და მცირე სიმძლავრის გამო აიგო 10 ათასი ტონა სიმძლავრის ახალი ქარხანა, სადაც შეიქმნება ნორ-

1968			1969			
სიმყავე	რაოდ.	შაქ. %	სიმყავე	რაოდ.	შაქ. %	სიმყავე
9,6	1276	17,1	9,2	702	17,4	9,8
9,3	162	19,2	9	217	19,6	9,2
8,4	162	19,6	81	30	20,1	8,8

მალური პირობები ყურძნის გადამუშავებისა და ღვინის დაყენებისათვის.

ბაღიაურის ღვინის ქარხანა აღჭურვილობით ისეთივე ქარხანაა, როგორც საგარეჯოსი, მაგრამ გადამუშავებული მწვანე ყურძნის რაოდენობა შედარებით მეტია, ვიდრე მანავსა და სა-

ცხრილი 30

1967			1968		1969			
რაოდ.	შაქ. %	ტიტ. სიმყ. 0/00	რაოდ.	შაქ. %	ტიტ. სიმყ. 0/00	რაოდ.	შაქ. %	ტიტ. სიმყ.
2944	16,1	—	283	18,3	—	3471	17,3	6,8
54	17,9	—	848	20,1	—	1318	19,3	6,5
62	18,1	—	56	19,4	—	75	19,4	6,2



გარეჯოში. სწორი ტექნოლოგიური პროცესების შედეგად ბაზალტის დიაურში დგება მაღალი ხარისხის ევროპული ტიპის ღვინოები. სამარკო ღვინო გურჯაანის მასალაც საკმაო რაოდენობით ირჩევა.

ცხრილიდან ჩანს, რომ მწვანის ჯიშის ყურძნის კონდიციები რქაწითელზე უფრო მაღალია, ამიტომ განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს ნედლეულის მთლიანად შენარჩუნებას და ხარისხოვანი ღვინომასალის მიღებას. საფერავის ჯიშის ყურძნიდან მიღებულ ღვინოს იგივე მნიშვნელობა ენიჭება, როგორც რაიონის დანარჩენი ქარხნების.

საგარეჯოს რაიონის ღვინის ქარხნებში ძირითადად დგას ყურძნის გადამამუშავებელი განუწყვეტელი ქმედების მძლავრი მანქანები, ტკბილის 1 ფრაქციების გადიდების მიზნით იგი მთლიანად უნდა შეიცვალოს როტორულ-კარუსელური კალათიანი წნეხებით. უკონდიციო და დაზიანებული ყურძნისათვის შეიძლება 20-ტონიანი ხაზების დატოვება, თითო ქარხანაში 1—2 ცალი.

ცხრილი 31

კახეთი	სულ ყურძენი	მათ შორის საფერავი	მიღებული ღვინის მიმართულება					
			მათ შორის					
			ღვინო მასალა	ევრ.	შემ.	კახ.	წითელი	საკ.
საგარეჯოს რაიონი								
ბადიაურის	6000	100	408,0	265	136	—	7,0	—
მანავის	8000	100	544,0	355	182	—	7,0	—
საგარეჯოს	5000	300	340,0	211	109	—	21,0	—
ხაშმის	1000	200	58,0	—	—	14	14,0	40
სულ	20000	700	1360,0	831	427,0	14	48,0	40,0

ცხრილში მოცემულია, რომ საგარეჯოს რაიონში ყურძნის გადამამუშავებამ უახლოესი წლებისათვის უნდა შეადგინოს 20 ათასი ტონა. გარდა ხაშმის ღვინის ქარხნისა, დანარჩენი ქარხნების გაფართოების შედეგად გადამამუშავდება 30 ათას ტონამდე ყურძენი. საგარეჯოში განუწყვეტელი წნეხებიდან მიღე-



ბული ტბილიდან მთლიანად გათვალისწინებულია შემაგრებული ღვინის დამზადება, რაც წარმოებების ეკონომიურ მხარესაც გააძლიერებს და შეავსებს შემაგრებული ღვინის მოთხოვნილებების ბალანსს. შემაგრებული ღვინის 0,5 მილიონ დეკალიტრამდე დამზადება გააადვილებს ქარხნების გაფართოების საკითხის გადაწყვეტას, შედარებით მცირე კაპიტალური დაზანდების თანხების დახარჯვით. როგორც სტატისტიკური მასალებიდან ირკვევა, უახლოესი წლებისათვის რაიონში არსებული 7200 ჰექტარი ვენახების ფართობიდან მხოლოდ 950 იქნება დაკავებული მწვანის ნარგავებით. ეს კი საგარეჯოსათვის მეტად მცირეა. მეღვინე სპეციალისტებმა ამ ჯიშის მაღალხარისხოვნად გადამუშავებას ყურადღება უნდა მიაქციონ, რათა მწვანიდან მეტი რაოდენობით იქნას მიღებული თვითნადენი და 1 ფრაქციების მასალა.

### **რ ე კ ო მ ე ნ დ ა ც ი ე ბ ი**

საგარეჯოს რაიონი უნდა მიეკუთვნოს მაღალი ღირსების ევროპული ტიპის ღვინოების მომცემ რაიონს;

განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს მწვანის ჯიშის ცალკე გადამუშავებას და დაწესდეს მკაცრი კონტროლი რქაწითელის მწვანესთან შერევაზე;

კახური ტიპის ღვინის წარმოება ჩაითვალოს გაუმართლებლად;

საკონიაკე და შემაგრებული ღვინის მისაღებად აიგოს გამარტივებული ტიპის ღვინის საცავები სამუშაო ფართის გადახურვის გათვალისწინებით; მაღალხარისხოვანი ევროპული ტიპის ღვინოების მისაღებად დაიდგას როტორულ-კარუსელური მაღალი წარმადობის პრესები.

### **სამარკო ღვინის მოვლა და დაზინავება**

ქართული სუფრის სამარკო ღვინოებს როგორც რაოდენობით, ისე ასორტიმენტითა და ხარისხით ერთ-ერთი პირველი ადგილი უჭირავს სსრ კავშირში. საქართველო მევენახეობა-

მეღვინეობის რესპუბლიკებს შორის გამოირჩევა სუფრის სამარკო ღვინოების დამზადებით.

ქართული ევროპული სუფრის სამარკო თეთრი ღვინოები მსოფლიო დეგუსტაციებზე ბოლო ხანებში, წინა დეგუსტაციებთან შედარებით, ოდნავ დაბალ შეფასებას ღებულობს. ამის მიზეზი ძირითადად არის მათი ოდნავ ზედმეტად დაჟანგვა და ნაწილობრივ გემოს გაუხეშება. ქართული სუფრის თეთრი სამარკო ღვინოები ყოველთვის განსხვავდებოდა მსოფლიოს მის მსგავს ღვინოებისაგან. ჩვენს ღვინოებს უფრო მკვეთრად ჰქონდა გამოსახული დაძველების ნიშნები, თაიგული და სურნელება, რაც სხვა ღვინოებთან შედარებით მას ოდნავ მძიმეს ხდიდა. დაძველების ასეთი ბუნება დამახასიათებელი იყო ყოველთვის ქართული ღვინოსათვის და ალბათ ამ გზას ჩვენ არც ახლა გადავუხვევთ. ღვინის დაძველების საქმეში გარკვეული სიძნელებებია შექმნილი, ეს უდავოდ მის ხარისხზე უარყოფით გავლენას ახდენს, არ გაიზარდა შესაბამისად საძველო ღვინის სათავსოები ყურძნის რაოდენობისა და საძველო ღვინოების ზრდასთან ერთად. დასაძველებელ ღვინოზე დიდ უარყოფით გავლენას ახდენს ტარის შეურჩევლობა, ღვინის დროზე დაუბინავებლობა, სასარდაფო მეურნეობაში ნორმალური მიკროკლიმატური პირობებისა და განსაკუთრებით ოპტიმალური ტემპერატურის შექმნა.

სარდაფში ოპტიმალური ტემპერატურის შექმნაზე და წითელი და თეთრი სუფრის სამარკო ღვინის დასაძველებლად ვარგისი ჭურჭლის შერჩევაზე ჩატარებულია მრავალი მეცნიერული დაკვირვებები. ჩვენთვის ყველაზე უფრო საინტერესოა ღვინის დაძველების პროცესის ნორმალური მსვლელობა და ის ცვლილებები, რომლებიც მიმდინარეობს ღვინოში დაძველების პერიოდში. პროფ. კ. მოდებაძე აღნიშნავს, რომ ღვინის დაძველება სხვა დანარჩენ სტადიებთან შედარებით უფრო დიდხანს გრძელდება და ისეთი რეაქციებით ხასიათდება, რაც ჟანგბადის ზეგავლენის გარეშე მიმდინარეობს ღვინოში არსებულ ნივთიერებათა ხარჯზე. ამ რეაქციებს შორის აღსანიშნავია ალკოჰოლისა და მჟავების ურთიერთმოქმედების შედეგად რთუ-



ლი ეთერების წარმოშობა, რომლებიც დაძველებულ ღვინოს დამახასიათებელ თაიგულს სძენენ. თუმცა თაიგულის შექმნასა და მის განვითარებაზე სხვა ფაქტორებთან ერთად დიდ როლს თამაშობს საფუერების მოქმედება ტკბილის დუღილის დროს. კასრში საძველოდ განკუთვნილ თეთრ ღვინოზე ჟანგბადის ჭარბი რაოდენობა მასზე უარყოფით გავლენას ახდენს და ამიტომ იგი კასრში უნდა ინახებოდეს მანამ, სანამ სტაბილურ გამჭვირვალობას არ შეიძენს, თეთრი ღვინის 3—4 წლის განმავლობაში კასრში დაძველება დადებითად არ მოქმედებს მასზე; უმცირებს სიხალისეს, სირბილეს და ზოგჯერ არასასიამოვნო უხემ გემოს სძენს.

პროფ. რიბერო-გაიონის აზრით, წითელი ღვინის კასრში 3—4 წლის განმავლობაში დაძველებისას ღვინო იძენს შესანიშნავ თვისებებს. დამუანგავი პროცესების გამო ინტენსიურად გამოყოფს საღებავ ნივთიერებებს — ტანიდებს და იძენს სტაბილურ გამჭვირვალობას; ღვინო დგება უფრო ნაზი და ძველი ღვინისათვის დამახასიათებელ ბუკეტს ივითარებს.

კასრში ღვინის დაძველების ხანგრძლივობა დადგენილი არ არის და მასში მოთავსებული ღვინის ხარისხი ბევრად დამოკიდებულია იმ გარემო პირობებზე, რაც სარდაფშია შექმნილი.

დაახლოებით ასეთივე აზრს იზიარებენ პროფესორები გერასიმოვი, ტროსტი, უნგურიანი, პონომარენკო და სხვ.

ტროსტი აღნიშნავს, რომ რაც უფრო ნელა, თანაბრად მიმდინარეობს ღვინის დამწიფება, მით უფრო სტაბილური და ნაზი დგება იგი.

გერასიმოვი კი გვირჩევს, თეთრი ღვინის დაძველებისათვის რაც შეიძლება დიდი მოცულობის კასრი ან ხის ბუტი იქნას გამოყენებული, რათა შემცირდეს ღვინისა და მასზე მოქმედი ჟანგბადის შეხების არე. ღვინის ნორმალურად დავარგების დარღვევის ბევრ ფაქტორთან გვაქვს ამჟამად საქმე.

საძველო ღვინის შერჩევის შემდეგ გვიანდება მისი დასაძველებელ სარდაფში შეტანა ადგილისა და ტარის სიმცირის გამო. აღნიშნულ პერიოდში ღვინო შეუფერებელ პირობებშია, მიმდინარეობს ტემპერატურის დიდი რყევადობა. ხშირია შემ-

თხვევები, როდესაც სარდაფებში მოთავსებულ ღვინოშიც ადგილი აქვს ტემპერატურის რყევადობას (გურჯაანის სარდაფი თითქმის მთლიანად, ნაფარეულის მთლიანად, წინანდლის ნაწილობრივ და სხვ.), ნაფარეულის ღვინის ქარხანაში ტემპერატურა ზამთრისა და ზაფხულის თვეებს შორის მერყეობს 3—5°-დან 20, 25°-მდე, ალბათ, დიდ რყევადობას აქვს ადგილი დღისა და ღამის ტემპერატურას შორისაც.

ცნობილია, რომ ზაფხულის პერიოდში სარდაფის ტემპერატურა 18—20° აღწევს და დაუანგვითი პროცესებიც იზრდება 3—4-ჯერ. ამის გამო ღვინო კარგავს შეძენილ ძვირფას გემურ თვისებებს, გამჭვირვალე ღია ჩალისფერის მაგიერ ხდება არასასიამოვნო ყვითელი, დამახასიათებელი ჯიშური არომატი და ხილის ტონები მცირდება. წინანდლის ღვინის ქარხანაში, როდესაც დასაძველებელი ღვინის რაოდენობა წელიწადში 80—90 ათას ღეკალიტრს არ აღემატებოდა, ღვინის დაძველება ხდებოდა მხოლოდ II და III სართულზე, მკაცრად იყო დაცული ტემპერატურული რეჟიმი, მისი მერყეობა არ აღემატებოდა 2—3°-ს, ხოლო სარდაფის ტემპერატურა 10—13°-ს. ღვინის დაძველება ტარდებოდა მხოლოდ კასრში შპუნტით გვერდზე, ღვინო ძველდებოდა 3 წლის განმავლობაში. ასეთმა ღვინის ტექნოლოგიამ სახელი მოუხვეჭა წინანდლის ღვინოს.

ამრიგად, ჩემი აზრით, კახეთის პირობებში დიდი მოცულობის კასრებში დაძველებული კარგი ხარისხის სუფრის თეთრი და წითელი ღვინო თუ დაბინავდა დროზე და სარდაფში შეიქმნა სინესტისა და ტემპერატურის ოპტიმალური პირობები, ყველაზე კარგ შედეგს მოგვცემს, და მივიღებთ ისეთ ღვინოს, რომელსაც არაერთხელ დაუმსახურებია ქებათა ქება.

უახლოესი წლებისათვის მეღვინეობის მრეწველობამ კახეთის ზონიდან უნდა გამოუშვას სუფრის სამარკო ღვინოები:

წინანდალი	350 ათ. დალ
ნაფარეული თეთრი	60 ათ. დალ
ბახტრიონი	40 ათ. დალ.



თელიანი	30 ათ. დალ
მუკუზანი	170 ათ. დალ.
ნაფარეული წითელი	30 ათ. დალ
ყვარელი	40 ათ. დალ
გურჯაანი	540 ათ. დალ
მანავი	30 ათ. დალ
ტიბაანი	150 ათ. დალ.
სხვადასხვა	50 ათ. დალ
რქაწითელი	110 ათ. დალ
სულ 1600 ათ. დალ	

ცხრილი 32

სამარგო ღვინის დასაძველებელი ქარხნები, მათი სიმძლავრეები და დასაძველებელი ღვინოების განლაგების შესაძლებლობანი

ღვინის დასახელება	ახმე-ტის	ნაფარეულის	თელიანის	წინანდლის	გურჯაანის	ქინძმარაულის	მანავის	სულ
	სიმძლავრეები ათას დეკალიტრებში							
	400	400	300	500	720	2000	—	4320
წინანდალი	100	70	—	180	—	—	—	—
გურჯაანი	—	—	—	—	260	260	—	—
ნაფარეული თეთრი	—	60	—	—	—	—	—	—
ბახტრიონი	40	—	—	—	—	—	—	—
მუკუზანი	—	—	170	—	—	—	—	—
თელიანი	—	—	30	—	—	—	—	—
ნაფარეული წითელი	—	—	30	—	—	—	—	—
ყვარელი	—	—	—	—	—	40	—	—
მანავი	—	—	—	—	—	—	30	—
ტიბაანი	—	—	—	—	—	—	150	—
რქაწითელი	—	—	—	—	—	—	50	—
სხვადასხვა	—	—	—	—	—	—	110	—
სულ	140	130	230	180	260	320	340	—

სულ 1600 ათასი დალი

როგორც ცხრილიდან ჩანს, დასაძველებელი ღვინის რაოდენობა აღწევს 1600 ათას დეკალიტრამდე. თუ ვივარაუდებთ, რომ დაძველების ტექნოლოგია ძირითადად ითვალისწინებს 3 წელიწადს, სარდაფების ტევადობა საჭირო იქნება 1600 X 3—4800 ათ. დალ. ფაქტიურად კი იგი აღწევს 4320 ათასს. იქნება შთაბეჭდილება, თითქოს ყველაფერი წესრიგშია, მაგრამ სამწუხაროდ, ასე არ არის. საქმე იმაშია, რომ საძველო ღვინისათვის საჭირო სიმძლავრეები, როგორც ამას მოითხოვს ნედლეულის წყარო, ისე არ არის განლაგებული, ამიტომ სიმძლავრეების გამოყენებისათვის დაგეგმირდება ზოგიერთი ღვინის, თუ შეიძლება ასე ითქვას, გაყოფა და მისი სხვადასხვა ადგილზე დაძველება. ღვინო წინანდლი უახლოეს წლებში უნდა გამოვიდეს 350 ათასი დეკალიტრი. წინანდლის ქარხანა შეიძლება გამოუშვას 180 ათასი დალ, ე. ი. 170 ათასი დალ ღვინის გამოშვებისათვის ან უნდა გაფართოვდეს წინანდლის ქარხანა, ან ამ რაოდენობის დაძველება მოხდეს სხვა ქარხნებში. უფრო მიზანშეწონილია 100 ათასი დალ ღვინის დაძველება ახმეტის ღვინის ქარხანაში, ხოლო 70 ათასის ნაფარეულის ღვინის ქარხანაში, ორივე ქარხნის სიმძლავრეები გამოუყენებელია. მათი დატვირთვის ერთ-ერთი სწორი საშუალება იქნება სხვადასხვა ქარხნებში ღვინო დასაძველებლად შეტანილ იქნას იმ პროპორციებით, როგორც მიიღებენ მონაწილეობას კუბა-ეებში წინანდლის ღვინის ქარხანაში, ამ ღონისძიების გატარება აუცილებელია ღვინის ერთგვაროვნობისათვის. შედარებით მძიმე მდგომარეობაა თელიანის ღვინის ქარხანაში, სადაც დასაძველებელი ღვინის რაოდენობა აღწევს 230 ათას დეკალიტრს, ე. ი. 3 წლის დაძველებისას საჭირო იქნება 230 X 3—690 ათასი დალ, ფაქტიურად კი გვაქვს 300 ათ. დალ. ტევადობა, ე. ი. დასაძველებელი ღვინოებისათვის მხოლოდ 50 % სათავსოები.

როგორც უკვე აღვნიშნეთ, წითელი ღვინოების დაძველება სასურველია ძირითადად თელიანში მოხდეს. ამიტომ არსებული სიმძლავრეები უნდა გადიდდეს 300—350 ათასს დეკალიტრამდე, რომელიც ნაწილობრივ შეიძლება 1 სართულის იზოლა-



ციით და მასში სიცივის გამოყენებით, ნაწილობრივ კი (200 ათას დალ) არსებული სარდაფების გაფართოებით.

აღნიშნული საკითხის გადაუჭრელობა დიდი სიძნელეების წინაშე დააყენებს სახელოვან ქართულ სამარკო წითელ ღვინოებს. ღვინო გურჯაანი დიდი რაოდენობით გამოდის და უახლოეს წლებში უნდა მიაღწიოს 540 ათას დეკალიტრამდე. გურჯაანის ღვინის ქარხანას შეუძლია დაიტვირთოს 260 ათასი დალ. სამწლიანი დაძველებისათვის საჭირო იქნება სათავსო 260X3—780 დალ, ე. ი. დასაბინავებელი რჩება 280 ათასი დალ 3-წლიანი დაძველების (280X3—840) ღვინო. ამ რაოდენობის ღვინის დაძველება უნდა მოხდეს ქინძმარაულის მიწისქვეშა საცავში. დანარჩენი სამარკო სუფრის ღვინოები ნაწილდება და გადიან დაძველების პერიოდს ისე, როგორც ეს ცხრილშია ნაჩვენები. დარჩა გამოუყენებელი 1200 ათასი დეკალიტრი ტევადობის ქინძმარაულის მიწისქვეშა სათავსო. მიზანშეწონილი იქნება თუ მას გამოვიყენებთ შემავარებული საძველო ღვინისათვის, რომლის ტექნოლოგიაც ამჟამად სათავსოების უქონლობის გამო უხეზად ირღვევა. კარდანახის ღვინის ქარხნის ტერიტორიაზე ღვინის დაძველება ღია ცის ქვეშ უნდა მოხდეს მაქსიმუმ 1 წლის განმავლობაში, ხოლო შემდეგ ქინძმარაულში უნდა გაგრძელდეს 2 წლის განმავლობაში. ღვინის დაძველების ასეთი ღონისძიებები, რა თქმა უნდა, არ არის კარგი, რადგან ბევრ სიძნელეებთან იქნება დაკავშირებული, მაგრამ სხვა შესაძლებლობები ჯერჯერობით არ არის.

ქინძმარაულში შემავარებული დასაძველებელი ღვინის რაოდენობა წელიწადში მიაღწევს 400—500 ათას დეკალიტრს. თეთრი ღვინოებისთვის სათავსოები საკმარისია.

ჩემის აზრით, სრულიად გამართლებულად უნდა ჩაითვალოს ღვინო გურჯაანის ადგილზე დაძველება. მუკუხნის სათავსო გამოყენებულ უნდა იქნას სუფრის ორდინარული ევროპული ღვინის დასამუშავებლად. ღვინო საეროს ამჟამად ამუშავებენ წინანდლის, ნაფარეულის, მუკუხნის, გურჯაანის და აღნიშნულ გაერთიანებებში შესული ღვინის ქარხნები. ღვინოს დაკარგული აქვს ერთგვაროვნება, აგრეთვე მისი სხვადასხვა ადგილზე კუბაყების ჩატარებით გემური თვისებები

და შეიძლება კონდიციებიც ერთმანეთისაგან განსხვავებული იყოს. საკუბაჟე ბაზის აშენებამდე, რომლის მშენებლობის საკითხები ამჟამად წყდება, მიზანშეწონილი იქნებოდა მუკუზნის სათავსო ქარხნის გამოყენება ღვინო საეროს დამუშავებისათვის. მუკუზნის ქარხნებში არსებული ჭურჭლის საერთო ტევადობა აღწევს 1200 ათას დეკალიტრამდე. თუ წელიწადში 3 შემობრუნება მოხდება, ჭურჭელი 3,5 მილიონამდე დეკალიტრ ღვინის გამოშვების საშუალებას მოგვცემს, რაც სრულიად საკმარისი იქნება კახეთში ორდინარული სუფრის ევროპული ღვინის დამუშავებისათვის.

ქარხანაში სწორი ხელმძღვანელობისა და ხელის შეწყობის შედეგად შეიძლება აღნიშნული ღონისძიების გატარება.

ცხრილში მოცემულია მანავის ღვინის ქარხანაში 349 ათასი დეკალიტრი ღვინის დაძველება. ეს ციფრები პირობითია, თუ დავეთვტებთ ახალ საძველო ღვინოებს, მათი დაძველება შეიძლება ექსპლუატაციაში მყოფ ქარხნებში. კახური სამარკო

ც ხ რ ი ლ ი 32



ყურძნის გადამუშავების მიმართულება კახეთის რაიონებში მთლიანად

რაიონის დასახელება	გადასამუშავებელი ყურძენი ტონებში	მათ შორის საფრაგი ტონებში	ღვინმასალა ათ. ღალ	მათ შორის					
				ევროპული	წითელი	შემაგრებული	საკონია-ჰე	ნახევრად ტკბილი	კახური
ახმეტის	25000	400	1700	829	27	—	664	100	80
თელავის	59700	7200	4060	1924	382	1180	304	—	270
გურჯაანის	10000	5100	6842	3342	310	2350	207	36	630
ყვარლის	33000	6000	2176	—	308	—	1728	100	40
ლაგოდეხის	4500	—	306	—	—	—	306	—	—
სიღნაღის	29700	450	2040	434	33	742	181	—	650
წითელწყაროს	21000	100	1428	512	7	559	40	—	200
საგარეჯოს	20000	700	1360	831	48	427	40	—	14
სულ კახეთში	292500	19950	19912	7862	1115	5268	3470	236	1884



ღვინობისათვის, რომლებსაც დაძველების 1-წლიანი ტექნოლოგია აქვთ, საჭირო იქნება შეიქმნას სათავსო ან კარდანახში ან ტიბაანის ღვინის ქარხანაში.

გ ა რ დ ა ბ ნ ი ს რაიონში მევენახეობა განვითარებულია ძირითადად სამგორში რუისბოლოსა და სართიჭალის ზონებში, სადაც წამყვანი ადგილი უჭირავს ვარკვეთილის, სამგორისა და ლილოს საბჭოთა მეურნეობებს. აღნიშნული მეურნეობები ამარაგებენ თბილისისა და რუსთავის მშრომელებს ხარისხოვანი სუფრის ჯიშის ყურძნითა და ხილით, მაგრამ ამ ზონაში მოყვანილი სუფრის ყურძენი არ ხასიათდება დიდი ღირებებით. ყურძნის ძირითად რაოდენობას არ აქვს სარეალიზაციო ყურძნისათვის საჭირო ფერი და მაღალი გემური თვისებები. ღვინის ქარხნებს გადასამუშავებლად უნდა ბარდებოდეს მხოლოდ სატრანსპორტოდ უვარგისი, ანარჩევი და დაზიანებული ყურძენი, რომელიც რეალიზაციაში არ გამოდგება, სამწუხაროდ, ხშირად ასე არ ხდება. აღნიშნულ ზონას დღეისათვის ემსახურება ვარკვეთილის ღვინის ქარხანა.

გადამუშავებულ ყურძენს მეღვინეობის თვალსაზრისით, გარდა საკონიაკე სპირტების წარმოებისა, სხვა მნიშვნელობა არ აქვს სპირტის გამოხდის ახლად დაწყების გამო. ჯერ კიდევ არ არის ცნობილი, როგორი საკონიაკე სპირტები მიიღება ამ ზონის ღვინიდან.

