

**საქართველოს პარლამენტის ეროვნული ბიბლიოთეკა**

**მევენახეობისა და მეღვინეობის ამბები  
XIX საუკუნის ქართული კრების ფურცლებზე**

**იდეის ავტორი:** მირიან ხოსიტაშვილი

**ავტორ-რედაქტორი:** ნოდარ შოშიტაშვილი

**გამოცემაზე მუშაობდნენ:** ნანი მაჭავარიანი  
თამარ ხიზამბარელი  
ქეთევან ხუციშვილი  
თინათინ მარჩბაშვილი  
ირმა სისაური  
ლელა მდორეული  
ვასილ იველაშვილი

**პირთა საძიებელი დაურთო:** ნანი მაჭავარიანმა

**დიზაინი და დაკაბადონება:** გივი გელაშვილი

## **სარჩევი**

<b>წინათქმა.....</b>	<b>4</b>
<b>საქართველოს გაზეთი.....</b>	<b>8</b>
<b>გუთნის-დედა.....</b>	<b>11</b>
<b>ღროება.....</b>	<b>25</b>
<b>სასოფლო გაზეთი.....</b>	<b>53</b>
<b>ივერია.....</b>	<b>71</b>
<b>ცისკარი.....</b>	<b>173</b>
<b>მეურნე.....</b>	<b>183</b>
<b>ცნობის ფურცელი.....</b>	<b>238</b>
<b>პირთა საძიებელი.....</b>	<b>247</b>

## წინათქმა

მეცხრამეტე საუკუნეში, ერთ-ერთი უმნიშვნელოვანესი ფაქტორი, რამაც გამოიწვია საზოგადოებრივი აზრის განვითარება, იყო პრესა. მსოფლიო პრესის განვითარების თვალსაზრისით, შედარებით გვიან დაიბეჭდა ქართული გაზეთი, 1819 წელს. „საქართველოს გაზეთი“ იყო საზოგადოებრივ-პოლიტიკური გამოცემა, რომლის ლოკალური მიზანი იყო იმპერიაში, მათ შორის კავკასიაში მომხდარი ამბების შესახებ ინფორმაციის გავრცელება, არსებული სოციალურ-ეკონომიკური პოზიციების განმტკიცება, ცარიზმის ინტერესების დაცვა.

მთავარი მიზანი კი უფრო შორს მიმავალი იყო. კერძოდ, ქართველი ხალხის ადაპტაცია ახალ რეალობასთან, ინტეგრაცია რუსულ პოლიტიკურ, სოციალურ და კულტურულ გარემოში. დაბეჭდვის ინიციატორი იყო რუსეთის იმპერიის ადგილობრივი კავკასიის მმართველობა. მაგრამ მეორეს მხრივ, ქართული პრესის ფეხზე დადგომას და მის განვითარებას უაღრესად დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა ჩვენი ქვეყნისათვის მრავალი მიმართულებით. ამ შემთხვევაში ჩვენი ინტერესების სფეროში შემოდის მეცხრამეტე საუკუნის ქართულ პრესაში ასახული, კონკრეტულად კი, მევენახეობა-მელვინეობასთან დაკავშირებული პუბლიკაციები.

თანდათან ძალას იკრებდა და ვითარდებოდა საქართველოში ბეჭდური სიტყვა. „საქართველოს გაზეთს“ მოჰყვა „ცისკარი“, შემდგომ „საქართველოს მოამბე“, „დროება“, „ივერია“, „ცნობის ფურცელი“ და სხვ. ამავე დროს ხდება პრესის დარგობრივი დიფერენცირება და დარგობრივი გაზეთებისა და ჟურნალების დაარსება. სამეურნეო მიმართულების თვალსაზრისით ასეთები იყვნენ „გუთნის დედა“, „მეურნე“, „სასოფლო გაზეთი“ და სხვ.

ამჯერად, ჩვენ მიზანს წარმოადგენს გამოვაქვეყნოთ მევენახეობა-მელვინეობასთან დაკავშირებით, მეცხრამეტე საუკუნის პრესაში დაბეჭდილი ზოგიერთი მასალა, პუბლიკაცია, ქრონიკა, რეკომენდაციები, რაც ეხმარებოდა ქართველ მეურნეს საქმიანობის უნარიანად წარმართვაში.

საქართველოს ვაზისა და ღვინის ათასწლოვანი ისტორია გააჩნია, ქართველებმა ხანგრძლივი ისტორიის მანძილზე მევენახეობა-მელვინეობის მდიდარი, ორიგინალური კულტურა შექმნეს. ქართულ ყოფით კულტურაში ვაზსა და ღვინოს უდიდესი ადგილი მუდამ ეკავა. აქედან გამომდინარე, ქართველ

გლუხკაცს საუკუნეების განმავლობაში ჩამოყალიბებული ჰქონდა მევენახეობა-მელვინეობასთან დაკავშირებული სამეურნეო ჩვევები, რომელიც თაობიდან თაობაზე გადაეცემოდა. მაგრამ დროის ცვლილებასთან ერთად მეურნეობის წარმოებაში ახალი გამოწვევები ჩნდებოდა. განსაკუთრებით მეცხრამეტე საუკუნის მეორე ნახევარში, როდესაც ევროპული მეცნიერება ამ დარგში საინტერესო გამოწვევებით და მიღწევებით ხასიათდებოდა.

ცხოვრებამ მოიტანა დაარსებულიყო სპეციალური, დარგობრივი ჟურნალ-გაზეთები, რომლებიც კონკრეტულად სოფლის მეურნეობის საკითხებს განიხილავდა.

„გუთნის დედა“ იყო პირველი ქართული სასოფლო-სამეურნეო ჟურნალი, რომელიც დაარსდა რაფიელ ერისთავის ინიციატივით და გამოდიოდა 1861 წლიდან, თბილისში. იგი ამავე დროს იყო პირველი ილუსტრირებული ჟურნალი.

„გუთნის დედა“ დაარსებული იყო კავკასიის სასოფლო-სამეურნეო საზოგადოებასთან. ამ საზოგადოებისა და ჟურნალის მიზანი იყო აღნიშნული დარგის განვითარებისთვის ხელი შეეწყო ამიერკავკასიაში. ნომრიდან ნომერში განხილული იყო მევენახეობასთან და მელვინეობასთან დაკავშირებული სტატიები. ხშირად ქვეყნდებოდა ფრანგი სპეციალისტის გიომის წერილები ვაზის დაავადება ნაცრის შესახებ, მის მკურნალობაზე და მისივე სხვა რეკომენდაციები. ჟურნალი რეკომენდაციას უწევდა ქართულ ვენახებში დანერგილიყო მეურნეობის გაძლოლის ევროპაში იმ დროს დანერგილი წესები, იმ დროისათვის ახალი ტექნიკა.

ქართულ მევენახეობას ძალიან დიდი ზარალი მიაყენა ამერიკიდან ევროპაში, იქიდან კი საქართველოში შემოტანილმა ვაზის დაავადება ფილოქსერამ. იგი უკვე 1881 წელს „გამოჩენილა“ სოხუმის მახლობლად ვენახებში, იქიდან კი იმერეთში, ალისუბანში დაფიქსირდა. აქედან მოედო დასავლეთ საქართველოს, „გადმოლახა“ ლიხის ქედი და გავრცელდა ქართლში, შემდგომ კახეთში. საუკუნის ბოლოს, ისეთი მძიმე მდგომარეობა შექმნილა, რომ 1897 წლის „ცნობის ფურცელის“ ცნობით „მთელი საქართველოს მევენახეობა ფილოქსერამ, მილდიუმ (ვაზის ობია), ნაცარმა და ახალმა ვაზის ავადმყოფობამ „ბლექროტმა“ გაანადგურა და დღეს ღვინოების საქართველოშიც მოაქვთ საზღვარგარეთიდან და რუსეთის ზოგიერთი ადგილებიდან: ბესარაბიიდან, ყირიმიიდან...“

იმდენად სერიოზული მდგომარეობა ყოფილა, რომ 1936 წელს გამოცემული პუბლიკაციის მიხედვით, „მისგან გამოწვე-

ული ვენახების საგრძნობი ნაწილი ჯერ კიდავ არ არის აღდგენილი“.

სწორედ ვაზის ამ ავადმყოფობათა წინააღმდეგ ქართველი მეურნეს გვერდით აღმოჩნდა იმდროინდელი ჰრესა თავისი ღირებული რეკომენდაციებით. ალსანიშნავია, 1888 წელს დაარსებული სასოფლო-სამეურნეო გაზეთი „მეურნე“. მისი არსებობის ათი წლის განმავლობაში, მასში ქვეყნდებოდა ევროპის მეცნიერული მიღწევები აღნიშნულ დაავადებებთან ბრძოლის საქმეში. ვაზის მავნებლების წინააღმდეგ ღონისძიებებში იყო ემპირიული რეკომენდაციებიც. მაგალითად, ვენახებში წყლის დაგუბება, ვაზის გაშენება ქვიშნარ ნიადაგზე და სხვა, მაგრამ ყველაზე ეფექტური რეკომენდაციებიდან იყო ვაზის მცნობა ვაზის გამძლე საძირებზე. ძნელი დრო დაუდგა სანაქებო ქართულ ვაზს და ღვინოს.

„სამაგიეროდ“ ოდესიდან შემოტანილი იზაბელა, იგივე „ოდესა“ ისე გამრავლებულა, და ისეთი უხვი მოსავალიც მიუცია გურიაში, რომ ცნობის ფურცელის“ ინფორმაციით (1896 წ.) „ოდესის ღვინის მოსავალი მართლაც სამაგალითოა და აუარებელი იშოვება... წელს ღვინის მოთხოვნილება ბევრია... გასულ წელს კარგი ოდესის ღვინო გაიყიდა ფუთი ორ მანეთად“. „გურიაში დიდი მოსავალია ოდესის ღვინისა იმ დროს, როდესაც წელს, მთელ საქართველოში ღვინის მოსავალი 30% აღარ ყოფილა შედარებით სხვა წლებთან“. აი, ასეთ დღეში ჩავარდა სანაქებო ქართული ვაზი ფილოქსერიისაგან.

რა თქმა უნდა პირველ რიგში მოსახლეობას მოუწოდებდნენ ვაზის წამლობის აუცილებლობაზე, კონკრეტულად ბორდოს ხსნარით. იმდროინდელი ჰრესა სავსეა მეცნიერთა ასეთი რჩევებით, წამლობის დოზირებით და სხვ. სხვათა შორის, რეკომენდაციას იძლევიან რომელმაც შესასხურებელმა აპარატმა გაამართლა ჩვენს პირობებში და როგორ შეიძლებოდა ევროპიდან მათი გამოწერა.

პრესაში საინტერესო მასალებია და ამასთანავე, გაფრთხილება იმ დროსაც არსებულ ისეთ საჭირობოროტო საკითხზე, როგორიცაა ღვინის ფალსიფიკაცია ანუ როგორც გაზეთებშია აღნიშნული „ღვინის ყალბობა“. ერთ ჩარჩ-ვაჭრების მიერ „მიგნებულ“ ხერხზეცაა საუბარი. ქართლის ღვინო თითქმის სამჯერ იაფი ყოფილა კახურზე. ვაჭრები ყიდულობდნენ ქართლის ღვინოს, შეურევდნენ კახურს, და როგორც კახურ ღვინოს სამმაგ ფასში ყიდდნენ. ვაჭრების და სირაჯების შუამავლობა ბაზარს და გლეხს შორის კიდევ სხვა თემაა, რომელმაც პოეტ რაფიელ ერისთავს ათქმევინა: „ვაჭარო ნუ ხარ ბოროტი, და-

დექი მაგ შენ ქერქშია, გეყო რაც ღვინო გაზიდე, ჩემგან შენ ამ ათ წელშია!“ ვაჭარ-ჩარჩების გვერდის აქცევის საშუალებად, პრესის მიხედვით, ჩანს მიზნობრივი გაერთიანებების, ამხანაგობების შექმნა, რომელშიც გაერთიანდებოდნენ ქართველი ვაჭრები და მეღვინეები. იგი დაეხმარებოდა საქართველოში მევენახეობა-მეღვინეობის აღორძინებას თავისი და ქვეყნის სასარგებლოდ.

ღვინის გაყალბება ევროპაშიც პრობლემა ყოფილა. პრესაში საინტერესო და სახალისო ეპიზოდს ვხვდებით ამასთან დაკავშირებით. ერთმა პიროვნებამ გადაწყვიტა გამოეკლინა ყალბისმქნელები და გამოაცხადა - წინა დღეს ერთი ბოთლი ღვინო ვიყიდე, მაგრამ ყალბი აღმოჩნდაო. გამყიდველის ვინაობას ჯერ არ ვასახელებ, თუ ხვალ წესიერ ღვინოს მომიტანს იქამდეო. ეფექტი ასეთი იყო. მყიდველმა მეორე დღეს 21 ბოთლი მიიღო სხვადასხვა ღვინის მწარმოებელ-ვაჭრებისაგან... თურმე ქალაქში სულ 21 პიროვნება ყიდდა ღვინოს.

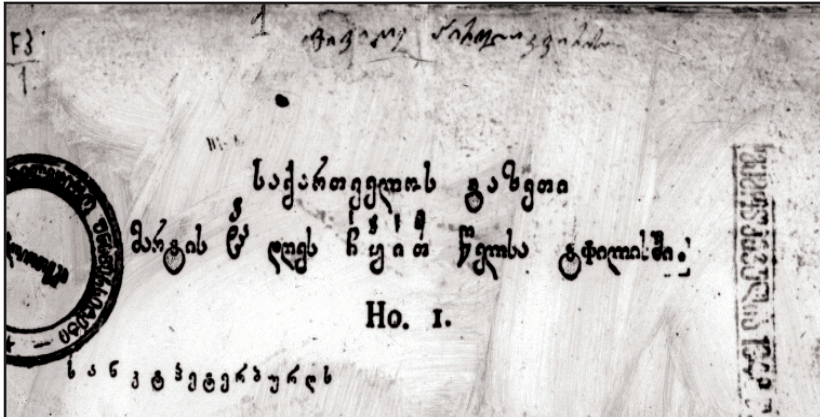
საინტერესოა ინფორმაცია „ბალოსნობის“ მდგომარეობის შესახებ ართვინის ოლქში. იმ დროს ბალოსნობაში შედიოდა მევენახეობაც. ინტერესს აღვივებს ის, რომ ართვინის ოლქი, კლაჯეთ-იმერხევის ნაწილი 1878 წლიდან დაუბრუნდა საქართველოს, სამწუხაროდ დაახლოებით ორმოცი წლით, 1021 წლამდე და გამორჩეულ ინტერესს იწვევს ქართულ მუსლიმურ მხარეში მევენახეობის თემა.

გამოჩენილ მწერალსა და მოღვაწეს ილია ჭავჭავაძეს გაცნობიერებული ჰქონდა მევენახეობა-მეღვინეობის მნიშვნელობა და როლი ქართველი ხალხის ისტორიაშიც და მომავალშიც. ამიტომ „ივერიის“ ფურცლებზე მრავლად ვხვდებით მის პუბლიკაციებს ამ დარგთან დაკავშირებით.

დაბოლოს, იმდროინდელ პრესაში სათანადო ადგილი უკავია სარეკლამო მასალას. ამავე დროს მრავლად იმართებოდა სასოფლო-სამეურნეო გამოფენები იმპერიის ქალაქებში და ამ გამოფენებზე ღირსეულად იყვნენ წარმოდგენილნი ქართველი ღვინის მწარმოებლები, რომელნიც სხვადასხვა ხარისხის მედლებსაც იღებდნენ.

ეს მცირეოდენი წინათქმა. დანარჩენს, უაღესად საინტერესო მასალას ტექსტში გაეცნობა ჩვენი დაინტერესებული მკითხველი.

**მირიან ხოსიტაშვილი**  
**ნოდარ შოშიტაშვილი**



## „საქართველოს გაზეთი“ (1819-1821)

„საქართველოს გაზეთით“ იწყება ქართული პრესის ისტორია. ცივილიზებული დასავლეთის კონტექსტში, ცხადია, დაგვიანებული თარიღია, თუმცა ყოფილი რუსეთის იმპერიაში მცხოვრები ხალხების გათვალისწინებით, ერთ-ერთი პირველი პერიოდული ორგანოა.

„საქართველოს გაზეთის“ პირველი ნომერი 1819 წლის 5 მარტს გამოვიდა. თუმცა, როგორც ცხოვრებამ აჩვენა, დიდი ხნით არსებობა არ ეწერა; უსახსრობის და გამომწერების სიმცირის გამო, იგი 1821 წელს დაიხურა. დაარსებიდან ერთი წლის შემდეგ, გაზეთმა სახელი შეიცვალა და გამოდიოდა, როგორც „ქართული გაზეთი“.

„საქართველოს გაზეთი“ ყოველკვირეული ორგანო გახლდათ და ჩვენს ქვეყანაში დამყარებული რუსული ხელისუფლების ოფიციალურ გამოცემას წარმოადგენდა. გაზეთი სიახლე იყო ჩვენი ხალხის ცხოვრებაში; მისი საშუალებით ეცნობოდა სიახლეებსა და იღებდა ინფორმაციას თბილისისა და სრულიად საქართველოს მოსახლეობა. გაზეთი ყურადღებას ამახვილებდა იმპერიის პოლიტიკური და კულტურული ცხოვრების საკითხებზე. აქვე ქვეყნდებოდა ინფორმაციას იმპერიული თუ ადგილობრივი ხელისუფლების ბრძანებათა და განკარგულებათა შესახებ.

ასეთი გაზეთის დაარსება გახლდათ რუსული მმართველობის გააზრებული ნაბიჯი, ქართული საზოგადოება უნდა ჩაბმულიყო რუსული მმართველობის სივრცეში, უნდა მომხდარიყო



ამ საზოგადოების ადაპტაცია რუსულ საყაროსთან გარუსების პერსპექტივის გათვალისწინებით. მეორე მხრივ, ეს იყო პროგრესული ნაბიჯი. „საქართველოს გაზეთის“ დაარსებით საქართველო ჩადგა იმ ქვეყნების რიგში, სადაც გაზეთი კარგა ხანია ითვლებოდა საზოგადოებრივი ცხოვრების განუყოფელ ნაწილად. მასში იბეჭდებოდა სხვადასხვა ხასიათის მასალები, საინფორმაციო სტატიები რუსეთისა და საქართველოს შინაურ ამბებზე, საზღვარგარეთის ცხოვრებაზე, განცხადებები და მოთხრობებიც კი. გარკვეული თვალსაზრისით, იგი იყო ერთგვარი საინფორმაციო ფანჯარა ცივილიზებულ დასავლეთთან.

ქართული სინამდვილისათვის მევენახეობა-მელვინეობის თემა იმდენად მნიშვნელოვანი და ბუნებრივი გახლდათ, რომ გაზეთში თავიდანვე შეხვდებოდით ამ დარგთან დაკავშირებულ გარკვეული სახის ინფორმაციას.

---

გამოცხადებანი : ისპოლნიტელნის [ალმასრულებელი] ექსპედიციისაგან მოწოდებულნი არიან ქვემოხსენებულის მამულების სყიდვის მოწადენი რადგან იგინი საკუთარის ვალების მიუცემლობისათვის დადებულნი არიან საქვეყნოს გასასყიდად...

1) „ვენახი თელავის უეზდის სოფელს ახმეტას მცხოვრებთ მღვდლის იოანესი და მისის ძმის ეფთიმის მოსე მღვდლის-შვილებისა, იმავე სოფელს ახმეტაში იმ ვალისთვის რომელიც ჰმართებს მათ თელაველის პეტრუზ გოზახოვისა, მისის გასყიდვის ვადა დანიშნული არის ზ კა და კდ ივნისს.“

2) „ერთი ურემი ღვინო თელავის უეზდის სოფლის აწყურის მცხოვრებელის დიმიტრი სულხანოვისა თავის მამის ვალში, რომელიც ჰმართებს თბილისის მოქალაქის მირუა შაბუდალოვისა. მისის გასყიდვის ვადა დანიშნული არის ა, ბ და გ ივლისს. ასე რომ რომელითაც მისი სყიდვა უნდოდესთ თანამდებ არიან გამოსცხადნენ თელავის ჟამიერს ოკრუჟნის სასამართლოს შინა“.

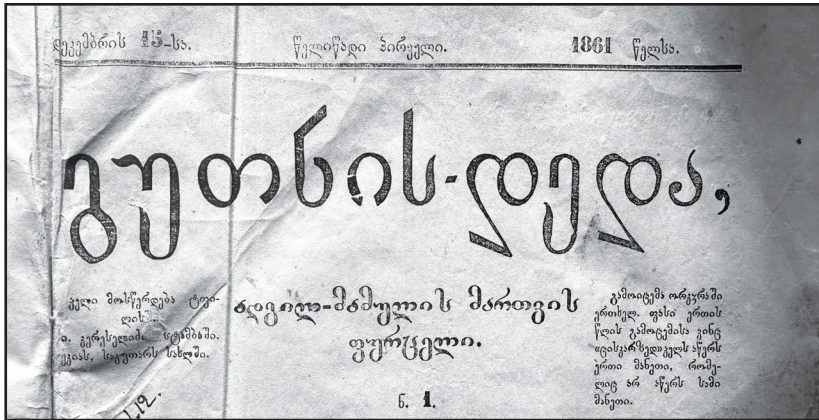
გამოქვეყნებულ განცხადებებს შორის გვხვდება ასთა...

**საქართველოს გაზეთი. – 1819. – 13 ივნისი. – N 15. – გვ. 3-4.**

## **ხაზინის ექსპედიციისაგან...**

„ხაზინის ექსპედიციაში გამოსცხადდენ ისინი, რომელთაც უნდოდათ ჰსყიდვა ამ წლის სიღნაღის უეზდის სახელმწიფოს დიდის მანავის ზვრის ყურძნის გამოსავლისა და აძლივეს ვაჭრობაში მისთვის სამოც და ორი თუმანი ვერცხლის ფული და თუ მოინდომოს ვინმე რომ ამაზე მეტი ფასი მისცეს, ამისთვის ხაზინის ექსპედიცია ამით უცხადებს ყოველთავე რომ ისინი გამოსცხადდენ ამ ექსპედიციაში ვაჭრობისათვის ორს ვადაზედ პირველად იბ. და მეორედ აგვისტოს თვისას.“

**საქართველოს გაზეთი. – 1819. – 15 აგვისტო. – N 24. – გვ. 3.**



## „გუთნის დედა“ (1861-1876)

„გუთნის დედა“ იყო პირველი ქართული სასოფლო-სამეურნეო გაზეთი, რომელიც გამოდიოდა 1861 წლიდან, თბილისში. ამავე დროს იგი გახლდათ პირველი ილუსტრირებული პერიოდული ორგანოც. მისი მოამაგენი იყვნენ: გრიგოლ ორბელიანი, ივანე კერესელიძე, ივანე სერებრიაკოვი (ოქრომჭედლიშვილი) და ანტონ ფურცელაძე.

„გუთნის დედა“ დაარსებული გახლდათ კავკასიის სასოფლო-სამეურნეო საზოგადოებასთან. ამ საზოგადოების მიზანი იყო ხელი შეეწყოს ამიერკავკასიაში სოფლის მეურნეობის განვითარებისათვის. გაზეთის გამოცემის ინიციატორი იყო გრიგოლ ორბელიანი, რომელმაც დასახელებული საზოგადოების გამგეობას თხოვნით მიმართა დაარსებულიყო ქართული სასოფლო-სამეურნეო გაზეთი. ეს ყოველივე შესაძლებელი გახდა მხოლოდ 1861 წლს. გადაწყდა „გუთნის დედა“ გამოცემულიყო ჟურნალ „ცისკრის“ დამატებად. თუმცა, ივანე კერესელიძის რედაქტორობა, ფაქტობრივად, ფორმალობას წარმოადგენდა.

ცხადია, აქ მოთავსებული სტატიები სოფლის მეურნეობის დარგებს შეეხებოდა. მათ შორის ნომრიდან ნომერში განხილული იყო მევენახეობასა და მეღვინეობასთან დაკავშირებული სტატიები. გაგრძელებებით სხვადასხვა ნომერში იბეჭდებოდა ფრანგი სპეციალისტის გიო-ს სარეკომენდაციო წერილები ვაზის დაავადება, ნაცრის შესახებ, მის მკურნალობასა და ვაზის მაღალ სარზე გაშვების უპირატესობასთან დაკავშირებით.

ჟურნალი რეკომენდაციას უწევდა ქართულ ვენახებში მეურნეობის გაძღოლის ევროპული მეთოდის დანერგვას და, იმ დროისათვის, ახალი ტექნიკური საშუალებების შემოტანას.

1873 წლიდან „ცისკრის“ ყოფილი დამატება „გუთნის დედა“ დამოუკიდებელი გაზეთი გახდა, ხოლო 1876 წელს იგი დაიხურა.

---

## **მალარიის სასწავლებელი ღვინით კეთებაზე – ყირიმში**

გაზეთის მკითხველთ ნარუდგენთ სტატიასა, გადმონათარგმნილსა მალარიის ღვინის კეთების რიგზე დაწერილსა; უფალი მალარიის სასწავლებელის დირექტორისაგან, რომელიც იყო დაბეჭდილი ერთს რუსულს მიწის მართვის გაზეთში; მართალია, აქ ისე დაწვრილებით არ არის აღწერილი ყირიმული რიგი ღვინის დაყენებისა და არც შეიძლებოდა რომ აღწერა, ამიტომ რომ ამასა სწერს ერთს უფალზე, რომელსაც მალარიის სასწავლებელზე დაეწერა კრიტიკა, მაგრამ მაინც სამყოფი არის მოყვანილი, მაგალითად, რომლისგანაც შეგვიძლიან რომ სახელმწიფო ნაკეთები ღვინოები სჯობია აქაურსავე მემამულეთაგან ნაკეთებსა, რომლის მიზეზიც არის უპირველესად ცოდნა საქმისა; ეს ცოდნა საქმისა შეიცავს შემდგომთა: კარგად გადარჩევასა ყურძნისასა, დაყენებას და განმენდას ღვინისა; ამათ სასწავლებელში ძრიელის ცდილობითა და გულის მოდგინებით აღსრულებენ. კრიმულის მემამულეთაგან დაყენებულს ღვინოსა აქვს ერთი რაღაც საძაგელი, როგორც იქ უწოდებენ, მიწის გემო, და მალარიის ღვინოს კი საამური გემო, არამატის სუნი და დიახ, ღირებული ფასი აქვს. ასე რომ, იმათი ღვინო ჩაფი შვიდ თუმან ნახევრამდე ისყიდება. ვისაც კი უნახავს მალარიის ამ ორთავ მამულთა ღვინის გემო, ვიცე განკვირვებული იქმნება. მათი ერთ მანეთ შორის განსხვავებისაგან, მალარიის ღვინის ღირება გარეშე ქვეყნების ღვინოს არ ერჩევა, და კრიმულთ ღვინო კი ისე საძაგელია, რომ მისი ერთი სტაქნის ჩაყლაპვაც კი ძალიან ძნელია. მაშ, ეს რას უნდა მივანეროთ, თუ არა ხელოვნებასა, ღვინის კეთებისასა! ვაზები, ნიადაგი, ჰავა ორთავეს სრულებით ერთგვარი აქვსთ, და განსხვავებულობა მხოლოდ ღვინის დაყენებაში არის. რადგანაც კარგად გამომიცდია, და მისწავლია სამხრეთის ნაპირის ღვინის კეთება, მივიღებ საფუძვლათა სხვათა შორის ღვინის

მაგარ ფასებსა, როგორც გასყიდულან და კიდევაც ისყიდებიან მალარიჩის სასწავლებლის ღვინოები. ეს ღვინოები, შენახული სამიდან თხუთმეტ წლამდე, ალაგასვე არას დროს, ჩაფი 8 მანეთზე ნაკლებ არ გაყიდულა; მაგრამ ზოგო ღვინოა, რომ თითო ბოთლი ორათ და ათ შაურათ, სამ მანეთათ ისყიდება ხოლმე, ანუ ჩაფი შვიდთუმან ნახევრამდე. ესეც კი უნდა ვსთქოთ, საშუალო ფასი რომ ავიღოთ, სამხრეთის მამულთა ღვინოებისა, ჩაფზე ოთხი და ათი შაური, ექვსი მანეთის მეტი არ მოუვა.

თუ ამ გვარათვე ისყიდებიან ყოველ წელიწადს ოთხასი ჩაფიდგან ხუთას ჩაფამდე, მაშინ არ შეიძლება არ ვაქოთ ამისი მნიშვნელობა. აქაური ღვინის მქონეთაგან მომატებულთ ნაწილთ, თვისი ღვინო მოაქვსთ და მალარიჩის სასწავლებლის სარდაფებში აწყობენ... ამ სარდაფებიდგან მრავალჯერ იყო გაგზავნილი მათ უმაღლესობის სახლში ღირებული ბოთლი სამი აბაზიდან სამ მანეთამდე; ამავე ფასათ ეს ღვინოები სხვათაც მისვლიათ პეტერბურღში, ოდესაში, მოსკოვში და სხვა ქალაქებშიაც და ყოველთვის დამყენებულთ მოსვლიათ ქება.

თუ მალარიჩის ღვინო სჯობნიან, მეორე სამხრეთის ნაპირის მამულების ღვინოებსა, მაშ არ შეიძლება, რომ ამისმა დამყენებელმა არ იცოდეს მისი საჭიროებანი, რომელნიც თხოულობენ პირველათ საქმის ცოდნასა, და შემდგომთა ყურძნის გადარჩევასა, კარგათ გაქაჩვასა, თანასწორე დულილსა და შემდგომ ხელოვნურად დაყენებასა კარგ სარდაფებში.

პირველად ღვინის დამყენებელი უნდა შეუდგეს ხოლმე თავის საქმეს ასე: მარცვლებს გააცილებენ მტევნებისაგან საშუალებით ერთის კასრისა, რომელსაცა აქვს ორი ძირი, ზემოთა ძირზე აქვს გაკეთებული ნახვრეტები, ამ ნახვრეტებიან ძირზე ვაწყობთ მტევნებსა, ერთის ფოცხივით კბილებიანის ასაღებითა, და შემდგომ მოგვყავთ მოძრაობაში, რომლითაც მარცვლები ზოგი იწყლიტება, ზოგი შიგა ცვივა და უმარცვლო მტევნები კი აქეთ-იქითა ცვივდება.

მტევანთაგან მარცვლის გაცილება მიღებულია უსაჭიროეს ოპერაციათა, იმიტომ რომ ამით დავიფარავთ ღვინოს მტიტავის გემოსაგან, რომელიც არის მტევნებში, და მივიღებთ მსუბუქ, სასიამოვნო გემოს. მრავალს ადგილებში ტკბილსა და ჭაჭას ერთად ადუღებენ, იმიტომ რომ მათში მყოფმა მტიტავის ნივთიერებამ დიდხანს და კარგად შეინახოს ღვინო. მაგრამ სამხრეთის ღვინო ისეთი მდიდარია სასპირტო სიცხარითა, რომ თვითონ უმტიტაო ნივთიერებითა უფრო მეტსა სძლებს.

ღვინოების სადულრად არიან ერთ გვარნი ნახევრად გაღე-

ბული და დახურული კადუშკა და წვრილი ჭურჭლები, იმიტომ რომ ხან ძალიან ცოტას ვაყენებთ, სამი ვედრიდგან ოთხს ვედრამდე; ამითა შინჯავენ ახალსა და ახალს ჭინშებსა, ანუ ჭინშების ერთად გადარევისა.

ნითელი ღვინის დაყენება არის ნაკლულს და მაგრათ დახურულს კადუშკებში, რომელსაც ყოველთვის დღეში ერთხელ ანუ ირჯერ ხუფებსა ჰხდინან და ანადულარს მასსას ურევენ, რათა ჩაესახოს ძმრის სიმჟავე, და შემდეგ ისევა ვხურავთ, ამას განიმეორებენ ხოლმე ყოველს ათს ანუ თოთხმეტს დღეში ერთხელ და როდესაც კარგი ფერი მიეცემა, მაშინ ღვინოსა და დროჟს ერთად ვასხამთ ბოჩკაში ნაკლულათა და შიგ ურჭმენ მუხლივით მოხრილს მასრასა, რომელსაც მეორე წვერი აქვს წყლით სავსე ჭურჭელში. ამის გამო ძალიან წყნარათა დულს, რომლისაგამო განაცხილებულთ ღაზებს ველარ შეუძლიანთ წაართონ ღვინის საამური არომატის სუნი. შემდეგ როდესაც სრულებით გათავდება დულილი, გადავასხამთ ბოჩკებში და დაუცვამთ პირველად სუბუქად და მერე კი ძალიან მაგრა.

ნითელ ღვინოს გადავიღებთ ხოლმე ან იანვარში, ან თებერვალში, მეორეთ აგვისტოში ან სექტემბერში; და შემდეგ მეორე წელიწადს მარტში. შემდეგ მესამე წელიწადს ბოთლებში გადასხმამდე და გასყიდვამდე, ვსწმენდთ კვერცხის ცილითა; ზოგი ერთი ჭინში კი, როგორც შავი მუკატისა, რომელთაც უხუათა აქუსთ საღებავი, ინმინდება თევზის ნებოთი.

თეთრს ღვინოს გადანურვის შემდეგ ერთ დღეს უკან ჩაუშვებთ კადუშკებში, ე.ი. ვიდრე დაინყებს დულილსა, ამითი ტკბილი ინმინდება ყოველ უნმინდურს ნაწილთაგან, და განშორდება მომწარო მინის გემო, რომელიცა აქვს თითქმის ყველა სამხრეთის ნაპირის ღვინოებსა. მალარიჩის სასწავლებლის გამოცდილებამან გვაჩუნა რომ ეს მინის გემო არის უპირველსი ნაკლულევანება აქაურის ღვინებისა, რომელიც შეიძლება მოვაცილოთ ზემო აღწერილის რიგითა (ტკბილის ერთ დღე ზეზე შენახვითა), მართლაც, რომ მალარიჩის ღვინოები სრულებით მოცილებული არიან ამ საძაგელი გემოსაგან, რომელმაც მემამულემაც დაინყო მალარიჩის რიგზე დაყენების მიბაძვით ღვინის დაყენება, მათი შრომა ამითი ძრიელ წინ წავიდა.

მალარიჩის ღვინოს შაქარს გარდა კიდევ ერთი ისეთი თხლე აქვს, რომ ძალიან დიდ ხანს აძლებინებს კიდევცა და სუნს კარგს აძლევს; ამისათვის მალმალ გადავიღებთ: წელიწადში სამჯერ: დეკემბერში ანუ იანვარში, შემდეგ მეორეთ - თებერვალში და მესამეთ სექტემბერში.

მეორე წელიწადს ორჯერ კიდევ გადავიღებთ: მარტში და სექტემბერში, და მესამე წელიწადს გასყიდვამდე ინმინდება თევზის წებოთი.

მაგარი მუშკატის ღვინო სწორედ ამგვარადვე კეთდება, მაგრამ ეს ორდღეს დაკრეფილი რჩება დაუნურავად, რომ გამოიღოს არომატი, რომელიცა არის ჩენჩოში.

ნახევარზე ლიკორისა და ლიკორის ღვინო კეთდება როგორც ვაზებზედვე დამჭკნარი ყურძნისაგან (კუნნებ მოგრეხილი რჩება ვაზზე ვიდრე დაჭკნება), და ისე ლასტებზე დამჭკნარის ყურძნისაგან, თუმცა ეს ღვინო ქარხანას ძვირათ უჭდება, ამიტომ რომ ამის გაკეთებას ბევრი შრომა და მუშაობა უნდა, მაგრამ ღვინოკი საუცხოვო რამ დგება, და შეუძლიანთ კიდევ მიედაროს მრავალთ გარეშე ქვეყნების უპირველესთ ღვინოებსა. ეს ღვინო ადგილას ისყიდება ჩაფი სამი თუმნიდგან ექვს თუმნამდე.

საშუალო ფასი სამხრეთის ნაპირისა ტკბილათ (რომელიც საქაჯავიდგან გადმოდის და ჯერ არ ჩასხმულა ქურჭელში) ასრე არის თერთმეტი აბაზი ჩაფი. ალშტინისა, ვაზისა, სუდაკისა, ბალაშისა – რვა აბაზი, ალმანასა, კაჩინისა, ბელბეკისა და სხუა ერთი მანეთი. საშუალო მოსავალი სამხრეთის ნაპირისა ორი დღის მიწისაგან ასი ჩაფი და ალუშტისა ორასი ჩაფი, სუდაკისა და მის სიახლოვეს მყოფთ მამულებისა ორას ათი ჩაფი, კარში, ალმანში ბულანაკში ორას ოთხმოც ჩაფამდე. თავანკარი სარგებლობა ორის დღიურის მიწისაგან ოცდა ხუთ თუმნამდისინ, ალუჩში ოცდა ჩვიდმეტ თუმან ნახევარი, სუდაკში ორმოც თუმნამდე, და ალგში და სხუა ადგილებში ოცდა ათ თუმნამდე.

**გუთნის-დედა. – 1862. – 1 ივლისი. – N 12. – გვ. 89; 1 ივლისი. – N 13. – გვ. 93.**

## **თ. სოლ. გურგენიძე. ვენახის მოშენებისათვის**

როდესაც პატრონმან დანიშნოს, მოხნას და ჩამოფარცხოს ვენახად ასაშენებელი მიწა, მაშინ შეკრიბოს ბევრნი სხუა და სხუა ყურძნის ვაზის რქანი, რომელთაც მუხლნი რქანი არა ჰქონდესთ ძირებში, დასჭრას ხუთ ხუთს კვირტის სიგრძით და ოდესღაც ნაფარცხი წვიმამ კარგათ დაალობოს ან კიდევ წყლით მორწყოს, მაშინ თავიდან ბოლომდინ გააბას გრძელი თოკი და ადღნახევარზედ ჩაერჭოს სამ სამი რქა ასე, რომ ხუთის კვირტიდამ სამი კვირტი მიწაში ჩავიდეს და ორი კვირტი მი-

ნის ზევით დარჩეს და ესრეთ გაურიგოს ბოლომდინ და შემდეგ გადმოანაცვლოს თოკი და ადღ ნახევარზედ სიგანეზედ გააბას კიდევ და ჩაურიგოს ვაზის რქა, როგორც ზევითა სწერია სამ სამი რქა, ამიტომ რომ იქნება რომელიმე მათგანი განხმეს და ესრეთ აღავსოს დანიშნული სავენახედ მიწა, და თუ ვინცობა, ვაზის რქა დანიშნულს სამს კვირბედ კარგათ არ ჩავიდეს მიწაში, მაშინ წვრილი პალო დაჰკრას მიწას და ისე ჩაურიგოს ვაზის რქა, და მიტკეპნონ ფეხით, და თუ წყალი ჰქონდეს, მაშინვე მორწყონ და ყოველს კვირას მორწყავდენ და მოხნულს და დაფარცხულს მიწაზედ ბალახეულობას მოიყვანდნენ და გათოხნიდნენ ბალახს, რომელიც პირველად პატრონისთვის სარგებლობა იქნება და მერეთ ვაზს დიდათ კარგათ თამამათ გაზდის. ამასთანავე თუნდა პატრონმა ყოველი ფერადი ვაზი თითოს მხრივ ნაჭერ ნაჭერად მოუქციოს და ერთმანერთში არ აირიოს და ამ ღონის ძიებით აშენებული ვენახი დიდათ მალე მოსცემს პატრონს სრულს გამოსავალს, ვიდრემდის ისრე, როგორც აქამდინ ვმუშაობდით.

**გუთნის-დედა. – 1862. – 1 აგვისტო. – N 15. – გვ. 105.**

## **სამაგალითო მარანი კახეთში [ფრაგმენტები]**

აგერ ოთხი წელიწადი მოდის, რაც მთავრობამ დაიწყო შენება კახეთში ევროპული მარნისა, სარდაფისა და სხვა შენობებისა სასწავლებლებისათვის, რომლის გამართვა ეწადა.

...ღვინის დაყენება უნდა გვასწავლოთო, იტყვის დაცინვითა ჩვენი კახელი... ახალი რამ ჰსწადიათ გვაჩვენონ სასარგებლო. უეჭველი, უეჭველი; ხვალვე წავალ და შეგირდად მივებარები.. კახელ კაცს რა ღვინის გაკეთება ესწავლება; სხვა რა ვიცით მაგის მეტიო... ღვინოც კარგი მაქვს, პურიც კარგი მამდის, საქონელი ჩინებული მყავსო... თვით ევროპიული მარნის დამფუძნებელიც მტკიცედ არის დარწმუნებული რომ კახეთმა ჩინებული ღვინოები იცის და კახელებმა ჩინებულად იციან თავიანთი ხელოვნება... მაშ რაღასთვის აუშენებიათ კახეთში სამაგალითო მარანი, რაღა საჭიროა სასწავლებელი ღვინის კეთებისა იმ ქვეყანაში, სადაც დიდით პატარამდინ ყველანი ოსტატებათ გამოდგებიან ამ სასწავლებლისა?...

კახეთის მამულის პატრონს სოფლის საქმეზედ, მოსავალზედ, გამორჩობაზედ. ცხოვრებაზედ, და ყური დაუგდეთ რას ირ-



ყვის, პირველი იმისი პასუხი ყოველთვის ჩივილია, რომ ღვინოს ჯეროვანი ფასი არა აქვსო, ქალაქელი სირაჯების ხელში ვართ და იმათ ქეიფზე ჰკიდიაო ჩვენი სარფა და სარგებლობა. ამ საზოგადო საჩივარს უნდა ჰქონდეს ნამდვილი და უტყუარი მიზეზი: უეჭველია, რომ კახელებს არა აქვს ის შემატება ვენახებისაგან, რომელიც უნდა ჰქონოდათ, თუ ღვინის ვაჭრობა ყოფილიყო მიმართული ბუნებითს და ჯეროვან წესზედ...

სოფლებში ისე არ აინია ღვინის ფასმა, როგორც ქალაქში. როგორ არ იჩივლოს კახელმა უფასობაზედ მაშინ, როდესაც ხედავს რომ იმის ღვინო თუნგი ათ შაურობაზედ გასყიდული იყიდება ქალაქში მანეთად და როდესაც ვერა ფერი სარგებლობა ვერ უპოვნია, რომ გამოვიდეს ამ მდგომარეობისაგან. ჩვენის თვალით გვინახავს, რა წინააღმდეგობა შეუძლიან ღვინის პატრონს სირაჯთან და რა ხანს უმაგრდება გადაკვეთილს ფასსა, სირაჯმა სრულად იცის მდგომარეობა ღვინის გამსყიდავისა, იცის რა დროს ვისთან მივიდეს ჭაშნიკის სანახავათ, სად რა წუნი დასდოს ღვინოსა... სრულიად დარწმუნებულია, რომ ღვინის გამსყიდავი მოუთმენლათ ათვალეერებს იმის მოძრაობასა და შიშით ელოდება იმის გადანყვეტილებას; დარწმუნებულია, რომ რაც უნდა იყოს ვაჭარს არ გაუშვებს ხელიდგან...

...რადგანაც მამულის კეთება უფრო ეთვისება, ისევ სჯობს ვაჭრობას თავი დაანებოს. ვინ იცის მომეტებულს ზიანსა ნახავს ვენახის დატევაბაში, თუ ღვინის გასყიდვაში. საერთო სარდაფის აშენება თბილისში ისევეა, რაც ცალკვალკე დუქნის გამართვა. ჩვენი ქვეყანა ჯერ სამაგისოდ არ არის განათლებული, რომ ამ გვარი ანგარიშები ადვილად გასწორდეს და ან არ მოატყუოს მონაწილე ნდობამ, რომელიც საჭიროა საქმეში საერთო სამუშაოთ, ამასთან ყველა ქვეყანაში ღვინის დამყენებელი სხვაა და სირაჯი სხვა... ერთი სიტყვით თუ გამოცდილმა საქმით პირის შეკვრამ მამულის პატრონებისამ ვერ დასდო ჯეროვანი ფასი კახურ ღვინოებსა, თუ დაპირებული საერთო სარდაფი ქალაქში ზიანის მეტს ვერას გვპირდება მომავალში, უეჭველია, რომ ღვინის უფასობის მიზეზი სხვაგან უნდა ვეძებოთ და მიზეზის შეხედვით წამალიც შეურჩიოთ.

ზემოთ მოვიყვანეთ ყოველთათვის საცნაური ამბავი, რომ მამულის პატრონი ეშურება ღვინის გასყიდვასა და სირაჯიკი წყნარად აუჩქარებლად ევაჭრება საქონელს და ყოველთვის საქმეს აბოლოებს თავის ნებაზედ... ამასთან კახეთს გაუჩნდა ძლიერი მოცილე განჯის უეზდი და ბორჩალო, ვაჭრობას ისეთი ხასიათი აქვს თუ ერთ გზას შეეჩვია, მერე ძნელადღა დაანე-

ბებს თავსა და იმიტომ ქვემო მხრის ღვინოები კიდევაც რომ არ იყოს, სირაჯებისათვის რა სარგებლობაა, რომ ხელი აიღონ განჯის და ბორჩალოს ღვინოებიდამ ზამთარში და ზაფხულში ისინიც კარგათ ისყიდებიან თბილისში. კახურის სახელის დარქმევის მეტი რა უნდათ, რომ თავი მოაწონონ უმეტეს წელს ქალაქის ცხოვრებისას... ეს იაფი ღვინოები უმაგრებენ ზურგს სირაჯებსა და აძლევენ მიზეზს იმ აუჩქარებელის და წყნარის ვაჭრობისას, რომელიცა ხდის მორჩილად ჩვენის მამულის პატრონებს. აი ნამდვილი მიზეზი ნაკლულევანებისა, რომელზედაც ჩივიან კახური მამულის პატრონები, სიუხვე ღვინისა, გამრავლება ვენახებისა, დამატება საქონლისა მაშინ, როდესაც საქონლის მსყიდველის რიცხვი დარჩომილა უწინდელი, გამოჩენა მოცილეებისა არიან იმისთანა გარემოებანი, რომელთაც მიუცილებლად უნდა დაეცათ უპირველესი გამოსავალი კახეთისა. გამოცვლა ამ გარემოებისა შეუძლებელია, თუ ღვინოს არ მოემატა მუშტარი... მაშასადამე ეს მუშტრები უნდა ვეძებოთ გარეთ, როგორც ეძებს და ჰპოულობს ღვინო ფრანციისა, ისპანიისა და ლერმანიისა. ჩვენი უპირველესი და ბუნებითი მუშტარი უნდა იყოს რუსეთი. აქეთ მხრივ რო გზა გაეხსნას საქართველოს ღვინოებსა, არამც თუ ახლანდელი სიუხვე მოსავლისა და ამისგან წარმომდგარი დაბრკოლება განქარვდება და გარდაიქცევა გამორჩომის წყაროდ, ერთი ათად რომ კიდევ გამრავლდეს გამოსავალი, მაშინაც არ მოაკლდება მუშტარი. მარტო მოსკოვში და პეტერბურღში თხუთმეტი იმოტელა ხალხი იქნება, რაც თბილისში, რომელიც არის უმთავრესი ბაზარი აქაურის ღვინოებისა, რუსეთში ზიდვა და გასყიდვა აქაური ღვინოებისა ძველთაგანვე უნდა მოსვლოდათ ფიქრში ჩვენის ქვეყნის აღებმიცემის კაცებსა; ეს იმისთანა სარფიანი საქმეა, რომ დიდხანს ვერ დარჩებოდა საიდუმლოთ... მაგრამ ამ სამოცდა სამ წელიწადში საქმე ვერაფრით ვერ წავიდა წინა; ახლა როგორც ადრე, მიდის წვრილად ღვინოები რუსეთში და რადგანაც გზაზე იმღვრევა და ჰკარგავს სრულიად სიკეთესა, ვერავის გაუბედია გამართოს რუსეთში კახური ღვინის დუქანი და დაიწყოს მოუწყვეტელი ვაჭრობა. სტავროპოლის იქით ვერ მიდის აქაური ღვინო დიდრონი პარტიებით, საიდანაც უნდა იყოს გამოსული; ავი და კარგი ერთგვარათ ხდება ასე, რომველრც კი იცნობს კაცი: ღვინოა თუ სხვა გვარი სასმელი. წვრილ წვრილად წაღებულს ღვინოს მოსკოვში და პეტერბურღში ხან ქვიშაში სდგანენ, ხან სარდაფში, ხან სწურავენ ტილოში, რომ რასმე დაემსგავსოს. შარშან ლონდონში გაგზავნეს კახური

ღვინოები ვისტავკაში წარმოსადგენათ, და თუმცა ეს ღვინოები ბუთილკებში იყო ჩასხმული და მოფისული, ისე წამხდარიყო ადგილს მისვლამდინა, რომ ფერის მეტი აღარაფერი თვისება აღარ დარჩენოდა კახური ღვინისა. ამის მცოდნე ვხედავთ მეორე მხრივ, რომ სხვა ქვეყნის ღვინოები იტანენ შეუცვლელად დიდი გზების გავლასა, და დაყოვნა დიდის ხნისა არამც თუ ახდენს, ბევრად აკეთებს და უმატებს ფასსა. თბილისში შეგვიძლიან ვიპოვნოდ ფრანციის ღვინო ათის წლის წლის ჩასხმული ბუთილკებში სრულებით შეუცვლელი და რომელშიაც ვერ ვიპოვნით ერთ ბენვა სიმღვრივესა. ევროპაში იპოება ღვინო დანურვილი რამდენიმე საუკუნის უნინ.

ვინც კი იცის როგორ აკეთებენ ღვინოს ევროპაში და უნახავს აქაური გაკეთებაცა, იმას არ იქნება არ მოუვიდეს ფიქრად რომ ზემოთ ჩვენებულის გარჩევის მიზეზი მდგომარეობს ღვინის დაყენებაში, და ვენახის მოვლაში. შორს გასაგზავნს და დიდხან შესანახ ღვინოს ევროპაელები აკეთებენ სხვა წესითა, რომელიც არ იციან ჩვენ ქვეყანაში. თუ ჩვენი ხალხი ყოფილიყო საკმაოდ გაღვიძებული და ჰქონოდა ჯეროვანი ზრუნვა თავის სარგებლობაზედ, თითონვე ეცდებოდა, რომ შეესწავლა ეს წესი და გამოეცადა აქაურ ღვინოებზე: მაგრამ აქამდინ ფიქრათაც არავის მოსვლია ხელის მიყოფა ამ საზოგადო სასარგებლო საქმისათვის, და უეჭველია, კიდევაც ბევრი ხანი გაივლიდა ამის მზრუნველის გამოჩენამდინ, თუ თვით მთავრობას არ ეკისრა ეს ზრუნვა. აი რა საჭიროებისათვის ააშენებინა თავადმა ბარიათინსკიმ სამაგალითო მარანი კახეთში და დააპირა სასწავლებელის გამართვა. მგონია, ცხადად დავამტკიცეთ, რომ ამ სასწავლებელს ექნება საქმე ახალი, გამოსადეგი და სასარგებლო კახელებისათვის. კახელებმა არ იციან ის წესი, რომელიც საჭიროა ვენახის მოვლისათვის და ღვინის დაყენებისათვის, როცა ღვინო უნდათ შორს გასაგზავნათ, ანუ დიდხანს შესანახავათ; ამის წინააღმდეგის თქმა ვერავის შეუძლიან. კახეთის სასწავლებელმა უნდა აჩვენოს ეს წესი და მაშასადამე უსაფუძვლოა გულგრილობა ანუ კიცხვა ვისგანმე ამ სასწავლებელზედ, უსაფუძვლოა ამასთანავე სურვილი ზოგიერთის მამულის პატრონისა, გაგონილი ჩვენგან; რომ მე მამცეს ეგ მიმართულება, მე დავაყენებ კარგ ღვინოსაო, ჩვენ დავარწმუნებთ პატივცემულს მამულის პატრონებსა, რომ თუ მთავრობას სდომებოდა კახურათ ღვინის გაკეთება და საკმარი ყოფილიყო ხელოვნება და გამოცდილება ჩვენის მამულის პატრონებისა, ორ ქვასაც არ დასდებდა ჩობახურში [მთავრო-

ბამ სასწავლებლის შენობისათვის აირჩია ჩობახური, ძველი ნასოფლარი კონდოლის და კისის ხევის შუა]; კახეთის სამაგალითო მარანს აქვს თვით ბრძნული და მადლიანი საფუძველი, და დიდი ლიტონი იქნება ვისაც ამაში დარჩება ეჭვი ზემოთ ნათქვამის შემდეგ.

ჩვენ აქამდისინ გავშინჯეთ მხოლოდ ერთი მხარე კახურის მომართულებისა, სახელდობრივ, გაკეთება ღვინისა გასაგზავნელად და დიდხანს შესანახად; სხვა ადგილას გავშინჯავთ, რა მნიშვნელობა ექმნება ამ მომართულებას საზოგადოთ ჩვენის უპირველესის ხელობისათვის. კახელებს აქამდინ არ ჰქონიათ არც საჭიროება და არც შემთხვევა, რომ სხვა ქვეყნებში ეტარებინათ გასასყიდად თავიანთი ღვინო: ამიტომ არცა ჰსცოდნიათ იმ გვარად ღვინის შემზადება. ღვინოს ჰქონია გასავალი ადგილობრივ, და ეს არის მიზეზი, რომ კახეთში დამკვიდრებული წესი ღვინის კეთებისა, შესაფერი ადგილობრივ დახარჯვისათვის, ანუ ახლო ადგილს გაგზავნისათვის. თუმცა ამგვარის ხმარებისათვის ძალიან კარგათ არის შერჩეული კახური ღვინის დაყენება, მაგრამ იმედი მაქვს შემდგომში დავამტკიცოთ, რომ ამ საქმეშიაც არ ავსულვართ უმაღლეს ხარისხში და ჯერ ბევრი დავგვრჩომია სასწავლებელი და დასათვალიერებელი. დასასრულად უნდა ვაცნობოთ ჩვენს მკითხველებსა, რომ წლეულ დასრულდა და ჩაებარა მამულის პატრონობის გამგებლობასა კახური სამაგალითო მარანი თავის შენობებითა და წლეულვე აპირებენ მიჰყონ ხელი ღვინის კეთებასა ევროპულ წესზედ.

გუთნის-დედა. – 1863. – 15 ივლისი. – N 14. – გვ. 152; 1 აგვისტო. – N 15. – გვ. 1-2. ფიქ

## **ი. ს. [სერაპრიაკოვი (ოქროფადლიოვილი), ივანე]. ვაზის გასხვლა**

ამ დაგვიანებული გასხვლის დრო ადვილად შეიტყობა: ერთი ორი რქა უნდა გასხვიოს; თუ წყალი დაინყებს დენასა, მაშინ ჯერ არ მოსულა დრო გასხვლისა, თუ არა და დრო არი.

ხან და ხან ყინვებიც არ იქნება, მაგრამ ნეკის კვირტები საკმაოდ არ გამოიღებენ ნაყოფსა; ამ შემთხვევაში გრძელ რქაზედ შეინახვენ იმთენ მტევანსა, რამთენიც აკლია ვაზის ღონის მიხედვით და დანაშთენს მოჰკვეთენ თავის დროს, როგორც გითქვამს ზემოთ.

სადაც ჩვეულებათა აქვთ გრძელი რქების გაშვება და ნეკები არ იციან, იქ რასაკვირველია ძნელად წაახდენს ვაზს ყინვა და არაფერი სიფრთხილე არ არის საჭირო.

ესრეთ, მე ურჩევ ვენახის მკეთებლებსა, სადაც მოკლეთ ჰსხვლენ ვაზსა, პირველად რომ გასხლან ვენახი გაზაფხულზე და მეორეთ, თადარიგისათვის შეინახონ ვაზზედ ხელ უხლებლად ერთი ან ორი რქა: ამას ურჩევ რადგანაც მე თითონ გამომიცდია სარგებლობა და ურგებლობა; ჩემის რჩევით ესევე გამოუცდიათ ბევრსა და კარგათ მოხდენიათ და ამასთან ძლორენზაში და ჰეროლტში დასაბამითგან ასე სხვლენ ვაზსა.

**გუთნის-დედა. – 1863. – 15 დეკემბერი. – N 24. – გვ. 206.**

## **ი. ს. [სარაბრიაკოვი (ოქროფადლიშვილი), ივანე]. რამდენიმე სიტყვა პარშანდელ ჩვენს ვისტავკაზედ**

ღვინის ნიმუშები ძალიან ცოტა იყო წარსულს ვისტავკაში. ზემო კახეთიდან, სადაც უეჭველად გამოდის საუკეთესო ღვინოები ჩვენის ქვეყნისა, სულ არავის გამოუგზავნია ღვინო ამ ვისტავკაში, ქვემო კახეთიდანაც გამოუგზავნათ მხოლოდ ორს მამულის პატრონსა. დანარჩომი ნიმუშები იყო გორის უებდისა და ტფილისის გარეშემო სოფლებისა, ამ ვისტავკის ნაწილზედ სრულებით არას ვიტყოდით დაპირების თანახმათ, თუ ღვინოების ნიმუშებში არა ჰრეოდა რამდენიმე ბუთილკა ძველი კარგათ შენახული ღვინო. ძველი ღვინო იმის ნიშანია, რომ ხალხს მოუპოვებია საშვალეობა წესიერად ღვინის გაკეთებისა და შენახვისა: ამ მხრივ არის შესანიშნავი წარმოდგენილი ნიმუშები. მართალია ისიც რომ ჩვენ ქვეყანაში სიძველე ღვინისა არავის გააკვირვებს. კახეთი რომ მოიაროს კაცმა, ძნელად შეხვდება იმისთანა მამულის პატრონსა, რომელმანც არ უამბოს, რაკი ღვინოზედ სიტყვა ჩამოვარდება, თუ ამა და ამ დროში ერთბაშათ მისდგომია ათი წლის დავიწყებულს სავსე ქვევრსა ანუ ვინ იცის როდის ჩაფლულს ბუთილკებსა და როცა ღვინო გაუშინჯავთ რატო ასეთი საკვირველი ღვინო არ გამოსულა, რომ რალა მოგახსენოთ. არ იქნება არ დაერწმუნოთ ამ მოთხრობასა, თუმცა ისეთი მსგავსება აქვს ერთისაგან ნაამბევს მეორესთან, რომ სულ ერთი და იგივე შემთხვევის ამბავი გგონიათ, რაც უნდა იყოს ცხადია, რომ ჩვენ ძველი ღვინო არა გვაქვს იმ ჰაზრით როგორც ესმით ეს ევროპაელებსა; ჩვენს

ბაზრებში ვერავინ იშოვნის და არც არის ორი, სამი და მეტი წლის ღვინოები, როგორც ევროპაში. აქაური წესიც ღვინის დაყენებისა და შემდეგის მოვლისა ისეთი არ არის რომ შესაძლო იყოს დიდხანს შენახვა ღვინისა წაუხდენელად. არ ცოდნა ღვინის ჰასაკისა, რომელიც არის რამდენიმე წელიწადი დაუდგრომელს დულილში და ცვლილებაში, რიგიანის გადაღების და დაწმენდის უცოდნელობა, ჯეროვანის ჭურჭლის უქონელობა არიან იმ გვარნი დამაბრკოლებელნი მიზეზნი, რომელნიცა ყოველთვის იქმნებიან წინააღმდეგნი ღვინის დიდ ხანს შენახვისა და შორს გაგზავნისა. ამაზედ ბევრჯელ ჩამოგვიგდია ადრე სიტყვა და შემდგომაც გვექნება შემთხვევა რომ კიდევ ვილაპარაკოთ. ახლა კი ვიტყვით მხოლოდ იმას, რომ წარმოდგენილი თავადი გიორგი ანდრონიკოვისაგან და თავადი ივანე ბაგრატიონ მუხრანსკისაგან ძველი, დაწმენდილი ღვინოები მიგვაჩნია შესანიშნავ საქმედ და მოსურნე ვართ, რომ ამისთანა მაგალითები გამრავლდეს მომავალში.

**გუთნის-დედა. – 1864.- 15 იანვარი. – N 2. – გვ. 9-10.**

## **ი. ს. [სარებრიაკოვი (ოქრომჭედლიშვილი), ივანე]. საშვალობა, თუ როგორ უნდა მოჰხადონ პრკე ბუ- თილკაში ჩასხმულ ღვინოსა**

ქალაქში და სოფლათაც ბევრს სახლობას აქვს ჩვეულება, რომ შინ დასახარჯ ანუ ვისთვისმე გასაგზავნ ღვინოს ასხმენ ბუთილკებში და ინახვენ რამდენიმე ხანსა. ხშირად მოხდება, რომ ბუთილკებში ღვინომ პრკე მოიკიდოს, მეტადრე ჩვენში, სადაც ბუთილკებში ახალს ღვინოს ასხმენ, და არა დადულე-ბულსა და ძველსა, როგორც წესია, პირველი მიზეზი ბრკის მოკიდებისა არის სიახლე ღვინისა, მაგრამ ესეც უნდა ვთქვათ, რომ რაც უნდა ღვინო ძველი და კარგი იყოს, თუ ბუთილკას კარგათ არა აქვს თავი მოგლესილი და მეტადრე თუ ბუთილკა სწორეთ არის დადგმული ძირზედ, და არა დაწვენილი, პრკეს უთუოდ მოიკიდებს, ძნელია ამ პრკის მოშორება იმ საშვალობითა, რომელსაც ჩვეულებით ხმარობენ, ზოგჯერ პრკე მოკიდებულს ბუთილკას, ამოართმევენ პრობკასა, აავსებენ ღვინითა, რომ პრკე ზემოთ ამოვიდეს და მერე შებერვით ანუ ფრთის მოსმით აცლიან პრკესა. მაგრამ ამით პრკე არა შორდება სრულად, ღვინის დამატებაშიაც და შაბერვაშიაც ნახევარი ბრკე იფანტება

და წვრილ წვრილ ნაწილად, მტვერევიტ ჩადის ქვევით და ერევა ღვინოში, მაშინ ერთი ცვარიც არა რჩება წმინდა ღვინო. ზოგიერთი ღვინის მაგიერათ ასხამს ბუთილკაში წყალსა, რომ პრკე პირზე მოიგდოს, და რასაკვირველია ამითი თუ არას ნაახდენს, ვერაფერს შემატეს ღვინოსა.

ყველასა ჰსჯობია შემდგომი საშვალობა. ერთ მტკაველს წვრილ ჩხირის წვერზედ ახვევენ სუფთა მიტკალსა და აკეთებენ მოლას, ასე რომ მიტკალი ძალიან გაჭირებით იყოს შემორტყმული და არც მოლას ბოლო ჰქონდეს გამწვეტებული. მერე ბუთილკას ხდიან პრობკასა სიფრთხილით, რომ ღვინო არ გაინძრას და პრკე არ აირიოს. მოლას ჰყოფენ ნელნელად ბუთილკაში იქამდინ, სადაც დგას პრკე და ცოტა ამაზე ქვეითაც. მიატრიალებენ მოატრიალებენ მოლასა და მერე ამოიღებენ. ბევრი წილი პრკე თან ამოსდევს, მაგრამ ცოტა კიდევა რჩება, ამიტომ სხვა მოლა უნდა ჰქონდეთ მზად და ახლა ის ჩაჰყონ. ორი ამოსმით სრულიად იწმინდება ღვინო და პრკისგან თავისუფლდება. ხან და ხან პრკის შემდეგ რჩება ხოლმე ღვინის პირზე რალაც რამ ზეთის მსგავსი: ამის მოსაშორებლად მესამე მოლა უნდა ჩაჰყონ ბუთილკაში. ამ რიგად დანმენდილ ღვინოს აღარა რჩება პრკე არ ერთი მტვერის ტელა და როგორიც ყოფილა ისევ ისეთი ხდება. ამას შემდეგ თუ ღვინო შესანახავათ უნდათ ბუთილკები უნდა დაანწინონ, თორე თუ ძირებზედ დააწყვეს, პრკეს კიდევ მოიკიდებს, ცოტა ხანიც რომ დარჩეს.

**გუთნის-დედა. – 1864. – 15 თებერვალი. – N 3. – გვ. 23-24.**

## **ი. ს. [სერაბრიაკოვი (ოქრომჭადლიშვილი), ივანე]. საშვალობა ყურძნის აღრე მონევისა.**

კავკასიის მხარეში ბევრმა იცის რომ მოგრეხავს ყურძნის მტევნის კურნსა იმ აზრით რომ ყურძენი მალე მოინიოს. ეს ღონისძიება მართლდება საქმითა და იმაზედ არის დაფუძნებული, რომ მტევანში გასული წვენი უკან აღარ ბრუნდება და შველის ყურძნის აღრე მონევისა. ეს საშვალობა სცოდნიათ რომაელებსაცა ძველი დროდგანვე და ახლაც ფრანციაში ხმარობენ რომელსამე ადგილსა. მხოლოდ რომაელები და ფრანცუზები არ უგრეხენ მტევანს კურნსა და ამის მაგივრად მგრგვლივ აცლიან ტყავსა იმ შტოსა ანუ რქასა რომელზედაც ასხია ყურძენი... ფრანციელები ტყავს შემოაცლიან რქასა ვაზის აყვავების

დროსა და გამოცდილნი ვენახის მკეთებლები ამტკიცებენ, რომ ამ საშვალობით ახლოვდება ყურძნის მოწვევა ორითა და სამი კვირითა... ტყავის შემოჭერის საქებრად კიდევ გვარნმუნებენ რომ შემოჭრილი ვაზიდგან გამოსული ღვინო ფერით და გემოთი ჰსჯობია შემოუჭრელ ვაზის ღვინოსაო.

...ტყავის შემოჭრა ვაზისა და ხეხილისათვის სცოდნიათ რომაელებსა, როგორცა ჰსჩანს იმათი წერილებისაგან. ახალს დროში პირველი მიმბაძავი ამ საშვალობაში ყოფილა ვინემ ლამბრი, რომელსაც დაუნყია ეს საქმე 1766-ში... ოცისწლის შემდეგ მთავრობას დაუნიშნავს საკუთარი კომისია გამოსაძიებლად. თუ მართლა ტყავის შემოჭრა აძლევს იმ სარგებლობას, რომლის ხმაც დაგდებულ იყო ხალხში და კომისიამ დაამტკიცა სიმართლე ამ სარგებლობისა. 1800-ში საეკონომიო საზოგადოებამ ხელმეორედ შეამოწმა საშვალობა ლამბრისა და დაამტკიცა, რომ სარგებლობის გარდა ტყავის შემოჭრა არაფრით არ ავნებს თვით ხესა.

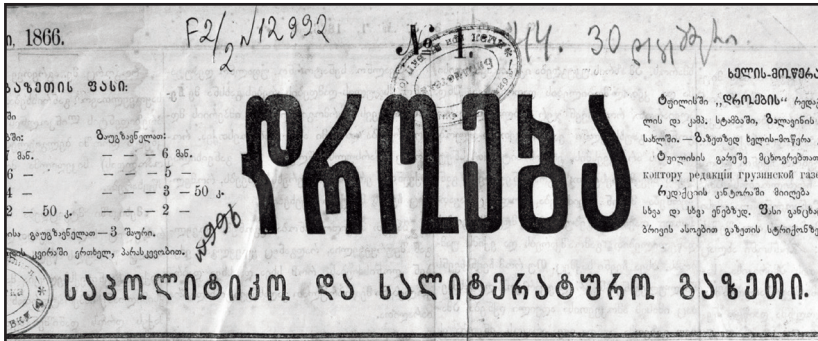
ბოლოს 1816-ში მთავრობის განკარგულებით შეიკრიბნენ ნაცვლები 27 გარეშემო სოფლებისა და შეუფარდეს ლამბრის ვენახი იმის მეზობლის ვენახებსა, სადაც ვაზს არა ჰქონდა ტყავი შემოჭრილი. წელიწადი იყო წვიმიანი და ვენახების ყურძენი ბევრწილად იყო, ზოგი მწვანე, ზოგი დამსქდარი, მაშინ როდესაც ლამბრის ვენახში ყურძენი იყო სრულად მოწეული, მსხვილი მტევნიანი და უხვი. კრებამ გამოაცხადა, რომ ლამბრის ვენახის მოსავალი ერთი ხუთით იყო მომატებული სხვა ვენახების გამოსავალზე და ამისათვის დაუნიშნეს ლამბრის მედალი, რომელიც მიიღო საეკონომიო საზოგადოებისაგან...

ამ ბოლონდელ დროებში ყველაზედ ბევრსა სწრს ამ საგანზედ ფრანცუზი ბურჟუა, მწევრი პარიჟის საეკონომიო საზოგადოებისა. ამას აქვს შეშვებული ვენახი რამბულიეს ახლო და ხმარობს ყოველთვის ლამბრის საშვალობასა, რომელიც არც ერთხელ არ გამტყუვნებია...

რაც უნდა იყოს მიზეზი წარმატებისა რომელიც მიუღიათ ფრანციაში ტყავის შემოჭრისაგან და რომელსაც მოწმობენ ამთენნი პატიოსანი პირნი, მაინც კიდევ სასარგებლო იქნება გამოცდა ჩვენს ქვეყანაში ზემო აღწერილი საშვალობისა.

**გუთნის-დედა. – 1865. – 1 სექტემბერი. – N 17. – გვ. 79-80; 15 სექტემბერი. – N 18. – გვ. 81-83.**





## „დროება“ (1866-1885)

„დროება“ პროგრესული, დემოკრატიული მიმართულების პირველი ევროპული ყაიდის პოლიტიკური და ლიტერატურული გაზეთი გახლდათ. იგი დაარსდა და პირველი ნომერი გამოვიდა 1866 წლის 4 მარტს. მისი პირველი რედაქტორი იყო ცნობილი მწერალი და საზოგადო მოღვაწე გიორგი წერეთელი. მისი ხელმძღვანელობით „დროება“ 1869 წლამდე გამოიცემოდა. გიორგი წერეთლის შემდგომ „მოამბის“ რედაქტორი გახდა პუბლიცისტი სერგეი მესხი. 1866-1874 წლებში აღნიშნული გაზეთი კვირაში სამჯერ გამოდიოდა, ხოლო 1877 წლიდან ყოველდღიურ გაზეთად გადაიქცა. გაზეთმა „მოამბემ“ უდიდესი წვლილი შეიტანა მეცხრამეტე საუკუნის მეორე ნახევარში საზოგადოებრივი აზრის დემოკრატიული მიმართულებით განვითარებაში. ფაქტობრივად, იგი იქცა ეროვნულ-განმათავისუფლებელი მოძრაობის ერთ-ერთ კერად.

ფართო იყო თემატიკის ის სპექტრი, რომელიც „დროებაში“ შეუქდებოდა. აქ დაბეჭდილი სტატიები შეეხებოდა ისტორიას, ეთნოგრაფიას, ენათმეცნიერებას, განათლებას, ფილოსოფიას, სოფლის მეურნეობას და სხვ. „მოამბე“ გახლდათ ის ცენტრი, სადაც ყალიბდებოდა მეცხრამეტე საუკუნის 60-იან წლებში განმათავისუფლებელი მოძრაობის იდეები, „მოამბესთან“ თანამშრომლობდა უკლებლივ ყველა გამოჩენილი ადამიანი. აქ მოღვაწეობდნენ: ილია ჭავჭავაძე და აკაკი წერეთელი, გიორგი წერეთელი, იაკობ გოგებაშვილი, ნიკო ნიკოლაძე, ივანე მაჩაბელი, პეტრე უმიკაშვილი. 1880 წელს „დროებისა“ და „ივერიის“ რედაქციები გაერთიანდა და შესაბამისად, გამოცემულ

გაზეთს ხელს აწერდნენ, როგორც ილია ჭავჭავაძე, ისე სერგეი მესხი. „დროებაც“ ვერ გადაურჩა მეცხრამეტე საუკუნის 80-იანი წლების რეაქციას და 1885 წლის 15 სექტემბერს გაზეთი დაიხურა. დახურვის ოფიციალური მიზეზი იყო „ამჟამა რადიკალური მიმართულება და საცენზურო წესდების დარღვევა“.

ამ შემთხვევაში ჩვენთვის საინტერესოა ის ფაქტი, რომ „დროებაში“ იბეჭდებოდა წერილები მევენახეობა-მეღვინეობასთან დაკავშირებით და საზოგადოებას ეს გაზეთი აცნობდა მსოფლიო სიახლეებს ამ მიმართულებით. აქვე იბეჭდებოდა წერილები და ინფორმაციები ჩვენში მევენახეობის სკოლებისა და იქ მიმდინარე პროფესიული სწავლების შესახებ, მსჯელობა გახლდათ ღვინის რეალიზაციასთან დაკავშირებულ პრაქტიკულ საკითხებზე, აქტუალურ თემაზე, რაც საჭირობოროტო საკითხი იყო, ფილოქსერას გავრცელებისა და მის წინააღმდეგ ბრძოლის საშუალებების შესახებ. გურია-სამეგრელო-იმერეთში იზაბელას ჭიშის ყურძნის გავრცელებასა და სხვა მნიშვნელოვან საკითხებზე.

---

## **მეღვინეთუხუცესი იმპერი, დიმიტრი : „დროების“ კორესპონდენცია**

ხიდისთავის (სოფელი გორის ახლოს) სოფლის გლეხთა საზოგადოებამ შეკრიბა სოფლის ფული და განაწესა, რომ ამ სოფელში სასწავლებელი შკოლა გაიხსნას, საზოგადო მალაზია პურისა და ღვინის მარანი მოსახმარად ჭირსა და ლხინში...

ყოველმა გლეხმა კაცმა ამ საზოგადოებისამ უნდა იცოდეს, წელიწადში რამდენი დღე იმუშაოს საზოგადო სოფლის სასარგებლო საქმეზედ, რომ მთელი სოფლის ხალხი მოუკლებლად მუშაობდეს თავის ცხოვრების განსაკეთილებლად.

ასევე საზოგადოების სასოფლო სასამართლოში არის ორი წიგნი ზონარ გაყრილი; პირველის წიგნის პირველ ფურცელზედ სწერია ესრეთ: „1867 წელსა, 21 დღესა გორის უეზდის, ხიდისთავის სოფლის საზოგადოებამ მიიღო იმ მამულების ფული, რომელიც ეკუთვნოდა ამ საზოგადოებას: კალოებისა, საბძლებებისა და სხვა ცარიელი ალაგებისა, რაც გაიტანა რკინის გზამ ჩვენ საერთო ჭალაში... ეს ფულები სრულებით გვაბარია ჩვენ, სოფლის მოხელეებს, და დიმიტრი ძიტიაშვილს, ამ პირობით, რომ ჩვენ უნდა ვასარგებლოთ: ...ჩვენი საზოგადოების

ცხოვრების განკეთილებას... ამას გარდა, ჩვენი საზოგადოება თავს იდებს, რომ ვისაც ფული შემოუტანია და შემოიტანს ამ კეთილისა და ჩვენი საზოგადო სასარგებლო საქმისათვის, იმას წელიწადში თუმანზე ოთხი მუშა კაცი თავის მამულის შესამუშავებლად ყოველთვის ვაძლიოთ უფასოდ ათ წლამდე, ათი წლის შემდგომ ფულის პატრონს შეუძლიან, თუ მოინდომებს თავისი შემოტანილი სათავნო ფული სრულებით უკანვე მიიღოს“...

მეორე წიგნის პირველ ფურცელზედ სწერია: „წესი ხიდისთავის სოფლის გლეხთ საზოგადოების სასარგებლოდ დადებულს ფულზედ. სოფელ ხიდისთავში მცხოვრებელმა ვენახის პატრონმა გლეხმა უნდა შემოიტანოს ამ სოფლის სასამართლოში საზოგადო სასარგებლოთ ვენახზედ სამი თუმანი თავნად ამ თავით ნაღდათ ანუ თამასუქი, რომ სოფლის საზოგადო სასარგებლო ფულიდამ ისესხა სამი თუმანი ათის წლის ვადით იმ პირობით, რომ წელიწადში თუმანზედ სარგებელი კოკა ტკბილი ჩვენ, სოფლის მოხელეებს ჩაგვაბაროს, და როდესაც ღვინის მოსავალი სრულებით არ მოვიდეს, იმ წელიწადს თუმანზედ სამი მანეთი ფულად შემოიტანოს მიუცილებლად და ვენახის პატრონს ჩვენც, მოხელეებმა, უნდა ვაძლიოთ ჩვენი საზოგადოებიდამ წელიწადში თუმანზედ ოთხი კაცი მუშა, ესე იგი, სამ თუმანზედ თორმეტი მუშა უფასოდ თავის მამულის შესამუშავებისათვის ათ წლამდე; ათის წლის შემდგომ ვენახის პატრონს შეუძლიან თავისი თამასუქი ანუ ნაღდად სამი თუმანი ფული თუ უნდა სრულებით მიიღოს. თვითო კომლასა, ვენახის პატრონს, შეხვდება წელიწადში სამი თუმნის სარგებელი სამი კოკა ტკბილი ანუ ცხრა მანეთი, უმამულო კაცს თორმეტი მუშა ანუ სამი მანეთი და სამი აბაზი...“

გარეშე ჩვენი საზოგადოებისა, ვენახის პატრონმა უნდა შემოიტანოს ჩვენ საზოგადო სასარგებლო ფულის ანგარიშში, ვისაც რამდენი უნდოდეს, და ჩვენ მოხელეები ვალდებულნი ვართ ფულის პატრონს სარგებელში ოთხი მუშა კაცი ჩვენი საზოგადოებიდამ ვაძლიოთ უფასოთ ათ წლამდე. ათის წლის შემდგომ შეუძლიან თუ უნდა თავის ფული ნაღდათ უკანვე მიიღოს სრულებით“.

**დროება. – 1867. – 7 აპრილი. – N 14. – გვ. 3-4.**

## **ი. ბოდბელი. სიღნაღიღამ : („დროების“ კორრესპონდენცია)**

სიღნაღის უეზდი, ნამეტნავად ის მხარე, რომელსაც ეწოდება თავი ქიზიყი, ამ ათ-თორმეტ წლის წინ ძალიან მდიდრად იყო: ყოველ სოფელში ცხოვრებდნენ იმისთანა ოჯახები, რომელთაც იმდენი ძროხა, ცხვარი, ღორი და სხვა საქონელი ყვანდათ, რომ თითონ არ იცოდნენ იმათი რიცხვი; ზოგიერთების ქონება ათას თუმანს გადააჭარბებდა. ამ შემძლებელ ხალხს გარდა, თითქმის ყველა კომლს მოსდიოდა თავისი სამყოფი სარჩო; მათხოვარი და უქონო ძალიან იშვიათად იპოვებოდა. ეხლა კი სულ სხვა არის: მდიდრები ძალიან დაღარიბდნენ; და რომელნიც შუათანად ცხოვრობდნენ, ისინი ისეთ ვალში ჩაცვივდნენ, რომ, რაც მამულები აქვთ, სულ რომ დაყიდონ, კიდევ ბევრი დაედებათ თავზე; ბევრნი აქეთ-იქით გადაცვივდნენ სხვა და სხვა ალაგებში, მუშაობის საშოვნელათ და თავის სარჩენათა. სიღარიბემ როგორ შეაწუხა ჩვენი ხალხი — ეს ცხადათ სჩანს შემდეგი ფაქტიდან: ყველამ იცის, რომ ქართველის დედა-კაცი ძალიან მორცხვია: ქალი-რძალი კი არა, ბებერი დედა-კაციც, თუ ჩადრში არ გაეხვია, არ დაიმალა, ისე ხალხში არ გაივლის; ქიზიყის ქალები კი, პატარძლები და ხან გასათხოვრებიც, იქამდინ მიიყვანა სიღარიბემ, რომ სხედან სიღნაღის მეიდანზედ და ყიდიან გამომცხვარ პურებს, კვერცხებს, ხახვს, ნიორს, რძეს და სხ... სიღნაღელებიც დადიან იმ ქალებში, შინჯავენ იმათ საქონელს, ევაჭრებიან, უცინიან და ეარშიყებიან, თუმცა ბევრჯერ არაფრის ყიდვა არ უნდათ, მაგრამ აუვლიან და ჩაუვლიან ქალებს.....

თქვენ მკითხავთ: რა მიზეზია ამ შეცვლისა, ესეთი სიღარიბე რათ ჩამოვარდა ქიზიყში უკანასკნელ დროს?

მიზეზები, იქნება, ბევრი არიან, მაგრამ ეს კი აუცილებელია, რომ პირველი ამათში ვაზის ავათმყოფობა არის. თითქმის მთელი წელიწადი ჩვენებური კაცი მუშაობს ვენახში: ბარავს, თოხნის, მარგლავს, თიბავს, სხლავს, აწვენს, ფურჩნის, რწყავს, სარავს, ღობეს უდებს და სხ... ამდენ ბევრ წვალებას ვენახიც არ უტარებდა უწინ ფუჭად; სწორე მოგახსენოთ, ქიზიყელი კაცის ცხოვრება დამოკიდებულია ღვინოზედ: ღვინოს ყიდის, იმით იხდის ფოშტის ფულს, ჩაფარხანის ფულს, შკოლების ფულს და სხვათა და სხვათა... იმით იცვამს და იხურავს, იმით ინახავს სახლობას და, ბოლოს, როცა კვდება, იმით იყრის მიწას.

ეს ათი-თორმეტი წელიწადია, ჩვენ დასალუპავათ, ვაზს გაუჩნდა რაღაც ავთიმყოფობა, რომელსაც ჩვენ „ნაცარს“ ვეძახით. ამ ნაცარს შეაყრის ვაზს და მტევანს, რომელნიც ამისაგან დაჭკნებიან, ყვითლდებიან, ყურძნის მარცვლები იხეთქება, გამოდის წვენი და მტევანი სრულებით ხმება. თუმცა ზოგ-ზოგი მტევანი სრულებით არ ფუჭდება, ნახევარი მარცვლები სქდებიან და შრებიან, ნახევარი კი მთელეები რჩებიან და იწურვიან, მაგრამ ღვინო ამათთანა მტევნებისგან ცუდი გამოდის, ვენახს უწინდელი შრომა და მოვლა უნდება, გამოსავალი კი აღარ არის რა. უნდა მოგახსენოთ, რომ ქიზიყელი კაცი ღვინის მეტს ვერას ყიდის. პური იმდენი მოსდით, რომ ნეტავი იმათ ეყოსთ. ახლა მიბძანეთ: რით უნდა მოიშოროს ჩვენებურმა კაცმა ის ვალდებულებანი, რომელნიც კისერზედ აწევს? რით ჩაიცვას, დაიხუროს, რით უნდა გადაიხადოს ან ქორწილი, ან ნათლობა, ან მიცვალებულს როგორ უნდა მისცეს უკანასკნელი პატივი? სუყველა ამაებს ქიზიყელები ახლა ვალით და ვალით იხდიან. ძნელათ იპოვანით რომელსამე ქიზიყის სოფელში ისეთს ოჯახის-შვილს, რომ სიღნაღელის ვალი არ ემართოს. ყველანი თითქმის ისეთ ვალში ჩაცვივდნენ, რომ დღესვე რო მოინდომონ სიღნაღელებმა, თითქმის მთელს ქიზიყს ჩამოართმევენ ვალში ვენახებს და სხვა მამულებს და კიდევ ბევრი ვალი დარჩებათ სოფლელებსა...

მაგრამ სიღნაღელები ჭკვიანი და მოხერხებულები არიან, და ჯერობით არ ართმევენ ვენახებს: იმათ რომ ეხლა ვენახები ჩამოართვან, ხომ უნდა აკეთონ, მაშასადამე, უნდა ხარჯონ, შემოსავალი კი არა ექნებათრა. ამას ისევ ის არ სჯობიან, რომ სოფელმა კაცმა აკეთოს ვენახი, თუ მოუვა რამე, სიღნაღელი წამოიღებს, თუ არა მოვარა, ტყუილათ ჩაივლის სოფლელი კაცის შრომა და არა სიღნაღელისა.....

ერთი იმედით იბრუნებს ჩვენებური კაცი სულს: ამბობს, „იქნება ღმერთმა ბრძანოს, გადავარდეს ავთიმყოფობა ღვინისა, ისევ უწინდებული დროება მოგვიბრუნდესო“.

ეხლა ჩვენში ვაზმა გამოიტანა მტევანი, მაგრამ ზედ აჩნევია, რომ ავთიმყოფობა არ მოშორებია. თავის დღეში არ დამავინყდება. შემდეგი სცენა. ერთხელ სოფელში ჩემი ვენახიდან გავედი ერთი გლეხ-კაცის ვენახში. ვენახის პატრონი, საყულო ჩამონყვეტილი, გალაფული უყურებს ერთ ვაზს, რომელსაც ძალიან ასხია ყურძენი, მაგრამ ნაცრისაგან სრულებით გაფუჭებულია; დამინახა თუ არა, დამინყო ლაპარაკი ნაცარზედ და ისეთი გრძნობით ილაპარაკა, რომ ძალიან ჩამაფიქრა. ბოლოს

დაიქნია თავი და თითქმის ტირილის ხმით სთქვა: „დაილოცა, ღმერთო, შენი სამართალი! უიმისოთაც საწყალ გლეხ-კაცებს ეს უბედურებაც რათ მოგვაკვლინე!“

თუ ესეთია ცხოვრება სახელმწიფო გლეხთა, ადვილათ წარმოსადგენია, როგორ მდგომარეობაში არიან ნაყმენი, რომელთაც უფრო მომეტებული ვალდებულება ადევთ. უნდა მოგახსენოთ, რომ ზოგიერთი ნაბატონეები მოსავლის მეოთხე ნაწილის მაგიერად, ერთის სიტყვით მოურიგდენ გლეხებს: წელიწადში უნდა მოგვცე ამდენი პური, ამდენი ღვინო და სხ... რამდენი ხანია ჩვენში ღვინო არ მოდის კარგათ, მაგრამ მებატონე, ერთმანეთში შეკრული პირობის გამო, სთხოვს გლეხკაცს გადაწყვეტილს ხარჯს. რასაკვირველია, ძალიან ცუდ მდგომარეობაში უნდა იყვნენ ეს საწყლები, რომელთაც პირობა მიუციათ და მოუსვლელობის გამო, ვერ ასრულებენ აღთქმას. ამ საგანში ყველაზედ უფრო გულის-მოსაკლავი ის არის, რომ ზოგიერთი ახალგაზდა ნაბატონეები, რომელთაც განათლებულებს ეძახიან, უფრო სუსხათ ეკიდებიან გლეხ-კაცს, სანემ ჩ ვ ე ნ ი ქ კ უ ი ს ნაბატონეები.

ჩვენ გაგვიგია, რომ სხვა ქვეყნებშიაც ყოფილა ვაზის ავთმტყოფობა, მაგრამ რაღაც წამლები უხმარიათ და სრულიად მოუშორებიათ თავიდან. ჩვენ ქვეყანას რაღა დაემართა? ჩვენცა გვყვანან შემძლებელნი კაცნი, რომელთაც შეუძლიანთ იშოვნონ, რაც საჭიროა; ჩვენც გვყვანან სწავლული კაცები... რატომ არაფერს გვიშველიან? რატომ არ მოიკითხავენ, რა წამალი მოარჩენს ჩვენ ვაზის ავთმტყოფობას, რატომ არ გამოსცდიან და ჩვენც არ დაგვიხსნიან ამ ჩვენი დამაზიანებელი სენისაგან?

**დროება. – 1871. – 14 მაისი. – N 19. – გვ. 1-2.**

## **გამრეკალი, სთფანე. რა ახდენს ღვინოს და როგორ უნდა იმას შენახვა?**

ვიდრე მიკროსკოპს მოიგონებდნენ, ბევრი საგანი და მოვლინებანი ბუნებისა იყვნენ დაფარულნი კაცის თვალთმხედველობისაგან. ზოგნი თავიანთი სიპატარაობით და ზოგნი თუ შესაძლებელნი იყვნენ სახილველათ, მიუდგომელნი იყვნენ გასარკვევად თუ რისგან შესდგებოდნენ. ეს ნაკლულევანება კაცის თვალის სინათლისა და მჭვრეტელობისა შეივსო სხვა ნუგეშით, კაცს სამაგივროთ მიეცა გამჭვრეტელობა აზრისა და

გონებისა. კაცმა ზედმინევით იცოდა, რომ იმისი თვალთმხედველობა ვერ შეედრება ზოგიერთ ცხოველის მხედველობასთან, რომ უკანასკნელნი უფრო კარგათ და შორსაც ხედამენ, მაგრამ თავის ჭკვის ძალის შემწეობით იმან მოიგონა იმისთანა იარაღი, რომლითაც ეს ნაკლულევიანება უხვათ შეივსო.

შეუსწავლელობა პანანა ნივთებისა, მცენარეებისა და ცხოველებისა შეადგენდა დიდ ნაკლულევიანებას კაცობრიობის განათლებაშიც მით უფრო, რომ ამ პანანკინტა ნივთებისაგან შესდგებოდა ყოველი არსება და ქმნილება, გარდა იმისა რომ ბევრ მოვლენას ახშობდა და გამოუკვლეველ ხდიდა. როგორცა ვსთქვით, კაცი რომ უღონო გახდა თავის მხედველობით, აზრს მისცა უპირატესობა და დიდის ხნის სჯით და მცდელობით გამოაჩინა იმგვარი საშუალება, რომლის შემწეობით ის პანანა თვალისაგან უხილავი ნივთები ნათლად და საკმაოდ ცხადათ გამოაჩინა ასე, რომ, არამც თუ მათი ხილვა, არამედ მათი დანვრილებით განჩხრეკაც შესაძლო გახდა.

მიკროსკოპის გამოგონებამდი, ვინ დაიჭერებდა, რომ ერთ წვეთ გუბის წყალში არის მილიონი ცხოველი, რომელნიც სცხოვრობენ, მოძრაობენ, ებრძვიან ერთი ერთმანეთს? და თუ იმ წვეთ წყალში იმდენი ცხოველი არსებობს, რაღა უნდა იყოს მათი აგებულება, ორგანოები, ძარღვები და ის ნაწილები, რომელნიც თვით დიდ გვამშიაც არ მოსჩანან? ამგვართ, ცხოველები სახილველი გახდნენ მიკროსკოპის შემწეობით. მაშასადამე დაუფასებელია ეს იარაღი და აღუწერელია მისი შემწეობა. მიკროსკოპმა დაგვიმტკიცა, რომ არ არის ქვეყნიერობაზედ იმისთანა დიდი ნივთი, რომ პანანა უხილავი ნივთებისაგან არ იყო შედგენილი. თითქმის არცერთი მეცნიერება არ არის, რომ ამ იარაღს არ ხმარობდეს; ბუნების მეძიებელებისთვის ეს აუცილებელია, სამკურნალოში, ქიმიაში და თვით სამჯავროში, გამოძიებაში – მიკროსკოპი სასწაულებს ახდენს.

მე ზევით ვსთქვი, თუ ერთ წვეთ წყალში რამდენი ცხოველი მოიპოვება. ყოველი ჩვენთაგანი ურიცხვს ჰყლაპავს დღეში ამ ნაირ ცხოველებს, სოკოებს, ობს და სხვას ამგვარებს. მეცნიერების გამოანგარიშებით, საშუალო რიცხვით, დღეში კაცი მართო ჰაერით ჰყლაპავს ოცდა ათ მილიონს (30.000.000). ახლა ამდენს საჭმელში, სასმელში ატანს? ვგონებ, ასი მილიონი არ იქნება განზვიადებული რიცხვი. ყოველ ტანისამოსის გაბღერტაში, განმენდაში ჩვენ ვაშორებთ ათას მილიონობით. დილის მზის შუქზედ რომ გავხედავთ ოთახში, სარტყელსავით აყენებულს მტვერს, რომელშიაც ურიცხვი დატრიალებს რაღაც-

რალაცეები, რა გგონიათ? ეს მტვერი იმ პანანინტა ცხოველები-საგან, სოკოებისაგან და ობისაგანაა შემდგარი. თვით ცოცხალ გვამში რამდენი იმგვარი ჭიები მოიპოვებინა? სისხლში უმეტეს ნაწილს ჭიები შეადგენენ. იმ პანანინტა ინფუზორიებში პანანინტა ჭიები არიან, ასე რომ ამათ ნახვისთვის თვით მიკროსკოპიც უღონო ჩნდება. ბერის (Бер) სიტყვით, დოქტორმა გასსანმა ერთ გირვანქა ფხვნილ შაქარში დათვალა ასი ათასი ინფუზორი. პროფესსორმა კამერონმა კი ორას სამოცათასამდინ (260.000). ერთი სიტყვით, ჰაერში, საჭმელში, სასმელში, თვით გვამში გარეთ თუ შიგნით ურიცხვი ცხოველები არიან (ინფუზორიები). ერთმა ინგლისის ექიმმა ეჯვორსმა დაამტკიცა, რომ ქალების შინიონებში, დალალებში და კაცების პარიკებში ურიცხვით მილლიონებით ბუდობენ პანანინა ჭიები – გრეგარინები. ეს უხილავი ჭიები ისრე მუსრამენ ცოცხალ თმებს, რომ ადრე თუ გვიან სხვის თმების მატარებელს მელოტათ ხდიან.

ეს ზემო აღწერილი პანანინა ჭიები: სოკოები, (ყურძნის ნაცარი), ობები (პურზედ რომ გამოვა) მრავლათ სცვივიან ღვინოში, სწრაფლად მრავლდებიან და ღვინოს ახდენენ, ამღვრევენ, აშმორებენ, პრკეს უჩენენ, აძმარებენ (თუმცა ამას სხვა მიზეზიც აქვს) და ამნაირათ გამოუდგერათ ხდიან. ამგვარს შემთხვევაში მემამულეები და თვით მეცნიერები ბევრ ნაირათ ეცადნენ, მაგრამ კიდევ მარგებელი საშუალება ვერ უპოვეს ღვინოს, ხან რასა ხმარობდნენ და რასა.

დიდი ხანია იცოდნენ, რომ ხარშვაში და ადუღებაში ის პატარა ცხოველები იხოცებიან. მაშასადამე ღვინის გადადუღებაში უნდა დახოცილიყვნენ. ეს აზრი მოუვიდა განათლებულ ფრანცუზს პასტორს, რომელმანც გამოსაცდელათ შინჯა ცოტა ღვინო. გადაადუღა სამოც გრადუსამდე ცელსიის ტერმომეტრისა და ცხადათ დაამტკიცა, რომ მართლა ეს საშუალება შველის ღვინოს ნახდენისგან. ეს უბრალო საშუალება შევიდა ხმარებაში და ყველანი სარგებლობენ: როგორც არაყს ხდიან, კარგა გარეცხილ საარყე ქვაბებში ჩაასხამენ ღვინოს, დახურამენ ადუღებენ ვიდრე 600; შემდგომ გადაწურავენ დაფარებულ ჭურჭლებში და შეინახავენ. შემდგომ პასტორისა, მემამულემ და განთქმულ ღვინოების ვაჭარმა (სირაჯმა) პარანმა, პასტორის საშუალობის მაგივრათ, თავის ღვინოებში შეურია ტანნინი (ганнын, дубильная кислота) და ამის შემწეობით ღვინოს არამც თუ ინახამს, თვით წამხდარ ღვინოს აბრუნებს, უცვლის წამხდარ გემოს და აძლევს მომეტებულ ძალას, გემოს და მოქმედებას, რომელიც აქვს კარგს წაუხდენელ ღვინოს.



აგრეთვე იგი ამბობს, რომ გადატანის, შორს წაღების დროს, დიდხან შენახულობით, არამც თუ ხდება, უფრო კეთდებაო.

საშუალება, რომელსაც გვირჩევს პასტორი და პარანი, ძველი არ არის და ყველას შეუძლიან, რომ ჩვენთვის საჭიროა ამგვარი ცნობები, – ამას თქმა აღარ უნდა.

**დროება. – 1872. – 22 დეკემბერი. – N 50. – გვ. 3.**

### **სულხანოვი, ი. ს. ტირძისი. 29 ოქტომბერი 1873 წელს : დროების კორრესპონდენცია**

„დროების“ მე-40 ნომერში ნავიკითხე შესახებ ვაზის ავთომყოფობისა და ამ შემთხვევისათვის ძებნა საშუალების ცხადია; ამისთანა ღონისძიება სასარგებლო იქმნება, ნამეტნავათ იმ პირთ შეყრა და ბაასი, რომელთაც უფრო მეტი დრო და ღონისძიება ჰქონიათ ამ ავთომყოფობის შესწავლისა.

რაკი ამ საგანზედ ბაასი აღიდრა, მე ეხლავ ჩემს შენიშვნას ვაცნობებ „დროების“ მკითხველებს; 1865-დგან ვიდრე 1873 წ. ამ ავთომყოფობისათვის სრული ყურადღება მქონდა მიქცეული და ყოველივე ღონისძიებაც არ დამრჩენია ამ შემთხვევისათვის უხმარებელი. ხშირათ ვნახვიდი ხოლმე ვაზებზედ მტევნებს დანაცრულებს და ნამხდრებს, იქვე მხვდებოდა ხოლმე ერთი გვარი ყურძენი სრულებით საღს მდგომიარებაში, ამას რასაკვირველია ვაძლევდი შემთხვევით მორჩენის მნიშვნელობას. რაკი დრო და დრო თვალყური ვადევნე, ნამდვილათ დავრწმუნდი, რომ ამ გვარ ყურძენს, რომელსაც ქართლში გაღმა და გამოღმა მხარეში უწოდებენ სახელად ჩინურ ყურძნად (ზოგან სანთელას), არ ეყრებოდა ავთომყოფობა; ამის გამო რაც შეიძლებოდა ჩემს ვენახში შეუდექი ამ ჩინურის ყურძნის გამრავლებას, რომლიდგანაც ღვინო კარგი სდგება და თვით ამისი ვაზიც ისხამს საკმაოდ უხვად.

ეს სწორეთ ცნობის მოყვარეთათვის. დიდათ საინტერესო არის\*). ჩემის მხრით თუ რაიმე საფუძვლიანი ცნობა მივაკელი, მაშინ ამასაც ვაცნობებ „დროების“ მკითხველებს.

ამასთანავე ესეც უნდა დაუმატო, რომ ჩემის მხრით არ ვიჭვენულობ, ამავე ყურძნის ღირსება არა ჰქონდეთ ამ შემთხვევაში შენიშნული ზოგიერთს ვენახის მეპატრონეებს.

\*) მხოლოდ საჭიროა შევითქვით, ეს ჩინური საიდგან გაუჩენიათ ჩვენში და ან ჩამამავლობით რომელს ქვეყანას ეკუთვნის.

**დროება. – 1873. – 2 ნოემბერი. – N 43. – გვ. 2-3.**

### **დღიური : ზემოხსენებულსავე გაზეთში...**

ზემოხსენებულსავე გაზეთში მოყვანილია ერთი ინგლისელი მცოდნე კაცის ჰაზრი ჩვენებურს ღვინოებზედ. ინგლისელი ამბობს, რომ თუმცა საქართველოს ღვინოები ბუნებით ძალიან კარგი თვისებისანი არიანო, მაგრამ კუპრისაგან ფუჭდებაო; რაც უნდა კაი ღვინო იყოს ტიკების კუპრის გემო აქვსო და ამის გამო ნამგზავრი ღვინო კარგი გემოსი არ არისო. თუ ღვინის მწარმოებელნი ამ გარემოებას ჯეროვან ყურადღებას მიაქცევენ, ჩვენ დარწმუნებული ვართო, რომ საქართველოს ღვინოები ერთი საუკეთესო და უპირველესი ღვინოები შეიქმნებაო.

