

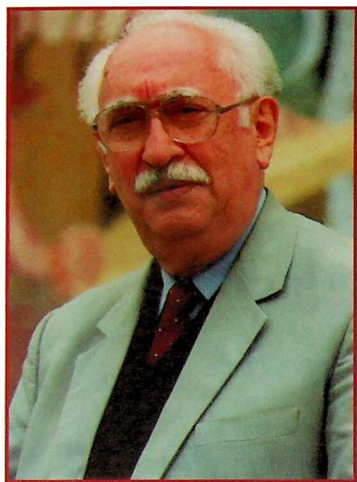
ალექსანდრე ქურდაძე

გაზისა და ღვინის საგალობელი

(ენციკლოპედიური გამოცემა)



თბილისი
2004



დაიბადა 1930 წლის 15 მარტს ქ. ხაშურში.

1949 წელს ოქროს მედალზე დაამთავრა ხაშურის ვაჟთა პირველი საშუალო სკოლა.

1954 წელს დაამთავრა საქართველოს პოლიტექნიკური ინსტიტუტის მექანიკის ფაკულტეტი, სპეციალობით კვების მრეწველობის მანქანები და მოწყობილობები.

1967 წელს მიენიჭა საქართველოს დამსახურებული გამომგონებლის საპატიო წოდება.

1969 წელს დაიცვა საკანდიდატო დისერტაცია და მიენიჭა ტექნიკურ მეცნიერებათა კანდიდატის სამეცნიერო ხარისხი.

1981 წელს გახდა საქართველოს მეცნიერებისა და ტექნიკის სახელმწიფო პრემიის ლაურეატი.

1988 წელს მიენიჭა საბჭოთა კავშირის დამსახურებული გამომგონებლის საპატიო წოდება.

1996 წელს აირჩიეს საქართველოს საინჟინრო აკადემიის ნამდვილ წევრად.

1996 წელს აირჩიეს საერთაშორისო საინჟინრო აკადემიის ნამდვილ წევრად.

1999 წელს აირჩიეს ნიუ-იორკის (აშშ) მეცნიერებათა აკადემიის ნამდვილ წევრად.

2002 წელს აირჩიეს მევენახეობის და მეღვინეობის საერთაშორისო აკადემიის ნამდვილ წევრად. 2002 წელს აირჩიეს საქართველოს ტექნიკურ მეცნიერებათა აკადემიის ნამდვილ წევრად.

2003 წელს აირჩიეს ინფორმატიზაციის საერთაშორისო აკადემიის ნამდვილ წევრად.

1999 წელს რუსეთის მეცნიერებათა აკადემიამ მიანიჭა ეკონომიკურ მეცნიერებათა დოქტორის სამეცნიერო ხარისხი.

2000 წ. მიენიჭა საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის პროფესორის სამეცნიერო წოდება.

2002 წელს მიენიჭა საერთაშორისო საინჟინრო აკადემიის პრემიის ლაურეატის წოდება და დაჯილდოვდა დიდი ვერცხლის მედლით.

აქვს საავტორო მოწმობა 96 გამოგონებაზე.

ავტორია 5 წიგნის და 55 დაბეჭდილი შრომისა.

ერთ-ერთი ერთობლივი გამოგონების ლიცენზია გაიყიდა იტალიაში და ფინეთში, ზოლო და-პატენტდა ესპანეთსა და არგენტინაში.

დაჯილდოებულია ორდენებით, მედლებით, დიპლომებით.

ტექნიკური დახმარების მიზნით 2 წელი იმყოფებოდა ბულგარეთში, სადაც მონაწილეობდა კვების მრეწველობის ორი საწარმოს მშენებლობაში.

- სხვადასხვა დროს, 1954 წლიდან 1995 წლამდე მუშაობდა მეღვინეობის მრეწველობის ზაზით: ინჟინერ-კონსტრუქტორად; მთავარ კონსტრუქტორად; ქარხნის დირექტორის მოადგილედ; ქარხნის მთავარ ინჟინრად; „სამტრესტის“ მმართველის მოადგილედ; სამტრესტის მთავარ ინჟინრად; მეღვინეობის სახელმწიფო კომიტეტის თავმჯდომარის მოადგილედ. ამჟამად ეწევა კერძო ბიზნესს.

- 1998 წელს შვილებთან ერთად შექმნა შპს „ღვინის სახლი“ და სპეც. მაღაზიების ქსელი ქალაქ თბილისში. აღნიშნულმა ღონისძიებამ დიდი გამოხმაურება და აღიარება პოვა საქართველოს ჟურნალ-გაზეთებში. ასევე მაღალი შეფასება მისცეს საქართველოს და უცხოეთის სპეციალისტებმა.

- არის ცოლშვილიანი, ჰყავს მეუღლე, სამი დაოჯახებული ვაჟი, ექვსი შვილიშვილი და ერთი შვილთაშვილი.

- ცხოვრობს ქ. თბილისში, გამსახურდიას გამზირზე №22, ბინა 10. ტელ. 38-58-16 ბინის, 93-53-61 სასმასხურის.

წიგნის ავტორ-მემღვინელის ყველა მაღალი სამეცნიერო ხარისხი თუ საზოგადოებრივი პატივი მისი პროფესიული საქმიანობისა და ადამიანური ღირსების შენაძენია. ნაშრომის დასაწყისში სქემატურად წარმოდგენილია ალექსანდრე ქურდაძის აღმაშენებელი წარმატების ნუსხა. ნაშრომის წოდება „ვაზის და ღვინის საგალობლად“ ბატონი ალექსანდრეს, როგორც გამოცდილი და ღვაწლმოსილი სპეციალისტის პროფესიული ვალიც იყო და მისი ემოციური დამოკიდებულების გამოხატულებაც.

ღვინოზე პირველი წიგნი XIV საუკუნემდე არ დაწერილა; ქართული მეცნიერული ნაშრომი ქართულ ღვინოზე 1876 წელს ლ. ჯორჯაძეს შეუქმნია, ისიც უცხო წყაროებზე დაყრდნობით; ამასთან, ქართული ღვინის შესახებ აღნიშნულია სტრაბონის ნაწერებში და მსოფლიოს პირველ მხატვრულ ნაწარმოებში – „გილგამეშინი“.

რთული შრომის მიუხედავად, მევენახეები შეურცხვენელნი არიან თავიანთ საქმეში, მაგრამ ყველას არ ძალუძს ვენახის მიმართ დამოკიდებულების განცდის გამოხატვა, თუ არ ჩავთვლით იმ მოკრძალებას, რომელსაც ისინი ვაზისადმი იჩენენ, ან იმას, თუ როგორ განიცდიან მის დასეტყვას.

ბატონ ალექსანდრე ქურდაძეს, ჩანს, ვაზისადმი სიყვარული და მისდამი სხვათა თვალსაზრისისა და გულწრფელი აღტაცების მოშველიებით სურს ქრესტომათიულ ცოდნად აქციოს სამამულო ვაზის ღირსების შეგრძნება, გაუზარდოს მას როგორც სიამაყის, ისე მისდამი მზრუნველობა და ეს საბუთიანი არგუმენტაციით განუმტკიცოს.

დადგა დრო, როცა ქვეყნებთან კავშირები მასშტაბური გახდა. აღარაა საჭირო ლოდინი, როდის ვინ და როგორ შეაფასებს ჩვენს უპირატესობას. ამ წიგნით, რომელიც ალბათ ითარგმნება უცხო ენებზეც, ცნობილი უნდა გახდეს ყველაფერი ქართული ვაზისა და ღვინის შესახებ. ნაშრომში არც სხვათა ღირსებებია მიჩქმალული.

წიგნში წარმოდგენილია დარგის მოკლე ისტორია; ვაზისა და ღვინის თემა ქართული ხელოვნების ყველა დარგში, ქვეყნის სიმბოლიკაში, ქართველთა გაქრისტიანების გადმოცემაში (ვაზის ჯვარი), მის შეღწევაში, როგორც ტოპონიმიკის, ისე გვარ-სახელობის სფეროში (მარანელი, ღვინიაშვილი), კალენდარშიც – ღვინობისთვის, სავაზიროშიც – მეღვინეთუხუცესი.

ვაზი ქართველებმა სალოცავთა შორის აღიარეს, მას მხოლოდ ღმერთი და მამული თუ შეეცილება პირველობაში, ჩვენი სტუმართმოყვარეობა პურ-ღვინით გამოიხატება, სხვათა – პურ-მარილით.

ვაზის ნაყოფი თითქმის ყველა ფერს გამოსცემს, შავიდან ოქროსფერის ჩათვლით. თუ ყველა ხის წვისას ბოლი მახრჩობელაა, ვაზისა – პირიქით და, თუ გაიმეტებს, მის ალზე შემწვარი ხორციც სურნელოვანი ხდება.

ვაზი საქართველოს ბედის მოზიარება, მისი სინდისი, სიმაგრე და სიმდიდრეც, მტერი მას ქართველთან ერთად ებრძოდა და შაჰ-აბაზის მიერ მისი აჩეხვა ფერეიდანში კახელთა გადასახლების ტოლიც იყო.

ღირსების ნიშანია ვაზთან შედარება. დემეტრე I -ის გალობაშია ნათქვამი: „შენ ხარ ვენახი, ვერავინ გჯობს... ღმერთმან შეგამკო.“

წიგნი ისეთი ყურადღებითაა შედგენილი, რომ ვაზის და ღვინის გარშემო არსებული ცნობების მოხმობით, ენციკლოპედიას ემსგავსება. აქ საუბარია როგორც ვაზის და ღვინის ისტორიაზე, ასევე წარმოდგენილია საინტერესო ამბები ცნობილ პიროვნებათა – მეცნიერთა, ისტორიკოსთა, მოგზაურთა, მწერალთა და პოეტთა მიხედვით; ცნობებია ღვინის საერთაშორისო კონკურსებზე, კოლექციებზე, დამზადების ტექნოლოგიაზე, სამკურნალო თვისებებზე, დეგუსტაციებზე; ჭირისა და ღვინის სუფრის წესებზე; სადღეგრძელოთა საუკეთესო მთქმელებზე, თამალებზე, ღვინის დაყენების ხერხებზე, ღვინოსთან დაკავშირებულ სამეურნეო ნივთებზე, აქვეა რჩევა-დარიგებანი ღვინის მოხმარების თაობაზე.

ინტერესს იწვევს ვაზისა და ღვინისადმი პოეზიაში გამოხატული სიყვარულის გულწრფელი ხოტბა და ეს ალტაცება იმდენად უხვია, რომ საფიქრებელია: ალბათ ამ თემამაც გააღონიერა მშობლიური პოეტური სიტყვა. ეს სიუხვე დარგის ისტორიასაც ანიჭებს სოლიდარობას. თემა ისტორიკოსებამდე ხალხურ შემოქმედებასა და ლეგენდებში პოვებდა ბინას. პოეზიამ კი მსხმოიარე ვენახად აქცია მისადმი მიძღვნილი მხატვრული შემოქმედება. ქართული ლიტერატურის არცერთ პერიოდში, სასულიერო იქნებოდა ის თუ საერო საგალობლებიც, ვაზი პატივს არ კარგავდა. ამ თემამ ახლებურად გამოსახივა ქართველთა მხატვრული შემოქმედება. ვაზის სტილიზებული გამოსახულებაა სვეტიცხოვლის ორნამენტში.

ბევრი სარწმუნო სიტყვით გვიმოწმებს, რომ ვაზის სამშობლო საქართველოა. კახეთს მსოფლიო მარანს უწოდებენ. წიგნში ჩამოთვლილია ღვინის ნაირსახეობანი, მათ შორის ქართული.

წიგნში ზაზგასმულია, რომ ქართულ ვაზს იცნობდა ჰომეროსი, როდოსელი, სტრაბონი; ისიც, რომ მევენახეობა შუმერთა ქვეყანაში განვითარებულა – ეს კიდევ უფრო აღვივებს ეჭვს შუმერებთან ჩვენი ნათესაობის შესახებ. ვაზის სახელის მონაცვლე სიტყვების სიუხვე ლექსიკონს შეადგენდა. მათი დაგროვება დროში ხდე-

ბოდა და ჩანს, ჩვენი მოდგმის მთელი ცხოვრების გასწვრივ გვერდით გვახლდა და ჩვენზე უზნესიც იყო.

ქართველს აქვს ვაზის აღნაგობისა და თვისების გამომხატველი სიტყვებიც – ასახელებს მის მუხლს, ვაზის ბუშა და ბარტყს, ვაზის ავადმყოფობას და ტირილს.

საქართველოში ღვინის ჭურჭელიც მრავალფეროვანია. ვეფხისტყაოსანში ნახსენებია ლალის ჭიქები და იაგუნდის ჯამები.

ვაზი, როგორც სიცოცხლის ხე, ჯანმრთელი ზნის მშობელია. პლატონმა თავის ფილოსოფიურ თხზულებას „ნადიმი“ შემთხვევით არ უწოდა.

ვაზთან სულიერი ნათესაობა ქართველმა გამოხატა ცნობილ თქმაში: „ვაზო, შვილივით ნაზარდო“. ამ განწყობილებით ალ. ქურდაძემ სამივე ვაჟიშვილი თავის კომპანიონად აქცია და ვაზის ნაყოფს ახალი კერა მიუჩინა „ღვინის სახლების“ სახით.

წიგნში მოყვანილ მრავალ შეფასებათაგან მნიშვნელოვნად მივიჩნიეთ თვით ალექსანდრეს სიტყვები: „ქართული ღვინო ქუჩაში არ უნდა იყიდებოდეს“, ამიტომ სარწმუნოა მისი ყოველი ღონისძიება, დაცვას ვაზის სამამულო ღირსება, ამით გაახაროს და დააფასოს მისი მოჭირნახულება და მომზარებელიც, ხელი შეუწყოს ამ დარგის მუშაკებს პროფესიონალიზმის ამაღლებაში.

ლია ანდლულაძე –
ფილოლოგიურ მეცნიერებათა დოქტორი

ი. ჯიჭი

თავი 1

ენისაღიჭყარა

ვაზისა და ღვინის შესახებ მასალების შეგროვებისა და ენციკლოპედიურად გამოცემის სურვილი დიდი ხანია დამებადა. მინდოდა ვაზზე და ღვინოზე მომეკრიბა მასალები თემატიკით: მევენახეობისა და მეღვინეობის მოკლე ისტორია და, ამ თემაზე საინტერესო საკითხები: ბრძნული გამონათქვამები; ვაზი და ღვინო – მეურნაღი და საწამლაღი; ქართული სუფრა, საღლეგრძელოები, თამადა; ვაზი და ღვინო პოეზიასა და პროზაში; ცნობიღი სპეციაღისტების, ისტორიკოსების, მეცნიერების შეფასებები ვაზსა და ღვინოზე; ხალხური გამოთქმები, ლექსები, ანდაზები, შარაღები; მეპოვა მისი ადგიღი ხელოვნებაში და კულტურაში; მოკლედ დამეხასიათებინა ქართული და, საერთოდ, ვაზის ჯიშები და მისგან დამზადებული ღვინის პროდუქტები; განმეძარტა მეღვინეობაში გამოყენებული მოკლე ტერმინოლოგია და ლექსიკონი; მომეძებნა ნაწარმოებები მსოფღიოს და საქართველოს მწერღების და პოეტების შემოქმედებაში ვაზისა და ღვინის შესახებ.

თუ როგორ შევძელი ეს, მკითხვეღი უკეთ შეაფასებს. არავითარი პრეტენზია არა მაქვს იმაზე, რომ ეს ჩემი შემოქმედებაა. მე მხოლოდ შეგკრიბე მასალები სხვადასხვა წყაროებიდან და ჩემი შეხედულებისამებრ დავაღაღე 15 თავში. ვფიქრობ, საინტერესო წასაკითხი იქნება როგორც სპეციაღისტების, ასევე ფართო მასებისათვის. რა თქმა უნდა, წიგნი სრულად არ მოიცავს ვაზის და ღვინის შესახებ არსებულ მასალებს და თემატიკას, მაგრამ, ვფიქრობ, მაინც კარგი საქმე ჯავაკეთე და იმეღი მაქვს, შემდგომ სხვები უფრო გააფართოებენ და გააღამაზებენ ჩემს მიერ შერჩეულ თემატიკას.

ენციკლოპედიურ გამოცემაში გამოყენებულია ცნობიღი მზატერების: ლ. გუღიაშვიღის, ნ. ფიროსმანის, ე. ახვლედიანის და სხვების ფერწერული ტილოების ფოტოსურათები.

წიგნის მასალების მოძებნასა და მათ დამუშავებაში დიდი დახმარება გამიწიეს ჩემმა მეგობრებმა, კოლეგებმა, დარგის სპეციაღისტებმა.

ყვეღას მინდა დიდი მაღღობა მოვახსენო უანგარო დახმარებისათვის. ვფიქრობ, ბევრს გაუხარდება ამ წიგნის წაკითხვა, ზოგს ეწყზიება სხვადასხვა მიზეზებიდან გამომდინარე, ზოგი ნეიტრალური იქნება, მაგრამ მე მაინც ვფიქრობ, ამ და ასეთი წიგნების გამოცემა საინტერესოა და ემსახურება საქართველოს ისტორიულ და ტრადიციული დარგის პოპულარიზაციას და მეღვინეთა რეპუტაციის ამაღლებას.

მკითხვეღს ვთხოვ თავისი აზრი მომაწოღს ამ წიგნზე, რაზედაც წინასწარ დიდ მაღღობას მოვახსენებ.

ალექსანდრე ქურდაღე

ქართლ-კახეთი ღვგენდა,

იმერეთი - ზღაპარი.

ხაშკრელი ოცნება - გაურეხილი ფაფარი.

გურია კი სიძღვრა, ხიდო რაჭა - სიჭმარი.

ქველა ერთად ვეხსნია ჩვენი დასაუიცარი...

შოთა ნიშნაინძე



1. რქაწითელი ქართული მაღალი ღირსების უნიკერსალური საღებავ-სასურე ჯიშო. აშხადებენ მაღალხარისხიან სუფრის და საღებავი ღვინოებს, ღვინო-მასალებს შესაგრებული ღვინოსა და კონიაკისათვის. გამოიყენება სუფრის საღებავი ჯიშად.

РКАЦИТЕЛИ универсальный грузинский вино-столовый сорт высокого достоинства. Используется для приготовления высококачественных столовых и десертных вин, вино-материалов для крепленых вин и коньяка. Употребляется также в виде десерта.

RKATSITELI, a universal Georgian high-quality vintage and table grape variety intended for table use and for making quality table and dessert wines, wine materials for fortified wines and brandies.



2. მწვანე კახური ქართული საღებავი ჯიშო. აშხადებენ მაღალხარისხიან სუფრის შესაგრებულ ღვინოებს და ჯიშის წვეს.

МЦВАНЕ КАХУРИ грузинский винный сорт. Используется для приготовления высококачественных столовых, крепленых вин и виноградного сока.

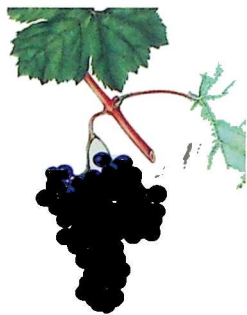
MTSVANE (GREEN) KAKHURI - a Georgian vintage variety used for making high-quality fortified wines and grape juice.



3. საპერავი - ქართული საუკეთესო მაღალი ღირსების წითელი საღებავი ჯიშო. გამოიყენება ინტენსიურად შეფერილი მაღალხარისხიანი სუფრის ღვინოების მოსამზადებლად, კაგორის ტიპის საღებავი, შესაგრებული ღვინოებისა და კონიაკის საწარმოებლად.

САПЕРАВИ - грузинский красный винный сорт высокого достоинства. Используется для приготовления интенсивно окрашенных высококачественных столовых вин, вино-материалов для десертных вин типа Кагор, крепленых вин и коньяков.

SAPERAVI - A high-quality Georgian red vintage variety used for making high-colored quality table wines, wine materials for Cahor-type dessert wines, fortified wines and brandies.



4. ალექსანდრეული ქართული საღებავი ჯიშო. ამ ჯიშის ურთიდან, საქართველოს დასავლეთ რაიონებში აშხადებენ ბუნებრივად ნახევრადკბილ ზეანჭკარას ტიპის ღვინოსა და წითელი სუფრის ღვინომასაღას.

АЛЕКСАНДРОУЛИ - грузинский винный сорт. Из винограда этого сорта в западных районах Грузии приготавливают природно-полусладкое вино типа Хванчкара и красные столовые вино-материалы.

ALEKSANDROULI - a Georgian vintage variety used for making natural semisweet Khvanchkara-type wines and red table wine materials.

მევენახეობა-მელვინეობა სოფლის მეურნეობის უძველესი დარგია და განუყრელადაა დაკავშირებული კაცობრიობის ისტორიასთან.

კულტურული მევენახეობის საწყისი ენეოლითურ და ბრინჯაოს ხანას მიეკუთვნება. შუამერული ლურსმული წარწერები (IV - III ათასწლეული) და აქადურ ენაზე შექმნილი მსოფლიოში პირველი მხატვრული ნაწარმოები გილგამეშის ცხოვრების შესახებ ითვლება პირველწყაროდ, რომელიც ვახსია და ღვინის, მევენახეობისა და მელვინეობის, როგორც სოფლის მეურნეობის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი დარგის არსებობაზე მეტყველებს.

ამიერკავკასიაში, შუა და წინა აზიის მოსაზღვრე რაიონებში მევენახეობა ცნობილი იყო ძველი წელთაღრიცხვის 3200-3300 წლის წინათ. ადგილობრივი მევენახეობა-მელვინეობის სიძველეზე მიუთითებს: არქეოლოგიური, ეთნოგრაფიული, ამპელოგრაფიული მასალები; წერილობითი, ისტორიული, ფოლკლორული წყაროები; მდიდარი ხალხური ტერმინოლოგია და სხვა.

დღეს არც მეცნიერთათვის არის საკამათო, რომ საქართველო ვახსის საგარეულო სამშობლოთაგან უპირველესია და „ყველაზე უფრო მტკიცე კავშირი ევლურ ვახსა და აბორიგენულ ჯიშებს შორის დადგენილია საქართველოში“ (ა. ნეგრული - „მელვინეობის საფუძვლები“).

უპირველესი ფაქტი, რომელიც არქეოლოგიურ კვლევებზე დაყნობით, სწორედ საქართველოს მიიჩნევენ ღვინის სამშობლოდ, არის ძველი წელთაღრიცხვის VI ათასწლეულით დათარიღებული შულავერის გათხრებში აღმოჩენილი ვახსის წიპწები, რომელიც უძველესია მთელ ევრაზიის კონტინენტზე დღემდე მიკვლეულ კულტურული ვახსის წიპწებს შორის. მკვლევართა აზრით, ეს ყველაზე კარგად აღწერილია სახელგანთქმული მეცნიერის - პიუ ჯონსონის წიგნში „ღვინის ისტორია“, კულტურული მევენახეობისა და მელვინეობის დამადასტურებელ აღმოჩენებს შორის. საქართველოში მოპოვებული მასალები ყველაზე ადრეული პერიოდისაა. საგარეულოა, რომ თვით სახელწოდება „ღვინო“ მთელს ევროპასა და მსოფლიოში ქართულიდანაა გავრცელებული. „ღვინო“ იგივე ან საზეცვლილი ფორმით დამკვიდრდა მრავალ ენაში: Vin, Wein, Winum, wain, вино... □□ვახსის ჯიშთა უმრავლესობას კი, რომელიც ძირითადად ევროპაშია გავრცელებული, გენეტიკური კავშირი აქვს ქართულ ვახსთან.

ერთ-ერთი უძველესი ლურსმული წარწერა აღწერს ასურეთის სამეფოს დიდების პერიოდს (III - II ათასწლეული) და მათ მიერ მეზობელი ქვეყნების დაპყრობას. იქვე აღნიშნულია, რომ ზარკს, რომელსაც ისინი დაპყრობილი ქვეყნებიდან მხოლოდ ოქროთი კრეფდნენ, საქართველოდან ღვინით იღებდნენ, რაც მიანიშნებს, რომ ქართული ღვინო უხსოვარი დროიდან ოქროდ ფასობდა.

ზემოაღნიშნულის საილუსტრაციოდ დამატებით მოვიყვანთ მსოფლიოს ზოგიერთი გამოჩენილი ადამიანის მოსაზრებებს:

ძველი წელთაღრიცხვის VIII საუკუნეში ჰომეროსი საქართველოს (კოლხეთს) მარცვლეული კულტურებისა და მევენახეობა-მელვინეობის ქვეყნად მიიჩნევდა და ამბობდა: „მუნ ერი ღმერთთა შეწევნით, ყოვლითურთ უზრუნველია, იფქლი (ხორბალი) და ქრილი (ქერი) ღვინითურთ აქვთ ქვეყნის მოსარწყველია...“, ზოლო იქაური ღვინო „მჩქეფი და სურნელოვანია“;

„ქართველთა ტომებმა იციან ვახსის მოვლა, ღვინის დაყენება, შენახვა და ამისათვის შესაფერისი ტურჭელიც გააჩნიათ“. პეროდოტე, IV ს. ძვ.წ.;



5. **ციცკა** - ქართული საღვინე ჯიშის აშხალები მალახვარისხიდან ღვინომასალის სუფრის ღვინოებისა და შამპანურისათვის.

ЦИЦКА - грузинский винный сорт. Используется для приготовления высококачественных виноматериалов для столовых вин и шампанских.

TSITSKA - a Georgian vintage variety used for making high-quality wine materials for table and sparkling wines.



6. **კრახუნა** - ქართული საღვინე ჯიშის აშხალები სუფრის კარგი ხარისხის ღვინოებს, ბუნებრივადკბილ ღვინოსა და ღვინომასალას მადერას ტიპის შეგვარებული ღვინოებისათვის, გამოიყენება სუფრის საღვინე ტიპის ღვინოებისათვის.

КРАХУНА - грузинский винный сорт. Используется для приготовления столовых вин хорошего качества, природно-сладких вин, и виноматериалов для крепленых вин типа Мадера. Виноград используют также в свежем виде.

KRAKHUNA - a Georgian vintage variety used for producing quality table wines, natural sweet wines, and wine materials for Madeira-type fortified wines. Grapes are also used as a dessert.



7. **მუჯურეთული** - ქართული წითელფერისა და ვარდის ჯიშის. აღქმანდობის ჯიშთან ერთად გამოიყენება ბუნებრივად ნახევრადკბილი (ხვანჭკარა) და სუფრის წითელი ღვინის დასაყრდენად, ასევე, გამოიყენება საღვინე ტიპის ღვინოებისათვის.

МУДЖУРЕТУЛИ - грузинский сорт красного винограда. Вместе с сортом Александровли используется для приготовления природно-полусладких (Хванчкара) и столовых красных вин. Употребляется также в качестве десерта.

MUJURETULI - a Georgian red grape variety used together with the Alexandrouli variety to make natural semi-sweet (Khvanchkara) and table red wines, also used as a dessert.



8. **საპერე ოცხანური** - ქართული საღვინე ჯიშის. გამოიყენება კარგად შეფერილი სუფრის ღვინოების მოსამზადებლად.

САПЕРЕ ОЦХАНУРИ - грузинский винный сорт. Используется для приготовления хорошо окрашенных столовых вин.

SAPERE OTSKHANURI - a Georgian wine variety used for making well-colored table wines.

„საქართველოში ვაზი ნაყოფს იძლევა უკვე მეორე წელს და ისხამს იმდენს, რომ უმეტეს ნაწილს ზედვე ტოვებენ“. სტრაბონი, I ს.ძე.წ.;

„...განსაკუთრებული ხარისხოვნებით გამოირჩევა ღვინო კახეთისა. საქართველოს ამ კუთხეს ვაზის სამშობლოდ მიიჩნევენ“ დ. მენდელეევი;

„უეჭველია, საქართველომ, როგორც ვაზის სამშობლომ გაავრცელა ეს კეთილშობილური კულტურა ევროპის უდიდეს ნაწილზე“ ბეკეტოვი - XIX საუკუნის მეცნიერების დარგის - მცენარეთა ევოლუციისა და მორფოლოგიის ფუძემდებელი.

ვენახი იყო საქართველოს ძლიერების ერთ-ერთი გარანტი, რის გამოც მეურნე ვაზზე შეიღვივით ზრუნავდა. სწორედ ამიტომ იყო, რომ მტერი - დამპყრობელი საქართველოს გადაშენებას ყოველთვის ვენახის არეზვა-ამოძიკვით ცდილობდა. ცნებები: საქართველო, ვაზი, ვენახი განუყოფელია, რაც ისტორიამ დაადასტურა.

მსოფლიოს არცერთ ქვეყანაში არ ეძღვნება იმდენი ჰიმნი და საგალობელი ვაზს, რამდენიც საქართველოში. ანალოგი არ აქვს ყურძნისაგან დამზადებულ ფელამუშს, ჩურჩხელას, ქართული სუფრის წესსა და ტრადიციას.

ეს უნიკალური ფენომენი სრულიად გამოარჩევს ქართველს დანარჩენი სამყაროსაგან - „ქართველების სტუმართმოყვარეობა და გულუხეობა ანტიკურ დონეზე დგას, რაც ევროპას ამ ბოლო საუკუნეების მანძილზე აღარ ახსიათებს“ (ბ. პრისტელი).

ამჟამად მსოფლიოში 4 ათასამდე ვაზის ჯიშია, მათ შორის 500-მდე აბორიგენული - ქართული. საქართველოს ვაზის სტანდარტულ სორტამენტში შეტანილია 41 ჯიში, აქედან 27 - ტექნიკური (სალვინე) ჯიშია, 14 - სუფრისა. გადასამუშავებლად იყენებენ მთელი ფართობიდან მიღებული მოსავლის 96-97%, დანარჩენი გამოიყენება სასუფრედ. საქართველოში ვენახები ორი სახისაა: დაბლარი და მაღლარი.

2001 წლისთვის მსოფლიოში ვენახების ფართობი 7.9 მილიონ ჰექტარს აღწევს.

მევენახეობის ძირითადი ქვეყნებია: ესპანეთი (1230 ათ. ჰა); იტალია (908 ათ. ჰა); საფრანგეთი (914 ათ. ჰა); თურქეთი (530 ათ. ჰა); აშშ (415 ათ. ჰა) და სხვ.

მე-20 საუკუნეში საქართველოში მევენახეობა-მეღვინეობა მნიშვნელოვნად განვითარდა. ოთხმოციან წლებში საქართველოში ირიცხებოდა 150 ათ. ჰექტარზე მეტი ვენახი და წლიურად მეღვინეობის პროდუქციის მისაღებად მუშავდებოდა 500-700 ათ. ტონა ყურძენი, მზადდებოდა 30-40 მლნ ლიტრი ღვინო, 25 მილიონი ბოთლი ცქრიალა ღვინო (შამპანური), 2,5 მლნ ლიტრი ყურძნის ბრენდი (კონიაკი) და მეღვინეობის სხვა პროდუქცია, რომელიც იყიდებოდა ძირითადად ყოფილი საბჭოთა კავშირის ბაზარზე.

„მსოფლიო სავაჭრო ატლასის“ მონაცემებით 2001 წელს საქართველო რუსეთში ღვინის ერთ-ერთი წამყვანი ექსპორტიორი იყო; თითქმის 14 მილიონი ლიტრით, რაც რუსეთის მიერ იმპორტირებული ღვინის 5 % შეადგენს. ქართული ღვინო რაოდენობით მე-3 ადგილს იკავებდა მოლდავეთისა და საფრანგეთის ღვინოების შემდეგ. ქართული ღვინის საერთო ექსპორტი რუსეთში 1999-დან 2001 წლამდე 1,7-ჯერ გაიზარდა. ეს ზრდა მხოლოდ წითელ ღვინოზე მოდის, თეთრი ღვინო კი პოპულარობას კარგავს.

უკანასკნელ წლებში საქართველოში შექმნილმა ცნობილმა რთულმა მდგომარეობამ მკვეთრად შეამცირა დარგის საწარმოო-ეკონომიკური პოტენციალი.



9. **გორული მწვანე** ქართული საღებე ვიზი. გამოიყენება როგორც ცალკე, ასევე ნახაზში, სხვა ადგილობრივ ვიზებთან მაღალხარისხიანი სუფრის, შამპანური ღვინოებისა და საკონიაკე ღვინომასალების მოსამზადებლად.

ГОРУЛИ МТВАНЕ - грузинский винный сорт. Используется как отдельно, так и в смеси с другими местными сортами для приготовления высококачественных столовых вин, шампанских и коньячных винома-териалов.

GORULI MTSVANE - a Georgian vintage variety used both separately and in a blend with other local varieties to make champagne wines and brandy materials.



10. **ჩინური** ქართული საღებე ვიზი. ამზადებენ სუფრის ღვინოს და სამამანურე ღვინომასალებს.

ЧИНУРИ - грузинский винный сорт. Из винограда приготавлиют столовые вина и шампанские винома-териалы.

CHINURI - a Georgian vintage variety used for making table wine and champagne wine materials.



11. **ოქალეში** ქართული საღებე ვიზი. გამოიყენება სუფრისა და ნახევრადტბილი ღვინოების მოსამზადებლად.

ОЖАЛЕШИ - грузинский винный сорт. Используется для приготовления столовых и полусладких вин.

OJALESHI - a Georgian vintage variety used for making table and semisweet wines.



12. **თავკვერი** ქართული მაღალმოსავლიანი საღებე ვიზი. ამზადებენ სუფრის ღვინოს, ყურძნის წვენს, ღვინომასალებს კონიაკისა და საღებურე ღვინოებისათვის.

ТАВКВЕРИ - грузинский высокоурожайный винный сорт. Используется для изготовления столовых вин, виноградного сока, винома-териалов для коньяка и десертных вин.

TAVKVERI - a high-yield Georgian vintage variety used for making table wines, grape juice, wine materials for brandy and dessert wines.

ბოლო პერიოდში საქართველოში მიმდინარეობს მევენახეობა-მეღვინეობის დარგის აღმავლობის პროცესი.

საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის დარგის აღორძინება-სრულყოფის, მდიდარი ისტორიული ტრადიციების აღდგენა-განმტკიცების მიზნით განუზრელად საჭიროა: შევინარჩუნოთ ძვირფასი აბორიგენული ვაზის ჯიშები, შევავსოთ და გაავამრავლოთ მათი საგანძური, ხელი შევეწყოთ უნიკალური მაღალხარისხოვანი ღვინოების ფართო წაროებას პროგრესული ტექნოლოგიების დანერგვის გზით და ავამაღლოთ ქართული ღვინის სახელი, ღირსება და ღირებულება საერთაშორისო ასპარეზზე.





13. **ხიხვი** ქართული საღვინე ჯიშის, ამზადებენ სუფრის ღვინოსა და სადესერტო შემკერებელი ღვინოების ღვინომასადღებს.

ХИХВИ - грузинский винный сорт. Из винограда готовят столовые вина и виноматериалы для десертных и крепких вин.

KHIXVI - a Georgian vintage variety used for producing table wines and wine materials for dessert and fortified wines.



14. **ცილიკოური** ქართული საღვინე ჯიშის, გამოიყენება მაღალხარისხიანი სუფრისა და ნახევრადტკბილი ღვინოების, ასევე, საკონიაკე ღვინომასადღების მოსამზადებლად.

ЦОЛИКОУРИ - грузинский винный сорт. Используется для приготовления высококачественных столовых и полусладких вин, а также винноматериалов для коньяка.

TSOLIKOURI - a Georgian vintage variety used for producing high-quality table and semisweet wines, also for brandy wine materials.



15. **უსახელოური** ქართული წითელღვინობიანი საღვინე ვახის ჯიშის. იძლევა მაღალი ხარისხის ბუნებრივად ნახევრადტკბილი და სუფრის წითელ ღვინოს.

УСАХЕЛОУРИ - грузинский красный винный сорт. Используется для приготовления высококачественных природно-полусладких и красных столовых вин.

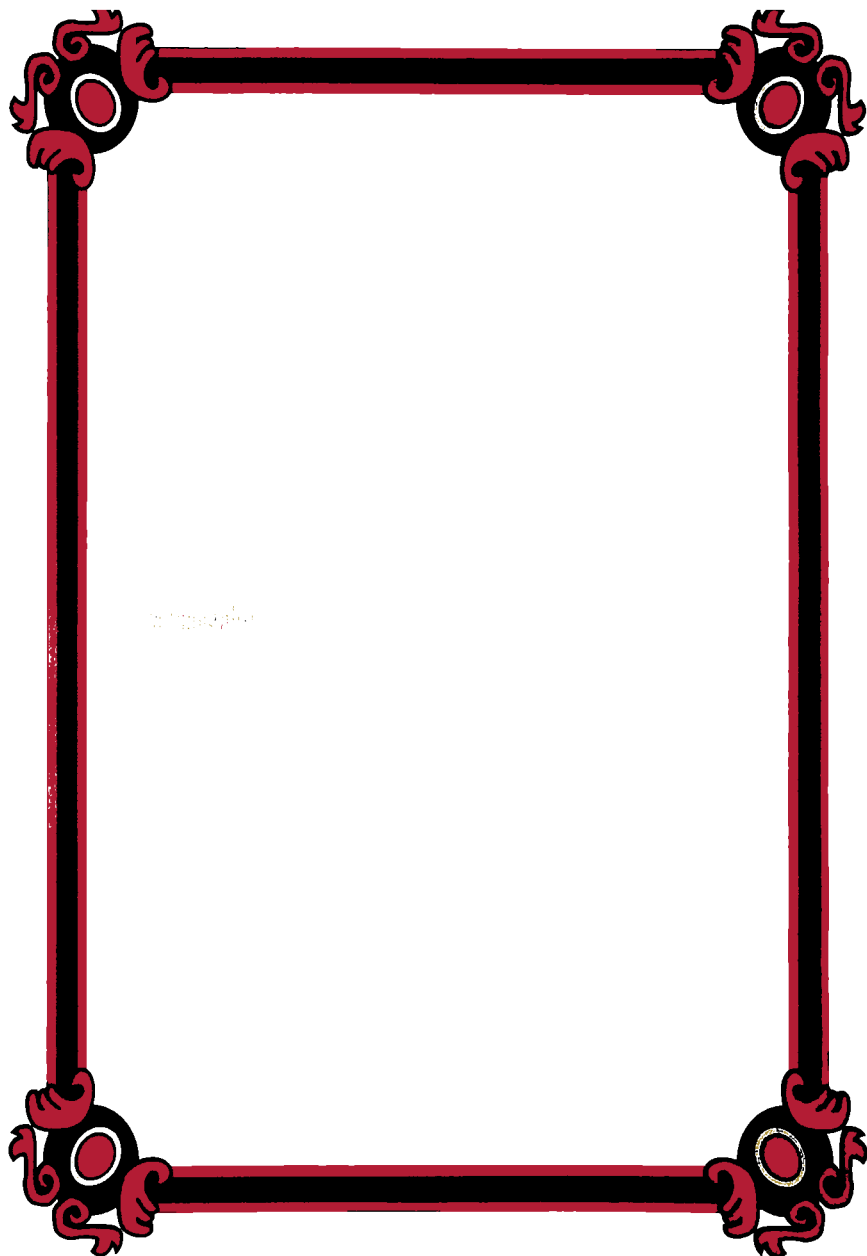
USAKHELOURI - a Georgian red vintage variety used for producing high-quality natural semisweet and red table wines.



16. **ალადასტური** ქართული წითელღვინობიანი, უზემოსავლიანი საღვინე და სასუფრე ჯიშის ჯიშის. გამოიყენება სუფრის ღვინოების დასამზადებლად და სუფრის სადესერტო ჯიშად. კარგად იტანს ტრანსპორტირებას და შენახვისუნარიანა.

АЛАДАСТУРИ - грузинский красный высокоурожайный винный и столовый сорт. Используется для приготовления столовых вин. Употребляется также в свежем виде. Хорошо переносит транспортировку и пригоден для хранения.

ALADASTURI - a Georgian high-yield red-grape vintage and table variety intended for table use and for making table wines; withstands transportation and storage.

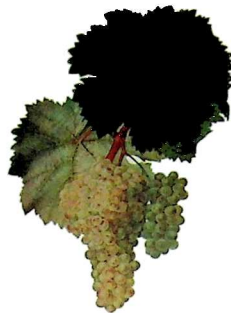




17. გორიშაზა - ქართული თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიშში. მიეკუთვნება ხარისხიანი სუფრის ყურძნის ჯიშთა ჯგუფს. ჭურჭლის ახასიათებს უხეშო-სუფიანობა, შენახვისა და ტრანსპორტირების კარგი უნარი.

ГОРЮЛА - грузинский белый высокоурожайный сорт. Относится к группе качественных столовых сортов. Обладает хорошей способностью к хранению и транспортировке.

GORULA - a Georgian high-yielding white grape belonging to quality table vintage varieties; withstands transportation and storage.



18. ჩიტისტვალა - ქართული ნაკლებად გავრცელებული საღვინე ვაზის ჯიშში. იძლევა ხარისხიან სუფრის თიორ და სადესერტო ღვინოს.

ЧИТИСТАЛА - менее распространенный грузинский винный сорт. Используется для приготовления качественных белых столовых и десертных вин.

CHITISTVALA - a less spread Georgian vintage variety used for producing quality white table and dessert wines.



19. აბაშვინი - ქართული ვაზის ჯიშში. გამოიყენება სუფრისა და ბუნებრივად ნახევრადსладკი ღვინოების მოსაზადებლად. პერსპექტიულია სამშპანურე ღვინომასალების საწარმოებლად.

ЧХАВЕРИ - грузинский сорт. Используется для приготовления столовых и природно-полусладких вин. Перспективен для производства шампанских вино-материалов.

CHKHAVERI - a Georgian grape variety used for producing table and natural semisweet wines; promising for producing champagne wine materials.



20. ძელშავი - ქართული საკმაოდ გავრცელებული საღვინე ვაზის ჯიშში. იძლევა კარგი ღვინოების საყუდელ მასალას შამპანურისთვის და სამუდლო ღვინოების სუფრის გარდისფერ ღვინოს.

ДЗЕЛШАВИ - достаточно распространенный грузинский винный сорт. Используется для изготовления купажных вино-материалов для шампанского, хорошего достоинства и розовых столовых вин среднего достоинства.

DZELSHAVI - a sufficiently spread Georgian vintage variety used for producing champagne wine materials and standard quality pink table wines.

„საქართველოს შეუძლია იყოს და იგი უნდა გახდეს ევროპის, ამერიკისა და აზიის რჩეული მარანი“

- მეოცე საუკუნის 50-იან წლებში შუაგულ კახეთში (საქართველოში) არქეოლოგიური გათხრების დროს აღმოჩენილია მოღუნული ბრინჯაოს დანები. კახელი მევენახე ამგვარ რკინის (ფოლადის) დანას ვაზის სასხლავად იყენებდა ჩვენი საუკუნის შუა ხანებამდე. ბრინჯაოს ხნოვნება დაახლოებით სამიათასი წლით განისაზღვრება.

„ჩემი აზრით, საქართველოში, აღმოსავლეთ ევროპის ქვეყნებიდან, ყველაზე ადვილი იქნება მუშაობა მეღვინეობის დარგში, რადგან აქ ღვინის დამზადების და სტუმარმასპინძლობის კულტურა საუცხოოა, ქართველი ხალხი აწვევებს მაღალ ეთიკურ სტანდარტებს, რაც დაფუძნებულია ძლიერი ქრისტიანული ოჯახის გაყვანაზე“

რობინ ღეი, საფრანგეთის „პერნო რიკარდის“

ჯგუფის მეღვინეობის საერთაშორისო

განყოფილების დირექტორი.

- საქართველოში ვაზის ჯიშების მრავალფეროვნებამ მეცნიერები იმ დასკვნამდე მიიყვანა, რომ საქართველო და, განსაკუთრებით, კახეთი უნდა ჩაითვალოს მევენახეობის სამშობლოდ.

ასეთი აზრისაა დიდი რუსი მეცნიერი *დ.ი. მენდელეევი* და აკადემიკოსი *მ.პ. შშკოლნიკი*.

- „აი თურმე სად ყოფილა ვაზისა და ღვინის საუფლო!.. წინანდალი ჩვენი პლანეტის ერთ-ერთი უღამაზესი და უბრწყინვალესი მარგალიტია“.

ბარონი ლეო რუბ, ფრანგი მოღვაწე,

მევენახეობა-მეღვინეობის საერთაშორისო

ბიუროს პრეზიდენტი.

- ძველ კოლხეთში „...მათთვის - ძველი კოლხური ღმერთებისათვის“ - წმინდა იყო ყურძნის მტევანი და მუხა...

კ. შარენგელი

- „სოფელ ლენტეხზე (სევანეთი, საქართველო) გამავალი გზები უმთავრესად ვაზის ამწვანებული გირლიანდების თაღებქვეშ მიემართებიან. ვაზს აქ ქართული წესით უვლიან, ის მაღალ ბოძებზე აყვავთ და ჰორიზონტალურ ხარისებზე ჭიმავენ“.

მუსტაჰ რადუ, გერმანელი მეცნიერი.



21. **КАПИСТОН БЕЛЫЙ** - ქართული საღებავი ვაზის ჯიშია. იძლევა ხარისხიან ღვინოსა და სუფრის ღვინოსათვის.

КАПИСТОН БЕЛЫЙ - грузинский винный сорт. Используется для приготовления качественных виноматериалов для шампанских и столовых вин.

KAPISTON WHITE - a Georgian vintage variety used for producing quality wine materials for champagne and table wines.



22. **ჩეჩიფეში** - ქართული თეთრყურძინიანი საღებავი ვაზის ჯიშია. პროდუქტია წარმატებით გამოიყენება ადგილობრივი მოხმარების სუფრის საღებავად.

ЧЕЧИПЕШИ - грузинский белый винный сорт. Также успешно используется в свежем виде для местного пользования.

CHECHIPESHI - a Georgian white vintage variety, also intended for table use.



23. **КАБИСТОН ЧЕРНЫЙ** - ქართული ნაკლებად გავრცელებული ვაზის ჯიშია. მზადდება საკმაოდ კარგი ხარისხის ბუნებრივად ნახევრადკბილი და სუფრის წითელი ღვინო.

КАБИСТОН ЧЕРНЫЙ - менее распространенный грузинский сорт. Используется для приготовления природно-полусладких и столовых красных вин достаточно хорошего качества.

KABISTON BLACK - a less spread Georgian vintage variety used for producing natural semisweet and table red wines of standard quality.



24. **მეკრენჩკი** - ქართული წითელყურძინიანი ვაზის ჯიშია. იძლევა ადგილობრივი მნიშვნელობის მაღალხარისხიან სუფრის ყურძენს. ღვინო ნაკლებ პარმინილია და ხანგრძლივი შენახვის უნარიანობა. ყურძენი კარგად ინახება და ტრანსპორტირდება.

МЕКРЕНЧКИ - грузинский сорт красного винограда. Используется в свежем виде для местного пользования. Приготовленное из него вино менее гармонично и не обладает способностью длительного хранения, но ягоды хорошо переносят хранение и транспортировку.

MEKRENCHKHI - a Georgian red-grape variety used for table use. A wine made therefrom is less harmonious and is not intended for a long-term storage; withstands storage and transportation quite well.

- საქართველოს მრავალფეროვნება ნიადაგ-კლიმატურმა გარემომ განაპირობა არა მარტო ორიგინალური და მაღალი ღირსების მქონე ეაზის ჯიშების სიუხვე, არამედ ღვინის დაყენების ხერხებისა და წესების მრავალგვარობაც.

*თამაზ კანდელაკი, საქართველოს
დამსახურებული მეღვინე, აკადემიკოსი.*

- „ღიღება შენდა, მეუფეო, ღმერთო ჩვენო, ქვეყნიერების მფლობელო, რომელმაც შეაქმენი ნაყოფი ყურძნისა“.

„კიდეში“:

- წმინდა მიწაზე ეაზის კულტურა და მისგან ღვინის დაყენების წესი მოსეს მიერ ბიბლიის მიღებამდე გაცილებით ადრე არსებობდა, ამის დასტურია ბიბლიის ის ეპიზოდები, როდესაც მოსეს მიერ წმინდა მიწაზე წარგზავნილმა მსტორებმა ყურძენი ჩამოიტანეს.

- „საქართველოში ჩასული ფრანგი თავს ისე გრძნობს, როგორც საკუთარ ქვეყანაში. გაოცებით ეაზის მოვლის და ღვინის წარმოების უძველესი ტრადიციები; სტუმართმოყვარე, ოპტიმისტი, კარგი ხასიათისა და იუმორის გრძნობით უხვად დაჯილდოებული ქართველები გაცნობისთანავე თქვენი მეგობრები ხდებიან.

საქართველოში ჩემი პირველი ყოფნისას განმაცვიფრა მეღვინეების მიერ შემოთავაზებულმა ღვინის მარკების მრავალფეროვნებამ, 45 განსხვავებული მარკის ღვინით საქართველო შეიძლება მხოლოდ საფრანგეთს დაუახლოვდეს...

წითელი ღვინოები, რომლებიც განსაკუთრებული ინტერესით და სიამოვნებით გავსინჯე, საქართველოში ღვინის წარმოების უძველესი მეთოდებით არის დამზადებული. ჩემი აზრით, ეს წითელი ღვინოები მეტად ორიგინალურია, მათი გასინჯვისას მომავლდა ის შესანიშნავი წითელი ღვინო, რომელიც საბერძნეთში, ათონის მაღალ მთაზე აგებული ორთოდოქსული ეკლესიის ბერებმა შემომთავაზეს. ამ ბერებმა, რომლებსაც თავი მოჰქონდათ, რომ ბიზანტიელი იმპერატორების დროინდელი მეთოდით ამზადებდნენ ღვინოს, დამარწმუნეს, რომ ძველად კონსტანტინეპოლის სამეფო კარზე ქართულ ღვინოს მიირთმევდნენ.

მოეწყო ღვინოების დეგუსტაცია. ეს გახლდათ არაჩვეულებრივი ქართული ღვინოები, რომელთა გემო არასოდეს დამავიწყდება...”

*მორის პალმარი რადო, საფრანგეთის სახელმწიფო
მრჩეველი, სოფლის მეურნეობის აკადემიის წევრი,
ეაზისა და ღვინის საერთაშორისო ორგანიზაციის
პრემიების ჟიურის პრეზიდენტი.*



25. **დონდღლაბი** - ქართული ვაშის ჯიშის იტყვეა
საშუალო ღირსების სუფრის თიორ ღვინოს.

ДОНДГЛАБИ - грузинский сорт. Используется для
приготовления столового белого вина среднего досто-
инства.

DONDGHLABI - a Georgian vintage variety used for
making a standard-quality white table wine.



26. **ჩერგვალი** - ქართული სასუფრე ვერძის ჯიშის
პროდუქტია გამოიყენება ადგილობრივი მწიშნელობის
ორღინალური ღვინოების დასაყენებლად.

ЧЕРГВАЛИ - грузинский столовый сорт. Также
используется для приготовления ординарных вин
местного значения.

CHERGVALI - a Georgian table grape variety also
used for the production of local ordinary wines.



27. **შავკაპიტო** - ქართული საღვინე ჯიშის. გამ-
ოყენება სუფრის ღვინოების დასაშუადებლად.

ШАВКАПИТО - грузинский винный сорт.
Используется для приготовления столовых вин.

SHAVKAPITO - a Georgian vintage variety used for
making table wines.



28. **ჯანი** - ქართული წითელყურძნის ვაშის ჯიშის.
მაღალხარისხიანი და სხეულიანი ღვინომასალის მომცე-
მი. მაღალ საგემოვნო თვისებებთან ერთად ვერძის კარგად
ინახება და ტრანსპორტირებადი. შეიძლება ჩაითვალოს
ადგილობრივი მოხმარების ხარისხის სუფრის საღე-
სერტო ვერძის ჯიშად.

ДЖАНИ - грузинский красный столовый сорт. Вино
обладает хорошими вкусовыми качествами. Используется
для приготовления высококачественных виноматериалов.
Хорошо переносит транспортировку и хранение.
Потребляется в свежем виде для местного пользования.

JANI - a Georgian red-grape table variety known for
its good gustatory qualities and intended for table use, as
well as for producing quality wine materials; with-
stands storage and transportation.

ვაზი - უდიდესი შემოქმედებითი ნიჭი, რომელიც ცისა და მიწის ღვთიური კავშირისაგან მო-
ვლენა ძეხორციელს...

ვაზი - თავადვე შემოქმედებითი პროცესი, დაუსრულებელი და ისეთივე მარადიული, როგ-
ორც დაუოკებელი სწრაფვა ჭეშმარიტების შეცნობისაკენ...

ვაზი - სიცოცხლის, ვაზი სილამაზის, ვაზი ტრფობის, ვაზი სიმღერის, ვაზი ბარაქიანობის,
ვაზი სიმართლისა და უძლეველობის, ყოველივე ციურისა და მიწიერის ერთიანობის მარადიული
სამშობლო...

ვაზი - საქართველოს კულტურული მემკვიდრეობის ნიშანსვეტი!

ვაზი - ქართველი ერის სიამაყე და მშვენება!

ვაზი - ჩვენი ჭირისა და ღვინის თანაზიარი!

ვაზი - ჩვენი ეკონომიკის ბალავარი!

*ნოდარ ჩხარტიშვილი, აკადემიკოსი, საქართველოს
მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის
კვლევითი ინსტიტუტის დირექტორი.*

- ქართველი ხალხის მეგობარი, მწერალი არტურ ლაპისტი დიდად ნასიამოვნები იყო თბილი-
სური ბაღების შესანიშნავი ხეივნებით, „რომელზედაც აუყვანიათ ყურძნის მტევნებით დატვირ-
თული ვაზები“

- მთავარმა (საქართველოს მეფე ვახტანგ V-მ) მიმიპატიჟა სასახლეში გამართულ დისწულის
ქორწილზე...

- ერთ მაგიდასთან სამი ევროპელი უფრო მეტს ხმაურობს, ვიდრე ამ ნადიმზე მყოფი ასორმო-
ცდაათი კაცი...

აქ საუცხოო წესრიგის შემდეგ ყურადღებას ყველაზე მეტად ჭურჭლეულობის სიუხვე იქცე-
და. აქ იყო დაახლოებით ას ოცი ფიალა, თასი, ზელადა და ყანწი, სამოცი სურა და თორმეტი აზა-
რფეშა. თითქმის ყველა აზარფეშა ვერცხლისა იყო. სურები ან სადა ოქროსი იყო, ან მომინანქრე-
ბული ოქროსი, თასები და ზელადები ზოგი ოქროთი იყო დაფერილი, ზოგიც ოქროთივე მოხატუ-
ლი, ზოგსაც ძვირფასი ქვები და ვერცხლის მოჭედულობა ამშვენებდა. ყანწებიც ძვირფასი თასე-
ბის მსგავსად იყო მოზარნიშებული. ყანწები სხვადასხვა ზომისაა. ყველაზე მეტად გავრცელებუ-
ლია რვა გოჯის სიმაღლისა და ორი გოჯის სიფართის კუპრივით შავი და სათუთად გაპირალებუ-
ლი ყანწები. ზოგი მათგანი მარტორქისა და გარეული ნადირისაა, ძირითადად კი, მათ ხარისა და
ვერძის რქებისაგან აკეთებენ. რქების სასმისებად გამოყენება და მათი მორთვა ყოველთვის დიდად
გავრცელებული ყოფილა აღმოსავლეთის ხალხებში...

მართალი რომ ვთქვა, იმდენი ღვინო რომ დამელია, რაც ჩემმა თანამესუფრეებმა დალიეს,
იქვე გაეთავდებოდი, მაგრამ მთავარმა საკმაო წინგახედულება გამოიჩინა და ბრძანა, ჩვენთვის
სადღეგრძელოები არ შემოეთავაზებინათ. ჩვენს წინ იდგა ღვინო, წყალი, ოქროს თასი და როცა
მოვითხოვდით, მხოლოდ მაშინ შეგვივსებდნენ ზოლმე სასმისებს. სმის დაწყებისთანავე საკრავე-
ბიც აჟღერდნენ და სიმღერაც დაიწყო...



29. **ბუდეშური თეთრი** ქართული სასურვე ყურძნისა და ორდინალური პროდუქტის მომცემი უხვმო-საველიანი საღებავი ჯიშია.

БУДЕШУРИ ТЕТРИ - грузинский столово-вишневый высокоурожайный сорт. Используется для потребления в свежем виде и приготовления ordinary столовых вин.

WHITE BUDESHURI - a Georgian high-yield table and vintage variety intended for table use and for producing ordinary table wines.



30. **ტიტა კარტლესური** ადგილობრივი მოხ-მარების ხარისხიანი სუფრის საღებავი ყურძნის ჯიშია. "ტიტას" სახელწოდება გამოდინარებს ვაზის ყურძნის მარცელის "ტიტის" მეფეანილობასთან მიმსგავსებით.

ТИТА КАРТЛИНСКАЯ - грузинский столовый сорт местного происхождения, хорошего качества. Название "тита" происходит от схожести виноградных ягод с формой пальца («тита» по-грузински «палец-образный»).

TIITA KARTLURI - a Georgian quality dessert grape variety of local consumption. The name "tita" comes from the finger-shaped form of the grape berries ("tita" in Georgian means "finger-shaped").



31. **ბუდეშური წითელი** ქართული იშვიათად გავრცელებული ვაზის ჯიშია. იძლევა კარგი ღირსების სა-საბოლოო პარამეტრული გემოს მქონე სასურვე ყურძნს.

БУДЕШУРИ КРАСНЫЙ - менее распространенный грузинский столовый сорт. Ягоды обладают приятным гармоничным вкусом.

RED BUDESHURI - a less spread Georgian table grape variety with pleasant harmonious taste.



32. **კაჭიჩი** ქართული ნაქალაქად გავრცელებული წითელყურძნიანი საწარმოო ვაზის ჯიშია. იძლევა სუფრის ხარისხიან წითელ ღებონს და საუკეთესო ყურძნის წვენს.

КАЧИЧИ - менее распространенный грузинский красный производственный сорт. Используется для приготовления качественных столовых красных вин и виноградного сока отличного качества.

KACHICHI - a less propagated Georgian red-grape commercial variety used for producing quality red table wines and grape juice.

შუალამეს წამოვდექით, მას შემდეგ, არც ღიდი მოწინებით გამოვეთხოვეთ მთავარს. გამომშვიდობებისას მან მკითხა, როგორც ბრძანდებოდა ესპანეთის მეფე და ძვირფასი ქვებით მორთული თასით შესვა მისი სადღეგრძელო, მან მოისურვა კაპუცინებს (კათოლიკე ბერებს) და მეც ამ მდიდრული სასმისით შეგვესვა ეს სადღეგრძელო.

შან შარდენი

- ვისაც უნდა, სასწაული იხილოს, მან კახეთში (საქართველო) მზის ამოსვლას უნდა უტყვიროს, როდესაც ოქროს სხივი ეხვევა მთელ ველს და ალაზანი ბრწყინავს, როგორც ვერცხლისფერი ზონარი!

კეკელუცო კახეთო! ოქროსფერ ღვინოს, სიხარულის და სიამაყის ქვეყანავ!.. სეტყვა აზიანებს შენს ვენახებს, გვალვისაგან შრება შენი მდინარეები, მაგრამ არასოდეს არ დაშრება შენი სილამაზის უკვდავი წყარო.

არტურ ლანსტი

- „ვაზის ჭეშმარიტი სამშობლო კასპიის ზღვის მახლობლად მდებარეობს, უფროსი ტყეებში მკლავის სიშხო ვაზები უზარმაზარ ხეებზეა გადახლართული და მშვენიერი მტევნებით ხილავს ადამიანს. იქ და მის მახლობლად: კახეთში, სამეგრელოში, სადაც დღესაც შემორჩა უძველესი წეს-ჩვეულებები და რასაც ბერძნებისა და რომაელების თხზულებებიდან ვიგებთ, მოჰყავთ ნარინჯისფერი, ბალზამური სიტკბოს, მეტად არომატული ვაზის ჯიშები, ხოლო უკეთილშობილესი კახური საფერავი ისეთ მუქწითლად შეფერილ წვენს იძლევა, რომ მანდილოსნები მისგან ერთმანეთს მოკითხვის ბარათებსაც კი უწერენ.

... აქედან სემიტური ტომების საშუალებით ვაზი ქვემო ევფრატისა და სამხრეთ-დასავლეთის მიმართულებით ე.წ. მცირე აზიაში, ლიდიელებთან, ფრიგიელებთან, მიდიელებსა და ირანელებთან, ხოლო შემდეგ, როგორც ჩრდილოეთიდან, ასევე ზღვიდან საბერძნეთის ნახევარკუნძულზე გავრცელდა. ბერძნების ყველაზე ადრინდელ მოგზაურობათა შედეგად ეს დემონური სასმელი იტალიის საზღვრებში მოხვდა, ხოლო აქედან – დანარჩენ ევროპაში“.

3. კენსი, XIX საუკუნის მეცნიერი

- კახური ტიპის ღვინოებს სრული უფლება აქვთ არსებობისა საქართველოს სხვა ხარისხოვანი ღვინოების გვერდით. არ არის მართებული ყოფილ საუფლისწულო მამულში გაერცელებული ღვინოს ადგილობრივი წესით დაყენების გაუქმება და სანაცვლოდ, ევროპული ტიპის ღვინოების დანერგვა. ყოველმხრივ უნდა მივესალმოთ მისწრაფებას – ხელი შეუწყოთ ადგილობრივი მოსახლეობის მიერ კახური ტიპის ღვინოს არა მარტოდ შენარჩუნებას, არამედ მისი წარმოების გაფართოებას.

კახური ტიპის ღვინოები ფართოდ არის გავრცელებული ამიერკავკასიაში და ჰყავს დამფასებლები საბჭოთა კავშირის სხვა რაიონებშიც. ეს ღვინოები საოცარი ჰარმონიით ერწყმის სამხრეთული მოსახლეობის ცხიმიან და ცხარე საკვებს და ამ ღვინოებს მიჩვეული ამიერკავკასიის მცხოვრები უარყოფითად ეკიდება ევროპული წესით დაყენებულ ღვინოს.

მიხეილ ბერასიმოვი, პროფესორი.



33. **მისი** ქართული ნაელხად გაერცელებული ვაზის ჯიშის იმღე მადღაზარისხოვან ვერცხული და კახური ტიპის სუფრის თიორ ღვინოს.

КИСИ - менее распространенный грузинский сорт. Используется для приготовления высококачественных белых столовых вин европейского и кавказского типов.

KISI - a less spread Georgian grape variety used for producing quality European and Kakhetian-type white table wines.



34. **კუნძა** ქართული თიორცურმინი ვაზის ჯიშის იმღე სუფრის ორდინალურ ღვინოს. პერსპექტიულია ყრმის წვენის დასამზადებლად. შეიძლება რეკომენდირება ზარისხოვან საკონიაე ღვინომასლის დასამზადებლად.

КУНДЗА - грузинский красный сорт. Используется для приготовления ординарного типа столовых вин. Перспективен для приготовления виноградного сока. Может быть рекомендован для приготовления качественных коньячных виноградарств.

KUNDZA - a Georgian white-grape variety used for producing ordinary table wines; recommended for producing grape juice and brandy wine materials.



35. **პანეში** ქართული წითელცურმინი ვაზის ჯიშის ძირითადი ამზადებენ ადგილობრივი მომხმარებლის ორდინალური ტიპის ღვინოებს, გამოიყენება სუფრის სადესერტო ყურმადაც. კარგად ინახება ზამთარში.

ПАНЕШИ - грузинский красный сорт. Используется в основном для приготовления ординарного типа вин местного значения, а также для потребления в свежем виде. Хорошо переносит зимнее хранение.

PANESHI - a Georgian red-grape variety used mainly in the production of ordinary wines and for table use; withstands winter storage.



36. **მტევანდიდი** ქართული წითელცურმინი ვაზის ჯიშის გამოიყენება ადგილობრივი მომხმარებლის ზარისხოვანი წითელი სუფრის ღვინის დასამზადებლად და სასუფრედ. კარგად ინახება შენახვას და ტრანსპორტირებას.

МТЕВАНДИДИ - грузинский красный сорт. Используется для приготовления качественного столового красного вина местного пользования, а также для потребления в свежем виде. Хорошо переносит длительное хранение и транспортировку.

MTEVANDIDI - a Georgian red-grape variety used for producing a quality red table wine of local consumption, as well as for consumption in the fresh form; withstands a long-term storage and transportation.

- 1962 წელს საქართველოში, ვაზისა და ღვინის X საერთაშორისო კონგრესის დღეებში, კონგრესის ხელმძღვანელი ბარონი კიერ ლუ რუა (საფრანგეთი) საფერავისაგან დაყენებული ადგილობრივი ღვინოების გასინჯვის შემდეგ აღფრთოვანებას ვერ მალავდა, ხოლო ყვარლის ღვინის დასაძველებელი გვირაბ-საცავის დათვალიერებისას თავისი განწყობილება შემდეგი სიტყვებით გამოხატა:

„ბავშვობაში ერთხელ ვიყავი კუნძულ კრეტაზე, მინოსში და კინაღამ დაეკარგე ზღმწიფის ლაბირინთში. ვისურვებდი რომ აქ, ყვარლის ლაბირინთში დაეკარგულიყავი მაშინ, როცა ის წითელი ღვინით სრულად დაიტვირთება და, დაე, ნუ მომძებნის ნურაენ!“

- საქართველო ვაზისა და ღვინის კლასიკური ქვეყანაა. ვაზი, მევენახე და მეღვინე – ქართველი კაცის ფენომენის ფილოსოფიური გამოხატულებაა. მათში გლეხკაცის სიმძლავრის, სიფაქიზის, სიამაყის საიდუმლოებაა ჩაკირული.

ნოდარ ჭიჭინაძე, აკადემიკოსი

- ვაზია ჩვენი ბიბლია და ჭვენი ანბანიც, ქართველმა კაცმა გალობაც კი ვაზს მიამგვანა. დიახ, ვაზია ღვინის ღმერთი, ღვინის უფალი, ჭირნახულის თუ ჭირ-ვარამის ჭირისუფალი.

შოთა ნინიაშვილი, პოეტი

- ვაზის მნიშვნელობა ჩვენი ქვეყნის არა მარტო სამეურნეო, არამედ სულიერ ცხოვრებაშიც საყოველთაოდ არის ცნობილი. ამას ისიც მოწმობს, რომ ვაზის გამოსახულებამ თვალსაჩინო ადგილი დაიმკვიდრა ძველ ქართულ ხელოვნებაში – მას ეხვდებით ქართული ტაძრების კედლებზე...

მანუჩარ ბერიძე, აკადემიკოსი

- ღვთისმშობლის წილხვედრი მიწის წიაღიდან აღმოცენებული „სამოთხის ხის“ – ვაზისა და ქართველი ერის ბედის განუყოფლობა, მათი ერთიანობა ისტორიამ დაადასტურა, ასეა დღესაც.

ვაზისადმი თაყვანისცემის გასაოცარი ნიმუშია „შენ ხარ ვენახი“, რომელიც უმშვენიერეს ქართულ საგალობელს დაედო საფუძვლად.

ნოდარ ჩხარტიშვილი, აკადემიკოსი

- გამორიცხული არაა შესაძლებლობა, რომ ზოგიერთი სიტყვა ქართულიდან იყოს სემიტურში ნასესხები. ასეთ ეჭვს იწვევს ღვინო. ეს სიტყვა, როგორც ცნობილია, სხვადასხვა სისტემის ბევრ ენაში მოიპოვება... მაგრამ ინდოევროპული ენების სპეციალისტებს ის ინდოევროპულში ნასესხებად მიაჩნიათ (ტომსონი). არც სემიტოლოგების მიერ არის ის სემიტურად მიჩნეული (ლაგარდი, პომბელი, გეზენიუსი), თავისთავად იბადება ეჭვი მისი ქართული წარმოშობის შესახებ...

თუ მოვიგონებთ ამასთან ძველ ებრაულ გადმოცემას, რომელიც დაბადებაშია შენახული და რომელიც ვენახისა და ღვინის სამშობლოდ ამიერკავკასიას თვლის, სერიოზული საფუძველი გვექნება, გამორიცხულად არ ჩავთვალოთ შესაძლებლობა, რომ მაღალი სასოფლო-სამეურნეო კუ-



37. მცხვანი რაჭული - ქართული თეთრყურძნის ვაზის ჯიშ. იძლევა ხარისხიან სუფრის ღვინოს. ხასიათდება წყნის კარგი გამოხატულებით. გამოიყენება სუფრის საღებავად.

МЦХИВАНИ РАЧУЛИ - грузинский белый сорт. Используется для приготовления качественных столовых вин, а также для потребления в свежем виде. Характеризуется высоким выходом сока.

MTSVIVANI RACHULI - a Georgian white-grape variety used for producing quality table wines and as a dessert; known for a high juice yield.



38. ცულუკიძევის თეთრი - ქართული საღებავის ჯიშ. იძლევა ბუნებრივად ნახევრადკბილ სუფრის ხარისხიან თეთრ ღვინოს. ზოლო ყრძისა და შუა აზიაში ხარისხიან შებენილ და საღებავად ღვინოს.

ЦУЛУКИДЗЕВСКИЙ ТЕТРИ - грузинский винный сорт. Используется для приготовления природно-полусладких столовых качественных белых вин, а в Крыму и Средней Азии - для качественных крепких и десертных вин.

TSULUKIDZIS TETRI - a Georgian vintage variety used for producing natural semisweet quality white table wines, as well as for making fortified and dessert wines in the Crimea and Central Asia.



39. საჭურავი - ქართული წითელყურძნის ვაზის ჯიშ. განკუთვნილია ადგილობრივი მოხმარების ორდინალური ტიპის ღვინის დასაყენებლად.

САЩУРАВИ - грузинский красный сорт. Используется для приготовления ординарных вин местного потребления.

SATSURAVI - a Georgian red-grape variety used for producing ordinary wines.



40. სხილატუბანი - ქართული წითელყურძნის ვაზის საღებავ ჯიშ. იძლევა ხარისხიან სუფრის ღვინოს.

СХИЛАТУБАНИ - грузинский красный винный сорт. Используется для приготовления качественных столовых вин.

SKHILATUBANI - a Georgian red-grape vintage variety used for making quality table wines.

ლტურის მაჩვენებელი ისეთი სიტყვა, როგორიც არის ღვინო და თვით საგანი. მით აღნიშნული, ქართულიდან იყოს მთელ მსოფლიოში გაერცელებული.

ბიორბი წერეთელი, აკადემიკოსი

1910 წელს ცნობილმა რუსმა მეღვინემ - გოლიცინმა ინახულა ღვინოების კოლექცია და 1891 წლის მოსავლის კახური საფერავი შეადარა ფრანგულ „გრან-პრის“ პირველი კლასის წითელ ღვინოებს და თქვა, რომ მათ არ ჩამოუვარდება.

- „მიუხედავად თავისი სიმწკლარტისა, კახური წესით დაყენებული ღვინოები არ ქმნიან უხეში ღვინის შთაბეჭდილებას, ადვილად ისმება, იწვევს ცოცხალ, სასიამოვნო შეგრძნებას და არ ქანცავს ორგანიზმს. კარგად შენახული კახური ღვინოები გამოირჩევიან თავისებური კეთილშობილებით და ფაქიზი გემოთი“

მ. სომერნაქო, პროფესორი

- „ქართული ღვინოები ჩემში იწვევენ საუკეთესო სურვილებს, ქართული ღვინოები მარად იცოცხლებენ. მაღლობა იმათ, ვინც შექმნა სიცოცხლის ელექსირი, მაღლობა იმათ, ვინც მომცა შესაძლებლობა, გამეცნო საუცხოო ღვინით დალოცვილი ქვეყანა“

ბარონი ლეო რუა. ფრანგი მოღვაწე,

მევენახეობა-მეღვინეობის

საერთაშორისო ბიუროს პრეზიდენტი

- ქართველები დიდი მსმელები არიან, არც ენას ურევენ, არც გონებას კარგავენ და არც ფეხი ეშლებათ“

ქრისტეშორო კასტელი,

იტალიელი მისიონერი

- „ქართველი კაცი არასოდეს მთვრალი არ არის“

ალექსანდრე ღიუშა (მამა).

- „კახური ღვინო საფრანგეთისა და რეინის ღვინოებს მიჩვევია“

პრინცი აშოლ ბონაპარტ მიურატი

- წარსულ საუკუნეებში არაერთი უცხოელი, მეფე იქნებოდა ის, მეომარი თუ მოგზაური, ადრთოვანებულა კახური ღვინის ღირსებებით. ცნობილია, რომ ირანის შაჰს სანადიმო ღვინოდ საქართველოდან კახური გაჰქონდა. ეს ღვინო იგზავნებოდა პეტერბურგში, ამიერკავკასიისა და რუსეთის ბაზრებზე. ის ეტალონად ითვლებოდა.

- „შეიძლება დაბეჯითებით ითქვას, რომ მსოფლიოში არ არსებობს სხვა ქვეყანა, სადაც იმდენს და ისეთ მშვენიერ ღვინოს სვამდნენ, როგორც საქართველოში“.

ფრანგი მოგზაური შარდენი



41. **ხოპატური** ქართული სასურვე ყურძნის ჯიში. საცხები აკმაყოფილებს ბარისხოვანი სუფრის სადესერტო ყურძნის ჯიშსაღი წაყვებულ მოთხოვნებს – მაღალ სავე-მოწი თვისებებს, შენახვის უნარს და კარგ ტრანსპორტირე-ბას ასევე, შესაძლებელია წარმატებით გამოიყენონ საკმაოდ ბარისხოვანი სუფრის ღვინების დასამზადებლად.

ХОПАТУРИ - грузинский столовый сорт. Полностью удовлетворяет требованиям, предъявленным к качественным столовым десертным сортам, обладает высокими вкусовыми качествами, устойчивостью к транспортировке и хранению. Успешно используется для приготовления достаточно качественных столовых вин.

KNOPATURI – a Georgian table grape variety completely meeting the requirements to quality table dessert varieties; has high gustatory qualities; stable to transportation and storage; successfully used for producing standard-quality table wines.



42. **აშასირხვა** ქართულ-აფხაზური ჯიში. გამოიყენება სუფრის ღვინისა და ყურძნის წვეთის მისაღებად, გამოდგება სუფრის სადესერტო ყურძნად და შამპანურის ღვინომისაღების მოსაშადებლად.

АВАСИРХВА - абхазский винный сорт. Используется для приготовления столовых вин и виноградного сока. Пригоден для потребления в свежем виде и приготовления шампанских виномаериалов.

AVASIRKHVA – a Georgian-Abkhazian vintage variety used for producing table wines and grape juice; may be used as a dessert and for producing champagne wine materials.



43. **ამლახუ** წითელყურძნაი ქართული საღინე ვაზის ჯიში. მიიღება მაღალბარისხოვანი მოჭრისსფერო-ვარდისფერი შეფერილობის ცქრიადა სუფრის ღვინო. გამოიყენება სასურვე ყურძნად.

АМЛАХУ - грузинский красный винный сорт. Из него изготавливается высококачественное игристое столовое вино золотисто-розового оттенка. Также пригоден для потребления в свежем виде.

AMLAKHU – a Georgian red-grape vintage variety used for making a quality sparkling wine of a golden-rosy tint; also consumable as a dessert.



44. **ტსხენისძუძუ აჯარული** ქართული ფართოდ გავრცელებული ვაზის ჯიში. იძლევა მაღალბარისხოვანი სუფრის სადესერტო ყურძნის უხვ მოსავლს, ხასიათდება მაღალი სავემოწი თვისებებით.

ЦХЕНИСДЗУДЗУ АДЖАРУЛИ - грузинский широко распространенный высокоурожайный столовый десертный сорт. Обладает высокими вкусовыми качествами.

TSKHENIS DZUDZU AJARULI – a Georgian wide-spread high-yield table dessert variety with high gustatory qualities.

- „კახური და ყარაბაღული ღვინოები გვაგონებენ ზოგიერთ ბურგუნდიულს. ღვინოებს აქ ინახვენ მიწაში ჩაფლულ ვეებერთელა ქვევრებში, ქვევრის მოხდა სადღესასწაულო ვითარებაში ხდება“

ა. ს. აუშკინი

- „კახური ტიპის ღვინოებს... ქვევრებში დუღილის დროს ჭაჭაზე გაჩერების გამო აქეთ კარგად გამოხატული იმ ყურძნის არომატი, რომლისგანაც მათ ამზადებენ“

ბ. გოშოლ-იანოვსკი, პროფესორი.

- „უკანასკნელ წლებში მთელ რუსეთში გავრცელდა კაკასიის, ყირიმისა და სხვა ღვინოების მოხმარება, რომლებიც სათანადო დაყენებისა და დავარგებისას გამოირჩევიან მაღალი თვისებებით. ეს განსაკუთრებით ეხება ამიერკავკასიას (კახეთი), რომელსაც ეაზის სამშობლოდ თვლიან“

დ. ი. მენდელეევი.

- „საქართველოში ანტიკური მეთოდებით აწარმოებენ ადგილობრივი მოხმარებისთვის ტანინის შემცველ ღვინოებს. რაც შეეხება თანამედროვე ტექნოლოგიით ღვინოების დამზადებას, ის აწარმოებს საექსპორტო დანიშნულებისათვის წითელ და თეთრ ღვინოებს. ასეთია კახეთში „მუკუზანი“ და „წინანდალი“. იმერეთში მზადდება რბილი, ორდინარული ღვინოები... ქართული ცკრი-ალა ღვინოები სასიამოვნო დასაღვია. ცხადია, საქართველოს პოტენცია მომავალში შესანიშნავი ღვინოების წარმოების გარანტიას იძლევა...“

მიტჩელ ბეაზლი, ლონდონი.

- საქართველოში ქვევრი ღვინის შესანახ ჭურჭლად ძე. წ. VI საუკუნეში ფართოდ ყოფილა გამოყენებული. როგორც ღვინო, ასევე ქვევრი საყოველთაოდ გავრცელებულ შესაწირავ საგანს წარმოადგენდა.

ქართველი კაცი ყურძნის მოსავლის საუკეთესო ნაწილიდან პირველ ნაწურ ღვინოს ხატს სწირავდა, რომ ღმერთი მისი მფარველი ყოფილიყო. ზედაშენ ყურძნის მოსავლის საუკეთესო ნაწილს ჩაასხამდნენ.

- „უკანასკნელი წლების მანძილზე მსოფლიო სარბიელზე გამოჩენას იწყებს ქართული ღვინო, რომლის შესახებაც რამდენიმე წლის წინათ დასავლეთის ქვეყნებში არაფერი იცოდნენ, არც ის, რომ მევენახეობას საქართველოში უძველესი ისტორია აქვს და ღვინოსაც ძალიან კარგი ხარისხისას აწარმოებენ. უნდა ვივარაუდოთ, რომ საქართველოში მოხდება მევენახეობის შემდგომი ფართო განვითარება, რადგან საქართველოს მეღვინეობის მრეწველობის პროდუქცია გამოირჩევა მაღალი ხარისხით, და რაც მთავარია, ის გაცილებით იაფია, ვიდრე ის პროდუქცია, რომელსაც უშვებენ ჩვენთან (საფრანგეთში), იტალიაში და, თუ გნებავთ, ესპანეთსა და საბერძნეთში“

ბ. ლომელი, პროფესორი.



45. **კლარჯული** - ქართული მაღალხარისხიანი თეთრყურმანი ვაზის შეზღუდული გავრცელების სასურვე ყურმის ვიში ყურმის საუცხოო სავაჭრო თვისებების, ტრანსპორტირების, შენახვის კარგი უნარისა და საქმოდ უხვმსაღიანობის გამო ერთ-ერთ საუკეთესო სუფრის სადესერტო ყურმის ვიშად ითვლება.

КЛАРДЖУЛИ - грузинский высококачественный белый высокоурожайный столовый сорт ограниченного распространения. Считается одним из лучших столовых десертных сортов, поскольку обладает необычными вкусовыми качествами, хорошей транспортабельностью и способностью к хранению.

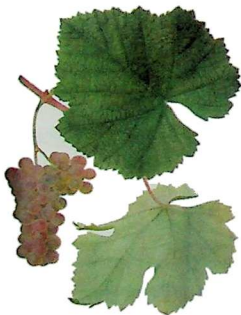
KLARJULI - a Georgian high-yield quality white table variety of limited spreading considered to be one of the best table dessert varieties for its unique gustatory qualities, good transportability and storage capacity.



46. **ტსხენისძუძუ აფხაზური** - ქართული მეორე გავრცელებული ვაზის ვიში. იძლევა მექ ვარდისფერ-მარცვლოვან მაღალი ღირსების სასურვე ყურმას.

ЦХЕНИСДЗУДУ АБХАЗУРИ - грузинский мало-распространенный столовый сорт высокого достоинства, ягоды обладают темно-розовым оттенком.

TSKHENISDZUDZU ABKHAZURI - a Georgian less spread high-quality table variety yielding rose-colored table grapes.



47. **ჭვითილური** - ქართული თეთრყურმანი ვაზის ვიში. სამეურნეო დანიშნულების მიხედვით განეკუთვნება მაღალხარისხიან საღებე ვაზის ვიშთა ჯგუფს.

ЧВИТИЛУРИ - грузинский белый сорт. С точки зрения технического назначения, относится к группе высококачественных винных сортов.

CHVITILURI - a Georgian white-grape variety commercially belonging to the category of high-quality vintage varieties.



48. **განჯური** - ქართული თეთრყურმანი სასურვე ვაზის ვიში. ხასიათდება მაღალი სავაჭრო თვისებებით, შენახვისა და ტრანსპორტირების უნარით. მისი საღებე გამოიყენება მზაშემუწონებად.

ГАНДЖУРИ - грузинский белый столовый сорт. Характеризуется высокими вкусовыми качествами, устойчивостью к транспортировке и хранению. Его использование для приготовления вина считается нецелесообразным.

GANJURI - a Georgian white-grape variety known for high gustatory qualities, stability to transportation and storage, yet not recommended for winemaking purposes.

- „აღბათ, კვების მრეწველობის არც ერთ დარგზე არ არის ისეთი მდიდარი ლიტერატურა, როგორც ღვინოსა და მეღვინეობაზე. ჯერ კიდევ ბიბლიის ფურცლებზე ვკითხულობთ ვენახის შესახებ, ვაზის ლერწამზე, ყურძენზე, ყურძნის კრეფაზე, ღვინის სარდაფებზე, მაჭარზე, ლითონასა და თავის შეკაებაზე ღვინის მიმართ, ღვინის სმის აკრძალვაზეც კი. ამ დროიდან მოყოლებული, ღვინოზე დაიწერა და შეიქმნა ათასობით და ასიათასობით წიგნი, ტრაქტატი, წერილი, ნარკვევი და ა.შ. მსოფლიოს მრავალ ენაზე... იშვიათია კაცი, რომელიც არ დაინტერესდება ღვინის ეშხით, სიტკბოთი, ჰაერონებით... ღვინო ნამდვილად იმსახურებს ასეთ პოპულარობას და ვერასოდეს დაიწერება საკმაო რაოდენობით მისი ღიძების ამსახველი სტრიქონები, რათა მიეზღოს მას საკადრისი. არ უნდა დაგვაეციწყდეს, რომ ღვინო შეიქმნა მხოლოდ სიხარულის, სიამოვნებისა და კეთილზრახვისათვის და არა ლოთობისათვის; სულის მშვენიებისა და ამაღლებისათვის და არა ლოთების დასაღუპავად.“

იან გოლდრამერი.

- „წარმოდგენილ ასორტიმენტში ყველაზე უფრო ღვინო „წინანდალი“ მომეწონა და მას შემდეგ ვეღარ გავეყრივარ მას. ამჯერად საქართველოში ყოფნის ორ დღეში ხომ, მეღვინეობის დარგში ჭეშმარიტ, ცოცხალ ცივილიზაციას შევხვდი.“

„საქართველო მევენახეობისა და მეღვინეობის სამშობლოა. ამიტომაც მსოფლიოს ხალხების წარმომადგენლები ესწრაფვიან დაჭაშნიკონ თქვენი სასმელი უშუალოდ მეღვინეობის აკვანში. ადამიანი ყველაფერში ფესვებს ეძებს და ასეა მეღვინეობაშიც.“

რობერტ ტენლო, მევენახეობისა და

მეღვინეობის საერთაშორისო

ორგანიზაციის დირექტორი.

- „თქვენს ღვინოში ქართველი ხალხის მრავალი ჯადოსნური თვისებიდან ჩაქსოვილია სამი შესანიშნავი ღირსება: სიმაგრე, სინაზე, სიმტკიცე.“

მიხეილ შოლოხოვი, მწერალი.

