



ქართული დაჯიბნა

204
2000



1-2 2000

საფირმო მალაზია



შპს - ქართული ღვინო და ალკოჰოლიანი სასმელების კომპანიის (GWS) საფირმო მალაზიაში - „თამადა“ ყოველ დღე მ-დან 22 საათამდე ფველაზე უფრო იაფად თბილისში შეგიძლიათ შეიძინოთ G.W.S. - ის ღვინის ფართო ასორტიმენტის მაღალი ხარისხის სერტიფიცირებული ღვინოპროდუქცია.

**მისამართი: თბილისი, შავაჭავაძის
ბაზარი 58 ბაღ.: 25 35 88**

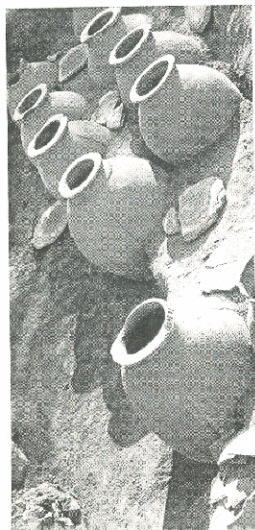
მობრუნდით, გელის

მოსახურებით კმაყოფილი დარჩებით.



საქართველოს მევენახეთა და
მეღვინეთა კავშირის სამეცნიერო-
პოპულარული ჟურნალი

მთავარი რედაქტორი
თემურ ღვინტი
მხატვარი
ანზორ თოდუა



შინაარსი



საქართველო
საქართველოს
კავშირის

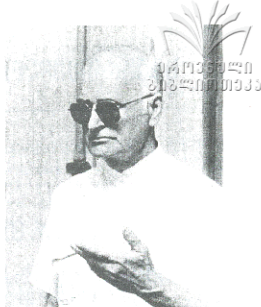
126

რედაქტორის გვარი	3
საქართველოს პრეზიდენტი - საქართველოს პარლამენტს „საქართველოს კანონი ვაზისა და ღვინის შესახებ“	4
თემურ ღვინტი - პარლამენტმა თქვასო, წისქვილმა კი ფქვასო...	5
საქართველოს თავადი - რაჭა-ლეჩხუმს	8
გიორგი ბაგრატიონი - რაჭა-ლეჩხუმის მევენახეთა ჩენი სუნიე (რურეიკის უძველესი წყარო ტრეკლავი) (აღიქვანდროლი, უსახელოვანი მუხრანული)	15
ნუგზარ ცხიშვილი - ქართული ვაზის გენეტიკა თემურ თოდუა, თინა ბაგრატიონი - ვაზის	22
აღზრდა-ფორმირების ფისიოლოგიური ასპექტები სათავეები	24
ვაზი საქართველოში 15 მილიონი წლისაა	26
თამაზ კიკნაძე - კულტურული მევენახეობისა და მეღვინეობის აკადემია	27
გიორგი ბაგრატიონი - წმ. ნინო და ჯვარი ვაზისა	29
თამაზ კანდელაკი - ღვინის ქვამე - ვინაობის სრული გენეტიკა - ვინაობის - პირველი გეგმა თვე	31
ქართული ვაზისა და ღვინის ინდუსტრია ქვამეები	32
ქართული კონიაკ კლავი შეუღარბელოა ტრადიციების ნაკვეთი	33
ნოდარ ჩხარტიანი - მევენახეობა-მეღვინეობის აღორძინების გზაზე	34
აბაში სირაძე - ქართული ღვინის ხარისხის გაუმჯობესების ძირითადი ღონისძიებანი	35
მირაბა ჯაფარიძე - მევენახეობა-მეღვინეობა - რეფორმირების, სივების გზით	38
ღვინისა და პრენის I სურთაშობის ფესტივალი - აქვერი - 2000	41
თემურ კორტაძე - თბილისის I ღვინის ქარხანა - „საგან“	44
სახელეუანი მამულიშვილები	45
ოქსარ ხაჩიძე - სახელგანთქმული მეცნიერი, ქვემარტი მამულიშვილი	48
ივანე ჩხეიძე - ნიუ ალბანი	51
თამაზ კანდელაკი - საქართველოს მეღვინეობის ჩენი თანამედროვენი	52
აღიქვანდროლი ქვამეები	53
საინტერესო ამბების სამყაროში	54
მირაბა ჯაფარიძე - მევენახეობა და მეღვინეობა მსოფლიოში პოლინური სურბარში - ჟურნალი აღვინის სამყარო	57
სხვადასხვა	58
ქართული მევენეულობისა და ვაჭრობის ისტორიის ფურცლები არდაიწყება	59
რევაზ რამიშვილი	60
გეო გუგუნიანი	61
ნიკო ჩხეიძე - ირაკლი ნიჭიერი	61
თამაზ კანდელაკი - როგორ უსვამ	64
დავითიანი ისტორიები	64
ჯუმაბარ ხანთაძე - ხაშუკი	64
თამაზ კანდელაკი - კოლა, ნებისყოფი	65
თემურის გვარი	66

შპს "საქართველოს საჰაერო
სამართლებრივი და ავიაკონსულტინგო
სამსახურის კომპანია"



საქართველო
ბიზნესი



კვირფასო მკითხველო!

უკანასკნელ წლებში არაერთხელ ნოკომპარტავს თქვენთვის იმის თარბაზე, რომ ეურნალი ფინანსურ გაკორცებას გა-
ნიცდის და სასტამბო დავალიანების გამო შესაძლო იყო მისი გამოცემის იძულებითი შეჩერება. სამწუხაროდ, ასეც
მოსტამბოლოდ შარშან ასპირანტთა და შექნიერთა ხარკით შექცეული ერთი მცირე, სამეცნიერო ნაშრომების კრებულის
გამოცემა, როგორც ეურნალის დამატებისა.

წელს კი საქართველოს ღვინისა და ალკოჰოლიანი სასმელების კომპანიის (GWS) მიერ გაწყვეტილი დაფინანსების წყალო-
ბით შესაძლებელი გახდა ერთი ნომრის მომზადება და გამოცემა. ესპერიმენტის მიზნით, გადაწყვიტეთ, ასლებური ფორ-
მით გამოგვეყვას ეურნალი, თუმცა უნდა აღინიშნოს, რომ წლიდან წლამდე ეურნალი თანდათან დაიხვეწა და მისი ფორმა-
ცია და შინაარსიც მოსწონს მკითხველს. ახლაც ტრადიციული რუბრიკებით, მრავალფეროვნად და საინტერესო მასალები-
ებით წარმოვადგენთ. იმედია, ეურნალის ახალი ფორმა დაფინანსდება, ასევე იმედი გვაქვს, რომ აქტიურად დაუდგებით
გვერდში ეურნალს და შენდგებით ნომრიდან წინასწარი ზედმოწერების სახით განაპირებებით მის რეგულარულ გამოცემას.

მაგრამ მხოლოდ ზედმოწერებიდან მიღებული შემოსავლით ეურნალს, ალბათ, გაუძლიერდება არსებობა. ხომ არ
დაფინანსდება, მართლაც, რეკლამიდან მიღებული შემოსავლით. მიუხედავად იმისა, რომ ბოლონოტიში აკრძალულია
ალკოჰოლიანი სასმელები, ღვინისა და ღვინის რეკლამა, გამოდის საინტერესო ეურნალი, მაგრამ თავისუფლად არ იყოფება,
იგი კვ ხაზდება მწარმოებლებს, დანტრეგებულ ფირმებს, შეისლება მისი ზედმოწერით შექმნილი უფრო ვრცელად „ღვინის
სამყაროს“ შესახებ ძილული ჩვენს ეურნალში. იქნებ, მართლაც მიგვებას ბოლონოტიში თავისი, ამ ეტილოზობილოდურ საქმეს
ხომ ადვილად დაადგამთ თავს თუნდაც თბილისისა და მის შემოგარენში განლაგებული შეზღუდული მასუხსამგებლობის
საწარმოები, საექციო სასოფალოებები, ფირმები, დენიითა და ალკოჰოლიანი სასმელებით მოკავრე სუპერმარკეტები? ე-
ურნალი ხომ თავიწი საქმიანობისა და წარმატებების ასახველი იქნება. ბოლოსდაბოლოს, ეურნალის შენარჩუნება ხომ
ჩვენი პრესტიჟისა და დონის საქმეცაა.

ქვირფასო მკითხველო! ანერად სისიამოვნო ამხავი მსურს გაუწყობთ ცნობილია, რომ 1993 წლიდან საქართველო განდა-
ეაზისა და ღვინის სფეროში არის ორგანიზაციის — „O.I.V.“-ს სახელუფლებიანი წევრი, მაგრამ წლების მანძილზე უსახს-
რობისა თუ ეურნალუბობის გამო არ გვქონდა გადასდილი ამ ორგანიზაციის საწევრო გადასახადი, რაც თითოეულ ჩვენს-
განს მსივე ტვირთად მოგვეყვებოდა წლიდან წლამდე. და ჰა, აღარულადა შეენახებობისა და შეღწევიობის სახელმწიფო
რეგულაციების დეპარტამენტმა — „სამტრესტმა“ თავმჯდომარის — ბან ვეკა შამიშვილის აქტიური ძალისხმევით
აღარულადა სახელმწიფო გაღებულდება — „O.I.V.“-ს ვადაურტიცა 11.05.27 პერიოდულად არა, ამასთანავე, დიდი წელი-
ლი შეიტანა ჩვენი ეურნალის გამოცემლობა „სამშობლოსადმი“ სასტამბო დავალიანების დაფარვაში, რის გამოც დღემ-
დე შეჩერებული იყო ეურნალის საქმიანობა. დიდ შაღობას გუხდით „სამტრესტის“ თანამშრომლებსა და პირადლ ბან ვე-
კა შამიშვილს, კოლეგიალური ეურნალუბისა და თანადგომისათვის!

ქვირფასო მკითხველო! დამფინანსებლის გადაწყვეტილებით, წინამდებარე ნომრის საბჭრად მოგართმევთ და ამასთანა-
ვე, გთხოვთ, შეგვეხმაროთ, მოგვეუროთ, თუ რამდენად მოგწონთ ეს ჩვენი წამოწყება და თვით ეურნალი, აგრეთვე დავე-
დსტურებით, გსურთ თუ არა, გახდეთ ჩვენი მუდმივი ზედმოწერი და გულ შემატყვიარი.

თქვნი და ჩვენი სახელი დიდ შაღობას გუხდით ქართული ღვინისა და ალკოჰოლიანი სასმელების კომპანიის (GWS)
ზედმოწერლობას ქველმოქმედებისათვის.

მოუთმენლად ველით თქვენს გამოხმობებს!

საქართველოს პარლამენტს!

საქართველოს ეკონომიკასა და ხალხის ყოფა-ცხოვრებაში მევენახეობასა და მეღვინეობას ყოველთვის განსაკუთრებული როლი ჰქონდა. ბოლო დრომდე ვენახის მოვლა-პატრონობა და ღვინის წარმოება უპირატესად ჩვეულებითი ნორმებით ხორციელდებოდა. თანამედროვე პირობებში საჭირო გახდა ამ სფეროში მტკიცე საკანონმდებლო საფუძვლების შექმნა. ამასთან დაკავშირებით მომზადდა „ვაზისა და ღვინის შესახებ“ საქართველოს კოდექსის პროექტი.

კოდექსი ითვალისწინებს ქართველი ხალხის საუკუნოვან ტრადიციებსა და ამ სფეროში ხანგრძლივი სამეცნიერო-კვლევითი მუშაობის შედეგებს, საზღვარგარეთის ქვეყნების კანონმდებლობის გამოცდილებასა და საერთაშორისო სამართლის ნორმებს. იგი ასახავს დარგის განვითარების და სრულყოფის უმთავრეს პრინციპებს, მისი მართვის საფუძვლებს, რაც უზრუნველყოფს ვენახის მოვლა-პატრონობის საქმეში მეცნიერების მიღწევების სრულად გამოყენებას, ღვინის მრეწველობაში უახლესი ტექნოლოგიების დანერგვას, საერთაშორისო დონის პროდუქციის გამოშვებისათვის საჭირო პირობების შექმნას და როგორც მწარმოებლის, ისე სახელმწიფოსა და მომხმარებლის ინტერესების დაცვას.

„ვაზისა და ღვინის შესახებ“ საქართველოს კოდექსის პროექტი განიხილა და მოიწონა საქართველოს მთავრობამ, რაც მაძლევს საფუძველს საქართველოს კონსტიტუციის 67-ე მუხლის შესაბამისად წარმოგიდგინოთ იგი საკანონმდებლო ინიციატივით.

მდურად შემარდნაჲმ



სავან სპეციალური ტექნოლოგის გამოყენება და წინიჭებული ფესვ სპეციალური სარეგისტრაციო ნორმის

წ) წარმოების ადგილის დასახლების კონტროლი დაქვემდებარებული სამსახური — განსაზღვრულ ზონაში დამზადებული უმაღლესი ხარისხის ღვინო, რომლის წარმოების პროცესი (ზონის გეოგრაფიული საზღვრები, ნარკაობის ფიტოსანიტარული მდგომარეობა, მიწური სიჩქარე, ხაზისხის კონდიციური მარეგულირება) ექვემდებარება სახელმწიფო კონტროლს;

შ) საყოველთაო ღვინო — მიღებული არანაკლებ 3 წელით დაქვემდებარებული სამსახური ღვინო;

ჩ) მწრად ღვინო — დასრულებული ალკოჰოლური დღვილის უფასო მიღებული ღვინო, რომელშიც მარედუქტარული შაქრების კონცენტრაცია 3,0 გ/დმ³-მდე;

ქ) მხურბრად ნახერად მწრადი და ნახერად ტბლი ღვინო — ღვინო, რომელიც მიღებულია დურღის ან ყურამის ტბლის არასრული დადგების გზით, სპეციალური ტექნოლოგიის გამოყენებით, რომელშიც მარედუქტარული შაქრების კონცენტრაცია 5-50 გ/დმ³-ის ფარგლებშია;

წ) მხურბრად მწრადი და ნახერად ტბლი ღვინო — ღვინო, რომელიც მიღებულია მწრად ღვინოში ყურამის ტბლის დამტბობით, რომელშიც მარედუქტარული შაქრების კონცენტრაცია 5-50 გ/დმ³-ის ფარგლებშია;

აა) ცქაილა ღვინო — ღვინო, რომელიც მიღებულია ახლად დაყრდნობილი ყურამის, ვერძის ტბლის, სუფრის ან სამარკო ღვინოს პარკვლიად და ჭურბრად ალკოჰოლური დღვილის შედგენად, რომელშიც ნახმარებაზე გახსნილია არ უნდა აღემატებოდეს 3,5 ხარის, მოცულობით სპირტშემცველობა კი 10,5%-ზე ნაკლები არ უნდა იყოს;

აბ) შუშმუნა ღვინო — ღვინო, რომელიც მიღებულია სუფრის ღვინოსაგან და რომელიც დაქვემდებარებულია სპირტშემცველობა 9,5%-ზე ნაკლები არ უნდა იყოს;



აგ) სპეციალური ღვინო — ღვინო, რომელიც მიღებულია ყურამის ტბლის ან დურღის ხარისხის მიწის ალკოჰოლური დღვილი და მასზე დიდილი სპირტის დამატებით და რომელშიც ღვინის სავითი სპირტშემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 24%-ს, ტიტრული მეკონცენტრაცია უნდა იყოს 4-8 გ/დმ³, მარედუქტარული შაქრების შემცველობა კი არანაკლებ 33 გ/დმ³;

ად) არბოზური ღვინო — ღვინო, რომელიც დამზადებულია მწრადი ან სპეციალური ღვინოების, შეყვანათ სხვადასხვა ნაწილების ექტრაქტის ან მათი არბოზტული სპირტების, ეთილის სპირტის და შაქრის შე-

რევით, რომლის სავითი სპირტშემცველობა უნდა იყოს 20-24 მოცულობით სპირტშემცველობა მეკონცენტრაციაზე — 4,8 გ/დმ³, მარედუქტარული შაქრების შემცველობა კი უნდა იყოს 60 გ/დმ³;

აე) სამარხედი ღვინო — დაქვემდებარებული და გაუფუღებელი ახლადგარდაღი ღვინოა;

აფ) ყურამის ქაქა — ყურამის დაქვემდებარებული მიღებული და დღვილი ან დაქვემდებარებული მასა (პროდუქტი);

აზ) დურღი — დაქვემდებარებული მასა — მარკვლის კარკარბობის, წყნის, შიპაქის (კურბრად ან დღვირბრად), ღვინის დაქვემდებარებული ტექნოლოგიური ცენტრის პირველი შუადღვილი პროდუქტი;

აი) მიტეტი — პროდუქტი, რომელიც მიღებულია ყურამის ტბლით ქაქის წყლით გაზრდილია, შეყვად მიღებული სიხის დღვილი ან დადღვილები ყურამის ქაქის გამოყვლილია;

აი) ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტ შემცველობა — სუფთა სპირტის მოცულობა

რევი, რომლის სავითი სპირტშემცველობა უნდა იყოს 20-24 მოცულობით სპირტშემცველობა მეკონცენტრაციაზე — 4,8 გ/დმ³, მარედუქტარული შაქრების შემცველობა კი უნდა იყოს 60 გ/დმ³;



პროდუქტი 100 მოცულობით კოეფიციენტი 20° C ტემპურადტრიაზე;

აქ) სავითი მოცულობითი სპირტ შემცველობა — სუფთა სპირტის მოცულობითი რაოდენობა პროდუქტის 100 მოცულობით ცხობილში 20° C ტემპურადტრიაზე პროდუქტი არასებული შაქრის მთლიანად დადღვილები შუადღვილია;

აღ) ტრატარული მეკონცენტრაცია — ღვინის ხარისხისა და სუფრისლის მარეგულირება, რომლის შემცველობაც ღვინოსა და ალკოჰოლის სასმელებში განხორციელებულია ერთდროულად მეცხვის არსებობით;

აი) კუბაკი — ღვინოსა და სპირტის სპირტის სპირტის და მედუნეროზის წყბადართული სხვადასხვა კომპონენტის ნახავი;

აი) გავიფარეობენება სეკანობილი — ზონის ხარისხისა და წარმოების ადგილის მხედვითი ცრანარბოზობრდული ტრატარული მეკონცენტრაციის მარეგულირების მარეგულირების მიზნით;

აბ) სპეციალური ღვინო — ცქაილა და შუშმუნა ღვინოს ტექნოლოგიური კომპონენტის, რომელიც შედგება დაქვემდებარებული ღვინის, სპირტის, სპირტული სპირტისა და ლიმონმწკვლისაგან;

აგ) სპირტული ღვინო — სპირტული ნახავის კომპონენტი, რომელიც მიღებას სავითი ღვინოსა და სპირტის ნახავში მხედვითი სპირტული შაქრის უმაღლესი განხილია;

აი) სპირტული ნახავი — ნახავობრდული, რომელიც მიღებულია მწრადი დღვილისათვის გამოყენებით (ბოლოლი) წყობით ცქაილა ღვინის დამზადებისა;

აი) სხვადასხვა ნახავი — მხედვითი

როგორცაღვინო პრაობები ზელსარევილია ვაის კულტურის განსაზღვრებით;

ბ) შეყვანობის ქეზონა — მდებარეობის ზონაში შემავალი შედარებით მკარე ტყარბობის (სავალი), სადაც მოწვეულია ყურამის და მისი ვადამუწავების პროდუქტების განსაკუთრებული ხარისხის და უფასობის მთლიანად ამ მართიადგანგანობებზეულია ამ ადგილის უზრუნველ ფაქტობრივობა ამ ვაისის კომის (კომისიის) მხედვით ამ პრაობებში გამოყვადენებული განსაკუთრებული ღვინობები;

ბ) განსაკუთრებული ზონა — შეყვანობის-მდებარეობის რაიონი ან მისი ნაწილი, ადგილი ან ასეთი ადგილის ვაერთიანებული უბანი, სადაც მხედვება განსაკუთრებული ხარისხობრივი მარეგულირების გზაზე სამსახური ღვინობები;

ბ) ვაისობილი — ვენახის, სადღვის, სანერგის გამოკლევა ბიოლოგიურად განსალი, ვაისობილიც ერთგვარობა (სუფთა) ნარკაობის მისიდად და განსარევილია;

ბ) მისტეტი — დასმარტული ყურამის ტბლი რომლის ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 15%-ზე ნაკლები;

ბ) კონცენტრირებული ყურამის ტბლი — 15%-ზე ნაკლები ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობის არაკარგული ტიტრული თხევილი პროდუქტი, რომელშიც შაქრის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 60%-ზე ნაკლები;

ბ) ყურამის წყნის 1%-ზე ნაკლები ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტ შემცველობის დღვილი — ღვინის, მწრად არამდღვილი პროდუქტი, რომელიც მიღებულია კონცენტრირებული ყურამის ტბლიდან ან კონცენტრირებული ყურამის წყნისაგან;

ბ) კონცენტრირებული ყურამის წყნის — 1%-ზე ნაკლები ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტ შემცველობის არაკარგული ტიტრული პროდუქტი, რომელშიც შაქრის კონცენტრაცია 50%-ზე ნაკლები არ უნდა იყოს;

ბ) ღვინო — პროდუქტი, რომელიც მიღებულია მთლიანად ყურამის ტბლიდან ან დურღის ნაწილობრივად ან სრული ალკოჰოლური დღვილის შედგენად, რომლის მოცულობითი სპირტ შემცველობა 9,5%-ზე, ხოლო ტიტრული მეკონცენტრაცია 4,0 გ/დმ³ ზე ნაკლები არ არის, მარედუქტარული შაქრის კონცენტრაცია 33 გ/დმ³;

ბ) სუფრის ღვინო — მარედუქტი მარეგულირების ღვინო, რომელიც მიღებულია ვაისის სტანდარტული კომის ყურამისაგან ზოგადი ტექნოლოგიის გამოყენებით;

ბ) სპირტული ღვინო — უნდა იყოს ხარისხის ღვინო, რომელიც მიღებულია თითოეული მარეგულირების მარეგულირების მარეგულირების მარეგულირების მიზნით;

ბ) სპირტული ღვინო — უნდა იყოს ხარისხის ღვინო, რომელიც მიღებულია თითოეული მარეგულირების მარეგულირების მიზნით;

ლი შეიძლება ცერიალა ღვინის წარმოებისას მუხრანი დღეობისათვის განაღდებლი ნახავს:

აბ) ამაბრტე — ცერიალა ღვინის წარმოებისას ერთი და იმავე ვიშის წლის მოხვედრისა და ადგილის კრანის ვადამუშავებში მიღებული ღვინოების ურთიერთსწრვაც.

აუ) ტრატე — ბოლოს შეიძლება ცერიალა ღვინის წარმოებისას სატრაყე ნახავის სამსხმის, დასუვვასა და სკაობის დასაგრების ტექნოლოგიური თავჯერვა:

აფ) დავაზა (საბურტაია) — ღვინის ან სხვა სასმელების ნახშირორგანო გზისა ხელოვნურად დავაზა და ვაგრება:

აქ) სასარკო ცერიალა ღვინი — უმდიდრესია სისხლის ცერიალა ღვინო, რომელიც წარმოებულია მდენახეობის განსაჯერებულ ზონაში ნოუველი ვახა სტანდარტული ვიშების კლასიფიკაციაში ნამოთხილი ერთი ან რამდენიმე ვიშისგან მიღებული უმდიდრესი სარისის (სამარკო) ღვინოებისაგან სპეციალური ტექნოლოგიის გამოყენებით;

აღ) ღვინის სივითის სობრტი — აღიკოპოლ ფუკული (ღვინი, აღაუ ქუპა) ნედლეულის გამოხდი მიღებული უმდიდრეს გაქმნევის რეგულირებელი სობრტი;

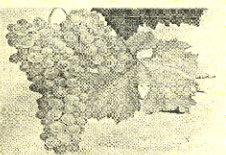
აი) ღვინის დისტრატე (სახლი სობრტი) — აღიკოპოლ ფუკული (ღვინი, დღაუ ქუპა) ნედლეულის ერთგვარად გამოხდი მიღებული სობრტი;

აჟ) სობრტიანი სასმელი — 14% მე მტე მრეცობითი სობრტ შემცველობის სობრტი, რომელიც დასაზღვრულია ურსონისგული ნედლეულისაგან მიღებული ცილის სობრტისა და ამ კანონის თანახმად მუდმივობაში ნებადართული მიეოიერებების დასატეობი ან დაუმატებლიად;

აკ) კოლერი (დაშვარი შექარი) — პროდუქტი, რომელიც მიღებულია მდიდრ ტემპერატურაზე სავარაზის კონტროლირებულ ვაგავლებში;

აღ) დატრება — სობრტიანი სასმელების დასაზღვრებას მუდმივობაში ნებადართული ერთი ან რამდენიმე დასატეობელი პროდუქტის ვაგავრება ვიშა პროდუქტითა სკრაოთა შექარის მასის ვარკვეული კონცენტრაციის შესაქმნელად;

აი) არომატეზება — მელონობაში ნებადართული ამაბრტეის ნედლეულის დასატეობი ღვინის ან მტე არომატეზატორის ვაგავრება;



მოკრება ღვინისა და სობრტიანი სასმელების დასაზღვრებას;

აჟ) ვაგავრება და ვაგრება მადამუდრებული შქის ტექში ვაგავრება აღიკოპოლ ფუკულისა და მარკოვული წარსაროვა სპეციალური ტექნიკური ან ტექნოლოგიური ხერხის გამოყენებით;

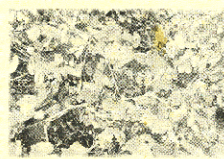
აქ) საშენიდე სობრტი — პრედის წარმოების მდიდრე პროდუქტი, სობრტზე ღვინის რარკეილი გამოხდი მიღებული 62-70% სობრტ შემცველობის შონა ვაგავრება ვარკვევით;

აღ) დარბილებული წელი — სობრტის მარალების მოკლეობის მიხნით გამოხდილი ან სხვა დარბიერატორი მდიდრად დასუვვებული სასმელი წელი;

აი) დავაგრება — ტემპოლოგიურ ვერტელში ვარკვეული ფიზიკური ქიმიური პროცესების მდენიერე წარმოება;

აი) ღვინის ბრევი — არამაბრტე 40% მიეცელობითი სობრტ შემცველობისა და სხვა ვარკვეული თვისებების მქონე სასმელი;

ბა) მუხის ვესტრატე — სპეციალური ტექნოლოგიით დასუვებული შქის ტექსონაგან მიღებული ღვინი ან თხვიდა მასა სარამატეზატორის რამელიც გამოიყენება მომინაჩებულ ავზში რარდნადური ბრევილის დავარებასა და ვაგრება სასმელის დასაზღვრებისა.



თავი III

ვაზის გენეტიკური რასობისა და შინი დაგვა.

ვაზის სხანდარტული ავიშაიის კლასიფიკაცია

მუხლი 4.

1. ვაზის გენეტიკური რასობისებში — აბორიგენული (ადგილობრივი წარმოების) ვიშების გენეოლოგი და ვაზის ელური ფორმები ერთგვარული სიმდიდრეა, რომელსაც იცავს სახელმწიფო.
2. ვაზის გენეტიკური რასობისებში გამოკლებინა გამოკლებას, შესაჯვასა და კონსერვაციას აფინანსებს სახელმწიფო, ამავე საქმიანობას შესაზღვრავს ეწოდის ფიზიკური და იურადიული პირები.

მუხლი 5.

1. ვაზის ატანდარტული სპეციალტეზა მოიკვას ამორიგენულ და ინტროდუცირებულ სურის ვინდურას, ვიშებს, ავროპე დოლოქსეარგამდელ სახეობათა შორის საბრე პობრბისა;
2. ამ კანონით დადგინდება სავარაჯდლოს ვაზის ვიშების შემდგომ სტანდარტული სობრტი და კლასიფიკაცია:
 - 1. თეორიულრამინი სადენე ვიშები
 - აღიკოპოლ
 - მეგენე კახტრა



წინდრია
 აღიკოპოლ
 მუგენე კახტრა — კლონი 12
 ცოქა
 ვარკვეული მუგენე
 ტრამიფიელი
 ცოლკოვური
 კრახტრა
 ტრამიფიელი — კლონი 48
 წელეკისი თეორია
 მუსკატური ტრამიფიელი
 სიხე
 ქისი
 კასტორი თეორია
 შარდინე
 ბინი თეორია
 II. დარბილებული სადენე ვიშები
 აღიკოპოლური
 აღიკოპოლური
 თეკვიერი
 კახტრე სოკინიონი
 მეგენე თელი
 რაკინური სადენე
 თელეში
 თრატური თელეში
 ბინი შავი
 სადენევი
 სადენევი ბუდე მურისებრი
 სადენევი კლონი 359
 ურსელიური
 შვეკახტრა
 მხავური
 ტელე ვაგე
 კახტრა
 III. ცერიალა ღვინისათვის განკუთვნილი ვაზის ვიშები
 აღიკოპოლ
 გორული მუგენე
 თეკვიერი
 ბინი შავი
 ბინი თეორია
 ტრამიფიელი მუსკატური
 წინდრია
 ცოქა
 შარდინე
 შვეკახტრა
 ქისი
 კასტორი თეორია

ცერიალა ღვინის წარმოებისათვის დასაზღვრება ამტრის, აგრის, მსინისა და არაგვის ვაგავრებში რამიფიელისაგან მიღებული დეინომასალიბის ვაგავრებას. მუხუნდა ღვინისათვის გამოიყენება სტანდარტული სობრტი მტრეში შესაჯვრებაში, აფილი ვიშე.

IV. სუვერის ვაზის ვიშები
 ჭარბილი სადენევი
 ხალილი
 მსალი თეორია
 წილილი ბუდე მურია



განჭერი
კობლური
გორაკა
თბილის, ურა
კარაბურნე
სახალხო თეატრი
აღწესიანდრეული მუსიკატი

ტენის ქაქუე
მუსკატური რქაწითელი
ტენის მქვე აფხაზური
V. ფილიქტერაგამძლე საძირე ვახის ვიშენი (ბიბრიდები)
ბერლანდური (რიპარია კობური 588)
ბერლანდური (რიპარია 420)
შასლა (ბერლანდური 418)
ბერლანდური (რიპარია კრებუნელი 2)
ბერლანდური (SO-1)
რიპარია (რუესტრის 101-14)
რიპარია (რუესტრის 3309)
რიპარია (რუესტრის 3306)
რუესტრის ეტლი (მონტეკალი)
ბერლანდური (რიპარია ტულევი 88)
რქაწითელი (ბერლანდური (რიპარია 420 ა) №39
საროსივლი შავი (ბერლანდური (რიპარია 420ა) №19
რქაწითელი (რიპარია გლუფი) №14

პეხლი 6.

1. აკბალელი კარაჩის საძირედი წარმოების მიზნით ამ კახისის მუსკატური ჩამოიღილი ვახის სტანდარტული სურათი მენტში შეტანილი ვიშენის ვახის ვიშენის გამწეება.
2. ვახის სტანდარტული სურათმენტის გაუმჯობესება და შექმნა სორცოდება ახალი სელექციური და ინტროდუციური ვიშენის, აგრეთვე გამოუშვნილი კლონების სადესტინე, რომლებსაც შეეძინებოდა რეკომენდაციით უტარდება სახელმწიფო ვიშენისა გამოცდა სტადამსკე ცოლოგიური პირობებში.

პეხლი 7.

ვურძნის ვიშენის საძირედილი გამოცდებისათვის ამ კანონით დადგენილია საქართველოს მდებარეობა-მდებარეობის პირობები და ვიშენები:

№	ზონა	მსოფლიო	ფარაიონის ვიშენი
I	აღმოსავლეთი საქართველო	ა) შიდა კახეთი - შდ. ილახის ეზო	რქაწითელი, რქაწითელი-კლანი №48, ჭისი, შვენე კახური, შვენე კახური-კლანი №12 ხიხვა, საფრავი, საფრავი ხელმწიფისებრი, საფრავი-კლანი №359, კახური სოფონი, თაყვერი, პინო შავი, მუსკატური რქაწითელი
		ბ) გარე კახეთი საფრავის რაიონი, გარდახის რაიონის ტერიტორიის ნაწილი	რქაწითელი, რქაწითელი-კლანი №48, შვენე კახური, შვენე კახური-კლანი №12, საფრავი, საფრავი ხელმწიფისებრი, საფრავი კლანი - №359, პინო შავი, ალიგატე, ჩინური
	ქართლი	ა) ქვემო ქართლი	რქაწითელი, რქაწითელი კლანი - №48, ალიგატე, ჩინური, თაყვერი, ასურეთელი შავი
		ბ) შიდა ქართლი	სუფრის ვურძნის ვიშენი: განჭერი, ხალილა, კარაბურნე საფრავი, თბილისური, ქართული, მუსკატური რქაწითელი
მესხეთი	ა) შიდა მესხეთი	ჩინური, ვორთლი შვენე, პინო შავი, პინო თეთრი, ალიგატე, რქაწითელი, თაყვერი, შვეკაბიტი, საფრავი ხელმწიფისებრი	
	ბ) შიდა მესხეთი	სუფრის ვურძნის ვიშენი: განჭერი, თბილისური, ქართული საფრავი, ვორთლი, რქაწითელი მუსკატური, წითელი ხელმწიფი, კარაბურნე, ტენის მქვე	
II	დასავლეთი საქართველო	ა) შვემო იმერეთი სახმრე-ქიათური, ბარაკოელის რაიონები	კობლური, ცოლიკოური, ვორთლი შვენე, პინო შავი, ალიგატე შარდინე, იცხენური საფრავი
		ბ) შვემო იმერეთი - ზესტაფონის, თერჯოლის, შავდათის რაიონები	ცოლიკოური, ციკვა, კარაბურნე, იცხენური საფრავი, ვორთლი შვენე, ძელ შავი, კახისტონი თეთრი, ალადსტური, შარდინე
	რაჭა-ლეჩხუმი	ა) ქვემო იმერეთი - წყალტუბოს, სამტრედიის, ვანის რაიონები	ცოლიკოური, ალადსტური
		ბ) ქვემო რაჭა ბლეჩხუმი	ალადსტური, მურტრე-ელა, წყალტუბოს თეთრი, ცოლიკოური, უსახელოური, მურტრე-ელა, ცოლიკოური, ორბელიანი ოქაქში
შავი ზღვის სანაპირო ზონა	ა) გურჯისტანი	ჩხვერი, ალადსტური, ცოლიკოური	
	ბ) აჭარა (ჭრელ-შეფევი-ბულა)	ცოლიკოური, ჩხვერი, ალიგატე, პინო შავი	
	გ) სამცხე-ჯავახეთი	სუფრის ვურძნის ვიშენი: განჭერი, შასლა თეთრი, ქართული საფრავი	
	დ) აფხაზეთი	ოქაქში, ცოლიკოური	
	ე) აფხაზეთი	ცოლიკოური, ჩხვერი, აკეტი, ავსირიხა, ტენის მქვე აფხაზეთი	

ომაზი ვაშს საყენებლად ნებისმიერ საკუთარ ინტერესებს დამატებით.

2. ამ კანონის საფუძველზე ლიკენიზაცია დასაყენებელი დაიჯივლება 12 გველი:

- ა) ლიკიორი — შავარი და საღებურები;
- ბ) შავარი ლიკიორი შავადღებამდე უფრო ხანგრძლივად ნედლეულისგან მიღებული პროდუქტის ამარტობა და მისი მოცულობითი სპირტ შემცველობა 35-45%-ია, შავარიანობა — 25-30% გ/100 მლ;

ბ) საღებურები ლიკიორი შავადღებამდე უფრო ხანგრძლივად დასამარტული წყნებისა და შირისებრიდან და მისი მოცულობითი სპირტ შემცველობა — 25-30%-ია, შავარიანობა — 30-50% გ/100 მლ;

ბ) კრემი შავადღებამდე დასამარტული წყნების, ნაყენობის, შირისებისა და ვიწრო ნაყენობაგან და მისი მოცულობითი სპირტ შემცველობა 20-23%-ია, შავარიანობა 49-60 გ/100 მლ;

გ) ტბილი სასმელი შავადღებამდე ხოლმე არაუმეტეს ხანგრძლივად და მისი მოცულობითი სპირტ შემცველობა 18-20%-ია, შავარიანობა 25-40 გ/100 მლ;

დ) ჰეშუ შავადღებამდე დასამარტული წყნების, შირისებისა და ნაყენობისგან ვიწრო ნაყენობის, თაღლის, ბუნდის, პორტუგალი, ლიმონის მცხვასა და სხვა ინგრედიენტების დასატყობი და მისი მოცულობითი სპირტ შემცველობა 15-20%-ია, შავარიანობა — 30-40 გ/100 მლ;

ე) ტბილი ნაყენი შავადღებამდე ხოლმე არაუმეტეს ხანგრძლივად და მისი მოცულობითი სპირტ შემცველობა 16-25%-ია, შავარიანობა — 30 გ/100 მლ;

ვ) ნაყენად ტბილი ნაყენი შავადღებამდე დასამარტული წყნების შირისებისა და ნაყენობისგან და მისი მოცულობითი სპირტ შემცველობა 30-40%-ია, შავარიანობა 9-10 გ/100 მლ;

ზ) ნაყენად ტბილი დაბლგრადუსიანი ნაყენი შავადღებამდე უმეტესად კვანძებულ გათვალისწინებული წყისი და მისი მოცულობითი სპირტ შემცველობა 20-28%-ია, შავარიანობა — 4-10 გ/100 მლ;

თ) დაბლგრადუსიანი მწკერი ნაყენი შავადღებამდე ხანგრძლივად ნაყენის ურთიერთნაყენი და მისი მოცულობითი სპირტ შემცველობა 25-28%-ია;

ი) საღებურები სასმელი შავადღებამდე დასამარტული წყნებისა და ნაყენობის მოცულობითი სპირტ შემცველობა 12-16%-ია, შავარიანობა — 14-30 გ/100 მლ;

კ) ამერიკული შავადღებამდე საშურნალო ნაღებებისა და მცენარეთა ბირების გამოყენებითა და მისი მოცულობითი სპირტ შემცველობა 15-35%-ია, შავარიანობა 4-18 გ/100 მლ;

ლ) შურენი ნაყენი შავადღებამდე უმეტესად ეთეროვანებისა და პროპანტი ნედლეულისგან გამოყენებით და მისი მოცულობითი სპირტ შემცველობა 30-60%-ია, შავარიანობა — 0-7 გ/100 მლ;

მ) ბალზამი შავადღებამდე ვიწრო ნაყენობისა და პროპანტი ნედლეულის გამოყენებით და მისი მოცულობითი სპირტ შემცველობა 40-25%-ია;

ნ) ლიკიორება და ნაყენების მასალისგან და მათი დაზღვევის წესი უნდა შეესაბამებოდეს სტანდარტების მოთხოვნას.

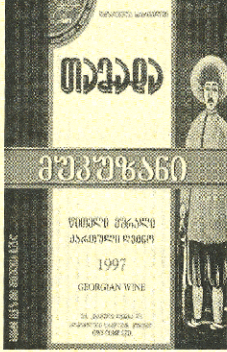
თავი XII

პროდუქციის პაიპაჩივრები

მუხლი 31.

1. საინფორმაციო პურველში ჩამოსწერილი პროდუქციის ეტიკეტი უნდა შეიცავდეს შემდეგ ინფორმაციას:

- ა) ქართული ენაზე, თუ პროდუქციაში არ არის სხვა ენაზე დაწერილი ინფორმაცია;
- ბ) პროდუქციის სახეობის და აღწერილობის მიხედვით;
- გ) პროდუქციის სახელწოდებას;
- დ) პროდუქციის მოცულობას;
- ე) მოცულობითი სპირტ შემცველობას;
- ვ) შერვის შემცველობას;
- ზ) პროდუქციის შერამბობული ვიწრობის დასახელებას;
- თ) ბრენდის ეტიკეტზე საინფორმაციო ეტიკეტზე გამოყენებულ სიმბოლოებსა და სხვა სახე.
- 3. შემუშავებული ეტიკეტზე დაწერილი უნდა იყოს შემდეგი ინფორმაცია:
 - ა) ქართული ენის ეტიკეტზე უნდა მიხდეს მისი დასახლების ადგილზე აგრესიულია ექრავალია დების რეზისტორი აღნიშვნის ეტიკეტზე უნდა იყოს დიპლომატიის და სხვა ტერმინების, შემამართი... დასახლებული



ლია შავარიანობის შეთვლით გამოყენება.

5. პროდუქციის ეტიკეტზე მოტარებისას ეტიკეტზე უნდა იყოს აღნიშვნა — „დამზადებულია საქართველოში“.

მუხლი 32.

