ჟორა გაბრიჭიძე

ქვევრი და ქართული ტრადიციული მეღვინეობა

თბილისი
2022

UDC 663.256.2(479.22+663.21(479.22)
ბ-131

წიგნი, „იუნესკოს“ მიერ ქვევრში ღვინის დაყენების ქართული ტრადიციული მეთოდისთვის „კაცობრიობის არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსის“ მინიჭებასთან დაკავშირებით დაინერა.

წიგნში განხილულია ქვევრის შენების, გამოწვის და მეღვინეობაში მისი გამოყენების წესები და ტრადიციები. საოჯახო და სამრეწველო მარნების შენებისა და მასში ქვევრების განლაგების წესები. აქვე გაეცნობით ქვევრების მიწაში ჩადგმის, მათში ღვინის დადულების, დავარგების, დაძველების, შენახვის და მოვლის წესებს და ტრადიციებს. ცალკე თავი აქვს დათმობილი ქვევრის რეცხვა-ჰიგიენას. აქვე აღწერილია ქვევრში ღვინის მოსავლელად განკუთვნილი, ავტორის მიერ დაპროექტებული მარნის ახალ იარაღები.

წიგნი განკუთვნილია ქართული ტრადიციული მეღვინეობის შემსწავლელ სტუდენტთათვის, პრაქტიკოს მეღვინე ფერმერებისთვის და მკითხველთა ფართო წრისათვის.

© ჟორა გაბრიჭიძე
© საქართველოს პარლამენტის ეროვნული ბიბლიოთეკა

ISBN 978-9941-9750-8-0

ᲫᲝᲠᲐ ᲨᲐᲚᲕᲐᲡ ᲫᲔ ᲒᲐᲑᲠᲘᲭᲘᲫᲔ
„ᲥᲐᲠᲗᲣᲚᲘ ᲢᲠᲐᲓᲘᲪᲘᲣᲚᲘ ᲛᲔᲦᲕᲘᲜᲔᲝᲑᲐ“
�თᲑᲘᲚᲘᲡᲘ. 2021 Წ.

ქართველებს ვაზთან და ღვნოსთან ურთერთობის 80-საუკუნოვანი ისტორია გვაქვს. მართალია, როგორც ქართულმა, ისე მსოფლიოს მეცნიერებამ ბოლო ორი საუკუნის მანძილზე კარგად შეისწავლა მეღვინეობის პრობლემები და მოგვცეს მათი გადაჭრის გზები, მაგრამ ქვევრში ღვინის დაყენების 80-საუკუნოვანი ისტორიის მიუხედავად, მეცნიერების მიერ ის სათანადოდ დღემდე არაა გამოკვლეულ-შესწავლილი და მასზე ლიტერატურა ძირითადად ეთნოგრაფიული მასალის სახით მოგვეპოვება. ამიტომ ქვევრზე, ქვევრში ღვინის დაყენების უძველეს ტრადიციებსა და მეთოდებზე ავტორისეული ხედვა კარგი შენაძენია ქვევრითა და ქვევრში ღვინის დაყენებით დაინტერესებულ როგორც მოყვარულ, ისე პროფესიონალ მეღვინეთათვის.

წიგნში, მეღვინეობის პრობლემებთან ერთად, განხილულია ქვევრის შენებისა და გამოყენების ისტორია მისი ხანგრძლივი წარმოებისა და მოხმარების სხვადასხვა ეტაპზე. განხილულია საოჯახო და სამრეწველო მარნის შენებისა და ქვევრის მიწაში განთავსების წესები, ქვევრში ღვინის დაყენებისა და მოვლის უძველესი ტრადიციული მეთოდები, ქვევრისა და საერთოდ მეღვინეობის ჰიგიენის საკითხები და მათი გადაწყვეტის გზები. ავტორის თვალსაჩინო მიღწევად უნდა ჩაითვალოს ქვევრის ფორმის ფიზიკურ-გეომეტრიულ თავისებურებათა ახსნა და ამ ფორმის ოქროს კვეთის პროპორციაზე მორგება (ეს სიახლეა, რომელმაც ქვევრი ერთი კლასიკური ფორმით შემოსა), რომელიც, ალბათ, მომავალში ქვევრის კლასიკურ ფორმად უნდა დამკვიდრდეს. მისასალმებელია ავტორის წინადადება ქვევრის შენების პროცესში მექანიკის ჩართვის თაობაზე, რომელიც საშუალებას იძლევა ქვევრი ერთნაირი ფორმით, ზომით და კედლის სისქით აშენდეს, ანუ ქვევრის შენების მრავალსაუკუნოვანი ისტორიის მანძილზე პირველად მოხერხდა შენების ტრადიციული მეთოდის მექანიზება, რაც დიდად

წაადგება მაღალხარისხიანი ქვევრების აშენებისა და მისი მსოფლიო მეღვინეობაში დანერგვის საქმეს. აღსანიშნავია, რომ სიახლე ორგანულადაა შერწყმული ტრადიციულთან – ძველი უარყოფილი კი არაა, პირიქით, ახლის დამატებითაა სრულყოფილი.

წიგნში თავმოყრილია ავტორის მიერ დაპროექტებული მარნის მრავალი ახალი იარაღი, ქვევრის გამოყენებისა და მასში ღვინის დაყენების და მოვლის დროს, ხელით შრომის შემსუბუქების მიზნით, რაც განსაკუთრებით აუცილებელია ქვევრის ინდუსტრიულ მეღვინეობაში ფართოდ დანერგვის პრობლემის გადაწყვეტისა და მსოფლიო მეღვინეობაში მისი დანერგვის გაიოლების გზაზე. ასევე, აღწერილია, როგორც ინდივიდუალური, ისე სამრეწველო დანიშნულების მარნების მშენებლობის წესები, მათში ქვევრების განლაგების წესები (განსაკუთრებით საოჯახო მარნების გაწყობის დროს). აღდგენილია ქვევრის გარშემო მიწის დანესტიანების უძველესი ქართული მეთოდი, რომელსაც ჩვენი წინაპარი ქვევრიდან ღვინის გაუონვის წინააღმდეგ იყენებდა. ავტორი წინაპრის ამ მეთოდს ქვევრის კედლის სახიზავი საშუალებებით დაფარვის ალტერნატივად მოიაზრებს, რაც წინაპირობაა იმისა, რომ ქვევრში დაყენებული ღვინო გამომწვარ თიხაში იყოს ჩასხმული და არა სანთლის სარკოფაგში.

წიგნში აღწერილია ქართულ ტრადიციულ მეღვინეობაში არსებული და დღემდე მოღწეული ქვევრში ღვინის დაყენების უძველესი მეთოდები. ქართული ტრადიციული მეღვინეობის თვალსაჩინო მონაპოვრად უნდა ჩაითვალოს ავტორის მიერ მოძიებული და წარმოდგენილი ქვევრთან მუშაობის დროს გამოსაყენებელი ტერმინების „ექსპერიმენტული ვარიანტი“, რომელიც, ალბათ, ქვევრის მეღვინეობაში დასადგენ-მისაღები ერთიანი ქართული ტერმინოლოგიის ბაზისი გახდება.

წიგნში განხილულია ღვინის ტრადიციული მადეზინფიცირებელი საშუალების „გოგირდის“ მაღალეფექტური და იაფი „ოზონაირით“ და „წყალბადის ზეჟანგით“ ჩანაცვლების საინტერესო წინადადება, რომელსაც მაღალხარისხიანი ბიოღვინისა და სამკურნალო ღვინის დაყენების დროს უდიდესი მნიშვნელობა ექნება. ქვევრზე და ქვევრის ღვინოზე წიგნში განხილული თემების მრავალფეროვნება და სიღრმე ნათლად წარმოგვიდგენს ქვევრს (როგორც ავტორი მიიჩნევს და ეს ასეცაა), ბუნებრივი მეღვინეობის ერთადერთ ბუნებრივსა და მისაღებ ჭურჭელს.

წიგნი, მასში განხილულ თემათა მრავალფეროვნებითა და სიღრმით, კარგი შენაძენია, ყველა მათთვის, ვინც დაინტერესებულია ქართული ტრადიციული მეღვინეობით. ვფიქრობთ, წიგნი დიდად დაეხმარება როგორც პრაქტიკოს მეღვინეთა ფართო წრეს, ისე მეღვინეობის სპეციალობაზე მოსწავლე სტუდენტ-ახალგაზრდობას.

თენგიზ ტაბატაძე

ტექნიკურ მეცნიერებათა დოქტორი, საქ. დამსახურებული მეღვინე

სარჩევი

ავტორისაგან 13
შესავალი 17

თავი I. ზოგი რამ ქვევრის შესახებ
ქვევრის შენებისა და გამოყენების ისტორია 21
ქვევრის კედლის სისქის სტანდარტი 23
ქვევრის სტანდარტი; რატომაა აუცილებელი
სტანდარტული ქვევრების აშენება 25
ქვევრის ნაწილები და მათი დასახელებები
(ქვევრის ტერმინოლოგია) 28
ქვევრი როგორც მეღვინეობის ბუნებრივი და
შეუცვლელი ჭურჭელი 30
ქვევრის უპირატესობათა ერთობლიობა ღვინის
სხვა ჭურჭელთან შედარებით 36

თავი II. ქვევრის აშენება და გამოწვა
ქვევრის შენებაში კერამიკაზე მეტი მეღვინეობაა 40
ქვევრის საშენი თიხის მოპოვება და კაზმის მომზადება 45
როგორ დავადგინოთ ქვევრის საშენ თიხათა შერევის ნორმები 50
ქვევრის შენების ტრადიციული მეთოდი 52
ქვევრის შენების მექანიკური მეთოდი 56
ქურაში გამოსაწვავად ქვევრების ჩალაგება 58
ქვევრის გამოწვა 60
ქურის გაცივება და ქვევრების გამოღება 65
ქვევრებგამონაღებ თბილ ქურაში ქვევრების
გამოწვის თავისებურება 66
ბაზარში ქვევრის არჩევა-შეძენა 67
ქვევრის გახიზვა (საჭიროა თუ არა ეს) 68
ქვევრის დაკირვა-დაცემენტება (საჭიროა თუ არა ეს) 73

თავი III. მარნის აშენება და მოწყობა
მარანი და მისი ადგილი ქართველთა ყოფაში 76
სამარნე ადგილის შერჩევა 77

ქვევრისა და ქვევრების ჩასადგმელი ორმოს მომზადება 81
ქვევრების განლაგება მარანში 82
ქვევრის ორმოში ჩადგმა 85
ქვევრების ორმოში ჩადგმა..... 87
ქვევრებჩადგმული ორმოს ქვიშით შევსება..... 89
ქვევრის ორმოდან ამოღება 90
ქვევრის პირ-ფარფლს ზემოთ ორმოს კედლის მოპირკეთება 92
მარანში იატაკის დაგება 93

თავი IV. ქვევრის დამხმარე საშუალებებით აღჭურვა
ქვევრის თავი და მისი დახურვა 95
ქვევრის პირის ჰერმეტული დახურვა (ტრადიციული მეთოდები) ... 97
ქვევრის პირის ჰერმეტულად დახურვა (ახალი მეთოდი) 99
ქვევრში ღვინის ჰერმეტულად დახურვა 100
ქვევრის თავზე დასაფარებელი თბოსაიზოლაციო ბალიში..... 102
სრული კომპლექტით დახურული ქვევრი..... 103

თავი V. ქვევრის ჰიგიენა
ქვევრის რეცხვა-ჰიგიენა..... 104
ქვევრის სარეცხი მექანიკური საშუალებები..... 107
ძველი ქვევრის გარეცხვა – გამოკეთება 109
ღვინისგან გაცლილი ქვევრის მოვლა..... 111
ქვევრის მიწისძვრისგან დაცვის ახალი მეთოდი..... 112
ქვევრის კედელი ჟანგბადგამტარია, როგორ ხდება ეს..... 114
როგორ გავხადოთ ახალი ქვევრი ღვინისთვის
ინერტული ჭურჭელი..... 117
ცოტა რამ ქვევრის ფორმის შესახებ 121
ქვევრის ტრადიციული ფორმა – როგორი იყო ის 123
ქვევრის კონუსურ ძირზე აშენების მიზეზი და მიზანი 126
ქვევრის ტრადიციული ძირი – როგორი იყო ის..... 129
ქვევრის ფორმა ოქროს კვეთის პროპორციაში..... 132

თავი VI. ყურძნის დაკრეფა და ქვევრში ღვინის დაყენება
რთველი და რთვლის ტრადიციები საქართველოში..... 136
რთვლისათვის წინასწარ სამზადისი..... 139

ყურძნის დაკრეფა 141
ყურძნის დაწურვა 143
ქვევრში ღვინის დაყენება ქართული ტრადიციული მეთოდები 147
პირველი ღვინო უჭაჭოდ დადუღებული ყურძნის წვენი იყო 149
ქვევრში ტკბილის უჭაჭოდ დადუღებით ღვინის დაყენება 153
ქვევრში ტკბილის მთლიან ჭაჭაზე დადუღებით ღვინის დაყენება 155
ქვევრში ტკბილის შერეული მეთოდით დადუღებით
ღვინის დაყენება 161
ქვევრში ტკბილის ნაწილობრივ ჭაჭაზე დადუღებით
ღვინის დაყენება 163
თეთრი ყურძნის ტკბილის წითელ ღვინოდ დაყენება 165
ქვევრში შუშხუნა ღვინის დაყენება 166
ქვევრში შამანი ღვინის დაყენება 168
„შამანი“ ღვინო მსოფლიოს მეღვინეობაში 170
ყურძნის ტკბილის მაჭრად დაყენება 173
ჭროღა ანუ ჭარმაგი ღვინის დაყენება 173
ყურძნის კლერტით ღვინის დაყენება 174
„მოგუდული“ ანუ „შუმი“, „ბლანდე“ ღვინის დაყენება 175
ნაქაჩი ღვინის დაყენება 176
ცეცხლზე მოდუღებული ტკბილით ღვინის დაყენება 176
„თანგრუზი“ ანუ „თუკეთი“ ღვინის დაყენება 177
წმინდა ბარძიმში ჩასასხმელი ზედაშე ღვინის დაყენება 177
ოჯახში ეკლესიისთვის შესაწირი ზედაშე ღვინის დაყენება 181
უმჯობესი ღვინის დაყენება 183
ქვევრში ევროპული ტიპის ღვინის დაყენება 185
როგორია ქვევრში ღვინის დაყენების
ქართული ტრადიციული მეთოდი 186

თავი VII. ქვევრში ღვინის მოვლის წესები და საშუალებები

ქვევრში მადუღარი ტკბილის დარევა 192
ქვევრში ღვინის დასარევი და ჭაჭის ჩასატკეპნი იარაღი 193
ქვევრიდან ღვინის გადასაღები მექანიკური დანადგარი 196
ქვევრიდან თეთრი ღვინის გადაღება 198
ქვევრიდან წითელი ღვინის გადაღება 201
ქვევრში ღვინის დავარგება 203

დავარგებული ღვინის ქვევრში დაძველება – შენახვა 204
ჭაჭაზე დადულებული ღვინის სწრაფი დავარგების მიზეზი 207
ქვევრის მიერ ტკბილის დულილის
ტემპერატურის რეგულირება 208
ღვინის მუავიანობა, მისგან სიკეთე და პრობლემები 210
ქვევრში მადულარი ტკბილის გათბობა-გაგრილების
ტრადიციული მეთოდი 212
ქვევრის გარშემო მიწის დანესტიანების ახალი მეთოდი 213
ღვინის დაავადებები და მათი მკურნალობა 216
ოზონის გამოყენების პერსპექტივები მეღვინეობაში
(ანუ როგორ მოვაშოროთ ღვინოს გოგირდი) 220
წყალბადის ზეჟანგი როგორც ქვევრის საუკეთესო
მადეზინფიცირებელ საშუალება 224
ქვევრის მავთულით დაბორკვის წესი 226
როგორ გადავაქციოთ ქვევრში ღვინის დაყენების
„ქართული ტრადიციული მეთოდი“
მსოფლიოს მეღვინეობის ერთ-ერთ მიმართულებად 227
მევენახეობა-მეღვინეობის მძლავრი ინდუსტრია როგორც
ქვეყნის დასაქმების და გამდიდრების დიდი რეზერვი 232
ქართული ვაზის მოვლისა და ღვინის დაყენების
მარადისობის კანონი 238

თავი VIII. პრესაში ქვევრ-ღვინოზე გამოქვეყნეული წერილები

ქართველი მექვევრე ფიბონაჩის რიცხვებს
3-5 ათასი წლის წინ იცნობდა 248
ქართული ქვევრის უარყოფის მიზეზები და
შემდგომი აღორძინების პერსპექტივები 250
ქვევრი კი არ სუნთქავს, ქვევრში ღვინო სუნთქავს 257
ქვევრის ხარისხის პრობლემა ქვეყნის პრობლემა უნდა გახდეს 263
ქვევრის კედელი როგორც მეოთხე ფაზის
წყლის წარმოქმნის წყარო 268
ჭაჭისგან არყის გამოხდა 272
არცოდნა თუ... ანუ მრავალი ძიძის ხელში
რატომ დარჩა ბავშვი გაუზრდელი? 278

„ქვევრის ღვინო“ და „ქვევრში დაყენებული ღვინო“ სხვადასხვა მცნებებია 281
იბერ-კოლხთა და კაკობრიობის კულტურულ მემკვიდრეობას მეტი გაფრთხილება უნდა 286
ჟამგამძლე მტვრის თავგადასავალი 296
ქართული ტრადიციული მეღვინეობის ზოგიერთი ტრადიციის შესახებ 297
ვაზი, ღვინო და ქვევრი როგორც კაკობრიობის ცივილიზაციის საწყისი და იბერთა როლი ამ ცივილიზაციაში 300

ბოლოთქმა 310
მარნის ახალ იარაღთა სახელები 312
ავტორისეული სხარტულები ქვევრ-ღვინოზე 313
მევენახეობა-მეღვინეობის ლექსიკონი 315
ს.ს. ორბელიანის ლექსიკონის მიხედვით 315
გამოყენებული ლიტერატურა 320

ავტორისაგან

ვაზი, ღვინო და ქვევრი კაცობრიობის ცივილიზაციის საწყისია, მისი ბაზისია. სწორედ ვაზის გაკულტურებით, ღვინის დაყენებით და ქვევრის შენებით დაკავებულმა ხალხმა ჩაუყარა საფუძველი კაცობრიობის ცივილიზაციას, რომელზედაც შემდგომ ყველა სხვა დანარჩენი აღმოცენდა. უფალმა ვაზის კულტურაში შეყვანის, ღვინის დაყენების და ჭურის (ქვევრის) შენების ნიჭი ქართველთა წინაპრებს იბერებს მომადლა. როცა ვამბობთ, რომ ჩვენი წინაპრები კაცობრიობის ცივილიზაციის სათავეებთან იდგნენ, მასში სწორედ ამას ვგულისხმობთ. ჩვენმა წინაპრებმა შემდგომში უფლის ეს წყალობა მთელ კაცობრიობაზე გაავრცელეს და ერთიანი ძალისხმევით დღემდე მოიტანეს.

როგორც ცნობილია, 2013 წლის ქ. ბაქოში გამართულ სესიაზე „იუნესკომ" ღვინის დაყენების „ქართულ ტრადიციულ მეთოდს" „კაცობრიობის არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიანიჭა". როცა დარგი ასეთ სტატუსს იღებს, მასზე თუ საერთაშორისო მასშტაბით არა, სამშობლოში მაინც უნდა იყოს ყველაფერი მეცნიერულად შესწავლილი და სათანადო ლიტერატურა შექმნილი. იგივე ითქმის დარგის სწავლებაზე – თუ საერთაშორისო არა, ეროვნულ დონეზე მაინც უნდა იყოს უმაღლეს რანგში აყვანილი. რა დასამალია და დღემდე ასეთი ლიტერატურა ქართულ ტრადიციულ მევენახეობა-მეღვინეობაზე არ გაგვაჩნია, ყველაფერი ჯერ კიდევ ეთნოგრაფების ჩანაწერების დონეზე გვაქვს. მეღვინეობის ფაკულტეტებზე დღემდე თითქმის არაფერი ისწავლება ღვინის დაყენების ქართულ ტრადიციულ მეთოდზე. ამას კი შესაბამისი ლიტერატურის არარსებობაც უწყობს ხელს. რაც შეეხება ხელისუფლებას და დარგზე მომუშავე ორგანოებს, მათ დღემდე არ უფიქრიათ, იუნესკოს ამ ისტორიულ გადაწყვეტილებას რაიმე ქმედითი ღონისძიებით უპასუხონ და თუნდაც ქვევრი, ბუნებრივი ღვინის დაყენების ეს ერთადერთი ჭურჭელი მეცნიერულად შეინავლონ. წინამდებარე წიგნი მცდელობაა იმისა, რომ ჩვენმა თაობამ ანბანი მაინც დაუტოვოს შემდგომ თაობებს ღვინის დაყენების ქართულ ტრადიციულ მეღვინეობაზე, იმ იმედით, რომ დანარჩენს ისინი მიხედავენ.

80 საუკუნეა, ქართველ მეურნეს ღვინო, გარდა ქვევრისა, სხვა ჭურჭელში არ დაუყენებია, ხოლო საქართველოს და მსოფლიოს ინდუსტრიულ მეღვინეობას ის ფართო მასშტაბით დღემდე არ გამოუყენებია, ამიტომ ბოლო ორი ათეული წლის განმავლობაში (მხედველობაში მაქვს 2000 წლის შემდგომი პერიოდი), ევროპელ მეღვინეთა ქვევრით დაინტერესება ქართველებს არა მარტო დიდი ოპტიმიზმის საფუძველს გვაძლევს, არამედ დიდი გამოწვევის წინაშეც გვაყენებს.

სამწუხაროა, რომ ქვევრმა ქართულ ინდუსტრიულ მეღვინეობაში თავისი კუთვნილი ადგილი დღემდე ვერ დაიმკვიდრა. მიზეზი ყველა დროის ქართველ მეღვინეთა მიერ ქვევრის ღირსებათა შეუცნობლობაში უნდა ვეძებოთ, ანუ თანამედროვე ქართველი მეღვინეები დღემდე ვერ აცნობიერებენ, რომ ქვევრი ბუნებრივი ღვინის დასაყენებლად ერთადერთი შეუცვლელი ჭურჭელია და არა ეგზოტიკა. ასევე, საქართველოს ყველა დროის ხელისუფალთა უყურადღებობით არ მოხერხდა, ქვევრში ღვინის დაყენების მეთოდი ზოგადსაკაცობრიოდ გვექცია და მსოფლიოს ღვინის ბაზარზე ასეთი ღვინის მოთხოვნა გაგვეჩინა. ქვევრი იმიტომაა ყველასთვის მისაღები ჭურჭელი, რომ მასში ღვინის დაყენება, დავარგება და ხანგრძლივი დროით შენახვა 2-3-ჯერ იაფად შეიძლება, ვიდრე დღეს გამოყენებულ ნებისმიერ სხვა ჭურჭელში.

ქვევრი არა მარტო ჩვენი ეროვნული განძია, არამედ წარღვნამდელი ცივილიზაციის დღემდე მოღწეული იშვიათი ძეგლიცაა, რომელზედაც არა მარტო ქართველები, არამედ იუნესკოც უნდა ზრუნავდეს, ანუ ქვევრი მალე, როგორც ღვინის ბუნებრივი ჭურჭელი, იუნესკოს მიერ დაცულ ძეგლთა სიაში შესატანად უნდა იქნას წარდგენილი.

ქართველი კაცი, მევენახისა და მეღვინის ჭაპანს ყოველთვის ერთდროულად სწევდა, რადგან ღვინო ყურძნისა და ქვევრის გარეშე წარმოუდგენელია, მით უმეტეს ქართველი მეურნისთვის. დღეს ვაზს და ყურძნის მოყვანის საიდუმლოებებს კარგად იცნობს როგორც ქართული, ისე მსოფლიო მევენახეობა, ამიტომ ამ წიგნში (ანუ იქნება სხვაც) ძირითადი ყურადღება ქვევრს და ქვევრში ღვინის დაყენების თავისებურებებს აქვს დათმობილი. ეს იმიტომ, რომ მიუხედავად ღვინის წარმოების 80-საუკუნოვანი ისტორიისა, ქართველ მეურნეს დღემდე არ მიუღია წიგნი, სადაც სათანადო დონეზეა გაშუქებული, როგორც ქართული ტრადიციული მექვევრეობა, ისე ქვევრში ღვინის დაყენების ქართული ტრადიციული წესები და მეთოდები.

ვფიქრობთ, წინამდებარე წიგნში ქართული ტრადიციული მევენახეობა-მეღვინეობა-მექვევრეობით დაინტერესებული ყველა მკითხველი, ბევრ საინტერესოს და თავისთვის საჭიროს ნახავს და გაიგებს, როგორც ქვევრზე, ისე ქვევრში ღვინის დაყენების საიდუმლოებებზე. ასევე, გაიგებს, რომ მსოფლიოში ბუნებრივი ღვინის წარმოების მომავალი დიდწილად იქნება დამოკიდებული ღვინის ამ უნიკალურ ჭურჭელზე, ამიტომ მის მომავალზე ჩვენთან ერთად მსოფლიო მეღვინეობამაც უნდა იზრუნოს.

წიგნმა განსაკუთრებით უნდა დააინტერესოს ის ახალგაზრდები, რომლებმაც ყოველგვარი სპეციალური კლასიკური განათლების მიღების გარეშე (ეს ქართველთა საყოველთაო სენია) გადაწყვიტეს ვაზის გაშენება და ქვევრში ხარისხიანი ღვინის დაყენება. პირველ ყოვლისა, სწორედ მათთვის გავისარჯეთ და თუ მათ დახმარებას შევძლებთ, გამოვა, რომ ტყუილად არ გვიშრომია.

წიგნში წარმოდგენილი და განხილულია ეთნოგრაფიულ მასალებში თავმოყრილი ქართული მევენახეობა-მეღვინეობა-მექვევრეობის ყოფითი ისტორიები და საკუთარი პრაქტიკული გამოცდილება, რომელიც სწავლების უძველესი ქართული მეთოდით (პროცესში პირადი ჩართულობით) მამასთან და სოფლის უხუცესი მეზობელი კაცების გვერდით მუშაობის დროს შევიძინე, რისთვისაც ვთხოვ უფალს ნათელში მიუჩინოს ადგილი მათ უკვდავ სულებს.

წიგნზე მუშაობას ვერ გავბედავდი, რომ არა უფროსი მეგობრების წაქეზება და თანადგომა, რისთვისაც დიდი მადლობა მინდა გადავუხადო ეროვნული აკადემიის აკადემიკოსს, ვახტანგ ქიზიყურაშვილს, აკადემიკოს ჯანო ბურჯანაძეს, აშშ-ის ქიმიკოსთა საზოგადოების წევრს, ქიმიის დოქტორს, პროფ. თენგიზ წივწივაძეს, საზღვარგარეთისა და საქართველოს მრავალი აკადემიის აკადემიკოსს, რამაზ გახოკიძეს, ისტორიკოს-ეთნოგრაფს, პროფესორ ლევან ფრუიძეს, მევენახეობა-მეღვინეობის ისტორიკოსს, პროფ. გიორგი სარაჯიშვილს, პროფ. გიგლა გობეჩიას, ჩემს კოლეგებს თსუ-სთან არსებული ნახევარგამტართა ფიზიკის სამეცნიერო კვლევითი ინსტიტუტიდან-მეცნიერებათა დოქტორებს: შოთა მირიანაშვილს (ინსტიტუტის დირექტორი), ვასილ შველიძეს, მიხეილ ელიზბარაშვილს, გურამ ტოგონიძეს, სწავლულ აგრანომებს ოთარ ყავლაშვილს და ბონდო შუკაკიძეს, მეცენატს და კარგ ქართველს, ტრისტან გაფრინდაშვილს.

დიდი მადლობა მინდა გადავუხადო საქ. ტექნიკური უნივერსიტეტის საერთაშორისო ურთიერთობების ჯგუფის უფროსს ქალბატონ მარიკა ზვიადაძეს და საქართველოს ეროვნული აკადემიის აკადემიკოსს მეცნ/ დოქტორს ბატონ ნუგზარ შავთვალაძეს იმ დიდი წვლილისათვის რომელიც ამ წიგნის გამოცემის დროს აღმომიჩინეს.

განსაკუთრებული მადლობა მინდა გადავუხადო შავნაბადას მონასტრის საძმოსა და მის წინამძღოლს, ჩემს მოძღვარს, არქიმანდრიტ შიოს (ალექსანდრე გაბრიჭიძე), დეკანოზ დავითს (დავით გაბრიჭიძე), მორჩილებს გიორგი წულაიას (შემდგომში მამა გრიგოლს), როინ ამირეჯიბს (შემდგომში მამა კოსტანტინეს) და კიდევ 12 მორჩილს, რომლებიც ყოველდღე კაცობისა და უფლისთვის თავშეწირვის მაგალითს მიჩვენებდნენ. სწორედ მათმა ყოველდღიურმა მაგალითმა შეცვალა ჩემი აზროვნება და გამოუსწორებელი ათეისტი, უფლის მონად მაქციეს. მადლობა მათ იმ ნდობისათვის და პროფესიული ცოდნა-გამოცდილებისათვის, რომელიც მონასტრის 60-ქვევრიანი მარნის მშენებლობის დროს მივიღე. ეს ცოდნა, სოფელში მიღებულ ცოდნასთან ერთად, ფასდაუდებელი განძია, რომელიც დიდად წაადგება ქვევრის როგორც ქართულ, ისე მსოფლიო მეღვინეობაში ფართოდ დანერგვის საქმეს.

ბაბუისგან მადლობას იმსახურებენ ნიკოლოზ გაბრიჭიძე, ნატალია და ლუკა გოგოხიები. სწორედ მათი დახმარებით შეიქმნა წიგნის კომპიუტერული ვერსია. მადლობა ოჯახს თანადგომისთვის, თქვენ ამ წიგნის თანაავტორები ხართ.

დიდება უფალს ყველაფრისათვის.

შესავალი

„ღვინო ბიოლოგიური სითხეა, რომელიც ქვევრში ყურძნის წვენის ალკოჰოლური დუღილის (ჭაჭით ან უმისოდ) შედეგად მიიღება“.

მეღვინეობა ვაზის გაშენებით და ყურძნის მოყვანა-დაკრეფით იწყება, ყურძნისგან მიღებული წვენის ქვევრში დადუღებით და მიღებული ახალგაზრდა ღვინის (მაჭრის) ქვევრში დაწმენდა-დავარგება-დაძველებით გრძელდება, ბოლოს კი ბოთლებში ჩამოსხმით მთავრდება.

ღვინო მდიდარია სხვადასხვა ქიმიური ნივთიერებით და ვიტამინებით. მასში ასობით ორგანულ-ქიმიური ნივთიერებაა, მათ შორის ათამდე სახის სპირტი, 15-მდე მჟავა, 25-მდე სახის ეთერი. ის შეიცავს ნახშირწყლებს, ვიტამინებს, მიკრო – და მაკროელემენტებს. წითელ ღვინოში აღმოჩენილია სიცოცხლისათვის აუცილებელი ყველა ამინომჟავა. ღვინოს განსაკუთრებით სასარგებლოს ხდის მასში პოლიფენოლების არსებობა, ისინი ძლიერი ანტიოქსიდანტებია. ღვინო შეიცავს რესვერატროლს, რომელსაც მრავალმხრივი სამკურნალო მოქმედება აქვს, იგი ანტიოქსიდანტია, მისი მოქმედებით სისხლში ნორმაში მოდის ქოლესტერინის დონე, რომელიც სიმსივნის საწინააღმდეგო მოქმედებით გამოირჩევა, ასუფთავებს სისხლს, ამცირებს თრომბოციდების შეწებებისა და თრომბოზის განვითარების რისკს. **ყველა აქ ჩამოთვლილ და გამორჩენილ თვისებათა გამო: ნორმით მიღებული ღვინო ყველა დროისა და ხალხის ყველაზე ეფექტური წამალია, ხოლო უნორმოდ მიღებული – ამავე დონის საწამლავი.**

ღვინის სამკურნალო-პროფილაქტიკური თვისებები დამოკიდებულია მისი დაყენების ტექნოლოგიაზე. ყველა ზემოთ აღნიშნული თვისებით კახური წესით, მთლიან ჭაჭაზე დადუღებულ-დავარგებული ღვინოები გამოირჩევა. იმერული მეთოდით დაყენებულს (ნაწილობრივ ჭაჭაზე) ეს თვისებები ნაკლები რაოდენობით აქვს, ხოლო ევროპული წესით დაყენებულს ბევრად ნაკლები, ვიდრე იმერული ტექნოლოგიით დაყენებულს. ეს იმიტომ ხდება, რომ ყურძნის წვენში მტევნის ტექნიკური მარაგიდან მხოლოდ 20%-ამდე გადადის, დანარჩენი მტევნის მაგარ ნაწილებში (კანი, კლერტი და წიპწა) რჩება. ყველა ზემოთ ჩამოთვლილი

ნივთიერება სწორედ ჭაჭაზე დუღილის დროს გამოიწვლილება ყურძნის მაგარი ნაწილებიდან და გადადის ღვინოში.

ევროპული ტიპის ღვინოების დაყენების დროს ტკბილს მტევნის მაგარი ნაწილების გარეშე ადუღებენ, ამიტომ ღვინოში მტევნის ქიმიური ნივთიერებებიდან გაცილებით ნაკლები რაოდენობა გადადის, ვიდრე ტკბილის მთლიან ჭაჭაზე დადუღების დროს.

აქვე არ შეიძლება არ აღინიშნოს ის ფაქტი, რომ ღვინის დაყენების ყველა ის ტექნოლოგია, რომლითაც დღეს მსოფლიოში ბუნებრივ ღვინოს აყენებენ, ჩვენი წინაპრის შექმნილია. ქართულია შამპანურად წოდებული ღვინის დაყენების ტექნოლოგიაც, რადგან ქართული ტექნოლოგიით დაყენებული შუშხუნა ღვინო სხვა არაფერია, თუ არა ნახშირორჟანგით გაჯერებული ღვინო, შუშხუნა ღვინო კი კოლხებმა სამი ათეული საუკუნის წინ მიართვეს ბერძნული ისტორიული ჟანრის შემოქმედების მამას, ჰომეროსს, რომელმაც მას „მჩქეფი და სურნელოვანი“ უწოდა.

გარდა უნიკალური სამკურნალო ალკოჰოლური სასმელებისა, ყურძნისგან მიიღება მრავალნაირი უალკოჰოლო პროდუქტი: ყურძნის წვენი, ჩურჩხელა, ფელამუში, ტკბილის კვერი, მისტელი, ყურძნის თაფლი, ბექმეზი, მურაბები, კონსერვები, კომპოტები და სხვა მრავალი პროდუქტი. მარტო ის რად ღირს, რომ ღვინო, ჩურჩხელა და ტკბილის კვერი, ომის დროს სამშობლოს დამცველი ქართველი გმირი მეომრების ერთ-ერთი ძირითადი სასმელ-საჭმელი იყო.

დღეს მსოფლიოს ღვინის ბაზარზე ქართული ღვინო, ძირითადად, ევროპული ტიპის ღვინოებითაა წარმოდგენილი. მიუხედავად ამისა, ქართული ღვინო და კონიაკი ერთ-ერთი საუკეთესოა მსოფლიოში.

სასიხარულოა, რომ ბოლო დროს ქვევრებით გაწყობილი ბევრი მარანი აშენდა და შენდება საქართველოში, ამიტომ დღეის მდგომარეობით, სულ უფრო მეტი ქვევრის ღვინო გააქვთ ქართველ მეღვინეებს ექსპორტზე. დღეს, როცა მსოფლიოს მეღვინეობა და ბაზარი ქვევრით და ქვევრში დაყენებული ღვინით დაინტერესდა, საქართველოს დიდი შანსი გაუჩნდა, მსოფლიოს მეღვინეობას ლიდერის როლში მოევლინოს, რადგან თუ ევროპული ტიპის ღვინის ავტორები ევროპელები არიან და ამ ღვინის წარმოებაში თავისზე წინ არავის გაუშვებენ, ქვევრში ღვინის დაყენება ძირძველი ქართულია. ამიტომ მსოფლიოში დანერგილ-წარმოებული ქვევრის ღვინის ეტალონი, საქართველოში დაყენებული ქვევრის ღვინო იქნება, ანუ დღეს მსოფლიო მეღვინეობის, არცთუ ისე მნიშვნელოვანი როლის მოთამაშე ქართული მეღვინეობა, ხვალ მსოფლიოში

წარმოებული ქვევრის ღვინის მიმართულების განმსაზღვრელი, გზამკვლევი და ეტალონი გახდება.

როგორც ცნობილია, ჩვენი წინაპრის დაყენებული ღვინო ყველა დროის როგორც მოგზაურთა, ისე მეცნიერებისა და კულტურის კორიფეთა შორის დიდი მოწონებით სარგებლობდა. ყველაფერ ამას ქართულ ღვინოზე მათ მიერ გამოთქმული შეფასებები ამტკიცებს, რაც ხშირად გვხვდება საქართველოში მეღვინეობის თემაზე გამოცემულ წიგნებში, ამიტომ ამ ამონარიდებს აქ აღარ მოვიყვან. ეჭვი არაა, რომ ქვევრში დაყენებული ტრადიციული ქართული ღვინო დღეს და მომავალში ასეთივე მაღალი ხარისხის იქნება და ვიმედოვნებთ ქების სიტყვები ქართულ ღვინოს, არც მომავალში მოაკლდება.

მევენახეობა-მეღვინეობა ქართველი კაცისთვის მარტო სამეურნეო საქმიანობა არასდროს ყოფილა, ის ყოველთვის ქართველი კაცის ცხოვრების წესიც იყო და ჩვენი ყოფიერების, გონიერების, ცნობიერების და ოჯახის ღონიერების საზომიც. მევენახეობა-მეღვინეობა, ქვევრთან ერთად, ქართველი კაცისგან ყოველთვის მეორე წმინდა სამებად აღიქმებოდა. სამწუხაროდ, დღეს მევენახეობა-მეღვინეობა (არა მარტო საქართველოში), გარდა ოჯახის ღონიერებისა ანუ გასტრონომიული ღირებულებისა, სხვა ფუნქციებს თანდათან კარგავს, ამიტომ დღეს ყველა ქართველის ვალია, წარსული დიდება დავუბრუნოთ ვაზსაც, ღვინოსაც და ქვევრსაც (და არა მარტო საქართველოში).

ქართველი კაცი ვაზს ყოველთვის „შვილივით ნაზარდს“ უწოდებდა, რადგან როგორც კარგი შვილის გაზრდას მუდმივი ყურადღება, ზრუნვა და წვრთნა სჭირდება, ვაზი და ღვინო, ისეთივე ზრუნვას, გაუსაძლის შრომას და მუდმივ ყურადღებას მოითხოვს. მართალია, ქართველი კაცი საუკუნეების მანძილზე, ძირითადად, ვაზს და ღვინოს უმღეროდა, მაგრამ უქვევროდ ვაზის ნაყოფი ჩვეულებრივი ხილი რომაა და მეტი არაფერი, ეს უდავოა. საქართველოში ვაზის შვილივით გაზრდის უპირველესი მიზანი მისგან სწორედ ღვინის დაყენება იყო, არის დღეს და იქნება ყოველთვის. ღვინის დაყენება კი ქვევრის გარეშე, მით უმეტეს ათასობით წლის უკან, შეუძლებელი იქნებოდა. ამიტომ განუსაზღვრელია ქვევრის დამსახურება იმაში, რომ დღეს კაცობრიობას ღვინო აქვს.

ძე ღვთისას განკაცების შემდეგ, წითელმა ღვინომ განსაკუთრებული დატვირთვა შეიძინა, რადგან წითელი ღვინო, როგორც ქრისტეს სისხლი, ფართოდ გამოიყენება ყველა საეკლესიო რიტუალის შესრულების დროს.

ქართული ვაზი და ყურძნის მტევანი ყოველთვის იყო ქართველ ხელოვანთა და ხელოსანთა შთაგონების წყარო. ამის დასტურია ეროვნულ მუზეუმსა და სხვა მუზეუმებში თავმოყრილი სამარნე და სუფრის საღვინე ჭურჭელი, რომელთა ასაკი ძვ. წ. VI ათასწლეულითა და შემდგომი პერიოდებით თარიღდება. ვაზისა და ყურძნის ჩუქურთმებით მორთულია საქართველოს თითქმის ყველა ეკლესია-მონასტერი. ნიშანდობლივია ის ფაქტიც, რომ წმინდა ნინომ ქართველები ქრისტეს რჯულზე სწორედ ვაზის ჯვრით მოაქცია.

დღეს და ყოველთვის ვაზი და მისი პროდუქტები საქართველოს ეკონომიკური სიძლიერის ძირითადი წყარო იყო. ის ადრეც და დღესაც ქვეყნის ძირითადი საექსპორტო პროდუქციაა, ამიტომ დიდი შეცდომა მოუვიდა დღემდე არსებულ ყველა ხელისუფლებას, რომ ქვეყნის კრიზისიდან გამოყვანა მევენახეობა-მეღვინეობას არ მიანდო და დღემდე ქვეყანაში კარგად განვითარებული მევენახეობა-მეღვინეობის ინდუსტრია არ შექმნა, ამან კი დიდად განაპირობა ქვეყნის დღევანდელი სავალალო ეკონომიური მდგომარეობა.

ქართული ღვინის უნიკალურობა განპირობებულია ქართული ვაზის უნიკალური თვისებებით და ღვინის დაყენების უნიკალური ქართული ტექნოლოგიებით, მაგრამ ეს ყველაფერი საკმარისი არ იქნებოდა, რომ არა უნიკალური თვისებების მქონე ქართული ქვევრი. ამიტომ ისე, როგორც ქართველმა მეურნემ შეიცნო და შეიყვარა ქვევრი, იმედია ახლო მომავალში მსოფლიოს მეღვინეობაც ასევე შეიცნობს და შეიყვარებს მას. ამ მიზნის მისაღწევად კი საქართველომ არაფერი არ უნდა დაიშუროს, რადგან ეს მარტო სახელი, დიდება და ქვეყნის ცნობადობის ამაღლება კი არაა, არამედ მისგან ქვეყანას დიდი ეკონომიკური სარგებლის მიღება შეუძლია.

თავი I. ზოგი რამ ქვევრის შესახებ

ქვევრის შენებისა და გამოყენების ისტორია

ქვევრი სფეროს ფორმის მქონე, სპეციალური თიხისგან აშენებულ-გამომწვარი საღვინე და სხვა მრავალი სახის პროდუქციის შესანახი ჭურჭელია, რომელსაც ერთი მხრიდან ბეჭებით მიბმული პირ-ყელი აქვს, ხოლო მის მოპირდაპირე მხარეზე — კონუსური კალთით დაბოლოებული ძირი, რომელთა ერთობლიობით კვერცხის ფორმას იღებს. არქეოლოგების მიერ მიკვლეული არტეფაქტებით მტკიცდება, რომ ქვევრის შენება საქართველოს ტერიტორიაზე VI ათასწლეულზე ადრე უნდა დაწყებულიყო, რადგან შულავერში აღმოჩენილი უძველესი ქვევრის ნიმუში VI ათასწლეულით თარიღდება, კვერცხის ფორმა აქვს და დასადგმელ ჭურჭლადაა აშენებული. მისი ფორმის გამართულობა, ნამზადის მაღალი ხარისხი და სინატიფე იმის დასტურია, რომ ნაპოვნი ქვევრი მისი შენების საწყისი არ არის და მისი ფესვები საუკუნეთა სიღრმეშია საძებარი.

ქვევრი დღემდე ისეთივე ფორმით (კვერცხის ფორმა), მეთოდით და მასალით შენდება, როგორც ამას ჩვენი წინაპარი ათობით საუკუნის წინ აკეთებდა, ამიტომ უდავოა, რომ ის, როგორც ღვინის ჭურჭელი და მისი შენების მეთოდი, კაცობრიობის წარღვნამდელი ცივილიზაციის დღემდე მოღწეული ძეგლია. შულავერში ნაპოვნი ქვევრი ყურძნის წიპწები და საღვინე ჭურჭელი, ქართული მეღვინეობის 80-საუკუნოვანი ისტორიის უტყუარი მოწმეა. მართალია, ქვევრი ინდუსტრიულ მეღვინეობაში ფართო მასშტაბით საქართველოშიაც ვერ დამკვიდრდა, მაგრამ საოჯახო მარანში ის დღემდე შეუცვლელი ჭურჭელია და ასეთად დარჩება ყოველთვის. საბედნიეროდ, XXI საუკუნის დასაწყისიდან ქვევრით დასავლეთი დაინტერესდა, ამიტომ იმედია, მომავალში მას მსოფლიო მეღვინეობა ახლოს გაიცნობს და ისე შეიყვარებს, როგორც ის საუკუნეების განმავლობაში ქართველმა მეურნემ შეიყვარა.

„ქვევრი კეცის ჭურიაო", ასე აქვს განმარტებული თავის ლექსიკონში ს. ს. ორბელიანს ქვევრი. ის, იქვე მიუთითებს, რომ „ქვევრი დიდ ჭურს ჰქვია, პატარას „ყვიბარი", ხოლო მასზედ მცირეს „ქოცო", ყველა ერთად კი ჭურიაო". აქედან ირკვევა, რომ ღვინის ამ ჭურჭლის სახელი „ჭური"

ყოფილა, სახელწოდება ქვევრი კი მოგვიანებით შეურქმევიათ (კერძოდ ის XVI საუკუნიდანაა მოხსენიებული ძველ წყაროებში).

ქვევრი წარღვნამდელი ცივილიზაციის ძეგლია. მართალია, წარღვნამდე მისი ოსტატის შესახებ არაფერი ვიცით, მაგრამ წარღვნის შემდეგ ნოე თავის მიერ დაყენებული ღვინისთვის ჭურჭელს თვითონ რომ ააშენებდა, ეს უდავოა. აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ნოე ამ ხელობას კიდობანში ვერ ისწავლიდა და წარღვნამდე დიდებული მევენახე, მეღვინე და მექვევრე ოსტატი უნდა ყოფილიყო. ამიტომ ის იმ ხალხის შვილი იყო, ვისაც წარღვნამდე მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარებული კულტურა ჰქონდა. წარღვნის შემდეგ კი ის თვითონ გახდა კაცობრიობის პირველი მევენახეც, მეღვინეც და მექვევრე კერამიკოსიც.

საქართველოში იქ, სადაც შესაბამისი სახის თიხებია, ქვევრს ყველგან აშენებენ. ქართველ მექვევრეებს საუკუნეების განმავლობაში უშენებიათ და დღესაც აშენებენ სხვადასხვა ტევადობის ქვევრებს. მათი ტევადობა რამდენიმე ლიტრიდან რამდენიმე ტონამდეა. ქვევრს შენების ტრადიციული მეთოდი ჰქონდა და ამ მეთოდით შენდება ის დღემდე. მისი საამშენებლო მასალა ყველა დროში ცხიმიანი და თირი თიხის ნაზავი იყო.

როგორც აღინიშნა, ქართულ ტრადიციულ ქვევრს შენების ტრადიციული მეთოდი და საამშენებლო მასალა აქვს, რომლის დაცვა-შენარჩუნება სავალდებულო უნდა იყოს ყველა იმ მექვევრისათვის, ვინც ქართულ ტრადიციულ ქვევრს აშენებს. ამასთანავე, ახლის მაძიებლებს ყველანაირი შესაძლებლობა უნდა მიეცეთ მის გასაუმჯობესებლად, მაგრამ არა თვისობრივად შესაცვლელად.

ქვევრი გამომწვარი თიხის ქვად ქცეული ჭურჭელია, რომლის კედელი რამდენიმე წლის გამოყენების შემდეგ არასასურველი მინერალებისგან და მძიმე მეტალებისგან მთლიანად თავისუფლდება და ღვინისთვის ინერტული ჭურჭელი ხდება, რომლის კედელს აერაციის კარგი უნარი აქვს. სწორედ გამომწვარი თიხა და მისი ეს თვისებები განაპირობებს მის ბუნებრიობას და პასუხობს ყველა იმ მოთხოვნებს, რასაც ღვინო ჭურჭელს უყენებს. ამიტომაა, რომ ის ერთადერთი მისაღები ჭურჭელია ხარისხიანი ბუნებრივი ღვინის დასაყენებლად და ასეთად დარჩება ყოველთვის, რადგან მუდმივი დაბალი ტემპერატურის მომცემი სხვა საღვინე ჭურჭელი, არც ადრე იყო, არც დღეს არის და არც მომავალში იქნება. მართალია, დღეს ტექნიკის დახმარებით დაბალი ტემპერატურის მიღება

პრობლემას არ წარმოადგენს, მაგრამ პრობლემა ტემპერატურის მუდმივობაშია, რომლის შექმნა თანამედროვე ტექნიკასაც კი არ შეუძლია, მიწაში ჩადგმულ ქვევრს კი დედამიწის ლითოსფეროს ტემპერატურა (+14°C) ბუნებრივად და მუდმივად აქვს.

ქვევრის კედლის სისქის სტანდარტი

ნებისმიერი ჭურჭლის შეფასების ზღვარი მის საიმედოობაზე გადის. ქვევრის საიმედოობა მტვრევის მიმართ მის მედეგობაზეა დამოკიდებული, მტვრევისადმი მედეგობა კი, პირველ ყოვლისა, ქვევრის კედლის სისქესა და კაზმში ცხიმიანი თიხის რაოდენობაზე.

როგორც ცნობილია, ქვევრი რამდენიმე ლიტრიდან რამდენიმე ტონის ტევადობის შენდება, ამიტომ კედლის სისქე მათ ტევადობაზე უნდა იყოს დამოკიდებული. ქვევრის საშენი თიხის სპეციფიკიდან გამომდინარე, ნებისმიერი მცირე ზომის ქვევრის სისქე 12-13 მმ. მაინც უნდა იყოს, მოზრდილი ზომის ქვევრები, 400 ლიტრამდე ტევადობით (რომელთა რეცხვა ზემოდან, ქვეევევრში ჩაუსვლელად ხდება), ზომების მიხედვით, 15-20 მმ სისქის კედლით უნდა აშენდეს. ქვევრის კედლის სისქეს განსაკუთრებული ყურადღება დიდი ზომის (ჩასავალი) ქვევრების შენების დროს უნდა მიექცეს. ერთტონიან ქვევრს 35 მმ. სისქის კედელი მაინც უნდა ჰქონდეს, 1,5 ტ. ქვევრს კი – 35-40 მმ. ორტონიანი ქვევრი 40-45 მმ. კედლის სისქით უნდა აშენდეს, ხოლო 2,5-3 ტ. ტევადობის ქვევრს 45-50 მმ. 1-2 – და 3-ტონიანი ქვევრები სამრეწველო დანიშნულებისაა, ამიტომ მათი კედლის სისქე მკაცრად უნდა იყოს განსაზღვრული და შენების დროს დაცული. რაც შეეხება სამ ტონაზე მეტი ტევადობის ქვევრებს, ისინი სპეციალური შეკვეთით უნდა აშენდეს და სამტონიანი ქვევრის სტანდარტით გათვალისწინებულ კედელს ყოველ ტონაზე 5-8 მმ. სისქე უნდა დაემატოს. ასევე, ანგარიში უნდა გაეწიოს კაზმში ცხიმიანი თიხის რაოდენობას, რადგან, ცხიმიანი თიხა, კაზმში ცემენტის ანუ შემკვრელის როლს ასრულებს და რაც უფრო მეტი რაოდენობითაა ის კაზმში (გარკვეულ ნორმამდე), მით უფრო მაგარია ქვევრის კედელი და მით უფრო ნაკლები სისქის კედლით შეიძლება მისი აშენება.

მართალია, ქვევრის სისქის სტანდარტი მოითხოვს, რომ 3-ტონიანი ქვევრი 5-6 სმ. სისქის კედლით აშენდეს, მაგრამ ასეთი ქვევრის შრობა და გამოწვა პრობლემურია, ხშირია შემთხვევა, როცა ქვევრის კედელი

შრობის ან გამოწვის დროს იბზარება და სკდება. ასევე, ხშირია, როცა კედლის შუაში თიხა გამოუწვავი რჩება, ამიტომ სანამდე ქვევრის წარმოების ჩვენი ინდუსტრია სქელკედლიანი ქვევრის გაშრობა-გამოწვას ისწავლის უნდა ინახოს ოქროს შუალედი, რომელიც პირადად ასე წარმომიდგენია: 2,5-3-ტონიანი ქვევრი საშუალოს 40 მმ. სისქის კედლით აშენდეს, ხოლო კედლის გამაგრების მიზნით ის უნდა დაიკიროს, ანუ თიხის კედელს სიმაგრისთვის 40-50 მმ. სისქის კირის კედელი უნდა დაემატოს. კირი, გარდა იმისა, რომ კედელს ამაგრებს, ანტისეპტიკია და ქვევრის კედელს გარედან მავნე მოკროორგანიზმების გავლენისგან დაიცავს.

საქართველოში არქეოლოგების მიერ მიკვლეულ მარნებში უამრავი დიდი ზომის ქვევრია, რომელთა სისქე 40 მმ-ს არ აღემატება. მართალია, საუკუნეების განმვლობაში მოხმარების დროს მათმა სისქემ მოიკლო, მაგრამ ისინი არც თავიდან იქნებოდა სქელკედლიანი. მიუხედავად ამისა, ბევრმა მათგანმა ბევრ მიწისძვრას და კატაკლიზმებს გაუძლო. მათი მედეგობა კაზმში ცხიმიანი თიხის მეტობით უნდა აიხსნას და ჩვენმა მექვევრემ დღესაც ფართოდ უნდა გამოიყენოს ქვევრის კედლის გამაგრების ეს მეთოდი.

ქვევრის შენებას ძირში სქელი კედლით იწყებენ, შემდეგ რაც უფრო უმატებენ კედელს სიმაღლეს, მისი სისქე იკლებს, ყელის წაბმის ადგილზე კი ის შეიძლება, ძირის კედლის სისქის ნახევარი იყოს, ამიტომ ზემოთ დასახელებული კედლის სტანდარტული სისქის ზომები ქვევრს მუცლის დიამეტრის ზონაში და მის ქვემოთ უნდა ჰქონდეს, რადგან სწორედ შუას ქვემოთ კედელზე მოდის ღვინისგან ყველაზე მეტი დაწოლა, ანუ ქვევრის კედლის სისქის სხვადასხვაობა გამოწვეულია მასში ჩასხმული ღვინის, კედელზე დაწოლის თანაბრად გადანაწილების მიზნით. ზომების მიხედვით კედლის სისქის ყველა ზემოთ მოყვანილი ზომა პირობითია და ნიშნავს არანაკლებს, რადგან ქვევრი მით უფრო საიმედოა, რაც უფრო სქელი კედლითაა აშენებული და ხარისხიანად გამომწვარი.

ისე, როგორც ქვევრის შენების სტანდარტია დასადგენ-დასაწერ-მისაღები, დასაწერია მისი კედლის სისქის სტანდარტიც, რადგან უსტანდარტო თხელი კედლით აშენებული ქვევრი (ისეთი, როგორსაც დღეს მექვევრეთა უმრავლესობა აშენებს), მასში ჩასხმულ ღვინოს ვერ უძლებს და სკდება, რის შემდეგაც ქვევრისადმი ნდობა იკარგება და მისი მსოფლიო მეღვინეობაში კი არა, საქართველოში დამკვიდრებაც გაჭირდება.

ქვევრის სტანდარტი; რატომაა აუცილებელი სტანდარტული ქვევრების აშენება

მართალია, ჩვენს წინაპრებს ტევადობის მიხედვით ქვევრის კედლის სისქის სტანდარტი თიხის ფირფიტაზე დაწერილი არ დაუტოვებიათ (ჩვენთან ასეთი არტეფაქტი დღემდე მიკვლეული არ არის), მაგრამ მიუხედავად ამისა, ადრე ყველა მექვევრემ იცოდა, რა ტევადობის ქვევრი რა სისქის კედლით უნდა აეშენებინა. ამის ნათელი მაგალითი ის უძველესი ქვევრებია, რომლებიც მრავლადაა მიკვლეული ჩვენი ქვეყნის ტერიტორიაზე და არა მარტო აქ. მათ ეს ცოდნა საუკუნეების განმავლობაში დაგროვილი გამოცდილებით მიიღეს და თაობიდან თაობაზე გადაცემით საუკუნეები გამოატარეს. დღეს კი ეს ცოდნა, შეიძლება ითქვას, უგულებელყოფილია და მექვევრე ოსტატები ქვევრის სიმაგრეს კედლის სისქეზე კი არ ხდიან დამოკიდებულს, არამედ ქვევრის დაკირვა-დაცემენტებაზე, რაც არასწორია. ქვევრს თავისი საბაზისო სისქე ისეთი უნდა ჰქონდეს, რომ დაუკირავადაც არ შეექმნას პრობლემა.

ცნობილი ქართველი ეთნოგრაფი, პროფესორი ლევან ფრუიძე წერს, — „რაჭველებს აქვთ ასეთი გამოთქმა: **„ცხოვრებაში სამ რამეს უნდა გაფრთხილება: სახლის საძირკვლის გამართვას, ცოლის თხოვასა და ჭურის შეძენასო“**. ადრე ჭურის შეძენის დროს არა მარტო რაჭაში, არამედ საქართველოს ყველა კუთხეში დიდ ყურადღებას იჩენდნენ და ქვევრის, მით უმეტეს, დიდი ზომის ქვევრის ყიდვა-გაყიდვა გარკვეული პირობით ხდებოდა. უპირველესი პირობა ის იყო, რომ მექვევრე პასუხს აგებდა ქვევრის ხარისხზე და პრობლემის შემთხვევაში არა მარტო ქვევრი უნდა შეეცვალა, არამედ მყიდველის მიერ გაწეული სხვა ხარჯიც უნდა ეზღო. ამიტომ მექვევრე მყიდველის მოტყუებას არ ცდილობდა, რადგან ქვევრის გაყიდვით არაფერი მთავრდებოდა, პირიქით, ის უფრო რთული და პასუხსაგები ურთიერთობის დასაწყისი იყო.

არქეოლოგების მიერ მიკვლეული უძველესი ქვევრები, ზომების მიხედვით, 30-50 მმ. სისქის კედლითაა აშენებული. რა თქმა უნდა, შენდებოდა პრობლემური ქვევრებიც (თხელი კედლით). ჩვენი წინაპარი ქვევრის გამოწვას 5-7 დღეს ანდომებდა. დღეს კი მექვევრე ქვევრის გამოწვას ყველაზე დიდს, სამ დღეს ანდომებს. ეს იმიტომ ხდება, რომ მათ მიერ აშენებული ქვევრების კედლის სისქე 30-35 მმ-ია. შედავებასაც აზრი არ აქვს, რადგან ქვეყანას დღემდე არ აქვს ქვევრის კედლის სისქის სტანდარტი, სადაც გაწერილი იქნება კედლის სისქე ტევადობის

მიხედვით, ამიტომ შენს „პრეტენზიას" ვერაფრით დაიცავ. სამწუხაროდ, დღეს არც მექვევრეთა სურვილია, ეს სტანდარტი თვითონვე დაუდგინონ თავიანთ თავს ისე, როგორც ამას მათი წინაპარი აკეთებდა. ისიც უნდა აღინიშნოს, რომ მყიდველსაც არაფერი სმენია იმის შესახებ, გარკვეული ზომის ქვევრი, გარკვეული სისქის კედლით რომ უნდა შენდებოდეს. სამაგიეროდ, ყველასთვის ცნობილია, თუ რა არის ხელშეკრულება, როგორ და რისთვის იდება ის, ამიტომ თუ არ გვაქვს ქვევრის სისქის სტანდარტი, მაშინ მექვევრესა და მყიდველს შორის შეკვეთილი ან შეძენილი ქვევრის ხარისხზე უნდა გაფორმდეს ხელშეკრულება, სადაც ჩაიწერება, თუ რა ფორმით აგებს პასუხს მექვევრე უხარისხო ქვევრის აშენება-რეალიზაციისთვის.

როგორც აღინიშნა, ქვევრის სტანდარტის საქმე მოსაგვარებელია და ვისაც ეს ევალება, დაუყოვნებლივ უნდა გააკეთოს, რადგან 3-ტონიანი ქვევრი, სულ მცირე 50 მმ. სისქის კედლით უნდა აშენდეს, დღეს კი ასეთი ზომის ქვევრს არა უმეტეს 40 მმ. სისქე აქვს და ქურაში სულ დიდი, სამი დღე-ღამეს აყოვნებენ. თუ ასეთი ტევადობის ქვევრს სტანდარტული 50 მმ. სისქის კედლით აშენდება და ქურაში სამს დღეს დააყოვნებენ, ქვევრი გამოუწვავი დარჩება. ამიტომ აუცილებელია იმის ცოდნა, თუ რა ზომის ქვევრი რა სისქის კედლით უნდა აშენდეს და რამდენხანს უნდა გამოიწვას ქურაში.

დღეს მექვევრეთა დიდი ნაწილი ამბობს, რომ 50-60 მმ. სისქის კედლის სრულყოფილი გამოწვა შეუძლებელია და ამიტომ აშენებენ თხელკედლიან ქვევრებს. ეს მართლაც ასეა, 50 მმ. სისქის კედლიან ქვევრს სამ დღეში ნორმალურად ვერ გამოწვავ, მისი 5-6 დღით ქურაში დაყოვნება კი დღემდე არავის უცდია. აქ ჯერ ისაა დიდი შეცდომა, რომ მექვევრეს ქურაში ტემპერატურა 820-850°C-ზე (შეშა მეტ ტემპერატურას არ იძლევა) ორ დღეში რომ აპყავს; მეორე ის, რომ ამ ტემპერატურაზე ასვლისთანავე შეშის შეკეთებას წყვეტენ და გამოწვას ამთავრებენ. ამ ტემპერატურაზე თიხა ცხობას იწყებს და გამოწვის პროცესი 20-24 სთ. უნდა გაგრძელდეს, შემდეგ კი წაბლის ან წიფლის შეშა უნდა შეუკეთოთ, ქურაში ტემპერატურა 1000 გრადუსზე აიყვანონ და ამ ტემპერატურაზე ქვევრი, 4-6 საათს უნდა დააყოვნონ. აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ქვევრის გამოწვის ძველი ტრადიციული წესები ეთნოგრაფთა ნაშრომებშია მოცემული და თუ მის გაცნობას მექვევრე მოინდომებს, პრობლემა არ არის, მაგრამ პრობლემა ისაა რომ ამის სურვილი მექვევრეთაგან არავის

უჩნდება. ასევე, გამოუყენებელია პროფესიონალ კერამიკოსთა ცოდნა. სამწუხაროდ, მეცნიერებასა და წარმოებას შორის ასეთი კავშირი გაწყვეტილია, მის აღდგენაზე კი ხელისუფლება არ ზრუნავს, რაც ქვევრთან მიმართებაში საბოლოოდ კატასტროფად დაგვიბრუნდება (დაიკარგება ქვევრისადმი ნდობა). ამიტომ გამოსავალი, რომელიც მოძებნილია დაკირვის სახით, უნდა გაგრძელდეს, მაგრამ არა კედლის სისქის ძლიერ შემცირების ხარჯზე.

სამწუხაროა, რომ დღეს ექსპორტზე არასტანდარტული სისქის კედლიანი ქვევრები გააქვთ და მათი ღვინის დაწოლით გახეთქვის შემთხვევაში, სამუდამოდ დაიკარგება ჩვენი ქვევრებისადმი ნდობა. იყალთოში აშენებული ქვევრის აკადემიის მესვეურები გვპირდებოდნენ, რომ მუშაობენ დანადგარზე, რომლითაც შეამოწმებენ ახალი ქვევრების საიმედოობას. მათი გეგმით, მომავალში ექსპორტზე ქვევრი მხოლოდ ამ ტესტის გავლის შემდეგ უნდა გასულიყო (მომავალში ასეთი სტანდარტი უნდა დავამკვიდროთ საქართველოში გასაყიდ ყველა ქვევრზე). სანამდე იყალთოელები დანაპირებს შეასრულებენ, მანამდე აუცილებელია ვიცოდეთ, როგორ შევამოწმოთ ახალი ქვევრის საიმედოობა. ქვევრის სიმაგრის დადგენის დროს მისი დაცემენტებით გაზრდილი სიმტკიცე მხედველობაში არ მიიღება, რადგან ქვევრი, დაცემენტების გარეშე უნდა იყოს საიმედო ჭურჭელი. როცა ასეთ ქვევრს დაკირვით მიღებული სიმტკიცე დაემატება მაშინ გვექნება ყველა კატაკლიზმების გამძლე სანდო ქვევრი, რომლის ექსპორტზე გაგზავნა საშიში აღარ იქნება.

ქვევრის სიმტკიცე შემდეგნაირად შეამოწმეთ: ახალი ქვევრი დააყენეთ ვერტიკალურ მდგომარეობაში (ჩასვით 40-50 სმ. სიღრმის ორმოში), აავსეთ წყლით და 16-20 სთ-ით დააყოვნეთ. ხარისხიანი ქვევრის სველმა კედელმა წყლის სიმძიმესაც უნდა გაუძლოს და კედელგაუსანთლავი ქვევრის კედლიდან არც წყალმა უნდა გაჟონოს იმ ფორმით, რომ მისი გარეთა კედელი სველი იყოს (კედლიდან წყლის აორთქლებამ კედლის გარე ზედაპირი მშრალად უნდა შეინახოს, ისე, როგორც ეს მუხის კასრის შემთხვევაში ხდება), თუ ქვევრის სველმა კედელმა წყლის დაწოლას გაუძლო, ამ სიმაგრეს დამატებული დაკირვა და ქვევრის გარშემო შემოტკეპნილი მიწა, მისი საიმედოობის გარანტიას იძლევა. რაც შეეხება წყლის გაჟონვას, ამ დროს დასაშვებია ქვევრის კედელს გარედან, რამდენიმე ადგილზე, სისველის კვალი ემჩნეოდეს.

ქვევრის ნაწილები და მათი დასახელებები (ქვევრის ტერმინოლოგია)

როგორც ცნობილია, ვაზი, ღვინო და ქვევრი საქართველოს თითქმის მთელ ტერიტორიაზე იყო და არის გავრცელებული. ისიც ცნობილია, რომ მიუხედავად სახელმწიფოებრიობის რამდენიმე ათასი წლის ისტორიისა, ერთიანი დამოუკიდებელი საქართველო მხოლოდ ორიოდე საუკუნის განმავლობაში გვქონდა, ამიტომ ქვეყანაში ქვევრისა და მევენახეობა-მეღვინეობის ტერმინოლოგია ერთიანი არასდროს გვქონია. ქვევრს, მის ნაწილებს და მევენახეობა-მეღვინეობის იარაღ-ჭურჭელს, ქვეყნის სხვადასხვა კუთხეში ყოველთვის სხვადასხვა სახელით მოიხსენიებდნენ. ეს ნაკლი დღემდე შეუმჩნეველი იყო და მუშაობაში ხელს არავის უშლიდა, ახლო მომავალში კი ქვევრი ევროპული და მსოფლიო მეღვინეობის ჭურჭელი უნდა გახდეს, ამიტომ აუცილებელია ერთიანი ტერმინოლოგიის შექმნა.

ცნობილია, რომ საკუთარი სახელისა და სახელწოდების თარგმნა არ შეიძლება და არც უნდა დავუშვათ ეს, როცა მეღვინეობის ქართული ტერმინოლოგიის ინგლისურ ენაზე ჩაწერა მოხდება. მართალია, ქართულ ენაში ბევრი ისეთი ასოა, რომელთა შესატყვისი ასო, ინგლისურ დამწერლობას არ აქვს, მაგრამ ინგლისურ ენას აქვს ისეთი ჟღერადობის ასოები, რომელთა გამოყენებით ქვევრის ნაწილთა დასახელება ქართულ ჟღერადობას მიიღებს და ინგლისურენოვან მკითხველსაც არ გაუჭირდება მისი გამოთქმა. მაგ. „ქვევრი" ინგლისურად უპრიანი იქნება ჩაიწეროს „Qvevri" და არა „Kvevri", როგორც ამას ზოგიერთი სპეციალისტი გვთავაზობს. ამ უაღრესად საპასუხისმგებლო საქმის მოსაგვარებლად უნდა შეიქმნას მეღვინე-სპეციალისტთა და ევროპული ენების ლინგვისტთა სახელმწიფო კომისია, რომელიც დაადგენს ასეთ ტერმინოლოგიას და ევროპულ ენებზე ჩაწერს.

ის ფაქტი, რომ საქართველოს ყველა რეგიონში მევენახეობა-მეღვინეობის სხვადასხვა ტერმინოლოგია აქვთ, დადებითად უნდა წაადგეს ერთიანი ქართული ტერმინოლოგიის შექმნის საქმეს, რადგან საერთო ტერმინოლოგიაში შესატანად და ინგლისურ ენაზე ჩასაწერად, შესაფერისი ტერმინი ან აღმოსავლეთ საქართველოს მეღვინეობის ტერმინებში მოიძებნება, ან იმერულ-რაჭულში, ან გურულ-მეგრულში. რაც მთავარია, ყველა მათგანი ძირძველი ქართული იქნება.

ქვემოთ წარმოდგენილი ტერმინოლოგია იმ მასალების მიხედვითაა შედგენილი, რომელი სახელებიც პრაქტიკულ საქმიანობაში შემხვედრია

ან ქართველ ეთნოგრაფთა და მეღვინეობის სპეციალისტთა წიგნებში ამომიკითხავს. ამ ტერმინოლოგიას, რა თქმა უნდა, დედნის პრეტენზია არ აქვს. ის ერთ-ერთი იმათთაგანი უნდა იყოს, რომელთაგანაც ერთიანი ქართული ტერმინოლოგია უნდა შედგეს და ქართულ და მსოფლიო მეღვინეობაში დამკვიდრდეს:

ქვევრს აქვს შემდეგი განზომილებები: იხ. ნახ. 1.

1. **ფიზიკური H სიმაღლე, ესაა სიმაღლე ქვევრის ფარფლის გარე კიდიდან ქვევრის ქუსლის ფუძემდე.**
2. **ქვევრის შიდა სიმაღლე AB – რომელიც მისი შიდა სიმაღლის ღერძიცაა, ესაა სიმაღლე, ქვევრის პირის შიდა კიდიდან ქვევრის ძირამდე.**
3. **ქვევრი, როგორც მის განსაზღვრებაშია ნათქვამი, წარმოადგენს სფეროს, ეს სფერო, ქვევრის მუცელიცაა, ამიტომ CD ქვევრის მუცლის დიამეტრია, რომელსაც აქვს O ცენტრი.**
4. **ქვევრის შიდა AB სიმაღლეს აქვს ფიზიკური K ცენტრს.**
5. **ქვევრს აქვს ყელის ef დიამეტრი, რომელიც ქვევრის მუცლის დიამეტრის ოქროს კვეთის პროპორციის მცირე მონაკვეთის ტოლი უნდა იყოს. ბრტყელძირიანი ქვევრების აშენების შემთხვევაში საჭირო იქნება ქვევრის ძირის დიამეტრის განსაზღვრა, რომელიც ოქროს კვეთის პროპორციად დაყოფილი ქვევრის ყელის დიამეტრის დიდი მხარის ტოლი უნდა იყოს.**

ქვევრს, გარდა განზომილებებისა, აქვს ნაწილები, რომელთა დასახელებებია:

1. **ქობა, ანუ ქვევრის ფარფლი** – როცა ქვევრი, დასადგმელი ჭურჭელი იყო, მას ჰქონდა ქობა, ანუ პირის რკალს გამაგრების მიზნით, მის გარშემო, გამრგვალებულ თიხის რკალს უკეთებდნენ. ქობას გაფართოება-გაბრტყელება საჭირო გახდა ქვევრის მიწაში ჩადგმის კულტურის დამკვიდრების შემდეგ. **ანუ ქვევრის ფარფლი ქვევრის პირის გარშემო მოქვაბული თიხის ბრტყელი რკალია.**
2. **ქვევრის პირი** – ქვევრის ფარფლით მოქვაბული ბრტყელი სიცარიელე, რომელიც ქვევრის ყელისა და ფარფლის შიდა კიდის კვეთის წრეწირს წარმოადგენს.
3. **ქვევრის ყელი** – ქვევრის პირსა და ბეჭებს შორის მოთავსებული ცილინდრის ფორმის შიდა მონაკვეთი.

4. **ქვევრის სარტყელი** — ქვევრის ფარფლს მოპირდაპირე მხრიდან მასიური თიხით ასქელებენ, რომელიც ფარფლის სიმტკიცის ამაღლების მიზნით კეთდება.
5. **ქვევრის კისერი** — ქვევრის ყელის გარე მხარე, სარტყელიდან ბეჭებთან მიერთების რკალამდე.
6. **ქვევრის ბეჭები** — ქვევრის კისრის ცილინდრის ბოლოდან დაწყებული კედლის გაფართოება, ქვევრის მუცლის ზედა რკალთან მიერთებამდე.
7. **ქვევრის მუცელი** — ქვევრის მუცლის სფეროს მონაკვეთი ბეჭებთან მიერთების რკალიდან ქვევრის კალთის დავიწროვების დასაწყისამდე.
8. **ქვევრის კალთა (მუჯურო)** — ქვევრის კედლის კონუსური დავიწროვება, მუცელთან მიერთების რკალიდან ქვევრის ქუსლამდე.
9. **ქვევრის ქუსლი** — ცილინდრის ფორმის მქონე მასიური თიხის 6-8 სმ. სიმაღლის ძირი, რომელზედაც დგას ქვევრი. ქვევრის ქუსლს ქვეყნის სხვადასხვა კუთხეში ბევრი სახელით იცნობენ, მაგრამ სახელწოდება ქუსლი ზუსტად გამოხატავს მისი სამსახურის აზრს, რადგან ის ქვევრისთვის ისეთივე საყრდენს წარმოადგენს, როგორსაც ადამიანის ტანისთვის ფეხის ქუსლი (ტერფი კი წონასწორობის შენარჩუნებას ემსახურება).
10. მიწაში თავმდაბლად ჩადგმულ ქვევრს აქვს **„ქვევრის თავის ორმო“**, რომელიც წარმოადგენს სიცარიელეს, მიწაში ჩდგმული ქვევრის ფარფლიდან მარნის სოხანემდე.

როგორც ხედავთ, აქ მოყვანილი ქვევრის განზომილებები და ნაწილთა დასახელებები ზოგად წარმოდგენას იძლევა ქვევრზე და მის ტერმინოლოგიაზე.

ქვევრი როგორც მეღვინეობის ბუნებრივი და შეუცვლელი ჭურჭელი

სამყაროს შემოქმედმა ადამიანს სულის ჭურჭლად სხეული მისცა, ღვინის ჭურჭლად კი ქვევრი. ამიტომ ამქვეყნად როგორც სულია წარმოუდგენელი სხეულის გარეშე, ისე ბუნებრივი ღვინოა წარმოუდგენელი ქვევრის გარეშე. როგორც სულის მიერ ადამიანის სხეულის დატოვების მიზეზი ადამიანის მიღმიერ სამყაროში გადასვლაა, ისე,

ღვინისგან ქვევრის დატოვების მიზეზი მხოლოდ მისი ბოთლებში სარეალიზაციოდ ჩამოსხმა უნდა იყოს. ეს ქვევრის ღვინის დაყენების დოქტრინად უნდა ვაქციოთ ქართველებმა და არავის მივცეთ მისი დარღვევის უფლება.

ღვინო სათუთი პროდუქტია, ის ადვილად იღებს გარეშე სუნს და გემოს, ამიტომ ჭურჭელი, რომელშიაც ღვინოს ვაყენებთ და ვინახავთ, ღვინისთვის ინერტული უნდა იყოს. გამომწვარი თიხა კი სწორედ ის მასალაა, რომელიც ღვინის მიერ ჭურჭლისადმი წაყენებულ ყველა მოთხოვნას აკმაყოფილებს.

ყურძნის წვენის ალკოჰოლური დუღილი, ღვინის დავარგება, დაძველება და შენახვა – ეს მეღვინეობის ის პროცესებია, რომლებზედაც მთლიანადაა დამოკიდებული ღვინის ხარისხი. ამიტომ ჭურჭელი, რომელშიდაც აღნიშნული პროცესები მიმდინარეობს, განსაკუთრებული ყურადღებით უნდა შეირჩეს. დღეისათვის მსოფლიოს მეღვინეობა ღვინის დაყენების სხვადასხვა ეტაპზე იყენებს მუხის ბუტებს, კოდებს, კასრებს, მეტალის ცისტერნებს, რკინა-ბეტონის რეზერვუარებს და მცირე მასშტაბით თიხის ქვევრებს. განვიხილოთ ღვინოსთან მიმართებაში მათი დადებითი და უარყოფითი თვისებები, შემდეგ კი ამის მიხედვით ავარჩიოთ საღვინე ჭურჭელი.

მეღვინეობაში მუხის ჭურჭლის გამოყენებას 700-800 წლის ისტორია აქვს (ხის კასრები ღვინის ჭურჭლად პირველებს იტალიელებს ჯერ კიდევ მეთორმეტე საუკუნეში გამოუყენებიათ), ამიტომ ზედმიწევნით კარგადაა შესწავლილი მისი ზემოქმედება ღვინოზე. დღემდე ამ ზემოქმედებას თითქმის ყველა სპეციალისტი მიესალმება და დადებით მოვლენად აფასებს. მეღვინეობის ცნობილი სპეციალისტი, აწ განსვენებული პროფ. **გრ. ჯანხოთელი თავის წიგნში წერს: „მუხის ტკეჩის შიდა ზედაპირზე მიმდინარეობს აქტიური ქიმიური და ბიოქიმიური პროცესები. მერქნისგან ხდება არომატული ნივთიერებებისა და ტანინის ექსტრაგირება ღვინოში“. „მეღვინეობა“. თბილისი, გამომც. „მერანი-3“ 1999წ.**

ევროპელმა მეცნიერ-მკვლევარმა პუეშმა შეისწავლა მუხის მერქნიდან არომატული ნივთიერებების ღვინოში ექსტრაგირების ეს პროცესი. მან მუხის კასრში ორწლიანი დავარგების ღვინოში 27 ქიმიური ნივთიერების „იდენტიფიცირება“ შესძლო, რომელთაგან 12 ღვინომ მუხის მერქნიდან გამოწვლილა. ბევრი სპეციალისტი ღვინის მუხის ტკეჩის ქიმიური ნივთიერებებით გაჯერებას უარყოფით მოვლენად არ მიიჩნევს,

რადგან ფიქრობს, თითქოს ღვინო მუხის ტკეჩიდან იმავე ნივთიერებებს (ტანინს, ლიგნინს, ფენოლებსა და სხვ.) გამოწვლილავს, რომლებიც ისედაცაა ღვინოში. ეს მთლად ასე არ არის, რადგან მუხის მერქანი ტკეჩიდან გამოწვლილავს გალოტანინს და ბევრ სხვა დღემდე დაუდგენელ ნივთიერებას, რომლებიც არ არის და არც უნდა იყოს ბუნებრივ ღვინოში. **რაც შეეხება იმ ერთსა და იმავე ქიმიურ ნივთიერებებს, რომლებითაც მდიდარია ღვინო და მუხის მერქანი, ევროპელი ქიმიკოსების, ნორდისა და ბრაუნსის გამოკვლევათა თანახმად, არ არიან ერთი და იმავე ბუნების მატარებლები. ამის შესახებ ისინი წერენ: „მხოლოდ ერთი და იმავე მერქნიდან გამოყოფილი ფერმენტული და სპირტში ხსნადი ლიგნინებია ერთმანეთის იდენტური“.** მათი ამ დასკვნის სიმართლეში ადვილად დარწმუნდებით, თუ რამდენიმე ჯიშის ყურძნის წვენს თავისავე ჭაჭაზე დაადულებთ. მიუხედავად იმისა, რომ ყველა ჯიშის ყურძნის წვენი თითქმის ერთსა და იმავე სახის ქიმიურ ნივთიერებებს შეიცავს, ყველა ყურძნისგან განსხვავებული ორგანოლეპტიკის ღვინო დგება. ამას კი იმ ორგანულ ნივთიერებათა სხვადასხვა ბუნება განაპირობებს, რომელთაგან სხვადასხვა ჯიშის ყურძნისგან მიღებული წვენი შედგება. თუ სხვადასხვა ჯიშის ყურძნის ერთი და იგივე ქიმნივთიერებები სხვადასხვა ბუნების მატარებელია, მაშინ რა გასაკვირია, რომ მუხისა და ყურძნის ერთი და იგივე ქიმიური ნივთიერებები სხვადასხვა ბუნების იყოს?

ჩვენი პოზიციის გასამაგრებლად, ასევე, მოვიყვანთ ნახშირწყლების მაგალითს: გლუკოზა, საქაროზა და ფრუქტოზა შაქრებია და ერთი და იგივე ქიმიური ფორმულა აქვთ, მიუხედავად ამისა, ისინი სხვადასხვა ბუნებისა და ზემოქმედებისანი არიან. თუ დიაბეტით დაავადებულთათვის ფრუქტოზა საკვები და წამალია, სახაროზა პირიქით. **აქედან გამომდინარე, შეიძლება გავაკეთოთ ასეთი დასკვნა: ქიმიური ნივთიერებები ტანინი, ლიგნინი, ფენოლები, ორგანული მჟავეები, არომატული და სხვა ნივთიერებები, რომლებიც ღვინის დავარგების პროცესში მუხის კასრის ტკეჩიდან ღვინოში გადადის, თავისი ბუნებით განსხვავდება ყურძნის ამავე სახის ქიმიური ნივთიერებებისგან, ე.ი. ისინი ღვინისთვის „უცხოა“. ამიტომ ღვინო, მუხის კასრში დავარგებით, თავის ბუნებრიობას ანუ ნატურალობას კარგავს, რადგან ბუნებრივი და ნატურალური ყოველგვარი უცხოს შერევის გარეშე არსებულს ნიშნავს.**

ღვინის კლასიკურ განმარტებაში წერია, რომ: **„ღვინო, ბიოლოგიური სითხეა, რომელიც ყურძნის წვენის ალკოჰოლური დუღილის შედეგად**

მიიღება, ჭაჭით ან უმისოდ". როგორც ხედავთ, ღვინის კლასიკური განმარტება გამორიცხავს ნატურალურ ღვინოში სხვა უცხო ნივთიერებების ჩამატებას. ამასვე ამბობს გერმანელთა რჯულდება: „ღვინო მხოლოდ იმას ჰქვია, რაც მარტო ყურძნის წვენისგან კეთდება და სხვა არა-რა, განგებ ჩარეული და ჩამატებული არა აქვს რა". ამონარიდი ი. ჭავავაძის წიგნიდან: „ღვინის ქართულად დაყენება".

ღვინის გემოს, ფერისა და სურნელის გასაუმჯობესებლად, ღვინის დაყენებით დასაქმებული სპეციალისტები ყველა დროში მრავალნაირ ხერხს და საშუალებას მიმართავდნენ. ღვინის გაუმჯობესების ძველ ხერხებზე მსჯელობისას, მეღვინეობის დარგის პირველი ქართველი მკვლევარი და პირველი წიგნის ავტორი, სულმნათი ლ. ჯორჯაძე მათ შესახებ წერს: „...თუმცა მრავალგვარი ზემორე აღწერილი საგნები არის გასაუმჯობესებლად ღვინისა, მაგრამ ამ საგნებით გაკეთებული ღვინო, ბუნებითი აღარ იქნება და იქნება ფაბრიკოვანი". ლევან ჯორჯაძე „ღვინის ქართულად დაყენება", (თბილისი, 1876 წ.). ანუ თუ პრობლემას ლ. ჯორჯაძის საზომით მივუდგებით მუხის კასრში დავარგებული ღვინო აღარაა ნატურალური, ანუ არის „ფაბრიკოვანი".

მუხის კასრში დავარგებულ ღვინოზე ასეთივე აზრისაა სოფლის მეურნეობის აკადემიის აკადემიკოსი ნუგზარ ბაღათურია. ის წერს: „დადგენილია, რომ მუხის კასრებში შენახვის დროს ღვინო მნიშვნელოვნად მდიდრდება მისთვის უცხო ნივთიერებებით, რის შედეგადაც ის, მერქნის სპეციფიკურ არომატს იღებს. მუხის კასრში დავარგებული ღვინო „მდიდრდება" ღვინისათვის უცხო ნივთიერებებით, ამიტომ ის არ შეიძლება სუფრის ნატურალურ ღვინოდ მივიჩნიოთ. ასეთი ღვინო შეიძლება მივაკუთვნოთ სპეციალურ ღვინოთა ჯგუფს, რომლის წარმოებისას დასაშვებია გარეშე დანამატების გამოყენება". ნ. ბაღათურია. „ნატურალური ღვინო წვენები და სასმელები". გვ.37. 2008 წ. (რუსულიდან თარგმანი ჩემია ჟ. გ.).

ძნელია, არ დაეთანხმო სპეციალისტთა ამ დასკვნებს მუხის კასრში დავარგებულ ღვინოებზე. არ ვიცი, რა გამართლება მოეძებნება იმ ფაქტს, რომ ტკბილს ჯერ უჭაჭოდ დადუღებით საკუთარი ორგანული ნივთიერებები გამოაცალო, შემდეგ დანაკლისი მუხის კასრში დავარგებით, მუხის მერქნის იმავე სახის ნივთიერებებით შეუვსო, მერე კი ამტკიცო, რომ ხარისხიანი ნატურალური ღვინო სწორედ ასეთი მეთოდით უნდა დააყენო. ის, რომ მუხის კასრში დავარგებული ღვინო კარგ

არომატს და ბუქეტს ივითარებს, ეს გამამართლებელ არგუმენტად არ გამოდგება, რადგან ჯერ ერთი, ჭაჭაზე დადუღებულ-დავარგებულ ღვინოს ყველა ეს სიკეთე საკმარისზე მეტი აქვს და მეორე, თანამედროვე ქიმია იძლევა იმის საშუალებას, რომ ხელოვნური გზით ქიმიური ნივთიერებების წყალში ნორმით განზავების შედეგად, სუნსა და გემოზე ყოველნაირად უნაკლო სასმელი დამზადდეს. მერედა, გვინდა ასეთი ღვინო? ღვინოს ხომ უპირველესად ბუნებრიობა მოეთხოვება და შემდეგ სხვა დანარჩენი?! ამიტომ მუხის ქიმნივთიერებებით გაჯერებული ღვინო ბუნებრივი ღვინო აღარ არის, არის „ფაბრიკოვანი“.

ყოველივე ზემოაღნიშნულიდან გამოდის, რომ თუ ღვინის დაყენების პროცესიდან მუხის ჭურჭელს ამოვიღებთ, მაშინ ევროპული ტიპის ღვინოებს ბუნებრიობის დაკარგვის პრობლემა მოეხსნება. ეს მართლაც ასეა, მაგრამ ევროპული წესით ღვინის დამყენებელთათვის ამის გაკეთება არც ისე ადვილია, რადგან ახალი დადუღებული ტკბილის დასავარგებლად, დასაძველებლად და შესანახად მათ შესაფერისი ჭურჭელი, არც ადრე ჰქონდათ და არც დღეს აქვთ. მეტალის ჭურჭელი კი რომელიც დღეს ღვინის დაყენება-შენახვის დროს გამოიყენება, მაღალი ხარისხის ღვინის დასაყენებლად არანაკლებ პრობლემურია, ვიდრე მუხის ჭურჭელი. მეტალი სითბო-სიცივის კარგი მიმღებ-გამცემია. მარანში, სადაც ღვინო მეტალის ჭურჭლით დგას, საჭირო მიკროკლიმატს ხელოვნურად, ტექნიკის დახმარებით ქმნიან, მათი ჩართვა-გამორთვა კი მარნის ტემპერატურის ზედა და ქვედა ზღვრის მიღწევის შემდეგ ხდება, ამ ზღვართა შორის ტემპერატურის სხვაობა დაახლოებით 4°C-ია, ეს კი იმას ნიშნავს, რომ დღე-ღამის განმავლობაში მეტალის ჭურჭელში მოთავსებული ღვინის ტემპერატურა რამდენიმეჯერ 4°C-ით თბება და ცივდება, რაც დიდ პრობლემას უქმნის მარანში დასავარგებლად და დასაძველებლად შენახულ ღვინოს, **რადგან უმჯობესია ღვინო 18-20°C მუდმივ ტემპერატურაზე ინახებოდეს, ვიდრე მისი ტემპერატურა 12-16°C – სს შორის მოძრაობდეს.**

მეღვინეობა დღეს ფართოდ იყენებს თერმოცისტერნებს. მართალია, ეს ერთგვარი გაუმჯობესებაა, მაგრამ პრობლემას ბოლომდე ვერ ხსნის. მისი საშუალებით ღვინის ტემპერატურის „თამაშმა“ საგრძნობლად იკლო (თუ ადრე დღე-ღამეში 3-4-ჯერ ხდებოდა თერმოცისტერნაში ტემპერატურის ცვლა, დღეს ის 1-2-მდეა შემცირებული), მაგრამ პრობლემის მავნებლობა შემცირებულია და არა მოხსნილი. მეტალის ჭურჭლის

კიდევ ერთი დიდი პრობლემა აერაციის უნარს მოკლებული კედელია, ანუ მეტალის ჭურჭელში ღვინო „იზოლირებულია“ და ასე ვთქვათ „იხრჩობა-იგუდება“. აღსანიშნავია, ისიც რომ წყალი, რომელიც ღვინოში 85%-ზე მეტია, ხესთან და მეტალთან მიმართებაში არათავსებადია, ხოლო თიხა და წყალი არა მარტო თავსებადია, არამედ თიხა, წყლისთვის მშობლიური გარემოა, „სახლია“. ამიტომაა, რომ წყალი მიწაში გრუნტის წყლების სახით მილიონობით წელი შეუცვლელი სახით ინახება. იგივე მოვლენასთან გვაქვს საქმე ქვევრში მოთავსებულ ღვინოსთან მიმართებაში.

მსოფლიო მეღვინეობას არც მუხის კასრში დავარგებული ღვინის დასაძველებელი ჭურჭელი აქვს. ვფიქრობთ, ამიტომ შეითხზა მითი ღვინის ბოთლური დაძველების აუცილებლობასა და უნიკალურობაზე. ამის შესახებ წმინდა ილია მართალი წერს: „თუ ამრიგად დაწვენილმა ბოთლმა გარშემო კედლებზე ლექი მოიკიდა, ეს იმის ნიშანია, რომ აჩქარებულან და კარგად გამოყენებული ღვინო არ ჩაუსხამთ. უცოდინარნი კი სწორედ ამ კედლებზე გაკრული ლექით სტყუვდებიან და უვიცობის გამო იძახიან — აბა, კარგად გამომდგარი ღვინო ეს არისო“. ი. ჭავჭავაძე „ღვინის ქართულად დაყენება“. თბილისი. 1987წ.

როგორც ხედავთ, მაღალი ხარისხის სუფრის ნატურალური ღვინის დასაყენებლად დღემდე ევროპაში გამოყენებული ყველა ჭურჭელი პრობლემურია და შეიძლება ითქვას, რომ დღეს მსოფლიო მეღვინეობას ბუნებრივი ღვინის დასაყენებლად, შესაფერისი ჭურჭელი არ აქვს. შექმნილი მდგომარეობის გამოსწორება ღვინის წარმოებაში ქვევრების ფართოდ დანერგვით შეიძლება, რომელსაც მსოფლიო მეღვინეობა დღემდე სათანადოდ არ იცნობს და არ იყენებს. სამწუხაროდ, მის გაცნობაში მათ არც არავინ ეხმარება, პირიქით, ქართული ინდუსტრიული მეღვენეობაც, ძირითადად, ევროპული ტიპის ღვინოების დაყენებითაა დაკავებული, რაც ქვევრის „ანტირეკლამაა“.

ღვინოში ისე, როგორც ნებისმიერ რთულ ბიოქიმიურ სისტემაში, განუწყვეტელი რთული ბიოქიმიური გარდაქმნები, ანუ ჟანგვა-აღდგენის პროცესი მიმდინარეობს. ამ გარდაქმნების შედეგად გაურკვეველი ფერის სუნის და გემოს მქონე ალკოჰოლური სითხე (დამაჭრებული ყურძნის წვენი), მშვენიერი ფერის გემოსა და ბუქეტის მქონე ღვინოდ გარდაიქმნება, რომელსაც ენერგო-ინფორმაციული სტრუქტურა აქვს. სწორედ მის ამ გარდაქმნა-ჩამოყალიბებაშია ქვევრის, როგორც ღვინის

ჭურჭლის, დიდი როლი. ქვევრში ჩასხმული მაჭარი, როგორც ცოცხალი ორგანიზმი, სწორედ ამ ენერგიათა გარემოცვაში ვარგდება და გარდაიქმნება საუკეთესო ორგანოლეპტიკისა და ბუქეტის მქონე ალკოჰოლურ სასმელად. ამიტომ ყველა მეღვინეს უნდა ახსოვდეს, რომ სულ ერთი არ არის თუ რა მასალისგანაა დამზადებული, როგორი ფორმისაა, სად და რა მდგომარეობაში დგას ჭურჭელი, რომელშიაც ღვინოში მიმდინარე ეს გარდაქმნები მიმდინარეობს. აქედან გამომდინარე, ქვევრი, თავისი ფორმით, საამშენებლო მასალითა და განთავსების ადგილით, მაღალი ხარისხის ბუნებრივი ღვინის დასაყენებლად ერთადერთი და შეუცვლელი ჭურჭელია, რომლის დამტკიცებასაც ეძღვნება წინამდებარე წიგნი.