წარმოების სწორი ორგანიზაციის შემთხვევაში ვარკვეთილის ღვინის ქარხანაში რთველი შეიძლება გაგრძელდეს 40—45 დღეს, რაც საშუალებას მისცემს წარმოებას ჭურჭლის მთლიანად შევსების ხარჯზე მეტი ყურძენი გადაამუშავოს და ღვინის დადუღებისა და დაწმენდისთანავე კონიაკის სპირტად გამოიხადოს.

ვარკვეთილის ღვინის ქარხანას შეუძლია 5—6 ათას ტონამდე ყურძენი გადაამუშაოს მხოლოდ მაღალი წარმადობის მანქანებით. ამ ქარხანაში მთავრდება 200 ათასი დეკალიტრი ტევადობის კონიაკის სპირტსაცავი. ამჟამად უკვე ექსპლუატაციაშია კონიაკის სპირტსახდელი საამქრო წელიწადში 500 ათასი დეკალიტრი ღვინის გამოხდის წარმადობით.

რუისბოლოსა და სართიჭალის ღვინის ქარხნების ზონა განკუთვნილი იქნება მხოლოდ საკონიაკე ღვინის საწარმოებლად. სართიჭალის ღვინის ქარხნის გაფართოება შეიძლება 4 ათას ტონამდე, ასევე რუისბოლოსიც. ორივე ქარხანაში დასადგმელია მაღალი წარმადობის ყურძნის გადასამუშავებელი მანქანები და გამარტივებული ტიპის ღვინის სათავსოები ტკბილის ნაკადური დუღილის გათვალისწინებით. უმჯობესი იქნება ორივე ქარხნის გაუქმება და ყურძნის გადამამუშავება მხოლოდ ვარკეთილის ღვინის ქარხანაში.

ცხრილში მოცემულია უახლესი წლებისათვის ყურძნის გადამამუშავება გარდაბნის რაიონში.

ც ხ რ ი ლ ი 33

ქარხნის დასახელება	სულ გადამამუშავებული ყურძენი	მიღებულია ღ/მასალა სულ ათ. დალ	საკონიაკე ღვინომასალა ათ. ლალ
ვარკეთილის ღ/ქ	5000	340,0	340,0
რუისბოლოს "	3300	224,0	227,0
სართიჭალის "	3700	252,0	252,0
სულ	12000	816,0	816,0

როგორც ცხრილიდან ჩანს, მიღებული ღვინომასალა მთლიანად განკუთვნილია კონიაკის სპირტის გამოსახდელად. 800 ათასი დეკალიტრი ღვინის გადამამუშავებისათვის საჭიროა ვარკეთილის გამოხდის საამქრო გაძლიერდეს 2 აპარატით და სპირტის სათავსოები დაიტვირთოს ისე, რომ ვარკეთილის სპირტი სხვაგან არ იქნეს გადატანილი.

მ ა რ ნ ე უ ლ ი ს რაიონი მევენახეობა-მელვინეობის განვითარების მხრივ პერსპექტიული რაიონია, თუმცა მევენახეობას ვარკვეული დაბრკოლება უნდა შეუქმნას მებოსტნეობისა და მეთამბაქოეობის განვითარებამ. მარნეულის რაიონი მელვინეობის თვალსაზრისით შეიძლება გაიყოს ყულარი-შაუმიანი — თამარისის ზონად, სადაც მევენახეობას ძირითადად მელვინეო-



ბის მიმართულება აქვს, და ალგეთის ზონა, სადაც აწარმოებენ სუფრის ყურძენს.

ალგეთის მიკრორაიონი ხელსაყრელი კლიმატური და ნიადაგობრივი პირობების გამო გვაძლევს საქართველოსათვის უმაღლესი ხარისხის სუფრის ყურძენს. აქ მოწეული სუფრის ყურძენი საუკეთესოა და არ ჩამოუვარდება აზერბაიჯანული მიკროზონების განთქმულ ყურძენს. 2—3 ათეული წლის წინათ ალგეთის საბჭოთა მეურნეობის ვენახების ნარგავებს ამშვენებდა ალექსანდრიის, ჰამბურგული და სხვა მუსკატები, რომლებიც ხასიათდებოდნენ კარგი ზრდით, შესანიშნავი გემური თვისებებით (შეიძლება ოდნავ ნაკლები მოსავლით), ასეთივეა შავი თითა, რომელიც ცოტა რაოდენობით მოდის. ბორჯომის ხეობის საკურორტო ზონის, დიდი სამრეწველო ცენტრებისა (ჭიათურა, ტყიბული, ქუთაისი) და რესპუბლიკის სხვა სამკურნალო ზონების მომარაგება ხდება ძირითადად ადგილებზე მოწეული ყურძნით. მაგალითად, ბორჯომის ხეობის—ხაშურის რაიონის ვენახებიდან. ჭიათურის—საჩხერის რაიონის და სხვა. აღნიშნულ რაიონებში სუფრის ყურძენი არ მოდის კლიმატური პირობების გამო. მეურნეობის ამ მეტად საჭირო დარგის წარმოება მოითხოვს გარკვეული ღონისძიებების გატარებას. მეურნეობები ერიდებიან შრომატევადი სამუშაოების წარმოებას, რაც დაკავშირებულია ყურძნის ტრანსპორტირებასთან და ურჩევნიათ ღვინის ქარხნებისათვის მისი ჩაბარება.

შექმნილი მდგომარეობის გამო ხშირია შემთხვევა, როცა სუფრის ჯიშები მუშავდება ღვინის ქარხნებში და შემდეგ საჭირო ხდება სამრეწველო ჯიშების სავაჭრო ქსელში გამოტანა. სამწუხაროდ, ეს საკითხი მარტო საქართველოში კი არა, აზერბაიჯანისა და შუა აზიის რესპუბლიკებშიც მოუწესრიგებელია. ალგეთის ზონაში ზემოთ დასახელებული მიზეზების გამო აღარ ამენებენ სუფრის ჯიშებს. ძირითადად მოჰყავთ რქაწითელი, რომლისაგანაც მიღებული ღვინომასალის ნაწილი მიდის შემაგრებული ღვინის დასამზადებლად, ხოლო მეტი ნაწილი საკონიაკე ღვინის. ყულარის ღვინის ქარხანა ძირითადად ემსახურება მარნეულის, ყულარისა და შაუმიანის მიკროზო-

ნებს. ძირითადად წარმოებული ყურძენი რქაწითელია, რომლიც  
საგანაც მზადდება შემავრებული ღვინო.

ყულარის ზონაში ალიგოტესაგან დამზადებულმა ღვინომ  
შესანიშნავი თვისებები გამოამჟღავნა, ამიტომ აუცილებელია  
აღნიშნული ჯიშის სწრაფად განვითარება მარნეულის რაიონის  
ყულარ-შაუმიანის ზონაში.

თამარისის ზონა მეღვინეობის თვალსაზრისით განსაკუთრე-  
ბით არ გამოირჩევა, აქ გადამუშავებული ყურძნიდან ძირითა-  
დად მზადდება საკონიაკე და შემავრებული ღვინომასალა.

### ცხრილი 34

ქარხნის დასახელება	სულ გადა- მუშავებუ- ლი ყურ- ძენი	მიღებუ- ლია ღვი- ნომასალა ათას დალ	მათ შორის	
			საკონიაკე ათ. დალ	შემავრება ათ. დალ
ალგეთის ღვინის				
ქარხანა “	6000	408,0	300,0	108
ყულარის “	12000	816,0	116,0	700
თამარისის “	3000	204,0	104,0	100
სულ	21000	1428,0	520,0	908

როგორც ცხრილიდან ჩანს, რაიონში 21 ათასი ტონა ყურ-  
ძენი ნაწილდება არსებული ღვინის ქარხნების მიხედვით. გამო-  
მუშავებული ღვინომასალიდან ძირითადად მიიღება შემავრე-  
ბული ღვინო რატევანი 900 ათას დეკალიტრამდე და საკო-  
ნიაკე მასალა 500 ათას დეკალიტრამდე.

ღვინო რატევანი თავისი გემოვანი თვისებებითა და არომა-  
ტით ვერ შეედრება კახეთში მიღებულ ორდინარულ შემავრე-  
ბულ ღვინო ხირსას, მაგრამ სსრ კავშირის ორდინარულ შე-  
მავრებულ ღვინოთა ასორტიმენტში მაინც თვალსაჩინო  
ადგილი უჭირავს და დიდ მოწონებას იმსახურებს რესპუბლიკის  
გარეთ მომხმარებელთა შორისაც. მისი ხარისხი გაუმჯობესდე-  
ბა, თუ გარკვეული ღონისძიებები გატარდება.

ცნობილია, რომ ხარისხოვანი შემავრებული ღვინის დასამ-  
ზადებლად აუცილებელია მაღალი კონდიციური ყურძენი.  
სამწუხაროდ, ბოლო წლებში ყულარის ქარხანათა სამმართვე-  
ლოში ხშირად ხდება უკონდიციო ყურძნის ჩაბარება.





როგორც აღვნიშნეთ, მიკროზონის კლიმატური პირობების გამო აქ მოწეული ყურძენი ხასიათდება დიდი რაოდენობის შაქრით. მაგალითად, რქაწითელში ხშირად შაქარი აღწევდა 24%-ს, მასიური იყო 20—21%, რასაც დიდი მნიშვნელობა აქვს მაღალხარისხოვანი შემაგრებული ღვინის დამზადებისათვის. რქაწითლის საშუალო შაქრიანობა, რომელიც სახელმწიფოს ბარდება, რამდენიმე წელიწადია აღწევს 17%-ს, რაც ძალზე დაბალია შემაგრებული ღვინისათვის. მარნეულის რაიონში მეღვინეობა საქართველოს სხვა რაიონებთან შედარებით ძალზე ჩამორჩენილია. ჩამორჩენის ერთ-ერთი მიზეზი შეიძლება ისიც იყოს, რომ არ შენდება გამარტივებული ქარხნები, ხოლო დიდი ქარხნის აშენებისათვის თანხები მცირეა, მიზანშეწონილია შემაგრებული ღვინისათვის აშენდეს ან დამონტაჟდეს გამარტივებული ტიპის ღვინის სათავსოები და დაიდგას ყულარში ერთი კორპუსი ღვინის დასამუშავებლად მთელი ტექნოლოგიის გათვალისწინებით, თამარისსა და ალგეთში კი მხოლოდ გამარტივებული ღვინის სათავსოები ღვინის დამუშავების გათვალისწინების გარეშე.

ბოლნისის რაიონში ისევეა განვითარებული მევენახეობა-მეღვინეობა, როგორც მარნეულში, პროდუქციაც თითქმის არ განსხვავდება. ცხრილში მოცემულია გადასამუშავებელი ყურძნის რაოდენობა და მიღებული პროდუქციის მიმართულება. რაიონს ემსახურება მხოლოდ ერთი ქარხანა.

ცხრილი 35

ქარხანა	გადასამუშავებელი ყურძნის რაოდენობა	მიღებული ღვინო მასალა	მათ შორის		
			საკონიაკე	ყურძნის წვენი	შემაგრ.
ბოლნისის	12000	816	80	60	676
სულ	12000	816	80	60	676

თუ შემაგრებული ღვინის დასამზადებლად ყურძნის 70% მაინც გადამუშავდება ღურდოს ფერმენტაციით, ხარისხოვანი ორდინარული შემაგრებული ღვინის მიღების საკითხი ბოლ-

ნისში გადაწყვეტილად ჩაითვლება. ყულარის ქარხნებისა-  
გან განსხვავებით ბოლნისის ქარხანას აქვს მცირე სიმძლავ-  
რის კონიაკის სპირტსახდელი, რომლის შემდგომი არსებობა  
მიზანშეუწონელია, რადგან გამოხდილი სპირტის შესანახი ად-  
ვილი არ არის. ტკბილის ზომიერი შაქრიანობა და საერთო სიმ-  
ყავე (17,18%—6,5—7 0/00) მაღალხარისხოვანი ყურძნის წვე-  
ნის დამზადების საშუალებას იძლევა, ე. ი. ბოლნისის ღვინის  
ქარხანა გამარტივებული სათავსოების შექმნის საფუძველზე  
უნდა მოემზადოს 12 ათასი ტონა ყურძნის გადამუშავებისათ-  
ვის, უნდა მოეწყოს ღვინისა და ყურძნის წვენის დამუშავების  
სამქროები, რადგან ახლოა რუსთავსა და თბილისთან, რომ-  
ლებიც ძირითადი მომხმარებლები იქნებიან. აღნიშნული ღო-  
ნისძიების გატარებით მოისპობა ან შემცირდება მუშების სე-  
ზონური მუშაობა.

თეთრი წყაროს რაიონში მცირე რაოდენობით გავრცელე-  
ბულია რქაწითელი და ასურეთული. რაიონში ღვინო დგება  
თხელი, ნაკლებსხეულიანი, გემოთი ღუნე. გამომუშავებული  
ღვინომასალა ძირითადად განკუთვნილია საკონიაკე სპირტების  
გამოსახდელად.

თეთრწყაროში ამჟამად მოქმედებაშია 4 ათასი ტონა ყურ-  
ძნის გადამუშავების სიმძლავრის ქარხანა.

ცხრილი 36

ქარხნის დასახელება	სულ გადა- მუშავებული ყურძენი	ღვინო სულ ათ. დალ	საკონიაკე ათ. დალ ღვანომასალა
მარაბდის ღვინის	1600	109,0	109,0

უახლოეს წლებში თეთრი წყაროს 4 ათასი ტონა ყურძნის  
მიღების საშუალება არ ექნება, რომელიც შეიძლება შეივსოს  
მარნეულის რაიონიდან.

ბოლნისის, თეთრი წყაროსა და მარნეულის რაიონებში გა-  
დამუშავებული ყურძნის რაოდენობისა და მიღებული ღვინის  
მიმართულების შედეგად ამ რაიონებში უახლოესი წლებისა-



თვის გროვდება საკონიაკე ღვინომასალა: ბოლნისში—80, მარნეულში — 500, თეთრწყაროში — 120, სულ 700 ათას ღვინო-ლიტრამდე. ღვინის ამ რაოდენობამ ერთ ადგილზე უნდა მოიყაროს თავი.

მარაბდის ღვინის ქარხანა აღნიშნულ ქარხანათა შორის ყველაზე დაუტვირთავი იქნება. მას აქვს გაფართოების საშუალება. მიზანშეწონილია არსებულ ქარხანასთან 1—200-ათასიანი დალ ტევადობის საკონიაკე სპირტსაცავის აშენება, რომლის სიმძლავრე პერსპექტივაში უნდა ვივარაუდოთ 1 მილიონი ღვინის გადამუშავებისათვის. თუ კონიაკის სპირტები მაღალი ხარისხის არ იქნება და მათი დაძველება მოხდება მომინაქრებულ ჭურჭელში, შეიძლება მოეწყოს გამარტივებული სპირტსაცავი ორ იარუსად გაწყობილ ცისტერნებში სპეციალური შემოღობვით და მსუბუქი გადახურვით, მზის სხივების მოქმედების თავიდან ასაცილებლად.

შიდა ქართლი მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარების მხრივ ერთ-ერთი უძველესი ზონაა საქართველოში. შიდა ქართლმა ქართული ღვინის კულტურის შექმნასა და ჩამოყალიბებაში დიდი როლი შეასრულა.

მევენახეობა ძირითადად განვითარებულია მცხეთის, კასპის, გორის, ხაშურის რაიონებში და ამჟამად სწრაფი ტემპით ვითარდება დუშეთის რაიონშიც.

მცხეთის რაიონის მევენახეობის გავრცელების ზონა ძირი-

ცხრილი 37

ჯიშის დასახელება	ჰექტარი	
	1965 წ.	1980 წ.
ჩინური	858	1642
რქაწითელი	532	689
საფერავი	39	104
ალიგოტი	215	382
გორული მწვანე	91	707
პინო	354	434
დანარჩენი ჯიშები	159	159
სულ	2288	4117



თადად ხასიათდება ზომიერად მშრალი და თბილი კლიმატური პირობებით. ალუვიური და მდელოს კარბონატული ნიადაგები კარგ პირობებს ქმნიან ვაზის ნორმალური ზრდა-განვითარებისათვის. განსაკუთრებით შესანიშნავი ზონაა მუხრანისა და საგურამოს მიდამოებში. შიდა ქართლში მცხეთის რაიონის მევენახეობას ერთ-ერთი წამყვანი ადგილი უკავია.

რაიონში შერჩეული და გაშენებულია შესანიშნავი ვაზის ჯიშები, რომელთაგან ვლებულობთ მაღალი ხარისხის მასალას როგორც შამპანურისათვის, ისე სუფრის სამარკო ღვინოებისათვის.

როგორც ცხრილიდან ჩანს, ვენახების ჯიშური შემადგენლობა ძალიან კარგია, მაგრამ ეტყობა მცირე მოსავლიანობა საშუალებას არ გვაძლევს შევარჩიოთ შესაბამისი რაოდენობის ღვინომასალა არსებული ვენახების ფართობების მიხედვით.

მუხრანისა და ალაიანის მეურნეობებში დაყენებული მუხრანული და საფერავი განთქმული იყო, მაგრამ, სამწუხაროდ, ახლა საფერავს სამრეწველო ხასიათი აღარ აქვს, ხოლო რაც შეეხება მუხრანულს, იგი წელიწადში 1000 დეკალიტრამდე დგება. 1970 წელს რაიონში გადამუშავდა 8300 ტონა ყურძენი, უახლოეს წლებში მოსალოდნელია 12100 ტონის გადამუშავება.

ცხრილი 39

ქარხნის დასახელება	სულ ვაზის ველები უურძენი	მიღებული ღვინოს ნომსალა ათ. დალ.	მათ შორის			
			საკონიაკე	ა. შ.	ღა. შ.	შამპანურის მასალა ათ. დალ.
მცხეთის	7000	476,0	196,0			28,0
მუხრანის	5100	346,0	154			192
სულ	12100	822	350			472

მიღებული ღვინო ძირითადად განკუთვნილი იქნება შამპანური და საკონიაკე ღვინომასალის მისაღებად, რაიონში აუცილებლად აღდგენილ უნდა იქნას მაღალი ხარისხის სამარკო





ღვინოების წარმოება, მცხეთის ღვინის ქარხნის გაფართოება შეზღუდულა, ხოლო მუხრანის ქარხნის გაფართოება კი შესაძლებელია. ორივე ქარხანაში დანერგილ უნდა იქნას მაღალი წარმადობის კალათიანი წნეხები დ უკონდიციო ყურძნისათვის განუწყვეტელი ქმედების საშუალო წარმადობის ხაზები.

კასპის რაიონის ვენახები არ იძლევა დიდ მოსავალს სიმეჩხრის, ვაზის საკუთარ ფესვზე გაშენებისა და სხვა მიზეზების გამო. 1970 წელს გადამუშავდა 6256 ტონა. ცხრილში მოყვანილია უახლოესი წლებისათვის მოსალოდნელი ყურძნისა და მიღებული ღვინომასალის მიმართულება.

ცხრილი 40

ქარხნის დასახელება	სულ გადამუშავებული ყურძენი	მიღებული ღვინომასალა სულა	მათ შორის	
			შამახური ღვინომასალა	საკონიაკ ღვინომასალა
ოკამის	9900	673,0	396	277
ზემო ხანდაკის	1200	82,0	48	34
კავთისხევის	1700	116,0	68	48
სულ	12800	871,0	512	359

ამჟამად კასპის რაიონს ემსახურება 3 ღვინის ქარხანა, მათ შორის ოკამიც, რომელსაც შეუძლია 15 ათასი ტონა ყურძნის გადამუშავება. გეოგრაფიული დაცილების გამო შეიძლება გამართლებული იყო ზემო ხანდაკისა და კავთისხევის ღვინის ქარხნების არსებობა. რაც შეეხება ქვემო ჭალის ქარხანას, იგი გაუქმებულია. ღვინის ქარხნებში მუშაობენ ყურძნის დამკვლევტი დ—2მ მანქანები, რომლებიც ოკამის ქარხანაში უნდა შეიცვალოს როტორულ-კარუსელური წნეხებით, ხოლო დანარჩენ ქარხნებში ამ ღონისძიების გატარებას აზრი არ აქვს, რადგან ყურძნის სიმცირე ვერ უზრუნველყოფს მაღალი წარმადობის მანქანების მუშაობას.

გორის რაიონი მევენახეობის განვითარების მხრივ ჩამორჩება მცხეთისა და კასპის რაიონებს მეხილეობისა და მე-

ბოსტნეობის შედარებით მძლავრი განვითარების გამო. გორის რაიონში ამჟამად სახელმწიფოს ბარდება 4 ათას ტონამდე ყურძენი, რომელსაც ემსახურება 4 ქარხანა. გარდა ამისა, მეჯვრისხევეში შენდება ახალი 10 ათასი ტონა ყურძნის გადამუშავების სიმძლავრის ქარხანა, ხოლო ძველი უნდა გაუქმდეს. ახალი ქარხნის დატვირთვა ჯერ, რა თქმა უნდა, არ მოხდება, ამიტომ საჭიროა 5 ათასი ტონა სიმძლავრის ჩაბარდეს. უახლოესი წლებისათვის გათვალისწინებულია 8600 ტონა ყურძნის გადამუშავება, რომელიც შემდეგნაირად ნაწილდება.

ცხრილი 41

ქარხნის დასახელება	სულ გადამუშავებული ყურძენი	მიღებული ღვინომასა- ლა სულ ათ. დას.	მათ შორის		
			შამპანური	საკონიაკე	ნახევრად ტყბილი
ატენის	1000	68,0	—	28	40
ხიდისთავის	1600	109,0	—	45	64
მეჯვრისხევის	5000	340,0	100	140	100
ტყვიავის	1000	68,0	40	28	—
სულ	8600	585,0	140	241	204

ნორმალური მოსავლის დროს მიღებული შამპანური მასალიდან ატენური ღვინოსათვის ირჩევა მასალა, რომლის წარმოების გაფართოება აუცილებელია ამ ღვინის დიდი მოთხოვნილების გამო.

ხ ა შ უ რ ი ს რაიონი მევენახეობის განვითარების მხრივ ახალი რაიონია, მაგრამ არანაკლებ პერსპექტიული გორის რაიონზე. გადამუშავებული ყურძნიდან ვღებულობთ საქმარისად მაღალი ღირსების შამპანურისა და კონიაკის სპირტების გამოსახდელ მასალას. რაიონში 1970 წელს გადამუშავდა 3320 ტონა ყურძენი. უახლოესი წლებისთვის გათვალისწინებული ყურძნისა და მიღებული ღვინომასალის რაოდენობა მოცემულია ცხრილში.



ქარხნის დასახელება	სულ გადა- მუშავებუ- ლი ყურ- ძევი	მიღებუ- ლი ღვი- ნომასალა სულ	მათ შორის	
			შამპანური	საკონიაკე
სურამის	6500	442,0	260,0	182,0

მელვინეობის თვალსაზრისით ნაკლებ საინტერესოა ქარელისა და ცხინვალის რაიონები. მევენახეობის განვითარებას აქ დიდი პერსპექტივები არ აქვს და მიღებული ღვინომასალაც რაიმე განსაკუთრებული თვისებებით არ გამოირჩევა.

ქარელის რაიონში უახლოესი წლებისათვის გათვალისწინებული ყურძნისა და მიღებული ღვინომასალის რაოდენობა მოცემულია შემდეგ ცხრილში.

ქარხნის დასახელება	სულ გადა- მუშავებუ- ლი ყურ- ძენი	მიღებუ- ლი ღვი- ნომასალა სულ	მათ შორის	
			შამპანური	საკონიაკე
აგარის	2500	170	100	70

ქარელის რაიონში არსებული ღვინის ქარხანა ამ რაოდენობის ყურძენს ვერ გადაამუშავებს. მიზანშეწონილია ქარხნის გაუქმება, რადგან გორის რაიონში განლაგებული ღვინის ქარხნები თავისუფლად შეძლებენ აღნიშნული ყურძნის გადამუშავებას.

სამხრეთ ოსეთში მოწეული ყურძნის გადამუშავებას ემსახურება ცხინვალისა და ლენინგორის ღვინის ქარხნები. ლენინგორის ზონას განვითარების პერსპექტივები არ აქვს და მისი ყურძნის რაოდენობა მერყეობს 600-დან 700 ტონამდე, ამიტომ აქ ქარხნის აგება მიზანშეუწონელია, ამავე დროს რაიონი მუხრანის ღვინის ქარხანას საავტომობილო გზით უკავშირდება და 10—15 კილომეტრზე ყურძნის გადატანა დღევანდელ პირობებში პრობლემას არ უნდა წარმოადგენდეს. სამხრეთ

ოსეთში უახლოესი წლებისათვის გათვალისწინებულია 2600 ტონა ყურძნის გადამუშავება, საიდანაც მივიღებთ შემდეგ პროდუქციას:

ცხრილი 43

ქარხნის დასახელება	სულ გადამუშავებული ყურძენი	მიღებული ღვინოსა და სულად	მათ შორის	
			შამპანური	საკონიაკე
ცხინვალის	2000	136,0	80	56
ლენინგორის	600	40	24	16
სულ	2600	176	104	72

მევენახეობის განვითარების მხრივ დღეისთვის რაიონი ახალი რაიონია, რომელმაც 1970 წელს 400 ტონამდე ყურძენი მიიღო და უახლოეს წლებში ალბათ მოსავალი საგრძნობლად გაიზრდება და გადასამუშავებლად განაწილდება მცხეთისა და კასპის რაიონების ღვინის ქარხნებში. როგორც აღწერილი მასალებიდან ირკვევა, ზემოთ დასახელებულ რაიონებში თავს იყრის 1200 ათას დეკალიტრამდე საკონიაკე ღვინოები, მათ შორის გორის, სამხრეთ ოსეთისა და ქარელის რაიონებიდან — 383 ათასი დალ, მცხეთის—282 ათასი, კასპისა და ხაშურის რაიონებიდან — 541 ათასი დალ. ოკამში არსებული სიმძლავრეების გაზრდით აღნიშნული საკონიაკე ღვინის გამოხდა თითქმის მთლიანად შეიძლება.