**დროება. – 1875. – 21 თებერვალი. – N 23. – გვ. 2.**

### **დღიური : „ს.-პეტერბურლის უწყებებში“**

„ს.-პეტერბურლის უწყებებში“ გრძელი სტატიაა დაბეჭდილი კავკასიის ღვინოზე. ავტორი ამბობს, რომ თუ კავკასიის ღვინო ამჟამად ისეთი ვერ არის, როგორიც რიგია და უნდა იყოს, ეს მისი ბრალიაო, რომ კავკასიის ღვინის მომყვანთა თავიანთი ვენახების მოვლა და თვითონ ღვინის დაყენება არ იცინანო. ამას გარდა კავკასიის ღვინო გადატან-გადმოტანით ფუჭდებაო კუპრიანს ტიკშიო. მაგრამ, თუ კი იქაური მემამულეები ხელს გაანძრევენ, უკეთ მოუვლიან თავიანთ ვაზს, უეჭველია, რომ ამ წარმოებას ძალიან კარგი მომავალი მოეღოსო, რადგან ბუნებით საქართველოს ვაზი საუკეთესო თვისებისა არისო.

**დროება. – 1875. – 19 სექტემბერი. – N 107. – გვ. 1-2.**

## **ზაქათალელი. ზაქათალა, 3 მარტს : „ღროების“ კორესპონდენცია**

ზაქათალის მაზრა არის შემკობილი მრავალის ყურძნის ვენახებით, რომლების შემოსავალი მამულის პატრონებს აქომამდე თითქმის ამაოთ მიდიოდათ; რაც მოსდიოდათ მცხოვრებლებს, სულ თითონ ხმარობდნენ და ძრიელ ცოტას ჰყიდდნენ ღვინოს აბუ ქვაბებში ნადულს არაყს.

ეხლა კი, როგორც თვითონ მემამულეები ამბობენ, ძრიელ დიდი სარგებლობა აქვთ. თურმე ამ აქციზის წინათ, შვიდ მანეთზედ ზევით არ გაყიდულა ზაქათალის მაზრაში ღვინო თალარი (აქაური თალარი არის თხუთმეტი რუსული ვედრო) და ეხლა ოც მანეთზედ ნაკლებ არა ჰყიდიან. ვისაც უნდა ვენახის პატრონს, ყურძნათ ჰყიდის და ვისაც არ უნდა, ღვინოებს აყენებს და იმას ცალკე ჰყიდის, ჭაჭასა და ღვინის დანარჩენ თხლეს კიდევ ცალკე.

ზაქათალის ბაზრის სოფლებში არის არაყის გამოსახდელი ზავოდები (ქარხნები) ოცზედ მეტი და ერთიც ორთქლის სპირტის ზავოდი, რომლებიც ყიდულობენ მამულის პატრონებიდამ ვენახების პირსა და ჭაჭა-თხლეს და ხდიან არაყს. ეს ზემოხსენებული მეზაოდები არიან სომხები, მოსულნი სხვა-და-სხვა ქალაქებიდან: თფილისიდან, სიღნაღიდან, თელავიდან, ნუხიდან, აქულისიდან და ყარაბაღიდან. ეს მეზავოდები ყიდულობენ მამულის პატრონებიდან ვენახის პირებს, (წრეულ ათ თუმნიან ვენახში აძლევდნენ ოც-და-ათ თუმანს), ალაგის ქირას აძლევენ, მუშებს ქირაობენ, სასმელ-საჭმელი იმათი, ყიდულობენ შეშას, ამასთანავე იმოდენა აქციზსაც აძლევენ და კიდევ დიდი სარგებლობა აქვთ.

რომ სარგებლობა არა ჰქონდეთ მეზავოდებს, სომეხი კაცი შინიდან არ დაიძვრის.

შეიძლება ეს ზემოხსენებული სარგებლობა და ფული დატრიალდეს ისევ მამულის პატრონებთა; ყოველ ზაქათალის მაზრის სოფელში იპოვება რამდენიმე გაკეთებული კაცები ინგილონი, რომლებსაც შეუძლიანთ იყიდონ ორმოც-და-ათ ვედრიანი გამოსახდელი ქვაბები და ხადონ თავიანთის მეზობლების ჭაჭა-თხლე და მისცენ აქციზი. ამით ექნებათ დიდი სარგებლობა, რადგანაც თითონ მამულის პატრონები არიან, შეშას არ იყიდიან, ალაგის ქირას არ მისცემენ და თვითონვე შეუძლიანთ მუშაობა თავიანთ მამულებში.

ესე რომ მოიქცნენ ზაქათალის მაზრის მცხოვრებნი, მაშინ, რაც სარგებლობა ახლა სხვა-და-სხვა ქვეყნებიდამ მოსულ სომხებსა აქვთ, ყველა ისე იმათ ხელში დარჩება. მაგრამ უბედურება ეს არის, რომ ხალხს გზის მაჩვენებელი და ჩამგონებელი არავინა ჰყავს.

**დროება. – 1878. – 10 მარტი. – N 50. – გვ. 2.**

## **ღლიური : ჩვენ მოვიხსენიეთ ამას წინათ...**

ჩვენ მოვიხსენიეთ ამას წინათ თ. რაფ. ერისთავის სტატია ჩვენი მხრის ღვინის თაობაზე, რომელიც კავკასიის სამეურნეო საზოგადოების ჟურნალის უკანასკნელ ნომერში იყო დაბეჭდილი. მოგვყავს ზოგიერთი უფრო საინტერესო ცნობა და ავტორის მოსაზრება ამ სტატიიდან:

თ. რაფიელ ერისთავის დაახლოებულს გამოანგარიშებით კავკასიაში მუდამ წელს მოჰყავთ ხუთი მილიონი ვედრა ღვინო ანუ ათასი მილიონი ბოთლი. აქედამ მხოლოდ მცირედი ნაწილი იგზავნება რუსეთში და სხვაგან, დანარჩენს სულ თვითონ მწარმოებლები, თვითონ ქართლის ხალხი სვამსო.

ყველაზე უფრო ღვინით ვაჭრობას, ავტორის ჰაზრით, სირაჯები აბრკოლებენ; ესენი მიდიან სოფლებში, წინათვე ჰყიდულობენ, რასაკვირველია, მეხუთედ ფასად წლის მოსავალ ღვინოს, მერე ჩამოაქვთ ქალაქში და ჰყიდიან. ამნაირად თვითონ მემამულეები იმის მეთავედ სარგებლობასაც ვერ ხედავენ თავის ღვინისაგან, რის გამოტანაც შეეძლოთ თუ თვითონ ევაჭრათ ღვინითაო.

ამის გამო თ. რაფ. ერისთავი ურჩევს ჩვენებურ მემამულეებს, რომ ერთად შეიყარონ, შეადგინონ რიგიანს წესზე კამპანია, გახსნან თფილისში და სხვა ქალაქებში ღვინის სარდაფები და თვითონ ივაჭრონ, სირაჯები მოიშორონ თავიდან.

ამასთანავე ის ამბობს, რომ თუმცა ჩვენი ღვინო ბუნებითი საუკეთესო ღვინო არისო, მაგრამ საუბედუროდ, ჩვენებურმა მემამულეებმა იმისი დაყენება არ იციანო. ამ ნაკლულევანების მოსასპობელად, თ. რ. ერისთავის ჰაზრით, საჭიროა, რომ სადმე კახეთში გაიმართოს სამაგალითო სარდაფი, რომელშიაც მცოდნე პირებმა, სპეციალისტებმა დააყენონ ღვინო და აქედამ მერე სხვა მემამულეებმაც შეისწავლონ.

**დროება . – 1878 . – 20 ივნისი. – N 120. – გვ. 2-3.**

## **კაკალი ინგილო (მოსე ჯანაშვილი). ზაქათაღის მარ- რიღამ, 16 ოქტობერი : „ღრეობის“ კორესპონდენცია**

წლეულს ბევრი მხრებიდან ისმის საჩივარი წლის მოსავლის მცირეობაზედ... ამ ჩვენს მხარეს მოვიდა საკვირველი კარგი და მშვენიერი მოსავალი ყურძნისა, ასე რომ მცხოვრებლები ადგილს ვერც კი შოობდნენ, რომ ჩაესხათ ყურძნის წვენი და ჭაჭა ჩაეყარათ. სთვლებში კარგი სასარგებლო და სასიხარულო მუშაობა ჰქონდათ ხალხს; ეხლა თითქმის გაათავეს ყურძნის მუშაობა, ზოგი გაყიდეს და ზოგი თავიანთთვის შეინახეს, ასე რომ, რაც წინა წლებში მოუნდებოდათ და ინახავდნენ, იმდენიც წლეულს შეინახეს და რაც მეტი იყო, ის გაყიდეს.

ახლა გიამბობთ, ჩვენში როგორი ბედი მოავლინა ღმერთმა საკუთარი ყურძნების გაყიდვისათვის: ზაქათაღის მარაში ინგილოებს აქვთ მამა-პაპითვე დიდი და მშვენიერი ვენახები, თვითონაც უფრო შრომის მოყვარე ხალხნი არიან სხვა აქაურ ხალხებზედ, ე. ი. თათრებზედ და ლეკებზედ. მეტადრე უფრო გამოცდილი არიან ვენახის კეთებაში. ჩვენში თუმცა მრავალი მოსავალი იცის ყურძნისა, მაგრამ საუბედუროთ, ღვინოები კარგი ვერა სდგება როგორც კახეთისა. მე მგონია უფრო ხერხი არ იციან და დაყენებისათვის დახელოვნებულნი არ არიან. ამისათვის აქ კარგი ღვინო მამა-პაპითვე ფასობდა საშინელ დაბალ ფასათა, ე. ი. თალარი 3 მან. ან 4 მანეთად (ერთი თალარი ღვინისა არის 15 ვედრო), მაგრამ ამ ორის წლის წინათ გასაკვირველი ფასი დაედვა აქაურ ღვინოებსა; ერთი თალარი გაიყიდა 20 მანეთად და უფრო მეტათაცა. ამის დამნახველმა ინგილოებმა მოუმატეს ვენახის მუშაობას; მაგრამ ჩქარა ისევ დაინია ღვინის ფასმა ძველებურათ. რაც უნდა იყოს კიდევ მაინც შრომა უბრალოდ და უსარგებლოდ არ გვეკარგება, ახლა მაინც იყიდება ღვინო, თუმცა დაბალ ფასად, მაგრამ მოგებაში ვართ.

უნინ ჩვენკენ არც ღვინო ისყიდებოდა და არც ყურძენი, ვინ იყო პატრონი, რომ გაესაღებინა, ჩაფებით და ხელადებით სვამდნენ; ეხლა კი საკმაოთ სასმელიცა გვაქვს და გაყიდვითაც ფულის სარგებლობა.

ეს ხუთი თუ ექვსი წელიწადია ქალაქ თფილისიდან ერთი სომეხი ალექსანდრე მეღვინოვი მოვიდა ზაქათაღის მარაში, ააშენა სპირტის სახდელი ორთქლის ზაოდი; დაიწყო ერთგულათ მუშაობა და ვაჭრობა. მეღვინევი თუმცა სომეხია, მაგრამ

ყოფა-ქცევით კი მიჰგავს უფრო ევროპის განათლებულს კარგს სიმდისიან და დახელოვნებულ კაცს; წელიწადში ამ კაცს შემოაქვს ზაქათალის მაზრაში უკანასკნელი ოცი ათას მანეთამდინ. ყოველგან ყიდულობს ყურძნის ვენახებსა, თითონ თავისი საქონლით ეზიდება და სხვასაც ქირით აზიდვინებს; ასე რომ სამი ანუ ორი თვის განმავლობაში ას კაცამდინ მუშები ჰყავს. თვეში თუმნით დანყებული 20 მანეთამდინ აძლევს თითო კაცს ჯამაგირსა...

წლეულს დავკრიფეთ ვენახები, აგვემსო ქურჭლები, ადგილი აღარ იყო რომ ჩაგვესხა. ამ კაცმა იყიდა; ჩვენც ვისარგებლეთ და ამანაც ისარგებლოს, რომ კვლავაც იყიდოს.

ჩვენისთანა მხარეს გვჭირდება ამისთანა კაცი, საქონელი გაგვისალოს, შრომამ ცუდათ არ ჩაიაროს, განა სხვა მიკიტნები კი არ არიან თავიანთი ფლავის ქვაბებით არაყის მხდელნი, სოფელში აქა-იქ დაიარებიან, თითო ვაჭრობს 500 მანეთისას, მეტი ვერა; ამისთანა მიკიტნებიც ჩვენს მაზრაშიაც ხუთიოდე არის; ვთქვათ თითოს იყიდოს ათი კაცის ვენახი, ისიც გაჭირვებით, სხვებმა რა უნდა უყონ? მეღვინოვთან აი ყველანი თავისუფლათ მიდიან, თავიანთ საქონელს ასაღებენ. მუშტარს ცარიელს არ დაითხოვს, როგორმე მოურიგდება...

**დროება . – 1879. – 1 ნოემბერი. – N 226. – 3-4.**

## **ახალი ამბები : შორაპნის მაზრიდან გვწერენ : „როდესაც პურს ფქვავენ...**

როდესაც პურს ფქვავენ და გასასყიდველათ ამზადებენ, აქაურები შიგ ურევენ თეთრს სიმიდს, ასე რომ ფქვილს სამი წილი სიმინდი აქვს და ერთი წილი პური. ამ გვარ ფქვილს პურის ფასათ ჰყიდიან და ატყუებენ მყიდველ ხალხს. მე ჩემი თვალით მინახავს ორს ფუთს პურში გაერიოთ შვიდი ფუთი თეთრი სიმინდი და მიეცესთ წისქვილში დასაფქველად. წმინდა ღვინოში ურევენ ჩვენებურ გადმოდულებულ ანწლის წვენს; ამით აშავენ ღვინოს და ვისაც კარგი შავი ღვინო აქვს მაზანდა მისია. ქუთაისში შენიშნეს ეშმაკობა და დამნაშავეები პოლიციამ დაიჭირა, მაგრამ მეორეთაც არ დაიშალეს ამისთანა გაფუჭებული ხორაგეულის გაყიდვა.

**დროება. – 1881. – 1 ოქტომბერი. – N 204. – გვ. 2.**

## **დღიური : აი ჩვენი სამეურნეო საზოგადოების კრების გადაწყვეტილება...**

აი ჩვენი სამეურნეო საზოგადოების კრების გადაწყვეტილება კავკასიაში მეღვინეების აქციონურ კამპანიის დაარსების თაობაზე:

ხმის უმეტესობით კრებამ გარდაწყვიტა შემდეგი თავმსჯდომარისაგან დადგენილი, საგნები:

1) საზოგადოება ვნებას არ ჰხედავს ამ გვარ კამპანიის დაარსებისაგან. თ. შალიკაშვილმა გამოაცხადა, რომ ამ საგნის შესახებ ის ცალკე აზრს წარუდგენს საზოგადოებას;

2) ამ გვარ კამპანიის დაარსებას სარგებლობის მოტანა შეუძლიან კავკასიისათვის და

3) კამპანიას უფლება აქვს - რამდენიც უნდა, იმდენი ფული აწარმოვოს ამ საქმის წასაყვანად.

რალა თქმა უნდა, რომ ამ გვარ გარდაწყვეტილებას კავკ. სამეურნეო საზოგადოებისას არავითარი პრაქტიკული მნიშვნელობა არა აქვს ამ საქმეში.

**დროება. – 1882. – 5 ნოემბერი. – N 231. – გვ. 1.**

## **ახალი ამბები : ერთი ნემეცური გაზეთი ამბობს...**

ერთი ნემეცური გაზეთი ამბობს, რომ ყირიმსა და კავკასიის ღვინოები თან-და-თან გავრცელდენ ევროპაში. ასი ათასამდე ბოჩკა ამ ღვინოებისა ყოველ წლივ მიდის საფრანგეთში და ირქმევენ სახელს შატოლაჭიტისას, მარგოსას და სხვ. ეს ღვინოები რუსეთში ერთი-ათად მეტს ფასს იღებენ, სანამ ადგილობრივ აიღებდენ.

**დროება. – 1883. – 27 ივლისი. – N 145. – გვ. 2.**

## **შინაური ქრონიკა : რუსული გაზეთების სიტყვით...**

რუსული გაზეთების სიტყვით, ამსტერდამის ხალხთა-შორებრივს გამოფენაზედ ოქროს მედლები მიუღიათ თბილისელებს

: პ. მაკაროვს და გოძიევს ღვინოებისათვის და ბაქოელებს: ტაგიევს და ძმებს სარქისოვებს მინერალურ ზეთისათვის.

**დროება. – 1883. – 4 ოქტომბერი. – N 195. – გვ. 2.**

### **შინაური ქრონიკა : ოზურგეთიდან გვწერენ...**

ოზურგეთიდან გვწერენ: რომ იქ, ალ. შევარდნაძის სახლ ქვეშ აღმოუჩენიათ, გურიის მთავრის ნამარნევში, ერთი უშველელი ქვევრი, რომელიც საგანგებოდ გაუკეთებია საღმრთო სანირავის საჭურჭლედ. ეს ქვევრი ყოფილა, როგორც ზეპირ გადმოცემა ამბობს წლის სათვალავი, ესე იგი, სამას სამოც და-ხუთი სანყავი ღვინო ისხმოდა შიგ (სანყავი არის ზომა ღვინისა სამი თუ ოთხი ბათმნიანი) ეს ქვევრი ხელოვნურად შემოკირული და გაკეთებულია. არავის არ ახსოვს, როდის გაკეთებულა და ჩადგმულა.

თავადმა გრიგოლ გურიელმა მოინდომა ამ ქვევრის გატანა და სამი-ოთხი დღე ათხრევიანა მინა ორმოცამდე მუშას. ამოსაღებად მოიწვია ადგილობრივი კამანდის 200 კაცი საღდათები და ძლივ-ძლიობით ამოიღეს. თავად გრიგოლს ამ ქვევრის გადმოტანა ორ ქცევაზედ დაუჯდა 200 მ. ფული. ამბობენ, როცა მამია გურიელი საღმრთოს იქმნა, ერთ ორ ვერსტზე სუფრა იყო გამართული და უკანასკნელი 10,000 სულამდის ამ ქურიდამ სვამდა ღვინოს, ასე რომ ერთი მეღვინე მეორეს მიანოდებდა ამ ქვევრიდამ ამოღებულ ღვინოს და ისე ხელის ხელ აძლევდენო, მაგრამ ქვევრს მაინც ბევრი არ აკლდებოდა-რაო.

**დროება. – 1883. – 28 დეკემბერი. – N 263. – გვ. 2.**

### **შინაური ქრონიკა : ტელეგრაფმა შეგვატყობინა, რომ მთავრობას...**

ტელეგრაფმა შეგვატყობინა, რომ მთავრობას გადაუწვევტია კავკასიაში ღვინის კეთების სკოლები დაარსოს იმ გვარად, როგორც რეინის ახლო მდებარე პროვინციებში და საფრანგეთშია. გუშინ მოსული რუსული გაზეთები ზემო-ხსენებულ ამბავს იმასაც უმატებენ, რომ ამ სკოლებში კურს-გათავებულებს იგივე შეღავათი მიუცემათ სამხედრო სამსახურში, რაც სამაზრო სასწავლებლებში კურს-გათავებულებსა აქვთ. ამ გვარი სკოლები



ამ შემოდგომაზედვე გაიხსნებიან მთავრობის ხარჯით და ზედამხედველობა მინდობილი ექნებათ ღვინის კეთებაში დახელოვნებულ პირთა.

**დროება. – 1884. – 13 მარტი. – N 56. – გვ. 2-3.**

### **მევენახეობის სკოლები ჩვენში. თბილისი, 31 მარტს.**

სახელმწიფო ქონებათა მინისტრის მოგზაურობამ ჩვენს ქვეყანას ამაოდ არ ჩაუარა. მინისტრმა მიაქცია ყურადღება თითქმის ყოველს მხარეს ჩვენის ეკონომიური ცხოვრებისას და შეძლებისამებრ ცდილობს, რომ კავკასიის უპირველესი საჭიროება მაინც დაკმაყოფილებულ იქმნას და მართლაც, ტყეების დაცვას, მამულების რწყვას, აქციზის საქმეს, ღვინის, აბრეშუმის, ბამბის მოყვანას და სხვა ამ გვარს სათითაოდ შეეხო მინისტრის განკარგულება და საზოგადოებამაც მოინადინა ამ საქმეებში მონაწილეობის მიღება.

ჩვენს გაზეთში იყო კიდევ ლაპარაკი იმაზედ, თუ როგორს წესიერს გზას დაადგა ზოგიერთი ზემოხსენებული საგნების საქმე და ამ მოკლე შენიშვნაში ჩვენ გვინდა შევეხოთ მხოლოდ უკანასკნელს განკარგულებას მინისტრისას, რომლის ძალითაც რამდენიმე მევენახეობის სკოლები უნდა დაარსდეს ჩვენში. მინისტრს მოუწადინებია, რომ, რაც შეიძლება, მალე გამართულ იქმნას ამ გვარი სკოლები და ამ აზრით გადუდვია ყოველი სკოლისათვის 2500 მან. თუმცა ამ სკოლებს ქართულად მევენახეობის სკოლები დავარქვით, მაგრამ მათში უნდა ისწავლებოდეს, ვენახის მოვლის გარდა, ღვინის კეთებაც. მაშასადამე, მათს პროგრამაში ორივე საგანი ცალ-ცალკე იქმნება განსაზღვრული და იმისთანა ხელმძღვანელის მონახვა იქნება საჭირო, რომელსაც ერთი საგანიც და მეორეც ჯეროვნად ჰქონდეს შესწავლილი. გარდა თეორიის ცოდნისა, ამ გვარი ხელმძღვანელი უნდა იცნობდეს ჩვენი ქვეყნის ბუნებასაც, რომ ყველგან ნიადაგისა და ჰავის შესაფერად მოიქცეს. უცხო ქვეყნიდან გამოწერილმა მცოდნე კაცმა, თუნდა დიდი ცოდნაც ჰქონდეს. შეიძლება, ჩვენი ქვეყნის გარემოებისა ვერა გაიგოს-რა და კარგი ავად გამოიყენოს. ვინც კი ჩვენს ქვეყანას

დაჰკვირვებია, შემჩნეული ექნება, რომ თითქმის ყოველს ოცს ვერსზედ სხვა ბუნებას, სხვა ჰავას და სხვა პირობებს შეხვდებით ვენახების მოვლისა და ღვინის კეთებისას. ერთგან ვაზებს მაღლა სხვლენ, მეორე ალაგას – დაბლა; ერთგან ზამთრობით ვაზებს დაუმარხავს ვერ დააყენებენ, სხვაგან კი ზამთრის სუსხი ვერას ავნებს მათ და ხშირად ეს უკანასკნელი პირობა იმაზედ არის დამოკიდებული, თოვლიანი მთები პირდაპირ დასცქერიან რომელსამე მხარეს, თუ მათი სუსხი მხოლოდ თავზედ გადუვლის და ვერაფერს კი აკლებს. ბოლოს თვითონ ღვინის თვისებაც ამ პირობათა მიხედვით განირჩევა: ზოგან სიტკბო აკლია, ზოგან ძალა; იქ შაქრის მომატება უნდა, აქ სხვა ნივთიერების.

ერთის სიტყვით, მევენახეობის სკოლის ხელმძღვანელს უნდა ჰქონდეს, როგორც თეორიის ცოდნა ისე პრაქტიკისა, ისე ჩვენის ქვეყნის მეტის-მეტად განსხვავებული ბუნებისა, მარტო ამისთანა პირის ჯამაგირზედ წავა სრულად ის ფული, რომელიც მევენახეობის სკოლის შესანახად დაუნიშნავთ.

ვთქვათ, რომ ასე დახელოვნებული პირი მოიძებნა სკოლისათვის, ახლა იმაზედ ზრუნვა იქნება საჭირო, რომ სკოლასა ჰქონდეს თავისი ვენახი, თავისი მარანი და სხვა-და-სხვა პრიბორები ღვინის გასაკეთებლად. ყოველ ამას ხარჯი უნდა და საკმაო ხარჯიც, ასე რომ, როგორც ჩვენში იტყვიან, 2,500 მან. „პირსაც ვერ მოსწმენდავს“. მაშასადამე საჭირო იქნება, რომ ყოველ წლიურ 2,500 მანათს გარდა, სამინისტრომ პირველში სკოლა ისე მოაწყოს მამულით, შენობით, პრიბორებით, რომ მასუკან მისგან გადადებული ფული მარტო სკოლის ხელმძღვანელს მოხმარდეს.

როგორ და სად შეუძლიან სამინისტროს ამ გვარად საქმის მოწყობა? თუ სამინისტრომ მოინადინა სამაგალითო სკოლის დაარსება, ცალკე შენობების გამართვა, ერთის სიტყვით, საფრანგეთის „ჟერმ-ეკოლების“ მზგავსი რამე, დიდ ხანს მოგვიწდება ლოდინი და იქნებ ამ შემოდგომაზედ კი არა, როგორც სურვილი აქვთ, სამი ამისთანა შემოდგომაც გავიდეს, რომ მევენახეობის სკოლა არ გვეღირსოს.

მაშასადამე საქმეს გაადვილება უნდა და, ესე ვსთქვათ, „გაუბრალოება“. ამის გამო, შეიძლება, რომ რამდენიმე მევენახეობის სკოლა დაარსდეს, რასაკვირველია, იმისთანა ადგილებში,

სადაც ღვინის კეთება უფრო მაღლა სდგას, მაგ. ორი კახეთში, ერთი ქართლში, ერთი იმერეთში და ერთიც სამეგრელოში, ან გურიაში. სკოლები უნდა გაიმართოს იქ, სადაც სოფლის სკოლები არსებობენ კიდევ, რომ ამ ორს დაწესებულების შორის მჭიდრო კავშირი დამკვიდრდეს. მზა შენობაშივე შეიძლება გაიმართოს თეორიული გაკვეთილები და პრაქტიკისათვის კი სკოლას, უეჭველად, უნდა სახელმწიფო ადგილი მიეზომოს, თუ მზა ვენახი არა, სავენახე ალაგი მაინც ვენახის გასაშენებლად. მაგრამ ყოველს ამაზედ უფრო საჭიროა, როგორცა ვთქვით, შესაფერი პირი, რომელსაც შეეძლოს ამისთანა სასარგებლო დაწესებულება ჯეროვანს სიმალღებედ დააყენოს.

მევენახეობის სკოლას ჯერ-ჯერობით, რასაკვირველია, დიდი გავლენა არ ექნება, რადგან მათში მართო იმ სოფლის ბავშვები ისწავლიან, სადაც სკოლა იქნება გამართული და ორიოდ სხვა სოფლებიც, რომელთაც ამ სოფელში ბინა აქვთ. მაგრამ თუ სკოლამ ჩვენში ფეხი მოიკიდა და სამაგალითო ვენახები გაიკეთა, მაშინ ადვილი იქმნება სკოლასთან პანსიონის გამართვა და სხვა სოფლებიდან ბავშვების აყვანაც. მხოლოდ მაშინ ექნება სკოლას სრული თავისი მნიშვნელობა მთელის ჩვენი მხარისათვის, მიწამდის კი იმ ცოტაოდენ სარგებლობასაც უნდა დავეჯერდეთ, რომელსაც ეს სკოლები მოგვიტანენ.

**დროება. – 1884. – 31 მარტი. – N 72. – გვ. 1-2.**

### **შინაური ქრონიკა : ამავე გაზეთის სიტყვით...**

ამავე გაზეთის სიტყვით, კახურს ღვინოებს ამ ბოლოს დროს ჯეროვანი სახელი დაუმსახურებია რუსეთში, როგორც თავის კარგი თვისებით, აგრეთვე იმით, რომ მათში სხვა არაფერი ურევია როგორც სამზღვარ-გარეთიდან რუსეთში მოტანილ ღვინოებში. უკანასკნელს დროს, როგორც ისმის, სამზღვარ-გარედაც გავარდნია სახელი კახურს ღვინოებს და ზოგიერთა იქაურს ჭირმებს უკვე შეუკვეთიათ ეს ღვინო. ამასთანავე სამზღვარ-გარედ ზოგიერთა მოვაჭრენი აპირობენ თურმე შეადგინონ კომპანია და ევროპიულს ბაზრებში ჰყიდონ იგი.

**დროება. – 1884. – 8 აპრილი. – N 77. – გვ. 2-3.**

## **შინაური ქრონიკა : გაზ. „რუსკი კურიერს“ შეუტყვია...**

გაზ. „რუსკი კურიერს“ შეუტყვია, რომ სახელმწიფო ქონებათა სამინისტროში იკვლევენ ამ ჟამად საშუალებათ ყირიმში და კავკასიაში ღვინის-წარმოების გასაუმჯობესებლად. ამისათვის ჰფიქრობენ გამართონ იქ ვენახები და ბაღები და იქიდან ურიგონ მცხოვრებლებს ვაზები. ამას გარდა აპირობენ თურმე გასხნან კავკასიის სხვა-და-სხვა ადგილებში და ყირიმის სამხრეთ ადგილებში ძერმები — სკოლები, რომლებშიაც ევროპიულად უნდა აყენონ ღვინოები. მიწის-წარმოების დეპარტამენტის მიერ შეკრებილი ცნობებიდან სჩანს, რომ კავკასიაში ეხლა მოდის 10-დან 12 მილიონ ვედრომდინ ღვინო. როგორც მცოდნე პირთა გამოუკვლევიათ, კახური, ქართლური, იმერული და აგრეთვე განჯის, ერევნის და ბაქოს გუბერნიების ღვინოები ძლიერ მაღალი ღირსებისანი არიან თურმე; მაგრამ უმეტესი ნაწილი ამ ღვინოებისა ვერსად წაიღება, რადგანაც ეხლა ისე აყენებენ მათ, რომ მალე ფუჭდებათ, როდესაც ერთი ადგილიდან მეორეში მიაქვთ, და ამასთანავე დიდ-ხანსაც ვერ ინახებიან. სკოლები, რომელთა დაარსებასაც აპირობენ, სახელმწიფო ხარჯზე იქნებიან და მათში კურსი - შესრულებულებს, წასახალისებლად, ზოგიერთა შეღავათიც მიეცემათ სამხედრო გარდასახადის საქმეში, ისე როგორც დაბალ სასოფლ-სამეურნეო სასწავლებლებში კურს-შესრულებულებს.

**დროება. – 1884. – 19 აპრილი. – N 84 – გვ. 2.**

## **შინაური ქრონიკა : ქუთაისიდან გვწერენ...**

ფილოქსერა ფილოქსერაა, მაგრამ სანამ ეს საშინელი მწერი ქუთაისის გუბერნიას მოედებოდეს, მანამ ჩვენს ვენახებს სხვა არა ნაკლებ საშიში ჭირი მოადგა. ქუთაისის მაზრის უფროსმა აპრილის 25-ს წარუდგინა ქუთაისის გუბერნატორს რაღაც ნაირი ჭიები და მათგან დასრული ვენახის ლერწები, რომ მას გაეგზავნა ესენი კავკასიის სამეურნეო საზოგადოებაში გამოსაკვლევად და მათ წინააღმდეგ საშუალების გამოსაძებნად. ეს ჭია, როგორც იწერება ბაღდათის (ქუთაისის მაზრაშია) პრისტავი, გამოჩნდა შარშან გაზაფხულში და ეს ორი წელიწადია

მთლად იკლებს სოფ. სადემეტრაოსა და ფერსათის ვენახებს; ქია თავის ცხოვრებით, გამრავლებით და პარკების გაკეთებით ძლიერ წააგავს აბრეშუმის ქიას; გამოჩნდება კუკურების გამოტანის დროს და სჭამს მათ, ასე რომ შემოდგომაზე მემამულეებს ვაზებზე ფოთოლის მეტი აღარა რჩება-რა.

„ქუთაისის სამეურ. საზ. განყოფილებამ“ მიმართა კიდევ ამის თაობაზედ კავკასიის სამეურნეო საზოგადოებას და სთხოვს როგორც საშუალების გამოძებნას ამ ქიის წინააღმდეგ ისე ნივთიერს დახმარებასაც, თუ საჭიროება მოითხოვს.

საჭიროა ამ თავითვე დაუყოვნებლივ იქმნეს ზომა მიღებული ამ ახალი მტრის წინააღმდეგ, თორემ რაკი გაზვიადდება ქირი – ძნელი-და იქნება მასთან ბრძოლა. ამასთან ისიც უნდა მივიღოთ სახეში, რომ ფილოქსერა, თუმცა საშიშია, მაგრამ ჯერ კიდევ მოსალოდნელია და ფესვმოუდგმელი ჩვენში; ეს ქირი კი სახლში გვიდგას და დღითი-დღე ვრცელდება; თუ პირველზედ იმოდენა ფული დაიხარჯა (26 ათასი მანათი), არ იქნება ურიგო, რომ მეორეზედ მისი მეთადი მაინც მოახმარონ და იხსნან განსაცდელისაგან მხარე.

**დროება. – 1885. – 30 აპრილი. – N 91. – გვ. 2.**

## **შინაური ქრონიკა : სენაკის მაზრის სოფ. შხეპიდამ გვწერენ...**

შინაური ქრონიკა : სენაკის მაზრის სოფ. შხეპიდამ გვწერენ, რომ იქ უპოვიათ ქვევრში ყირიმის ომიანობის დროინდელი სვირული ღვინო. ამ ომიანობის დროს ყველანი თურმე იხიზნებოდნენ უშიშარს ადგილს და მათ შორის ერთი ვინმე კინწურაშვილიც გახიზნულა და ზემო-ხსენებული ქვევრი ღვინით შინ დაუტოვებია. ამ წლის მაისის თვეში კინწურაშვილის შვილის-შვილს თავის მინა აუხნავს და მაშინ უპოვინია ქვევრით ღვინო. თუმცა ყირიმის ომიანობის დროიდან ბევრმა წელიწადმა გაიარა, მაგრამ ღვინო ისე კარგად შენახულა, რომ გეგონებათ მარშანდელი ღვინოაო (?).

**დროება. – 1885. – 12 ივნისი. – N 123. – გვ. 1.**

## **თბილისის გარემონი. თბილისი, ივლისის 10-ს.**

რა განსხვავებაა თბილისისა და სამზღვარ-გარეთულ ქალაქებ შორის, რომელთაც ამ გვარივე მდგომარეობა აქვთ? განსხვავება დიდია როგორც თვალისათვის, ისე ჰავისათვის. თბილისის გარშემო მოტიტვლებულ მთა-გორა-კლდეები აკრავს და სამზღვარ-გარეთულ ქალაქებს კია ან მშვენიერი ფიჭვის ტყეები, თუ ჩრდილოეთით მდებარებენ, ან ტერასებით გაშენებული ვენახები. კაცი ამ ვენახებზედ საამოს ვერასა ნახავს! თვალაუნვდენელი კიბე მისდევს თვით ქალაქიდან მთის წვერამდე და ყოველ ათს ან ოცს საფეხურზედ გვერდით კლდეც ტახტსავით ჩამოჭრილია და მათზედ დასაყრელი მიწა დაბლობიდან ამოზიდული. რა შრომას არა კისრულობს იქაური მემამულე, რომ ეს ხრიოკი კლდეები გაანაყოფიეროს და მათზედ ახაროს ის ბუჩქი, რომელიც შემოდგომაზედ ახაროს ის ბუჩქი, რომელიც შემოდგომაზედ მზეზედ დაბრანული მტევნებით ასიამოვნებს კაცის გულსაცა და თვალსაც.

თუმცა ამ გვარად გაშენებულს ვენახებს დიდი შრომა და ხარჯი უნდა, მაგრამ მათი ნაყოფიც ამ შრომისა და ხარჯის კვალობაზედ გემრიელი გამოდის და პატრონსაც შესაფერს სარგებლობას აძლევს. ამას გარდა ვინც კი ამ გვარად ქალაქის გამშვენიერებასა და მისის ჰავის გაუმჯობესებას იკისრებს, ის ღირსია ნაქვებისა, ნახალისებისა და ქალაქმა მას რომ ხელი შეუწყოს და ხარჯში მიუდგეს, ამისათვის ქალაქის მოთავემ ვერავინ ვერ გაჰკიცხავს.

აქამდის არაკად მოისმენდა ყველა, ვისაც კი ამ საგანზედ ეტყოდა რასმე, მაგრამ ეხლა, როცა ჩვენს ქალაქს მალე წყლის გაყვანა უნდა წილადა ჰხვდეს, ამ საგანზედ ლაპარაკიც შეიძლება და შეიძლება სიტყვა საქმედაც იქცეს. ვაზს იმდენი წყალი არ დასჭირდება, რაც სხვა ხე-ხილს ან ბოსტნეულობას სჭირდება და წვიმიანს წელიწადში იქნება სულაც არ მოუნდეს, ასე რომ თუ ვინმე იკისრა ეს საქმე, მას წყალზედ დიდი ხარჯი არა მოუვა-რა. მაგრამ დასამალავი არ არის, რომ კლდეებზედ ტერასების გაკეთება და მასზედ მიწის დაყრა ისეთს ხარჯს მოითხოვს, რომ ვგონებთ, პირველად ვერც კი ვინმე გაბედოს ამ საქმის შებრძოლება; მაგრამ, როგორც წელანა ვთქვით, ქალაქის ვალია ხელი შეუწყოს ამისთანა გამბედავს პირს და მატერიალური შემწეობაც არ დაჰზოგოს იმისათვის, ვინც კი ამ გზით მოიწადინებს ქალაქის გამშვენიერებას და მისის ჰაერის გაუმჯობესობას.

მკითხველი გუშინდელი ჩვენი შენიშვნიდან შეიტყობდა, რომ ერთს ვისმეს ბ. მილოვს განზრახვა აქვს მთანმინდის კალთები იმ გვარივე ვენახებით მორთოს, როგორც რეინის ნაპირებზედ მდებარე ქალაქები არიანო. ამ სასიამოვნო ამბავს იმის მეტს ვერას დავურთობთ, რომ ღმერთმა ჰქნას იგი მართალი გამოდგეს, მილოვის მაგალითმა სხვებიც ნააქვზოს და მთანმინდასა და სოლოლაკის კალთები ვაზის ფოთლებით შეიმოსოს.

**დროება. – 1885. – 10 ივლისი. – N 146. – გვ. 1.**

### **შინაური ქრონიკა : „ნოვოე ვრემიაში“ ვკითხულობთ შემდეგს...**

„ნოვოე ვრემიაში“ ვკითხულობთ შემდეგს: „ყირიმსა, ბესარაბიასა და კავკასიაში გაჩნდნენ საფრანგეთის ღვინის მოვაჭრეთა აგენტები, რომელნიც ჯერ-ჯერობით ყიდულობენ მხოლოდ მაჭრებს და ათვალეიერებენ ადგილობრივ ვითარებას. ეს ვითარება, რომელიც ვინც იცის, რა ნაირ საშიშრად არ ეხატებოდათ აქამომდე გონებაში უცხო ქვეყნელთ, დღეს, ახლო გაცნობის შემდეგ, სრულიად ისე საშიშარი აღარ არის, როგორც ჰგონებდნენ. აგენტები ახლა კი მიხედენ, რომ მაჭრის სყიდვის მაგივრად უფრო სასარგებლო იქნება მათთვის, რომ თვით ვენახები შეიძინონ, შემდეგ მოიყვანონ საფრანგეთიდან ღვინის კარგად დამყენებელნი და მოიტანონ ფული და კაპიტალები, რომელნიც კავკასიის ღვინოთ-წარმოებას ნამდვილს საალებ-მიცემო განვითარებას მისცემს. ამ გზით, - განაგრძობს „ნოვ. ვრემია“, - ეს უდიდესი საქმე ჩქარა გავარდებათ რუსებს ზარმაცი ხელიდამ და გადავა უცხოეთიდან მოსულთა ხელში, რომელთაც, დიდი ხანია, კარგად იციან ყველფირიდან სარგებლობის გამოტანა მედგრის შრომის-მოყვარეობისა და მეცნიერულ ცოდნათა გამოყენების წყალობით.

ამ გვარად საქმის დატრიალება ხაზინისთვის კარგია. ცხადია, რომ, როცა ღვინოთ-წარმოება გავრცელდება, ხარჯი და გადასახადი დაედება მას და ყოველივე ეს რუსეთის ხაზინას შეემატება, მაგრამ ეს ჩვენის ეროვნულის თავ-მოყვარეობისათვის მავნებელია - პატრიოტობს „ნოვოე ვრემია“. კავკასიის ნიადაგი, მორწყული რუსეთის ყაზახისა და სალდათის სისხლით, მისცემს თავის უკეთეს ნაყოფს. უცხოელთა კაპი-

ტალების გადიდებისათვის. საქართველო და ყირიმი უბრალო კოლონიებად გადიქვევიან ფრანცუზებისა და ინგლისელების ანუ ნემეცების ხელში, რომელნიც რუსეთის ცოტაოდენს ხარჯს მისცემენ და დანარჩენს სიმდიდრეს ამ ქვეყნებისას ისეთ საღლსარად გადააქცევენ, რომელიც გააბევრებს და გაადიდებს იმათს საკუთარ კაპიტალებს. ეს კიდევ ერთხელ დაამტკიცებს ჩვენს სისულელეს. ნუ თუ ჭკვიანი და სარისტიანი რუსები ეხლა მანც არ უნდა აჩქარდენ და თავად არ უნდა ჩაიგდონ ხელში ის საქმე, რომელიც წარმოუდგენელ სიმდიდრეს ჰპირდება მთლად მუშა ხალხს სამხრეთის რუსეთისას და კავკასიისასა.

ამ „ნოვოე ვრემიას“, მჭერ-მტყველობას რომ ჰკითხულობ ჩვენი ქვეყნის სიმდიდრეზე, უნებლიედ ჰფიქრობ: ჩვენ რის ტიკი-ტომარანი-ლა ვართ?

**დროება. – 1884. – 13 ივლისი. – N 151. – გვ. 2.**

## **სოსიკო. სოფ. მუხრანი, მარიამობისთვის 28-ს. : („დროების“ კორესპონდენციები)**

მუხრანზედ ერთი თვალის გადავლებით ვერც კი წარმოიდგენ, თუ ეს მჭიდრო დასახლებული სოფელი დაბა არ არის. თუმცა მუხრანი შემკულია საბოსტნე-სავანეებით, ტყით-მინდვრით და საკმაო სარწყავი წყალით და სხვა ბუნების სიმდიდრით, მაგრამ აქაური გლეხობა უფრო სიღარიბეში არის, ვინემ სხვა ახლო-მახლო სოფლისა...

აქაური მოვაჭრენი იქამდინ მიდის, რომ სყიდვა-გაყიდვას ერთი საწყაოთი არ აწარმოებენ. ღვინოს ყიდულობენ გლეხებისაგან შვიდ ჩარექიანის თუნგით - მათზევე ჰყიდიან ოთხ ჩარექიანით. ასე რომ ორ ზომა ფულს გარდა ღვინითაც თუნგზედ სამი ჩარექა რჩებათ მოგება. ყველა ეს ასეა, და ხელის შემშლელი არავინა ჰყავთ...

ამ შთაბეჭდილებიდან გულ-მოშხამულს, მწარე კაემანს მოგაშორებს თ. ი. მუხრან-ბატონის ოჯახური მიწყობილობა... შედიხართ მის მარანში, რომლის მზგავსი ძვირად თუ მთელს სახელმწიფოშიაც ნახოთ რამე. ხედავთ: შიგ მოწყობილს რკინის გზებს ღვინის მაშინების სატარებლად, ათას გვარ მოსარევს, საწურავს, საქაჩავს, ერთი სარდაფიდგან მეორეში სწრაფად ღვინის გადამლებს სხვა მაშინებს; იქით სარდაფიდგან მეორეში სწრაფად ღვინის გადამლებს სხვა მაშინებს; იქით და



აქეთ კედლის გვერდებზედ მჭიდროდ მოწყობილია რამდენიმე ათას თუნგისანი ბოჭკები; გადიხართ ერთი სარდაფიდან მეორეში, მეორიდან მესამეში, მეოთხეში და ასე ამ გვარად რამოდენიმე განყოფილებიდან იქნება გზაც კი ველარ გამოიგნოთ; ეგრევე საუცხოვო შთაბეჭდილებას ახდენს მნახველებზე, ჯერ დაუსრულებელი ორ-ორი პატარა-დარბაზი, რომელსაც ერთი ნაწილი იმ სარდაფისა უჭირავს, სადაც ხუთმეტი და მეტი წლის ღვინოებია; შესანიშნავია ეს სახლი ყოველის მისის სამკაულით და მრავალის დარბაზ-ოთახებით, მაგრამ ყველაზედ შესანიშნავია მთელ სიგძეზედ დატანებული ჯერ დაუსრულებელი დარბაზი თეატრისათვის, რომელიც გარშამო მთლად ლოჟებით არის შემოპნკარული; მუსიკის დასაკრავი ოთახისა მხოლოდ წვრილი ფანჯრები სჩანს თეატრში, საზანდარ-დაფ-დაფის დასაკრავი ოთახი მალლა თვალ საჩინო ადგილას სცენის მზგავსად გადმომდგარია.

ერთს დიდს ნაკლუვანებას მუხრანისას შეადგენს მისავალი გზის უვარგისობა და ეს მით უფრო გასაკვირალია, რომ ასეთი დიდი მემამულე როგორც თ. ი. მუხრან-ბატონია სახლობს ამ სოფელში.

**დროება. – 1885. – 1 სექტემბერი. – N 187. – გვ. 1-2.**

## **შინაური ქრონიკა : კავკასიის სამეურნეო საზოგადოება...**

კავკასიის სამეურნეო საზოგადოებამ გაუგზავნა ნოვოროსიის უნივერსიტეტის ქიმიის პროფესორებს პ. გ. მელიქიშვილის და ვ. მ. პეტრიაშვილს თ. ი. კ. მუხრან-ბატონის ბაღის ღვინოები მათი თვისების შესამოწმებლად. ხსენებულს პროფესორებს თვით მიუციათ წინადადება კავკასიის სამეურნეო საზოგადოებისათვის, რომ ისინი მზად არიან ყოველთვის უსასყიდლოდ გამოიკვლიონ კავკასიის ღვინოების თვისება და უჩვენონ საშუალებანი, თუ როგორ გააუმჯობესონ მათი ღირსება.

**დროება. – 1885. – 7 სექტემბერი. – N 192. – გვ. 1.**

## **პატრა გური მთელი. კალიფორნია ჩვენში**

განსვენებულმა ვარანცოვმა ერთ-გვარი ვაზი შემოიღო ჩვენში, რომელსაც იმერეთში და გურია-სამეგრელოში ადესას უძახიან (ვითომ ადესიდგან იყოს მოტანილი), მაგრამ ნამდვილად კი იზაბელა ჰქვია და მოტანილია ყირიმიდგან. იზაბელას ღვინოს მოწონება არა აქვს ჩვენში, სამასხროთ აქვთ აღებული. „ღმერთ-გამწყრალ და მყრალ ადესას“ უძახიან და ძალიანაც ეთაკილებათ საპატიო სტუმართან ამ ღვინის სუფრაზე შემოტანა; მაგრამ რადგან ყურძნის სნეულება – „ნაცარი“ მას ვერასა ჰსწყენს და სხვა გვარი ყურძენი კი თითქმის ერთიანად მოსპო ჩვენში, სულ არაობას ადესა ამჯობინეს და ამ უკანასკნელ 10-12 წელიწადში ძალიან მაგრად მოჰკიდეს ხელი ამ ვენახის გაშენებას; ქვემო-იმერეთში და გურია-სამეგრელოში (სადაც უფრო მკვიდრად მოიდგა ფეხი ნაცარმა) არ არის მოსახლე კაცი, რომ ეს ვენახი კარგა ბლომად არ ჰქონდეს გაშენებული. დიდი მოსავალიც იცის, ვეღარ ერევიან ხოლმე, წელს მაინც არ გაგონილა იმდენი მოსავალია. და საწყალ ადესას ამასაც წუნში უგდებენ, „რასმედ რომ ვარგოდეს, ამდენი ხომ არ მოვაო“ ამბობენ აქა. მაგრამ იმედია, შორს არ არის ის დრო, როცა ყველა ნათლად დაინახავს თავის ღრმა შეცდომილებას ადესის შესახებ.

ამას წინედ „ფრანციის“ სასტუმროში, ქუთაისს, ღვინის მოყვარულებმა ერთი უცხო რამ ღვინოს მიაკვლიეს და თუმცა ბოთლი ორ მანეთად ღირდა, მაგრამ სულ არ ეძვირებოდათ ღვინის სიკეთის გამო. სასტუმროს მეპატრონე ფრანცუზი აცხადებდა და ღვინის მოყვარენიც მას ეთანხმებოდენ, რომ ღვინო იყო ევროპიული; ზოგნი ამზგავსებდენ ტოკაის ღვინოსა და ზოგნი ხერესსა, მაგრამ არც ერთი კი არ იყო.

მე ნამდვილად ვიცი, რომ ეგ იყო, ძნელი დასაჯერებელი-კია, ჩვენგან მოძულეებული ადესა; ესეც ნამდვილად ვიცი, რომ ამ ღვინის დაყენებაში არა ვითარი ფაბრიკაცია და გარეშე მასალები წვნილა არა ხმარებულა-რა. ზემოხსენებული ღვინო დააყენა აზ. სიო ბერიძემ სოფ. ხიდის-თავს, ურიაში მსურველს შეუძლია თვითონ ნახოს და გაიგოს ადგილობრივ, თუ რა ღვინის-ძიებას ხმარობს ბ-ნი ბერიძე ამ ღვინის დაყენებისათვის. საძნელო ამ ხელობაში სულ არა არის რა. აი, მისი ხელობაც. მოკრეფისთანავე ყურძენი უნდა დაინუროს საწნახელში, რომლის შემდეგ ტკბილი დაუყოვნებლივ უნდა გაიწუროს წმინდა საცერში, ჩაისხას ქვაბში და წელს ცეცხლზედ იდუღოს; დუღი-

ლის დროს ქაფი ხშირად უნდა მოეხადოს საქაფავითა. ასე უნდა იდუღოს, სანამ ტკბილი ქვაბში არ დაიკლებს სანახევროდ, მაგალითად, სამან ოცი ფუთი ტკბილი ათს ფუთზე არ დადგება. ამის შემდეგ ქვაბის ქვეშ ცეცხლს აქრობენ და როცა ტკბილი გაცივდება, წმინდად უნდა ჩაისხას ქვევრში, რომელიც ნახევარი არშინით, თუ ცოტა მეტ-ნაკლებით უნდა დარჩეს ნაკლული. შემდეგი მოვლა ღვინისა უნდა იქნეს ჩვეულებრივი. ამნაირად მომზადებული ღვინო პირველს წელიწადს ძალიან ტკბილია და საკმაოდ მაგარი, ასე რომ ერთი ბოთლის გამოცლა ძალიან გასაჭირია თვით კარგი მსმელი კავისთვის; ამასთან სრულებით აღარ ეტყობა იზაბელის ღვინის სუნი და გემო. მეორე წელიწადს სიტკბო ეკარგება და სიმაგრე ემატება; მესამე წელიწადს კიდევ უფრო მატულობს; როგორც სიმაგრით, ისე გემოვნებითა და ყოველგვარ სიკეთითა. სხვა ღირსებასთან ამ ღვინოს ის ძვირფასი სიკეთეც აქვს, რომ სრულებით აღარ ხდება, სულ რომ წლიდგან წლამდის ნაკლულად იყოს ქვევრში, გინდ სხვა რამ ჭურჭელში – ფიქრი არა აქვს.

მკითხველი კარგად ხედავს რომ ამ ღვინის დაყენებისათვის დიდი თავის-მტვრევა არა უნდა რა, კარგად ხედავს, რომ დღეს იქნება, თუ ხვალ ეს ჩვენი მოძულებული ადესა ერთ უძვირფასესს წყაროდ უნდა შეიქნეს ჩვენი კეთილ-დღეობის და წარმატებისათვის. ერთი ბოთლი იზაბელას ღვინისა 2 მანათად! ეს კალიფორნიაცაა და კიდევ უფრო მეტი ჩვენი ქვეყნისათვის: სულ რომ ბევრი ვიანგარიშოთ, ყველაფერი რომ ერთი-ორად დავაფასოთ, ყურძენიც, შეშაც, შრომაც და დროც, ბოთლი ღვინო ორ შაურზე მეტი მაინც აღარ დაჯდება; ერთი სიტყვით, ასსა ორი-ათასი მოაქვს, და ამას რომელი კალიფორნია შეედრება!

იმედია, ჩვენებური ნიჭიანი და მოსაგები საქმის მოყვარული ხალხი კარგად დაუკვირდება ამ გარემოებას და ჩვეულებრივის მეცადინეობით და გამჭრიახობით წინ წაუძღვება ამ ადვილად მოსახერხებელ საქმეს, რომელიც, ეჭვი არ არის, ამ მოკლე ხანში ერთ უმთავრესს სავაჭრო საგნად გახდება ჩვენსა რუსეთსა და ევროპის შუა.

ჩვენს თბილისის სამეურნეო საზოგადოებასაც დაუდგა კარგი დრო აწვდინოს ქვეყანას ხელი შემწეობისა თუ პრემიის დაწესებით, თუ იაფი იარაღების და მოწყობილების გამოგონებით ღვინის დაყენებისათვის და თუ სხვა გვარ რამ ხელ-შეწყობითა.

**დროება. – 1885. – 8 სექტემბერი. – N 193. – გვ. 2.**

**კარმოღობითი განცხადება.**

მრევნის შეიღანხედ, სემინარიის ქვეშ, იქ, სადაც უწინ იყო თ. აფხაზის სარდაფი, გაიხსნა ღვინის სარდაფი ი. სულხანაოვისა და კაპ. ამ სარდაფშია საუკეთესო კახური ღვინოები თავ. დ. შაქვაძისა და სხვა ძახეთის მებატონეებისა.

ღვინოების ფასი ძალიან ზომიერია. რომ არავითარი სიყალბე არ მოხდეს, ბოთლები თვითონ სარდაფის ბეჭდით იქნებიან დაბეჭდილნი.

დროება. - 1867. - 28 აპრ. - N17. - 33. 4

**განცხადება.**

**კაჟდენ გედინაძის**

აქვეს პატივი რათა აცნობოს პუბლიკას და თავის მუშტარებს, რომ იმან გახსნა ახლათ ბერძნული შალაზია ბულოვარზე, შიოგვის სახლში, მე-13 ნომერში, რომელშია გაჰყიდის ძალიან იაფთ კოლონიურ საქონელსა, ძახტის ჩისა, უცხო ქვეყნების საშენებლებსა, ყველა სორტის შამფანცკსა, როსა, ლიკორსა და სპირტის სასმელებსა; აგრეთვე კახურ ღვინოსა. აქვე იშოვება ყველგვარი ზაყუსკა.

დროება. - 1869. - 6 მარტი. - N 10. - 33. 4.

**ღვინის სახდელი მაშინები**

ინჟინერ - მეხანიკის გარბ კ. კონსპარის სისტემისა, რომელიც უკვე ათი წელიწადია, რაც ჩინებულად მუშაობს ექვს ჩვენის მხრის ზეოღებზე, მზადდება თვილისში, მარანცოვის წყლის-პირა ქუჩაზე, № 16 მეხანიკურ სახელოსნოში.

დაწვრილებული ცნობის შეტყობა ფასებზე და სხვა შეიძლება იქვე აპარლ ნიიანთან. (11-5)

დროება. - 1881. - 24 მარტი. - N63. - 33. 4

**კაინს-სუბანის**

**თ. იანე კოსტანტინეს ძის ბაზარიონ-მუხარანის**

სარდაფებამ 1877 წელს გამოსულ

**ღვინოებისა**

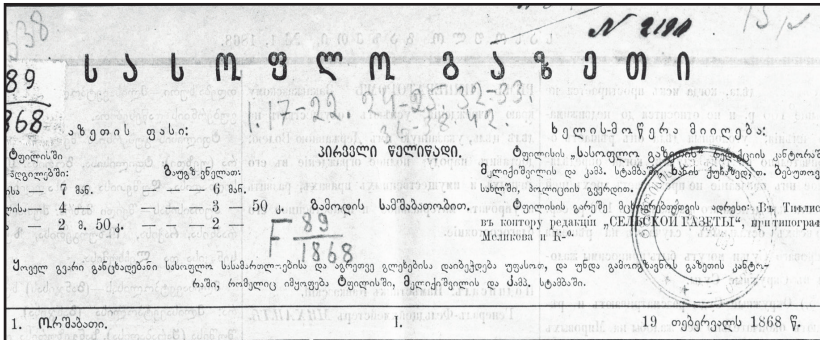
თვილისში, საკუთარს სახლში, ბოლოვინის პრესსტეზე.

აიძლე	სორტი	ღვინის	ფასი	ბოლო
მუხარანი	№ 1	—	—	60
ღვინო	2	—	—	40
1874	3	—	—	30
წითელი	№ 1	—	—	60
—	2	—	—	40
—	3	—	—	30
მუღის	ღვინო	—	—	2
თეთრი	—	—	—	2
წითელი	—	—	—	2

თქონი ბოლოვინის მუღელი სტავს სან შუტს, რაჟდესს უკან მოღვს, ცა მოღვს შიბტანს. (მ-1)

ბავშვთა მუღელი

დროება. - 1877. - 2 აპრ. - N111. - 33. 4



### სასოფლო გაზეთი“ (1868- 1980)

პერიოდული ორგანო „სასოფლო გაზეთი“ გამოდიოდა 1868 წლიდან, თბილისში. იგი იყო ყოველკვირეული პოპულარული სასოფლო-სამეურნეო და ეკონომიკური მიმართულების გაზეთი. მისი პირველი რედაქტორ-გამომცემელი იყო გიორგი წერეთელი, ხოლო შემდეგ, ერთი წლის განმავლობაში, გაზეთს ხელმძღვანელობდა სერგეი მესხი.

1870 წლიდან, სამი წლით, 1873 წლამდე, სასოფლო გაზეთის რედაქტორი კვლავ გიორგი წერეთელი გახლდათ. 1868 წლიდან „სასოფლო გაზეთი“ ყოველკვირეული იყო, ხოლო 1871 წლიდან იგი ყოველ ორ კვირაში ერთხელ გამოდიოდა.

1873 წლის შემდგომ გაზეთის ხელმძღვანელი კვლავ შეიცვალა და მისი რედაქტორი გახდა ცნობილი პუბლიცისტი პეტრე უმიკაშვილი, რომელიც 1880 წლამდე, მის დახურვამდე, გახლდათ ამ პერიოდული პრესის ხელმძღვანელი.

„სასოფლო გაზეთი“ ამართლებდა თავის სახელწოდებასა და დანიშნულებას. შესაბამისად, აქვეყნებდა სოფლის მეურნეობასთან, მათ შორის მევენახეობა-მელვინეობასთან, დაკავშირებულ აქტუალურ საკითხებს, იძლეოდა რეკომენდაციებს, ბეჭდავდა რეკლამებს.

აღნიშნული გაზეთის ყურადღების ცენტრში ექცეოდა ისეთი აქტუალური და საჭირობო საკითხი, როგორც იყო ვაზის ავადმყოფობა, და, აქედან გამომდინარე, ღვინის სიმცირე და სიძვირე ქართულ ბაზარზე.

რუბრიკა „შინაური ამბები“ მკითხველს მოუთხრობს და ინფორმაციას აწვდის კონკრეტულ წელს ვაზის ავადმყოფობათა გავრცელებისა და ყურძნისათვის ყველაზე გამანადგურებელი

ატმოსფერული მოვლენის, სეტყვისა და მისი ზიანის შესახებ. საუბარია კახეთში, ქართლსა და სხვა რაიონებში მოსავლის მდგომარეობასა და სხვა პრობლემებზე.

ამავე გაზეთის არაერთ ნომერში მოცემულია ინფორმაცია ქართველ მეურნე-მრეწველთა მონაწილეობაზე სხვადასხვა ქალაქში გამართულ სამეურნეო გამოფენებსა და სხვა ღონისძიებებზე.

---

## **სამეცნიერო აბაჯი**

შეერთებულს შტატებში ერთი ილინოისელი არხიტექტორი დარწმუნდა, რომ მთვრალს კაცს მანამ არ გამოიწვება ღვინო, სანამ დანალევი სპირტი სულ ორთქლად არ ამოიცილება იმის ტანიდან. ტანში სპირტი არ იცვლება, როგორც მიუღია ტანს, ამისთანავე განუტევებს. მთვრალს სპირტის სუნი იმიტომ აქვს, რომ სპირტი ორთქლად ამოსდის პირიდან. ბევრი ტანის სითბო უნდა ჰქონდეს კაცს, რომ მიღებული სპირტი ორთქლად იქცეს და ტანიდან ამოვიდეს. ამის გამო კაცს რამდენათაც ცოტა სითბო აქვს ტანში, იმდენათ უფრო დიდხანს გასტანს იმისი სიმთვრალე. თუ ამ ნაირი შემჩნევა ამერიკელი მსწავლულისა მართალი გამოდგა, დიდი აბაჯი მოხდება; ამიტომ რომ იმისივე აზრით კაცის ტანს უნდა მიეცეს მომეტებული სითბო გარეთიდან, რომ ღვინოც მალე გამოიწვლებდეს. ამ სახით მთვრალის კაცის გამოსაფხიზლებლათ აბანო მისწრება იქნება.

ქვეყანაზედ ღვინის ხარჯი დღითი დღე მატულობს და ღვინის მკეთებელნი, რომ ძალიან მოხერხებული კაცები არ იყვნენ, კიდევ გაგვიკვირდებოდა, საიდან ამდენი ღვინო. ზოგნი ცდილობენ ისე შეიმუშაონ ვენახი, რომ რაც შეიძლება ბევრი ყურძენი მოიხსას, თუმცა სწავლულებს დიდი ხანია შეუნიშნავთ: რამდენათაც უფრო ბევრს ტევნებს ისხამს ყურძნის ვაზი, იმდენათ უფრო დიდს ძირს იკეთებსო და ეს ძალიან მავნებელია ვაზისთვისაო. ზოგნი ვენახს თავს ანებებენ და ცდილობენ სხვა საგნებიდან დააყენონ ღვინო. გერმანიაში აკეთებენ იმისთანა შამპანსკის, რომ ერთი წვეთი ყურძნისა არ ურევია შიგ. ამ უკანასკნელს ჟამს ამერიკელებს აზრში მოუვიდათ შამფანსკის კეთება ქვანახშირას ზეთიდან, რომელსაც სწავლულები პეტროლს ეძახიან.

**სასოფლო გაზეთი. – 1868. – 13 აგვისტო. – N 24. – გვ. 4.**

## **ორიოდე სიტყვა ღვინის ფასზე და ღვინის დაყენებაზე.**

მთელი საქართველოს უმთავრესი სიმდიდრე ღვინოა და რაკი ყურძნის მტერი ავთომყოფობა გაჩნდა საზოგადოდ ჩვენი სოფლელი მეოჯახის შრომას თითქოს ზარდაცემულსავით წელი მოსწყდა; უნინ სოფლელი ყოველს გაზაფხულზე დიდი იმედით ცხოვრობდა, როცა ჰხედავდა ვენახში ვაზის ტირილსა და ამნაირათ ამხნევებდა თავის მამაპაპურ გარჯილობას. სულ რომ ცოტა ვიმუშაო ღვინო მაინც იმდენი მომივა, რომ სხვა ნაკლებობასთანაც იოლათ, საღათ გამომიყვანსო. ამ დროს დაჰკრა უცბათ ნაცარმა ვაზსა ტევნები დააშრო, დახეთქა და დააცვინა: ღვინის მაგივრად, მეოჯახეს გამოფიტებულ ჩენჩი დარჩა ხელში.

ამ ამბავმა ისეთ უიმედობაში ჩააგდო და აქამდისაც აგდებს ჩვენს მეოჯახეს, რომ სხვა შრომასაც კი აკლო ამის მიზეზით. მოულოდნელმა, აუხსნელმა ხანგრძელმა უბედურებამ ვაზის ავთომყოფობამ, უიმისოთაც ცოტა მხნეობის პატრონს, სულ ხელი შეუშალა მოგებაში და, სწორეთ რომ ვთქვა, სხვა მრავალი ჩვენი ღარიბობის მიზეზთან, ესეც ზედ შეეკეცა. ყურძნის ნაცარმა მართლაც საგრძნობელათ დააღარიბა, განსაკუთრებით კახეთში ჩვენი საქართველოს ერი. იმან საშინლათ არია შინაური ოჯახობა, ამიტომ რომ ერთობ დიდხანს გასტანა ამ ავთომყოფობამ და არ ვიცით, სად და როდის ექმნება ბოლო ამისთანა მდგომარეობას. წარმოიდგინეთ ყოველ წელიწადის დამდეგს სოფლელი ჰფიქრობს, სწორეთ ამ წელს მაინც მომივა ღვინო, თუ ვაზს კარგა მოუვლიო; უმეტესს თავის შრომას მაინც კიდევ ვაზის კეთებას ანდომებს და ბოლოს ამდენი შრომიდგანა პირი ღია რჩება, ღვინო მაინც არ მოდის და არა, ვერც სულ აულია ხელი ვენახის კეთებაზე, რომ იმის მაგივრათ სხვა უფრო სასარგებლო საქმე დაეწყო და ვერც იმის კეთებისაგან მოუკრეფია ნაყოფი; ყოველ წელიწადს ზედ აკვდება და ყოველ წელიწადს პირღია რჩება. ამაზე ცუდი და მხნეობის წამრთმევი სხვა რა იქნება სოფლელი მეოჯახისათვის.

სხვა ქვეყნებშიაც განა კი არ გაჩნდა უბედურება, რომელსაც ჰქვია ყურძნის ნაცარი, მაგალითად ფრანციაში, მაგრამ თადარიგიანი მოქცევით თავის უბედურებას იქაური ხალხი, რაც შეიძლებოდა, ისე მოეხმარა და ერთს ზარალს მეორე ზარალი მაინც ზედ აღარ დართო. ნაცრის შემდეგ იქ იმდენათ წახდა ღვინო, რომ ფრანციის ვენახის პატრონებს ოცი მილიონი ზა-

რალი მიეცათ თითო მოსავალზე; მაგრამ, როგორც ჩვენში მოხდა, იმათ ისე კი არ იფიქრეს, მოდი იმდენათ მოუმატოთ ფასი ღვინოს, რომ ეს ზარალი რაც მოგვივიდა ისევ იმ ცოტა ღვინოდგან ამოვიგოთო. ასე რომ ექნათ სულ უფრო დაილუპებოდნენ, ამიტომ რომ იმ ცოტა ღვინოსაც აღარავინ იყიდდა. იმათ მხოლოდ ცოტათი გააძვირეს ღვინო და საქმე ამითი გათავდა, როგორც სჩანს, გონიერმა ვენახის პატრონებმა განიზრახეს: ეს ზარალი რა გაენყობა ჩვენი საკუთარია და ისევ ჩვენვე უნდა ავიტანოთო, თორემ უარესი დაგვემართება: რაც მოგვივიდა, ისიც გაუყიდავი დაგვრჩებაო.

კახელები ასე გონიერათ არ მოიქცნენ, საშინლათ გააძვირეს ღვინო და რაც ზარალი ნაცარმა მისცა იმათ, ფასის მომატებით უნდოდათ ისევ ამოეგოთ, მაგრამ ამან კიდევ უფრო ზიანი მისცა იმათ. ღვინო აღარ გაიყიდა და ბოლოს იმდენათ დავარდა ფასი, რომ ამის გაყიდვაც ზარალათ გადაექცათ. ამ აზრის უფრო ცხადათ დასამტკიცებელი მეორე მაგალითი ავიღოთ: ვთქვათ სოფელელმა ორდღიურზე დათესა ათი ფუთი ხორბალი და მოელოდა ას ფუთსა, მაგრამ ამინდმა ისე უმტყუნა, რომ ასი ფუთის მაგივრად ათი ძლივს მოიყვანა. დავაფასოთ დათესილი ხორბალის გორვალის გაცლა, სარგებელი იმ თავნისა და ყანაში რაც შრომა დახარჯა - სულ ვთქვათ შეადგენს სამ თუმანს, დავუმატოთ ამას ზემოთ მოხსენებული ხორბლის ფასი ხუთი მანეთი, გამოვიდა მთლათ სამ თუმან ნახევარი. ახლა ვიკითხოთ, შეიძლება თუ არა ამ შემთხვევაში ფუთი ხორბლის გაყიდვა სამ მანეთ ნახევრად, რომ სრულად ამოიგოს მეოჯახემ დანახარჯი და თავის შრომის ფასი, მაშინ როდესაც ფუთი იმას უყიდნია ათ შაურათ? მე მგონია, რომ ამისთანა ფასის დანიშვნით იმ თავის ათ ფუთსაც ველარ გაჰყიდის და დამრჩება სრულებით მშრალზე, ამიტომ რომ მახლობელ მაზრებში უეჭველათ იქნებოდა კარგი მოსავალი და იმათი პური ისევ იმ ფასათ დარჩებოდა, ან ცოტა მეტათ, როგორც წინა წლებში. მაშ ვინ გიჟი იქნება, მეტს მისცემს, როცა შეიძლება ნაკლებ იყიდოს კაცმა! ამ სახით ათი ფუთის პატრონი გარდა საკუთარ ზარალისა, რომელიც შეემთხვა უამინდობისაგან, ძალიან რომ გაეძვირებინა, ჭირს ჭირზე შეუკეცდა თავის თავს. სწორეთ ასე მოიქცნენ კახეთის მემამულეები.

ამას გარდა ჩვენი სოფლელის უანგარიშო ხელგაშლილობა ცეცხლზე ზეთს ასხამს. ამ შემთხვევით ერთი საშინელი ცუდი თვისება გვაქვს ძველიდგან დარჩენილი: გარემოებას არ ვაქცევთ ხოლმე ჯეროვან ყურადღებას. მაგალითად როდესაც ბე-



ვრი ღვინო მოგვდიოდა, ბევრი იყო და ბევრი რომ დაგველია, მაინც საგრძნობელი ზარალი არა იქნებოდა რა; მაგრამ ამ ჟამად როდესაც ცოტაც ძლივს ღა მოგვდის, სმა უწინდულათვე გვიყვარს. ამ ბოლოს დროს, რაღაც ღმერთმა იპრიანა, და კახელმა მებატონეებმა იფიქრეს, ამ სირაჯებს რომ ვყიდით იაფათ, მოდი ჩვენვე გავხსნათ თფილისში სარდაფები და ჩვენვე დავუწყოთ ყიდვაო იმ ფასად, როგორც სხვები ჰყიდიან; სირაჯებს რომ ხელში არ ჩაუგდოთ ჩვენი მოგება, ჩვენვე ვისარგებლოთ ის არა სჯობიაო.

მართლაც ვნახოთ, გაჩნდა თფილისში კახელი მებატონეების ღვინის სარდაფები, ღვინოც კარგი იქნებოდა და მოგებაც კარგი ჰქონდათ. როგორც იქნა გასძლეს ერთ წელიწადს მოთმენით: თურმე მოგებას კარგათ თავდაჭერით ინახავდენ; წლის გასულს როდესაც ანგარიში დასწმინდეს და მოგებული ჯიბეში ჩაიდვეს, გაუწყრა ღმერთი და იმ უწინდელმა სისხლში ჩათესილმა ხასიათმა ისევე აკი იფეთქა. იმავე ღამეს, თუ მეორესა არ ვიცი, ერთი იმ ამხანაგობათაგანი ჩაუსხდა ხარჯვასა და მესამე დღემდის ამ ერთი წლის მოგებას ძირი გამოუჩინა. მოდი და ამისთანა ხასიათით შენ გაამდიდრე ჩვენი ხალხი!... მაგრამ ამ უსიამოვნო სურათს ფარდა გადავაფაროთ ის სჯობია...

„ბოლოს – ამბობს ბრაილოვსკი მივიქცევი ვენახის მეპატრონეებთან შემდეგი კეთილი დარიგებით:

1) როგორც ამ ცოტა ხანში დავინყოთ პირ-და-პირი ვაჭრობა თქვენი ნაღვანისა, და სავლისა ისე ანცა განაგრძეთ, რომ გამყიდველებსაც უფრო ბევრი შემოსავალი გექნებათ და მყიდველებსაც. იქნება პირველად სამძიმოთ გეჩვენოსთ, რადგან ახალი საქმეა, მაგრამ შემდეგ, როდესაც სირაჯები და სხვა ვაჭრები ჩამოგეცლებიან, ეს სარგებლობა დიდი და ადვილი საგრძნობელი იქნება თქვენთვის.

2) უზარმაზარი ქვევრების მაგივრათ შეინახეთ ღვინო პატარა ჭურჭლები ბოჭკებში და ბოთლებში; ახლა დიდი ქვევრების წყალობით მემამულეს ცოტ-ცოტათ არ შეუძლია ღვინის გაყიდვა. ამიტომ ქვევრს რომ დააკლოს, ღვინო დაუძმარდება. ის ეძებს ნარდად მყიდველს და ნარდად მყიდველიც გახლავთ სირაჯი, რომელიც ნახევარ ფასსაც არ აძლევს ღვინის პატრონს და, რასაც იძლევა, იმასაც ერთბაშათ არ აძლევს. ამ სახით ღვინის პატრონის მოგება იმის მაგივრათ, სირაჯისა და წვრილმანი ვაჭრების ხელში გადადის.

3) უნდა განმინდოთ ღვინო სამჯერ გადასხმით ერთი ჭურჭლიდან მეორე ჭურჭელში, ისე რომ ერთი გადასხმიდან მეორემდის კარგა ხანი უნდა გავიდეს, რომ ძირს თხლე და სხვა ღვინის ჩირქი დაილევოს. გადასხმა ძნელი არ არის. სიფონით ან პომპით ადვილად მოხერხდება, წვეთი ღვინოც არ დაიღვრება და ცოტა დროც გავა.

4) საკუთარ ვენახებს თვითონ პატრონმა უნდა უგდოს ყური, ან თუ არა ხშირი ზედამხედველობა მაინც უნდა ჰქონდეს და არ მიანდოს უმეცარ მებაღეებს, როგორც ქართლში იციან ხოლმე გაცემა სანახევროთ. ამ შემთხვევაში მებაღე მხოლო იმასა ცდილობს, რომ როგორმე ერთ წელიწადს მოსცეს ვენახმა კარგი მოსავალი, თორემ შემდეგი წლის დარდი არა აქვს, თუნდა სულაც გახმეს ვაზი, თავს არ დაიკლავს.

5) ვენახი უნდა გასხლას შემოდგომაზე და არა გაზაფხულის დამდეგს, რომ ბევრი წვენი არ დაეკარგოს ვაზს. აგრეთვე ღერწების მოჭრა გაზაფხულზე და ზაფხულზე ორჯელ უნდა და არა ერთხელ; მაისში და ივლისში. მაგრამ ყველაზე უმთავრესი ის არის, რომ ვაზის ტოტები არ გაშალოს, ამიტომ რომ ეს ვაზის ძირსაც ასუსტებს და ტევნებსაც აჩრდილებს.

6) ათი წლის განმავლობაში ვენახი სულ უნდა გაახლოს და ერთბაშათ კი არა, ცოტ-ცოტაობით. თითო წელს თითო ან ორო-ლი კვალი ახალი ვაზის ნერგებისა უნდა გააშენოს. ყველამ იცის, რომ ძველ ვაზზე ახალი ნერგი უფრო ისხამს.

7) ვენახი კარგათ უნდა იმარგლებოდეს, ბალახი და სხვა მცენარე არაფერი არ უნდა დარჩეს ამიტომ რომ ისინი ართმევენ ვაზს საზრდო წვენს და რამდენიც საჭიროა, იმდენს ჰაერს არ ახვედრებენ ხოლმე.

8) ვაზის ძირებზე სასუქი (ნეხვი) ხშირად უნდა მოეყაროს ხოლმე.

9) რაც შეიძლება უფრო წესიერათ უნდა გააყოლო ყანები მზის პირდაპირ და ერთი მეორეს არ ჩამოაფარო. ბევრათ სჯობია, რომ ერთი მეორეს არ უჩრდილებდნენ და მომეტებულათ

მზეს შესცქეროდენ.

10) როცა ტევნები დასრულდებიან, საცა მორწყვაა საჭირო, მაშინ უფრო ზომიერათ უნდა მოიწიას ხოლმე და შეთვალე-ბის დროს მორწყვა სრულებით აღარ უნდა, თორემ მაჭარს მა-გარი ღვინო არ გამოუვა.

11) რთველში ტევნებს უნდა გააცალო დამპალი და უმნიფა-რი მარცვლები.

12) უნდა ეცადოთ, რაც შეიძლება შეამციროთ ნაცრის მოქმე-დება ვაზზე. ამისთვის საჭიროა ორჯერ მოაყაროთ ყოველი ვაზი გოგირდის ფხვნილით: ერთი გაზაფხულზე, როცა კოკრები გამოუვა და გაიშლება, მეორე, როცა ყვავის, ან არა და ყოველ ვაზს ცხვრის ნეხვი რომ შემოუყარო ძირში, ძალიან მოუხდება.

**სასოფლო გაზეთი. – 1870. – 28 თებერვალი. – N 4. – გვ. 4-6.**

## **სხვა და სხვა ამბავი : ღვინის შენახვა**

ჩვენში ღვინოს შენახვა ადვილი საქმე ჰგონიათ: ჩაასხამს კაცი ქვევრში ღვინოს და თავს მიახებებს: თვითონ ქვევრი კა-რგათ შეინახავსო, ამბობს ჩვენებური. როცა დამჭირდება, მო-ვხდი და ყოველთვის ჩინებული სასმელი იქნებაო.

კი, მაგრამ როცა ღვინოს შინ დასალევათ არ ამზადებენ, და გასაყიდათ შორს ქვეყანას ჰგზავნიან, მაშინ უფრო ძნელი ყოფილა ღვინის ისე გადატანა, რომ არ დაძმარდეს. ამბობენ, ვერც ქვევრი ინახავს კარგათ ღვინოსო, ქვევრშიაც ხშირათ მჟავდებაო.

იმ ქვეყნებში, სადაც მეურნეობას და ოჯახობას მოჰკიდეს ხელი მეცნიერებმა, და სადაც სწავლამ და მოხერხებამ ბევრს უბედურებას გადაარჩინა კაცი, სწავლულებმა გამოიკვლიეს ღვინოს დამჟავების მიზეზი, და ნახეს, რომ ამისი მიზეზი ძლი-ერ მცირე ცხოველები ყოფილან, რომელნიც ღვინოში იბადე-ბიან და იზრდებიან. კარგ ძმარს რომ კაცი გახედავს, შიგ ბევრს ამნაირ ცხოველებს დაინახავს, რომელნიც ძალიან წვრილი მატლებივით დაცურავენ.

როცა ეს მიზეზი იპოვეს, თითქმის ის საშუალებაც ნაპოვნი იყო, რომ ღვინო არ დაძმარებულიყო. იმისთანა ცხოველი არ არის ქვეყანაზე, ნამეტან სიცხეს რომ უძლებდეს; ამისგამო, ამ

პატარა ცხოველების ამოწყვეტა სიცხეს ან დუღილს შეეძლება. ამ აზრზე დადგა საფრანგეთში ერთი გამოჩენილი სწავლული, უფ. პასტერი, რომელსაც საფრანგეთის მმართველობამ ღვინის დამმარების მიზების გამოძიება მიანდო.

პასტერმა მონშების წინ ღვინო იყიდა, და ორ ნაწილად გაჰყო: ერთი ისევ ისე ჩაასხა თლებში, დააბეჭდინა მონშებს და ისე შეინახა; მეორე კი მოკალული სპილენძის ჭურჭელში ჩაასხა, ადუღებულ წყალში ჩადგა, ცოტათი გადმოადულა, მერმე გადაასხა ბოთლებში, ისევ მონშებს დააბეჭდინა და შეინახა. რამდენიმე ხნის შემდგომ, ორივე ნაირი ღვინო მონშებმა გაშინჯეს, და გამოჩნდა, რომ ადუღებული ღვინო თითქმის ისე შენახულიყო, როგორც ყიდვის დროს ყოფილა; აუდუღებელი კი სრულიად ძმარად გადაქცეულიყო.

ეს ამბავი რომ გავრცელდა ღვინის პატრონებში და ვაჭრებში, ზოგიერთმა მათგანმა მოინდომეს მისი შინჯვა, რომ კიდევ უფრო დარწმუნებულ იყვნენ. ეს საშუალება თურმე ყველას მშვენივრად გამოადგა. ყველაზე უფრო კი პასტერის აზრი ერთმა მდიდარმა სირაჟმა გამოიყენა. იმან მთელი მაზრა, და რაც ღვინო ნახა იმისთანა, რომ დამმარებაზე ახლოს იყო, სულ ერთიანთ ბზის ფასათ იყიდა, აადულა, და ისე შეინახა. რამდენიმე თვის შემდგომ იმას ხელში ჩინებული ღვინო დარჩა, რომელიც, რასაკვირველია კარგ ფასად გაჰყიდა. ამ უბრალო მოხერხებით, იმ სირაჯს თურმე ძალიან მოგება უშოვნია.

საფრანგეთის მმართველობა ძლიერ ბევრ ღვინოს ყიდულობს ყოველ-წლობით, თავისი ზღვის ჯარისთვის; მაგრამ, რადგან ზღვაში ღვინოს ნამეტანი რყევა აქვს, შეუძლებელი საქმე იყო აქამომდის გემში ღვინის შენახვა დაუძმარებლათ. ამ გასაჭირის აცაცილებლათ, საფრანგეთის მმართველობამ ისურვა პასტერის საშუალების შინჯვა და ეს საქმე მთელ კამისსიას მიანდო, რომელიც ჯერ ღვინის ადუღებას და შენახვას, და მერმე მის გასინჯვას დაესწრო. კამისსია შემდგარი იყო პირველ სწავლულებიდან; ამ პირებმა, ჰპოვეს, რომ პასტერის მოგონებული საშუალება სწორეთ ჩინებულია და ღირსია, რომ მიღებული იქმნეს.

ამ აზრის თანახმათ, საფრანგეთის მმართველობამ მიიღო პასტერის საშუალება, და ეხლა რაც ზღვისთვის ღვინო მზადდება, სულ ადუღებული უნდა იყოს; პირველ წელიწადში მმართველობამ ვერ გაბედა, რაც ღვინო ქონდა, სულ აედუღებინა, და მარტო ნახევარი აადულა - როცა გამოჩნდა, რომ ადუღებული ღვინო კარგათ შენახულიყო, და აუდუღებელი კი სულ წამ-

ხდარიყო, მაშინ მმართველობამ მიიღო წესათ სულ ერთიანათ ადუღება ღვინისა. ეხლა ღვინის ასადუღებლათ მმართველობამ ძლიერ დიდი ქარხნები გამართა.

მმართველობის მაგალითს, რასაკვირველია, ვენახების პატრონებმა და სირაჯებმა მიბაძეს და ორი წლის განმავლობაში საფრანგეთში ძლიერ ბევრი ასადუღებელი ქარხანა გაიწყო. ზოგიერთში კიდევაც ახალი გამოგონილი მაშინებიც არის მიღებული. მაგრამ უფრო მეტგან მოკალულ სპილენძის ჭურჭელს, რომელშიაც ღვინოს ასხმენ; ამ ჭურჭელს სდგამენ ადუღებულ წყალში და იმდენ ხანს ადუღებენ ამ წყალს, სანამ ღვინო კარგათ არ დაცხელდება. სულ კი რომ ადუღდეს, ის არ ვარგა, იმიტომ, რომ მაშინ ღვინოს გემო, ცოტა არ იყოს, უხდება და თავისი სუნი ეკარგება.

ჩვენში ღვინო ხშირად დაჭანკებულია (მოძმარებულია). ცუდი არ იქნება, ჩვენ ღვინის პატრონებმა რომ ეს უბრალო საშუალება იხმარონ, და შინჯონ, თუ რა ნაირი იქნება ჩვენი ღვინოები, ხეირიანათ რომ შეინახოს კაცმა. ეს ცდა თუ არ გამოადგება, ზიანს მაინც არას მისცემს ჩვენს ღვინის მეპატრონეებს. მამ რატომ არ გამოსცდიან.

**სასოფლო გაზეთი. – 1870. – 9 მაისი. – N 8. – გვ. 4.**

## **შინაური ამბები : თელავიდან „კავკაზში“ სამწუხარო ამბავს იწერებიან...**

თელავიდან „კავკაზში“ სამწუხარო ამბავს იწერებიან ამ წლის ღვინის მოსავალზე. გაზაფხულზე კახელები ძალიან იმედულობდენ, რომ ამ წელს კარგი ღვინის მოსავალი იქნებაო. მაგრამ ცხრა ივნისს შემდეგ დიდი წვიმები დაიწყო და ისე ძლიერათ გამოჩნდა წყეული ნაცარი, რომ საუკეთესო ბალები სულ ერთიანად წაახდინა.

საუკეთესო კახური ღვინოები, რომელნიც მთელ კავკასიაში ვაჭრობენ და ცოტაოდენი რუსეთშიაც გააქვთ, დგება ალაზნის პირზე მდებარე საბატონო ზვარებში. აი, განსაკუთრებით იმ ზვარებს ემტერება ნაცარი ყოველ წლობით. სოფელს წინანდალში, კურდღელაურში, ხორხელში, ზემოხოდაშენში და ახმეტაში მაინც მეტის-მეტათ ეკიდება ეს წყეული ნაცარი. უნდა ვთქვათ, რომ ამ ალაგებისთანა მშვენიერი ღვინოც სხვაგან არსად მოდის.

„კავკაზის“ ამბის მცნობელი ძალიან სწუხს, რომ აქამდის ვერა მოუხერხებიათ რა ამ ნაცრისთვისო. ბევრნაირს წამალს ურჩევენ სწავლულები იმის გასაწყობათ და კახელებს არც ერთი ამა წამლისა არა სჯერათ და საკვირველ თავმიცემით შესცქერიან ამ ერთად ერთი თავის სიმდიდრის და ღონის-ძიების გაფუჭებასაო. ნუ თუ ამ ქვეყანაში არც იმისთანა კაცი და არც საშუალება რამე არ გამოჩნდება, რომ საზოგადო მტერს რამე მოუხერხოსო.

თუმცა მეც კახელი ვარო, ამბობს „კავკაზის“ ამბის მცნობეი, მაგრამ ჩემდა სამწუხაროთ უნდა გამოვტყდე, რომ აქამდის ვერა გვიფიქრნიარა ამ უბედურების მოსაკვეთადო. მერე როდის უფრო გვემართება ეს უბედურება. როცა ყოველგან კარგი ხმა გაუვარდა კახურს ღვინოს, როდესაც ყოვლის მხრიდგან თან-და-თან უფრო ითხოვენ და ბოლოს როდესაც ჩვენში რკინის გზა იმართება.

ამჟამათ კახური ღვინო მოდის წინანდალში თთ. ალექსანდრეს ძის, სპირიდონის და გულბაათ ჭავჭავაძეების მამულში; კურდღელაურში თთ. ტატო და გიორგი რუსიშვილების ზვარში, ზემოხოდაშენს - ფილოთეოსის ბერძნულს მონასტრის მამულში და მერაბ გამყრელიძის ზვარში. ხორხელს - ტანიკო რუსიშვილის ასულის მამულში და აქაზა ანდრონიკაშვილის ზვარში. ახმეტას - კნეინა ნინო ჩოლოყაშვილის, თ. ლუარსაბ ჩოლოყაშვილის და იაკობ კობიევის ზვარებში. თითო ურემი ამ ღვინოებისა ადგილზე ღირს ორმოცდაათიდგან ას თუმნამდის. ამ ფასს არც მოჰკლებია და არც მომატებია უკანასკნელს ათი წლის განმავლობაში. ეს ცნობა მხოლოდ თელავის უეზდებიდგან არისო ამბობს გაზეთის „კავკასის“ კორესპონდენტი.

**სასოფლო გაზეთი. – 1870. – 18 ივლისი. – N 13. – გვ. 1-2.**

## **ღვინის დაყენება**

ბუნება ჩვენ არაფერს არ გვაძლევს მზათ. ის გვაძლევს ჩვენ მხოლოდ მასალებს, რომელიც კაცს შეუძლიან რისთვისმე გამოიყენოს, როგორც მას უნდა. კაცობრიობა რამდენადაც წინ მიდის, იმდენათ იგონებს სხვა და სხვა ოსტატობას, ღონისძიებას როგორმე მან ბუნების მონიჭებული მასალები უფრო სასარგებლოთ გამოიყენოს; ღვინისა, როგორც სხვას რასაკვირველია ჩვენ მზათ არ გვაძლევს, ბუნება გვაძლევს ჩვენ ყურძენს

და სხვა და სხვა ნაყოფებს, რომლითგანაც ღვინო დაყენდება. აქ იმ ღვინოზედ არის ლაპარაკი, რომელიც დადგება ქვევრში ყურძნისა, ან სხვა ნაყოფის წვენი რომ ჩავასხხათ და რამდენიმე ხნის შემდეგ იქიდან მეორე ქვევრში გადავასხათ, იმისთვის რომ ტკბილს შერეული აქვს თხლე, რომელიც ადულებს მაჭარს და როცა ღვინო დადგება, შემდეგ ეს თხლე ქვევრის ძირში ჩაწვება და როცა დამდგარს ღვინოს მეორე ქვევრში გადავასხამთ, ძირს დალექილი თხლე პირველ ქვევრში დარჩება.

მაშ ღვინო ყოფილა გადადუღებული ტკბილი უთხლეოთ. ამ გვარათ კეთდება ღვინოები მხოლოდ ყურძნისა, შუშხუნა სხვა და სხვა ნაყოფებისა და ლიქორები. ღვინის სიკეთე ყურძნის სიკეთეზე ჰკიდია. ყურძნის სიკეთე არის დამოკიდებული ადგილზე, ჰავაზე და ყურძნის მოსვლის დროს ამინდის მდგომარეობაზედ და, რასაკვირველია, რომ დიდი გავლენა აქვს ღვინოზე მის გაკეთებას, რადგანაც ყველაზე უმთავრესი მასალა ღვინისა არის შაქარი, ამისთვის დოქტორი, მიდლენი, ამბობს: როდესაც ცუდი ყურძნის მოსავალი იყოსო, მაშინ ყურძნის სიმჟავის დასაკარგავათ იმდენი შაქარი უნდა უყოთო ტკბილს, რამდენიც ტკბილს დაუმნიფობის გამო, სიტკბო აკლდაო: ამითი შეიძლება, კაცმა იმის თანავე ღვინო მიიღოს ამ წამხდარ ყურძნისგან, როგორც ის მიიღებდა, თურომ კარგი მოსავალი ყოფილიყო. აქედან სჩანს, რომ მიდლენს უნდა შაქარი შეათანასწოროს სიმჟავეს, რომელიც ყურძენში და ნაყოფებში იმყოფება.

ამის შემდეგ მოვყვით იმის ამბავს, თუ როგორ სჯობიან ღვინის დაყენება. მაგრამ რადგანაც ჩვენი გაზეთი არ გვადლევს ნებას, რომ ამ საგანზედ ვრცლათ ვილაპარაკოთ, ამისთვის ჩვენ გადავსცემთ მკითხველს შემოკლებულ ღვინის კეთების ოსტატობას. სუყველაზედ პირველათ ყურძენი უნდა გაირჩეს შავი თეთრისაგან. მერე ჩაიყრება საწნახელში და დაჭნეხენ, ან ფეხით და ან მაშინით. მაშინით დაჭნეხილი უფრო წმინდა იქნება. თეთრი ღვინით კეთება იმითი განირჩევა შავისგან, რომ თეთრი ყურძენი უნდა მარცვამარცვლათ აარჩიო და საწნახელში ჩაყარო, მაშინ როდესაც შავი ყურძნისთვის ეს საჭირო არ არის. ტკბილი, რომელშიაც ურევია სხვა და სხვა მასალები, მაგალითათ: შაქარი, ცილა, საღებავი, ლორწიანი, სუნნელოვანი და მადნეული ნაწილები ჩაისხმევა საწნახელში, დადგმენ იმათ მარანში და ამის შემდეგ იწყება დუღილი რვა დღემდის. ამ დროს განმავლობაში მაჭრიდგან ამოდის სუნი, რომელსაც ჩვენ ჭმობს ვეძახით და სწავლულები კი ნახშირ-მძარასა, ამის შემდეგ გადაასხმენ მაჭარს სხვა ბოჭკებში, რომელნიც არიან

გოგირდით ნახრჩოლები და აქვთ სასულეები, რომ მაჭრის დუღილის დროს სული ხალუათად ამოდიოდეს, ამისთანა ბოჭკები პირამდის უნდა იყვნენ მაჭრით გავსილნი, რომ შიგ ჰაერი არ ჩადგეს და ღვინო არ დააძმაროს. ბოჭკებში ღვინო უფრო მალე იწყებს დუღილს, ასე რომ იქ რამდენიმე თვე უნდა გაატაროს, სანამ სრულებით არ დადგება და არ დაძველდება, თხლე კი ძირს დაიკრიბება. ბოჭკებში ღვინო თანდათან კეთება, მერე ამ ღვინოს თევზის ნებოთი დასწმენდენ და გადაასხმენ ბოთლებში. ისინი ნაკრულები არ უნდა იყონ და მაგრათ თავი უნდა დაუცვან., თორემ ღვინო წახდება.

დასასრულს ვიტყვით რამდენსამე სიტყვას შამფანცკის მომზადებაზე. ეს ღვინო ორ გვარია: თეთრი და ვარდისფერი: ამ ღვინოს ყურძენი ძალიან დამწიფებული უნდა იყოს. როცა დაწურვენ, თვითონ საწნახელში უნდა ადუღონ კარგა ხანს და მერე გადაასხმენ ბოჭკებში, საცა ის იდუღებს ერთი თვე; მერე თევზის ნებოთი დასწმენდენ და შემდეგ ორს ან სამთვეს კიდევ უნდა იდუღოს; როცა დუღილი სრულებით დაწყნარდება, შემდეგ გადაღვრიან ბოთლებში და შიგ გაურევენ შაქრიან თეთრ ღვინოს. ღვინოში კი იმდენი შაქარი უნდა იყოს გამდნარი, რომ მეტი გადნობა აღარ შეიძლებოდეს. ბოთლებს თავდაღმით ჩაფვლვენ ქვიშა-მოყრილს მარნის იატაკზე და ექვს თვეს ასე დააგდებენ; მერე რაც რაც ბოთლების ყელში თხლე მოგროვდება, გადმოღვრიან იქიდგან და თავს მაგრათ დაუცობენ.

**სასოფლო გაზეთი. – 1871. – 15 თებერვალი. – N 3. – გვ. 3-4.**

## **გამრეკალი, სტეფანე. რა ახდენს ღვინოს და როგორ უნდა იმას შენახვა : საბეურნეო ცნობები**

ვიდრე მიკროსკოპს მოიგონებდნენ, ბევრი საგანი და მოვლინებანი ბუნებისა იყვნენ დაფარულნი კაცის თვალთმხედველობისაგან, ზოგი თავიანთი სიპატარავით და ზოგნი თუ შესაძლებელნი იყვნენ სახილველათ, მიუდგომელნი იყვნენ გასარკვევად, თუ რისგან შესდგებოდნენ ეს ნაკლულევანება კაცის თვალის ინსინათლისა და მჭვრეტელობისაც შეივსო ის სხვა ნუგეშით, კაცს სამაგიეროთ მიეცა გამჭვრეტელობა აზრისა და გონებისა. კაცმა ზედმინვნით იცოდა, რომ იმისი მთვალთ-მხედველობა ვერ შეედრება ზოგიერთ ცხოველის მხედველობას, რომ უკანასკნელნი უფრო კარგათ და შორსაც



ხედავენ, მაგრამ თავის ქკუის ძალის შემწეობით იმან მოიგონა იმისთანა იარაღი, რომლითაც ეს ნაკლულევანება უხვათ შეივსო.

შეუსწავლელობა პანანა ნივთებისა, მცენარეებისა და ცხოველებისა შეადგენდა დიდ-ნაკლულევანებას კაცობრიობის განათლებაშიდ მით უფრო, რომ ამ პანანკინტა ნივთებისაგან შესდგებოდა ყოველი არსება და ქმნილება, გარდა იმისა რომ ბევრ მოვლენას ახშობდა და გამოუკვლევებს ხდიდა. როგორცა ვსთქვით, კაცი რომ უღონო გახდა თავის მხედველობით, აზრს მისცა უპირატესობა და დიდის ხნის სჯით და ცდილობით გამოაჩინა იმგვარი საშუალება, რომლის შემწეობით ის პანანა თვალისგან უხილავი ნივთები ნათლათ და საკმაოდ ცხადათ გამოაჩინა ასე, რომ, არამც თუ მათი ხილვა, არამედ მათი დანვრილებით განჩხრეკაც შესაძლო გახდა.

მიკროსკოპის გამოგონებამდი, ვინ დაიჭერებდა, რომ ერთ წვეთ გუბის წყალში არის მილლიონი ცხოველი, რომელნიც სცხოვრებენ, მოძრაობენ, ებრძვიან ერთი ერთმანეთს? და თუ იმ წვეთ წყალში იმდენი ცხოველი არსებობს, რაღა უნდა იყოს მათი აგებულება, ორგანოები, ძარღვები და ის ნაწილები, რომელნიც თვით დიდ გვამშიაც არ მოჩანან? ამგვართ, ცხოველები, სახილველი გახდნენ მიკროსკოპის შემწეობით. მაშასადამე დაუფასებელია ეს იარაღი და აღუწერელია მისი შემწეობა. მიკროსკოპმა დაგვიმტკიცა, რომ არ არის ქვეყნიერობაზედ იმისთანა დიდი ნივთი, რომ პანანა უხილავი ნივთებისაგან არ იყოს შედგენილი. თითქმის არცერთი მეცნიერება არ არის, რომ ამ იარაღს არ ხმარობდენ. ბუნების მეძიებლებისთვის ეს აუცილებელია, სამკურნალოში, ქიმიასი და თვით სამჯავროში, გამოძიებაში – მიკროსკოპი სასწაულებს ახდენს.