- მევენახეობის დარგში ქართველი ერის შემოქმედებითი დიაპაზონი ფენომენურია. ამის დასტურია ქართულ მიწაზე ჩვენთა წინაპართა მიერ შექმნილი და გამორჩეული ვაზის ჯიშები, ვაზის გაშენება-მოვლისა და ღვინის დაყენების ორიგინალური წესები და ტექნოლოგიები. ეს არ გახლავთ მარტოოდენ ღვინის წყალობა. ეს უხსოვარი დროიდან საუკუნეთა განმავლობაში მუხლჩაუხრელი, არნახული შემოქმედებითი შრომის შედეგია, რასაც ამ ცისქვეშეთში ბადალი არ მოეპოვება. საქართველოში ვაზის სელექციის და აგროტექნიკის აკადემიურმა ღონემ განაპირობა სწორედ ევლური და დაბალპროდუქტიული ვაზიდან შექმნილიყო მრავალი უნიკალური, მსოფლიო მნიშვნელობის ჯიშები...

ნოდარ ჩხარტიშვილი, აკადემიკოსი.



49. გრძელმტევანა ქართული ნაყლებად გავრცელებული ვაზის ჯიშია. იძლევა მაღალხარისხიან ვერცხვან ტიპის სუფრის თიორ ღვინოს. ყურძენი გამოიყენება როგორც სასუფრედ, ასევე შემადგენელი და საფესურტო ღვინოების დასამზადებლად.

ГРДЗЕЛМТЕВАНА - мало-распространенный грузинский сорт. Используется для приготовления высококачественных белых столовых вин европейского типа, крепких и десертных вин, а также для употребления в свежем виде.

GRDZELMTEVANA - a less spread Georgian grape cultivar used for producing quality white table wines of the European type as well as for table use.



50. ჯავახეთურა ქართული თიორყურძინიანი სასუფრე ვაზის ჯიშია. იძლევა სადღერო და მაღალხარისხიან სუფრის საფესურტო ყურძენს.

ДЖАВАХЕТУРА - грузинский белый высококачественный столовый сорт раннего созревания.

JAVAKHETURA - a Georgian white-grape quality table early ripening variety.



51. ორბელური ქართული საღვინე ჯიშია. ძირითადად გამოიყენება მშრალი ორდინარული და ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინოების მოსამზადებლად.

ОРЕЛУРИ - грузинский виновый сорт. В основном используется для приготовления ординарных сухих и природно-полусладких вин.

ORBELURI - a Georgian vintage variety used mainly for producing dry and natural semisweet ordinary wines.



52. კამური თიბერი - ქართული თიორყურძინიანი უხე-მაღალიანი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება მაღალხარისხიან სასუფრე ყურძნის ჯიშთა ჯგუფს. აგრეთვე, გამოიყენება ადგილობრივი მნიშვნელობის საცაოე ხარისხიანი სუფრის თიორი ორდინარული ღვინოების დასამზადებლად. ყურძენი გამოირჩევა მაღალი საფესურტო თვისებებით, მუშაუნისა და ტრანსპორტირების უნარით.

КАМУРИ БЕЛЫЙ - грузинский белый высокоурожайный виновый сорт. Относится к группе высококачественных столовых сортов, используется для изготовления достаточно качественных белых столовых ординарных вин. Виноград обладает высокими вкусовыми качествами, устойчивостью к хранению и транспортировке.

WHITE KAMURI - a Georgian high-yielding vintage variety belonging to the category of high-quality table grapes and used for producing standard quality white table wines; possesses high gustatory qualities, is stable to transportation and storage.

- ოჯალეში... არ შემიძლია არ შევადარო... საუკეთესო ბორდოს ღვინოს; საქართველოში ამის მეტოქედ მე არ ვიცი სხვა ღვინოს, გარდა ატენის ღვინოსა. მთელ დედამიწაზე იმას მარტო ტოკაის ღვინო თუ სჯობია.

მარი ბროსე

- „თქვენი კონიაკი გამოირჩევა იშვიათი არომატით, მასში მშვენიერი საქართველოს მთებისა და ველების კეთილსურნელებაა...“

ამერიკის დელეგაციის წევრები.

- „ვიდრე ქარხანას ვეწვეოდი, არ ვიცოდი, რომ საქართველოში ასეთი - უმაღლესი ხარისხის კონიაკი მზადდებოდა! ეს ხომ საოცრებაა!“

რუჟი ალამსი, ინგლისის დელეგაციის წევრი.

- „ჭეშმარიტად აღმაფრთოვანა თბილისის კონიაკის ქარხნის არაჩვეულებრივი ხარისხის კონიაკმა. ჩემი აზრით, იგი საუკეთესოა მსოფლიოში...“

იმა სუმაკი

- „რუსი რომ ვიყო, ვიეჭვიანებდი ჩემს ქალეზზე; იტალიელი რომ ვიყო (და ვარ კიდეც), მოშურნე ვიქნებოდი მშვენიერი ქართული სიმღერებისა, ხოლო ფრანგი რომ ვყოფილიყავი, ქართული კონიაკი შემშურდებოდა“

აურელიო ანჟი, სენი ჩელესტინო,

ლორე შერერო, იტალიის დელეგაციის წევრები.

- „ჩვენ დიდის კმაყოფილებით დაგაჯანყეთ შესანიშნავი ქართული კონიაკი, რომელსაც შეუძლია მეტოქეობა გაუწიოს ფრანგულ კონიაკებს.“

საჰრანბეთის დელეგაცია პარიზიდან

- „საქართველო 1955 წლიდან მუდმივად მონაწილეობს საერთაშორისო გამოფენებში, კონკურსებში, ღებუსტაციებში და ბაზრობებში. ამ ხნის მანძილზე ქართულმა ღვინოებმა, მათ შორის, ცქრიალა ღვინოებმა (შაპანურის ტიპის) და ბერენდომ (კონიაკის ტიპის სასმელებმა) 460-მდე ოქროს, ვერცხლისა და ბრინჯაოს მედლები დაიმსახურეს.

1998 წელს ესპანეთში სააქციო საზოგადოება „ქიზიყის“ პროდუქციამ მოიპოვა პლატინის უმაღლესი ჯილდო, ხოლო პარიზში სააქციო საზოგადოება „სამება“ - დიდი ოქროს ვარსკვლავი.

- 1999 წელს ლონდონში გაიხსნა მსოფლიოს ალკოჰოლიანი სასმელების მუზეუმი - „ღვინის ქალაქი“, სადაც საქართველო მევენახეობა-მეღვინეობის სამშობლოდ აღიარეს და ქართულმა ალკოჰოლიანმა სასმელებმა იქ მუდმივი საპატიო ადგილი დაიმკვიდრა. გამოფენის ქართულ ნაწილს ეწოდება „ვაზის და ღვინის აკვანი“

- მსოფლიოს ბევრი გამოჩენილი მეცნიერი ჩვენს დროში ამტკიცებს, რომ ქართული სიტყვა „ღვინო“ დაედო ფუძედ ამ სასმელის აღმნიშვნელ სიტყვებს მსოფლიოს ხალხთა ენებში.



53. ბროლა ქართული თეთრყურმანი მაღალხარისხიანი პროდუქციის მომცემი საღებნ ჯიშის ვიში. მზადდება სუფრის თეთრი ღვინო, გამოიყენება სუფრის საღებურთა ურბანდაც.

БРОЛА - грузинский белый вишневый сорт высокого качества. Используется для изготовления столовых белых вин. Применяется также в свежем виде.

BROLA – a Georgian white vintage variety used for producing white table wines, also as a grape for table use.



54. ქართული საადრეო მებტად აღრეული მომწიფების სასუფრე, საქათველოს სუღეკეის ჯიში გამოიყენება საღებურთა ურბანდა.

КАРТУЛИ СААДРЕО - столовый сорт очень раннего созревания селекции Грузии. Используется для потребления в свежем виде.

KARTULI SAADREO – an early ripening locally selected table grape variety for table use.



55. აგადაი დაღესტნური სასუფრე ჯიში. გამოირჩევა მაღალმოსავლიანობით. ურბენი გამოიყენება სასუფრე და მაღალი ხარისხის მარინადის მოსამზადებლად. კარგად იტანს ტრანსპორტირებას და ზამთრის პირობებში შენახვისუნარიანია.

АГАДАИ - дагестанский столовый сорт. Отличается высокой урожайностью. Используется в свежем виде и для приготовления маринадов высокого качества. Хорошо переносит транспортировку и зимнее хранение.

AGADAI – a Dagestan table grape variety known for its high productivity and used for table use as well as for producing high-quality pickles; withstands transportation and winter storage.



56. აგიზიუმი დაღესტნური სასუფრე ჯიში. გამოიყენება სასუფრე საღებურთა ურბანდა და კომპოტების მოსამზადებლად. კარგად იტანს ტრანსპორტირებას.

АГИЗЮМ - дагестанский столовый сорт. Используется в свежем виде и для приготовления компотов. Отличается хорошей транспортабельностью.

AG ISUM – a Dagestan table grape variety used for table use and for making compotes; withstands transportation.

- გადმოცემათა მიხედვით IV საუკუნეში, ქართველთა პირველ განმანათლებელს, ქრისტიანობის შემომტან წმინდა ნინოს, ივერთა ქვეყანაში შემოსვლისას საქართველოს სამხრეთ საზღვარზე ხელთ ეპყრა თავისივე თმებით შეკრული ჯვარი ვაზისა.

- ვაზი - ბიბლიური „სიცოცხლის ხის“ მეტაფორაა ქართულ აზროვნებაში, ხოლო „ღვინო“ სახარებაში სიცოცხლის მომნიჭებელი ღმერთის სისხლია.

- მეტად სიმბოლურია ძველი თბილისის ისტორიულ კარიბჭესთან, ნარიყალაზე აღმართული ქანდაკება „ქართულის ღელა“ ხმლითა და ღვინით სავსე თასით ხელში. ხმლით მტერს ზედებოდა საქართველო, ღვინიანი თასით - სტუმარს და მოყვარეს.

- არა გვერნია, საქართველოს მსგავსად რომელიმე სხვა ქვეყანას ჰქონდეს ვაზის სადიდებლად ესოდენ მდიდარი ხალხური სიტყვიერება, ულამაზესი პოეტური და მუსიკალური ქმნილება „ვაზო, შვილივით ნაზარდო“, რომელშიც ვაზისადმი სიყვარული შვილის სიყვარულთანაა გათანაბრებული.

- ქართულ ვაზს ჯერ კიდევ გენიალური პომეროსი, აპოლონიოს როდოსელი, ქსენოფონტე, სტრაბონი და პროკოფი კესარიელი იცნობდნენ. აპოლონიოს როდოსელი - „არგონავტიკის“ ავტორი წერს, რომ ქართული (კოლხური) ღვინოები ოლიმპოს ღმერთების სასმელია. ოლითგან დიდი სახელი ჰქონდა ქართულ ღვინოს.

- „ღვინის წარმოება საქართველოში თანამედროვე დონეზეა, ღვინის დაძველება - ბრწყინვალე. ღვინის მოვლას აზოციელებენ კვალიფიციური ტექნოლოგიები, ღვინის ექსპორტი ხდება საფრანგეთში, ღიდ ბრიტანეთში, ინდოეთში, ფინეთში, კანადაში, გვინეაში, ლიბიაში, ჩეხეთ-სლოვაკეთში, უნგრეთში, პოლონეთში, გერმანიაში, კუბაში... სულ 60 ქვეყანაში. ყოველდღიურად უმჯობესდება მათი პროდუქცია, ხშირია მათი მონაწილეობა საერთაშორისო კონგრესებსა და გამოფენებზე.“

მიშელ როჟელი, პარიზი, 1971.

- „...საქართველო წარმოადგენს მეღვინეობის წამყვან რესპუბლიკას საბჭოთა კავშირში. ის აღემატება ყველა დანარჩენს ყურძნის ჯიშების ნაირსახეობით და მათი მაღალი ხარისხით...“

- ღვინის წარმოების ქართულმა ტექნოლოგიამ, ერთხელ კიდევ დაგვარწმუნა იმაში. რასაც ადრე არაერთხელ ამბობდნენ, რომ ეს ქვეყანა ამჟამადაც ისეთივე მოწინავეა, როგორიც იყო წარსულში.“

ჯოზეპინი ღალმასიო, პროფესორი, იტალიის მევენახეობისა და მეღვინეობის აკადემიის პრეზიდენტი.

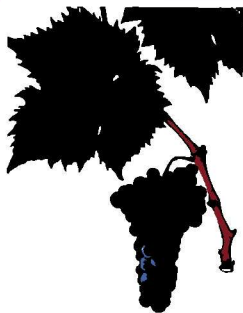
- გიორგი წერეთლის (აღმოსავლეთმცოდნე, აკადემიკოსი) მტკიცებით, ღვინის სახელწოდება ფრანგულ, გერმანულ, ინგლისურ, ბერძნულ და სხვა ევროპულ ენებში წარმოდგება ქართული სიტყვისაგან „ღვინო“, რომელმაც შეაღწია ევროპაში არა უშუალო კონტაქტის შედეგად, არამედ სემიტიური ენების შუაკაცობის წყალობით. ამას უნდა მოწმობდეს ის გარემოება, რომ არაბულშიც და ებრაულშიც ლ(მ) ბგერა დაკარგულია, რამაც განაპირობა არსებული ევროპული ვარიანტები. მიუხედავად ამისა, ბრეტონში მაინც ბოგინობს ფორმა „gwin“, რომელსაც არაფერი აქვს საერთო არაბულსა და ებრაულთან და უშუალო კავშირს ავლენს სიტყვასთან „ღვინო“, რომელიც არქაული ფორმაა სიტყვისა „ღვინს“



57. **ადისი** - მაღალმოსავლიანი საღებე ვიში. მიღებულია სომხეთში ევლური ვიშების შერწყმის შედეგად. გამოიყენება მაღალხარისხოვანი წითელი საღებურტო ღვინის მოსაღებად.

АДИСИ - высокоурожайный вишный сорт. Получен в Армении путем отбора дикорастущих сортов. Используется для приготовления высококачественного красного десертного вина.

ADISI - a high-yielding vintage variety produced in Armenia by selection of wild-grown cultivars and used for making a high-quality red dessert wine.



58. **ალმატიკი** - იტალიური საღებე ვიში. ყურძნის აგან აშხაღებენ ღვინომასალას შემავრებული პორტვინის ტიპის წითელი ღვინოსთვის. ყირიმის სამხრეთ სანაპიროზე და უზბეკეთში იყენებენ მაღალხარისხოვანი საღებურტო ღვინოსთვის, რომელსაც აქვს ნაზი მუსკატის არომატი.

АЛЕАТИКО - итальянский вишный сорт. Из винограда готовят виноматериалы для крепких вин типа красного Портвейна. На южном берегу Крыма и в Узбекистане используется для приготовления высококачественных десертных вин, имеющих тонкий мускатный аромат.

ALEATICO - an Italian vintage variety used for producing red port-type fortified wines; on the southern coastal area of the Crimea and in Uzbekistan is used for producing high-quality dessert wines with a fine muscat flavor.



59. **ალიგოტე** - ფრანგული საღებე ვიში. გამოიყენება სუფრის ღვინოების, ყურძნის წველის, სამამანურე და საკონიაქე ღვინომასალების მოსამზადებლად.

АЛИГОТЕ - французский вишный сорт. Используется для приготовления столовых вин, виноградного сока, шампанских и кольячных виноматериалов.

ALIGOTE - a French vintage variety used for making table wines, grape juice and brandy wine materials.



60. **ალი ტერსკი** - დაღესტნური მაღალმოსავლიანი საღებე ვიში. გამოიყენება კონიაქის ღვინომასალების და სუფრის ღვინოების მოსამზადებლად.

АЛЫЙ ТЕРСКИЙ - дагестанский высокоурожайный вишный сорт. Используется для приготовления столовых вин, кольячных виноматериалов.

ALY TERSKY - a Dagestan high-yielding vintage grape variety used for making table wines and brandy wine materials.

ამგვარად, ბრეტონელებმა, რომლებიც უელსიდან გადმოხვეწილი კელტების შთამომავლებად ითვლებიან, ესტაფეტასავით ჩაიბარეს ღვინის სახელწოდება საფრანგეთის უძველესი იბერიული მოსახლეობისაგან. მათივე გავლენით განიმსჭვალნენ პატივისცემით პურისა და ღვინისადმი.

- ძვ. წ. V ათასწლეულში შუმერთა ქვეყანაში (სამხ. მესოპოტამია) განვითარებული იყო მე-ვენახეობა, რაც ნასესხები იყო ამიერკავკასიიდან.

შუამდინარეთში ღვინით ვაჭრობა იყო განვითარებული. წარღვნის შემდგომ პერიოდში ღვინით ვაჭრობის საქმეს ქალი უძღვებოდა. ე.ი. 5000 წლის წინ ქალი წარმატებით უძღვებოდა საზოგადოებრივ საქმიანობას.

- ბაბილონში და ასურეთში ყველაზე უფრო დიდი თანამდებობა იყო სპასალარობა; მას მოსდევდა მეღვინეთუხუცესობა.

- უძველესი მითოლოგიური გაგებით ვაზი იყო „ზე სიცოცხლისა“, პური და ღვინო – ღვთიური საკვები.

ღვინო ქართველი კაცის სინდისია, ვაზი ჩვენი ქვეყნის სიმდიდრეა, ვაზი ჩვენი ქვეყნის ემბლემაა. უნდა მოვეუაროთ, გაუფრთხილდეთ და გარანტირებული გვაქვს წარმატება.

ბიპი ბერიკაშვილი, საქართველოს სახალხო არტისტი.

უჩვეულო ღვინო, სასმელების დიდი სპეციალისტები, არაჩვეულებრივი მასპინძლობა – ეს არის საუკეთესო მაგალითი ქართული სტუმარ-მასპინძლობისა და გულუხვობისა.

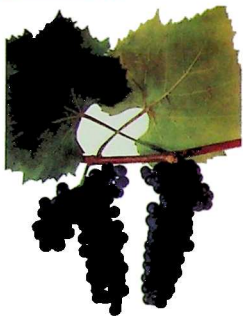
აშშ-ს საპრეზიდენტო დელეგაცია. 2000 წ.

არაჩვეულებრივი ღვინო, საოცარი ხალხი. წარმატებების, ჯანმრთელობისა და აღმავლობის გულწრფელი სურვილები ქართველ ხალხს.

ნადეჟდა ვიხრუშკა. უკრაინა. 2001 წ.

მნიშვნელოვანი ვიზიტი – საოცარი სტუმართმასპინძლობა – უგემრიელესი ღვინოები!

აოლ ენროზი, — აშშ, ვაშინგტონი. 2001 წ.



61. **ალფა** - ამერიკული კონკაშელე ვიზი. გამოიყენება სუფრის ღვინოების მისაღებად და სადესერტო ურბნად.

АЛФА - Морозостойкий американский сорт. Используется для приготовления столовых вин и потребления в свежем виде. Сорт представляет особую ценность как морозостойкий полнотелый.

ALPHA - a frost-resistant American grape variety intended for producing table wines and as a grape for table use.



62. **ალფონს ლავალე** - ფრანგული მაღალმოხაღანი სასუფრე ურბის ვიზი. გამოიყენება სუფრის სადესერტო ურბნად და სასაღებულოდ. კარგად იტანს ტრანსპორტირებას.

АЛФОНС ЛАВАЛЛЕ - французский высокоурожайный столовый сорт. Используется для потребления в свежем виде. Обладает устойчивостью к транспортировке. Представляет ценность для селекционных целей.

ALPHONSE LAVALLEE - a French high-yielding grape variety intended for table use, valuable for selection purposes; withstands transportation.



63. **არაგაც** - სომხეთის სედეკის მაღალმოხაღიანი სასუფრე ვიზი. გამოიყენება სუფრის ურბნად. კარგად იტანს ზამთარში ხანგრძლივ შენახვას.

АРАГАЦ - высокоурожайный столовый сорт селекции Армении. Используется в свежем виде. Хорошо переносит длительное зимнее хранение.

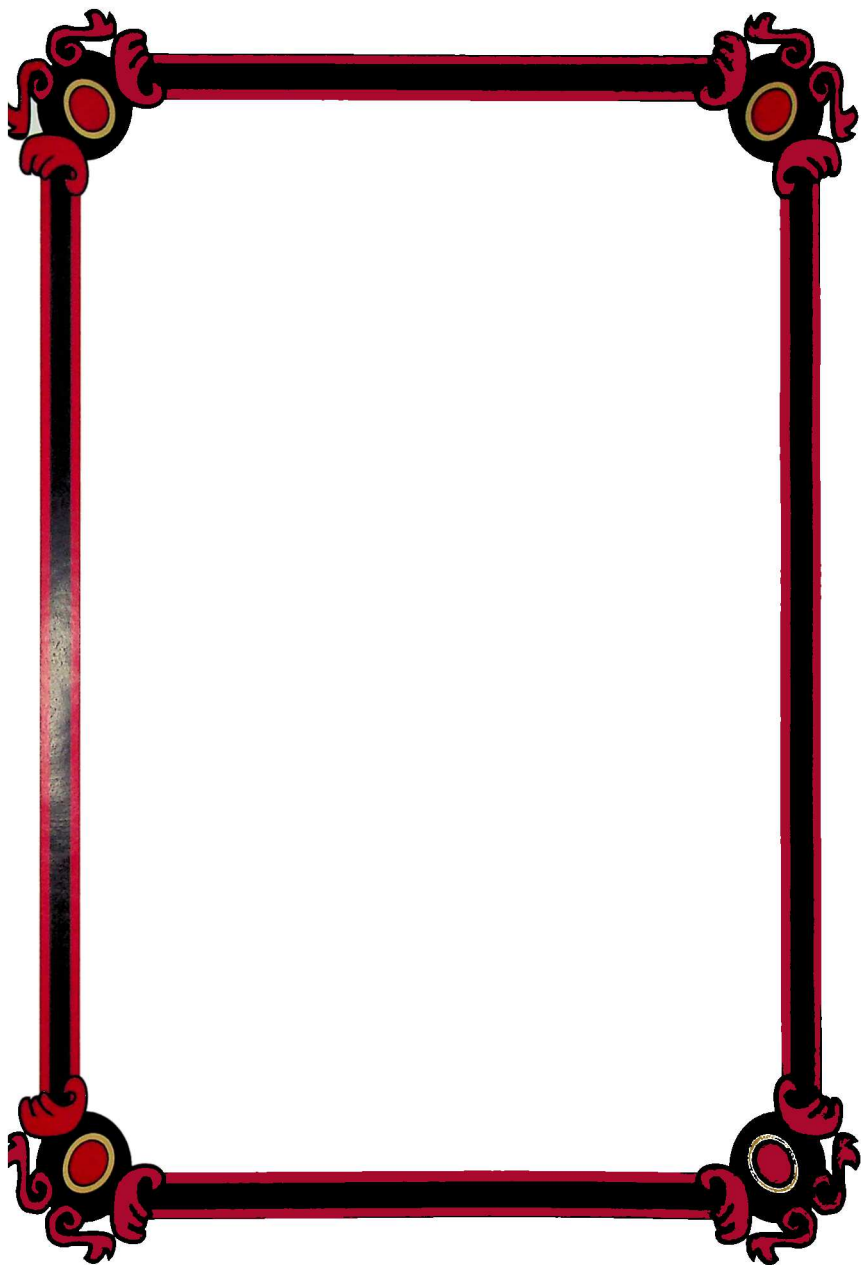
ARAGATS - a high-yielding grape variety selected in Armenia for table use; stands long-term winter storage.



64. **არარატი** - სომხური სასუფრე ვიზი. გამოიყენება სუფრის სადესერტო ურბნად. ზამთარში შესანახად, დასაკონსერვებლად და გასაშრობად. კარგად იტანს ტრანსპორტირებას.

АРАРАТ - армянский столовый сорт. Пригоден для потребления в свежем виде, консервирования и сушки. Хорошо переносит транспортировку и зимнее хранение.

ARARAT - an Armenian grape variety intended for table use; withstands transportation and winter storage.





65. არაშეო შაპო სომხური საღებავი ვიზი. გამოიყენება წითელი სუფრის ღვინოების, კურძის წველის, წითელი სამშაშნურ ღვინომასალების, შუბავრული და საღვსურტო ღვინოების საწარმოებლად.

ARENI ЧЕРНЫЙ - армянский винный сорт. Используется для приготовления красных столовых, крепких и десертных вин, виноградного сока и винома-териялов для красного шампанского.

ARENI NOIR - an Armenian vintage grape variety used for making red table, fortified and dessert wines, grape juice, and wine materials for red sparkling wine.



66. არაშეო სომხეთის სელექციის მაღალმოსავ-ლიანი სასუფრე ვიზი. გამოიყენება მაღალხარისხიანი ჭიმბიბის მისაღებად.

АРМЕНИЯ - высокоурожайный столовый сорт селекции Армении. Употребляется в свежем виде и для приготовления высококачественного изюма.

ARMENIA - a high-yielding grape variety selected in Armenia and intended for table use as well as for producing high-quality raisin.



67. ანკერი უწიანო სასუფრე ვიზი. გამოირჩევა მაღალი საგემონო თვისებებით; გამოიყენება სუფრის საღვსურტო კურნად და გამშრალი სახით.

АСКЕРИ - бессемянный столовый сорт. Отличается высокими вкусовыми качествами. Используется в све-жем и сушеном виде.

ASKERI - a seedless table grape variety distinguished by high gustatory qualities and intended for table use in the fresh and dried form.



68. ასმა ყირიმის სასუფრე ვიზი. გამოიყენება საღვსურტო კურნად და დასაკონსერვებლად. კარგად იტანს ტრანსპორტირებას.

АСМА - крымский столовый сорт. Отличается хорошей транспортабельностью и лежкостью. Используется в свежем виде и для консервирования.

ASMA - a Crimean table grape variety intended for table use and canning.

ვაზი და მისი ნაყოფი

- ვაზისა და მისი ნაყოფის სიყვარული მის გაცნობასაც მოითხოვს. ვაზის ნაწილთა სახელები-სიმრავლემაც ცხადყო, რაოდენ დიდი ხანია ურთიერთობს მასთან ქართველი კაცი. ვაზს ეძახის, როცა ერთს ხედავს, როცა მრავალს - ვენახს. ლეჩხუმში ყურძნის ხის მნიშვნელობით „მამულიც“ გვხვდება. მეტი რაღა ქნას ქართველმა, თუ ყურძენსაც სამშობლოს სახელს არქმევს? მაგალითი ამგვარი ხსენებისა ასეთია: „სარზე მიბმულ დაბალ მამულს ხიროდს ეტყევი. მალღა თუა ხეზე, ამას ხე-მამული ჰქვია“.

- ვაზის ნაწილია ფესვი. ქართლსა და კახეთში ფესვიდან პირველ განტოტებას - დედავას უწოდებენ. სულხან-საბას ლექსიკონში: მუშა-ვაზი (დედავას მნიშვნელობით). ვენახსაც აქვს ტანი, წელი, ლერწი, რქა. ყლორტია ახლად ამოსული ტოტი, გურიასა და აჭარაში მას „ჭავლს“ უწოდებენ.

- „ბაბილო“ ტყის ყურძნის მნიშვნელობით იხმარება.

- „ბოლს“ გურიაში ვაზის რტოს ეძახიან.

- „სანაყოფო“ - გრძელი რქაა იგი ექვსი-ათ კვირტზე იხველება. მოკლე რქას „სამამულო რქა“ ეწოდება. „მოსაბამი რქა“ გასხვლის შემდეგ დარჩენილი რქებია. „მოსახვევი“ - კვირტის შემდეგ დატოვებული ლერწი.

- რაჭაში ერთწლიან ვაზზე მოკლედ გასხლილ რქას „საწინდარი“ ეწოდება.

- „ჩითილი“ ვაზის ნერგია, იგი რქის დაწეწვით ხდება მიწაში.

- „კალამი“ - ხის ამონაყარი შტო, „ტყუილი რქა“ - „გაწბილებული რქა“ - მომცდარია, უნაყოფოა. „აკილო“ ისეთი რქაა, რომელსაც ყურძენი წყვილად ასხია. „ჩხა“ - რვამტევნიანია. „ჯაგანი“ - ისეთი აკილოა, ყლორტებიც რომ ახლავს, „ალავერდი“ - გასხვლის შემდეგ დაცეწილი ნედლი ლერწია ვაზისა. „ბუში“ - ამოსვლა იცის ფოთოლსა და ლერწს შორის, მას კარგად ნახეირალი ვაზი იძლევა. „ბარტყი“ - ნეშოს ძირას რომ ყლორტი იბარტყებს. „ბიჭა-ბიჭას“ მუხლის ძირში ამოსულ ფოთლებს ჰქვია. „მაცილობელა“ - ზედმეტი ფოთლებია. „ბრმა-კვირიტი“ ვაზის ფოთლის ძირში განვითარებული. ვაზის უღვაშს - „ფრჩხელს“ უწოდებენ. თვითონ უღვაშს „კაფს“ უწოდებენ, ან „ბრჭყალს“.

- არის მტევანი „შეკრული-მჭიდრო სავსე კუტალი“, არის მტევანი „თხელი-მეჩხერი, ქაჩალა-გაბორძლილი-ცანცარა-ქარაფცუა“

- არის მტევანი „ტყუა“, მოწითლა, სამკურტინა, წიწილიანი, კუმპალიანი, ბორჯლიანი“. ყურძნის მარცვალს უწოდებენ: „ბიბილოს“, კაკალს, კუმპალს, თვალას“. ყურძნის წიწიბოს, თესლს - „წიპწა“, „კურკა“. ყურძნის კანს „ქერქი, ჩენჩი, ჩურჩა, ტყავი, აპკი, ჭჭა“. მარცვლის სისქეს - „დურდლი, ცილა, გული, წვენი“

- „მუხლიკოყირი“, დედა-ვაზის ნაზარდებია, მისი საშუალებით ზნოვანება გამოიცნობა. ნამყენი ვაზის ტანი ქუსლიანია. კვირტიდან კვირტამდე ნაწილს „მუხლი“ ჰქვია, ან სახსარი - იქ ფოთოლიც ამოდის.



69. ანილ კარა დაღესტური მაღალმოსავლიანი საღებო ჯიშო. აზადებს სუფრის ღვინოს, პორტვინის, შვსკრებული და საღებო ღვინოს - კავორის ტიპის ღვინოსაღებად.

АСЫЛ КАРА - дагестанский высокоурожайный винный сорт. Используется для приготовления столовых вин и виноматериалов для крепких вин типа Портвейн и десертных вин типа Кагор.

ASYL KARA - a Dagestan high-yielding vintage variety used for making table wines and wine materials for port-type fortified wines and cahors-type dessert wines.



70. ბასტარდო მამარაჩის მაღალმოსავლიანი საღებო "მეგარაჩის" ჯიშო. გამოიყენება მაღალხარისხიანი საღებო ღვინოების მოსამზადებლად.

БАСТАРДО МАГАРАЧСКИЙ - высокоурожайный винный сорт селекции института "Magarach". Используется для приготовления десертных вин превосходного качества.

BASTARDO MAGARACH - a high-yielding vintage variety selected by the Research Viticulture and Viticulture Institute «Magarach» and used for making high-quality dessert wines.



71. ბახტიორი შუაზიური საღებო ჯიშო. გამოიყენება სუფრის ღვინოების მოსამზადებლად. გამოდგება წყურბლის, სამამარაჩო და საკონიაკ ღვინოსაღებისათვის.

БАХТИОР - среднеазиатский винный сорт. Используется для приготовления столовых вин. Пригоден также для производства соков, шампанских и коньячных виноматериалов.

BAKHTIOR - a Central Asian vintage grape variety used for making table wines, grape juice, champagne and brandy wine materials.



72. ბაიან შირეი აზერბაიჯანული მაღალმოსავლიანი საღებო ჯიშო. გამოიყენება სუფრის ღვინოების, ურბის წვენის, შამპანის, შვსკრებული და საკონიაკ ღვინოსაღების მოსამზადებლად.

БАЯН ШИРЕЙ - азербайджанский высокоурожайный винный сорт. Используется для приготовления столовых вин, виноградного сока, виноматериалов для приготовления шампанских, крепких вин и коньяков.

BAHIAN SHIREI - an Azeri high-yielding vintage grape variety used for making table wines, grape juice, wine materials for producing sparkling and fortified wines and brandies.

- ვაზის ზრდის პროცესში ხდება მისი განძრევა, კვირტის ამოსვლა, გაღვიძება, გახარება, გახალისება, ვაზის დასხდომა, ვაზის ტირილი (გაღვიძებულ ვაზს თუ გაღაჭრი - წვენი წვეთ-წვეთად წამოვა), კვირტის წვიმა (მარტშია), ყლორტის გამოტანა, რქის გამოღება, აყვავება, გადბარდნება, გაბერტყლება, გათამამება.

- ქართლში იმასაც იტყვიან „ვაზი პატრიარქოსო“ მალლა ავა, გაყოჩდება, გაღონიერდება. თამამი ვაზი ჰქვია, რომლის გადაწვენაც შეიძლება. ვაზი უღვინოცაა, ღარიბიც. ვაზი დაბერებულიც არის და შეწუხებულიც. მოხალისებულიც არის და უსარგებლოც. არის „უგვანო“ ვაზიც, რომელიც არ ისხამს. არის, რომ „გადარჯულდება“.

- ვაზმა ავადმყოფობაც იცის, სიცოცხსაგან მოისპობა, სეტყვით მოისრება, ხვატით გახშება. „ნაცარი“ ვაზის სენია, ასევე „ჭრაქი“, „ობი“, „ვენახის ჭირი“, „ჭოროფლი“, „ჟანგი“, „მეჭვჭა ყუ-რძენი“ დანათლულია, - როცა დახეთქილია, დახეირტულია“, თუ შეიხუთა ფოთლები მზისაგან.

- ვაზის მავნებლებია: ფელოსურა, კოკონაჭია, კვირტაჭია, მატლი, მჭრელი, მწივანა ბალახი, ღორიქალა. შეიძლება ვაზის განახლება, გაყმაწვილება, გაახალგაზრდავება.

- არის გარეული ვაზებიც: ტყის ყურძენი, კრიკინა, მოცხარი, კაჭიჭი, ძაღლყურძენა, უსურ-ვაზი.

- არა მარტო დარგის მოყვარულთათვის, ბევრისთვის ცხადია, რომ ვენახი თანამემამულე არსება და აქ ჩამოთვლილი ეულობით ტერმინით იგრძნობა, რომ იგი ცხოვრობს ჩვენს გვერდით, ირჯება, უძღვს, გახარებს, იცის ტირილი, კდება, გიფასებს შრომას, გმატებს ღოვლათს და გთხოვს კიდევ პატრონობას, როგორც შეილი - მამას, მერე გაღონიერებული თვითონაც გეზიარება ოჯახის რჩენაში, ქვეყნის გადარჩენაშიც, ალაშაზებს ცხოვრებას, გაიძულებს, ანგარიში გაუწიო მის ღისებებს.

ვაზი სიყვარულსაც გასწავლის მისადამი გაწეული შრომის სანაცვლოდ, მისი აჩეხვით მტერი გვაძაბუნებდა, მისი დარგვითა და გახარებით - ეღონიერდებით. გასაკვირი არაა, ქართველი რომ ვაზს შეილივით უვლის და ვენახს „მამულს“ უწოდებს. ვაზმა და მევენახეობამ ჩვენი ეროვნული მეურნეობის მეთაურობა შეძლო. ზემოთ ხსენებული ტერმინები - ესაა საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში და ისტორიის სხვადასხვა მონაკვეთში დარქმეული სახელები. მევენახეობის ტერმინთა სიუხვე კიდევ ერთი მაჩვენებელია, რომ ვაზი და ქართველი ათასწლეულები ერთად მოდიოდნენ.

რატომ ტირის ვაზი?

1387 წელი... ქართველთა ქვეყანაში მოვიდა თემურ-ლენგი, დაიპყრო მრავალი ციხე-სიმაგრე, ქალაქი, სოფელი, ბერი ქართველი ამოწყვიტა, მამაკაცთა თითქმის ნახევარი ამოჟლიტა, ხოლო მათი ცოლები და შვილები ტყვედ წაასხა. არც ქალებს ინდობდა და არც ყრმებს.

და აი, შავი სიკვდილის კოჭლი მოციქული, მრისხანე თემური დავით გარეჯის მიდამოებში იყო დაბანაკებული. ჯაგარაშლილი სისხლისმსმელის ბრძანებით მისი ლაშქარი საქართველოს ყველა კუთხე-კუნჭულს შეერია და სადაც კი ვაზი და ხეხილი იყო, სულ პირწმინდად აკაფა და აჩეხა. ამ ევლური ბრძანების შესრულება დაეალებული ჰქონდა ნოინ მუჰამედს, რომელიც თემურის ჯარის სარდალი იყო...



73. ბიშტი უზბეკური საღვინე ჯიშ. გამოიყენება სურის ღვინოს მოსამზადებლად.

БИШТЫ - узбекский винный сорт. Используется для приготовления столовых вин.

BISHTY – an Uzbek vintage grape variety used for making table wines.



74. ბუაკი ნორი უზბეკური საღვინე ჯიშ. ბუაკი ტაშის ჯიშის ნარევიან ერთად გამოიყენება საღვინე ღვინოს "ბუაკის"-ს მოსამზადებლად.

БУАКИ НОР - узбекский винный сорт. В смеси с сортом Буаки Таш используется для приготовления десертного вина "Буаки".

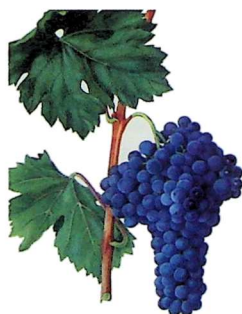
BUAKI NOR – an Uzbek vintage grape variety used for producing a dessert wine «Buaki» when blended with the Buaki Tash variety.



75. ბუაკი ტაში უზბეკური საღვინე ჯიშ. ბუაკი ნორის ჯიშის ნარევიან ერთად გამოიყენება საღვინე ღვინოს "ბუაკის"-ს მოსამზადებლად.

БУАКИ ТАШ - узбекский винный сорт. В смеси с сортом Буаки Нор используется для приготовления десертного вина "Буаки".

BUAKI TASH – an Uzbek vintage grape variety used for producing a dessert wine «Buaki» when blended with the Buaki Nor variety.



76. ბულანი - დონური სასურვე და საღვინე ჯიშ. გამოიყენება სურის ღვინოდ და ციმლიანის ცქრილა ღვინოს საცუპავ ღვინოსადაც.

БУЛАНЫЙ - донской столовый и винный сорт. Используется в свежем виде и для приготовления купажных виноматериалов для игристых вин типа Цимлянского.

BULANY – a Don vintage grape variety intended for table use and for producing Tsimlyansk-type sparkling wines.

დადგა დრო, როცა მუჰამედმა უნდა მოახსენოს თემურს ბრძანების შესრულება.

- აბა, მუჰამედ, რას მეტყვი, შეასრულე ჩემი ბრძანება?

- დიახ, მბრძანებელო!

- მაშ, აღარ იქნება საქართველოში ვაზი? მე ყოველი ძირი ვაზი ქართველთა მთავარ ძარღვად წარმომიდგენია. საკმარისია გადაიჭრას ეს ძარღვი, რომ მთლად საქართველო სისხლისაგან დაი-
ცლება და საშუღამოდ ჩვენს მონად იქცევა. შენ კი, ჩემო მუჰამედ, ეს ძარღვი ბოლომდე უნდა
გადაჭრა და აკაფო, რომ...

თემურს სიტყვა არ ჰქონდა დამთავრებული, რომ კარავში აქოშინებული ასისთავი ნოინი შე-
მოვარდა.

- დიდო მბრძანებელო! დიდო მბრძანებელო!

თემური ტახტიდან წამოდგა.

- რა ამბავია, ყუსუმ?

- ვაზი! ვაზი, დიდო მბრძანებელო! თქვენს ბრძანებას ეასრულებდი, წყაროებთან ჩემს მეომრ-
ებს ეყენებდი, რომ უცებ საიდანღაც გამოჩნდა ქართველი. ჩოხის ქვემოდან ამოიღო ვაზის რქები
და წყალს შეუშვირა.

- ქართველი? ვაზი? ახლა სად არის?

- აქ არის.

- ახლავე აქ მომგვარე!

ყუსუმმა ქართველი შემოიყვანა.

- ჰკითხე, თარჯიმანო, ვინაა ეს ველური, აღმოსავლელი თუ დასავლელი, თავადი თუ გლეხი?

- სურს გაიგოს ვინა ვარ და სადაური? უთხარი, რომ ქართველი ვარ! - ეს ისე ამაყად თქვა
ტყვემ, რომ თემური წამოხტა და ხმაღზე გაივლო ხელი.

- უთხარი მაგ თავხედს, რომ სითამამეს არ შეეარჩენ, უნდა იცოდეს, ვისთან როგორ მოიქცეს!

- მტერთან სითამამე, მოყვასთან მოკრძალება, ესაა ჩვენი ადათი.

- დაწყევლილი იყავით თქვენცა და თქვენი ადათიც. ყუსუმ, დათვალე რამდენი რქა აქვს მაგ
წყვეულს.

- ორმოცდაჩვიდმეტია, დიდო მბრძანებელო!

- ორმოცდაჩვიდმეტ ნაჭრად აკაფე!...

- აღსრულებული იქნება, მბრძანებელო!

დიდხანს ისმოდა ბანაკის შუაგულში სისხლიანი სეირის მოყვარულთა ღრიანცელი და ტყვე
ქართველის კბილების ღრჭიალი. ძარღვიან ვაჟკაცს ბევრჯერ წაუვიდა გული, თითქოს კედებოდა
კიდეც, მაგრამ მისი ჯანსაღი სხეული ვერ თმობდა სიცოცხლეს. ქართველი ორმოცდაჩვიდმეტ
ნაჭრად აკაფეს და საქართველოს ყველა კუთხეში დამარხეს ვაზის რქასთან ერთად.

მას შემდეგ ქართველმა ხალხმა კიდეც ბევრი ბრძოლა გადაიტანა, კიდეც ბევრჯერ აკაფეს
ვაზი და ზეხილი, მაგრამ იმ ორმოცდაჩვიდმეტმა ვაზის რქამ იხარა და დღეს... შეეხება თუ არა
ადამიანის ხელით დანა მის რქას, ვაზი ცრემლებს ღვრის...

აი, „რატომ ტირის ვაზი“.

ხალხური. მოიძია ჯემალ ელჩიშვილი



77. ბენდი აზერბაიჯანული მაღალმოსავლიანი ხასურე ვიზი. გამოიყენება სადესერტო ყურძნად და ქიშხლის მოსამზადებლად.

БЭНДИ - азербайджанский высокоурожайный столовый сорт. Используется в свежем виде и для приготовления изюма.

BENDI - an Azeri high-yielding grape variety intended for table use and for producing raisin.



78. ვაგპატი სომხეთის სელექციის მაღალმოსავლიანი ხასურე და საღვინე ვიზი. გამოიყენება სუფრის მაღალხარისხიანი შემკერებული და სადესერტო ღვინების მოსაღებად და სადესერტო ყურძნად.

ВАГПАТИ - высокоурожайный столово-винный сорт селекции Армении. Употребляется в свежем виде, используется для приготовления столовых, высококачественных крепких и десертных вин.

VAGPATI - a high-yielding Armenia-selected grape variety intended for table use and for making high-quality table, fortified and dessert wines.



79. ვარაუშკინი დონური საღვინე ვიზი. გამოიყენება მაღალხარისხიანი წითელი სადესერტო ღვინოების საწარმოებლად.

ВАРЮШКИН - донской винный сорт. Используется для приготовления высококачественных красных десертных вин.

VARYUSHKIN - a Don vintage grape variety used for making high-quality red dessert wines.



80. ვასარგა თეთრი შუაზიური ხასურე ვიზი. გამოიყენება სადესერტო ყურძნად და საჭმლმად. უხეცეთში და ტაჯიკეთში რეკომენდებულია სადესერტო ღვინოების მოსამზადებლად.

БАССАРГА БЕЛАЯ - среднеазиатский столовый сорт. Используется в свежем виде и для сушки. В Узбекистане и Таджикистане рекомендуется для приготовления столовых и десертных вин.

VASARGA BLANC - a Central Asian grape variety intended for table use and drying, also for making table and dessert wines in Uzbekistan and Tajikistan.

ზმირად გვარი წარმოქმნილია მცენარის სახელწოდებიდან. გვართა სიმრავლის მიხედვით მცენარეთაგან პირველობას არავის უთმობს ისეთი კეთილშობილი სახეობა, როგორიც ვაზია. ცნობილია, რომ სახელწოდება ვაზი მოგვიანებით გაჩენილა, ძველ ძეგლებში უფრო ვენახი გვხვდება. ვენახი ვაზის ზოგადი სახელწოდებაა.

ჩვენი აზრით, ვაზთან (ვენახთანაა) დაკავშირებული ისეთი გვარები, როგორიცაა: ვაზიძე, ღვინიაშვილი, ღვინაძე, ღვინიანიძე, ღვინერია, ღვინეშაძე, ღვინტიძე, ღვინცაძე, ჭაჭია, ჭაჭიაშვილი, ჭაჭუა, არაყიშვილი, კვირტია, კვირტიძე, ბადაგაძე, ჩურჩხელაშვილი, ჯანიაშვილი. ჯანია, ზედაშიძე, მაჭარაშვილი, მაჭარაძე, ჯანჯუხაძე, ბარდაძე, მარანელი, ჭურაძე, სარიშვილი, სარია, ბაბილოძე და სხვა.

მეფის სახმარაოლი სასამელი

- ლეგენდარულ მუსკატის ღვინოს - „სამეფოს“, ეთაყვანებოდა XV საუკუნის ესპანეთის ხელმწიფე - კარლ V გვირგვინმა კი არა, ამ სასმელმა გამამეფა, - ამბობდა მონარქი, - ის ბრძოლაში ძალას მმატებს, დაუოკებელს მხდის სიყვარულში და შემწეუნარებელს დამარცხებული მტრის მიმართ.

მეფის პორტრეტი დღემდე ამშვენებს ღვინის ბოთლს. მუსკატი საოცარი გემოთი და მღვრადი არომატით გამოირჩევა, ეს ყურძენი ქვეყნის მხოლოდ ერთ პროვინციაში - ვალენსიაში მოჰყავთ. სამეფო სასმელს სადილის წინ ან დესერტად, ხილთან ერთად მიირთმევენ. მას განსაკუთრებულ სასმისში ასხამენ (ვიწროყელიან ფუფერში), ასე უფრო კონცენტრირებულია არომატი. კარლ V გვირგვინს, სიამოვნების გასახანგრძლივებლად ნელ-ნელა ეწრუპოთ ეს ღვთაებრივი სასმელი.

კონიას სახმარაოლ ძალს ამგაბსებენ

1757 წელს საფრანგეთის მეფე ლუდოვიკო XV-მ სამეფო არმიის უცხოელ ოფიცრებს ნაყოფიერი მიწები უბოძა. ირლანდიის ერთ-ერთ აზნაურს, რიჩარდ ჰენესს კონიას პროვინციის მიწები ერგო თავისი შესანიშნავი ვენახებით. ჰენესი განთქმული იყო ცნობილი ოსტატების მიერ შექმნილი ვიოლინოების შეგროვებითა და ღვინის სიყვარულით. ასე რომ, დიდად ეამა საჩუქარი (ვენახი). 1762 წელს ყურძნის უხვი მოსავალი მოვიდა, ღვინისთვის ახალი კასრები დასჭირდათ. ხელოსნებს მუხის მასალადა დარჩენილად და ღვინის საწყობები მუხის კასრებით აივსო. ღვინო გამოხადეს სპირტად და ჩაასხეს მუხის კასრებში ერთი წლის შემდეგ ღვინის სპირტისაგან განსხვავებული საოცარი სასმელი მიიღეს. რიჩარდმა „მზისფერი, არომატული“ სასმელი, განსაკუთრებულ ჭურჭელში, ერთ-ერთ საკოლექციო ვიოლინოში ჩაასხა და საყვარელ მეფეს მიართვა. საჩუქარი ღირსეულად შეფასდა. ამის შემდეგ ჰენესის ძვირფასი კონიასის საფირმო სასმისად ბროლის ვიოლინო იქცა. ჰენესის კონიასი იმდენად ძლიერი იყო, რომ მას ვაშლის წვეწმში აზავებდნენ. კო-



81. **ვერდელო** პორტუგალიური საღებო ვიზი. აშაღებენ მაღალხარისხიან შემგებულ მადრის ტიპის ლეინისთვის ღებმასალას.

VERDELHO - португальский винный сорт. Используется для приготовления виноматериалов для крепких вин типа Мадера высокого качества.

VERDELHO - a Portuguese vintage variety used for producing wine materials for high-quality Madeira-type fortified wines.



82. **ვერმენტინო** ესპანური სასუფრე ვიზი. გამოიყენება სუფრის საღებურთა ყუბინად.

VERMENTINO - испанский столовый сорт. Используется в свежем виде.

VERMENTINO - a Spanish grape variety for table



83. **ვოსკეატი** სომხური საღებო ვიზი. აშაღებენ შემგებულ ზერეის, მადრისა და პორტვინის ტიპის ლეინებს, აგრეთვე სუფრის ღებვის და სამშამპანურ ღებვის მასალას.

VOSKEAT - армянский винный сорт. Используется для приготовления крепких вин типа Херес, Мадера и Портвейн, а также столовых вин и шампанских виноматериалов.

VOSKEAT - an Armenian vintage variety used for making sherry-, Madeira-, and port-type fortified wines, as well as table wines and champagne wine materials.



84. **გალანი** მაღალმოსავლიანი სასუფრე და საღებო ვიზი. კარგად იტანს ტრანსპორტირებას.

ГАЛАН - высокоурожайный столовый и винный сорт. Используется для потребления в свежем виде. Хорошо переносит транспортировку.

GALAN - a high-yielding table and vintage grape variety; withstands transportation.

ნიაკიანი ბროლის ვიოლინო კი მეფურ საჩუქრად ითვლებოდა. სპეციალისტების აზრით, კასრში კონიაკის სპირტი 90 წელიწადი ინახება, მზა კონიაკი მინის ჭურჭელში კი - სამუდამოდ. კონიაკს საყვარელ ქალს ადარებენ. „გემოთი მწარეც არის და ტკბილიც, მძაფრიც და მსუბუქიც, რბილიც და მაგარიც... მისგან ნეტარებასაც იგრძნობ და შეიძლება გონებაც დაკარგო“. - ამბობდა კარდინალი მაზარინი. კონიაკი მეტად სასარგებლოა ჯანმრთელობისათვის. ალბათ, ამიტომაც, რომ კონიაკის პროვინციაში ბევრი დღეგრძელი ცხოვრობს. ისინი დღეთა სიმრავლეს ამ ძვრფას სასმელს უნდა უმაღლოდნენ.

- პროფესორი ჟუანე ამტკიცებს, რომ ღვინის სმის სწავლება 10 წლიდან უნდა დაიწყოს, ღვინო უნდა გახდეს ოჯახის და ერის კულტურის ნაწილი. ამისთვის კი ღვინო ოჯახში უნდა იყოს ჩვეულებრივი (მიჩვეული) პროდუქტი. ასე ხდება ისეთ გარემოცვაში, როცა მშობლები რეგულუ-რად და ზომიერად სუამენ ღვინოს.

- ომის დამთარების შემდეგ, 1946 წელს ყირიმში, სამი სახელმწიფოს ცნობილ კონფერენცია-ზე, სტალინი კონიაკ „ენისელით“ გაუმასპინძლდა კონიაკის კარგ მცოდნეს და დაფასებულს, ინგ-ლისის მაშინდელ პრემიერ-მინისტრ უინსტონ ჩერჩილს. მას ძალიან მოეწონა ქართული კონიაკი, კარგი შეფასება მისცა და გაუკვირდა, რომ საქართველოში ასეთი მაღალი ხარისხის კონიაკის წარმოება ყოფილა შესაძლებელი.

როგორც ოფიციალური დოკუმენტები მოწმობენ, სტალინი ყოველ დაბადების დღეს უგზავ-ნიდა ჩერჩილს კონიაკ „ენისელს“ ერთხელ, როცა ჩერჩილს შეუსრულდა 61 წელი, გაუგზავნა 61 ბოთლი „ენისელი“ და მიუღოცა დაბადების დღე. სტალინმა მიიღო ჩერჩილისაგან შემდეგი პასუ-ხი: დიდი მადლობა საჩუქრისათვის, მაგრამ ეწუხვარ, რომ არ შემისრულდა 100 წელი, მე დავკა-რგე 35 ბოთლი კონიაკი „ენისელი“ (დოკუმენტი ინახება მოსკოვის სამხედრო მუზეუმში).

- ლოთობა ნაკლებად იყო გავრცელებული შუა საუკუნეების ევროპაში. ფიცის დადებისას რაინდი პირობას იძლეოდა, რომ სასმელს არ მიეკარებოდა. სიმთვრალე განსაკუთრებით მას შემ-დეგ გაძლიერდა, რაც სპირტის მიღება დაიწყო. ღვინის სპირტად გამოხდა პირველად XI საუკუ-ნეში დაიწყო იტალიაში, არაყს „აკვა ვიტა“ - უკვდავების წყალი უწოდეს. მას სამედიცინო დანი-შნულებით იყენებდნენ და აფთიაქებში ყიდდნენ.

ალკოჰოლი ევროპის პირმშოა. ეს ტერმინი პირველად გამოიყენა 1849 წელს ექიმმა მ. ჰუსმა, თუმცა ადრე ის რათმუნდ ლულის მიეწერებოდა.

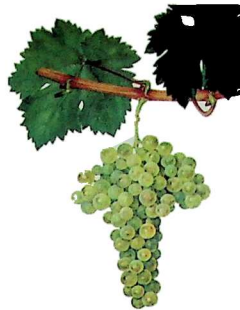
- რუსი ამპელოგრაფი პ. კენენი აღნიშნავს, რომ თემურ-ლენგს ქართლ-კახეთში ლაშრობის დროს უნახავს საუკეთესო ღვინოების სავსე მარნები. ის ხარბად დასწაფებია ამ ღვინოებს და შე-ზარხოშებულს, ქართული სასმისებით მრავალჯერ უდღეგრძელებია თავისი ძლევამოსილი ჯა-რი. ამავე დროს, ამ მაცდურ დამპყრობელს თავისი ლაშქრისათვის უბრძანებია, ძირფესვიანად მოესპო საქართველოში ვენახის, თუთის და კაკლის ნარგავები.

- იკაროსი იყო ათენელი მოქალაქე, რომელსაც დიონისემ ღვინით სავსე რუმბი აჩუქა. ამის შემდეგ მან ათენელებს (ატიკელებს) ღვინის მოყვანა და დამზადება ასწავლა. როდესაც ათენელ-მა მწყემსებმა ღვინო დალიეს და დათვრნენ, თანამოქალაქეებს ეგონათ, მოიწამლნენ და იზოცები-ანო. განრისხებულმა ატიკელებმა იკაროსი შეიპყრეს და სიკვდილით დასაჯეს. ამ ამბის გამო გა-ჯაერებულმა დიონისემ ქვეყანას ჭირი მოჰფინა და უმოწყალოდ ზოცა ადამიანები მანამ, სანამ იკაროსი დიდი პატივით შემოსეს და გმირად არ აღიარეს. ღმერთებმა ის თანავარსკვლავედად აქციეს.



85. **გამე შავი** - ფრანგული საღვინე ვიზი. გამოიყენება სუფრისა და მამასური ღვინების მოსამზადებლად.
GAME ЧЕРНЫЙ - французский винный сорт. Используется для приготовления столовых и шампанских вин.

GAMEY NOIR - a French vintage grape variety used for making table and champagne wines.



86. **გარანდმაკი** - სომხური საღვინე ვიზი. გამოიყენება სუფრისა და შემავრებული ღვინების მოსამზადებლად. გამოდგება საკონიაკე ღვინომასალებისა და ყურბის წვენის მისაღებად.

ГАРАНДМАК - армянский винный сорт. Используется для приготовления столовых и крепких вин. Пригоден для производства коньячных виноматериалов и виноградного сока.

GARANDMAK - an Armenian vintage grape variety used for making table and fortified wines, brandy wine materials and grape juice.



87. **გარმუსი** - სომხური მაღალმოსავლიანი სელექციური საღვინე ვიზი. გამოიყენება სადესერტო და სუფრის ღვინების მოსამზადებლად. გამოდგება სუფრის სადესერტო ღვინოდ.

ГАРМУС - высокоурожайный винный сорт селекции Армении. Используется для приготовления десертных и столовых вин. Пригоден также для потребления в свежем виде.

GARMUS - a high-yielding Armenia-selected vintage variety used for making dessert and table wines; may also be used as a grape for table use.



88. **გარს ლებელუ** - საღვინე ვიზი. გამოიყენება ვიზი ფურმინტთან ნარევი მაღალხარისხიანი ტოკაის ტიპის სადესერტო ღვინების მოსამზადებლად.

ГАРС ЛЕВЕЛЮ - винный сорт. Используется в смеси с сортом Фурминт для приготовления высококачественных десертных вин типа Токай.

HARS LEVELU - a vintage variety used in a blend with Furmint for making high-quality Tokay-type dessert wines.

- კომბი - ქეიფისა და ღვინის სმის ღმერთი. გამოსახებოდა მთვრალი, ლოყებდაუღაჟა მა-
მაკაცის, ზოგჯერ - ფროსოსანი ყმაწვილის სახით.

- კალიფორნიამი ცნობილია 170 წლის ვაზი, რომლის შტამბის გარშემოწერილობა 210 სმ-
ია, ტოტები 0,5 ჰა ფართობზეა განლაგებული და 100 ცენტნერი ყურძენი იკრიფება მასზე.

- გამოჩენილი ამერიკელი მეცნიერი ა. უინკლერი თავის წიგნში „მევენახეობა ამერიკაში“
იძლევა ცნობებს ორი უდიდესი ვაზის შესახებ. ერთ მათგანს 1080 მ² ფართობი უკავია. 65 წლის
ასაკში მასზე 4,5 ტონა ყურძენი მოიკრიფა. მეორე გიგანტის მოსავალმა 1893 წლისთვის 8 ტონას
მიადწია. 52 წლის ასაკში ვაზის შტამბის გარშემოწერილობა 2,75 მეტრს შეადგენდა.

- საქართველოში (სოფ. შერთული) 31 წლის ვაზის საშუალო მოსავალი შეადგენდა 700-750 კგ-ს.

- საქართველოში: საგარეჯოს რაიონში გოლიათ ვაზზე 1955 წელს მოიკრიფა 700 კგ ყურძენი.
ყურძნის მტევის წონა 2-3 კგ-ს აღწევდა.

- კალიფორნიის ძველ ქალაქ სონორაში, სადაც ჯერ კიდევ უმთავრესად ხის სახლებია, ხანძარი
გაჩნდა. ცეცხლის ალი წარმოუდგენელი სისწრაფით ვრცელდებოდა. რეზერვუარში წყალი მალე
გამოილია. ქალაქი ხანძრის სამფლობელოდ უნდა დარჩენილიყო, მაგრამ ამ დროს მეხანძრეებს აზ-
რად მოუვიდათ, სახანძრო მილი ჩაეშვათ დიდ აუზში, სადაც მაჭარა დულდა. ეს აზრი ჭკვიანური
გამოდგა. მაჭარის გაზი სწრაფად აქრობდა ალს და რამოდენიმე საათში ხანძარი ჩააქრეს.

- ესპანეთის ახლოს ნავსადგურში წითელი ღვინით დატვირთული, გასაჭირში ჩავარდნილი -
აეარიულ მდგომარეობაში მყოფი გემი „დონ-ხოზე“ ჩადგა. კაპიტანმა, გემის გადასარჩენად გან-
კარგულება გასცა, ზღვაში გადაედვარათ ორმოცი ათასი ლიტრი ძვირფასი სითხე. ადგილობრი-
ვი მეთევზეები ორ დღეს ხელით იჭერდნენ იოლად მთვრალ თევზებს.

- ლონდონში „კრისტის“ აუქციონზე გამოტანილი იყო 432 000 ბოთლი ღვინო. აუქციონზე
გაყიდული ღვინის თანხამ შეადგინა 2 309 256 ამერიკული დოლარი. სასმელებით მიღებულმა
შემოსავალმა რამდენიმეჯერ გადააჭარბა სხვა ნივთებისა და საქონლის რეალიზაციის შედეგად
მიღებულ ფულს.

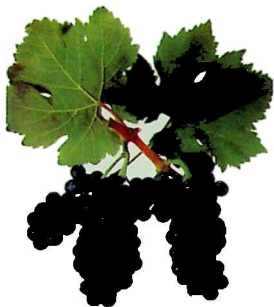
- ყველაზე შორ მანძილზე შამპანურის საცობის ტყორცნა დაფიქსირდა 1987 წლის 3 ნოემბ-
ერს ინგლისში, კენინგტონში. ბოთლიდან საცობმა თავისუფალ სივრცეში იფრინა მიწიდან 4 ფუ-
ტის სიმაღლეზე, 109 ფუტისა და 6 დიუმის სიგრძეზე.

- შედეგში, ინგლისსა და აღმოსავლეთ ევროპის ქვეყნებში ამზადებენ ალკოჰოლურ სასმე-
ლებს ნაღებზე. ამერიკასა და კანადაში სასმელების დასამზადებლად იყენებენ სიმინდის ვაჟინს,
შოტლანდიაში კი შეიმუშავეს ალკოჰოლური სასმელების ტექნოლოგია, რომლის მიხედვითაც
სასმელის ვისკის ნაღებზე დამზადება შეიძლება.

- არგონატების მითში შემონახულია კოლხეთის მეფის აიეთის ოთხი დიდებული შადრევნის
აღწერა, რომელთაც ფარავდა ზმირფოთლოვანი და ჩრდილოვანი ვაზები. ამ მხრივ საინტერესოა
გუსტავ რადეს მითითება: „მურის ციხესთან, სამხრეთით, მდებარეობს ქვებით გულმოდგინედ ამ-
ოშენებული წყარო, რომელიც ვაზის მწვანე ფოთლებითაა დაფარული“

- ქართველი ხალხისთვის ვაზი ჯერ კიდევ უძველეს ხანაში იყო არა მარტო სამეურნეო მცე-
ნარე, არამედ წყაროების, გზების, ქუჩების, და მისთანათა გასამშვენებელი საშუალებაც, რაც
თავისთავად მაღალი გემოვნების მარკენებელია.

ლევან შრუიძე, მეცნიერი



89. გიმრა - დაღესტნური საღებე ჯიშის გამოყენება სურვისა და საღებურთა ღვინოების მოსამზადებლად. ГИМРА - дагестанский винный сорт. Используется для приготовления столовых и десертных вин. GIMRA – a Dagestan vintage grape variety used for making table and dessert wines.



90. გუზალ კარა შუა აზიის საღებელი საღებურის სელექციის მაღალმოსავლიანი სასურვე ჯიშის მარცვლები გამოირჩევა კარგი საგებური თვისებებით. გამოიყენება სასურვე საღებურთა ყურნად და მაღალხარისხიანი ჯიშის მოსაღებლად. ГУЗАЛЬ КАРА - высокоурожайный столовый сорт среднеазиатской селекции. Ягоды отличаются хорошим вкусом. Используется для местного потребления в свежем виде и для получения высококачественного изюма.

GUZAL KARA – a high-yielding grape variety selected in Central Asia with high gustatory qualities intended for table use and for high-quality raisin production.



91. გულაბი დაღესტნის - დაღესტნური საღებური-სასურვე ჯიშის. აწარმოებენ ღვინომასალის სურვისა და საღებურთა ღვინოებისთვის. ადგილობრივად გამოიყენება ყურნის მოსამზადებლად, კარგად ინახება ზამთრის პერიოდში.

ГУЛАБИ ДАГЕСТАНСКИЙ - дагестанский вино-столовый сорт. Используется для приготовления вино-материалов для столовых и десертных вин. В Дагестане пригоден для производства виноградного сока и использования в свежем виде, хорошо переносит зимнее хранение.

GULABI OF DAGESTAN – a Dagestan table and vintage variety used for producing wine materials for table and dessert wines; may also be used for producing grape juice and as a grape for table use; withstands winter storage.



92. სამეშხრტო - ინსტიტუტ "მაგარაჩის" სელექციური სასურვე ჯიშის. ხასიათდება საუკეთესო საგებური თვისებებით და მუსკატის კარგი არმატით.

ДЕСЕРТНЫЙ - столовый сорт селекции Института "Магарач". Ягоды обладают прекрасными вкусовыми качествами и тонким мускатным ароматом.

DESSERTNY – a «Magarach» Institute-selected table grape variety with excellent gustatory qualities and fine muscat aroma.

„გალანტური და მამაცი“ – ასეთი ქება დაიმსახურა ლუდოიკო XV-ის არმიის ახალგაზრდა ირლანდიელმა ოფიცერმა რიჩარდ პენსიმ. იმავე ეპითეტებით ამკობდნენ იმ ფირმის კონიაკს, რომელიც რიჩარდმა 1765 წელს დაარსა. მას შემდეგ პენსების შვიდი თაობა გამოიკვალა. უცვლელი დარჩა მათი საქმიანობა და მდინარე შარანტის სანაპიროზე, ქალაქ კონიაკში მდებარე შტაბბინა, სადაც ოდესღაც რიჩარდ პენსიმ თავისი ნეგოციანტური კომპანია გახსნა.

ნამდვილი კონიაკი მხოლოდ საფრანგეთში, მხოლოდ შარანტის დეპარტამენტში, ქალაქ კონიაკის შემოგარენში მზადდება. სხვა ქალაქში დაყენებული შეიძლება კარგი იყოს, მაგრამ კონიაკი, ვერ იტყვი. „პენსის“ პროდუქციის 90% საექსპორტოა. ეს კონიაკი მსოფლიო ბაზრის 32%-ს შეადგენს. მსოფლიოში გაყიდული კონიაკის ყოველი მესამე ბოთლი „პენსის“ ემბლემითაა დამუშავებული.

1870 წელს მორის პენსიმ მეგობრისათვის შექმნა კონიაკი XO-Extra old, რომელშიც მისივე რეზერვიდან ამოღებული საუკეთესო, დეაგრებული სპირტები გამოიყენა. XO დაახლოებით 100 კონიაკის სპირტის საფუძველზე მზადდება. ზოგი მათგანი წინა საუკუნის დასაწყისშია გამოხდილი.

– კომეროსი თავის „ილიადასა“ და „ოდისეაში“ (ძვ.წ. აღ. IX საუკუნე) აღწერს, თუ ცირცა როგორ გაუმასპინძლდა ოდისეუსს კოლხური სურნელოვანი ღვინით.

– გამოჩენილი მეცნიერები: აკადემიკოსები თ.ვაგილოვი, ს. ჩოლოყაშვილი, პროფესორი ნ.ნგრელი და სხვები ვაზის წარმოშობის ძირითად კერად საქართველოს აღიარებენ.

– 1910 წელს ნეაპოლში საერთაშორისო გამოფენაზე გ. თუთბერიძის (საქართველო) მიერ დაყენებულმა ღვინომ სპეციალური სიგელი, იტალიის მეფე ვიქტორიო ემანუელ მესამის ოქროს მედალი და გამოფენის მომწყობი მთავარი კომიტეტის საპატიო ჯვრის ორდენი დაიმსახურა.

ყველაზე ძველი ღვინო

– მსოფლიოში ყველაზე ძველი ღვინო აღმოჩენილია 1980 წელს ჩინეთში სინიანის პროვინციის ქალაქ ზუნანის სამხრეთში გათხრების დროს. აქ იპოვეს ორი ბოთლი, რომლებსაც მეცნიერები ძვ.წ. 1300 წლის წინა პერიოდით ათარიღებენ.

– რომში ერთ-ერთმა არქეოლოგიურმა ექსპედიციამ აღმოაჩინა ღვინიანი დოქი, რომელზეც ეწერა, რომ მასში ჩასხმული სასმელი ძვ.წ. 102 წელს კონსულების – ლექტაციასა და მარიას დროს იყო წარმოებული.

– 1981 წელს გერმანიაში 19200 მარკად გაიყიდა 1864 წელს იოჰანესბურგში გამოშვებული ჯერჯერობით უძველესი ღვინო, რომლის ჩამოსხმის თარიღიც ზუსტად არაა დადგენილი.



93. **ДЖАНДЖАЛ КАРА** - узбекური სასურვე ჯიში. გამოიყენება სუფრის სადესერტო ყურძნად, მარინადებისა და მაღალხარისხიანი ქიშმიშის მისაღებად. გამოირჩევა კარგი ტრანსპორტირების უნარით.

ДЖАНДЖАЛ КАРА - узбекский столовый сорт. Обладает хорошей транспортабельностью. Используется в свежем виде, для приготовления маринадов и изюма высокого качества.

DJANDJAL KARA - an Uzbek grape variety intended for table use and production of quality pickles and raisin; well transportable.



94. **ДЖУРА УЗУМ** - შუა აზიის საცდელი სადესერტის სელექციის მაღალმოსავლიანი სასურვე ჯიშის გამოყენება სადესერტო ყურძნად და თოვრის სუფრის ღებობის მოსაზადებლად.

ДЖУРА УЗУМ - высокоурожайный столовый сорт селекции Среднеазиатской опытной станции. Используется в свежем виде и для приготовления белых столовых вин.

DJURA UZUM - a high-yielding table grape variety selected by a Central Asian experimental station used as a dessert and for making white table wines.



95. **ЖЕМЧУТ САБАБ** - მეტად ადრეული მომწიფების სასურვე ჯიშის. გამოყვანილია უნგრეთში. მარცვლები გამოირჩევა სასიამოვნო გემოთი და მუსკატის არომატით.

ЖЕМЧУТ САБА - столовый сорт очень раннего созревания. Выведен в Венгрии. Ягоды отличаются приятным вкусом и мускатным ароматом.

PERLE DE CSABA - A Hungary-selected early ripening table grape variety with pleasant taste and muscat aroma.



96. **ЗВАРТНОЦ** - სომხეთის სელექციის მაღალმოსავლიანი სასურვე ჯიშის. გამოიყენება სუფრის სადესერტო ყურძნად. კარგად ინახება ზამთარში.

ЗВАРТНОЦ - высокоурожайный столовый сорт селекции Армении. Используется в свежем виде, хорошо переносит зимнее хранение.

ZVARTNOTS - a high-yielding Armenia-selected grape variety intended for table use; with good winter storability.

1985 წლის 5 დეკემბერს ლონდონის „კრისტის“ აუქციონზე ამერიკელმა კრისტოფერ ფორბსმა 105 ათას გირვანქა სტერლინგად შეიძინა 1788 წელს გამოშვებული ფრანგული ღვინო „შატო ლაფიტი“. ღვინის ასეთი სიძვირე გამოწვეული იყო იმით, რომ მისი ბოთლის ეტიკეტზე გამოთქმული გახლდათ ამერიკის მესამე პრეზიდენტის - თომას ჯეფერსონის ინიციალები. ზუსტად ერთი წლის შემდეგ ლონდონში იმავე აუქციონზე ისევე თომას ჯეფერსონის ინიციალებით 36.900 ფრანგულ ფრანკად გაიყიდა 1784 წელს გამოშვებული ერთი ბოთლი ფრანგული თეთრი ღვინო „შატო ლიკემი“ მისი მფლობელი გახდა იორდანიელი იადუ შიბლაკუ.

1987 წლის 26 ივნისს საფრანგეთის ქალაქ ბორდოში გამართულ ღვინის მსოფლიო გამოფენაზე ფირმა „კრისტინი“ გასაყიდად გამოიტანა 1784 წელს ჩამოსხმული ფრანგული ღვინო „შატო მარგი“, ისევე და ისევე თომას ჯეფერსონის ინიციალებით. იგი 180.000 ფრანგულ ფრანკად შეიძინეს. მაგრამ მისი ისტორია ამით როდი დამთავრდა. 1989 წელს ეს ბოთლი გამოფენილი იყო ნიუ-იორკის ერთ-ერთ რესტორანში და შემთხვევით გატყდა. რესტორნის თანამშრომლები იძულებული გახდნენ ნოხიდან გადაერეცხათ ალბათ ყველაზე „ძვირად ღირებული ლაქა“.

ამ ათიოდე წლის წინათ ლონდონში ერთმა შეძლებულმა კოლექციონერმა ერთ ბოთლ ვისკი „სპრინგბენკ 1919“-ში 6.500 გირვანქა სტერლინგი გადაიხადა.

სადლეგრძელობის კონკურსი

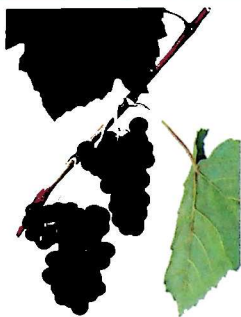
ინგლისის დედაქალაქ ლონდონში დღემდე არსებობს საზოგადოება, რომლის წევრები არიან უცნაური და საინტერესო სადლეგრძელობის წარმომტკმელნი. ისინი ყოველწლიურად აწყობენ ე.წ. სადლეგრძელობის კონკურსს. ვინც საგანგებოდ გაშილ სუფრაზე საუკეთესო სადლეგრძელ-ოს იტყვის, საზეიმო ვითარებაში ჯილდოდება. როგორც ამბობენ, ეს ჯილდო საკმაოდ სოლიდურ თანხას ან ძვირად ღირებულ საჩუქარს წარმოადგენს.

- ღვინის ყველაზე ხალხმრავალი დეგუსტაცია, რომელიც ოდესმე ჩატარებულა, დათარიღებულია 1990 წ. 17 ივლისით. ამ დღეს აშშ-ს, კალიფორნიის შტატის ქალაქ სან-ფრანცისკოში ღვინის ინსტიტუტის მიერ სისტემურ „სენტ-ფრენსისის“ დარბაზში დაჯამდა 3 ათასი ბოთლი, რომლის დასხმას ემსახურებოდა 125 ადამიანი და 90 კაცი ხსნიდა საცობებს.

ყოფილი საბჭოთა კავშირის ქვეყნებიდან ყველაზე დიდი რაოდენობით ღვინოების კოლექცია ინახება ყირიმში. მეღვინეობის გაერთიანება „მასანდრას“ სარდაფებში. აქ ყველა ასაკისა და სხვადასხვა ქვეყნების 800 ათას ბოთლამდე ინახება. კოლექციის შეგროვება დაიწყო რუსმა მეღვინემ თავადმა ლ.ს. გოლიცინმა.

მედიკალიზაცია დიდი ღვინის კასრი

ყველაზე დიდ ღვინის კასრად ითვლება 1751 წელს გერმანიაში ქალაქ ჰაიდელბერგში, ფრიდ-რიხსბაუს სარდაფში დამზადებული „ჰაიდელბერგ ტანად“ წოდებული კასრი. მისი მოცულობა შეადგენს 1855 ჰექტოლიტრს (185500 ლ).



97. **იზაბელა** - ამერიკული სასურერ-სადღენე ვიზი. კერძენი ხასადღეს თვისებური გემითი და არიმატიი. გამოიყენება სურერის სადესერტო ურმადა, შვამერებული და სადესერტო ღვინობის მისადღეს.

ИЗАБЕЛЛА - американский столово-вишный сорт. Ягоды обладают характерным вкусом и ароматом. Используется в свежем виде и для приготовления столовых крепких и десертных вин.

ISABELLA - an American table and vintage grape variety with specific taste and aroma intended for table use and for making table fortified and dessert wines.



98. **ირჩაი ოლივერი** სასურერ-სადღენე ვიზი. მეტად აღრეული მიმწიფების. გამოყვანილია უნგრეთში. გამოიყენება სურერის ურმადა, სადესერტო და შვამერებული ღვინობისა და კერძის წველის მისადღეს.

ИРЧАИ ОЛИВЕР - столово-вишный сорт очень раннего созревания. Выведен в Венгрии. Используется в свежем виде, для получения десертных и крепких вин, а также виноградного сока.

IRCHAI OLIVER - an early ripening table and vintage grape variety selected in Hungary and intended for table use, as well as for making dessert and fortified wines and grape juice.



99. **იტალია** სასურერ ვიზი. გამოყვანილია იტალიაში. კერძენი გამოირჩევა მაღალი საგემოენი თვისებებითი და მუსკატის არიმატიი. გამოიყენება სადესერტო ურმადა.

ИТАЛИЯ - столовый сорт. Получен в Италии. Ягоды отличаются высокими вкусовыми качествами и мускатным ароматом. Используется в свежем виде.

ITALIA - an Italian table grape variety with high gustatory qualities intended for table use.



100. **იჩკიმარი** უზბეკური სასურერ ვიზი. გამოიყენება სურერის სადესერტო ურმადა, მარინადებისა და კომპოტების მისამადღესად.

ИЧКИМАР - узбекский столовый сорт. Используется в свежем виде, а также для приготовления маринадов и компотов.

ICHKIMAR - an Uzbek table grape variety intended for table use and for production of pickles and compotes.

ყველაზე ძველი კასრი დათარიღებულია 1715 წლით. იგი დღემდე გამოიყენება ფირმაში „გი-უგელი და ვაჟიშვილები“, რომელიც დაარსდა გერმანიაში, ზემო რაინში 1639 წელს. დღეს ამ ფირმას განაგებს ოჯახის მეთოთხმეტე თაობა.

ყველაზე დიდი ღვინის სარდაფი

ყველაზე დიდი ღვინის სარდაფი მსოფლიოში ეკუთვნის სამხრეთ აფრიკის ქალაქ კეიპტაუნთან არსებულ ცნობილ კოოპერატივ - „კოოპერატივ ვინიბოურერ ფერაინგუნგ“-ს. სარდაფის ფართობია 10 ჰა, მასში ერთდროულად ეტევა 136 მლ. ლიტრი ღვინო.

აფრიკის ფირმა „ქაინგას“ მფლობელობაში არსებულ ღვინის სარდაფებს უკავიათ 1,6 ჰა, მასში მოთავსებულია 37 ათასი კასრი საერთო ტევადობით 1,83 მლ გალონი ღვინო (1 გალონი - 3,75 ლიტრი). სარდაფი მდებარეობს კალიფორნიის შტატის ალმადენის და პალისტერეს მევენახეობის რაიონში.

ზოგიერთი ძველის სიგარო

საქართველო - ვაზი, გერმანია - მუხა, პოლანდია - ტიტა, ჩინეთი - იორდასალამი, ეგვიპტე - პაპირუსი, კანადა - ნეკერჩხალი, იაპონია - ქრიზანთემა, საბერძნეთი - დაფნა.

- 1988 წლის 11 ოქტომბერს დანიის დედაქალაქ კოპენჰაგენში დაამზადეს მსოფლიოში ყველაზე დიდი ბოთლი, რომლის ტევადობა იყო 33 ლიტრი (მასში მოთავსებული იყო 1985 წლის მოსავლის ფრანგული ღვინო „შატო ლია როზ მარეშალი“). ამავე წლის იანვარში ნორვეგიის გემ „სოვერინ ოფ დი სი“-ზე გამართულ წვეულებაზე შედგა ფირმა „ტაიკერის“ მიერ შამპანური ღვინისთვის დამზადებული ბოთლის პრეზენტაცია. იქ წარმოდგენილი ჭურჭლის მოცულობამ 26 ლიტრი შეადგინა.

- მსოფლიოში ალკოჰოლიანი სასმელებისათვის განკუთვნილი ყველაზე პატარა ბოთლი მზადდება შოტლანდიის ვისკის ქარხანაში. ერთი ბოთლი ვისკი „უაიტ ჰარისი“ 1,3 მილილიტრი ტევადობისაა.

- XVII საუკუნის ბოლოს, როდესაც მოძებნილი იქნა შუშხუნა ღვინისაგან ნახშირმჟავა გაზის დაუკარგავად ლექის გამოცლის უბრალო, მაგრამ ფრიად მნიშვნელოვანი ხერხი, აღნიშნული სახის ღვინოები (შამპანური) იძენენ სასაქონლო თვისებებს და ფართო გზას იკაფავენ.

ამ გამოგონების ავტორი ყოფილა ჰოვილერის მონასტრის მთავარი მელვინე, ფრანგი ბერი პერინონი, რომელიც 1670-1715 წლებში თივლებოდა ჰოვილერის სარდაფის გამგედ შამპანში. უნდა აღინიშნოს, რომ როგორც შამპანურის, ისე კონიაკის წარმოებაში აქტიური წვლილი მიუძღვით ბერებს, რაც სიმბოლურად ღვთიურ სასმელად ხდის მათ.

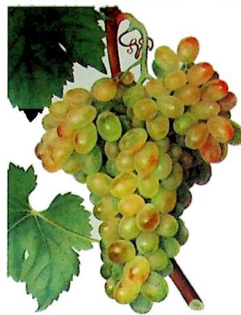
- ლეგენდის თანახმად, შამპანურის კლასიკური ბოკალი, რომელიც ბევრს სანაყინო ლარნაკი ჰგონია, შექმნილია საფრანგეთის დედოფალს მარია-ანტუანეტას მკერდის ფორმის მიხედვით.



101. კაბერნე სოვინიონი ფრანგული საღებავი ჯიშის ზომიერ კლიმატურ რაიონებში გამოიყენება სუფრის ღვინოსა და მამსაურის მაღალხარისხიანი ღვინოსაღებვის მოსამზადებლად, შედარებით თბილ კლიმატურ რაიონებში – შემაგრებული და საღებავი ღვინოს ღვინოსაღებლად.

КАБЕРНЕ-СОВИНЬОН - французский винный сорт. В районах с умеренным климатом используется для приготовления столовых вин и высококачественных шампанских виноматериалов, в районах с более теплым климатом - виноматериалов для крепких и десертных вин.

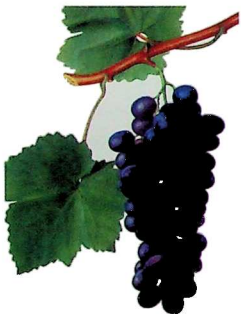
CABERNET SAUVIGNON - a French vintage grape variety used for making table wines and high-quality champagne in regions with a moderate climate and for making wine materials for fortified and dessert wines in regions with a warm climate.



102. კარაბურნუ აღმოსავლური წარმოშობის მაღალი ღირსების სასუფრე ჯიშის გამოიყენება დასაკონსერვებლად, კარგად ინახება ზამთარში და იტანს ტრანსპორტირებას.

КАРАБУРНУ - столовый сорт восточного происхождения высокого достоинства. Используется для потребления в свежем виде и консервирования. Хорошо переносит зимнее хранение и транспортировку.

KARABURNU - a high-quality table grape variety of Oriental origin intended for table use and canning; withstands winter storage and transportation.



103. კარა ყალტაკი შუა აზიური სასუფრე ჯიშის გამოიყენება საღებავი ყურძნად და გასაშრობად. გამოირჩევა კარგი ტრანსპორტირების უნარით.

КАРА КАЛТАК - среднеазиатский столовый сорт. Кроме потребления в свежем виде, используется для сушки. Отличается хорошей транспортабельностью.

KARA KALTAK - a Central Asian grape variety intended for table use and drying; withstands transportation.



104. კარა უზუმ აშხაბადური თურქმენული სასუფრე-საღებავი ჯიშის გამოიყენება სუფრის საღებავი ყურძნად, საღებავი და შემაგრებული ღვინოს საწარმოებლად.

КАРА УЗУМ АШХАБАДСКИЙ - туркменский столово-винный сорт. Используется в свежем виде и для производства десертных и крепких вин.

KARA UZUM OF ASHKHABAD - a Turkmen table and vintage grape variety intended for table use and for making dessert and fortified wines.

ეს ქალბატონი საფრანგეთში XVIII საუკუნის ბოლოს ცხოვრობდა. მან მიატოვა სამშობლო და მამა, ავსტრიის იმპერატორი ფრანცი, რათა ცოლად გაჰყოლოდა ლუდოვიკო XVI-ს. მარია-ანტუანეტა მშვიდი ხასიათით არ გამოირჩეოდა და სამეფო კარის ტრადიციების თანახმად, ინტრიგებს ხლართავდა, არც მიჯნურებს იკლებდა. იგი განსაკუთრებით მკაფიოდ წარმოჩნდა საფრანგეთის რევოლუციის დაწყების შემდეგ. სწორედ მარია-ანტუანეტა გახდა კონტრრევოლუციური შეთქმულებისა და ინტერვენციის სულისჩამდგმელი, რის გამოც საკადრისი მიეზღო: 1793 წელს 38 წლის დედოფალმა სიცოცხლე ემთხვეა დაასრულა.