ქვევრის უპირატესობათა ერთობლიობა ღვინის სხვა ჭურჭელთან შედარებით

ქვევრი, რომელიც თავისი საქმის მცოდნე ოსტატისგან წესის და რიგის მიხედვითაა აშენებული, ბუნებრივი ღვინის დასაყენებლად შეუცვლელი ჭურჭელია. მას, როგორც ღვინის ჭურჭელს, უამრავი ღირსება და უპირატესობა აქვს ღვინის სხვა ჭურჭელთან შედარებით, რომელთაგან ნაწილი ცნობილი იყო, ნაწილს ჩვენ მივაკვლიეთ, ნაწილი ჯერ კიდევ მისაკვლევ-მისაგნებია. დღეს კი ქვევრი ღვინის ჭურჭლად, შემდეგ ღირსებათა გამო უნდა ავირჩიოთ:

1. **ქვევრი ღვინისთვის ინერტული ჭურჭელია.** რამდენიმეწლიანი გამოყენების შემდეგ ახალი ქვევრის კედლიდან მთლიანად გამოიწვლილება თიხის მინერალები, და სხვა ქიმიურ ნივთიერებები, რის შემდეგაც ის ღვინისათვის ინერტული ჭურჭელი ხდება.
2. **ქვევრი მასში მადუღარ ტკბილს თვითონ უქმნის შაქრების ბოლომდე დადუღებისათვის საჭირო ტემპერატურის ოპტიმალურ რეჟიმს.** მძაფრი დუღილის დროს გამოყოფილი სითბო, ქვევრის კედლის გავლით მის გარშემო შემოყრილ მიწას გადაეცემა და ათბობს მას, ე. ი. ამით მადუთარ ტკბილს ზედმეტი სითბო შორდება, ხოლო წყნარი დუღილის დროს, როცა მადუღარი მასა საკმარისი რაოდენობის სითბოს აღარ გამოყოფს, მადუღარი ტკბილი სითბოს დუღილის პროცესის გასაგრძელებელ, ქვევრის გარშემო შემოყრილი გამთბარი მიწიდან იღებს.

3. **როგორც ცნობილია, თეთრი ღვინის დადუღება სასურველია წარიმართოს 16-18°C-ზე, ხოლო წითელი ღვინის – 25-28°C-ზე.** ქვევრი სითბოს ამ რეჟიმს მადუღარ ტკბილს თვითონ უქმნის. ეს კი ქვევრის სხვადასხვა კაზმით აშენებით მიიღწევა.
4. **ცნობილია, რომ ღვინოზე ცუდად მოქმედებს ხმაური.** ჩვენი წინაპრები ამბობდნენ: **„ღვინოს მამლის ყივილიც კი აკრთობსო“.** მიწაში ჩადგმულ ქვევრში მოთავსებულ ღვინომდე ჭექა-ქუხილის ხმაც არ აღწევს. ევროპულ მარანში კი ხმაურისგან ღვინის დაცვის არავითარი ეფექტური საშუალება არ არსებობს.
5. **ქვევრი, სტაციონალური ჭურჭელია, რომელიც საუკუნეები შეიძლება გამოიყენო მაღალხარისხიანი ღვინის დასაყენებლად.** მაშინ, როცა მუხის კასრი ერთჯერადი ჭურჭელია. ხოლო მეტალის ჭურჭლის გამოყენების დრო, საშუალოდ, ერთი საუკუნეა.
6. **მიწაში ჩადგმული ქვევრი დედამიწის ლითოსფეროს მუდმივ დაბალ (+14°C) ტემპერატურას იყენებს და არ განიცდის მარნის ტემპერატურის გავლენას.** ამიტომ ქვევრში ღვინო მუდმივ დაბალ (+14°C) ტემპერატურაზე ყოველგვარი დანახარჯის გარეშე წლობით შეიძლება შეინახო, ამით კი საგრძნობლად იზრდება ღვინის ხარისხი და მცირდება ღვინის წარმოების ხარჯი.
7. **ქვევრის ფორმისა და მასალის (გამომწვარი თიხა) სპეციფიკურ თვისებათა გამო, ქვევრში კარგად მიმდინარეობს ღვინის დადუღების, დავარგების და დაძველების პროცესები.**
8. **ქვევრის აშენება არაა დაკავშირებული რაიმე რთულ საწარმოო პროცესთან.** მისი საამშენებლო მასალა თიხა, წყალი და ბუნებრივი აირია.
9. **ქვევრში თავანკარა ღვინის გამოსავალი გაცილებით მაღალია, ვიდრე ღვინის ნებისმიერ სხვა ჭურჭელში.**
10. **ქვევრს უდიდესი ბუნების დაცვითი მნიშვნელობა აქვს.** ერთი სამტონიანი ქვევრი 6 ცალ 500 ლიტრიან მუხის კასრს ცვლის. ერთი, სამტონიანი ქვევრის აშენებაზე 500 კგ-მდე თიხა იხარჯება, ამ ტევადობის მუხის კასრების დამზადებას კი ორი ასწლოვანი მუხის ხე უნდა შეეწიროს. ანუ ქვევრის მსოფლიო მეღვინეობაში ფართოდ დანერგვით, ბუნებას ყოველწლიურად ათასობით ჰექტარ მუხის ტყეს შევუნარჩუნებთ.

11. ქვევრი, მინიმალურ მოთხოვნას უყენებს სათავსოს და მინიმალურ ფართობს იკავებს მარანში.
12. ცნობილია, რომ მარნის ტემპერატურის და მასში ჰაერის ტენიანობის მკაცრი დაცვის მიუხედავად, მუხის კასრის გვერდებიდან ადგილი აქვს ღვინის 1,5-2%-ის აშრობას, ქვევრში კი ღვინის აშრობა, გამორიცხულია. ერთი სამტონიანი ქვევრიდან ღვინის დავარგების მთელი პროცესის განმავლობაში, შეიძლება 1-2 ლიტრი ღვინო დაიკარგოს. ამავე ტევადობის მუხის კასრებიდან კი ათობით ლიტრი ღვინო ორთქლდება.
13. ქვევრის მსოფლიო მეღვინეობაში დანერგვა, მოსახლეობის დასაქმების ის უდიდესი რეზერვია, რომლის ამუშავება საქართველოს საუკუნეების განმავლობაში ათიათასობით მაღალანაზღაურებადი სამუშაო ადგილით უზრუნველყოფს.
14. ქვევრის წარმოებას „კაპიტალიზაციის" დიდი და სწრაფი პოტენციალი აქვს, ამიტომ ექსპორტზე გატანილი ათიათასობით ქვევრიდან ყოველწლიურად ქვეყანა, გაცილებით მეტ შემოსავალს მიიღებს, ვიდრე ღვინის რეალიზაციიდან ღებულობს, რადგან ქვევრი, განსხვავებით ღვინისა, საქართველოს უკონკურენტო პროდუქცია იქნება ღვინის ჭურჭლის მსოფლიო ბაზარზე.
15. ქვევრის უპირატესობა სხვა ჭურჭელთან შედარებით მისი კედლის აერაციის უნარშია. ამის გამო, მასში დასავარგებლად ჩასხმული ღვინო საჭირო ჟანგბადს კედლის გავლით ქვევრის გარშემო შემოყრილი სველი მიწიდან იღებს, ამიტომ განსხვავებით შუშისა და მეტალის ჭურჭლისა, ქვევრში ღვინო შენახვა-დაძველების მთელი პროცესის განმავლობაში გარდაქმნა-დახვეწას არ წყვეტს. ამიტომაა, რომ რაც უფრო დიდხანს ინახება ქვევრში ღვინო, განვითარების მით უფრო მაღალ საფეხურს აღწევს.
16. ქვევრი, სულმნათი ილიას სიტყვებით რომ ვთქვათ, „ძვირადღირებული ევროპული მარნის ტოლფასი ჭურჭელია და სცვლის მას".
17. ქვევრი საქართველოში წარმოებული ერთადერთი პროდუქციაა, რომელიც ღვინის ჭურჭლის მსოფლიო ბაზარს დიდი რაოდენობით სჭირდება და ღვინის მწარმოებელ ნებისმიერ ქვეყანაში ყოველგვარი კვოტისა და პრობლემების გარეშე შეგიძლიათ შეიტანთ.
18. ქვევრის მსოფლიო მეღვინეობაში დანერგვა საქართველოს, როგორც ქვეყანას, დიდ რეკლამას გაუკეთებს და ცნობადს გახ-

დის მთელ მსოფლიოში, ეს კი ღვინის ტურიზმის აყვავების საფუძველი გახდება.

19. **ქვევრის მსოფლიო მეღვინეობაში დამკვიდრებით, ქვევრში დაყენებული ქართული ღვინო მსოფლიოს მეღვინეობის ეტალონი გახდება, ამიტომ ქვევრში დაყენებულ ღვინოებს ბევრსაც გავყიდით და ფასსაც კარგს გადაგვიხდიან...**

ქვევრის ზემოთ ჩამოთვლილი თვისებები ნაწილია იმ უამრავი დადებითი თვისებებისა, რაც ქვევრს აქვს და რომლის შესახებ ბოლომდე ჩვენ, მისმა შემქმნელმა ქართველებმაც არ ვიცით, რადგან ქვევრი საქართველოში (არც მის ფარგლებს გარეთ) სათანადოდ დღემდე არავის უკვლევია. სამწუხაროდ, ძველი სენისაგან დღემდე ვერ გავთავისუფლდით და უფლის ეს საჩუქარი დღემდე, მხოლოდ ენთუზიასტთა კვლევისა და ზრუნვის საგანია. მიუხედავად ამისა, მცოდნე, პატიოსანი მექვევრის მიერ აშენებული ქვევრი მეღვინეობაში დღეს გამოყენებულ ყველა სახის ჭურჭელზე ათი თავით მაღლა დგას. მარტო ის რად ღირს, რომ შენგან ერთხელ აგებული, ქვევრებით გაწყობილი მარანი, კულტურის ძეგლად დარჩება, საუკუნეები მოემსახურება შენს შთამომავლობას და სანამდე კაცობრიობა იარსებებს, ფასი არ დაეკარგება.

ქვევრი ქართველი კაცისათვის არასდროს ყოფილა მხოლოდ ღვინის დასაყენებელი ჭურჭელი. მას ფართო სამეურნეო და თავდაცვითი მნიშვნელობა ჰქონდა. ის ათეული და ასეული ქვევრით გაწყობილი მარნები, რომლებიც ყველა ციხესიმაგრეში იყო, ძირითადად წყლისა და სურსათსანოვაგის შესანახად იყო განკუთვნილი. საქართველოს მთელ ტერიტორიაზე ქვევრებში ხდებოდა ბოსტნეულის დამწნილება, ყველის, თაფლის, კაკლეულის, მარცვლეულის შენახვა. ხევსურები ქვევრში დამბალხაჭოდ წოდებულ რძის ნაწარმს და ხორცს ინახავდნენ. მიუხედავად ამისა, ქვევრი საქართველოში ყოველთვის ღვინის ძირითად ჭურჭლად მოიაზრებოდა.

ყველა ამ გარემოებათა გათვალისწინებით, აუცილებელია, მსოფლიო მეღვინეობამ, ქართველებთან ერთად, ყურადღება მიაქციოს ნატურალური ღვინის წარმოების ამ უნივერსალურ, უნიკალურ და ერთადერთ ჭურჭელს, რათა ქვევრის ეს სიკეთე ყველამ გაინაწილოს და მსოფლიო ღვინის ბაზარი ბუნებრივი ნატურალური ღვინით მომარაგდეს. ამასთან ბუნებას, ქვევრის მსოფლიო მეღვინეობაში ფართოდ დანერგვით, ათიათასობით ჰექტარი მუხის ტყე შევუნარჩუნოთ.

თავი II. ქვევრის აშენება და გამოწვა

ქვევრის შენებაში კერამიკაზე მეტი მელვინეობაა

ქვევრი, როგორც თიხით ნაშენი და 1000°C-ზე გამომწვარი საღვინე ჭურჭელი, ქართული ფენომენია. ის ჩვენმა წინაპრმა ღვინის ჭურჭლად ააშენა. ისიც უნდა აღინიშნოს, რომ ქვევრი ღვინის ჭურჭელთა შორის ერთადერთი ბუნებრივი ჭურჭელია, რომელიც ღვინისგან წაყენებულ ყველა მოთხოვნას აკმაყოფილებს. მართალია, ქართველები ქვევრს 80 საუკუნეა ვაშენებთ და ვიყენებთ, მაგრამ მისი საფუძვლიანი კვლევა-შესწავლა დღემდე არ მომხდარა. საბედნიეროდ, ჩვენმა წინაპარმა, ათეულობით საუკუნის განმავლობაში გამოცდა-გასწორების მეთოდით ქვევრი, ბოლომდე დახვეწა და ღვინისთვის შეუცვლელ ჭურჭლად აქცია, ანუ მისი შენების მეთოდი, ფორმა და საამშენებლო მასალა დღეს, დროით გამოცდილი კლასიკაა. მიუხედავად ამისა, ყველაფერ ამას, მეცნიერულად შესწავლა და დადასტურება უნდა. ასევე, აუცილებელია ღვინოზე ქვევრის ფორმისა და თიხის კედლის ზემოქმედებათა მექანიზმის დადგენა, რადგან ქმედება სახეზეა (ქვევრში საუკეთესო ღვინო დგება), მიზეზი კი არ ვიცით.

თუ ქვევრი დღემდე მეცნიერულად შეუსწავლელი ჭურჭელია, ღვინო ყოველმხრივ შესწავლილი ალკოჰოლური სასმელია. ამიტომ ყველა მეღვინემ და ქვევრზე მომუშავე კერამიკოსმა კარგად უნდა იცოდეს, რა მოთხოვნებს უყენებს ჭურჭელს ღვინო და რა მოთხოვნებს უნდა აკმაყოფილებდეს ქვევრი, როგორც ღვინის ჭურჭელი. მათ უნდა იცოდნენ, რომ თეთრი ყურძნის წვენი 14-18°C-ზე უნდა დადუღდეს, ხოლო წითელი 25-28°C-ზე. მათ უნდა იცოდნონ, რომ ეს ტემპერატურები მადუღარ ტკბილს ქვევრმა უნდა შეუქმნას. ასევე, უნდა იცოდნენ, რომ ქვევრის კედლიდან ღვინო (უმიზეზოდ) არ უნდა ჟონავდეს და ამასთან ერთად, აერაციის პრობლემა არ უნდა ჰქონდეს. თუ მეღვინემ ღვინის შესახებ ყველა ეს და სხვა დანარჩენი წვრილმანი არ იცის, მას არ ეცოდინება, თუ როგორი ქვევრი შეუკვეთოს მექვევრეს. ასევე, თუ ღვინის ყველა ეს თვისება და თავისებურება მექვევრემ არ იცის, ქვევრის შენებაში დახელოვნება ვერ უშველის და მისი აშენებული ქვევრი ღვინის

დასაყენებელად პრობლემური იქნება. მას ეცოდინება, როგორ ააშენოს, მაგრამ არ ეცოდინება, როგორი ააშენოს, ანუ მექვევრეს მეღვინეობის ცოდნა ამოცანის განსაზღვრაში ეხმარება, ხოლო კერამიკის ცოდნა — ამ ამოცანის შესრულებაში.

მექვევრეობა საქართველოში ყოველთვის ოჯახის ტრადიციული ხელობა იყო. უფროსების გვერდით მუყაითად შრომობდნენ ოჯახში წამოზრდილი შვილები და შვილიშვილები (ბიჭები), რომლებიც ეუფლებოდნენ მათი ოჯახისთვის ტრადიციულ ხელობას, ანუ ასე იქმნებოდა ქვევრის მშენებელთა დინასტიები და ათობით საუკუნეა გრძელდება ეს ტრადიცია. პატარები თავიდან თიხის განმენდას და სორსლის გამრგვალებას სწავლობენ, შემდეგ კი მცირე ზომის ქვევრის შენებით იწყებენ, ზრდასთან ერთად ქვევრის ზომასაც ზრდიან და ნელ-ნელა ოსტატებად ყალიბდებიან. მერე კი მშენებლის გამოკლების შემთხვევაში ყველაზე დახელოვნებული, ქვევრის მშენებლად წინაურდება. ამგვარად გადადიოდა საქართველოში თაობიდან თაობაზე ქვევრის შენების ოსტატობა, სიბრძნე და ტრადიცია.

გასული საუკუნის მეორე ნახევარში ქვეყანაში ოჯახურ მეღვინეობაზე განხორციელებულმა მავნე პრაქტიკამ, კერძოდ, ღვინის ქარხნებში ყურძნის იძულებით ჩაბარებამ და გამოყენებული მუხისა და პლასტმასის კასრების ხელმისაწვდომობამ, ქვევრის საჭიროება კატასტროფულად შეამცირა და მექვევრეობა დავიწყებამდე მიიყვანა. რა თქმა უნდა, პირველ ყოვლისა, დავიწყებას მიეცა კაზმის მომზადების და ქვევრის შენების უძველესი მეთოდები და საიდუმლეობები. მართალია, დღეს აღდგენილია ქვევრის შენების გარეგნული ფორმა, ანუ ფიზიკური მხარე, მაგრამ ჩვენმა მექვევრემ დღემდე არ იცის ქვევრის შენების მიზნობრივი მხარე, ანუ არ იციან ქვევრის დანიშნულებით შენება. მოდით, უფრო გასაგებად ავხსნათ, რისი პატრონები ვიყავით, რა დავკარგეთ და რაა მოსაძებნი და დასაბრუნებელი.

საქართველოში ქვევრის საამშენებლო თიხები თითქმის ყველა კუთხეშია. ყველა ეს თიხები შედგენილობით ერთმანეთისგან განსხვავებულია, ზოგში თირია მეტი, ზოგში კი აყალო (ცხიმიანი და მჭლე თიხა). ასევე, განსხვავებული რაოდენობითაა მინერალები, კვარცი, ნახშირბადი, მინდვრის შპატი, და სხვა. ჩვენმა წინაპარმა საუკუნეების განმავლობაში დაადგინა ყველა ადგილის თიხის გამჭლევება-გაცხიმიანების და დანიშნულების მიხედვით ასაშენებელი ქვევრის თიხების შერევის,

ანუ კაზმის მომზადების ნორმები. თიხათა შერევის ნორმის ცოდნა, იმიტომაა აუცილებელი, რომ წითელი და თეთრი ყურძნის წვენი, სხვადასხვა ტემპერატურაზე უნდა დადუღდეს, ეს ტემპერატურა კი ტკბილს ქვევრმა უნდა შეუქმნას. დღეს ყველა ეს ცოდნა დაკარგულია და შეიძლება ითქვას, ჩვენი მექვევრეები დღემდე ბრმად მუშობენ, უფრო სწორედ, იციან და აშენებენ ქვევრს, მაგრამ არაფერი სმენიათ ქვევრის დანიშნულების მიხედვით შენებაზე. იქ, სადაც თიხას ცხიმი მეტი აქვს, მექვევრემ იცის, რომ თუ მას თირი თიხით არ გაამჭლევებს, ასეთი ქვევრი, ან გაშრობის დროს დაიბზარება ან გამოწვის დროს გასკდება, ანუ მასთან მუშაობის დროს დიდი სიფრთხილეა საჭირო. სწორედ ამიტომაა რომ ცხიმიან თიხას ამჭლევებს და ხშირად ზედმეტადაც, ეს კი მაღალფორიან კედელს იძლევა, რომლის გასანთვლის გარეშე გამოყენება შეუძლებელია, კედლიდან ღვინო ჟონავს. გასანთლული ქვევრი კი ემალირებული, მოჭიქული ან სულაც მეტალის ჭურჭლისგან არაფრით განსხვავდება, რადგან მის კედელს აერაციის უნარი აღარ აქვს, ანუ ამ დროს ღვინო სანთლის სარკოფაგში დგას და არა გამომწვარ თიხაში.

ჩვენს წინაპარს ქვევრის შრობისა და გამოწვის პრობლემა არ ჰქონდა, რადგან ზედმიწევნით ზუსტად იცავდა, როგორც მისი შენებისა და შრობის, ისე გამოწვის წესებს. თუ დღეს მექვევრე ქვევრის გამოწვას 3 დღეს ანდომებს, ჩვენი წინაპარი ქურას 6-7 დღის განმავლობაში წვავდა. მიუხედავად ამისა, ცხიმიან თიხას ისინიც ამჭლევებდნენ, მაგრამ სულ სხვა მიზნით.

ცნობილია, რომ წითელი ყურძნის ტკბილი 25-28°C-ზე უნდა დადუღდეს, ხოლო თეთრის 14-18°C-ზე. ჩვენმა წინაპარმა – მექვევრემაც და მეღვინემაც – იცოდა ეს და ისიც იცოდა, რომ ორივე ტემპერატურა, მადუღარ ტკბილს ქვევრმა უნდა შეუქმნას. რა თქმა უნდა, ერთი კაზმით აშენებული ქვევრი ტკბილს ფერების მიხედვით სხვადასხვა ტემპერატურაზე ვერ დაადუღებს, ამიტომ აუცილებელი იყო ისეთი კაზმის შემუშავება, რომლისგან აშენებული ქვევრი ტკბილს ერთ შემთხვევაში 14-18° C-ზე დაადუღებდა, ხოლო მეორე სახის კაზმი 25-28°C-ზე. მექვევრეს პარალელურად, ჰქონდა მესამე ამოცანა, უმიზეზოდ ქვევრის კედლიდან ღვინოს არ უნდა გაეჟონა. ჩვენმა წინაპარმა სამივე ეს ამოცანა თიხის ნორმით გამჭლევება-გაცხიმიანებით გადაწყვიტა. ის, ასევე, ფლობდა ქვევრის გარშემო მიწის დანესტიანების საიდუმლოს, რომე-

ლიც ქვევრის კედელს სითხეგაუმტარობას უზრუნველყოფდა (ეს სხვა თავშია ახსნილი).

ცნობილია, რომ ცხიმიანი თიხით აშენებული ქვევრი წვრილფორიანია და სითბოს ცუდი გამტარია, ამიტომაა, რომ შრობისა და გამოწვის დროს ოსტატისგან დიდ სიფრთხილეს მოითხოვს, ანუ პრობლემურია. ქვევრის კედელი, რომელსაც ცხიმიანი თიხა ემეტება, ტემპერატურის ცუდი გამტარობის უნარს ტკბილის დადუღების დროსაც ინარჩუნებს. როცა ასეთ ქვევრში ტკბილი დუღს, გამოყოფილი სითბო და ქვევრის კედელს ათბობს, კედელმა კი მიღებული სითბო, ქვევრის გარშემო შემოყრილი მიწისკენ უნდა გაატაროს და გაათბოს ის, ანუ ამ გზით მადუღარ ტკბილს ზედმეტი სითბო მოაშოროს. როცა კაზმში ცხიმიანი თიხა მეტია, ანუ კედელი წვრილფორიანია ამ დროს სითბოს ეს გადაცემა შეფერხებულია და დუღილის შედეგად გამოყოფილი სითბოს უმეტესი ნაწილი ქვევრში რჩება. ამის გამო, ტკბილის ტემპერატურა მაღლა იწევს და წითელი ტკბილის დადუღებისათვის საჭირო დონეს აღწევს (ხშირად აჭარბებს კიდეც). ეს მაღალი ტემპერატურა კი ყურძნის კანში არსებული ფერის მიმცემი ანტოციანების დასაშლელადაა საჭირო, სწორედ მისი საშუალებით იღებს ყურძნის წვენი მუქ წითელ ფერს. ასევე, მაღალ ტემპერატურაზე (ნორმის ფარგლებში) დუღილის ბაქტერიები იწყებენ ინტენსიურ გამრავლებას, მოიხმარენ მეტ შაქარს და დუღილი 5-7 დღეში მთავრდება. ასეთი ქვევრები ქართულ მეღვინეობაში სწრაფი ქვევრების სახელითაა ცნობილი და ჩვენი წინაპარი ასეთ ქვევრებს წითელი ტკბილის დასადუღებლად იყენებდა.

სულ სხვა მოთხოვნებს უყენებს თეთრი ყურძნის ტკბილი ქვევრს, ის 14-18^{0}C-ზე უნდა დადუღდეს, ამიტომ მისმა კედელმა ქვევრის გარშემო შემოყრილი მიწისკენ რაც შეიძლება მეტი სითბო უნდა გაატაროს, რათა ქვევრში დაბალი ტემპერატურა შენარჩუნდეს. სწორედ ასეთ კედელს იძლევა ცხიმიანი თიხის გამჭლევება და ამ მიზნით ამჭლევებდა ჩვენი წინაპარი ცხიმიან თიხას თირი თიხით.

ცნობილია, რომ დაბალ ტემპერატურაზე დუღილის ბაქტერიები სწრაფად აღარ მრავლდებიან და ქვევრში ტკბილის დუღილი ნელა მიმდინარეობს, ამიტომ ასეთ ქვევრებში ტკბილი 10-12 დღეს დუღს. ასეთი ქვევრები ქართულ მეღვინეობაში ნელი ქვევრის სახელითაა ცნობილი და ჩვენი წინაპარი მას თეთრი ტკბილის დასადუღებლად იყენებდა. დღეს მექვევრემ აღარ იცის თიხის გამჭლევების ეს მიზანი და ნორმები.

ის, რომ სხვადასხვა ფერის ტკბილის დასადუღებლად ქვევრი სხვადასხვა კაზმით უნდა ააშენოს. სამწუხაროდ, არც მეღვინემ იცის, რომ ჩვენს წინაპარს წითელი და თეთრი ტკბილის დასადუღებლად სხვადასხვა კაზმით აშენებული ქვევრი ჰქონდა და ასეთივე ქვევრი უნდა შეუკვეთოს მექვევრეს. აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ სპეციალისტთა დასკვნით, ნელ ქვევრში დადუღებული ღვინო გაცილებით მაღალი ხარისხისაა, ვიდრე სწრაფ ქვევრში დადუღებული და ქვევრი ამის გათვალისწინებითაც უნდა შეუკვეთოთ მექვევრეს. სამწუხაროდ, დღეს ეს შეუძლებელია, რადგან მექვევრე ოსტატთა დახელოვნების დონე ჯერჯერობით ამ სიმაღლეზე არ დგას.

გარდა იმისა, რომ ჩვენს წინაპარს სხვადასხვა ფერის ტკბილის დასადუღებელი ქვევრის ასაშენებლად სხვადასხვა კაზმის თიხა უნდა გამოეყენებინა, მას, ასევე, უნდა ეფიქრა ქვევრიდან ღვინის გაჟონვის აღკვეთაზე, რადგან მაშინ ქვევრის კედლის გახიზვის კულტურას არ იცნობდნენ და ზედმეტად გამჭლეევებული თიხით აშენებული ქვევრის კედლიდან ღვინის გაჟონვას ამ გზით ვერ აღკვეთდნენ, ანუ მექვევრე ასეთი ფაქტის წინაშე იდგა: თუ ქვევრს გამჭლეევებული თიხით ააშენებდა, მაშინ ქვევრის კედლიდან ღვინო გაჟონავდა, ცხიმიანი თიხით კი თეთრი ტკბილის დასადუღებელ ქვევრს ვერ ააშენებდა, აქ საჭირო იყო ოქროს შუალედის მოძებნა, ანუ ზედმიწევნით ზუსტად უნდა შეემუშავებინათ თიხების შეზავების ნორმები და ზედმიწევნით ზუსტად უნდა დაეცათ ეს ნორმები, რათა ორივე პრობლემა ერთდროულად გადაეჭრათ, რასაც აკეთებდნენ კიდეც, მაგრამ ეტყობა ბოლომდე ასეთი ქვევრის აშენება ფიზიკურად არ გამოდის, ამიტომ დამატებით, ქვევრიდან ღვინის გაჟონვის აღსაკვეთი დიდებული საშუალება მოიგონეს, რომელსაც ქვევრის გარშემო მიწის დანესტიანება ჰქვია (ამის შესახებ სხვა თავშია მოთხრობილი).

რა თქმა უნდა, ბევრი მექვევრე არ დაეთანხმება ქვევრის შენებაში მათ ცოდნა-გამოცდილებაზე ჩემს ასეთ წარმოდგენას, მაგრამ აუცილებელია სიმართლეს თვალი გავუსწოროთ. მექვევრე დღეს იმ დონემდე ამჭლევებს თიხას, რომ მისი აშენებული ქვევრიდან ღვინო ჟონავს, მის აღსაკვეთად კი ქვევრის გახიზვაა საჭირო, ანუ მექვევრე ჯერ თიხას ამჭლევებს და თირი თიხის საშუალებით ცხიმიანი თიხის წვრილ ფორებს აფართოებს, შემდეგ კი ქვევრს სანთლავს და თავისივე გაფართოებულ ფორებს სანთლით გმანავს. „პარადოქსია“? რა თქმა უნდა. ამიტომ

საყვედური მაშინ იქნება სამართლიანი, როცა ღვინოგაუმტარი ქვევრის კედელს ააშენებენ.

ჩვენმა წინაპარმა, თიხის შერევის ნორმების დადგენას საუკუნეები მოანდომა. დღეს არ შეიძლება ჩვენს მექვევრეებს ამის აღდგენა და გამოყენება რამდენიმე წელიწადში მოვთხოვოთ. ის კი არა, ეს მექვევრის საქმე არაა, ამისთვის არსებობს მეცნიერება და არიან მეცნიერ-კერამიკოსები, სწორედ მათ უნდა აიღონ თავიანთ თავზე ეს ტვრთი და მზა რეცეპტი მიაწოდონ მექვევრეს. სამწუხაროდ, ყოფილმა მთავრობამ წლების წინ დახურა ყველა სამეცნიერო-კვლევითი დაწესებულება მევენახეობა-მეღვინეობის განხრით და დღეს აღარც ინსტიტუტი გვაქვს და აღარც მეცნიერი გვყავს ამ დარგში, მაგრამ ჯერჯერობით გვყვანან კარგი კერამიკოსები, რომლებსაც ამ კუთხით დიდი დახმარების გაწევა შეუძლიათ, მაგრამ მათ ამ კვლევების ჩასატარებლად დაკვეთა უნდათ. სამწუხაროდ, დღეს ამის დამკვეთი ქვეყანაში არავინაა, ხვალ კი ვნახოთ.

აი ესაა არასრული ჩამონათვალი იმ მოთხოვნებისა, რომელსაც ღვინო მექვევრე-კერამიკოსს უყენებს. ამიტომ აუცილებელია, როგორც კერამიკოსმა, ისე მექვევრემ მეღვინეობა კარგი მოყვარულის დონეზე მაინც იცოდეს, ხოლო მეღვინე კარგად ერკვეოდეს კერამიკაში, რათა მეღვინემ ისეთი ქვევრი შეუკვეთოს, ხოლო მექვევრემ ისეთი ქვევრი ააშენოს, როგორსაც ღვინო ითხოვს და არა ისეთი, როგორიც მექვევრეს შეუძლია.

ქვევრის საშენი თიხის მოპოვება და კაზმის მომზადება

ქართულ ყოფაში ძველთაგანვე კერამიკის წარმოების ხუთი მიმართულებაა ცნობილი: საყოფაცხოვრებო ჭურჭლის, ქვევრის, აგურის, კეცის და კრამიტის დამზადება. თიხის ყველა ეს ნამზადი ერთმანეთისგან არა მარტო თავისი დანიშნულებით განირჩევა, არამედ იმითაც, რომ მათ დასამზადებლად სხვადასხვა სახისა და შედგენილობის თიხას იყენებენ. ქვევრების ასაშენებლად ჭიათურის მუნიციპალიტეტის სოფელ ტყემლოვანაში, სადაც ნოდარ კაპანაძესთან ქვევრის შენების პროცესს ვეცნობოდი, ქვევრის ასაშენებლად ცხიმიანი და თირი თიხის ნაზავს იყენებენ. ცხიმიანი თიხა წებოვანია, თირის შეურევლად ასეთი თიხისგან აშენებული ქვევრი სითხეს კარგად იჭერს, მაგრამ შრობისა და ქურაში გამოწვის დროსაა პრობლემური, იბზარება და სკდება. ამიტომ აუ-

ცილებელია მისი თირი თიხით ნორმით გამჭლეევება და ასეთი კაზმით ქვევრის აშენება.

საქვევრე თიხა წითელი ფერისაა. ის ქვიან-ხვინჭკიანი უნდა იყოს (2 მმ-ზე ნაკლები დიამეტრის ხვინჭკა), საჭურჭლე მიწასთან შედარებით ნაკლებ წებოვანია, რადგან სქელკედლიანი ქვევრი შრობა-გამოწვის დროს დიდ პრობლემებს შექმნის. საქვევრე თიხა, ორ – და სამშრიანი უნდა იყოს. გრანულაცია 20 მიკრომეტრზე ნაკლები უნდა ჰქონდეს, მაგრამ არა ნაკლებ 2 მიკრომეტრისა. საქვევრე თიხა მით უფრო ხარისხიანია, რაც უფრო ნაკლები რაოდენობით ნახშირბადს, მინდვრის შპატს და კვარცს შეიცავს.

საქვევრე თიხის მომზადება მისი მოპოვებით იწყება. მიწას, ძირითადად, ადრე გაზაფხულზე მოიპოვებენ, რადგან ამ დროს, ქვევრის ასაშენებლად საჭირო სითბო ჯერ არ დამდგარა, ამასთანავე, მექვევრე, სხვა საქმისგანაც შედარებით თავისუფალია. გარდა თიხისა, მექვევრემ გაზაფხულზე შეშის მომარაგებაც უნდა მოასწროს, რადგან ზაფხულის თბილი ამინდები ქვევრის შენებას უნდა დაუთმოს. ამასთანავე, ქვევრის გამოსაწვავი შეშა ზაფხულის სიცხეში კარგად გამოშრება.

საქვევრე თიხების მოპოვება ხელით შრომის იარაღებით ხდება. მიწის მოპოვების დროს ხდება სხვადასხვა ორგანული ნარჩენისგან მისი პირველადი გასუფთავება. საქვევრე თიხას დიდ პრობლემებს ბალახის ღეროები და მცენარეთა ფესვები უქმნის, ქვევრის გამოწვის დროს კედელში ჩარჩენილი ბალახის ფესვები და ღეროები იწვის და ქვევრის კედელი გახვრეტილი რჩება, ამიტომ საქვევრე თიხა ყოველგვარი ზედმეტისგან დიდი სიფრთხილით უნდა გაიწმინდოს.

საქვევრე მიწის მოპოვება მიწის ზედა ფენის გადაცლით იწყება. ზედა ფუჭი ფენა რამდენიმე ათეული სანტიმეტრიდან რამდენიმე ასეულ სანტიმეტრ სიღრმეში შეიძლება იყოს. ზედა ყამირი მიწისგან თიხის ფენის განთავისუფლება ძალიან საპასუხისმგებლო საქმეა, რადგან თიხაში შერეულ ჩვეულებრივ მიწას შეუძლია, საერთოდ შეცვალოს თიხის შედგენილობა და მისგან დამზადებული ქვევრი ღვინის დასაყენებელ ჭურჭლად შეიძლება, საერთოდ არ გამოდგეს.

ზედა ფენის გადაცლის შემდეგ, იწყებენ საქვევრე თიხის მოპოვებას. ძირითადი შრომის იარაღები წერაქვი, ბარი, თოხი და ნიჩაბია. აღსანიშნავია, რომ ცხიმიანი თიხის მოპოვება გაცილებით შრომატევადია, ვიდრე თირი თიხის, ის წებოვანი, მძიმე მიწაა და შრომის იარაღზე ეწებება.

მოპოვებულ თიხას შინ მიტანის შემდეგ ერთხელ კიდევ გულდასმით წმენდენ და ყველაფერ ზედმეტისგან ასუფთავებენ. გარდა კაჟის მოზრდილი ხვინჭკებისა, ძალიან საშიში მინარევია ჩვეულებრივი ქვა. 5-მმ დიამეტრზე მეტი სიდიდის ქვა გახურების შედეგად სკდება და ქვევრის კედელი შეიძლება ისე დააზიანოს, ქვევრი ღვინის დასაყენებლად გამოუსადეგარი გახდეს. მართალია, ქვევრის თიხაში ქვისა და კაჟის ხვინჭკების არსებობა აუცილებელია, მაგრამ ის წვრილი ფრაქციის სახით უნდა იყოს და მათი ზომა 2 მმ-ს არ უნდა აღემატებოდეს.

საქვევრე აყალოსა და თირი თიხის გასუფთავების შემდეგ, მათი შერევის ჯერი დგება. თიხების ნორმით შერევაზე მთლიანადაა დამოკიდებული ქვევრის ხარისხი. ბევრგან ცხიმიან თიხას თირ-თიხასთან, ერთი-ორთან შეფარდებით ურევენ, მაგრამ არის ზედმეტად ცხიმიანი თიხები, რომლებმაც შეიძლება 3-4 წილი თირი მიწა შეირიოს. თიხათა შერევის ეს ნორმები ადრე ყველა ადგილის თიხისთვის იყო დადგენილი და ყველა ადგილის მექვევრე, ამ ადგილის თიხებისთვის დადგენილი ნორმით მუშაობდა. ამ ნორმათა ზუსტი დაცვით დამზადებულ ქვევრს, არც გაშრობა-გამოწვის პრობლემა ექნება და მისი კედლიდან უმიზეზოდ არც ღვინო გაჟონავს. მიუხედავად ამისა, ბოლო საუკუნეებია, საქართველოში აშენებული თითქმის ყველა ქვევრიდან ღვინო ჟონავს და გახიზვის (ქვევრის კედლის ცვილით ან სხვა სახიზავი საშუალებით დამუშავება) გარეშე მისი გამოყენება შეუძლებელია. ამის მიზეზი კი სწორედ თიხების შერევის ნორმების დარღვევაა, ამ დარღვევათა მიზეზი კი შემდეგია:

საქართველოში ქვევრის ფასი არასდროს არ იყო მასში განივთებული შრომის ეკვივალენტური. მყიდველი ბაზარში გატანილ ქვევრში იხდის ფულს და არ კითხულობს, რამდენი ქვევრი დაუზიანდა მექვევრეს იმისათვის, რომ მისგან ნაყიდი ქვევრი ბაზარში გაეტანა, ამიტომ მექვევრეს ინტერესში შედის შენების დროს ქვევრი არ დაუზიანდეს, ამის მიღწევა კი თიხათა შერევის ნორმების დარღვევით შეიძლება, ანუ თირი თიხის დამატებით. ამ შემთხვევაში ქვევრი, გაშრობა-გამოწვის დროს მეტ დაუდევრობას იტანს და ქურიდან ქვევრი უვნებლად გამოაქვთ. სამაგიეროდ, მისი კედლიდან სითხე ჟონავს. თუ პირველი მექვევრის პრობლემაა მეორე უკვე ქვევრის მყიდველის პრობლემად რჩება, რომელ პრობლემასაც ქვევრის მეპატრონე ქვევრის კედლის გახიზვით შველის. სამწუხაროდ, რამდენიმე საუკუნეა, ამ უმსგავსოებამ ქართულ

მექვევრეობაში ისე მოიკიდა ფეხი და ისე მიეჩვია მექვევრეც და ქვევრის მყიდველიც, თითქოს ქვევრის კედლის სანთლით დაფარვა ქვევრის შენების ბუნებრივი შემადგენელი ნაწილი იყოს.

ქვევრის ხარისხზე არა მარტო აყალო-თირის შერევის ნორმის დარღვევა მოქმედებს, არამედ არანაკლები მნიშვნელობა აქვს მათ ერთმანეთში კარგად შერევა-შეზელას. თუ აყალო და თირი ერთმანეთში კარგად არ შეიზილა და ერთგვაროვან ანუ ჰომოგენურ მასად არ იქცა, მაშინ, ქვევრის კედლის სხვადასხვა უბანზე თირი და აყალო სხვადასხვა ნორმით იქნება წარმოდგენილი, ანუ ერთ ადგილზე თირი იქნება მეტი, მეორეზე-აყალო, ასეთი ქვევრი კი ყველა მხრივ პრობლემური იქნება.

მექვევრეები ტყემლოვანაში ქვევრებს, ძირითადად, ორი წილი აყალოსა და ერთი წილი თირის შერევით მიღებული კაზმისგან აშენებენ (ჩემი იქ ყოფნის დროს ასეთი ნორმა იყო). უნდა აღინიშნოს, რომ საქვევრე თიხის მომზადების აქაური მეთოდი ბევრით განსხვავდება იმისგან, რაც ეთნოგრაფიულ მასალებში ამომიკითხავს. კერძოდ, აქ არ ხდება თირი-აყალოს გამოშრობა და გახმობა, დაფქვა და მერე მისი გაცრა-მოზელა (ეს, ალბათ, იმიტომ, რომ აქ საქვევრე თიხა, ქვა-ხიჭისგან შედარებით სუფთაა). ასევე, არაა ინტერესი და მოთხოვნა (ჯერჯერობით), მყიდველის მიერ მაღალი ხარისხის ქვევრის აშენება-შეძენაზე და ასევე, არაა მზაობა შემკვეთთა მხრიდან კარგი ხარისხის ქვევრში მაღალი ფასი გადაიხადონ, რათა ამით მექვევრე დააინტერესონ და ორის ნაცვლად ერთი ხარისხიანი ქვევრი ააშენოს.

წინასწარ გაწმენდილ-გასუფთავებულ აყალოს და თირს ნიჩბებით ყრიან საზელი დანადგარის წინ მოწყობილ ფიცრის იატაკზე და ნიჩბებითვე რიგრიგობით აწვდიან საზელ დანადგარს. მოზელილი მასის შესქელების დონეს ოსტატი, თვალით საზღვრავს და კლების შემთხვევაში თვალზომით ამატებს სუფთა სასმელ წყალს.

საზელი დანადგარი, რომელსაც ჩემი იქ ყოფნის დროს იყენებდნენ, 70-80 სმ. სიმაღლის მეტალის მილს წარმოადგენდა, მისი დიამეტრი 40-50 სმ-ია, მილს სიმაღლეზე გაყრილი აქვს ღერძი, ღერძზე კი ჩამოცმულია სხვადასხვა ფორმის ორფრთიანი „პროპელერები". ღერძს ზემოთა მხრიდან უძრავად აქვს მიმაგრებული გრძელი ფოლადის ღერო, რომლითაც მოძრაობაში მოდის ღერძი და პროპელერებით ურევს თიხას. ადრე ღერძს ცოცხალი გამწევი ძალით აბრუნებდნენ (ტყემლოვანაში 2005 წლის ზაფხულში გახლდით და თიხის მოზელვა ცალუღელა ხა-

რით ხდებოდა), ახლა კი ბევრგან ელექტროძრავას იყენებენ, ბევრსაც მიქსერი აქვს. ზემოდან ჩაყრილ თიხა-აყალოს ნარევს პროპელერები ბრუნვისას ზელენ, ერთმანეთს გადასცემენ და ძირისკენ მიაქვთ, დანადგარს ძირში დამონტაჟებული აქვს კარები, საიდანაც შეზელილი მიწა გარეთ გამოდის. მოზელილი თიხა ბლანტი მასაა, ამიტომ მათი კარგად შერევა-შეზელვისთვის საჭიროა ამ მასის საზელში სულ მცირე 3-4-ჯერ გატარება, რაც ყველგან და ყოველთვის არ ხდება. თიხის შერევა-შეზელვის ხარისხსა და გამოშრობის დონე შემდეგნაირად უნდა შეამოწმოთ: გააკეთეთ სორსლი და ერთი ბოლოთი ჰორიზონტალურ მდგომარეობაში დაიჭირეთ, თუ სორსლი გაილუნა და არ გადატყდა, კაზმი ნორმალურადაა შეზელილი, თუ გადატყდა, წყალი და ზელვა აკლია. თუ თიხა ხელზე ეკრობა, ე.ი. თიხა ზედმეტად ნესტიანია, ამ დროს თიხას მაგიდაზე ტოვებენ და სორსლს ზედმეტი წყლის აორთქლების შემდეგ აკეთებენ.

სორსლი 45-60 სმ. სიგრძისა და 6-8 სმ. დიამეტრის თიხის მრგვალი მასაა. მისი ზომები დამოკიდებულია მექვევრის დახელოვნებაზე და ფიზიკურ მონაცემებზე, თუ მექვევრე ფიზიკურად ძლიერია და ხელის ფართო მტევანი აქვს, ის, ქვევრის შენების დროს, დიდი ზომისა და დიამეტრის მქონე სორსლს მოიხმარს. სორსლს მექვევრეს დამხმარე უმზადებს. სწორედ სორსლის დამზადებით მთავრდება საქვევრე თიხის მომზადება და იწყება ქვევრის შენების პროცესი.

აქვე მინდა ავღნიშნო საქვევრე თიხების შესახებ, როგორც დასაწყისში ითქვა საქართველოში კერამიკის ხუთი მიმართულებაა ცნობილი და ხუთივე ნაკეთობას სხვადასხვა სახის და შედგენილობის თიხისგან ამზადებენ. ეს კი იმას ნიშნავს, რომ ყველა სახის თიხა ქვევრის ასაშენებლად არ ვარგა. რადგან ქვევრში ძვირფასი ღვინო ისხმება, რომელსაც ჭურჭლის მიმართ თავისი მოთხოვნები აქვს, ამიტომ ქვევრის ასაშენებლად თიხის ახალი კარიერის ათვისების შემთხვევაში (როგორც საქართველოში ისე მის ფარგლებს გარეთ), აუცილებელია ის ღვინოსთან მიმართებაში ყოველმხრივ შემოწმდეს და მხოლოდ ამის შემდეგ იქნას დაწყებული მისი გამოყენება ქვევრების საშენ მასალად.

აღსანიშნავია, რომ საქართველოს ყველა კუთხეში ქვევრის ასაშენებელი ნედლეული, ძირითადად, ცხიმიანი თიხაა, მის გასამჭლევებლად კი კაზმში, სადაც აქვთ, თირ თიხას ურევენ, სადაც თირი არ აქვთ იქ, კარგად გარეცხილ მდინარის ქვიშას იყენებენ. აღნიშნული ნედლეულის

შერევის ნორმების დაცვით ნებისმიერი ფორიანობის ქვევრის კედლის აშენება შეიძლება. ცნობილია, რომ მდინარის ქვიშა მაღალ ტემპერატურაზე პრობლემურია, ამიტომ მექვევრეებს ვურჩევთ, ყურადღება კრამიტისა და ქვევრის ნამტვრევს მიაქციონ. ვინც საფქვავს შეიძენს და ამ ნატეხებს დაფქვავს, კარგი გამამჭლეველიც ექნებათ და უნარჩენო წარმოებაც. ერთი ასეთი საფქვავი, ალბათ, მთელ სოფელს მოემსახურება.

როგორ დავადგინოთ ქვევრის საშენ თიხათა შერევის ნორმები

საქართველოში ორი ათეული წელია, ენთუზიასტების მიერ ინდუსტრიულ დონეზე ათვისებულია ქვევრის მეღვინეობა და დღეს ქვეყანაში ქვევრებით გაწყობილი ასობით კერძო მარანი მუშაობს, რისთვისაც ბევრ საქებარ სიტყვას იმსახურებს ქვევრის მეღვინეთა ეს პირველი თაობა.

ენთუზიასტი იმის ენთუზიასტია, რომ ის დარგის ღრმა ცოდნით არ გამოირჩევა და მის ყველა „ნიუანსში" არაა ჩახედული, ანუ რაღაცებს ბრმად უნდა აკეთებდეს (სწორედ ესაა გზამკვლევის ხვედრი). ამასთანავე, თავის შეცდომებზე უნდა სწავლობდეს და თავის თავზე იღებდეს პრობლემების გადაწყვეტის დროს შეცდომებით გამოწვეულ ზარალს. მთელი პასუხისმგებლობით ვაცხადებ, რომ სწორედ პირველმა ენთუზიასტებმა, როგორც ქართველებმა, ისე, ევროპელებმა ხელმეორედ აღმოაჩინეს ქვევრის მეღვინეობა (ინდუსტრიულ დონეზე) და დაუბრუნეს ის არა მარტო ქართულს, არამედ მსოფლიო მეღვინეობას, რისთვისაც ისინი ყველა ჩვენგანისგან დიდ მადლობას იმსახურებენ.

უნდა აღინიშნოს, რომ ისე, როგორც ენთუზიასტი მეღვინეები, ენთუზიასტები და გზამკვლევები არიან XXI საუკუნის მექვევრეებიც, ამიტომ მათი ნამზადი დღემდე ვერ აკმაყოფილებს ღვინის მიერ ქვევრისადმი წაყენებულ მოთხოვნებს (თუმცა უპრობლემო ქვევრი დღემდე არსად არასდროს აშენებულა), მაგრამ ისინიც ენთუზიასტები არიან და იმედია მალე გახდებიან პროფესიონალები. მართალია, დღეს მათ ქვევრის გაყიდვის პრობლემა ნაკლებად აქვთ, მაგრამ იქნება ხვალინდელი დღეც. ხვალ კი მათ ადგილს ის ხალხი დაიჭერს, რომლებმაც ხარისხიანი ღვინის ფასიც იცის და ხარისხიანი ჭურჭლისაც. ამიტომ საქართველოში მალე

გვექნება უხარისო ქვევრის ჭარბწარმოების კრიზისი და ხარისხიან ქვევრზე გადახდისუნარიანი მოთხოვნა, რომლის დაკმაყოფილებაზე აქედანვე უნდა იფიქროს არა მარტო მექვევრეობამ, არამედ მთავრობამაც, ანუ ქვეყანამ მსოფლიო მეღვინეობას ისეთი ქვევრი უნდა შესთავაზოს, რომელშიაც გასანთვლის გარეშე ღვინის დაყენება შეიძლება. ასეთი ქვევრის აშენებას კი თიხის შესაბამისი კაზმის მომზადების ცოდნა უნდა. სანამდე ამ რეცეპტს კერამიკოსები დაადგენენ (ძალიან მეეჭვება, რომ ეს უახლოეს წლებში მოხდეს), მანამდე მექვევრემ თვითონ უნდა იმოქმედოს.

ცნობილია, რომ ყველა ადგილის თიხას თირ თიხასთან შერევის სხვადასხვა ნორმა აქვს, რადგან ყველა მათგანში ცხიმიანი თიხა სხვადასხვა რაოდენობითაა. ყველა მექვევრისთვის ცნობილია, რომ დღეს არსებული ნორმა ვერ უზრუნველყოფს ქვევრის ისეთ კედელს, რომელიც უმიზეზოდ სითხეს რომ არ გაატარებს. ამიტომ მექვევრეებს ვურჩევ: თიხის გამჭლევების სხვადასხვა ნორმით 2-3 ცალი 100-120 ლიტრიანი ქვევრის 5-6 ვარიანტი დაამზადეთ, ისე, რომ ყველა ვარიანტზე დღეს არსებული ცხიმიანი თიხის შერევის ნორმას საშუალოდ 10% თირი თიხა დააკელით (ან პირიქით 10% ცხიმიანი თიხა დაამატეთ), ხოლო ქვევრის დღეს არსებულ კედლის სისქეს 5-7 მმ. დაამატეთ. ყველა ამ ქვევრის გამონვის დრო, დღეს არსებულთან შედარებით, ერთი დღით გააგრძელეთ, ისე, რომ ბოლო დღის 4-6 საათის განმავლობაში ქურაში 1000°C იყოს. ამის მისაღწევად, ალბათ, კარგი იქნება, ბუნებრივი აირის 3-4 ბალონი მოიმზადოთ და „ფარსუნკის" სისტემით შეშის ნაცვლად, სამივე ფანჯარაში გამონვის ბოლო ეტაპზე შეუშვათ. ასევე, შეგიძლიათ, მხოლოდ წიფლის შეშა გამოიყენოთ, რადგან მხოლოდ წიფელი იძლევა საჭირო ტემპერატურას (წაბლის მოჭრა აკრძალულია). მზა ქვევრები წყლის გატარებაზე შემდეგნაირად შეამონწმეთ: გაჭერით 20-30 სმ. სიღრმის ორმოები, ჩადგით შიდ ქვევრები და გაამაგრეთ, შემდეგ კი ყველა მათგანი წყლით აავსეთ და როცა დონე დაიწევს, შეავსეთ. ქვევრში წყალი 20-24 საათს უნდა იდგეს და წყლის გატარებაზე დილის საათებში უნდა შეამონწმოთ. რომელი ქვევრის კედელიც მშრალი იქნება ან რამდენიმე ადგილზე სისველის კვალი ექნება, ეს იმის დასტურია, რომ მიწაში ჩადგმის შემდეგ, ასეთი კაზმით გაკეთებული ქვევრი (როცა გარშემო ნესტიანი მიწა ექნება), სითხეს არ გაატარებს. ანუ ამ ქვევრის დასამზადებელი კაზმი იქნება ამ ადგილის თიხების შერევის ნორმა.

ქვევრის შენების ტრადიციული მეთოდი

ქვევრის აშენება, ტრადიციულად, ძირის დამზადებით იწყება. მექვევრე ქვევრის ძირს ჩარხზე ამზადებს, რომელიც საყრდენზე მოძრავად ჩამოცმულ 25-28 სმ. დიამეტრის მქონე გლუვ ფიცარს წარმოადგენს და ღერძზე ტრიალებს. დღეს, ძირითადად, მეტალის ჩარხს იყენებენ, რომელიც საკისარზე ტრიალებს. გარდა ჩარხისა, ოსტატს ქვევრის კედლის გასაპრიალებლად რამდენიმე „გონგი" უნდა ჰქონდეს, რომელიც მკვრივი ხისგან დამზადებულ და კარგად გაგლუვებულ-გაპრიალებულ ფირფიტას წარმოადგენს. ჩვენი წინაპარი ქვევრის კედლის წასაბმელი ადგილის საფენად გოგრის ან სხვა მცენარის ფართო ფოთოლს იყენებდა, რომელიც ამჟამად პოლიეთილენის ფირითაა შეცვლილი. მათი დანიშნულება კედლის მორიგი წასაბმელი ადგილის შეშრობის თავიდან აცილებაა. ალბათ, ამ მიზნით ყველაზე კარგი საშუალება ბამბის სველი ნაჭერია, რომელსაც ზემოდან ცელოფნის ფირი უნდა დააფაროთ. ცელოფანი ბამბის ნაჭრიდან წყლის აორთქლებას შეამცირებს, ამის გამო კი ბამბის ნაჭერი სინესტეს დიდხანს შეინარჩუნებს.

სოფელში ადრე მექვევრეთა რამდენიმე ოჯახს ერთი საზიარო ქურა ჰქონდა. ახლა კი მექვევრეთა უმრავლესობას საკუთარი ქურა აქვს. ქურის ზომები დამოკიდებულია იმაზე, თუ ქურაში ერთ ჯერზე რამდენი დიდი ზომის ქვევრი უნდა გამოიწვას. არის 4 – და 6-ქვევრიანი ქურები (იგულისხმება საშუალოდ 2-ტონიანი ქვევრი). ქურაში სიგრძეში სამი დიდი ზომის ქვევრი უნდა დაეტიოს, სიგანეში კი ორი. ქურის ჭერი რკალის ფორმისაა. მისი სიმაღლე ისეთი უნდა იყოს, რომ შიგ სამტონიანი ქვევრი თავისუფლად დაიდგას. ქურის ზომები დიდი სიზუსტით უნდა გაითვალოს და აშენდეს, რადგან ზედმეტი მოცულობა ზედმეტი საწვავია. ქურაში დიდი ქვევრების გამოწვის დროს ბევრი შეუვსებელი ადგილი რჩება, ამიტომ ცარიელ სივრცეს პატარა ზომის ქვევრებით და სხვა ჭურჭლით ავსებენ.

ქვევრის შენება დროში გაწელილი პროცესია, ამიტომ ოსტატი, ერთდროულად რამდენიმე ქვევრის შენებას იწყებს. რაოდენობა კი დამოკიდებულია იმაზე, თუ რამდენქვევრიანი ქურა აქვს, ე.ი. ერთდროულად აშენებს 4 ან 6 ქვევრს. 4-ქვევრიანი ქურის მეპატრონე, თუ კარგი დამხმარეები ჰყავს და ამინდი ხელს უწყობს, ხშირად ორი ქურის საყოფი ქვევრის შენებას იწყებს. ამ პროცესში კორექტივები ქვევრის საამშენებლო საამქროს ფართობს და ამინდს შეაქვს. თუ გვალვის სეზონია, მაშინ

ქვევრებს კედლის დაშენება შეიძლება ყოველდღე დასჭირდეს, ამიტომ მექვევრემ თავისი შესაძლებლობები სწორად უნდა გათვალოს, რადგან ქვევრის წასაბმელი ადგილის ზედმეტად შეშრობა ქვევრის დაკარგვას ნიშნავს.

ქვევრის ძირის დამზადებას შემდეგნაირად იწყებენ: კარგად გადაზელილი საქვევრე თიხიდან იღებენ 4-7 კგ-იან ნაჭერს (ეს დამოკიდებულია იმაზე, თუ რა ზომის ქვევრის აშენება უნდათ), ნაჭერს დებენ ჩარხზე და ხელით აკეთებენ ქვევრის ქუსლს, ქუსლის მოპირდაპირედ მასიურ თიხაში კი აკეთებენ ჯამისებურ ჩაღრმავებას, რომელსაც გონგის დახმარებით აგლუვებენ და აპრიალებენ. ქვევრის ძირის საწყისი სიმაღლე 22-25 სმ. უნდა იყოს. კედლის სისქე კი ქუსლთან ორი გოჯი ანუ 4-7 სმ (სისქე დამოკიდებულია ქვევრის ტევადობაზე). შემდეგ სიმაღლის ზრდასთან ერთად კედლის სისქეს თადათან აკლებენ და ქვევრის ყელში, ერთ გოჯამდე დაჰყავთ. დიდი ზომის ქვევრის ყელი კი 2 გოჯი სისქის ანუ 6-7 სმ-ი უნდა იყოს.

ქვევრის ძირის დამზადების შემდეგ, დასაშენებელი კედლის პირზე სინესტის შემანარჩუნებელ საფენს ადებენ და შესაშრობად მაგიდაზე ტოვებენ. ასე აშენებენ დანარჩენ ძირებსაც. შემაგრებულ ძირებს 2-3 დღის შემდეგ იღებენ და ათავსებენ სკამზე, რომლის დასაჯდომი ფიცარი ცენტრში დაახლოებით 15 სმ-ის დიამეტრზე მრგვლადაა ამოჭრილი. ამის მიზეზი შემდეგია: შენების საწყის ეტაპზე ქვევრის ძირი ნედლი-თოთო თიხაა, ამიტომ შეიძლება თავის სიმძიმეს ვერ გაუძლოს, ქუსლი დაჯდეს და ფორმა შეიცვალოს. ასევე, მისი მიწაზე დადგმა და მასზედ კედლის დაშენება, მოუხერხებელია, რადგან მცირე ზომისაა და კრამიტის შეხიდებას ვერ მიუყენებ. სკამის ასეთ ჭრილში ჩასმული ქვევრის თოთო ძირი არ ზიანდება და საიმედოდ დგას, ამიტომ მექვევრე კედლის სამ-ოთხ მოქვნას სკამზე ასრულებს, შემდეგ კი ქვევრის ძირი იატაკზე გადააქვს და შენებას იქ აგრძელებს.

აქვე არ შეიძლება არ შევჩერდეთ კედლის ერთ ჯერზე ნაბმის რაოდენობაზე: მექვევრე პატარა და საშუალო ზომის ქვევრებს კედლის ნაბმის გარეშე ან ერთი ნაბმით ამთავრებს, დიდი ზომის ქვევრები კი მრავალჯერადი ნაბმით შენდება. არქეოლოგების მიერ აღმოჩენილ ქვევრთა უმრავლესობის კედელზე ნაბმის კვალი ხილულია და ეტყობა, რომ ქვევრის კედელი ერთ ჯერზე ორი მოქვნითაა შესრულებული. ერთ ჯერზე ნაბმის რაოდენობა დამოკიდეული უნდა იყოს იმაზე, თუ ქვევრის კე-

დელი შენების რა ფაზაშია. შუას ქვემოთ შენების დროს კედლის გარშემონერილობა ფართოვდება და ამ დროს თოთო თიხის კედელი წელვაზე მუშაობს, სველი თიხა სუსტია და შეჭიდულობა ნაკლები აქვს, ამიტომ ქვევრის რკალი ზედმეტ დატვირთვას (გაწელვას) ვერ გაუძლებს და კედელი გაწყდება-გაიხსნება. ამიტომ შუას ქვემოთ ერთ ჯერზე ორი მოქვნა საკმარისია. შუას ზემოთ შენებისას კი კედლის რკალი თანდათან ვიწროვდება, ამ დროს თიხა კუმშვაზე მუშაობს და კედლის გახსნის საშიშროება აღარაა, ამიტომ დიდ ქვევრებზე ერთჯერადად შემოსავლებ რკალთა რაოდენობა შეგილიათ გაზარდოთ, ანუ შუას ზემოთ შენებისას სამი და მეტი რკალის მოქვნა შეიძლება. აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ დიდი ზომის ქვევრებს ხარაჩოს დახმარებით აშენებენ და ოსტატმა საკმარისი რაოდენობის ხარაჩოები წინასწარ უნდა მოამზადოს.

ქვევრის სიმტკიცე მთლიანადაა დამოკიდებული ძველი და ახალი თიხების საიმედოდ გადაბმაზე. თუ ძველი და ახალი თიხა ერთმანეთს კარგად შეეზილა, ქვევრს სიმტკიცის პრობლემა არ ექნება. უძველესი ტრადიციული წესით, რომელიც დღესაც გამოიყენება, ქვევრზე მორიგი რკალის შემოვლებისას (სორსლის მოქვნა) წასაბმელი ადგილის მოფრჩხილვით იწყებენ. ვფიქრობთ, სწორედ ეს მოფრჩხილვაა არასწორი და გადაბმებში ქვევრის სისუსტის ერთ-ერთი მიზეზი. ქვევრის ძველი წასაბმელი კედელი შემშრალ-შემაგრებულია, მოფრჩხილვით კი გადასაბმელი ადგილი დამატებით იტკეპნება და, შეშრობით გამაგრებული, კიდევ უფრო მაგრდება. წასაბმელი თიხა კი თოთო და რბილია, ამიტომ შემშრალ-შემაგრებული და ნედლი თიხები ერთმანეთს ცუდად ეზილება და ცუდად ებმება. ამასთანავე, კედლის პირი, რომელზედაც კედლის დაშენება ხდება, ჰორიზონტალურ მდგომარეობაშია, ხოლო სორსლი ოსტატს მის მიმართ კუთხით უჭირავს იხ. ნახ.2/2. ეს კი არ იძლევა იმის საშუალებას, რომ ოსტატმა სორსლი (წასაბმელი თიხა), კედლის პირზე კარგად დაასრისოს. მინახავს ამ მიზეზით დაშლილი რამდენიმე ქვევრი, სადაც ძველი და ახალი კედლის პირები, ფაქტობრივად, გარედანაა გადალესილი, ხოლო შიგნით ერთმანეთში სრულიად შეუზელავია (თუმცა გარედან კარგად გადაბმული ჩანს). გადასაბმელი კედლის ეს პრობლემა, ვფიქრობთ, გადაბმის შემდეგმა მეთოდმა უნდა გადაწყვიტოს: ქვევრის შემშრალი კედელი კი არ მოიფრჩხილოს, არამედ დანით 45-გრადუსიანი კუთხით შემოიჭრას. იხ. ნახ.2/1. კედლის შემოჭრილი სიბრტყე შიდა მხარეზე უნდა იყოს დახრილი. ამის შემდეგ აიღეთ

სამზარეულოს ჩვეულებრივი ჩანგალი, კბილებით გაატარეთ გადასაბმელი ბრტყელი კედლის ზედაპირზე და გააკეთეთ 3-5 მმ. სილრმის ნაკაწრი (ეს გაცილებით სწრაფად კეთდება, ვიდრე მოფრჩხილვა). ამ შემთხვევაში, დახრილ გადასაბმელ ზედაპირზე სორსლი, პერპენდიკულარულად დაჯდება და ოსტატი კედლზე ადვილად და საიმედოდ დაასრესს. იხ. ნახ.2/1. ამასთანავე, შემოჭრის შემდეგ, გადასაბმელი კედლის სიგანე, დაახლოებით 25%-ით იზრდება, ეს კი მეტი სიმაგრის გარანტიაა.

ქვევრს ყელამდე აშენებენ, შემდეგ კი კედლის გადსაბმელ პირზე აკეთებენ ქვევრის პირ-ყელის მისაბმელ ღარს, ხოლო ქვევრის პირ-ყელს ფარფლით ცალკე აშენებენ. მას ისე შეაშრობენ, რომ თავი დაიჭიროს და გადატანის დროს ფორმა არ დაკარგოს. შემდეგ კი მიიტანენ და ქვევრის ყელის კედელს ჩადებენ ქვევრის კედელზე გადასაბმელად გაკეთებულ ღარში, კარგად გაასწორებენ, გაგლესენ და გააპრიალებენ. ვფიქრობთ, ეს გადაბმაც შესაცვლელია, რადგან აქ თიხები ცუდად ეზილება ერთმანეთს. ბევრი ქვევრი მინახავს ამ ადგილზე გახსნილი, რადგან ქვევრის თიხების გადაბმის ეს ადგილი სუსტია. გახსნა კი იმ შემთხვევაში ხდება, როცა ქვევრს თოკს ყელში ჩააბამენ და ისე ასწევენ.

ალბათ, გინახავთ, ზოგიერთ ძველ ქვევრს კედლის შიდა ზედაპირი ძალიან უხეში აქვს. დღეს კი მექვევრე ქვევრის კედელს არა მარტო შიდა მხრიდან, არამედ გარედანაც კარგად აპრიალებს. ეს არა მარტო ესთეტიკურია, არამედ ქვევრის კედელსაც გვარიანად ამაგრებს, ისე, როგორც აგურის კედელს ცემენტის ხსნარით გალესვა. დღეს ბევრი ოსტატი შიდა კედლის 1 მმ-მდე სისქეზე სუფთა აყალოს გადაკვრა-გაპრიალებას აკეთებს. სუფთა აყალო, ჯერ ერთი, კარგად გმანავს კედლის ფორებს, ანუ კედლიდან სითხის გაჟონვა ფერხდება, მათში, ჭუჭყი და მავნე ბაქტერიები ნაკლებად ხვდება და მეორე, წყლით და გონგით ქვევრის კედელი, კარგად პრიალდება და თიხური ემალით იფარება. ასევე, ასეთ კედელი გასარეცხადაც ადვილია.

მექვევრე ქვევრს გარედან აშენებს. ოსტატს სორსლი მარჯვენა ხელში უჭირავს და კედლის მოქვნას შიდა მხრიდან ასრულებს, ხოლო მარცხენა ხელით გარედან ახდენს როგორც კედლის ფორმირებას, ისე კედლის სისქის კონტროლს. კედლის მოქვნის დროს ოსტატი, უკან-უკან მიდის და კედელს ისე აშენებს. ქვევრის შენების დროს დიდი პრობლემაა ქვევრის სიმეტრიული ფორმით აშენება ანუ სიმეტრიის დაცვაა. ამის სწავლა ძნელია და შეგირდისგან დახელოვნებასთან ერთად, ბუნებრივ

ნიჭსაც მოითხოვს. მინახავს ათამდე ოსტატის აშენებული ქვევრი, ბევრ მათგანს სიმეტრიული, კარგი ფორმის ქვევრის აშენება გამოსდის, ზოგს კი არა. სწორედ აქაა საჭირო ბუნებრივი ნიჭი, თუმცა ისიც მინახავს, რომ ერთსა და იგივე მექვევრეს ქვევრთა გარკვეული რაოდენობა არასიმეტრიულად აშენებული გამოსდის, სწორედ ამიტომაა აუცილებელი ქვევრის მშენებლობაში მექანიკის ჩართვა.

ქვევრზე პირ-ყელის დადგმის შემდეგ ქვევრის აშენება მთავრდება. ქვევრის თავის გასაშრობად დაახლოებით 10-12 დღეა საჭირო (კორექტივები ამინდს შეაქვს). კარგად გამომშრალი ქვევრი კაკაოს ფერისაა. შენების დამთავრების შემდეგ ქვევრებს გამონწვამდე ადგილზე ტოვებენ.

აქვე უნდა აღინიშნოს იმ შენობის შესახებ, სადაც ქვევრს აშენებენ: ფარდული, სადაც ქვევრი შენდება, გრილი უნდა იყოს, 20-22°C ტემპერატურით. თუ ზედმეტად თბილი იქნება, შრობისას ქვევრის კედელი შეიძლება დაიბზაროს. კედლები სათავსოს ქვითკირის უნდა ჰქონდეს და ერთი მხრიდან მაინც შელესილი უნდა იყოს. ჩვენი წინაპარი სათავსოს ჩალით ხურავდა, შეიძლება კრამიტითაც დაიხუროს. ამ შემთხვევაში, აუცილებელია სათავსოს ჭერზე ხის ლამფის გაკვრა. ეთნოგრაფები წერენ, რომ ჩვენს წინაპარს ფარდულში ქათმის ბუმბული ჰქონია ჩამოკიდებული და მით აკონტროლებდა ფარდულში სიოს მოძრაობას. დღეს ქვევრის შენების დროს ბევრი მექვევრე ასეთ სიფრთხილეს აღარ იჩენს და მისი დაუდევრობა, არცთუ იშვიათად, ქვევრის დაზიანებით მთავრდება.

ქვევრის შენების მექანიკური მეთოდი

საყოველთაოდ ცნობილია, რომ ქართველები ძველი ტრადიციების მოყვარული ხალხი ვართ. ალბათ, არსად, არავისთან და არაფერში არ იგრძნობა ისე თვალსაჩინოდ ჩვენგან ძველი ტრადიციების დაცვა და პატივისცემა, როგორც ქვევრის შენების დროს. ხალხი, რომელიც 80 საუკუნეა ერთი და იმავე ტრადიციული მეთოდით რამეს აკეთებს, მართლაც რომ, გინესის რეკორდების წიგნშია შესაყვანი და პირველ ნომრადაც, რადგან სხვა ასეთი უნიკალური შემთხვა, არც არსდროს ყოფილა და აღარც განმეორდება, ანუ საუკუნეების განმავლობაში ტექნიკა-ტექნოლოგიების მძლავრი განვითარების მიუხედავად, საქართველოში ქვევრის შენების მეთოდი დღემდე უცვლელი დარჩა.

საქართველოში აშენებულ ქვევრს დღემდე ჩვენ თვითონ მოვიხმარდით, გარე და შიდა კონკურენცია არ იყო, ეს კი არ იძლეოდა იმის საშუალებას, რომ მექვევრეს თავისი ნახელავის ხარისხზე და რაოდენობის გაზრდაზე ეფიქრა, რადგან მოხმარება მიწოდებას მცირედით ყოველთვის უსწრებდა. ადრე მექვევრე ძალიან უფრთხილდებოდა თავის სახელს და კონკურენციის გარეშეც თავის ნამზადს ხელს არ დააკლებდა, ეს ყველაფერი იცოდა მომხმარებელმა, ასევე, მიჩვეული იყო სხვადასხვა ფორმისა და სისქის კედლიან ქვევრს, ამიტომ დღემდე უპრეტენზიოდ ყიდულობს იმას, რასაც მექვევრე სთავაზობს. ანუ ადრე ქვევრის მაღალ ხარისხს მექვევრის პასუხისმგებლობის გრძნობა, საკუთარი ხელობის სიყვარული და პატივისცემა განაპირობებდა. ასევე, პატიოსანი მყიდველი ბოლომდე ენდობოდა მექვევრის პატიოსნებას. დღეს ქვეყანაში ყველაფერ ამის დეფიციტი გვაქვს, ეს კი ხელს უწყობს უხარისხო ქვევრის შენებას.

ბოლო ორი ათეული წელია, ქვევრით მსოფლიო მეღვინეობა დაინტერესდა, ამიტომ ქვევრის შენებისადმი მექვევრის დამოკიდებულება უნდა შეიცვალოს, ანუ მექვევრემ უნდა ისწავლოს ბაზრის პირობებში მუშაობა და მაღალი კონკურენციის პირობებში ბაზარზე თავის დამკვიდრება. ეს კი მხოლოდ მაღალი ხარისხის პროდუქციის ხარჯზეა შესაძლებელი. მაღალი ხარისხის მიღწევა კი შენების ძველი მეთოდით შეუძლებელია. ე. ი. აუცილებელია ქვევრის შენებაში მექანიკის ჩართვა, ისე, რომ თვისობრივად ქვევრი, კვლავ წარსულში დარჩეს. **ამ მიზნით, დაპროექტებული და დაპატენტებულია ქვევრის შენების მექანიკური დანადგარი, სადაც შენარჩუნებლია ყველა ის ფასეული, რაც ძველ მეთოდშია, ახლის დამატებით კი ხარისხმა და წარმადობამ მაღალ დონეს მიაღწია, ანუ მექანიკა და ხელით შრომა გონივრულადაა შერწყმული ერთმანეთთან, რამაც საშუალება მოგვცა ერთნაირი ფორმის, ზომის და სისქის ქვევრი ისე შენდება, რომ ქვევრი თვისობრივად წარსულშია დარჩენილი.**

ახალი მეთოდით ქვევრის შენებაში ცალმხრივი ყალიბი შემოდის, ანუ ქვევრის გარე ზედაპირის ფორმირება ყალიბში ხდება, ხოლო შიდა ზედაპირის ფორმირებას ქვევრის შიდა ზედაპირის კონტურის მქონე დანა ახდენს. ეს სიახლე შესაძლებელს ხდის, ნებისმიერი ზომის ქვევრი, 40-50 დღის ნაცვლად, ერთ დღეში აშენდეს (სველი ვარიანტი). რადგან ყალიბების შეერთება და ქვევრის თოთო თიხის გაგლესვა-გადაბმა ხდება, ამიტომ თოთო თიხის კედლები კარგად ეზილება ერთმანეთს და ქვევრი

გადაბმების გარეშე შენდება, ეს კი ერთიორად ზრდის მის სიმტკიცეს. ასეთი მეთოდით დამზადებულ ყველა ქვევრს ერთი ზომა, ფორმა და სისქე ექნება. იხ.ნახ.3. სადაც ქვევრის ყალიბების ერთი ვარიანტია წარმოდგენილი. ქვევრის აშენების ახსნისაგან ამჯერად თავს ვიკავებთ, რადგან მიმდინარეობს დაპატენტების პროცესი.

ქურაში გამოსაწვავად ქვევრების ჩალაგება

ქვევრის გამოწვა ქვევრის შენების დამამთავრებელი ეტაპია. ამასთანავე, ყველაზე საპასუხისმგებლო, რადგან გამოწვის დროს ქვევრის ქურაში დაზიანება არცთუ იშვიათი მოვლენაა, ეს კი ქვევრის დაკარგვას ნიშნავს. ქვევრის გამოწვის დროს მაშინაა განსაკუთრებული სიფრთხილე საჭირო, როცა ენერგიის წყაროდ შეშას იყენებენ. ქვევრის სწორად და უდანაკარგოდ გამოწვა ბევრადაა დამოკიდებული ქვევრების ქურაში სწორად ჩადგმაზე.

ქურაში ქვევრების დაყენების დროს მექვევრემ დიდი ყურადღება უნდა გამოიჩინოს და ყველაფერი წესით და რიგით მიხედვით გააკეთოს, რადგან გამოწვის დროს აღმოჩენილი პრობლემის გამოსწორება შეუძლებელია. ამიტომ ზამთარგამოვლილი ქურა წინასწარ უნდა შემოწმდეს, შემდეგ უნდა გაახუროთ (ანუ გამოახუროთ – მექვევრეები ამ ქმედებას ამ სახელით მოიხსენიებენ), სწორედ ასეთი მოსამზადებელი სამუშაოს ჩატარების შემდეგ უნდა დაიწყოთ ქურაში ქვევრების შეტანა.

ქურაში ქვევრების ჩადგმის დროს ქურამდე ქვევრების მიტანა დიდი სიფრთხილითაა საჭირო. ქურამდე 10 ფუთამდე ტევადობის ქვევრები ორ კაცს მიაქვს, ამ დროს ქვევრზე ერთს პირ-ფარფლში აქვს ხელი ჩავლებული, მეორეს კი ქუსლით უჭირავს. 15 ფუთამდე ტევადობის ქვევრი საკმაოდ მძიმეა და მის გადატანას სამი კაცი უნდა, ორი წინ დგას და ქვევრი პირ-ფარფლით უჭირავთ, მესამე კი უკან დგას. ბევრგან სპეციალური ქვევრის სატარებელი ე. წ. „ნასილკები" აქვთ და მძიმე ქვევრები 4-6 კაცს გადააქვს. მექვევრეთა უმრავლესობას დიდი ზომის ქვევრები ქურამდე გორებით მიაქვს. გამოუწვავი ქვევრის გორების დროს საშიში ქვევრის მცირე ზომის ქვებზე გადაგორებაა, ასეთმა ქვამ შეიძლება ქვევრის კედელი შეამტვრიოს (მით უფრო, დღეს აშენებული თხელკედლიანი ქვევრები), ამიტომ საგორებელი ბილიკი გულდასმით უნდა გაასუფ-

თაოთ და გაცრილი საამშენებლო ქვიშა ან ნახერხი უნდა მოაყაროთ. აქვე მინდა აღვნიშნო, რომ თუ ქვევრს ტევადობის შესაბამისი სისქის კედელი აქვს და კარგადაა გამომშრალი, ასეთი ქვევრი საიმედოა და მისი ქურამდე მიგორება პრობლემას არ ქმნის.

ქურაში ქვევრების შეტანას და გამოსაწვავად დაყენებას ქურის ბოლოდან იწყებენ. ჯერ იდგმება უკანა ორი ქვევრი, შემდეგ შუა ორი და ბოლოს წინა ორი (საუბარია დიდი ზომის ქვევრებზე). ქვევრის დასაყენებელი ადგილები წინასწარაა მონიშნული, ისე, რომ სამივე ქვევრი ერთ სწორზე დგას. ეს იმიტომაა აუცილებელი, რომ ქურაში გრძელი შეშის შეკეთების დროს ქვევრმა ხელი არ შეგიშალოთ. ქურაში ქვევრებს აგურზე აყენებენ, ამით ქვევრის ძირი და მუჯურო მაღლა იწევს და შეშის შეკეთების დროს პრობლემას აღარ ქმნის. ამასთანავე, ამ დროს, კარგად გამოიწვება ქვევრის სქელი ქუსლი და ძირის სქელი კედელი.

ქურაში დაყენებული ქვევრების შუა წელს ზემოთ ბევრი ცარიელი ადგილი რჩება, მათი შევსების მიზნით ქვევრებზე ზემოდან მცირე ზომის ქვევრებს (ქოცოებს) ან სხვა ჭურჭელს აწყობენ, თუ თავისი არ აქვთ, მეზობლებიდან მოაქვთ, რადგან ქურაში ბოლომდე ათვისებული სივრცე, კარგად ინახავს სიცხეს, ეს კი საწვავის ეკონომიაა. ქურაში ქვევრები ერთმანეთს მუცლით არ უნდა ეხებოდეს, მათ შორის კრამიტის ნატეხს დებენ. ასევე, არ შეიძლება, ქვევრი მუცლით ქურის კედელს შეეხოს, აქაც კრამიტის ნატეხია საჭირო. ქვევრი ქურაში პერპენდიკულარულ მდგომარეობაში უნდა იდგეს, რადგან მაღალ ტემპერატურაზე თიხა რბილდება და რომელიმე მხარის ზედმეტად დატვირთვის შემთხვევაში, ქვევრის კედელი შეიძლება ჩაწვეს. სამწუხაროდ, აგურზე შეყენებული ქვევრის პერპენდიკულარულ მდგომარეობაში დაჭერა ძნელია, ამიტომ ქვევრებს ისე აყენებენ, რომ მისი სიმძიმის ცენტრი მცირედით ქურის კედლისკენაა გადახრილი და ეყრდნობა მას. ქურაში ქვევრის პერპენდიკულარულ მდგომარეობაში დასაჭერად დღემდე კრამიტის შეხიდებას იყენებენ.

ქურაში ქვევრების ჩადგმის შემდეგ, მისი წინპირის ახურვის (აგულვის) ჯერი დგება. ქურის პირის აგულვას თიხის წითელი აგურით ახდენენ, შემკვრელად კი მოზელილ თიხას იყენებენ. ქურას სადაც დიდი ქვევრები ორ რიგადაა დაყენებული, სამ საცეცხლე სარკმელს უტოვებენ, ისე, რომ გამოსაწვავ ქვევრს ცეცხლი გარშემო უვლის. ქურის წინპირის ახურვის შემდეგ, ქურა მზადაა გამოსაწვავად.

ქვევრის გამოწვა

მართალია, ნებისმიერი საქმის კეთების დროს წვრილმანები არ არსებობს, მაგრამ ქვევრის გამოწვა ძალიან საპასუხისმგებლო საქმეა, რადგან თუ ქვევრის შენების დროს დაშვებულ ზოგიერთ შეცდომას ქვევრის ხარისხიანი გამოწვა ასწორებს და ქვევრი ღვინოს არ წაგიხდენს, გამოწვის დროს დაშვებული ნებისმიერი შეცდომის შედეგი უხარისხო ქვევრია. ამ დროს იკარგება როგორც შრომა, ისე საქვევრე თიხა. ამიტომ ქვევრის შენების ეს დამამთავრებელი „ოპერაცია" დიდი სიფრთხილით უნდა გაკეთდეს.

ქვევრის გამოწვის დროს, ოსტატმა ზედმიწევნით კარგად უნდა იცოდეს იმ თიხის ქიმიურ-მინერალოგიური შემადგენილობა, რომლისგანაც ქვევრია აშენებული. ქვევრის ასაშენებელი თიხები საქართველოში, ძირითადად, სამშრიანია, ანუ გარდა თიხური კომპონენტებისა, მასში გარკვეული რაოდენობის კვარცი და მინდვრის შპატი გვხვდება. თიხაში ასევე, გვხვდება ორგანული ნახშირბადი. ყველა ამ კომპონენტს დიდი გავლენის მოხდენა შეუძლია ქვევრის ხარისხზე, ამიტომ მათი გავლენის განეიტრალება სწორი გამოწვით უნდა მოხდეს. კერძოდ, ნახშირბადმა შავი გულების გაჩენა იცის, ამიტომ ის თიხიდან წინასწარ უნდა გამოიწვას. მისი გამოწვა 250-650°C-ის შუალედში ხდება და ქურაში ამ შუალედის გავლას 24 სთ. მაინც უნდა დაეთმოს. მექვევრემ, ასევე, უნდა იცოდეს თიხაში თიხური კომპონენტების შეცხობის ტემპერატურა, ის 820-850°C-სს შორისაა და გამოწვის ეს პროცესი აქაც 24 სთ-ს უნდა გაგრძელდეს. ამის შემდეგ მოდის კვარცისა და მინდვრის შპატის გამოწვის რიგი. კვარცი 1100°C-ზე გამოიწვება, მინდვრის შპატი კი 1150°C-ზე. ამ ტემპერატურაზე ღუმელი სულ მცირე 6 სთ-ის განმავლობაში უნდა შეინარჩუნოთ.

აქ აუცილებლად მიმაჩნია, ჩვენს მექვევრეებს და დარგის სპეციალისტებს ქვევრის თიხის ერთი ასეთი თვისება შევახსენო: გერმანელმა სპეციალისტებმა გამოიკვლიეს საქართველოს სამი მუნიციპალიტეტიდან სამი კარიერის თიხა და დაადგინეს, რომ მათში საკმაო რაოდენობის კვარცი და მინდვრის შპატია, ამიტომ გვირჩიეს ღუმელში წვის დროს 1150°C-ი ტემპერატურაზე ქვევრები 6 საათის განმავლობაში დავაყოვნოთ. საქმე ისაა, რომ საქართველოში და ალბათ არც მსოფლიოში ასეთ ტემპერატურაზე ქვევრი ან სხვა ასეთი დიდი ზომისა და მოცულობის ჭურჭელი ასეთი სქელი კედლით არავის არასდროს გამოუწვავს, ანუ

ჩვენ არ ვიცით, 1150°C-ზე რას მოიმოქმედებს ქვევრის კედელი. ცნობილია, რომ ქვევრის საამშენებლო თიხაში თიხური კომპონენტი 1150°C-ზე დნობას და გამინებას იწყებს ანუ ქვევრის კედელი რბილდება. მე მინახავს ამ მიზეზით ჩაშლილი დოქები. თუ დოქს და მის თხელ კედელს (ანუ ამ დროს ჭურჭლის წონა დაბალია) ასეთი რამ დაემართა, მაშინ რა დაემართება 2-3 ტონიან ქვევრს, რომელსაც 3,5-4,5 სმ. სისქის კედელი აქვს და მისი წონა 400-500 კგ-ია? ამიტომ ხელაღებით იმის მტკიცება, რომ ქვევრი 1150°C-ზე უნდა გამოიწვას, ალბათ, არ შეიძლება, ამას კერამიკოს-სპეციალისტთაგან კარგი კვლევა და პრაქტიკული გამოცდა სჭირდება, ანუ უნდა გავიმეტოთ ერთი ქურა ქვევრი მაინც, ყველა ადგილის თიხაზე და პრაქტიკით დავამტკიცოთ, რასთან გვექნება საქმე. **შეიძლება, ჩვენმა თიხამ და ქვევრმა ამ ტემპერატურას გაუძლოს და არ ჩაიშალოს, მაგრამ აქ მეორე უკიდურესობაში აღმოვჩნდებით, კერძოდ, ქვევრის გამინებულ კედელს აერაციის უნარი აღარ ექნება, ეს კი ქართული ქვევრი აღარაა, მოჭიქული ჭურჭელი შეგვრჩებათ ხელში.** ამიტომ ვფიქრობთ, მართალი იყო ჩვენი წინაპარი, როცა ქვევრს 1000°C-ზე წვავდა. მით უმეტეს ამ ტემპერატურაზე გამომწვარი ქვევრები უკვე დროით გამოცდილია და საუკუნეებია ღვინისთვის პრობლემები არ შეუქმნია. ეს იმიტომ რომ ათას გრადუს ტემპერატურაზე გამომწვარი კვარცი და მინდვრის შპატი ღვინისთვის ალბათ უვნებელია.

ქვევრის გამოწვას საცეცხლე ფანჯრის წინ ცეცხლის დანთებით იწყებენ. პირველად ცეცხლს ფანჯრიდან ერთ მეტრამდე დაშორებით უნთებენ, შემდეგ კი თანდათან წინ სწევენ და 20-24 საათის შემდეგ ცეცხლი ფანჯრებში უნთიათ (ჩვენს წინაპარს ცეცხლი ფანჯრებთან 36–48 საათის შემდეგ მიჰქონდათ). შემდეგ საათებში ცეცხლი ქურაში შეაქვთ და 40–48 სთ-ის შემდეგ, ცეცხლი უკვე შუა ქურაში ანთია (ეს დღეს დამკვიდრებული გრაფიკია).

ჩვენი წინაპარი ჩვენზე გაცილებით სქელკედლიან ქვევრს აშენებდა, ამასთანავე, მეტ სიფრთხილესაც იჩენდა, ამიტომ ქურის გამოწვას 5-7 დღეს ანდომებდა. ჩვენგან განსხვავებით, მათ ცეცხლი ქურაში 48 საათის შემდეგ შეჰქონდათ. დღეს კი ამ დროში ბევრი მექვევრე გამოწვის დამამთავრებელ ეტაპზე გადადის, რაც არასწორია.

პირველი ცეცხლი ქურის საფუვლებლად ინთება, შემდეგ კი საცეცხლე ფანჯრებს უახლოვებენ და გადადიან პირის ხურებაზე. ფუვლებისა და პირის ხურების დროს ქურაში ტემპერატურა 110-120°C-ზე მეტი

არ უნდა იყოს. აქ მთავარია, ქვევრის სქელი კედელი მთელ სისქეზე თანაბარზომიერად გახურდეს. 110-120°C-ზე ქვევრის კედლიდან ჩვეულებრივი წყალი ორთქლდება. მეორე, ანუ ქიმიურ წყალს ქვევრი, 350-400°C-ზე კარგავს, ხოლო მესამე კრისტალურ წყალს 600-650°C-ზე.

ქურაში ქვევრის გამოწვის პროცესს მექვევრე სამთვარიობო ხვრელიდან აკვირდება. 700-750°C-ზე ქვევრი წითელი ფერისაა, ხოლო ცხობის პროცესში შესული თანდათან თეთრდება. ასეთი ფერის მიღებას ქვევრი 800°C-ზე მაღალ ტემპერატურაზე იწყებს. ამის შემდეგ, მექვევრეთა ერთი ნაწილი ქურას შეშას ერთხელ კიდევ შეუკეთებს და ამით გამოწვას ამთავრებს, რაც არასწორია, რადგან ამ დროს, თიხის ცხობის პროცესი იწყება და გამოწვა 20-24 საათს უნდა გაგრძელდეს. აქ ისიც უნდა აღინიშნოს, რომ საქართველოს სხვადასხვა კუთხის თიხის შეცხობა სხვადასხვა ტემპერატურაზე ხდება და ის 820-850°C-ის ფარგლებშია, ამიტომ მექვევრემ აუცილებელია იცოდეს რა ტემპერატურაზე იწყება და მიმდინარეობს მისი კარიერის თიხის შეცხობა.

ქვევრის გამოწვის პროცესის სწორად წარმართისათვის, აუცილებელია, მექვევრე კარგად ერკვეოდეს გამოწვის დროს თიხაში მიმდინარე პროცესებში. არასწორად გამოწვისას ქვევრის შიდა კედლის ზედაპირზე ჩნდება მიკრონაპრალები და ბზარები, რომლებიც შემდგომში ღვინის დაავადებათა გამომწვევი ბაქტერიების ბუდე ხდება. ქვევრის კედელს ეს რომ არ დაემართოს, ქურაში 820-850°C-მდე ტემპერატურა დაახლოებით 20-24 საათის განმავლობაში უნდა იყოს. ამ დროს თიხა დუღს და მიმდინარეობს თიხის ცხობის პროცესი. თუ ქვევრის კედელმა გამოწვის ეს პროცესი სწორად არ გაიარა, თიხა არ გამოცხვება, ანუ არ გაქვავდება და ქვევრს სხვა პრობლემებთან ერთად სიმტკიცის პრობლემაც ექნება.

ფუვლებისა და პირის ხურების დროს ერთ მეტრამდე სიგრძის შეშას იყენებენ. ქურაში ცეცხლის შეტანის შემდეგ კი რაც უფრო წინ მიაქვთ ცეცხლი, მით უფრო გრძელ შეშას ხმარობენ, ამიტომ შეშის სიგრძე 1-იდან 4 მეტრამდე შეიძლება იყოს. დღეს ბევრი მექვევრე ამტკიცებს, რომ შეშით მათი ქვევრები 1100°C-ზე იწვება. ეს, რა თქმა უნდა, მყიდველის შეცდომაში შეყვანაა, რადგან ხის არც ერთ იმ ჯიშს, რომელსაც დღეს ქვევრის გამოსაწვავად იყენებენ ან ოდესმე გამოუყენებიათ, ასეთი ტემპერატურის მოცემა არ შეუძლია. ამ კუთხით საინტერესო მონაცემებს გვაწვდის მირიან ნიკოლაძე თავის წიგნში „მემარნის უბის წიგნაკი“ გვ. 164. „პრობლემის მნიშვნელობიდან გამომდინარე, ჩვენ დავი-

ნტერესდით საქართველოს ტყის მასივებში გავრცელებული სხვადასხვა ჯიშების ხეთა სითბოს პროდუქტიულობით და გამოირკვა, რომ ქვევრის გამოწვისათვის საჭირო აალების მაქსიმალური ტემპერატურის მიღწევა შესაძლებელია წაბლს (1400°C), წიფელას (1044°C), რცხილას (1022°C) გამოყენებით, ხოლო მუხას (840-900°C), არყის ხეს (816°C), აკაციას (708°C), ფიჭვს (624°C), და თხმელას (552°C) არ გააჩნიათ შესაბამისი პოტენციალი".

როგორც ხედავთ, საქართველოში შეშით გამომწვარ ყველა დროის ქვევრს გამოწვა აკლია, რადგან წაბლს შეშად არ ხმარობენ, დანარჩენი ჯიშები კი სათანადო ტეპერატურას არ იძლევა. დღეს ბევრი მექვევრე ქვევრს, ძირითადად, თხმელის შეშით წვავს, რომელიც მხოლოდ 600°C-ს ტემპერატურას იძლევა, არა უმეტეს 700°-ისა, ამიტომაა აუცილებელი ამ პრობლემით ხელისუფლების დაინტერესება და საკითხის ქვევრისა და მისი მყიდველის სასარგებლოდ გადაწყვეტა, ანუ უნდა დაიწეროს ქვევრის შენებისა და გამოწვის სტანდარტი, სადაც ჩაიწერება გამოწვის ტემპერატურა და ის, რომ ქვევრის სტანდარტის შესაბამისად გამოწვისათვის აუცილებელია ის, ელექტრო – ან ბუნებრივი აირით გაწყობილ ღუმელებში გამოიწვას. ხელისუფლება, რა თქმა უნდა, მექვევრისადმი მხოლოდ ამის მოთხოვნით არ უნდა დაკმაყოფილდეს და ასეთი ღუმელის ასაშენებლად უპროცენტო სესხიც უნდა მიაშველოს.