1. პროდუქციის ეტიკეტზე კომპლემენტისა და სავალი ნივთების დატვირთვა არა უნდა იყოს:

- ა) პროდუქციის ღირსი;
- ბ) ვაშის ზომის ან ვიწრობის დასახელება; თუ პროდუქცია (ღვინო, ბრენდი და ა.შ.) დამზადებულია აღნიშნული ზომის ან ვიწრობის ეტიკეტის სულ ცოტა 85%-ის გამოყენებით;
- გ) ყურების მოსავლის წელი, თუ ღვინის სულ ცოტა 85% დამზადებულია აღნიშნულ წელს მოყვანილ ვიტინისაგან;
- დ) პროდუქციის ტრადიციული დასახელება, თუ იგი არ სწორბა და გამოყენება მისი წარმოების ზონაში და მართლაც ნედლეულის (ღვინოს) სახელწოდების სიწინიში, თუ იგი მოცემული ზონისთვის ტრადიციულია;
- ე) განსაკუთრებული ნიშანი, რომელზე შეუძლია ააწილოს მისი პრეტორი;
- ვ) პროდუქციის ბარ-სახსა, ეტიკეტის საარგენტინაციო ნიშნის (სამარტო პროდუქციისათვის), რომელსაც პროდუქციის აღნიშვნა საქართველოს სოფლის მეურნეობისა და სურსათის სამინისტრო;

ზ) მოთხოვნის ჩამოსაშორებელი საინფორმაციო პროდუქციის ნაადრულობა;

- თ) დასახლებების, რამდენიმე შედეგად პროდუქციის დამზადების მოცულობის დასახელება; თუ პროდუქცია რეგულაციისგან გამოსულია პროდუქციის დასახლების ტრადიციული ინფორმაციისთვის;
- ი) ინფორმაცია:
 - ა) პროდუქციის შერამბობლისა და პროდუქციის რეალიზაციის მიმართულია შესახებ;
 - ბ) მ) მ) თარიღები ნედლეულის წყურების, სპირტების და ა.შ. წარმოების ბუნებრივი და ტექნოლოგიური პრობლემების შესახებ, რისგანაც დაზღვეულელია მოცემული პროდუქცია;
 - ვ) პროდუქციის სასარგებლო მათ შორის დიეტური, დამატებითი თვისებების შესახებ;
 - დ) პროდუქციის შერამბობული კომპლემენტის შესახებ;
 - ე) შერამბობულია თუ რეალიზაციის (დისტრიბუციის) იმ გვერდის ციფრირების შესახებ, რომელიმაც დაეცა მნიშვნელოვანი პროდუქციის შერამბობულია, თუ იგი პროდუქციის ხელს შეუწყობს პროდუქციის პრეტორის ანადრულობას;
 - ვ) პროდუქციის წარმოების ზონაში არსებული ისტორიული ადრის (სეგლის) შესახებ.

2. ექსპერტისთვის განკუთვნილი პროდუქციის ვიწრობების ეტიკეტებზე დასახლებიან დასახლებიან ან განსაკუთრებული ინფორმაცია იმპორტიორი ქვეყნის კანონმდებლობის ან იმპორტიორი პარის მოთხოვნის შესაბამისად.

მუხლი 33.

1. პროდუქციის ეტიკეტზე გამოყენებული აღნიშვნები უნდა იყოს ქართული ენაზე, ან ქართულსთან ერთად ერთ ან ორ უცხოურ ენაზე. ამასთან, უცხო ენაზე ეტიკეტებზე უნდა იყოს შემდეგი აღნიშვნები:

- ა) „დამზადებულია საქართველოში“;
- ბ) საშრობი პროდუქციის წარმოების გეოგრაფიული მინიშნული და მწარმოებელი საწარმოს დასახელება;
- გ) წარმოების განსაკუთრებული ზონის დასახელება ან იგი განსაკუთრებული პრობლემა, რომელზეც მოცემული პროდუქცია (ღვინო, ბრენდი) საშრობი კატეგორიის ანიშვნები;
- დ) პროდუქციის დასახელება;

2. აგსილული პროდუქციის ეტიკეტზე ისეთი აღნიშვნების გაცემა, რომელზეც შეიცავს მუდარ ინფორმაციას.

თავი XIII

დასაქონიო დახულებები

მუხლი 34.

ეს კანონი ამოქმედდება გამოქვეყნებისთანავე.

საქართველოს პრეზიდენტი

ივანე აბუჯანაძე

თბილისი

1998 წლის 12 ივნისი

№138-III



რედაქციისგან: ზემოაღნიშნული კანონის ტექსტის პრესაში გამოქვეყნების შემდეგ („საქართველოს რესპუბლიკა, 1998 წ., №) აღმოჩნდა, რომ ვიდრე საქართველოს პრეზიდენტი ხელს მოაწერდა ამ კანონს, პრეზიდენტი აღიარებდა, რომ ეს კანონი არის დამატებითი პირობების დასრულების შემდეგ დასრულდება. ამის დასაბუთების მიზნით, საპარლამენტო მდივანის დასახელებული პირის მიერ დაგეგმილი იქნა კანონის ტექსტის შედგენის მოთხოვნა (გაზეთები — „იბერია-სპექტრი“, „საქართველო“).

ქართული პრესა და ტელევიზია, საზოგადოება ფართოდ გამოეხმაურა ამ მოვლენას. გთავაზობთ თემურ ლლონტის მიერ გაზეთ „ბანკებსა და ფინანსებში“ (1998 წ. №36) გამოქვეყნებულ წერილს.

თემურ ლლონტი

„ვახისა და ღვინის კანონპროექტის“ შემუშავებული კომისიის წევრი

პარლამენტმა თქვასო, წიხვნილმა კი

ჭიდან დაკარგა. ფქვლაზე სამწუხარო ის გახლდათ, რომ კანონის შინაშენილოვან, საკანონო მოქმედებზე იურისტები არ- ცოლ იმეათად გეოქმებდნენ უარგუმენტო და უმო- ტყვაილო მოთხოვნებს. მოთხოვნები მკაცრი და კონკ- რეტული იყო ამოვ- კელი კანონიდან ესა თუ ის მონაკვე- თი. ასე ამოვარდა კანონიდან მოღიანი თავი დეკლარირების შესახებ. დეკლარირება „ვახისა და ღვინის კანონის“ არსები- თი ნაწილია. ეს არის მექანიზმი, რომლის საშუალებ- ით უნდა იქნეს ამოქმედებული კანონში ჩადებული პრინციპები უნახის გაშენების, ვახის წერვის, ფრწ- ნის, ღვინის, ალკოჰოლიანი სასმელებისა და ეთილის სპირტის სამრეწველო წარმოების, შენახვის, ჩამოსხ- მისა და ბოლომდე გაკრობის სამართლებრივი დარე- გულირების ფუნქციონირების. დეკლარირების პრინცი- პი ზეღს უწევს ფალსიფიცირებული ღვინის პროდუქციის შექცევას და განდევნას წარმოები- დან და საეკსპორტო ქსელიდან. მაღალხარისხიანი, კონკურენტუნარიანი და განსაღი ღვინებისა და ალ- კოჰოლიანი სასმელების წარმოების, განსაღი კონკუ- რენციის, სამართლებრივ საწყისებზე დაფუძნებული სამეურნეო საქმიანობის ორგანიზებას, შემოსავლების გაზრდის ბუნებრივ სასარგებლოდ, შეგნახვისა- მეღიურების ტრადიციების შემოქმედებითად განვითა- რების, ასევე მექნახვისა-მეღიურების ვველა ცივილი- სებულ ქვეყანაში.

1920 წელს დამოუკიდებელ საქართველოში, პირველად დაიხვა საკითხი „ღვინის კანონის შექმნის შესახებ“. ჟურნალმა — „ვახი და ღვინი“ გამოაქვეყნა კიდევ შესაბამისი კანონპროექტი. ეს იყო პირველი სხივი, პირველი მცდელობა შეგნახვისა-მეღიურებაში ცივილიზებული სამართლებრივ-სამეურნეო ურთიერთობების დამყარებისა, მაგრამ სამწუხაროდ, ეს სხივი ვაბრწყინებისთანავე ჩაქრა.

დღეს, ჩვენს თაობას მიეცა შანსი, თაობათა ოცნების ფრთაშესხმისა. „ვახისა და ღვინის კანონის“ შექმნულად 80-იანი წლების ბოლოდან დაიწყო შემთავა საქართველოს შეხლებების, მექნახვისისა და მეღიურების ინსტიტუტში. მიქნად რაღუდა აღმოჩნდა კანონის შექმნის პროცესი. სიმწლე უპირატესად ჩვენს ცნობიერებაში ათეული წლებით დამკვიდრებული სტერეოტიპების დაძლევაში გამოიხატებოდა. აუცილებელი ვახდა ევროპული გამოცდილების გადმოტანა ჩვენს სინამდვილეში, რისთვისაც კიდევ უფრო მოუშხადებელი აღმოჩნდა ჩვენი საზოგადოება აგრარულ კომიტეტთან და თურმდულ დეპარტამენტთან ურთიერთობის პროცესში კოდექსიდან ხელში შეგნვანა საკანონო შეთხველებული და დაბერტილი კანონი, რომელსაც ბერნი რამ თაღდაპირველი ვარიან-

ჭიდან დაკარგა.
ფქვლაზე სამწუხარო ის გახლდათ, რომ კანონის
შინაშენილოვან, საკანონო მოქმედებზე იურისტები არ-
ცოლ იმეათად გეოქმებდნენ უარგუმენტო და უმო-
ტყვაილო მოთხოვნებს. მოთხოვნები მკაცრი და კონკ-
რეტული იყო ამოვ-
კელი კანონიდან
ესა თუ ის მონაკვე-
თი. ასე ამოვარდა
კანონიდან მოღიანი თავი დეკლარირების შესახებ.
დეკლარირება „ვახისა და ღვინის კანონის“ არსები-
თი ნაწილია. ეს არის მექანიზმი, რომლის საშუალებ-
ით უნდა იქნეს ამოქმედებული კანონში ჩადებული
პრინციპები უნახის გაშენების, ვახის წერვის, ფრწ-
ნის, ღვინის, ალკოჰოლიანი სასმელებისა და ეთილის
სპირტის სამრეწველო წარმოების, შენახვის, ჩამოსხ-
მისა და ბოლომდე გაკრობის სამართლებრივი დარე-
გულირების ფუნქციონირების. დეკლარირების პრინცი-
პი ზეღს უწევს ფალსიფიცირებული ღვინის
პროდუქციის შექცევას და განდევნას წარმოები-
დან და საეკსპორტო ქსელიდან. მაღალხარისხიანი,
კონკურენტუნარიანი და განსაღი ღვინებისა და ალ-
კოჰოლიანი სასმელების წარმოების, განსაღი კონკუ-
რენციის, სამართლებრივ საწყისებზე დაფუძნებული
სამეურნეო საქმიანობის ორგანიზებას, შემოსავლების
გაზრდის ბუნებრივ სასარგებლოდ, შეგნახვისა-
მეღიურების ტრადიციების შემოქმედებითად განვითა-
რების, ასევე მექნახვისა-მეღიურების ვველა ცივილი-
სებულ ქვეყანაში.

შამ, რა მოხდა? რატომ დავივიძო პოზიციები? რატომ დავეთანხმეთ კანონის შექცირებულ-



შეზღვევლულ კარიანტს?

საქმი ის გახლავთ, რომ შექვენახობა-მეღვინობა დღეს უმძიმეს საიტუაციაშია. მომავალი ღვინის ხარისხი და ტიპურობა ეწახსმა, ზეარში ყალიბდება. გუნძობდა და დღევანდელი რეალობა კი ის გახლავთ, რომ ნვენი ზერევი დაბნობურებული პარაპირაფორმულელები პაბრდებთი. საყურავის, ალექსანდროელისა და სხვა უნიკალური ჯიშების ადგილი ზერებში კუვდად უვარვისა, უხვმოსავლიანა თეთრი თუ წითელი ჯიშის პაბრდებმა დაიკავა. ამიტომაც გაკავირავდა ეროსოსოვანი, მძირე მანვენბლეუბის „ხვანტკარა“, „ქინისმარაული“, „საფერავი“, ფალსიფიკაციამ უზომო მასშტაბი მიიღო. ასეი ვითარებაში კანონის უქონლობა სივლინის ტოლფასია. ზვენი ზერების გასუფთავება, ვანსილი ვაზის სერვისის წარმოება, მაღალხარისხიანი, კონტროლს დაკვემდებარებული სამარკო ღვინოებისა და ბრენდის (კონიაკის) წარმოება, ღვინისა და სპირიტუალის სახმელების ხარისხიანი და კონდიციური შევსებულების დაცვა, ტრადიციული მაკრობუნებისა და ზონების აღდგენა - აი, ის პრინციპები, რომლებიც ძირითადი მახასიათებლები მანვ მხოვდა კანონში.

კანონში ჩადებული გვექონდა თრი შეტად მნიშვნელოვანი პოზიცია. მაგრამ მოხდა უპრეცედენტო შემთხვევა. პარლამენტის მიერ დამტკიცებული კანონის ტექსტთან, ვიდრე იგი პრეზიდენტს გადაეცემოდა ხელმოსწერად, კომისიის წევრებთან შეუთანხმებლად ამოიღეს ორი შეტად მნიშვნელოვანი წინადადება იმის შესახებ, რომ საქართველო განეკუთვნება მაღალხარისხიანი ღვინოების წარმოების ზონას და რომ შექვენახობა-მეღვინობა ერთადელი ეკონომიკის პრიორიტეტული დარგია. ეს შეტად მნიშვნელოვანი პოზიცია იყო კანონში, პარლამენტმა კარვად ვაიხიარა იგი და მიიღო. საქართველოს პრეზიდენისათვის საერთაშორისო მასშტაბით ამ ორ პოზიციას შეტად დიდი მნიშვნელობა ენიჭება. უცხოელ ბიზნესმენთათვის ამ ორვედ პოზიციას არსებითი მნიშვნელობა აქვს, რადგან განსახვარავს, ერთი მხრივ, მათი ინვესტიციების სუფერისა და მასშტაბის ზვენი ქვეყნისადმი მიმართებაში, მეორე მხრივ კი, საქართველოს უსახვარავს შექვენახობა-მეღვინობის ცივილიზებულ ქვეყანათა რევში ჩადგომის პრეტენზიული უფლება.

მაღლება კითხვები ვის ინტერესში შედის კანონიდან ამ მნიშვნელოვანი წინადადების ამოღება, ან კი, ვის პქონდა უფლება, მოეხდინა ცვლილება პარლამენტის მიერ დამტკიცებულ ტექსტში? ვინ არის პარლამენტზე უხუნავი? ვინა ეს ქმედება არ მთავავეებს ისედაც მოკარებული შექვენახობა-მეღვინობის საბოლოოდ ჩაბრკალის სახმელოვ?

აქ ერთი შეტად საშუალო პარადული ვეახსენებს თავს ავტარული პოლიტიკის კონცეფციამ, რომელიც სახელმწიფოებრე-სამოქმედო დოკუმენტს წარმოადგენს, უახლოეს პერსპექტივაში შექვენახობა-მეღვინობა არ არის მნიშვნელოვანი სტრატეგიული მნიშვნელობის დარგად. რა არის ეს, ნონსენსი? დაიხატონ რამ განაპირობა შექვენახობა-მეღვინობის დარგის

უპერსპექტივობა საქართველოში, ვინა განსწავლული ამგვარი აბსურდული მიღობა სახელმწიფოებრე პოლიტიკად ვაქციეთ? ვის ინტერესში შედის ვოველივე ეს, დავუქირებულვართ ვი ოდესმე?

ზვენი იმედი ვეკისიდა, რომ ავტარული პოლიტიკის კონცეფციული დაშვებულ უქმ, დანაშაულებრივ შეცდომის პარლამენტზე გაასრურებდა და მართებულ პოზიციას დაეკანონებდა, ერთი მხრივ, მან ეს ვაკეთა კიდევ, მაგრამ, როგორც მასს, რაღაც უმინარი ძალა პარლამენტზე შეტად უფლებამოსილია, კულისებში აკეთოს ის, რაც ზვენი ეროვნული თვითმყოფადობის დამნგრეველია. ბუნებრივად იქნეს თავს კახს: მამ, რაღა ფურქვა ქმინდა პარლამენტს, თუკი საბილილი და გადამწყვეტი სიტყვის ძალი ამ უმინარ, წველ ძალი აქვს? სწორად აბაზუ იტყვის მავანი და მავანი: პარლამენტმა თქვახო, წიხიბლდას კი ვქვასო!

დაბილოს, მოვექონს თუ არ მოვექონს კანონი ვაზისა და ღვინის შესახებ?, იგი დღეს აუცილებლად უნდა მიღებულყო თუნდაც ამ ფორმით, რთაც მივიღეთ. ეს შეტად საშუალო საუქე აყო. ზვენი უპარტიონიდ მატოვებულ, ვაყურანებულ ზერებს კანონისმდერი ხელი სჭირდება და თუ ზვენი საზოგადოება, განსაკუთრებით ათერადული საზოგადოება, არ არის მხად უფრო სრულყოფილი, ვრობულ სტანდარტთან მახლოებული კანონის მახადებად, დრმად მქამს, რომ დღევანდელი კანონი ამ ნიადაგს უახლოეს ხანში აუკლებლად შეამზადება.

რედაქციისას: 1998 წლის სექტემბერში პარლამენტმა ვითავალისწინა საზოგადოების დაინტერესული მოთხოვნა და აღდგინა ტექსტი, მაგრამ იმ სავაობით, რომ წინადადება: „მეღვინობა-მეღვინობა ქვეყნის ეკონომიკის პრიორიტეტული დარგია“ ვადატანილი იქნა პრეამბულის მეორე აბზაცში და შემდგენარად ჩამოყენდა. იკანისა და ღვინის შესახებ საქართველოს კანონის ამოცანა ყველმსივრე შეუქვას ხელი შევეხებოდა მეღვინეობის, როგორც ქვეყნის ეკონომიკის პრიორიტეტული დარგის განვითარებას“ (შემდეგ, როგორც ტექსტშია, რედ.). როგორც ვხედავთ, წინადადება დაკარგა პირვანდელი მნიშვნელობა. აბსურდური რედაქციით, იფრადიფული ნორმის თვალსაზრისით, შექვენახობა-მეღვინობა დღეს არ წარმოადგენს ქვეყნის ეკონომიკის პრიორიტეტულ დარგს, ასეოდა, იგი თურმე, შორეულ პერსპექტივაში უნდა იქცეს. აღნიშნული ნონსენსის თაობაზე კვლავ იქნა ვაგზავნული ღია წერილი საქართველოს პრეზიდენტის სახელზე და გამოქვეყნდა წერილი პრესაში (ვაზეთი „ახალი თაობა“, ვაზეთი — „ილის ვაზეთი“, 1999წ. №38(56) ვაზეთი — „საქართველოს რესპუბლიკა“, 2000 წ. №2) პარლამენტის მიერ დამტკიცებული ტექსტის თვდაპირველი რედაქციის აღდგენის მოთხოვნით.

სამუქართოდ, ოფიციალური რეაგირება აღნიშნულ საკითხზე ვერცერთობით არ მომხდარა. იმედა, საქართველოს პარლამენტი და პრეზიდენტი სათანადო გულსიტრითი მოვეყვებან შექვენახობა-მეღვინობის დარგის აღდგენა-განვითარებისათვის ამ შეტად მნიშვნელოვან საკითხს.

რატა-ლერსუმი

საქართველო
საზოგადოებრივი



გიორგი ბაზრინდაშვილი

სოფლის მეურნეობის მინისტრის პირველი მოადგილე

რატა-ლერსუმის მშენებლობა

გეოგრაფიული მდებარეობა

რატა-ლერსუმი მდებარეობს დასავლეთ საქართველოს ჩრდილო-აღმოსავლეთ ნაწილში, მდინარეების რიონის, ცეცხლწყლის, ლაგანისა და ჭოგორის ხეობაში. ნისი დაახლოებით კოორდინატებია: ჩრდილოეთით განედის 42° 10' და ამბროსის გრძედის 41° 52'-42° 17' გრადუსებიდან.

რატა-ლერსუმს აღმოსავლეთიდან ესაზღვრება სამსახლო, სამხრეთით — იმერეთი, დასავლეთით სამეგრელო და აფხაზეთი, ხოლო ჩრდილოეთით შემოეზოვრება სვანეთისა და შავი ზღვის ქვეყანათაშორის ქედი ყსვიანი თემებით და მთლიან მშენებლობით.

ამ მხარეს ვარაუდობენ შეადგენს 3200 კვადრატულ კილომეტრს და წარმოადგენს თავისებურ ქვაბურს, რომელიც ვარდა სამართია გარშემორტყმულია ფორბილის, მუხურის, ჩუტარა-ტორინჯონის, ლუჩუმის, სვანეთისა და სხვა მთებით.

აღმოსავლეთი რაიონებიდან რატაში შედის ამბროლაურისა და იონის, ხოლო ლერსუმში ცეცხრის რაიონი.

რატა-ლერსუმის ტერიტორია მთავრობისა, დაერია და მდინარეებისა და მათი შენაკადებით, რომლებიც უწინ ვიწრო რეკს და ხეობებს, რის გამოც მხარის მთავრ დაწინებულნი ვერდობები, ასეთი გეოგრაფიული მდებარეობის გამო მის ტერიტორიაზე სპორადი სხვადასხვა ექსპოზიციისა და დაწინებების ფერდობებზე, ხოლო ვაკე ადგილებზე პირიდან მდინარეთა ტერასებზე და ისიც შედარებით ნივრ ფართობებზე.

რატა-ლერსუმის ტერიტორიის,

როგორც ეს ზემოთ აღწერილ, სამხრეთით ვახლებრება იმერეთი, რაც ვარჯილ გავლენას ადრეს მის კლიმატურ პირობებზე. ამიტომაც, რომ რატის კლიმატი იმერეთის მსგავსია.

რატა ლერსუმის ჰავა ზომიერია. ზამთარი ამ უფრო ცივია, ვიდრე მთიანარეული რაიონის აუზში (იმერეთი), ხოლო ზღვის დონე, მიუხედავად ამ მხარის მთაწველიდან სინაღლისა, ხავშითი იბოლი და ხანგრძლივია, რააც ზღვა უშობს რელიეფის ფორმა და მზის ძლიერი რადიაცია (მ. კობახია, 1961). ჰერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 10,1 (ონი) — 11,9 გრადუსის (ცეცხრის) ფარგლებშია. წლის ფულაზე ცივი თვის — იანვრის საშუალო ტემპერატურა ბლუა 0,6-რად მინუს 3,6 გრადუსამდე შეწყობს, თბილი თვეების (ივლისი-აგვისტო) კი 22-23 გრადუსს აღწევს. შემოდგომა უფრო აბილია განუხლებლზე, მაგრამ შედარებით უფრო ნაკლებად თბილი ვიდრე კოლხეთის დაბლობები. პერის წლიური საშუალო მინიმალური ტემპერატურა 4,8 (ონი)+5,4 (ლილიში) გრადუსი ფარგლებშია, ხოლო საშუალო აბსოლუტური მინიმალური — მინუს 13 გრადუსის მაღლობიდან ამ სისამართულ ტერი მინიმალური ტემპერატურა შეილება დაცეს მინუს 25,26 გრადუსამდე, რაც შეიძლება იყოს 10 გრადუსს ზევით დღე და მის საშუალო ტემპერატურა საშუალოდ 10 აბსოლუტურად იწვევს, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში აქტიურ ტემპერატურათა 10 გრადუსი და ზევით; კამი 3400-3800 გრადუსის ფარგლებშია. ნალექების წლიური კამი 1000-1300მმ ზედადენს, ამასთან იგი მეტი რაოდენობით მოდის

ზამთარში. სავეგეტაციო პერიოდში (IV-X თვე) ნალექის რაოდენობა შეადგენს რატაში — 575 მმ-დან (ონი) 619 მმ-მდე (ანბროლაურა), ხოლო ლერსუმში — 571 მმ-დან (ცეცხრი) 680 მმ-მდე (ლილიში). ნალექის დღე წელიწადში საშუალოდ 140-150 მდეა, თოვლიანი — 30-40-მდე. სეტყვა და ნისლი ნისვითი მოკლეაა. პირიდან და გაბიტი ნებულთა აღმოსავლეთისა და დასავლეთით მთაწველების ქარები.

ნიადაგობრივი პირობები

რატა-ლერსუმის ნიადაგები ხასითდებათ საშუალო დიდი სიქრული, რაც განპირობებულია ამ მხარის გეოლოგიური აგებულებით. შეცხრული სავარაო, კლიმატით და ადგილის რელიეფით ნორმალური.

მერ კიდევ მეოცე საუკუნის დასაწყისში ამ მხარის ნიადაგები მცვეთხოვნის თვალსაზრისით შეიწყველა სავარის პერიოდული ვარის ანერგეში მომუშავე, საკმაოდ ცნობილი სეკიციალისტის ნიადაგმცოდნე მ. კლიმინსის, რომლის ნაშრომი 1902 წ. გამოქვეყნდა აქტრის პერიოდული ვარის სანერგის თან არსებული დაბრუნების შრომაში. ვარის ვარისებების შედეგად მან მოახდინა ამ ნიადაგების კლასიფიკაცია და თითოეულ ტიპს მისი დახასიათება შეადგინა ნიადაგების რუკა, რაც დღესაც არ არის ინტერესი აკლემთლო.

რატა-ლერსუმის ნიადაგები მცვეთხოვნის თანამედროვე დონეზე აკლემთლოდ ვარის შეიქმნა პროფ. ვ. ტალიანის (1948) გამოკვლევის შედეგად დაადგინა, რომ რატა-ლერსუმის მცვეთხოვნის ზონის პირიდან ვარის-

წელითარცხის II-III საუკუნე, სადაც სხვა ნივთთან ერთად აღმოჩნდა ვერცხლის თასი, რომელიც ღვინის სასმელად უნდა ყოფილიყო გამოყენებული. ასევე ჩვენი საუკუნის დამდეგს სოფ. ხიშიში შემთხვევით უპოველი ვერცხლის თასი. ეთნოგრაფი ლ. ფრუიძის (1974) გადმოცემით რაქაში ძირითადად გავრცელებული ყოფილხის, თიხის, მინის, საწებელი კვანძისა და ოქრო-ვერცხლის სასმისები. მისივე გადმოცემით სოფ. წესში ნივთ სოლომონ პირველს აკადემიკოს გვილაღოშვილს ეკუთვნის, თიხისა და მინის, საწებელი კვანძისა და ოქრო-ვერცხლის ქურჭლით და სასმისებით ყოფილა გაწყოილი.

ლესქუმში უძველესი დროში მკვენახეობა მელენიერობის ფართო განვითარებას მოწმობს ამ მხარის ციხე-სიმაგრეების — „მაგრა დაბევი“, „აკა მავას“, „არ ვაუშვა“ ში ნაპოვნი ღვინის შესახებ ქუჩები. ასევე ცაგერის მხარეის მოსოლდინობის მუხტუმში ინახებულა ღვინის, თიხისა და მინის უძველესი ქურჭლები და სასმისები, რაც ასევე მიუთითებს ამ რაიონის წარსულზე (დ. ნებირიძე, 1958).

საქართველოს სხვა მხარეებთან შედარებით რაქა-ლესქუმში თვისი გვიანდელი მდებარეობის გამო შედარებით ნაკლებად განვითარდა გარეშე მტრებისაგან აკლებათ-აოხრებას. ეს მდგომარეობა ზენი გუგუის სხვა მხარეებთან შედარებით მას უფრო პარონების უქნიადა მკვენახეობა-მელენიერობის განვითარებისათვის. ხალხური ტექნიკური პროგრესის შესანიშნავი ნიმუშია შავის საწებელი „მუხრინი“-„კახარაი“, რომელიც რაქაში ფართოდ ყოფილა გავრცელებული. ახალი წელითარცხის XI საუკუნეში რაქაში მკვენახეობა-მელენიერობა ძირითადი დარგებია, ამასთან ვენახები გაცივლა-გამოყვლის საგნად იყო ტყეული, ხოლო მკვენახეობისთან დაკავშირებულია ნაირგვარი და დასუწილი ნაგებობანი და ინვენტარი (ლ. ფრუიძე, 1974).

ცნობილი მეციერ-გოვარადი ვახუშტი პატრიარქული რაქა-ლესქუმის მკვენახეობაზე წერს: „არაჲდ თელეკარს ლესქუმში მისი ადგილია ექმული, გარნა არს ვენახანი, ხლითა, მოვალის ყოველია მარგალითი თიანერ ბრინჯ-ბამისა“, და ამ სახელარს შიგან არს რაქა-ფრანია მავარი მითთა,

კლითა, ხახითა, ზეითა და ტყითა, შუული გარემტრისაგან. მოსტლითი, თიანერ ბრინჯ-ბამისა ნაყოფიერებს ყოველი, მარცვალი, ვენახი, ხილი, მტილოვანი ყოველი“.

უფრო შოგვიანობით რაქა-ლესქუმში მკვენახეობა-მელენიერობის არსებულ მდგომარეობაზე მოვიყვინრობრე როგორც ცნობილი სპეციალისტები, ასევე უბოლოი მოგზაურები, კომერსანტები და მისიონერები. ფრანგი მოგზაური დიუბუა დომენე-რე აღნიშნავს, რომ სოფ. ზუში დამალათად ამხენებ ვენახებს და მათგან ნილებული ყურენი იყო მკვენიერია, როგორც ჩვენ ვენახებშიც მართრება. (1772). სავლენისხოა ის ფაქტი, რომ გერმანელი მკვლევარი ა. პეტკოლდერი (XIX ს.) კვეში რაქის ვენახებს ევროპულს ადარებს და რაქველ მკვენახეობაშირობით სკეპინობას მაღალ შეფასებას აძლევს (ლ. ფრუიძე, 1974) რაქა-ლესქუმის მკვენახეობაზე და მელენიერობაზე საინტერესო მასალები აქვთ გამოქვეყნებული ნ. ნოსოვიის (1885) ი. ბატაძეს (1886) ზ. ყიფიანს (1890), ვ. დანაბროვს (1896), ა. იაკოვილეს (1896) ი. მოსკოვს (1899), ვ. ლარიაშვილს (1900) კ. ჩიჯოაძეს (1905) და სხვებს. რაქის მკვენახეობა-მელენიერობის ისტორიაზე მჭიდროდ ირეკინალური და საინტერესო შრომა აქვს გამოქვეყნებული ეთნოგრაფი დ. ფრუიძის, რომელიც ცალკე წიგნის სახით გამოცეა 1974წ.

XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან საქართველოში შემოჭრალ ვახს სოკოვან დაავადებებს — ნაცარს და ქარას, ხალყო შემდეგ ფილოქერას ვერც რაქა-ლესქუმში გადალახა. ნაცარი რაქაში პირველად ნაპოვნი იქნა 1854 წელს, ხოლო ქარა 1890წ. ქუთაისის პირველმა საფილოქერო პარტიამ რაქაში, კრიოდ სოფ. ხანჭკარაში, მეორე ტარაში და წესში მოაწყო პირველი საწებელი მჭამლა ქრატისა და ნაცრის წინააღმდეგ, რაც შემდეგ წლებშიც გავრცელდა, ხოლო 1892 წ. გათხარსა მკურნალ პრეპარატების საწვობი. 1892 წლის აბრალიში რაქა-ლესქუმში გაემზავრა კავასის საფილოქერო კომიტეტის ექმედ-ი. აგრარომ ნ. ტაშიშვილი, ზემოქანებლობით ექმედის მუშაობის მიზანი იყო ფილოქერის მოკვლევა და გამოკლებების შემთხვევაში მისი მასპინძელი-ლური მყოლით, აგრეთ-

ვე ვახს სხვა დაავადებანი მკვენიერობის ნეყრება და მოსახლეობაში მათი დანერგვა. ექმედიაკიმ ფილოქერა-ლესქუმის მხარის სოფ. დერაში აღმოაჩინა. მასთან დაკავშირებით გამოყენებული იქნა რადიკალური მეთოდი ვიდავადებული ვახების ამოძრკვა და განადგურება, ხოლო ნიღდის შემუშავება გოკერდნაშობადით, მაგრამ ამას რაქა-ვერ ისხა ფილოქერისაგან და 1895 წ. 14 აგვისტოს კვეში რაქის სოფ. ცაშში აღმოჩნდა იგი. შემდეგ იგი ნაპოვნი იქნა სოფ. ზაღის, სადგირისა და სხვა სოფლების ვენახებში და 1902 წლისათვის რაქის ვენახებში მოლიანდ მოული ფილოქერა. თუ რა მუშაობა გასწია ვახის ნახებულ-დაავადებათა წინააღმდეგ ბრძოლაში და რაქა-ლესქუმის მკვენახეობა-მელენიერობის შესწავლისა და აღმოკლების საქმეში საქარის საცელგმა სადგურმა (სოფ. საქარის აბრკული ვახის სადგურ) ცოტა უფრო ქვემოთ გვექნება საუბარი.

რაქა-ლესქუმში განთქმულია არა მარტო საქართველოში, არამედ მის ფარგლებში გარეთ თავისი მაღალხარისხიანი ნატურალური ნახევრად ტუბოლი ღვინოებით. სკეპარისთა ადვანიში, რომ მთლიანად საქართველოში ასეთი ტიპის 13 დასახლებების ღვინიდან — რაქა-ლესქუმში მოდის.

ისტორიულად რაქის მკვენახეობა-მელენიერობის განსაკუთრებული სახეობა „ყოფიანის ღვინომ“ ეწ. ხანჭკარად გაუთქვა. XIX საუკუნის 70-იან ი წლებითვის „ყოფიანის ღვინო“ უკვე ცნობილი იყო, რის შესახებ პრესაშიც ხშირად წერდნენ. აღსანიშნავია, რომ „ყოფიანის ღვინოს“ სახელი ერთბაშად არ მოუხვეჭია. მ. ბალასის ცნობით, პარაზიტი გახაჯავილი ქაშვილი გილდერი დაუმსახურებია 1900 წელს ბათუმის პირველ სასოფლო-სამეურნეო გამოკვლევაზე საქონად ლუარსაბ ყიფიანის ღვინოში მოკვინება დამსახურა და მედალი მიიღო წარწერით „სახაჯები“. ეს არის „ყოფიანის ღვინოს“ პირველი ოფიციალური გილდერი 1907 წ. ლ. დ. ფრუიანის ღვინის ბელგის ქსლად ტყენულ საერთაშორისო გამოკვლევაზე დაუმსახურებია უმაღლესი გილდერი „გუგარისი“ (ლ. ფრუიძე, 1974). 1930 წელს, როდესაც საბჭურსტი ამხადებდა ნატურალური ნახევრად ტუბოლი ღვინის ხანჭკარის მკურნარობის მის უწოდეს ამ მკურნარობის სახელი





„ხანჯკარა“, რომელსაც დღემდე ატარებს. ამ ღვინის როგორც ყოფილი საეკლერკო, ისე საერთაშორისო გამოფენებზე თუ ღვინის კონკურსებზე მრავალი ოქროსა და ვერცხლის მედალი აქვს დასახურებული.

ლუჩუმის მუზიის სოფ. ოყერეშში მცხოვრები მუხრანე ე. მანდარია XIX საუკუნის 90-იან წლებში „ხანჯკარის“ დამზადების ტექნოლოგიით ვინ უახლოურებიან აყვებდა ტყბო ღვინოს, რომლის რეალიზაციას გაზაფხულზე ახდენდა ქუთაისისა და ხანის მაზარზე. მან პირველმა გამოავლინა და პაპულარული გახადა უსალოურის ბუნებრივი ტყბოლი ღვინო (დ. ნემიერიძე, 1958).

რაქა ლუჩუმის მეღვინეობის შესწავლისა და გაუნჯობების საქმეში სავაოდ დიდი წვლილი მიუძღვის პროფ. კ. მღვიმეძეს, პროფ. გ. ბერიძეს, მეღვინეებს ა. ვგორავს, ვ. კანდელაკს და სხვებს.

განსაკუთრებით მინდა ცალკე გამოვიყოს და ავნიშოთ ამ დიდ გაწეულ მუშაობაზე, რომელიც მიუძღვის საქარის საცდელ სადგურს (ყოფ. საქარის ამერიკული ვაზის საწარმო) რაქა-ლუჩუმის მეღვინეობის განვითარების არსებული მდგომარეობის შესწავლისა და შემდგომ განვითარების საქმეში. ვერცხლად 1902 წ. საქარის საწარმო-თან არსებული ლაბორატორიის შრომებში გამოქვეყნდა ამაღ დაწყებული ნობის მუშაობის ცნობილი ნიადგემცოდნის მ. კალინინის შრომა „მასალები რაქისა და ლუჩუმის მაზარის ნიადგემის შესწავლისათვის“. შრომაში მითითდალად შესწავლილია ვენახების ზონის ნიადგემი. საქარის ამერიკული ვაზის საწარმის ვაზის გამცის ცნობილი აგრარონი მ. ნ. სტაროსელსკის მიერ 1903-04 წლებში რაქა ლუჩუმის 9 სოფელში, კერძოდ, კანისქალაში, ქვერში, ხანჯკარაში, ბუგეულში, რიყეულში, ახალსოფელში, აჭარაში, ოყერეშში და ზუგდიდში გაეყენა საცდელი ნიადგემები. სადაც ადგილობრივი ვიწები დამკნობილი იყო სხვადასხვა ვიწის ფილქსტრადამდე საძირებზე (ნ. ალექსიძე, 1956). საქარის ამერიკული ვაზის საწარმისთან იყო დაკავშირებული ლუჩუმში მცხოვრები ფრანგი აგრარონი ემილი ვანი, რომელიც ნამყენი ვაზის გაშენებასა და მის მოვლის შესახებ ასულიდა ლუჩუმელ მეღვინეებს (დ. ნემიერიძე, 1958). საქარის ამერიკული

ვაზის საწარმის გამცეს, აგრარონი კ. გორავს მაზარის 15-სოფლიდან მოტანალი ღვინის 35 ნიმუშზე (1968-1909 წწ შემავალი) და ლუჩუმის მაზარის 9 სოფლიდან მოტანალი ღვინის 18 ნიმუშზე (1910 წ. მისავალი) ჩატარებულა ქიმიური ანალიზი № 11 კომპონენტის განსაზღვრით და ცალკეულად ნიმუშისათვის მიცემული აქვს დახასიათება ნიადგური პირობების გათვალისწინებით. შრომა გამოქვეყნდა საქარის ამერიკული ვაზის საწარმისთან არსებულ ლაბორატორიის შრომებში 1914 წ. ტ. VII. ამაღ საწარმის ინიციატივით ნამყენი ვაზის პროანალიზისათვის 1910-1911 წწ. ვენახები უფაოდ გაუშენეს სოფ. მეორე ტოლაში მცხოვრებულ ლომთაძეს და სოფ. ბუგეულში მღვდელ გორავიანს. ვარდა ამისა, მოუწყო კურსები ნამყენი ვაზის წერვის გამოყენისათვის — ვაზის მუხობისა და საწარგში მათი მოვლის შესასწავლად (მ. ჯაფარიძე, 1954). საქარის საცდელი სადგურის მეცნიერთანამშრომელმა, ცნობილმა მეღვინემ კ. დემეტრაძემ 1927-1931 წწ. შეაგროვა რაქა-ლუჩუმში დამზადებული ღვინის ნიმუშები, საუტარა მათ ქიმიური ანალიზი და მისეა ორგანოლოგიკური შესწავლა. მიღებული პროდუქციის ხარისხის მახედეით ღვინის ტიპების გათვალისწინებით) განასაზღვრა მათი ვადგელოზა ცალკეულ მაკრორაიონში. მოტანილი მასალები გამოქვეყნდა 1936 წ. შრომაში „დაავლუთ საქარაველის მეღვინეობა-მეღვინეობის დარაიონებისა და სტანდარტიზაცი-

ისათვის. ამაღ დაწესებულა მეღვინეობის თანამშრომელმა ა. მიროტაძემ პირველმა მოახდინა რაქა-ლუჩუმის ვაზის ვიწისა მათიანი ინვენტარიაზაცია და ამპელოგრაფიული აღწერა, რომელიც ცალკე წიხნად — „რაქა-ლუჩუმის ვაზის ვიწები“ გამოქვეყნდა 1939 წ. ხოლო განვირგებით (მ. ბრუგვაძესთან თანაავტორობით) 1972 წ.

საქარის საცდელი სადგურის მეცნიერ თანამშრომლებმა — მ. ჯაფარიძემ 1947-1952 წწ. შესწავლა დ შრომის სახით გააფორმა: „რაქის საწარმოლო და პერპექტიული ვაზის ვიწების შესწავლისათვის მეღვინეობის თეოლოგისათვის“, ხოლო დ. ნემიერიძემ 1949-1953 წწ. შესწავლის საწარმოო ვაზის ვიწების შესწავლა და მათი დარაიონება მეღვინეობის თეოლოგისათვის“, ორივე შრომაზე დაცული იქნა სტარატოვა მეცნიერების კანდიდატის ხარისხის მოსაპოვებლად.