მე ზევით ეს ვთქვი, თუ ერთ წვეთ წყალში რამდენი ცხოველი მოიპოება. ყოველი ჩვენთაგანი ურიცხვს ჰყლაპავს, დღეში ამ ნაირ ცხოველებს, სოკოებს, ობს და სხვას ამგვარებს. მეცნიერების გამოანგარიშებით, საშუალო რიცხვით, დღეში კაცი მარტო, ჰაერით ჰყლაპავს ოცდა ათ მილლიონს (30,000,000). ახლა რამდენს საჭმელში, სასმელში ატანს? ვგონებ, ასი მილლიონი არ იქნება განზვიადებული რიცხვი. ყოველ ტანისამოსის გაბღერტაში, განმენდაში ჩვენ ვაშორებთ ათას მილიონობით. დილით მზის შუქზედ რომ გავხედავთ ოთახში, სარტყელსავით აყენებულს მტვერს, რომელშიაც ურიცხვი დატრიალებს რაღაც-რაღაცები, რა გგონიათ? ეს მტვერი თითქმის იმ პანანინტა ცხოველებისაგან, სოკოებისაგან და ობისგანაა შემდგა-

რი. თვით ცოცხალ გვამში რამდენი იმგვარი ჭიბი მოიპოებიან? სისხლში უმეტეს ნაწილს ჭიები შეადგენენ. იმ პანანკინტა ინფუზორიებში პანანკინტა ჭიები არიან, ასრე რომ ამათ ნახვისთვის თვით მიკროსკოპიც უღონო ხდება, ბერის (Беръ) სიტყვით, დოქტორმა გასსანმა ერთ გირვანქა ფხვნილ შაქარში დათვალა ასი ათასი ინფუზორი. პროფესსორმა კამერონმა კი ორას სამოც-ათასამდინ (260,000). ერთი სიტყვით, ჰაერში, საჭმელში, სასმელში, თვით გვამში გარეთ თუ შიგნით ურიცხვი ცხოველები არიან (ინფუზორიები). ერთმა ინგლისის ექიმმა ეჯევორსმა დაამტკიცა, რომ ქალების შინიონებში, დალალებში და კაცების პარიკებში ურიცხვით მილიონებით ბუდრობენ პანანა ჭიები – გრეგარინები. ეს უხილავი ჭიები ისრე მუსრამენ ცოცხალ თმებს, რომ ადრე თუ გვიან სხვის თმების მტარებელს მელოტათ ხდიან.

ეს ზემო აღწერილი პანანკინი ჭიები: სოკოები, (ყურძნის ნაცარი), ობები (პურზედ რომ გამოვა) მრავლათ სცვივიან ღვინოში, სწრაფლათ მრავლდებიან და ღვინოს ახდენენ, ამღვრევენ, აშმორებენ. პსაკრეს უჩენენ, აძმარებენ (თუმცა ამას სხვა მიზეზიც აქვს) და ამნაირათ გამოუდეგრათ ხდიან. ამგვარს შემთხვევაში მემამულეები და თვით მეცნიერები ბევრ ნაირათ ეცადნენ, მაგრამ კიდევ მარგებელი საშუალება ვერ უპოვეს ღვინოს, ხან რასა ხმარობდნენ, ხან რასა.

დიდი ხანია იცოდნენ, რომ ხარშვაში და ადულებამი ის პატარა ცხოველები: იხოცებიან, მაშასადამე ღვინის გადადულებაში უნდა დახოცილიყვნენ, ეს აზრი მოუვიდა განათლებულ ფრანცუზს პასტერს, რომელმანც გამოსაცდელათ შინჯა ცოტა ღვინო. გადაადულა სამოც გრადუსამდე ცელსიის ტერმომეტრისა და ცხადათ დაამტკიცა, რომ მართლა ეს საშუალება შველის ღვინოს ნახდენისაგან. ეს უბრალო საშუალება შევიდა ხმარებაში და ყველანი სარგებლობენ: როგორც არაყს ხდიან, კარგა გარეცხილ საარაყე ქვაბებში ჩაასხამენ ღვინოს, დახურამენ და ადულებენ ვიდრე 60°; შემდგომ გადასწურამენ დაფარებულ ჭურჭლებში და შეინახვენ. ნემდგომ პასტერისა, მემამულემ და განთქმულ ღვინოების ვაჭარმა (სირაჯმა) პარანმა, პასტერის საშუალობის მაგივრათ, თავის ღვინოებში შეურია ტანინი (таннинъ, дубильная кислота) და ამის შემწეობით ღვინოს არამც თუ ინახავს, თვით ნამხდარ ღვინოს აბრუნებს, უცვლის ნამხდარ გემოს და აძლევს მომეტებულ ძალას, გემოს და მოქმედებას, რომელიც აქვს კარგს ნაუხდენელ ღვინოს. აგრეთვე იგი ამბობს, რომ გადატანის, შორს წაღების დროს,

დიდხან შენახულობით, არამც თუ ხდება, უფრო კეთდებაო.

საშუალება, რომელსაც გვირჩევენ პასტორი და პარანი, ძველი არ არის და ყველას შეუძლიან, რომ ჩვენთვის საჭიროა ამგვარი ცნობები, – ამას თქმა, აღარ უნდა.

სასოფლო გაზეთი. – 1872. – 15 დეკემბერი. – N 23. – გვ. 4-5.

## **მოხელობა : თაფლისაგან ღვინის კეთება**

კარგს თაფლს ძვირათ შეხვდები ბაზარში, და რომ კიდევ იყოს, კარგი თვისებისა ძალიან ძვირათ ფასობს. ამისთვის კარგი თაფლისაგან ღვინის, ან სასმელის კეთება ოჯახს ხელს არ მისცემს; ცუდი თაფლისაგან მაგალითად გაზაფხულის დაშმორებული თაფლისაგან კეთება კი არ ვარგა, რადგან სასმელს აქვს მჟავე და უგემური გემო, ამისთვის ღვინისათვის ცუდი თაფლი უნდა გაიწმინდოს ამ განმენდით თაფლი ჰკარგავს მჟავე გემოს და კეთდება სრულებით. აი, როგორ სწმენდენ თაფლს: აიღებენ, რამდენი თაფლიც უნდათ გასაწმენდათ, გაქნიან სამს იმდენს წყალში, მერე გადაასხმენ კარგათ მოკალულ ქვაბში და ნელა ადუღებენ. ქაფი რომ მოიღოს, ფრთხილათ უნდა მოართვა. უნდა წმინდათ დანაყო მელი და გაცრა, როდესაც თაფლი ადუღდება, ცოტ-ცოტათ უნდა ჩაყარო მელი და მუდამ ურიო ადუღებულს თაფლსა, ამასთანავე უნდა ჰქონდეს ლაკმუსი (აფთეკაში იყიდე), მწვანე ან ფერადი ქაღალდები ზოლებათ დაჭრილი და ხანსახან ყოველ ახალ მელის ჩაყრაზე ჩაჰყავი შიგ, თუ ქაღალდმა ფერი იცვალა, უნდა იცოდე, რომ ჯერ კიდევ სიმჟავე თაფლს არ გაცლია. თუ რომ ქაღალდმა აღარ იცვალა ფერი, მაშინ უნდა იცოდე, რომ სიმჟავე თაფლს აღარ აქვს და მელიც აღარ უნდა, თითო გირვანქა თაფლს თორმეტი მისხალი მელი ეყოფა. თაფლს მოერთმევა სქელი წმინდა სანთლის გვარი ქაფი, რომელიც სიფრთხილით და გულს მოდგინეთ უნდა მოართვა ხოლმე. როცა ამისთანა ქაფი აღარ მოერთმევა, მაშინ წყალ-ნარევს თაფლს გადაასხმენ სხვა ჭურჭელში მელიანა და დადგმენ მყუდრო ალაგას, რომ რაც მელია ძირს დაილეკოს. რაც მელი სულ ძირს ჩაწვება, უნდა გადმოასხა ფრთხილათ, რომ ერთი ფიორი მელიც აღარ გადაჰყვეს ისევ უწინდელ ქვაბში, რომელიც ძალიან უნდა გამორეცხო და გაასუფთავო. მერე თითო გირვანქა თაფლში მეოთხედი გირვანქა ნახშირის მტვერი უნდა ჩაყარო და ორი საათი ადუღო. მერე განურვენ შალის

ტომარაში, და ისევ ჩაასხმენ ქვაბში და თითო გირვანქაზე ჩააგდებენ ერთს კვერცხის ცილას, რომელიც აქაფებული უნდა იყოს ჭანჭღალით მერე თაფლს გააცხელებენ ისე, რომ ადუღებას არა უკლდეს რა; მაგრამ არ აადუღებენ კი, ამ მდგომარეობაში აღარ მოურევენ. ცილა ძირს ჩაწვება და სულ ერთიანათ განმენდს ამ თხელს თაფლს, თუ კიდევ ქაფი გამოაჩნდა თავზე, მოართმევენ და მერე დაუნყებენ დუღებას, სანამ ისე არ გასქელდება, რომ ნამდვილს თაფლის თვისებას არ მიიღებს. ამ ნაირათ განმენდილი თაფლი საუკეთესო თაფლზედაც არ იქნება სინმინდით, მერე უნდა ჩაასხა ან ქვის ჭურჭელში ან მოვარაყებულს თიხის ჭურჭელში და გრილს ალაგას შეინახო. ხის ნახშირის მაგიერათ ძვლის ნახშირი რომ იხმარო, ისე გაინმინდება, რომ სულ წყალსავით უფერო იქნება.

ამ განმენდილ თაფლისაგან, ან საუკეთესო თვისების თაფლისაგან აი როგორ კეთდება ღვინო. სამ ვედრო წყალს სამ მანერკა თაფლს უზმენ. ჯერ ამ თაფლს გახსნიან ექვს- შვიდ მანერკა წყალში და მერე მთელს ზემოხსენებულს ზომა წყალში გადაასხმენ, სანამ თაფლიან წყლიანა ორი ვედრო არ დარჩება. მერე ამ თაფლს გააცივებენ ოცგრადაუსამდის, გადაასხმენ სამაჭრე ჭურჭელში, ჩაყრიან შიგ მიხაკსა, ლიმონის ქერქებსა. ვისაც რა გემოსი უნდა და ნახევარ მანერკა პივოს საფუარსა. შემდეგ კი როგორც სხვა ღვინოს უნდა კეთება თაფლის მაჭარსაც ისე მოექცევიან. მხოლოდ ეს არის, რომ თაფლის ღვინოს ძალიან განმენდა უნდა. ის უნდა გადაასხა ჭურჭლებში და განმინდო ან კვერცხის ცილათი, ან თევზის წებოთი.

აი, მეორე ნაირათ კეთება თაფლის ღვინოსი, რომელსაც ხმარობენ ესტლანდიაში და კურლანდიაში:

ოთხმოც წონა თაფლით, ორასი წონა წყალი უნდა იყოს, აადუღენენ, სანამ ნახევრათ არ დადგება, მიუმატებენ ერთს წონას თხლეს, ან პივოს საფუარს და ერთს წონა თეთრ პურს, გადაასხმენ პანანა ბოჭკაში და დააყენებენ ორ დღე და ღამეს; მერე განურვენ საცერში, რამდენჯერმე გასწმენდენ თევზის წებოთი და გადაასხმენ მეორე ბოჭკაში. გემოს მოსაცემათ ბოჭკაში ჩაყრიან მიხაკს, იის ძირსა და სხვა ნაირ სანელებელს: ვენგრიაში გაუნმენდელ თაფლისაგაგან აი, როგორ აკეთებენ სასმელსა. ნელ ცეცხლზე შედგმენ ქვაბით წყალს და თბილს წყალში გახსნიან თაფლსა, თაფლის რაოდენობა შეიტყობა კვერცხით: ცალკე ჭურჭელში გადაასხმენ წყალ ნარევს თაფლს და შიგ ჩააგდებენ კვერცხს, თუ კვერცხი დაძირა თაფლი ძალიან ცოტაა, და თუ არ დაძირა და ნახევარი კვერცხი ზევით არის

თაფლიანი წყლიდგან ამოსული, მაშინ თაფლი მომეტებულია; პირველ შემთხვევაში თაფლი უნდა მიუმატო, მეორე შემთხვევაში წყალი. კვერცხი უნდა ცურავდეს, რომ ხუთკაპეიკიან სიფართეთ უნდა ამოსულიყოს კვერცხი წყლიდგან. ამ შემთხვევაში თაფლმა რაოდენობით რომ კიდევ გადაამეტოს, არა უჭირს რა, რადგან რაც უფრო მეტი თაფლია წყალში გაქნილი, იმდენათ ღვინო უფრო მაგარიც გამოდის.

**სასოფლო გაზეთი. – 1873. – 15 თებერვალი. – N 4. – გვ. 7-8.**

**განცხადება.**

მისი ღიდებულების სეიტის გერენალმაოარი თავი ღავით შავჯავამე აცნობებს ტუილისის საზოგადოებას, რომ ზალაინის პროსაეტე მირიმანოვის სახლში იმან გახსნა კახუის ღინის სარდაფი ამ ზედწარწერი-თა: „ძახური ღინოები თავი ღავით ალექსანდრის ძის ქავეჯადისა“. რაცა შეეხება ღინის ღირსებასა, მთელმა საქართველომ იცის, ძველიღანეე სახელ განთქმული ღავით შავაძის მამულის ღინო.

**სასოფლო გზეთი. - 1868. - 12 მარტი. - N3. - 83. 8.**

ჩვენმა მკითხველებმა იციან, რომ წელს, შემოდგომაზე, მღებსაში იქნება ღინოსა და თამაქოს გამოფენა. შექველია, ჩვენი მხრიღანეე ბერი მიიღებს მონაწილეობას ამ გამოფენაში და გაგზავნის ღინოებს შინაე. ის კომიტეტი, რომელიც თაობს ამ გამოფენაში, აცხადებს ახლა გაზეთებში, რომ, იმის მეცადინეობით, უფ. ჩინაზოქმა, რომელიც „მაგრობისა და ზღეში მოგზაურობის რუსული საზოგადოების“

*Русское общество парашюта, в тифлисе.*  
ღირეტიორია, მოახინა განკარგულეებს ზრეშისაში გამოსაუენი საგნების წასაღებო ფასი არ გადახდეთ იმათ, ვინც რუსის საზოგადოების ზოღმანღებოთ შონღომებენ ამ საგნების გაგზავნას. ამისთვის ერთი პირობა მხოლოდ საჭირო, გასაგზავნ საქონელზე უსაფულო შემღვეი ღირეტი უნდა იქოს ზედ წარწერილო: *Въ распорядительный комитетъ по выставкѣ вышесказанной и табаководства, съ домъ Императорскаго общества Сельскаго Хозяйства Южной Россіи, съ Одессы, съ городскими сады.*—

**სასოფლო გზეთი. - 1870. - 15 აპრი. - N14. - 83. 4.**

**ჩვენი მკითხვის ამბები**

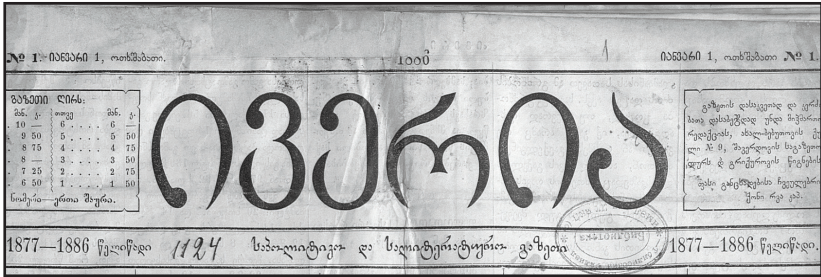
მინ არ იცის, რომ პური და ღინო ყველაზე უფრო საჭიროა ყოველი კაცისათვის; ამიტომაც არაფერი არ შეაწუხებს ისე კაცს როგორც ამ ორი ნივთის შემოკლება და გაძვირება. ღინის სიძვირესა და ნაკლებობას ჩვენ შევეჩვიეთ ეს ხუთმეტი წელიწადია; თუმცა ეს ძალიან დიდი დასაკლისია ჩვენთვის ამჟამად, მაგრამ შემდგომი, იმედი გვაქვს, როგორც სხვა ქვეყნებში, ისე ჩვენშიაც იკლებს ეაზის აეთმოფობა. მისაც ჰსურს მალე გათავისუფლდეს თავის ეენახები აეთმოფობიდან, იმან არ უნდა უცადოს სანამ თავისი მორჩება ეაზი, ცოცხალი უნდა გაანძვროს და რაიმე ღონისძიება იხმაროს. ამ ღონისძიებებზე რამდენჯერმე იყო მოლაპარაკებები გაზეთში, რომელიც თქვენ გიჭირაეთ ახლა ხელში.

**სასოფლო გზეთი. - 1870. - 9 მაისი. - N8. - 83. 6.**

**შინაური ამბები.**

ძანეთში წლიეენღელი ყურძენი ნაცარმა ძალიან გააფუქა. რაც კი გაღარჩა ისიც დასეტყუა. მარიამობის 12ს როგორც ქალაქში მოვიღა სეტყუა, ძანეთშიაც ყოფილა და ტელაის ახლო-მახლო სოფლებში ეენახებისთვის დიდი ზიანი მიუტოა. ძართლში წრეულ კარგი ღინის მოსავალია. ძახურის მავიერობას კი ეერ გვიჩამს; მაგრამ იქნება ძალაქში ღინოს ფასი არ მოემატოს.

**სასოფლო გზეთი. - 1870. - 29 აპრი. - N15. - 83. 1-2.**



**„ივერია“ (1877- 1906)**

XIX საუკუნის ქართულ პერიოდულ გამოცემათა შორის უპირველესი მნიშვნელობისაა პოლიტიკური და ლიტერატურული გაზეთი „ივერია“. გაზეთ „ივერიის“ პირველი ნომერი 1877 წლის 3 მარტს გამოიცა. თავიდან იგი ყოველკვირეული პერიოდულობისა გახლდათ. შემდგომ, კარგა ხნის განმავლობაში, 1879-1885 წლებში, „ივერია“ ჟურნალის სახით გამოდიოდა. 1886 წლიდან კი „ივერია“ ყოველდღიური გაზეთია. ერთი პერიოდი „ივერია-სა“ და „დროების“ გამოცემები გაერთიანდა და 1881 წელს ილია ჭავჭავაძესთან ერთად, თანარედაქტორი სერგეი მესხიცი იყო. „ივერიამ“ უდიდესი როლი შეასრულა ქართველი ხალხის ეროვნული თვითშეგნების გამოღვიძების საქმეში. მისი საშუალებით ქართველი ხალხი მეთოდურად მიდიოდა ეროვნული დამოუკიდებლობისაკენ.

გაზეთი „ივერია“, ეროვნულ იდეებთან ერთად, განსაზღვრავდა ერის სოციალურ-ეკონომიკური და კულტურული განვითარების გზებს. გაზეთი უდიდეს მნიშვნელობას ანიჭებდა მოსახლეობის გათვითცნობიერებას სასოფლო საქმეებში, განსაკუთრებით, სამეურნეო საკითხებში. ხაზგასმული და წინ წამოწეული გახლდათ, ქართველთათვის მემკვიდრეობით გადმოცემული, მამაპაპური ტრადიციების მქონე დარგი, მევენახეობა-მელვინეობა და მასთან დაკავშირებული საკითხები.

„ივერიის“ ფურცლებზე გამოქვეყნებულ პუბლიკაციებსა და ქრონიკებში ნაჩვენებია ქართველი ხალხის დიდი ტრადიციები აღნიშნულ დარგში. ამავე დროს გაზეთის რედაქციას გაცნობიერებული აქვს ის გარემოება, რომ ახალმა ცხოვრებამ ახალი მოთხოვნები მოიტანა. მსოფლიოში განვითარდა მეცნიერება მევენახეობა-მელვინეობის სფეროში, დაინერგა სიახლეები ვაზის ისეთი დაავადებების წინააღმდეგ ბრძოლაში, როგორც

ცაა ფილოქსერა, მილდიუ ანუ ობი, ნაცარი და სხვ. თვით ილია ჭავჭავაძე იჩენდა განსაკუთრებულ დაინტერესებას მევენახეობა-მელვინეობისადმი და არაერთი პუბლიკაციაც მიუძღვნა ამ სფეროს. განსაკუთრებით, ილია ჭავჭავაძის ყურადღების ქვეშ მოექცა ღვინის ქართულად დაყენების წესები. თავის წერილებში საზოგადო მოღვაწე მსჯელობს ამის შესახებ და გამოთქვამს მნიშვნელოვან შეხედულებებს ქართული ღვინის ხარისხის გაუმჯობესებასთან დაკავშირებით.

---

### **ახალი ამბავი : კახელები ძალიან...**

კახელები ძალიან თურმე ემდურიან ეხლანდელ ღვინის მოვაჭრეებს. თურმე უფრო ბევრი ღვინის ვაჭართაგანი დიდი თუ პატარა, აქავ ჩვენში, თუ სამზღვართ გარედ, ასალების ღვინოებს ქართლ-იმერეთისას, განჯისას, მატრასისას, რატევანისას და სხვ. კახურის ღვინის სახელითა და ამით კახურს ღვინოს სახელს უტეხენო.

ივერია. – 1886. – 1 იანვარი. – N 1. – გვ. 2.

### **ახალი ამბავი : იგივე კორრესპონდენტი გვწერს...**

იგივე კორრესპონდენტი გვწერს: წელს ს. წვაში ღვინო ძრიელ ნაკლებად მოვიდაო. ასე გასინჯეთო, რომ ვისაც ორას-სამასი ფუთის იმედი ჰქონდაო, იმას ამის მეოთხედიც არ მოჰსვლიაო...

ივერია. – 1886. – 26 იანვარი. – N 20. – გვ. 2.

### **საითი [საით გამრეკალი]. ს. ხალთუბანი, 6 თებერვალს : დაბა და სოფელი (მონარილი ამბავი)**

აწინდელი ხელთ-უბანი ძველად თურმე ხევთუბნად იწოდებოდა, რადგანაც როგორც ამბობენ, უშველებელ ხევზედ იყო გაშენებული...

სოფელი ხელთ-უბანი მშვენიერ და ფართო მინდორზეა გა-



შენებული. ამნაირი მდებარეობა ძალა უნებურად უღვიძებს აქაურ გლეხს ხვანა-თესვის სიყვარულს და მართლაც ხელთ-უბნელი გლეხი რაც ძალი და ღონე აქვს ეჭიდება შავ მინას, ჰრ-წყავს თავის ოფლით წლიურ სარჩოს მოსაპოვებლად. თუმცა ბუნებაც უფასებს შრომას, მაგრამ ბევრს გლეხს არ მიჰყვება ხოლმე წლის დამლევამდის ჰური. რაიცა შეეხება მევენახეო-ბას, ხელთ-უბნელი კაცი გამოცდილი არ გახლავთ ამაში. ესეც ბუნების ბრალია. აქ ვაზი არ კარგობს, თუმცა არის რამდენიმე ვენახი, მაგრამ მათ წონა ვაი ვაგლახი უნდა. აქაური ვენახი ხარჯის ფასს არ იძლევა. ღვინოც არ იცის კარგი. „კლუკვენის წვენია“ სწორედ...

ივერია. – 1886. – 12 თებერვალი. – N 34. – გვ. 3.

### **მ. გ. ა. სოფელი ხიდისთავი (გორის მაზრა) : დაბა და სოფელი (მოწერილი აბააკი)**

ქალაქ გორიდან ორი ვერსის მანძილზედ მდებარეობს სოფელი ხიდისთავი მტკვრის მარჯვნივ. ქართლში ამ სოფელს ბევრი სოფელი არ შეედრება...

ხიდისთავი შემკულია ჰაერით, წყლით და მდებარეობითაც კარგი ადგილია, მინდორი და ტყე ახლო აქვს, ჩამოუდის მშვენიერი მდინარე ტანა. ამ მდინარით ირწყვის ის მშვენიერი ვენახები, რომლის ღვინო, შემდეგ მუხრანის, განთქმულია მრთელ ქართლში და ყოველთვის კარგ ფასშიც ისყიდება: სხვა სოფლებში რომ კოკა ტკბილი ოთხ-ხუთ მანეთად იყოს – აქ შვიდი-რვა მანათია ხოლმე. ვენახის მოსავალში ხილეულობასაც კარგი გასავალი აქვს, რადგან გორი ზედგეა ახლოს, თვითონ დედა-კაცებსაც კი გამოაქვსთ ხილი გასასყიდად და ერთ ატამსაც არ გააფუჭებენ, რომ ფასი არ აიღონ...

დღე მუდამ შეხვდებით ხიდისთავში გორელს. რათა? იმიტომ, რომ ამ გორელებს, მომეტებულად ვაჭრებს ბევრი მამულები აქვსთ გლეხებისაგან შექნილი, მუქთად ჩაგდებული, ნამეტნავად ვენახები; ვენახებში კარგი ლაზათიანი სახლები აქვსთ აშენებული, ორ-სართულიანებიც-კი. მარნები, ქვევრები მოკირწყლული და მშვენიერის „ბესედეკებით“ მომართული...

ივერია. – 1886. – 18 თებერვალი. – N 39. – გვ. 3.

## **ახალი ამბავი : ამბობენ ნახევარ მილლიონი...**

ამბობენ ნახევარ მილლიონი ფული გადუდვიათ, რომ ახლად ნაყიდს თ. ჭავჭავაძის მამულში დიდი მარანი, ოც-და-ათი ათასის ვედრა ღვინის შესანახი, ააშენონო და ღვინის დაყენება და მომზადება ევროპიულად მოაწყონო. ერთი მარანი ნაფარეულში იქნებაო და მეორე მუკუზანშიო.

ივერია. – 1886. – 26 თებერვალი. – N 44. – გვ. 1.

## **დაბა და სოფელი : (მონერილი ამბავი) : სოფელი ჩხერი (შორაპნის მაზრა). 28 ფებერვალი.**

სოფელი ჩხერი შეადგენს ხარაგაულის საზოგადოების ერთს სოფელს და მდებარეობს სტანცია ბელაგორთან...

მცხოვრებნი ძრიელ შრომის მოყვარულნი არიან და ამიტომ არც ისე დაცემულნი არიან ნივთიერად, როგორც ბევრი სხვა სოფლის მცხოვრებნი. აქაურების მოსავლის უმეტესს ნაწილს შეადგენს ღვინო. რომელიც აქ თითქმის კარგი დგება და კაი ფასშიც ისყიდება...

ივერია. – 1886. – 4 მარტი. – N 49. – გვ. 3.

## **ტფილისი, 5 მარტს : ჯერ თუმცა...**

ჯერ თუმცა მარტო ამბავად გავრცელებულია ტფილისში ხმა, რომ როკის ხეობაზედ რკინის გზას გამოათარებენ კავკავიდა-მო...

სისწრაფეს და სიიეფეს გზისას საქონლის გასასაღებლად ვერაფერი ვერ უპირ-და-პირებს. თვით სიკეთე და მაღალი ხარისხოვნება საქონლისა უღონოა ამ პირ-და-პირობის წინაშე. კახურის ღვინის სიკეთე შეუბღავლეელია ხომ ჯერ კიდევ, ღვინის სიკეთით ხომ კახეთს ვერც ერთი მხარე ჩვენის ქვეყნისა ვერ დაჰკრამს და წინ ვერ წაუვა, მაგრამ ღვინოშიაც კი, ანუ უკეთ ვსთქვათ, ღვინის გასაღებაშიაც კი სხვა მხარეებმა აჯობეს, რადგანაც სწრაფი და იეფი გზა აქვთ და კახეთი ამ მხრით დაჩაგრულია და ილაჯ განყვეტილი. ბევრს კახეთის ღვინის პატრონებს ხშირად ქვევრში ჰრჩებათ ღვინო უმუშტრობისა გამო და არ იციან რა უყონ.

ივერია. – 1886. – 5 მარტი. – N 50. – გვ. 1.

## **ი. კახელი. წინა-მხარი. 20 თებერვალს : დაბა და სოფელი (მონარილი აბაჰვი)**

წინა-მხარი ერთ საუკეთესო ნაწილს შეადგენს სიღნაღის მახრისას ბუნების სიმდიდრით და მდებარეობით. წინა-მხრის სოფლები (ს. ველისციხის გარდა) გაშენებულია ცივ-გომბორის მარცხენა კალთებზე მდ. ალაზნის მხრივ. ვენახები წინა-მხრისა მდებარეობენ საფოსტო გზის ქვემოთ, თვით სოფლები კი ზემო მხარეზეა...

წინა მხარის მომეტებული ყურადღება მიქცეულია ვენახებზე; ღვინის მოსავალი შეადგენს უპირველესს ცხოვრების წყაროს. ეს არის მიზეზი, რომ ვენახები საუკეთესოდ და საუცხოვოდ არის შემუშავებული. მომეტებულად ს. კარდანახი ვენახების შემუშავებაში განთქმულია, ამიტომ აქ ღვინო თუ არ უკეთესი, ნაკლები არ მოდის ზემო-კახეთის ღვინოზე. გარდა ვენახის შემუშავებისა, სხვა-გვარ საქმეს მაგრე-რიგად არ მისდევენ, რადგან მიწა თიხა-ქვიშიანია...

ნივთიერი მდგომარეობა წინა-მხრის ხალხისა ძლიერ შორს ჩამოუჩა ქიზიყელების მდგომარეობასა. ქიზიყში თუმცა ღვინის მოსავალი ისე მცირეა, რომ სათქმლადაც არა ჰღირს, სამაგიეროდ ხვნა-თესვა გაძლიერებულია...

ივერია. – 1886. – 5 მარტი. – N 50. – გვ. 2.

## **ბარელი. მუხრანი. 19 მარტს : დაბა და სოფელი (მონარილი აბაჰვი)**

ვიცი, რომ მუხრანზედ არა დაწერილა რა, ამის გამო მეტი არ იქნება, ჩემის აზრით, ეს სოფელი მოკლეთ გავაცნო „ივერიის“ მკითხველ საზოგადოებას.

სოფელი მუხრანი მდებარეობს მდინარე ქსნის მარცხენა ნაპირზედ, რომელიც ამას ჩამოუდის დასავლეთით და რომლის წყალობითაც მუხრანის ბაღები, ვენახები და სახნავი მიწები უხვად ირწყვის. მცხოვრებლების რიცხვით, ბუნების სიმდიდრით და ღვინის მოსავლით მუხრანს, მე ვგონებ, ბევრი სოფელი არ უნდა სჯობდეს მთელ ქართლშია. აქაური ღვინო გათქმულია მთელს ქართლში. მუხრანელები სცხოვრობენ, უმეტეს ნაწილათ ღვინის მოყვანით და აგრეთვე მიწის ხვნითაც, მაგრამ პირველი აქაურებისათვის უფრო დიდ სასარგებლო საქმეს

შეადგენს, ვიდრე უკანასკნელი. აქ ღვინო ძალიან კარგის ღირსებისა არის და ძალიან მისდევენ, ასე რომ აქაური ღვინო კახურს ღვინოს ბევრით არ ჩამოუვარდება. რადგანაც აქაურებს წყალი უხვად აქვს, ამის გამო მთელი ეს სოფელი ბალებით და ხეხილით არის მოფენილი. უფრო მშვენიერ სანახავს სურათს წარმოადგენს ეს სოფელი გაზაფხულზე და შემოდგომაზე, როდესაც ხალხი რთველში სიმღერას დასძახის; მეტადრე იმისთანა წელიწადებში, როდესაც ბუნება კარგის მოსავლით დაასაჩუქრებს ხოლმე მცხოვრებლებსა.

ივერია. – 1886. – 22 მარტი. – N 65. – გვ. 3.

### **ახალი აბაჯი : გავ. „ნოვ. ობოვ.“**

სწერენ გორიდან : ქართლის ღვინოს, რომელიც საკმაოდ მდარეა კახეთისაზე, აქამდე მარტო ადგილობრივ ახმარებდნენ და ეხლა კი ტფილისშიაც იყიდებაო, ტფილისის სირაჯები ქართლის ღვინოში უფრო ბევრს იგებენ, ვიდრე კახეთისაშიო. ბოთლი ქართლის ღვინოსი ადგილობრივ სირაჯს 5-6 კაპ. უჯდება; ტფილისში ამ ღვინოს აუკეთესებენ, განაკარგებენ ხოლმე და კახეთის ღვინოდ ჰყიდიან, აბაზად ბოთლსაო. კახეთში სამეფო გვარეულობის წევრთა მამულების უწყებამ დიდი მამულები შეიძინა. თქმა არ უნდა, რომ ამას მოჰყვება ტფილისიდან კახეთამდე რკინის გზის გაყვანა და უმეტეს ნაწილს კახეთის ღვინოებისას რუსეთსა და ევროპაში გაზიდავენო. მაშინ ქართლის ღვინოს მოცილე აღარ ეყოლება ტფილისის ბაზარში და ფასშიაც აიწევსო. ზოგიერთნი გამჭრიახნი მამულთ-მეპატრონენი თითქოს ეხლავე მიხვდნენ ამას და დაიწყეს ვენახების გაშენება. საუბედუროდ, ქართლის მამულთ-მეპატრონეებს ერთი საჭირო ცოდნა აკლიათ, კარგად და რიგიანად არ იციან ვენახის შემუშავებაო. კავკასიაში რომ დაეარსებინათ იმისთანა სასწავლებელი, სადაც ყმაწვილები ღვინის რიგიანად დაყენებასა და მოვლის ცოდნას შეიძენდნენ, დიდს სარგებლობას მოგვიტანდნენო.

ივერია. – 1886. – 4 სექტემბერი. – N 190. – გვ. 2.

## **დათიკო ვერმიცანაშვილი. გურია, 7 ოქტომბერს : დაბა და სოფელი (მონარილი ამბავი)**

გურულები მოუთმენლად მოველოდით შემოდგომას...

სწორედ ჭიბრში ჩაგვიდგა ეს დალოცვილი ბუნება: ნაცარმა ჩვენებურ, ეგრედ წოდებულის მალღარის ვაზის ღვინოს ხომ გამოგვასალმა სრულიად; ხოლო წელს გურიის ბუნება არც ამას დასჯერდა და ზოგიერთ ადგილებში თამბაქოსაც შეაყარა ნაცარი. არ ვიცი, რა ვქნათ და რა მოვავგროთ? ჩვენს ხალხს არ შეუძლიან ბუნებას ხელი შეუბრუნოს, ჩვენი ავი და კარგი ალალ ბედზეა მიგდებული...

ბუნებით ღვინისა და სტუმრის მოყვარე გურულები უღვინოთ ვრჩებით. მართალია, მას აქეთ, რაც ნაცარმა გაიმარჯვა ჩვენზე და მალღარი ვაზები გადაგვიხმო, შემოვიღეთ იზაბელას (აქ ადესისას ეძახიან) ვაზის გაშენება, მაგრამ, საუბედუროდ, ძრიელ მდარე ღვინო დგება იზაბელას ყურძნისაგან და ისიც გაზაფხულამდის მოუნაყელი ვერ დარჩება. მარტის შემდეგ იმის სმას უსმელობა ბევრად სჯობია: ზოგს თვალებსა სტკენს, ზოგს ტანის ქავილს დაჰმართებს ხოლმე, ზოგს მუნუკებს უჩენს ტანზე და სხვანი. ამბობენ, რომ აზნაური სიო ბერიძე იზაბელას ყურძნისაგან ჩინებულ ღვინოს აყენებსო. შეიძლება ესეც იყოს, მაგრამ სამწუხარო ის არის, რომ ჩვენში თითქმის არავინ არ ჰფიქრობს ამაზე და არავინ აქცევს ამ საგანს ყურადღებასა. საკვირველია, თუ კი ბ-მა ბერიძემ მოახეხა და კარგი ღვინოები დააყენა, რატომ სხვები კი არა სცდილობენ მიჰმართონ ამ პატივცემულს კაცს და არა სწავლობენ მისგან ამ სახიერო სარფა საქმესა.

**ივერია. – 1886. – 19 ოქტომბერი. – N 226. – გვ. 3.**

## **[ჭავჭავაძე, ილია]. ტფილისი, 17 თებერვალი**

გუშინ სიტყვა ჩამოვავდეთ მასზედ, რომ ჩვენს ქვეყანაში ქინაქინის ხისა და ჩაის ბუჩკის გაჩენას გვკირდებიან. ეს, რასაკვირველია, სამერმისო საქმეა და ღმერთმა ხელი მოუმართოთ, ვისაც ფიქრად მოსვლია ამ ახალის შემოღებით ჩვენი ქვეყანა ცოტა თუ ბევრად გაამდიდროს. ყველა ახალი, თუ კი მით მოგვემატება-რამ, კარგია და სანატრელი მაგრამ ეს ქინაქინის ხე და ჩაის ბუჩკი ხვალინდელი ქათამია და ის დღევანდელი კვე-

რცხი კი, რომელიც ხელთ გვიპყრია, დაუდევრობით ლამის გაგვილაყდეს. სამერმისო მერმისს მივანდოთ და სადღეისოდ კი უკეთესი და უფრო ჭკუას ახლო იქნებოდა გვეფიქრნა მასზედ, რაც დღეს ხელთა გვაქვს და რაც ჰლამის სიმდიდრის კარგა მოზდილ წყაროდ გადაექცეს ჩვენს ქვეყანასა, თუ კი ხელშემწყობი ეყოლება...

ეგ წყარო ღვინოა. ამიტომაც ამ საგნის ვითარების გამოძიება და გამოკვლევა და ყოველ ამის დაწვრილებით ცოდნა მეტი არ იქნება ჩვენთვის. მინამ ვიტყოდეთ რასმე, რა აბრკოლებს და რა ჰშველის ღვინის საქმეს ჩვენში, საქიროა ვიცოდეთ რამოდენა ღვინო მოდის ჩვენში და რამოდენის ბაზარის იმედი უნდა გვექონდეს ღვინისათვის. ჩვენდა სამწუხაროდ ცნობები ღვინის რაოდენობისა მარტო ერთის წლისა გვაქვს, სახელდობრ, 1870-ისა. ერთის წლის ცნობებზედ ძლიერ ძნელია რაიმე დასკვნის გამოყვანა მით უფრო, რომ არც კი ვიცით, სანდონი არიან ის ცნობანი თუ არა, რადგანაც იმ წიგნში, საიდანაც ჩვენ ამის ქვემოდ ამოვკრებთ ამ ცნობებს არ არის ნაჩვენები რაზედ არის დაფუძნებული. რადგანაც ჯერ ხელთ უკეთესი სხვა არა გვაქვს-რა, მეტი რა გზაა, იგი წიგნი უნდა გავიმძღვაროთ წინ და მას დავეფუძნოთ.

ამიერ-კავკასია ღვინის მოსავლის კვალობაზე ხუთ ნაწილად არის გაყოფილი ხსენებულ წიგნში და თვითო ნაწილის მოსავალი ცალკეა მოხსენებული: ესეც არ უნდა დავივიწყოთ, რომ ეს ცნობანი 1870 წელს ეკუთვნიან და ვედრით) არიან არიცხულნი:

მოსავალი შინამოუხმარიათ გაუყიდნიათ				
შავი ზღვის და რიონის ნაპირები		3 253 500		2 276
750	975 750			
კახეთი	2 915 080	728 770		2 186 310
მტკვრის ნაპირები	1 425 910	875 546		570 364
არაზსის ნაპირები	952 200	575 520		383 680
შამახა-გეოქნაი	95 737	23 934		71 803
ამ სახით გამოდის, რომ ნახევარზედ მეტი ღვინო შინ ისმევა და მარტო ნახევარზედ ცოტა ნაკლები გადის ბაზარში გასასყიდად. რომ გავიანგარიშოთ გამოვა, რომ ასზედ				
შინ ისმევა	იყიდება			
იმერეთში	70	30		
კახეთში	25	75		
ქართლ-სომხეთში		60	40	

მაშასადამე, ამიერ-კავკასიას თითქმის 4 ¼ მილიონი ვედრა ღვინო აქვს ბაზარში გასატანი და გასასყიდი, ვედრა რომ ერთი-ერთმანეთზედ მანეთ-ნახევრად ვიანგარიშოთ, გამოვა, რომ ღვინისაგან ამიერ-კავკასიას უნდა შემოუვიდეს ექვსი მილიონი და 375,000 მანათი; აქედამ იმერეთს თითქმის მილიონ ნახევარი, კახეთს სამი მილიონი და თითქმის 270,000 მანათი, ქართლსა და სომხითს – თითქმის 855,000 მანათი, და სხვანი.

იმიერ-კავკასიასა, დაღესტანსა და ჟუბანის მხარესა სულ მოდის 2,212,800 ვედრა ღვინო. აქედამ შინ სასმელად რჩება 588,245 და 1,624,735 გასასყიდად გადის. ბეს სარაბიაში, ყირიმსა, დონზედ და ასტრახნის გუბერნიაში მოდის სულ 4,042,950 ვედრა; აქედამ შინ სასმელად ჰრჩება 539,296 და გასასყიდად გადის 3,503,654.

ამ სახით გამოდის, რომ ამიერ და იმიერ კავკასიაში და დანარჩენს ადგილებში რუსეთს სულ 15 მილიონამდე ვედრა ღვინო მოხდის წელიწადში; აქედამ 5,588,061 შინ სასმელად ჰრჩება ღვინის პატრონებს და დანარჩენი 9,316,296 გადის გასასყიდად. ეხლა იკითხავს მკითხველი, რა ბაზარი უნდა გუძღვეს ამოდენა ღვინოსაო? მით უფრო ქვეაში მოსასვლელი საკითხავია ეს, რომ სამზღვარ გარედ სულ 0,02% ღვინო არ გააქვთ რუსეთის სამზღვრებიდამ და თვითონ რუსეთის ხალხიც ყურძნის წვენის ღვინოს შეჩვეულნი არ არიან და არა ჰხმარობენ. ხომ ესეა, მაგრამ ორი და სამი მაგოდენა ღვინოც რომ იყოს, მარტო რუსეთის ბაზარს ვერ აუვა, თუ კი ჩვენი ღვინოები გზას გაიხსნიან და რუსეთს მოაწონებენ თავსა. ამის დასამტკიცებლად მოვიყვანთ შემდეგს ციფირებს რუსეთიდამ სამზღვარ-გარედ გატანილის ღვინისას და არაყისას და იქიდან შემოტანილისას ფულად:

ორთა-შუა რიცხვით.

წლიდან წლამდე	გატანილი	შემოტანილი
1853- 1855	11 120 მან.	5 888 405 მან.
1856-1860	39 200 მან.	6 322 905 მან.
1861-1865	72 425 მან.	6 989 923 მან.
1866-1870	30 6000 მან.	7 586 604 მან.
1871-1875	24 600 მან.	13 802 819 მან.
1876-1880	99 950 მან.	12 095 665 მან.

1880 წელს რუსეთში შემოუტანიათ ღვინო თითქმის 18 ½ მილიონ მანათისა, აქედამ გამოდის, რომ რუსეთი შიგნით-

ვე ასაღებს – არამც თუ იმ 10 მილიონს ვედრას, რომელიც რუსეთს თვითონა აქვს ყოველ-წლივ გასასყიდად, არამედ თვრამეტ მილიონ მანეთისას კიდევ სხვაგან ყიდულობს და შემოაქვს. მაშასადამე, ამიერ-კავკასიის ხუთი მილიონი ვედრა ღვინო ერთი-ოთხად და ხუთადაც რომ იქცეს, მაშინაც ძლივს გაუძღვება მარტო რუსეთის ბაზარსა. აქ მარტო გზების გახსნა უნდა და ბაზრის დაჭერა ღვინის სიკეთითა და იეფობითა. ჩვენს ღვინოს ძლიერი მეტოქე და მოცილე ჰყავს რუსეთის ბაზარში: ეგ მეტოქე ევროპაა, რომლის ღვინოსაც რუსეთი დიდი ხანია სვამს და დიდი ხანია შეჩვეულია. ამ მეტოქის განდევნა რუსეთის ბაზრიდამ და მისის ადგილის დაჭერა მეტად რთული და ძნელი საქმეა. ამ მხრით ოდესმე მოველაპარაკებით ჩვენს მკითხველებს და მინამ ქინაქინის ხეს და ჩაის ბუჩქსა ჩვენში ვახეირებდეთ, რომ ამას რაც დღეს ხელში გვაქვს ხელი შეუწყონ და გზა მისცენ, არ იქმნება ურიგო.

ივერია. – 1887. – 18 თებერვალი. – N 35. – გვ. 1.

### **ახალი ამბავი : ბევრი რამ...**

ბევრი რამ, რაც აქამდე უსარგებლოდ იკარგებოდა, ახლა ლამის შემოსავლის წყაროდ გადაიქცეს. აქამდე არაყის მხედელნი ტყუილა-უბრალოდ ჰყრიდნენ ხოლმე გამონახადს ჭაჭას; ახლა კი ამ ჭაჭას აგროვებენ და ამზადებენ ქარხნებში ღვინის მარილს. შიდა-კახეთში, სოფ. ზემო-ხოდაშენსა და ყვარელში, საცა ბლომად არის არაყის ქარხნები, ამზადებენ გამოხდილ ჭაჭისაგან ამ გვარს ღვინის მარილს; ეს ღვინის მარილი ჩამოაქვთ თელავში და აქ ქიმიკოსი მერაბოვი, რომელსაც სწავლა მიუღია შვეიცარიაში, ამზადებს ნამდვილს ღვინის მარილს. ეს ღვინის მარილი სამზღვარ გარედ ძალიან ძვირადა ფასობს.

ივერია. – 1887. – 12 მარტი. – N 52. – გვ. 2.

### **ახალი ამბავი : ჩვენ გვითხრეს...**

ჩვენ გვითხრეს, რომ თავად ზაქარია ჯორჯაძესთან ჩამოსულა მოსკოვიდამ ორი სტუდენტი, ბბ-ნნი ბასკაკოვი და ტერ-დავთიანი, რომელთაც წელს გაუთავებიათ სწავლა პეტრო-



ვო-რაზუმოვის აკადემიაში. ამ სტუდენტებს განზრახვა აქვთ თ. ჯორჯაძის სარდაფში და მის მამულებში შეისწავლონ საუკეთესო ღვინის ხელობა.

ივერია. – 1887. – 11 ივლისი. – N 141. – გვ. 1.

## **თომა კახელი (მთავრიშვილი). სოფ. მუკუზანი (კახეთი), კათათვის 15-სა : დაბა და სოფელი (მონარილი აბბავი)**

მუკუზანი თუმცა პატარა სოფელია, მთით და ბარით არ არის მდიდარი, მაგრამ ვენახებით და წყლებით სხვა სოფლებს გაცილებით სჭობია. აქაური ღვინო გათქმულია და კარგს ფასშიაც იყიდება. მუკუზანშია თ. ჭავჭავაძიანთ ზვრები. აქ არის თ. დავით ჭავჭავაძეს ნაქონი ზვარი, რომელიც მიჰყიდეს სასახლეს და ამიტომ ახლა „სახელმწიფო ზვარს“ უწოდებენ. შესანიშნავია ეს ზვარი როგორც სიდიდით, აგრეთვე ნამუშავრობით. კაცი ძლივს გაუნვდენს თვალს ამ ზვრის სიგრძე-სიგანეს; შუა ზვარში გაყოლებულია ქუჩების მგზავსად, ქვიშით მოფენილი ფართო გზები; ზვარიც გაყოფილია ქალაქის ქუჩებისავით რამდენსამე ნაწილად, რომელიც იცნობება თუნუქზედ წარწერილ და ხეზედ მიკრულ ციფრებით. შუა ზვარში ჩამოდის დიდი წყალი, რომელიც მუკუზანში წისქვილებსაც აბრუნებს და სოფ. ველის-ციხეში სასმელ-სარწყავ წყლად ჩამოდის. ზვრის თავში სდგას შესანიშნავი მარანი, რომელშიაც 200-300 ვედროიანი ბოჩკებია გამწკრივებული. იქავე სდგას ღვინის მკეთებლის ორ-სართულიანი მშვენივრად მორთული სახლი, რომლის სანახავადაც ხშირად მოდიან ხოლმე ახლო-მახლო სოფლებები. თუმცა ეს ერთი წელიწადია რაც მუშაობენ, მაგრამ ჯერაც არ არის დამთავრებული. ყოველ დღე დიდძალი მუშა ჰყავთ. სამარგველზედ სულ დედაკაცობა დადის ახლო-მახლო სოფლებიდან და დღეში შვიდ შაურად მუშაობენ. მშვენიერი სანახავია საღამოობით, როცა ზარს დაჰრეკენ, მუშაობას ანებებენ თავს და ზვარის სხვა-და-სხვა კუთხეებიდან გამოდიან დედაკაცები, რომელნიც ბოლოს ერთად შეგროვდებიან ხოლმე.

მუკუზნის გარდა სხვა სოფლებშიაც არის სახელმწიფო ზვრები. ყველაზედ დიდი, რამდენიმესამე ვერსის სიგრძე-სიგანით და თავის მოწყობილის მარნით, სახელმწიფო ზვარი არის სოფ. ნაფარეულში. სოფ. წინანდალშიაც, სადაც მარანიც

არის და სასახლესაც აშენებენ, არ არის პატარა ზვარი; აგრეთვე ურიათუბანში. აბა, რამოდენა მუშაობა დასჭირდება ამდენს ადგილებში! თუ ღმერთმა კახელებს მისცა დაკვიდრებითი და მიბაძვითი ნიჭი, ეგები ამათგან ისარგებლონ; გააშენონ ვენახები ამათებურად, ე.ი. ჯერ კარგად დაბარონ მინა, შემდეგ ლომით, მწკრივად, ერთ არშინ სიგრძე-სიგანეზე ჩაყარონ ვაზები, რომელიც ორ წელიწადს ისე გაიზრდება, რომ კიდევაც დაისხამს. თუ ნაცარი გაუჩნდა, გოგირდი იხმარონ და შეაყარონ ვაზის მტევნებს. ღვინოც ამათებურად დააყენონ სხვა-და-სხვა მაშინების შემწეობით. თუ იტყვიან, ძნელია მაშინების მოპოვება და ძვირად დაგვიჯდებაო, შეადგინონ ამხანაგობა და საერთოდ გამოიწერონ მაშინები. თუ სხვა ვერა, ყურძნის საწურის მაშინა ხომ ადვილი მოსაპოვებელია; აგრეთვე ღვინის გადაღებაში „ნასოსები“ იხმარონ და არც ის დაუჯდებათ ძვირად. ერთის სიტყვით, თუ მოინადინეს, რას არ იშოვიან, რას არ გააკეთებენ, და თუ ისევ უწინდებურად ყურძნის წურვა, ფეხით ქყლეთა არჩიეს, რა გამოვიდა!.. ლაპარაკია, ვითომ წინანდლის ახლო, სოფ. კისისხევში, აპირებენ მევენახეობის სკოლა დაარსონო; ღმერთმა ჰქმნას, რომ სისრულეში მოიყვანონ! ეს მით უფრო ადვილი მოსახერხებელია, რომ ბევრი შრომა არ დასჭირდებათ.

პრაქტიკისათვის შეგირდებს შეუძლიანთ წინანდლის მარაგში იარონ და იქ შეისწავლონ ღვინის დაყენება; ვენახის კეთებას-კი თითონ კისისხევში ისწავლიან. ღმერთმა ჰქმნას, რომ ეს ხმები ასრულდეს, და მერე იმედია სხვა სოფლებშიაც დაწესებენ ამ გვარ სკოლებს.

ივერია. – 1887. – 24 ივლისი. – N 151. – გვ. 3.

## **ახალი ამბავი : შორის მაზრიდამ.**

სოფ. ხიდისთავის გლეხები თითქმის მარტო ვენახების მოსავლით სცხოვრობენ. იქაური ღვინო მთელს ქართლში გათქმულია, „ხიდის-თავი პატარა კახეთიაო“, ხშირად გაიგონებთ ამ სიტყვებს. დიდ-ძალი ღვინო გააქვთ ხიდისთავიდგან ყოველ წლივ გასასყიდად ქუთაისში, ბათუმში, ახალციხეს და სხვა ქალაქებში. მაგრამ წელს ძალიან ნაკლებ ღვინის მოსავალს მოელიან თურმე. მიზეზი ის არის, რომ ამ ორის კვირის წინად აქ დიდი წვიმა მოსულა, თანაც მოჰყოლია ხომ-კაკალა, რომელ-

მაც სეტყვისაგან გადარჩენილი ყურძენი შიგა-და-შიგ დაჟეჟა და დააღპო თურმე. გარდა ამისა წელს ყურძენს ნაცარიც შეეყარა.

ივერია. – 1887. – 13 აგვისტო. – N 167. – გვ. 1.

## **[ჭავჭავაძე, ილია]. ტფილისი, 12 ნოემბერი**

ერთი დიდი ნაკლულევანება ჩვენებურის სოფლებისა ის არის, რომ არავითარი წესი და რიგი არა აქვთ ქირნახულის და ნაამაგვევის გაფრთხილებისათვის...

ხშირად სოფლისათვისაც არა საკმაო საძოვრებზედ სიხარბე ერთისა და ორის სოფლად მცხოვრებლისა დიდს ძალს ფარებს ცხვრისას, ღორისას, ზოგჯერ ჯოგისას და მოცადის საქონლისას ჩააყენებს ხოლმე სოფლის მამულებში და ყოველივე ესენი ისე მოსცოხნიან ბალახსა, რომ სოფლის მუშა-საქონელი ველარ იკვებება თავისუფალ მინებზედა. იმისთანა სოფელი, როგორც მაგალითებრ, ყვარელია თელავის მაზრაში, ამ მიზეზით იძულებულია მუშა-საქონელი შემოდგომით ხოლმე შერეკოს ვენახებში და ვენახის ბალახით ჰკვებოს. შემოდგომა იმისთანა ხანია, როცა ვენახებში გაცხარებული ბარვაა და ვაზის წვენა. აბა რა ხეირს დააყრის ან ნაბარს, ან დაწვენილს, ან ახლად ჩაყრილს ვაზს საქონლის ფეხი და საქონლის ხეტება.

ამ გზით ისე ჰფუჭდება ვენახები, ისე ამაოდ ეკარგება ვენახის პატრონს ამაგი და ხარჯი, რომ გვიკვირს კიდევ, გული როგორღა ჰრჩებათ იქაურებს ვენახების კეთებისათვის. რამდენი სხვაგან არის ამისთანა ამბავი. ახლა იფიქრეთ, რამოდენი ზარალი მოსდის ამ გვარის წყობილებისაგან მთელს მხარეს, რამოდენა მოსავალი აკლდება ქვეყანას!.. თუ ცალკე კაცი შესაბრალოსი არ არის ამ შემთხვევაში, დიდი ცოდვაა კაცმა არ შეიბრალოს მთელი მხარე, მთელი სოფლობა მაინცა. აუარებელი სიმდიდრე იღუპება ტყუილ-უბრალოდ მარტო იმის გამო, რომ ამ მხრით ამ საგანს ყურს არავინ ათხოვებს.

ჩვენ გვახსოვს ამ შვიდისა, თუ რვა წლის წინად ერთი ამისთანა სოფელი, საცა დიდძალი ვენახებია ერთი ერთმანერთს ზედ-მოკიდებული, შეიყარა და სურვილი გამოაცხადა ხსენებულ უბედურებისათვის რამე ღონე ეღონა. სოფელში რვა ასი ცხრა ას-კომლი მკვიდრია და გლეხთა გარდა მებატონენიც და სამღვდელოთაგანი ბევრნი ცალკე მამულის პატრონები

არიან. სოფელმა ესენიც მოიწვია და ამათის ნება-ყოფლობით განაჩენი შეადგინა და სხვათა შორის დაადგინა, რომ არამც და არამც ვენახებსა და ქირნახულში საქონელმა საძოვრად არ იაროს. სოფელი ისეთი შემძლებელია და ისეთი მონადინებელი იყო ამ საქმეში წესი რამ ჩამოეგდო, რომ არ დაიშურა და ოც-და-რვა კაცი დანიშნა სოფლის მოვლისა და პატრონობისათვის იმ განაჩენის თანახმად.

ეს განაჩენი, სოფლის სასიხარულოდ და საბედნიეროდ, რამდენსამე ხანს მოქმედობდა და სოფელმა ძლივს მოისვენა გაფუჭებისა და წანახედობისაგან. ხოლო მერე რალაც ხიფათი შეემთხვა და ის განაჩენი გაუქმებულ იქმნა იმ მიზეზით, ვითომცდა უკანონოაო.

რამოდენად უკანონო იყო ეს განაჩენი სოფლისა, ეს იქიდა-მა სჩანს, რომ თვითონ ბ-მა შინა-საქმეთა მინისტრმა დღეს ყურადღება მიაქცია სოფლის ამ მხრით უმწეობას და უნუგეშობას და ცხადი სურვილი წარმოსთქვა - ამ საქმეს შემწეობა და ნუგეში რამ აღმოუჩინოს. ბნ-ს მინისტრს ამ საგანზედ შემდეგი ცირკულიარი გაუგზავნია საგუბერნიო და სამაზრო ერობათა კრებათათვის, რომ წინადადებანი ცირკულიარისა გასინჯონ და თავიანთი აზრი წარმოსთქვან: ზოგიერთმა საგუბერნიო და სამაზრო ერობათა კრებამ იშუამდგომელა სამინისტროს წინაშე, რომ: 1) მინდვრებისა და სათიბების დასაცველად წანახედისაგან შევსებულ იქმნენ ან მომქმედი წესები მით, რომ ნაცვალი (сельсiй староста) იმა სოფლისა, რომელსაც ეკუთვნის წანახედის ჩამდენი საქონელი, მოვალე იყოს აღმოაჩინოს და იპოვოს პატრონი საქონლისა და წახდენილის ქირნახულის პატრონს ნება მიეცეს წანახედის საზღაური გადაახდევინოს მთელს სოფელს მისთა წევრთა ურთიერთის თავდებობითა; 2) დავალებულ იქმნას თვითეული სოფელი - სასოფლო მწყემსი და მეველები იყოლიოს დასაცველად ტყეებისა, საძოვრებისა, ბაღებისა, ვენახებისა და სხვა მამულებისა უპატრონოდ თავმინებებულ საქონლისაგან; 3) მომრიგებელ-მოსამართლეთაგან დასადგენ სასჯელთა წესდების 153 მუხლი გაუქმებულ იქმნას იმ შემოხვევათათვის, თუ ვინიცობაა ქირნახულის პატრონმა წანახედში მოჰკლა შინაური პირუტყვი, რომელიც, როგორც მაგალითებრ ბატი და ღორი, ყველაზედ მეტს ზარალს აძლევს მინდვრებსა, სათიბებსა და ვენახებსა.

რუსეთის გაზეთები დიდის თანაგრძნობით მიეგებნენ ამ მართლა და საკეთილო სურვილს ბ-ნ მინისტრისას და ჩვენში კი ესევე სურვილი უკანონოდ ცნობილ იქმნა. ის განაჩენი, რო-

მელიც ჩვენ ზემოდ მოვიხსენიეთ, არამც თუ ამ ცირკულიარის დედა-აზრზედ იყო მთლად აგებული, არამედ თვითვეული მუხლიც ამ ცირკულიარისა შიგ ჩართული იყო თითქმის ისე, როგორც დღეს ამ ცირკულიარშია. მაშინ ამ შვიდსა თუ რვა წლის წინად დადგენილ საქმეს წინ გადაეღობნენ დ ეხლაკი, როცა თვით მინისტრს საჭიროდ დაუნახავს, იმედი უნდა გვქონდეს, რომ წინანდელი უვიცობა ამ საქმეს წინ ველარ მიეგებება გადასაღობებლად. ჩვენ მარტო ეს უნდა ვისურვოთ, რომ ამ ბ-ნ მინისტრისაგან კეთილად განზრახული საქმე ჩვენც გვეწვიოს ჩვენის სოფლების საკეთილდღეოდ.

**ივერია. – 1887. – 13 ნოემბერი. – N 238. – გვ. 1-2.**

### **ახალი ამბავი : კავკასიის სამეურნეო საზოგადოებას...**

კავკასიის სამეურნეო საზოგადოებას ჟურნალ „Русский винодел“-ის რედაქციისაგან მოუვიდა წიგნაკი: „Виноградная болезнь мильдию и ее лечение“. წიგნაკი შედგენილია პროფესორ ვიალას თხზულების მიხედვით მასალსკისა და ალბედინგენისაგან. ფასი წიგნისა 30 კ. ხსენებულის ჟურნალის რედაქცია ატყობინებს სამეურნეო საზოგადოებას, რომ ამ მოკლეს ხანში წიგნაკი გადმოთარგმნულ იქნება ქართულს ენაზედაცაო.

**ივერია. – 1888. – 8 მარტი. – N 49. – გვ. 1-2.**

### **ახალი ამბავი : ჩვენ ღვინოს ახალი...**

ჩვენ ღვინოს ახალი ბაზარი უჩნდება. ციმბირის მდიდარს კაცს, გვარად პოლიაკოვს, რომელიც ვაჭრობს სემიპალატინსკის ქალაქში, მოუწერია თავის ნაცნობებისათვის ტფილისში: შემატყობინეთ დაწერილებით, რა პირობით შეიძლება გამოვიტანო კახური ღვინო საქართველოდამაო.

**ივერია. – 1888. – 8 მარტი. – N 49. – გვ. 2.**

## **ბესიკი. ქუთაისი : დაბა და სოფელი (მოწერილი აბბავი)**

ამას წინად მე მქონდა შემთხვევა აღმენიშნა ერთი სასიამოვნო აბბავი ჩვენის ცხოვრებისა. ეს აბბავი მე ჩავთვალე საზოგადო, ღირს საცნობ გარემოებად. მე მოგახსენებდით ერთს ყმანვილს კაცზე, რომელსაც სამეურნეო ცოდნა შეუძენია და ხელი მოუკიდნია მამუკისა და ოჯახობისათვის, მე ვამბობ ბ-ნს გუნცაძეზე...

დრეს მე მინდა მოგახსენოთ მეორე ამ ნაირივე მაგალითი.

საფრანგეთშივე, საცა მიუღია სწავლა ბ-ნს გუნცაძეს, მეურნეობას სწავლობდა მეორე ყმანვილიც, ბ-ნი პ. ყიფიანი. ეს ყმანვილი წელს ჩამოვიდა ქუთაისს და აქ გაიცნო ერთი ფრანგი, რომელიც ბ-ნ შოტს ჰყავდა მოწვეული შამპანის ღვინის საკეთებლად. ბ-ნმა ყიფიანმა და ამ ფრანგმა გადასწყვიტეს ერთად დაეწყოთ საქმე, ე. ი. ყურძნის ყიდვა და ღვინის კეთება. ფრანგმა ამ საქმეს თავი დაანება და სახლში დაბრუნდა, ბ-ნი ყიფიანი კი დარჩა მარტო, მაგრამ ერთხელვე აჩემებულს აზრს არ გადასდგომია. იმან გამოიჩინა ხასიათის სიმტკიცე, რაიცა, საუბედუროდ, ჩვენ, ქართველებს, გვაკლია, ერთმა ნათესავმა ფული უშოვნა ორას თუმნამდე და ბ-ნი ყიფიანი შეუდგა მუყაითად საქმეს, ისე მუყაითად, რომ დილიდგან საღამომდე ეს ორი თვეა თავის სარდაფშია და წელი არ გაუმართავს, ისე მუშაობს. რასაკვირველია, რადგან საქმე ისეთის სიჩქარით იყო დაწყებული, სარდაფს ბევრი რამ აკლია, მაგრამ ყველაფერი ერთს დღეს არ გაკეთდება. სარდაფი პატარაა, არის აშენებული სიპს კლდეზე, რიონის პირად, კოკოჩაშვილის აბანოს პირდაპირ, ჩრდილოეთ მხარეზე, იმაზე მეორე სართულია აშენებული. თვით ბ-ნი ყიფიანი გვარწმუნებს, რომ იქ სითბო ათ გრადუსზედ მეტი არასოდეს არ იქნებაო, მაგრამ მე ვეჭვობ, რომ ზაფხულში, იმისთანა ზაფხულში მაინც, როგორც წელს იყო, 15 გრადუსამდე არ აკლდეს სითბო და სითბოს თანაბრობა ხომ, მოგეხსენებად, აუცილებლად საჭიროა კარგის სარდაფისათვის, და უფრო საჭიროა კიდევ ის, რომ დიდი სითბო არ იქნეს, ასე 10-12 გრადუსს არც ასცილდეს და არც დასცილდეს. ბ-ნმა ყიფიანმა იყიდა ათას ხუთას ფუტამდე კარგი სურისა, კვალითისა და ბაღდადის ყურძენი, რომლისაგანაც საუკეთესო ღვინოები დგება ხოლმე, და დასწურა. ერთი გაჭირება ყიფიანმა საქაჩელის უქონლობის გამო გამოიარა. ჯერ ვერ იშოვნა კარგი საქაჩელი, მაგრამ ამასაც დასძლია, როგორც იქნა, რაც თითონ დასწურა

ღვინო, ის შუმად შეინახა. მომეტებული ნაწილი ამ ღვინოებისა 12 გრადუსს აჩვენებდნენ გლიუკომეტრზე (სიტკბოების საზომი იარაღია). შემდეგ, როცა ჭაჭა საქაჩელში გაატარა, მოიწადინა ამ ჭაჭის გამოყენება. აი ეს არის ჩვენთვის საყურადღებო, ჩემის ფიქრით, ამ ჟამად მაინც, როცა მილდიუმ მუსრი აადინა ჩვენს ვენახებს.

ჭაჭის გამოყენება კარგა ხანია შემოღებულია საფრანგეთში და შეწყნარებულია მეცნიერებისაგან. ჭაჭას ჩვენშიაც ვხმარობთ, მაგრამ იმ რიგად ვერა, როგორც იქ. ჩვენ ჭაჭას დავასხამთ წყალს და რაც გამოვა, ის არის. ამის მეტი ხელის შეწყობა არ ვიცით. ბ-ნი ყიფიანი-კი ამ ნაირად მოქმედობს: რაკი გაატარებს ჭაჭას საქაჩელში, აიღებს და წყვით ჩაჰყრის ქვითკირის ხაროში, რომელსაც ძირს დატანებული აქვს მილი. ჩაჰყრის ასს, ან ას ორმოც-და-ათს ფუთს ჭაჭას, ზედ დაასხამს იმავე წონის წმინდა წყალს და თითო ფუთს წყალზე მისცემს ოთხ გირვანქა ფხვნილს შაქარს. წყალს ნახევრად ცივს ჩაასხამს და ნახევრად კარგად მომთბარს, რომ დუღილი ააჩქაროს, როგორც მითხრა ბ-ნმა ყიფიანმა, ამ ნაირად დამზადებული წვენი აჩვენებს გლიუკომეტრზე 10 გრადუსს, დასტოვებს ამ მდგომარეობაში კარგად დახურულს (მარტო სასულეს დაუტოვებს), სანამ დუღილი არ შეჩერდება. მერე გადიღებს ბოჩკებში. უნდა შევნიშნოთ, რომ აქ არავითარი ღვინის გაყალბება არ არის. კაცი მხოლოდ ბუნებას იშველიებს. ის გემოვნება, ან სურნელოვნება, ან ფერი რაც შერჩენია კიდევ ჭაჭას, წყლის შემწეობით გამოაქვსთ. შაქარს უმატებენ მხოლოდ იმიტომ, რომ ჭაჭას ყურძნის სიტკბოება, რაიცა არის შაქარი, აღარა აქვს; ეს შაქარი, როგორც გვასწავლის ქიმია, დუღილს შემდეგ იქცევა ალკოჰოლად, ანუ, როგორც ჩვენ ვამბობთ, სიმაგრედ. მე გავსინჯე ერთი ნიმუში ამ ნაირად გაკეთებულის ღვინისა, მაგრამ ამ ჭაშნიკს შაქარი დაჰკლებოდა, რადგან ბ-ნს ყიფიანს გასაყიდი ფხვნილი შაქარი ველარ ეშოვნა და ცოტა არ იყოს სიმაგრე აკლდა ღვინოს. ფერი-კი კარგი ჰქონდა და გემოვნებაც. სიმაგრის, ესე იგი შაქრის დაკლების გამო იყო, თუ სხვა რამ მიზეზი, არ ვიცი, მხოლოდ ეტყობოდა ცოტათი, რომ წყალ-ნარევი იყო. არც სიმჟავე, არც სხვა რამ ნაკლი არ ჰქონებია. ჩემის აზრით, სულ რომ არ დასწურავდეს უკანასკნელ წვეთამდე ღვინოს საქაჩელში, კარგს იზამს მაშინ ის ზადიც, რომელიც წინარე მოვიხსენიე, აღარ ექნება და ნამდვილ შუმ ღვინოში ველარაფრით გამოარჩევთ. მეცნიერება მაინც იმას ამბობს, რომ ამ ნაირად დამზადებული ღვინოები გამოცდილ მეჭაშნიკეებს აჩვენესო და პირ-

ვანდელ შუმ ღვინოსაგან ვერ გაარჩიეს („Винодѣліе“ Саломона).  
თუ ეს ასეა, მაშ, რასაკვირველია, სასიამოვნო იქნება, რომ  
გაგიორკეცდეს ღვინის მოსავალი.

ივერია. – 1888. – 4 ნომბერი. – N 232. – გვ. 2-3.

### **ჭიჭინაძე, ვარლამ. ჩვენ მივიღეთ... : ახალი ამბავი.**

ჩვენ მივიღეთ ფრიად საყურადღებო წერილი ბ-ნ ვარლამ  
ჭიჭინაძისაგან, რომელიც აქვე მოგვყავს და შეეხება სამეურ-  
ნეო საზოგადოებას.

ერთს წელიწადზე მეტია, რაც გაზეთებმა გვაცნობეს, რომ  
ჩვენს ვენახებს „მილდიუ“ მოსდებიან. გვაცნობეს ისიც, რომ  
ოცი წელიწადია, რაც ეს ვაზის ავადმყოფობა, ამერიკიდან გა-  
დმოტანილი, საფრანგეთში მძვინვარებდა და მხოლოდ დიდის  
ხნის ბრძოლის შემდეგ პროფ. ვიალლამ იპოვა წამალი და ამ  
ამნიარად დაიხსნა მთელის საფრანგეთის ვენახები განადგუ-  
რებისაგან. ეს წამალი, როგორც გაზეთები გვარწმუნებენ,  
უებარი წამალია. გავიგეთ ისიც, რომ ეს ავადმყოფობა, გარდა  
კახეთისა და ქართლისა, იმერეთშიაც არისო, მხოლოდ ეს ვერ  
გავგიგია წამდვილად: სად შეიძლება ამ წამლების ყიდვა, რა  
ფასად და რა ნაირად უნდა შეზავდეს, სად ისყიდება სასხურე-  
ბელი მაშინა და რა ფასად, გვიპირებს თუ არა სამეურნეო საზო-  
გადოება ან მართებლობა დახმარებას ამ სენის მოსასპობლად  
და სხვა ამისთანები. იხმარება თუ არა ის მაშინები მალლარსა  
და დაბლარზედ და თუ არ იხმარება, რა ეშველება ნაწამლ-მო-  
რჩენილ დაბლარს ვენახებს, მალლარიდან ხომ ისევ მალე  
მოედება სენი დაბლარებს, ერთის ქარის დაბერვით. ამ ცოტა  
ხანში შემთხვევა მქონდა მელაპარაკნა ამ საგანზედ სამ-ოთხს  
სოფელში - ოკრიბაში (კურსებს, სადაც კარგს ღვინოებს აკეთე-  
ბენ, რიონსა, ჭალევსა და სორმონში). სოფლელების სიხარულს  
საზღვარი არა ჰქონდა, როდესაც გაიგონეს, რომ ღვინის მოსა-  
ვალი ისევ გამობრუნდება, თუ ვუნამლებთო. ჩემდა საუბედუ-  
როდ, კარგი ცნობები მე არა მქონდა ამის შესახებ და საზოგადო  
ფრაზებით ვერ დავაკმაყოფილე იმათი ცნობის-მოყვარეობა.  
ყველა ამბობდა: „ოღონდ რამე ეშველებოდეს ვენახებს, ოღ-  
ონდ ღვინის მოსავლის გამობრუნებას მოვესწრებოდეთ, თო-  
რემ ამ საქმისთვის არას დავზოგავთო: სასხურებელ მაშინასაც  
ვიყიდით და წამლებსაცაო“. მე დამავალეს შევიტყო დაწვრი-



ლებით და შევკრიბო ნამდვილი ცნობები ამ საგნის შესახებ.

ორიოდე სიტყვა სამეურნეო გამოფენის შესახებაც. ამაზე-დაც მქონდა ლაპარაკი იმავე სოფლელებთან. ბევრნი ეპირე-ბიან იმ დროისათვის ტფილისს ჩამოსვლას და ზოგიერთებმა სთქვეს, რომ სოფლის ნაწარმოებსაც გავგზავნოთო. არც ეს ვიცით, როდის უნდა გამოიგზავნოს, ვის უნდა გაეგზავნოს და რა უნდა გამოეგზავნოთ. საჭიროა გამოფენის გამგეთ მიაქციონ ამ გარემოებას ყურადღება და რაც შეიძლება მალე აცნობონ ხალხს (ამ ოთხს სოფელში არავის გაეგონა-რა გამოფენის შესახებ), რომ ბევრი სოფლელი მეურნე და სოფლის ნაწარმოები მიიზიდონ.

ივერია. – 1889. – 11 იანვარი. – N 7. – გვ. 2.

## **ი. 6. [ილია წინამძღვრიშვილი]. ფილოქსერა (PHYLOXERA VASTATRIX)**

1881 წელს ზოგიერთ ალაგას ჩვენ ვაზებსაც ახალი ავადმყოფობა გამოაჩნდათ. ამ სნეულებას ჰქვია ფილოქსერა. ეს სიტყვა ჰნიშნავს ლათინურს ენაზე ვაზის ტილს. ახალი სენი კავკასს ევროპიდან ეწვია. ევროპაში ფილოქსერა ოც-და-ხუთის წლის წინად გაჩნდა. იქ ეს სენი ამერიკიდან გადმოვიდა.

ფილოქსერა ისე წვრილია, რომ თუ არ წვრილ-მადიდის დურბინდით, კაცი იმას თვალთ ვერ დაინახავს. წვრილ-მადიდი დურბინდი (მიკრო-სკოპი) იმის სახეს ასე გვიხატავს: გარეგნობით ფილოქსერა ნამის ჭიასა ჰგავს, თავი და სამი წყვილი ფეხი აქვს, პირის მაგივრად ერთი რთული და ღონიერი ხორთუმი, ორი ჭრელი თვალი, ორი პატარა ირიბულად ბოლოებში ჩაჭრილი ულვაში. ფილოქსერა ორგვარია: უფროთ და ფრთიანი. უფროთ ფილოქსერა ვაზის ფესვებზე ბინადრობს; ფრთიანი- კი იმისს ფოთლებზე ცხოვრობს.

გაზაფხულის დამდეგს ფილოქსერა კვერცხსა სდებს. თითო უფროთ ფილოქსერა გაზაფხულიდან შემოდგომამდე ოც-და-ათს ანუ სამოც კვერცხსა სდებს. თითო კვერცხი თითქმის ფილოქსერის ნახევრის ოდენაა, გარეთი მისი პირი ლიპია, ყვითელის ფერისა. ეს ფერი შემდეგში ნაცრის ფრად იცვლება,

რვა დღეს შემდეგ კვერცხიდან მატლი ჩნდება. მატლი თავის დედაზე მომცროა. ჩვილი ფილოქსერა მარდია: დაბადების უმაღლეს თავის საკვებას ეძებს, მსწრაფლ ვაზის ფესვებს ედება,

ხორთუმით იმის ლორწოსა სწოვს და ამით მთელ ვაზს აუძლურებს.

ოცის დღის განმავლობაში ფილოქსერა სამჯერ ფერს იცვლის ხოლმე, მოზრდილ ჭიათა ხდება და კვერცხსა სდებს. ამ გარემოებით ფილოქსერა მალე მრავლდება: ერთ ზაფხულს თითო ფილოქსერის მოდგმა რამდენსამე ათას მილიონადა ხდება.

ფილოქსერას ფერი რომ ეცვლება, მაშინათვე გვერდებაში ფრთები ესახება და შემდეგში ნამდვილ ფრთებად ექცევა. ფრთა-შესხმული ფილოქსერა მინიდან ზემოთ ჰაერში ძვრება, ვაზის ფოთლების ძარღვებში ბინავდება და ძარღვებ შუა სამს ანუ ოთხს კვერცხსა სდებს. ამ კვერცხებში ზოგი კვერცხი წვრილია, რუხის ფერისა, ზოგი- კი მოზრდილი, მოყვითლო ფერისა, რვისა ანუ ცამეტის დღის შემდე წვრილის კვერცხიდან მამალი ფილოქსერა ჩნდება; მოდიდო კვერცხიდან-კი დედალი მატლი იჩეკება.

დედალ-მამალ ფილოქსერას არ აქვთ არც საჭმლის მოსანელებელი შენობა ორგანოები და არც ხორთუმები: ისინი ჩნდებიან მარტოდ-მარტო კვერცხების დასადებად, რომლიდგანაც ახალი თაობა იბადება. მამალი ფილოქსერა დედალ ფილოქსერის განაყოფიერების შემდეგ მაშინათვე კვდება; დედალი-კი ცოცხალი რჩება, ვაზის დაზარალებულ კანში ერთად-ერთს კვერცხსა სდებს და კვერცხს ახლო ისიცა კვდება.

ამ კვერცხს ზამთრის კვერცხი ჰქვია, რადგანაც იმას ზამთარი ვერა სძლევს, ვერ ალაყებს. ზამთრის კვერცხიდან გაზაფხულზედ უფროთ და უსქესო ფილოქსერა იჩეკება. ახალი დაბადებული ფილოქსერა ვაზის ფესვებზე ეშვება, თავისის ხორთუმით ვაზის საკვებავს ლორწოსა სწოვს, ვაზის ფესვებზე ხვანჭებს, კოპებს უჩენს და ალპობს ჯერ კანს, მერე კი – ვაზის გულს. ვაზს გული, ფესვები და ფოთლები რომ დაუშავდება, მაშინათვე შრება და ხმება.

ფრთიანი ფილოქსერა სუსტია, დიდს მანძილზე გადაფრენა არ შეუძლიან, შორეულ ვენახების ვაზებზედ ქარს და კაცს გადააქვს.

ამ ავადმყოფობის აღმოსაჩენად საჭიროა, რომ დაუძლურებულ ვაზს ფესვები წვრილ მადიდის დურბინდით გაესინჯოს და ამით აღმოჩნდეს ის მატლი, რომელსაც ფილოქსერას ეძახიან. თუ ვენახის პატრონი დარწმუნდა, რომ იმისს ვენახში ფილოქსერა დაბინავებულია, მაშინათვე მზრის უფროსს უნდა შეატყობინოს და მიიღოს ესეთი საშუალება: ა) ან შემოდგომით

ვენახში წყალი ერთის თთვიდამ სამ- თთვემდე დააგუბოს, ბ) ან თითო ვაზის ძირის მიწა წყალში გახსნილ გოგირდ ნახშირ- მჟავით მორწყას და გ) ან ვაზი სრულებით ამოაგდოს. ნამალს რუსულადა ჰქვიან: „სერნისტი უგლეროდი“) და ისყიდება ყვე- ლა დიდრონ ქალაქებში, აფთიაქხანაში.

\*) Сернистый углеродъ

**ივერია. – 1889. – 24 თებერვალი. – N 41. – გვ. 2.**

### **ახალი ამბავი : რაჭა.**

მთელს რაჭის მაზრაში საუკეთესო ღვინოს იძლევა ორი პა- ტარა სოფელი: ხვანჭკარა და ტოლა. ამ ორ სოფელში მოდის ჩინებულის თვისებისა და ღირსების ღვინო, რომელიც ყიფიანის ღვინოდ არის ცნობილი და კარგ ფასადაც იყიდება. კასრი ადგილობრივად 5-9 მ. ისყიდება ხოლმე. აქაური თავი ღვინო ერთ გვარის ყურძნისაგან მოდის, რომელსაც ხალხი ალექსან- დრეულს უწოდებს. ამ ყურძენს ნაცარი არ ეკარება და ამიტომ ხალხმა იმის მოშენებას მიჰყო ხელი. ამ რამდენისამე წლის წინად ამ ყურძნის ვაზს ვერავითარს ნაკლს ვერ შენიშნავდა კაცი, მოსხმითაც ჩინებულად ისხამდა და მოსავალსაც კარგს იძლეოდა, მაგრამ, ჩვენდა საუბედუროდ, ეს ოთხი-ხუთი წელი- წადია, რაც ამ ყურძენმაც დაიწყო დაუძლურება, მოსხმასაც უკლო, ვაზიც დაღარობდა და მოსავალს ხომ იმის მეოთხედსაც აღარ იძლევა, რასაც წინად იძლეოდა. წელს მეტადრე ისე გა- ფუჭდა, რომ მტერსაც ცრემლს მოჰგვრის თვალზე. ხსენებულს სოფლებში ისეა გამხმარი ვაზი, თითქოს მიწურული იყოს. მო- სხმით ძლიერ ცოტა ასხია, მაგრამ რაც არის, ისიც ხმება და სკდება. ფოთოლი ხომ ისე აქვს შემხმარი, თითქო ცეცხლი წაჰკიდებიაო. სენი შემოსჩვევია ჩვენს ვენახს, ხოლო არ ვი- ცი-კი რომელია: მილდიუ, ფილოქსერა, თუ სხვა რომელიმე. ჯერ ჩვენი ვენახები აგრონომენს არ დაუთვალეიერებიათ. კარგი იქნება ჩვენს გაჭირებულს ყოფას ყურადღება ათხოვონ, გამოი- კვლიონ ჩვენი ვენახები და იქნება მაშინ რამე გვეშველოს.

**ივერია. – 1889. – 3 სექტემბერი. – N 186. – გვ. 1.**

## **ახალი ამბავი : კავკასიის გამოფენაზე, ღვინის განყოფილებაში...**

კავკასიის გამოფენაზე, ღვინის განყოფილებაში, საყურადღებოა ორგვარი ღვინო, რომელიც ჯერ უცნობია ჩვენს ქვეყანაში: ღვინო აგრეთ წოდებულის იზაბელას ყურძნისა, რომელიც საჩვენებლად გამოუფენია ბ-ნ ტფილისის გუბერნატორს, თავადს შერვაშიძეს, და ღვინო დაღესტნისა. პირველი ღვინო იმდენად ხელოვნურად არის დაყენებული, რომ ძლიერ ცოტა-ლა შერჩენია ის განსაკუთრებული ცუდი სუნი და გემო, რომელიცა სჩვევია იზაბელას ყურძენს. იზაბელას ღვინო თ. შერვაშიძისა საკმაოდ გემრიელია და ამიტომ, თუ ვიქონიებთ სახეში, რომ ეს ვაზი ნაკლებად იჩაგრება სხვა-და-სხვა ავადმყოფობისაგან, იზაბელას კაი მერმისი მოელის. სხმა ძალიან იცის, მაშასადამე, შესაძლოა მისი იაფი წარმოება და იაფად გაყიდვა, რაიცა პირველი საშუალებაა საქონლის გავრცელებისა ხალხში. რაც შეეხება დაღესტნის ღვინოებს, უნდა ვსთქვათ, რომ ერთობ გემრიელი და კაი სასმელი ღვინოებია. იმათი ფასიც, ორ შაურიდგან ხუთ შაურამდე, თავ-მდებია აგრეთვე მათის გავრცელებისა.

**ივრია. – 1889. – 11 ოქტომბერი. – N 215. – გვ. 1.**

## **სამეურნეო საზოგადოების კრება (9 მარტს)**

წინანდელ კრების წაკითხვის შემდეგ ბ-ნმა სტაროსელსკიმ წაიკითხა რეფერატი ვენახის გაშენების შესახებ თერგისა და ყიზლარის ოლქში.

ამ ოლქში 25 %-ია იმ ვენახებისა, რაც მთელს კავკასიაშია გაშენებული, და ყოველ წელს 2½ მილიონი ჩაფი ღვინო მოდისო, მაშინ როდესაც მთელს კავკასიაში წლის მოსავალი სულ 10 მილიონ ჩაფს არ აღემატებაო. ამიტომ აქაურს ვენახებს განსაკუთრებითი ყურადღება უნდა მიექცესო.

ვენახს თერგსა და ყიზლარში უფრო სპირტის სახდელად აშენებენ, ვიდრე ღვინისთვის. ეს იმითი აიხსნება, რომ იქ დიდალი ჯარია დაბინადრებული და სპირტეული სასმელი ძალიან იყიდება. ამიტომ იქ უფრო იმას აქცევენ ყურადღებას, რომ ყურძენმა რაც შეიძლება მეტი წვენი გამოიღოს და სასიამოვნო სასმელი ღვინის მოყვანას არ დასდევნ: იმათს ვენახებში

მხოლოდ შავსა და ალის ფერ ყურძენს შეხვდები. ამ ჯიშის ვენახი თუმცა ბევრს ისხამს, მაგრამ ღვინო ნაკლების ღირსებისა იცის.

ამიტომვე, ე. ი. რომ ყურძენი ბევრი მოვიდეს, ვენახებს ძლიერ და ხშირად რწყავენ. რასაკვირველია, რაც მეტი წყალია, ყურძენი იმდენად მეტ წვენს გააკეთებს, მაგრამ ღვინო იმდენად უფრო მცირე ღირსებისა იქნება.

ვენახებს პირველად რქით აშენებენ და შემდეგ გადაწიფებით, და ეს გარემოება ხელს უწყობს ყოველგვარ ავადმყოფობას. წიფვის შემდეგ ახალ ყლორტს სხვათა შორის ძველი ვაზის ფესვებიც კვებავს, და ძველი ვაზი კი ხომ სუსტია და ადვილად ითვისებს სხვა-და-სხვა ავადმყოფობას. რასაკვირველია ამის გამო ღვინოც ცუდი დგება. გარდა ამასა წიფვისით გაშენებული ვენახი დიდხანს ვერ სძლებს, ათს წელს იქით აღარ ვარგა და, როგორც ვიცით, ახალშენი ვენახი მის დღეში ვერ დააყენებს ისე კარგსა და ძლიერს წვენს, როგორც ძველი.

გარდა ამისა სხვლა იმ ნაირად იციან, რომ ვენახი ყოველ წელიწადს იზრდება. ამ მიზეზის გამო ვენახი ისე გაიბარდება ხოლმე, რომ ყურძნის მტევნებს მზე არა ხვდება და შეფოთლილ ყლორტებს ქვეშ არის დამალული. ეს გარემოებაც ხელს უწყობს როგორც ავადმყოფობას, აგრეთვე ღვინის უვარგისობას.

ამას გარდა გასხვლის დროს მხოლოდ ერთს რქას სტოვებენ, თუმცა მიწა ძალიან ღონიერი და საკმარის წყლიანია და რამდენისამე რქის კვებასაც ადვილად შეიძლება.

ვენახის შეყვლვაც ისეთ ნაირად იციან, რომ ყლორტები სწორედ არის გაჩერებული. ამიტომ თხელ ვენახში და აგრეთვე ახალ-შენში ყურძნის მტევნები პირდაპირ გაფიცებულია მზეზე, იწვის და ცვივა.

თერგსა და ყიზლარში ზემოხსენებულ მიზეზების გამო ვენახებში ბევრი სხვადასხვა ავადმყოფობა მძვინვარებს: Cladosporium, მილდიუ, ანტრაკნოზი, თეთრი სოკო (белая гниль) და - სხვ. აგრეთვე აღმოჩნდა სამი სხვა-და-სხვა მწერი, რომელნიც ფოთლებს სჭამენო, და ერთიც ობობას მსგავსი პატარა ცხოველი (паукообразное), რომელსაც რუსები ეძახიან зудень-ს. ეს ის ცხოველია, რომელიც კაცსა და ცხოველებს ჩაუძვრება ხოლმე კან ქვეშ და ქავილს აუტეხს. ეს ობობას მსგავსი წითელ წინწკლებსავით მოედება ხოლმე იმ ფოთლებს, სადაც ბუდობს, და ამიტომ ფოთოლი, რასაკვირველია, ხმება და ცვივა. თუმცა ეს ავადმყოფობა ჯერ ძალიან გავრცელებული არ

არის, მაგრამ შესაძლებელია, რომ თანდათან უფრო და უფრო გავრცელდეს და მაშინ ისეთივე საშიშარი იქნება, როგორიც, მაგალითად, მილდიუაო.

ივერია. – 1890. – 11 მარტი. – N 53. – გვ. 3.

## **ა. ფრონელი (ალექსანდრე ყიფშიძე). ღვინის მოსავალი ღვინის გუბერნიაში**

ვინ არ იცის, რომ ჩვენი ქვეყანა განთქმულია პურისა და ღვინის მოსავალით, მაგრამ დაწვრილებითი ცნობანი მისი, თუ რამდენი მოდის ჩვენს ქვეყანაში ან პური, ან ღვინო, ჯერ არსად შეგვხვედრია მწერლობაში და ამისთვის არა გვკონია მეტი იყოს, გავუზიაროთ ჩვენის გაზეთის მკითხველს ის საინტერესო ოფიციალური ცნობანი, რომელიც სრულიად შემთხვევით ჩაგვივარდა ხელში. როგორც მკითხველი მიხვდებოდა, ჩვენგან გამოქვეყნებული ცნობანი (ქალაქების ხარჯთ აღრიცხვა, აბრეშუმის მოყვანა და მწვალებლობა), რომელნიც შეეხებიან 1885 წელს, ცოტად თუ ბევრად, დაძველებულნი არიან, მაგრამ რა ვუყოთ. არც ახალ-ახალი ცნობა გვქონდეს და ძველსაც ვინუნებდეთ ასეც არ იქნება. რის ცოდნაც შეიძლება დღეს, ის მაინც უნდა ვიცოდეთ, რომ არა სთქვან: ავი არ მაკადრიანო, კარგი არ მაღირსიანო. შემდეგ, თუ გარემოებამ ხელი შეგვიწყობ, მივანოდოთ მკითხველს ამ წლის შესახებ ცნობანიცა და ამით საბუთი მივცეთ სრულიად და გარკვევით წარმოიდგინოს, თუ რა მოდის იმის ქვეყანაში, რის მოყვანა შეუძლიან, ან რის მოყვანა და გაკეთებაა საჭირო და სახეირო.

სიღნაღის მაზრაში სულ ითვლება 4170 ვენახი, რომელიც გაშენებულია 40,000 დღიურზედ. ვაზებში აშენებენ და უფრო ხარობს კიდევ: რქა წითელი, მწვანე, ხიხვი, მჭკნარი, ბუდეშური, თითა, ბუერ-ვაზი. მისდევენ აგრეთვე მუსკატისა და დესსერტის ყურძნის მოყვანას. ამას გარდა მოდის საფერავი და განჯური. სიღნაღის მაზრაში შესანიშნავია საუფლისწულო ანუ სეფე ვენახი, გაშენებული ხევში 45 ვერსის მანძილზედ ს. ხირსამდის. მდებარეობა ამ ვენახს ფრიად მშვენიერი და სასიამოვნო აქვს. ჩრდილოეთით ვენახს ჰფარავს კახეთის მთა, რომელიც მისდევს უმათავრეს კავკასიის ქედს, და ამის გამო აქ ჰავა მშვენიერია და თბილი. მუკუზნის ღვინო თავის თვისებითა და ღირსებით საუკეთესოა. მუკუზნის გლეხების ღვინო-კი ბევრად ჩამოუ-

ვარდება საუფლისწულო მამულის ღვინოს. საკვირველიც არ არის. გლეხები ისე ვერ უვლიან თავიანთი ვენახებს, როგორც სახელმწიფო გამგეობა, და ერთი ცუდი ჩვეულებაცა აქვთ: ყურძენს ადრე კრეფენ და არ უცდიან რიგიანად დამწიფებას. საცა სიღნაღის მაზრაში მთა ადგილია, ესრედ წოდებულ უკანა მხარში, მდინარე ჭიორის პირს ახლო-მახლო, გრილის ჰავის გამო, უფრო მდარე ღვინო მოდის. ამისთანა ადგილებ შორის მარტო სოფელ ჩაილურში მოდის კარგის ღირსების ღვინო.

ვენახებს აშენებენ სიღნაღის მაზრაში ვაზის ყლორტის დარგვით, ანუ რქის ჩაყრით. რქას ჩაჰყრიან შემოდგომაზე, რთველის შემდეგ, ან კიდევ გაზაფხულზედ. ამისათვის გაალებენ რიგ-რიგად ნახევარ არშინის სიღრმეზე კვალს და დარგავენ ვაზის რქას, ტოტს. მესამე წელიწადს ვაზი უკვე ისხამს ყურძენს. ამინდის მიხედულობით რთველი იციან მარიამობისთვის გასვლიდგან მოკიდებული, ხან ღვინობისთვის გასულსაც-კი.

1888 წელს მთელ სიღნაღის მაზრაში მოსულა ღვინო 218,300 ვედრო. 1887 წელს-კი 631,700 ვედროთი უფრო მეტი. ეს სამწუხარო გარემოება აიხსნება იმითი, რომ ნაცარმა და მილდიუმ დიდად აზარალა ვენახები. მარტო საუფლისწულო ვენახებში ხმარობდნენ გოგირდის ფხვნილს (сѣрный цвѣтъ) ნაცრის წინააღმდეგ. 218,300 ვედრო ღვინისგან გაყიდულა შარშან-წინ მარტო 75,000 ვედრო. აქედამ 18,000 წაუღიათ რუსეთში. ალაგობრივ ვედრო ღვინო ფასობდა 2 მ. 40 კაპ. 6 მანეთამდე. დღიურზე მოვიდა მარტო 6 ვედრო.

ახლა გაიმბობთ, რა მოსავალი იყო ღვინისა თელავის მაზრაში 1888 წელს.

**ივერია. – 1890. – 27 მარტი. – N 66. – გვ. 2.**

## **ა. ფრონელი (ალექსანდრე ყიფშიძე). ღვინის მოყვანა ტფილისის გუბერნიაში.**

თელავის მაზრაში ითვლება 10,000 ვენახი, გაშენებული 27,000 დღიურზე. 1888 წელს შეუკრეფიათ 829,300 ფუთი ყურძენი, რომელსაც გამოსვლია 353,000 ვედრო ღვინო, დღიურს 20 ვედრამდე, გაცილებით ნაკლები წინა წელზედ. ღვინის მოსავალს შეუშალა ხელი გამუდმებულმა წვიმებმა და სეტყვამ. მომეტებულად დაზარალდა ვენახები კისისხევში, ფშაველში და ლალისყურში. საზოგადოდ-კი თელავის მაზრის ვენახებს ბო-

ლოს უღებს მილდიუ, ოიდიუმ ტუკკერი (ნაცარი) და სიყვითლე (желтыха). შეიძლება ამ მრავალ-გვარ ავადმყოფობამ ბოლო მოუღოს თელავის მაზრის მშვენიერ ვენახებს, თუ დროზედ შესაფერი ღონისძიება არ მიიღო მთავრობამ და თვით ვენახების პატრონებმა. ვენახების გაშენება და რთველი იმავე წესით იციან თელავის მაზრაში, რა წესითაც შენდება და იკრიფება ვენახები სიღნაღის მაზრაში, იმ განსხვავებით კი, რომ სიღნაღის მაზრაში უფრო ერთგულად უვლიან ვენახებს, ვიდრე თელავისაში.

ტფილისის მაზრაში ითვლება 4,000 ვენახი, გაშენებული თითქმის 9,000 დღიურზედ. 1888 წელს მოსულა 379,000 ვედრო ღვინო, დღიურზედ 42 ვედრო. ტფილისის მაზრაში ვენახებს რიგიანად და ერთგულად უვლიან, განსაკუთრებით გერმანელები, დასახლებულნი მაზრაში ახალშენებად. ამ მაზრის ღვინო მაღალის ღირსებისა არ არის და იყიდება მარტო ტფილისში, სადაც ღვინოებს აზავებენ სხვა-და-სხვა ნარევით. ჭერ-ჭერობით ტფილისის მაზრის ვენახებს არ მოსდებია ის სენი, რომელიც თითქმის ანადგურებს კახეთის ვენახებს.

გორის მაზრაში ვენახების გაშენება თანდათან ვრცელდება, ასე რომ ეხლა ითვლება 4100 ვენახამდე, რომელთაც უჭირავთ 9200 დღიურამდე. ღვინო დაბალის ღირსებისაა, მოვლა ვენახებისა არ იციან რიგიანი; ამისათვისაც გორული ღვინო ნაკლებად ფასობს. ვედრა ღვინო ორ მანეთ ნახევარზე მეტად არ იყიდება ტფილისში და იმასაც ძალიან აკეთებენ. 1888 წელს მოსულა 160,000 ვედრა ღვინო, 160,100 ვედროთი უფრო მეტი წინანდელზედ.

დუშეთის მაზრაში ითვლება 900 ვენახი, გაშენებული 3,000 დღიურზედ. საანგარიშო წელს შემოსულა 224,000 ვედრო, დღიურზედ 186 ვედრო. თუმცა დუშეთის მაზრის ღვინო ღირსებით ძალიან ჩამოუვარდება კახურ ღვინოებს, მაგრამ ვენახის პატრონები დიდად სცდილობენ, რომ გააუკეთესონ ვენახები. ამ მხრით კაი მაგალითს აძლევს თ. ივანე მუხრან-ბატონის იმ მემამულეთა, რომელთა ვენახებიც გადაჭიმულია მუხრანისა ობისის და წილკნის ველ-მინდვრებზე.

სულ მთლად ტფილისის გუბერნიაში მოყვანიათ 1.820,000 ვედრო ღვინო. დიდი მოსავალი ღვინისა ყოფილა 1885 და 1887 წელს. 1885 წ. მოსულა 2.436,700 ვედრა და 1887 წ. კი 3 201, 000 ვედრო.

საანგარიშო წელს მევენახეობა და ღვინის მოყვანა დაცემული ყოფილა, დუშეთისა და ტფილისის მაზრების გარდა, სადაც



ეს წარმოება აყვავებულს მდგომარეობაშია. მიზეზი ასეთის დაქვეითებისა ისაა, რომ წლითი წლობით ვრცელდება ვაზის სხვა-და-სხვა ავადმყოფობა, რომელიც ბოლოს უღებს ღვინის მოსავალს.

ჭაჭისაგან აკეთებენ არაყს, სააქციზო უწყების მოწმობით, საანგარიშო წელს გამოუხდიათ ჭაჭისაგან არაყი 490,665 გრადუსი, 100,000 გრადუსით ნაკლები წინანდელზედ. საშუალო ფასი ვედრა ღვინისა არის 2 მ. 50 კ., მამასადაამე მთელის მოსავლის ფასი იქმნება 4..550,750 მან.

ივერია. – 1890. – 28 მარტი. – N 67. – გვ. 2.