აქ ერთგვარი გამოსავალი შეიძლება იყოს ბუნებრივი აირის ბალონები. წვის დამამთავრებელი ეტაპი შეიძლება ფარსუნკის დახმარებით ბუნებრივი აირით დაამთავროთ, რომელიც დაემატება შეშას და გამოწვის დამამთავრებელ ეტაპს შეშა-ბუნებრივი აირის „დუეტით" გაივლით. ჩვენთან ნახევარგამტართა ფიზიკის კვლევით ინსტიტუტში ასევე გვაქვს წინადადება ბუნებრივი აირის ნაცვლად ცეცხლს აქტიური ჟანგბადი, ანუ ოზონი შეუბეროთ, რომელი წინადადებაც გამოცდის შემდეგ შეიძლება მექვევრისთვის მაშველი რგოლი გახდეს

ქურაში ქვევრის გამოწვის ხანგრძლივობა დამოკიდებულია ქვევრის სისქეზე. რაც უფრო სქელია ქვევრის კედელი, მით დიდი დრო სჭირდება მის გამოწვას. ჩვენი წინაპარი ქვევრსაც სქელი კედლით აშენებდა და გამოწვასაც მთელ კვირას ანდომებდა. ალბათ, ინტერესმოკლებული არ იქნება, ამის შესახებ ძველ მექვევრეს, ლევან თანდაშვილს რომ მოვუსმინოთ, რომლის ნაამბობი ეთნოგრაფისტორიკოსმა პროფ. ლ. ფრუიძემ ჩაიწერა: „ქურა რომ ჩაიწყობა, მემრე წინა კედელიც ამოუშენდება ერთი

აგურით, ცალპირათ. წინა კედელს მიწის პირად სამი თვალი დასტანდება მწკრეზე, ისე, რომ მანძილი გასაშუალებული იყოს ცეცხლისთვის. ესეც ნახევარი არშინი იქნება. წინა კედელს საგულავს ეძახიან. საგულავის გარეთ, სათვალის გარეთ, ნახევარ არშინზე ფუტურო შეშას დაანთებენ, რომ პატარა ბოლი ჰქონდეს, გაათბოს ქურა. ორ დღეს ჩუმი ბოლი ექნება, უკანა ბოლს ეძახიან. მესამე დღეს ცხელი ბოლია საჭირო, რომელსაც თანდათან მიუახლოებთ (აქ ალბათ ცეცხლის საცეცხლე თვალთან მიახლოება იგულისხმება უ. გ.). ცხელი ბოლი იქნება დღე და ღამეს. ცოტა შეშასაც დაუმატებენ, თან ალიც იმუშავებს. შიგ არ არის ცეცხლი ჯერ. ოსტატი უკანიდან მოუვლის, ხელს ჩაჰყოფს სათვალეში, შეატყობს იმას არ ეკუთვნის ცხელი, უნდა შეაჩვიოს. თუ ცხელია გამოუკეთებს. მემრე, პირზე მისაყრელ შეშას ეტყვიან, მოკლე შეშაა, ჯორი შეშასავით, სამჩარექიანი, პირზე მიაყრიან გარდიგარდმო. ესე იქნება კიდევ ერთი დღე-ღამის ანგარიშზე. მემრე ისევ სამჩარექიანი შეშა, წვრილი, ხურდა შეშა იქნება, იმას პირში დაუბრუნებენ. ერთ დღე-ღამეს უნდა; შეიძლება თუ ფიცხი შეშაა, ნაკლებ ხანს დასჭირდება. ხურდა შეშის მემრე ადლიანს მისცემენ, თანდათან წაუმატებენ. როგორც გაუჩხრეკენ, შეატყობენ, ცეცხლს თან უმატებენ. ბოლო სამი ცალი (36 სთ.) ცეცხლი კიდევ უნდა. კიდევ უმატებენ შეშის სიგრძეს, რომ ქურაში ცეცხლი შორამდინ დატრიალდეს. რაც სიგრძე ექნება შეშას, იგრე მისცემენ. ხალახინი ჰქვია ამ შეშას. ერთი დღე-ღამე კიდევ ამ შეშას უნდა. უკან სათვალეები დაფარებულია. ბოლოს გადმოხსნიან, ხალახინის მიცემის შემდეგ. წვრილად დაჭრილი ხმელი შეშა აქვთ, მურყნისა, დახეჩილი, სანათს ეტყვიან; ამას ჩაჰყრიან უკანიდან, მალე აენთება, ალი გაერთიანდება, შორს მიდის იმის ალი. ერთი ცალიც (12 სთ.) სანათს უნდა. თუ კარგი შეშაა და ამინდიც კარგია, 5 დღე-ღამესაც მოესწრება დაწვა. შეშაზე ჰკიდია, ერთ დღეს გადაიტანს. საერთოდ ერთი კვირა უნდა ვიანგარიშოთო. ერთი ქურის დაწვას სამი საჟენი შეშა უნდა.

როცა ქურაში ქვევრი დაიწვება, მოლურჯო ფერი დაჰკრავს ქვევრსაც და ცეცხლსაც. ქვევრის პირს ხალები უჩნდება, იმაზე ეტყობა დაწვა. როცა შეატყობს ოსტატი, რომ დამწვარიაო, გამოუკეთებს შეშას. სათვალეებს სულ გადაჰხსნის. ერთ დღე-ღამეს იქნება, გაცივდება. მემრე წინიდან გადაუნგრევენ: როგორც აუგულეს, ისე ჩამოუშლიან, მეორე დღეს გამოალაგებენ". როგორც ხედავთ, ქვევრის გამოწვას ადრე ცეცხლისა და ქვევრის მოლურჯო ფერით ატყობდნენ, დღეს კი მექვე-

ვრეთა უმრავლესობას ქვევრის გამოწვის დამადასტურებლად კედლის თეთრი ფერის მილება მიაჩნიათ.

რა თქმა უნდა, ასეთი ფრთხილი გამოწვის შემდეგ ჩვენს წინაპარს ქურაში ქვევრი არ გაუტყდებოდა. თუ თანამედროვე მექვევრეები ყურად იღებენ მათ გამოცდილებას, ნებისმიერი სისქის კედლიანი ქვევრის გამოწვა უპრობლემოდ შეიძლება.

ქურის გაცივება და ქვევრების გამოღება

ქურაში ქვევრების გამოწვა შეშის ბოლო შეკეთებით მთავრდება, ამის შემდეგ, ქურას გასაციებლად ტოვებენ. ქურის გაცივებას 20-24 საათი უნდა. გაცივების დაჩქარება არ შეიძლება, რადგან ამ დროს ქვევრის კედლის შიდა ზედაპირზე თიხური ემალი იბზარება, წვრილი, თვალით უხილავი ნაპრალები უჩნდება, ეს ნაპრალები კი შემდგომში ჭუჭყისა და დაავადებათა გამომწვევი ბაქტერიების ბუდე ხდება.

ქვევრის ახურული პირის ჩამოშლის დაწყების დროს ქურაში საშუალოდ 40-50ºC უნდა იყოს. ქურის პირის დაშლას სპეციალური სამარჯვით ახდენენ და კედლიდან ფრთხილად ხსნიან აგურს, ასუფთავებენ და ისე ალაგებენ, რომ ქურიდან ქვევრების გამოღების დროს ხელი არ შეეშალოთ. ქურის პირის დაშლის და ადგილის გასუფთავების შემდეგ, ამოწმებენ ქვევრების გაცივების დონეს. თუ ქვევრები საკმარისად არაა გაცივებული, რამდენიმე საათით კიდევ ტოვებენ ქურაში, შემდეგ კი გამოაქვთ და გორებით მიაქვთ მისთვის განკუთვნილ ადგილზე და პირით დაბლა დგამენ.

მექვევრემ, რომელიც ქვევრის გამოსანთვლას აპირებს, ქვევრი, 50ºC-ზე დაბლა არ უნდა გააცივოს, რადგან ამ დროს კედლის ფორები ვიწროვდება და სანთელს ველარ შეიწოვს. გასანთვლის დროს ქვევრი ქურიდან სათითაოდ უნდა გამოიტანოთ და ისე გასანთლოთ, რადგან ქურიდან გამოტანილი ქვევრები გაგიცივდებათ და კედელი სანთელს აღარ მიიღებს. ამ დროს შეგიძლიათ ქურის პირი ბრეზენტით ახუროთ და ქურაში სითბო ამგვარად შეინარჩუნოთ. საერთოდ კი უნდა გახსოვდეთ, რომ გასანთლული ქვევრი იგივე ემალირებული ჭურჭელია და არა თიხის ქვევრი. ვინც ქვევრის გამოსანთვლას არ აპირებს, ისინი ქვევრის წრთობას მიმართავენ, ანუ ფარფლით ძირს დადგმულ ქვევრს გარედან ცივ წყალს გადაავლებენ.

ქვევრებგამონაღებ თბილ ქურაში ქვევრების გამოწვის თავისებურება

ცივ ქურაში პირველი გამოწვა, ასე თუ ისე, ბევრს გამოსდის. პრობლემა მაშინ იწყება, როცა ქვევრებგამონაღებ თბილ ქურაში მეორე პარტია ქვევრების გამოწვას იწყებენ. აქ ხშირად მოსდით ასეთი შეცდომა: ქურაში ქვევრების შეტანის შემდეგ, ქურას პირს დაუყოვნებლივ აუგულავენ და გამოწვას ცეცხლის დანთების იმავე რეჟიმით იწყებენ, როგორც პირველი გამოწვის დროს. ეს კი არასწორია. საქმე ისაა, რომ ქურას საშუალოდ 50 სმ. სისქის კედელი აქვს, როცა პირველი გამოწვის შემდეგ ქურა განელდა და ქვევრები გამოიღეს, ქურაში ამ დროს ნორმალური სამუშაო ტემპერატურაა, მაგრამ არ უნდა დაგავიწყდეთ, რომ ქურის კედელი სქელია, ამიტომ თუ ქურაში კედელი 50°C-მდე გაცივდა, კედლის შუაგულში ტემპერატურა ჯერ კიდევ 200°C-ზე მეტია. ეს ტემპერატურა კი ქურაში გამოსვლას პირის აგულვის შემდეგაც აგრელებს. ამ დროს ქურაში ტემპერატურა საცეცხლე ფანჯრებიდან შესულმა ცივმა ჰაერმა უნდა დაარეგულიროს. რადგან ცეცხლს ქურაში პირის აგულვისთანავე ანთებენ, ამიტომ ქურაში ცივის მაგიერ, თბილი ბოლი შედის და 2-3 სთ-ის შემდგ ქურაში ტემპერატურა 110-120°C-ზე ადის. ქვევრს კი სქელი კედელი აქვს და შიდა და გარე ზედაპირის არათანაბარი გათბობის შედეგად ქვევრის კედელი სკდება (ამ ფაქტს პირადად შევსწრებივარ). შეცდომა ასე სწორდება: ქურის პირის ამოშენების შემდეგ ცეცხლი 12-16 საათის განმავლობაში არ უნდა დაანთოთ, ამ დროს საცეცხლე ფანჯრიდან შესული ცივი ჰაერი ქურის კედლიდან გამოსულ სიცხეს აგრილებს, ამიტომ ქურაში 10-12 სთ-ის შემდეგ ტემპერატურა 70-80°C-ამდე აქვს შენარჩუნებული და ქვევრის კედელი ორივე მხარეზეა გამთბარი. ამის შემდეგ ცეცხლი ჩვეულებრივ რეჟიმში უნდა დაანთოთ და გააგრძელოთ ქვევრების გამოწვის პროცესი.

ბევრი ავტორის რჩევაა, რომ ქვევრების გამოღების შემდეგ ქურა კარგად უნდა გააცივოთ და ამის შემდეგ დაიწყოთ ქურაში ქვევრების შეტანა. ეს სწორედ ასე უნდა გააკეთოთ. ამისი უარყოფითი კი ისაა, რომ ამ დროს, ქურის გაცივებაზე და თავიდან მის გათბობაზე იკარგება დრო და საწვავი. თუ ზემოთ აღწერილ წესს ზუსტად დაიცავთ, ანუ ქურას ცეცხლს 12-16 საათის შემდეგ დაუნთებთ, არც დროს დაკარგავთ და სათბობის ეკონომიასაც გააკეთებთ.

აქვე უნდა აღინიშნოს, იმ საზეიმო განწყობის შესახებ, რომელიც ქურის გამოსაწვავად გამზადების დროს ოჯახში სუფევს. დიდი ქვევრების ქურამდე მიტანა – დაყენებაზე 5-6 კაცი მუშაობს, ამიტომ ხშირად ამ პროცესში ბევრი ახლო მეზობელია ჩართული, ბოლოს კი ყველაფერი ქართული წესითა და ადათით მთავრდება, ესეც ძველი, კეთილი ტრადიციაა, რისი მიზეზითაც ჩემი ტყემლოვანაში ნოდარ კაპანაძესთან სწავლა-სტუმრობის დროს, ოჯახის დიასახლისის ქალბატონ დალის გაწყობილი სუფრა არ მოგვკლებია.

ბაზარში ქვევრის არჩევა-შეძენა

მექვევრეები დიდი ზომის ქვევრებს წინასწარი შეკვეთით აშენებენ, მაგრამ მაშინაც და ახლაც არის შემთხვევა, რომ ქვევრს შეკვეთის გარეშეც აშენებენ (ძირითადად, მცირე ზომის ქვევრებს). ამიტომ ადრეც და ახლაც ბევრი ქვევრი გააქვთ ბაზარში გასასყიდად. ასევე, ხშირია შემთხვევა, როცა მექვევრეს საკუთარი მანქანით მიაქვს ქვევრები მეზობელ სოფლებში და დატარებითი ვაჭრობით ახდენს მათ რეალიზაციას, რაც მყიდველისთვის დიდი შეღავათია.

სამწუხაროდ თუ საბედნიეროდ, მყიდველს საშუალება არ აქვს, ქვევრი ქურაში იხილოს (ხშირად ეს პროცესი თვალების გაღიზიანებით მთავრდება, ესეც საკუთარი გამოცდილებაა) და ამის მიხედვით დაადგინოს ქვევრის გამოწვის ალბათობა. ამიტომ აუცილებელია, იცოდეთ ხარისხიანი ქვევრისთვის დამახასიათებელი გარეგნული ნიშნები, რათა ბაზარში ამ ნიშნების მიხედვით სასურველი ხარისხის ქვევრი აირჩიოთ.

ქვევრი ბაზარში, პირველ ყოვლისა, ფერით უნდა აარჩიოთ. კარგად გამომწვარი ქვევრი, ერთიანი წითელი ფერისაა, თუ მას კედლის რამდენიმე ადგილზე ლურჯი ფერი ექნება, ეს გამინებული თიხაა და იმის დასტურია, რომ ქვევრი მაღალ ტემპერატურაზეა გამომწვარი და საიმედოა. ქვევრის სიმრთელეს და გამოწვის ხარისხს კედელზე ქვის დაკაკუნებითაც ატყობენ. კარგად გამომწვარ ხარისხიან ქვევრს ზარივით ხმა აქვს, ხოლო ცუდად გამომწვარს დუნე, ბლაყვე ხმა. წყლით დასველებული კარგად გამომწვარი ქვად ქცეული ქვევრის კედელი ფერს არ შეიცვლის, წითელ ფერზე დარჩება, ხოლო ცუდად გამომწვარი წყალს შეიწოვს დასველდება და მოშავო ფერს მიიღებს. ასევე, მოერიდეთ მოთეთრო კაკაოს ფერის ქვევრს, ასეთი ქვევრები ცუდი გამომწვარია

და ღვინოს წაახდენს. ქვევრის ხარისხის შეტყობის ერთ-ერთი ხერხი ასეთია: აიღეთ ხურდა ფული და მით ქვევრის სველი კედელი მოფხიკეთ. თუ ქვევრი მაღალ ტემპერატურაზეა გამომწვარი, მისი კედელი გაქვავებულია და არ აიფხიკება, გამოუწვავი კი პირიქით.

ქვევრის გახიზვა (საჭიროა თუ არა ეს)

ქვევრის კედლის სანთლით ან სხვა სახიზავი საშუალებებით დამუშავებას (გახიზვას) საქართველოში დაახლოებით სამი საუკუნის ისტორია აქვს. ამას უძველესი ქვევრების კედელთა შესწავლა ამტკიცებს. უკანასკნელ დროს კი თითქმის ყველა ქვევრს გახიზულს დგამენ მიწაში, ეს დიდი შეცდომაა, რადგან გახიზული ქვევრი ღვინის ჩვეულებრივი ემალირებულ ჭურჭელია და ვერ ავლენს თავის კეთილ გავლენას მასში ჩასხმულ ღვინოზე, რადგან ამ დროს ღვინო გამომწვარი თიხის კედელში კი არ დგას, არამედ სახიზავი მასალის სარკოფაგშია იზოლირებული, ამასთანავე არ აქვს აერაციის უნარი, ამიტომ გახიზულ ქვევრში დაყენებული ღვინო „ქვევრის ღვინო" არ არის, ის ისეთივე ღვინოა, როგორიც ემალირებულ, მოჭიქულ ან სულაც მეტალის ჭურჭელში დაყენებული ღვინო. ამ დროს სახიზავი საშუალებები ახდენენ ღვინის იზოლირებას გარესამყაროსგან. სანთლით გახიზული ქვევრის კედელს აერაციის უნარი არ აქვს, ანუ ჟანგბადი კედლის გავლით ღვინომდე ვერ აღწევს. გახიზულ ქვევრში დასავარგებლად ჩასხმული ღვინო ჟანგბადს ჩვეულებრივად სხვა ჭურჭელში გადაღების დროს იღებს, მის მიერ გახარჯული ჟანგბადის შევსება კი შემდეგ გადაღებამდე აღარ ხდება, ისე, როგორც ეს გაუხიზავ ქვევრში მიმდინარეობს. ანუ გარკვეული დროის შემდეგ დავარგების პროცესში მყოფი ღვინო, მორიგ გადაღებამდე ჟანგბადის ნაკლებობას განიცდის და ამით ღვინის დავარგების პროცესი ფერხდება.

თითქმის ყველა მეცნიერულ ნაშრომში და პრესაში გამოქვეყნებულ წერილში წაიკითხავთ, რომ „ქვევრში ღვინის დავარგების დროს, ღვინოში მიმდინარეობს ქიმიური პროცესები, რომლებიც განაპირობებს ქვევრის ღვინისათვის დამახასიათებელ გემოს, არომატს და გარეგნობას, ეს კი განპირობებულია ქვევრის თიხასთან ღვინის კავშირით". გახიზვა სწორედ ღვინისა და ქვევრის თიხის კედლის ამ კავშირს უშლის ხელს, ანუ ღვინო თიხასთან შეხებაში აღარ არის და ამ შემთხვევაში სა-

ნთელი „იზოლატორის“ როლს ასრულებს, ამდენად, ქვევრის თიხის კედელს ღვინოზე არანაირი გავლენის მოხდენა აღარ შეუძლია.

სანთელი, რომელიც დღეს ქვევრის ძირითადი სახიზავი საშუალებაა, ღვინისთვის ბოლომდე ინერტული არ არის და წინაპართა გადმოცემით ლღობა-გაცხელების დროს მისგან გამოიყოფა სხვადასხვა არასასურველი ნივთიერება, რომლებიც ღვინოში ახდენენ აქროლადი მჟავეებისა და სხვა მავნე მიკროორგანიზმების განვითარების პროვოცირებას, ამიტომ გირჩევენ (ხალხური გამოცდილება), ნატურალური სანთლით დამუშავებულ ქვევრში ღვინო დიდხანს არ შეინახოთ. ასევე, გვირჩევენ, რომ სანთელი სახიზავად სხვა სახიზავ საშუალებებთან ერთად გამოიყენოთ.

ქვევრის გახიზვას იმით ამართლებენ, რომ მისი კედელი მაღალფორიანია და სწორედ ამ ფორების ამოსავსებადაა საჭირო სანთელი, რათა კედლიდან ღვინომ არ გაჟონოს. ეს მართლაც ასეა და ამ მხრივ სახიზავ საშუალებებს კეთილი მისია აკისრია, მაგრამ ვინ გვიშლის დაბალფორიანი კედელი ავაშენოთ და ქვევრი ისე ჩავდგათ მიწაში, რომ მისი კედლიდან ღვინომ არ გაჟონოს?

ქვევრის შენება, ძალიან შრომატევადი და არც ისე სუფთა საქმეა. მექვევრე ოსტატი მთელი დღის განმავლობაში სველ თიხაში ურევს ხელებს. მასში გადახდილი თანხა კი არასდროს არ იყო იმ შრომის ეკვივალენტი, რასაც ოსტატი მის აშენებაზე ხარჯავს, ამიტომ საქმის გაიოლებას მექვევრე ყველა დროში მიმართავდა, დღეს კი ქვევრის ფასზე ხელოსნებს სამდურავი აღარ ეთქმით, იმედია ევროპის ბაზარზე გასული ქვევრი, შემდგომ უფრო გაძვირდება, ამიტომ მექვევრემაც უნდა შეცვალოს მისი შენებისა და ხარისხის მიმართ დამოკიდებულება, და რაც უფრო ადრე გააკეთებს ამას, მით უკეთესი, როგორც მისთვის, ისე საქმისთვის.

მოდით, ახლა განვიხილოთ ქვევრის კედლიდან სითხის გაჟონვის მიზეზი და ის, არსებობს თუ არა მისი აღკვეთის სხვა საშუალება, გარდა საპოხ-საცხები საშუალებებით გახიზვისა. როგორც ცნობილია, ქვევრს ორი სახის თიხის (მჭლე და თირი თიხის) კაზმისგან აშენებენ. **თუ ის ცხიმიანი თიხისგან აშენდება, ასეთი ქვევრიდან ღვინო არ გაჟონავს, მაგრამ ასეთი ქვევრის გაშრობას და გამოწვას დიდი სიფრთხილე და ოსტატობა უნდა. მისი აშენება, ასევე, შეიძლება მჭლე თიხისგან. მართალია, ასეთი ქვევრი გამოწვის დროს არასდროს გაგიტყდებათ, მაგრამ მასში ჩა-**

სხმულ სითხეს ისეთი ინტენსივობით ატარებს, რომ რამდენიმე საათში ხელში ცარიელი ქვევრი შეგრჩებათ. როგორც ხედავთ, ქვევრი სწორედ ამ თიხების ნარევისგან (კაზმისგან) იმ შეფარდებით უნდა აშენდეს, რომ შრობისა და გამოწვის დროს არც ქვევრი დაგიზიანდეთ და მის კედელს სითხის გაჟონვის პრობლემაც მოეხსნას. **ქვევრის თიხათა შერევის ეს ნორმა ყველა მექვევრემ უნდა იცოდეს და იცავდეს მას, მაგრამ მეტი დამაჯერებლობისთვის, რომ ქურიდან ყველა ქვევრი უვნებლად გამოიღოს, მექვევრე ოსტატი ამ ნორმიდან გადახრას აკეთებს და ყოველთვის მჭლე თიხის სასარგებლოდ. ამგვარად, ისინი ქვევრის დაუზიანებლად შრობა-გამოწვას კი აღწევენ, მაგრამ ასეთ ქვევრებს სითხის შეკავების პრობლემა აქვს, რომელი პრობლემაც საბოლოოდ ქვევრის მყიდველის პრობლემად რჩება და ისიც იძულებულია, ქვევრის კედელი სახიზავი საშუალებით დაფაროს.**

როგორც ცნობილია, ქვევრის კედლიდან ღვინო ყოველთვის ჟონავდა. სითხეგაუმტარი ქვევრის მცნება პირობითია, ანუ ღვინო ქვევრიდან კედლის ნებისმიერი ფორიანობის შემთხვევაში გაჟონავს თუ ამისთვის შესაფერისი პირობები შეიქმნა. შესაფერისი პირობა კი მაშინ დგება, როცა მის გარშემო შემოყრილი მიწა შეშრება. მშრალი მიწა სითხეს ითხოვს და ნებისმიერი ფორიანობის კედლიდან გაიწოვს ღვინოს, ამიტომ ჩვენი წინაპარი, ქვევრიდან ღვინის გაჟონვის აღსაკვეთად, ქვევრის კედლის დასამუშავებლად საპოხ საშუალებებს კი არ ეძებდა, არამედ მიწაში ჩადგმულ ყველა ქვევრს თავის გარშემო წყლის ჩასასხმელად 2-4 ცალ ორმოს უტოვებდა და მათი საშუალებით ქვევრის გარშემო მიწას ანესტიანებდა. ქვევრის გარშემო არსებული ნესტიანი მიწა კი ქვევრიდან ღვინოს არ გაიწოვს, რადგან ნესტიანია და სითხეს აღარ ითხოვს. **ყველა აქედან გამომდინარე, კარგი იქნება, თუ მომავალში წინაპრის მიერ მიგნებულ ამ ხერხს დავუბრუნდებით და ქვევრებთან მუშაობის ნორმად გავიხდით, ანუ ქვევრის სითხეგაუმტარობა მაშინ მიიღწევა, როცა მექვევრე ქვევრს ნორმით შერეული თიხის კაზმით ააშენებს, ხოლო მყიდველი მარანში ქვევრს საწყლე ორმოებით აღჭურვავს.**

ქვევრიდან ღვინის გაჟონვის პროცესი ძალიან ჰგავს ხის კასრიდან ღვინის აორთქლების პროცესს, ამას კი, როგორც ცნობილია, მარანში ჰაერის დატენიანებით ებრძვიან, ანუ კასრის გარშემო მშრალი ჰაერის ნაცვლად 85%-ამდე დატენიანებული გარემოა და ამიტომ ჰაერი უმნიშვნელო რაოდენობის ტენს ითხოვს. რადგან ქვევრი მიწაშია, ამიტომ

მის გარშემო მიწა, მუხის კასრის ანალოგიურად, მუდამ ნესტიანი უნდა იყოს.

ქვევრი ჩვენი ეროვნული განძია. ჩვენდა საბედნიეროდ, ის ბუნებრივი ღვინის დასაყენებლად ერთად-ერთი შესაფერისი ჭურჭელია. დღემდე მას ჩვენ ვაშენებდით და ჩვენვე მოვიხმარდით. ქართველი მომხმარებელი კი დღემდე უპრეტენზიო იყო, უფრო სწორედ, მათმა უმრავლესობამ დღემდე არ იცის, როგორი უნდა იყოს მაღალხარისხიანი ქვევრი. აქ ჩვენს უვიცობას ხელს ის გარემოება უწყობს, რომ დღემდე არ გვაქვს ქვევრის სტანდარტი. ამიტომ ჩვენი მომხმარებელი ყოველთვის უპრეტენზიოდ იღებდა და იღებს იმას, რასაც მექვევრე სთავაზობს. ევროპის ბაზარზე შეტანილი ქვევრი კი სხვა დონის უნდა იყოს, რადგან ბაზარზე დამკვიდრება მხოლოდ ხარისხიანი პროდუქციით შეიძლება, ამიტომ სანამდე სხვა მიგვანიშნებდეს, ჩვენ თვითონ უნდა მოვხსნათ ქვევრიდან ყველაფერი ის ზედმეტი, რომელიც ზედაპირზე დევს.

ქვევრის განახლება არ ნიშნავს ძველი ტრადიციებიდან გასვლას. ეს რომ არ მოხდეს, უნდა დადგინდეს, ამ ტრადიციულიდან რისი შენარჩუნება აკეთილშობილებს ქვევრს და რაზე შეიძლება ითქვას უარი. მისი განახლება კი კვალიფიციური კვლევის შედეგად უნდა მოხდეს. ამ კონტექსტში, მოდით, ქვევრის გახიზვის ტრადიცია განვიხილოთ. ამ მიმართულებით ასეთი სურათი იკვეთება: შულავერში აღმოჩენილი ქვევრის ძირში ყურძნის ყვავილის მტვერი პროფესორმა ელისო ყვავაძემ და მისმა ჯგუფმა ნახეს. პირად საუბარში პროფესორმა აღნიშნა, რომ მათმა ჯგუფმა მას შემდეგ ათობით უძველესი ქვევრი გამოიკვლია და ყველა მათგანის ფორებში (მეტ-ნაკლები რაოდენობით), ვაზის ყვავილის მტვერი იყო. ჩემი თხოვნით, მათ ჩემი ძმის მარნიდან, მიწიდან ამოღების დროს გატეხილი შედარებით ახალი, ერთტონიანი ქვევრის ძირი გამოიკვლიეს. მიუხედავად იმისა, რომ ეს ქვევრი 50 წლის განმავლობაში ტკბილის სადულარი ჭურჭელი იყო და პირველ გადაღებამდე 3-4 თვის განმავლობაში ღვინო, პირველად დაწმენდას მასში გადიოდა, მის ძირში ყურძნის ყვავილის მტვერი არ აღმოჩნდა. ამით დადასტურდა, რომ ჩვენი შორეული წინაპარი ქვევრს მიწაში გაუხიზავად დგამდა, ამიტომ მათი ქვევრის ფორები ღვინის ლექით ივსებოდა, ჩემი მიტანილი ქვევრის ძირის ფორები კი სანთლით იყო ამოვსილი და მასში ყურძნის ყვავილის მტვრის ადგილი აღარ დარჩა. ეს კი იმასაც ამტკიცებს, რომ ქვევრის გახიზვის ტრადიციას საქართველოში დიდი ხნის ისტორია არ

აქვს და ამ ტრადიციის დამკვიდრება უხარისხო ქვევრის წარმოებამ და ზარმაცი მომხმარებლის მომრავლებამ გამოიწვია, რადგან ქვევრის გასანთლული კედელი, მექვევრის ცოდვებსაც საიმედოდ მალავს და გასარეცხადაც ადვილია. ამიტომ უნდა ვიფიქროთ, რომ კედლის გახიზვა საქმის გაიოლების მიზნითაა დამკვიდრებული და არა გარდაუვალი აუცილებლობით.

არის გონიერი ქართული ანდაზა, „ჩვეულება რჯულზე უმტკიცესიაო", ამიტომ თუ ზემოთ მოყვანილმა ჩემმა შეხედულებებმა ქვევრის გახიზვის უაზრობაზე აზრი ვერ შეგიცვალათ, მაშინ კიდევ ერთი ასეთი რჩევა მაქვს, რომელიც საგრძნობლად შეამსუბუქებს გახიზვის გავლენას ღვინოზე: იცოდეთ, რომ ქვევრის გახიზვა ორივე მხრიდან შეიძლება, დღეს რატომღაც ქვევრის კედელს ყველა შიდა მხრიდან სანთლავს, და ღვინოს სანთლის სარკოფაგში ათავსებს, თუ ქვევრს გარედან გასანთლავთ ორმაგად მოიგებთ, ამით ღვინოგაუმტარი ქვევრიც გექნებათ და მასში ჩასხმული ღვინო, გამომწვარ თიხაში იქნება მოთავსებული. ყველა ზემოთ აღნიშნულიდან გამომდინარე, მინდა შემდეგი რჩევაც მოგცეთ: ღვინო აუცილებლად გაუსანთლავ ქვევრში უნდა დაავარგოთ და დაადველოთ. რაც შეეხება ტკბილის დადულებას, ამისთვის შეგიძლიათ კედელგახიზული ქვევრიც გამოიყენოთ და ღვინის სხვა ჭურჭელიც, რადგან ვფიქრობთ, ღვინის ხარისხისთვის დიდი მნიშვნელობა არ აქვს, ტკბილმა ფერმენტაციის რამდენიმე დღე ქვევრში გაატარა თუ მეტალის ცისტერნაში, სადაც ტემპერატურული რეჟიმი საიმედოდაა დაცული. ქვევრის ძირითადი სიკეთე ღვინოზე მხოლოდ დავარგება-დაძველება პროცესში ვლინდება. ყველა აქ აღნიშნული ცხადად ამბობს, რომ თუ ქვევრის გახიზვის ტრადიციაზე უარს ვიტყვით, ამით მის ხარისხს არაფერი დააკლდება, პირიქით.

მათ კი ვინც ქვევრის გახიზვა გადაწყვიტა, ასეთი რჩევა შემიძლია მივცე: დიდი ზომის ქვევრები აუცილებლად ქურიდან გამოღებისთანავე უნდა გაისანთლოს, რადგან გაცივების შემდეგ მათი თანაბარზომიერი გაცხელება თითქმის შეუძლებელია. რადგან სანთლის დნობის ტემპერატურა 60 გრადუსია, ამიტომ ქვევრის ტემპერატურა 50-55°C უნდა იყოს, სანთელი კი დაახლოებით 70-80°C-ზე უნდა გააცხელოთ და არა 140-ზე, როგორც ზოგიერთი გირჩევთ, ასეთ ტემპერატურაზე სანთელი დუღს, იწვის და შავდება. ცხელი სანთელი წასმიდან სიცხეს 5-7 წამს ინარჩუნებს, ეს დრო საკმარისია იმისათვის, რომ ქვევრის ფორებმა სანთელი

შეიწოვოს, შემდეგ კი ქვევრის კედლის ტემპერატურის გავლენით შეწოვილი სანთელი ფორებში გაცივდება და „გაიყინება“. გარედან გასანთვლის შემთხვევაში კი კარგ შედეგს სანთლის პირგანიერი ჯაგრისით წასმა იძლევა. მართალია, ამ დროს ქვევრის დაკირვა გაგიჭირდებათ, მაგრამ აქაც არის გამოსავალი ქვევრი, მიწაში ჩადგმული დაკირეთ.

ქვევრის დაკირვა-დაცემენტება (საჭიროა თუ არა ეს)

ქვევრის დაკირვის კულტურას საქართველოში XI საუკუნის ბოლოს ჩაეყარა საფუძველი. ბევრი სპეციალისტი ემხრობა იმ აზრს, რომ ეს პასუხი იყო საქართველოში მომხდარ დამანგრეველ მიწისძვრაზე, რომლის შედეგად ბევრი ქვევრი დაზიანებულა. ქვევრის დაკირვის ტრადიცია კი დღემდე გრძელდება, იმ განსხვავებით, რომ შემკვრელად დღეს კირის ნაცვლად ცემენტს იყენებენ, როგორც უფრო ხელმისაწვდომ შემკვრელ მასალას. სამწუხაროდ, მის ტოქსიკურობასა და ღვინოზე მავნე გავლენას ყურადღებას არავინ აქცევს, ეს კი დაუშვებელია.

ქვევრის დაცემენტების (და არა დაკირვის) უაზრობა ასეთი მაგალითიდანაც ჩანს: ცნობილია, რომ ქვევრის სამსახურის დრო საუკუნეებით განისაზღვრება, ცემენტი კი მუდმივ სისველეში რამდენიმე ათეული წლის შემდეგ შეჭიდულობის უნარს კარგავს, ამიტომ ქვევრი, რომლის გარეთა კედლის დამუშავებას აპირებთ, ის ან უნდა დაიკიროს ან უმისოდ ჩაიდგას მიწაში, რადგან ცემენტის ჯავშანი დროებითია, ქვევრი კი საუკუნეები უნდა იყოს მიწაში განთავსებული და ამ ხნის განმავლობაში, რამდენიმე მძლავრი მიწისძვრის პირისპირ აუცილებლად აღმოჩნდება.

ახლა ვნახოთ არსებობს თუ არა იმის საშუალება, რომ ქვევრი დაუკირავად გაუმკლავდეს ბუნებრივ „კატაკლიზმებს“.

ქვევრის სისუსტის მიზეზი მისი შენების მეთოდში უნდა ვეძებოთ. ქვევრს კვერცხის ფორმა აქვს. თუ კვერცხის ხელის მოჭერით გატეხას ძალ-ღონით სავსე ვაჟკაცები ვერ ახერხებენ, რატომაა ქვევრი საშუალო სიმძლავრის მიწიძვრისთვისაც კი ასე სუსტი? თუ კვერცხის სიმკვრივის მიზეზს შევისწავლით და ქვევრს ამ მიზეზთა გათვალისწინებით ავაშენებთ, დღეს არსებულ ქვევრზე 2-3-ჯერ უფრო მტკიცე ქვევრის აშენება პრობლემა არ იქნება, რომელსაც დაკირვა-დაცემენტება აღარ დასჭირდება.

კვერცხის სიმტკიცის მიზეზი, მისი ნაჭუჭის მთლიანობაშია. თუ ნემსის წვერით კვერცხს ნებისმიერ ადგილზე პატარა ნახვრეტს გაუკე-

თებთ, მაშინ მისი ხელის მოჭერით დამტვრევა უპრობლემოდ შეიძლება. ე.ი. კვერცხის ნაჭუჭზე ერთი უმცირესი სუსტი ადგილის გაჩენამ, მთლიანად დაასუსტა მისი კონსტრუქცია. ქვევრს კი ძველი და ახალი თიხების გადაბმის ადგილებზე, ათობით ასეთი სუსტი ადგილი აქვს.

ქვევრის სიმტკიცისთვის, ასევე, უდიდესი მნიშვნელობა, მისი კედლის სისქეს აქვს. ჩვენს ქვევრს ამ მხრივ ორი სახის დარღვევა აქვს, ჯერ ერთი, ოსტატი მას ხელით აშენებს და ერთიანი სისქით მისი აშენება პრაქტიკულად შეუძლებელია და მეორე, ოსტატს ხელი ქვევრის ერთ სისქეზე აქვს შეჩვეული და ერთ ტონიანი და სამტონიანი ქვევრების კედლის სისქეთა შორის სხვაობა უმნიშვნელოა, რაც დიდი დარღვევაა. პრობლემა ისიცაა, რომ ტევადობის მიხედვით არ გვაქვს ქვევრის კედლის სისქის სტანდარტი, ანუ არ ვიცით, ქვევრის რა ტევადობას როგორი სისქის კედელი უნდა ჰქონდეს. არქეოლოგების მიერ კაშმირ-ბლურში ურარტების მიერ აშენებული ასობით ქვევრია მიკვლეული, რომელთა ტევადობა 800-1200 ლიტრია, ხოლო კედლის სისქე 50-60 მმ. ეს ქვევრები თითქმის 3000 წელი დაუკირავადაა მიწაში ჩადგმული და ამ დროის განმავლობაში ბევრი ძლიერი მიწისძვრის მომსწრეა, მიუხედავად ამისა, მათი აბსოლუტური უმრავლესობა არ დაზიანებულა. ასეთივე მდგომარეობაა საქართველოში არქეოლოგების მიერ აღმოჩენილ ქვევრებთან, ანუ ამ ქვევრების მაგალითზე შეიძლება გავაკეთოთ დასკვნა, რომ შეძლებულა მიწისძვრამედეგი ქვევრების აშენება და მათი დაუკირავად მიწაში ჩადგმა. ჩვენი მექვევრეები კი დღეს სამტონიან ქვევრს 30-40 მმ. სისქის კედლით აშენებენ და ასეთი ქვევრი მიწისძვრას კი არა, დაუცემენტებლად მასში ჩასხმულ ღვინოსაც ვერ უძლებს, ეს კი კატასტროფაა ევროპის ბაზარზე მეოცნებე ქვევრის ბიზნესისათვის.

ყველა ზემოთ აღნიშნულიდან ირკვევა, რომ ქვევრის სიმტკიცის მისაღწევად აუცილებელია, ის ერთნაირი სისქის კედლით გადაბმების გარეშე აშენდეს, კედლის სისქე კი შესაბამისობაში უნდა იყოს მოცემული ზომის ქვევრის სტანდარტულ სისქესთან. ასევე, კაზმს ნორმით უნდა ჰქონდეს მიცემული ცხიმიანი თიხა, რადგან კაზმში ის შემკვრელის როლს ასრულებს. ამ მოთხოვნებიდან ერთნაირი სისქის კედლის აშენება ხელოსნის მიერ ხელით შეუძლებელია, ამიტომ საჭიროა მის წარმოებაში მექანიკის ჩართვა. საბედნიეროდ, ამ მხრივ ყველაფერი რიგზეა და სურვილის შემთხვევაში, მექანიკის დახმარებით, სასურველი ზომის, ფორმის და სისქის ქვევრის აშენება დღეს პრობლემას აღარ წარმოადგენს.

როგორც პრაქტიკამ გვიჩვენა, სქელკედლიანი ქვევრი პრობლემურია, როგორც შრობის ისე გამოწვის დროს, ამიტომ ვფიქრობთ, დიდ პრობლემას არ შექმნის ქვევრის კედელს თიხის სისქე დააკლოთ (ისე, როგორც დღეს კეთდება), დანაკლისი კი დაკირვით შეავსოთ. ასე მაგალითად: 2-3-ტონიანი ქვევრი 35-40 მმ. სისქის თიხით აშენდეს შემდეგ კი 50-60 მმ. სისქის კირის დულაბით დაიკიროს.

ყველა ზემოთ აღნიშნულიდან შეიძლება გავაკეთოთ ასეთი დასკვნა:

1. **თუ ქვევრის გარე კედლის დამუშავებას მიმართავთ, შემკვრელად აუცილებლად კირი გამოიყენეთ.**
2. **თეთრი ღვინის სადულარი ქვევრი დაკირვის გარეშე უნდა ჩაიდგას მიწაში, ხოლო წითელი ღვინოების დასადულებლად განკუთვნილი უნდა დაიკიროს.**
3. **ქვევრები, რომელშიაც მიმდინარეობს ღვინის დავარგება, სასურველია, დაუკირავი იყოს, ხოლო დავარგებული ძველი ღვინის შენახვა დაკირულ ქვევრშიაც შეიძლება.**

ასე რომ, ქვევრის დაკირვა, მართალია, მისი კედლის სიმტკიცისათვის კეთდება, მაგრამ ის, პირველ რიგში, ღვინის საჭიროებიდან უნდა გამომდინარეობდეს.

რაც შეეხება ქვევრის დაკირვას, ამის მსურველებმა ეს ოპერაცია, შემდეგნაირად განახორციელეთ: დააყენეთ ქვევრი ვერტიკალურ მდგომარეობაში, ქუსლით დაბლა. შუა მუცელზე შემოუჭირეთ მსხვილი თოკი, ისე, რომ ეს თოკი ქვევრის კედელზე დადებული კირის დულაბისთვის საყრდენი იყოს. ქვევრის წელს ზემოთ გალესვა-დაკირვის შემდეგ, იხ.ნახ.4. ხსნარს რამდენიმე დღე აცალეთ შეშრობა, შემდეგ ამოაბრუნეთ და ამჯერად შუას ქვემოთ ქუსლამდე გალესეთ, იხ. ნახ.5. ქვევრის კედელზე დულაბის სისქე 5-6 სმ. უნდა იყოს. ქვევრის დაკირვის დროს კედლის სასურველი სისქის მისაღებად ბრტყელი ქვები, ასევე ქვევრისა და კრამიტის ნატეხების შეგიძლიათ გამოიყენოთ.

ქვევრის დაკირვის ოპერაცია, შეიძლებ ჰორიზონტალურად დაწვენილ ქვევრზედაც გაკეთდეს. დაწვენილი ქვევრის ჯერ ზედა მხარის 1/3 დაკირეთ, შეშრობის შემდეგ კი დანარჩენი. ასევე, შეიძლება ორმოში ჩადგმული ქვევრის დაკირვა და პარალელურად ორმოს მიწით შევსება. გახსოვდეთ, ქვევრს დაკირვის დროს არ სჭირდება მავთულით დაბორკვა.

თავი III. მარნის აშენება და მოწყობა

მარანი და მისი ადგილი ქართველთა ყოფაში

საქართველოში იქ, სადაც ვაზი ხარობს, ყველა ოჯახისთვის სახლის და მარნის ცნება, განუყოფელი იყო ადრე, არის დღეს და იქნება ყოველთვის. ეს კი იმას ნიშნავს, რომ ეზოში, სადაც სახლი დგას, იდგა და იდგომება მარანი. საქართველოში ყოველთვის იყო შემთხვევა, ეზოში იდგა მარანი და არ იდგა სახლი, პირიქით კი არასდროს ყოფილა.

მარანთან დაკავშირებით საქართველოში არსებობს უძველესი ტრადიცია, რომელიც დღემდე გრძელდება და იქნება ყოველთვის. აქ ყველა ოჯახს ჰქონდა და აქვს საკუთარი მარანი, ანუ საქართველოში საზიარო მარნის მცნება არასდროს არსებულა. როცა ოჯახი იყოფა, მარანი გაყოფას არ ექვემდებარება და რჩება ფუძეზე დარჩენილი ძმის საკუთრებაში. გაყოფას მხოლოდ მარნის იარაღ-ჭურჭელი და ქვევრები ექვემდებარება. გაყოფის შემდეგ ოჯახიდან გასული ძმა (ძმები) თავის წილ ქვევრებს ამოიღებს და თავის მარანში გადააქვს. ასეც ხდებოდა, რომ ოჯახში დარჩენილი ძმა გასულ ძმას მისი კუთვნილი ქვევრის სანაცვლოდ ახალ ქვევრს უყიდდა, მის ქვევრს კი თვითონ დაიტოვებდა.

საქართველოში ყოველთვის იყო „გამართული" და „გაუმართავი" მარნის მცნება. ვისაც „კაპიტალურად" აშენებულ მარანში სხვადასხვა ზომის ქვევრები, საწნახელი, საქაჟავი, თაღარი და მარნის ყველა სხვა იარაღ-ჭურჭელი ჰქონდა, „გამართული მარნის" პატრონი იყო, თუ მათგან რამდენიმე აკლდა, გაუმართავის.

მარანს, საქართველოს მთელ ტერიტორიაზე ყოველთვის წმინდა ადგილად მიიჩნევდნენ და ექვს წმინდა ადგილს შორის ეკლესიის შემდეგ მოიხსენიებდნენ: ეკლესია, მარანი, სასაფლაო, სუფრა, ვენახი და სკოლა. წინათ მარანში აღევლინებოდა ლოცვის და ბავშვთა ნათლობის რიტუალები, კლავდნენ შეწირულ ზვარაკს, მართავდნენ ნათლობას ქორწილს და სხვა დღესასწაულებს. საქართველოში სამართლის ძველ სიგელებში შეხვდებით განჩინებას, რომ მარნის შეურაცხმყოფელს საკმაოდ მაღალი ჯარიმის გადახდა დააკისრეს, ანუ საქართველოში მარანი

ყოველთვის ხელშეუხებელ წმინდა ადგილად მიიჩნეოდა და ხშირად სახლის მაგივრობასაც კი უწევდა მესაკუთრეს.

მარანი მისი პატრონის სოციალური მდგომარეობის განმსაზღვრელიც იყო და სიამაყის საგანსაც წარმოადგენდა. ამიტომ მარნის მშენებლობას საქართველოში სახლის მშენებლობაზე ნაკლებ ყურადღებას ნამდვილად არ უთმობდნენ.

ახალი ოჯახის დაფუძნების დროს, თავშესაფრის შენების (სახლი შეიძლება ოჯახიდან გასვლისთანავე ვერ აეშენებიათ) პარალელურად მარანიც შენდებოდა. ასევე, მრავლად იყო შემთხვევა, როცა ახალ ოჯახს სახლის აშენების საშუალება არ ჰქონდა, ჯერ მარანს ააშენებდა და იქ ცხოვრობდა, როცა ხელს მოიწყობდა, სახლს აიშენებდა და საცხოვრებლად იქ გადადიოდა. ასეთი შემთხვევა ჩემს ბავშვობაში არაერთი იყო ჩვენს სოფელში, ანუ ოჯახი მარნის გარეშე არ არსებობდა, სახლის გარეშე, კი იყო შემთხვევები. **ეს ტრადიცია წარღვნამდელი დროიდან მოგვყვება ქართველებს, წარღვნის შემდეგ კი, როგორც იცით, ნოემ ძველი ქართული ტრადიციის თანახმად ცხოვრება ვენახის გაშენებით და ჭურ-მარნის გაწყობით დაიწყო, რითაც სათავე დაუდო წარღვნამდელი ქართული ტრადიციის წარღვნის შემდეგ გაგრძელებას. ამიტომ ჩემი ვარაუდი იმის შესახებ, რომ ნოე ქართველური ტომის შვილი იყო, ამ ფაქტსაც ეფუძნება.**

სამარნე ადგილის შერჩევა

საოჯახო მარნისთვის აუცილებელია შეირჩეს მოხერხებული ადგილი. მარანს საქართველოში ტრადიციულად სახლის აღმოსავლეთით აშენებენ, რადგან დილის მზეს ძალა არ აქვს, ხოლო საღამოს მზეს დიდი სიცხე აქვს და სახლის ჩრდილში მოქცეული მარანი სიგრილეს უკეთ ინარჩუნებს. ადრე ოჯახები, რომლებიც ორსართულიან სახლს იშენებდნენ, პირველ სართულს მარანს უთმობდნენ.

მარანში ჰაერის მოძრაობა არ უნდა შეიზღუდოს, ამიტომ აუცილებელია სუფთა ჰაერის სამოძრაოდ, სანათურების დატოვება. მარანი ძალიან ნათელიც არ უნდა იყოს, რადგან დიდ ფანჯრებში მზის სხივიც უხვად შემოვა, სითბო დაგროვდება და ღვინოს ავნებს. არც ძალიან ბნელი მარანია რეკომენდებული, ამიტომ ჩრდილოეთის მხრიდან მაღლა, ჭერთან ახლოს, პატარა სარკმლები უნდა გაუკეთდეს. ფანჯრები შიდა

მხრიდან ფართო უნდა იყოს, გარედან კი ვიწრო, ციხის სათოფურების მსგავსი. დიდ მარანს ჩრდილოეთის მხრიდან უნდა ჰქონდეს დიდი კარი, ხოლო აღმოსავლეთიდან და დასავლეთიდან პატარა კარები.

მარნის ადგილის შერჩევისას დიდი ყურადღება უნდა მიაქციოთ ნიადაგს. მარნისთვის უვარგისია ჭაობიანი, ხმელი და ფიცხნიადაგიანი ადგილი. **აუცილებელია, გაისინჯოს გრუნტის წყლის მდებარეობა. ის, მართალია, ახლოს არ უნდა იყოს ქვევრის ძირიდან, მაგრამ არც ძალიან ღრმად შეიძლება იყოს, რადგან მოსალოდნელია მიწის გამოშრობა და მშრალი მიწის მიერ ქვევრიდან ღვინის გაწოვა.**

არის ადგილები, სადაც გრუნტის წყალი ახლოსაა და ოჯახს სხვა სამარნე ადგილი არ აქვს. ამ შემთხვევაში მიწაყრილი უნდა გაკეთდეს და მარანი მასზე უნდა დაშენდეს.

ღვინო ძალიან სათუთი პროდუქტია, მასზე ცუდად მოქმედებს რხევა და ხმაური. ამიტომ რკინისგზასთან ან ინტენსიური მოძრაობის გზატკეცილთან ახლოს მარნის აშენება არ შეიძლება (მით უმეტეს, ინდუსტრიული ასობით ქვევრიანი მარანი).

ჩვენი წინაპარი ღვინის გადასაღებად ორშიმოს და ჩაფს იყენებდა, ღვინის ორშიმოთი გადაღება (ბევრგან ხაპის სახელით იცნობენ), გარდა იმისა, რომ უხერხული და შრომატევადია, ღვინო ქვევრში მალე იმღვრევა და თავანკარა ღვინო ნახევარიც არ ამოდის. ამ იარაღებით ღვინის მხოლოდ ღია გადაღება შეიძლება, ამიტომ ჩვენი წინაპარი ყოველთვის ეძებდა ამ მდგომარეობიდან გამოსავალს. თუ მარნისთვის შერჩეული ადგილის მდებარეობა ამის საშუალებას იძლევა, კარგია, ინდუსტრიული მარნის ტერასებად აშენება. აი რას წერს ამის შესახებ წმიდა ილია მართალი: **„განსვენებული თ. გურგენიძე იმ აზრს დაადგა, რომ ჩვენებური მარანი სხვაგვარად უნდა აიგოს. იგი ამბობდა, მარანი სამკიბედ მაინც უნდა ჩაითხაროს, ანუ უკედ ვსთქვად, მარანს სამი დიდი ბაქანი (ტერასა) უნდა გაუკეთდესო, იმდენად ერთიმეორეზედ მაღალი, რამოდენიც ქვევრს სიმაღლე აქვს, ასე რომ შუა ბაქანის ქვევრის პირი ზემო ბაქნის ქვევრის ძირთან მოდიოდეს და ქვემო ბაქანისა შუა ბაქანის ქვევრის ძირთან მოდიოდეს“. ი. ჭავჭავაძე „ღვინის ქართულად დაყენება“ თბილისი 2012 წ.**

მართალია, ჩვენი წინაპრების ეს ძიებანი იძულებითი იყო (მათ არ ჰქონდათ ტუმბოები და მათთვის ღვინის გადაღება დიდ პრობლემას წარმოადგენდა), მაგრამ ცხოვრებამ და მეცნიერებამ დაამტკიცა, რომ

ღვინის გადაღების პრობლემა ტუმბოების გამოგონებამაც ვერ მოხსნა (ტუმბოში გავლილი ღვინო ილახება), ამიტომ მარნის ტერასებზე აშენება დღესაც დადებით მოვლენად უნდა ჩაითვალოს. მით უმეტეს, გარდა გადაღების სიმარტივისა, მას კიდევ ბევრი დადებითი თვისება აქვს. კერძოდ: ადგილი, სადაც ტერასები ეწყობა, სამეურნეო საქმიანობისთვის გამოუსადეგარია, ასევე, იზოგება ტუმბოების შესაძენი თანხა და მისი მუშაობისთვის საჭირო ელექტროენერგია. არის სხვა დადებითი.

მარანი აუცილებლად კრამიტით უნდა დაიხუროს. გარდა სახურავისა, მას ხის ლამფა უნდა გაუკეთდეს, ასევე, სახურავსა და ლამფას შუა ერთ მეტრამდე მაინც სხვენი უნდა ჰქონდეს. ზაფხულში სახურავს სიცხე ახურებს, ზამთარში კი სიცივეა, ბუნების ორივე ეს მოვლენა ღვინის მტერია, ამიტომ კარგია, თუ სხვენს თბოსაიზოლაციო საშუალებებით აავსებთ. ბევრს მოიგებენ მეღვინეობის ფირმები თუ ორ-სამ სართულიან მარანს აიშენებენ, პირველ სართულზე (ნახევრად სარდაფი) მარანს განათავსებენ, მეორეზე ჩამოსასხმელ საამქროს, ხოლო მესამეზე ფირმის ადმინისტრაციას.

შემოდგომაზე ქვევრში ტკბილის დუღილის დროს მარანში დიდი რაოდენობით ნახშირორჟანგი გროვდება. ამიტომ მარანი კარგად უნდა ნიავდებოდეს, ამისთვის მიზანშეწონილია მარანში გამჭოლი ქარის შექმნა. ამ მიზნით გამართლებულია თანამედროვე ტექნიკის მიღწევების გამოყენებაც (ჰაერის გამწოვების დამონტაჟება), აშენების დროს კი კარები ისე უნდა დააყენოთ, რომ მათი გაღებით მარანში გამჭოლმა ქარმა იმოძრაოს.

მარანში არ შეიძლება არანაირი სურსათ-სანოვაგის შენახვა, რადგან ღვინო ადვილად იღებს გარეშე სუნს. მარნის ახლოს არ შეიძლება იყოს საქონლის სადგომი, ან ის „საქონლის სადგომიდან მონაბერი ქარის გზაზე აშენდეს". დღეს მარნებში მრავალგვარ თანამედროვე ტექნიკას იყენებენ, ამიტომ მეღვინეს უნდა ახსოვდეს, რომ ღვინოზე ყველანაირი ხმაური ცუდად მოქმედებს. **ამბობენ, „ღვინოს მამლის ყივილიც კი აკრთობსო". ევროპულ მარნებში ხმაურისგან დამცავი არანაირი საშუალება არ არსებობს და არც იქნება მომავალში. მიწაში ჩადგმულ ქვევრში ჩასხმულ ღვინომდე კი ჭექა-ქუხილის ხმაც ვერ აღწევს.** სწორედ ამას გულისხმობდა წმიდა ილია მართალი, როცა წერდა: **„იქ (ევროპაში) მარანს აკეთებენ იმისთანას, რომ ღვინის ჭურჭელი განსაცდელს მოა-**

რიდონ, ჩვენ კი ჭურჭელს იმისთანას ვაკეთებთ, რომ უმარნოდაც არა განსაცდელი არ ერჩის.". ჭავჭავაძე „ღვინის ქართულად დაყენება". თბილისი 2012 წ.

საქართველოში ღია ცისქვეშ მარნის მოწყობას დიდი ხნის ისტორია აქვს. მარნის მოწყობის ასეთი მეთოდი, ძირითადად, წვრილგლეხური მეურნეობისთვის იყო დამახასიათებელი, რადგან ჯერ ერთი, მოსაწყობად ადვილი და იაფი იყო და მეორე, ეზოში მცირე ადგილს იკავებს. ასეთი მარნები შემოსეული მტრისგან ღვინის გადამალვის კარგ საშუალება იყო. ღია ცის ქვეშ მარნებს ახლად შექმნილი ოჯახები საქართველოში დღესაც ხშირად აწყობენ. ასეთი ტიპის მარნებს საჩრდილობლად ხეებს ურგავენ, კარგია კომშის ხე (არავითარ შემთხვევაში კაკლის), უფრო მეტად კი ქვევრების თავზე თალარს (მაღლარი ვენახი) აწყობენ. ასეთ მარნებში ღია ცის ქვეშ ძირითადად ქვევრებია განთავსებული. რაც შეეხება საწნახელს და მარნის სხვა იარაღს, მათთვის ფარდულს აშენებენ და იქ ინახავენ. ასეთი მარნები მასიურადა საჩხერის რაიონის სოფლებში, სადაც ამ მიზნით ქვის ქვიტკირისგან აშენებული ნაგებობები აქვთ, რომლებიც დღემდე შეუცვლელადაა შემორჩენილი. ამიტომ იმერეთში დამკვიდრებულია ტერმინი „ჭურ-მარანი", რაც გადაუხურავ ჭურისთავებს და მარნის გადახურულ შენობას გულისხმობს. ჭურ-მარნის დიდ სიყვარულსა და კულტზე ისიც მეტყველებს, რომ ჭურ-მარნის სადღეგრძელო, ოჯახში გაწყობილ ზემოიმერულ სუფრაზე აუცილებელ სადღეგრძელოთა შორისაა და „ყოვლადწმინდას" სადღეგრძელოს წინ ამბობენ. სადღეგრძელო კი ასე ჟღერს: **„ოჯახის ჭურ-მარანს გაუმარჯოს, მისი სახით ყველა ჩვენგანის ჭურ-მარანს დავლოცავ, ხვავი და ბარაქა ნუ მოაკლოს ღმერთმა, რაც მივაბაროთ სულ ლხინსა და ქორწილში დაგვეხარჯოს!" — იტყვის თამადა, ყველა წამოდგება და ერთხმად შესვამენ.**

გარდა აღნიშნულისა, ღია ცის ქვეშ მარნის მოწყობის ერთ-ერთი დადებითი მხარე ისიცაა, რომ ტკბილის დუღილის დროს გამოყოფილი გაზებისგან მარნის მყისიერი განთავისუფლება ხდება. უარყოფითი კი სითბო-სიცივისგან მარნის დაცვის პრობლმაა. ასევე, შეუძლებელია ავდარში ჭურისთავზე მუშაობა, ხოლო მზიან ამინდში უნდა ერიდოთ ღვინით სავსე ქვევრის მოხდას, რათა მზის სხივმა ქვევრში არ ჩაიხედოს. წინაპარი გვაფრთხილებს, მზის სხივდახედულმა ღვინომ გაფუჭება იცისო. დღეს ამ კუთხით არის სხვა მოსაზრებაც, რომელიც სხვა თავშია განხილული.

ქვევრისა და ქვევრების ჩასადგმელი ორმოს მომზადება

მარანში ქვევრის და ქვევრების ჩასადგმელი ორმოს მომზადება ერთმანეთისგან განსხვავებულია. ერთი ქვევრის შემთხვევაში, უნდა გაჭრათ სათანადო სიღრმისა და სიგრძე-სიგანის ორმო (ქვევრის სიმაღლეს დამატებული 20-30 სმ. სწორედ ამ სიღრმეზე უნდა იდგეს ქვევრის პირ-ფარფლი მარნის იატაკიდან), გაასწოროთ იატაკი და ორმოში 8-10 სმ. სიმაღლეზე ჩაყაროთ მდინარის ქვიშა, შემდეგ კი ორმოს ცენტრში მოსწორებულ ქვიშაზე უნდა დადოთ ბრტყელი ქვა, ზომით დაახლოებით 40x40x10 სმ-ზე (ქვის ზომა ქვევრის ზომაზეა დამოკიდებული), ყველაფერ ამის შემდეგ ორმო მზადაა ქვევრის ჩასადგმელად. იხ.ნახ.6/1-ორმოში ჩაყრილ გასწორებული ქვიშა და 6/2-ბრტყელი ქვა.

ორმოს გაჭრისას ამოღებული მიწა მარნიდან უნდა გაიტანოთ, რადგან ორმო, ქვევრის ჩადგმის შემდეგ, მდინარის ქვიშით უნდა შეივსოს.

დიდ მარნებში, სადაც ათობით და ასობით დიდი ზომის ქვევრია ჩასადგმელი, მათთვის ერთი საერთო ორმო უნდა მომზადდეს. ამიტომ, პირველ ყოვლისა, საჭიროა, გაიანგარიშოთ გასაჭრელი ორმოს ზომები. ამისთვის უნდა დაითვალოთ, სიგრძე-სიგანის მწკრივში რამდენი ცალი ქვევრი უნდა ჩაიდგას. მაგ. სიგრძის მწკრივში გინდათ 20 ქვევრის ჩადგმა. ზომავთ და იგებთ ქვევრის საშუალო დიამეტრს, პირობითად ავიღოთ რომ ის 162 სმ-ია, ამრავლებთ 20-ზე და იღებთ 32,40 მ-ს. ქვევრების მუცლებს შორის დაშორება 20-40 სმ. უნდა იყოს. ამრავლებთ 21-ზე (კედლების ჩათვლით ამდენი შუალედია 20 ქვევრს შორის) და იღებთ 10,15 მ-ს, უმატებთ ერთმანეთს და გებულობთ გასაჭრელი ორმოს სიგრძეს, რომელიც 41,6 მ-ის ტოლია. ამგვარად იანგარიშება ორმოს სიგანეც. ორმოს სიღრმე კი უნდა იყოს ყველაზე მაღალ ქვევრს დამატებული დაახლოებით 25-30 სმ (ამ სიღრმეზე უნდა იდგეს მარნის იატაკიდან ქვევრის პირ-ფარფლი). მიღებულ სიმაღლეს უნდა დავაკლოთ 100 სმ. ამ სიღრმეზე უნდა ჩადგათ ყველა ქვევრი ინდივიდუალურ ორმოებში, რომლებიც უნდა გაიჭრას საერთო ორმოში ყველა ქვევრისათვის ცალ-ცალკე (ამის მიზეზი ქვემოთ იქნება ახსნილი). თუ ქვევრის სიმაღლე 260 სმ-ია, მაშინ 260+30-100=190 სმ-ს. ე.ი. მარნისთვის 190 სმ. სიღრმის საერთო ორმო უნდა გაიჭრას. ამ საერთო ორმოს სიღრმეს უნდა დაემატოს მარნის საერთო სიმაღლის ნახევარი, 150 სმ. მაინც, რადგან მარანი ნახევრად მიწაში უნდა იყოს, ანუ თუ მარნის საერთო სიმაღლედ 4 მეტრია განზრახული, მაშინ 190 სმ-ს უნდა დაემატოს 150-200 სმ. და

საერთო ორმოს სიღრმე საშუალოდ 350 სმ-მდე უნდა იყოს. ამის შემდეგ ახდენთ აზომვას და გასაჭრელი მთლიანი ფართის ხის ჯოხებით მონიშვნას. ტექნიკის დახმარებით იჭრება მოცემულ საზღვრებში საერთო ორმო, შემდეგ უნდა გაასწოროთ გვერდები და ძირი. იხ.ნახ.7 (საერთო ორმო ქვევრებით). ამის შემდეგ კი უნდა მონიშნოთ ქვევრების ჩასადგმელი ადგილები, სადაც 100 სმ. სიღრმის ინდივიდუალური ორმოები უნდა გაიჭრას. იხ.ნახ.7/2. ამ ორმოების ქვევრების ჩასადგმელად მომზადება ისე უნდა მოხდეს, როგორც ერთი ქვევრის ჩასადგმელი ორმოს მომზადების შემთხვევაში იყო.

საერთო ორმოში ყველა ქვევრისთვის ერთი მეტრი სიღრმის ინდივიდუალური ორმოს გაჭრას შემდეგი მიზანი აქვს: ვიწრო ქუსლზე მდგარი ქვევრი მიწაში ჩადგმის შემდეგ ინდივიდუალურ ორმოში ადვილად დასაფიქსირებელი, ქვიშით ადვილი შესავსები და ქვიშა ადვილი დასატკეპნია. ასევე, ორმოში ჩადგმული ქვევრების მუცლებს შორის მანძილი 20-40 სმ-ია, ამიტომ საერთო ორმოს მიწით შევსების დროს, თითქმის შეუძლებელია ქვევრის ძირში (ქუსლის გარშემო) მიწის შემოყრა და სათანადო დონეზე დატკეპნა, ანუ ერთ მეტრზე მიწაში ჩადგმული და კარგად დატკეპნილ-გამაგრებული ქვევრებიანი ორმოს მიწით შევსება გაცილებით ადვილად და ხარისხიანად შეიძლება, ამით თავიდან იშორებთ ბევრ უხერხულ სამუშაოს.

ორმოს ამოღებამდე უნდა დაიგეგმოს თუ როდის აპირებთ მარნის საძირკველის და კედლების ჩასხმა-აშენებას, ორმოს გაჭრამდე თუ გაჭრის შემდეგ. ამას ყველა ინდივიდუალურად უნდა მიუდგეს, ორივე შემთხვევაში წააწყდებით რიგ პრობლემებს, რომელთა გადაჭრა მშენებლების საქმეა და ეს მათი გადასაწყვეტია.

ქვევრების განლაგება მარანში

მარანში ქვევრების განლაგება დამოკიდებულია იმაზე, თუ რა ფერის ღვინის დაყენებაზეა გათვლილი მარანი. არის ღვინის მწარმოებელი ფირმები, რომლებიც ერთი რომელიმე ფერის ღვინის დაყენებაზეა ორიენტირებული. არის მარნები, სადაც ორივე ფერის ღვინოს აყენებენ (ასეთია საქართველოში ღვინის დამყენებელ მარანთა უმრავლესობა). ცნობილია, რომ თეთრი და წითელი ღვინის დაყენების არა მარტო ტექ-

ნოლოგიაა განსხვავებული, არამედ, ისინი სხვადასხვა ტემპერატურაზე უნდა დადულდეს. ამას ემატება მესამე გარემოება, მარნის მეპატრონის ინტერესი, რაც შეიძლება ეკონომიურად გამოიყენოს მარნის ფართობი და რაც შეიძლება მეტი რაოდენობის ქვევრი ჩადგას მარანში. ამიტომ როცა მარანში ქვევრების განლაგებას გეგმავთ – სად, როგორ და რამდენი – სამივე ეს გარემოება უნდა გაითვალისწინოთ.

თეთრი ღვინო, სასურველია, 14-16°C-ზე დადულდეს, არა უმეტეს 18 გრადუსისა. დულილის ასეთი ტემპერატურა მადულარ ტკბილს ქვევრმა თვითონ უნდა შეუქმნას. ქვევრი კი მით უკეთ შექმნის ამ ტემპერატურას, რაც უფრო მეტი მანძილით იქნება დაშორებული მეზობელი ქვევრიდან, ანუ რაც მეტი მიწა იქნება მის გარშემო შემოყრილი და კარგად დატკეპნილი. ამიტომ ქვევრების (რომლებშიც თეთრ ღვინოს ადულებთ) მუცლებს შორის მანძილი 40-50 სმ. მაინც უნდა იყოს. თეთრი ტკბილის სადულარი ქვევრები, სასურველია, დაკირვის გარეშე ჩაიდგას მიწაში, რადგან კირი სითბოს ინახავს, ამიტომ მადულარი ტკბილის მიერ გამოყოფილ სითბოს ქვევრის გარშემო შემოყრილი მიწისკენ ნაკლები რაოდენობით გაუშვებს და უმეტეს ნაწილს ქვევრის კედელში დატოვებს, რის გამოც, ქვევრში ტემპერატურა ნორმაზე მაღლა აიწევს.

წითელი ღვინის ნორმალურად დადულებისთვის კი საჭიროა 25-28°C სითბო, ამიტომ წითელი ღვინის სადულარი ქვევრები, მიწაში დაკირული უნდა ჩადგათ და მათი მუცლები ერთმანეთისგან საშუალოდ 20 სმ-ით დააშოროთ. ამ შემთხვევაში ქვევრებს შორის მცირე რაოდენობის მიწა იქნება, ამიტომ ნაკლებ სითბოს წაართმევს მადულარ ქვევრს და წითელი ტკბილის დულილი მაღალ ტემპერატურაზე წარიმართება, ასევე, ქვევრების მუცლები ახლოს იქნებიან ერთმანეთთან და ერთმანეთს გაათბობენ.

როგორც ხედავთ, წითელი და თეთრი ღვინის სადულარი ტემპერატურა, სხვადასხვაა. ამის გამო, მარანში მათი სადულარი ქვევრების ქვის კედლით გამიჯვნის საშუალება თუ არ არის, მაშინ მუცლები ერთმანეთისგან არანაკლებ ერთი-ერთნახევარი მეტრით უნდა დააშოროთ. ის ქვევრები კი, რომლებშიდაც დასავარგებელ და ხანგრძლივ შენახვაზე დაყენებულ ღვინოს ინახავთ, მადულარი ქვევრებიდან კედლით უნდა გაიმიჯნოს ან ცალკე შენობაში უნდა განათავსოთ, რათა ტკბილის დულილმა ძველი ღვინის პროვოცირება არ მოახდინოს.

მარანს აუცილებელია 10-15 დღეში ერთხელ კარგი დეზინფექცია ჩაუტარდეს, განსაკუთრებით შემოდგომაზე, მაჭრის დულილის დროს, რადგან ამ დროს მარანში ბევრი მუმლი და ტკბილის მოყვარული მწერი იყრის თავს. დღემდე დეზინფექციას გოგირდის კვამლით ახდენდნენ, დღეს კი უფრო სუფთა და ეფექტური საშუალება გაქვთ ოზონაირის სახით, რომლის აქტიურობა სულ მცირე, 10-ჯერ აღემატება გოგირდისას და ერთი საათის შემდეგ უკვალოდ ქრება. გოგირდი კი ნაშთად რჩება. მარნის დეზინფექცია უკეთესია საღამოს, მარანში სამუშაოს დასრულების შემდეგ გააკეთოთ, დილას კი სუფთა მარანში შეუდგებით მუშაობას.

მცირე ზომის საოჯახო მარნის მშენებელმა მასში ქვევრების განლაგების დროს ბევრი ფაქტორი უნდა გაითვალისწინოს. კერძოდ: უპირველესად, ის, თუ როგორი მოსავლის პატრონია, რამდენი ჯიშის და რა რაოდენობის ვაზი უდგას ვენახში. ყველა ჯიშის ყურძენი ღვინოდ ცალ-ცალკე უნდა დააყენოს თუ მხოლოდ თეთრი და ნითელი ფერის ყურძნის წვენი უნდა დაადულოს ცალ-ცალკე. არის შემთხვევა, როცა ორივე ფერის ყურძენს, ანუ მთელ მოსავალს ერთად ადულებენ. თუ ამ უკანასკნელს აირჩევთ, მაშინ ერთი ისეთი ზომის ქვევრი უნდა შეიძინოთ, რომელიც ყურძნის მთელ მოსავალს დაიტევს. თუ ორივე ფერის ყურძენს ცალ-ცალკე დაადულებთ, მაშინ ორი სადულარი ქვევრის შეძენა მოგიწევთ. მათთან ერთად უნდა შეიძინოთ ამავე ტევადობის პატარა ქვევრები (ქოცოები), რათა დიდ ქვევრებში დადულებული ღვინის გადაღების შემდეგ, ღვინო დაუბინავებელი არ დაგრჩეთ.

საოჯახო მარანში დიდი ქვევრი, თაღართან ახლოს უნდა ჩაიდგას იმ ანგარიშით, რომ თაღარსა და ქვევრს შორის, მხოლოდ ქვევრის მომსახურის ადგილი დარჩეს. ქოცოები კი მეორე მხარეზე უნდა განლაგდეს. ასევე, აუცილებელია სახარჯო (ყოველდღიურად მოსახდელი) ღვინის ქვევრი, ისეთ ადგილზე ჩაიდგას, რომ ღვინის ამოღების დროს სხვა ქვევრებმა ხელი არ შეგიშალოთ. **საერთოდ კი, სახარჯო ღვინის ქვევრი, მარნის შესასვლელ კართან ახლოს უნდა ჩადგათ, რადგან მასთან ღვინის ამოსაღებად მისვლა ხშირად მოგიხდებათ და ამ დროს, სხვა ქვევრებს არ „შეაწუხებთ“.**

ესაა ძირითადი და არასრული სია, იმ დაბრკოლებებისა, რომელთა გადაწყვეტა ახლად აშენებულ მარანში ქვევრების განლაგების დაგეგმვის დროს მოგიხდებათ.

ქვევრის ორმოში ჩადგმა

ქვევრის ორმოში ჩადგმა მარნის მშენებლობის ერთ-ერთი საპასუხისმგებლო საქმეა, რადგან ქვევრის ვერტიკალურ მდგომარეობაში ზუსტად დაყენებაზეა დამოკიდებული მის კედელზე ღვინის წონის დანოლის სწორად განაწილება.

ქვევრის და ქვევრების მიწაში ჩადგმა (და არა ჩაყრა), ორი ერთმანეთისგან განსხვავებული ამოცანაა. ერთი ქვევრის მიწაში ჩადგმა სირთულეს არ წარმოადგენს: წინასწარ გამზადებულ ორმოს ცენტრში დადებულ ბრტყელ ქვაზე ქუსლით დადგით ქვევრი, იხ.ნახ.8. ორმოს მიწით ამოვსების დაწყებამდე აუცილებელია ქვევრი, ვერტიკალურ მდგომარეობაში დააყენოთ და დააფიქსიროთ. სწორად აშენებული ქვევრის ვერტიკალურ მდგმარეობაში დაყენების დროს მისი პირ-ფარფლი, ყოველთვის ჰორიზონტალურ მდგომარეობაში დადგება. თუ ასე არ დაფიქსირდა, მაშინ თქვენი ამოცანაა, პირველ ყოვლისა, ქვევრის პირ-ფარფლი იდგას ჰორიზონტალურად, რადგან ჯერ ერთი, ეს ქვევრის ერთად-ერთი ნაწილია, რომელიც ხილულია მისი მიწაში ჩადგმის შემდეგ და მეორე, თუ ქვევრის პირ-ფარფლი ჰორიზონტალურად არ დგას, მასზე მორგებული ბაგა იატაკის მიმართ არ გასწორდება და სამუდამო პრობლემად დარჩება.

როცა ერთ დიდ ქვევრს ინდივიდუალურ ორმოში დგამთ, აუცილებელია ტექნიკა გამოიყენოთ. თუ ამის საშუალება არ არის, მაშინ ერთი მხრიდან (ნახევარწრეზე) მიწა უნდა დაუჭრათ და კიბის საფეხურების მსგავსად თანდათან დაღრმავებით დახვიდეთ ქვევრის ძირამდე, შემდეგ კი ქვევრი, ქუსლით წინ გაუშვათ და ორმოში ნელ-ნელა ჩააცუროთ. იხ. ნახ.11. ქვევრის თოკის ჩაბმისა და ტექნიკის დახმარებით ქვევრის ორმოში ჩადგმა-ამოღების მაგალითები ასევე, იხ.ნახ.9 და ნახ.10-ზე.

რადგან ქვევრს ვიწრო ქუსლით ქვაზე ვაყენებთ, მისი ვერტიკალურ მდგომარეობაში გაჩერება შეუძლებელია. ამიტომ ქვაზე დაყენების შემდეგ, ორმოში 40-50 სმ-ის სიმაღლეზე ჩაყარეთ მდინარის ქვიშა (რატომ მდინარის ქვიშა და არა ჩვეულებრივი მიწა, ამაზე ქვემოთ იქნება საუბარი), რათა ქვევრმა შეხიდების გარეშე დაიჭიროს თავი. როცა ქვიშა დატკეპნილი არ არის, მასში მდგარი ქვევრი, წონასწორობასაც შეინარჩუნებს და გასწორების მიზნით მისი ნებისმიერ მხარეზე გადახრა თავისუფლად შეიძლება.

ამის შემდეგ, აიღეთ გრძელი თარაზო, დაადეთ ქვევრის პირის დიამეტრზე და ქვევრის საჭირო მხარეზე გადახრით მისი ფარფლი ჰორიზონტარულ მდგომარეობაში დააყენეთ, შემდეგ თარაზო ქვევრის ფარფლზე ჯვარედინად დადეთ და პირფარფლი ახლა მეორე მხრიდან გაასწორეთ. ამის შემდეგ, ორმოში წყალი ჩაასხით, ქვიშა დაასველეთ და სამარჯვის დახმარებით ქვევრის გარშემო ქვიშა დატკეპნეთ. ორმოში მორიგი ულუფა ქვიშის ჩაყრა-დატკეპნის დაწყებამდე კიდევ ერთხელ შეამოწმეთ ქვევრის პირფარფლის დგომის სისწორე, შემდეგ კი დაიწყეთ ორმოს ქვიშით შევსება. უნდა გაითვალისწინოთ, რომ ქვევრის გარშემო კარგად დატკეპნილი ქვიშა ქვევრის კედლის სიმტკიცის დამატებითი საშუალებაა, ასევე, ქვევრი უკეთ ასრულებს თავის დანიშნულებას, შეინახოს ღვინო მუდმივ დაბალ ტემპერატურაზე და არეგულიროს მადუღარი ტკბილის ტემპერატურა.

მიწაში ქვევრის გარშემო თუ მიწა კარგად არაა დატკეპნილი (განსაკუთრებით შუას ქვემოთ დავიწროება), მარნის აშენება-გაწყობის შემდეგ, დროთა განმავლობაში მიწა დაჯდება, ძირს დაიწევს და ქვევრის კალთა (მუჯურო) ალაგ-ალაგ გაშიშვლდება, მიწის გარეშე დარჩენილი ქვევრის კედელი კი კიდეც დასუსტდება და ვეღარც მადუღარი ტკბილის ტემპერატურის დარეგულირებას შესძლებს. ამასთან, დროთა განმავლობაში მარნის სოხანეც ძირს დაიწევს და მისი გასწორება თავიდან მოგიხდებათ. ამიტომ ორმოს ავსებისას მასში ქვიშა ულუფებად, ყოველ ჯერზე 30-40 სმ. სიმაღლეზე უნდა ჩაყაროთ, შემდგომი დასველებით და კარგი დატკეპნით. ორმოს ავსების შემდეგ, თუ გაქვთ თიხის გამომწვარი ბაგა, მოარგეთ ქვევრის ფარფლზე და გააგრძელეთ ორმოს შევსება. ბოლოს კი ორმოს ავსება 8-10 სმ-ის სისქეზე, 8-10 მმ. დიამეტრი ქვიშის მსხვილი ფრაქციით უნდა დაამთავროთ.

ხშირად ისმება კითხვა, ქვევრის ბრტყელ ქვაზე დადგმის შესახებ, ანუ რას აძლევს ეს ქვევრს. როგორც იცით ჩვენს ქვევრებს კონუსური ძირი აქვთ და თუ საყრდენ ფართს არ გაუზრდით, მიწაში ჩადგმული და მარნის იატაკთან გასწორებული ქვევრი ღვინით ავსების შემდეგ დამძიმდება, დაბლა დაიწევს და მისი ბაგა მარნის იატაკზე დაბლა აღმოჩნდება, გასწორება კი დიდ ხარჯებთან იქნება დაკავშირებული. ასევე, ქვევრი პირ-ყელის ბეჭებთან შეერთების ადგილზე შეიძლება გაიხსნას, ამიტომ ბრტყელი ქვით ქვევრის საყრდენი ფართის გაზრდაა აუცილებელი.

ქვევრების ორმოში ჩადგმა

ქვევრების ორმოში ჩადგმა გაცილებით რთული საქმეა, რადგან ორმოში ქვევრები სიგრძე-სიგანეშიდაც უნდა გასწორდეს და მათი პირ-ფარფლი ჰორიზონტალურადაც ერთ სიბრტყეში უნდა განლაგდეს. ეს კი ძნელია, როცა ყველა ქვევრი, სხვადასხვა სიმაღლისაა და 8-10 სმ. დიამეტრის ქუსლზე დგას, ამიტომ მათი ვერტიკალურ მდგომარეობაში გაჩერება მრავალჯერადი შეხიდების გარეშე შეუძლებელია. გარდა ამისა, დიდი პრობლემაა ქვევრებჩადგმული ორმოს მიწით შევსება, რადგან ორმოში ქვევრის მუცლებს შორის დაშორება 20-40 სმ-ია, ხოლო ძირებს შორის – სამ მეტრზე მეტი. ამიტომ ქვევრის ძირიდან მის მუცლამდე მიწის ჩაყრა და მის გარშემო სათანადოდ დატკეპნა შეუძლებელია. ეს კი ხელს შეუშლის ქვევრს, მოახდინოს მასში მადუღარი ტკბილის ტემპერატურის რეგულირება, ეს რეგულირება კი სწორედ ქვევრის გარშემო შემოყრილი მიწის მიერ, ქევრში ღვინის დუღილის შედეგად წარმოქმნილი სითბოს მიღება-შენახვა-გაცემით ხდება. ასევე, შეუძლებელია გაუმაგრებელი ქვევრების თავზე ურიკის სატარებელი ბილიკების მოწყობა. ურიკით კი ორმოს შესავსები მიწის გადატანა უნდა მოახდინოთ.

ყველა აქ აღნიშნული პრობლემების გადასაწყვეტად არსებობს ხერხები, რომელთა გამოყენებით ყველა წინაალმდეგობა დაიძლევა, ამისათვის, როგორც ზემოთ აღინიშნა, საერთო ორმოში ყველა ქვევრისთვის ერთი მეტრი სიღრმის ინდივიდუალური ორმო უნდა გაიჭრას. იხ.ნახ.7/2. და ყველა ქვევრი სათითაოდ უნდა ჩაიდგას ამ მცირე ორმოებში. იხ.ნახ.7/1. ქვევრის მიწაში ჩადგმის ასეთ მეთოდს იყენებდა ჩვენი წინაპარი, მაგრამ ისინი ამ ორმოებს 40-50 სმ. სიღრმისას ჭრიდნენ. ეს ორმოები კი რაც უფრო ღრმა იქნება, ქვევრის ძირი მით უფრო ღრმად და საიმედოდ ჩაჯდება მიწაში და ორმოს ბოლომდე ავსების დროს, მით ნაკლები მოუხერხებელი სამუშაო დარჩება შესასრულებელი. იხ.ნახ.7/3-ის და 7/4-ის მანძილები ქვევრის კალთებს და ქუსლებს შორის. როგორც ხედავთ, ქვევრების პატარა ორმოებში ჩადგმის შემდეგ მათ კალთებს შორის მანძილი 3. საგრძნობლად შემცირდა, ქუსლებს შორის მანძილ 4-თან შედარებით.

საერთო ორმოში ქვევრების ჩასადგმელი პატარა ორმოების გაჭრა მათი გასაჭრელი ადგილების მონიშვნით დაიწყეთ. მონიშნულ ადგილებზე უნდა ამოიჭრას დაახლოებით 1 მეტრი სიღრმის ორმო, გაასწორდეს ძირი და ამჯერად, ორმოში ქვიშა არ ჩაყაროთ – ჯერ ხომ არ იცით, ორმო ქვიშით რამდენი სანტიმეტრით მოითხოვს ამაღლებას, რადგან

ყველა ქვევრი, სხვადასხვა სიმაღლისაა და სიმაღლეში მათი გასწორება სწორედ ქვიშით და მასზედ დადგმული ბრტყელი ქვით უნდა მოხდეს. გახსოვდეთ, ორმოებმა მუშაობაში ხელი რომ არ შეგიშალოთ ისინი სათითაოდ უნდა გაჭრათ, ანუ გაჭრათ ერთი მეტრი სიღრმის ორმო, ჩადგათ შიდ ქვევრი და აავსოთ ქვიშით, ამის შემდეგ გაჭრათ მეორე ორმო და ჩადგათ მეორე ქვევრი და ა.შ. ბოლო ქვევრის ჩადგმამდე.

საერთო ორმოს გაჭრის შემდეგ მცირე ორმოებში ქვევრების ჩადგმის დაწყებამდე, 'უნდა აირჩიოთ ორი შედარებით მაღალი ქვევრი და ჩადგათ მწკრივის თავსა და ბოლოში. მიწის საიმედოდ შემოყრის და გამაგრების შემდეგ, მათ შორის უნდა გაჭიმოთ თოკი და დაამაგროთ (თუ მათ შორის რამდენიმე ათეული მეტრია, შეგიძლიათ მათ შუაშიდაც ჩადგათ ქვევრი და თოკი მათ შორის გაჭიმოთ). თოკი იმისთვისაა საჭირო, რომ ყველა ქვევრი ერთ სიმაღლეზე დააყენოთ (თოკის ნაცვლად შეიძლება თანამედროვე ტექნიკური საშუალებების გამოყენება). ეს კი შემდეგნაირად უნდა გაკეთდეს: აიღეთ დაახლოებით 300 სმ. სიგრძის, 60-80 მმ. სიგანის და 15-20 მმ. სისქის სუფთა ფიცარი. გააკეთეთ მასზე სანტიმეტრიანი დანაყოფები, ამ ფიცრით გაზომეთ სიმაღლე ორმოს ფსკერიდან თოკამდე, შემდეგ კი გაზომეთ მოცემულ ორმოში ჩასადგმელი ქვევრის სიმაღლე და გამოიანგარიშეთ სიმაღლეთაშორის სხვაობა. სწორედ ამ სხვაობით უნდა ამაღლდეს ორმოს ფსკერი, მასში ბრტყელი ქვისა და ქვიშის დამატებით. მწკრივში მდგარი ქვევრების სიმაღლეთაშორის 30-50 მმ-იანი სხვაობა დასაშვებია.

ქვევრის ინდივიდუალურ ორმოში ჩადგმა-გამაგრება ჩვენ უკვე ვიცით. ამიტომ საერთო ორმოში გაჭრილ ინდივიდუალურ ორმოებში ყველა ქვევრი ანალოგიური მეთოდით ჩადგით და გაამაგრეთ. ამის შემდეგ, საერთო ორმო მიწით შესავსებად მზადაა.

მარნის მშენებელს უნდა ახსოვდეს, რომ მშრალი მიწის სათანადო დონეზე დატკეპნა შეუძლებელია. ამიტომ ქვევრზე შემოყრილი მიწა აუცილებლად უნდა დაასველოთ და ისე დატკეპნოთ. დასველება იმიტომაცაა აუცილებელი, რომ ქვევრებზე შემოყრილი მიწიდან წყალი, ძირს ყამირ მიწაში ჩადის და ხდება ძველი და ახლად დაყრილი მიწის გადაბმა-გაერთიანება, ეს კი ხელს უწყობს მათ შორის წყლის სავალი კაპილარების ჩამოყალიბებას და გრუნტის წყალი, გაცილებით ადრე იწყებს ქვევრების გარშემო შემოყრილი მიწის ნესტით მომარაგებას. კარგი იქნება, თუ დასასველებლად ჩასასხმელ წყალს კარგად დააოზონირებთ ან წყალბადის ზეჟანგით დაამუშავებთ და ქვევრის გარშემო შემოყრილ ქვიშას მით დაასველებთ, ამით მიწას კარგი დეზინფექცია გაუკეთდება.

მარნის იატაკიდან ქვევრის პირი 15-30 სმ. სიღრმეში უნდა იყოს განთავსებული. ქვევრის უპირველესი დანიშნულება ხომ ღვინის ერთსა და იმავე დაბალ ტემპერატურაზე შენახვაა. ქვევრში ღვინო კი მით უფრო კარგად ინახება, რაც უფრო ღრმად ზის ის მიწაში, ამიტომ მისი პირის მიწაში დგომის სიღრმე, სწორედ ქვევრის მიწაში ჩადგმის დროს უნდა დაიგეგმოს და განხორციელდეს. არც ის უნდა დაივიწყოთ, რომ ქვევრში ჩასხმულ ღვინოს მოვლა უნდა და მისი პირის მიწაში დგომის სიღრმემ მუშაობაში ხელი არ უნდა შეგიშალოთ, ანუ იატაკიდან ქვევრის პირი 30 სმ-ზე მეტ სიღრმეშიც არ უნდა იდგეს, არც 15 სმ-ზე ნაკლები სიღრმის მიცემა შეიძლება, რადგან ამ დროს, ღვინომდე მარნის ტემპერატურაც ადვილად მიაღწევს და ხმაურიც. ქვევრის აზრი კი მასში ჩასხმული ღვინისათვის მუდმივი დაბალი ტემპერატურის ყოველგვარი ხარჯის გარეშე შექმნაშია. ასევე, ქვევრში ღვინო ხმაურმა არ უნდა შეაწუხოს. ყველა ზემოთ აღნიშნული განხორციელების შემდეგ თქვენი ქვევრის პირი, მიწაში უკვე 170-200 სმ. სიღრმეში იქნება (მარანი ხომ მისი სიმაღლის ნახევარი მიწაშია, ანუ ნახევრად სარდაფია) და მასში ღვინოს დედამიწის ლითოსფეროს ტემპერატურაზე (+14°C) მუდმივად ექნება.

ქვევრებჩადგმული ორმოს ქვიშით შევსება

საერთო ორმოში ქვევრების ჩადგმის შემდეგ, საჭიროა ორმოს ქვიშით ამოვსება. ორმოს ქვიშით ამოვსებისას გამოიყენეთ წყალი, სპეციალური სატკეპნი სამარჯვები და ყველანაირი საშუალება იმისათვის, რომ ქვევრის გარშემო ქვიშა კარგად დატკეპნოთ. როგორც წინა თავშია აღნიშნული, ქვევრების გარშემო ჩვეულებრივი მიწის მაგიერ, მდინარის ქვიშა უნდა ჩაიყაროს. ეს იმიტომ, რომ მას კარგი აერაციის უნართან ერთად ბევრი სხვა კეთილი თვისება აქვს, კერძოდ, კარგი წყალგამტარობის უნარი, ეს კი შესაძლებლობას იძლევა, ქვევრის გარშემო მიწა საჭირო დროს, სწრაფად დავასველოთ და ამით მადუღარი ტკბილის ტემპერატურა ვარეგულიროთ. ჩვენი წინაპარი, საჭიროების მიხედვით, ქვევრის გარშემო დატოვებულ საწყლე ორმოებში ცივი ან ცხელი წყლის ჩასხმით ქვევრს ცივს ან ცხელ პერანგს აცმევდა. ქვევრში მადუღარი ტკბილის ტემპერატურის რეგულირების ეს ტრადიციული მეთოდი იაფი და ძალიან ეფექტურია, ის განსაკუთრებით ეფექტურია ქვევრის კედლიდან ღვინის გაჟონვის აღსაკვეთად. როგორც ცნობილია, ქვიშა არ იკვრება

და არ ბეგდება, ამიტომ მიწისძვრის დროს ის ბიძგების ჩახშობის კარგი საშუალებაა. ასე რომ, ასეთი წესით დაფლული ქვევრი მეტი სიძლიერის მიწისძვრას უძლებს, ვიდრე ჩვეულებრივი მიწით ავსებული.

ორმოს ქვიშით შევსების დროს, ქვევრს პირზე სქელი ცელოფანი ან ტილო დააფარეთ, შემდეგ კი საიმედოდ შემოუჭირეთ თოკი. ეს იმისთვისაა საჭირო, რომ ორმოს ავსების დროს ქვევრში ქვიშა არ ჩაცვივდეს. თქვენი ქვევრები ერთი მეტრის სიღრმეზე მიწაში უკვე ზის და ამჯერად ქვიშით შესავსები მხოლოდ მისი სიმაღლის ნაწილი დარჩა, ამიტომ ორმოს ავსებისას ჯერ ქვიშა ქვევრების შუაწელამდე ჩაყარეთ და წყლისა და სპეციალური სამარჯვის დახმარებით კარგად დატკეპნეთ, შემდეგ კი განაგრძეთ ორმოს ქვიშით თანდათან შევსება ისე, რომ ორმო ყოველ ჯერზედ 30-40 სმ-ის სიმაღლეზე აავსეთ და კარგად დატკეპნეთ. ორმო ქვიშით მთლიან ფართობზე ყველა მიმართულებით ერთდროულად უნდა შეავსოთ.

დიდ მარნებში ქვევრები ჩადგმულია სიგრძე-სიგანეში რამდენიმე მწკრივად. თუ ორ მწკრივზე მეტია, მაშინ ორმოს შევსების დროს ურიკებით მათ პირებზე გადავლით ქვიშის გადატანა მოგიხდებათ, ამ ოპერაციის უმტკივნეულოდ შესრულება შეიძლება, თუ ქვევრების ცელოფანგადაკრულ პირებზე განიერ ფიცრებს დაალაგებთ და ურიკის სატარებელ ბილიკებს მოაწყობთ.

ორმოს ქვიშით ავსების შემდეგ, როცა ქვევრის ფარფლამდე 8-10 სმ. დააკლდება, შეწყვიტეთ ქვიშის დაყრა, გაასწორეთ დაყრილი ქვიშა და თუ თიხისგან ჩამოსხმულ-გამომწვარი ბაგა გაქვთ, ქვევრებს ფარფლზე მოარგეთ და გაამაგრეთ, ამის შემდეგ კი გააგრძელეთ ქვიშით ორმოს შევსება. ორმოს შევსების ოპერაცია ზემოდან 8-10 სმ-ის სისქეზე მსხვილი ფრაქციის ქვიშის დაყრით დაამთავრეთ და ისიც დატკეპნეთ, ამის შემდეგ მარნის სოხანე მზადაა იატაკის დასაგებად და მოპირკეთების სამუშაოების შესასრულებლად.

ქვევრის ორმოდან ამოღება

არცთუ იშვიათად, ერთი მარნიდან მეორეში გადატანის მიზნით ხდება ქვევრის ორმოდან ამოღება. გინახავთ, ალბათ, ორმოდან ამოღებული პირყელწამძვრალი ქვევრები, რომელიც ორმოდან არასწორად ამოღების ან ქვევრის გარშემო მიწის შემოჭრის დროს დაუზიანდათ. ეს

იმიტომ ხდება, რომ ან არ იციან, ან არ იცავენ ქვევრის გარშემო მიწის შემოჭრისა და ორმოდან ქვევრის ამოღების წესებს.