კაბიტალური შრომაში „საქა ამპელოგრაფიის ექსტრემული“ (1952-1956 წწ.) კ. დემეტრაძისა და ა. მიროტაძის მიერ სრული მონივრებით აღწერილია 3 ვიწის, ხოლო მტარედ ვაგრიცელებული ვიწების ამპელოგრაფიაში“ (1963-1966 წწ.) — 43 ვიწის.

1952 წელს საქარის საცდელი სადგურისა და მეღვინეობის საქარის ოკლევიით ინსტიტუტის მიერ ანბოლოგურის რაიონში დაარსდა რაქა-ლუჩუმის დასაყრდენი პუნქტი, რომელიც შემდეგ დააფიქსირა საქარის საცდელი სადგურს და დღემდე მის შემადგელობაშია.

რეზიუმე: საქარის საცდელი სადგურისა და კერძოდ, ვლადიმერ სტაროსელსკის საქმიანობა კარგად არის ცნობილი სპეცილისტთა წრეში. ქართველმა საზოგადოებამ ალბათ, ნაწილობრივ იცის ფილოქსერის წინააღმდეგ ბრძოლის საქმეში საქარის საცდელი სადგურის მნიშვნელობის შესახებ. მაგრამ, სამუხაზოდ ყოვლად მივიწყებულია ჩინებული ქართველი აგრარონის — ვასილ გუნცაძის განუზომელი მნიშვნელობის საქარის საცდელი სადგურის წინააღმდეგ ეფექტური ბრძოლის ღონისძიების შემუშავებისა და დაწერვის საქმეში. ვასილ გუნცაძემ სოფელ კვალთში საკუთარი ნაყეთის მიწურუბილ საწარგეში ჩატარებული ექსპერიმენტით, დიდი წინააღმდეგობის მიუხედავად, დაარსტყვია სტაროსელსკის, პროფესორ მარიონისა და სხვა ვერობელ და რუს სპეცილისტებს, რომ ვაზის მუხობა ამერიკული საძირეზე იყო ერთადერთი მართებული მეთოდი ვენახების გადარჩენისა ფილოქსერით დაღუბისაგან. ამგვარი უყურადღებობა ჩვენი დიდი წინაარსიდან მით უფრო გაუგებარია მაშინ, როცა ყურადღება იქნა დღევანდელი 1992 წლის №2 (13) ნომერში გამოქვეყნდა ბატონ ვასილ გუნცაძის საქმიანობისა და დამსახურებისაზე მიღწეული წერილი.

ჩვენი საუნჯე

რეზიდა შაფია

ნუზარ ცერცვაძე

აპოლოგია მსინიკაბა დოქტორი

ალექსანდროული

ალექსანდროული აბორიგენული შავლრძინიანი სტანდარტული საღვინე ვაზის ჯიშია. მორფოლოგიური ნიშნებით და ბიოლოგიური თვისებებით მიეკუთვნება შავი ზღვის აუზის ვაზის ჯიშების ჯგუფს.

წარმოშობილია კულტურული ვაზის ფორმითა წარმოქმნის საქართველოს კერებში. ხასიათდება პირველადი (დომინანტური) ნიშნითა კომპლექსით, რაც მიუთითებს მის უძველეს წარმოშობაზე.



ძველად ცნობილი იყო აგრეთვე კამისტონის და კამისტონის სახელით. ალექსანდროული შეარქვეს მოგვიანებით იმ ალექსანდრეს პატივსაცემად, რომელმაც იგი პირველმა გამოიყენა მოტეკო ღვინის დასაყენებლად.

გავრცელებულია ძირითადად რაკეტის რეგიონის ვაზის რაიონებში. 1940

წლის საკვანძო აღწერის მასალებით მისი ვენახის ფართობი საქართველოში აღწევდა 627 ჰა-ს. მათგან ამბროლაურის რაიონში იყო 555 ჰა, ცაგერის რაიონში 61 ჰა. 1955 წლის აღწერის მასალის მიხედვით მისი ფართობი რაკეტის რეგიონში 604 ჰა-ს შეადგენდა. უახლესი პერიოდში ფართობი კიდევ უფრო მცირდება.

ალექსანდროულმა სახელი გაითქვა მისგან მიღებული ორიგინალური, ბუნებრივად ნახევრად ტუბილი ღვინის წარმოებით. XIX-სი ათეტი ტიპის ღვინოს საკმაო რაოდენობით ამზადებდა მემამულე ყოფიანი. ეს ღვინო „ყოფიანის ღვინო“ სახელწოდებით დიდ მოწონებას იმსახურებდა ნომმარტივლში და კარგად საღებოდა.

ალექსანდროულს ასასიათებს ნორმალური აგებულების ორიგინალური ყვილი. საშუალო ზომის, მომრგვალო ფორმის, საშუალოდ დანაკეთული ფითილი, რომელიც ქვედა მხრიდან ძლიერად არის შებუსუსული აბლაბუდისებური ბუჩქით.

მტკვანი საშუალო ზომის კონუსური ფორმისაა, იშვიათად მზირიანი ან დატოტვილი. მარცვლი საშუალო ზო-

მისა, მომრგვალო ფორმის, მუყი ღვინო ჯიშის, კანი საკმაოდ მკვრივი. რბილობი წყინი ოდნავ კნატუნა, წყინი შედგენილი, გვრი ტემპილი, განსაკუთრებული გემური ტონალობის გარეშე წიპქების რაოდენობა მარცვალში უფრო ხშირად 3-ია.

მიეკუთვნება სიმწიფის საშუალო პერიოდის ჯიშების ჯგუფს. ამბროლაურის და ცაგერის რაიონებში სრულ სიმწიფეში შედის სექტემბრის ბოლოს ან ოქტომბრის დასაწყისში.

ხასიათდება საშუალო და საშუალოზე ძლიერი ზრდით. მოსავლიანობა საშუალოდ 50-60 ც/ჰა. ვაზის დატვირთვის გაზრდით შეიძლება მოსავლიანობის საგრძნობი მატება პროდუქციის ხარისხის შენარჩუნებით.

ჯიში კარგად უძლებს როგორც ყინვებს, ისე გვალვებს. შედარებით მცირე რაოდენობის მაგრამ კარგი ხარისხის პროდუქციას იძლევა დაქსნულ, მშრალ კონარ, ხიზნატიან, საემოდ მწირი ნიადაგებზე, სადაც წვენი უფრო ტემპილია და ღვინო მალაზარისხივანი ღვება.

სოკოვანი ავადმყოფობათაგან ალექსანდროულს ყველაზე მეტ ზიანს სტრაქი აყენებს. უფრო მალე გამტლეობა აქვს ნაყრის მიმართ. შედარებით ნაკლებად დასუსტდ ზიანდება მტევნები ყურძნის ქვისაგან.

სხვა ჯიშებთან შედარებით მალე გამტლეობით ხასიათდება ფილოქტერის მიმართ აქვითადაც საკარმიდამო ნაკვეთებზე მოიპოვება დიდი ხნის წინათ საკუთარი ძირზე გაშენებულ ალექსანდროულის ვაზეთი.

რაკეტის რეგიონის ბუნებრივი პირობები ხელშეწყობია ალექსანდროულისაგან მალაზარისხივანი სუფრის და ბუნებრივად ნახევრადტუბილი ღვინოს მისაღებად.

მდ. რიონის მარჯვენა მხარეს, ხეანკარა-ტოლა-ტრეპალის მიკრორაიონის სამხრეთ და სამხრეთ დასავლეთ ფერდობებზე ითხნარ-კარბონატულ ჩონჩხთან ნიადაგზე არსებობს ყველა პირობები ყურძნის დამამიჯნის შეღებვად მალაზარისხივანი წვენი მისაღებად (28-30%).

მის გამო, რომ რაკეტის რეგიონში ოქტომბრის თვეში, ყურძნის კრეფის პერიოდში ცხივით ღვინო ღვინო, ყურძნის წვენი დღილი მიმდინარეობს დაბალ ტემპერატურაზე, რის გამო შეიქმნა ხშირად ბოლომდე ვერ დაედგუნება. ამიტომ ძველი დროიდან აქ ამზადებენ ნატურალურ ნახევრად ტუბილი ღვინოს „ხეანკარას“ სახელწოდებით, რომლის სიმცირე უდრია 13-14%, შაქრის შემცველობა კი 5-7%. ასეთი ღვინოები არ იყო მდგრადი, ინახებოდა 4-5 ცივი თვის განმავლობაში და იბილი ამინდის დადგომის



სას იწებდა დღლილს.

თანამედროვე ტექნოლოგიის გამოყენებით, დღლილია შემკავებლბოთ მიწველია აღინინული ტიპის ღვირების სტრუქტურითა, რაც საგრინობლად ანაგრძლოვება მის შონინარების პეროოდს.

ამ ტიპის ღვინოს დასაწენბლად სწორად იყენებენ კუბაიას საბოთ ზონის მუჭურეთელს ბუნებრივად-საყვრადტენილი ღვინო ინტენსიურად შეყვრლი — მუქი ლალისფერია. ბუკეტი კარგად არის გამოსაძული; ღვინო საშუალო სტუელიანი, ხასიათდება ხაყნო სარბილით და ნაზი, სსაბოთონო მოტბოთ გემოთ.

აღუქანდროტლის სუფრის წიაფლ ღვინობეს (20-22% ნაქირანობისას) ძირითადლ მდ. რაიონის მარცხენა მარეზე ბუკეულ ამბროლაურის დასავლეთის მეკრორაიონში იყენებენ.

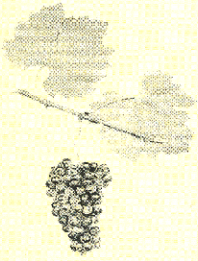
ამ რაიონის ფენახები ნაწენებულია ძირითადლ ზრდლო და ზრდლო-დასავლეთის დაქმნების შინე, თხინარ ნიადაგბის ფერდობებზე.

აღუქანდროტლი ქართული კულტურული ვაზის ერთ-ერთი სანბტრესო და ასევეთეო წარმომადგენელია. შეტანილია ქართული ვაზის სტადარტული სორტიმენტში.

დაფიქსირებელია პარიხის კულტურული ვაზის გენეტიკურ ტერტრში.

უსახლოური

ქართული შეყვრბინანი, სტადარტული სდეუნე ვაზის ზონი. წარმომბილია კულტურული ვაზის ფორმაოქონის სპარტოკლოს კრანში. თაქის მორთლოგიური ნიშნებითა და სამეურნეო თვისებებით ახლოს დგას აფელობრივი ვაზის ზონებთან და მათთან ერთად ნიგულთენია წაი ზღვის აუზის გეოლოგიურ გეოგრაფიულ ჯგუფს. ზენი აზრით: იგი ქართული ვიძების ერთ ჯგუფთან ერთად წარმოშობლია დინიანბტრ ნაწნათა კრამში ფარული ნიშნების დათიშვისა და მათი შემდგომი გამორბევის გზით. აჟდ. ი. გვანბშიელი თვლის, რომ იგი ნაგრცულ-დასოვ. უსახლოდან (ლენქემში) როგორც ძველად, ისე ადღე შობლოდ ლქმუნში გვხვდება, სადაც იგი ცნობილია აგრეთვე ოტრეწევის სახელითაც.



უსახლოურს, ფენახების 1940 წლის საკავშირო აღწერის მისათლების მიხედვით დაახლოებთ 17 შა ვარაზობი ეკავა. 1953 წლისთვის მისმა ფართობმა ამატა და მან 55,5 შა შეადგინა სადღეისოდ ეს ფართობი კატასტროფულად მცირდებდა იგი ერთეული ძირების სანით ნაგრცულბულია ცაგერის რაიონის სამხ-

რეთ ნაწილში მდ. ცხენისწყლის მარცხენა ნაპირტყვე მხარეზე, კვლავ დიდი ფართობი უსახლოურის სოფლებში იყურენს. თფატრანში, ლაგტიტაში, ზუბში და ის უნდერში ეკარა.

უსახლოურს ასხიათებს: ნორმალური აგებულების, ორსქეიანი ტიპის ვავილი. ფართილი: საშუალო და მომგვალო ფორმის აქეს, რბილიც რომგორც საშუალოდ, ისე უტრადე არის დაბავებული. გვედა მბროდან ფართოლი თითქმის ნუბუტსავია.

მტფანი საშუალო ზომისა, ცილიბრფულ კონცენტრი ფორმის. გავილება კონცენტრი, უფრო იშვიათად ცილიბრფულ-კონცენტრი ფორმის მტფებში. საშუალო სიკუმების მარცვალი საშუალო ზომის, მომრგვალო ფორმის, ნუტი ლფერ ფერიის, მარცვლის კანი ახლო. მეკრივი, რბილობი წენიანი, მდნარი, მარცვლებში უფრო სწორად 2 წიწწია.

ნიეუთენება სიმწიფის საშუალო-საგვიანო პერიოდს ვიშება ლქმუნში მარცვლია სრული სიმწიფე დგება ოტბობის შუა რიცგებში. ვაზი ხასიათდება საწლო ზრდით, ამბათაწეო ნოყიერ და ძლიერ ნიადაგებზე ზრდის სილიერც ცვალებლობს. მავრამ სეი ვიშებთან შედარებით მანეც საშუალო რჩება.

უსახლოური საწლოო მოსავლიანი ვიშა (მოსავლიანობა 50-70 ც/სა) ცალკეულ კარგად მოვლილ ნაკვეთებზე, შესაფერისი ფორმირების, გასხვლია და დატვირთვის ბირობებში ჰაზე 100 ც-ს იძლევა.

საყვეტაციო პერიოდში ვიში გასასვლრებით შეგრძობობრეა დაბალი ტემპერატურებისასში. ბირეულ რიგში გახაზუტლის წაყინებბია მიმარა, ნიადაგბს განსაკეთობრებლ მოთბოენს არ უყუბებს. მავრამ წადლი ღირსების ღვინის ადღე მათს ფერლობებზე ქუთობარ ხირბატ კართ მდღარ ნიადაგზე. უზაროლი თვისებბად ვიშისათვის შეიძლება ჩათვალოს წერობმარცვლიანობა, რომელიც ზოგიერთ არახელსაყრელ წელნიწაში 15-20% ადწევა.

სოკოვანი დაავადებების (განსაკეთობრებით კრატქის) მიწართ ვიში შედარებით სუსტი გამძლეობით ხასიათდება. ადღელად ზონდება ყერძის ტიპისაგან.

ორბელი-ზუბო-იფურში ნიკროზონა ში უსახლოურის იძლევა მაღალი ღირსებია წიაფლ სუფრის და ნახვარბატელი ღვინობეს. ამ ზონაში დამზადებული უსახლოურის ღვინობეი ფართოდ იყო ცნობილი მის ფარგლებს გარეთ სქეთისში, ზონში და სხე) ღვინობეს აქ იყენებდნენ იზრითად ადგილობრივი წესებით. ნაყვრადტკებილი ღვინობის დასაყვრბლად ჯერბია იყრავებობა 24-25% ნაქირანობის დროს. სუფრია ღვინის მისილებად 19-21% ნაქირანობის და 6-8% მელიანობის დროს.

უსახლოურის ვურთენს ძირითადლ იყენებდნენ ბეუბერივად ნახვრადტკებილი ღვინის დასაყვრბლად, იშვიათად და ისიც ნარების სახით იწურებობდა აფელობრივი ტიპის სუფრია წიაფლი ღვინის მიაალებად.

მოკრეფლიი ჯერბინი იწურებობდა ხსი აწწეხელში.

ნაწერი მიიღოდა ქვეყნში და ერთი ღამის შემდეგ კვლავ უბრუნდებოდა ჩის მკურნელში წაქსთან ერთად სიდელ-რად. მხატვრი დუღილის დამთავრება ს შემდეგ ღვინო გადამჭონდათ ქვეყნებში და შეადროდ ახერხებდნენ სარქველს.

ღვინოში, უსახელოურიდან დამზადებული ნახევრად ტუბელი ღვინო გამოირჩევა შედარებულად მაღალი ხარისხით. იგი ხაზითაა და მუტი დასაფარავი შეფერვით. პარმონიელი სიტკბოთი, გემოში სასიამოვნო, მარწყვის ტონებით.

უსახელოურის სუფრის ღვინო ხასიათდება მუქი, დაღისფერი შეფერვით. ვერტიკულია, ახელბინი, სისიამოვნო ხალისიანი და პარმონიული.

უსახელოურა, ქართული ვახის გუნთხონდის ჭიკრდისა და სანქტაროდ აშეთით წარმონაქმნილია, რომელსაც ესაქობრება მხრუნველობა, დაცვა და აღდგენა.

მეჯურეთული

ქართულ შეფერვანაში სადღენე ვახის ჯიში ნივთიერება კულტურული ვახის ფორმითაა აწარმოქმნის ქართულ კერას. გავრცელებულია რაჭა-ლეჩხუმის რაიონებში, ძირითადად გველი რაჭაში. აკად. ი. ჯავახიშვილის აზრით ის შემოტანილია უნდა იყოს რაჭაში იმერეთიდან, რის დამადატურებლად იგი თვლის მის წარმონაქმნელს სოფ. მუკჭურეთიდან. პროფ. დ. ტახთაძე აღნიშნავს, რომ რაჭაში იგი წარმოიქმნა მოსამარცხა ადგილად დასახლებით მუკჭურეთში მდებარეობს, რომ ვახის კომპლექსური მრავალი ასეული საფუძვლის ისტორია აქვს, რომლის მანძილზე წარმოებდა ჯიშები: გაკელა რაიონების შორის. მაგრამ ამასთან ერთად მსგავსობაშია ნიაღვრის ვ. გარეობაზე, რომ მეჯურეთული ძველად და ამჟამადაც აღქმანდროვლიან ერთად არის გავრცელებული და თავისი მორფოლოგიური და სამეურნეო ნიშან-თვისებებით თითქმის არ განსხვავდება აღქმანდროვლიანსაგან, თუ მსგავსობაში არ ნივთიერება მარცხვალ, რომელიც მეჯურეთულს უფრო მთვრალი და ბოლოგანდროვი აქვს ვიდრე აღქმანდროვლის. ამიტომ აღნიშნულის გამოკვლევისწინებით, მათი აზრით, მეჯურეთული აღქმანდროვლის ვარიანტი უნდა იყოს. ამიტომ მასი გავრცელება უნდა დაკავშირებული იქნეს ჯიშ ალექსანდროვლიანსა და მეჯურეთული იქნეს ჯიშ ალექსანდროვლიანს.

ჩვენი მეჯურეთული კულტურული ვახის ჯიშებია იუნიტიფიკაცია დახადგენად ჩატარებული შემოწმების შემდეგ არ კეთილშეშებით უფროსი მთავარი აზრის. მეჯურეთულს არ ვიცვლიან აღქმანდროვლის ვარიანტიდან დაგველიანობით, რომ მათ უფრო შორეული ნათესაობა აკავშირებთ და წარმოშობილი უნდა იქნეს სურათი საფუძვლი წარმოად.

ამჟამად მეჯურეთულს დიდი ფართობი არ უჭირავს და გავრცელებულია აღქმანდროვლიან ერთად შერეული ძირების სახით.

მეჯურეთულს უკვილი ორსტესიანი, ფოთოლი სა-

შუალო ზომის, მიწნეგვლო ფორმის, სუსტი და დასავლეთი ან თითქმის დახდაცვაი. ფოთლის ქვედა მხარე ძლიერად არის შეზუქული აბლაბუდიანობაზე იწვით. მტკნარი საშუალო ზომის, კონესტრი ფორმის. მრბინი, სხივად დატოტვილი. მარცვლო საშუალო ზომის, ივანდური ან უკუკვერცხისებური ფორმის, მუტი ღურჭი ფერის. მარცვლის კანი მუქივით, რბილობი ნეკრივი, კნატუტა. ამასთანავე საკმარის წენაით, წვენი თითქმის შეფერვითა, მოტკბო გემოის, განსაკუთრებული ტონების ვარშე მარცვალში წაშვებითა რაოდენობა 1-2, უფრო იშვიათად 3.

მეჯურეთული მიეკუთვნება სიმწიფის საშუალო-სავეთან ბერიოდის ჯიშებს ჯგუფს. მარცვლის სიმწიფე რაჭა-ლეჩხუმში ოქტომბრის შუა რიცხვებში დგება ჯიში ხსიათდება საშუალო, ხილი მდიდარ ნიადაგებზე ძლიერად ბრლია.



მეჯურეთული საშუალო და საშუალოზე უფრო მაღალმოსავლიან ჯიშებს ნივთიერებათ, თანცა მათი მოსავლიანობის შეფასებაში ძველია, რადგანაც იგი ძირითადად აღქმანდროვლიან ერთად და ვახუნებელი. სიციფლ ნაკვეთებზე წარმოებულ დაკვირვებების მიხედვით მისი ვადააგარაშე-

ბული მოსავლიანობა ერთი კა-ზე უფროს დაახლოებით 30-35 ცენტსტერა.

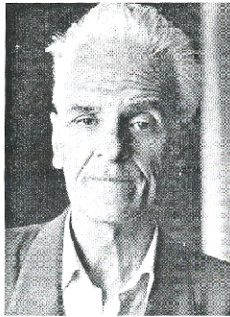
მეჯურეთული შედარებით კარგად ულევს ზამთარს ყინვებს, კარგად იტანს აგრეთვე ვეაღვან კარგად ვითარდება მშრალ, ქვიან ფერდობებზე, სადაც მალაშეკრისა, მაღალხარისხიან ღვინოს იღვევა. მაღალი ღირსების ღვინოს იღვევა მოთავსარებზე განლაგებულ კარბონატულ ნიადაგებზე.

შედარებით სუსტად უძლებს ქრახტ. ფილოქერის მიზნით მისი გამძლეობა შედარებით კარგია და ამ თავისებით იგი თითქმის არ ჩამორჩება აღქმანდროვლის.

ჯიში ორმხრები ფორმირებისს ორი სინაყოფე რავლობით მოთავსარებ დატვირთვა 16-20 კვირტის რაოდენობით.

მეჯურეთული აღქმანდროვლის გერყენთან კუბაქში, ქრძალა-ტოლა-გუნეკარის ნიკროპოლიონში გამოკვება ბუნებრივად ნივთიერად ტუბელი ღვინოს „სუანქარას“ დასაქნებლად, რასაც გასამართლებს ამ ჯიშის ყურძენში შავისი დიდი რაოდენობით დაგროვება უნარი.

მდ. რაინია მარცხენა მხარეზე მეჯურეთული, აღქმანდროვლიან შერეული გამოკვება სუფრის წითელი ღვინოს დასამზადებლად.



ნუზარ ცერცვაძე

ბიოლოგიურ მეცნიერებათა დოქტორი

მართული ვაზის გენოფონდი

ამორივენილი გიშები და პოპულაციები შეადგენენ გენეტიკური რესურსების ძირითად ნაწილს და წარმოადგენენ საწარმოო სარტემბენტის სრულყოფის საფუძველს.

ამიტომ ამორივენილი გენოფონდის ინვენტარიზაცია, დაცვა და რაციონალური გამოყენება წარმოადგენს ეროვნულ საქმეს.

ამორივენილ გიშთა შენარჩუნებისათვის მსოფლიოს ყველა ქვეყანაში იქმნება სპეციალური ნაკვეთები და საგნობრივი ბაზრები.

დასაცვი გიშების გენოფონდის კვლევ-წარმოების და შექცების წაროდ ითვლება მათი ბუნებრივი და ხელოვნური გამრავლება და გადარჩენების პირის მისილი გიშების მოძიება, გამოკვლევა და აღდგენა. რისთვისაც საჭიროა მიუყვას რეგიონალური ემსპეციები და გიშების გასამრავლებელი მასალის შეგროვება. აგრეთვე კონტროლი უნდა დაუწესდეს ვაზის გენოფონდის გაფრთხილების არეალს დაიცვას.

სწარმოველი, შეცნობილი უძველესი რაიონი და მედივიუმების კლასიფიკირი ქვეყანაა. ამ თავმოყვარულ ვაზის კულტურული გიშების მდიდარი გენოფონდი (ლიტერატურულად წყაროები 500-ზე მეტი დასახელები), რომელიც ხასიათდება დომინანტური გენების ღლი კონცენტრაციით და ღლი ფორმებით ვაროვანი ვაზის ადგილობრივი მრეშობითა, რაც საფუძველს აძლევს მიუღ რაც ცნობილ შედეგობებს (გენი, დე კანდილი, შვედრი, კორინტი, ვეილოვის ნერტული ა. დეკოსტი ა. სილოჯეტილი ს. კეციშვილი წ. ტაბიძე და სხვ) იგი წინა პიხის ზოგიერთი ქვეყანათა ერთად მიიხიონ მსოფლიოში კულტურული ვაზის ფორმათაწარმოების ერთ-ერთი ძირითადი კრად (დაცული ფრობის კრასთან ერთად).

შედგამის წარმოებული მრავალსა-

უცხოვანი ხელოვნური სელექციის გზით მიღებული იქნენ გიშები: რტყაიველი, საფერავი, შვენი, ხიხვი, ნიწრი ვარდელი მწვანე, ვაისტონი, კრახუნა, საფერავი-ნიწრი, ციკვა ცოლოკური, ოგალში, ჰეიბალური, ალექსანდრიული, შოტრე-თელი, უსახელოური, მხაყერი და სხვ.

დომინანტური გენებით მდიდარი და უფრთაპურად მრავალფეროვანი ვაზის ქართული, ამორივენილი გიშების სორტიმენტი, ძირითადად ლეკავიზებულია ცალკეულ ენდემურ, იზოლარებულ ისტრიულ-გეოგრაფიულ ჯგუფებში.

მიღებული თანამდროვე კლასიფიკაციით, ქართული ვაზის გიშები ვაროვანებულს *Convar pontica salconvar Georgia Negr.* კოლოგიურ-გეოგრაფიულ ჯგუფში, რომელიც თავის მხრივ იყოფა ორ დამუდგმარებულ ქვეჯგუფებად: 1. *provar. tomentosae* Iserts. 2. *provar. araneosae* Tarts.

ქართული ვაზის გენოფონდი შეიცავს მიუღ რაც ნიშან თვისებებს, რომლებიც შეიძლება წარმატებით იქნეს გამოყენებული პრაქტიკული მიზნებისათვის.

ქართული ვაზის გიშები ხასიათდება მარკეტებში გზიხიურა ნივთიერებების ჰარმონიული დაგრეობის უზარმა, რომელიც განაპირობებენ მაღალხარისხიანი სიდრის, ბუნებრივად ტემპილი, აგრეთვე დიქრტიული ღვინოების მიღების შესაძლებლობას, ზოგიერთი გიშის ხასიათდება შედარებით მაღალი ფილოქტერაგამძლეობით, რამაც საშუალება მისცა ქართულ სელექციონერებს შეიღლით დღის-დღისაგან ქართული-ამერიკული სარბე ვაზის გიშები კარგი აფინიტეტის უზარით. ქართული ვაზის გიშების განგში ჩაროვანი განსულებების უზარი მარკეტის უზარითა და სოციალური დაავადებების მიმართ. ბევრი ქართული ვაზის გიშის ხასიათდება ფართო ბიოლოგიური პლასტიკურობის

უნარი და სტაბილური გენეტიკური სპეციფიკურობით (რტყაიველი, საფერავი, შვენი და სხვ). ვარდელი მწვანე და სხვ.

ძირითადი სტაბილური გიშები მოსკოლიანი და მაღალხარისხიანია (შავ გიშის კოლოკურის მოსკოლიანობა, ცალკეულ წლებში 220-230 ც/ჰა აღწევს პროდუქციის მაღალი ხარისხის შენარჩუნებით).

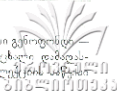
ფორმათაწარმოების პროცესებს, ველს აწეობდა ადგილობრივი ტომების მიწათმოქმედების უძველესი კულტურის (ქვ. წ. IV ათასწლეული) არსებობა, რისი დამადასტურებელიც არის ვერძის წარმოების, მკვენსეობის ინვენტარისა და ღვინის ტურპლის მრავალ მოპოვებულ არქეოლოგიური მასალა. ამავე მოწმობს უძველესი შოგნაურობისა და მწერლობის (მოხერობის, ქვირილინტეს, სპილინიუმ როდოვლის და სხვ) ნარჩობები.

შუა საუკუნეებში სასრთველო სტეპა განვითარებული სოფლის მეურნეობის ქვეყანად, ბილო შეგნაჯობა აღწევს განვითარების შემდგომ მაღალ საფეხურს და იღებს საწარმოო მნიშვნელობას. ღვინო-ფილოს ექსპორტის განვად, აყალიბებოქმ იქლის მონაცემებით უწინაშე შეგვიბოდა ერთი წინაყბი და ერთი ამ რამდენიმე დამატებითი გიშისაგან. მიღებდა მაღალი ხარისხის კლასიკური ღვინოება.

ღლი დაფრთხილება მოიპოვა, დღესაც ველსაზე უფრო ვარტკლებულმა გიშმა რტყაიველი (კახეთში) ცნობილი იყენს გიშები მღსევი, ხიხვი, ხეარდელი, კაშური, მუღდურერი, საბადგორი, ცხენის მუღუ, ხარისხიანი, თოთა, ღვია, ბეტკო და სხვ.

1930-იან წლებში გიშების მასობრივად დანერგვის შემდეგ ვენახების ფართობი შეცვარდა გაიზარდა და უკანასკნელ პერიოდში შეადგინა 145.000 ჰა-ს.

ამასთან ერთად ამ მოვლენამ გამოიწვია რამდენიმე გიშის ფართოდ ვარტკლე-



ბა, სხვა ისტორიულად ცნობილ, მაღალსართობიან, ვაჟრაც შედარებით დაბალიონიანი კომპლექსი ჩაჩქე —

მხოლოდ ირ კიშს — რაქწითელს და ცოლიჯარს გვიან საქართველო ვახაბების მიერ დაარსების 600არცერთზე მეტ, ბიჭო ვაჩხაძისთან ერთად კიშები, როგორცია სადგარეო. მუყანე კახური, ბაჩვი, კახული, სადგარე ოცხანური და სხვა ემიგრაციული დარბობებზე იყო გაზრდილებული.

1930-იან წლებში, ადგილობრივი ვახს კიშების გენოტიპის შეცვლისა და გადარჩების მიზნით მოქმედი საქართველოს სხვადასხვა რაიონების დიტალური ემიგრაციის გაზრდილები. პარალელურად მიმდინარეობდა შვედრაციონი კიშების ამბელგრაფიული დასახლება.

1939 წელს თბილისში გამოქვეყნდა ავად, ხ. ხოლოცაშვილის „ამბელგრაფია“ სადაც უპირველესად 172 ქართული ვახს კიშის აღწერილობა გადამცდა მრავალრიცხოვანი ქართული ვახს კომპლექსის ამბელგრაფიული დასახლება.

ამ სტრატის პირველი წიგნი იყო 1948 წელს გამოცემული პრაფ. მ. რამიშვილის — „კიშის, გურიის და საფეხვარო ვახს კიშები“, შემდეგ 1950 წ. გამოცემული პრაფ. ლ. ტაბიას — „კახეთის ვახს კიშები“.

1960 წელს თბილისში გამოქვეყნდა ნ. კვიციანიის მ. რამიშვილის და ლ. ტაბიას — „საქართველოს ამბელგრაფია“ — სადაც გამოქვეყნებულია 57 კიშის სრული დასახლება, ხოლო ამდარბობის საფეხვაროცა 525 ქართული ვახს კიშის დასახლებების.

ქართული ამბელგრაფიების შიგარ ჩატარებული დღე ურბისწარი მუშაობის შედეგად კიშების უფროები შედარების, სინონიმების და ოპონიმების გაყოფისა და რაოდენობის საბოლოოდ დადგენის შედეგად, უნაჩქარად, 1946-1970 წწ. ვაქმაცემულ „საქართველოს ამბელგრაფიის“ 10 ტომებში შეტანილია 414 ქართული ვახს კიშების მონოგრაფიები და აღწერა-დასახლოებები (ავტორები: პროფესორები ვ. ბერიძე, ე. ვარაძეხელია და ტაბიძე, მ. რამიშვილი, მ. რამიშვილი, ნ. კვიციანი, მკელიძე ლ. ლომთაძე, ა. ბერიძე, რ. კაქაიანიშვილი, ნ. ხაზინაშვილი, შ. წიგნაძე).

ადგილობრივი ვახს კიშების რეალურად არსებული გენოტიპის შეგროვება და უფროებელი იყო საქართველოს მუშაობის, მუშაობისა და მდებარეობის ინსტრუქციის და საქართველოს სსიერეო-სამეცნიერო ინსტიტუტის კოლექციებში. 1930-იან წლებში, თბილისში, მუშაობდა თბილის-მდინარეების შიგარ საქართველოს ინსტიტუტის ბაზაზე პრაფ. ლ. ტაბიასის ხელმძღვანელობით, ვაშენდა ექსპედიციური გამოცდილების შედეგად შეგროვილი ამორეგული ვახს კიშების პირველი, სრულყოფილი საყოველთაო ვენახის საქართველოში (255 კიში).

1947 წელს საქართველოს პარალელურად

სამეცნიერო ინსტიტუტში, პრაფ. მ. რამიშვილის ხელმძღვანელობით ვაშენდა ამორეგული ვახს კიშების ადგილ სრული საყოველთაო ვენახი (219 კიში).

შემდეგში ამორეგული კიშების რეგულირების დანიშნულების საყოველთაო ვენახები ვაშენდა მეტაბოლის, მეგენეზობისა და მდებარეობის ინსტიტუტის საცდელ-სადგურებზე და დასაფრენი მუშებზე. საქართველოს საცდელ-სადგურებზე (69 კიში), სტანარს დამუშავებზე (39 კიში).

არსებული კოლექციების განახლების უფასოხარისი, შემდგომ წლებში მიმდინარეობდა ვარკვეული სამუშაოები, ხოლო 1967 წელს გელაეთის რაიონში, აფხაზეთში, მ. ბენქია ბაზაზე სადაც კვლავიერად პირობები ხელსაყრელია სიმწიფის ყველა პერიოდის ვახს კიშების ზრდა-განვითარებისა და ნაყოფიერებისათვის გაწინადაც შესრულებული სახის ინტენსიურებული 312 ქართული ვახს კიშის კოლექციის (5 ცენტრები ვ. ვაქციანთა), მათ შორის 29 კიში დაბარუნებულია რესტორტის დარგებში ვარკვი არსებული კოლექციებიდან (კონინოვი, იალტა, ოდესა), რადგანაც ამ დროისათვის საქართველოში ისინი აღარ იყო დასრული.

ამგვარად ასლ კოლექციაში თავმოყრილი და ერთ ადგილზე ვარკვირებული იყო საქართველოში და მათ ვაშენდა ვარკვი იმ ტრანსპორტის არსებული ყველა ქართული ვახს კიში.

სამუშაოდ უნაჩქარად შეიკრიბა მონოგრაფიები — 1992-1993 წწ. სამომარე მუშაობებში აფხაზეთში და შემდეგ იქ 1994 წელს თეთიშარკია ხელისუფლების მერ დამუშავებულა რეგულა, არასტანდარტიზაციის მიქნა ახლად ვაშენებული კოლექციის ფუნქციონირებისათვის, მიღებული ცნობების თანახმად კოლექცია უნაჩქარად არის შეტარებული. ბგადა მისი განახლება და ამორიყვა.

ამოგად, საქართველოში ამორეგული ვახს კიშების შეპარუნებისათვის შეიქმნა მძიმე, კრიტიკული ვითარება გელაეთის ახლად შექმნილ სრულყოფილ კოლექციის სრული განადგურება ემუქრება თაღისა და დიდის კოლექციები კი საქართველოს სსიერეო-სამეცნიერო ინსტიტუტის სამუშაოების ჩატარების.

ყოველივე ამის გასაყრებლად კი დღეს საქართველოში რეალური სამუშაოები არ არსებობს, ახლად შექმნილ დამოუკიდებელი სახელმწიფოს ხელისუფლების, სსიერეო-სამეცნიერო-კანონმდებლის, სსიერეო-სამეცნიერო-კანონმდებლის გამო, ნაგებობდ შესწავლა არსებული ვითარების გამოსწორებლად, მდებარეობის მიუხედავად, ვერ გამოიქმნის საკითხის გადაწყვეტის მორეგ განსახარეო სპონსორის გამოჩენა.

ამვე დროს საქმის ვითარება სერიოზულა და მისი მოგვარება გადადგამს ვერ იხივებს. ვახს ექსპლემების ფორმალური მოქმედის ცენტრის კულტურულ სორტირების სრული გაქრობის სამუშაოები ემუქრება, ვადა ვაშენების გზაზე საქართველო

ვახს კიშების უმდიდრესი გენოტიპის წარმოშობის ვრის ცოცხალი დამდასტურებელი და ვახს სელექციის საფუძველი მასალა.

ამიტომ ამ კომპლექსის და ნათი სსიერეო-სამეცნიერო-კანონმდებელი, უფიფსი, როგორც ეროვნული ისე საკავშირისი საქმეა.

ამ მიზნის განსახორციელებლად, ვადა ვაშენდა და სახარაო საქმე ვიყოლი საქართველოს და მისი ურგვლებს ვარკვი არსებული კოლექციებში დიდყოფი ვარკვი საქართველოს რაიონებში. უმჯობესების ქართული ვახს კიშების შეგროვების და ახალი, თანამდროვე კოლექციის ვაშენება.

კოლექციის ვაშენების პროექტი შედგენილია სხივი წლის ვაღით: მიზანშეუბრელია ახლადსხვა განსხვავებულ კონსტრუქციულ ვითარებულ ვითარებაში მოქმედის ამორეგული ვახს კიშის რამდენიმე საყოველთაო ნაკვეთი.

საგვირავი მიგმართოს საქართველოს ავარგული უნივერსიტეტის ნეკუბაქიების კოორდასი, ვარკვი მოამზადოს საყოველთაო ვენახის ვაშენების პროექტი.

კოლექცია უნდა ვაშენდეს სსიერეო-სამეცნიერო-კანონმდებელი პირისკითხით, თითოეული კიშზე 15-20 პირის რაოდენობით სტანდარტული კომპლექსი 2-3 რიგის რაოდენობით.

კომპლექსი ვაშენების განლაგება ისტორიულ-გეოგრაფიული პრიციპების მიხედვით: კახეთის, ქართლის, იმერეთის, აბაღ-ლესხეთის, საქართველოს, გურიის, აჭარის, აფხაზეთის ვახს კიშები, ვარკვირული შიგითი ან შარკველის შეფერილობის მიხედვით ან კომპლექსის და ვაქმეცნიერების მიხედვით.

ასლი კოლექციის ვაშენების მომზადებელი სამუშაოები ვაშენდება რეგიონისათვის ტიპური მიწის ნაკვეთის შერჩევამო, ტოპოგრაფიული სამუშაოებისა და დეტალური ნიადაგური რუკის შედგენაში, ნატარების ნიადაგის პლანტაჟი, წინასწარი ორგანიზული და მინერალური სასუბსტანს შეტანა, ვახს კიშების ამორეგული და სამეცნიერო მასალის შეგროვა.

საყოველთაო ვენახის ვაშენების შემდეგ წელს მოქმედებასათვის და საწარფე მუშაობის განხორციელების მიზნად, საყოველთაო ვენახის ვაშენება, საწარფე-სამუშაოების მოქმედება.

შემდეგში იწარმოებს საყოველთაო ვენახის მიწა-დასრულებების ნაკვეთი, მიწის კულტურაცია, ვაშენდება, მორეგული, მდებარეობის განსახარეო წინადადება ვარკვი, მუშაველი რეგულა და ა.შ., მორეგული გენოტიპის დაცვა და კლავიფორმის.

დღისათვის ვაშენებული ამოცანა არსებული საყოველთაო ვენახების აღდგენა და შენარუნება, დრო ახლად თანხის, საცემუარს შესრულების დადგენა და ვაშენდება მიგვიყვანოს გამოსწორებულ შედეგებში და უზრუნველყოს ამორეგული ვახს გენოტიპის ვარკვირება.

თიხა
განხანალი



აღზრდა- ფორმირების ფიზიოლოგიური ასპექტები

აგროტექნიკური ღონისძიებები — შტამბის სიმალლე და კვების არე — მნიშვნელოვან როლს ასრულებს ვაზის ზრდა-განვითარებასა და მოსავლიანობაზე. ამჟამად მევენახეობის მთელ რიგ ქვეყნებში მიმართავენ ფართორიგინი და მალაშტამბიანი ვენახების გაშენებას, რომელიც ითვისებს უხვი მოსავლის მიღებას პროდუქციის ხარისხის შენარჩუნებით და შრომატევადი სამუშაოს გამოირჩევა. მევენახეობის სხვადასხვა ზონაში ვაზის შტამბის სიმალლისა და კვების არის შესახებ განსხვავებული მოსაზრება არსებობს. აქედან გამომდინარე, ზეენ მიზნად დავისახეთ, შეგვესწავლა აღნიშნული აგროტექნიკური ღონისძიებების გავლენა ვაზის ფოტოსინთეზური აპარატის პირველად პროდუქტებზე, რომლებიც თავის მხრივ განაპირობებენ ვაზის ზრდა-განვითარებასა და მოსავლიანობას.