## **ახალი ამბავი : ს. ალისუბანი (მორაპნის მაზრა)**

1878 წლიდგან ჩვენის ვენახების მოსავალმა თანდათან ძლიერ იკლო, ასე, რომ ამ უკანასკნელს წლებში იმის მეექვსედიც ძლივს მოგვდის, რაც უწინ მოგვდიოდა. ლამის ვენახები ხელიდგან გამოგვეცალოს: ივლისში ვაზის ფოთლები იწყებს ხმობას, შემდეგ სცვივა, ყურძენი დაუფარავად რჩება და მარცვალი აღარ ივსება. ესევე დაემართა ჩვენის მახლობელ სოფლების ვენახებსაც. ჩვენად რომ ველარას გავხდით, წელს კავკასიის სამეურნეო საზოგადოებას მივმართეთ საშველად. ჩვენი თხოვნა უყურადღებოდ არ დასტოვა სამეურნეო საზოგადოებამ. აპრილში მობრძანდა ბ-ნი გევვსკი, დაათვალიერა ჩვენი ვენახები და, გარდა ნაცრისა და ობისა, ფილოქსერაც აღმოაჩინა. ბ-ნმა გევვსკიმ ბრძანა, რომ ზოგიერთს თქვენს ვენახებში 15 წლის ფილოქსერაც არისო. ალისუბნიდგან ბ-ნი გევვსკი სხვა სოფლებში წაბრძანდა და იქაც აღმოაჩინა ფილოქსერა. ფილოქსერიან ვენახების პატრონებს გვირჩია, რომ მაგ ვენახებში ნურც შეხვალთ და ნურც შეეხებითო. ობის წამლობა გევვსკის მოსვლამდისაც ვიცოდით და კიდევ ვწამლობდით. ხალხი თუმცა პირველად უნდობის თვალით უყურებდა ამ საქმეს, მაგრამ ბოლოს სხვის მიხედვით თითონაც დაიწყო ობის წამლობა. წელს ბ-ნი სტაროსელსკი მობრძანდა განსაკუთრებულის მინდობილობით, რომ ობისთვის ეწამლა. წამლობა მართლაც კარგად წავიდა, ვაზებს ფოთლებიც შერჩათ და არც ძირები გაუხმათ, მაგრამ როგორც მოგახსენეთ, ახლა ფილოქსერა დაგვატყდა თავზე. ჯერ პირველს სენს ვერ აუვედით, ვერ მოვიშორეთ თავიდგან და ახლა ეს მეორეც ზედ

დაგვატყდა. მართალია მთავრობა უპატრონოდ და უსაშველოდ არ გვტოვებს, მაგრამ მართო იმათი შველა ვერას გვიზამს, თუ ჩვენვე არ შევიდეთ თავსა და გულ-მხურვალედ არ დავეწყეთ ბრძოლა ამ ქვეყნის დამღუპავს სენს.

ივერია. – 1890. – 11 ივლისი. – N 146. – გვ. 2.

### **ახალი ამბავი : 31 აგვისტოს, პარასკევს...**

ბ-ნმა ფინანსთა მინისტრმა დაათვალიერა ღვინის საწყობი ქარხანა-მარანი თ. ზ. ჯორჯაძისა, დარჩა კარგა ხანს და ყოველივე გარემოება საქმისა გამოიძია. სხვათა შორის ყურადღება მიაქცია ბოთლების სიძვირეს ტფილისში. 10 კაპ. ბოთლის ფასი ძვირიაო, ბრძანა მინისტრმა და ამ სიძვირის მიზეზის გამოკვლევა მიანდო ერთს თავის მოხელეს. მინისტრმა მადლობა გადაუხადა თ. ზ. ჯორჯაძეს ასეთის დიდის საქმის წარმოებისათვის და შემდეგ დაათვალიერა მუშტაიდში დაარსებული აბრეშუმის წარმოების სადგური. იქიდან მინისტრი წაბრძანდა დ. სარაჯოვის არყის ქარხნის დასათვალიერებლად. კონტორა მორთული იყო მწვანითა და ყვავილებით, ხალიჩებითა და ფარჩით. მინისტრმა ყურადღებით დაათვალიერა ქარხანა სარაჯოვისა, რომელიც თან ყველაფერს უხსნიდა ბ-ნს მინისტრს. „ფრიად და ფრიად მასიამოვნა ყველაფერმა, რაც აქ, თქვენს ქარხანაში ვნახეო“, ბრძანა მინისტრმა და გამოეთხოვა ქარხნის პატრონს. მეორე დღეს, პირველს სექტემბერს, დილით მინისტრმა ინახულა ყველანი, ვისაც იმასთან რაიმე საქმე ან სათხოვარი ჰქონდა, დაათვალიერა მუზეი, შემდეგ სიონში წაბრძანდა, მერე ნახა მიწვევისეული ფაბრიკა ჩითახოვისა და ბოლოს ადელხანოვის ტყავის ქარხანა. იქიდან დაბრუნდა სასახლეში და წაბრძანდა სადილად ტფილისის საბრანის საზაფხულო სადგომში.

ივერია. – 1890. – 4 სექტემბერი. – N 188. – გვ. 2.

### **3. ყ-ნი (პეტრე ყიფიანი). ხვანჭარა და იქაურის ღვინის წარმოება : ფაქტობრივი**

ვის არ გაეგონება „ყიფიანის ღვინის“ სახელი? მგონი ჩვენს ქვეყანაში არ არის იმისთანა კუთხე, საცა ამ ღვინის ქება არ გაეგონოთ და მართლაც ეს ღვინო თითქმის არაფრით არ ჩამოუვარდება კახურს ღვინოს არც სიმაგრით, არც სურნელოვანებითა და არც ფერით. სხვა ადგილების ღვინოს ხომ სჯობია და სჯობია. აი სწორედ ეს ღვინო მოდის ზემო-ხსენებულსა და მის მახლობლად მდებარე სოფლებში.

საზოგადოდ რაჭაში ისეთი სიძვირეა მიწისა, რომ შუათანა ღირსების მიწაში ხშირად 400 და 500 მანეთს აძლევენ ქცევაში\*) და ამისთანა გარემოებაში, რასაკვირველია, მემამულემ იმისთანა წარმოებას უნდა მოჰკიდოს ხელი, რომელიც უფრო მეტს შემოსავალს იძლევა. ამ ნაირ წარმოებად სხვათა შორის მეღვინეობა უნდა ჩაითვალოს და სწორედ ეს არის მიზეზი იმისი, რომ რაჭაში, საცა-კი შესაძლებელია, ვენახს აკეთებენ; იმისთანა ადგილს ხომ, საცა ყიფიანის ღვინისთანა ღვინო მოდის, მევენახეობას პირველი ადგილი უჭირავს. ასეა ხვანჭარაშიც, საცა თთ. ყიფიანები ცხოვრებენ და საცა განთქმული „ყიფიანის ღვინო“ მოდის. იმას გარდა, რომ თითონ თთ. ყიფიანებს ოც-ოც-და-ათ ქცევაზე მეტი ვენახი აქვთ, ვერ ჰნახავთ აქ იმისთანა გლეხს, რომ ორს ქცევაზე ნაკლები ვენახი ჰქონდეს. მთელს ხვანჭარის საზოგადოებაში დაახლოვებით 600 ქცევა ვენახი იქნება; თითო ქცევა ვენახის შუათანა მოსავალი რომ 35 ფუთი ჩავავდოთ და ფუთი ღვინო 4 მანეთად ვიანგარიშოთ, მართო ამ საზოგადოებას ვენახებიდგან 80,000 მან. უნდა შემოუვიდეს წელიწადში. ეს შემოსავალი იმდენად საყურადღებოა, რომ მეტი არ იქნება აქაურს მეღვინეობაზე ორიოდე სიტყვა ითქვას.

უმეტეს ნაწილად ხვანჭარაში ერთგვარი ვაზია გავრცელებული, რომელსაც „ალექსანდროულს“ ეძახიან. ადგილობრივი მცხოვრებლები ფიქრობენ, რომ ეს ვაზი პირველად მეფე ალექსანდრემ შემოიტანა რაჭაში და ზვარი გააშენაო და მერე აქედგან გავრცელდა ხვანჭარაში და მის მახლობელს სოფლებში შემომტანელის სახელითაო. ფოთლის მოყვანილობითა და ლერწის ფერით იგი ძლიერ ჰგავს კახურს საფერავსა და მართლაც და „ალექსანდროული“ საფერავივით შავსა და სქელს ღვინოს აყენებს. არის სხვა ჯიშის ვაზებიც, მაგრამ მათი რიცხვი ისე მცირეა, რომ ანგარიშში არც-კი მიიღება. ვენახის

მოვლა აქ თითქმის ისევე იცინა, როგორც ყველგან სხვაგან საქართველოში. ღვინის კეთება ხვანჭკარში მეტის-მეტი მარტივია. მოიკრიბება თუ არა ყურძენი, მაშინვე საწნახელში ჩაჰყრიან, ერთს დღეს დაუწყლეტავად სტოვებენ და მერე ჭაჭასთან ერთად სწყლეტენ ანუ სწურავენ. დაწყლეტას შემდეგ ტკბილს ათავსებენ წინააღმდეგ მომზადებულს ჭურჭელში, მისთვის რომ საწნახელში დარჩენილი ჭაჭა ისე დაწყლიტონ, რომ შიგ მთელი მარცვალი არ დარჩეს; შემდეგ ამისა ტკბილს ისევ საწნახელში ასხავენ და იწყება დუღილი; ამ დროს დღეში ერთხელ ან ორჯელ ჰბელავენ და როცა თავდება დუღილი და ღვინოც ცოტა შეგრილდება, წინააღმდეგ გარეცხილს, მიწაში ღრმად ჩაფლულს, ჭურში ასხავენ, თავს კარგად უგლეხენ და უცდიან იმ დროს, ვიდრე ღვინის ვაჭარი არ მოვა. ამ ნაირად მომზადებულს ღვინოს ჰყიდიან ადგილობრივ 4-5 მანეთად ფუთს; რა ფასი დაედება ამავე ღვინოს, რომ რიგიანად მომზადდეს?!

„ყიფიანის ღვინოს“ ხშირად შეამჩნევთ სიტკბოს. თუმცა თითონ მემამულეებს ღვინის ეს თვისება სასიქადულოდ მიაჩნიათ, მაგრამ ჩვენ არ შეგვიძლია არა ვთქვათ, რომ ეს თვისება, მეტადრე წითელის ღვინისა, უფრო ნაკლია, ვიდრე სიკეთე და აი რატომ: როცა ღვინოში სიტკბოა დარჩენილი, ეს იმას ჰნიშნავს, რომ ღვინო სრულეზად არ დადუღებულა და შიგ შაქარია დარჩენილი. ამ ნაირი ღვინო, რასაკვირველია, ძნელად აიტანს მგზავრობას, მეტადრე სიცხეში. ამ შემთხვევაში ხელ-მეორედ დუღილი იწყება და ღვინო, რაც უნდა განმენდილი იყოს, აიძვრება და შეიძლება კიდევაც დაძმარდეს. ესეც რომ არ იყოს, წითელი ღვინო, როცა სიტკბო აქვს, კარგ ღვინოდ არ შეიძლება ჩაითვალოს.

რა არის მიზეზი ამ სიტკბოს დარჩენისა? რასაკვირველია დუღილის დაუმთავრება – ღვინოს არ აცლიან, საწნახელში დუღილი შეისრულოს, რადგანაც ეშინიანთ, ჭაჭამ მწლარტე გემო არ მისცესო, და ამიტომ ასხავენ გრილს ჭურებში, საცა ნელი დუღილი ჭურის სიგრილის გამო ისპობა და მაშასადამე სიტკბოც რჩება ღვინოს.

ამ უხერხულობის მოსპობა ჩვენის აზრით შემდეგის საშუალებით შეიძლება: ღვინოს უნდა დასცალდეს, დუღილი საწნახელშივე; ხოლო რომ ბევრმა ჭაჭამ მწლარტე გემო არ მისცეს, საჭიროა ყურძენი, თუ სულ არა, ნახევარი მაინც დაიმარცვლოს. დამარცვლა ბევრს ძნელ საქმედ მიაჩნია, თუმცა ამაზე ადვილი არა არისრა. საჭიროა მხოლოდ განიერს ფიცარს ოთხივე კუთხიდან დაბალი კედლები გაუკეთდეს, მერე დაიბურღოს

ისე, რომ ნაბურღში ყურძნის მარცვალი გაეტიოს; შემდეგ ამისა ფიცარი საწნახელზე ისე უნდა მოეწყოს, რომ ნაბურღში გაცვივნილი მარცვალი საწნახელში ჩაიყაროს. თითონ დამარცვლა-კი ასე უნდა მოხდეს: როცა ფიცარზე დაჰყრიან ყურძენს, მუშამ უნდა ურიოს იგი და ამ რევაში მნიფე მარცვალი წყდება კლერტსა და სცვივა საწნახელში და მკუხე მარცვალი, რომელიც ძნელად შორდება კლერტს, და თითონ კლერტი ფიცარზე რჩება.

ამ ნაირად დამარცვლით ორი საქმე კეთდება – ჯერ მემამულეს ეძლევა საშუალება ღვინოს დუღილი დაათავებინოს საწნახელშივე და მერე ღვინოს აღარ შერჩება მწლარტე გემო.

მესამე უხერხულობა რაჭულის მეღვინეობისა ის არის, რომ რაკი ღვინო ერთხელვე ჩაისხმის ქურში, იქიდგან ამოღებას ვეღარ ეღირსება, ვიდრე მის გაყიდვას არ დააპირებენ – ე.ი. ღვინოს არ გადაიღებენ ხოლმე, თუმცა ეს ბევრს სიკეთეს შეჰმატებდა „ყიფიანის ღვინოს“. ცნობილია, რომ რაც უფრო ხშირად გადაიღება ღვინო, მით უფრო კარგად ინმინდება და ამას გარდა მწლარტე გემო აკლდება. სულ უკანასკნელი წითელი ღვინო ორჯელ უნდა იქმნას გადაღებული – პირველად გიორგობისთვეში და მეორედ – თებერვალში და თუ ზაფხულშიაც იქნება გადაღებული, ეს კიდევ უკეთესი.

ჩვენ მივაქციეთ ყურადღება რაჭულის მეღვინეობის უმთავრეს ნაკლულევაწებას; არის ბევრი სხვაც, მაგრამ მათი გარჩევა შორს წაგვიყვანდა და ამიტომ ვათავებთ მეღვინეობაზე ლაპარაკს.

ამ უკანასკნელს ხანებში რაჭის ვენახებსაც ეწვია ვაზის სხვა-და-სხვა ავადმყოფობა, მილდიუ, ნაცარი, ანტრაკნოზი, ფიტოპტური, ქლოროზი ანუ სიყვითლე და ბევრი სხვა და მეტად აზარალებენ ვენახებს!

კავკასიის სამეურნეო საზოგადოების ქუთაისის განყოფილების განკარგულებით წრეულს მოხდა ვენახების სამაგალითო წამლობა რაჭისა და ლეჩხუმის მაზრებსა და დაბა ხონში. განსხვავება ნაწამლსა და უწამლ ვენახების შორის, როგორც მოსალოდნელი იყო, ისე თვალ-საჩინოა, რომ ვისაც-კი მიეცა შემთხვევა, ენახა ეს განსხვავება, გადასწყვიტა მომავალში უთუოდ უწამლოს თავის ვენახსაც.

ღვთის მადლით, ფილოქსერა ჯერ არსადა სჩანს რაჭაში. ჩვენ მოგვიხდა გასინჯვა რამდენისამე ვენახისა, რომელშიაც ვაზები საეჭვოდ ხმებოდა, მაგრამ, საბედნიეროდ, ეს ხმობა ფილოქსერის მიზეზით არ აღმოჩნდა.

სამაგიეროდ ზემო რაჭაში გავრცელებულია ისეთი სენი ვენახისა, რომელსაც სხვაგან იშვიათად შეხვდებით – ეს სენია ზემოხსენებული ქლოროზი ანუ ვაზის სიყვითლე. სიყვითლის მიზეზი ორ-გვარია – ერთი შემთხვევითი და მეორე – მუდმივი. ხშირად, ახალ გაზაფხულზე კვირტის გამოსვლას შემდეგ ყინვის გამო ვაზს ფოთოლი უყვითლდება; ამის მიზეზი ის არის, რომ სიცივე ვაზს საზრდოებას აკლებს; კარგის ამინდის დადგომა და ვაზის გამობრუნება ერთია; ასეთი სიყვითლე, როგორც ვხედავთ საშიში არ არის; სულ სხვაა, როცა სიყვითლე გამუდმებულის მიზეზით არის გამონვეული. ამ შემთხვევაში ვაზს გახმობა მოელის. უმეტეს ნაწილად მუდმივის სიყვითლის მიზეზი მინის სიმწირეა, მეტადრე მაშინ, როცა ნიადაგში კირი მეტია. მწირი მინა საკმაოდ ვერ ასაზრდოებს ვაზსა და ამის გამო ჯერ ფოთელი უყვითლდება და მერე თითონაც ხმება.

ზემო რაჭაში ეს უკანასკნელი მიზეზია ვენახების სიყვითლისა. აქ საზოგადოდ ვენახები გაშენებულია მეტად დაქანებულს ფერდობებზე, წვიმა რეცხს ფერდობის მინის ნოყიერს ნაწილსა და დარჩენილი უნაყოფო მინა ვერ ასაზრდოებს ვაზსა და სიყვითლე უჩნდება.

ერთად-ერთი საშუალება სიყვითლის წინააღმდეგ – ვენახის გაპატივებაა.

**ივერია. – 1890. – 17 ოქტომბერი. – N 221. – გვ. 1-2.**

### **3. ყ-ნი (კეძრა ყიფიანი). სამეგრელოს მევენახობა : ფელეტონი**

ქუთაისის გუბერნიას პირველი ადგილი უჭირავს კავკასიის სხვა გუბერნიათა შორის, როგორც ღვინის წარმოების რაოდენობით, ისე მევენახობით. მთელს კავკასიაში რომ 100 000 დესეტინა ვენახი ითვლება, თითქმის მესამედი ამ რიცხვისა ე.ი. 30,000 დესეტინა ქუთაისის გუბერნიაშია გაშენებული და უმეტესი ნაწილი ამ ვენახებისა (შეიძლება ითქვას 80%) მოთავსებულია ორს მარაში – შორაპნისა და ქუთაისისაში; დანარჩენი კი მოდის რაჭა-ლეჩხუმსა, გურიასა და სამეგრელოზე.

რა არის იმის მიზეზი, რომ მევენახობას ბინა მარტო ორს მარაში უპოვნია და სხვაგან ასე ნაკლებად არის გავრცელებული. ნუ თუ სამეგრელო და გურია უვარგისი ადგილებია მევენახობისთვის? არა, მიზეზი ეს არ არის და სულ სხვა გარემოებაში

იმალება.

ამ ორმოცის წლის წინად ქუთაისის გუბერნიაში პირველი ადგილი ღვინის წარმოებაში სამეგრელოსა და გურიას ეჭირა. მეგრელები და გურულები იმერულ ღვინოს დაცინვით „გიდლის ღვინოს“ \*) ეძახდნენ და თითონ თავი მოსწონდათ „ოჭალეშის“, „კოლოშის“, „ჭანისა“ და სხვა ღვინოებით; ბედმა უღალატა მეგრელებსა და გურულებსა და დღეს იმ „გიდლის ღვინოში“ ფუთში 4 და 5 მანეთს აძლევენ და თითონ, უსიამოვნო „იზაბელის“ ღვინოს გარდა, აღარა მოსდით-რა.

1848 წ. საფრანგეთში პირველად შეამჩნიეს ნაცარი, რომელიც მოკლე ხანში მთელს ვენახებს მოედო და ანადგურებდა ყურძნის მოსავალს, არ გასულა ხუთი წელიწადი, რომ ამ სენმა ჩვენშიაც ამოჰყო თავი და მოედო ჩვენს ვენახებს, ჰფიქრობენ, რომ ნაცარი შემოჰყვა პირველად იზაბელასაო, რომელიც სამეგრელოში სამეგრელოს მთავარმა დავით დადიანმა შემოატანიწაო.

სამეგრელოსა და გურიაში ნაცარმა უკეთესი ვითარება მოიპოვა თავის გავრცელებისათვის, ვიდრე საფრანგეთში ჰქონდა. აქაურმა სითბოსთან ერთად შეერთებულმა სინესტემ შეუნყო ხელი სენსა და სულ მოკლე ხანში ღვინის წარმოებამ სამეგრელოში ორ მესამედად იკლო და დღეს ხომ იშვიათად შეხვდებით ნამდვილს მეგრულს ღვინოს.

იმერეთში, საცა უფრო ნაკლები სინესტეა და საცა ხშირად ძლიერი აღმოსავლეთის ქარი ჰქრის, ვერ მოიკიდა ამ სენმა ფეხი; თუ არ წვიმიანს წელიწადში, ნაცარი აქაურს ვენახებს ბევრს ვერას აკლებს და ეს არის იმისი მიზეზი, რომ დღეს იმერეთში უფრო მევენახობას მისდევენ და სარგებლობასაც დიდს ჰხედავენ. სამეგრელოში-კი თითქმის ძირეულად მოისპო მევენახობა.

ამ უკანასკნელს ხანებში სამეგრელოში, ისე როგორც გურიაშიც, აქა-იქა სცადეს დაბლარის ვენახის გამენება, მაგრამ უმეტეს ნაწილად ამ ცდამ ამაოდ ჩაიარა, რადგანაც არავინ შეინუხა თავი, რომ მიეღო საშუალება იმის წინააღმდეგ, რამაც ძირეულად მოსპო მევენახობა სამეგრელოში, ე.ი, არავინ უწამლა ახალშენს ვენახებს გოგირდით, რომელიც, როგორც ცნობილია, სრულიად სპობს ნაცარს. მხოლოდ ერთმა კაცმა მოჰკიდა ხელი საქმეს რიგიანად და კიდევაც გაიმარჯვა. ეს კაცი გახლავთ პრინც მიურატი, რომელმაც შარშან მარტში მოატანიწა სვირისა და კვალითის საუკეთესო ძირეული ვაზები ს. ჭკადუაშში, მიწა კარგა მოამზადა და გააშენა თითქმის ორი

დღის დაბლარი ვენახი. რასაკვირველია გაშენებისთანავე მიიღო ღონისძიებაც ნაცრისა და მილდიუს წინააღმდეგ და ეხლა, ოქტომბერში, რომ მიბძანდეთ ამ ვენახში, ჰნახავთ, რომ ვაზს მშვენიერად უხარია, ლერწი ღონიერი და სალი გაუკეთებია და წამლობას ისე კარგად უმოქმედნია, რომ ფოთოლი იმისთანა მდგომარეობაშია, როგორც სხვა ვენახებში მაისში არ იქნება. ამავე დროს სხვა უწამლი ვენახი რომ ნახოთ, მაღლარი თუ დაბლარი, იზაბელა თუ ჩვენებური, ადვილად შეამჩნევთ, რომ ლერწს ზრდა არა აქვს, დაუსრულებელია და ნაცრისაგან შავად არის გარუჯული და ფოთლისა ხომ ხსენებაც აღარსად არის.

ყველა ეს ცდა იყო, ხოლო რა-კი დარწმუნდა ზემოხსენებული მემამულე, რომ სამეგრელოშიაც შესაძლებელი ყოფილა ვენახების გაშენება, ეხლა განზრახვა აქვს, უფრო მხნედ მოჰკიდოს ხელი ამ საქმეს, ამავე ს. ჭკადუაშვილი აპირობს გაშენებას კიდევ 20 დღიურ ვენახისას და ამას გარდა განზრახვა აქვს, გაახლოს ანუ კვლავ ახაროს ის ვაზი, რომელიც შესანიშნავს ოჯალეშის ღვინოს იძლეოდა.

ფილოქსერა უკანასკნელ ხანებში ძლიერ გავრცელდა ჩვენს ქვეყანაში და მისთვის, რომ ამ მწერის შემოსევისთვის მუდამ მზად იყოს, პრინც მიურათი მომავალ გაზაფხულიდგან აპირობს ამერიკულის ყურძნის თესლის დათესვას; ამ ღონით ამ ვაზის გაშენებასა და შემდეგ ამავე ვაზზე ჩვენებურის ვაზის დამყვანას.

ეჭვი არ არის, ყოველივე ეს უნაყოფოდ არ ჩაივლის და იმედი უნდა ვიქონიოთ, რომ ეს ცდა პრინც მიურათსაც დიდს სარგებლობას მოუტანს და აქაურს მცხოვრებლებსაც დაარწმუნებს, რომ შეუძლებელი საქმე არ არის სამეგრელოში კვლავ გაძლიერდეს მევენახობა და ეს რომ ასე იქნება, იქიდგან ჩანს, რომ ეხლაც ხშირად მიჰყავთ პრინცთან ადგილობრივს მცხოვრებლებს თავის შვილები და სთხოვენ ასწავლონ ვენახის გაშენება და მისი მოვლა.

სასურველია, რომ სხვა დიდმა მემამულეებმაც მიჰბადონ ამ მაგალითსა და შეუდგნენ სამეგრელოში დროებით მოსპობილ მევენახობის აღორძინებას.

შესადარებლად მეტად არ მიგვაჩნია გავუზიაროთ მკითხველს ის, რაც ვნახეთ სხვა დიდის მემამულის ვენახშიაც. ჩვენ მოგახსენებთ თ. ე. დადიანის ვენახის შესახებ სამურზაყანოს ს. ფახულანში.

ამ სოფელში თ. დადიანს აქვს სამოცი ქცევა მაღლარი ვენახი, რომელიც წინად, როცა სამეგრელოში ღვინო მოდიოდა, შე-



სანიშნავს კოლოშის ღვინოს იძლეოდა. ეხლა ამ ვენახში ნაცრით შეფიფქილის მტევნების მეტი აღარა არის-რა. ნიადაგი და მისი მდებარეობა იმდენად კარგია ამ მამულში, რომ ნაცარს ველარ გაუხმია ვაზი და ამიტომ ყოველ წელიწადს უხვად იხამს ყურძენს, რომელიც საუბედუროდ სულ ერთიანად ფუჭდება, ფუჭდება იმდენად, რომ შარშან სულ სამი ბოთლი ღვინო მოსულა სამოც ქცევაში, ხოლო წრეულს წვეთიც არ მოსულა.

ვინც იცის, რა ადვილი და იაფად გადასარჩენია ნაცრისაგან ვენახი, ამ ვენახის ნახვაზე სწორედ გული ეტკინება მით, რომ ამოდენი ყურძენი სულ ტყუილ-უბრალოდ ფუჭდება.

იქნება ზოგიერთს ეჭვი დაებადოს და სთქვას, რომ მაღლარის წამლობა შეუძლებელიაო. ჩვენ ეს საქმე შეუძლებელად არ მიგვაჩნია, თუმცა უფრო ძნელი-კი გვგონია, ვიდრე დაბლარის წამლობაა.

ჩვენ დავეკითხეთ სოფ. ფახულანის მცხოვრებლებს, შესაძლებელი იქნება თუ არა მოხერხდეს ისე, რომ ხეზე კაცი ავიდეს და ისე გამაგრდეს, რომ ორივე ხელი თავისუფალი ჰქონდეს მაშინის ხმარებისათვისაო. პასუხად მოგვიგეს, რომ, ოღონდ წამლობას გვასწავლიდეს ვინმე, თორემ ეგ ადვილი საქმეაო. თუ ხიდგან წამლობა ვერ მოხერხდა, მაშინ კაცმა უნდა მიჰმართოს მაღალს ორ-ფეხა კიბეს, რომელიც ახლო დაიდგას ხესთან და კიბიდგან უწამლოს, როგორც ნაცარს, ეგრეთვე მილდიუს. ერთის სიტყვით, სრულიად დარწმუნებული ვართ, რომ, თუ სურვილი იქმნა, შესაძლებელი შეიქნება მაღლარის წამლობაც.

წრეულს დ. ხონის მახლობლად სცადეს მაღლარის წამლობა, და ცდამ უნაყოფოდ არ ჩაიარა – მოსავალი სრული მოვიდა. ამის შესახებ „ივერიაში“ დაბეჭდილი იყო წერილი ბნ შარაბანიძისა, რომელიც მოგვითხრობდა, როგორც მოხდა წამლობა რა დაიხარჯა და რა შედეგი მოჰყვა წამლობას.

**ივერია. – 1890. – 28 ოქტომბერი. – N 229. – გვ. 1-2**

## **ახალი ამბავი : გურია.**

მილდიუმმა და ნაცარმა დიდი ხანია აიკლო ჩვენი ვაზები. ოცი წელიწადი იქნება მას უკან, რაც ნაცარი შემოგვეჩვია და ხელი აგვადებინა ღვინის მოსავალზედ. ვაზები-კი ისევ სდგას, მაგრამ მოსავალი არა მოაქვს-რა. გაზაფხულზე გამოიღებს ფოთოლს, მაგრამ მაისსა და ივნისში უყვითლდება, უჭორფლია-

ნდება შავად და სცვივა. ერთის სიტყვით, გურია სწორედ ბუდეა ნაცრისა და მილდიუსი, მაგრამ არავითარს ღონის-ძიებას-კი არავინ არ ხმარობს. რა-კი ადგილობრივმა ვაზმა ასე გვიღალატა, გავაჩინეთ „იზაბელა“, ადესის ვაზი, რომელმაც კარგად იხეირა. ღვინო მისი მდარეა, უვარგისი, მაგრამ მოხერხებითა და ოსტატობით ისეთს ღვინოს აყენებენ ამ ადესის ყურძნისას, რომ უკეთესს ჩვენებურს ღვინოებს არ ჩამოუვარდება.

**ივერია. – 1890. – 18 ნოემბერი. – N 246. – გვ. 2.**

### **ახალი ამბავი : ჩვენ შევიტყვეთ...**

ჩვენ შევიტყვეთ, რომ მმართველობას კახეთის საუფლისწულო მამულისას მიუწვევია აგრონომები ბ-ნნი გევესკი და სტაროსელსკი ამერიკის ვაზების სადგურის მოსაწყობად. როგორც ვიცით, ამერიკის ვაზს იმ გვარი თვისება აქვს, რომ ფილოქსერას არ იყენებს და ამის გამო ძალიან სასიხარულო ამბავია, რომ სამერმისოდ, როდესაც კახეთისაკენ ფილოქსერა გადავა, იქ უკვე ექნებათ საკმაო ამერიკის ვაზის რქები გამხმარ ვენახების გასაახლებლად.

**ივერია. – 1891. – 4 იანვარი. – N 2. – გვ. 3.**

### **დარეჯანაშვილი, არჩილ. სოფ. ნაფარეული : 18 მაისი : დაბა და სოფელი (მონარილი ამბავი)**

საყურადღებოდ მიმაჩნია თქვენის გაზეთის მკითხველები-სათვის, ვუამბო, თუ როგორ დავთესეთ ამერიკის ვაზის თესლი (ნიჰნა) ჩვენის სოფლის საუფლისწულო მამულში და ამიტომ გწერთ შემდეგს: 1891 წ., თავ. ვიაზემსკის განკარგულებით, დეპარტამენტიდგან გამოგზავნეს სოფ. წინანდალში ამერიკის ვაზის თესლი დასათესად კახეთის საუფლისწულო ერთ-ერთს მამულში. წინანდალის საუფლისწულო მამულის უფროსმა ღვინოების მკეთებელმა ბ-ნ დიკენსონმა ეს საქმე მე მომანდო. ათს აპრილს შეუდექი მიწის მომზადებას, სადაც ამერიკის ვაზის თესლის დათესვას ვაპირებდი. ის ადგილი გადავაბარვინე ნახევარს არშინზედ, გადაბარული ადგილი ავაკლერტინე, გავასუფთავე და გავაკეთე კვლები ხუთის ჩარეჯის სიგანეზედ; შემდეგ იმავე კვლებში ერთის ჩარეჯის სიგანეზედ, ერთი მეო-

რესთან, გავაკეთეთ პატარ-პატარა კვლევი ნახევარ გოჯის სიდრმეზედ. თოთხმეტს აპრილს დავთესე ამერიკის ვაზის თესლი. დათესამდის ვაზის თესლი წყალში მქონდა შენახული, ასე რომ სხვა-და-სხვა ჯიშის თესლი, ზოგი ოთხი დღე იყო წყალში, ზოგი სამი და ზოგიც ერთი დღე და ღამე, რა თქმა უნდა, რომელი თესლიც დიდხანს იყო წყალში, იმან ყველაზედ ადრე იხარა. თესლი დავთესე ზომიერად, არც ხშირად და არც თხლად, ასე რომ თითო თესლს ზომიერი ადგილი დავუტოვე. დათესის შემდეგ არხები გადავასწორეთ ფოცხით და კარგად მოვრწყეთ ხელის სარწყავებით. რადგანაც ხუთ ნაირი სხვა-და-სხვა ჯიშის ვაზის თესლი იყო, ამიტომ თესლი ამოვიდა სხვა-და-სხვა დროს, ზოგი მეოცდა-ხუთე დღეს, ზოგი მეოც-და-ათე დღეს, ზოგიც ჯერ ისევ ამოსასვლელია.

თუ დათესილებს კარგი ამინდი დაუდგა ე.ი. მოწმენდილი დღეები, მაშინ კვლები უვეჭველად კვირაში ერთხელ უნდა მოირწყას. რადგანაც წლეულს სულ განუწყვეტლივ წვიმს, ამიტომ მორწყვასაც არ საჭიროებს. როცა ბალახი მოერიო კვლებს, გავამარგვლინე, მაგრამ გამარგვლის უმაღვე, კვლებს ზემოდან დავაფარეთ ხის ტოტები ფოთლიანად, რომ მზეს არ ევნო პატარა მცენარეებისათვის. მაგრამ არც ისე უნდა დააფაროთ, რომ ნაზი მცენარეები დაჰჩრდილოს. ამერიკის ვაზის თესლის გარდა, ვიაზემსკის განკარგულებით დავთესე ხუთ ნაირი სხვა-და-სხვა ჯიშის ბამბა და ერთ ნაირი ჯიშის ბრინჯი, რომელიც მორწყვას ასე არა საჭიროებს, როგორც ჩვენებური ბრინჯი. რაც შეეხება მომავალს საქმეს როგორც ამერიკის ვაზის მოშენებისას, ისე ბამბისა და ბრინჯის დათესვისას, ვეცდები თქვენის გაზეთ ივერიის მკითხველებს ვაცნობო ყველაფერი.

[სტატიის ბოლოს : ნაფარეულის საუფლისწულო ვენახის ზედამხედველი არჩილ დარეჯანაშვილი.]

ივერია. – 1891. – 24 მაისი. – N 108. – გვ. 3.

## **ახალი ამბავი : ს. ქვიშხეთი (სააბაჟიო).**

ამ სამი-ოთხი წლის წინად კ. დ. ყიფიანმა გაჩეხა თავისი დიდი მამა-პაპული რიგიანად მოვლილი ვენახი. ასე იმიტომ მოიქცა, რომ ათასნაირი ავადმყოფობა გაუჩნდა ვაზსა და ღვინის მოსავალმა შესამჩნევად იკლო. ბ. ყიფიანმა ერთის აგრონომიულის ჟურნალის მიხედვით, რომელიც საფრანგეთიდან

მოსდიოდა, გააშენა იმავე ადგილზედ ძლიერ ხშირი ვაზი, რომელსაც არაფერი სნეულება არ შეჰხვდა. შარშან ძლიერ კარგად მოისხა ვაზმა და ჩინებული მოსავალი იყო ღვინისა, ასე რომ ორმოც-და-ათს თუმნის ღვინოც გაყიდა ბატონმა კ. დ. ყიფიანმა.

ივერია. – 1891. – 30 მაისი. – N 113. – გვ. 3.

### **მოარული. რაჭა, 1 ივნისი : დაბა და სოფელი (მონარი-ლი აბები)**

როგორც „ივერიის“ მე-56 N-ში იყო ნაამბობი რაჭა ბუნების მხრითაც დავიწყებული ყოფილა. მართლაც, საკვირველი ზამთარი და გაზაფხული იყო წელს ჩვენში. ზამთარი ისე გავისტუმრეთ, რომ თოვლი არ გვინახავს; მხოლოდ მახლობელს მაღალ მთებზე ვხედავდით თოვლს; სადღაც შუა აპრელამდის კაცი ფეხითაც ვერ გაბედავდა გადასვლას, წელს იმ მთებზე ხარ-ურემიც თამამად გადადიოდა. ერთის სიტყვით, წელს ზამთრის ადგილზე გაზაფხული გვიდგა. გავისტუმრეთ თუ არა ზამთარი, გვეგონა თუ გაზაფხულის ადგილს ზაფხული დაიჭერდა, მაგრამ ამ მოლოდინმა ამაოდ ჩაგვიარა: რაც გვაამა ზამთარმა, ის სულ წაგვიმწარა გაზაფხულმა. დადგა თუ არა მარტი, მოვიდა თოვლი და თან ყინვებიც დაიწყო. ამ ყინვა-თოვლმა ხეხილებიც მოსწვა, შემდეგ შეუწყვეტელი წვიმები დადგა, კაცი გარეთ ვერ გამოდიოდა სამუშაოდ; დღეში ორი-სამი საათი თუ იქნებოდა სამუშაო ამინდი; ხვნა და თესვა შეჩერდა და დაგვიანდა; წვალებით და ვაი-ვაგლახით, როგორც იყო გაათავეს ხვნა-თესვა. ამოყო თუ არა თავი მიწიდან ქირნახულმა, გლეხები შეუდგნენ თოხების გამოკვერვას, მაგრამ მაისის ოც რიცხვში მოვიდა დიდი წვიმა და თან მოჰყვა სეტყვაც. სეტყვამ, რაც ამოსული ქირნახული იყო, მიწაშივე ჩაფლა! წამოვიდა ფერდობ ადგილებიდან ღვარი და სულ, რაც რამ წინ დახვდა, დედამიწიანად წალეკა. მდინარეებს ვინღა სჩიოდა, სადაც ჯერ წყალი არ ყოფილა, იქ წყლის რიონები გაგვიჩნდა. რიონი მაინც არ გვიშავებს, ამ ღვარმა და ადიდებულმა რუებმა კინალამ სულ აგვიკლო; უთვალავი ოთხფეხი, შრამელი, ნისქვილები, პატარა ხიდები და სხვა წაიღო. დაფერდებულ ადგილებს ვინ ეძიებს, ნეტავი ვაკე-პატარა ქალები არ წაეხდინოს: პატრონებმა ხელ-ახლად დახნეს და დასთესეს ამ გვარად წამხდარი ადგი-

ლები. ერთის სიტყვით, ძლიერ დააზარალა მთელი რაჭა წლე-  
ვანდელმა გაზაფხულმა და განსაკუთრებით სოფლები: სხვადა,  
შხივანა, ველევი, ნამანევი, ხამში და ძირაგეული. ამ გვარად  
დაგვტოვა გაზაფხულმა და ჩააბარა ჩვენი თავი ზაფხულს. ეს  
ზაფხული რას იზამს არ ვიცით, მხოლოდ წვიმების მაგიერათ  
ჯერ-ჯერობით ქარები მოგვილოცა.

ჩვენდა სასიხარულოდ, საიმედო საგანს ვენახები შეადგენს,  
რომელსაც ჯერ არაფერი არ მოსწევია; გამოტანილიც ბევრი  
აქვს ნაყოფი; ბევრიც რომ არ ჰქონდეს, მაინც ძალიან გაუკვირ-  
დება რაჭის მკვიდრს, რადგან კარგა ხანია, რაც ღვინის მოსა-  
ვალმა ძლიერ იკლო ჩვენში, ნამეტნავად-კი წარსულს 1889-1890  
წლებში. ზოგიერთგან ისე იკლო ღვინის მოსავალმა, რომ ჩვეუ-  
ლებრივ მოსავლის მეათედიც არ მოსულა. მიზეზს ღვინის მოუ-  
სავლობისას ზოგი მშრალსა ყინვიან ზამთრებს აბრალებს, ზო-  
გი-კი ბუზს, რომელსაც ხშირად ჰხედავენ გამხმარს ვაზში. რა  
ბუზი არის ეს ბუზი არ იციან; მცოდნე კაცი-კი არავინა გვყავს,  
რომ გამოიცნოს ეს ჩვენი უცნობი მტერი. მაგრამ რომ გამოიც-  
ნონ, რად უნდათ. უსწავლელი რაჭველი გლეხი, ფილოქსერის  
სახელს რომ გაიგონებს, ციებ-ცხელებას დააწყებინებს და გა-  
იძახის: „ფილოქსერის ბრალია, ტყუილ-უბრალოდ ასჭრეს ქა-  
რთლ-კახეთში ვაზი, ამ ბოლოს დროს იმერეთშიაც-კი, მაგრამ  
არც ფილოქსერა ყოფილა და არც სხვა. ეს სწავლულების ბრა-  
ლია: საქმე ვერა უშოვიათ რა და უფულობა აწუხებს. რა ენაღ-  
ვლებათ, ჩვენ ვაზი გადაგვიშენონ და ფული ქირად მიიღონ. ეგ  
არავის დაგცდეს, თორემ შენი მტერი ჩვენ მამულებს დღე და-  
აყენონ; ეხლა ცოტა მაინც მოდის და მაშინ ხომ საზედაშესაც  
ვეღარ ვიშოვნით“. ამ გვარის აზრისაა რაჭველი გლეხი ფილო-  
ქსერის შესახებ.

მართლაც, ვაზი შესამჩნევად ხმება. ჯერ კიდევ 1889 წელ-  
ში გახმა ბევრი; გაზაფხულზე ძირში ამოიყარა და ეგონათ,  
რომ არა უშავს რაო, მაგრამ, წარსული 1890 წლის წყალობით ამ  
გაზაფხულზე კიდევ ბევრი გახმა, ნამეტნავად თეთრი ყურძნის  
ვაზი. წელს ღვინის სიძვირე გაორკეცებულია, რადგან რაც მო-  
ვიდა ღვინო, ისიც ნახდა-გადაბრუნდა და მოძმარდა. ამ გა-  
რემოებას იმას აბრალებენ, რომ წარსულ წელს ძლიერ ადრე  
დაკრიფეს ყურძენი, რთველი თითქმის აგვისტოშივე გაათავეს,  
ამიტომ რაც დრო გადის, თან და თან მატულობს ღვინის ფასი.  
წარმოიდგინეთ დაძმარებულ ღვინის ერთი კასრი, ანუ 24 ჩარე-  
ქი, ხუთ მანეთად არის; საშუალო ღვინის 1 კასრი – 6-7 მან. და  
თავი ღვინისა – 8-10 მან. საშუალო ღვინის ერთ ჩარექას ექვსი

შაური მოსდის ფასად.

არც სხვა მოსავალს ვემაღლიერებით. შარშან გვალვა იყო და სიმინდმა ძლიერ გვიმტყუნა; სიმინდს მეტი ხარჯი აქვს ჩვენში და ამიტომ ადგილ-ადგილ სიმინდის სიძვირეც არის, თორემ ღვინოს ვილა სჩივის.

თუმცა ჩვენი ეკონომიური ყოფა- მდგომარეობა ამ გვარია, მაგრამ რაჭის მკვიდრნი მაინც არ უკვირდებიან თავიანთ ღარიბს მდგომარეობას. რაჭველმა იცის, რომ ნაკლებად მაქვს მინა-წყალი და რაც მაქვს ისიც მწირი და უვარგისიაო; რომ ვარგოდეს კიდევცა, მეწყერი არ დამანებებსო და ამიტომ სტოვებს თავის ცოლ-შვილს და მიდის შორეულ დაბა-ქალაქებში ორის გროშის საშოვრად, რომლითაც უნდა მოიშოროს ათას-გვარი გადასახადი. ხშირად ცარიელ-ტარიელი ბრუნდება შინ და, თუ მოიტანს რასმე, ძალიან ცოტას. ამას მაინც დიდად არ სჩივის. მოვა თუ არა რომელიმე დღესასწაული, ვალს აიღებს და ყიდულობს რაც აკლია. თავისთვის ცოტა ეყოფა, მაგრამ რა ქნას, ბევრი დაუპატიჟებელი სტუმარი მოუვა. სიკვდილს ირჩევს და შერცხვენილად-კი მაინც არ შეხვდება თავის სტუმარს. არ გაგონილა მაინც, წელს რომ ჩვენში სტუმრიანობაა; მოსწრებული კაცებიც კი ჰფიქრობენ, რომ ამდენი ხალხი დღეობებზე ჯერ არ გვინახავსო.

ან როგორ უნდა უღალატონ ამ მამა-პაპურს ჩვეულებას, რა ალაღატებინებთ, რა გვაქვს იმისთანა, რომ რაიმე კეთილს უნერგავდეს ხალხს გულში. სასწავლებელი არ გვაქვს, წიგნთ-საცავები, არ მოგვეპოვება აფთიაქი, არ გვყავს ექიმი... ჩვენის ექიმის ბინა ონშია და, ვიდრე ქვემო რაჭველი ონამდე მივა, ავადმყოფს ხუთჯერ აუგებენ წესს მღვდლები.

ივერია. – 1891. – 22 ივნისი. – N 130. – გვ. 2.

## **ახალი ამბავი : სოფ. ნატორჩაო (სენაკის მაზრა).**

წლევანდელისთანა ცუდს ტაროსებს, დიდი ხანია, რაც არ მოვსწრებივარ. ეს ხუთიოდე დღე-კია, რომ დარები ვნახეთ, თორემ თითქმის ერთი თვეც იქმნება, რაც მუდმივ სწვიმს... ღვინოს წელს ბლომად მოველით, განსაკუთრებით „იზაბელისას“. იზაბელას ისე კარგად ასხია, რომ თუ-კი ღმერთმა უკლისადდ გვაჩუქა, ვგონებთ, ახალს ქურჭელს მოგვაძებნიებს. არც ჩვენებურმა ვაზმა გვიღალატა ე.ი. „სვანურმა“, რომლისაგანაც ამ

თხუთმეტიოდე წლის წინად განთქმული ოჯალეშის ღვინო ინუ-რებოდა. მაგრამ გვეშინიან, არ დაგვინაცროს...

**ივერია. – 1891. – 27 ივლისი. – N 158. – გვ. 1-2.**

### **ახალი ამბავი : ტყვიავი.**

ერთი ფრიად სასიამოვნო ამბავი უნდა ვაცნობოთ ჩვენს მკითხველებსა: ჩვენს თავად-აზნაურთა წინამძღოლს ბ-ნს ი. სულხანაშვილს დიდი ხანია განზრახვა აქვს, რომ სადმე შიდა ქართლში გაიმართოს სამეურნეო სასწავლებელი, როგორც არის წინამძღვრიანთ-კარში. დღეს ეს აზრი თითქმის აღსრუ-ლებაში მოდის. ს. მარანაში, ტყვიავის გვერდით, თავადს ალ. ორბელიანს აქვს ერთიანი მამული, ესე ოთხმოც დღიურამდე. თავადი ორბელიანი ამ მამულს სწირავს სამეურნეო სკოლი-სათვის. ს. მარანაში კიდევ ყოფილან ბ-ნი სულხანიშვილი და მომრიგებელი შუა კაცი თ. ი. ერისთავი. მამული გაუსინჯავთ და მოსწონებიან. რალა თქმა უნდა, რომ თავადი ორბელიანი საშვილიშვილო საქმეს მოიქმედებს ამ უხვის შეწირულებითა. საქართველოს ყოველს კუთხისათვის ერთობ საჭიროა სამე-ურნეო სკოლა, მაგრამ ქართლი, მერე შიდა ქართლი, უფრო საჭიროებს; აქაური ხალხი მხოლოდ მიწის მუშაობას მისდე-ვს; სხვაგან ან საქონლის მოშენებას ადგიან, ან მევენახეობას, ან ვაჭრობას, ან აბრეშუმის კეთებას, მიწის მუშაობის გარდა; ქართლში-კი განსაკუთრებული მუშაობა ხვნა-თესვაა და სხვა არაფერი. სრული იმედი გვაქვს, რომ ბ-ნი სულხანიშვილი თვისს ენერგიას არ მოაკლებს ამ კეთილს საქმესა, ისახელებს თავს და საქმეს ბოლომდის მიიყვანს. ს. მარანა სწორედ შუა გული ადგილია და ძლიერ მოხერხებულიცა ამ გვარის სკოლი-სათვის.

**ივერია. – 1891. – 28 სექტემბერი. – N 206. – გვ. 2.**

### **ახალი ამბავი : ლიხურის ხეობა**

მშვენიერი მოსავალი მოვიდა პურ-ღვინისა. დიდი ხანია ესე პირი არ მოუციათ ღვინო-პურსა. მოაქექინა თავი ყველას და მამა-პაპეული ქვევრები მოანახვინა. ამანვე აღმოაჩინა ხელო-

ვნება მამა-პაპათა. გარდა სამთავნელის ქვევრებისა, სხვებიც აღმოაჩინეს უფრო შესანიშნავი. „ვახტანგიან მარანში“ (ეკუთვნის ნიკოლ. იანკინთეს ძეს მესხიევს) არის ერთი დიდი ქვევრი „სათვალავი“, რომელშიაც 365 კოკა ღვინოს ასხავდნენ თურმე, ასე რომ დღეში ერთი კოკა ღვინო ეხარჯებოდა საამილახვრო ოჯახს, როცა ერთად იყვნენ თურმე, და ამიტომ ჰქვიან წლის საათვალავი. იაკინთეს შინა მოსამსახურენი საბედა და ზაქარა უჩვენებენ, აი ამ ალაგას არის ის ქვევრიო, რომელიც ჩვენ მოსწრებაში გარეცხა „მაღალმა ანტონამ“-აო. თ. ლუარსაბ ამილახვარი და კედელა პაპუაშვილი გაიჭიბრნენ, უნდა ავაკსოთ ის ქვევრიო. ჩაასხეს რვა ურემი ტკბილი, რვა ურემი ჭაჭა და ქვევრი ნახევრად მოიყარაო. გასარეცხად ორი ურემი წამალი თურმე ჩააყარეს, ჩავიდნენ ოთხი კაცი (ოთხ-კუთხიანად არის ქვევრი მიწაში ჩადგმული), თითო კუთხეს მხარეს მიადგნენ და რამდენსაც გარეცხავდნენ, იმდენს წამალს ამოიღებდნენ. წელსაც უნდოდათ აეხადნათ, მაგრამ ბ-ნ ბესარიონ ლორთქიფანიძეს თურმე ეძნელა: ფეხი აირევა და მარანში ყურის გდება დიდი დაგვჭირდებაო.

ამისთანა ქვევრებს ამბობენ კიდევ ახალ-გორსა და იკოთს შუა გზის პირზედ და მესამეს კიდევ ყანჩავეთის ზემოდ, წირქოლში. ახალ-გორის ქვევრში კამეჩი თურმე ჩავარდა და მანამდე არ ამატლდა და სუნმა არ იჩინა თავი, ვერ იპოვნეს.

**ივერია. – 1891. – 2 ნოემბერი. – N 233. – გვ. 2.**

## **ახალი ამბავი : ვენახის წამლობა ვაზის ობისაგან...**

ვენახის წამლობა ვაზის ობისაგან, როგორც ვიცით მხოლოდ ვერმორელის სასხურებელის მაშინის შემწეობით შეიძლება. ეს მაშინა საფრანგეთში კეთდება და ტფილისში 18-19 მანათი ჰღირს. ამ ჟამად ერთს ბათუმელს, ბ-ნ ა. აბაშიძეს, დაუნყია ამისთანა მაშინების მზადება ბათუმში და მოკლე ხანში სწადიან წარუდგინოს კავკასიის საფილოქსერო კომიტეტს და ჩვენს სამეურნეო საზოგადოებას გასასინჯად. უკეთუ ამ ორმა დაწესებულებამ ვერა ნაკლი ვერა უპოვნა-რა, მაშინ ბ-ნს აბაშიძეს ჰსურს მოწმობა აიღოს და თავისის ნაწარმოების გასყიდვა დაიწყოს.

**ივერია. – 1892. – 22 იანვარი. – N 15. – გვ. 1.**



## **ახალი ამბავი : ამ უკანასკნელს ხანებში...**

ამ უკანასკნელს ხანებში ამიერ კავკასიის რკინის გზით 40 ვაგონი ღვინო გაგზავნილა საზღვარ გარედ კახეთისა და ქართლიდგან და ოთხი ვაგონიც კაკლის ნუჟური კახათისა და ქიზიყიდამ.

**ივერია. – 1892. – 7 თებერვალი. – N 29. – გვ. 1.**

## **თანახმად მე-4 § განკარგულებისა...**

თანახმად მე-4 § განკარგულებისა, რომელიც სახელმწიფო ქონებათა მინისტრისაგან განცხადებულ ექმნა უმართებელეს სენატს ფილოქსერის გავრცელების წინააღმდეგ ღონისძიებათა შესახებ, კავკასიის ფილოქსერის კომიტეტი აუწყებს, რომ მან სცნა ქვემო-ხსენებული ადგილები ქუთაისის გუბერნიისა ფილოქსერის სენით მოდებული: ქუთაისის, შორაპნის და სენაკის მაზრები და რიონის ხეობაში მდებარე მიწები სოფელ დერჩასი, ლეჩხუმის მაზრისა, ამავე გუბერნიისა.

ფილოქსერის მხრით საეჭვოა შემდეგი ადგილები: 1) ქუთაისის გუბერნიაში: ლეჩხუმის მაზრა, გარდა სვანეთის საბოქაულოსი, რაჭის, ზუგდიდის და ოზურგეთის მაზრები და ბათუმის და სუხუმის ოლქები, და 2) ტფილისის გუბერნიაში გორის მაზრაში ადგილი შემდეგ საზღვართა შორის: სამხრეთით - მ. მტკვარი. სოფ. ტაშის კარიდგან სოფ. გომამდის და თვით სოფ. გომი; აღმოსავლეთით - პირდაპირი ხაზი, გასწვრივ სოფ. გომიდგან ცხრა-მუხა და ფცხნისის სერების ქედზედ, მერე თვით ეს ქედი გორის მაზრის დასავლეთის საზღვრამდის; ჩრდილოეთით და დასავლეთით იმავე მაზრის დასავლეთი საზღვარი (ქედი, რომელიც ჰყოფს ტფილისის გუბერნიას ქუთაისის გუბერნიისაგან).

**ივერია. – 1892. – 7 თებერვალი. - N 29. – გვ. 1.**

## **ფელეტონი : მოხსენება თავად-აზნაურთა კახეთის რკინის გზის შესახებ**

„ამიერ კავკასიაში რკინის გზის გაყვანას ის შედეგიც მოჰყვა, რომ უღელი გამრუდდა ჯერ ერთი ნაწარმოების გასაღების სიადვილისა და მეორეც, სადაც რკინიგზა მოჰხვდა, იმ ადგილებში მიწის ფასმა აიწია, ხოლო კახეთში მიწისავე ფასმა დაინია...

...კახეთში მხოლოდ ვენახებს შერჩათ უფრო დიდი ფასი, ვიდრე ამიერ კავკასიის სხვა ადგილებში. ეს გარემოება იმითი აიხსნება, რომ კახური ღვინო ძლიერ კარგის თვისებისაა და იმისი ფასი, კახეთი რაც უნდა ცუდს მდგომარეობაში იყოს ურკინის-გზოდ, მაინც საიმისოდ არ დაინევს. მაგრამ თუ ვენახების ფასს ღვინის ღირსების დაგვარად გავსინჯავთ, აქაც ზემო-ხსენებულის მინაგვარს ამბავს დავინახავთ. დესეტინა ვენახი გორის მაზრაში ფასობს 600-1,000 მან., ხოლო კახეთში 800-1,500 მანათი.

ამ გვარმა დაფოლემამ კახეთის ყოველ გვარ მამულებისამ თავისი გავლენა იქონია მთელის ამ ქვეყნის მეურნეობაზე, განსაკუთრებით-კი დიდს სამეურნეო საგნებზე. მემამულეებს არც სათადარიგო თანხა აქვთ, საადგილ-მამულო სათავად-აზნაურო ბანკიდგანაც ნაკლებს სესხს იღებენ და ამის გამო შეძლება არ შესწევთ მეურნეობის არამც თუ განსაკარგებლად, არამედ კვლავინდებურადაც-კი ვერ უწარმოებიათ თავიანთი მეურნეობა. შედეგი ამ გარემოებისა ისაა, რომ ხორბლეულობის თესვასაც უკლეს და აღარც ვენახებს აშენებენ წინანდებურად. მართალია, იქნება ვენახები ეხლა უფრო მეტია წინანდელზე, მაგრამ ისე გაცილებით მეტი-კი არ არის, როგორც მოსალოდნელი იყო, რომ ცუდს გარემოებაში არ ჩავარდნილიყო კახეთი.“

..ამიერ კავკასიის რკინის გზის გაყვანამდე კახეთის უძვირფასესს ნაწარმოებს – ღვინოს ტფილისის ბაზარში მეტოქეობას არა უწევდა-რა, ხოლო ამ უკანასკნელს დროს ტფილისში, როგორც ხსენებულ რკინის გზის ცნობებიდგანა სჩანს, 400,000 ფუთი ღვინო მოდის რკინის გზის ორივე მხრიდან. მარტო განჯიდგან მოდის 135,000 ფუთი ღვინო, ქიურდამირიდგან 162,000 ფუთი, ძეგამიდგანაც-კი 16,000 ფუთი, ხოლო გორის მაზრიდგან 40,000 ფუთამდე. მარტო აქედგანაც-კი ცხადად სჩანს, რომ ამიერ კავკასიის რკინის გზის გაყვანის შემდეგ კახურის ღვინის მოთხოვნილება 400,000 ფუთით შემცირდა, რომლის მაგიერადაც სხვა დაბალის ხარისხის და ამასთანავე რკინის გზის შე-

მწეობის წყალობით იაფი ღვინო საღდება. ამასთანავე უნდა შევნიშნოთ, რომ ის ღვინოები მაინც კახურზე ძლიერ ნაკლებ ფასად იყიდება. ერთი ვედრო კახური ღვინო საშუალოდ რომ სამ მანათად ჩავაგდოთ, გამოვა, რომ ამიერ კავკასიის რკინის გზის წყალობით კახეთი ყოველ-წლივ ერთს მილიონს მანათ-სა ჰკარგავს. კახეთიდან 100 ვერსის სიშორეზე ვედრო ღვინის წაღება 25 კ. ჯდება და ამის გამო შეუძლებელია კახურმა ღვინომ რიგიანი მეტოქეობა გაუწიოს განჯის ღვინოს, რომელიც რკინის გზით მოდის...

**ივერია. – 1892. – 21 თებერვალი. – N 39. – გვ. 1-2.**

### **ახალი ამბავი : ორშაბათს, 30 მარტს.**

ტფილისის რკინის გზის სადგურზე დაიწყეს ვაგონების დატვირთვა წინანდლის საუფლისწულო ვენახების ღვინით. 1,500 ბოჩკა გაიგზავნება პეტერბურგს სახელმწიფო სასახლისათვის. ეს ჯერ პირველად მიაქვთ ხელმწიფის სასახლისათვის კახური ღვინო, აქამდე სასახლეში ან საზღვარ-გარეთიდან მოტანილის ღვინოსა ჰხმარობდნენ, ან ყირიმისას.

**ივერია. – 1892. – 2 აპრილი. – N 71. – გვ. 1.**

### **ახალი ამბავი : ბ-ნ სვიმონ გარსევანის ძე ჭყვიძის...**

ბ-ნ სვიმონ გარსევანის ძეს ჭყვიძის დაუბეჭდვინებია ათასი ცალი დარიგება იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა მომზადდეს წამალი ვენახის სასხურებლად. მილდიუსაგან გადარჩენისათვის და ეს წამალი რამდენი და როგორ უნდა ეპყუროს ვენახს და რა ვადაზედ. ეს დარიგება მუქთად დაურიგდება ხალხს. მისი რამდენიმე ცალი ჩვენც მივიღეთ გაზეთში დასაბეჭდად. მოგვყავს ეს დარიგება რედაქციის მცირეოდენის შენიშვნებითურთ:

ვენახის ფოთლის მოსარწყავი წამალი.

ერთი ქცევა ვენახისათვის რვა გირვანქა შაბიამანი და ოთხი გირვანქა ქვა-კირი შეაზავეთ, როგორც ამის ქვემოც სწერია:

რვა გირვანქა შაბიამანი ჩაყარეთ საღამოს საწნახელში\*) და ამ რვა გირვანქა შაბიამანს დაასხით ათი ჩაფი (ოცი ბათ-

მანი) წყალი. დილამდის ეს შაბიამანი ამ წყალში დადნება, დილაზედ ცალკე ოთხი გირვანქა ქვა-კირი ჩაყარეთ ბოჭკაში, ანუ დაყარეთ გობზედ; ამ ოთხს გირვანქა ქვა-კირს დაასხით ნახევარ ბათმანი წყალი. როდესაც ქვა-კირი წყალში დაიშალოს, ძალიან აურიეთ ჯობით; როდესაც კარგად აურიოთ, აიღეთ კირ-წყალი და ჩაასხით შაბიამანის წყალში; კირ-წყალი რომ ჩაურიოთ შაბიამანის წყალში, კირ-წყალი და შაბიამანი ძალიან აურიეთ ერთმანეთში ჯობით; კირ-წყალი და შაბიამანი კარგად რომ აურიოთ ერთმანეთში\*\*), ჩაასხით ჩაფში, ჩაფით ჩაიტანეთ ვენახში, ჩაფიდგან ჩაასხით სარწყავში და სარწყავით მოასხურეთ ვენახის ფოთლები. როდესაც საწნახელიდგან ჩაფში ასხამდეთ, ჩაფში ჩასხმამდე ყოველთვის ძალიან აურიეთ, თორემ წამალი ძირში დაღეჭილი დარჩება; ასე შეზავებული რვა გირვანქა შაბიამანი და ოთხი გირვანქა ქვა-კირი ეყოფა ერთს ქცევა ვენახს.

მორწყვის დროს არც ქარი იყოს და არც წვიმა, ყუდრო ამინდი უნდა იყოს; მორწყვის დროს თუ რომ წვიმამ მოგასწროთ და წამალი ჩამორეცხოს, მეორედ უნდა მორწყოთ.

ვენახი უნდა მორწყოთ წელიწადში ორჯელ, მაისის პირველს კვირაში და ივანობის-თვის თხუთმეტს. (ბევრჯერ მესამე მორწყვა უნდება ხოლმე).

ორი ქცევა ვენახისთვის:

ორი ქცევა ვენახისათვის თექვსმეტი გირვანქა შაბიამანი ჩაყარეთ საღამოს საწნახელში და დაასხით ოცი ჩაფი ორმოცი (ოცი ბათმანი) წყალი. დილაზედ ცალკე რვა გირვანქა ქვით კირი ჩაყარეთ ბოჭკაში და დაასხით ერთი ბათმანი წყალი და შეზავეთ ისე, როგორც პირველში სწერია; ასე შეზავებული თექვსმეტი გირვანქა შაბიამანი და რვა გირვანქა ქვა-კირი ეყოფა ორს ქცევა ვენახს.

სამი ქცევისათვის:

სამი ქცევა ვენახისათვის ოც-და-ოთხი გირვანქა შაბიამანი ჩაყარეთ საღამოს საწნახელში და დაასხით ოც-და-ათი ჩაფი (სამოც ბათმანი) წყალი, დილაზედ ცალკე თორმეტი გირვანქა ქვა-კირი ჩაყარეთ ბოჭკაში და დაასხით ორი ბათმანი წყალი და შეზავეთ ისე, როგორც პირველში სწერია. ასე შეზავებული ოც-და-ოთხი გირვანქა შაბიამანი და თორმეტი გირვანქა ქვა-კირი სამ ქცევა ვენახს ეყოფა.

ოთხი ქცევისათვის:

ოთხი ქცევა ვენახისათვის ოც-და-თორმეტი გირვანქა შაბიამანი ჩაყარეთ საღამოს საწნახელში და დაასხით ორმოცი

ჩაფი (ოთხმოცი ბათმანი) წყალი, დილაზე ცალკე თექვსმეტი გირვანქა ქვა-კირი ჩაყარეთ ბოჭკაში და დაასხით სამი ბათმანი წყალი და შეაზავეთ ისე, როგორც პირველში სწერია. ასე შეზავებული ოც-და-თორმეტი გირვანქა შაბიამანი და თექვსმეტი გირვანქა ქვა-კირი ეყოფა ოთხს ქცევა ვენახს.

ხუთი ქცევისათვის:

ხუთი ქცევა ვენახისათვის ორმოცი გირვანქა შაბიამანი ჩაყარეთ სალამოს საწნახელში და დაასხით ორმოც-და-ათი ჩაფი (ასი ბათმანი) წყალი, ოცი გირვანქა ქვა-კირი, დილაზე ცალკე ჩაყარეთ ბოჭკაში და დაასხით ოთხი ბათმანი წყალი და შეაზავეთ ისე, როგორც პირველში სწერია. ასე შეზავებული ორმოცი გირვანქა შაბიამანი და ოცი გირვანქა ქვა-კირი ხუთს ქცევა ვენახს ეყოფა.

ექვსი ქცევისათვის:

ექვსი ქცევა ვენახისათვის ორმოც-და-რვა გირვანქა შაბიამანი ჩაყარეთ სალამოს საწნახელში და დაასხით სამოცი ჩაფი (ას-ოცი ბათმანი) წყალი, დილაზე ცალკე ოც-და-ოთხი გირვანქა ქვა-კირი ჩაყარეთ ბოჭკაში და დაასხით ხუთი ბათმანი წყალი და შეაზავეთ ისე, როგორც პირველში სწერია. ასე შეზავებული ორმოც-და-რვა გირვანქა შაბიამანი და ოც-და-ოთხი გირვანქა ქვა-კირი ეყოფა ექვს ქცევა ვენახს.

ეს დარიგება მსურველთ ეძლევა უფასოთ: ქ. ქუთაისში აზნაურ ივანე ტარიელის ძის ხაინდრავას ბაკლეინის მაღაზიაში და შორაპნის მაზრაში, მეორე გილდის ვაჭართან ნარიმან გოცაძესთან.

ფასი არავინ გადისადოთ, სიმონ გარსევანის ძე ჭყოიძე

ივერია. – 1892. – 12 აპრილი. – N 75. – გვ. 2-3.

## **ახალი ამბავი : სოფ. ჩორჯო (რაჭა).**

აქეთ მოსავალს ჯერ-ჯერობით კარგი პირი უჩანს. ვენახებს ბევრმა შეძლებულმა უწამლა და, იმედია, ღვინოც კარგის თვისებისა მოუვათ ამისთანებს. მაგრამ ბევრი ღარიბი-კაცი-კი დარჩა და ვერ უწამლა ვენახს, რომელიც ჩვენში თითქმის ერთად-ერთი წყაროა ცხოვრებისათვის. ყელგადაგდებულნი იხვენებოდნენ გლეხნი, გვიშველეთ, უწამლეთ ჩვენს ვენახებს და ნახევარი მოსავლისა თქვენ წაიღეთო, მაგრამ ვინ იყო პატრონი, დავიჯერო, არ შეუძლიან სამეურნეო საზოგადოებას, ან მის განყოფილებას ქუთაისში ამ საქმეს როგორმე მოუაროს და

უშველოს?! სხვა არა იყოს-რა, შეუძლიან ქირით მაინც გაუგზავნოს ზოგიერთს ამისთანა სოფლებს სასხურებელი მაშინა.

ივერია. – 1892. – 17 ივნისი. – N 125. – გვ. 1.

## **ლ. ზ-შვილი. ივრის ხეობა, ს. მანავი.**

სანყალი მანავი! ამასაც ეღირსა გაზეთში თავის ამოყოფა, ამის სახელიც უნდა იყოს სადმე ხსენებული!...

წარმოიდგინეთ, რომ ეს ბედშავი სოფელი ერთს დროს დიდ პატივში იყო, იმ დროს, როდესაც სოფლები იქებოდნენ არა დუქნების სიმრავლით, არამედ ბუნების სიმდიდრით, მშვენიერის მთა-მინდვრით, საძოვრით, სახნავით და პურ-ღვინით. თეიმურაზ მეფის სუფრაზედ შემოდგომობით სხვა ღვინო არ იხმარებოდა, თუ არა მანავსა. დღესაც შერჩენილი აქვს სახელი „მეფის ზვარი“ ერთს საუკეთესო მამულს მანავში, რომლის მგზავსი თეთრი ღვინო კახეთში ორგან არ მოიპოვება, დღესაც აშკარად ეტყობა ნანგრევები მეფის მარნის მთაში „საცივე მარანი“. დღესაც არის კიდე ნანგრევები სოფლის განაპირას „სასახლისა“, სადაც მეფენი ხშირი სტუმრები იყვნენ ხოლმე მანაველებისა...

მართლა-და ბუნებას ჩვენს საზოგადოდ ბუნებით უხვს საქართველოში ბევრი კუთხე არ დაუჭილდოვებია ისე, როგორც მანავი...

მაგრამ? მაგრამ ის, რომ მანავი მაინც ბედშავია და მანაველები ერთი უღარიბესთაგანი მთელს ხეობაზედ...

ხომ იშვიათი მოსავალი იყო შარშან მთელს ჩვენ მხარეში პურისა და ღვინისა, მაგრამ წარმოიდგინეთ, რომ ათს კომლში ერთს არ მოჰყვა ახლამდის პური. ღვინო ხომ ჯერ არავის აქვს და თუ აქვს ისეთი, რომ სიცხარით არ დაიღვევა...

როდესაც საგარეჯო გიორგი-წმინდაში მთიბავსა და მომკალს დღეში მანეთი, ექვსი აბაზი აქვს დღიური სამუშაო, მანაველები თავიანთ პურით ცხრა-ათ შაურად მუშაობენ აქვე მანავში ზვრებში. აკი მოგახსენებთ, ბუნებას ერთხელ და ერთხელ ისე გაულაღებია ხალხი და გაუმცონარებია, რომ ძნელად თუ იქმება მისი გამობრუნება.

დანარჩენი შემდეგ იყოს.

ივერია. – 1892. – 24 ივნისი. – N 131. – გვ. 3.

## ნარკვევი (ჟურნალ-გაზეთებიდან)

ჟურნალ „Вѣстн. Винод.“-ის ენკენისთვის ნომერში დაბეჭდილია სხვათა შორის საყურადღებო წერილი დ. ნ. ოსტაფიევისა „შემოსავალი ვენახისა კახეთში“. მოგვყავს ეს წერილი შემოკლებით:

კახეთში 35,000 დესიატინამდე ვენახებია, რომლებშიაც უნინ 2 მილიონ ვედრამდე ღვინო მოდიოდა ე.ი. დესიატინაზედ 57 ვედრა ამ ჟამად-კი ღვინო ნაკლებად მოდის. ეს გარემოება ამტკიცებს, რომ ღვინის მოყვანის საქმე კახეთში ვერ არის რიგიანად მოწყობილი. რა არის ამის მიზეზი? უმთავრესი მიზეზი ამისა არის უცოდინარობა, სიზარმაცე და უსახსრობა. მაგრამ ნუ დავივიწყებთ, რომ ყველა ამას მაინც საშველი აქვს. ცოდნის შეძენა ყველგან და ყოველთვის შესაძლებელია, სიზარმაცესაც ეშველება რამ და რაც შეეხება უსახსრობას, ამ ჟამად სახელმწიფო ბანკი მცირე სარგებლით აძლევს ფულსა ვენახის პატრონთ (თავად აზნაურობას). საჭიროა მხოლოდ მევენახეობის რიგიანად მოწყობა და ერთგული მეცადინეობა. წარმოვიდგინოთ მეორეს მხრივ, რომ ცოდნაც შევიძინეთ, სიზარმაცესაც თავი დავანებეთ და სახსარიც მოვიპოვეთ. ეშველება რამე ამით კახეთის მევენახეობას თუ არა? იქნება მიუხედავად ყველა ამისა, ისე ცოტა ღვინო მოუვიდეს ვენახის პატრონს, რომ შრომად არა ღირდეს? ოთხის წლის გამოცდილება და შრომა მაქვს ამ საქმეში და აი რას მოგახსენებთ:

1888 წელს მე ვიყიდე მამული ალაზნის მარცხენა ნაპირას (თელავის მარაში). ვენახის ადგილი ითვლებოდა 6 დესიატ. 1880 ოთხ-კუთხი საჟენი. ამ ვენახის შემოსავალი ძლიერ მცირე იყო. უკანასკნელის სამის წლის განმავლობაში ვენახში მოვიდა 300 ვედრა ღვინო ე.ი. დესიატინაზედ 17 ვედრა. 1888 წელს-კი უფრო ნაკლები, დესიატინაზედ 15 ვედრა. მას შემდეგ ჩემის ვენახის შემოსავალმა ძლიერ იმატა, როგორც შემდეგის ციფრებით დარწმუნდება მკითხველი: 1888 წელს ჩემის ვენახიდან მოველოდი\*) 200 ვედრა ღვინოს. 1990 წელს მივიდა 332 ვედრა, 1891 წელს 2526 ვედრა. ამა 1892 წელს სულ ცოტა 3000 ვედრა ღვინოს მოველი. რომ უფრო ნათლად დავანახვო მკითხველთ შემოსავლიანობა ჩემის ვენახისა, შემდეგს ანგარიშს მოვიყვან; როგორცა ვსთქვი ჩემს ვენახში 1891 წელს 2526 ვედრა ღვინო მოვიდა. ამათში:

1826,3 ვედრა გაიყიდა 5473 მან. 21 კაპეიკად. 690,7 ხელთა მაქ-

ვს, სულ 1049 მან. 55 კაპ., ჭაჭა გაიყიდა – 59 მანეთისა.

სულ 6581 მან. 76 კაპ.

ამ ფულს რომ ხარჯი გამოვაკლოთ, დარჩება 5411 მან. და 76 კაპ. წმინდა შემოსავალი. ვენახის ყიდვა დამიჯდა 7,000 მანათად, მაშასადამე ამ ფულს მიუგია 75%.

ეს ანგარიში აშკარად გვიჩვენებს, თუ როგორს შემოსავალს მისცემს პატრონს ვენახი, თუ კაცმა ამ საქმეს გული დაუდო.

მე არც საამისო ცოდნა მაქვს მევენახეობისა, არც დიდი გამოცდილება და არც დიდი შეძლება.

მაშ წარმოიდგინეთ ეხლა, როგორ აინევს ვენახის შემოსავლიანობა, თუ ამ საქმეს ხელი მოკიდა გამოცდილმა, მცოდნე და ჩემზედ უფრო შეძლებულმა კაცმა.

ძლიერ სამწუხაროა, რომ საუფლისწულო მამულების გამგეობა, რომელიც აგერ ექვსი წელიწადია, რაც წინანდალში ღვინის კეთების საქმეს ადგია და რომელსაც მომეტებული შეძლებაცა აქვს და უფრო მცოდნე კაცები აწარმოვებენ ღვინის მოყვანის საქმეს, არ აცხადებს საყოველთაოდ საუფლისწულო მამულის ვენახების შემოსავლიანობის ანგარიშსა.

**ივერია. - 1892. - 6 სექტემბერი. - N 189. - გვ. 3.**

## **დაბა და სოფელი (მონერილი აბაჰვი) : ქუთაისი**

აქაური სამეურნეო საზოგადოება მხნედ შეუდგა მოქმედებას. როგორც მკითხველებმა უნციან, ქუთაისში ეს საზოგადოება აარსებს სამეურნეო სასწავლებელს, რომლისათვისაც მშვენიერი შენობა უკვე აგებულია. ეს სასწავლებლის შენობა აგებულ იქმნა მით, რომ 18.000 მან. ქუთაისის გუბერნიის ერობის ფული მოხმარდა და 9.000 მანეთიც ქუთაისის სათავად-აზნაურო ბანკმა მისცა. სასწავლებლის შენობა ჯდება 25.000 მანეთი, ასე რომ გადადებულ ფულიდგან ხელთ ექმნება საზოგადოებას მხოლოდ 1.700 მანეთი, რომლითაც ვერ შეიძლება, ძალიან ბევრსაც რომ ეცადოს, სასწავლებლის მომართვასა და მოწყობას. ეხლა სამეურნეო საზოგადოება შუამდგომლობს, რომ მთავრობამ ის 12.000 მანეთიც მისცეს, რომელიც საერობო ფულისა აქვს დარჩენილი, სასწავლებლის მოსაწყობადა და მოსამართავად. სასწავლებლის შენობა საქალაქო ფერმაზედ იმყოფება.

განზრახვა აქვთ, ამას გარდა, დააარსონ საფილოქსერო სადგური, რომლის აგება 45,000 მანეთამდე დაჯდება. ამ სადგურმა უნდა მცენარეულობის გაშენება სცადოს, ამერიკის ვაზი



ახაროს და აგრეთვე მცენარეთა სნეულებანი, განსაკუთრებით სოკოსებრი, ჰკურნოს. ამ დანესებულებისათვის ყოველ წლიურად გადადებულია ქუთაისის გუბერნიის საერობო ფული 6,000 მან., სათავად-აზნაურო ბანკისაგან 3,000 მან. და სახელმწიფო ქონებათა მინისტრიც 2,500 მან. იძლევა, სულ 11,500 მან.

ამას წინად სამეურნეო საზოგადოებას კრება ჰქონდა, რომელზედაც ბ-ნმა გ. ზდანოვიჩმა თავისი მოხსენება წაიკითხა იმის შესახებ, რომ „ქუთაისის გუბერნიაში ვენახების სოკოსებური სნეულების რჩენა და კურნება საზოგადოდ იყოს წარმოებული“. მოხსენებაში ნათქვამია, დიდად სასარგებლო იქნება, რომ ვენახების წამლობის საქმეს საზოგადოდ მივყოთ ხელსაო. ეხლა, მაგალითებრ, 100 ქცევა სავენახე ადგილი რომ ოცსა და ოც-და-ათს კაცს ეკუთვნოდეს, თითოეული მისი პატრონი იძულებულია განსაკუთრებული ვერმორელის მანქანა და სხვა მოწყობილობა იყიდოს და ისე მოუაროს, ისე უწამლოს თავისს ვენახს. მაშინ კი უფრო იაფადაც დაჭდება და ადვილადაც არის მოსახერხებელი, რადგან 5-8 მანქანა ეყოფა მთელს ასს ქცევა მიწას. ამას გარდა, სამეურნეო საზოგადოების წევრობაც მამულის პატრონისთვის ხელ-საყრელი და სასარგებლო იქნება, თუ საზოგადოება მემამულეთ ამ საქმეში ხელს მოუმართავს, და მაშინ ჩვენ-კი არ დავუწყებთ ძებნას წევრებს, ისინი დაიწყებენ ჩვენს ძებნასაო. ეს საქმე საზოგადოებამ 20 ოქტომბერს განსაკუთრებულს კომიტეტს გადასცა განსახილველად...

ივერია. – 1892. – 8 ნომბერი. – N 237. – გვ. 2-3.

## **ნადიკვრელი (ზარაფიშვილი, ილია). წერილი კახეთშიღვან**

წრევანდელი და შარშანდელი ღვინის მოსავალი – ღირსება წრევანდელის ღვინისა. მიზეზი ამისი. კახურ ღვინის გადასხვაფერება. ღვინის ფასი. რა ჯდება ვენახის შემუშავება. უნ ღვინის სავაჭრო ამხანაგობისა კომისიისაგან მოხდენილი კრება. – წრევანდელ ღვინის სიუხვე და კახელები.

ამ უკანასკნელი ოცის წლის განმავლობაში არ მოსვლია კახეთს არც ამოდენა ღვინო, რაოდენიც წელს მოვიდა და არც ამისთანა მაღალის ღირსებისა. მართალია, არიან იმისთანა მემამულენიც, თუმცა ძალიან ცოტანი, რომელთაც არა მოუვიდათ- რა; იმისთანანი-კი, რომელთაც წელს უკეთესი ღვინო არ

მოსვლოდათ, ვიდრე წინად, არ არიან, არც დიდის ზვრებისა და არც პატარა ვენახების პატრონები.

მეტყვიან, რა დროს ღვინის ქებაა, ჯერ ღვინო დუღილშია, ვინ იცის თავს დაიჭერს, თუ არაო, მაგრამ მე მაინც დარწმუნებული ვარ, რომ წრევანდელი ღვინო, რადგანაც ყველა სიკეთის პირი ჰქონდა და აწივა აქვს, უეჭველია თავსაც დაიჭერს და ბევრის სიკეთით გარჩეულიც იქმნება წარსულ წელთა მოსავლის ღვინისაგან. ყველაზე ეს არ ითქმის, რადგანაც ყველამ ერთ დროს არ დაჰკრიფა, ერთნაირად არ მოუარა. არ შეიძლება სთქვას კაცმა, ვინც თელავის მაზრაში აგვისტოს გასულს და სექტემბრის პირველ რიცხვებში დაჰკრიფა ვენახი, იმისი ღვინო კარგი იყოს, ან თავი დაიჭიროს, მაგრამ ის-კი უტყუარად ითქმის, რომ ამისთანა ღვინოც იმავე ვენახის წარსულ წლის ღვინოსა სჯობია სიკეთითა.

ამ ოცის წლის განმავლობაში არ ყოფილა ისეთი წელიწადი, როდესაც ნაწილი ვაზის ნაყოფისა არ დამპალიყოს სხვა-დასხვა მიზეზების გამო. ყოველთვის დაკრეფის დროს დამპალ ყურძენს არჩევდნენ, რამდენადაც შეიძლება, მაგრამ ისე ვერ ახერხებდნენ არჩევას, რომ არ შეჰყოლოდა დამპალი. ხშირად მტევანში ათი და ოცი დამპალი მარცვალი შეჰყვებოდა. არჩევდნენ მარტო იმ მტევნებს, რომლის მომეტებული ნაწილი დამპალი იყო, რადგანაც სრულიად საღი მტევანი ათში ერთი ძლივს იყო. ამ შეყოლებულ სიდამპლეს შესდევდა ღვინოში ყოველ გვარი ავადმყოფობა და წახდენის დვრიტა.

წრევანდელი მოსავალი სრულიად საღი იყო. დიდ ზვარში ერთ კალთას ვერ ამოარჩევთ, ასე თუ ისე დაზარალებულს ყურძენს, მაშინ როდესაც ამავე ზვარში წარსულ წლებში ხუთსა და ათს გოდორს არჩევდნენ.

წარსულ წლებში ადრე დაკრეფილს ყურძენს არა ჰქონდა უმეტესი 13,5% შაქრისა, გვიან დაკრეფილს უმეტესი 17,5%- სა.

რადგანაც ერთის მხრივ ვაზი ნაცრისა და ობისაგან დაზარალებული იყო და მეორეს მხრივ, ცივი გაზაფხული დაუდგა, ამისათვის ვაზმა კვირტი გვიან გამოიტანა, გვიან შეიფოთლა, გვიან აყვავდი, ყურძენი გვიან დაისვრიმდა და გვიან შეუვიდა თვალი. წელს, ფერისცვალებას, როცა ყველა ეკლესიები სავსეა ხოლმე ვენახის პატრონთაგან მოტანილ ყურძნითა, ეკლესიებში შეჰხვდებოდით ან ერთს, ან ორს მტევანს და იმასაც ისვრიმს. თიბათვიდგანვე დაიჭირა საშინელი გვალვა და ამ გვალვისაგან მარცვალი ძლიერ დაწლიოკდა, როგორც იტყვიან, დაკრიკინავდა. თუ ასე დარჩენილიყო, თქვენი მტერი, კახე-

ლებს არა მოუვიდოდათ-რა ჭაჭის მეტი, მაგრამ ღმერთმა შეიბრალა კახელები. აგვისტოში მოვიდა კარგი წვიმები, დამწვარი და დახეთქილი ნიადაგი დაალობო, გაჟენთა, დააფხვიერა და, მოგეცათ ღვთის წყალობა, მარცვალს ორის დღის განმავლობაში შეეტყო დამსხვილება და ამასთან დამწიფების აჩქარებაცა. აგვისტოს გასულს დაკრეფილს ყურძენს უკვე 15% შაქარი ჰქონდა, ენკენისთვის ოცში დაკრეფილს 18%, ოქტომბრის 8-15 დაკრეფილს 22% და 23,5%, ე.ი. ოქტომბრის ნახევარში ყურძენი ასე იყო შემოსული, მონეული, როგორიც დიდი ხანია კახელებს არ უნახავთ. რთველში ისეთი შესაფერი ამინდი იყო, რომ მეორე დღესვე იწყობოდა ჩქარი, გაგიჟებული დუღილი ტკბილისა. ახლად დაწურულ ტკბილს სითბო 18% მეტი ჰქონდა და ეს არის, სხვათა შორის, ერთი მიზეზთაგანი, რომ ღვინის პირველი დუღილი, რომელსაც დიდი გავლენა აქვს იმის ავკარგიანობაზე, უნაკლულო იყო.

ყურძენის კანი ისე თხელი იყო, დედად ძლივს ჰყოფნიდა დაწურულს ტკბილსა. კვლავ-კი დედის მიცემის შემდეგ ჭაჭა ბევრი გადარჩენილა და ცალკე შეუნახავთ. წელს კახეთში ჭაჭა არ მოიძებნება, მარტო თხლე არის. (ჭაჭა დედად მიცემული, ღვინის გადაღების შემდეგ, თხლედ იწოდება, რადგანაც ბევრით განირჩევა დედად მიუცემელ ჭაჭისაგან).

ღვინის საქმე რომ ცოტათი მაინც კარგად იყოს მოწყობილი, წრევანდელი ღვინო მემრის ამ დრომდის არ უნდა გაიყიდოს. წრევანდელი ღვინო ისეა შეზავებული შემადგენელ ნაწილებით, რომ მისი ღირსება წლის გასულს იჩენს თავს, მაშინ მიეცემა საუკეთესო ნაზი გემო და „არომატი“. რას იზამს კაცი, როცა არც ვენახის პატრონები არიან საამისოდ მოწყობილნი და არც იმისთანა მოვაჭრე ჰყავს ჩვენს ღვინოს, რომელმაც შეინახოს ერთი წელიწადი მაინც და ისე გაყიდოს. სად არის ჩვენში ან ღვინის საწყობი, ან ღვინის მოვლის მცოდნე? ჩვენი ვაჭრები ღვინის მოვლა-შენახვას, განკარგებას არ დაგიდევენ და ღვინის გადასხვანაირებაში-კი არავინ აჯობებს.

არ გეგონოთ, ტფილელებო, როდისმე თქვენ აქაური ღვინო დაგელიოთ! იქნება აქედამ იყოს ჩამოტანილი, თუმცა ძალიან ცოტა მოაქვთ აქაური ღვინო მანდაურ მოვაჭრეებს, ვიმეორებ, იქნება აქაურიც იყოს, მაგრამ იცოდეთ, გადასხვანაირებულია. ჯერ მარტო კმარა, ღვინო ჟელატინ ნარევი დასაწმენდად პარკში გაატარონ, რომ გადასხვანაირდეს. უამათოდ კი არც ერთ ღვინოს არ გასმევენ ეგენი და განა მარტო ამით ასხვაფერებენ?..

მოსულან სირაჯები და ამ საუკეთესო ღვინოში საპალნეში (48 ვედროა) სამ თუმნიდგან ექვს თუმნამდე იძლევიან დალოცვილები, ე.ი. ბოთლში 4-8 კაპეიკს. რა უნდა ჰქმნას ვენახის პატრონმა? ამ ფასად გაყიდული ღვინიდან როგორ ამოიღოს ვენახის შესამუშავებელი? თვითონ ვენახის პატრონს უცდება დღიური ვენახის უხეიროდ შემუშავება 70 მან. მეტი. დღიურზე საპალნეზე მეტი არ მოდის მომეტებული ნაწილად, ბევრჯელ კი ნაკლებიც მოდის და, თუ წელს მოვიდა ზოგან მეტი, ეგ სამარადისო ამბავი არ არის. ვენახის პატრონმა ღვინო ისე რომ ჰყიდოს, როგორც უცდება, თვით როგორ და რით იცხოვროს? აკი ვერცა სცხოვრობს. ყოველ-დღე საცხოვრებელს სესხულობს და ამიტომ არ მოიპოვება ვენახის პატრონი, ყელამდის ჩაფლული არ იყოს ვალში.

ამ გაჭირვებულმა მდგომარეობამ ყველას ძალ-დატანებით აფიქრებინა რომელსამე საშუალების გამოძებნა. როგორც იცის მკითხველმა, თავად-აზნაურთ მოიყარეს თავი, აიღ-დაიღეს და ისეთს გზას დაადგინენ, რომ საექვოა იმ გზით საწადელს მიაღწიონ.

ურიგო არ იქნებოდა ადგილობრივი მწერლობა დაჰხმარებოდა ჩვენს გაჭირვებას თავის სიტყვით, იქნება შორეული მოვაჭრე გაჩენილიყო და ჯერ-ჯერობით მით შეეხვია კახეთს თვისი წყლულები.

1 ნოემბერს კომისიის თავმჯდომარემ თავადმა დიმიტრი მაყაშვილმა მოიწვია თავად-აზნაურობა წესდების უმთავრესი მუხლის მოსასმენად. წინანდელზე ბევრნი შეიყარნენ თავად-აზნაურნი. ეტყობა, ყველას აწუხებს აწინდელი მდგომარეობა, რომ ასე გულ-მოდგინედ იქცევიან. დიდის ყურადღებით ისმენდნენ წესდებას და ყველა მონაწილეობას იღებდა თვითოეულ მუხლის გასინჯვაში. ერთმა მუხლმა, რომელიც წილის ფულს შეეხებოდა, დიდი კამათობა გამოიწვია. საზოგადოდ ეს კამათობა ცხადად გვიჩვენებდა, რამდენად განუვითარებელნი ვართ, რამდენად ბევრი გვაკლია სწორედ ის, რაც უფრო ჩვენთვის საჭიროა... ერთი მუხლში იყო ნათქვამი: „სათავნო თანხა შესდგება ათასი ხუთ თუმნიანის წილის ფულისაგან, სულ ხუთი ათასი თუმნისაგან... სხვათა შორის; იმოდენა ხალხში არავინ იცოდა, რომ ამისთანა ამხანაგობის წილის ფული სხვა არის და ობლიგაცია და აქცია სხვა, რომ წილის ფულისათვის არავითარი ბილეთები არ გამოიცემა მთავრობის ნება-დართვით; რომ, ვინც ფულს შეიტანს, მიეცემა გამგეობისაგან ხელ-წერილი, ანუ კვიტანცია, ფულის შეტანისა; რომ საზოგადოდ რამდენი

წილის ფული ექმნება ამხანაგობას, ამის განსაზღვრა საჭირო არ არის, მთავრობა ამას არ მოითხოვს. საჭიროა მხოლოდ, განისაზღვროს, ერთს ამხანაგს რამდენის წილის ფულის შეტანა შეუძლიან და მის რაოდენობის კვალობაზე რამდენი ხმა უნდა ჰქონდეს. რა-კი ასე დაქვეითებულნი ვართ, ბევრად ემჭობინებოდა ამხანაგობაში მიელო მონაწილეობა ყველას, განურჩევლად ჩამომავლობისა, რომ იქნება საჭირო მცოდნე კაცები ყველა წოდებაში გამოგვეძებნა. რამდენი მცოდნე და მუშა კაცია საჭირო ამ ამხანაგობის კეთილდღეობისათვის! ყველას დახმარება ასე თუ ისე დასჭირდება ასეთს დიდს საქმეს.

ჯერ-ჯერობით წლევანდელმა ღვინის მოსავალმა ბევრი გვაზარალა. ეტყობა, მაღალის ღირსების ღვინო კარგად არა ჰმოქმედობს კახელებზედ. სისხლის დანაშაულობის საქმედა რიცხვმა იმატა. თითქმის ყოველ დღე ისმის: აქა და აქ კაცი დასჭრეს, იქ კაცი მოჰკლეს, აქ კაცს თავ-პირი ჩამოამტვრიეს კეტებით, აქა და აქ ცხენები დაიპარეს, იქ ძროხები და კამეჩები და სხვ. და სხვ. ვისგანაც თავის დღეში ავ საქმეს არ მოელოდდი, ჰხედავ, ისიც საეჭვო გამხდარა. რას დავაბრალოთ ყოველივე ესენი, თუ არ ღვინოს? ყოველივე ეს წინადაც ყოფილა კახეთში, მაგრამ მცირედ. ახლა, ბატონო, ყველანი წათამამდნენ. ეტყობა, ღვინის მოსავალმა იმატა და სინიდისისამ-კი იკლო.

ივერია. - 1892. - 24 ნომბერი. - N 248. - გვ. 2-3.

### **ნადიკვრელი (ილია ზარაფიშვილი). წერილი თელავიდან : „ივერიის“ მეთაურის გამო (N 240)**

ერთის მხრით კახელების ღვინის მოსავალი, და მეორეს მხრით ღვინის ფასის დაცემა, ყველა შეგნებულს კახელს აფიქრებს, აბოროტებს. როგორ და რანაირად მოვანყოთ საქმეო, ჰფიქრობს კახელი, რომ ერთად-ერთმა ჩვენის ქვეყნის წარმოებამ, ღვინომ მწარმოებელიც დააკმაყოფილოს და მომხმარებელიცა? გამსჭვალული ამ ფიქრით კახელი ადარებს კახურს ისპანურ, იტალიურ, ფრანგულ და სხვა ღვინოს, რომელსაც საქვეყნოდ დიდება და პატივი დაუმსახურებია, ადარებს და ნიავ შემობერილ ასკილივით ირხევა, არ იცის, კახური ამჭობინოს, თუ სხვა ქვეყნის ღვინო. ამ მდგომარეობაში კახელისათვის მწერლობის სიტყვა იმის ღვინის შესახებ სწორედ ციდამ ჩამოვარდნილი მანანაა. ასეთ მანანად მისაჩნევია მეთაური

წერილი „ივერიისა“. ამ წერილში, სხვათა შორის ვკითხულობთ: „ღვინის საქმეს ჩვენში ერთი დიდი საქიროება აქვს. სახელდობრ ისა, რომ საბაზრო საქონლის თვისება (Свойство рыночного товара) მიეცეს, რომ საქართველომ გარედაც მუშტარი აიჩინოს, ბაზარი გაიმართოს. ვიდრე ამ საქიროებას არ მოეველება, კეთილი სურვილი ღვინის საქმის მეთაურებისა და მომხრეებისა ერთს ბიჯსაც წინ ვერ წასდგავს“. ცოტა ქვეით, განსამართებლად საქონლის საბაზრო თვისებისა, ვკითხულობთ: „მინამ დარწმუნებული არ ვიქმნებით, რომ ჩვენი ღვინო ჩვენის მარნიდამ ბაზრამდე თავის გემოთი, ფერით და სუნით მივა და თავს დაიჭერს, იმ დრომდე ნურავის ჰგონია, რომ ღვინის აღებ-მიცემობამ ჩვენში ჩვენი სასურველი გზა გაიკაფოს“. თქმა არ უნდა დამწერის ნათქვამი შეეხება ყველა ღვინოს, საქართველოში მოყვანილს, და არა კერძოდ კახურსა.

მე, როგორც კახელი, ორიოდე სიტყვას ვიტყვი კახურ ღვინოზედ. კახურ ღვინოს საბაზრო თვისება, ანუ გამძლეობა შედარებით შეიძლება გაისინჯოს. საფრანგეთს, იტალიას, ისპანიას, ავსტრო-ვენეგრიას და სხვა ღვინის მოსავლიან ქვეყნებს სამ ნაირი ღვინო გამოაქვთ ბაზარში: ერთი ღვინოა ჩვენის ღვინის მსგავსი, ორი კი სრულიად განსხვავებულია, როგორც განსაკუთრებულის ხელოვნების ნაყოფი. ჩემის აზრით, კახური ღვინო საბაზრო თვისებით, გამძლეობით არ ჩამოუვარდება სხვა ქვეყნების იმავე ნაირს ღვინოსა. საფრანგეთი დიდი ხანია ღვინით განთქმული ქვეყანაა, მაგრამ ბუნებური ღვინო იქაც ისეთს დღეშია, თუ არ უარესში, რა დღეშიაც ჩვენი კახური ღვინოა. 1825 წლის აქეთ, ყოველ წლივ ცალკე საფრანგეთის მთავრობა და ცალკე ღვინის მწარმოებელნი დიდძალ ფულსა ჰხარჯავდნენ, რომ ღვინის სხვა-და-სხვა ნაირი ავადმყოფობა გამოეკვლიათ და ელონათ რამე ავადმყოფობის თავიდან ასაცილებლად. ამ საქმეში მონაწილეობას იღებდა სხვათა სამეცნიერო დაწესებულებათა შორის უკვდავთა აკადემიაც. ასეთსავე მდგომარეობაში იყო ღვინის საქმე სხვა ქვეყნებშიაც. აგერ ნახევარ საუკუნეზე მეტია, მთელი ევროპის მეცნიერნი ჩასცქერიან ღვინის სხვა-და-სხვა სოკოებსა, სწავლობენ მათს ცხოვრებას, მათის გამრავლების ვითარებას და ჯერაც არ აღმოუჩენიათ იმისთანა თვალსაჩინო საშუალება, რომლითაც ღვინის გაძლება უზრუნველ იყოს ყველა გარემოებაში. გამოჩენილმა მეცნიერმა პასტერმა ბევრი დრო და შრომა შეაღია ღვინისა ავადმყოფობის შესწავლას და ბოლოს საშუალებად ღვინის გამძლეობისა ღვინის მდულარე წყალში გატარება მო-

იგონა. ამ საშუალებამ ღვინოს ბუნებური ღირსება შეუმცირა და არც მისცა გამძლეობა ყველა გარემოებათა შორის. მაცოცხლებელი ჰაერი აქაც თავის მოქმედებას არ იშლის. ერთხელ მოკლულს ავადმყოფობის ბუდეს ხელ-მეორედ აახლებს.

მეცნიერთა გამოკვლევამ ღვინის შესახებ აღმოაჩინა, რომ ღვინის შენახვისათვის აუცილებლად საჭიროა: ა) სისუფთავე დაცული იყოს ყოველ შემთხვევაში; ბ) ღვინო, რაც შეიძლება ხშირად, გადანმინდავდეს. ყველა იმ პირობის დაცვით, რაც ღვინოს ააშორებს გარეშე ნივთიერებასა; გ) ღვინო უნდა ინახებოდეს სანყობში, სადაც ზამთარ-ზაფხულ ერთნაირი სითბოა, არ არის სინესტე და სადაც მოიპოვებოდეს ყოველ გვარი ღვინის შესანახი და სასინჯი იარაღი. შენახულ ღვინოს უნდა ჰყვანდეს იარაღის მხმარებელი და ღვინის მოვლის მოვლისა და ხელის მცოდნე.

ახლა ის ვიკითხოთ, ვინ უნდა იყოს მეცნიერთა ამ სარჩიელის დამცველი: მწარმოებელი, ღვინის ვაჭარი, თუ მხმარებელი? ჩემის აზრით, მწარმოებელი ვერ მოაწყობს ღვინის შენახვის საქმეს. შეიძლება, მან დაიცვას სისუფთავე ღვინის დაყენების დროს, მეტი იმისაგან არ შეიძლება მოითხოვოს კაცმა. ან როგორ შეიძლება ყველა მწარმოებელმა ღვინის სანყობი მოაწყოს თანახმად მოთხოვნილებისა. კარგად სანყობის მოწყობა ცოდნის გარდა იმდენს ხარჯს მოითხოვს, რომ ერთი-კი არა, ოცი და ორმოცი მემამულეც ვერ შეძლებს.