ცნობილია, რომ მექვევრე ქვევრის პირ-ყელს ქვევრის კედელზე სორსლის მოქვნით კი არ აშენებს, არამედ, პირ-ყელს ცალკე ამზადებს და ქვევრის შენებას ქვევრის ბეჭებზე მისი მიბმით ამთავრებს. ქვევრის კედელსა და პირ-ყელს შემშრალ-შემაგრებულ მდგომარეობაში აერთებენ და ისე ახერხებენ ერთმანეთში მათი შეზელით გადაბმას. ამ დროს არ გამოდის შემშრალი თიხების კარგი შეზელა-გადაბმა, ამიტომ ქვევრის ყველაზე სუსტი ადგილი, სწორედ გადაბმის ეს ადგილია. ამ გადაბმის ქვემოთ ქვევრის წონის 90%-ია განთავსებული, ამიტომ თუ ორმოში ჩადგმის ან ამოღების დროს ქვევრს თოკს კისერში ჩააბამთ და ტექნიკის დახმარებით ასწევთ, ნაბმის ადგილი უსათუოდ გაიხსნება. დიდი ქვევრების ორმოში ჩადგმა-ამოღება, ძირითადად, ტექნიკის დახმარებით ხდება, ამიტომ გახსოვდეთ, რომ ქვევრს თოკი ისე ჩააბით და ასწიეთ, როგორც ეს ნახ.9-ზე და 10-ზეა ნაჩვენები. თუ ქვევრი ორმოდან ხელით უნდა ამოიღოთ, მაშინ ისე გააკეთეთ, როგორც ეს ნახ.11-ზეა ნაჩვენები.

ქვევრის ორმოდან ამოღების დროს პირველი პრობლემა მის გარშემო მიწის სწორად შემოჭრაა. არასწორია ქვევრის გარშემო მიწის მთლიან წრეზე შემოჭრა, მით უმეტეს, დიდი ზომის ქვევრის შემთხვევაში, რადგან მიწის ჭრის დროს მუშას სამუშაო არეალი უნდა, ანუ ქვევრის გარშემო მისი კედლიდან ორმო დაახლოებით 70-80 სმ. სიგანეზე უნდა შემოიჭრას, რაც, ჯერ ერთი, შრომატევადია და მეორე, ქვევრის შიშველ კედელთან გიხდებათ მუშაობა, რომლის დროსაც, არცთუ იშვიათად ქვევრის კედელს იარაღი ხვდება და ზიანდება. ასევე, უნდა გაითვალისწინოთ, რომ მარანში მუშაობთ და გვერდზე სხვა ქვევრებია. ამიტომ ორმო ქვევრის გარშემო კი არ უნდა შემოჭრათ, არამედ ქვევრის ნახევარწრეზე ოდნავ მეტი, ანუ 55% რკალით და მისი გაჭრა ქვევრიდან დაახლოებით ორი მეტრის დაშორებით უნდა დაიწყოთ, შემდეგ კი თანდათან დადაბლებით (კიბის საფეხურების მსგავსად) ქვევრის ძირამდე უნდა დახვიდეთ. ამის შემდეგ შემოუჭრელი ნახევრიდან ქვევრი უნდა მოაძროთ (მოტეხოთ). მოძრობის დროს არ შეიძლება ქვევრს ფარფლში მოჰკიდოთ ხელი და მოქაჩოთ. ამ დროს რამდენიმე მუშა უნდა ჩავიდეს ორმოში და ქვევრს თოკი პირ-ყელის გადაბმის ადგილიდან დაბლა მოსდონ და მძლავრად დაქაჩონ ძირს. ასე უნდა მოაძროთ ქვევრი შემოუჭ-

რელი მიწიდან. კედლიდან მოძრობის შემდეგ ქვევრი დააწვინეთ ორმოს დამრეც ძირზე და დაიწყეთ მისი დაბორკვა ორმოდან ამოსაღებად.

ტექნიკით ქვევრის ამოღების დროს თოკით მისი დაბორკვის ორი ვარიანტი უკვე იცით. მესამე კი იხ.ნახ.11. როცა ტექნიკა არ გაქვთ და ქვევრს ორმოდან ხელით ამოღებას აპირებთ, მაშინ ქვევრს თოკი კალთაზე კარგად შემოუჭირეთ, ისე, რომ თოკის ორივე ბოლო თავისუფალი იყოს, შემდეგ კი რამდენიმე კაცმა თოკს ორივე მხრიდან უნდა მოქაჩეთ და ქვევრი ორმოდან ამოაცუროს. აქ აღნიშნული ჩვენი რჩევებია და ვფიქრობთ „ოპტიმალურია", დანარჩენი კი თქვენი ფანტაზიისთვის მოგვინდია.

ქვევრის პირ-ფარფლს ზემოთ ორმოს კედლის მოპირკეთება

მიწაში ქვევრის ღრმად ჩადგმა მასში ჩასხმული ღვინის ცივად შენახვის გარანტიაა. ამიტომ მისი ფარფლი იატაკიდან 15-30 სმ. სიღრმეში უნდა იყოს განთავსებული, ფარფლს ზემოთ ორმოს კედელი კი მარნის იატაკამდე უნდა ამოშენდეს. ამ ამოშენებას და მის მოპირკეთებას აღმოსავლეთ საქართველოში, ძირითადად, წითელი ქართული აგურით ამჯობინებენ, დასავლეთ საქართველოში კი პირ-ფარფლს ზემოთ ორმოს თიხით გოზავენ, ამიტომ მოპირკეთებას ან საერთოდ არ აკეთებენ ან ამისთვის ძირითადად ცემენტის ხსნარს იყენებენ. ცემენტით კი იმიტომ აკეთებენ, რომ აქ მარნები ძირითადად ღია ცის ქვეშ აქვთ და ქვევრს წვიმა-თოვლის მანკიერ გავლენას არიდებენ, ასევე, უკეთაა დაცული სისუფთავე. ასეთი ბაგა მდგომარეობიდან ერთგვარი გამოსავალი ნამდვილად არის, მაგრამ ღვინოსთან ურთიერთობაში ცემენტზე, მისი ტოქსიკურობის გამო, უარი უნდა თქვათ და ამ მიზნით შემკვრელად მხოლოდ კირის ხსნარი გამოიყენოთ.

კახეთში, ღვინის ჩვენს ძირითად სამეფოში, ქვევრის ბაგა წითელი ქართული აგურითაა ამოშენებული. იხ.ნახ.12. მართალია, ეს ძველი ტრადიციაა და საკმოდ ესთეტიკურიც, მაგრამ აქ პრობლემა, გარდა შემკვრელი საშუალებისა (ცემენტის ხსნარი), თვითონ ძველი აგურის უმეტესობას აქვს. ესაა მტვერი, რომელიც ღვინოში ადვილად ხვდება. ვფიქრობთ, ყველა ამ პრობლემებისგან თავისუფალი იქნება თიხის გამომწვარი ბაგა. იხ.ნახ.13/1. ქვევრის ბაგა უნდა დამზადდეს იმავე თიხისგან, რომლითაც ქვევრს აშენებენ. ბაგის შენების დროს დასაშვებია, მისი კარგად გამჭლე-

ვებული თიხისგან აშენება. ბაგას კედლის ძირა პერიმეტრზე უნდა ჰქონდეს ამონაღები იმ ანგარიშით, რომ იგი თავისუფლად ჩამოეცვას ქვევრის ფარფლზე. ბაგა ქვევრის ფარფლზე გამდნარი სანთლით უნდა დაანებოთ. ეს იმიტომაა საჭირო, რომ ქვევრში ტკბილის დუღილის დროს ღვინო ხშირად ქვევრის ფარფლს ზემოთ ამოდის. ქვევრის ფარფლზე დანებებული ბაგა კი ქვევრის ყელის გაგრძელება იქნება და დუღილის დროს, ქვევრის პირს ზემოთ ამოსულ ღვინოს უვნებლად შეინახავს. ამ მიმართებით არის სხვა მოსაზრება, კერძოდ, ქვევრი და ბაგა ერთ მთლიან ჭურჭლად აშენდეს, მასზე მორგებული საცობით, რაც მომავლის საქმეა.

კახეთში, რადგან ქვევრის დახურვის თავისებური წესი აქვთ, ფარფლზე ბაგის მორგების ეს მეთოდი მათთვის პირველ ხანებში შეიძლება უხერხულიც კი იყოს, მაგრამ კომპლექტი წარმოდგენილია ქვევრის პირზე დასახური თიხის გამომწვარი ბადიმით, რომელიც სიპ ქვას შეცვლის და გააადვილებს ქვევრის დახურვა-ახდის პროცესს.

აქვე მინდა შევეხო აღნიშნული შემოშენების სახელწოდებას — „ბაგას". მისი ამ სახელწოდების შესახებ ვკითხულობთ სტეფანე მენთეშაშვილის „ქიზიყურ ლექსიკონში" თბილისი 1943 წ. ბაგა-ქვევრის პირის გარშემო გაკეთებული ჩაღრმავებული ადგილი". საბას ლექსიკონის მიხედვით, ძველქართულად ბაგა ახალ გაშენებულ ვენახს რქმევია. უნდა აღინიშნოს, რომ სახელწოდება ბაგა ქვევრთან მიბმული საყოველთაოდ გავრცელებული ტერმინი კახეთშიც არაა, არადა სხვა შესაფერისი ტერმინიც ვერსად მოვიძიე, როგორც განმარტებიდან ჩანს, ბაგა ქვევრის პირს ზემოთ ორმოს მოპირკეთებულ კედელს რქმევია და კარგი იქნება, თუ ქართულ მეღვინეობაში ამ სახელით საყოველთაოდ დამკვიდრდება. რაც შეეხება ჩვენგან შემოთავაზებულ ქვევრის ფარფლზე მორგებულ თიხის გამომწვარ რკალს, პრაქტიკულ საქმიანობაში მისი გამოყენების გაადვილების მიზნით სასურველია, ქართულ მეღვინეობაში ის „დიოსიას" სახელით დამკვიდრდეს, რადგან ჯერ ერთი, ქვევრის ამ დამხმარე ნაწილს სახელი უნდა და მეორე, ის სხვა ენებზედაც ადვილად დაიწერება და გამოითქმება.

მარანში იატაკის დაგება

ქვევრებით გაწყობილ მარანში იატაკი არ შეიძლება იყოს ბეტონის, ასფალტის და წითელი ქართული აგურით მოპირკეთებული, რადგან ასეთმა იატაკმა ბევრი მტვერი იცის. ვინაიდან ქვევრი მიწის სიღრმე-

შია განთავსებული, მასში იატაკიდან მტვრის მოხვედრა ადვილად შეიძლება. აგრეთვე, უნდა მოერიდოთ შემკვრელად ცემენტის გამოყენებას, ამ მიზნით უნდა გამოიყენოთ კირი ან კალმატრონი. მარანში იატაკზე ისეთი მასალა უნდა დაიგოს, რომელიც ნაკლებ მტვერს გამოყოფს. კარგია ქვის იატაკი, თუ ფილები არ იქნება, შეიძლება დააგოთ ფილების გვერდების ჩამონაჭრები. დღემდე შემორჩენილ საუკუნოვან მარნებში თითქმის ყველგან რიყის ქვის იატაკია, ანუ მარანში ქვის იატაკი საქართველოში, შეიძლება ითქვას, ტრადიციულია.

იატაკის დაგების დროს, აუცილებელია ყველა დიდი ქვევრის თავის გარშემო წყლისთვის ოთხი ორმოს დატოვება (წინაპართა გამოცდილებაა), ზომით დაახლოებით 20x15x15 სმ-ზე, ქვევრის გარშემო შემოყრილი მიწის დასასველებლად, ამ მიმართულებით ჩვენგან სხვა სიახლეცაა შემოთავაზებული, რომლსაც ცალკე თავი აქვს მიძღვნილი და ქვევრის გარშემო მიწის დანესტიანება შეგიძლიათ იმდაგვარად მოაწყოთ.

იატაკი მარანში იმ ანგარიშით უნდა დაიგოს, რომ მარნის შუა ნაწილიდან ორივე მხარეზე იატაკი მცირედით დახრილი იყოს, რომ მასზე დაღვრილი წყალი იატაკზე არ დაგუბდეს, კედლისკენ წავიდეს და სადრენაჟე არხში ჩაიღვაროს.

თავი IV. ქვევრის დამხმარე საშუალებებით აღჭურვა

ქვევრის თავი და მისი დახურვა

როგორც ცნობილია, ქვევრი თავის გარეშე შენდება. მას მუცლის სფეროზე ბეჭებით მიბმული პირ-ყელით აშენებენ. თავს კი მარანში მიწაში ჩადგმულ ქვევრს უშენებენ. ქვევრის თავის აშენება, ფარფლს ზემოთ დარჩენილი ორმოს დამხმარე საშუალებებით, ანუ კედლის ამოშენებას (დიოსიას მორგება), ბადიმით და მშრალი მიწით აღჭურვას გულისხმობს. სწორედ მათი ერთობლიობა წარმოადგენს ქვევრის თავს. ქვევრის ფარფლს ზემოთ, ამ ყველაფრის მოწყობის მიზანი, ქვევრის პირის ჰერმეტულად დახურვა და მასში ჩასხმული ღვინისთვის მუდმივი დაბალი ტემპერატურის შენარჩუნებაა.

მიწაში ქვევრის ჩადგმის პრაქტიკა მისი მიწაში დგომის სამ მდგომარეობას იცნობს. თავმდაბალს-როცა ქვევრი, მიწის ზედაპირიდან 15 სმ-ზე მეტ სიღრმეშია; დგომას – როცა ქვევრის პირი მიწის ზედაპირიდან 10-სმ-მდე სიმაღლეზეა ამოწეული და თავმაღალს როცა ქვევრის პირი მიწის ზედაპირიდან 10-სმ-ზე მეტადაა ამოწეული. მიწის ზედაპირიდან რამდენიმე ათეულ სმ-ზე ამაღლებულად მდგარ ქვევრის პირ-ფარფლს დაბორკილ ქვევრს ეძახიან. ქვევრის მიწაში დგომის ყველა ამ „ვარიანტს" დახურვის თავისებური მეთოდი აქვს. დასავლეთ საქართველოს სინამდვილეში ქვევრების აბსოლუტური უმრავლესობა, მიწაში თავდაბლადაა ჩადგმული, რადგან მათი მიწაში ასეთი განთავსება საშუალებას იძლევა, ქვევრმა სრულად გამოავლინოს თავისი დადებითი თვისებები, ანუ ის უმთავრესი თვისება, რასაც ღვინის მუდმივ დაბალ ტემპერატურაზე შენახვა ჰქვია. ასევე, მხედველობაშია მისაღები ის გარემოება, რომ აქ მარნები ძირითადად ღია ცის ქვეშაა და დაბორკილად ჩადგმულ ქვევრში ღვინოს ზამთარში სიცივე შეაწუხებს, ხოლო ზაფხულში სიცხე, მით უმეტეს თავმაღლად ჩადგმულ ქვევრს. ამიტომ პირველ ყოვლისა, განვიხილოთ მიწაში თავდაბლად ჩადგმული ქვევრის თავის დახურვის თანმიმდევრობა:

მიწაში თავმდაბლად მდგარი ქვევრის ფარფლს ზემოთ 15-30 სმ. სიმაღლის ორმოა, რომელსაც ჯერ გვერდები უნდა ამოუშენდეს. როგორც

უკვე ითქვა, დღემდე ამ ამოშენებას აღმოსავლეთ საქართველოში ძირითადად წითელი აგურით აკეთებენ, დასავლეთ საქართველოში კი გამოყენებულია ბეტონის ჩასხმით მოპირკეთება. ყველაზე მოხერხებული და იოლი ფორმა, თიხის გამომწვარი რკალით (დიოსია) აღჭურვაა, ამის შემდეგ მექვევრემ სწორედ ასეთი რკალით უნდა აღჭურვოს ქვევრი და ისე გაყიდოს, ანუ ეს რკალი მომავალში, ქვევრის ძირითადი „ატრიბუტი" უნდა გახდეს.

გვერდის ამოშენების ან დიოსიას მორგების შემდეგ ქვევრი, პირსახურით იხურება, რომელიც ქართულ მეღვინეობაში ძირითადად ბადიმის სახელითაა ცნობილი. **ბადიმი, ს.ს. ორბელიანს თავის ლექსიკონში შემდეგნაირად აქვს განმარტებული: „ორმოს პირი მოგებული" და „ორმოთ პირის მონაჭდობი". ამ განმარტებათა თანახმად, ქართულ მეღვინეობაში გვაქვს ბადიმად წოდებული ქვევრის ფარფლზე მოგებულ-მოჭდობილი ხის (დასავლეთში) და ბრტყელი ქვის (აღმოსავლეთ საქართველოში) ქვევრის პირსახურები.**

ქვევრის პირის ბადიმით დახურვის შემდეგ ორმოს შეუვსებლად დარჩენილ ნაწილს მიწის პირამდე, დასავლეთ საქართველოში დღემდე გადაზელილი თიხით გოზავენ და მშრალი მიწის კოკოლას უკეთებენ, აღმოსავლეთ საქართველოში კი დარჩენილ სიცარიელეს მშრალი მიწით ავსებენ და იმავე მშრალი მიწით უკეთებენ კოკოლას. **მიწაში ჩადგმული ქვევრის პირზე დახურულ ყველა აქ აღწერილ საშუალებათა ერთობლიობა ქვევრის თავს წარმოადგენს.**

დღე, საქართველოში ქვევრს მიწაში თავმაღლად აღარ დგამენ. ტრადიცია კი ყოფილა, რადგან მუზეუმში გვაქვს ქვევრები, რომელთა ბეჭები და კისერი ორნამეტებითაა მოპირკეთებული, ეს კი იმას ნიშნავს, რომ ქვევრის გარკვეული ნაწილი მიწის ზევით იყო განთავსებული. ვფიქრობთ, გურია-სამეგრელოს ნესტიან ადგილებში ქვევრები მიწაში სწორედ თავმაღლად უნდა ჩაედგათ. დღეს ქვევრის მიწაში ასეთ განთავსებას აღარ ახდენენ, რადგან ასეთ ქვევრებზე იმოქმედებს მარნის ტემპერატურა და მათში ღვინო ზამთარში ზედმეტად გაცივდება, ხოლო ზაფხულში პირიქით. ამიტომ მისი დახურვის განხილვა საჭირო აღარ არის. სამაგიეროდ, აღმოსავლეთ საქართველოს ბევრ მარანში ქვევრის პირი სოხანიდან 5-10 სმ-ის სიმაღლეზეა ამოწეული. მათი დახურვა ზუსტად ისე ხდება, როგორც თავმდაბლად ჩადგმული ქვევრის შემთხვევაში, ბრტყელი ქვისა და თიხის მაჰერმეტიზებელი რგოლის გამოყენებით, შემდეგ კი მშრალი მიწის კოკოლას უკეთებენ. უნდა აღინიშნოს, რომ ქვე-

ვრის დახურვის ეს მეთოდი მასში განთავსებულ ღვინოს კარგად ვერც ზამთრის სიცივისგან დაიცავს და ვერც ზაფხულის სიცხისგან, ამიტომ ქვევრის დახურვის ეს მეთოდი, ვფიქრობთ, სხვას ვასწავლოთ კი არა, ჩვენც უნდა დავივიწყოთ, რადგან ის არ იძლევა საშუალებას, ქვევრმა ბოლომდე გამოავლინოს თავისი ძირითადი ღირსება, მუდმივ დაბალ ტემპერატურაზე შეინახოს ღვინო.

ქვევრის პირის ჰერმეტული დახურვა (ტრადიციული მეთოდები)

ჩვენ უკვე ვიცით, რომ ქვევრის პირზე დახურული ბადიმი და მის ზემოთ განთავსებული ყველა მაჰერმეტიზებელ საშუალებათა ერთობლიობა ქვევრის თავს წარმოადგენს. ქვევრის პირის ახდა გვიხდება, როგორც ქვევრის მოვლისას, ისე მასში ღვინის ჩასხმა-ამოღების დროს. ქვევრის პირიდან სახურავის ახდა აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველოს მარნებში განსხვავებულია, ასევე, განსხვავებულია მათი დახურვის მეთოდები.

აღმოსავლეთ საქართველოში ქვევრის პირს ზემოთ ორმოს დიამეტრი 15-20 სმ-ით მეტია ქვევრის ფარფლის გარე რკალის დიამეტრზე და მშრალი მინის მოშორების შემდეგ ქვევრის სარტყელი იმდენად შიშვლდება, რომ ფარფლის გარე რკალზე ხელის შემოსმა შეიძლება, იხ. ნახ.12. სადაც 12/1-ორმოს ამოშენებული აგურის წყობაა. 12/2-ქვევრის თავსახური ბრტყელი ქვა, 12/3-მაჰერმეტიზირებელი თიხის რგოლი. აღმოსავლეთ საქართველოში ქვევრის პირსახურად მრგვალ-ბრტყელ სიპ ქვას იყენებენ. ქვევრში ღვინის ჰერმეტულად დახურვის მიზნით ფარფლზე სიპ ქვას აყალოს რგოლით აწებებენ (დღეს არის თიხის შემცვლელი სხვა სპეციალური საშუალებები). გამრგვალებული მაჰერმეტიზებელი თიხის დიამეტრი საშუალოდ 13-15 მმ. უნდა იყოს. თიხის რგოლი ფარფლს შუა რკალზე უნდა დაიდოს, შემდეგ კი მასზე ბრტყელი სიპი ქვა დაადოთ და ფეხის დაჭერით ფარფლზე დაასრისოთ. ქვის დაწებების შემდეგ, მის ზემოთ ცარიელ ორმოს მშრალი მიწით ავსებთ და კოკოლას უკეთებთ.

აღმოსავლეთ საქართველოში ქვევრის პირის ახდა შემდეგნაირად ხდება: პირველ რიგში, ქვევრის ორმოს მშრალი მიწისგან ათავისუფლებენ, ამის შემდეგ კი ახდიან სიპ ქვას. რადგან ქვევრის ფარფლსა და სიპ ქვას შორის მაჰერმეტიზებელი თიხა ფარფლზე კარგადაა დასრესილი, ამიტომ

ფარფლი და სიპი ქვა თიხითაა დასვრილი, რომლის გასაწმენდად მარანში ხის „ლაფარა“ აქვთ, რომლითაც როგორც ქვევრის ფარფლს, ისე პირსახურ ქვას წმენდენ, შემდეგ კი ქვევრის ფარფლზე და სახურავზე დარჩენილი თიხა სველი ტილოთი უნდა მოიწმინდოს. ამ პრობლემას აიშორებთ, თუ თიხის ნაცვლად ქვევრს მისი შემცვლელი საშუალებებით დახურავთ, რომლებიც ფარფლს არ ეწებება, არ სვრის და უფრო ჰიგიენურია.

დასავლეთ საქართველოში ქვევრის პირის ახდა-დახურვა აღმოსავლეთში გავრცელებული მეთოდისაგან განსხვავებულია. დასავლეთში ქვევრს ბრტყელი ქვის ნაცვლად ცეცხლის ალზე გარუჯული ხის ნახევარწრიული ორი ბადიმით ხურავენ, ხოლო ქვევრის პირს ზემოთ ცარიელ ორმოს მშრალი მიწის ნაცვლად გადაზელილი აყალო თიხით გოზავენ და მით ახდენენ ქვევრში ღვინის ჰერმეტიზაციას, რომელიც საუკეთესო მაჰერმეტიზებელ საშუალებად უნდა ჩაითვლოს, ანუ აქ არ ხდება ქვევრის ფარფლზე ნედლი თიხის რგოლით ბადიმის დაწებება. ამასთანავე, ორმოს დიამეტრი 30-35 მმ-ით ნაკლებია ქვევრის ფარფლის დიამეტრზე, ანუ ფარფლს ზემოთ ცარიელი ორმო გაცილებით მცირე ზომისაა, ვიდრე აღმოსავლეთ საქართველოს სინამდვილეშია. თიხით დაგოზვის შემდეგ, ქვევრს ზემოდან ცელოფნის ან რეზინის ფირს (მშრალი მიწა, თიხაში რომ არ შეერიოს და ნესტი არ გაიწოვოს) აფარებენ, ფირს კი ზემოდან მშრალ მიწას აყრიან და მით უკეთებენ კოკოლას. ბევრგან არც ამას სჯერდებიან და მზის სხივებისგან დაცვის მიზნით (თუ მარანი ღია ცის ქვეშაა) მუხის მწვანე ტოტების კონას აფარებენ. ზემო იმერეთში ასეთ კონას ჯარჯს ეძახიან და მის შესაკრავად, მხოლოდ მუხის ტოტებს იყენებენ, რომელიც მაისის თვეში უნდა მოიჭრას (იმ დროს, როცა ყლორტი და ფოთოლი კარგად წამოიზრდება სწორედ ამ დროსაა ფოთოლი კარგად მიკრული ყლორტზე და გახმობის შემდეგაც არ ცვივა).

როგორც ხედავთ, დასავლეთ საქართველოს სინამდვილეში ქვევრის დახურვა განსხვავდება აღმოსავლეთ საქართველოში გავრცელებული მეთოდისგან. ასევე, განსხვავებულია ქვევრის თავის ახდა. ქვევრის თავის ასახდელად დასავლეთ საქართველოს მარნებში ძირითად სამუშაო იარაღს თოხი და ხის ბარი წარმოადგენს (ხის ბარი, იმიტომ რომ ქვევრის ფარფლზე მოხვედრის შემთხვევაში ფარფლა არ აზიანებს). პირველ რიგში, ქვევრის თავიდან თოხით აშორებენ მშრალი მიწის კოკოლას, შემდეგ კი ფარფლის გარშემო ხის ბარით შემოჭრიან აყალო თიხას, ამოიღებენ ორმოდან და სპეციალურად მისთვის დაფენილ ცელოფნის ან რე-

ზინის იმ ფირზე გადაბრუნებულ მდგომარეობაში დებენ, რომელიც ქვევრის თავს ეხურა. ამის შემდეგ, ქვევრის პირიდან ხის ბადიმებს ახდიან და თიხით დასვრილი მხრიდან თიხის თავსახურზე აწყობენ. რადგან ფარფლზე ხის ბადიმი თიხის რგოლით არაა დაწებებული, ამიტომ ქვევრის ფარფლი სუფთაა. თუ ფარფლიდან თიხის აფხეკა გახდა საჭირო, ამას ხის ბარით ან ხის პატარა ლაფარით აკეთებენ. ფარფლის გასუფთავების შემდეგ, ქვევრი პირახდილად ითვლება.

ქვევრის დახურვის დასავლეთ სქართველოში გავრცელებული მეთოდის დიდი უპირატესობა აღმოსავლეთში გავრცელებული მეთოდისგან მისი ჰერმეტიზაციის საიმედოობასა და მუდმივობაშია, ანუ არაა საჭირო თიხის რგოლის გამოცვლა. ნებისმიერი ზომის ხის ბადიმის გამოჭრაც დიდ სიძნელეს არ წარმოადგენს. უარყოფითი კი, ალბათ, ისაა, რომ მისი მოხდა-დახურვა აღმოსავლურ მეთოდთან შედარებით მძიმეა.

აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ქვევრის გახსნა-დახურვის ორივე ეს მეთოდი, ქართული ტრადიციულია და უხსოვარი დროიდან ემსახურება ქართულ მეღვინეობას. მეთოდი მისადაგებული იყო ოჯახურ მეღვინეობასთან და დღემდე შეცვლას არ საჭიროებდა. შემდგომში კი ქვევრი მსოფლიო მეღვინეობის ძირითადი ჭურჭელი უნდა გახდეს, ამიტომ დიდ მარნებში განსხვავებით ჩვენი წინაპრის რამდენიმე ათეული ქვევრისა, ასობით ქვევრი იქნება ჩადგმული. ამიტომ თუ ქვევრის თავის მოხდა-დახურვის მეთოდი არ შეიცვალა (გამარტივების მიმართულებით), დიდ შრომით დანახარჯებთან იქნება დაკავშირებული. ვფიქრობთ, ჩვენს მიერ შემუშავებული ქვევრის გახსნა-დახურვის ახალი მეთოდი (რომელიც სხვა თავშია განხილული), საგრძნობლად გააიოლებს ქვევრის მოხდა-დახურვას. დღეს სხვა ენთუზიასტებიც ბევრ ამდაგვარ სიახლეს გვთავაზობენ, რომელთა შეკრება-გაანალიზება, ერთ, ყველასათვის მისაღებ იოლ და საიმედო მეთოდამდე მიგვიყვანს.

ქვევრის პირის ჰერმეტულად დახურვა (ახალი მეთოდი)

როგორც ნახეთ, ქვევრის თავის მოხდა-დახურვის საქართველოში დღეს გავრცელებული მეთოდები შრომატევადია, ამიტომ აუცილებელია, ის უფრო იოლი მეთოდით შეიცვალოს, რადგან სამრეწველო მარნებში ასობით ქვევრის მოხდა-დახურვა დიდ შრომით დანახარჯებთან

ერთად დროსაც ბევრს წაიღებს, ანუ საჭიროა არსებულის ახლით, ანუ უფრო იოლი და საიმედო მეთოდით შეცვლა. ვფიქრობთ, ქვევრის თავის დახურვის ახალმა მეთოდმა, საგრძნობლად უნდა გააუმჯობესოს მდგომარეობა, დააჩქაროს და გააიოლოს ქვევრის თავის მოხდა-დახურვა. ჩვენ მიერ დაპროექტებული ახალი მეთოდით ქვევრის ბადიმი და ქვევრის თავს ზემოთ ცარიელი ორმოს ასავსები მშრალი მიწა ერთ მთელად გაერთიანდა და წარმოადგენს ტრაპეციის ფორმის მქონე, ქვევრის დიოსიაზე (ბაგაზე) კარგად მორგებულ საცობს იხ.ნახ.14/1. საცობი შეიძლება გაიჩარხოს ფოთლოვანი ხის მორისგან ან შეწებებული ფიცრების მასიური ხისგან ან კიდევ დამზადდეს თირი თიხისგან და გამოიწვას ან ჩამოისხას თბოსაიზოლაციო მასალისგან.

აღნიშნული საცობით ქვევრის ჰერმეტულად დახურვას რბილი საკვები რეზინის რგოლი უზრუნველყოფს, იხ.ნახ.14/2. რეზინის რგოლი უნდა დაიდოს ქვევრის ფარფლზე, ზემოდან კი დაედება მძიმე საცობი 1. რომელიც უზრუნველყოფს ქვევრის ფარფლისა და საცობის ქვედა ზედაპირის ჰერმეტულად გადაბმას. საცობს ზედა მხრიდან გაუკეთდება ერთი ან ორი სახელური, რომლითაც ქვევრის ფარფლიდან საცობის მყისიერი მოხსნა-დახურვა იქნება შესაძლებელი.

მეტი ჰიგიენის მიზნით, საცობი, თუ ის დამზადებულია ხისგან, უნდა მოიხარშოს სანთელში, თუ დამზადებულია სხვა ინერტული მასალისგან (თიხა ან თბოსაიზოლაციო მასალა), უნდა გაისანთლოს, რომელი პროცედურაც, საჭიროების შემთხვევაში, სხვა დროსაც უნდა გაიმეოროთ.

ქვევრში ღვინის ჰერმეტულად დახურვა

ქვევრის დღემდე შემორჩენილ პრობლემათა შორის ერთ-ერთი დიდი პრობლემა ისაა, რომ მისი ღვინით ბოლომდე შევსება და ხანგრძლივი დროით შენახვა არ შეიძლება, რადგან მასში ღვინის დონის მომატების (გაზაფხულზე ღვინის შეთბობა) შემთხვევაში ღვინო ბადიმს მისწვდება და მისგან არადამახასიათებელ სუნსა და გემოს აიღებს (ხის ბადიმების შემთხვევაში). ამის შესახებ ჩვენი სახელოვანი ქიმიკოსი ვასილ პეტრიაშვილი 1895 წელს გამოცემულ წიგნში წერს: **„ყველაზე დიდი ნაკლოვანება ამ ჭურჭლისა იმაში მდგომარეობს, რომ იმას ძალიან განიერი, ფართო პირი აქვს და, მაშასადამე იმის გერმეტული დახურვა იმ პირობით, რომ ღვინით მუდმივ სავსე იყოს, შეუძლებელია. როგორც ჩვენ შემდეგ ვნახეთ, ღვინის მომწიფების დროს შესანახავი ჭურჭელი მუდმივ გავსე-**

ბული უნდა იყოს“. ამიტომ მეღვინე იძულებულია ქვევრის ყელში ღვინის დონე ქვევრის პირიდან 6-8 სმ-ით დაბლა დატოვოს. შემდგომში კი ღვინით შეუვსებელი ეს სივრცე დაავადებათა გამომწვევი ბაქტერიებისა და მავნე მიკროორგანიზმების ბუდე ხდება. ამ პრობლემას ჩვენი წინაპარი ათობით საუკუნე უშედეგოთ ებრძოდა და ვებრძვით დღემდე. ბრძოლის როგორც ძველი ტრადიციული, ისე თანამედროვე მეთოდი ქვევრის ყელში ღვინის დონეზე ღვინის სპირტის ან ნიგვზის ზეთის დასხმას გულისხმობს. მართალია, ეს საშუალებები ნაწილობრივ ხსნიან აღნიშნულ პრობლემას, მაგრამ ისინი ღვინის მიმართ ბოლომდე ინერტულები არ არიან (მით უმეტეს სპირტი) და ნაკლები დოზით, მაგრამ ღვინისთვის მაინც პრობლემას წარმოადგენენ.

ქვევრი დღემდე, ძირითადად, ქართულ საოჯახო მეღვინეობას ემსახურება, ამიტომ ეს პრობლემა ჩვენი საშინაო პრობლემა იყო და ჩვენ მიერ მოფიქრებული საშუალებებით ვუმკლავდებოდით, ხოლო რასაც ვერ ვუმკლავდებოდით, ბუნებრივ პრობლემად მივიჩნევდით. დღეს კი ქვევრით მსოფლიო მეღვინეობაა დაინტერესებული, ამიტომ თუ რამ პრობლემაა, ჩვენვე და დროზე უნდა გამოვასწოროთ და მსოფლიო მეღვინეობას ღვინის დასაყენებელად, უპრობლემო ჭურჭელი მივაწოდოთ. მოდით აქ ისიც ავღნიშნოთ, რომ ანალოგიურ პრობლემას ღვინის ბოთლში ჩამოსხმის დროსაც ვაწყდებით, მაგრამ ამ მიზეზით ღვინის ბოთლში ჩამოსხმაზე უარს არ ვამბობთ.

ისე, როგორც ბევრი ენთუზიასტი, პირადად დიდი ხანია ვმუშაობ ქვევრის დღემდე შემორჩენილ პრობლემებზე. ვფიქრობთ, ქვევრის ყელში ღვინით შეუვსებელი სივრცის პრობლემის გადაწყვეტა ქვევრის ყელში ღვინის დონეზე გამომწვარი თიხის მოტივტივე ხუფის (ჯამის) დახურვით შეიძლება. იხ.ნახ.17/1. ასეთ ხუფს, ტრადიციული ჯამისგან განსხვავებით, სწორი გვერდები და იდეალურად მრგვალი პერიმეტრი უნდა ჰქონდეს. ის ოდნავ გლუვი ძირით უნდა დამზადდეს. ქვევრი კი 15-20 სმ-ის სიმაღლის, იდეალური სიმრგვალის ყელით უნდა იყოს აშენებული, მისი ყელის დიამეტრი 3-6 მმ-ით მეტი უნდა იყოს ჯამის დიამეტრზე, რათა თიხის ჯამი, ღვინის მოკლება-მომატების შემთხვევაში, ღვინის დონეს თან გაჰყვეს. ჯამს 4-5 სმ. სიმაღლის კედელი უნდა ჰქონდეს. მართალია, ქვევრის შენების დღევანდელი მეთოდით სასურველი ფორმის ყელიანი ქვევრის აშენება შეუძლებელია, მაგრამ მექანიკურ დანადგარზე ამის პრობლემა არ გვექნება და ამის შემდეგ, ქვევრები ამ სიახლეთა გათვალისწინებით უნდა აშენდეს.

თიხის ჯამის გამოყენების წესი ასეთია: ღვინით ქვევრის ავსების შემდე ჯამი, ქვევრის ყელში ღვინის დონეზე უნდა დაიდოს, რომელიც მასზე იტივტივებს და ღვინის მოკლება-მომატების შემთხვევაში ღვინის დონეს ზევით-ქვევით გაჰყვება. ჯამი ქვევრის ყელში ღვინის 95%-ს დახურავს, დანარჩენის დაფარვა კი ჯამზე 200-300 გრ. სპირტის დასხმით უნდა მოხდეს, ქვევრის დახურვის შემდეგ სპირტის ნაწილი აორთქლდება და ყელში დარჩენილ სივრცეს სპირტის ორთქლით აავსებს. ასეთ გარემოში კი ღვინის დამასნებოვნებელი ვერანაირი ბაქტერია ვერ გამრავლდება.

ქვევრის ამ პრობლემაზე ასევე უმუშავია ჩვენს სახელოვან ქიმიკოსს პროფ. ვასილ პეტრიაშვილს და ეს ყველაფერი აღწერილი აქვს 1895 წელს თბილისში გამოცემულ წიგნში. პრობლემის გადასაწყვეტად პროფ. პეტრიაშვილი გვთავაზობს ქვევრის თავზე ჩაფისმაგვარ კონსტრუქციის დამონტაჟებას, რაც მიუღებელია, რადგან მან არ გაითვალისწინა, რომ ქვევრის ყელში სიცარიელეს იმიტომ ტოვებენ, რომ ქვევრში ღვინის შეთბობის დროს ღვინის დონე მოიმატებს და ბადიმებს მიწვდება, თუ ყელს შევავიწროვებთ მაშინ ღვინის დონის ზევით-ქვევით მოძრაობა მეტი არ იქნება?

მარნის ამ იარაღის პრაქტიკაში გამოყენების გაადვილების მიზნით სასურველია ის, მარნის იარაღთა ჩამონათვალში „ოკულელის" სახელით შევიდეს.

ქვევრის თავზე დასაფარებელი თბოსაიზოლაციო ბალიში

ჩვენ უკვე განვიხილეთ დასავლეთ და აღმოსავლეთ საქართველოში ქვევრის თავის მოხდა-დახურვის ტრადიციული მეთოდები, სადაც ორივე შემთხვევაში ფიგურირებს ქვევრის თავზე დაყრილი მშრალი-ფხვიერი მიწის კოკოლა. ასევე, განვიხილეთ ჩვენ მიერ დაპროექტებული ქვევრის პირის დახურვის ახალი მეთოდი. დიდ მარნებში, სადაც ათობით დიდი ზომის ქვევრია ჩადგმული და იატაკი მკვრივი მასალითაა მოპირკეთებული, ქვევრის თავზე ამდენი მშრალი მიწის გამოყენება დიდ უხერხულობასთან იქნება დაკავშირებული: პირველი ის, რომ არაჰიგიენურია. მეორე, ქვევრის გახსნა დახურვას ბევრი დრო მიაქვს და შრომატევადია და მესამე, მშრალი მიწა, მტვერიანია, ანუ მარნისთვის მტვრის ულევი წყაროა და მისი მარანში მიმოფანტვა პრობლემას არ წარმოადგენს.

ჩვენ მიერ შემოთავაზებული ქვევრის თავის დახუვის ახალი მეთოდი მშრალი მიწის კოკოლას ვერ მოიხდენს, ამიტომ უკეთესი თბოსაიზოლა-

ციო მასალისაგან დამზადებული ბალიშის გამოყენება იქნება. იხ.ნახ.15. თბოსაიზოლაციო ბალიში ქვევრის საცობს ზემოდან უნდა დაედოს, რომლის მოხდა-დახურვა განსხვავებით ფხვიერი მიწისა, მყისიერად შეიძლება. ბალიში შეგიძლიათ თეთრ ან ფერად ჩიხოლში ჩადოთ, ანუ თეთრი ღვინის ქვევრებს თეთრი ფერის ჩიხოლში ჩასმული ბალიში დააფაროთ, ხოლო წითელი ღვინის ქვევრებს წითელჩიხოლიანი ბალიში. ამით ის ჰიგიენურიც იქნება და ესთეტიკურიც.

სრული კომპლექტით დახურული ქვევრი

ძვ. წ. XI-X ს-მდე ჩვენი წინაპარი ქვევრს დასადგმელ ჭურჭლად აშენებდა. შემდეგ წლებში კი დაიწყეს ქვევრის კონუსურ ძირზე შენება და მიწაში ჩადგმა. ამან მოითხოვა ქვევრის თავისებური გაწყობა და მისი დამატებითი საშუალებებით აღჭურვა. აღსანიშნავია, რომ ქვევრის განთავსების ადგილის ასეთი სახეცვლილება მხოლოდ ქართველთა ყოფის დამახასიათებელი მოვლენაა და მხოლოდ ჩვენ გვაქვს ქვევრის მიწაში თავდაბლად ჩადგმისა და მოვლის, სხვებისგან განსხვავებული მეთოდი (გვაქვს სხვა განსხვავებული მეთოდებიც), ამიტომ როცა ჩვენი ქვევრები ექსპორტზე გადის, თან უნდა გავატანოთ მის მოსავლელად საჭირო ყველა იარაღი და ქვევრში ღვინის მოვლის პირობების „ინსტრუქცია“.

დღეს ქვევრის მწარმოებლები თვითონ გამოდიან ქვევრის „ექსპორტიორის“ როლში და ქვევრს მოსავლელად გათვალისწინებული იარაღების გარეშე ყიდიან. ეს ორმაგი შეცდომაა: ჯერ ერთი, მყიდველი, რომელიც ყოველგვარი „ინსტრუქციისა“ და საჭირო იარაღების გარეშე ქვევრს ყიდულობს, თავისი გამოგონილი დამხმარე საშუალებებით მოემსახურება მას და რას გამოიწვევს ღვინოში ეს შემთხვეითი იარაღები, არავინ იცის. ღვინის წახდენა კი ქვევრს დაჰბრალდება. მეორე, ქვევრთან მუშაობის ეს იარაღები ფული ღირს და დამზადება უნდა, ეს კი დამატებითი წარმოება, სამუშაო ადგილი და შემოსავალია. მესამე და მთავარი, მყიდველი გვეყოლება კმაყოფილი და ქვევრში ღვინოც დაცული იქნება. ქვევრის პირსახურის სრული კომპლექტის ელემენტები ცალ-ცალკე, ჩვენ უკვე განვიხილეთ, ნახ.16-ზე კი იხილეთ სრული კომპლექტით დახურული ქვევრი, სადაც 1-მაჰერმეტიზირებელი რეზინის რგოლია. 2-თიხის ჯამი. 3-ქვევრის ბაგა. 4-მერქნისგან გაჩარხული ქვევრის საცობი და 5-თბოსაიზოლაციო ბალიში.

თავი V. ქვევრის ჰიგიენა

ქვევრის რეცხვა-ჰიგიენა

მაღალი ხარისხის ღვინის დაყენებისას წვრილმანები არ არსებობს, როგორც ათი მცნებიდან ნებისმიერის დარღვევა ყველას დარღვევას ნიშნავს და კაცი ცოდვილი ხდება, ღვინის შემთხვევაშიც ასეა, იმ ათობით ოპერაციიდან, რომელიც ხარისხიანი ღვინის დაყენებისას მეღვინემ ღვინოსთან და ქვევრთან მიმართებაში უნდა შეასრულოს, ერთიც რომ დააკლოს ან უხარისხოდ გააკეთოს, ღვინო ზადიანი გამოვა. ქვევრის ჰიგიენა და სისუფთავე-ეს ერთ-ერთი იმ ოპერაციათაგანია, რომელიც დაკავშირებულია ღვინის სუნთან და გემოსთან. ღვინის სუნი და გემო კი, ბუქეტთან ერთად, ღვინის შეფასების ის კრიტერიუმებია, რომლითაც ღვინის ხარისხს აფასებენ.

ქვევრში ჰიგიენის მაღალ დონეს რომ მიაღწიოთ და ღვინის მაღალი ხარისხი წლობით შეინარჩუნოთ, ქვევრი ფიზიკურადაც სუფთა უნდა იყოს, ქიმიურადაც და ბიოლოგიურადაც.

ფიზიკური დაბინძურება ის ხილული და უხილავი ჭუჭყია, რომელიც მასში ტკბილის დადუღებისა და ღვინის დავარგების შემდეგ ქვევრის კედელზე და ფორებში რჩება. ამ პრობლემასთან ბრძოლის კარგი საშუალება ქვევრის უხეში ჯაგრისით რეცხვაა. ქიმიური კი ის მინერალური ნივთიერებები და მძიმე მეტალებია, რომელსაც ქვევრის თიხა შეიცავს. ბიოლოგიური დაცვის ქვეშ ღვინის იმ მავნე მიკროორგანიზმებისგან და ბაქტერიებისგან დაცვა იგულისხმება, რომლებიც ღვინის დასნებოვნებას იწვევენ.

ღვინის ქიმიური დაბინძურების კერა თვითონ ქვევრის თიხაა, რომელიც გარკვეული რაოდენობის მინერალებს და მძიმე მეტალებს შეიცავს. უნდა აღინიშნოს, რომ ღვინის დაბიძურების ეს პრობლემა ქვევრში ღვინის დაყენებით თავისთავად იხსნება, ანუ ღვინო 3-4 წლის განმავლობაში ამ ნივთიერებებს ქვევრის კედლიდან თანდათან გამოწვლილავს. აქ ისიც უნდა აღინიშნოს, რომ ამ საკითხზე დროზე უნდა დაიწყოს მუშაობა მეცნიერებამ და შექმნას ისეთი ქიმიური საშუალებები, რომლებიც მინერალებისგან ახალი ქვევრის კედელს, რამდენიმე დღეში რომ გაწმენდს, ანუ ეს ისე უნდა გაკეთდეს, რომ ამ საქმეს რამდენიმე წლის გა-

ნმავლობაში ქვევრში ღვინის დაყენება არ დასჭირდეს, რადგან ღვინით ქვევრის კედლის მინერალებისგან და მძიმე მეტალებისგან გაწმენდ, ძალიან ძვირი დაუჯდება მეღვინეს. ვფიქრობ ამ პრობლემის გადაწყვეტაში მეღვინეს ოზონაირი დაეხმარება, ანუ ქვევრი უნდა აავსოთ წყლით და რამდენიმე დღის განმავლობაში ყოველდღე რამდენიმეჯერ კარგად დააოზონიროთ. ოზონი ძალიან აქტიური ჟანგბადია და სწრაფად შლის მინერალებს და მძიმე მეტალებს, ამიტომ ამ პრობლემის გადაწყვეტაში დიდი დახმარება შეიძლება გაუწიოს მეღვინეობას.

ღვინოს ასევე, აქვს ბიოლოგიური სისუფთავის პრობლემები, რომლებიც დაავადებათა გამომწვევ იმ მავნე მიკროორგანიზმებს, ვირუსებს და ბაქტერიებს გულისხმობს, რომლებიც ქვევრის კედლის ფორებში იბუდებს და მასში დაყენებულ ღვინოს ასნებოვნებს. ქვევრის ბიოლოგიური დაბინძურება ქვევრის გამოყენების თანმდევი პროცესია და მისგან ქვევრის დაცვა გარეცხვის შემდეგ გაკეთებული კარგი დეზინფექციით წყდება. უნდა გვახსოვდეს, რომ ქვევრის რეცხვა-დეზინფექცია ქვევრში სისუფთავის დაცვის ერთმანეთისგან განუყოფელი ორი სხვადასხვა პროცესია, რომლებიც ერთმანეთს არ ცვლის, ანუ როგორ კარგადაც არ უნდა გარეცხოთ ქვევრი, ეს მხოლოდ მისი ფიზიკური სისუფთავის პრობლემას მოხსნის. რაც შეეხება ბიოლოგიურ სისუფთავეს, ის კარგი დეზინფექციის გარეშე არ მიიღწევა და პირიქით, ვერც კარგი დეზინფექცია შეცვლის ქვევრის რეცხვას, რადგან ორივე მათგანით ქვევრში სხვადასხვა პრობლემა წყდება. ქვევრის დეზინფექციის საუკეთესო საშუალებები ოზონაირი და წყალბადის ზეჟანგია. ჰიგიენის ეს საშუალებები სხვა თავშია განხილული, ამიტომ ამ პრობლებას აქ არ შეეხებით. რაც შეეხება გოგირდს ის სასაწრაფოდ უნდა მოვაშოროთ ღვინოს.

როგორც ხედავთ, ქვევრის ქიმიური და ბიოლოგიური დაცვა არც ისე რთული საქმეა, რაც შეეხება ფიზიკურ სისუფთავეს, ამას მართლაც დიდი შრომა სჭირდება. ბევრი ფიქობს, რომ ქვევრის უარყოფითი მხარე სწორედ ისაა, რომ შეუძლებელია მასში სისუფთავის სათანადოდ დაცვა. ამიტომ ქვევრში დაყენებული ღვინის ზადის მიზეზად საქმისადმი მომვლელის არაკეთილსინდისიერ დამოკიდებულებას კი არ ასახელებენ, არამედ იმას, თითქოს ქვევრი თვითონ იყოს არაჰიგიენური ჭურჭელი. ეს თავიდანვე მცდარი წარმოდგენაა ქვევრის ჰიგიენაზე, რადგან ქვევრის ათობით საუკუნის პრაქტიკულმა გამოყენებამ დაადასტურა, რომ მას, ვისაც ქვევრი კარგი მოვლილი აქვს, ღვინოსაც საუკეთესოს აყენებს.

ჩვენი წინაპარი ღვინის დაყენების საქმეში დიდ შრომას დებდა. ბოლო დროს კი ბევრმა, სიზარმაცის გამო, ქვევრს ზურგი შეაქცია და ღვინის დაყენება მუხისა და პოლიეთილენის კასრებში დაიწყეს, მიზეზად კი ქვევრის ბუნებრივ არაჰიგიენურობას ასახელებენ. ეს რომ ასე არ არის, ადვილად დარწმუნდებით თუ ყველაფერს ისე გააკეთებთ, როგორც ამას ჩვენი წინაპარი გვასწავლის, ასე მაგალითად: თუ ღვინოს ახალ ქვევრში აყენებთ, არ აქვს მნიშვნელობა, გახიზულია თუ გაუხიზავი, თბილი და ცივი წყლით რამდენიმეჯერ კარგად უნდა ამორეცხოთ, სუფთა წყალი ამოავლოთ, გაუკეთეთ დეზინფექცია და გამოიყენოთ. გარეცხვამდე კი აუცილებელია ახალ-უხმარ ქვევრში (თუ ის გაუხიზავია), რამდენიმე დღით სუფთა წყალი ჩააყენოთ, რათა ქვევრის კედელი წყლით გაიჟღინთოს და გამოყენების დროს მისმა კედელმა ძვირფასი ღვინო არ შეინოვოს. თუ ეს წყალი წყალბადის ზეჟანგით იქნება დამუშავებული ან დაოზონირებული, მაშინ ქვევრს კარგი დეზინფექციაც გაუკეთდება.

ქვევრის სისუფთავეზე ზრუნვა მისი გაცლისთანავე უნდა დაიწყოთ. თუ ქვევრში უზადო ღვინო იდგა, ეს იმას ნიშნავს, რომ ქვევრი სუფთაა და მეღვინეს ისღა დარჩენია, ეს სისუფთავე შეინარჩუნოს. თუ ახალგაცლილ ქვევრში ღვინის გადაღება გინდათ და მასში უზადო ღვინო იდგა, ასეთ ქვევრს ბევრი რეცხვა არ უნდა, საკმარისია, ერთხელ თბილი წყლით კარგად გარეცხოთ, ცივი წყალი ამოავლოთ, გაუკეთოთ დეზინფექცია და გამოიყენოთ. თუ ახალი გაცლილი ქვევრის მომავალ სეზონამდე შენახვა გინდათ, მასში 2-3 დღით სუფთა წყალი უნდა ჩააყენოთ, რათა ფორებში დარჩენილი ღვინო წყალმა შეირიოს და გამოიტანოს, ამის შემდეგ თბილი და ცივი წყლით თითოჯერ კარგად გარეცხეთ და კედელი ჩამქრალი კირით შეათეთრეთ. თუ კირი არ გაქვთ, კარგია ქვევრის სველ კედელზე გაცრილი ნაცრის ან ცარცის ფხვნილის შეფრქვევა. ბოლოს კი ბადეგადაკრული რგოლით დახურეთ. თუ თვეში ერთჯერ ოზონით დეზინფექციას გაუკეთებთ, ყოველგვარი პრობლემისგან დაზღვეული იქნებით.

ძველი ქვევრი, რომლის კედელი არ იყო კირით დამუშავებული, შემდეგნაირად გარეცხეთ: მოხადეთ ქვევრს თავი და რამდენიმე დღით თავღია დატოვეთ. მიზანი მისი განიავებაა. ამის შემდეგ კი ქვევრი თბილი წყლით და უხეში ჯაგრისით ამორეცხეთ, ამ დროს კედელს შორდება ობის სოკოები და სხვა ჭუჭყი. ამორეცხვის შემდეგ, შეამოწმეთ ქვევრის ფიზიკური მდგომარეობა, ხომ არაა კედელი დაზიანებული, თუ

ყველაფერი რიგზეა დაიწყეთ ქვევრის რეცხვა (რეცხვის მეთოდი სხვა თავშია განხილული). დიდი ხნის გამოუყენებელი ქვევრი აუცილებელია სიმთელეზე შეამოწმოთ, ანუ ქვევრი წყლით აავსეთ და 20-24 საათით დააკვირდით. თუ ქვევრში წყალმა მნიშნელოვნად არ დაიკლო, გამოდის, რომ ქვევრი მთელია. დიდი ხნის გამოუყენებელ ქვევრებს გარეცხვის შემდეგ ოზონით კარგი დეზინფექცია უნდა გაუკეთოთ, რომელი პროცედურაც თვეში ერთხელ უნდა გაიმეოროთ.

ჩვენი წინაპარი ქვევრის გასარეცხად სხვადასხვა იარაღს იყენებდა, დასავლეთ საქართველოში, ძირითადად, ქვევრის სარცხებს იყენებენ, რომლებსაც ბლის კანისგან ამზადებენ. სარცხი ორი სახის მზადდება, გრძელტარიანი – პატარა ქვევრებისთვის ზემოდან სარეცხად და ორი მოკლე სახელურით – დიდი ქვევრების სარეცხად. აღმოსავლეთ საქართველოში ქვევრების სარეცხად, ძირითადად, კრაზანას და თაგვისარას კონებს იყენებენ. ბოლო დროს, ამ მიზნით, როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ საქართველოში უხეში ჯაგრისის გამოყენება დაიწყეს. უნდა აღინიშნოს, რომ ჯაგრისი ყველა იმ საშუალებას სჯობს, რომლებსაც ჩვენი წინაპარი იყენებდა. ქვევრი ჯაგრისით სწრაფადაც ირეცხება და ტრადიციულთან შედარებით რეცხვის ხარისხიც უკეთესია, რადგან ჯაგრისის თმის წვერი კედლის ნაპრალებში ადვილად შედის და ასუფთავებს მას. ყველა ეს საშუალება ტრადიციულია და თავისი ვალი ქართული მეღვინეობის წინაშე პირნათლად მოიხადა, დღეს კი სხვა რამ პროგრესულია საჭირო.

ქვევრის სისუფთავე შემდეგნაირად შეამოწმეთ: ბოლო ნარეცხი წყალი სუფთა მოწითალო ფერის ან გამჭირვალე უნდა იყოს. არ უნდა ჰქონდეს არანაირი სუნი. ამონარეცხ წყალს ჩვეულებრივი წყლის გემო უნდა ჰქონდეს, კედელზე შემოსმულმა თეთრმა ტილომ ფერი არ უნდა შეიცვალოს.

ქვევრის სარეცხი მექანიკური საშუალებები

ყურძნის წვენის პირველი დადუღებიდან 80 საუკუნეზე მეტი გავიდა. ქვევრში ღვინის დაყენების და მოვლის მეთოდში კი საქართველოში ბევრი არაფერი შეცვლილა, ანუ კაცობრიობის მიღწევებმა ამ სფეროში ასახვა ვერ პოვა. ხარისხიანი ღვინის დაყენების რთულ პროცესში ქვევრის რეცხვა, ყველაზე რთული, შრომატევადი და საპასუხისმგებლო

საქმეა. არადა, ამ მხრივ, ძველი ტრადიციის დაცვა სულაც არა საჭირო. ღვინოს ხომ კარგად გარეცხილი ჭურჭელი სჭირდება? რით და როგორ გააკეთებს ამას მეღვინე, ღვინის ხარისხისთვის და მისი მომხმარებლისთვის არანაირი მნიშვნელობა არ აქვს. ამიტომ ქვევრის რეცხვის პროცესში, ახალი ტექნიკა-ტექნოლოგიების გამოყენება ძველი ტრადიციის დარღვევად არ ჩაითვლება. ჩვენს წინაპარს ამის საშუალება რომ ჰქონოდა, ვფიქრობთ, უარს არ იტყოდა.

უნდა აღინიშნოს, რომ ქვევრის ჰიგიენაზე და მის მექანიზაციაზე ბევრი ქართველი ენთუზიასტი მუშაობდა და მუშაობს დღესაც. მათ ამ მხრივ დიდი წარმატებებიც აქვთ, მაგრამ ჩვენდა სამწუხაროდ, ქართველები, მათ შორის მეღვინეები, სიახლის მიმართ დიდ ენთუზიაზმს არ იჩენენ. საუბედუროდ, არც ხელისუფლებები გვყავდნენ და გვყვანან ტექნიკური პროგრესით დაინტერესებულნი. საქართველოში დამკვიდრდა მავნე ტრადიცია, მეცნიერი წლობით რაღაც პრობლემაზე მუშაობს, შექმნის ახალს და იმის მაგიერ, რომ შეიძინონ იქით უნდა ეხვეწო გამოიყენონ. ჩვენგან განსხვავებით ევროპელი მეღვინე ჭორად გაიგონებს სიახლის შესახებ და უკვე ეძებს, რომ სხვას დაასწროს, შეიძინოს და გამოიყენოს.

ერთმა გონიერმა გამომგონებელმა, კერძოდ, აწ განსვენებულმა ალექსანდრე კვერნაძემ (ნათელი დაადგეს მის სულს) შექმნა ქვევრის სარეცხ-სადეზინფექციო ულტრაბგერითი წმენდის დანადგარი, რომელიც წყლით ავსებულ ქვევრში ჩაძირული ულტრაბგერითი გარდამქმნელით გენერირებული, მაღალი სიხშირის ბგერითი ტალღების გავრცელებას ეფუძნება. შედეგად, წყალში წარმოიქმნება უამრავი ე. წ. კავიტაციური ბუშტულა, რომლებიც ქვევრის კედლებზე დაჯახებისას სკდებიან და ახდენენ კედლის „მიკროხეხვის" ეფექტს. რის შედეგადაც ხდება როგორც ქვევრის ჭუჭყისგან განთავისუფლება, ისე მისი დეზინფექცია. ვფიქრობთ, ეს ის დანადგარია, რომელიც ბოლომდე გადაწყვეტს ქვევრის სისუფთავის ყველა დროის უდიდეს პრობლემას და ეს მინიმალური შრომისა და ეკონომიური დანახარჯებით მოხდება. ინოვაცია წლებია არსებობს და არც ერთ ქართულ მარანს მისადმი ინტერესი არ გამოუჩენია, არადა, გამოფენა-დათვალიერებებზე მოტანილ თითქმის ყველა მათგანის ღვინოს, გემოზე აშკარად ეტყობა, რომ მათ ქვევრებს სისუფთავის პრობლემა აქვს. დარწმუნებული ვარ, ასეთი აპარატი ევროპაში რომ შეექმნათ, ამ სიახლეს ბევრი ჩვენი მარანი, ათმაგ ფასადაც კი შეიძე-

ნდა და ჩამოიტანდა საქართველოში. მაგალითისათვის შორს წასვლა არ გვჭირდება, ევროპელებმა რკინაბეტონისგან ქვევრისმაგვარი ჭურჭელი დაამზადეს, ჯერჯერობით ამ ჭურჭლის ხეირიანი გაცნობა ევროპელებმაც ვერ მოასწრეს, მუხრანის მარანში კი ოთხი ასეთი ჭურჭელი უკვე დგას. ეჭვი არ არის, მალე ამ „პროვოკაციას" გაგრძელება ექნება და თიხის უნიკალური ქვევრების ქვეყანაში, ისე როგორც ეს მუხის კასრების შემთხვევაში მოხდა, ამ სიმახინჯეს (ღვინისათვის), გაგრძელება ექნება.

სულმნათი ა. კვერნაძის ულტრაბგერითი დანადგარი, ნარმატებით გამოიცადა ალავერდის მონასტრის მარანში და მისი გამოყენების მიზანშეწონილობის დასადგენად აპარატი პირადად წარვადგინე ეროვნული აკადემიის გამსვლელ სხდომაზე, სადაც კავიტაციის სპეციალისტებმა ქების სიტყვები არ დაიშურვეს, როგორც აპარატის, ისე მისი ავტორის მისამართით. ამიტომ მასზე მუშაობა უნდა გაგრძელდეს და ის ქვევრის მეღვინეობის სამსახურში აუცილებლად უნდა ჩავაყენოთ, რადგან თუ ჩვენ ამას არ გავაკეთებთ, დასავლეთი გააკეთებს და ექსპორტზე გატანა კი არა, მისი ვალუტაზე შეძენა მოგვიწევს. გარდა აღნიშნულისა, არის კიდევ იმპორტირებული სხვა მექანიკური საშუალებები, რომლებიც აღჭურვილია ჯაგრისიანი როლიკით. მართალია, ისინი სხვა მიზნითაა დამზადებული, მაგრამ ხელმარჯვე ქართველმა ოსტატებმა ქვევრსაც მოარგეს და საკმაო წარმატებითაც.

ძველი ქვევრის გარეცხვა – გამოკეთება

დღეის მდგომარეობით, საქართველოში მოსახლეობას უამრავი ქვევრი აქვს, რომლებსაც ათობით წელია დანიშნულებისამებრ აღარ იყენებენ. დღეს, როცა ქვევრთან დამოკიდებულება როგორც ქვეყანაში, ისე ევროპაში კარდინალურად იცვლება, ალბათ, ბევრს მოუნდება მივიწყებული ქვევრების აღდგენა-გამოყენება. ამიტომ აუცილებელია იმის ცოდნა, თუ როგორ დავუბრუნოთ დიდი ხნის გამოუყენებელი ქვევრი მეღვინეობას. ამისთვის ძალიან კარგი საშუალებაა ქვევრის ულტრაბგერითი დანადგარით გარეცხვა და ოზონით დეზინფექცია. ვისაც ამ მექანიკურ დანადგარზე ხელი არ მიუწვდება, საკუთარი ძალებით, ანუ ძველი მამაპაპური მეთოდებითაც შეიძლება ძველი ქვევრების განახლება.

ქართველებს ქვევრთან ურთიერთობის 80-საუკუნოვანი უწყვეტი ისტორია გვაქვს. ამიტომ ჩვენს წინაპარს ამ პრობლემის გადაწყვეტის

საუკუნეებით გამოცდილი მრავალი ხერხი ჰქონდათ, რომელთაგან უმრავლესობამ ჩვენამდე მოაღწია. ისინი ასეთი ქვევრების გასარეცხად სოდის, კირისა და ნაცრისგან მომზადებულ ხსნარებს იყენებდნენ, გასული საუკუნიდან კი, ძირითადად, კაუსტიკური სოდითა და მდუღარე წყლით რეცხვაზე გადავიდნენ. განვიხილოთ ყველა ამ საშუალებათა გამოყენების წესი:

ქვევრის რეცხვა მისი განიავებით უნდა დაიწყოთ, ამიტომ ქვევრი 2-3 დღით თავახდილი დატოვეთ. შემდეგ კი წყლით და უხეში ჯაგრისით ამორეცხეთ. ამ ამორეცხვით ქვევრის კედლებს შორდება ობის სოკოები და სხვა ჭუჭყი. რეცხვის დაწყებამდე ქვევრი სიმრთელეზე შეამოწმეთ, ანუ აავსეთ წყლით და და 20-24 საათი დაელოდეთ, თუ წყალმა ქვევრში ბევრი არ დაიკლო გამოდის რომ ქვევრი მრთელია. ამის შემდეგ ტევადობის გათვალისწინებით მოამზადეთ კაუსტიკური სოდის 10%-იანი ხსნარი. 15-25 ლიტრ მდუღარე წყალში გახსენით 1,5-2 კგ. კაუსტიკური სოდა (რაოდენობა დამოკიდებულია ქვევრის ზომასა და წყლის რაოდენობაზე). კაუსტიკურ სოდიანი ცხელი ხსნარი შეასხურეთ ქვევრის კედელზე, დაახურეთ ტილო და დაელოდეთ. 20-30 წთ-ით, შემდეგ კი უხეში ჯაგრისით დაიწყეთ ქვევრის რეცხვა. რეცხვის დროს აუცილებელია ქვევრის კედელზე სოდიანი წყლის ხშირი აშხეფება. ქვევრი რეცხეთ ქვემოდან ზევით და პირიქით. სოდიანი წყლით ამორეცხვის შემდეგ, თბილი წყლით გააგრძელეთ რეცხვა, ამჯერად რეცხვა აწარმოეთ მარჯვნიდან მარცხნივ და პირიქით. ორჯერ კარგად ამორეცხვის შემდეგ რეცხვა, ცივი წყლით გააგრძელეთ, ორჯერ ამორეცხვის შემდეგ ამოავლეთ სუფთა წყალი და შეამოწმეთ სისუფთავეზე. თუ ქვევრი აკმაყოფილებს სისუფთავის მოთხოვნებს, გაუკეთეთ დეზინფექცია, შეათეთრეთ კირით, დაახურეთ ბადეგადაკრული რგოლი და დატოვეთ გამოყენებამდე. გამოყენების წინ კვლავ ცხელი და ცივი წყლით უნდა ამოირეცხოს და გაუკეთდეს დეზინფექცია, ამის შემდეგ, ქვევრი მზადაა ღვინის დასაყენებლად. ანალოგიურია ქვევრის საკვები სოდით რეცხვის პროცედურაც.

თუ სოდა არ გაქვთ, გამოიყენეთ კირი. კირის ხსნარი შემდეგნარად მოამზადეთ: 2-3კგ. ახალ კირს დაასხით 5-6 ლიტრი წყალი, დაელოდეთ ჩაქრობას, შემდეგ კი კარგად აურიეთ, გაატარეთ საცერში და მოაშორეთ გაუხსნელი ქვები. მიღებული ბლანტი სითხე განაზავეთ ცივი წყლით და შეავსეთ 10 ლიტრამდე, მიღებული ხსნარით შეათეთრეთ ქვევრის კედელი და დატოვეთ 20-25 წთ-ის განმავლობაში, შემდეგ კი რეცხვა დაი-

წყეთ ზემოთ აღწერილი სცენარით. ერთ ცალ 2-3-ტონიან ქვევრზე საშუალოდ საჭიროა სამი ლიტრი ხსნარი, ამიტომ თუ ერთ ქვევრს რეცხავთ, შესაბამისად შეამცირეთ კირისა და წყლის რაოდენობა.

თუ სოდა და კირი არ გაქვთ, ქვევრის გარეცხვა ნაცარწმენდილითაც შეიძლება. საჭირო ხსნარი შემდეგნაირად მოამზადეთ: 3-4 კგ. გაცრილი ნაცარი, გააზავეთ 10-12 ლიტრ წყალში, დადგით ცეცხლზე და ადუღეთ 12-15 წთ. დააცალეთ დალექვა და სუფთა შემოავლეთ ქვევრის კედელს, დაახურეთ ტილო და დატოვეთ 15-20 წთ. შემდეგ კი დაიწყეთ რეცხვა ზემოთ აღწერილი სცენარით, ბოლოს გაუკეთეთ ოზონაირით, ოზონირებული წყლით ან წყალბადის ზეჟანგის ხსნარით დეზინფექცია და გამოიყენეთ.

მისასალმებელია, რომ ქვეყანაში მოგვიმრავლდა ქვევრებით გაწყობილი მარნები და მათში ქვევრების რაოდენობა ათასებს აღწევს. თუ გავითვალისწინებთ, რომ ერთი დიდი ზომის ქვევრის გარეცხვას ერთი მრეცხავი ორ დღეს მაინც ანდომებს, წარმოიდგინეთ რამდენი კაცდღეა საჭირო დროის მოკლე მონაკვეთში ამ რაოდენობის ქვევრის გასარეცხად, რადგან გარეცხილი ქვევრი მალევე ითხოვს ღვინით ავსებას. შექმნილ ვითარებაში მარნებმა და საქმოსნებმა დაიწყეს გამოსავლის ძებნა და წინადადებებმაც არ დააყოვნა, ფეისბუქზე ხშირად შეხვდებით განცხადებას, რომ მავანი ფირმა ახდენს ქვევრების რეცხვა-დეზინფექციას „პარით" და გარანტიას იძლევა რეცხვა-დეზინფექციის ხარისხზე. ასეთ ფირმებს და მათ „კლიენტებს" უნდა შევახსენოთ, რომ ქვევრი, მუხის კასრი არ არის, ქვევრს გასანთლული კედელი აქვს, თუ სანთელი 60°C-ზე დნება, პარს კი 110-120°C-სი ტემპერატურა აქვს, წარმოგიდგენიათ რა დაემართება ქვევრის კედელში სანთელს? ასევე, პარით ქვევრი არ ირეცხება, მხოლოდ დეზინფექცია უკეთდება, სადეზინფექციოდ კი ოზონაირი და წყალბადის ზეჟანგის 05%-იანი ხსნარი 100-ჯერ ეფექტურიცაა და იაფიც.

ღვინისგან გაცლილი ქვევრის მოვლა

ქვევრი სტაციონალური ჭურჭელია და მისი სამსახურის დრო საუკუნეებით განისაზღვრება. ამიტომ გაცლილი ქვევრი ყოველთვის სათანადოდ მოვლილი უნდა გქონდეთ, რადგან წლობით გაურეცხავ და დეზინფექციაგაუკეთებელ ქვევრში შეიძლება ისეთ დაავადებათა გამო-

მწვევმა ბაქტერიებმა მოიკიდოს ფეხი, ქვევრი, ღვინის დასაყენებლად შეიძლება საერთოდ აღარ გამოდგეს.

ქვევრი, რომლის გამოყენებას მომავალ სეზონამდე არ აპირებთ, დროებითი „კონსერვაციისთვის" შემდეგნაირად მოამზადეთ: თუ ქვევრი გაუხიზავი და ახალი გაცლილია, მაშინ კედლის ფორებში ჩარჩენილი იქნება ღვინო და ლექი, ამიტომ სუფთა წყლით აავსეთ და 2-3 დღით დააყოვნეთ. ამ გზით ფორებში ჩამჯდარი ღვინო წყალს შეერევა და კედლის ფორები ღვინისგან განთავისუფლდება. თქვენ უკვე ქვევრი წყლით გაქვთ სავსე, ამიტომ კარგია ეს წყალი დააოზონიროთ და ქვევრს დეზინფექცია გაუკეთოთ. რადგან ახალი გაცლილი ქვევრი სუფთაა და ბევრი რეცხვა არ უნდა, ამიტომ საკმარისია თბილი წყლით ერთხელ კარგად გარეცხოთ და ცივი წყალი ამოავლოთ. ამის შემდეგ, ქვევრის კედელი ჩამქრალი კირით შეათეთრეთ და დატოვეთ. თუ ასეთი ქვევრის გამოყენებას წლობით არ აპირებთ, მაშინ 2-3 წელიწადში ერთხელ კირის ძველი ფენა ჯაგრისით კარგად ჩამორეცხეთ, ქვევრი ერთხელ კარგად ამორეცხეთ, და ისევ კირით შეათეთრეთ. ამ მეთოდით შენახული ქვევრი გამოყენების წინ ჯაგრისით და თბილი და ცივი წყლით კარგად გარეცხეთ, გაუკეთეთ ოზონით ან წყალბადის ზეჟანგის 2-3%-იანი ხსნარით დეზინფექცია და გამოიყენეთ.

თუ ქვევრის დიდი ხნით გამოყენებას არ აპირებთ მაშინ, ოზონოაირით დეზინფექციის პროცედურა 5-6 თვეში ერთხელ მაინც უნდა გაუკეთოთ. თუ ქვევრს ოზონაირით უკეთებთ დეზინფექციას, ამ დროს, ოზონოგენერატორის შლანგი, ქვევრის ფსკერამდე ჩაუშვით, ჰაერზე მძიმე ოზონი ფსკერიზე დაჯდება, ქვევრიდან ჩვეულებრივი ჰაერის გამოდევნის და ქვევრი ოზონაირით თანდათან აივსება. თქვენ კი ქვევრის ოზონოაირით ავსებას მის თავზე მდგარი ოზონირებული ჰაერის შესუნთქვით შეიგრძნობთ. ამის შემდეგ ქვევრს თავი დაახურეთ და დატოვეთ.

ქვევრის მიწისძვრისგან დაცვის ახალი მეთოდი

ქვევრმა რომ თავისი ფუნქცია სრულად შეასრულოს, ის აუცილებლად მიწაში უნდა იყოს განთავსებული და მისი პირი მიწის ზედაპირიდან 15-30 სმ. სიღრმეში უნდა იყოს. მართალია, მიწაში ქვევრის განთავსება ღვინის მუდმივ დაბალ ტემპერატურაზე შენახვას უზრუნველყოფს, მაგრამ საშიშია მიწისძვრის დროს, ამ შემთხვევაში, ქვევრი იმტვრევა და ძვირფასი ღვინო იღვრება.

ჩვენი წინაპარი საუკუნეების განმავლობაში ებრძოდა ამ პრობლემას, XI საუკუნის დამანგრეველი მიწისძვრის შემდეგ კი ქვევრის სიმტკიცის გაზრდის მიზნით, მისი დაკირვის კულტურა დამკვიდრდა. მართალია, მიწისძვრის დამანგრეველი ქმედებისგან ქვევრის ამ საშუალებით დაცვა უიმედო საქმეა, მაგრამ ჩვენი წინაპრის მიერ მოფიქრებული ეს ღონისძიება, საშუალო სიმძლავრის მიწისძვრისგან ქვევრის დაცვის ეფექტური საშუალება ნამდვილადა არის.

როგორც ცნობილია, ქვევრის გამოყენების დრო საუკუნეებით განისაზღვრება. ამიტომ ამ დროის განმავლობაში ყველა ქვევრი მძლავრი მიწისძვრის პირისპირ აუცილებლად აღმოჩნდება. ამასთანავე, არის ქვეყნები (იაპონია და აღმოსავლეთის სხვა ქვეყნები), რომლებიც აქტიურ სეისმურ ზონაში არიან და მათთვის მძლავრი მიწისძვრა, არცთუ იშვიათი მოვლენაა. ასეთ ქვეყნებს ამის გამო ქვევრებით გაწყობილი მარნით მიღებული სიამოვნება არ უნდა მოაკლდეთ. ამიტომ მიწისძვრის წინააღმდეგ ბრძოლის მეთოდების ძიება არასდროს არ უნდა შეწყდეს. სწორედ ამ მიზნით შევქმენით მიწაში ჩადგმული ქვევრის დაცვის საშუალება, რომელიც ქვევრის ბეტონის ჭაში ჩასმას და ამ ჭით მიწაში ჩადგმას გულისხმობს. იხ.ნახ.18. რკინაბეტონის ჭა-მრგვალი ფორმის მქონე კონსტრუქციაა, მისი კედლის სისქე 15-18 სმ. უნდა იყოს, შემკვრელად კი კირი უნდა გამოიყენოთ, რადგან ისე, როგორც ქვევრის, მისი სამსახურის დროც განუსაზღვრელი უნდა იყოს. ბეტონის ჭის დიამეტრი დაახლოებით 30 სმ-ით მეტი უნდა იყოს ქვევრის გარე წრის დიამეტრზე.

კონსტრუქციის მონტაჟი შემდეგნაირად უნდა გაკეთდეს: ქვევრისთვის გაჭრილ ორმოში უნდა ჩაიდგას ბეტონის ჭა, შემდეგ კი ამ ჭაში იდგმება ქვევრი (ქვევრი, როგორც წესია ,ბრტყელ ქვაზე უნდა დასვათ). ბეტონის ჭაში ქვევრის ჩადგმის შემდეგ, მის გარშემო ცარიელი სივრცე გარეცხილი ქვიშით უნდა შეავსოთ და წყლის გამოყენებით ქვევრის გარშემო ქვიშა კარგად უნდა დაიტკეპნოს. ამ გზით ქვევრს ქვიშის რბილ პერანგს აცმევთ. მიწისძვრის დროს ასეთი პერანგი რხევების კარგი ჩამხშობია. ჭებს შორის დარჩენილი სიცარიელე მსხვილი ფრაქციის ქვიშით (8-10 მმ.) უნდა აავსოთ, ასეთ ქვიშებში ჭებს მეტი რხევების ჩაზშობის უნარი ექნება.

დაიმახსოვრეთ, რომ ჭები ორმოში ერთმანეთს არ უნდა ეხებოდეს, ანუ ერთმანეთიდან 10 სმ-ით მაინც უნდა იყოს დაშორებული. ასევე, აუცილებელია განისაზღვროს ჭაში ჩასადგმელი ქვევრების ფორმა და ზომები. ვფიქრობთ, ქვევრების ტევადობა, რომლებიც მაღალ სეისმურ ზო-

ნაში მდებარე მარანში უნდა ჩაიდგას, ერთ ტონაზე მეტი არ უნდა იყოს და მისი სიმაღლე სიგანის მიმართ, ოქროს კვეთის პროპორციაში უნდა იყოს გადაწყვეტილი. აუცილებელია ამ ქვევრების დაკირვა. ჭაში მოთავსებული ქვევრი, მხოლოდ ჭის დაზიანებისა და დეფორმაციის მიღების შემთხვევაში შეიძლება დაზიანდეს. წინასწარი გათვლებით, ასეთი მეთოდით მიწაში ჩადგმულ ქვევრს 7-8-ბალიანი მიწისძვრის შეკავება თავისუფლად შეუძლია.

ქვევრის კედელი ჟანგბადგამტარია, როგორ ხდება ეს

ყველა ცოცხალი ორგანიზმი გადის თავისი სასიცოცხლო ციკლის ეტაპებს და ღვინის შემთხვევაშიც ასეა. ღვინო ტკბილის დადუღების (ფერმენტაციის) შედეგად მიიღება, შემდეგ კი მიმდინარეობს მისი დავარგების, დაძველების, დაშლისა და კვდომის პროცესები. რადგან დავარგების დროს ღვინოში მიმდინარეობს აქტიური ჟანგვა-აღდგენითი პროცები და ძველის დაშლის ხარჯზე ახალ ნივთიერებათა წარმოქმნა, მათი სწორად წარმართვისთვის ღვინოს ჟანგბადის გარკვეულ რაოდენობა ესაჭიროება. დავარგების დამთავრების შემდეგ ღვინო ჟანგბადს აღარ მოიხმარს და ამის შემდეგ ის ხარისხიანი ღვინის კატეგორიაში გადადის, რომელიც იწყებს სიცოცხლის ახალ ეტაპს, დაძველებას.

პრაქტიკამ აჩვენა, რომ ღვინის დავარგების პროცესი, კარგად მიმდინარეობს მუხის კასრებში, რადგან მისი ხის კედელი აერაციის კარგი უნარით გამოირჩევა და მასში ჩასხმული ღვინო ჟანგბადს იმ რაოდენობით ღებულობს, რამდენიც მოცემულ მომენტშია საჭირო. ეს კი შემდეგნაირად ხდება: მუხის ტკეჩი შიდა მხრიდან ღვინის ზემოქმედებით სისქის ნახევარზე ღვინითაა გაჟღენთილი, ხოლო ტკეჩის გარეთა მხარე ჰაერით გაჯერებული ხის მშრალი მერქანია. დავარგების დროს ღვინოში ჟანგვა-აღდგენითი პროცესის მიმდინარეობისას, იხარჯება ღვინოში არსებული ჟანგბადი. მუხის კასრში ჩასხმულ საკონიაკე სპირტში და ღვინოში გახარჯული ჟანგბადის შევსება ბუნებრივად ხდება, ანუ ღვინო, დაკლებული ჟანგბადის ძირითად ულუფას მუხის სველი ტკეჩიდან იღებს, ხოლო სველი ტკეჩი ჟანგბადის დანაკლისს ტკეჩის მშრალი ნახევრიდან ივსებს, ტკეჩის მშრალი ნახევარი კი კასრის გარშემო არსებული ჰაერიდან.

მრავალსაუკუნოვანი გამოცდილებით დამტკიცებულია, რომ ქვევრში ღვინის დავარგების პროცესი, ღვინის ყველა სხვა ჭურჭელთან

შედარებით, უკეთ წარიმართება. ამას განაპირობებს ქვევრში მუდმივი, უცვლელი დაბალი ტემპერატურა და ქვევრის ფორებიანი კედელი. სწორედ ამ ფორებიდან (ისე, როგორც მუხის ტკეჩის შემთხვევაში) ქვევრის სველი კედლის გავლით, ჟანგბადის ნანო ბუშტულები ადვილად აღწევს ღვინოში. ქვევრის კედელი შიდა მხრიდან ღვინითაა გაჟღენთილი, ხოლო გარეთა მხრიდან გარს აკრავს ჰაერით გაჯერებული სველი მიწა და გარე მხრიდან ქვევრის კედელი ამ სველი მიწის საშუალებით ინარჩუნებს ტენს. ღვინოში დავარგების პროცესი მიმდინარეობსას იხარჯება ჟანგბადის გარკვეული რაოდენობა, ანუ ქვევრში ღვინო ჟანგბადისგან ღარიბდება და ითხოვს შევსებას, რომელიც ბუნებრივი გზით ხორციელდება, რადგან სველი მიწა, სველი ქვევრის კედელი და ღვინო, ერთმანეთთან შეხებაშია და ერთ სველ მთლიანობას წარმოადგენს, ამიტომ თუ რომელიმე მათგანს, ამ შემთხვევაში ღვინოს ჟანგბადი დააკლდა, მაშინ მისი საჭირო რაოდენობა, ჟანგბადით მდიდარი ქვევრის სველი კედლიდან ღვინოში ბუნებრივად გადაადგილდება. ამ დროს ქვევრის კედელი ჟანგბადისგან ღარიბდება და ის ამ დანაკლისს ქვევრის გარშემო შემოყრილი სველი მიწიდან ივსებს და ა. შ. ღვინის დავარგებამდე. იხ.ნახ.19. ასე რომ, ქვევრის სველი კედელი ჟანგბადის ბევრად უკეთესი გამტარია, ვიდრე მუხის კასრის მშრალი კედელი. ეს, რა თქმა უნდა, პრიმიტიული ახსნაა ამ რთული პროცესისა, მაგრამ ჩვენი წინაპარი ხომ ასეთი პრიმიტიული ცდებით მივიდა ჭეშმარიტებამდე? ამიტომ ვფიქრობთ, ქვევრში ღვინის ჟანგბადით მომარაგება ასე და ამ გზით უნდა ხდებოდეს, რომელიც ლოგიკასთან ერთად მცირე პრაქტიკული ცდებითაც დამტკიცდა. ყოვლისმომცველი ცდები კი მომავლის საქმეა.

იმასთან დაკავშირებით, რომ ქვევრის კედელი ჟანგბადგამტარია, საქართველოში (და არა მარტო აქ), აზრი ორადაა გაყოფილი. ერთნი ამტკიცებენ, რომ ქვევრში ღვინო სუნთქავს, ხოლო მეორე ნაწილს ეს წარმოუდგენლად მიაჩნიათ, მათ შორის კერამიკოსი მეცნიერებიც არიან. ჩვენ კი იმ დასკვნამდე, რომ ქვევრის კედელი ჟანგბადგამტარია, რამდენიმე პრიმიტიული ცდის ჩატარების შემდეგ მივედით:

ავიღე 5 ცალი ჩვეულებრივი ფორმატის ფურცელი (შეიძლება მეტის აღება) და დავამზადე ჩვეულებრივი კონვერტი ხუთმაგი კედლით. ჩამოვჭერი ახალი რბილი პურიდან 1 სმ. სისქის ნაჭერი, ჩავდე კონვერტში და ჰერმეტულად დავხურე. ისეთივე პურის ნაჭერი ჩავდე პოლიეთილენის პარკში, ისიც ჰერმეტულად დავხურე და ორივე მათგანი 10 დღის შემდეგ გავხსენი. პოლიეთილენის პარკში ჰაერის შეუღწევლობის გამო,

პურის ნაჭერი ძველებურად რბილი იყო და ობის სოკოებით იყო დაფარული, ხოლო ქაღალდის კონვერტში პურის ნაჭერი გამომშრალი და გამხმარი დამხვდა. ახსნა ასეთია: კონვერტის გარეთ ჰაერი მშრალია, ხოლო კონვერტში პური ნესტიანი. მშრალმა ჰაერმა ნესტი მოითხოვა და კონვერტის ქაღალდის კედლის გავლით პურის ნაჭრიდან გაიწოვა. მეორე ასეთი შემთხვევა მქონდა: სოფ კარდენახის ღვინის ქარხანაში ჩავატარეთ ცდა, რითაც გვინდოდა დაგვემტკიცებინა, რომ გაუსანთლავ ქვევრში ღვინო გადაღების, ანუ ჟანგბადით გაჯერების გარეშე დავარგდებოდა, რადგან დავარგებისთვის საჭირო ჟანგადს ღვინო ქვევრის გაუსანთლავი კედლიდან აიღებდა. მცირე ზომის ქვევრები ღვინით 2018 წლის დეკემბერში ავავსეთ და ჰერმეტულად დავხურეთ, ხოლო 2020 წლის ივლისში გავხსენით. გაუსანთლავი ქვევრი ზომით 18-ლიტრიანი იყო. გახსნის შემდეგ აღმოჩნდა, რომ ქვევრის გარშემო მიწა გამოშრა (ქვევრის გარშემო მიწის მოურწყველობის გამო) და ქვევრიდან ღვინო მთლიანად გაიწოვა, ანუ ქვევრის კედლის გავლით მშრალი მიწის მიერ მოხდა ღვინის გაწოვა, ბუნებრივია, ღვინის ადგილი ქვევრში კედლიდან შესულმა ჰაერმა დაიჭირა, რადგან ქვევრის გახსნის დროს აღმოჩნდა, რომ ქვევრს თავი ჰერმეტულად ჰქონდა დახურული. ანუ ამით დამტკიცდა, რომ ქვევრის კედელი ღვინოსაც თავისუფლად ატარებს და ჰაერსაც. რაც შეეხება გასანთლულ ქვევრს, მასში ღვინო თითქმის იმავე მდგომარეობაში დაგვხვდა, როგორიც ჩავასხით, ანუ არანაირი დავარგება-დაწმენდა არ განუცდია, მხოლოდ აქროლადი მჟავეები ჰქონდა მომატებული. ასეთივე ცდა გავიმეორე 2020 წ-ის ნოემბრიდან 2021 წ-ის ნოემბრამდე, ჩემთან სახლში და ამჯერად ქვევრის გარშემო მიწას პერიოდულად ვრწყავდით, ამიტომ ღვინის გაჟონვას ადგილი არ ჰქონია. ქვევრი 23 ნოემბერს გავხსენი და შიდ დაწმენდილ-გასუაფთავებული კარგი სუნისა და გემოს მქონე ღვინო დამხვდა, ასე, რომ ქვევრის სველი კედლის მიერ ღვინისკენ საჭირო ჟანგბადის გატარება რეალურად ხდება და თუ ანალოგიურ ცდას ჩაატარებთ ამაში თვითონ დარწმუნდებით.

ქვევრის უნიკალურობა, უნივერსალურობა და უპირატესობა ღვინის სხვა ჭურჭელთან შედარებით სწორედ ისაა, რომ მისი გვერდები ჟანგბადგამტარია, ანუ აერაციის კარგი უნარით გამოირჩევა, ამიტომ ქვევრში ღვინის საჭირო რაოდენობის ჟანგბადით მომარაგება თანაბარზომიერად ბუნებრივად ხდება და ღვინო მოცემულ მომენტში იმდენ ჟანგბადს იერთებს, რამდენიც გახარჯა და რამდენიც მოცემულ მომენტში ღვინოს სჭირდება.

გახიზულ ქვევრში დასავარგებლად ჩასხმული ღვინის ჟანგბადით გაჯერება გადაღების დროს ხდება, ამ დროს ღვინო იმდენ ჟანგბადს იღებს, რამდენსაც იმ მომენტში ღვინო იტევს. ამ ჟანგბადის ნაწილის გახარჯვის შემდეგ კი, ქვევრის ჰერმეტულად დახურვის გამო, ღვინო დამატებით ვეღარ ღებულობს გახარჯული ჟანგბადის რაოდენობას, ამიტომ ჟანგვა-აღდგენა არასაკმარისი ჟანგბადის პირობებში მიმდინარეობს. ამით ირღვევა ღვინოში ჟანგვა-აღდგენითი პროცესი.

როცა გაუხიზავ ქვევრში დავარგების პროცესი მთავრდება, ჟანგვა-აღდგენა აღარ მიმდინარეობს და ღვინო ჟანგბადს აღარ ითხოვს, მაშინ ჟანგბადის ღვინოში გადასვლის პროცესი ბუნებრივად, ადამიანის ჩარევის გარეშე, თავისთავად წყდება. ასე რომ, თუ ქვევრის კედელი გაუსანთლავია, მასში ღვინის დავარგება ქვევრიდან ღვინის გადაუღებლადაც შეიძლება და გაცილებით უკეთესი შედეგის მოცემა შეუძლია, ვიდრე გადაღების შედეგად ჟანგბადით გაჯერების დროს. აქვე ერთხელ კიდევ უნდა აღინიშნოს, რომ ამ პროცესის ასეთი პრიმიტიული ცდებით დამტკიცება ბევრისთვის სარწმუნო არ იქნება, ამიტომ ჭეშმარიტებამდე თანამედროვე ტექნიკა-ტექნოლოგიების გამოყენებით უნდა მივიდეთ, რისი საშუალებაც დღეს ქართულ მეცნიერებას არ აქვს, რადგან საკვლევი ინსტიტუტები და ცენტრები წლების წინ დახურეს, ამიტომ გვიხდება ენთუზიასტებს პრიმიტიული ცდების დაყენებით შედეგზე გასვლა, რომელი შედეგებიც ბევრისთვის სარწმუნო არ არის.

როგორ გავხადოთ ახალი ქვევრი ღვინისთვის ინერტული ჭურჭელი

პირველი ღვინის დამზადების ისტორია სულ მცირე ათიათასწლიანია, ის რამდენიმე ათასი წლით უსწრებს ვაზის გაკულტურებისა და ქვევრის დამზადების ისტორიებს. ამისი დასტურია ჩვენი არქეოლოგების მიერ მიკვლეული მრავალი არტეფაქტი, თუნდაც ეროვნულ მუზეუმებში დაცული 80 საუკუნოვანი ისტორიის მქონე ქვევრი და სხვა მრავალი საღვინე ჭურჭელი, რომელთა დამზადების ხარისხი მიუთითებს, რომ ეს არტეფაქტები ამ ჭურჭლის დამზადების საწყისი ეტაპი არ არის და მისი ფესვები, უფრო ადრეულ წარსულში უნდა ვეძებოთ.

ჩვენმა წინაპარმა ათასობით წლის წინ შეამჩნია, რომ ახალ ქვევრში და იმ ქვევრში, რომელიც ათეული წლებია ღვინის დასაყენებლად გამოიყენება, სხვადასხვა ორგანოლეპტიკის ღვინო დგება. მართალია, იმ

დროს ქიმია და ლაბორატორიები არ იყო, რომ დაედგინათ, რომელი მინერალი რა რაოდენობით გადადის ახალი ქვევრის კედლიდან ღვინოში ან როდის წყდება ქვევრის კედლიდან მინერალების გადასვლა ღვინოში, მაგრამ მათი მხრიდან იმ ფაქტის შემჩნევა, რომ ასეთი გადაცემა ხდება და საჭიროა მასთან ბრძოლა, ჩვენში, ქართველებში, სიამაყის გრძნობას ნამდვილად იწვევს. ჩვენმა წინაპარმა არა მარტო შეამჩნია ეს ფაქტი, არმედ მის წინააღმდეგ ბრძოლის ხერხიც შეიმუშა და დაგვიტოვა. მათი რჩევით, ახალ ქვევრში ხანგრძლივი დროით ღვინის შენახვა არ შეიძლება. გამოყენების პირველ წლებში მათში ჭაჭა უნდა შევინახოთ ან შამანი და ნაქაჩი ღვინო დავაყენოთ.

მათ, ასევე, შეამჩნიეს, რომ გარკვეული დროის შემდეგ ქვევრის კედელი მინარელიბისგან თავისუფლდება და ქვევრი ღვინისთვის ინერტული ხდება. ეს ინერტულობა კი, მათი გაანგარიშებით, 8-10 წლის შემდეგ დგება. ჩვენი წინაპრის ამ მიგნების ჭეშმარიტებაში მუხის კასრების მაგალითზე შეიძლება დავრწმუნდეთ. ყველასთვის ცნობილია, რომ მუხის კასრი ერთჯერადი ჭურჭელია. მასში რამდენიმე წლით საკონიაკე სპირტის დავარგების შემდეგ მისი კედლებიდან მერქნის ქიმიურ ნივთიერებათა გამოწვლილვა სპირტის შეხების ადგილიდან მთლიანად ხდება და ასეთი კასრის ამავე მიზნით განმეორებით გამოყენება აღარ შეიძლება. ცნობილია, რომ ქვევრის კედელი, ისე, როგორც მერქნის კედელი, ფორიანი და ჟანგბადგამტარია. ამიტომ მუხის ტკეჩის მსგავსად ქვევრში ადგილი აქვს მსგავს მოვლენებს, მასში დაყენებულ ღვინოს ქვევრის კედლიდან მინერალური ნივთიერებები თანდათან გამოაქვს და დროთა განმავლობაში ქვევრის კედელი ამ მინერალებისგან თავისუფლდება. იმ ფაქტის დადგენა, თუ როდის წყდება ქვევრის კედლიდან ღვინოში ქიმიურ ნივთიერებათა ექსტრაგირება, მომავალი კვლევის ამოცანაა (შეიძლება არცაა 8-10 წელი საჭირო) და ეს პროცესი რაც შეიძლება მალე უნდა იქნას შესწავლილი).