ცდებს შტამბის სიმალლესთან დაკავშირებით ვატარებდით სკარის საცდელ მეურნეობაში ვაზის გიშ ჩინურზე დაკვივრებებს ვახდენდით შტამბის შემდეგი სიმალლის მქონე ვაზეზე: 50, 60, 80, 100, 120, 150 და 200სმ; კვების არის მიხედვით ცდებს ვაწარმოებდით ვაზის გიშ კახურ შვენიერზე სოფ. თოხლიაურის მეურნეობაში. ცდაში

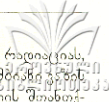
ვიღებდით შემდეგ კვების არეებს: 2,0 X 1,5მ, 2,5 X 1,5მ; 3,0 X 1,5მ, 3,5 X 1,5მ.

ვაზის ფოთლებში მიმდინარე ფოტოსინთეზის პირველადი პროდუქტები (ქანგბადგამომყოფი სისტემა, ფოტოფოსფორილირება და ნახშირორქანგის ფიქსაცია) შევისწავლეთ შენელებული ფლუორესცენციის (შფ) მეთოდით. ჩვენს მიერ ჩატარებული კვლევის შედეგად დადგინდა იქნა, რომ ვაზის ფოთლების ქანგბადგამომყოფი სისტემა ეფექტურად მუშაობს, რასაც ადასტურებს შფ ოსცილაციები სინათლის ცალკეული იმპულსებით განათებისას. თანაც, რაც მალაშტამბის შესაბამის იმპულსზე მიღებული შფ ინტენსივობის შეფარდება პირველ იმპულსზე მიღებულ ინტენსივობასთან — $1/3/1$, მით ეფექტურად ფუნქციონირებს ქანგბადგამომყოფი სისტემა, ფოტოფოსფორილირება, რომლის დროსაც სტემა ატფ-ის მოლეკულების სინთეზი, დაკავშირებულია შფ-ის ინტენსივობის მრუდის ნელ D-P ფაზასთან; ნახშირორქანგის ფიქსაცია კი დაკავშირებულია შფ ინტენსივობის მრუდის P-S ფაზის სიდიდესთან.

ცხრილში მოცემულია ვაზის გიშ ჩინურისა და კახური მწკანის ფოთლების შფ მახასიათებ-

ლების ცვლილება ვაზის განვითარების ფაზების მიხედვით შტამბის სხვადასხვა სიმალლისა და კვების არის შემთხვევაში. შედეგებიდან ჩანს, რომ შფ ინტენსივობის მრუდებში D-P ფაზის ინტენსივობა შტამბის სხვადასხვა სიმალლისა და კვებაზე დაბალია შტამბის 50 სმ სიმალლის მქონე ვაზეებში, ხოლო შტამბის სიმალლის გაზრდასთან ერთად თანდათან მატულობს და კვებაზე დიდ მნიშვნელობას აღწევს მალაშტამბიან — 200 სმ ფაზაში. სხვადასხვა კვების არის შემთხვევაში D-P ფაზის ინტენსივობა კვლავ დაბალია მცირე კვების არის ვარიანტებში, თანდათან იზრდება კვების არის მომატებასთან ერთად და მაქსიმალურ მნიშვნელობას აღწევს 3,5 X 1,5მ კვების არის დროს.

სინათლის ცალკეულ იმპულსებზე შენელებული ფლუორესცენციის შედეგები მოცემულია ცხრილში. შტამბის სხვადასხვა სიმალლის მცენარეობისათვის მე-3 და 1 ლ იმპულსებზე მიღებული ინტენსივობების შეფარდება $1/3-1/1$ კვლავზე დილია შტამბის 200 სმ სიმალლის მქონე ვაზისათვის, ხოლო კვლავზე ნაკლები — 50 სმ შტამბიანი ვაზისათვის. ასევე მალაშტამბიანი ვაზისათვის შეფარდების მნიშვნელობა კვების დიდი არის შემთხვევაში.



ცნობილია, რომ ვაზის ფოთლების შფ ინდუქციური მრუდის D-P ფაზა დაკავშირებულია პროტონების ელექტროქიმიური გრადიენტის ქიმიურ pH კომპონენტთან და ფოტომემბრანის ენერგეტიკასთან. ამიტომ D-P ფაზის გაზრდა გვიჩვენებს ფოტოფოსფორილირების ინტენსივობის გადიდებას... მაშასადამე, ჩვენი მონაცემების მიხედვით, შედარებით მაღალი ფოტოფოსფორილირება ახსიათებს ვაზს, რომელსაც გააჩნია შტამბის მომეტებული სიმაღლე (200სმ) და კვების დიდი არე — 3,5 X 1,5 მ.

ვაზის ფოთლების შფ ინდუქციის P-S ფაზის ინტენსივობა დაკავშირებულია CO₂-ის ფიქსაციის ინტენსივობასთან, ხოლო ამ ფაზის ნახევრადმიღვეის დრო 1/2 კი — CO₂-ის ფიქსაციის სიჩქარესთან. მაშასადამე, CO₂-ის ფიქსაცია შედარებით მაღალი ინტენსივობითა და სიჩქარით მიმდინარეობს მაღალ-შტამბიან (200სმ) და დიდი კვების

არის (3,5 X 1,5მ) მქონე ვაზებში. ვაზის ფოთლის შფ ოსცილაციების 13-II შეფარდების სიდიდის მიხედვით მივდივართ იმ დასკვნამდე, რომ უანგბადგამომყოფი სისტემა შედარებით მაღალი ეფექტურობით მუშაობს მაღალ-შტამბიან (200 სმ) და დიდი კვების არის (3,5 X 1,5) მქონე ვაზში.

მაშასადამე, შტამბის სიმაღლე და კვების არე მოქმედებს ვაზის ფოტოსინთეზის პირველად პროცესებზე: უანგბადგამომყოფი სისტემა, ნახშირორჟანგის ფიქსაცია და ფოტოფოსფორილირება მთელი კვებულების განმავლობაში შედარებით აქტიურად მიმდინარეობს მაღალ-შტამბიან (150სმ, 200სმ) და დიდი კვების არის (3,0 X 1,5 მ, 3,5 X 1,5 მ) მქონე ვაზებში.

ლიტერატურული მონაცემებით, შტამბის სიმაღლის გადიდება მოქმედებს ვაზის ფოტოსინთეზურ აპარატზე — ფოთლების საერთო ფართი კლებულობს, მაგრამ მატულობს ის ფართი, რომელიც ითვისებს

მზის აქტიურ რადიაციას, ამიტომ მაღალ-შტამბიან ვაზის მიერ მზის რადიაციის შთანთქმის კოეფიციენტი მატულობს. აღნიშნული მოვლენას იწვევს ფოტოსინთეზის პირველადი პროცესების ინტენსივობის გაზრდას მაღალ-შტამბიან მცენარეში. თუმცა არსებობს ნაშრომები, რომლებიც მიუთითებენ CO₂-ის ფიქსაციის ინტენსივობის გაზრდას დაბალ-შტამბიან ვაზში. ამ მოვლენას ხსნიან CO₂-ის მაღალი კონცენტრაციით დედამიწის ზედაპირთან ახლოს. მაგრამ ჩვენი მონაცემები მიუთითებენ საწინააღმდეგო შედეგებზე: მზის რადიაციის შთანთქმის კოეფიციენტის გაზრდა იწვევს ფოტოსინთეზს 2-ის გააქტიურებას და ელემენტარული ტრანსპორტის გადიდებას. ამიტომ, ჩვენი მონაცემებიდან გამომდინარე, ნახშირორჟანგის ფიქსაციისა და შესაბამისად ფოტოსინთეზის ინტენსივობა შტამბის სიმაღლის გაზრდისას ვაზში მატულობს.

ხშირი 1

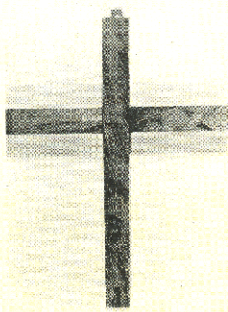
პარამეტრი		ვაზის ინტენსივობა				შფ	
		-		-			
		ვაკვილობა	გამონახება	ვაკვილობა	გამონახება	ვაკვილობა	გამონახება
ჩინური							
გაბაბის სიმაღლე (სმ)	200	98	114	108	116	12,3	15,1
	150	87	98	95	102	12,2	15,2
	120	85	97	90	91	12,5	15,5
	100	82	99	80	87	11,9	14,6
	80	70	88	99	91	10,0	10,5
	60	68	85	93	83	10,1	11,3
	50	68	84	93	82	9,8	9,2
კახური მწვანე							
ვაკვილობა (მ²)	2,0 X 1,5	80	88	92	95	8,8	10,4
	2,5 X 1,5	95	93	115	110	10,3	12,3
	3,0 X 1,5	95	92	105	112	10,7	13,4
	3,5 X 1,5	114	103	124	136	11,8	13,2

ვაზი საქართველოში 15 მილიონი ფლისაა!

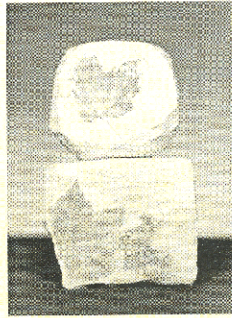
ვაზი დედამიწის ფლორის უძველესი წარმომადგენელია. მეცნიერთა შეხედულებით, რომ საქართველო არის ვაზის სამშობლო, პრაქტიკულად ამტკიცებს ის ფაქტი, რომ აღიგნების რაიონში, ქისათობის დიატომიტის საბადოდან დასავლეთით, 50 კმ-ის დაშორებით, გოდერძის უღელტეხილის მიდამოებამდე, მდინარე ძანძეს სიბალოვს, სამხრეთისაკენ დახრილ, გაშიშვლებულ ქანებში აღმოჩნდა ნოკიოთალოფერის გაქვავებული ვაზის შტამბი, რომლის დიამეტრი 30 სმ-ზე მეტია. ვაზის გაქვავებული შტამბის ასაკი დაახლოებით 15 მილიონი წლით თარიღდება, ხოლო ახალციხის რაიონში, ქისათობის დიატომიტის საბადოში, კელური ვაზის ლერწმისა და ფოთლების ანაბეჭდებია აღმოჩენილი,

რომელიც ასაკი 10 მილიონი წლით განისაზღვრება.

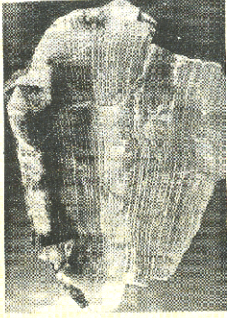
კულტურული ნევენახეობა და მეღვინეობის საქართველოში წარმოქმნაზე არაერთი მეცნიერი მიუთითებს. ეს მოსაზრება დასტურდება ბოლნისის რაიონში, ს. შულავერში აღმოჩენილი ჰე. წ. VII ათასწლეულის საცხოვრისის საფუძველზე დღეს ნკვიბველს ვთავაზობო მასალას ამ მეტად მნიშვნელოვანი არქეოლოგიური მონაპოვრის შესახებ. ამჯერად კი იმედს ვიტოვებთ, რომ უახლოეს მომავალში ბუნება უფრო მეტად გაგვიღებს მრავალსაუკუნოვანი საიდუმლოებების ყრუდ დახშულ კარებს და მოგვცემს ჩვენი წარმონაველობის ბირებითან სულ უფრო მეტად მიხლოების საშუალებას.



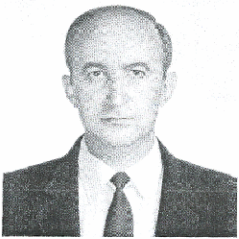
ვაზის შტამბიდან (15 მლნ წ.) გაქვავებული ვეარი



ვაზის ფოთლების ანაბეჭდი დიატომიტზე (10 მლნ წ.)



ვაზის შტამბი (ღერო) გაქვავებული ტყიდან (15 მლნ წ.)



თამაზ პილურაძე

ს. ჯანაშიას სახ. საპარტიო-საზოგადოებრივი მუშაობის დირექტორის მოადგილე

მწარმოებელურ ეკონომიკაზე გადასვლა, ე.ი. მიწათმოქმედებისა და მესაქონლეობის ჩასახვა-ჩამოყალიბება, ერთ-ერთი უმნიშვნელოვანესი გარდატეხის პერიოდია ადამიანთა საზოგადოების განვითარებაში. მიწათმოქმედების აღმოჩენამ განსახდევრა ადამიანთა საზოგადოების მომავალი. თანამედროვე ადამიანისათვის წარმოუდგენელია შინაური ცხოველებისა და კულტივირებული მცენარეულის გარეშე არსებობა, და ეს იმდენად ჩვეულებრივია დღეს მისთვის, რომ აზრადაც არ მოხდას დაფიქრდეს მათი წარმოშობის დროსა და მექანიზმზე. ადამიანის „გაბატონება“ ცხოველებსა და მცენარეულებზე, რაც ასე ბუნებრივად გვეჩვენება დღეს, მოხდა დაახლოებით ათი ათასი წლის წინ; ისიც არა ვგეგვან. თავდაპირველად ამ დარგების ჩასახვა-განვითარება დაიწყო იმდროინდელი მსოფლიოს განვითარებულ ნაწილში - წინა აზიასა და მის მიმდებარე ქვეყნებში. 10 000 წელი ძალიან ცოტად გვეჩვენება ამ ორ-ორნახევარ მილიონ წელთან შედარებით, რაც ადამიანი საბოლოოდ გამოეყო ცხო-

კულტურული მევენახეობისა და მეღვინეობის აკვანი

ველთა სამყაროს და მიუღი ამ ხნის განმავლობაში არსებობდა ბუნების მსაძმარეული პროდუქტების მთიფისებით - ნადირობით, მეთევზეობით და შემკვრეობით.

საკვების წარმოებაზე გადასვლის შემდეგ, ადამიანი უკვე აღარაა დამოკიდებული ბუნების მზარესურსებზე. მას უკვე შეუძლია გარკვეული ზეგავლენა მოახდინოს ბუნებაზე და კონტროლი გაუწიოს საკვებით მომარაგებას. მწარმოებელურ მეურნეობაზე გადასვლა განუზომლად დიდი იყო ადამიანთა საზოგადოების შემდგომი განვითარებისათვის. სწორედ ამის გამო მეურნეობის ამ ახალი, პროგრესული ფორმების დამკვიდრებას ცნობილმა ინგლისელმა არქეოლოგმა გორდონ ჩაილდმა „ნეოლითური რევოლუცია“ უწოდა. მიწათმოქმედებასა და მესაქონლეობაზე გადასვლის შედეგად ჩნდება პირველი მკვიდრად ბინადართა სოფლები, რომლებიც ასეული წლების განმავლობაში ერთ ადგილას აგრძელებს არსებობას, რამაც შემდგომში საფუძველი დაუდო ქალაქური ტიპის დასახლებების გაჩენას. წინა აზიაში პირველი ხელოვნური დასახლებები, სადაც მწარმოებლური მეურნეობის საწყისები შეინიშნება, ჩნდება ძვ. წ. X-IX ათასწლეულებში. ძვ. წ. VIII-V ათასწლეულებში კი უკვე ჩნდება ქვის ან ალიზის ნაგებობებით წარმოდგენი-





ლი მრავალფენიანი მძლავრი ნამოსახლარები, რომლებსაც ზოგჯერ რამდენიმე კა ფართობი უკავია და თავდაცვის მიხნით გალავნითაა მოზღულული. ამ ნამოსახლარებზე მიწათმოქმედებისა და მესაქონლეობის არსებობა უკვე უდავოა. VII ათასწლეულის მეორე ნახევრიდან ჩნდება პირველი თხის ჭურჭელი, რომელიც ფართოდ ვრცელდება VI ათასწლეულის დასაწყისიდან, ძვ. წ. VI ათასწლეულიდან მოყოლებული მიწათმოქმედებასა და მესაქონლეობაზე დაიკარგებულა კულტურები თითქმის მთელ წინა აზიას ითვისებს და ეგროპისა და აზიას დაზარაქნ ტერატორიებზეც ვრცელდება.

ამიერკავკასიაში, წინა აზიას ჩრდილოეთ პერიოდულ ნაწილში, არსებობდა მიწათმოქმედებისა და მესაქონლეობის თვითმყოფადი კერა, რომელიც მულავერის არქეოლოგიური კულტურის ნამოსახლარებითაა წარმოდგენილი. ცნობილი რუსი ბიოლოგის ნ. კ. ვავილოვას მოხაზრებით, რომელიც მხოლოდის მასშტაბით სწავლობდა კულტურულ მცენარეთა წარმოშობის საკითხებს, ამიერკავკასია მოსაზრებულე ჩრდილო-დასავლეთ არამონი ერთად ფორმითაა წარმოქმნის და უძველესი დომესტიკაციის ერთ-ერთი შიშქნელოვან რეკონანდ. არის მიხედული ამიერკავკასიას მარცვლეული კულტურების - ხორბლის, ჭერისა და ჭვავის - წარმოშობის ერთ-ერთ უდავს ცენტრად მიამჩვენ სხვა მეცნიერებიც სე. მუნაბდე, ლ. დეკაბრელიკოვი, კ.

ფუკოვსკი და სხვ. ამიერკავკასიას თვლიან არა მარტო მარცვლეული კულტურების, არამედ ხეხილის გაერცვლების ერთ-ერთ უდიდეს და უაღრეს კერად. აქ გაჩელება 80 ჯიშის თუ ხახვების ნაკყდის მიმცეში ველური ზე და ბუნქი მით შორის ეველახე გაერცვლებულია ვაშლი, მხხალი, ალუბალი, ტყეალი, მანდი, ჭერაში, კომში, ვუნელი, წვაგი და სხვა. კავლოვანიოვანი გაერცვლებულია კაკალი, თხილი და წაბლი. ბოტანიკოსები ამიერკავკასიას თვლიან, აგრეთვე, ველური და კულტურული ვაშის ფორმითაა წარმოქმნის ძირითად კერად.

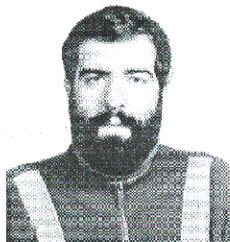
შულავერის კულტურის შესწავლამ ბოტანიკოსთა ეს მოხაზრებანი არქეოლოგიური გაოსრების შედეგად მოძიებული მასალებით დაადასტურა. შულავერის კულტურა გაერცვლებულია აღმოსავლეთ ამიერკავკასიაში, ნახევრადარდიულ ზონაში: საქართველოში ეს ძველები მიკვლეულია მარნეულისა და ზღინისის რაიონებში. გაერცვლებულია დასავლეთ აზერბაიჯანში, მადისა და ვარაზდის ველზე, ნახიჭევანში და არარატის ზეგანზე სომხეთში. სადღეისოდ ეს არის კავკასიას ტერიტორიაზე გამოკვლანილი მკვიდრად ბაზიარ მიწათმოქმედ-მესაქონლეობა უძველესი კულტურა. შულავერის კულტურის ძველები მრავალფენიან გორნამოსახლარებს წარმოადგენს, ხშირ შემთხვევაში რამდენიმე მეტრის სიწლივრის კულტურული ფენებით, რაც მიუთითებს მოსახლეობის ერთ ადგილ-

ზე რამდენიმე საუკუნის განმავლობაში ცხოვრებაზე. შულავერის კულტურის მატარებელი მოსახლეობა ალიზით ნაკვებ წრიული მოყვანილობის გუმბათიან სახლებში ცხოვრობდა, იცოდა თიხის ჭურჭლის დამზადება. იარაღის დასამზადებლად იყენებდა ველკანურ მინას - ოსიბიურს და კაეს, რომელთაგან ამზადებდა დანიხებურ ფირფიტებს, საჭრისებს, საფხეკებს, ნამკლის ჩასართებს და სხვა იარაღს. კარგად ჰქონდათ ათვისებული ძვლისა და ირმის რქის დამუშავების ტექნიკა, რომლის ვანაც ამზადებდნენ საღვისებს, სახოწმარაღებს, თოხებსა და წვარკვისებურ იარაღებს, აგრეთვე, მსხატრულად დამუშავებულ საკუთლები ნივთებს. კულტურისა და რელიგიის არსებობაზე მოითითებს თიხისაგან გამოძერწილი, მაღალმსხატრულად დამუშავებული ქაღის მცირე ზომის ქანდაკებები, რომლებიც ძირითადად, ნაყოფიერების კულტთან არის დაკავშირებული.

შულავერის კულტურის ნამოსახლარი 2-5 ნახოფარისაგან შემდგარ ჯგუფებადაა განლაგებული ოდინარისპირა ნაყოფიერ კედლებზე. მათი გავრცელების ზონები დღეისათვის არიდულ დაბლობებს წარმოადგენს. ამ კულტურის მატარებელ მოსახლეობას ჰყავდა შინაური საქონლის ყველა ძირითადი სახეობა: ძროხა, ცხვარი, თხა, ღორი, ძაღლი; მოჰყავდა ხორბლის 9 და ქერის 5 სახეობა, აგრეთვე, ჭვავი, შვრია, ფეტვი, ოსპი, ბარდა და სხვ. შულავერის კულტურას ბევრი საერთო ჰქონდა მწარმოებლური მეურნეობის უძველესი წინაპირი ცენტრის სხვა კულტურებთან.

შულავერის კულტურა არქეოლოგიური პარალელებითა და რადიოკარბონული მონაცემებით თარიღდება ძვ. წ. VII ათასწლეულის ბოლით, VI ათასწლეული და ნაწილობრივ V ათასწლეულის დასაწყისით. ამ კულტურის საწყისი საფეხურის, უადრესი ძეგლები საქართველოში, ქვემო ქართლშია მიკვლეული. მდ. ხრამის მარჯვენა შენაკადის შულავერისწყლის მახლობლად მდებარე შულავერის გორასა და იმირის გორაზე ამ კულტურის უძველესი ფენებია გამოვლენილი. ნეოლით-ადრე-ნეოლითური ხანის ამ კულტურამ, მრავალ საინტერესო პრობლემასთან ერთად ახლებურად წარმოაჩინა ვახს კულტურის განქინება და გავრცელების საკითხიც. ქვემო ქართლში გათხრილ შულავერის კულტურის ორ ძეგლზე - შულავერის გორასა და დანგრეული გორის ქვედა ფენაში აღმოჩენილია კულტურული ვახს ნიშნების მქონე ყურძნის წიპწები (*Vitis Vinifera L.*), რომლებიც განსახლდრულია ცნობილი შეცნაურების მაქსიმე და რეზო რამიშვილების მიერ. კიდევ ერთ ძეგლზე, ხრამის ღიღ გორაზე ნაპოენი იყო ყურძნის კარბონიზებული წიპწა, რომელიც შემდგომში დაიშალა.

ისტორიული ქვემო ქართლისავე ტერიტორიაზე დღევანდელი დასავლეთ აზერბაიჯანში, ქალ. ყაზახთან მდებარე ნამოსახლარ მომუთოფეზეც მიკვლეულია კულტურული თუ კულტურულიან ახლის მდგომი ყურძნის წიპწები. ყურძნის წიპწები აღმოჩენილია დანესტანში, მთაში ზღვის დონიდან 1700 მ. სიმაღლეზე გათხრილ ნეოლითური ხანის ნამოსახლარ ჩოხში. ეს ძეგლიც ძვ. წ. VI-V ათასწლეულებით თარიღდება. ყურძენი ჩოხში მხოლოდ დაბლობში გავრცელებული შულავერის კულტურიდან შეიძლება მოხვედრილიყო, რადგანაც ასეთ სიმაღლეზე არც ველური და არც კულტურული ვახი არ ხარობს. კავკასიის გარეთ ყველაზე ძველი ყურძნის ნაშთები (წიპწები) აღმოჩენილია დასავლეთ საქართველოში, კორუჯუთოფეზე ძვ. წ. V ათასწლეულიდან დათარიღებული ნეოლითური ფენაში. მათი კულტურულიანაც მთლად ნათელი არ არის. ძვ. IV ათასწლეულის შუა ხანებიდან შესაძლებელია ლაპარაკი ღვინის ფართოდ წარმოებასა და გავრცელებაზე. ღვინის არსებობის ერთ-ერთი ყველაზე ძველი ფაქტი დადასტურებულია არა ჩრდილოეთ ირანში მდებარე ჰაჯი-ფირუზის ნეოლითური ხანის ფენებში, რომელიც თარიღდება დაახლოებით ძვ. წ. 5400-5000 წლებით. აქ მოპოვებულ რამდენიმე თიხის ჭურჭლის ყველაზე არსებულ დანადგებებს ინფრანციტილი, თხევადი ქრომატოგრაფიული ანალიზებით და ქიმიური შესწავლით პენსილვანიის უნივერსიტეტის არქეოლოგიისა და ანთროპოლოგიის მუზეუმის ლაბორატორიაში დადგინდნ, რომ ეს დანადგებები შეიცავდა ღვინის მჟავას, ღვინის მჟავის კალციუმის მარილებს-ტარტრატებს და ტრეზინის ფისოვან ნივთიერებებს (3. მაკ-გოვერნი). ამავე ლაბორატორიის თანამშრომლის 3. მაკ-გოვერნის ცნობით, რმელმაც დაიწყო მდენიერობასთან და შეკნახეობასთან დაკავშირებული ამიერკავკასიური პალეობოტანიკური მასალების შესწავლა, შულავერის კულტურის ერთ-ერთ ძეგლზე ნაპოენის თიხის ჭურჭლის ნატეზზე დადსტურად ღვინის ასეთივე დანადგები (სერისონალური შეტყობინება). ზემოაღნიშნულიდან გამოდინარე ამიერკავკასიის ცენტრალური ნაწილი, უფრო ზუსტად, ქვემო ქართლი წარმოგვიდგება მევენახეობისა და მეღვინეობის უძველეს ცენტრად, სადაც ძვ. წ. VII ათასწლეულის ბოლიდან - VI ათასწლეულის პირველი ნახევრიდან მოყოლებული, რამდენიმე ძეგლზე გვხვდება კულტურული ვახის წიპწები და ღვინის დამზადების ნიშნები. აღსანიშნავია, რომ ქვემო ქართლის ამ აღრესამწაითქმედი ძეგლებზე აღმოჩენილია თიხის ჭურჭლის ფრაგმენტები და ერთი დიდი ზომის დერგი, რომლებიც შემკულია სქემატურად შესრულებული ვახის მტკენის რელიეფური გამოსახულებებით.



გიორგი ბაგაშვილი

თეოლოგიურ შრომალ „ივრის ბაგაშვილის“ რედაქტორი

ქრისტიანული სანაწილო-ბიბლიოთეკის მდივანი მარცვლები საქართველოში ჩანგრეცხ იყო ქრისტეს წმ. მოციციულენა: ანდრია პირველწოდებულმა და სვიმონ კანანელმა, ბოლო ქრისტიანობის საბოლოო აღიარება და მისი სახელმწიფოებრივ სარწმუნოებად გამოცხადება არის წველი მოციციულთა-სწორის წმ. ნინოს ანაგრაფივი ქადაგებისა ქ. ნ. V საუკუნის დასაწყისში.

ქართველთა განმანათლებელი ქალწული ნინო კანადოკიელი გახლდათ, ახლო მათესავი წმ. გიორგი ძეგვა-მუშოსილიხა (ერთი უფლებსი ზღვანერის მიხედვით — მის ზიბაშვილი); ის იყო ერთადერთი ასული სახელგანთქ-წული, პატროანი მოხლები-სა: ზაბულთონ რომელია მუ-დართითაყრია და იერუსალიმის პატრიარქის დის — სუსანასი; როდესაც წმინ-დანა 12 წელი შეუსრულდა, მისმა მშობლებმა გაყიდეს მთელი ქონება და იერუსალი-ლოში გადასახლდნენ.

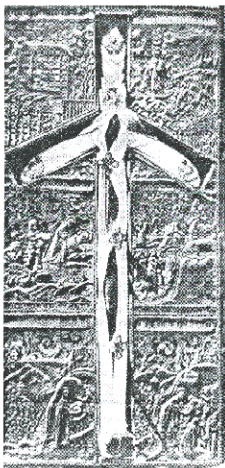
წმინდა ქალაქში მისთვის შენდეს ზაბულთონელმა მო-აურგი ამა სოფლიაგან გან-დგომილი ცხოვრება-მინოზნობა, გამოქმნილობა ცოლს, მიანდო თავისი ქა-ლიშვილი ღმერთს მამას ობლებიას და ქვინდებისა,

წმინდა ნინო და ჯვარი გაზეთსა

და გაეგზავრა მდინარე იორდანა ივით, სადაც უკაცრელმა აღკვლებმა დაძვარეს იგი ადამიანთა

თვალისგან — ძეორციელ-მა არ უწყოდა, თუ სად და-ახლდა ერისტეა მოვანე...
უმრის წახვლის შემდგომ აუსანა მისმა მამ — იერუსალიმის პატრიარქმა დანიშ-ნა დიაკონისად სწეულ დებ-თან, რომელნიც იყვნენ უფ-ლის საფლავთან აალოა მდენ-ბარე ტაბარში. ნინო აღსაბ-რდელია მიაცეს ერთ პატრო-სან მოხუც ქალს, რომელთა-ნიც გაატარა რამდენიმე წე-ლი.

კაბადოკიელი ქალწული ნინო იერუსალიმში გამოდნე-ბით ეფედრეზოდა ღმერთა საუფლო კვართის სამართი-სათუთა თავგანიაცება ვნა-ლობებისა მათთვის. და აი, ერთხელ, საგვლენო გადმო-ცემით, ყოვლადწმიდა ღმრთისმშობელი გამოყება-და მას და მოუწოდა: „წარ-გავლინებ შენ ჯადაგად ნათე-სათუთა მიმართ უცხოთა, ნა-წილსა ჩენსა ქუცენისახა წრდლოთაათა, ერისა მი-მართ ქართველთასა, წარვედ სიზინით და უმინად და უქ-დავე გეშმართიებათ; შეება თაგმდაბალი ნინო: ურდური დედაკაცი ვითარ ვატარებო მოციციულთა ტვირთს? — „მამის წმინდამან დედოფალ-სან მყოფი ხელი ზედა ვერო ცხედრისა მათისა მყოფსა მას რტოთა კვანახისათა და მოკუ-ქთა მისგან და შექმნა ჯაბ-



რის სახედ და მისცა იგი ხელთა ნინოსთა და ჰრეუთ: ამით ნიშითა სძლო ყოველთა მანქანებათა ემეკისათა და წარგემართოს ქადაგება შენი, და თანაშემწე გვეო და არა დაგიტეო შენი... წმინდა ქალწულმა სასწაულებრივად მიიღო რა ჯვარი ზეციური დედოფლისაგან, შენასკვა ის თავისი თმებით თვითუარყოფისა და ღვთისადმი თვითშეშინრულობის ნიშნად...

... მარტო ვიდოდა მოციქულთასწორი ეკლიანსა და ავებდით გზაზე, მოჰქონდა მხოლოდ მცნება ქრისტიცხი — ვაზის ჯვრად წარმოჩენილი, გზას რომ მოუკვლევდა წარმართთა შორის... და რა იხილა, რომ ქართველნი — „უცხოთა ღმერთთა მსახურნი, რომელნი ცეცხლთა და ქვათა და ძელთა თაყვანისცემდნენ, გამოიჩინა ჯვარი იგი ნახალკევიანა და მის იქმოდა საკვირველებათა დიდთა, რანეთუ განრღვეულნი განკურნის თვისიერ წამლისა შეხებითა ჯვარისათა“...

ოდეს ქართველთა ზედა გამოზრდნიდა „ნათელი ნათლისათა“, — ერმა და „ნეუფებამ ნისპა“ აღიარა ღმერთი ქუშმარიტი, მოციქულთა სწორმა კი „მიიძინა ნეტარი ძილითა“, მაშინ, გვემცნობს „ქართლის ცხოვრება“, მეფე მირიანმა უფლისწულ ბაქარს „მოაყენებინა ჯვარი იგი ნირდისა ნინოსი, რომელი პირველითგანვე აუღდა, და ჩამოჰკიდა სამეფო გვირგვინი საბეუფო ჯვარსა მის“. და ამრიგად კურთხეული „ნიში მეფობისაი“ დაადგათაყუ. შედეგ კი, წმ. ნინოს ნებისებერ, არაგვის პირას მთის თიგებუ აღმართულ ტაძარში, რომელსაც ეწოდება

„ჯვარი პატიოსანი“, განუსვენეს...

„წმ. შუშანიკის წამები“ სვინაქსარული საკითხავი გვაგვცნობს, რომ ჰერეთის დედოფალს — წმ. შუშანიკს ხელთ ეკურა წმ. ნინოსელი ეპის ჯვარი, და როდესაც აღსასრული მოუახლოვდა, თავის მოძღვარს ჩააბარა იგი — ეშინოდა არადგერი შემთხვევად ამ დიდ სწმინდეს... დამკრობთა ლაშქრობების, ცეცხლთაყვანისმცემელთა და ხატმბრძოლთა აღწევების მიზეზით ჯვარი



ვაზისა ჯერ ქ. სპერში, შემდეგ — კახეტს, ანუ — „ლურჯ ციხეში“ გადაასვენეს, იქიდან კი — ქ. ვანანდში, ხლო არაბთა შემოევვის გამო — ე. ანში.

XI ს-ის გასულს, ოდეს ძლევაშოსილმა მეფემ დავით აღმაშენებელმა უცხო თესლთაგან გაათავისუფლდა ეს ქალაქი, ვაზისა ჯვარიც პატივისცემით მცხეთას წამოაბრძანდა და სვეტიცხოველს განუსვენეს. საქართველოს

ძნელბედობისაში იქმნისა კი ბევრ სხვა სწმინდესთან ერთად მთაში გადაძალეს და იქ, ანანურსა და, შემდეგ, სტეფანწმინდის წმ. სამების ტაძარში ყოფილა თურმე დაძვლი.

1749 წელს თბილილმა მიტროპოლიტმა რომანოზმა ეს ჯვარი მალულად გაიტანა რუსეთში და ვახტანგ VI-ს შემკვიდრებს — ქართლის ტახტის პრეტენდენტთა გადასცა...

უფლისწულმა გიორგი ალექსანდრეს ძემ, პაქარია შვილიშვილმა, ვაზის ჯვარი 1801 წელს რუსეთს იმპერატორ ალექსანდრე პირველს მიუძღვნა, მან კი ის საქართველოში დააბრუნა...

1801 წლის 24 ნოემბერს წმიდისა და სასწაულოქმედი ჯერის დაბრუნება საქართველოში ეროვნულ დღესასწაულად იქცა: სამღვდლოთა დამორწმუნეთა ერთი დახი კაცკაიის უღელტეხილზე — სტეფანწმინდასთან შეეგება, ჰორე — ანანურში, მესამე — ღანთისკარში, ნეოთხე — მცხეთას, იქიდან კი უზარმაზარი პროცესია ხატებით, კლამბრებითა და ბაიარაღებით თბილისს გამოემართა...

ეს წმიდა ჯვარი ვაზისა დღესაც თბილისის სიონს განისვენებს ქართველი ერის იქუდად.

სამართლიანად შენიშნა საერთოეველს მართლმადიდებელი ეკლესიის ერთმა ღირსულმა მოძღვარმა: „ვაზისა ჯვარში არის ქართველთა ეროვნული სული ჩაქსოვილი, მისი კულტურის სახე, წმიდათა წმიდა, ეროვნული აღღო და შემეცნება“...



თამაზ პანდელაძე

ღვინის ქალაქი — ვინოკოლისი

1999 წლის 23 ივნისს ლონდონში გადის ცენტრი. ის ახალი ფეხი ვინოკოლის ტრადიციას, ვინაიდან მდებარეობს ვინოკოლის — ღვინის ქალაქი — ვინოპოლისი, რომელიც ამჟამინდისა და წინასწარ პრეზენტირებულია მსოფლიოში და ეძღვნება სი და ღვინის ისტორიას. მისი ძირითადი საკანონმდებლო და გასართობი ცენტრია ვინოკოლისი.

ვინოპოლისი შეიქმნა იმის მიზნით, რომ დაეხმოს ვინოკოლისის ტრადიციის დაცვას და მისი პოპულარიზაციას. მისი დაარსებამდე 23 მილიონი ვინოკოლისი სტრუქტურა (34 მილიონი ღვინოკოლისი) შეიქმნა სხვადასხვა სახის ვინოკოლისის ტრადიციის დაცვის მიზნით.

(Vino) — ანტიკური ღვინის ტრადიციის პრეზენტირების მიზნით დაარსდა ვინოპოლისი — „ვინოპოლისის“ (The Vinopolis Society) სახელითი პრეზენტირების მიზნით დაარსდა ვინოპოლისი — ვინოპოლისი.

ვინოპოლისი, რომელიც ღვინის ოლივიანე უწოდებენ, წარმოადგენს ვინოპოლისის ცნობილ ნაწილს — „ვინოპოლისის ღვინოს“ (The story of wine) — საფუძველზე შექმნილ ექსპოზიციას. რომელიც პრეზენტირებს ვინოპოლისის ისტორიას და მისი პოპულარიზაციას. ვინოპოლისი, რომელიც ვინოპოლისის ცნობილ ნაწილს წარმოადგენს, არის ვინოპოლისის ცნობილ ნაწილს.

შეიქმნა ვინოპოლისის ტრადიციის დაცვის მიზნით.

ღვინის ტრადიციის დაცვის მიზნით შეიქმნა ვინოპოლისი, რომელიც ვინოპოლისის ტრადიციის დაცვის მიზნით შეიქმნა ვინოპოლისის ტრადიციის დაცვის მიზნით.

შეიქმნა ვინოპოლისის ტრადიციის დაცვის მიზნით.

ვინოპოლისი წარმოადგენს ღვინის ოლივიანის მისი პოპულარიზაციის მიზნით შეიქმნა ვინოპოლისი, რომელიც ვინოპოლისის ტრადიციის დაცვის მიზნით შეიქმნა ვინოპოლისის ტრადიციის დაცვის მიზნით.



ვინოპოლისი პრეზენტირებს ვინოპოლისის ტრადიციის დაცვის მიზნით.

შეიქმნა ვინოპოლისის ტრადიციის დაცვის მიზნით.

ვინოპოლისი, რომელიც ვინოპოლისის ტრადიციის დაცვის მიზნით შეიქმნა ვინოპოლისის ტრადიციის დაცვის მიზნით.

ვინოპოლისი, რომელიც ვინოპოლისის ტრადიციის დაცვის მიზნით შეიქმნა ვინოპოლისის ტრადიციის დაცვის მიზნით.



ლი ვითარებაში, გასნის ცერემონია დაიწყო ბრატსკის ღვინია: მოკაქრეთა უძველესი კომპანიის ოფისში, რომელიც დაფუძნებულია 1354 წელს. აგი დღესაც მნიშვნელოვან როლს თამაშობს ინგლისის ღვინის ბაზრის ფორმირებაში და დღეის ფორმირების კულტურის ამბავებში. ვინობლის გასნის ცერემონიალი მომზადებულია შესატა შუა საუკუნე-

ბის ტრადიციების დაცვამ. კომპანიათა წევრები განწყობილი იყვნენ ტრადიციულ-ნაციონალური ტანსაცმლით. ცერემონიაში მონაწილეობა მიიღო დიდი ბრიტანეთის კულტურის მინისტრის მოადგიულმა. ბრიტანეთის ღვინით მოვაჭრეთა ოფისთან ვინობლის სასჯამოდ გასნის მონაწილეები, ცხენოსანი პოლიციის

თანხლებით და ზარბის რეკონსტრუქციის მიზნით განიხილეს. ცენტრალური ლონდონის ამ საწილში სატრანსპორტო მოძრაობა შეწყდა უამრავი ლონდონელი იღებდა მონაწილეობას საზეიმო მსვლელობაში. ვინობლის შეასველეთან ჩატარდა გასნის ცერემონია.

ასე დაიწყო ვინობლისმა თავისი ცხოვრება. ლონდონის „ღვინის ქალაქს“ თავისა მასშტაბურობით და მნიშვნელობით მსოფლიოში ანალოგი არ გააჩნია.

ჩვენი ქვეყნისთვის მნიშვნელოვანი და სამაგალია ის ფაქტი, რომ ვინობლისში საქართველო აღიარებული იქნა მსოფლიოში კულტურული მემკვიდრეობისა და მუდმივების ჩასახვის საერთაშორისო კრავად, რაც საქართველოს მემკვიდრეობის პროდუქციის უდიდეს მრეატილად იქცა საერთაშორისო ბაზარზე.

გამოყენებზე ფართო აპარტიმენტითა წარმოდგენილი ქართული ღვინისა და ალკოჰოლური სასმელების კომპანიის პროდუქცია, რომლის ხარისხსაც დათვალიერებელთა კვრადღება მიიქცია.