ოკამში გამოხდილი სპირტის დაბინავება შეიძლება ექსპლუატაციაში გაშვებული 400 ათასი დალი ტევადობის კონიაკის სპირტსაცავში. რაც შეეხება მცხეთისა და გორის საამქროებს, უნდა გაუქმდეს პირობების უქონლობის გამო. როგორც წარმოდგენილი მასალებიდან ჩანს, შიდა ქართლში მიღებული პროდუქციის უმეტესი ნაწილი განკუთვნილია შამპანური ღვინომასალისათვის (1520 ათასი დალი). გარდა ამისა, წარმოებებს დავალებები ეძლევათ სამარკო ღვინის დამზადებისათვის, რომლის რაოდენობა დიდი არ არის და ღირსე-



ბებით ჩამოუვარდება კახეთისა და იმერეთის სამარკო ღვინოებს. ქართლში აგრეთვე მზადდება წითელი სამარკო ღვინო თავკვერი და ჩინური იმავე სახელწოდების ყურძნისაგან. თავკვერის ფართობის სიმცირის გამო მისი რაოდენობა 15 ათას დეკალიტრს არ აღემატება. იგი ძველდება ერთი წლის განმავლობაში. ღვინო ხალისიანი, მსუბუქი, სასიამოვნო დასალევია. მზადდება ძირითადად გორისა და კასპის რაიონებში. რაც შეეხება ჩინურს, მისი გაზრდა შეიძლება 100 ათას დეკალიტრამდე. არის წლები, როდესაც ღვინო დგება ნაზი, ჰარმონიული, ღია ჩალისფერი და ჯიშური არომატი მას კიდევ უფრო მეტ ღირსებებს ანიჭებს. მომხმარებელში ეს ღვინო ჯერ კიდევ მოწონებას არ იმსახურებს, მაგრამ ჩინურის ხარისხის გაუმჯობესებით ღვინო დაიკავებს გარკვეულ ადგილს ქართული სუფრის თეთრ სამარკო ღვინოებს შორის. მისი დავარგების ტექნოლოგია ითვალისწინებს 2 წელიწადს, ე. ი. ჩინურის, მუხრანულისა და ხიდისთაურის რაოდენობამ წელიწადში შეიძლება მიაღწიოს მაქსიმუმ 150 ათას დეკალიტრს.

ცხრილი 44

ყურძნის გადამუშავების მიმართულება ქართლის რაიონებში

რაიონის დასახელება	გადამუშავებული ყურძენი ტონა	მიიღება ღვინომასალა ათ. ლალ	მათ შორას				
			ნახევარ ტკილი	საკონიაკე	შემგებული	ყურძნის წვენი	შამანური
გარდაბნის	12000	816,0	—	816,0	—	—	—
მარნეულის	21000	1428	—	520	908	—	—
ბოლნისის	12000	816	—	80	676	60	—
თეთრი წყაროს	12600	109	—	190	—	—	—
მცხეთის	12100	822	—	350	—	—	472
კასპის	12800	871	—	359	—	—	512
გორის	8600	585	204	241	—	—	140
ხაშურის	6400	442	—	182	—	—	260
ქარელის	2500	170	—	70	—	—	100
სამხრეთ ოსეთის	2600	176	—	72	—	—	104
<b>სულ</b>	<b>91700</b>	<b>6235</b>	<b>204</b>	<b>2799</b>	<b>1584</b>	<b>1588</b>	

აღნიშნული რაოდენობის ღვინის დავარგება გათვალისწინებულია თბილისის № 3 ღვინის ქარხანაში, სადაც ღვინის დაქვლებისათვის ნორმალური სათავსოები საქმარისია.

### დასავლეთ საქართველოს რაიონები

დასავლეთ საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარებას მრავალსაუკუნოვანი ისტორია აქვს. ადგილობრივი გავრცელებული ვაზის ჯიშები და ღვინის დაყენების იმერული ტექნოლოგია მოწმობს, რომ აქ მეღვინეობის განვითარებას უხსოვარი დროიდან მისდევდნენ. მიუხედავად ტერიტორიის სიმცირისა, ნიადაგურ-კლიმატური პირობების გამო ყურძნის მოსავალში მკვეთრი განსხვავებაა მის კონდინიცებსა და ღვინომასალის ხარისხში. \* საქავშირო და მსოფლიო მნიშვნელობის ღვინო ასორტიმენტის რაოდენობით აქ გაცილებით ნაკლებია. ვენახების ფართობის ზრდაც და ვაზის ჯიშების სიმრავლის საკითხიც შეზღუდულია სავენახე ნიადაგების სიმცირის გამო.

უმჯობესი იქნება ცალკეული რაიონების განხილვა პერსპექტივაში ყურძნის მოსავლიანობისა და ღვინომასალის თვალსაზრისით.

ორჯონიკიძის რაიონის მთავორიანი რელიეფი და მცირე სახნავ-სათესი ფართობი მევენახეობა-მეღვინეობის ფართოდ განვითარების საშუალებას არ იძლევა. მერვე ხუთწლედში სახელმწიფოსათვის მიყიდული ყურძენი 4—8 ათას ტონას აღწევდა. უახლოესი წლებისათვის მრეწველობა ითვალისწინებს 8 ათას ტონა ყურძნის შესყიდვას.

უნდა აღინიშნოს, რომ ორჯონიკიძის რაიონში მიღებული ღვინომასალიდან შამპანურისათვის საუკეთესოა ძლიერ გავრცელებული ჯიში ციცქა. ძალიან შემცირდა პინოს ნარგავები, რამაც უარყოფითად იმოქმედა შამპანური მასალის გამომუშავებაზე. წვრილ დაქუცმაცებულ წარმოებათა არსებობას (იხ. ცხრილი) გამართლება არა აქვს, უნდა გაუქმდეს სარგავების





მოლითისა და ლაშის ქარხნები და მის მაგივრად საჭიროების შემთხვევაში რთველის პერიოდში დარჩეს მხოლოდ დამზადების პუნქტები.

ცხრილი 46

ღვინის ქარხნის დასახელება	გადამუშ. ყურძენი	მიღებული ღვინომასალა ათ. დალ	მათ შორის	
			შამპანური	საკონიაკე
სარგვეშის	600	41,0	24	17
მოლითის	400	27,0	16	11
ლაშის	800	54,0	32	22
ბორითის	1000	68,0	40	28
ხუნევის	1200	82,0	48	34
კიცხის	2500	170,0	100	70
ხარაგოულის	1500	102,0	60	42
სულ	8000	544,0	320	224

ხარაგოულის ქარხანაში არსებული საკონიაკე სპირტების სახდელი საამქრო უზრუნველყოფს ადგილზე მიღებული ღვინომასალის გამოხდას, მაგრამ მათვალისწინებული უნდა იქნეს სპირტების ადგილზე დაყოვნება არანაკლებ 5 წლით, რადგან გამოხდილი სპირტების მეტი ნაწილი შეიძლება ხანგრძლივი დაძველებისათვის გამოდგეს.

ზესტაფონის რაიონი მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარების მხრივ ერთ-ერთი წამყვანია დასავლეთ საქართველოში. ბოლო წლებში გადამუშავებული ყურძნის რაოდენობა წინა წლებთან შედარებით სტაბილური ვახდა და 28—31 ათას ტონას მიაღწია.

არგვეთის ქარხანათა სამმართველოში გადამუშავებული ყურძნის საშუალო შაქარი საბაზისოზე მეტია. ასევე მაღალია საერთო მჟავიანობა. ანალოგიური მდგომარეობაა ზესტაფონის ქარხანათა სამმართველოშიც, გარდა ბოსლევის, ვაჭევის და ძირულას ღვინის ქარხნებისა, სადაც ციკქას შაქრიანობა ზოგიერთ წლებში შედარებით უფრო დაბალია. აღნიშნულ ქარხნებში მზადდება მაღალი ხარისხის შამპანური

ღვინის ქარხნის დასახელება	გადასმული მებუღი ყურბეჩი	მიღებულია ღვინომასალა ათ. დალი	მათ შორის				
			სუფრ.	შემავ.	შამპანური	საკონიაკე	ნახ. ტკბ.
ძირულას	800	54,0	—	—	32	22	—
ვაჭევის	3500	238	—	60	112	56	10
სვირის №1	4500	306	180	126	—	—	—
სვირის №2	5000	340	180	160	—	—	—
არგვეთის	7000	476	200	176	—	100	—
ქვ. საზანოს	4000	272	75	46	80	56	15
კვალითის	5000	340	96	83	80	66	15
ზესტაფონის	3700	252	48	52	100	52	—
ბოსლევის	500	34,0	—	—	20	14	—
სულ	34000	2312	779	703	424	366	40

მასალა. ციცქა, როგორც ცნობილია, იძლევა ძალიან ნაზ, არომატულ და ხილის ტონით მდიდარ ღვინოს. ეს თვისებები კარგად მჟღავნდება ყურძნის სრული სიმწიფის პერიოდში. დაკვირვებამ და მიღებულმა შედეგებმა გვიჩვენა, რომ ამ ჯიშის შესაძლებელია კარგი ხარისხის ნახევრად ტკბილი ღვინის მიღება.

ყურძნის დასახელება	1964—1969		
	რაოდენობა კგ.	საშუალო შაქ. %	სიმჟავე 0,00
ციცქა	1818912	19,3	9,3
ცოლიკაური	139939	19,8	9,3

ნახევრად ტკბილი ღვინის 15—20% ტვიშის, თეთრას და ფსოუსთან დაკუბაუებამაც ძალიან კარგი შედეგი მოგვცა, ძირითადად კვალითის, ვაჭევის, ქვემო და ზემო საზანოს, ჩხარის და ნაწილობრივ თერჯოლის ღვინის ქარხნებში გადამუშავებული ციცქას ჯიშის ყურძნიდან. არგვეთის, სვირის, სიქთარვის, სიმონეთის ღვინის ქარხნებში გადამუშავებული ციცქასა-



ვან შედარებით უხეში და არომატული ნივთიერებებით ღარიბი ღვინო დადგა.

აღნიშნული ღონისძიებებით იმერულ სუფრის ღვინოებს, ციცქას, ცოლიკოურს და სვირს შეიძლება მიემატოს მაღალი ღირსების ნახევრად ტკბილი ღვინო. მებაღეობის, მევენახეობა-მელვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის მიერ შესწავლილ მასალებში მოცემულია, რომ ზესტაფონის რაიონში ყურძნის მთლიანი მოსავალი უახლოესი წლებისათვის მოსალოდნელია 32500 ტონა, ამ ციფრს მრეწველობა ვერ დაეყრდნობა, რადგან უკვე 1969—1970 წლებში, როგორც აღვნიშნეთ, რაიონში მარტო სახელმწიფოს ჩაბარდა 30 ათას ტონამდე ყურძენი. ზესტაფონის რაიონში ამჟამად ძირითადად ყურძნის გადამუშავების მანქანებად გამოყენებულია დ—2 მ. ამ ბოლო დროს იგრძნობა 3 პლ—20 ან 30-ის დანერგვის ტენდენცია.

აღნიშნული მანქანების გამოყენება შეიძლება მხოლოდ არგვეთის, I და II სვირების ქარხნებში, სადაც არ ვაწარმოებთ შამპანურ მასალას, რადგან ამ ზონაში ძირითადად მზადდება სუფრისა და შემაგრებული ღვინო. დანარჩენ ქარხნებში უნდა გამოვიყენოთ მაღალი წარმადობის კალათიანი წნეხები, რაიონში დასამზადებელი შემაგრებული და საკონიაკე ღვინო 1150 ათას დეკალიტრამდე აღწევს.

დასავლეთ საქართველოში აშენდა კონიაკის სპირტების სახდელი საამქრო დღე-ღამეში 10 ათასი დეკალიტრი ღვინის გადამუშავებით, ამავე დროს ზესტაფონის ღვინის ქარხანაში შეუფერებელ პირობებშია კონიაკის სპირტის სახდელი საამქრო, რომელიც უნდა გაუქმდეს.

თერჯოლის რაიონი მელვინეობის განვითარების და ყურძნის მოსავლიანობის მხრივ, ერთ-ერთი სტაბილური რაიონია საქართველოში, ბოლო წლებში იგი სახელმწიფოს აბარებს 20 ათას ტონამდე ყურძენს. არსებული მასალების მიხედვით თერჯოლის რაიონში გათვალისწინებულია გადამუშავდეს 29, 5 ათასი ტონა ყურძენი, როგორც ცხრილშია მოცემული.

თერჯოლის ღვინის ქარხნების გაფართოების საშუალება

ღვინის ქარხნის დასახელება	სულ გადამუ- შავებული ყურბენი	მიღებულია ღვინომასალა სულ ათ. ღონ.	მათ შორის				ნახევ- ტკბი- ლი
			ევრო- პული	შემა- გრებ- ული	შამპა- ნური	საკო- ნიაკე	
სიქთარვის	3000	204,0	135	69			
სიმონეთის	3500	238,0	157	81			
თერჯოლის	4000	326,0	126	100	70	20	10
ჩხარის	4000	272,0	45	50	105	57	15
ზემო საზანის	4200	286,0	45	64	105	57	15
საპროექტო	10,000	680,0	—	—	300	300	—
ს უ ლ	29500	2006	508	364	660	434	40

არსებობს, მაგრამ ზესტაფონისა და თერჯოლის რაიონებში ყურძნისა და ღვინის გადამუშავების სრულყოფილი ქარხანა დღემდე არ არსებობს. ახალი ქარხნის აშენება აუცილებელია შემდეგი მოსაზრებების გამო. ეს რაიონები ამუშავებენ ციცქას უმაღლესი ხარისხის შამპანური და სამარკო ღვინოების მისაღებად. 230 ათასი დეკალიტრის სამარკო ღვინის დასაძველებელი სათავსო არის ზესტაფონის ჩამოსხმის ქარხანაში, იმ დროს, როდესაც უახლოესი წლებისათვის გამოშვებულ უნდა იქნეს 500 ათასი დეკალიტრი სამარკო ღვინოები — ციცქა, ცოლიკოური და სვირი, ე. ი. თუ გავითვალისწინებთ დაძველების 2-წლიან ტექნოლოგიას, სათავსო დაგჭირდება 1 მილიონი დეკალიტრისათვის. 700 ათასი დეკალიტრის ტევადობის სათავსო უნდა აშენდეს იმ ვარაუდით, რომ წლის განმავლობაში სარეალიზაციო ღვინის ადგილის შესავსებად ჩაენაცვლოს ახლად შერჩეული საძველო ღვინოები. ეს პროცესი გაგრძელდება თითქმის 7—8 თვეს (ნოემბრიდან — მაისამდე).

აღნიშნულის გარდა, მოსალოდნელია რესპუბლიკაში 3 მლნ დეკალიტრამდე შამპანური მასალის მიღება, რითაც შამპანურის წარმოების გადიდების საკითხი გადაწყდება.

მაღალი ხარისხის ციცქას და პინოს გადამუშავება მოხდება



ახალ ქარხანაში. თავიდანვე ღვინის მოვლა გატარდება ისე, როგორც ამას ტექნოლოგია ითვალისწინებს; საკონიაკე მასალა ქარხანას მოშორდება სწრაფად. რჩება ჩამოსხმისა და დამხმარე მასალის საამქროს მოწყობა ჯერ 5 და შემდეგ 10 მილიონი ბოთლისათვის. აღნიშნული ღონისძიების განხორციელებით ერთსა და იმავე დროს რამდენიმე საკითხი ერთად გადაწყდება.

რაიონში გადამუშავებული ყურძნის კონდიციებით მივიღებთ შრავალფეროვან პროდუქციას ისე, როგორც ეს ცხრილშია მოცემული. 800 ათასი დალი საკონიაკე და შემავრებული ღვინოების დამზადება გააიფარებს და დააჩქარებს არსებული ქარხნების წესრიგში მოყვანას; სიქთავრისა და სიმონეთის ღვინის ქარხნებში მაღალხარისხოვანი ღვინომასალის მისაღებად შეიძლება გამოყენებულ იქნას მაღალი წარმადობის განუწყვეტელი ქმედების მანქანები, ხოლო დანარჩენ ქარხნებში მხოლოდ კარუსელური კალათიანი წნეხები. შამპანური მასალისათვის სასურველია კალათიან წნეხებში მთელი მტევანი მოთავსდეს და დაიჭყლიტოს თვით კალათში, რაც მკვეთრად გააუმჯობესებს მიღებული პროდუქციის ხარისხს.

მა ი ა კ ო ვ ს კ ი ს რაიონი დასავლეთ საქართველოს ხარისხოვანი მეღვინეობის ერთ-ერთი მძლავრი კერაა. რაიონში წამყვანი ჯიში ცოლიკოურია, რომელიც გვაძლევს როგორც სუფრის სამარკო, ისე ორდინარულ, მშრალ და შემავრებულ ღვინოებს. პერსპექტიული გეგმით რაიონში ყურძნის მოსავალი მოსალოდნელია უახლოესი წლებისათვის 20 ათას ტონამდე. 1970 წლისათვის კი სახელმწიფოს ჩაბარდა 13 ათას ტონამდე. ჩვენი ვარაუდით, უახლოესი წლებისათვის ყურძნის რაოდენობამ და გამომუშავებულმა ღვინომასალამ უნდა მიაღწიოს 50-ე ცხრილში მოცემულ მაჩვენებლებს.

რაიონში გადამუშავებული ყურძენი თითქმის ყოველთვის მაღალკონდიციურია. ნიადაგურ-კლიმატური პირობები ცოლიკოურს შესანიშნავ პირობებს უქმნის მაღალხარისხოვანი ღვინომასალის მისაღებად. აღსანიშნავია ის, რომ სუფრის ღვინის გარდა რაიონში დგება მაღალხარისხოვანი შემავრებული და სა-

ღვინის ქარხნის დასახელება	გადამუშავებული კუბიკები	მიღებული ლიტრის ნომარა	მათ შორის			
			სუფრის	შემავრებული	საკონიაკე	ყურძნის წვენი
ვარციხის	4000	272	—	200	42	30
წითელხევის	3000	204	100	54	50	—
ღიმის	3000	204	100	104	—	—
მაიაკოვსკის	5000	340	180	100	60	—
ობჩის	3000	204	100	59	45	—
სულ	18000	1224	480	517	197	30

კონიაკე ღვინოები. მაიაკოვსკის რაიონში გამოხდილი საკონიაკე სპირტებიდან დამზადებული კონიაკი ვარციხე ხასიათდება შესანიშნავი გემური თვისებებით, დამახასიათებელი თაიგულითა და სურნელებით.

გარდა ამისა, იზაბელის, ნაკლებად ძელშავისა და სხვა დანარჩენი წითელი ჯიშებისაგან მზადდება სახელგანთქმული ლიქიორის ტიპის ღვინო სალხინო.

სალხინოს რესურსები მაიაკოვსკისა და ვანის რაიონებში დამზადებული მასალიდან შემცირდა 8—10 ათას დეკალიტრამდე. ამიტომ იყო, რომ სალხინოს მასალის მისაღებად ცდებში ჩავრთეთ ჩოხატაურისა და მახარაძის რაიონები. აღნიშნულ რაიონებში იზაბელა არ მზადდებოდა და მისი გადამუშავება მექანიკურად ხდებოდა. ამ ღონისძიების შედეგად სალხინოს მასალის რაოდენობა წელიწადში 70 ათას დეკალიტრამდე გაიზარდა. „სამტრესტმა“ დღემდე ვერ გაუყეთა ორგანიზაცია საჭირო რაოდენობის ტკბილიდან ვაკუმის წვენის მისაღებად. სალხინოს დამზადება დამოკიდებულია დემოკრატიული ქვეყნებიდან შემოტანილ ბაღავზე, რაც ხშირად კარგი ზარისხის არ არის და მისი დაგვიანებით შემოზიდვა არღვევს ტექნოლოგიით გათვალისწინებულ ღვინის დამუშავების ვადებს, აგრეთვე ხელს გვიშლის სათავსოების სიმცირე მისი დამუშავებისათვის. 120 ათასი დეკალიტრის ნაცვლად გვაქვს მხოლოდ 50 ათასი დეკალიტრის სათავსო.



მაიაკოვსკის რაიონში მოსალოდნელი 700 ათასი დალ საკონიაკე და შემაგრებული ღვინოებისათვის საჭირო სათავსოების შექმნა დააჩქარებს არსებული ღვინის ქარხნების წესრიგში მოყვანას. გადამუშავებული მანქანებიდან რაიონში შეიძლება გამოვიყენოთ (გარდა საქვევრე მეურნეობისა) განუწყვეტელი ქმედების მაღალი წარმადობის ხაზები, რადგან ძირითადი პროდუქცია სუფრის ორდინარულ, შემაგრებულ და საკონიაკე ღვინომასალას მიეკუთვნება. ამჟამად ქარხანათა სამმართველოს ვარციხისა და დიმის ქარხნებში ხდება საკონიაკე სპირტების გამოხდა. არც ერთი საამქრო სრულყოფილად არ არის მოწყობილი, მოუგვარებელია აგრეთვე სპირტების დაბინავების საკითხი. აუცილებელია ორივე საამქროს გაუქმება და ახლის აგება მაღალი ხარისხის სპირტების მისაღებად, რომელიც მთლიანად განკუთვნილი იქნება კონიაკი ვარციხის დასაძველებლად.

ვანის რაიონი მევენახეობის განვითარების მხრივ ერთ-ერთი მოწინავე რაიონი ხდება დასავლეთ საქართველოში. სახელმწიფოზე ყურძნის მიყიდვამ 1970 წელს 11500 ტონას მიაღწია. უახლოესი წლებისათვის გათვალისწინებულია 18 ათასი ტონის გადამუშავება და მისგან მიღებული პროდუქციის განაწილება, ისე როგორც 51-ე ცხრილშია მოცემული.

ცხრილი 51

ქარხნის დასახელება	სულ მუშა მუშაკების რაოდენობა	მიღებული ღვინოსა და სულს რ	მათ შორის	
			შემაგრებული	საკონიაკე
ამაღლების ღვინის ქარხანა	10000	680,0	480	200
ზეინდრის „ „	4000	272,5	200	72
ვანის „ „	4000	272,2	200	72
სულ	18000	1224	800	344

რაიონში გავრცელებულია ცოლიკოურის ჯიში. მისგან მიღებული ღვინო არ მიეკუთვნება უმაღლეს ხარისხს. ყურძენი სიმწიფის დროს აგროვებს იმდენ შაქარს, რომ საკმარისია ხარისხიანი შემაგრებული ღვინის დამზადებისათვის. ვანის

რაიონში არსებული ქარხნები ტექნიკურად კარგად აღჭურვილი არ არის, მაგრამ უახლოეს ხანში გათვალისწინებულია მათი წესრიგში მოყვანა. ზეინდრისა და ვანის ქარხნების წესრიგში მოყვანა შეიძლება შემავრებული ღვინის დასამზადებლად, ხოლო ამალღების ქარხნის გაფართოება 10 ათასი ტონა ყურძნის გადამუშავებამდე, რაც სრულიად საკმარისი იქნება ვანის რაიონისათვის, მეღვინეობის მიმართულების განსაზღვრის მიხედვით გამოყენებულ უნდა იქნას მაღალი წარმადობის განუწყვეტელი ქმედების ყურძნის გადასამუშავებელი ხაზები. რაიონში ხარისხოვანი მეღვინეობის განვითარებას ზელს უშლის, ერთი მხრივ, სავენახე ფართობის ათვისება, ძირითადად დაბლობ ადგილებში და მეორე მხრივ, ალადასტური ჯიშის უგულუბელყოფა. როგორც ცნობილია, ალადასტური იძლევა სუფრის და ნახევრად ტკბილ შესანიშნავ ღვინოს. საჭიროა აღდგენილ და გავრცელებულ იქნას ეს ჯიში.

ქუთაისის ღვინის ქარხანა აერთიანებს წყალტუბოს, წულუკიძისა და ტყიბულის რაიონებს, ამჟამად მასთან შეერთებულია გეგეჭკორის რაიონიც, მაგრამ უმჯობესია მისი სამეგრელოს რაიონებთან ერთად განხილვა.

ცხრილი 52

ქარხნის დასახელება	სულ გამუშავებული რეჟი	მლ. მასალა სულ აბ.	მათ შორის		
			შემავ.	საკონ.	ნახევრად
ქუთაისის	4700	220	160	150	10
წულუკიძის	1000	68	—	68	—
სულ	5700	388	160	218	10

ამრიგად, ქუთაისისა და წულუკიძის ქარხნებში უახლოესი წლებისათვის გათვალისწინებულია 5700 ტონა ყურძნის გადამუშავება. ამ რაიონში კლიმატურ-ნიადაგობრივი პირობების გამო ხარისხოვანი მეღვინეობა განვითარებული არ არის. ქარხნის მექვენის პუნქტს, რომელიც ესაზღვრება ტვიშის ღვინის ქარხანას, საშუალება აქვს მცირე რაოდენობით დაამზადოს ნახევრად ტკბილი ღვინო. მექვენის ქარხნის არსებობა მი-



ზანუეუწონელია, რადგან ყურძენი უნდა ჩაბარდეს ახლო მყოფ ტვიშის ქარხანას.

საჩხერისა და ჭიათურის რაიონები. საჩხერის რაიონი მევენახეობის განვითარების მხრივ შედარებით ახალი რაიონია, აქ ძირითადად აწარმოებენ საკონიაკე ღვინოს, აგრეთვე შამპანურსაც.

ძირითადად გავრცელებულია ციცქა და ქვიშხური (გორული მწვანე). ყურძენი ხშირად ვერ აღწევს ტექნიკურ სიმწიფეს, რის გამოც იზრდება საკონიაკე ღვინის რაოდენობა, რაიონის ზოგიერთ სოფელში: ჭალოვანსა, კობოხულში და სხვა მოჰყავთ აგრეთვე ჰიბრიდული ჯიშებიც, რაც საშუალო შაქრიანობას კიდევ უფრო დაბლა სწევს. ანალოგიური მდგომარეობაა ჭიათურის რაიონშიც. წარმოდგენილი ცხრილი გვიჩვენებს ორივე რაიონში უახლოესი წლებისათვის მოსალოდნელი ყურძნის გადამუშავებას და ღვინომასალის მიმართულებას.