ჩვენშიაც ღვინის სანყობის გამართვა იმავე გზას უნდა დაადგეს, რა გზასაც სხვა ქვეყნებში ადგია, ღვინის სანყობი უნდა მოეწყოს ისე, რომ შეიძლებოდეს ორმოცისა და ასის მემამულის ღვინის მოთავსება. რასაკვირველია, ყველაფერი შეეფერებოდეს ადგილობრივს ვითარებას. ამას, ვიმეორებ, ბევრი ფული უნდა. აქ საჭიროა, მემამულეს თანხიანი კაცი დაეხმაროს. ეს დახმარება უნდა იყოს ადამიანური და არა მელური, როგორც ხშირად არის ხოლმე.

მართალია, მეტაურ წერილის ავტორი გვპირდება, რომ ფული თვით მოგძებნით თქვენაო, ჯერ ოღონდ ღვინოს საბაზრო თვისება შესძინეთო, მაგრამ, მაგარიც ისაა, რომ თვით იმ საბაზრო თვისების შექმნა, რომელიც სახეში აქვს ავტორს, უფულოდ და ამასთან უდიდ თანხოდ არ მოხერხდება.

თუ წერილის ავტორს იმისთანა ამხანაგობათა იმედი აქვს, როგორც არსდება თავად-აზნაურთაგან კახეთში, რომ იმათ შეეძლებათ ვითომ ღვინოს საბაზრო თვისება მისცენ, მე ვგონებ, ეს იმედი არ გამართლდება. ეჭვი არ უნდა „ივერიის“ წერილის

ავტორს ღვინის განკარგებისათვის, სხვათა შორის, აუცილებელ პირობად მიაჩნია ღვინის შენახვა რამდენსამე წლითა. უნდა-კი ვიცოდეთ, რომ ამ გზას არც ერთი ამხანაგობა არ დაადგება, რადგანაც ეს ამხანაგობა ბევრს ფულს მოითხოვს და ამხანაგობას-კი ბევრი ფული არა აქვს. პირ-იქით ამხანაგობა ეცდება მალე გაჰყიდოს ღვინო, რომ როგორმე დროზედ მინოდოს ღვინოში აღებული ფული გაჭირვებულ მემამულესა.

რაც შეეხება ღვინის გადატან-გადმოტანაში გაძლებას, ეს თვისება მუდამ ჰქონდა კახურ ღვინოსა და აქვს კიდევ. კახური ღვინო მიაქვთ კავკავს, მოზდოკს, ოდესას, კიევს, მოსკოვს, პეტერბურგს და სხვა ქალაქებში. ვერც ერთი ღვინის ვაჭარი ვერ იტყვის, რომ კახურს ღვინოს გადატანაში თავი არ დაეჭიროს, გაჰფუჭებოდეს. ამას კახურზე ვინც იტყვის, მართალი არ იქნება. შეიძლება აქავ გაფუჭებული ღვინო იყიდოს, ან მეტად დაბალმა ღვინომ თავი არ დაიჭიროს. დღეს აქ მოსკოვიდამ, სტავროპოლოდამ, კავკავიდამ ღვინის ვაჭარნი არიან, აძლევენ 40-60 მან. საპალნეში. და ამ ღვინოში რომ ზოგმა თავი არ დაჭიროს, გაფუჭდეს, განა საზოგადოდ კახური ღვინო იქმნება დამნაშავე? აქ დამნაშავე ვაჭართა სიხარბეა, სხვა არაფერი. დაბალი ღვინო არც საფრანგეთიდან გამოაქვთ და არც სხვა ღვინის მოსავლიან ქვეყნებიდან; დაბალ ღვინოს ახლო-მახლო ასაღებენ, ან კიდევ აკეთებენ სპირტით და ისე გააქვთ. შორს წასაღები ღვინო უნდა იყოს 10,5-130 სიმაგრისა, რომ გაუძლოს ჰავის ცვლილებას. ამ სიმაგრის ღვინო რუსეთში არც-კი მოაქვთ უცხო ქვეყნებიდან. მომეტებული ნაწილი უცხო ქვეყნებიდან მოტანილ ღვინისა ხელოვნურად სიმაგრე მომატებულია, ასე რომ 25-300 სიმაგრე აქვს. ამისთანა სიმაგრის ღვინოს ვენახი არ იძლევა და ამიტომ არ არის ისეთი შემრგეო, როგორც კახური.

მართო კახურის ღვინის შემრგეობა რომ მეცნიერულად იყოს გამორკვეული და საზოგადოებამ რომ იცოდეს კახურის ღირსებანი, ესეც იკმარებდა კახელებისათვის: მუშტარი ბევრი მოაწყდებოდა და აღარავინ მოითხოვდა სხვა საბაზრო თვისებასა.

**ივერია. – 1892. – 2 დეკემბერი. – N 255. – გვ. 2-3.**



## **ახალი ამბავი : ჩვენ თითქმის არსად შევხვედრი- ვართ...**

ჩვენ თითქმის არსად არ შევხვედრივართ აქამდე, რომ ტფილისში ისყიდებოდეს ქართლის ღვინო იმავე წესით და რიგით, როგორც კახური, ე.ი. ბოთლობით და ეტიკეტებით. ვერც ერთი ღვინის ვაჭარი ტფილისში ვერა ჰბედავდა ეყიდნა ქართლური ღვინო. თუ არ ვსცდებით, ვაჭრებს იმისი ეშინოდა, რომ ქართლის ღვინო ვერ არის მაღალის ღირსებისა. ამიტომ ვაჭარი ქართლში ნასყიდს ღვინოს, რაც უნდა კარგის ხარისხისა ყოფილიყო, უსათუოდ გადურევდა კახურს და ისე ასალებდა. ამ დღეებში შემთხვევით შევხვდით ერთ ოჯახში ქართლურს ღვინოს და, სწორედ გითხრათ, გვესიამოვნა, ქართლური ღვინო. რასაკვირველია, ღირსებით ვერ შეედრება კახურს, მაგრამ თავისი განსაკუთრებული თვისებაცა აქვს: სასმელად მეტად სასიამოვნოა და სურნელებაც რიგიანი აქვს. ტფილისში ბევრია ქართლიდან ჩამოსული ხალხი, რომელიც განჯურ-ერევნის ღვინის მაგიერ უფრო მშობლიურს მიეტანება. ამ სახით, ქართლის ღვინოს ბაზარი გამოუჩნდება, და წარმოება მისი იმატებს. ჩვენგან ნახული ღვინო იყო ს. თამარაშენიძეგან, თ. ვ. გ. მაჩაბლის მარნიდან. ღვინო ისყიდება იაფად, ბოთლი სამ შაურად. გემოთი თეთრი ვამჭობინეთ წითელს.

**ივერია. – 1892. – 11 დეკემბერი. – N 263. – გვ. 1.**

## **ახალი ამბავი : ქ. კიევი**

წელს მარიამობისთვეში იყო გამართული გამოფენა სპირტნარევი სასმელებისა. ამ გამოფენაზედ სხვათა შორის ჩვენმა თანამემამულემ ბ-ნი იოსებ გრიგოლის ძემ ბაბუნიძემ, რომელიც ცხრა წელიწადი ქ. კიევში ვაჭრობს კახური ღვინით, გაგზავნა თავისი ღვინოები და მიიღო შემდეგი ჯილდო: ა) კახური ღვინისთვის საპატიო დიპლომი (diplome d'honneur), რომელიც უმთავრესს ჯილდოდ ითვლება და ბ) ვენახების მოშენებისათვის – დიპლომი და ოქროს მედალი.

**ივერია. – 1892. – 19 დეკემბერი. – N 270. – გვ. 3.**

### **კ. ბ-ძე (ბაქრაძე, კ.). წერილი ქუთაისიდან**

მეორე დღეს, როგორცა ვთქვი წინა წერილში, სამეურნეო განყოფილებას ჰქონდა კრება. წაიკითხეს ჯერ წინა კრების განაჩენი. ამ განაჩენიდან სჩანს, რომ წინა კრების თითქმის სულ იმაზე ჰქონია ლაპარაკი, აღმოვეჩინოთ რამე შემწეობა ბ-ნ რატიანს თუ არაო. „ივერიის“ მკითხველებმა უკვე იციან, თუ ვინ არის ეს რატიანი, ან რის მომქმედია. ეს რატიანი გახლავთ ერთი ხელოსანი კაცი და აქვს სამეხანაიკო სამჭედური, სადაც, სხვათა შორის, ამზადებს რიგიანად ვერმორელისებურ მაშინას და გვპირდება ექვსის მანეთის დაკლებით გავყიდო. რატიანი თხოულობს თავდებობით ას თუმანს სესხად მთავრობისაგან. წინანდელ კრებას შეუწყნარებია რატიანის თხოვნა და გადაუწყვეტია, უშუამდგომლოს ამ საქმის გამო მთავრობის წინაშე. ბ-ნმა თავსმჯომარემ (გუბერნიის უფროსმა) ბრძანა, კარგი და კეთილიო; რატიანის მაშინა, ვსთქვათ, კარგია, იაფიცაა და თვითონაც რიგიანი ხელოსანია (ყოველივე ეს წინადავე იყო გამოკვლეული ჯეროვანად სამეურნეო საზოგადოების მიერ). მაგრამ ღირს კია, ამ ნაირ უბრალო საქმისათვის მთავრობას მოვმართო. უმჯობესია, ეს ცოტაოდენი ფული კერძოდ სადმე, ჩვენსავე შორის, მოვძებნოთო. ამაზე ერთმა წევრთაგანმა უკასუხა ბ-ნს თავსმჯომარეს: თუ არ შეგვეძლო, ან არ გვსურდა რატიანის დახმარება, ან ჩვენ რად შევიწყინეთ თავი, ან იმ კაცს რას ვაჯანჯლებდითო; ჩემის აზრით, რატიანის შესახებ, ამდენ ცნობათა შეკრების შემდეგ, არ ევარგება ამ კაცს სიტყვა მაინც არ შევანიოთ, თუ მეტს დახმარებას ვერას აღმოვეჩენთ და არ ვითხოვთ ან მთავრობისაგან, ან საფილოქსერო კომიტეტისაგან, ხელი გაუმართონ და ასესხონ ასი თუმანიო. კრება და ბ-ნი თავსმჯომარე თანახმა გაუხდნენ ამ აზრსა.

უმთავრესი საგანი-კი კრებისა იყო სამეურნეო სკოლის დამთავრება. ის 27 ათასი მანეთი, რომელიც გვექონდა სკოლის ასაშენებლად, მთლად დაიხარჯა. სკოლა-კი მშვენიერი ამართეს ქუთაისის ფერმის ცოტა ზემოდ, მაგრამ მას მოსაწყობად და ოსტატებისათვის საჭირო სახლის ასაგებად ფული აღარ დარჩა. ბ-ნმა ხოჯაშვილმა მოახსენა კრებას, რომ ამ დანაკლისის შესავსებად კიდევ მოგვინდება 14 ათასი მანეთიო და ამის დაწვრილებით ხარჯთ-აღრიცხვაც წაიკითხა. თან ის მოსაზრებაც დასძინა, თუ საიდან შეიძლება ეს ფული იმოვოს საზოგადოებამ...

**ივერია. – 1893. – 12 იანვარი. – N 7. – გვ. 3.**

## **ნადიკვრელი (ზარაფიშვილი ილია). თელავი, 17 თებერვალს : დაბა და სოფელი (მონერილი ამბავი)**

შემოგრიოდით ღვინის ფასის დაცემას და მთავარ მიზეზად ვასახელებდი ღვინის დაბალ თვისებას წარსულ წლებში, რის გამოც სირაჯებმა კახეთს ზურგი შეუქციეს, მატრასიიდან და სხვა ღვინის მოსავლიან კუთხეებიდან ჩამოჰქონდათ ღვინო და კახურ ღვინის სახელით ჰყიდნენ. წლევანდელ ღვინის უკეთესობა უკვე ცნობილი შეიქმნა. გიორგობის თვეში მოაწყდნენ კახეთის ვაჭრები და დიდ ძალი ღვინო იყიდეს იაფად. გვეგონა დანარჩენი ღვინო მაინც ღირებულ ფასად გაიყიდებოდა ამ თებერვალსა და მარტში, რადგანაც დარჩენილი ღვინო ბევრად უკეთესი იყო, ვიდრე გაყიდული, დარჩენილი ღვინო საუკეთესო ზვრებისაა და ამასთან უფრო გვიან დაკრეფილი, მაგრამ სირაჯებმა ისეთი „ხრიკი“ უგდეს გასასყიდლად დარჩენილ საუკეთესო ღვინოს, რომ იმ ფასადაც ველარ ჰყიდის ვენახის პატრონი, როგორც დაბალი ღვინო გაიყიდა. იკითხავთ, რა „ხრიკი“ უგდესო? ეს სწორედ დაუჭერებელი ამბავია. უცებ გავრცელდა ხმა სოფლებში, რომ პრისტავებმა თეთრი ღვინის ქვევრები უნდა დაბეჭდონო. არც გააყიდვინებენ, არც პატრონს დაახარჯვინებენ, რადგანაც ხოლერა ზის შიგა და თეთრი ღვინო ხოლერის ხელის შემწყობიან გავრცელდა ეს ამბავი სოფლებში, მეგონა, როგორც მე არა მჯერა, არც სხვა დაიჭერებდა, მაგრამ მოვსტყუვდი. ორი წერილი მივიღე სოფლიდან, რომლებშიაც მწერენ ნაცნობნი: „რადაცებს ლაპარაკობენ, ვითომ მთელი თეთრი ღვინოები უნდა დაიბეჭდოსო, მართალიაო? მე იმედი მაქვს, გავყიდი-მეთქი, როგორ არის საქმე თქვენ უფრო გეცოდინებათ; წერილი მოიწერეთ“. აი, შეუცვლელად ის, რასაც მწერენ. თქმა არ უნდა, სირაჯებს გარდა სხვა გავლენიან კაცებსა აქვთ ამ ხმის გავრცელებაში მონაწილეობა მიღებული, თორემ მნიშვნობარნი მაინც არ შეირყევდნენ რწმუნებასა, იმათ ასე ადვილად ვერ დასძლევდა ჭორი. როგორც უნდა იყოს, ჩვენ ამის გამოცნობა არას გვიშველის. აქ საჭიროა ბეჭვდითი სიტყვა, საჭიროა, ვინმე ექიმთაგანმა იკისროს გაზეთის საშუალებით ახსნა და გარჩევა თეთრისა და წითელ ღვინოსი. კაცის სიმრთელისათვის რომელი მათგანი უფრო რიგიანია, ან რომელი თვისება თეთრ ღვინოსი არის მავნებელი და ამასთან ხელის შემწყობი ხოლერისა. მით უმეტესად საჭიროა ეს, რომ კახეთში 70% თითქმის მეტი ღვინო მოდის. გაჭირვებული უპურობით და საქონლის საჭმლის უქონლობით, შეშინებული მოხსენებული ხმებით ხალხი მეოთხედ ფასად ჰყიდის ღვინოს. ამ უსიამოვნო

ამბავთაგან ერთი სასიამოვნო ამბავიც უნდა შეგატყობინოთ. მოგეხსენებათ, ახლა ჩვენში ფუთი ფქვილი რვა აბაზი ღირს და ხალხი ფრიად შეწუხებულია უპურობით. 15 ამ თებერვალს თელავის მკვიდრთაგან სამასი თუმნის გასაწერად ამორჩეულმა კომისიამ ბ-ნ ვიტოვიჩის თავმჯდომარეობით მოხდენილს კრებაზე, მიიღო რა მხედველობაში, რომ რიგიანი კვება ადამიანისა უმთავრესი საშუალებაა ხოლერის წინააღმდეგ ბრძოლისათვის, გადასწყვიტა, იშუამდგომლოს საზოგადო კრების წინაშე, რომ მან მისცეს ნება კომისიას, ხოლერასთან საბრძოლველად მოგროვილ ფულიდამ დროებით დაინიშნოს ერთი ნაწილი პურის სასყიდლად და გასასყიდლად, რომ პურის ფასმა დაინიშნოს. მინამ ამ გარდამწყვეტილებას სისრულეში მოიყვანდა კომისია, აქ მოვიდა თელავის მოქალაქე არტემ გრიგორის ძე კირაკობოვი, რომელმაც ნახა რა გაჭირვება ხალხისა, კავკავიდამ, სადაც თვით აქვს ვაჭრობა, დაიბარა ათასი ფუთი ფქვილი და აღგვითქვა, რომ ისე გაჰყიდოს, როგორც დაუჯდება. ამას გარდა ორი ათას ფუთს კიდევ მოატანინებს. პირველს დღე-დღეზე მოეღის, იმედი აქვს ფუთი ექვს აბაზად გაყიდოს. ორნიც სხვანიც გამოჩნდნენ თელავის მოკეთენი. ესენიც არიან თელავის მოქალაქენი: იოსებ მამულოვი და გრიქულ თათუბოვი. ამათ, როგორც ამბობენ, ერთი გავლენიანი კაცის თხოვნით ათასი თუმანი გადუდვიათ, იყიდონ იაფად პური და ჰყიდონ თელავში, როგორც დაუჯდებათ. დიდად დაგვაჯალბებენ ეს ჩვენი მეზობლები და ამას ხალხი არასოდეს არ დაივიწყებს. ჩვენ მხოლოდ დაგვრჩენია, ვისურვოთ, რომ წარმართულიყოს მათი გზა და სასარგებლოდ ღარიბთა დამთავრებულებიყოს.

ივერია. – 1893. – 25 თებერვალი. – N 41. – გვ. 2.

## **ახალი ამბავი : გურჯაანი (სიღნაღის მაზრა) იქიდგან-631**

იქიდგანვე: წლევიანდელი უხვი ღვინის მოსავალი ჩვენთვის უსარგებლოდ დარჩა. წითელი ღვინოები შემოდგომაზედვე გაიყიდა, როგორც იყო; თეთრი კი დღეს, ამ გაჭირვების დროს, უსარგებლოდ გვიდგა მარანში და არ ვიცით, როდემდის გვალოდინებს მუშტარი. დღეს ჩვენ ღვინოებს თუ ვინმე ყიდულობს, ისევ აქაური არყის მხდელები, ისიც მეოთხედ ფასად; კახური ღვინო არაყად იხდება; განჯისა მატრასისა და სხვა ქვეყნის ღვინოები-კი კახურის სახელით ბაზარს ამშვენებენ.

ივერია. – 1893. – 2 მარტი. – N 44. – გვ. 3.

## **ახალი ამბავი : ს. აწყური (თელავის მაზრა)**

ჩვენი სოფელიც არ ჩამორჩა დანარჩენ კახეთის სოფლებს მოუსავლიანობაში; პურისა, სიმინდისა და ფეტვის მოსავალი ძალიან ნაკლები იყო. საქონლის საკვებიც სამყოფი არ მოვიდა. მოუსავლობას ზედ დეერთო საქონლის ქირი, რომელმაც კარგა ბლომად საქონელი იმსხვერპლა. თუმცა ღვინის მოსავალს არა უჭირდა-რა და ღვინოც კარგი ღირსებისა დადგა, მაგრამ, როდესაც დროზედ ვერ გაასაღებ ისე მაინც, როგორც თვით გიჯდება, ისევ მოუსავლიანობას უდრის. რადგანაც ხელ-მოკლე ხალხს იმედი გადაუწყდა ღვინის გაყიდვისა და გაჭირვება ძალას ატანს, ბევრმა დაიწყო ღვინის ზიდვა პანკისის (თიან. მაზრაში) ხეობის ქისტების სოფლებში და იქ სიმინდზედ გაცვლა. სამ ჩაფს ღვინოში ერთს კოდს აშმორებულ, დაობებულ სიმინდს აძლევდნენ. ესე იაფად გასაღება ღვინისა იმდენად გაჭირვებამ არ გამოიწვია, რამდენადაც იმ ხმებმა, ვითომც წლეულ თეთრი ღვინო უნდა გადიღვაროსო და სიმინდი და ფეტვი არ იხვნასო, რადგანაც ხოლერობა იქმნებო. კარგს ინებებდნენ, ვისიც ვალია, ეხლავე ჩააგონონ ხალხსა, რომ ეს ხმები უსაფუძვლოა, თორემ გვიან-ლა იქნება.

**ივერია. – 1893. – 9 მარტი. – N 49. – გვ. 3.**

## **წვრილი ამბავი : კახურ ღვინოს თანდათან ბაზარი ეხსნება...**

კახურ ღვინოს თანდათან ბაზარი ეხსნება სამზღვარ-გარეთაც. ამ ჟამად პეტერბურგში მიუღიათ 30 ტიკი კახური ღვინო. ეს ღვინო გემით უნდა გაიგზავნოს ლონდონს ინგლისის პარლამენტის სამ წევრისთვის. ეს ღვინო ინგლისის პარლამენტის წევრთ იმიტომ დაუბარებიათ, რომ პრინც ბონაპარტ მიურატს უთქვამს იმათთვის, კახური ღვინო საფრანგეთისა და რეინის ღვინოებს მირჩევნიაო, და ამითაც დაუბარებიათ საცდელად. ღვინო ჯერ პეტერბურგში იმიტომ გაგზავნეს, რომ ჩრდილოეთ გზით წაიღონ, რადგანაც სიცხეებისა გამო შავ და ხმელთა შუა ზღვით რომ წავილოთ, იქნება გაფუჭდესო.

**ივერია. – 1893. – 23 მაისი. – N 105. – გვ. 4.**

## **ახალი ამბავი : ქიზიყი (სიღნაღის მაზრა), 20 ივლისი**

არ გვახსოვს არც ერთ წელს, რომ ამ დრომდის ვისმე ჩვენში, კახეთ-ქიზიყში, ამდენი ღვინო ჰქონდეს ქვევრებში გასასყიდი. შეჰყურებენ და უკვირთ ასეთი უმუშტრობა (უფრო მეტი ქ. თელავის მაზრაში გაუყიდველი დარჩომილა ღვინოები). რიგიანი ფასის მომცემი სირაჯები კი არა სჩანან და, თუ ერთი ორი ვაჭარი გამოჩნდება, ისიც აქაური წურბელა-ჩარჩი, რომელიც ისეთს ფასს იძლევა, რომ თქმადაც არა ღირს. პირი-პირს მიუციათ და უნდათ ნახევარ და მესამედ ფასად ჩაიგდონ ხელში. მაგრამ მათი გამოჭავრებულნი ღვინის პატრონები ამბობენ, დეე ჩვენი ღვინოები სულ ერთიანად გაგვიფუჭდეს, მაინც არ მივცემთ ამ ფასად ჩარჩებსა და არ გავტეხავთ სამუდამოდ მზანდასო.

აი, ახალი მოსავალიც მოახლოვებულია და თუ დროზედ ეს ძველი ღვინო არ გაჰყიდეს, ჭურჭელიც არ ექმნებათ, რომ ჩაასხან. ჩვენში კარგი მოსავალიც თავში საცემია და ავი ხომ უფრო უარესი. თუ დროზედ არ დაარსდა ჩვენი „მემამულეთა საამხანაგო ღვინის სავაჭრო საზოგადოება“ და არ ეცადნენ ჩვენის ღვინის სხვა ქვეყნებში გატანას, თანდათან უარესად დაეცემა მზანდა.

**ივერია. – 1893. – 16 ივლისი. – N 161. – გვ. 2.**

## **ბაქრაძე, კ. ფილოქსერის წინააღმდეგ ახალი წამალი : გამოსადეგი ცნობანი**

ერთს ფრანგულ სამეურნეო ჟურნალში (Journal d'agriculture pratique, 1893, tome II, N 22-17 Août), შემდეგი, ჩვენთვის ფრიად საყურადღებო, ამბავი სწერია:

„გაჩნდა თუ არა ფილოქსერა ევროპაში და შეიგნეს თუ არა, რომ ეს ვენახის მტერი ვაზის ფესვებს ეტევება და სწუნის, ზოგიერთმა მსწავლულმა ბოტანიკოსებმა იმ თავითვე ურჩიეს მამულის პატრონთ, ვენახებში სანამლავიანის მცენარის გაშენება და გამრავლება სასარგებლო უნდა იყოს, ჩვენის ფიქრით, რადგან წვიმის წყლისაგან ჩანარეცხი ამ მცენარეების წვენი მოსწამლავს ფილოქსერასაო. ეს რჩევა უყურადღებოდ დასტოვეს და მივიწყებას მისცეს, მაგრამ ერთი ქიმიკოსი, ბ-ნი მომენე, თავისას არ იშლიდა და ხშირად გაახსენებდა ხოლმე

მამულის პატრონებს ამ საყურადღებო რჩევას, თუმცა-კი სახელდობრ არ აღნიშნავდა, თუ რა მცენარე იქნებოდა გამოსადეგი ამ შემთხვევაში.

ბოლოს, თუ დავუჭერებთ, ბ-ნს დებრეილს, რომელიც კვიპროსის კუნძულზე ინგლისის წარმომადგენელია, ეს სასწაულთ-მოქმედი მცენარე კიდევაც აღმოუჩენია უბრალო შემთვევის გამო. ერთ ზვარში, რომელიც თურმე სრულიად განადგურებული იყო ფილოქსერისაგან და ვერანად გაშვებული, თავის თავად ამოსულა ეს მცენარე და მას შემდეგ ვენახს უწყია აღორძინება და იმ ზომამდე აყვავებულია და გაკეთებულია, რომ ბევრად გადაჭარბებია მეზობლად მდებარე ზვრებისათვის, რომელთაც გულ-მოდგინედ ექიმობნენ ფილოქსერის წინააღმდეგ. ეს მცენარე გახლავთ *Rhus coriaria* ლათინურად, *le sumac* – ფრანგულად და თრიმლი ქართულად (მედვედიევი ამ მცენარეს უწოდებს – თუთუბოს, მაგრამ, როგორც ჩვენ გამოკითხვით და იმ მცენარის თვისებით შევითყვით, მისი სახელი უფრო თრიმლი უნდა იყოს, რადგან თვით ეს ფრანგული ჟურნალი და ჩვენებური მცოდნე კაცნიც გვარწმუნებენ, რომ ამ მცენარის ფოთოლს ხმარობენ ტყავის, განსაკუთრებით, სამოგვის გასაწმენდად და დასარბილებლად). პორტუგალიის სამეურნეო ჟურნალი ამტკიცებს ამ გარემოებას და მოჰყავს ამ ნაირივე მაგალითი.

შეიძლება ბევრმა ეჭვის თვალთ შეჰხედოს ამ ამბავს, მაგრამ თვით საქმის სიმძიმე თხოულობს ყოველ ნაირ ცდას. ღმერთმა თუ ქნა, და ეს ამბავი მართალი გამოდგა, როგორ გადავილდება ფილოქსერასთან ბრძოლა, ადვილი წარმოსადგენია“.

ამ სიტყვებს ჩვენ მხოლოდ ამას დავსძენთ, რომ ჩვენი უმთავრესი ცხოვრების საღსარი ვენახია და არაფერი არ უნდა დავიშუროთ მის დასახსნელად, თუ მარტო მთავრობას შევაჩერდით და ჩვენთავად არაფერი ვიღონეთ, გამოგვეცლება ვენახები ხელიდამ. სხვა არა იყოს-რა, მარტო მართებლობა ვერ გასწვდება მთელ ქვეყანას. გავიხსენოთ, რომ ორი საუკეთესო ღვინის მოსავლის კუთხე – გურია და სამეგრელო წაგვართვა ნაცარმა და ეხლაც რომ ჩვენ თვითონ არ დავტრიალებულიყავით და ობის წინააღმდეგ არაფერი გვეღონა, მთლად დავიღუპებოდით. ეხლა ვინც შეგნებული და ცოტათი მაინც შეძლებული მემამულეა, უნდა შეუდგეს ამის გამოცდას, ბ-ნი პ. წულუკიძე აპირობს კიდევ თრიმლის მოშენებას თავის ვენახში, რომელშიაც უკვე გაჩენილია ფილოქსერა.

**ივერია. – 1893. – 7 სექტემბერი. – N 191. – გვ. 3-4.**

## **ახალი ამბავი : კეტერბურგის საჰიგიენო გამოფენა-ზედ...**

კეტერბურგის საჰიგიენო გამოფენაზედ ამ ჟამად არის კახური ღვინოები თავ. ს. დ. ანდრონიკაშვილისა და ერევნის გუბერნიის სამიოდ მემამულესი. შედეგად კახეთის ღვინომ დიდი ხანია პეტერბურგში კარგი სახელი გაითქვა და ამ ღვინოს კაცი ადვილად გაარჩევს ვითომ და კახურ ღვინიდგან, რომელსაც ვაჭრები კავკასიის სხვა-და-სხვა ადგილებში ყიდულობენ და კახურს ღვინოს არქმევენ.

**ივერია. – 1893. – 17 სექტემბერი. – N 198. – გვ. 1.**

## **ახალი ამბავი : ს. საჩხერა 1 ოქტომბერს.**

სოფელ შროშაში (შორაპნის მაზრაში) რამდენსამე ვენახში გაჩნდა ფილოქსერა და სრულიად მოსპო მალღარი, კრახუნა და სხვა გვარი ვაზი, მხოლოდ შანთს ვერას აკლებს მე ჩემის თვალთ ვნახე ის ადგილი, სადაც გაუხმია ვენახები და შანთი, რომელსაც ფესვები სხვა გამხმარ ვაზის ფესვებში ჰქონდა გაბმული, სრულიად შეუცვლელად იყო. ამას უბრალო შემთხვევას მივანერდი, რომ კარგად არ დავკვირვებოდი. ამას გარდა, ვისაც-კი ვკითხე, მითხრეს შანთს გარდა ყველა გვარი ვაზაფუჭაო. ძალიან სასარგებლო უნდა იყოს ამის მეცნიერულად გამოკვლევა.

**ივერია. – თბილისი, 1893. – 6 ოქტომბერი. – N 213. – გვ. 1.**

## **ახალი ამბავი : ლეხაური (ოზურგეთის მაზრა).**

გურიაში დიდი ხანია, რაც აქაური ვენახები ამოვარდა. იმათ მაგიერ, ახლა იზაბელას ვენახების გაშენებას მიჰყვეს ხელი და მრავლადაც გააშენეს. ამ ვენახების ღვინოს ადესის ღვინოს ეძახიან, მაგრამ ღირსებით ბევრი არაფერი ღვინოა. იანვრამდე კიდევ ვარგობს და მერე ფუჭდება, ისე რომ ხშირად გადაჰღვრიან ხოლმე. ფუთი ოზურგეთში ათ შაურათ ისყიდება. სოფელში ხომ ათ შაურათ ორ ფუთსაც იყიდით.



ამ გარემოებაში სწორედ ღვთისწყალობაა დაარსება არა-ყის ქარხნისა სოფელ ლეხაურში ბ-ნ ედიშერ სალუქვაძის მიერ, რომელიც კარგ ფასად ჰყიდულობს ჭაჭა-თხლეს ღვინოს და ყურძენს და ჰხდის არაყს. ოქტომბრიდამ დაიწყო ხდა და ურიგო ჭაჭის არაყს არა ჰხდის. ამ ჟამად სალუქვაძეს ბლომად აქვს არაყი გამოხდილი და კიდევ ბლომად ამზადებს მასალას არა-ყის სახდელად. ყოველ-დღე მიდიან მასთან ახლომახლო სოფლები და მიაქვთ ურმებით ჭაჭა-თხლე და ღვინო, რომელსაც ხსენებული მექარხნე კარგ ფასად ჰყიდულობს.

ივერია. – 1893. – 12 ნოემბერი. – N 244. - გვ. 1-2.

## **ბაკურციხელი. სოფ. ბაკურციხე (სიღ. მახ.), 2 იანვარს : კორესპონდენცია**

შემოდგომა ჩვენში ძალიან გვალვიანი იყო და ამიტომ ზამთარს ცოტა არ იყოს შეუგვიანდა ჩვენამდის თავის დროზედ მოსვლა. მხოლოდ დეკემბრის ნახევარში ძლივს დასდო რიგიანი თოვლი, მანამდის-კი ბარაქა ვერ მოიკიდა. ამ თოვლმა თუ მაინცა და მაინც დიდხანს გასძლო და მიატანა, ცუდი ყინვა და ქარიშხალი არ დაიჭირა, იმედია ჩვენს ნათესსა და ჭირნახულს გაზაფხულამდის კარგად შეგვინახამს თბილის სახურავით. ჯერ-კი მანამდის სიავკარგებედ არა გვეთქმის რა, რადგანაც მისი მამავალი ბედი და უბედობა გაზაფხულზედაც არის დამოკიდებული.

ამ ჟამად ჩვენს ხალხში ყველაზედ მეტად დღიური სადარდელი და სამწუხარო არის შარშანდელის წლის ღვინოების გაუსყიდველობა. უმეტეს ნაწილად ჯერაც ისევ ისე უდგათ სავსე ქვევრები ღვინით, შეჰყურებენ საცოდავად და უკვირთ ასეთი უმუშტრობა და უმაზანდობა; ვერ გაუგიათ ამისი მიზეზი.

წინადაც-კი, როცა ჩვენში ღირსებით დაბალი ღვინოები დამდგარა საზოგადოდ, აქამდის არ დაგვრჩენია გაუსყიდველი, უფრო ადრე გაგვიყიდნია და კარგს ფასადაც და ეხლა-კი როცა ბევრად საუკეთესო და იშვიათის ღირსების ღვინოები დადგა, მუშტარი არსაიდგანა სჩანს და არც მაზანდა ჰსუფევს ცოტა რიგიანი.

ერთად-ერთი იმედი ამ ჟამად ჩვენთა მემამულეთა მიერ შემდგარ სავაჭრო ამხანაგობაზედ-ლა გვაქვს და ღმერთმა ჰბძანოს, რომ იმათ მაინც რიგიანად წაუვიდეთ საქმე და იმათის

შემწეობით მაინც იქმნას სხვა-და-სხვა ქალაქში ღვინის გადატანის სახსარი, თორემ ცუდათ არის ჩვენი საქმე.

ივერია. – 1894. – 8 იანვარი. – N 5. – გვ. 3.

## **ახალი ამბავი : ქიზიყი**

გულის ძგერითა და ფანცქალით შეჰყურებს გლეხ-კაცობა ჯერ ისევ ერთავ ამინდებსა და ტაროსის ცვლას. მოუსავლობამ, უფრო-კი ჭირნახულისამ, ძალიან დააშინა ხალხი და ეს არის მიზეზი, რომ ამინდსა და ჰავას ასეთის ყურადღებით შესცქერის. 1892 და 1893 წელი ძალიან ძუნწი წელიწადი იყო ქიზიყისათვის, მეტადრე 1892 წელი, როცა სანახევროდ სამყოფი სარჩო არ მოუვიდათ. მოდიოდა მხოლოდ ღვინო საკმაოდ კარგად, მაგრამ, რა გამოვიდა: როცა ჭირნახულის ფასმა ძრიელ აინია და სულადი გაძვირდა, ღვინის მაზანდა მაშინ დაეცა. ღვინო ეს კარგა ხანია ძალიან ნაკლებ ფასად ისყიდება; მის გამო ხალხი იოლად ვეღარ მიდის. ის-კი არა, ბევრი იაფ-ფასადაც-კი ვერა ჰყიდის ღვინოს და იძულებულია არაყი ჰხადოს და ისა ჰყიდოს. კახური ღვინოები და არაყათ ხდა ღმერთი აღარ არის? მაგრამ რას იზამ, შიმშილსა და გაჭირებას სად წაუხვალ. აქეთ გამართეს მრავლად არაყის სახდელი ქარხნები. გლეხმაცა და თავადმაც არაყს დაუწყეს ხდა: ხდიან თხილისასაცა და ღვინისასაც. ამ გარემოებამ დასწია ფასი არაყისა. თუ აქამდე ტფილისში იძლეოდნენ გრადუსში ორ შაურს, ახლა 9 კაპეიკაზე მეტს აღარ იძლევიან და მწარმოებელთ ხეირი აღარა აქვთ-რა. საქმე იქამდე მივიდა, რომ ბევრი ხვნა-თესვას ვეღარ ახერხებს: ან სხვას აძლევს მამულ-დედულს შესამუშავებლად, ან არა და ჰყიდის ნაწილ-ნაწილ, რომ როგორმე სული მოიბრუნოს. ეს გარემოება მეტად სამწუხაროა და სავალალო.

ივერია. – 1894. – 2 თებერვალი. – N 25. – გვ. 2.

## **მეთვალყურე (ბესარიონ ფურცელაძე). სოფ. ვეჯინი (სიღნაღის მაზრა), 30 იანვარს : კორესპონდენცია**

ამ გახშირებულმა ავადმყოფობამ, სურდო-ხველამ, თავისა და ყელის ტკივილმა ბევრი იმსხვერპლა ს. ვეჯინში...

წელს ვეჯინში დიდი მოსავალი იყო ღვინისა, მაგრამ ფა-

სი-კი არ ედო. წყლის ფასად იყიდება დღესაც ისეთი მშვენიერი ღვინოები, რომელიც უნინ რვა-ცხრა თუმნად იყიდებოდა საპალნე. ახლა ამისთანა ღვინოები სამ თუმნად, ბევრი-ბევრი ოთხ თუმნად მიაქვთ სირაჭებს. იაფად გაყიდვას ვილა ჩივის, რამდენი მეტი მიაქვთ საწყაობედ დიდი ჩაფიანით და კიდევ ორი-სამი ჩაფი მეტი უნდა დაუსხან მყიდველ-გამყიდველის სადღეგრძელობისა. მართალია, როცა დიდი მოსავლიანობაა, ფასი აკლდება ყველა ნაწარმოებს, მაგრამ, რაც გზები იქნებოდა რიგიანი, თუ ადგილობრივ არა, სხვაგან მაინც გაასაღებს რიგიან ფასად. მოუთმენლად ველით რკინის გზის გამოყვანას, ეგებ მაშინ მაინც გაეხსნას ბაზარი კახეთის მშვენიერ ღვინოებს.

ივერია. – 1894. – 12 თებერვალი. – N 33. – გვ. 3.

## **ა.-ლი (ყიფშიძე, ალექსანდრე). კეთილი საქმე**

ფრიად კარგი აზრი მოსვლიათ კავკავში მცხოვრებ ქართველებს. რამდენსამე იქაურ შეძლებულ ქართველს განუზრახავს გამოსძებნოს მუდმივი წყარო კავკავში დაარსებულ ქართულ სკოლის უზრუნველ-საყოფელად. როგორც მკითხველმა იცის, ამ სკოლას დიდის სიყვარულით და თანაგრძნობით ეკიდება, როგორც ადგილობრივი ქართველობა, აგრეთვე რუსობა და თვით-მმართველობა ქალაქისა, მაგრამ წვრილ-წვრილად ფულის შეგროვება ყოველთვის საჩოთიროცაა და ძნელიც; ამისათვის მუდმივი წყაროს გამონახვა სკოლის ხარჯის გასაძღოლად სწორედ რომ დიდად კეთილი საქმეა, რადგან ასეთი მუდმივი და დაუშრეტელი წყარო მკვიდრსა და საფუძვლიანს ნიადაგზედ დააყენებს კავკავის ქართულს სკოლას.

უკვე შეუგროვებით ოთხი ათასი მანათი და ამ ფულით სურთ დაიწყონ რაიმე საქმე, რომ წმინდა მოგება სახარჯოდ ეძლეოდეს სკოლას. თანხის პატრონნი, რასაკვირველია, არავითარ სარგებელს არ აიღებენ. ფიქრისა და მოლაპარაკების შემდეგ გადაუწყვეტიათ, დაარსონ ნამდვილი კახურ ღვინის სარდაფი კავკავში. ამ ჟამად ტფილისშია ექიმი კალანდარიშვილი, რომელსაც დავალებული აქვს მოელაპარაკოს ახლად დაარსებულ კახეთის ვენახების პატრონთ ამხანაგობას, რათა ამ უკანასკნელმა ნება მისცეს საქმის დამწყობთ, ამხანაგობის ღვინო ჰყიდონ.

ამხანაგობა, როგორც შევიტყუთ, თანახმაა და შეჰპირებია

ბ-ნ კალანდარიშვილს, თხოვნას აგისრულებთო. ამ გვარად ეს ყოვლად კეთილი საქმე დღე-დღეზედ განხორციელდება და სისრულეში იქმნება მოყვანილი.

თვით კავკავის მკვიდრნიც მადლობელნი დარჩებიან ამ საქმის დამწყობთ, რადგან დღეიდან შეეძლებათ ნამდვილი კახური ღვინო იშოვონ. ნამდვილი კახური ღვინო დიდი ხანია გაჰქრა ბაზრებში და ძნელი საშოვნელი გახდა. იმის მაგიერ, ვინ იცის, რა ღვინოები არ იყიდება, კახურის სახელით. მერე ისიც საშინლად ძვირად. ნამდვილი კახური-კი ქვევრში ჭანგდება და ოხრდება, რის გამოც კახეთის მკვიდრის კეთილ-დღეობა წინ წასვლის მაგიერ, დღითი-დღე უკან-უკან მიდის და კახელი ლამის ჩარჩებისა და სირაჯების ყურ მოჭრილ ყმად გადაიქცეს.

რამდენადაც ვიცით, ახლად დაარსებული ამხანაგობა ჰყიდის ნამდვილს კახურს, რომელიც თვით ამხანაგობის წევრთ მოჰყავთ საკუთარ ვენახებში.

ამხანაგობის აზრით, თავის საკუთარ ღვინოს შინაური და გარეშე ბაზარი მოუპოვოს, თვითონაც ისარგებლოს თავის ნაშრომ-ნაღვანით და მყიდველსაც მარგებელი სასმელი მიანოდოს და არა ათასნაირად მონათლული და ხშირად მონამლულიცა, რომელიც ასე მაკნებელია ადამიანის ჯან-მრთელობისთვის.

იმ აზრით, რა აზრითაც კავკავის ქართველთ განუზრახავთ „ამხანაგობის“ ღვინის ყიდვა, ერთი ათად სასიამოვნოა და სასიხარულო. ამხანაგობის ღვინის ბაზარიც გაფართოვდება და ქართული სკოლაც არსებობის სახსარს მოიპოვებს. უფრო საყურადღებო კიდევ ისაა, რომ ჩვენც, ქართველობამ, თვალი გავახილეთ და ვაჭრობის გზას დავადექით, გზას ნივთიერად მოლონიერებისას, ურომლისოდაც სწორედ ძნელი და აუტანელია დღევანდელი ვითარება და ცხოვრების ჭიდილში გამარჯვება.

იმედი უნდა ვიქონიოთ, რომ თვით ამხანაგობა ხელს შეუნობს კავკაველებს ამ საქმეში, ზედამხედველობას არ მოაკლებს, რომ კავკავში ღვინის ვაჭრობა სახეირო იყოს, რადგან, რამდენიც მეტი მოგება დარჩება, იმდენად ბევრს ისარგებლებს კავკავის ქართული სკოლა.

**ივერია. – 1894. – 24 თებერვალი. – N 43. – გვ. 2.**

## **სვირიქაძელი, ალ. სოფ. სვირი, 10 აგვისტო**

ჩვენსკენ პურის მკა ივლისის დამდევს დაიწყეს და ჯერ კიდევ არ გათავებულა. ამ ჩემს ნახსოვრობაში, ათი წელი იქნება, რაც აქეთკენ ამდენი პური არ დათესილა, ხოლო წრეულს კარგა ბლომად იყო დათესილი და გამოსავალიც კარგი ჰქონდა; პური ძლიერ გაიფადა, ასე რომ მისი მაზანდა შვიდ-ექვს შაურს ზევით არ აიწევს.

სიმინდები თითქმის სულ დამორადებულია (ასე ვეძახით მეორედ განმენდას), არის კიდევ დარჩენილი ზოგიერთი ხელმოკლე, მარტო-ხელის კაცისა, რომელიც მარტო სამუშაოს ვერ მოჰრევია, მუშის დაჭერა-კი არ შესძლებია. ჩვენს ხალხს აქამომდე ძლიერ კარგი ჩვეულება ჰქონდა: შეიკრიბებოდნენ ასე რვა-ცხრა კაცი, დღეს ერთის ყანაში მიდიოდნენ, ხვალ მეორისაში, ზეგ მესამისაში, და ასე, ამ გვარად იმსუბუქებდნენ ჭაფას; ეხლა-კი ამ გვარს ამხანაგობას, და დახმარებას ძვირად შეხვდებით. კიდევ კარგი, რომ სკანდიდგან და იმ მიყოლ-მოყოლა სოფლებიდან მაინც დადიან საქირაოდ კაცები, თორემ ხომ სულ შიმშილით უნდა დამწყდარიყვნენ ისინი, რომელთაც შინ მუშა-კაცი არა ჰყავთ; ჩვენის სოფლის კაცი სიკვდილის გულისათვის არ დაგეჟირავება. სიმინდები აქამომდე კარგი იყო, მაგრამ ამ სამის კვირის გვალვებმა გვარიანად შეჭფრიჟა.

გვეგონა, თუ წრეულს მოგვივიდოდა სიმინდის მოსავალი, მაგრამ ამ ფიქრებმაც, მგონია, ტყუილად ჩავვიაროს, თუ აწი მაინც არ დაუდგა წვიმიანობა. გარდა ამისა, ნათქვამია: „უბედურს კაცს ქვა აღმართში მიეწიაო“, სწორედ ასე მოუვიდა საწყალს ჩვენ სოფელს: ჯერ ხომ სიმინდის მოუსავლობის გამო შეწუხდა, მერე ვენახები წახდა, მაგრამ ამასაც გაუძლო, ხოლო ეხლა ამ უკანასკნელმა უბედურებამ თავ-დაღმა დაამხო. აი ეს უბედურება რა უბედურებაა: ჩვენი სოფლიდგან ყოველ ზაფხულში საბალახოდ მთაზე ათას ულლამდე ხარი გადის. ერთს ბინაზე, სახელად ბოლოკოურზედ, გაჩნდა საქონლის ყირი. ას-ოცი ულელი ხარი იქვე მოკვდა და სხვები მოადრედ ჩამორეკეს, მაგრამ იმათაც დაემართათ და ნახევარზე მეტი დაიხოცა, დანარჩენი-კი ყველა ავად არის. რა უნდა ჰქმნას კაცმა? სიმინდის ყიდვას გაუძლოს თუ ხარისას? უწინ ყველას იმედი ჰქონდა: ღვინოს გაყიდით და იმითი ვიყიდითო, ახლა-კი სულ უნუგეშოდ არიან დარჩენილნი.

ფილოქსერა ისევ თავისებურად გამძვინვარებული ჰქუხს და ჰკლავს თანდათან ამ აუარებელ ვენახის მწვანე წალკოტს

და რა საკვირველი იქნება, რომ ამის მნახველს ხალხს სამშობლოზედ გული აუცრუვდეს, მართლაც, თითო-ოროლა დღეს თუ ხვალ ნელ ნელა აცხადებს სურვილს თავის ტურფა სამშობლო სოფლის დატოვებისას და აფხაზეთში გადასახლებისას. როგორ არ გაგიკვირდეს ეს ამბავი, როდესაც ამ ოცის, ოც-და-ხუთი წლის წინედ თითონ ამ სოფელში დასახლებისათვის თავს არა ჰზოგავდენ, არც ღვანლით და არც შრომით, რადგანაც პურ ღვინოც ბლომად მოდიოდა, ეხლა-კი უკულმა დაბრუნდა ჩვენის ცხოვრების ჩარხი. ბრალი არ არის, რომ აქედგან მიდიოდეს კაცი და ესახლებოდეს დაცემულ-ჭაობიან ადგილებში მჭადისათვის?

შესანიშნავია აგრედვე, რომ ამ ბოლო ხანებში ვენახს კი არა, ლობიოსაც-კი გაუჩნდა რაღაც პატარ-პატარა „ბაცილები“ ფესვებში და საკმაოდ დააზიანა.

**ივერია. – 1894. – 14 აგვისტო. – N 174. – გვ. 3.**

### **ახალი ამბავი : დ. ცხინვალიდგან გვატყობინებენ...**

დ. ცხინვალიდგან გვატყობინებენ, რომ ამ საბოქაულოს მცხოვრებნი ქუდზედ კაცი გამოსულა, მისულან ბ-ნ გუგუშვილთან (ბოქულთან) და შეჰხვეწნიან, რომ გვიშუამდგომლე მთავრობასთან და სთხოვე რომ ფილოქსერის დასი თავიდგან მოგვაშორონო, ან არადა ისეთი სიკეთე მაინც გვიყონ, რომ ერთბაშად გასინჯონ ჩვენი ვენახები და გაგვანთავისუფლონ. ბოქაულს, რასაკვირველია, დაუმშვიდებია ხალხი (300 კაცამდის იყო თურმე თავმოყრილი) და უთქვამს, რომ თქვენ შეუძლებელსა თხოულობთო.

ცხინვალებების დასამშვიდებლად ჩვენც ჩვენის მხრივ უნდა დავუმატოთ, რომ ახლო მომავალში ისეთ ნაირად მოეწყობა საფილოქსერო დასის საქმე, რომ მცხოვრებლებსაც უფლება ექმნებათ მონაწილეობის მიღებისა და მაშინ, რასაკვირველია, მითქმა მოთქმას ადგილი აღარ ექმნება.

ამ საგნის შესამუშავებლად ამ ჟამად პეტერბურგში საფილოქსერო კრებაა დანიშნული.

**ივერია. – 1895. – 25 თებერვალი. – N 42. – გვ. 2.**

## **ხუნდაძე, სვიმონ. ქართული ღვინოები : ფაქტობრივი**

10 მარტს ნიკიტის საიმპერატორო საბაღოსნო და სამედიცინო სასწავლებლის ლაბორატორიაში დანიშნული იყო ქიმიკოს-მეღვინის კ. ა. რუდზის თავჯდომარეობით ქართულის ღვინოების დეგუსტაცია; ქართულ ღვინოებთან გასინჯულ – შედარებულ იქმნენ რეინის, ბურგუნდიისა და ყირიმის ღვინოებიც.

ახლა მსურს მოკლედ ამ დეგუსტაციის შედეგი გავუზიარო კატიცემულს მკითხველებს, რომელთაც ეინტერესებათ ღვინის ავ-კარგიანობის გამოკვლევა, ჩვენის მეღვინეობის ავ-კარგიანობის შეტყობა. ეს გარემოება მით უფრო საყურადღებოდ მიმაჩნია, რომ აქ ამ დეგუსტაციაზედ, ჩვენის ღვინოების შესახებ, სრული ქეშმარიტებანი წარმოითქვა გაგებულ, მცოდნე პირთაგან.

ერთის დღის წინად, სანამ ზემოხსენებულის ღვინოების ღირსების გასინჯვა-დაფასება დაიწყებოდა, ლაბორატორიაში ქიმიურის ანალიზის შემწეობით გამოკვლეულ იქმნენ მათი უმთავრესი და აუცილებელი შემადგენარი ადგილები, რომელთა რაოდენობას ჯეროვანი მნიშვნელობა აქვს დეგუსტაციის დროსაც (ალკოგოლი ანუ ღვინის სპირტი, სიმჟავეთა რაოდენობა და სხვა). თავდაპირველად, როგორც წესი და რიგი მოითხოვდა, გასინჯულ იქმნენ თეთრი და ბოლოს წითელი ღვინოები. თეთრ ღვინოებთან შორის პირველად მოიტანეს მ. გიორგი ასათიანის თეთრი ღვინო „ბოკონინი“- რომელიც ნარევი ყურძნიდან არის დაყენებული (მგონი უჭაჭოთ არის დადუღებული). ამ ღვინომ საერთო ყურადღება მიიქცია ფერით, სხეულის უნაკლულობით და უმთავრეს – შემადგენარ ნაწილების ნორმალური მდგომარეობით. ფერი ცოტა მეტი მუქი აქვს, მაგრამ მაინც სასიამოვნო შესახედავია. საზოგადოდ ჩვენში თეთრი და წითელი ღვინოები ძნელად თუ ერთი მეორისაგან განირჩევიან (რასაკვირველია, ფერი რომ სახეში არ ვიქონიოთ), რადგანაც ორივე ერთნაირად კეთდება ჩვენის უცოდინარობისა და დაუდევრობის გამო, თუმცა თეთრი ღვინო სულ სხვა ხასიათისა და თვისებისა უნდა იყოს, ვიდრე წითელი. მ. ასათიანის ღვინო-კი თითქოს ჩვენში დაყენებულს თეთრს ღვინოს არ ჰგავს, რადგანაც მას თან ახლავს თეთრის ღვინის სინაზე და ნაკლებ სიმჟავეთა რაოდენობა. აქ ყველამ მხედველობაში მიიღო ამ ღვინის ხნოვანება (1893 წ. არის დაყენებული) და მასთან ისიც, თუ რა არა სასურველს მდგომარეობაში არის გაკეთებული.

ბ-ნთ დირექტორებმა და რუდზკიმ იკითხეს: აქვს თუ არა მ. ასათიანს შესაფერი სარდაფი და მისი მოწყობილება, და როცა პასუხად უარი გაიგონეს, განცვიფრებულნი დარჩნენ. ამ ღვინოს, რასაკვირველია, აკლია სასიამოვნო ბუკეტი - სუნნელოვანება როგორც ახალს ღვინოს, მაგრამ საკადრისი მოვლა-შენახვა თუ დაურჩა, სწორედ მშვენიერი სახარჯი ღვინო (столовыми виномы) დადგება. „ბოკონინის“ შემდეგ გასაშინჯად მოიტანეს თავ. ბაგრატიონ-მუხრანსკის ღვინო „მუხრანი“, № 4, 1889 წ. ამ ღვინომ იჩინა თავი მეტად სასიამოვნო თაიგულით – სუნნელოვანებით, რომელიც ყოველივე კარგ ღვინოს უნდა ჰქონდეს და ურომლისოდ ღვინის ღირსება მცირდება. აქ ყველა შემადგენარი ნაწილები ღვინისა ჰარმონიულად არიან ერთიმეორესთან შეთვი-სებულ-შეხორცებულნი, ეს გარემოება ღირსებას ჰმატებს ყოველივე ღვინოს. თ. მუხრანსკის ღვინოს მოჰყვა რეინის ღვინო, რომელიც არაფერში არ ჩამოურჩებოდა. მის წინად გასინჯულს „მუხრანს“ მხოლოდ უფრო ნაზი თაიგული ემჩნეოდა; და თუ ორს ღვინოს ფასითაც შევადარებთ ერთმანეთს, მაშინ რეინის ღვინომ ადგილი უნდა დაუთმოს ჩვენებურს, რადგანაც პირველი 4-5 ჯერ უფრო ძვირად ჰღირს, ვინემ მეორე, როგორც „პრეისკურანტებიდგან“ სჩანს.

საზღვარ-გარეთელის ღვინის შემდეგ გაისინჯა წინამძღვარიანთ-კარის სამეურნეო სკოლის თეთრი ღვინო „რქაწითელი“ 1892 წ. (ეს ღვინო, ჩემის ფიქრით, არ უნდა იყოს წმინდა რქაწითელი, არამედ შერეული). ამ ღვინომ სასიამოვნო შთაბეჭდილება მოახდინა ყველაზედ. ქიმიკოს-მელვინემ კ. ა. რუდზკიმ სთქვა: ეს ღვინო რომ აქ, სამხრეთ ყირიმში, იყიდებოდეს, ყველა დიდის სიამოვნებით იყიდისო, რადგანაც სასიამოვნო სასმელი არის და ფასიც შესაფერი ექნებაო. ყნოსვის დამატკობელი სუნნელოვანება კარგად ეტყობა, მხოლოდ ცოტა არ იყოს უფერული და თხელია. აქაც მხედველობაში უნდა ვიქონიოთ წინამძღვარიანთ-კარის სამეურნეო სკოლის ღვინოების შემდეგი გარემოებანი: ვენახი ჯერ სულ ახალ-შენი არის, და, რასაკვირველია, ამისთანა ნორჩის ვაზებიდგან მოკრეფილი ყურძენი ვერ მისცემდა სკოლას იდეალურს ღვინის მასალას, ამას გარდა სკოლას რომ კარგად მოწყობილი სარდაფ-სადუღი, უნდა დაუმატოთ, ჰქონდეს, რასაკვირველია, უმჯობესის ღვინის მომზადება შეიძლებოდა. რაც უნდა კარგის ღირსების ყურძენი მოკრიფოს მემამულემ თავისს ვენახში, ის ვერაოდეს ვერ დაუყენებს იდეალურ ღვინოებს, თუ ზემოხსენებული გარემოება ხელს უშლის, და აქ ცოდნა-გამოცდილება აუცილებელი



საჭიროებაა. სკოლის „რქა-წითელს“ მოჰყვა თ. მუხრანსკის № 5 84 წ. და მის შემდეგ მოიტანეს სამხრეთ ყირიმის ღვინო №... სარდაფის თეთრი „პინო“, 1892 წ. ეს ღვინო შედარებულ იქნა ქართულ ღვინოებთან. ამ „პინოს“, როგორც საზოგადოდ ყირიმის ღვინოებს, თან მოჰყვა მისი ვინაობა: 1) ყველამ იცნო მაშინვე და ერთხმად სთქვეს: „ეს ხომ ყირიმის ღვინო არისო“, 2) სიმწარე, რომელიც უმთავრესად, წარმოსდგება სიმჟავეთა რაოდენობის სიმცირის მიზეზით, 3) გადამეტებული სიმაგრე, რაც ძალიან აქვეითებს სახარჯო ღვინის ტიპს და ხდის მას უსიამოვნო სასმელად, 4) სიმჟავეთა რაოდენობის ნაკლებობა, რომელი გარემოებაც სიმხიარულეს, სიცოცხლეს ართმევს სახარჯო ღვინოს, და 5) თავისებური ყირიმული უშნო, არა სიმპატიური ბუკეტი, რომლის უვარგისობა აფუჭებს მგემოვნებელის შთაბეჭდილებას, მაშასადამე ამგვარს ღვინოს ფასიც აკლდება, როგორც სახარჯო ტიპის ღვინოს...

ნუ დავივიწყებთ, რომ რუსეთის იმპერიაში, თუ სადმე წესიერად და რიგიანად მისდევენ ღვინის საქმეს, მისს დაყენებას სასურველს ყურადღებას აქცევენ, ეს მართალი უნდა ვსთქვათ, ყირიმია და უფრო მისი სამხრეთ-ნაწილი. აქ თითქმის ყველგან შეჰხვდებით რიგიანს სარდაფს თავის მოწყობილობით, მშვენივრად შემუშავებულს ვენახებს, კარგის ჯიშის ვაზებს და სხვადა-სხვას-რა გარემოებანიც, ყოველივე ეჭვს გარეშე, ხელს უწყობენ, სანატრელს გზაზედ აყენებენ მეღვინეობას. ამისდა მიუხედავად ყირიმის სახარჯო ღვინოები (столовые вина) ძალიან შორს დგანან თავის თვისება-ღირსებით იდეალური სახარჯო ღვინოებიდგან. ამის მიზეზი, მომეტებულ ნაწილად, ყირიმის ჰავის და ნიადაგის გარემოებანია და არა საქმის უცოდინარობა... თუმცა, როგორც სახარჯი ღვინის ტიპი, ყირიმის ღვინოები დაბლა დგანან, მაგრამ მიუხედავად ამისა ღვინის ვაჭრები ცეცხლის ფასად ყიდულობენ ამ ღვინოებს, რადგანაც უვარგის ღვინოების გასაუმჯობესებლად (კუპაჟისათვის) ძალიან გამოსადეგია ამგვარი ღვინოები. ეჭვი არ არის, მალე მოვა ის დრო, როდესაც აქაური სახარჯო ღვინოების ფასი ძალიან შესამჩნევად დაიქვეითებს და მაშინ, რასაკვირველია, ყირიმელნი მემამულენი იძულებულნი იქნებიან ახლანდელს მოგებას გამოეთხოვონ და სხვა გვარისა და ტიპის ღვინოები აყენონ და არა სახარჯო ღვინოები, რადგანაც მათ, ძალიან იაფათაც რომ გაჰყიდონ, მაინც არავინ იყიდის... ბევრს ახლაც სავსე აქვს თავისი სარდაფები გაუყიდავის ღვინოებით და გულ-ხელ დაკრებილნი შეჰყურებენ რამდენიმე წლის მოსავალს.

როდესაც ყირიმის „პინო“ შეადარეს ჩვენს ღვინოებს, ყველამ ცხადად დაინახა: რომ როგორც წითელი ღვინო განსხვავდება, განირჩევა თეთრის ღვინისაგან, ისე განირჩევიდა ჩვენი ღვინო ყირიმულისაგან. აქ გასინჯული ჩვენებური ღვინოები ძალიან უახლოვდებიან თავის ტიპით და ღირსებით რეინის, ბურგუნდიის და ბორდოს სახარჯო ღვინოებს, როგორც ბ. რუდ-ზკიმ სთქვა; და ზემოხსენებულს ადგილებში ხომ შესანიშნავი ღვინოები კეთდება და დგება! აქვე ბ. რუდზკიმ დაუმატა, რომ საქართველოს ღვინოებს ბედნიერი მომავალი მოეღოსო. სწორედ სრული ჭეშმარიტება ბრძანა ბ. კ. ა. რუდზკიმ, მაგრამ თუ ცოდნა, ენერჯია, მოთმინება და გონივრული შრომა არ მოგვენიჭა ქართველებს, იმ შემთხვევაში ამ სანატრელს მომავალს ვერ მოვესწრებით. ჩვენ ქართველებს კიდევ გვძინავს, არ ვაპირებთ თვალის გახელას! ჩვენ არ გვინდა დავინახოთ, მივბადოთ იმ სხვა ქვეყნებს და სხვა ტომის პირებს, რომლებიც ვინ იცის საიდგან მოსულან და ჩვენსავე მიწა-წყალზედ, ჩვენს დალოცვილს მამულში, ვინ მოსთვლის რას არ აკეთებენ?!

ამნაირად გავრცელდა თეთრი ღვინოების სინჯვა-ჭაშნიკი, თეთრის ღვინოების შემდეგ დაიწყო წითელი ღვინოების ავ-კარგიანობის დაფასება და წითელი სახარჯო ღვინოებითვე დასრულდა „დევიუსტაცია“. სხვა გასინჯულ ღვინოებთან შორის ყურადღება მიიქცია წინამძღვრიანთ სამეურნეო სკოლის წითელმა ღვინომ „საფერავი“ 1892 წ. საზოგადოდ საფერავის ყურძენი ისეთი თავისებური ჭიშისაა, რომ მარტო თვითონ არ იძლევა კარგს სასმელს ღვინოს, არამედ მომეტებულ ნაწილად საფერავის ღვინოს ხმარობენ კუპაჟისათვის, რომ სხვა უფრო მკრთალი ღვინის ფერი გააუმჯობესონ. მაგ.: ყირიმში ისეთი სქელი და მეტად მწკლარტე დგება ეს ღვინო, რომ ცალკე სასმელად თითქმის სრულებით არ ვარგა, თუ სხვა უფრო თხელ ღვინოს არ აერია. წინამძღვარიანთ-კარის სამეურნეო სკოლის საფერავი-კი ყველამ ძალიან სასიამოვნო სასმელად იცნეს. ამ ღვინოს სასიამოვნო ბუკეტი აქვს და თან ემჩნევა საფერავის არომატიც, რომელიც ამგვარის თვისებაა, მაგრამ ეს - ბუკეტი და არომატი ისე წესიერად არიან ერთმანეთშორის შეზავებულნი, რომ მგემოვნებელი სულაც არ გრძნობს საფერავის უშნო და უვარგისს არომატს. ძალიან კარგ ფასად დააფასეს ეს ღვინო, როგორც საფერავი - საჭიროდ მიმაჩნია აქვე მოვიხსენიო მამა ასათიანის წითელი ღვინო „გალავანი, 1893 წ., რომელიც ნარევი ყურძნიდგან არის დაყენებული, ჩემის ფიქრით, მომეტებული საფერავის ყურძენი უნდა ერიოს, რადგანაც ყველა

ადვილად ამჩნევდა საფერავის არომატს. ეს ღვინო ბევრით ჩამორჩება სკოლის ღვინოს, მაგრამ როგორც მასალა კარგ სასმელ-სახარჯო ღვინისთვის კარგია. თუმცა ახლა მეტი მჟავა (სიმჟავეთა რაოდენობა 8,6‰), ფერი ნამეტანი მუქი აქვს და ბუკეტი არ ეტყობა; როგორც ახალს ღვინოს შედარებით, არ გაემტყუნება. რასაკვირველია, ეს ღვინო რიგიანად რომ დაძველდეს, დამნიფდეს, სადაც ჯერ არას, დაჰკარგავს გადამეტებულს სიმჟავესაც და ფერსაც, მცოდნე კაცის ხელში. რაც შეეხება თ. ბაგრატიონ-მუხრანსკის ღვინოებს, მათ შესახებ მე აქ არაფერს ვიტყვი, ამ ღვინოებს ისეც იცნობენ და მასთან ყველამ იცის, თუ რა პირობებში და გარემოებებში არ ის გაკეთებული, დაძველებული...

ამ ნაირად, დეგიუსტაციამ სასიამოვნო შთაბეჭდილება მოახდინა ყველაზედ.

მარტო ჭურჭლის გამოცვლამ ჩვენის ღვინოებისთვის და ცოტაოდენმა ცდამ შესამჩნევად გააუმჯობესეს ჩვენი ღვინოები იქ, სადაც მამა-პაპურად დაყენებული ღვინო არ ვარგა.. მაშ რიგიანად მოწყობილი სარდაფები რომ გვქონდეს, მცოდნე პირები გვყავდეს, მაშინ ხომ ადვილი წარმოსადგენია, თუ ჩვენი ღვინოების ფასი და ღირსება როგორ აინევდა საკეთილდღეოდ, მაშინ ხომ ყველა იცნობდა ჩვენს ღვინოებს კარგის, სასურველის მხრით და კარგი ბაზარიც ხომ მალე გაუჩნდებოდა? ვენახები რომ ხეირიანად შემუშავებული გვქონდეს, ხომ მშვენიერს მასალას მოვიმზადებდით კარგი ღვინის გასაკეთებლად. სამეურნეო სასწავლებლებში სწავლა რომ არ გვებარებოდეს, ხომ ადვილად გავაუმჯობესებდით ჩვენს დაუძლურებულს მეურნეობას? „კაკარდა“ რომ გვძულდეს, ერთი მეორე გვიყვარდეს საქმით და არა სიტყვით, სოფლებში გლეხებთან მუშაობა არ გვრცხვენოდეს, არ გვებარებოდეს ხომ 3-4 ქცევი-თაც კარგად და ბედნიერად ვირჩინოთ თავს?

ვიცი, ყველა ამ კითხვებზე და მრავალს ამგვარზედ დამეთანხმები, გონიერო მკითხველო, მაგრამ ამისთანა თანხმობით რა გამოვიდა! ქართველები ამისთანებში სიტყვით ყოველთვის ვეთანხმებით ხოლმე ერთმანეთს და რაც შეეხება ნათქვამის საქმით შესრულებას, რა მოგახსენოთ, ძნელად სრულდება ხოლმე ჩვენში... დრო მიდის, ჯიბე დაგვიცალიერდა, მამულები შემოგვაკლდა და რაც გვაქვს იმის მოსავალმაც, წინანდელთან შედარებით, ასჯერ იკლო და ამ მდგომარეობაში მყოფნი გულ-ხელ დაკრებილნი შევყურებთ, ჩვენც არ ვიცით ვის... დროა ვსძლიოთ ქართული სიზარმაცე, დაუდევრობა და სამა-

გიეროდ გონივრულს შრომას მივყოთ ხელი. შევეწიოთ, რაც ძალი და ღონე გვაქვს ჩვენთვის სამეურნეო დაწესებულებათ, მათთვის სულით და გულით მზრუნველთ, რადგანაც მხოლოდ აქ არის ჩვენ მემამულეთა და დავრდომილ გლეხთა ნუგეში.

დასასრულ მოვალედ ვრაცხ ჩემს თავს უგულითადესი მადლობა განვუცხადოთ შემდეგ პირთ: ტფილისის გუბერნიის თავად-აზნაურთა წინამძღოლს თავ. კონ. ივ. ბაგრატიონ-მუხრან-ბატონს, რომელმაც კეთილ იწება და თავისს ღვინოების თითქმის ყველა ნომრებიდგან გვაჩუქა 1-2 ბოთლი, აგრეთვე დიდს მადლობას ვწირავთ ბ-ს ილია ივ. ძეს წინამძღვრიშვილს, რომელმაც თავისი ნორჩი სამეურნეო სკოლის ღვინოები გამომატანა და მამა გიორგი ასათიანს საკუთარ მამულის ორნაირი ღვინის მოცემისთვის.

ანალიზი თეთრის ღვინისა სპირტის რაოდენობა საზოგადო სიმჟავე ნიშანი

მ. გიორგი ასათიანისა 93 წ.	11.5%	5.5%	4
No 4 „მუხრანი“ მუხ-რან-ბატონისა 89 წ. 6 შაური	11.75%	6.75%	4.5
რეინისა	10.25%	5.5%	4
აქ წითელი წინამძღვარი. კარ. სამ.			
სკოლისა 90 წ.	12.25%	7.2%	4
მუხრანი №5 84 წ.	12.5%	7%	4
პინო №..	13.5%?	3	
მწვანე მუხრანი № III. 84 წ.	13.75%	6.15%	3
დამპალო 80 წ. მუხრანი	12%	7%	4
წითელის ღვინისა არეული წითელი			
მამა ასათიანისა 93 წ.	12%	8.6%	3
„საფერავი“ წინამძღვარ, კარ. სამ.			
„სკოლისა 92 წ.	11.75%	6.4%	4
დიდომი მუხრან-ბატონისა 84 წ.			
(ბურგონის ღვინის გემოს მოგაგონებს)	12.5%	7.42%	5
მუხრანი 89 № I. 6 შაური	11.25%	7.65%	4

მუხრანი 83 წ.	11.75%	7.65%	3
დამპალო №3 80			
მუხრან.	10.8%	6.8%	4
წმ. გიორგი 78 წ.			
(150 კ.)	11.25%	6%	4
ლაფიტი „ორი- ანდისა (ყირიმის საუფლსნ).	11.5%	6%	4
ბორდოსის ღვი- ნო, ანუ (Chateau Neut Bailly 1 მ. 20 კ.	10.25%	5.1%	4
იალტა. 1895 წ. მარტი.			

ივერია. – 1895. – 13 აპრილი. – N 76. – გვ. 1-3.

## გამოსადეგი ცნობა

მევენახეთა საყურადღებოდ : როგორ უნდა მოიპოვოთ ღვინის მარილი. ყურძნის ჭაჭაში საკმაოდ ბლომად მოიპოვება ძვირფასი ნივთიერება, რომელსაც სამწუხაროდ არაფერში არ ვიყენებთ და უსარგებლოდა ვყრით. ეს მით უფრო სამწუხაროა, რომ შეძენა ღვინის მარილისა ჭაჭიდგან მეტად ადვილია, რისთვისაც საჭიროდ ვსცნობთ გავაცნოთ მკითხველს საზოგადოებას „Moniteur oinicole” რას ამბობს ამის შესახებ. სახეში უნდა იქონიოთ, რომ თეთრი ღვინის წურვის დროს ღვინის მარილი რჩება ძირში, ნალექს სითხეში, როდესაც ტკბილი გადიდება თხლიდგან, ხოლო წითელ ღვინის დაწურვის დროს ეს მარილი რჩება ჭაჭაში, ანუ ჭენჭში დუღილის შემდეგ. თუ რომ ჭაჭასა და თხლეს არყის სახდელად ხმარობენ, მაშინ ღვინის მარილი თვით ცხელს ნახარშშია, რომელიც ქვაბში რჩება გამოხდის შემდეგ; თუ რომ ეს ზემოდ აღნიშნული თხლე და ჭაჭა არაფრისთვის იხმარება, მაშინ დაუმატებენ ცოტა წყალს და ადუღებენ ქვაბში. ორივე შემთხვევაში ამ ნადულს სითხეს გადმოასხამენ ხის რაიმე ჭურჭელში, ჩაუშვებენ შიგ წნელებს, ან თოკ-დახვეულს ჩარჩოს და ისე დააცდიან, რომ სითხე სრულიად გაცივდეს: გაციების შემდეგ ხის ჭურჭელს გვერდებზედ, წნელებსა და თოკ-დახვეულს ჩარჩოს შერჩება ზედ ხვირიმ-ხვირიშად ღვინის მარილი, რომელსაც, რასაკვირველია, შემო-

აცლით და შეინახავთ. ასე შექმენისლ ღვინის მარილს ყიდულო-ბენ ქარხნებში, ხოლო ქარხნები გასწმენდენ და სპეციალურად შეამუშავებენ.

ივერია. – 1895. – 3 მაისი. – N 93. – გვ. 4.

## **საფილოქსერო დასახის მოქმედების შესახებ : (გაზ. „კავკაზი“)**

წელს ქუთაისის საფილოქსერო დასი იკვლევდა ვენახებს შორაპნის მაზრის აღმოსავლეთ მხარეს. საფილოქსერო დასს გამოსაკვლევად აღმოურჩევია იმისთანა ადგილი, საიდგანაც უფრო საშიშია ფილოქსერა ტფილისის გუბერნიაში გადმოვიდეს. დასმა ს. წიფაში გასინჯა 28,334 ვაზი 2 დესეტინა და 849 ოთხ-კუთხ საჟ. მიწაზე და ს. პონში შვიდ-ათას ვაზზედ მეტი 2,116 ოთხ-კუთხ საჟ. მიწაზედ. დასმა აღმოაჩინა ფილოქსერა ს. წიფაში ორ ვენახში ექვს ვაზის ძირზედ, ს. პონში ერთს ვენახში თვრამეტი ვაზის ძირზედ. ფილოქსერიანი ვაზებსა და ირგვლივ რამდენსამე ვაზსა და თვით ნიადაგსაც გოგირდის ნახშირ-მბადი მოასხეს. აგრეთვე უწამლეს, წიფაში პავლე ლომსაძის ვენახში იმ ადგილს, სადაც წელს ივლისში დასმა ფილოქსერა აღმოაჩინა.

ლეჩხუმისა და რაჭის საფილოქსერო დასმა ლეჩხუმის მაზრის ს. დერჩში ალექსი ასათიანის ვენახი გადათხარა, ამოყარა ვაზის ძირები და ნიადაგს ნავთი გადაასხა. ასევე მოექცა საფილოქსერო დასი ბიჭია ოქროშიძის ვენახს, სადაც ძირებს ისევ ამოეხეთქნათ მიუხედავად იმისა, რომ წამალი ჰქონდათ გადასხმული. დასმა გასინჯა ს. დერჩში ხუთი ვენახი, სივრცით სამი დესეტინა. ფილოქსერა არ აღმოჩნდა. ქუთაისის მაზრის ს. რგუნაში, ქისორეთში, ლინერეთში და რაჭის მაზრის ზემო და ქვემო გვარდიაში, გეგოლეთში, ცახში დასმა გასინჯა 166 ვენახი. ს. ცახში აღმოჩნდა ფილოქსერა ოც-და-ცხრამეტ ვაზზედ გიორგი ბერაძის ვენახში. ფილოქსერიანს ვაზებს და მათ ირგვლივ რამდენსამე ვაზს გოგირდის ნახშირ-მბადი დაასხეს. რაჭაში ვაზებს მილდიუ გაუჩნდათ, რის გამოც ფოთლები ჩამოსცივიდათ და ყურძენი დროზედ ვერ დამწიფდა, მეტადრე იმ ვენახებში, რომელნიც დაბლობ ადგილას არიან გაშენებულნი.

ლეჩხუმის მაზრაში ბლომად და კარგის თვისების მოსავალს ელოდნენ, რადგანაც აქ გააშენეს ერთგვარი იმერული მწვანე

ვაზი, რომელსაც სოკოსებური სენი ისე არ აძლევს ზიანს, როგორც სხვა გვარს ვაზს (გაზ. „კავკაზი).

ივერია. – 1895. – 18 ოქტომბერი. - N 224. – გვ. 3.

### **კავკასიძე, ნიკ. (ფირალოვი, არტემ). კახეთში ღვინის მოუსავლიანობისა და პურის გაიაფების გამო**

ჩვენის გაზეთის მე-233 ნომერში დაბეჭდილი იყო კორესპონდენცია კახეთიდან, რომელშიაც ბ-ნი „ანი“ გვიხატავს დიდს გაჭირვებას იქაურის როგორც თავად-აზნაურისას, აგრეთვე გლეხისას. ეს უდიდესი გაჭირვება გამოიწვია ღვინის მოუსავლობამ. ეს ამბავი მოულოდნელი არ იყო ჩვენის საზოგადოებისათვის: ჯერ გაზაფხული იყო, როდესაც ისმოდა უნუგეშო ხმა ვენახების წახდენის გამო. მეტის-მეტი ნოტიო, ქარიანმა და ცივმა გაზაფხულმა ძლიერ დააზარალა ვენახები და თავადვე, ჯერ ვიდრე ყვავილობა გათავდებოდა, ვაზები უნაყოფოდ დასტოვა. რაც ამისთანა უბედურმა გაზაფხულმა დააკლო, ზაფხულში ობმა და ნაცარმა დაუთავა მით უფრო, რომ გულ-ნაკლულმა მევენახეებმა ველარ გაჰბედეს წამლობა, რადგანაც მოსავლის პირი იმედს სრულიად არ აძლევდა ხარჯის დაბრუნებისას.

„იქ სადაც შუათანა მოსავლის დროსაც კი, იწერება ჩვენი კორესპონდენტი, გლეხი უთუოდ სამსა და ოთხს საპალნე ღვინოს ჩაასხამდა ქვევრებში, დღეს მხოლოდ გოდრით მიიტანა ამ გლეხმა, მწარედ ატირებულმა, ყურძენი საწნახელში“... „თავადიშვილი, რომელიც წელიწადში ხუთსა და ექვსს ურემს ღვინოს გაჰყიდდა, დღეს იძულებულია ხუთი და ექვსი საპალნით მოურეცხოს ქვევრებს ძირი“... თვით საუფლისწულო მამულეშვიც-კი, სადაც ვენახებს კეთება არ აკლიათ, ჩვენის კორესპონდენტის სიტყვით, ერთი მეათედი მოსავლისა ძლივს მოუვიდათ.

მეტის-მეტად დაზარალებულა უფრო ბარი ადგილების ვენახები და ეს გარემოება გვიმტკიცებს, რომ უმთავრესი მიზეზი მოუსავლობისა გაზაფხულის უდროო სიცივეები ყოფილა.

რაც შეეხება პურის მოსავალს, იგი თუმცა უხვი არის, მაგრამ სრულიად არც ბაზარი აქვს და არც ფასი: ფუთი 8-9 შაურის მეტად არიყიდება. გაზ. „კავკაზის“ სიტყვით, გაზაფხულს გამოაქვთ სიღნაღში მზად დაფქული პური და იქაური ალაფები

ფუთს აბაზათა ყიდულობენ...

თითქმის ამისთანავე უნუგეშო ხმები ისმის ქართლიდანაც. ამბობენ, რომ მარტო ატენის ხეობაში ვენახებმა ცოტა თუ ბევრი მოსავალი მისცესო და დანარჩენ ადგილებში-კი ვენახები სულ წამხდარა. ზოგიერთ ადგილას, როგორც ქართლში, ისე კახეთში ვენახები გაუფუჭებია სეტყვასაც. პურის მოსავალს არც ქართლში ემდურებიან, მაგრამ უბაზრობას მეტად უჩივიან...

ღვინის მოუსავლობის გამო კახეთში ამ ჟამად იმისთანავე მოვლენასა ვხედავთ, რომელიც ხდებოდა რუსეთის სოფლებში საშინელ სიმშილობის დროს 1891 წელში: გლეხ-კაცი და თავად-აზნაურნი ჰყიდიან მეტად მცირე ფასად თავიანთ საქონელსა და იმით სულს იბრუნებენ. ოც-და-ხუთ მანეთიანი ფური ისყიდება რვა-ცხრა მანეთად თურმე!.. («კავკაზ»), No 284).

ვინც რიგიანად არ იცის ჩვენის სოფლის მდგომარეობა, იგი არ დაიჭერებს, რომ უღვინობამ იგივე საშინელი უბედურება გამოიწვიოს ხალხის ეკონომიურ ცხოვრებაში, როგორც უპურობამ, როგორც სიმშილობის დროს; მაგრამ ჩვენდა სამწუხაროდ უნდა დავემოწმოთ, რომ ეს სწორედ ეგრეა და საქართველოს საუკეთესო სავენახო რაიონებში უღვინობა იგივე უპურობა არის.

ამგვარი მეტად საგულისხმო გარემოების მიზეზი ის არის, რომ საზოგადოდ რომ ვსთქვათ, სადაც საუკეთესო სავენახე ადგილებია, იქ პურის მოსავალი მეტის-მეტად ნაკლებია ჯერ ერთი იმიტომ, რომ მწირი ნიადაგი, რომელზედაც ვაზი მშვენიერადა გვარობს და საუკეთესო ღვინოს იძლევა, მაგრამ მეტად ხელს უშლის პურის მოსავალს, რადგანაც პურს კარგი ნოყიერი და ღონიერი მიწა უნდა. მეორეც იმიტომ, რომ შუაგულ კახეთში და საზოგადოდ ყველგან, სადაც საუკეთესო ვენახებია, სახნავ-სათესი მიწები ნაკლებად არის რადგანაც ხვან-თესვას მეტოქეობა ვერ გაუწევია მევენახეობასთან და პური ადგილს უთმობს ვაზსა, იმიტომ, რომ, საზოგადოდ რომ ვსთქვათ, ვაზი უფრო დიდის შემოსავლის იმედს იძლევა კახეთში. ბევრს ადგილას გაიგონებთ გლეხ-კაცობისაგან, როგორც სხვა მემამულესაგან, რომ იმათ თავიანთთვის საკმაო პურიც ბევრჯელ ვერ მოჰყავთ და როდესაც ღვინოს გაჰყიდიან ხოლმე, მაშინ იმ ღვინის ფულით ყიდულობენ როგორც პურსა, აგრეთვე სხვა-დასხვა საქონელს ნივთებსა. ვენახის შემოსავალი სწორედ ამიტომ უძღვება აგრეთვე ყოველივე სახელმწიფო გარდასახადს და სხვა მრავალგვარ საქონლებს. ყველამ კარგად იცის, რომ ამ დროებაში თუ გლეხკაცობასა და სხვა გვარ სოფლის მეურნეთ ნაღდი ფულის შემოსავლის წყარო არა აქვთ, მაშინ ცხოვრე-



ბაც მოუხერხებელია. დროებითი მოსპობა ფულის შემოსავლის წყაროსი დიდ უბედურებას გამოიწვევს ხოლმე ხალხის საეკონომიო ცხოვრებაში. 1891-92 წლების რუსეთის სიმშილმა იმიტომ უფრო გამოიწვია მრავალი საშინელი შედეგი, რომ პურის მოუსავლობით რუსეთის გლეხს გაუწყდა ერთად ერთი წყარო. ფულის შემოსავლისა, რადგანაც პურის გასყიდვა ერთად-ერთს ფულის შემოსავლის წყაროს შეადგენს რუსეთის გლეხის მეურნეობაში.

სწორედ ამგვარ მდგომარეობაშია ჩავარდნილი ამ ჟამად ჩვენის კახეთის მევენახე გლეხნი და თავადნი ღვინის მოუსავლობამ შემოსავლის წყარო მოუსპო მათ და სხვა გაჭირვების გარდა უსარჩოდ დასტოვა და დიდი ნაწილი ჩვენის სოფლის მკვიდრისა, უეჭველად დაიმშვეა...

მეორე უნუგეშო გარემოება ჩვენის სოფლის ცხოვრებისა, რომელიც ამ უკანასკნელ ხანებში იზიდავს ყურადღებას და რომელზედაც ლაპარაკია, ორივე ზემოხსენებულ კორესპონდენციებში, პურის ფასის მეტის-მეტად დაცემაა. ქიზიყში და კახეთში ახლა ფუთი ხორბალი 8-9 შაურად ისყიდება. ამისთანა მდგომარეობამ არ შეიძლება რომ გული არ აუცრუვოს ჩვენს მხვნელ-მთესველს თავისს მუშაობაზე და მით არ დასცეს და დაბლად არ დასწიოს მთელს საქართველოში ხვნა-თესვის ახლანდელი ტეხნიკა და მისი მომავალი. მხოლოდ ჩვენი კორესპონდენტნი, როგორც საზოგადოდ ჩვენის სოფლის ინტელიგენცია, ძლიერ ახლო ეძებენ ამ საქვეყნო უბედურების მიზეზებს. მათის აზრით ყველაში დამნაშავეა სოფლის მოვახშეები და მძარცველები, წვრილმანი ვაჭრები... რასაკვირველია, არ შეიძლება რამდენიმე მავნე გავლენა არ იქონიონ ამ წვრილფეხა ვაჭრებმა, მაგრამ ბევრჯელ მათი გავლენა ერთის სოფლის საზღვარს გარეთაც არ გადის ხოლმე. პურის ფასების დაცემაში უფრო ძლიერ, უფრო საყურადღებო და ჩვენის სოფლის მეურნეთათვის უფრო ძნელად დასანახავი მიზეზი და საგანი არის. ეს მიზეზი საქვეყნო მსოფლიო (всеприный) ბაზარში უნდა მოვნახოთ. ეს საქვეყნო ბაზარი თავისის მძლავრის ხელით მოქმედებს მთელს ქვეყანაში, ყველა სახელმწიფოებში ჩვენთან ერთად ჩივიან პურის ფასების დაცემას: ამისთანა ჩივილი ისმის ინგლისიდან, საფრანგეთიდან, გერმანიიდან და თვით ამერიკიდანაც, ყველგან მთავრობა დიდის ყურადღებით მოეჭიდა ამ მეურნეობისათვის მავნე ამბავს, პარლამენტებმა კომისიები დააარსა ამ დიდის საგნის შესასწავლად. რუსეთში ამისთანა კომისია 8 წელიწადი მუშაობდა. ბევრი პროექტები შესდგა, ბევრი აზრები წარმოსთქვა, ამ

საქმის გამო, მაგრამ იგინი თითქმის ერთ-ხმად იმას ამბობენ, რომ ამ საერთო გარემოების ასაცილებლად კერძო სახელმწიფოები თითქმის სრულიად უღონოდა სთვლიან თავიანთ თავს. ყველანი ამბობენ, რომ უმთავრესი მიზეზი ფასების დაცემისა მწარმოებელთა მეტოქეობააო. მთელის ქვეყნის (მსოფლიო) ბაზარზედ არის შედეგი იმ ეკონომიურ ბრძოლისა, რომელსაც სხვა-და-სხვა სახელმწიფოთა მწარმოებლები ერთი-ერთმანეთს უცხადებენ საქვეყნო ბაზრებზედაო. ეს საქვეყნო საეკონომიო ომისა და ბრძოლის შედეგიაო, რადგანაც ყველა სახელმწიფო სცდილობს, რაც შეიძლება ბევრი გაჰყიდოს თავისი ნაწარმოებისა და ამ სახით ხდება სხვა სახელმწიფოების მეტოქედ...

უპირველესი მიზეზი პურის ფასების დაცემისა ის არის, რომ ამ უკანასკნელ წელიწადებში დიდ-ძალი პური მოდის რუსეთიდან და სდევნის ჩვენსას, ჩვენ ქვეყანაში ნაწარმოებ პურებს არამც თუ ტფილისის ბაზრიდგან, არამედ თვით იმ სოფლების ბაზრებიდგანაც-კი, რომლებიც ამ უკანასკნელ დრომდის საქართველოს ბელღებად ითვლებოდნენ. ქიზიყის შუაგულში რუსეთის ფქვილი მეტოქეობას უწევს იქვე მოწეულს პურს... ბატონის ივანგულოვის გამოკვლევებიდანა სჩანს, რომ ტფილისში 1892 წ. მოუტანიათ სხვა-და-სხვა გვარი პური ბათუმიდგან 1. 946, 047 ფუთი და გაუგზავნიათ აქედგან 74, 240 ფუთი. 1893 წ. მოუტანიათ 3. 382, 187 ფუთი, გაუგზავნიათ 130, 140, 1894 წ. მოუტანიათ 2. 836, 589 ფუთი, გაუგზავნიათ 90, 277 ფ. \* ) ამასთან უნდა ვსთქვათ, რომ ეს პური თვისებით ჩვენს პურზედ უფრო უკეთესია, როგორც თვით გლეხები ამბობენ, უკეთესად არის გაკეთებული და დაფქული, უფრო თეთრი და ძარღვიანია, ფასითაც თუმცა ცოტად ძვირია, მაგრამ ჩვენი ხალხი ამ ცოტაოდენ სიძვირეს ყურადღებას არ აქცევს და როდესაც კახეთში უკეთესი შოთების გამოცხობა უნდათ, ან რუსეთის ფქვილი უნდა იხმარონ, ან რამდენიმე ნაწილი მაინც უნდა გაურიონ ჩვენს ფქვილში. რასაკვირველია, ამოდენა გადმოსატან ხარჯს რუსეთიდან მოტანილი ფქვილი ვერ გაუძლებდა და ჩვენებურს პურს ბაზარს არ დაუკარგავდა, თუ ადგილობრივი წარმოება უფრო იაფად არ უჯდეთ, ვიდრე ჩვენ. ეს იაფად მოყვანა საუკეთესო პურისა სამეურნეო ტექნიკის გაუკეთების შედეგია, სხვათა შორის, მეტადრე სამხრეთ რუსეთში, სადაც რკინის გუთნები, სალენავი და სათესი მანქანები ძლიერ გავრცელებულია. რადგანაც სამეურნეო ტექნიკა და მეტადრე გადატან-გადმოტანის ხარჯი საზღვარგარეთ უფრო ნაკლებია, ვიდრე რუსეთში, რუსეთის პურს ბევრჯელ მეტოქეობა ვერ გაუწევია ამერიკელ და ინდო-

ეთ-ავსტრალიის პურისათვის და რასაკვირველია, ჩვენისთანა ქვეყანაში პურის ბაზარს უფრო ადვილად ჩაიგდებენ რუსეთის ვაჭრები ხელში, ვიდრე სხვაგან.

ჩვენ, რასაკვირველია, ამისთანა საეკონომიო გარემოებას ბრძოლა უნდა გამოვუცხადოთ სამეურნეო ტეხნიკის გაუკეთესებით, რომელშიაც გაუკეთესებულ სამეურნეო მანქანების გავრცელებას მდაბიო ხალხთა შორის ერთი უდიდესი ადგილი უჭირავს. გარდა ამისა ბევრგან საქართველოში გლეხის მეურნეობა ვერა სდგას მტკიცე საძირკველზედ მიწის სიცოტაობის გამო. მიწის ნაკლებობა ნება-უნებლიეთ უპირატესობას აძლევს ერთს რომელსამე სამეურნეო მცენარეს ან ვაზს, ან პურსა და თუ რომელიმე მოულოდნელმა ბუნების შემთხვევამ მოსპო მოსავალი ერთ-ერთის მცენარისა, მაშინ რადგანაც მეურნეობას სხვა რიგი წარმოება არ ეპოვება, ერთბაშად ხალხი დიდს გაჭირვებაში ვარდება. უდიდესი საგანი ჩვენის შინაგანის სამეურნეო პოლიტიკისა ის არის, რომ როგორმე უნდა ვეცადოთ და გავამრავლოთ ჩვენის სოფლის მეურნეობაში მოყვანა სხვადა-სხვა გვარ მცენარეებისა და ამასთან ერთად ხელი შევეწყნოთ ან დაცემულის სოფლის მრეწველობის აღორძინებას.

რასაკვირველია ამ მხრივ დიდათ სანატრელი არის სათავად-აზნაურო სამეურნეო და სამრეწველო სკოლის საჩქაროდ დაარსება მით უფრო, რომ სკოლის პროექტი უკვე შედგენილია და მამულებიც მზად არის.

მაგრამ ამასთან ერთად ჩვენთვის საჭიროა, რაც-კი შეიძლება საჩქაროდ შევუდგეთ ძირიან-ფესვიანად შესწავლას ჩვენის სოფლის ცხოვრებისას, მის გაჭირვებას, როგორც მიწის მეტ-ნაკლებობისა და სამეურნეო ტეხნიკის მდგომარეობისა, აგრეთვე სხვა მრავალგვარ გარემოების გამოკვლევას. ეს ჩვენი უპირველესი საერო საქმეა, რომელიც გამოწვეულია საქართველოს ახლანდელ მდგომარეობის მიერ.

ვიდრე დანვრილებით არ შევისწავლით ჩვენის სოფლის დღიურ ვარამს და მისს გაჭირვებას, მანამდის არც ერთს ჩვენ საზოგადო საქმეს შესაფერი ნაციონალური ელფერი არ დაედება. თვით იმ სამეურნეო-სამრეწველო სკოლასაც-კი, რომლის განხორციელებას სულითა და გულით ეჭიდება ყველა განათლებული ქართველი, ვერ შევიძლებთ მივცეთ შესაფერი მიმართულება და მოწყობილება.

**ივერია. – 1895. – 31 ოქტომბერი. – N 235. – გვ. 2-3.**

**ა-ლი, 6. (ნიკოლოზ აღნიაშვილი). მოგზაურობა ბურგონიაში : (საერთო სურათი. საზოგადო მიმოხილვა. რა უქნია ფილოქსერას. ქ. ბონი და მისი მიდამო. დიდ და კატარა მევენახეთა ბედი)**

ბურგონია! ასე იწოდება ის ერთი საფრანგეთის მდიდარი კუთხეთაგანი, რომლის სახელთანაც ერთად შეერთებულია საფრანგეთის საუკეთესო ღვინოების გახსენებაც. საკმარისია, რომ ეს სახელი გაახსენოთ ფრანგს, რომ მან მაშინვე დააყოლოს: „კაი ღვინის ქვეყანაო“ (pays de bon vin!).

ქ. დიჟონიდან, საიდანაც იწყება საკუთრივ ბურგონია, საზოგადო სურათი იცვლება: მარჯვნივ – დასავლეთისკენ „ოქროს ქედი“ (Côte d'or), მარცხნივ – ბურგონიის ვაკე ჟურას და იქ, შორს, სქელს ბურუსში გახვეული ალპის მთების მწვერვალნი ძლივს და მოსჩანან. მაგრამ მატარებელში მჯდომს მგზავრს შორს არა აქვს-რა საძებნელი. იქვე, მატარებლის გვერდით, უფრო დიდებული და საყურადღებო სურათი იხატება. მართლაც, აქ-ნამდის წყნარად მჯდარი მგზავრი, „ბურგონიის“ გახსენებაზედ ფხიზლდება და ყველა ვაგონის ფანჯრებთან გროვდება ყველას უნდა ნაქებ-ნადიდებელის ნახვა. სურათის დანახვაზედ ყველას სახეზედ რაღაც სინანულის გრძნობა იხატება, თუმცა ხანდისხან, ხან ალტაცების, ხან მწუხარების ხმა გაისმის.

ხან შორს, ხან ახლოს აცეცებს კაცი თვალებს, რომ მოჰკრას თვალი იმას, რაც წიგნებიდან ამოუკითხავს ამ კულტურულს მხარეზედ. მაგრამ... მოლოდინი ცრუვდება. უყურებთ და არ უჯერებთ თქვენს თვალს, თუ ეს შესანიშნავის ღვინის ქვეყანაა.

აქამდის (ვიდრე დიჟონამდე) მწიორი ნიადაგი, მწირ მცენარეობითვე და მეტად თხლად დასახლებული არემარე, მდიდარი მცენარეობით და მჭიდროდ დასახლებულ არემარედ იცვლება. ცხადად ეტყობა, რომ ეს მხარე ოდესმე გაბმული ზვარი უნდა ყოფილიყო. ამ ჟამად-კი თითქოს მტრისაგან აოხრების შემდეგ შეუდგნენ ვაზის ხელახლავ მოშენებას. ნორჩი ვაზი, ოხრად მიგდებული ვენახ-და-ვენახ შუა დარჩენილი მიწის ნაჭერი სამწუხარო ელფერს სდებენ საერთო სურათს.

დიახ, საუკუნოებით განთქმული ქვეყანა დღეს ახალშენს წარმოადგენს! მეტად კატარა და უჩინარ მწერს – ვაზის მტერს, ფილოქსერას, ასეთი დიდი ზარალი მოუტანია ქვეყნისათვის. ამ მწერის შემოსევას ისე დაუცია ღვინის წარმოება და აქედამ ეკონომიური მდგომარეობაც, რომ ძნელი იყო ამ გარემოებას ქვეყნის გულშემატკივარი არ ჩაეფიქრებინა. დანაკლისი,

მეტად საგრძნობელი იყო. მთავრობას, ერს, საზოგადოებას, სწავლულთ და უსწავლულთ სართო ძალით უძებნიათ მტრის მოსაგერებელი იარაღი. მრავალ სენის მკურნალს მეცნიერებას არ დაუტოვებია უყურადღებოდ ეს „დიდი საკითხი“ და მრავალ გზის გამოცდისა და დაკვირვების შემდეგ მას მალე მოუშველებია მევენახესთვის სხვა-და-სხვა გვარი იარაღი და დღესაც არ სწყვეტს მუშაობას ამ ჭირის მოსასპობლად. მთავრობა მისთვის ფულს არა ჰზოგავს და ქვეყნის გულშემატკივარნი შრომასა და ცოდნას. დაარსებულია მრავალი საზოგადოებანი, სხვა და სხვა დაწესებულებანი და ინვევენ თვითვეულს პირს მტერთან საბრძოლად, ზოგს უმოქმედიათ პრაქტიკულად, ზოგს ტეორეტულად, უმართავთ კომფერენციები შინ, გარეთ, მინდვრად, ვენახად, ყველგან უსწავლებიათ მევენახესთვის იარაღის ხმარება და მევენახეც არას ჰზოგავს წამოდგომისთვის. მაგრამ დღეს ბურგონია ვაზის, ამ ერთად ერთ ცხოვრების სახსრის, მხრივ დიდს ეკონომიურს კრიზისშია ჩავარდნილი<sup>1)</sup> ფილოქსერასთან საბრძოლველად ზოგს წამლობისთვის მიუმართავს, ზოგს პირდაპირ დასეს მიღებული რადიკალური ბრძოლა აურჩევია: ამოუყრია ფრანგული გადამხმარი ვაზი და ამერიკულ ვაზზედ წამყენი ჩაუყრია მისს მაგივრად. რამდენადაც სამხრეთს ვუახლოვდებით, იმდენად ფრანგული ვაზი კლებულობს, და „ამერიკანიზმი“, როგორც აქ ეძახიან, თანდათან მეფდება. მატონიზი

ქ. ბონი და მისი მიდამო.

ქ. ბონი „ოქროს ქედის“ ძირას ვაკეზე არის გაშენებული. როგორც ქალაქის მიდამო, ისე ქედის კალთები მთლად ვაზით არის გაშენებული და გაბმულს ზვარს წარმოადგენს (როგორც საზოგადოდ, შენიშნულია ბურგონიაში საუკეთესო ღვინოს „ოქროს ქედის“ კალთების ვაზი იძლევა, რისთვისაც მას ეს სახელი მიუღია). მეპატრონეს მეორე მემამულესაგან სრულებით არა ჰყოფს-რა, ან ქვის კედელი რომელიც არც-კი მოსჩანს ვიზების შორის. რაც შეეხები დიდ მემამულეთ მათ ზვრები მშვენიერი ქვითკირის კედელი აქვთ შემოვლებული.