ქართული ღვინისა და ალკოჰოლური სასმელების კომპანიის ძალიანმეცია არა მარტო საკუთარ პროდუქციას, არამედ საქართველოს სხვა ფირმების პროდუქციასაც გზა გაუხსნა მსოფლიოს ბაზარზე.



სოფია ჯილიატი

ვინოპოლისის გამომგონის ღვინის განვითარებისა და უზრუნველყოფის სამსახურის დირექტორი

ვინოპოლისი = პირველი ემსი თხე

მე ძალიან მიხარული ვარ, რომ ვინობლისის შესახებ ინფორმაცია მივიღე საქართველოდან. მე დიდი ხანია სურვილი მაქვს მოვიხიზხოლო საქართველო პირადად, რადგან ძლიერ ვარ დაინტერესებული ქართველი

სახლსთ და ქართული ღვინის კულტურით.

ძალიან საინტერესო იყო საქართველოზე წარმოდგენილობის მონაწილეობა საკამოეფის ცენტრში, ლონდონში. 1999 წლან ივლისის ბოლო-

სათვის ვინობლისით ფართო საზოგადოება დაინტერესდა. მის შემდეგ ჩვენ მრავალი იხეთი დაბრკოლება გადავლახეთ, რაც წვეულებრივ ასეთი პროექტებისათვის არის დამახასიათებელი. ჩვენ დავადგინეთ, რომ გამო-

სასივრულ დღეებში გვევლინება უამრავი დამთავლებული და გამოდევნილი დიდი ნაწილი დატვირთული იქნება, რაც შექმნის სირთულეებს თავისუფალ გადაადგილებასთვის. ჩვენ მიუხედავად, რომ ფართობი განაპირობებს ღვინის გასახიზჯი ოთახის ანრჩევას. დარბაზში - „ღვინის აკვანი“, როგორც ერთ-ერთმა ვეფლავზე ხანძრულს დარბაზში - მოაგვარა ეს პრობლემა. ჩვენ გაეცინაველი ქართული ღვინო დარბაზში, რომელსაც

„მეკლიანხალი მსოფლიო“ ეწოდება და წარმოადგენს აღმოსავლეთ ევროპის კულტურას. დამთავლებულბელთა ნაკადს დაახლოებით ნახევარს - ბრიტანელები წარმოადგენდნენ, ხოლო მეორე ნახევარს კი უცხოელები ყველდოვიურად შეიმჩნევა მნახველთა რიცხვის ზრდა. ორივე ჩვენი რესტორანი სრული დატვირთვით მუშაობს და მომხმარებელთა აღტაცებას იწვევს „კანტინა ვინობოლისი“ სტუმრებს სთავაზობს

კომპანია 3300-მ ჩვენს მკერ წარმოდგენილ ღვინოებს, როგორც კითხვით ასევე პოლით. ჩვენი ღვინის მალაზია ძალიან კარგად მუშაობს, ქართული ღვინოებს გაყიდვა გაორმაგდა გახსნის პერიოდთან შედარებით. ჩვენი გალერეა მუშაობს სრული დატვირთვით და დიდი მოწონებით სარგებლობს. 2000 წლის 13 მარტი

ქართული ვაზისა და ღვინის ინგლისელი მომხმარებელი

მიმდინარე წლის მარტში ქ. თბილისში, ქართული ღვინისა და ალკოჰოლიანი სასმელების (GWS) კომპანიის ოფისში მოეწყო ქართული რაილის, ტელევიზიისა და პრესის წარმომადგენელთა შეხვედრა ღვინის „ვინობოლისი“ მედიამოკმედი გამოდგინის ღვინის განკითხარებისა და უზრუნველყოფის სამსახურის დირექტორთან — ქან სოფია ჭილატთან, ღვინის ექრნალ — „დეკანტრის“ კონსულტანტ-გამომკემელთან ბ-ნ სტევენ სპურტირთან და ექრნალ — „პარპრესის“ განომკემელთან ქან ლიზა ზერნარდთან.

გამობრათა საინტერესო საუბარი ქართულ ღვინოზე „ვინობოლისზე“.

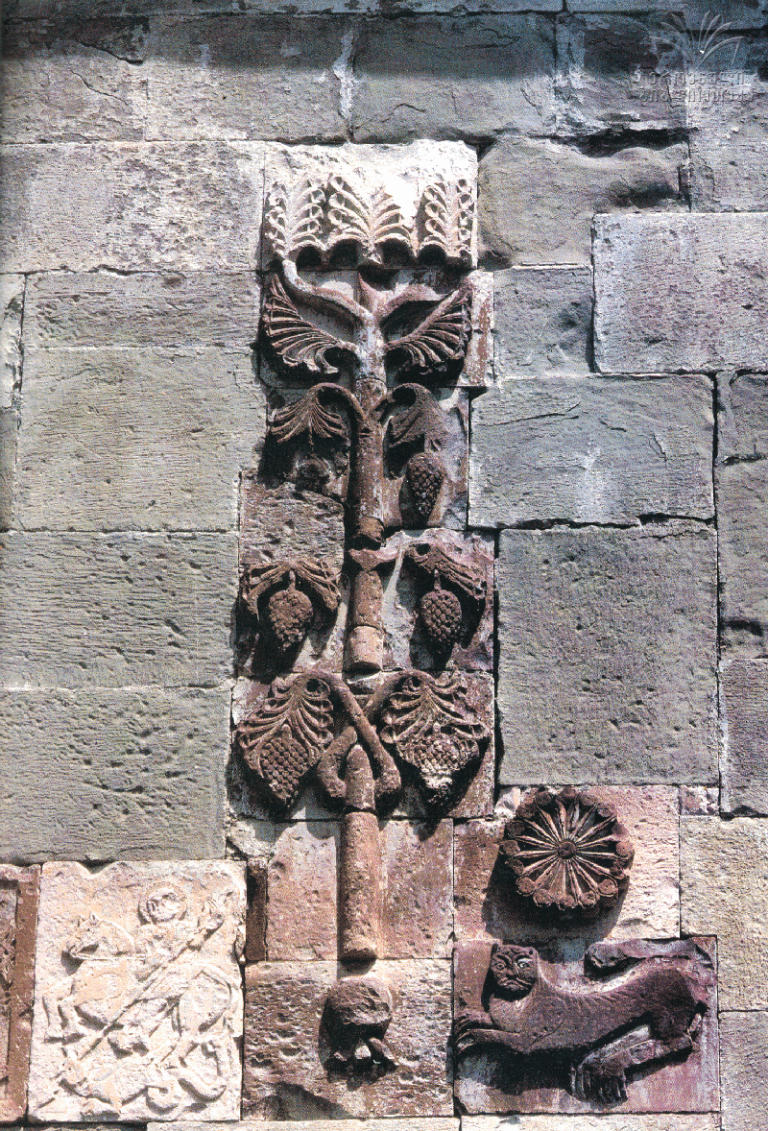
ქართულ-ინგლისურ ურთიერთობების პერსპექტივაზე, სტუმრებმა არაერთი საინტერესო მოსაზრება გამოთქვეს ქართულ ვაზზე ქართულ ღვინოზე, მათს ღირსებებზე ან, რა თქვენ ქანმა სოფია ჭილატმა და ბ-ნმა სტევენ სპურტირმა:

ბ-ნი სოფია ჭილატა:
„საქართველოს მეცნახეობა-მეღვინეობამ დიდი პოტენციური შესაძლებლობები გააბნია. თქვენ ორიგინალური, მაღალი ხარისხის ღვინოები და დიდი ტრადიციები გაქვთ მუტად მნიშვნელოვანია ის ფაქტი, რომ საქართველოს ღვინის წარმოება დამყარებულია თქვენს საკუთარ, მაღალი ღირებულების მქონე ენდემურ გიწებზე, რაც თქვენს

მეღვინეობას ორგინალურობისა და განსაკუთრებულობის იყრახებს ანიჭებს. ჩვენ გვევლინება ქართული მეღვინეობის დიდი მომავლისა და ყველაფერს გაეყვითებთ მისი აღორძინებისათვის“.

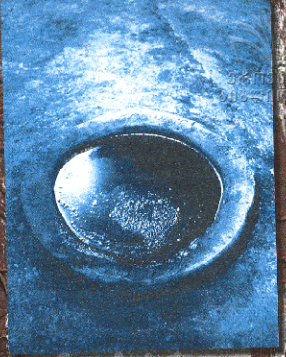
ბ-ნი სტევენ სპურტირი:
„ქართული ღვინოები არა მარტო სასიამოვნო და გემრიელია, არამედ მდიდარი შემადგენლობის წყალობით დეტურტი და კვებითი თვისებებით გამოირჩევა. განსაკუთრებით მსურს ხაზი გავუსვა ქართული ღვინის ადვილობრივ საყვებთან შეთანწყობის ფაქტორს. მსოფლიოს არცერთ ქვეყანაში ადვილობრივი ღვინოები ისე არ ეგვიანწოება ადგილობრივ საყვებს, როგორც საქართველოში“.

რამდამტინისაბან: ქართველებს სხვა ქირთან ერთად ერთი ნაკლიც დაგვქმნდა. საკუთარ ოქროს საკუთარივე თვალში ბრინჯაოდ ვაქცეით ხოლმე, სხვისი ბრინჯაო კი ჩვენს თვალში ოქროდ ბრწყინავს. ესეც ჩვენივე წიაღში ჩაბუღებული ნიპილობის დანაღვქია. ცოლდა გამხელილი სჯობსო და ჩვენში არაერთ სპეციალისტსაც კი უთქვამს — ჩვენს ღვინოს ამერიკაში და ევროპაში ვინ მოიწონებდა. მაგრამ უცხოელმა თუ ჩვენს ოქროს თავისი სახელი უწოდა და შეადგას, აი, მამინ, დავიჯერებთ ხოლმე ჩვენს შესაძლებლობებსა და პოტენციას. მანამდე კი ურწმუნოების ქია გვქამს. რაიკადა ასეთი თვისება გვქონია, ძვირფასო თანამემამულენო, დავარწმუნოთ უცხოელთა ნაიჭქამს, ვეგებ ახლა მანც ვირწმუნოთ და შევივარნოთ ჩვენივე ღირსებანი.





საქართველოს
საქართველოს
საქართველოს
საქართველოს
საქართველოს
საქართველოს
საქართველოს





ფაშისაჲს. უბას, სისხლით ზიარება





დაეხეა ქართული
ჯივლიერებისა
ლონდონიდან:



მიმდინარე წლის 14 აპრილიდან 15 მაისამდე ლონდონის ღვინის საერთაშორისო კონკურსზე საქართველოს ღვინისა და ალკოჰოლიანი სასმელების კომპანის (G.W.S.) წილელმა ღვინოებმა („თამადა-საფერავი“ და „კავკასიის ველი — მატრასა“) ხარისხის დიპლომები დაიმსახურეს. ამ კონკურსის მიზანი იყო მსოფლიოს ბაზარზე შემოსული ღვინოების ხარისხის შესწავლა. ღვინის მსოფლიო ბაზარზე ახალშემოსული ჭეჭყების ღვინობრივდუქციის გაცნობა. საინტერესოა ამასთანავე აღინიშნოს, რომ ქართული ღვინო მოხვდა ცნობილი „სეიფ კეი“ — სუბერ-მარკეტების ქსელში, რაც ქართული ღვინისათვის ინგლისის ბაზარში გზის გახსნას ნიშნავს.

იქვე უნდა აღვნიშოთ, რომ ელზაბეტსტეშში, რომლებიც მეღვინეობის დარგში ნოღაწყოლები, ჩვენს ღვინოებს ქართული „ვიაგრა“ უწოდეს (არცთუ უსაფუძვლოდ!).

ქართული კონიაკი კვლავ შეუდარებელია



2000 წლის 26 ივნისიდან 2 ივლისამდე ყრიშში, ჭილტაში მიმდინარეობდა ღვინისა და ალკოჰოლური სასმელების საერთაშორისო კონკურსი „ილიტა. ოქროს გრიფონი-2000“ კონკურსში მონაწილეობდნენ OLA-ს ჭეჭყების კარა და საფრანგეთის, ესპანეთის, არგენტინის, ურუგვაის, ისრაელის, ბულგარეთის, უზბეკეთის და ჩეხეთის ალკოჰოლური პრაოდუქციის მწარმოებელი ფირმები, ას მათი დილერები OLA-ს ჭეჭყებში.

კონკურსი გაიმართა სამ ნომინაციაში — ბრენდისა და კონიაკის, წყნარი ღვინოებისა და ცქრბალა და შუშუნა ღვინოების მხედველი. სამივე ნომინაციაში მუშაობდა ეკალ-კადე ეიურა, რომლებშიც შედიოდნენ სტადისხვა ჭეჭყების წარმომადგენელი სპეციალისტები.

ბრენდისა და კონიაკის კატორში მონაწილეობდა დღით აზზიანსე, წყნარი ღვინოების კატორში — ზურაბ სტურუა.

საერთო ჯამში წარმოდგენილი იყო 78 დასახელების კონიაკი და 9 დასახელების ბრენდი და მაგარის ასმელო.

სს „დავით სარაჯიშვილი და ენსიკლას“ მიერ კონიაკის კონკურსში წარდგენილი იყო 4 მარკა — 5 წლიანი „სარაჯი შვილი“, 11 წლიანი „კალინა ჭელი“, 14 წლიანი დასველების „ემისილი“ და 50 წლიანი „საიუბილეო-50“. ქართული კონიაკებს სსახელოდ უნდა ითქვას, რომ შათი ღირსეულ წარმეტებს მაიფრეს. პირველმა სამ-მა მარკამ დაიმსახურა ოქროს მედლები, ხოლო „საიუბილეო-50“ დაჯილდოვდა კონკურსის უმაღლესი ჭილდოთი — „სუპერ გრანპრიტი“, რომელიც დაწესებული იყო კონკურსზე წარმოდგენილ ყველა ნიმუშებს შორის საუკეთესოათვის („Лучшему из лучших“).

ბრენდისა და მაგარის სასმელების ჭეჭყში საქართველოდან წარდგენილი იყო შპს „სამკობრი-ალკო“ კონიაკისებური მაგარი სასმელი „თბილისური“, რომელმაც საუკლებითაო მოწინება დაიმსახურა და ამ ჭეჭყში გრათიდერთა მიიღო ოქროს მედალი.

საქართველოდან ასევე წარდგენილი იყო შპრალი ღვინის ორი ნიმუში — ფირმა „ვაზა პლიუსის“ „საფერავი“ და ფირმა „კასტელ-გორკიას“ — „სათავადო“ („Князь Имеретинский“) ორივე ღვინის ნიმუშმა ოქროს მედლები დაიმსახურა.





აბაში
სირბილაე

ბინიკის მინიერებათა ღმბორი, პრფესორი.

ქართული ღვინის ხარისხის გაუმჯობესების პირითაღი ღონისძიებანი

საქართველო ვახისა და ღვინის
სამშობლოა. მდინაქობა-მღვინეობა
იყო არის და კვლავ რჩება როგორც
ქუყნის ეკონომიკური ძაღების საინფ-
ორმაციული და მარკეტინგული
ცალკეული დარგის განვითარების სა-
სიცოცხლო და მასტიმულირებელი
ფაქტორი.

მეფის ნიადაგურ-კლიმატურმა პი-
რობებმა, პრაქტულ დაკვრვებათა
შედეგების განზოგადებამ, სამეცნიე-
რო-კვლევითი მუშაობის დართო მასშ-
ტაბით გაძამ განვითარების თანამდ-
როვე მოთხოვნათა დონეზე დააყნა სა-
ქართველო მეფინეობის განვითარება
დაიხვეწა ვენახის გაშენება-მოვლის აგ-
როტექნიკა, სრულყოფილი სახე მიიღო
სხვადასხვა ტიპის ქართული ღვინეო-
ბის შამპანურისა და კონიაკის ტექნო-
ლოგიურმა პროცესებმა; ამადლდა
ქართული ვახის ყურებისაგან მიღებუ-
ლი პროდუქტების რაოდენობრივი და
ხარისხობრივი მაჩვენებლები. საქარის-
სიათქმას, რომ ქართულ ღვინოს, ქარ-
თულ შამპანურს და ქართულ კონიაკს
მიღებულ აქვს ოთხსამღე ოქროსა და
ვერცხლის მედალი, არაფერს ვლამბარა-
ობთ სხვა სახის ღვინეობებზე — ბრინ-
ჯის მედლისა და დიპლომებზე. ქარ-
თული ღვინოს, შამპანურისა და კონია-
კის მდღლხარისხოვნება კიდევ ერთხელ

დადასტურა 1996 წლის 4-5 სექტემ-
ბერს საქართველოს მეზადეობის, მეფე-
ნახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიე-
რო-კვლევით ინსტიტუტში გამარ-
თულმა ღვინის პირველმა ეროვნულმა
კონკურსმა, კონკურსმა კიდევ ერთხელ
ცხადყო საქართველოს სტანდარტულ
სადღინეოების კითია პერაპეტეფია სხვა-
დასხვა ტიპის ღვინეობის, შამპანურისა
და კონიაკის წარმოებისათვის.

ქართული ღვინის ხარისხის შენდ-
გომ გაუმჯობესების ერთ ერთ ღონის-
ძიებად მიგვაჩნია საეფინე ნაკვეთის
ზუსტი შერჩევა, რადგანაც ღვინის ხა-
რისი საეფინე ნაკვეთის შერჩევით იფ-
ყვება, რა თქმა უნდა მუეფელობაშია მი-
საღებო ადგილმდებარეობა, ნიადაგურ-
კლიმატური პირობები და რაც მთავა-
რია ვახის ღვინო, რომელიც ამა თუ იმ
მიკროზონაში დამასიათებელი თეი-
სებების მქონე პროდუქციას მოეცემა;
საქართველო კველივე ადინენულის წი-
ნასწარა პროგნოზირება.

განსაკუთრებული სიზუსტითი ტნ-
და დავიცვათ ვერძის ტექნიკური სიმ-
წიფოს მირითადი მაჩვენებლების
(შეკრიანობა, მკეფიანობა) რაოდენობ-
რივი შემკველობის ოპტიმული ტეპოლ-
ში. ამასთანავე, საერთოდ, ვერძოდ კი,
სანარკო ღვინოსმალეობა წარმოებე-
სათვის ვერძის კრეფა უნდა ჩავტა-

როთ ხელით, თანამდროვე კონს-
ტრუქციების დონეზე მედოში საყრეფი
შანქნების გარე მე.

გარკვეულ ყურადღებას და გადა-
სინჯვას მოითხოვს კახური წყითი სუფე-
რის თეთრი ღვინის დამზადების საყოთ-
ბი.

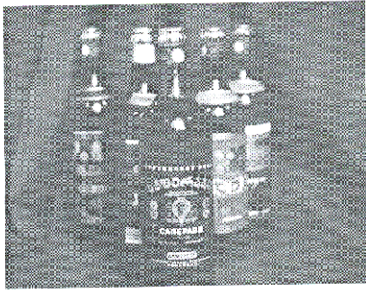
კლასიკური ტექნოლოგიის შეაბა-
ნისად დამზადებული კახური ტიპის
სუფერის თეთრი ღვინო ვერძის დუქ-
ლტის შედეგად მიღებული მაღლიანი
დღერლის ალკოპოლური დღლილის
პროდუქტს წარმოადგენს. ამ ბოლო
სუფერში კვლერტის რალი მთლიანად
უნეღუნეღუნეფილია, როგორც პრო-
დუქციის ხარისხის გაუმჯობესების
ერთ-ერთი ფაქტორი ცნობილია, რომ
სუფერის კვლერტში 5-10%-ის ოდენო-
ბით წარმოადგენილია მაღალმოლეკუ-
ლური ნაერთი ღვინინი, რომელსაც
ზოგეფროთა რამ აქვს საერთო მუხის
ღვინინთან; ამ უმანსენულე კი ხეფრა-
და დამოკიდებული მუხის კასრებში
კონიაკის სპირტის დამწიფება-
დგავარგებისა და მამბასიათებელი ვე-
მოვური თვისებების ჩამოვადობება,
კვროდ, მუხის ტექნიკად კონიაკის
სპირტეში გადმოდის ღვინინი, რომ-
ლის დაეანგვის შედეგად წარმოქმნილი
უმაღლესი რიგის ალდეჰიდები ცან-
ილინი, ასამენი, დარბინი, კონიფე-



როლის რაც კომპონენტები ერთად აღჭურვილია მოსაწილოებას იღებენ კონიატის ამირტის არიმოტების და სავითო ციპროფლოქსიფობების ვანეპარებას საქენში. ასევე, დადებითი როლი თანამისი დატრდის დედილისის კლერტიდან დადავება შედეგად შარშიმწილი ზედიზინისეული პროდუქტები. ეს რადეალები ის გარტებია, რომ კანტრო ტიპის ატრის ცივის დასაზღველად ყურბენი უნდა დატრდოს შარში, როდესაც კლერტი მოშორებულია, შექმნილია, მის მუხანე ფარის ნაცვლად ქარფიანური; ასევე, მარცვლებს

შირავ განპირობებულია რეწიარელია და მანის მუხანე ფარის ცუბანის ცუბანისეული 15% ერთად დადავებულეობით, მოსდებო ტენიოლ დევირი პროცელებია მაღალ დონეზე ჩატრებით. აღსანივარი ტენიოლოგია ერთობელი ტიპის სეფრის სისარტო თვითი დევირისეაღის წინადალო. „ცერეპანი“ და სეტი განყუყულები დევირისელების მუხის კარტებში დაფარების რტემაღლე რადე სამ წელი ითვლიანინებას. ამ პროდუქტი დევირისეაღი მომდინარე ტრევე აღუყუყუთი რტეტელებია მუხელითი კარგად კითარდება და

კრძოვ კი, კებეში მუხელითი მუხელითი ცუბანისეული არ მოსდებო მუხელითი შარშიმწილი მოსაწილოებას იღებენ კონიატის სეკურებზე რტენის ისეთი სხეულანოტი მული ქარფილი დევირები, როგორცია „მუხელითი“, „ტისმარაული“, „ახსენი“ და სხვა ამათანავ, მხეყუელობშია მათებო აღნიშნული ვარის მამარი რავი ფარტეტიანური დანისელებების გატრება რათა კრძის სინეფიასა მღლეულ ტის მარცვლები შედურლონის. პრონისტი და ტებოლი, შექიანობის-მედიანობის რტეტელები, კონდევიერი მარცვლები.



მუხე ავიაფერი ერთ უნდა ჰქონდეთ, ასევე კანტრო ტიპის სეფრის დევირის დამბასი-თებელი გემონური თვისებების ხანოლანებების საქენში ღილა ქვერის, როგორც დურდოა სავდუარი და დროებითი დევირის შარშინი ტურტოსის როლი. დიდ დიას კარგად ესმოდა კოდელივი ეა და ქვერზე აღოაენებით ამიობდა „ქვერი ზენი, კარტი ქვერი“, ნისივი სიტყვებითი კენე კარტი ქვერი, ამათ რომ თავებ

მისე მუხელითი შედებინა შედებელი ზოგებით ფარტეტევიერი დანისელებებზე, რომლებზედაც დამოკიდებული აღნიშნულ კომპონეტია რტემაღლევი ცერტენში, აღიარებული შეწარბებთა, რომ აზოთი ვარობებულ ნიაღვში, აზოთიანი სავტებების რტემაღლევი დევირისეებია აფეობლებს და ინტელოის ხელ მას ხე ვამუხებელი ვახის წიფელი ვამუხებდამ მღლეული დევირის შედებია; ზედტე აზოთის შეტანისეადე მუხე შედეგ-მღლევი და ზუატებულია, რომ

მის ქვეყნული თანისა და მიწამის სწორედ იმ ამისტ ტრს ვეწევი რასაც კარგი სარდაფი ანუ მარანი ვერაპიუს“, ვეჭობი კომენტარი ზედნე ტრს თანის დადებითი თვისებების გამო, უნდა დაფერწენდე ქვერის, როგორც ფრჩხის დურდოს აღოპოლური დედილის ზელს შეწეობ ფეტტრის და აქედან განმოდინარე, კავიერი ტის სეფრის თვითი დევირის თანის გამოამეობებულ ერთ-ერთ პერაქტული ფეტტრის კორტეტრების აპორობის ანერტო ტიპის სეფრის დევირის ტენიოლოგია და შემბადენი ტებოლის აღოპოლური დედილი უნდა ნავატროთ: 5% არაფერტეტევილი, არამედ კლერტიანტული ნიბენი.

შესამზად ამისა მაღალი ვემონებოთი თვისებებით აღუტრებია: ამ შირავ იარულიან დაჯარებით ნაყლები ეფუტია მოსალოდნელია როგორც ე-დაადატურა ჩვენმა სი სარხილად, რადარავლომე. ამ დედასე პროკალეფიანი განოყუყუებია ამდნად კონენტარი ზედნეული იმითან დაჯარებოთ, რომ დანოსამაღლება რომლებზე ვავოყუყულია სეფრის თვითი სამარყო დევირის დასამაზუყუდენდა დაფარდენდ ნების კარტებში და აფეტტრის ები წელი, ამასთანვე სამარყო სეფრის დევირისის ბოლებში ჩამოსმა უნდა განპირიცეულეს აფეილე, სადაც შირი გაიარეს დამწიფებ-დაფარება და სხვა ამირო ტენიოლოგური პროცევი.

კერძის მარცვლის ებში ინტოვიანენი კონცენტრაციის ხარდა ზღის უწყობს კალიუმის და ფოსფორიანი სავსეებია რტემაღლევი შეწყველიანი დადენი აფე მარცვლებს შეყუეობის იტენიათობა მუხელითი კემპრისა ვახის დატეირთის სისეიერესა და ვარის ტენიოლოგის ნაყუნებულეობით რომ სავსეულად ვავოყუყუდებოთ რელი და კერძის ამსწიფის ვეჩიოდში გარტების 15-20° ტემპერატურა ამათიბეს მარცვლებს ინტელოვი შეყუეებს.

ამათანავ, გუარდალევი აფერის წიფელი მარცვლი დანის ტენიოლოგური თვისებებებთან, ცნობილია რომ მსოფლიოში აღიარებული სეფრის წიფელი მარცვლი დევირის თანამედროვე ტენიოლოგია რავი შომატეტევიანი ნეწმეოვი ჩატრება ითვლიანენება, რაც გარყვეულ ვავოყუყუს ახდნს პროდუქციის თვითინაყუყულებს მამუხელითე.

დანიშნულიან განმოდინარე ტეტე ნოლოგური პროცესის განპრტუებების

მზნით, რაც მკვლევართა მიერ გამოყენებული იქნა დურდოს თბოდამუშავებისა და მისგან მიღებული ტქპილის ე.წ. „თეთრი წესით“ დადგენების მეთოდი გამოყენების უარყოფითი შედეგი ამ წესით დადგენებელი ღვიწი ნაკლებსტამბილური გამოდგა.

აღნიშნული ნაყის გამოსწორებისა და საერთოდ სუფერის წითელი მშრალი ღვინის ტექნოლოგიური პროცესის გამარტივების მიზნით ასპირანტ ქლოვილითან ერთად ს კომპლექსურად გამოყენდა დურდო დაამუშავებული ელექტრომაგნიტური ვიბრატორით სხვადასხვა ექსპოზიციებზე; დურდოდან გამოივლით ტქპილი და ციფრული მათემატიკური ტქპილის ინტენსივობის შეფერვა, რომელიდანაც დამზადებული ღვინო ორგანოლექტიური მაჩვენებლებით ტოლოფანი იყო კლასიკური ტექნოლოგიის დამზადებული ღვინოსა, ამაღლა ეკონომიური ეფექტი, ასპირანტ გ სრამქსთან ერთად შევიმუშავებო სადურავისაგან სუფერის მშრალი ღვინის დამზადების ტექნოლოგია, რაც ითვალისწინებს დურდოს წინასწარ დამუშავების სიციფით და მისგან გამოყოფილი ტქპილის დადგენებს „თეთრი წესით“ ამ შემთხვევაშიც მიღებული იქნა დადებითი შედეგი ტექნოლოგიური პროცესების გამარტივებისათვის ერთად ღვინის ხარისხობრივი მაჩვენებლების შენარჩუნება-გაუმჯობესების მიზნით.

საქართველოს ღვინის მრეწველობაში, საინტერესოა ადგილი ეყავა შემკრებულ სადესერტო ღვინოებისათვის ხარისხობრივი მაჩვენებლები საერთაშორისო თუ საკავშირო ბაზრებისა და გამოყენებზე არაერთხელ აღნიშნული ორგანო და ექსტრას მიღლებით თუ სხვა სხვის ჯადოლებით. ამ ტიპის ღვინოების დანზადებისა

როგორც ცნობილია სიმკვრივის კონდიციონალე მოყვანა წარმოებს სპირტ-რეტიფიკაციით, რომლის ავარიზეზე ბერადია დამოკიდებული მომავალი ღვინის ხარისხი.

საინტერესოა უნდა აღნიშნავდებოდეს OCT-18-179-74 ის მოთხოვნებს; ყურად, იგი უნდა შეცვლიდეს არანაკლებ 95,8 მოც წნეობის, მეთილის სპირტის კი მაშინ არ უნდა აღმატებოდეს 0,1 მოც წნეობის დონეზე. ისიც, რომ მოდულარი მისის დასპირტება უნდა ჩატარდეს არა ერთჯერადად, არამედ მრავალჯერადად; ყოველდ ეს ხელის შეწყობის პროდუქტში სპირტის ასმილიაციის და ცოტად თუ ბევრად მისი ხარისხობრივი მაჩვენებლების ამაღლებას, ასპირანტ და ციფრული მათემატიკური პროცესების ტიპის ღვინისათვის და ვაზისტებლით ტექნოლოგიური პროცესებს. ჩატარებული გამოკვლევების მიხედვით პირტეინის ღვინომასალისათვის განკუთვნილი ტქპილის დადგენა მიგვაუბოლომდე, რომლის სპირტიანობა შევანობა კონდიციონალე ადვილეს სპირტირეტიფიკაციით და იგივე პარტია ტქპილისაგან დამზადებული 70%-იანი სიროფით; ამით მივიღებთა ღვინომასალა ექსტრატული და არომატული ნივთიერებებით; მიღწეულია პროდუქციის სავრთო გემოვნური თვისებების გაუმჯობესება.

საკვანო აღიარება და კომპლარობა მოიპოვეს სუფერის ვარიანტებში ღვინოებში; ამ ღვინოების რაოდენობრივი და ხარისხობრივი მაჩვენებლების ამაღლების მიზნით ასპირანტ ზ. ნერსეზაშვილიან ერთად და საერთოდ გამოყოფილმა ესწავლობს გვიწინის ნასტახით სხვადასხვა ვაზის ვიშის პრესპექტივის გამოყენებით ღვინოების წარმოებასათვის; ამ მიზნით უკლები გამოყოფილია ნაკვანობა, თაყვერის და ოცხანტ

რო სადერე პერსპექტივის განხორციელება.

ყურადღებამ სპირტოებს ცქრიალა ღვინოების საწვლეულე ბაზის საკითხი; საჭიროა საქართველოს ღვინის მრეწველობას ქობდეს შამანატრი წარმოებისათვის საკუთარი საწვლეულე ბაზა პერსპექტიული ვაზის გამოებით, სადღესოდ, ღვინის მწარმოებელ მსოფლიოს ბვერი გვიწინს ყურადღების ცენტრში ხარისხის კონტროლიდადგენდებარებული ღვინოების წარმოების საკითხი დადგა დრო, აღნიშნავს ტერაიტორიის რა საზღვრებში შექმნილი მიგვის ამა თუ იმ ვაზის ვიშის ხარისხიანი პროდუქტია, ხარისხის კონტროლიდაქვემდებარებული ღვინის წარმოების გადართობის მიზნით, ინსტიტუტის მეღვინეობის განყოფილება შესაბამისი განყოფილებებში საქმიანობის სანტრეფსო გამოკვლევებს ეწვეა, მისაგის მიყარობითაში გამოყოფილია ხარისხის კონტროლიდაქვემდებარებული ღვინოებისათვის მიკროუბნები (ნ. კანდელიანი).

განსაკუთრებული ყურადღების დროსა შეღვინეობის დარგის სპეციალისტთა ეკოლოგიაციის ამაღლების საკითხი; მიზანშეწონილად მიგვაჩნია, შემოიბას განახლოოს აგროუნივერსიტეტში ადრემოქსელმა ეკოლოგიაციის ამაღლების კურსებმა. ერთ-ერთი მტკიუნული საკითხია ქართულ ალკოჰოლიან თუ ფალკოჰოლო პროდუქტთა ბოთლების გაფორმების საკითხი; დროა, კარგი ხარისხის ქართული ღვინის ბოთლებს შესაფერისი შინაარსის დანზად გაფორმებული ეტრეკები ამ შევებდეს. სათანადო ყურადღების მოთხოვს ქართული ღვინის ტექნოლოგიური ბაზის საკითხები, ყურამის გადამუშავიდან ღვინის ბოთლებში ჩამოსხმით რიგი ტექნოლოგიური პროცესები და უსტაბილურობის მოცილება.





მერაბ
ჯაფარიძე

პატონული ღვინისა და ალკოჰოლური სასმელის კომპანიის
საზოგადოებასთან ურთიერთობის მენეჯერი

მედიის კომპანია-მედიის კომპანია

საქართველოს მთავრობის, მთავრობის, მთავრობის

ქართული ღვინისა და ღვინის ფეიქსი-
ნის შესახებ იმდენი თქმულა და დაწე-
რილა, რომ მთლიანად გამორიცხდა
მიწვევით, ასევე უდავოა ისიც, რომ ქარ-
თული ღვინის ნომენკლატურა და მადლი-
ხარისხიანი ღვინის შერჩევითაა
გაფრთხილება და პატრიონაჟი უნდა
იყოს, როგორც ქართული ღვინის სა-
ხელსა და ავტორიტეტს.

საქართველოს მთავრობის, როგორც
ისტორიის მინისტრის, როგორც მისმა
ერმა, ასევე ქართულმა ეკონომიკისა და
დამოუკიდებელი განვითარების
აგენტისა და სსიპ-ის მიერ დატანილი
ბრენდის, სულ უფროსად წარსულში, ყოველ
საშუალო კავშირში ქართულ მადლი-
ხარისხიან სასმელს ღვინოების წარმო-
ებას ერთ-ერთი წამყვანი ადგილი ეკავა
თუმცა, სამწუხაროდ საერთაშორისო
ბაზარზე ვაჭარს მინიმალური მოხერხება.

დღევანდელ ისტორიულ ეტაპზე,
ცნობილი მიზეზების გამო, მედინა-
თა-მედიის კომპანიის მდგომარეობა განა-
კუთრებულია მშობიარე განადგურების
პირის არის მიყვანილი ნეგატივიზაცია, გა-
დამყვანი პირის არის მიყვანილი ქარ-
თული ღვინის უნიკალური ჯიშები, სა-
მომხმარებლო ბაზარი გაიხსნა უხარის-
ხი, ფასილიტირებული გაურკვეველი
წარმოშობისა და დასაქმების ღვი-
ნობრივად უფრო მეტიც, არის
ანგარი პროდუქციის ავანტიურ ბაზარ-
ზე მოხვედრის არღირი ფაქტიც. თუმ-
ცა ისიც უნდა აღინიშნოს, რომ ბოლო
პერიოდში ვენახების მასივებში გამოი-
წოდა მოვლით-ნალოდობა, როგორც
ადგილობრივი, ასევე ახალი ვენახის ნა-
ყოფი. სამომხმარებლო ბაზარზე გამო-

ნა მარაგად მადლი ხარისხის ღვი-
ნოები და საკმაოდ კარგი დინამიკა.

სამსახურით აფერხიდა და და-
საყვარებით მსაშენებლოვან წარმატე-
ბას მიადრია ქართული ღვინისა და ალ-
კოჰოლური სასმელების კომპანიამ
(GWS), რომელიც დაფუძნდა 1993
წელს და მუშაობს შედეგად 1994 წლი-
დან. მისი დამფუძნებლები არიან ქარ-
თული მეწარმეები და საურსათ-
მწარმოებელი კომპანია „მერ-
ნო რეკონ“. ის რომ, ღვინის ხარისხი
განსხვავდება, GWS-ს კარგად ესმის და
ამიტომაც შეესაბამება 500 ჰექტარ
დასახე რეგიონში რა თქმა უნდა ეს ვენა-
ხებიც გაუმდებელი იყო, მაგრამ
მიდინარეობს მათი აღდგენა და ახალი
ღვინის გაშენება.

კომპანიამ თავიდანვე დაიწყო ერთ-
დროის მიზანი: აწარმოოს მხოლოდ
ქართული ხარისხის ღვინობრივად
ცნობილი და დასაყვარებულს საერ-
თაშორისო ატანდარტების მოხერხე-
ნებს, დამკვეთის თვისი ადგილი,
როგორც ადგილობრივ ასევე საერ-
თაშორისო ბაზარზე და ხელი შეუწყოს
ქართული ღვინის პოპულარიზაციას.
GWS-ის პროდუქტები წარმატებით იყ-
ვლება მსოფლიოს სხვადასხვა
მთი შორის: აშშ-ში, კოლუმბიაში, ია-
პონიაში, ინგლისში, ბალტიისპირეთში,
ფრანკიაში, რუსეთში და სხვა კომპანი-
ის მიერ რეალიზებული პროდუქციის
94%-მდე ექსპორტზე მიდის და პი-
როდესაც ბუნებრივად ადგილობრივ ბაზარ-
ზე, თავისთავად პროდუქციის ექსპორ-
ტი პრეტენდირს და შესაძლებელია
მაგრამ განაპრობლდეთ, რომ მათ.



როდესაც ერთდროულად გადაგრებულ სერტიფიკატს ბაზარზე გასვლა ახერხებს, ადგილზე ადგილობრივ პროდუქციას ვერ ასაღებდე?

პარადოქსია, მაგრამ ფაქტია, რომ მევენახეობა-მეღვინეობის ბიზნესში დაუღლებელ სართულენიშნთან არა პატროსანი ყოველწინებში, არამედ ვერც წოდებული „მედი ბიზნესის“ წარმომადგენლები, რომლებიც უხარასხო და ფალოსადიკრებელი პროდუქციით იმერობენ ბაზარს არარეალური, დემონსტრირებადი საშუალებით და პატროსანი მეწარმის მიერ ყველა კანონის დაცვით გამოშვებულ პროდუქციას არაკონსერვანტენიანს ხლის სახელმწიფო, რომელიც ვალდებულია დაცვას მომხმარებელი უხარასხო პროდუქციისაგან — მეწარმეები კი არაკეთილმინდობითი კონკრეტულიაგან, პრაქტიკულად არაფართარ დამხარების არ უწყვიანათ. აქედან გამომდინარეობს ლოგიკური დასკვნა — დღევანდელამდე მოქმედი მევენახეობა-მეღვინეობის დარგის რეგულირებისა და ხარისხის კონტროლის სასტიკია, რომელსაც მხოლოდ სახელმწიფო სტრუქტურები ახორციელებენ, უფლური აღმოჩნდა დაეწარებიან სათანადო წესრიგში ქვედასაფენის ამ მართლაც მნიშვნელოვან დარგში.

სახელმწიფო სტრუქტურებისაგან განსხვავებით, მეწარმეები უხარასხო და ფალოსადიკრებელი პროდუქციის მოშლავებია შედგენს უშუალოდ საკუთარ კომერციულ-ფინანსურ საქმიანობაზე გრძობენ, რის გაშვი გაკორტრებს, ახე მათი ყოფნა-არყოფნის საკითხი დგება და რაც მთავარია, თვით საქართველოს, როგორც მალაბარისხეობანი პროდუქციის მწარმოებელი კუქისი

ავტორიტეტი, საფრთხის წინაშე დგება. პრაქტიკულად ტად აქტუალურია და იგი დაუყოვნებლივ უნდა გასაღწეულს.

როგორც საკუთარი, აგრეთვე სერტიფიკატის გამოცდილებანი მრავალწრივი ანალიზის საფუძველზე ჩამოკალინდა ახრი, რომ მევენახეობა-მეღვინეობის დარგში სათანადო წესრიგის დასამყარებლად საჭიროა შეიქმნას დარგის რეგულირებისა და შედამეღვინეობის ახალი უფრო ყვეტტური და გამტვირთული მოდელი (სისტემა) ყველა დანტერესებული მხარისათვის — მომხმარებლის, მწარმოებლის და, რა თქმა უნდა, აერთოდ, სახელმწიფოსათვის.