ცხრილი 53

ქარხნის დასახელება	სულ გადამუშავებულია ყურძენი	მიღებულია ღვინომასალა ათ. დალ.	მათ შორის	
			შამპანური	საკონიაკე
შუქრეთის	400	27	16	11
დარკვეთის	700	48	28	20
დიდიკაცხის	1400	95	56	39
საჩხერის	9800	666	200	466
ჭალოვანის	500	34	—	34
სულ	12800	879	300	570

ჭიათურის რაიონში სავენახე ფართობების სიმცირის გამო მოსალოდნელია მიღებულ იქნას მხოლოდ 2500 ტონა ყურძენი, საჩხერის რაიონში კი ათი ათას ტონამდე.

მეხილეობა, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის მასალების მიხედვით, 1980 წლისათვის რაიონში მთლიანმა მოსავალმა 21 ათას ტონას უნდა მიაღწიოს.

ძნელი წარმოსადგენია, რომ 1970 წელს გადამუშავებული 6 ათასი ტონა ყურძენი გაიზარდოს თითქმის 3,5-ჯერ, ჭიათურის რაიონში არსებული ღვინის ქარხნებიდან უნდა გაუქმდეს შუქრუთისა და დარკვეთის ქარხნები, ხოლო მათ მაგივრად საჭიროების შემთხვევაში სეზონისათვის დარჩეს მხოლოდ ყურძნის დამზადების პუნქტები. რაც შეეხება კაცხის ქარხანას, მისი გაფართოება შეიძლება 2500 ტონამდე, საჩხერის ქარხნის კი 20 ათას ტონამდე. მიმღები განყოფილების კარგ შენობაში მაღალი წარმადობის უწყვეტი ქმედების 2—3 ხაზის დადგმით გაიზრდება ყურძნის გადამუშავება. შამპანური მასალისათვის კარუსელური კალათიანი წნეხების გამოყენება მიზანშეწონილი არ არის, რადგან მიღებული ყურძენი შამპანური მასალისათვის ასარჩევია, კალათები სწრაფად ვერ დაიტვირთება და ვერ დაიწნეხება, რამაც შეიძლება მიღებული ტკბილი ზედმეტად დაუანგოს.

როგორც აღვნიშნეთ, საკონიაკე მასალა საქმარისად მაღალი ღირსების საკონიაკე სპირტებს იძლევა. ამჟამად საჩხერეში დაწყებულია 100 ათასი დეკალიტრის ტევადობის სპირტსაცავის მშენებლობა, სადაც გათვალისწინებულია საკონიაკე სპირტების ხანგრძლივად დაძველება.

ჩოხატაურისა და მახარაძის რაიონები მეღვინეობის განვითარების თვალსაზრისით განსაკუთრებულად არ გამოირჩევიან სოფლის მეურნეობის სხვა კულტურების განვითარების გამო (ჩაი, ტუნგი და სხვ.). ძველთაგანვე გურიაში ამზადებენ ღვინო ჩხავერს, რომელიც გამოირჩევა საქართველოში დამზადებულ სხვა თეთრი ნახევრად ტკბილი ღვინოებისაგან: ფერით, სინაზით, ჰარმონიულობით, სურნელებით და სხვა ძვირფასი თვისებებით. სამწუხაროდ, მახარაძისა და ჩოხატაურის რაიონში წლების განმავლობაში ეს ღვინო აღარ მზადდება, გაუქმდა ბახვის პატარა მეურნეობა, სადაც ჩხავერი მოჰყავდათ, ჩამოყალიბდა საჭამიასერის სპეციალური ჩხავერის მეურნეობა, მაგრამ ჩხავერი აღარ მოდის. ერთი სიტყვით, ჩხავერის ღვინოს გურიაში აღარ ამზადებენ, ეს მეტად დამაფიქრებელია და საჭიროა გარკვეული ღონისძიების მიღება ამ ხარვეზის გამოსასწორებლად.



როგორც აღვნიშნეთ, სალხინოს ღვინის რესურსების გაზრდისათვის აღნიშნულ რაიონებში გადამუშავებული იზაბელიდან მზადდება შემავრებული ღვინომასალა. რაიონში ძირითადი წამყვანი ჯიშია ცოლიკოური, რომლის კონდიციები საბაზისოზე დაბალია და მიღებული ღვინომასალა თითქმის მთლიანად საკონიაკე სპირტად იხდება ჩოხატაურის ღვინის ქარხანაში.

ცხრილში ნაჩვენებია უახლოესი წლებისათვის გადასამუშავებელი ყურძნის რაოდენობა და მიღებული ღვინომასალის მიმართულება.

ცხრილი 54

ქარხნის დასახელება	ყურძნის რაოდენობა	მიღებული ღვინომასალა	მათ შორის	
			შემავრ.	საკონიაკე
ჩოხატაურის	2500	170 ათ.	15	155
მხარაძის	500	34 ათ.	3	31
სულ	3000	204	18	186

აღნიშნულ ქარხნებში საჭირო არ არის რაიმე ღონისძიებების ჩატარება. უნდა მოეწყოს გამარტივებული ტიპის ღვინის საცავი, გაუქმდეს კონიაკის სპირტსახდელი და სპირტსაცავი, რადგან სპირტსაცავი მოუწყობელია.

ცხრილი 55

ქარხნის დასახელება	სულ გადა-მუშავებული ყურძენი	მიღებულია ღვინომასალა სულ ათ. ლალ	საკონიაკე
ქელი	2000	136,0	136,0

აჭარაში 1980 წლისათვის ყურძნის მოსავლის რაოდენობამ შეიძლება მიაღწიოს 2000 ტონას. ყურძენი ძირითადად მოდის ქედის, ხოლო შედარებით ნაკლებად ხულოსა და შუა

ხევის რაიონებში. ხარისხოვანი მეღვინეობის თვალსაზრისით ეს მეტად უმნიშვნელოა, მაგრამ შეიძლება მიღებული ღვინომასალიდან ხარისხოვანი კონიაკის სპირტების დამზადება. ყურძნის გადამუშავებას ემსახურება ქედის ღვინის ქარხანა.

ბათუმის ღვინის ჩამომსხმელ ქარხანაში ამჟამად მომქმედი კონიაკის სპირტის გამოხდის საამქრო უნდა გაუქმდეს.

სამეგრელოს რაიონებში უახლოესი წლებისათვის მოსალოდნელია 10 ათას ტონამდე ყურძნის გადამუშავება. აქ ტექნიკურ კულტურათა შორის ყურძენს წამყვანი მნიშვნელობა არ აქვს, ამიტომ მისი სწრაფი ზრდაც არ არის მოსალოდნელი. სამეგრელოში გავრცელებულია საკმაოდ სახელმძოხვეჭილი ჯიში ოჯალეში (გეგეჭკორი, სალხინო), რომელიც თითქმის გადაშენებამდე იყო მისული, მაგრამ ზემდგომი ორგანოების დროული ჩარევით გეგეჭკორის რაიონში შეიქმნა საბჭოთა მეურნეობა, რომ გამენებულიყო ოჯალეშის ჯიშის ვაზი. ყურძენი უნდა გადაამუშაოს გეგეჭკორის ღვინის ქარხანამ, რისთვისაც საჭირო იქნება წინასწარი მოსამზადებელი სამუშაოების ჩატარება. სამეგრელოს რაიონებში ყურძნის გადამუშავებას ემსახურება შემდეგი ქარხნები:

ცხრილი 56

ქარხნის დასახელება	გადასამუშავებელი ყურძენი	სულ ღვინო	მათ შორის	
			საკონიაკე	სუფრის ან ნახევტკბილი
ზუგდიდის	3000	204	204	—
ცხაკაიას	1000	68	68	—
ჩხოროწყუს	1500	102	102	—
წალენჯიხის	1500	102	102	—
გეგეჭკორის	3000	204	150	54
სულ	10000	680	626	54

დასახელებული რაიონებიდან ყველაზე პერსპექტიულია გეგეჭკორის რაიონი. როგორც ცხრილიდან ჩანს, გადამუშავებული ყურძნიდან მიღებული ღვინომასალა თითქმის მთლიანად



განკუთვნილია საკონიაკე ღვინისათვის. შეიძლება ნაწილობრივ სუფრის ღვინოების შერჩევაც, მაგრამ ამას სამრეწველო ხასიათი არ ექნება, რადგან გადამუშავებული ყურძნის კონდიციები შაქრის მიმართ მეტად დაბალია (13—16%), ხოლო საერთო სიმჟავე ხშირად 11—13 0/00 შორის მერყეობს.

ცხაკაიას ქარხანაში მოწყობილია კონიაკის სპირტსახდელი და სპირტების დასამკვლეველი საამქროები, რომლებიც ამჟამად მთლიანად ამუშავენს სამეგრელოში დაგროვილ საკონიაკე ღვინომასალას.

ღვინის ასორტიმენტი ძალზე აადვილებს ქარხნების გაფართოებას და მათი წესრიგში მოყვანის საქმეს. აქაც გამარტივებული ღვინის საცავები უნდა მოეწყოს. ყურძნის გადასამუშავებელი მანქანებიდან რეკომენდაცია უნდა მიეცეს მაღალი წარმადობის ყურძნის გადამუშავების განუწყვეტელი ქმედების ხაზებს. თითო ცალი დაიდგას ცხაკაიას, ჩხოროწყუსა და წალენჯიხის ღვინის ქარხნებში, ორ-ორი გეგეჭკორისა და ზუგდიდის ღვინის ქარხნებში, ხოლო ყველა ქარხანაში თითო მცირე წარმადობის განუწყვეტელი ქმედების წნეხები.

გეგეჭკორში ოჯალეშის გადამუშავებისათვის უნდა მოეწყოს წითელი ყურძნის სადღულარი განყოფილება სიცივის გამოყენების გათვალისწინებით.

რაჭალეჩხუმი საქართველოში ნახევრად ტკბილი ღვინოების ძირითადი მწარმოებელი რაიონებია. ეს პატარა მთაგორიანი რაიონები გამოირჩევა მიწის ნაყოფიერებითა და მზის რბილი უხვი სხივებით. კლიმატი, ნიადაგობრივი პირობები, ნალექების შედარებით თანაბარი განაწილება ვაზის სავეგეტაციო პერიოდში კარგ პირობებს ქმნის მისი ნორმალური ზრდა-განვითარებისათვის. მევენახეობის განვითარებას და ხარისხოვანი ღვინომასალის მიღებას აგრეთვე ხელს უწყობს სავენახე ფართობის შედარებით ზომიერი სიმაღლე ზღვის დონიდან, და ვეგეტაციის პერიოდში აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი (2800—3900).

დასახელებული რაიონები განუმეორებელი, ნახევრად ტკბილ (განსაკუთრებით წითელი) ღვინოებს იძლევიან. შეიძ-

ლება თამამად ითქვას, რომ მათ ტოლი არ ჰყავთ სსრ კავშირში. მსოფლიოში ნაკლებად ამზადებენ ნატურალურ ნახევრად ტკბილ ღვინოებს, მაგრამ სადაც კი აწარმოებენ, რაჭისა და ლეჩხუმის ღვინოები არამც თუ გვერდში ამოუდგებიან, არამედ მათზე მაღალ შეფასებასაც მიიღებენ.

ცნობილია, რომ რაჭაში გავრცელებული ალექსანდროული-სა და მუჯურეთულის ჯიშის ყურძნიდან დგება შესანიშნავი წითელი ღვინო ხვანჭკარა. იგი ოდნავ ღია ლალისფერია. ხასიათდება მაღალი ღირსებებით. საინტერესოა რაჭაში კახური საფერავიდან მიღებული ღვინის თვისებების შესწავლა. როგორც აღვნიშნეთ, საფერავი კახეთში გვაძლევს მაღალი ხარისხის თითქმის ყოველგვარ ღვინოს. ეს შესანიშნავი თვისებები საფერავმა რაჭაშიც რომ გამოამყლავნოს და დაემორჩილოს მის კლიმატს, შეიძლება მიღებულ იქნას მაღალი ღირსების ღვინო. საინტერესოა აგრეთვე ამ ღვინის გემური თვისებები რა გავლენას იქონიებს ალექსანდროულთან და მუჯურეთულთან კუბაჟში. წინასწარი მონაცემებით ამ სამი ჯიშიდან მიღებულმა ღვინომ უნდა შეავსოს ერთმანეთი. ეს საკითხი ცალკე იქნება განხილული, რადგან საფერავი უფრო ადრე შედის მსხმოიარობაში და მოსავალსაც მეტს მოგვცემს, ვიდრე ალექსანდროული და მუჯურეთული.

წულუკიძის თეთრასაგან, ან როგორც მას ადგილზე თეთრას უწოდებენ, მზადდება საკმაოდ მაღალხარისხოვანი თეთრი, ნახევრად ტკბილი ღვინო, მაგრამ ეს ჯიში არ არის პერსპექტიული. იგი ხშირად ტექნიკურ სიმწიფემდე ლბობას განიცდის, რის გამოც მოსავალიც მცირდება და კონდიციური ღვინის დაყენებაც ხშირად გაძნელებულია, ონის რაიონში ზღვის დონიდან შედარებით მეტი სიმაღლის (1000—1200) გამო იშვიათია ყურძენმა მიაღწიოს ტექნიკურ სიმწიფეს. ამიტომ მიღებული პროდუქცია თითქმის მთლიანად მიდის საკონიაკე სპირტის გამოსახდელად.

ამბროლაურის რაიონში 174 ათასი დეკალიტრი ნახევრად ტკბილი ღვინის მიღება დღევანდელ პირობებში ძნელია, ამიტომ საჭიროა გადამჭრელი ზომების მიღება; მოსახლეობა უნდა



ქარხნის დასახელება	სულ გადა-მუშავებული ყურძენი	მიღებულია ღვინომასა-ლა ათ. ტონა	მათ შორის		
			სუფ-რის	საკონ-	ნახევრად ტკბილი
ამბროლაურის	2500	170,0	60	23	87
ხვანჭკარის	1500	102,0	30	20	52
კრებალის	1000	68,0	20	13	35
ონის	700	48,0	—	48	—
სულ	5700	388	110	104	174

დავინტერესოთ ამ დავალების შესასრულებლად, რაც ნაწილობრივ უკვე გაკეთებულია.

როგორც ცხრილიდან ჩანს, 5700 ტონა ყურძენის გადამუშავებას ემსახურება 4 ქარხანა. ონის ქარხანას გაფართოება არ დასჭირდება. მცირე წარმადობის განუწყვეტელი ქმედების 2 ხაზი უზრუნველყოფს ყურძენის გადამუშავებას. საჭირო იქნება მცირე რაოდენობით ჭურჭლის დამატება, დანარჩენი ქარხნებიც წესრიგში უნდა იქნას მოყვანილი და სამაცივრო მეურნეობა და სათავსოები თითქმის ორჯერ უნდა გაიზარდოს.

ამჟამად კონიაკის სპირტები იხდება ადგილზე, მაგრამ სახდელი საამქრო და სპირტსაცავები კეთილმოწყობილი არ არის. უმჯობესი იქნებოდა მათი გაუქმება და საკონიაკე ღვინის არგვეთში ან ოკამში შეზიდვა, მაგრამ თუ გავითვალისწინებთ, რომ ზამთრის პერიოდში ამის განხორციელება ძნელი იქნება, შეიძლება როგორც გამონაკლისი, საკონიაკე სპირტების გამოხდა დავტოვოთ ადგილზე სათანადო პირობების შექმნის გათვალისწინებით.

ცაგერის რაიონში ოჯალეშისა და უსახელოურის წითელი ყურძენის ჯიშებიდან მზადდება მაღალი ხარისხის ნახევრად ტკბილი ღვინოები. განსაკუთრებით მაღალი ღირსებისაა უსახელოური, მაგრამ ამ ჯიშის შემდგომი გავრცელება ძალზე შეზ-

დუღულია მისი მცირე მოსავლიანობისა და მსხმოიარობაში გვიან შესვლის გამო. ამ შემთხვევაშიც ჯიშის შესანარჩუნებლად განსაკუთრებული ღონისძიება უნდა გატარდეს. ცოლიკოურიდან საკმარისად კარგი ღირსების ნახევრად ტკბილი ღვინო ტვიში დგება.

იმერეთისაგან განსხვავებით ადგილობრივ კლიმატურ პირობებში ცოლიკოური შედარებით ნაზი და შაქრის მეტად დამგროვებელია. ბოლო წლებში ცაგერის რაიონში სახელმწიფოზე მიყიდული ყურძენი დაბალი კონდიციურობით გამოირჩეოდა. ცოლიკოურის საშუალო შაქრიანობა 1964 წლიდან 1969 წლამდე 18,3 %, უსახელოურის—19,3 %, ოჯალეშის—18,1 %, რაც საბაზისო შაქრიანობაზე დაბალია. აღნიშნული მიზეზების გამო ნახევრად ტკბილი ღვინის მიღება ზოგიერთ წლებში შემცირდა, იგი 10—12 ათას დეკალიტრამდე დავიდა. ცნობილია, რომ ვაზის ყველა ჯიშს მოსავლის ტექნიკური სიმწიფისათვის სავეგეტაციო პერიოდში სჭირდება აქტიურ ტემპერატურათა ჯამის დაგროვება, წინააღმდეგ შემთხვევაში მისი კომპენსირება ნაწილობრივ შეიძლება მხოლოდ ნაყოფიდან წყლის შემცირების ხარჯზე, რაც რაჭა-ლეჩხუმში შეუძლებელია, რადგან შემოდგომა ზოგჯერ ნალექიანია და ყურძენმა შეიძლება ღებობა დაიწყოს. მაშინ ყურძენი დაუყოვნებლივ უნდა მოიკრიფოს, მაგრამ თუ ნორმალური შემოდგომის დროს ხდება ყურძენის მოსავლის აღება, ასეთ შემთხვევაში რთველის შეჩე-

ცხრილი 58

ქარხნის დასახელება	სულ გადამუშავებული ყურძენი	მიღებულია ღვინომასალა ათ. დალ	მათ შორის		
			სულ	საკონს	ნახევრად ტკბილი
ცაგერის	1700	116,0	51	51	50
ორბელის	1600	109,0	20	44	45
ტვიშის	800	54,0	—	24	30
ოყურეშის	800	54,0	—	24	30
<b>სულ</b>	<b>4900</b>	<b>333,0</b>	<b>35</b>	<b>143</b>	<b>155</b>



რება მიზანშეუწონელია, რადგან ძირითად ძვირფას პროდუქციას ვკარგავთ.

ცაგერის რაიონს ემსახურება საკმარისად აღჭურვილი ღვინის ქარხნები, თავისი სამაცივრო მეურნეობით, მაგრამ ცაგერის ღვინის ქარხნის სიცივით უზრუნველყოფა მაინც საჭიროა, რადგან ორბელსა და ტვიშში სეზონის პერიოდში ღვინის გადატანა გაძნელებულია, რამაც შეიძლება ხელი შეუშალოს ნახევრად ტკბილი ღვინის დამზადებას.

რაც შეეხება ოყურემის ღვინის ქარხანას, ყურძნის გადამუშავების სეზონზე უმჯობესია პუნქტის გახსნა, უკიდურეს შემთხვევაში მხოლოდ ყურძნის გადამუშავების ორგანიზაცია, ორბელის ღვინის ქარხანაში კონიაკის სპირტის პრიმიტიული სახდელი და სათავსოა მოწყობილი, ამიტომ საჭიროა მისი წესრიგში მოყვანა.

აფხაზეთის ავტონომიურ რესპუბლიკას მევენახეობა-მელვინეობის განვითარების მხრივ გარკვეული ადგილი უჭირავს საქართველოში. სამრეწველო მელვინეობას სხვა სუბტროპიკული ტექნიკური კულტურების განვითარების გამო წარმატება არ უნდა ჰქონოდა (ჩაი, მანდარინი, ფორთოხალი, თამბაქო, ტუნგი და სხვ.), რაც ერთგვარ ხელისშემშლელად უნდა ჩაითვალოს მევენახეობის განვითარებისათვის. აფხაზეთში, როგორც დიდ საკურორტო ზონაში, მევენახეობის განვითარება ძირითადად უნდა წარმართულიყო სუფრის ყურძნის მიმართულებით. აღნიშნულის გარდა, ვეგეტაციის პერიოდში ხშირი ნალექების გამო ევროპული ვაზი და მისი ნაყოფი ხშირად უნდა დაზიანებულიყო სოკოვანი დაავადებით. მიუხედავად ამისა, გარკვეული ნაბიჯებია გადადგმული აფხაზეთის ზოგიერთ რაიონში მევენახეობა-მელვინეობის განვითარებისათვის, ადგილობრივი აფხაზური ვაზის ჯიშები საგრძნობლად შემცირდა და მათ სამრეწველო ხასიათი აღარ აქვთ. ავასირხვა, კაჭიჭი და სხვა, თითქმის გადაშენების პირზეა მისული, ამჟამად ვრცელდება საკმარისად ხარისხოვანი ჯიშები, განსაკუთრებით ცოლიკოური, მცირე რაოდენობით საფერავი, რქაწითელი და ჩხავერი. მევენახეობა ძირითადად ვითარდება გუდაუთის რაი-



ონში, შედარებით ნაკლებად გულრიფშის, ვაგრისა და სოხუმის რაიონებში. ცოლიკოური თითქმის ყველგან იძლევა უხვ მოსავალს (აღბათ ეს არის მისი გავრცელების მიზეზი), საკმარისი რაოდენობით აგროვებს შაქარს.

იმერეთისგან განსხვავებით, აფხაზეთში ცოლიკოური იძლევა უფრო ნაზ, ჰარმონიულ ღვინომასალას, რაც საშუალებას ქმნის მიღებულ იქნას ნახევრად ტკბილი ღვინო ფსოუ, გუდაუთის რაიონში ორჯონიკიძის სახელობის კოლმეურნეობაში ძირითადად მოჰყავთ ჩხავერი. მისგან დამზადებული ღვინო ხასიათდება საკმარისი სინაზით, ჰარმონიული გემოთი და სურნელებით. ძალზე ღია ვარდისფერი მას სასიამოვნო შეხედულებას აძლევს. ჩხავერს ამჟამად მრეწველობა ღებულობს მხოლოდ გუდაუთიდან, მისი გამომუშავება შეიძლება 4—5 ათას დეკალიტრამდე, რაც ამ შესანიშნავი ღვინის რესურსებს კიდევ უფრო გაზრდის. აფხაზეთში საკმარისი პოპულარობით სარგებლობს იზაბელას ჯიში, რომლის შაქრიანობაც 17—18 %-ს აღწევს. მისგან მზადდება ნახევრად ტკბილი ღვინო ლიხნი, ხოლო ძირითადი მასალა ხმარდება შემადგერებულ ღვინოს ჯხაზეთის თაიგულს. ორივე ღვინოს ახასიათებს იზაბელას სპეციფიკური გემო და არომატი, ბოლო წლებში ამზადებენ წითელ, ნახევრად ტკბილ ღვინოს აფსნის, რომლის რაოდენობაც ცალკეულ წლებში 3—4 ათასი დეკალიტრია. ამ ღვინის გა-

ცხრილი 59

ქარხნების დასახელება	ვალსამუშაველი ყურძენი	მიღებული ღვინომასალა	ვერობული	შემავრ.	ნახევრად ტკბილი
გუდაუთის	6000	408	158	150	100
განთიადის	1000	68	—	38	30
სოხუმის	2000	136	20	50	66
სულ	9000	612	178	238	196

მომუშავებაში მონაწილეობას ღებულობს საფერავი, კაჭიჭი და სხვა შერეული ჯიშები. მიუხედავად ყურძნის კარგი მოსავ-



ლისა და გამომუშავებული ღვინის საკმაო ასორტიმენტის, ზემოთ აღნიშნული მიზეზების გამო მევენახეობის განვითარება ნაწილობრივ მაინც შეზღუდული რჩება. გაშენებული ვენახები მცირეა, ამიტომ მოსავლიანობის მკვეთრ ზრდას არ აქვს ადგილი, რასაც მე-60 ცხრილი გვიჩვენებს.

როგორც ცხრილიდან ჩანს, ყურძნის გადამუშავებას ემსახურება 3 ქარხანა, მათ შორის ყველაზე პერსპექტიულია გუდაუთის ღვინის ქარხანა.

მაღალხარისხოვანი ნახევრად ტკბილი ღვინის მისაღებად ალბათ მაღალი წარმადობის კალათიან წნეხებს ვერ გამოვიყენებთ, რადგან წარმოებაში ყოველდღიურად მოტანილი ყურძენი საკმარისი არ იქნება. უკეთესია დ—2 მ-ის გამოყენება, ხოლო დანარჩენი ყურძნისათვის მაღალი წარმადობის განუწყვეტელი ქმედების ხაზების დადგმა. სამაცივრო მეტრნობის საკითხი სოხუმში აშენებულმა ჩამოსხმის ქარხანამ გადაწყვიტა, სადაც პირველადი ქარხნებიდან შედის თბომცლელის საშუალებით გაცივებული ღვინომასალა. აფხაზეთში ღვინის სათავსოებად ძირითადად გამოყენებული უნდა იქნეს ემალირებული და მყავვეგამძლე საღებავებით დაფარული მეტალის ცისტერნები. გარეთ გამარტივებული ტიპის ფარდულეებში მოთავსებული ღვინო (გარდა შემავრებულია) წლის დასაწყისშივე დაბინავებული უნდა იქნეს (ძირითადად სოხუმის ახალ ქარხანაში) სუფრის ღვინისათვის საჭირო ნორმალურ პირობებში.

აფხაზეთში ღვინის ასორტიმენტის სიმრავლის გამო უნდა ვეცადოთ, რომ არ დარჩეს საკონიაკე ღვინო, ხოლო თუ დარჩა, უნდა იყოს ძალიან მცირე რაოდენობით.