ნიადაგი ბონის მიდამოსი და საზოგადოდ „ოქროს ქედის“ კალთებისა არ არის ღრმა. მის ნაწილებს შეადგენს: სილა, კირი და თიხა 2) რადგან თიხა რკინიანია, ამიტომ მიწას ჟანგის ფერი სძევს და ქვიშა სხვა ელემენტებს სჭარბობს, სამუშაოდ ძლიერ ადვილია; ერთი ცხენი თავისუფლად ხნავს საკმაო სიღრმეს.

ფილოქსერა ბონის ვენახებს, სხვა ბურგონიის მხარეებთან შედარებით ადრე შემოჰსევია. 20-15 წლის განმავლობაში ბო-

ნელებს დაულალავად უბრძოლიათ მტრის წინააღმდეგ, ბევრგვარი იარაღი უხმარიათ მის შესამუსრავად, მაგრამ პატარა მწერი დიდს მსხვერპლს თხოულობდა. ამ მსხვერპლის სიდიდე ყოფილა მიზეზი, რომ ღონიერს მევენახეს მტერზედ თუ არ გაუმარჯვნია, დამარცხებული მაინც არ გამოსულა და მომეტებული წილი-კი პატარა მევენახეთა აოხრებული და განადგურებული დარჩენილა. ამ უკანასკნელს, რომელსაც საზოგადოდ ყოველს ეკონომიურს კრიზისში მეტი მოხვედება ხოლმე, აქაც ვერა გაუნყვია რა, იგი პირდაპირ უბედურობის მსხვერპლი შექმნილა. სიღარიბის გამო მას ვერც ერთ იარაღისთვის მიუმართავს, ჭეროვანი ნამლობა დიდს შრომას და ხარჯს თხოულობდა. გასავალი შემოსავალს ძლივს-ღა ჰფარავდა. ერთის მხრით ამერიკული ვაზის ღირსებას ეჭვის თვალით უყურებდა. ეჭვიც რომ არ შეჰპარვოდა, პატარა მებატონეს ძალიან აძინებდა შემდეგი: ამოეყა რა ძველი და ავადმყოფი ვაზი და ჩაეყარა ამერიკული ნამყენი ვაზი, მაშინ სამი ან ოთხი წელიწადი მოსავალის მოლოდინში უნდა ყოფილიყო. საჭირბოროტო კითხვა დაუყოვნებლივ გადაწყვეტილ პასუხს თხოულობდა. განათლებულს და ეკონომიურად განვითარებულს ერს, რასაკვირველია, ძალიან არ გაუჭირდებოდა განსაცდელიდამ თავის ხსნა, ვაზის ხსნის იმედ დაკარგულ პატარა ბურგონიელს სხვა გზისთვის მიუმართნია არსებობისთვის ბრძოლაში.

სოფელი ვინიოლი, რომელიც ბონიდგან ორს ვერსზედაა, მთლად წვრილ მემამულეთაგან არის დასახლებული.

ამ ათასი წლის წინედ თურმე მხოლოდ ვაზის მოშენება ყოფილა მათი საგანი, მაგრამ ფილოქსერას ისე გაუჭირვებია მათთვის საქმე, რომ იძულებულნი ყოფილან თავი დაენებებინათ მეღვინეობისათვის და ხვნა-თესვისათვის მიეყოთ ხელი. დღეს ამ უშველებელს მიდამოზედ ძლივს ღა მოჰკრავთ თვალს ორიოდ ვენახს, უფრო ნავენახარ, ღვთის ანაბრობაზედ მიგდებულს (ეტყობა სასონარკვეთილი პატრონი სადმე შორს გარდახვენილა ლუკმის საშოვნელად, რომ თავისი უბედურება საკუთარის თვალით არ ეხილა). და დანარჩენი მანძილი კი საბალახოებს და სახნავ-სათეს ადგილს დაუჭერია. მაგრამ ეს ქვეყანა პურის მოსავლისათვის უვარგისი აღმოჩენილა, ამიტომ მეპატრონეს მხოლოდ ეს არ უკმარია და სხვა ხელობისთვისაც მიუმართნია. დაუთესია საქონლის საკვები სხვა-და სხვა მცენარეულობა, გაუჩენია კარგის ჭიშის საქონელი (ძროხა) და მის მოვლა-მოშენებით სარგებლობს. სქლად დასახლებული ქალაქები ახლო აქვს, რკინის გზა კარზედ ჩამოუდის, მამ დღიური ნაწარმოები

შინ უქმად და დასალპობად როდი დარჩება! რძე რძედ უსაღდე-  
ბა, ერბო ერბოთა და მწვანელი მწვანილად. თუმცა ვინიონელი  
გლეხი ვაზის დაკარგვით მეტად შეწუხებულია, მაგრამ მაინც  
სასონარკვეთილებას არ მისცემია. ცხადი მაგალითებია, რომ  
ამერიკული ვაზის შემწეობით ფილოქსერის ძლევა შესაძლოა.  
ზოგიერთს იმედს აძლევს, ის მაგალითები, რომ რამდენიმე  
წლის შემდეგ ისევ გაიჩენს თავისს საყვარელს ვაზს. ზოგს-კი  
ახალი გვარი წარმოება სასარგებლოდ მიაჩნია და ფიქრადაც  
არ მოსდის მევენახეობის ხელ-ახლად დანყება. ჯერ-ჯერობით  
საქონლით ირჩენს თავს.

დიდ და საშუალო მემამულეთა საქმე-კი სულ სხვა ნაირად  
წასულა; ვიდრე მხოლოდ წამლობა ყოფილა ფილოქსერის წი-  
ნაალმდეგ მიღებული, არა ხარჯს არ მოჭრიდებია და შეძლების  
დაგვარად უწამლია. მერე კი, როცა დარწმუნებულა, რომ ამე-  
რიკული ვაზის მეტი არა იხსნის-რაო ამ სენისაგან, რომ მოგე-  
ბაც მოგებად დარჩება, ღვინოსაც ისევ თავისი ბუნებრივი თვი-  
სება შერჩება და მოსავალსაც მეტს მოიცემოა, მას პირდაპირ  
ამ რადიკალურ (დღეს მიღებულ) იარაღისათვის მიუმართნია.  
ჯერ ამოუყრია უფრო დაზარალებული მამული და ნამყენები  
დაურგავს. თითო წელს თითო ნაჭერი გაუშენებია, ისე რომ ვი-  
დრე პირველად ჩაყრილი ნამყენი ნაყოფს მოსცემდა, მოსავა-  
ლი მცირედი მაინც ჰქონია. ბონის მიდამოში ძალიან ძალიან  
იშვიათად-ლა შეხვდებით ძველს ვაზს, აქ სრული „ამერიკანიზ-  
მი“ მეფობს. უძველესი ნამყენი ვაზი მომეტებულ წაწილად რვა  
წლისაა, ამაზედ წლოვანს ძნელად ნახავთ, უფრო-კი ოთხის  
წლისა სჭარბობს. ამერიკულ ვაზთაგან, უფრო პატივშია: სო-  
ლონისი (Solonis) რიპარია (riparia) და რუპესტრისი 3). ვაზით  
ვაჭრობაც გაჩაღდა. ზოგი მხოლოდ ამერიკულს ვაზს ჰყიდის,  
ზოგი – ნამყენს (ფრანგულ ვაზს ამერიკულ ვაზზედ ნამყენს),  
ზოგი კიდევ ორივეს ერთად 4). ხშირად შეხვდებით იმასაც, რომ  
თვითონ ვენახის პატრონი თავისს საკუთარ საშუალებით იშე-  
ნებს ამერიკულს ვაზს და მცნობითაც თვითონ ამყნობს.

მევენახე არ კმაყოფილდება ნასწავლი კაცების გამოც-  
და-დარიგებებით და თავისს საკუთარ გამოცდაზედ აშენებს  
თავისს ახალშენს .თვალ-ყურს ადევნებს რა გვარი ამერიკუ-  
ლი ვაზი უფრო შეეფერება მის მიწას, რომელი უფრო უძლებს  
ფილოქსერას და რომელი უფრო შემოსავლიანია, ან რომელი  
უფრო კარგად ითვისებს ნამყენს და სხვ. ამას ყოველისფერს  
ისეთის მტკიცე კილოთი გელაპარაკებათ უბრალო ბურგონიე-  
ლი მევენახე, რომ გგონიათ თქვენს წინ მეცნიერი სდგას, რო-

მელსაც სიცოცხლე მხოლოდ გამოკვლევა-ძიებაში გაეტარებინოს.

რა-კი საიმედო გზაზედ დამდგარა ახალ ვაზის მოშენების საქმე, ბონელი დიდის იმედით მოელის დაკარგულ წარსულის დაბრუნებას. ამ გვარ იმედის გაღვიძებაში დიდი ღვაწლი მიუძღვის, როგორც „ბონელ მევენახეთა საზოგადოებას“, რომელსაც უმართავს კომფერენციები, უბეჭდია უფასო და იაფ-ფასიანი ბროშიურები და სხვ., აგრეთვე მცენარეთა გამოსაცდელს სადგურს“, ბონის მეღვინეობის სასწავლებელს და სხ. ბევრი უშრომია აგრეთვე ამ ორ უკანასკნელს დაწესებულებათა დირექტორს დიურონს. ის ბეჭდავს ყოველ-წლივ პატარ-პატარა ბროშიურებს, რომლებიც დიდს ხელმძღვანელობას უწევენ მევენახეს ამა თუ იმ გვარ ვაზის გაშენებაში.

ქ. ნანსი, 1895 წ.

1) წლიური შემოსავალი ღვინისა მთელს საფრანგეთში.

1865 წ. — 68, 924, 961, (ფილოქ. ჯერ მორეული არიყო).

1879 წ. — 25,770,000

1887წ. — 24,333,284

1891წ. — 30,139,555

1893 წ. — 50,070,000

2) ამ მაგალ. ერთი ნიმუში:

სილისი (silice) —62,00

კირი (calcaire)—20,60

თიხა (argile)—17,40

100,00

3) ეს სამივე გვარი ამერიკული ვაზი საზოგადოდ ვერ უხდებიან კირით მდიდარ მიწას. მაგალ., რიპარია—20% მეტს კირს ვეღარ სძლებს, რუპესტირი და სოლონისი 30%

4) 1000 ნამყენი ფასობს 70–100–150 ფრ. მყნობაში მუშას იღებს 1000 ნამყენში 5 ფრანკს. ზოგი მუშა ისე დახელოვნებულია, რომ ხშირად დღეში 2000 ცალს ამყნობს.

**ივერია. — 1896. — 16 იანვარი. — N 11. — გვ. 1-2.**



## **ახალი ამბავი : ოთხშაბათს, 7 მაისს.**

ნაშუადღევს 1 საათზედ, ახალ გამართული საუფლისწულო ღვინის სარდაფი აკურთხეს ტფილისში. მიწვეულ სტუმართა შორის ბრძანდებოდნენ: კავკასიის კორპუსის უფროსი თავ. ი. გ. ამილახვარი, ყველა საუფლისწულო მამულების უფროსი მეღვინე თავ. ლ. ს. გალიცინი, კავკასიის სამოსწავლო ოლქის მზრუნველი კ. პ. იანოვსკი, ტფილისის გუბერნიის თავად-აზნაურთა მარშალი თავ. კ. ი. მუხრან-ბატონი, თფილისის კამენდანტი ი. ნ. რეიტერი, ტფილისის პოლიცემისტერი ლ. პ. მასტიცკი, სამოსამართლო უწყებისა და მიწად-მოქმედების სამინისტროს წარმომადგენელი, სხვა-და-სხვა სახელმწიფოს კონსულები და სხ. პარაკლისის გარდახდის შემდეგ სტუმრები მიწვეულ იქმნენ ახალ სარდაფის დასათვალიერებლად, პურ-მარილის მისართმევად და საუფლისწულო მამულების ღვინოების დასაჭაშნიკებლად.

**ივერია. – 1897. – 9 მაისი. – N 89. – გვ. 2.**

## **ახალი ამბავი : გუშინ შემღვრი ამბავი მივიღეთ რაჭიდან იქაურის საკუთარის კორესპოდენტისაგან : დ. ონი (რაჭის მაზრა)**

სოფ. სადმელში, ალექსანდრე ვანიაშვილის ვენახში, რაჭის საფილოქსერო დასის წევრმა ბ-ნმა ემილ ჟანმა ფილოქსერა აღმოაჩინა. სადმელი, ტოლა და ხვანჭკარა მთელს რაჭაში განთქმულნი არიან მევენახეობითა და მეღვინეობით და, რაღა თქმა უნდა, ფილოქსერა დიდს ზიანს მისცემს იქაურ მემამულეებს.

როგორც სჩანს, მხოლოდ ერთადერთს რუსულს გაზეთს „კავკ. სასოფლო-სამეურნეო გაზეთს“ ჰქონია გუშინ-წინ სარწმუნოდ მოხსენებული, რომ სადმელში ფილოქსერა აღმოაჩინესო.

**ივერია. – თბილისი, 1897. – 5 ივლისი. - N 134. – გვ. 2.**

## **ახალი ამბავი : საუფლისწულო უწყებას განზრახვა აქვს...**

საუფლისწულო უწყებას განზრახვა აქვს თურმე ქუთაისის გუბერნიაში შამპანიურ ღვინის დამზადებას მიჰყოს ხელი. ამ აზრით სად. რიონის მახლობლად მამული უნდა შეიძინოს და გააშენოს შამპანიიდან გამოწერილი 100,000 ვაზის ყლორტი და ამდენივე ამერიკული ვაზი ევროპიულ ვაზის სამყენლად. სანამ ზემოხსენებული უწყება მამულს შეიძენს, კავკასიის საფილოქსერო კომიტეტის ნება-რთვისამებრ, გამოწერილი ვაზები ერთის წლით დარგულ იქმნება ქუთაისის გუბერნიის კორეისუბანის ამერიკის ვაზის სანერგეში.

**ივერია. – 1897. – 11 დეკემბერი. – N 256. – გვ. 1.**

## **ახალი ამბავი : კავკასი**

ორიოდე სიტყვა კახური ღვინის შესახებ. როგორც ჩვენ ვუწყით, ტფილისში არსებობს კახურის ღვინის ამხანაგობა. როგორც ამბობენ, ამ ღვინოს კარგი გასავალი უნდა ჰქონდეს და ან რატომ არ ექნება, როდესაც ყოველი მყიდველი დარწმუნებულია, რომ ნამდვილს კახურს ღვინოსა ჰყიდულობს და არა ორმოცჯერ მონათლულს, როგორც ეს ქ. კავკავშია. აქ ბოთლებად აწერია „ნამდვილი კახური ღვინოაო“ და შიგ-კი ღმერთმა იცის, რა არის. აქ სულ სამიოდე მოვაჭრის მეტი არ იქნება, რომელიც კახურს ღვინოსა ჰყიდდეს.

კავკავში ძალიან მოსწონთ კახური ღვინო და მყიდველიც ბევრი ჰყავს. ჯერ ნამდვილი კახური ღვინო არ არის და ეხლაც-კი აქაური ვაჭრები სარგებლობენ. კახური ღვინო რომ იყოს, რასაკვირველია, უფრო მეტი მუშტარი გამოუჩნდება. ჩემის აზრით, დიდად სასურველია, რომ ტფილისის ამხანაგობამ „კახეთმა“ კავკავში განყოფილება დააარსოს, რითაც ძალიან დიდს სარგებლობასა ჰნახავენ. სულ რომ ცოტა ვთქვათ, პირველს წელს 4,000 ვედრა ღვინო გაიყიდება. ეს განყოფილება იმითიც იქნება კარგი, რომ ამხანაგობა დაიხსნის საწყალ ხალხს გაჭირვებისაგან და შეძლებას მისცემს მოუნათლავ, შეურეველ ღვინის ყიდვისას. აქ ვედრო ჰფასობს ოთხ მან. ვიდრე 10 მანეთამდე და ძალიან იყიდება.

**ივერია. – 1897. – 21 დეკემბერი. – N 265. – გვ. 3.**

## **ნულუკიძე, კ. წერილი რაჭიდგან : 26 მაისი**

გაზაფხულმა დაგვიგვიანა. მეტად ცივსა და წვიმიანს გაზაფხულს ის შედეგი მოჰყვა, რომ მუშაობა დიდად დააგვიანა და ახლაც ბევრი სათესი ყანებია; ვენახები წარსულის ზამთრის ყინვამ ბევრი აზარალა, ასე რომ რიონის ნაპირებზედ მდებარე ვენახები ბევრი სულ ერთიანად გაახმო, განსაკუთრებით ქვემო რაჭაში, სადაც საუკეთესო ღვინო მოდის. ფილოქსერას ჯერ არ მოუკიდნია რაჭაში მაგრად ფეხი, მაგრამ გვეშინიან-კი; ჩვენის ვენახების უმთავრესი სენი მილდიუა, მაგრამ ყველამ კარგად შეიგნო წამლობის საჭიროება და დღეს უკანასკნელი ღარიბიც-კი თავს არ იზოგავს, რომ თავისის ვენახისთვის საჭირო შაბიამანი შეიძინოს და თავისი ნაშრომი სენისგან განადგურებას გადაარჩინოს. ამ გარემოებას ხელს უწყობს წრევანდელი შაბიამანის სიიაფე (ფუთი 4 მან.) და ის, რომ ახლოს, თითქმის ყოველ საზოგადოების და სამხარზედ იშოვება. შაბიამანის გაიაფებისათვის უნდა ვუმაღლოდეთ ბ-ნ ჟანს, რომელმაც ქუთაისიდან მოკიდებული ონამდის სხვა-და-სხვა ადგილებზედ შაბიამანის სანყოფეები გამართა და ფუთს 4 მან. ჰყიდის; ბ-ნი ჟანი შთამომავლობით ფრანგია და ხელობით აგრონომი, წინად ნამყოფია მუხრან-ბატონის მამულებში და ახლა ეს რამდენიმე ხანია დასახლდა ლეჩხუმის მაზრაში ს. დერჩს. იგი თავისის ცოდნითა და გამოცდილებით ყველას დიდს სარგებლობას აძლევს, ვინც-კი ხელმძღვანელობას და დარიგებას ისაჭიროებს ოჯახის წასაძლოლად. ღმერთს ვთხოვთ, რომ ამისთანა სასარგებლო კაცი ბევრი დასახლებულიყოს რაჭა-ლეჩხუმში.

წელს შაორის მინდვრებზედ ჯარისათვის საზაფხულო ბანაკი გამართეს. ამ ზაფხულს იქ ექნება ბინა 25 ათას კაცს. უეჭველია, ეს ცოტა სარგებლობას არ მოუტანს რაჭის მკვიდრთ. ჩვენი თივა, შეშა, საკლავი, ერბო, ყველი, ღვინო და სხვა ამისთანა ბევრი გასაღდება შაორზედ. ამასთანავე თვით სოფელ ნიკორწმინდაში, რომელთანაც ახლოა ჯარის საბინაო მინდვრები, სადაც საუკეთესო სახლები დაქირავებულია, რაც მეპატრონეთ კარგ შემოსავალს აძლევს; შაორის წყლები ნაქებია მშვენიერის ჯიშის კალმახით, მაგრამ ვშიშობთ-კი, რომ ჯარის დაბინავებამ არ გადააშენოს ეს ძვირფასი თევზი სხვა-და-სხვა ბარბაროსულ საშუალებით ჭერისა გამო. ურიგო არ იქნება, რომ ვისიც ჯერ არს, თვალ ყური ადევნონ ამ საქმეს და განსაკუთრებით თვალს იქიროთ ტყის-მცველებზედ.

რაჭის ქალაქად წოდებული დ. ონი დღითი-დღე იზრდება და მშვენიერდება; აგებენ ლამაზს სახლებს, აარსებენ სკოლებს, სამკითხველოს... ამ ზაფხულს ონელებმა დაადგინეს, რომ ენკენისთვიდგან ონში პირველ დასაწყისი საქალებო სკოლა დაარსონ და წლიურად დახმარებაც აღმოუჩინონ.

ამ თვეში გლეხმა ან. ჩილაძემ ონში გაჰმართა მშვენიერი სასტუმრო, სუფთად მოწყობილი ნომრებით, ეს დიდად საჭირო იყო ონისთვის, რადგანაც აქამდის მოსულ უცხო კაცს ბინა არსადა ჰქონდა, თუ ან მოხელესა და მოსახლესთან არ შეიხიზნებოდა და ან უსუფთაო დუქანში არ შეაფარებდა თავს; დღეს-კი მგზავრს საშუალება აქვს თავისუფლად მოისვენოს ონის სასტუმროში, იშოვოს სუფთა ბინა და რიგიანი სასმელ-საჭმელი. ეს კარგია განსაკუთრებით იმათთვის, რომელნიც უწერისაკენ მიდიან და ჰსურთ ონში გაჩერდნენ რაიმე საქმისთვის, ან ღამის გასათევად.

**ივერია. – 1898. – 2 ივნისი. – N 114. – გვ. 3.**

## **ახალი ამბავი : ქვემო-ქიზიყი**

ღვინის ფასი თან-და-თან მატულობს და ასეც უნდა მომხდარიყო, რადგანაც სიღნაღის მაზრაში სულ ოთხიოდე სოფელში მოვიდა ღვინის გულუხვი მოსავალი და მთელს ქვემო ქიზიყში ხომ თითქმის არა იყო-რა იმ მიზეზით, რომ 98%-ტმა გლეხობისამ არ უწამლა ვენახებს.

მოატანა გაზაფხულმა და სულადის ფასი ნელ-ნელა ძირს ეშვება, რადგანაც მოსავალს კაი პირი უჩანს და რომელნიც აქამდის შიშობდნენ სულადის გასყიდვას, დღეს იმათაც ბადიმ-კარი გაუხსნეს თავიანთ ამბრებს, ორმოებს და ბელლებს.

**ივერია. – 1899. – 21 თებერვალი. – N 40. – გვ. 2.**

## **ახალი ამბავი : გაზ. „მშაკს“ პარიჟიდგან სწერენ...**

გაზ. „მშაკს“ პარიჟიდგან სწერენ, რომ ს. ქვარიანს შეუდგენია ფრანგულს ენაზედ და დაუბეჭდია წიგნი ამ სათაურით: „La viticulture et la vinification au Caucase“.

**გაბიჩვაძე, კოდრატი. ს. ჩორჯო (რაჭა) : დაბა და სოფელი (მოწერილი ამბავი)**

თუ კახეთში გათქმული იყო „კახური ღვინო“ და „სვირული ღვინო“ ქვემო იმერეთში, რაჭამაც იჩინა თავი თავის „ყიფიანის ღვინით“\*).

რაჭის მეღვინეობის შუა ადგილად ითვლება ერთი საზოგადოება, სახელდობრ, ხვანჭკარისა (ტოლა, ხვანჭკარა და ჩორჯო), სადაც სცხოვრობენ ყიფიანები. ეს სოფლები ზედ-მიბმულია ლეჩხუმის საზღვარზედ, ასკის წყლის აღმოსავლეთით. ეს ადგილები ზედ გამოჭრილია და მონათლულა მევენახეობის სახელ-წოდებით. აქ ძალიან ჰხეირობს ვენახი ადგილის კარგის მდებარეობით, ჰავისა და უმთავრესად ნიადაგის თვისებათა წყალობით. მიჰყვეს ხელი დაულალავს შრომას, გასწმინდეს, დაბარეს, შემოაკავეს და გააშენეს ვენახები, უმეტეს ნაწილად ერთის ხარისხის ვაზი, რომელიც შავ ყურძენს ისხამს და ეწოდება „ალექსანდრეული“ იგივე „კაბისტონი“. ეს ყურძენი მალე მწიფდება, ასე რომ იმერეთში სხვა ყურძენი ვერსად ვერ ასწრებს დამწიფებას. ეს ვენახები გადაიქცა ადგილობრივ მკვიდრთა ერთად-ერთ ცხოვრების სახსრად და წყაროდ. ამისი ნაფასით იცვამენ, იხურავენ, გარდასახადს და ცხოვრების სხვა მოთხოვნილებას ამის წყალობით ისტუმრებენ.

ეხლა, როგორც ვაზებში ამოვიკითხეთ, კავკასიის საფილოქსერო კომიტეტს აზრადა ჰქონია, რომ რაჭის მევენახეობის მხრივ დაცემულ სოფლებს რაიმე შემწეობა აღმოუჩინოს ამერიკულის ვაზის საშუალებით; სხვათა შორის აპირებენ გამოჰგზავნონ ვაზები რაჭის პატარა ონის ორ-კლასიან სასწავლებელში; უნდათ აქ გააკეთონ სანერგე და მითი ხალხს გააცნონ მისი მოვლა-მოშენება. ეს სოფ. პატარ ონი რიონის მარცხენა ნაპირს მდებარე სოფლების რიცხვთა შორისაა; ერთის სიტყვით, იქ, სადაც მევენახეობა არა ჰყვავის და არც აჰყვავდება.

ჩემის აზრით, როგორც კი შემოიტანენ აქ ამერიკულ ვაზებს, უეჭველად თან გამოჰყვება ფილოქსერაც. ფილოქსერა, როგორც ვიცით, საკვირვლად მალე მრავლდება და თქვენი მტერი, იმან ჩვენ საქმე გვიყოს. ცეცხლზედ წყალს დაგვისხავს. ბუგეულისაკენ ვენახები მაინც არ ვარგა, მაგრამ ფილოქსერა ადვილად გადმოვა რიონ გამოლმა მხარეს და ჩვენს ვენახებს მალე მოუსპობს იმ თავისს სიკეთესა და ღირსებას. ჩვენი მამულები ს. ჩორჯოს, ხვანჭკარის და ტოლის პირდაპირ ს. პატარა

ონის მამულებს აკრავს ისე ახლოს, რომ ერთი ვერსი თუ იქნება ჩვენ მამულებსა და იმათ შუა, მხოლოდ რიონი გვყოფს. კარგი იქმნება, რომ საფილოქსერო კომიტეტმა ამ გარემოებასაც ანგარიში გაუწიოს.

ივერია. – 1899. – 20 მარტი. – N 61. – გვ. 2-3.

## **ნადიკვრალი (ზარაფიშვილი, ილია). ნერილი კახეთილან**

კახეთის წრევანდელი ნაქები და ზოგიერთაგან საანდაზოდ გამხდარი ღვინის მოსავალი ჯერ ისევ სოფლებშია უძრავად. გაიყიდა ღვინო მარტო სიღნაღის მაზრის ზოგიერთ სოფლებში. ზემო-კახეთის ღვინო, მართალია, ყოველთვის გვიან იყიდება, მაგრამ არც ასე გვიან. წინა წლებში დიდმარხვის პირველ კვირაში გახშირებული იყო ხოლმე ღვინის მუშტარი; წელს-კი აგერ მეოთხე კვირა დაიწყო დიდმარხვისა და ღვინის ვაჭრები არსადა სჩანან. ამას დაუმატეთ, რომ წელს თვით დიდ-მარხვაც გვიან დადგა და ამინდიც კარგია ღვინის გადასატანად, მაგრამ ეს ხელ-საყარი გარემოებაც საქმეს არა ჰშველის, სირაჯიც-კი იშვიათად ღა მოდის ეხლა ღვინის სასყიდლად. იმისთანა სირაჯები, რომლებიც თვით მოდიან და 40-ზედ მეტს ბოჭკა ღვინოს ჰყიდულობენ, ძალიან ცოტანი არიან. სირაჯების მაგიერობას ახლა ესრედ წოდებულნი ფეხზედ მოვაჭრენი ეწვიან, ე. ი. ჩარჩები. რაშიაც ნამდვილი სირაჯი თუმანს მისცემს, ესენი იმას ხუთ მანეთად იყიდიან და სირაჯს იქნება თუმანზედ ნაკლებადაც ჩააბარონ. ნამდვილი სირაჯი თუ მოდის, ძალიან არა ჩარჩობს, რაკი სავაჭრო მოეწონება, და არცა სცალიან ამისათვის. იმას საქმისათვის დაუნებებია თავი, ესწრაფის საქმის მიშველებას და ბევრად მეტს იძლევა, ვიდრე ჩარჩი, რომლის ვაჭრობა თვეობით გასტანს ხოლმე და თითო მანეთს უმატებს 48 ვედრო ღვინოზედ, ანუ აქაურად საპალნეზედ. იქამდის მოიცდის, ვიდრე პატრონს ან გაჭირვება რამ დაადგება, ან კაცების შეყენებით არ დაიყოლიებს.

მართალია, ამ მდგომარეობაში მყოფს კახელობას სამეურნეო საურთიერთო ბანკმა დიდი შეღავათი მისცა, მრავალს გაჭირვებულს მიაშველა ხელი, ღვინის ფასზედაც გავლენა იქონია ამ დამხმარებამ, მაგრამ მრავლისაგან უმრავლესია გაჭირვებული და ყველას სად გასწვდება ბანკი. აქ საჭიროა ღვი-

ნის დღევანდელი მდგომარეობა შეიცვალოს, გაუმჯობესდეს. ამ საკითხს ბევრნაირად დაუნყეს ჩხრეკა და ძიება; სხვათა შორის, აქ ადგილობრივ მოძმეთა გულშემატკივართ რამდენჯერმე ჰქონდათ კრება, რომელსაც დაესწრენ საქმის საუკეთესოდ მცოდნენი. ამ კრებებზედ ბ-ნმა ივანე კოლელიშვილმა ურჩია სოფელ გულგულის საზოგადოებას სასოფლო ღვინის სარდაფის დაარსება. ბ-ნი კოლელაშვილი ერთარ-ერთი ინტელიგენტია გულგულაში, მრავალჯერ უწინამძღვრია სოფლისათვის, მრავალჯერ მძიმე ტვირთი შეუმსუბუქებია საზოგადოებისათვის; ამიტომ სოფლის საზოგადოება დიდადაც ენდობა. ბ-ნ კოლელაშვილის წინადადება შეინყნარა სასოფლო კრებამ და სარდაფის აშენებისა-თვის საჭირო ფულის სასესხებლად მიჰმართა სამინადმოქმედო მინისტრს შემდეგის თხოვნით:

„თქვენო მაღალ აღმატებულებაჲ, ამ ბოლო დროს ჩვენი ნივთიერი მდგომარეობა თანდათან მცირდებოდა და ბოლოს ნამდვილ სიღალახაკედ გარდაიქცა. კარგად გვახსოვს ის დრო, როცა ჩვენი ოჯახები სავსე იყო ყოველის სიკეთით. ჩვენის სოფლის საზოგადოებას ეჭირა საკმაო საძოვარი და სახნავი, მომეტებულს რიცხვსა ჰყავდა ღორისა და ცხვრის ფარები და ნახირი სხვილ-ფეხ-საქონლისა. დღეს-კი მარტო მოგონება-ლა დაგვრჩომია იმისი. ჩვენი დაქვეითების მთავარი მიზეზი, სხვა მიზეზებთან ერთად, ის არის, რომ ჩვენი მიწის მფლობელობა თანდათან შემცირდა. სასოფლო მიწა, რომელიც მაინცა და მაინც დიდი არ იყო, სასელდობრ 1000 დესეტინამდის, ნახევარზედ მეტი ჩამოგვერთვა და მიეცა ყარაჯალელთ და ბერძნების მონასტერს, ისე რომ დღეს თითოეულს კომლს აქვს 4 დესეტინა უკარგი და კარგი მიწა.

„ახლა ჩვენი ცხოვრების ერთად-ერთი წყარო ვენახია, მაგრამ ჩვენი უბედურება ის არის, რომ ერთ მეათედს საფასურსაც ვერ ვიღებთ, შრომის კვალობაზედ. ამ ბოლოს დროს სახელმწიფო და სხვა გარდასახადი გადიდდა და როგორი საშუალებით იკრიბება გლეხთაგან ყოველი გარდასახადი, ეს მარტო ერთმა ღმერთმა უნჟის. გარდასახადის ამკრებთან ერთად გამოჩნდებიან ხოლმე ჩარჩები და, სარგებლობენ-რა ჩვენის გაჭირვებით, წულის ფასად ჰყიდულობენ სისხლის ოფლით მოყვანილ ღვინოს. თუ რამდენად გაჭირვებულია ჩვენი მდგომარეობა, ეს იმიითიც შეიძლება დაინახოს მსურველმა, რომ ჩვენში 30%--ით ფულის სესხად აღება სიკეთედ ითკლება.

შევიგნეთ რა ამ დაქუცმაცებული მეურნეობის გამო ჩვენი მდგომარეობა, განვიზრახეთ სასოფლო სარდაფის დაარსება

ღვინის შესანახადა და გასასყიდად. ჩვენ, სასოფლო საზოგადოების რწმუნებულნი, მოგმართავთ თქვენ, თქვენო მაღალ აღმატებულებავ და უმორჩილესად გთხოვთ ნება-დართოთ, რომ მოგვეცეს სესხად 10,000 მან. 20 წლის ვადით, აგრეთვე ნება დართოთ, რომ მოგვეცეს მახლობელ სახელმწიფო ტყიდგან სარდაფისათვის საკმაო ხის მასალა. ჩვენში მდიდარის გლეხის ვენასი არ აღემატება 2 დესეტინას და სულ ღარიბისა 1/4 დესეტინას, ხოლო საშუალო რიცხვით კომლზედ მოდის 4/5 დესეტინა.

„თუ მივიღებთ საშუალო მოსავლად დესეტინაზედ 200 ვედროს, მთელის სოფლის ღვინის მოსავალი შეადგენს 24,000 ვედროს. საშუალო ადგილობრივი ფასი ვედროზედ არის 1 მ. 50 კაპ., მაგრამ გლეხისა მანეთზე ძვირად არ ისუიდება ზემოდ დასახელებულ მიზეზთა გამო. გამოდის, რომ ყოველ წლობით სოფლის საზოგადოება კარგავს 12,000 მან., რაც ჩარჩების ჯიბეში გადადის.

„რადგანაც ერთბაშად ჩვენის გლეხთა მდგომარეობის შეცვლა შეუძლებელია, ამიტომ დავადგინეთ პირველ ხანს შევინახოთ სასოფლო სარდაფში მარტო ერთი მესამედი მოსავლისა, პირველი ორი წელიწადი ღვინო სარდაფში უნდა დარჩეს დასაძველებლად, რის გამოც მისი გასყიდვა არ შეიძლება და ჩვენ საცხოვრებლად კიტოვებთ ამ ხნისათვის 2/3 მოსავლისას.

„ნასესხის ფულის მოსაშორებლად თითოეულ კომლს ვალად დაედება გაიღოს ყოველ წლივ 4 მ. 74 კ. ამას პირველ წლებში გადიხდის საზოგადოება თვისის შემოსავლიდგან, მერე კი ვალს სასოფლო სარდაფის შემოსავალი გაუძღვება.

„სარდაფი უნდა იტევდეს 30,000 ვედრო ღვინოს. ამისთანა ქვითკირის მარნის აშენება, თუ მოტანა ქვიშისა, ქვისა და ხის მასალის ვიკისრეთ ჩვენვე უსასყიდლოდ, ეღირება 5000 მან. ამ სარდაფისათვის საჭირო ქვევრების ყიდვას და ამ ქვევრების ჩაყრის ხარჯად მოუნდება 3,000 მან. დანარჩენი 2,000 მან. იქნება მოხმარებული სხვა საჭირო ავეჯის სასყიდლად.

„ღვინის შესანახად სარდაფში ჩვენ ავარჩიეთ ქვევრები, რადგან ამ ჭურლის მოვლას მიჩვეულნი ვართ და სსვაზედ იაფადაც ჯდება. შიში არ არის, ქვევრებში შენახული ღვინის წახდენის, რადგანაც ამნაირად ინახებოდა ყოველითვის ღვინო კასეთში და ამ ნაირმა შენახვამ შეჰქმნა კახური ღვინის განსაკუთრებული ტიპი.

„უმთავრესს ზედამხედველობას არდაიფისას კისრულობს ადგილობრივი მევენახე, ივანე კოლელაშვილი, რომელსაც



თანაშემწედ ეყოლება საზოგადოებისაგან ამორჩეული ნერა-კითხვის მცოდნე ორი გლეხი. ესენი მომავალში თვით შეიქმნებიან გამგებლებად სარდაფისა, მთელს ხარჯს სარდაფის მოვლა-შენახვისას დაფარავს თვით შემოსავალი. ზემოდ ხსუნებულის მოსავლის მესამედის გარდა, აზრადა აქვს საზოგადოებას მომავალში სოფლის მთელი მოსავალი დასწუროს და დაადულოს ამისათვის მომზადებულს სარდაფის განყოფილებაში და ერთი ზამთარიც იქავე შეინახოს, რაც, მუშაობის შემცირების გარდა, გააუმჯობესებს თვით ღვინოსაც და, რასაკვირველია, ფასზედაც გავლენას იქონიებს.

მოგმართავთ-რა ამ შუამდგომლობით, დარწმუნებულნი ვართ, რომ ჩვენი სარგებლობა და სიკეთე საინტერესოა სამინად-მოქმედო სამინისტროსათვისაც და ვსასოებთ, რომ ჩვენი შუამდგომლობა არა თუ არ შეეჯახება დაუძლეველს დაბრკოლებას, არამედ თქვენს განათლებულს მზრუნველობასაც ეღიროსება.

„გეგმა და ხარჯთ-აღრიცხვა სარდაფისა წარმოდგენილ იქმნება თქვენ მაღალ აღმატებულების წინაშე პირველსავე მოთხოვნილებისათანავე“.

ივერია. – 1899. – 7 აპრილი. - N 75. – გვ. 3.

## **ჭავჭავაძე ილია. ტფილისი, 3 აპრილი: დღეს აქამომდე...**

დღეს აქამომდე სულ ამას სჩივიან, რომ კახურს და ერთობ ჩვენებურს ღვინოს გასავალი არა აქვსო. ეს იმას ნიშნავს, რომ არა აქვს საიმისოდ დიდი ბაზარი ამიტომ ღვინო ფასად ვერ გადის და ჰზარალობს ამის გამო ვენახის პატრონი და ღვინის დამყენებელი. ეს ჩივილი მართალია, შინაური ბაზარი იმოდენა არ არის, რომ დაიტოს იმოდენა ღვინო, რამოდენადაც ჩვენში მოდის. ვენახებმა და ღვინის დაყენებამ ძლიერ იმატა ამ ოცს ოცდაათს წელიწადში და ბაზარი კი თითქმის იგივეა, რაც იყო. ამ გარემოებამ გამოიწვია ის ამბავი, რომ გასასყიდი ღვინო ბევრია და მუშტარი-კი ცოტა. ამ მიზეზით ეკონომიური კანონი აღებისა და მიცემისა (спроса и предложенія), რომელიც ფასსა საქონლისას ასწევს და დასწევს ხოლმე, თუ სხვა ყოველივე გარემოება ერთნაირია, იმ დონეზე დადგა, როცა მიცემა მეტია აღებაზე. ამას უეჭველად ფასის ძირს დაწევა მოსდევს.

აი სად არის უმთავრესი მიზეზი, რომ ჩვენში ღვინოს ისეთი ფასი არა აქვს, როგორც უნდა ჰქონდეს და როგორც ხელსაყრელი უნდა იყოს ამ სახის მრეწველობისათვის.

აშკარაა, ჩვენებურმა ღვინომ მუშტარი უნდა იმატოს, ბაზარი გაიდიდოს და მართო შინაურს ბაზარს არ დასჯერდეს. გარეთი ბაზარი შორის ბაზარია. იქ რომ ღვინო გავიდეს და ფეხი მოიკიდოს, საჭიროა ჩვენებურს ღვინოს გამძლეობა ჰქონდეს, საჭიროა ღვინომ სასმელად თავი დაიჭიროს და არ წახდეს. ჩვენებურს ღვინოს სწორედ ეს თვისება აკლია, გამძლეობა არა აქვს. ეს იმიტომ კი არა, რომ ბუნებითად ჩვენებური ღვინო ერთობ გამძლე არ იყოს. ჩვენებურ ღვინოსაც აქვს თვისება გამძლეობისა, ხოლო ბუნებასაც ხელის შეწყობა უნდა, რომ თავისი გაიტანოს. აი სწორედ ჩვენ ეს ხელი გვაკლია და ამიტომაც არც ერთი ღვინის დამყენებელი ჩვენში დარწმუნებული არ არის, რომ მისი ღვინო იმავე ღირსებით მიაღწევს ბაზრამდე, რა ღირსებითაც მარნიდამ ისტუმრებს, დიდხანს გაძლებას ღვინოსას ნულარ იტყვიტ. ერთის სიტყვით, ჩვენებური ხელშეწყობელი ღვინო სავაჭრო საქონელი არ არის, ნამეტნავად დიდ გარეთა ბაზრისათვის: იგი ფუჭდება და ამიტომ მუშტარი უფრთხის. რა არის იმისი მიზეზი, რომ ჩვენებური ღვინო თავს არ იჭერს და ფუჭდება? ყველამ იცის, რომ ღვინოც, თუ ხელს არ შეუწყობთ, სნეულდება, ავადმყოფობს გარდა იმისა, რომ სხვა, არა-ჩვეულებრივი რაღაც გემო ემატება, მალე მჟავდება, იმღვრევა, თავისს პირვანდელს ფერსა და გემოს ჰკარგავს. მეცნიერებამ გამოარკვია, რომ ამ სნეულების მიზეზი სხვა-და-სხვა მიკრობებია, რომელნიც ღვინოს ეწვევიან ხოლმე აქეთ-იქიდამ და ღვინოში ჰპოულობენ თავისს ხელშემწყობს საზრდოს სიცოცხლისა და გამრავლებისათვის და თვით ღვინოს კი ახდენენ და პირვანდელს ფერსა და გემოს უფუჭებენ.

მაშასადამე, თუ გვინდა, რომ ღვინოს ეს უბედურება არ დაემართოს, პირველ ყოვლისა საჭიროა იმისთანა ხელის შეწყობა, რომ ეს მიკრობები გასწყდნენ და ამოიხოცებოდნენ. დაუძინებელმა ბეჯითობამ მეცნიერებისამ გვიპოვა, ღვთის მადლით, ამისი წამალიც.

ყველამ იცის, რომ წყალიც მიკრობების ბუდედ შეიქმნება ხოლმე, წყალიც ფუჭდება და სასმელად არამც თუ არ ვარგულობს, არამედ მავნებელიც არის, როცა ეს ქირი გაუჩნდება. ამას წინად ჟურნალ-გაზეთებში ამოვიკთხეთ, რომ განწმენდა და მიკრობებისაგან დახსნა სასმელის წყლისა შესაძლებელი და ადვილი საქმეა ელექტრონის შემწეობით. ეს უცდიათ საფრანგეთში, სახელდობრ, ქალაქს ლილში და დაუნახავთ,

რომ უკეთესი წამალი მიკრობების გასაწყვეტი და სასმელის წყლის გამოსაკეთებელი ელექტრონია სრულად თურმე სწმენდს წყალს ასე, რომ მიკრობების ნატამალსაც არ არჩენს. ესევე ღონე უხმარიათ ღვინის გასაწმენდადაც მიკრობებისაგან. ჟ. რიხტერს ამ ბოლოს ხანებში უცდია აქაც ელექტრონი და გასაშტერებლად გამოჰყენებია. ჯერ ყოვლთ უწინარეს უნდა თურმე პასტერის მეთოდით მოექცნენ ღვინოს, ადუღებულს 56-64 რეომურის ტერმომეტრის გრადუსამდე და მერმე მიუშვან ელექტრონი.

საქმე ის არის, რომ პასტერის მეთოდით ღვინოს სუნი, ბუკეტი ეკარგება და ელექტრონი ამ დაკარგულის სუნს ისევ აღუდგენს თურმე ღვინოსა. გარდა ამისა, ღვინოს ეძლევა ყოველივე სიკეთე ძველის ღვინისა და დიდი გამძლეობა, სუსტი ღვინოც, რომელიც სასიამოვნო სასმელია, რადგანაც ცხარე არ არის, და რომელიც ძალიან მალე ფუჭდება, იგიც-კი ელექტრონის შემდეგ გასაძლისად კეთდება და დიდხანს იჭერს თავს. ამასთან ღვინო ისე თურმე, როგორც ანკარა წყარო.

სასურველია, რომ ჩვენებურებმა ამ საგანს ყურადღება მი-აქციონ და შეეცადონ ამ გზით ჩვენებურს ღვინოს ის ადგილი დააჭერინონ საქვეყნო ბაზარში, რის ღირსიც არის თვისის ბუნებურ სიკეთითა და მით მუშტარი მოიმატონ. კიდევ ვიტყვით: ეხლანდელი ჩვენებური ღვინო საბაზრო საქონელი არ არის, რადგანაც ხელ შეუწყობლობის გამო თავს არ იჭერს და მისი ფერის და გემოს ადვილად ცვლა და ადვილად გაფუჭება, ნახდენა მუშტარს აფრთხობს.

**ივერია. – 1900. – 4 აპრილი. – N 74. – გვ. 1-2.**

## **ახალი ამბავი : ქ. სიღნაღი**

აქაო და ღვინის სიძვირეაო, ისეთს გავაგლახებულს ჭყაპურტა ღვინოს ასაღებენ თუნგს მანეთად სიღნაღის გაქნილი ვაჭრები ქალაქის მცხოვრებლებსა და მაზრის სოფლებიდან სასამართლოებსა და სააღებ მიცემო დანესებულებებში მრავლად მოსიარულე ხალხზედ, რომ კაჭკაჭს დააჩხავლებს. ტფილისი, ბაქო, ოდესა და მოსკოვი კახელ მევენახეთა ამხანაგობის წმინდა ანკარა ღვინით სიამოვნობს და კახეთის სამაზრო ქალაქებში კი სისხლის მომშხამავს შამანას ასმევენ ხალხს მამასისხლად!

**ვანცხადებანი**

პახურის ლინი.თავაჯრობა

**თ. ზ. ვახვახუცისა.**

ამით ვაუწყებ საზოგადოებას, რომ ამ თებერვლის მეორე რიცხვიდამ, ემართავ ქ. ტფილისში, სასახლის ქუჩაზე, ტფილისის სათავადა-ახნაურის ბანკის (არწრუნისძულ) სახლში, № 10, ლინის სარდაფს ფირმით

**„კურდღელაყრის“**

სადაც გაისყიდება საუკეთესო ნამდვილი კახური ლინოები, საკუთარის ბალებისა, რაც შეიძლება იაფად.

გარდა ამისა, ლინით ვაჭრობისთვისვე, 15 თებერვლიდამ ემართავ კიდევ მეორე სარდაფს იმავე ფირმით ველიამინოვის ქუჩაზე, უწინდელ მიწა-ზოციის და ამიროვის სახლში.

თ. ზ. ვახვახუცი.  
(3—1)

ივარიბ. - 1886. - 28 იანვ. - N21. - 83. 4.

**კერძო ვანცხადებანი**

მომავალ დღესასწაულებისათვის იუიდება ნამდვილი პახური ძველი

**ლვინოები**

თ დის ილია გრიგორის ძე

**ჭავჭავაძისა**

და სხვა მემამულეთა იუიდება ნაკლებ ფასად: ბოთლი 15 კ—ღბან ვიდრე 1 მ. 50 კ—მღმ; აგრეთვე

**ნარდად**

„მეღრა“ 2 მ—ღბან -- ვიდრე 12 მ—ღმ. სარდაფი იმყოფება შუა-ბაზრის თავში, სამკურნალოს ქვეშ, წინამძღვრიშვილის შენობაში.

ხოლო მინ ივანეს ძე კურდღელაყო  
(2—1)

ივარიბ. - 1887. - 23 დეკ. - N271. - 83. 4.

მომავალ დღესასწაულებისათვის  
ისყიდება

**ვახეთის საუკეთესო ლვინოები**

თავად ილია გრიგორის ძე ჭავჭავაძისა და სხვა ვენახებისა: თუნგი 80 კაბ.—4 მან., ბოთლი 15 კაბ.—1 მან. ლინის სარდაფი იმყოფება ველიამინოვის ქუჩაზედ, წინამძღვროვის შენობაში.

ს. ი. კურდღელაყო

ივარიბ. - 1888. - 19 აპრ. - N84. - 83. 4.

თ. კ. ი. ბაგრატიონ-მუსხინ-ბატონის დიდის სარდაფებში

**გახსნაშიდია 7,000 კმღრღ**

საუკეთესო ლვინოებისა.

შერველთ შეუძლანთ მომართონ მოურავს ი. ი. გუნცაძეს სოფ. დილო ი.  
(5—184—3)

ივარიბ. - 1900. - 22 სექტ. - N206. - 83. 1.



ივერია. – 1900. – 15 დეკემბერი. – N 272. – გვ. 2.

### „ცისკარი“ (1886-1887)

აღნიშნული სახელწოდებით რამდენიმე სახის პერიოდული პრესა არსებობს, შედარებით ახალიც და ძველიც, მეცხრამეტე საუკუნისა. სწორედ ამ ეპოქაში გამოდიოდა პირველი ქართული ჟურნალი ზემოხსენებული სახელწოდებით და გიორგი ერისთავის რედაქტორობით (1852-1853 წწ). ამავე სახელწოდების ჟურნალის (1857-1875 წწ.) რედაქტორი გახლდათ ივანე კერესელიძე. ლიტერატურული მიმართულების ჟურნალი „ცისკარი“ იყო ის მნიშვნელოვანი პერიოდული ორგანი, რომლის ფუცლებზეც გაიმართა პოლემიკა ახალი ქართული სალიტერატურო ენის დამკვიდრებასთან დაკავშირებით.

იყო აგრეთვე გაზეთი „ცისკარი“, რომელიც ამჟამად ჩვენი ყურადღების ცენტრშია და ამჯერად, სწორედ ის გვანტერესებს. ეს გაზეთიც ივანე კერესელიძის რედაქტორობით გამოდიოდა, ამ შემთხვევაში წინამორბედებისაგან განსხვავებული პროფილით. მას სასოფლო-სამეურნეო მიმართულება ჰქონდა.

პირველი ნომერი გამოვიდა 1886 წელს. თუმცა ეს გამოცემა დღეგრძელი არ ყოფილა. სულ გამოიცა 23 ნომერი. მოთხრობების, ლექსებისა და მხატვრული ნაწარმოებების, ადგილობრივი და უცხოური ამბების პარალელურად, „ცისკარში“ ქვეყნდება და წერილები სოფლის მეურნეობის დარგებზე: მესაქონლეობაზე, მეაბრეშუმეობაზე და, რაც ამჯერად ჩვენ გვანტერესებს, მასალები მევენახეობა-მელვინეობის შესახებ.

საინტერესო ინფორმაციას გვანწვდის მასალა მელვინეობის თაობაზე. მაგალითად, „ღვინის კეთება კახეთში“. ამავე თემას ეხება საფრანგეთის ქალაქ მონპელიეიდან გამოგზავნილი

კორესპონდენცია ვენახის გაშენების შესახებ ნინო მუხრანსკის მამულებში, ვაზის რქის საშუალებით. ღვინის დაყენების, როგორც მაშინ მოიხსენიებდნენ, „ღვინის კეთების“ მეთოდები მეცხრამეტე საუკუნეში და სხვა საკითხები.

---

## **შაქრო (ვაჩნაძე). ღვინის კეთებაზედ კახეთში : (სამეურნეო წერილები)**

არავისთვის არ არის დაფარული, რომ საზოგადოთ ხალხი ახალს მალე არ ითვისებს და მუდამ ჭიუტად ადგია ყველაფერში ძველს. ზოგნი მათ ცხოვრებაში წინ-მსვლელობის ნიშან-წყალსაც კი უარს-ჰყოფენ და მათი შეხედულებანი მიაჩნიათ ისევე ძველად, როგორც ძველია თვით კაცობრიობა... მართლაც და თორმეტი წლის მოზარდი ნუთუ ისეთივე მცოდნე არ არის საქმისა, როგორც მისი მხვნელ-მთესველი მამა? - დიახ, ეს ერთი მხრით ასეა, მაგრამ თუ კარგა დააცქერდები ხალხის ცხოვრებას აუცილებლივ შეჰნიშნავ, რომ წინ-მსვლელობა ამათთვისაც არსებობს და თუმცა ეს წინმსვლელობა ვაებისა და ტანჯვითი გამოცდილებისაა, მაგრამ მაინც წინმსვლელობაა (прогресс) და წინმსვლელობა სწორი, უტყუარი, პატივსა-დები...

ავიღოთ კახეთი, ეს მშვენიერი ველი ალაზნისა, უხსოვარ დროიდან დასახლებული ხალხით, რომელიც უპირატესად მისდევდა და მისდევს ღვინის კეთებას. ნუთუ წინ არ წაუნევნია ხალხს ეს საქმე? და თუ წაუნევნია – რამდენად? როცა აცქერდები ამ საქმეს კახეთში პირველად გაკვირვებს ის, თუ როგორ გარკვეულა ხალხი ასე მრავალ ჭიშის ვაზებში და საუკეთესოდ უცვნია გაშენება საფერავისა, მწვანისა და რქა-წითლისა, რომელნიც იძლევიან მართლა და საუკეთესო ღვინოს? არამც თუ დიდ მემამულეთ, მთლად გლეხობას ნახევარი ვენახისა სამსე აქვს საფერავით და ნახევარი მწვანეთი-რქაწითლით; პირველიდან ისინი აყენებენ გამოჩენილ წითელ კახურს და მეორედან თეთრს. ამას სრულებითაც ვერ ჰნახამთ სხვაგან უწინდელ საქართველოს მიწებში, სადაც ხალხი უპერატებას ვენახის კეთებას არ აძლევდა. იქ ერთი ციციქნა ვენახში შეჰხვდებით: ჟღიას, პარტალას, ბუდეშურს, მსხვილთვალას, განჯურს, არაგვიპირულს, თითას, ხარითვალას, კუმშას და ათას სხვა გვარ ვაზს. პატრონს ამით თავიც მოაქვს: „ჩემ ვენახში ყველა ფერა-

დი ყურძენიაო“.

გარდა ამისა, კახელი მშვენივრად არჩევს თითონ საფერავსაც: იმან იცის, რომ იგი ორ გვარია და წითელ-კლერტა თხელ-მტევანა საფერავი სჯობია ხშირ-მარცვალა თეთრკლერტიან საფერავსა. აგრეთვე ის იჩენს თხელ-მტევანა წითლად დამბრონ რქა-წითელს და არა სქელ მტევანა და თეთრად გამომზირალს. აგრეთვე ყველა კახელი არჩევს ორ ჯურა მწვანეს – ერთი სიტყვით ის ოსტატია თავის საქმისა, როდესაც სხვაგან ჯერ ეს არ იციან.

გარდა ამისა – ალაზან გაღმა მშვენიერ მოსავალს იძლევა ერთგვარი ძვირფასი ვაზი, მცვივანი – იმიტომ იქ ბევრი მემამულე რქა-წითლის საბადლოდ ამას იჩენს – ალაზან გამოღმა ნიადაგი ამ ვაზს არა შედენულობს და არც იჩენენ.

არამც თუ ეს ფაქტები, არამედ ბევრნი სხვანიც დაგვესაბუთებიან იმაში, რომ კახეთის ხალხი გარკვეულა ნიადაგის თვისებაშიაც. აი მაგალითი: ალაზან გაღმა ვენახები არ შედენულობენ ბარვას და ვაზებ შუა უნდა იყოს ყამირი, რომ მოვიდეს კარგი ღვინო; ალაზან გამოღმა კი თოხი და ბარი არ უნდა მოაკლო ვაზს, იმიტომ, როდესაც გაღმა არ ჰბარავენ, გამოღმა თოხს არ აშორებენ ვენახს.

მთელი კახეთი ვენახის მორწყვას უარ-ჰყოფს, მაგრამ შუაგულ კახეთში მდები ვეებარა ს. შილდაკი ძალზე ჰრწყავს თავის ვენახებს და არც დაბალი ღვინო მოსდით; თუმცაკი შამოდგომამხედ ეს ღვინო პირში არ ჩაიშვება და როგორც ვარგდება ისე იყიდება მარტო გაზაფხულობით და ზაფხულობით. ეტყობა მრავალ გზით ტანჯვითი-გამოცდილებას მიუყვანია შილდა აქამდის...

თითონ ღვინოების სხვა-და-სხვა დროს ვარგობა და გასაღება ბევრს გვეუბნება ხალხის მიერ ამ საქმეში წინ-წასვლამხედ. – ჰკითხეთ სირაჯს, ამ კახურ ობობას, საით მიებზაკუნება მარიამობის თვეშივე და ის მოგიგებთ, რომ მიეჩქარება ს. შაქრიანში, ტურისციხეს, ხაჩმიანს, გავაზს მაჭრების სასყიდლად; შამოდგომამხედ ის ყიდულობს ღვინოებს კარდენახში, ხოდაშენში, კალაურში, წინანდალში, რუისპირში, ახმეტაში, ხორხელში და სხვ. გაზაფხულით გაეზიდება ღვინოებს შილდისას, ყვარლისას, ველისციხისას, კონდოლისას და სხვ. რა აიძულებთ შაქრიანელებს – ტურისციხელებს, გავაზელებს მარიამობის თვეშივე ვენახის დაკრეფას, როდესაც მთელ კახეთში რთვლები იციან გვიანა შამოდგომამხედ? იქნება ამ ფაქტის მცოდნემ მიპასუხოს, რომ მუშტრის მოთხოვნილება აიძულებთო, რადგან

სირაჯები აქ მართლა ცილაობენ ხოლმე – საკანე დაუდულარ მაჭარს თხუთმეტ თუმნად ყიდულობენ და თანაც იძახიან: „შაქრიანულ მაჭარს ქალაქამდინ ვერ ჩავიტანთ, გზაზე გაიყიდებაო“... მაგრამ მუშტრის ასე გახელებამდე განა რომ საქონელიც უნდა იყოს მზათ? თითონ სოფელ შაქრიანის ასეთმა სახელ-წოდებამ, მერე მაჭრის უდიერმა სიტკბომ, რომელიც იქამდის ტკბილია, რომ ზოგი სირაჯი სღვაგნებურ მაჭარს ძალზე ჰშაქრამს და (შაქრიანულად) ასალებს და აგრეთვე აქვე მოყვანილმა გარემოებამ მიმიყვანეს იმ დასკვნამდის, რომ ამ ადგილების ყურძნის წვენს მეტად დიდი პროცენტი შაქარი ურევია – მოსდევს. იმიტომ თუ გვიან დაიკრიფა, ჩაისხა გრილ მარნის ქვევრებში, საკმაო სითბო აღარ იქმნება, რომ კარგად დადუღდეს და შიგ მყოფი შაქარი გადაიქცეს ალკოგოლად-სპირტად. მარიამობის თვეში კი, როდესაც კახეთში ისევ ცხელა, ასეთი გადაკეთება აუცილებელია და სწრაფიც, რის გამოც შაქრიანელი მაჭარი ერთ კვირაზევე გადაკეთდება ხოლმე მეტად მათრობელა ჰაზიანი და საამური ტკბილი გემოს სასმელად.

მე ხშირად მინახავს, რომ კახეთში ბევრი ღვინო დარჩენილა გვიან დაკრეფის გამო და ბევრი შაქრის გამო დაუდულარი. გაზაფხულამდის მდგარა ქვევრში ისეთი თითქო ეხლა მოდის ღარზეო. შარშან ნამეტან ყვარლის მემამულეთ დაუდგათ ასეთი ღვინოები. გეგონებოდათ შაქრით შეუზავებიათო. ხამი სირაჯები ახლო არ ეკარებოდნენ. მაგრამ გაზაფხულზე და ზაფხულში ისინი დადუღდნენ და გადიგცნენ მეტ საამურ ჰზიან სასმელად, რომელიც მადერას მოგაგონებდათ. მაშინ კი იკადრეს სირაჯებმა სყიდვა მათი თუმნათა და თხუთმეტ მანეთად ჩაფი. შაქრიანელებისთვისაც ტანჯვითი გამოცდილებას ესწავლებინა ეს. მამ ჰქონია ხალხს წინ-მსვლელობის იოლი. კახელს ბევრი რამ უფიქრნია ვენახის შემუშავების და ღვინის დაყენებისთვის. უნდა გითხრათ, რომ ეს ნიჭი საკმაოდ მხნევდება, თუ დაინახა, რომ მის ნაწარმართევს სარგებლობა მოაქვს...

აი წინა დროს, როცა კახური ღვინო მაშინდელ დროებისა და კვალად საკმაო ფასში იყიდებოდა თბილისში. კახელი კიდევ ცდილობდა საქონლის გაუკეთესობას – უამისოთ ის არც ასეთ წინ-მსვლელობას დაგიდევდა. ეს ეკონომიური კანონი არც დღეს მოშლილა და თუ კახეთი აკმაყოფილებდა მუშტარს კახურით, „შიშველა“ ფეხებით დანურულით, უწმინდურ ქვევრში და მყრალ რუმბებში ჩასხმულით, უსუფთაო საწნახელში დანურულით“, (ასე იხსენიებენ ამ მრავალ ხალხის მიერ გამოგონებულ მოწყობილებას ბევრი ვაჟბატონები, რომლებიც



პოლიტიკო ეკონომიურ ქვვის ვარჯის შემოსწერომიან) ეხლაც დააკმაყოფილებს მუშტარს ოლონდ იცოდეს რას მდომულობს ეს მუშტარი და ამ მუშტარმაც იცოდეს თვისება მისი კახურისა. მაგრამ ეს ასე არ არის. მართალია ღვინოს გაეხსნა დიდი ბაზარი, მართო თბილისი უზარ მაზარ ქალაქად გადაიქცა – აგრეთვე ამ ოციოდ წელიწადში არამთუ იმატეს – იბარტყეს კავკასიის აქეთ ქალაქებმა – ასე რომ მოქალაქეობრივმა ცხოვრებამ მეტი ფრთა გაშალა – ღვინოს ჯერ აქ მიეცა ოცჯერ მეტი ფართო ბაზარი, სინამ უნინ! ამ ბოლო ხანებში ხომ პეტერბურგის, მოსკოვის, ოდესის, ეკატერინოდარის და სხვა მრავალი რუსეთის მცხოვრებლები შეეჩვივნენ „კახურის“ ალტაცებით წამოძახებას – მაგრამ თითონ კახეთს ატყვია ეს?

მერწმუნეთ არა. ის სირაჯიც კი, რომელიც ვერცხლის ფულით გაჭედელ ხურჯინს მოიტანდა ხოლმე აქ ლურჯათი შამოსწერათ კახელებს. ის თავს რალათ შაინუხებს არხეინად ჩაჯდება რკინის გზაში მოეზიდება ღვინოს მატრასიიდან, ბაქოდან, რატევნიდან, იმერეთიდან, ქართლიდან მუშტარზეცკი ჰყიდის კახურის სახელებით. რა იცის მისმა უწინდელმა ათასი მილეთის მუშტარმა, თუ რა გემოსია კახური. ბევრი მათგანი ადგილობრივ ღვინოებს ერთგვარად უწოდებს „ბურდათ“ და ამაყად ამბობს რომ მათი სმა უარარაობის სმააო. და რომ უფაბრიკაციტ ესენი არ დაილევნიანო. იმიტომ თუ ეწვია სირაჯი დანიყელად იქერს საქმეს და დაბალ ფასებში ცდილობს ყიდვას.

ამათ გარეითად კახელებს ადგილობრივაცა ჰყავთ მუშტარი. ეს ნამდვილი კახეთის წრუბელანი გახლავან. სარგებლობენ გაჭირვებით და წინათვე იკვეთენ ხალხისგან საჰანეს თუმნად ანუ გაჭირდეს ჩაფს ათ შაურად ტკბილს. დაკრეფის დროს აუარებელ ტკბილს ასხავენ ესენი თავიანთ უზარმაზარ მარნებში და ათასი ჯურიდან აყენებენ რალაც კახურის მგზავსს. ამას ან საკუთარ სარდაფებში ჰყიდნიან თბილისში და უფრო სამხრეთ რუსეთის ქალაქებში, ან ერთბამ მუშტარზედ. ამათ კახეთის სოფლები ერთმანეთში დაყოფილები აქვთ და არ ცილაობენ ერთ ამგვარ ვაჭარს ს. რუისპირში ამ ჟამათ უდგას შვიდასი საჰანე ასე მოგროვილი ღვინო და მალე გაჰგზავნის რუსეთისკენ თავის სარდაფებში.

ესენი ამ გზივ არამცთუ სცარცვენ ხალხს, აბრუსაც უტეხავენ მათ ნაწარმოებს სავაჭრო მოედანზედ, ზოგი სოფელი ასე აქეთ ამათ დაჭერილი, რომ გარეშე ვაჭარი ვერც კი იყიდის ღვინოს. მართალია კახური არ შეედრება „იოგანგის ბერგს“, „შტეინ-ბერგერს“, „რიუდერ-გეიმერს“ და სხვა საზღვარ გარეთ ფაბრიკულ

ღვინოებს, მაგრამ მისი შედარება დანარჩენ კავკაზიის ღვინოებთან მეტი ცოდობაა. მარტო ის, რომ კახურის სიკარგე სუნით და ბუკეტით იზინჯება – ბევრს რასმე ამბობს ამ ღვინის სიკეთეზედ. ღვინის მცნობი კახეთში უტყუვრათ სიმაგრეს და სიკარგეს სუნით ამცნევს. ვერ გამოვხატამ მე კახურის გემოს კალმით სიმაგრეზე კი გეტყვით, რომ ერთი ბოთლი საკმარია იმისთანა სტომაქისათვისაცკი, რომელიც ერთ ბოთლ სპირტსა ჰსვამს... ფასიც თუ მუშტარი არის მართლა კარგი აქვს კახურს თუმნიდამ სამ თუმნამდე ადის ჩაფი კაი ღვინო.

მე არ ავინიჟებ, რომ ფაბრიკაცია არ იყოს საჭირო კახურისათვის – არა მე მარტო იმას ვიტყვი, რომ მოთხოვნილება ჰბადავს ყველას და ეს მოთხოვნილება არსად სჩანს კახეთისათვის. რომ ეს ასეა მოვიყვანთ ფაქტს. სამიოდ წელია, რაც რამდენიმე უცხოელმა იწყო კახურის სყიდვა. ხალხმა მაშინვე შაუტყო, თუ რანაირ საქონელსმდომობენ ისენი – ადგნენ და ცარიელი მარცვლების ჩაწყლეთა იწყეს იმიტომ უფრო კაი ფასში გაიყიდოს. ეს მე შემთხვევით ვნახე ხორხელში და როცა გლეხებმა მაჩვენეს ასე დაყენებული ღვინო გაკვირტი. ღვინის სინმინდავებედ და ტკბილ გემოზედ. თითონკი გლეხები უზრახავდნენ სიმაგრეს და ბოლოს გაუტანლობას...

ასე, მაშ ხალხშიაც წარმოების წინ-წაწევას იწვევს მოთხოვნილება (Спрос) უამისოდ არა კეთდებარა. ჰოლანდიური ფერი თავისი საოცარი სუფთა შენახვით, ინგლისში ძვირფასი და ფუფუნებითი ფრინველთ მოვლა, ამერიკაში გუშინდელი ექსტენზური მამულის მოვლის სისტემა დღეს ინსტენზიურზე შეიცვლა და სხვა-და-სხვა შედეგნი არიან მხოლო მოთხოვნილებისა... ბაზრისა... ამ სამიოდ წელში ცოტათი მეტი იყო ღვინის გასავალი წინა-მხრის სოფლებში და აბა ნახეთ სოფლებ შუა მინდვრები ვენახებად გადააქცია გლეხმა! ს. ველის-ციხესა და ჩუმლაყშუა ხუთი ვერსტი ძეძვიანი მინდვრისა იდო ამ ოთხიოდ წელში და დღეს სულ დაშარულია და მალე ვნახამთ ამ ორ სოფლის ვენახებით გადაბმას...

ყველა ეს ესეა მაგრამ მაინც სირცხვილია მცოდნე კაცი-სათვის დასახლდეს სოფელში და იწყოს ქებათაქება გლეხის ოსტატობისა ქკვისა და მოხერხებისა სოფელში. ვინ არ იცის რომ მარტო მეცნიერება და მისი დასკვნანი არიან ერთად ერთი არსნი ხალხის წინ-მსვლელობისა! ხალხს უნდა მეცნიერებით აღჭურული კაცის მაგალითი, ცდა, გზის და სახსრების მონახვა და არა ქებათა-ქება მის ბედკრულ გამოგონებათა. თუ მე ვთქვი რაიმე საქები ამ წერილში – ეს იმიტომ რომ მტკიცედ

გამომეტყვა ერთი ფრიად საჭირო და მეცნიერებისაგანაც აღვიარებული მოსაზრება: ვისაც უნდა რაიმე ახლის შეტანა ხალხთა რომელიმე წარმოებაში, უნდა შეიგნოს ჯერ ისტორია ამ წარმოებისა, ის თუ რა გააკეთა ხალხმა ტანჯვით ამ საქმეში და მერე იმის და კვალად მისცეს საქმეს ახალი მიდრეკილება. უამისოდ ყველა ახალი შუშა-ბანდ ქვეშ აღზრდილ მცენარეს დაემგზავსება და ვერ იხეირებს...

მეორეც – ყველა ახალი უნდა ეკონომიურს მოთხოვნილებათ ზედ იყოს დამყარებული თორემ დაემართება ის, რაც დაემართა რუსეთის მებატონეთ ბატონ-ყმობის შემდეგვე ათას გვარი მაშინების გაჩენის გამო.

ცისკარი. – 1887. – 19 თებერვალი. – N 14 – გვ. 1-3.

## **დ. ნასნავლი მებაღე (დარეჯანაშვილი, არჩილ). ვაზის „რქის“ დარგვა კნინა ნინო მუხრანსკის ფერმაში**

1884 წელს ვაზის „რქა“ იყო დარგული ფერმაში ორ გვარად: ყირიმულათ ოთხ დღიურ ნახევარ მიწაზედ, ქართულად ნახევარ დღიურ მიწაზე: რქის დარგვამდის მიწები დაჯვანო რუსულის გუთნით, რაზომის სისტემისა; ამასთანავე ექვს მუშას ვამზადებინებდი რქას, რომელიც მქონდა ზამთარში დამარხული მიწაში ერთ არშინ სიღრმეში, ამ რქებს ზემოდგან წაყრილი ჰქონდა ჩეჩქი ანუ დამპალი თივა, რომ ზამთრის სუსხისაგან არ დამძრალიყო. რქის დასარგავათ ერთმანეთში სასუქი შეურიე, რომლისაც ორი ნაწილი იყო საქონლის გამინებული ფეინი, და ერთი ნაწილი ტყის მიწა.

1884 წელსა 15-სა თებერვალსა მიწაში რქა ამოვიღეთ და ზეზედ წყალში ჩავსვით, რომ რქის ძირები დამბალიყო და აგრეთვე გამსებული ყოფილიყო წვენით; ამ დროს განმავლობაში მეექვსე მუშას დავაკვლევინე რქის დასარგავათ ალაგი, რქა იყო წყალში ორი კვირა, ორი კვირის შემდეგ ამოვალებინე წყლიდან რქები და დავინყე მათი რგვა, ამგვარად: სამი მუშა ხსენებულ კვლებში რკინის ლომებით აკეთებდნენ  $\frac{3}{4}$  არშინ სიღრმე ხვრელებს, სხვა სამი მუშა კი ამ ხვრელებში ურჭობდნენ (არჩებდნენ) რქას, რომელნიც ერთი მეორეს ბარამდა  $\frac{3}{4}$  არშინითა; რქის გარეშემო მყოფ ხვრელებს მსუშბუქათ სასუქით უტენამდნენ პატარა პალოებით. თუ დარგვის შემდეგ ასე არ გაუტენა და ცარიელი ადგილი დარჩა, მაშინ რქა და ყოველი

სხვა მცენარეც მოკლე დროში გახმება. დარგვა გაგრძელდა ნახევარ აპრილამდინ, ექვსი მუშა ერთ დღეში რგავდა 864 რქასა.

დასარგავი რქა და დამზადებული მიწა კიდევ ბლომათ მქონდა და თუ იმ წესით და ამ გვარად გაგრძელებულიყო მუშაობა, მაშინ დარგვა ნარჩომისა მომიცდებოდა და ამიტომ 15-ს აპრილიდგან ვარჩიე მიმეცო ხელი ყირიმული წესით დარგვისათვის, რადგან ვიცოდი რომ ამ წესით საქმე უფრო ჩქარა გათავდებოდა.

აი ყირიმული წესით როგორ მიდიოდა დარგვის საქმე: სამი მუშა რკინის ლომებით კვლებში აკეთებდნენ ხვრელებს  $\frac{3}{4}$  არშინს სიღრმეზედ, მეოთხე მუშა არიგებდა ხვრელებში რქასა, მეხუთე მუშა ატალახებდა ზემო მოხსენებულ სასუქს და მეექვსეს კი ქურჭლით მოჰქონდა ლაფი და ამსებდა იმ ხვრელებს, რომლებშიაც მეოთხე მუშა ურჭობდა რქასა. ამ წესით დარგვა ყოველთვის სჯობია პირველ წესით დარგვასა და მართლაც ექვს მუშას ერთ დღეში შეეძლო 1548 რქის დარგვა.

ცისკარი. – 1887. – 8 მარტი. – N 19. – გვ. 3.

### **გუნცაძე, ი. ორიოდ სიტყვა ღვინის კეთებაზე : (10 აპრილს 1877 წ. ქ. მონაქლიე)**

ამ წერილის მოწერა გაგვაბედინა „ივერიის“ მეთაურ სტატიამ [N 47, მარტი]. ჩვენ სრულებით არა გვსურს ამ წერილის გარჩევა, მხოლოდ ვეხებით ზოგიერთ იმ კითხვებს, რომელიც მოყვანილია, მოხსენებულ სტატიაში და რომლის სინამდვილე სიმართლეზე შორს არის.

ჩვენ წერილში ღვინის კეთების ნიმუშათ ჩვენ ავიღებთ საფრანგეთს, რადგან მას უჭირავს ამ მხრით პირველი ალაგი.

კლერტიანს და უკლერტო დანურულს ყურძენს დიდი გავლენა აქვს ღვინის სიკარგეზე და მომეტებულად მის შენახვაზე. ერთს უმთავრეს ნაწილს ღვინისას შეადგენს ტანენი, რომელიც მომატებულად არის კლერტში. თუ ღვინო მოკლებულია ამა ტანენს, ის დიდხანს ვერ შეინახება და ადვილათაც იცვლება. აგრეთვე ღვინო უფრო ადვილად ითმენს მოგზაურობას, როდესაც ტანენი საკმაოთ აქვს მას. მაშასადამე იმ ნაირ ყურძნის კლერტების გაცლა, რომელშიაც ცოტა ტანენია, ცუდია ღვინისათვის. ის უნდა გამოირდეს მარცვლებს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, როდესაც ტანენი უიმისოდაც საკმაოთ აქვს.

ასე მოქმედებენ ყველგან, სადაც ავათ-თუ-კარგათ იცინან ღვინის კეთება და მისი მოვლა. მაშასადამე შეგვიძლიან ურჩიოთ ჩვენ მემამულეებს კლერტის გაცლა, როდესაც იგი საჭიროა ღვინისათვის და როდესაც არ ვიცით თუ რა ნაწილები ამეტებენ ჩვენ ღვინოებში. შეგვიძლიან მხოლოდ საზოგადო რჩევა მივსცეთ მათ: ცუდ, ავდრიან წელიწადში, როდესაც ყურძენი საკმაო მნიფე არ არის, კლერტის გაცლა ცუდი არ იქნება, ამ შემთხვევაში კლერტი სხვათა შორის დიდ სიმჟავეს აძლევს ღვინოს; მხოლოდ როდესაც ყურძენი მომეტებული მნიფეა და კიდევ უმეტესათ თუ სიმნიფეზე გადასულია, მისი გაშორება მავნებელია ღვინისათვის.

აქ „ივერიის“ ავტორთა ბოდიშს ვიხდით და ვეხებით ზოგიერთ შეცთომებს.

„ივერიის“ მეთაურ სტატიაში არეულ-დარეულია ყურძნის დაჭყლეთა და მისი დაწურვა. ჭყლეთა და დაწურვა არ არის ერთი და იგივე. ჭყლეთენ ყურძენს ფეხით ან ერთნაირ საჭყლეთელი მაშინით, რომელსაც ჰქვიან ფულუარი (fouloir) და წურვენ კი საქაჯავით (pressior).

ზოგი ერთ ალაგ ჭყლეთენ ყურძენს ფეხით და ზოგან საჭყლეთელი მაშინით. თუ სადმე ფეხით ჭყლეთენ ყურძენს ეს იმისთვის კი არა, რომ თანაბრად ისრისებოდეს ყურძნის მარცვალი, არამედ იმისთვის, რომ საკმაოდ მიაჩნიათ ფეხით სრესა, მისთვის რომ დუღილი (fermentation) ასრულდეს, საჭყლეთელი მაშინა კი მართლაც თანაბრად ჭყლეთს ყურძენს. ფეხს უფრო ადვილად გაუსხლტება მარცვალი და დაიმალება ყურძნის ჩენჩოებში, ვიდრე საჭყლეთელ მაშინას, მით უფრო თუ საწნახელი დიდია და ყურძენი მომეტებულად ყრია შიგ.

ფეხით ჭყლეთენ ყურძენს თუ საჭყლეთელი მაშინით აქ ერთი და იგივე დანიშნულება აქვს. ჭყლეთენ მისთვის რომ დუღილი უკეთ ასრულდეს რომლის განმავლობაშიაც ღვინოს ეძლევა კარგი წითელი ფერი. ეს ღვინის წითელი ფერი არის მარცვლის კანში და ამისათვის რაც უფრო ყურძნის წვენი დიდხანს დარჩება ამ კანთან ერთათ, მით უფრო წითელ ფერს მიიღებს. აქ, საფრანგეთში დუღილი გრძელდება სამიდამ თუთხმეტ დღემდის და მეტსაც იმ საწნახლებში, სადაც იგი იჭყლიტება.

მხოლოდ დუღილის შემდეგ წვენს (mout) ასხამენ ბოჩკებში და ჭაჭა კი მიაქვთ საქაჯავში და სწურვენ.

თავის დღეში არ გაგონილა, რომ ყურძენი პი-და-პირ საქაჯავით გამოეწურათ (ჩვენ ვლაპარაკობთ წითელ ღვინის დაყენებაზე; თეთრი კი პირ-და-პირ საქაჯავში მიაქვთ და მაშინათვე

ნურვენ დაუწყლეთლათ).

ევროპაში ყურძნის დასაწურავად ეხლა კი არა ხმარობენ საქაჯავს (pressior), როგორც გონია „ივერიის“ ავტორს, არამედ დიდის ხნიდამ და რომ ვიაროთ თითქმის ნოეს დრომდინაც მივალწევთ, რომ საქაჯავი არსებობდა, თუმცა ამისთანა კი არა, როგორსაც ახლა ხმარობენ.

**ცისკარი. – 1887. – 21 მაისი. – N 23. – გვ. 1-2.**



**„მეურნე“ (1888-1898)**

მეცხრამეტე საუკუნის მეორე ნახევარი, უფრო მეტად, აღნიშნული საუკუნის ბოლო მეოთხედი, ის დროა, როდესაც ევროპაში, სოფლის მეურნეობის სფეროში დიდი ძვრები შეინიშნება. გამსაკუთრებული მნიშვნელობა ენიჭება სამეცნიერო სიახლეებისა და მიღწევების დანერგვას. მეორეს მხრივ, ღირებულია ტრადიციული სამეურნეო წესების აღდგენა და საზოგადოებისათვის გაცნობა. ამ მიზნების გათვალისწინებით, ევროპაში, ცივილიზებულ დასავლეთში, დასაბამი მიეცა მრავალი სამეურნეო გაზეთისა თუ ჟურნალის დაარსებას. ევროპის გავლენით, ასეთივე ტენდენცია განვითარდა რუსეთში და ამ თვალსაზრისით, არ ჩამორჩა, სიახლეების აქტიურად მიმღები, ჩვენი საქართველო. სწორედ ამ მიზნით, 1888 წელს დაარსდა სამეურნეო მიმართულების გაზეთი „მეურნე“, ბატონ ვასილ სულხანიშვილის რედაქტორობით. გაზეთი გამოდიოდა ჯერ თბილისში, შემდეგ ქუთაისში. 1895 წლიდან ბოლომდე, 1898 წლამდე „მეურნეს“ რედაქტორი გახლდათ ილია ქყონია.

პირველივე ნომრის სარედაქციო წერილში აღნიშნულია გაზეთის დაარსების მიზნები და საუბარია, რომ „უმთავრეს

ნაწილს ხალხის მეურნეობისას სოფლის მეურნეობა და სასოფლო მეურნეობის მრეწველობა შეადგენს. ამ შრომის ნაწილს დიდი ხანია ყურადღება მიაქცია მთელმა განათლებულმა ქვეყანამ. ამ უკანასკნელ დროს აგრეთვე ჩვენშიც იგრძნეს, თუ რა დიდი მნიშვნელობა აქვს ხალხის ცხოვრებაში სოფლის მეურნეობას და თანაუგრძნობენ ყველა გვარ ცდას, რომელიც კი მეურნეობის განვითარებისადმი არის მიმართული.“

მეცხრამეტე საუკუნის ბოლოს, ევროპაში გაცხოველებულ ფულად-სასქონლო ურთიერთობაში აქტიურად ერთვება საქართველო თავისი ნაწარმით. ამან ევროპის ქვეყნებში საქართველოს მიმართ ინტერესი გამოკვეთა. სარედაქციო წერილში ნუხილია გამოთქმული, რომ „ჩვენი მეურნეობა ისე არ არის განვითარებული, როგორც ქვეყნის ბუნებას შეეფერება“. საუბარია ბუნების შესწავლის აუცილებლობაზე, პირობებზე, რომელნიც შველიან, ან ხელს უშლიან მეურნეობის წარმატებას. ამიტომ საჭიროა ყველა ბაზრის მოთხოვნილება დააკმაყოფილოს. სწორედ ახლანდელ დროს, „ცხოვრების ვითარებას თუ მივხედავთ, მხოლოდ სოფლის მეურნეობაზედ არის დამყარებული“. შემდგომ მსჯელობაა მეცნიერებისა და ტექნიკის დიდ ნაბიჯებზე, გზების გაყვანის მნიშვნელობასა და ერთმანეთში მისვლა-მოსვლის გაადვილებაზე, განათლების როლზე. განსაკუთრებული აქცენტი კეთდება ცოდნასა და განათლებაზე: „წინანდელმა თოფ-იარაღებით ომებმა შრომით ნაწარმოებით ომებს დაუთმო ადგილი... ჩვენი ქვეყანა სავსეა ბუნებითი სიმდიდრით, მაგრამ მისი მცხვრებნი კი ღარიბნი არიან... რომელი ერიც მეტ ძალ-ღონეს და გამჭრიახობას გამოიჩინს, მეურნეობაში, და მრეწველობაში, მნიშვნელობაც იმას ექნება ცხოვრების ასპარეზად“! ჭეშმარიტად საპროგრამო დასკვნაა, და გაზეთი „მეურნე“ თავისი ათწლიანი ბიოგრაფიის განმავლობაში გამოქვეყნებული სტატიებით, კორესპონდენციებით და ახალი სამეცნიერო მიღწევების დანერგვის საქმიანი რეკომენდაციებით ემსახურებოდა დასახულ მიზანს.

---

## **ჰაზის მოუხეობა საფრანგეთში**

საქართველოს სხვა და სხვა კუთხეებში ჰაზის მოვლის რიგი და წესი დიდად არ განსხვავდება ერთმანეთში, თუმცა ყველა კუთხის ჰავა და მიწა სხვადასხვა არის და დიდად განსხვავდება ერთმანეთისაგან. მიწა და ჰავა კი უმთავრესნი მოქმედნი



ძალნი არიან მევენახეობაში და დიდი გავლენა აქვსთ ვაზის გაუკეთესობაზე და თვითონ ღვინის გამოსავალზედ მინისა და ჰავას გარდა აგრედვე არა ნაკლები გავლენა ვაზზედ სხვა გარემობათაც აქვსთ, სახელდობრ: მაღლობზედ არის ადგილი თუ დაბლობზედ (ზღვის პირთან შედარებით), რა მდებარეობა აქვს – ვაკეზედ არის თუ გორაკზედ, რამდენად არის მზისკენ მიქცეული და სხვა.

მეცნიერებას ჯერ იქამდეც ვერ მიუღწევია, რომ ვაზის მოვლა იმ დონემდის მიიყვანოს, რომ ყველა ვაზს ყველა ბუნების გარემობაში შესაფერისი მოვლა გაუწიოს და ყველა მისი ბუნებითი მოთხოვნილება დააკმაყოფილოს, ან უკედ ვსთქვათ: ავიღოთ რომელიმე ადგილი, რომლის მინა და ჰავა გამოკვლეული გვაქვს და რომ ვიკითხოთ ან ადგილზედ ვაზს რა ნაირი მოვლა ეჭირვებაო? მეცნიერება ამ კითხვაზედ პასუხს ვერ მოგვცემს, თუმცა ესეც კი არის, რომ მეცნიერებაში იმისთანა საზოგადო რჩევა და ჩვენება მოიპოვება ამ საგანზედ, რომ შეიძლება მით დიდის სარგებლობით იხელმძღვანელოს ყველამ, ვინც კი ვაზის მოვლა-მოშენებას მისდევს.

როგორც ზევითაც ვსთქვით, ჩვენი ვაზის მოვლა, რომელ კუთხეშიაც გინდა აიღოთ, თითქმის არაფრით განსხვავდება ერთმანეთისაგან; გარნა სხვა ქვეყნებში კი, სადაც ვაზის მოვლას მისდევენ, სრულებით ასე არ არის; იქ ყველა ალაგს, საკუთარი გარემოების შესაფერი მოვლა აქვს. ჩვენში კი უძველესი დროიდან ერთსა და იმავე წესებს მივსდევთ ვაზის მოვლაში. შესაძლებელია ეს წესები იმ დროში ჩინებულნი იყვნენ, გარემოებასთან შეფარდებულნი; მაგრამ საქმე ის არის, რომ ჟამთა ვითარების გამო მიწის თვისება იცვლება, ჰავაც სხვაფერდება და მრავალი სხვა გარემოებაც ჩნდება, რომელსა დიდი ზემოქმედება აქვს ვაზზედ. ამ ცვლილებათა გვარად თვითონ მოვლაც უნდა იცვლებოდეს და, რომ ეს ცვლილება საფუძვლიანად მოვახდინოთ, უნდა ვიხელმძღვანელოთ იმ მეცნიერების გამოკვლევით, რომელიც დანინაურებულ ქვეყნებში ამ საგანზედ მუშაობს და დიდი ღვაწლით მიუძღვის იქაურ მეურნეობას.

ჩვენ მაინც იმ აზრისა ვართ, რომ ვითონც საჭირო იყოს ჩვენებურად ვაზის მოვლის რიგი ძირიანად შევსცვალოთ; ჩვენ საჭიროდ მხოლოდ ის მიგვაჩვენია, რომ უცხოეთიდან, სადაც მეურნეობა უფრო განვითარებულია, ზოგი ერთი ნაცადი და გაუმჯობესებული წესები შემოვიტანოთ ვაზის მოვლაში. ისიც მართალია, რასაკვირველია, რომ რაც სხვა ქვეყანაში ვარგი-

სად არის მიჩნეული, იმან შეიძლება ჩვენში სულ არ ივარგოს, მაგრამ ეს გამოცდამ უნდა გვიჩვენოს და დაგვიმტკიცოს. საჭიროა ყველა საუკეთესო რჩევა ვსცადოთ და მით ნათლად დავინახოთ რა არის ჩვენთვის გამოსადეგი და რა არა. საცდელი კი ბევრი რამა გვაქვს: ჩვენში ყოველი ფერი საცდელი გამოსაკვლეველია. ამ საქმეში, რასაკვირველია, ერთი კაცი ვერას გახდება არამედ ყველას შრომას და მეცადინეობას ითხოვს, ვინაშე ჩვენი მეურნეობისთვის გული შესტკივა და ჩვენი ხალხის ნივთიერ კეთილდღეობაზედა ზრუნავს, სასიამოვნოდ ჩვენდა, ეხლა საშუალება გვაქვს „მეურნის“ შემწეობით გამოვსთქვათ ჩვენი აზრი სხვა და სხვა საგანზედ, გამოვაცხადოთ ჩვენი გამოცდის შედეგი. მოვიწვევთ ყველას, სცადონ თავიანთ მამულში სხვა და სხვა საუკეთესოდ ცნობილი ვაზის მოვლის წესი და მისი შედეგი გამოაცხადონ „მეურნეში“. ამ გზით შეიძლება რასმე კეთილს მივალწიოთ. ჩვენის მხრით კი რამდენიმე წერილს მიუძღვნიტ მკითხველს და მით მოკლედ ვაცნობებტ სხვა და სხვა წესებს ვაზის მოვლისას საფრანგეთში.

**მეურნე. – 1888. – 14 იანვარი. – N 2. – გვ. 6-7.**

## **ნაკაშიძე, ერ. გურია : („მეურნის“ კორესპონდენცია)**

...ღვინის მოსავალი მეტად ცუდი იყო წელს გურიაში, მართალია, იზბელას (ადესას) ყურძენში ბლომად მოგვცა მოსავალი, მაგრამ გურულები ადესას ღვინოს ღვინოდ არ ვაგდებტ; საწყაი ამ ღვინისა ჩვენში ფასობს ეხლა 1 მან. და 20 კ. ჩვენი შესანიშნავი ჩხავერი სრულებით აღარაფერს იძლევა, ისე დაასუსტა და დააუძლურა ნაცარმა (Oidium Tuckeri); ან კი რა უნდა მოგვცეს მამა-პაპის დარგულმა და გაშენებულმა ვაზებმა? ავადმყოფობაც რომ არა ჰქონდეს, დღეს ეს ვაზები მაინც, სიბერის გამო, ვეღარ მოგვცემენ ნაყოფს. საჭიროა ახალი ჩხავერის ვაზები გავაშენოტ და როგორც რიგია მოუაროტ, მაშინ ვაზიც უფრო მეტს მოისხამს, ჯან მრთელი და, სიცოცხლიტ სავეს ვაზების ჭირიც ვერ შეჰბედავს, და თუ შეჰბედა, ბევრს მაინც ვერაფერს დააკლებს და წამალიც მალე უშველის.

**მეურნე. – 1888. – 14 იანვარი. – N 2. – გვ. 8-9.**

## იოთხნობიშვილი, დ. ღვინის გადაღება

ღვინის გადაღება უმთავრესი საშუალებათაგანია კარგი ღვინის დაყენებისათვის. ღვინის გადაღებით წმინდა ღვინო ჰპორდება ჭაჭას და თხლესა, თხლისა და ლექსის მოშორება აუცილებელს საჭიროებას შეადგენს, რადგანაც მათში იმისთანა ნაწილებიც იმყოფებიან, რომელთაც სხვა და სხვა მიზეზებისა გმო შეუძლიანთ ღვინო სრულიად გააფუჭონ.

ჩვენში ხშირად შევხვდებით ხოლმე იმისთანა ღვინოს, რომელსაც ძალიან გაფუჭებული გემო აქვს, და კარგი, წმინდა ღვინის გემოს მაგივრად, ჭაჭისა და თხლის გემო გაჰკრავს, ამ გვარად გემოს გაფუჭება იმიტომ მოხდება ხოლმე, რომ ღვინო თავის დროზედ არ არის გადაღებული. ამ მიზეზით ღვინო ჰკარგავს თავის ფასს და შედარებით ძალიან იაფად ისყიდება, ამიტომ თავის დროზედ ღვინის გადაღება აუცილებელი საზრუნველი უნდა იყოს ყველასათვის, ვინც ღვინოს აყენებს.

ღვინის გადაღებისათვის საუკეთესო დრო მაშინ დადგება, როდესაც ტკბილი დადუღდება და ღვინოც დაწნდება, ტკბილის დუღილი შესწყდება ხოლმე და ღვინო დაიწმინდება 12-25 დღის შემდეგ, თუ ქვევრშია დაყენებული, 9-16 დღის შემდეგ, თუ ღვინო დაყენებული ხის ბოჩკებში. ამ ვადის შემდეგ ჭაჭაზედ ღვინის დარჩენა არა თუ უსარგებლოა, არამედ ბევრჯერ შეიძლება მავნებელიც იყოს, ეს გარემოება მეტად საყურადღებოა კახელებისათვის.

კახური ღვინისათვის დროით გადაღება აუცილებლად საჭიროა, რადგანაც კახური ღვინო თუ დიდი ხანი დგას ჭაჭაზედ, ერთ გვარი გემო ეძლევა, სიმწკლარტე, რის გამოც უცხოელები კახურს ღვინოს, და საზოგადოდ ყველა ჩვენი ქვეყნის ღვინოებსაც, წუნსა სდებენ.

ის ქვევრები, რომელშიაც ღვინის გადაღებას აპირებენ, წმინდად უნდა იყვნენ გარეცხილნი და არა ფერი სუნი არ უნდა ჰქონდეთ, თორემ ღვინოც მიითვისებს ამ სუნს და გემოსაც ძრიელ გამოიცვლის. ამისთანა ხელნაკრავი და სარქველ დახედილი ღვინო სასმელად არ ვარგა და ადამიანზედ ცუდათაც მოქმედებს – თავს ატკივებს და გულსაც ურევს.

ქვევრი სარცხითა და კრაზანით უნდა გაირეცხოს ხოლმე, ხოლო ქვევრის გარეცხა ღვით არ ვარგა, რადგანაც ღვით გარეცხილს ქვევრში მძიმე, ღვიის სუნი რჩება და ღვიის გემოც ეძლევა ღვინოს, როცა ქვევრი კარგად გაირეცხა კრაზანით არ სარცხით, საჭიროა იგი ერთხელაც კიდევ გაირეცხოს წმინდა

ჩოტკით და ამის შემდეგ გამოველოს წმინდა წყალი და მერე მშრალად გაინმინდოს ხოლმე წმინდა ტილოს ნაჭერით, როცა ამ გვარად გაირეცხება ქვევრი, სასარგებლოა ამ ქვევრში აინთოს ცოტა სპირტი. ამისთვის ასე უნდა მოიქცნენ: უნდა აიღონ ბოთლის ერთი მესამედი სპირტი და ეს სპირტი კარგად მიასხ-მოასხან ქვევრის გვერდებს, მერე ქვევრში ჩაეშვას ანთებული პატრუქი. როცა ანთებულს პატრუქს ჩაუშვებენ ქვევრში, მაშინვე სპირტი აინთება და მოედება მთელს ქვევრს და როცა სპირტს ცეცხლი მოეკიდება, პატრუქი უკანვე უნდა ამოიღონ. ამ ნაირად მომზადებული ქვევრი კარგად შეინახავს ღვინოს და აღარ გააფუჭებს. ხოლო ამ შემთხვევაში ყოველთვის უნდა გვახსოვდეს, რომ სპირტი წმინდა ღვინისა და კარგად დანმენდილი უნდა იყოს, თორემ ცუდი სპირტი, არყის სუნს დასტოვებს ქვევრში და ღვინოსაც გააფუჭებს.

ქვევრის გასაშრობად და გასაწმენდად შეიძლება სპირტის მაგვირად აგრეთვე გოგირდიც ვიხმაროთ. ამ შემთხვევაში ასე მოქმედებენ: აიღებენ ხოლმე გოგირდ ნასმულს პატრუქს და მავთულზე გამაგრებულს და ანთებულს ჩაუშვებენ ქვევრში, ხოლო ქვევრის პირი კი დახურული უნდა იყოს, როცა გოგირდი დაიწვის, პატრუქი უნდა ამოიღონ და მერე გადმოიღონ ღვინო.

ღვინის გადაღებისათვის ყველაზე უკეთესი იარაღი პომპაა. იმაზედ ცუდი არა არის რა, რომ ღვინოს თუნგებითა და ტიკებით გადაიღებენ ხოლმე. წვრილმანი ჭურჭლით გადაღების დროს ბევრი დროც იკარგება, ბევრი მუშახელი უნდება, ღვინოც ბევრი იწუნება – იღვრება და ყველაზედ ცუდი კიდევ ის არის, რომ უმთავრესი მიზანი ღვინის გადაღებისა ვერა სრულდება – ღვინო იმღვრევა და მღვრიე ღვინო გადააქვსთ; ამასთან ტიკებიც და ტიკჭორებიც ცუდ გემოს აძლევს ღვინოს. ამიტომ ჩვენებური მარნის მოწყობილობისათვის პომპა ზედ-გამოჭრილი იარაღია.

ორი კაცი სრულებით საკმაოა პომპით ღვინის გადაღებისათვის. პომპის მართულით გრეხილ (спиральный) მილს, რომელსაც ბოლოზე ბადე აქვს გაკეთებული გადასაღებ ღვინოში ჩასდებენ და ორი კაცი დაიწყებს რიგ-რიგით ჩარხის ტრიალს; რეზინის გრეხილ მილს ღვინო პომპაში ამოაქვს და გადააქვს უგრეხილო მილში, რომელსაც ბოლო ცარიელ ქვევრში აქვს მიკეთებული და ასხავს შიგ. ამ გვარად საქმე უფრო ჩქარა მიდის, ხარჯიც ნაკლებია, არც ღვინო იღვრება და ღვინოც მთლად წმინდაა გადაადის ქვევრში.

ქვევრი რომ აივსება, ნაპირებზედ ვაზის ფოთლები ანუ ხის ხავსი უნდა შემოეწყოს, (კაკლის ფოთლები რომ არ იხმარონ

ისა სჯობია, რადგან მწარე გემოს აძლევს ღვინოს), და შემდეგ კარგად გარეცხილი სარქველი დაეფაროს (სარქველი ასპიდისა სჯობია).

მასუკან სარქველს გარშემო და ზევიდამ მინა უნდა მიეყაროს, მაგრა დაეტკეპნოს და მეორე გადაღებამდის ისე დარჩეს, ყველა გადაღების შემდეგ კომპა მილებით წმინდა წყლით უნდა გაირეცხოს ხოლმე. გარეცხის შემდეგ მილები უნდა მოეხსნას კომპას და მშრალ ალაგას დაიკიდოს, რომ წყალი არ დარჩეს შიგ, თორემ აყროლდება და მილებს გააფუჭებს, კომპაც მშრალად უნდა შეინახოს, რომ არ დაჟანგდეს.

შემდეგში მოვილაპარაკებთ იმაზედ საჭიროა თუ არა მეორედ გადაღება ღვინისა და აგრეთვე იმაზედაც თუ როგორ უნდა შეინახოს ცარიელი ქვევრები.

ჯერ სანამ დავინწყებდეთ იმაზედ ლაპარაკს, საჭიროა ღვინის ხელმეორედ გადაღება, თუ არა, ჩვენ საჭიროდ ვსთვლით მოკლედ ავხსნათ: რა თვისებისა უნდა იყვნენ ჩვენი ღვინოები, რა შეადგენს ღვინის საზოგადოდ ღირსებას, და რა მიზეზების საშუალებით ითვისებს ღვინო ამ ღირსებებსა.