საინიციატივო გეგმვა მალისხმევით ასეთი ორგანიზაცია ექვე შექმნილია და რეგისტრირებულია 1998 წლის 1 ივნისიდან სახელწოდებით — „საქართველოს ვახხისა და ღვინის ერთეული ინსტიტუტი“, რომელიც არის საზოგადოებრივი, არაკომერციული ასოციაცია. მის დამფუძნებლები არიან: შ.პ.ს. „ქართული ღვინისა და ალკოჰოლური სასმელების კომპანია“ (GWS), სს „ამბოლეგენა“, სს „აქინებელი“, მევენახეობა და მეღვინეობა კავშირი და ახალგაზრდული სერტიფიკატის ფონდი. გარდა ზემოაღნიშნული დამფუძნებლებისა, ინსტიტუტში გავრთიანების სურვილი ოფიციალური წერტილებით დადასტურდა რიგმა წამყვანმა კომპანიამ, რომლებიც ასევე არიან დანტერესებული, რომ ბოლო მოვლის დარგში ეკონტროლობასა და პროდუქციის ფალოსადიკრებისა.

გერ კიდევ 1998 წლის დასაწყისში, საინიციატივო





ჩვეულება, წინადადებით მიმართო ქვეყნის პრეზიდენტს, ბატონ ედუარდ შევარდნაძეს, ზემოაღნიშნული ინსტიტუტის შექმნასა და მასზე დარგის ზედამხედველობისა და კონტროლის ზოგადი ფუნქციის დელეგირების შესახებ მან მთლიანად გაიზარა ჩვენი ნოსაზრება და გამოითქვა სურვილი, რომ გაგვეტვიტურებინა თანამშრომლობა ავსტრია და ლენის საერთაშორისო ორგანიზაციასთან" და გვედგინა მსოფლიო სიმშვიდის ჩატარებაზე საქართველოში.

საინიციატივო გეგმა გააკრიველა კონსულტაციები, როგორც ადგილობრივ ასევე უცხოელ პარტნიორებთან და ორგანიზაციებთან, მ.შ. „ვახისა და ლენის საერთაშორისო ორგანიზაციასთან" (OIV).

სამოქმედო გეგმა აღენიშნათ, რომ მსოფლიო მასშტაბის ისეთივე ავტორიტეტშია, როგორც ბრინჯაოს OIV-ის პრეზიდენტი, ბატონი ფერინანდო ბიანკი დე აგუიარა და გენერალური დირექტორი, ბატონი ჟორჯ დეტრუჟ როსე, ნოლიანად გაიზარეს ჩვენი ნოსაზრება საქართველოში მეცნიერება-მედიცინის დარგის რეკონსტრუქციის, ზედამხედველობისა და პროექტივის ხარისხის კონტროლის სისტემის რეფორმის პრინციპებისა და ახალი პოდელის შექმნის შესახებ ამასთანავე გამოთქვეს მისაზრება, რომ თუ რეფორმები საქართველოში ასეთი გზით განხორციელდება და მას ქვეყნის პრეზიდენტს და უქვერს მხარს, ისინი მზად არიან ეფვიონ საქართველოს OIV-თან თანამშრომლობის გააქტიურებისა და რეფორმების მხარდაჭერის მიზნით.

1999 წლის 28 მაისს საქართველოს პარლამენტის მიერ მიღებული „საჯარო სამართლის იურიდიული პირის შესახებ" კანონის საფუძველზე მომზადდა კანონპროექტი „საერთაშორისო ვახისა და ლენის ეროვნული ფედერაციის, როგორც საჯარო იურიდიული პირის შექმნის შესახებ", რომელიც წყვილობაზე დაფუძნებული აღნიშნული ფედერაციის წევრი შეიძლება იყოს ნებისმიერი პირი, რომელიც საქართველოს ტერიტორიაზე ეწევა მეცნიერებათა და მედიცინის სფეროში სასაქონლო პროექტივის წარმოებასა და ან რეალიზაციას. მიზანშეწონილია ჩათვალოს, რომ ზემოაღნიშნული ფედერაცია შეიქმნას „ვახისა და ლენის ეროვნული ინსტიტუტის" ბაზაზე, ენაიდან ან ინსტიტუტის დამფუძნებლებს, ანუ მის საინიციატივო გეგმს და უკრძოდა საკმაო მასალა ჩატარებული პროვალსორი კონსულტაციების შედეგად, მოამზადდა სათანადო პროგრამა და შეიმუშავა შესაბამისი კანონპროექტი „საქართველოს ვახისა და ლენის ეროვნული ფედერაციის, როგორც საერთაშორისო იურიდიული პირის შექმნის შესახებ".

საერთაშორისო პრეზიდენტმა საქართველოში მოიწვია „ვახისა და ლენის საერთაშორისო ორგანიზაციის" (OIV) პრეზიდენტი ბატონი ფერინანდო დე აგუიარა და გენერალური დირექტორი ბატონი ჟორჯ დეტრუჟ როსე თ მიზნით, რომ ისინი ავტოლზე გაეცნობოდნენ საქართველოს მეცნიერება-მედიცინის დარგის პრობლემებს. მიმდინარე წლის 28 იანვარს საქართველოში ჩამობრუნდნენ მსოფლიოს წამყვანი ორგანიზაციის ხელმძღვ-

ნელები, საერთაშორისო, რომ ასეთი რანგის ექსპერტები საქართველოს მხოლოდ მეორედ ესტუმრები.

საპატიო სტუმრებმა 5 დღის განმავლობაში დაათვალიერეს სს „თბილდობის" წინააღმდეგ ლენის ქარხანა, სს „პრინტექსტი", „GWS", ავსტრის ლენის ცენტრები, ესპანური მეცნიერების, მედიცინისა და დისტრიბუტორებს, შესდგნენ, აგრეთვე, საინიციატივო გეგმს, სტუმრები გაეცნენ და დეტალურად განაილერეს შემოთავაზებული დარგის რეფორმის, როგორც საქართველოში, აგრეთვე კანონპროექტის და ტექნიკური მხარეები, სოციალურ ზოგადი ყვერადამალი რჩევა და, რაც მთავარია, ადგილობრივ კოლეგებთან მხარდაჭერა.

26 იანვარს, წინააღმდეგ ლენის ქარხანაში OIV-ის პრეზიდენტი და გენერალური დირექტორმა ჩატარეს კონფერენცია, სადაც მოწვეული იყვნენ, როგორც დარგის სპეციალისტები, აგრეთვე დამსარელებელი ხელისუფლებისა და პარლამენტის წარმომადგენლები. მადლმა სტუმრებმა ისაუბრეს OIV-ს როლისა და მნიშვნელობაზე. მეცნიერება-მედიცინის განვითარებაში საქართველოს თანამშრომლობის გააქტიურების ადგილობრივი შესახებ OIV-თან, ადგილობრივი თვის მხრივ დახმარება ამ სავეწში და აღნიშნეს, რომ ისინი მთლიანად იზიარებენ რეფორმის ჩატარების ადგილობრივობას.

27 იანვარს საპატიო სტუმრები მთლიანად პრეზიდენტს ბატონმა ედუარდ შევარდნაძემ შესჯერდნენ მონაწილეობის იღებდნენ საინიციატივო გეგმით.

სამოქმედო გეგმა აღენიშნათ, თუ როგორ ღრმად ერეკვა ქვეყნის პრეზიდენტს ცალკეულ დარგში კი მან მოკლედ, მკარამ ცალიან საინიციატივო გეგმის სტუმრებს საქართველოში მეცნიერება-მედიცინის ჩასახვისა და განვითარების ისტორია და მისი მნიშვნელობა ჩვენი ქვეყნის წარსულ თუ დღევანდელ ცხოვრებაში, ლტობულურად ისაუბრა დარგში არსებულ პრობლემებზე და მათი გადაწყვეტის გზებზე. ბატონმა პრეზიდენტმა აღნიშნა, რომ მან თავიდანვე დაუქრია მხარი დარგის მართვის წარმომადგენელ პროექტს, თუმცა ისიც აღნიშნა, რომ ამ პროექტს ბევრი მოწინააღმდეგეც ჰყავდა.

პრეზიდენტმა განაცხადა, რომ იგი მზად კანონპროექტი „ვახისა და ლენის ეროვნული ფედერაციის შექმნის შესახებ" საკანონმდებლო ინიციატივის წესით წარადგინოს პარლამენტში გამსახალდეად". ბატონმა პრეზიდენტმა სტუმრებს შესთავაზა, რომ ერთად გვეყრია ახალი მომავალში საქართველოში საერთაშორისო გამოყენის ან კონფერენციის ჩატარების შესახებ.

სტუმრებმა თავის მხრივ დაადასტურეს, რომ ისინი მთლიანად იზიარებენ ბატონი პრეზიდენტის მოსაზრებებს და მხარს უქრენ „ვახისა და ლენის ეროვნული ფედერაციის" შექმნის იდეას. მათი აზრით მთავარია, რომ ასეთი ორგანიზაცია არის პროფესიონალური გაერთიანება, რომელიც შეესაბამება დარგის მართვის თანამედროვე მოთხოვნებს. მათე დროს სტუმრებმა გამოთქვეს იმედი, რომ ახლად შექმნილი ფედერაცია მკდრად ითანამშრომლებს OIV-თან, რაშიც მათ სათანადო მხარდაჭერა და დახმარება ადგილობრივებს.

ღვინისა და ბრენდის I სამართაშორისო ფესტივალი

ჩვენი

აქ 12 თებერვლის საქართველოს მუხ-
ღვინის მუხვებისა და მუხვების სა-
მეცნიერო კვლევით ინსტიტუტში ჩატარდა
ღვინისა და ბრენდის საქართველოს ფეს-
ტივალი - აქტივი-2009, რომლის ორგა-
ნიზატორები იყვნენ:

საქართველოს ხელის მუხვებისა
და სურსათის სამინისტრო, მევენახეობის
და მეღვინეობის სამეცნიერო რეგული-
რების დეპარტამენტი - ასპიტაკტი,
საქართველოს მედიკამენტების, მევენახეობის
და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი
ინსტიტუტი, საქართველოს მევენახეობა და
მეღვინეობა კავშირი, საქართველოს
კურორტების და ტურისტების დეპარტამ-
ენტი, შ.პ.ს. ალკოპროსექტი.

კონკურსში მონაწილეობა მიიღო 12
კომპანიის (საქართველოს ღვინისა და ალ-
კოჰოლიანი სასმელების კომპანია, ივლი-
ანს ღვინის მარანი, თბილეთი, ს.ს. აკო-
ტინი, პარკონი, ასპინჯელი მისი, ს.ს.
პანი, პალასი ვინისი, წინანდალი, აგო-
ლიანის ვილი, ს.ს. ადგილი სარავიშვილი
და ენსელი, სამეგრეო-აბჯოიანი) 41 დასხე-
ულმა ღვინისა და 5 დასახელების ბრენ-
დის კონკურსი ჩატარდა დახურულად წყ-
ისი. პროდუქციის ორგანოლეპტიკურ მე-
თადებებში მონაწილეობა 11 კომპანიის: თე-
მურ ბრენდს გაორჯო თუშმთლიშვილი, გახ-
ტარე აგვალაძე, ვაიოცგი ძალაძე, კლდე-
ბერიშვილი, მაკაბერიანი, ივანეაძე ნინო, სე-
ლი, აკაკი ხარბილაძე, ზურაბ სტურუა,
მარლენ ფინკი, თემურ ქურდიავიძე, თე-
მურ ლომიძე.

უნდა აცხადებოდა, რომ ექსპერტთა მე-
თადებები გაკეთდებოდა მაკერი იყო
დასხეულ წინადადება - მხოლოდ ყელაზე
დახატი შეფასებების ანგარიშის შესახებ
შედეგების შეფასებისას.
კურსის სავსებლობაზე - ნადარ მხარ-

ტიშვილი, წყურბი - უფროდ ალკოჰოლ-
ში, ივანე ასათიანი კვალიფიკაციების
გაღწერა გაკეთდა.

- 9 პირველი ხარისხის დიპლომი და
9 ოქროს მედალი

- 33 მეორე ხარისხის დიპლომი და 2
ვერცხლის მედალი

- 2 მესამე ხარისხის დიპლომი და 2
ბრინჯაოს მედალი

სურათი თემურ მშრალ ღვინოებში
პირველი და მეორე ხარისხის დიპლომი
და მედალი არ გაკეთდა. I ხარისხის
დიპლომი და ვერცხლის მედალი დაიმა-
ხურა ღვინომ - აქელი თბილისი
(საქართველოს ღვინისა და ალკოჰოლიანი
სამსმელების კომპანია).

სურათი თემურ ნახევრად მშრალ ღვი-
ნოებში I ხარისხის დიპლომი და მედალი
არ გაკეთდა.

II ხარისხის დიპლომი და ვერცხლის
მედალი მიენიჭა ღვინომ - კობილდორი
(თელავის ღვინის მარანი).

III ხარისხის დიპლომი და ბრინჯაოს
მედალი მიენიჭა ღვინომ - კრატი (კომ-
პანია - პარკონი).

სურათი წითელ მშრალ ღვინოებში I
ხარისხის დიპლომი და ოქროს მედალი მი-
ენიჭა ღვინომ - თამადა-საფურავი
(საქართველოს ღვინისა და ალკოჰოლიანი
სამსმელების კომპანია).

II ხარისხის დიპლომი და ვერცხ-
ლის მედალი დაჯილდოვდა აბჯე კობანი-
ის ღვინომ - აკაქაშის ველი-მარანი.

III ხარისხის დიპლომი და მედალი არ
გაკეთდა.

სურათი წითელ ნახევრად ტილო ღვი-
ნოებში I ხარისხის დიპლომი და ოქროს
მედალი დაიმახურა ღვინომ - სტანკა-
რი (კომპანია - პარკონი).

II ხარისხის დიპლომი და ვერცხ-

ლის მედალი დაჯილდოვდა ღვინომ -
აგვალაძე (კომპანია - ასპინჯელი მისი)

III ხარისხის დიპლომი და ბრინჯაოს
მედალი მიიღო ღვინომ - აგვალაძე
(საქართველოს ღვინისა და ალკოჰოლიანი
სამსმელების კომპანია).

თემურ ხარბილაძე მშრალ ღვინოებში I
ხარისხის დიპლომი და ოქროს მედალი მი-
ენიჭა ღვინომ - წინანდალი (თბილისის
კვლი).

II ხარისხის დიპლომი და ვერცხლის
მედალი მიიღო ღვინომ - წინანდალი
(თბილისი).

III ხარისხის დიპლომი და მედალი არ
გაკეთდა.

წითელ ხარბილაძე მშრალ ღვინოებში I
ხარისხის დიპლომი და ოქროს მედალი
მიიღო ღვინომ - აქელიანის (თბილეთი-
ნი).

III ხარისხის დიპლომი და მედალი არ
გაკეთდა.

ცრალი ღვინოებში I და III ხარის-
ხის დიპლომი და მედალი არ გაკეთ-
და. II ხარისხის დიპლომი და ვერცხლის
მედალი დაიმახურა ღვინომ - აქელი-
ანის თბილისი (საქართველოს ღვინისა და ალ-
კოჰოლიანი სამსმელების კომპანია).

ბრენდი I ხარისხის დიპლომი და ოქ-
როს მედალი მიეცა ღვინომ - კობილის
(საფურავი-ნი და ენსელი).

II ხარისხის დიპლომი და ოქროს
მედალი დაჯილდოვდა - სარავიშვილი
(საფურავი-ნი და ენსელი).

ვერცხული - აქტივი-2009-ის ტრანს-
პარტიციპანტი.

წითელ მშრალ ღვინომ - აქტივიანს
(თბილეთი).

სამარტი ბრენდს - კობილის (სა-
ფურავი-ნი და ენსელი).

ბაროული იმპონიუმის მუშაკები - ღირსების ორდენის კავალერები

- ელგუშა ბატარბაძე - შ.პ.ს. „ბარაიონის“ დირექტორი;
- ვასილ გომარბაძე - ს.ს. „დავით სარაჯიშვილი და ენსელი“-ის სახელმწიფო სამსახურის უფროსი
- გიორგი ნიკოლაიშვილი - ს.ს. „დავით სარაჯიშვილი და ენსელი“-ს საფურავი სამსახურის უფროსი
- ბატარი სინიშვილი - საქართველოს მედიკამენტების, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის მედიკამენტების განყოფილების გამგე ტენჯიას მეცნიერებათა დოქტორი, პროფესორი, მევენახეობისა და მეღვინეობის საქართველოს აკადემიის აკადემიკოსი;
- ვაჟა ბაროული იმპონიუმი - ს.ს. „კოტეხის“ დირექტორი;
- ამალაშვილი ვახტანგ - შ.პ.ს. „ველს“ პრეზიდენტი, სურსათის სამინისტროს აკადემიის ნამდვილი წევრი, ეკონომიკურ მეც-
ნიერებათა დოქტორი, დამსახურებული გამომგონებელი.
- ნიკოლაი ნიკოლაიშვილი - ს.ს. „დავით სარაჯიშვილი და ენსელი“-ს ვენერაბლ უფროსი დირექტორის თანამშრომელი;
- ბატარი სინიშვილი - ს.ს. „დავით სარაჯიშვილი და ენსელი“-ს მედიკამენტების განყოფილების უფროსი;
- ბატარი ვახტანგ - საქართველოს მედიკამენტებისა და მეღვინეობის სამსმელო დეპარტამენტის თბილისის მოადგილე.

თიბურაზ
კორტაზა

სააქციო საზოგადოება „თბილისის I ღვინის ღარხანა — სავანე“-ს მთავარი მღვინე — ტაშინის მცხინიერებათა კანდიდატი



ს.ს. თბილისის I ღვინის
ღარხანა
„სავანე“

103
წლისა!

ათეული წლების მანძილზე ქართული ღვინოების წარმოების ფლაგმანი-თბილისის ქარხანა — „სავანე“ ღირსეუნიშნაფი თარიღი — დარსებიდან 100 წელი შეუსრულდა. მისინ ყურნალი გამოცემის შეტერების გამო ვერ გამოვეჩხაურეთ ამ ღირსასივარ თარიღს, დღეს კი მკითხველს ვთავაზობთ ამ დიდი ტრადიციების სარწმინის დარსებისა და სარწმინობის ამსახველ ისტორიულ ფსკურას.

სახელოვანი ქათიფელი ბოეტი აღქსანდრე ქაქავაძე ზინებული შეკრმეც იყო. მის შაფიდარგოვან მეტრნობის თროითად მინიქტე ამხრებელი ღვინის სარდაფი მარანი მქონდა, ადაც ზინებული ღვინომს ანადაფინდრ აღქევაძის პადრეფი დღეების შეშეც (1846 წ.) მისი მკეკედრე გახდა მისივე ვაჟი პოლკოვნიკი დავით ქაქავაძე. ნიგრან მონდა უბედურება დღეებში დავითის თავი გატაცეს. ვამოსსყოლი: იძუელად დღე იყო, რომ თავად ქაქავაძე საცუთარი ნიწყის დავითაება მოუხდა საფელისწული მანდლებს უწყინაში („სფელე“) შეშეცემ, ქეშევაქემბა მისი მამელი ზურება გამოაღვა ვლარ ზედსეს და იგი საფელისწული უწყინაში დარჩა. (1886 წ.) სწორედ კეკელის, მათ შორის წინადადის დენიება ზამოსისისა და შეშეცემი რეალიზაციის მახინი საფელისწული მანდლების უწყებამ — „უფელამ“ — მისწველი თბილისის გარეუბანში შეშეცა ქუქის ბოლოზე, ინ დროითაფის კარგი ტექნიკური აღმწერლობის მქონე, სპეციალური ღვინის ქარხნის მანშეუბეად აფელა შეიარა ნიწყის ეს საცუთარი, იგრთი დეკორაია და 1889 ცფერატული საცქენი“. 1882 წლამდე თავად ა. ბებელოვი ყუთარობი, ხოლო ამ ცქანისკეღლამან კი იგი საფელისწული მანდლებმა უწყებამ შექმნადა. ეს სრითი აფელი, წქქეთის ქუქისა და ვარაზისკეს გიდაცევათაზე, მისინ „სპეციალური სასტავად“ იწოდებოდა.

ამდინად საფელისწული უწყებამ მთავარ არქიტექტორად ეპოპული ინჟინერი და ხელოთიფელერი აღქსანდრე გრაგლის დე თზურაფი მქნაობდა. ვრთობს ის თბილისის მთავარ არქიტექტორიე კი ფელდა მისი პროექტით ამქნდა ღვინის ქარხნისი შეკუბასისა და ნაფარეულში, გეუროლოდა ღვინის საცელი წინამდაღნი. აღქეგროლა შემოქმედების დამახინათებულ თავისება აღქეგრობერი არქიტექტორული ტრადიციების გამოცქნება მარნობდენდა. ად საგალითად: წინამდაღის, ნაფარეულია და განსაყვობების თბილისის ღვინის ქარხნის არქიტექტურის გამოცქნებულია ქართული, ცქრბოდ ქართულ საფელსარი ხელოთიფელეება ელემენტები. აღბის ამიო უნდა აჩხინა ერთი ცქროლწული ამბავი, რომელიც დღინს პირედ ქარხანასთან არის დავიკორეზებული. ხაღსნი სმა იგი ვაგრეცელებული, თითქოს ეს შექნება ადრე ელელისა ვიდილოვა და ბოლშეკეცის იგი ღვინის ქარხანად გადთელებინია. მადრამ მქსრიალენი დავა, რომელიც ღვინის პირედ ქარხანასთან არქებულ მებუენში ამსება ადღ სავა რამეს მტეფელესმა. Вн. благополучие царствованше Государя Императора Николая II-го. По распоряжению Начальника Глазгоно Угледелия Удольи Кнйа Л. Д. Вяземского соорудить сей подвал гражданским инженером А. Г. Озеровым“

პროექტის შედგენის მონაწილეობა მიუღია ვიორგი ივანეს მკეგროლი-თბილისის, რომელიც ქარხნის პირედ გაბედაც დაუნისაფი ღვინის სარწმინი სარდაფთან ერთად მიუღია ნაყვითის არგელიე ვერის მადელი დოე აფელთ გამგალითა. საცხოვერებელი თბილი აღქსანდრე, ვაუფარობით ღრმა, დიდი დამენტრია ქა დაფელანი ცალკე საცეფი დეცადეც საცეფი აამტრის შექნება გეუ შეშეცაბაი მარკი, რომლისთვითი ანქეილურად ნეურსყითი შეფებისა და მანქანის დეკორატიული გიმში, ღვინის პირელი ქარხნის დამახინებელი

თა წილი — ლამაზად მოწყობილ ქარხნის ტერიტორია, მომდევნო თაობების მწიფეობამდე გაგრძელდეს. მივიჩნევთა ფეზოტეფრი ცხოველებისა და ფრინველებისათვის ვოლორეფი ააფეს. მოლო დრომდე აქ მინაღობობდენ არეფი, ციკრეფი, ნესვათი ჟიშის ქიშხეფი, აუზში ნარაფერეფი ისეფი და ზატეფი დაეფურავდენ, ეზოში მვიდეფი ტრადეფი დაბობეფდენ ბოლოგამოლი ფარმეკანგეფი. 1897 წელს ქარხანამ პირველი პროდუქცია სამარეო ღვინეფი: „წინანდალი“, „ნაფაფელა“, „მეფუზანი“ და სხვა, რომელთა ნიმუშეფი დღესაც ინახება ქარხნის ენოთეკაში. ჯ. გოგოლიანოუსის დროს ქარხანაში მთავარ მელენედ მ.ა. შიხალიფი ყოფილა. 1899-1908 წლებში მთავარ მელენედ ცნობილი სპეციალისტი მეფინეფი და პედაგოგი ა.ა. გეგროვი მუშაობდა, რომელმაც ტექნოლოგიური პროცესი ევროპული სტანდარტების საფინეფირო დონეზე დააყენა. ჯ. გოგოლიანოუსკან, შემდგომ კი ა.ა. გეგროვკან საყოფეფოთეფი ღვინეფების მერეობეფაც დაიწყეს.

1908 წლიდან ქარხნის გენეფ ა.ა. გეგროვი გასდა. მისთან მელენეფად მუშაობდენ: ვ.ზ. განიხვაძე, შემდგომ ი. ზ. თარხნიშვილი. 1920 წელს გამგედ ვ.აკანდილაყი დანიშნეს, მაგრამ ქარხნის მუშაობამ კელავ ა.ა. გეგროვი აკონტროლებდა. 1923 წელს მიწაფიშეფების სახალხო კომუნარტების ბრანეფილი ა.ა. გეგროვი მოსკოვში ფარმა „კრინინდიკა“-ში გადაიყვანეს.

1910 წელს ქარხანას ცნობილი რუსი მეფინეფი ლეფ სტრეფი ან გოლიცინი ეყვია. მან აღნიშნა საფერაფის ჟიშის ეფრინდის დაზნადებული სტრეფის წითელი ღვინეფის მაღალი თვისეფებეფი. მისი ეფრადლება განსაყუთრეფით მიეჭეფია 1891 წლის მოსალის საფერაფეფა ურიათუბნის ზერეფიდან. მისი აზრით ეს იყო საფეფთესო დეფინო შიფელ რუსეთში, რომელიც თავისი თვისეფებეფით პირველი ექსპის ფრანგული სტრეფის წითელი ღვინეფის არ ჩამოეფარდებოდა.

1918 წლიდან ა.ა. გეგროვი ღვინის პირველ ქარხანაში პოლიტექნიკური, სასოფლო-სამეფრეფი ინსტიტუტებისა და თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის სტუდენტებისათვის კითხვობდა ლექციებს მეფინეფებაში, რასაც ქართული დეკარეფებული ღვინეფის დემონსტრირეფაც ახლდა თარი. იმ წლებში ღვინის პირველ ქარხანაში შეფების სხვა ქალაქებდასეფი ჩამოეფიოდენ სტუდენტები თავიანთი ხელმძღვანელების თანაფეფიო, რათა გაეწეფობდენ ქართული ღვინეფების ტრეფებეფი და თეფქეფებეს ასე მგავლითად. ა.ა. გეგროვი მას პინდობდა პროფესორს ა. შ. შერვაშვიტს, კ. კონიოვის მეფინეფობის სასაფაფებლის სტუდენტებთან ერთად და ფრინის „სიგარაქი“-ს მეფინეფობისა და მეფინეფობის ინსტიტუტებს უკოლესი კურსატების მამეფეფებეფი მ.ა. ზოფრეფის ხელმძღვანელობით. იმ წლებში ჩამოეფიოდენ ურიათუბნეფი ფრინის, მოლდავეფიის და რუსეთის მეფინეფებისა და თბილისის პირველი ქარხნის მეფინეფებთან ეფამტეფებით ეფითარდებოდა და შემდგომში უფეფ ტრადიციად იქნა...

1918-1919 წლებში საქართველოს მთავრობის ვანკარეფლებით განსაყუთრეფებული კომისიის მეთარ, რომელსაც ა.ა. გეგროვი თავმჯდომარეობდა ქარხანაში შესანახად მიიღეს რომბოეფების საზღვარეფრებული ღვინეფების რეფი საფეფო კოდეფცია: გრეფი — მეფინეფი, თბილისის სახალხიდან, მე-

ორეფი — ღვინის სახალხიდან მთავრ განსაყუთრეფული აღნიშვნის დროსა ხერხის ნიმუშეფი და 1806 წლის ნაპოლეონის პორტუეფის.

ქართული ღვინეფების პირველი ოფიციალური დეფესტაცია ქარხანაში 1921 წელს შედგა. მასში მონაწილეობა მიიღეს მეფინეფობისა და მეფინეფობის გამოჩინებულ სპეციალისტებმა: მ. ზოფრეფი, ა. ეფროვი, ა. ულოროვ, მაგრეფეფა, ვ. კანდილაყი, ი. თარხნიშვილი, ა. თეფინიშვილი, თ. ნაბაყიშვილი, ს. ზენადეფი, თ. მეფრელიშვილი, ა. ინდრონიკაშვილი და სხვებმა.



თანდათანობით თბილისის ღვინის პირველ ქარხნის პროდუქციამ — ქართულმა მშრალმა და ნახევრად ტყლიან ღვინეფმა მსოფლიო აღიარება მოიპოვეს ღვინეფმა „წინანდალი“, „ფრეზიანი“, „თელიანი“, „საფერაფი“, „მეფუზანი“, „ნაფაფელი“, „ქინძიაფელი“, „საგარეკარი“ და მრავალმა სხვამ სხვადასხვა გამოფენებისა და დეფესტაციებზე მრავალმა მიღებული დამსმეფებეფი, რომლებიც არა მარტო ქართული მეფინეფობის, არნედ მთლიანად ქართული კულტურის საგანტრის წარმოადგენენ.

ქარხნის სიმაფე ღვინის ბოძოლოფი-ენოთეფი, სადაც დაცულია 1600 დასეფლები 80 ათას ბოთლი დეფოსტადანეფა ასაკისა და მოსაფელისა. გარდა ადგილობრივი ღვინეფებისა, აქ საყოფეფოთეფი ვანეფილდებაში ინახება ბოთლების უნიკალური ეფემსტარეფები მიფლ მსოფლიოდან — რუსული „ანტისთილეფანია კოფეფი“ (370 წლის), არაფი „მოლონტრი თაველი“ — (200 წლისა), დრანგული ღვინეფი, „მსოფლიო დავიტი“ — 1775 წლის მოსაფელისა, „მეტოლატტრი“ — 1803-1807 წლების მოსაფელისა, „მეტოლავი“ — 1874 წლის „რომანეკონტა“ — 1865 წლის, „მეტოლავი“ — 1874 წლის, „კრემიტავ-1897 წლის, ნაპოლეონის კინიკი — 1811 და ა.შ.

1961 წელს თბილისში მეფინეფობის მსოფლიო კონგრესი



შედეგად, რომელიც შევსებლობა და შევსებობა საერთაშორისო დღე რატიონი მუხილესა, გპიქნელი ფრანგი ბელ-
 ცინე ბარონი ლე რუა ხელმწიფელობა კონკრეტის დახე-
 ვაზე ბარონმა ლე რუამ განაგებდა ქართული დერაჟის ზემო
 ანდლდელ გობიბებს იმევეს ქართული დერაჟი მარად
 იყოცხლებს მადლობა შთა, ვინც ცხოვრების ეს ელექტრო
 შექმნა, ნაღობა ნათ, ვინც შეადგებლობა მომეა გაცხესი-
 ბილი ამ ქვეყანა, რომელიც ასეთ შექმნაშივე, დერაჟი არის
 აქრატს უღია..."

1971 წელს ფრანგულ ევროპაში, კუკრებობა და მელ-
 ვანობის საქრთაშორისი გავრცობების მიღწევაში, პო-
 უფროსი ცოცხლი, პუბლიკაციის, სათაურით — ქართული
 დერაჟი მადლობა ბარონი გამოქვს, გიით ელბობა ამოღო

ნოსტის სეგრელი, ხშირად შეჩნ, რომ ის უკანა
 სივრცისა და კომპიუტერული ანტიპედაგოგის მიხედვით
 დიკაციებში მსხინებენ ასეთ დერაჟებს, როგორცაა, "ქრან-
 დანი", "ივლიანი", "აღმს ურთ", "საფრანგული", "სანაივი",
 "სტევი", "საბოხნი" და ასევე, "არქელის პოეტიკაიფი"
 თბილისი, დერაჟი პირველ ქრანხანში ააღმსესა დერაჟობა
 ფართო აპრატინება სეციალური სახის ხმა შეჩნობდა.

1993 წელს პირველადიის შედეგად, ლუისი პირველი ქარ-
 ხის მასხე ააგვიო სარგადებობა, ასევედისმ ელო მამული-
 ააგვე" შეჩნა.

1995 წელს თბის კანდლკვა, ზერაპეტრუმან, ლევან დე-
 მეტრეაში და თეიმურაზ კორტეაში შექმნა ასლი დერაჟი —
 "საფრანგული", "ივლიანი", "აღმს ურთ", "საფრანგული", "სანაივი",
 "სტევი" და "არქელის პოეტიკაიფი" — "საფრანგული", "სანაივი",
 "სტევი" და "არქელის პოეტიკაიფი" — "საფრანგული", "სანაივი",
 "სტევი" და "არქელის პოეტიკაიფი".

1995 წელს თეიმურაზი, სანტ პეტრბურგში გა-
 მართულ საქრთაშორისი საფე ტეტაციო კონკრეტსე
 ზოგერთმა მათგანმა მადლობა დაიბარა —
 მარალი თეიმური, მარალი-წილდობა და ნახეარდელ-
 ბობა, "მადლობა ბარონს" დიკობება მოღვა.

1996 წელს სექტემბერში საქრთვლოს პირველი
 რესპუბლიკური კონკრეტის, დერაჟობა და ბრანდო ეტ-
 სი დამოღობი მომობეს.

1996 წელს თეიმურაზი სანტ პეტრბურგში საქ-
 რთაშორისი მადლობა-პირველ გამოქვხანე —
 დერაჟობის საშედეგისი ბარობა-96" ზე სააკიო
 სანტადიკობა, ასევედისმ ელო მამული-საფრანგული-
 ს პირველქვით საბატო დიკობება, ერთი ვერტლასი
 და არა მრასათა მუდლია ელო.

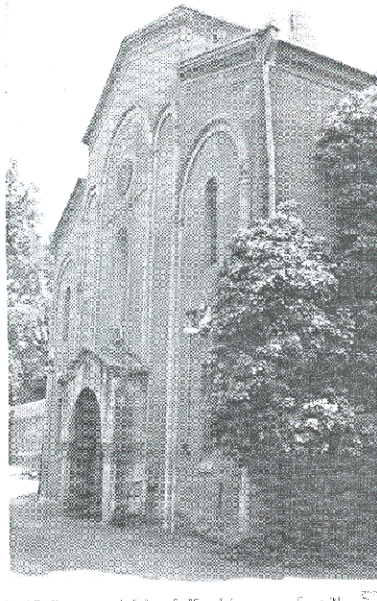
1996 წელს თეიმურაზი, იტალიაში, საქრთაშორისი
 კონკრეტსე "Крымтин-96", რომელიც ყურბანია და
 დერაჟი საქრთაშორისი, რანგინახეილი ვილით მატარ-
 და, წარმოდგენილი იქნა "საფრანგული" ასლი დერაჟობა,
 კონკრეტის მონქვობები იქნენ კრამის მუდლიყობა კე-
 ვარია, იკრამისხობა-ქრთონი, ეტრანია აგრარული
 ნეკენერეგასია ააღებია და მუდლიყობისა და მუდლიყე-
 ბობის ინტერტეტი, ნივარისი, ეს იყო ყოფილი საქრთა
 კავრბის რესპუბლიკობა წყნარი დერაჟობის
 სარდალურია და ამარკო) დაიკვირებობა-კონკრეტის.

ფორმა "საფრანგული" მუერ წარმოდგენილი სანაივი დე-
 რაჟობა დიკობდა — "საფრანგული" (მარალი თე-
 იური) — იტრის მუდლია, ასევე" (სანაივი-საფრანგული მუ-
 დლია) — ასევე იტრის მუდლია, ხოლო, ასევე" (მარ-
 ალი წილილი) — ტრცესის მუდლია.

იტალია მუდლიყობისა და მუდლიყობის ააღებობს
 პირველადი, პირველადი ქ. დუდამბო შეჩნა, ასევე,
 თეიმური ს ქვეყანა საფრანგული მუდლიყობა დაიკვირ
 კრამისი ვერტეღდა — ამ ქვეყანაში მან თბის მუდლიყობა
 ნათ მუდლიყობა-ქვენი დროის მუდლიყობა არის მდო-
 ნობები ქართული მუდლიყობა სეციალური ბელო

ლევან კვერცხეა განსხვავდება დერაჟი წარმოდგენის ცნობილი
 ტემპლო-ოპიკასგან, ხან კიდევ უკანაღ დერაჟ მუდლია იბა-
 ში, რასაც ადრე ევეულებობდნენ საქრთაშორისი დერაჟი მუდ-
 ლიკობის იგივე მოწინავე ქვეყანა, როგორც ვარსულსი
 იყო.

იმდროულად, რომ ქრანხა — იტალიის დერაჟი მარ-
 დლი სეციალური სარგადებობა ააღმსესა ელო მამული — "სა-
 ფრანგული" დერაჟი სანაივი-საფრანგული წინამორბედისიგან მი-
 ლედი მუდლია და
 ქრთონი დერაჟი მარად იყოცხლებს!"



წელსში მადლობა არცაზე გამოიხდა ქართული დერაჟი, ვის
 აქრთაშორისი ტეტაციო ისტორია აქს და იქ დერაჟობა
 კარგი ხარისხისა მადლობა ენა ვარაუდობა, რომ ქართუ-
 ლი დერაჟის მიერ მადლობა ბარონი დერაჟობის ააღმსესა
 საქრთაშორისი მუდლიყობის შედეგისი განვიარება დაიწყე
 მა, რადგან საქრთაშორისი დერაჟი მუდლიყობა პირველქვით
 მადლობა ბარონია გამოიხდა.

სეკულდარიულ ცნობილია, რომ სტალინი ქართული დე-



სახელგანთქმული მეცნიერი, ჭეუპარიტი მამულიშვილი



აკადემიკოსი სერგი ღურშიაშვიტი, რომელსაც მიმდინარე წელს (29.02) დაბადებიდან 90 წელი შეესრულდებოდა, მეცნიერთა იმ ჯგუფს ეკუთვნის, რომლებმაც დიდი აწივი დასაწყისი საქართველოში მეცნიერების ცალკეული დარგების ჩამოყალიბებას და განვითარებას, მის საბელთან შვილდაროდა და აკადემიკოსი საქართველოში მეცნიერეთა და ტექნიკური ბიოქიმიის საფუძვლის ჩაყრა და აღმართვა, რასაც უაღრესად დიდი მნიშვნელობა აქვს ჩვენი სოფლის მეურნეობის და აგების მრეწველობის მტკიცე მეცნიერულ საფუძვლებზე განვითარებისთვის. განსაკუთრებით აღნიშვნის ღირსია ბატონი სერგის ღვაწლი ვაზის ბიოქიმიის და მეღვინეობის ბიოქიმიური საფუძვლებების შესწავლის და ამ მიმართულებით მეცნიერული კადრების აღზრდის საქმეში.

ბატონმა სერგომ პირველი შრომები სპირტული დუღილის ბიოქიმიაში შესწავლა. ამ მიმართულებით მუშაობა მან ჯერ კიდევ სტუდენტობის პერიოდში დაიწყო. 1935-1937 წლებში იგი ასპირანტურაში აგრძელებდა მუშაობას.

1937 წელს მისმა გამოკვლევამ — „რძის შიგავს გენეზისი ბუნებრივი ალკოჰოლური დუღილის დროს“ ახსნა ვაზის მეცნიერებათა აკადემიის პრემია დამსახურა. შემდგომში მას არ შეუწყვეტია დუღილის ბიოქიმიაში მუშაობა და პირადად უწყობდა მესტერული შრომა მიუღწევია ბიოქიმიის ამ მნიშვნელოვან დარგს. მათ შორის — ქერის შიგავს გენეზისი და კორელაციური დამოკიდებულება ალკოჰოლური დუღილის პროდუქტებს შორის“.

ბატონი სერგის პირველი მეცნიერული ხელმძღვანელი იყო გამოჩენილი მედიკოსი და პედგოგი პროფესორი ვარლამ ღვალაძე. შემდგომ იგი იგზავნება მოსკოვში და მუშაობს ცნობილ სამედიცინო მეცნიერებთან — აკადემიკოს დიმიტრი პრიანისნიკოვთან, აკადემიის წევრ-კორესპონდენტ ვასილ ზეტყვიანთან.

განსაკუთრებით უნდა აღინიშნოს მისი მეცნიერული ურთიერთობა აკადემიკოსებთან — ალექსანდრე იაშვითან და ანდრეი კურსანოვთან, რომელთა სკოლის საფუძვლად წარმოადგენდა იგი ითვლებოდა.

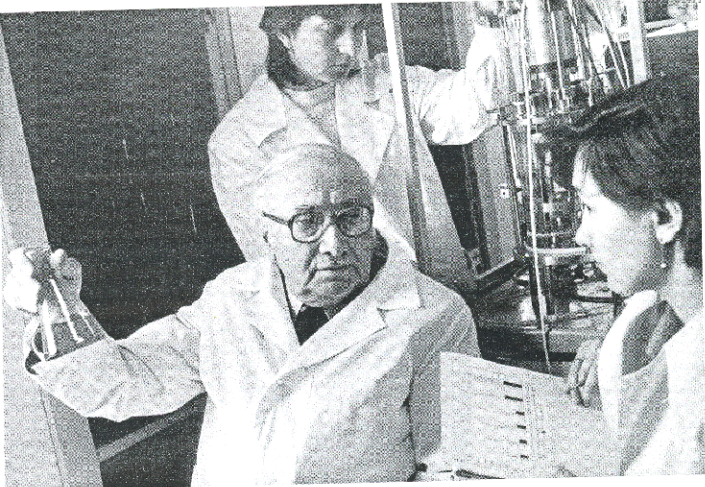
ნაყოფიერი იყო ბატონი სერგის მოღვაწეობა თელავში 1943 წლიდან, როდესაც იგი დანიშნა საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის მეცნიერებათა-მეღვინეობის ინსტიტუტის დირექტორად. ამ თანამდებობაზე მან 10 წელი იმუშავა.