ცნობილი ფაქტია, რომ საქართველოში ქვევრი და ქვევრში დაყენებული ღვინის ფუნდამენტური კვლევა არასდროს განხორციელებულა. რაც შეეხება ენთუზიასტებს, ისინი დღემდე წარმატებით იკვლევენ ქვევრს. მათ მიერ ბევრი რამაა გამოკვლეული და შესწავლილი, რომელი კვლევებიც, ვფიქრობთ, თავის დროზე დიდად წაადგება ქვევრის შემდგომი შესწავლის საქმეს. სწორედ ზემოთ განხილულ თემას მიეძღვნა გამოკვლევა, რომელიც „ქვევრის ფონდის" თავმჯდომარემ, ბატონმა გიორგი ბარისაშვილმა, 2012 წლის შემოდგომაზე სოფელ ტყემლოვანაში (ჭიათურის მუნიციპალიტეტი) დამზადებულ ახალ ქვევრს ჩაუტარა. კვლევის შედეგები იხილეთ ქვემოთ მოყვანილ ცხრილებში:

1) ღვინო, ოცხანური საფერე, წითელი მშრალი 2012 წ. დაყენებული ახალ ქვევრში

№	პარამეტრის დასახელება	პარამეტრის ფაქტობრივი დასახელება	ნ.დ. მიხედვით	ტესტირების მეთოდი/ აპარატურა
1	სპილენძი	0.23 mg/l	<5.00	OIV-MA-AS322-06
2	რკინა	1.601 mg/l	<10.0	OIV-MA-AS322-05A
3	ტყვია	0.006 mg/l	<0.300	OIV-MA-AS322-11
4	დარიშხანი	0.00 mg/l	<0.200	OIV-MA-AS322-01A
5	კადმიუმი	<0.007 mg/l	<0.030	OIV-MA-AS322-10
6	ვერცხლისწყალი	0.00 mg/l	<0.005	OIV-MA-AS322-06
7	თუთია	0.532 mg/l	<5.00	OIV-MA-AS322-08
8	კალციუმი	51.2 mg/l	80.00 ... 140.00	(OIV) MA-E-AS322-04-CALCIU
9	ტიტრული მჟავიანობა (ღვინის მჟავაზე გადაანგარიშებით)	5.5 mg/l	4.0 ... 8.0	OIV-MA-AS313-01
10	ფაქტობრივი ალკოჰოლი	11.4 mg/l		OIV-MA-AS312-01A

2) ღვინო ოცხაური საფარე, წითელი მშრალი 2012 წ. დაყენებული მინის ჭურჭელში

№	პარამეტრის დასახელება	პარამეტრის ფაქტობრივი დასახელება	ნ.დ. მიხედვით	ტესტირების მეთოდი/ აპარატურა
1	სპილენძი	0.551 mg/l	<5.00	OIV-MA-AS322-06
2	რკინა	0.563 mg/l	<10.0	OIV-MA-AS322-05A
3	ტყვია	0.006 mg/l	<0.300	OIV-MA-AS322-11
4	დარიშხანი	0.00 mg/l	<0.200	OIV-MA-AS322-01A
5	კადმიუმი	<0.007 mg/l	<0.030	OIV-MA-AS322-10
6	ვერცხლისწყალი	0.00 mg/l	<0.005	OIV-MA-AS322-06
7	თუთია	0.639 mg/l	<5.00	OIV-MA-AS322-08
8	კალციუმი	38.5 mg/l	80.00 ... 140.00	(OIV) MA-E-AS322-04-CALCIU
9	ტიტრული მჟავიანობა (ღვინის მჟავაზე გადაანგარიშებით)	5.6 mg/l	4.0 ... 8.0	OIV-MA-AS313-01
10	ფაქტობრივი ალკოჰოლი	11.25 mg/l		OIV-MA-AS312-01A

აღსანიშნავია, რომ ქვევრში ღვინო ოთხი თვის განმავლობაში იყო ჩასხმული, შემდეგ კი შემოწმდა. დასანანია, რომ ქვევრში ღვინის მეტი დროით დახანება და ამავე ქვევრში ახალი ღვინის განმეორებით დაყენება არ მოხერხდა, რისი მიზეზითაც ცდა ლოგიკურ დასასრულამდე ვერ მივიდა. მიუხედავად ამისა, ამ გამოკვლევის შედეგებს დიდი პრაქტიკული მნიშვნელობა აქვს. საქმე ისაა, რომ ღვინო ქვევრში ოთხი თვის განმავლობაში იყო ჩასხმული. ლოგიკით, ახალი ქვევრიდან ღვინოში ქიმიურ ნივთიერებათა გადაცემა ინტენსიური სწორედ პირველ თვეებში უნდა იყოს, მერე კი თანდათან უნდა შემცირდეს. გამოკვლევამ გვიჩვენა, რომ მხოლოდ ღვინო კი არ გამოწვლილავს ქვევრის კედლიდან მინერალებს, არამედ, თავის მხრივ, ქვევრის კედელიც შთანთქავს ღვინიდან იმ ნივთიერებებს, რომლებიც ღვინოში მეტია, ვიდრე ქვევრის კედლის თიხაში. მაგალითად, ცდის შედეგად დადგინდა, რომ სპილენძი და თუთია, პირიქით, ღვინიდან შთაინთქა ქვევრის კედლის მიერ. ჩატარებული ცდა მიგვანიშნებს, რომ გარკვეული დროის შემდეგ (3-5 წელი) ქვევრის კედლიდან მინერალები მთლიანად გამოიწვლილება და ქვევრი ღვინისათვის ინერტული ჭურჭელი გახდება. ამის შემდეგ კი მისი კედელი, პირიქით, ღვინის გამწმენდის ფუნქციას შეასრულებს და ღვინოში არსებული ზედმეტი მინერალები ღვინიდან თიხაში გადავა. ერთად-ერთი მძიმე მეტალი, რომელიც შესამჩნევი რაოდენობით ახალი ქვევრის კედლიდან ღვინოში გადავიდა, რკინა იყო. მიუხედავად ამისა, რკინის რაოდენობა ღვინოში დასაშვებზე ექვსჯერ ნაკლები აღმოჩნდა, ამით დადგინდა, რომ ამავე ქვევრში ახალ ღვინის ნებისმიერი დროით დაყოვნების შემთხვევაში, ქვევრის კედლიდან ღვინოში დასაშვებზე ნაკლები მინერალები გადავა. ეს კი იმას ნიშნავს, რომ საქართველოში გვაქვს ქვევრის დასამზადებელი თიხები (ჭიათურის თიხების სახით), რომლისგან დამზადებული ახალი ქვევრი ღვინის ხარისხისთვის საშიში არაა. ეს ფაქტი იმასაც ამტკიცებს, რომ ახალი ქვევრის კედლის ღვინისადმი ინერტულობას, გაცილებით ადრე შეიძლება მივაღწიოთ (2-3 წელი), ვიდრე ჩვენი წინაპრის მიერაა დადგენილი.

აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ასეთი მცირემასშტაბიანი გამოკვლევა საბოლოო დასკვნის დასადებად არაა საკმარისი, მაგრამ ისიც ხომ ცნობილია, რომ კარგად დაწყებული საქმე კარგი ბოლოს გარანტიაა.

მართალია, ქვევრის ასაშენებელი თიხები საქართველოში არასდროს უკვლევიათ, მაგრამ ჩვენი წინაპრის გამოცდილება გვასწავლის, რომ

საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში დამზადებული ქვევრების ხარისხს შორის სხვაობა იყო და არის დღესაც. ეს განპირობებულია მინერალების რაოდენობით, რომლებიც ამ თიხათა შემადგენლობაში შედის და სწორედ ეს ნივთიერებები გამოიწვლილება ღვინის მიერ ქვევრის კედლიდან.

ჩვენი წინაპრის რჩევა ახალ ქვევრში ღვინის მაღალი ხარისხის შენარჩუნებისათვის, ყურადსაღები დარიგებაა, მაგრამ მათი ეს გამოცდილება წარმატებული, მხოლოდ საოჯახო მარნებში იქნება, იქ სადაც ათეული წლების წინ ჩადგმულ ქვევრებს 1-2 ახალ ქვევრს დაამატებენ, ამ ქვევრების კედლის დასამუშავებლად მარნის მეპატრონეს ჭაჭაც საკმარისი ექნება და შამანსა და ნაქაჩ ღვინოსაც იშოვის, მაგრამ რა ვურჩიოთ მარნის მეპატრონეს, ვინც ერთდროულად რამდენიმე ათეულ და ასეულ დიდი ზომის ქვევრს ყიდულობს? სად იშოვოს ამდენი ჭაჭა და შამანი ღვინო? ასეთი მარნის მფლობელებს შემდეგი რჩევა შეგვიძლია მივცეთ: როგორც ზემოთ განხილულმა ცდამ გვიჩვენა, ახალი ქვევრიდან ღვინომ 4 თვის განმავლობაში თიხის იმდენი ქიმიური და მინერალური ნივთიერება გამოწურა, რომ მათი რაოდენობა ღვინოში ნორმაზე ნაკლები აღმოჩნდა. ეს 4 თვე კი საკმარისზე მეტი დროა იმისთვის, რომ ახალ ქვევრში თეთრი ღვინო დაადულოთ და ჭაჭიდან მოხსნამდე ქვევრში დააყოვნოთ, შემდეგ კი ძველ ქვევრში გადაიღოთ. ასევე, შეიძლება, ახალ ქვევრში ღვინომ დავარგების დროს გადაღებებს შორის ერთი შუალედი გაატაროს, მერე კი ძველ ქვევრში გადაიღოთ, ანდა ახალ ქვევრში წითელი ღვინო დაადულოთ და ლექიდან მოხსნამდე გააჩეროთ. აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ეს საკითხი ყველა ადგილზე აშენებული ქვევრისთვის ცალ-ცალკე უნდა იქნას შესწავლილი და ამის მიხედვით უნდა გაიცეს რჩევები.

ცოტა რამ ქვევრის ფორმის შესახებ

ქვევრს ჩვენმა წინაპარმა თავიდანვე კვერცხის ფორმა მისცა და დღემდე ასეთი ფორმით შენდება. კვერცხის ფორმა-ეს ორი პირველსაწყისის ერთიანობისა და სრულყოფილების ფორმაა. მას ოქროს კვეთის პროპორცია კაცურ და ქალურ საწყისებად ყოფს. კვერცხის ფორმაში სიმეტრია დაცულია. მისი განზომილებები ოქროს კვეთის პროპორციაში ზის (კვერცხების უმეტესის), ამიტომ მეცნიერებაში ის იდეალურ ფორმადაა მიჩნეული (სფეროს შემდეგ).

ნიშანდობლივია ის ფაქტი, რომ კვერცხში ხდება სიცოცხლის ჩასახვა, ჩანასახის ზრდა-განვითარება და სრულყოფა. აფსკს, რომელშიაც ადამიანის და სხვა ცოცხლად მშობთა მუცელში ემბრიონის ზრდა-განვითარება მიმდინარეობს, ასევე, კვერცხის ფორმა აქვს.

ცნობილია, რომ ქვევრს უძველეს დროში ადამიანთა სამარხადაც იყენებდნენ. ასეთი არტეფაქტები საქართველოშიაც მრავლადაა მიკვლეული. ყველა ქვეყანაში, სადაც კი მიცვალებული ქვევრშია დასაფლავებული, იმავე მდგომარეობაშია დაფიქსირებული, რომელ მდგომარეობაშიაც ის დედის მუცელში იყო. ვფიქრობთ, ეს რაღაც დიდ საკრალურ ცოდნასთან უნდა იყოს დაკავშირებული. გარდა ფიზიკური არტეფაქტებისა (ქვევრსამარხებში ადამიანის ჩონჩხი), ამ მოვლენის შესახებ ჯერ-ჯერობით არც წერილობითი მასალა არ არსებობს და ამ ფაქტს დღემდე სწორი ახსნაც ვერავინ მოუძებნა.

ვფიქრობთ, ქვევრი, სამარხ ჭურჭლად იმიტომ უნდა აერჩიათ, რომ მისი ფორმა და იმ აფსკის ფორმა, რომელშიაც ემბრიონი დედის მუცელში ზის, იდენტურია. აქედან მტკიცდება, რომ უძველეს დროში ადამიანმა იცოდა, რომ დედის მუცელში ბავშვის ემბრიონი, კვერცხის ფორმის აფსკშია, იქ იზრდება და ვითარდება. გარდა ამისა, მათ ისიც სცოდნიათ, რომ ადამიანი მთელი სიცოცხლის განმავლობაში ინდივიდუალურ ენერგოინფორმაციულ სტრუქტურაში (აურა) ზის, რომელსაც ასევე კვერცხის ფორმა აქვს. ეს ფაქტი კი არცთუ დიდი ხნის წინ დაადგინა თანამედროვე მეცნიერებამ.

ჟურნალ „ფენომენში“ №8. 2014 წ. ვკითხულობთ: **„ადამიანის ენერგეტიკა, როგორც უკვე დამტკიცებულია რამდენიმე ნაკადისგან ყალიბდება. ერთ-ერთი მათგანი, დედამიწის წიაღიდან მოდის და უარყოფითი მუხტის მატარებელია. მეორე-კოსმოსიდანაა, იგი დადებითი მუხტითაა. მესამე, ესაა ენერგია, რომელიც ადამიანის უჯრედების, ორგანოებისა და ორგანიზმის სისტემების მუშაობის შედეგად გამოიყოფა. ეს ნაკადები ერთმანეთში გადაედინებიან და ქმნიან ინდივიდუალურ განუმეორებელ ენერგოინფორმაციულ სტრუქტურას, რომელსაც სხეულის გარშემო განსაზღვრული გარსშემოწერილობა აქვს (არანაკლებ 0,5-1 მეტრისა), ასევე, ფორმა (ქათმის კვერცხის მსგავსი). ეს ბიოველური სისტემა, მეცნიერთა აზრით, ადამიანის ორგანიზმს გამუდმებით კვებავს ენერგიებით. აკადემიკოსი ი. ნეუმივაკინი (კოსმოსური მედიცინის ყოფილი პრეზიდენტი).**

თუ უძველესმა ადამიანებმა „ენერგოინფორმაციული სტრუქტურისა“ და „ბიოველური სტრუქტურების“ შესახებ იცოდნენ, მაშინ მისი კვრცხის ფორმის შესახებაც ეცოდინებოდათ და ისიც ეცოდინებოდათ, რომ ამ კვერცხის ფორმის „აურა“ სამი ენერგიის ურთიერთქმედებით მიიღება. ვფიქრობთ, მათი აზრით, რადგან გარდაცვლილი ადამიანის ორგანოები არ მუშაობენ, ადამიანის გარშემო კვერცხის ფორმის ბიოველური გარსის შექმნას მესამე ენერგია (ანუ ადამიანის ორგანოების მიერ გამომუშავებული ენერგია) აკლია და ამის გამო, კვერცხის ფორმის აურა არ შეიქმნება. შეიძლება, ამიტომაც სვამდნენ მიცვალებულს ქვევრში, რომ კვერცხის ფორმის გარსი მიცვალებულისთვის ხელოვნურად შეექმნათ და მას მიღმიერ სამყაროში სიცოცხლე კვლავ კვერცხის ფორმის აურაში გაეგრძელებინა? ვფიქრობთ ამ საკითხს, ამ კუთხითაც უნდა შევხედოთ.

ღვინოში, ისე როგორც ნებისმიერ რთულ ბიოქიმიურ სისტემაში, რთული ბიოქიმიური გარდაქმნები მიმდინარეობს. თუ ადამიანი თავისი მრავალმხრივი მოღვაწეობისთვის საჭირო ენერგიას ამ ბიოველური სისტემებიდან იღებს, მაშინ ქვევრში მიმდინარე პროცესებისთვის საჭირო ენერგიას ღვინო, ასეთივე ბიოველური სისტემიდან უნდა იღებდეს. თუ ეს ასეა, შესაძლოა, ქვევრისთვის კვერცხის ფორმის მიცემა ჩვენს წინაპარს ამ ცოდნამ უკარნახა? მაშინ ეს მათ გენიალურ მიგნებად უნდა ჩაითვალოს. საერთოდ კი ქვევრში მიმდინარე პროცესები რთული და დღემდე აუხსნელი ფენომენია. ქვევრი ორი პირამიდის (წაკვეთილის და წაუკვეთავის) შეერთების შედეგად მიღებული ფორმაა. პირამიდებში კი, როგორც ცნობილია, მეცნიერებისთვის დღემდე აუხსნელი პროცესები მიმდინარეობს (კურნება, ბლაგვი საგნების ლესვა და სხვა), ამიტომ ქვევრის ფორმის მეცნიერული შესწავლა მრავალი დარგის მაღალკვალიფიციურ სპეციალისტთა ერთობლივი კვლევის საგანი უნდა გახდეს.

ქვევრის ტრადიციული ფორმა – როგორი იყო ის

შულავერში არქეოლოგების მიერ მოპოვებული ქვევრი და მასზე ყურძნის ოთხი მტევნის ბარელიეფური გამოსახულება წერილობითი განმარტების გარეშეც ამბობს, რომ ჭურჭელს ღვინის დასაყენებლად იყენებდნენ, მაგრამ არ ვიცით, რატომ დაამზადეს ის ასეთი ვიწრო ძირით და რატომ აქვს კვერცხის ფორმა. თუ ის დასადგმელ ჭურჭლად დაამზა-

დეს, ძირი უფრო განიერი უნდა ჰქონდეს, რათა ავსების შემდეგ, უფრო მყარად იდგეს. ასევე, ვერსად შეხვდებით ახსნას იმისას, თუ შემდგომ საუკუნეებში ბრტყელძირიანი ქვევრების შენებიდან რატომ გადავიდნენ კონუსურძირიანი ქვევრების შენებაზე. ლოგიკით სიმართლის დადგენა შეიძლება, მაგრამ არა ჭეშმარიტების.

ამ თავში სწორედ ლოგიკის დახმარებით გვინდა გავარკვიოთ, უძველესი ქვევრების ფორმათა თავისებურებები და ოსტატთა ჩანაფიქრი, თუ რატომ აშენებდა ის ქვევრს ამა თუ იმ ფორმით.

სოფელ მუხრანში, მუხრანბატონების სასახლის ეზოში, 2011 წლის შემოდგომაზე უძველესი ქვევრების რამდენიმე შესანიშნავი ნიმუში ვნახე, რომლებიც თითქოს სპეციალურად იყო შერჩეული მკვლევრებისთვის. აქ ბრტყელ ძირზე დამზადებული ქვევრებიც იყო და საწყის ეტაპზე დამზადებული კონუსურძირიანი ქვევრებიც. ასევე, უძველესი ქვევრების რამდენიმე კარგი ნიმუშია „ღვინის ეროვნული სააგენტოს" მუზეუმში, საქართველოს ეროვნულ მუზეუმსა და სხვა მუზეუმებში.

ქვევრების ფორმაზე დღეს ძირითადად ასეთი წარმოდგენა აქვთ: ქვევრი იმ ფორმისაა, როგორის აშენებასაც მექვევრე ოსტატი მოახერხებს. დღეს ქვევრის ოსტატები მართლაც ამ დევიზით მუშაობენ, მაგრამ ირკვევა, რომ ადრე ასე არ ყოფილა. როცა უძველესი ქვევრების ნიმუშებს დააკვირდებით, ადვილად რწმუნდებით, რომ ადრე ოსტატებს ქვევრის დანიშნულებით შენება სცოდნიათ.

მუხრანბატონების სასახლის ეზოში დგას (იდგა 2011 წლის შემოდგომაზე) ორი დაახლოებით ერთი და იმავე ტევადობის (300 ლიტრამდე) ქვევრი. მათგან ერთი მაღალი, ვიწრომუცლიანია იხ.ნახ.20. ხოლო მეორე, მოკლეა, განიერი მუცლით იხ.ნახ.21. (ასეთი ფორმის ქვევრები სხვაგანაც მრავლადაა დაცული). ქვევრის ეს ფორმები მიუთითებს, რომ ოსტატმა ერთი მათგანი, ანუ გრძელი, ვიწრომუცლიანი ქვევრი ღვინის ხანგრძლივი დროით შესანახად დაამზადა, ხოლო მეორე (დიდი მუცლით), ღვინის სადუღარ ქვევრადაა დამზადებული, რადგან ცნობილია, რომ ღვინის სადუღარი ქვევრი მოკლე, დიდმუცლიანი და ბეჭებგანიერი უნდა იყოს, რათა ტკბილის დუღილის დროს, ზემოთ წამოსული ჭაჭა ქვევრის განიერ ბეჭებში თხლად გაიშალოს და ტკბილის დარევის დროს ქვევრის ყელში გამაგრებული ჭაჭა ადვილი ჩასამტვრევი იყოს. რაც შეეხება ღვინის შესანახ ქვევრს, ისეთი ფორმა უნდა ჰქონდეს, რომ მასში ჩასხმული ღვინო, რაც შეიძლება ღრმად განთავსდეს მიწაში. ორივე ამ

ქვევრის ფორმაში ზუსტადაა დაცული ქვევრის შენების ორივე ეს თეორია.

ცნობილია, რომ ოჯახურ მეურნეობაში დიდი ზომის ქვევრები, ძირითადად, ღვინის დასადუღებლად გამოიყენებოდა და გამოიყენება დღეს, ამიტომ მას ყოველთვის ბეჭებგანიერს აშენებდნენ, რადგან დუღილის დროს ზემოთ წამოსული ჭაჭა, რაც შეიძლება მეტ ფართობზე გაიშალოს. ბევრ თქვენგანს უნახავს ალბათ, ძველი ფოტოსურათი, სადაც სფეროსებური ფორმის ქვევრია გამოსახული. ამ ქვევრის უცნაურობა იმაშია, რომ ზომასთან შედარებით ვიწრო პირითაა აშენებული, ყელი თითქმის სულ არ აქვს და ბეჭები განზე, თითქმის ჰორიზონტალურად აქვს გაშლილი, ანუ ფაქტობრივად, სფეროს ფორმა აქვს (ამ ქვევრის პროტოტიპი, რომელზედაც მიდის საუბარი, ერთ ტონამდე ტევადობის ქვევრია, დღემდე სახელმწიფო მუზეუმის კალიდორში დევს და რესტავრაციას ელოდება). მართალია, ქვევრის ასეთი ფორმა უცნაურად მოგეჩვენებათ, მაგრამ ეს სულაც არაა უცნაური ფორმის ქვევრი. საქმე ისაა, რომ მეღვინეობა, ძირთადად, ჭაჭაზე ტკბილის დადუღების ორ წესს იცნობს: ჩაძირული და მოტივტივე ქუდით დუღილს. ჩვეულებრივ ქვევრში ჩაძირული ქუდით დუღილის დროს, ჩვენი წინაპარი ქვევრის ყელში ხის წნელებს ჯვარედინად ალაგებდა და მით აკავებდა ნახშირორჟანგით შებერილ მაღლა წამოსულ ჭაჭას. ფოტოზე აღბეჭდილ ქვევრში კი ღვინის ჩაძირული ქუდით დადუღება, ყოველგვარი წნელების გარეშე შეიძლება, რადგან ზემოთ წამოსული ჭაჭა ქვევრის განიერ ბეჭებში გამაგრდება, ხოლო ქვევრის ვიწრო ყელიდან ტკბილის დუღილის შედეგად წარმოქმნილი გაზები ამოვა იხ.ნახ.26.

გარდა აღნიშნულისა საქართველოში სხვადასხვა დროს უშენებიათ შემდეგი ფორმის ქვევრები: ნახ.22. ძვ. წ. VI ათასწლეული. ნახ.23. ძვ. წ. III ათასწლეული. აქ წარმოდგენილი ფორმებიდან უცნაური ძვ. წ. III ათასწლეულში კონუსურ ძირზე აშენებული ღვინის ჭურჭელია, რომლის ტევადობა 8-10 ლიტრია და სახელმწიფო მუზეუმში დევს. როგორც ხედავთ, ის, არც შულავერში მიკვლეული ქვევრის ფორმითაა აშენებული (დასადგმელ ჭურჭლად) და თავისი მცირე ტევადობის გამო, არც მინაში ჩასადგმელი ჭურჭელია. იქნებ საღვინე ჭურჭელი საერთოდ არაა. რისთვისაც არ უნდა იყოს განკუთვნილი მისი კონუსურ ძირზე აშენება, მაინც უცნაურად ჩანს, რადგან სპეციალური სადგარის გარეშე მისი ვერტიკალურ მდგომარეობაში გაჩერება შეუძლებელია. ეს ერთხელ კიდევ

ადასტურებს მიკვლეულ არტეფაქტებზე წერილობითი მასალის არსებობის აუცილებლობას. ძვ. წ. XI-X საუკუნემდე მშენებარე ფორმის ქვევრი ნახ.24 და დღემდე მშენებარე ფორმის ქვევრი ნახ.25.

როგორც ხედავთ, უწინ მექვევრეს ქვევრი ბრმად არ უშენებია. ყოველ შემთხვევაში, ყოფილან ოსტატები, რომლებსაც ქვევრის დანიშნულებით შენება სცოდნიათ. რაც შეეხება ქვევრის კონუსურ ძირზე აშენების მიზეზს, ამის შესახებ ცალკე თავშია მოთხრობილი.

ქვევრის კონუსურ ძირზე აშენების მიზეზი და მიზანი

ქვევრი და მისი ფორმის ფენომენი, საქართველოში სათანადოდ დღემდე არავის უკვლევია (რაც შეეხებათ ენტუზიასტებს მათ ქვევრის კვევა არასდროს შეუწყვეტიათ). ყოველ შემთხვევაში ამის დამადასტურებელი წერილობითი მასალა არ არსებობს. არის ინფორმაცია, რომ ფრანგებმა ქვევრის ფორმის მქონე ჭურჭელი მუხის მერქნისგან დაამზადეს, ამერიკელებმა კი რკინაბეტონისგან. იმასაც ამბობენ, რომ ორივე ჭურჭელში უკეთესი გემური თვისებების მქონე ღვინო დადგა, ვიდრე თანამედროვე საღვინე ჭურჭელში. როგორც ხედავთ, მათ ამ ცდებით ფორმის განსაკუთრებულობა დაამტკიცეს. რაც შეეხება ქვევრის ფორმის ღვინოზე ზემოქმედების მექანიზმს ამაზე, არც მათ უმუშავიათ, ამის ცოდნა კი აუცილებელია.

ევროპის სასწავლებლებში აღზრდილმა ჩვენმა სახელოვანმა თანამემამულეებმა, ევროპიდან სხვა ბევრ სიკეთესთან ერთად ქვევრის ქვეყანაში ღვინის დაყენების ერთობ უცნაური წესი ჩამოიტანეს, კერძოდ: მუხის კასრში ღვინის დავარგების წესი, რაც ფრიად უკეთურად დაეტყო ინდუსტრიულ მეღვინეობაში ქვევრის დამკვიდრების საქმეს. მართალია, მუხის კასრმა ქვევრი ქართული მეღვინეობიდან მთლიანად ვერ განდევნა, მაგრამ ქვეყნის რამდენიმე ქარხანაში რამდენიმე ათეული ქვევრის ჩადგმა, ქვევრის ფართოდ გამოყენებას ნამდვილად ვერ დაარქმევ. მით უმეტეს, ბევრ მათგანში ღვინო, საერთოდ არ დაუყენებიათ. ქვევრის ასეთ დაჩაგვრას ძალიან განიცდიდა წმინდა ილია მართალი და ბევრი წერილი მიუძღვნა ამ პრობლემას, მაგრამ უკვე გვიანი იყო, რადგან ამ დროს ქართულ ინდუსტრიულ მეღვინეობაში მუხის კასრს მყარად ჰქონდა ფეხი მოკიდებული. ამასთანავე, იმ დროს ევროპის ბაზარი, მხოლოდ ევროპული წესით დაყენებულ ღვინოებს იცნობდა და ითხო-

ვდა, ამ ფაქტმა კი ქვევრის გამოყენების არეალი ძალიან შეამცირა და ის ტრადიციულად საოჯახო მეღვინეობის ძირითად ჭურჭლად დარჩა. ის ცოდნა, რომელიც ღვინის დაყენების და ქვევრის შენების დარგში, მომავალი თაობას პროცესში პრაქტიკული მონაწილეობის გზით უნდა მიეღოთ, დაიკარგა. ლომის წილი კი ამ დაკარგვაში სწორედ იმ გარემოებამ ითამაშა, რომ ეს ყველაფერი წერილობითი სახით არ არსებობდა.

ცნობილია, რომ ჩვენს წინაპრებს ძვ. წ. პირველ ათასწლეულამდე ქვევრის მინაში ჩადგმის კულტურა არ ჰქონდათ, ამიტომ მისი მექანიკური მდგრადობისთვის აუცილებელი იყო ქვევრის ბრტყელ ძირზე დგომა და აშენებდნენ კიდეც. დაახლოებით ძვ. წ. XI საუკუნიდან კი მასობრივად დაუწყიათ ქვევრის კონუსურ ძირზე შენება, რაც დამაბნეველია, რადგან კონუსურმა ძირმა მთლიანად დაარღვია ქვევრის მექანიკური მდგრადობა და მრავალჯერადი შეხიდების გარეშე, მისი ვერტიკალურ მდგომარეობაში გაჩერება, როგორც დამზადების, ისე გამონვისა და მინაში ჩადგმის დროს, შეუძლებელი გახდა. დღესაც ბევრია შემთხვევა, შენებისა და გამონვის დროს, რაიმე მიზეზით ქვევრს შეხიდება გამოეცლება, წაიქცევა და იმტვრევა.

მინაში ჩადგმისას ქვევრი, ვერტიკალურადაც სწორად უნდა იდგეს და მათი ფარფლები ჰორიზონტალურად ერთ სიბრტყეში უნდა გასწორდეს. კრამიტებშეხიდული ქვევრების გასწორება კი თითქმის შეუძლებელია. ცუდად დგას და მალე იღლება ქვევრის დახრილ გვერდებზე მდგარი ქვევრში ჩასული მრეცხავი. მიუხედავად ამ და სხვა მრავალი პრობლემებისა, ძველმა ოსტატებმა ქვევრი მაინც კონუსურ ძირზე ააშენეს. სამწუხაროდ, ამის გამამართლებელი არავითარი ახსნა-განმარტება არ დაგვიტოვეს, ამიტომ დღეს ამ მიზეზის დადგენის დროს გვიხდება მარჩიელობა, რისი გაკეთებაც არც ისე იოლია, მაგრამ მაინც შეიძლება, ოღონდ ეს „მარჩიელები" კარგად უნდა ერკვეოდნენ ქვევრის შენება-გამოწვის ტექნოლოგიაში, ბევრჯერ უნდა ჰქონდეთ ქვევრში ღვინო დაყენებული, ხოლო ქვევრის მოვლა რეცხვაში ფუთი ოფლი უნდა ჰქონდეთ დაღვრილი. ასეთი ცოდნით შეიარღებული კაცი, რომელსაც კარგი ფანტაზია აქვს და ლოგიკური მსჯელობა შეუძლია, ქვევრზე მართლაც ბევრ ღირებულს შემოგვთავაზებს. რადგან ბავშვობიდან ვაზითა და ქვევრით ვიყავი დაკავებული და ქვევრის შენების მოკლე კურსიც გავიარე, თავს უფლებას მივცემ, ამ თემასთან დაკავშირებით ჩემი შეხედულება გამოვთქვა:

ქვევრის კონუსურ ძირზე აშენების აუცილებლობა რიგი მიზეზებით უნდა ყოფილიყო განპირობებული, კერძოდ: ღვინოსთან ურთიერთობის გარკვეულ ეტაპზე ჩვენი წინაპარი იმ დასკვნამდე მივიდა, რომ ხარისხიანი ღვინის დაყენებას და შენახვას მუდმუვი დაბალი ტემპერატურა სჭირდება. იმ დროს კი დაბალი ტემპერატურის მიღება, მხოლოდ ქვევრის მიწაში ჩადგმით შეიძლებოდა (ეს ცოდნა მათ ალბათ გამოქვაბულში არსებულმა სიგრილემ უკარნახა). ბრტყელძირიანი ქვევრის მიწაში ჩადგმის შემდეგ კი იქმნება მისი ბოლომდე გაცლის პრობლემა. ქვევრის მიწაში ჩადგმა კი აუცილებელი შემდეგ მიზეზთა გამო გახდა: შულავერში ნაპოვნი ქვევრის ტევადობა 25 ლიტრის ფარგლებშია, ხოლო 25-30 საუკუნის წინ დამზადებულ ქვევრებში, ტონაზე მეტი ღვინო ჩადის, ეს კი იმის დასტურია, რომ ქვევრის ზომას საუკუნეების განმავლობაში თანდათან ზრდიდნენ. ნარეცხი წყლისგან ყველა იმ ქვევრის ბოლომდე გაცლას, რომლებიც ბრტყელ ძირზე იდგა ქვევრის დაპირქვავებით ახდენდნენ. ქვევრის ზომაში ზრდამ კი გაზარდა მისი წონა და ეს დაპირქვავება ჯერ ერთი, გაძნელდებოდა და მეორეც, არც ისე უსაფრთხო იქნებოდა, ე. ი. ამ დროს ქვევრმა მიაღწია ზომაში ზრდის თავის ზღვარს. ამას დაემატა შემდეგი დაბრკოლება, მიწაში ჩადგმული ქვევრის გაცლის შემდეგ, ბრტყელძირიან ქვევრში 3-5 ლიტრი (გააჩნია ზომას) ნარეცხი წყალი რჩება, მის ამოსაღებად შესაფერისი იარაღი მეურნეს ათასობით წლის წინ კი არა, დღესაც არ აქვს. თუ გავითვალისწინებთ, რომ სეზონზე ქვევრის რეცხვის და ღვინის გადაღების დროს ქვევრი 8-10 ჯერ უნდა გაიცალოს, ადვილი წარმოსადგენია თუ რა დიდი პრობლემის წინაშე დადგებოდა ჩვენი წინაპარი, ბრტყელძირიანი ქვევრის მიწაში ჩადგმის შემთხვევაში, ანუ ქვევრის მიწაში ჩადგმით შეიქმნა შემდეგი დაბრკოლებები:

1. **რადგან ქვევრი დასადგმელი ჭურჭელი იყო, მისმა ზომაში ზრდამ თავის ზღვარს მიაღწია, ამიტომ მისი ზომაში შემდგომი ზრდა მიწაში ჩადგმის გარეშე აღარ შეიძლებოდა.**
2. **ბრტყელძირიანი ქვევრის მიწაში ჩადგმა არ შეიძლებოდა, რადგან ამით დგებოდა ქვევრის ბოლომდე გაცლის სირთულე.**
3. **ხარისხიანი და გამძლე ღვინის დამზადება მოითხოვდა მის მუდმივ დაბალ ტემპერატურაზე შენახვას, ეს კი იმ დროს მხოლოდ ქვევრის მიწაში ჩადგმით იყო შესაძლებელი.**

4. **აუცილებელი იყო ღვინის და ქვევრის მომხდური მტრისგან დაცვა. ფარდულში ქვევრით დადგმული ღვინის მიგნება მტრისთვის სიძნელეს არ წარმოადგენდა, ამიტომ მტერი, ღვინოსთან ერთად, ქვევრსაც ანადგურებდა. მიწაში ჩადგმული ქვევრი კი მტრისთვის ძნელი მისაგნები იქნებოდა.**

შექმნილ ვითარებაში ჩვენმა წინაპარმა მონახა ერთად-ერთი სწორი გამოსავალი და ქვევრი კონუსური ძირით ააშენა. კონუსურმა ძირმა გადაწყვიტა მიწაში ჩადგმული ქვევრის გაცლის სირთულე (დღეს ეს პრაქტიკით მტკიცდება), რის შემდეგაც მისი მიწაში ჩადგმა დაბრკოლებას აღარ ქმნიდა, ხოლო ქვევრის მიწაში ჩადგმით გადაწყდა როგორც ქვევრის ზომაში ზრდის, ასევე, ღვინის მუდმივ დაბალ ტემპერატურაზე შენახვის დაბრკოლებები. ქვევრის მიწაში ჩადგმით, ასევე, გადაწყდა მომხდური მტრისგან ღვინის და ქვევრის დაცვის სირთულე.

როგორც ზემოთაა აღნიშნული, ქვევრის კონუსურ ძირზე აშენებამ შექმნა დაბრკოლებები, მაგრამ მანვე მოხსნა სხვა უფრო დიდი დაბრკოლებები, ამიტომ ყველა ქვევრი, რომელიც ძველი წლის XI საუკუნის შემდეგაა აშენებული, მასიურად კონუსურ ძირზე დგას. დღეს კი მეღვინეობაში ფართოდ გამოიყენება მრავალნაირი ტუმბოები, ამიტომ მიწაში ჩადგმული ბრტყელძირიანი ქვევრის გაცლის დაბრკოლება აღარ არსებობს, ბრტყელძირიანი ქვევრების შენებაზე დაბრუნება დღესაც ბევრ დაბრკოლებას მოხსნის.

აი სულ ესაა, რისი შესაძლებლობაც ლოგიკამ და ჩემმა ქვევრთან მუშაობის ცოდნა-გამოცდილებამ მომცა, ქვევრის კონუსურ ძირზე აშენების მიზეზთა ძიების დროს. თუ სხვა უფრო წონად მიზეზს შესთავაზებს ამ პრობლემით დაინტერესებულ საზოგადოებას, მოხარული ვიქნები, რადგან რაც მეტი მოსაზრება იქნება, მით უფრო ახლოს მივალთ საკითხის ობიექტურ ახსნასთან.

ქვევრის ტრადიციული ძირი – როგორი იყო ის

უძველესი საღვინე ქვევრები, რომელთა ასაკი ათობით საუკუნეა, საქართველოს მუზეუმებშია გამოფენილი. ყველა ამ ქვევრს კვერცხის ფორმა აქვთ და ძირითადად ბრტყელ ძირზე ანუ დასადგმელ ჭურჭლადაა აშენებული. ეს კი იმას ადასტურებს, რომ ქვევრი მისი შენების დასაწყისიდან ათასწლეულების განმავლობაში ბრტყელ ძირზე იდგა და

მას ყოველთვის დასადგმელ ჭურჭლად აშენებდნენ. მუზეუმებში ასევეა რამდენიმე ქვევრისმაგვარი თიხის ჭურჭელი, რომელიც კონუსური ფორმის ძირითაა აშენებული.

ქვევრის ზომაში ზრდამ და ღვინის ხანგრძლივი დროით შენახვის სირთულემ ჩვენი წინაპარი ქვევრის მიწაში ჩადგმის აუცილებლობამდე მიიყვანა, რადგან იმ დროს დაბალი ტემპერატურა მხოლოდ მიწის სიღრმეში იყო. აქ კი, ცხადია, თავს იჩენდა მიწაში ჩადგმული ბრტყელძირიანი ქვევრის ბოლომდე გაცლის სირთულე, რამაც ჩვენს წინაპარს ქვევრის კონუსურ ძირზე დამზადება მოაფიქრებინა. იხ.ნახ.25. ქვევრის ძირის ეს სახეცვლილება მასიურად დაახლოებით ძვ.წ. XI საუკუნიდან იწყება (ეროვნულ მუზეუმში გვაქვს მცირე ზომის ერთი ქვევრი კონუსურ ძირზე, რომელიც ძვ. წლ. III ათასწლეულით თარიღდება). ასე რომ, კონუსურძირიანი ქვევრის ტრადიციულ ფორმად აღიარება მართებული არ იქნება, რადგან მუზეუმებში მდგარი ქვევრის უძველესი ნიმუშებით სულ სხვა მტკიცდება. მაგრამ იმასაც ვერ ვიტყვით რომ ქვევრის ფორმა, რომელიც 30 საუკუნეზე მეტია ქართულ მეღვინეობას ემსახურება ტრადიციული არ არის, ამიტომ უფრო სწორია ვთქვათ, რომ ქვევრის ორივე ფორმა ქართულია და ტრადიციული.

როგორც ცნობილია, ქვევრის კონუსურ ძირზე აშენებამ შექმნა მრავალი სირთულე როგორც მისი აშენების, ისე მისი გამოყენების დროს. არსებულ სირთულეებს ემატება კიდევ ერთი, რომელიც ქვევრის ზომაში ზრდამ წარმოშვა და რომლის შესახებაც ამ პრობლემაზე მიძღვნილ სხვა წერილებში არაფერია ნათქვამი. ამჯერად სწორედ ამ დაბრკოლებას გვინდა შევეხოთ.

როცა ქვევრის ბრტყელი ძირი კონუსურით შეცვალეს, მაშინ ქვევრის ტევადობა რამდენიმე ასეული ლიტრი იყო, ამიტომ ქვევრის კალთა (ქვევრის მუცელს ქვემოთ დავიწროვება ძირამდე), მცირედით მოხრილ კედელს წარმოადგენდა. სწორედ ამ ბრტყელი ძირის დავიწროვებით მიიღეს კონუსური ძირი. ახალი ფორმის ქვევრი კი 8-10 სმ. დიამეტრისა და დაახლოებით 10 სმ. სიმაღლის ქუსლზე დააყენეს. ქვევრის ძირის ასეთმა სახეცვლილებამ საწყის ეტაპზე, ანუ მრავალტონიან ქვევრების აშენებამდე, ქვევრი უფრო მტკიცე და საიმედო გახადა.

როგორც ცნობილია, ქვევრის მიწაში ჩადგმის კულტურის დამკვიდრებამ მოხსნა ქვევრის ზომაში ზრდის შეზღუდვა, ამიტომ შემდგომ საუკუნეებში დაიწყეს რამდენიმეტონიანი ქვევრების შენება. ქვევრის

ზომაში ზრდამ გამოიწვია ქვევრის კალთის ძირის უკონტროლო გაფართოება, ამიტომ თუ ის ადრე მცირედით იყო მოხრილი, ქვევრის ზომაში ზრდის შემდეგ დაიწყეს მისი უკონტროლოდ მოხრა და რკალის ფორმა მიიღო. ქვევრის ფუძე კი, რომელიც კონუსურ წვერს წარმოადგენდა, ნახევარსფეროს ფორმის გახდა. იხ.ნახ.27. ქვევრის კალთის ფორმის ამ სახეცვლილებას არ მოჰყოლია ქუსლის დიამეტრის გაფართოება და დღეს მრავალტონიან ქვევრებს უწინდებურად 8-10 სმ. დიამეტრის ქუსლზე აშენებენ. თუ მცირე ზომის ქვევრის შემთხვევაში კონუსური ძირი მას უფრო მტკიცეს და საიმედოს ხდიდა, დიდი ზომის ქვევრის შემთხვევაში, რკალად მოხრილი კალთა, პირიქით, საგრძნობლად ასუსტებს ქვევრს და იქმნება შთაბეჭდილება, რომ სრული დატვირთვის შემთხვევაში, ქვევრის ქუსლმა რკალის ფორმის ძირი შეიძლება შეამტვრიოს კიდეც. თუ დღემდე ეს არ მომხდარა, ამას ქვევრის დაკირვა-დაცემენტების კულტურის არსებობას უნდა ვუმადლოდეთ, რომელიც აშენების დროს დაშვებულ ამ შეცდომას წარმატებით ასწორებს. ცხადია, ქვევრი, დაკირვის გარეშე უნდა იყოს საიმედო ჭურჭელი. ამისთვის კი საჭიროა ქვევრის ძირისა და მუჯუროს გაფართოებასთან ერთად, შესაბამისად გაფართოვდეს ქვევრის ქუსლის დიამეტრი და ის ოქროს კვეთის პროპორციით მიებას ქვევრის ყელის დიამეტრს. რიცხვებში ეს ასეთ სახეს მიიღებს: თუ ქვევრის ყელის დიამეტრი 60 სმ-ია, მაშინ ოქროს კვეთის პროპორციით ქუსლის დიამეტრი 60:1,618=37 სმ. უნდა იყოს. ასეთ განიერ ძირზე აშენებული ქვევრი, უდავოა, საგრძნობლად გააძლიერებს ქვევრის ფუძესთან მოხრილ კედელს და უფრო საიმედოს გახდის მას. ამ შემთხვევაში, ქვევრის მუჯუროს (კალთის) რკალისებრი გვერდი საგრძნობლად გასწორდება, რადგან ფართო ძირზე იქნება დაყრდნობილი. ამასთანავე, საგრძნობლად გაიზრდება ქვევრის საყრდენი ძირის ფართობი, იხ.ნახ.28. და აღარ იქნება საჭირო ორმოში ჩადგმული ქვევრის ბრტყელ ქვაზე დაყენება.

ბრტყელ ძირზე ქვევრის აშენება არ ნიშნავს მისი ძირის შიდა ფორმის ცვლილებას, ის, იმავე ფორმით შეიძლება დარჩეს. აქ ლაპარაკია ქვევრის ქუსლის (ძირის) დიამეტრის გაზრდაზე.

ქვევრით ჩემი დაინტერესების საწყის ეტაპზე, პირველ ყოვლისა, ქვევრის შენების მოკლე კურსი გავიარე. ამიტომ ვინც ახლოს იცნობს მექვევრის შრომას, გაიგებს, თუ მექვევრისთვის რა დიდი მნიშვნელობა აქვს ქვევრის ბრტყელ ძირზე შენების დამკვიდრებას. მექვევრე კონუ-

სურძირიანი ქვევრის შენების დროს მრავალჯერადი შეხიდების გამოყენებისას, დიდ უხერხულობას აწყდება, ალბათ, იშვიათია მექვევრე, რომელიც ამ მიზეზით ქვევრის გატეხის რამდენიმე შემთხვევას ვერ გაიხსენებს, როგორც შენების, ისე მისი გამონვის დროს.

ქვევრის ბრტყელ ძირზე აშენებით, ასევე, იზრდება მისი უსაფრთხოება, ბრტყელ ძირზე მდგარი ქვევრი, წაქცევის შემთხვევაში ქუსლიანი ქვევრივით კი არ ვარდება, ეცემა და ტყდება, არამედ მუცელზე გადაგორდება, ამიტომ მისი გატეხის ალბათობა ძალიან მცირეა.

ქვევრის კონუსური ძირით შენებას ჰყავს დამცველები. ჩემს ამ და სხვა ნაშრომებში, წერილებში ათობით მიზეზია დასახელებული, თუ რატომ უნდა გადავიდეთ ფართოძირიანი ქვევრების შენებაზე. ამიტომ ვინც ქვევრის კონუსური ძირით შენებას ანიჭებთ უპირატესობას, კარგი იქნება, თუ ქვევრის ამ ფორმას რაიმე წონადი დადებითი თვისებებითაც გაამყარებთ. ის, რომ ქვევრის ასეთი ძირი ტრდიციულია, არაა სწორი და კიდეც რომ იყოს, ეს წონადი მიზეზი მაინც არ იქნება, რადგან ცხენი პირველმა ჩვენმა წინაპარმა მოაშინაურა და ის ჩვენი ტრადიციული სატრანსპორტო საშუალება იყო. მიუხედავად ამისა, დიდი ხანია ის სხვა სატრანსპორტო საშუალებებით ჩაანაცვლეს.

ქვევრის ფორმა ოქროს კვეთის პროპორციაში

ქვევრს ქართველები 80 საუკუნეზე მეტია ვაშენებთ და უკანასკნელ დრომდე ჩვენს აშენებულ ქვევრს თავადვე ვიყენებთ, ამიტომ მისი რაოდენობა და ხარისხი ყოველთვის ადგილობრივ ბაზარზე იყო გათვლილი. დღეს და მომავალში მასზე მოთხოვნა გაიზრდება, რადგან ბოლო წლებია მსოფლიოს მეღვინეობა ქვევრით დაინტერესდა, ამიტომ იმედია, მალე ის მათთვისაც ბუნებრივი ღვინის წარმოების ძირითადი ჭურჭელი გახდება. ასეთი მოთხვნის დაკმაყოფილებისათვის აუცილებელია, მისი წარმოება მოთხოვნის მიხედვით გაიზარდოს, ხოლო მისმა ხარისხმა ყველაზე მკაცრი მოთხოვნა დააკმაყოფილოს.

მართალია, ქვევრის შენების დღემდე შემორჩენილი უძველესი მეთოდით საკმარისი რაოდენობის ერთნაირი ფორმის, ზომის და სისქის ქვევრის აშენება შეუძლებელია, მაგრამ შესაძლებელიც რომ იყოს, ამას მაინც ვერ გავაკეთებდით, რადგან დღემდე არ გვაქვს ქვევრის ფორმის ერთიანი სტანდარტი და არ ვიცით, როგორი უნდა იყოს სტანდარტული

ფორმის ქვევრი. პირადად დიდი ხანია ვმუშაობ ამ საკითხზე და იმ დასკვნამდე მივედი, რომ მის ფორმას ოქროს კვეთის პროპორცია (ოკპ) უნდა დაედოს საფუძვლად, რადგან ოქროს კვეთა ბუნების მოწყობისა და განვითარების კანონზომიერებათა ფორმულაა. ამიტომ თუ ადამიანის ქმნილება ამ პროპორციით დამზადდება, ამით ნამზადი ბევრს მოიგებს. ბიბლიიდან ცნობილია, რომ როცა უფალი ნოეს კიდობნის ზომებს კარნახობს, ეუბნება: „ამგვარად უნდა ააგო იგი: სიგრძით სამასი წყრთა იყოს კიდობანი, სიგანით-ორმოცდაათი წყრთა, სიმაღლით-ოცდაათი წყრთა"; (დაბადება. 6.15). როგორც ცნობილია, წყლის ზედაპირზე კიდობანის (გემის ან ნავის) ტივტივი და გადაბრუნებისადმი მდგრადობის უნარი, დამოკიდებულია მათი სიმაღლისა და სიგანის პროპორციულობაზე, სიგრძე კი რაც უფრო დიდია მით უკეთესი. ნოეს კიდობანის სიგანე და სიმაღლე კი ერთმანეთის მიმართ სწორედ ოკპ-ში ზის.

ოკპ-ის უნიკალურობაზე ასეთი ფაქტიც მეტყველებს: საკმარისია, არქეოლოგებმა ფრინველის ან ცხოველის ჩონჩხის ნებისმიერი ერთი უმცირესი ძვალი ან მისი ნაწილი იპოვნონ, რომ მისგან სპეციალისტები ოკპ-ის გამოყენებით მთელ სხეულს ააგებენ ბუნებრივ ზომებში. იმის ჩამოთვლა, თუ მეცნიერების და ხელოვნების კორიფეთაგან ვინ რა უწოდა მართლაც ამ ღვთაებრივ პროპორციას, შორს წაგვიყვანს, ამიტომ თუ ქვევრის ფორმას ამ უნიკალურ პროპორციაში მოვაქცევთ, ამით ქვევრი, ღვინის ისედაც უნიკალური ჭურჭელი, უფრო უნიკალური გახდება.

ჩვენს შემთხვევაში, ქვევრის განზომილებებიდან ერთ-ერთის ცოდნით, თუ მას ოკპ-იით ავაშენებთ, შეიძლება დანარჩენის გამოთვლა და მისი ფორმის მოდელირება. ქვევრს აქვს შემდეგი განზომილებები: სიმაღლე, მუცლის დიამეტრი, ანუ სიგანე და ყელის დიამეტრი.

ოკპ-ის გეომეტრია გვეუბნება, რომ როცა პროპორციის პატარა ნაწილი 1-ის ტოლია, მაშინ პროპორციის დიდი ნაწილი 1,618-ს უდრის. მოდით, ამ პროპორციათა გამოყენებით, გამოვთვალოთ ქვევრის განზომილებები მაშინ, როცა ქვევრის მუცლის დიამეტრი CD=160 სმ-ს უდრის. იხ.ნახ.29.

ქვევრის სიმაღლის ღერძი, ოკპ-ით უნდა იყოს დაკავშირებული მუცლის დიამეტრთან, ამიტომ რადგან ჩვენს შემთხვევაში ცნობილია მუცლის დიამეტრი, ანუ პროპორციის დიდი მხარე, ამიტომ მისი ნამრავლი 1,618-ზე გვაძლევს მასზე დამატებულ პატარა მხარეს, ანუ ქვევრის სიმაღლის ღერძის ზომას AB=160x1,618=259 სმ. ამ შემთხვევაში, ქვევრის

მუცლის დიამეტრი და მისი სიმაღლე, ოკპ-ითაა ერთმანეთთან დაკავშირებული.

ქვევრს აქვს ყელის დიამეტრი, რომელიც ოკპ-ით მუცლის დიამეტრიდან უნდა გამოითვალოს. ამისთვის მუცლის დიამეტრი უნდა დავყოთ ოკპ-ად, 160:2,618=61 სმ-ს. ამ შემთხვევაში, ქვევრის მუცლის დიამეტრი დაიყო პროპორციის დიდ და პატარა ნაწილებად, ანუ 160=61+99 სმ-ს. აქედან პატარა მხარე, ანუ 61სმ. იქნება ქვევრის ყელის EF დიამეტრი. ისიც უნდა აღინიშნოს, რომ ასეთი ზომის ყელი (50-60 სმ.) 1-3 ტონამდე ზომის ქვევრს შეიძლება განურჩევლად გაუკეთდეს. ქვევრის ზომის მატებასთან ერთად კი ყელის ზომაც უნდა გაიზარდოს.

დღეს ქვევრი 8-10 სმ. სიმაღლისა და დიამეტრის ქუსლზე დგას. შემდგომში კი, როგორც ეს ძველი ტრადიციით იყო, ბრტყელი ძირით უნდა აშენდეს, ამიტომ მათთვის, ვინც ბრტყელძირიანი ქვევრის აშენებას გადაწყვეტს, გამოვთვალოთ ძირის დიამეტრი. ის ოკპ-ში უნდა იყოს ქვევრის ყელის დიამეტრთან 61:1,618=38 სმ-ს. ანუ ყელის დიამეტრი დაიყო დიდ და პატარა ნაწილებად – 23+38=61 სმ-ს. ამ ზომებიდან ჩვენი სურვილის მიხედვით შეგვიძლია ავირჩიოთ ძირის დიამეტრი. ის, ორივე ზომის დიამეტრის ძირზე, ესთეტიკური იქნება, მაგრამ დიდი ზომის ქვევრებისთვის 38 სმ-იანი ძირი სჯობს.

ჩვენ უკვე გამოვთვალეთ ქვევრის სიმაღლე, ვიცით ყელის, მუცლისა და ძირის დიამეტრები. მისი მოდელის ასაგებად, ასევე, საჭიროა ვიცოდეთ მუცლის დიამეტრისა და სიმაღლის AB ღერძის ჯვარედინი კვეთის წერტილი. ქვევრის სიმაღლის ღერძის გაყოფა 2,618-ზე გვაძლევს სიმაღლის ოკპ-ის პატარა ნაწილს 259:2,618=99 სმ-ს. ანუ სიმაღლე დაიყო 160 და 99სმ. ნაწილებად. ე.ი. მუცლის დიამეტრმა ქვევრის სიმაღლე ქვევრის პირის კიდედან 99 სმ. სიღრმეში უნდა გადაკვეთოს, ანუ O წერტილში. ამგვარად, ქვევრის ღვინოტევადი მუცლის (სფეროს) ცენტრი უნდა იყოს O წერტილში. ქვევრის მუცლის O ცენტრი, ასევე, შეიძლება ჩავიტანოთ დაბლა ქვევრის პირის კიდიდან 160 სმ. სიღრმეში და ისე ავაგოთ ქვევრის ფორმა. ამ შემთხვევაში, სულ სხვა ფორმის ქვევრს მვიღებთ, რომელიც შემდგომში ღვინის შესანახ ქვევრად უნდა აშენდეს, ამიტომ მის შესახებ ცალკე თავში იქნება მოთხრობილი.

ჩვენ უკვე ვიცით ქვევრის განზომილებათა ჩვენთვის საჭირო ყველა ზომა, AB = 259 სმ. CD=160 სმ. EF=61 სმ. და ვიცით ქვევრის ღერძისა და მუცლის დიამეტრების კვეთის O წერტილ, ანუ CD დიამეტრი.

იხ.ნახ.29. თუ ამ ნახაზზე გამოსახულ ქვევრის ყელის დიამეტრის E და F წერტილებს C და D წერტილების გავლით B წერტილთან შევაერთებთ და კონტურებს კვერცხის ფორმას მივცემთ, მივიღებთ სტანდარტული ფორმის ქვევრს, რომელიც ნახ.30-ზეა გამოსახული, ანუ ქვევრი, ოკპ-ში იხ.ნახ.31-ზე.

როგორც ხედავთ, ქვევრის ყველა განზომილება დაკავშირებულია ერთმანეთთან და გამოთვლილია ოკპ-იის ფორმულით, ამიტომ ქვევრის ნებისმიერი განზომილების ცოდნის შემთხვევაში, შეიძლება დანარჩენი ზომების გამოთვლა და მისი მოდელირება. ასეთი წესით გამოთვლილ განზომილებებში აგებულ ყველა ზომის ქვევრს ერთნაირი ფორმა ექნება.

ამით დამთავრდა ქვევრის შენება და ჩვენ უკვე გვაქვს სტანდარტული ფორმის ქვევრი, რომელიც ბუნებრივი ღვინის დასაყენებლად უნდა გამოვიყენოთ. წიგნის შემდეგი თავები სწორედ ქვევრის გამოყენებას, ანუ მასში ღვინის დაყენებას და მოვლას დაეთმობა.

თავი VI. ყურძნის დაკრეფა და ქვევრში ღვინის დაყენება

რთველი და რთვლის ტრადიციები საქართველოში

რთველი მევენახის შრომითი საქმიანობის ბოლო ეტაპია. ამის შემდეგ, ესტაფეტას მეღვინე იღებს და ღვინის ხარისხზე ზრუნვა მთლიანად მის ხელში გადადის. ნათქვამია, **„ხარისხიან ღვინოს საფუძველი ვენახში ეყრება“. ეს მართლაც ასეა, რადგან უხარისხო ყურძნისგან, ვერანაირი ტექნიკა-ტექნოლოგიის დახმარებით, ხარისხიან ღვინოს ვერ დააყენებთ.**

ყურძნის ხარისხზე ბევრი ფაქტორი მოქმედებს, კერძოდ: ნიადაგურ-კლიმატური პირობები, გამოყენებული სასუქების სახეები და რაოდენობა, ვაზის სამკურნალოდ გამოყენებული „პრეპარატები“ და მისი რაოდენობა, ანუ რა პრეპარატებით და რამდენჯერ შეიწამლა ვაზი სეზონის განმავლობაში, ადგილის ექსპოზიცია, სეზონზე მოსული ნალექისა და წლის განმავლობაში მზიანი საათების რაოდენობა. ბოლოს კი ყველაფერი ეს ყურძნის ქიმიური ნივთიერებებით ნორმალურ გაჯერებაში უნდა აისახოს და ყურძნის შაქრიანობა და მჟავიანობა იმ ღვინის შესაბამისი უნდა იყოს, რომლის დაყენებასაც მეღვინე აპირებს. დღეს არის იმის ტექნიკური საშუალება, რომ ყურძნის ეს კომპონენტები წინასწარ შემოწმდეს და მხოლოდ ამის შემდეგ მოიკრიფოს ყურძენი, რასაც მსხვილი მევენახეობა-მეღვინეობის კომპანიები აკეთებენ კიდეც, მაგრამ წვრილგლეხურ მეურნეობებში ცნობილი მიზეზების გამო (საჭირო ფინანსების არქონა), ეს ფუფუნება დღესაც მიუწვდომელია. ამიტომ ხშირად ნვრილგლეხურ მეურნეობებში ყველაფერი ძველი ტრადიციის მიხედვით კეთდება.

ჩვენი წინაპარი რთვლის დაწყების, ანუ ყურძნის შემოსვლის დროს წლობით დაგროვილი უნარ-ჩვევებით საზღვრავდა. გასრესილი ყურძნის მარცვლის წვენმა თითები უნდა შეაწებოს. ყურძნის სიმწიფეს ატყობდნენ კლერტის ფერის შეცვლით, წითელი ყურძნის მწვანე კლერტი სიმწიფის დასრულების შემდეგ წითლდება, ხოლო თეთრის ყვითლდება. მნიფე თეთრი ყურძნის მარცვალი გამჭირვალე ხდება, ხოლო წითლის

ჭკნობას იწყებს. ადრე თითქმის ყველა სოფელში იყო ხალხი, რომლებიც ორგანოლეპტიკით ზუსტად ამოიცნობდნენ ყურძნის შაქრიანობას. რთვლის დასაწყებად, ასევე, აუცილებელი იყო მთვარის სასურველ ფაზაში ყოფნა. ახალ მთვარეზე ისე, როგორც სხვა სამეურნეო საქმიანობა, არც ყურძნის კრეფა და ღვინის დაყენება შეიძლება. ეს იცოდა ჩვენმა წინაპარმა და ყოველთვის იცავდა ამ პირობებს, რაც დღესაც აუცილებელია.

რა თქმა უნდა, ჩვენს წინაპარს ტრადიციული წესით ყურძნის სიმწიფის ამოცნობა ბევრი საშუალებით შეეძლო, მაგრამ ამ დროს ტექნიკის მიღწევების გამოყენება ძველი ტრადიციის დარღვევად არ ჩაითვლება. ამიტომ ყურძნის შაქრიანობის დასაზუსტებლად ყველა ხელმისაწვდომი საშუალებაა მისაღები.

დღეს ყურძნის შაქრიანობას რეფრაქტომეტრისა და არეომეტრის საშუალებით ზომავენ. ვენახში ყურძნის სიმწიფის დასადგენად აუცილებელია სინჯები გარკვეული წესით აიღოთ, ვენახში უნდა აირჩიოთ რამდენიმე ადგილი და სინჯისთვის ყურძენი, ყოველ ჯერზე ერთი და იმავე ვაზებიდან მოკრიფოთ.

ნიმუშების აღება დროის თანაბარი ინტერვალით უნდა მოხდეს და რთვლამდე 2-3 კვირით ადრე უნდა დაიწყოთ. პირველი სინჯის აღებას დასაყენებელი ღვინის ტიპი განსაზღვრავს, ანუ ის, თუ როგორი სიმაგრის ღვინის მიღება გინდათ. 12-14% სპირტშემცველობის დროს ყურძენი კარგად უნდა დამწიფდეს, ამიტომ პირველი სინჯი შედარებით გვიან უნდა აიღოთ, ვიდრე ევროპული ტიპის ღვინის დასაყენებელი ყურძნის დაკრეფის დროის დადგენისას. სინჯის აღების ინტერვალს პირველი სინჯი განსაზღვრავს, თუ სიმწიფის კონდიციამდე ყურძენს ცოტა აკლია, მაშინ სინჯი, კვირაში 2-3 ჯერ უნდა აიღოთ, დღის ერთსა და იმავე დროს და აუცილებლად მშრალ ამინდში, მტევანს არც ცვარი უნდა ჰქონდეს. მტევნის მარცვლებს ყველა ადგილზე თანაბარი შაქარი არ აქვს, ამიტომ გასასინჯი მტევანი მთლიანად უნდა დაიჭყლიტოს.

სართვლო მზადებას ჩვენი წინაპარი ყურძნის ჩასაკრეფი და გადასატანი ჭურჭლის მომზადებით იწყებდა, ამისთვის საჭირო კალათებს და გოდრებს ზაფხულში წნავდნენ. სწორედ ზაფხულშია წნელში საკმარისი რაოდენობის წვენი, ამიტომ ღუნვა-გრეხვას კარგად იტანს. რამდენიმე ათეული წლის წინ ეს ბუნებრივი ჭურჭელი პლასტმასისა და მოთუთიებული მეტალის ვედროებით შეცვალეს, ეს კი ამ პრობლემის გადაწყვეტა

არ არის, პირიქით, მეტალის ჭურჭელი ტკბილში რკინის შემცველობას ზრდის. პლასტმასს კი სხვა პრობლემები აქვს.

საქართველოში წლებია, დამკვიდრდა ცუდი პრაქტიკა, მეღვინე მარანში ზის და ელოდება, ვინ და როდის მიუტანს ყურძენს. სად იკრიფება ეს ყურძენი, როგორ და რა ჭურჭელში ალაგებენ, როგორია საჰექტარო მოსავალი და დაცულია თუ არა სხვა მრავალი აუცილებელი პირობა, რომელიც საჭიროა მაღალი ხარისხის ღვინის დასაყენებლად – ამას არ კითხულობს. ცუდ შედეგებამდე მივყავართ იმასაც, რომ ქარხნებში არ ხდება ყურძნის მიღების ისეთი ორგანიზება, რომ დაკრეფილი ყურძენი, ისე, როგორც ამას ტექნოლოგია მოითხოვს, 4-5 საათში გადამუშავდეს. **ცუდი ორგანიზების გამო, ქარხანაში, ძირითადად, წინა დღის ან სულაც რამდენიმე დღის დაკრეფილ ყურძენს აბარებენ. ეს ყველაფერი კი ღვინის ხარისხზე აისახება. ამ ნორმების დაცვა მაშინაა შესაძლებელი, თუ მევენახესა და მეღვინეს შორის ურთიერთობა ყურძნის დაკრეფის შემდეგ კი არ შედგება, არამედ, დაკრეფამდე (უკეთესი კი გაზაფხულზეა), ანუ მეღვინემ უნდა იცოდეს, ვისგან, როდის და რა ხარისხის ყურძენი შემოვა მარანში.** შეცდომაა ფიქრი, თითქოს ყველაფერ ამის დაცვა მაშინაა აუცილებელი, როცა მეღვინე მაღალხარისხიანი ღვინის დაყენებას აპირებს. არ უნდა დაგვავიწყდეს, რომ ღვინის სპირტიდან მაღალი ხარისხის კონიაკს აყენებენ და ამიტომ სპირტად გამოსახდელი ღვინო, ასევე, ყველა წესის დაცვით უნდა დააყენოთ.

ჩვენდა სავალალოდ, ეს განუკითხაობა და უწესრიგობა ვერ მოგვიგვარებია ქვეყანაში, სადაც წელიწადში საშუალოდ 230 ათას ტონამდე ყურძენი იკრიფება და რთველი ორ თვეზე მეტხანს გრძელდება. საბედნიეროდ, არის ქვეყნები სადაც მილიონობით ტონა ყურძენს კრეფენ და ყველაფერი რიგზე აქვთ, ანუ არის იმედი, ეს წესრიგი ოდესმე ჩვენამდეც მოაღწევს, რადგან მათგან ყველაფერ ცუდს და უკულმართს თუ ვსწავლობთ და სახელმძღვანელოდ გადმოგვაქვს, მოვა დრო და თაობა, რომლებიც მათგან ასეთ კარგ ჩვევასაც გადმოიღებს. ისე კი, რატომ უნდა სჭირდებოდეს ვაზისა და ღვინის ავტორ ხალხს ყველაფერ ამის სხვისგან სწავლა, გაუგებარია.

რაც შეეხება ოჯახურ მეღვინეობას, აქ დღეს თაობათა ცვლით გამოწვეული ჩავარდნები გვაქვს. **ბოლო 5-6 ათეული წელია საქართველოში მევენახეს ყურძენი, ძირითადად, ქარხანაში ჩასაბარებლად მოჰყავს (ამით კომუნისტების მმართველობის ხანა იყო გამორჩეული), ამიტომ**

საკუთარი მოხმარებისთვის განკუთვნილი ღვინის დაყენებას სათანადო ყურადღება აღარ აქცევს, ანუ დაიკარგა ტრადიცია, ხარისხიანი ღვინის დაყენება ქართველი კაცის სიამაყის და თვითდამკვიდრების საშუალება რომ იყო. არადა, ქართული მეღვინეობის მრავალფეროვნება სწორედ ოჯახური მეღვინეობიდან იღებს სათავეს. სწორედ ოჯახურმა მეღვინეობამ შემოგვინახა ქართველებს ღვინის დაყენების ის მრავალი მეთოდი, რითაც დღეს ამაყობს ქართული მეღვინეობა და არა მარტო ქართული. სწორედ ოჯახური მეღვინეობის ტრადიციის დაკარგვამ მიიყვანა ქართული მეღვინეობა ქვევრის უარყოფამდე და დღეს საღვინე ჭურჭელს გარეცხვის სიადვილის მიხედვით უფრო ირჩევენ, ვიდრე იმით, თუ მოცემულ ჭურჭელში როგორი ხარისხის ღვინო დგება.

რთვლისათვის წინასწარ სამზადისი

მომავალი ღვინის ჯანმრთელობა და ხარისხი დამოკიდებულია რთვლის დაწყების წინ ჩასატარებელი წინასწარი მოსამზადებელი სამუშაოების სწორად და ხარისხიანად შესრულებაზე. ამ დროს საჭიროა მარანი და მარანში გამოსაყენებელი ყველა ინვენტარი გასუფთავდეს და ჩაუტარდეს მაღალხარისხიანი დეზინფექცია.

ყურძნის გადამუშავების წინ სასურველია მარნის კედლები კირის წყალხსნარით შეთეთრდეს (2-3 წელიწადში ერთხელ მაინც), კარგია ხსნარში 1%-ამდე შაბიამნის დამატება. ტკბილის დულილის დროს გამოიყოფა დიდი რაოდენობით ნახშირორჟანგი, რომელიც ცუდად მოქმედებს მომსახურე პერსონალის ჯანმრთელობაზე, ამიტომ უნდა შემოწმდეს და საჭიროების შემთხვევაში გარემონტდეს მარნის სავენტილაციო სისტემები. მარანს რთვლის დაწყებამდე უნდა ჩაუტარდეს დეზინფექცია, რომელიც რთვლის შემდეგ დაზამთრებამდე კვირაში ერთხე მაინც უნდა გაიმეოროთ. დღემდე მარანს დეზინფექციას გოგირდის ხრჩოლებით უტარებენ, ეს კი არც ისე უვნებელია მარანში მომუშავე კოლექტივისათვის, რადგან ის ნაშთად რჩება და რამდენიმე დღე კიდევაა აქტიური. დღეს გვაქვს დეზინფექციის უებარი საშუალება ოზონაირი, რომელიც მაღალხარისხიან დეზინფექციას აკეთებს, ერთი საათის შემდეგ კი უკვალოდ ქრება.

მარანში ჰიგიენური პირობების დაცვისათვის დიდი მნიშვნელობა აქვს წყლის ხარისხს, ამიტომ უნდა შემოწმდეს, როგორც წყლის გაყვანილობის საიმედოობა, ისე საკანალიზაციო სისტემები.

ცნობილია, რომ რკინა და თუჯი ყურძნის წვენის მჟავეებში ადვილად იხსნება და წარმოშობილი მარილები რკინით ამდიდრებს ღვინოს, რის შედეგადაც მასში იზრდება რკინის შემცველობა და ღვინო შავდება, მის მოსაშორებლად კი საჭირო ღვინის გამწები საშუალებებით დამუშავება, რაც ზედმეტ შრომით დანახარჯებთან ერთად დაბლა სწევს ღვინის ხარისხს, ამიტომ სამარნე იარაღების რკინის და თუჯის ნაწილები მჟავათგამძლე ლაქით, მინანქრით ან სხვა საშუალებით უნდა დაიფაროს, რათა ყოველგვარი გაუგებრობა თავიდან იქნას აცილებული. ყველა ამ უხერხულობის თავიდან აცილებისთვის კარგია თუ მარნის იარაღებში რკინისა და თუჯის შემადგენელს, უჟანგავი ფოლადის ან ხისგან დამზადებული ნაწილებით შეცვლით.

დღეს არის საშუალება, რომ მარანში სადეზინფექციო სამუშაოების ჩასატარებლად გოგირდისა და სხვა მადეზინფიცირებელი საშუალებების (ადუღებული წყალი, წყლის ორთქლი) ოზონაირით, ოზონირებული წყლით და წყალბადის ზაჟანგის 05%-იანი ხსნარით ჩანაცვლდეს. ჯერ ერთი, ყველა ეს მადეზინფიცირებელი საშუალება დიდი ეფექტით გამოირჩევა, მეორე, სადეზინფექციო პროცედურის ჩატარებაა იოლი და მესამე, ამ საშუალებებით დეზინფექცია გაცილებით იაფი ჯდება.

მარანში გამოყენებული რეზინის შლანგების გაწმენდა-დეზინფექციას დღემდე მდუღარე წყლით და წყლის ორთქლით ახდენენ. ცხელი წყალი და ორთქლი ცუდად მოქმედებს შლანგების შიდა კედელზე, ჩნდება ფორები და რეზინა ზიანდება, შემდგომ ამ ფორებში რჩება ღვინის ნაშთი, რომელიც ძნელი გამოსარეცხია ეს კი ღვინის დამასნებოვნებელი ბაქტერიების განვითარებისათვის ხელსაყრელ პირობებს ქმნის. ყველა ამ პრობლემას თავიდან აიცილებთ თუ შლანგში წყალბადის ზეჟანგის 03-05%-იან ხსნარს გაატარებთ, რაც იოლიცაა, საიმედოც და იაფიც.

რთვლისთვის წინასწარ მოსამზადებელ სამუშაოთა შორის ერთ-ერთი ძირითადი ყურძნის წვენის დასადუღებელი, ღვინის დასავარგებელი და შესანახი ჭურჭლის გასუფთავებაა. ქართულ ტრადიციულ მეღვინეობაში გარდა ქვევრისა ქართველ მეურნე კაცს სხვა ჭურჭელი არასდროს გამოუყენებია, ამიტომ ქვევრების სისუფთავეზეა დამოკიდებული მომავალი ღვინის ხარისხი. ქვევრის რეცხვა-ჰიგიენა ჩვენ უკვე განვიხილეთ, ამიტომ აქ ამას აღარ გავიმეორებთ.

ყურძნის დაკრეფა

ქართული რთველი, ტრადიციულად, სტუმრების მონწევით იწყებოდა, იკვლებოდა საკლავი და სპეციალურად გამოყოფილი ხალხი პურ-ღვინოს ამზადებდა. თუ თბილი შემოდგომა იდგა, ყურძნის კრეფას დილით ადრე იწყებდნენ, რათა დილით მოკრეფილი ცივი ყურძნით დღის სიცხიან დროს მოკრეფილი ყურძნის თბილი წვენი გაეგრილებიათ.

რთველში მასპინძლებთან ერთად სტუმრებიც მონაწილეობდნენ. ყურძენს, ძირითადად, ბავშვები და ქალები კრეფდენ, ხოლო მამაკაცებს დაკრეფილი ყურძენი გაჰქონდათ ვენახიდან. ყურძნის კრეფა ვენახის თავიდან უნდა დაიწყოთ და ყურძნის ტრანსპორტირების ადგილისკენ უნდა წახვიდეთ, რათა დაკრეფილი ყურძენი წინ და უკან არ ატაროთ.

ყურძნის კრეფა საპასუხისმგებლო საქმეა. კრეფის დროს უნდა მოხდეს ყურძნის გარჩევა, მტევანს არ უნდა შეჰყვეს გამხმარი შავი მარცვალი, ასეთი მარცვალი დუღილის დროს ტკბილით იჟღინთება და ადგილი აქვს ყურძნის წვენის დანაკარგს. ასევე, მტევანს ასხია მოუსრულებელი მწვანე მარცვლები, რომლის მოხვედრა მადუღარ ტკბილში მაღლა წევს ღვინის მუავიანობას. სამწუხაროდ, ეს ის მუავა არ არის, რომელიც ტიტრული მუავიანობის შემადგენელი ნაწილია და რომელიც აუცილებელია ღვინისათვის. ყურძნის მტევანს არ უნდა შეაყოლოთ დამპალი და კრაზანების მიერ დაზიანებული მარცვლები, კრაზანის მიერ გაჭრილი მარცვალი იწყებს დამუავებას და კრეფის დროს მარცვალს უკვე ძმრის სუნი ასდის, ანუ ის უკვე ღვინის დასნებოვნების წყაროა. ყველა ამ გართულებების თავის არიდება შეიძლება, თუ დუღილის დაწყების წინ ქვევრში ტკბილს ოზონაირით კარგ დეზინფექციას გაუკეთებთ და ამის შემდეგ დაიწყებს ტკბილი დუღილს. კრაზანების დასახოცად კი უნდა მიმართოთ ტრადიციულ საშუალებებს, კარგია ვენახში ბურახის ხაფანგების დაყენება. გადაჭერით პლასტმასის ბოთლი, ნახევრამდე შეავსეთ ბურახით და ვენახში რამდენიმე ადგილზე ჩამოკიდეთ. ბურახს ხილისგან ამზადებენ და კრაზანებისთვის მიმზიდველი სუნი აქვს, სმის დროს კრაზანა ბურახში ვარდება და იხრჩობა. ერთი ცნობილი მიკრობიოლოგისგან მოვისმინე, რომ კრაზანას ბუნებაში და მეღვინეობაში რაღაც დადებითი როლის შესრულება შესძლებია, ამიტომ მათი ასე ხელაღებით დახოცვა გამართლებული არ ყოფილა, ანუ ისე არ უნდა დაგვემართოს, როგორც ჩინელებს ბელურებთან მიმართებაში დაემართათ.

ჩვენი წინაპარი ყურძენს, ტრადიციულად, ხის წნელით დაწნულ კალათაში კრეფდა და ყურძენს გოდრებში აგროვებდა. კალათა ყურძნის საკრეფად დღესაც ყველაზე ჰიგიენური და მისაღები საშუალებაა. სამწუხაროდ, ბოლო ათეული წლებია, ეს აღარ ხერხდება, ყურძნის ჩასაკრეფი ჭურჭელიც შეიცვალა და გადასატანიც. იმედია, ევროპის ბაზარზე გასულ ქართულ მეღვინეობას ღვინის ხარისხის ამაღლებაზე მოუწევს ზრუნვა და ბევრი რამის შეცვლა გახდება საჭირო, ამიტომ იმედია, ბიოღვინის მწარმოებელ ფერმერებს არც ეს კარგი ტრადიცია დარჩებათ უყურადღებოდ და ტრადიციული ქართული კალათა და გოდორი ისევ გახდება ქართული რთვლის ძირითადი „ატრიბუტი".

ყურძნის კრეფის დამთავრების შემდეგ ქვეყნის სხვადასხვა კუთხეში სხვადასხვა ტრადიცია ყოფილა დამკვიდრებული, მათ შორის, ყოფილა ასეთიც: დაკრეფილი ვენახის თავში ყველაზე მსუქან მკრეფავ ქალს საზეიმო ვითარებაში ვაზებს შორის გააგორებდნენ და მომავალ წელს უფალს მასავით სავსე მტევნებს შესთხოვდნენ.

ძველი ტრადიციით, რთვლის შემდეგ დაკრეფილ ვენახში სოფლის ბავშვები იწყებდნენ მკრეფავებისგან დარჩენილი ყურძნის მოძიება-დაკრეფას. აღმოსავლეთ საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში ამ პროცესს „მომცვრევის" სახელით იცნობენ. მომცვრევა ს.ს. ორბელიანის ლექსიკონში ასეა განმარტებული: „ცვრევა ნართვლევის მოკუფხვლას" ნიშნავს. კახეთში ცვრევის შესატყვისია „გონგორა". ქართლში კი ტერმინი „მაძებარა" ყოფილა დამკვიდრებული. ჩვენთან ზემო იმერეთის სოფლებში კი „ნაძებარას" და „ნაკიმპალას" ვეძახდით. ვფიქრობთ აღნიშნულ ტერმინთაგან საქმის არსთან ყველაზე ახლოს ტერმინი „ნაკიმპალა" დგას. ეს მართლაც ვაზზე დარჩენილი კიმპლების მოძებნა-მოკრეფაა, რადგან ვენახში დიდ მტევანს დაუკრეფავს არავინ ტოვებს.

მარანში გოდრებით მიტანილ ყურძენს პირდაპირ საწნახელში ყრიან. საწნახლის ავსების შემდეგ კი ყურძნის მწურავი მამაკაცები იწყებენ ყურძნის დაწურვას.

სამწუხაროდ, დღეს რთველი საქართველოში არსებითად განსხვავდება იმ ძველი ტრადიციულისგან, რაც ჩვენს წინაპარს ჰქონდა. ეს კი ღვინის ქარხნებში ყურძნის იძულებითი ჩაბარების მავნე ტრადიციის დამკვიდრებამ გამოიწვია. დიდი ხანია, მევენახე-მეღვინე ქართველი მეურნე ყურძნის მწარმოებელ გაურკვეველი ფუნქციის მქონე სუბიექტად გადაიქცა. ამან კი გამოიწვია ძველი ტრადიციების მივიწყება და ეს გაუ-

გებარი სოციალური ფუნქციის მატარებელი კაცი რთველს მაშინ იწყებს, როცა ყურძნის მყიდველს იშოვის და საკმარისი რაოდენობის ყურძნის მკრეფავ მუშახელს დაიქირავებს. ანუ ხალხში, ძირითადად, დაკარგულია რთველში მონაწილეობით განცდილი საზეიმო განწყობა და ღვინის დაყენების ოჯახური ტრადიცია, რაც დასანანი ფაქტია, რადგან სწორედ ოჯახურმა მეღვინეობამ შემოუნახა ქართულ და მსოფლიო მეღვინეობას ღვინის დაყენების ამდენი მეთოდი და ასეთი მრავალფეროვნება. აქ ისედაც ნუ გაიგებთ, რომ ქვეყანაში ძველი ტრადიციით რთველი აღარ ტარდება, მაგრამ სეზონზე რამდენიმე შემთხვევას ტრადიციის გაგრძელებას ვერ დაარქმევ.

ყურძნის მოკრეფისა და ქარხანაში ჩაბარების შემდეგ თავდება მევენახის როლი ღვინის დაყენების საქმეში და ესტაფეტას მეღვინე იღებს.

ყურძნის დაწურვა

ჩვენი წინაპარი ყოველთვის, ხოლო საოჯახო მეღვინეობა დღემდე ყურძენს ძირითადად საწნახელში წურავს. ეს ტრადიცია დღეს ძირითადად შემორჩენილია დასავლეთ საქართველოში. „საწნახელი„ ს.ს. ორბელიანის ლექსიკონის მიხედვით „ყურძნის საჭყლეტი ჭურჭელია". ჩვენი წინაპარი, ათობით საუკუნის განმავლობაში სამი სახის საწნახელს იყენებდა: ქვისას, ქვითკირისას და ხისას. ქვის საწნახელს ქვის მთლელები მთლიანი ქვისგან თლიდნენ, ამიტომ ის, ქვითკირისა და ხის საწნახლისგან განსხვავებით, მცირე ზომის იყო.

ქვითკირის საწნახელს მარნის შენების დროს მარნის კედელში ჩაშენებით აწყობდნენ. ხშირად ასეთი საწნახელი შუაზე ჰქონდათ გადატიხრული და თეთრს და წითელ ყურძენს ცალ-ცალკე წურავდნენ. თუ საწნახელი ერთია, დასაწური კი ორივე ფერის ყურძენი, მაშინ ჯერ თეთრი ყურძენი უნდა დაიწუროს, შემდეგ წითელი. წინააღმდეგ შემთხვევაში, წითლად შეფერილ თეთრ ღვინოს მიიღებთ. რაც შეეხება შეძლებულ ოჯახებს, რომლებსაც დიდი ვენახები ჰქონდათ, მარანში თეთრი და წითელი ყურძნის დასაწურად, ცალ-ცალკე საწნახელი ედგათ.

დასავლეთ საქართველოს თითქმის ყველა რეგიონში დღემდე ყურძენს, ძირითადად, ხის საწნახელში წურავენ. ხის დიდ საწნახელს ნავსაც ეძახიან, ხოლო შედარებით მცირე ზომისას „ონჯაროს". ხის საწნახელს,

ძირითადად, ცაცხვის, თელას ან თხილის ერთიანი მორისგან თლიდნენ. მისი საშუალო სიგრძე ოთხი მეტრია. მაგრამ ამზადებდენ უფრო გრძელებსაც. რადგან ტყიდან საწნახლის გასათლელი მორის გამოტანა მისი სიმძიმის გამო, ცოცხალი გამწევი ძალით, შეუძლებელი იყო, საწნახელს ტყეში, ადგილზე თლიდნენ და ტყიდან მზა საწნახელი გამოჰქონდათ. ხის საწნახლის სამსახურის დრო საშუალოდ ერთი საუკუნეა. ათობით წელია, საქართველოში საწნახელს აღარ თლიან (აღარაა მოთხოვნა), ამიტომ დღეს მისი მთლელი ოსტატები იშვიათია. ამის გამო, ქვეყანაში მალე უკანასკნელ ხის საწნახელს ჩამონერენ და ყურძნის დაწურვის ეს უძველესი მეთოდი, ალბათ, დავიწყებას მიეცემა. საბედნიეროდ, ისე, როგორც ქვევრს, მასაც გამოუჩნდება მოყვარულები და იმედია, ხის საწნახელი მთლად სამუზეუმო „ექსპონატი" არ გახდება. მით უმეტეს, თანამედროვე ტექნიკის დახმარებით მისი გათლა დღეს გაცილებით ადვილია, ვიდრე საუკუნის წინ იყო.

სამწუხაროდ, ხელისუფლთა და ადგილობრივ მოხელეთა დანაშაულებრივი წაყრუებით, საქართველოს ტყეებში საწნახლის გასათლელად შესაფერისი ზომის ხე აღარ დარჩა, ამიტომ საწნახლის გათლის ბედნიერებას ქართველები ჩვენი დაუდევრობით, ალბათ 50-60 წლის შემდეგ მივიღებთ. სწორედ ეს დრო დასჭირდება დღეს ტყეში მოზარდ 50-60 წლის ხეებს (თუ კიდევ დარჩა ასეთი ხეები), საწნახლის გასათლელად რომ ივარგოს.

საწნახელს მარანში ერთი მხრიდან ამაღლებულს დგამენ, რათა ყურძნის წვენი დახრილ ზედაპირზე ადვილად დაცურდეს. საწნახლის ქვეშ, იქ, სადაც ტკბილი გამოედინება, თაღარს უდგამენ (თაღარი ტკბილის შესაგროვებელი მოზრდილი თიხის ჭურჭელია). თაღარს ან ქვითკირისას აშენებდნენ ან ქვევრის ფორმით თიხისგან. თიხის თაღარი გადაჭრილ ქვევრს მოგაგონებთ. თაღარში ტკბილის დაგროვებას ტკბილის დასვენებასაც ეძახიან. მისი ასეთი შეგროვება იმიტომაა საჭირო, რომ თაღარიდან ჩაფი აავსონ და დაითვალონ, რამდენი ჩაფი ტკბილი ჩაასხეს ქვევრში. როცა რაოდენობის გაგება საჭირო არ არის, მაშინ ხის ღარის დახმარებით საწნახლის გამოსასვლელიდან ტკბილს პირდაპირ ქვევრში უშვებენ. თაღარში, ასევე, ხდება ტკბილის პირველადი დაწმენდა.

როგორც ყველა საქმეს საწნახელში ყურძნის დაწურვასაც ცოდნა უნდა. ძირითადი ტრადიციული მეთოდი კი ასეთია: ყურძნის დაწურვის

დროს ყოველთვის ცდილობენ, საწნახლიდან სუფთა ყურძნის წვენის გამონადენი მიიღონ. ქართლ-კახეთში ამ მიზნის მისაღწევად წნელის ლასტს იყენებდნენ. ლასტს საწნახლის სიგრძისას წნავდნენ და საწნახელში ორ სწორ ხეზე, ანუ ლატნებზე დებდნენ. ეს იმიტომ, რომ ლასტი საწნახლის ძირს არ მიეკრას, ჭაჭამ არ გადალესოს და წვენი არ დააგუბოს. საწნახელში ლასტის ზემოდან სუფთა გვიმრის ფოთლებს ფენენ. გვიმრა დაწურვის დროს დაჭყლეტილ მარცვალს იჭერს და ძირში სუფთა წვენი გადის. მთელი ეს ინფორმაცია ეთნოგრაფიულ მასალებში მაქვს ამოკითხული და პირადად კახეთში საწნახელში ღვინო არასდროს დამიწურავს (თუმცა დიდი ხანია, კახეთში საწნახელში ღვინოს აღარ წურავენ, მექანიკურ საწურს იყენებენ). ჩემთვის ყველა ამ საქმეში უცნაური ლასტი და მისი როლია, რადგან ღვინის დაყენების კახური მეთოდი ყურძნის წვენისა და მტევნის მაგარი ნაწილების ერთად დადუღებას გულისხმობს, მაშინ რისთვისაა საჭირო ამდენი პრობლემის გადალახვა ყურძნის წვენის სუფთა ფრაქციის მისაღებად თუ მას დასადუღებლად ჭაჭა უნდა დაამატონ? ასევე, სახეზეა ასეთი პრობლემა: ყურძნის დაწურვის შემდეგ, ჭაჭა ხის ნიჩბით საწნახლის ბოლოში უნდა შეაგროვო და წვენის ჩამოწრეტას დაელოდო, როცა საწნახლის ძირში ლასტი დევს, სწორედ ნიჩბით ჭაჭის ეს შეგროვება იქნება შეუძლებელი, რადგან ნიჩაბი წნელებს წამოედება და შრომის პროცესს დააბრკოლებს.

ვფიქრობთ, საწნახელში ყურძნის დაწურვის საუკეთესო მეთოდი აქვთ დასავლეთ საქართველოში, ამ მეთოდით პირადად ბევრჯერ მაქვს ყურძენი დაწურული. ის, შემდეგში მდგომარეობს: ყოველგვარი ლასტისა და გვიმრის ფოთლების დაფენის გარეშე ყურძნით ავსებენ საწნახელს, მწურავი საწნახლის ბოლოში დგება და შიშველი ფეხებით იწყებს ყურძნის დაწურვას. პირველ ჯერზე ყურძენს დაახლოებით საწნახლის 60-70 სმ-ის სიგრძეზე ჭყლეტენ, ამ მონაკვეთზე ყურძენი ბოლომდე ისრისება და წვენი ჭაჭისგან ბოლომდე უნდა ჩამოიცალოს, შემდეგ კი მწურავი წინ მიდის და ასე ნელა-ნელა ითვისებს საწნახლის მთელ სიგრძეს. ასეთი მეთოდი იმითაა კარგი, რომ საწნახლის ბოლოში დაწურული ყურძნის წვენის წინ ყურძნის დაუსრესავი მტევნებია და წვენი გასასვლელისკენ ადვილად იკვლევს გზას, ანუ ის აღარ ირევა ჭაჭაში და ყურძნის დაწურვა გაცილებით სწრაფად, ხარისხიანად და ნაკლები შრომითი და-

ნახარჯებით ხდება. ამასთანავე, ყურძნის ლაბირინითში გავლილ წვენს ჭაჭა აღარ მიყვება და თაღარში სუფთა ტკბილი ჩაედინება.

ყურძნის ბოლომდე დასრესის შემდეგ, მწურავი ჭაჭას ხის ნიჩბით საწნახლის ბოლოში აგროვებს და წვენის ჩამოცლას ელოდება, შემდეგ ერთხელ კიდევ გადაუვლის ჭაჭას და კარგად დასრესს, ბოლოს ჭაჭას ისევ საწნახლის ბოლოში აგროვებს და ტოვებს, თვითონ კი გადმოდის საწნახლიდან, წვენი კი ჭაჭიდან თვითდინებით იწრიტება. ამ წვენს ხშირად ცალკე ქვევრში აგროვებენ და მისგან მაღალი ხარისხის ღვინოს აყენებენ. ამის შემდეგ ჭაჭა საქაჟავში გადააქ3ვთ და მისგან წვენს ბოლომდე გამოქაჩავენ, ამ წვენსაც ცალკე ქვევრში ადუღებენ.

დღეს საქართველოში, კერძოდ კი ქართლ-კახეთში, საოჯახო მეღვინეობაში ყურძნის დასაწურად, ძირითადად, ხელის მექანიკურ საწურავ დანადგარს იყენებენ. ეს, მართალია, დროის ეკონომიაა და შრომაც ნაკლებია საჭირო, მაგრამ ღვინის ხარისხი უარესდება, რადგან რეზინგადაკრული ე. წ. როლიკებით გაწყობილი ყურძნის საჭყლეტი დანადგარი იშვიათია, ამიტომ ჯერ ერთი, თუჯის შიშველ როლიკებს შუა მოხვედრილი წიპწა იმტვრევა და მასზე დადუღებული ღვინო არასასურველი ნივთიერებებით მდიდრდება და მეორე, შეხებისას ყურძნის წვენის მჟავეები მეტალს შლის და ტკბილი რკინით მდიდრდება, რომლის მიზეზითაც ღვინო შავდება. რკინის მოსაშორებლად ღვინო დამატებით ღონისძიებების გატარებას საჭიროებს, შედეგად კი, ღვინის ხარისხი უარესდება. აქედან დასკვნა: მართალია, ყურძნის საწნახელში ფეხით დაწურვა შრომატევადია, მაგრამ ეს შრომა ღვინის მაღალი ხარისხით ანაზღაურდება. ამიტომ ღვინის დაყენების ტრადიციული მეთოდი არ უნდა დავივიწყოთ და ჩვევად უნდა გავიხადოთ, თუ მთელ მოსავალს არა, მოსავლის ნაწილიდან ღვინო აუცილებლად ტრადიციული მეთოდით უნდა დააყენოთ. რაც შეეხება ყურძნის დაწურვის მექანიკურ საშუალებებს, მათი გამოყენება მეღვინეობაში აუცილებელია, მაგრამ უნდა გვახსოვდეს, რომ მათი „როლიკები" აუცილებლად რეზინით იყოს დაფარული ან უჟანგავი ფოლადისგან იყოს გაკეთებული.