როგორც ცხრილშია ნაჩვენები, ნახევრად ტკბილი ღვინის რაოდენობამ უნდა მიაღწიოს 200 ათას დეკალიტრამდე, რომლის დამზადებისათვის ყურძნის გადამამუშავებელი ქარხნები სიცივით უზრუნველყოფილნი არ არიან. სამაცივრო სათავსო უნდა მოეწყოს განთიადში 15 ათასი დეკალიტრი ტევადობის, წესრიგში უნდა იქნას მოყვანილი გუდაუთისა და სოხუმის მაცივრები. გამომუშავებული მასალა დაწმენდისთანავე უნდა მოთავსდეს სოხუმის ჩამომსხმელ ქარხანაში, რომელიც უზ-

ყურძნის გადამუშავების მიმართულება დასავლეთ საქართველოს რაიონებში მთლიანად

რაიონების დასახელება	ყურძნის გადა- მუშავება ტონობით	მიღება დენომსალა სულ. ათ. დალ.	მათ შორის					
			სუფრის ვერობული	შემაგრებული	შამანური	საკონიაკე	ნახ. ტკბილი	ყურძნის წვენი
ორგონიკიდის	8000	544	—	—	320	224	—	—
ზესტაფონის	34,000	2312	779	703	424	366	40	—
თერჯოლის	29,500	2006	508	364	660	434	40	—
მაიაკოვსკის	18,000	1224	480	517	—	197	—	30
ვანის	18,000	1224	—	880	—	344	—	—
წყალტუბოს წულუკიდის და ტყიბულის	5,700	388	—	160	—	218	10	—
საჩხერე-ჭიათურის	12,800	870	—	—	300	570	—	—
ჩოხატაურისა და მანარაძის	3000	204	—	18	—	186	—	—
აჭარის	2000	136	—	—	—	136	—	—
სამეგრელოს	10,000	680	—	—	—	626	54	—
ამბროლაურისა და ონის	5,700	388	110	—	—	104	174	—
ცაგერის	4,900	333	35	—	—	143	155	—
აფხაზეთის	9,000	612	178	238	—	—	196	—
სულ დასავლეთ საქართველოში	160,600	10,921	2090	2880	1704	3548	669	30

რუნველყოფილია სიცივით და საკმარისი ტევადობის კურ-  
კლით — თერმოსებით.

როგორც შემაჯამებელი ცხრილიდან ჩანს, მოსალოდნელი  
გადასამუშავებელი ყურძნიდან სარეალიზაციო ღვინო აღწევს  
25 მილიონ დეკალიტრამდე. 1975 წლის გამოშვებული  
ღვინის რაოდენობა უკვე მიაღწევს 16,500 ათას დეკა-  
ლიტრს, ე. ი. მარტო წარმოების ზრდის ტემპის შესანარჩუნებ-  
ლად ხუთწლედში გამოსაშვები ღვინო 9,5 მილიონით მაინც



ყურძნის გადამუშავება და მიღებული ღვინომასალის მიმართულება  
 რესპუბლიკაში ზონების მიხედვით

ზონის დასახელება	ყურძნის გადამუშავება ტონობით	მიღება ღვინომასალა ათ. ლალ	მათ შორის							ყურძნის წვენი
			სუფრის ევროპული	სუფრის წითელი	შამპანური	შემაგრებული	კახური	ნახ. ტბი-ლი	საკონიაკე	
კახეთი	296,400	19,912	7875	1,115	—	5,268	1848	236	3,754	—
ქართლი	91,700	6,235	—	—	1,588	1,584	—	204	2,809	60
დასავლეთ საქართ.	160,600	10,921	2090	—	1,704	2880	—	669	3,548	30
სულ	549,700	37,068	9,965	1,115	3,292	9,732	1884	1109	10,081	90

უნდა გაიზარდოს და მთლიანად უნდა მიაღწიოს 25 მილიონამდე. 3—3,5 მილიონი დეკალიტრის რეალიზაცია კი დაგეგმირდება ნედლეულის სახით მოძმე რესპუბლიკებზე, ცუდ სურათს იძლევა შამპანური მასალის მოსალოდნელი ზრდა.

10 მილიონ დეკალიტრამდე საკონიაკე ღვინის გამომუშავება, მისი გადამუშავება კონიაკის სპირტებად, სპირტების დაძველება და პროდუქციის გამოშვება მოითხოვს გონივრულ და სწორ მუშაობას. როგორც ცალკეული რაიონების განხილვის დროს იყო აღნიშნული, ამ მიმართულებით ჯერ კიდევ არ გვაქვს კარგად საქმე. ცალკეული პრიმიტიული საამქროები, მათი კეთილმოწყობა, სპირტსაცავების უქონლობის შედეგად სპირტების უადგილო ადგილზე დაწყობა, კონიაკის სპირტების ზრდის შემთხვევითობა და ხშირად სპირტებად ღვინის ნარჩენების გადამუშავება, მრეწველობის ეს შესანიშნავი დარგი ნორმალურად ვერ განვითარდება და აგრეთვე პროდუქციის ხარისხიც ვერ გაუმჯობესდება, ამიტომ აუცილებელია იმ ღონისძიებების გატარება, რომელიც ცხრილშია მოცემული. 32ობიექტზე სპირტების გამოხდა იმ პირობებში, რაც ამჟამად არის, ყოველად დაუშვებელია. გასაუქმებელ საამქროთა რაოდენობა აღწევს 19 ერთეულს და დარჩება მძლავრი ტექნიკურად აღჭურვილი 13 საამქრო, შეიძლება ეს ციფრები ნაწილობრივ შეიცვალოს, მაგრამ არსებითი გავლენა არ უნდა მოახდინოს კონიაკის სპირტების გამოხდის შესახებ გასატარებელ ღონისძიებებზე.

გამოხდილი სპირტების ნორმალური დაბინავებისათვის და სახელმწიფო ქონების უშიშროების შექმნისათვის აუცილებელია სპირტსაცავების აგება ისე, როგორც ეს დანართშია მოცემული, ნაშრომში აღარ შევუდგებით იმის მტკიცებას, თუ რომელი ტარა სჯობია კონიაკის სპირტების დასაძველებლად. მომინაქრებელი ჭურჭლის გამოყენება სპირტების დასაძველებლად მუხის ტარის შემცირების მიზეზით არის გამოწვეული.

აღნიშნული ღონისძიებები გააიაფებს და, რაც მთავარია, დააჩქარებს მშენებლობას. გაანგარიშებით სპირტის 30% იქნება მუხის კასრებში, რაც მთლიანად უზრუნველყოფს ხარისხო-



ვანი კონიაკის სპირტების ხანგრძლივ დაძველებას და სამარკო კონიაკის რაოდენობის გაზრდას. ერთსა და იმავე წარმოებებში ვგულისხმობთ სპირტების დაძველების ორივე ვარიანტს, რადგან ძალიან მაღალი ხარისხის სპირტები მოთავსდება კასრებით სპირტსაცავებში, ხოლო რიგითი სპირტები მომინანქრებულ ქურჭელში მსუბუქი ტიპის შენობებში.

ცხრილი 62

საკონიაკე სპირტსახდელი საამქროების არსებული მდგომარეობა და სასურველი ცვლილებების შეტანა (ათ. დალ უწყლო სპირტი)

საკონიაკე სპირტსახდელი ქარხნის დასახელება	საწარმოო სიმძლავრე 1/II—72 წ	გასუქმებ. ქარხნების არსებული საწარმოო სიმძლავრე	საწარმოო სიმძლავრის ადგილი	წარმოებული სასურველი (ათ. დალ უწყლო სპირტი)
წინანდლის ღვინის ქარხანა	5,0	5,0	—	—
ნაფარეჯლის " "	45,0	—	5,0	50,0
ახმეტის " "	72,0	—	17,0	89,0
ქისტაურის " "	17,0	17,6	—	—
ყვარლის ქარხანა სამართველო	13,8	13,8	200	200
შილდის ღვინის ქარხანა	7,4	7,4	—	—
ენისლის " "	25	25	—	—
ქინძმარაულის " "	17,6	17,8	—	—
მუკუზნის " "	37,8	—	16,2	54,0
ველისციხის " "	25,2	25,2	—	—
ბაისუბნის " "	8,6	8,6	—	—
ბოლნისის " "	10,1	10,1	—	—
მცხეთის " "	25,2	25,2	—	—
ოკაძის " "	50,4	—	49,6	100,0
გორის ქ/სამმართველო	20,21	—	—	20,2
ზესტაფონის " "	20,2	20,2	—	—
არგვეთის " "	126,0	—	8	139,0
ორჯონიკიძის " "	27,7	—	—	27,7
საჩხერის " "	33,5	—	23,5	57,0
შიაკოვსკის " (ღიმი)	13,7	—	40,3	54,0
ვარციხის ღვინის ქარხანა	12,6	12,6	—	—
ვანის " "	10,6	10,6	—	—
ამბროლაურის ქ(ს)	7,6	7,6	—	—
ცაგერის " "	5,6	5,6	—	—
ჩოხატაურის " "	5,0	5,0	—	—
ცხაკაიას " "	37,0	—	—	37,8
ბათუმის ღვინის ქარხანა	5,0	5,0	—	—
ვარკეთილის " "	37,8	—	12,2	50,0
კონიაკის ქარხანა	15,1	15,1	—	—
შამპანურის " "	3,1	3,1	—	—
თელავის " "	10,0	10,0	—	—
მარაბდის " "	—	—	100,0	100,0
სულ	752,2	280,3	474,8	982,6

საკონიაკე სპირტსაცავების საქირო საწარმოო სიმძლავრე  
1975 წლისათვის

(ათ. დალ. უწყლო სპირტი)

ქარხნის დასახელება	საწარმოო სიმძლავრე 1/1-72 წ.	სპირტსაცავ- საქირო სიმ- ძლავრის ნამატი	მათ შორის		სპირტსაცავის სიმძლავრე 1/1-80	შენიშვნა
			ქარხნის დასახელებად	ცენტრნ- ბის დასა- წყისი		
ახმეტის ღვინის ქარხანა	—	280,0	120,0	160,0	280,0	წესდის პარა- გრაფი
ნაფარეულის " "	121,0	—	—	—	121,0	
ყვარლის " "	250,0	550,0	250,0	300,0	800,0	
მუკუზნის ქ/ს	120,0	70,0	—	70,0	190,0	
ვარკეთილის ლ/ქ	120,0	80,0	—	80,0	100,0	
ოკამის ლ/ქ	250,0	230,0	—	230,0	480,0	
კონიაკის ქარხანა	923,0	—	—	—	923,0	
ორჯონიკიძის ქ/ს	20,0	80,0	80,0	—	100,0	
ზესტაფონის "	120,0	—	—	—	120,0	
არგვეთის "	—	546,0	146,0	400,0	540,0	
მაიაკოვსკის "	—	50,0	50,0	—	50,0	
საჩხერის "	50,0	100,0	100,0	—	150,0	
ცხაკაიას "	40,0	—	—	—	40,0	
მარაბდის ღვინის ქარხანა	—	400,0	120,0	280,0	400,0	
სულ	2014,0	2386,0	866,0	1520,0	4400,0	



## ფრანგული მეღვინეობის ზოგირითი საკითხი

სსრ კავშირის მინისტრთა საბჭოს მეცნიერებისა და ტექნიკის კომიტეტის გადაწყვეტილებით საბჭოთა მეღვინეების მცირე ჯგუფს მიეცა საშუალება გასცნობოდენ საფრანგეთის მეღვინეობას.

ჯგუფის შემადგენლობაში შედიოდა მევენახეობა-მეღვინეობის რესპუბლიკების 8 სპეციალისტი.

კომიტეტში წინასწარი საუბრის დროს გავეცანით პროგრამას. ჯგუფის გამგზავრების ინიციატივა და შუამდგომლობა ეკუთვნოდა მოლდავეთის რესპუბლიკას. პროგრამაც ძირითადად მათი წარმოდგენილი გეგმის მიხედვით შედგა. გეგმა აკმაყოფილებდა ჯგუფის დანარჩენი წევრების ინტერესებს, გარდა კალვადოსის, რომლის წარმოება ჯერჯერობით სსრ კავშირიდან მხოლოდ მოლდავეთშია.

სპეციალური ცერემონიის შემდეგ თვითმფრინავით ქალაქ რიგაზე გავლით გადავლახეთ საბჭოთა საზღვარი. უღრუბლო ცამ საშუალება მოგვცა დავმტკბარიყავით თვალწარმტაცი რიგის მშვენიერებით. თვითმფრინავში მგზავრების ყურადღება მიიპყრო ერთმა პატარა დეტალმა. სადილის დროს მოგვიტანეს ბულგარული „რისლინგი“. ღვინო კრისტალური გამჭვირვალე იყო, მაგრამ გემოთი მეტად არასასიამოვნო. უცხოელებმა ცოტა უკმაყოფილება გამოთქვეს, მაშინ მოართვეს წითელი ღვინო, ჩვენც მოგვიტანეს. მშობლიურმა საფერავის სურნელებამ დაგვატკბო. სტიუარდესას ვთხოვეთ, კიდევ მოეტანა ჩუმიად, ეს იყო ქართული საფერავი, მოსკოვის ღვინის ქარხნის მიერ ჩამოსხმული. ბულგარული დაბალი გემური თვისებების ღვინო შესანიშნავად გაფორმებულ ბოთლში ესხა, ხოლო ჩვენი საფერავი ბორჯომის წყლის გამონაცვალ ბოთლში, უფერულ ქალღღზე დაბეჭდილი ეტიკეტით.

კოპენჰაგენზე გადაფრენის შემდეგ თვითმფრინავმა კურსი სამხრეთისაკენ აიღო.

მალე გამოჩნდა საფრანგეთის მიწა. შემოდგომა იყო. თვითმფრინავიდან თვალყურს ვადევნებდით, მაგრამ საფრანგეთის

ჩრდილო-დასავლეთით ვენახების ნიშანწყალი არ ჩანდა. 13 საათსა და 30 წუთზე თვითმფრინავი დაეშვა პარიზის არცთუ ისე დიდ აეროდრომზე. აეროდრომი ძველ ქალაქს დაცილებულია 9 კილომეტრით.

აეროდრომზე დაგვხვდნენ ჩვენი მასპინძლები, „სიფალის“ ფირმის წარმომადგენლები — ბატონები ბონიე და ფრანშე. მათ მაშინვე სასტუმროსკენ გაგვამგზავრეს.

ვიწრო ქუჩასთან, რომელიც მოლიერის სახელს ატარებს, მდებარე სასტუმროში მოგვათავსეს. სასტუმრო თუმცა პატარა იყო, მაგრამ საკმარისად კეთილმოწყობილი და სუფთა. იგი მდებარეობდა ქუჩის დასაწყისში აგებულ მოლიერის შესანიშნავ ძეგლთან, ქალაქის ცენტრში. მისგან რამდენიმე ნაბიჯის მოშორებით აღმართულიყო პარიზის კომედიის თეატრი, ხოლო ცოტა იქით ოპერის თეატრი, რომლის შესანიშნავ ნაგებობას არაერთი ხელოვნების მოყვარული მოუხიბლავს.

ამ დიდ და სხვადასხვა ქვეყნის ხალხით სავსე ქალაქში საბჭოთა საელჩოში რომ მოხვდები, თავს იგრძნობ, თითქოს შენს სამშობლოში იმყოფები. ჩვენი საელჩო საფრანგეთში ერთ-ერთი ყველაზე კარგია სხვა ქვეყნების საელჩოთა შორის.

დღის ბოლოს მიგვიღეს ფირმა „სიფალი“. „სიფალი“ წარმოადგენს, თუ შეიძლება ასე ითქვას, შუალედ ფირმას, ძირითადად კვების მრეწველობის მანქანა-დანადგარების მწარმოებელ ფირმებს და მყიდველებს შორის სუფთა კომერციული ხასიათის სამუშაოების გარდა, ჰყავთ სპეციალისტების დიდი შტატი, საკონსტრუქტორო ბიურო და სხვ.

აღნიშნული შტატით ფირმა ახდენს ხაზების დაკომპლექტებას, სხვა სახელმწიფოში მათ მონტაჟზე ზედამხედველობას და სხვა სამუშაოებს. ეს ძირითადად იმით არის გამოწვეული, რომ დამკვეთ სხვა სახელმწიფოებს ან საფრანგეთის რომელიმე ფირმას, როდესაც უნდა რაიმე ხაზის შექმნა, მაგრამ ამ ხაზში შემავალი ყველა მანქანა მას არ აკმაყოფილებს, მათი შეცვლა ხდება დამკვეთის მოთხოვნის მიხედვით, ხოლო მისი ხაზში ჩართვა-გამართვა და მუშაობის შეწყობილი უზრუნველყოფა ეხება „სიფალის“ ფირმის სპეციალისტებს.



მაგალითად: მოსკოვის ღვინის ჩამოსხმელი ქარხნის მონტაჟი ჩაატარა „სიფალის“ ფირმის სპეციალისტებმა, მაგრამ ღვინის ჩამოსხმის ხაზებში შემავალი მანქანები სხვადასხვა ფირმის იყო. ფირმის სპეციალისტებმა უზრუნველყვეს ყველა შემოტანილი მანქანის თანმიმდევრული, შეთანაწყობილი მუშაობა.

ჩვენი ჯგუფის მანსპინძელი საფრანგეთში უნდა ყოფილიყო საკმაოდ ძლიერი ფირმა „პრეფონტენი“, მაგრამ „სიფალის“ ფირმის ხელმძღვანელობის გადმოცემით „პრეფონტენის“ ფირმა ჩვენი ჩასვლისას დიდ სიძნელეებს განიცდიდა, რის გამოც მათ ვერ შესძლეს ჩვენი მიღება. დათხოვილ იქნა სამუშაოდან 700-მდე მუშა, რამაც დანარჩენ მუშებში დიდი უკმაყოფილება გამოიწვია. „პრეფონტენის“ ფირმის მუშაობის შესახებ მივიღეთ ზოგიერთი ცნობა.

ფირმა უშვებს ძირითადად იაფფასიან ორდინარულ ღვინოებს, რაზეც დიდი მოთხოვნილებაა პარიზსა და საზოგადოდ საფრანგეთში. ღვინის მიღების, ჩამოსასხმელად მომზადების, ჩამოსხმისა და ტრანსპორტირების საკითხები უაღრესად მექანიზებულია. ფირმა ღებულობს დასამუშავებელ ღვინომასალას. დამუშავების სქემები ძალზე მარტივია, ღვინის მდგრადობა ბოთლში მიღწეული არ არის. მისი რეალიზაცია ძირითადად ხდება პარიზსა და მის გარეუბნებში. ღვინის ჩამოსხმის ასეთი ტექნოლოგია ფირმამ იმით მიაღწია, რომ მათ თავიანთი სავაჭრო ქსელის საშუალებით მჭიდრო კავშირი აქვთ მომხმარებელთან. მაღაზიამ იცის თავისი მოქმედების ზონის მყიდველის მოთხოვნილება როგორც რაოდენობრივად, ისე ღვინის ასორტიმენტის მხრივაც. საფრანგეთში ღვინის დღიური მოხმარება დაახლოებით სტაბილურია.

მყიდველმაც იცის, რომ აღნიშნული ფირმის ღვინო არ არის მდგრადი და ყიდულობს იმდენს, რამდენსაც მოიხმარს 1—2 დღის განმავლობაში. მაღაზიებში ღვინო ერთი ან ორი დღის მარაგი შედის, ღვინო არც მაღაზიაში და არც მომხმარებელთან არ ჩერდება. ღვინის დაუმუშავებლობის გამო მისი გატანა შორეულ რაიონებში ან საფრანგეთს გარეთ, აკრძალულია.

სანამ შევუდგებოდეთ ჩვენი ძირითადი მიზნის — მეღვინე-

ობის იმ საწარმოთა აღწერას, რაც საფრანგეთში ვნახეთ, შევხები ერთ განყენებულ საკითხს. როგორც აღვნიშნეთ, „კალვადოსის“ საკითხი აინტერესებდა მარტო მოლდავეთის წარმომადგენლებს.

კალვადოსის სახელი ცნობილი იყო ჩვენთვის გერმანელი მწერლის ერის მარია რემარკის რომანებიდან. მოლდავეთის მღვინეობის მრეწველობის მიერ გამოშვებული კალვადოსი პირველად გავსინჯე 1967 წელს, მაგრამ შეიძლება ითქვას, რომ ფრანგულ და მოლდავეურ კალვადოსთა შორის არ არის დიდი მსგავსება. კალვადოსი ადგილის სახელია, სადაც აწარმოებენ ამ სასმელს, იგი მღებარეობს საფრანგეთის ჩრდილო-დასავლეთით, ლამანშის მიმართულებით.

საფრანგეთის მთავრობის რამდენიმე დეკრეტით მკაცრად განისაზღვრა კალვადოსის დამზადების ფარგლები. აღნიშნულ საზღვრებს გარეთ კალვადოსს არ ამზადებენ. შერჩეულია ვაშლის სპეციალური ჯიშები, უფრო გარეული. პლანტაციები მასიური არ არის, ნიადაგი არ მუშავდება, ყველაფერი ამას თითქოს ვაშლის ღირსებაზე უნდა ჰქონდეს გავლენა. ვაშლი იკრიფება, მიდის ქარხანაში, გროვდება დიდ ხვავებად, გადადის სარეცხ აუზებში, გარეცხვის შემდეგ მიდის ტრანსპორტიორებით შემდეგ გადამუშავებაზე, გადამუშავებული დურღო კი პრესზე, ხოლო მიღებული წვენი — საღებრად.

წვენში წარმოებს ალკოჰოლური დუღილი. თუ მასალა განკუთვნილია გამოსახდელად, დუღილის პროცესი მიმდინარეობს ბოლომდე. ნზადდება აგრეთვე საკმაოდ კარგი სასმელი „სიდრი“, რომელიც სუფთა ვაშლის წვენია. სასმელი შეიცავს 1—2%-მდე შაქარს. ნარჩენები ღუმელებში შრება და იხმარება საქონლის კომბინირებული საკვების დასამზადებელ კომპონენტად. წარმოება ტექნიკური აღჭურვილობით ჩამორჩენილია, ჭარბობს ხელის შრომატევადი და მძიმე სამუშაოები, როგორც ზემოთ იყო აღნიშნული, მიღებული, დადუღებული მასალა მიდის გამოხდის საამქროში, რომელიც დაკომპლექტებულია შარანტის ტიპის აპარატებით.

სპირტის გამოხდა მიმდინარეობს ჩვეულებრივ ისე, რო-



გორც კონიაკის სპირტის. მიღებული სპირტები ძველდება მუხის ჭურჭელში. კალვადოსის ღირსებას განსაზღვრავს მისი ხარისხი და დაძველების ხანგრძლივობა. გარეგნული შეხედულებით და ფერით იგი წააგავს კონიაკის სპირტს. ქარხანაში გასინჯულ იქნა სხვადასხვა ხნოვანების სპირტები, რომლებმაც თავისი არომატითა და გემური თვისებებით საკმარისად კარგი შთაბეჭდილება დასტოვეს ჩვენზე.

ჩვენი პირველი დღის მგზავრობის (ახსნა-განმარტების მიღების, საუზმის, სადილისა და ვახშმის) დროს შესამჩნევი გახდა, რომ დროის უმეტესი ნაწილი დათმობილი ჰქონდა არა დათვალიერებასა და მათ შესწავლას, არამედ ზედმეტ განმარტებებს, ჭამაზე დიდი დროის დახარჯვას და ხანგრძლივ მგზავრობას, რაც შემდეგ დღეებში კიდევ უფრო საგრძნობი გახდა. ელემენტარული საკითხების განმარტებას უნდებოდნენ ძალიან დიდხანს. იმ მცირე დროში, რაც ჩვენ გვეძლეოდა წარმოებათა დასათვალიერებლად და ინსტიტუტების გასაცნობად, რა თქმა უნდა, ყველაფერს ვერ ვნახავდით. გარდა ამისა, განმარტებას ვღებულობდით სულ სხვადასხვა პირებისაგან და ჩვენი ჩანაწერები ძირითადად ეყრდნობა ზეპირ გადმოცემებს იმ სპეციალისტებისა, ვინც გვიტარებდა საუბარს, ამიტომ შეიძლება ბევრ შეცდომებს ჰქონდეს ადგილი, მაგრამ ძირითადი აზრი სწორი იქნება და მას მაინც გარკვეული სარგებლობის მოტანა შეუძლია ჩვენი წარმოებებისათვის.

**ღვინის, შამპანურის, ყურძნის გადამუშავებისა და სხვა სასმელების წარმოება**

**ფირმა „ვინიპრი“**

ფირმა მდებარეობს პარიზის გარეუბანში. სათავსო ქარხანა გარეგნულად კარგად გაფორმებულია კომპაქტურ მისადგომზე, ვესტიბიულებში შეთანაწყობილია გამწვანების, უძველესი მევენახეობისა და მეღვინეობის ელემენტები.



აღსანიშნავი წარმოების ზოგიერთი დეტალი, რომლის დანერგვაც ჩვენს წარმოებებში გარკვეულ სარგებლობას მოგვითმენდა.

მთავარი და მნიშვნელოვანი, რითაც განსხვავდება ჩვენი მეღვინეობისაგან, პირველად ქარხნებში ღვინის დამუშავება არ ხდება. ღვინომასალა მიღის ჩამოსხმის ქარხანაში. კუპა-ეი კეთდება მარტივი სქემით, მუშავდება და მიღის ჩამოსხმაზე, ე. ი. გამორიცხულია დამუშავებული ღვინის ტრანსპორტირება და შემდგომ მისი ხანგრძლივი დასვენება. ეს შეიძლება გამართლებული იყოს, რადგან აღნიშნული ღონისძიებით იზრდება წარმოებათა წარმადობა, მცირდება დანაკარგები და საბოლოო ჯანში დიდ ეკონომიას იძლევა.

ქარხანა წელიწადში ასხმას 4—4,5 მილიონ დეკალიტრ, 60 დასახელების, ძირითადად ორდინარულ და ცოტა რაოდენობით სამარკო ღვინოს, ქარხანაში ღვინო ერთდროულად შემოდის სხვადასხვა ტრანსპორტით, ძირითადად სამდინარო და საავტომობილო ტრანსპორტით. ღვინის მიღება თუ საჭიროა, წარმოებს 24 საათის განმავლობაში, ქარხნის საერთო ერთდროული ტევადობა 600 ათასი დეკალიტრია და იმ პროგრამის მიხედვით, რასაც ქარხანა ასხამს, რა თქმა უნდა, იგი დატვირთული არასდროს არ არის.

კონსტრუქციულად ქარხანა ძალიან საინტერესოდ არის მოწყობილი. ნაგებობანი, მოწყობილობა და ყველა საშუალება ემორჩილება იმ ღვინის ტექნოლოგიას, რაც ქარხანაში ტარდება.