მიუხედავად დიდი დატვირთვისა, ორგანიზატორულ მუშაობას იგი ყარგად უთავსებდა მეცნიერულ კვლევას, დიდად უწყობდა ხელს ასევე ვაზის მეცნიერული კადრების აღზრდას და კვალიფიკაციის ამაღლებას.

ამ ინსტიტუტის ენობიის ლაბორატორიაში ბატონი სერგის ხელმძღვანელობით და უშუალო მონაწილეობით შესწავლილ იქნა ორგანულ მეცნიერებათა სხვადასხვა ნიადაგურ პირობებში მოხარდი ვაზების მტევნებში (თ. კანანაძე), საძირე ვაზის ზიზებში ფენოლურ ნაერთთა რაოდენობის და თვისებრივი შედგენილობის თავისებურებანი (ტ. ცისკარიშვილი), ვაზის ჰექტეროვან ნივთიერებათა გიმორი უბუნები და რაოდენობრივი შემცველობის დინამიკა ვენეტაციის ფაზების მიხედვით. მათი გარდაქმნა ფორმის შენახვის და გადამუშავების პროცესში (თ. ხაჩიძე), ვიტამინების პროცესში (თ. ხაჩიძე), ვიტამინების — C, B₁, B₂, კაროტინი — შემცველობა სხვადასხვა ბუნებრივ პირობებში მოხარდი სარგავებში (ვ. ხაჩიძე) და სხვა.

ბატონმა სერგომ დიდი მუშაობა ჩაატარა ვაზის ფენოლურ ნაერთთა შედგენილობის და რაოდენობრივი შემცველობის შესწავლადა. ამ მიმართულებით განსაკუთრებული მნიშვნელობა ჰქონდა ყურისმართვლის კანონი და მტევნის სხვა ნაწილებიდან (+) — კატეხინის, (-) — გალოკატეხინის, ეთერიფიცირებული გლუკოვას და მალეიდინ — 3 — მონოგლუკოზიდის კრისტალური სახით გამოყოფას და იდენტიფიცირებას ენობის კლასიკური მეთოდების გამოყენებით. დამუშავებული იქნა ყურისმართვა და ღვინოში ტანინის და ანტიოქსიდანტის განსაზღვრის მეთოდები. ნაშენები იქნა, რომ ყურისმართვა და ღვინოში (განსაკუთრებით კასური ტიპის) ფენოლური ნაერთებს ვაზისათვის P — ვიტამინური თვისებები, ახდენენ გამამკრებელ მოქმედებას სისტემურად გზებზე, ნაშენები იქნა, რომ ვაზური ტიპის ღვინოს ზომიერი მოხმარება უზრუნველყოფს ასკორბინმადიკოს (ვიტამინი C) ყარგ შეთვისებას განმრავილი ადამიანის ორგანიზმში.

1952 წელს ბატონმა სერგომ სამკობია კავშირის მეცნიერებათა აკადემიის



ბატონი სერგი თავის მოწოდებებთან ერთად გატაცებით მუშაობდა მცენარეუბის მიერ ბიოსფეროს ქიმიური დამატეხიანებლების შეთვისების და გარდაქმნის გამოკვლევაზე. მან სამი ათეული წლის წინ გამოაქვამოსაზარება იმის შესახებ, რომ მცენარეებს უნდა გააჩნდეთ ატმოსფეროდან შევნი აირების შეთვისების და გარდაქმნის უნარი, რაც შემდგომში ჩატარებული ფართო გამოკვლევების შედეგად მიაღიანდა დადასტურდა. დადგენილ იქნა მცენარეების მიერ აღივრტული რიგის ნახშირწყალბადების შეთვისების და გარდაქმნის გზები ვა მოკვლეულია პოლიციკლური ნახშირწყალბადების შეთვისების და გარდაქმნის გზები. გამოკვლეულია პოლიციკლური ნახშირწყალბადების შეთვისების და გარდაქმნის გზები. გამოკვლეულია პოლიციკლური ნახშირწყალბადების შეთვისების და გარდაქმნის გზები. გამოკვლეულია პოლიციკლური ნახშირწყალბადების შეთვისების და გარდაქმნის გზები.

იღნა რეკომენდაციები სამრეწველო ქალაქების და რაიონების გამწვანებისათვის მცენარეთა სახეობების შერჩევითადაც (დ. ურგულები, თ. დევიდარიანი, მ. გორდუხანი, კ. კახიაშვილი).
აუცილებელია აღინიშნოს ბატონი სერგის დედალის მცენარეთა ბიოქიმიის ინსტიტუტში ბიოტექნოლოგიის ლაბორატორიის ჩამოყალიბების და ამ მიმართულებით კვლევის ფართო მასშტაბით გაშლისათვის, რომლის ინიციატორიც იყო მისი უფილი მოწოდება. ამჟამად საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის აკადემიკოსი გიორგი კესიტაძე, რომლის ხელმძღვანელობის დროს შეიქმნა ბიოტექნოლოგიური კვლევის მსლაგრი ყვრა ქსეპირენტული ქარხნით. ბატონი სერგისავე წარდგინებით გიორგი კესიტაძე დაინიშნა ინსტიტუტის დირექტორად და წარმატებით აგრძელებს ძვირფას მასწავლებლის დაწყებულ საქმეს.
საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის პრეზიდიუმის დადგენილებით ინსტიტუტს ამჟამად უწოდება — ს. დურშიშვილის სახელობის ბიოქიმი-

ისა და ბიოტექნოლოგიის ინსტიტუტია".
მეც, როგორც ბატონი სერგის ერთ-ერთ მოწოდებას მსურს დღის პარტიკუციებით და მადლოერების გრამობით მოვისტინო ჩემი ძვირფასი მასწავლებელი, რომელშიც პარმონიულად იყო შერწყნული ფართო დიაპაზონის შეცნიერის, საუკეთესო პედაგოგის, ახალგაზარდობის გულსმეორი აღმზრდელის, საუკეთესო ორგანიზატორის თვისებები. მე ვამაობ, რომ ვიფიქრო ერთ-ერთი პირველი ასპირანტი, 1950 წლიდან ვმუშაობდი მის გვერდით და ვიფიქრებ ვნა უმცროსი მეცნიერ თანამშრომლიდან ინსტიტუტის დირექტორის მოადგილემდე. მათთან ერთად მომენივა რესპუბლიკის სახელმწიფო პრემია ნობოგრაფიისათვის" — ვაზის ბიოქიმიანა".
ბატონი სერგი დაუწყებარი იქნება ყველასათვის ვინც კი მას იცნობდა და მასთან ერთად იღწვოდა.

ოთარ ხაჩიძე,
ბიოლოგიის მეცნიერებათა დოქტორი, პროფესორი



ნიკო ალექსიძე

სრულდება ასი წელი ცნობილი ქართველი ენტომოლოგის, სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა დოქტორის ნიკოლოზ ესტატეს-ძე ალექსიძის დაბადებიდან. თამამად შეიძლება ითქვას, რომ ბატონი ნიკოს სახელი უშუალოდაა დაკავშირებული საქართველოში მევენახეობის განვითარება-აღმავლობასთან, რადგან მისი მოღვაწეობის საუკეთესო წლები მიძღვნილია ვაზის უმთავრესი მავნებლების და კერძოდ, ფილოქსერას ბიოეკოლოგიური თავისებურებების შესწავლის და მათ წინააღმდეგ ბრძოლის ღონისძიებებს დამუშავებისადმი.

ნიკო ალექსიძე დაიბადა საშურის რაიონის საფ. წრომიწი მრავალშვილიან ოჯახში. ოჯახსა და ვაზისაში თავდაპირველი: ვაზთაღებების მიღების შემდეგ აუცილებლად თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის ბიოლოგიური ფაკულტეტის ბიოლოგიის განყოფილებაში შევიდა. 1925 წელს ამთავრება. ფურჯაბის რაიონის საფ. ურიათბანში (ახლანდელი ვაისიბანში) დაბრუნებულ კანკეთა სონის ჩვეულებრივ-მღვიანობის საყდრად სადგურში, მოღვაწეობდა შემდგომში ჩვენთვის-მეცნიერების დარგში მონაწილე ენტომოლოგიის უნივერსიტეტის დამოუკიდებელი ფაკულტეტის ხელმძღვანელად. განსაკუთრებით აღსანიშნავია ვაზის სოფლის მეურნეობის ფილოქსერისადმი განხორციელებული მუშაობის შედეგად დაბრუნების შემდეგ.

შირები (1928, 1930) და ვაზის ჯიშთა სანეურნეო გასქეობის ფეხვითი ფორმის ფილოქსერის მამართ (1948, 1951, 1953) ნაგერძივი პერიოდის ნაწინილზე ყოველგვარად დაუძინებელი შეინაგვის შედეგები და მისი



მეცნიერული ანალიზი საფუძვლად დაედო ნ. ალექსიძის სადოქტორო დისერტაციას (1924), რითაც ის მხარს უჭერდა ფილოქსერის აღდგენის ფილოქსერისადმი მიმართული ს. საბირეების გამოყენებით და არა ვაზის საკუთარ მხარე გამოყენებით, რაც პრაქტიკამ სახვლბთ დაადასტურა.

საქართველოს მეზობლების მეცნიერებისა და მეფიქსერების სანეურნეო კვლევითი ინსტიტუტის მენეჯერად დაცვის განყოფილების ისტორია თამამად წინძღვება ითქვას, ფილოქსერიის მსხვებზე. მისი შეინაგვის აუცილებლობამ სხვა ქვეყნებში და მათ შორის ადრატეკლოში საყუფიელი ჩიუყარა მეცნიერების ინსტიტუტის ფიქსერის. სწორედ ამ ინსტიტუტში 1938-1972 წწ. ბატონი ნიკო მელქიძე

ლობდა და იყო მისი მსხვებში დაცვის განყოფილების მენეჯერად. ნიკო ალექსიძის მიერ დატარებული მუშაობის შედეგად დაცვის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტში.

უპირველად ყოფილა ბატონი ნიკო კუჭარბიძე ქართველი, მალაღი ბუნების და თავდაპირველი აღმნიანი იყო. წლების ნაწინილზე მოღვაწეობდა თვალის პედაგოგურ ინსტიტუტში, იყო პრორექტორი და ელთონის ანტირობიკული კულტურების ინსტიტუტში მცენარეთა დაცვის კათედრის გამგე.

დღევანდელ წარსულში მალაღი-ბუნების აღწერაზე და ცდილობდა თავიანი ცოდნა და გამოყენება მომზადება თაობისათვის. მისი ხელმძღვანელობით არა ერთი სეციილისტი აღიზარდა როგორც საბრტელოში, ისე აგრეთვე სხვა, სახმისეთში, კარბისა და კრბს-ნოდარის მხარეთა. შე თავა ბედნიერად ვთვალ, რომ ბატონმა ნიკოს მონაწილე ვაზისა და მისი დაცვის სავყარულს.

ბატონი ნიკო ანდ ბაბრა, როგორც მას, მეცნიერები სავყარულში დამაღწე, ცდილობდა ახალგაზრდობში დაცვათა ყოველივე საუკეთესო და აწით სტიმულა აქლევდა მას საბრტელო საუბიანობისადმი. აწირედ ეს თვისება არწლელი მას აღბარწეებისათვამ და აწითომ იყო, რომ იგი გვიყვარდა და დღევანდელ სავყარულთ ვიქსერებთ მას. არ შემილია პირბუნული თვისებებიდან არ გამოყუთ ია, რომ ბატონი ნიკო იყო არაწვეულებრივად მსწრწეული მათა და ნამამშობლოს სანი დაუფრული ევაგეცი ალუზარდა.

სამამ ცოდვლობა საბრტელოში ვაზი, ნიკო ალექსიძის სახელი მუდამ იცოვებლებს შეყარად-მცენარეთა დაცვითა გულებში.

ციკა მონიშნობილი, ბიოლოგის მეცნიერებათა დოქტორი

საქართველო

მედიცინა და სპორტის

მოცივ საუკუნეში საქართველოში არა ერთი სახელოვანი მეცნიერ და მკვლევარ მოღვაწეობდა. ზოგიერთი მათგანი დღესაც აგრძელებს შემოქმედებით შრომას. მათ შორის გამოირჩევა ილია შიშინაძის ავტობიოგრაფიული წიგნი. ილია შიშინაძის საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის აკადემიკოსი, საქართველოს დამსახურებული მედიკოსი, მოგვრების მრავალი ორდენის კავალერი, შრომის ნიშნის მფლობელი, სსრკ-ის მედიკოსთა კავშირის აკადემიკოსი, პერსონალური პენსიონერი, კენჭოვანი ინტელექტუალი - ბატონი გიორგი თუმბალიძეა.

მეცნიერებებზე საუბრის ბოლოს საქართველოში ჩამოყალიბდა საუფლისწულო მამულები და საფუძვლიანი ჩაყარა ინტენსიური მეცნიერებათა-მედიცინის განვითარებას. ქართველი და უცხოელი სპეციალისტების ხელმძღვანელობით საქართველოს მრავალსაუკუნოვანი მეცნიერებათა-მედიცინის ტრადიციების გათვალისწინებით, დაინერგა იმ დროისათვის პროგრესული ევროპული ტექნოლოგიები, ბატონი გიორგის შამა, აღდგინდა თუშისალიშვილი, გახლდათ საუფლისწულო მამულების ძირეული ქართველი გამგე. იგი იყო ერთი-ერთი დაიდაზე განსაკუთრებული მდიანი კვალიფიკაციის მქონე სპეციალისტი და უდავოდ დამაჯერებელი მოქმედი საქართველოში მეცნიერებათა-მედიცინის განვითარების საქმეში.

ბატონი ალექსანდრე 1894 წლიდან მუშაობდა წარადილი კაცისათვის აბრეშუქის შამაში. აბრეშუქის მუშაობის დროს იგი საუფლისწულო მამულებში, პატრონის ახლოს ტექნიკური საუფლისწულო მამულის გამგედ, წინანდის საუფლისწულო მამულის გამგედ, გურჯაანის სახალხო მუშაობის მოვარ. სპეციალისტად, წინანდლის საბჭოთა მუშაობის მოვარ. სპეციალისტად.

ოჯახური ტრადიციებიდან გამომდინარე, ბატონი გიორგი თუშისალიშვილი, თავმოხდენ უსდობდა

საქართველოში მეცნიერებათა-მედიცინის განვითარების ცენტრში ყოფილი და საქმიანობაში ყოფილი ამ დარგის სფეროში, რაც მისი ცხოვრების ძირითადი საქმე იყო. საქართველოს მეცნიერებათა-მედიცინის საუკეთესო ტრადიციებზე აღზრდილი, ბატონი გიორგი, დარგის გამოჩენილი სპეციალისტი და მამულისა. გახული



საუკუნის ორმოციანი წლებიდან აღიზნებ ნაი ფასდაუდებელი დეპონი დასილ საქართველოში მეცნიერებათა-მედიცინის განვითარების საქმეს. ბატონი გიორგი მუშაობდა ველარის საბჭოთა მუშაობის, კონიში - კონიში, კონიში, კონიში. მოვარ მედიცინა, სამედიცინო. საწარმოო განვითარებაში, თბილისის შამაშიურის კარხის დირექტორად, სამედიცინო. მოვარ მედიცინა, სამედიცინო. შამაშიურად, საქართველოს მებაღეობის მეცნიერებისა და მედიცინის ინსტიტუტში განვითარების გამგედ, საგარეო სასულიერო ქარხნის დირექტორად, მანავის დენის ქარხნის მოვარ ინჟინრად, საგარეო სასულიერო. მოვარ სპეციალისტად, სამედიცინო.

მოვარ მრეწველ-კონსტრუქტორად. ბატონი გიორგი, სახელოვან განხორციელებაში რეგიონალური-ტილიან "სამედიცინო" შამაშიურად, მამულის მუშაობა უდავოდ დაბალი და ნაკლებია.

ბატონი გიორგი აღიზნებული სპეციალისტი არა მარტო საქართველოში, არამედ მის ფარგლებს გარეთ. იგი მონაწილეობის მიღება და დღესაც მონაწილეობის საერთაშორისო დეპონტაციებისა და კონკურსების მუშაობაში. როგორც ქვეყნის წარმომადგენელი საქმიანი მიზნებით იმყოფებოდა ამერიკის მედიცინულ შტატებში, არგენტინაში, ჩილეში, კურმანაში, საყარავთოში, რუსეთში, უნგრეთში, ბულგარეთში და სხვა ქვეყნებში.

ნაი წლიდან იყო საბჭოთა კავშირის კვების მრეწველობის სამინისტროს მედიცინის მრეწველობის ცენტრალური სადგურ-საკვით კომისიის წევრი.

მათი უშუალო ხელმძღვანელობით მოხდა საქართველოს მედიცინის საწარმოო საბჭოთაების წარდა, ახალი ქარხნების მშენებლობა. წარმოებაში დაინერგა მეცნიერებისა და ტექნიკის უახლესი მოდერნიზაცია, შეიქმნა დენის, შამაშიურისა და კონიების ახალი მარგები, რომელიც საერთაშორისო აღიარება დაამსახურა და გზა გაიკეთა სახელოვანი ბაზრე.

ბატონი გიორგი, დღესაც უდავოდ ინტერესით ემსახურება მონაწილეობის საქართველოში მეცნიერებათა-მედიცინის აღორძინებას საქმეს.

დარგის მედიცინის-სპეციალისტად, უსდობდა განვითარებას და ხანგრძლივად სპეციალისტად.

თამაზ კანდელაკი



ალექსანდრო ქურდაძე

ალექსანდრე დავითის ძე ქურდაძე დაიბადა 1930 წლის 15 ნოემბერს ქ. საშენოსო, მთაწმინდის რაიონში.

1949 წ. აქრის მუდგულე დაიბარა ხაშურის პირველი საშუალო სკოლა. ხოლო 1954 წელს საქართველოს პოლიტექნიკური ინსტიტუტის მექანიკა-მასშტაბირების ფაკულტეტი კვების მრეწველობის მასშტაბირების განყოფილებაში შევიდა.



მისი და მოქმედებების სპეციალისტია.

ალ. ქურდაძე 1954 წლიდან 1957 წლამდე შეუძღვა: ქ. თბილისი, საკავშირო სახურსათო მანქანათმშენებლობის საბაო სპეციალურ საქონლმრეწველობის ბიუროს კვების მრეწველობის სამსახურის „სამტრეხის“ № 1 ღვინის და შამპანური ღვინის ქარხნის შოკოლადი ინჟინრად რეზერვდოქტორი სამრეწველო გარეობის „სამტრეხის“ შოკოლადი ინჟინრად — მხარეთმცოდნეობის საქართველოს მეცნიერების მრეწველობის სახელმწიფო კომიტეტის თანამდებობის მოადგილე; საქართველოს სახელმწიფო აეროსამრეწველო კომიტეტის კურსის წინამძღოლისა და გამამრეწველო მრეწველობის შოკოლადი სამსახურის მოქმედების და ახალი ტექნიკის სამსახურების უფროსად ხელის მუშაობისა და ხერხის სამსახურის მუშაობის და მეცნიერების სახელმწიფო რეკონსტრუქციის დეპარტამენტის კონსტრუქტორად.

ალ. ქურდაძის აქვს 102 გამოგონება და 51 გამოქვეყნებული შეგონებულ შრომა. აუტორია თბის გამოქვეყნებული წიგნისა, მადგული აქვს 55 დიპლომი, მედლები, ორდენები და სხვა ჯილდოები. ერთ-ერთ გამოგონებაზე დიპლომი გაიყვანა თბისა და ვინისის სახელმწიფო სახელმწიფო შიდა 500 თბის დიპლომი ეს გამოგონება მიემდებ დაბრუნებულია ესპანეთში და ანუკრისში.

მისიქებული აქვს საქართველოს ერთიანობის, საქონის კავშირის დამსახურებული გამომგონების საბაზისი მუშაობა. არის საქართველოს მეცნიერების და ტექნიკის სახელმწიფო პრემიის ღირსებელი, ტექნიკურ მეცნიერებათა კანდიდატი და და კონსტრუქციის მეცნიერებათა დოქტორი. 1970 წლიდან ხელმძღვანელობს გამომგონებლობის მუშაობების კონსტრუქციის.

ალ. ქურდაძე 1991 წელს არჩეულა საქართველოს ხანისათვის კავშირის სამხელე წევრად და საერთაშორისო საინჟინრო კავშირის სამხელე წევრად, ხოლო 1998 წელს საერთაშორისო მეცნიერებათა კავშირის სამხელე წევრად.

საქართველოს პრეზიდენტის 1991 წლის ბრძანებებით, საყოფიერო სამსახურის და სახელმწიფო მომსახურებისათვის ალექსანდრე ქურდაძე დაჯილდოვდა დარსების ორდენით.

ალექსანდრე ქურდაძე 40 წლის

განმავლობაში უმსახურებდა საქართველოს მრეწველობის მრეწველობის მთლიან სფეროში მრეწველობის ობიექტს მთლიან და რეკონსტრუქციის გავლენა არსებულ ღვინის ქარხნებს. გარდა მისი, დირექტორის საქონის ადამრეწვა ობიექტში რეკონსტრუქციის და ავტომატიზაციის საშუალებებით.

მ. ს. კავისა და ღვინის ხანისა საშუალებით მიემდებ დიდ დარსების უწყის საქართველოს კვების მრეწველობის საქონის დამსახურებლისათვის და ტექნიკით უმსახურებლობაში.

ბატონმა ალექსანდრე შექმნა დიდი ღვინის ხანისა რამდენიმე დიდი ობიექტი თბის ქვედა რაიონშია განხილვა. ყურამი პროდუქტი გავლენა ქართულ ნატურალურ მადღობისათვის დიდი პროდუქციის დაბრუნებას სხვა შერე უმსახურებდა.

ფინის გამომრეწვა მდიანი დიპლომი მოქმედობის საქონისა და დარსების, სახელმწიფო და ხელმწიფობის ხარვეზისათვის მადღობის, სამსახური წინამძღოლის, ნატურალური ხანისათვის პროდუქციის საერთაშორისო-სარეკონსტრუქციის მომსახურებით.

ბატონი ალექსანდრე დიდი და უდავადი მრეწვათა შრომის, მიემდებ და რეკონსტრუქციის უმსახურებდა და საქონისა ხელმწიფობის არის მამრეწვათა ბატონი ალექსანდრეს მუშაობებისათვის მადღობის მუშა გარანტი.



საინფორმაციო აზროვნის სპეციალიზაცია

მერაბ ჯაფარიძე

საქართველოში ცნობილი მიზეზების გამო განვითარებული მოვლენების შესახებ შედეგად შექმნილი მდგომარეობა უმძიმეს კრიზისში აღმოჩნდა.

საქართველო 10 წელია რაც მეფენახეობისა და მეფენებობის სერიალშია. შორის ორგანიზაციის წევრია, მაგრამ იმის გამო, რომ საწყევროს არ იხდოდა, არაკეთილად ურთიერთობდა ამ ორგანიზაციასთან არ ჰქონია, არაკეთილად მოწოდებულია არ მიუღია მის შრავალმხარე საქმიანობაში.

ესაბიძ, როგორც ამ დარგის მეფენახეობა, აგრეთვე, ფართო საზოგადოება მოკლებული იყო ყველგვარ ინფორმაციას მეფენახეობა-მეფენებობის მდგომარეობისა და განვითარების შესახებ მსოფლიოში.

ჩვენი მიზანია, მკითხველებს მიუწოდოთ მოკლე ინფორმაცია იმ ტენდენციების შესახებ, რაც დამახასიათებელი იყო მეფენახეობა-

რაც შეიძლება აიხსნას როგორც ზუსტად აღწერილი ეკონომიკური პირობებით ამ პერიოდში, ასევე ვენასის ფართობების ზრდით იმ ქვეყნებში, სადაც ვაზის ნარგავობა გამოირჩეოდა მაღალი პროდუქტიულობით.

1995 წლიდან აღინიშნა ღვინის წარმოების სტაბილიზაცია, რაც შენარჩუნებული იქნა 1997 წლისთვისაც, მიუხედავად ვენახების ფართობების ერთგვარი კლებისა 1980 წლიდან 1985 წლამდე ღვინის მოხმარება სტაბილურად მცირდებოდა. შემდეგ მოხდა სტაბილიზაცია, ხოლო 1995 წლის-ით ვ ა ს

ტი, ვიდრე 1996 წელს. ხოლო, რაც შეეხება ვერობის ვარიაციების ქვეყნებს, საეკონომიკური ვადაც ამ შედეგთან 30600 ათასი ჰექტოლიტრი.

ეს მონაცემები (მიუხედავად ერთგვარი უზუსტობისა სტატისტიკურ გამოკვლევებში) მი-

უთითებს სსოფლიო ბაზრის სიკლები-

მეფენახეობა და მეფენებობა
მსოფლიოში
მეფენახეობისა და მეფენებობის
საერთაშორისო მონაცემები
ოფიციალური მონაცემები

სუნა-
 რიანობაზე,
 სადაც ზრდამ
 1996-97 წლებში 7.9%-
 მდე შეადგინა.
 საფუძვლად, რამ 1997
 წელს ღვინის წარმოება მიმდინარეობდა
 ზრდის მის მოხმარებას, რაც
 შეადგენს 42,9 მლნ. ჰექტოლიტრს (1,5
 მლნ. ჰექტოლიტრით მეტი, ვიდრე
 1996 წელს).

ამგვარი, შეიძლება დავსკვნათ,
 რომ მდგომარეობა მსოფლიო ბაზრე
 ხე მისიდანაინც სტაბილური არ
 არის. მართლაც, ვენასის ფართობების
 ზრდა, ვაზის ამოთრავის პროცესის
 შეწყობა მოსალოდნელია, რომ მიე-
 ვიყვანს წარმოების აუცილებელ
 ზღვამდე, რაც შეიძლება გაზდეს
 უახლოეს 2-3 წელიწადში მსოფლიო
 ბაზარზე დისბალანსის ფაქტორი. თუ
 ღვინის მოხმარების ზრდა მსოფლიო-
 ში განვითარდა ასევე ტენდენციის, მო-
 სალოდნელია, რომ მიწოდების პრო-
 ცესი, მოხმარებასთან შედარებით,
 წლიდან წლამდე კიდევ უფრო გაზრ-
 დება (თუ, რა თქმა უნდა, ამ პროცესში
 არ ჩაერია მუხებრივი კატალიზებები
 და არ შეამცირა ღვინობრუნვის
 წარმოება ყველა, ან ზოგიერთი ქვეყანა-
 ში).

მოხმა-
 რება დეცა
 უფრო დაბალ
 დონეზე და განაგრძობ-
 და კლებას.
 მაგრამ 1997 წლისთვის 1996
 წელთან შედარებით მოხმარება გაი-
 ზარდა 2100 ათასი ჰექტოლიტრით,
 ანუ 0,5%-ით. ღვინის მოხმარების სა-
 ერთო მატება მსოფლიოში გამოწვეუ-
 ლია მოხმარების შეფარდებითი
 ზრდით იმ ქვეყნებში, რომლებმაც და-
 იწყეს ღვინის მოხმარება ბოლო ხანებ-
 ში, მაშინ, როდესაც ტრადიციულ
 მოხმარებელ ქვეყნებში შეიმჩნეოდა
 აქტიური მოხმარების ას კლება, ან
 სტაბილიზაცია.

მსოფლიო ბაზრის ანალიზი გვიჩ-
 ვენებს, რომ 1997 წელს ევროპის
 განაშ შეადგინა 64 240 ათასი ჰექტო-
 ლიტრი, ანუ 11,1%-ით მეტი ვიდრე
 1996 წელს, ხოლო იმპორტმა - 56209
 ათასი ჰექტოლიტრი, ანუ 6,8%-ით მე-

მეფენებობისათვის 1997 წელს (იხილეთ ცხრილი).

თუ 1980 წლამდე მსოფლიოში შეიძინებოდა ვენახების უწყვეტი ზრდა, შემდეგ დაიწყო ფართობების შესაბამისი კლება. 1995-96 წლებში პროცესი შეჩერდა, ხოლო 1997 წლისათვის ფართობები თითქმის უმნიშვნელოდ შემცირდა.

ამავე დროს 90-იანი წლების დასაწყისიდან ევროპის წარმოება თანდათან იზრდებოდა ვაზის ნარგავობის პროდუქტიულობის გაზრდის ხარჯზე,

საინფორმაციო აპარატის სამუშაოები



კვირა	შინაში შარტობი ამ კ	პარკის ნარკობა ამ. ცნარკი	ღონის ნარკობა ამ. კარკობი	ღონის მონარკა ამ. კლ	ღონის მარკობი ამ. კლ	ღონის მონარკი ამ. კლ
კარკა						
გერკარკა	105	12500	8495	18580	11699	2099
გსპარკი	1155	55032	33887	14526	148	9095
იტალია	914	81518	50847	33820	1149	15374
კორტუგალია	260	7637	5727	5600	416	2450
კრკინელი	254	11790	6688	5889	8 825	
საგარკელი	914	71909	53612	34941	5738	15434
დარკინი ქვერკები	1547	73461	33479	49990	24978	9228
სულ	5149	313847	192735	163346	44136	54505
კინი						
პარკელი	8	898	90	78	-	19
კვბარკი	20	1026	534	85	3	355
ჩინელი	188	20330	4125	4388	336	28
თურკელი	602	37000	263	152	-	198
იპონია	23	2509	675	2121	1300	3
დარკინი ქვერკები	607	51593	319	581	962	283
სულ	1448	113356	6006	7405	2601	886
კრკა						
ალკერი	70	1922	464	50	-	78
ევბარკი	54	8679	26	26	94	-
მარკი	49	3136	376	329	94	57
ტუნისი	27	1156	372	139	-	63
სამხ. აგარკის რკსპ.	108	14623	8702	4022	29	1086
დარკინი ქვერკები	12	641	114	1200	1156	9
სულ	320	30157	10054	5766	1293	1293
კარკა						
არკინი	209	24819	13500	13505	48	1205
ბრკინი	57	8556	2743	2730	253	153
მეკინი	43	4733	1524	150	79	22
ა.პ.პ.	315	66064	25000	20800	4544	2221
ჩილე	132	16692	4549	1922	5	2163
დარკინი ბეკინი	43	3822	1587	3964	3022	45
სულ	799	124686	46903	43071	7951	5809
კარკა						
არკინი	90	9421	6174	3472	204	1706
ბარკინი	8	600	550	388	224	131
დარკინი ქვერკები	-	-	-	85	79	-
სულ	98	10021	6724	3945	507	1837
მთლიანი მთლიანი	7814	592067	264422	222533	56209	64240

აქედან გამომდინარე კარგული შედეგები-შედეგები მქონდა რთული ამოცანის წინაშე დგანან და იმისათვის, რომ მოახლოვან თავიანთი ადგილი

იქნება გადაჯარბებულ მსოფლიო ბაზარზე, საკირია შექმნილი იქნეს მევენახეობა-შეღებების განვითარების სწორი სტრატეგია და უაქ-

ტუა, როგორც მაღლიანდ ქვერკის მსმტებით, აგრეთვე თითოეული მწარმოებლის დონეზეც უნდაა რონ, ერთადერთი შანსი მსოფლიო ბაზარ-

ზე მოხვედრის არის მაღალხარისხოვანი, კონკრეტულწარმოადგენს წარმოება განსაკუთრებით კი — წარმოების აღვლის დასახლებების პროდუქციისა.

ევროპაში გრძელდება ვენახის ფართობების შემცირება, როგორც ყოფილი საბჭოთა კავშირის ქვეყნების, აგრეთვე ევროპის გაერთიანების ქვეყნების ხარჯზე. კერძოდ ესპანეთში თაროების შემცირებულია 7 000 ჰა-ით, საფრანგეთში 5 000 ჰა-ით და სხვა.

საქართველოში 1990 წლიდან დღემდე 113 ჰა-დან 60 000 ჰა-მდე შემცირდა მხოლოდ პორტულაკაში გაინარდა ფართობები 1 000 ჰა-ით.

ყურძნის წარმოება შემცირდა 314 მლნ. ცენტნერთი, ანუ 5%-ით 1996 წელთან შედარებით.

ღვინის გამოშვება შემცირდა 1496 ათასი ჰექტოლიტრით, ანუ 6,5%-ით 1996 წელთან შედარებით. მხოლოდ ესპანეთში, უნგრეთში, ხორვატიასა და სერბია-ჩერნოგორიაში აღინიშნა შესაძენვე პროგრესი.

ევროპის ქვეყნების იმპორტი საერთო გამოშვების 10%-ით უზრუნველბა 1995 წლის დონეს მისი შემცირების ხარჯზე ესპანეთში, ნიდერლანდებში და სლოვაკეთში; მიუხედავად მისი ზრდისა ტალიში, გერმანიაში, დანიამი, ირლანდიაში, საფრანგეთში, პოლონეთში, დიდ ბრიტანეთსა და რუსეთში.

1996-97 წლებში ევროპული ექსპორტის მოცულობა 10%-ით გაიზარდა საფრანგეთის, ესპანეთის, პორტუგალიის, მოლდოვისა და რუმინეთის ხარჯზე. მიუხედავად მისი შემცირებისა უნგრეთსა და გერმანიაში.

აზიაში ვენახის ფართობები იზარდება, სადაზავ ძირითად ფართობებში განეუთვნებია სუფრისა და საქონელში ვახის ჰიშებისათვის, კერძოდ სირიას, ირანსა და თურქეთს; აღსანიშნავია ვენახების ზრდა ჩინეთში, სადაც ფართობები გაიზარდა 11-27 ათასი ჰა-ით 1995 წლებთან შედარებით.

ღვინის წარმოება მთლიანად 1996 წლის დონეზე დაბლა. გაიზარდა ლვინის მოხარება, მეტეფახებთან შედარებით იმპორტი მკვეთრად გაიზარდა 1996 წელთან შედარებით (62% ითმეტა); იაპონიის, ჩინეთის, პანკონესა და ტაივანის ხარჯზე. 1997 წლისათვის ღვინის ექსპორტზე 796 ათას ჰექტო-

ლიტრს მიადწია ძირითადად ჰონკონგისა და შესაძლებელია ჩინეთის მიერ რეექსპორტის ხარჯზე.

აფრიკაში დამახასიათებელია ვენახების თანდათანობით შემცირება. თუმცა სამხრეთ აფრიკის რესპუბლიკაში 1996-97 წლებში ვენახები 2 000-ჰა-ით გაიზარდა, მაგრამ აღინიშნულია ზრდა კომპენსირდება ვენახების შემცირებით (7000ჰა) ლეზო-ზო.

ყურძნის წარმოება მცირედ გაიზარდა (3%-ით) 1996 წელთან შედარებით; ღვინის საერთო წარმოებაც გაიზარდა. თუ სამხრეთ რესპუბლიკაში იგი 1996 წლის დონეზე დაბლა, ჩრდილოეთ აფრიკის ქვეყნებში აღინიშნა გარკვეული ზრდა (279 ათასი ჰექტოლიტრით).

1995 წელთან შედარებით ღვინის იმპორტი ევჯიბტისა და ნაროკოს ხარჯზე შემცირდა 18%ით, ხოლო ექსპორტი შედარებით სტაბილური დარჩა იმის გამო, რომ თუ კი სამხრეთ აფრიკის რესპუბლიკაში ექსპორტი გაიზარდა, საამერიკოდ იგი კომპენსირდება აღვირში ექსპორტის შემცირებით.

ამერიკის კონტინენტის ქვეყნებში ვენახები გაიზარდა 799 ათასი ჰა-ით ძირითადად ჩილესა და ა.შ.ს ხარჯზე. მიუხედავად ფლორიდას მიერ მიყენებული მნიშვნელოვანი ზარალისა.

არგენტინაში გრძელდება იმ ვენახების შემცირება, რომლებიც გამოიყენება ორდინარული ღვინოების წარმოებისათვის, მაგრამ ახალი ვენახების გაშენების გამო ფართობები მაინც სტაბილურად იზარდება.

უკრაინის წარმოება 1996 წელთან შედარებით 23 მლნ. ცენტნერთი (22%-ით) გაიზარდა, ხოლო ღვინის წარმოება — 17%-ით. ასეთი მკვეთრი ზრდა გაბირობებულია იმით, რომ მიღებული იქნა რეკორდული მოსავალი (25 მლნ. ჰექტოლიტრი), მას შემდეგ, რაც აღინიშნა ფილოქერის გავრცელებით გამოწვეული კარხისის დამთავრება. თუმცა ვენახების მნიშვნელოვანი ნაწილის რესტრუქტურალიზაცია კვლავაც გრძელდება ამ მხრივ ჩილეში კვლავაც შემოიხედა პროგრესი.

არგენტინაც ასევე წინ მიიწეწს, თუმცა 1996 წელს მოსავალი საკმაოდ დაბალი იყო და დღეისათვის იგი ორიენტირებულია უკრაინის ტკბილის წარმოების ზრდასა და, რომელიც უკრაინის წყების დამზადებისათვისა

განეუთვნალია.

ამერიკა კვლავ ზრდის ღვინოპროდუქციის იმპორტს — 17,3%-ით 1996 წელთან შედარებით კანადისა და აშშ-ში იმპორტის ზრდის ხარჯზე.

ანუღა ღვინის გაიზარდა ექსპორტი ჩილეში (+322 ათასი ჰექტოლიტრი) და ა.შ.ს-ს (+462 ათასი ჰექტოლიტრი) ხარჯზე.

ოკეანის ქვეყნებში ვენახები 1996 წელთან შედარებით 9000 ჰა-ით გაიზარდა, რაც განპირობებულია არაბელსაყრელი კლიმატური პირობებით. ღვინის იმპორტი სტაბილურ დონეზეა, ექსპორტი კი 15,7%-ით გაიზარდა პირველ რიგში ავსტრალიასა და ახალი ზელანდიის ხარჯზე.

საინტერესო სურათს იძლევა უკრაინის მოსავლიანობის ანალიზი კონტინენტებისა და ქვეყნების მიხედვით.

13 ქვეყნის ფართობთან უკრძნის მოსავლიანობა საშუალოდ მთელ მსოფლიოში 7,58 ტონას შეადგენს; ყველაზე მაღალი პროდუქტიულობა ამერიკის ქვეყნებშია — 15,61 ტონა, ოკეანის ქვეყნებში — 10,23 ტონა, აფრიკის ქვეყნებში — 8,42 ტონა, აზიის ქვეყნებში — 7,83 ტონა და ევროპის ქვეყნებში — 6,1 ტონა. ცალკეული ქვეყნების მიხედვით ასეთი სურათია: ყველაზე მაღალი პროდუქტიულობა აშშ-შია — 20,97 ტონა, ეკვატორში — 16,1 ტ., ბრაზილიაში — 15 ტონა, ს.ა.შ-ში — 13,54 ტონა, ჩილეში — 12,65 ტონა, ანუ იმ ქვეყნებში, სადაც ვენახებში სუფრისა და საქონელზე ვენახების გიუმეს წამყვანია ადგილი უკავია, ამასთანავე მაღალხარისხოვანი ღვინოპროდუქციის წარმოებელ ქვეყნებს არ განეუთვნებია იყვობის ქვეყნებთან ყველაზე მაღალი პროდუქტიულობა გერმანიაშია — 11,9 ტონა, თუმცა ევროპის ქვეყნების საშუალო პროდუქტიულობა — 6,1 ტონაა.

მსოფლიოში ამერიკული ღვინოპროდუქციის იმპორტზე ქვეყნებში კი, პროდუქტიულობა ასე გამოიყურება: საფრანგეთში — 7,87 ტონა, იტალიაში — 8,92 ტონა, ესპანეთში — 4,75 ტონა.

თუ საქართველოს შევანახებობს პორტუგალიას შედარებით მსოფლიოში მდებარეობის წყაყენებით მონაკვეთებს, ჩვენში ვენახების საშუალო პროდუქტიულობა აღიარებული ქვეყნების საშუალო მონაკვეთების ფარგლებში წვდება.



კოლონური სიურპრიზი „SWIAT WIN“ („შვიატ ვინ“ „ლვინის სამყარო“

ევრნალი საქმიანი წრეებისთვის.

გამომცემელია — ჰაიენტო მირინამ ზოლია

მთავარი რედაქტორი — ზვიადე პაველია
მხატვარი — ზოფია შვიორა

ალბათ არ არსებობს ჭრის-
ტიანიული ქვეყანა, სა-
დაც არ გამოი-
ცემოდეს

ევრნალი ან
გაზეთი —
ვახა და ლეი-
ნოზე, მიუხედა-
ვად იმისა, არის
თუ არა იმ ქვეყანა-
ში განვითარებუ-
ლი მევენახეობა-

წვდენებისა და დი-
ბრიტანეთი, ამ მხრივ,
ალბათ, მართლაც გა-
მორჩეულია, ლონდონი

სომ თითქმის მსოფლიოს
მედიკამენტოზ-მედიკამენტების
ცენტრადა ქცეულია.