ევროპასთან დაახლოებამ ქართველ მეღვინეს მრავალ სიახლესთან გაუადვილა წვდომა, ამიტომ დღეს ყურძნის საწური მრავალნაირი ტექნიკა იყიდება ჩვენს მაღაზიებში, რომლბიც იმ პრობლემებს გვაშორებს, რასაც თუჯის როლიკებიანი ყურძნის საწური უქმნის მეღვინეს, ამიტომ ამ სიკეთით ბოლომდე უნდა ისარგებლოთ.

ყურძნის წვენის დადუღება ღვინის დაყენების ძირითადი ტექნოლოგიური პროცესია, ანუ ყურძნის წვენი რომ ღვინოდ იქცეს, მან აუცილებლად ალკოჰოლური დუღილის პროცესი უნდა გაიაროს. ჩვენი წინაპრის მიგნების გენიალობა სწორედ ამაში მდგომარეობს.

ფრანგი ქიმიკოსის, ლ. პასტერის გამოთქმის თანახმად, „არ არსებობს დუღილი სიცოცხლის გარეშე“. ეს იმას ნიშნავს, რომ მხოლოდ ცოცხალი ბაქტერიების ცხოველქმედების შედეგია ყურძნის შაქრების ნახშირორჟანგად და სპირტად დაშლა. ყურძნის ტკბილი წვენი, სწორედ ამ გარდაქმნათა დამთავრების შემდეგ გადაიქცევა ალკოჰოლურ სასმელად, ახალგაზრდა ღვინოდ ანუ მაჭრად. ამიტომ ამ პროცესის წარმართვის დროს მეღვინეს განსაკუთრებული სიფრთხილე მართებს, რადგან ღვინის ხარისხი სწორედ ამ პროცესის სწორად წარმართვაზეა დამოკიდებული.

ალკოჰოლური დუღილი რთული ბიოქიმიური პროცესია, რომელიც საფუვრის უჯრედის ფერმენტების ზემოქმედებით მიმდინარეობს, ამ დროს, გარდა ძირითადი პროდუქტებისა (სპირტი და ნახშირორჟანგი), გამოიყოფა მეორეული პროდუქტები: გლიცერინი, რძის მჟავა, ქარვის მჟავა, ლიმონმჟავა, ძმარმჟავა, აცეტალდეჰიდი, აცეტონი, უმაღლესი სპირტები და ბევრი სხვა პროდუქტი, რომელთა რაოდენობა ღვინოში განაპირობებს მის ხარისხს.

ღვინო ჩვენმა წინაპარმა მისცა კაცობრიობას და დღეს პრაქტიკაში გამოყენებული ღვინის დაყენების ყველა ტექნოლოგია მათი შექმნილია. მართალია, ამ ტექნოლოგიებს წერილობითი სახით ჩვენამდე არ მოულწევია (საერთოდ წერილობითი სახით თუ არსებობდა, ესეც საეჭვოა), მაგრამ ის ფაქტი, რომ ჩვენს წინაპარს ღვინის დაყენება არასდროს შეუწყვეტია და დღეს ღვინის დაყენების ოფიციალურად ცნობილი 15 ტექნოლოგია გვაქვს, იმის დასტურია, რომ ღვინის დაყენების იმ ტექნოლოგიათა უმრავლესობამ, რომლებიც ჩვენმა წინაპარმა საუკუნეების განმავლობაში შექმნა, ჩვენამდე მოაღწია, ხოლო რომლებიც ჩვენს ჩამონათვალში დღემდე არაა შესული, ხალხის მეხსიერებასა და იმ არტეფაქტებშია, რომლებიც ჯერ კიდევ მისაკვლევია. იმედია, ჩვენი არქეოლოგებისა და ეთნოგრაფების ძალისხმევით მალე ყველა მათგანი იქნება მიკვლეული და თავის კუთვნილ ადგილს დაიკავებს ღვინის დაყენების ქართულ ტრადიციულ მეთოდთა ჩამონათვალში.

უნდა ვივარაუდოთ, რომ ჩვენს წინაპარს ღვინის დაყენების მეთოდები წერილობითი სახით არასდროს ჰქონიათ, რადგან არც იყო ამის საჭიროება. უბრალოდ, ოჯახში მცხოვრები 3-4 თაობის მამაკაცები (ძველი წესით ქალებს საერთოდ ეკრძალებოდათ მიწაში ჩადგმულ ქვევრებთან მიახლოება), ერთად ასრულებდნენ მევენახეობა-მეღვინეობის ყველა ოპერაციას, ანუ სწავლება პროცესში პირადი მონაწილეობით მიმდინარეობდა.

აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ქართველი მეურნე ერთნაირი წარმატებით ფლობდა მევენახისა და მეღვინის პროფესიას, რადგან ყველა მეურნე ღვინოს თავის ვენახში მოწეული მოსავლიდან აყენებდა. ამიტომ მეღვინისთვის მევენახეობის კარგი ცოდნა დღესაც აუცილებელია.

დღეს მევენახე-მეღვინის სპეციალობას საქართველოში ათობით უნივერსიტეტში ეუფლებიან (რაც კატასტროფად მიმაჩნია). მათგან აბსოლუტურ უმრავლესობას არც ვენახი აქვს და არც მარანი, რაც დაუშვებელია. არადა, ყველა მათგანმა გაიარა „აკრედიტაცია". იმ ინსტიტუტების აკრედიტაციის მოთხოვნათა ჩამონათვალში, სადაც მევენახეობა-მეღვინეობას ასწავლიან პირველი ადგილზე, სწორედ ვენახი და მარანი უნდა იდგეს, რადგან ვაზი და ქვევრი მევენახეობა-მეღვინეობის სპეციალობის სტუდენტებისთვის წიგნზე არანაკლებ საჭიროა (ჩვენდა საუბედუროდ, არც წიგნებითაა გალაღებული დღეს ქართული ტრადიციული მევენახეობა-მეღვინეობის შემსწავლელი სტუდენტი).

ცნობილია, რომ საქართველოს სოფლებში ოჯახთა გარკვეულ რაოდენობას ღვინის დაყენების თავისი საკუთარი, სხვისგან დაფარული მეთოდი ჰქონდა და ამ ცოდნას ოჯახის შიგნით თაობიდან თაობას გადასცემდა, რადგან ოჯახში დაყენებული კარგი ღვინო ქართველი კაცის სიამაყის, გონიერებისა და თავის მოწონების საშუალებაც იყო და ოჯახის ღონიერების საზომიც. ამიტომ უნდა ვივარაუდოთ, რომ საქართველოში ღვინის დაყენების იმდენი მეთოდი იყო, რამდენიც კარგი ღვინის დამყენებელი ოჯახი ცხოვრობდა, ყველა მათგანის ცოდნა კი ერთ დიდ ცოდნას, ანუ „ქართულ ტრადიციულ მეღვინეობას" წარმოადგენს.

„ქართული ტრადიციული მეღვინეობა" ქვევრში ღვინის დადუღებით იწყება, ქვევრში დავარგებით გრძელდება და გახარჯვამდე ქვევრში ინახება, ანუ ქართველ მეურნე კაცს XIX საუკუნის დასაწყისამდე ღვინის სხვა ჭურჭელი, ნანახიც კი არ ჰქონდა.

საყოველთაოდ ცნობილი ფაქტია, რომ კაცობრიობას ღვინისა და ქვევრის კულტურა ჩვენმა წინაპარმა მისცა. ეს კულტურა, ათი ათას წელზე მეტისაა. ამ ხნის განმავლობაში ჩვენმა წინაპარმა ღვინის დაყენების ბევრი მეთოდი შექმნა, მათგან დღემდე ღვინის დაყენების შემდეგი ტრადიციული მეთოდებია მოღწეული:

1. **უჭაჭოდ ღვინის დაყენება;**
2. **ღვინის დაყენება ჭაჭაზე (კახური მეთოდი);**
3. **ღვინის ნაწილობრივ ჭაჭაზე დაყენება (იმერული მეთოდი);**
4. **ყურძნის წვენის მაჭრად დაყენება;**
5. **ჭროღა ანუ ჭარმაგი ღვინის დაყენება;**
6. **ყურძნის კლერტით ღვინის დაყენება;**
7. **მოგუდული ანუ „ჩუმი" და „ბლანდე" ღვინის დაყენება;**
8. **შუშხუნა ღვინის დაყენება;**
9. **შამანი ღვინის დაყენება;**
10. **ნაქაჩი ღვინი დაყენება;**
11. **ცეცხლზე მოდუღებული ტყბილით ღვინის დაყენება;**
12. **„თანგრუზი" ანუ „თუკეთი" ღვინის დაყენება;**
13. **თეთრი ყურძნის წვენის წითელ ღვინოდ დაყენება;**
14. **ბარძიმში ჩასასხმელი-ზედაშე ღვინის დაყენება;**
15. **ოჯახში ეკლესიისთვის შესაწირი ზედაშე ღვინის დაყენება.**

გარდა ქვევრისა, ღვინის დასაყენებლად ქართველ მეურნე კაცს სხვა ჭურჭელი არასდროს გამოუყენებია, ამიტომ ღვინის დაყენების ყველა ზემოთ ჩამოთვლილი მეთოდი მისადაგებულია ქვევრთან და მასთან ერთად ერთიან კომპლექტში არა მარტო ქართულ, არამედ მოფლიო ღვინის დაყენების კულტურის, როგორც საწყისს, ისე მყოფადსა და მომავალს წარმოადგენს. განვიხილოთ ყველა ეს მეთოდი, ცალ-ცალკე:

პირველი ღვინო უჭაჭოდ დადუღებული ყურძნის წვენი იყო

სპეციალისტები დიდხანს დავობდნენ კულტურული ვაზის გამოყვანისა და პირველი ღვინის დაყენების ადგილმდებარეობისა და მისი შემქმნელი ხალხის შესახებ. ბევრ მკვლევარს, მათ შორის ქართველებს, ეჭვი არასდროს გვეპარებოდა, რომ კულტურული ვაზი და ღვინო ჩვენმა წინაპარმა მისცა კაცობრიობას. ამ ვარაუდს ბევრი ფაქტი ადასტურებს, მათ შორის, ის ბუნებრივ-კლიმატური პირობები, რომელიც კულტუ-

რული ვაზის ზრდა-განვითარებისთვისაა საჭირო და რომელი პირობებიც საქართველოში იდეალურია. ასევე, ვერსად გაექცევი საქართველოს მთელ ტერიტორიაზე აღმოჩენილ უამრავ არქეოლოგიურ არტეფაქტს, რომელთა ასაკი მრავალი ათასი წლით თარიღდება და რომლებიც ადასტურებს, რომ მევენახეობა-მეღვინეობა, ათასწლეულების განმავლობაში ქვეყნის მთელ ტერიტორიაზე კარგად განვითარებული დარგი იყო.

2017 წლის შემოდგომაზე გამოქვეყნდა „ვაზისა და ღვინის საერთაშორისო პროექტის" დასკვნა, რომელ პროექტსაც მსოფლიოს გამოჩენილი პალეობოტანიკოების, იტორიკოსების, არქეოლოგების, ეთნოგრაფების, და სხვა დარგის სპეციალისტების დიდი წრე ახორციელებდა. მათ მიერ დადებულ დასკვნაში დასაბუთებულია, რომ საქართველო კულტურული ვაზის და ღვინის სამშობლოა, ხოლო ქვევრი და ყურძნის წიპწები, რომლებიც გადაჭრილ გორაზე გათხრების დროს არქეოლოგებმა აღმოაჩინეს, ნამდვილად 8 ათასი წლისაა და ქართველთა წინაპრები მასში ღვინოს აყენებდნენ.

დიდი ხანია, აღარ დავობენ, რომ ევროპის კონტინენტი ქართველურმა ტომებმა დაასახლა და ყველაფრის სათავეებთან რითაც დღეს კაცობრიობა ამაყობს, ისინი იდგნენ. ეს დაადასტურა როგორც მსოფლიო ისტორიოგრაფიამ და ადამიანის გენეტიკამ, ისე ბიბლიაში ჩაწერილმა წარღვნის შემდგომ პერიოდში ევროპის დასახლების ქრონოლოგიამ (ამის შესახებ მოთხრობილია წერილში „ძველი არმენები და მევენახეობა-მეღვინეობის კულტურა"). რა თქმა უნდა, სხვა ყველაფერ სიკეთესთან ერთად ვაზის და ღვინის კულტურა სწორედ მათი შეტანილია ევროპაში, იქიდან კი მთელ მსოფლიოში გავრცელდა. **ალბათ, ესეც გაითვალისწინა იუნესკომ, როცა 2013 წლის ქ. ბაქოში გამართულ სესიაზე ქვევრში „ღვინის დაყენების უძველეს ქართულ ტრადიციულ მეთოდს" მსოფლიოს „არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი" მიანიჭა, ხოლო ღვინის მსოფლიო ორგანიზაციამ 2014 წლის შემოდგომაზე იაპონიაში გამართულ მსოფლიოს მეღვინეთა თავყრილობაზე ქვევრში დაყენებული ღვინო ცალკე კატეგორიად ცნო.**

ცნობილია, რომ ყველაფერ ახლის აღმოჩენა-შექმნაში დიდია შემთხვევითობის როლი, ამიტომ ბევრი მკვლევარი იმ აზრს ემხრობა, რომ ჩვენს წინაპარს ღვინო ყურძნის წვენის შემთხვევით დადუღებით უნდა მიეღო, ანუ იმ დღით დასალევი წვენი მეორე დღისთვის გადაინახეს, ასეთი გადანახვების შედეგად კი წვენი ერთხელაც მადუღარ მდგო-

მარეობაში დახვდებოდათ, რომელიც უფრო სასიამოვნო დასალევი იქნებოდა, ვიდრე ყურძნის წვენი. ვფიქრობთ, ასეთი უნდა ყოფილიყო ღვინის დადუღების საწყისი და საწყისი უჭაჭოდ ღვინის დაყენების მეთოდისა, რომელიც ზოგიერთ ქართველ სპეციალისტსაც კი ევროპული ჰგონია. ჯერ, ალბათ, ჩვენ უნდა ვირწმუნოთ, რომ პირველი ღვინო უჭაჭოდ დადუღებული ყურძნის წვენი იყო და ვის ხელშიც ეს მოხდა, ღვინის ავტორიც ის ხალხია, მერე კი სხვაც დავაჯეროთ, რომ ის პირველი, ქართველთა წინაპარიც იყო და ევროპელისაც, რადგან ევროპელთა წინაპრებიც ხომ გაევროპელებული ქართველური ტომები იყვნენ.

მაინც რა არის იმის მიზეზი, რომ უჭაჭოდ ღვინის დაყენების მეთოდს ევროპულად მიიჩნევენ? ალბათ, ამის მიზეზი ევროპული ტიპის ღვინოების წარმოების გეოგრაფიაში და ამ ღვინოთა მიერ მიღწეულ იმ საყოველთაო აღიარებაშია, რითაც დღეს ევროპული ტიპის ღვინოები სარგებლობს. ის კი ავიწყდებათ, რომ ეს აღიარება მაშინაა მიღწეული, როცა ქვევრი და მასში დაყენებული ღვინო პირველობისთვის დავაში საერთოდ არ მონაწილეობდა და მსოფლიოს ღვინის ბაზარზე მხოლოდ ევროპული ტიპის ღვინოები იყო წარმოდგენილი და არის დღესაც, მათ შორის ქართული (ეს საკითხი სხვა თავში უფრო ფართოდაა განხილული).

ქვევრი, მსოფლიო მეღვინეობაში ორი საუკუნის წინ რომ დანერგილიყო, დღეს ის უკვე მსოფლიო ბუნებრივი მეღვინეობის ძირითადი ჭურჭელი იქნებოდა და მუხის კასრებს ჩაანაცვლებდა, თუმცა არც დღესაა გვიან. ახლა კი ვნახოთ რა გამოიწვია ქვევრის სამრეწველო მეღვინეობაში დანერგვაზე უარის თქმამ და რა დაკარგა ამით მსოფლიოს ღვინის ჭურჭლის ბაზარმა და საერთოდ ღვინის ხარისხმა:

ღვინის დავარგების პროცესში მუხის კასრის გამოყენებას 7-8 საუკუნის ისტორია აქვს. ვფიქრობთ, მისი ამ მიზნით გამოყენება იძულებითი იყო, რადგან იმ დროს (სხვათა შორის, არც დღეს), მსოფლიო მეღვინეობას ახლად დადუღებული მაჭრის დასავარგებლად სხვა შესაფერისი საღვინე ჭურჭელი, უბრალოდ, არ ჰქონდათ (არც დღეს აქვთ). მიუხედავად იმისა, რომ მუხის კასრი ღვინისთვის ინერტული ჭურჭელი არ არის, ღვინო დასავარგებლად მაინც მუხის კასრში ჩაასხეს (რაც ჰქონდათ, ის გამოიყენეს). ცხადია, ღვინომ მუხის ტკეჩიდან მერქნის ტანინი, ლიგნინი, ფენოლები და სხვა ის ნივთიერებები (დღეისათვის ცნობილია 12 ნივთიერება) გამოწვლილა, რომლითაც მდიდარია მუხის მერქანი. რა-

დგან ჭაჭაზე დადულებულ ღვინოს ეს სიკეთე თავისიც საკმარისი აქვს, ამიტომ მუხის კასრში დავარგებულ ღვინოს ამ ორგანულ-ქიმიურ ნივთიერებათა ჭარბი რაოდენობა დაუგროვდა, ამით კი ღვინის გემო, სუნი და ბუქეტი ღვინისა და მუხის ქიმიური ნივთიერებების დაჟანგვის შედეგად წარმოქნილი პროდუქტებით გადაიტვირთა და შეიძლება ითქვას, ღვინო გემოთი უხეში გახდა (პირადად მაქვს ასეთი ღვინო გასინჯული, რომელსაც იმდენი ტანინი ჰქონდა, უბრალოდ, ღვინის გადაყლაპა შეუძლებელი გახდა). ცხადია ევროპელ მეღვინეთა წინაპრები მიხვდნენ, რომ შექმნილი მდგომარეობიდან გამოსავალი ღვინოში ქიმიურ ნივთიერებათა შემცირებით შეიძლებოდა, მაგრამ ქიმიურ ნივთიერებათა ამ მარაგს მუხის ახალი კასრის ტკეჩში ვერ შეამცირებ, ამიტომ დარჩა ერთადერთი გამოსავალი: ყურძნის წვენის ჭაჭის გარეშე დადულება, რაც ევროპელთა წინაპარმა გააკეთეს კიდეც. როგორც ხედავთ, შექმნილი მდგომარეობიდან გამოსავალი ევროპელებს ჭურჭლის საჭიროებამ უკარნახა, ანუ ყურძნის წვენის უჭაჭოდ დადულება ღვინის დაყენების ევროპული წესით კი არაა განპირობებული, არამედ დადულებული ტკბილის ქიმიური ნივთიერებებით ნორმით გაჯერებას ემსახურება. ანუ როგორც ევროპელთათვის მუხის კასრის გამოყენება იყო იძულებითი, მათთვის ასევე იძულებითია ყურძნის წვენის უჭაჭოდ დადულება, ანუ პირველმა გამოიწვია მეორე. ვფიქრობთ, დაახლოებით ასეთი უნდა ყოფილიყო მეღვინეობაში მუხის კასრის ჩართვა-დამკვიდრების მიზეზი და ევროპელთაგან ტკბილის უჭაჭოდ დადულების ტრადიციის დამკვიდრება. შედეგად კი, კაცობრიობამ მუხის ტანიდებით გაჯერებული ღვინო მიიღო, რომელსაც მთელ მსოფლიოში დღემდე აყენებენ და სჯერათ, რომ ნატურალურ ღვინოს ამზადებენ.

როგორც ხედავთ, ევროპელებს ღვინის უჭაჭოდ დადულების საჭიროება ღვინის ჭურჭლად მუხის კასრის შემოტანის შემდეგ დაუდგათ. ღვინის უჭაჭოდ დაყენებას კი, სულ მცირე, ათი ათასი წლის ისტორია აქვს და როგორ შეიძლება ის ევროპული იყოს?!

ცნობილია, რომ დადულებული ყურძნის წვენი (მაჭარი) ღვინო არ არის, ის მხოლოდ ღვინო-მასალაა, რომელმაც დავარგების პროცესი უნდა გაიაროს. სწორედ აქ იყოფა უდედოდ ღვინის დაყენების ქართული ტექნოლოგიისა და ღვინის ევროპული წესით დაყენების გზები. ქართული წესი ახალი ღვინის ქვევრში დავარგებას ან დავარგების გარეშე მოხმარებას გულისხმობს, ხოლო ევროპული წესით დაყენების დროს

ახალი ღვინო მუხის კასრში გადააქვთ და იქ ორწლიანი დავარგების პროცესს გადის, ამის შემდეგ კი კასრიდან ღვინოს ბოთლებში ჩამოისხმება და სულ მცირე, სამი წლით ბოთლური დავარგების პროცესს გადის. როგორც ხედავთ, აქ საქმე, ღვინის დაყენების ორ სხვადასხვა მეთოდთან გვაქვს, რომელთა გამოყენების შემდეგ, ერთმანეთისგან სრულიად განსხვავებული სუნის, გემოსა და ბუქეტის მქონე ღვინო დგება. ერთი ბუნებრივი, ყურძნის ქიმიური ნივთიერებებით გაჯერებული, ხოლო მეორე, მუხის ორგანული ნივთიერებებით გაჯერებული და ამ ნივთიერებათა ჟანგვა-აღდგენით გემო-ბუქეტზე გაუმჯობესებული. თუ კი აქ რაიმე გაუგებრობაა, ყველაფერი თავის ადგილზე დადგება, თუ **„უჭაჭოდ ღვინის დაყენების ქართული მეთოდი" ძველებურად ქართულ ტრადიციულ ტექნოლოგიად დარჩება; ევროპელებსაც რომ არ დაეკარგოთ თავიანთი მიგნება, მათ მიერ დაყენებულ ღვინოს „უჭაჭოდ ღვინის დაყენების ევროპული ტექნოლოგია (წესი) ეწოდოს. ანუ ქართველებმაც და ევროპელებმაც უნდა დავივიწყოთ, რომ უჭაჭოდ ღვინის დაყენება ევროპული ტექნოლოგიაა.** ის თუ რამდენად შეესაბამება მუხის ტანიდებით გაჯერებული ალკოჰოლური სასმელი ბუნებრივ ღვინოთა კატეგორიას, ამაზე ღვინის მსოფლიო ორგანიზაციამ და ამ ღვინის „გურმანებმა" იფიქრონ.

ძველრში ტკბილის უჭაჭოდ დადუღებით ღვინის დაყენება

როგორც სავარაუდოა, ქართველთა წინაპარმა პირველი ღვინო ყურძნის წვენის შემთხვევით დადუღებით მიიღო, ანუ ღვინის დაყენების საწყისი უჭაჭოდ დადუღებული ყურძნის წვენია. რა თქმა უნდა, ვარაუდი იმისა, რომ იმ დროს ვინმემ ჯერ ყურძენიდან წვენი გამოწურა, შემდეგ წვენს ჭაჭა დაამატა და ისე შეინახა, გამორიცხულია.

ღვინის დაყენების ყველა მეთოდი გარკვეული ტიპის, სხვებისგან განსხვავებული ორგანოლეპტიკის მქონე ღვინის დაყენებას გულისხმობს. ქართულ ტრადიციულ მეღვინეობაში ღვინის უჭაჭოდ დაყენება ცალკე ტექნოლოგიაა და თავისი მიზანი და ამოცანა აქვს. ამ ტექნოლოგიით ჩვენი წინაპარი ნაკლებ ექსტრაქტულ, შედარებით ნაკლები სიმაგრის, სასიამოვნო გემური მახასიათებლების მქონე ღვინოს აყენებდა. ასეთი წესით დაყენებული ღვინო, გემოზე რბილი და სასიამოვნო დასალევია, ამიტომ შეძლებული ოჯახები ასეთ ღვინოს სპეციალურად მოხუცების

და ქალების სასმელად აყენებდნენ, ანუ ასეთი მეთოდით დაყენებულ ღვინოებს ოჯახში გასახარჯად აყენებდნენ და საბაზრო დანიშნულება არ ჰქონია. ამ წესით დაყენებული ღვინო განსაკუთრებით სასარგებლო ყოფილა მეძუძური ქალებისათვის, რძის მოსაყვანად. ამიტომ ის სამკურნალო მიზნითაც გამოუყენებიათ. **ასე რომ, ჩვენს წინაპარს თავში ის აზრი არასდროს მოსვლია, რომ ახალი ღვინო დასავარგებლად მუხის კასრში ჩაესხა და ის ნივთიერებები, რომლებიც ღვინოში მიზანდასახულად თვითონ შეამცირა, მუხის მერქნის ქიმიური ნივთიერებებით შეევსო.**

ტექნოლოგია კი შემდეგ ოპერაციებს ითვალისწინებს: უჭაჭოდ დასაყენებელ ტკბილს საცერში ატარებენ, რომ ქვევრში ყურძნის წვენი მტევნის მაგარი ნაწილების გარეშე ჩაასხან. ქვევრში ტკბილი ტევადობის დაახლოებით 95-97%-ის ოდენობით უნდა ჩაისხას, ანუ ფარფლიდან ღვინის დონე დაახლოებით 30 სმ. სიღრმეში უნდა იყოს. ქვევრს სასულეს უტოვებენ და ხურავენ. დღეს არის ამის საშუალება და კარგი იქნება, თუ დუღილის მთელი პროცესის მანძილზე ქვევრის პირსახურად მინის ბადიმს გამოიყენებთ. მინა გამჭვირვალეა და დუღილის მთელ პროცესს კარგად დააკვირდებით. ქვევრის პირველი დათვალიერება სადუღრად გამზადებიდან 5-7 დღის შემდეგ უნდა მოხდეს. ამ დროს უნდა შეამოწმოთ დაიწყო თუ არა ტკბილმა დუღილი და როგორია მისი ტემპერატურა. თუ დუღილი არ დაწყებულა, ეს, დიდი ალბათობით, დაბალი ტემპერატურის ბრალია, ამიტომ უნდა მიიღოთ ზომები ტკბილის ტემპერატურის ასაწევად. ასევე, გამართლებულია, მადუღარი ქვევრიდან ასეთივე ჯიშის ტკბილის გარკვეული რაოდენობის წვენის და ქაფის დედოდ დამატება. თუ ტკბილი დუღს და ტემპერატურა ნორმაშია, დახურეთ ქვევრი და მხოლოდ 10-12 დღის შემდეგ გახსენით. ამ დროს უნდა გაისინჯოს მადუღარი ტკბილის ტემპერატურა, ასევე, აზრი აქვს ტკბილში შაქრის რაოდენობის გაზომვას, რათა დადგინდეს, დუღილის მიმდინარეობის სიჩქარე ზის თუ არა ნორმაში. თუ ყველაფერი რიგზეა, დახურეთ ქვევრი და 8-10 დღის შემდეგ კიდევ შეამოწმეთ. ამჯერად აუცილებელია შაქრის რაოდენობის შემოწმება და დადგენა, როგორ მიმდინარეობს დუღილის პროცესი, რადგან დუღილის დაწყებიდან ერთი თვეა გასული.

უჭაჭოდ ღვინის დუღილი შეიძლება ორ თვეს და მეტხანს გაგრძელდეს. ამ დროს საქართველოში საკმაოდ ცივა, ეს სიცივე კი ემთხვევა ღვინის ჩუმი დუღილის პერიოდს. ამ დროს მასში ცოტა შაქარია დარჩე-

ნილი და სითბოს გამოყოფა საგრძნობლადაა შემცირებული, სწორედ აქ იგრძნობა ქვევრის დიდი უპირატესობა ღვინის სხვა ჭურჭელთან შედარებით, რადგან ქვევრში მადუღარი ღვინის ტემპერატურის +14°C-ზე დაბლა არ დაინევს. ეს გამონვეულია იმით, რომ ქვევრში ღვინოს დედამიწის ლითოსფეროს ტემპერატურაზე (+14°C) მეტი სითბო, მუდმივად უნარჩუნდება, ამ ტემპერატურაზე კი ღვინის დუღილი არ შეწყდება. ქვევრი ღვინის დადუღების შემდეგ იმავე ჯიშის ღვინით უნდა შეავსოთ და დაწმენდა-დავარგებაზე დააყენოთ. ასევე, ქართული წესი ითვალისწინებს ახალი დადუღებული ღვინის მაჭრად სმას, რადგან ასეთ ღვინოებს, ძირითადად, სამკურნალო დანიშნულება აქვს და ღვინო სამკურნალოდ სწორედ დავარგების გარეშე უნდა მიიღოთ.

ქვევრის შევსება ძალიან საპასუხისმგებლო საქმეა. მეღვინემ ეს ოპერაცია საქმის ცოდნით უნდა ჩაატაროს, ანუ საქმის ცოდნით უნდა შეარჩიოს დასამატებელი ღვინის ხარისხი. ის უკეთესი ან ისეთივე ხარისხის უნდა იყოს, როგორიც შესარევი ღვინოა. თუ ასეთივე ხარისხისა და შინაარსის ახალი ღვინო არ გაქვთ, მაშინ უნდა მონახოთ ასეთივე ჯიშის ყურძნის ხარისხიანი ძველი ღვინო და ქვევრი მით შეავსოთ.

ღვინო უჭაჭოდ საქართველოში ორივე ფერის ყურძნის წვენისგან უყენებიათ. მართალია, ასეთი წესით წითელი ყურძნის წვენისგან ღია ვარდისფერი ღვინო დგება, მაგრამ ასეთ ღვინოს სამკურნალო დანიშნულებით ოჯახში მოხმარებისთვის აყენებდნენ და ამ შემთხვევაში ღვინის ფერს დიდ მნიშვნელობა არ აქვს.

შენიშვნა: ქვევრის გახსნის დრო აქ პირობითია და არა უგვიანესი იგულისხმება. ამდენად, ქვევრის გახსნა უფრო ხშირადაც შეიძლება და იშვიათადაც. თუ ქვევრი გამჭირვალე ბადიმითაა დახურული, გახსნის საჭიროებას ქვევრის გაუხსნელადაც შეამჩნევთ.

ქვევრში ტკბილის მთლიან ჭაჭაზე დადუღებით ღვინის დაყენება

აღმოსავლეთ საქართველოს უმეტეს რეგიონებში ღვინის დაყენების ძირითადი მეთოდი ღვინის მთლიან ჭაჭაზე დაყენებაა. ამ მხრივ გამორჩეული კახეთის რეგიონის მეღვინეობაა, ამიტომ სახელწოდებაც აქედან აქვს მიღებული: **„ღვინის დაყენების კახური მეთოდი“**. დღეს ამ სახელწოდების შეცვლას, რაღაც „უგნურებით“ აპირებენ, რაც ყოვლად დაუ-

შვებელია, რადგან ღვინის დაყენების ეს მეთოდი კლასიკაა და კლასიკა იმიტომაა კლასიკა, რომ იმ სახით უნდა მიიღო, როგორიც გადმოგცეს. რაც შეეხება თვითშემოქმედებას, ამას არავინ არავის უშლის, გამოიგონეთ თქვენი და სახელიც იმას შეურჩიეთ. ეს სახელწოდება კი ასე მივიღეთ წინაპრისგან და ასე უნდა გადავცეთ მომავალს.

ალბათ, უპრიანია ორიოდე სიტყვა ამ მეთოდით დაყენებული ღვინის სიკეთეზე ვთქვათ: ცნობილია, რომ ღვინოს სამი ძირითადი ღირსება უნდა ჰქონდეს: სამკურნალო თვისება, კვებითი ღირებულება და კარგი გემური თვისებები. საგემოვნო თვისებაში ღვინის კარგი ორგანოლეპტიკა იგულისხმება, რომელიც თავის თავში ღვინის სუნს, გემოს და ბუქეტს აერთიანებს. სამკურნალო თვისებას კი ღვინო, ყურძნიდან წვენში გადასული, ყურძნის ქიმიურ ნივთიერებებიდან იღებს. რაც შეეხება კვებით ღირებულებას, მას ყურძნიდან წვენში გადასული ვიტამინების რაოდენობა განსაზღვრავს. სწორედ სამივე ამ კრიტერიუმებით უნდა ფასდებოდეს ღვინის ხარისხი და არა ერთი, რომელიმე მათგანით, ისე, როგორც ეს დღესაა მიღებული და ღვინის ხარისხი, მხოლოდ მისი ფერითა და კარგი გემური თვისებით ფასდება. კვებით ღირებულებას და სამკურნალო თვისებას კი ყურადღებას არავინ აქცევს.

სწორედ „ღვინის დაყენების კახური მეთოდი“ ანუ მთლიან ჭაჭაზე ღვინის დაყენებაა ის ტექნოლოგია, რომელიც მადუღარი ყურძნის წვენს საშუალებას აძლევს, ჭაჭისგან მაქსიმალური რაოდენობით ის სიკეთე გამონვლილოს, რომელიც ქიმიურ ნივთიერებათა და ვიტამინების სახითაა ყურძენში თავმოყრილი და რითაც ღვინოს, ადამიანის ორგანიზმისათვის მაქსიმალური სარგებელი მოაქვს. ერთადერთი შესწორება, რომელიც ამ მეთოდის გამოყენების დროს შეიძლება, ეს კლერტის ხარისხს ეხება-არაა სასურველი ტკბილის დულილში მოუმწიფებელმა კლერტმა მიიღოს მონაწილეობა. **ანუ ღვინის დაყენების ეს მეთოდი შეიძლება მივიჩნიოთ იმ მეთოდად, რომელიც საშუალებას აძლევს ღვინოს, ის სიკეთე, რომელიც ბუნებამ ყურძენში ჩადო, სრულად გამოავლინოს და მისცეს ადამიანს.**

ღვინოს კახური მეთოდით ორივე ფერის ყურძნისგან აყენებენ. მეთოდი კი შემდეგნაირად ხორციელდება: მთელ ნაწურ წვენს მაგარ ნაწილებთან ერთად ქვევრში ათავსებენ და ისე ადუღებენ. ქვევრი დურდოთი მისი ტევადობის 85%-მდე უნდა შეივსოს, დანარჩენი მოცულობა კი სადუღარ არედ უნდა დარჩეს. თუ ტკბილი თბილია, დულილს მეორე

დღესვე დაიწყებს და 7-12 დღეს გაგრძელდება (დუღილის დამთავრების დრო დამოკიდებულია მარნისა და ტკბილის ტემპერატურაზე). თუ მარანში სიგრილეა და ქვევრში ცივი ტკბილი ჩაისხა, მაშინ დუღილის დაწყება, შეიძლება 2-3 დღით დაგვიანდეს და ორ კვირას გაგრძელდეს. ღვინის დაყენების კახური მეთოდის ძირითადი შემადგენელი ღონისძიება ზემოთ ნამოსული ჭაჭის უკან, მადუღარ ტკბილში ჩაზელაა. მადუღარი მასის დარევა დღე-ღამეში 4-6-ჯერ უნდა მოხდეს, უკეთესი კი მეტჯერ დარევაა. დუღილის დამთავრების შემდეგ, თეთრი მაჭრის შემთხვევაში, ქვევრს იმავე შინაარსის მაჭრით ან მაღალი ხარისხის იმავე ჯიშის ღვინით შეავსებენ, დაუტოვებენ სასულეს და დაგლესენ. ქვევრის შემდეგი გახსნა 10-12 დღის შემდეგ ხდება, ამ დროისათვის მაჭარი ბოლომდე უნდა იყოს დადუღებული, რისთვისაც მიმართავენ ღვინის ლაბორატორიულ შემოწმებას. თუ მაჭარი ბოლომდეა დადუღებული ქვევრს იმავე შინაარსის მაჭრით ბოლომდე შეავსებენ, ჰერმეტულად ხურავენ და მიდის ღვინის პირველადი დაწმენდის პროცესი, რომელიც თეთრი ფერის ღვინომ იმავე ქვევრში უნდა გააგრძელოს, რომელშიდაც დადუღდა.

რამდენიმე თვის შემდეგ დგება ჭაჭიდან ღვინის მოხსნის დრო, ანუ ღვინის ჭაჭიდან გადაღება. ღვინის პირველ გადაღებას მკაცრად განსაზღვრული დრო არ აქვს, ის დეკემბერშიც შეიძლება გადაიღოთ და მომავალი წლის მარტის ბოლოსაც, მთავარია, ღვინო იყოს კარგად დაწმენდილი. ქართული ტრადიციული მეღვინეობა ღვინის ბოლომდე დაწმენდა-დავარგებას არ ითვალისწინებს და დუღილის დამთავრებიდან მალევე იწყებენ მის რეალიზაციას და ოჯახში გახარჯვას. ისინი კი, ვინც ღვინის დავარგებას აპირებს, პერიოდული გადაღებებით 12-18 თვის განმავლობაში ღვინის დავარგებას და ფერის გასუფთავებას აღწევენ.

როგორც ცნობილია, კახური მეთოდით მაღალექსტრაქტული ღვინო დგება, რომელიც მაღალი სამკურნალო თვისებებითა და კვებითი ღირებულებით გამოირჩევა.

მაღალი ხარისხის კახური ღვინის დაყენების დროს დუღილის წინ ყურძნის წვენის დაწდომას (დაწმენდა) მიმართავენ. ყურძნის წვენის დაწდომა 12-16 საათს გრელდება. ამ დროს, ხდება ყურძნის წვენიდან არასასურველი ნაწილაკების თაღარის ძირში დალექვა. დაწდომის შემდეგ ლექიდან ხსნიან სუფთა წვენს, გადააქვთ სუფთა ქვევრში, ამატებენ ჭაჭას და დაადუღებენ. თუ მარანში სითბოა, დაწდომის დროს ტკბილმა შე-

იძლება დულილი დაიწყოს, ამიტომ დულილის ბაქტერიების ინჰიბირების მიზნით ტკბილში გოგირდი შეაქვთ, რომელიც უკვალოდ არ ქრება, ამიტომ უმჯობესია, დაწდომის დრო შეამციროთ ან მასზედ უარი თქვათ, რადგან დადასტურებულია, რომ მაჭრიდან ყველა ის ზედმეტი, რაც დაწდომის დროს ყურძნის წვენს უნდა მოშორდეს, ღვინის პირველადი დაწმენდის დროს გამოილექება.

არის გავრცელებული მოსაზრება, თითქოს ყურძნის მარცვლის გარე კანზე მრავლადაა დულილის ბაქტერიები და ამიტომ მადუღარ დურდოში რაც მეტ ჭაჭას შეიტანთ, მით უკეთ დაიდუღებს, ანუ სწორედ ეს მიაჩნიათ კახური მეთოდით დაყენებული ღვინის მაღალი ხარისხის განმსაზღრელ ფაქტორად. ჭაჭის რაოდენობას ღვინის დადუღების დაჩქარების და ხარისხის ამაღლების საქმეში, რა თქმა უნდა, თავისი წვლილი შეაქვს, მაგრამ ამ მიზნით, ტკბილში მისი რაოდენობის გაზრდა ნამდვილად არ ხდება და აქ მიზანი ჭაჭისგან იმ სამკურნალო თვისებების მქონე ქიმიური ნივთიერებებისა და ვიტამინების გამოწვლილვაა, რომლებითაც მდიდარია ყურძნის მაგარი ნაწილები. რაც შეეხება დულილის ბაქტერიებს, ყურძნის კანის ზედაპირი დასადუღებელ დურდოში მათი ერთადერთი შემტანი არ არის. დიდმა ფრანგმა ქიმიკოსმა ლუი პასტერმა ცდებით ბევრჯერ დაამტკიცა, რომ დულილის ბაქტერიები ყველგანაა, მათ შორის ჰაერში, რისი დამტკიცება პრიმიტიული ცდებით ნებისმიერ თქვენგანს შეუძლია.

ქვევრში ჭაჭაზე ტკბილის დულილის ორი წესი არსებობს: ჩაძირული და მოტივტივე ქუდით დულილი. განვიხილოთ ცალცალკე:

ჩაძირული ქუდით ტკბილის დადუღებ. ამ მეთოდის გამოყენების დროს დულილის მთელი დროის განმავლობაში ჭაჭა ტკბილშია ჩაძირული და მასთან ერთად დუღს. ქვევრში ამის გაკეთება გაცილებით ადვილია, ვიდრე ღვინის სხვა ჭურჭელში, რადგან ქვევრის ფორმა მუცლის დიამეტრს ზემოთ თანდათან ვიწროვდება. ჩვენი წინაპარი დულილის დროს ზემოთ წამოსული ჭაჭის შეკავებას ქვევრის ყელში თხილის, კომშის ან მუხის წნელების ჯვარედინი ჩალაგებით ახერხებდა, ასევე იყენებდნენ ქვევრის ყელში ჩასადგმელ კალათებს. უნდა აღინიშნოს, რომ ეს ნაკლებად ეფექტური საშუალებებია, ამ მიზნით უკეთესია ჩვენს მიერ დაპროექტებული აპარატი გამოიყენოთ იხ.ნახ.32. ის შედგება ქვევრის ფარფლზე დასამაგრებელი ფიცარი 1-გან, რომელიც იჭერს ქვევრში ჩადებულ ცხაურ 2-ს. ცხაური იხ. ნახ.33-ზე. ცხაური თოკი 3-ით დაკი-

დებულია დამჭერ ფიცარზე. ცხაურის დიამეტრი ქვევრის ყელის დიამეტრზე ნაკლები უნდა იყოს, რომ ადვილად ჩაიდგას ქვევრში. ქვემოდან მოწოლილმა ჭაჭამ ქვევრიდან ცხაური რომ არ ამოაგდოს ამისთვის მას აქვს გვერდებიდან გამოშვერილი ოთხი თითი. აპარატს აქვს თოკის ფიცარზე დამჭერი როლიკი 4. ქვევრზე დადგმული აპარატი იხ. ნახ.34-ზე. კომპლექტი შემდეგნაირად მუშაობს: ჩადგით ქვევრში ცხაური, ხოლო ქვევრის ფარფლზე დადეთ ცხაურის დამჭერი ფიცარი, შემდეგ კი თოკი მანამდე დაჭიმეთ სანამდე ცხაური ქვევრის ყელში არ გაიჭედება და თოკი ამ მდგომარეობაში დამჭერით გააჩერეთ.

ჩაძირული ქუდით წითელი ღვინის დადუღებას იმით ამართლებენ, თითქოს ამ დროს ჭაჭა, წიპწა და კლერტი დუღილის მთელი დროის განმავლობაში ტკბილშია ჩაძირული და ყურძნის მტევნის მაგარი ნაწილებიდან ქიმიური ნივთიერებებისა და ფერის მიმცემი ანტოციანების გამოწვლილვა უკეთ მიმდინარეობს. ამასთანავე, ასეთი დუღილის დროს, საჭირო არ არის ქვევრში დიდი სადუღარი არეს დატოვება, ამიტომ ამ მეთოდის გამოყენებისას მეტი რაოდენობის ღვინის დადუღება შეიძლება. დადებითია ისიც, რომ საჭირო აღარაა ქვევრის დარევა, ეს კი შრომითი რესურსების ეკონომიაა.

ჩაძირული ქუდით დუღილს დადებითთან ერთად აქვს ბევრი უარყოფითი: ჩაძირული ქუდით დუღილის დროს მადუღარი ტკბილი ისე ინტენსიურად არ მარაგდება ჟანგბადით, როგორც ეს მოტივტივე ქუდით დუღილის დროს ხდება. ფიქრობენ, ასეთ ღვინოებს დაწმენდის პრობლემა აქვთ და ხშირად სიმღვრივით ავადდება, ამიტომ მაღალი ხარისხის ღვინოების დაყენების დროს ეს მეთოდი რისკის შემცველია. ასევე, ჩაძირული ქუდით დუღილისას ჭაჭა მაღლაა ქვევრის ყელში და ქვევრის შუა წელს ზემოთ ტკბილის დადუღების პროცესი უფრო ინტენსიურად მიმდინარეობს, ვიდრე წელს ქვემოთ მდგარ ტკბილში. ამიტომ ხშირია შემთხვევა, ქვევრში ტკბილი შუას ზემოთ დადუღებულია, დაბლა კი დაუდუღარი. ასეთი დუღილის ნაკლად ისიც მიიჩნევა, რომ მიღებული ღვინო ნაკლებინტენსიური შეფერილობისაა, რადგან საღებავი ნივთიერებების გამოწვლილვა ჭაჭისგან მისი უძრაობის გამო, გაცილებით ნაკლებია. აღნიშნულ მიზეზთა გამო, წითელი ღვინის ამ მეთოდით დადუღებისას, უკეთესი იქნება თუ ქვევრიდან კალათას ამოიღებთ და დღეში ერთხელ მაინც ისე დაურევთ, რომ თავისა და ძირის ღვინო ერთმანეთში კარგად აირიოს.

მოტივტივე ქუდით ტკბილის დადუღება ქართული ტრადიციული მეღვინეობის ძირითადი მეთოდია. ასეთი მეთოდით დადუღების დროს, ქვევრში მოცულობის დაახლოებით 15% სადუღარ არედ უნდა დატოვოთ. ქვევრის ტკბილით და ჭაჭით ავსებიდან მეორე-მესამე დღეს (ეს დამოკიდებულია ტკბილის ტემპერატურაზე) ტკბილი იწყებს დუღილს. ნახშირორჟანგით შებერილი ჭაჭა ტკბილის თავზე ამოდის და მაგრდება. ამიტომ აუცილებელია დღე-ღამეში ჭაჭა ტკბილში 4-6-ჯერ უკან ჩაიზილოს, ანუ ქვევრს დავურიოთ. ეს კი შემდეგ მიზეზთა გამო უნდა გაკეთდეს:

1. **ამ გზით თავიდან აიცილებთ ტკბილის თავზე მოგდებული ჭაჭის შეშრობას, მასში ძმარმჟავა ბაქტერიებისა და სხვა მავნე მიკროფლორის გამრავლებას, იქიდან კი მადუღარ ტკბილში მათ მოხვედრას და ღვინის დასნებოვნებას.**
2. **ამ დროს, ტკბილის თავზე მოგდებული ჭაჭა მარაგდება ჟანგბადით და უკან ჩაზელილი, ჟანგბადით ამარაგებს დუღილის ბაქტერიებს, ეს კი იწვევს მათ გააქტიურებასა და გამრავლებას.**
3. **ჭაჭა დარევით გარკვეული დროით კონტაქტში შედის ტკბილთან, ეს კი ხელს უწყობს ჭაჭისგან საღებავ და სხვა ორგანული ნივთიერების გამოწვლილვას, ამიტომ რაც მეტჯერ დაურევთ მადუღარ ქვევრს, მით უკეთესი.**
4. **დარევის დროს ქვევრში მადუღარი ტკბილი ერთმანეთში კარგად ირევა და ტკბილი თანაბარზომიერად დაიდუღებს.**

ჭაჭაზე თეთრი და წითელი ტკბილის დადუღება ერთი და იმავე მეთოდით ხდება, სხვაობა კი დადუღების შემდეგ იწყება: თეთრი ღვინო ჭაჭასთან ერთად იწმინდება, ამიტომ „პასიური“ დუღილის დროს ქვევრი ისეთივე ჯიშის და კონდიციის ახალი ღვინით თანდათან უნდა შეავსოთ, დუღილის დამთავრების შემდეგ კი დაუტოვოთ სასულე და დახუროთ. ასევე შეიძლება, ქვევრი იმავე ჯიშის ხარისხიანი ძველი ღვინით შეავსოთ. ამის შემდეგ ქვევრი 8-10 დღის შემდეგ გახსენით და შეამოწმეთ, ამ დროისთვის მაჭარს ყველანაირი დუღილი დამთავრებული უნდა ჰქონდეს, ანუ შაქრები ბოლომდე უნდა იყოს დადუღებული. ამ დროს, ასევე, მიმდინარეობს ღვინის დაწმენდისა და მტევნის მაგარი ნაწილების ქვევრის ფსკერზე დაძირვის პროცესი. დაწმენდის დროს თუ ღვინომ თავზე „ჩურჩა“ (ყურძნის კანი) მოიგდო, ის სპეციალური სამარჯვით უნდა მოხსნათ, შემდეგ კი ქვევრი ჰერმეტულად დახურეთ და დატოვეთ. და-

ხურვამდე კი აუცილებელია მასში შაქრის რაოდენობა შეამოწმოთ და დარწმუნდეთ, რომ ღვინომ ბოლომდე დაიდუღა.

ქართული ტრადიციით ოჯახურ მეღვინეობაში წითელი ღვინო ჭაჭაზე შაქრების ბოლომდე გახარჯვამდე დუღს და მხოლოდ ამის შემდეგ ხსნიან მაჭარს ჭაჭიდან. ევროპული წესით ღვინის დაყენების დროს კი წითელი მაჭარი 2-4% შაქრით იხსნება ჭაჭიდან. წითელი ღვინო 10-12 დღის განმავლობაში სასულეს თანხლებით უნდა იყოს დახურული, შემდეგ კი უნდა შეამოწმოთ მაჭარში შაქრის რაოდენობა, თუ შაქარი ბოლომდეა გახარჯული, მაშინ ქვევრი ჰერმეტულად იხურება და მაჭარში მიმდინარეობს ღვინიდან ლექისა და სხვა მაგარი ნაწილაკების გამოლექვის პროცესი.

საქართველოში ყურძნის წვენის მაგარ ნაწილებთან ერთად დადუღება, ღვინის გამძლეობის ამაღლების მიზნითაც უყენებიათ. ყურადღებას იქცევს გაზეთ „გუთნის დედაში" გამოქვეყნებული წერილი, სადაც ვკითხულობთ: **„თუ რომ წვენსა და ჭაჭას ერთად გაჭყლეტის დროს ინახავენ, მაშინ ღვინოც მაგარი დგება, ბუკეტიცა აქუს, ჩქარაც იწმინდება და დიდხანსაც ინახება" (გაზ. N. 56. 1886 წ.).**

ქვევრში ტკბილის შერეული მეთოდით დადუღებით ღვინის დაყენება

როგორც ნახეთ, ჭაჭაზე წითელი ღვინის დაყენების დროს, ღვინის ჩაძირული და მოტივტივე ქუდით დუღილს აქვს როგორც დადებითი, ისე უარყოფითი მხარე. ამიტომ ვფიქრობთ, ღვინის დადუღების დროს შეიძლება ისეთი მეთოდის შერჩევა, რომლის დროსაც მადუღარ ღვინოს ყველა ის დადებითი, რომელიც დადუღების ორივე მეთოდს აქვს, შევუნარჩუნოთ, ხოლო უარყოფითი მოვაშოროთ. ამ მიზნით შემუშავებულია ტკბილის ჭაჭაზე დადუღების ახალი მეთოდი, რომელიც შემდეგში მდგომარეობს:

ამ წესით ტკბილის დადუღების დროს ქვევრი შეუცვლელი ჭურჭელია. ქვევრში ღვინო რომ ნორმალურად დადუღდეს, ორი პირობა უნდა არსებობდეს: პირველი, აუცილებელია ტკბილის დუღილის დროს ჭაჭა რაც შეიძლება დიდი ხნით იყოს ტკბილთან კონტაქტში და მეორე, დუღილის ბაქტერიები დუღილის მთელი პროცესის განმავლობაში აქტიურად მარაგდებოდეს ჟანგბადით.

ღვინოსთან ჭაჭის ხანგრძლივი დროით კონტაქტს ჩაძირული ქუდით დულილი უზრუნველყოფს, ხოლო დულილის ბაქტერიების ჟანგბადით მომარაგება და ღვინის ჭაჭაში კარგი არევა, მოტივტივე ქუდით დულილის დროს ხდება. როგორც ხედავთ, ეს პროცესები ერთმანეთს გამორიცხავს, ამიტომ ისეთი მეთოდია საჭირო, რომლის დროსაც ჭაჭა დულილის დროის ნახევარს ტკბილში გაატარებს, ხოლო მეორე ნახევარი მის თავზე იქნება მოგდებული.

ღვინის ჭაჭაზე ახალი მეთოდით დადულებისათვის საუკეთესო საშუალებაა ჩვენს მიერ დაპროექტებული აპარატი, რომელიც ჩაძირული ქუდით ტკბილის დასადულებლად შემოგთავაზეთ. ახალი მეთოდით ტკბილის დადულება შემდეგში მდგომარეობს: ავსებთ ქვევრს ტკბილით და ჭაჭით, უტოვებთ დაახლოებით ქვევრის ტევადობის 10-12% სადულარ არეს და ქვევრის ბეჭებში ამაგრებთ ზემოთ წამოსული ჭაჭის შემაკავებელ ცხაურს. ქვევრში სადულარი არე იმდენი უნდა დატოვოთ და ჭაჭის შემაკავებელი ცხაური ტკბილის დონიდან ისეთ სიმაღლეზე უნდა დააყენოთ, რომ დულილის დროს, ზემოთ წამოსული ჭაჭის ნახევარი ტკბილში დარჩეს ჩაძირული, ხოლო მეორე ნახევარი ტკბილს ზემოთ იყოს მოგდებული. იხ.ნახ.35. როგორც ხედავთ, აქ ჭაჭის ნახევარი ღვინოში დარჩა ჩაძირული, ხოლო მეორე ნახევარი მის თავზეა მოგდებული. ქვევრს დღე-ღამეში ჩვეულებრივად 4-6-ჯერ უნდა დაურიოთ, ანუ უნდა მოხსნათ ჭაჭის შემაკავებელი ცხაური და დაურიოთ, შემდეგ კი უკან გაუკეთოთ. ყოველი დარევის დროს, ტკბილის თავზე მოგდებული ჟანგბადით გამდიდრებული ჭაჭა ღვინოში აირევა და დულილის ბაქტერიებს ჟანგბადით მოამარაგებს. ჭაჭის მეორე ნახევრისგან, რომელიც ღვინოში იყო ჩაძირული, ინტენსიურად გამოიწვლილება ქიმიური და საღებავი ნივთიერებები. ყოველი დარევის შემდეგ, ჭაჭის გარკვეული რაოდენობა ადგილებს გაცვლის და ამგვარად, დულილის დამთავრებამდე ჭაჭა დროის დაახლოებით ნახევარს მადულარ ტკბილში გაატარებს, ხოლო მეორე ნახევრის განმავლობაში ქვევრის ყელში ტკბილის თავზე იქნება მოგდებული. თუ დღეს მოქმედი მოტივტივე ქუდით დადულებისას ტკბილში ჭაჭის მხოლოდ 10-15%-მდე იყო ჩაძირული, ქვევრის ყელში ცხაურის ჩადგმის შემდეგ, ტკბილში უკვე ჭაჭის ნახევარზე მეტი ჩაიძირება.

ღვინის დადულების ამ მეთოდმა პირველი გამოცდა შავნაბადას მონასტრის მარანში წარმატებით გაიარა და დაადასტურა თავისი უპირატესობა არსებულთან შედარებით. ფართომასშტაბიანი შემოწმება და

მოქმედ ტექნოლოგიად დამკვიდრება მომავლის საქმეა და ვისაც ამის სურვილი აქვს, მის ეფექტურობაში შეუძლია პირადი გამოცდით დარწმუნდეს. აღსანიშნავია, რომ ამ მეთოდით წარმატებით შეიძლება ორივე ფერის ღვინის დადუღება, მაგრამ წითელი ღვინისთვის უფრო საჭიროა, რადგან წითელი ღვინო მტევნის მაგარი ნაწილების ქიმიური ნივთიერებებისგანაც გაჯერებული უნდა იყოს და ფერიც მუქი წითელი უნდა ჰქონდეს.

მეღვინეობაში ზემოთ აღწერილი აპარატის გამოყენების გაადვილების მიზნით კარგი იქნება თუ ის, მარნის იარაღთა ჩამონათვალში „დამუს" სახელწოდებით შევა.

ქვევრში ტკბილის ნაწილობრივ ჭაჭაზე დადუღებით ღვინის დაყენება

ნაწილობრივ ჭაჭაზე ტკბილის დადუღება მეღვინეობის ერთ-ერთი ძირითადი მეთოდია საქართველოში და ღვინოს ამ მეთოდით ყველა კუთხეში აყენებენ. ღვინის დაყენების ეს მეთოდი განსაკუთრებით პოპულარულია დასავლეთ საქართველოში, ამიტომ ის ქართულ მეღვინეობაში ღვინის დაყენების „იმერული მეთოდის" სახელწოდებითაა შესული. ის გარდამავალია ღვინის უჭაჭოდ დაყენებასა და მთლიან ჭაჭაზე ღვინის დაყენებას შორის. პირველ შემთხვევაში დაბალექსტრაქტული ღვინო მიიღება, ხოლო მეორე შემთხვევაში ღვინო მაღალექსტრაქტულია. ნაწილობრივ ჭაჭაზე ღვინის დადუღების დროს კი შესაძლებელია ღვინოში ექსტრაქტის რაოდენობა თქვენი სურვილით არეგულიროთ. ანუ ტკბილში მისაცემი ჭაჭის რაოდენობით სასურველი ექსტრაქტის მქონე ღვინო მიიღოთ.

თეთრი ღვინის ნაწილობრივ ჭაჭაზე დაყენების დროს, ქვევრს ავსებენ ყურძნის წვენით მისი ტევადობის დაახლოებით 90%-ის ოდენობით (წვენის რაოდენობა დამოკიდებულია მისაცემი ჭაჭის რაოდენობაზე), ხოლო მისაცემ ჭაჭას ნავში შლიან და მეორე დღემდე ტოვებენ. ნავში ის ხურდება, იჟანგება და ყვითლდება, რითაც ხელს უწყობს დუღილის პროცესის დაწყებას და კარგი შეფერილობის ღვინის მიღებას. ქვევრს ჭაჭას მეორე დღეს აძლევენ, მისი რაოდენობა კი დამოკიდებილია იმაზე, თუ როგორი შეფერილობის და ექსტრაქტის ღვინის დაყენება უნდათ, ამიტომ ტკბილს მისაცემი ჭაჭის რაოდენობა მთლიანი ჭაჭის 5-50%-ს

შორის მერყეობს. მაგ. ჩვენს ოჯახში ყოველ 10 ფუთ ტკბილზე (160 ლიტრი) 5 ვედრა ჭაჭას ვაძლევდით.

ღვინო ჭაჭაზე 7-10 დღის განმავლობაში დუღს, ეს დამოკიდებილია იმაზე, თუ რა ტემპერატურის ტკბილი ჩაისხა ქვევრში და როგორია ჰაერის ტემპერატურა მარანში. თუ მარნის ტემპერატურა დაბალია და ღვინო ადუღებას აგვიანებს, მის ასაწევად ჩვენი წინაპარი ქვევრის თავის გარშემო მოწყობილ ორმოებში მდუღარე წყლის ჩასხმით ტკბილს ათბობდა. დღეს კი გაცილებით ეფექტური საშუალებების გამოყენება შეიძლება.

ადუღების შემდეგ ისე, როგორც მთლიან ჭაჭაზე ღვინის დაყენების შემთხვევაში, ჭაჭა ქვევრის ყელს მოადგება, ამიტომ ის დღე-ღამეში 4-6-ჯერ უკან ტკბილში უნდა ჩაიზილოს, ანუ ქვევრს უნდა დაურიოთ. დადუღების შემდეგ ხდება ქვევრის იმავე შინაარსის ახალი ან ხარისხიანი ძველი ღვინით შევსება, უტოვებთ სასულეს და იხურება, შემდეგ კი უვლით ზუსტად ისე, როგორც ეს გათვალისწინებულია ღვინის კახური მეთოდით დაყენების დროს. ნაწილობრივ ჭაჭაზე ორივე ფერის ღვინოს აყენებენ, რაც კითხვებს ბადებს წითელი ფერის ღვინის დაყენების დროს.

(ალბათ, ბევრს უჩნდება კითხვა, რამ განაპირობა ნაწილობრივ ჭაჭაზე ღვინის დაყენების მეთოდის შემუშავება, რატომ შემუშავდა ის დასავლეთ საქართველოში, კერძოდ კი იმერეთში და რა მოხდება თუ დასავლეთ საქართველოში მოწეული ყურძნისგან ღვინოს კახური მეთოდით დავადუღებთ? ვფიქრობთ, ღვინის დაყენების ამ მეთოდის შემუშავება-დანერგვა ჩვენს წინაპარს დასავლეთ საქართველოს ბუნებრივ-კლიმატურმა პირობებმა და იქ კულტივირებმულმა ვაზის ჯიშებმა უკარნახა. საქმე ისაა, რომ დასავლეთ საქართველოში, კერძოდ კი იმერეთში, ყურძენი საკმარისი რაოდენობის შაქარს ვერ აგროვებს და მაღალმჟავიანი რჩება. ცნობილია, რომ ყურძნის წვენს მტევნის ტექნიკური მარაგიდან მხოლოდ 20% მიჰყვება, დანარჩენი მტევნის მაგარ ნაწილებში ანუ ჭაჭაში რჩება. ამ დროს ჭაჭაში სხვა ქიმიურ ნივთიერებებთან ერთად ყურძენში არსებული მჟავეების 80% დარჩა, ამიტომ თუ ამ წვენს მთლიან ჭაჭაზე დაადუღებთ ჭაჭისგან დიდი რაოდენობის სიმჟავე გამოიწვლილება და ღვინო მაღალმჟავიანი გამოვა. ასე რომ, ჩვენს წინაპარს ნაწილობრივ ჭაჭაზე იმერული წესით ღვინის დაყენების მეთოდის შემუშავება, სწორედ ღვინოში მჟავას დარეგულირების აუცილებლობამ

უკარნახა და არა ექსტრატის რაოდენობის რეგულირებამ, თუმცა ამ გზით ექსტრაქტის რაოდენობაც რეგულირდება.)

„იმერული წესით“ ღვინის დადუღების დროს, დუღილში მცირე რაოდენობის ჭაჭა მონაწილეობს (5-50%), ამიტომ სასურველია, ის რაც შეიძლება დიდხანს იყოს კონტაქტში ღვინოსთან, რათა მისგან რაც შეიძლება მეტი ქიმიური ნივთიერებები გამოიწვლილოს. ამდენად, იმერული წესით ღვინის დაყენების დროს, უკეთესი იქნება, ქვევრში ტკბილი, როგორც წითელი, ისე თეთრი, „შერეული მეთოდით“ დაადუღოთ.

თეთრი ყურძნის ტკბილის წითელ ღვინოდ დაყენება

თეთრი ყურძნის წვენის წითელ ღვინოდ დაყენებას მაშინ მიმართავდნენ, როცა ოჯახს წითელი ჯიშის ვაზი საკმარისი რაოდენობით არ ედგა და წითელი ღვინო ესაჭიროებოდათ. ღვინის დაყენების ამ წესს ჰერეთში „ხოხბის ყელისფერი ღვინის დაყენებას“ უწოდებენ, მაგრამ იქ ღვინის ასეთ ფერს წითელი ყურძნის ტკბილის უჭაჭოდ დაყენებით აღწევენ.

ვფიქრობთ, ჩვენს წინაპარს ღვინის დაყენების ამ წესის შემუშავება შემდეგმა გარემოებამ უკარნახა: ცნობილია, რომ საქართველოში ტრადიციულად საეკლესიო რიტუალებზე (ადამიანის გარდაცვალებასთან დაკავშირებული და სხვა საეკლესიო-რელიგიური დღესასწაულები), ძირითადად, წითელი ღვინო გამოიყენებოდა (ამ წესს ადრე ყოველთვის ყველგან იცავდნენ, ახლა კი ნაწილობრივ, მხოლოდ ეკლესიებში იცავენ), ამიტომ ოჯახში წითელი ღვინის ხარჯი დიდი იყო და ღვინის დაყენების ეს მეთოდი როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ საქართველოში ფართოდ ყოფილა გავრცელებული.

თეთრი წვენის წითელ ღვინოდ დაყენების დროს, ძირითადად, საფერავის ჯიშის ყურძნის ჭაჭას იყენებდნენ (არის მოსაზრება, რომ ამ ჯიშის ყურძნის სახელი შეიძლება აქედანაც იყოს წარმომდგარი). მისაცემი ჭაჭის რაოდენობა დამოკიდებულია იმაზე, თუ როგორი ინტენსივობით შეფერილი ღვინის დაყენება გინდათ. ძველი მეღვინე-მკვლევარი ლ. ჯორჯაძე წერს, რომ **„ერთ საპალნე წვენზე სამი გოდორი ჭაჭა საკმარისიაო“**. ჭაჭისგან საღებავი ნივთიერებების წვენში უფრო მეტი რაოდენობის გამოსაწვლილად, როგორც დასავლეთ, ისე აღმოსავლეთ საქართველოში, თურმე სპეციალური სამარჯვებით ქვევრში ჭაჭის დაქუცმაცებასაც კი მიმართავდნენ.

ღვინის დაყენების ამ მეთოდის გამოყენებისას წააწყდებით პრობლემას, რომლის გათვალისწინება ყველა მათთვის, ვინც ამ მეთოდით ღვინის დაყენებას აპირებს სასარგებლო იქნება. ის შემდეგში მდგომარეობს: რადგან წითელი ფერის ღვინოს აყენებთ, მას აუცილებლად წითელი ღვინის გემო და ჯიშობრივი არომატი უნდა ჰქონდეს, ამიტომ ტკბილი ყოველთვის მაღალი ჯიშობრივი მახასიათებლების მქონე ყურძნის ჭაჭაზე უნდა დაადუღოთ, ხოლო თეთრი ყურძნის წვენი აუცილებლად დაბალი ჯიშობრივი მახასიათებლის მქონე ყურძნის უნდა იყოს. პირადად გასინჯული მაქვს საფერავის ჭაჭაზე დადუღებული რქაწითელის წვენზე დაყენებული ღვინო, ამ ორივე ჯიშს საკუთარი ძლიერი ჯიშობრივი არომატი აქვს და მათი მონაწილეობით დაყენებული ღვინო გაუგებარი ორგანოლეპტიკისაა. როცა ღვინოს რქაწითელის მკვეთრი ჯიშობრივი გემო და არომატი აქვს, დამახასიათებელი მაღალი ტანინით, ფერი კი წითელი, გასინჯვის შემდეგ გაურკვევლობაში ვარდები. ამიტომ კარგი იქნება, თუ ამ მეთოდით ღვინის დაყენების დროს, მაღალი ჯიშობრივი მახასიათებლების წითელი ყურძნის ჭაჭას გამოიყენებთ, ხოლო წვენი დაბალი ჯიშობრივი მახასიათებლების მქონე ყურძნის იქნება. ამ დროს ღვინოს არა მარტო ფერი ექნება წითელი, არამედ, ორგანოლეპტიკაც.

ქვევრში შუშხუნა ღვინის დაყენება

შუშხუნა ღვინის დაყენების მეთოდი საქართველოს ყოფაში უხსოვარი დროიდან იყო ცნობილი. ძვ. წ. მე-8 საუკუნეში ჰომეროსი წერდა: **„მუნ ერი ღმერთთა შეწევნით, ყოვლითურთ უზრუნველია, იფქლი (ხორბალი) და ქრთილი (ქერი) ღვინითურთ აქვთ ქვეყნის მოსარწყველია“...** კოლხეთში შესმულ ღვინოს ჰომეროსმა „მჩქეფი და სურნელოვანი“ სასმელი უწოდა. სწორედ შუშხუნა ღვინოა მჩქეფი და სურნელოვანი სასმელი ღვინო და სწორედ შუშხუნა ღვინო შეამკო ჰომეროსმა ამ „ეპითეტებით“.

შუშხუნა ღვინის დაყენების წესი გვხვდება კახეთისა და ქართლის ყოფაში. „შუშხუნა ღვინო“ ასე აქვს განმარტებული ს.ს. ორბელიანს-„-მაჭარი ტკბილი და პირსმაჭიდარი“. ადრე, ასეთ ღვინოზე დიდი მოთხოვნილება ყოფილა საქართველოს ბაზრებში და მის დაყენებას დიდი ყურადღება ექცეოდა. წერენ, მის დაყენებაზე მთელი სოფლები ყოფილა დასპეციალებული.

„შუშხუნა ღვინო“, მოგუდული ღვინოსავით ტკბილია და მსგავსი ტექნოლოგიით მზადდება, განსხვავება კი ისაა, რომ შუშხუნა ღვინოს ჭაჭაზე აყენებენ და ამგვარად გუდავენ, ხოლო მოგუდულს ჭაჭის გარეშე აყენებენ. შუშხუნა ღვინის დაყენების წესი ასეთია: კარგად დამწიფებულ ყურძენს ჭყლეტენ და ჭაჭას ტკბილთან ერთად ქვევრში ათავსებენ. ქვევრს სადუღარი არე დიდი უნდა ჰქონდეს, დაახლოებით ქვევრის ტევადობის 40%-ამდე. ქვევრი ჰერმეტულად უნდა დაიხუროს და გარკვეულ დრომდე იდუღოს. როცა ღვინო „ამბოხშია“ და შაქრების ნახევარი გახარჯული, ამ დროს ხდება მაჭრის ჭაჭიდან გადაღება და სხვა ქვევრში გადატანა. ღვინო ახალ ჭურჭელშიდაც განაგრძობს ნელ დუღილს და ეს ნელი დუღილი მას ბოლომდე უნდა შერჩეს. სწორედ ნელი დუღილი განაპირობებს მის თვისებას დალევის დროს – ენა „მოპოტნოს“ და პირს მოეჭიდოს. გარკვეული დროის შემდეგ ღვინო ლექიდან უნდა მოიხსნას და გადატანილ იქნას სხვა ქვევრში, შემდეგ ღვინოს ძირი უნდა გამოუცვალოთ. ამჯერად ქვევრი ღვინით ბოლომდე უნდა შეივსოს და ჰერმეტულად დაიხუროს. ასეთი ღვინით სავსე ქვევრის მოხდისას ღვინო შხეფებს ისვრის, მას სიტკბო და სასიამოვნო შუშხუნი ახასიათებს, სმის დროს ენას ეჭიდება. მოხდის დროს ფრთხილად უნდა იყოთ, რადგან ღვინო მაღლა მოჰყვება შხეფებს და შეიძლება დაგეღვაროთ კიდეც.

შუშხუნა ღვინის დაყენებისას ხელისშემწყობი დაბალი ტემპერატურაა, რომელიც ნელ დუღილს უზრუნველყოფს, ამიტომ რთველი უმჯობესია გვიან, ოქტომბერში ჩატარდეს (ამის ნათელი მაგალითია „ხვანჭკარის“ ნახევრად ტკბილი ღვინის დაყენების მეთოდი). ადრე საქართველოში თავად-აზნაურობა (სწორედ მათ ჰქონდა ამის საშუალება) შუშხუნა ღვინის დასაყენებლად მთის ფაქტორსაც იყენებდა. ცნობილია, რომ ქვემო ქართლის თავადებს მარნები კოჯორში ჰქონდათ და ბოლნისიდან ყურძნის წვენი დასადუღებლად იქ აჰქონდათ.

შუშხუნა ღვინის დასაყენებელი წვენის პირველადი დადუღება, ხის ბუტეებშია უფრო მოსახერხებელი. ტკბილს ხის თავახდილ კასრში დაადუღებენ, სასურველ კონდიციამდე მიყვანის შემდეგ კასრის ძირა ონკანიდან ღვინოს გამოუშვებენ და სუფთა (ანუ უჭაჭო) მაჭარი ქვევრში გადააქვთ, ხურავენ და პატარა სასულეს უტოვებენ. ამის შემდეგ, ღვინის დაწმენდა-დაყენების პროცესი ზემოთ აღწერილი წესით მიმდინარეობს.

„შუშხუნა ღვინო“, ისე, როგორც შამპანური ღვინო, ნახშირორჟანგით გაჯერებული ღვინოა. ამ მიზნით უფრო ეფექტური ხისა და მინის ტარის

გამოყენებაა, ამიტომ გამოიყენეს ის ფრანგმა ბერებმა შამპანური ღვინის დაყენების დროს, სახელიც თავისი შეურჩიეს და ისე გაითავისეს, თითქოს მანამდე ასეთი ღვინის დამყენებელი ხალხი და დაყენების ტექნოლოგია საერთოდ არ არსებობდა. ობიექტურობა მოითხოვს და უნდა აღინიშნოს, რომ ფრანგი ბერები შამპანურის წარმოების მეთოდამდე, შეიძლება ითქვას, თვითონ მივიდნენ და ჩვენგან არაფერი უსწავლიათ, მაგრამ ისიც ხომ ფაქტია, რომ მათ არსებული აღმოაჩინეს და არა ახალი შექმნეს. ამიტომ ასეთი ღვინოების დაყენების ისტორიის დაწერა ჩვენი წინაპრის დამსახურების აღნიშვნის გარეშე სწორი არ იქნება. თუმცა ისინი რა შუაში არიან? „მოითხოვე და მოგეცემა".

ქვევრში შამანი ღვინის დაყენება

ღვინის დაყენების ქართული ტრადიციული ტექნოლოგიებიდან „შამანი" ღვინის დაყენება საქართველოს ყველა კუთხეში ერთ-ერთი პოპულარული ტექნოლოგია იყო და არის დღესაც (არა ქართული, არამედ ფრანგული წესი). ქართულ საისტორიო წყაროებში ღვინის დაყენების ეს მეთოდი მრავალგან გვხვდება. ს.ს. ორბელიანს „შამანი" ასე აქვს განმარტებული: ერთგან ამბობს „ჭაჭის ნაწნეხი შამანიაო". იქვე მოიხსენიებს ღვინის კიდევ ერთი სახელწოდებას „შუშურას", რაც თურმე, წყალნარევ ღვინოს ნიშნავს. აღნიშნულთაგან „შუშურა" უფრო სწორია, რადგან ჭაჭის ნაწნეხი ყურძნის წვენია და მისგან კარგი ხარისხის ღვინო დგება.

საქართველოში „შამანი" ანუ „წყალნარევი ღვინო" ყველგან უყენებიათ, სახელიც ყველგან თავისებური შეურქმევიათ, ასე მაგალითად: „გუმურა", „დგვიფინა", „ოუქო", „კიპაჭო", „უსანა" და სხვ. დასავლეთ საქართველოს სინამდვილეში შამანის შესატყვისი ტერმინი „შუა ღვინო" ყოფილა. გურიაში ასეთ ღვინოს „ნათქვეფი" და „ნადუღი" ანუ ჭაჭაზე წყალდასხმულ და ისე დადუღებულად მოიხსენიებდნენ, ხოლო სამეგრელოში „საუდიერო" ღვინო ერქვა. იყო, ალბათ, ოჯახები საქართველოში, სადაც ასეთი ღვინისთვის საკუთარი სახელი, რომ ჰქონდათ შერქმეული, მაგ. მამა ასეთ ღვინოს „შაფანცკს" ეძახდა. მონასტრებში დაცულ შენირულობების წიგნებში ხშირად შეხვდებით ჩანაწერს, რომელიც ცხადყოფს, რომ „შამანი" ღვინო მონასტრისთვისაც კი შეუწირავთ.

აღმოსავლეთ საქართველოში „შამანი" ორგვარად უყენებიათ: პირველი-როცა ღვინოს დააყენებდნენ, მორჩენილ ჭაჭას საწნახელში დატო-

ვებდნენ, საწნახელს ტკბილის გამოსასვლელს ჩაუკეტავდნენ და წყალს დაასხავდნენ იმ ანგარიშით, რომ წყალს ჭაჭა დაეფარა, ამის შემდეგ, საწნახელს საფარებლით დახურავდნენ, თუ მზიანი დღეები იდგა, წყლიანი ჭაჭა, 2-3 დღეში დაიდუღებდა, დამწარების შემდეგ კი მიუშვებდნენ შამანის ქვევრში. როცა შამანი საწნახლიდან ჩამოიწრიტებოდა, ჭაჭას საქაჟავში გადაიტანდნენ, ჭაჭისგან წვენს ბოლომდე გამოქაჩავდნენ და იმასაც ქვევრს დაამატებდნენ. დედოდ ცოტაოდენ ახალ ჭაჭას მისცემდნენ და გაზაფხულამდე ასე ტოვებდნენ. გაზაფხულზე კი ჭაჭიდან მოხსნიდნენ და ხვნა-თესვაში, მკაში, თიბვაში და მინდვრის სხვადასხვა სამუშაოს შესრულების დროს სვამდნენ. „შამანი", ძირითადად, წყლის მაგივრობას უწევს მუშას, არ ათრობს, მხოლოდ ენერგიას მატებს. ამის ჭეშმარიტებაში ადვილად დარწმუნდებით, თუ დაითვლით, ადამიანის ორგანიზმისთვის საჭირო რამდენ ქიმიურ ნივთიერებას შეცავს ყურძნის მაგარი ნაწილები. სწორედ მასზეა დადუღებული შამანი ღვინო და გამდიდრებულია ამ ნივთიერებებით და ვიტამინებით, ანუ შამან ღვინოს მტევნის მაგარი ნაწილებიდან გადასული, ყურძნის ბევრჯერ მეტი სასარგებლო ქიმიური ნივთიერება აქვს, ვიდრე ევროპული წესით დაყენებულ მუხის კასრში დავარგებულ ღვინოებს.

შამანი ღვინისთვის ჭაჭა განსაკუთრებით ბევრი რჩებოდათ დასავლეთ საქართველოს ოჯახებს, რადგან ღვინოს ნაწილობრივ ჭაჭაზე აყენებენ და საშუალოდ ჭაჭის 70% დაუსაქმებელი რჩებოდა. ბევრი ჭაჭა რჩებოდა დაუბინავებელი ჩვენს ოჯახშიდაც, ამიტომ საწნახელს ჰორიზონტალურ მდგომარეობაში დავაყენებდით, ჩავყრიდით შიდ ჭაჭას, დავასხავდით წყალს და დავადუღებდით. ღვინის გადაღების შემდეგ კი მასზედ დავამატებდით ქვევრიდან ამოღებულ ჭაჭას და ღვინის ლექთან ერთად არაყს ვხდიდით.

იყო შამანის დაყენების მეორე წესი, რომელსაც შემდეგნაირად აყენებენ: ჭაჭისგან ჯერ საქაჩავით ტკბილს გამოქაჩავენ, შემდეგ კი წვენგაცლილ ჭაჭას საწნახელში ჩააბრუნებენ, წყალს დაუმატებენ და დაადუღებენ. ასეთი წესით დაყენებული „შამანი" ძალიან სუსტი გამოდის, ამიტომ დუღილის წინ ცოტა ყურძენს დააწურავდენ და ისე ადუღებენ. „შამანი" მსუბუქი, დაბალგრადუსიანი (3-4% სპირტშემცველობა) ღვინისმაგვარი, საამო და სახალისო სასმელია. ამიტომ ქართულ ყოფაში ხშირად არა მარტო ყანაში, არამედ წყლის მაგიერ სახლშიდაც სვავდნენ.

„შამანი" ღვინო მსოფლიოს მეღვინეობაში

„შამანი" ღვინის დაყენება დღეს მთელ მსოფლიოში ფართოდ გავრცელებული მეთოდია. ღვინის დაყენების ამ მეთოდს ღვინის პეტიოტიზაციას უწოდებენ, რადგან შამანის დაყენების ქართული წესი ფრანგებმა შაქრის დამატებით ისე გააუმჯობესეს, იყო დრო, საფრანგეთში ასეთმა ღვინოებმა ნატურალურ ღვინოებსაც კი გაუწია კონკურენცია, რაც ნატურალური ღვინის მწარმოებელ მეღვინე-სპეციალისტთა შორის დიდი დავის საგანი გახდა. ბოლოს კი ეს შფოთი, სპეციალური კანონის მიღებით დამთავრდა.

ღვინის წარმოებაში შაქრის გამოყენების პიონერი ფრანგი აფთიაქარი ლუდვიგ გალი იყო. ლ. გალმა მადუღარ ტკბილს სიმჟავის დასაწევად შესაბამისი რაოდენობის წყალი დაამატა (წყლით განზავების ნაცვლად დასავლეთ საქართველოს მეღვინეობაში ტკბილი ნაწილობრივ ჭაჭაზე დაადუღეს). მართალია, წყლის დამატებით ღვინოში მჟავიანობა დარეგულირდა, მაგრამ ალკოჰოლმა დაიკლო, ამიტომ ღვინოში სპირტის ასაწევად ლ. გალმა მადუღარ დურდოს წყლის რაოდენობის შესაბამისი შაქარი დაამატა და მშვენიერი ღვინისმაგვარი სასმელი მიიღო.

ლ. გალის მიერ მოპოვებულმა წარმატებამ წაახალისა ბურგუნდიელი პეტიო და გალის მიერ დამზადებული ღვინის გაიაფების მიზნით, თანამემამულეებს „შამანი ღვინის" დაყენების ახალი იაფი მეთოდები შესთავაზა. მან გალის ტექნოლოგიიდან საერთოდ ამოიღო ყურძნის წვენი და ჭაჭაზე შაქარწყლის დადუღებით, საკმაოდ ხარისხიანი ღვინისმაგვარი სასმელი მიიღო. შემდეგ არც ამას დასჯერდა და გამოყენებული ჭაჭა იმავე მიზნით რამდენიმეჯერ გამოიყენა. ღვინისმაგვარი ალკოჰოლური სასმელის დამზადების ეს მეთოდი ბევრისთვის მისაღები გამოდგა და ფართო გავრცელება ჰპოვა ჯერ საფრანგეთში, ხოლო იქიდან მთელ ევროპაში და მათ შორის საქართველოში. რა თქმა უნდა, არც ავტორს დაუკარგეს დამსახურება და მეთოდს „ღვინის პეტიოტიზაცია" დაარქვეს. **ასე იქცა „შამანი" ღვინის დაყენების ქართული მეთოდი ფრანგულად და მსოფლიოში ღვინისმაგვარი სასმელის წარმოების ერთ-ერთ ყველაზე გავრცელებულ მიმართულებად, რომელიც ქართულ სალიტერატურო ენაში „ღვინის გაბევრების" მეთოდის სახელითაა შესული.**

ნატურალური ღვინის დაყენების დამცველი ფრანგი მეღინე სპეციალისტები ლ. გალისა და პეტიოს მიერ დამზადებულ ღვინოებზე წერდნენ, რომ ასეთი ნაკეთი ღვინო, **„ჯანმრთელობისთვის საშიში და მავნე-**

ბელიაო". ვფიქრობთ, მათი ეს შეფასება ზედმეტად მკაცრია, მით უმეტეს, გალის მიერ დამზადებულ ღვინისმაგვარ სითხეზე. გაუგებარია, რა ნახეს ამ ეგრეთ წოდებულ ღვინოში საწამლავი? ნატურალურ ღვინოში 86-90% სტრუქტურირებული წყალია, აქ კი ჩვეულებრივი სასმელი წყალი, რომელიც ყველა ცოცხალის არსებობის ერთ-ერთი ძირითადი საშუალებაა. ასევეა სპირტი. ის ნატურალურ ღვინოში გლუკოზის გარდაქმნის შედეგადაა მიიღებული, აქ კი სახაროზას გარდაქმნის შედეგად და ეს სახაროზა ადამიანის კვების რაციონის ერთ-ერთი ძირითადი პროდუქტია. ნურც იმას დავივიწყებთ, რომ მსოფლიოში ყოველწლიურად მილიარდობით ბოთლ სახაროზას ანუ შაქრის ჭარხლის სპირტიდან დამზადებულ არაყს მიირთმევენ და ნორმით მიღებულს, არავინ მოუწამლავს. რაც შეეხება ყურძნის ქიმიურ ნივთიერებებს, „შამან" ღვინოში თუ ის ახალ ჭაჭაზეა დადულებული, გაცილებით მეტია, ვიდრე ევროპული ტიპის უჭაჭოდ დადულებულ ნატურალურ ღვინოდ წოდებულ ალკოჰოლურ სასმელში. შამან ღვინოში შაქარწყალი ჭაჭაზე დულს და ყურძნის მაგარი ნაწილებიდან ღვინოში დიდი რაოდენობით ყურძნის მტევნის ქიმიურ ნივთიერებებს და ვიტამინებს გამოწვლილავს, სწორედ ამ ნივთიერებათა ერთობლიობა და რაოდენობა განსაზღვრავს ორგანიზმისათავის ღვინისგან სარგებელს, ანუ სამკურნალწამლო თვისებებს და კვებით ღირებულებას. ეს სიკეთე კი გაცილებით მეტია ჭაჭაზე დადულებულ შამან ღვინოში, ვიდრე უჭაჭოდ დადულებულ ღვინოებში. ასე რომ, როცა ასეთ ღვინისმაგვარ სასმელს ნატურალური ღვინის დაყენების მომხრეები „ადამიანის ჯანმრთელობისათვის საშიშს" უწოდებენ, ვფიქრობთ, შეფასების მხრივ, ზედმეტად მკაცრები არიან.

რაც შეეხება პეტიოს მიერ, გამოყენებული ჭაჭის ამავე მიზნით განმეორებით გამოყენებას, ეს, მართლაც, დაუშვებელია და არავის ვურჩევ, რადგან ასეთი ჭაჭა ყურძნის ქიმიური ნივთიერებებისგან ძლიერ გაღარიბებულია და მეორედ გამოყენებით (მით უმეტეს მესამედ) დამზადებული ალკოჰოლური სითხე რუსული „ბრაგა" უფროა, ვიდრე ღვინისმაგვარი ალკოჰოლური სასმელი.

დღეს საქართველოში ოჯახში ამ მეთოდით დაყენებული ღვინო იშვიათობას არ წარმოადგენს, ანუ ოჯახში ნატურალურ ღვნოსთან ერთად, ლ. გალისა და პეტიოს მეთოდებით დაყენებული ე. წ. ღვინოებსაც ბლომად შეხვდებით. განსაკუთრებით იმ ოჯახებში, სადაც ვენახის სიმცირის გამო, ყურძნის ნაკლებობას განიცდიან. რადგან ამ ხერხით ღვინის

გაბევრების ზუსტი მეთოდი არსად დაუწერიათ, ხოლო ქართველები ოდითგანვე ღვინის ჩვენს ჭკუაზე დაყენებას ვართ მიჩვეულნი, ამიტომ შაქარდამატებულ შამანსაც დღეს ყველა თავისებურად აყენებს. ბევრს, რა თქმა უნდა, ნორმალური სასმელი გამოსდის, ბევრსაც ისეთი, პირში რომ არ ჩაიკარება.

„შამანი" ღვინის დაყენების დროს, არის აუცილებლად გასათვალისწინებელი პირობები, რომლის დაცვის გარეშე, ნორმალურ ღვინისმაგვარ სასმელს ვერ დააყენებთ, აი ეს პირობები:

1. **გამოყენებულ ჭაჭაზე შამანი ღვინის განმეორებით დადუღება, ანუ „მეზობლიდან ნათხოვარ ჭაჭაზე" შამანის ღვინის დაყენება, არ შეიძლება.**
2. **შამანის დაყენების დროს შაქარი იმ ანგარიშით უნდა მისცეთ დასადუღებელ მასას, რომ 10-11% სპირტშემცველობის მქონე ალკოჰოლური სასმელი მიიღოთ.**
3. **დასადუღებელ მასას, რაც მეტ ჭაჭას მისცემთ, მით უკეთესი ორგანოლეპტიკის, ფერისა და ყურძნის ქიმიური ნივთიერებებით გამდიდრებული ღვინო დადგება.**
4. **გახსოვდეთ, რომ საქართველოში დღეს, ძირითადად, დაბალი სიტკბოს მქონე ლერწმის შაქარი იყიდება, ამიტომ თუ ადრე ყოველ ფუთ წყალზე (16 ლიტრი) ოთხი კილოგრამი ჭარხლის შაქარი იყო საკმარისი, დღეს 5 კილოგრამზე მეტია საჭირო.**
5. **ღვინის სიმაგრის მომატების მიზნით, არანაირი სპირტი და არაყი არ გამოიყენოთ, უმჯობესია, ღვინოს სიმაგრე შაქრის დამატებით მოუმატოთ.**

ვინც შამანი ღვინის დაყენების დროს ზემოთ ჩამოთვლილ პირობებს შეასრულებს, იმაზე გაცილებით უკეთესი ხარისხის შამან ღვინოს დააყენებს, ვიდრე ამ პირობათა გაუთვალისწინებლად აყენებდა.

მკითხველი ისე ნუ გამიგებს, თითქოს ღვინის შაქარწყალზე კეთების მომხრე ვიყო, არავითარ შემთხვევაში. ასეთი ღვინო, რა თქმა უნდა, გასაყიდად არ უნდა დააყენოთ და მყიდველი არ უნდა მოატყუოთ (**ასეთი კანონი ამოქმედდა საფრანგეთში 1810 წლიდან, ანუ მწარმოებელს ბოთლის ეტიკეტზე უნდა დაეწერა: ღვინოში რამდენი წყალი და რამდენი ყურძნის წვენი იყო, რათა მყიდველი არ მოეტყუებია**). რაც შეეხება საკუთარი მოხმარების ღვინოს, მისი დაყენების უფლება და წესი ქართველ კაცს არც არასდროს არავისთვის უკითხავს და არც ამის შემდეგ უნდა შეეკითხოს.

ყურძნის ტკბილის მაჭრად დაყენება

საქართველოში, კერძოდ კი აღმოსავლეთ საქართველოში, ღვინის მაჭრად დაყენება ფართოდ ყოფილა გავრცელებული. ასეთ ღვინოებს, ძირითადად, გასასყიდად აყენებდნენ და მაჭრობაში ყიდდნენ. ადრე მაჭრის დაყენებაზე ბევრი ოჯახი და მთელი სოფლებიც კი ყოფილა დასპეციალებული.

მაჭრის დაყენების წესი ახლოს დგას იმერული წესით ღვინის დაყენების მეთოდთან. დედოდ აქ უკლერტო ჭაჭას აძლევენ. ამ მეთოდის მთავარი საიდუმლო ისაა, რომ ღვინომ რაც შეიძლება დიდხანს გააგრძელოს ნელი დულილი და მაჭარი დალევისას პირს ეკიდებოდეს (ენას პოტნიდეს).

მაჭრის დაყენებისას ამბოხში მყოფ ტკბილს შაქრების 50-60%-ის დადულების შემდეგ ჭაჭიდან ხსნიან და სუფთა ქვევრში გადააქვთ, ქვევრში მაჭარი განაგრძობს ნელ დულილს და პარალელურად იწყებენ მის გაყიდვას. აღსანიშნავია, რომ ღვინო შაქრების ბოლომდე დადულებამდე უნდა გაიყიდოს და გაიხარჯოს. ღვინის მაჭრად დარჩენის ხანგრძლივობა დამოკიდებულია მარნის ტემპერატურაზე, რაც უფრო დაბალია ტემპერატურა, ღვინო მით ნელა დულს და დიდხანს ინარჩუნებს მაჭრის თვისებებს, ამიტომ რთველი გვიან უნდა დაგეგმოთ, რომ ღვინის დაყენების პროცესს შემოდგომის სიცივეებმა მოუსწროს. თუ ასეთი ღვინის დასაყენებელ ქვევრს მიწაში ნახევრად დაფლავთ, შემოდგომა-ზამთრის სიცივის გავლენით ღვინო ნელ დულილს დიდხანს გააგრძელებს და ბოლომდე შეინარჩუნებს მაჭრის თვისებებს. აქვე არ შეიძლება არ ავღნიშნოთ ბუნებრივი ტკბილი ღვინის მცნება, ზოგიერთს ასეთად „ხვანჭკარას მიიჩნევს, რაც დიდი შეცდომაა, ბუნებრივად ტკბილი ღვინო არ არსებობს, თუ ტკბილის ბოლომდე დადულებას ხელი არაფერმა შეუშალა, ანუ ტკბილი ღვინო ბუნებრივად არ დგება.

ჭროღა ანუ ჭარმაგი ღვინის დაყენება

ღვინის დაყენების ამ მეთოდს საქართველოში დღემდე მიმართავენ. ეს წესი წითელი და თეთრი ფერის ყველა ჯიშის ყურძნის ერთად დაწურვას და ერთ ქვევრში დაყენებას გულისხმობს. ამ დროს შერეული ფერის ღვინო მიიღება, რომელსაც კახეთში „ჭარმაგს უწოდებენ“, ხოლო ქართლში „ჭროღა ღვინოს.“

ასეთი ღვინის დაყენება ქართველი გლეხის ხელმოკლეობით უნდა ყოფილიყო განპირობებული, რადგან მცირე ვენახის მეპატრონე გლეხი, ვენახში სხვადასხვა ჯიშის ვაზიდან ისე მცირე მოსავალს მიიღებდა, ცალ-ცალკე დასაყენებლად, არც ჭურჭელი ეყოფოდა და მოსავალიც ისე მცირე იქნებოდა, მათ ცალკე დაყენებას აზრი არ ექნებოდა. ასეთი ღვინის დაყენების დროს ყურძენს ერთ კალათაში კრეფენ, ერთ საწნახელში წურავენ და ერთ ქვევრში მთლიან ან ნაწილობრივ ჭაჭაზე ადუღებენ. ცხადია, ასეთ ღვინოს საბაზრო დანიშნულება არ ჰქონდა და მთელი მოსავალი ოჯახში ისმებოდა.

ჭროლა ღვინის დაყენებას ასევე ხელს უწყობდა ვაზის ნერგის გამომყვან-გამყიდველთა საქმისადმი არაკეთილსინდისიერი დამოკიდებულება. ანუ დასამყნობ სანამყენედ განურჩევლად ჭრიან ყველა ჯიშის ყურძნის ლერწს. ბავშვობაში პირადად ვახლდი ბაზარში მამას, სადაც გამყიდველი ქალის ქმარ-შვილის ათჯერადი დაფიცების შემდეგ, ციცქის 400 ძირი ნერგი შევიძინეთ, ფაქტობრივად კი, კონებში დასავლეთ საქართველოში კულტივირებული თითქმის ყველა ჯიშის ვაზის და ორივე ფერის ყურძნის ნერგი აღმოჩნდა, ამიტომ იძულების წესით, ამ ვენახის მოსავლიდან დღემდე თუ ცუდი მოსავალია ჭროლა ღვინოს ვაყენებთ, თუ კარგი მოსავალი თეთრს და წითელ ღვინოს ცალ-ცალკე.