მოკლედ შევეხებით მათ. სათავსოდ გამოყენებულია ძირითადად ოთხკუთხა მრავალსართულიანი რკინა-ბეტონის ბუტები. სართულთა რაოდენობა 3—4-ია, ზედა სართულზე განლაგებულია შედარებით დიდი ტევადობის ბუტები, თითოეული 4-დან 6 ათას დეკალიტრამდე, მათ ქვემოთ ბუტები 3—4 ათას დეკალიტრიანია, ხოლო პირველ სართულზე 2—3 ათას დეკალიტრიანი. ღვინის მიღება ხდება ზედა ბუტებში და ტექნოლოგიური ციკლით მიემართება ქვედა ბუტებისაკენ. ბუტები შიგნიდან ძირითადად მოპირკეთებულია შუშის ფილებით, რაც ძალზე ჰიგიენურია, ბუტი დაცლის შემდეგ მოწმდება და ირე-





ცხება. ღვინისაგან დაცლის დროს სტერილური ჰაერის შესაშვებად მიმაგრებული აქვს შუშის ცილინდრები, რომელიც ნახევრად სავსეა გოგირდოვანი ანჰიდრიდით, რაც სპეციალისტების აზრით, საჭიროა აბსოლუტურად სტერილური ჰაერის შესაშვებად. თუმცა მისი დაცლის შემდეგ ბუტის კარი იღება მის გამოსარეცხად, რითაც სტერილობა ირღვევა, მაგრამ ნაკლებულ ჭურჭელს ხვდება სტერილური ჰაერი, რომელიც იცავს ღვინოს მანვე მიკრობებისაგან. ბუტებში არსებული ღვინის რევა არ ხდება და ქარხნის სპეციალისტები კატეგორიული წინააღმდეგი არიან ბუტებში მექანიკური დამრევეების. აშენებული ბუტი შიგნიდან ერთ-ერთ კედელთან ახლოს გატიხრულია, ტიხარი ბუტის ჭერამდე არ მიდის, იგი დახვრეტილია ძირიდან თავამდე. საეგალიზაციო ღვინოები შედის ბუტის გატიხრულ ნაწილში. მოწოდებული ღვინო სწრაფად ავსებს ტიხარსა და ბუტის კედელს შორის არსებულ არეს, ტიხარი დახვრეტილია და ამის გამო ღვინო თითქმის ყველა ხვრელიდან იღვრება, ბუტის მეორე უფრო დიდი ნოცულობის მხარეს. ასეთი ღონისძიება სრულიად საკმარისია ღვინის დარევისათვის და ღვინო მისი განლაგების ყველა ფენაში ერთგვაროვანია. ყველა სართულზე იატაკი ისეა მოწყობილი, რომ ბუტის გახეთქვის ან მისი დენადობის შემთხვევაში ღვინო თავს იყრის შემკრებ პატარა აუზებში და მიემართება პირველ სართულზე მყოფ აუზისაკენ.

როგორც ზემოთ იყო აღნიშნული, ქარხანაში შემოსული ღვინომასალის გაწევა მაშინვე ხდება ქელატინით და ასკანგელით. თითოეული მათგანი აღებულია 50—50%, ამის შემდეგ ღვინო მიდის მეორე სართულზე, სადაც მოწყობილია ფილტრი (ფილტრის მუყაოს ფურცლების გარეშე), აქ მზადდება ცალზე გაფხვიერებული კაზილგურის ემულსია. ეს ემულსია ღვინოს იქვე ერევა წინასწარ გაანგარიშებული სასურველი დოზით და ყველაფერი ერთი მთლიანი ნაკადით მიედინება ბუტებში. ღვინო ისვენებს ერთ-ორი დღით და პირდაპირ მიდის ჩამოსასხმელად. ღვინის ერთგვაროვნობის მიზნით აღნიშნული ტექნოლოგიით დასამუშავებელ ღვინოს ერევა უკვე წინა დღეებში დამუშავებული 50% ღვინო. ქარხნის



სპეციალისტების განმარტებით, გაწეული ხარჯები უკვე დამუშავებულ ღვინოზე დიდი არ არის. სამაგიეროდ ამით აღწევენ ღვინის ერთგვაროვნებას და, რაც მთავარია, მის მდგრადობას.

ქარხანა ღვინოს უშვებს 1—2 თვის მდგრადობის გარანტიით.

ჩამოსხმის საამქრო დაკომპლექტებულია სხვადასხვა ძველი და ახალი ჩამოსხმის ხაზებით. ყუთები ძირითადად პლასტმასისაა. იგი მკვრივია და შეკეთებას არ მოითხოვს, რაც აადვილებს ყუთიდან ნახმარი ბოთლის მექანიკურ ამოღებას, მისი ტრანსპორტიორის საშუალებით სარეცხ მანქანაზე გაგზავნას და გარეცხილი ყუთის დახვედრას უკვე ჩამოსხმულ და გაფორმებულ პროდუქციასთან. ბოთლების ჩაწყობა ყუთებში ხდება ხელით. გარდა ჩვეულებრივი ჩამოსხმისა, წარმოებს აგრეთვე ცხელი ჩამოსხმა. 40° გაცხელებულ ბოთლში ისხმევა თბომცლელიდან გამოსული 65—70°-მდე გაცხელებული ღვინო. აღნიშნულ ღონისძიებას ატარებენ მდგრადობის მიმართ შედარებით საექვო ღვინოებზე. ქარხანაში ძირითადად შემოდის ნახმარი ბოთლი. ნახმარი ბოთლების დამუშავება წარმოებას შედარებით ძვირი უჯდება და, რაც მთავარია, რეცხვის ხარისხი არ არის ისეთი, რაც უზრუნველყოფს პროდუქციის ხარისხის სრულ დაცვას. ამჟამად მიმდინარეობს მუშაობა (მოლაპარაკებას ქარხანა თვითონ ატარებს პოლიმერების ქარხანასთან), რომ ბოთლი დამზადდეს პლასტიკატიდან. მომხმარებელში ახალმა ჭურჭელმა თავისი ღირსება რომ არ დაკარგოს, იგი ბოთლას ფერისაა, ხოლო ფორმა შეცვლილია. ასეთი ჭურჭლის წარმოებაში დანერგვით გამორიცხულია მისი დამტვრევა და რეცხვის მძიმე პროცესი, ამასთან ძალიან მსუბუქია და ადვილი მოსახმარი. განზრახულია ბოთლის უფასოდ გაცემა მომხმარებელზე, უკან დაბრუნების გარეშე, რადგან ამ ბოთლის გარეცხვა ძნელი და მიზანშეუწონელიცაა. გაანგარიშებით, ნახმარი ბოთლის შეგროვება, ქარხანაში მიტანა, მისი გარეცხვა უფრო ძვირი ჯდება, ვიდრე პლასტიკატიდან დამზადება.

ქარხნის მთელ ტერიტორიაზე და საამქროებში დიდი რაოდენობით არის გაყვანილი სპილენძის, უჟანგავი ფოლადის და შუშის მილები, რის საშუალებითაც ხდება ღვინომასალის



მოძრაობა. ყველა პროცესის დამთავრების დროს მიღები ირეცხება მარტივად. მილის დასაწყისში იდება რომელიმე პოლიმერის ღრუბელი, რომელიც ავსებს მილის მთლიან განივკვეთს. ძირითადად ჰაერის მიწოლით იგი სრიალებს მთელ სიგრძეზე და მილი კარგად სუფთავდება.

ქარხნის ლაბორატორიაში წყდება ყველა ის საკითხი, რისი გატარებაც საჭიროა ღვინის მიღებიდან მის ჩამოსხმამდე. ლაბორატორია საკმარისად დიდია და იქ მუშაობს 3 სპეციალისტი, ანალიზები კეთდება სიმაგრეზე, საერთო და მქროლავ სიმჟავეზე, თავისუფალ და შებოჭილ გოგირდზე და ხვედრით წონაზე. სიმაგრე ისაზღვრება ებულიმეტრების საშუალებით, რაც ჩვენი აზრით, საფრანგეთისათვის უკვე ჩამორჩენილად უნდა ჩაითვალოს.

ქალაქზე დაბეჭდილი ქარხნის ყველა ჭურჭლის გეგმა, მისი ტევადობის აღნიშვნით, ძირითად სამუშაო პროგრამას წარმოადგენს. ლაბორატორიაში აღნიშნული გეგმის მიხედვით მიმდინარეობს ღვინისათვის ჩასატარებელი პროცესი, რომელ ჭურჭელში რა ღვინოა და როგორი კონდიციებით, ლაბორატორიისათვის ცნობილია, დგება სამუშაო პროგრამა და ეძლევა კვალიფიციურ მუშებს შესასრულებლად. ქარხნის ტერიტორიაზე განლაგებულ ჭურჭელთან არც შლანგი და არც ტუმბოა. თითოეული ჭურჭელი მილგაყვანილობით შეერთებულია სამართავ დაფასთან. დაფის წინა მხარეზე მოწყობილია გადაამყვანი ონკანები, ისე რომ ერთი ადგილიდან ხდება მთელი ღვინომასალის მოძრაობის მართვა. რასაკვირველია, მუშაობის ასეთი ორგანიზაცია ქარხანას მისცემს დიდ დანაზოგს და, რაც მთავარია, დაცული იქნება სისუფთავე. გამორიცხულია ქარხანაში აუარებელი ტუმბოების არსებობა, მოვლა, გადაადგილება და მათზე დახარჯული შრომა. ყველა ქარხანაში, რომლებიც ჩვენ ვნახეთ, ღვინომასალის მოძრაობის მართვა განხორციელებულია ძირითადად ერთი დაფიდან (პულტიდან) წინასწარ განსაზღვრული პროგრამით. სამარკო, ორდინარულ წითელ და თეთრ ღვინოებს უმთავრეს ქარხნებში დაფები მოწყობილი აქვს ცალცალკე. მზა ნაწარმის საწყობი ძალიან დიდი გაბარიტებისაა, სა-

9. ვ. მოდებაძე



დაც გროვდება პროდუქციის მთელი ასორტიმენტი. საწყობში წარმატებით მუშაობენ ავტომტვირთავები, რომელთა საშუალებითაც ხორციელდება მანქანების მზა პროდუქციით დატვირთვა. ამ მძიმე სამუშაოზე ხელის შრომა გამორიცხულია. ქარხნის მთელი პროდუქციის დატვირთვას წლის განმავლობაში ასრულებს 3—4 კაცი ავტომტვირთავის საშუალებით.

ქარხნის ტერიტორიაზე, იქ სადაც მუშებისა და მოსამსახურეების შედარებით დიდი რაოდენობა იყრის თავს, დალაგებული იყო საკმარისი რაოდენობის ლიმონათი და მინერალური წყალი. ჩვენ, რასაკვირველია, ამაზე შეკითხვა არავისათვის არ მიგვიცია, რადგან ყველაფერი ნათელი გახდა. მუშას, რომელსაც მოწყურდება, ლიმონათს ან მინერალურ წყალს უფრო სიამოვნებით დალევს, ვიდრე ღვინოს, განსაკუთრებით ახალგაზრდები. ჩვენთან თუ რამდენი იხარჯება ღვინო, ცნობილი არ არის, მაგრამ ერთი ნათელია—ღვინის ქარხანაში მუშას ღვინოს თუ შევუცვლით ლიმონათით ან მინერალური წყლით, მუშისათვის ძალიან კარგი იქნება და შეიძლება წარმოებამაც დიდი დანაზოგი მიიღოს.

მაღალ დონეზე დგას ქარხანაში აღრიცხვის საქმე, თითქმის ყოველდღე კეთდება ანგარიში სამუშაოს ყველა პროცესზე და ყველა დანაკარგზე, ტარდება წარმოების ზუსტი ეკონომიური ანალიზი. შენობის მთლიანი დათვალიერების დროს ბოლო სართული საანგარიშო დარგის მუშაკებს ჰქონდათ დაკავებული მაღალხარისხოვანი საანგარიშო მანქანების დიდ რაოდენობასთან ერთად. საანგარიშო დარგის მუშაკები ალბათ 30-მდე იყო. ქარხანას პროდუქციის მიღება-გატანისათვის ტრანსპორტი საკუთარი ჰყავს და დამატებით დაქირავებას არ საჭიროებს.

გავემგზავრეთ პარიზის ოდნავ ჩრდილო-აღმოსავლეთით, ქ. რეიმსის მიმართულლებით. ქ. ეპერნეში გავეცანით შამპანური ღვინოების წარმოების შესანიშნავ ქარხანას, რომელიც „მოეტის და შანდონის“ სახელით არის ცნობილი. გადმოცემით, იგი არსებობს 1743 წლიდან და ითვლება შამპანური წარმოების აკვნად. აღარ შევეხებით აღნიშნული ქარხნის



ისტორიას, რადგან სპეციალისტებისათვის იგი ცნობილია. მანც საჭიროდ მიმაჩნია აღვნიშნო ზოგიერთი საკითხი, რაც აუცილებელია ჩვენი კოლეგებისათვის. ქარხანა მისი გამოსაშვები პროდუქციისათვის საჭირო ღვინომასალას ღებულობს ადგილზე გადამუშავებული ყურძნიდან. შამპანური მასალის დასამზადებლად ძირითადად გამოყენებულია თეთრი და შავი პინოს ღვინომასალა. ყურძნის გადასამუშავებელ ვეებერთელა დარბაზში დგას რამდენიმე ჰიდრაულიკური წნეხი. წნეხი სტაციონარულად არის დადგმული, მის ქვეშ მყოფი კალათები მოძრავია, ელექტროკარების საშუალებით კალათი მიაქვთ ხვიმირასთან, სადაც იტვირთება ყურძნის მთელი მტევნებით. დატვირთული კალათი მიდის დასაჭყლეტად, ხოლო მის ადგილს იკავებს ახალი ცარიელი კალათი და ასე შემდეგ. თითოეულ კალათში ჩადის 2 ტონამდე ყურძენი. ყურძნის დაჭყლეტის პროცესის დროს მტევნები ხელს უწყობს დრენაჟს და ტკბილის გამოყოფა ხდება სწრაფად. ტკბილს ღებულობენ 35—40 დეკალიტრს ერთი ტონიდან. მათი განმარტებით, დარჩენილი მასა იყრება, რაც ძნელი დასაჯერებელია, რატომ უნდა დაიკარგოს ჭაჭაში არსებული წვენის რაოდენობა (30 დეკალიტრამდე). საამქროში ერთადერთი საკითხი, რომელიც მნიშვნელოვანია, ეს არის მთელი მტევნების დაჭყლეტა კალათიან წნეხებში. მარცვალი არ ისრისება, მიღებულ ტკბილში მექანიკური შეწონილი ნაწილაკები მინიმუმამდეა დაყვანილი, ტკბილი გამოდის სუფთა და გამჭვირვალე, მის გემოსა და შემადგენლობაზე გავლენას აღარ ახდენს მტევნის მექანიკური შემადგენელი ნაწილები (კლერტი, წიპწა, მარცვლის კანი და სხვ.). კალათების დაცლა ხელით ხდება. ეს პროცესი ძალზე შრომატევადია.

თბილისის კვების მრეწველობის მანქანების საკონსტრუქტორო ბიუროს მიერ (მთავარი კონსტრუქტორი დ. ქადეიშვილი) კალათიანი წნეხების მუშაობის საკითხი უფრო სწორად და სრულყოფილად არის გადაწყვეტილი. თუ მასში მთელ მტევნებს მოვათავსებთ და გადავამუშავებთ, ალბათ ასეთი მანქანები მსოფლიოში საუკეთესო იქნება. ქარხანა უშვებს

ბოთლურ შამპანურს (ბოთლებში შამპანურის ერთდროული დაძველება ხდება 40 მილიონამდე), წელიწადში 10—12 მილიონ ბოთლს. სარდაფი ბუნებრივია, შეჭრილია რბილ კირქვიან კლდეში. კედელი ნესტიანია და ეს სინესტე აღწევს კედლის შიდა ფენებშიც. გვირაბების საერთო სიგრძე 26 კილომეტრია. სარდაფი და შტაბელებში დაწყობილი ბოთლები მთლიანად დაფარულია სოკოთი. საინტერესოა ჩამოსხმისა და გაფორმების სამქრო. დაძველების და რემუაჟის სამქროში ბოთლები დახუფულია ჯერ პოლიეთილენის კაპსულით, შემდეგ კრონენ საცობით, ე. ი. ბოთლის ყელი განსხვავებულია ჩვეულებრივი შამპანურის ბოთლისაგან. იგი გაკეთებულია ისე, როგორც ლიმონათის ბოთლი, ოღონდ შენარჩუნებული აქვს ძველი ყველა შიდა კვეთი. აღნიშნული ღონისძიება ძალიან რაციონალურია. შამპანურის დეგორჟაჟიტის დროს შრომააღარ არის მძიმე და საშიში, განთავისუფლებულია დიდი რაოდენობის მუშახელი. თავდაყირა დაკიდებული ბოთლი ჩადის აბაზანაში, სადაც იწყება მისი ყელის მოყინვა, აბაზანის სიგრძე და დაბალი ტემპერატურა ისე არის გაანგარიშებული, რომ მისგან ბოთლის ამოსვლის დროს ყელი უკვე გაყინულია, ბოთლი მიდის ძალიან მარტივ როტაციულ მანქანაში, აქ კრონენ საცობი მექანიკურად იხდება. ბოთლში განვითარებული წნევის გამო კაპსული და გაყინული ლექი ყელიდან ვარდება, შემდეგ მანქანაზე ბოთლიდან სითხე ამოიტუმბება, ხოლო თუ საჭიროა ლიქიორი უნდა იქნეს დამატებული, ქერქის საცობით დაიხუფოს, გაირეცხოს, გაშრეს, გაფორმდეს და ყუთებში ჩაეწყოს. ყუთებში ჩაწყობისას ვოფრის მუყაოს მაგვირად იხმარება ქაღალდისაგან ჩამოსხმული ბოთლის ფორმის ბუდეები, სადაც თავსდება ბოთლი, ხოლო მეორე ბუდით იხურება. საექსპორტო პროდუქციის გაფორმება ხდება ხელით, რაზედაც საკმარისი რაოდენობის მუშახელია საჭირო (17—20 ერთ ხაზზე). პოლიეთილენის საცობის გამოყენება ფირმას წარმოუდგენლად მიაჩნია. ეს არ არის სწორი, რადგან შტაბელებში დაწყობილ ბოთლში 3—4 წლის განმავლობაში შამპანურის შეხება თუ შეიძლება პოლიეთილენის კაპსულთან, რატომ არ შეიძლება მისი იგივე შემადგენლობის საცობით და-

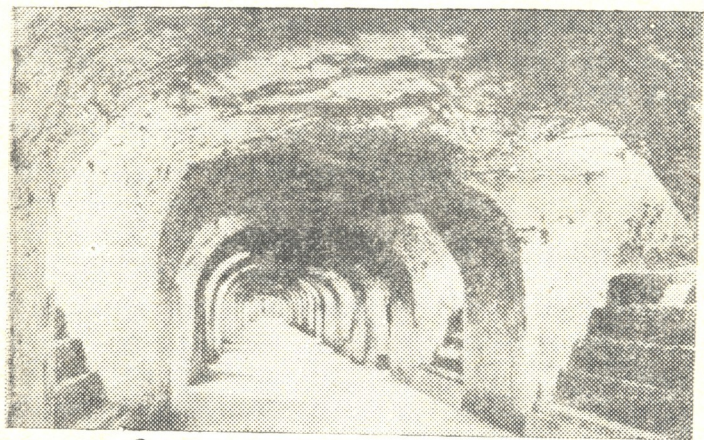


ხუფვა. მართალია, კაპსულსა და ღვინოს შორის წარმოშობილი ლექი ერთგვარ იზოლაციას ქმნის, მაგრამ ეს ლექი წარმოიშობა შედარებით გვიან. ასე რომ, ეს ფირმის რეკლამა უფროა, ვიდრე საკითხის სწორი გადაჭრა, მთლიანი ქერქის საცობი ფირმას აღარ აქვს. ისინი ხმარობენ დაწნეხილ საცობს, რომლის ბოლოზე დაწებებულია ნატურალური ქერქის საცობის ფენა.

ქარხნის არქიტექტურა და გამწვანება დიდი გემოვნებით არის გაფორმებული, ჰყავთ დიდი რაოდენობის დამთვალიერებლები. ჩვენი სპეციალისტები მიღებულ იქნენ ძალიან კარგად. გამართულ დეგუსტაციაზე წარმოდგენილი იყო: 1. მოეტი და შანდონი 1964 წლის მოსავლის, 2. იმპერიალი, 3. ღონ პირიონი.

ყველა წარმოდგენილი ნიმუში ძალიან მაღალი ღირსების იყო. თუმცა მოხდა პატარა გაუგებრობაც. პირველი ნიმუში მომსახურე პერსონალმა გახსნა და დაგვისხეს გაუსინჯავად. გასინჯვის დროს შემჩნეულ იქნა მკვეთრი, გარეშე არასასიამოვნო გემო. რა თქმა უნდა, ჩვენ არაფერი არ გვითქვამს, მაგრამ მასპინძლებმა მაინც შეგვაჩინიეს რაღაც უხერხულობა. ასეთი რეკლამის შემდეგ ცუდი ნიმუშის წარმოდგენა მათთვის უხერხული იყო. გადმოცემით, გავრცელებული სოკოს საშუალებით ხდება სარდაფში ჰაერის შეფარდებითი ტენიანობის რეგულირება, ე. ი. ჭარბი ტენიანობის დროს შეწოვა და შემციობების შემთხვევაში გამოყოფა. სოკო მოდებულია მთელ სარდაფში: კედლებზე, იატაკზე, შტაბელებზე, ელექტროგაყვანილობაზე, ერთი სიტყვით, ყველგან, იგი საკმაოდ სქელია და ღრუბელივით არის მოდებული. მიუხედავად ამისა, მაინც ცუდ შთაბეჭდილებას არ სტოვებს. მას არ აქვს მტვერი და ცუდი სუნი. ფროლოვ ბაგრევის და შანდერელის მიხედვით, ამ სოკოს უწოდებენ სარდაფის სოკოს. ფროლოვ ბაგრევი აღნიშნავს, რომ სოკო ახდენს სარდაფში ტენიანობის რეგულირებას, მაგრამ თუ მოხვდა ღვინოში, აუარესებს მის გემურ ღირსებებს. შანდერელი ისგავს სოკოს უწოდებს კლადოსპორიუმ გელარეს (უკეთ რომ ვთქვათ, ჩვენ მივამსგავსეთ ამ სახელწოდებას). მისი აზრით, აღნიშნულმა სოკომ არ შეუცვალა ყურძნის წვენს

გემო. მას Rakodium-საც უწოდებენ. მე მგონი, ჩვენში მიკრო-  
ბიოლოგები უნდა დაინტერესდნენ ამ საკითხით და სარდაფე-  
ბის ზოგიერთ ადგილში, სადაც ჰაერის შეფარდებითი სინო-  
ტივე 98%-მდე აღწევს (წინანდალი, გურჯაანი, ზესტაფონი,  
ქინძმარაული და სხვა), თუ გავავრცელებთ და ღვინოს ზი-  
ანს არ მოუტანს, დიდ სარგებლობას მისცემს ჩვენს მეღვინეო-  
ბას.



ნახ. 1. მოეტის და შანდონის სარდაფი.

შამპანურის წარმოების მეორე ქარხანა ვნახეთ ქალაქ რე-  
იმსში. ქარხანა „მუნ“ მოეტსა და შანდონზე პატარაა, გვირაბე-  
ბი შედარებით უფრო ხელოვნურია, ამოშენებულია აგურით,  
მისი სიგრძე აღწევს 15 კილომეტრს, ხოლო მიწის ზედაპირიდან  
დაცილება 15—17 მეტრია. სამუშაო პროცესების აღწერა სა-  
ჭირო არ არის, რადგან ისეთივეა, როგორც მოეტსა და შან-  
დონში. განსხვავებულია მხოლოდ ის, რომ ქარხანა ღებულობს  
ღვინომასალასაც, რომლის დასაწმენდად იხმარება მხოლოდ  
სიცივე და არა გამწვავი საშუალებები. სოკო აქაც  
ძლიერ გავრცელებულია. პროდუქცია ფორმდება ლამაზად.  
გასინჯული იქნა მაღალი ხარისხის შამპანური „კონდონ რუჟი“  
(წითელი ხაზი), რეიმსი და მისი დეპარტამენტი ალბათ შამ-



პანურის ძირითადი მწარმოებელია საფრანგეთში. გადმოცემით, საფრანგეთში ბოთლური შამპანურის წარმოება წელიწადში 85 მილიონს აღწევს, დაახლოებით აგრატოფორულიც ასეთივე რაოდენობით გამოდის.

ხანგრძლივი მგზავრობის შემდეგ მივედით ატლანტის ოკეანის სანაპიროებისაკენ, ბისკაის ყურესთან, კუნძულ ოლერონზე. კუნძულის ფართი 80 კვადრატული კილომეტრია, მოსახლეობა 80 ათასი. სოფლის მეურნეობის სხვა კულტურებთან შედარებით განვითარებულია მევენახეობა, კუნძულზე კოოპერაციული გაერთიანებაა „სენჟორჟ ოლერონი“, რომელიც თითქმის მთლიანად აერთიანებს კუნძულის მევენახეობას და მეღვინეობას. აქ ღვინის წარმოება აღწევს 2 მილიონ დეკალიტრამდე, ღვინომასალა მთლიანად განკუთვნილია კონიაკის სპირტების გამოსახდელად, თუ მხედველობაში არ მივიღებთ ღვინის იმ მცირე რაოდენობას, რასაც ადგილზე ხმარობენ სასმელად. გავრცელებულია მონბლანი, სემილიონი, კოლომბარი და სხვა ჯიშები. ქარხანა დაკომპლექტებულია ვასნელის მანქანათმშენებლობის ქარხნის ჰორიზონტალური კალათიანი წნეხებით (9 ცალი). თითოეული წნეხი საათში 3 ტონა ყურძენს ამუშავებს. ყურძნის მიღება ჩვენთან შედარებით გართულებულია. სპეციალური ტელფერული მოწყობილობით ხდება პოლიეთილენის თავდია კასრების აწევა, ტრანსპორტიდან მისი დიდ მანძილზე გადაადგილება და გადაპირქვაება ბუნკერში. ბუნკერი დიდია, მის ცენტრში გადის შნეკიანი ღერძი. ღერძზე დამაგრებულია ბუნკერის სიგანის უქანგავი მეტალის ნიჩაფი, რომლითაც ბუნკერში არსებული მთელი ყურძენი ჩადის გადასამუშავებლად. ყურძენი იჭყლიტება ჰუმირებული დოლებით, დურდო თავსდება ძარაში, ამის შემდეგ იწონება. შაქრის გაზომვა მეტად მარტივად არის გადაწყვეტილი. ყურძნიდან შაქრის ნიმუშის ამღები ქარხანაში არ არის, ძარაში მოთავსებული დურდოდან პატარა ტუმბოს საშუალებით ტკბილი მიდის რეფრაქტომეტრში, შაქარი იზომება ალკოჰოლზე გადაყვანით და ჩამბარებელს ქვითარი ხელზე ეძლევა. ყველა ეს პროცესი ტარდება მექანიკურად და მას მართავს მხოლოდ ერთი მუშა. მისი მართვა საკმაოდ მარტივია.