ჩვენამდე მოაღწია მარია-ანტუანეტას ცხოვრების არაერთმა ფაქტმა. ზუსტადაა ცნობილი, რომ მარია გასართობად საარაკო თანხებს ხარჯავდა, საფრანგეთის ბიუჯეტს წყალი შეუყენა, რის გამოც მას „ქალბატონი დეფიციტი“ შეარქვეს. ხოლო მინისტრებმა – ტრიუვომ და ნერკერნმა, რომლებმაც მოინდომეს ანცი დედოფლის შეჩერება და ფინანსური რეფორმების გატარება, კინაღამ ადგილები და თავები დაკარგეს.

სამაგიეროდ, დედოფლის შემწეობით ქვეყანაში აღორძინდა მეღვინეობა. განსაკუთრებული პოპულარობით სარგებლობდა შედარებით ახალი ცქრიალა ღვინო – შამპანური, რომელიც ლხინში მდინარესავეთ მოედინებოდა.

ერთ-ერთი ასეთი თავშეუკავებელი ლხინის შემდეგ ვიღაცამ მოისაზრა – შეექმნათ შამპანურისათვის საგანგებო სასმისი. ახალი სასმისის საფუძვლად გამოიყენეს დედოფლის მკერდი, რომლისგანაც ზედმიწევნით ზუსტი ასლი გადაიღეს და ნატიფი ფეხიც დაუმატეს.

იმ დღიდან შამპანურის სმა ახალი, ორიგინალური სასმისით დაიწყო.

– ჯერ კიდევ IV საუკუნეში ალქიმისტები ღვინის გამოხდის შედეგად აწარმოებდნენ ალკოჰოლიან პროდუქტებს, რომელსაც „ცეცხლოვან წყალს“ უწოდებდნენ, რადგანაც ალკოჰოლის ცეცხლზე დასხმა ალის წარმოშობას უწყობს ხელს...

– „1888 წელს ქართველმა ქიმიკოსმა, დოქტორმა დავით სარაჯიშვილმა პირველმა შექმნა კონიაკის მარანი ქ. თბილისში. კონიაკის წარმოება მანვე მოაწყო სომხეთში, ბესარაბიასა და, ბოლოს, ბაქოში. მის მიერ დამზადებულმა კონიაკებმა და ლიქიორებმა სწრაფად გაითქვა სახელი რუსეთში და მოიპოვა მრავალი ჯილდო საერთაშორისო კონკურსებსა და გამოფენებზე.

– „სრულ უაზრობად მიგვაჩნია ვიფიქროთ, რომ ღვინო რაც უფრო ძველია, მით უფრო კარგია, ღვინოც ისევე ემორჩილება ბუნების ყველა კანონს, როგორც ადამიანი ან ყველაფერი ამ ქვეყნად, ეს იქნება ცხოველი, მცენარე თუ სხვა – თავიდან ნელა ვითარდება, განსაზღვრული დროის შემდეგ მიაღწევს მაქსიმუმს ხარისხში, არომატსა და ფერშიც; ამ მდგომარეობაში არის გარკვეულ ხანს, შემდეგ კი თანდათან კარგავს თავის თვისებებს და კედება. ეს ძირითადი სტადიები ახასიათებს ყველა ღვინოს. მათი სხვა, ინდივიდუალური მახასიათებლები კი დამოკიდებულია მრავალ მიზეზსა და გარემოებაზე. შეიძლება ასი წლის ასაკის ღვინო გამოუსადეგარი იყოს, და კარგავს ყველაფერს, რაც შინაგანად გააჩნდა საუკეთესო. ხოლო მისგან რჩება მხოლოდ ამღვრეული ლექი, რომელიც ისე დაძველდა, რომ უნდა გადაიდგაროს. ამის შესახებ თავისი აზრი შესანიშნავად გამოხატა ცნობილმა ფრანგმა მწერალმა მალ ვაღამ: „არ გასულელდეთ ისე, რომ თქვენმა ღვინომ იმ ასაკს გადააჭარბოს, როცა ბრწყინვალე თვისებებს თანდათან კარგავს. დალიეთ, შესეით თუ ის კარგია, კიდრე თავის სინატიფეს და სიმკერეს დაკარგავდეს, გახსოვდეთ, რომ ღვინო არსებობს მხოლოდ იმიტომ, რომ დაილიოს და გაგახალისოს.“



105. **კარმირ კახანა** - სომხური სასუფრე ჯიშ. გამოიყენება სუფრის სადესერტო ყურძნად და დასაკონსერვებლად. კარგად ინახება ზამთარში.

КАРМИР КАХАНИ - армянский столовый сорт. Используется в свежем виде и для консервирования. Хорошо переносит зимнее хранение.

KARMIR KAKHANI - an Armenian grape variety intended for table use and canning; winter storable.



106. **კატალონი ზამთრის** ესპანური სასუფრე ჯიშ. გამოიყენება სუფრის სადესერტო ყურძნად და დასაკონსერვებლად. კარგად იტანს ტრანსპორტირებას.

КАТАЛОН ЗИМНИЙ - испанский столовый сорт. Используется в свежем виде и для консервирования. Хорошо переносит транспортировку.

CATALON D'HIVER - a Spanish grape variety intended for table use and canning; well transportable.



107. **კატა-კურგან** - შუაზოური სასუფრე ჯიშ. გამოიყენება სუფრის სადესერტო ყურძნად და მაღალი ხარისხის ჯემის მისაღებად.

КАТТА-КУРГАН - среднеазиатский столовый сорт. Используется в свежем виде и для приготовления изюма высокого качества.

KATTA-KURGAN - a Central Asian grape variety intended for table use and for quality raisin production.



108. **კახეტი** - სომხური საღებო ჯიშ. გამოიყენება სუფრის ღვინოების მოსამზადებლად, ყურძნის წვენის მისაღებად, შემაკრებული და სადესერტო ღვინოებისა და კონიაკების ღვინოსაღებად.

КАХЕТ - армянский винный сорт. Используется для приготовления столовых вин, виноградного сока, виноградно-алкогольных напитков для крепких и десертных вин и коньяков.

KAHET - an Armenian vintage grape variety used for making table wines, grape juice, and wine materials for fortified and dessert wines and brandies.

- სოფელ ქვემო ბოდბეში (საქართველო) ლადო აბულაშვილის ეზოში არსებული გიგანტური ეზი 134 წლისაა. 30-40 წლის წინათ, 1950 წლამდე არ ყოფილა შემთხვევა, რომ 1,5 ტონაზე ნაკლები მოეკრიფათ მასზე. ეზის შტამბის გარშემოწერილობაა 1,17 მ. მას ამჟამადაც 130 მ² ფართობი უკავია და 500 კგ-ზე მეტ ყურძენს იძლევა.

- ძველ სპარსეთში ეზი დიდად პატივცემული იყო და, ამის გარდა, წარმოადგენდა ძლიერების სიმბოლოს. სპარსეთში მეფის სასთუმალის ქვეშ მუდამ ინახებოდა 5 ათასი ტალანტი ოქრო, მის ფეხებთან კი 3 ათასი ტალანტი ვერცხლი, გვერდით იდო ბაჯადლო ოქროსაგან გაკეთებული ეზის ფოთოლი ძვირფასი ქვებისაგან ნაკეთი მტენით. ეს სამკაული იყო მოსაგონარი მეფე კიროსის პაპის - ასტიაგის სიზმარისა, რომელსაც დაეისიზმრა, რომ მისი ქალიშვილის საწოლიდან აღმოცენდა ეზი, რომელმაც თავისი ჩრდილით დაფარა მთელი აზია. ეს სიზმარი შემდგომ ნამდვილ ამბად იქცა. კიროსმა თავი ისახელა მრავალი ქვეყნის დაპყრობით. მის სამხედრო წარმატებებს მიაწერდნენ ეზისადმი მფარველობას, რომელმაც მეფეს მისცა ძლევამოსილება.

- ღვინო (არაბული ლევენდა). როცა ნოემ ეზი დარგო, - ამბობენ არაბნი, მივიდა ეშმაკი და ეზის ძირი ფარშავანგის სისხლით მორწყო. ეზმა ყლორტები რომ გამოისახა, მოსარწყავად ეშმაკმა მაიმუნის სისხლი მიიტანა. ეზი მტენებით დაიხუნძლა - ეშმაკმა ლომის სისხლით მორწყაო. ბოლოს მტენები დამწიფდა - ეშმაკმა მოსარწყავად ღორის სისხლი მიიტანა.

არაბნივე დასძენენ, რომ ღვინოს ოთხი თვისება აქვს: პირველ ჭიქაზე კაცი აჭიკჭიკდება, კვეხნას იწყებს და ფარშევანგივით ამპარტყანობს, პირველს ჭიქები რომ მოემატება, მსმელი შეზარხოშდება, ამოძრავდება და მაიმუნივით ცმუკვას იწყებს, დალევს კიდევ - მძაფრდება, როგორც ლომი, კიდევ რომ გადაჰკრავს - ძირს იშვლართება და ღორსავით მიეძინება.

- არაყი (თათრული თქმულება). არაყი შედგება სამი საწამლაისაგან. ესენია: ღორბლი აქლემის პირიდან (ეგ არის მიზეზი, რომ მთვრალები კბილებს აკრატუნებენ); ცოფიანი ძაღლის თვალი (იმიტომ არის, რომ მთვრალებს თვალი ამღვრეული აქვთ); სპილოს ტვინი (ეგ არის მიზეზი, რომ მთვრალები სპილოებივით ძირს ეცემიან ხოლმე დასაძინებლად). არაყი მოიგონა ჩინგის ხანმა, მანამდე ქვეყანაზე აღძმანმა არ იცოდა, თუ რა იყო იგი, ჩინგის ხანის სასახლეში ზოგი ბოძი წითლად იყო შეღებილი. ერთხელ მთვრალმა ჩინგის ხანმა წითლად შეღებილი ბოძი მიიღო თავის საკუთარ ცოლად, რადგან მისი ცოლი წითელ კაბებს იცვამდა ხოლმე. მოეზვია წითელ ბოძს და კოცნა დაუწყო. მეორე დღეს ეგ ამბავი მეფეს მოახსენეს. მას ძალიან შერცხვა და თქვა: ეგ სწორედ საწამლაი ყოფილა, მეფეს თუ ასე დაემართა, მის ქვეშევრდომებს რაღა დაემართებათო! და ამის შემდეგ აკრძალა თავის სახელმწიფოში არაყი, მაგრამ მისი ხიკედლის შემდეგ მაინც დაიწყეს არყის სმა და იმიტომ არის ქვეყნიერებაზე ამდენი უბედურება!

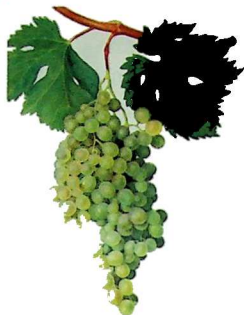
ლოთოების წინააღმდეგ ბრძოლა

- თურმე ღვინის სმის წინააღმდეგ სტოკოლმის გაზეთებში ერთი ახირებული ამბავი წერია. მეფე ოსკარს თავის დაბადების დღეს გაუგზავნია, სტოკოლმის ციხის ჯარისათვის რამდენიმე ბოთლი პუნში საჩუქრად. ბოთლების წაღება დაუვალეზივით ერთი უნტერ-ოფიცრისათვის, რომელსაც უარი უთქვამს წაღებაზე იმ მოსაზრებით, რომ ღვინო მავნებელია, რადგან კაცს ათრობსო და მეც ღვინის სმის წინააღმდეგი საზოგადოების წევრი ვარო. რა თქმა უნდა, ასეთი პასუხისათ-



109. **კეფესია** ყირიმული საღებო ვიზი. გამოიყენება მაღალი ხარისხის საღებო ღვინოების მისაღებად.

КЕФЕСИЯ - крымский винный сорт. Используется для приготовления десертных вин высокого качества. **KEFESIA** - a Crimean vintage grape variety used for making high-quality dessert wines.



110. **კიზილ საპაკი** თურქმენული სასურველ-საღებო ვიზი. შედარებით კარგი იტანს მარილიან ნიადაგს და გვალვას. გამოიყენება სურვის ღვინოების მოსამზადებლად და სურვის საღებო ღვინოდ.

КИЗИЛ САПАК - туркменский столово-винный сорт. Сравнительно хорошо переносит засоленность почвы, засуху. Используется в свежем виде и для приготовления столовых вин.

KIZIL SAPAK - a Turkmen table and vintage grape variety intended for table use and for making table wines, relatively well adapted to soil salinity and droughts.



111. **კიროვბადის სუშრის** აზერბაიჯანული მაღალხარისხიანი სასურველ ვიზი. გამოიყენება სასურველ ღვინოდ. გამოდგება მორეული ტრანსპორტირებისა და ზამთარში შესანახად.

КИРОВАБАДСКИЙ СТОЛОВЫЙ - азербайджанский высококачественный столовый сорт. Используется в свежем виде, пригоден для дальних перевозок и зимнего хранения.

KIROVOBAD TABLE - an Azeri high-quality grape variety intended for table use; transportable and winter storable.



112. **კიშმიშ ბელый овальный** აღმოსავლური წარმოშობის მაღალხარისხიანი უწიპრო ვიზი. ყრბები გამოიყენება საჭმლად, სასურველ, ღვინომასალად. შეგებებული ღვინოებისა და კონიაკის საწარმოებლად. კარგი იტანს ტრანსპორტირებას.

КИШМИШ БЕЛЫЙ ОВАЛЬНЫЙ - высококачественный бессемянный сорт восточного происхождения. Используется для сушки, потребления в свежем виде, приготовления винозаготовок для крепких вин и коньяков. Хорошо переносит транспортировку.

KISHMISH WHITE OVAL - a high-quality seedless grape variety of Oriental origin intended for table use and for making fortified wines and brandies; well transportable.

ის უნტეროფიცერი დაუტუქსაეთ და ზელაზლა უბრძანებიათ ბოთლები ჯარისკაცებისათვის წაე-
ლო და თან ერთი ჯარისკაციც გაუყოლებიათ. უნტერ-ოფიცერს ხსენებული ბოთლები ზღვაში
გადაუყრია. ამის გამო სამხედრო სასამართლოში მიუციათ. ამ საქციელისთვის მიუსაჯიათ რვა
დღით დაპატიმრება და ღირსების აყრა.

- სილეზიაში (ავსტრია) ზოგიერთ სოფელში მედუქნეებს სასტიკად აქვთ აკრძალული მიპ-
ყიდონ რაიმე მაგარი სასმელი იმ ლოთებს, რომელთა სახელებიც საგანგებო სიებშია მოთავსებუ-
ლი და ყველა მედუქნეებს აქვთ დარიგებული.

- დანიელებმა საუცხოო საშუალება აღმოაჩინეს ლოთობის წინააღმდეგ საბრძოლველად...
როცა ქუჩაში მთერალ კაცს დააინახავენ, ეტლში ჩასვამენ და თავის სახლში წაიყვანენ. თუ კაცი,
ვინიცოცა, ისეა გაღელვებული მაგარი სასმელით, რომ თავ-ტანისა არა გაეგება-რა და ვერ დაუსა-
ხელებია თავისი მისამართი, მაშინ პოლიციაში მიჰყავთ. აქ მანამდე გააჩერებენ, სანამ ცოტათი
გამოფხიზლდეს, რომ შინ მიყვანა შეიძლებოდეს. ყოველივე ეს მუქთაა. წაყვან-წამოყვანის ხარჯს
იმ მიკიტანს ახდეენებენ, რომლის ღუქანშიც უკანასკნელად დააღვინეს ლოთს. თუ მიკიტანი
უარზე დადგა და ნებით არ გადაიხადა ხარჯი, აჯარიმებენ, თუ მეორეჯერაც დააჯარიმეს, დაქა-
ნსაც დაუკეტავენ.

- კანადაში ერთ-ერთ ქუჩაზე დადგეს „ლოთი ჯეკის“ ძეგლი, რომელიც ალკოჰოლის ჭარბი
მიღებისაგან 45 წლის ასაკში გარდაიცვალა. ეს არის გაფრთხილება ბახუსის გააფთრებულ მოტ-
რფიალეთათვის.

- გერმანელმა ეპისკოპოსმა იოჰან ფუგერმა სიკვდილის წინ ანდერძი დატოვა, რომ მის საფ-
ლავეში ყოველ წელს ჩაესხათ თითო კასრი ღვინო, რათა „მის სხეულს შესძლებოდა განეგრძო ამ
გემრიელი სითხის მიღება“ ამისათვის მან ქალაქს დიდი თანხა დაუტოვა.

- ინდოეთში, დასავლეთ ბენგალის შტატის ერთ-ერთ სოფელს ველური სპილოების ჯოგი
შეესია. უჩვეულოდ აგზნებულმა სპილოებმა დიდი ზარალი მიაყენეს სოფელს: დაანგრეს საცხო-
ვრებელი სახლები, დაღწეს სხვადასხვა ნაგებობა, გადათელეს პლანტაციები და ბოსტნები. იყო
მსხვერპლიც. როგორც შემდეგ გამოირკვა, სპილოები თურმე მთერალები იყვნენ. ადგილობრივი
ხელისუფლები იუწყებიან, რომ 150-ზე მეტი ველური სპილო შემთხვევით წააწყდა სპირტიანი
სასმელების საიდუმლო მიწისქვეშა საცავს.

- შოტლანდიის ერთ-ერთ სპირტ-არყის ქარხანაში ინახავენ სამოცდაათ ბატს. ბატები ფხიზ-
ლად დარაჯობენ სასაწყობო ნაგებობებს. თუ ვინმე მიუახლოვდება საწყობს, ფრინველები წარ-
მოუდგენელ ყიყინს ტეხენ. ქარხნის ხელმძღვანელობა ამტკიცებს, რომ გუშაგ ბატებს უდიდესი
უპირატესობა აქვთ - ისინი აბსოლუტური ფხიზლები არიან და სრულებითაც არ აინტერესებთ,
რა ინახება საწყობებში.

- ცნობილია, რომ გალილეი თავის გამოგონებულ თერმომეტრს ვერცხლისწყლისა და სპირტ-
ის ნაცვლად ღვინით ასვებდა. ერთ-ერთი ასეთი ხელსაწყო დიდმა იტალიელმა გაუგზავნა თავის
კოლეგას ინგლისში. ამანათში ბარათიც ჩადო, სადაც ახსნილი იყო ხელსაწყოს დანიშნულება.
გზაში ბარათი, როგორც ჩანს, დაიკარგა, ან შეიძლება ადრესატმა არ მიაქცია ყურადღება. ასე
იყო თუ ისე, რამდენიმე წლის შემდეგ გალილეიმ მიიღო მოულოდნელი პასუხი: „ღვინო მართლაც
საუცხოოა! გთხოვთ კიდევ გამოიმეზანოთ!“

- სპარტაკმა მთაზე მოსული ველური ვაზი ააჭრევინა, მისგან გრძელი კიბე დაწნეს და მისი
საშუალებით ვეზუვის კლდოვან მხარეზე დაეშენენ.



113. **ქიშმიში ვარდისფერი** - სომხური უწიპწო სასურველი ჯიშ. გამოიყენება სასურველ-სადესერტო ჯერძად და საკონდიტო.

КИШМИШ РОЗОВЫЙ - армянский бессемянный столовый сорт. Кроме потребления в свежем виде, используется также для сушки.

KISHMISH ROSE - an Armenian seedless grape variety intended for table use and drying.



114. **ქიშმიში შავი** - აღმოსავლური წარმოშობის უწიპწო ჯიშ. ნაყოფი მაღალი საგემოვნო თვისებებისაა. გამოიყენება სურვის სადესერტო ჯერძად და საკონდიტო.

КИШМИШ ЧЕРНЫЙ - бессемянный сорт восточного происхождения. Ягоды обладают высокими вкусовыми качествами. Используется в свежем виде и для сушки.

KISHMISH BLACK - a seedless grape variety of Oriental origin with high gustatory qualities; intended for table use and drying.



115. **კოკური თეთრი** - ფირფალი საღებო ჯიშ. გამოიყენება სურვის, მუშავებული და სადესერტო ღვინოების, შამპანურის ღვინომასალების და ჯერძის წველის მოსამზადებლად. გამოიყენება სურვის სადესერტო ჯერძად.

КОКУР БЕЛЫЙ - крымский винный сорт. Виноград используется для приготовления столовых, крепких и десертных вин, шампанских вино-материалов, вино-градного сока, а также для потребления в свежем виде.

KOKUR WHITE - a Crimean vintage grape variety used for making table, fortified and dessert wines, champagne wine materials and grape juice; may also be used as a dessert.



116. **კორინთა შავი** - ბერძნული უწიპწო ჯიშ. გამოიყენება კორინკის მოსამზადებლად და საკონდიტო მრეწველობაში.

КОРИНКА ЧЕРНАЯ - греческий бессемянный сорт. Используется для приготовления коринки, применяется также в кондитерской промышленности.

CORINTHE NOIR - a Greek seedless grape variety intended for producing dried currants; also to be used in confectionery industry.

- ძველი ბერძნული გადმოცემის მიხედვით, მხატვრის მიერ ნატურალისტური სიზუსტით დახატულ ბიჭსა და ყურძნით საგზე კალათს ჩიტები მიესივნენ. მხატვარს ეწეინა, ყურძენი უკეთ დამიხატავს ვიდრე ბიჭი, თორემ ჩიტებს მისი უნდა შემინებოდათო.

- ჩეხოსლოვაკიის სოფელ მიკულოვოში ინახება მსოფლიოს ერთ-ერთი ყველაზე დიდი კასრი, რომელშიც 100 000 ლიტრი ღვინო ეტევა. მისი სიგრძე 6,5 მ, ხოლო დიამეტრი 4,5 მ. კასრს აქვს 22 რკინის სალტე და თითოეული 390 კგ-ს იწონის. კასრი 3 საუკუნის წინათ დაამზადა ოსტატმა კრისტოფ შპენტმა, რასაც 250 დღე მოანდომა.

- ეგვიპტელებმა ვაზის პატარა ღმერთის - შაის ღვთაებაც კი შექმნეს. იგი, ღიონისეგან განსხვავებით, მშვიდი იყო და სიმდიდრის, სიუხვისა და კმაყოფილების ღვთაებადკ მიიჩნეოდნენ. რომაელებს კი ღვინისა და მელვინების ყველაზე მზიარული და უდარდელი ღვთაება - ბახუსი ჰყავდათ.

- ძველად ღვინოს დიდხანს ინახავდნენ. ბერძნული და რომაული ღვინო თიხის ჭურჭელში, ამფორებში 15-20 წელი მიწაში იყო ჩამარხული. კარგ ღვინოდ მხოლოდ ასეთი ითვლებოდა. ხის კასრებში ღვინის შენახვა გალებმა მოიფიქრეს, ასეთივე კასრებით ღვინო ხომალდით რომაელებს სხვა ქვეყნებში გადაჰქონდათ.

დღევანდელი ღვინოები მაშინდელისაგან ბევრად განსხვავდება, თუმცა კვლავ მელვინების ტრადიციულ ქვეყნებში იწარმოება. ცნობილია, რომ ბორდოს ღვინოები თავის დროზე წითელი კი არა, ვარდისფერი იყო, ცნობილი ბურგუნდიული ღვინო ვოლნე დღეს წითელია, მეთერამეტე საუკუნეში კი ვარდისფერი იყო. შამპანში წინასწარ არაჟინ იცოდა, ღვინო რა ფერის დადგებოდა.

- მინის ბოთლი ღვინის ხარისხის ერთ-ერთი ფაქტორია. იგი ახდენს ღვინის კონსერვაციას, ინახავს და ხელს უწყობს კეთილშობილ ხარისხში ღვინის ამაღლებას. მწვანე და ყავისფერი მინა იცავს სითხეს ულტრაიისფერი სხივებისაგან, რის გამოც შენარჩუნებულია ღვინის ფერი.

- ფრონტალური ეტიკეტი იძლევა ინფორმაციას ღვინის მოცულობის, წარმომავლობის, ალკოჰოლის შემცველობის, ღვინის ხნოვნებისა და დასახელების შესახებ.

- უკანა ეტიკეტიზე მითითებულია, რომელ კერძთანაა ეს ღვინო მისატანი, რა ჯიშის ყურძენისგანაა დამზადებული.

- ღვინის შენახვის იდეალურ ტემპერატურად ითვლება 12-14°C. პრაქტიკულად ღვინო კარგად ინახება, როგორც 6-დან 18°C-ზე, ისე 20°C-ის პირობებშიც არაფერი უზიანდება. 25°C-ზე კი ღვინო იცვლის არომატს და იძენს მოხარშული ხილის ელფერს.

- ღვინო ბოთლებში ინახება პორიზონტალურ მდგომარეობაში, რომ საცობი იყოს ნოტიო.

- კარგი ღვინის შექმნა ხელობაა, საუკეთესოსი - ხელოვნება.

- ღვინო, რომელიც 50 წელზე მეტისაა - ითვლება ძვირფასად და, შესაბამისად, მეტად ფასობს.

- ძვირფასი ღვინისათვის, თითქმის ყოველთვის ბოთლს უკეთდება თავსახური საცობი კალის ფოლგისაგან, რომელმაც 1990 წლიდან შეცვლა ტყვია. კალაც მძიმე მაგრამ ტყვიისაგან განსხვავებით არაა ტოქსიკური. პოლიეთილენის სახურავები სიცხეში, ასევე ყინვაშიც შეიძლება დასკდეს. ისინი იაფია.

კორპის საცობი, რომელიც სხვადასხვა სიგრძისაა, ნატურალურია და ძვირია, მაგრამ პასუხობს ყველა მოთხოვნას: მჭიდროდ შედის ბოთლის ყელში, დიდხანს ძლებს. ეს მასალა ძირითადად მოეწოდებათ პორტუგალიიდან, მისი პლანტაციები არის სარდინიაში, ჩრდილოეთ ამერიკაში, ესპანეთში, საფრანგეთში.



117. შპანახაის ღმლოვანი უნგრული გამოყვანილი სასურველი ჯიშის ნაყოფი გამოირჩევა მუსკატის არომატით და კარგი გემოთი. გამოიყენება სუფრის საღებავად.

КОРОЛЕВА ВИНОГРАДНИКОВ - столовый сорт. Выведен в Венгрии. Отличается мускатным ароматом и хорошим вкусом ягод. Используется для потребления в свежем виде.

QUEEN OF VINEYARDS - a Hungary-selected grape variety with muscat aroma and pleasant taste intended for table use.



118. კოსოროტოვსკი ღონური სასურველი-საღებავი ჯიშის. გამოიყენება სუფრის ღვინოებისა და ჯურის წველის მომზადებად. აგრეთვე სუფრის საღებავად.

КОСОРОТОВСКИЙ - донской столово-виновый сорт. Используется в свежем виде, а также для приготовления столовых вин и виноградного сока.

KOSOROTOVSKY - a Don table and vintage grape variety intended for table use and for making table wines and grape juice.



119. კრასნოტოპ ზოლოტოვსკი ღონური საღებავი ჯიშის. გამოიყენება სუფრის, საღებავად და ციხილანის ტიპის ცქიადა ღვინოების მომზადებად.

КРАСНОТОП ЗОЛОТОВСКИЙ - донской винный сорт. Используется для приготовления столовых, десертных и игристых вин типа Цимлянского.

KRASNOTOP ZOLOTOVSKY - a Don vintage grape variety used for making Tsimlyanski-type table, dessert and sparkling wines.



120. კუიბისევესკი კუიბისევის სელექციის მოსავლიანი სასურველი ჯიშის. გამოიყენება სუფრის ღვინოდ კარგად იტანს ტრანსპორტირებას.

КУЙБЫШЕВСКИЙ - урожайный столовый сорт селекции Куйбышевской опытной станции садоводства. Используется в свежем виде, хорошо переносит транспортировку.

KUIBYSHEVSKY - a productive table grape variety selected by Kuibyshev experimental station intended for table use; well transportable.

შეწვებული კორპის საცობი იაფია, მაგრამ ისინი არ მოიხმარება ელიტარული ღვინოების დასაცობად.

მთავარია საცობმა არ გაატაროს უმცირესი რაოდენობის ჰაერიც კი. ადრე დასაღწე ღვინოს მოკლე საცობით ზურავენ, გვიან დასაღწეს – გრძელთ (40 მმ) – ასე მცირე რაოდენობის ჟანგბადი აღწევს ღვინოში, იგი სუნთქავს და უკეთესად მწიფდება.

როცა ღვინის ღონე ბოთლის ყელში დაბლდება – ეს მასში ჟანგბადის მომატებას ნიშნავს, რაც ხელს უწყობს ღვინის დამჟავებას (დამმარებას).

– ღვინით სასმისის პირამდე შევსება უღამაზოა. ოქროს წესია დიდ სასმისში ჩაისხას მეოთხედი, პატარაში – მესამედი.

– ღვინო არც თბილი უნდა დალიოთ და არც ძალიან ცივი. ღვინო მალე თბება, ამიტომ შემოტანამდე 2°C-ით ცივი უნდა იყოს ნორმალური ტემპერატურაა 8-14°C.

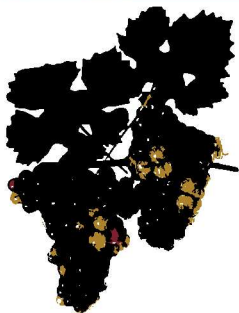
– ღვინის გრაფინის გამუქებულ ფერს აფერმკრთალებს ძმრის ესენციის ჩასხმა რამდენიმე საათით ჭურჭელში.

– ღვინის (განსაკუთრებით წითელი ღვინის) ზომიერი ხმარება ჯანმრთელობას რგებს (ღლეში 1-2 ჭიქა).

– ღვინო ინახება გრილ, ბნელ და ნოტიო ადგილზე (სარდაფში, მარანში).

– ურარტუს სახელმწიფოში ვაზის გავრცელების საინტერესო ლეგენდა მითურ მეფე შემირამის სახელთან არის დაკავშირებული.

ამ ლეგენდის მიხედვით, მეფე შემირამის სახელმწიფოში არწივს მოუტანია რამდენიმე მარცვალი. მეფემ ეს მარცვლები თავის მებაღეს გადასცა და უბრძანა, რომ ცალკე დაეთესა და განსაკუთრებული ყურადღება მიექცია, თუ რა მცენარე ამოვიდოდა მისგან. მებაღე ასეც მოიქცა. გაზაფხულზე მან ნახა, რომ იქ, სადაც ეს მარცვლები იყო დათესილი, ამოსულა რაღაც უცნობი მცენარე და მეფეს მოახსენა. მეფემ და დიდებულებმა დაავალიერეს ეს მცენარე, რომლის მსგავსი მანამდე არ ჰქონდათ ნანახი. მცენარე ლალად იზრდებოდა, რამდენიმე ხანში მან საკმაო სიმაღლეს მიაღწია, ფოთლები გაუმკვრივდა, მტევნები გამოისხა და შეიქმნა მებაღისა და სასახლის ყურადღების საგანი. შემოდგომაზე, როცა მტევნები დამსხვილდა, შეამჩნიეს, რომ ერთი მარცვალი გამსკდარიყო და მისგან დიოდა წვენი, აქედან დაასვენეს, რომ ამ მცენარის ნაყოფი დამწიფებულა და მასში მთავარი რამ სწორედ მისი წვენი უნდა იყოს. მეფემ უბრძანა მებაღეს, მოეკრიფა მთელი ნაყოფი, გამოეწურა მისგან წვენი და ცალკე ჭურჭელში შეენახა. განკარგულება შესრულებულ იქნა. რამდენიმე დღის შემდეგ მებაღემ შეამჩნია, რომ ამ სითხემ დუღილი დაიწყო. ეს დუღილი ერთხანს გრძელდებოდა, შემდეგ დაწყნარდა და სითხე გამჭვირვალე შეიქნა. ყველას სურდა. გაეგო, თუ რა ხასიათისა იყო სითხე, მაგრამ პირთან მიკარებას ვერაინ ბედავდა, ვინაიდან, ეგონათ, რომ იგი შხამიანი იყო. ამიტომ გადაწყვიტეს, პატიმრის საშუალებით გაეგოთ ამ უცნაური სითხის მოქმედება. ერთ კაცისმკვლელ ტუსაღს მისცეს სასმისი და თვალებში უყურებდნენ, რა მოუვიდოდა მას. პატიმარმა დაღუპის წინ სახე ოდნავ შეიჭმუხნა და შესვა. ცოტა ხნის შემდეგ ითხოვა მეორე სასმისი. მისცეს მეორეც. მან ეს სასმისიც სიამოვნებით დასცალა, დააღუპინეს მესამე, მალე ის გამხიარულდა და ოხუნჯობა დაიწყო. კიდევ რამდენიმე სასმისის მიღების შემდეგ კი შეამჩნიეს, რომ მისი ორგანიზმი მთლიანად მოღუნდა, ფეხები დაუმძიმდა, წამოწვა და მეორე დღემდე უგონოდ ეძინა.



121. **კუიბიშევსკი სკორსპელი** კუბიშევის სელექციის სასურვე ჯიშში გამოიყენება სუფრის საღებავად.

КУЙБЫШЕВСКИЙ СКОРОСПЕЛЫЙ - столовый сорт селекции Куйбышевской опытной станции садоводства. Используется в свежем виде.

KUIBYSHEVSKY SKOROSPELY - an early ripening grape variety selected by Kuibyshev experimental station and intended for table use.



122. **კულდჯინსკი** შუაზიური საღებო და სასურვე ჯიშში ამზადებენ სუფრის ღვინოს, სამამანურე და საკონიაკ ღვინოსადაც.

КУЛЬДЖИНСКИЙ - среднеазиатский винно-столовый сорт. Используется для приготовления столовых вин, шампанских и коньячных виномаериалов.

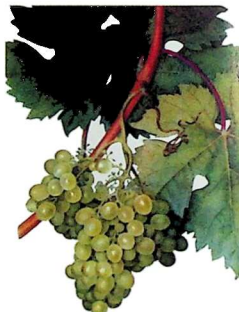
KULDJINSKY - a Central Asian table and vintage grape variety used for making table wines, champagne and brandy wine materials.



123. **ლალვარი** სიმწვრი მაღალმოსავლიანი საღებო ჯიშში გამოიყენება მსუბუქი სუფრისა და სამამანურე ღვინოსადაც მოსამზადებლად, აგრეთვე სუფრის საღებავად.

ЛАЛВАРИ - армянский высокоурожайный винный сорт. Используется для приготовления легких столовых вин и шампанских виномаериалов. Пригоден также для местного потребления в свежем виде.

LALVARI - an Armenian high-yielding vintage grape variety used for producing light table wines and champagne wine materials; also intended for table use.



124. **მადლენ ანჟევი** ფრანგული სასურვე მებტად აღრეული მომწიფების ჯიშში გამოიყენება სუფრის საღებავად.

МАДЛЕН АНЖЕВИН - французский столовый сорт очень раннего созревания. Используется в свежем виде.

MADELEINE ANGEVINE - a French early ripening grape variety for table use.

გამოღვიძების შემდეგ მას დაწვრილებით გამოჰკითხეს ამ სითხის დაღვების დროს მიღებული შეგრძნებები. ნაამბობმა მსმენელებზე სასიამოვნო შთაბეჭდილება მოახდინა.

შემირამმა გასცა განაკრგულება, გაეშენებინათ ეს მცენარე და მისი ნაყოფის წვენი შემოეღოთ მეფის სუფრაზე დასალევად. ლევენდის გადმოცემით, სწორედ აქედან დაიწყო ვაზის კულტურის გავრცელება მთელ ურურტუს ტერიტორიაზე და შემდეგ სხვა ქვეყნებშიც.

– ბიბლიაში ნახსენებია მელვინე ქალი, წარღვნის შემდეგ პერიოდში ღვინით ვაჭრობის საქმეს რომ უძღვებოდა. მან იცოდა ამ პროდუქტის ფასი.

ვაზის მეზობტზე ბერია, მაგრამ საკითხის ენციკლოპედიურ ცოდნას ამჟღავნებს – პოეტი თინათინ მღვდლიაშვილი. საინტერესო ისაა, რომ მის საზოგადოებრივ ნაწარმოებში თანაბარი მნიშვნელობა ენიჭება ქართულ ქრისტიანულ ძეგლებს, ვაზსა და ქართულ სიმღერას. ამ გატოლებაში არის ერისა და ბუნების ნიჭის გათანაბრება, ე.ი. ღვთისა და ადამიანის შემოქმედების სიმაღლეთა გაიგივება-შეფასება.

„ღვინის აღმართი“

ერთი ციკქნა ფოლორცია დედაქალაქში... აქ სარდაფი ჰქონია კარდანახელ ივანე მაჟიბეგაშვილს. მისი შეკვეთით, ფიროსმანს შეუქმნია 5 ქვევრით, 7 კასრით და მსხმოიარე ვაზით დამუშავებული მხატვრული ტილო, რომელსაც „წარაფი“ ჰქვია და აქვს წარწერა: „ღვინოს ვინ არ დაღვეს, ჩვენი ზიარებააო, ზოგჯერ ძალით გეასმევენ, ზოგჯერ კი გვენატრებაო“

განახლებულმა თბილისმა შთანთქა ძველი სირაფხანა, მაგრამ ჩანჩქეროვანი კლდის მეზობელ ქუჩას მაინც შერჩა თავისებური ეშხი და საკუთარი სახელი – ღვინის აღმართი.

ივანე ჯავახიშვილი

„ღმერთმა... ქართველ მსმელს კახური ღვინო მისცა, ესე იგი, ის საუცხოო ღვინო, რომელიც არ ათრობს, ანუ უფრო სწორედ, თავში არ აუეარდება მსმელს“.

ალ. დიუმა

ჯერ ახალგაზრდა ღვინო უნდა გაისინჯოს, მერე – ძველი.

„შეუძლებელია განვსაზღვროთ, რა ამაღლებული ქმედების ან სასწაული ბოროტმოქმედების ჩასადენად შეუძლია უბიძგოს მან (ღვინომ) ადამიანს“

შარლ ბოდლერი

.... «... И термитами опробовано» - может быть, скоро на этикетках некоторых итальянских вин рядом с выставочными медалями появятся слова: «Опробовано термитами». Дело в том, что как показали исследования итальянских энтомологов, термиты, поселившиеся в винных погребах города Анкона, нападали только на те бочки, где хранились лучшие марочные вина.

В VII-VIII веке в арабских странах научились получать из вина чистый спирт, его



125. **მაისის შავი** მოლდაური საღებო ჯიშ. გამოიყენება მაღალხარისხიანი საღებურტო ღვინოების მოსამზადებლად.

МАЙСКИЙ ЧЕРНЫЙ - молдавский винный сорт. Используется для приготовления десертных вин высокого качества.

MAISKY CHERNY (BLACK OF MAY) - a Moldavian vintage grape variety used for production of high-quality dessert wines.



126. **მალბეკი** ფრანგული საღებო ჯიშ. ამზადებენ ღვინოსაღებ სუფრის, შემავრებული და საღებურტო ღვინოებისთვის.

МАЛЬБЕК - французский винный сорт. Из винограда готовят виноматериалы для столовых, крепленых и десертных вин.

MALBEC - a French vintage variety used for production of wine materials for table, fortified and dessert wines.



127. **მარანდის შვშახინი** აზერბაიჯანული სასურვე ჯიშ. გამოიყენება სუფრის საღებურტო ღვინოებად. კარგად იტანს ტრანსპორტირებას და შენახვას ზამთარში.

МАРАНДИ ШЕМАХИНСКИЙ - азербайджанский столовый сорт. Отличается хорошей транспортабельностью ягод. Используется в свежем виде. Хорошо переносит зимнее хранение.

MARANDI OF SHEMAKHA - an Azeri grape variety for table use; well transportable and winter storable.



128. **მარსელის შავი ადრემული** ფრანგული სასურვე-საღებო ჯიშ. ადრეული მოწიფების ჯიშ. გამოიყენება სუფრის, საღებურტო ღვინოების მოსამზადებლად და საღებურტო ღვინოებად.

МАРСЕЛЬСКИЙ ЧЕРНЫЙ РАНИЙ - французский столово-винный сорт очень раннего созревания. Используется в свежем виде и для приготовления столовых и десертных вин.

NOIR PRECOCE DE MARSEILLE - a French table and vintage grape variety of very early ripening intended for table use and for making table and dessert wines.

называли «Аль кеголь», что означает «одурманивающий», подобно запаху дурманящих растений.

В греческой мифологии существуют интересные легенды, рассказывающие о том, как винограду растению присвоили название «Ампелос».

Так, в одной из них говорится о том, что юноша Ампел (сын Сатира и Нимфы), любимец Диониса (бога вина и веселья), взобравшись на дерево вяза, хотел сорвать кисть винограда, но упал с дерева и разбился насмерть. Бог Дионис поместил его душу на небо в виде новой звезды «Виндемитрикс» (Виноградник), которую можно найти на карте звездного неба в созвездии Девы. Виноградная лоза в честь погибшего Ампела стала называться «Ампелос».

По другим сказаниям, виноградная лоза возникла вследствие превращения в нее юноши Ампела. В Лондоне, в Британском музее, хранится скульптурная группа, изображающая бога Диониса с венком на голове из плюща, в коротком плаще и сандалях, левой рукой обнимающего Ампела, который наполовину превратился в виноградную лозу и протягивает Дионису гроздь винограда.

Виноград – это не только вино, шампанское... Плоды винограда, а также продукты его переработки, которые обладают ценными лечебными, вкусовыми и пищевыми качествами.

Виноград с успехом используется для лечения некоторых заболеваний (малокровие, желудочные и нервные заболевания, плеврит и т.д.).

Крупноплодные и бессемянные сорта винограда идут на приготовление изюма, коринки и кишмиша.

Большого внимания заслуживают также продукты безалкогольной переработки винограда: виноградный сок, различные безалкогольные напитки, маринованный виноград, варенье, компоты, бекмес и др.

Из винограда в Грузии готовят вкусные лакомства: чурчхелы, ткбили квери, пеламуши, варенье, мармелад... Кроме пищевых продуктов из винограда и отходов (вторичного сырья) получают технические продукты: винокаменную кислоту, винный камень, пищевой виноградный краситель, пектиновые вещества, удобрения и т.д., а также продукты для животноводства (кормовая мука, кормовые дрожжи), медикаменты (фитин, танин, калиевые и магниевые соли и т.д.), топливо из виноградных выжимок и гребней, а также строительные изделия.

Семена виноградных ягод могут быть использованы для приготовления кофе, а также из них получают ценное техническое масло.

Виноградное растение удачно совмещает ценные хозяйственные признаки с прекрасными декоративными качествами. Оно используется для украшения, жилищ, озеленения городов и сел.

- На протяжении всей истории человечества ягоды винограда всегда были любимым продуктом питания. Виноград и поныне остается в особой чести у людей.

Высокие питательные и вкусовые достоинства его определяются большой калорийностью сока, гармоничным сочетанием сахаристости и кислотности.



129. მატრასა - აზერბაიჯანული საღებავი ჯიშის. გამოიყენება მაღალხარისხიანი სუფრის ღვინოების, ყურძნის წვენისა და სადესერტო კაგორის ტიპის ღვინის მოსამზადებლად.

MATRASA - აზერბაიჯანский винный сорт. Используется для приготовления столовых вин высокого качества, виноградного сока и десертных вин типа Кагор.

MATRASA - an Azeri vintage grape variety used for making high-quality table and Cahor-type dessert wines, and grape juice.



130. მატიაშ იანოშ გამოყვანილია უნგრეთში. მაღალმოსავლიანი სასურვე ჯიშის. ყურძენი გამოირჩევა მუსკატის არომატით. გამოიყენება სუფრის ყურძნად.

МАТЯШ ЯНЮШ - высокоурожайный столовый сорт. Выведен в Венгрии. Отличается мускатным ароматом ягод. Используется для потребления в свежем виде.

MATIAS JANOS - a high-yielding grape variety selected in Hungary with muscat aroma and intended for table use.



131. მოლდავესკი - მოლდავეური სასურვე ჯიშის. გამოიყენება სუფრის სადესერტო ყურძნად და დასაკონსერვებლად. კარგად იტანს ტრანსპორტირებას.

МОЛДАВСКИЙ - молдавский столовый сорт. Отличается хорошей транспортабельностью. Используется в свежем виде и для консервирования.

MOLDAVSKY - a Moldavian table grape variety intended for table use and canning; well transportable.



132. მორასტელ - ესპანური საღებავი ჯიშის. გამოიყენება სუფრის, შებავრებული და სადესერტო ღვინოების მოსამზადებლად.

МОРАСТЕЛЬ - испанский винный сорт. Используется для приготовления столовых вин и виноматериалов для крепких и десертных вин.

MORASTEL - a Spanish vintage variety used for making table wines and wine materials for fortified and dessert wines.

Бесценная коллекция раритетов-шедевров мирового виноделия хранится в АО «Саване-первый винзавод».

Энотека начиналась так.

В начале последнего десятилетия XIX века удельным ведомством Российской империи было принято решение о строительстве в Тифлисе винзавода. Министром государственного двора и уделов был в то время будущий наместник Кавказа граф Илларион Иванович Воронцов-Дашков. Уже в этой должности он интересовался Грузией, разрабатывал проекты реформ, которые могли бы развить ее экономику. Естественно, что производство высококачественных грузинских вин граф считал делом весьма перспективным.

Подготовить проект винзавода в столице Грузии поручили архитектору Озерову. Он окончил Сорбонну по специальности “Строительство винных погребов и предприятий”

Озеров создал оригинальный прекрасный проект, по которому в 1894 году и началось возведение на Вере винзавода. Работы были завершены в 1896 году. Первую продукцию предприятие выдало в 1897 году. Это были великолепные грузинские вина – «Мукузани», «Напарсули», «Циндали»...

Архитектор Озеров в буквальном смысле этого слова выпестовал свое детище, вложил в него душу. В заводских подвалах созданы все условия для долговременного хранения вин. Именно это обстоятельство послужило поводом создания на предприятии уникальной энотеки. В получении ее фондов участвовали такие знаменитые виноделы, как Г. Гоголь-Яновский, А. Егоров, В. Канделаки, Г. Мгалоблишвили.

За короткий срок на заводе была создана мощная база для научных исследований в области виноделия. В 1910 году завод посетил князь Голицын, основатель крымского виноделия. Осмотрев хранилище вин, он написал, что заводская энотека прекрасна. Князь дал высокую оценку грузинским винам. Особенно он отметил «Саперави» урожая 1891 года, который, по его мнению, не уступало лучшим французским аналогам.

В настоящее время в подвалах предприятия хранится 50 тысяч бутылок вина 1600 наименований.

Среди раритетов-французские вина-«Шато-Лафит» и «Шато-Марго», изготовленные в XVIII-XIX веках, 200-летние венгерские ликеры, 100-летнее вино «Мухранули», 300-летняя русская антихолерная водка, уникальные напитки винной библиотеки из Ликанского дворца Романовых, к примеру «Циндали» 1873 года и «Телиани», выработанное из винограда сорта «Каберне» в 1911 году.

КОНЬЯК НАПОЛЕОН

Вот такая история. В 1812 году французы в спешном порядке покидали Москву. Передовым русским отрядам досталось немало трофеев. В оставленной Наполеоном московской Ставке в руки воинов попал ящик с коньяком. Было известно, что французский император постоянно возил с собой во время военных походов коньяк, приготовленный из винограда его



133. მსხალი სომხური საღებო და სასურველი ჯიშის. გამოიყენება სურვის ღვინოების, საკონიაკ ღვინომასალები. სურვის წველის მოსამზადებლად და სურვის კურნადა. კარგად ინახება ზამთარში.

МСХАЛИ - армянский винно-столовый сорт. Используется для приготовления столовых вин и коньячных виноматериалов и виноградного сока. Пригоден также для употребления в свежем виде и зимнего хранения.

MSKHALI - an Armenian table and vintage grape variety used for making table wines, brandy wine materials and grape juice; also intended for table use and winter storage.



134. მურვედრი ესპანური საღებო ჯიშის. გამოიყენება სურვისა და შემგებრელი ღვინოების მოსამზადებლად.

МУРВЕДР - испанский винный сорт. Используется для приготовления столовых вин и виноматериалов для крепких вин.

MOURVEDRE - a Spanish vintage variety used for making table wines and wine materials for fortified wines.



135. მუსკატი ალექსანდრიული აღმოსავლური წარმოშობის მაღალმოსავლიანი სასურველი და საჭიმო ჯიშის. გამოიყენება სურვის საღებო ღვინოების, დასაკონსერვებლად და ჯიშის სწრაფობისთვის.

МУСКАТ АЛЕКСАНДРИЙСКИЙ - высококачественный столовый и изюмный сорт восточного происхождения. Используется в свежем виде, для консервирования и производства изюма.

MUSCAT OF ALEXANDRIA - a high-quality table and raisin grape variety of Oriental origin intended for table use, canning and raisin production.



136. მუსკატი თეთრი მაღალი ღვინოების საღებო ჯიშის. გამოიყენება განსაკუთრებით მაღალი ხარისხის საღებო ღვინოების, საღებო ღვინოების მოსამზადებლად, ხასიათდება ნაზი მუსკატის არომატით. გამოიყენება სურვისა და ნახევრადკვრილი ღვინოების, სამამანურ ღვინომასალების და სურვის წველის სწრაფობისთვის.

МУСКАТ БЕЛЫЙ - высокоценный винный сорт. Используется для приготовления исключительно высокого качества десертных ликерных вин, обладающих тонким мускатным ароматом, а также столовых и полусладких вин, шампанских виноматериалов и виноградного сока.

MUSCAT BLANC - a high-quality vintage variety used for making top-quality dessert liqueur wines with a fine muscat aroma, as well as table and semisweet wines, champagne wine materials and grape juice.

собственных плантаций и хранящийся в его собственных погребах. По этой причине коньяк, обнаруженный в Московском Кремле, как выдающийся трофей был отправлен на царский двор.

Две бутылки наполеоновского коньяка уже Николай II, в знак особой милости преподнес Воронцову-Дашкову. В свою очередь граф подарил коньяк Тифлисскому винозаводу в день его открытия.

Здесь бутылка наполеоновского коньяка хранится по сей день. Несколько лет назад коньяком великого француза заинтересовались представители всемирно известного аукциона «Сотби». Они предложили выставить коньяк и некоторые другие раритеты заводского хранилища на аукционные торги. Предложение было заманчивое, однако руководство предприятия все же отказалось от него - решено сохранить коньяк Наполеона для будущих поколений.

ВИНА СТАЛИНА

Иосиф Виссарионович был большим любителем и ценителем грузинских вин. Особенно он отличал «Хванчкару» и «Циннандали». К винам других стран Сталин относился с вежливым уважением. А зарубежных напитков, которые презентовали государственные, политические и общественные деятели различных стран за период его руководства Советским Союзом, в сталинском погребе скопилось немало. По своей сути здесь сформировалась весьма оригинальная коллекция вин.

После смерти Сталина эти вина некоторое время хранились в Москве, на его даче в Кунцево, а затем были переправлены в Тбилиси на Первый винозавод. Сталинская коллекция существенно пополнила и обогатила энотеку предприятия.

СЕКРЕТЫ ДОЛГОЛЕТИЯ

Вино, как и человек, проходит различные стадии жизни-рождается, созревает и умирает. В подвалах хранилища Первого винозавода созданы все условия для долгой жизни.

Все раритеты энотеки – живые вина.

На предприятии строго соблюдается технология их хранения.

Каждые двадцать лет вина энотики откупориваются для обязательной замены пробок. В это же время микроскопические дозы содержимого бутылок берутся для анализов, которые должны подтвердить: продолжает ли вино жить? В подавляющем большинстве случаев ответ положительный.

-Ведь энотека бесценна, она – достояние национальной культуры Грузии, отсюда и высокая ответственность за ее состояние.

Энотека пользуется широкой популярностью. Ею интересуются не только ученые, специалисты, но и множество простых людей. На заводе, который уже разменял второе столетие, есть что показать и о чем рассказать.



137. მუსკატი უნგრული სასურველი ჯიშის. გარდა სუფრის სადესერტო ყურძნად მოხმარებისა, გამოიყენება სადესერტო ღვინოების, სამამანურე ღვინომასალებისა და ყურძნის წვენის მისაღებად.

МУСКАТ ВЕНГЕРСКИЙ - столовый сорт. Кроме потребления в свежем виде, используется для приготовления десертных вин, шампанских виноматериалов и виноградного сока.

MUSCAT OF HUNGARY - a table grape variety intended for table use, as well as for making dessert wines, champagne wine materials and grape juice.



138. მუსკატი შირა შუა აზიის საცდელი სადგურის სელექციის მაღალმოსავლიანი საღვინე ჯიშის. გამოიყენება მაღალხარისხიანი სადესერტო, ნახი მუსკატის არიშატის მკონე ღვინოების მოსამზადებლად.

МУСКАТ ВИРА - высокоурожайный винный сорт селекции Среднеазиатской опытной станции. Используется для приготовления высококачественных десертных вин, обладающих тонким мускатным ароматом.

MUSCAT VIRA - a high-yielding vintage variety selected by Central Asian experimental station used for making high-quality dessert wines with a fine muscat aroma.



139. მუსკატი კამბურგული მაღალხარისხიანი სასურველი ჯიშის. გამოიყენება სუფრის ყურძნად, მურაბების, კომპოტებისა და ყურძნის წვენის მისაღებად. გამოდგება სასილამდო სამუშაოებისთვის.

МУСКАТ ГАМБУРГСКИЙ - высококачественный столовый сорт. Используется в свежем виде, для приготовления варенья, компотов и виноградного сока. Представляет ценность для селекционной работы.

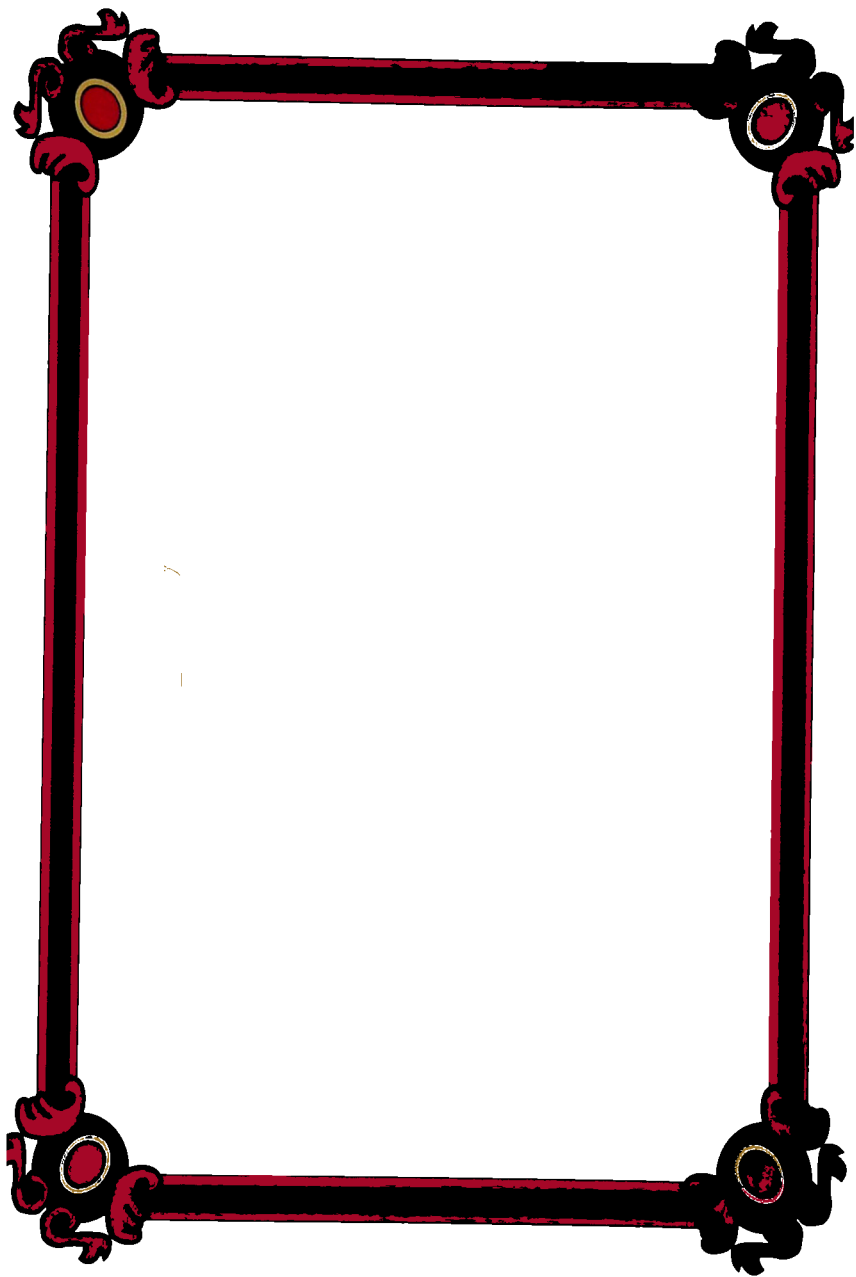
MUSCAT OF HAMBURG - a high-quality table grape variety intended for table use, production of jams, compotes and grape juice; is of selection value.



140. მუსკატი ოტონელი ფრანგული საღვინე და სასურველი ჯიშის. გამოიყენება სადესერტო ღვინოების მოსამზადებლად და სუფრის სადესერტო ყურძნად.

МУСКАТ ОТТОНЕЛЬ - французский вино-столовый сорт. Используется в свежем виде и для приготовления десертных вин.

MUSCAT OTTONEL - a French table and vintage grape variety intended for table use and for making dessert wines.





141. მუსკატი პარდისუმი მადლი ღირსების საღებე ჯიშ. გამოიყენება მადლი ხარისხის საღებეტო ღვინოების მოსამზადებლად.

МУСКАТ РОЗОВЫЙ - винный сорт высокого достоинства. Используется для приготовления десертных вин высокого качества.

MUSCAT ROSE - a high-quality vintage variety used for making quality dessert wines.



142. მუსკატი უზბეკისტანის შუა აზიის საცდელი საფურის სელექციის, მაღალმოსავლიანი სასუფრე ჯიშ. ყურძენი ხასიათდება მადლი საგემოვნო თვისებებით. გამოიყენება სუფრის საღებეტო ყურძნად და საჭმლინად.

МУСКАТ УЗБЕКИСТАНСКИЙ - высокоурожайный столовый сорт селекции Среднеазиатской опытной станции. Ягоды обладают высокими вкусовыми качествами. Используется в свежем виде и для приготовления и сока.

MUSCAT OF UZBEKISTAN - a high-yielding table grape variety selected by Central Asian experimental station with high gustatory qualities intended for table use and for production of raisin.



143. მუსკატი შავი საღებე ჯიშ. გამოიყენება მეტად მადლი ხარისხის საღებეტო ღვინის მოსამზადებლად.

МУСКАТ ЧЕРНЫЙ - винный сорт. Используется для приготовления десертного вина весьма высокого качества.

MUSCAT NOIR - a vintage variety used for making a high-quality dessert wine.



144. მიულერ ტურგაუ - გერმანიაში გამოყვანილი მაღალმოსავლიანი საღებე ჯიშ. გამოიყენება სუფრის ღვინოების და ყურძნის წველის მოსამზადებლად.

МИЮЛЕР ТУРГАУ - высокоурожайный винный сорт. Выявлен в Германии. Используется для приготовления столовых вин и виноградного сока.

MULLER THURGAU - a high-yielding vintage variety selected in Germany used for making table wines and grape juice.

თავი 5

ბრძანული გაგონათმშავები

- ისე არავინ უყვარს ეშმაკს, როგორც მემთვრალე, რადგან ისე არავინ ემორჩილება მის ნებ-ას, როგორც ლოთი.

- რასაც არ იკადრებს ფხიზელი, იმას იკადრებს მთვრალი.

წმინდა ტიმონ ზაღონელი

- ქალიშვილების მიერ შეგულიანებული ლოთი ღვინით დათვრა და ეშმაკმა ადვილად დასცა იგი მრუშობით.

წმინდა ისიდორე აპლუსნიელი

- სიმთვრალე ყველა სამარცხვინო საქმის დედა, ავხორცობის და უბიწოების დამღუპველია.

ნეტარი ანგუსტინე

- როდესაც მთვრალის საქციელს ღვინო წარმართავს, იგი აულაგმავ ცხენს ეშვავსება.

- მემთვრალე, გონიერ ადამიანთა საზოგადოებაში ცხოვრების ღირსი არაა; უმჯობესი იქნე-ბოდა, იგი ცხოველებს შორის მოეთავსებინათ და ადამიანთა საზოგადოებიდან გაეძევებინათ.

- კვამლი ფუტკრებს აფრთხოვს, ღვინოს უზომო გამოყენება კი - სულიერ ნიჭებს განგვაშო-რებს.

- მემთვრალე ჯოჯოხეთის გარდა, არაფრისთვის გამოდგება.

- უზომოდ ღვინოს კი არა, თუ შესაძლებელია, წყალსაც ნუ გამოიყენებ.

- მთვრალ ადამიანს წესიერ სახლშიც არ უშვებენ, არამცთუ ცათა სასუფეველში.

წმინდა ბასილი დიდო

პიჯლია

I. ძველი აღთქმა

ღვინოში ნუ ივაჟკაცებ, რადგან ღვინოს ბევრი დაუღუპავს;

- ფოლადის სიმტკიცეს ქურა გამოცდის, ქედმაღალთა გულებს ღვინო - ჩხუბში;

- კაცთა სიცოცხლისთვის ღვინო საჭიროა, თუ კი მას ზომიერად შესვამენ;

- რა არის სიცოცხლე ღვინის გარეშე? ის ზომ კაცთა სასიხარულოდ შეიქმნა;

- გულის სიხარული და სულის შეებაა ზომიერად და დროის შესაფერისად შესვული ღვინო;

- სულის სიმწარეა ბევრი ღვინის სმა შფოთსა და ჩხუბში;

- სიმთვრალე აშმაგებს ბრიყვს თავის საზიანოდ, ართმევს ძალას და ჭრილობებს აყენებს;

- როგორც ბეჭედი სმარაგდისა ოქროს ბუდეში, ასევე მუსიკის ჰანგია ტკბილი, ღვინის სმისას.

- გაუმადლარი ნუ იქნები განცხრომაში და საჭმელ-სასმელს ნუ დაეხარბები.

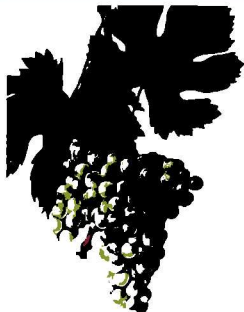
სიბრძნე ზირაქისა, თავი ოცდაგმთერთმეტე



145. **მუსკადელი** - ფრანგული საღვინე ჯიშის გამოყენება სუფრის, საღვსტრო ღვინოების, ყურძნის წვენის, შემკვრელი საღვსტრო ღვინოებისა და ზერების მოსამზადებლად.

MUSCADELLE - французский винный сорт. Используется для приготовления столовых и десертных вин, виноградного сока, виноматериалов для крепких вин и Хереса.

MUSCADELLE - a French vintage variety used for making table and dessert wines, grape juice, and wine materials for fortified wines and sherry.



146. **ნარმა** - დაღესტნური მაღალმოსავლიანი საღვინე და სასუფრე ჯიშის. ყურძენი გამოიყენება სუფრის ღვინოების, ყურძნის წვენის, კონიაკის, შამპანურის, შემკვრელი საღვსტრო ღვინოების ღვინომასალების მოსამზადებლად და სუფრის საღვსტრო ყურძნად.

NARMA - дагестанский высокоурожайный винный и столовый сорт. Используется в свежем виде для приготовления столовых вин, виноградного сока, виноматериалов для коньяка, шампанского, крепких и десертных вин.

NARMA - a Dagestan high-yielding vintage and table variety intended for table use and for making table wines, wine materials for brandy, champagne, fortified and dessert wines.



147. **ნაროდნო** (სახალხო) - ინსტიტუტ "მაგარაჩის" სელექციის მეტად ადრეული მოშენიების სასუფრე ჯიშის. გამოირჩევა მეტად მაღალი მოსავლიანობით და კარგი საგემოვნო თვისებებით. გამოიყენება სუფრის ყურძნად.

НАРОДНЫЙ - столовый сорт очень раннего созревания селекции института "Магарач". Отличается очень высокой урожайностью и хорошими вкусовыми качествами. Используется для потребления в свежем виде.

NARODNY (POPULAR) - a table variety of very early ripening selected by "Magarach" research institute; distinguished by high productivity and good gustatory qualities; intended for table use.



148. **ნეობურგერი** - ავსტრიული საღვინე ჯიშის. გამოიყენება სუფრის ღვინოებისა, საკონიაკე ღვინომასალების მოსამზადებლად და სასუფრე ყურძნად.

НЕЙБУРГЕР - австрийский винный сорт. Используется для приготовления столовых вин и коньячных виноматериалов. Пригоден также для потребления в свежем виде.

NEUBURGER - an Austrian vintage variety used for making table wines and brandy wine materials; also used as a grape for table use.

2. ახალი აღთქმა

- მოვიდა ძე კაცისა, კიდეც ჭაშს და კიდეც სვაშს, და ამბობენ: აჰა, კაცი მჭამელი და ღვინის მსმელი, მეზავთა და ცოდვილთა მეგობარი და გამართლდა სიბრძნე მისი შეილებისაგან.
- „და იწყო ნოე კაცმან საქმედ ქუეყანისა, და დაასხა ვენახი და ღვინო მისგან და დაითრო...“

სახარება მათესი

ძველი ღვინის არც ერთი მსმელი არ ისურვებს მაშინვე ახალს, რადგანაც იტყვის: ძველი სჯობსო.

სახარება ლუკასი

- ამიერიდან მარტო წყალს ნუ კი სვამ, არამედ ცოტა-ცოტა ღვინოც იგემე; ეს მოუხდება შენს სტომაქსა და ესოდენ ხშირ სნეულებას.

პირველი ტიმოთეს მიმართ

- უთხრეს ხეებმა ვაჟს: მოდი, შენ იმეფე ჩვენზე.
- ვაჟმა უთხრა: დაეთმო ჩემი წვენი ღმერთთათვის და კაცთათვის შევების მომგვრელი და ხეებს გადაეყვე?

სებასტიანე

- ღვინოს შხამიც მოაქვს და თაფლიც, მონობაც და თავისუფლებაც. ღვინის ფასი არ იცის მან, ვინც მას წყალივით სვამს.

კაპიტუმი

- ნოეს მიერ ახლად დარგულ ვაჟს მიეპარა ეშმაკი და მორწყა ის ცხერის, ლომის, მაიმუნისა და ღორის სისხლით. ამიტომ არისო, ფიქრობენ ძველი ბერძნები, რომ ღვინის სმის დროს ადამიანი ჯერ ბატკანივით უწყინარია, მერე ლომივით უღმობელი, შემდეგ მაიმუნივით ოინბაზი და ბოლოს ღორივით უგუნური.

ბერძნული გადმოცემა

- სმის დროს ჯერ ადამიანი სვამს ღვინოს, შემდეგ ღვინო სვამს ღვინოს და ბოლოს ღვინო სვამს ადამიანს.

იაკონური თქმულება

- ვინც აზროვნებს, ის არ სვამს და ვინც სვამს. ის არ აზროვნებს.

ბერძნული თქმულება

- სასაცილო და სატირალაი ჯოჯოხეთში იწოდებოდა იმისთვის, რომ შენ ყლაპავდი თხლეს...

პოეტი



149. **ბობრავა** შუაზღუდური ჯიშის, ერთ-ერთი საუკეთესო მსოფლიოს სასურვე ყურძნის ჯიშია შირის. გამოიყენება სუფრის სადესერტო ყურძნად, საჭმელად, სუფრის ღვინოებისა და საკონიაკე ღვინომასალების მოსამზადებლად, კარგად იტანს ტრანსპორტირებას.

НИМРАНГ - среднеазиатский сорт, один из лучших среди мировых столовых сортов. Используется в свежем виде, для приготовления ишма, столовых вин и коньячных виноматериалов. Отличается высокой транспортной устойчивостью.

NIMRANG - a Central Asian grape variety, one of the best world table grapes intended for table use, production of raisin, table wines and brandy wine materials; highly transportable.



150. **ბუხურის მსხვილი** თურქმენული სასურვე ჯიშის. გამოიყენება სუფრის სადესერტო ყურძნად, მარინადისა და ჯიშის მოსამზადებლად.

НУХУРСКИЙ КРУПНЫЙ - туркменский столовый сорт. Кроме потребления в свежем виде, используется для приготовления маринадов и ишма.

BIG-SIZE NUKHUR - a Turkmen table grape variety intended for table use and production of pickles and raisin.



151. **ოქტაბრსკი** შუა აზიის საცდელი სადგურის სელექციის მაღალმოსავლიანი სასურვე ჯიშის. გამოიყენება სუფრის ყურძნად და ზამთარი შენახვად.

ОКТЯБРЬСКИЙ - высокоурожайный столовый сорт селекции Среднеазиатской опытной станции. Используется в свежем виде. Пригоден для зимнего хранения.

OKTYABRSKY - a high-yielding table grape variety selected by Central Asian experimental station intended for table use and winter storage.



152. **პარკენტ** - უზბეკური სასურვე-საღვინე ჯიშის. გამოიყენება სუფრის სადესერტო, მშამურებული ღვინოების, შამპანურის, კონიაკის საწარმოებლად და სუფრის ყურძნად.

ПАРКЕНТ - узбекский столово-вишневый сорт. Используется для приготовления столовых и десертных крепких вин, производства шампанского и коньяка, а также в свежем виде.

PARKENT - an Uzbek table and vintage variety intended for table use and for production of table and dessert fortified wines, champagne and brandy.

- სწორედ ვაზისადმი დიდმა სიყვარულმა და პატივისცემამ შექმნა თითქმის ყველა ხალხში მრავალი ლეგენდა და თქმულება.

- ძველი ბერძნული თქმულებით, არსებობდა მევენახეობა-მეღვინეობისა და ღვინის ღმერთი - დიონისე, რომელსაც რომაელები ბახუსს ან „კახას“ უწოდებდნენ. ეგვიპტელები კი ამ ღვთაების ფუნქციას ოზირისს მიაწერდნენ. ბერძნული მითური გადმოცემით, მსოფლიოში ვაზის უმცირესი ნერგი პირველად დიონისემ იპოვა და თავის სამშობლოში გადასატანად მოათავსა ჩიტის ძვალში, მაგრამ ვაზის ნერგს სწრაფად დაუწყია ზრდა და იქ ველარ დატეულა. დიონისეს მოუძებნია უფრო დიდი, ღობის ძვალი, მაგრამ ცოტა ხნის შემდეგ ნერგი ამ ძვლიდანაც გამოსულა. მაშინ დიონისეს ის ვირის ძვალში მოუთავსებია და ასე ჩაუტანია თავის სამშობლოში - ნაქოსში.

სწორედ ვაზის ნერგის ასეთი წარმოშობის ისტორიის გამოა, რომ ღვინის მსმელები ღობეებით ღრიალებენ და ბოლოს ვირივით უგუნურ ცხოველებს ემსგავსებიანო.

- „ვაზი - სიცოცხლის, სიღამაზის, ტრფობის, სიმღერის, ბარაქიანობის, სიმრთელისა და უძლეველობის, ყოველივე ციურისა და მიწიერების ერთიანობის მარადიული სიმბოლოა...“

ბრიგოლ ჯანსოთელი, აკადემიკოსი

- „ვაზი საქართველოს ფლორის მშვენიეა, ქართველი კაცის მაღლი და სიამაყეა, ამიტომ წარმართულ ღვთაებრივ სალოცაეთა სიმბოლიკაში ვაზს პირველი ადგილი ეკავა“

ბიძი პლიპაშა, ისტორიკოსი

- Вино является постоянным доказательством того: что Господь любит нас и любит видеть нас счастливыми.

БЕНЖАМЕН ФРАНКЛИН

- «Наука создавать редкие вина – искусство и люди, овладевшие этим мастерством, конечно, поэты».

Писатель П.А.ПАВЛЕНКО

- «...Пил и восхищался... В вине больше всего солнца. Да здравствуют люди, которые умеют делать вино и через него вносить солнечную силу в души людей».

М.ГОРЬКИЙ

- «Химической симфонией» назвал вино знаменитых американских винодел.

Профессор ЭМИРИН

- Существует какая-то трудно определяемая эстетическая ассоциация между тем или другим вином и формами и цветом бокала!!

Профессор Н.Н.ПРОСТОСЕРДОВ



153. პერმომაისკი შუა აზიის საცდელი სადგურის სელექციის საღვინე ჯიშში გამოიყენება მაღალხარისხიანი მუქი შეფერილობის საღვსებო ღვინოების მისაღებად.

ПЕРВОМАЙСКИЙ - винный сорт селекции Среднеазиатской опытной станции. Используется для получения высококачественных густоокрашенных десертных вин.

PERVOMAYSKY - a vintage variety selected by Central Asian experimental station for making high-quality high-colored dessert wines.



154. პინო გრუზი ფრანგული საღვინე ჯიშში გამოიყენება სამამანურე ღვინომასაღების, სუფრის, შებენი და საღვსებო ღვინოების საწარმოებლად.

ПИНО СЕРЫЙ - французский винный сорт. Используется для производства шампанских виноматериалов, столовых вин и виноматериалов для крепких вин.

PINO GRIS - a French vintage variety used for making champagne wine materials, table wines and wine materials for fortified wines.



155. პინო შავი ფრანგული საღვინე ჯიშში ერთი საუკეთესო ჯიშია მაღალხარისხიანი სამამანურე ღვინოებისა და სუფრის ღვინოების მისაღებად.

ПИНО ЧЕРНЫЙ - французский винный сорт. Один из лучших сортов для приготовления шампанских виноматериалов высокого качества и столовых вин.

PINO NOIR - a French vintage variety, one of the best varieties for making high-quality champagne wine materials and table wines.



156. პლავაი მოლდავეური უხვმოსავლიანი საღვინე ჯიშში აზნაღებენ სუფრის ღვინოს, ღვინომასაღებს შებენი და კონიაკისთვის და ჯერძის წვენს.

ПЛАВАЙ - молдавский высокоурожайный винный сорт. Из этого винограда приготавливают столовые вина, виноматериалы для крепких вин и коньяков, виноградный сок.

PLAVAI - a Moldavian high-yielding vintage variety used for making table wines, wine materials for fortified wines and brandies, and grape juice.

1. Никогда не пей вино: если у тебя пустой желудок.
2. Не кушай сладости перед употреблением вина.
3. Обращай внимание на температуру различных сортов вина.
4. Пей вино аккуратно, медленно.
5. Пей вино маленькими глотками, чтобы получить удовольствие от букета вина.
6. Благородные вина пьются только в натуральном виде.
7. Держи норму при употреблении вина.
8. Вино более вкусно, если закусишь.
9. Люби вино, но будь сильнее его.
10. Всегда найди время думать о том, сколько пота, сколько тяжелых работ в одном бокале вина.

- ღოთობა ნებაყოფილობითი სიგიჟეა.

სენეკა

- ზომაზე მეტად ნასვამი კაცი არც საიდუმლოს ინახავს და არც დაპირებას ასრულებს.

მიხეილ დე სერვანტესი

- არაყი თეთრია, მაგრამ ცხვირს აწითლებს და სახელს აშავებს.

ანტონ ჩეხოვი

- „მე, განა ძალმიძს დაგივიწყო, მშვენიერად სუფრის...“

პირგილიუსი. „გეორგიკა“

სულისტვის სახარებალო რჩევები

(წიგნიდან „სულიერი მღელა“)

- ღვინო კი არ შეიძულო, არამედ სიმთვრალე.
- ღვინო კი არაა დამნაშავე, არამედ ის, ვინც მას უზომოდ იღებს.
- ღვინო ღვთიურია, ღოთობა - ეშმაკეული.
- თუ ოდესმე ადამიანი ეშმაკის ძალაუფლებაშია, ყველაზე მეტად ეს სიმთვრალის დროს ხდება.
- თრობაა აკრძალული და არა ღვინის სმა.
- ღვინო კი არაა ცუდი, არამედ მისი ბოროტად გამოყენება.

წმინდა იოანე ოძროკირი



157. პლეჩისტიკი დონური საღებო ჯიშე. გამოიყენება წითელი ცქიალა და საღებო ჯიშის დასამზადებლად.

ПЛЕЧИСТИК - донской винный сорт. Используется для приготовления красных и розовых и десертных вин.
PLECHISTIK - a Don vintage variety used for making red sparkling and dessert wines.



158. პიშაშა (გამარჯება) შუა აზიის საცდელი საღებოს სელექციის მაღალმოსავლიანი სასურველი ჯიშე. გამოიყენება საღებო ჯიშის და საცქიალა დასამზადებლად.

ПОБЕДА - высокоурожайный столовый сорт селекции Среднеазиатской опытной станции. Используется в свежем виде и для приготовления изюма. Обладает хорошей транспортабельностью.

POBEDA (VICTORY) - a high-yielding table variety selected by Central Asian experimental station intended for table use and for making raisin; well transportable.



159. პოზდნი ვირა შუა აზიის საცდელი საღებოს სელექციის მაღალმოსავლიანი სასურველი ჯიშე. გამოიყენება სუფრის ჯიშის, კარგად იტანს ტრანსპორტირებას.

ПОЗДНИЙ ВИРА - высокоурожайный столовый сорт селекции Среднеазиатской опытной станции. Используется в свежем виде, хорошо переносит транспортировку.

LATE VIRA - a high-yielding table grape variety selected by Central Asian experimental station, intended for table use, well transportable.



160. პორტუგიზერი სასურველ-საღებო ჯიშე. ძირითადად გამოიყენება სუფრის ჯიშის, აგრეთვე სუფრის ჯიშის მოსამზადებლად.

ПОРТУГИЗЕР - столово-винный сорт. Используется главным образом в свежем виде, а также для приготовления столовых вин.

PORTUGIEZER - a table and vintage variety intended mainly for table use, also for making table wines.

- ქსენოფონტეს ერთ-ერთ თავის თხზულებაში აღწერილი აქვს მისი თანამედროვე მდიდარი ათენელის წვეულება, რომელსაც ფილოსოფოსი სოკრატეც დასწრებია და, სხვათაშორის, ღვინის სმის შესახებ შემდეგი უთქვამს: „ღიახ, ხალხო, სმა მეც მსიამოვნებს! იმიტომ, რომ ღვინო ძალას კმატებს სულს. თუ მანდრაგორა - ჯადო-ბალახი ადამიანს ძილსა ჰგერის, ღვინო ავიწყებს მას ჭირს-ვარაშ და აღვიძებს ადამიანებში სიხარულს ისევე, როგორც ზეთი ცეცხლის ალსა. მე ვგონებ, ადამიანს ქეიფში ისევე ემართება, როგორც ზორბლის თავთავს ყანაში. მასაც, თუ ღმერთმა ნამეტანი ბევრი დასაღვეი მისცა, აღარ შეუძლია პირდაპირ ღვინო და ველარც სიო შეძლებს მის ნიავებას, ხოლო თუ იმდენს დაღვეს, რომ ეს მას არას დაამძიმებს, მაშინ ის მძლავრად იწყებს მალა ზრდას და ნაყოფსაც გამოიღებს. აგრეთვე, თუ ჩვენ ნამეტანი ბევრი დავისხით, ჩვენი სხეული და გონება თანასწორობიდან გამოვა, და მაშინ არათუ საუბარი, თავისუფლად სუნთქვაც კი აღარ შეგვეძლება. ხოლო თუ მსახურები ხშირად „ჩაგვიწყებენ“ პატარა ფიალებში, მაშინ ღვინო ჩვენ თავის უხეში დაძაღვით ვეღარ დაგვათრობს და მხოლოდ ნელი დაყოლებით მხიარულ გუნებაზე დაგვაყენებს.“

სოკრატე

- ნუ გადაჰყები ღოთობასა და ქეიფს, რათა... არ ამხილო თავი ისეთი, რაც არის, და არა ისეთი, როგორიც ჩანს.

პითაგორი

- ღოთობა უგნურებაში ვარჯიშია.
- არავინ უნდა გადააჭარბოს ზომას, არც ჭამასა და არც სმაში.

პითაგორა

პირველ ჭიქას, ჩვეულებრივ, სვამენ ჯანმრთელობის სადღეგრძელოს, მეორეს - სიამოვნებისთვის, მესამეს - თავხედობის, უკანასკნელს კი - უჭკუობის გამო.

ანაზარსინი

- „კონიაცს, ჩემო მეგობარო, მზერით უნდა მივაღერო“,
- „მერე უნდა შეისუნთქო“.
- „მერე?“
- „მერე მოწიწებით, მოუსმელად უნდა დადგა მაგიდაზე“.
- „მერე?“
- „მერე დიდხანს ილაპარაკო მასზე“

შარლ ტალმირანის და შოზეშე ფუშეს დიალოგი.

- მეღვინეობა... მარჯვე ხალხის ხელში შეიძლება ერის კეთილდღეობის დაუშრეტელ წყაროდ იქცეს.

იაკობ გოგებაშვილი



161. პუხლიაკოვსკის დონური სასურერ-სალენე ვიზი. კარგი საგემოვნო თვისებებით, გამოიყენება სუფრის სადღესტრო კერძად, სუფრის და შამპანური ღვინოების, კურბის წველისა და მარილის დასამზადებლად. კარგად იტანს ტრანსპორტირებას.

ПУХЛЯКОВСКИЙ - донской столово-вишневый сорт. Обладает хорошими вкусовыми качествами, устойчив к транспортировке. Используется в свежем виде, для приготовления столовых вин, шампанских винома-териялов, виноградного сока и маринадов.

PUKHLIAKOVSKI - a Don table and vintage grape variety intended for table use and for production of table wines, champagne wine materials, grape juice and pickles.



162. რაფფი 30რა (ადრული ვირა) შუა აზიის საცდელი სადგურის სელექციის სასურერ ვიზი. გამოიყენება სუფრის კერძად.

РАННИЙ ВИРА - столовый сорт селекции Среднеазиатской опытной станции. Используется для потребления в свежем виде.

EARLY VIRA - a table variety selected by Central Asian experimental station intended for table use.



163. რაფფი შამპარაჩა (ადრული მაგარაჩა) - ინსტიტუტ "მაგარაჩის" სელექციის მეტად ადრული მომწიფების სასურერ ვიზი. გამოიყენება სუფრის კერძად.

РАННИЙ МАГАРАЧА - столовый сорт очень раннего созревания селекции института "Магарач". Используется в свежем виде в местах выращивания.

EARLY MAGARACHA - a table variety of very early ripening selected by the "Magarach" research institute intended for table use.



164. რასმი ტაჯიკური სასურერ-სალენე ვიზი. გამოიყენება სუფრის კერძად და სუფრისა და შამპანური ღვინოების მისამზადებლად.

РАСМИ - таджикский столово-вишневый сорт. Используется в свежем виде на месте и для приготовления столовых вин и шампанских винома-териялов.

RASMI - a Tadjik table and vintage variety intended for table use and for making table wines and champagne wine materials.

- ღვინო მოხუცების რძეა. როგორც ბავშვი ვერ გაძლებს ურძედ, ისე მოხუცი - უღვინოდ.

კლათონი

- ღვინო - ქრისტიანულ ტრადიციაში სიცოცხლის მომნიჭებელი ღმერთის სისხლია, ხოლო ბიბლიური სიცოცხლის ხედ ქართულმა ვაზი აღიქვა.

- „ესვამდი და აღფრთოვანებული ვიყავი, ღვინოში ყველაზე მეტი მზეა. გაუმარჯოს ზალსს, რომელმაც იცის ღვინის დაყენება და მისი მეშვეობით მზის ენერგია შეაქვს ადამიანის სულში“.

მაქსიმ ბოროძი - საქართველოში წარმოთქმული სიტყვა

- „ღვინო ჯავრს იყრის ლოთებზე“

ლემნარდო და პინჩი

- „ყურძნისა და ღვინის ქვეყანაში ლოთები ბევრად ნაკლებია, ვიდრე უვენახო და უვაზო ქვეყანაში“

ბერკენი

- „სპირტი დიდებული საშუალებაა მოდუნების, ის კლავს გაუბედაობას, ბადებს სითამამეს და ოცნებას“

ბიტ კემლი, „მოგონება მთვრალ ცხოვრებაზე“

- „ჩვენებურ გლეხკაცს ვენახი... მარტო გამორჩენის წყაროდ კი არა მიაჩნია, არამედ იმ წმინდა აუზადაც, სადაც მის მამა-პაპას თავისი ოფლი მოუდგნია და მიუბარებია საშვილიშვილოდ“.