ყურძნის კლერტით ღვინის დაყენება

ღვინის დაყენების ამ წესით ტკბილს, ჭაჭასთან ერთად, რამდენიმე კონა ყურძის კლერტს აძლევენ. წინაპართა გამოცდილებით კლერტი ღვინოს კარგ გემოს აძლევს და ფერს უსუფთავებს. ასევე, წერენ, ღვინოს გამძლეობას მატებსო. ამ გარემოებისთვის დიდ ილიასაც მიუქცევია ყურადღება. თავის წიგნში აღნიშნავდა კიდეც: **„კლერტში ერთგვარი ნაწევარია, რომელიც ამ სამსახურს უწევს ღვინოს, უმისოდ კეთილსუნოვანება და გამძლეობა იმდენად არ გამოჰყვება თურმე ღვინოსა, ამას თვითონ მეცნიერი, ღვინის მკეთებელი ტარდანი ამტკიცებს“... ი. ჭავჭავაძე. „ღვინის ქართულად დაყენება“ თბილისი. 2012 წ.**

შემდგომში, ყურძნის მაგარი ნაწილების მეცნიერულმა კვლევამ აჩვენა, რომ ეს ნაწევარი ყურძნის კლერტში არსებული ქიმიური ნივთიერებებია. ამ ქიმიურ ნივთიერებათა დამჟანგავი ფერმენტებიც, უმეტესწილად, მტევნის მაგარ ნაწილებშია თავმოყრილი და ძირითადად

ისინი განსაზღვრავენ როგორც ღვინის ფერს, გემოს და ბუქეტს, ისე მის ჯიშობრივ არომატსა და სამკურნალწამლო თვისებებს. გამოცდილებით დამტკიცებულია, რომ კლერტგაუცლელ დურდოზე დადულებული ღვინო გაცილებით ადრე იწმინდება, ვიდრე უკლერტო ჭაჭაზე, ანუ მადულარ ქვევრს გარკვეული რაოდენობის მწიფე კლერტი აუცილებლად უნდა მიეცეს. ასევე, წინაპრები გვირჩევენ: **„თუ ღვინოს დაწმენდის პრობლემა შეექმნება, მის მოსაგვარებლად ქვევრში რამდენიმე კონა ყურძნის მწიფე კლერტი ჩაუშვითო“** (რჩევა ეთნოგრაფიული მასალებიდანაა ამოღებული და სისწორე პირადად არ შემიმოწმებია). საერთოდ კი, უნდა გვახსოვდეს, რომ ყურძენს არაფერი ზედმეტი არ აქვს და ბუნებრივი ღვინის დაყენების დროს, მისი ყველა ნაწილი უნდა იქნეს გამოყენებული, ისე, როგორც ეს კახური და იმერული წესით ღვინის დაყენების დროსაა. კლერტი კი აუცილელად მწიფე უნდა იყოს.

„მოგუდული“ ანუ „შუმი“, „ბლანდე“ ღვინის დაყენება

ამ მეთოდით ღვინის დაყენება აღმოსავლეთ საქართველოში გავრცელებული წესი ყოფილა. ბევრგან ასეთი მეთოდით დაყენებული ღვინო, „ჩუმის“, ბევრგანაც „ბლანდეს“ სახელით ყოფილა ცნობილი. ამ მეთოდის არსი, შემდეგში მდგომარეობს: ღვინოდ დასაყენებელ ყურძნის წვენს საცერში ატარებენ, რათა მტევნის მაგარი ნაწილები არ გაჰყვეს და ძლიერი დულილი არ გამოიწვიოს. ქვევრის სუფთა წვენით გავსების შემდე, სარქველს დააფარებენ და დაგლესენ. ტკბილი, წყნარად დულს, ამას მიძინებულ დულილსაც ეძახიან. ასეთი წესით დაყენებული ღვინო, სიტკბოს ინარჩუნებს და სმის დროს კაცის მოპარვა (ჩუმად დათრობა) იცისო. თავს კი დიდხანს არ ინახავს. „შუმის“ განხილვისას ი. ჯავახიშვილი წერს: ... **„ეს რა თქმა უნდა, ფორმის მხრივ ყველაზე უფრო ადვილი დასაჯერებელია, შუმი, ვითარცა უწყლო და ამის გამო მაგარი ღვინო მირთმეული, რასაკვირველია, დამათრობელი უნდა ყოფილიყო. მნიშვნელობის მხრივაც მას დამათრობელის სახელი შეშვენოდა კიდევაც“**.

„შუმი“ ღვინის დაყენების თავისებური წესი და სახელწოდებები ჰქონდათ დასავლეთ საქართველოს კუთხეებში: იმერეთში, გურიაში და რაჭაში. დასავლეთ საქართველოს მაღალმოვაინი ყურძნის წვენის ამ მეთოდით დაყენება, მართლაც რომ გამართლებულია. ღვინის დაყენების

ამ წესის შესატყვის სახელწოდებებს ვხვდებით საქართველოს ყოფაში: „ჩუმს“, „შუმს“, „ბლანდეს“, „ფეთქს“ და „ფეხში გამოღებულს“. ეთნოგრაფიული მასალებით მტკიცდება, რომ ამ წესით ღვინოს მხოლოდ ოჯახში სასმელად აყენებდნენ და საბაზრო მნიშვნელობა არ ჰქონია.

ნაქაჩი ღვინის დაყენება

საქაჩავი ქართული მარნის ერთ-ერთი ძირითადი იარაღია და ის ჭაჭიდან ტკბილის გამოწურვა-გამოქაჩვას ემსახურება. საქაჩავით ჭაჭისგან გამოწურულ წვენს ცალკე ქვევრში აგროვებენ და ცალკე ორდინალურ ღვინოდ აყენებდნენ. ქართლ-კახეთში ასეთი წვენისგან დაყენებული ღვინო კარგ დასალევ ღვინოდ მიიჩნეოდა, მაგრამ ნაკლიც ჰქონია, თურმე სიმწკლარტე გაჰკრავდა (ალბათ, დამტვრეული წიპწის, უმწიფარი კლერტისა და უმწიფარი მარცვლების წვენის გამო). ნაქაჩ ღვინოს, ძირითადად, ოჯახში სასმელად აყენებდნენ.

ცეცხლზე მოდუღებული ტკბილით ღვინის დაყენება

ასეთი წესით დაყენებულ ღვინოს მოქაფულ ღვინოსაც ეძახიან, რადგან ტკბილს ადუღებენ და ზემოთ მოგდებულ ქაფს მანამდე მოხდიან, სანამდე ქაფის გამოყოფა არ შეწყდება. ასეთი წესით დამუშავებულ ტკბილს გააციებენ, ჩაასხამენ ქვევრში, ნორმით მისცემენ ჭაჭას და დაადუღებენ. დგება კარგი ფერის, სასიამოვნო სასმელი მოტკბო ღვინო. ამ წესით ღვინოდ მჟავე ტკბილიც უყენებიათ, რადგან სიმჟავე ქაფს მიჰყვება და ღვინოში მისი რაოდენობა მცირდება. ასევე, ამ გზით შეგიძლიათ, ნაკლებშაქრიან ტკბილს შაქრიანობა აუმაღლოთ (ტკბილიდან წყლის აორთქლების ხარჯზე) და ამით ღვინოში სპირტის რაოდენობა გაზარდოთ.

ღვინის დაყენების ასეთი წესი, ძირითადად, გავრცელებული იყო დასავლეთ საქართველოში, კერძოდ გურიაში, იმ განსხვავებით, რომ იქ წვენს და ჭაჭას ერთად აცხელებდნენ. ლ. ჯორჯაძე აღნიშნავს, რომ: ...“ამით ღვინო უფრო იღებება, ყვითლდება, ტკბილიც დგება და ამას გარდა ჭაჭას, რაც წამხდარი თვისება და ნაწილი ექნება, ის დუღილში სულ ჩაიხარშება და ღვინოს ვეღარ წაახდენს“.

ღვინის დაყენების ეს წესი დამოწმებულია ევროპის მრავალ ქვეყნებში, კერძოდ, ღვინის დაყენების ამ წესს დღესაც იყენებენ ესპანეთის

ბასკონიაში, რაც იმაზე მიუთითებს, რომ ევროპის ტერიტორიაზე მიგრირებულმა კოლხურ-იბერიულმა ტომებმა ვაზთან ერთად ევროპაში ღვინის დაყენების ქართული ტექნოლოგიებიც შეიტანეს. ვარაუდობენ, რომ ასეთი მასობრივი მიგრაციის ბოლო ტალღა ძვ. წ. III-II ათასწლეულებში მოხდა, ეს კი იმას ნიშნავს, რომ ღვინის დაყენების ეს ტექნოლოგია, სულ მცირე, 5-6 ათასი წლისაა.

„თანგრუზი" ანუ „თუკეთი" ღვინის დაყენება

მეღვინეობის ეს უძველესი წესი დღესაც ფართოდ გამოიყენება ქართულ (და არა მარტო ქართულ) მეღვინეობაში. ღვინის დაყენების ეს წესი ითვალისწინებს დაბალი ღირსების ადგილზე მოყვანილ ღვინის უკეთეს ადგილზე მოყვანილ ღვინოში შერევას და ამგვარად დაბალი ღირსების ღვინის გაუმჯობესებას. ამ დროს, გამოცდილი ხელია საჭირო, რადგან ერთის გაუმჯობესებამ მეორის გაუარესება არ გამოიწვიოს და კეთილშობილი ღვინო მივიღოთ.

ღვინის დაყენების ეს წესი ფართოდ ყოფილა გავრცელებული საქართველოს ყველა კუთხეში. ს.ს. ორბელიანი ამ წესს „თანგრუზს" უწოდებს და განმარტავს, რომ „არს ოდესაც ნაკლები და ცუდი ღვინო კარგში აურიო". თანამედროვე მეღვინეობაში ღვინის გაუმჯობესების ეს მეთოდი ღვინის კუპაჟს შეიძლება შევადაროთ.

აქ აღწერილი ღვინის დაყენების ტრადიციული მეთოდები ეთნოგრაფიული მასალიდანაა ამოღებული. ძირითადი წყარო კი ივანე ჯავახიშვილის და ეთნოგრაფიისა და მევენახეობა-მეღვინეობის ისტორიკოსის ჯუანშერ სონღულაშვილის წიგნებშია თავმოყრილი.

წმინდა ბარძიმში ჩასასხმელი ზედაშე ღვინის დაყენება

ზედაშე ღვინო წმინდა ბარძიმში ჩასასხმელი ღვინოა. მოძღვრის მიერ ზიარების რიტუალის ჩატარების შემდეგ ის პურთან ერთად ქრისტეს სისხლად და ხორცად გარდაიქმნება და მრევლი „იხმევს". გარდა ზიარებისა, ზედაშე ღვინო, ჯვრისწერის, ნათლობის და ყველა სხვა საეკლესიო რიტუალების შესრულების დროს გამოიყენება.

ბარძიმში ჩასასხმელ ზედაშე ღვინოს მხოლოდ წითელი ფერის ყურძნისგან აყენებენ. არის მოსაზრება, რომ წმინდა ბარძიმში ჩასასხმელი

ღვინო, მხოლოდ ისეთი ჯიშის ყურძნისგან უნდა დამზადდეს, რომლებიც შხამ-ქიმიკატებისგან შეწამვლას არ საჭიროებენ, მაგ. დირბულა, ვაქირულა, ჯვარისა და სხვა. ბარძიმში ჩასასხმელი ზედაშეს დასაყენებელი ყურძნის ჯიშის გამოყოფა, ვფიქრობთ, ჩვენი ძველი ტრადიცია არ უნდა იყოს და ეს ვაზის შხამქიმიკატებით შეწამვლის დამკვიდრების შემდეგ დამკვიდრებული მითია. ჩვენი წინაპარი ბარძიმში ჩასასხმელ ღვინოს ყველა მაღალხარისხიანი წითელი ყურძნის ჯიშიდან აყენებდა და დღესაც ასე უნდა მოიქცეთ, იმ განსხვავებით, რომ ამ ღვინის დასაყენებელი ყურძენი, ბიოღვინისთვის განკუთვნილი ყურძნის წარმოების ტექნოლოგიით უნდა მოინიოთ. დღეს მევენახეობაში ფართოდ ინერგება ვაზის დაავადებებისგან დაცვის მეთოდი, რომელიც შხამქიმიკატების ალტერნატივით ოზონირებული წყლით და წყალბადის ზეჟანგით ვაზის მწვანე მასის დამუშავებას გულისხმობს. აღსანიშნავია, რომ ოზონირებული წყალი 2 სთ-ის შემდეგ, ხოლო წყალბადის ზეჟანგი 24 სთ-ის შემდეგ ჩვეულებრივ წყლად და ჟანგბადად იშლება, ანუ კონტაქტური პრეპარატებია და ნაშთს არ ტოვებს. ეს კი ზედაშე ღვინის უცხო ნივთიერებებისგან დაბინძურების პრობლემას მოხსნის. სწორედ ეს პრეპარატები იძლევა საშუალებას, საერთოდ უარი ვთქვათ ყურძნის და ღვინის წარმოებაში გოგირდისა და პესტიციდების გამოყენებაზე.

წმინდა ბარძიმში ჩასასხმელი ზედაშე ღვინის დასაყენებელი ყურძნის ვენახი საეკლესიო რიტუალების დაცვით უნდა გაშენდეს. ეკლესია-მონასტრები წელიწადში რამდენიმე ასეულ ლიტრ საბარძიმე ღვინოს მოიხმარენ, ამიტომ მისი დასაყენებელი ყურძნის მისაღებად ვენახის გაშენება, რამდენიმე ასეულ კვადრატულ მეტრზეა საჭირო, ამიტომ საქართველოს ეკლესია-მონასტერთა უმრავლესობას ამ რაოდენობის ღვინის დასაყენებელი ვენახის გაშენება და მოვლა არ უნდა გაუჭირდეთ. ასევე, შეიძლება ეკლესია-მონასტერთა უმრავლესობამ ეს პრობლემა საკუთარ ეზოში რამდენიმე ძირი მაღლარი ვაზის გაშენებით გადაწყვიტოს.

ბარძიმში ჩასასხმელი ზედაშე ღვინისთვის განკუთვნილი სავენახე ტერიტორია დამუშავების წინ უნდა იკურთხოს. ვაზის სარგავი ნერგი მხოლოდ უმაღლესი ხარისხის უნდა იყოს და დარგვის წინ განმენდა-დეზინფექცია ოზონირებული წყლით ან წყალბადის ზეჟანგის ხსნარით ჩაუტარდეს და ასევე, უნდა იკურთხოს. ბარძიმში ჩასასხმელი ღვინის ვაზზე, არც დარგვის დროს და არც მის შემდეგ, ორგანული და არაორგანული სასუქები არ უნდა გამოიყენოთ. ასეთ ვენახს გასანოყიერებლად,

მხოლოდ ბიოჰუმუსი უნდა მიეცეს. ვენახის მოვლის დროს მუშაობა ლოცვით უნდა დაიწყოთ და ლოცვით უნდა დაამთავროთ. ასევე, რთველი და ღვინის დაყენების ყველა ოპერაცია, მოძღვრის ლოცვა-კურთხევით და გალობით უნდა წარიმართოს. ვაზი, რომლის მოსავლიდან ბარძიმში ჩასასხმელი ზედაშე ღვინო უნდა დააყენოთ უმჯობესია საფერის, ალადასტურის ან ალექსანდროულის ჯიშის იყოს.

ტრადიციულად, წმინდა ბარძიმში ჩასასხმელ ზედაშე ღვინოს, როგორც წესი, ეკლესია-მონასტრებში აყენებდნენ და ასე უნდა ხდებოდეს დღესაც. რა თქმა უნდა, იქ, სადაც ვაზი ხარობს და სადაც ღვინის დაყენება შეიძლება. ეს იმიტომაა აუცილებელი, რომ ბარძიმში ჩასასხმელი ზედაშეს დაყენების დროს, შესასრულებელია საეკლესიო რიტუალები (კურთხევა, კმევა და ლოცვა-გალობა), რომელთა სათანადო დონეზე შესრულება ოჯახის პირობებში არ ხერხდება.

ეკლესია-მონასტრებისთვის, რომლებსაც ვენახი არ აქვთ და გაშენებასაც ვერ ახერხებენ, შეიძლება მისაღები იყოს ზედაშე ღვინის დაყენების ასეთი გზა: უნდა აირჩიოთ კარგი ვენახის მეპატრონე ოჯახი და გახდეთ მისი პარტნიორი, ანუ ყოველწლიურად ამ ოჯახს უნდა შეუკვეთოთ ზედაშე ღვინის დაყენება. სათანადო საეკლესიო მსახურების ჩასატარებლად ყურძნის კრეფისა და ღვინის დაყენების პროცესში მონაწილეობა, ღვინის დამკვეთი მონასტრის მღვდელმა უნდა მიიღოს. ბარძიმში ჩასასხმელად იმ შემონირული ღვინის გამოყენება, რომლის ბუნებრიობაში ეკლესიის წინამძღვარი დარწმუნებული არ არის, ცოდვად ითვლება, ანუ ქარხნული წესით დაყენებული და ბოთლში ჩამოსხმული ღვინის ამ მიზნით გამოყენებას ეკლესია-მონასტრები უნდა მოერიდონ. ზედაშე ღვინის დასაყენებელი ყურძნის კრეფის წინ „მეზედაშე" ბერები, სულიერადაც უნდა განიწმინდონ და ფიზიკურადაც, ანუ მოძღვარს აღსარება უნდა ჩააბარონ.

ყურძენი, რომლითაც წმინდა ბარძიმში ჩასასხმელ ღვინოს აყენებენ, აუცილებლად მაღალი ხარისხის უნდა იყოს და საწნახელში შიშველი ფეხით უნდა დაიწუროს (დღეს უფრო მეტად რეზინის ჩექმას იცვამენ). ყურძნის დაწურვის დაწყების წინ მწურავმა ფეხები თბილი წყლითა და საპნით დაბანვის შემდეგ, თეთრი სუფთა ტილოთი კარგად უნდა შეიმშრალოს რათა, ფეხს წყალი არ ჩაჰყვეს. ყურძნის წურვის დაწყებამდე აუცილებელია მარნის კურთხევა, ასევე, ყურძნის წურვის დასრულებამდე უნდა ენთოს სანთელი და მთელი პროცესის განმავლობაში უნდა

იყოს გალობა და ლოცვების კითხვა. ისე, როგორც წყალს ღვინოსაც დიდი მახსოვრობის უნარი აქვს. ტკბილი აუცილებლად ქვევრში უნდა დადუღდეს და საერთოდ ღვინის დაყენების ყველა ოპერაცია ქვევრში უნდა წარიმართოს.

არ შეიძლება წმინდა ბარძიმისთვის განკუთვნილი ზედაშე ღვინის საფუვრის წმინდა კულტურაზე დადუღება. ღვინის დაწმენდა მხოლოდ ბუნებრივი მეთოდით უნდა მოხდეს და ამ მიზნით არ შეიძლება გამწებავ საშუალებათა გამოყენება. ასევე, უნდა ერიდოთ ღვინის სტაბილიზაციის მიზნით გოგირდის გამოყენებას (დღეს უკვე ფართოდ ტარდება გოგირდის დეზინფექციის ოზონაირით ჩანაცვლება). აუცილებელია, საბარძიმე ზედაშეს დაყენებაზე ყოველწლიურად ერთი და იგივე ბერები მუშაობდნონ. ს.ს. ორბელიანის ლექსიკონში არის სიტყვა „მეზედაშე", რომელიც ზედაშეს დამყენებელს ნიშნავს. საბარძიმე ზედაშე კახური წესით უნდა დააყენოთ. მუდამ გახსოვდეთ, რომ ეს ის ღვინოა, რომელიც ქრისტეს სისხლად უნდა გადაიქცეს. ამიტომ ჭეშმარიტად ბუნებრივი უნდა იყოს.

დღეს ეკლესია-მონასტრები ბარძიმში ჩასასხმელ ღვინოს ყიდულობენ ან ამ მიზნით შემონირულ ღვინოებს იყენებენ, ამიტომ მისი ბუნებრიობის არანაირი გარანტია არ არსებობს, რაც ცოდვაში აგდებს მყიდველსაც, გამყიდველსაც და შემომწირველსაც, ამიტომ ამ ღვინის სიწმინდეზე და ბუნებრიობაზე, პირველ ყოვლისა, საპატრიარქო უნდა ზრუნავდეს. ყველაფრისგან დაზღვეული რომ იყოს, საპატრიარქომ, ალბათ, თვითონ უნდა გააშენოს 15-20 ჰექტარი საფერავის ჯიშის ვაზი და ბარძიმში ჩასასხმელი ღვინო, ყველა ეკლესია-მონასტრისთვის ცენტრალიზებული წესით უნდა დააყენონ. ამისთვის საპატრიარქოს ყანაც აქვს, მუშახელიც და მარანიც. სულაც შეიძლება ასეთი ღვინოების დიდი რაოდენობით წარმოება და მით მოძმე, ქრისტიანული ეკლესიების მომარაგება, რომლიდან მიღებული შემოსავალი დიდად წაადგება ჩვენს ეკლესიას.

ისე, როგორც ღვინის დაყენების სხვა დანარჩენი მეთოდები, ზედაშე ღვინის დაყენების მეთოდიც თაობიდან თაობას გადაეცემოდა, სწავლება კი პროცესში პირადი ჩართულობით ხდებოდა. ამიტომ ბარძიმში ჩასასხმელი ღვინის დაყენების მეთოდი წერილობითი სახით შეიძლება არც იყოს, თუ სადმე არის, ის აუცილებლად ეკლესია მონასტრის არქივებში უნდა იყოს დაცული და იქ უნდა იქნას მოძიებული. ერში კი ეთნოგრა-

ფებს და ისტორიკოსებს ამის მსგავსი ჯერჯერობით არაფერი უნახავთ. რაც შეეხება აქ მოცემულ მეთოდს, მართალია, ეს თვითშემოქმედება და ეთნოგრაფიულ მასალებზე დაყრდნობითაა შედგენილი, მაგრამ ის გარანტიას იძლევა, ყველა საეკლესიო რიტუალის დაცვით ჭეშმარიტად ბუნებრივი ღვინო დადგეს. თუ რამ აკლია ამ მეთოდს, აკლია იმ ლოცვის ზუსტი ტექსტი, რომელიც ბარძიმში ჩასასხმელი ზედაშე ღვინის დაყენების დროს იკითხებოდა, შეიძლება გალობაც განსაკუთრებული ჰქონდა. ვფიქრობთ, ასეთი ლოცვა-გალობა, ქართულ ეკლესიაში აუცილებლად იქნებოდა და არსად დაიკარგებოდა. ჩემგან გამოკითხულ სასულიერო პირებმა ამის შესახებ სანუგეშო ვერაფერი მითხრეს. თუ არ გვაქვს, მაშინ ახლის დაწერაზე მათ უნდა იფიქრონ, ვისაც ეს ხელეწიფება.

ოჯახში ეკლესიისთვის შესაწირი ზედაშე ღვინის დაყენება

გარდა ბარძიმში ჩასასხმელი ზედაშე ღვინისა, რომელსაც ეკლესია-მონასტრებში აყენებდნენ, არის ეკლესიისათვის შესაწირი ზედაშე ღვინო, რომლის დაყენებას ძველ საქართველოში ყველა ოჯახი მიმართავდა. ამიტომ ყველა ოჯახს მარანში ზედაშე ღვინისთვის განკუთვნილი ერთი ან რამდენიმე ქვევრი ჰქონდა ჩადგმული. ზედაშე ღვინის დასაყენებლად განკუთვნილ ქვევრში სხვა ღვინის დაყენება ან მისი სხვა მიზნით გამოყენება ცოდვად ითვლებოდა.

ოჯახის გაყოფის დროს საზედაშე ღვინის ქვევრი მარანში რჩებოდა და ის გასაყოფი ქონების ჩამონათვალში არ შედიოდა.

ოჯახში ზედაშეს გადარჩეული საუკეთესო ყურძნისგან აყენებდნენ. მას ორი დანიშნულება ჰქონდა: ან ეკლესია-მონასტრისთვის უნდა შეეწირათ ან ოჯახში იმ საეკლესიო დღესასწაულზე დაეხარჯათ, რომლის სახელზედაც ქვევრი იყო მარანში ჩადგმული. საქართველოში იყო ოჯახები, სადაც მარანში რამდენიმე საეკლესიო დღესასწაულისთვის განკუთვნილი საზედაშე ქვევრები ჰქონდათ ჩადგმული. მაგ. „შობის“, „აღდგომის“, „პეტრე-პავლობის“, „გიორგობის“, „ხვთშობლობის“, „მარიამობის“ და სხვა. ეს ქვევრები მხოლოდ ამ დღესასწაულის დადგომის დღეს იხსნებოდა, ნაწილს ეკლესიას სწირავდნენ, ნაწილს კი სადღესასწაულო სუფრაზე მიირთმევდნენ.

როგორც ცნობილია, წმინდა ბარძიმში ჩასასხმელ ზედაშეს მხოლოდ წითელი ჯიშის ყურძნისგან აყენებენ და მისი დაყენება, გარდა იშვიათი

გამონაკლისისა, ეკლესია-მონასტრებში უნდა მოხდეს. მისგან განსხვავებით, ოჯახში ეკლესიისათვის შესაწირი ზედაშეს დაყენება, ორივე ფერის ყურძნისგან შეიძლება. ოჯახში ზედაშეს დაყენების დროს აუცილებელია სანთლის დანთება და ლოცვა-გალობა. თუ ოჯახში ზედაშეს დაყენების დროს საეკლესიო რიტუალებს საეკლესიო პირი ჩაატარებს, კარგია, თუ ამის საშუალება არ არის, მაშინ ოჯახის უფროსის მიერ წაკითხული ლოცვა და შესრულებული გალობა საკმარისია, სანთელი კი მუშაობის დასრულებამდე უნდა ენთოს.

ბარძიმში ჩასასხმელ ზედაშეს და ოჯახში დაყენებულ ზედაშეს დაყენების თითქმის ერთნაირი მეთოდი აქვს. სხვაობა ისაა, რომ წმინდა ბარძიმში ჩასასხმელ ზედაშეს, ძირითადად, ეკლესია-მონასტერში აყენებენ და დაყენების დროს ჩასატარებელ რიტუალს მღვდელმსახური წარმართავს, ასევე, ღვინო აუცილებლად წითელი ფერის უნდა იყოს, ოჯახში ზედაშეს დაყენების დროს კი საეკლესიო მსახურებაც შეკვეცილ-გამარტივებულია და რიტუალში მღვდლის მონაწილეობა აუცილებელი არაა. ეკლესიისთვის შესაწირი ზედაშე, თუ ამის საშუალებაა, უმჯობესია, წითელი ჯიშის ყურძნისგან დააყენოთ.

ერში, უძველესი წესის თანახმად, რთველის დაწყების წინ, რამდენიმე დღით ადრე, ოჯახის უფროსის ხელმძღვანელობით და ოჯახის ყველა მამაკაცის მონაწილეობით, ვახშმის შემდეგ ოჯახურ თათბირზე, რთვლის დაწყების დღე ინიშნებოდა. აქვე წყდებოდა, რთვლისთვის მომზადების პროცესში ვის რისი გაკეთება ევალებოდა. ოჯახურ თათბირზე წყდებოდა მეზედაშეს ვინაობაც. ზედაშეს ისე, როგორც ეკლესიაში, ოჯახშიდაც ძირითადად ერთი და იგივე მამაკაცი აყენებდა. სართვლო საქმის განაწილების შემდეგ, ოჯახის უფროსი ოჯახის მამაკაცებს უცხადებდა, რომ მათ იმ დღიდან რთვლის დამთავრებამდე ცოლთან ახლო ურთიერთობა ეკრძალებოდათ. დარღვევა, ძველი გადმოცემის თანახმად, ღვინის წახდენით დამთავრდებოდა, ამიტომ ამის შიშით, წესის დარღვევას ყველა ერიდებოდა. ასეთი იყო ტრადიციები, რომელიც დღეს, სამწუხაროდ, არავის ახსოვს. აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ადრე ქართველებს დიდი ოჯახები ჰქონდათ, ანუ ოჯახები ათეულობით წევრისგან შედგებოდა.

დღეს ხალხში თითქმის აღარაა შემორჩენილი ტრადიცია და ცოდნა ზედაშეს დაყენების წესების შესახებ და ეკლესია-მონასტრებს ღვინოს ან საერთოდ არ წირავენ ან ჩვეულებრივი, ოჯახური წესით დაყენებული ღვინო მიაქვთ. არაა გამორიცხული, რომ ამ ღვინოებს ბუნებრიობის

პრობლემაც ჰქონდეს. მართალია, ეკლესია შესაწირზე უარს ვერ იტყვის და ყველანაირ ღვინოს იღებს (ეკლესია-მონასტრებში გარდა წმიდა ბარძიმში ჩასასხმელი ღვინისა, სხვა ღვინოც სჭირდებათ), მაგრამ საეჭვო ხარისხის ღვინის ეკლესიისთვის შეწირვა, პირველ ყოვლისა, თვითონ შემწირველისთვისაა ცოდვა და მადლში არ ჩაეთვლება, შესაწირის გაღების ძირითადი მიზანი კი მადლის მიღებაა.

აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ თუ ოჯახი საზედაშე ქვევრში ღვინის დაყენებას აღარ აპირებს (ამ ქვევრში სხვა ღვინის დაყენება არ შეიძლება), უძველესი ტრადიციის თანახმად, ასეთი ქვევრი, მიწიდან უნდა ამოიღოთ და ეკლესიაში უნდა მიიტანოთ. მისი ბედისანაბარად დატოვება ოჯახს ცოდვაში ჩაეთვლება. ასევე, ცოდვაში გეთვლება ბედის ანაბარად მიტოვებულ საზედაშე ქვევრს რომ ნახავ და მის დასაბინავებლად ზომებს რომ არ მიიღებთ.

უმჯობესი ღვინის დაყენება

დღეის მდგომარეობით, ეთნოგრაფების მიერ ხალხში გაბნეული ეთნოგრაფიული მასალის შეგროვება-დამუშავებით დადგენილია ღვინის ქართულად დაყენების 15 უძველესი მეთოდი. საბედნიეროდ, მუშაობა ჯერ კიდევ არ დასრულებულა და ჩვენს ხალხში ღვინის დაყენების დღემდე უცნობი ბევრი მეთოდია გაბნეული, რომელთა მოძიება მომავლის საქმეა.

ამჯერად მინდა გაგაცნოთ ღვინის დაყენების ერთი წესი, რომელსაც ღვინის ისტორია-ეთნოგრაფიაზე მომუშავე მკვლევრების ეთნოგრაფიულ მასალებში ვერ შევხვდი. აღსანიშნავია, რომ ამ მეთოდით ღვინოს ზემო იმერეთის ულამაზეს სოფელ მოხოროთუბანში მამაჩემი შალვა აყენებდა.

ჩემს ბავშვობაში ჩვენს ოჯახს 300 ძირამდე თეთრი ფრანგულას ჯიშის ვაზი ედგა. ფრანგულას ყურძნისგან თხელი, სპეციფიკური სუნისა და გემოს მქონე სასიამოვნო დასალევი ღვინო დგება, რომლის სპირტშემცველობა 7-8%-ია. ფრანგულა, სან

რებით დაადულებდა, შემდეგ ციცქის ძველი ღვინით შეავსებდა, დაგლესდა და ჭაჭიდან შემდეგი წლის მარტის ბოლოს ან აპრილის დასაწყისში მოხსნიდა. ღვინო სურნელოვანი და ძალიან სასიამოვნო დასალევი გამოდიოდა. სოფელში განთქმული იყო „ილიჩის ფრანგულას ღვინო". მამა ასეთივე წესით ადულებდა ძელშავისა და რკოს წვენს საფერის ჭაჭაზე, ხოლო დონდღლაბის ყურძნის წვენს ქვიშხურის ან ციცქა-ცოლიკაურის ჭაჭაზე, ყველა შემთხვევაში ბევრად უკეთესი ღვინო დგებიდა, ვიდრე საკუთარ ჭაჭაზე დადულებით, ანუ ეს მეთოდი ითვალისწინებს არსებული ჯიშის ყურძნის ღვინის ორგანოლეპტიკის უკეთესი ჯიშის ყურძნის ჭაჭაზე დადულებით გაუმჯობესებას. ამის მისაღწევად კი დაბალი ჯიშობრივი მახასიათებლის ყურძნის წვენს მაღალი ჯიშობრივი მახასიათებლის მქონე ყურძნის ჭაჭაზე უნდა დადულდეს.

ისმის კითხვა: რა პრაქტიკული გამოყენება შეიძლება ჰქონდეს ღვინის დაყენების ამ მეთოდს? ვფიქრობთ, უდიდესი. ცნობილია, რომ საქართველოში ყურძნის 500-ზე მეტი ჯიშია, ხოლო მსოფლიოში 2000-ზე მეტი. საქართველოში მოზარდ ვაზთაგან საშუალოდ 30-ჯიშია საღვინე, მსოფლიოში კი ჯიშთა 5-7%-მდე. ცნობილია, რომ ყველა ჯიშის ყურძნის წვენი დაახლოებით ერთსა და იმავე ქიმიურ ნივთიერებებს შეიცავს, საკუთარ ჭაჭაზე დადულების შემდეგ ყველა ჯიშის ყურძნისგან სრულიად განსხვავებული ორგანოლეპტიკისა და ღირსების ღვინო დგება. ბევრისგან კი ისეთი, ღვინოს საერთოდ რომ არ ჰგავს. ღვინის დაყენების ამ მეთოდით კი ნებისმიერი ჯიშის ყურძნის წვენის, მასზე მაღალი ჯიშობრივი მახასიათებლების მქონე ყურძნის ჭაჭაზე დადულებით საშუალო ღირსების ღვინის დაყენება შეიძლება. ასე რომ, ამ მეთოდმა შეიძლება გადატრიალება მოახდინოს ღვინის დაყენების პრაქტიკაში და არსებულ ყურძნის ჯიშთა ნახევრიდან სულ მცირე, საშუალო ხარისხის სუფრის ღვინო დადგეს. ასე მაგალითად: უზბეკეთში აქვთ ადგილობრივი ჯიშის შავი ყურძენი „ტარნაუ", რომლის მოსავალი ჰექტარზე 50-60 ტონაა, ის სუფრის ყურძნის ჯიშია და თუ ღვინოდ დააყენებთ, მისგან დაბალი ხარისხისა და ალკოჰოლის მქონე ღვინო დადგება. თუ ამ ყურძნის ტკბილს საფერის ჭაჭაზე დაადულებთ, ჰექტარი ვენახიდან 35-40 ტონა საშუალო ღირსების მქონე ღვინოს მიიღებთ. მსოფლიო ღვინის ბაზარს კი გარდა ელიტარული ძვირადღირებული ღვინოებისა, დაბალი და საშუალო ღირსების და ღირებულების მქონე ღვინოებიც ესაჭიროება, ანუ „ჩიტი ბრდღვნად ღირს".

ქვევრში ევროპული ტიპის ღვინის დაყენება

ქვევრში დაყენებული ღვინო ბევრის მიერ გაიგივებულია მაღალექსტრაქტულ ღვინოსთან, ანუ ფიქრობენ, რომ ქვევრში ევროპული ტიპის ღვინის დაყენება შეუძლებელია, რაც დიდი შეცდომაა და ერთხელ კიდევ ადასტურებს იმას, თუ როგორი არასწორი წარმოდგენა აქვთ ქვევრზე და არ იცნობენ ღვინის ამ ბუნებრივ და უნიკალურ ჭურჭელს, მასში ნებისმიერი ტიპის ღვინო 2-3-ჯერ იაფად შეგიძლიათ დააყენოთ, ვიდრე ღვინის თანამედროვე ჭურჭელში.

ქვევრში ღვინის დაყენების ევროპული წესი გარკვეულ მომენტამდე ზუსტად იმეორებს ქვევრში უჭაჭოდ ღვინის დაყენების ქართულ მეთოდს, ანუ ახალგაზრდა ღვინის დავარგებაზე დაყენებამდე, ორივე ერთი და იმავე მეთოდით კეთდება. როგორც იქ, აქაც ხდება საცერში გატარებული ტკბილის უჭაჭოდ დადულება, ამიტომ ქვევრში ევროპული წესით ღვინის დაყენების მეთოდზე თხრობას მაჭრის დასავარგებლად დაყენებიდან დავიწყებ, რადგან სწორედ აქ იყოფა ამ მეთოდებით ღვინის დაყენება და ბოლომდე განსხვავებული წესებით მიდის.

როგორც ცნობილია, ქართული წესით დადულებული ტკბილის ქვევრს იმავე შინაარსის ან ძველი ხარისხიანი ღვინით შეავსებენ, სასულეს დაუტოვებენ (გარკვეული დროის შემდეგ კი აშორებენ), დაგლესენ და 2-6 თვის ანუ პირველადი დაწმენდის პროცესის გავლის შემდეგ გადაიღებენ და იწყებენ მის გახარჯვას ან შემდგომი გადაღებებით ახდენენ ღვინის დაწმენდა-დავარგებას.

ევროპული წესით მაღალი ხარისხის ღვინოების დაყენების დროს, დადულებული ყურძნის წვენი მუხის ახალ კასრში გადააქვთ და იქ გადის ორწლიანი დავარგების პროცესს, რომლის დროსაც მუხის ახალი კასრის ტკეჩებიდან ღვინოში მუხის მერქნის ქიმიური ნივთიერებების ექსტრაგირება ხდება. დავარგების პროცესში ღვინოს 4-6-ჯერ გადაიღებენ, შედეგად ღვინო ფერზე იწმინდება. მუხის მერქნის ქიმიური ნივთიერებებით ღვინის გაჯერება, დღემდე ევროპული წესით ღვინის დაყენების აუცილებელ პირობას წარმოადგენს და ეს პროცესი ღვინომ ქვევრში დაყენების დროსაც უნდა გაიაროს. ამიტომ ქვევრიდან ღვინო მუხის ახალ კასრში უნდა გადაიღოთ და იქ უნდა გაატაროთ დავარგების ორ წლიან ციკლი. დღეს არსებული წესით მუხის კასრში დავარგების შემდეგ ღვინოს ბოთლებში ჩამოასხამენ და ბოთლური დავარგების სამწლიან პროცესს ღვინო იქ ატარებს, ამის ნაცვლად ღვინო, ისევ ქვევრში

უნდა დააბრუნოთ და ღვინომ იქ უნდა გაიაროს დაძველება-დახვეწის სამწლიანი ციკლი, წელიწადში 1-2-ჯერ გადაღებით, რომლის შემდეგაც ის ან ბოთლებში უნდა ჩამოისხას (სარეალიზაციოდ) ან ისევ ქვევრში უნდა განაგრძოს დაძველება – შენახვის პროცესი.

როგორია ქვევრში ღვინის დაყენების ქართული ტრადიციული მეთოდი

2014 წლის შემოდგომაზე იაპონიაში გამართულ ღვინის ტრადიციულ ფესტივალზე, ქართული მხარის წარდგენით, მეღვინეობის მსოფლიო ორგანიზაციამ თავის სესიაზე ქვევრში დაყენებული ღვინო ცალკე კატეგორიად ცნო. ამას ბევრი, ალბათ, მიესალმა კიდეც, მაგრამ გვაქვს კი აღფრთოვანების მიზეზი? ანუ ამით ხომ არ დავაკნინეთ ქვევრში დაყენებული ღვინო? სახელწოდება „ღვინო", როგორც ამას ენათმეცნიერ და ლინგვისტ-სპეციალისტთა დიდი უმრავლესობა ამტკიცებს (როგორც ქართველი ისე უცხოელი), ქართული წარმოშობისაა. ჩვენმა წინაპარმა კი ეს სახელი ათობით საუკუნის წინ ქვევრში დადუღებულ-დავარგებული ყურძნის წვენს უწოდა. ასე რომ, ქვევრში დადუღებულ-დავარგებულ ყურძნის წვენს „ღვინო" ჰქვია, ხოლო იმ ყურძნის წვენს, რომელსაც ევროპელები უჭაჭოდ ადუღებენ, მუხის ახალ კასრებში ავარგებენ და მუხის ტანიდებით „კაზმავენ", სახელიც თვითონ უნდა შეურჩიონ. ღვინო, ყურძნის დადუღებული წვენის უძველესი სახელწოდებაა და ის ქართული ტრადიციული მეთოდით დაყენებულ ღვინოს უნდა ერქვას და არა რამდენიმე საუკუნის წინ შექმნილ ევროპული ტიპის სასმელს. ანუ კიდევ ვიმეორებ, ეს სახელი სწორედ ქვევრში დადუღებულ-დავარგებულ ღვინოს გულისხმობს და არა მუხის ტანიდებით გაჯერებულს.

დღეს ამ საკითხის წამოწევა ჩხუბის შემდეგ მუშტების ქნევას ჰგავს (მათ რას ერჩი, რაც მოითხოვე, ის მოგცეს), მაგრამ მუშტების ასეთმა ქნევამ შემდგომი შეცდომებისგან მაინც უნდა დაგვიცას, ეს კი აუცილებელია, რადგან ქვევრს და ქვევრში დაყენებულ ღვინოს მსოფლიო მეღვინეობა ახლა ეცნობა და იმედია, ის თავის კუთვნილ ადგილს დაიკავებს მსოფლიო მეღვინეობაში. ამის გამო, დღის წესრიგში, ალბათ, ბევრი ქართული ტერმინის შეცვლა-გადაკეთება დადგება (სხვა ენებზე ჩაწერის დროს). ამ შემთხვევაში, ჩვენი ვალია, ქვევრში ღვინის დაყენება-მოვლის

პროცესში გამოყენებული ყველა ქართული ტერმინი საერთაშორისო დონეზე უცვლელად გადავიდეს. ამ საკითხში ქართული მხარე ყოველთვის და ყველას მიმართ შეუვალი უნდა იყოს. სწორი ქართული ტერმინების დასადგენად და ამ ტერმინების ევროპულ ენებზე ზუსტად ჩასაწერად აუცილებელია, შეიქმნას მეღვინეთა, ეთნოგრაფთა, ისტორიკოსთა და ევროპული ენების სპეციალისტთა კომისია. მათ მიერ დადგენილმა კი კანონის სახე უნდა მიიღოს. ასევე, არის მოსაზრება, რომ ტერმინი „ღვინის დაყენება" სწორი არ არის და უნდა შეიცვალოს, ამასთან დაკავშირებით მინდა მოგაგონოთ წმიდა ილიას სიტყვები: **„მაჭარი დავარგების პერიოდში ღვინის სუნსა და გემოს იღებს, ამაზე იტყვიან, ღვინო დადგაო, ანუ მაჭარი იყო და დაღვინდაო"**. სულმნათი ილიას ეს განმარტება მიგვანიშნებს, რომ ტერმინი „ღვინის დაყენება" ყურძნის წვენის დადუღება-დავარგებით, ღვინის მიღებას ნიშნავს. დიდი ილიას განმარტებაც რომ არ იყოს, ეს ტერმინი ზუსტად გამოხატავს საქმის არსს და ვფიქრობთ, აქ საეჭვო არაფერია.

როგორც ხედავთ, დღეს ფაქტის წინაშე ვდგავართ და ქვევრში დაყენებულ ღვინოს „ქვევრის ღვინო" უკვე დაერქვა და ის, ალბათ, ასეთად დარჩება, რადგან მსოფლიო მეღვინეობამ ის უკვე ასეთად გაიცნო, დღეს კი დღის წესრიგში სხვა რამ დგას – რა მეთოდით დაყენებული ღვინოა „ქვევრის ღვინო", ანუ რა პირობებს და კრიტერიუმებს უნდა აკმაყოფილებდეს ამ სახელით წოდებული ღვინო.

ცნობილია, რომ ქვევრში ღვინოს არა მარტო საქართველოში, არამედ საზღვარგარეთის ქვეყნებშიაც აყენებდნენ და აყენებენ დღესაც. გარდა ტრადიციული ქვეყნებისა, არიან ისეთებიც, სადაც ქვევრის ღვინის დაყენება ორი ათეული წლის წინ დაიწყეს (დღეის მდგომარეობით, ბოლო ორი ათეული წლის განმავლობაში საქართველოდან რამდენიმე ათასი ქვევრია გატანილი. დღეს ევროპაში და სხვა კონტინენტებზე ქვევრებით გაწყობილი ათობით მარანი ფუნქციონირებს). ისიც ცნობილია, რომ ყველა მათგანს პრეტენზია აქვს, რომ ქვევრის ღვინოს აყენებს და ასეც აწერს ბოთლის „ეტიკეტზე". სამწუხაროდ, არავინ იცის, თუ რა მეთოდით დაამზადეს ღვინო და შეესაბამება თუ არა ის ქვევრში დაყენებული ღვინის იმ სტანდარტს, რომლის შესახებ ჯერჯერობით ჩვენ, ქართველებმაც არ ვიცით, რადგან ასეთი ერთიანი სტანდარტი დაწერილი, ავტორიტეტული კომისიის მიერ მოწონებული და ქვეყნის პარლამენტის მიერ დაკანონებული, დღემდე არ გვაქვს. ხოლო ის მეთოდები, რომ-

ლითაც ქართველები ქვევრში ღვინოს ვაყენებთ, მათი სიმრავლის გამო, სტანდარტი ვერ იქნება.

არის ინფორმაცია, რომ ევროპაში ბევრი მეღვინე ტკბილს ქვევრში ადუღებს, შემდეგ კი მუხის კასრში ავარგებს და ღვინის დაყენების პროცესს ევროპული წესით აგრძელებს, ბოლოს კი ბოთლის ეტიკეტზე ქვევრის ღვინოს აწერს. ეს, რა თქმა უნდა, დიდი დარღვევაა, მაგრამ საუბედუროდ, არ გვაქვს საშუალება, მათ მივუთითოთ, თუ ქვევრში ღვინის დაყენების დროს, რომელი დადგენილი წესი დაარღვიეს. მათ კი არა, ქართველთა დიდმა უმრავლესობამაც არ იცის, რომ ქვევრში ღვინის დადუღება არ ნიშნავს ქვევრში ღვინის დაყენებას, აქ ბევრი სხვა პირობებია გასათვალისწინებელი. ასევე, გვაქვს ბევრი სხვა უამრავი პრობლემა, თუნდაც ის, რომ დღემდე არ გვაქვს დადგენილი, ქვევრის ღვინო შიდაკედელგასანთლულ ქვევრში დაყენებული ღვინოა თუ მისი დაყენება გაუსანთლავკედლიან ქვევრშია აუცილებელი. ასევე, არაა გარკვეული, ქვევრის ღვინის საკუთარ ჭაჭაზე დადუღებაა აუცილებელი თუ ეს სტატუსი საფუვრის წმინდა კულტურაზე დადუღებულმა ღვონომაც შეიძლება მიიღოს. ასევეა გამწებავი საშუალებების გამოყენების დასაშვებობა, ანუ პრობლემა ბევრია, გადაწყვეტილების მიმღები სახელმწიფო ორგანო კი, რომელიც ქვევრისა და ქვევრის ღვინის გარშემო შექმნილი პრობლემების გადაწყვეტაზე იმუშავებს, დღემდე არ შექმნილა. გვაქვს ქვეყანაში „ღვინის ეროვნული სააგენტო", რომელიც სწორედ ასეთი საკითხების გადაწყვეტით უნდა იყოს დაკავებული, სამწუხაროდ, ეს ორგანიზაცია ასეთ პრობლემებზე არც მუშაობს და არც აპირებს, მათ თავიანთ მოვალეობად მხოლოდ რთვლის დროს სახელმწიფო დოტაციის განაწილებაზე მუშაობა მიაჩნიათ, რაც კითხვის ნიშნის ქვეშ აყენებს ასეთი სახელმწიფო ორგანოს არსებობის აუცილებლობას და მათ შესანახად მილიონების ხარჯვას.

დღეს იმ მიზეზით, რომ ქვევრის კედლიდან ღვინო ჟონავს, ყველა ქვევრს გასანთლულს დგამენ მიწაში. თუ დღეს მივიღებთ კანონს, რომ ასეთ ქვევრში დაყენებულ ღვინოს ქვევრის ღვინოდ ცნობის პრობლემა შეექნება, დღეს არსებული ქვევრებით გაწყობილი მარნის ყველა მეპატრონე ასეთი კანონის მიღების წინააღმდეგ გამოვა, მაგრამ აქ არ უნდა დაგვავიწყდეს, რომ კანონი, დღეის დღისთვის კი არ იწერება, არამედ ხანგრძლივი დროისთვის უნდა მივიღოთ და დღეის რამდენიმე ათას ქვევრ, მომავალში ასაშენებელი ასიათასობით ქვევრი არ უნდა გადავა-

ყოლოთ. თუ როგორ უნდა ააშენონ და მიწაში როგორ უნდა განათავსონ ქვევრი, მისი კედლიდან ღვინომ რომ არ გაჟონოს, ჩვენმა წინაპარმა ამის ცოდნა დაგვიტოვა და ამის შემდეგ, ყველა მექვევრემ ისეთი ქვევრები უნდა აშენოს და ყველა მეპატრონემ ქვევრი მარანში იმ დამხმარე საშუალებებით უნდა აღჭურვოს, რომელიც ქვევრიდან ღვინის გაჟონვას საიმედოდ აღკვეთს. ასევე, არსებობს მართალია ნაკლებეფექტური, მაგრამ ქვევრის გასანთვლაზე უკეთესი საშუალება, თუ გასანთვლა ასე აუცილებელია, ქვევრი გარედანაც შეიძლება გაისანთლოს, ამ შემთხვევაში, გაჟონვაც აღიკვეთება და ღვინო ნაცვლად ქვევრის გასანთლული კედლისა, გამომწვარი თიხის კედელში იქნება ჩასხმული. მართალია ამ შემთხვევაში ქვევრი აერაციის უნარს დაკარგავს, მაგრამ სამაგიეროდ ეს გარანტიაა იმისა, რომ ღვინო გამომწვარი თიხის კეთილ გავლენას ნაწილობრივ მაინც მიიღებს.

სანამდე ჩვენი ხელისუფლება და ქართული ღვინის მესვეურები ქვევრში ღვინის დაყენების ტექნოლოგია-ინსტრუქციას დაწერენ და დააკანონებენ, კარგი იქნება, თუ ამ საქმის მცოდნე სპეციალისტები პრესის საშუალებით გამოთქვამენ თავიანთ მოსაზრებებს იმასთან დაკავშირებით, თუ რა მეთოდით უნდა დავაყენოთ ქართული ტრადიციული ღვინო. ვფიქრობთ, მათი ეს მოსაზრებები შემდგომში ქვევრში ღვინის დაყენების კლასიკური ტექნოლოგიის შემუშავებას დაედება საფუძვლად, ანუ იმ ქმედებათა ერთობლიობის განსაზღვრას, რომელიც მეღვინემ ქვევრში ღვინის დაყენების დროს უნდა განახორციელოს. აქვე მინდა ამ საკითხთან დაკავშირებით ჩემი მოსაზრება გაგაცნოთ, რომელიც შემდეგში მდგომარეობს:

ჩვენი წინაპარი, როგორც ღვინის ავტორი ხალხი, ჩვენ კი მათი საქმის გამგრძელებლები, მრავალი ათასი წელია ღვინოს ქვევრში ვაყენებთ და არასდროს დასმულა კითხვა, რა მეთოდით დაყენებულ ღვინოს შეიძლება ეწოდოს „ქვევრის ღვინო". **საქართველოში ყოველთვის ქვევრში ღვინის დაყენების ერთი მეთოდი არსებობდა, და ის ქვევრში ღვინის დადულებას, იქვე მის დავარგებას და გახარჯვამდე ქვევრში მის შენახვას გულისხმობდა. დღეს ქვევრი, როგორც საღვინე ჭურჭელი, მსოფლიო მეღვინეობისთვის მისაღები ჭურჭელი ხდება და სწორედ ამიტომ დაისვა კითხვა, რა მეთოდით დაყენებული ღვინო შეიძლება ჩაითვალოს ქვევრის ღვინოდ. ამასთან დაკავშირებით არსებობს ბევრი მოსაზრება: ერთნი მიიჩნევენ, რომ ამ სტატუსის მისაღებად საკმარისია, ქვევრში**

ყურძნის წვენმა ფერმენტაციის (დადუღების) პროცესი გაიაროს. მეორენი მოითხოვენ, რომ დადუღების შემდეგ ღვინო ჭაჭიდან პირველ გადაღებამდე მაინც უნდა იყოს ქვევრში. არიან იმის მომხრენი, რომ ახალმა ღვინომ დავარგების ორწლიანი ციკლი აუცილებლად ქვევრში გაიაროს, ვართ „მაქსიმალისტებიც", რომლებიც მოვითხოვთ, რომ ღვინომ ბოთლში სარეალიზაციოდ ჩამოსხმამდე ქვევრი არ უნდა დატოვოს. რა თქმა უნდა, ყველა ამ მოსაზრებას აქვს არსებობის უფლება, მაგრამ როცა საქმე კლასიკასთან გვაქვს, აქ მარჩიელობა დაუშვებელია და არავითარ სხვა აზრს არსებობის უფლება აღარ აქვს. არ უნდა დაგვავიწყდეს, რომ იუნესკომ არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლად „ღვინის დაყენების უძველესი ქართული ტრადიციული მეთოდი" აღიარა, ეს მეთოდი კი ყურძნის საწნახელში დაწურვას, ყურძნის წვენის ჭაჭით ან უმისოდ ქვევრში დადუღებას და იქვე პირველად დაწმენდას, ანუ 2-6 თვით (პირველ გადაღებამდე) დაყოვნებას გულისხმობს, რის შემდეგაც იწყებდნენ ღვინის გახარჯვას და რეალიზაციას (ტრადიციული მეთოდი, ასევე, ცნობს პირველად დაწმენდამდე ღვინის მოხმარება-რეალიზაციას). რაც შეეხება იმ ღვინოებს, რომლებსაც დავარგებისა და დაძველების პროცესს ატარებდენ, ეს პროცესებიც ქვევრში ხდებოდა, ანუ ქართული ტრადიციული მეღვინეობა გარდა ქვევრისა, სხვა საღვინე ჭურჭელს არ ცნობდა და დღესაც ასე უნდა იყოს, როცა საქმე ქვევრში ღვინის „ქართული ტრადიციული მეთოდით" დაყენებას ეხება.

ზემოაღნიშნულიდან გამომდინარე, „ქართულ ტრადიციულ მეღვინეობაში" ღვინის ქვევრში განთავსება, მისი დაყენების ყველა ეტაპზე ქვევრის ღვინის დაყენების აუცილებელი პირობა იყო, არის და ასეთად უნდა დარჩეს, რადგან ღვინისთვის ჯერჯერობით არ არსებობს გამომწვარ თიხაზე უკეთესი ჭურჭელი და ჯერჯერობით არც მუდმივი დაბალი ტემპერატურის მომცემი ტექნიკური საშუალებაა გამოგონილი. ეს მუდმივი დაბალი ტემპერატურა კი ქვევრში ქართული ტრადიციული ღვინის დაყენების ერთ-ერთი ძირითადი შემადგენელია. ამ მუდმივი დაბალი ტემპერატურით ღვინის უზრუნველყოფა კი მხოლოდ მიწაში განთავსებულ ქვევრს შეუძლია, ანუ მუდამ უნდა გვახსოვდეს, რომ უფალმა ადამიანს სულის ჭურჭლად სხეული მისცა, ხოლო ღვინის ჭურჭლად ქვევრი, ამიტომ როგორც სული მხოლოდ გარდაცვალების წინ ტოვებს სხეულს, ისე ღვინომაც მხოლოდ ბოთლებში სარეალიზაციოდ ჩამოსხმის დროს უნდა დატოვოს ქვევრი. ეს ასე უნდა ვიცოდეთ ჩვენ და ქვე-

ვრთან ერთად მყიდველსაც ანდერძად უნდა გავატანოთ, ანუ მსოფლიო მეღვინეობაში ეს წესი ზუსტად ასე უნდა დამკვიდრდეს. რაც შეეხება საქართველოში ღვინის დავარგებას და დაძველებას, ასეთ ღვინოებს ყველა მაღალი წრის ოჯახში (თავად-აზნაურობა) აყენებდნენ და ოჯახშიდვე ხდებოდა მისი გახარჯვა, ანუ ასეთ ღვინოებს, ევროპა-რუსეთის ბაზარზე გასვლამდე, საბაზრო მნიშვნელობა არ ჰქონია, მაგრამ ეს იმას არ ნიშნავს, რომ ძველ ქართულ მეღვინეობას დავარგებულ-დაძველებული ღვინოების დაყენების ტრადიცია არ აქვს.

ცნობილია, რომ ქვევრში ღვინის დაყენების ტრადიციულმა მეთოდმა თავისი საბოლოო სახე ათობით საუკუნის განმავლობაში დაყენება-დახვეწის შედეგად მიიღო და კლასიკად იქცა. კლასიკა კი იმიტომაა კლასიკა, რომ ის ცვლილებას არ ექვემდებარება და უნდა მიიღო და გადასცე შემდეგ თაობას ისე, როგორც გადმოგცეს. ასე რომ, დღეს ქართველებს გვაქვს ჩვენი წინაპრის დატოვებული და იუნესკოს მიერ აღიარებული უდიდესი საუნჯე, რომელსაც დაყენების საკუთარი, ათობით საუკუნის პრაქტიკით გამოცდილი, კლასიკად ქცეული მეთოდი აქვს, მისი განქიქების უფლება კი არც საკუთარ თავს უნდა მივცეთ და არც სხვას დავანებოთ. ასევე გვაქვს ქართველებს იუნესკოსთან ურთიერთობის გამოცდილება, რომელიც ჩვენი დიდმოხელეთა ამპარტავნებით ხდებოდა, ამას კი „იუნესკო" ყოველთვის ძეგლის სტატუსის შეჩერებით პასუხობდა, კარგი იქნება, თუ ქართველებს ასეთი რამ ღვინოსთან მიმართებაშიც არ დაგვემართება.

აქვე მინდა აღვნიშნო: ვინც გვთავაზობს, რომ ქვევრის ღვინის დასაყენებლად საკმარისია მხოლოდ ყურძნის ტკბილის ქვევრში დადუღება და მასში პირველ გადაღებამდე დაყოვნება, ვფიქრობთ, მათ არ ესმით ქვევრის ფორმის გავლენის მნიშვნელობა ღვინის ჩამოყალიბების პროცესზე. აქ მეცნიერებისთვის ისეთივე ჯერაც აუხსნელი პროცესები მიმდინარეობს, რომელსაც ადგილი აქვს პირამიდებში (კურნება, ბლაგვი საგნების ლესვა და სხვა). ქვევრის ფორმა კი ორი პირამიდის გადაბმის შედეგად მიღებული ფორმაა (წაკვეთილის და წაუკვეთავის), სწორედ ეს ფორმაც განაპირობებს ღვინის იმ განსხვავებულ და თავისებურ ორგანოლეპტიკას, რომელიც ქვევრში დაყენებულ ღვინოს აქვს და რომელი გემოც ძალიან იზიდავს დასავლეთს.

თავი VII. ქვევრში ღვინის მოვლის წესები და საშუალებები

ქვევრში მადუღარი ტკბილის დარევა

როგორც ცნობილია, მადუღარ ტკბილს დღე-ღამეში 4-6-ჯერ უნდა დარევა. ქვევრში და ხის ბუტებში მადუღარი ტკბილის დარევა ერთმანეთისგან განსხვავებულია. ყურძნის ტკბილის სადუღარ დიდი ზომოს ჭურჭელში ღვინის დარევა, მექანიზებულია. ღვინის ამ ჭურჭლებს ძირში მადუღარი ტკბილის გამოსაშვები ონკანი აქვს, საიდანაც ღვინოს ცალკე ჭურჭელში ჩამოასხამენ, იქიდან კი ღვინოს ტუმბოს საშუალებით მადუღარი ტკბილის თავზე გამაგრებულ ჭაჭას ასხამენ ანუ ხდება ტკბილით ჭაჭის მადუღარი ტკბილით განბანა და არა ჭაჭის ტკბილში არევა, ეს კი არასრული დარევაა, რადგან ტკბილი ჭაჭასთან წამიერ შეხებაშია და ამიტომ ჭაჭისგან საღებავი და ის ორგანული ნივთიერებები, რომლითაც მდიდარია ყურძნის მაგარი ნაწილები, მხოლოდ მცირე რაოდენობით გამოიწვლილება. როგორც ცნობილია, ეს ნივთიერებები მონაწილეობას იღებენ ღვინის დავარგების პროცესში და განსაზღვრავენ როგორც მის გემოს, ბუკეტსა და ჯიშობრივ არომატს, ისე ღვინის სამკურნალწამლო თვისებებს და კვებით ღირებულებას. ასეთი დარევა განსაკუთრებით უარყოფითად მოქმედებს წითელი მაჭრის, ყურძენში არსებული ქიმიური ნივთიერებებით გაჯერებაზე, რადგან წითელი მაჭარი შაქრების ბოლომდე დადულებამდე იხსნება მადუღარი ტკბილიდან. დარევის მექანიკურ მეთოდს აქვს სხვა უარყოფითიც.

როცა ქვევრში ტკბილის დარევა ჭაჭის ტკბილში ჩაზელა-ჩაძირვით ხდება, ამ დროს არე არასასურველი აირებისგან თავისუფლდება. ჭაჭა, რომელიც ტკბილის თავზეა, ჰაერთან შეხებაშია და მარაგდება ჟანგბადით, ის კი, თავის მხრივ, ტკბილში ჩაძირვის დროს, ამ ჟანგბადით საფუვრის ბაქტერიებს ამარაგებს, ამით ხდება დულილის ბაქტერიების გააქტიურება და ინტენსიური გამრავლება. ასევე, ხდება ქვევრში ღვინისა და ჭაჭის ერთმანეთში კარგად არევა და დულილის პროცესი ქვევრის ნებისმიერ მონაკვეთზე თანაბარზომიერად მიმდინარეობს. ასეთი დარევის დროს, ყურძნის მაგარი ნაწილები წიპწა, ჭაჭა და კლე-

რტი ტკბილში ჩაძირვისას შედარებით ხანგრძლივ შეხებაშია მადუღარ ტკბილთან, ასევე, მადუღარი ტკბილის თავზე მოგდებული ჭაჭის გარკვეული რაოდენობა ღვინოშია ჩაძირული, დარევის დროს კი ის ჭაჭა, რომელიც ღვინის თავზეა და რომელიც ტკბილშია ჩაძირული, ადგილებს ცვლიან და დუღილის დამთავრებამდე თითქმის მთელი ჭაჭა გარკვეულ დროს ტკბილში ატარებს, ეს ყველაფერი კი ხელს უწყობს იმ საღებავი და ქიმიური ნივთიერებების ჭაჭისგან გამოწვლილვას, რომლითაც მდიდარია ყურძნის მაგარი ნაწილები, ანუ ღვინო მდიდრდება ამ ორგანული ნივთიერებებით. ყურძნის წვენით ჭაჭის განბანვის დროს კი მადუღარი ტკბილის თავზე ჭაჭის, 70-80%-ია ამოტივტივებული, დანარჩენი მადუღარ ტკბილშია ჩაძირული, ანუ მხოლოდ ჩაძირული ჭაჭისგან ხდება ქიმიური ნივთიერებების ინტენსიური გამოწვლილვა, დანარჩენი ჭაჭისგან კი მცირე რაოდენობით გამოიწვლილება, რადგან უძრავადაა ტკბილის თავზე გამაგრებული. ასევე, ღვინის თავზე მოგდებული ჭაჭა, დუღილის მთელი დროის განმავლობაში მაღლაა და არ ხდება ღვინოში ჩაძირული ჭაჭისა და მის თავზე მდგარი ჭაჭის მიერ ადგილმონაცვლება. ეს ცუდად მოქმედებს ღვინის ხარისხზე და ფერზე, რადგან როგორც უკვე აღინიშნა, არ ხდება ჭაჭაში დარჩენილი ქიმიური ნივთიერებების უმეტესი ნაწილის ღვინოში გადასვლა.

როგორც ცნობილია, იმ ორგანული ნივთიერებებიდან, რომლითაც მდიდარია ყურძენი, მხოლოდ 20% გადადის წვენში, დანარჩენი ყურძნის წიპწაში კლერტში და კანში რჩება, სწორედ ღვინის დუღილის დროს მადუღარი მასის დარევაზეა დამოკიდებული ამ ნივთიერებების ჭაჭიდან ღვინოში ექსტრაგირება და ეს გადასვლა, ჭაჭის მადუღარ ტკბილში ჩაზელის დროს გაცილებით უფრო ინტენსიურია, ვიდრე ღვინით ჭაჭის განბანვის დროს. ამიტომ ქვევრში ტკბილის დუღილის დროს, ჭაჭის მადუღარ მასაში არევის უპირატესობა, განბანვასთან შედარებით, შეუიარაღებელი თვალითაც კარგად ჩანს.

ქვევრში ღვინის დასარევი და ჭაჭის ჩასატკეპნი იარაღი

საქართველოს უმეტეს რეგიონებში მადუღარი ქვევრის დასარევად სპეციალურ სამარჯვს „ფარსაკოდს“ ან სამკაპიან სარს იყენებენ. „ფარსაკოდი“ 200-250 სმ. სიგრძის ოთხკუთხედი ფორმის სარია, რომლის ერთ ბოლოში ჯვარედინად 15-20 სმ. სიგრძის 3-4 კაპი (თითი) აქვს გაყ-

რილი. იხ.ნახ.36. თითები ოთხკუთხედი ფორმისაა. „ფარსაკოდი" კარგი საშუალებაა ქვევრის ყელში გამაგრებული ჭაჭის ჩასამტვრევად, მაგრამ ის ასეთივე კარგი არ არის მადულარი ტკბილის დასარევად, რადგან სარის ძირში გაყრილი კაპების მცირე ხვედრითი ზედაპირის გამო, სითხეში თავისუფლად მოძრაობს და ვერ ახდენს ტკბილის აშხეფებას. მისი გამოყენების დროს, შეუძლებელია ქვევრის წელს ქვემოთ მდგარი მადულარი ტკბილის ამოტრიალება და მისი ქვევრის წელს ზემოთ მოთავსებული ტკბილის მასაში კარგი არევა, ამიტომ აუცილებელია ფარსაკოდის ისეთი დამრევი იარაღით შეცვლა, რომელიც ქვევრში ტკბილის თანაბარზომიერ დარევას მცირე დროში რომ უზრუნველყოფს.

ზემოაღნიშნული პრობლემის გაანალიზების შემდეგ, იმ დასკვნამდე მივედით, რომ ფარსაკოდის თითები დიდი ზედაპირის მქონე ფიცრის ნაჭრით უნდა შეიცვალოს, რომელიც დარევის დროს ქვევრში დიდი რაოდენობით ღვინის მომენტალურ აშხეფებას რომ უზრუნველყოფს. აღნიშნულ ქმედებას კარგად განახორციელებს დაახლოებით 25-25 სმ-ზე ფართობის მქონე კვადრატული ან ამავე დიამეტრის მქონე მრგვალი ფორმის ფიცარი, რომელიც ცენტრში უნდა გაიხვრიტოს და გაუკეთდეს 250 – 300 სმ. სიგძის ტარი.

ფიცრისძირიანი სარეველათი ქვევრში ღვინის დარევა შემდეგნაირად ხდება: ქვევრის ყელში გამაგრებული ჭაჭის ჩამტვრევის შემდეგ, ქვევრში დაახლოებით 1 მეტრის სიღრმეში ჩაუშვით სარეველა და მძლავრად ამოჰკარით ქვემოდან ზემოთ. სარეველას სწრაფი ამოკვრის დროს, ტარზე შეგებული ფიცარი ზემოთ მდგომ ჭაჭას ქვემოდან ღვინის ტალღას შემოსტყორცნის, დაშლის ჭაჭას და აურევს ღვინოში, მოძრაობის რამდენიმეჯერ განმეორების შემდეგ ჭაჭა მთლიანად ჩაიძირება ღვინოში და კარგად აირევა მასში. ამის შემდეგ სარეველა ქვევრის ძირამდე ჩაუშვით და ამჯერად იგივე მოძრაობა ქვევრის ძირიდან გაიმეორეთ. ასეთი იარაღით ნებისმიერი ზომის ქვევრის ხარისხიანი დარევა 25-30 წამში შეიძლება, ე. ი. იზოგება დრო და ენერგია, ასევე, იზრდება ღვინის დარევის ხარისხი. ასეთი სარეველა პირველად შავნაბადას მონასტრის მარანში გამოვცადეთ, რომელმაც მთლიანად გაამართლა ჩვენი ვარაუდი და ის უკვე ორი ათეული წელია, დიდი წარმატებით ემსახურება მონასტრის მარანს.

თეთრი ფერის ღვინის დადულების შემდეგ ხდება მისი პირველად დაწმენდაზე დაყენება, ანუ ხდება ქვევრის ფსკერზე ჭაჭის და შეწონილი

წვრილი ნაწილაკების დალექვა. ღვინის ჭაჭაზე პირველადი დაწმენდის სიკეთე ის გარდაქმნებია, რომელიც ღვინოზე ყურძნის მაგარი ნაწილების ზემოქმედებით ხდება. ამიტომ ღვინოს ჭაჭაზე მანამდე ტოვებენ, სანამდე გამჭირვალე არ გახდება. ჭაჭა კი ხელს უწყობს ამ პროცესის სწორად წარმართვას და აჩქარებს კიდეც ამ პროცესს, ამით არა მარტო ღვინის ხარისხი იზრდება, არამედ, მკვეთრად იზრდება თავანკარა ღვინის გამოსავალი. მართალია, ქვევრში თავანკარა ღვინის გამოსავალი სხვა ჭურჭელთან შედარებით გაცილებით მაღალია, მაგრამ მისი გაზრდა ქვევრის ძირში ჭაჭის ჩატკეპნით კიდევ შეიძლება.

ღვინო ჭაჭაზე რამდენხანსაც არ უნდა გააჩეროთ, ქვევრის ძირში ის მაინც აჩეჩილ მდგომარეობაში დარჩება, ამიტომ ქვევრში ჭაჭა დიდ ადგილს იჭერს და ამ ჭაჭაში ღვინოც ბლომადაა. დღემდე ამ ღვინოს, ქვევრიდან სუფთა ფრაქციის მოხსნის შემდეგ, ჭაჭასთან ერთად იღებენ და ჭაჭიდან ღვინოს გამოწნეხვით აცლიან, გამოწნეხილ ღვინოებს ცალკე აგროვებენ, როგორც მდარე ხარისხის ღვინოს, ანუ ამ დროს მაღალხარისხიანი ღვინის ხარჯზე იზრდება ორდინალური ღვინის რაოდენობა. ცნობილია, რომ თავანკარა ღვინის გამოსავლის გაზრდა ყველა მეღვინის მიზანია. აღსანიშნავია, რომ ქვევრში ჭაჭის ჩატკეპნას შავნაბადას მონასტრის მარანში წლების განმავლობაში სისტემატიურად მივმართავდით და შედეგი ყოველთვის კარგი გვქონდა, ამიტომ გადავწყვიტე ჭაჭაზე ეს ოპერაცია ფართო საზოგადოებას გავაცნო და ვეცადოთ ის ქვევრის მეღვინეობაში დაინერგოს, როგორც თავანკარა ღვინის გამოსავლის გაზრდის კარგი საშუალება.

ქვევრში ჭაჭის ჩასატკეპნი იარაღი ქვევრში ღვინის სარეველაზე მცირე დამატებით შეიძლება დამზადდეს და ერთიდან ორი იარაღი მივიღოთ. სარეველას მუშა ფიცარი ძირიდან უნდა დაიხვრიტოს და შეუგოთ 3-4 სმ. სიგრძისა და 1,5 სმ. სიგანის ოთხკუთხედი ფორმის მქონე 30-მდე ცალი თითი. თითების დანიშნულება ასეთია: სატკეპნით ჭაჭაზე დაწოლის დროს, ფიცრის ძირიდან გაცურებული ჭაჭა და კლერტი თითებში გაიხლართოს და ღვინო ნაკლებად აამღვრიოს. იხ.ნახ.37.

ქვევრში ჭაჭა შემდეგნაირად ჩატკეპნეთ: ღვინის გადაღებამდე 15-20 დღით ადრე, ქვევრს თავი ახადეთ და სატკეპნი ფრთხილად ჩაუშვით ღვინოში. სატკეპნის ჭაჭაზე შეხებისას ფრთხილად დაანექით და 10-15 სმ-ით ჩაუშვით ჭაჭაში, შემდეგ ადგილი მოუნაცვლეთ და მოძრაობა მანამდე გაიმეორეთ, სანამდე ჭაჭის მთელი ზედაპირი არ გამაგრდება. ამის

შემდე, სატკეპნი ქვევრიდან ფრთხილად ამოიღეთ, ქვევრი დახურეთ და დატოვეთ გადაღებამდე. ქვევრში ჩატკეპნილი ჭაჭა იხ. ნახ.38-ზე. ჭაჭის თავზე ამღვრეული ღვინო 15-20 დღეში ძველებურად დაიწმინდება, შემდეგ კი შეგიძლიათ ღვინო გადაიღოთ, რომლიდანაც თავანკარა ღვინის გამოსავალი გაცილებით მეტი იქნება, ვიდრე ქვევრში ჭაჭის დატკეპნამდე იქნებოდა. ასე, რომ ჭაჭის სატკეპნი, ღვინის დასარევადაც შეგიძლიათ გამოიყენოთ.

მარნის ამ იარაღის მოხმარების გაადვილების მიზნით, კარგი იქნება თუ ის მარნის იარაღთა ჩამონათვალში, ჩვენი სახელოვანი ძიუდოისტის ოლიმპიური ჩემპიონის ლაშა ბექაურის პატივსაცემად „ლაშაურის" სახელით შევა.

ქვევრიდან ღვინის გადასაღები მექანიკური დანადგარი

ქვევრიდან ღვინის გადაღების დროს, უპირვლესი ამოცანა თავანკარა ღვინის რაც შეიძლება მეტი გამოსავალია. ეს კი დამოკიდებულია ღვინის გადასაღებ იმ იარაღზე, რომელიც ღვინის გადასაღებ ტუმბოზეა მიერთებული.

მეღვინეობაში ტუმბოების დანერგვის შემდეგ, ფართო მასშტაბით მისი ქვევრებში გამოყენება არ მომხდარა, რადგან ღვინის ქარხნებში იმ დროს ქვევრი, როგორც ღვინის ჭურჭელი ხმარებაში მცირე გამონაკლისს გარდა არ იყო. ამიტომ ქვევრიდან ღვინის გადაღება, იმავე სამარჯვით ხდებოდა და ხდება, რომლითაც ხის კასრიდან (ბოლოში ამოხრილი უჟანგავი ფოლადის მილი). დღეს ქვეყანაში ქვევრებით გაწყობილი რამდენიმე ასეული მსხვილი მარანია, რომლებისთვის ტუმბო ძირითადი სამარნე იარაღია, ამიტომ მათთვის აუცილებელია ტუმბოზე მისაერთებელი ისეთი იარაღი, რომელიც ქვევრიდან იმაზე მეტ თავანკარა ღვინოს ამოიღებს, ვიდრე დღეს არსებული საშუალებები. ასევე, უნდა გავითვალისწინოთ, რომ ქვევრიდან სამი ხარისხის ღვინოა ამოსაღები და იარაღი ამ პრობლემასაც უნდა წყვეტდეს.

მეღვინეობაში ქვევრის ფართოდ დანერგვასთან დაკავშირებით დაპროექტებულია ქვევრიდან ღვინის გადასაღები მექანიკური დანადგარი, რომელიც ქვევრის ფორმასა და გამოყენების თავისებურებებთანაა მისადაგებული. ქვერის თავისებურება კი იმაში მდგომარეობს, რომ ქვევრში ღვინის დადუღებასთან ერთად ხდება, მისი იქვე დავარგება და ხა-

ნგრძლივი დროით შენახვა. ამიტომ თუ პირველი გადაღების დროს ღვინოს ჭაჭიდან ხსნიან, შემდგომი გადაღებებით ღვინო ლექიდან იხსნება. განსხვავებულია დავარგებული და ხანგრლივ შენახვაზე დაყენებული ღვინის გადაღებაც, ანუ გვიხდება ღვინის ფრაქციებად ამოღება, ამიტომ ქვევრიდან ღვინის გადასაღები იარაღი ისეთი უნდა იყოს, ყველა ამ ფუნქციას რომ შეასრულებს.

ჩვენ მიერ დაპროექტებული, ქვევრიდან ღვინის გადასაღები ახალი იარაღი სამივე ამ შემთხვევაზეა გათვლილი. ის სამი ძირითადი ნაწილისგან შედგება: იხ.ნახ.39/1-ღვინის მიმღები დოლი. 39/2-დოლიდან ღვინის შემწოვი მილი. 39/3-ქვევრის პირზე კონსტრუქციის დამჭერი საყრდენი. ღვინის მიმღებ დოლს ძირი და გვერდები დახურული აქვს, ხოლო ღვინო დოლში ზემოდან, დახვრეტილი სახურავიდან ჩადის. საყრდენი ფიცარი, რომელიც ქვევრის ფარფლზე მაგრდება, შუაში გახვრეტილია და ამ ნახვრეტში გაყრილია ღვინის შემწოვი მილი, რომელ მილზედაც წამოცმულია მეტალის რგოლი-4. ეს რგოლი თავისუფლად მოძრაობს მილზე და საჭიროების შემთხვევაში, მილის ნებისმიერ მონაკვეთზე მისი მიმაგრება დამჭერ 5-ით ხდება, ეს კი უზრუნველყოფს ღვინის მიმღები დოლის ქვევრის ნებისმიერ სიღრმეში გაჩერებას. როგორც ზემოთაა აღნიშნული, მილის ერთი ბოლო ჩაშვებული და დამაგრებულია ღვინის მიმღებ დოლში, ხოლო მეორე მხრიდან მიერთებულია ტუმბოს შემწოვ მილთან.

იარაღის გამოყენება შემდეგნაირად ხდება: ღვინის ჭაჭიდან მოხსნის დროს, აპარატი ფრთხილად ჩაუშვით ქვევრში, დააწექით და ღვინის მიმღები დოლი ფრთხილად დადეთ ქვევრის ძირში ჩატკეპნილ ჭაჭაზე. დოლის ჭაჭაზე დადების შემდეგ, ღვინის შემწოვ მილში გაყრილი რგოლი დაუშვით დამჭერ ფიცრამდე და მიამაგრეთ შემწოვ მილზე. შემწოვ მილზე რგოლის მიმაგრებით შეგიძლიათ ღვინის შემწოვი დოლი ქვევრში თქვენთვის სასურველ სიღრმეზე გააჩეროთ, ანუ შეგიძლიათ ღვინის მიმღები დოლი ჭაჭაზე არ დადოთ და ჭაჭიდან ნებისმიერ სიმაღლეზე დაიჭიროთ. ამის შემდეგ, ჩართეთ ტუმბო და შეუდექით ღვინის გადაღებას.

თუ ქვევრიდან ღვინო ფრაქციებად გინდათ გადაიღოთ, მაშინ „თავის ღვინის“ გადასაღებად ღვინის მიმღები დოლი ქვევრის პირიდან დაახლოებით 40-50 სმ. სიღრმეში გააჩერეთ და გადაიღეთ თავის ღვინო. „შუის ღვინო“ კი ჭაჭის ზედაპირიდან დაახლოებით 40-50 სმ-ს ზემოთაა

განთავსებული, ამიტომ ამჯერად ღვინის მიმღები დოლი ქვევრის ფუძიდან აღნიშნულ სიმაღლეზე დააფიქსირეთ და ისე ამოტუმბეთ შუის ღვინო. ძირის ღვინის ამოსაღებად კი ღვინის მიმღები დოლი ჭაჭაზე დადეთ და ისე ამოიღეთ.

მარანში ამ იარაღის მოხმარების გაადვილების მიზნით, სასურველია მარნის იარაღთა ჩამონათვალში ის მრავალგზის ოლიმპიური ჩემპიონის, პლანეტის უძლიერესი მამაკაცის ლაშა ტალახაძის პატივსაცემად, „ლაშტალა"-ს სახელით შევიდეს.

ქვევრიდან თეთრი ღვინის გადაღება

ღვინის გადაღება მისი დავარგება-დაძველების მთელი დროის განმავლობაში 8-10-ჯერ ხდება. ღვინის გადაღებას ორი მიზანი აქვს: პირველი ღვინის ჭაჭიდან და ლექიდან მოხსნა-დაწმენდაა, ხოლო მეორე – ღვინის ჟანგბადით მომარაგება, რომელიც ღვინოში მიმდინარე ჟანგვა-აღდგენით პროცესების სწორად წარმართვისთვისაა საჭირო. პირველი გადაღების დროს ღვინოს ჭაჭიდან ხსნიან, შემდეგი გადაღებების დროს კი ღვინო ლექიდან იხსნება. ლექიდან მოხსნას ძირის გამოცვლასაც ეძახიან. ღვინის გადაღების ძირითადი მიზანი ღვინის დავარგება-მომწიფებისათვის საჭირო ჟანგბადით უზრუნველყოფაა, ეს განსაკუთრებით აუცილებელია სანთლით კედელ-დამუშავებულ ქვევრებში და მეტალის ჭურჭელში განთავსებული ღვინის დავარგების დროს. რაც შეეხება, კედელგაუსანთლავ ქვევრს, მასში ჩასხმული ღვინო საჭირო ჟანგბადის რაოდენობას, კედლის აერაციის კარგი უნარის წყალობით, ქვევრის ფორიანი კედლიდან ბუნებრივად შეუძლია აიღოს და ამ მიზნით გადაღება იშვიათად ან სულაც არაა საჭირო. აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ღვინის გადაღების დროს მისი ლექიდან მოხსნა და ჟანგბადით გაჯერება ერთდროულად ხდება.

თეთრი ღვინის პირველი გადაღების დროს, ჭაჭა ქვევრის ძირში მთლიანად უნდა იყოს ჩაძირული, ხოლო ღვინო – საკმაოდ გამჭვირვალე. ოჯახურ პირობებში ქვევრიდან ღვინის გადაღება, სადაც ტუმბოები არ აქვთ, ძალიან შრომატევადია. ამ დროს სამუშაო იარაღი ორშიმო (ქვევრიდან ღვინის ამოსაღები, ბევრგან ხაპსაც ეძახიან) და ჩაფია (12-16 ლიტრიანი თიხის ჭურჭელი). ღვინოს ქვევრიდან ძირითადად ორშიმოთი იღებენ, ორშიმოდან ჩაფში ასხამენ, ჩაფიდან კი ქვევრში. გარდა იმისა, რომ ეს პროცე-

დურა შრომატევადია, ღვინო ქვევრში მალე იმღვრევა, ამიტომ ქვევრიდან სუფთა ფრაქციის გამოსავალი დაბალია. დანარჩენი ღვინო ქვევრიდან ლექთან ერთად ამოდის, რაც დიდ პრობლემას უქმნის მეღვინეს.

ქვევრიდან ღვინის ამოღება ჭაჭაზე დასვლამდე ხდება, ამის შემდეგ კი ჭაჭაში ღრმად ჩასვამენ კონუსურძირიან კალათას, ჭაჭიდან ღვინო, ნელნელა კალათაში ჩაიწურება, იქიდან კი იღებენ და ცალკე ქვევრში ათავსებენ. მიუხედავად ყველაფრისა, გარკვეული რაოდენობის ღვინო ჭაჭაში კიდევ რჩება. ამ ღვინოს მეპატრონეთა ერთი ნაწილი ჭაჭიდან გამოწნეხს და დასაწმენდად ცალკე ქვევრში ათავსებს. ხოლო მეორე ნაწილი ღვინოს ჭაჭასთან ერთად იღებს და არაყს ხდის. აქ უადგილო არ იქნება, თუ გაგაფრთხილებთ, რომ ქვევრში კონუსურძირიანი კალათას ჭაჭაში ჩასმის დროს, ძალიან ფრთხილად უნდა იყოთ, რადგან ქვევრში ჩასვლაა საჭირო, ამ დროს ქვევრში ისეთი აირებია, რომელთა შესუნთქვამ თავბრუსხვევა იცის, ამიტომ ქვევრში „რესპირატორის" გარეშე არ უნდა ჩახვიდეთ. როგორც ყოველთვის აქაც არის გამოსავალი, ხელოსანთა უმრავლესობა კალათას ტარით ამზადებს და მისი ჭაჭაში ჩასმა ქვევრში ჩაუსვლელად ხდება.

პირველი გადაღების შემდეგ მიმდინარეობს ღვინის ფორმირება. ანუ მასში მიმდინარეობს ჟანგვა-აღდგენის განუწყვეტელი ქიმიური პროცესები, ფენოლური ნაერთები ურთიერთქმედებენ ცილებთან, მიმდინარე ქიმიური პროცესების დროს წარმოიქნება უხსნადი ნივთიერებები, რომლებიც ღვინიდან ლექთან ერთად გამოიყოფა და ქვევრის ფსკერზე ილექება. აღნიშნული პროცესები ღვინოში მიმდინარეობს ხანგრძლივი დროის განმავლობაში და ამ პროცესების ნორმალურად წარმართვისათვის ღვინოს ჟანგბადი ესაჭიროვება, რომელსაც ღვინო გადაღებების დროს იღებს (საუბარია გასანთლულკედლიან ქვევრებში მდგარ ღვინოზე). ამიტომ საბოლოო დამწიფებამდე ღვინოს ბევრჯერ უნდა ძირის გამოცვლა ანუ ლექიდან მოხსნა და ჟანგბადით გაჯერება.

პრაქტიკულ მეღვინეობაში ქვევრიდან ღვინის გადაღებას სამი მეთოდით ახორციელებენ: ღია, ნახევრად ღია და დახურული მეთოდით გადაღება. ღვინის ღია წესით გადაღების დროს, ღვინის ჟანგბადით გაჯერება ორჯერ ხდება: პირველად ორშიმოდან ჩაფში ჩასხმისას, ხოლო მეორედ ჩაფიდან ქვევრშ ჩასხმისას. ისინი კი ვინც ქვევრიდან ღვინოს ტუმბოებით იღებთ, ღია გადაღებისას ქვევრში ღვინო გაშხეფებით უნდა ჩაასხათ.

ნახევრად ღია გადაღების დროს ნაწილობრივ იზღუდება ღვინის ჟანგბადით გაჯერება და ის მხოლოდ ერთხელ, ქვევრში ღვინის ჩასხმის დროს ხდება. ამიტომ ოჯახურ მეღვინეობაში ძაბრწამოცმული შლანგი უნდა გამოიყენოთ. ჩაუშვით შლანგის მეორე ბოლო ქვევრის ძირში და დაიწყეთ ქვევრიდან ამოღებული ღვინის ორშიმოდან პირდაპირ ძაბრში ჩასხმა. რაც შეეხება სამრეწველო დიდ მარნებს, სადაც ღვინის გადაღება ტუმბოებით ხდება, მათ აქვთ ამის საშუალება და ტუმბოთი ქვევრიდან ამოღებული ღვინო, ნახევრადღია გადაღების დროს, ქვევრში გაშხეფებით უნდა ჩაასხან.

დახურული გადაღების დროს, ტუმბოზე წამოცმული რეზინის შლანგის ბოლო ქვევრში ბოლომდე ჩაუშვით და ღვინო ისე გადატუმბეთ მეორე ქვევრში. რაც შეეხება ოჯახურ მეღვინეობას, იქ ასეთი გადაღება თითქმის შეუძლებელია, ამიტომ შეეცადეთ, გადაღება აწარმოოთ ნახევრად დახურული მეთოდით და ეცადეთ, რაც შეიძლება ბოლომდე შეზღუდოთ ჟანგბადის მოხვედრა ღვინოში. ამას მიაღწევთ, თუ შლანგის ერთ ბოლოს ქვევრის ძირში ჩაუშვებთ, ხოლო მეორე ბოლოზე წამოცმულ ძაბრის პირზე ორშიმოს პირს დაადებთ და ძაბრში ღვინოს ისე ჩაასხავთ. ოჯახურ მეღვინეობაში ასეთი მეთოდით ღვინის გადაღება, მხოლოდ თეთრი ღვინის მეორე და შემდგომი გადაღების დროსაა საჭირო.

დღეს საქართველოში ბევრი წელგამართული მარანია. მათ მარნის ნებიმიერი იარაღის შეძენა შეუძლიათ, ამიტომ თუ მარანს ტუმბოები აქვს და მასთან ერთად ქვევრიდან ღვინის გადასაღებ დანადგარს „ლაშტალას“ შეიძენენ, მისთვის ღვინის ნებისმიერ მეთოდით გადაღება პრობლმა არ იქნება.

როცა ღვინის გადაღების ხერხს არჩევთ, უნდა გაითვალისწინოთ, რომელი ფერის და როგორი ექსტრაქტის მქონე ღვინის გადაღებას აპირებთ. ნაზი, თეთრი ღვინოების გადაღების შემთხვევაში მეორე გადაღებისას ღვინის ჰაერთან შეხება მაქსიმალურად უნდა შეიზღუდოს, ხოლო შემდგომი გადაღების დროს, თუ ეს შესაძლებელია, ღვინის ჰაერთან შეხება საერთოდ უნდა აღიკვეთოს. როცა საქმე კახური მეთოდით დაყენებულ ღვინოებს და წითელ მაღალექსტრაქტულ ღვინოებს ეხება, მაშინ მათი ჟანგბადთან შეხების ნაწილობრივ შეზღუდვას მეორე წლიდან იწყებენ.

ბევრი სპეციალისტი აღნიშნავს, რომ ქვევრის ფორმა ღვინის დაწმენდის პროცესს აჩქარებსო, რაც ჭეშმარიტებასთან ახლოსაა, მაგრამ

ბევრს, ზერელე წარმოდგენა აქვს ამ პროცესებზე და მკითხველს თავს ახვევს თავის მცდარ შეხედულებებს. წავიკითხე ერთი წერილი, სადაც ავტორი გვიმტკიცებს, რომ ქვევრი ყურძნის მაგარი ნაწილების ქვევრის ძირში ფრაქციებად დალექვას ახდენს... რომ ჯერ ილექება წიპწა, შემდეგ ლექი, ბოლოს კი ჭაჭა, ამიტომ გადაღების დროს ღვინო, თურმე, ნაკლებად იმღვრევა. ეს, რა თქმა უნდა, ასე არ არის. წიპწა, როგორც ყურძნის შედარებით მძიმე ნაწილი, ღვინის დულილისა და დარევის დროსაც კი ქვევრის ფსკერზე დევს. შემდეგ ილექება რბილობი და კლერტი, რომელსაც მთხლესაც ეძახიან, ბოლოს იძირება ყურძნის კანი. რაც შეეხება ლექს, ის ღვინოს წლობით აქვს და პირველადი დაწმენდის დროსაც ყველგანა დალექილი და მომდევნო გადაღებების დროს რა თქმა უნდა ქვევრის ფსკერზეა დალექილი.

ქვევრიდან წითელი ღვინის გადაღება

ქვევრიდან წითელი ღვინის ჭაჭიდან მოხსნა სპეციფიკურია, სამრეწველო მეღვინეობაში სადაც ტკბილს დიდ ჭურჭელში ადუღებენ ძირში დამონტაჟებული აქვს ღვინის გამოსაშვები. რადგან წითელ ღვინოს ჭაჭიდან შაქრების ბოლომდე დადუღებამდე ხსნიან, ამ დროს ჭაჭა ზემოთაა ღვინის თავზე მოგდებული, ამიტომ მაჭრის ჭაჭიდან გამოყოფა უპრობლემოდ ხდება. რადგან საოჯახო მეღვინეობაში მიღებული წესის თანახმად, წითელი ღვინის ჭაჭიდან გადაღება შაქრების ბოლომდე დადუღების შემდეგ ხდება. ამ დროს ჭაჭა ნეიტრალურ მდგომარეობაშია, აღარც ღვინის თავზეა მოგდებული და არც ქვევრის ფსკერზეა დალექილი, ის ღვინოში შეიძლება ითქვას „დაფარფატებს", ამიტომ მისი გადაღება კალათას დახმარებით უნდა მოხდეს. როგორც ზემოთ აღინიშნა, ასეთი გადაღების დროს ღვინო ჭაჭიდან იხსნება, ხოლო ჭაჭა ქვევრში რჩება, რომლის ქვევრიდან ამოღება ოჯახურ მეღვნეობაში დიდი პრობლემაა. **ამიტომ საოჯახო მეღვინეობაში საჭიროა სხვა უფრო ეფექტური მეთოდის მოფიქრება. სხვა მეთოდი კი ასეთი შეიძლება იყოს: ჯერ ჭაჭიდან უნდა მოხსნათ ღვინო, ხოლო როცა ქვევრში ღვინო განახევრდება, ღვინიდან უნდა მოიხსნას ჭაჭა.**

ღვინის ასეთი წესით გადაღების დროს უნდა გამოიყენოთ ბრტყელძირიანი კალათა, იხ.ნახ.40. ქვევრში ღვინის განახევრების შემდეგ ქვევრში დარჩება ღვინოში არეული ჭაჭის სქელი ფენა, ამიტომ დაიწყეთ

ბრტყელძირიანი კალათით ღვინიდან ჭაჭის ამოღება და მანამდე გაა-გრძელეთ, სანამდე ღვინო ჭაჭისგან არ „გაღარიბდება“, შემდეგ კი ისევ ღვინო მოხსენით ჭაჭიდან და ა. შ. ქვევრის გაცლამდე. ეს წესი იმიტომაა მისაღები ოჯახურ პირობებში ღვინის გადაღების დროს, რომ გაადვი-ლებულია ქვევრიდან ჭაჭის ამოღების რთული პროცესი, რომელიც ქვე-ვრიდან ღვინის ამოღების შემდეგ მაშინ დგება, როცა ქვევრში ჭაჭა და ლექი რჩება. ამ ჭაჭას ჩემს ბავშვობაში „სამთხლით“ (ასე ვეძახდით ამ იარაღს) ილებდნენ, რაც ძალიან შრომატევადი და ნერვების მომშლელი სამუშაო იყო, რადგან ერთი ოდნავი არაზუსტი მოძრაბა და ჭაჭა მთხლე-სთან ერთად უკანვე იყრება ქვევრში. ამიტომ კალათას დახმარებით ჭაჭის ამოღება გაცილებით ადვილია, ვიდრე სამთხლის დახმარებით. მართალია, ქვევრიდან ჭაჭის ბოლომდე ამოღება არც ამ მეთოდით ხერ-ხდება, მაგრამ 80%-მდე ჭაჭის ამოღება ნამდვილად შეიძლება.