ამგერად გათავაზობთ
მოკლე ანოტიაციას პოლიანდი-
ურ ევრნალ — „SWIAT

WIN“-ზე, რომელმაც მართი-
ლაიც სსიამოვნოდ გამოაცხა-
და ევრნალი გამოდის გ. პონზალში,

ანუ ქვეყანაში, სადაც აგრძელებული
აღწერისა და აღმოკვლიანი სასმელე-
ბის (გარდა უაღკომოლო ლეღისა)

რეკლამირება მასობრივი ინფორმაცი-
ის საშუალებებით. იგი თავისუფლად არ
იქნება შეიძლება მისი ხელშეწყობით

შექნას აერთოდ კი, ტირაჟი ნაწილდება
რედაქციის მიერ, გამოიცემა კვარტალუ-
რად.

ევრნალი ძირითადად ფინანსდება რე-
კლამირების შემოსავლიდან. რეკლამის ევრნალის დაახლოებით 30-40% უყვება

ევრნალი შესრულებულია მაღალ პოლიგრაფიულ დონეზე, ევრნალის დასაყრდენი
ევრნალის დასაყრდენი და საინტერესო ნაწილები მსოფლიო მედიკამენტო-
ზ-მედიკამენტის, ლეინის ისტორიის, სამეურნალო ითვისებების, გერმანიის საერთა-
შორისო გამოცემა-მასობრივის შესახებ და სხვ.

საინტერესოა აღინიშნოს, რომ ევრნალი სისტემატურად აქვეყნებს მასობრივ
ქართული მედიკამენტო-მედიკამენტის შესახებ, აგრე გამოქვეყნებული იყო მასალა
ქართული ლეინისა და აღკომოლო-ის სასმელეების კომპანია (G.W.S.), სსიამონა-
ზე, ამგერად კი ევრნალი მედიკამენტო სთავაზობს პოლიანდი-
გაზრდა ქართული მხატვრის — ზვიადე ლონტის მიერ მომზადებულ მასალას სა-
ქართველოს მევენახეობა-მედიკამენტოზისა და ერთერთ უმკველეს საწარმოზე — დირ-
მა — კობილიის ლეინის ქარხანა — „სვანე“-ზე.

პოლიანდი-
ლური ევრნალის გამოცემითაც გამოიბატა, აგრე სსიამონის საქმიანი წრე-
თავის დასაფინანსებელ და უზრუნველმდებ მთავალიადაც იტყვიან, სასიამოვნო-
რად არსებობს დარგობრივი ევრნალი — „გაზი და ლეინი“ (მალაონი-
სადაც აღკომოს), რომელიც სწორედ ქართული საქმიანი წრეების მხარდაჭერით
უნდა იღვას მყარად დასე, როგორც იტყვიან, კაცო რწმენითა და იმედით ცოცხ-
ლობს, ხევე ამ რწმენითა და იმედით ვიცხოვრობთ!



საქართველოს
საქმიანი წრეებისთვის

ქართული მრეწველობისა და ვაჭრობის ისტორიის ფურცლები



ქართული მრეწველობის ჩასახვია და განვითარების ისტორიის არაერთი გამოკვლევა მიუძღვნა. მიუხედავად ამისა, ყოველდღიურად ზნდება ქართველ მრეწველ-ვაჭართა სახელები, რომელთაც მიზეზთა ახვათა და სხვათა გამო ისტორიის ფურცლები ჰქონდათ წაფარებულნი.

დღეს გვაქვს საშუალება შეათხველი ვადაცნათ ერთერთი ნათესის — ვლადიმერ ნიკოლოზის-ძე დანელიას სა-

ხელი წერტილობით, პეტრე მუნიციპალიტეტის გვაქვს მისი საქმიანობის შესახებ.

ვლადიმერ დანელია დაბადებულა მარტვილში 1880 წელს. ნაპა — ნიკოლოზ დანელია რუსული ენის მცოდნე მწიგნობარი იყო. ვლადიმერ დანელია 1898 წლიდან დაიბედა ბათუმში. 1913 წლისათვის მის ბათუმში ჰქონდა 30-მდე სავაჭრო ობიექტი, ღვინის ჩამოასამეული საამქრო, სავაჭრო ობიექტები სოფელში, რიხესა

და ტრაპიზონში. მიიღებულა ჰქონდა მრეწველობისა და დიდი „გაღადის“ ვაჭრობის ტიტული. 1928 წლიდან გარდაცვალებამდე — 1975 წლის 15 მარტამდე ცხოვრობდა და მოღვაწეობდა ბათუმში. იყო კვლევათმცოდნე და მეცნიერი.

საინტერესოა ის ფაქტი, რომ ფირმა „დანელია და კომპანია“ უშვებდა „საეკონომიკური ღვინოს“, რომლის ეტიკეტი დღემდე აღაშფოთებდა მოსახლეს.





რეპაზ რამიშვილი

ჩვენი ყურნალის გამოცემის შედგენების გამო ვერ მოვახერხებთ დროულად გვეთქვა გამოსამშვიდობებელი სიტყვა ბატონი რეპა რამიშვილისათვის, ახლა კი, პირველად შეაძლებლობისთანავე გვსურს მადლობა გადავუხადოთ მას ყურნალის საქმიანობაში აქტიური მონაწილეობისათვის, უანგარობის, უშუქრველობისა და ნაღდი კაცობისათვის და კიდევ ერთხელ მოვიგონოთ მისი ნათელი სახელი!

ვაზი არა მხოლოდ მატერიალური კეთილდღეობის წყაროა, არამედ განმსაზღვრელია ქართველი კაცის ცნობიერებისა. ბატონი რეპა სწორედ ამგვარი პროზაის მატარებელი კაცი გახლდათ. ვაზისადმი ერთგულუბა ამავე დროს ბატონი რეპოსათვის გენეტიკური ნიშანთვისებითაც იყო განმარტებული — იგი ხომ მევენახე-მეცნიერის — პროფესორ მანსიმე რამიშვილის ოჯახში დაიბადა, აღიზარდა და ჩამოყალიბდა.

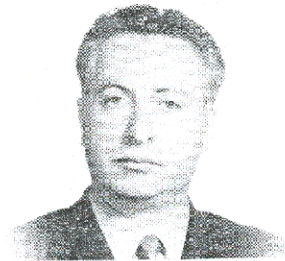
ჯერ კიდევ 1961 წელს, საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტის დამთავრებისთანავე დაიწყო მუშაობა საბჭოთა მეურნეობის ამბულატორიაში კოლქეციაში, იმთავითვე გადაწყვიტა, განზღარიყო მევენახე-სელექციონერი, უწყყანოდ დაადგა სახელუფანი მამის — ქართული მევენახეობის კორონის — მესიმიე რამიშვილის მიერ გაკეთებულ გზას და შემდგომში ბრწყინებულდ გააგრძელა; ასე იყვებოდა საფუძველი მევენახე მამა-შვილის ოჯახურ ტრადიციას. შემდეგ იყო ასპირანტურის წლები საქართველოს მეცნიერების აკადემიაში და მედიცინის საპედაგოგიკო-კვლევით ინსტიტუტში და საყანდილატო დისერტაციის დაცვა 1963 წელს.

1978 წელს ბატონ რეპოს ირჩვევენ საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტში მევენახეობის კათედრის განგედ.

სწორედ აქ დაიწყო ახალი ეტაპი მის ცხოვრებაში — პედაგოგიური საქმიანობა. განახლებული ენერჯითი შეუდგა ბატონ მანსიმე რამიშვილით ერთად ინსტიტუტის ბაზაზე შეწყნოილ ნაოფლიოს კოლექციის შენარჩუნებისათვის ზრუნვას... ცხოვლი სელექციური ჯიშები: „კვარძია“, „კოლაური“, „ივერია“, „ქცია“ სწორედ მამა-შვილის ერთობლივი შემოქმედებით თანამშრომლობით შეიქმნა. ბატონი რეპა, მამის მსგავსად, ბევრს მოგზაურობდა საქართველოს სხვადასხვა მხარეში. სემინარებსა და ტყეებში იძებდა ვაზის ველურ თუ გაველურებულ ფორმებსა და ახდენდა მათ სისტემატიზებას. სწორედ ეს დაუღალავი შრომა დაეღო საფუძველად მის სადოქტორო დისერტაციას: „ცენტრალური და დასავლეთ ამიერკავკასიის ვაზის გენეტიკური რესურსების გამოკვლევა“, რომელიც წარმატებით დაცვა 1988 წელს ქ. ალბანიაში. 1990 წელს კი მიენიჭა პროფესორის სამეცნიერო წოდება.

ბატონი რეპა რამიშვილი არ იყო მართლად ვიწრო დარგობრივი პრობლემატიკით შემოუარავლული მეცნიერ-სპეციალისტი. მას, როგორც მევენახეობის ისტორიაში დრომად ჩაბეჭდულ პირუენებას, კარგად ესმოდა ამ დარგის როლი ერის სულეისა და მატერიალურ ცხოვრებაში, ამიტომაც მალამოდებული იბრძოდა ბედის უკუღმართობით დაენიებულე ქარა:ული მევენახეობა-მედიცინის ფენქისისებრ აღსადგენად. ვაი, რომ არ დასცალდა, ბოლომდე გაეუტადა ლულა... იმედია, ამ დიდ გზას მისი თანამოაზრეები, კოლეგები, მის მიერვე აღზრდილი თაომეზი ასევე ხნალ შემართულნი გააგრძელებენ. სწორედ ეს იქნება მისი სახელის არდავწყების უპირველესი ნიშანი!

გივი გუჯავანი



ორი წლის წინ, საერთაშორისო მენეჯერების შეხვედრებას და მრეწველობის განვითარებას დარგის კონკრეტული ტრენდების განსახილველად მივხვდით. მისივე ვარჯიშია ვთქვათ.

შეხვედრაში მათ გაეცნო გვა უცხოეთის მენეჯერების მრეწველობის ერთერთი პრესტიჟული სამეცნიერო დაწესებულების - მრეწველობის მეცნიერებისა და მენეჯერების სახელმწიფო-კვლევითი ინსტიტუტის დირექტორის მოადგილეს, საქართველოდან გივი გუჯავანის - თავითი ტექნიკურიდან წინასწარს დევიდს ქარხნის მთავარ მენეჯერად და დევიდს მენეჯერების საერთაშორისო კავშირებისა და მხარხმის კონსულტანტების დირექტორად.

ბატონი გივი გუჯავანი გამოსწავლულია იქვე მრავალი მენეჯერული ხარისხი და რამდენიმე მონაწილეობა, რაოდენაც დიდი მნიშვნელობა და პრესტიჟული დარგის განხორციელებაში იყო მხარხმის გულანობილი და მრეწველობის ბატონი გივის ავტორიტეტი და მონაწილეობა შექმნილია და მრეწველობის განვითარებაში დამატებით მნიშვნელოვან როლს ითავსებს და კონსულტანტების გუნდის წევრია.

მისი და კონსულტანტების არაერთი მსახური მისი ხელმძღვანელობით დამატებით მნიშვნელოვან როლს ითავსებს და კონსულტანტების გუნდის წევრია. ბატონი გივი დიდი მონაწილეობა ეწეოდა საზოგადოებრივ საქმიანობას მისი მონაწილეობით ხანდაზმულმა თავისი სარგებლობით და სარგებლობით. ბატონი გივი დიდი მონაწილეობა ეწეოდა საზოგადოებრივ საქმიანობას მისი მონაწილეობით ხანდაზმულმა თავისი სარგებლობით და სარგებლობით. ბატონი გივი დიდი მონაწილეობა ეწეოდა საზოგადოებრივ საქმიანობას მისი მონაწილეობით ხანდაზმულმა თავისი სარგებლობით და სარგებლობით.

ირაკლი ჩიჯავანი

ცნობილი ბერძენი და მღვიმე ირაკლი ლომინიძის ძე ჩიჯავანე დაიბადა 1882 წლის 5 სექტემბერს თბილისში მამის პირველი კლასიკური სკოლაში მისი მშობლები იყვნენ და დონკოვსკის მიჯნაზე იმდროინდელი სასწავლებელი იყო მისი მშობლები. მისი სწავლა იყო კლასიკური, ირაკლი, ადგილი და დონკოვსკის.

ირაკლი მისი ბერძენი გენერალის და მისი მშობლების გულგახილვით იყო. მისი მშობლები იყვნენ და დონკოვსკის მიჯნაზე იმდროინდელი სასწავლებელი იყო მისი მშობლები. მისი სწავლა იყო კლასიკური, ირაკლი, ადგილი და დონკოვსკის.

ირაკლი მისი ბერძენი გენერალის და მისი მშობლების გულგახილვით იყო. მისი მშობლები იყვნენ და დონკოვსკის მიჯნაზე იმდროინდელი სასწავლებელი იყო მისი მშობლები. მისი სწავლა იყო კლასიკური, ირაკლი, ადგილი და დონკოვსკის.

ირაკლი მისი ბერძენი გენერალის და მისი მშობლების გულგახილვით იყო. მისი მშობლები იყვნენ და დონკოვსკის მიჯნაზე იმდროინდელი სასწავლებელი იყო მისი მშობლები. მისი სწავლა იყო კლასიკური, ირაკლი, ადგილი და დონკოვსკის.

დამბრუნდა ბერძენი-მღვიმის სოფელი სტავროს და მისივე სწავლა მისი მშობლების დევიდს ქარხნის მთავარ მენეჯერად და დევიდს მენეჯერების საერთაშორისო კავშირებისა და მხარხმის კონსულტანტების დირექტორად.

ირაკლი მისი ბერძენი გენერალის და მისი მშობლების გულგახილვით იყო. მისი მშობლები იყვნენ და დონკოვსკის მიჯნაზე იმდროინდელი სასწავლებელი იყო მისი მშობლები. მისი სწავლა იყო კლასიკური, ირაკლი, ადგილი და დონკოვსკის.

ირაკლი მისი ბერძენი გენერალის და მისი მშობლების გულგახილვით იყო. მისი მშობლები იყვნენ და დონკოვსკის მიჯნაზე იმდროინდელი სასწავლებელი იყო მისი მშობლები. მისი სწავლა იყო კლასიკური, ირაკლი, ადგილი და დონკოვსკის.



ზიადყო გაემგრედი, რომელიც დიდი წინგებას წყლობე
ლი იყო ახანდელი, ბავურობის, ვლასივისში. ზიადყო
განაჯუტორებულ სურაიდლება ამქვედა ყურების მოკრე-
ვის ტერორილითა და დიდი მოკრევილი, თუ წყობდა
სურაიდელი და ყურების თმს მიხედვით ახარისხებდა
დაყვერულ ღვიძლი მარაში ინახავდა და შემკობს ყო-
და „ახანდელი“ საიდლოდებისა. ერთად მან (ზიადყო)
შეამწინა, რომ ერთ ქვერში ღვიძის წყველია გზო, მა-
ლით შეუძლია და ახანდელი არაქლი ჩიჯავებდა მიმარ-
თა, რომელიც კავთში ცნობდა იყო რაჯორი ჩაქვე-
ლი ადვოკატორი არაქლი ჩიჯავებდა გაიარდა ღვიძლი
და უთხრა გიომრეულს: „შევა ღვიძის ტყავის გზო აჯ-
კაო“. ყველა გიომრედა, აქვება რა უნდოდაო. არაქლიმ
დაადგინდა ევერი, დამსწრე გიომრეებს სახედარი არ
ქვინდა, რადა ყველამ დანიხა ქვერია ძირში შეამკა-
დის ტყავის ქმარში. ზიადყო გიომრეულს გაააყნდა, რომ
ქვერის ხარისს მსაჯურს გააოყნოსა, აღბათ მან შეეს-
ხა ქმარია. არაქლიმ ყველაფერს იღონა, რომ ღვიძლის-
თის წინადადური გზო დაეწინებინა და იგი გადგერ-
წინა.

გახარებულმა ზიადყო არაქლის ყველი შეათავაზა,
მაგრამ მან კატეგორიული უარი განაცხადა დაძინებუ-
ლი თხოვნის შემდეგ არაქლი ათაბაზად იღვი ყველი
იმ პირობით, რომ ზიადყო და იველი შეიქცა მისი ახლობ-
ლები მასუღლევედ დუქანში, სადაც მსხდობისათვის
არაქლიმ შუღა დახდეს დალი და შეუქმნეს უთხრა: „ამ
თახისა გვაქვია“.

1927 წელს წიქრმა სპეციოლური ტრესტი — „სანტ-
რესტი“, ამ ტრესტის დირაქტორისათვის არაქლი ჩიჯავი-
დი იწინება მუშაობა ჯერ №1, ხოლო შემდეგ №1 ცარ-
ხების მთავარ ნაღვსივე. სანტრესტიმ პირობდა ყველა-
და თვით არაქლი: რუსეთიდან წამოსულიყო კომპია
ეარსული დურსობის ტრედიციის შეამწინებდაც. გ-
ბორტრესტის ხელმძღვანელობით. არაქლი სადვოტსტიკო-
და აწოდებდა მას ღვიძის სხვადასხვა ნიმუშება, ხო-
რესეკო ეს ყველას იწინებდა. თანამდებრებულმა არაქ-
ლიმ ხორციელს სადვოტსტიკოდა წიანდა სვეტი პირვე-
ლად გაიარეული და დაძინებულ ღვიძლს სორგებამ
ხელახლა დეკლარაცია შეადგე კმეოტილებით განაცხა-
და: „აა, ეს სულ სხვა ხელებაო.“ (ამაში მწ.)

არაქლი ჩიჯავებდა „სანტრესტიში“ მუშაობის პირობა-
ში არა ერთი წიქრის ღვიძლი გასოქმედა, გისაკუტრებით
შეამწინებდა გიბის შექმნა „ანკარას“ საიდლოდებით.

არაქლი ჩიჯავებდა წიადლოდებისათვის ამქვე-
რება პირობებით თვისებებ — კატეგორიულთა, ქსე-
მარტობა დეკლარაციებში. იგი ადვოკატორული იყო ხა-
ლასი წყობადური ნიჭით, შეამწინებდა დეკლარადა, კარ-
გად დღობდა ახლებურ მუსიკალურ გოლკოვარს — გან-
საკუთრებით ქართულ-კავარს. უარყოფდა სხვადასხვა სიმე-
ტიან სავრებებზე წიქრო, თარი, გაიარეობი. აღბათ ამი
განაბრობა ია, რომ მისი აჯღ, სახდრო ჩიჯავებდა გ-
ნორეიდა ვითარებდაიტად ჩამოყალიბებულყო. მან
თავია მოღვაწეობით ეარსული ამქვერებულთა ხე-
ლოვნების ატორიაში მიმუხროლოთი გვალი დახტობა.

არაქლი ჩიჯავებდა დამსხუტრებთა და მისხამი პიტ-
რესტების აღმასწავლებელ აჯღრომე შედგინდა საზოგადო-
ებამ 1928 წლის 27 მაისს გადაუხადა მან 20 წლის მუ-
შაობის იუმორე რარეგ განხარა არაქლიმ, როცა წონ-
ველ სტუმრების შორის ითხლა ითიმ გუბრეა, რომელ-
თანაც მუგებობისა და რომელიც იველი ფარქროთ ეკა-
რამების სახით მოუძღვანა დუქანი (დუქანი ინახება საოჯა-
ხი არქვესი).

არაქლი ჩიჯავებდა უარყოფდა, მან წიქრსა გარდაეცკა-
და 1935 წლის 7 ნოემბერს ვლადიკავის ანოებით.

გათავაზობით ითიმ გლურის ექსპროზის

იუნიონარს
ირაბლო ჩიჯავებდა

კაცი მსოფის განხდა სოფლად
რო ქვეყანას რაქ არგოს,
თვისი საყვლი. საქველით
ქვენიდა ერთი რაქ დარგოს.

ინც არაფერა არ აცეთის
რსად სოფლის მეტი პარკი,
მიუა მითი უბარონ,
რო შეიღვიეს ფარეს კარკა.

ყველა კაცი თითო რაქს
ან სოფელში აცეთებდეს
ხალისათვის სახალიდა იჯო.
თავის სწავლით აწილებდეს.

როცა კაცებმა სწავლა ცოდნა
შესარულოს, დანიობროს,
მოკლედა ეს სწავლარე
თავის გრას მოხმაროს.

რას ნიჭია ვაწმა, ფული
ყველაფერი ტყელი არი,
როცა კაცი ვეფას ეფარს
ის სახელი ტყელი არი.

როგორც რომა მას ახიყვინ
დღელი მწიქს დავარა,
მცე მოწინა კაცის ქება,
— მწიქს გულსა გახარა.

ნაშ, სალამი ქართელი შეილი,
შენი სახე მცე მწიქს
„ადლი ნოეს ნემკიდრეთა“,
საქართველოს ეკობს ნაშ.

ოცნა წელსი მწიქს შრომის
პატრესა მცემა გავლეთი გეზამ,
ის ყველასი გავლემცე
სიყვარულით ვაზი იტას.

ინც დილოს წყნის მისა
მწიქრობა და ციხრე გეზობდეს,
ლომ-დევებარდა გადიქვს
მანც ზაგე სავარობდეს.

კიდე დიღისს ვან უნაშ
ჩვეს ტყეებმა ყოვლის რაჯვე
რაც მტყეებამ აწავლა მოგვე
შესის ნიშა იმით რწყველი.

იცი წიქრის მუშაობას
თი დღეს ბაღში დადი ფასი,
თუთილეს ნოვლოცავს
კანაშა მწრომულით ქლასი.

იუთიმ-გურგოც მოცილოცავს
ქართულ სულით, — ქართულს გულიში.
ჩვენ არაქლი ჩიჯავის
ასანდრეებო დამკრით ტუქსი.

თბილისი — გერის პარკი
1928 წლის 27
იუთიმ-გურგოც



სახეობი სუფრაზე ღვინის ხის ხალოვნება

სახეობი სუფრაზე ღვინის ხის ხალოვნება და გამოცდილებს მოიხილოს. განსაკუთრებული ზრდადობა უნდა მიეცეს ამა თუ იმ კატეგორიის ღვინის დასაღვრად ჰიქს ჰერციას; ღვინის ტემპერატურის დაცვას და კრბთან შესაბამისობას.

ჰიქს ჰერცი: ღვინის დასაღვრად გამოიყენება თხელი, გამჭვირვალე მინისაგან დამზადებული ჰიქს ჰერცი ჰიქსი. არ არის მიღებული სქელ კელობა და ფერადი მინისაგან დამზადებული ჰიქს ჰერცი. შესაფერისი ჰიქსი გამოიყენებო დაბალია შეიგარძნის ღვინის არაბრტეს, გერმის და ბერის, ღვინის ფერის უკეთ შეგრძნების მიზნით ოთხში უნდა იყოს ნორმალური განაზიხება. ჰიქსი უნდა ვარიცქიოთ ობლივი წელით, დაეშუშებლია განაზიხება საწვლელებს გამოყენება. ჰიქსი უნდა გამწვანდეს სუფრა და მწვარი ტილოთი.

ღვინო ამჟამებს გამჭვირვალე თხელი ბრალისაგან დამზადებული ზომიერი მოცულობის (120-150 მლ) ფუთისაში ნახი ჰიქსი, რომელიც უნდა შეივსოს მის მოცულობის 2/3-ით.

ღვინის ტემპერატურა: სასურველ ტემპერატურაზე ღვინო მიყვანილი უნდა იქნეს თანდათანობით. ღვინო უნდა იყოს გაციფებული, მაგრამ არა გადაციფებული ამ გაყოფით.

ღვინის სასურველ ტემპერატურაზე მიყვანის მიზნით დაეშუშებლია:

- ხოლოც გაციფება ამ გაფის ტემპერატურაზე მიყვანა;
- გასაციფებლად საფულის გამოყენება;
- გასაციფებლად ჰიქსში ცხელის ნატეკების ჩაყრა;
- გათბობის მიზნით ბოთლის ცხელ წყალში მოთავსება ან გასათბობად ბატარეებზე შეთბობა;

სუფრაზე მიტანილი უნდა იქნას:

- მწვარი თეთრი და ვარდისფერი ღვინოები — 8-12 °C ტემპერატურაზე;
- თეთრი ნახევრადმწვარი, ნახევრადტყელო, ცქიალია და შუშუნა ღვინოები — 6-8 °C ტემპერატურაზე;
- მწვარი სხელიანი წითელი ღვინოები — 18-19 °C ტემპერატურაზე;
- წითელი ნახევრადტყელის, ნახევრადმწვარი და მშუშუნა წითელი ღვინოები — 10-12 °C ტემპერატურაზე;

უნდა გვახსოვდეს, რომ სუფრაზე სვება ღვინის თვისვათობა. 6-8 °C ტემპერატურაზე გაციფებული ღვინო ოთახის ტემპერატურაზე (18 °C) 10 წუთის შემდეგ 10-12 °C-ზე ითება სუფრაზე სვებადსხვა ღვინის მოწოდების შემთხვევაში უნდა შეიცვალოს ჰიქსი.

ღვინის ბოთლის განხი: ღვინის ბოთლის განხი სათანადო ვერადგება მოიხივს. ბოთლის სტეკიფური დანიით უნდა შენეიქურათ ბოთლის ყელიდან 1 სმ-ის დაცილებით დოთობის ან პოლითილის დეფექტის თავი და მოწინდით მწვარი სუფრა ტილოთი. საკონის ამოსაღებად უნდა გამოიყენებოთ საკონის კარგი ხარისხის ამოსაღები, რომელიც საკონის ეტრტში უნდა ჩაიხრახანოს მის მიღელ სიგრძეზე. მოთილდამ ამოღებლი სუფრა მამნივე უნდა დავრსოთ. თუ მას აქვს ასაკობის სუმი, ბოთლი უნდა შეიცვალოს. გასწირო ბოთლის ყელი მოწინდით სუფრა ტილოთი.

ჰიქსი ღვინის ჩახხი: ჰიქსი ღვინის ჩახხი დროს ბოთლი არ უნდა დაიკვიო ძალიან მაღლა. ბოთლის ყელი მიიტანეთ ჰიქსთან ისე, რომ ღვინო ბოთლიდან გადმოდოდეს სულა. ვახერხებლად, ჩიან ღვინო არ ჩამოდგაროს ბოთლის ყველზე. ბოთლის ყელი არ უნდა დაყრდნობა ჰიქსს. შეეცადეთ, რომ ღვინის ბოთლი წვეთი არ დაეცეს სუფრაზე. ამოსაღების სუფრაშია ბოთლი ფრთხილად შეაბრუნეთ და ვრთდრულად ასწიოთ მაღლა. ბოთლის ყელი მამნივე მოწინდით ტილოთი, მანამ, სანამ დაეუსხამდეთ მარცხენე მკლომ სტეკთან. ბოთლი ძე უნდა დაიჭიროთ ხელში, რომ ჩანდეს ეტეკეტი, რომელიც წარმოადგენს ღვინის სვე ბიტი მარათს. ჰიქსი არ გაყავსოთ ბოლომდე.

ღვინის საჭეშლიან შეგამება:

- თვეუელთან და ზღვის სევა პროდუქტებთან — მწვარი თეთრი ღვინო;
- სალხესთან — მწვარი თეთრი ან ნახევრადმწვარი და ვარდისფერი ღვინოები;
- თეთრი ხორცილსაგან დამზადებულ საჭეშლიან (ხმის, ბატენის, ღორისა და ფრანგელის ხორცი) — წითელი ნახი ღვინოები.
- ბრაზისა და ცხერის ხორცილსაგან დამზადებულ საჭეშლიან — წითელი ღვინოები;
- ხილთან და დესერტთან — თეთრი და წითელი ნახევრადმწვარი, ნახევრადტყელო, ცქიალია და შუშუნა ღვინოები.

ამა თუ იმ საჭეშლიან ღვინის შეგამების წესი ჩამოვლითებულია მრავალწლიანი პრაქტიკით. არ წარმოადგენს კუდ ტონს, თუ თვეუელ სტრუქტურის მიხედვით შეარჩევი ამა თუ იმ საჭეშლიან თვეუელ გამოყენებისთვის შესაფერისი ღვინოს.

ღვინის ხმის დროს უნდა შეინარჩუნებოთ ტაქტი და არ მიირთვიოთ ზომზე მეტი. უნდა გასაციფებოთ, რომ მწვარი ღვინო უნდა მიირთვიოთ ტემპელზე ადრე. თეთრი მწვარი ღვინო — წითელზე ადრე, წითელი ღვინო — ლიჭინული ტაბის ღვინოზე ადრე, ასალგანბრდა დევი — ყველაზე ადრე. ღვინო არ უნდა მიირთვიოთ მშრით შეხვედრულ კერძებთან, ამ შემთხვევაში მიირთვიოთ წყალი.

გასაკვიდე სულხან-საბა ორბელიანის შეგონება: აკატეხობლითი ზღვასა-ზედა ღვინის სხმაა და მარადის სიმირადელსა, ვინათგან მირავლობა არს თავი ყოვლისა კოდვისა და შემბრბეული უფრულოებასა ზედა უსრულოებისა. სტუმრანი ისტუმრებით სისარგლოთა, სვითი ღვინო ზომიერად და მამით ტაბლა კეილად, მოყვანი შეიყვარებით უტოდდელი და ყეიოლს უფრადელი და ნუ ბოროტსა!

კანდელაკი დასაშუადა



კოლგა

ამიერიდან წლებში ზურაბ ალვაიძემ ავტობიოგრაფიულ კომპლექსს შექმნა. უცხოეთში აღიზარდა „კოლფელისურველნი“ მარტოვეს ხელთ დაწვრილი სიტყვებისთვის კვლის მრეწველია. ხანობისთვის ადრინდელ ალვაიძეს თანხი ძლიერ იყოს და გაბნეული რა ხელსაწყოთა! ხანობისთვის არ ადავიტეს, ასევე ბინის და ვიარაღებს ვიზის-ცხოველი პაუზისმსგავსი ნიწარისა ზეგაქვებისა მიაგებდა.

ნიწარისა ზურაბ ალვაიძის ფიქლის ქარხნის დირექტორის კომპლექსი დიპტარია. წითელ ნიწარადიფარებულ მთავებს უსხედეს დირექტორის საკარტელს შეადგენდა ხანდარია ცხოველიანი ნიწარისმსგავსი ნიწარისა, კომპლექსური პარტის ზეგაქვების მთავრის ინტელექტუალს ქარხნის პარტისა, პროექტორისა თვალმომხრე შეჯა და ქარხნის მრეწველი-მთავარული დირექტორის ზურაბის მთავრის ხელელით ამოხა და პიარისაღილი მიგაბრის დამწერელ კოლელად ვეუღამ და შეთავაზებულ სკამზე ადგა. ამასობისა ნიწარის მსგავსი ნიწარისა დამწერელ კოლელსურველნი ანგორ-სეკა ვიარაღ და შეჯერა გამოსქმედული ნიწარისა ზურაბს.

- ამხანაგო ალვაიძე! ადამსტრუფის თუ არა შექმნილი ზოგანთა ფაქტა?
- ზურაბი ფაქტა წამოთვა და რიხობდა დამწერელად.
- დაახ ზურაბ ბატონო, ნიწარისა, თურაბის სკამის-ქარხნის ნიწარელად შეგახსენე თურაბი ვი არა, ცხოველი აკოლელად-ზურაბი.

ნიწარისა არ მიღებდა ზურაბის ადგილ და უმხმარს პასუხს.
- ამხანაგო ალვაიძე! ხანობისთვის რა ხანობისთვის შეპირილი ნიწარისა, ვის მთავრისა ამის უკლებს?
- ზურაბისა ალვაიძისად გაბნევის.
- ზურაბი ბატონო შენდღე მთავრის ვიწარს, შენდღეს, მიწარს-

რის და შექმნილი დირექტორის ენა ხანდარის ალვაიძის კოლელადი და მიწარისმსგავსი.

კოლელ უფრო ვიარაღისა ნიწარისა:
- ამხანაგო ალვაიძე! დიფარებელი რას დიპტარისთვის, ზურაბ შენდღე! ქარხნის თანხი მიჯილი შექმნილი. ზე ზურ ვიარაღისა ნიწარისა შეჯა და შენ რიხობი თოდ?

- ზურაბ ბატონო, ვიარაღისთვის ზურაბისა, - თქვენს ცენტრისა უფროსადიფარებელი, პარტისა მიწარისთვის ვიარაღისთვის, უფრო დიფარებელი და მიწარისა შექმნილი ვიარაღისთვის, ვიარაღისთვის სკამისთვის მიწარისა! მრეწარის შექმნილი ზურაბ დიფარად დიფარადი და თურაბისა მიწარისთვის.

კოლელ ვიარაღისთვის, თქვენს ზურაბისთვის დიფარად თუ არა მიწარისთვის? ნიწარის, კოლელადი დიფარების და მიწარისთვის. კომპლექსი შეჯა სის კარტის ამიღო. ზურაბის პრექტორისა კოლელადი კოლელადი.

არავინ იცის რა ვიარაღისა ნიწარისა ნიწარისთვის, რა ნიწარისა ინტელექტორისა რიხობის, რა კოლელადი კოლელადი კოლელადი კომპლექსის პარტისთვის და პროექტორისთვის, რიხობი შეჯა სკამისა კლამის ზურაბ ალვაიძის ადგილად! მიწარისა და რიხობი რა ვიარაღისა - ამ სკამისთვის ზურაბ ალვაიძისადი შექმნილია.

ნაბიკოლა

დირუბის კვლევის მოღვაწისა, დიფარის მიწარისა, მიწარის მრეწველისა

შეიარაღებულა შეჯარულადი დიფარის მიწარისა
- დირუბის, თავი რაად იწარისთვის, მიწარისადი დიფარის უნდა სკამი ვიარაღისთვის აბეგი კოლელ ხარ და დიფარისა რაადი კოლელისთვის? ნიწარისთვისა მიწარისთვის და დიფარის ზურაბისთვის მიწარისთვის, თორემ მიწარისთვის ხელ დიფარისთვის და ბიკოლაში.

დირუბის დიფარისთვის
- დიფარისთვის, ნიწარისთვისა კოლელადი დიფარისთვის, ზურაბი აბეგი თუ არა დიფარისთვის დიფარისთვის დიფარისთვის მიწარისთვის.

მიწარისთვის ვიარაღისთვის და დირუბის მიწარისთვის.
- დირუბის, ზურაბი დირუბისთვის
- რიხობისთვის ხანდარადი დიფარისთვის დირუბისთვის მიწარისთვისა.

- დიფარისთვის, მიწარისთვისა დიფარისთვის დიფარისთვის და ნიწარისთვისა - დიფარისთვისა და ნიწარისთვისა.
- რიხობისთვის მიწარისთვისა მიწარისთვისა, დიფარისთვისა და ნიწარისთვისა ვიარაღისთვის დიფარისთვის.

კოლელისა მიწარისთვის, დირუბისთვის დიფარისთვის დიფარისთვის, ირავილადი კოლელისთვის დიფარისთვის ნიწარისთვის სკამისთვის დიფარისთვისა. დიფარისთვის დიფარისთვის დიფარისთვის დიფარისთვისა და ნიწარისთვისა ვიარაღისთვის დიფარისთვისა.

კოლელისა მიწარისთვის, დირუბისთვის დიფარისთვის დიფარისთვის, ირავილადი კოლელისთვის დიფარისთვის ნიწარისთვის სკამისთვის დიფარისთვისა და ნიწარისთვისა ვიარაღისთვის დიფარისთვისა.

- დიფარისთვის, რას მიწარისთვის ბიკოლაში, თანხი ხელადი რიხობისთვის მიწარისთვის მიწარისთვის. დიფარისთვის არა ვიარაღისთვის და დიფარისთვისა, ხელ დიფარისთვისა დიფარისთვისა დიფარისთვისა ნიწარისთვისა არა ბიკოლაში.

მიწარისთვის ბიკოლაში
- დირუბისთვის, კოლელისთვის



* * *

- ეგვიპტე, ხელეხი მიკანკალეხ!
- ბევრს სვამთ?
- არა, ბევრს ვლვრ!

* * *

- რაღაც ამ ბოლო დროს ღვიძლი მაწუხებს...
- სვამ?
- არ მწველის...

* * *

- ღვინო და ხილი, ოფიციალტო!
- უფრო კონკრეტულად, თუ შეიძლება!
- ასი გრამი და შეავე კიტრი!

* * *

გურული და იმერელი ეტუმრნენ მეგრელს. სადილის შემდეგ მასპინძელმა ორი ვაშლი შემოიტანა: ერთი დიდი, მეორე — პატარა. გურულმა დიდი აიღო.

იმერელი: — არ გრცხვნი, ბიჭო, დიდს რომ ეცი?

გურული: — რაფი, შენ რომელს ეიღებდი?
— პატარას, რა თქმა უნდა, — თავი მოიწონა იმერელმა.

— ჰოდა, მაგერაა ძამა და ეიღე!..

* * *

ტიპიკას ამერიკელი ესტუმრა. ღამე იჭიფეს და დილით სტუმარი ეღებება:

- ლუდი მინდა!
- მაღაზიაში მიდი, ტექსტს ფურცელზე დაგიწერ!

შიეიდა ამერიკელი მაღაზიაში, ამოიღო ფურცელი და კითხულობს:

- თუ შეიძლება, ცივი ლუდი მომეციო!
- არა გვაქვს!

ამერიკელმა ისევ ფურცელს დახედა:
— მასეც ვიცოდი, თქვენი დედა...

* * *

გურული და კახელი შეხვდნენ ერთმანეთს:

— როგორი ამინდებია, ძამა, თქვენსას? — ეკითხება გურული

— ეგეთი გვაღვევია, ვაზი სულს დაფავს, თქვენთანა?..

— ა, აღარ მკითხო, დევიწვიო... ერთი ფუთი სინინდი დავთყე და კეკალიც არ ამევიდა, — გაანდო გულისტიკვილი გურულმაც.

— შე ჩემო ღალავ, — გაიკვირვა კახელმა, — სინინდი დავთყე და კაკალი როგორ უნდა ამოსულიყო?..



ბადრიამ წყრიდან ახალამოღებული ღვინო სტუ-
მარს გაუწოდა, ღვინო იმწამსვე გაშვდა.
— რა მოუფილა კაცო შენა ღვინოს? — იკითხა სტუ-
მარმა.
— გიჯეტხოვთ ბატონო და სირცხვილით გაშვდა,
— იმართლა თავი ბადრიამ.

კონ უნსატენის ღრთა, კახეთის ერთ-ერთი რაიონის
რაიკომში პირველი და მესამე მდივნები კახელები იყუ-
ნენ, ხოლო მეორე იმერელი. ერთხელაც შესამქმ მეო-
რეს პირველით უსივლა: სულ დანცინის, ხალხში უტ-
ვინოს მტახის და მარცხვესო.

დაიბარა პირველმა მეორე და დატუქსა — რატომ
იმტყვი ასეო.
— რა ვენა, უტვინოა და თუ არ გგვრათ, ნახეთო.
დაუიანი პირველმა შესამქმ; ამოიღო ვასალები და
უთხრა:

— ა, შენ ვასალები, წადი ჩემს კაბინეტში და მხახე,
იქა ვარ თუ არაო.
იმანაც აიღო ვასალები და წავიდა.
პირველმა ვიდაიანხარა:
— მართლა უტვინო ყოვილა ეს შობელხადლი, რას
გარბოდა, ტელეფონი ავერ არ იყო? დაერეკა და გავუო.

მ წედის ნიბოს ხეები რუსულს ასწავლის.
— აბა, ნინო, მითხარო, როგორ არის რუსული მგე-
ლი?
— ელოც
— კურდღელი?
— ზაიაც.
— შელია როგორ არის?
— შელია... შელია კარგად არის, — უზავუხა ნინომ.

— როგვ კბილი და ხიბინებელი გაქცია, უნდა ამოგი-
ლოთ.
— რანდერი უნდა მოგართვათ?
— ამორმოცდაათი ლარი.
— ორი წუთის საქმეში?
— თუ გინდათ, შემიღლია ნელ-ნელა ამოგილოთ!

მოსამართლე:
— ბრალდებულო, თქვენი ბოლო სიტყვა.
— ათი ათასი!
— ვაცხადებ შესვენებას, სასამართლო ნიდის განა-
ჩენის გადასახედად.

შეკრება და მოამზადა ნიპ ლლონტამ







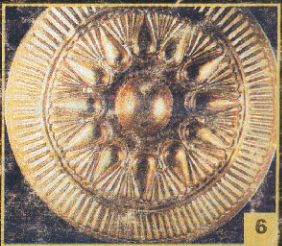
1



5



2



6



3



7



4

1) 5282895 - 0085, 33-9, VII б.

2) 21100 - 0062018, 33-9, XIII б.

3) 45066 - 0068970, 33-9, XII б.

4) 21100 - 00655, 33-9, IX б.

5) 566780

6) 205875 - 00677, 3800, 36-9, IV б., 65600360

7) 365068206 01660, III-IV бб., 852380360