- „ჩვენებური (ქართული) ღვინო მართალი ღვინოა; რომ ჩვენს ღვინოში არ არის რა, გარდა ყურძნის წვენი... რომ ჩვენში ღვინო საყოველთაო სახმარი სასმელია: დიდი და პატარა, ღარიბი და მდიდარი, ჩვეულია ღვინის სმას...“

- „აქაური გლეხკაცი (ქართველი) შეჰხარის ვენახს ჯერ, როგორც თავისთავად ძვირად ღირებულს ქონებას და მეორე, როგორც მამა-პაპის ნაშრომ-ნაღვანის სახსოვარს და ნაშთსა. ეს ქონებრივი და ზნეობრივი ღირსება ვენახისა, ერთად შეერთებული, უეჭველია, კარგად უნდა ზემოქმედებდეს აქაურ გლეხკაცობის ავკარგიანობაზე, მისის ხორცისა და სულის მოძრაობაზე“.

ილია ჭავჭავაძე

- ალკოჰოლის, ე.ი. - სპირტისა და არყის რეგულარული მომხმარებელი მოწყენილია, გულღვა-რძლიანია, მიდრეკილია ჩხუბისა და უსიამოვნო სიტუაციის შექმნისკენ, სჩადის სხვადასხვა სახის დანაშაულს, ღვინის მომხმარებელი კი, მისგან განსხვავებით, გულკეთილია, ამაყია, ტრაბახაა...

ნიკოლაი პროსტოსერდოვი, პროფესორი



165. რისლინგი გერმანული კარგი ღირსების კონკრეტული საღებავი ჯიშის გამოყენება საუკეთესო სურფის ღვინოების, მაღალხარისხიანი სამამარტო ღვინომასლებისა და კურბის წვენის დასამზადებლად.

РИСЛИНГ - германский ценный винный сорт. Используется для приготовления лучших столовых вин, высококачественных шампанских виноматериалов и виноградного сока, морозостойчив.

RIESLING - a German valuable frost-resistant vintage variety used for making high-quality champagne wine materials and grape juice.



166. რისლინგი იტალიური მაღალმოსავლიანი საღებავი ჯიშის გამოყენება სურფის ღვინოებისა და კარგი ხარისხის კურბის წვენის დასამზადებლად.

РИСЛИНГИТАЛЬЯНСКИЙ - высокоурожайный винный сорт. Используется для приготовления столовых вин и виноградного сока хорошего качества.

RIESLING ITALICO - a high-yielding vintage variety used for making table wines and grape juice of standard quality.



167. რიშ ბაბა დაღესტნური სასურველი ჯიშის გამოყენება სურფის კურბად, კარგად იტანს ზამთარში შენახვას და ტრანსპორტირებას.

РИШ БАБА - дагестанский столовый сорт. Используется в свежем виде на месте выращивания, хорошо переносит зимнее хранение и транспортировку.

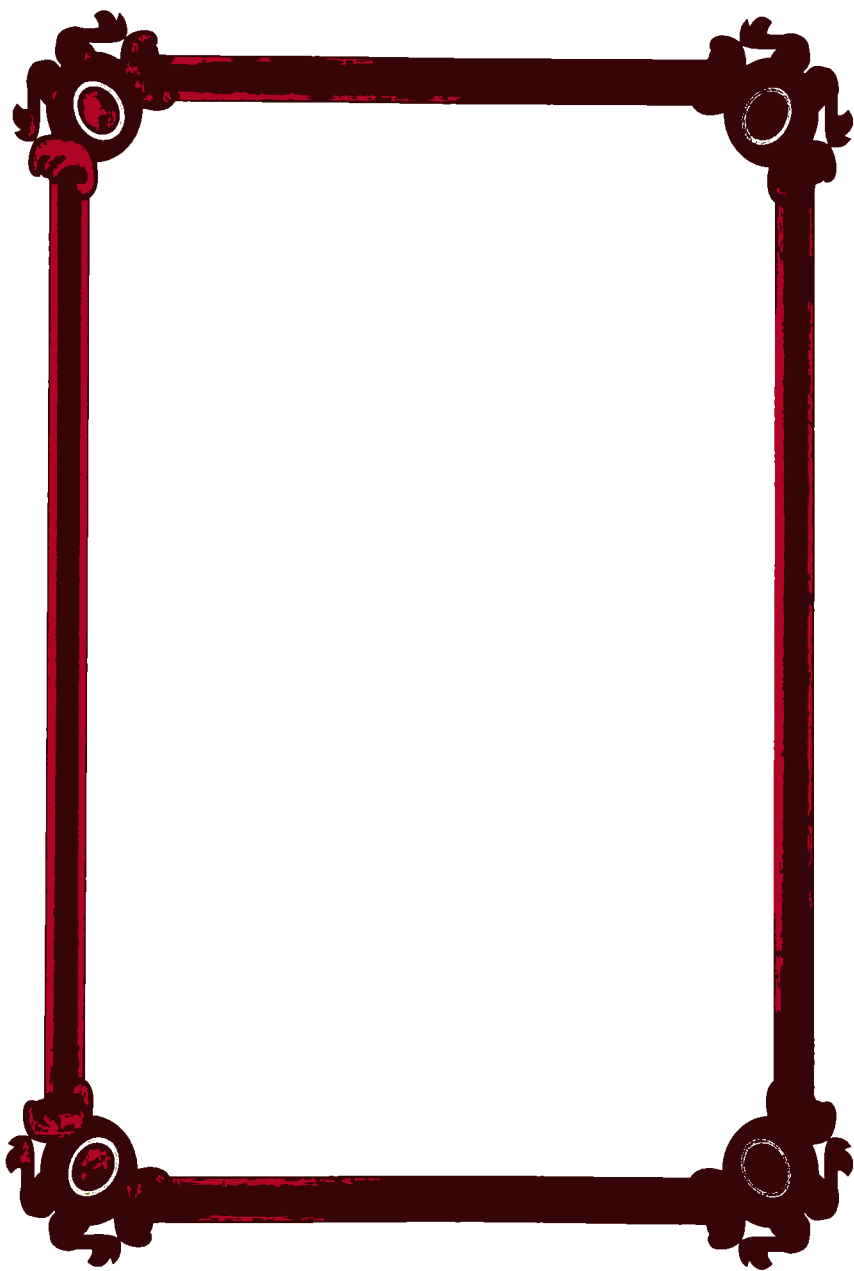
RISH BABA - a Dagestan table grape variety for table use; withstands transportation and winter storage.



168. როიალ ვინიარდი მაღალმოსავლიანი სასურველი ჯიშის გამოყენება სურფის კურბად.

РОИЯЛ ВИНЬЯРД - высокоурожайный столовый сорт. Используется в свежем виде.

ROYAL VINEYARD - a high-yielding table grape variety for table use.





169. საპერავი ჩრდილოეთის – ინსტიტუტ “მაგარაჩის” სელექციის ევროპულ-ამურული, ზამთარმედევი საღებე ვიზი. გამოიყენება სუფრისა და სადესერტო ღვინოების მოსამზადებლად.

САПЕРАВИ СЕВЕРНЫЙ - зимостойкий европейско-амурский винный сорт, селекции института “Магарач”. Используется для приготовления столовых и десертных вин.

SAPERAVI NORTH – a frost-resistant European-Amour vintage variety selected by “Magarach” research institute, used for making table and dessert wines.



170. სატენი თეთრი – სომხური სასუფრე ვიზი. გამოიყენება სუფრის ყურძნად, კარგად იტანს გადაზიდვას. САТЕНИ БЕЛЫЙ - армянский столовый сорт. Используется для потребления в свежем виде, хорошо переносит перевозку.

SATENI WHITE – an Armenian table grape variety for table use; well transportable.



171. სატენი შავი – სომხური სასუფრე ვიზი. გამოიყენება სუფრის ყურძნად.

САТЕНИ ЧЕРНЫЙ - армянский столовый сорт. Используется в свежем виде на месте выращивания.

SATENI BLACK – an Armenian table grape variety for table use.



172. სემილიონი – ფრანგული საღებე ვიზი. გამოიყენება სუფრისა და სადესერტო ღვინოების და მაღალი ხარისხის შემაგერებელი ღვინომასალების მოსამზადებლად.

СЕМИЛЬОН - французский винный сорт. Используется для приготовления столовых и десертных вин, виноматериалов для крепких вин высокого качества.

SEMIILLON – a French vintage variety used for making high-quality table and dessert wines, wine materials for fortified wines.

გამრიგელი და სასარგებლო

ოდითგან ცნობილია, რომ ყურძენს სამკურნალო თვისებები აქვს. ყურძნის რეცეპტები გვხვდება დიოსკორიდისა და ავიცენას, ძველგეგობტურ და ჩინურ კარაბადინებში. დღეს განსაკუთრებული პატივით სარგებლობს ყურძნით მკურნალობა ანუ ამპელოთერაპია.

ყურძნის რბილობი ნახევრად წყლისგან შედგება, უხვად შეიცავს ნახშირწყლებს (უმთავრესად ადვილად ასათვისებელ გლუკოზასა და ფრუქტოზას), ორგანულ მჟავებს და მინერალებს (225 მგ კალიუმს). ამის წყალობით ყურძენი ითვლება შარდმდენ საშუალებად. ხელს უწყობს შარდმჟავას გამოდენას.

ყურძნის წითელი ჯიში გამოირჩევა პოლიფენოლების სიუხვით, როგორც რბილობში, ასევე კანში. პოლიფენოლები ამაგრებს სისხლძარღვოვან კედელს, ხელს უწყობს წნევის ნორმალიზებას. გარდა ამისა, ყურძენი არის კოხალტის შესანიშნავი წყარო. ეს მიკროელემენტი შედის ვიტამინ B₁₂-ის შედგენილობაში და მნიშვნელოვანი ადგილი უჭირავს იმუნური სისტემის მუშაობაში. აგრეთვე ყურძენი მდიდარია რკინითა და მანგანუმით. მისი პექტინური ნივთიერებები ხელს უწყობს სისხლში ქოლესტერინის დონის დაწევას. აქვს ანტიტოქსიკური მოქმედების უნარი. ყურძნის დიეტით იშვინდება ორგანიზმი და ზედმეტ ცხიმსაც იცილებს.

ყურძენს არაფერია არ უნდა მიაყოლოთ. ჭამეთ ყოველდღე 1-1,5 კგ, ჭამამდე ან ჭამის შემდეგ 2 საათის ინტერვალით. გაანაწილეთ 3-4 მიღებაზე. ყურძენი უკუჩვენებას იძლევა კუჭის წყლულის გამწვავების სტადიაში.

ღვინო მკურნალობის სასარგებლო

ნატურალური ღვინო ადამიანის ორგანიზმს მკვებავი და ენერგეტიკული ნივთიერებების დამატებით ოდენობას აწვდის. ექიმთა უმრავლესობის აზრით, ღვინოს სამკურნალო თვისებები აქვს. ბოლო გამოკვლევებმა აჩვენა, რომ მამაკაცისათვის სასარგებლოა დღე-ღამეში 2-3 ჭიქის, ხოლო ქალებისათვის კი 2-ჯერ ნაკლები ოდენობის მიღებვა.

ფრანგი მეცნიერების მიერ ჩატარებულმა ცდებმა კიდევ ერთხელ დაადასტურა ის, რომ რეგულარული და, რა თქმა უნდა, ზომიერი ოდენობით ღვინოს მიღებვა ადამიანს იცავს არა მხოლოდ გულის დაავადებებისაგან, არამედ ზოგიერთი სახის კიბოს გავრცელებისგანაც. მაგალითად, აღმოჩნდა, რომ მათ შორის, ვინც ყოველდღიურად 300-400 გრამ ღვინოს სვამდა, სიკვდილიანობის მაჩვენებელი 30%-ით უფრო დაბალი იყო, ვიდრე მათ შორის, ვინც ღვინოზე უარს ამბობდა.

ფრანგები ღვინოს სარგებლიანობაზე საუბრისას აუცილებლად ზომიერებაზე მიუთითებენ. ამავე გამოკვლევებით აღმოჩნდა, რომ როდესაც ზომიერება ავიწყდებათ, კიბოს და სხვა დაავადებებით გამოწვეული სიკვდილიანობის რიცხვი საკმაოდ მაღალია. ყოველდღიური ნორმა 2-3 ჭიქას არ უნდა სცილდებოდეს. ღვინისათვის ფრანგები მსოფლიოში ღვინის ერთ სულზე მოხმარების მიხედვით პირველ ადგილზე არიან.



173. სენსაო - ფრანგული სასუფრე ვიზი, ძირითადად გამოიყენება სუფრის კურსად, გამოდგება დასაკონსერვებლად და ჯერინის წყლის დასამზადებლად.

СЕНСО - французский столовый сорт. Используется в основном в свежем виде, пригоден для консервирования и приготовления виноградного сока.

CINSAUT - a French table grape variety intended mainly for table use, also for canning and grape juice production.



174. სერექსია შავი მოლდავერი მაღალმოსავლიანი საღებრ ვიზი. გამოიყენება სუფრის, შემავრებული ღვინოებისა და საკონიაკე ღვინომასალების მოსამზადებლად.

СЕРЕКСИЯ ЧЕРНАЯ - молдавский высокоурожайный вишневый сорт. Используется для приготовления столовых вин, виноматериалов для крепких вин и коньяков.

SEREXIA NOIR - a Moldavian high-yielding vintage variety used for making table wines, fortified wine and brandy wine materials.



175. სერემის მწვანე - რუმინული საღებრ ვიზი. გამოიყენება საშამპანურ ღვინომასალების და სუფრის ღვინოების მოსამზადებლად.

СЕРЕМСКИЙ ЗЕЛЕНый - румынский вишневый сорт. Используется для приготовления шампанских виноматериалов и столовых вин.

SEREM GREEN - a Romanian vintage variety used for making champagne wine materials and table wines.



176. სერსიალი პორტუგალიური საღებრ ვიზი. ჯერინიდან ამზადებენ შემავრებულ ღვინომასალებს მაღალი ხარისხის მადერისა და ზერესის ტიპის ღვინოების მისაღებად.

СЕРСИАЛЬ - португальский вишневый сорт. Используется для приготовления виноматериалов для крепких вин типа Мадера и Херес высокого качества.

SERCIAL - a Portuguese vintage variety used for making wine materials for high-quality fortified wines of Madeira and sherry type.

სხვა ექიმთა აზრით, ზომიერი სმით ორგანიზმში „კარგი“ ქოლესტერინის შემცველობა იზრდება, ხოლო „ცუდის“ კი მცირდება. ეს იმას ნიშნავს, რომ იგი აწესრიგებს წნევას და სისხლძარღვებსაც აფართოებს. სასარგებლო კომპონენტები წითელ ღვინოში უფრო მეტია, ვიდრე თეთრში. ამასთან ერთად, ახალი ღვინო ადამიანის ორგანიზმისათვის უფრო სასარგებლოა, ვიდრე ძველი, კოლექციური ღვინო.

ამასთან ერთად, მამაკაცებისაგან განსხვავებით, ქალის ორგანიზმში უფრო ცუდად იტანს ალკოჰოლს.

– *ჰომეროსის* თანამედროვენი პატივს სცემდნენ ყურძნის ღვინოს, როგორც წამალს. ღვინო, როგორც ჰომეროსის სიცილი, სულიერ ჭრილობებთან ერთად, კურნავდა სხეულის იარებს. „ილიადაში“ ექიმი-მეომრები დაჭრილებს ღვინით წამლობდნენ.

1994 წლის 9-10 ნოემბერს ქ. ლუბლიანაში ჩატარებულ საერთაშორისო სიმპოზიუმზე სახელწოდებით „ღვინო და ჯანმრთელობა“, მისმა მონაწილე ყველა ექიმმა და მეცნიერმა ხაზი გაუსვა ღვინის ზომიერად მოხმარების სარგებლობას. აღნიშნეს, რომ აუცილებელია ამ ხაზით გაგრძელდეს ინტენსიური მეცნიერული კვლევა. სიმპოზიუმის მონაწილეთა აზრით, უმჯობესია მცირე რაოდენობით ესვათ ღვინო, ვიდრე მისგან აბსოლუტურად შეეცაოთ თავი. ყოველი ადამიანი პირადი პასუხისმგებლობით უნდა მოეკიდოს ღვინის მოხმარებას და გააკონტროლოს საკუთარი თავი.

– ძველი დროის გამოჩენილმა ექიმმა, თანამედროვე ქირურგიის მამამ, კლავდიუს გალენმა (131-201 ძვ. წ. აღ.) ქალაქ პერაგონში მოღვაწეობის პერიოდში პირველმა გამოიყენა ღვინის ხსნარში დასველებული საფენები დაჭრილ გლადიატორთა სამკურნალოდ. შედეგი მნიშვნელოვანი ყოფილა.

– ჰომეროსი თავის „ილიადაში“ ახსენებს ორ მეომარ ექიმს – მახონსა და პადალისს, რომლებიც დაჭრილებს ღვინოს აძლევდნენ. მას იყენებდნენ აგრეთვე ჭრილობების შეხვევისას.

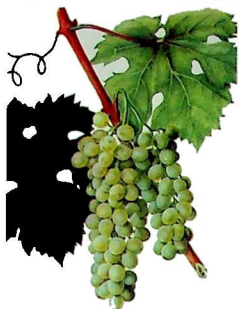
– ჰიპოკრატე მეღვინეობის დარგის შესანიშნავი მცოდნე იყო. ის არა მარტო კარგად არჩევდა სხვადასხვა ტიპის ღვინოს, არამედ ზომიერად მიღებაც მას ძალ-ღონის აღმდგენ საშუალებადაც მიაჩნდა. ჰიპოკრატე ამბობდა, ღვინოს შეუძლია წამლის როლი შეასრულოსო.

– კარგია, ყველა ექიმმა იცოდეს, თუ როგორი რთული შედგენილობის ბიოლოგიურ სითხეს წარმოადგენს ღვინო, ის არის არა მარტო ალკოჰოლური, არამედ დიეტური სასმელიც, რომელიც სრულ ფიზიოლოგიურ სამკურნალო თვისებებსაც შეიცავს“

*სალმადორ ლუშია, პროფესორი, კალიფორნიის
უნივერსიტეტის სამედიცინო პროფილაქტიკის
განყოფილების ხელმძღვანელი*

– „ღვინის ზომიერად მოხმარება აჩერებს ქოლესტერინის განვითარება-წარმოქმნას სისხლში, ათეროსკლეროზის დასაწყისს, ლვიძლის კენჭოვან დაავადებებს“

ბ. მბალობლიშვილი, საქართველოს დამსახურებული მეღვინე



177. სიბირაკოვი - ღონური საღვინე ვიზი. გამოიყენება მაღალხარისხოვანი სუფრის ღვინოების მოსამზადებლად.

СИБИРЬКОВЫЙ - донской винный сорт. Используется для приготовления высококачественных столовых вин.

SIBIR KOVY - a Don vintage variety used for making quality table wines.



178. სილვანერი - ავსტრიული საღვინე ვიზი. ამზადებენ სუფრის, შემკვრებულ ღვინოებს, შამპანურს და საკონიაკ ღვინომასალებს.

СИЛЬВАНЕР - австрийский винный сорт. Используется для приготовления столовых вин, виноматериалов для крепких вин, шампанского и коньяков.

SILVANER - an Austrian vintage variety used for making table wines and wine materials for fortified wines, champagne and brandies.



179. სოპიგონი - ფრანგული კარგი ღვინოების საღვინე ვიზი. ამზადებენ მაღალი ხარისხის სამშამპანურე ღვინომასალებს, სუფრის ღვინოებს, ასევე, ნახევრადკბილი და შემკვრებულ ღვინოების ღვინომასალებს.

СОВИНЬОН - французский ценный винный сорт. Используется для приготовления шампанских виноматериалов высокого качества, столовых вин, а также виноматериалов для полусладких и крепких вин.

SAUVIGNON - a valuable French vintage variety used for making quality champagne wine materials, table wines, as well as wine materials for semisweet and fortified wines.



180. სოპიგონი ვერტი - ფრანგული საღვინე ვიზი. გამოიყენება სუფრის ღვინოებისა და სამშამპანურე ღვინომასალებს მოსამზადებლად.

СОВИНЬОН ЗЕЛЕНЬИЙ - французский винный сорт. Используется для приготовления столовых вин и шампанских виноматериалов.

SAUVIGNON VERT - a French vintage variety used for making table wines and champagne wine materials.

- მსოფლიოს გამოჩენილი მეცნიერების მიერ დადგენილია, რომ კახური ტიპის ღვინოები არის ძალიან ექსტრაქტული. ისინი ხასიათდებიან დადებითი საპკურნალო თვისებებით შაქრიანი დიაბეტის, გლუკომის, ნეკროსის ქარის, თირკმლების, ღვიძლის, საჭმლის მომნელებელი სისტემისა და, რა თქმა უნდა, ნივთიერებათა ცვლისა და ნერვული სისტემის მოწესრიგებისათვის.

ყურძნისა და კახური ღვინის ფენოლურ ნაერთებს, განსაკუთრებით, პროანტოციანიდებს აქვთ ანტიათეროსკლეროზული მოქმედება და სიმსივნის საწინააღმდეგო თვისებები. ადამიანის ჯანმრთელობისათვის უაღრესად დადებითი ზემოქმედების გამო, კახური ტიპის ღვინოებს მსოფლიოში ჯერჯერობით კონკურენტი არა ჰყავთ.

- „ძველ საბერძნეთში ხმარობდნენ ყურძნის მოუმწიფებელი მარცვლების წვეს, როგორც სიცხის დამწვე საშუალებას, ასევე ანგინის, პირის ღრუს წყალულების, სისხლიანი ხველების, საკვების მონელების მოშლის, წყალმანკის, ღიზენტერიის, მაღის დაკარგვის, ღვიძლის ტკივილის დროს და სხვა.“

- „ყურძნის წვენის ხანგრძლივი მიღება აძლიერებს სისხლის მოძრაობას, დადებითად მოქმედებს წნევაზე (როგორც მაღალი, ისე დაბალი წნევა მიჰყავს ნორმამდე). ყურძნით მკურნალობა შეიძლება გამოვიყენოთ ორგანიზმის საერთო ძალების დასუსტების დროს, დაავადების შემდგომ აღდგენით პერიოდში, ტუბერკულოზის დახურული ფორმების, ქრონიკული ბრონქიტის, სისხლნაკლებობის, ქრონიკული შეკრულობის, ბუხისილის, კუჭის ფუნქციის მოქმედების დარღვევისას, მარილების დაგროვებისა და ღვიძლის დაავადების დროს“

სანიტარიისა და კიბიუნის სამეცნიერო კვლევითი ინსტიტუტი

- სუფრის ღვინოებში ეთილის ალკოჰოლი 10-12%-ია. ეს ისეთი მცირე რაოდენობაა, რომ ჯანმრთელ ადამიანს არ ავნებს, თუ ღვინოს გონიერულად სვამს. სუფრის ღვინოებში არის ისეთი ნივთიერებანი, რომლებიც ასუსტებენ ალკოჰოლის მავნე გავლენას. ეს მოსაზრება ექსპერიმენტულად დაამტკიცა აკადემიკოსმა ი. ქუთათელაძემ.

უზომოდ, ბოროტად გამოყენებული ალკოჰოლი შხამიანია და იწვევს ორგანიზმის ფუნქციების მოშლას, ასუსტებს ნერვულ სისტემას, იწვევს საჭმლის მომნელებელი ორგანოების სხვადასხვა დაავადებას, ღვიძლისა და გულის ატროფიას. გარდა იმისა, რომ ალკოჰოლის ჭარბი და სისტემატური მოხმარება უარყოფით გავლენას ახდენს თვით მსმელზე, ის აგრეთვე მოქმედებს მის შთამომავლობასა და საზოგადოებაზეც.

ექიმი, დაავადებათა ხასიათის მიხედვით ურჩევს ავადმყოფს ღვინის ტიპს. მაგალითად, სისხლის ნაკლებობის შემთხვევაში კარგია წითელი ღვინო (საფერავი, მუკუზანი, თელიანი, ქინძმარული, ზვანჭკარა, ახაშენი), ისინი მდიდარია რადიუმით, ამგზნები და ენერგიის მომმატებელი საშუალებებით.

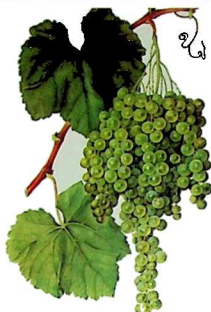
- აკადემიკოს ს. დურმიშიძის მიერ ჩატარებული მრავალი ცდით დადასტურდა, რომ კახური ტიპის ღვინო მდიდარია მთრმლაკი ნივთიერებებით, მას აქვს მაღალი ფიზიოლოგიური აქტიურობის თვისება. მისი მომქედება ხელს უწყობს კაპილარული სისხლძარღვებისათვის ელასტიურობის შენარჩუნებას და, ამ მხრივ, უფრო ეფექტურია, ვიდრე ევროპული ტიპის ღვინო.



181. სორიკა ლუბ (შტაინბერგ) უკრაინის სელექციის საღებრ ჯიშზე გამოიყენება სუფრის წითელი და მალღახარისხიანი საღებრ ღვინოს მოსამზადებლად.

СОРОК ЛЕТ ОКТЯБРЯ - виновый сорт селекции Украинского института виноградарства и виноделия. Используется для приготовления красных столовых и десертных вин: высокого качества.

SOROK LET OKTYABRYA (FORTY YEARS OF OCTOBER) - a vintage variety selected by the Ukrainian Institute of Viticulture and Winemaking used for making



182. სოიაკი უზბეკური საღებრ და სასუფრე ჯიშზე გამოიყენება სუფრის ღვინოს, სამამანურე ღვინომასალების მოსამზადებლად და სუფრის ყურამად.

СОЯК - узбекский виновый и столовый сорт. Используется в свежем виде и для приготовления столовых вин и шампанских виномаериалов.

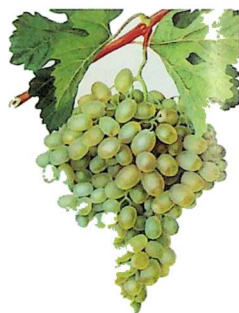
SOIAK - an Uzbek vintage and table variety intended for table use and for making table wines and champagne wine materials.



183. სულთანო - აღმოსავლური წარმოშობის სასუფრე-საქიშხო ჯიშზე გამოიყენება, ყურამი გამოიყენება სუფრის საღებრ - "ჯაუს" შემაგრებული ღვინოსა და კონიაკის ღვინომასალების სწავრებლად.

СУЛТАН - столово-изюмный сорт восточного происхождения. Кроме потребления в свежем виде и производства изюма высокого качества, используется для приготовления столовых вин, десертного вина, виномаериалов для крепких вин и коньяков.

SULTAN - a table and raisin grape variety of high quality intended for table use and drying, as well as for making table wines, a dessert wine, and wine materials for fortified wines and brandies.



184. ტაიფი თეთრი შუაზიური სასუფრე ჯიშზე ძირითადად გამოიყენება სუფრის საღებრ ყურამად აგრეთვე, ამზადებენ ღვინომასალებს სუფრის, საღებრ, შემაგრებული ღვინოსა და კონიაკისათვის.

ТАЙФИ БЕЛЫЙ - среднеазиатский столовый сорт. Используется в основном в свежем виде. Из винограда изготавливают также виномаериалы для столовых, десертных и крепких вин, коньяков.

TAIFI BLANC - a Central Asian table grape variety intended mainly for table use, also for production of wine materials for table, dessert and fortified wines and brandies.

- ქონიაკი - უნიკალური ანტისეპტიკური საშუალებაა. თუ კონიაკს წაისვამთ, გამონაყარი უფრო სწრაფად გაქრება, ვიდრე ლოსიონის წასმით. ინსულინის აღმოჩენამდე სისხლში შაქრის დასაწვეად კონიაკს იყენებდნენ. დღემდე მიჩნეულია, რომ ყავა კონიაკით ტვინის მსუბუქი „დოპინგი“ და ბრწყინვალე ოფლმდენი საშუალებაა. კონიაკი ეხმარება ორგანიზმს C ვიტამინის ათვისებაში.

- უმაღლესი ხარისხის არაყი წარმოადგენს ბრწყინვალე ტკივილგამაყუჩებელ საშუალებას. თუ სადილობის შემდეგ მუცლის ღრუში გაწუხებთ უსიამოვნო შეგრძნება. დალიეთ 3-50 გ არაყი და გაგივლით. ერთი სირჩა არაყი აფართოებს სისხლძარღვებს და აუმჯობესებს გუნება-განწყობილებას.

- შესუსტებული გულის ცემის დროს სასურველია მიიღოთ მშრალი და ნახევრადმშრალი თეთრი ღვინო ან შამპანური.

- კუჭის აშლილობის დროს მიიღეთ წითელი მშრალი ღვინო „საფერავი“

- ანემიის დროს რეკომენდებულია სუფრის წითელი ღვინოები, დღეში 2 ჭიქა, ჭამის პროცესში.

- ათეროსკლეროზის დროს კარგია მინერალურ წყალში გახსნილი 0,5 ლიტრი თეთრი ღვინო.

- ავტიამინოზის დროს შეიძლება მიიღოთ ნახევრად ტკბილი ღვინო.

- გრიპს, ბრონქიტს, ფილტვების ანთებას კურნავს გლინტეინი (ცხელი წითელი ღვინო შაქრით და სანელებლებით შეზავებული).

- პირღებინებას აჩერებს ძალიან ცივი შამპანური.

- მეცნიერი დიუკლო იმორწმუნეს რა ამერიკელ მეცნიერებს, ეტოტერსა და ბენედოქტოს, ამტკიცებს, რომ ღვინო წარმოადგენს ძვირფას საკვებ პროდუქტს, როცა ის ნორმალურად მოიხმარება ადამიანის მიერ.

- ფრანგები ღვინოს მიაწერენ გამამხნეველ, დიეტურ, ანტისტრესულ, ბაქტერიოციდულ, ანტიალერგიულ, ანტიდიაბეტურ და ანტიკონცეროლოგიურ თვისებებს.

- კვების პიგიენის ერთ კონგრესზე არმან მოტიე ამტკიცებდა: „ყველამ იცის, თუ მეტისმეტი მოქანცულობის დროს, როგორ კარგ ამეზნებ გავლენას ახდენს ერთი ჭიქა ღვინო და ერთი ფინჯანი ყავა. ღვინო ზელს უწყობს სხვა საკვებ ნივთიერებათა წვას, უკეთ რომ ეთქვას, იგი წარმოადგენს საწვავ მასალას ცოცხალი ორგანიზმისათვის“

- წითელი ღვინოების მოხმარების ზონაში აეთვისებიანი სიმსივნეების (კიბოს) შემთხვევები იშვიათი მოვლენაა, ამიტომ მას მიაწერენ ანტიკონცეროგენულ თვისებებს.

- ღვინო, და განსაკუთრებით წითელი, რამდენადმე ამცირებს ატომური გამოსხივების - რადიაციის მოქმედებას ადამიანის ორგანიზმზე, ხოლო, საერთოდ, ღვინის მქროლავი კომპონენტები დაბლა სწევს არტერიულ წნევას.

- კახეთში მიღებული იყო წითელი ღვინის წვნიანი შეჭამანი, რომელსაც ბოლიწოს ეძახდნენ. ღვინოში ჩამბალი თონის პურს მიირთმევდნენ ბავშვებიც და იზრდებოდნენ ჯანმრთელნი, ძლიერნი და მხნე მებრძოლნი.

- ჰიპოკრატეს დროიდან არის ცნობილი ჭრილობების დასაშუშავებლად ღვინის გამოყენება. უსწორო კარაბადინში კი ვკითხულობთ: „უმაღლობის შემთხვევაში ღვინო არის ერთ-ერთი საშუალება“.

- დასავლეთ საქართველოში ციებ-ცხელებით ნაავადმყოფარ ბავშვებს ასმევდნენ ალკო-



185. ტაიფი ვარდისფერი შუაზოური მაღალი ღირსების სასურველი გემო გამოირჩევა მაღალი მოსავლიანობით და კარგი საგემოვნო თვისებებით. გამოიყენება სუფრის საღვსურად ყურნად და ქიმიის მოსამზადებლად კარგად იტანს ტრანსპორტირებას.

ТАЙФИ РОЗОВЫЙ - среднеазиатский столовый сорт высокого достоинства. Отличается высокой урожайностью, хорошими вкусовыми качествами ягод, транспортабельностью и лежкостью. Используется в свежем виде и для производства изюма.

TAIFI ROSE - a high-quality Central Asian table variety known for high productivity, good gustatory qualities transportability and storability. Intended for table use and for raisin production.



186. ტანა კუზი შუაზოური მაღალმოსავლიანი სასურველი გემო. გამოიყენება მაღალხარისხიანი ქიმიის მოსამზადებლად, დასაკონსერვებლად და სუფრის საღვსურად.

ТАНА КУЗЫ - среднеазиатский высокоурожайный столовый сорт. Используется для приготовления изюма высокого качества, потребления в свежем виде, а также для консервирования.

TANA KUZY - a Central Asian high-yielding table variety intended for table use, production of quality raisin and for canning.



187. ტარნაუ შუა აზიის საცდელი სადგურის სელექციის უწყისი მაღალმოსავლიანი საცდელი გემო. გამოიყენება სუფრის ღვინოების, შამპანურად და საკონიაკე ღვინომასალების მოსამზადებლად.

ТАРНАУ - бессемянный высокоурожайный винный сорт селекции Среднеазиатской опытной станции. Используется для приготовления столовых вин, а также шампанских и коньячных виномастералов.

TARNAU - a high-yielding seedless vintage variety selected by Central Asian experimental station used for making table wines, as well as champagne and brandy wine materials.



188. ტაშლი - ყირიმული სასურველი გემო. ამზადებენ სუფრის ღვინოებს და ღვინომასალებს საღვსურად და შესაყრებელი ღვინოებისთვის, გამოიყენება სუფრის საღვსურად ყურნად.

ТАШЛЫ - крымский столовый сорт. Используется в свежем виде, а также для приготовления столовых вин и виномастералов для десертных и крепких вин.

TASHLY - a Crimean table variety intended for table use and for making table wines and wine materials for dessert and fortified wines.

პოლგამოცხილ ღვინოს და ამას ასე აღწევდნენ: ღვინოს ასხამდნენ ჭიქაში. შიგ დებდნენ წინა-სწარ გაცხელებულ ვერცხლის კოვზს და ბავშვებს ასმევდნენ უაღკოპოლო ღვინოს. ამით ბავშვებს აღებებოდა ჭამის და საერთო განწყობილების შეგრძნებანი და ჩქარდებოდა მათი გამოჯანმრთელება. ამ შემთხვევაში ცხელი კოვზი აორთქლებს ალკოჰოლს და, როგორც ცნობილია, ვერცხლის თავისუფალი იონები დადებითად მოქმედებს სითხეზე.

- ცნობილია ფაქტები, როდესაც მძიმე მდგომარეობაში მყოფი ავადმყოფი კრიზისიდან გამოუყვანიათ კონიაკის, ღვინოების - ხერხის, მადერას საშუალებით და უხსნიათ სიკვდილისაგან.

- არც ის არის შემთხვევითი მოვლენა, ზიარების დროს მრევლს რომ ასმევენ სქელ წითელ ღვინოს.

- ღვინო მწიფე და საღი ყურძნისაგან სხვადასხვა ტექნოლოგიით გადამუშავებული, ალკო-პოლური დუღილის შედეგად, შაქრის მთლიანად ან ნაწილობრივად დაშლით მიღებული მეტად რთული ფიზიკური, ქიმიური, ბიოქიმიური და ორგანოლექტიკური თვისებების სითხეა; აქვს სახისა და ტიპისათვის შესაფერისი და დაკანონებული შეფერვა, გამძლე გამჭვირვალობა, არომატი, ბუკეტი, საგემოვნო თვისებები, განსაზღვრული კონდიციები; ახასიათებს კვებითი, დიეტური და სამკურნალო-პროფილექტიკური თვისებები და მიეკუთვნება გემოვანი პროდუქტების ჯგუფს.

- ღვინო ქიმიური შედგენილობით უაღრესად რთული სითხეა. ის დიდი რაოდენობით შეიცავს სპირტებს, მჟავებს, მინერალურ შენაერთებს და სხვა.

- დღემდე ღვინოში აღმოჩენილია 33 დასახელების სპირტი, 28-მდე კარბონალური ნაერთი, 10 დასახელების მჟავა, 25-მდე ეთერი, 17-მდე მინერალური ნაერთი, 11 დასახელების ვიტამინი, 19-ზე მეტი ამინომჟავა და სხვ.

- ღვინოს ქიმიური შედგენილობა სადღეისოდ სრულყოფილად არ არის შესწავლილი, მით უმეტეს, ნაკლებად შესწავლილია მათი ურთიერთკავშირი და სტრუქტურული აღნაგობა.

- ქიმიური შედგენილობა პირდაპირ ახდენს გავლენას ღვინოს ხარისხსა და მის ბუნებაზე.

- ბიოქიმიური თვალსაზრისით, ღვინო ურთულესი სითხეა. მასში უწყვეტად მიმდინარებს ბიოქიმიური პროცესები და მის წონასწორობაში მოსაყვანად საჭიროა მრავალმხრივი ტექნოლოგიური ღონისძიებანი და მანიპულაციები.

- გამოკვლეულია, რომ ჯანსაღი ადამიანის სისხლსა და ზორცში სპირტის რაოდენობა 30-დან 60 გრამამდე მერყეობს. ადამიანის ორანიზმში მისი წყარო მხოლოდ ალკოჰოლური სასმელი არ არის. ადამიანის ორგანიზმში მას იღებს წყლიდან, საკვებიდან, აგრეთვე მცირე რაოდენობით ის წარმოიშობა თვით ორგანიზმში ცხოველმოქმედების შედეგად.

- გამოუანგარიშებიათ, რომ 1860 წლიდან 1870 წლამდე ამერიკაში ხალხს სასმელებზე დაუხარჯავს 3 მილიარდზე მეტი დოლარი. სიმთვრალით გარდაცვლილა 300000 კაცი; ღარიბთა თავშესაფარში შესულა ასი ათასი; ციხეში ჩაუსვათ 150-ზე მეტი; 2 ათასამდე კაცს თავი მოუკლავს; 2 ათასი ქალი დაქვრივებულია და ერთი მილიონი ბავშვი დაობლებულია.

- „ჰე, ღმერთმან დაბადა ღვინო კაცთათვის სასმელად, და საკურნებლად და ზორცთა სასიმრთელოდ, არა-თუ-სამთვრალოდ და გასაშმაგებლად და სასნეულოდ და სასიკვდილოდ.

ღვინო დაბადა ღმერთმან ღვინისათვის, არა-თუ ჭირისათვის...“



189. ტელტი კურუკი მაღალმოსავლიანი საღვინე ჯიშო. გამოიყენება სუფრის ღვინოებისა და საშამპანურე ღვინომასალების მოსამზადებლად.

ТЕЛТИКУРУК - высокоурожайный винный сорт. Используется для приготовления столовых вин и шампанских виноматериалов.

TELTI KURUK - a high-yielding vintage variety used for making table wines and champagne wine materials.



190. ტურბაშო თურქმენული მაღალმოსავლიანი საღვინე და სასუფრე ჯიშო. გამოიყენება ღვინომასალების მოსამზადებლად სხვადასხვა ტიპის ღვინოებისთვის და სუფრის საღვინეო კერძად.

ТЕРБАШ - туркменский высокоурожайный винный и столовый сорт. Используется для приготовления винноматериалов для вин различных типов, а также в свежем виде.

TERBASH - a Turkmen high-yielding vintage and table variety intended for table use and for production of wine materials for various wines.



191. ტოკუნ სომხეთის სელეკციის სასუფრე-საღვინე ჯიშო. გამოიყენება სუფრის ყურძნად, ჯიშშიშის და მაღალხარისხიანი საღვინეო ღვინის მოსამზადებლად. ვარგისია ზამთარში შესანახად, კარგად იტანს ტრანსპორტირებას.

ТОКУН - столово-винный сорт селекции Армении. Используется в свежем виде для приготовления изюма и высококачественного десертного вина, годен для зимнего хранения. Отличается высокой транспортабельностью.

TOKUN - an Armenia-selected table and vintage variety intended for table use, preparation of raisin and high-quality dessert wine; highly transportable and winter storable.



192. ტრამინერი ვარდისფერი ავსტრიული კარგი ღვინოსის საღვინე ჯიშო. ამზადებენ მაღალხარისხიან საშამპანურე ღვინომასალებს, სუფრის, საღვინეო და შამპანურე ღვინოებს.

ТРАМИНЕР РОЗОВЫЙ - австрийский ценный винный сорт. Из винограда готовят шампанские винноматериалы высокого качества, столовые и десертные вина, а также винноматериалы для крепких вин.

TRAMINER ROSE - an Austrian valuable vintage variety used for making high-quality champagne wine materials, table and dessert wines, as well as wine materials for fortified wines.

- „თუ სმა არ იცი, ღვინო შხამიანია, ხოლო თუკი სმა შეგიძლია, იგი შხამის წამალია. ყოველთვის სიფრთხილით მოექეცი ღვინოს; სუფრიდან მაშინ ადექი, როცა ორი-სამი ჯამის დაღევა კიდევ შეგიძლია“

ჰეიძაუს იბნ ჰაბუსი

- „ყმაწვილს - არ ხედესო
ჭაბუკს კოვზით ხედესო,
რეგვენს - სუნი ხედესო,
ბერიკაცი - თერესო“

ქართული სალსური ლექსი ღვინოზე

- „ჯანმრთელი ადამიანისათვის ღვინო აუადმყოფობისაგან თავის დაცვის საშუალებაა, ხოლო აუადმყოფისათვის - გაჯანსაღების საშუალება.“

დოქტორი გუაზი (საფრანგეთი)

- მეოცე საუკუნის 60-იან წლებში კალიფორნიის უნივერსიტეტის სამედიცინო პროფილაქტიკის განყოფილების ხელმძღვანელს, ექიმ სალვატორ ლუციას ღვინის დიეტურ და სამკურნალო თვისებებზე, მის გამოყენებაზე სამედიცინო პრაქტიკაში გამოქვეყნებული აქვს 125-მდე შრომა.

ს. ლუციას დასკვნით, ღვინო არის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ფაქტორი ორგანიზმის მიერ საჭმლის მონელებისა და შეთვისების პროცესში და შეაქვს ორგანიზმში ვიტამინები და მინერალური მარილები.

- ღვინო სანერწყვე ჯირკვლებისა და კუჭის წვენის სეკრეციის ამგზნების როლში გამოდის. ცდებით დადასტურებულია, რომ 6-100 გ ღვინის ადსორბცია იწვევს კუჭში 0,9-1,25 გ თავისუფალი მარილმჟავას შემცველი 120 გ სითხის გამოყოფას, ხოლო გლიცერინი და ღვინომჟავა მარილები ხელს უწყობს ნაღვლის წვენის გამოყოფას.

- გლიცერინის რაოდენობა 1 ლ ღვინოში 3-დან 14 გ-მდე აღწევს. მისი შემცველობა კახური ტიპის ღვინოში მეტია, შედარებით უჭაჭოდ დაყენებულ ღვინოსთან.

- ჭამის წინ თეთრი ღვინის ზომიერი რაოდენობით მიღება იწვევს ღვიძლის უჯრედების აგზნებას, ხელს უწყობს თორმეტგოჯა ნაწლავში ნაღვლის წვენის გადაღენას და აძლიერებს შარდის გამოყოფის პროცესს. ამავე დროს, აქტიურდება ღვიძლის ამილაზა და მცირდება მასში გლიკოგენის რაოდენობა. ღვინო (განსაკუთრებით თეთრი) ხელს უწყობს ორგანიზმიდან მავნე პროდუქტების - ფენოლების, ინდოლის, სკატოლისა და ტოქსინების გამოყოფას.

„საფრეაპი“ რადიაციის წინააღმდეგ

- იალტის მელენიეობის ინსტიტუტის თანამშრომლებმა დაამტკიცეს, რომ წითელ ღვინოს ორგანიზმიდან გამოაქვს რადიოაქტიური ნივთიერებები. კიევის ერთ-ერთ საავადმყოფოში, რომე-



ТУРИГА - португальский винный сорт. Используется для приготовления высококачественных десертных вин и виноматериалов для крепких вин.

TURIGA a Portuguese vintage variety used for production of high-quality dessert wines and wine materials for fortified wines.



ФЕТЯСКА БЕЛАЯ - венгерский винный сорт. Используется для приготовления столовых и полусладких вин, шампанских виноматериалов и виноградного сока.

FETYASKA BLANC - a Hungarian vintage variety used for making table and semisweet wines, champagne wine materials and grape juice.



ФИОЛЕТОВЫЙ РАННИЙ - зимостойкий европейско-амурский столово-винный сорт. Используется в свежем виде и для приготовления столовых и десертных вин.

VIOLET EARLY—a frost-resistant European-Amour table and vintage variety intended for table use and for making table and dessert wines.



ФРАНКЕНТАЛЬ - столовый сорт. Используется в свежем виде. Рекомендуется как один из основных сортов для апельсиновой культуры.

FRANKENTAL – a table grape variety for table use, recommended also as one of the principal greenhouse varieties.

ლშიც მკურნალობდნენ ჩერობილის ტრაგედიის მსხვერპლნი, ავადმყოფებს ყოველდღე ასმევდნენ სამ ჭიქა „საფერავს“ სამი კვირის შემდეგ შემოწმებამ აჩვენა, რომ რადიოაქტიური ცეზიუმის რაოდენობა სისხლში მნიშვნელოვნად შემცირებული იყო. არის მოსაზრება, რომ წითელი ღვინო ხელს უწყობს აგრეთვე ორგანიზმიდან რადიოაქტიური სტრონციუმის გამოდენას.

– “IN VINO VERITAS” – საქვეყნოდ ცნობილი ეს ლათინური გამოთქმა ნიშნავს, რომ „ღვინოშია ჭეშმარიტება“, მაგრამ გერმანელ მეცნიერთა ჭეშმარიტად რევოლუციური აღმოჩენის მეოხებით, რომლებმაც სრულიად შეცვალეს არსებული წარმოდგენა ღვინის მავნებლობის შესახებ, იგი შეიძლება ასე შეიცვალოს: „ღვინოშია აგრეთვე ჯანმრთელობა“

თურმე, ღვინო, უწინარესად, ხელს უწყობს სისხლის მიმოქცევას, ტვინის ათეროსკლეროზის თავიდან აცილებას. აღრინდელი შეხედულების მიუხედავად ღვინო არ ასუქებს, რადგან აუმჯობესებს საჭმლის მონელებას, ამცირებს აგრეთვე ქოლესტერინის სისხლში, გამორიცხავს თრომბოზებს. უფრო მეტიც, მრავალი წლის გამოკვლევები ცხადყოფს, რომ ღვინის ზომიერად ხმარება ბევრად უფრო სასარგებლოა ადამიანისათვის, ვიდრე ალკოჰოლზე უარის თქმა – იგი სიცოცხლის გახანგრძლივებასაც კი უწყობს ხელს. დღეში ქალებმა უნდა მიიღონ სამი ასგრამიანი ჭიქა ღვინო, ხოლო მამაკაცებმა – ხუთი. სამკურნალო თვისებები აქვს ჭაჭასა და ყურძნის წიპწას.

– მსოფლიოს ვერც ერთი ქვეყანა ვერ შეედრება ფინეთს ალკოჰოლით გამოწვეული უბედური შემთხვევებით, ან სისხლის სამართლის დანაშაულებათა რაოდენობის მიხედვით. თუმცა ფინეთში ალკოჰოლიანი სასმელები მეტად ძვირი ღირს. ამავე დროს, ხმელთაშუა ზღვის რეგიონში, სადაც მაღალია ღვინის სიმის კულტურა და სადაც მოსახლეობა დღეში საშუალოდ სამ ჭიქა ღვინოს მიირთმევს, მეტად სამარცხვინოა, რომ იტყვიან, „ღორული დათრობა“

– 1993 წელს ექიმებმა, მელვინე სპეციალისტებთან ერთად, ყურძნის წიპწისა და კლერისაგან მიიღეს აქტიური ნივთიერება – პოლიფენოლი. ეს ნივთიერება გამოიყენება ენოთერაპიაში – ღვინით მკურნალობაში და ხელს უწყობს ორგანიზმიდან ჭარბი ქოლესტერინისა და რადიოაქტიური ნივთიერებების გამოდენას.

– 2000 წელს დიდ ბრიტანეთში პოლიფენოლის საფუძველზე დაამზადეს აბები, რომელსაც ინგლისელებმა სიცოცხლის მარადიულობა შეარქვეს.

– საქართველოში დამზადებული სპეციალური თეთრი ყურძნის მშრალი ღვინო შეიცავს ვიტამინებს, ექსტრაქტს, გლიცერინს, კალიუმსა და სხვ. სამჯ-ოთხჯერ მეტს, ვიდრე სხვა ჩვეულებრივი ღვინო.

მრავალწლიური დაკვირვებებით გამოირკვა, რომ ეს ღვინო კურნავს ჰიპერტონიას და ზრდის ორგანიზმის პოტენციალს.

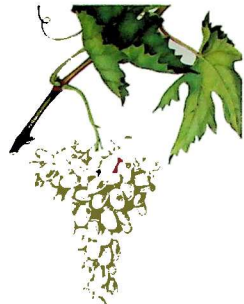
– ვაზის მწვანე ბიომასა (დუყები და ფოთოლი) საესეა ისეთი სასარგებლო ნივთიერებათა მაღალი შემცველობით, როგორიცაა: წყალი, სხვადასხვა შაქრები: გლუკოზა, ფრუქტოზა, საქაროზა; აგრეთვე: უჯრედისი, მთრიმლაყი, აზოტოვანი, მინერალური, პექტინები და მღებავი ნივთიერებანი, ვიტამინები: C, B₁, B₂, B₆, B₁₂, A, D. მინერალურ ნივთიერებათაგან ვაზის მწვანე ბიომასა შეიცავს ადამიანისათვის ისეთ აუცილებელ ელემენტებს, როგორიცაა: Ca, K, Fe, Mg და სხვა. მასში უმნიშვნელოვანესი C ვიტამინის შემცველობა შეადგენს 250 მგ%-ს, მაშინ, როცა



197. ფურმინტი - უნგრული საღებე ვიზი. გამოიყენება მაღალხარისხიანი ტოკაის საღებურტო ღვინოების მოსამზადებლად.

ФУРМИНТ - венгерский винный сорт. Используется для приготовления высококачественных десертных вин типа Токая.

FURMINT - a Hungarian vintage variety used for making high-quality Tokay-type dessert wines.



198. ხალილი თეთრი - ირანული მეტად ადრეული მომწიფების სასურვე ვიზი. გამოიყენება სუფრის საღებურტო სურნადა.

ХАЛИЛИ БЕЛЫЙ - иранский столовый сорт очень раннего созревания. Используется в свежем виде. KHALILI BLANC - an Iranian table grape variety of very early ripening intended for table use.



199. ხატმი - დაღესტური სასურვე-საღებე ვიზი. გამოიყენება სუფრის სურნადა. გამოიყენება საღებურტო ღვინოების მოსამზადებლად.

ХАТМИ - дагестанский столово-винный сорт. Используется в свежем виде. Пригоден также для приготовления десертных вин.

KHATMI - a Dagestan table and vintage variety intended for table use and for making dessert wines.



200. ხატუნი - აზერბაიჯანული სასურვე ვიზი. გამოიყენება სუფრის სურნადა. გამოიყენება სასურვე და საღებურტო ღვინოების მოსამზადებლად.

ХАТУНЫ - азербайджанский столовый сорт. Используется в свежем виде. Пригоден для приготовления столовых и десертных вин.

KHATUNY - an Azeri table variety intended mainly for table use, but also for production of table and dessert wines.

ყურძენში 25%-ია, ზოლო უმაღლესი ხარისხის ვაშლში 20 მგ%-საც არ აღემატება. ვიტამინებისა და ბიოლოგიურად აქტიურ სხვა ნივთიერებათა შემცველობა მნიშვნელოვნად მაღალია მთაგორიანი რეგიონების ვაშლში.

- ვაზის ფოთოლი არ შეიცავს კოფეინსა და სხვა ძლიერად ამგზნებლ ალკოლიდებს, რომლებიც უარყოფითად მოქმედებენ ცენტრალური ნერვული სისტემისა და გულის მუშაობაზე.

ცნობილია, რომ ჯერ კიდევ შორეულ წარსულში საქართველოში, ეგვიპტესა და საბერძნეთში სამკურნალოდ და კვების საქმეში იყენებდნენ არა მარტო ყურძენს, არამედ ვაზის ღუყებსაც. ხალხურ მედიცინაში ვაზის ფოთლის ფხვნილი იხმარება, როგორც შინაგანი სისხლდენის სამკურნალო საშუალება. ფიტოციდების მაღალი შემცველობის გამო ვაზის ფოთლის ექსტრაქტი გამოყენებულია ჩირქოვანი ჭრილობების მოსაბანად. იგი სპობს დაჩირქების გამომწვევ ბაქტერიებს. მრავალმხრივი გამოყენება აქვს ვაზის ნაზ ღუყებს კვების საქმეში. კერძოდ, მისგან ამზადებენ ფხალებს. მელენიოზის კლასიკურ ქვეყნებში (საფრანგეთი, ესპანეთი) მისგან ამზადებენ ვიტამინებით მდიდარ, განსაკუთრებით, ბავშვებისათვის მეტად სასარგებლო უაღკოლო სასმელებს.

დადგინდა, რომ ვაზის მწვანე ბიომასისაგან, აგრეთვე მელენიოზის მეორადი ნედლეულისაგან შეიძლება ვაწარმოოთ შემდეგი სახის პროდუქტია: ვაზის პოლივიტამინური, გრანულირებული ჩაი; თხევადი საკვები კონცენტრატები; ვაზის მშრალი, სწრაფად ხსნადი საკვები კონცენტრატები; ბუნებრივი საკვები საღებავები; ვაზის ნარჩენი ღუყებით ვიტამინიზებული მწვანე, ყვითელი, წითელი და შავი ჩაი; ცილოვან-ვიტამინური საკვები მეცხოველეობისათვის.

ვაზის თხევადმა და მშრალმა სწრაფად ხსნადმა კონცენტრატებმა, ახლო მომავალში შეიძლება დიდი გამოყენება პოვოს კოსმოსურ და გეოლოგიურ ექსპედიციებში, აგრეთვე, საომარ პირობებში.

ა. ბეშინძე, აკადემიკოსი

თეთრი ღვინო ფილტვებს კურნავს

- ყოველდღე ერთი ჭიქა თეთრი ღვინის სმა ფილტვებს ამაგრებს და შესაძლოა, სხვადასხვა ავადმყოფობებისაგან დაცვის კარგი საშუალებაც კი იყოს.

ბაფალოს უნივერსიტეტის მეცნიერებმა 1600 ადამიანზე გამოკვლევა ჩაატარეს და დაასკვნეს, რომ მათ, ვინც თეთრ ღვინოს რეგულარულად მიირთმევს, გაცილებით ჯანმრთელი ფილტვები აქვთ, ვიდრე მათ, ვინც ალკოჰოლს საერთოდ არ ეკარება. მეცნიერებმა ეს ეფექტი ანტიოქსიდანტებს მიაწერეს, რომლებიც ორგანიზმისათვის მანვე თავისუფალ რადიკალებს ანეიტრალებს.

ღვინოში ანტიოქსიდანტების არსებობა აქამდეც ცნობილი იყო და, სწორედ ამით ხსნიდნენ იმ ფაქტს, რომ წითელი ღვინო გულ-სისხლძარღვთა სისტემაზე კარგად მოქმედებს.

- ერთ-ერთი ძველი ბერძენი პოეტი თანამემამულეებს ურჩევდა, ღლეში სამ ფიალაზე მეტი ღვინო არ დაეღიათ, პირველი - ჯანმრთელობისათვის, მეორე - სიყვარულისა და სიამოვნებისათვის, მესამე - ძილის მოსაგვრელად. მისივე თქმით, მეოთხე ფიალის დაღლევის შემდეგ იწყება



201. **КН6ДҲҶ6Н** - მაღალმოსავლიანი საღებრ ვიზი. გამოიყენება მაღალხარისხიანი წითელი სუფრის კაგორის ტიპის საღებრტო და პორტვინის ტიპის შებენებელი ღვინების მოსამზადებლად. გამოიყენება მაღალხარისხიანი ჯერძის წენის მოსამზადებლად.

ХИНДОГНЫ - высокоурожайный винный сорт. Используется для приготовления высококачественных красных столовых вин, десертных вин типа Кагор, виноматериалов для крепких вин типа Портвейн. Пригоден для получения виноградного сока высокого качества.

KHINDOGNY - a high-yielding vintage variety used for making high-quality Cahor-type dessert wines, wine materials for port-type fortified wines, for production of quality grape juice.



202. **ХУСАИҶЕ БЕЛҲҲ** - შუაზიური მაღალი ღირსების სასუფრე ვიზი. ნაყოფი გამოირჩევა მაღალი საგებრეზი თვისებებით. გამოიყენება სუფრის საღებრტო ჯერძად.

ХУСАЙНЕ БЕЛЫЙ - среднеазиатский столовый сорт высокой ценности. Обладает высокими вкусовыми качествами. Используется в свежем виде.

HUSSAINE BLANC - a Central Asian valuable table variety with high gustatory qualities for table use.



203. **СИМЛЯНСКИЙ ЧЕРНЫЙ** - დონური საღებრ ვიზი. ამზადებენ ღვინომასალას სუფრის საღებრტო და მაღალხარისხიანი ცქრიალა ღვინებისთვის.

СИМЛЯНСКИЙ ЧЕРНЫЙ - донской винный сорт. Используется для приготовления виноматериалов для столовых, десертных и высококачественных игристых вин.

TSYMLYANSKY NOIR - a Don vintage variety used for making wine materials for table, dessert and high-quality sparkling wines.



204. **ЧАРАС** - უზბეკური სასუფრე ვიზი. გამოირჩევა მაღალი საგებრეზი თვისებებით.

ЧАРАС - узбекский столовый сорт. Отличается высокими вкусовыми качествами.

CHARAS - an Uzbek table variety known for high gustatory qualities.

ლანძღვა უშვერი სიტყვებით, მეზუთის შემდეგ – სკანდალები, მეექვსის შემდეგ – უხაში სიმღერები, მეთათს შემდეგ გონება ისე იძვრება, რომ მშველი ჭუჭყსა და ნაგავში ეცემა.

– ღვინით მკურნალობას ისეთი გამოთქმებიც ადისტურებენ, როგორიცაა: „ღვინით შეიზილოს“, „ძუელითა ღვინითა გაგალოს“, „ღვინითა დააღბოს“, „პურსა ღვინითა დამბალსა ჭამდეს“, „ღვინითა გააღნოს“, „ცოტა ღვინო დალიოს“

ღვინო ავადმყოფობისაგან თავის დაცვის საშუალებაა. სუფთა ღვინო კარგად მოქმედებს ღვიძლის ფუნქციაზე, დეტოქსიკაციაზე, დეზამინირების პროცესზე, ღვიძლის ლიპიდების მეტაბოლიზმების უნარიანობაზე – ამ რჩევებს გამოცდილი ექიმები იძლევიან.

თეთრი მშრალი ღვინო კეთილისმყოფელ გავლენას ახდენს შაქრიანი დიაბეტით დაავადებულ ორგანიზმზე, რადგან ხელს უწყობს კარბოჰიდრატების სრულ ასიმილაციას.

ყურძნის ღვინო განსაკუთრებულია ტუბერკულოზის, გრიპით და ფილტვების დაავადებისას. ჭამის წინ თეთრი ღვინო იწვევს უჯრედების აგზნებას, ხელს უწყობს თორმეტგოჯა ნაწლავში ნაღვლის წველის გადაღენას, აძლიერებს შარდის გამოყოფას. აქტიურდება ღვიძლის ანალიზა და მცირდება მასში გლიკოგენის რაოდენობა; თეთრი ღვინო ხელს უწყობს ორგანიზმიდან მავნე პროდუქტების – ფენოლების, ინდოლის, სკატოლისა და ტოქსინების გამოყოფას.

დადგენილია თირკმლის ფუნქციაზე ღვინის დადებითი ზემოქმედების ფაქტი.

ღვინო, როგორც გარეგანი საშუალება, შეიძლება ქირურგიაშიც იქნას გამოყენებული. მდიდარი შედგენილობის წყალობით ღვინოს შეუძლია ადამიანის ორგანიზმში C და B ვიტამინების კომპენსაცია, ამიდრებს ორგანიზმში ცხიმებისა და ნახშირწყლების ხარჯვას, მასში შემავალი სპირტი მასტიმულირებელ გავლენას ახდენს ნერვულ სისტემაზე და სისხლში ჰემოგლობინს ზრდის. ღვინის მაღალი კეთილშობილება ზეგავლენას ახდენს სკლეროზით, გულის პიკერტროფიით, მიოკარდიტით, ართრიტით, სურავანდით, ფილტვებით, ანგინით, ქუნთრუშით, წითელით და ყვავილით დაავადებისას.

– ღვინო ჭირში გამძლეობის ერთ-ერთი იარაღია.

– ღვინით მკურნალობის პრაქტიკა წარმატებულია უცხოეთში: აშშ-ში, საფრანგეთში, იტალიაში. ამ დარგებს ენოთერაპია ეწოდება. სახელი „ენო“ ეწოდა ღვინის ღმერთ ღიონისეს შვილის – ენეასის პატივსაცემად.

ღვინით მკურნალობის მაღალი შეფასება ჯერ კიდევ პიპოკრატეს დროიდან მოდის.

– Древний самогонщик - первый самогонный аппарат, известный историкам, сделал арабский алхимик Разес в конце IX века нашей эры. Он же сделал рецепт получения водки, которой в средние века лечили от множества болезней, в том числе от старости. Поэтому она и получила название «Аква вита» - «Вода жизни». С тех пор «Аква вита» неоднократно улучшалась, пока не достигла совершенства благодаря усилиям Димитрия Менделеева. Смысл достижения великого химика Менделеева в том, что он вывел формулу 40%-го водного раствора спирта. Только при такой концентрации водка отличается максимальной однократностью, выделяет наибольшее количество тепла при употреблении и в наименьшей степени обжигает пищевод.

Есть строго научные расчеты того, сколько алкоголя способен выдержать человек за день.



205. ჩარასი მუსკატური შუა აზიის საცდელი სადგურის სელექციის მაღალმოსავლიანი სასურველი ჯიშია. გამოიყენება საღებავად კერძადა.

ЧАРАС МУСКАТНЫЙ - высокоурожайный столовый сорт Среднеазиатской опытной станции. Используется в свежем виде.

CHARAS MUSCAT - a high-yielding table variety selected by Central Asian experimental station for table use.



206. ჩაუშო თურქული სასურველი ჯიშია. გამოირჩევა მაღალი საგემონო თვისებებით და კარგად იტანს ტრანსპორტირებას.

ЧАУШ - турецкий столовый сорт. Отличается хорошей транспортабельностью и высокими вкусовыми качествами ягод.

CHAUSH - a Turkish table grape variety known for high gustatory qualities and good transportability.



207. ჩილარი სომხური საცდელი ჯიშია. ამზადებენ სუფრის ღვინოს, მაღალხარისხიან ზეგისს, მადერისა და პორტვინის ტიპის შემკვრებულ ღვინოებს, და კერძის წვეს.

ЧИЛАР - армянский винный сорт. Используется для приготовления столовых вин и высококачественных винноматериалов для крепких вин типа Херес, Мадера и Портвейн, а также виноградного сока.

CHILAR - an Armenian vintage variety used for making table wines and high-quality wine materials for fortified wines of sherry, Madeira and port type, as well as for grape juice production.



208. შაანი თეთრი აზერბაიჯანული სასურველი ჯიშია. გამოირჩევა მაღალი საგემონო თვისებებით. გამოიყენება სუფრის კერძადა, გამოიღება ზამთარში შესანახად. კარგად იტანს ტრანსპორტირებას.

ШААНИ БЕЛЫЙ - азербайджанский столовый сорт. Отличается высокими вкусовыми качествами. Используется в свежем виде, пригоден для зимнего хранения, хорошо переносит перевозку.

SHAANI BLANC - an Azeri table grape variety known for high gustatory qualities intended for table use; withstands winter storage and transportation.

За 18-20 часов печень здорового мужчины, весящего 80-85 кг, способна переработать 200 граммов водки. Для женского организма доза меньше – 50 граммов водки в день.

- ფრანგი მეცნიერის დასკვნით, ინფარქტგადატანილმა ადამიანებმა ყოველდღიურად ორი ჭიქა ღვინო უნდა „ჩაურთყან“ და გულის ხელშეორე შემოტევისგან დაზღვეულები იქნებიან. ღვინო შეიცავს ანტიოქსიდანტებს, ფლავონოიდებს, რომლებიც სისხლის ცირკულაციას აუმჯობესებს და ანადგურებს სისხლში იმ მავნე ქიმიურ შენაერთს, რომელიც წნევის დაქვეითებას უწყობს ხელს. ექსპერიმენტებითაც დადასტურდა, რომ ღვინის დღიურად მყოფ პაციენტებში საშუალო ნაკლები აღმოჩნდა ინფარქტის გამეორების შემთხვევა.

- «Вино чудесным образом приспособлено для человека, оно, как здоровому, так и больному назначено вовремя и в надлежащем количестве».

ГИПОКРАТ

- «Вино может быть рассматриваемо полным правом, как самый здоровый гигиенический напиток».

ЛИУИ ПАСТЕР

- «Виноградные вина составляют предмет производства... большого значения и ценностей».

МЕИШЕЛЕВ

- «С тех пор как доказан безусловный вред алкоголя с научно-гигиенической точки зрения, не может быть и речи о научном одобрении потребления малых или умеренных доз алкоголя».

БЕХТЕРЕВ

- Лечебные свойства винограда известны издревле, но научное обоснование им дано только во второй половине XIX века, когда появились первые химические анализы винограда.

Главными составными частями виноградных ягод являются: 10-35% сахара (глюкоза и фруктоза), органические кислоты (виннокаменная, яблочная, лимонная, дубильная и др.), соли: калия, натрия, кальция, фосфора, железа, алюминия, пектиновые вещества. Кроме того, в винограде содержатся витамины: С, группа В, Р, провитамин А (каротин), а также некоторые ферменты, фитонциды и др.

Каждая составная часть винограда оказывает свое действие на организм. Легко всасывающийся сахар служит прекрасным питательным средством (особенно для мышечной системы и сердечной мышцы), кроме того, глюкоза благоприятно действует на усвоение кислорода тканями; благодаря содержанию в большом количестве сахара, виноград является высококалорийным продуктом (1 кг винограда дает около 750 ккал). В 100 г свежего винограда содержится 250 мг калия. Катионы калия, поступившие с соком винограда, эффективнее влияют на процесс связывания воды в тканях тела человека и способствуют ее выделению. Катионы кальция более энергично снижают возбудимость нервной системы в мышечных



209. შაანი შანი აზერბაიჯანული მაღალი სავე-
შენო თვისებების სასურველი ჯიშის გამოყენება სუფრის
უკრძალ.

ШААНИ ЧЕРНЫЙ - азербайджанский столовый
сорт. Обладает высокими вкусовыми качествами. Испо-
льзуется в свежем виде.

SHAANI NOIR - an Azeri table grape variety known
for high gustatory qualities intended for table use.



210. შაბაში ცირიშული სასურველი ჯიშის გამოი-
ყენება სუფრის უკრძალ და მაღლის ტიპის შემკვრელი
ლეონომალიების საწარმოებლად.

ШАБАШ - крымский столовый сорт. Используется
в свежем виде и для приготовления винома-
териалов для крепких вин типа Мадера.

SHABASH - a Crimean table grape variety intended
for table use and for making wine materials of Madeira-
type fortified wines.



211. შაკარ ანგურ ტაშკენტური შუა აზი-
ური სასურველი ჯიშის გამოყენება სუფრის უკრძალ, კარგად
იტანს ტრანსპორტირებას.

ШАКАРАНГУРТАШКЕНТСКИЙ - среднеазиат-
ский столовый сорт. Используется в свежем виде. Хоро-
шо переносят перевозку.

SHAKAR ANGUR OF TASHKENT - a Central Asian
table grape variety for table use; transportable.



212. შარდონე - ფრანგული კარგი ღირსების სალ-
ეონი ჯიშის. აშაღებენ მაღალხარისხიან საშამპანურ ლე-
ონომალიებს და სუფრის ღვინოს.

ШАРДОНЕ - французский ценный винный сорт.
Из винограда приготавливают шампанские винома-
териалы очень высокого качества и столовые вина.

CHARDONNAY - a French valuable vintage variety
used for making top-quality champagne wine materials
and table wines.

тканях, коагулируют кровь и т.д. Кальций и фосфор имеют значение для роста, железо действует благоприятно на органы кроветворения и окислительные процессы. Органические кислоты способствуют нормализации кислотно-щелочного равновесия. Калийная соль винокаменной кислоты обладает небольшим мочегонным и слегка послабляющим действием. Щелочи уменьшают кислотность мочи. Вводимая с виноградом вода улучшает процессы выделения из организма обменных шлаков и т.д.

Аминокислоты не только полезны для здоровья человека, но и придают винограду приятный кисловатый вкус и действуют освежающе на организм.

Полифенольные (дубильные) вещества винограда способствуют активизации обмена веществ, связанных с дыханием и развитием организма.

Виноградолечение назначается при упадке питания, особенно у больных в начальной стадии туберкулеза, при болезнях сердца, печени, почек, при атонических запорах, вторичных анемиях, малокровии, при подагре, ангине, неврастении и т.д.

Оно противопоказано при сахарном диабете, всех острых заболеваниях, язве желудка, стоматите, обострении хронического туберкулеза, ожирении, хронических поносах, при идиосинкросе к винограду и т.д.

- მდიდარი შედგენილობის წყალობით ღვინოს შეუძლია ადამიანის ორგანიზმში C და D ვიტამინების კომპენსაცია.

- ღვინო სარგებლობა მოაქვს ტანინით მდიდარ დაძველებულ მშრალ წითელ ღვინოს დიაბეტის სამკურნალოდ.

- ღვინო გამოიყენება მკურნალობისათვის ისეთი დაავადებების წინააღმდეგ, როგორიცაა: სკლეროზი, გულის ჰიპერტონია, მიოკარდიტი, ართრიტი, სურავანდი, ფილტვების ანგინა, ქუნთრუშა, წითელა, ყვავილი.

„ძველი ღვინო სამკურნალო წამლების რიგს ეკუთვნის და არა საკვები პროდუქტებისას“.

- „ღვინო მეგობარია, ვიდრე შენ ხარ ფხიზელი“

აბუ-ალ-იბნ სინა

- „ყოველგვარი მანკიერებიდან ღოთობაა ყველაზე მეტად შეუფერებელი სულის სიღიადესთან“.

კალტარ სომტი

- „ნუ დაითვრები, ნუცა სუამ მემთვრალეთა თანა“

წიგნი ტოპიასი

- „არის ბატონიც და ქვეშევრდომიც კვირა დღეობით ღვინისა მღოში.“

ა. ჯონსტონი



213. შასლა თეთრი ეგვიპტური სასურვე ვი-
ში. გამოირჩევა მაღალპროდუქტიულობით და კარგი საგემოვნო
თვისებებით. გამოიყენება სუფრის ყურძნად.

ШАСЛА БЕЛАЯ - египетский столовый сорт. От-
личается высокой урожайностью и хорошими вкусо-
выми качествами. Используется в свежем виде.

SHASLA BLANC - an Egyptian table grape variety
known for high productivity and good gustatory qualities;
intended for table use.



214. შაუმიანო სომხეთის სელექციის მაღალპრო-
დუქტიული სასურვე ვიში. გამოიყენება სუფრის ყურძნად
და მაღალხარისხიანი ჯიშების მოსამზადებლად.

ШАУМЯН - высокоурожайный столовый сорт се-
лекции Армении. Используется в свежем виде и для
приготовления высококачественного изюма.

SHAUMYAN - a high-yielding table grape variety
selected in Armenia intended for table use and high-quality
raisin production.



215. იუმალაკ თეთრი უზბეკური სასურვე-
სადლე ვიში. გამოიყენება მაღალხარისხიანი სადესერ-
ტო, შესაგრებელი ღვინოების მოსამზადებლად და სუფრის
სადესერტო ყურძნად.

ЮМАЛАК БЕЛЫЙ - узбекский столово-винный
сорт. Используется для приготовления десертного вина
высокого качества и виноматериалов для крепких вин,
а также в свежем виде.

YUMALAK BLANC - an Uzbek table and vintage
variety intended for table use and for making high-quality
dessert wines and wine materials for fortified wines.



216. იაი იზუმ (ჯიშში) დარღისებური ღაღე-
სტნური მეტად ადრეული მომწიფების, სასურვე ვიში
გამოიყენება სუფრის სადესერტო ყურძნად.

ЯИ ИЗУМ РОЗОВЫЙ - дагестанский столовый
сорт очень раннего созревания. Используется в свежем
виде.

YAIIZUM ROSE - a Dagestan table grape variety of
very early ripening for table use.

- „პირველი ჯამი ეკუთვნის წყურვილს, მეორე - მხიარულებას, მესამე - განცხრომას, მეოთხე - უგნურებას.“

აკულერსი

ჭკვიანურად სვი ეგ წმინდა ღვინო,
როგორც დაღუედა მას აბუ-ალი
და თუ ნამდვილად არსებობს ღმერთი,
თავადაც ღმერთად გადაიქცევი.

აბუ-ალი იბნ სინა

„ღვინო, ზეესის და
ხემელას ვაჟმა
უბოძა კაცთა
დარღთა მკურნალად“

ალკერსი

ძლიერი მიდრეკილება ღვინისადმი გზას უღობავს ყველა ღირსებას, სამეციეროდ ფართოდ უღებს კარს ყოველგვარ მანკიერებას.

შრანბული ანდაზა

- ვისაც არ სწყურია და სეაშს,
ვისაც არ შია და ჭაშს -
იმოკლებს სიცოცხლის ჟაშს.

- სასმელად თეთრი ღვინო გერჩიოს!
წითელს თუ დაღუე ზომაზე მეტად,
კუჭს გაგიმაგრებს, ჩაგიხლეჩს ხმაშა.

- თუ ღამით ღვინო მანეა და არ მოგცემს შვებას,
ღღისით დაღიე, მოგიხდება, მოგიყვანს ჯანზე.
რჩეული ღვინო გაგამაგრებს, გადაეა სისხლში;
თუ ის შავია, იცის ტანში მოთენთილობა.
სჯობს იყოს თეთრი, ძველი, ნაზი, დაღვინებული,
თუნდაც ქაფქაფა, წყალნარევი - ოღონდ ზომაზე!



- მაჭარი კუჭსაც ასუსტებს და შარდსაც აკავებს,
ქეებს აჩენს, ღვიძლსა და ელენთას ანაგვიანებს.

არწოლდ პელანოველი

- იღვრება ძველი დარდი არღნიდან
იღვრება, როგორც ღვინო ტიკიდან.

შოთა ნიშნიანიძე

ღვინო თვისებას არ ჰსცვალვებს,
არამედ უმატებს ძალებს...

ალ. ჯაბაძე

- ათასწლეულების განმავლობაში ღვინის სამკურნალო თვისებების შესახებ საკმაოდ ინფორმაცია დაგროვდა. შუა საუკუნეებში, აღორძინების ეპოქაში და შემდეგაც რომში ღვინო ერთ-ერთი ყველაზე გავრცელებული სამკურნალო საშუალება იყო. ბოლო დროს ჩატარებულმა გამოკვლევებმა ღვინის უნიკალური სამკურნალო თვისებები დაადასტურა.

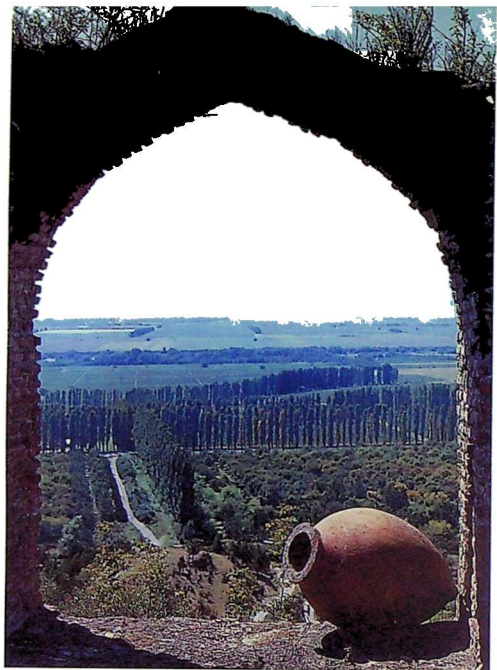
ბრძოლა ვირუსებთან

ლაბორატორიული გამოკვლევებით დამტკიცდა, რომ წითელი ღვინო (გაზავებულიც კი) პოლიომიელიტის ვირუსს ანადგურებს. იდენტური შედეგით დასრულდა გამოკვლევა ჰერპესის ვირუსის მიმართ. დადგინდა, რომ ღვინის ანტივირუსული ქმედება ეფუძნება მასში არსებული ტანინის მიერ ვირუსების ბლოკირებას. არამწვეელი ადამიანები, რომლებიც ნორმალური დოზით მიირთმევენ ღვინოს, ნაკლებად ავადდებიან გრიპით, ვიდრე ისინი, ვინც არ ეწევა, მაგრამ არც სვამს. ამგვარად, ღვინოს ანტიგრიპოზული ქმედებაც ახსიათებს.

დანიელი მეცნიერები ამტკიცებენ, რომ ნორმალური რაოდენობით ღვინის სმა ამცირებს კიბოსა და გულ-სისხლძარღვთა სისტემის დაავადებების განვითარების რისკს. გამოკვლევის ავტორები თვლიან, რომ აღნიშნულის მიზეზი ღვინოში შემავალი ფლავონოიდები და ანტიოქსიდანტებია.

სამსახდე – ღვინო, კონიაკი – შიმდე

- ვის არ განუცდია საკუთარ თავზე ალკოჰოლის მომავადობეული ქმედება, როცა უფრო გახსნილი, თავისუფალი, თამამი ხდები? ალკოჰოლს ბევრი „სასიყვარულო თამაშის“ დროსაც მიმართავს. ნებისმიერ ექიმს რომ ჰკითხოთ, გიპასუხებთ, რომ ალკოჰოლი პოტენციას აქვეითებს. მართლა ასეა? ალკოჰოლისა და სექსის თემა საკმაოდ რთული და ფაქიზია. როგორც პარცელსი ამბობდა, „ყველაფერი შხამიცაა და წამალიც“, მთავარია დოზა.



ინტიმური ურთიერთობებისას ალკოჰოლის გამოყენება თუ გადაწყვეტით, უნდა იცოდეთ, რა დალით და როდის.

თუ პირველ პაემანზე მიბრძანდებით და შეხვედრა სასიამოვნო გარემოში გაქვთ, უპირატესობა შამპანურს უნდა მიანიჭოთ. ეს სადღესასწაულო ცერიალა ღვინოა. შამპანურის სუფრაზე არსებობა ადამიანებს ამაღლებულ განწყობას უქმნის. თუ რაღაც მიზეზის გამო შამპანური არ არის ან არ გიყვართ, მაშინ უპირატესობა კარგ, ძვირფას ღვინოს მიანიჭეთ. გახსოვდეთ, რომ ღვინოში ალკოჰოლი შედარებით მცირე რაოდენობითაა. შესაბამისად, თრობის მომენტიც გვიან დგება. ეს სასმელი უამრავ სასარგებლო ნივთიერებას შეიცავს, რაც დადებითად მოქმედებს სექსუალურ აქტზე. გარდა ამისა, ღვინო რიტუალური სასმელიცაა, რომელსაც ყვავილები, ლამაზი სასმისები, სანთლის შუქი, მომაჯადოებელი მუსიკა უხდება. ყოველივე კი რომანტიკულ განწყობას ქმნის.

არის კიდევ ერთი მიზეზი, რის გამოც ღვინოს სხვა ალკოჰოლურ სასმელთან შედარებით უპირატესობა ენიჭება. ესაა განსაკუთრებული, სასიამოვნო გემო, სურნელი და ფერი, თუმცა არის შემთხვევები, როცა ღვინოს სექსის წინ უკუჩვენება აქვს. მაგალითად, თუ ერთ-ერთი პარტნიორი შაქრიანი დიაბეტიკითაა ავად ან გულ-სისხლძარღვთა დაავადებები აწუხებს, ღვინოში შემავალმა ნივთიერებებმა შესაძლოა ქოშინი, სისუსტე, ძლიერი არასასიამოვნო რეაქციები გამოიწვიოს ორგანიზმში. ასეთ დროს კი რომანტიკულ განწყობასა და ჯანსაღ სექსზე საუბარი ნამდვილად ზედმეტია.

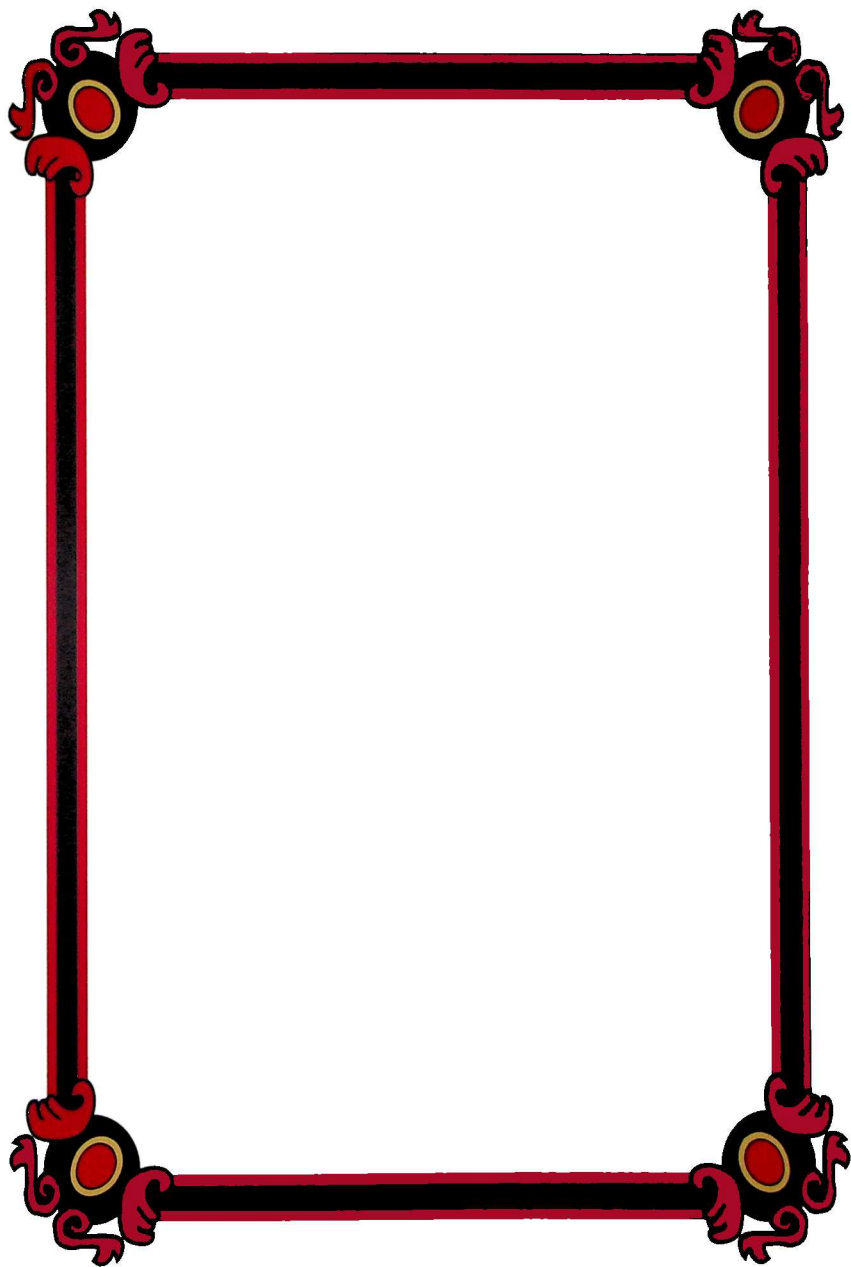
რაც შეეხება არაყს, მას მეტი სიფრთხილით უნდა მოეკიდოთ, ვიდრე ღვინოს. არაყი უხეში სასმელია. აქედან გამომდინარე, უხეშ, ნაკლებად რომანტიკულ ურთიერთობებს გულისხმობს. გახსოვდეთ – არაყს, რომელიც პრაქტიკულად სუფთა ალკოჰოლის წყალხსნარია, ეთიორიიდან სიმთვრელის მდგომარეობაში გადასვლის ძალიან მცირე პერიოდი აქვს. სიმთვრალის დროს კი სექსი ნამდვილად არ მოგანიჭებთ სიამოვნებას.