ქარხანაში ნარჩენები არ მუშავდება და გამოუხდელი ჭაჭა იხ-  
მარება სასუქად.

ქარხანაში დიდი მოცულობის საღვინე ჭურჭელია. მეტა-  
ლის ცისტრნების ტევადობა აღწევს 150 ათას დეკალიტრს,  
ხოლო რკინა-ბეტონის ჭურჭელი უფრო მეტს. აღნიშნულ  
ჭურჭელში დუღილი არ მიმდინარეობს, მასში ათავსებენ და-  
დუღებულ ღვინოს. თუ ჩვენთან მსგავსი ჭურჭელი დაინერგა  
და შიგ ღვინის გაშვება მოხდება პირდაპირ ნაკადური ხაზები-  
დან, დიდ დახმარებას გავუწევთ წარმოებას დანახარჯების შემ-  
ცირების საქმეში. დიდი ჭურჭელი შემაგრებული ღვინოები-  
სათვის კიდევ უფრო უკეთესი იქნება მათი ერთგვაროვნები-  
სა და გარემო პირობებთან პირდაპირი კავშირისთვის.

საზოგადოდ საფრანგეთში მეღვინეობა, ეტყობა, საკმარი-  
სად სპეციალიზებულია. აღნიშნულ ქარხანაში მიღებული ღვი-  
ნო არავითარ ტექნოლოგიას არ გადის, იგი პირდაპირ იგზავ-  
ნება კონიაკის სპირტების გამოსახდელად სხვა დეპარტამენ-  
ტებში. ალბათ ეს არის მიზეზი, რომ ქარხანაში 3 სპეციალისტი  
და 14-მდე მუშაა.

ყურძნის გადამუშავების პირველადი ქარხანა დავათვალი-  
ერეთ ბორდოსთან ახლოს ლანგორანში. აღნიშნული ქარხანაც  
კოოპერატივშია გაერთიანებული. აქ ამუშავებენ როგორც  
თეთრ, ისეთ წითელ ყურძენს. წითელი ყურძენი მუშავდება  
ორი წესით: 1. მთელი მტევნები იყრება ცემენტის პირდახუ-  
რულ ჩანებში და 2. ყურძენს ეცლეება კლერტი, იჭყლიტება  
და ღურღო მიღის სადღურად. ყურძენი მოდის კალათებით  
ტრანსპორტიორის საშუალებით, იწონება და იგზავნება გადა-  
სამუშავებლად. შაქრის განსაზღვრა ავტომატიზებული არ  
არის, ღურღოდან ხელით იღებენ წვენს და ასხამენ სპეცია-  
ლურ ჭურჭელში, სადაც რეფრაქტომეტრით ხდება შაქრის  
განსაზღვრა. მანქანებიდან აღსანიშნავია კლერტგამცლელი  
„ცელესტინ კოკი“ 15 ტონა გადამუშავების სიმძლავრით საათ-  
ში, თეთრი ყურძენი მუშავდება საკმარისად მარტივი და დაბა-  
ლი ღირსების მანქანებზე. დოლებზე დაჭყლეტილი ყურძენი  
მიღის დახრილ გრძელ შნეკზე, სადაც წვენი გამოიყოფა, აღ-



ნიშნულ პირობებში გამოყოფილი წვენი, რა თქმა უნდა, მაღალი ღირსების არ არის.

შნეკიდან გადმოსული ღურღო იყრება 15 ტონა წარმადობის „ცელესტინ კოკის“ სისტემის განუწყვეტელი ქმედების პრესში. სპეციალისტების განმარტებით ადგილზე პირველი ფრაქციები მიდის მაღალხარისხოვანი ღვინის მისაღებად, ხოლო განუწყვეტელი პრესებიდან მიღებული ღვინომასალა შედარებით დაბალხარისხოვანი ღვინოებისათვის. ტკბილი არ იწმინდება. იგი ტარდება სეპარატორებში და იქვე ცილდება შეწონილი ნაწილაკები, ტკბილიდან გამოყოფილი აღნიშნული მასალა იღვრება და აღარ მუშავდება. ჭაჭის გადამუშავება ადგილზე არ ხდება, ნაწილი მიდის სასუქად, ნაწილი მეზობელ ქარხანაში, სადაც იხდება. ქარხანაში მუშავდება სოვინიონის, სემილიონის, მუსკადელისა და კაბერნეს ჯიშის ყურძენი.

როგორც აღვნიშნეთ, ქარხნისაგან დაცილებით დამოუკიდებელი პატარა ქარხანაა, სადაც ხდება ჭაჭის გადამუშავება სპირტად და კირმყავად. წიპწიდან ლებულობენ ზეთს, ქარხნის მეპატრონეების განცხადებით, ისინი ჭაჭას არ ყიდულობენ, მხოლოდ ეზიდებიან თავისი ტრანსპორტით. ამას იმით ხსნიან, რომ შესყიდვის შემთხვევაში მიღებული პროდუქციის ღირებულება გაწეულ ხარჯებს ვერ აანაზღაურებს.

ქარხანა შედარებით მეტი დროით რომ დაიტვირთოს, ტკბილი ჭაჭის ნაწილი მუშავდება მასში არსებული შაქრის გამოწვევლივით, რისთვისაც მოწყობილია 10 აუზი, თითოეული 7—10-ტონიანი. აუზებში იყრება ჭაჭა, სადაც ხდება მისი გამოორეცხვა, ერთი აუზიდან გამოსული შაქრიანი წყალი ესხმება მეორეს და ასე შემდეგ. მიღებული წყალი, რომელიც შეიცავს შაქარს, დულს ნაკადში და მიდის პირდაპირ გამოსახდელად. გამოხდილი სპირტი საკმაოდ მაღალი ხარისხისაა. ჭაჭის ნაწილი, როგორც აღვნიშნეთ, ინახება ღიად, ტერასის მაგვარ მოედანზე, სადაც ტრაქტორით იტკეპნება და სამუშაოს დამთავრების შემდეგ ზევიდან ეხურება მთლიანი პოლიეთილენის აპკი, გამოხდილი მასა მიდის დამწრეტ აუზებში, ემატება კირი, შემდეგ კი ხდება მისი ცენტრიფუგირება.

ფირმა უშვებს მთელ რიგ მაგარ სასმელებს, მათ შორის რუსულ არაყსაც. ამის გარდა, ვაჭრობს ყავით, ჩაით და სხვა კვების პროდუქტებით. ძირითადი პროდუქციაა „რიკარია“, რომელიც მზადდება ანისის ნაყენისაგან. ანისი ქართულ ლიტერატურაში ცნობილია ცერეცოს სახელწოდებით. გემო აქვს საკმაოდ უსიამოვნო. სასმელს ცალკე არ ხმარობენ, აზავებენ წყლით და ყინულზე გაციებულს სვამენ. შეუჩვეველი კაცოსათვის მისი მიღება ძნელია.

ფირმა აერთიანებს 8 ქარხანას. ჩვენი დათვალიერების ობიექტი იყო ქალაქ ბორდოსთან მყოფი „რიკარის“ ფირმის სათავსო ქარხანა. ქარხანა ძალიან მდიდრული გაფორმებისაა. მნახველებზე და პროდუქციის მყიდველებზე ეფექტის მოსახდენად ბევრი ზედმეტობა იგრძნობა ქარხნის შენობების არქიტექტურაში და მის გაფორმებაში. უზარმაზარ დარბაზში, სადაც ჩამოსხმის საამქროა მოწყობილი, დგას მხოლოდ ორი ხაზი და შენობის უმთავრესი ნაწილი დაუტვირთავი და გამოუყენებელია. ქარხნის ტექნიკური აღჭურვილობა ძირითადად განსხვავდება ღვინის ქარხნებისაგან, რადგან სასმელის დასამზადებლად იხმარება სპირტი და ცერეცოს მკვეთრი ნაყენი. სპირტი ინახება უქანგავი ფოლადის ჭურჭლებში. ნაყენი შემოაქვთ აზიის ქვეყნებიდან. ნაყენს აზავებენ სპირტთან. გამოხდილი წყლით მისი სიმაგრე დაჰყავთ 42-დან 45°-მდე, ქარხანაში მკაცრად არის დაცული ხანძარსაწინააღმდეგო ღონისძიებები და, რაც მთავარია, არც ერთი ტუმბო არ მუშაობს ღია ელექტროძრავაზე. დიდია მზა ნაწარმის საამქრო. როგორც სხვა ქარხნებში, აქაც დატვირთვისა და დაცლის შრომატევადი სამუშაოები ძირითადად შეცვლილია ავტომატირთავებით.

მელვინეობის მრეწველობის მანქანათმშენებლობის ქარხნებს გავეცანით ქალაქ შალონში ფირმა „ვასლენს“ და ბორდოში ფირმა „გასკეს“. ვასლენი ძველი ფირმაა, ამზადებს ყურძნის გადამუშავების ჰორიზონტალურ კალათიან წნეხებს მაღალხარისხოვანი ღვინომასალის მისაღებად. ქარხნის პატარა მუზეუმიდან ჩანს აღნიშნული ფორმის ყურძნის საჭყლეტი



მანქანის ევოლუცია — როგორ გადაიქცა ხელის კუსტარული მანქანიდან თანამედროვე სრულყოფილ ნახევრად ავტომატიზებულ მანქანამდე. მათი მიზანია, ყურძნიდან მაღალხარისხოვანი წვენი მისაღებად შეიქმნას ისეთი მანქანა, რომელიც ყურძნის მარცვალს არ გახეთქავს ისე, რომ გადამუშავების დროს არ გაიხეხოს. მექანიკური ნაწილაკების წარმოქმნისა და მისი ტკბილში გარევის თავიდან ასაცილებლად ბრწყინვალეა, მაგრამ ფაქტიურად მუშაობის პროცესში ასე ალბათ არ ხდება. ქარხანაში ყურძნის გადასამუშავებელი მანქანები საათში კეთდება 1,5 ტონიდან 5 ტონამდე წარმადობის. ყველა დეტალი (ხის თუ ლითონის) მზადდება ადგილზე. კალათის ჰორიზონტალური ნაწილი, რომელიც აქამდე მუხის ტეჩისაგან კეთდებოდა, უკანასკნელად კი აკაციისაგან, დათვალიერების პერიოდში უკვე გადასული იყვნენ პლასტმასის კალათის დამზადებაზე. პლასტიკატების წარმოების საამქრო ქარხანაშია. დიდი მუშაობა მიმდინარეობს წნეხებში არსებული მეტალის თითქმის ყველა დეტალის პლასტიკით შეცვლის თაობაზე. წნეხების სრულყოფაზე მუშაობს ქარხნის საკონსტრუქტორო ბიურო 5—6 ინჟინრით. ქარხანა წელიწადში უშვებს 2000 ცალამდე წნეხს და მისი რეალიზაცია ხდება საფრანგეთში, ავსტრიაში, იუგოსლავიაში, იაპონიაში, ლივანში, თურქეთში და სხვა. მაღალი წარმადობის პრესი ღირს 10 ათასი ფრანკი. ღირებულებაში შედის აგრეთვე პრესების ადგილზე მონტაჟისათვის დახმარება. აღნიშნულ ღირებულებაზე წარმოდგენა რომ გვექონდეს, დაახლოებით თანამედროვე უმაღლესი ხარისხის მსუბუქი ავტომანქანის ღირებულებას ედრება.

როგორც აღვნიშნეთ, „ვასლენის“ ფირმის წნეხების მთელი ბატარეა (9 ცალის რაოდენობით) დავათვალიერეთ სამუშაო პროცესში, კუნძულ ოლერონზე. ჩვენი აზრით, გარკვეულ შეუსაბამობას ჰქონდა ადგილი, თუ კუნძულზე ღებულობენ მხოლოდ საკონიაკე მასალას, ასეთი ძვირადღირებული და შედარებით დაბალი წარმადობის მანქანების დადგმა, რა თქმა უნდა, არ არის სწორი. კალათი ივსება დაჭყლეტილი ღურდოთი. შემდეგ ღერძზე მოძრავი შნეკებით ღურდო იწნეხება. ღერძი გადის ჰორიზონტალური კალათის მთელ სიგრძეზე, წნეხვის

შედგად გამოყოფილი ტკბილი გამოდის კალათის კედლებს-  
შორის დატოვებული არიდან. წნეხვის სრულყოფისათვის პე-  
რიოდულად ხდება შნეკების უკან დაწევა. კალათის ბრუნვით  
და შიგ სპირალურად მოთავსებული ჯაჭვების საშუალებით  
დაწნეხილი დურდო ირევა და ხელახლად იწნეხება, ეს მეორე-  
დება მანამ, სანამ ტკბილი მთლიანად არ გამოიყოფა. სწორედ  
აქ ირღვევა მაღალხარისხოვანი ღვინომასალის მიღების პრინ-  
ციპი. დურდო ირევა ერთმანეთში, იწნეხება, დაწნეხილი ისევ  
ირევა. ყველაფერი ეს იწვევს მთელი მასის ხეხვას, რაც უარ-  
ყოფითი უნდა იყოს მაღალხარისხოვანი მასალის მიღები-  
სათვის. დურდო იწნეხება ისე, რომ მისი გატარება განუწყვე-  
ტელი ქმედების წნეხებში საჭირო აღარ არის. მანქანების დამ-  
ზადების ხარისხი მაღალია. სუფთად არის დამუშავებული მან-  
ქანის ყველა დეტალი. ალბათ ბევრ სპეციალისტს ახსოვს მცხე-  
თის ღვინის ქარხანა. ვასლენის წნეხი ჰორიზონტალური პრე-  
სის „კოლინკოპერატივის“ პირდაპირი გამეორებაა. მართალია,  
ეს უარყო ფირმის პატრონმა, მაგრამ თუ შევადარებთ ამ ორი-  
ვე წნეხს, დავრწმუნდებით მის ჭეშმარიტებაში, „კოლინკო-  
პერატივმა“ ჩვენთან, მიუხედავად დიდი რეკლამისა, ვერ გა-  
ამართლა, ვერც ვასლენის წნეხები გავრცელდება ჩვენში.

„გასკეში“ დავყავით სულ ერთი საათი და მისი დეტალური  
დათვალიერება ვერ მოვახერხეთ.

ფირმაში მზადდება ღვინის ქარხნისათვის საჭირო თითქმის  
ყველა დეტალი და ტექნოლოგიური მანქანა-დანადგარები, თით-  
ბერის ონკანები: 1, 2, 3 და 4-სვლიანი, რკინა-ბეტონის  
ბუტებისათვის საჭირო მრავალი ფორმის კარები, თბომცლე-  
ლები, ფილტრები და სხვა. კარგი იქნებოდა ყველა ნაწილის  
თითო ეგზემპლარის შექმნა ჩვენ წარმოებებში დასანერგად.  
საჭიროდ მიმაჩნია ერთი დეტალის აღნიშვნა. თელიანის ღვინის  
ქარხნის გაშვების დროს კაბერნეს ჯიშის ყურძნის გადამუშავე-  
ბა ხდებოდა კლერტგამცლელი მანქანით, დურდოს გადატანა  
ჩანებში კი ბეტონის გადასატანი ტუმბოთი. რა თქმა უნდა,  
ყურძნის ასეთი გადამუშავება არ იყო სწორი. 1956 წელს შექმ-  
ნილ იქნა იტალიური მანქანა „ბლაშერი“ ტუმბოთი, სადაც მარ-  
ცვალი მთლიანად იფლითება, ზიანდება და კლერტი ტყდება.



დაზიანების ნიშნები ემჩნევა წიპწასაც, ამ მანქანამ დიდი გავრცელება პოვა ჩვენში, რადგან იგი ყურძენს სწრაფად ამუშავებს და დიდი წარმადობაც აქვს. ერთადერთი ასეთი მანქანა ცდების ჩასატარებლად ვნახეთ მონპელიეში.

სამეცნიერო დაწესებულებებიდან დავათვალიერეთ ბორდოს უნივერსიტეტის ენოლოგიის კათედრა და მონპელიეს მეღვინეობისა და მევენახეობის უძველესი სკოლა.

ბორდოს უნივერსიტეტის ენოლოგიის კათედრა მჭიდროდ დაკავშირებულია რიბერო-გაიონების გვართან, რომელსაც დიდი წვლილი მიუძღვის მევენახეობა-მეღვინეობის როგორც სამეცნიერო, ისე პრაქტიკული საკითხების გადაჭრაში.



ნახ. 2. საბჭოთა სპეციალისტების შეხვედრა რიბერო-გაიონთან.

მეღვინეობისა და ბიოქიმიის თანამედროვე მეცნიერთა შორის რიბერო გაიონს (მამას) თვალსაჩინო ადგილი უჭირავს, მის ნაშრომებს პრაქტიკული სახელმძღვანელო მნიშვნელობა აქვს საბჭოთა სპეციალისტებისათვისაც.

აღნიშნულის გამო ჯგუფის ყველა წევრმა სურვილი გამოს-

თქვა მასთან შესახვედრად. მიღება მოხდა ბიბლიოთეკაში. პროფესორის შემოსვლამდე ბიბლიოთეკის დათვალიერებისას ვნახეთ თბილისში „სამტრესტის“ მიერ გამოცემული 1965 წლის მსოფლიო დეგუსტაციის შედეგების წიგნი.

ჩვენი წარმოდგენისა და გაცნობის დროს პირველი შეკითხვა იყო, ვიცნობდით თუ არა პროფესორ ს. ღურმიშიძეს. რიბერო გაიონი დიდ მნიშვნელობას ანიჭებს ღურმიშიძის ნაშრომებს. საუბრიდან გაირკვა, რომ საქართველოს და ქართულ ღვინოებს იგი ნაკლებად იცნობს. კარგად იცნობს ყირიმის მევენახეობა-მელვინეობას და დიდ შეფასებას აძლევს განსვენებულ პროფ. მ. ა. გერასიმოვს.

ლაბორატორიებში ბევრ საინტერესო საკითხს შევხვით. კათედრა აერთიანებს ენოლოგიის სწავლებას, რომელიც ეყრდნობა მიკრობიოლოგიის, ბიოქიმიის, ანალიზური ქიმიის მეცნიერებებს. ლაბორატორიებში მუშაობა წარმოებს ღვინის კონსერვანტებზე, მისი სტაბილურობის შენარჩუნებისათვის.

ენოქიმიის ლაბორატორიაში, რომელსაც განაგებს რიბერო გაიონის შვილი, ისწავლება ყურძნისა და ღვინის ქიმია, აგრეთვე ღვინის ყველა თვისება. დათვალიერების პერიოდში ძირითადი სამუშაოები წარმართული იყო წითელი ღვინის პიგმენტებისა და ტანინის შესწავლისაკენ. მუშაკების განმარტებით, ღვინის დამწიფებისა და დაძველების პროცესში თუ რა ემართება პიგმენტებს და ტანინს, პირველად ისწავლება. კვლევის მიზანს შეადგენს ყურძენსა და ღვინოში არსებული ტანინის სტრუქტურისა და კონსიტენციის შესწავლა.

დიდი მუშაობა მიმდინარეობს ყურძნისა და ღვინის არომატული ნივთიერებების შესწავლაზე. მთავარი კათედრის მუშაობაში ის არის, რომ იგი კონტროლს უწევს საფრანგეთის უმთავრესი რაიონების მელვინეობა-მევენახეობას. რთველის დაწყების ნებართვის გაცემა ხდება ინსტიტუტის მიერ ყოველგვარი სიახლის გამოცდასა და შემოწმებაზე, აგრეთვე მისი წარმოებაში დანერგვაზე პასუხისმგებელია ინსტიტუტი. მართალია, ღვინის დამუშავების ტექნოლოგიური სქემები შიდა რეალიზა-





ციისათვის, როგორც შევამჩნიეთ, ყველა წარმოებაში თავისებურია და ერთიან კანონს არ ემორჩილება, მაგრამ საპროექტო ღვინოზე რიბერი გაიონის აპარატს მკაცრი კონტროლი აქვს დაწესებული და მათი ვიზის გარეშე ღვინის გაგზავნა არ შეიძლება.

მაღალხარისხოვანი ღვინის ბენტონიტით და კიზილგერით დამუშავებას ერიდებიან. გამწვავ საშუალებებად ხმარობენ ცილას და მაღალი ხარისხის ქულატინს.

ბუნებრივია იბადება კითხვა, თუ რთველის დაწყება ხდება ინსტიტუტის ნებართვის შემდეგ, საფრანგეთში რატომ იკრიფება უკონდიციო და დაბალი ხარისხის ყურძენი? ამ საკითხზე სწორი პასუხი მივიღეთ. ინსტიტუტი დარწმუნდა, რომ რთველის გაჩერება ყურძენს სიმწიფეს არ შემატებდა და მთლიანად განადგურდებოდა, მხოლოდ ამიტომ მისცეს მათ ნებართვა რთველის დაწყებისათვის. მთელი რიგი განმარტებების შემდეგ რიბერო გაიონმა მიგვიწვია თავის სამუშაო კაბინეტში, სადაც გაგვიმასპინძლდა ძვირფასი სოტერნის ღვინოებით. კაბინეტში სხვა სურათებს შორის თვალსაჩინო ადგილზე, შედარებით უკეთეს ჩარჩოში ჩასმული სიმპატიური ხანშიშესული მამაკაცის სურათმა მიიპყრო ჩვენი ყურადღება. რიბერო გაიონმა სიამაყით აღნიშნა, რომ ეს მისი ბაბუაა, ლუი პასტერის ასისტენტი, ამ კათედრის ჩამომყალიბებელი და ბორდოს ხსნარის ავტორი, რომელმაც გადაარჩინა მსოფლიო მევენახეობა საშინელი მტრის „მილდიუმისაგან“.

ზედმეტი არ იქნება თუ აღვნიშნავთ საფრანგეთის მეღვინეობის მდგომარეობას. როგორც პრესა იუწყება (აგრა იუროპ 1/X—1969 წელი და ფაინენშულ ტაიმსი 9/XI—1969 წ.), ოფიციალური შეფასების შედეგად ღვინის წარმოება საფრანგეთში აღნიშნულ პერიოდში მიაღწევს 61,6 მილიონ ჰექტოლიტრს, ე. ი. გასულ წელთან შედარებით 3,5 მილიონ ჰექტოლიტრით ნაკლებს. მცირე შაქრიანობისა და სიდამპლის გამო ღვინის გამოშვება შეიძლება კიდევ უფრო შემცირდეს. ეს ძირითადად გავრცელდება ხარისხოვან ღვინოებზე, რომლებიც შეიძლება შემცირდეს 2,9 მილიონ ჰექტოლიტრიდან 17,7 მილიონ ჰექტოლიტრამდე, იმ დროს, როდესაც ორდინარული ღვინის შემცი-

	1966	1967	1968	1969
სულ	60,9	55,9	65,1	61,6
ორდინარული	41,4	42,2	44,5	43,9
ხარისხოვანი	19,5	13,7	20,6	17,7

რება მოსალოდნელია არა უმეტეს 600 ათასი ჰექტოლიტრი-სა.

შექმნილი მდგომარეობის გამო მოსალოდნელია ღვინის მარაგის მკვეთრი შემცირება, ყველაზე მეტი კი კოსტ-დორის, ჟირონდის და შამპანის დეპარტამენტებში. ფიქრობდნენ, რომ თითქოს მსოფლიოში სამარკო ღვინოებზე მოთხოვნა მცირდება, ხოლო იზრდება ახალგაზრდა ღვინოებზე, რაც არ არის სწორი. ფრანგები ძალიან წუხან, განსაკუთრებით ხარისხოვანი ღვინის და შამპანური მასალის რესურსების შემცირებაზე. იაფფასიანი ორდინარული ღვინის რესურსების შევსება ხდება ალჟირის, ტუნისისა და მაროკოს ღვინოების შემოზიდვის ხარჯზე.

მონპელიე, როგორც აღვნიშნეთ, მევენახეთა და მეღვინეთა უძველესი სკოლაა. აქ მიიღეს განათლება მევენახეობა-მეღვინეობის საბჭოთა სკოლის ბრწყინვალე წარმომადგენლებმა. ინსტიტუტში შესვლისას, პირველი, რაც მიიპყრობს მნახველის ყურადღებას, არის ღონემიხდილი, დაუძღურებული, ნახევრად წაქცეული შიშველი ქალის დიდი ქანდაკება, რომელიც სიცოცხლით სავსე ქალის ხელებშია მოქცეული, ჯანსაღი ცდილობს ღონემიხდილის წამოყენებას. როგორც პროფესორმა ნეგრიმ აგვიხსნა, ეს სიმბოლიურად გამოსახავს იმ მდგომარეობას, თუ როგორ გაანადგურა ფილოქსერამ ევროპის მევენახეობა და როგორ მივიდა მის საშველად ამერიკული ვაზი.

უმაღლეს სასწავლებელში სტუდენტთა აღზრდის პარალელურად ტარდება დიდი კვლევითი სამეცნიერო მუშაობა.



ინსტიტუტში სწავლობენ პექტოლიტური ენზიმების მოქმედებას ყურძენზე, ტკბილზე და ღვინოზე, საფრანგეთში მისი გამოყენება მეღვინეობაში აკრძალულია. მას იყენებენ მხოლოდ ხილისა და ყურძნის წვენში.

ფრანგებმა ვერ შესძლეს მისი სრული დაწმენდა. აღნიშნულის გამო ენზიმების სამრეწველო გამოყენება მეღვინეობაში დღემდე აკრძალულია. მუშაობა მაინც მიმდინარეობს სუფთა ენზიმების მისაღებად.