კარგის ღვინის თვისებას შეადგენს იმისი მკურნალობითი და აღზნებითი თვისება. ამ თვისებათა გარდა ღვინოს აუცილებლად სასიამოვნო გემოებიც უნდა ჰქონდეს, რომელიც დაღვევის შემდეგ რამდენიმე ხანს უნდა რჩებოდეს პირში, – სუნნელოვნება და ანკარა სინმინდე. ეს არის მოკლედ ჩამოთვლა კარგი ღვინის თვისებათა. ამისთანა ღვინოს უნდა დავარქვათ ტეხნიკური სახელი, დამდგარი და გამოყენებული ღვინო, ამიტომ, რომ ეს ღირსებები მაშინ აქვს ღვინოს, როდესაც იგი გამოყენდება, მოინვეს. ამისთანა ღვინო დიდად მარგებელია ადამიანის სტომაქისათვის და საზოგადოდ ჯანის სიმრთელისათვისაც, ახალ ღვინოში ამისთანა თვისებებს ვერ ვპოვებთ, და თუ არის კიდევ – ბევრად ნაკლებად, ახალი ღვინოების მომეტებული ნაწილი მეტად უგემურია, მჟავემ ნახშირბადის სუნი დასცემს და ეს ახშობს მასში ისეც ნაკლებს სუნნელოვნებას, მიუზიდველია, სიტკბოს გემოც გაჰკრავს და მასთანვე მღვრიეც არის. ღვინოს ესეთი მდგომარეობა იმით აიხსნება, რომ მასში დუღილი ჯერ სრულად არ გათავებულია, ე. ი. შაქარი არ გახრწნილა ანუ გახსნილა შიგ. ამისთანა ღვინო არა თუ არ ჰრავებს, არამედ ძრიელაც სწყენს ადამიანის სტომაქს: მუცელში ვხსნის, გულს ურევს, თავს ატკივებს და ერთობ ამისთანა ღვინის დაღვევის შემდეგ ადამიანი თავის სხეულს მოშლილად ჰგრძნობს, მაშასადამე ღვინის დამყენებლის მეცადინეობა იმაში უნდა მდგომარეობდეს, რომ ღვინოების

დადუღება შეძლებისდა გვარად მოადრეებით დაასრულოს, დაამთავროს ღვინო და მით საშუალება მისცეს ღვინოს სუნ-ნელოვანი და გემოვანი გამოვიდეს. ღვინოში ორ გვარი ნივთიერებაა, რომელიც აძლევს მას სუნნელოვნებას: პირველი ყურძნის მარცვლებშია, და უფრო მეტი ნაწილი მარცვლის ჩენჩოში; ამ ნივთიერების სუნს არომატს ეტყვიან, და მეტნაკლებობა ამ ნაწილისა ყურძნის ჯიშზედ და მის სიმწიფეზედ არის დამოკიდებული; მეორე რიგი ნივთიერებანი სუნნელოვნებისა, ბუქეტს რომ ეძახიან, ეძლევა ღვინოს ტკბილის დუღილისა და მეტადრე ღვინის დამთავრების დროს, ალკოჰოლისა და სიმჟავეების ურთიერთი მოქმედებით. ამ უკანასკნელი სურნელიანი ნივთიერების მეტნაკლებობაც პირდაპირ დამოკიდებულია ღვინის შემუშავების წესზედ და მის დამთავრებაზედ, აქედგან ცხადათა სჩანს, რომ ახალ ღვინოს ჯერ ბევრი აკლია ადამიანის მოთხოვნილების დასაკმაყოფილებლად, ამიტომ უნდა მიეცეს მას საშუალება დასამთავრებლად, სუნნელოვნების შესანივთიერებლად და უმეტესად შაქრის დასადუღებლად. ყველა ამ მიზნების მისაღწევად საჭიროა ღვინოს ჰაერის მჟავ-მანდი შეუერთდეს. მჟავმბადი უპირველესი ნივთიერებაა, რომლის შემწეობით ღვინო დაიდუღებს, ე. ი. შაქარი იხსნება, ამისთვის ღვინის გადაღების გამეორება აუცილებელ საჭიროებას შეადგენს. ღვინის გადაღების დროს ჰაერის მჟავმბადი უერთდება ღვინოს და ისე ჩადის ქვევრში. ამისათვის საჭიროა კომპის რეზინის ბოლო, რომლიდგანაც ღვინო ქვევრში იხსმის, ქვევრზედ ცოტა ზევით ეჭიროთ. ამ ნაირად უფრო კარგად მოხდება ღვინისა და მჟავმბადის შეერთება.

ბოჩკებში ღვინოს ყოველთვის აქვს რაოდენიმე შეერთება მჟავმბადთან, მაგრამ ამ შემთხვევაშიაც საჭიროდ ხდება ხოლმე გადაღების გამეორება. ქვევრში კი ეგრე რიგად ვერ უდგება ჰაერი, რადგან ქვევრები მიწაში ღრმად არიან ჩაფლულნი. ამას გარდა უნდა შევნიშნოთ, რომ თუ ღვინო დიდ ხანს სდგას ქვევრში, თხლეს ილექავს, რომელიც უთუოდ უნდა მოჰშორდეს წმინდა ღვინოს, როგორცა ვსთვქვით წინა წერილებშიაც. ჩვენში ღვინის გადაღებას არ იმეორებენ, და თუ იმეორებენ, ისიც იმ დროს, როდესაც ანაკლულებენ ქვევრს, და ამ ნაირად ღვინო გადაუღებელი რჩება ხმარებამდინ ან გასყიდვამდინ, ზოგჯერ შემოდგომამდინაც. მაშასადამე გასაკვირველი არ არის, რომ შემოდგომაზედ შეხვდებით ხოლმე ძველ გადაუღებულს, ახალის მგზავს ღვინოს, რომელსაც თხლის გემო მოსდევს, რადგან გადაუღებლობის გამო მთელი ხანი თხლეზედ მდგარა. ჩვენ ამით ის კი არ გვინდა ვსთქვათ, რომ თხლე ყო-

ველთვის ღვინის გამფუჭებელი იყვეს, პირიქით, თხლე ძლიერ ჰშველის ღვინოს დუღილის დროს, მხოლოდ იმ დრომდე, ვიდრე ღვინო დაიდუღებს, შემდეგ კი ცუდი გავლენა აქვს მასზედ. დროს აღნიშვნა, თუ როდის უნდა გადაიღოს ღვინო, ძლიერ ძნელია, ეს დამოკიდებულია ადგილობრივ ჰავაზედა და ტკბილის თვისებაზედა. თუ ღვინო კარგი მოსავლისა არის და ტკბილში ბევრი შაქარი იპყრობებოდა, ცოტა გვიან უნდა გადაიღოს, მაგრამ სანამ სითბო დაიწყებოდეს, მაგალითად, მარტში. და უკეთუ ღვინო ცუდი წლისა იყო და შაქარი ნაკლებათა ჰქონდა ტკბილს, მაშინ უფრო ადრე, მაგალითად თებერვალში, რადგანაც ნაკლებად იპყრობს შაქარს, უფრო ადრე დაიდუღებს ხოლმე. თუ რამე მიზეზის გამო შემოდგომამდის ღვინო ქვევრებში რჩება გადაუღებელი, კარგი იქნება, რომ მესამეთაც გადაიღოს, სახელდობრ ივლისში. ღვინის გადასაღებად კარგი ნათელი, მონმენდილი დღე უნდა ამოირჩეს, ამიტომ რომ გამოცდილებით დამტკიცებულია: თუ ღრუბლიან და ნისლიან დღეში იწყებ გადაღებას, ღვინო იმღვრევა ქვევრში. ღვინის ჩასასხმელად დანიშნული ქვევრები კარგად უნდა იყვნენ გარეცხილნი და გოგირდ ამოხრჩოლებულნი.

როგორც ჩვენ წინა წერილში ვსთქვით, ქვევრების სისუფთავე უპირველესს მოთხოვნილებას შეადგენს ღვინის შენახვისათვის. ამათ სისუფთავეზედ არის დამოკიდებული ღვინის წმინდა გემო. ქვევრების რეცხა უხერხული და ძნელი სამუშაოა. თითო ქვევრს რამდენიმე კვირა ჰრეცხენ, მაგრამ მაინც ხშირად ვხედავთ, რომ ღვინოს აფუჭებს; ამასთანავე მუშა-ხელი და ხარჯიც ძლიერ დიდი უნდება, ეს იმიტომ ხდება, რომ ცარიელი ქვევრები თითქმის თითო წელიწადი რჩება თავახდილი და მოუვლელი. ამისათვის საჭიროა ქვევრები დაიცლება თუ არა, მაშინვე გამოირეცხოს ერთი ხელი, ან წმინდა წყალი გამოევლოს კარგად, შემდეგ შემშრალდეს სუფთა ტილოთი, ამოიხრჩოლოს გოგირდით, დაეხუროს სუფთა სარქველი და კარგად დატალახდეს, თითო თვის განმავლობაში ისევ აიხადოს სარქველი, ამოიხრჩოლოს გოგირდით და ისევ დატალახდეს. შემოდგომაზედ, ტკბილის ჩასასხმელად, ამისთანა ქვევრები მხოლოდ ერთხელდა თხოულობენ გამორეცხვას. ამ ნაირად ქვევრების შენახვა ერთი ათად ამცირებს მუშაობის დროსაც და ხარჯსაცა.

**მეურნე. – 1888. – 18 იანვარი. – N4. – გვ. 5-6; 4 თებერვალი. – N 5. – გვ. 3-4; 18 თებერვალი. – N 7. – გვ. 2-3.**

### **ა. 3-შვილი [ვახვახიშვილი, ა.]. ვაზის მოვლა საფრა- ნეთში**

ჯერ მიწამ დავინწყებდე ვაზის მოვლის სხვა და სხვა რიგის აღწერას, საჭიროდ ვრაცხავ რამდენიმე სიტყვა ვსთქვა იმაზედ, თუ რა გავლენა აქვს ვაზზედ და მის ნაყოფ ღვინოზედ მიწას, ჰავას და სხვა გარემოებას.

უმთავრესნი ძალნი, რომელნიც ვაზზედა მოქმედებენ, არიან შემდეგნი: მიწა, ჰავა, ადგილ-მდებარეობის სიმაღლე (ზღვის პირის შესახებ); ადგილის მოყვანილობა, (ველია, გორაკი თუ სხვა) და ადგილის მდებარეობა მზის შესახებ.

ნიადაგის გავლენა. ჭაობიანი მიწის გარდა, საზოგადოდ შეიძლება ვსთქვათ, რომ ვაზი ყველა ნაირ მიწაზედ ხეირობს. ამის ცხადს მაგალითს წარმოგვიდგენს ამიერ კავკასია, სადაც, თუმცა სხვა და სხვა თვისების მიწაა, მაგრამ კი ყველგან აშენებენ და უვლიან ვაზს. საუბედუროდ ეს მიწები გაჩხრეკილი არა გვაქვს, რომ ნათლად წარმოვადგინო ვაზის ის საკვირველი ზნე, რომ ყველა გვარ მიწას იფერავს.

ვაზი იმისთანა ჯანდაგ მიწაშიაც კარგა გვარობს, სადაც არც ერთი მცენარე არ ხარობს. ამის დასამტკიცებლად მოვიყვან შემდეგს თვალსაჩინო მაგალითს. ხმელთა შუა ზღვის მთელი სამხრეთი ნაწილი ზღვის ქვიშაა და არა მცენარე არა ხეირობს მაზედ. მაგრამ, როდესაც ფილოქსერა გაჩნდა, სხვათა შორის, აღმოაჩინეს, რომ ეს მწერი ვერას აკლებს იმ ვაზს, რომელიც ქვიშაშია დარგული. რაკი ეს დამტკიცდა, რამდენსამე წლის განმავლობაში ხსენებული ზღვის ნაპირი მშვენიერი ვენახებით გაშენდა და თვითონ მიწებმაც საშინლად აიწიეს ფასში.

კიდევ ერთი საოცარი მაგალითი: ძველ დროში საფრანგეთის მმართველობამ ბძანება გამოსცა, რომლის ძალით არა ვის შეეძლო პროვანსში ვენახის გაშენება, ვიდრე არ დამტკიცდებოდა, რომ სავენახედ არჩეული მიწა სხვა რომელიმე მცენარის მოსაყვანად სრულებით უვარგისი იყო.

მიწა ორ გვარად მოქმედებს ვაზზედ: თავის ბუნებითი თვისებით და თავის ხიმიური შედგენილობითა. ამ ორივე მხრივ რომ შევხედოთ მიწას, შეიძლება საზოგადოდ ვსთქვათ, რომ ყველა მიწა, რომელიც ადვილად ითვისებს მზის სითბოს და წყალსაც იმდენს ირჩენს შიგ, რამდენიც საჭიროა მცენარის საკვებად, იმ მიწაზედ ვაზი ძალიან არ იზრდება; მხოლოდ თუ ამისთანა მიწაზედ მის შესაფერი ვაზის ჯიშია ჩაყრილი, მაშინ ღვინო მშვენიერი გამოვა. მსუქანი და ღრმა მიწაში, რომელ-



შიაც ბევრი წყალი რჩება, ვაზი მეტის-მეტად იზრდება, ბევრს ყურძენს ისხავს, მაგრამ ღვინო კი დაბალი და წყლიანი (წყალ-წყალა) დგება. ამისთანა მინაზედ კაცმა ისეთი ჭიშის ვაზი უნდა გააჩინოს, რომელიც ძალიან მსხმოიარე არის.

როგორ მოქმედებს მინა ვაზზე თვისი ბუნებითი თვისებით? რომელ მინასაც მოწითანო ფერი დაჰკრავს, ისეთი თვისება აქვს, რომ მზის სხივების სითბოს იზიდავს (ინოვს) და ეს გარემოება ჰშველის ნორჩი ფესვების გამოტანას, ნორჩი ფესვები კი ვაზის კვებისათვის უმთავრესი საშუალებანი არიან. ამას გარდა ეს შეთვისებული სითბო ყურძნის დამწიფებასაც ჰშველის, იმით რომ ღამეც სთბილა ვაზს, რადგან მინისაგან დღისით მიზიდული სითბო ღამე გარედ გამოდის.

მოთეთრო მინა კი ნელა თბება რადგან მომეტებულ ნაწილს სითბოიან სხივებს თეთრი მინა (როგორც ყველა თეთრი საგანი) არ იზიდავს და არ ითვისებს, უკუ აქცევს, და ამის შედეგი ის არის, რომ წვრილი მკვებავი ფესვები ძნელად იზრდებიან და ამიტომ მცენარეს რიგიანი კვება არა აქვს.

ქვა ძალიანა სცვლის მინის თვისებას. ქვიანი მინა უფრო ბევრს სითბოს იზიდავს, ჯერ იმიტომ, რომ ქვა ჰშველის მინას გამჟვენელობას და მეორეც იმიტომ, რომ თითონ ქვაც უფრო მეტათ თბება მზის სხივებისაგან და ეს სითბო მინას გადაეცემა ხოლმე. ქვა აგრეთვე ჰშველის მინას ნამეტანი წყლის დანრეტას; მაგრამ არ უშვებს კი (თუ მეტადრე სიპი ქვაა), რომ ქვას და ქვას შუა დარჩენილი წყალი ორთქლად იქცეს, გაშრეს. ეს გარემოება უძველესს დროშიაც კარგად იცოდნენ. კ ლ ი ნ ი ო ს ს შემდეგი მაგალითი მოჰყავს: ერთმა მემამულემ თურმე სრულეებით ამოარჩია ქვა თავის მამულიდგან და მას შემდეგ იმას აღარაფერი მოსავალი აღარ მოუვიდა იმ მინაზედ. ასე რომ იძულებული შეიქმნა უკანვე მოეტანა და ისევ გაერია იმ მინაში. ქვიან მინაზედ ვაზი ძალიან კარგად ხეირობს, ჩქარა იზრდება და ბევრს ხანსაცა სძლებს; მოსავალი შუათანა იცის, მაგრამ ღვინო კი მაღალი ხარისხისა დგება, და დამორებით სჯობია იმისთანავე, მაგრამ უქვო მინაზედ გაშენებული ვაზის ღვინოსა.

ჰ ა ვ ი ს გ ა ვ ლ ე ნ ა. საზოგადოდ ცნობილია, რომ ჩრდილოეთის ჰავა, რადგან ცივი და ნოტიოა, ხელს არ უწყობს ვაზის გაშენებას: ზამთრის ყინვები ბევრჯელ დასძრავს ხოლმე ვაზს და გაზაფხულის სიცივე სრულეებით ჰმუსრავს წლის მოსავალსა. ამისთანა ცივ ქვეყნებში ხშირად ერთ გვარი მოვლენა მოხდება ხოლმე, რომელსაც ფრანგულად „coulture“-ს ეძახიან. ეს მოვლენა იმაში მდგომარეობს, რომ ვაზის ყვავილი გაზაფხულ-

ზე გაიშლება კი, მაგრამ ნაყოფს არ გაიკეთებს, დასჭენება და ჩამოსცვივა, ასე რომ ვაზი უნაყოფოდ რჩება. ამ მოვლენას სამი მიზეზი გამოიწვევს ხოლმე: 1) როცა თვით ყვავილს არა-წესიერი მოწყობილობა აქვს, 2) როცა ვაზი მეტის მეტად იზრდება, და 3) სიცივე. ეს უკანასკნელი მიზეზი უფრო ხელს უწყობს ამ მოვლენას, ვიდრე პირველები. თუ ვინიცობაა ვაზი ზემოხსენებულ მოვლენათ როგორმე გადაურჩა, მაინც ყურძენი ძალიან იშვიათად დამნიფდება ხოლმე ცივ ქვეყნებში. საზოგადოდ ამ ქვეყნების ღვინო არ ვარგა, სიმაგრე (ალკოჰოლი) აკლია და თითქმის ყოველთვის მჭავე დგება ყურძნის დაუმნიფლობის გამო. თუ ჰავამ ხელი შეუწყო და წელიწადი თბილი დადგა, მაინც გემრიელი და სუნნელოვანი ღვინო ძალიან იშვიათს შემთხვევაში დგება.

ტროპიკული ჰავა ძალიან ცხელი ჰავა არის, და უფრო ნაკლებად უწყობს ხელს ვაზს ვიდრე ცივი ჰავა. ამ ცხელ ქვეყნებში ვაზი მთელი წელიწადი სულ მწვანედ არის და წელიწადში რამდენჯერმე ჰყვავის, ასე რომ ერთსა და იმავე ვენახში ჰხედავთ ზოგი ვაზი ჰყვავის, ზოგზედ ისვრიძია, ზოგზედ კიდევ ყურძენი. რასაკვირველია, ეს გარემოება ყოველწლიურ მუშაობას უშლის ვენახში და მით უფრო სთველს, კაცმა არ იცის როდის დაჰკრიფოს თავისი ვენახი. ღვინო ძალიან ცუდი დგება: წყალ-წყალა, ბუნებითი სიმჭავე აკლია, და ამის გამო. ძალიან უგემური დასალევიცა.

ქვეყანაზე რაც გამოჩენილი ვენახებია, სივრცით, თუ კარგი ღვინით, სულ იმისთანა ქვეყნებშია, სადაც შუათანა ჰავა, არც ძალიან ცხელია და არ ძალიან ცივი, მართლაც და საფრანგეთის გამოჩენილი ღვინოები სწორედ ამისთანა ჰავაში დგება, მაგალითად: ბურგონში, ბორდოში, იურაში, შამპანში და სხვ. უმთავრეს ნაწილს კავკასიისას ამისთანა ჰავა აქვს და იმიტომაც ჩვენში კარგი ღვინოები გამოდის.

კავკასიას საზოგადოდ შუათანა ჰავა აქვს, მაგრამ ამით კი არ ითქმის, რომ აქ ყველგან ერთი და იგივე სითბო-სიცივე იცოდეს; დიდი განსხვავება არის, მაგალითად, ერევნის გუბერნიისა და დაღესტნის ჰავაში, თუმცა ეს ორივე ნაწილი შუათანა ჰავის ქვეყანაში მდებარეობს. ჩვენ შეგვიძლიან კავკასია სამ ნაწილად გავყოთ იმისდა გვარად თუ სად როგორი სითბო-სიცივე იცის: ცხელ, ცივი და შუათანა ნაწილად. ახლა ვნახოთ, თვითთ ამ ნაწილმა რა თვისების ღვინო იცის; ეს მაგალითი დაახლოვებით გვიჩვენებს რომელმა ჰავამ რანაირი ღვინო იცის, არა თუ კავკასიაში, არამედ მთელს ქვეყანაზედაც. როგორც

ცხელი ნაწილი კავკასიისა ავილოთ თუნდა ერევნის გუბერნია, სადაც ძალიან მაგარი ღვინოები დგება, სიმჟავე და სუნნელოვნება აკლია და საზოგადოდ უგემური დასალევია. სწორედ ამისთანავე ღვინოები ჰიმპანიისა და იტალიის უმეტეს ნაწილში მოდის, სადაც ცხელი ჰავა არის. მე მგონია ერევნის გუბერნიის ღვინის უგემურობით უნდა აიხსნას ის გარემოება, რომ იქაურ ღვინოს მომეტებულს ნაწილს არყადა ჰხდიან, და უფრო ნაკლებს ღვინოდ ჰყიდიან.

როგორც ცივი ნაწილი კავკასიისა დაღესტანი ავილოთ. ერევნის გუბერნიასთან შედარებით იქ უფრო გემრიელი ღვინო მოდის, რომელსაც ხან-და-ხან სიმაგრე აკლია და სიმჟავე კი გადაჭარბებული აქვს, ამ მოვლენასაც საზოგადოდ ცივ ქვეყნებში ვხედავთ.

შუათანა ნაწილად კახეთი ჩაითვლება, სადაც ყოვლად კარგი ღვინოები დგება, და, მე ვგონებ, კახური ღვინო რომ კარგად იყოს დაყენებული და მოვლილი, არც ერთ საუკეთესო ევროპულ ღვინოებს არ ჩამორჩება.

ა დ გ ი ლ ი ს ს ი მ ა ლ ე ე. ადგილის სიმაღლე ძალიან სცვლის ჰავას. რამდენიც ადგილი მაღალია ზღვის პირთან შედარებით, იმდენი ჰავა ცივდება და ამ გარემოების ბრალია, რომ ზოგი ერთ ტროპიკულ ცხელ ზოლზედ მდებარე ადგილებში ვაზის მოშენება შესაძლებელი ხდება, მაგალითად, ბრაზილიაში, პერუში, ჰიმალაის მთებზედ და სხვ. მაგრამ, ნამდვილად რომ ვსთქვათ, ყველა მაღლობს თავის განსაკუთრებული ჰავა აქვს, და არც ზევით ჰავის გავლენაზედ ვსთქვით, ის ამ ადგილებსაც შეეხება.

ა დ გ ი ლ ი ს მ ო ყ ვ ა ნ ი ლ ო ბ ა. ვენახი შეიძლება გაშენდეს გორებზე, ანუ ამაღლებულ ვაკეებზე, მთის ფერდობებზე, ველზე და დაბლობ ადგილზედაც (ხევებში).

გორებზე საზოგადოდ მიწა ნოყიერი არ არის და თითქმის მუდამ ხმელი ქარი ჰქრის; ეს გარემოებანი ხელს ვერ უწყობენ ღვინის კარგს მოსავალსა. ამ ადგილების ყურძენი მაგარი არის, სქელი ჩენჩო აქვს, შაქარს ცოტას იპყრობს და მარცვლიც მშრალი იცის, რადგან ქარი აშრობს; მოსავალი ცოტა მოდის და ღვინოც დაბალი ღირსებისა დგება.

მთის ფერდობების გარემოება უფრო უკეთესია. თუმცა აქ მიწა უფრო მქლე იცის, ვიდრე ველზედ და ხეობებში და, რასაკვირველია, მოსავალიც ნაკლები მოდის, მაგრამ ღვინო კი გაშორებით უკეთესი დგება. რომაელები ტყუილად კი არ ამბობდნენ Bacchus amat colles (ბახუსს მთის ფერდობები უყვავ-

რსო). მთის ფერდობები ძალიან კარგად არიან განათებულნი, რადგან მთელი დღე მზე ზედ ადგათ: რა წამს მზე ამოვა, პირველად მთის კალთებს გაანათებს ხოლმე და ჩასვლამდის ზედ ადგას. რადგანაც მიწა დაქანებული არის, მომეტებული წყალი ქვეით იწრიტება და ამის შედეგი ის არის, რომ მიწა ბევრს სითბოს ითვისებს და ვაზს ნორჩი ფესვები ემატება, თითონაც კარგად იკვებება და ყურძენსაც უფრო შაქრიანს ისხამს. ერთი კარგი თვისება ამ ადგილებისა კიდევ ის არის, რომ ვაზი თითქმის არ ზარალობს გაზაფხულის სიცვივისაგან, ჭანლი და ბურუსი არ მიადგება ხოლმე შემოდგომაზე და არ ალპობს მოსავალს. ყველა ეს კარგი თვისება ამ მდებარეობისა რომ ავწონოთ, ადვილად მივხვდებით, რომ ეს მდებარეობა საუკეთესო არის ვენახისათვის. გამოჩენილ ვენახებს, როგორც არიან შამპანიაში, ბურგონიაში და სხვაგან, სწორედ ამისთანა მდებარეობა აქვთ. ამისთანავე მდებარეობა აქვთ კახეთში გამოღმა მხრის ვენახებს, ცივ-გომბორის ფერდობებზედ, სადაც საუკეთესო ღვინო მოდის.

ველზე მიწა ნოყიერია, რის გამოც ვაზი კარგად იზრდება, კარგი მოსავალიც იცის, მაგრამ ღვინოს კი სიმაგრე და ფერი აკლია. გაზაფხულის სიცვივე ველის ვენახებს უფრო დააზიანებს ხოლმე, ვიდრე ფერდობებისას, და ხან-და-ხან მეტის სინესტი-საგან ყურძენიც ღვება შემოდგომაზე. რაც უნდა იყოს, ამისთანა დიდი მოსავალი, როგორც ველზე იცის, არა ადგილმა არ იცის, და ეს ადგილები უნდა დაირგოს იმისთანა ჭიშის ვაზით, რომელმაც უხვი მოსავალი იცის. ამისთანა მდებარეობა ალაზნის გაღმა-მხრის ვენახებსა აქვს, სადაც უფრო დაბალი ღვინო დგება, ვიდრე კახეთის სხვა ნაწილებში. ხეობები და საზოგადოდ ჩავარდნილი დაბლობები თითქმის მუდამ სინოტიოს გავლენის ქვეშ იმყოფებიან, და ამის გამო გაზაფხულის სიცვივე ძალიან აზიანებს ხოლმე ვაზს; მზეც ცოტა ხნობით ანათებს ამისთანა ადგილებს. ზევით მოხსენებული მოვლენა „coulture“ ყველაზე ხშირად ამისთანა ადგილებში მოხდება ხოლმე. ჭანლი და ბურუსიც ძალიან ხშირად ეწვევა ხოლმე ამ ადგილებს, რის გამოც შემოდგომაზე ყურძენი ხშირად ღვება. ნამეტანი სინოტიე, როგორც მოგეხსენებათ, ძალიან ხელს უწყობს ვაზის იმისთანა ავადმყოფობას, როგორც არიან ნაცარი და ობი, და ეს ვაზის ავადმყოფობანი თითქმის გამოუღვევლნი არიან ამ ადგილებში.

ცივ ქვეყნებში იმ გარემოებასაც დიდი მნიშვნელობა აქვს, თუ მზის შესახებ საითკენ არის მიქცეული ვენახი; ამიტომ ცივ

ადგილებში ვენახი ისე უნდა იყოს გაშენებული, რომ მზე რაც შეიძლება უფრო დიდ ხანს ანათებდეს. ცივი ქვეყნების ვენახებისათვის საუკეთესო მხარე სამხრეთია, ჯერ იმიტომ, რომ ამ მხარეს მზე უფრო დიდს ხანს ანათებს და მერე იმიტომ, რომ ეს მხარე ჩრდილოეთის ცივი ქარებისაგან მოფარებულია.

ცხელ ქვეყნებში საუკეთესო მხარე ვენახის გასაშენებლად ჩრდილო მხარეა, რადგან ეს მხარე უფრო გრილი არის, და ცხელ ქვეყნებში კი ვაზს სიგრილე მოუხდება.

შემდეგ წერილებში ავწერთ სხვა-და-სხვა წესებს ვენახის გაშენებისას საფრანგეთში.

**მეურნე. – 1888. – 18 იანვარი. – N 4. – გვ. 3-4; 25 თებერვალი. – N 8. – გვ. 1-2; 3 მარტი. – N 9. – გვ. 2-3. \*) იხ. „მეურნე“ No 2.**

## **ი. კახელი. კახეთი : „მეურნის“ კორესპონდენცია**

პური და ღვინო; ისე გადაკავშირებულია ერთმანეთზე ეს სიტყვები, რომ ვერას გზით ასცდები მეორეს, როცა პირველზედ დაიწყებ ლაპარაკსა. დიახ, კახეთის ღვინო გათქმულია და სახელი მან მოიხვეჭა არა რაიმე ვაჟკაცობით, არამედ იმ ღირსებით, რა ღირსებითაც იგი თვით ბუნებამ შეჭურვა. კახეთის ღვინო კარგა ხანია განთქმულია ჩვენში და ამ ბოლოს დროს ხომ თვით რუსეთშიაც მიაქციეს მას ყურადღება. რაკი დრო და ჟამი გვითხრობს ჩვენს სასარგებლოდ, ამიტომ ჩვენც, ასე თუ ისე უნდა ვეცადნეთ, ჩვენი ნაწარმოები უფრო გავაუკეთესოთ და აწინდელი სახელი მართო სახელად კი არ ვიქონიოთ, არამედ სახრავათაც გამოვიყენოთ. ეს ახლა მეტად საჭიროა ჩვენთვის, რადგან ბუნება კვლავინდებურად ხელს აღარ გვინცობს კახელებს. მართლაც ეს ორი წელიწადია, რაც ზემო კახეთში ღვინო მეტი დაბალი ღირსებისა მოვიდა. ეს კიდევ მოსანელელებელია, მაგრამ სიდაბლესთან რაღაც უძალო ღვინოები დგება, რის გამოც ძალიან მალე ან ბრუნდება ღვინო, ან ქანკდება და ან წყალდება. ამ გვარი მოვლენა მეტად დასაფიქრებელია კახელებისთვის, რადგან ჩვენი ერთად ერთი ცხოვრების იოლი, ნიშნებითა სჩანს, ხელიდან გვეცლება, კახელები, კერძოდ, ამ ორი წლის ღვინის უხეირობას თვითონ ბუნებას ვაბრალებთ. სახელდობრ იმას, რომ ამ ორ წელს, მართლაც, ძლიერ მალე აცივდა, ასე რომ ყურძენმა ვერ მოასწრო დამთავრება და დამნიფება, რის გამოც ველარც მაგარი ღვინოები დადგა და ვერც

შესაფერი სიტკბოსი. ეს მიზეზი, რასაკვირველია, დიალაც მისაღებია, მაგრამ ჩვენ რაღაც ეჭვის თვალით ვუყურებთ ამას. ეს ეჭვი მით უფრო მკვიდრია ჩვენში, რომ იმავე წარსულ წლებში, როცა ზემო კახეთში მდარე ღვინოები დადგა, ქვემო კახეთის სოფლებში (ს. ურიათუბნის ქვემოდ), საუკეთესო ღვინოები მოვიდა. უფრო მომეტებული კარგის თვისების ღვინო ამ ორ წარსულ წელში დადგა ს. კარდანახში. აქ ზემო აღნიშნული მიზეზის გარეითად უეჭველია სხვა რამ მიზეზიც უნდა იყოს და ასე თუ ისე მოქმედებს ვაზზედ, რისგამო აღარც ყურძნის მარცალი მნიფდება და აღარც მის წვენსა აქვს ძალა. ეს ბ უ ნ ე ბ ი ს გ ა რ ე თ ა დ ი მიზეზი ჩვენ უმნიშვნელოდ არ მიგვაჩნია და ამიტომ საჭიროდ ვრაცხავთ შემდეგს წერილში შეძლებისდა გვარად ვრცლად აღვნიშნოთ იგი, კახელების საყურადღებოდ.

მეურნე. – 1888. – 4 თებერვალი. – N 5. – გვ. 5-6.

## **ნა-გო-ტანგი. სოფ. ზემო-ავჭალა : („მეურნის“ კორესპონდენცია)**

საზოგადოდ ავჭალაში სახნავი თუ სავენახე მიწები ლამი-მინა არის. თუ მივიღებთ მხედველობაში, რომ დედა-მინა მაგდენად არ შეიცავს მცენარეთათვის მასაზრდოებელ ნივთიერებათა, ადვილად მოსააზრებელია, რომ ეს უნდა იყოს უუმთავრესი მიზეზი ავჭალური ღვინის სიდაბლისა. ამისთანა მინას, არც მოსავალი მოჰყავს მაგდენად რიგიანი, და რაც მოჰყავს ისიც ისეთი მაგარი და გემრიელი არ არის, როგორც სხვა, შესაფერს მინაზედ მოსული. ავჭალელებს ეს მიზეზი მიზეზად არ მიაჩნიათ და ყოველთვის მხოლოდ იმასა სჩივიან, რომ აქ ფიცხი მინა არისო და ამისათვის ხეირიანი მოსავალი არ მოდისო. ამ ჩივილს ზოგჯერ ზედ დაურთავენ ხოლმე, რომ ძრიელი ქარები იცის და მოსავალს ამითაც ეშლება ხელიო. ეს უკანასკნელი მიზეზი, მართალია, უფრო საფუძვლიანია, რადგან აქ თითქმის მთელი წელიწადი ჰქრის ქარი, მაგრამ მაინც აქაური ვაზის უხეირობა მართო ამას არ მიეწერება და ამის მიზეზად უმთავრესად მინა მიგვაჩნია. სად არა ჰქრის ქარი, მაგრამ ამითი მინის თვისება არა ფოლდება და მოსავალიც ისე არა ფუჭდება.

მცირედად რომ განვიხილოთ ლამი, შემდეგს თვისებას წარმოგვიდგენს: ლამი თავის ზედა-პირზედ სინესტეს დიდხანს

არ იჭერს და რაც უნდა რიგიანმა წვიმამ იდინოს, ცოტა ხნის შემდეგ ზედა-პირი სრულებით უშრება. ამის მიზეზი ის არის, რომ ლამი დიდხანს ვერ იჭერს წყალს, მაშინვე გაჰჟვანავს ხოლმე, ასე რომ რა სიღრმეც უნდა იყოს ლამი-მინა, მაინც მუდამ მშრალად რჩება და მასში გავლილი სინესტე მაგდენად ვერასა ჰჟველის, მეტადრე ლამ-მინას ნიადაგი თუ ღრმადა აქვს, მაშინ ქვეიდამაც (ნიადაგიდგან) ძნელად ამოიწოვს სინესტეს და მაშინ მცენარე თითქმის უსაზრდოვო დარჩება, რადგან მშრალი მინა საზრდოობის ღონესა ჰკარგავს. ამასთანავე მცირედი სიცხე და ქარი ლამ-მინაზედ ძალიან მოქმედებს და სრულებით აშრობს ქვედა-პირამდე. მიზეზიც ეს არის, რომ ლამ-მინაზედ აღმოცენებულს მცენარეს, თუ ხეხილს, მაგდენი ხელის შემწყობი და მასაზრდოებელი მასალა არ აქვს და ამისათვის არც იმდენად ნაყოფიერია, რამდენადაც შავი მინაა.

ავჭალის მინასაც სწორედ ასე ემართება და უმთავრესი მიზეზიც არის როგორც ღვინის უვარგისობისა, ისე მცირედი მოსავლისაცა.

მართალია ავჭალელები ზოგჯერ რწყავენ ვენახებსა და მინდვრებს, მაგრამ ზემოთხსენებული მიზეზის გამო ვერც მორწყვა ჰჟველით და ხშირად არც იმდენი წყალი აქვსთ, მეტადრე გაზაფხულობითა და ზაფხულობით, რომ სულ გამოუღვევლად ადინონ წყალი ვენახებსა და მინდვრებში.

მინის თვისების მიხედულობით აქვე ვიტყვით რამდენიმე სიტყვას მათ ვენახის კეთებაზედ.

ავჭალელები გარდა იმისა, რომ ვაზს დაბლა აყენებენ, როგორც პირველს წერილშიაცა ვსთქვი, მომეტებულ ნაწილს ხეივანზედ უშვებენ ვაზსა. ხეივანიც კაცის სიმაღლედ არის დაყენებული და ზედ აშვებული ვაზის რქა ისე არის გაბმულ-გამობმული, რომ მთელი ხეივანი თხლად დანწულ ცხრილსა ჰგავს. ამას გარდა ავჭალელებს ისიცა აქვთ ჩვეულებად მიღებული, რომ შემოდგომობით აბმენ ვაზს, ე. ი. ჰყელავენ, და ამით დიდს ზიანში შეჰყავთ თავიანთი ვაზი. თუ მხედველობაში მივიღებთ, რომ ყველა ხე და მასთან, რასაკვირველია, ვაზიც თებერვლის გასვლამდის მაინც თავისუფლად ყოფნას საჭიროებს, რადგან ამ თავისუფლებით მომეტებულს მოძრაობაში არის და რამდენიც მოძრაობაშია, იმდენი უფრო მომეტებული წყალი უდგება გულში, ეს საზოგადოდ ბუნებრივი კანონია ხის ზრდისა და წარმატებისათვის; ამიტომ ავჭალელები კარგს არა სჩადიან, რომ თავიანთის ხელით აფერხებენ ვაზის წარმატება-განაყოფიერებასა. ეს ასე არის, მაგრამ ავჭალელებს რომ

ჰკითხოთ, ისინი ყოველთვის ამას ამბობენ: მუშაობა ერთის ფეხით წინ მიგვყავსო. დიახ, მართალია, მუშაობა ერთი ფეხით წინ მიჰყავთ, მაგრამ ვაზის წარმატებას კი ერთის ფეხით უკან აყენებენ.

ვაზს წიდვნიტ საკმაოდ კარგათა სნიდვნიან; ყელვისათვის და ვაზის ახვევისათვის ავჭალაში სვიის მაგივრად წწორსა (კაპიქს) ხმარობენ.

სწორედ ამ გვარადვე აკეთებან ვენახებს გლდანში, მამკო-დაში, ქვემო-ავჭალაში და სხვა ახლო მდებარე სოფლებში.

მინის მოსავალზედ და ხეხილზედ ცალკე წერილში მოვილაპარაკებთ.

**მეურნე. – 1888. – 4 თებერვალი. – N 5. – გვ. 4-5.**

## **ი. კახელი. კახეთი, 30 იანვარი.**

წინა წერილში მე აღუთქვი მკითხველს იმ მიზეზის განმარტება, რომელიც ასე თუ ისე მოქმედებს, ბუნების გარეითად, კახეთის ორ წარსული წლის ღვინის უვარგისობაზე. აქ ჩვენ სრულებით არ გვინდა უარ ვჰყოთ ბუნების ძლიერი გავლენა კახეთის ღვინოებზე. პირიქით ჩვენ დარწმუნებული ვართ, რომ არა ჩვეულებრივი ადრეული სიცივე უპირველესი მიზეზია კახეთის ღვინის უხეირობაზე, მაგრამ დღეს თუ ამის გარეითად სხვა მიზეზის დასახელებაც განვიზრახეთ, მხოლოდ იმიტომ, რომ კახელები გამოვიყვანოთ ცრუ მდგომარეობიდან და მათი ურწმუნოება შეძლებისდა გვარად გავფანტოთ. რაკი წარსული ორი წლის ადრეულმა სიცივემ ძლიერ დასცა კახეთში ღვინო, კახელები ერთობლ სასწონარკვეთილებას მიეცნენ და იმას სრულიადაც აღარ ჰფიქრობენ, თუ შემდეგში მაინც არის როგორ და რა გვარად უშველონ თავს, რომ ერთად ერთი ცხოვრების სახსარი – ღვინო ხელიდან არ გამოეცალოთ. ამ დალოცვილებს ავიწყდებათ ის, რომ სიცივე, თუ სხვა ბუნებრივი მოვლენა, შეიძლება ყოველწლივ განმეორდეს, და უსათუოდ საჭიროა, ეხლავე მომზადდნენ მის დასახვედრად. ძნელია, რასაკვირველია, ბუნების მოვლენათა შეჭიდება, მაგრამ ის კი სრულიად ძნელი არ არის, რომ ჩვენს ვენახებს ავაშოროთ ის, რაც ერთი ორად ხელს უწყობს თვით ბუნების კალების საზარალოდ.

თუ მკითხველს თვალ-ყური უდევნებია გაზეთ „ივერიისათვის“, იგი უეჭველია, ამოიკითხავდა მასში, იმ წლებში, როცა



ზემო კახეთში მცირე ღირსების ღვიმო მოვიდა, იმავე დროს ქვემო კახეთში (მომეტებულად ს. კარდანახში) საუკეთესო ღირსების ღვინოები დადგა. ზემო კახეთი და ქვემო კახეთი ადგილმდებარეობით თითქმის, რომ ერთი და იგივე ბუნების პირობებშია მომწყვდეული, მართალია, ცოტა რამ განსხვავებაც არის მათ შორის, მაგრამ იმგვარი კი არა, რაგვარი განსხვავებაც შეეცყო ამ ორ წარსულ წელს მათს მოსავალსა. აცივება თუ სითბო კახეთში ორივე ერთხნოვანია და, რასაკვირველია, მისი მოქმედება ორივე კახეთის ნაწილს ერთნაირად უნდა ეტყობოდეს, მაგრამ საქმეზედ კი სულ სხვასა ვხედავთ. აი სწორედ ეს ჰბადავს ჩვენში ეჭვს, რომ ზემო კახეთის ღვინის სიდაბლე მარტო და მარტო ადრეული სიცივის ბრალი იყოს. უეჭველია, სიცივის გარეითად აქ დიდ მნიშვნელოვანია თვით მამულის შემუშავებაცა, და რომ ეს უტყუარია, ამას თვით მკითხველიც დაინახავს.

ქვემო კახეთში ამ ბოლო დროს მეტის-მეტი ერთგული სიფხიზლით შეუდგა ხალხი ვენახის შემუშავებას. ქვემო მხარის ვენახები დღეს იმ გვარად არის შემუშავებული, რომ მდაბიურად ვსთქვათ, იგი, ყურძნით სავსე, მტრის თვალით არ ინახვის. ვაზი, მთელ ვენახში, რაც უნდა დიდი იყოს იგი, სულ შარი და შარია გაშენებული, ამასთან მთლად ვენახი ან სულ იბარება ყოველ წლივ, ან დაუბარავი უსათუოდ ითოხნება, ასე, რომ მთელი წლის განმავლობაში შიგ ვაზიანში ერთს ცხენის ჯერზედ სამყოფ ბალახს ვერ იშოვით. ამას გარდა ვაზზე რაკი ყურძენი ცოტა შემწიფდება, ვენახის პატრონი ჯეროვნად უწყობს ხელს; ჰფურჩენის ვაზს და მით ყურძნის მტევანს ჰშველის ყოველთვის მზის პირდაპირ იყოს. ყოველი ამ გვარად ხელ შეწყობილი ვაზი, რასაკვირველია, ნაყოფსაც შესაფერს იძლევა და თვით წვენი რომ საუკეთესო ღირსებისა დგება, ეს ამ ორი წლის გამოცდილებამ დაამტკიცა.

ამ გვარად ყველაფრით ხელშეწყობილია ვაზი ქვემო კახეთში, და ზემო კახეთში კი სულ სხვას ვხედავთ.

აქ, ზემო კახეთში, ვენახები იმ გვარადვე კეთდება, რა გვარადაც ყოფილა უწინ, როცა ბუნებაც ხელს უწყობდა და ღვინოც კარგი დგებოდა. აქაურ ვენახებში, საზოგადოდ, ძნელად შეჭვდებით წესიერად ჩაყრილ ვაზს. ვაზი ვენახებში ისე არეულ დარეულია დომხალივით და მერე, ერთმანეთზე სიახლოვის გამო, ისე გადაკიბ-გადმოკიდულია, რომ ყოველად შეუძლებელია ადამიანმა, თუ არა ერთად ერთ ვენახის საურმეზე, ვენახში თავიდან ბოლომდის ჩაიაროს. ამასთან ისიც უნდა

ვსთქვათ, რომ თუმცა ზემო კახეთშიაც ჰბარვენ ვენახებს, მაგრამ როგორც დაბარულს, აგრეთვე დაუბარავს ადგილზე უსათუოდ ორჯერ-სამჯერ უნდა გათიბოს პატრონმა ბალახი. არც ის არის იშვიათი, რომ ვენახებში იმ გვარი შალაფა ბალახი ასტყდება ხოლმე, რომ მთლად ჰმაღლავს ვაზს და შორიდამ მაყურებელს ვენახის მაგიერ თვალ წინ რაღაც უტეხელი შალაფის მინდორი უდგას. ამას ისიც უნდა დაუმატოთ, რომ ვენახის გაფურჩხვა ყურძნის დამწიფების დროს აგრე რიგად არ არის აქ გავრცელებული.

ქვემო მხარის ვენახებსაც რომ თავი დავანებოთ, თვით ზემო კახეთის ზოგიერთი სოფლებიც შეგვიძლიან დავასახელოთ, იმის დასამტკიცებლად, რომ თვით ვენახის შეკეთებასა აქვს მნიშვნელობა ღვინის სიავ-კარგებზე. ზოგიერთ ზემო კახეთის სოფლებში (ს. აწყურში, ს. ახმეტაში და სხვ.), სადაც კი ვენახები ახლად ნაშენებია, ამ ორ წარსულ წელს შესაფერი თვისების ღვინო დადგა. ცხადია, რომ ბუნების გარეითად თვით ვენახის შემუშავებასაც არა ნაკლები ზედმოქმედება აქვს ღვინის სიავ-კარგებზე. ამიტომ დიდად სასურველია, რომ ზემო კახელებმაც მიჰბაძონ თვის მეზობელთა და კახეთის ღვინოს საუკუნოებით შექმნილი სახელი არ დაუკარგონ და თვითონაც ერთად ერთი ცხოვრების სახსარი არ გამოიცალონ ხელიდამ.

მეურნე. – 1888. – 11 თებერვალი. – N 6. – გვ. 5-6.

## **რ. ა. (რაფიელ ერისთავი). ახალი სარქველი - ჭყყის მოსალობელი საშუალება ქვევრებისათვის. მანანურის მონაცვალი**

საქართველოში თითქმის ყველას მოეხსენება, რომ ქვევრის სარქველად ჰხმარობენ კავკასიის მთიდგან ჩამოტანილს გრგვალს ფიქალს, თირივით რბილს და სასრევის გვარისას, რომელიც ყავარ-ყავარ სვდება, ირღვევა.

ამ გვარი სარქველები ვასობს 1-დამ 4 მანეთამდე, მალე იმტვრევა, და საფუძვლიანად უჩივიან, რომ ღვინოს გემოს აძლევსო. მართლდაც, ბევრს გაეგონება თქმული: ღვინოს სარქვლის გემო აქვსო.

ამ ნაკლულევანების ასაცდენად, მე მოვიაზრე, და კიდევაც შევასრულე ეს მოაზრება სასრევის სარქვლის მაგიერ დავაკეთებინე მუხის ხის სარქვლები, ამ ცვლილებაზე დამამყარა იმ

აზრმა, რომ თუ ბოჭკა (მუხის ხისა), არამ თუ არ ასდენს ღვინოს, პირ-იქით კიდეც აკეთებს, მაშ შეიძლება სარქველიც იმავე ხისა გაკეთდეს და ივარგოს.

ვსცადე და კმაყოფილი შევიქენ. ხის სარქვლები უნდა იყოს 1 1/2 ვერშოკი სიმახით, ქვევრის პირად მოჭრილ-მომრგვალებული, ქვედა მხარე გაშალაშინებული და ხმარებამდის, პირველ-შივე, მდულარეში გამოხარშული, რომ რაც მუხას მელნის მსგავსი წვენი აქვს, გამოეცალოს, და დასასრულ ცივი წყლით უნდა გაირეცხოს.

ამ გვარი სარქველის უპირატესობა ის არის, რომ იაფად ჯდება, (ერთი ხურო ექვსს გააკეთებს დღეში), არა ტოკავს, რადგან მძიმეა, მინას და ჰაერს არ უშვებს ქვევრში, რადგან მტკიცეა ძვეს ქვევრზედ, დიდხანს სძლებს და – უმთავრესი ღირსება – გემოს არ უფუჭებს ღვინოს.

ვინც ცულის ხელი იცის, თითონაც შეუძლიან გაიკეთოს ამ გვარი სარქველი, და ეს ხომ დიდი სიკეთე და შეღავათია გლეხკაცობაში.

ვურჩევ კიდეც, ვისაცა ჰსურს, ამ ხის სარქველს შუაში ამო-უჭვრიტოს ერთი მანეთის ოდენი, იმისთვის, რომ დუღილის დროს შეიძლება სარქველი დაიხუროს ქვევრზე, მინის მილი ამუშაოს ამ ამოჩვრეტილში, და როცა დუღილი ჩადგება, შემდეგ მუხისავე ტარით დაუცოს ეს ამოჩვრეტილი. ეს ტარი ხელის საჭიდათაც კარგია და ამით უფრო თავისუფლად აიღებს კაცი სარქველს.

სარქველზე არა ნაკლებ საჭიროა ქვევრის სისუფთავე, ჩვენ ვიცით, რომ ქვევრსა აქვს ხოლმე კედლებზე მიკრული და მიმხმარი: ჭაჭა, ლექი, პრკე და ბევრგვარი სხვა ჭუჭყი. ამათ მოსაშორებლად მე ვურჩევ ყველას, მანამ ქვევრების რეცხას დაინწყებდეს, ჯერ ეს ჭუჭყი მოაცილოს.

ამისათვის უნდა ჩაიყაროს გეჯაში ან დიდს კასრში ახლად დამწვარი კირი, დაესხას ზედ წყალი და მეორე დღეს, როცა კირს დაილქკავს, იმ წმინდა წყლით შეამხაპოს ქვევრებს გვერდები.

კირის წყალი მოსჭამს ჭუჭყს. ამას შემდეგ ამოიღვრება კირის წყალი, ჩაისხმის მდულარე და დაიხურება ქვევრი; ოშიხვარი სრულებით მოალობოს მიმხმარ ჭაჭა-ლექს და მასუკან თამამად შეიძლება რეცხა. ამგვარად გარეცხილი ქვევრი უკიდოა.

ნაჟურის ამოსასუტად მე ვხმარობ ღრუბელს, მანანურის მაგიერ. ღრუბელს უფრო სუფთად და წმინდად ამოაქვს ნაჟონიც და ჭუჭყიც.

ამ მცირე შენიშვნით მე მინდოდა გადამეცა ჩვენი თანამემამულეებისათვის გამონაცადი საშუალებანი ქვევრების სინდინდავისათვის და დასაფარებლად, ვასრულებ განძრახვას და ვისურვებ რომ ამით მცირედიც არის სარგებლობა მოუტანოს საზოგადოებას.

მეურნე. – 1888. – 3 მარტი. – N 9. – გვ. 1-2.

## **ნ. ვაზის მოვლა-მოხენება კახეთში**

ვენახს კახეთში ორ რიგად აშენებენ: რქის ჩაყრით და ვაზის დაწვით. რქის ჩაყრით ასე ამრავლებენ ვაზს: იმისთანა რქებს არჩევენ, რომ სიგრძით თითო არშინზედ ნაკლები არ იყოს, ოთხი-ხუთი კვირტი ჰქონდეს, და ზედ ორი წლის მუხლი ჰქონდეს, აჭრილი. ამ რქებს, კონებად შეკრულს, შემოდგომით ნახევრამდე მინაში ჰფლავენ გაზაფხულამდე, ხოლო გაზაფხულზედ სავენახე ადგილში ჰყრიან (რგავენ); მაგრამ შემოდგომითვე ჩაყრილს რქებს უფრო ამჯობინებენ კახელები.

რქის ჩასაყრელად არხებსა (შარებს) სთხრიან ერთი მეორისაგან თითო საუენზედ მოშორებით, სიღრმით ერთ არშინამდე და სიგანით სამ ჩარეჟამდის. შიგ რქას აწყობენ დანოლით, ისე რომ ორი წლის აჭრილი მუხლი არხში შუაზედ უნდა იდოს, ხოლო რქის ზევითი წვერი ერთ-ერთ ნაპირზედ; შემდეგ ზედ აყრიან მინას და ძალიან სტეჟნიან. რქას ხშირად ჰყრიან შარში იმ თავდარიგით, რომ ვინიცობაა ზოგიერთო ვაზი გაფუჭდეს კიდეც, მაინც საკმარისი დარჩეს საშენად და ახალის ჩაყრა აღარ დასჭირდეს. შემდეგ მინის ზევითა წვერებს ერთ კვირტზედ უშვებენ და რაც მეტია – სჭრიან.

გაზაფხულზედ და ზაფხულში შარებსა რწყვენ და ძირებს უთოხნიან, რომ ბალახმა ახლად გამოსული ყლორტები არ დასჩაგროს. ორ წელიწადს ასე უვლიან ვაზსა. მესამე წელიწადს რქები ახალ ტოტებს გამოიღებენ და ამ ტოტებს შემოდგომით სხლავენ. მეოთხე წელიწადს ახალი რქები გადასანევნად ვარგისნი ხდებიან, ტოტები შოლტებად უხდებათ; ამ რქებს კვეცილს ეძახიან. ახალშენს კახელები რამდენჯერმე სთოხნიან და წელიწად გამოშვებით აწვენენ. დაწვენილ ვაზს არ ამორებენ დედა ვაზიდამ, თუ დედა ვაზი არ გახმა.

მეოთხე წელიწადს ახალშენი ყურძენს ისხამს, თუ ვაზმა იგვარა და გადაწვენაც რიგზედ მოხდა. მეშვიდე წელიწადს შა-

რსა და შარს შუა დარჩენილი ადგილი ივსება ვაზით და ვენახი გაშენებულია. ამ ხანში ამისთანა ვენახ ბაგას ეძახიან. ბაგა ნამდვილ მოსავალს იძლევა, თუ კარგი ამინდი დაუდგა და მოვლითაც ხელი შეუწყეს.

დაბერებულ ვენახს ხუთ-ექვს წელიწადში ერთხელ ჰბარვენ, ხან უფრო ხშირადაც; ბებერ ვაზს ჰმუხლვენ, აწვენენ და ნამკვრევებს (ძირში ამოყრილ რქებს) აცლიან, ჰსხლავენ და ამ გვარად ხან გადასულს ვენახს აახლებენ.

კახეთში ვაზს ორ არშინ ნახევარ სიმაღლეზედ აყენებენ, ამაზედ მაღლა არა აჰყავთ. ვაზს უფრო შემოდგომით სხლავენ. დამთავრებულ, დასრულებულ ვაზს აკავებენ. დაკავება იმასა ჰქვია, რომ ღონიერსა და საიმედო რქას შეარჩენენ ვაზს, მოჰხრიან და წვერს ვაზზედ მიუკვრენ. დაკავების მნიშვნელობა ის არის, რომ ვაზშივე რჩება ღონე და საკვები წვენი სხვა ნაწილებს უბრუნდება.

გასხვლის დროს დედა ვაზს ორი რქის მეტ არ არჩენენ: ერთს ნეკად აძლევენ, ერთ კვირტზედ სამამულედ აყენებენ; ხოლო მეორეს, რომელსაც საკავებელს ეძახიან, ხუთ-ექვს კვირტზედ, საყურძნედ უშვებენ; დანარჩენ რქებს წმინდად სჭრიან ძირში. შემდეგ, ვაზს ჭიგოს უდგამენ და ჰყელავენ. შეყელვის შემდეგ ვაზს ჰფურჩნიან, ე. ი. აცლიან ნაგერალ შტოებს, რომლებიც ილღიებში გამოაქვს რქებს და ტყუილ უბრალოდ საზრდოს აცლიან ვაზს. ამის შემდეგ ახალ რქებს ვაზზედ აკრავენ, რომ ქარმა არ დაამტვრიოს.

ღვინობისთვის ყურძენსა ჰკრეფენ და გოდრებით გადააქვსთ სანახელში; თეთრსა და შავ ყურძენს ცალ-ცალკე სწურვენ, შიშველი, დაბანილი ფეხებით. სანახლიდამ ტკბილს ქვევრებში უშვებენ, ზედ ჭაჭას აყრიან და ღვინოს აყენებენ. თხლე და ჭაჭიდამ არაყსა ჰხდიან. ამ ბოლო ხანებში ქ. თელავის ახლო-მახლო სოფლებში ქარხნები გაიმართა, სადაც თხლიდამ ღვინის მარილს აკეთებენ, რომელსაც კრემერთართარს ეძახიან.

შემოდგომაზედ ვაზსა სხვლვენ და სწმენდენ, ჭიგოს აცლიან და რაც მაგარია საკუალოდ ინახვენ.

**მეურნე. – 1888. – 14 აპრილი. – N 15. – გვ. 4.**

## **ორიოდე სიტყვა ვაზის რქის დარგვაზე : (კორეასკონდენსია საცხენისიდა)**

1884 წელს ვაზის რქა დავრგეთ ოთხი წესით, ორი ყირიმულად და ორი ქართულად. რქის დარგვამდის მიწები დავხანით რუსული და ქართული გუთნით; დასარგველი რქა, ზამთარში მიწაში მქონდა დამარხული ერთ არშინ სიღრმეზე და ზემოდგან ჩეჩქი ან დამპალი თივა ჰქონდა წაყრილი, რომ ყინვას არ დაეძრა; დარგვის დროს, ორი ნაწილი საქონლის დამინებული ფეინი და ერთი ნაწილი ტყის მიწა ვიხმარე. თებერვლის 15-ში მიწიდან ამოვიღეთ რქა და ზეზეურად წყალში ჩავსვით, რომ რქის ძირები დამბალიყო და წყლით გავსებულიყო. რქა წყალში ორი კვირა მქონდა. ამ დროის განმავლობაში, ადვილად დარგვისა და მორწყვისათვის, მოხნულზე სრე და სრე კვლები გავავლებინე. ორი კვირის უკან რქა ამოვიღე წყლიდან და მათი დარგვა დავიწყე ამ გვარად: სამი მუშა კვლებში ხვრელს აკეთებდნენ რკინის პალოებით არშინის სამ-მეოთხედ სიღრმეზედ, და სამიც კიდევ იმ ხვრელებში რქებს ურჭობდნენ. ეს ხვრელები ერთი მეორეს ერთი არშინით ჰშორავდა, ხოლო კვლები ერთი მეორეად ორი არშინის მოშორებით იყვნენ ჩატარებულნი; რაც რქის გარშემო ხვრელში ცარიელი ადგილი რჩებოდა, სასუქით ვავსებინებდი და ჭოხით ვატენინებდი, რომ რქის გარშემო ცარიელი ადგილი არ დარჩენილიყო და ვაზი არ გამხმარიყო.

ამ წესით ექვსმა მუშამ დღეში 864 რქა დარგო. ამ დარგვამ აპრილის ნახევრამდის გასტანა და, რადგან დასარგავი რქა და მომზადებული მიწა კიდევ ბლომად მქონდა, და ამ წესით დარგვას ვეღარ მოვასწრებდი დროზედ, ამიტომ 15-აპრილიდან ყირიმული წესით დარგვა ვარჩიე, რადგან ამ წესით საქმე უფრო ჩქარა გათავდებოდა, ყირიმული წესით დარგვისთვის, სამი მუშა რკინის პალოებით კვლებში იმგვარადვე ხვრელებს აკეთებდა, მეოთხე ხვრელებში რქებს ურჭობდა, მეხუთე მომზადებულ სასუქს ატალახებდა და მეექვსეს მოჰქონდა ტალახი და ხვრელებში დარჩენილ ცარიელ ადგილებს ავსებდა. ამ წესით დარგვა ყოველთვის უპირატესობს პირველი წესით დარგვაზე და მართლაც ექვსმა მუშამ ერთ დღეში 1548 რქა დარგო, ეს ორივე დარგვის წესი ყირიმულია.

ქართული წესითაც ორ გვარად დავრგე რქა. ხუთი მუშა ბარებით სთხრიდნენ არხებს არშინის სამ-მეოთხედ სიღრმეზედ და ხუთ ვერშოკ სიგანეზედ; სამი სხვა მუშა კვლებიდან მიწას

იღებდნენ, ერთი მუშა არხებში რქას არიგებდა, ერთმანერთი-საგან ერთ არშინ სიშორებზე და სამი მუშაც კიდევ ამ რქებს ასწორებდნენ მიწას აყრიდნენ და ფეხით კარგად სტკეპნიდნენ. ამ წესით თორმეტმა მუშამ, ერთ დღეში 500 რქა დარგა. მეორე ქართული წესით დარგვისთვის ქართული გუთნით კვალი გაქვქონდა, ექვს ვერშოკ სიღმეზე; ერთი მუშა სწმენდავდა გუთნის კვალს, მეორე ამ კვლებში რქას არიგებდა ერთმანერთის-გან ერთ არშინ სიშორებზე და სამიც რგავდა რქას. ამ წესით ხუთმა მუშამ ერთ დღეში 2000 რქა დარგო. თუმცა ამ წესით ყველაზე ადვილი და ჩქარი დასარგავი იყო სხვა წესებზე, მაგრამ ამ რიგათ დარგული რქა მოკლებული იყო სინოტიეს, რადგან კვლები მალე ხმებოდა და ჩქარ-ჩქარა მორწყვა უნდებოდა, იმიტომ რომ რქა ისე ღრმად არ იყო დარგული მიწაში, როგორც სხვა წესებითა. ამ მოხსენებულ წესებით დარგულმა რქამ ყველამ ჩინებულად იგვარა. ამ ოთხსავე წესით დარგული რქა, დარგვის უმაღლვე მოვრწყე და შემდეგაც, როცა-კი მოითხოვდა წყალს ვრწყავდი და ყველამ ჩინებულად იგვარა და კარგი ვაზიც დადგა.

**მეურნე. – 1888. – 21 აპრილი. – N 16. – გვ. 3-4.**

## **ჩვენი მევენახეობის შესახებ**

კავკასიაში, იმის მიუხედავად, რომ აქ არსებობენ ყველა უკეთესი პირობანი მისთვის, რომ ვაზმა უკეთესად იხეიროს (მაგალითად: ჰავა, მიწა და ადგილობრივი მდებარეობა), მევენახეობა უფრო ცოტად არის გავრცელებული, ვიდრე იმისთანა ქვეყნებში, სადაც ასე მარჯვე პირობანი არ არსებობენ.

მიწის თვისებას და ვენახის მდებარეობას, ეს ყველამ კარგად იცის, დიდი მნიშვნელობა აქვს ვაზზე, და ბევრად განსხვავებული მიწები და მრავალი ქედები-კი, რომელნიც კავკასიის ყოველ მხარეს მიიწევიან, შეძლებას აძლევს მევენახეს გამოარჩიოს თავის ვენახისათვის როგორი ადგილიცა ჰსურს.

ამას გარდა, რამდენიმე მსწავლულის აზრით, მაგ. ლადრესი, ფოქესისა და სხვ., ვაზი პირველად აქედგან, კავკასიიდან, გაუტანიათ ევროპაში და ამ გვარად კავკასია ვაზის სამშობლო ადგილად ითვლება, მაგრამ, სამწუხაროდ, ამ ჟამად ჩვენ ქვეყანაში უფრო ნაკლები ვენახებია, ვიდრე იმ ადგილებში, სადაც ჩვენიდგან გაიტანეს ვაზი და იმისი მოვლა-მოშენების წესები.

ამასთანავე ის გარემოებაც უნდა აღვნიშნოთ, რომ ვენახი კავკასიაში იმოდენა შემოსავალს და სარგებლობას არ აძლევს, რასაც უნდა აძლევდეს და, რასაც უკვე იღებენ სხვა ევროპიელ ვენახებიდან.

ერთი ამისთანა საშუალებათაგანი, რომ მევენახეობისაგან ჩვენმა ქვეყანამ უმეტესი სარგებლობა მიიღოს, ვენახების რიცხვის მომატებისა და ვაზის უკეთ მოვლის გარდა ის არის, რომ გამორჩეული, უკეთესი თვისების ვაზი გაამრავლონ. როგორც ვიცით, ამ უკანასკნელს გარემოებაზედ ყურადღება მიაქციეს კიდეც, მაგრამ, სამწუხაროდ, საქმე იმით გათავდა, რომ ზოგიერთმა მევენახემ რამდენიმე ფრანგული ჯიშის ვაზი გამოიწერეს, ხოლო ამ ჯიშების გავრცელებამდის-კი ვერ მიაღწიეს. ამის მიზეზი იქნება ისიც იყოს, რომ, როდესაც უცხოეთიდან ვაზი გადმოჰქონდათ ჩვენში, იმას აღარ კითხულობდნენ და ტყობილობდნენ, შეუძლიან თუ არა ამ ვაზმა იხეიროს ახალს მინაში და ჰავაში. ბევრად უკეთესი იქმნებოდა მიემართათ ადგილობრივი ჯიშებისათვის, და იქნება იმისთანა ჯიშები ეპოვნათ, რომელნიც უფრო უკეთესად მოშენდებოდნენ იმ ადგილებში და, თუ კარგადაც და გაუმჯობესებული წესებით მოუვლიდნენ, იქნება ძალიან დიდი სარგებლობაც მოეტანა. ამიტომაც პირველი და უმთავრესი საგანი, რომელსაც დიდი ყურადღება უნდა მიექცეს და რომელსაც ჩვენთა მეურნეთათვის დიდი მნიშვნელობა აქვს, ის არის, რომ ყველა ის ჯიშები, რომელნიც ჩვენში არსებობენ, შესწავლილნი იყვნენ მათში და უკეთესნი გამოარჩიონ და გაავრცელონ.

მეორე საგანი, რომელსაც ამაზედ არა ნაკლები მნიშვნელობა აქვს, ის არის, რომ შემოღებული უნდა იყოს უფრო სარგებლიანი და უკეთესი წესები ვაზის მოშენებისათვის და გამრავლებისათვის.

ამ საგნების განხილვას დი გარჩევას ჩვენებური მევენახეობისათვის უდიდესი და, თუ ასე შეიძლება ვსთქვათ, არსებითი მნიშვნელობა აქვს. "

ამისათვის საჭიროა დაარსდეს ერთი მოზრდილი სამაგალითო ვენახი, სადაც უნდა გამოიცადოს ყოველ მხრივ და, რაც შეიძლება ვრცლად, უკეთესი წესები ვაზის გამრავლებისა. ამისთანა სამაგალითო ვენახში, ერთსა და იმავე დროს შეიძლება შევისწავლოთ კავკასიის სხვა-და-სხვა ვაზების ბუნება, გამოვიკვლიოთ რომელი საშუალება, ანუ წესი, რასაკვირველია, დაკვირვებაზედ და მეცნიერებაზედ დაფუძნებული, უფრო სახმარებელი იქნება ჩვენებური ვაზის უკეთ მოშენებისათვის



და კავკასიის მევენახეობის განვითარებისათვისაც; ამასთანავე ამ გვარ ვენახში შეიძლება გამოსცადონ სხვა-და-სხვა საშუალებანი, რომლებითაც შეიძლებოდეს უკეთესი წამლობა ვაზის სხვა-და-სხვა სენებისა, რომელნიც თან-და-თან ჩვენშიაც თავს იჩენენ ხოლმე. ამასთან შეიძლება აგრეთვე ამისთანა ვაზის ჭიშებიც გამოირჩენენ, რომელნიც უფრო გაუმაგრდებიან ამ სენებს.

ამისთანა ვენახის დაარსება კავკასიაში უნდა იკისროს, ჩვენის აზრით, ჩვენმა სამეურნეო საზოგადოებამ, რადგანაც აქ სხვა რომელიმე ამისთანა დანესებულება არა გვაქვს, რომელსაც შეეძლოს ამისთანა საქმის თაობა. ჩვენი საზოგადოებისათვის ამის აღსრულება მით უფრო შესაძლებელი და ადვილია, რომ ამ საზოგადოების საბაღოსნო სკოლის ბაღში, თბილისში, საკმაო ადგილებია ჯერ-ჯერობით თითქმის სრულიად თავისუფალი. მმართველობაც, დარწმუნებულნი ვართ, თანაუგრძნობს ამ საქმეს, შემწეობას აღმოუჩენს და დაეხმარება ამ საქმეში და სასარგებლო განზრახვაში.

საკმარისი იქნება პირველ ხანებში სამაგალითო ვენახში, რის შესახებაც ამას წინად ვლაპარაკობდით, შემდეგი ნაწილები იყვნენ მოთავსებულნი:

1) ვაზის გამრავლების წესების გამოსაცდელად;

2) ვაზის გასხვლის წესების გამოსაცდელად, და 3) რაც შეიძლება უფრო ვრცელი კოლექცია ადგილობრივის და უცხოეთიდგან მოტანილის ვაზებისა.

როგორ უნდა მოაწყონ ეს საქმე, როგორ გაშენდეს ამ გვარი ვენახი, ამაზედ სჯა და ლაპარაკი მაშინ იქნება საქმე და სასარგებლო როდესაც გადაწყვეტილი იქნება ეს საგანი და მოისურვებენ ამ გვარი ვენახის გაშენებას.

ეხლა ჩვენ მხოლოდ გვსურს საზოგადოებას დავანახვოთ რამდენად საქმეში არიან ყველა ეს ნაწილები. როდესაც ამას განვიხილავთ და დავამტკიცებთ ამათს მნიშვნელობას, მაშინ ადვილი დასანახავი იქნება ისიც, თუ რამდენად ეთანხმება ამისთანა ვენახი ამ დროის მოთხოვნილებას და, რამდენად სასურველი და სასარგებლოა იგი.

კარგად მოეხსენება ყველას, რომ ნამდვილი, ეკონომიური და ადვილად მოსახერხებელი წესები მცენარის გამრავლებისა, მცენარის მოვლა-მოშენების წარმატებისათვის პირველს და უმთავრესს საგანს შეადგენს. გამოცდილება გვიჩვენებს ძალიან ბევრს და ბევრადაც განსხვავებულს წესებს ვაზის გამრავლებისათვის; მაგრამ ყველა ეს წესი ისე ადვილად ასას-

რულებელი და სასარგებლონი არ არიან; ამას გარდა, ყველა ვაზის ჭიშს ყველა ეს წესები არ უხდება და აგრეთვე, ყველა გარემოებაში, როგორც უნდა იყოს ჰავა, ან მინა, ერთსა და იმავე ღირსებას და ფასს არ წარმოადგენენ მევენახისათვის.

მაგრამ ამასთანავე უნდა ვსთქვათ, რომ ვაზის გამრავლების წარმატება იმაზედ არის დამოკიდებული, თუ რამდენად ეთანხმება რომელიმე წესი ადგილობრივს ბუნებას და გარემოებასა. ამიტომ სხვა-და-სხვა წესების გამოცდით შეგვეძლება შევისწავლოთ გამრავლების იმისთანა წესები, რომელნიც უფრო სასარგებლონი და საჭირონი იქნებიან, რათა გავავრცელოთ ჩვენთ მევენახეთა შორის ამ ნაცადი წესების ხმარება.

ესევე შეიძლება ითქვას ვაზის გასხვლაზედაც, რომელსაც მეტად დიდი გავლენა აქვს წარმოებაზედ და, ამიტომ, არ შეიძლება ჯეროვანი ყურადღება არ მივაქციოთ მას. აქაც უნდა შევნიშნოთ, რომ ვაზის გასხვლისათვისაც მრავალგვარი წესები არსებობენ, მაგრამ ყველა მათგანი არ უხდება ყოველი ვაზის ჭიშის თვისებას, ან ადგილობრივი გარემოების გამო გამოუსადეგარნი არიან.

ამ გვარად, როდესაც სამაგალითო ვენახს რიგიანად მოვანყობთ და, როდესაც ხელ-ქვევით ვრცელი ვაზების კოლექცია გვექნება, მაშინ შეგვეძლება აღმოვაჩინოთ იმისთანა გამრავლების და გასხვლის წესები, რომლების ხმარებითაც ვაზის განვითარება და გახსნა უფრო გაადვილდება და მეტს მოსავალს მოგვცემს. ამასთან, ამ გვარ ვენახში ჩვენ შეგვეძლება თვალ-ყური ვადევნოთ ვაზის თვისებათა, მის განვითარებას, შევითყუოთ, რომელი ჭიშის ვაზი მომეტებულს და უფრო მძიმე მტევანს იკეთებს, ყვავილი რომელს უფრო ადრე გამოაქვს და რომელი ადრე მნიფდება. ამითვე ჩვენ შევითყუოთ რა გავლენა აქვს სხვა-და-სხვა წესს გასხვლისას და გამრავლებისას მოსავლის მომეტებაზედ და ტკბილის ღირსებაზედ და, მაშასადამე, ღვინოზედაც.

აი ამ გვარ მოწყობილებაზედ უნდა იყოს დამყარებული ჩვენი იმედი, რომ ამ სამაგალითო ვენახში შევიძლებთ შევისწავლოთ ჩვენებური ვაზის ბუნება და შევაავსოთ ჩვენი ცოდნა.

ამისთანა ვენახის დაარსება და მოწყობა მოითხოვს 800 მანეთიდგან 1000 მანეთამდე, მაგრამ ეს ჯამი იმ სარგებლობასთან შედარებით, რომელსაც იგი მოუტანდა მევენახეთა, დიდი არ არის და თუ სამეურნეო საზოგადოება იკისრებდა ამ საქმეს, უფრო ადვილი მოსახერხებელი იქნებოდა მისთვის, მით უფრო, რომ, როგორც უკვე ვსთქვით, მმართველობაც თავის მხრით კი

დაეხმარებოდა ამ საქმეში. ყოველ ევროპულ ქვეყნებში უკვე იგრძნეს, რომ მმართველობა ვალდებულია რაც შეიძლება მეტი სამაგალითო მეურნეობა, ხვნა-თესვა, ვენახები და ესრედ წოდებული სამაგალითო და სააგრონომიო სადგურები დააარსოს და ამით დაეხმაროს მეურნეობას, ამიტომაც ევროპაში ამისთანა დაწესებულებანი ბევრნი არიან და დიდი სარგებლობაც მოაქვს; იქ ზოგიერთ ადგილებში, თვითონ კერძო პირებიც, თავიანთ მამულებში პატარა ადგილს სამაგალითოდ და საყურადღებო საგნების გამოსაკვლევად ახმარებენ ხოლმე. ეს გარემოება გვაიმედებს, რომ ჩვენი მმართველობაც დაინახავს ამ საქმის სარგებლობას და დაეხმარება ჩვენ სამეურნეო საზოგადოების. ამას გარდა ხარჯის შევსებისათვის ერთი პატარა წყაროც გამოუჩნდება, ყოველ წლივ შეიძლება გაიყიდოს რამდენიმე ათასი ვაზის რქა, რომელთაც ჩვენი მევენახენი სიამოვნებით იყიდიან, თუ, რასაკვირველია, კარგი ჯიშის ვაზებს გააჩენენ ამ სამაგალითო ვენახში.

**მეურნე. – 1888. – 26 მაისი. – N 20. – გვ. 2-3; 3 თებერვალი. – N 21. – გვ. 1-2.**

### **იონათამიშვილი. ყურძნის დამნიფება: როგორ ჩნდება შაქარი ყურძენში : რასა აქვს მასზედ გავლენა : დრო ყურძნის სრული დამნიფებისა**

ყველამ ძლიერ კარგად იცის, რომ მნიფე ყურძნიდან მაგარი და გამძლე ღვინო გამოდის და მკვახიდგან-კი თხელი, მჟავე და დიდხანსაც ვერა სძლებს.

ღვინის ავკარგიანობაზედ ძლიერ დიდი გავლენა აქვს სიტკბოს, ხოლო სიტკბოს მეტნაკლებობა ზაფხულის სითბოსგან წარმოსდგება. თუ როგორ აძლევს სიტკბო, ანუ უკეთ ვთქვათ შაქარი, ღვინოს სიმაგრეს და გამძლეობას, ამაზედ შემდეგ ვილაპარაკოთ. ეხლა-კი გვინდა მოკლედ ვსთქვათ: როგორ ჩნდება ჟურძენში სიტკბო, რის გავლენით ჩნდება და ყურძნის სრული სიმნიფე როგორ გავიგოთ.

სიტკბო, რომელსაც ყურძნის წვენში გრძნობთ, წარმოსდგება ნაყოფის შაქარისაგან, რომელიც ყურძნის გარდა სხვა ხეხილის ნაყოფშიაც იმყოფება, მაგალითად: ვაშლში, მსხალში, ქლიავში და სხვა ნაყოფში რაც-კი სიმჟავეს შეიცავს. ნაყოფის შაქარი ძლიერ ერჩევა ჩეუ-ლებრივს, ლერწმის შაქარს იმით,

რომ თუ ლერწმის შაქარს რაიმე სიმჟავე არ მიუმატა, არ იდუღებს.

ახლად გამოსული ისვრიმი რომ ავიღოთ და გემოდა ვნახოთ, მას არაფერი გემო არ ემჩნევა; როგორც იტყვიან, მტკნარი გემოსია. ეს უგემურობა იმით აიხსნება, რომ ისვრიმში ჯერ არც სიმჟავე არის და არც შაქარი, მხოლოდ სახამებელია, რომელიც მას მტკნარ გემოს აძლევს. რამდენიმე ხნის შემდეგ, როდესაც ისვრიმი მოიზრდება, ხელახლად რომ ვნახოთ გემოთი, ცვლილებას შევატყობთ: მასში სხვა ნივთიერება აღმოჩნდება, რომელიც ისვრიმს მჟავე გემოს აძლევს. ამ ნივთიერებას ს ი მ ჟ ა ვ ე ჰქვია. ეს ახალი ნივთიერება – სიმჟავე – მხოლოდ მაშინ განსახოვნდება, როდესაც მცენარე დამჟავების მოქმედებას (პროცესს) იწეობს და ეს ქიმიური დამჟავების მოქმედება მხოლოდ მაშინ არის შესაძლო, როდესაც სითბოა და დიდი სინათლე. შემდეგ სიმჟავის განსახოვნებისა შაქარი იწყობს განსახოვნებას და ეს ყურძნის მარცვალს ტკბილ გემოს აძლევს.

დიდხანს შეადგენდა მეცნიერთათვის გამოკვლევის საგანს ისა, თუ რა ნივთიერებიდგან წარმოსდგება შაქარი. მხოლოდ ამ ბოლოს ხანებში აღმოაჩინეს, რომ შაქარი წარმოსდგება სახამებლიდგან სიმჟავეების საშუალებით, რომელიც ყურძნის მარცვალში იმყოფებიან \*).

ეხლა განვიხილოთ, რა პირობებსა აქვსთ გავლენა ამ საჭირო ნივთიერების წარმატებულ განსახოვნებაზედ ე. ი ყურძნის სიმჟავეზედ.

პირველი და აუცილებელი პირობა ყურძნის სიმწიფისათვის სითბოა. მაგალითები თვალსაჩინოდ გვიმტკიცებენ, რომ გრილ წელიწადში ყურძენი არა მწიფდება. მაგრამ მარტო სითბო არა კმარა ყურძნის დამწიფებისათვის, მისთვის აგრეთვე სინათლეც საჭიროა. თუ რა გავლენა აქვს ამ პირობებს ყურძნის დამწიფებაზედ, ადვილად შეატყობის ყველა, ვინც-კი ყურძენს დამწიფების დროს ნახავს ვენასში. იგი ადვილად შეამჩნევს, რომ რომელი მტევნებიც მზის სხივს პირ-და-პირ უყურებს, ძალიან ერჩევა ფოთლებში დამალულ მტევნებს, როგორც მარცვლების სიმსხოთი, ისე სიტკბოთი და ფერითა. მზის მხარეს მტევნები პატარაებია, მარცვლები წვრილი და ხშირი აქვს, ფერი თეთრ ყურწენს ქარვისა უხდება და გემოთი ისე ტკბილია, რომ ყელსა სწვამს. ფოთლებში დამალული მტევნები კი გრძელეებია და თხელები, მარცვლები დიდრონი აქვს, მქრალი ფერისა, უფრო წყალ წყალა და მომჟავო გემოსი. პირველიდგან, რასაკირველია, უკეთესი ღვინო გამოდის. ეს მოვლენა პირ-და-პირ იმი-

თი აისხნება, რომ მზის სხივებს და სითბოს დიდი მოქმედება აქვსთ შაქრის განსახოვნებაზე და სიმჟავის შემცირებაზე. ამას გარგა მზის სხივები მარცვლებს აშრობენ და შაქარი, წყალთან შედარებით, რომელიც მარცვლებში არის, მეტი რჩება. ამ სინათლის მოქმედებაზე არის დამყარებული ვაზის გაფურჩქვნა ე. ი. ფოთლების შემოცლა, რომ ყურძენი უკეთესად დამნიფდეს.

სინესტესა და მიწის სისველეს დიდი მნიშვნელობა აქვს ყურძნის ავკარგიანობაზე. ნესტიან ალაგებში ვაზი ძლიერ იზრდება, ფოთლები ბევრი და დიდრონი გამოსდის და ამიტომ ბევრ ჩრდილს იძლევა. რასაკვირველია, ამისთანა ალაგებში ვაზის მტევნებს მზის სხივები ვერ უდგება და ამითი ყურძენში შაქრის განსახოვნება შემცირებულია ამას გარდა, ჭარბი წვენი, რომელიც ვაზს მიწიდან ფესვებით ამოაქვს, მარცვლებშიაც გადადის, ყურძენს მარცვლები უმსხვილდება, წყლით იტენება, შაქარი ისხნება შიგ, ე. ი. მარცვალში ჰყრობილს შაქარზედ მეტი წყალი მოდის და ამისათვის მარცვალი, შედარებით წყალთან, ნაკლებს შაქარს შეიცავს.

რომ თვალსაჩინოდ წარმოვიდგინოთ სინესტის და ნიადაგის სისველის მოქმედება ყურძნის და ღვინის ავკარგიანობაზედ, ავიღოთ მეორე მაგალითისათვის კახეთი და მდინარე ალაზნით ორ ნაწილად გავყოთ. ალაზნის მარცხენა მხარე, თავის მდებარეობით ყველა პირობებს წარმოგვიდგენს, რაც-კი უურძნის სიკეთისათვის არის საჭირო: კარგი მიწა, ვენახები სამხრეთით არიან დაქანებულები, ჩრდილოეთით მაღალი მთების ქედი აქვს მოფარებული, რომლებიც სითბო აგუბებენ ვენახებში, მზეც პირ-და-პირ აყრის თავის ნათელ სხივებს; ალაზნის მარცხენა მხარე-კი თუმცა კარგ მიწა წარმოგვიდგენს, მაგრამ მდებარეობით-კი მარცხენა მხარესთან შედარებით ცუდს მდგომარეობაშია ჩავარდნილი. იქ ვენახები ჩრდილოეთისაკენ არიან დაქანებულები, ასე რომ მზე პირ-და-პირ ვერ უცქერის ვენახებს, ამ ვენახების სამხრეთით გომბორის მთა არის გაყოლებული. პირველ შეხედვით, ალაზნის მარცხენა ნაპირების ვენახებიდან უფრო მეტი შაქრიანი ყურძნის და უკეთესი ღვინო უნდა მივიღოთ, მაგრამ ნამდვილად-კი სულ სხვა გამოდის. ჩვენ ვხედავთ, რომ ალაზნის მარჯვენა მხარეზედ მდებარე ვენახების ღვინოები ღირსებით მარცხენა მხრის ღვინოებს შორსა სტოვებენ \*\*).

\*) პეტის აზრით შაქარი განსახოვნდება სიმჟავეებიდან. ეს

აზრი მან იმ მოვლენაზედ დაამყარა, რომ ყურძენში რამდენადაც შაქარი მატულობს, იმდენად სიმჟავე თან-და-თან კლებულობს.

პასტერმა გამოიკვლია ყურძნის ორი ჯიში Efarne და Ploussard და აღმოაჩინა, რომ ამ ყურძნებში დამნიფების დროს სიმჟავე არა კლებულობს და ამითი პეტის აზრის საფუძველი გაამტყუნა.

საკსი და ფომინცინი არ ეთანხმებიან პეტის აზრს: ძალიან შესაძლოდ მიაჩნიათ შაქრის განსახოვნება სახამებლიდგან, ტემირიაზევი თავის გამოკვლევით ამტკიცებს, რომ შაქარი სიმჟავეებისა და ფერმენტების (სადედებლის) საშუალებით სახამებლიდგან განსახოვნდება.

გუსტავსონს თავის გამოცდით დასკვნა გამოჰყავს, რომ რთული აგებულების ორგანოვანი (სხეულოვანი) ნივთიერება უნდა წარმოსდგებოდეს მარტივი აგებულების ორგანოვან ნივთიერებიდგან უორგანო მარილების შემწეობით.

მენდელეევი ეთანხმება გუსტავსონს და ამით ორთავენი, თუ არ აჭეშმარიტებენ, არც ენინააღმდეგებიან ტემირიაზევის დამტკიცებას. ავტ.

\*\*\*) მე აქ საერთოდ ვამბობ ალაზნის მარცხენა და მარჯვენა მხარეზედ და ამიტომ მკითხველს ნუ ეგონება, ვითომც ამ ალაგებში კარგი ღვინოები არ დგებოდეს, ალაზნის მარცხენა მხრის სოფლებიდან: არტანა, ნაფარეული, სანიორე და ყვარელიდგან ისეთი ღვინოები გამოდის, რომ ბევრ ალაზნის მარჯვენა მხრის ღვინოებს არ ჩამოუვარდებიან. ავტ.

მეურნე. – 1888. – 1 მკათათვე. – N 25. – გვ. 3-4.

## **6. დგ-ძე. მოკლე შენიშვნა ვაზის გასხვლაზედ**

ჩვენში ყველას ენახება გარეული (ტყის) ვაზი, შეუმუშავებელი, უთავ-ბოლოდ ასული და დაბურდული შტოებით, ერთი ხითგან მეორე ხეზედ გადასული უშველებელი ტანის მქონე. იმასაც შეამცნევდნენ, რომ ამ ნაირი ვაზი დიდს ნაყოფს არ იძლევა და რასაც ისხავს, იმასაც მხოლოდ იმ რქაზედ, რომელიც ერთი წლის გამოტანილი აქვს: სხვა შტოები-კი მირბიან მაღლა და უნაყოფოდ იზრდებიან. ამისთანა დიდი ვაზისაგან მცირე და მასთან წვრილი, უხეირო ნაყოფის გამოტანა, რითი უნდა აიხსნას, თუ არა იმით, რომ მას გასხვლა და მოვლა აკლია.

მისთვის რომ ვაზმა, მაღლარი იქნება იგი თუ დაბლარი, კა-

რგი ნაყოფი გამოიტანოს, უთავბოლოდ მალლა არ უნდა აიშვას არამედ ყოველ წელიწადს უნდა გაისხლას და შემუშავდეს და გაპატივდეს.

როცა ვაზს მოვლა არა აქვს და მასთანავე არა, იგი მალლა მიდის, შტოებით იხლართება და მიწიდან ამონაწოვი საზრდო ვაზის გაზრდასა და რქების გამრავლებაზედ იხარჯება, და ნაყოფის გამოღებასა და მის დასრულებას ველარა ჰყოფნის. გარნა როდესაც ვაზი ყოველს წელს იხვლება, მაშინ მიწის სინოყიერე ნაყოფის გამოღებასა და მის დამთავრებასაც ჰყოფნის და ვაზის გაღონიერებასაცა. ერთი სიტყვით, ვაზისთვის გასხვლა აუცილებელად საჭიროა.

ვაზი, როგორცა ვთქვი, ყოველს წელს უნდა გაისხლას, რომ იგი გაუმჯობესდეს და ნაყოფიც მეტი მოიტანოს. მაგრამ, საუბედუროდ, ყველა ვაზს ერთი და იგივე წესით არა ჰრგებს გასხვლა, რადგან ყველა ჯიში თვისის ბუნებით ერთმანერთისაგან განირჩევა. ყველა ჯიშს მისი თვისების შესაფერი გასხვლა უნდა; ამის მიხედულობით მევენახეობაში სამ გვარი ვაზის შემუშავება არის შემოღებული: მალლარად, შუა-ტანად და დაბლარად შემუშავება. ყოველ ამათგანს თავისებური გასხვლა უნდა, რადგანაც შესაფერს ვაზის გასხვლას ნაყოფის გამოტანაზე დიდი გავლენა აქვს. დავინწყით მალლარიდან და თვითვეულად განვიხილოთ სამივე რიგი გასხვლა.

მალლარს მისდევენ ქვემო იმერლები, მეგრელები და გურულები, მაგრამ სამწუხაროდ დიდ ყურადღებას არ აპყრობენ მის შემუშავებას და ღვთის ანაბრობაზედ გაუშვიათ: არცა სხვლენ, არც ძირს შემოუთოხნიან ხოლმე, არც ბალახს აცლიან, არც აპატივებენ, და რასაკვირველია ამისთანა მდგომარეობაში ვენახი ბევრს არას იძლევა, და საკვირველი ის არის, ან-კი როგორ იძლევა ნაყოფს? ჯოლოთგან (სენაკის მაზრაშია) დანყებული დარგამულის მთამდე მალლარი დიდრონი ძირებით ერთი მეორეზეა გადახლართული ამ მალლარს მეგრელები ეძახიან (შონურს) ე.ი. სვანურს.

სვანური ღვინო დიდად მოსწონთ სამეგრელოში და პირველს ღვინოდ მიაჩნიათ. ამის მიუხედეულად მეგრელები ამ თავის საქებას მალლარზე სრულიადაც არ ზრუნავენ და ამიტომაც ღვინის მოსავალი სამეგრელოში ყოველთვის ცოტაა და იწვიათად შეჭხვდებით ოჯახს, რომ აპრილის თთვიდან ღვინოს არა ყიდულობდეს.

შემუშავება რომ ჰქონდეს მალლარს, მაშინ სულ სხვა იქნებოდა. მალლარს თავისუფლად განვითარების და გახარების საშუალება უნდა მიეცეს, რომ მან ბევრი, კარგი ხარისხისა

და მსხვილ-მარცვლოვანი ნაყოფი მოიტანოს. მასთან მისი გასხვლა აუცილებელს საჭიროებას შეადგენს და ისეც უნდა გაისხლას, რომ ვაზის ტანი არც ძალიან დამოკლდეს და არც დაჰატარავდეს, რადგანაც გამოცდილია, რომ, თუ ამ გვარი ვაზის გასხვლის გამო დაჰატარავდა, მდარე ნაყოფს გამოიტანს. მაგალითად, იტალიაში გავრცელებულს ვაზს «signant»-ს თავისუფლად ზრდას და განვითარებას აძლევენ და ნაყოფსაც ბევრს და კარგი ხარისხისას იღებენ.

ერთი იტალიელი მებაღე «signant»-ის მოცემულს ნაყოფს არ დასჯერდა და მოინდომა ვაზების მოკლედ გასხვლით უფრო ბევრისა და უკეთესი ნაყოფის მიღება, მაგრამ, «ბევრის მდომს ცოტაც დაეკარგაო», რომ იტყვიან, ისე მოუვიდა თურმე: ვაზებმა იმის მეოცედი ნაყოფი არ გამოიტანეს, რაც უნინ გამოჰქონდათ, და ამიტომ ისეც ძველ გზას მიუბრუნდა.

ამ გვარი დიდი ტანის ვაზის ნაყოფიერებაზე პროფესორი პულია ერთ საყურადღებო ამბავს მოგვითხრობს: იტალიაში, მდინარე პოზედ ერთ დასახლებულს კაცს 50 წლის «signant»-ის ვაზი აქვს, რომელიც სიმაღლით ოცი-ოც-და-ხუთი საჟენია და თავის შტოებით სამოც ოთხ-კუთხიანი საჟენის ოდენა ალაგს ჰვარავს თურმე. ვაზი ჰყოფნის ყურძნად მთელს ოჯახს, რომელსაც ოც-და-ხუთი სული შეადგენს, და მასთან საზამთროდაც ბევრს ინახავენ თურმე. «signant»-ი ჩვენს მალა ასულს ვაზს წარმოგვიდგენს, და ამასაც ისეთივე მოვლა უნდა, როგორც იტალიის მაღლარსა აქვს. ყოველს წელს უნდა გაისხლას იგი: ყველა უვარგისი, უნაყოფო შტოები, რქები, ყოველს წელს უნდა შეეკვეცოს და რიგიანად შემუშავდეს. ამისთანა შრომის მერმე ჩვენი მაღლარი უეჭველია სულ სხვა ნაყოფს გამოიღებს და ისე აბუჩად აღარ იქნება ასაგდები, როგორც ეხლა გვაქვს აგდებული.

შუა-ტანის ვაზის გასხვლამდე საჭიროა ვიცოდეთ რა გასხვლა უფრო უხდება მას: მოკლედ გასხვლა თუ გრძლად. ამის გაგება დაკვირვებით და გამოცდილებით შეიძლება. ავიღოთ, მაგალითად, შუა ტანის ვაზი და ვსცადოთ მისი გრძლად გასხვლა. ნაყოფის მიღების დროს დავიხსომოთ, რა ხარისხის ნაყოფი გამოიღებს: წვრილ მარცვლიანი, თუ მსხვილ მარცვლიანი და მასთანავე რამდენი.

მეორე წელიწადს იგივე ვაზი მოკლედ გავსხვათ, რომ თავისუფალი განვითარების ნება არა ჰქონდეს, და აქაც მისი ნაყოფის რიცხვს და ხარისხს დავაკვირდეთ და შევადაროთ წარსული წლის გამოტანილს ნაყოფს. რასაკვირველია, რამე განსხვავებას ვნახავთ, და მაშინ ის გასხვლა უნდა მივიღოთ,



რომლის შემდეგ ნაყოფი უფრო კარგი ხარისხისა და ბევრი მივიღოთ. ამ ნაირი გამოცდა აუცილებელად საჭიროა ვაზისთვის.

მოხდება ხოლმე, რომ შუა ტანის ვაზი ყურძენს ბლომად გამოიხსამს, მაგრამ როგორც მარცვლები, ისე მტევნები წვრილი აქვს ხოლმე. ამ შემთხვევაში კაცმა სიმრავლეს ხარისხი უნდა ამჭობინოს და ვაზი ისე უნდა გასხლას, რომ ნაყოფი კარგის ხარისხისა მიიღოს. ამისათვის ვაზი შედარებით მის უწინდელს ტანზე მოკლედ უნდა გაიხლას, და ნაყოფის მოცემის დროს ჩვენ შევნიშნავთ განსხვავებას, ე. ი. ვაზს ესხმევა უფრო ნაკლები, ვიდრე წინა წელს, მაგრამ მაგიერად მტევნები უფრო დიდრონი ექნება და მარცვლებიც მსხვილი. ერთი მემამულე შუა-ტანის ვაზების გასასხლავად შემდეგ კანონს დაადგა: თუ ვაზი-ვაზზედ ახლო იყო დარგული, მაგალითად ნახევარი არშინის მანძილზედ, ორი ან სამი დედა რქა დაუტოვა და დედა რქებზედ სამი ან ოთხი ორ-ორ კვირტიანი რქა გაუშვა. როცა ვაზსა და ვაზს შუა ერთ არშინამდის მანძილი იყო, მან ვაზზედ დასტოვა ოთხი-ხუთი დედა რქა და თვითუღს დედა რქაზედ ხუთიდან-თორმეტამდე ორ-ორ კვირტიანი რქები გაუშვა. როგორც ეს მემამულე ამტკიცებს, ამ ნაირ გასხვლის შემდეგ სამაგალითო მოსავალი მოუვიდა; ეხლაც, როგორც მის სიტყვებიდან სჩანს, ზემო მოყვანილი ხერხით ჰსხლავს ვაზს, და ბევრი სხვა მემამულეც მიჰყვა მის მაგალითს და ყველანი მას დიდი მადლობით იხსენიებენ ამისთანა კარგ გზაზედ დაყენებისთვის.

შუა-ტანის ვაზები საფრანგეთში ორ ნაირად არის გაშენებული: ვაზისთვის თუ დიდის ტანის მიცემა არ უნდათ, მას ჭიგო აქვს ჩასმული, და როცა ვაზისთვის დიდი ტანის მიცემა საჭირო, ის მავთულზეა გაყოლებული, და ვაზი ვაზზე თითქმის ორ არშინ ნახევარზეა მოშორებული.

პატარა ტანის ვაზი-კი ერთი მეორეზე უფრო ახლო უნდა იყოს დარგული, რადგანაც მისთვის მეტი ტანი, დიდი გაშლა უფრო სავენებელია, ვიდრე სასარგებლო. გამოცდილია, რომ პატარა ტანის ვაზს, თუ დიდად გაშლის ნება მიეცა, ის ან სულ არ გამოიტანს, ან თუ გამოიტანს ისიც ერთს ვაზზედ ერთი ან ორი წვრილი მარცვლოვანი მტევანი იქნება. ამის ასაცდენად საჭიროა ვაზი მოკლედ გაიხლას, მაგრამ ისე, რომ მას სამ ან ოთხ დედა რქაზედ მეტი არ შერჩეს და თითოზედ ორი ან სამი ორ-კვირტიანი რქა. ამ ნაირად გასხლული დაბალი ტანის ვაზი ყოველთვის კარგს ნაყოფს მოიტანს.

## **16. ყურძნის დამნიფება და მისი მოკრების დრო**

კარგი ღვინის დაყენებისათვის დიდი მნიშვნელობა აქვს იმას რამდენად დამნიფებულია ყურძენი. ყურძნის დამნიფება, როგორც ყოველ გვარი ხილის დამნიფება, დამოკიდებულია მრავალ გვარ მიწის და ჰავის თვისებებზე. თბილს წელიწადში, როდესაც საკმაო სითბოა და თავის დროზედ წვიმაც მოდის ხოლმე ერთი და იგივე ჯიშის ყურძენი, და თითქმის რომ ყველა ჯიშისა, ერთსა და იმავე დროს მნიფდება; ხოლო წვიმიან და ცივს ზაფხულში ყურძენი ერთსა და იმავე დროს არა მნიფდება; ამას გარდა ბევრჯელ ერთსა და იმავე ვაზზედ ზოგი მტევანი მნიფეა და ზოგი-კი ჯერ კიდევ დაუმნიფებელი, მკვახე, ხანაც, კიდევ ერთს მტევანზედ, ზოგი მარცვალი მნიფდება და ზოგი არა.

ამ შემთხვევაში, როდესაც ერთი ნაწილი ყურძენი უკვე დამნიფდება და მეორე ნაწილი-კი არა, შეიძლება რამდენჯერმე მოიკრიბოს ყურძენი. როგორც სჩადიან ხოლმე ზოგიერთი მევენახეები სამზღვარ გარეთ, თუმცა-კი, უმეტეს შემთხვევაში, ერთს დროს კრებენ ხოლმე ყურძენს მთელ ვენახში.