ლუდი სულ სხვა სასმელია, შეიძლება ითქვას, სხვა კულტურაა. ნორმალური რაოდენობით სასარგებლოც არის. ახალგაზრდული, კოლექტიური, მზიარული სითხეა. მასში შემავალი მცირე ალკოჰოლი, ვიტამინები, ამინომჟავები ადამიანს ურთიერთობებში ფსიქოლოგიურ ბარიერს უხსნის, რაც საღამოს მზიარულად და წარმატებულად გატარების საწინდარია, თუმცა არც ლუდის სმისას უნდა დაივიწყოთ ნორმა. დიდი რაოდენობით ლუდის დალევა სითხის უზარმაზარი რაოდენობით მიღებას ნიშნავს, ეს კი – აესებს შარდის ბუშტს, ხოლო საესე შარდის ბუშტით რომანტიკულ საღამოს ნამდვილად ვერ გაატარებთ.

სექსუალური აქტის შემდეგ უმჯობესია სირჩა კონიაკი გადაჰკრათ. იგი მდიდარია ნივთიერებებით, რომლებიც დადებითად მოქმედებს გულ-სისხლძარღვთა სისტემაზე, ხსნის დალილობას. კონიაკის არომატი, ფერი, გემო, კონსისტენცია კარგი მატონიზებელია არა მარტო ბიოლოგიური თვალსაზრისით, არამედ ფსიქოლოგიურადაც. ასე რომ, სასიყვარულო ურთიერთობებში პრელუდია ღვინით დაიწყოთ, წერტილი კი კონიაკით დასვით.

და ბოლოს, არ ჩათვალოთ ისე, რომ ალკოჰოლი სექსისთვის წესად უნდა იქცეს. თუ მის გარეშე სასიყვარულო ურთიერთობებში არაფერი გამოგდით, აუცილებლად მიმართეთ ექიმს, რადგან ეს სერიოზულ ფსიქოლოგიურ პრობლემაზე მიუთითებს, რომელშიც მხოლოდ სპეციალისტი გაგარკვევთ. ალკოჰოლი სიამოვნებაში, დამაბულობის, უხერხულობის მოხსნაში უნდა დაგეხმაროთ. ის სიყვარულს და პარტნიორთან კარგ ურთიერთობას ვერ შეგიცვლით.

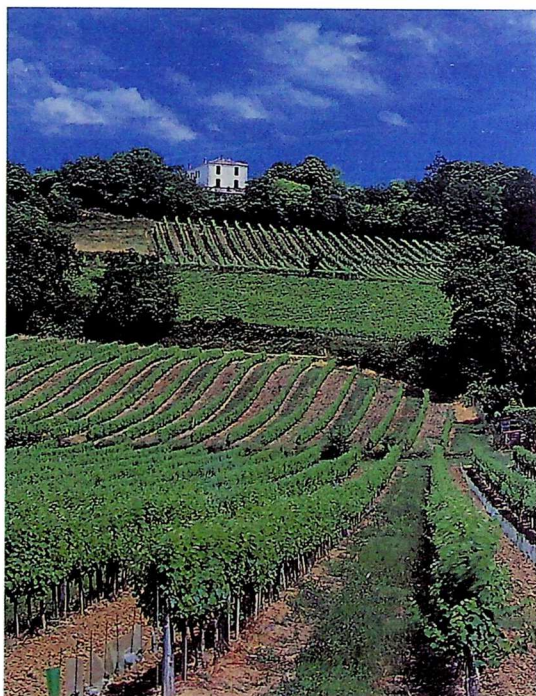






- გოგოვ, გოგოვ შეთვალა,
 შენმა ეშხმა დამალა,
 მოდი, ნულარ მაწვალე,
 ან პო მითხარ, ან არა,
 ღვინოს დაეღევ, წყალს არა,...
 საყვარლისა ეშხითა,
 ღვინოც დამიღვია,
 დალოცვილი კახური
 მაგ ტუჩების ფერია,
 ბნელშიაც მინათებენ
 გოგოვ, შენი თვალები,
 შენი ეშხით დამთვრალი
 ღვინოს დაეძალები.

ჰე, ღმერთო, ქვეყნის გამჩენო,
 გამჩენო კენახისაო;
 იყავი ჩვენი მზრუნველი,
 ამ ჩვენი კოხტა ზერისაო.
 ბუდეშურს ხელი შეუწყე,
 წვენი აქვს ბადაგისაო,
 საფერავს გემო მიეცი,
 გემოი ზედაშისაო!
 თუ მზე დასჭირდეს, აცხუნე,
 სარგოა ყველაფრისაო,
 წვიმის დროს წვიმა მიეცი
 წინასწარმეტყველისაო.
 როს დაპურდება, დაშაქრე,
 ცვარი არ შეჰყვეს წყლისაო.
 დაბრაწე ჩამიჩივითა,
 მძლე იყვეს მრავალ წლისაო!



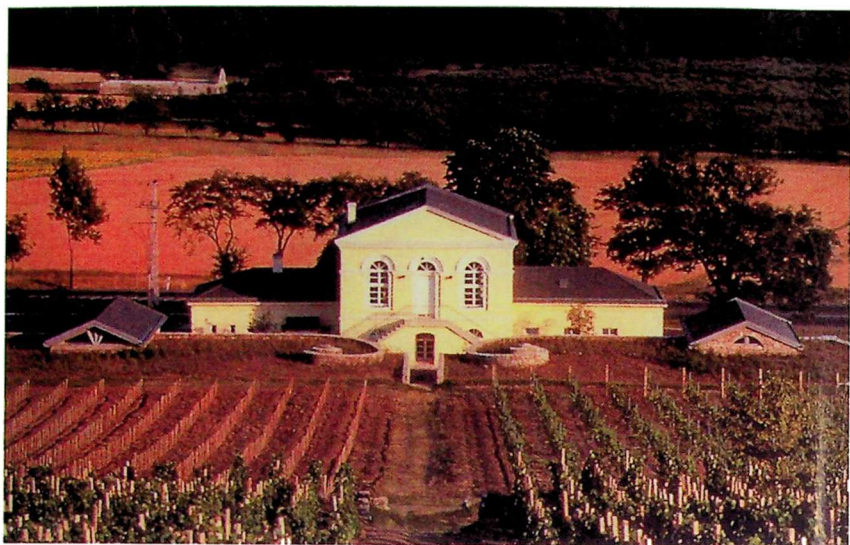
„ღვინო კახურო, ვარ შენი მსმელი,
გინდ თეთრი იყო, გინდა წითელი.
ღვინოს შეკხარის კაცი თუ ქალი,
ყველას ღვინისკენ უჭირავს თვალი.
შენა ხარ ჩვენი შვება და ღზენა,
შენგან არ მახსოვს მისხალი წყენა“

„მიგრეხილო, მოგრეხილო,
ზედ მიკრულო, მაგრამ ხეო.
ცოცხალი ვარ, შენ მაცხოვრე,
მოკვდები, შენ დამმარხეო“

უღვინოდ ღზინი ვინ ნახა,
ვინ გაღიხადა ძეობა,
დაელიე იგი ზომაზე,
მომცა ძალა და მხნეობა,
გულს ჭირი გადაწყარა,
ენას მიეცა მშეობა,
ლოთობა, გზაში ბარბაცი
არ არის ჩვენი ზნეობა!

„შენ ღვინოვ, ჭაჭანაურო,
უცეცხლოდ ამოსდუღდები,
ჭკვიან კაცთანა ბრძენი ხარ,
უჭკოსთან წამოკქუხდები“.

„ვაზო, შვილივით ნაზარდო,
მწამს, ჩემი სიტყვა გესმისო,
შენთვის სიკვდილს არ დავზარდე,
ჭირიმე შენი ფესვისა,



დამფასებელი შრომისა,
მარჯვენის უკეთესისა,
გვირგვინო შემოდგომისა,
ქება ვითა ეთქვა მე სხვისა,
გინდაც მელექსე მესხისა,
მქონდეს ნიჭი და უნარი,
სხვა ვით შევაქო შენსავით,
ვინ ენაზო გაუხუნარი“

„ვაზის ჭირიშე, ეაზისა,
მტევენებით დახუნძლულისა.
ვაზი სიკეთის დედაა,
გამხარებელი გულისა.
ვით ჩვილს აკვანში, ხალხი მას
ეფოფინება, უელისა.
ვაზია მომშუშებელი,
კაცის და ერის წყლულისა“.

– ჩამოასხით, ერთიც უნდა დაელიო,
ეს ცხოვრება ღვინში უნდა გაელიო,
ჩამოასხი, სანამ ღვინო მწყურია,
ეს ცხოვრება უფრო საამური.
ნახევარი ცხოვრების გზა გაელიე,
სიტკობოზედა მწარე მეტი დაელიე,
მაგონდება სივალალე და ჭირი,
მაგრამ მაინც სულ ვიცინი, არ ვსტირი.
ლოქის ტუჩი მირჩევნია ქალისას,
ეს ცხოვრება ღვინომ გაახალისა,
ყველა ბრძენზე მეტი ჭკუა კქონი,
ვისაც რომა ღვინო მოუგონია!

ძალაქური



მე რომ ვლოთობ, შენ რას გიშლი, ძმობილო,
ლოთობაში აბა, რა ნახე ცუდი?!
მეც კაცი ვარ, ასე რატომ მიყურებ,
მეც მახურავს თავზე ნამუსის ქუდი.

ძალაძური

ლვინო არის სიცოცხლე
ჩენი ძმა და დიდება.
ძმებო, როცა მოგვედები,
ნუ ჩამდებთ კუბოშია,
სუყველას გევედრებით,
ჩამდეთ ტიკჭორაშია.

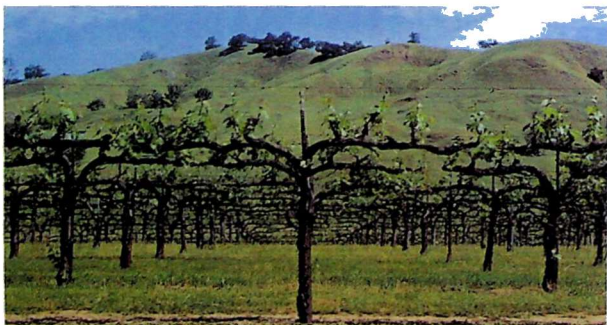
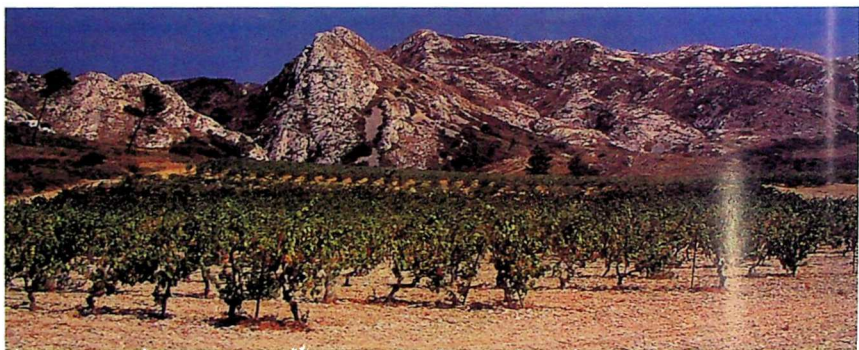
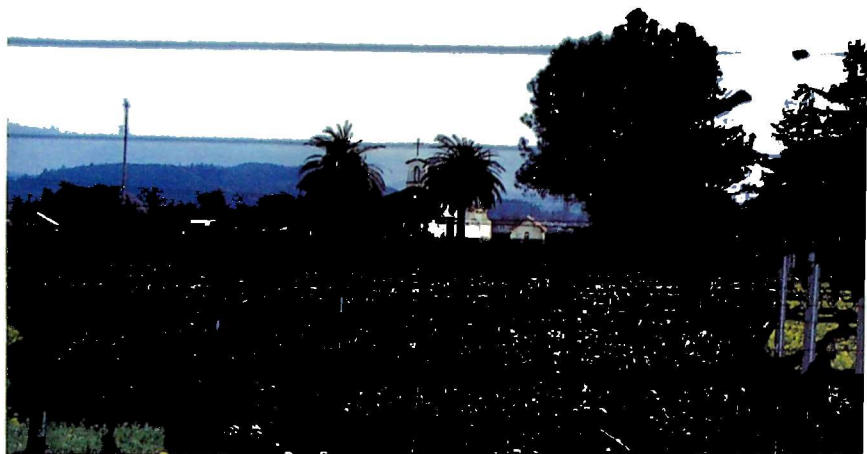
- ლვინობისთვე მობრძანდება,
იწურება ყურძნის წვენი,
დამიძახეთ ვაჟკაცებსა,
გამორეცხონ საწნახელი,
მოამზადონ ლვინისათვის,
ქვევრებს მოუღერონ ყელი...

შუშვირული ეპოსი

„გილგამეშიანი“

რად შეაჩვენებ შამხათს, ენჯიდუე,
ვინაც ღვთაების ღირსად დაგაპურა,
ვინც ლვინო გასვა მეფეთა საშვენი,
ვინც ღიღებული სამოსით შეგმოსა.

- ცხვარსა და ბატკანს ყოველდღე ვუკლავდი,
ლულსა და ბადაგს, ზეთსა და ლვინოს
მდინარის წყალივით სვამდნენ ხელოსნები,
თითქოს ზეიმობდნენ ახალწლის დღეებს.



მელეინე სიდური – ქალი ზღვისკიდელი
ზის და განაზავებს ღვთაებრივ სასმელს.

ძველი ეგვიპტური პოეზია

„ხვი და ღვინოს ნუ მოიკლებ,
სვი, ადიდე დღე მზიური“

ამ სტრიქონებს შეიცავდა „არფისტის სიმღერა“, რომელიც ძველ ეგვიპტეში იმღერებოდა ქელებებსა და ნადიმზე.

ძველბერძნული პოეზია

ჰომეროსი (დაახლოებით ძვ.წ. 800 წ.)

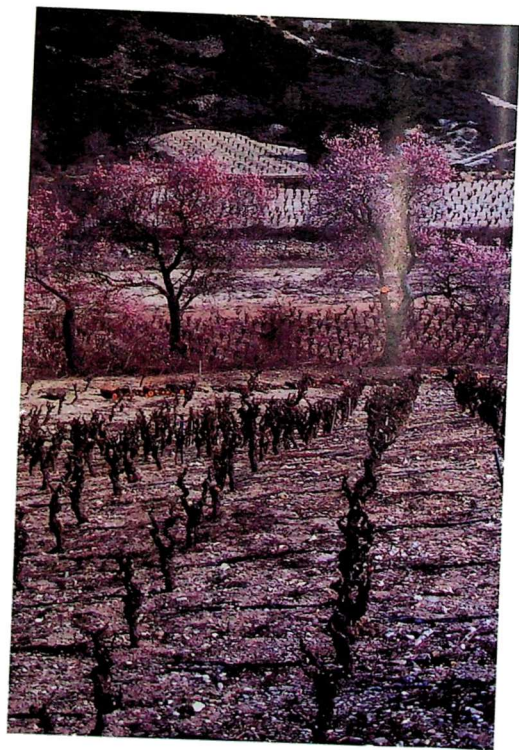
ჰეკაბე ეუბნება თავის ვაჟს, ჰექტორს:
„ნულარ აყოვნებ, შეიღო ჩემო, მოვიტან ღვინოს,
რათა ასხურო ღმერთისთვის და ღმერთებისათვის,
შემდეგ თვითონაც ნება-ნება გული იმაგრო;
კაცს შრომით დაღლილს, ღვინო კვლავაც უახლებს ძალას,
შენ დაიღალე, შეიღო ჩემო, სასტიკი ბრძოლით“
– ჰექტორი უპასუხებს:
„არ მომიტანო ტკბილი ღვინო, ძვირფასო დედა,
ჩემს ძალას დასცემს, ჯანს დაკარგავ და სიმამაცეს.
როგორ გავებდავ, უწმინდური ხელით ვასხურო
ზეარაკს ზედაშე?“

ალკეოსი (ძვ.წ.700 წ.)

პოი, ბახუსო, უებარი ბალზამი არის
შესმა ღვინისა სანეტარო გაბრუებამდე.

არქილოქმ (ძვ.წ.700 წ.)

– ქერის პური თუ ღვინო ლახვრით მაქვს დაპყრობილი,
ღვინოს ვსვამ და მტკიცედ ვარ ჩემს ლახვარს დაყრდნობილი.



დიონისე ღმერთის ქება იცით, რატომ მინდება?
ღვინომ მამცნო შესმისთანავე მისი ძალა, ღიდება

მთარგ. მახტანგ კუპრაძე

ანაპრემონტი (ძვ.წ.600 წ.)

მწყურვალ ვარ, სურნელოვან ღვინით
აზარფეშა მომაწოდე, ყრმაო,
შეურიე ათი წილი წყალი
მარტოოდენ ხუთ ფიალა ღვინოს.
მინდა შეესვა ასე მშვიდად, წვნარად,
მორიდებით ზოტბა ეუძღვნა ბახუსს.

- სვი, ითამაშე, დაეწაფე სიამის ნექტარს,
ღვინო შესწირე და ლიეოს თაყვანი ეცი,
აუადმყოფობა ვიდრე მოვა და გეტყვის მწარედ:
- კმარა, შეწყვიტე, მეტი აღარ უნდა დალიო...

- და თუ ამქვეყნად მიწერია სიკვდილი მაინც,
ამაო ტირილს რა ფასი აქვს, ანდა ამ კენესას,
ან რატომ უნდა ღავითხარო წინასწარ თვალნი
უმჯობესია, სმა დავიწყო
და მეგობრებთან ერთად დავლიო ტკბილი ღვინით საესე თასები.

ვიმხიარულოთ და დავლიოთ ღვინო თასებით
და სიმღერებით განვადიდოთ თავად ბახუსი,
ვინც არის ქვეყნად შემოქმედი ყველა ცეკვისა,
ვისაც საერთო სიმღერები უყვარს ძალიან.



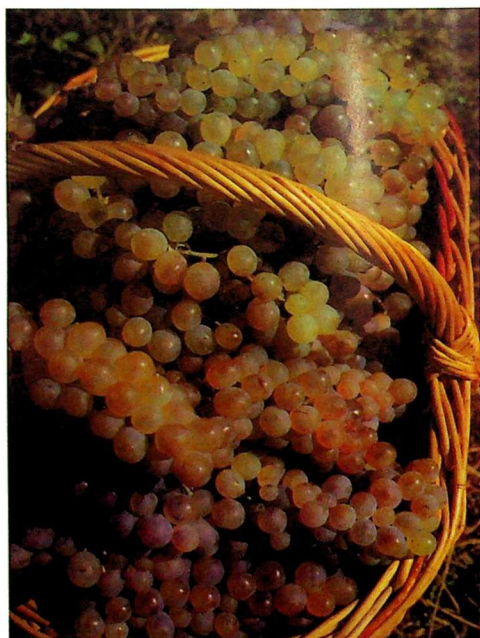
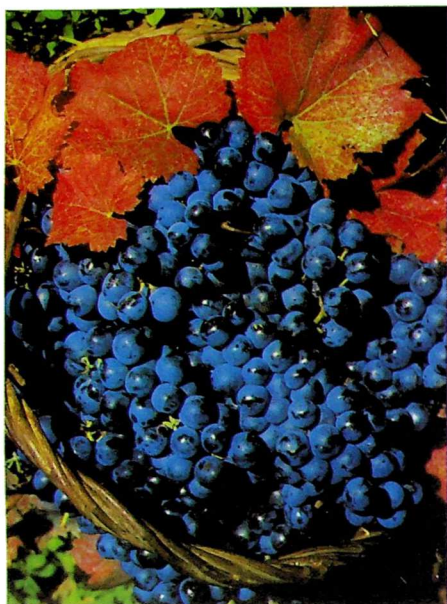
როცა ვსვამ ღვინოს, იძინებენ ჩემი დარღები.
ჯობია, ღვინოს დავეწყო სულმოუთქმელად,
ღვინოს, ლამაზი ლიეოსის მოძღვნილ საჩუქარს,
რადგანაც სმისას იძინებენ ჩვენი დარღები

ქალიშვილებთან
ერთად მიაქვთ მხრებზე შედგმული
ვაჟკაცებს საესე
კალათები მუქფერი ყურძნით.
და როს ჩაცლიან საწნახელში ავსებულ გოდრებს,
ვაჟები სწრაფად მსხვილ მტყენებზე იწყებენ ბუქნას
შიშველ ფეხებით...
და აი, ასე იწურება საამო ღვინო...
ამაყადა ჟღერს ღმერთებისათვის ჰიმნები რთველის
და მომხიბვლელად უყურებენ საესე ქვევრებში
აბობოქრებულ, ახალგაზრდა, ჩუხჩუხა ბახუსს...
როცა მოხუცი შესვამს ღვინოს, ივიწყებს ასაკს,
ფეხზე ძლივსლა დგას და ბორძიკით მაინცა ცეკვავს...
– და ეწეწება ჭადარა თმა, გაშლილი ქარში...
ხოლო გოგონას მოხვევია
ყმაწვილი ვაჟი...
საესე ძაღლინით, გახელებით, საესე სიშმაგით...
ნაზ სურნელს ადნობს
ჩამუქებულ, დაბურულ ფოთლებს,
გაბრუებულს და გარემოცულს ნახევრად ძილით,
აჯადოებს და ნაადრევად ხიბლავს ეროსი.

მთარგმ. თამარ კალატოზი

ანაპროზტული სიმღერები

ვაზის წვეს ვსვამ და
გული მითება...
მაშინ მსურს მუხებს
უთხრა ღიღება.



ვაზის წვენს ესვამ და
დარდი მცირდება...
ექვე და სეველა უმაღ მიქრება.
ვაზის წვენს ესვამ და
ბორკილს ვიშორებ,
გალაღებული ბაღში ვიქროლებ.
ვაზის წვენს ესვამ და,
ვეხვევი ქალწულს,
დიდ აფროდიტას
ეუმონებ მთლად სულს.

რა მანაღვლებს?

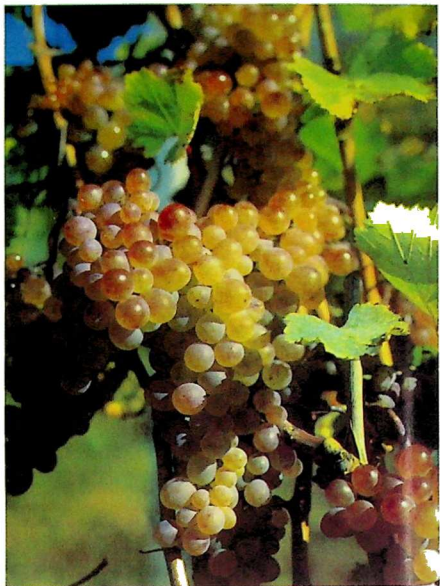
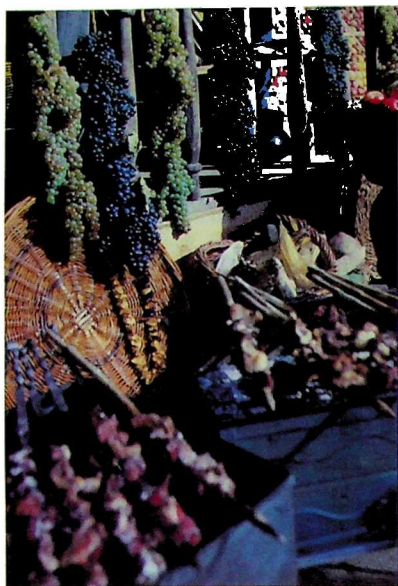
- არ მანაღვლებს განძი არავითარი,
არც შური მკლავს და არც ღვარძლი მაწუხებს,
დე, ტირანებს ჰქონდეთ ძალაუფლება...
მე მანაღვლებს მარტო დღე დღევანდელი.
არვინ იცის, ხვალე თუ რას გვიმზადებს,
ამიტომაც დღეს თუ სული გიღიმის -
ღვინო სვი და კამათელი აგორე,
თორემ მალე სნეულება კლანჭს მოგდებს,
აგიკრძალავს სმას და მზიარულებას.

მასპინძელო, ჩვენო ღვინო, მარნის კარი გვიჭრიალებს,
მოგვითანე კოკით ღვინო, ყელი ჩაგვიმაჭრიანე.

ხალხური

- პურსა სჭამენ და
ღვინოს სმენ
სიმღერას არ იტყვიანო,
არ ვიცი, რასა გლოვობენ,
არ ვიცი,
არ იციანო.

ხალხური



- რა ჰქენი, კაცო, დაწურე ყურბენი?

- დაღვინდა კიდეც.

- გაწვალდი ძალიან?

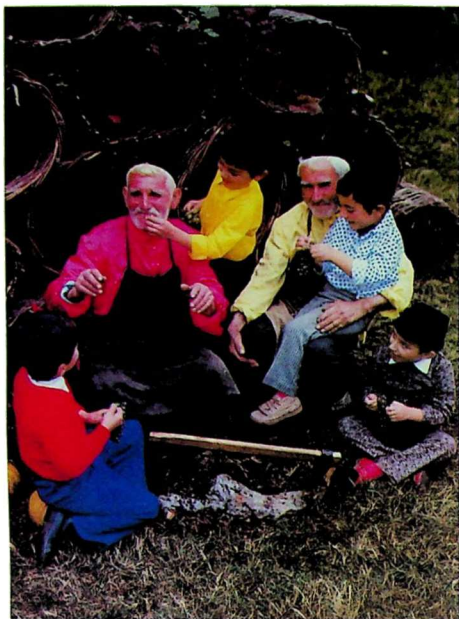
- პატარძალს არ უნდა იმდენი ფერება და მოვლა-მიხედვა, რაც ქვევრში ჩაწურულ ღვინოსა, რამდენჯერ უნდა გადაიღო, ძირი გამოუცვალო, სანამ დავაჟკაცდება...

ხალსური

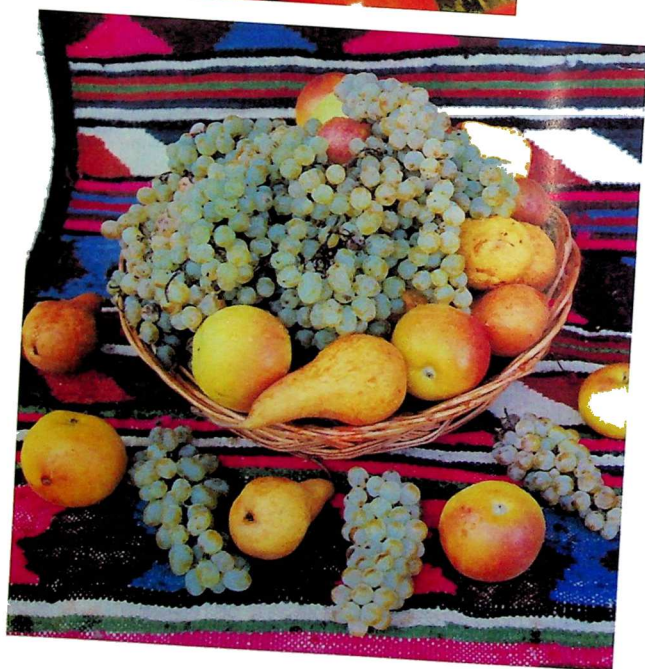
რითაც არ უნდა დაანთო ცეცხლი, ბოლი ცრემლს გადეს. ერთადერთი ვაზის წალამია (ლერწი), იმის ბოლში თავიც რომ ჩაჰყო, ცრემლი არ წამოგეარდება, იმდენად კეთილშობილია ვაზი... იმიტომაც ეწვეათ ზედ მწუადს – ეს სულ სხვა გემოს აძლევს.

ხალსური





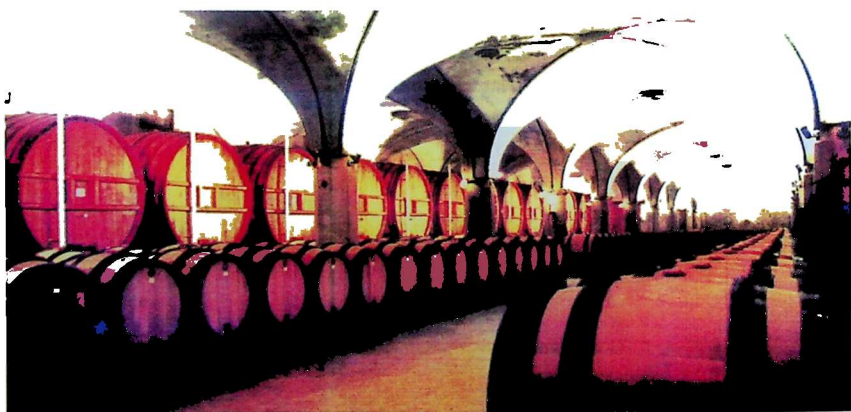
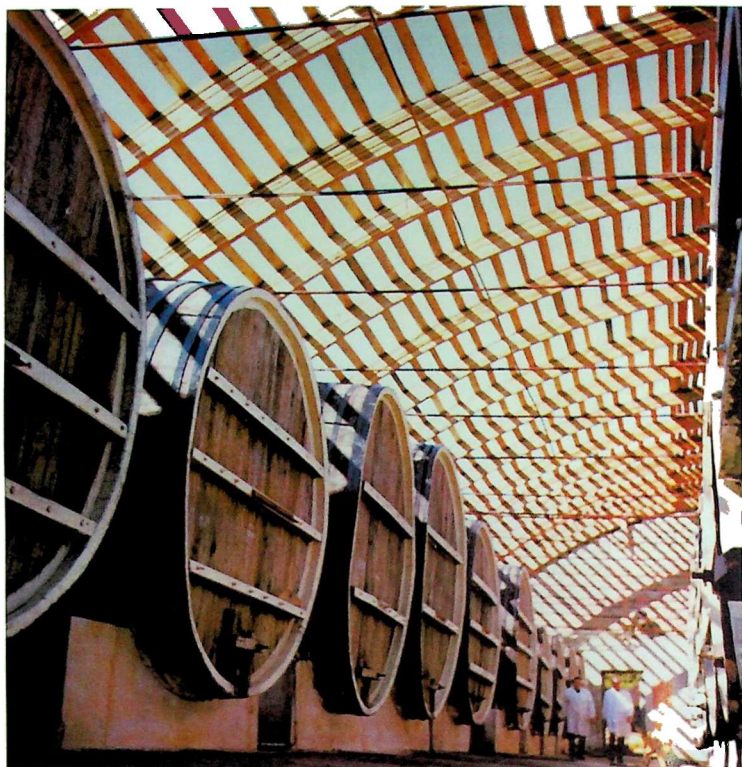


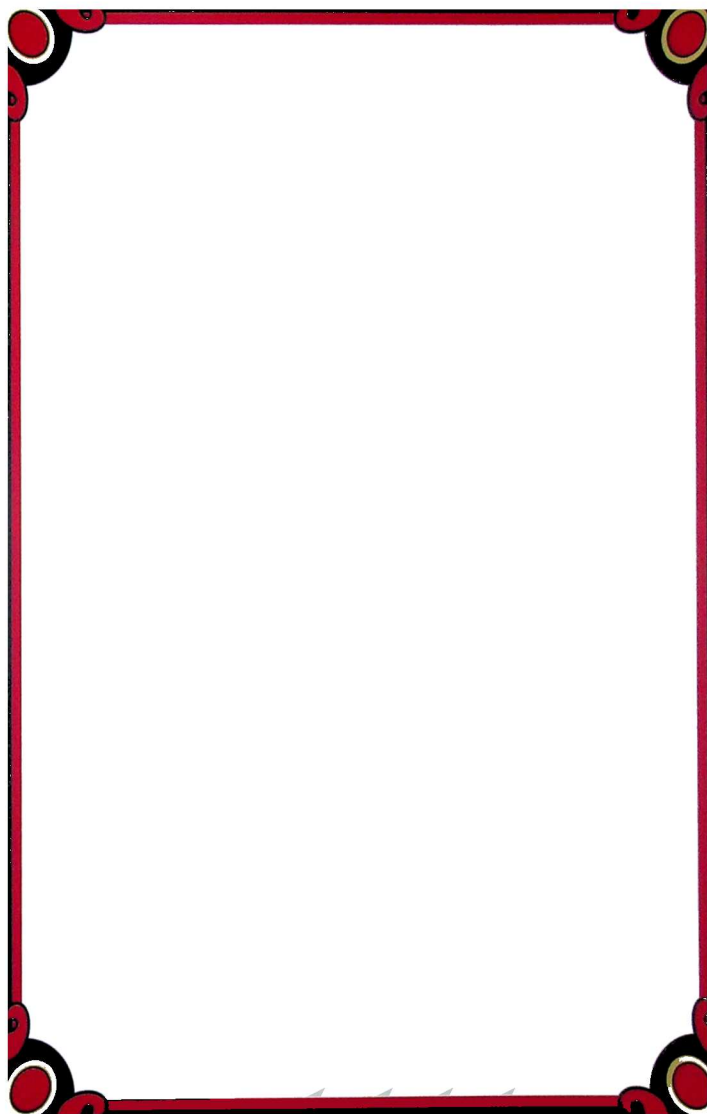


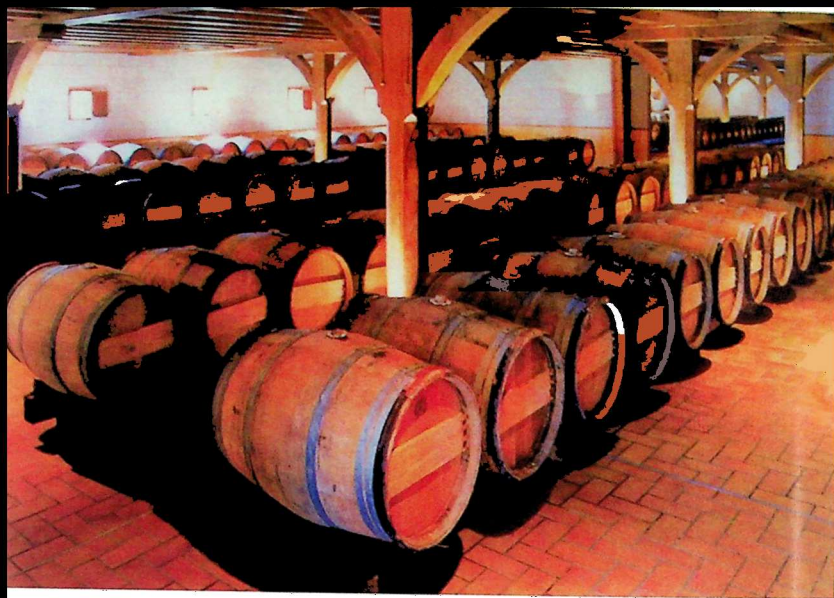
- დათვი დათესა პატიყებად, სხვის ვენახში მიჰყავდაო.
- ვისაც უფროსის არ ესმის, იმის ვენახს არ ესხმისო.
- კარგი ხარ, კარის ვენახო, რომ არ გჭამდეს ქათამიო.
- რა ბაღია, რა ვენახი, თან არ ახლდეს საღობავი.
- ეაზს გვერდით აუარეს და კრიკინას მისცეს საღამიო.
- ყურძნის სიყვარულით ღობესა ჰკოცნიდნენო.
- ერთმა ჭიქა ღვინომ ამოღებული ხმალი ჩააგოო.
- ეშმაკები ტიკებს ალბობდნენ და ღვინო კი არსად იყოო.
- ოდეს მაშვრალს მოსწყურების, მაშინ წყალი ღვინოდ ღირსა.
- პური და ღვინო ძველი ჯობს, ბატონი - ახალ-ახალი.
- ღვინით გალახულს ჯოხით გალახული სჯობიაო.
- ღვინო დაველი, მან მომკლა, არა და - მისმა სურვილმა.
- ღვინო - უფროსთაო, წყალი - უმცროსთაო.

- შავ ლუდსა, წითელ ღვინოსა,
განა სუყველას სმა უნდა,
პირზე მომდგარსა სიტყვასა,
განა ყველასა თქმა უნდა!

- ჩვენსა მოხვალ - ღვინოს ყლაპავ,
- თქვენსა მოვალ - თვალებს ხუჭავ.
- ძველი ქვეერი კარგ ღვინოს ინახავსო.
- ჭირით მთვრალმა და ღვინით მთვრალმა ერთმანეთი დახოცესო.
- ხახულის ღვინითა და პურითა აცხონე ჩემი მკედარიო.
- გულმოსული კაცი და მთვრალი - ორივე ერთიაო.
- მთვრალ კაცს ცა ქუდად არ მიაჩნია და დედამიწა ქალამნადო.
- კაი სიტყვა - კაი მთქმელი, კაი ღვინო - კაი მსმელი.







– „შამპანური სამეფო ღვინოა, ამასთანავე, იგი მეფეთა ღვინოა“

შრანბული ანდაზა

შარადები

– ავსტრიის დედაქალაქი პირველ ნაწილად მჭირდება,
ადვილი არის მეორეც, პოენა არ გაგიჭირდება:
ნაირფერებით ნაქსოვი იატაკზე რომ ფენია,
მისი კიდური მარცვლი შარადის შესაფერია.
შეკრებ და გამოცნობაში ცოტასაც კიდევ გიშველი,
იქა მწიფდება ნაყოფი, ფერად ქარვა და გიშერი.

(პენასი)

– თუ იგავ-ზღაპრის მეორე სახელწოდება გახსოვს
შარადისთვის დატოვე სამი კიდური ასო.
ბოლოს დაურთე პირველი მუსიკალური ბგერა
რა საამუშრად კიაფობს, თვალი შეავლე, გელა.

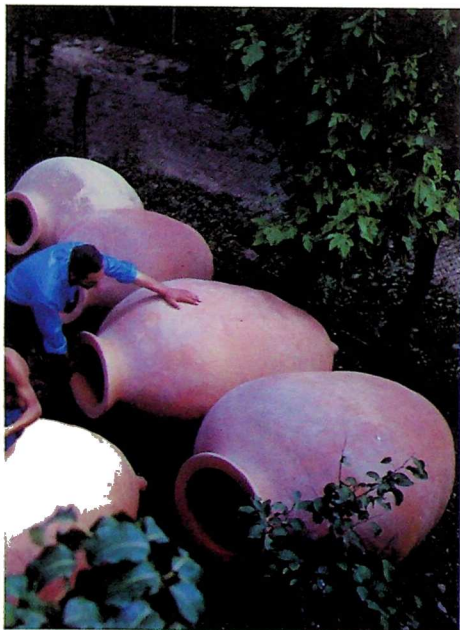
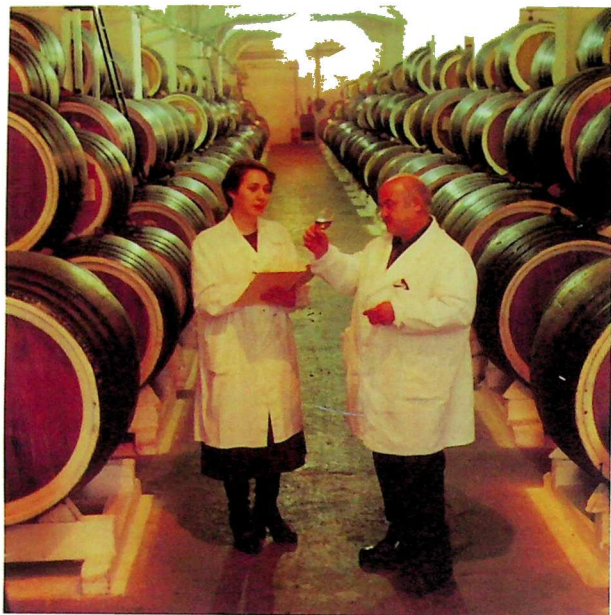
(აქილო)

– ზღვაში შეჭრილი ხმელეთი წინა ნაწილი გახლავს,
ოღონდ იმ ხმოვანს მოაკლებ, რომელიც ბოლოს ახლავს,
კარის ჩარჩოსთვის საჭირო ხარიხაც იგი, მგონი,
ბურთი რომ მოხვედრია და გადარჩენილა გოლი,
ანბანის ასოც აილე, მეტამეტეა რიგით,
მესამე ბგერის მაგიერ უნდა ჩაურთო შიგნით,
შეკრებ და ხილის სახელად გადაიქცევა იგი.

(შურმენი)

– დალევის შესატყვისია, გაგახსენდება სწრაფად,
არც წინა ბგერის მოკლებას სჭირდება ღიდი ჯაფა,
მეორე – თევზის ჯიშია, კარგად ცნობილი შენთვის,
შუალა მარცვლის გარეშე დასაწყის ნაწილს ერთვის, –
უცეცხლოდ დუღს და ჩუხჩუხებს, რა არის, მითხარ ერთი!

(მაჭარი)



- საწყისად შმაგის მეორე სახელი მითხრა, ეგება,
გრამატიკული კავშირი დასკვნის ნაწილად ერგება,
მათ შეკრებამდე პირველის ბოლო ზმოვანი იცლება -
ფიალებს ღვინით აესებს და თვითონ თანდათან იცლება.

(ხელადა)

- სიმებიანი საკრავი ჩვენთვის საკმაო იქნება,
ორმარცვლიანი სიტყვაა, ადვილი არის მიგნება,
კიდურა ბგერის მაგივრად სხვა ზმოვანია საჭირო,
სულ პირველია ანბანში, უცებ მონახავ, ყმაწვილო.
ახლა კი თავში დაურთე მისივე წინა მარცვალი
და იმ ნუგბარი საჭმელის სახელი მითხარ, რაც არი.

(თათარა)

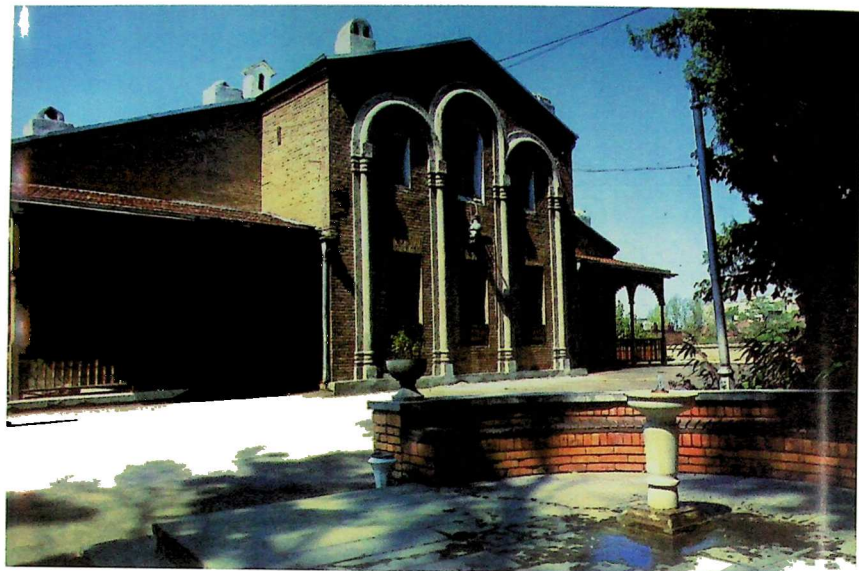
- მოსასხამის სინონიმს გაიხსენებ, ყმაწვილო,
ოღონდ წინა მარცვალი უნდა ჩამოაცალო.
გვინდა ნაძვის ნაყოფიც, ციფუნების საკვები,
ბოლო სამი ბგერაა მისგან გამოსაკლები,
მეტად ტკბილი წვენია ამ ნაწილთა ნაკრები.

(ბაღამი)

- თუკი მარცვალგამოცლილი პარკის სახელს იტყვი,
შესაკვეცი მარტო ბოლო ზმოვანია სიტყვის.
მეორე კი ზამთრის პირას მწვანე ქათიბს იხდის,
თუმცა ზოგი ინარჩუნებს, ალბათ უკვე მიხვდი.
მიუმატებ მათ მეექვსე მუსიკალურ ბგერას,
ტკბილია და ნუგბარია, გეყვარება, მჯერა.

(ჩურჩხელა)

- პირველ სიტყვად რაც გვჭირდება,
ის ბინად აქვთ ზოლმე ჩიტებს,
პატარაა, მაგრამ მაინც
რამდენიმე ბარტყსაც იტევს.
რომ სწყინს სხვების წარმატება
უწმინდური გულის პატრონს,
ცუდი, სამარცხვინო გრძნობა
აღეძრება ზოლმე ამ დროს.



თუკი ესეც გამოიცან,
შეაერთე ორივე რიგით,
ჩინებული ნაყოფია,
ჩვენში ბლომად მოდის იგი.

(ბუდეშური)

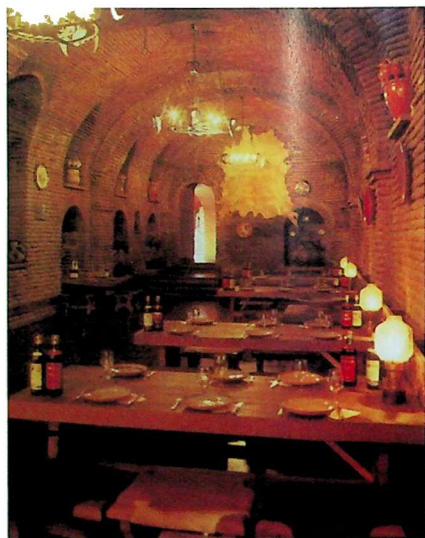
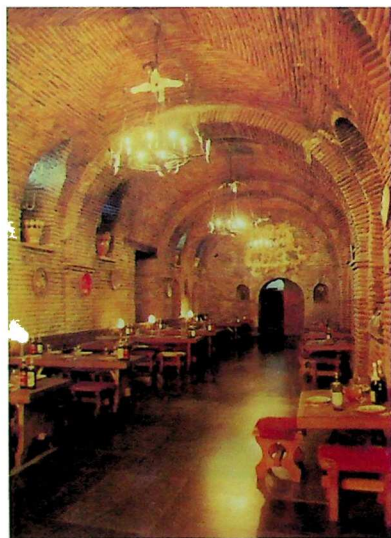
- ქორწილის მეორე დღეს ერთი ბიძაშვილი მეორეს ახელებს - ხომ დაგათვრეო. მაშინ მეორემ უთხრა: შენ მართალი ხარ, სპირტი ტვინზე მოქმედებს და არა ძვალზეო.

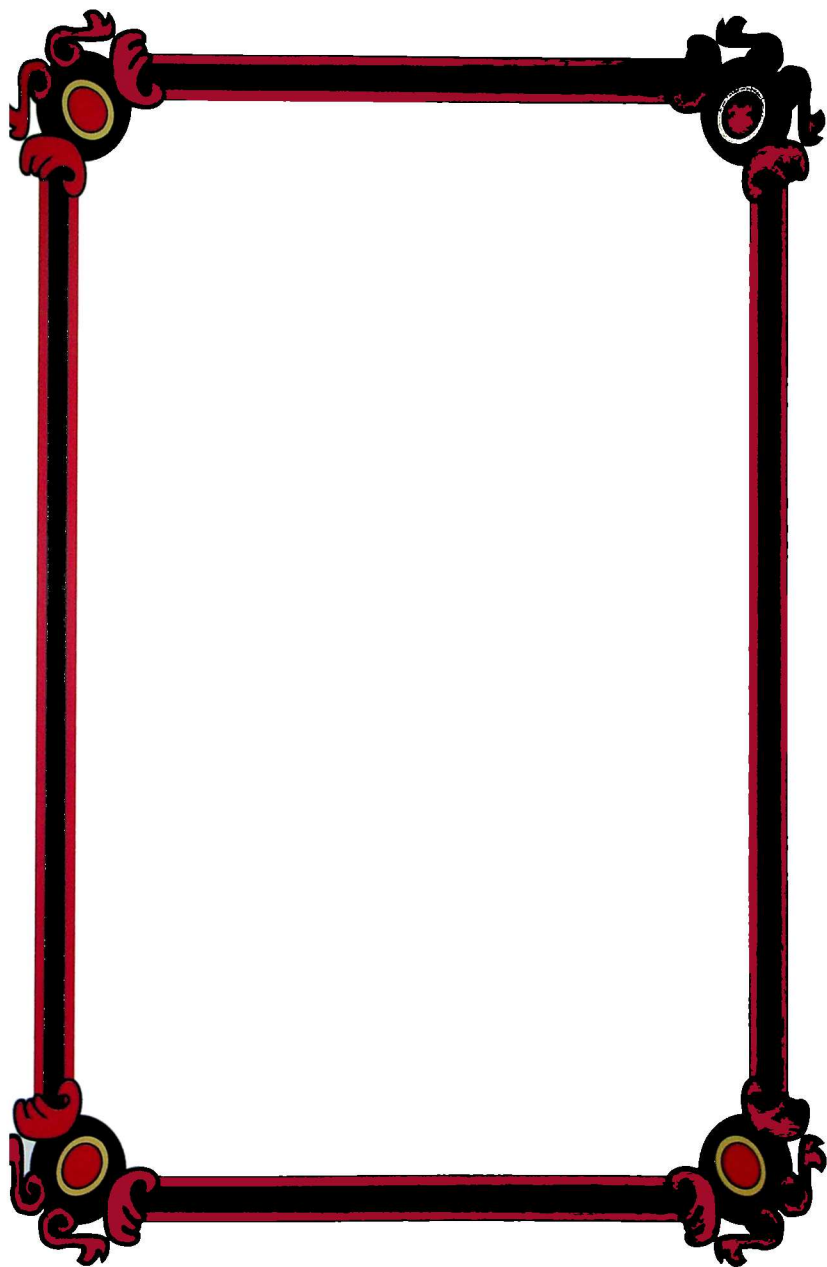
ხალხური ხუმრობა

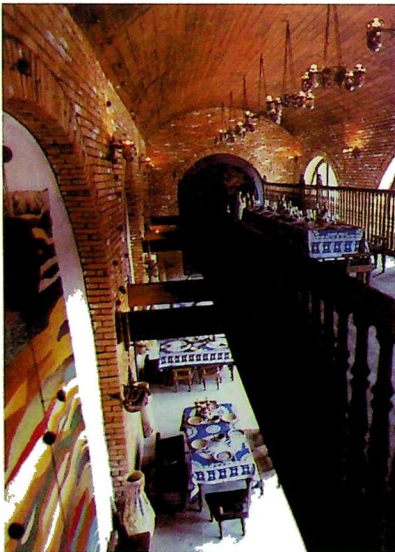
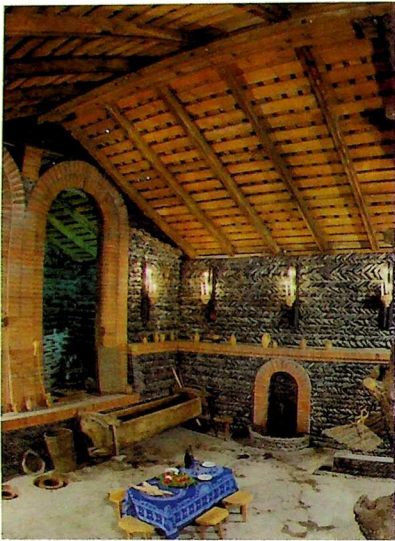
ხალხური იუმორი

- ცოლი ეუბნება ქმარს: - აბა, მითხარი, რა სიამოვნებას ნახულობ მაგ დაწყვეტილ ღვინოში?!
- მაგას ეერ გეტყვი.
- რატომ!
- იმიტომ, რომ, თუ გაუგე მაგ სიამოვნებას გემო, შენც გამილოთდებიო.

- რას შერები, კაცო, ექიმმა ერთი ჭიქა არყის დალევის ნება მოგცა და შენ კი ოთხსა სვამ...
- შემცდარი ხარ! მე ბევჯითად ეასრულებ ექიმის ბრძანებას... ოთხი ექიმი მწამლობს და ყველა თითო ჭიქა არყის სმის ნებას მაძლევს.

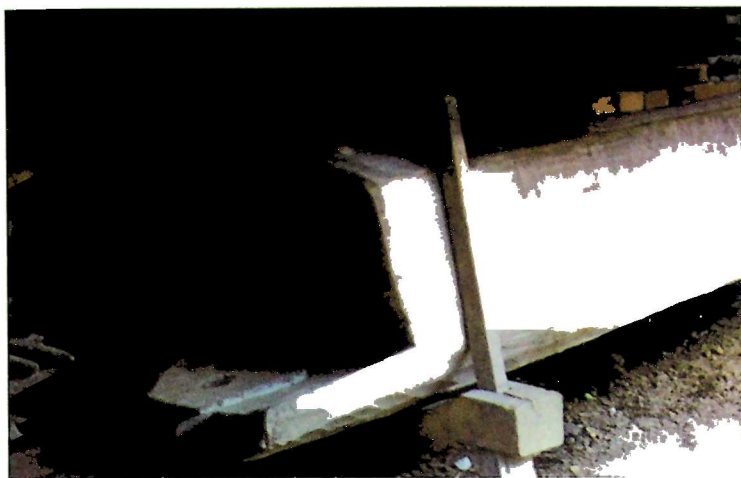






ძეგა ძართული ვაზისა

– ეშმაკის და მტრების გარდა,
როცა თვით დროც ტყუოდა,
როს სიკვდილი გვეჯდა კართან
და ძაღლივით ყმუოდა,
ვაჟკაცებთან წაწლობდა და
ლაჩრებს ჭვრეტდა გერივით,
როს მტრის ზმალი წანწალებდა
ჩვენში მშიერ მგელივით,
ჩვენი მიწა საოცარი,
ვენახებით ნახატი, –
იყო ჩვენი სალოცავი
ჩვენი ჯვარი და ხატი.
იზიდავდა ქართულის მთები
განა მართო მოყვარეს,
ზღაპარი და არაკები
საწმისივით მოგვპარეს.
ბევრი სიტყვა, მითი ჩვენი,
ვაგლაზ, სხვისთვის ირჯება!
სხვისი ერის, სხვისი ენის
დარჩნენ იანიჩრებად.
ვაზსაც ბევრი გაუტეის,
მოჯეჯგვეს და მოჯარეს,
ბევრჯერ რქა და ჩხა უმტვრიეს
რქაწითელს და ოჯალეშ.
თუმცა ხეს და ბელს გააკრეს
ხეუარდული, ძელშავი,
ვერ მოთხარეს, ვერ გააქრეს,
ვერ გახადეს ბელშავი.
ალაზნის თუ ვაზი ვანის
ხან თაკვერი, ხან მწვანე,
როგორც ტანი ქეთევანის,
აჩეხეს და აწამეს.
ზოგსაც უმტრეს, ზოგიც გასცეს
(ვაი, ჩვენს უბედობას!),
ზოგიც ძალად გაიტაცეს,



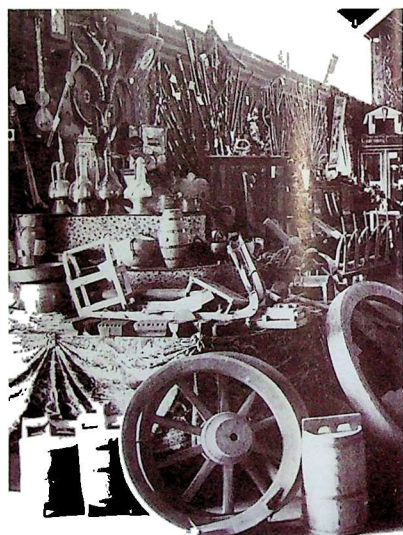
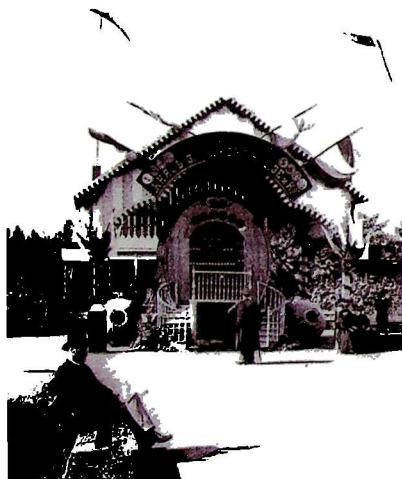
დასვეს სუფრის დედოფლად.
ო, ვინ იცის, იქნებ ასე
საღლაც ვილაც მაენი
სხვა სახელით სტუმარს ასმევს
შარბათს ჩვენი მანავის.

II

თუ სამშობლო ომობდა,
ვაზიც პირდაპირობდა;
როცა ხალხი გლოვობდა,
ვაზი მაშინ ტიროდა.
საქართველოს გარეშე
ყოფნა არც კი უღირდა,
ეხსნებოდა ცა მაშინ,
როცა მამულს ულხინდა.
გორულა და ქვიშხური
მტერს კრწანისზეც ეკვეთა.
ვაზი ამოძირკვეული
დადიოდა ლეგენდად.
ბერბეშო და სულიერი,
ბაბილო თუ მაღლარი,
საქართველოს სულივით
უკვდავი და მაღალი, -
ვერ მოთხარა ვერავენ,
ვერც მტერმა, ვერც უკუნმა, -
გასრესილი მტევანი
იჭრებოდა ჩუქურთმად.
საქართველოს ჭაპანი,
ზიდეს მისმა ფესვებმაც,
ასხეპილი ჯაგანი
იქცეოდა ლექსებად.
დაცემული ვერ ნახა,
ვერც მკვდარმა, ვერც ცოცხალმა, -
აჩეხილი ვენახი
სიმღერებში ცოცხლობდა.

III

როცა მტერი (როგორც წესი)
ვენახს ზმლით და ხანჯლით სხლავდა,

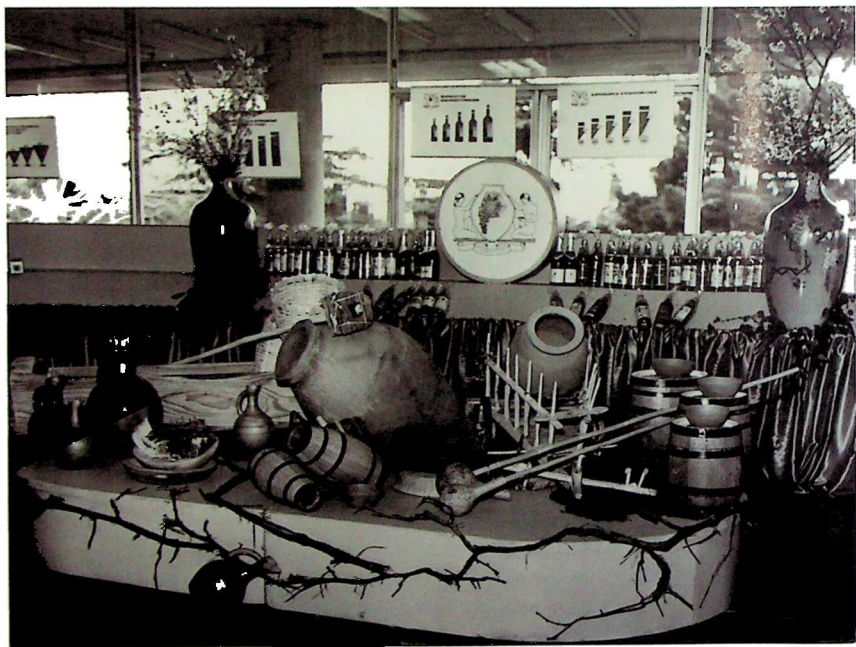


აჩეხილი ვაზის ფესვებს
გლეხი კაცი სისხლით რწყავდა;
როცა გეალება მიწას წვედა,
ვერ დგებოდა ვაზი ფეხზე,
გლეხი კაცი ოფლით რწყავდა
გადამხმარი ვაზის ფესვებს.
სეტყვა (ვაზის მტერი ესეც)
თუ დასცემდა ვენახს დაბლა,
დალეწილი ვაზის ფესვებს
გლეხი კაცი ცრემლით რწყავდა.
და ცოცხლობდა ვაზის ძირი
ახალშენს თუ არადოტეს,
ცისგან ბევრჯერ განაწირი,
გლეხკაცისგან – არასოდეს.

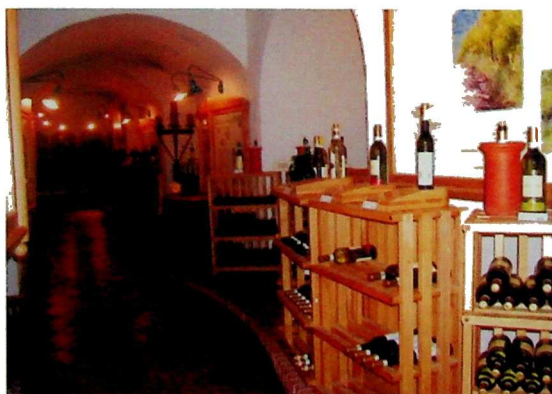
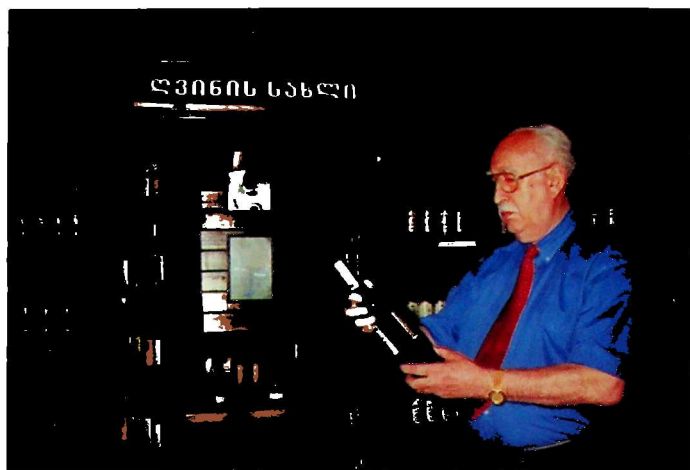
ტაძართა და მავთა საბალობელი

(ნაწყვეტი)

მოირწყვა ქართველის გუბზე
ვაზთა დიდი ლაშქარი.
ღმერთო, თითქოს საქართველო
ვაზის მადლით აფერე, -
ოქონა და ოქროულა,
ოცხანური საფერე.
გომის თეთრი, გორგოული,
შავი განახარული,
დიდშავა და მტევანდიდი,
ქართლის დანახარული.
თავეცეხლა და თავწითელა,
შავი არაბეული,
დევისთვალა, ჩიტისთვალა,
თეთრა, ნაფარეული.
ხარისთვალა მესხური და
ხარისთვალა კახური...
გრძელმტევანა, დიდმტევანა,
შავი გაბეხაური.
შაებარდა და შავყურძენა,
მტრედისფერა, მაისა...



ვარდისფერად დააფერა
 აფხაზური - აისმა.
 მაღლური და მაღრანული,
 გორულა და განჯური,
 ჩხავერი და ოჩხამური,
 კრახუნა და კლარჯული,
 ოჯალეში, ობელური,
 ციცქა, ცოლიკაური,
 ალმურა და ანდრეული
 და ალექსანდროული.
 ხულოს კალთებს შეფენილი
 თეთრი ჯაგახეთურა...
 შავშურა და შავჩახვერა,
 ხიხვი და ხოტეურა.
 ვარდისფერი პირლებულა
 და რაბათის წითელი...
 საკმიელა, სიარმულა,
 რცხილი და რქაწითელი.
 ტყის ვაზი და ტყის ყურძენი -
 მზესთან გადახლართული!...
 საადრეო ქართული და
 ქართულა და ქართლული.
 ჭიპაკური, ჭეჭიბერა,
 თეთრი ათინაური,
 ცანაფითა, ცივჩხავერა
 და ცრუ ცოლიკაური.
 ანგელოზნო, დაიფარეთ,
 ვაზსთა დასავანეთი!...
 მუკუზანი, წინანდალი,
 ხვანჭკარა და ჰერეთი!
 წნორის თეთრი, წმინდა თეთრი,
 ჩაკმაშურა, ჩეჩქიში,
 ჩხაბერძულა, ჩხინკოური,
 ჩარგვალი და ჩიჩქიში.
 მუხიშხა და მუხა მწვანე, -
 მზის სარკმელში მბზინავი...
 ადრეულა მცვივანი და
 იმერული მცვივანი.
 სირგულა და სუფრის თეთრი



და სიმონასეული,
 მეჯვრისხევის საფერავი
 და თვალდამწერისეული.
 უგეარო და უსახელო
 შაე-წითელა ეაზები...
 თეთრა ღვინით ავსებული
 ქვევრები და თასები.
 კაპისტონი გაღმორი,
 კაპისტონი მეგრული...
 ღრუბელა და ღვინის თეთრა
 და მანავი - მეფური!
 იორი და ალაზანი -
 ეაზით მიმოხატული!
 ალავერდი, ახაშენი,
 ტვიში, ალადასტური!
 ეაზისუბნის წითელი და
 თეთრი ეაზისუბანი,
 კარდანახის წარაფი და
 ღვინო - ვარდისუბანის.
 ვაციწვერა, ვარდისფერა,
 ვაიო და ვენახი,
 მსხვილთვალა და ყორნისთვალა
 და მამუკას ვენახი.
 სამაჭრო და საბატონო, -
 ზერებად გადაჭიმული...
 ფართალა და ფეროვანი
 და არაგვისპირული.
 მაგარა და მისკიეთა,
 თეთრი მეგრელაური...
 ქველოური, ქაქუთერა,
 დიდი - ქინძმარაული!
 მწვანე ეაზი - ათასგვარი,
 ხოფათური, ხითერი,
 ნათელა და ნაშენება,
 წითელი და ყვითელი.
 ბუერა და კაზის თეთრა,
 ჯანი, მირზაანული,
 ფითრა, ქისი, ფერუანი,
 მარჯენი და მაური.



ციმციმებენ, ციმციმებენ, -
ქარვისფერი ჭალები,
ვაზის ცრემლით შეესებული
დოქები და ჯამები.
მზის სხივებით დასიცხული
ჭურები და მარნები
ოქროსფერი ვენახები, -
ხელით საგოგმანები.
ჩათაფლული კალათები,
ნამიანი მარცვლები,
მინდვრები და წარაფები,
ოდები და ფაცხები.
საწნეხელში ლივლივებენ
ჩემი ურჩი ვაზები:
ლეჩხუმური აფხაზურა,
ჯგარი და გავაზები.
და ბობოქრობს ოჯალეში, -
ლეინო დამათრობელი,
იწურება საღვთო ქვევრში
ვაზთა საგალობელი.
თითქოს მღერის საქართველო, -
ვაზით შემოჯარული...

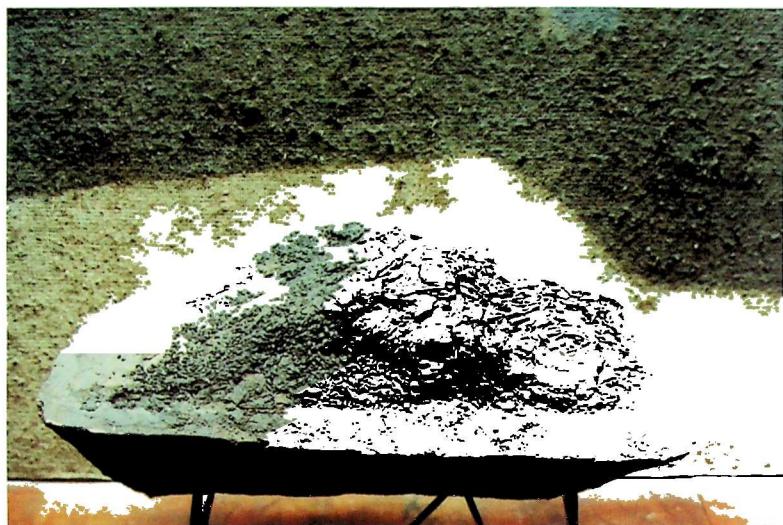
თინათინ მკვდლიაშვილი

ხმალი და ვაზი

- მტერთა მიერ გათელილი
სწუხდა მიწის მკერდი.
ჩამოღვენთილ სანთელივით -
იდგა ალავერდი.
თუმცა რისხვა მიაგებეს
შემოსეულ მტარვალს,
მაინც ლაღად ფრიალებდა
შაჰ-აბაზის ჩაღმა.
დასწოლოდა შავი ღამე,
ციხე-ბურჯთა ელვას,
ვენახებზე სისხლის ცვარი
მოწვეთავდა ცრემლად.

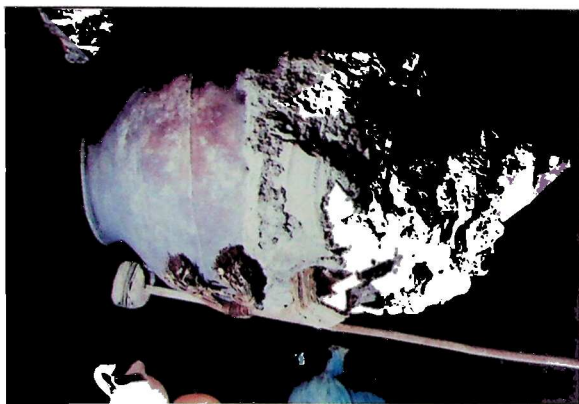
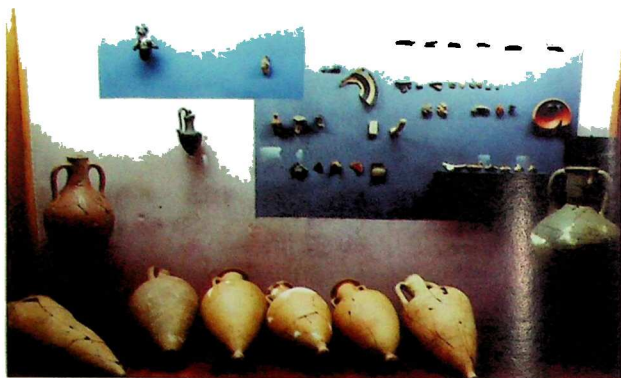


მზე ღრუბლებში ისე ჩაქრა,
 ციკგომბორის მიღმა,
 დაცემული უკედავ ფარ-ხმალს
 ვერ დაადგა ჯილა.
 მტერი გლეჯდა ვით გრიგალი,
 ოფლით მორწყულ მთა-ველს.
 გზას კაფავდა ბასრი ხმალი –
 ირანული მთვარე.
 ვაზის მადლი ქართველებმა
 შესვეს მდეურ პეშვით,
 დააფრქვიეს თითქოს მთებმა
 შურისგების ცეცხლი.
 და იგემეს ლომთა რისხვა
 მომხდურებმა მაშინ,
 – ჰკა, მაგასა, – მოისმოდა
 სამამულო რქაშიც.
 შედგა მტერი ალაზნთან,
 დაბლა ხრიდა ალაშს,
 და უკვირდა: – გურჯთა ლაშქარს
 რამ ჩაუდგა ძალა?
 ვაზის მადლით დალოცვილა
 ჩვენში გმირთა სისხლი,
 ყველა ჯამი გამოცლილა
 მხოლოდ მამულისთვის.
 ვაზის შუქი სულის მზეა,
 ქართველს ძარღვში უჩქეფს,
 მისი ფესვი გაუდგია
 მთებზე ციხე-ბურჯებს.
 გვიან მიხვდა შაჰ-აბაზი,
 ზერებს რომ გადახვდა,
 და აჩეხა კახეთს ვაზი –
 სიმაძაცის დედა.
 ელვარება ხმალს დააკლდა,
 ვაჟკაცს – სისხლი ჯანში.
 ყურძნის ნაცვლად გულის დარდი
 ჩააწურეს ჯამში.
 და ღვინის წილ შესვეს მწარე
 უმზეობის ბოლმა
 ლუკმასავეთ მიატანეს



გლეხი კაცის ოხვრა.
მზის და მთვარის უგვირგვინოდ
რაა ყვარლის მთები?
უეაზოდ და უპურ-ღვინოდ
რაა კაცის ბედი?!
ვაზი არის მზე ღვინისა,
ჭირშიც გამძლე ფარი.
ხმაღს წააგავს - რქა ჯიხვისა,
თუშურ ქუღს კი - ჯამი.
ვაზის კვირტი ისევ ფეთქავს,
შიგ სხივები ჟღერენ.
ქარვისფერი თაფლი წვეთავს
რქაწითელის მტევნებს.
და მოღელავს ზვარი ლურჯად,
ერთვის რთველის ზღვასა,
თუმცა სეტყვა შემოუჩნდა
შაჰ-აბაზის მსგავსად.
თქვენ კი მკერდით აღუდექით
ათქვირებულ ვაზებს
და მაჭარმაც გადმოხეთქა
საწნახელის ღარზე.
ქვევრმა რიხით აამღერა
ამომშრალი ყელი,
აიქოჩრა ცისარტყელა,
თუ ალაზნის ყელი,
ზედ ჩრდილია თეთრი მთების
თუ ლაფეარდი ბოლავს,
აფრენილი ხოხბის ფრთებით
ბრწყინავს შემოდგომა.
და ვაზივით მაღლიანი
კახეთის მზე ხარობს,
მარნებიდან მოთქრიალებს
უკვდავების წყარო.

ოთარ მამფორია



- ვაზო, ლამაზო, ფესვო ნაკურთხო,
 ვაზო, ქართველი კაცის ღიღებაც,
 ფერით ზურმუხტო, ბარაქით უხვო,
 შენით სამშობლო ხარობს, ირთვება.
 ნაზო ქალწულო, დალაღდაწულო,
 ვაზო, შენს გამო არ ვართ მოცლილი...
 შემოდგომაზე, გვითხარ, ასულო,
 რთველი არის თუ შენი ქორწილი?!
 ლალი და ალმასი, ვაზია ლამაზი!
 ოჯახს დოვლათად დაებედები.
 ყველა დაგ ხარის, თავზე გეველება,
 ნერგო კეთილო, ქართულ ედემის,
 გუნდი ვარსკვლავთა გშენის მტკენებად.
 ვაზო, ვართ შენით წელგამართული.
 ღზინში ამაყად თასი გიპყრია,
 ვით არ დალოცონ ვაზი ქართული
 იქ, სადაც ღვინის ქებას იტყვიან.

იოსებ ნონეშვილი

მშველთათვის წყარო ღვინისა ასგან ღის, მსგავსი მილისა,
 ბინდით ცისკრამდის სმა იყო, გარდახდა ჟამი ღიღისა“.

შოთა რუსთაველი

„ვაზო, შვილიშვიტ ნაზარდო.“

ხილთა ქება ბევრი თქმულა
 და ჩვენამდე დაწერილა,
 მაგრამ საქართველოს მიწა
 რადგან საზერედ გაჩენილა,
 პირველ ყოვლის, ყურძენს ვაქებ,
 იმას ვენაცვალე ძირში,
 უნდა ვაქო ქართულ ვაზის
 ყველა, ხუთასივე ჯიში...
 მაშ, ღიღება, ძველო ვაზო,
 სიხარულო აწინდელი:
 საჩინოვ და საფერავო,



ძელშავო და რქაწითელო!
 კრაზუნავ და ოჯალეშო,
 ჩხავერო და იზაბელავ,
 შაბიამნით გალუმპულო
 საქართველოს ცისა ფერად...
 მიყვარს ჩხარზე მარცელის შეცვლა,
 მწიფე ზერებში ხეტიალი:
 აქეთ – ყიფიანის შავი,
 იქით –
 თერთა ცხვედიანის.
 და ვიგონებ ხალხურ ლექსებს
 და ყურს ეუგდებ ოქროს ფუტკარს,
 რაც ყურძენზე ლექსი თქმულა
 და რაც ყურძენს ლექსი უთქვამს.
 „ყურძენმა თქვა: მეც ხილი ვარ,
 სექტემბერში მეც მწიფე ვარ,
 თუმცა ფეხმოგრეხილი ვარ,
 ყველა ხილის ხელმწიფე ვარ!
 ვამშვენებდი ღვინს და ქორწილს,
 ტურფა საქართველოს მთა-ბარს:
 აქეთ სამეუფო ტრაპეზს
 იქით – გლეხიკაცის ტაბლას!
 დატოვებდა ზვარს და კერას,
 მიდიოდა გლეხი ლაშქრად,
 მეომარს და მევენახეს
 რა მიჰქონდა მსუბუქ საგზლად?
 ბრძოლასა და ბრძოლას შუა,
 ჭამისათვის თუ გცხელაო,
 მოიჩხრიკე ტკბილი კვერი,
 ჩამიჩი და ჩურჩხელაო...“
 პირველყოფლის, ყურძენს ვაქებ –
 იმას ეენაცვალე ძირში –
 ერთად ვაქთ ქართულ ვაზის
 ყველა ხუთასივე ჯიში.
 მაშ, დიდება, ძველო ვაზო,
 სიხარულო აწინდელი –
 ხარისთვალავ, ბუდეშურო,
 ძელშავო და რქაწითელო,
 კრაზუნავ და ოჯალეშო,



ჩხავერო და იზაბელავ,
შაბიამნით გალუმპულო
საქართველოს ცისა ფერად.
ილორძინე, იდიადე,
იძლიერე აწ და მარად,
საქართველოს სსახელოდ!
საქართველოს გასახარად!

მურმან ლმბანიძე

ვაზის ჩუქურთმა

- მღუმარ ქვაში
ვაზი სუნთქავს მკერდგაშლილი,
ვაზია თუ საქართველოს აღტაცება!
ამ მიწაზე
მისი ტრფობით მარად ვივლი
და ეს გულიც
სიყვარულში არ დაცხრება.
ვაზს, ჩუქურთმად
ქვის ცივ მკერდზე ამოყვანილს -
დასჭირდება? -
შეუღდეგები ხსნად და ჭიგოდ;
ეუფრთხილდები
უკვდავების მწვანე ყვავილს
და მსურს ახლა
დროს ვაზივით შეეეჭვიდო.
ვინ ჩატვიფრა
უხსოვარ დროს ქვაში ვაზი,
ამოჭრა და...
გულიც მასში ჩააკერა, -
იქნებ მაშინ, როცა ენება შაჰ-აბაზის
მოილტეოდა - დაენაცრა ვაზის კერა.
ვაზს ცივ ქვაში ვინ აღირსა უკვდავება,
მტრის წადილი
ერთხელ კიდეც ვინ დალაზვრა!
მე ჩუქურთმას ვხედავ სიკვდილუკარებას
და ფიქრები იმ წარსულზე ყველგან მახლავს.
ვერა, ვერა!



ვერ დაგვიფუშენეს ქართლის ლიბო!
ჩვენს ციხეებს ვერ მოშალეს ჩუქურთმები,
ვაზის ცრემლი პურის ყუას ახლაც მიღბობს,
დაშრიალებს ვაზი, როგორც ნინოს თმები.
და მე ელოცავ და ვადმერთებ, ვინაც მაშინ
ჩუქურთმაში მარადისი შუქი ნახა,
ვინაც ბლაგვი საჭრეთელით მდუმარ ქვაში
ვაზი, როგორც უკვდავება გამოსახა!

დილარ იმარდავა

– ძველ ჩინეთში ყვავილებით ტკობა და ღვინის სმა პოეტური ბუნების ადამიანთა თავშესაქცევი იყო; უფრო მატულობდა ეშხი და ლაზათი, თუკი შეკრებილნი თხზავდნენ და კითხულობდნენ ლექსებს....

რალაა განწყობილება, როცა ყვავილებით ტკბები და ღვინით სავსე ჯვამი ხელთ არ გიპყრია...

ხუან იუან-ცუიარო

– „მეუბნებიან, რად სვამ, ხაიამ?
მე ვეუბნები – როდესაც ვსვამ, მესმის,
რას ჩურჩულებენ ვარდები, ჟასმინები და მიხაკები.
მე ისიც კი მესმის, რასაც თვით სატრფოც ვერ შეტყობდა“.

ოზარ ხაიამი

– წუთისოფელში ამ ღვთაებრივი წყენის გარდა უკვდავება არაფერშია,
ო, გამკილაო! ღვინო მასვი და მიგალობე,
მე ჭეშმარიტად მისი ღვიძლი ძმა ვიქნები კუბოს ფიცრამდე,
როცა მოვკვდები, ვაზის ძირში დამასაფლავე,
რომ ჩემმა ძვლებმა შეისრუტოს ამ ღვთაებრივი ფესვების წვენი.

აბუ ნუშასი

– მე მინდა ვსვა ღვინო და დავტკბე ყველაფრით, რაც აკრძალულია,
ღმერთია მოწამე – მე მინდა მთერალი ვიყო ათას წელიწადს,
ვერ დამინახავს მე ალაჰი ისე, რომ ხელში თასი არ მეპყრას,
ან ლამაზმანს არ ვკოცნიდე, ან უგონოდ მთერალი არ ვეგდო.
ერთხელ მე მკითხეს: ხომ არ აპირებ მექაში წასვლას?
რატომაც არა, – ვუპასუხე, –
როცა ბაღდადი დროსტარებას გადაეჩვევა!

აბუ ნუშასი



- რომ მომსპარიყო ქვეყნად ღვინის სმა,
ზომ გაქრებოდა ლექსის თილისმა,
მუზის მსახურთაც წყაროდ ღვინისა
ღვინო სწყურიათ...

არტურ ჯონსტონი

- „ვინც არ არის ღვინის, ქალის და სიმღერის მსურველი,
თავისი დღე და მოსწრება იქნება სულელი“

ლუთიერი, კლაუდიუსი, უოსი, პერდერი

- ამ ქვეყანაზე, იცით თუ არა
რა მენატრება, რა უფრო მიყვარს?
ბორდოს წითელი ღვინით ავისილი
გამჭვირვალე და მაღალი ჭიქა!

ალუბრედ დე მიუსე

ჰემინგუეი იდგა და სინანულით შესცქეროდა შამპანურის ბოთლში ჩარჩენილ ღვინოს.

- შეუსმელი შამპანურის ბოთლი ადამის მოდგმის მტერია, - თქვა ჰემინგუეიმ. ჩვენ კვლავ დავსხედით.

- როცა კი ფული გამაჩნია, შამპანური უნდა ვიყიდო, ეს ფულის დახარჯვის ერთადერთ საუკეთესო საშუალებად მიმაჩნია, - თქვა ჰემინგუეიმ და ბოკალი შეაესო.

ლილიან როსი

ტფილისი

სანაპიროზე მოჩანს ღუქანი,
აქ არის ღვინო და შილაფლაგი,
ზოლო მედუქნე, ზორბა, მსუქანი
მუდამ თვალეში შემოგციცინებს,
რომ ლალის ღვინით აგივსოს ჯამი...
გრილი სარდაფი, სინათლე მკრთალი,
კახური ღვინო - მბზინავი ქარვა,
სიგრილე ამო, ბახუსი ლამობს
დავლით, ჭიქას მიეურტყათ ჭიქა,
მარტო ვინც დაღუვს, შეერგოს არმად!...

ოსია განდელშტაფი



- „აქელსო კახეთო! ოქროსფერი ღვინის, სიხარულისა და სიამის ქვეყანა!“

არტურ ლანსტი

ღვინო ქართველი კაცის სინდისია, სიმდიდრეა, ვაჟი ჩვენი ქვეყნის ემბლემაა...”

ბიპი ბერიკაშვილი, საქართველოს სახალხო არტისტი

საქართველო შემხედა ღვინით და ჰაინეს სიმღერით“

რ. შუღერი, გერმანელი მწერალი

- „შენ ხარ ვენახი, ახლად აღყვავებული, მორჩი კეთილი, ედემში დანერგული, ალვა სულნელი, სამოთხით გამოსრული, ღმერთმან შეგამყო, ვერაინ გჯობს ქებული და თავით თავისით მზე ხარ გაბრწყინებული“.

დემეტრე I

- მითხარ მე, ჰოი საყვარელო, რა სასიხარულო შეგძინა შენ სიმთვრალემან: სიბრძნე და ჭკუა მოგიმატა, სიმშვიდე და სიწყნარე მოიძღვნა, საპატიო ყოფა-ქცევა გასწავლა, ოქრო და ვერცხლი შეგიკრიბა, ღვინო, პური და ზეარაგი განგიძრავლა, საუნჯე საზრდოით აღგივსო, კაცთა დაგამეგობრა, მტერთა დაგაზავა, ცოდვის მოტევებისა ღირს გყო ანუ სათნოება ღმრთისა გაქმნია? რა სასიხარულო გიძღვნა ღვინომან, მაჩვენეთ მეცა!

სულხან-საბა ორბელიანი

- 1876 წელს დაიწერა პირველი ქართული სახელმძღვანელო მევენახეობა-მეღვინეობაში, რომლის ავტორი იყო ლ. ჯორჯაძე. ავტორმა წიგნზე მუშაობისას გამოიყენა იმ დროის ცნობილ მეცნიერთა - ლიბიხის, ვაგნერის, ტარადანის, პუვის და სხვათა 1854-1873 წლებში გამოქვეყნებული სტატიები და მოგვცა რუსეთში პირველი სპეციალური სახელმძღვანელო ქართული მევენახეობისა და მეღვინეობის სპეციალური თავისებურებების გათვალისწინებით.