შექმნილია ლაბორატორიული დანადგარი ღვინის მყისიერი პასტერიზაციისათვის. ტარდება ცდები. შედეგები ჯერჯერობით მიღებული არ არის. ეტყობა, ამ საკითხის მიმართ მაინცდამაინც არ იჩენენ დიდ ინტერესს, მუშაობის გაგრძელებას კვლავ აპირებენ. როგორც ბორდოში, აქაც წყდება მეღვინეობის ყველა სამეურნეო საკითხები, მოწმდება სხვა წარმოებათა მიერ გამოშვებული ყველა დამხმარე მასალის ხარისხი, აგრეთვე მუშავდამძლე საღებავებით ბუტების დაფარვის არსებული საშუალებები. ტარდება ახალი მანქანების, ტუმბოებისა და მეღვინეობის და სხვადასხვა დანადგარის გამოცდა. ინსტიტუტის რეკომენდაციის და მათი უშუალო მონაწილეობის შედეგად წარმოებაში იწერება ყველა სიახლე. ნაკლებად არის ცნობილი თეთრი ღვინის ნაკადური დუღილის საკითხები, შედარებით უკეთესად ხდება წითელი ყურძნის გადამუშავება. ინსტიტუტი საზოგადოდ წინააღმდეგია ღვინის გადამუშავებაში ქიმიური ნაერთების მონაწილეობის. ღვინის დამუშავების რეკომენდაციას იძლევიან ფიზიკური ზემოქმედებით, ხოლო ღვინის მდგრადობის მთავარ ფაქტორად მიიჩნევენ მის ბიოლოგიურ სიჯანსაღესა და სიწმინდეს; არც ჩამოსხმის და არც პირველად ღვინის ქარხნებში კასრებს და საზოგადოდ მუხის ტარას უპირატესობას აღარ აძლევენ, მათი სიმცირის და დამუშავების საშუალებების სიძნელის გამო. ინსტიტუტში მუშაობდნენ სახელმძღვანელო მეცნიერები რავაზი, ვილა, ბუფერი, ყიულენტი და სხვ.

სოფლის მეურნეობის საკითხების შესწავლა პროგრამაში არ გექონდა, მაგრამ მაინც საჭიროდ მიგვაჩნია გადმოგცეთ ის შთაბეჭდილებანი, რაც ვნახეთ მოგზაურობის დროს გზის ნაპი-

რებზე და განსაკუთრებით კი ვენახების დათვალიერების დროს.

ჩვენი ყურადღება მიიპყრო მიწის და მასზე გაშენებული ან დათესილი კულტურების მაღალმა აგროტექნიკამ. ეტყობა, ტყის მინდორსაცავ ზოლებს, თესლთა ბრუნვას და მრავალმინდროვან სისტემას დიდი ყურადღება ექცევა. აღარაფერს ვამბობ მევენახეობაზე, რომელიც გაბატონებული კულტურაა შუა და სამხრეთ საფრანგეთში. აღსანიშნავია აგრეთვე, რომ განვითარებულია სიმინდი, შაქრის ჭარხალი, ბოსტნეული კულტურები და მეხილეობა. ბოსტნეულიდან სატაცურის პლანტაციებიც კი ცალკე ნაკვეთებად არის გამოყოფილი. ვაშლისა და მსხლის ახალი ბალები გაშენებულია მხოლოდ პალმეტური წესით, ეტყობა, გაშენების ეს მეთოდი აადვილებს ნარგავთა და თვით ხილის მოვლასაც, მის კრეფას და დახარისხებას, რაც მთავარია, საჰექტარო მოსავალიც დიდი ჩანს.

მართალია, ვენახების მასიური ფართობები ძირითადად კარგი მოვლილი იყო, მაგრამ ვენახებმა მაინც ვერ დატოვა ჩვენზე ის დიდი შთაბეჭდილება, რასაც ველოდით, ვაზის ფოთლებს ეტყობოდა ჭრაქით მასიური დაავადების ნიშნები. საკმაოდ გავრცელებულია აბლაბუდის მკეთებელი ტკიპა. ყველა ჯიშის ყურძენზე, რომლებიც ჩვენ ვნახეთ, მოდებულია ნაცრისფერი სიდამპლე, რთველი დაწყებული იყო, მაგრამ იკრიფებოდა მასიურად უკონდიციო ყურძენი, წარმოებას ბარდებოდა ყოვლად უმსგავსო დაბალშაქრიანი, დაზიანებული და დამპალი ყურძენი, რა თქმა უნდა, ამას მევენახეებს ვერ დავაბრალებთ, რადგან, როგორც განგვიმარტეს, ხელსაყრელი წელიწადი არ იყო მევენახეობისათვის. თვითონ ვაზის დამუშავების კულტურა საქართველოზე მაღლა არ დგას. ვაზის სხვა, ფორმირება, მწვანე ოპერაციები ჩვენზე უკეთესად არ ტარდება, ვენახების ნიადაგის დამუშავება კარგად არის დაყენებული. ვენახების სხვლის ყოველგვარ ფორმას შეხვდებით, უძველეს თავიანთ ფორმასაც კი, ვენახების გაშენების ერთიანი სისტემა არ არის. რიგთაშორის და მცენარეთა შორის მანძილები სხვადასხვაა. 1 მეტრიდან 2,5 მეტრამდე. ვხვდებით ვენახებს, სადაც ორი რიგს შორის მანძილი 1 მეტრია, შემდეგ 2 და ისევ 1 მეტრი.



შეგხვდებათ ვენახების დიდი ფართობი ყოველგვარი საყრდენის გარეშეც. არ არის დაცული შტამბის სიმაღლის ერთიანობა, არის როგორც უშტამბო, ისე დაბალ და მაღალშტამბიანი ზვრები. ყურძნის საკრეფად ლითონის ჭურჭელი აკრძალულია, იყენებენ კალათებს და ძირითადად პლასტმასის ჭურჭელს. დაკრეფილი ყურძენი გამოაქვთ რიგებიდან და იყრება მუხის ჩვეულებრივ 30—40-კილოგრამიან ტარპებში ან დიდ პლასტმასის კასრებში.

ზოგჯერ ვენახშივე ხდებოდა ტარპებში ყურძნის ჩაჭყლეთა და მარნამდე მიტანა, რა თქმა უნდა, ეს კრეფის უხეში დარღვევაა. ყურძნის საზიდი თვითმცლელი მანქანები ფრანგებისათვის ახალია და იგი თვალუწვდენელი ზვრების კრეფის დროს აქა-იქ შეგხვდებათ. საფრანგეთის ვენახების ფართობებზე, განსაკუთრებით სამხრეთით ჯერ კიდევ საკმაო რაოდენობით არის ამერიკული ვაზის ჰიბრიდები.

ღვინის პროდუქციის ნიმუშების გასინჯვის გარდა სხვადასხვა დროს და სხვადასხვა ადგილას მოგვეცა საშუალება დაგვეჭაშნიკებია 1961 და 1967 წლის მოსავლის ბორდო და კაბერნე; ორივე მაღალი ხარისხის, გემოზე სუფთა ღვინოებია. სიმსუბუქით და ფერის ინტენსივობით ძალიან წააგავს ჩვენს თავკვერს.

სიძველის ის ნიშნები, რაც ქართულ ღვინოებში და კერძოდ, კაბერნეშია, არ იგრძნობა. მასპინძლების გადმოცემით, ისინი არ ცდილობენ არც ინტენსიური ფერის მიცემას და არც ქართული გემოვნების მიხედვით დაძველების ტონების განვითარებას (მათ ღვინოები ჩვენს ნიმუშებს შეუდარეს — მუკუზანს, თელიანს, კარდანახს). 1962 წლის მოსავლის სოვინიონი და 1966 წლის მოსავლის მუსკადელი ნაზი, ჰარმონიული თეთრი ღვინოებია, დაძველების მზრივ მათზე იგივე ითქმის, რაც წითელ ღვინოებზე. ბოჟოლე წითელი შედარებით უბრალო ღვინოა, ძირითადად დამზადებულია გამესას ჯიშისაგან. ღვინის ბევრი ნიმუში გავსინჯეთ, მაგრამ ყველას დამახსოვრება ვერ შევძელით. ნახევრად ტკბილი ღვინის სამრეწველო წარმოება, ეტყობა, ფრანგებისათვის შედარებით ახალი საქმეა. აღ-

ნიშნული ღვინოები, რაც ჩვენს მიერ გასინჯულ იქნა, მაღალი ხარისხის არ იყო. ისინი ნატურალური არ არიან და კონდიციის შესწორება მათში შეტანილია კონიაკის დაძველებული სპირტებით. მოგვეწონა ღვინის ვარგისიანობის განსაზღვრის მეთოდი. კარგი ღვინის შერჩევისათვის, დასახელების გარდა მთავარი მნიშვნელობა ეძლევა, რომელი წლის მოსავლისაა, ყველა წელიწადს, თუ ვაზის ვეგეტაციის პერიოდის კლიმატური პირობები ერთმანეთისაგან განსხვავდებიან, ღვინის ხარისხიც განსხვავებული იქნება. გამოცემულია სპეციალური ფურცელი — კალენდარი, სადაც ყველაფერია აღნიშნული.

ფრანგებს რომ ღვინო უყვართ და დიდ პატივს სცემენ, ჩვენთვის ცნობილი იყო, მაგრამ თუ ღვინო ასეთი კულტია მათთვის, არ მოველოდით.

ქალაქებში, გზებზე რეკლამისა და შუქრეკლამებისათვის ძირითადად გამოყენებულია ღვინო, კონიაკი და შამპანური. სასტუმროს ვესტიბიულებში და რესტორნებში 10-ჯერ და უფრო მეტად გადიდებული, გაფორმებული ღვინის ბოთლები სამკაულის ხასიათს ატარებს. ხშირად შეუქმარები (აბაყურები) მოწყობილია ამა თუ იმ ღვინის, კონიაკის ან შამპანურის კარგად გაფორმებულ ბოთლზე: ამას შეხვდებით ყველგან, ქალაქის ცენტრში, მოშორებით, პროვინციებში, გზისპირებზე გაშენებულ სასტუმრო-რესტორნებში.

გავაკვირვა მათმა ყველის სიყვარულმა. ფრანგები უშვებენ 500-მდე დასახელების ყველს. საუზმის, სადილის და ვახშმის მიღების შემდეგ აუცილებლად გორგოლაჭებიანი მაგიდით მოგართმევენ 10—15 ყველის ნიმუშს გასასინჯად. ყველის კულტი იმდენად გამეფებულია, რომ პროვინციულ ქალაქებში შეხვდებით კარგი ყველის ამომყვან ქალების სიმბოლიურ ქანდაკებებს (კალვადოსი).

საფრანგეთისა და განსაკუთრებით პარიზის დათვალიერება ყველა უცხოელისათვის დიდ ინტერესს წარმოადგენს, მით უმეტეს ეს ინტერესი კიდევ უფრო იზრდება მეღვინეობის დარგის სპეციალისტებისათვის, რადგან საფრანგეთი მეღვინეობის, შამპანურის წარმოებისა და კონიაკის კლასიკური ქვეყანაა.



საფრანგეთს ვერავინ შეედავება კონიაკისა და შამპანურის წარმოების ფრანგულ წარმოშობაზე. ჩვენი მასპინძლების საშუალებით ვიმოგზაურეთ სამხრეთ საფრანგეთის უკიდურეს ქალაქამდე, მაგრამ პარიზმა მაინც განსაკუთრებული შთაბეჭდილება დასტოვა ჩვენზე.

ძნელია აღწერა იმ წარუშლელი შთაბეჭდილების, რომელიც დატოვა ლუვრმა, ელისეის მინდვრებმა, თანხმობის მოედანმა, გამარჯვების პარკმა, ინვალიდების სასახლემ, ქალაქის ნერიამ, ღვთისმშობლის ტაძარმა, რეიმსის სობორომ, ვერსალისა და სხვა შესანიშნავმა ნაგებობებმა, პარკებმა და კასკადებმა. ხელოვნების დიდი ცოდნაა საჭირო მათი განუმეორებელი სიმშვენიერის გადმოსაცემად.

მსოფლიოში აღიარებულ დიდ ფრანგ მწერალს რომენ როლანს, რომელიც შესანიშნავად იცნობდა მუსიკას, ლიტერატურას, ქანდაკებასა და მხატვრობას, ალბათ გაუჭირდებოდა საფრანგეთის ამ უდიდეს და ულამაზეს ძეგლთა აღწერა. ქალაქის დათვალიერების საშუალება მხოლოდ ღამით გვეძლეოდა. დათვალიერებაში ისიც გვიწყობდა ხელს, რომ ქალაქში ცხოვრება წყდებოდა ღამის 2—4 საათზე, ალბათ მსოფლიოში რამდენ ცნობილ მხატვარს უცდია თავისი ბედი მონპარნასში, პარიზის ამ შესანიშნავ ადგილას.

დიდ პატივს სცემენ საფრანგეთის დამოუკიდებლობისა და თავისუფლებისათვის მებრძოლ თანამემამულეთა ხსოვნას. ბევრგან (პარიზი, რეიმსი და სხვა) დგას ქანა-დარკის შესანიშნავი ძეგლი. თითქმის არ არის დარჩენილი არც ერთი დასახლებული პუნქტი, სადაც პირველ და მეორე მსოფლიო ომის დროს დაღუპულ თანამემამულეთა ძვირფასად გაფორმებული ძეგლები არ იდგეს.

საფრანგეთში თითქოს არ უნდა იყოს რასობრივი დისკრიმინაცია, მაგრამ ყველაზე მძიმე შრომატევად და ჭუჭყიან საქმეს ზანგები ასრულებენ; ოდნავ დაკვირვებულ ადამიანს ეს აუცილებლად თვალში ეცემა. შესამჩნევია ნახევრად ველურ მდგომარეობამდე მისული ახალგაზრდობა. ჩვენი მასპინძლების გადმოცემით, ეს არის გაბატონებული კლასის ახალგაზრდა

თაობა, რომლებიც თანამედროვე მდგომარეობის პროტესტის  
ნიშნად ასეთ ფორმაში დადიან პარიზის ქუჩებში.

ფრანგი ხალხი თავისი მოქმედებით, ყურადღებით, სტუ-  
მარტომოყვარებით და ზრდილობით გამოირჩევა. საფრანგეთში  
ყოფნის 12 დღის განმავლობაში ყველგან ვგრძნობდით ამას.  
ფრანგებს უყვართ თავისი სამშობლო, იცავენ ბუნების სიმშვე-  
ნიერეს, შეიმჩნევა ყვავილების დიდი სიმრავლე, სიძველეთა  
ძეგლების კარგი მოვლა.

ჩვენმა თანამგზავრებმა მწუხარებით აღნიშნეს, რომ რამდე-  
ნიმე უძველესი ისტორიული ციხე-კოშკი შეისყიდეს ამერიკე-  
ლებმა, დაშალეს იგი და ისე გაიტანეს საფრანგეთიდან. სენის  
ნაპირზე მყოფ ერთ დიდ შენობას დიდი ასოებით ჰქონდა წარ-  
წერა: „საფრანგეთი მხოლოდ ფრანგებს“.

12 დღე ძალიან ცოტაა ფრანგული მეღვინეობის გაცნობი-  
სათვის. მაგრამ რაც შეეძლია, იქნებ რაიმე მცირე სამსახური  
ვაუწიოს ქართულ მეღვინეობას.



## გამოყენებული ლიტერატურა

- გ. ი. ბერიძე, კახური ღვინო, „საბჭოთა საქართველო“, 1970 წ.
- გ. ი. ბერიძე, ატენური ღვინო, მევენახეობა-მეღვინეობის ინსტიტუტის შრომები, ტომი IV, 1948 წ.
- გ. ი. ბერიძე, დ. კასაბური, დიდი წარმადობის წნეხების „ტრიპლექსის“ გამოყენების საკითხისათვის. მევენახეობა-მეღვინეობის ინსტიტუტის შრომები, ტომი IV, 1948 წ.
- გ. ი. ბერიძე, კახური ღვინის დაყენება, მეცნიერებათა აკადემიის გამომცემლობა, 1957 წ.
- დ. გიაშვილი, ქართული მარანი, საბჭოთა საქართველო №1961 წ.
- დ. გიაშვილი, გურჯაანის რაიონის დამიკრორაიონება მეღვინეობის თვალსაზრისით, მებაღეობა, მევენახეობის ინსტიტუტის შრომები, ტომი VII, 1951 წ.
- ნ. ტ. გელაშვილი, მეღვინეობა, ნაწილი I, თბილისი, 1961 წ.
- ნ. ტ. გელაშვილი, მეღვინეობა, ნაწილი II, თბილისი, 1961 წ.
- ა. ლაშხი, ენოქიმიკა, თბილისი, „განათლება“, 1970 წ.
- მ. ლაშხი, კონიაკის წარმოება, თბილისი, „განათლება“, 1967 წ.
- მ. ლაშხი, დაქანგული ტანინის როლი კონიაკის წარმოებაში. მებაღეობა-მევენახეობა-მეღვინეობის ინსტიტუტის შრომები, ტომი VIII, I, 1961 წ.
- კ. მოდებაძე, მეღვინეობა, თბილისი, 1948 წ.
- კ. მოდებაძე, ღვინო ხვანჭკარა და მისი ტიპის ჩამოყალიბება-გაუმჯობესების შესაძლებლობანი. სახ. სამ. ინსტიტუტის შრომები, ტომი XXV, 1946 წ.
4. მოდებაძე და ნ. გელაშვილი, პინოს გავრცელების მიზანშეწონილობა იმერეთისა და ქართლის რაიონებში, სახ. სამ. ინსტიტუტის შრომები, ტომი XVI, 1954 წ.
- ვ. მოდებაძე, მ. საფაროვი, საფრანგეთის მეღვინეობის ზოგიერთი საწარმოს გამოცდილება. ტექნიკური ინფორმაცია, თბილისი, 1971 წ.
- ვ. მოდებაძე, ალიგოტე-მუხრანული, საქართველოს სოფლის მეურნეობა, 12, თბილისი, 1969 წ.

3. მოდებაძე, კახური ღვინის ხარისხის გაუმჯობესების გზები, „საქართველოს სოფლის მეურნეობა“, №9, 1972 წ.
3. მოდებაძე, ღვინის მაღალი ხარისხისათვის. საქართველოს სოფლის მეურნეობა №8, 1949 წ.
3. მოდებაძე, ქართული ღვინის ხარისხის გაუმჯობესების გზები, მოხსენება კვების მრეწველობის სამინისტროს სამეცნიერო ტექნიკურ საბჭოზე, თბილისი 1974 წ.
- გ. მოსიაშვილი, ყურძნის პროდუქტთა მიკრობიოლოგიური ანალიზი, „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1949 წ.
- ა. სტეფანიშვილი, მეღვინეობის განვითარება საბჭოთა საქართველოში, გამომცემლობა „მეცნიერება“, თბილისი, 1967 წ.
- დ. ტაბიძე, შამპანური ღვინის ისტორიისათვის საქართველოში. მეზღვრობა-მეღვინეობა-მეღვინეობის ინსტიტუტის შრომები, ტომი III, 1946 წ.
- საქართველოს სოფ. მეურნეობის სამინისტროს მეზღვრობა, მეღვინეობა-მეღვინეობის ინსტიტუტის შრომები, საქართველოში მეღვინეობის პერსპექტიული განვითარების შესახებ 1967—1968—1969 წლები.
- ქართული ღვინოებისა და კონიაკების დამზადების ტექნოლოგიური წესები „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1969 წ.

- А. Ауслендер. Что кроется не обычного за обычной деревянной бочкой. Журнал «Вино и Лоза», 1969 г. № 2, Калифорния, М, А. А м е р и н. Непрерывный метод брожения вин. Американский журнал «Вино и лоза», № 8—Т—55, 1963 г.
- А. А м е р и н. Май. нар. будущее энологии, Калифорнийский журнал. «Вино и лоза», № 8, 1968 г.
- А н д р е Л. С и м о н. «История шампанского». Лондон, 1962 год.
- А. Н. Б а з а р о в. Производственные силы России, Виноделие, Петербург, 1896 год.
- Г. Д. Б е г у н о в а. Химия вина. Пищевая промышленность, Москва, 1972 год.
- М. А. Г е р а с и м о в. Технология виноделия. Пищепромиздат. Москва, 1964 г.
- А. К. Г а м б а ш и д з е. Оборудование винодельческого производства. Москва, 1960 г.
- Ф. Ф Д а в и т а я. Климатические зоны виноградарства в СССР. Пищепромиздат, Москва, 1948 г.
- С. В. Д у р м и ш и д з е. Вопросы биохимии переработки винограда. «Мецნიერება», 1967 год.



- С. В. Дурмишидзе. Пути превращения основных и вторичных продуктов спиртового брожения А. И. Грузинской ССР, 1962 год, Тбилиси.
- С. В. Дурмишидзе. Дубильные вещества и антоцианы виноградной лозы и вина. А. Н. СССР. Москва, 1955 год.
- Б. ср. Дикий, В. Ф. Ломакин. Автоматизация процессов виноделия. Москва, 1964 г.
- У. Р. Зайчик. Технологическое оборудование первичного виноделия. Москва, 1967 год.
- Т. А. Жданович. Исследование режимов прессования виноградной мезги: Магарач. виноделие. Труды, том VI; 1958 год: Академик А. Кержинский. Ампеლოграфия Крыма. 1914 год, И. К. Моголианский. Виноделие. Госиздательство Украины. 1924 год.
- В. П. Модебадзе. Некоторые факторы определяющие качество коньячных спиртов. Виноделие и виноградарство СССР № 2, 1973 год.
- В. И. Нилов, В. В. Нилов. Исследование химических процессов протекающих в мезге и сусле при дроблении, прессовании и отстаивании. Виноделие, Магарач. Труды, том XI, Москва, 1962.
- В. И. Нилов с П. Тюрин. Соревнование и хранение вино-материалов в крупных резервуарах. Пищевая промышленность, Москва, 1967 год.
- А. Негруль. Столовое виноградарство в Азербайджанской ССР. Баку, 1969 год.
- И. Риберо-Тайон. Е. Пейно. Виноделие. Пищевая промышленность, Москва, 1971 год.
- А. К. Родопуло. О биохимических процессах и виноделии. Пищепромиздат, Москва, 1969 год.
- А. Сирбиладзе. Основы технологии коньяка. Пищевая промышленность, Москва 1971 год. Г. Тросий. Технология виноделия. Пищепромиздат, Москва, 1958 г.
- В. Модебадзе. Сырьевая база коньячной промышленности Грузии. Доклад на конференции коньячной промышленности, Тбилиси, 1969 год.
- В. П. Модебадзе. Вина Грузии: традиции и признание, журнал Советский экспорт № I (82). 1973 год.
- А. М. Фролов—Богреев. Труды по химии и технологии вина. Том I, Москва, 1958 год.
- М. А. Ховренко. Частное виноделие, часть I, Москва, 1917 г.

- А. В. Трофимченко. Влияние технологических приемов переработки винограда и обработки виноматериалов на состав и качество вин, Автореферат, Москва, 1974 г.
- Г. Шандерль. Микробиология соков и вин. Пищевая промышленность. Москва, 1967 г.
- Е. Шаикен и Ж. Лонг. Виноградарство, Франция, Москва, 1968 г. Анализ развития винодельческой промышленности и сырьевой базы СССР и капиталистических стран. Москва, 1969 год.
- Испытание дробилки «Блауер» пред. комиссии А. Гамбанидзе. Циннандали, 1959 год.
- Результаты испытания роторно карусельной линии производительностью 20 тонн в час пред. комиссии В. П. Модебадзе. Циннандали, 1966 год.



შ ი ნ ა რ ს ი

ქართული ღვინის ხარისხის გაუმჯობესების გზები . . . . .	3
მეტრნეობის განვითარების მოკლე მიმოხილვა . . . . .	5
ქართული მაღალხარისხოვანი ღვინის დაყენებისათვის საჭირო ყურძნის გადასამუშავებელი მანქანები . . . . .	12
კახური ღვინის ხარისხის გაუმჯობესების გზები . . . . .	17
საქართველოს ზონებისა და ღვინის ქარხნების მიხედვით გადა- სამუშავებელი ყურძნის რაოდენობა და მისგან მიღებული ღვინო- მასალა . . . . .	21
სამარკო ღვინის მოვლა და დაბინავება . . . . .	75
დასავლეთ საქართველოს რაიონები . . . . .	96
ფრანგული მეღვინეობის ზოგიერთი საკითხი . . . . .	121
ღვინის, შამპანურის, ყურძნის ვადამუშავებისა და სხვა სასმელების წარმოება . . . . .	125
გამოყენებული ლიტერატურა . . . . .	151

105/132

МОДЕБАДЗЕ ВАХТАНГ ПЛАТОНОВИЧ

Пути улучшения качества

Грузинского вина

(На грузинском языке)

Издательство «Сабчота Сакартвело»

Тбилиси, Марджанишвили, 5

რედაქტორი ე. ტრიპოლსკი  
მხატვარი ო. ვარვარიძე  
მხატვრული რედაქტორი ნ. ოქრუაშვილი  
ტექნიკური რედაქტორი ნ. აფხაზავა  
კორექტორი მ. რამიშვილი  
გამომშვები გ. ბენიძე

გადაეცა წარმოებას 16/V-75 წ. ხელმოწერილია დასაბეჭდად. 6/IX-76 წ.  
საბ. ქალ. № 1 ზომა 84×108<sup>1</sup>/<sub>32</sub>  
პირობ. ნაბ. თაბახი 8.4 სააღრ.-საგამომც. თაბახი 6.9  
ტირაჟი 2000 შეკვ. № 5888  
ფასი 19 კაპ.

გამომცემლობა „საბჭოთა საქართველო“  
თბილისი, მარჯანიშვილის 5.

საქართველოს სსრ მინისტრთა საბჭოს გამომცემლობათა,  
პოლიგრაფიისა და წიგნით ვაჭრობის საქმეთა სახელმწიფო  
კომიტეტის სტამბა № 5.

ქ. ქუთაისი, ი. ჭავჭავაძის პროსპექტი, 11.

Типография № 5 Государственного комитета  
Совета Министров Грузинской ССР по делам издательств,  
полиграфии и книжной торговли.

г. Кутаиси, пр. И. Чавчавадзе, 11.



K294.101  
3 0V