რასაკვირველია ყველას შემჩნეული ექნება, რომ ცივს ზაფხულში ყურძენი უფრო გვიან მნიფდება და, ამას გარდა, ამისთანა წელიწადში ყურძნის ერთი წილი მარცვალი ღებება და ეს გარემოება ცუდად მოქმედებს ღვინის ღირსებაზედ.

საზოგადო ყურძნის დამნიფების ნიშანი ის არის, რომ, როგორ ამას წინად იყო აწერილი ჩვენს გაზეთში ბ. დ. იონათამიშვილის მიერ, სიმჟავე ყურძენში თან-და-თან კლებულობს და მის მაგიერ მატულობს შაქარი. ამ ნიშნის გარდა, კიდევ გარეგანი ნიშნებითაც შეიძლება გამოცნობა ყურძენი კარგად არის დამნიფებული თუ არა.

აი ეს გარეგანი ნიშნები: ფოთოლი ქცნობას იწყობს, ვაზის რქების ფერი მუქდება, თეთრი ყურძნის მარცვალი, რომელიც მზის მხარეზედ არის მოქცეული მუქი მონითანო ფერისა ხდება და შავი ყურძენი-კი სულ მუქი ფერისა, მარცვლის კანი თხელდება, ნათელმჭვრეტა ხდება და თვით ნაყოფი ღბილი და გემოთი ძალიან ტკბილია; როდესაც ყურძენი საკმაოდ დამნიფდება ხოლმე, მტევნის კუნწი, რომელიც წინად მწვანეა, მუქი წაბლის ფერისა ხდება, სწორედ ესევე ემართება თვით მარცვლის კუნწსაც; თესლიც ამავე ფერს იღებს და ადვილად მოშორდება ხოლმე ნაყოფს.

თუმცა ყველა ამ ნიშნებითაც შეიძლებოდა ეხელმძღვანე-

ლა მევენახეს სთვლის დროს, მაგრამ ამ დროს ძალიან კარგი იქნება რომ «გლიოკომეტრის» (იმისთანა მანქანაა, რომლითაც შეიძლება შეტყობა რამდენად ტკბილია და რამდენი შაქარია ყურძენში) შემწეობით გამოიკვლია ეს საგანი.

სთველი მაშინ უნდა დაიწყოს, როდესაც ყურძენი სრულად დამნიფებულია. წითელი ღვინის დაყენების დროს საჭიროა ყურადღება მიექცეს იმას, რომ დამპალი მარცვლები არ ერიოს შიგ, რადგანაც ტკბილის დუღილის დროს დამპალი მარცვლები ღვინოს ფერს ძალიან უხდენენ; ამიტომ, ამის ასაცილებლად, უკეთესია სთველი სრულს დამნიფებაზე ცოტა ადრე მოახდინონ. ხან-და-ხან, როდესაც კარგი ჰამინდი არა დგას და ყურძენი თანასწორედ არა მნიფდება, უკეთესია, როგორც წინადაცა სთქვით, ყურძენი რამდენჯერმე მოკრიფონ და რამდენიმე ღვინოები დაყენონ. ამ წესს, როდესაც რამდენჯერმე ყურძენს დაკრებენ ხოლმე, უწოდებენ ყურძნის გ ა მ ო რ ჩ ე ვ ა ს, ე. ი. ჯერ უნდა მოგროვდეს უფრო მნიფე ყურძენი, მერე, როდესაც დამნიფდება შემდეგი ნაწილი, ხელმეორედ მოიკრიფოს. ხოლო, სამწუხაროდ, ამისთანა წესი, ეს გამორჩევა, ჩვეულებრივს ხარჯს უმატებს ახალს ხარჯს, თუმცა ბევრჯელ-კი, ამის მიუხედავად, რომ ახალი ხარჯი მოანდომეს ყურძნის გამორჩევას და ამით ღვინოც უკეთესი დადგება, ღვინოს ფასი იმოდენად არ ემატება რომ მომეტებული ხარჯი გადაიხადოს და ამიტომ, თუმცა ეს წესი წესიერი და სასარგებლოა, ხშირად მევენახე-მეღვინეები ვერა ხმარობენ. მაგრამ გამორჩევა ყურძნისა აუცილებლად უნდა მოხდეს მაშინ, როდესაც ყურძენში დამპალი და დამსკდარი ყურძენიც ურევია, რომლებიც უნდა ყოველთვის მოაშორონ იმ ყურძენს, რომლისგანაც უნდათ რიგიანი ღვინო მიიღონ; თუ ყურძენში დამპალი და წამხდარი ყურძენი ურევია და ისე დაინურება, მაშინ, როგორც ლადრე ამბობს, ეს იმას ემსგზავსება, რომ ღვინო, კარგია იგი თუ ცუდი, შესანახავად ქუჩყიანს, დაობებულს ქურჭელში ჩაასხად.

სთველის დროს დიდი მნიშვნელობა აქვს ამინდს და კარგს და ავს ამინდს დიდი გავლენა აქვსთ მომავალს ღვინოზედ. სთვლისათვის უფრო სასურველია და სარჩევიც თბილი, მშრალი და მზიანი დღე, რადგანაც ამისთანა დროში დაკრებილი ყურძნისაგან უკეთესი ღვინო დადგება. ამასთან ისიც უნდა იყოს მხედველობაში მიღებული, რომ ყურძენი მაშინ დაიკრიბოს, როდესაც რთვილი გაშრება და ყურძენი მშრალია, რადგანაც სველი ყურძნისაგან წყლიანი ტკბილი გამოდის და ღვინოც დაბალი ღირსებისა დგება.

როდესაც ყურძენი ყველა ამ პირობების მიხედვით იკრიბება, მაშინ დუღილი უფრო მალე დაიწყობა ხოლმე, ეს გარემოება-კი ძალიან სასარგებლოა.

მეურნე. – 1888. – 12 მარიაშობისთვე. – N 31. – გვ. 3-4.

### **პ. ყ-ნი [ყიფიანი, კებრა]. სთველი : ყურძნის მოკრება და გადარჩევა : (ლაღრეს ნიშნიდან: „ღვინის კეთების ხელობა“)**

ვიდრე კაცი ღვინოდ დასაწურავ ყურძნის კრეფას შეუდგებოდეს – ერთი აუცილებელი პირობა უნდა შეასრულოს: ეს პირობა ის არის, რომ ყურძენი უთუოდ დამნიფებული უნდა იყოს. თუმცა ეს ბუნებრივი მოთხოვნილებაა და საქმისთვისაც უკეთესია, მაგრამ ისიც უნდა დავუმატოთ, რომ ზოგიერთ შემთხვევაში უამინდობის გამო იძულებული ხდებიან ყურძენი დაუმნიფებელი მოკრიფონ და ზოგჯერ კიდევ უკეთესია სრულ დამნიფებას არ დააცალონ, თუნდა სრულ დამნიფებას რამდენიმე დღეც აკლდეს.

აი აქ იმას არ გავარჩევთ, თუ რა მოვლენანი იჩენენ ხოლმე თავს ყურძნის დამნიფების დროს, მხოლოდ დამნიფებული ყურძნის ნიშნებს გავარჩევთ.

მწვანე მტევანი ქარვის ფერს იღებს; კლერტიც ამავე ფერისა უხდება და მარცვალს ადვილად სცილდება; მარცვალს ისვრიმის სიმაგრე ეკარგება, რბილდება, კანი გათხელებული და გამჭირვალი აქვს; მარცვლის წვენს შაქრის გამო ტკბილი გემო ეძლევა, და რამდენიც ყურძენი სიმნიფეში შედის, იმდენი ეს სიტკბო ემატება.

ჩვეულებრივად იციან ხოლმე ჟოველი ვაზის ყურძნის დამნიფების ნიშნები, მის ფერის შეცვლისდა გვარად იტყობენ ამას, ასე რომ ყურძნის ფერის შეცვლა ერთი დამნიფების ნიშანთაგანია.

სთვლის დაწყობისთვის კარგი ამინდი უნდა ამოირჩეს; მზიან და მშრალი ამინდი უკეთესია არა მარტო ნაწარმოების ღირსებისათვის, არამედ იმისთვისაც, რომ ვენახს არა ევნოსრა; ცუდ ამინდში-კი ეს ვნება ადვილი შესაძლებელია.

ამ მოსაზრებას სრულიად არ ვიტყოდით, რადგან ხშირად არც-კი ასრულებენ ამას, რომ ამაზედ სხვა რამ ყურადღების ღირსი გარემოება არ იყოს დამოკიდებული. ჩვეულებრივ

ურჩევენ, რომ ყურძნის კრება სთვილის შემდეგ დაიწყონ, იმიტომ, რომ ყურძენს ნაკლები წყლი შეჰყვეს და მაშასადამე ღვინოც კარგი ხარისხისა დადგეს; მაგრამ ამ პირობის შესრულება მხოლოდ დიდს მევენახეებს შეუძლიან, და პატარა მევენახეს კი ურჩევნია თავის ვენახი, მეტი ღვინის მისაღებად, ნამიან ამინდში მოკრიფოს.

ევროპაში, როცა ყურძენს თეთრი ღვინისათვის ამზადებენ, სთვლის დროს სულ სხვა წესს ადგიან უპირატესობას ღრუბლიანს დღეს და ნოტიო ამინდს აძლევენ; დაკვირვება გვეუბნევა, რომ ამ პირობებში მოკრეფილი ყურძნიდან ადვილად დასაწმენდი ღვინო დგება, და ეს-კი დიად სასურველია თეთრი ღვინისათვის.

ვენახის მდგომარეობა ყურძნის მოკრების დროს საყურადღებო საგანია, რადგანაც ის გაგვაგებინებს: ღვინის სიკეთეზე ცოტად თუ ბევრად დაუმნიფებელს ყურძენს რა გავლენა შეუძლიან იქონიოს. შესაძლებელია ყურძენი ყველგან ერთნაირად არ იყოს მნიფე და ამავე დროს ზოგიერთის გადამეტებული სიმნიფე, ან უამინდობა, სთველს გვაიძულებდეს; ამისთანა გარემოებებში საუკეთესო საშუალება მნიფე ყურძნის გამოკრება და დაუმნიფებელის დამნიფებამდის დატოვება, თუ ამინდი ნებას იძლევა, თუ არა და ისვრიმი ცალკე უნდა მოიკრიფოს.

ისვრიმს გარდა, ყურძენს დამპალი და წამხდარი ნაწილიც უნდა მოსცილდეს.

როცა ერთი და იგივე ვენახის ყურძნის სიმნიფე ერთნაირი არ არის, რაიცა ძრიელ სშირად ხდება სოლმე, თუ ნაგვიანევი ყინვის შემდეგ ვენახი ხელმეორედ ჰყავის, მაშინ ადრეული ყურძენი უნდა გამოიკრიფოს და ნაგვიანევი დასამნიფებლად დარჩეს, თუკი ამინდიც ხელშემწყობია; ხოლო წინააღმდეგს შემთხვევაში ისვრიმად უნდა მოიკრიფოს.

ამ პირობის გარდა, ჩვენა გვგონია, რომ ყურძნის გადარჩევა, თუ არ განსაკუთრებულს შემთხვევაში, მეტია. არჩევენ მაშინ, როცა ღვინისათვის განსაკუთრებული რამ ხარისხის მიცემა უნდათ, ან როცა ისვრიმს მზეზედ დასამნიფებლად ჰფენენ.

გამოცდილებამ გვიჩვენა, რომ როცა ყურძენს ცოტა სიმნიფე აკლია, ღვინო პირველში მჟავა და ხმარებისთვის გამოუდგარა, მაგრამ-კი კარგად ინახება; ხოლო რაც დრო გადის უკეთესდება და სრულებით დამნიფებული ყურძნის ღვინოზედ მეტს ხანსა სძლებს. ცხადია, ეს მაშინ ხდება, როცა დასაწური ყურძნის უმრავლესობას დამნიფებული ყურძენი შეადგენს; ამ ნაირად, ნაკლები ნაწილის დაუმნიფებლობას თუ არ სიკეთისა,

ვნების მოტანა არ შეუძლია; ამას შემდეგ ადვილი გასაგებია, რომ სრულის დამნიფების ცდას და ყურძნის გადარჩევას ხშირად არ ურჩევენ.

აქვე დავუმატებთ, რომ თუ ყურძნის მეტად დამნიფებას მევენახესთვის ცუდი შედეგი მოაქვს, მაინც დაუმნიფებლობა ხან-და-ხან უარესია. ხშირად ცივ ადგილებში ყურძნის დამნიფება გვიანდება და მევენახე იძულებული ხდება ავ ამინდისა და მოსავლის ნახდენის შიშით, უდროვოდ დაინყოს სთველი; ადვილი გასაგებია, რომ ამისთანა შემთხვევაში მიღებული ღვინო მდარე იქნება.

მაშასადამე, საზოგადოდ, საჭიროა, რომ სთვლის დანყების დროს ყურძნის უმეტესი ნაწილი კარგად დამნიფებული იყოს, და თუ ადგილ-ადგილ ვენახში ისვრიმი იპოვა საშიშო არ არის.

ჰაერის ტემპერატურას (სითბო-სიცივეს) სთვლის დროს დიდი გავლენა აქვს დუღილის სვლაზე და გაძლიერებაზე; ყურძნისა და შემდეგ მისი ტკბილის ტემპერატურა აუცილებლად ჰაერის ტემპერატურასთან არის დამოკიდებული, და ამიტომ ადვილი გასაგებია, თუ დუღილის სვლა თბილს ამინდში უფრო ჩქარი რათ არის ხოლმე, ვიდრე ცივში.

თუ ცივი ყურძენია სანახელში ჩაყრილი, დუღილი მხოლოდ მაშინ იჩენს თავს, როცა ჰაერის სითბო აინევს; 10° ქვეით დუღილი ოდნავ მოქმედებს.

აი იმ ადგილებში, საცა სთვლის დროს გრილი ჰაერია, იძულებული ხდებიან მარნები გაათბონ, ან არა და ცოტა ტკბილი ცეცხლზე აადუღონ და სანახელში ჩაასხან; ამ უკანასკნელი საშუალების ხმარების დროს დიდი სიფთხილეა საჭირო.

როცა მარნის გათბობა საჭიროა, უმჯობესია წინა დღით ან უფრო ადრე გათბეს, ისე რომ ყურძნის იქ შეტანის დროს 15° სითბო იყოს; მერე, დუღილის დანყების შემდეგ, გათბობა საჭირო არ არის, რადგან ვნების მოტანა უფრო შეუძლიან, ვიდრე სარგებლობისა.

ცეცხლზე ადუღებული ტკბილის სანახელში მიმატებას ჩვენ დუღილში შესული ტკბილის მიმატებას ვამჯობინებთ. ამით და წინადავე მარნის გათბობით დუღილის სვლა ყოველ გვარს მოულოდნელ შემთხვევას იქნება აცილებული.

როცა დუღილის გაჩენისთვის სითბო საკმაო არ არის, ხან-და-ხან ტკბილი თოთდება; ეს მოვლენა ჩვეულებრივად ძალზე დამნიფებულ ყურძნის ტკბილში ხდება; ამ ცვლილების მოსასპობი საშუალება სითბოს მიმატება და სანახელში დუღილში შესული ტკბილის ჩაშვება; ამას შემდეგ მთელი ტკბილი დუღი-

ლში შედის.

ტემპერატურის (სითბო-სიცივის) გარეგანი გავლენა განსაკუთრებით დუღილის დასაწყისშია, და გამოცდილება გვიჩვენებს, რომ შემდეგში, როცა დუღილი მოქმედებაში არის შესული, გარეგანი ტემპერატურის დაწვეას არა ვითარი ვნების მოტანა არ შეუძლიან, რადგანაც თითონ დუღილი საკმაო სითბოს ჰბადავს.

რაკი მოულოდნელი შემთხვევები ჩამოვთვალეთ, რომლებიც შესაძლებელია დასაწყისშივე წარმოსდგნენ სითბოს დაწვეისა ან ყურძნის დაუმნიფებლობის გამო, ახლა ჩვენ საჭიროდ მიგვაჩნია სთველს ერთი საყურადღებო საგანიც შევეუერთოთ, რომელიც გონიერ მემამულეს უყურადღებოდ არ უნდა ჰქონდეს დატოვებული, რადგანაც ის საგანი მემამულეს ერთის მხრით ყოველ გვარ ხსენებულ შემთხვევებს ააცილებს და მეორე მხრით დაკვირვების საშუალებას მისცემს იმის თაობაზე, თუ როგორი იქნება მთელი მოსავლის დუღილი და განსაკუთრებით მისი ხანი.

საკმაოა სთვლის ერთი ან ორი დღის წინად რამდენიმე კალთა მწიფე და არჩეული ყურძენი მოიკრიფოს, დაიჭყლიტოს, ჭურჭელში ჩაისხას და მარანში დაიდვას. თუ მარნის ტემპერატურა დაწეულია, შეიძლება დუღილის ადრე დაწყებისათვის მარანი გაათბონ.

ამ დუღილის დროს შემსწეულ მოვლენათა კაცის წინ-ძლოა შეუძლიანთ და ამას გარდა დუღილში შესული ტკბილი სანახელში შეიძლება ჩაუშვან და მით ტკბილის დუღილი მალე გააჩაღონ.

ეს მომზადება და მარნის წინადვე გათბობა, თუ შიგ ტემპერატურა დაწეულია, საკმაო იქნება ყოველ გვარ ხიფათის ასაცდენად.

სანახელში მომხდარი დუღილი, როგორც უკვე ვიცით, ალკოჰოლური დუღილის ხასიათებს წარმოგვიდგენს: იგივე დასაბამი, იგივე საზოგადო ცვლილებანი, იგივე შედეგები, ერთის სიტყვის ტკბილის დუღილი ალკოჰოლური დუღილის ერთი ფორმათაგანია.

**მეურნე. – 1888. – 16 ენკენისთვე. – N 36. – გვ. 3-5.**

## **ართვინის ოლქის მებალეობის შესახებ**

ბ. კავალევსკი სწერს ჟურნალში „Русское Садоводство“ № 39-ში მებალეობაზედ ართვინის ოლქში სხვათა შორის შემდეგს: „ყურძენი ართვინის ოლქში როგორც სხვა ხილეულობა უმეტეს შემთხვევაში ადგილობრივად ისყიდება ან შეიჭმევა ხოლმე; ღვინისათვის-კი ძალიან მცირედს ნაწილს სწურავენ. ოსმალები ღვინოს სრულიად არ ამზადებენ, სომხები ღვინოს აყენებენ ხოლო დაბალი ღირსების ყურძნისგან და იმისთანას, რომლის გაგზავნა გასასყიდად თითქმის არ შეიძლება; ყურძენს გაურჩეველს, სხვა-და-სხვა ჯიშებს ერთად, არეულს, სწურავენ და ამიტომ ღვინო მჭავე და ცუდი გემოსია. აქ ყურძნის ფასი პირველ ხანებში ორ მანეთამდე ადის ხოლმე, ხოლო ენკენისთვეში ათ შაურამდის ჩამოდის და იანვარში და თებერვალში ისევ ორ მანეთამდის აიწვეს ხოლმე. საყურადღებოა ის წესი, რომელსაც იქა ხმარობენ ყურძნის საზამთროდ შესანახავათ. მანამდის ყურძენი კარგად დამწიფდებოდეს, მოსჭრიან ხოლმე მტევანს და კლერტის ბოლოს მსხვილს და წყლიანს ყურძნის მარცვალს ჩამოასვამენ ხოლმე და, ამ გვარად ბანარით ქერზედ ჩამოჰკიდებენ ხოლმე ბნელ ოთახში, როგორც იქაური მცხოვრებნი ამბობენ, ამისთანა ყურძნის მარცვალი მტევანს ასაზდოვებს და მტევანი აღარ ხმება, საჭიროა მხოლოდ, კლერტზედ ჩამოცმული მარცვალი ხან-და-ხან გამოიცვალოს ხოლმე და ის ადგილი, რომელზედაც მარცვალი ჩამოცმულია გაინმინდოს“.

მურენე. – 1888. – 7 ღვინობისთვე. – N 38. – გვ. 3.

## **ა. მ.-შვილი. წერილი კახეთიდან**

კახეთში წელს ღვინის მოუსავლობაზედ ჩვენს გაზეთებში ბევრი რამ ითქვა; მაგრამ ეს საგანი ასეთი საჩინო და დიდმნიშვნელოვანია საგანია, რომ ამაზედ ლაპარაკი კიდევაც საჭიროა.

კახელებისათვის წლევანდელისთანა წელიწადი თუ კიდევ განმეორდა, შენი მტერი, რაც ისინი დღეში ჩაცვივდნენ, მოგესხენებათ, რომ კახელები პირ-ალებით მევენახეობას მისდევენ. მთელ თავის დროს კახელი თითქმის ვენახში ატარებს; ვენახში იგი მუშაობს გაზაფხულზედაც, ზაფხულშიაც, შემოდგომამდე და ზამთარშიაც.



ღვინით ისტუმრებენ ჭირსაც, ლხინსაც, იცვამს, იხურავს, ზოგჯერ პურსაც ყიდულობს და იხდის ყოველგვარ სახელმწიფო და საზოგადო გადასახადს. აქედამ კარგად სჩანს, თუ რა გაჭირვებაში უნდა ჩავარდეს კახელი, როდესაც მას ღვინო არ მოუვა.

...წლევიანდელი ყურძნის გაფუჭების მიზეზი ნაცარი, ობი (მილდიუ) და შიგა-და-შიგ სეტყვა იყო, სეტყვა რასაკვირველია, შემთხვევითი მიზეზია და ამიტომ არ ღირს მასზედ ლაპარაკი. ობი ახალი მტერია ვენახებისა, ნაარი კარგა ხნისა. ძველია თუ ახალი, ეს სულ ერთია; მხოლოდ მევენახეები რომ დიდს საფიქრებელში ჩაცვივდნენ, ამას დამტკიცება აღარ სჭირია. იშვიათი მოვლენაა, რომ ორი წელიწადი ზედი-ზედ კაი ყურძნის მოსავალი იყოს: სამ წელიწადში ერთხელ ნაცარი ახდენს, ან სეტყვა, ახლა ეს ობი გამოჩნდა, რომელმაც ჰლამის სულ ერთიანი ბოლო მოუღოს. ამ არა-სანუგეშო გარემოებამ უკანასკნელს დროს ჩვენს მწერლობაში გამოათქმევინა ის აზრი, რომ მეტად საჭიროა კახელებმა შეამცირონ შრომა და დრო, რომელიც მევენახეობას უნდება და მიჰყოს ხელი სასოფლო-მეურნეობის სხვა ნაწილებს (აბრეშუმს, ბამბას, ბოსტნეულს, ხეხილს, თამბაქოს). ამ საშუალების აზრი ის არის, რომ ის ზარალი, რომელიც დღეს კახელებს მევენახეობაში ეძლევათ, სხვა გზით მაინც შემცირდეს, ე.ი. ღვინო რომ საკმაოდ არ მოუვიდეს, ან აბრეშუმით, ან ბამბით, ან ბოსტნეულით, ან ხელილით, ან თამბაქოთი ხელი მოინაცვლოს და წლიური ხარჯისათვის იმოვნოს ფული.

ეს აზრი, რასაკვირველია, პრინციპულად მოსაწონია, მხოლოდ კი, დღევანდელი პირობების მიხედვით, შეუძლებელი და მოუხერხებელი.

...კახეთის სიცხეს და უწყლობას, როგორც ნათლად სჩანს, სხვა სამეურნეო მცენარეებთან შედარებით, უფრო ვაზი იტანს. ალბად ეს არის უმთავრესი მიზეზი იმისა, რომ ძველთაგანვე აქ მხოლოდ ვაზის მოშენებისათვის მიუყვიათ ხელი და სხვა კიდევ სასარგებლო და ცხოვრებისათვის საჭირო მცენარის მოყვანას არა ცდილან.

ჩვენი წერილის დედა აზრი ის არის, რომ სანამ, ალაზნის ველის გამოღმა ნაწილს (მარჯვენა ნაპირისკენ) კაი სარწყავი არხები არ ეღირსება, მევენახეობას კახეთის მეურნეობაში უმთავრესი ადგილი ეჭირება და მეურნეობის სხვა-რამ ნაწილის შემოღებაზედ და მის განვითარებაზედ ფიქრი უადგილო და უსაფუძვლო იქნება.

## ს.-ძე. ლექის გავლენა ღვინოზე

ღვინო ძველია თუ ახალი, თუ მოსვენებით დგას, ყოველთვის, თან და თან იწმინდება. რაც უნდა ძველი იყოს ღვინო, არ შეიძლება, რომ, თუ დიდხანს ერთსა და იმავე ქურჭელშია, არ დაილექოს, ახალი ღვინო ხომ, რაღა თქმა უნდა, ისე მალე და ბლომათ ილექება, რომ თუ დროზედ მეორე ქურჭელში არ იქმნა გადაღებული, შეიძლება სრულიად გაფუჭდეს. ჩვენში მაგრე რიგად არ აქცევენ ყურადღებას ღვინის ნალექს, ევროპაში-კი ამ საგანს დიდი ყურადღება აქვს მიპყრობილი; სხვათა შორის, მეცნიერებაშიაც არა ერთხელ წარმოთქმულა ის აზრი, რომ ღვინო მალ-მალ უნდა იყოს გადაღებული, თორემ ადვილად ფუჭდებაო. სახელ განთქმული პასტერი ამბობს, რომ ლექი ღვინოს ფერს უკარგავს, გემოს უფუჭებს, და საზოგადოდ, თუ ლექი დიდხანს და ბლომათ შეჰყვა ღვინოს, შეიძლება სულ გააშავოს და გაამწაროსო. საფრანგეთში, ოვენის დეპორტამენტში, ერთხელ დიდ ძალი ღვინო გამოვიდა, რომელიც სუნენოვანებით, ფერით, გემოვნებით და სიმაგრით საუცხოვო რამ იყო; ამ გარემოებამ ისე გაახარა ვენახების პატრონები, რომ დანურვის შემდეგ მხოლოდ რამდენჯერმე გადაიღეს და შემდეგ-კი სულ თავი მიანებეს. წარმოიდგინეთ თქვენ მათი შეწუხება, როდესაც ახადეს ქურჭელს სახურავი და თავიანთი „საუკეთესო ღვინის“ ნახვა მოინადინეს. უმეტესი ნაწილი ამ ღვინისა ისე გაფუჭებული იყო, რომ არამც თუ გასასყიდათ, დასალევათაც აღარ გამოდგა. მიზეზის გამოკვლევამ აღმოაჩინა, რომ ღვინო ლექს გაეფუჭებინა.

მეორე მაგალითი: საფრანგეთში საცდელათ დააყენეს ერთი და იგივე ღვინო ორს ერთ ნაირს ქურჭელში. ერთიდან ხშირ-ხშირათ გადაიღებდნენ ხოლმე და მეორეში-კი ღვინო უძრავათ იდგა. რამდენიმე ხნის შემდეგ ახადეს ორივე ქურჭელს და დაუნყეს ღვინოს სინჯვა. აღმოჩნდა, რომ ღვინო, რომელსაც ხშირ-ხშირათ გადაიღებდნენ ხოლმე, სრულიად დაუზიანებელი იყო და პირ-იქით, უფროც გაკეთებულყო. ის ღვინო-კი, რომელიც უძრავათ იდგა თავისავე ლექზედ ბევრით განსხვავდებოდა პირველისაგან: ფერიც შესცვლოდა, გემოც და სუნენოვანებაც, ერთი სიტყვით, თვით ღვინოს შედგენილობაც-კი შეცვლილიყო.

აქედგან ცხადად სჩანს, რომ, თუ გსურთ, რომ ღვინო არ და-

ზიანდეს და არ გაგიფუჭდეთ, საჭიროა იგი მალ-მალე გადაიღოთ მეორე ქურჭელში და, ამ გვარად, ლექი მოაშოროთ ხოლმე.

მეურნე. – 1888. – 6 ნოემბერი. – N 41-42. – გვ. 7-8.

**მელვინეობის მდგომარეობა ქუთაისის გუბერნიაში :  
\*)ბ. ხოჯაევის მოხსენებიდან „ვაზის ავადმყოფობა  
და მასთან ბრძოლის საქმე ქუთაისის გუბერნიაში“.**

კავკასიაში სულ 200,000 დღიური უჭირავს ვენახებს და ამ 200,000 დღიურში მარტო ერთს ქუთაისის გუბერნიაში (ბათუმისა და სოხუმის თემების გარდა) 60,000-70,000 დღიური ვენახია, ასე რომ მთელი კავკასიის ვენახების მესამედი ქუთაისის გუბერნიაშია მოქცეული. მართალია, კახური ღვინოები, საზოგადოთ, გაცილებით სჭობია აქაურს ღვინოებს, როგორც სიმაგრით, აგრეთვე სუნნელოვანებით, რადგან მუდმივი წვიმები და მომეტებული სინოტიე ამ მხრით ხელს არ უწყობენ აქაურს მელვინეობას, მაგრამ ზოგიერთს ადგილებში ძალიან კარგი თვისების ღვინოებს აყენებენ, მაგალითად: ცონიკაურისა, ყიფიანისა, ზოგიერთი სვირისა, საჯავახოსი, ართვინისა და სხვ. ღვინოები ზოგიერთი თვისებებით ევროპიელთაგან კახურ ღვინოებთან შედარებით უკეთეს ღვინოებად არიან ცნობილნი. ყოველ შემთხვევაში შეიძლება ითქვას, რომ ქუთაისის გუბერნია საშუალო ღირსების ღვინოს იძლევა და აქედგან ჩატანილი ღვინო ქ. თბილისში კახურ ღვინოებად იყიდება.

ნაცრისა, ობისა (მილდიუს) და ხშირი სეტყვის გამო კახეთში და მის ახლო-მახლო ადგილებში ღვინო ცოტა და დაბალი ღირსებისა დგება. ესვე მიზეზები მოქმედებენ ქუთაისის გუბერნიის მელვინეობაზედ. რადგან კახეთში ბევრჯერ საკმარისი ღვინო აღარ მოდის, რალა თქმა უნდა, იძულებულნი შეიქმნენ ღვინო სხვა ადგილებში იშოვნონ და, სხვათა შორის, ქუთაისის გუბერნიაში სადაც საზოგადოდ საშუალო ღირსების ღვინოები. თანდათან მეტი და მეტი ღვინო გააქვსთ აქედგან, რის გამო ღვინის ფასმა მოიმატა, და მამასადაამე მევენახეობაც თანდათან მეტს შემოსავალს იძლევა. აგრეთვე, იმას გარდა, რომ მელვინეობა ჩვენში ნივთიერ შემწეობას გვაძლევს ცხოვრებისათვის, თვით ჩვენი და ჩვენი შვილების აგებულება-კი

ითხოვს, თუ შეიძლება ასე ვსთქვათ, ღვინოს, რადგან ჩვეულნი ვართ ღვინოს, ამიტომ მეღვინეობას ნივთიერი მნიშვნელობის გარდა, თვით ჩვენი არსებობითი მნიშვნელობაცა აქვს.

ერთი სიტყვით, ჩვენი გუბერნიის მეღვინე-მევენახეობა, რადგან თანდათან მეტს ღვინოს თხოულობენ და ნაცარიც შემცირდა, წარმატებაში შედის და სავაჭრო-სამრეწელო ხასიათი დაეყუო. მაგრამ სწორედ ამავე დროს ჩვენს ვაზს ახალი ჭირი გაუჩნდა – ვაზის ობი (მილდიუ). ეს ჭირი გაჩნდა საქართველოს თითქმის ყოველ კუთხეში და აგრეთვე ქუთაისის გუბერნიასაც.

თუ იმავე გულ-გრილობით მოვეპყარით ამ ახალს სენს, როგორც ნაცარს, უეჭველია, ნაცარი და ობი ძალიან მალე ხელიდან გამოგვაცლიან სულ ერთიანად ჩვენს ვენახებს და მეღვინე-მევენახეობა არა გვარ სარგებლობას აღარ მოგვცემს.

ეს იმისთანა გარემოებაა, რომ ამაზედ სწორედ რომ ღირსია ჩაჰვიქრდნენ ჩვენი მევენახენი. ხოლო, თუ ერთმანერთს ხელს მივცემთ და გულ-მოდგინედ მხურვალედ და ცოდნით მოვკიდებთ საქმეს ხელს და ყველა ვაზის მტერს, როგორც სხვა-და-სხვა მწერები და პანია, თვალთ-უჩინარი სოკოები არიან, რომლების გაჩენაა ვაზის სხვა-და-სხვა ავადმყოფობის მიზეზები, ბრძოლას გავუწევთ, დაჯერებით შეგვიძლიან ვსთქვათ, რომ ყველა ვაზის მტერს ჩვენ ვაჭობებთ და ვენახის შემოსავალიც არ დაიკლებს, არამედ ერთი-ორად და სამად მოგვემატება.

ამ ორიოდვე საზოგადო სიტყვის შემდეგ შევუდგეთ თვით ვაზის სხვა-და-სხვა ავადმყოფობაზედ ლაპარაკს. ესლა ჩვენ მხოლოდ სამს ავადმყოფობაზედ ვილაპარაკებთ, რომელნიც უფრო საშიში არიან ფილოქსერაზედ, ნაცარზედ და ობზედ. ფილოქსერა რომელიც ერთგვარი მწერია და საშინლად აზარალებს იმ ვენახებს, სადაც კი გაჩნდება და გაძლიერდება ხოლმე, ჯერ-ჯერობით ჩვენთვის ისე საშიში არ არის, რადგან მმართველობამ თავის დროზედ მიიღო ღონისძიება და გასწყვიტა იგი მწერი.

ხოლო ნაცრის და ობის წინააღმდეგ ბრძოლა-კი მარტო მმართველობისათვის ძალიან ძნელი მოსახერხებელია, რადგან მეტის-მეტად სწრაფად ერცელდებიან და ერთი ვენახიდან მეორეში ძალიან ადვილად გადადიან, ამიტომ მევენახეებმა უნდა იკისრონ ამათთან ბრძოლა. მმართველობას ამ შემთხვევაში დახმარება მხოლოდ იმით შეუძლიან, რომ გაუადვილებს საჭირო წამლების და მანქანების შეძენას და სხვა ამ გვარ ნივთებს.

აქ ჩვენ წამლობაზედ ბევრს არას ვილაპარაკებთ და მხოლოდ რამდენიმე სიტყვას ვიტყვით ხსენებულ ავადმყოფობის ვითარებაზედ.

ნაცარი ახალი სენი არ არის, იგი გამოჩნდა ჩვენში ამ ოც-დაათისა, ორმოცის წლის წინად და, როგორც ვიცით, ჩვენი საუკეთესო ვაზები სრულიად გაგვიწყვიტა; ზოგიერთ მაზრებში (სენაკისა და ოზურგეთის მაზრებში) თითქმის სრულიად გაანადგურა ვენახები და მხოლოდ სასონარკვეთილება-და დაუტოვა მევენახეთ; სამეგრელოში და გურიაში ბევრი საუკეთესო ვაზების მაგივრად, უვარგისი „ოდესას“ (იზაბელა) ვაზი გაამენეს. საზოგადოდ ნაცარმა რამდენიმე ასი ათასი მანეთის ზარალი მისცა ჩვენს გუბერნიას.

ყველა ამის მიუხედავად, ჩვენი მევენახენი ხელდაკრებილნი შესცქეროდნენ სენი როგორ ჰმუსრავდა მათს საუკეთესო ვაზს და მის წინააღმდეგ არა ჰკიდებდა ხელს. ამის მიზეზი, სხვათა შორის, იმაში მდგომარეობს, 1) რომ ჩვენ არა გვქონდა იმისთანა რამ დაწესებულება, სადაც მევენახეთ შესძლებოდათ საკუთარის თვალთ და მაგალითით ენახათ როგორ უნდა მოხერხდეს ამ სენის წამლობა და დარწმუნებულ-იყვნენ ამ წამლობის კარგს შედეგში; 2) ვაზი ამ უკანასკნელს დრომდე იმოდენა შემოსავალს არ აძლევდა თავის პატრონს, რომ წამლობისათვის საჭირო ხარჯი ადვილად გამოემეტნა; 3) რომ აქ, ქუთაისის გუბერნიაში, უმეტესს შემთხვევაში მაღლარებია და მაღლარის წამლობა იმ წესებით, რომელნიც ჩვენ დღემდე ვიცით – ძალიან ძნელი მოსახერხებელია. ამას გარდა, ნაცრის წამლის – გოგირდისა და საბერველი მანქანების შოვნა ცოტა გასაჭირი იყო, და თუმცა კავკასიის სამეურნეო საზოგადოებამ კიდევ დაიბარა ეს მასალა, მაინც ჩვენს გუბერნიას ამით საქმე არ გაუადვილდა, რადგან კავკასიის სამეურნეო საზოგადოების ყურადღება განსაკუთრებით კახეთზედ იყო მიქცეული. ამას გარდა, ნაცარი ხან გამოჩნდებოდა და ხანაც გაჰქრებოდა ხოლმე, ასე რომ მევენახეთ მუდამ იმედი ჰქონდათ, რომ სენი მოიხსნო და აღარ გამოჩნდებოდა.

ნაცრის გარდა ჩვენში ამ უკანასკნელს დროს ახალი, ნაცარზედ უარესი სენი გვეწვია, რომელსაც ვაზის ობი ჰქვიან ანუ მილდიუ (მილდიუ ინგლისურად იგივე ობია). იგი სენი შეამჩნიეს ბათუმის მახლობლად, სენაკში, სამტრედიიაში, ხვალეთში, სვირში, დიმიში და სხვ., აგრეთვე ქ. ქუთაისის ბაღებში; აქ საყურადღებოდ მიგვაჩნია შემდეგი მაგალითი მოვიხსენიოთ. ბ. იოსებ ალ. გუნცაძემ კარგად უწამლა თავის ვენახებს და ენ-

კენისთვეში, როდესაც გარშემო ყოველ ვენაში ბევრად თუ ნაკლებად დაზარალებული იყო ობისაგან, მისი ვენახი მშვენიერს სანახავს წარმოადგენდა: გამხვარი და დამჭკნარი ფოთლის და მტევნების მაგივრად, როგორც მის მეზობლებს ჰქონდათ, ბ. გუნცაძეს ერთობ სადი და ბლომი ფოთლებით შემოსილი და მტევნებით სავსე ვაზები ედგა თავის ვენახში.

მეურნე. – 1889. – 7 აპრილი. – N 12-13. – გვ. 7-8.

### **სია იმ პირთა, რომელთაც ზილდო მიიღეს გამოფენაზედ წარმოდგენილი ნაწარმოებითვის. ოქროს მედალი**

III განყოფილებაში (მელვინეობისა): საუფლის-წულო მამულს – აბრაუ; ბარონ შტეინგელს; თ. ზ. ა. ჯორჯაძეს; თ. აბამელიძეს, და ვაჭარს მამულოვს; გრაფს შერემეტევს; საუფლის-წულო მამულს კახეთში.

მეურნე. – 1889. – 17 ნოემბერი. – N 40-41. – გვ. 8.

### **განცხადებები : 1. ძმ. გიორგი და პავლე კიზირიების ბაკალეინი მაღაზია...; 2. კაცია ადანაიას არაყ-ლიქიუროის ქარხანა ქუთაისში**

ქუთაისს  
ძმ. გიორგი და პავლე კიზირიების  
ბაკალეინი მაღაზიაში  
საკუთარი სახლი, მიხეილის და ქარვასლის ქუჩის კუთხეში.  
რჩეული ღვინოები — იმერული (სვირის), კასური და საზღვარგარეთული.

საგანგებო სასმელები — ხერესი, მადერა, კონიაკი და სხვა-ნი.

ჩინებული თევზეულობა — ზურგიელი, დოში თართისა, სარდინკები მრავალი და სხვ. და ყოველივე სანოვაგე და ტკბილეულობა, რაც-კი საჭიროა ოჯახისთვის

ყველაფერი რჩეულია და იაფი.

კაცია ადანაიას

არაყ-ლიქიუროის ქარხანა

ქუთაისში

ქარვასლის ქუჩა, საკუთარი შენობა.

მიკვირს, შამპანურის გარდა სხვა სასმელებს რად იწერენ ზოგიერთები ან საზღვარგარეთიდგან, ან რუსეთიდგან! ყოველნაირი სასმელი: ხერესი, შარტრები, კონიაკი, რომი, მადერი, ლიქორი და არაყი სამაგალითოდ კეთდება ჩემს ქარხანაში. ჩემს სასმელებსა და რუსეთიდან გამოწერილ სასმელებში მხოლოდ ორი განსხვავებაა: 1, მათ აკრავსთ რუსის მექარხნეების იერლაცი და ჩემსას კი — კაცია ა დ ა ნ ა ი ა ს ი, ე. ი. ჩვენებურის კაცის და 2, რუსეთიდან გამოწერილი საქონელი ძვირად ღირს და ჩემი კი იაფად. ყოველს მსურველს ვსთხოვ თავათ დარწმუნდეს ჩემგან თქმულს სიმართლეში, ან თვით ჩემს ქარხანაში, ან ჩემს კომისიონერებთან კავკასიის ყველა ქალაქებში.

მეურნე. – 1894. – N 3-4. – გვ. 16.

## **ი.ი. ამერიკული ვაზი საქართველოში: პრინციის მიურათის მამულში**

როგორც ვიცით, თითქმის, მთელს ქუთაისის გუბერნიის ვენახებს ფილოქსერა მოედვა ტფილისის გუბერნიაშიც, აღმოჩნდა, რომ გორის მაზრაში ყოფილა ფილოქსერა და კახეთში კი, თუმცა ჯერ არ გამოჩენილა, მაგრამ, სამწუხაროდ, არც იქ დაიხანებს ეს საშინელი სენი და, სადაც არი, თავს იჩენს.

ეხლა ყველა მევენახე ამ საკითხს ჩაფიქრებია, თუ რა საშვალეა სჭობია ამ ვაზის საზარ მტერთან საბრძოლველად და იმის რჩევაშია, თუ რა მოაგვაროს. ამიტომაც, იმედია, ჩვენი მემამულენი უთუოდ მოისურვებენ შეიტყონ, თუ როგორი გამოდგა ამერიკული ვაზი, გაშენებული სამეგრელოში, პრინციის მიურათის მამულში, სადაც, აგერ რამდენიმე წელიწადია, ხარობს ამ ჯიშის ვაზი. მაგრამ სანამ ვაზს ავწერდეთ, მეტი არ იქნება შევნიშნოთ, რომ იმ აზრის შესახებ, რომელიც გამოთქვა საფრანგეთის მეცნიერმა მორიონმა ჩვენს მევენახეობაზე, საიმედო მომავალი არა აქვსო, საფრანგეთის მწერლობამ ასტეხა მეტად საინტერესო პოლემიკა. ეს პოლემიკა ახასიათებს ფილოქსერის საკითხთა ვითარებას საფრანგეთში. როგორც სპეციალისტების სიტყვებიდანა სჩანს, ეს საკითხი ეხლა საფრანგეთში აღარ არსებობს. ბ. ფოქსი, დირექტორი მონპელდეს ნაციონალურ სამეურნეო სკოლისა იმ პაექრობის დავის შე-

სახებ, რომელიც რუსეთში იყო გამართული ამერიკული ვაზის მნიშვნელობის გამო, გაკვირვებული ამბობს:

„ნუ თუ ის ბრძოლა, რომელიც საფრანგეთში თითქმის გათავებულად უნდა ჩაითვალოს, უცხო სახელმწიფოებში კვლავ გადაუნყვებელია ამერიკულის ვაზის მოშენების მსურველთა და არა-მსურველთა შორის?“... „ჩვენი თანაამხანაგი რუსები ამაში უნდა დარწმუნდნენ და იმოქმედონ სრულის ნდობითა და რწმენითაო“. ჩვენის მევენახეობის აღორძინების საქმე სადავო აღარ არის. ამერიკული ვაზი, ზოგიერთის ჭიშის გარდა, რომელიც გამორიცხულია კიდევ ვაზების რიცხვიდან და რომელსაც, შეიძლება, საჭიროებისა-და გვარად, კიდევ გამოაკლდეს ზოგი ჭიშის ვაზი, იძლევა სრულს იმედს, როგორც მაგალითად რიპარია და რუპესტრისი, რომ მევენახეობის წარმოება ყოველად საიმედო იქნება, რადგან იგი ყოველგვარს ნიადაგზე აღორძინდება, სადაც კი კირის ნაწილი ნამეტანი ბევრი არ ურევია მიწას.

მე წავიკითხე კერძო წერილი ერთ იმ პირთაგანის, რომელთა სიტყვას ღვინის წარმოების საქმეში დიდი გავლენა აქვს. ამ წერილში ნათქვამია რომ „Société d’Heroult“ მეტად გააკვირვა ბ. მარიონის ტფილისში თქმულმა სიტყვებმა ამერიკულის ვაზის შესახებო. საფრანგეთში ახალშენ (განახლებულ) ვენახებს უჭირავს 500,000 გექტარი მიწა და ეს სივრცე ყოველ წლივით მატულობს. მხოლოდ ერთს დეპარტამენტში – ეროში ახალშენ (განახლებულ) ვენახების სივრცე 1892 წ. 167, 000 გექტარს აღემატებოდა. სადაც 7 მილიონის გექტოლიტრი იყო ღვინის მოსავალი. რაც შეეხება ბ. მარიონის ეჭვს იმის შესახებ, რომ ჩვენებურ გლეხებს ვითომ-და არ შეეძლოთ მიბაძვა ლანგედოკისა და პროვანსის გლეხებისა და თან საზოგადოთ კავკასიაში ვითომდა დამყნა ვაზისა საძნელო იყოს (წერილი ბ. მარიონისა Progrès Agricole. Et Viticole № 47 19 ნოემბ. ახ. სტილისა 1893 წ.). ამას, იმედი მაქვს, ქვემოთ მოყვანილით გამოვარკვევ. ეს საგანი მართლაც-და გადაწყვეტილია სამეგრელოსათვის. აქაური გლეხები სრულებით არ ჩამორჩებიან საფრანგეთის გლეხებს ნიჭიერებით, პირიქით თითქმის უფრო მაღლაც დგანან მიხვედრილობით და გაგებულობით. უთუოდ აქაურს მებატონეებს არ მოუხდებათ უცხოეთიდან გამოწერა დამწყვნილებისა, როგორც ვენგრიაში მოსვლიათ, თურმე, როგორც ბ. ჰორვარტის წერილიდამა სჩანს ზემოხსენებულ ჟურნალის № 51 1893 წლ. ყველა ეს ფაქტები იმიტომ მოვიყვანე, რომ იმათ, ვისაც არ უდევნებიათ თვალ-ყური საფრანგეთში აღძრულ სა-



კითხავის ვითარებისათვის, შეიტყონ თუ „ოჯალეშის“ ვენახის აღსადგენად, (გასაახლებლად) სოფ. სალხინოში (სენაკის მაზრა) და ვენახის მოსაშენებლად ს. ჭკადუაშში (ზუგდიდის მაზრა) ამ მამულების პატრონმა რად მიმართა იმ საშუალებას, რომ ამერიკულს ვაზზე დამყნა აქაური ვაზი, და ამ ორის სხვადა-სხვა მცენარის შეერთებით მიეღო ერთი მათი შთამომავალი, რომელიც შემდეგ თავად ივარგებს მოსამრავლებლად. საფრანგეთში იმედოვნებენ, რომ ამგვარ მოსამრავლებელს ნაყოფს ორ სხვა-და-სხვა ჯურის ვაზისას (გიბრიდი) მალე მოიპოვებენ. ეს საშუალება მეტად გამოსადეგი შეიქნა. რადგანაც, რა-კი ვაზი დარგულ-დამყნილია, იმდენი მოვლა აღარ ეჭირვება. წამლობა გოგირდის ნახშირ-მჟავითა ერთი, რომ სიძვირის გამო, ისე ხელ-მისანჯდომი არ არის და ამასთან მრავალ-ჯერ უნდა წამლობა და მეორე, რომ ყველა ნიადაგზე კიდევ ერთიანად არ უხდება.

ამ დროებით სალხინოსა და ჭკადუაშში რამდენსამე დესეტიწაზა დამყნილი ვაზი. მათის მოშენების ამბავი ეს არის. როდესაც ამ ოთხი წლის წინათ ს. ს. ჭკადუაშსა და სალხინოს დაიწყეს განახლება და კეთება ვენახებისა, რა-კი ფილოქსერის შიში იყო, მიმართეს კავკასიის საფილოქსერო კომიტეტს, რომ ნება დაერთოთ ამერიკულის ვაზების მოტანისა, მაგრამ ამ თხოვნას კომიტეტმა უარი უყო.

მაშინ მიმართეს ბ. ფოქესს, რომელმაც ურჩია გამოეწერათ თესლები რუპესტრისისა, რიპარიასი და სოლონისის ვაზებისა, რადგანაც იმათ, თესლზე ამოსულებს, არ ეკარგებათ ფილოქსერის საწინააღმდეგო ძალა. თესლები ზოგი ბ. ფოქესისგან იყო გამოგზავნილი და ზოგიც პარისიდან ვილმორენ-ანდრიესაგან. დათესეს 1890 წლის აპრილის დამლევის. თესლები დათესამდის სამს-ოთხს დღეს წმინდა წყალში იყო ჩაყრილი, დასათესად მომზადებული იყო კვალები, რომლებიც კარგად იყვნენ შემუშავებულნი და სასუქ დაყრილი. თესლები ჩათესილი იყო 3-4 გოჭის სიღრმეში და თესლს ზევიდან წაყრილი იყო სილა-ნარევი შავი მიწა. სამეგრელოში კვალს არ უნდა მორწყვა, რადგან ნიადაგი ისედაც წამიანია. თესლებმა შვენიერად გაიხარა, მხოლოდ რიპარიას თესლმა იმდენად ვერ ივარგა. მეორე წელიწადში მცენარეები ვენახში იქმნა გადარგული წყობილად თითო საუენის სივრცეზე ერთი მეორისაგან. ამ ვაზებს მოვლა იმგვარივე უნდა, როგორც სხვა ვაზს ადგილობრივს და შორაპნის მაზრისას, რომელიც სალხინოსა და ჭკადუაშში არის. სავენახე ადგილი წინ-და-წინვე კარგი დახნული იყო 40-50 სა-

ნტიმეტრის სიღრმეზედ, ზოგან დაბარულიც. მომავალს წელს კი უნდათ, რომ ნიადაგი ჩვეულებრივის სახნისით შეიმუშავონ და შემდეგ ამ ნახნავს მეორე სახნისი Fueilleuse ე.ი. „ღრმად მხვნელი ნიადაგისა“ გააყოლონ. ვაზის ჩასარგველი თხრილები ღრმად მაინცა-და-მაინც არ უნდა დაბარონ. მთელის ერთის წლის განმავლობაში პატარა ერთ-ცხენიანი სახნისის რამდენიმეჯერ გავლებით მეტად დიდი სიწმინდეა დაცული ვენახში. სოკოსებურის ავადმყოფობის წამლობა წესიერად მიდის. თვით ავადმყოფობის გაჩენას აღარ უცდიათ. გოგირდის ფერს, ოიდიუმის წამლად, ვაზს სამჯერ აყრიან. ბორდოსის სითხით კი, მილდიუს წამლად, 4-5-ჯერ რწყავენ.

მომავალ წელში უნდათ, რომ მილდიუს წამლად იხმარონ *verdet neutre*, რომელიც უფრო ადვილად კეთდება და თუმც კირი ურევია, მაგრამ ფურცლებს მაინც არა სწვავს და იმგვარივე კარგი გავლენა აქვს ვაზზე, როგორც *bouillie bordelaise*-ს (ბორდოსის სითხეს). „ანტრაკნოზის“ წამლად, ზამთრის დამლევს, ვაზებს რკინის კვიპაროზისა და გოგირდის სიმჟავის ნარევს სცხებენ ორჯერ. პირველსა და მეორე წამლობის შუა ორი კვირა უნდა გავიდეს. ამას გარდა, ყოველთვის, როცა ავადმყოფობა გამოაჩნდება ვაზს, ახლად დამწვარს კირს გადააყრიან იმ გვარისავე ქურჭლით და ხერხით, როგორითაც გოგირდის ფერს აყრიან.

საზოგადოთ სალხინოსა და ქკადუაში სოკოსებურს ავადმყოფობას არ შეუძლია რაიმე დააკლოს მევენახეობის წარმატებას, რადგან წამლობას, თავთავის დროზედ გარიგებულს, შვენიერი შედეგი აქვს. რაც შეეხება ვაზის დამყნას, ეს სულ მეგრელ გლეხებმა გააკეთეს, ხელმძღვანელად ერთი იტალიელი მებაღე ჰყავდათ, რომელსაც ქკადუაში მოსვლამდინ, ვენახში არც კი ემუშავნა. თითქმის ყველა ვაზები დამყნილია „იზაბელაზე“ (*Labrasca*); ეს ვაზი მეტად გავრცელებულია სამეგრელოსა და აფხაზეთში.

შეიძლება, იზაბელას გამძლეობა ფილოქსერის წინააღმდეგ საკმაოდ არ გვეჩვენოს, მაგრამ ამერიკაში, ნიუჯერსეში, არის ძველი ვაზები, რომელთა ფესვები დაფარულია ფილოქსერით, მაგრამ ეს მაინც არაფერს არ უშლის ვაზს და შვენიერ მოსავალს იძლევა. წელს ნიცცას ახლო-მახლო რგვენ იზაბელის ვაზს, როგორც პირდაპირ მოსამრავლებელს და იმედიც აქვსთ, რომ ფილოქსერა ბევრს ვერას დააკლებს. ძალიან ადვილად შეიძლება, რომ სამეგრელოსა და აფხაზეთს ამ ვაზმა დიდი სარგებლობა მოუტანოს, თუ-კი კვლავ განახლდება იქა-

ური ვენახები.

ს. ჭკადუაშს 1891 წ. ერთის წლის იზაბელის ვაზს დაამყნეს სვანური (ოჭალეში) და შარშან-კი ღვინოც მოუვიდათ, რომელიც ქ. ტფილისში ბ. მარიონმა გასინჯა ისე, რომ სადაური იყო არ იცოდა და თქვა, ერთ საუკეთესო ღვინოდ უნდა ჩაითვალოს იმ ღვინოებში, რომელიც მე აქ კავკასიაში დამიღვევიაო.

დამყვნაში მხოლოდ ორმა სახემ დამყვნისამ ივარგა, თუმცა დამყვნა ბევრ-გვარია: ა) ესრედ წოდებულმა „graffe d'epaulement“, რომელიც მაშინით კეთდება და ბ) უბრალო დამყვნამ ზედაპირის გახეთქით, რომელიც დანითა და ხელით კეთდება.

ჯერ-ჯერობით ჭკადუაშს ადგილობრივად დამყვნამ იმ გვარადვე ივარგა, როგორადაც საზრდისში (питомник). მაგრამ ეს სამეგრელოს ჰაერს და ნიადაგს უნდა მიეწეროს.

უნდა შევნიშნოთ, რომ წელს-კი გადარგული ვაზი ძრიელ დაშავდა, რადგან ფრანგმა, რომელსაც მინდობილი ჰქონდა ჭკადუაშში ვენახის მართვა-გამგეობა, ბევრი რამ დააკლო, ამას გარდა ფილოქსერამაც, რომელიც მმართველმა ვერ შენიშნა, თუ არ უნდოდა შეენიშნა, დიდი ზარალი მისცა ვენახს.

როდესაც ნებას დართავენ ამერიკულის ვაზის გამოტანისას, მაშინ უნდათ სამეგრელოში სცადონ ზოგიერთის შეერთებულ მცენარეთა და პირდაპირ მოსამრავლებელ ვაზთა წარმოება. ამ უკანასკნელ ვაზთაგანს ბბ. მარიონმა და ჰორვატმა გვირჩია ჟაკეზის, ჰერბემონის და იორკ-მადეირას მოშენება. სამეგრელოსთვის-კი უნდა გამოაკლდეს ჟაკეზი, რადგან ეს ვაზი ვერ უძლებს „ანტრაკნოზის“ ავადმყოფობას, მაგრამ სამაგიეროდ შეიძლება მიმატება 1) Noa-სი (თეთრი ყურძენია), რომელიც კარგს ღვინოს იძლევა და როგორც ქალბ. პონსოს წიგნიდან, „ამერიკის ღვინოები“-დან, სჩანს, სამეგრელოსთვის გამოდგება; 2) ცინთიანა (შავი ყურძენი), რომელიც ამერიკის საუკეთესო პირდაპირ მოსამრავლებელ მცენარედ ითვლება, რადგან მისი ღვინო კარგის ღირსებისა არის.

ორივე ეს ვაზი მაინცა-და-მაინც დიდს მოვლას არ საჭიროებს. ნიადაგში, თუ-კი მაინცა-და-მაინც ბევრი კირი არ იქნება, კმარა მათთვის 5-6 გოჯი სიღრმე ჩასათესად და უძლებენ კიდევ, ყოველგვარ ავადმყოფობას, თითქმის წამლობაც არ უნდათ ისე.

ეხლანდელს დროში სამეგრელოსა და აფხაზეთში მევენახეობის საქმე მეტად ცუდს მდგომარეობაშია და მეტად მცირე მოსავალს იძლევა, ზუგდიდსა და სენაკის მაზრებში მხოლოდ

80 ათასიდან 100 ათას ჩაფამდე ღვინოს იძლევა, რაც მარტო მცოვრებლებს არა ჰყოფნის.

მხოლოდ მარტო დ. ზუგდიდი წელიწადში 20-25 ათასს ჩაფ ღვინოს იწერს სხვა ადგილებითგან. ოდესღაც სამეგრელოსა და აფხაზეთის ღვინო უდრიდა საქართველოს სხვა საუკეთესო ღვინოებს, მაგალითად „ოჯალეში“ სამეგრელოში და „ამილახუ“ აფხაზეთში.

უნდა ვიქონიოთ იმედი, რომ მევენახეობა სამეგრელოსა და აფხაზეთში ძველებურად მალე აღორძინდება.

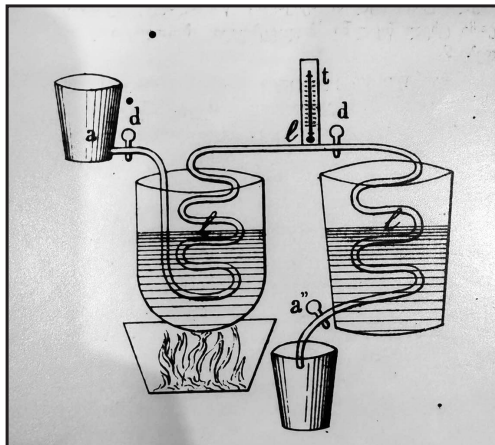
გლეხებსა და მემამულეებს მარტო სიმინდი მოჰყავთ და უყურადღებოთ, გამოუკვლევლად, სტოვებენ იმ სიმდიდრეს, რომელიც დამალულია მათს თავისუფალს მიწებში. იმ მცოდნე კაცების აზრით, რომლებმაც წელს დაიარეს სამეგრელო, იქ არის რამდენიმე ათასი დესეტინა, სწორედ მევენახეობისათვის გაჩენილი.

ამას გარდა ზღვაც რა-კი ახლოს არის, გატანა ღვინისა რუსეთში მეტად იაფად დაჭდება. მაგალითად: ქკადუაშიდან ანაკლიამდინ მიტანა ერთის ჩაფის ღვინისა დაჭდება 6 კაპეიკი, მეტი არა. ამგვარი გარემოება საკმაოდ ხელს უწყობს ადგილობრივის ღვინის გასაღებას.

**მეურნე. - 1894.- 31 მარტი. - N5-6. - გვ. 1-4**



მეურნე. - 1888. - 10 ივს. - N22. - 83. 6.  
(ვაზის ნამლობა)



მეურნე. - 1891. - 12 მაისი. - N10. - 83. 14  
ღვინის გასათობი აპარატი



## „ცნობის ფურცელი“ (1896-1906)

გაზეთ „ცნობის ფურცელის“ პირველი ნომერი გამოვიდა 1896 წლის 20 ოქტომბერს. 1901 წლიდან კვლავ გამოიცა იმავე სახელწოდების, ყოველკვირეული სურათებიანი დამატება.

1904 წლიდან „ცნობის ფურცელი“ პარტიულ ორგანოდ გადაიქცა. კონკრეტულად, იგი გახდა იმ დროს დაარსებული სოციალისტ-ფედერალისტური პარტიის გაზეთი. აღნიშნული პარტია სოციალ-დემოკრატებისგან განსხვავებით, ეროვნულ პოზიციას გამოხატავდა. ამ პარტიის წევრები, ეროვნულ პლატფორმაზე მყოფნი, აქტიურად მონაწილეობდნენ აღნიშნული გაზეთის მუშაობაში: არჩილ ჯორჯაძე, გიორგი ლასხიშვილი, კიტა აბაშიძე, მიხეილ ზანდუკელი, გიორგი ზანდუკელი, გრიგოლ რცხილაძე და სხვები.

გაზეთი „ცნობის ფურცელი“ გამიდიოდა ჯერ ვალერიან გენიას რედაქტორობით, შემდეგ კი, მას ჩაენაცვლა ალექსანდრე ჭყონია და ბოლოს, ალექსანდრე ჯაბადარი. მეღვინეობა-მევენახეობასთან დაკავშირებით, აღნიშნულ გაზეთში, ინფორმაცია ძირითადად ეხება ღვინის სარდაფების გამრავლებას, გვხვდება სხვა სახის სარეკლამო მასალაც ამ დარგთან დაკავშირებით.

„ცნობის ფურცელი“ დიდ მნიშვნელობას ანიჭებს ქართული ღვინის რეკლამირებას როგორც რუსეთის იმპერიის ბაზარზე, ისე მისი ცნობადობის გაზრდას ევროპის მასშტაბით. გაზეთი განცხადებებითა და რეკომენდაციებით მოუწოდებს ქართული ღვინის მწარმოებლებს ინტენსიურად მიიღონ მონაწილეობა სხვადასხვა ქალაქში გამართულ სამეურნეო გამოფენებზე.

გაზეთი რეკლამას უწევს ქართულ, კონკრეტულად, კახურ ღვინოებს ადგილობრივ ბაზარზე. საზოგადოებას აძლევს სა-

ჭირო ინფორმაციას თბილისში გახსნილი ღვინის სარდაფების შესახებ, როგორებიცაა „იყალთო“, „წინანდალი“, „ველისციხე“ და სხვ. მნიშვნელოვანია, რედაქციის მიერ შექმნილი კლიშეები, ფოტომასალა; მკითხველს საშუალება აქვს დაათვალიეროს სხვადასხვა სახის ღვინის ბოთლების ვიზუალური მხარე.

---

## **მიქელაიშვილი ა. გურიის სავაჭრო ამხანაგობის "შუ-ამავლის" საყურადღებოდ**

დღეს, როგორც ნამდვილად ვიცით, აუარებელი მოთხოვნილება არის ვაშლისა ოდესაში და რუსეთის ზღვის პირას მდებარე სხვა ქალაქებში. ამავე დროს ძალიან დიდი მოსავალი იყო ამ ხილისა ქობულეთს, აჭარაში და გურიაში. ამისათვის, მეტი არ იქნება მოვარგონოთ ამხანაგობის გამგეობას, რომ იგი ვალდებულია ამ საქმეს დიდი ყურადღება მიაქციოს და ყოველივე ამისთანა საქმეს ხელი მოჰკიდოს, თუ უნდათ რომ მეტი ყურადღება და სიყვარული მიიქციონ საზოგადოებისა; ამით წევრებს გაიმრავლებს და ფულებსაც მოიგებს ამხანაგობა; როგორც ნამდვილად ვიცით, ადესაში ფუთი ვაშლისა ღირს, რომელიც ჩვენში 40-60 კ. არის, 2 მანათი და მეტიც. აგრეთვე ამხანაგობამ უნდა მიაქციოს ყურადღება გურიაში ასეთს დიდ მოსავალს ოდესის ღვინისას, იმ დროს როდესაც წელს მთელს საქართველოში ღვინის მოსავალი 30 % აღარ ყოფილა შედარებით სხვა წლებთან; ამ ღვინოს ბათომში სხვა ტომის ხალხი როგორც ბუნებრივს ღვინოს, ძალიან ეტანება და დიდი მოთხოვნილებაც არის, გურიაში-კი ეს ღვინო ფუთი 60 კაპ, იყიდება.

**ცნობის ფურცელი. – 1896. – 22 ნომბერი. – N 34. – გვ. 3.**

## **ამხანაგთაგანი. ს. ასკანა (გურია) 29 ნოემბერი**

წლევანდელი წელიწადი გასულ წელთან შედარებით, საზოგადოდ გურიაში და მეტადრე ასკანაში, მოსავლიანი არის, თუმცა ასკანაში სიმინდი ყოველგან არ მოდის საკმაოდ, მაგრამ ამის მიზეზი მინის უქონლობაა. (აქ საზოგადოდ გლეხებს ძალიან ცოტა მინები აქვთ). სამაგიეროდ ოდესის ყურძენი ძალიან კარგი იყო და საუკეთესო ხარისხის ღვინოებიც დადგა: საუბედუროდ თოვლმა მოგვისწრო და ზოგ ადგილას მოუკრეფავი

დარჩა, მაგრამ დაკრეფის და შენახვის იმედი იმ დანარჩენი ყურძნისაც გვაქვს. აქა-იქ ჩხავერსაც ასხია, ეს უკანასკნელი კი თითქმის დაუკრეფავია, რადგან დროზედ ვერ დამწიფდა. ჩხავერს თოვლი დიდს ვერას დააკლებს და იმედიც არის ცოტაოდენ ღვინოს დავაყენებთ. მართლაც კარგს იზამდა გურიის სავაჭრო ამხანაგობის „შუამავლის“ გამგეობა, (იხ. „ცნობის ფურცელი“ N 34 ა. მიქელაიშვილის წერილი), თუმცა ვაშლის გატანის დრო გაუშვა ამ ამხანაგობამ (ეხლა თითქმის სულ გაზიდულია და თუ სადმე მოიპოვება თითო ოროლა ფუთი, ეს არც იმდენ თანხას შეადგენს). მაგრამ ოდესის ღვინის მოსავალი მართლაც სამაგალითოა და ეს ხომ ჯერ არავის გაუტანია და აუარებელი იშოვება, რომ ამ საქმეს ამთავიდგანვე შეუდგებოდეს და იყიდდეს ღვინოებს (ფუთი საუკეთესო ხარისხის 60-80 კაპ. ადგილობრივ). ...შეიძლება ამხანაგობის გამგეობა უკეთეს რამესაც ფიქრობდეს, მაგრამ ეს იმას მიემსგავსება „მეფე გულში მღეროდა, ყმებობანი მითხარითო“, ჩვენ ამხანაგობის ანგარიშისა ჯერ ჯერობით არა რა ვიცით და, ჩვენის აზრით, ეხლა ამ დროებით თვინის გატანაზე მიუთითებს, ვინაიდან წელს ღვინის მოთხოვნილება ბევრია და თან მოსავალიც კარგია. ამხანაგობის გამგეობა გვეტყვის: „ღვინის გამოცნობა-მოვლა-ყიდვა-გაყიდვას მცოდნე კაცები უნდაო“. არც მაგისტრის წავალთ შორს. ს. ასკანაში არიან იალტაში სწავლა დასრულებული ყმაწვილები: აქვსენტი ჩხაიძე და მიხეილ ახალაძე; ჩემის აზრით ეს პატივ-ცემულნი ხელს გაუმართავენამხანაგობას ამ საქმეში, როგორც მცოდნე პირნი. საუკეთესო ღვინოების შექმნა შეიძლება ს. ასკანაში, მენიეთში, ვაკის-ჯვარში, ციხეში, შემოქმედში, ლიხაურში. გასულს წელში კარგი ოდესის ღვინო ს. ასკანაშიაც გაიყიდა ფუთი ორ მანეთად.

**ცნობის ფურცელი. – 1896. – 3 დეკემბერი. – N 45. – გვ. 3.**

### **ჰორტ-პეტროვსკი: ახალი ამხანაგობა ღვინის მწარმოებელთა**

აქაური ღვინის მოვაჭრემ გრ. თოიძემ შეადგინა ახალი ამხანაგობა, ქართულ-დაღისტნური ღვინოების სავაჭრო. ეს ამხანაგობა, სასარგებლო და შემოსავლიან დაწესებულებად უნდა გახდეს მომავლისთვის, რადგანაც დღეს მთელის საქართველოს მევენახეობა ფილოქსერამ, მილდიუმ, ნაცარმა და ახალმა ვაზის ავადმყოფობამ „ბლეკროტმა“ გაანადგურა და დღეს ღვინოები საქართველოშიაც მოაქვთ საზღვარ გარეთიდან და



რუსეთის ზოგიერთა ადგილებიდან: ბესარაბიიდან, ყირიმი-დან და სხვა.

თუ ამ ახალმა ამხანაგობამ „ანკარა“-მ ივარგა და მკვიდრ და მტკიცე ნიადაგზედ დამყარდა, საკმარისი თანხა შეექმნა, სწორედ ჩინებულს მომავალს უნდა მოველოდეთ. ეჭვი არ არის რომ ყოველი შეგნებული ქართველი ვაჭარი და მეურნე სრულის თანაგრძნობით მიეგებება ამ ამხანაგობას, გახდება მისი წევრი და დაეხმარება მის აღორძინებას თავისა და ქვეყნის სასარგებლოთ. ბ-ნი გრ. თოიძეს უკვე შეუმუშავებია გამორკვეული წესდება ამხანაგობისა, მისის აზრით და დღევანდელი საჭიროების მიხედვით ამხანაგობა იმოქმედებს ქალაქ თბილისში და სხვაგანაც განყოფილების დაარსებით; საწევრო გადასახადი (პაით) 500 მანათი, რომელიც, თურმე, წვრილ-წვრილად შეიძლება შეტანილ იქმნას. საზოგადოთ წესდება შედგენილია მარტივად და მეტად საღად. პაის შემძენს გარდა ეს ამხანაგობა მხარჯველთათვისაც მეტად სასარგებლო იქმნება. ღმერთმა ხელი მოუმართოს.

**ცნობის ფურცელი. – 1897. – 7 თებერვალი. – N 108. – გვ. 3.**

## **ახალი ამბავი : გურია : ღვინის კარგის მოსაკვლის მოლოდინი**

წელს აქეთ ვაზს ისე საღად და კარგად ასხია, რომ „ავი თვალის კაცს სწორედ არ ენახება“. საკვირველი ისაა, რომ ჩვენებური ვაზიც გამოცოცხლებულია და თითქმის ისე ბლომად მოუსხამს, როგორც იზაბელას. ვინ იცის, შეიძლება ამ ჩვენმა სათაყვანებელმა მცენარემ აიტანა ხანგრძლივი ავადმყოფობა და ისევ ძველებურს ჯანზე დადგა. ამ ჟამად ჩვენებური ყურძენი უკვე დამარცვლულია და ცოტა ხანში ისვრიმაც ივარგებს. მაშასადამე, საეჭვოა, რომ ნაცარმა კვლავინდებურად დარჩოს ხელი. რაც შეეხება იზაბელას ყურძენს, ის კარგა ხანია, რომ ისვრიმად სინჯეს. ივლისის შუა რიცხვებისათვის, ვგონებ, აქა-იქ კიდევაც დამწიფდეს. მაგრამ უბედურება ეს არის, რომ ზენა-ქარი არ გვასვენებს და ზღვის ქარიც ისე გაგვითამამდა, რომ არ შეიძლება კვირაში ერთხელ არ გვინახულოს. ხოლო ერთი ღონიერი ქარი, ზენა იქნება თუ ქვენა, საკმაოა სრულიად ხელი აგვადებინოს ჩვენს მოლოდინზე.

**ცნობის ფურცელი. – 1897. – 28 ივნისი. - N 239. – გვ. 3.**

## **ზარაფიშვილი, ილია. „ამით საყოველთაოდ ვაცხადებ... : (განცხადებანი)**

ამით საყოველთაოდ ვაცხადებ: ვინც ცნობებს საჭიროებს კახეთში ღვინის ყიდვის საქმეში: ან არ ყოფილა კახეთს და იმიტომ, ან გამოუცდელია და ეშინიან მოტყუებისა, ან გარემოების გამო თვით ვერ წამოვა, ხელ ქვეითის გამოგზავნა-კი შეუძლიან, ან წამოუსვლელად უნდა შეიტყოს, რა ფასებშია ღვინო, ვსთხოვთ, ყოველ შემთხვევაში წერილით თუ პირად მიჰმართონ ამ ადრესით: в Телавъ. И. Зарапишвили, რაზედაც უსასყიდლოდ ყოველთვის ჯეროვანს პასუხს მიიღებენ.

ვსთხოვთ ეს ჩემი განცხადება სხვა გაზეთებმაც გადაბეჭდონ.

„ცნობის ფურცელი. – 1897. – 24 ოქტომბერი. – N 350. – გვ. 4.

## **ხაშველი სოსიკა (იხედავხილი, იოსებ ზაქარიას ძე). ჩარჩ-ვაჭრები და ღვინის მოსავალი : (ახალი ამბავი : სოფ. ხაშვი (გარეთ-კახეთი))**

ღვინის მოსავალი თუმცა კარგი იყო, მაგრამ რა გამოვიდა! “ჩემი ურგები ქოთანი ქვასაო, შეჭამადი ძაღლსაო”, ნათქვამია. ხაშველების მომატებული მოსავალი ამ ანდაზას მოგაგონებთ. გარეგნულად კაი ვენახებით მაჩვენებელი ს. ხაშვი წარმოადგენს მევახშეთა ყმას. დადგა ღვინოები და მევახშეებმაც აიღეს “აღმასრულებელი ფურცლები”, ჩამოიარეს მარნებში და ქვევრები დაბეჭდეს. ეს მოვლენა თვალ-ნათლად ჰყოფს ხაშველების ცხოვრების უნეს-რიგობას; წლითი-წლობამდის მუშაობენ და მოსავლის დროს-კი მოვა ვიღაცა მოვალე (მომეტებულს შემთხვევაში სირაჯები) და ვალში მიიწყვენ ხოლმე ღვინოს...

ერთმა სომეხმა სირაჯმა შარშან ვაზის საწამლებლად გოგირდი დაარიგა და მის სანაცვლოდ მიიწყო ფუთში ორი ვედრა (ჩაფი და სამი ხელადა) ღვინო, რომელიც სულ რომ ცოტა ოთხ მანეთად მაინც ღირს. ასე, რომ ხაშველებს თვითო ფუთი გოგირდი (კარგის ხარისხისა ღირს 1 მ. 80 კაპ.-დის და ვაჭრისაგან დარიგებული საშუალო ხარისხისა თუ იქნებოდა) უჯდებათ ოთხ მანათად...

სოფელში სასოფლო სამიკიტნო გახსნეს (ხალხი მომეტებულად სამიკიტნოებში ატარებს დროს, ეკკლესიის ნაცვლად),

რომელსაც „სასოფლო დუქანი“ უწოდეს და ჩარჩ-ვაჭრების დამლუპველს ხრიკებს-კი ყურადღება არ მიაქციეს. რა სჯობდა იმას, რომ იმ ფულით, რაც დაუჯდათ სასოფლო სამიკიტნო, შეედგინათ პატარა თანხა, რითაც შეეძლოთ უყიდნათ გოგირდი სოფლის სასარგებლოთ? ნისიათ გაასესხებდნენ და მოსავლის დროს აიღებდნენ ღვინოს (რასაკვირველია, ისე უღმერთოდ არა, როგორც სირაჯმა ჰქნა).

ამავე სირაჯმა შარშან ოთხი ბოჩკა ღვინო გაასესხა სოფელში (დაბალის ხარისხისა) და წრეჯანდელის მოსავლის დროს მიიწყო თავანკარი ღვინოები. ეს საქმეები ჩაიდინა „ჩვენმა მწყალობელმა სირაჯმა“ სოფლის მოწინავეთა შემწეობით?..

სად არის პატრონი?..

კეთილი საქმე ყოველთვის შეიძლება გაკეთდეს, ნამეტურ სოფლებში, თუ მოწინავენი თავიანთს ჯიბეს არ ემსახურებიან. ჩვენის სოფლის მოწინავენი-კი — გლეხები, თავიანთსავე ძმებს ჰყიდნიან; სირაჯებს და სხვა ამგვარ სოფლის წურბელებს აძარცვინებენ და აწოვებინებენ.

სოფელში თუ ღვთისწიერნი მოიპოვებიან, ესენი ერიდებიან ურთი-ერთის წყენას, რომ ვუთხრა, ვაი თუ ეწყინოსო?! რას ნიშნავს პირადი წყენა, პირადი მოძულეობა მაშინ, როდესაც მთელი სოფელი ჩარჩ-ვაჭრების და სხვა მყვლეფავეების ხელში ჩაცვივნილი ითხოვს შველას? დროა, ხაშმელმა ცოტად თუ ბევრად შეგნებულმა (რამდენიმე ინტელიგენტიც არის) ნაწილმა ამოიღოს ხმა, მოიხსნას სიზარმაცის გუდა, ჩაერიოს სოფლის საქმეებში და უწინამძღვროს ხალხს.

**ცნობის ფურცელი. – 1897. – 2 დეკემბერი. - N 388. – გვ. 3.**

## **ნადიკვრელი (ზარაფიშვილი, ილია). თელავის თავად-აზნაურთა კრება: ღვინის წარმოება და ვაჭრობა**

მესამე საკითხი, განხილული ამავე კრებისაგან გამონვეული იყო კერძო პირისაგან და შეეხებოდა კახეთის საჭირ-ბოროტო საქმეს ე.ი. ღვინის ვაჭრობასა. როგორც მოეხსენება მკითხველს, ამაზედ მრავალი ითქვა გაზეთებში და როგორცა სჩანს, ამ ვაჭრებამ ჯერ სიღნაღის მაზრის თავად აზნაურთა ყურადღება მიიქცია და ახლა თელავის მაზრის თავად-აზნაურობისა. საქმე იმაშია, რომ კახური ღვინის სახელით ისყიდება ყველგან, ვინ იცის სადაური ღვინო. ის ღვინის მოვაჭრენი,

რომელთაც არც- კი იციან კახური ღვინის გემო და რომელთა სავაჭრო დუქანში არც ერთი ჭიქა კახური ღვინო არ არის, ყველა მხრის ღვინოს, ან იქავ მომზადებულ დაშაქრებულ წყალს კახური ღვინის სახელით ჰყიდიან. არიან ისეთნიც, რომელთაც ნასყიდი აქვთ 2-10 ბოჭკამდის კახური და 100 200-დის ბოჩკა ან ღვინო, ან წყალი დაშაქრებით ღვინოთ ქცეული და ყველა ამას კახური ღვინის სახელით ჰყიდიან. რაც საქართველოში და მთელს რუსეთის იმპერიაში ღვინით მოვაჭრენი არის, ამათგან მართო კახური ღვინით ვაჭრობს „კახეთის მევენახეთა ამხანაგობა“ და ის დიდი მემამულენი, რომელთაც თვისი საკუთარი სავაჭრო დუქანი აქვთ, დანარჩენები სულ ტყუილად აწერენ სახელს კახური ღვინისას, იმათ ან სულ არა აქვთ კახური ღვინო, ან 100 ბოჭკა ღვინოზედ ერთი-ორი, ან ცოტა მეტი ღვინო აქვთ კახური. ამ ნაირი მდგომარეობა ღვინის ვაჭრობისა საზარალოა, როგორც კახური ღვინის მხმარებლისათვის, რომელსაც, კახური ღვინის სახელით, ვინ იცის, რისგან შენელებულს წვენს ასმევენ, აგრეთვე კახეთის მევენახეთათვის, რომელთა ნაწარმოები მაღალი ხარისხის ღვინის ფასის დამცემია. კახეთში ვაზი ნაზია, რის გამოც მეტი შემუშავებაც უნდება და მცირე ნაყოფსაც იძლევა. ორივე გარემოება ღვინის წარმოებას აძვირებს, რის გამოც თვით ღვინო ძვირად უჭდება მევენახეს და ზემორე აღნიშნული ღვინის მოვაჭრეთა თაღლითობის, გაიძვერაობის, გაქნილობის, მატყუვრობის და ვერაგობას წყალობით კი იძულებული ხდება მწარმოებელი იმაზედ იაფად გაყიდოს, რაც თვითონ უღირს.

ამას გარდა არიან ისეთი თავად აზნაურნიც, რომლებიც თვისს სახელს ფირმად აძლევენ რომელსამე ღვინით მოვავაჭრეს. ამათ ან სულ არ აქვთ ვენახები და თუ აქვთ, იმოდენა, რომლის მოსავალი სულ მთლად იმ ვაჭარმაც რომ წაიღოს, მაინც ორი კვირა არ ეყოფა. ამისთანა საქციელი თავად აზნაურთაგან შეუფერებლად უნდა ჩაითვალოს.

მიიღო ყველა ეს კრებამ სახეში და გადასწყვიტა, რომ აეკრძალოს თავად-აზნაურთ თვისი სახელის ფირმად ვისდამი გადაცემა და იმ პირთ, რომელთაც უკვე გადაცემული აქვთ, დაევალოთ თვისი სახელი მოაშლევინონ ფირმაზე, თელავის მაზრის თავად-აზნაურობა მიემხროს სიღნაღის მაზრის თავად-აზნაურობას, ამ საქმეში ერთად იშუამდგომლონ მთავრობის წინაშე, უკეთი ინებებს და თუ არა, ცალკე იშუამდგომლოს; ამ საქმის ჭეროვანი წარმოებისათვის კომისიის შესადგენად ამორჩეულ იქმნენ: თავ. ლევან ჯანდიერი, თავ. სიმონ

რევ. ვახვახიშვილი და თავი ალექსანდრე რევ. ვახვახიშვილი.  
ამაზედ შესდგა ოქმი და ხელმოწერილ იქმნა დამსწრეთაგან.

**ცნობის ფურცელი. – 1898. – 21 აპრილი. - N 512. – გვ. 3-4.**

### **იგივე. ღვინის მოსავალი : ახალი ამბავი**

სოფ. ახმეტაში კარგა ხანია წლევანდელისთანა ღვინის მოსავალი არა ყოფილა. კარგ რიგიან ღვინოს ჩაფს რვა აბაზიდან ორ მანეთამდე იშოვნის კაცი. ღვინის სიუხვეს მოჰყვა ხალხის სიმხიარულე და აყალმაყალი. საითაც გაიხედავთ, სულ სიმღერის და ჩხუბის ხმას გაიგონებთ. როგორც ეტყობა, მთელის წლის მოსავალს ეხლავე უპირობენ გათავებას. ხომ მაინც ისეა ჩვენი ხალხი ცნობილი, რომ თუ მოუვიდა რამე, ერთად უნდა გამოქამოს.

**ცნობის ფურცელი. – 1898. – 17 ნოემბერი. - N 681. – გვ. 3.**

### **ცხვედიანი, კოსტა. ღვინის მოსავალი : ახალი ამბავი ს. ჭყვიში (ლეჩხუმის მაზრა)**

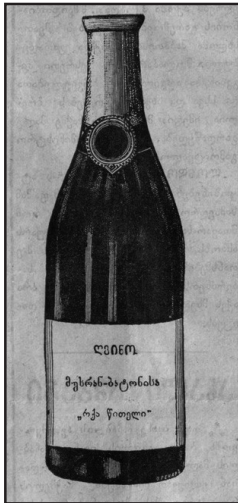
სოფელი ჭყვეში მდებარეობს ქუთაისიდან სამოცდა ექვსი ვერსის მანძილზე, ლეჩხუმის და რაჭის მაზრების საზღვარზე. სოფ. ჭყვიში დიდი ხნიდანვე ნაქებია თავისი მშვენიერი ღვინით. მაგრამ, საუბედუროდ, ამ ბოლო დროს ავადმყოფობამ ძლიერ შეაწუხა ვაზი და ღვინის მოსავლის იმედი თან და თან გვეკარგება. ეს ოთხი წელიწადი გადის, რაც აქაურ მცხოვრებთ ერთი წვეთი ღვინოც ვერ გაუყიდნიათ. ამის გამო გლეხის ვალი და „ნედოიმკები“ თან და თან მატულობს, მით უმეტეს, რომ აქეთ დიდი სივიწროვეა ადგილებისა, რის გამო ძალიან ცოტა ითესება.

**ცნობის ფურცელი. – 1898. – 19 დეკემბერი. - N 708. – გვ. 3.**

# ახალი აბაკვი : მიუხედავად იმისა, რომ ჯერ ღვინის...

მიუხედავად იმისა, რომ ჯერ ღვინის მოსავლის პირი ცხადი არ არის, კახეთს ჩვეულებრივ შესევთან თბილისელი ჩარჩები და წვრილ ვენახების პატრონ გლეხებს წლევანდელ მოსავლის ფასებში ურიგდებიან. რადგანაც კახეთის ბევრ მემამულეს შარშანდელი ღვინოც ბევრი დარჩა სარდაფებში, ჩარჩებმა ერთობ დასწიეს ღვინის ფასი და იძლევიან ახალ ღვინოში ათ-თხუთმეტ შაურს ვედროზედ. ძველი ღვინოების ფასი კი ვედროზე მანეთიდან ორ მანეთამდე ადის. თუ სეტყვა არ მოვიდა, იმედი აქვთ, რომ წელს ღვინის კარგი მოსავალი იქნება.

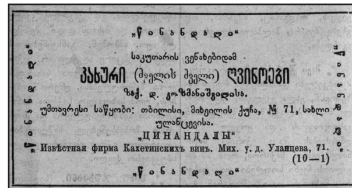
ცნობის ფურცელი. - 1900. - 6 ივლისი. - N 1172. - 83. 1.



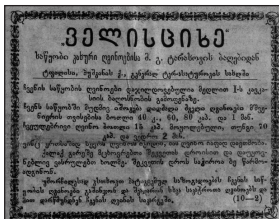
ცნობის ფურცელი. - 1897. - 23 იანვ. - N 234. - 83. 2.



ცნობის ფურცელი. - 1897. - 24 დეკ. - N 410. - 83. 1.



ცნობის ფურცელი. - 1897. - 7 თებ. - N 108. - 83. 1.



ცნობის ფურცელი. - 1898. - 22 დეკ. - N 710. - 83. 1.

## პირთა საძიებელი

- ა. ვ-შილი – იხ.: ვახვახიშვილი, ა.  
ა. მ.-შილი – 224  
ა. ფრონელი – იხ.: ყიფშიძე, ალექსანდრე  
ა.-ლი – იხ.: ყიფშიძე, ალექსანდრე  
ა-ლი, ნ. – იხ.: აღნიაშვილი, ნიკოლოზ  
ან. – 218  
აბამელიძე (მასზე) – 230  
აბაშიძე, ა. (მასზე) – 112  
აბაშიძე, კიტა (მასზე) – 238  
აბრაუ (მასზე) – 230  
ადანაია, კაცია (მასზე) – 230  
ადელხანოვი (მასზე) – 98  
ალბედინგენი (მასზე) – 85  
ამილახვარი, ი. გ. (მასზე) – 161  
ამილახვარი, ლუარსაბ (მასზე) – 112  
ამხანაგთაგანი – 239  
ანდრონიკიშვილი, აქაზა (მასზე) – 62  
ანდრონიკაშვილი, ივანე (მასზე) – 22  
ანდრონიკაშვილი, ს. დ. (მასზე) – 136  
ანდრონიკოვი, ივანე - იხ.: ანდრონიკაშვილი,  
ივანე  
ანტონა (მასზე) – 112  
აღნიაშვილი, ნიკოლოზ – 156  
ასათიანი, ალექსი (მასზე) – 150  
ასათიანი, გიორგი (მასზე) – 143, 148  
ასათიანი, მ. (მასზე) – 143-144  
ბაბუნძიძე, იოსებ გრიგოლის ძე (მასზე) – 129  
ბაგრატიონ-მუხრანელი, ივანე (მასზე) – 22, 144-145,  
147-148  
ბაკურციხელი – 137  
ბარელი – 75  
ბარიატინსკი (მასზე) – 19  
ბასკაკოვი (მასზე) – 80  
ბაქრაძე, კ. – 130, 134  
ბერაძე, გიორგი (მასზე) – 150  
ბერიძე (მასზე) – 50  
ბერიძე, სიო (მასზე) – 77  
ბესიკი – 86  
გაბიჩვაძე, კოდრათი – 165  
გალიცინი, ლ. ს. (მასზე) – 161  
გამრეკელი, სტეფანე – 30, 65  
გამყრელიძე, მერაბ (მასზე) – 62  
გეევსკი (მასზე) – 97, 106  
გოგებაშვილი, იაკობ (მასზე) – 25  
გოძიოვი (მასზე) – 40  
გუგუშვილი (მასზე) – 142  
გუნია, ვალერიან (მასზე) – 238  
გუნცაძე (მასზე) – 86  
გუნცაძე, ი. – 180  
გუნცაძე, იოსებ ალ. (მასზე) – 229-230  
გურიელი, გრიგოლ (მასზე) – 40  
გუსტავსონი (მასზე) – 214  
დ. ნასავლი მებაღე – იხ.: დარეჯანაშვილი  
არჩილ  
დადიანი, დავით (მასზე) – 103-104  
დათიკო ვერმიცანაშვილი – 77  
დარეჯანაშვილი, არჩილ – 106, 179  
დიკენსონი (მასზე) – 106  
ერისთავი, გიორგი (მასზე) – 173  
ერისთავი, ი. (მასზე) – 111  
ერისთავი, რაფიელ – 202  
ერისთავი, რაფიელ (მასზე) – 36  
ევევოროსი (მასზე) – 66  
ვანიშვილი, ალექსანდრე (მასზე) – 161  
ვარნაძე, შაქრო – 174  
ვახვახიშვილი, ა. – 192  
ვახვახიშვილი, ალექსანდრე რევ. (მასზე) – 245  
ვახვახიშვილი, სიმონ რევ. (მასზე) – 245-246  
ვერმორელი (მასზე) – 112  
ვიაზემსკი (მასზე) – 106  
ვიალა (მასზე) – 85  
ვილმორენ-ანდრეი (მასზე) – 233  
ვიტოვიჩი (მასზე) – 132  
ზანდუკელი, გიორგი (მასზე) – 238  
ზანდუკელი, მიხეილ (მასზე) – 238  
ზარაფიშვილი, ილია – 121, 125, 131, 166, 242, 243  
ზაქათალელი – 35  
ზაქარა (მასზე) – 112  
ზდანოვიჩი, გ. (მასზე) – 121  
თ. – 15  
თათუზოვი, გრიგელ (მასზე) – 132  
თეიმურაზ მეფე (მასზე) – 118  
თოიძე, გრ. (მასზე) – 241  
თომა კახელი (მთავრიშვილი) – 81  
ი. ბოდბელი – 28  
ი. კახელი – 75, 197, 200  
ი. ი. – 231  
ი. ს. (სერებრიაკოვი) [ოქრომჭედიშვილი ივანე]  
– იხ.: სერებრიაკოვი, ივანე  
ი. ნ. – იხ.: წინამძღვრიშვილი ილია  
იგივე – 245  
ივანგულოვი (მასზე) – 154  
ივანოვსკი, კ. პ. (მასზე) – 161  
იმედაშვილი, იოსებ ზაქარიას ძე – 242  
იოთანამიშვილი, დ. – 187, 211  
იოთანამიშვილი, დ. (მასზე) – 218  
კ. ბ-ძე – იხ.: ბაქრაძე, კ.  
კავალევსკი (მასზე) – 224  
კავკასიძე, ნიკ. – 151  
კაკელი ინიგოლო – იხ.: ჯანაშვილი, მოსე  
კალანდარიშვილი (მასზე) – 140  
კერესელიძე, ივანე (მასზე) – 11, 173  
კიზირია, გიორგი (მასზე) – 230  
კიზირია, პავლე (მასზე) – 230  
კინურაშვილი (მასზე) – 45  
კირაკოზოვი, არტემ გრიგორის ძე (მასზე) – 132  
კლინოსი (მასზე) – 193  
კობიევი, იაკობ (მასზე) – 62  
კოლედიშვილი, ივანე (მასზე) – 167  
ლ. გ-შილი – 118  
ლაძრე (მასზე) – 207, 220  
ლახხიშვილი, გიორგი (მასზე) – 238  
ლომსაძე, პავლე (მასზე) – 150  
ლორთქიფანიძე, ბესარიონ (მასზე) – 112  
მ. გ. ა. – 73  
მაკაროვი, პ. (მასზე) – 40

მამულოვი, იოსებ (მასზე) – 132, 230  
მარიონი (მასზე) – 232, 235  
მასალსკი (მასზე) – 85  
მასტიკი, ლ. პ. (მასზე) – 161  
მაყაშვილი, დიმიტრი (მასზე) – 124  
მაჩაბელი, ვ. გ. (მასზე) – 129  
მაჩაბელი, ივანე (მასზე) – 25  
მეთვალყურე – იხ.: ფურცელაძე ბესარიონ  
მელიქიშვილი, პ. გ. (მასზე) – 49  
მენდელეევი (მასზე) – 214  
მესხი სერგეი (მასზე) – 25-26, 53, 71  
მელვინეთსუციშვილი, დიმიტრი – 26  
მიურათი (პრინცი) (მასზე) – 103, 133, 231  
მიქელაიშვილი, ა. – 239  
მოარული – 108  
მუხრან-ბატონი (მასზე) – 48-49, 163  
მუხრან-ბატონი, ივანე (მასზე) – 96  
მუხრან-ბატონი, კ. ი. (მასზე) – 161  
მუხრანსკი, ნინო (მასზე) – 173, 179  
ნ. დგ-ძე – 2147  
ნა-გო-ტანგი – 198  
ნადიკვრელი – იხ.: ზარაფიშვილი ილია  
ნაკაშიძე, ერ. – 186  
ნიკოლაძე, ნიკო (მასზე) – 25  
ორბელიანი, ალ. (მასზე) – 111  
ორბელიანი გრიგოლ (მასზე) – 11  
ოსტაფიევი, დ. ნ. (მასზე) – 119  
ოქროშქედლიშვილი, ივანე – იხ.: სერებრიაკოვი, ივანე  
ოქროშიძე, ბიჭია (მასზე) – 150  
პ. ყ-ნი – იხ.: ყიფიანი პეტრე  
პაპუაშვილი, კედელია (მასზე) – 112  
პარანი (მასზე) – 67  
პასტერი (მასზე) – 60-61, 67, 171, 214, 226  
პეტი (მასზე) – 213  
პეტრე გური მთელი – 50  
პეტრიაშვილი, ვ. მ. (მასზე) – 49  
პონსო (მასზე) – 235  
ჟანი, ემილ (მასზე) – 161, 163  
რ. ე. – იხ.: ერისთავი რაფიელ  
რატიანი (მასზე) – 130  
რეიტერი, ი. ნ. (მასზე) – 161  
რეომური (მასზე) – 171  
რიხტერი, ჟ. (მასზე) – 171  
რუდვი, კ. ა. (მასზე) – 144, 146  
რუსიშვილი, გიორგი (მასზე) – 62  
რუსიშვილი, ტანიკო (მასზე) – 62  
რუსიშვილი, ტატო (მასზე) – 62  
რცხილაძე, გრიგოლ (მასზე) – 238  
ს.-ძე – 226  
საბედა (მასზე) – 112  
საკსი (მასზე) – 214  
სარაჯიშვილი, დავით (მასზე) – 98  
სარაჯოვი, დ. – იხ.: სარაჯიშვილი, დავით  
სარქისოვები (მათზე) – 40  
სეითი [სეით გამრეკელი] – 72  
სერებრიაკოვი, ივანე (ოქროშქედლიშვილი) (მასზე) – 11, 20-23  
სვირიქედელი, ალ. – 141  
სოსიკო – 48

სტაროსელსკი (მასზე) – 92, 97, 106  
სულხანიშვილი, ვასილ (მასზე) – 183  
სულხანიშვილი, ი. (მასზე) – 33, 111  
სულხანოვი, ი. – იხ.: სულხანიშვილი, ი.  
ტაგიევი (მასზე) – 40  
ტერ-დავითიანი (მასზე) – 80  
ტიომირიაშვილი (მასზე) – 214  
უმიკაშვილი, პეტრე (მასზე) – 25, 53  
ფირალოვი არტემ – 151  
ფოქსი (მასზე) – 207, 231, 233  
ფომინცინი (მასზე) – 214  
ფურცელაძე, ანტონ (მასზე) – 11  
ფურცელაძე, ბესარიონ – 138  
ყიფიანი (მასზე) – 91, 99  
ყიფიანი, კ. დ. (მასზე) – 107  
ყიფიანი, პეტრე – 99, 102, 220  
ყიფიანი, პეტრე (მასზე) – 86  
ყიფშიძე, ალექსანდრე – 94-95, 139  
შალიკაშვილი – 39  
შარაბანიძე (მასზე) – 105  
შაქრო – იხ.: ვაჩნაძე, შაქრო  
შევარდნაძე, ალ. (მასზე) – 40  
შერემეტევი (მასზე) – 230  
შერვაშიძე (მასზე) – 92  
შოტი (მასზე) – 86  
შტეინგელი (მასზე) – 230  
ჩითახოვი (მასზე) – 98  
ჩოლოყაშვილი, ლუარსაბ (მასზე) – 62  
ჩოლოყაშვილი, ნინო (მასზე) – 62  
ცხვედიანი, კოსტა – 245  
ძიტიიაშვილი, დიმიტრი (მასზე) – 26  
წ. – 204  
წერეთელი, აკაკი (მასზე) – 25  
წერეთელი, გიორგი (მასზე) – 25, 52  
წინამძღვრიშვილი, ილია – 89  
წინამძღვრიშვილი, ილია (მასზე) – 148  
წულუკიძე, კ. – 163  
წულუკიძე, პ. (მასზე) – 135  
ჭავჭავაძე (მასზე) – 74  
ჭავჭავაძე, გულბათი (მასზე) – 62  
ჭავჭავაძე, ილია – 77, 83, 169  
ჭავჭავაძე, ილია (მასზე) – 25, 71  
ჭავჭავაძე, სპირიდონ (მასზე) – 62  
ჭიჭინაძე, ვარლამ – 88  
ჭყოიძე, სვიმონ გარსევანის ძე (მასზე) – 115, 117  
ჭყონია, ალექსანდრე (მასზე) – 238  
ჭყონია, ილია (მასზე) – 183  
ზაინდრავა, ივანე ტარიელის ძე (მასზე) – 117  
ზაშუმელი სოსიკა – იხ.: იმედაშვილი იოსებ  
ზაქარიას ძე  
ხოჯაევი – იხ.: ხოჯაშვილი  
ხოჯაშვილი (მასზე) – 130, 227  
ხუნდაძე, სვიმონ – 143  
ჯაბადარი, ალექსანდრე (მასზე) – 238  
ჯანაშვილი, მოსე – 37  
ჯანდიერი, ლევან (მასზე) – 244  
ჯორჯაძე, არჩილ (მასზე) – 238  
ჯორჯაძე, ზაქარია (მასზე) – 80-81, 98, 230  
პორვარტი (მასზე) – 232