- მე მიყვარს ღვინო, ქეიფი და თავგასულობა,
ვინ არის კიდევ, რომ ჩემსავით ის არ უყვარდეს.
თვით ეზოს დარაჯს უყვარს ღვინო, მზიარულება,
მას ნუ დასძრახავთ, იქეიფოს და გაუხარდეს!...
ღვინო შენს სხეულს სასიცოცხლოს შემატებს ძალას,
ნუ გინდა ქვეყნის ნურც იმედი, ნურც საყვედური.
შენი ლეშიდან ის ამზადებს რაღაც მასალას
და უნდა მისგან გააკეთოს თიხის აგური.



პიო, პაფეზო! არ უარყო ჯერ სიყვარული,
გიყვარდეს ღვინო და იცოდეს დროს დაფასება.
ვარდსა და იას, პა, დაუდგა კვლავ გაზაფხული,
მოწყენილობას - ქეიფი და სიამოვნება.

- უკმე დღე არის, ვარდი გაშლილა,
მერიქიფევე, მომეც ეგ ღვინო ტკბილი,
როდის გინახავს, რომ ვარდის დროზე
უღვინოდ იდგეს ჯამი დაცლილი?

პაფეზი

ბაღში ვაზი ობოლი, მეტის ლხენითა სტირის“.

ილია ჭავჭავაძე

- „... ვაზს კურცხალი მორევია,
ჟონავს ბროლის წვეთად“.
„თითქოს სატრფო მოენატრა,
ტირის, ტირის ვაზი“.

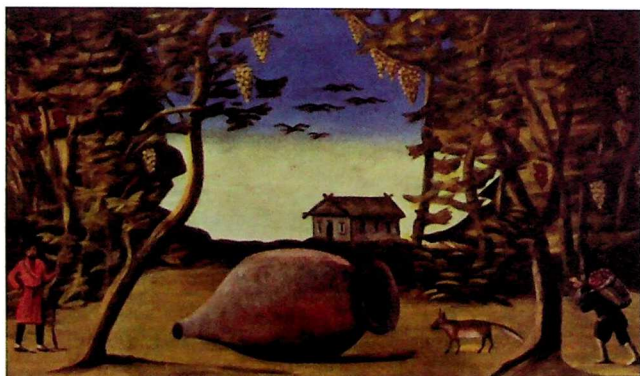
3. შურკელი

- „ტკბილო კახეთო, მაღლი შენს გამჩენს,
შენს ბარაქიან და რძიან ცურებს..“
„ისევე ლურჯია დაღესტანის მთა,
როგორც ვაზების აყრილი ბარდი...“

ტიციან ტაბიძე

რთველი

- შენ ფეხებს გბანდნენ, შენ თავს გაღვა
ცოლ-შვილი ლამპით,
დაცული გქონდა ჯერჯერობით, საჩქეფებს ნეშო;
გამძალებულ ფეხს... დაჭმუჭნოდა თითები ჯაფით...
რა მოწინააღმდეგეთ, რა სინაზით, რა დიდის ამბით,
რა ზარ-ზეიმით გამზადებდნენ ზაპისთვის, ბესო!!
შენ ხაპში იდექ, ტკბილი სისხლი მოსჩქეფდა ზაპით,



შენ მოწყენით თქვი: – ვერ ვარგიყო ვენახი, წელსო!..

რა მოწიწებით, რა სიამით, რა ღიღის ამბით,

ყურძენს სრესდი და ჩვენ მოგვექონდა ქვევრისკენ ჩაფით –

წითელი გქონდა ეგ ბებერი ფეხები, ბესო!!!

მურმან ლუბანიძე

– „ჩემს გვარს უშიშარს და იმედიანს

არ მოჰკლებია ყურძნის ნაწური,

მაგრამ ეს რაღაც უფრო მეტია,

უფრო სოფლური და ვაჟკაცური.“

ლალო ასათიანი

– „ვაზი – თორმეტი ფურის ნაწველი,

დასხმული ოქროს ბარძიმივითა...

მხარე ვაზებში გამოხვეული...„

„ქართლო, მსოფლიოს ღიღო ვენახო.“

„მეძარნე სანთლებს აუნთებს ქვევრებს,

ჯამით ახსენებს წმინდა თარიღებს,

გულს რომ სიტყვისთვის გაუნახვერებს

სურებს იმნაირს ჩამოარიგებს“

გიორგი ლეონიძე

– მტევანი, ვაზის ჯვარი

ოხვრა ჩემი მამულის

ტირის ეაზი ობოლი,

მცნობი გზის მეწამულის.

მასში ღლისა და ღამის

ისახება მარადი,

სევდის და სიხარულის.

ბალაქტიონ ტაბიძე

კახურით გულის ხშირდება ძვერა,

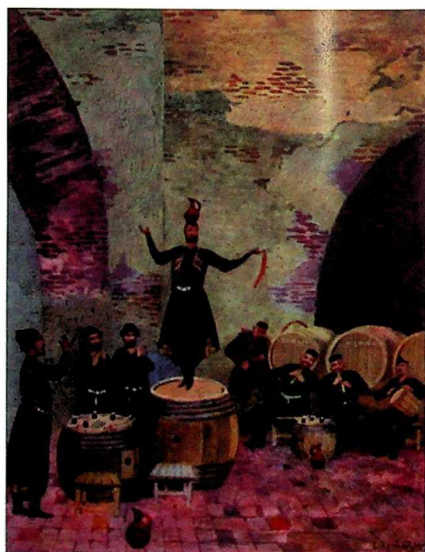
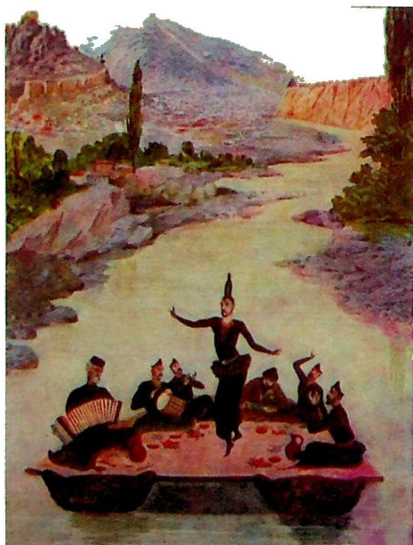
პირზე ღიმილი ახმება გელათს,

თვალები ცრემლით ევსება ხახმატს,

ვერ იღავითა პატარა კახმა!

მწიფე ყურძნით ხარობს თვალი ...

საწნახელს სისხლი წასკდა ცხვირიდან, –



ჭურში ორმიშომ ჩატუნტრა ცხვირი.

ბუხართან

კაი ღვინო, -

პა!...

რავარია?

იფ, იფ, იფ, იფ....“

მუხრან მატაპარიანი

- დამისხი, დამალევინე,

ეს ღვინო ოხერ-ტიალი,

ეგება წალმა ვიფიქრო

სოფლის უკულმა ტრიალი!

ეგება გულის ვარამი

ჩაველა მაგ ჯიხვის რქაშია

თვალწინ დამიდგეს ლამაზი,

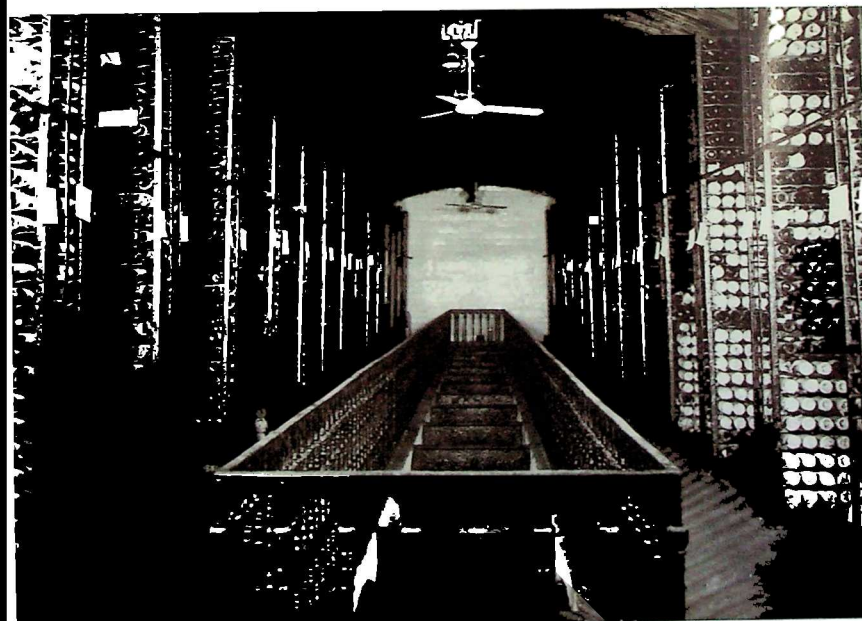
ურეოლა მამგეაროს ტანშია...

კაპა-შუამელა

- როდესაც მცდიდნენ და ეჭვით მკითხეს,
რას ვამჯობინებ, მძლავრს რომელ სიტხეს,
ვეკუთვნი რომელს, სახელდობრ ბანაკს,
ესვამ ორში რომელს - ღვინოს თუ არაყს,
მე ეუპასუხე, ჯერ იყო ვისაც,
რომ გააჩნია ეგ მიზეზს სმისას..

თუ მაგალითად, კაცს შევხვდი კაცურს,
თუ გულს უხარის, ესვამ ყურძნის ნაწურს -
ღმერთო შენ მოგვეც მიზეზი ღვინის,
ვარ, რა თქმა უნდა, ბანაკში ღვინის!
ხოლო, თუ ღვინის მიზეზი არ ჩანს,
თუ გულში ვილაც აბრუნებს ხანჯალს,
ან უფერული ღვინების წყება
ერთმანეთს ებმის, რაც ხშირად ხდება,
მაშინ როგორც რამ სატიკურის წამალს,
ანუ ძილისას, მათრობელს ფრთამალს,
ესვამ კოჭობ ჭიქით იისფერ არაყს
და წუთისოფლის მიეტოპავ ტალახს.

მურმან ღვინიძე



- აზარფეშა ვარ ღვინისა,
მამხნევებელი ტვინისა,
პურად კაცთანა მალხინე,
ღვინოს ნუ მასმევ ძვირისა.

- ამავსებ ღვინით, აგავსებ ღვინით.
შესვი? გაამოს!

ნიკოლოზ ბარათაშვილი

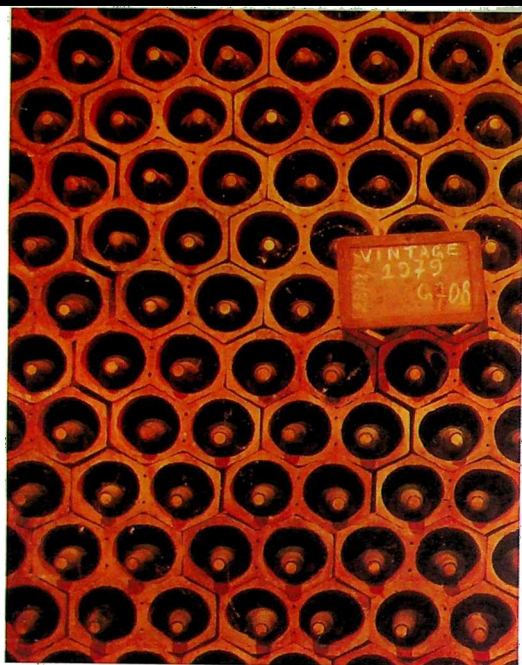
- გაჟკაცნო, მოღით, დაელით,
სჯობს რომე ღვინო დაელით,
ომამდის სისხლად იქცევა,
მერე ბრძოლაში დავსთხოთ....

ალ. ჭავჭავაძე

- ნამღვილ სუფრას - მზე და ღვინო,
არის უფრო მზე და ღვინო,
სიკვდილამდე აღტაცებას
ესაუბროს, როგორც უფროსს,
ქართულ სუფრას მზე და ღვინო,
ეტყვის ყველას მზე და ღვინო
სადღეგრძელოს მზე და ღვინო.
ოყოს მრავალჟამიერი
საქართველოს მზე და ღვინო.

ბალაქტიონ ტაბიძე

- ყანწი მიყვარს მე, სპეტაკად თლილი,
ტურფა, მოხრილი, ბოლოში წვრილი;
ყანწით მიყვარს სმა ძველებურადა:
ღვინით, ღვინით, ტკბილად, ძმურადა!
რად მინდა ჭიქა, რად მინდა ბროლი,
მე ყანწი მიყვარს, ყანწი ნასროლი
ტოლუმბაშისგან...
ყანწით სმა უფრო უხდება ღვინსა...
ხანამ არ დასცლი, ვერ დასდგამ ძირსა!
მაშ, მოღით ისევ ყანწს ვტაცოთ ზელი,



ის არის სუფრის შემამკობელი!
გთხოვთ, ყველგან ღვინი ყანწით დაიწყოთ,
ყანწი აღარსად არ დაივიწყოთ!
რადგან სხვა სოფელს ვართ წასასვლელნი...
ამისიცა ვარ კვლავად მთხოვნელი:
როდესაც მოეკდეთ, მოიხმეთ მღვდელი
და ყანწითა სვეთ შესანდობელი.

რაშიელ პრისტაპი

ჩემო ტურფა მამულო

- ჩემო ტურფა მამულო,
შენ მანიჭებ ღვინასა,
შენი ღვინით დამთვრალი
ვაშუსიკებ ენასა,
თაყვანსა ვსცემ შენს დროშას,
შენს მიზანს და რწმენასა,
მსურს შენით შევეჯიბრო
ბუღბუღების სტვენასა.

გიორგი ქუჩიშვილი

რთველი

შავი საწნახელი ვეშაპათ როფილი.
მტყენების ტყერები მთელი და სრესილი.
სურნელის ტბორით დამთვრალი პროფილი.
წვივები მწურავის წითურ შეგლეხილი.
გიდელი, გოდორი, ძარი და კალათი:
ყურძენი მოდის ყვითელი და შავი.
ცხვირგადატეხილი ხაპის ქალათი -
ტკბილს ეძალებიან ყივილით ბავშვები.....

ბრ. როგაძიძე

- ღვინოს ვეტრფი, ღვინო მიყვარს,
გრძნობებს მმატებს, მამრუებს,
ღვინის ძალა ქვევრს კი არა,
დედამიწას აბრუნებს...
ღვინო არის სიცოცხლე.



ლენოს რომ ვსვამ, მგონია
სამოთხის კარს გაუაღებ
და გაუშლი სუფრას ძმაცაცებს.
ტკბილი როცა ღვინდება,
ძარღვში სიხლი ღუღდება,
სიყვარული მაშინ იწყება...
ლენოს რომ ვსვამ, იცოდე,
თქვენი სითბო მინდება,
ლენოს, ღვინოს, ღვინოს დიდება!

ბ. ტყეშელაშვილი

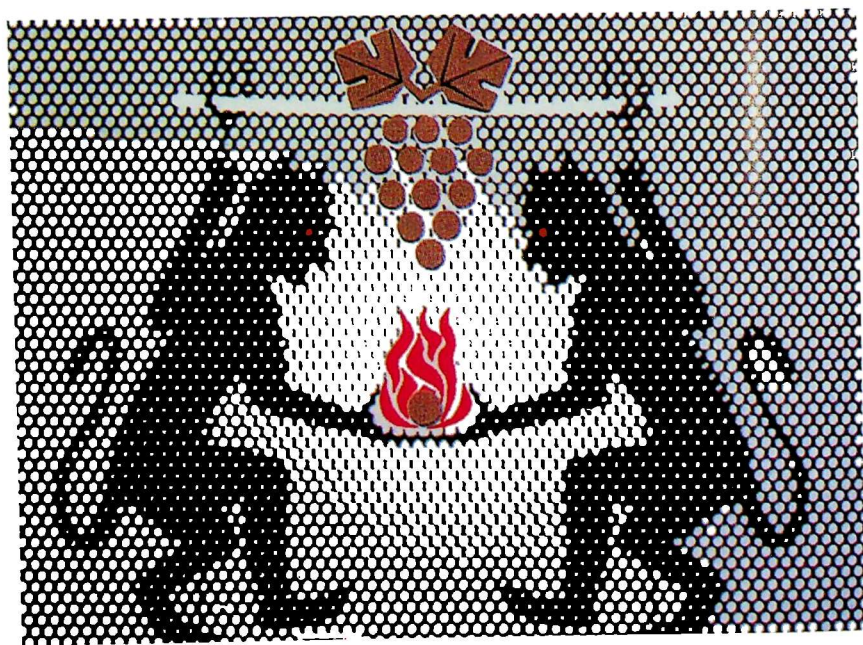
- „დაილოცოს ვაზის ფესვი
მისი ყლორტი და ნაყოფი,
ქათულ მიწის მარგალიტი
მრავალ ჯიშად დანაყოფი.
დაილოცოს ჩვენი ერი.
ეს კულტურა ძველის-ძველი,
დაილოცოს ვაზის წვენი,
ღვინო ზურმუხტ-ლალის ფერი.
გაუმარჯოს ვაზს და ღვინოს,
მის ბარაქას, ხვავს და დოვლათს,
გაუმარჯოს, მთელ ცხოვრებას,
ვინც შეაღებს ვაზის მოვლას!“

„ჩემო ხაიამ, ცხოვრების გზა გალიე ვრცელი.
ჭირი და ღვინო, დარდი თუ ვნება იწვნიე ბევრი.
მაგრამ წვეთიც რომ დაგელია შენ რქაწითელი
ეჭვი არ არის, იცოცხლებდი... ათასი წელი!“

ბივი თუშიშვილი, სახალხო მოქმელი

და თვითონ მოგაიფიება

ცაზე ღრუბელი მიმოდის
და ღობე-ყორეს ედება,
ღულს გადარევით მაჭარი
ქვევრებში ეღარ ეტევა.



აგერ, აკიდო მტევნებით –
მზით მოკმეული საკმელი,
და გადახრილი ქვევრები
მიწის ათასი სარკმელი.
მაინც რა არის მაჭარი,
გეძახის, სვამ და გინდება...
ტუჩი მოკიდე, რაც არის,
და... თვითონ მოგეკიდება.

ბელა შალვაშვილი

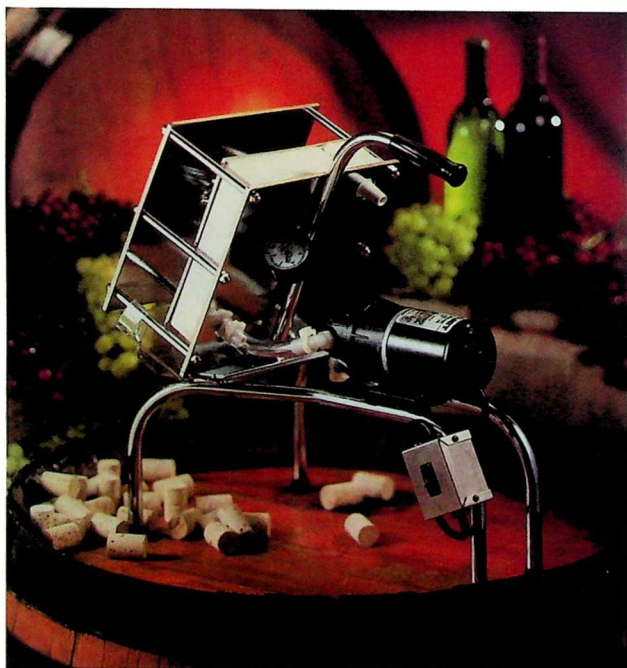
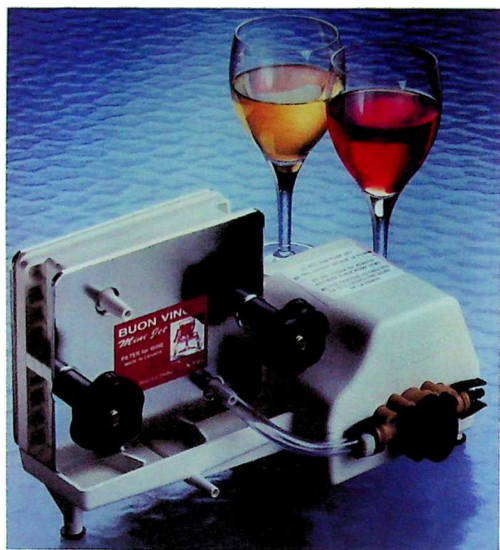
მევენახის შემართება

მიწას ალმური ეკიდა,
ცა იყო ბუდით საესე,
ვაზებთან იდგა მოხუცი
და ჩურჩულებდა ასე:
– ეგ შენი ფესვის ნაჟური
მაშინ შემერგოს არმად,
როცა დაგძლიოს ქარ-სეტყვამ,
როცა გაჯობოს გვალვამ.
ცოცხალი რადლა დაედივარ,
თუ ვერ მოგიკლავ წყურვილს...

ღვინო და ძაღლი

– მოდით, პირამდე აუკესოთ თასი,
ზღვასავით დადგეს ტკბილი ზედაშე.
უღვინოდ კოცნას არა აქვს ფასი,
ღიღი ხანია ვიცით მე და შენ.
და თუ არ გინდა სიცოცხლის ბოლოს,
რომ სინანულით დახუჭო თვალი,
ორი ხატება იწამე მხოლოდ:
ქალი და ღვინო, ღვინო და ქალი.
თითოც დავლიოთ, არ არის გვიან,
დე, ჩემზე იყოს ამ სუფრის ეალი.
მე სიკვდილისაც არ მეშინა,
როცა ვარ მთერალი, როცა ვარ მთერალი.

პეტრე მრუშინსკი

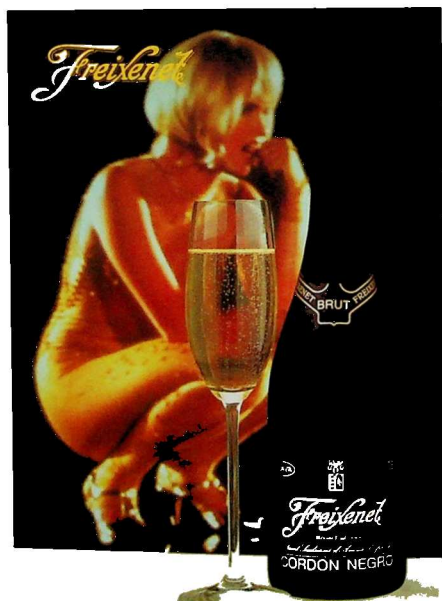
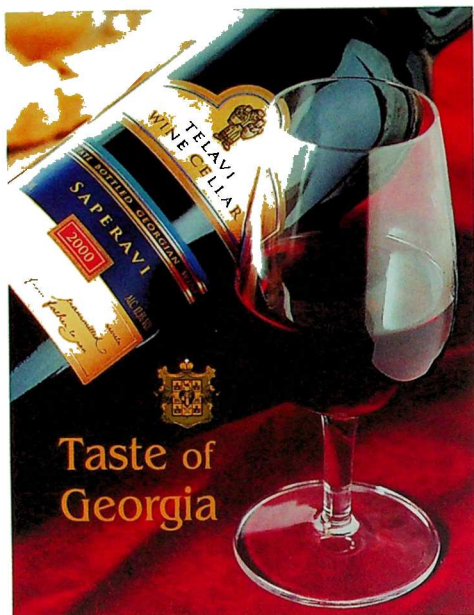


- იყო სეტყვა, იყო ყინვა,
იყო მზე და წვა,
კვირტმა მაინც გაიღიმა
და გადიქცა ზღვად.
ახლაც, რაც იქ, ზერებში ვნახე,
უკერის გულს და თვალს,
მწამს, ქართველი მევენახე
არ შეირცხვენს თავს.
ზრუნვით საქმეს ისე ქარგავს,
ისე მარჯვედ წნავს,
ერთ მტევანს არ დაუკარგავს
მშობელ მიწა-წყალს...

მასტანბ გორბანელი

- თუ მოკვდები, სულ ერთია
ბაღდადი თუ ბაღხი,
ლეინო გინდა თეთრი იყოს,
გინდა ფერად თაღხი.
შესეი, ძმაო! არ ვიქნებით
ჩვენ ამ ქვეყნად, თორემ
სულ იქნება მზე და მთვარე,
სულ იბრუნებს ჩარხი.

- დალიე ლეინო, თუ გსურს იყო
უკვდავი მარად,
თუ გსურს მოხუცი გადაიქცე
ჭაბუკის დარად.
შესეი და გულ-ლვიძლს მწუხარების
ცეცხლი თუ გიწვავს, -
მის დასაქრობად ლეინის ერთი
ფილაა კმარა.
თუ დალეე ლეინოს, ეცადე სეა
გონიერ კაცთან,
ან მასთან, ვისთან გაქვს ტრფიალის



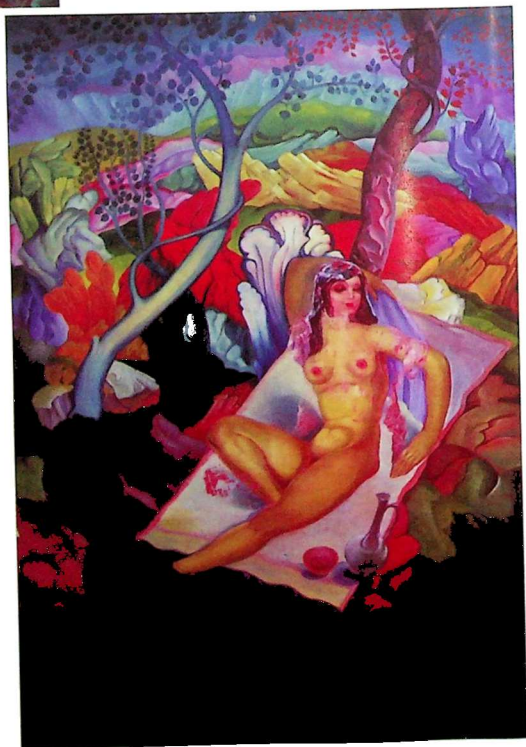
ენება და განცდა.
ძლიერ ბევრს ნუ სვამ, ნუ დაითვრები
ძალიან ხშირად,
ბედს დაუმაღლე, თუ ხალხისგან
გაკილვა აგცდა.

- მას შემდეგ, რაც კი მზე და მთვარე ცაზე ჰკიდია,
მადლი ღვინისა ამა ქვეყნად ღიღზე ღიღია,
ისინი, ღვინოს გასაყიდად რომ იმეტებენ,
ვერ გამოგია, ღვინოზე კარგს რას იყიდიან...

- ღვინო მინდა!.. როცა ჩემს წინ
ჯამით ღვინო არის,
მე მგონია ჩემი თავი
ღიღებულთა გვარის.
ჯერ მინდა, რომ გავეყარო
ჩემს რჯულსა და რწმენას,
მერე ვაზის ასულთან მსურს,
დავიწერო ჯვარი.

- რაც არ უნდა ამაგონ,
ვამბობ, - ღვინო კარგია!
ვინც კი ამას უარყოფს,
ჭკუა დაუკარგია.

- მოიტა ღვინო! მეფეთ მეფე
ღვინოა ჩვენი,
აუძლერდეთ ისე, - დავითის ქნარს
ადარონ სმენით.



- შესვი, თორემ გაუჩნდება
გულს წყლული და კეთრი,
რას გიშველის, უბედურო,
შენ ოქრო და თეთრი.

- დალიე ღვინო და კაეშნით
ნუ ილევე ღლეებს! -
ყველა წუხილის წამალია,
მერწმუნე, ღვინო.

- როცა მოგკედები, ანდერძს ვწერ,
ღვინით გამბანეთ მკვდარი.
შენდობაც ღვინით მითხარით,
ესეც ანდერძი არი.
და თუ მეორედ მოსვლის დღეს
ძებნას დამიწყებთ, ძმებო,
მეძებეთ, სადაც აბია
ღვინის სარდაფის კარი.

ოზარ ხაიაში

კველი ჩინური პოეზია

- გრილი წყლის სმა უხდებათ
კალმახებს და ღლავეებს,
ჩვენ კი - ღალი ბიჭები,
როცა სუფრას ეუსხედვართ
ველაპაეთ ღვინის ტალღებს.

ში კინგი (ძვ.წ. VI-V სს.)



- ოდეს სულად ვიქცევი,
სანანებლად მექნება:
ვიდრე კაცი ვიყავი,
ღვინო ვერ ვსვი იმღენი,
რამღენიც რომ მეწება.

ტაშ იუშენ შინავი (372-427)

- მეფეო, შენ გსურს, რომ ჩემმა შვილმა
ღვინის ნაცვლად სვას მხოლოდ ნალექი.

- ნუთუ იმდენად დაეკარგეთ გონი.
ვერ გაუარჩიოთ ღვინო და წყალი?

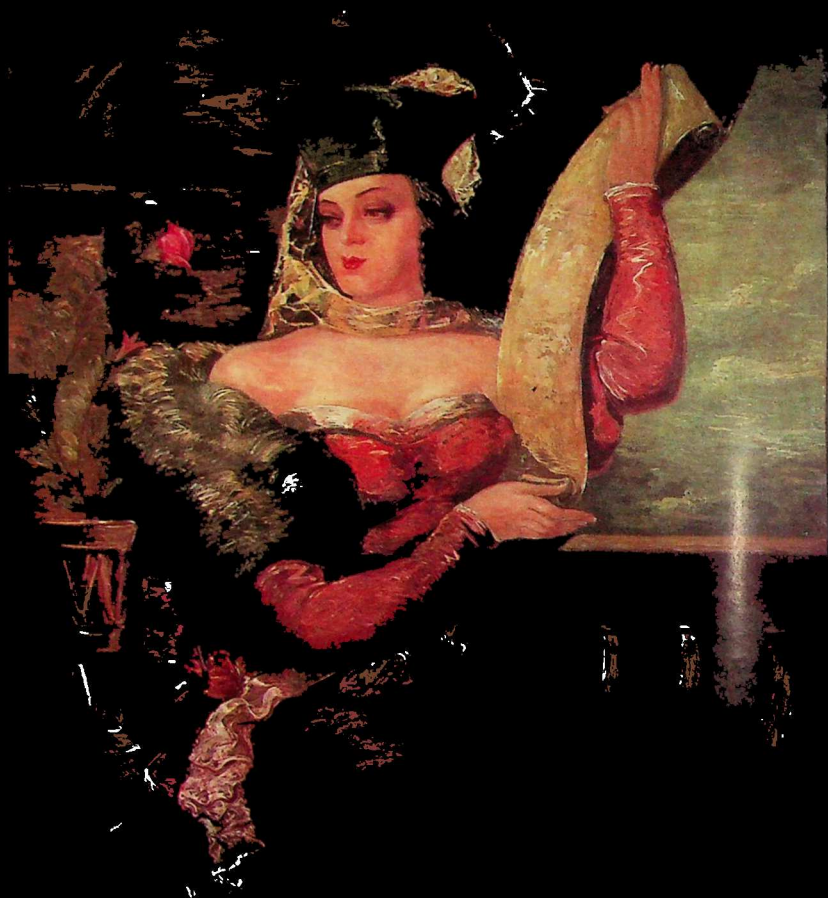
- ეფუხვი სხვის მოკლულ ნადირს არა ჭამს,
არც ღვინო ვარგა ძალდაკარგული.

„რამაიანა“

საბარსული პოეზია

- ასეა ქვეყნის წესი და რიგი,
ტრიალებს ასე, იცოდე იგი:
გულს ჟანგმოდებულს მწარე სიტყვისგან,
წამს გასწმენდს ძველი ღვინო ჟანგისგან,
კაცს რომ სიბერე დაიმორჩილებს,
მას ძველი ღვინო გააყმაწვილებს.
ღვინოში მოჩანს ჭკუა ნამღვილი,
წმინდა არის თუ ლაფი გასერილი,
თუ სუამს უგულო - გაგულადდება,
თუ შესვამს ნელა - ღომი გახდება...

შირდოუსი (935-1020)



- ნუ გამიწყრები, ნუ დამძრაზავ, ჩემო მოძღვარო,
რომ მიყვარს ღვინო და ვქეიფობ ტრფობას ჩვეული.

აბუ ხმირი (967-1049)

- ცხოვრებაა ღვინით სავსე ფიალა,
ყველა სურვილს შეისრულებს მთლიანად.

- ღვინოს, ჩვენ რომ გულს გვიალებს მალეით,
ბედი მალავს, თეთრია თუ შავი;
ნუ უყურებთ, როგორ ვიჭერ სასმისს;
ნახე, როგორ დავიჭირო თავი!

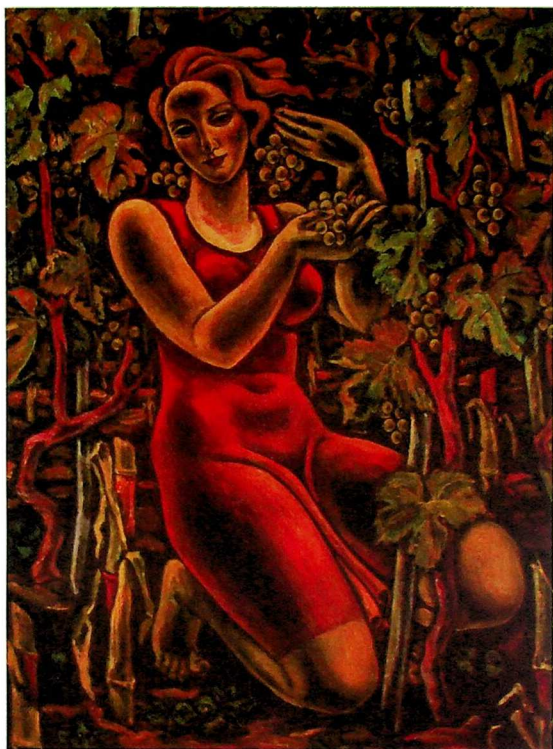
ჰამალ-მდ ღვინისშაჰადი (1172-1237)

- ღვინო ჭკუას აგირევს, თავში ავივარდება;
აეი კაცი რომ დაღევს, უფრო აეი გახდება.

ჯალალ-მდ ღვინ რუმი (1207-1272)

სიმღერა

- თუ ყველაფერი წინასწარვე დაუდგენიათ,
მე რა უნდა ვქნა?
თუ ზეცას სმისთვის გავუჩენივარ,
მე რა უნდა ვქნა?
ჩიტს ფრენა უყვარს, ღოშს - შამბნარი,
ჰაფიზს - მარანი...
ასე ინება ყოვლის შემძლე ღმერთმა
მალაღმა,
მე რა უნდა ვქნა?



- თუნდაც მოგკლას სიყვარულმა, პაფიზ,
თუნდ წაგწყმიდოს კიდეც კარგმა ღვინომ,
სანამ ცოცხლობ, არ მოეშვა არც ერთს...
ნეტარება არ შეგრჩება, ვითომ?

- მოლხენისთვის სიყრმის ჟამი უმჯობესია,
ლამაზის ღაწვთან ღვინის ჯამი უმჯობესია,
თუ ეს ქვეყანა ბოლოს მაინც უნდა დაიქცეს,
მოდი და მოგვეცე ჩვენ ეგ მხამი,
უმჯობესია!

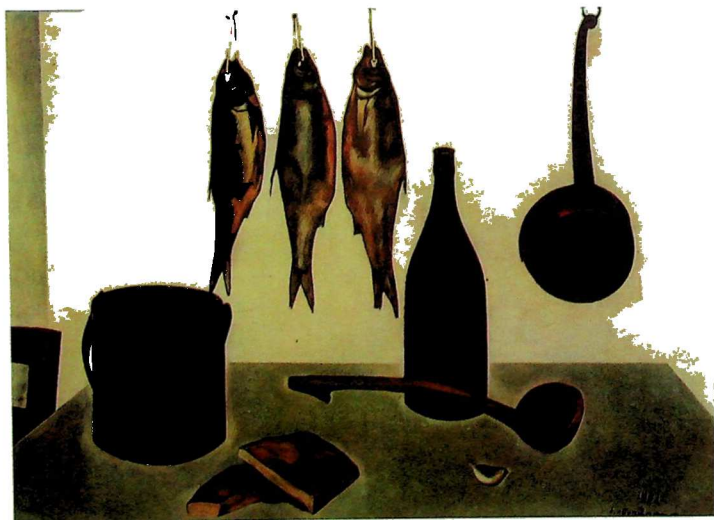
პაფიზი (დაახლ. 1325-1390)

გერმანული პოეზია **ხალხური სალაღობო სტრიქონები**

- ააესე, ასწიე, დაცალე თასი,
დროზე იგეზე სიტკბო მიწისა...
ღვინოს მოგვცემენ თუ არა ცაში,
ამის პასუხი არვინ იცისა.

- მამაკაცებს სხვა რა გეინდა,
ოღონდ ღმერთმა გვაღზინოს...
არ მოგვაკლოს არასოდეს,
ჭამა, ლუდი და ღვინო!

- ჭამას ჩვენ ვსწავლობთ მოგვიანებით,
ჩვენი სიცოცხლე ზომ სმით იწყება...
უმაღურობა იქნება სწორედ
მამაკაცთაგან სმის მივიწყება.



- ღროს კაგრად ის გაატარებს
და ჩაიტკობს ყელსა,
ვინც ქალს ეტრფის ახალგაზრდას
და ღვინოს სვაშს ძველსა.

- ზომიერად თუ დაღუე ღვინოსა და
ლუღსა,
ცოლი აღარ გაკადრებს აღარაფერს
ცუღსა.

- მეუღლე ავი და ღვინო მჟავე -
ღმერთმა გაშოროს ერთად... ორთავე.

- ლუდი და ღვინო სვი ზომიერად,
მაშინ იქნები მხნედ და ღონიერად.

- ვინც ღვინოს აყალბებს, აშსგავსებს
ტლაპოს,
იმის ღირსია, თხლე თვითონ ყლაპოს.

- იყო უჩინარი მარად თუ არა,
არ გეკითხებით!
შექმნა ყურანი კაცმა თუ არა,
ნუ მეკითხებით!
მწამს, რომ ის წიგნთა წიგნია წმინდა,
ეს მუსულმანის ეალია, ვიცი,
მაგრამ ღვინო რომ ყოფილა წმინდა
დასაბამიდან, არ უნდა ფიცი.



ანგელოზებმა გვიბოძეს ციდან –
ესეც სწორია, – კურთხევა მიწის.
ნასევამი კაცი, როგორიც გინდა,
ღმერთისათვის უფრო ხალისით იწვის.

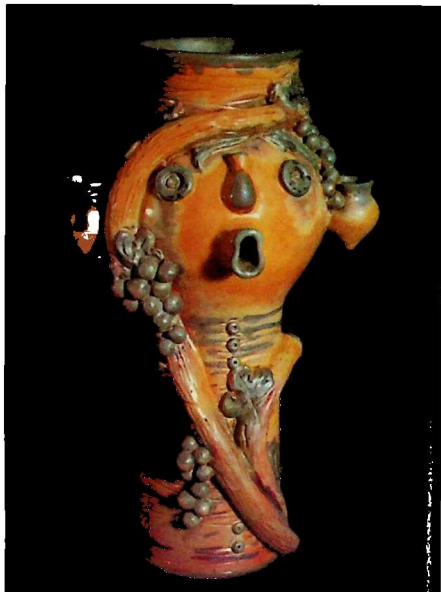
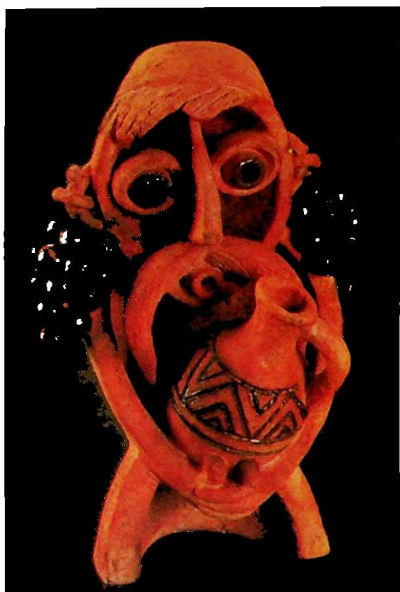
– ეს ცხოვრება რა იქნება უღზინოდ?
სიჭაბუკე – სიმთვრალეა უღვინოდ.
ჭაბუკსა ჰგავს ბერიკაცი ნასევამი,
რა იქნება საკვირველი მასავით!
სულ საზრუნავს გვიჩენს მარად სოფელი,
და ეაზია დარდის დამაშრობელი.

ვერძნობთ დიონისეს მზიურ ელექსირს,
ვით პოეზიის აღორძინებას,
შენ ხარ რთველობა ქართული ლექსის,
მისი მაჭრობა და დაღვინება...

მერაბ კოსტაშა

მომეც სასმისი

– მომეც სასმისი, ჩემს დოსტს და ყონალს,
ვამჩნევ მზაკერობას და ვერაგ მიზანს,
ლეშად ვუნდივარ სევასა და ყორანს
და საფლავისთვის მითხრიან მიწას!
უნდათ მომტეხონ, ვით ეაზის ტოტი,
გაღამაქციონ მიამიტ ბრიყვად,
ჰე, მომაწოდეთ ხელადა ლოთის,
ნულარ მიყურებთ ცერად და ფინთად.
უკვე დამთავრდა ჟამი ბრძოლისა,
მიჭრიალებენ სოფლის ურმები,
გაქაჩლებული დგანან ალეები,
ვით დაგვალული სატაცურები!
ჰე, მერიქიფევე, ეს შემოდგომაც
უნდა გავლიო სევდით და ღზინით,



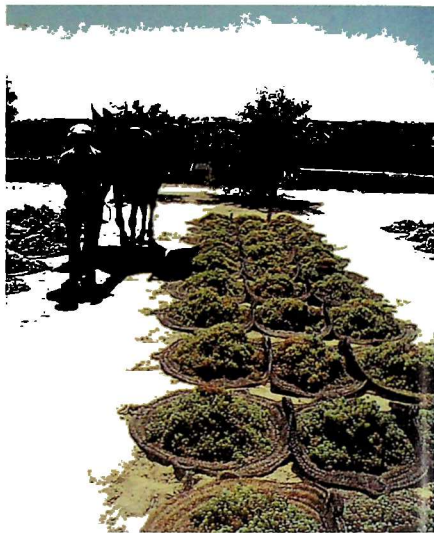
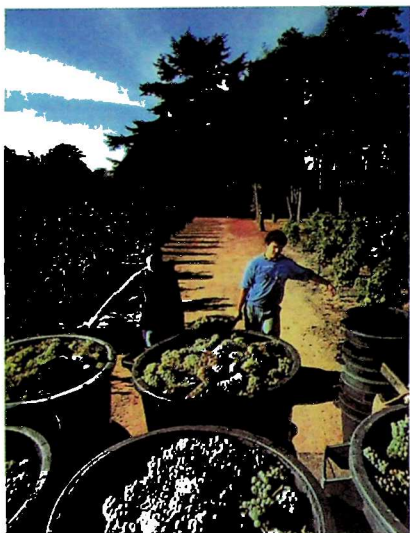
ესეამ: - იახშიოლ! ეს არის თრობა,
ლექსებით, მთვარით და შავი ღვინით!

ვაზო

- ვაზო, ვაზო, ვაზიანო,
ეშხიანო, ნაშხიანო,
ვაზო, ალაზნიანო!
ლაზურო და ზანიანო!
ვაზო, თვალბეცისკრიანო,
ჯვარიანო, ფიქრიანო,
მაგ ლერწმების ჩუქურთმები,
შუქურ-მზესთან მიჰქრიანო!
ვაზო, ვაზო, გულლამაზო,
სანთლიანო, კვართიანო,
ცრემლო ცის და სისხლო მიწის,
ანგელოზის სახიანო!
ვაზო, ვაზო, ვაზიანო,
ქრისტეს სახელ-აზრიანო,
ზეო ცოდვის, ზეო სიწმინდის,
ვაზო, ზმა ალაზნიანო!

სუფრული

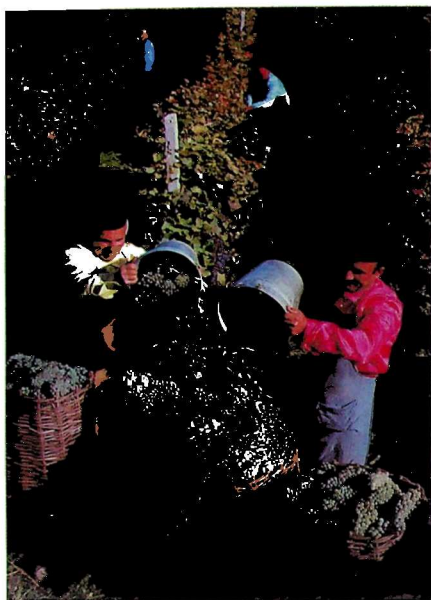
- „ქინძმარული“. „ხვანჭკარა“,
„სუფრული“, „ალადასტური“,
გასინჯე ღვინო ანკარა,
არ უნდა ქება, დასტური.
„ნაფარეული“, „ცქრილა“,
„ციცქა“ და „მწვანე მანავი“,
აჰანდე, ღვინო „კრილა“,
გააღე შიოს მარანი.
„ცოლიკაური“, „კახური“,
„ჩხავერი“, „კარდანახული“,
მიირთვი, ღვინო „მეფური“,
ქვევრებში გადანახული.
ძმებო, მომეცით ბანები,
ავჭრათ აკიდო ასხმული,



„მუშხუნა“ შევსვით „ღვთის რძე“
პაპას ტიკებში ჩასხმული.
ტიკტორავ, ჩაიჭორიკე,
ხურჯინს მიეცი ხარაჯა,
მისია წუთისოფელი,
ვინაც ეს ჭური დახარჯა
შენ, ბიჭო, ანაგურელო,
გოგოვ, კისკისა, თვალშავა,
ალავერდს! – თქვენთან, ყველასთან,
ვინაც ეს სუფრა გაშალა!

ზანდი, ღვინო...

– ყანწი, ყანწმა, ყანწს და ყანწით,
მოვიარე წარსული,
ღვინო შევსვი ჩემი მიწის,
კოლხი ბიჭის დასხმული.
ყურძნის თვალი მოვიმძივე,
მარგალიტი ასხმული,
ფარღული ყელს მივიმშვენე,
ვაზის მკერდზე გასრული.
ღვინო, ღვინომ, ღვინოს, ღვინის,
გემო მიყვარს მაჭრული,
საწნახელში დაწურული,
არ შაქარა, ვაჭრული.
ბარად დაეალ, მთას შეეძახებ,
ღვინოს ეაქებ „საფერავს“,
ვინც ჩოხები წინაპრების,
სისხლის წვეთით დაფერა.
ყანწი, ყანწი მომაწოდეთ,
იმფერა და ამფერა,
საქართველო დამილოცეთ,
ლომფერა და სამფერა.



- შორს, მწუხარებაჲ! ეს აზარფეშაც
უნდა დავცალო, ვითარც სოკრატემ,
ვიცი, ამ დროშიც, შხამით თუ არა,
სევდით და ღვინით მაინც მომკლავენ!
ბინდისფერია წუთისოფელი,
ჩასძინებიათ დაჭრილ არწივებს,
ბედი ცრუი და დაუნდობელი,
წინაპრის ჩოხას კვლავაც ასისხლებს.
და ბრძოლაშიაც ნაცვეთ ყაწიმებს,
თუმცა შავლეგოს ზმალი ამძიმებს,
მაინც დედის თმის ორი დაღალი
და წყვილი ცრემლის ღილი ამძიმებს.
შორს, მწუხარებაჲ! დაო, მარიაჲ,
შენს მიძინებულ სახის ვარ მზირი,
ვცლი აზარფეშას და აგონიას.

ირინე ტალიაშვილი

ოდა პაჭისა

- შენ ხარ ვაჟი!

შენ იმედი და სიყვარული გქვია..

შენ ხარ დაუსრულებელი სიცოცხლე და სამარადჲამო ღროების ტრიალი ამა ქვეყნისა.

შენ ხარ ნუგეში და სიკვდილისწინა საკურთხეველი.

შენს მტევნებში ვარსკვლავების შუქი ანთია.

შენს სხეულში ერთგულების უძვირფასესი თესლია ჩამარხული.

შენ ხარ სიმწარე, შენ ხარ ცრემლი..

შენ ეაზი გქვია.. „დედა ქალწული, მშვენიერი შრომანი“...

შენ ხარ სხივი, მზეს მოწყვეტილი...

შენ ხარ მორჩი, დედის სხეულზე მიჯაჭვული, უთვალავი ცვარნამით და
ულევი მშვენიერებით აღვსილი...

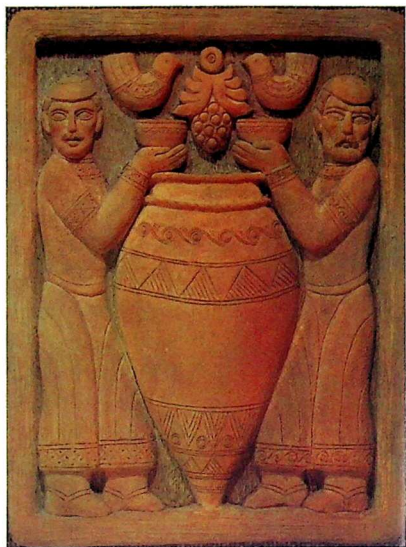
შენ ხარ ფესვი, დედამიწის სიღრმეში ჩაკარგული და დედამიწის
საგალობლად ამოფეთქილი...

შენ სიყვარული გქვია, ჭირნახული გქვია, შემოდგომის სიუხვეში

აფეთქებული მტევნის სიკეთე გქვია.

შენ სინათლის ღერო ხარ, ჩვენი ლოცვა-კურთხევა, სათნო, ძლიერი და შეუპოვარი,

როგორც სიყვარული - ნაზი, მამაცი და გონიერი - როგორც სიბრძნე.



შენ უკვდავი ხარ, როგორც თავისუფლება, გაბედული, როგორც ერთგულება,
უღონო, როგორც მორჩილება...
„პატიოსან და წმინდა არს სახლი შენი, სანატრელო“!
ვაზი გქვია შენ! სიხარული ცისა და მიწისა...
შენ ხარ შვება და მოღვნა ჩვენი...

„შენ ხარ ვენახი ახლად აყვავებული, მორჩი კეთილი, ედემში
დანერგული და თავით თვისით მზე ხარ გაბრწყინებული!“

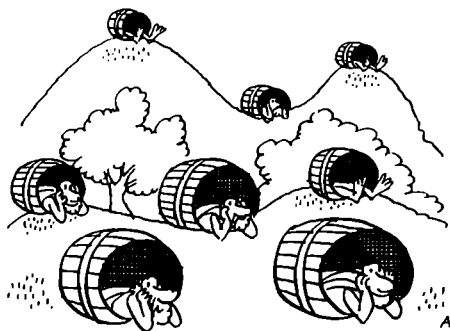
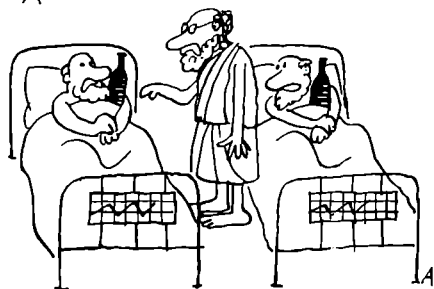
გურული სუფრული

- ღვინო მიყვარს „ადესა“
შეესვი, მამიალერსა.
ვენაცვალე ქალებსა,
ვერ იტანენ მთვრალებსა.
აფხიზლებენ ღამესა,
ყანწებიან მთვარესა.
ნაბახუსევ თვალესა,
შუქმა ელვა ალესა.
აჭრიალებს კარებსა,
საწნახელს და ძარებსა,
საფანდურე ღარებსა,
ცეცხლს უკიდებს ალესა,
გიჟმაჟიან ქარებსა,
ადლეგრძელებს „ადესა“.
ვენაცვალე მთვარესა,
ყანწით მამიალერსა!...
ადესა,
ღამესა,
ქალებსა,
მთვრალებსა,
ჰეე!...

ირინე ტალიაშვილი



IN VINO VERITAS



ფართოგაბარცული ხე

- ისევ მოვიდა შემოდგომა ქრიზანთუმებით,
ფეიერვერკით საოცარ ფერთა.
თქვა ღიონისემ საღვებრძელო და მომიბრუნდა -
დამიცალეო ეს აზარფემა!
ჩამოვართვი და დავეწაფე იმ ღვთიურ სითხეს,
ვით უდაბნოში ნაპოვნ ოაზისს...
უეცრად შეკრთა ღვდამიწა და მე ვიგრძენი -
რა ძლიერ ეგავდი ხეებს გაბარცულს...

მეა ქურსული

შემოდგომის მზა

სუფთა ქვევრებში ჩაიღვრება საწნახელიდან
ყურძნის მარცვლებში დაგროვილი მზის ელვარება;
რომ შემდეგ სისხლში კვლავ აენთოს, როგორც ხანთელი
და გულს მოუნდეს სიყვარულის დასახელება;
იგრძნოს სხეულმა აღტაცება და ჟრუანტელი,
ჩაღვდეს ძარღვებში მზის სინათლე და გახელება.

ალექსანდრე აბაშელი

ხამოური რთველი

-მიდის, ჩადის ხავსე ზეარში,
მეზობლებთან მხარი-მხარში
მიაშურებს ფერად მტეენებს;
სამალაბა მკლავებს გაშლის
გადაადებს მტევანს ძარში...
ღიღი ძარი წარა-მარა
შეანათებს სოფლის მარანს,
საწნახელიც აკრიალდა...
ბავშვმა წყალი მოიტანა
და გაჩაღდა ფეხის ბანა;
მზიარული ყურძნის სრესა,
აღულუნდა წვენი თანაც...
განგაშია რთველის ალო,
ტაროებით ბრწყინავს კალო...

აპოლონაშვილი



კახეთში

- ასე გვემახის ალაზნის ველი:
მოდით, სტუმრები ხართ სასურველი,
მოდით და ნახეთ ყვარელის ღვინო,
მოდით, კახურად რომ მოვილხინოთ...
 ბაიათებით სუფრა იხრჩობა,
გვაჩვენე, სიძეე, ახლაც ბიჭობა!
დალიე ყანწი და არ გეძნელოს,
ტკბილი კახეთის სვამ სადღეგრძელოს.

ტიმინე ტაბიძე

შაჰოღოზის სტუმრობა

- მოვიდა ჩუმაღ, თვალებდახრილი,
ვაზის ფურცლებით აბურღულ თმებში.
მთვარე სურნელად იყო დაღერილი,
ირმის ყვირილი ისმოდა მთებში.
მე დაეინახე, როგორ სიფრთხილით
ჩამოუარა ვენახის ზეარებს,
როგორ ააესო ყვითლად ხეხილი,
როგორ რაზაჲდა ზაფხულის კარებს!...

ილო მოსაშვილი

ქართლის საღაპოები

რთველში ქართლის სიღამაზით ვთერებით,
მწუხრის ეშხით გაწოლვია სანახები
საგალობლებს თავად ჰგევანან მთები
და ზმებივით დაწყობილა ვენახები...
 როგორ შეეძლო აეამღერო რთველი,
ქართლის მთებზე დაფენილი ნოხებია,
ვენახია საქართველო მთელი
და გორის ტინს ვაზის დარად მოხვევია...

სიმონ ჩიქოვანი



- ზემო სოფლიდან ურმებით
მოვიდნენ მელოქები,
აყალო მიწით მტერწანი,
წარმართთა მეტოქეები.
ფუჩქით შეუფუთნიათ
სურა, ხალამი, ჭინჭილა...
შავი ნაგაზიც მოჰყვებათ,
ჯაჭვი აბია ჯინჯილად.
დაბალ გოგორა ურმებზე
გადაწოლილი ჭურები
იციქრებიან პირლიად
დევევით გაბაწრულები...

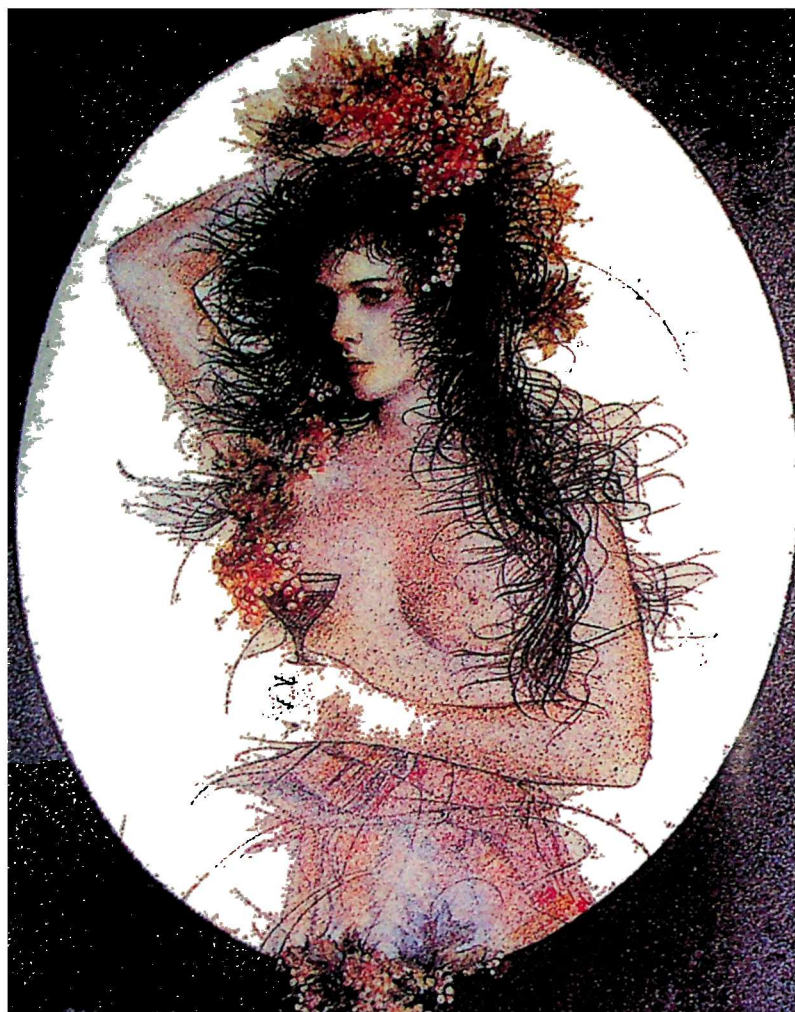
ლვინოპისტვის ღამე

- ხელს ვაშველებდი რთველში მეზობელს,
აავსო ყურძნის ტკბილმა ჭურები,
ნაპერწყლებივით შერჩა ბნელ სოფელს
ღამითაც შორი კრიმანჭულები...
ჭაშნიკის ერთი მოყვარე მეც ვარ,
წუთი მეც ყურძნის შხეფი მგონია,
სქელტუჩა დოქმა და ცეცხლზე შემწვარ
სიმინდმა ახლაც შემიფოლია...
შინ ეზო-ეზო გვიან ვბრუნდები,
ბნელშილა მესმის ბუტბუტი მაჭრის,
და ხის იმ ტოტთან კამათს ეუნდები -
რტოს რომ გაღელილ უბეში მაჩრის!...

ქარლუ კალაძე

- აკაციის ტვერი... წნელის სუსტი ღობე...
ქუდმოხდილი ქვევრი... ღვინიანი კოპე...
აქ - მზით დამწვარ ხელში ღვინიანი ჭიქა...
იქ ცარიელ ქვევრში დამწვედული ჭინკა...
პაპის მონაცემი, მარად საოცნებო
კარ-მიდამო ჩემი, დამილოცეთ, ძმებო!

ანა კალანდიაძე



ჩამოვდგით დინჯად, გავსილი გზისთვის,
ხელადა, როგორც ძვირფასი განძი
და საქართველოს მიწის და მზისთვის
ინგილომ შესვა პირველი ყანწი.

ირაკლი აბაშიძე

გამთენიისას...
– სექტემბერია...
ბარაქიანად ფშვინავს კახეთი
იწურებიან ვენახები
უტკბილეს წვიმად...
გათენებისას,
მზემ მომპარა
ოქროს მტევანი და
ჩათაფლული რქაწითელი
აისხა მძივად...

თინათინ მღვდლიაშვილი

ოდა ღვინოს

– ქვეყნად ბევრის მჯეროდა, ყველამ დამალალატა,
აღარავის არ ვუმღერ პირმოქარგულ ბალადებს,
ისევ ღვინოს დაეუდგი ლექსით საესე კალათა,
ისევ ამას ვენლობი, ვიცი, არ მიღალატებს.
შენც სხვა რჩევას ნუ მომცემ, მეგობარო ჭკვიანო,
აღარ მინდა ყოველ წუთს, რომ დასასრულს ველოდე,
მაშ აავსეთ სასმისი, აღარ დააგვიანოთ,
თითო ყანწიც ავწიოთ ბოლო სადღევრძელომდე.
ნურეინ მეტყვეთ კაცობა იყიდება ფულადო,
ნურაეინ მომაგონებთ, რომ დავდივარ ეულად,
თითო ყანწიც ავწიოთ სანამ გული გულადობს,
სანამ სიტყვა ქართული პირში არ დალეულა!
ხოლო, როცა სიტყვები წაელენ, დაილევიან,
როცა აღარ ვიქნებით დღის სინათლის მცნობარი,



ეს ყანწები მიწიდან თვითონ აიწევიან
და ველ-მინდორს მოსწყდება ჩვენი შესანდობარი.
ქართლის ვაზი რქაწითელს ზმას მიაწედნის კახეთში,
თუმცა იმათ შუაში ცივ-გომბორის მთებია,
მზე დაღვრემილ ალაზანს შეანათებს სახეში
და ქართული ცრემლებით ერთად ატირდებიან.
მანამდე კი, ქართველნო, გინდა გეთხრან ძალადაც,
ნულარაის ნუ ეუმღერთ პირმოქარგულ ბალადებს,
ისევ ღვინოს დაკუდგათ ლექსით სავეს კალათა,
ისევ ამას მიეანდოთ, ვიცი, არ გვიღალატებს.

მასტანბ ბოქორიშვილი

„...თანამედროვე მითოლოგიური კვლევის საერთო თვალსაზრისით, დიონისე არის სიმბოლო ადამიანის უმაღლესი „მე“-სი, რომელიც დამკვიდრებულია ქვენა ბუნებაში და იღვიძებს სულში. „ღვინო“ სიმბოლურად არის დაკავშირებული „ცხოვრების ხესთან“ (ვაზთან), რომელიც განტოტილია არსთა და საგანთა სამყაროდან. „ღვინო“, „ყურძნის სისხლი“ არის სიმბოლო სულიერი ჭეშმარიტებისა და ცხოვრებისა, რომელიც ბანგავს და აუძლურებს ქვენა ბუნებას. აღსანიშნავია, რომ ზევსმა თავისი პირმშო დიონისე გადასარჩენად მიაბარა ნისას მთის ნიშნებს, რომელთაც იგი აღზარდეს გამოქვაბულში (სულის არაცნობიერ სიღრმეში). ამასთან, ზაგრევსი ანუ მისტიური დიონისე, როგორც უმაღლესი „მე“, არის სიმბოლო არქეტიპული კაცისა, რომელიც შეესაბამება ქრისტიანობის პირველქმნილ, ზეციურ ადამს და კაბალის ადამ კადმონს“.

ზვიად გამსახურდია

„მზიარულ იყვნენ თვალნი მისნი უფრო ღვინისაგან და სპეტაკ კბილნი მისნი – უფროს სძისა“ (შესაქმე, 49, 12).

„... ყურძენი მათი – ყურძენი ნაღვლისა და ტყეანი სიმწარისა მათისა“ (მეორე სჯული, 32,32).

„გულისწყრომა ვეშაპთა იყო ღვინო მათი და რისზეა ასპიტთა განუქარვებელი“ (იქვე, 32,33).

„ნუ დაითრობთ ღვინითა... რამეთუ უკეთუ ფიადობასა და ჭიქოვანსა მისცე თვალნი შენნი, უკანასკნელ გაქენდეს სვლად უშიშვლეს საცეხელს ხისა“ (იგავნი, 23,31).

„ღვინო და მუსიკა ახარებს გულსა და უფროს ორთავე სიყვარული“ (ქება ქებათა, 40-20). „შემიყვანეთ მე სახლსა ღვინისასა და განაწესეთ ჩემ ზედა სიყვარული“ (იქვე, 2,1-4).

„იგლოოს ღვინომან, იგლოოს ვენახმან, სულთითქვენე ყოველთა მოხარულთა სულითა. დაცხრომილ არს სიხარული ბობლანთა, დაცხრომილ არს თავხედობა და სიმდიდრე უთნოთა და დაცხრომილ არს ზმა ქნარისა. სირცხვილეულ იქმნეს, არ სმიდეს ღვინოსა, მწარე იქნა მსმენელთათვის თაფლუჭი. მოოხრდა ყოველი ქალაქი, დაიკლიტნენ სახლნი არ შესვლად. ვალაღებდით ღვინისათვის ყოვლით კერძო, დაცხრომილ არს ყოველი სიხარული ქვეყანისა, წარვიდა ყოველი შვება და დაშთომილ იქმნენ ქალაქნი ოხერნი და სახლნი დატყეებულნი წარწყმდნენ“ (ისო ზირაქი, 24, 7-12).

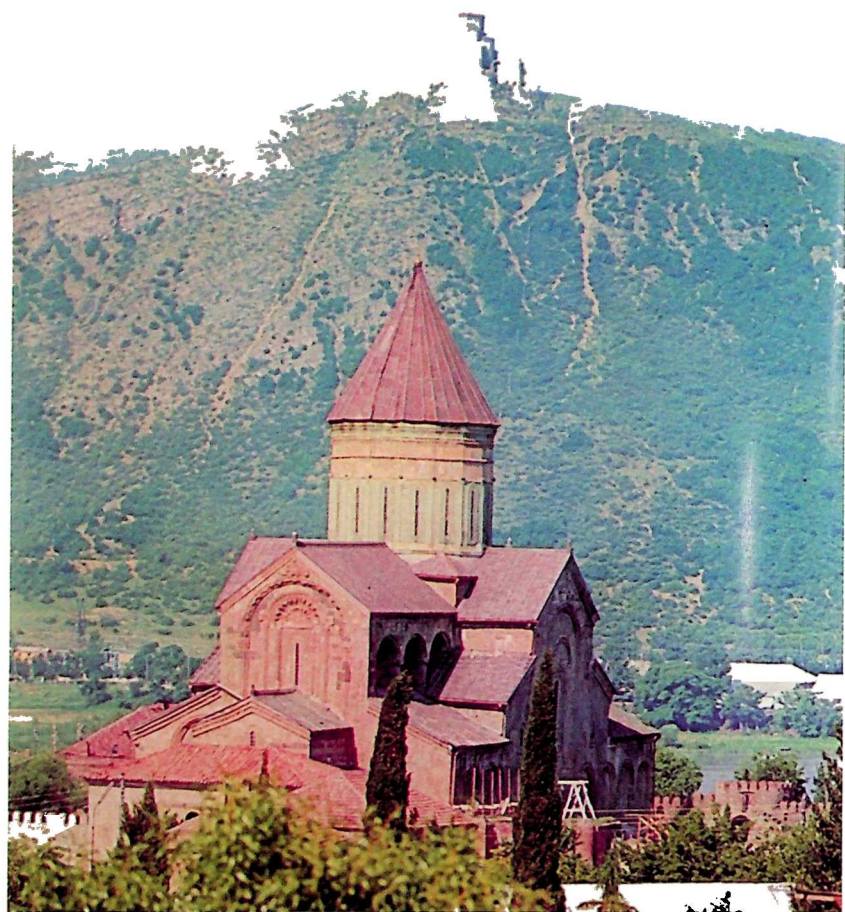


„უბრძანა დიდსა ზენონსა – ძმაო, შთავიდედ კენახად... რამთუ ჟამი იყო რთვლისა და შთავ-
იდეს ორიე ზოგად კენახსა მას შენებულსა მისსა კეთილად ნაყოფიერსა...“

გიორგი მერჩულე

ლოთური სიმღერა

- ლოთებო, ნეტაი ჩენა,
დღეს მოგვეცა შეება-ლხენა,
შემოდგომამა ბახუსი
საწნახელში ჩააყენა.
რაგინდ ზამთარი ჰყინევდეს,
გინდ ყვავიც ელარ ჰფრინევდეს,
ვერ შეგვაშინოს სიცივემ,
თუ თავში ღვინო ბრწყინევდეს.
ნოემ რა ერთხელ ინება
ყურძნის წვენიცა გემება,
თითონ ნინუას მიუჯდა,
წყალი პირუტყვთ დაანება.
მინდა ვსეა – საღვინე მამე,
მოძღვარო, დასტური დამე,
წყლის ყლაპვა ცოდვილთ წესია
წარღვნაა ამის მოწამე.
ვაჟკაცნო, მოდიო, დაელიოთ,
სჯობს რომე ღვინო დაეძლიოთ,
ომამდე სისხლად იქცევა,
მერმე ბრძოლაში დაუთხოთ.
დავეხსნათ ცოდნის ძეგნასა,
ღვინო სჯობს ყოველს მცნებასა,
ბრძენი სულ სიკედილსა ფიქრობს
და ლოთი გამარჯვებასა.
ბერებო, თქვენც მეთანხმებით
ღვინის ქებისა ხსენებით,
რჯულისთვის მაინც დაელიოთ
მაჰმადის გამოჯაერებით...
აქიმო, თუ გაქვთ ქამალი,
სცადე ეს ჩემი ნასწავლი,
რაც სენი უკურნალ იყოს,
ღვინოა მისი წამალი.



მაშ, მოდით, ისევ ღვინითა
 დრო გაეატაროთ ღვინითა,
 ქეიფი მაინც მოგეცემა,
 გოგრიტა ვსვამთ თუ ჩინითა!
 თუ დავესწართ გაზაფხულს,
 ველს დასვხდეთ მწვანით მოსულსა,
 ჩვენ წითელ ღვინოს ვეწაფნეთ,
 ვარდი ეანებოთ ბულბულსა.
 ზაფხულს ღამე თუ დილითა
 ვერეინ ვერ იშვებს გრილითა,
 ჩვენ სიცხე ვერას დაგვაკლებს,
 ვსთვრეთ, გაეატაროთ ძილითა!

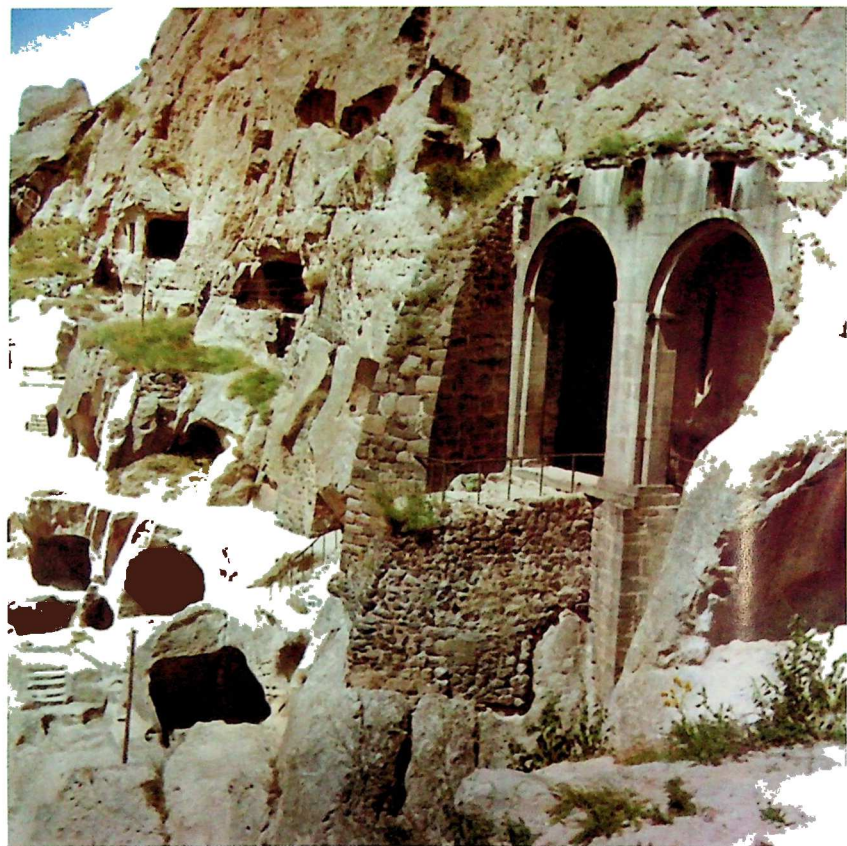
ალექსანდრე ჭავჭავაძე

- ვაზისა და ღვინის კულტი გაცნობიერებულია, როგორც თავისუფალი ნებით ნებისმიერ
 ჩარჩოებთან შეუგუებლობის მებრძოლი და დაუმორჩილებელი სულის ცნება. ამგვარი გაგება აისახება
 პოეტურ აზროვნებაშიც და პოეზიაშიც თავისი საზოგადოებრივი ფორმა. ქართულ პოეზიაში მას ოდები
 ეძღვნა. იგი იქცა არა მარტო შემოქმედთა თემად, არამედ თვით შემოქმედთა ცენტრად.

ქართველი პოეტები ვაშლი მტკნარ სიმბოლოებს გამოარჩევენ, ვიდრე ღვინო და ღვინოთი.
 ქვემოთმოყვანილი ლექსები ცხადყოფენ ამას. ისინი ამოკრებილია ვაშლით და ღვინოთი დაკავ-
 შიერებული წიგნებიდანაც.

შოთა ნიშინიძე

- შენ ხარ ვენახი, მზის ფსალმუნებიდან
 და თქმულებიდან ლერწმანაყარი,
 ბიბლიას ყავლი თუ გაუვიდა,
 შენ, ახალ რწმენას თავზე დაგხარით.
 შენ ხარ ვენახი, შენ ხარ ნუგეში,
 ვაზის ვენახი და ქვის ვენახი,
 მაღლი შენს ძირებს, სათოფურებში
 და სიმღერებში რომ შეგვენახე.
 შენ ხარ ვენახი მტრის დარბეული,
 წიგნის ვენახი და ხმლის ვენახი,
 მაღლობა შენდა, შე კურთხეული,
 ასე ჯანმრთელად რომ შეგვენახე.
 შენ ხარ ვენახი ამოხეთქილი
 ჩვენი სულიდან
 ძვლიდან
 ხორციდან,
 დაგბადებია ჭამი კეთილი,



ქართული ჯიში რომ აღორძინდა.
ბედი შექმნილი ჩალისფერ დროშით
და ნინოს თმებით შეკრულ ვაზიდან,
ხალხის მარჯვენამ ახლანდელ დროში
უფრო და უფრო მაღლა აზიდა.
მხარში ეუღგეკარ შენს ძლიერებას
საქმით,
ოცნებით
და სტრიქონებით,
რად გვინდა მეტი ბედნიერება,
შენ ხარ ვენახი, ჩვენ – ჭიგოები...

შოთა ნიშნიანიძე

- ძველ ტაძარში სარკმელიდან ჩაპარულა ვაზის რტო,
ტრაპეზს შემოხვევია ქარვისფერი აკიდო.
ამოსელა რომ მოუნდება, უკან ეილამ აზიდოს?
ეი, პეი, მთერალოია, უგუნური ვაზის რტო!

პიორბი ლეონიძე

უსტუმროდ მზეც კი თბილი არ არი,
ამაზე გეტყვით ღვინო ქართული.
გავხსენით თქვენთვის ყველა მარანი,
სიყვარულია ჭიქას ჩართული.

პარლო ქალაძე

- დადუღებულან უკვე ქვევრები,
შინ შემოსულა რთველი.
გალაღებულებს მხარზე მზე გვიზის
ჭიატა - განა მწველი,
მარნიდან მარანს თავს დასტრიალებს
ჩაფი, ყელამდე სველი.

პარლო ქალაძე

- ისევ ცრემლით ვხშობ, ჩოქზე ვეცემი,
ჯამზე ჯამსა ვცლი, ღვინოს - ღვინოზე,
მაშ, გადმოიღე აზარფეშები,
მზის სასმელები გადმომილოცე!

მოშვიბნე ჟურა

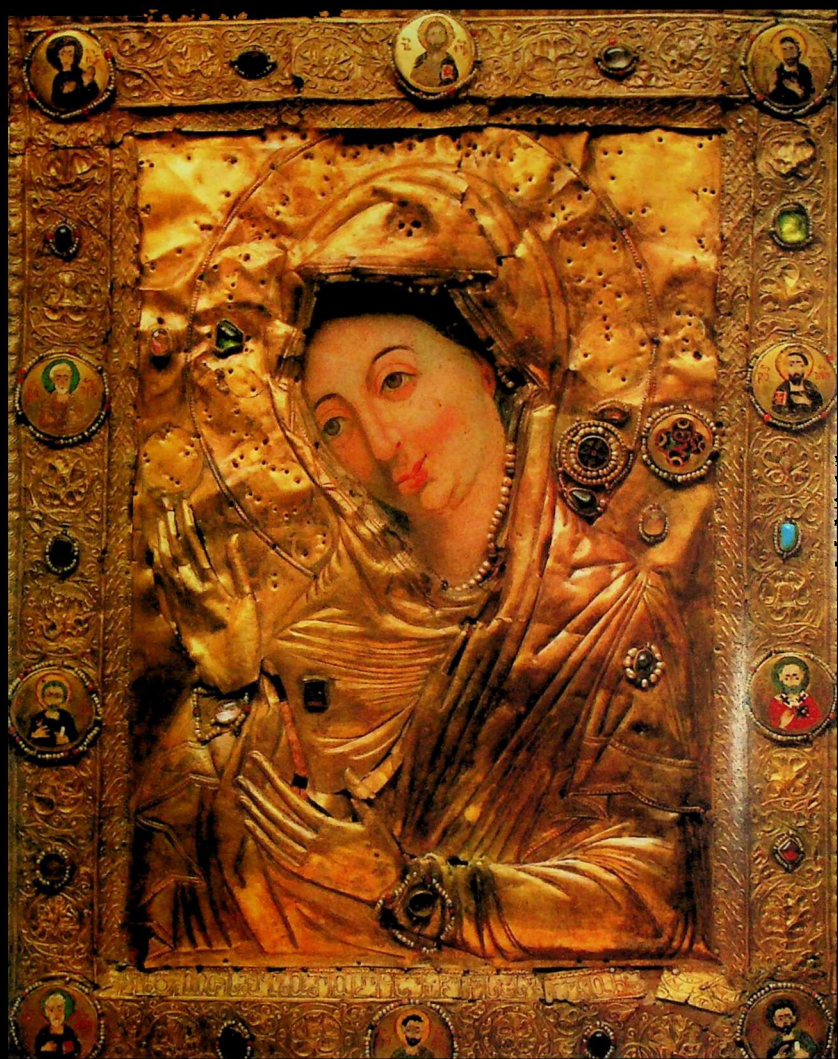


- დიონისე - ლხინის ღმერთი (ვინც გვეხატა მარანზე),
 კოლხიდაში იზრდებოდა - ღმერთების აგარაკზე.
 ბავშვობაში აქ დარბოდა ცხენისწყალთან, რიონთან,
 მაშინ, როცა ჩვენს ქუთაისს ქუთაია ჰქვიოდა.
 აქ ისწავლა ისრის სროლა, ნადირობა, ჯირითი,
 წყალზე ბადის გადაგდება, ამოხაპვა ქვირითის...
 აქ მღეროდა ჭურისთავზე ყელმალაღა დოქებთან.
 და ცეკვავდა ჰორიზონტი ამ რიტმებით გაზრდილი,
 ცეკვავდა და კოლხეთის ტანს ეხვეოდა ვაზივით.
 ვაზო, ვაზო - ღმერთის სულო, ღმერთის სისხლო, სხეულო,
 ქართულ ლექსში და ანბანში გემღეროს და გეხუელოს.
 ბაახუ,
 ბაახუ,
 ბახულია! - გასძახოდა გამღელი
 და ღვთაებრივ ნაფერები ასდიოდა ნათელი.
 მზეს ბიბლაჟდა მტკვანივით,
 მთვარეს წოვდა ცურივით
 და თიხაში გადალასტა ყველა თავის სურვილი:
 დანაწილდა ღმერთის ტანი დოქებად და ქვევრებად,
 ქოთნებად და კეცებად - კერის ბედნიერებად...
 აჰა, ვაზით დაწერილი დაბლობი თუ ზეგანი -
 უძველესი იბერია - ეს ბიბლიის ღედანი...
 ვაზებს, ზეებს, ციხე-ტაძრებს,
 აკენებსა და აიენებს
 სიმღერები მოუსხიათ
 და მე გულზე დაეიბნე...

შოთა ნიშნიანიძე

ალაზნის ეელი ბრწყინვალე,
 ოქროს მზის ამოსახედი...
 ვაზდახურული სამშობლო,
 ჩემი უკვდავი კახეთი!...
 ლარზე გასული მაჭარი,
 ქვევრზე რომ მოეტარება,
 თვითოეულ შხეფში რომ ისმის
 სიცოცხლის მონექტარება.
 შენ დამიწიფე სიტყვები,
 ვით ხეს გასული მტევენები,
 შენი, შენდამი, შენს შუქთა
 შენს ციმციმთ მისადვენები.

გიორგი ლმონიძე



- „კახეთი ჩემი მეორე სამშობლოა, აქ ავიდგი ფეხი, როგორც მეცნიერმა, აქ შევიცან კახური ვაზის მადლი, მისი მძლეთამძლე ღვინის ღირსება“

პროფესორი მისხეილ გერასიმოვი

- ტყემ მოისხა ფოთოლი,
აგერ მერცხალი ჭყვივის,
ბაღში ვაზი ობოლი
მეტის ლხენითა სტირის....

ილია ჭავჭავაძე

- „, არა მგონია, რომელიმე ყვავილის, ან ხის აყვავება იქნება ისეთი ლამაზი; რომელიმე ვარდს უფრო საამური სუნი უდიოდეს, ვიდრე ვაზის ყვავილს, ვერცხლის ზურმუხტებივით რომ შემოესევა ისრამს... მერე მოდგება შემოდგომა, ოქროს მტევნები დადრეკენ ვაზის რქებს, ბოლოს თუთის ქვეშ გამართულ მარანში ლალის ბეჭედივით აკრიალდება ქვეერის თაეი.

მე არ ვიცი, თუ რაზე სჯობია ამ სანახაობას. დაბარებული მაქვს შეილიშვილებისათვის: როცა მოვკვდები, ჩემივე ხელით დარგულ ვენახში დამმარხონ, ყოველ გაზაფხულს, ვაზის ტირილის თვეში, ჩემმა ვაზებმა დამიტვირონ“

კონსტანტინე გამსახურდია

- იყო ასე მტრების შიში,
მეგობრების მასპინძელი
ის - სამასი ვაზის ჯიში,
ის - სამასი არაგველი.
ასე ერთად ატიალეს,
ასე ერთად ატრიალეს.
საქართველოს ისტორია
არის ვაზის მატრიანეც.
დასეტყვილი, დამეზილი,
დაჯეჯგვილი მინდორია -
ვენახივით დაგრეხილი
საქართველოს ისტორიაც.
ბედთან ბევრჯერ უდავიათ,
გაიტანეს ბევრჯერ ლელოც.
მწაშს, ვაზივით უკვდავია
ვაზის ღედა - საქართველო.

ნოდარ ჯალალონია



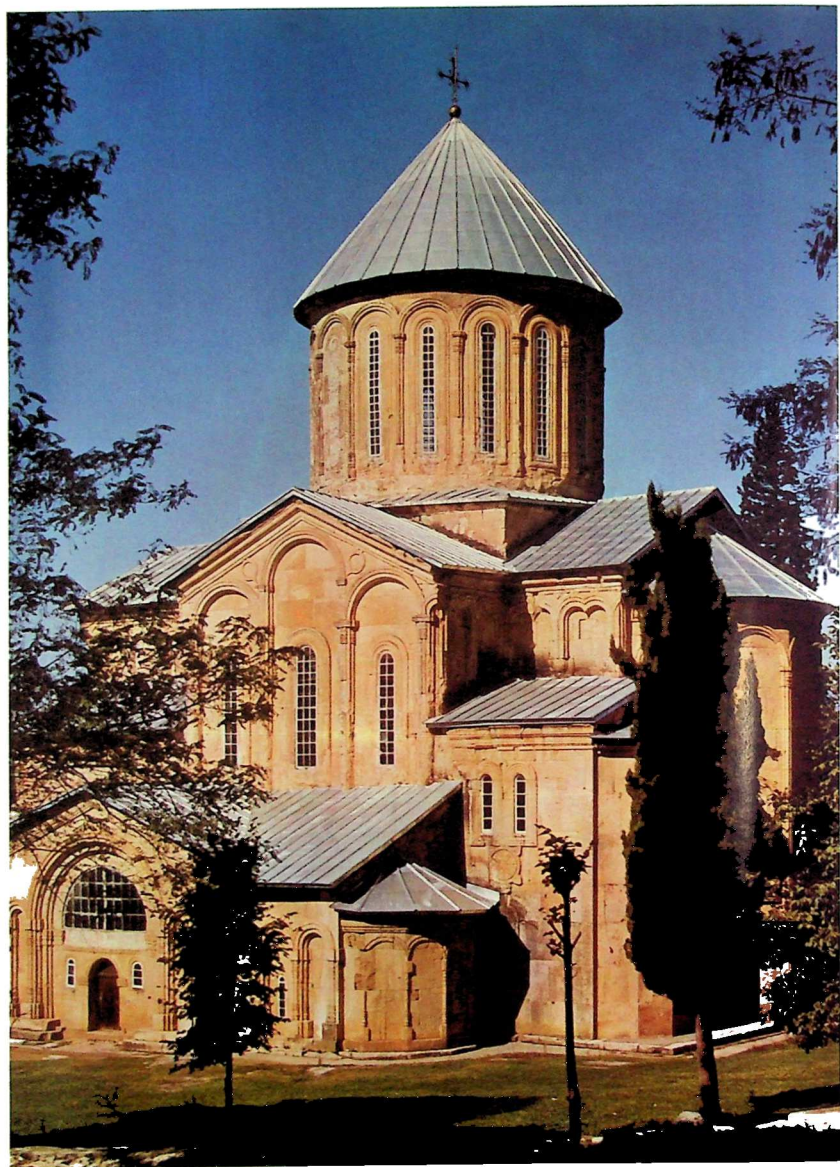
მინდორზე,
სერზე
თუ მთის კალთებზე,
ყველგან სიცოცხლის შუქად შრიალებ,
წყაროვ დოვლათის,
ლხინის სათავევ,
მზით ავსებ გულებს,
როგორც ფიალებს.
ნაზო ქალწულო,
დაღალდაწწნულო,
ვაზო,
შენს გამო არ ვართ მოცლილი,
შემოდგომაზე
გეითხარ, ასულო,
რთველი არის, თუ შენი ქორწილი?!

იოსებ ნონეშვილი

– ჩამოასხით, ჭავლი ღვინის
გესმით, ძმებო, როგორ მღერის?
შეესკათ, ქვეყნად ღვინოსავით
გულს არ აღზენს არაფერი!

ჯორჯ ბაირონი

სუფრა აიშლება ვინემ,
ესვით ნუნუა ტკბილი, გრილი,
დე, მღეროდეს მასში ღვინო,
ვით სტრიქონი ჩამოქნილი...
არ დავტოვოთ თასში წვეთიც,
რომ არ გაშრეს უღვთოდ ყელი,
ყველამ თავის ერთადერთი
მოვიგონოთ საყვარელი.
ვადლეგრძელოთ, ვინაც გულის
წაიყოლა ლტოლვა, ფიქრი,



ვისთვისაც ვართ დადაგული –
ვადლეგრძელოთ ორი ჭიქით.
მესამე კი მათი იყოს,
ცხოვრებაში ვინაც მუდამ
ჩვენს ლხენას თუ ტკივილს იყოფს,
ვინც ძმობა არ გაგვიმრუდა.
მეგობრებო, ვის არ უყვარს?
ვინ არ დალევს სადლეგრძელოს?
გაუმარჯოს, ვინც შორს იყოს,
ვინც აქაა – ჩვენთან ევლოს,
ვადლეგრძელოთ თვითონ ღვინო,
ყინვაშიც რომ გულებს ათბობს,
როს მოკვდებით, ის ქვეყანაც
დაე, ღვინომ გაგვინათოს!

პოეტი

– ესეც ჩვენი საჭაშნიკე,
ესეც ჩვენი „ნიკალა“,
აბაშიძემ თამაში ქნა,
ჭიქა წააკინკლავა...
ღვინომ ღვინისგან მოცემულმა,
ყველას გზები მოუჭრა,
მკერდმოღეღილ ბროწეულებს
ძოწის მძივი მოუჩანთ..
სიმიინდს კაბა ისე მოსთრევს
სუფრაზე თავს მოიჭრის,
მეღლებიან ღვინის ბოთლებს
სურა გასცქერს დონიჯით...
მოთმინება დამეკარგა,
გადაგკარ და ვიშარე,
გაზაფხულის ღამესა ჰგავს
მუკუზანის სიშავე.
ერთი, ორი, სამი, ოთხი,
მეხუთე და მეექვსე,
სიყვარულის ბოლო კათხით
კვდება ყველა მელექსე.

ვინ თითო და ვინ ორ-ორი
გადაკარით ქურდივით,
ღუღუკებზე - სიმონოვი,
ღუღუკებზე - ღუღუნი..
თუმც ცხოვრება ფიცხი არი,
წაღმა ბრუნავს ბორბალი,
პაოლოს და ტიცინის
იყოს შესანდობარი...
სუფრაც ისე შეღობილა
სიყვარულის ჭიქებით,
ვითომ მარტო ჩვენ ვყოფილვართ,
ვითომ სულ ჩვენ ვიქნებით.

შანს ულ ჩარკვიანი

- «Кубок янтарный
Полон давно
Я – благодарным
Пью за вино».

А.С. ПУШКИН

ГРУЗИНСКИЕ ВИНА

«Мукузани» горящая тяжесть
об истории Грузии скажет.

Ненавязчиво вас пожалевши,
сладость мягкую даст «Оджалеш».

Золотистость осеннего ветра
вам подарит прохладная «Тетра».

В понимании мира «Чхавერი»
потайные откроет вам двери.

С ободком лиловатым по краю.
«Ахашени» приблизит вас к раю.

В «Цинандали» кислинка хрустальна,
как слезы человеческой тайна.

В «Гурджаани» зеленая легкость,
словно далей грузинских далекость.

Земляничная свежесть рассвета –
молодой «Изабелль» примета.

Изумрудно «Манави» искрится,
Словно перстень грузинской царицы.

Бурдюком отдает еле-еле
с пастушьим костюм – «Ркацители».

«Телиани» в себе воплотило
благородную кровь Автандила.

Лгать нельзя с этой самой поры,
если вы свой язык обернули
красным бархатом «Киндзмараули»
или алой парчой «Хванчкарь»!

А свои размышленья про «чачу»
я уж лучше куда-нибудь спрячу.

Ев. Евтушенко

გზავნი

ვარდთა სიტურფეს მე გაეუბელი
და ვიდრე დაჭკენენ, დაეტყბი მშვენიებით;
დახუნძლულ ვაზზე მხიბლავს ყურძენიც
მთის ძირას – მწიფე ქარვის მტევნები –
ეს ჩემი სუფრის ეშხი ბრწყინვალე
და შემოდგომის ზღვა სიხარული,
საოცრად მოგრძო და გამჭვირვალე,
როგორც თითები ნაზი, ქალური.

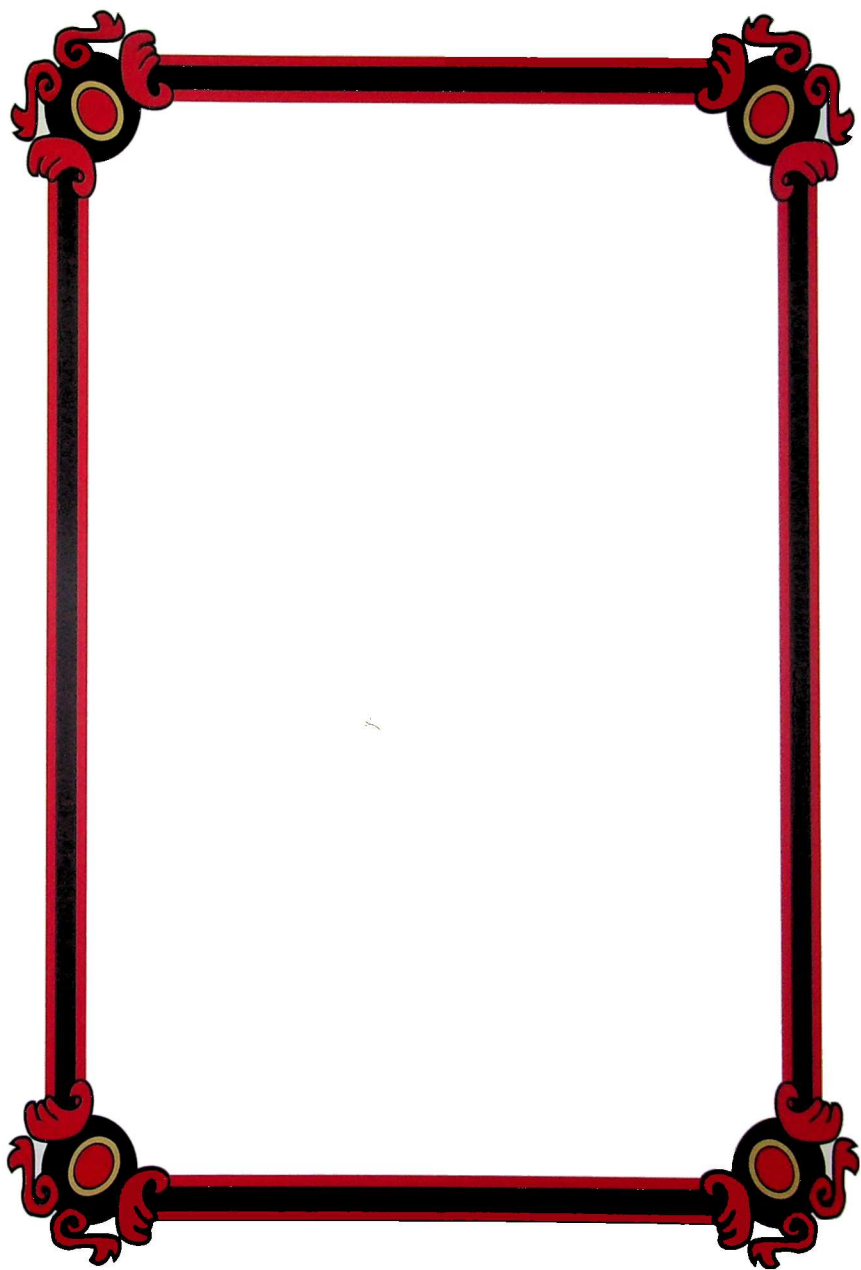
ალექსანდრე პუშკინი

- ეისაც არ ჰყავს გულის ვარდი,
 ღვინო შესვას ფერად ლალი,
 დაიჯერებს, რომ ნამდვილად
 მისთვის კვდება ყველა ქალი.
 ღვინო შესვას, ბლომად შესვას,
 ეისაც არ აქვს ორი გროში,
 მას თავისი ეგონება,
 რაც ოქროა მსოფლიოში.
 ეისაც დარდი არ ასვენებს,
 ღვინო სვას და დათერეს ხელად,
 ღვინო წუხილს დაივიწყებს,
 ღვინო შექმნის უდარდელად.
 სატრფო არ მყავს, ფული არ მაქვს,
 დარდი მაქვს და რაც ვარ, ეს ვარ.
 ამიტომაც სხვაზე მეტი,
 სამჯერ მეტი უნდა შევსვა.

შანდორ კეტევი

- ო, სილამაზევ, ღვთაება ხარ შენ უგვირგვინო!...
 თუ შეგედრება, შეგედრება მარტოდენ ღვინო.

შარლ ბოდლერი, „სილამაზის საგალობელი“



საქართველო კულტურული ვაზის, მევენახეობის და მეღვინეობის უძველესი კლასიკური ქვეყანაა. ჩვენ ოდითგანვე შემუშავებული ღვინის სმის კულტურა გვაქვს. ქართველმა კაცმა ღვინო რომ არ დალიოს ხოლმე, ყოვლად შეუძლებელია. მაგრამ გააჩნია, ვინ როგორ დალევეს. ჩვენ ყველაზე მეტად გვმართებს, გავუფრთხილდეთ ვაზის ქვეყნის სულს, კეთილშობილება არ დაეუკარგოთ ქართულ სასმელს; ჩვენმა მამა-პაპამ ხომ სუფრის თავისებური ადათ-წესები შეიმუშავა და დაუწერელ კანონადაც აქცია ღვინოების გმობა.

უდავო ჭეშმარიტებაა: ყურძნის ღვინო ცოტა, ზომიერად შესმული, წამალია ხოლმე (ამას არც ხალხური მედიცინა უარყოფს) ჭარბად დალეული ღვინო კი – შხამ-საწამლავი.

დაუუკვირდეთ ქართული სიტყვის კომპოზიტს – პურ-ღვინოს. პური და ღვინო ქართველმა კაცმა ერთ ცნებად, ერთ კომპოზიტად იმიტომ გააერთიანა, რომ თვით ქვეყნის ცხოვრებამ გახადა ისინი განუყრელად. ქართველს უღვინოდ პურის გატეხა არ უყვარდა. გარდა ამისა, ღვინო ქართველისათვის ისეთივე საზრდო იყო, როგორც პური. ფელაშუში, ჩურჩხელა და ტკიბილი კვერცხზე ვაზის წვენიან შვილობილები არიან.

ცნობილია, რომ ღვთისმსახურ ბერებს საოლცავ ტემბებში ულუფად ღვინოც ეძლეოდათ. განა ვარძიში შემთხვევით არის გაკეთებული ქვის საწნახლები...

ვაზი იყო ჩვენი ტაძრების მთავარი ჩუქურთმა მზესთან ერთად, ცხოვრების ჩუქურთმა და სულის ჩუქურთმაც. ჩუქურთმა კი, მოგვხსენებათ, მშვენიერების ატრიბუტია, მისი სიმბოლური სახე. ის, რაც ვაზთან იყო დაკავშირებული, ყველაფერი მშვენიერებას და სიამოვნებას ემსახურებოდა, რა თქმა უნდა, ღვინის სმაც.

ვაზის უძველეს ქვეყანაში ღვინოებს ყველაზე დიდ ცოდვად მიიჩნევდნენ. ეს ისევე სააუგო და საძრახისი იყო, როგორც მრუშობა და ქურდბაცაცობა, ამის გამოისობით ღვინო ერთობ ფესვ-სუსტი იყო, მაგრამ მაინც იყო, და... ხალხი ყოველნაირად გმობდა მას.

სამი საუკუნის წინათ, აი, რას ქადაგებდა ბრძენი სულხან-საბა:

„ღმერთმა დაბადა ღვინო კაცთათვის სასმელად და საკურნებლად და ზორცთა სასიმრთელოდ, არათუ – სამთერალოდ და გასაშმაგებლად და სასნეულოდ და სასიკვდილოდ...“

ჩვენი დიდი პაპა-მოძღვარი იქვე აფრთხილებდა ადამიანებს:

„განეკრძალენით ზედასა-ზედა ღვინის სმასა და მარადის სიმთვრალესა, ვინაითგან მთვრალობა არს თავი ყოვლისა ცოდვისა და შემძინებელი უსჯულოებასა ზედა უსჯულოებისა.

სტუმარნი ისტუმრენით სიხარულითა, სვით ღვინო ზომიერად და ჭამეთ ტაბლა კეთილად, მოყვასნი შეიყვარენით უცოდველად და კეთილსა უყოფდეთ და ნუ ბოროტსა“.

თითქოს ახლაც ჩვენს შორის დგას და გემოძვრავს.

სულმანთი აკაკი წერეთელი „თორნიკე ერისთავში“ აღნიშნავს, რომ წინათ ქართველებმა სუფრაზე სამი სადღეგრძელოს თქმა იცოდნენ, ეს იყო მათი ღვინის სმა. მაშინ არ სჩვეოდათ არც სიმთვრალე და არც სუფრაზე საითათოდ, ცალ-ცალკე ადამიანთა დღეგრძელობა. ჩვენი ღვინი რომ ენახათ, სირცხვილით დაიწყებოდნენო.

სუფრის ეს წეს-ჩვეულება რომ შეგვენარჩუნებინა ჩვენს დროსაც, ვინ მოთვლის, რამდენს არ

გაუზღებოდა სანანებლად სიმთვრალით ჩადენილი დანაშაული, როყიოდ წამოსროლილი სიტყვა
ან სამარცხვინო საქციელი.

ულვინოდ ლხინი ვინ ნახა,
ვინ გადაიხადა ძეობა,
ღვინო დაელიე ზომაზე,
მომცა ძალა და მხნეობა,
გულს ჭირი გადამეყარა,
ენას მიეცა მზეობა,
ლოთობა, გზაში ბარბაცი,
არ არის ჩვენი ზნეობა.

ხალხს თავისი აზრი აქვს ღვინის სმაზეც.

პირველი. ღვინოდ თქვა: კაცს ჯერ გაეამხიარულებ და ბუღბუღივით ავაგალობებ, ქვეყნიერებას
სულ ვარდისფრად მოვაჩვენებ, მერე თანდათან გავაღორებ, გაეამიბუნებ და ბოლოს გაეამხეცებო.
ჰოდა, ადამიანმა თავის თავს კონტროლი დროზე უნდა გაუწიოს და ზედმეტი არ დალიოს.

მეორე. მთვრალისათვის ზღვაე კი კოჭებამდევო. მთვრალი რეალობის გრძნობას კარგავს
თავისი თავისადმი და გარემოს მიმართაც. რეალობადაკარგული ადამიანი კი, მოგეხსენებათ, რა
სისაძაგლეს აღარ სჩადის!

მესამე. ზომაზე დალეული ღვინო სულისა და ხორცის წამალია, ზედმეტი – კი საწამლავიო.
ნუ მოვიშხამავთ ზოლმე თავს და ნურც სხვას მოვშხამავთ.

მეოთხე. ღვინით გალახულს ჯოხით გალახული სჯობიაო. რატომ ვალახვინებთ ზოლმე თავს
იმას, ვისთვისაც არაფერი დაგვიშაუებია და თვითონაც სულ არ გვემტერება? არ სჯობია ურთ-
იერთ ალერსით დავეშორდეთ ერთმანეთს?

მეხუთე. ღვინოს დაუმეგობრდები, ნამუსს დაემშვიდობებიო, მთვრალი არა მარტო გონებას,
სინდის-პატიოსნებასაც კარგავს.

მექექსე. ღვინო ქვეერსა ხეტქავს და კაცს რას უზამსო. ნუ შეეწირავთ ჩვენს ჯანმრთელობას
ღვინის სმის წუთიერ სიამოვნებას.

მეშვიდე. ღვინომ თქვა: ჭკვიანთან ბრძენი ვარ, რეგვენთან წამოეწოქდებიო, ნასევამის
წამოწოქება კი, მოგეხსენებათ, რაც არის.

ხალხის სულის ქურაში გამოწრობილ-გამობრძმედილი სიბრძნის ყურისგდება გემართებს
მუდამ.

როგორც ჩვენი წინაპარი იტყოდა, ღმერთმა ნუ მოშალოს ქართული სუფრა. სუფრაზე
ადამიანები ერთმანეთს ეფერებიან, თავიანთ გულისხმა-ხვაშიადს უზიარებენ, ჭირთათქმით გულს
იხალვათებენ... ქართული სუფრა განთქმული იყო მჭევრმეტყველებით, ოქროპირობით, იუმორ-
ით. მარტო ის რად ღირს, რომ წუწურაქ კაცს მამლის ღეზის ყანწით აღდეგრძელებენ, სასიძოს
სასიდედრო ღვინის სმის კულტურაშიც გამოსცდიდა ზოლმე... ეს ყველაფერი მამა-პაპისეული
ტრადიცია იყო და იგი კვლავაც უნდა შევინარჩუნოთ. ჩვენ ღვინოდ გვინდა და ქართული სუფრ-
აც, ოღონდ ზომიერი, უმთვრალეობა, რომ ჩვენს სუფრას თავისი გონიერება, სილამაზე და ესთეტი-
კა არ დაეკარგოს.

ამას წინათ ერთი თამადა ასე დაილოცა:

- ამ პატარა, წელში გამოყვანილი ღვინის ნამდვილი ჭიქით, მე ვსვამ იმ სიკეთის სადღეგრძელოს, იმ სინათლის სადღეგრძელოს, ფარსმან მეფის დროიდან რომ მოდის და მოჰყვება საქართველოს სიცოცხლეს, ფარნაოზ მეფის დროიდან რომ მოდის, რუსთაველის დროიდან რომ მოდის, ყველა პირწმინდა ქართველის გულში გამოვლით რომ მოდის და დღესაც შუქს ფენს ჩვენს ქვეყანას. კარგი, კეთილშობილი ქართული ტრადიციების სადღეგრძელო იყოს!

- ამინ! - ერთხმად შესძახა სუფრამ.

კაცთა ბუნებამ ეს სადღეგრძელო ნუ მოგვიშალოს!

აბაჰი გეწაქი

- ქართული სადღეგრძელო კარგი ღვინით ავსებულ ზომიერ ფიალას უნდა ჰგავდეს - არც გრძელი სიტყვით უნდა დაღალო მსმელი, არც ლოთივით, უხმოდ დალიო, არამედ თანამესუფრეთა პატივსაცემად, სათქმელი იმ ღვინოსავით შინაარსიანი, გზნებიანი უნდა იყოს და ისევე იცოდეს შენი დრო-ადგილი სუფრაზე, როგორც სასმისმა უწყის.

ღვინის სინონიმები:

- კახური, ზედაშე - საეკლესიო ღვინო; წყალწყალა - დგვიფი, ჟოქო, სახარჯო, შალამურა, წყალკინტელა; უწყლო, ურიოშო - შუმი, არმოჯი; წყალნარევი - შუადვინო; ახლად დაყენებული - მაჭარი; ჭაჭის მეორედ ნაწური - შამანი; შუშხუნა ღვინო - ახლაშირა; ტკბილი ღვინო - მახალი; საბავშვო ღვინო - ნუნუა; წმინდა ღვინო - თავნაკარი; დიდხანს შენახული - ძველი ღვინო; სუსტი, უძალო - გალა ღვინო.

ქართული სუფრის ლხინი

- ქართული სუფრის ლხინიც ამ ქვეყნის ბუნებისნაირია: უხვი, ჟღერადი, მრავალფეროვანი, შეჭყურებ და ხან მთა გაგონდება, ხან - ბარი, ხან - მყინვარ-კლდეები, ხან მზვარე. თამადაც, სუფრის მამამთავარი, რა თქმა უნდა, საქართველოს ბუნების, ყოფის, ადამ-წესების შესაფერისია, იგი უნდა იყოს წარმოსადგევი, ჭკვიანი, რიხიანი, ოქროპირი, სიტყვა და საქმელაუნჯეული, ჭირ-ლხინის სუფრაზე შესაბამისი წესის დამდგენელი, განწყობის შემქმნელი. უცხოზო ბევრი რომ არაფერი იცოდეს ქართველი კაცის ხასიათზე, სულისკეთებაზე, საკმარისია მოუსმინოს, თუ ვის, რას, რატომ ადღეგრძელებენ ტრადიციულ სადღეგრძელოებში იგი და მიხვდება ქართველთა ცხოვრების ნირს, საფიქრალ-საზრუნავს, სალოცავ-საფიცარს.

ქართული სადღეგრძელოების დედააზრი ცხადყოფს, რომ იგი, საერთო ეთიკის გარდა, უმთავრესი სარწმუნოებრივი ნორმების ცხოვრებაში რეალიზებაა, მისი შინაარსი ხშირად მოგვაგონებს ბიბლიურ მცნებებს.

ზაზა ქინძლავაძე

- საქართველო ღვინის ქვეყანაა. წინაპრების მადლიანი ხელით არის გამოყვანილი ვაზის ხუთ-ასი ჯიში. ეს შემთხვევით არ არის, ამ მუსულმანურ რეალში ვაზმა და ღვინომ გადაარჩინა ჩვენი ქვეყანა, ამიტომაც მათ საგანგებოდ ვუვლით, ვეალერსებით.

ძალიან ქართული ხასიათისაა ღვინო. ღვინის კულტმა ბევრი ნაციონალური შემოგვინაზა. ღვინოს ისეთი ჯადო აქვს, რომ როცა სრულიად უცხო ხალხი სუფრასთან დაესხდებით, მოკლე ხანში იმგვარი გრძნობა გვიჩნდება, თითქოს, მთელი ცხოვრება ერთად გაგვეტარებინოს. ამას ვერ-აუთარი სხვა სასმელი ვერ მოახერხებს.

კავკასიელი, და კერძოდ, ქართველი კაცისათვის პურ-ღვინოზე შეხვედრა ბევრი რამის განმაპირობებელია. ჯერ ერთი, ქართველი ყველგან არ მიუჯდება სუფრას, მეორეც, თუკი მიიღეს და ადლეგრძელეს ერთმანეთი, თუ ვაჟაკური სიტყვა თქვენს, მთელი ცხოვრება ამ მოვალეობის ერთგულნი უნდა იყვნენ. აქვე უნდა ითქვას, რომ ქართულად სწორი გამოთქმაა პურ-ღვინო და არა პურ-მარილი, რაც რუსულის გავლენაა. სუფრა იმითაცაა საინტერესო, რომ აქ ადამიანს მალე გაიცნობ, რადგან „ნიღბიანი“ ნიღბს იხსნის და თავის ხასიათს ააშკარავებს.

ხომ კარგია, - ამ რთულ, გაჭირვებულ დროში ვიღაც რომ მოგვეყვება, შენს კარგ თვისებებს წინ წამოსწევს და კაცობას შეგიქმნის? ღვინის მადლითაა ეს ქართულ სუფრაზე. ღვინოს გაუმარჯოს!

ზაზა ქინძელაძე

ბევრი ცნობილი თამადა ყოფილა საქართველოში: გულბათ ჭავჭავაძე, შალვა ღაღაიანი, სიმონიკა სხირტლაძე, ველი ქინძელაძე, ანტიფო ჭეღია, პეტრე ბოკერია, დოდო აბაშიძე, ქიცა ხერხეულიძე, ლადია გულიაშვილი და მრავალი სხვა, - მათ შემოინახეს ქართული ღვინის მადლი.

გულბათი ჭავჭავაძე

- უკვე ჩათავდა სოფლად რთველი და ყურძნის კრეფა, აზვავებული შემოდგომა ბელღებს ჩაბარდა. სტუმრებისათვის ლავაშებით დახურეს სეფა და ჭავჭავაძე გულბათი დასვეს თამადად. დასვეს თამადად გოლიათი მშველი კახელთა, დასვეს და დაჯდა, დაიმშენა, სუფრას გახედა: ჩანდნენ ორ მწყრივად ჟღალ ჩოხებში ძველი მშმელები, ღვინო სწყუროდათ, ღვინის ეშხით ვერ ისვენებდნენ. მან ჯერ უღვაში გადიგრიხა ყურებზე, უკან, მერე პირველმა წყისისამებრ გატეხა ლუკმა, თასი ასწია, მიულოცა ლხინი თავდათა და აზარფეშამ ფრინველივით გაინაგარდა. სვეს უმოწყალოდ ღვინოები ცეცხლის მფრქვევლები,

მერიქიფეებს აღარ შერჩათ ხელში ქვევრები.
 მოფარდაგულზე გაიშხვართნენ მსმელი კაცები,
 ლეკურებივით მოიქნიეს სველი ყანწები.
 და როცა სუფრას აღარ შერჩა ერთი კაციცა,
 როცა ლავაშით დახურული სეფაც დაიქცა,
 როცა დაიშხვრა სასმურები და დაიღია, –
 მაშინ გულბაათ ჭავჭავაძე გადაირია,
 გადაირია, როგორც ერთ დროს შედან ჭელიძე
 და იერიში მიიტანა წერილ ჭინჭილაზე...
 – კაცი ვშობილვარ, ეს ცხოვრება დამილევია
 და გაბმულ სმაში ჭინჭილით არ დამილევია.
 – ბატონიშვილო, ეს ჭინჭილა გადაგრჩათ მარტო,
 ღვინით შეუესეთ და მოართვით ჭინჭილა ბატონს.
 შეტორტმანებულს ნახევარიც არ დაელია,
 წყანით წამოცდა: „ეს ოხერი რომ არ გათავდა!“
 სანთელს გახედა, მოეჩვენა ერთი ათაღა,
 თვალთ დაუბნელდა, დაეკარგა მუხლებში ძალა,
 წაიბორძიკა, წაიფორხილ-წაიბანცალა
 და ნაცოხნარით გაბერილი, როგორც კამეჩი,
 აზრდაკარგული გაიშხვართა შუალამეში.
 ჭერი შეინძრა, იატაკმა გაიჭრიჭინა,
 თაიგულივით ხელში შერჩა ჭრელი ჭინჭილა.
 გაჩაღებოდა მადვალაკი თვალი კახურში,
 და სუფრის ბოლოს ხითხითებდა მთვრალი ბახუსი.
 თითქოს იტყოდან: „მასპინძელო, ეს რა კაცია,
 ქვევრებსა ნთქავდა და ჭინჭილამ ვით წააქცია!“

ლადო ასათიანი

„... ღმერთმა, სინდისის ქენჯნით შექმნა უებრო ძილი,
 კაცმა კი ღვინო, მზის წმინდა და ნაკურთხი შვილი...“

ბოდბე

ქართული სუფრისათვის დამახასიათებელი იყო ღვინის ზომიერად სმა. დიდი ყანწით ღვინის შესმა სცოდნით მხოლოდ ქორწილის დასასრულს. ნადიმი დიდი ღვინით მიმდინარეობდა. სადღეგრძელოებს ენაცვლებოდა სიმღერები, გვირგვინი მაინც დაკვრა და ცეკვა-თამაში იყო.

იაკობ ახუაშვილი, მეცნიერი

ჩემი აზრით, თუკი ამის უფლებას თამადა მომცემდა, უმჯობესი იქნებოდა სადლეგრძელოების შემცირების ხარჯზე ღვინის სმა გახანგრძლივებულიყო, ვინაიდან ქართული ღვინო ისეთი ძვირფასი სასმელია, რომ ენას თავისით იტაცებს.

*ბიუნტბერ ბრომი, გაზეთ „ნოიეს დოიჩლანდის“
კორესპონდენტი*

საქართველოში დამზადებულმა ღვინოებმა: „ქინძმარაულმა“, „გურჯაანმა“, „ხვანჭყარამ“, კონიაკებმა: „ენისელმა“, „თბილისმა“, შამპანურმა ღვინოებმა კარგა ხანია მიაღწიეს საუკეთესო ხარისხის ფრანგული პროდუქციის დონეს...“

ხელოვნების დონემდე აყვანილი ქართული კულინარია ბევრ უცხოელს უქია.

ეროვნული კერძებით საცხე მაგიდას თანამესუფრეთა მჭევრმეტყველი სადლეგრძელოები უხდება. დიდებულია ქართული პოლიფონიური სიმღერები...

ამ ქვეყანაში მყოფი ბევრი უცხოელი თხრობას ასე იწყებს:

„საქართველო მზისა და გაზაფხულის, მარადიული თოვლით დაფარული მთებისა და ლაჟვარდოვანი ზღვის სანაპიროს ქვეყანაა, სიმღერების, მითებისა და ლეგენდების კუთხე...“

... ხელთ მიპყრია საქართველოდან სუვენირად წამოღებული ოქროს მარჯვენით დამუშავებული ყანწები... გაგებდავ, ღვეჭვიდები და ჩვენი მეგობრობის სადლეგრძელოს სიამოვნებით ბოლომდე შეესვამ.

აიტბერ ზინკინი, ინგლისელი ჟურნალისტი

- თამადა - ქართული ტრადიციული სუფრის რჩეული ხელმძღვანელი, მეუფე და მშენებელი, ღვინის სმის, მოღვინის, პურობის საცემომპყრობელი, მამა-პაპათაგან მომადლებულ-მონიჭებული წეს-ჩვეულებების დამცველი და აღმსრულებელი, ენაკეიმატობისა და იუმორის დიდოსტატი... ქართული ხასიათის ყველაზე საუკეთესო თვისებების - სიღინჯის, თავდაჭერილობის, სიტყვაზომიერების, სიღარბისლის, ვაჟკაცობის უნარით შემკული, ნიჭით დაჯილდოებული უნდა იყოს. თამადის სახეში თავს იყრის ჩვენი ერის ფსიქიკის თანდაყოლილი ჯანსაღი, მყარი თვისებები.

რატომ ვამბობთ სადლეგრძელოებს?

- ისე ღვინის სმა არ იქნება ჩვენში, რომ უთუოდ ყველას სადლეგრძელო არ დალიონ და ყოველგვარი სიკეთე არ ინატრონ იმისთვის, ვის სადლეგრძელოსაც სვამენ.

რა აზრი აქვს ამ ჩვეულებას? ჩვენ რომ ღვინო დავლიოთ, ამით სხვას რა სიკეთე უნდა მოუუტანოთ, ამით დლეგრძელობა როგორ უნდა შევიძინოთ ადამიანსა?

მართალია, დღეს სრულიად უმნიშვნელოა ეს ჩვეულება, - ყველანი კი მაგრად ვდგავართ ამ ჩვეულებასა და ვასრულებთ. რაღა? იმტომ, რომ ერთ დროს ამ ჩვეულებასაც თავისი აზრი და საბუთი ჰქონდა.

ძველ დროში სადლეგრძელოს სმას ისეთივე მნიშვნელობა ჰქონდა, როგორც საწირავსა, ზვარაკის დაკვლას ხატობაში. ღვინოსა სვამდნენ რომელისაზე ღმერთის სადიდებლად და მკედრის

მოსახსენებლად. როდესაც ქრისტიანობა შემოვიდა, მაშინ ძველი ღმერთების მაგიერ, ქრისტესა, ღვთისმშობლისა და წმინდანების სადიდებლად დაიწყეს ღვინის სმა. ღვინოსა სვამდნენ და, ამასთან, სთხოვდნენ წმინდანებსა, რომ თავიანთი მეოხება, მოწყალეობა არ მოეკლოთ მათი მიცვალებულებისთვის. ჩრდილოეთ ევროპაში, მაგალითად სკანდინავიაში, ეკლესიებში თასები აქვთ შენახული და ყოველ წელს ეს თასი მღვდელმა უნდა აკურთხოს. ყველა, ვინც ამ თასიდან ღვინის დაღვევას ეღირსება, დარწმუნებულია, რომ წმინდანის მაღლი უთუოდ გადმოვა იმაზედ...

ღღესაც იციან ჩვენში, რომ დიდ სადილებზე ჯერ უთუოდ საღვთისმშობლოთი და საყველამწმინდართი გაათავებენ. გარდა ამისა, სადილზე ხშირად ღვინოს გადააქცევენ ხოლმე მიცვალებულის სულის მოსახსენებლად...

ჭკუასთან ახლოა, რომ მერე აზრად მოსვლოდეთ, ასეთივე პატივი ეცათ ცოცხლებისათვისაც. რასაკვირველია, ასეთი ჩვეულება პირველად იქ უნდა დაბადებულიყო, სადაც ერმა პირველად შეიგნო ადამიანის ადამიანური ღირსება და ამ ღირსების პატივისცემა. ასეც გვიჩვენებს ისტორია. ძველ დროში განათლებულ ბერძნებს ჰქონდათ ეს ჩვეულება. ამათგან მერე რომაელებმაც გადმოიღეს და რომაელებიდან სხვა ევროპელებმაც.

ღონ-იამო, 1887 წ.

– რა დაღვევს საქართველოში თამადას, სანამ პოეტური აღმაფრენა და დასაღვევი არ დაეღვევა ქართულ კაცს...

ვინ იცის, რამდენი საღღევრძელო წარმოთქმულა დღემდე და კიდევ რამდენი წარმოითქმება!

ბატონ კოტე ჩოლოყაშვილს წარმოუთქვამს საღღევრძელო, რომლითაც მას ამერიკელი სტუმრები მოუხიბლავს... მალე კი სტუმართა შთაბეჭდილება ამერიკულ ჟურნალ „National Geographic“-ში (1992 წ. მაისი) გამოქვეყნებულა.

„ღვინო არის საქართველოს სისხლი, რადგან ის შექმნილია ჩვენი მიწის წვენი და მზისგან,“ – თქვა კონსტანტინე ჩოლოყაშვილმა, თერთმეტი წელიწადი უკან ქართველმა დიდებულმა. ჩვენ ვისხედით მის პატარა ოთახში სახელმწიფო მუზეუმში, რომელიც მან მყისვე აქცია პატარა საბანკეტო დარბაზად.

როგორც თამადა – ქართული ქეიფის აუცილებელმა ნაწილმა – ჩოლოყაშვილმა შემოგვთავაზა საბოლოო საღღევრძელო, საღღევრძელო ღვინის საიდუმლოებისა (mystery and Romame) – „როდესაც წმინდა ნინო შემოიტანა ქრისტიანობა საქართველოში, მას მოჰქონდა ვაზისაგან გაკეთებული ჯგარი, ორი ტოტი დამარეხელი თავისი თმით. როდესაც მუსულმანები გვიპყრობდნენ, პირველი, რასაც აკეთებდნენ, იყო ის, რომ ჩეხავდნენ ვენახებს, რადგან ღვინო განასახიერებს (embodies) ქართულ სულს. ღვინო დაგვეზმარა, შეგვენარჩუნებინა ქართული ფსიქოლოგია მუდმივი დაპყრობების პირობებში. ის ჩვენი ცხოვრების განუყოფელი ნაწილია. ზოგიერთი ლინგვისტი ამტკიცებს, რომ სიტყვა „ღვინო“ ან „ვაინი“ სხვა ენებში შევიდა ქართული „ღვინოდან“. ოქტომბერს ჩვენ ღვინობის თვეს ვეშახით. ჩვენ ღვინით ვემშვიდობებით გარდაცვალებულს და ვესალმებით ახალშობილს. ჩვენ ღვინით ვუხსნით სიყვარულს. გაუმარჯოს ღვინოს!“

– ფილოსოფოსი პლატონი ღვინის დაყენებას, სუფრაზე მჭევრმეტყველობას, სუფრულ სიმღერებს, ეროვნული კერძების დამზადებას ზელოვნების ერთ-ერთ დარგად მიიჩნევდა.

პლატონმა თავის ერთ-ერთ ყველაზე საინტერესო ფილოსოფიურ თხზულებას „ნადიმი“ უწოდა. ძველ საქართველოში შემთხვევით კი არ უწოდებდნენ სუფრას აკადემიას.

- „ეკულტურა ვაზიდან აღმოცენდა. მისგან მიმდინარეობს ჩუქურთმის მოტივები, ასოთა მოხაზულობა და, რაც მთავარია, ვაზი ქმნიდა დოვლათს - ხალხის თვითმყოფადობის მატერიალური საფუძველს. ურჯულო მოძალადეები პირველ რიგში ვაზს უტყევდნენ, ცოცხალი არსებასავით წვავენდნენ და კაფავდნენ. ამიტომაა, რომ ქართველი ვაზს ისე ელოლიავენ, როგორც ღვიძლ შვილს“.

სუფრას მიეუსხედით. მამაკაცებს დიდებული და საზეიმო გამომეტყველება ჰქონდათ, როგორც ეკლესიის მგალობელთა სადღგომო წირვის დროს. როგორც მეუფე, იდგა თამადა (სუფრის არჩეული ხელმძღვანელი) გამართული, მაღლა აწეული სასმისით და ლაპარაკობდა სამშობლოზე, მამა-პაპაზე, წინაპრებზე, მშობლებზე, ცოლსა და შვილებზე, ქართულ მიწაზე, ქართულ მზეზე, ქართულ მდინარეებზე, ქართულ მთებსა და ველებზე. შემდეგ კი ყველა დამსწრეს ცალკე სადღეგრძელოთი მიმართავდა... და მე ვხედავდი, როგორ გაიზარდნენ ადამიანები არა მხოლოდ ჩემს, არამედ საკუთარ თვალშიც, და ისღა დამრჩენოდა, გავოცებულიყავი.

შემდეგ თამადამ სიმღერა წამოიწყო და ოთახმა ბანი მისცა. ყველა მღეროდა ჯერ წყნარი ხმით, როგორც ლოცვისას, შემდეგ უფრო და უფრო ხმამაღლა და დიდებულიად.

ძნელია, გადმოსცე ქართული სიმღერისაგან მიღებული შთაბეჭდილება. მოჯადოებული, პირდაღებული უსმენ და მხოლოდ კეთილი ზრახვანი გიტრიალებს თავში...

და მხოლოდ მაშინ, როცა საქართველოს ეტოვებდი, მივხვდი, რატომ იყო, რომ ყველა, ვინც კი მირჩევდა აქ ჩამოსვლას, ხელებსა შლიდა და აღტაცებით მეუბნებოდა, წაბრძანდით და თვითონ ნახეთო!“

პასილ ცონეში, ბულგარელი მწერალი

- „... ნება დამრთეთ, შეესვა სადღეგრძელო თქვენი მშვენიერი ქვეყნისა, თქვენი ლამაზი წინანდლისა, თქვენი მსურველე მზისა, რომლის ბარაქა უხვადაა ჩაღვრილი თქვენს ზერებსა და მარნებში. თქვენი ალღი და წრფელი გულისა, თქვენი წარმტაცი და მომაჯადოებელი საქართველოსი, რომელიც მეგობრებს ღვინით საესე სასმისით ეგებება, ზოლო მტრებს - რისხვითა და ორლესული მახვილით“.

მკა ელინკოვა, ჩეხი ჟურნალისტი

თხზუნი შესულნი სმენ მახტანგურად

ღორი ტალახში ამოგანგლულა,
დადის ქვექვეით სოფლად აგუნა,
ემხში შესულნი სმენ ვახტანგურად,
კეცებში მჭადებს აცხოზს ცაგურა..

- მოიტა ყანწი,
ყანწი ან კულა,
რომ ვადღეგრძელო ბრძენი აგუნა!

ლზინი ალაზნის ტალაში

... გახურდა ლზინი:
შეეწნა ხმა ხმას,
ხმა გაიშტა ცის ღურჯმა თაღმაც -
და როცა ეშხში შევიდნენ უკვე,
მამაპაპურმა სიმღერამ მსუყემ -
იალაზანა,
იალაზანა,-
ორმაგი მისცა ალაზნის ძალა
და გადმოლაზა ნაპირნი წყალმა...
... კახურით გულის ხშირდება ძგერა,
პირზე ღიმილი ახმება გელათს...

შაჟოღოშა

კიღობნის ახდას და კიღობნის დახურვას, -
ღმერთმანი, ველარ აუღის ბეგია.
ყურძენი ვენახიდან გამორბის კოდებით,
მარანში საწნახლები ივსება ხელად...

- რა საქეიფო ამინდია!...
რას იტყვი?...
- აპა!
- დაღვედი ახლა
ხო დაღვედი?
- იმე!...
... ახლა, ბუხართან,
კაი ღვინო,
წითელი ღვინო, ჰა!...
რაეარია?...
- იფ, იფ, იფ, იფ, იფ, იფ!

- მოგწონს?
(პასუხი არაა,
ბუხართან სხედან.
წვიმს).
- არა!
იქნებ არ მოგწონს!
კი ნუ გრტყენია, -
თქვი...
(ლაპარაკია ღვინოზე,
როგორც აღვნიშნეთ...
წვიმს...
ღვინო კი, მოგეხსენებათ,
კარგია, როცა წვიმს).
- მოგწონს? კა?...
(ისევე ღუმილი).
დალევას აღარ მაცლი?)
(რას ერჩი! - თავის ღვინოზე
კაცს სურს გაიგოს აზრი).

მუხრან მაჭაპარიანი

შედან ჭილაძე

საქართველოში ვინც ბევრს დალევს ისე, რომ გონება არ დაკარგოს, ის ღიდ კაცად მიაჩნიათ. ერთი სმაში გამორჩეული ღიდებულის სახელს ირანამღეც მიეღწია და შაჰ სეფისაც ჩასცდნოლა ყურში. მას კაცი გამოეგზავნა დადიანისათვის, ის თქვენი გამოჩენილი მსმელი გამომიგზავნო. დადიანმა ეს ღიდებული ააზლა შაჰის საცოლეს, ათაბაგის ასულს, რომელიც ირანს მიჰყავდათ.

ირანის მბრძანებელი ფრიად გახარებული დარჩა ახალგაზრდა ცოლისა და განთქმული მსმელის ჩამოსვლით. საქორწილო ღვინი თუ სხვა რამ ნადიმი ისე არ ჩაივლიდა, ეს კაცი - შედან ჭილაძე, თამადა რომ არ ყოფილიყო. მისი მჯობი ირანში არავინ გამოდგა. შაჰი გულუხვად აჯილდოებდა ქართველ თავადს - ხან ოქროთი მოჭედილ უნაგირს უძღვნიდა, ხან სიასამურის სარჩულიან ძვირფას კაბას, ხან ოქროთი და ძვირფასი თელებით დამშვენებულ თოფს...

ერთხელ თავად შაჰი შეება შედან ჭელიძეს სმაში და იმდენი სვა, სანამ არ დასწეულდა და სულიც არ განუტყევა. გამდიდრებული ქართველი თავადი კი მშვიდობით დაბრუნდა სამშობლოში.

არჰანჯელო ლამბერტი

- ლოთობა არს ვარჯიში უგნურებაზე.

პითაგორე

- ლოთობა ნებაყოფლობითი სიგიჟეა.

სენეკა

- ღვინო - სისხლის პოეზიაა.

ლია ანდლულაძე

- ქვევრს, მეგობარო, ავსებაში ნუ დაედრები,
იცოდე ზომა, ნულარ დალევ, როცა შეთვრები.

რასულ გამყათიშვილი

- ვაჟს სამი მტევანი მოაქვს: პირველი - კმაყოფილება, მეორე - სიმთვრალე, მესამე - უსიამოვნება.

არაბშასინი

- პირველი სასმისი ეკუთვნის წყურვილს, მეორე მზიარულებას, მესამე - განცხრომას, მეოთხე - უგნურებას.

აკულმოვი

- ღვინოს მაღალ ხარისხში აჰყავს ყველა თვისება.

ლია ანდლულაძე

- სვი ეს წვენი, ოღონდ სვი, რომ ფეხზე დადგე და გახსოვდეს, შუბლით ლაფში დასცემად არ დალიო არასოდეს!

მირზა შაჰი

- ღვინო უნდა დაიმეგობრო, რომ შენი კაცობა და ნიჭი კეთილად წარმოაჩინო.

- ღვინო კაცის გულისა და გონების მეწყვილეა.

ლია ანდლულაძე

- ყოველგვარი მანკიერებიდან ლოთობა ყველაზე მეტად შეუფერებელია სულის სიდიადესთან.

პალტერ სპირტი

- ვაჟი და ღვინო იმიტომ არაა კაცობრიობაზე უხნესი, რომ სისულელეში მოიხმარო.

ლია ანდლულაძე

- ძლიერი მიდრეკილება ღვინისადმი გზას უღობავს ყველა ღირსებას, სამაგიეროდ, ფართოდ უღებს კარს ყოველგვარ მანკიერებას.

შრანბ ული ანდაზა

- სადღეგრძელოები - ეს დროის მცირე მონაკვეთში თქმული სიტყვიერი ზოტბანი ფუნდამენტს უქმნიან ბრინჯაოს ძეგლებს.

მარტოც რომ იყო, ჭაშნიკად სმისას მაინც იტყვი მევენახისა და ვენახის სადღეგრძელოს: „და-ილოცა შენი გამჩენიო!“

ღვინო გულწრფელობის და სიყვარულის საჯაროდ გამჟღავნების წყაროა.

ლია ანდლულაძე

ქართველების სტუმართმოყვარეობა და გულუხეობა ანტიკურ დონეზე დგას, რაც დასავლეთ ევროპას ამ ბოლო საუკუნეების მანძილზე აღარ ახასიათებს.

ჯონ ბ. პრისტლი

- ძველ საბერძნეთში ძალზე უყვარდათ ღვინო, მაგრამ სმაში დიდ ზომიერებას იჩენდნენ. ელინები იტყოდნენ: პირველი ჭიქა - ჯანმრთელობაა, მეორე - კმაყოფილება, მესამე - ტკბილი ძილი.

სამი ჭიქა ღვინის დალევის შემდეგ ისინი შინისკენ გასწევდნენ. თუ ვინმე არ დაიშლიდა და ზედმეტს დალედა, მას ეუბნებოდნენ: მეოთხე ჭიქა თავხედობაა, მეხუთე - ალიაქოთი, მეექვსე - ტაკიმასხრობა, მეშვიდე - სიბრმავე, ხოლო მერვე - დანაშაული.

შიოს მარანი

- მცხეთის რაიონში, სოფელ ძეგვის პირდაპირ, მდინარე მტკვრის გაღმა მთებში შიომღვიმის მონასტერია. გადმოცემით იგი VI საუკუნეში ააგო ერთ-ერთმა ცამეტ ასურელ მამათაგანმა - შიომ და მონასტრის წინამძღვარიც გახდა.

მონასტრის მარანიც ჰქონდა და ბერი გულუხვად უმასპინძლებოდა მლოცველებს. ლეგენდის თანახმად, ქვევრებში ღვინო უღვეი იყო, რადგან დღის განმავლობაში დანაკლულებული ქვევრები ზენაარის მაღლით დილით პირამდე ივსებოდა ხოლმე. მას შემდეგ გულუხვ და სტუმრიან ოჯახს, ხშირად, შიოს მარანს ეძახიან.

ილია ჭავჭავაძის ოთარაანთ ქვრივსაც, ხუთი ქისიდან, ერთი შიოს მარანის სახელისა ჰქონდა - შიგ ღარიბთა გასაკითხ ფულს ინახავდა..

- ქრისტეფორე კასტელი (1627-1654) სამისიონერო მოღვაწეობას ეწეოდა საქართველოში. ეს იტალიელი სწავლული ქართული სუფრის შესახებ ამბობს: დიდი ზომის ქვევრები აქვთ, რომელშიც იმდენი კოკა ღვინო ჩადის, რამდენი დღეცაა წელიწადში. ღვინოს ინახავენ მიწის ქვეშ, კრიტორის ქვევრებში, რომელთა პირები მიწის ზემოთაა ამოწეული. ღვინო საუკეთესო აქვთ. დიდი მსმელები არიან და, ვინც ბევრს სვამს, ისინი დიდი ძალის მქონედაც მიაჩნიათ, მაგრამ ენას არ ურევენ, არც გონებას კარგავენ და არც ფეხი ეშლებათ.

მეფეს ხშირად მიუუწვევებოდა ნადიშუე, ხან პატრიარქთან ერთად, ხან ალექსანდრიის პატრიარქთან, ხანაც დედოფალთან და ყოველთვის თავის გვერდით მამყოფებდა ზოლმე. ზოგჯერ მისი საკუთარი ხელიდან ღვინო დამიღვია. ჭიქაში დატოვებულ ღვინოს დაღევდა ზოლმე, რაც დიდ პატივისცემად ითვლებოდა.

- სუფრაზე დიდი სამეულის (სტალინი, ჩერჩილი, რუზველტი) შეხვედრის დროს სასმელებიდან იყო ქართული ღვინო. რუზველტმა მაღალი შეფასება მისცა ქართულ ღვინოებს და თქვა, კარგი იქნებოდა, კალიფორნიაში, (სადაც იმხანად ღვინის წარმოება დაიწყო) გექონოდა ზოგიერთი ქართული ჯიშით. სტალინმა მხარი დაუჭირა ამ იდეას. მან ზეპირად დაუსახელა ქართული ღვინის ყოველი ჯიშის წარმოების ციფრები, დაწერილებით საუბრობდა საქართველოს სხვადასხვა რაიონში ნიადაგის თავისებურებათა შესახებ, ილაპარაკა ზვანჭკარას ექსპერიმენტზე, რომელმაც არ გაიზარა განსხვავებულ პირობებში. რუზველტმა იკითხა, ხომ არ დათანხმდებოდნენ ამ შესანიშნავი ღვინის ექსპორტირებას, რაზედაც სტალინმა დადებითად უპასუხა.

- საქართველო - ეს მუდამ გაშლილი სუფრაა, სადაც მასპინძელს გვერდში უდგას ღვინო. არც ერთ სასუფრო კულტურაში არაა იმდენი სარიტუალო ელემენტი, რამდენიც კავკასიაში, კერძოდ კი - ქართულში. ეს მემკვიდრეობით გვაქვს მიღებული წინაპრისაგან.

ჩვენში ნადიში, სუფრა - ეს ღირსებათა გათვალისწინების ასპარეზია, ღვინო (ბოძურად მიღებული) კატალიზატორის როლშია.

- ბასკის პირველი სადღეგრძელო მშვიდობისაა, როგორც გურიაში.

გვასხენდება დიდი მეცნიერის ნიკო მარის ნათქვამი, მან ბასკეთს „*прилическая Гурия*“ რომ უწოდა.

- სუფრა იყო ხან პოლიტიკა, ხან ხელოვნების მექა, იმის მიხედვით, ვინ ედგა სათავეში.

- რუსეთის მეფე პეტრე პირველი მთერალ ადამიანს, დასჯის მიზნით, გულზე მედალს ჰკიდებდა წარწერით „ლოთობისათვის“.

- „საოცარი, ვაზის და ღვინის ქვეყანაში ლოთს ვერ ნახავ, როცა უვაზო, უღვინო მხარე საესეა ლოთობით“ - გერცენი. ეს თვისება ღმერთის მიერ უნდა იყოს ბოძებული ერებისათვის.

- წყალნარე ღვინოს ხმარობდნენ მინდორში შრომის დროს, რადგან თვლიდნენ, რომ ასეთი უხდებოდა ორგანიზმს თაკარა, მცხუნვარე მზეში. ასეთ ღვინოს ეწოდებოდა ღვეფი, ჟოქო, სა-ხარჯო, შალამური, წყალკვინტელა, შუაღვინო.

- საბავშვო ღვინოს ჰქვია ნუნუა.

წმინდა ღვინოს - თავანკარა.

- სადღეგრძელოები ლოცვას ჰგავს, სუფრა - სალოცავს.

**ალკოჰოლური სასმელების
შესაბამისი სასურველი საკვები**

- ბუნებრივ ნახევრად ტკბილ თეთრ და წითელ ღვინოსთან სასურველია ყველი. დესერტი - ნამცხვრები. წითელ ღვინოსთან შემწვარი ხორცი.

მშრალი თეთრი ღვინო სასიამოვნოა ზღვის პროდუქტებთან (თევზეული), ფრინველის და ღორის ხორცი, ყველი, როგორც აპერატივი - მაღისთვის სადილის წინ.

მშრალი წითელი ღვინო კარგია შემწვარი და მოხარშული ფრინველის, საქონლის, ღორის, ცხერის ხორცის კერძებთან, ყველთან.

არაყვს და კონიაკს უხდება თევზეული, ყველი, დესერტი - ნამცხვრები, აპერატივი მაღისთვის სადილის წინ.

ცქრიალა და შუშუნა ღვინოსთან კარგია ყველი, დესერტი - ნამცხვრები.

Платон сформулировал следующие правила употребления вина:

- запретить употребление вина детям до 18 лет;
- дозволить умеренно пить вино людям до 30 лет;
- дозволить участвовать в пиршествах и пользоваться дарами бога Вакха лицам старше 40 лет.

Профессор Ц.Р. ЗАЙЧИК

ღვინისა და კარძების შესაბამისი

თითოეულ კერძს გარკვეული სახის ღვინო შეესაბამება. სადილის ან ვახშმის წინ, განსაკუთრებით, ცხარე კერძებთან, მაღისაღმძვრელი სასმელები მიაქვთ, უმთავრესად არაყი ან მწარე ნაყენები. მაღისაღმძვრელი თვისებები აქვს აგრეთვე მაგარ ღვინოებს - ხერესსა და მადერას. ზამანწკებასა და კრევეტებს შსუბუქი, თეთრი ღვინო ან ნახევრადმშრალი შამპანური უხდება; წვნიანსა და ბულიონს - მაგარი ღვინო - მადერა, პორტუგინი, ხერესი და მარსალა; თევზს საწებელთან ერთად - თეთრი, მშრალი ღვინო; ხორციან კერძებს - ბიფშტექსს, ფილეს, ლანგეტს, ანტრეკოტს, კატლეტს, ცხერის, ხოოს ხორცს, ღვინოს - წითელი, მშრალი ღვინო. შემწვარ ხორცს, ფლავსა და ცხელ ხორციან კერძებს - წითელი ღვინო, ხოლო ამავე ტიპის თევზიან კერძებს - თეთრი. ბოსტნეულსა და ქათმის ხორცს - ნახევრად ტკბილი თეთრი ღვინო. ამ კერძებს მწკლარტე წითელ სუფრის ღვინოებსაც ატანენ, ყვავილოვან კომპოსტოს, ბარდასა და სოკოს - ნახევრად ტკბილ ღვინოს, ხოლო ყველს, რომლითაც სადილი ან ვახშამი მთავრდება და დესერტის წინ მოაქვთ - მშრალ თეთრ ღვინოს ან შამპანურს.

ღვინის გემოსა და არომატის შესაგრძნობად აუცილებელია შემდეგი წესების დაცვა:

- სარდაფიდან ამოტანილი ღვინო, რომელიც იქ დიდხანს ინახებოდა, მაშინვე არ უნდა დალიოთ.
- ღვინო მაცივარში ან სითბოს წყაროსთან ახლოს ორ საათზე მეტხანს არ დატოვოთ.
- გახსნილ ბოთლს ან ღვინიან ჭიქას ხელში დიდხანს ნუ დაიჭერთ, ღვინო არომატს დაკარგავს.
- დაუძველებელ ღვინოებს მეტად გაცივებულს მიირთმევენ, კიდრე ძველს.
- წითელ ღვინოს 18 გრადუსამდე ათბობენ, თეთრს - 8 გრადუსამდე.

- ნურასოდეს დაღვეთ ძალზე გაცივებულ თეთრსა და ძალზე შემთბარ წითელ ღვინოს.
- წითელი ღვინის ბოთლები 10-12 გრადუსზე შეინახეთ ჰორიზონტალურად.
- ღვინოს ნურასოდეს შეურევთ სხვა სასმელებს, არც წყალი და ყინული დაუმატოთ. მას გემო დაეკარგება.

არსებობს ღვინის კოქტილეების მთელი წყება წყლით, ყინულით, მარწყვით, ლიმონითა და სხვა-დასხვა წვენით.

- ღვინის სიტკბო ენის წვერით შეიგრძნობა.
- დღეს ფერის მიხედვით თეთრ, წითელ და ვარდისფერ ღვინოებს გამოყოფენ, სიტკბოს მიხედვით კი - მშრალს, საშუალოს (ნახევრად მშრალს, ნახევრად ტკბილს) და ტკბილს. ღვინის გემოს შესაგრძნობად აუცილებელია, სასმელი მთელ პირის ღრუს შეეხო, სიტკბო კი ენის წვერით შეიგრძნობა. თუ ღვინოში ბევრი მჟავაა, იგი მშრალია, ღვინოს მომწკლარტო გემოს ტანინი აძლევს. თუ ღვინოში ბევრი მჟავაა, იგი მძაფრი ზღება, მჟავეების ნაკლებობა კი სასმელს გაურკვეველ გემოს აძლევს. სუფრის ჩვეულებრივ ღვინოებს უბრალო ღვინოებად მიიჩნევენ, ისინი ნებისმიერ რეგიონში მოჰყავთ. მაღალი ხარისხის ღვინოებს კი ერთ გარკვეულ ადგილას გარკვეული ჯიშის ყურძნისაგან წურავენ. ისინი ძალზე ძვირფასია, მათ განსაკუთრებული არომატი აქვთ.

როგორი ღვინო მივირთვათ

- სასმელისა და კერძების შეხამება მხოლოდ ტრადიციული ეტიკეტით კი არის ნაკარნახევი, არამედ ჯანმრთელობისათვის სარგებლობის მოტანითაც არის განპირობებული. ჭამის წინ მადის აღმძვრელ ვერმუტს, პორტოსა და ზერის მსგავს მწარე ღვინოს მიირთმევენ!

ნელდი ბოსტნეულის სალათესა და ძმრით შენელებულ კერძებთან ღვინო არ გამოაქვთ... არა მარტო იმიტომ, რომ არასასიამოვნო შეგრძნებას იწვევს, არამედ საჭმლის მონელების პრობლემის თავიდან აცილების მიზნითაც - ასეთი შეხამება კუჭს უსიამოვნოდ „ურტყამს“.

არაყს ცხარე საჭმელებთან, განსაკუთრებით კი ზორციან და მსუქან მერე თავ კერძთან სათვაზობენ. სხვადასხვა სუპებთან, ბოსტნეულის კერძებთან და მოხარშულ თევზთან ერთად არყის მიღება არ შეიძლება. ასეთი მისატანებელი მარტო საჭმლის შეთვისებაც კი არ აძნელებს, შეიძლება ძლიერი სიმთვრალეც გამოიწვიოს.

თევზთან და თეთრ ფრინველთან (ინდაური, ქათამი) ნახევრადმშრალი სუფრის ღვინოები გამოაქვთ.

კაბერნეს, ბორდოს, ბურგუნდული ტიპის ღვინოებს, რომლებიც მთრიმლავ ნივთიერებებს შეიცავენ, შემწვარი ფრინველისა და სხვა ზორციან ერთად სათვაზობენ.

ტკბილ და ნახევრადტკბილ ღვინოებს ხილთან და ღვებთან ერთად მიირთმევენ.

- პეტრე პირველის ბრძანებით ჩამოასხეს თუჯის მედელი წარწერით „სიმთვრალისათვის“. ნახევარფუთიან მედელ-ვარსკვლავს ჯაჭვით კისერზე ჰკიდებდნენ მას, ვინც საპყრობილეში მოხვდებოდა ლოთობისათვის.

- რამდენიმე წლის წინათ მაღიორკაზე (ესპანეთი) საზეიმო ვითარებაში ჩატარდა... ლოთობის წამახალისებელი საზოგადოების ახალი პრეზიდენტის არჩევნები. ამ საპატიო თანამდებობაზე

არჩეული იქნა 87 წლის ბერნარდო კლავერი. ახალმა პრეზიდენტმა თავის ამომრჩევლებს დაუმტკიცა, რომ მან მთელი თავისი სიცოცხლის განმავლობაში დალია 53 200 ლიტრი ღვინო და 11400 ლიტრი არაყი.

- ადამიანები უძველესი დროიდან ეტანებიან მათრობელა, გამაბრუებელ სასმელებსა და ნივიერებებს.

- ჯერ კიდევ ძველ ეგვიპტეში ქვის ფილებზე ფარაონებისა და ყოვლისშემძლე ღმერთების გვერდით განთქმული ღვინის მსმელებიც იხსნებიან. ისტორიამ ძველ მსმელთა სახელებიც საკმაოდ შემოგვინახა. ბერძენი ისტორიკოსის პლუტარქეს გადმოცემით, ერთ-ერთი ასეთთაგანი იყო ვინმე პრომაქე, რომელმაც ალექსანდრე მაკედონელის მიერ გამართულ ღვინის სმის შეჯიბრში გაიმარჯვა. მან ოთხი ვებერთელა ფილა დაცალა და ჯილდოდ ერთ ტალანტად (ფულის მსხვილი ერთეული) ღირებული გვირგვინი მიიღო, თუმცა... პრომაქემ მას შემდეგ მხოლოდ სამი დღე იცოცხლა. ნიშანდობლივია, რომ ამ უცნაურ შეჯიბრში 41 კაცი დაღუპულა.

- ჩვენს თამადას გაუმარჯოს,
ტკბილი ლხინი გაატაროთ..
ვინც ღვინოში ჭკვას წააგებს,
ის სუფრას არ მივაკაროთ,
ჩვენი ტკბილი პურის ჭამა
ბოლოს აღარ გავიმწაროთ...
ლხინის სუფრა როცა გექონდეს
იეთიმ-გურჯიც დავიბაროთ.

იეთიმ გურჯი

... ვინც რომ ღვინოს მოერევა,
ყველა იტყვის იმის ქებას,
კვასის დაღევა სჯობია,
პურ-მარილის გაფუჭებას.
მაშ, თამადავ, გაგიმარჯოს,
დაგელოცოს ტკბილი ენა...

იეთიმ გურჯი

- ... იაგუნდისა ჯამები იყვის ლალისა ჭიქები,
კელა უცხო ფერთა ჭურჭელთა სხდის უცხო-უცხო სიქები.
მსმელთათვის წყარო ღვინისა ასგან სდის, მსგავსი მილისა,
ბინდის ცისკრამდის სმა იყო, გარდახდა ჟამი ღილისა
... რას ვაგრძელობდე? გარდახდას ღღენი ერთისა თვისანი
თამაშობდიან, არ იყვნეს ყოლა გაყრანი სმისანი.

შოთა რუსთაველი

- „რომ განვიქარვით მთლიანად,
დარდ-ეარამი და იარა,
შეესვით წამალი კი არა,
შეეავსოთ ბარაქიანად,
ლალისფერ ღვინით ფიალა
და ტკბილად, ენაწყლიანად,
დავილოცოთ და.. „იალა“!

გივი თუშიშვილი, სახალხო მთქმელი

- „... გაუმარჯოს ქართულ სუფრას,
მის ლაზათს და ეშხს,
პირანთებულ ჩვენს თამადას,
უფალს - ენამჭვერს,
ქართულ ეაზს და აზარფეშას.
ღვინოს ლალისფერს.
გულში ჩამწვდომ, ტკბილ-ქართულად
მოღუღუნე ხმებს;
გაუმარჯოს საქართველოს
და ჩვენს ლამაზ ერს,
საქართველო დღეგრძელობდეს
მრავალჟამიერ!“

გივი თუშიშვილი, სახალხო მთქმელი

- უნგრელი მეცნიერისა და „ვეფხისტყაოსნის“ მთარგმნელის ბელ. ვიკარის არქივში მისი ხელით არის ქართული „მრავალჟამიერის“ ტექსტი ჩაწერილი:
„მრავალ ჟამიერ, ღმერთმა ინებოს თქვენი სიცოცხლე;
მადლობელი ვართ სადღეგრძელოსთვის... არი არალო“.

ოცნებაო ჩვენო ძველო,
ვართ ღამეთა მთეველი,
ბევრი, ბევრი სადღეგრძელო
დაგვრჩა დაუღეველი.
სადღეგრძელო იყოს მისი,
ვინც შიშმა ვერ დახარა.
ვიდგეთ ფეხზე, ჩვენ თბილისი
ვაღღეგრძელოთ ჭაღარა!
აქ სიცოცხლე და ხალისი
ვის სხვად არ ესვენება, -
სადღეგრძელო იყოს მისი
და ღიდების ხსენება.
მოდიოდა ერთზე ასი, -
გზა გვეწვდოდა ღიდების, -
ჩვენ დაეცალოთ ყველამ თასი
ბედთან არ დარიღების.

გალაქტიონ ტაბიძე

- ... მე რომ ვლოთობ, შენ რას გიშლი, ძმობილო?
ლოთ-ბიჭშია, აბა რა ნახე ცუდი?
მეც კაცი ვარ, რატომ აგრე მიყურებ?
მეც მახურავს თავზე ნამუსის ქუდი.

იოსებ ნონეშვილი

ჭირის სუფრა გარდაცვლილის პატივსაცემად, მოსახსენებლად იმართება. ძირითადად ესენია: ქელები, ორმოცი და წლისთავი. ამთ გარდა, არის სხვა რიტუალიც – სულის ახსნა, საფლავზე გასვლა, ხსოვნის დღე და სხვ.

ქელები, ვინაიდან სამგლოვიარო ტრაპეზია, ქორწილთან შედარებით დროითაც შეზღუდულია და კერძების რაოდენობითაც, განსაკუთრებით, დასავლეთ საქართველოში.

მასპინძლის დანიშნულ თამადას ჭირის სუფრაზე არ ადღეგრძელებენ. გასვენების დღეს აუცილებლად კენტი სადღეგრძელო უნდა დაილიოს – შვიდი, ცხრა, თერთმეტი და მეტიც... რალა თქმა უნდა, ქელებში დათრობა ყოვლად დაუშვებელია.

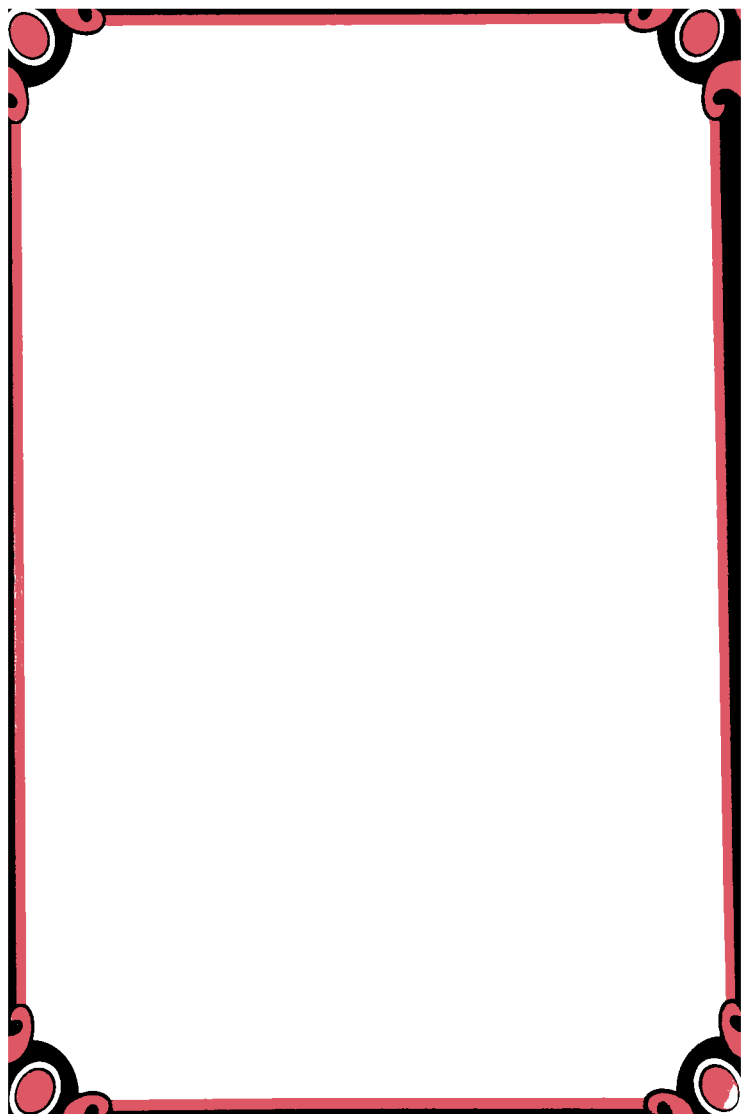
სადღეგრძელოთა ინტერვალები მოკლეა, ტრაპეზი სწრაფად მთავრდება. ფლავის ან შილაფლავის შემოტანისას ხელმეორედ ახსენებენ მიცვალებულს.

ორმოცზე და წლისთავზე, ძირითადად, ქელების მსგავსი შესანდობრებია, მაგრამ აქ პერსონალურად შეიძლება დალოცო გარდაცვლილის ახლობლები. ეს სუფრები კერძებითაც უფრო მრავალფეროვანია. თამადას არც აქ ადღეგრძელებენ.

წლისთავის სუფრის ბოლოს აუცილებლად უნდა იმღერო, – ოჯახს ჭერი ახადო, მშვიდობა, სიხარული დაუბედო. ოჯახის დღეგრძელობით თამადა ამთავრებს სუფრას.

ჭირის სუფრაზე, უპირველესად, ახსენებენ გარდაცვლილებს, რომელთა შემდეგ ადღეგრძელებენ ცოცხლებს. აქაც ყველა სადღეგრძელო თუ სახსენებელი ტრაპეზის მიზეზის – გარდაცვლილის ირგვლივ ტრიალებს შემდეგ თანამიმდევრობით:

1) გარდაცვლილი, 2) გარდაცვლილის მეუღლე, 3) გარდაცვლილის მშობლები, 4) გარდაცვლილის შვილები, 5) გარდაცვლილის და-ძმები, 6) გარდაცვლილის ბებია-პაპები, 7) გარდაცვლილის ნათლიები, 8) გარდაცვლილის ნათესავები, 9) გარდაცვლილის და სუფრის წევრების წინაპრები, 10) გარდაცვლილის ახლობლები, 11) გარდაცვლილის მეგობრები, 12) გარდაცვლილის მეზობლები, 13) ცხედრის გამპატიისნებლები, 14) კვლავ გარდაცვლილის ხსენება, 15) ფუძის ან-გელოზის, ყოვლადწმინდის სახელით ოჯახის დალოცვა.



- ქართველმა ხალხმა საპატიო ადგილი დაუთმო და სათანადოდ ასახა მევენახეობა და მეღვინეობა სახვითი ხელოვნების ისეთ დარგებში, როგორიცაა: ფერწერა, ქანდაკება, ლეკორატორიულ-გამოყენებითი ხელოვნება (კერამიკა, ჭედურობა, სამკაული, ავეჯი და სხვა), რომელიც საშუალებას იძლევა ლეტალურად შევისწავლოთ ყოფა-ცხოვრების მთელი რიგი საკითხები.

მეღვინეობის მოტივების ხელოვნებაში ასახვა ხაზს უსვამს იმ გარემოებას, რომ ამ შემთხვევაში ხელოვნება ეკუთვნის ხალხს და ხალხი არის შემოქმედი იმ სახეებისა და გააზრებისა.

განსაკუთრებული ამაგი დასდო ქართულ მეღვინეობას საუკუნეობრივმა ლიტერატურამ: დემეტრე I, შ. რუსთაველი, გრ. ხანძთელი, თეიმურაზ I, თეიმურაზ II, გრ. ორბელიანი, ალ. ჭავჭავაძე, ნ. ბარათაშვილი, ი. ჭავჭავაძე, არჩილი, არ. ლაისტი, ა. დიუმა, ა. პუშკინი, ტ. ტაბიძე, გ. ტაბიძე, ს.ს. ორბელიანი, გ. ლეონიძე, შ. ნიშნაძე, მ. მაჭავარიანი, რ. ერისთავი, ი. ნონეშვილი, პ. იაშვილი, ი. მოსაშვილი, ს. ჩიქოვანი, თ. ჯავახიშვილი, კ. გამსახურდია, მ. ლებანიძე, ლ. ასათიანი და სხვ.

- ხელოვნებაში ვაზისა და ღვინის თემას ქართული ხუროთმოძღვრების ჩუქურთმები მიაგებენ საკადრის პასუხს. ასეთია:

სვეტიცხოვლის სამხრეთის კედლის ორნამენტი XI ს. ანანურის მიძინების ტაძრისა, VII ს.

ქართული ვერცხლის სასმისები (თრიალეთის, II ათასწლეული).

- ქართული ფილმები მევენახეობისა და მეღვინეობის შესახებ:

„ჯარისკაცის მამა“, „ღვინის ქურდები“, „ქვევრი“, „ქალაქი ანარა“, „მაღლე გაზაფხული მოვა“, „სიყვარული ყველას უნდა“, „მოიბრუნეს თამარ ქალი“, „მზე შემოდგომისა“, „ქამუშაძის გაჭირება“, „გიორგობისთვე“, „რაჭა ჩემი სიყვარული“ და სხვ.

- А.Г. Рубинштейн, великий композитор и пианист, посвятил свой балет «Виноградная лоза» (1882 г.) победе ученых и виноградарей над филлоксерой.

ღვინის კოლექციონერი

- ბარებისა და სარდაფების მფლობელთა საერთაშორისო ასოციაციის მონაცემებით, ზოგი ჩიკოტეს აქვს ღვინის ყველაზე დიდი კოლექცია მსოფლიოში. მასთან, მადრიდის ბარში ინახება 162 ქვეყნის სხვადასხვა მარკის ოთხმოციასზე მეტი ბოთლი ღვინო მექსიკური ტექილიდან იაპონურ კურამდე.

ნიუ-იორკის მსოფლიო გამოფენის საორგანიზაციო კომისია შეუთანხმდა ჩიკოტეს, გამოფენაზე წარედგინა 400 ყველაზე იშვიათი სამარკო ღვინის ნიმუში.

ჩიკოტეს კოლექციას უწოდებენ „სპირტიანი სასმელების მსოფლიო მუზეუმს“. აქედან ჩიკოტემ გამოფენაზე წარადგინა 1494 წლის ხერხის დაბეჭდილი ბოთლი. ჩიკოტე ამტკიცებს, რომ ეს ბოთლი იმ ღვინოების ნაწილია, რაც ქრისტიანთა კოლუმბს მიართვეს ამერიკაში პირველი მოგზაურობიდან დაბრუნების შემდეგ.

- სიტყვა კოლექცია ლათინური წარმოშობისაა (Collectio), აღნიშნავს რაიმე ერთნაირი საგნების შეგროვებას და სისტემაში მოყვანას. მაგალითად, კოლექცია ნახატების, მარკების, მინერალების, კოლექცია ღვინოების და სხვა. სიტყვა კოლექციონერი (ფრანგულად collectionneur) ნიშნავს - კოლექციის შემგროვებელს.

ღვინო შეირჩევა საკოლექციოდ - სპეციალურად ენოთეკაში. დასაძველებლად და შესანახად აწყობენ წლების საუკეთესო მოსავლის, მაღალი ხარისხის, პერსპექტიულ ღვინოებს, ცნობილი მარკისა და ფირმების ღვინის ნიმუშებს. ენოთეკა - ბერძნული სიტყვა და აღნიშნავს ღვინის საცა-
ავს (oinos - ღვინო და teikos - საცავი).

მსოფლიო მელვინეობაში ერთ-ერთი საუკეთესო და მნიშვნელოვანია ქართული ღვინოების კოლექცია.

- Музей вина в Париже – такой музей недавно открыт в подземельях, называемых «Погребамы под Эйфелевой башней». Галереи длиной в 1.5 километра, созданные в XV веке, служат теперь причудливым фоном для музея. Их украшают восковые фигуры знаменитых людей, чьи имена прославили винодельческие районы Франции. Здесь собраны предметы виноделия: давяльные прессы, бочки, приборы для измерения градуса вин, бутылки вековой давности, в частности сосуда стекольного завода Шато XVIII века, которым в то время владела маркиза Помпадур.

- Аукцион редчайших вин мира, состоялся в Калифорнии (Гублине) в мае 1971 года.

Среди участников аукциона отличительные места заняли:

Лоуренс Бендер – коллекционер редчайших вин из Бостона, который заплатил за 1 бут. вина Шато Лофит, сбора урожая 1846 года, 5000 долларов;

Майкл Бродьеи приобрел один ящик (12 бут.) вина сбора урожая 1897 года за 5000 долларов с виноградников Инглинока (Калифорния).

- *Музей виноградных лоз* – этот необычайный музей под открытым небом привлекает сотни зарубежных специалистов. На территории Украинского научно-исследовательского института виноградарства и виноделия создана самая крупная в республике коллекция солнечных лоз. Здесь свыше 1600 столовых и технических сортов винограда, культивируемых во всех зонах мира.

Каждой стране в этом своеобразном музее отведены так называемые «кварталы».

ПЕРВАЯ В МИРЕ КНИГА О ВИНЕ И ЕЕ АВТОР

- Библийская литература, древние мифы и легенды полны сведений о вине. В произведениях Марка Порция Катона старшего (234-149 годы до н.э.) приводятся практические советы по виноделию. Есть они и в Византийской сельскохозяйственной энциклопедии X века «Геопонике» и в трудах других ученых древности, но все же первая специальная «Книга о вине» была написана в начале XIV века. Автор ее – Арнольд де Вилланова (из Виллановы)

– выдающийся мыслитель Средневековья (1235-1311 гг.), перечень областей деятельности которого очень обширен: с трудом можно поверить, что он принадлежит одному человеку (к сожалению, в отечественных энциклопедических изданиях сведений о нем практически нет).

Он был известным философом и крупным физиком, плодовитым и весьма популярным писателем, выдающимся врачом, химиком и фармацевтом, который, как отмечают историки науки (К. Зудгоф), впервые связал химию и медицину и как сын своего века отдал дань алхимии, видя в ней средство для изготовления лекарств. Он был образованнейшим астрономом и увлеченным астрологом, знатоком оккультизма и магии, крупным политиком – советником королей и дипломатом, выдающимся теологом и реформатором, чьи труды в области богословия и философии сжигались на кострах инквизиции. И в каждую из перечисленных областей Арнольд де Вилланова внес свой вклад, значение которого высоко оценивается и через многие столетия.

Столь же велик и перечень должностей, которые занимал этот выдающийся деятель Средневековья, и ученых званий, которые он имел.

Жизнь Арнольда де Вилланова закончилась трагически. Он погиб при кораблекрушении близ берегов Италии в декабре 1311 года. Похоронен в Генуе.

Среди сочинений Арнольда де Вилланова особое место занимает труд под названием «Liber de Vinis» («Книга о вине»). Написана она была приблизительно в 1309-1311 годах на латинском языке. Мир тогда еще не знал книгопечатания.

Популярность книги превзошла все ожидания. До 1500 года (при существующем тогда уровне книгопечатания!) эта книга была издана 11 раз, а с 1503 года до середины 17 века – еще 10 раз. Это почти рекорд для того времени, когда в основном печаталась духовная литература.

«Книга о вине», кроме того, включалась почти во все издания работ Арнольда по медицине на разных языках, потому что сам автор подчеркивал значение вина как эффективного лекарственного средства. Действительно, сама книга имеет определенную медицинскую направленность.

Автор ставил перед собой цель – осветить в книге следующие вопросы: сбор винограда, необходимые при этом погодные условия, надлежащее санитарное состояние деревянной тары для собранного винограда, последующая его переработка и хранение вина (отмечается вид древесины, способы мойки тары), необходимость переливок вина и т.д.

Качество вина определяется по аромату, букету, вкусу. Автор описывает приемы отбора проб вина и дегустации, отмечая возможность кипячения вина или сбивания до появления пены для его последующей оценки, способы определения состояния тары и др. Автор обращает внимание не только на наличие посторонних привкусов в вине, но и на условия дегустации: состояние дегустатора, время дегустации (сезон, время суток), приемы дегустации. Основную причину порчи вина автор видит в неправильном его хранении, в частности, в несоблюдении необходимого температурного режима. Здесь же приводятся некоторые рекомендации по устройству подвалов.

Автор приводит перечень лекарственных средств, которые в смеси с вином способствуют излечению ряда болезней. При этом он дает собственные, в том числе весьма оригинальные, названия винам в зависимости от добавленных лекарств, способа приготовления, назначения. Так, он выделяет вино, улучшающее настроение; огуречное, бычье, изюмное, слабительное,

როზმარინოვო; ვინო პრотив ჯაკუპორკი პროტოკოვ სელეზენკი და პეჩენი; ზოლოტოე ვინო; ვინო დღა უკრეპლენიე პამატი, დღა ულუჩშენიე ზრენიე; დევესილოვო, შალფეინო, ისსოპნო; ობშეუკრეპლუშეე ვინო; ფენხელნო, ანისოვო, ვიშნეოვო, გვოზდიჩნო, პოლყნო; რაზბავენნო (ვოდყნისტოე) ვინო.

«ღიგა ო ვინო» არნოლდო დე ვილლანოვა – ნე თოლკო ინტერესნყ ლიტერატურნყ პამატიგნყ სრედნევეკოვყ, ნო დ უნიკალნყ დოკუმენტი ისტორიე ვინოდელიე დ ოგო როლი ვ მიროვიე ცივილიზაციე.

პროფესორ ც.რ. ჯაყჩიკ

ქართული ენოთეა

ქართული ღვინოების შემდგომი განვითარებისათვის დიდი თეორიული და პრაქტიკული მნიშვნელობა ენიჭება საქართველოს საკოლექციო ღვინოების გამოყენების პერსპექტივას. საკოლექციო ღვინოები მიეკუთვნება ისეთი კატეგორიის ღვინოებს, რომლებიც კასრებში (ბუტებში, ცისტერნებში) გარკვეული პერიოდით დაყოვნების შემდეგ ჩამოსხმება ბოთლებში და მათი დამკველბა წლების განმავლობაში სპეციალურ სათავსებში წარმოებს. სათავს, სადაც საკოლექციო ღვინოების შენახვა ხდება, ენოთეა ეწოდება.

ქართული ენოთეა ერთ-ერთი ყველაზე რჩეული ღვინოების ბიბლიოთეკად ითვლება. დღეისთვის აქ დაცულია დაახლოებით 2500 დასახელების სხვადასხვა ტიპისა და წლის მოსავლის 200000 ბოთლი ღვინის ნიმუში. პირველი ქართული ენოთეა შეიქმნა XIX საუკუნის ბოლოს თბილისში ღვინის №1 ქარხნის ბაზაზე.

ენოთეაში დაცულია სხვადასხვა წლის მოსავლის სუფრის, შემარელებული და სადესერტო ღვინოები, კონიაკები და შამპანური ღვინოები. დღეისთვის ენოთეაში 1700 დასახელების 135000 ბოთლი ღვინის ნიმუშებია. აქვეა მოთავსებული 320 დასახელების საზღვარგარეთული ღვინო. მათ შორის წლების მიხედვით გამოშვებული: პოლონური ლიქიორი 1790 წ.; უნგრული ღვინო 1806 წ.; კონიაკი ნაპოლეონის მარნიდან 1811 წ.; არაყი 1717 წ.; წინანდალი 1898 წ.; ნაფარეული 1889 წ.; მუკუზანი 1911 წ.; თელიანი 1907 წ. და სხვ.

თბილისის №1 ღვინის ქარხნის ენოთეაში არსებული კოლექციის ღვინოების შემოწმების, მეცნიერული გამოკვლევის, ორგანოლექტიკური და ლუტური თავისებურების შესწავლისთვის დიდი მუშაობა ჩაატარეს პროფ. კ. მოდებამემ, ა. სესიაშვილმა, გ. მაგალობლიშვილმა, ე. ბურჯანაძემ, პროფ. გ. ბერიძემ, თ. სიხარულიძემ და სხვებმა.

თავის მნიშვნელობით და მაჩვენებლებით აღსანიშნავია წინანდლის ღვინის ქარხნის ენოთეა, სადაც შენახულია 16000 ბოთლი სხვადასხვა ტიპის ღვინის ნიმუშები. სამეცნიერო თვალსაზრისით საინტერესოა მებაღეობის, მევენახეობის და მეღვინეობის სამეცნიერო-საკვლევო ინსტიტუტის კოლექცია, სადაც თავმოყრილია საქართველოს მიკრორაიონების დაახლოებით 20000 ბოთლი ღვინის ნიმუში. ენოთეაში დაცულია საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის სოფლის მეურნეობის განყოფილების პირველი საცდელი ღვინის ნიმუშები. აქვე ინახება ინსტიტუტის ღვინის ტექნოლოგიის განყოფილებაში შემუშავებული მთელი რიგი ღვინოების ნიმუშები, რომელთაგან აღსანიშნავია ენისელი, ვარციხე, ვაზისუბანი, კარდანახი, ზიხე და სხვ.

საკოლექციო ღვინის ნიმუშები დაცულია აგრეთვე ინსტიტუტის საქარის და თელავის საცდელ სადგურებში. შედარებით ახალია გურჯაანის ღვინის ქარხნის კოლექცია, რომელიც შეიქმნა 1960 წელს და 7 230 ბოთლით განისაზღვრა. კოლექციაში შენახულია შემდეგი ტიპის ღვინოები: ბაღ-იაურის მწვანე (1963 წ.), გურჯაანის (1961, 1962, 1963 წწ.), კაჭრეთის მწვანე (1964 წ.), მანავის მწვანე (1961, 1962 წ.), ალიგოტე (1961 წ.), ტიბაანი (1959 წ.), წარაფი (1966 წ.) და სხვ.

ჩვენი სახელოვანი მეცნიერების, სპეციალისტების დიდ შრომით საქმიანობაზე მიუთითებს საქართველოში არსებული საკოლექციო ღვინოების ფონდების არსებობა, რაც ქართული მეღვინეობის მაღალი კულტურის კიდევ ერთი დამამტკიცებელი და მნიშვნელოვანი საბუთია.

საქართველოში შემონახული ძვირფასი საკოლექციო ღვინოების ფონდები და მათში დაცული ძველი ღვინის საუკეთესო ნიმუშები საშუალებას იძლევა უფრო დეტალურად შევისწავლით ქართული ღვინოების მომწიფებისა და დაძველების პერიოდისათვის დამახასიათებელი ფიზიკურ-ქიმიური პროცესები. ეს პროცესები მეღვინეობის ტექნოლოგიაში ყველაზე ძვირი ჯდება, რადგან მათი ბუნებრივი განვითარების დრო ხანგრძლივია, უნდა განვითარდეს ღვინის სპეციფიკური ბუკეტი და გემო. ამ პროცესების შესწავლა საშუალებას მოგვცემს, კიდევ უფრო დაეხვეწოთ ღვინის ტექნოლოგია.

საკოლექციო ფონდების გაფართოება, შევსება და სათანადო მეცნიერული მუშაობის ჩატარება, რომელიც ინიცირებ-ტექნოლოგთა, ექიმთა და ინიცირ-ფარმაკოლოგთა კომპლექსურ საქმიანობას მოითხოვს, საშუალებას იძლევა, მომავალში ეს ღვინოები ფართოდ გამოიყენონ სამკურნალო მიზნებისთვის, კერძოდ, თერაპიასა და ფარმაკოლოგიაში (ენოთერაპია).

საკოლექციო ღვინოების სათანადო ფონდების შექმნის შემდეგ შესაძლებლობა გვექმნება იგი მოხმარებელსაც მივაწოდოთ. ეს ეკონომიური თვალსაზრისით საყურადღებოა, ხოლო ესთეტიური თვალსაზრისით აუცილებელი საქმეა.

ქართული სამარკო სუფრის თეთრი და წითელი ღვინოები მრავალი ათეული წლების განმავლობაში ინარჩუნებენ მაღალხარისხოვანი ღვინოების დამახასიათებელ თვისებებს – სინაზეს, შემკულობას, ფერს, გემოს, სისადეს, სურნელებას, გამოირჩევიან მაღალი ხარისხით და ჰარმონიით. ქართული საკოლექციო ღვინოების ღირსება დაძველებული ღვინის სპეციფიკური ბუკეტი. ბოთლებში დაძველებული ღვინოების ორგანოლექტიკური ხარისხი დროთა განმავლობაში თანდათან უმჯობესდება.

საქართველოში არსებული საკოლექციო ფონდების შესწავლის საფუძველზე მიზანშეწონილად მიგვაჩნია მოეწყოთ ენოთეკების სისტემატური შემოწმება. მოხდეს სათანადო დახარისხება, შევსება და არსებული ფონდების გაფართოება;

საფუძველი ჩაეყაროს ახალი საკოლექციო ღვინოების ფონდების შექმნას სამტრედიის სისტემის და კერძო ღვინის ქარხნებში; საკოლექციო ღვინოების ახლადშექმნილ ენოთეკებში სამარკო ღვინოების შენახვა ჯდებოდეს არა მექანიკურად, როგორც ადრე იყო, არამედ ღვინის თითოეულ ტიპს გააჩნდეს სათანადო ანკეტა (პასპორტი), სადაც უნდა აღინიშნოს ნიმუშების ნომრები, მოსავლის წელი, მიკრორაიონის დასახელება, ყურძნის ჯიში, ძირითადი ქიმიური მაჩვენებლები, ორგანოლექტიკური დახასიათება და შეფასება (ბალებით);

განსაკუთრებული კონტროლი უნდა დაწესდეს არსებული საკოლექციო ფონდებიდან ღვინის ნიმუშების გამოტანისა და სათანადო ჩამოწერის შემთხვევების დროს, რაც აუცილებელია ძველი ფონდების შენარჩუნებისთვის.

ლენინის ბოთლებში დაძველება შესამჩნევად აუმჯობესებს სხვადასხვა ტიპის ღვინოების ხარისხს. ამიტომ საჭიროა საქართველოს პირობებში ღვინის ბოთლში დასაძველებელი სპეციალიზებული ღვინის ქარხნის აგება სათანადო ტექნიკური აღჭურვილობითა და ტექნოლოგიური პროცესების გათვალისწინებით.

ყოველივე ეს დიდად შეუწყობს ხელს ქართული მეღვინეობის განვითარებას, გაზრდის საკოლექციო ღვინოების რაოდენობას, შექმნის საკოლექციო ღვინოების საწარმოო ფონდების დაარსების წინამძღვრებს. ქართული საკოლექციო ღვინოების საწარმოო ფონდების შექმნა და შემდგომი მომხმარებლისთვის მიწოდება გამართლებულია მეცნიერული, პრაქტიკული და ესთეტიკური თვალსაზრისით.

ბ. ბერიძე - ტექნიკურ მეცნიერებათა დოქტორი, პროფესორი

მ. სიხარულიძე - ტექნიკურ მეცნიერებათა კანდიდატი



ეს დამსჯელ სათადგომო დ დიასხე
აღიზიანებული ფიქრით, მკაცრად
სჯის დამსჯელს.

- დიონისე – დიონისისი – მცენარეულობის ღმერთი, მევენახეობისა და მეღვინეობის მფარველი ღვთაება. ერთ-ერთი ყველაზე მეტად პოპულარული ღმერთი ბერძნულ პანთეონში, ზეესისა და სემელეს ვაჟი. რადგან ის მცენარეულობის ღვთაებად ითვლებოდა, მას მოკვდავი და კვლავ გაცოცხლებადი ბუნების ღმერთადაც მიიხსენებდნენ. რომში დიონისეს ბახუსს უწოდებდნენ.

მიმზიდველი და მრავალსახოვანია დიონისეს კულტის მითოლოგიური სამოსელი. დიონისემ უბოძა ადამიანს მშვიდობიანი და კეთილშობილური სითხე – ღვინო, რითაც ზნეკეთილი, დამოშობი და გულალალი გახადა იგი, გაამხიარულა, შეარბია დამდურებულ მოყვასს თვისას, სიმღერის ხასიათი მოუყვანა და პირველქმნილი ბუნების მშვენიერებისაკენ მიაქცევინა გონების თვალი, ლექსის სათქმელად განაწყო, ჩანგი გამოათლევინა, ზედ სიმები დააჭიმინა და თავდავიწყებით ავალბოძა...

- ბერძნულ მითოლოგიაში დიონისე – მევენახეობისა და მეღვინეობის მფარველი ღვთაება, მეტად პოპულარული იყო. ის ყველგან ავრცელებდა თავის კულტს, ყველას ასწავლიდა ყურძნის მოყვანას და მეღვინეობას.

ათიკაში წელიწადში ოთხჯერ იმართებოდა ღვთაებისადმი მიძღვნილი ზეიმი – დიონისობა. მცირე დიონისობა შემოდგომაზე, ყურძნის კრეფის დამთავრებასა და მაჭრის დაყენებასთან ყოფილა დაკავშირებული.

- ძვ. წ. IV საუკუნის პელას სასახლის მოზაიკის კომპოზიციაში არის ფრაგმენტი, სადაც გამოსახულია ავაზაზე ამხედრებული დიონისე, რომელსაც თავზე სურო აქვს შემოხვეული. ადრეულ საუკუნეებში სწამდათ, რომ სურო დათრობისაგან იფარავდა ადამიანებს, ამიტომ მოქეიფენი ხშირად თავს სუროთი ირთავდნენ.

კუნძულ ევბეასზე მიუთითებენ ბორცვს, სადაც დაიბადა უაღრესად პოპულარული ღვთაება – დიონისე; აქვეა ნისას მთა და დიონისეს გამოქვაბული. კუნძულ კრეტაზე გავრცელებულია ლეგენდა დიონისეს და არიადნას დაქორწინების შესახებ. ამ მოვლენასთან დაკავშირებით ყოველ წელს იმართებოდა ქეიფი, რომელსაც დიონისეს საქორწილო დღესასწაულად მიიჩნევდნენ, ხოლო დიონისეს შესახებ მითს – აღმოსავლური წარმოშობის მითად.

დიონისეს და არიადნას შვილები უკავშირდება ყურძნის მტევანს. ესენია: ენაპიონი და აყვაკებული – ევანტი. ზოგი წყაროებით დიონისეს შვილი იყო ენეასი, რომელსაც ქართულ წარმართულ პანთეონში სოფელ ასკანის სახელთან აიგივებენ.

დიონისეს კულტს რომისა და საბერძნეთის მოსახლეობის მაღალი ფენები დიდ წინააღმდეგობას უწევდნენ, ამიტომ დიონისე უფრო მეტად უბრალო ხალხის მეგობარი და მფარველი ჩანდა.

დიონისეს კულტის დევნაში თავი გამოიჩინა კადმოსის შვილიშვილმა პენთესმა (ექიონის და ავაესს ძემ). მან დიონისეს შეპყრობაც კი ბრძანა, თუმცა დამარცხდა.

ღვინო, სტეისის თვალსაზრისით, წარმართული პანთეონის პარამეტრების თანახმად, მღვდრი უნდა იყოს. „გილგამეშიანში“ ღვთაებრივი მეღვინე, რომელთანაც გილგამეში მიდის რჩევის

საკითხავად, თუ როგორ მოიძოვოს უკვდავების ბალახი, ქალია. დიონისესაგან იბადება ვაზი, ისე როგორც ღმერთისაგან – ადამი, ადამის ნეკნისაგან – ევა.

ამგვარად, ვაზი მამაკაცია, ღვინო – ქალი. ამიტომაც არის ღვინო ასეთი მშვენიერი, ნაზი.

დიონისეს მოწოდებებია: შერიგება, დათმობა, ერთგულება. მან, მრავალჭირნახულმა, ცას უწვდინა ხელები და ყველაზე მზიარულ ღვთაებად ეკურთხა. როგორც ცისა და მიწის შეერთების ყველაზე სიმბოლური კავშირი, მას თავისი ვაზით ჩამოაქვს მზის ენერგია და ხალხში შეაქვს ხალისი, რომელიც სიყვარულსა და ბედნიერებას ბადებს. დიონისე – ბახუსი ყველგან ასწავლის ყურძნის მოყვანას და ღვინის დაყენებას – ამას მოგვითხრობენ ფრესკები და ლეგენდები. ყველა ამ თვისების გამო დიონისე გაიგივებულია ხელოვნების მფარველ ღვთაებასთან – აპოლონთან. ვაზი, ღვინო, დიონისე, ყველა დიდი ხელოვნანის თემაა.

დიონისეს დღესასწაული

დიონისობის დღესასწაული იყო ალოი – რთველობის დღესასწაული, ქართულში ეს „ალოობითა“ აღნიშნული.

აღმოსავლეთ და, ნაწილობრივ, დასავლეთ საქართველოში გავრცელებულია სარიტუალო-საფერხულო ცეკვები. იგი გავრცელებული იყო ხევისურეთში, ფშავეში, თუშეთში, ხევში, კახეთში, ქართლსა და რაჭაში. მისამღერ ტექსტებში ლაპარაკია ღვთის კარიბჭესთან გაზრდილ ალვის ხეზე, რომელსაც კენწეროში მწიფე ყურძნის მტევნები ასხია. ეს მითითება მაღალ ვაზზე.

დღესასწაულის იმ ნაწილმა, რომელმაც დასაბამი მისცა ტრაგედიას, დიონისეს ღითირამბს უწოდებენ (ღითირამბი ორჯერ დაბადებას ნიშნავდა). ზოგიერთი ლეგენდის მიხედვით, დიონისეს ზეესმა ორჯერ აჩუქა სიცოცხლე. ღითირამბის დანიშნულება დიონისესადმი ზოტბის შესხმა იყო. ღითირამბის დამწეები განასახიერებდა ტანჯულ დიონისეს. თხის ქურქში გამოწყობილ გუნდს ეწოდებოდა „ტრაგოი“, მათ სიმღერას – „ტაგოღია“.

ფერწერულად და სკულპტურულად დიონისე გამოხატა ბევრმა მოქანდაკემ, მათ შორის, მიქელანჯელომ, რუბენსმა, დონატელომ, ტიცინამა, ფილარეტემ.

დიონისური დღესასწაული თავის თავში ითავსებდა ნაყოფიერების სიმბოლოებს, ამიტომ ათენური დიონისობის დროს შექეიფიანებული მოსახლეობა მიდიოდა ქალაქგარეთ და წინ მიუძღოდა ფალოფარი, ხელში ჯოხზე წამოცმული ფალოსით.

მცირე დიონისობა იყო ე.წ. ალოი – რთველობის დღესასწაული.

ათენში წლის ყველაზე მოკლე დღეებში – იანვარში იმართებოდა დიონისობა – ღვინე (ქართულად ეს სიტყვა საწნახელს ნიშნავს).

თებერვლის დღესასწაულებს ანთესტერიები ერქვა. იხსნებოდა ღვინით საცხე კასრები და სე-ამდა ყველა განურჩევლად წოდებისა, რადგან დიონისე ყველას თავისუფალს (ლიბერას) ჰდიდა.

მეორე დღეს იყო შეჯიბრი ღვინის სმაში. მესამე დღეს მოჰქონდათ შესაწირავი გარდაცვლილთა სულებისათვის. ნიღბებით იმართებოდა მზიარული სანახაობანი: ლექსები, ღითირამბები, ცეკვა, სიმღერა.

მეოთხე დღეს – თეატრალური სანახაობანი იმართებოდა: ტრაგედია, კომედია, ფარსები.

სახვით ხელოვნებაში ღიონისე წარმოდგენილია უწვერულვაშო, კეთილად ნაგები, მშვენიერი ჭაბუკი, თითქმის ქაღური სილამაზით. ზუჭუჭა, ტალღოვანი თმა ვაზის ღერწითა და სუროებითაა დამშვენებული. ტანსაცმლის მაგივრობას უწევს თხის ტყავი, ოდნავ შესამჩნევად მოჩანს რქები, რაც იმის მაჩვენებელია, რომ რქების სიმბოლოებით ცელის წარმართული პანთეონის ერთ-ერთ ძლიერ კულტს – ზარს.

სახვით ხელოვნებაში ღიონისეს ხან ავაზაზე ამხედრებულს გამოხატავენ, ხან ეფხეზებულ ეტლში. ავაზა, ეფხეზი, ფოცხვერი, თხა, ხატირები, ნიშნები – ღიონისეს ტრადიციული მეგზურებია. ღიონისეს ატრიბუტებია: ვაზი, კვერთხი, თასი, ღიონისური ნიღბები.

ბერძენმა ფერმწერმა პრისტიდემ დაწერა ღიონისეს პორტრეტი, რომელიც რომაელებმა კორინთოს ადების შემდეგ რომში გადაიტანეს სხვა საზღვარგარეთული ხელოვნების ნიმუშებთან ერთად.

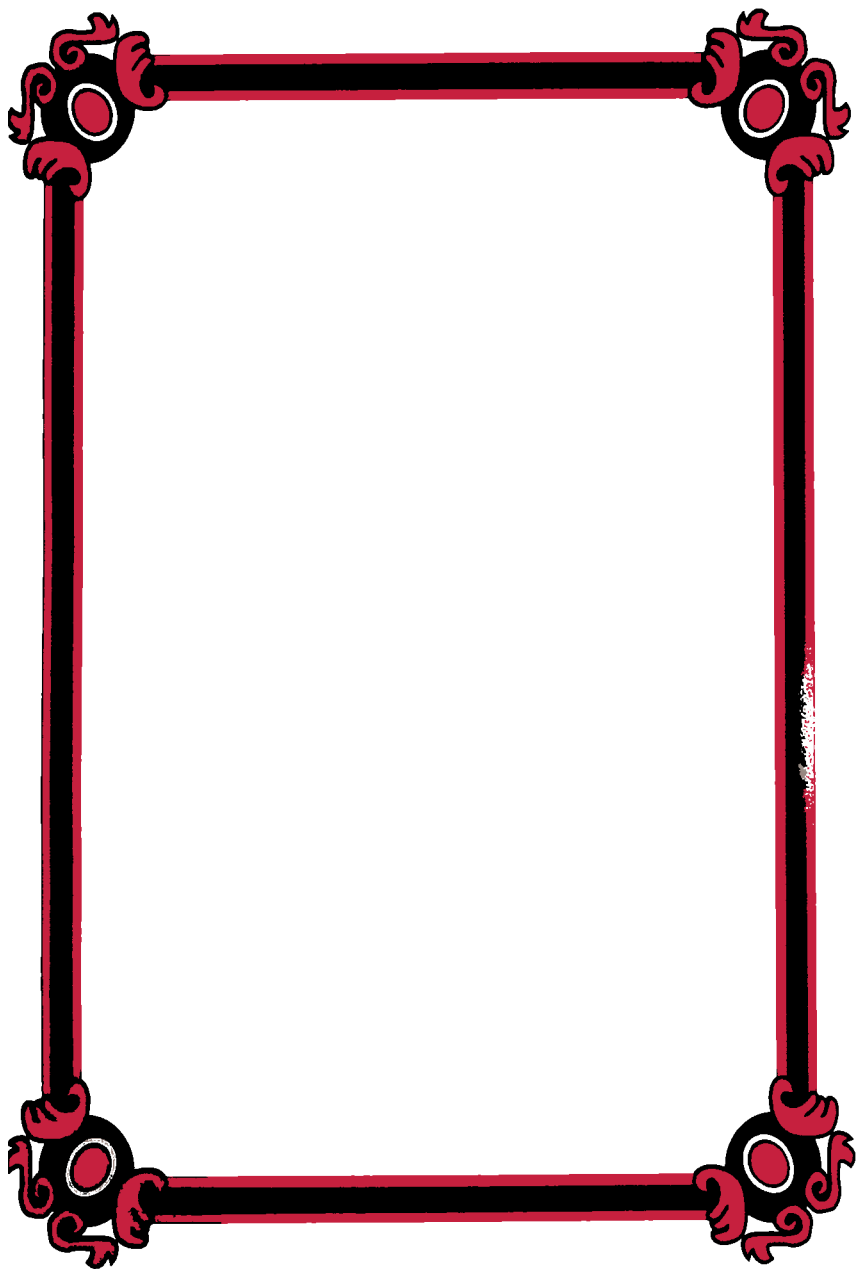
პრისტიდეს ამ ნახატისთვის პერგამონის მეფემ – ატალმა სამხედრო ნადავლის გაყოფისას კონსულს ათასი დინარი შესთავაზა. კონსული მიხვდა, რომ სურათში სასწაულმოქმედი ძალა იყო ჩაქსოვილი, ამიტომ არ გაყიდა და ცერერას ტაძარში მოათავსა.

– უძველეს დროში ხეთებს კლდეზე ამოუკვეთავთ ნაყოფიერების ღმერთი. მას ერთ ხელში პურის თავთავები უჭირავს, მეორეში კი – ყურძნის მტევნები.

– ვაზის ელემენტებით შემკული ჭურჭელი თუ სამკაული მრავლადაა აღმოჩენილი არმაზისხევის, სამთავროს, ბაგანეთის თუ ბორის სამარხებში.

– საქართველო ვაზის ჯვრითაა მონათლული.

– საქართველოს საკათედრო ტაძრის – სვეტიცხოვლის სამხრეთი კედლის ორნამენტი ვაზის სტილიზებული გამოსახულებაა. ხელნაწერებშიც მხატვრული გაფორმება ვაზის მტევნის, ღეროსა და ფოთლის გარეშე არაა (ბაგრატიის ტაძარი, ატენი, მარტვილი, ანანური, სამთავისი... ჯრუჭის ოთხთავი...).



- ვაზის ასაკი ზუსტად არ დადგინდება. იგი გაჩნდა, ალბათ, სამყაროს გაჩენისთანავე. მეცნიერები მის არსებობას ქვის ხანამდელ დროს მიაწერენ, ე.ი. რამდენიმე მილიონი წლისაა. ზეცარცულ პერიოდში არსებობდა მცენარე, რომლის ფოთოლი წააგავს ვაზისას. ევროპის ტერიტორიაზე მესამეულ პერიოდში გაჩნდა. ჩრდილოეთში იგი გამყინვარებას შეეწირა. ვაზის ნაყოფი საუკეთესო საკვებს წარმოადგენს დასავლეთ და ცენტრალურ ევროპაში, ზმელთაშუა ზღვის აუზში, კავკასიონის სამხრეთში და ახლო აღმოსავლეთში, რასაც ამ ადგილებში ნაპოვნი წიპწები ადასტურებენ.

ტროასა და ტირინისის გათხრებმა ცხადყო, რომ ოთხი ათასი წლის წინ ყურძენი აღამიანის საყვარელი პროდუქტი იყო.

საქართველო მდიდარია ვაზის გარეული და გარდამავალი ფორმებით. კოლხეთში ველური ვაზის სიუხვეზე ჯერ კიდევ ანტიკური ავტორები მიუთითებენ.

კავკასიური ვაზი გავრცელებულია მცირე აზიაში, ამიერკავკასიასა და აღმოსავლეთის ქვეყნებში. ამ ჯიშის ანაბეჭდები ახლაც არის აფხაზეთში, აჭარაში, გურიაში, რაჭა-ლეჩხუმში, იმერეთში, განსაკუთრებით - მუხრანში, წიფლანში, წაბლანში, მდინარეების - ლიახვის, ქსნის, არაგვის, ალაზნის, იორის, თეძამის, ზრამისა და სხვათა ტყისპირა დაბლობებზე. ამ ჯიშმა დასაბამი მისცა კულტურული ვაზის ევრაზიულ ჯიშებს.

აბორიგენული ვაზის ჯიშებიდან გამოყოფილია სამი: 1 - პონტოს ჯგუფი (საქართველო, მცირე აზია, საბერძნეთი, ბულგარეთი, უნგრეთი, რუმინეთი, მოლდავეთი); 2 - დასავლეთის ჯგუფი (ევროპა); 3 - აღმოსავლეთის ჯგუფი (მათშია სომხეთი და აზერბაიჯანული).

შავი ბლოკის ჯგუფის ვაზის საღვინე ჯიშების ძირითადი რაიონებია - დასავლეთი და აღმოსავლეთი საქართველო და სხვა რაიონები.

საქართველო კულტურული მევენახეობის ერთ-ერთი სამშობლოა, იგი მოხვდა იმ ადგილებში, სადაც უხვად იყო ვაზის ველური ან ველურიდან კულტურულზე გარდამავალი ფორმები. საკითხის შესწავლამ კავკასიონზე მიუთითა, რადგან ყველაზე მჭიდრო კავშირი ველურ და აბორიგენული ვაზის ჯიშებს შორის შეინიშნება დასავლეთ საქართველოში (აფხაზეთი, გურია, აჭარა, იმერეთი), აზერბაიჯანში, სომხეთსა და თურქმენეთში.

ჯიშთა რაოდენობა

მსოფლიოში გავრცელებულია ვაზის 20000-ზე მეტი ჯიში, აქედან საქართველოში 500-ზე მეტია. საბჭოთა პერიოდში საქართველოს ვაზის ჯიშების ხვედრითი წილი იყო 42%-ზე მეტი.

- მრავალ სახელს ყურძნის ფერი აღუბეჭდავს: ბროლა, თეთრაწმინდა, ფითრა, ღრუბელა, სანთელა, ოქროყურძენი, ზერდაგი, ვარდისფერა, თაეცეცხლა, წითლიანი, ყურწითელა, თაეწითელა, მწვანურა, მწვანე, ჭრელყურძენა, იისფერი, ჭროლა, ჭვარტლა, შაყყურძენა.

- ყურძნის საღაურობითაც არჩევენ და სიმკვრივითაც: კუნძა, თაეკვერი, კვირისტავა, მელისკუდა, სხვილთავა, მტევანდიდი, გრძელმტევანა, მოკლემტევანა, მზარგრძელი, ბუტკო, ბურბ-

ღალა, კუმის, ფაჩხატა, აკიდო, მსხვილკუფხალა, ხარისთვალა, წერილმარცვალა, რგვალყურძენა, რკო, ცხენისბუძუ, თითა, შავთხილა...

- საქართველოში რქაწითელისაგან აყენებენ თითქმის ყველა ტიპის მაღალხარისხოვან ღვინოს. ასეთია სამარკო ღვინოები (რქაწითელისა და მწვანის კუპაჲთ მზადდება) „წინანდალი“, „გურჯაანი“, „ტიბაანი“, ორდინალური ღვინოები: „კახეთი“, „გარეჯი“, სუფრის ღვინოების გარდა: პორტვინი, მადერა; ლიქიორული ტიპის ღვინო – „საამო“; კონიაკები: „ენისელი“, „გრემი“, „საიუბილო“, მაღალხარისხოვანი „ხერესი“.

„მწვანე“ ძირითადად გამოიყენება ევროპული ტიპის სამარკო ღვინოების დასაყენებლად.

- „საფერავი“ მაღალხარისხოვანი წითელი საღვინე ჯიშია – მსოფლიო ასორტიმენტის საუკეთესო წარმომადგენელი. მისგან მზადდება კახური და ევროპული ტიპის ღვინოები: „მუკუზანი“, „ნაფარეული“, „ალაზნის ველი“, „ყვარელი“, „საფერავი“ და შემაგრებული „მარნეული“, რომლებიც დაძველებისას ინარჩუნებენ სიხალისესა და არომატს.

- ევროპაში ყველაზე მეტი სავენახე ფართობი აქვს ესპანეთს, შემდეგ – იტალიას, საფრანგეთს.

- მსოფლიოში პირველი ადგილი ფურძნის ღვინის წარმოების მხრივ უკავია იტალიას, შემდეგ საფრანგეთს, ესპანეთს, არგენტინას, ავსტრალიას...

- იმერეთში გავრცელებული ვაზის ჯიშებია: ცოლიკაური, ციცქა, ღონდღლაბი, რკო, ძელშავი, მაჩანოური, საფერე, ქეიშხური, მგალობლიშვილი, ალიგოტე, ოცხანური, პინო შავი, კრახუნა, თეთრი, კაპისტო, ვანის ჩხავერი, კუნძა, რქაწითელი, საფერავი, შარდონე...

- რაჭა-ლეჩხუმში – ცოლიკოური, ალექსანდროული, წულუკიძის თეთრა, გორული მწვანე, არჭული მწვანე, ძელშავი, ორბელური, საფერავი, რქაწითელი, უსახელოური, შავი კაპისტო, მუჯურეთული, ცხვედიანის თეთრა, რკო, ციცქა, ღონდღლაბი, მაჩანოური საფერე, მგალობლიშვილი, ალიგოტე.

- სამეგრელოში – ცოლიკოური, ოჯალეში, ციცქა, კრახუნა, საფერავი, ალექსანდროული, ძელშავი, იზაბელა...

- აფხაზეთში – ცილიკოური, ჩხავერი, ოჯალეში, საფერავი, რქაწითელი, ალექსანდროული, ციცქა, წულუკიძის თეთრა...

- აჭარა-გურიაში – ცოლიკოური, ჩხავერი, ციცქა, მგალობლიშვილი, ოჯალეში, საფერავი, ოცხანური, საფერე, ალიგოტე, იზაბელა, რქაწითელი.

ვაზის ძირითადი ჯიშები სამართავლოში

ავისირხვა – თეთრი; ალადასტური – შავი; ალექსანდროული – შავი, თეთრი; ალიგოტე – თეთრი; ამლახუ – შავი; ბროლა – თეთრი; ბუდეშური – თეთრი, წითელი; განჯური – თეთრი; გორულა – თეთრი; გორული – მწვანე; გრძელმტევანა – თეთრი; ღონდღლაბი – თეთრი, შავი; თაყკეერი – შავი; თითა ქართლური – თეთრი; კაბერნე სოვინიონი – შავი; კაბური – თეთრი, შავი; კაპისტონი – თეთრი, შავი; კაჭიჭი – შავი; კლარჯული – თეთრი; კრახუნა – თეთრი, შავი; კუნძა – თეთრი, შავი; მეკრენჩხი – შავი; მტევანდიდი – შავი; გუჯურეთული – შავი; მცვივანი რაჭული – თეთრი; მწვანე კახური – თეთრი; ოცხანური საფერე – შავი; ოჯალეში – შავი; პანეში – შავი; პინო – შავი; რქაწითელი – თეთრი; საფერავი – შავი; საწურავი – შავი; სხილათუბანი – შავი; უსახელოური – ვარდ-

ისფერი, შავი; ქისი – თეთრი; შავკაპიტო – შავი; შარღონე – თეთრი; შასლა – თეთრი; ჩერგვალი – თეთრი; ჩეჭიფაში – თეთრი; ჩინური – თეთრი, შავი; ჩიტისთვალა – თეთრი, შავი; ჩხავერი – შავი; ციცქა – თეთრი; ცოლიკაური – თეთრი; ცხენისძუძუ აფხაზური – შავი; ცხენისძუძუ აჭარული – შავი; ძელშავი – შავი; წულუკიძის თეთრა – თეთრი; ჭყვიტილური – თეთრი; ხიხვი – თეთრი; ხოფათური – თეთრი; ჯავახეთურა – თეთრი; ჯანი – შავი.

მიღვინოუბის ძველნაზი მსოფლიოში

საფრანგეთი; იტალია; ესპანეთი; პორტუგალია; გერმანია; საბერძნეთი; ბულგარეთი; უნგრეთი; შვეიცარია; ჩეხეთი; ავსტრია; კვიპროსი; თურქეთი; ალჟირი; ახალი ზელანდია; ავსტრალია; არგენტინა; ურუგვაი; ამერიკის შეერთებული შტატები (კალიფორნია); ჩილე; ჩინეთი; იაპონია; რუმინეთი; რუსეთი; უკრაინა; მოლდავეთი; საქართველო; აზერბაიჯანი; სომხეთი; თურქმენეთი; ყაზახეთი; უზბეკეთი; მაროკო; ყირგიზეთი; სლოვაკეთი; იუგოსლავია; სამხრეთ აფრიკის კავშირი; ლუქსემბურგი; ალბანეთი; მალბა; ლივია; ისრაელი; სირია; იორდანია; ეგვიპტე; ირანი; მექსიკა; ბრაზილია; ინდოეთი.

ტარმინაზი

– სავენახე ადგილი მზით უნდა იყოს განათებული. სიტყვა ზეარიც აქედანაა წარმოებული. სულხან-საბა მზევარს ასე განმარტავს – „ადგილი მზის მდგეი“.

– „ბაბელო“, სულხან-საბას განმარტებით, მაღალი ენახია.

– ფელამუში თავდაპირველად ფელანუში იყო. სამეგრელოში ნეს ტკბილი წვენი ეწოდება და ღვინის მეორე მარცვალს ეხმიანება.

– ენახი ძველ ქართულში ერქვა ერთ ძირ ვახს, მის ნაყოფს – ყურძენი. შემდეგ ყურძენს წვენი გამოადინეს და მას ნე უწოდეს – რაც ტკბილ წვენს ნიშნავს.

– ძველმა ხალხმა იცოდა ფაფის მოხარშვა, ამიტომ მას ნეს ფაფას, ანუ ფელანუშს ეწოდებდნენ.

– მაჭარი, ღვინო ძველი წარმოშობისაა, ხოლო ჩურჩხელა, ტაბლისკვერი, ქიშიში, არაყი – უფრო გვიან.

– ქრისტიანულ რელიგიაშიც, ღვინო არის ხელის განბანის და ზიარების საშუალება. ზედაშე არის ღვინის წმინდა მოვლენად გადაქცევა, გაღვთიურება.

– საწნახელიდან პირველ წამოსულ წვენს შუმი ეწოდება, რომელსაც შემდეგ ზედაშედ იყენებენ.

– ქვევრს რეცხავდა მხოლოდ მამაკაცი; თუ ოჯახში ის არ ჰყავდათ, მაშინ ზანშიშესული ქერივი.

– ბიბლიაში ნახსენებია „პურის უფალი“, რომელიც მასპინძელს შეესატყვისება.

– აგუნას სახელის ფუძე გუნ, ღვინის საყოველთაოდ გავრცელებული სახელის ფუძესთან იგივეობას ამჟღავნებს.

– მარანი წმინდა ადგილად ითვლებოდა. მრავალი რიტუალი აქ სრულდებოდა, ომიანობის შემთხვევაში ნათლობაც და ჯვრისწერაც აქ ტარდებოდა.

- სიტყვა „თამადა“ ძველ ქართულ ლექსიკონებში არ ჩანს. პირველად იგი 1887 წ. პეტერ-ბურგში დავით ჩუბინაშვილის მიერ გამოცემულ ლექსიკონში აღინიშნა და ნიშნავს თავიანთს ღვინის სმამში. არსებობს თამადის მონათესავე სიტყვა ტოლუბმაში.

- ღმერთებისათვის ძღვნად მისართმევე ღვინოს ზედაშე ეწოდება.

- დასავლეთ საქართველოში ზედაშეს ეწოდება საღმრთო, სახატთან, საწირავი, საკალანდო ანუ ახალწლის ჭერი, სამაისო.

- მეგრელები ზედაშეს ეწოდებენ - საწოდინარო, შკეთული, სათუთაშხიო, სახეხუჯნო, სათედორო და სხვა.

- მცხეთის რაიონში ძალისის წმ. გიორგის ეკლესიის ეზოში აღმოჩენილი იქნა 115 თიხის ქვევრი ზედაშესათვის. სათემო ზედაშე ქვევრები 320-დან 640 ლიტრამდე ტევადობისა იყო. საოჯახო - 32 ლიტრზე მეტი. ზედაშედ წითელი ღვინო ერჩიათ. ლაშარის მარანში საზედაშე ქვევრები 70 ლიტრიანია.

- არქეოლოგიურმა ექსპედიციებმა დაადასტურა, რომ ღვინისეს კულტმა ფართო გავრცელება პოვა კოლხეთსა და იმერეთში.

- ღვინის ჭურჭლად რომაული ზომადლის მინიატურაც ყოფილა.

- ღვინის დასალევი ჭურჭლებია: თიხის, რქის, ხის, სპილენძის, ვერცხლის, ოქროს საწდე.

- სასმისები: ჭინჭილა, თასი, ფიალა, კათხა, კოჩხო, ფეხშუმი, ჩხუტი, სარიოში, ჩარეკა, ტარკოში, მოწამე, კულა, მოდგოში, ზოწილი, ყარყარა, ხაკანა, მარანი, ზარაფეშა, ყანწი და სხვ.

- ლევან სანიკიძის თქმით, თამადს უნდა ერქვას ლხინის უფალი.

- ვენახი - ვაზის ნარგაობა.

- მევენახეობის ზონა - ვრცელი გეოგრაფიული ტერიტორია (მხარე), სადაც აგროეკოლოგიური პირობები ზელსაყრელია ვაზის კულტურის გასაშენებლად.

- ვაზის ჯიშების სტანდარტული სორტიმენტი: თეთრყურძნიანი საღვინე ჯიშები, ფერადყურძნიანი საღვინე ჯიშები, ცქრიალა (შამპანური) ღვინისათვის განკუთვნილი ვაზის ჯიშები, სუფრის ვაზის ჯიშები, ფილოქსერაგამძლე საძირე ვაზის ჯიშები (პიბრიდები).

- მისტელი - დასპირტული ყურძნის ტკბილი, რომლის ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 16%-ზე ნაკლები.

- კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილი - 1%-ზე ნაკლები ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობის არააკარამელიზებული თხევადი პროდუქტი, რომელშიც შაქრის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 50%-ზე ნაკლები.

- ყურძნის წვენი - 1%-ზე ნაკლები ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობის დუდილის უნარის მქონე არამადულარი პროდუქტი, რომელიც მიღებულია კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის ან კონცენტრირებული ყურძნის წვენისაგან.

- ღვინო - პროდუქტი, რომელიც მიღებულია მხოლოდ ყურძნის ტკბილის, ან ღურდოს ნაწილობრივი, ან სრული ალკოჰოლური დუდილის შედეგად, რომლის მოცულობითი სპირტშემცველობა 9%-ზე, ხოლო ტიტრული მჟავიანობა - 4 გ/დმ³-ზე ნაკლები არ არის, მქოლავი მჟავიანობა კი - არა უმეტეს 1,2 გ/დმ³-ია.

- სუფრის ღვინო - მასობრივი მოხმარების ღვინო, რომელიც მიღებულია ვაზის სტანდარტული ჯიშის ყურძნისაგან ზოგადი ტექნოლოგიის გამოყენებით.

- სამარკო ღვინო - უმაღლესი ხარისხის დაძველებული ღვინო, რომელიც მიღებულია თითოეული მარკისათვის მკაცრად განსაზღვრული მევენახეობის ზონაში, მხარესა და ქვეზონაში მოწეული ვაზის სტანდარტული ჯიშების ყურძნისაგან სპეციალური ტექნოლოგიის გამოყენებით და მინიჭებული აქვს სპეციალური სარეგისტრაციო ნომერი.

- საკოლექციო ღვინო - ბოთლში არანაკლებ 3 წლით დაძველებული სამარკო ღვინო.

- მშრალი ღვინო - დასრულებული ალკოჰოლური დუღიის შედეგად მიღებული ღვინო, რომელშიც მარედუცირებელი შაქრების კონცენტრაცია 4,0 გ/დმ³-მდეა.

- ბუნებრივად ნახევრად მშრალი და ნახევრად ტკბილი ღვინო - რომელიც მიღებულია დურდოს ან ყურძნის ტკბილის არასრული დადუღების გზით, სპეციალური ტექნოლოგიის გამოყენებით, რომელშიც მარედუცირებელი შაქრების კონცენტრაცია 4-25 გ/დმ³-ის ფარგლებშია.

- ნახევრად მშრალი და ნახევრად ტკბილი ღვინო - მიღებული მშრალ ღვინოში ყურძნის ტკბილის დამატებით, რომელშიც მარედუცირებელი შაქრების კონცენტრაცია 30-50 გ/დმ³-ის ფარგლებშია.

- ცქრიალა ღვინო (შამპანური) - რომელიც მიღებულია ახლად დაკრეფილი ყურძნის, ყურძნის ტკბილის, სუფრის ან სამარკო ღვინის პირველადი და მეორადი ალკოჰოლური დუღილის შედეგად, რომელშიც ნახშირმჟავა გაზის წნევა არ უნდა აღემატებოდეს 3 ბარს, მოცულობითი სპირტ-შემცველობა კი 10,5%-ზე ნაკლები არ უნდა იყოს.

- შუშუნა ღვინო - მიღებულია სუფრის ღვინისაგან, რომელშიც ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტ-შემცველობა 9,50%-ზე ნაკლები არ უნდა იყოს.

- სამარკო ცქრიალა ღვინო - უმაღლესი ხარისხისა და წარმოებულია მევენახეობის განსაკუთრებულ ზონაში მოწეული ვაზის სტანდარტული ჯიშების კლასიფიკაციაში ჩამოთვლილი ერთი, ან რამოდენიმე ჯიშისაგან მიღებული უმაღლესი ხარისხის (სამარკო) ღვინოებისაგან სპეციალური ტექნოლოგიის გამოყენებით.

- სპეციალური ღვინო - მიღებულია ყურძნის ტკბილის ან დურდოს ნაწილობრივი ალკოჰოლური დუღილით და მასზე ეთილის სპირტის დამატებით; მასში ღვინის საერთო სპირტ-შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 24%-ს. ტიტრული მჟავიანობა უნდა იყოს 4-8 გ/დმ³, მარედუცირებელი შაქრების შემცველობა კი - არანაკლებ 30 გ/დმ³.

- არომატიზებული ღვინო - დამზადებულია მშრალი ან სპეციალური ღვინოების, მცენარეთა სხვადასხვა ნაწილების ექსტრაქტის ან მათი არომატული სპირტების, ეთილის სპირტისა და შაქრის შერევით. საერთო სპირტ-შემცველობა უნდა იყოს 20-24 მოცულობითი პროცენტი, ტიტრული მჟავიანობა - 4-8 გ/დმ³, მარედუცირებელი შაქრების შემცველობა კი - არანაკლებ 60 გ/დმ³.

- ყურძნის ღვინოების კლასიფიკაცია:

1. ხარისხის მიხედვით: სუფრის ღვინო, სამარკო ღვინო, საკოლექციო ღვინო.

2. ტიპის მიხედვით: მშრალი ღვინო, ბუნებრივად ნახევრად მშრალი და ნახევრად ტკბილი ღვინო, ცქრიალა და შუშუნა ღვინო, სპეციალური ღვინო, არომატიზებული ღვინო.

3. ფერის მიხედვით: თეთრი, ვარდისფერი, წითელი.

- საბრენდე (საკონიაკე) ღვინის მასალა - დაუმუშავებელი და გაუფილტრავი ახალგაზრდა ღვინომასალა.

- ყურძნის ჭაჭა - ყურძნის დაწნევის შედეგად მიღებული დაუდუღარი ან დადუღებული მასა (პროდუქტი).

- დურდო - დაჭვლეტილი ყურძნის მასა, მარცვლის კანი, რბილობი, წვენი, წიპწა (კლერტით ან უკლერტოდ), ღვინის დაყენების ტექნოლოგიური ციკლის პირველი შუალედური პროდუქტი.

- საექსპედიციო ლიქიორი - ცქრიალა და შუშუნა ღვინის ტექნოლოგიური კომპონენტი, რომელიც შედგება დაკუპაყებული ღვინის, საქაროზის, საბრენდე სპირტისა და ლიმონმჟეავასაგან.

- კუპაჟი - ღვინომასალებისა (ან ბრენდის სპირტების) და მეღვინეობაში ნებადართული სხვადასხვა კომპონენტების ნაზავი.

- სატირაჟე ლიქიორი - სატირაჟე ნაზავის კომპონენტი, რომელიც მიიღება საკუპაჟე ღვინომასალების ნაზავში მსხვილი კრისტალური ფხვნილის გახსნით.

- სატირაჟე ნაზავი - ნახევარპროდუქტი, რომელიც გამოიყენება მეორადი დუღილისათვის კლასიკური (ბოთლის) წესით ცქრიალა ღვინის დამზადებისას.

- სადულარი ნაზავი - რეზერვუარული მეთოდით ცქრიალა ღვინის წარმოებისას მეორადი დუღილისათვის განკუთვნილი ნაზავი.

- ტირაჟი - ბოთლის მეთოდით ცქრიალა ღვინის წარმოებისას სატირაჟე ნაზავის ჩამოსხმის, დახუფვისა და საცობის დამაგრების ტექნოლოგიური ოპერაცია.

- ღვინის (ეთილის) სპირტი - ალკოჰოლშემცველი (ღვინო, ლექი, ჭაჭა) ნედლეულის გამოხდით მიღებული უმაღლესი გაწმენდის რეკტიფიცირებული სპირტი.

- ღვინის დისტილატი (ახალი სპირტი) - ალკოჰოლშემცველი (ღვინო, ლექი, ჭაჭა) ნედლეულის ერთჯერადი გამოხდით მიღებული სპირტი.

- სპირტიანი სასმელი - 14%-ზე მეტი მოცულობითი სპირტშემცველობის სითხე, რომელიც დამზადებულია ყურძნისეული ნედლეულისაგან მიღებული ეთილის სპირტისა და მეღვინეობაში ნებადართული ნივთიერებების დამატებით ან დაუმატებლად.

- საბრენდე სპირტი - ბრენდის წარმოების შუალედური პროდუქტი, საბრენდე ღვინის ორჯერადი გამოხდით მიღებული 62-70% სპირტშემცველობის მქონე შუანახადი ფრაქცია.

- ღვინის ბრენდი (კონიაკი) - არანაკლებ 40% მოცულობითი სპირტშემცველობისა და სპეციფიკური თვისებების მქონე სასმელი.

ცქრიალა (შამპანური) ღვინოება

შამპანური ეწოდება ღვინოს, რომლის ცქრიალი გამოწვეულია მასში ბუნებრივი დუღილის შედეგად წარმოშობილი ნახშირმჟეავა გაზის დაგროვებით. სახელწოდება მიიღო საფრანგეთის ცნობილი დეპარტამენტის - შამპანისაგან, სადაც ის პირველად დამზადდა.

1. წარმოების მეთოდები: კლასიკური (ბოთლის); რეზერვუარული (პერიოდული ან უწყვეტ ნაკადში);

2. შაქრის შემცველობის მიხედვით, მათი მარკის (ტიპის) განმსაზღვრელი მოთხოვნები: ძლიერ მშრალი - შაქრის შემცველობა არ აღემატება 3,0 გ/დმ³; მშრალი - შაქრის შემცველობა 20-35 გ/დმ³; ნახევრადმშრალი - შაქრის შემცველობა 35-50 გ/დმ³; ნახევრად ტკბილი - შაქრის შემცველობა 50-80 გ/დმ³; ტკბილი - შაქრის შემცველობა 80 გ/დმ³-ზე მეტი.

შაქრის შემცველობის მიხედვით მისი ტიპის განმსაზღვრელი მოთხოვნები: მშრალი – შაქრის შემცველობა არ აღემატება 3,0 გ/დმ³; ნახევრად მშრალი 10-25 გ/დმ³; ნახევრად ტკბილი – 30-80 გ/დმ³; ტკბილი – 80 გ/დმ³-ზე მეტი.

ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმელები:

1. კლასიფიკაცია: ღვინის ბრენდი (კონიაკი); ყურძნის არაყი; მაგარი სასმელი, ლიქიორი და ნაყენი.

2. ზარისხის მიხედვით ღვინის ბრენდის კატეგორიები:

ორდინალური, სამარკო, საკოლექციო.

ორდინალური ღვინის ბრენდი მზადდება მუხის კასრებში სამი, ოთხი და ხუთი წლის განმავლობაში დაყარებული საბრენდე სპირტებისაგან.

საკოლექციო ბრენდი მზადდება მუხის კასრებსა და ბუტებში სამარკო ბრენდის დაყარვებით არა ნაკლებ 3 წლის განმავლობაში.

3. საბრენდე სპირტის დაყარვების ასაკის მიხედვით დადგენილი სამარკო ბრენდის ჯგუფები: I ჯგუფი – მზადდება 6-7 წლიანი დაყარებული საბრენდე სპირტებისაგან. II ჯგუფი – 8-10 წლიანის, III ჯგუფი – „ძველი ბრენდი“, მზადდება 10-20 წლიანი დაყარვების საბრენდე სპირტებისაგან; IV ჯგუფი – „ძალიან ძველი ბრენდი“, მზადდება 20 და მეტი წლის დაყარვების საბრენდე სპირტებისაგან.

4. ყურძნის არაყი მზადდება ღვინის, ლექისა და დადუღებული ჭაჭის გამოხდით მიღებული არანაკლებ 96%-ის მოცულობითი სპირტშემცველობის უმაღლესი გაწმენდის რექტიფიცირებული ეთილის სპირტისა და დარბილებული წყლის ურთიერთშერევით, სპიალური მარკის გააქტივებული ნახშირისა და ქეიშის ფილტრებში გატარებით.

5. მაგარი სასმელი მზადდება ალკოჰოლშემცველი (ღვინო, ლექი, ჭაჭა) ნედლეულისაგან მიღებული არანაკლებ 86% მოცულობითი სპირტშემცველობის ეთილის სპირტისა და დარბილებული წყლის ურთიერთშერევით, ნებადართული მცენარეული ინგრედიენტების დამატებით ან დაუმატებლად, დაყარვების გარეშე, სპეციალურად დამუშავებული ნახშირისა და ქეიშის ფილტრებში გატარებით (მისი მოცულობითი სპირტშემცველობა უნდა იყოს არანაკლებ 35%-ისა).

6. ლიქიორები და ნაყენები მზადდება მხოლოდ ალკოჰოლშემცველი (ღვინო, ლექი, ჭაჭა) ნედლეულისაგან მიღებული რექტიფიცირებული ეთილის სპირტისა და დარბილებული წყლის ურთიერთშეზავებით, მეღვინეობაში გამოსაყენებლად ნებადართული მცენარეული ინგრედიენტების დამატებით.

ლიძიორები და ნახინები (ჯგუფები)

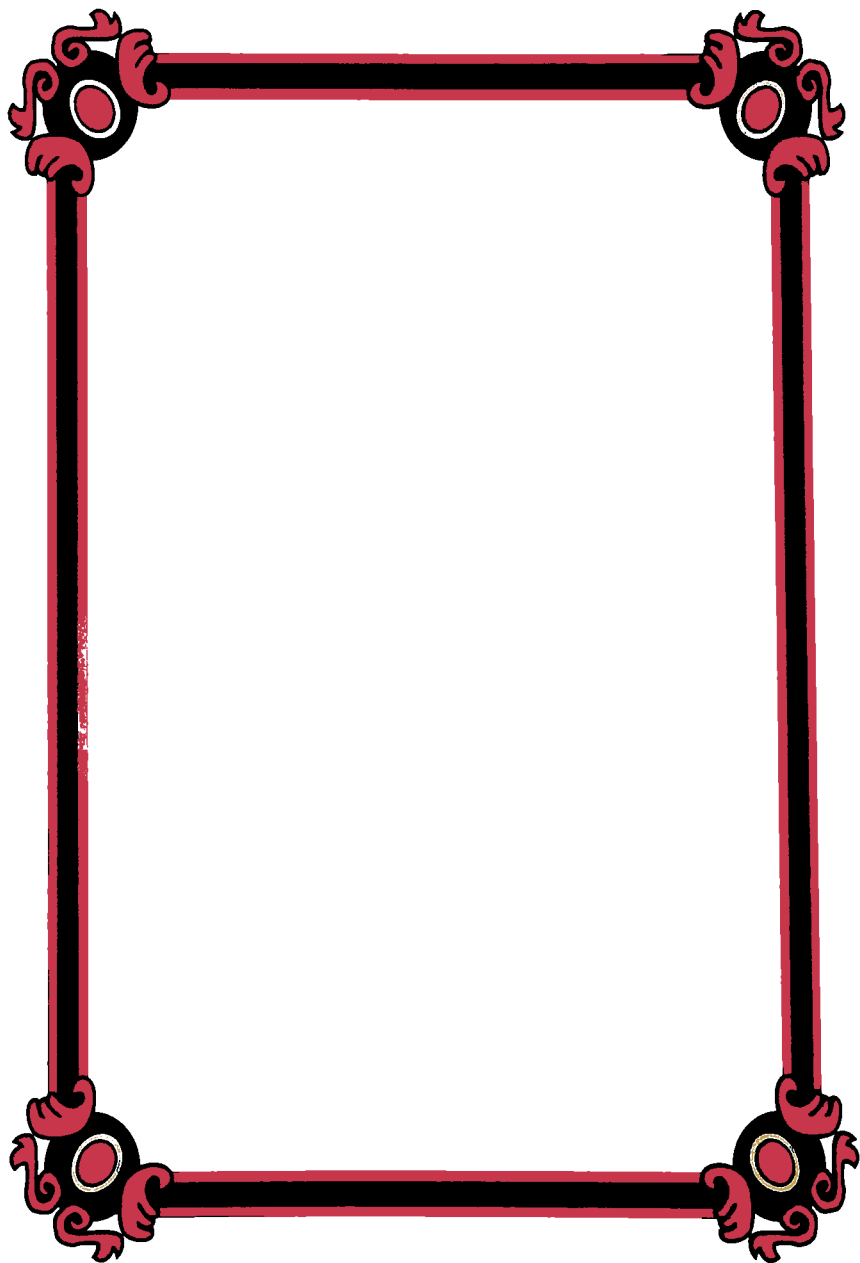
ესენია: მაგარი ლიქიორი, სადესერტო ლიქიორი, კრემი, ტკბილი სასმელი, პუნში, ტკბილი ნაყენი, ნახევრადტკბილი ნაყენი, ნახევრადტკბილი დაბალგრადუსიანი ნაყენი, დაბალგრადუსიანი მწარე ნაყენი, სადესერტო სასმელი, აპერიტივი, მწარე ნაყენი, ბალზამი.

ალკოჰოლური სასმელი ლიქიორი ევროპაში ჯერ კიდევ XVI საუკუნეში იყო ცნობილი. სიტყვა „ლიქიორი“ ლათინურად სითხეს ნიშნავს. ლიქიორის პირველი რეცეპტის შემქმნელები სასულ-იერო პირები იყვნენ.

ლეინის ძმარი – გამჭვირვალე ჩალისფერი ან ღია ვარდისფერი სითხე, რომელიც შეიცავს 3-15% ლეინის ძმარმჟავას.

ლეინის ძმარი მიიღება მცირე ექსტრაქტული, დაბალგრადუსიანი (7-9% მოც.) თეთრი და სუსტი შეფერილობის წითელი ლეინისაგან, მათში არსებული ეთილის სპირტის, ძმარმჟავა ბაქტერიების მეშვეობით, ძმარმჟავად გარდაქმნის შედეგად.





დეგუსტაცია

დეგუსტაცია არის პროდუქტის, ალკოჰოლიანი სასმელების ორგანოლექტიკურად გასინჯვა-შეფასება კვების პროდუქტების წარმოების სპეციალისტების – დეგუსტატორების მიერ პროდუქციის ხარისხის განსაზღვრის მიზნით. იგი ლათინური სიტყვაა და ნიშნავს გემოს გასინჯვას.

ორგანოლექტიკური შეფასება გულისხმობს ღვინის ხარისხის ძირითადი მაჩვენებლის შეფასებას შეგრძნობის ორგანოების დახმარებით – მხედველობის, ყნოსვისას, შეხების და სმენისა და ცერიალა ღვინოების შემთხვევაში,

ღვინის დეგუსტაციისას შესაძლო სიზუსტით დგინდება:

ყურძნის ჯიშში, ღვინის ტიპი, მოსავლის აღების წელი ან გამოშვების თარიღი, განსაკუთრებით მნიშვნელოვანი ძირითადი შენაერთების შემცველობა, ღვინის ნაკლი, ავადმყოფობა, მანკი, გამჭვირვალობა, ფერი, ბუკეტი, გემო, ტიპურობა.

დეგუსტაციის ელემენტების შეფასება 10 ბალიან სიტემაში განაწილებულია შემდეგნაირად: გამჭვირვალობა 0,1-0,5 ბალი, ფერი 0,1-0,5 ბალი, ბუკეტი 1,0 – 3,0 ბალი, გემო 1,0 – 5,0 ბალი, ტიპურობა 0,1 – 1,0 ბალი. სულ – 10 ბალი.

ღვინის დასახსიათებლად მდიდარი ტერმინოლოგიაა ქართულ ენაში. გათვალისწინებულია ფერი, გემო, წარმოშობა თუ სხვა ნიშნები:

თავანკარა, ვაჟკაცური, დაძველებული, ზერდაგი, დამჭკნარი, დაშლილი, თვითნახადი, მჭახე, მოკლე, მოზღენილი, მრგვალი, მტკიცე, მჩქეფარე, მწვანე, მწიფე, მზე, მზურვალე, ნადული, ნაზი, ნაირფეროვანი, ნორმალური, ნოყიერი, ორდინარული, პატარა, პერანგოვანი, პიკანტური, ჟოქო, ბლანტი, შუმი, ჭმახი, ზვეერდოვანი, ჩიხირი, ცუხალი, ცქრიალა, ძელგი, წყალწყალა, წყნარი, ჰარმონიული, ნედლი, სასიამოვნო, აბრეშუმისებრი, ერბოსმაგვარი, გაწონასწორებული, სხეულიანი, სოლიდური, ნერვიული, მთლიანი, მაგარი, მწარე, სრული, სწორე, ტლანქი, უმანკო, უნაკლო, უნიკალური, უსხეულო, უხეში, ანკარა, დუნე, ენერგიული, კაზმული, კუნთოვანი, მარახოში, ნარევი, სქელი, ფაქიზი, ღარიბი, ღონური, შეითხნილი, დაჭანგებული, დამძალებული, მანკიანი, სიღამპლის გემოთი, შმორიანი, მოოქროსფერი, ყვითელი, მებურული, ჩალისფერი, ქარვისფერი, ჩაისფერი, ოქროსფერი, კრიალა, დაწმენდილი, მოტკბო, მჟავე, ტოპკირა (წყლიანი), წყალმაჭარა, შამანი, ნაქაჩი, სახარჯო, შუაღვინო, ლუყურტი, ჟიფხა, მოლეღვილი, გაპარული, ახალი, ციციხინა, ჩინჩხალა, ერთიანი, მჩატე, ცოცხალი, დასპირტული, მდიდარი, მწვანე და სხვა.

- ფეოდალურ საქართველოში დეგუსტაციისათვის დიდებულთა კარზე საგანგებო მოზელეს - მელვინეთუხუცესს იბარებდნენ. ხალხის მეხსიერებას შემორჩა ერთის სახელი. ამის შესახებ გურიის თედო სახოკიამ ჩაიწერა: გამოსცადეს ანთაძე შედანი, რომლითაც გურიელი ამაყობდა. აურიეს სამნაირი ღვინო და ანთაძემ ლექსად ჩააბარა გამოცდა:

„ფერად ფერსართულიო,
გემოდ ოსეთურიო,
ცოტას მოჩქაფუნებსო“.

- მეტერნაზი იგონებს, რომ მის დროს პასტორ არნს სუნით შეეძლო გამოეცნო ღვინის წარმოშობა.



- აგრეთა - მიუზლი
- აღიუსტაჟი - ბოთლის მოსართავი ელემენტი
- ალუბუმი - არაყის ფრანგული დასახელება
- ამერი - მწარე, უგემური სასმელი
- ამპელოგრაფია - ვაზის სახეობისა და ჯიშების შემსწავლელი მეცნიერება.
- ამფორა - ანტიკური ხანის ქვის ან თიხის ორყურა ჭურჭელი
- აპერიტივი - სპირტიანი სასმელი, რომელიც მიზანშეწონილია მიიღოთ მადისათვის სადილ-

ამდე 15-20 წუთით ადრე

- არაკი - მაგარი სპირტიანი სასმელი, ამჟამებზე ბრინჯისაგან
- არაყი - მაგარი სპირტიანი სასმელი
- არმანაკი - ღვინის არაყი
- ბარიკი - ღვინის კასრი
- ბატლერი - მსახურთუფროსი, კამერდინერი, მსმელი, ლოთი კაცი
- ბახუსი - რომაულ მითოლოგიაში და საბერძნეთში ღვინის, მზიარულებისა და დროსტარების

ღმერთი

- ბელ პასე - იტალიური ყველი, საუკეთესო ღვინოსთან ერთად.
- ბენდიტონი - ფრანგული ოქროსფერი ლიქიორი
- ბირი - მომწარო გემოს ფრანგული აპერიტივი
- ბიფე - სუფრა ცივი საუზმით და სასმელებით
- ბიფეტიერი - მებუფეტი, გამყიდველი
- ბოტემა - სარდაფის, სამიკიტნოს, მაღაზიის სახელწოდება ესპანეთში, სადაც მარტო ღვინ-

ის ნაწარმი იყიდება

- აგრესტი - ისრიმის, უმწიფარი ღვინის წვენი
- ავგარდანი - სპილენძის ჭურჭელი ღვინისათვის
- ავრეზი - უნაყოფო ვაზი
- ავრეზი - ღვინის საწურ ჭურჭელი
- აკიდო - ვაზის მოკლედ აჭრილი წყვილმტენიანი რქა
- ამპელოთერაპია - ყურძნის გამოყენება სხვადასხვა დაავადებისას სამკურნალოდ
- აყირო - გრძელყელიანი გოგრა,
- ბადაგი, ბექმეზი - დუღილით შესქელებული ყურძნის ტკბილი წვენი.
- ბიურეტი - სითხის საწვავი მინის მილაკი
- ბრკე - ღვინის ობი, მის ზედაპირზე მოდებული
- ბოქსბოიტლი - ბრტყელი ბოთლი
- ბრენდი - ღვინის დისტილატის ინგლისური სახელწოდება
- ბრი - ფრანგული რბილი, ცოტა ცხარე ყველი, კარგია თეთრ ღვინოსთან
- ბრიუტი - ცქრილა და შამპანური ღვინოების ინგლისური სახელწოდება, უშაქრო ე.ი. მშრალი
- ბროტედო - იტალიური სუპი

- ბუკე - ბუკეტი, სურნელი, სპეციალური განსაზღვრა ღვინის სურნელებისა. იგი აგრეთვე ყვავილების თაიგულს ნიშნავს

- ბუკეტი - ღვინის სურნელი, თაიგული

- ბურჩაქი - ტკბილი, დუდილის (მაჭრობის) დაწყებით სტადიაში

- ბუტეი - ღვინის ბოთლი, ბოცა, სამიკიტნო, სარდაფი

- გლეუოზა - ყურძნის შაქარი. დუდილის შემდეგად გარდაიქმნება ნახშირმჟავა გაზად და ალკოჰოლად

- გობლერი - შაქრიანი ღვინისაგან დამზადებული სასიამოვნო სასმელი, ფორთოხლის წვენი

- გობლიტი - თასი, ფუჟერი, ბოკალი, სასმისი

- გორგონზოლა - კარგი ხარისხის იტალიური ობმოდეებული ყველი

- გოუდა - პოლანდიური მაგარი ყველი. სასიამოვნოა ღვინოსთან ერთად

- გრაპა - იტალიური და ბულგარული არყების სახელწოდება

- გრიბლეტი - დაბეგვილი, ქონჩატენილი და შამფურზე შემწვარი ხორცი

- გრილი - ხორცის შესაწავი მათულობად

- გრილრუმი - ადგილი, სასადილო, სადაც კერძებს სტუმრების თანდასწრებით ამზადებენ

- გეჯა - გულამოთილილი - ხის მორი, საწნახელი

- გლინტეინი - შაქრითა და სანელებლებით მოდუღებული ღვინო

- გობი - დიდი ზომის ამოთილილი ან შეკრული ხის ჭურჭელი

- გრული - ტკბილწყლიანი ღვინო

- დეკანტაცია - თხევადი ნივთიერებისაგან ლექის განცალკევება

- დურდო - დაჭყლტილი ყურძნის მასა

- დეგორჟაჟი - ცქიალა ღვინოების საფუარის ლექის მოცილება, გაწმენდა, გასუფთავება

- დეგუსტაცია - ღვინის ხარისხიანობის განსაზღვრა სპეციალისტების მიერ (ლათინური

სიტყვაა და ნიშნავს გემოს გასინჯვას)

- დელიკატესი - პირის ჩასატკბარუნებელი, გემოს ჩასაყოლებელი

- დელირიუმ ტრემენსი - ალკოჰოლის ზემოქმედება ადამიანის ორგანიზმზე

- დემიფონი - 5-50 ლიტრიანი მინის ჭურჭელი

- დეპო - ძირითადად წითელი ღვინოების ლექი

- დეჟენე - საუზმე

- დესერტი - ცივი კერძები სადილის შემდეგ: ყველი, სხვადასხვა ნამცვარი, ბოსტნეული და ხილი

- დიფესტივი - ფრანგული გამოთქმა, რომელიც საკვების მონელებას ნიშნავს

- დისტილაცია - სპირტის გამოხდა

- დლოუჰე ვინო - გაწამიჩებული ყურძნისაგან დამზადებული საკმაოდ ექსტრაქტული და ძლიერი ღვინო

- ენოლოგია - მეღვინეობა, მოძღვრება ღვინის შესახებ

- ენოლოგი - სწავლული მეღვინე, ენოლოგიის სპეციალისტი

- ენოტანინი - მოყვითალო ფერის მწკლარტე მთრიმლაკი ნივთიერება

- ენოქიმია - ღვინის ქიმია

- ესტრაგონი - ტარხუნა, ამბზინდის სახეობა
- ესტრაგონოვი ოცეტი - ტარხუნის ძმარი
- ექსტრატი - ღვინის მშრალი ნივთიერებანი, რაც რჩება ალკოჰოლის, წყლისა და სხვა აქროლადი ნივთიერებების აორთქლების შემდეგ,
- ვაზი - კეთილშობილი ნაყოფიერი მცენარე
- ვბიტე ვინო - ავადმყოფი ღვინო
- ვენახი - მიწის ნაკვეთი, რომელზედაც გაშენებულია ვაზი, ვაზის ბაღი
- ვიტაკულტურა - ვენახის გაშენება, მევენახეობა
- ზედაშე - წითელი ღვინო, რომელსაც ხმარობენ ზიარების ან ჯერისწყერის დროს
- ზვარი - დიდი ვენახი
- ვიეზა - ადგილი, სადაც ღვინოს ამზადებენ, ყიდიან, მოგართმევენ და სვაშენ კიდეც
- ვინარანა - ღვინის სარდაფი. სადაც ყიდიან და სვაშენ ღვინოს. აქ შეიძლება ისადილოთ კიდეც
- ვინეტა - ეტიკეტი ღვინის ბოთლზე
- ვინი ვიეკი - ღვინის ასაკი. ღვინო თავიდან ნელა ვითარდება, განსაზღვრული დროის შემდეგ მიაღწევს მაქსიმუმს ხარისხში, არომატსა და ფერშიც. ამ მდგომარეობაში არის გარკვეულ ხანს, შემდეგ კი თანდათან კარგავს თავის თვისებებს, კვდება
- ვინი კამენი - ღვინის ქვა, მჭავე კალიუმის მარილი
- ვინი ოცეტი - ღვინის ძმარი
- ვინო - ღვინო
- ვინუმ - ღვინის ლათინური სახელწოდება
- თამადა - სუფრის, ნადიმის ხელმძღვანელი, ორგანიზატორი, წინამძღოლი.
- ისრიმი - უმწიფარი ყურძენი, შემოსუვლელი, მკვახე, დაუმწიფებელი
- ინ ვინო ვერიტას - ღვინოშია ჭეშმარიტება. მეტად ცნობილი და გახმაურებული ლათინური გამოთქმა
- კამაბერი - მსოფლიოში ერთ-ერთი სახელგანთქმული საუკეთესო ხარისხის ობიანი ყველი, რბილი და ცხიმიანი, ცხარე და სასიამოვნო საჭმელი. მასზე დაყვანილი ნებისმიერი წითელი ღვინო უფრო ტკბილი და გემრიელი გეჩვენება
- კანტინიუი - ზის, ქვის, ბეტონის საყრდენი, რომელზეც დიდი მოცულობის კასრები იდგება
- კარპანო ანტონიო - იტალიელი ბერი, ღვინო - ვერმუტის გამომგონებელი
- კაუზა ბიბენდი - მიზეზი, რომ დალიოთ.
- კვასი - (ბურახი) ეს რამდენიმე სასმელის სახელწოდებაა, მაგრამ ასე თუ ისე, მაინც ალკოჰოლური სასმელია. მზადდება: პურის, შაქრისა და ზილისაგან
- კივეტა - (ფრანგული სიტყვისაგან - კუვეტე) სხვადასხვა მოცულობის 1-2 ლიტრიანი მინისაგან დამზადებული ჭურჭელი, რომელსაც სუფრაზე გაზიანი წყლისთვის იყენებენ
- კოკიაფი - ნიჟარები, გავრცელებული კერძია სამხრეთ ევროპაში, რომელიც წარმოუდგენელია თეთრი ღვინის გარეშე
- კოქტიელი - სასმელი, დამზადებული სხვადასხვა სახის დისტილატებისაგან, ლიქიორისაგან, წველების, ზილის და სხვა მასალებისაგან
- კოქტიელი გლასი - ჭიქა, ჭურჭელი კოქტიელისთვის იგი უფრო მეტად გვხიბლავს, როცა კოქტიელითაა სავსე

- კოშტური - დევუსტატორი, სპეციალისტი, რომელსაც შეუძლია ღვინის შეფასება მისი ფერის, სუნისა და გემოს მიხედვით

- კულერი - ფერი. მზადდება კარამელიზებული შაქრისაგან. გამოიყენება კონიაკის და სხვა სასმელების მუქ ყავისფერად და ოქროსფერად შესაღებად.

- კულინარი - მზარეული გურმანი

- კუპატი - ნარევი, ნაერთი სასმელი

- ლერწი - ვაზის რქა

- მარანი - საღვინე სახლი, ღვინის დასაყენებელი და შესანახი ადგილი

- მარაზოში - მომჟავო, ღვინო,

- მასრა - ტიკის თითი

- მაჭარი - ახლად დაყენებული, დუღილდაუმთავრებელი ღვინო

- მაჭრობა - მაჭრის დრო, მაჭრის სეზონი

- მეზვრე - ზვრის (ვენახის) მომვლელი და მცველი

- მისტელი - დასპირტული ყურძნის ტკბილი

- ლაპევი - ბოთლი, ქილა, მათარა, სხვადასხვა ფორმის სასმისი

- ოგრო - ჭურის (ქვეერის) სარქველი

- ორნახადი - ორჯერ გამოხდილი არაყი

- პიუპიტრი - შამპანური ღვინოების რემიუჟის ხელსაწყო

- მალაგა - ესპანური მუქი ყავისფერი სამკურნალო ღვინო

- მასტიკა - არომატული ლიქიორი, დიდი რაოდენობით ზმარობენ ბულგარეთში

- მაცერაცია - ღვინის დამზადებისას ორგანული წარმოშობის არომატული ნაერთების ექსტრაქტი სპირტში

- მიშინა - თავის გემონაკრავი ღვინო

- პერინიონ დორი - ბერი, რომელმაც გამოიგონა ღვინოთა კუპაჟი (კუვე)

- პიკანტნი ვინო - ღვინო სასიამოვნო, ჭარბი სიმჟავით

- პორტვინი - ღვინო, რომელიც ფერით, სუნითა და გემოთი უახლოვდება პორტულ ღვინოს.

მუქი წითელია, გემოთი - სრული ტკბილი აპერიტივი

- პოსლამნე ვინო - ყურძენს აფენენ ჩალის ჭილობზე მზეზე და ტოვებენ მოსამწიფებლად რამდენიმე დღით, შემდეგ ნახევრად გამხმარს წურავენ

- პრაზნე ვინო - წყალწყალა ღვინო, პირში სწრაფად ქრება და გემოს არ ტოვებს

- პრეცი - პატარა კაცუნა, ბავშვის ჭკუის კაცი, პატარა ჭიქის ხალხური სახელი (0,02-0,03 ლიტრი) სპირტიანი სასმელებისა და ლიქიორებისათვის

- პუნში - ძველებური სასმელი. ნიშნავს ხუთს. პუნშის დასამზადებლად საჭიროა ხუთი კოპონენტი: ცეცხლი, წყალი, შაქარი, ლიმონი და ალკოჰოლი (არაყი ან რომი)

- რაგი - თაფლისაგან დამზადებული ღვინო

- რქა - ვაზის ერთწლიანი ტოტი, ლერწი

- სეკატორი - ვაზის საჭრელი იარაღი

- რევა ვინა - ლათინურად ყურძენი, ყურძნის მტევანი.

- რეკეტი ამერიკის შეერთებულ შტატებში კონტრაბანდული ვაჭრობა სპირტიანი სასმელებით

- რეკეტრი - სპირტიანი სასმელების გადამყიდველი-კონტრაბანდისტი
- რიშაკი - სხვადასხვა ფერის ღვინო
- საკე - იაპონიაში წარმოებული ბრინჯის სპირტი
- სეიტი - ტკბილი, სასიამოვნო, გემრიელი (ღვინო, სასმელი და სხვ.)
- სიდრი - ხილის ღვინო. ძალიან უყვართ საფრანგეთში
- სირენი - გოგირდით შებოლვა სრულდება სუფთა გოგირდის წვის დროს ან გოგირდწყალ-ბადის დაჟანგვით
- სკოტი - შოტლანდიური ვისკი
- სლივოვიცე - დისტილატი, დამზადებული გადამწიფებული დაბეგვილი ქლიავისაგან
- სპრინგი - სუფთა წყლის ფერის მქონე ალკოჰოლური სითხე, გამჭვირვალე, ძალზე სასიამოვნო გემოსი
- სტარკა - რუსული მოყავისფრო არაყი
- სტილტნი - ინგლისური ყველი, რომელთანაც კარგია პორტვინი
- ტაბარინი - ღვინის სარდაფი, ღამის ბარი, სადაც გასართობი პროგრამა და ცეკვები ტარდება
- ტავერნა - ღუქანი, ტრაქტირი იტალიაში
- ტატა ვაკი - „ძროხის წველა“, იტალიური სახელწოდებაა ვენახისა, რომელიც გემრიელ სუფრის ღვინოს იძლევა
- ტიკი - თხის ან ხზოს ტყევისაგან დამზადებული ღვინის ან საკვები სითხის ჩაჩასხმელი ჭურჭელი
- ტკბილი - ახლად დაწურული ყურძნის წვენი
- ტეკილა - აგავის მცენარეიდან დამზადებული მექსიკური დისტილატი
- ტირსასი - სარი (ხის, რკინის), რაზეც ვაზია შემოხვეული
- ტრუქსასი - ფრიად დიდი თანამდებობის პირი სამეფო კარზე, რომლის ძირითადი-მოვალეობაა სუფრის ორგანიზაცია
- ფელამუში - ნადული ყურძნის ტკბილისა და სიმინდის (ხორბლის) ფქვილისაგან გაკეთებული (მოდულებული) ფაფისებური საჭმელი
- ფერმენტულია - დუღილის გამოწვევა ფერმენტების საშუალებით
- ფრუქტოზა - შაქარი, რომელსაც შეიცავს ხილი, თაფლი და სხვა
- ფუყერი - მაღალფეხიანი მოზრდილი ჭიქა, ბოკალი, ღვინის ან სხვა სითხის დასალევად
- ფიზი - შეიკერში შერეული სასმელი, რომელიც შემზადებულია ღვინით, ლიქიორითა და ლიმონის წვენი
- ფლამბონი - მაღალი შანდალი ღვინის სარდაფებში
- ფლამბოვატი - გარკვეულ კერძებს ან ნამცხვრებს გადაავლებენ არაყს, რომელსაც ცეცხლს მოუკიდებენ. კერძი ცხელი იჭმება
- ფორტუნა - უნგრული, ზომიერად ტკბილი ცქრიალა ღვინო
- ფრელეტოვატი - გაზავება, გათხელება, ღვინის შემზადება. ფრანგული გამოთქმაა
- ფუზლი - განზავებული დისტილატი, რომელსაც არასასიამოვნო სუნის დაჰარავს
- შატო - ფრანგული სიტყვაა და ნიშნავს ციხე-დარბაზს, კოშკს და მონასტერსაც. ბორღო-ული ღვინოების უმრავლესობა „შატო“ იწოდება. შეისმება ტყის ქათამთან ან ნაკვერჩხალზე შემწვარ-შებრაწულ ხობის ხორციდან ერთად

- შეიკერი - სამი ნაწილისაგან შემდგარი ჭურჭელი სასმელების დასაკუპაჲებლად. უნდა იყოს ვერცხლის, უჟანგავი ლითონის ან მინის მასალისაგან დამზადებული, რომელსაც აქვს პერმეტული სახურავი.

- შორბეტი - არაბული სასმელი, გამოიყენება კოქტეილებისათვის
- შტამი - მიკროორგანიზმების წმინდა კულტურა
- შნაბსი - არაყი, ლიქიორი (ხალხური)
- შორბატი - ჩაიცებული არაბული სასმელი სხვადასხვა მინარევით
- ჯინი - ღვინის არაყი
- ჯაგანი - ზამთრისათვის შესანახი თოკზე გრძლად ასხმული ხილი ან ყურძენი
- ყურძენი - ვაზის ნაყოფი
- ყურძნით მკურნალობა - ამპელოტერაპია, ყურძნის გამოყენება სხვადასხვა დაავადების

სამკურნალოდ

- ყურძნის შაქარი - გლუკოზა
- წალამი - ვაზის ხმელი ტოტები, ვაზის ნასხლავი
- ხამარი - ღვინის გამყიდველი
 - ქვეერი - მიწაში მოთავსებული ღვინის შესანახი თიხის დიდი ჭურჭელი
- ჰემი - ღორი, ინგლისურად დამზადებული შაშხი
- ჰიბრიდი - ტყის ვაზი, გამოიყენება სპირტის მისაღებად
- პოლბა - მოცულობის (ტევადობის) საზომი ერთეული (0,7 ლიტრი)



1. ქართული ენციკლოპედია.
2. ქართული ენა, სახელმძღვანელო. თბილისი: ლამპარი, 2001.
3. ზვიად გამსახურდია. ვეფხისტყაოსნის სახისმეტყველება. თბილისი: მეცნიერება, 1991.
4. ზაზა ქინქლაძე. ქართული სადღეგრძელოები, თბილისი, 2000.
5. საქართველოს ამპელოგრაფია. საქართველოს მეცნიერებათა აკადემია, თბილისი, 1960.
6. გივი თუშიშვილი. ჩონგური საქართველო (პოეზია და მუსიკალური საკრავები). თბილისი, 1994.
7. გივი ზედელაშვილი, აზრები. თბილისი, 2002.
8. გიორგი (ზელიმხან) ქსოველი, თბილისი, 2002.
9. ზოგიერთი ქართული კერძები. თბილისი: ორგი, 2001.
10. ქართული ღვინო. თბილისი: მერანი, 1984.
11. სასმელების მცირე ლექსიკონი.
12. „სულიერი მღელო“
13. ჟურნ. „ვაზი და ღვინო“: 1992 წ. – №№1,2; 1993 წ. – №№1-2, 4, 7, 9, 10; 1994 წ. №1-2; 1995 წ. – №1-2.
14. „ეზო პლანეტი“ №1, 2002.
15. გაზეთი „ვაზი და ღვინო“: 1993 წ. – №№7,8,10; 1994 წ. – №№1,2,3,5; 1995 წ. 5.
16. გაზეთი „კვირის პალიტრა“, 1998.
17. გაზეთი „თბილისი“, 1998.
18. გაზეთი „ივერია“: №79, 1887 წ. №3, 1888.
19. გაზეთი „კვირის ქრონიკა“: №21, 2002 წ.; №44, 2002.
20. „სახალხო გაზეთი“ №28, 1996.
21. გაზეთი „ლიტერატურული საქართველო“, 1985.
22. Малый словарь алкогольных напитков. Москва: ВЕЧЕ, 2002.
23. Сервировка стола и этикет. Санкт-Петербург: Диамант, 2001.
24. Энциклопедия виноградарства. В 3-х томах. Кишинев, 1986.
25. Навроцкий В.В. «Истина в вине», лечение виноградом, вином – исцеление природой. Ялта, 1999г.
26. Лучшие сорта винограда СССР. ВНИИВВ «Магарач», Москва, 1972.
27. Грузинское вино. Тбилиси: Сабчота Сакартველო, 1989.
28. Беридзе Г.И. Вина Грузии. Тбилиси, 1962.
29. Беридзе Г.И. Вина и коньяки Грузии. Тбилиси, 1965.
30. Вина и коньяки Молдавии. Молдвинпром, Кишинев, 1976.
31. Солнце в бокале (вина Крыма), Главплодвинпром УССР.
32. Журнал «Кавказ-экспресс», №1, 1999.
33. Журнал «Знание сила», №7, 1971.
34. Мегაполис – экспресс, №18, 2002.
35. გაზეთი „იზვესტია“, №17, 1964.
36. გაზეთი „კომსომოლსკაია პრავდა“, №№16. 2002.

37. იან გოლდჰამერი „სასმელების მცირე ლექსიკონი“.
38. მითოლოგიური ლექსიკონი, 1971.
39. გინესების რეკორდების წიგნი.
40. მელენეობის უბის წიგნაკი.
41. Йенс Приве. Все о вине. Москва, 2001.
42. Доктор Эткер. Напитки и коктейли. Москва, 2001.
43. The Book of Wine. Robert Joseph. This is Carlton Book, 1996-97.
44. Аст Харвест. Коктейли и алкогольные напитки. Большая кулинарная энциклопедия. Москва-Минск, 2001.
45. არქანჯელო ლამბერტი. „სამეგრელოს აღწერა“ XVII საუკუნე.
46. პერბერტ ნიუზონ კესონი, ფულთან მოპყრობის 12 წესი ანუ როგორ მიიღო მოგება, ადაპტირებული თარგმანი ბიძინა ბოკერიასი.
47. მევენახეობა-მელენეობის საერთაშორისო გაერთიანების ბიულეტენი.
48. ჟურნალი „იტალიის სოფლის მეურნეობა“, №1, 1962 .

რედაქტორისაგან	3
თავი 1. წინასიტყვაობა	6
თავი 2. მევენახეობა-მელენეობის მოკლე ისტორია	9
თავი 3. საქართველოს მევენახეობა-მელენეობის შესახებ	17
თავი 4. ეს საინტერესოა	41
თავი 5. ბრძნული გამონათქვამები	79
თავი 6. ვაზი, ყურძენი და ღვინო – მკურნალი	93
თავი 7. ხალხური ლექსები ღვინის თემაზე	123
თავი 8. ანდაზები ღვინის თემაზე	143
თავი 9. შარადები, იუმორი ღვინის თემაზე	147
თავი 10. ვაზი და ღვინო პოეზიაში და პროზაში	155
თავი 11. სუფრა, თამადა, სადღეგრძელო	248
თავი 12. ვაზი და ღვინო ზელოვნებაში, კულტურაში	268
თავი 13. დიონისე-ღვინის ღმერთი	275
თავი 14. ყურძენი, მისი ჯიშები, განმარტებები, ქვეყნები	279
თავი 15. ტერმინოლოგია, ლექსიკონი	288
გამოყენებული ლიტერატურა	296

ალექსანდრე ქურდაძე
პაზის და ღვინის საგალობელი
(ენციკლოპედიური გამოცემა)

AЛЕКСАНДР КУРДАДЗЕ
ХВАЛА ЛОЗЕ И ВИНУ
(Энциклопедическое издание)

ALEXANDER KURDADZE
APPRECIATION FOR VINE AND WINE
(Encyclopaedic edition)

საერთო რედაქტორი ლ. ანდლულაძე

გამომცემლობის რედაქტორი თ. ცისკარიშვილი

კომპიუტერული უზრუნველყოფა ბ. გოქაძის

ტირაჟი 1000 ეგზ.