ჭაჭიდან მაჭრის მოხსნის შემდეგ, ღვინის ყველა გადაღება ღვინის ლექიდან მოხსნას გულისხმობს. ვისაც ქვევრიდან ღვინის გადასაღები მექანიკური დანადგარი „ლაშტალა“ აქვს, მისთვის ღვინის ლექიდან მოხ-სნა პრობლემას არ წარმოადგენს.

დიდ მარნებში ღვინის ლექიდან მოხსნის შემდეგ, დიდი რაოდენობის ლექი გროვდება. დღეს ამ ლექის გამოყენების ბევრი მეთოდი არსებობს და ამის შესახებ ყველამ კარგად იცის. არსებობს ლექის გამოყენების კიდევ ერთი, ახალი, ძალიან საჭირო მიმართულება, რომელიც შე-მდეგში მდგომარეობს: ჩვენ უკვე ვიცით, რომ უხმარ ახალ ქვევრში ხა-რისხიანი ღვინის დიდი ხნით შენახვა არ შეიძლება, რადგან ახალი ქვე-ვრი პირველ წლებში ღვინოს მინერალებით, მძიმე მეტალებით და სხვა ქიმიური ნივთიერებებით ამდიდრებს. ამიტომ ჩვენი წინაპრის რჩევით, ახალ ქვევრებში პირველ წლებში ღვინის ლექი და ჭაჭა გამოხდამდე უნდა შეინახოთ ან მასში შამანი ღვინო დააყენოთ. ამ გზით ლექიდან ღვინოც გამოილექება და ახალი ქვევრის კედელს მინერალებისგანაც გაათავისუფლებთ.

დაიმახსოვრეთ: ღვინო გრილ, უქარო ამინდში უნდა გადაიღოთ, რადგან ქარიან ამინდში ჰაერში ბევრი მტვერია. ასევე, არ შეიძლება, ქვევრში ღვინოს მზის სხივმა ან ელვამ დახედოს. წინაპართა გამოცდი-ლებით, ამით ღვინოს პრობლემები შეექმნება, ამიტომ ქვევრი წვიმიან ამინდში, ელვა-ჭექის დროს არ უნდა გახსნათ. ამ თემაზე არის სხვა მო-საზრებაც, რომელიც სხვა თავში იქნება განხილული.

ქვევრში ღვინის დავარგება

ქვევრში ღვინის დადულების შემდეგ ვღებულობთ უსახური ფერის, გემოსა და სუნის მქონე ალკოჰოლურ სითხეს, ანუ ახალგაზრდა ღვინოს, რომელსაც ქართულ ტრადიციულ მეღვინეობაში მაჭარს ეძახიან. ყურძნის წვენის დადულების შემდეგ, ღვინის დაყენების შემდეგი ეტაპი ახალგაზრდა ღვინის, ანუ მაჭრის დასავარგებლად დაყენებაა. მართალია „ქართული ტრადიციული მეღვინეობა" ღვინის დაუვარგებლად გამოყენებას მეტ პატივს სცემს, მაგრამ ჩვენს წინაპარს ღვინის დავარგებაზედაც არასდროს უთქვამს უარი. ჩვენი წინაპარი, ისე, როგორც ღვინის დაყენების ყველა სხვა ოპერაციას, ღვინის დავარგებასაც ქვევრში ბუნებრივი დაწმენდა-გადაღების გზით ახდენდა. როგორც ცნობილია, ღვინის დავარგების დაჩქარებული წესი არ არსებობს, არის ამ პროცესში ხელოვნური ჩარევით ღვინის დაჩქარებული დაწმენდის წესი (და არა დავარგების წესი), რომელიც მაჭრის გამწებავი საშუალებებით დამუშავებას გულისხმობს. ასევე, მიმართავენ ღვინის მექანიკურ ფილტრაციას. ქართული ტრადიციით ხარისხიანი ღვინის დაყენების დროს მისი დაწმენდის პროცესებში ხელოვნური ჩარევა დაუშვებელია და დავარგება-დაწმენდის ყველა პროცესი ბუნებრივი გზით ქვევრში უნდა წარიმართოს. მით უმეტეს, დაუშვებელია, ღვინის გამაკრიალებელ ფილტრებში გატარება, რადგან ღვინისათვის ის ნაწილაკები, რომლებიც ბუნებრივი დაწმენდის დროს ღვინოში რჩება, ღვინისათვის აუცილებელია და უნდა შეუნარჩუნოთ.

ახალი დადულებული ღვინის დავარგება რამდენიმე წლით ქვევრში მის დაყოვნებას და პერიოდული გადაღებების გზით მის დაწმენდას და ლექისგან ღვინის მთლიანად განთავისუფლებას გულისხმობს. ასევე, გულისხმობს ყურძნის ტექნიკური მარაგიდან ღვინოში გადასულ ქიმიურ ნივთიერებებს შორის მიმდინარე ჟანგვა-აღდგენის შედეგად წარმოქმნილი ახალი სურნელოვანი ნივთიერებებით ღვინის გაჯერებას, რომელთა მეშვეობით ღვინო ჯიშობრივ არომატს იღებს, ივითარებს ბუქეტს და გემოზე ჰარმონიული ხდება.

ღვინო დავარგების პროცესში მოიხმარს გარკვეული რაოდენობით ჟანგბადს, თუ ქვევრის კედელი სანთლით ან სხვა ამდაგვარი საშუალებებითაა დამუშავებული, სწორედ ღვინის გადაღების დროს ხდება მისი ჟანგბადით გაჯერება, ანუ ამ დროს მეღვინის ოსტატობაზეა დამოკიდებილი ღვინის გადაღების დროის სწორად შერჩევა და იმ მეთოდის

არჩევა, რომლითაც მაჭარი საჭირო დროს საჭირო რაოდენობის ჟანგბადით გაჯერდება.

ხელოვნური, ანუ დაჩქარებული დაწმენდის დროს კი ვიღებთ არაბუნებრივად გაკრიალებულ ღვინოს, რომელსაც ზემოჩამოთვლილთაგან არც ერთი თვისება არ აქვს და სუნითა და გემოთი ყურძნის ისეთივე დამაჭრებული წვენია, როგორიც ჭაჭიდან მოხსნის დროს იყო. აქედან გამომდინარე, ღვინის დავარგება დროში გაწელილი პროცესია, მისი გავლის გარეშე კი მაღალხარისხიანი ღვინო არ არსებობს.

თეთრი ღვინო, ძალიან ფაქიზია, ამიტომ ის ჰაერთან შეხებას უნდა მოარიდოთ. სასურველია, გადაღებათა შორის ქვევრი უმიზეზოდ არ გაიხსნას, ხოლო გადაღება დახურულ რეჟიმში უნდა წარიმართოს. იმის გამო, რომ ღვინის დაყენების ქართული ტრადიციული მეთოდი ტკბილის დადუღებას ჭაჭასთან ერთად გულისხმობს, ქართული წესით დაყენებულ თეთრ ღვინოებს კონდიციის მისაღწევად 12-18 თვე ჰყოფნის. მაშინ, როცა ევროპული ტიპის ღვინოებს ამ კონდიციის მისაღწევად სულ მცირე 5 წელი ესაჭიროება (ეს ფენომენი სხვა თავშია ახსნილი).

რადგან ქვევრში ღვინო მუდმივ დაბალ ტემპერატურაზე ინახება და ზამთარ-ზაფხულის ტემპერატურათა შორის სხვაობა მინიმალურია, ამიტომ ერთი წლის შემდეგ უმჯობესია, ღვინო, წელიწადში 1-2-ჯერ გადაიღოთ, ადრე გაზაფხულზე და ახალი მოსავლის დუღილის დაწყების წინ. ღვინის გადაღების რაოდენობის შემცირება და მინიმუმამდე დაყვანა შესაძლებელია იმ ქვევრებში, რომელთა კედელი სახიზავი საშუალებებით არაა დამუშავებელი, მათთვის დავარგების დროს და შემდეგ წლებში ერთხელ გადაღებაც საკმარისია (მით უმეტეს თეთრი ღვინოების). ეს იმიტომ, რომ ასეთ ქვევრში ღვინის ჟანგბადით მომარაგება გადაღების გარეშედაც შეიძლება. ამ შემთხვევაში ღვინის გადაღება, მხოლოდ ლექის მოხსნის მიზნით უნდა მოახდინოთ.

დავარგებული ღვინის ქვევრში დაძველება – შენახვა

ჩვენი წინაპარი, ღვინის დავარგებას, დაძველებასა და ხანგრძლივი დროით შენახვას იშვიათად მიმართავდა. ამას ბევრი მიზეზი ჰქონდა, კერძოდ: შესანახი ღვინის უქონლობა, ანუ მოსახლეობის ძირითად ნაწილს (გლეხობას) ღვინო მოსავლიდან მოსავლამდე ჰყოფნიდა და დასაძველებელი ღვინო არ რჩებოდა. ისინი კი, ვისაც ზედმეტი ღვინო ჰქო-

ნდათ, მაჭრობაში ყიდდნენ, რადგან წლობით მოვლილ-შენახული ღვინო მეპატრონეს დაახლოებით იმავე ფასად უნდა გაეყიდა, რამდენადაც ახალი ღვინო. ვნახოთ რას წერს ამის შესახებ წმინდა ილია მართალი (ჭავჭავაძე). **„აბა რთი იკითხეთ: რომელი სულელი იქნება, დღევანდელი ორმოცთუმნიანი ღვინო ათი წელიწადი ინახოს, რომ ასს თუმნად დაუჯდეს და, მაშასადამე ასს თუმნადაც რომ გაჰყიდოს, თითქმის არა მოიგოს რა. თუნდაც ამისთანა სულელი იყოს ვინმე, ახლა ამას აღარ იკითხავთ: სად არის ამისთანა ღვინის მყიდველი"?...** ი. ჭავჭავაძე „ღვინის ქართულად დაყენება" თბილისი 2012 წ. გვ.20-21. ამასთანავე, იყო ძველი ტრადიციული ცოდნა, რომ ახალი დაუვარგებელი ღვინო მეტ სამკურნალო ნივთიერებებს და ვიტამინს შეიცავს, ვიდრე წლობით შენახული ღვინო.

ძველი ქართული წესით ქვევრში ღვინის დავარგება-დაძველების პროცესი, პირობითად (იმიტომ, რომ უფრო ადრე მწიფდება), ხუთ წლამდე გრძელდება. ქვევრის უნიკალურ თვისებათა გამო და იმის გამო, რომ ღვინო საკუთარ ჭაჭაზე იდუღებს, ქვევრში ღვინის დავარგებას 12-18 თვე ჰყოფნის, რომლის დროსაც ღვინის გადაღება 3-5-ჯერ ხდება. ამის შემდეგ ხუთ წლამდე ღვინის დაძველების პროცესი მიმდინარეობს. ორი წლის შემდეგ, ხუთ წლამდე, წელიწადში ღვინის ერთხელ გადაღება საკმარისია. ხუთი წლის ღვინო კი უკვე ძველ ღვინოდ ითვლება, იგი დაწმენდისა და სიმწიფის უმაღლეს დონეს აღწევს და ამის შემდეგ ღვინო, გადაღებას აღარ საჭიროებს.

ღვინის ხანგრძლივი დროით შენახვა-დავარგებისთვის ქვევრი შეუდარებელი ჭურჭელია. ჯერ ერთი, მის კედელს აერაციის პრობლემა არა აქვს (როცა ქვევრი გაუსანთლავია), ამის გამო ღვინის დავარგების პროცესი არ წყდება და სიმწიფის უმაღლეს დონემდე ბუნებრივად მიდის და მეორე, ქვევრი მიწაშია ჩადგმული, ამიტომ ის დედამიწის ლითოსფეროს მუდმივი დაბალი ტემპერატურითაა უზრუნველყოფილი, ეს კი ღვინის დავარგება-დაძველება-შენახვის საუკეთესო პირობებს ქმნის.

ღვინის განვითარების შემდგომი ეტაპი დაძველებული ღვინის დაშლა-კვდომაა. პრაქტიკაში ცნობილია, რომ ღვინო დაძველებით განვითარების უმაღლეს საფეხურს აღწევს და ამის შემდეგ მის გემოსა და ბუქეტზე გაუმჯობესება აღარ ხდება. ქვევრში კი იმ მიზეზით, რომ მისი კედელი ფორიანია და აერაციის პრობლემა არ აქვს, ანუ მასში ჩასხმული ღვინო იზოლირებული არ არის გარე სამყაროდან და სამყაროს საინფორმაციო ველიდან, ღვინის გაუმჯობესების პროცესი

არ წყდება, ამიტომ ქვევრში შენახული ღვინის კვდომა ძალიან გვიან იწყება (შეიძლება საერთოდ არც კვდება). ამის დამადასტურებელი შემთხვევები საქართველოს სინამდვილეში მრავლად იყო. ძველ ნასოფლარზე ადრე ხშირად უნახავთ კარგი ხარისხის ძველი ღვინით სავსე ქვევრები. აქედან გამომდინარე, ქვევრში ღვინო საუკუნეები შეიძლება უვნებლად შეინახოთ და გემოზედაც გაუმჯობესდეს. ამის ნათელი მაგალითია გრუნტის წყლები. გრუნტის წყალი ათიათასობით წელი უვნებლადაა მიწაში. ამას კიდევ ადასტურებს შემთხვევა, რომელიც ყვარელში 2016 წელს ერთ-ერთი დანგრეული მონასტრის იატაკის გათხრის დროს აღმოჩენილი ქვევრის გახსნის დროს ნახეს. ქვევრი საღი წყლით იყო სავსე და ყველა თავის თვისება რვა საუკუნის განმავლობაში შეინარჩუნა. ქვევრში ღვინო სწორედ გრუნტის წყლის მდგომარეობაშია, ამიტომ ევროპელ მეღვინეთათვის ქვევრი, როგორც ღვინის დასავარგებელი, ისე დავარგებული ღვინის ხანგრძლივი დროით შესანახი ჭურჭელი, ძალიან ძვირფასი და საინტერესო უნდა იყოს (და არა მარტო მათთვის).

აქვე მინდა გამოვეხმაურო მონასტრის იატაკის გათხრის დროს მიკვლეულ ქვევრს და მასში სასმელი წყლის შენახვის ფაქტის შემფასებლებს. ბევრმა ეს ფაქტი იმით ახსნა, რომ წყალი უსათუოდ ნაკურთხი იქნებოდა და ამიტომ გაძლო 8 საუკუნე. ეს, რა თქმა უნდა, ასე იქნებოდა, თუ წყალი ნაკურთხი იყო, მაგრამ საქმე ისაა, რომ ეკლესია-მონასტრები არც ადრე და არც დღეს ნაკურთხ წყალს ქვევრებით არ ინახავენ, რადგან ამის საჭიროება მათ არ აქვთ. ჯერ ერთი, წყლის კურთხევა ყოველწლიურად ხდება და მეორე, მონასტერს ერთი ლიტრი ნაკურთხი წყალი მთელ წელიწადს ჰყოფნის, რადგან ნაკურთხი წყლის განახლება მასში ჩვეულებრივი სასმელი წყლის დამატებით ხდება. რაც შეეხება სასმელი წყლის ქვევრში შენახვას, ეს გასაკვირი სულაც არაა, რადგან კახეთში სასმელი წყალი 800 წლის წინ კი არა, დღესაც ჭირს, ამიტომ ზამთრის პერიოდში ზაფხულის ცხელი დღეებისთვის წყლის ქვევრში შენახვა ჩვეულებრივი ამბად უნდა მივიჩნიოთ. მით უფრო, რომ ქვევრში სასმელი წყალი ცივად ინახება და მისი ზაფხულის ცხელ დღეებში სმა, დიდი შვება იქნებოდა მონასტრის მკვიდრთათვის. ანუ ამ ქვევრში გამეორდა გრუნტის წყლის საუკუნეობით შენახვის მაგალითი, ამიტომ არაფერია იმაში გასაკვირი, რომ ქვევრში ეს სცენარი ღვინოსთან მიმართებაშიდაც მეორდება.

ჭაჭაზე დადულეგული ღვინის სწრაფი დავარგების მიზეზი

როგორც ცნობილია, ევროპული ტიპის თეთრი ღვინის დაყენების წესი ყურძნის წვენის უჭაჭოდ დადულებას გულისხმობს. ამის შემდეგ მაჭარს ახალ მუხის კასრში ორი წლით დაავარგებენ და სულ მცირე, ბოთლებში სამი წლით აძველებენ. ცნობილია, რომ ღვინოში, რომელიც ყურძნის წვენის უჭაჭოდ დადულებითაა მიღებული, მასში ყურძნის ტექნიკური მარაგიდან მხოლოდ 20%-ია გადასული, ხოლო დანაკლისს მუხის ახალ კასრში დავარგების დროს, მუხის მერქნის ქიმიური ნივთიერებების გამოწვლილვის ხარჯზე ივსებს, ისე, როგორც ეს საკონიაკე სპირტის მუხის კასრში დავარგების დროსაა.

ცნობილია, რომ საკონიაკე სპირტი მუხის მერქნის ყველა იმ ნივთიერებას, რომლებსაც მუხის მერქნიდან გამოწვლილავს, ძირითადად, ერთ წლამდე პერიოდში იღებს, შემდგომ წლებში კი, ამ ნივთიერებათა ჟანგვა-აღდგენით პროცესები მიმდინარეობს, რომელი პროცესებიც ძალიან ნელა წარიმართება, ისე ნელა, რომ ხარისხიანი კონიაკის დასამზადებელი სპირტი, სულ მცირე, ექვსწლიანი დაძველების უნდა იყოს. ზუსტად ეს პროცესები მიმდინარეობს მუხის კასრში ჩასხმულ ღვინოში, ამიტომ ორი წლით მუხის ახალ კასრში დავარგებული (უფრო სწორედ, კასრში ღვინის დაწმენდა და ღვინის მუხის ტკეჩის ქიმიური ნივთიერებებით გაჯერება ხდება) ღვინის ბოთლებში ჩამოსხმის შემდეგ იმ ქიმიურ ნივთიერებათა ჟანგვა-აღდგენითი პროცესები იწყება, რომელიც ღვინომ ახალი მუხის კასრის ტკეჩიდან გამოწვლილა და ეს პროცესი, სულ მცირე, სამ წელიწადს უნდა გაგრძელდეს, ანუ გრძელდება ღვინოში მუხის მერქნიდან გადასული ქიმიური ნივთიერებების ჟანგვა-აღდგენითი პროცესი. ამიტომაა, რომ ევროპული ტიპის ღვინო მით უკეთესია, რაც უფრო დიდხანს დგას დაძველებაზე. დაძველების დროის ხანგრძლივობას განაპირობებს ბოთლის კედელი, რომელსაც აერაციის უნარი საერთოდ არ აქვს და მითი იმის შესახებ, რომ ამ დროს ბოთლურ ღვინის დავარგების რაიმე პროცესი მიმდინარეობს, დაუჯერებელია, რასაც აღნიშნავდა კიდეც დიდი ფრანგი ქიმიკოსი პასტერი, ის წერდა: **„თუ ჭურჭელი ღვინითაა ავსებული და თავი ჰერმეტულად აქვს დაცული მასში ჟანგვა-აღდგენითი პროცესები საერთოდ არ მიმდინარეობს“ ვ. პეტრიაშვილი. მეღვინეობა თბილისი 1905 წ. გვ. 265.**

ქართული ტექნოლოგიით ჭაჭაზე დადულებული ღვინო დულილის პროცესში ყურძნის მაგარი ნაწილებიდან იმ ქიმიურ ნივთიერებებს გა-

მოწვლილავს, რომლითაც მდიდარია ჭაჭა, წიპწა და კლერტი. ამიტომ ამ ნივთიერებათა ჟანგვა-აღდგენითი პროცესი დავარგებაზე დაყენებისთანავე იწყება. ასევე, ეს ქიმიური ნივთიერებები ტანინი, ლიგნინი, ფენოლები, ეთერები, მჟავეები და სხვ. მშობლიურ გარემოშია და მათი ჟანგვა-აღდგენა გაცილებით სწრაფად მიმდინარეობს, ვიდრე მუხის მერქნიდან ღვინოში გადასული ქიმიური ნივთიერებების, რომლებიც ღვინის უცხო გარემოში უცხო ბუნების მქონე ქიმიურ ნივთიერებებთან ერთად იჟანგებიან. ამიტომაა, რომ ქართული წესით დაყენებული ღვინო, 12-18 თვეში სიმწიფის იმ დონეს აღწევს, რომელსაც ევროპული წესით დაყენებული ღვინო, 4-5 წელს ანდომებს, ანუ ქართული წესით (ჭაჭაზე) დაყენებული ღვინისათვის სრულ კონდიციადე მისვლის დრო, საშუალოდ 2 წლით შეიძლება განისაზღვროს.

აქ, ასევე, მხედველობაშია მისაღები ჩვენი ქვევრის საკრალური ფორმის დღემდე აუხსნელი გავლენა ღვინოზე, ასევე, კედლის აერაციის უნარი და მუდმივი დაბალი ტემპერატურა, რომელიც ხელს უწყობს ღვინოში ჟანგვა-აღდგენითი პროცესის სწორად და სწრაფად წარმართვას, რაც კეთილ გავლენას ახდენს ღვინის დავარგება-დახვეწის პროცესზე. ასევე, გაირკვა, რომ ქვევრის კედელს მეოთხე ფაზის წყლის წაროქმნის უნარი ჰქონია (ამის შესახებ ცალკე თავშია მოთხრობილი). ასეთი წყალი კი მაღალი სამკურნალო თვისებებით გამოირჩევა. რაც შეეხება ევროპული ტიპის ღვინოებს, ისინი მეტალისა და ემალირებულ ჭურჭელში დგას და მოკლებულია ასეთ ხელშემწყობ პირობებს.

ქვევრის მიერ ტკბილის დულილის ტემპერატურის რეგულირება

ნითელი ღვინის შეფასების ერთ-ერთი „კრიტერიუმი" მისი ფერია. ფერს კი ყურძნის კანის შიდა შრეებში დაგროვილი ანტოციანების (საღებავი ნივთიერებების) ღვინოში გახსნა იძლევა. ანტოციანების მადუღარ ტკბილში გახსნა რომ მოხდეს, ამისათვის საჭიროა სითბო, ანუ წითელმა ღვინომ 25-28°C-ზე უნდა დაიდუღოს და ჭაჭამ მადუღარ ტკბილში რაც შეიძლება მეტი დრო უნდა დაყოს.

ქართულ მეღვინეობაში ტკბილის დადუღების სიჩქარესთან დაკავშირებით არჩევენ ორი სახის ქვევრებს: სწრაფს და ნელ ქვევრს. მათ შორის სხვაობა ისაა, რომ სწრაფ ქვევრში მძაფრი დუღილი 5-7 დღეში მთა-

რდება, ხოლო ნელ ქვევრში ორ კვირამდე გრძელდება. ორივე ამ ქვევრს და დუღილის ორივე ამ სიჩქარეს თავისი მიზეზი აქვს, რომლის შესწავლას და მიზნობრივ გამოყენებას ქვევრის კიდევ ერთ უნიკალურ თვისებამდე მივყავართ. სწრაფ ქვევრში ტკბილის მოკლე დროში დადუღება, შემდეგი გარემოებით არის განპირობებული: როგორც ცნობილია, ქვევრში ტკბილის დუღილის სიჩქარე დამოკიდებულია ქვევრში ტკბილის ტემპერატურაზე, რაც უფრო მაღალია (დაშვებულ ზღვრამდე) ქვევრში ტკბილის ტემპერატურა, მით უფრო სწრაფად მრავლდება დუღილის ბაქტერიები, რაც უფრო მეტი დუღილის ბაქტერიაა მადუღარ ტკბილში, მით მეტ შაქრებს მოიხმარენ და მით უფრო მოკლე დროში გაიხარჯება ყურძნის წვენში არსებული შაქრები. ნელ ქვევრში კი ყველაფერი პირიქითაა. ახლა ვნახოთ, რატომ შეიძლება ერთ ქვევრში მადუღარი ტკბილი 30 გრადუსამდე და მეტად გათბეს, ხოლო მეორეში ღვინომ 14-18°C-ზე დაიდუღოს (ეს პროცესი ერთხელ უკვე ახსნილი გვაქვს, მაგრამ საკითხის აქტუალობის გამო მოდით კიდევ ავხსნათ).

ცნობილია, რომ ცხიმიანი თიხა შეჭიდულობის მაღალი კოეფიციენტით გამოირჩევა და ნვრილფორიანია, ამიტომ მას გამოწვის დროს მაღალი გაქვავების უნარი აქვს და მისგან დამზადებული ქვევრის კედლიდან სითხის გაჟონვის ალბათობა დაბალია. სამაგიეროდ, ქვევრის ასეთი კედელი, გაშრობისა და გამოწვის დროს პრობლემურია, იბზარება. ეს კი იმიტომ ხდება, რომ ცხიმიანი თიხა ნვრილფორიან კედელს იძლევა და სითბო-სიცივის ცუდი გამტარია, ამიტომ მისგან დამზადებული ქვევრის კედელი გამოწვის დროს სითბოს გარედან შიგნით ცუდად ატარებს და ქვევრის კედლის შიდა და გარე ზედაპირი არათანაბრად თბება, ამას კი საბოლოოდ ქვევრის კედლის დაზიანებამდე მივყავართ.

ცხიმიანი თიხისგან აშენებულ ქვევრის კედელს გაშრობის და ქურაში გამოწვის დროს სითბოს ცუდი გატარების უნარი ღვინის დადუღების დროსაც მიჰყვება. ანუ ტკბილის დუღილის დროს გამოყოფილი სითბოს დიდი ნაწილი, ქვევრის კედლის ცუდი სითბოგატარების გამო, ქვევრში რჩება, ხოლო მცირე რაოდენობით ქვევრის კედლის გავლით ქვევრის გარშემო შემოყრილ მიწას გადაეცემა. სწორედ ეს სითბოა მადუღარ ტკბილში ტემპერატურის აწევის ერთ-ერთი ძირითადი მიზეზი, ამიტომ ასეთ ქვევრებში მძაფრი დუღილი მალე იწყება და 5-7 დღეში მთავრდება. სწორედ ასეთ ქვევრზე ამბობენ, სწრაფი ქვევრიაო და სწორედ ასეთი ქვევრია საჭირო წითელი ღვინის დასადუღებლად, რათა დუღილი

მაღალ ტემპერატურაზე (25-28°C) წარიმართოს და ყურძნის კანიდან, რაც შეიძლება მეტი საღებავი ნივთიერება გამოინვლილოს.

თეთრი ღვინის ნორმალური დადუღებისათვის კი აუცილებელია, ის 14-18°C ტემპერატურაზე დადუღდეს. მადუღარი ტკბილის დაბალ ტემპერატურაზე დუღილის უზრუნველყოფა ქვევრს თვითონ შეუძლია, კერძოდ: ქვევრის მაღალფორიანი კედელი (დასაშვებ ნორმამდე) სითბოს კარგი გამტარია, ამიტომ ასეთი კედელი დუღილის დროს გამოყოფილ სითბოს ქვევრის გარშემო შემოყრილი მიწისკენ ადვილად ატარებს და ათბობს მას, ე.ი. ღვინოს აშორებს ზედმეტ სითბოს და ტკბილის დუღილის ტემპერატურა 20°C-ზე მაღლა არ მიდის. ცნობილია, რომ დაბალ ტემპერატურაზე დუღილის ბაქტერიების სწრაფი გამრავლება არ ხდება და რა თქმა უნდა, მცირე რაოდენობის დუღილის ბაქტერია მცირე რაოდენობის შაქარს მოიხმარს, ამიტომ ადგილი აქვს ტკბილის ნელ დუღილს, რომელიც ორ კვირამდე გრძელდება.

უნდა აღინიშნოს, რომ ნელ ქვევრში ტკბილის ნელი დუღილი მაღალხარისხიანი ღვინის დაყენების წინაპირობაა, ხოლო სწრაფი დუღილის დროს ბევრი სასარგებლო ნივთიერება იკარგება, მათ შორის სპირტი. ასე ხდება წითელი ტკბილის დადუღების დროსაც, მაგრამ წითელი ღვინის შემთხვევაში უფრო მეტ მნიშვნელობას ღვინის ფერს ანიჭებენ, ვიდრე სპიტრშემცველობას.

როგორც აღინიშნა, ქვევრმა მადუღარ ტკბილს მაღალი და დაბალი სადუღარი ტეპერატურა თვითონ უნდა შეუქმნას, მაგრამ ეს ისე არ უნდა გავიგოთ, თითქოს ერთი და იგივე ქვევრი ამ ტემპერატურას ტკბილს ფერების მიხედვით შეუქმნის, ამას ჩვენი წინაპარი საქვევრე თიხის ნორმით გამჭლევებით აღწევდა, ანუ ერთი სახის კაზმით თეთრი ფერის ტკბილის დასადუღებელ ქვევრს აშენებდა, ხოლო მეორე კაზმით — წითელი ტკბილის სადუღარ ქვევრს.

როგორც ხედავთ, ორივე ფერის ღვინის დასადუღებელი ქვევრის აშენება მექვევრისათვის სიძნელეს არ წარმოადგენს, რადგან ეს ქვევრის საშენი თიხის ნორმით გამჭლევებით მიიღწევა.

ღვინის მუავიანობა, მისგან სიკეთე და პროგლემები

ღვინო რთული პროდუქტია, რომელიც ასობით ქიმიური ნივთიერებას შეიცავს და ყველა ეს ნივთიერება, გარკვეული რაოდენობით უნდა

იყოს ღვინოში, რადგან ნებისმიერი მათგანის ზედმეტობის შემთხვევაში ეს ზედმეტი, ღვინის გემოს თავისკენ წაიყვანს და ღვინის ჰარმონიულობა დაირღვევა. ღვინის სიმჟავე ის ფენომენია, რომლის ზედმეტობა ღვინის გემოს თავის ნებაზე წაიყვანს და ამის გამო ყველა სხვა გემო დაითრგუნება.

ყველა მჟავათა რაოდენობა ღვინოში 5-11 გ/ლ-ის ფარგლებში უნდა იყოს. საუკეთესო შეფარდება კი 7-9 გ/ლ-ზეა. 5 გ/ლ-ზე ნაკლები სიმჟავის მქონე ღვინო დაბალმჟავიანი ღვინოა, რომელიც დუნე, არასახალისო დასალევია, ხოლო 11 გ/ლ-ზე მეტი სიმჟავის ღვინო გემოზე მკვეთრად გამოხატულ მჟავიანობას იძლევა, გემოსა და არომატის სხვა კომპონენტებს თრგუნავს და ამის გამო ისინი ღვინოში შეუმჩნეველი რჩება, ამიტომ ორივე შემთხვევაში საჭიროა სიმჟავის კორექტირება.

როცა ღვინოს სიმჟავე აკლია, მისი მომატების კარგი საშუალება მასში ლიმონმჟავას შეტანაა. გათვლებით დადგენილია, რომ ერთ ტონა ღვინოში 1 გ/ლ-ზე სიმჟავის მოსამატებლად მასში 1150 გრ. ლიმონმჟავას შეტანაა საჭირო. აქვე უნდა შევნიშნოთ, რომ ღვინოში მჟავიანობის ლიმონმჟავით მომატება 2 გ/ლ-ზე მეტით არ შეიძლება. ღვინის მჟავიანობის მომატების ასევე კარგი საშუალებაა მისი იმავე ჯიშისა და შინაარსის მაღალმჟავიან ღვინოსთან კუპაჟი.

რაც შეეხება ღვინის მჟავიანობის დაკლებას, ამის მისაღწევად მეცნიერება ბევრ საშუალებას გვთავაზობს: შეიძლება მისი დაბალმჟავიან ღვინოსთან კუპაჟირება, საუკეთესო საშუალებად მიიჩნევა იმ ცარცით ღვინის დამუშავება, რომლის გამოყენება კვების მრეწველობაშია დაშვებული, ანუ ცარცის დახმარებით ღვინიდან გამოილექება ძნელადხსნადი ღვინომჟავა კალციუმი. გაანგარიშებულია, რომ 1 ტონა ღვინის 1 გ/ლ-ზე მჟავიანობის დასაწევად 670 გრ. ცარცია საჭირო.

ცარცით მჟავის დაწევა ტკბილის დადუღებამდე უნდა მოხდეს. თავდაპირველად უნდა დაიწმინდოს ტკბილი, შემდეგ დაწმენდილ ტკბილში შეაქვთ ცარცი, კარგი დარევის შემდეგ ტოვებენ დასაწდომად, 10-12 სთ-ის შემდეგ ტკბილს დეკანტაციით ლექიდან ხსნიან და გადააქვთ ქვევრში დასადუღებლად. ცარცით, ასევე, შეიძლება ჭაჭიდან მოხსნილი ღვინის დამუშავება, მაგრამ უფრო უმტკივნეულო ტკბილის დამუშავებაა.

ცარცით ღვინოში მჟავის შემცირების ამ მეთოდს აქვს უარყოფითი, კერძოდ, ამ დროს ღვინოში მცირდება ღვინომჟავა, ხოლო ვაშლმჟავა რჩება, ანუ ღვინოში ირღვევა მათი თანაფარდობა. ამიტომ აქაც ნორმის

დაცვაა საჭირო, ანუ არა უმეტეს 2 გრ/ლ-ზე მეტით დაწევა რეკომენდირებული არაა.

მჟავიანობის შემცირების ერთ-ერთი საუკეთესო საშუალება ყურძნის წვენის საფუვრის წმინდა კულტურაზე დადუღებაა, რადგან ასეთ საფუარში მჟავა ან საერთოდ არ არის ან უმნიშვნელო რაოდენობითაა. რაც შეეხება ყურძნის წვენს, რომელიც მჟავიანობის დაწევას საჭიროებს, მისი ჭაჭაც დიდი რაოდენობით მჟავას შეიცავს, ამიტომ ასეთ ჭაჭაზე ტკბილის დადუღებას უნდა ერიდოთ. ამის მაგალითია იმერული მეთოდით ნაწილობრივ ჭაჭაზე ღვინის დაყენების პრაქტიკა, რომელსაც სწორედ ღვინოში მჟავიანობის დასაწევად მიმართავენ და ტკბილს ნაწლობრივ, ანუ მცირე რაოდენობის ჭაჭაზე ადუღებენ.

ქვევრში მადუღარი ტკბილის გათბობა-გაგრილების ტრადიციული მეთოდი

ქვევრში ტკბილის დუღილს თან სდევს დიდი რაოდენობით სითბოს გამოყოფა, რომელიც ათბობს ქვევრის კედელს. ქვევრის კედლიდან სითბო ქვევრის გარშემო შემოყრილ მიწას გადაეცემა და ათბობს მას. ამგვარად, მადუღარ ქვევრში დაგროვილი სითბოს გარკვეული რაოდენობა იხარჯება და მადუღარი ტკბილის ტემპერატურა საგრძნობლად მცირდება. პრაქტიკამ აჩვენა, რომ ტემპერატურის ეს შემცირება საკმარისი არ არის და ქვევრში მადუღარი თეთრი ყურძნის წვენი, მისაღებზე მაღალ ტემპერატურაზე დუღს, ეს კი აუარესებს მის ხარისხს.

ქვევრში ტკბილის დუღილის მთელი პროცესი შეისწავლა აწ განსვენებულმა პროფესორმა კოსტანტინე მოდებაძემ. მიუხედავად იმისა, რომ მარანში ტემპერატურა საკმაოდ დაბალი იყო (+13°C), მადუღარი ტკბილის ტემპერატურამ ქვევრში +23°C-სს მაინც მიაღწია, სასურველი კი თეთრი ღვინისთვის 14-18°C-ია. გარდა ტკბილის დუღილის დროს ტემპერატურის რეგულირებისა, ზაფხულის ცხელ დღეებში აუცილებელია, ქვევრში ჩასხმული როგორც დასავარგებელი ისე შესანახი ღვინის ტემპერატურამ დასაშვებ ნორმას არ გადააჭარბოს. ასევე, აუცილებელია ქვევრის გარშემო შემოყრილი მიწა მუდმივად დანესტიანებული იყოს, რადგან გამომშრალი მიწა ნებისმიერი ფორიანობის მქონე ქვევრის კედლიდან გაიწოვს ღვინოს. აღნიშნულ პრობლემას ჩვენმა წინაპარმა დიდი ხნის წინ მიაქცია ყურადღება და მასთან ბრძოლის საკმაოდ ეფექტური მეთოდი დაგვიტოვა.

ამ მიზნით მიწაში ჩადგმულ ყველა დიდ ქვევრს ბაგის გარშემო 4 საწყლე ორმოს უტოვებდა, პატარა ქვევრებს კი ორიც ჰყოფნის. ჩვენი წინაპრები სწორედ ამ ორმოებში ცივი და ცხელი წყლის ჩასხმით არეგულირებდნენ ქვევრში მადუღარი ტკბილის ტემპერატურას. ზაფხულის ცხელ დღეებში ქვევრის გარშემო მიწას ცივი წყლით ანესტიანებდნენ, რათა ქვევრის გარშემო შემოყრილი მიწა არ გამომშრალიყო და ამასთან, ქვევრში ღვინო გაგრილებულიყო. როგორც ხედავთ, ჩვენმა წინაპარმა იმ დროისათვის (არა მარტო იმ დროისათვის), მეტად ორიგინალური, იაფი და საიმედო საშუალება მოიფიქრა და წარმატებით გადაწყვიტა ქვევრიდან ღვინის გაჟონვისა და ქვევრში ღვინის გაგრილების პრობლემა. მისი უარყოფითი მხოლოდ ის არის, რომ მიწაში წყალი ნელა გაიწოვება და მადუღარი ტკბილისთვის ცივი და ცხელი პერანგის ჩაცმა ჭიანურდება. ამიტომაა, რომ ქვევრების მიწაში ჩადგმის შემდეგ, ქვევრის გარშემო ორმო ჩვეულებრივი მიწის ნაცვლად მდინარის გარეცხილი ქვიშით უნდა ამოივსოს.

მეღვინეობა მადუღარი ტკბილის ტემპერატურის დასარეგულირებლად დიდი ხანია, მექანიკურ საშუალებებს იყენებს, როგორიცაა „ულტრა გამაგრილებელი“ და „მილებიანი თბომცლელი“. არის სხვა აპარატებიც, რომელთა დახმარებით, შეიძლება ითქვას, ეს პრობლემა მოგვარებულია, მაგრამ ეს მექანიკური საშუალებები ჯერ ერთი, ქვევრზე არაა გათვლილი და მეორე, ისინი ქვევრს კიდეც რომ მივუსადაგოთ, მათით მხოლოდ ქვევრში განთავსებული ღვინის ტემპერატურის დარეგილირება შეიძლება, ქვევრის გარშემო შემოყრილი მიწის დასანესტიანებლად კი ისევ წინაპართა მეთოდის გამოყენება დაგვჭირდება, ამიტომ ჩვენი წინაპრის მიერ შექმნილი ეს მეთოდი, ორივე ამ პრობლემას წარმატებით წყვეტს, დღეს კი მხოლოდ მის გამარტივებაზე და ეფექტის ამაღლებაზე უნდა ვიზრუნოთ.

ქვევრის გარშემო მიწის დანესტიანების ახალი მეთოდი

ქვევრი უნიკალური საღვინე ჭურჭელია, მაგრამ ის ასეთი რომ იყოს გარკვეულ პირობებს უნდა აკმაყოფილებდეს. კერძოდ, მის კედელს აერაციის უნარი უნდა ჰქონდეს და კედლიდან ღვინო არ უნდა ჟონავდეს. ორივე ამ პრობლემის გადაწყვეტა წარმატებით შეიძლება, თუ ქვევრის კედელს ნორმით გათვალისწინებული ფორებით ააშენებთ და ქვევრის გარშემო შემოყრილი მიწის გამოშრობის პრობლემას მოაგვარებთ.

ხარისხიანი ქვევრის შენების ორივე ამ პირობას (კედლის აერაციის კარგი უნარი და კედლიდან ღვინის გაჟონვის აღკვეთა), ორ უკიდურესობამდე მივყავართ. პირველი პრობლემის წამალი ფართოფორიანი კედელია, ხოლო მეორის-ვიწროფორიანი, როგორც ხედავთ აქ მოსანახია ოქროს შუალედი: ანუ დადგინდეს, როგორი ფორიანობის უნდა იყოს ქვევრის კედელი, რომ ორივე მოთხოვნა სრულად დაკმაყოფილოს. ამის გასარკვევად უნდა შევისწავლოთ მუხის კასრის ტკეჩი, რადგან ის, თავისი თვისებებით და სამსახურის თავისებურებით, ახლოს დგას ქვევრთან.

როგორც ცნობილია, მუხის ტკეჩი ჟანგბადგამტარია, ანუ მუხის კასრში ღვინოს აერაციის პრობლემა არ აქვს. ისიც ცნობილია, რომ მუხის კასრის გარე კედლიდან ღვინის აშრობას აქვს ადგილი და თუ მარანში ჰაერის ტენიანობა 85%-ის ფარგლებში არაა შენარჩუნებული, ღვინის დანაკარგი ნორმაზე მეტი იქნება. ამიტომ მარანში, სადაც ღვინით სავსე კასრები უდგათ, ჰაერის ტენიანობა მუდმივად 85%-ია, რათა ტენიანმა ჰაერმა კასრის კედლიდან, რაც შეიძლება ნაკლები ტენი მოითხოვოს. ასეთივე მდგომარეობა გვაქვს ქვევრის შემთხვევაში, ქვევრის კედლიდან ღვინის გაჟონვის ინტენსივობა არა მარტო ქვევრის კედლის ფორიანობაზეა დამოკიდებული, არამედ, პირველ ყოვლისა, მის გარშემო შემოყრილი მიწის ტენიანობაზე, ანუ **თუ მიწა სველია, ფართოფორიანი კედლიდანაც მიზერული რაოდენობით სითხე გაიწოვება.** ამის მაგალითი შავნაბადას მონასტრის მარანში ჩემი თანდასწრებით და მონაწილეობით განხორციელდა: ხუთი ცალი 2-3-ტონიანი ახალი ქვევრი, რომლებიც ვფიქრობდით, რომ საიმედოდ იყო გასანთლული, ააავსეს ღვინით და იმ იმედით, რომ გასანთლული კედელი ღვინოს არ გაატარებდა, მათ გარშემო მიწის დასველებაზე არავის უფიქრია, ანუ ზაფხულის სამი თვის განმავლობაში ქვევრები არც გაუხსნიათ და მის გარშემო არც მიწა დაუსველებიათ. შემოდგომაზე გახსნილ ქვევრებს კი თითოეულს 110-140 ლიტრი ღვინო აკლდა. გამოდის, რომ თუ ქვევრის გარშემო მიწა მშრალია, ქვევრის კედელს გასანთვლაც არ შველის, რადგან ქვევრის კედელში ბევრი ფორი, ალბათ, სანთლით შეუვსებელი რჩება და მათი გავლით მშრალი მიწის მიერ ქვევრიდან ღვინო მაინც გაიწოვება. თუ ქვევრის გარშემო მიწა სველია, ზედმეტად ფორიანი კედლიდანაც კი ღვინის გაჟონვა უმნიშვნელო იქნება. სწორედ ამიტომ აკეთებდა ჩვენი წინაპარი

მარანში ჩადგმული ყველა ქვევრის თავის გარშემო წყლისთვის 2-4 ცალ ორმოს და მათი საშუალებით ქვევრის გარშემო მიწას ანესტიანებდა. მათი ეს მიგნება იდეალური საშუალებაა მიწაში ჩადგმული ქვევრის გარშემო შემოყრილი მიწის დასანესტიანებლად, არა მარტო ათასობით წლის წინ, არამედ დღესაც. როგორც ზემოთ აღინიშნა, ამ მეთოდს აქვს ერთი ნაკლი, კერძოდ: მიწა წყალს ნელა იწოვს და მისი დანესტიანება დროში იწელება, ამ ნაკლის გამოსწორების შემდეგ, ის დღესაც ერთად-ერთი საუკეთესო საშუალება იქნება, როგორც ქვევრში მადულარი ტკბილის ტემპერატურის დასარეგულირებლად, ისე ქვევრის გარშემო შემოყრილი მიწის დასანესტიანებლად.

ქვევრის გარშემო შემოყრილი მიწის დანესტიანების ჩვენს მიერ შემუშავებული ახალი მეთოდი ქვევრის ბაგის გარეთა მხრიდან ერთი საწყლე ორმოს მოწყობას ითვალისწინებს, ზომებით დაახლოებით 15-15-20 სმ. ორმოსთან უნდა შეაერთოთ სპილენძის ან უჟანგავი ფოლადის მილი იხ.ნახ.41. მილის ერთი ბოლო მიერთებული უნდა იყოს საწყლე ჭურჭელ 41/1-თან, ხოლო მეორე ქვევრის გარშემო მილის რამდენიმეჯერ შემოტარებით ქვევრის ძირამდე უნდა დაიტანოთ. მილის ქვევრის ძირში მდებარე ბოლო უნდა დაიხუროს, ხოლო მთელ სიგრძეზე ყოველ 15-20 სმ-ში ქვედა მხრიდან უნდა დაიხვრიტოს (იმიტომ, რომ ქვიშით არ აივსოს და წყალს მილიდან გამოსასვლელი არ დაუკეტოს). ასევე შეიძლება მიწის დანესტიანება მეორე მეთოდითაც მოვახდინოთ, კერძოდ: ქვევრებს შორის მიწაში ჩავუშვათ სპილენძის ან უჟანგავი ფოლადის ორ მეტრამდე გვერდებდახვრეტილი მილები იხ. ნახ.42/1-ქვევრები ხოლო 42/2-მიწის დამანესტიანებელი მილები, რომლებიც აღჭურვილი იქნება თავსახურით.

ქვევრის გარშემო მიწის დასველების დროს საწყლე ორმოში ან მეტალის მილში ასხამთ წყალს და ელოდებით მის ჩაცლას, საწყლე ჯამის რამდენიმეჯერ შევსება-დაცლის შემდეგ ქვევრის გარშემო მიწა მთლიანად დანესტიანდება. ასეთი მორწყვა მიწას ზაფხულში, თვეში 2-ჯერ მაინც დასჭირდება, ხოლო ზამთარში ერთი დასველებაც ეყოფა. არ უნდა დაივიწყოთ, რომ ქვევრის გარშემო მიწის დასასველებელი წყალი წყალბადის ზეჟანგის 02 %-იანი ხსნარი ან კარგად დაოზონირებული წყალი უნდა იყოს, რათა პარალელურად მიწას 2-3 თვეში ერთხელ დეზინფექცია ჩაუტერდეს.

ღვინოში მიმდინარე პროცესებს, რომლებიც გამოწვეულია მასში ბაქტერიებისა და მავნე მიკროორგანიზმების მოხვედრა-გააქტიურებით, ღვინის დაავადება ეწოდება. ამ დროს ღვინოს ეცვლება ფერი, სუნი და გემო. ღვინის ორგანოლეპტიკის გაუარესებას, ასევე, იწვევს ტექნოლოგიური პროცესებიდან გადახრა, მაგრამ ეს ღვინის ნაკლია და არა დაავადება.

დაავადების საწყის ეტაპზე ჩატარებული მკურნალობით შესაძლებელია ღვინის საგრძნობლად გამოსწორება ანუ ორიგინალთან მიახლოება, დაგვიანების შემთხვევა კი ღვინის დაძმარებით, მოლბობით ან შებურვით მთავრდება. დაავადებული ღვინის იმ დონეზე განკურნება, რომ ღვინოს პირვანდელი სახე დაუბრუნდეს, პრაქტიკულად შეუძლებელია, ამიტომ აუცილებელია დიდი სიფრთხილე და დაავადებების წინააღმდეგ ყველა პროფილაქტიკური ღონისძიების თავის დროზე გატარება. თუ ღვინო მაინც დაავადდა, წარმატების საწინდარი მისი საწყის ეტაპზე აღმოჩენა და მკურნალობაა.

ღვინის დაძმარება. ღვინის ყველა დროის ერთ-ერთი გავრცელებული და საშიში დაავადება ღვინის დაძმარებაა, რომლითაც, ძირითადად, (8% სპირტშემცველობაზე დაბალი), თხელი ღვინოები ავადდება, დაძმარებისადმი შედარებით გამძლე 11-12% სპირტშემცველობის ღვინოებია, ხოლო 13%-ზე მეტი სპირტშემცველობის ღვინოები საერთოდ არ ძმარდება, რადგან ასეთი რაოდენობის სპირტიან გარემოში ძმრის ბაქტერიები ვერ მრავლდება. იყო ასეთი შემთხვევა, 13,4% სპირტშემცველობის 5 ტონა ღვინოში ორას ლიტრზე მეტი ძმარი შეიტანეს, მაგრამ არ დაძმარდა. საქმეს ღვინოზე წყლის დამატებამ და სპირტშემცველობის 8%-ზე დაყვანამ უშველა.

როგორც ხედავთ, ღვინის დაძმარების საწინააღმდეგო პირველი საშუალება ისეთი კონდიციის ყურძნის დაკრეფაა, რომლისგანაც 12% და მეტი სპირტშემცველობის ღვინო დადგება. არის ყურძნის ჯიშები, მაგ. ადესა, დირბულა, ფრანგულა, დონდღლაბი, ჯვარისა და სხვები, რომლებიც იმ რაოდენობის შაქარს ვერ აგროვებენ, რომ მათგან 10% და მეტი სპირტშემცველობის ღვინო დადგეს. ამ ჯიშებისგან, ძირითადად, ოჯახში გასახარჯ ღვინოს აყენებენ, ამიტომ შეგიძლიათ კონცენტრირებული ყურძნის წვენით ან შაქრის დამატებით ღვინოში სპირტის რაოდენობა აამაღლოთ (და არავითარ შემთხვევაში სპირტისა და ჭაჭის არაყის

დამატებით). წინააღმდეგ შემთხვევაში, ღვინო დაყენებიდან 5-6 თვეში უნდა გახარჯოთ.

ღვინოში ძმრის ბაქტერიების გაჩენას აქროლადი მჟავეების მომატებით ატყობენ. ახალ ღვინოში ის 05-08 გ/ლ-ზე უნდა იყოს, ხოლო ძველში საშ. 1,5 გ/ლ-ს არ უნდა გადასცდეს. ძმარმჟავა დულილით დაავადებული ღვინის გამოსწორება შეიძლება, განკურნება კი არა. გამოსწორების ღონისძიებათაგან აღსანიშნავია ღვინის გაცხელება 65-70° C-ზე, შემდეგ კი ფილტრაცია და აერაცია.

გვქონდა აქროლად მჟავამომატებული ღვინის განკურნების ასეთი შემთხვევა: ზესტაფონში ერთი წლის ღვინოს ლაბორატორიამ 0,92 გ/ლ-ზე აქროლადი მჟავა დაუდგინა. მართალია, ეს რაოდენობა ერთი წლის ღვინისათვის კატასტროფა არ არის, მაგრამ პატრონი მაინც შეშფოთებული იყო. დაავადებული ღვინო გადმოვაღებინეთ 20-ლიტრიან შუშის ჭურჭელში და 3 წთ-ის განმავლობაში 5 გ/სთ-ში სიმძლავრის ოზონოგენერატორით დააოზონირეს. ორი დღის შემდეგ, ღვინოს ჩაუტარდა ლაბორატორიული შემოწმება, ღვინოში აქროლადი მჟავა 0,6 გ/ლ-მდე იყო დასული, რაც იმით აიხსნება, რომ გარდა ძმრის ბაქტერიების დახოცვისა ოზონირების პროცესში ღვინომ კარგი აერაციაც მიიღო. ოზონირებით, ასევე, მოხერხდა 1,5 ტონა ახალი დადუღებული მაჭრის განკურნება, რომელსაც აქროლადი მჟავეები 1,8 გ/ლ-მდე ჰქონდა. ღვინო ბოლომდე გამოსწორდა და წარმატებით დავარგდა. რა თქმა უნდა ოზონის ღვინოში გამოყენება კარგად შესწავლილი არ არის, მაგრამ მე მაინც მივმართავ, რადგან ძმრის ბაქტერიებსაც წარმატებით ებრძვის და ღვინოს გემოზე არბილებს. კარგი კვლევის შემდეგ მისგან მელვინემ შეიძლება კარგი მეგობარი შეიძინოს და გოგირდი დაივიწყოს.

გახსოვდეთ, ღვინისგან, რომელსაც აშკარად ეტყობა ძმრის სუნი და გემო, არც არაყი გამოდის, რადგან ძმრის გემო არაყშიც გადადის. ამიტომ ღვინოს აქროლადი მჟავას მომატების შემთხვევაში ან დროზე უნდა უმკურნალოთ ან არყად მანამდე გამოხადოთ, სანამდე გემოს შეიცვლის.

რძემჟავა დულილი. განსხვავებით ღვინის დაჭანგებისა, ავადმყოფობა იწყება ქვევრის ფსკერიდან. ავადმყოფობა ვლინდება გაზაფხულზე, სითბოს დადგომის შემდეგ. დაავადებული ღვინო იცვლის ფერს, გემო უმჟავდება, ღვინოში მატულობს მქროლავი მჟავეები და თაგვის ცურცლის სუნი აქვს, ანუ ღვინო დასალევად უვარგისი ხდება.

რძემჟავა დულილის ბაქტერიები სპირტის მიმართ დიდი ამტანობით გამოირჩევიან (22%-ამდე), მაგრამ უძლურია გოგირდის მიმართ, ასევე, ვერ ეგუება მჟავე გარემოს, ამიტომ მკურნალობის ეფექტური საშუალებაა ოზონით ან SO_4-ით ღვინის ჭურჭლის კარგი დეზინფექცია და ტკბილში ან ღვინოში ღვინომჟავას შეტანა. ღვინის საბოლოო განკურნება შეუძლებელია, მაგრამ აღნიშნული ღონისძიებებით ღვინოზე მისი გავლენის საგრძნობი შემცირება შეიძლება.

ღვინის ბრკე. ბრკით, ძირითადად, მშრალი ახალგაზრდა ღვინოები ავადდება, უფრო ხშირად წითელი ფერის ღვინოები. დაავადება ღვინის ზედაპირზე თეთრი ფერის ფქვილისებრი მასის გაჩენით იწყება და მისი აღმოჩენა, დაავადების საწყის ეტაპზე შეიძლება, ამიტომ თუ დროზე უმკურნალებთ, დაავადება ღვინის ხარისხზე ვერანაირ გავლენას ვერ მოახდენს. დაყოვნების შემთხვევაში კი ღვინოს ეცვლება გემო და ფერი, კარგავს არომატს, იკლებს სპირტშემცველობა და მოხმარებისათვის უვარგისი ხდება.

ბრკის გამომწვევი მიზეზია ნაკლულ ჭურჭელში შენახული ღვინო, ამ დროს ის შეხებაშია ჰაერის ჟანგბადთან და მისი გავლენით ღვინის დონეზე ჩნდება ბრკე. მისი გამომწვევი კი სხვადასხვა სახის საფუარია, რომელთა ცხოველქმედება ღვინის ჟანგბადთან შეხების დროს იზრდება და პირველი გამოვლინება სწორედ ღვინის დონის თეთრი ბრკით დაფარვაა. დაავადებული ღვინის მკურნალობის კარგი საშუალებაა ღვინის სულფიტაცია და პასტერიზაცია.

დაავადების საწყის ეტაპზე ვაზის ფოთლით (ბუსუსიანი მხარე) ღვინის დონიდან უნდა მოაშოროთ ბრკე. თუ საშუალებაა, შეავსეთ ქვევრი, ბადიმსა და ღვინის დონეს შორის სივრცე აავსეთ გოგირდის კვამლით და ქვევრი ჰერმეტულად დახურეთ. დაავადების პროფილაქტიკის კარგი საშუალებაა ქვევრის სიცარიელეში ჰაერიდან ჟანგბადის გამოწვა. ეს შემდეგნაირად გააკეთეთ: თეფშზე დაასხით სპირტი, დადეთ ღვინის დონეზე, ნაუკიდეთ ცეცხლი და ქვევრი ჰერმეტულად დახურეთ. ქვევრში ჟანგბადი გამოიწვება, ხოლო დარჩენილი სპირტი აორთქლდება და სპირტიან გარემოში დაავადებათა ბაქტერიები აღარ გამრავლდება. ასევე, შეგიძლიათ თეფშზე დაამაგროთ ანთებული სანთელი და ქვევრის ყელში ჟანგბადი მით გამოწვათ.

რა თქმა უნდა, პროფილაქტიკური ღონისძიებებით ბრკის თავიდან აცილება გაცილებით ადვილია, ვიდრე მისი განკურნება, ამიტომ საავსე

ქვევრის ყელში ღვინის დონეზე შეგიძლიათ ფრთხილად დაასხათ 100-200 გრ. ღვინის სპირტი ან კაკლის ზეთი (წინაპრის გამოცდილება), ასევე, გამოიყენოთ თიხის ხუფი, რომელსაც ქვევრის ყელში ღვინის დონეზე უნდა დადოთ და მასზედ დაასხათ სპირტი.

მანიტური დულილი. ამ დაავადებით ღვინო დულილის პროცესში ავადდება, როცა მადულარი ტკბილის ტემპერატურა 30°C-სს გადააჭარბებს. ხელისშემწყობი პირობა ტკბილის დაბალმჟავიანობაა. დაავადებას იწვევენ რძემჟავა ბაქტერიები. მანიტი ფრუქტოზას სწრაფი დაშლის შედეგად წარმოიქმნება (სწორეთ ტკბილის დულილის მაღალ ტემპერატურაზე იშლება სწრაფად ფრუქტოზა), პროფილაქტიკური საშუალება ტკბილის დაბალ ტემპერატურაზე დულილი და ტკბილის მჟავიანობის გადიდებაა.

თაგვის გემონაკრავი. ამ დაავადებით სუფრის ღვინოები და შამპანური ღვინოები ავადდება. დაავადებულ ღვინოს უჩნდება არადამახასიათებელი გემო და თაგვის ცურცლის სუნი. ძლიერ დაავადებული ღვინის გამოსწორების შანსი არ არსებობს. ღვინოს მკურნალობენ პრეპარატ „ვიერულით". კლასიკურ წესად მიჩნეულია ღვინის გადაღება ძლიერი სულფიტაციით, გაწებვითა და კარგი აერაციით. გახსოვდეთ, ოზონირების დროს ღვინო კარგ აერაციასაც იღებს. მწვავე ფორმაში გადასული დაავადება აღარ იკურნება და ღვინო არაყის გამოსახდელადაც აღარ ვარგა, რადგან ღვინისთვის დამახასიათებელი სუნი არაყსაც გამოყვება.

ღვინის შებურვა. საშიში და ფართოდ გავრცელებული დაავადება-დაავადებული ღვინო არ იწმინდება. მიზეზი საფუვრის ბაქტერიებია, მათი მაპროვოცირებელი კი სითბოა. ამ დროს საფუვრები შლიან ღვინოში დარჩენილ უმნიშვნელო რაოდენობის შაქარსაც კი. პროფილაქტიკის კარგი საშუალებაა ღვინის თავიდან დადულება. მკურნალობის კარგი საშუალებაა ღვინის დაწებოება შემდგომი ფილტრაციით.

ღვინის ამღვრევის მიზეზი, ასევე, შეიძლება იყოს ცილების დაშლის შედეგად გამოყოფილი პროდუქტები. ასეთ შემთხვევაში ფილტრაცია საქმეს არ შველის და მას უნდა დაემატოს პასტერიზაცია 65-70° C-ზე.

ღვინის დალორწოიანება (მოლბობა). ამ დაავადებით ავადდება თეთრი თხელი ღვინოები. დაავადების ხელისშემწყობია ღვინის 30°C-ზე მაღალ ტემპერატურაზე შენახვა. დაავადება ჭურჭლის ძირიდან იწყება, ამიტომ მისი საწყის ეტაპზე შემჩნევა შეუძლებელია. ღვინო სქელდება. გამოსწორების მიზნით, ის, კარგად დაოზონირებულ ან გოგირდის

კვამლით დამუშავებულ ქვევრში უნდა გადაიღოთ. გადაღების დროს ღვინო საცერში გაატარეთ და ისე ჩაასხით ქვევრში, რათა შესქელებულ-დალორწოიანებული ღვინო დაიშალოს. თავის მხრივ, ქვევრს გაკეთებული უნდა ჰქონდეს მაღალი დონის დეზინფექცია. გადაღებულ ღვინოს რამდენიმე დღეში უნდა გაუკეთდეს ტანიზაცია, გაიწებოს და 65°C-მდე გააცხელდეს. აქ წარმატებით შეგიძლიათ გამოიყენოთ ღვინის ფრაქციებად გადაღების მეთოდი, ანუ ჯერ მოხსნათ საღი ღვინო, ხოლო შემდეგ დალორწოიანებული.

ღვინო, გარდა აღნიშნულისა სხვა დაავადებებითაც ავადდება, რომლებიც მკურნალობის სხვა მეთოდებით და საშუალებებით ინკურნება. ყველა დაავადების განკურნების ერთადერთი საუკეთესო საშუალება კი თავის დროზე გაკეთებული პროფილაქტიკური ღონისძიებებია, რასაც ყველა მეღვინეს ვურჩევ, რადგან საწყის ეტაპზე ნამკურნალები ღვინის პირვანდელი სახის დაბრუნებაც კი შეუძლებელია, მით უმეტეს, დაავადებული ღვინის.

ოზონის გამოყენების პერსპექტივები მეღვინეობაში (ანუ როგორ მოვაშოროთ ღვინოს გოგირდი)

დღეს მეღვინეობაში მაღალი ხარისხის სისუფთავის მისაღწევად და სამკურნალოდ მრავალნაირ საშუალებას იყენებენ და დამაკმაყოფილებელ შედეგსაც აღწევენ, მაგრამ ეს საშუალებები გამოყენების შემდეგ უკვალოდ არ ქრებიან, ამიტომ გარკვეულწილად მოქმედებენ ღვინის გემოზე და ხარისხზე. „გოგირდი" საუკუნეებია გამოიყენება, როგორც მადეზინფიცირებელი საშუალება, მაგრამ მეღვინეობაში მისი გამოყენება, გარდა უკიდურესი საჭიროებისა არაა სასურველი, რადგან ის უკვალოდ არ ქრება და უარყოფითად მოქმედებს ღვინის ხარისხზე. მიუხედავად ამისა, გოგირდს დღემდე იყენებენ მეღვინეობაში, რადგან ჯერჯერობით ვერ მოიძებნა გოგირდივით აქტიური და ღვინისათვის ინერტული მადეზინფიცირებელი საშუალება. დღეს მსოფლიოს მეღვინე-მეცნიერთა ყურადღება ოზონაირისკენაა მიმართული, რომელიც აკმაყოფილებს ყველა იმ მოთხოვნას, რასაც ღვინო უყენებს მადეზინფიცირებელ საშუალებას უყენებს. ჯერ ერთი, ის იაფი და ეფექტურია და მეორე, ის შეიძლება გამოვიყენოთ, როგორც წყალში გახსნილი, ისე ოზონაირის სახით, ანუ ქვევრში და მარანში ოზონაირის გაშვებით. ორივე ამ ობიექტს

მაღალხარისხიანი დეზინფექცია უკეთდება. ოზონით უნდა დამუშავდეს დასადუღებლად დაყენებული ტკბილი, რადგან მით მოხდება ყველა იმ მავნე მიკროორგანიზმების ინჰიბირება, რომლებიც ყურძენს ვენახიდან მოყვება, ან ყურძნის გადამუშავების დროს მიიღო. ოზონი, ასევე, კარგი და ეფექტურია ღვინოში მომატებული აქროლადი მჟავეების სამკურნალოდ. ანუ ოზონი არა მარტო ანადგურებს ტკბილში და ღვინოში მავნე მიკროორგანიზმებს, არამედ საგრძნობლად ამცირებს აქროლადი მჟავას რაოდენობას ღვინოში. ეს კი იმიტომ ხდება, რომ როცა ღვინოში გაშვებულია ოზონაირი ის ღვინოში ბუშტუკების სახით გაიფრქვევა, ეს ბუშტუკები იერთებს აქრილად მჟავას და დეზინფექციის პარალელურად ხდება ღვინის აერაცია, აერაციის შედეგად კი ხდება ღვინოში აქროლადი მჟავას რაოდენობის შემცირება. მართალია ოზონი ღვინის გემოს არბილებს, მაგრამ ამ დროს ღვინის განკურნებაა საჭირო და ღვინის რაიმე სახით შეცვლა ყველა სახის მკურნალობის დროს ხდება, ანუ ეს იძულებითი ღონისძიებაა. ჩვენ, ასევე დაპროექტებული გვაქვს და მიმდინარეობს მუშაობა, ღვინის უჟანგბადო აირით აერაციის გამკეთებელი აპარატის დასამზადებლად.

ოზონის მეღვინეობაში გამოყენების საწყისი ლუი პასტერიდან მოდის. დიდი ქართველი ქიმიკოსი ვასილი პეტრიაშვილი თავის წიგნში **წერს: „დიდი ხანია, რაც პასტერმა, კომბონიმ და ლევემ გამოსცადეს ოზონის ზემოქმედება ღვინოზე და ყველა ცხადად სცნეს მისი კეთილი მოქმედება. უფრო დაწვრილებით და უფრო ვრცელი გამოცდილება მოახდინა პროფ. ჯიანეტომ და სცნო, რომ ამ სხეულს ძალიან კარგი მოქმედება აქვს ღვინოზე". ვ. პეტრიაშვილი „ღვინის დაყენება" თბილისი. 1895 წ.** მიუხედავად ამ უდიდეს ქიმიკოსთა დადებითი დასკვნისა, იმ დროს მეღვინეობაში ოზონი არ დაინერგა, ამის მიზეზი კი ოზონომედეგი შლანგების არარსებობა იყო, რეზინის შლანგებსა და მეტალის მილებს კი ოზონი შლის. დღეს ეს ბარიერი მოხსნილია, ამდენად ოზონის მეღვინეობაში ფართოდ გამოყენებას და მით გოგირდის ჩანაცვლებას ხელს არაფერი უშლის.

ცნობილია, რომ ოზონი ჰაერში საშუალოდ ერთი საათია აქტიური, ხოლო წყალში მისი კონცენტრაცია 25-30 წუთის შემდეგ ნახევრდება, ანუ ერთი საათის შემდეგ ორივე შემთხვევაში უკვალოდ ქრება. სწორედ ოზონის ეს თვისებაა ფასდაუდებელი მისი მეღვინეობაში გამოყენების დროს, რადგან ოზონისთვის 2-3 წუთია საკმარისი ღვინის დამასნებოვნებელი ნებისმიერი მავნე მიკროორგანიზმი გასანადგურებლად.

დღეს საქართველოში ოზონის სახალხო მეურნეობაში გამოყენება სიახლეა, მით უმეტეს მეღვინეობაში, ამიტომ ამ წერილით მინდა მკითხველს პრაქტიკული ჩვევები მივაწოდო, მისი მეღვინეობაში გამოყენების კუთხით.

მეღვინეობაში ოზონის გამოყენება ღვინის დასაყენებელი ჭურჭლის დეზინფექციით უნდა დაიწყოთ, ამისათვის კარგია გამოიყენოთ ოზონოგენერატორი სიმძლავრით 15-20 გრ/სთ-ში წარმადობით (ეს დამოკიდებულია ჭურჭლის მოცულობაზე). ოზონი ჰაერზე მძიმეა, ამიტომ ქვევრის ოზონით დამუშავების დროს, გენერატორის შლანგი ქვევრის ძირში ჩაუშვით და ჩართეთ ოზონგენერატორი. თუ ოზონმზომი გაქვთ, დადეთ ის ქვევრის თავზე და მისი მეშვეობით გაიგებთ ქვევრის ოზონით ავსებას. თუ არ გაქვთ, მაშინ ჭურჭლის ავსება შეიძლება გაიგოთ კომპრესორის მიერ გაფრქვეული ჰაერის რაოდენობით და ოზონით სავსე ქვევრიდან ამოსული სუნით. ამის შემდეგ, გამორთეთ ოზონგენერატორი და დახურეთ ქვევრი, 20-30 წუთის შემდეგ შეგიძლიათ ქვევრი დასადუღებელი ტკბილით აავსოთ.

ქვევრის მაღალხარისხიანი დეზინფექციისთვის კარგია, თუ ქვევრს გარეცხვის შემდეგ დაუყოვნებლივ გაუკეთებთ ოზონით დეზინფექციას. ეს იმიტომაა კარგი, რომ ამ დროს ქვევრის კედელი მთელს სისქეზე წყლითაა გაჟღენთილი, ქვევრში ჩაშვებული ოზონაირი კი აოზონირებს ქვევრის კედლის ფორებში წყალს და ამით კედელს მთელ სისქეზე უკეთდება დეზინფექცია. ქვევრის ასეთივე მაღალხარისხიან დეზინფექციას შეიძლება მიაღწიოთ, თუ კედელ შემშრალ ქვევრს 2-3%-იან წყალბადის ზეჟანგს შეაფრქვევთ. ამ დროს მადეზინფიცირებელი ხსნარი ქვევრის მშრალი კედლის მიერ შეიწოვება, ფორები ხსნარით აივსება და მასში არსებული ყველა მავნე მიკროორგანიზმი დაიღუპება.

ქვევრის მაღალხარისხიანი დეზინფექციის გაკეთების შემდეგ, ასეთივე დეზინფექცია უნდა გაუკეთოთ დასადუღებელ ტკბილს, რადგან ჯერ ერთი, დაკრეფილ ყურძენს ვენახიდან მრავალი მავნე ბაქტერია, მიკრობი და სოკო მიჰყვება. მეორე, დაკრეფილ ყურძენში მრავლადაა დამპალი მარცვალი, და მესამე, საქართველოში არ ხდება მოკრეფილი ყურძნის დროულად გადამუშავება, ამიტომ ტკბილში მრავლადაა აქროლად მჟავათა ბაქტერიები და მათი ოზონით ინჰიბირება ყველაზე ეფექტურ საშუალებად ითვლება.

დასადუღებლად გამზადილი ტკბილის დაოზონირებით ხდება ტკბილში არსებული ყველა მავნე მიკროორგანიზმის განადგურება, გარდა დულილის ბაქტერიებისა, რადგან ოზონი ისეთივე დამჟანგავია, როგორიც დულილის ბაქტერიები, ანუ ისინი ერთი ბუნებისანი არიან და ოზონი კი არ ხოცავს მათ, არამედ ტკბილში ჟანგბადის შეტანით, ხელს უწყობს ტკბილში დულილის ბაქტერიების გამრავლებას, ანუ თუ არაყში სპირტს ჩაასხავთ მოხდება არაყში სპირტშემცველობის ამაღლება და არა მისი გაწყალება. სწორედ ასეთ შემთხვევასთან გვაქვს საქმე ოზონით ტკბილის დამუშავების დროს. თუ ქვევრში ჩასხმული ტკბილის ოზონირება გაქვთ გადაწყვეტილი მაშინ ქვევრის წინასწარი დეზინფექცია საჭირო აღარ არის.

ღვინის ჭაჭიდან გადაღების შემდეგ, ჭურჭლისა და ღვინის ოზონით დამუშავება უნდა გამოიყენოთ ისე და იმდენჯერ, როგორც იყენებთ გოგირდს. გოგირდისგან განსხვავებით ოზონაირი იმითაა უკეთესი, რომ ჯერ ერთი, ოზონი უკვალოდ ქრება და მეორე, ოზონი, როგორც საუკეთესო მჟანგავი, ღვინოში შლის მძიმე მეტალებს და ღვინისთვის მავნე მინერალურ ნივთიერებებს, ამით კი ჩქარდება ღვინიდან მათი გამოლექვა, რაც განაპირობებს დავარგების პროცესის დაჩქარებას.

ჭაჭიდან მოხსნილი ახალი ღვინო, თუ მას მომატებული აქვს აქროლადი მჟავები, დავარგებაზე დაყენების წინ უნდა დამუშავდეს ოზონით საშ. 1 გრ/ტ-ზე კონცენტრაციით, ხოლო ამის შემდეგ, ყველა გადაღების დროს, ღვინო ოზონით დეზინფიცირებულ ქვევრში უნდა გადაიღოთ. მართალია, ოზონს ღვინოში ჟანგბადი შეაქვს, მაგრამ ამას არ უნდა მოერიდოთ, რადგან დადუღება-დავარგების დროს ღვინოს ჟანგბადი ისედაც სჭირდება.

გახსოვდეთ, მარანს, სარდაფს და ყველა იმ სათავსოს სადაც ღვინოა თვეში ერთხელ მაინც უნდა ჩაუტაროთ კარგი დეზინფექცია. მარნის ოზონით დამუშავება უნდა მოხდეს საღამოს, სამუშაო დღის დამთავრების შემდეგ. გახსოვდეთ: შლანგის ის ბოლო, საიდანაც ოზონირებული ჰაერი გამოდის, 2-3 მეტრის სიმაღლეზე უნდა ჩამოკიდოთ და ყოველ 20-25 წუთში ადგილი უნდა მოუნაცვლოთ, ისე, რომ მარნის ყველა კუთხე-კუნჭული მოიცვათ. ასევე, შეიძლება, ოზონატორის მფრქვევანა მარნის შუაში ჩამოკიდოთ და მთელი ულუფა ოზონი იქ გააფრქვიოთ. ოზონი აქტიური ჟანგბადია და მომენტალურად უერთდება სათავსოში არსებულ ჟანგბადს და გადააქცევს მას ოზონირებულ აირად, რომელიც

სპობს სათავსოში არსებულ ყველა მავნე მიკროორგანიზმს. მარნის კარგი დეზინფექცია მარნის ყველა იმ იარაღის დეზინფექციას ნიშნავს, რომლებიც ამ დროს მარანში დევს. თანამშრომელი, რომელიც ოზონირებას აკეთებს და ამ დროს ოზონირებულ მარანში მოძრაობს აღჭურვილი უნდა იყოს ნახშირის „რესპირატორით".

საქართველოს მეღვინეობაში ოზონის გამოყენება სიახლეა, ევროპას კი ამ მხრივ მეტი გამოცდილება აქვს. გახსოვდეთ ბოთლებში ჩამოსხმის წინ ღვინის ოზონით დამუშავება არ შეიძლება, რადგან ოზონი ერთი საათის შემდეგ უკან გადმოდის ჟანგბადში და ბოთლში ჟანგბადით გამდიდრებული ღვინო აღმოჩნდება, ეს კი ღვინის დასნებოვნების წინაპირობაა. ჩემს მიერ ჩამოსხმულ და ცდაზე დაყენებულ ოთხივე ბოთლში ღვინო ორ თვეში აძმარდა. რაც შეეხება ბოთლის დეზინფექციას, აქ უნდა გამოიყენოთ დაოზონირებული წყალი, რაც გარანტიაა ბოთლის მაღალხარისხიანი დეზინფექციისა, ოღონდ ბოთლიდან წყალი კარგად უნდა ჩამოწუროთ.

რაც შეეხება გოგირდის ოზონით ჩანაცვლების სიკეთეს, ამაში ეჭვი არ უნდა შეგეპაროთ. ოზონი, 10-12-ჯერ ძლიერია გოგირდზე, ორივე მადეზინფიცირებელი საშუალებაა და ამიტომ ის უნდა გამოიყენოთ, რომელიც უფრო სუფთა, ეფექტური და იაფია. ასე რომ, ოზონი ის აირია, რომლითაც შეიძლება დიდი წარმატებით ჩაანაცვლოთ გოგირდი, ამას კი მცდელობა არც მეცნიერებამ უნდა დააკლოს და არც მეღვინემ.

წყალბადის ზეჟანგი როგორც ქვევრის საუკეთესო მადეზინფიცირებელ საშუალება

საქართველოში ათიათასობით საოჯახო მარანია. ამას გარდა, ორ ასეულზე მეტი საშუალო და მსხვილი კერძო ფირმაა, სადაც ფერმერებს ათობით 2-3-ტონიანი ქვევრი აქვთ ჩადგმული. ქვევრის პრობლემა, როგორც ამას ბევრი სპეციალისტი აღნიშნავს, მასში სათანადო დონეზე სისუფთავის დაცვაა. ქვევრს, როგორც ქიმია-ბიოლოგიური, ისე ფიზიკური სისუფთავის პრობლემა აქვს. ფიზიკური სისუფთავე ქვევრის რეცხვაზეა დამოკიდებული, ამიტომ ამ პრობლემის გადაწყვეტა ასე თუ ისე, შეიძლება, მაგრამ დღემდე ქვევრში სათანადო დონეზე დეზინფექციის ჩატარება, მართლაც რომ, დიდი პრობლემაა. დღემდე ყველა მეღვინე ამ მიზნით გოგირდის ბოლს იყენებს, მაგრამ გოგირდის ბოლი წარმატებით

შეიძლება გამოიყენოთ ღვინის ყველა ჭურჭელში, გარდა ქვევრისა (თუმცა მაინც იყენებენ). გოგირდის ბოლი წარმატებით ებრძვის ქვევრის კედელზე მყოფ მავნე მიკროორგანიზმებს, მაგრამ არ უნდა დაგვავიწყდეს, რომ ქვევრს ფორიანი კედელი აქვს, მავნე მიკროორგანიზმთა უმეტესი ნაწილი სწორედ ამ ფორებშია და მათ დასახოცად ისეთი საშუალებაა საჭირო, რომელიც ფორებში შევა და დახოცავს მათ. ასევე, არ უნდა დაგვავიწყდეს, რომ გამოყენებული სითხე თვითლიკვიდური უნდა იყოს, რადგან თუ ღვინოს კედლის ფორებში მავნე მიკროორგანიზმის ნაცვლად შხამი დახვდა, ამით ღვინოს მეტი პრობლემა შეექმნება, ვიდრე დაავადებათა ბაქტერიებია. ასევე, არ უნდა დაივიწყოთ, რომ თუ ქვევრის კედელი სველია გოგირდის ბოლის ზემოქმედებით შეიძლება გოგირდწყალბადი წარმოიქმნას და ქვევრისთვის უფრო დიდი პრობლემა გახდეს.

დღეს მთელი მსოფლიო სახალხო მეურნეობის მრავალ დარგში წარმატებით იყენებს ოზონაირს, ოზონირებულ წყალს და წყალბადის ზეჟანგს. აღნიშნული საშუალებები დიდი ხანია ფართოდ გამოიყენება ვაზისა და ბევრი სხვა სასოფლო-სამეურნეო კულტურების შესაწამლად, ანუ გამოყენებულია, როგორც თანამედროვე შხამქიმიკატების და პესტიციდების ალტერნატივა. სამივე ამ საშუალებათა გამოყენება იმიტომაცაა კარგი, რომ ჯერ ერთი, ყველა მათგანი 10-12-ჯერ უფრო ეფექტურია, ვიდრე გოგირდი და მეორე, შეფრქვევიდან 1-2 საათში იწყებენ დაშლას და უკვალოდ ქრებიან.

ქვევრის მაღალხარისხიანი დეზინფექციისთვის ოზონაირისა და ოზონირებული წყლის გამოყენების სიკეთეზე ჩვენ უკვე ვისაუბრეთ, აქ კი წყალბადის ზეჟანგით ქვევრის დეზინფექციაზე მინდა მოგითხროთ: ამ მიზნით, კარგია წყალბადის ზეჟანგის 2-3%-იანი ხსნარის გამოყენება. გააკეთეთ ასეთი კონცენტრაციის წყალხსნარი, ჩაასხით ვენახის სარწყავ აპარატში ან სხვა რომელიმე ამდაგვარ მფრქვევანა აპარატში და ხსნარით რამდენიმეჯერ კარგად დაასველეთ ქვევრის კედელი. ამ მეთოდის წარმატება დამოკიდებულია ქვევრის კედლის სიმშრალეზე, ანუ რაც უფრო მშრალია ქვევრის კედელი, მისი ფორები მით მეტ წყალბადის ზეჟანგის ხსნარს შეიწოვს და უფრო წარმატებით დახოცავს დაავადებათა გამომწვევ მავნე მიკროორგანიზმებს. აქვე მინდა შეგახსენოთ, რომ დაოზონირებული წყალი და წყალბადის ზეჟანგის ხსნარი ორივე ერთი ბუნების მქონე მადეზინფიცირებელი საშუალებაა, ანუ ორივე შემთხვევაში მჟანგავი ჟანგბადის თავისუფალი ატომია, ამიტომ ისინი

ერთნაირი წარმატებით შეგიძლიათ გამოიყენოთ, ანუ თუ ოზონატარს ფლობთ ზეჟანგი აღარ გჭირდებათ და პირიქით.

ქვევრის მავთულით დაბორკვის წესი

მართალია, ქვევრს 80 საუკუნის ისტორია აქვს, მაგრამ მისი სრულყოფის პროცესი ჯერ კიდევ არ დასრულებულა და ალბათ, არც დასრულდება, რადგან ადამიანმა დევიზი – „რაც უფრო კარგი, მით უკეთესი" – არასდროს უნდა დაივიწყოს. ქვევრის მიწაში განთავსების კულტურის დამკვიდრების შემდეგ, მასზე ზეგავლენას ბევრი ფაქტორი ახდენს. მათგან მიწისძვრა ყველაზე ვერაგია, ამიტომ ქვევრის კედლის სიმტკიცე ის მოთხოვნაა, რომელიც ქვევრს უპირველესად წაეყენება. ქვევრის მიწაში განთავსების კულტურის დამკვიდრების შემდეგ ჩვენი წინაპარი ამ პრობლემაზე ყოველთვის ფიქროდა და ქვევრის კედლის სისქის მატებით სასურველ შედეგს აღწევდა, მაგრამ როცა დიდი ტევადობის ქვევრების შენება გახდა საჭირო, მისი შესაბამისი სისქის კედლის აშენება პრობლემა შეიქმნა, რადგან კედლის სისქეს აქვს ზღვარი, რის შემდეგაც მისი შრობა – გამოწვის პრობლემა დგება. საქართველოში მორიგი მძლავრი მიწისძვრის შემდეგ (ასეთი მიწისძვრა XI საუკუნის ბოლო ათწლეულებში მომხდარა), მრავალი ქვევრი დაზიანებულა, რის შემდეგაც მასობრივად დაუწყიათ ქვევრების დაკირვა.

ყველა ზემოთ აღნიშნულიდან გამომდინარე, ქვევრი საშუალოდ 40 მმ. სისქით შეიძლება აშენდეს, რომლის ტევადობა 1-ტონამდე იქნება, მათზე დიდ ქვევრებს კი დაკირვით უნდა დაეხმაროთ, რასაც აკეთებდენ კიდეც ადრე და აკეთებენ დღესაც. სამწუხაროდ დღეს კირის ნაცვლად ცემენტის ხსნარით აკეთებენ ქვევრის კედლის დამუშავებას, რაც არასწორია, რადგან ცემენტი ბევრ ტოქსიკურ ნივთიერებას შეიცავს. მიუხედავად ამისა დღეს, უფრო მეტად ქვევრს აცემენტებენ, სიმაგრის მისაცემად კი ქვევრს მავთულით ბორკავენ. ქვევრს რა თქმა უნდა დაბორკვით სიმტკიცე ემატება მაგრამ აქ საკითხავია დაბორკვა სწორად კეთდება? იხილეთ, რას წერს ქვევრის მავთულით დაბორკვის სიკეთეზე სახელოვანი ქართველი მეღვინე-მეცნიერი დავით გიაშვილი თავის ბროშურაში „ქვევრი", გვ. 6: „ქვევრის შემოცემენტებამდე საჭიროა მომსხო მავთულისაგან გაუკეთდეს არმატურა. ამ მიზნით ქუსლთან, ყელთან და მუცელზე ქვევრი უნდა შემოისალტოს მავთულის რგოლებით, ხოლო

სიგრძეში კი, ქუსლიდან ყელამდე, სალტეებზე გამობმით გადავჭიმოთ მავთულები ისე, რომ მუცლის არეში ისინი 10-15 სმ-ით იყვნენ დაცილებული ერთიმეორეს". იხ.ნახ.43.

ცნობილია, რომ დღეს და ყოველთვის რკინაბეტონის კონსტრუქციაში არმატურას დებენ და უამრავი მეცნიერული ექსპერიმენტებითაა დადგენილი ის, თუ კონსტრუქციაში სად უნდა ჩაიდოს „არმატურა", რომ მისი მქკ მაღალი იყოს. თუ ამ საზომით შევხედავთ ქვევრის დაბორკვის დღემდე არსებულ წესს, ვნახავთ, რომ მავთულები არ იდება იქ, სადაც ეს ქვევრის სიმტკიცეს სჭირდება. მაგალითისთვის ავიღოთ მუხის კასრი, რომელიც სითხის მოსაკავებლადაა განკუთვნილი და ზუსტად ისეთივე დაწოლას განიცდის, როგორსაც ქვევრი (შიგნიდან გარეთ). კასრი მუხის ტკეჩებისგანაა შეკრული, მის კედელს დაშლისგან მეტალის სალტეები იცავს და ის მით უფრო მტკიცეა, რაც მეტი სალტე აქვს გარშემო შემოკრული, ანუ კასრის სიმკვრივეს სალტეების რაოდენობა განაპირობებს და არა ქვევრის ტკეჩები. იგივე მდგომარეობა გვაქვს ქვევრის დაბორკვის შემთხვევაში, სწორედ ქვევრის გარშემო შემოვლებული მავთულის რგოლები იღებს თავის თავზე იმ დაწოლას, რომელსაც მასში ჩასხმული ღვინისგან ქვევრის კედელი განიცდის. აქედან გამომდინარე, ამის შემდეგ ქვევრი ისე უნდა დაიბორკოს, როგორც ეს ნახ.44-ზეა ნაჩვენები. რაც შეეხება სიმაღლეზე შებმულ მავთულებს, ისინი ქვევრის გარშემო განთავსებული რგოლების დამჭერის ფუნქციას ასრულებენ და არანაირი დაწოლის შეკავება მათ არ შეუძლიათ. იხ.ნახ.43. დღეს რომ ყველა ქვევრს ამგვარად ბორკავენ, დიდი შეცდომაა. ამ უამრავ მავთულთა შორის ქვევრის კედელზე დაწოლას თავის თავზე, მხოლოდ ქვევრის გარშემო შემოვლებული 5 მავთული იღებს, დანარჩენები ამ ხუთი მავთულის დაკავებაზე მუშაობს და ქვევრის სიმტკიცეზე არანაირი გავლენის მოხდენა არ შეუძლიათ. ქვევრის ახალი მეთოდით დაბორკვა მავთულის 20%-ამდე ეკონომიას იძლევა.

როგორ გადავაქციოთ ქვევრში ღვინის დაყენების „ქართული ტრადიციული მეთოდი" მსოფლიოს მეღვინეობის ერთ-ერთ მიმართულებად

რეალობაა, რომ დღეს ექსპორტზე გატანილი ბოთლი ქართული ღვინიდან საშუალო ამონაგები 2,5 დოლარამდეა. ასევე, ქართულ ღვინოს მსოფლიოს 100 საუკეთესო ღვინოთა შორისაც ვერ შეხვდებით,

ხოლო დარგი, რომელსაც ქვეყნის ბიუჯეტის შევსებაში მნიშვნელოვანი წვლილი უნდა შეჰქონდეს, სახელმწიფო დოტაციაზეა. ამაზე მეტი უყაირათობა, ალბათ, წარმოუდგენელია.

გავიხსენოთ, როგორია „ღვინის დაყენების ქართული ტრადიციული მეთოდი“: ის ქვევრში ყურძნის წვენის ჭაჭასთან ერთად დადუღებას და 2-5 თვით პირველად დაწმენდას გულისხმობს (საქართველოში ასევე ფართო გასავალი ჰქონდა და აქვს ახალ დადუღებულ მაჭარს, რომელიც ადრე ბლომად იყიდებოდა საშინაო ბაზარზე), ამის შემდეგ ღვინოს ჭაჭიდან ხსნიან და იწყებენ მის გახარჯვა-რეალიზაციას. ანუ ჩვენი წინაპარი, განსხვავებით ევროპელებისა, ღვინოს ყოველგვარი დავარგება-დაძველების გარეშე მოიხმარდა და მიირთმევს დღესაც (იგულისხმება საოჯახო მეღვინეობა), ანუ ღვინის მოხმარების ეს წესი, დღემდე მოღწეული უძველესი ქართული ტრადიციაა. ევროპელები კი პირიქით, მათთვის ხარისხიანი, მხოლოდ ბოთლში დავარგება-დაძველების პროცესგავლილი ღვინოებია. ვფიქრობთ, საქართველოში ახალი, ანუ დავარგების პროცესგაუვლელი ღვინოების სმა, მხოლოდ ქართველი გლეხის ხელმოკლეობით არ უნდა ყოფილიყო გამოწვეული (ხომ იყო თავად-აზნაურება, რომლებიც ათობით ტონა ღვინოს აყენებდნენ). ასევე ცნობილია, რომ ქალაქში მყიდველი სწორედ ახალ დადუღებულ მაჭარს ეძალებოდა და არა დაძველებულ ღვინოს. თუ ღვინის მწარმოებელ-მოხმარებელი სასმელად ახალ მაჭარს ირჩევს, ეს იმას ნიშნავს, რომ ამას სხვა უფრო წონადი მიზეზი აქვს, ვიდრე დასაძველებელი ღვინის არქონაა. სწორედ ამ მიზეზის შესწავლა-რეკლამირება მისცემს დიდ უპირატესობას „ქართული ტრადიციული მეთოდით“ დაყენებულ ქვევრის ღვინოებს, ევროპულ ღვინოებთან შედარებით. ამიტომ დღეს ჩვენი კვლევის მიზანი სწორედ ამ მიზეზთა შესწავლა-რეკლამირება უნდა იყოს.

ქართული გაგებით ღვინოს სამი ძირითადი ღირსება უნდა ჰქონდეს:

1. მაღალი სამკურნალწამლო თვისებები.
2. მაღალი კვებითი ღირებულება.
3. კარგი საგემოვნო თვისებები.

ღვინის კარგი საგემოვნო თვისებები, ანუ კარგი ორგანოლეპტიკა ახალგაზრდა ღვინის ნლობით დავარგება-დაძველების შედეგად მიიღნევა, ანუ ის ღვინის დავარგების დროს ღვინოში წარმართული ჟანგვა-აღდგენითი პროცესების შედეგად წარმოქმნილი ახალი ნივთიერებებით გაჯერების შედეგია. რაც შეეხება ღვინის სამკურნალწამლო თვისებებს,

ის ყურძნიდან ღვინოში გადასული, ადამიანის ჯანმრთელობისათვის საჭირო ქიმიურ ნივთიერებათა ერთობლიობაა, ხოლო **ღვინის კვებითი ღირებულება** ყურძნიდან ღვინოში გადასული მრავალი სახის ვიტამინის არსებობითა და რაოდენობით განისაზღვრება. როგორც ნახეთ, ორივე ამ თვისებას ღვინო ყურძნიდან გადასული ქიმიური ნივთიერებებით და ვიტამინებით იძენს, ანუ ბუნებრივი ფენომენია. სწორედ ღვინის ამ თვისებებზე წერდა გასულ საუკუნეთა ბევრი საზოგადო მოღვაწე, მათ შორის კლავდიუს ელიანი: **„ღმერთების ძლიერება თუ გაუტოლდება იმ სარგებელს, რაც ჩვენთვის ღვინოს *მოაქვსო*".**

მეცნიერ-ენეოლოგების მიერ მრავალმხრივადაა შესწავლილ-დამტკიცებული, რომ ყურძენში არსებული ასობით ქიმიური ნივთიერების და ვიტამინების მარაგიდან ტკბილში მხოლოდ 20%-მდე გადადის, დანარჩენი კი ჭაჭაში რჩება. როცა ქართული ტრადიციული მეთოდით ტკბილი ჭაჭასთან ერთად დუღს, სწორედ ამ დროს, ჭაჭაში დარჩენილი ქიმიური ნივთიერებების და ვიტამინების 80%-იანი მარაგიდან უმეტესობა გამოიწვლილება და ახალგაზრდა ღვინოში ანუ მაჭარში გადადის. გამოდის, რომ ახალ დადუღებულ მაჭარში და პირველადი დაწმენდის შემდეგ ჭაჭიდან მოხსნილ ახალგაზრდა ღვინოში, ყურძენში არსებული ქიმიური ნივთიერებებისა და ვიტამინების მარაგიდან 60-70% ნატურალური სახითაა წარმოდგენილი. ღვინის დაყენებისა და მოხმარების ქართული ტრადიციული მეთოდი სწორედ ამ ნატურალური ქიმიური ნივთიერებებითა და ვიტამინებით გაჯერებული ახალგაზრდა ღვინის სმას გულისხმობს.

ევროპული წესით კი, ამ ახალგაზრდა ღვინომ დავარგებისა და დაძველების მრავალწლიანი პროცესი უნდა გაიაროს. ამ პროცესის გავლისას ღვინოში არსებული ქიმიური ნივთიერებები განიცდიან ჟანგვა-აღდგენას, რომლის დროსაც ეს ქიმიური ნივთიერებები იჟანგებიან (იშლებიან) და სულ სხვა პროდუქტებად აღდგებიან, მაგ. ლიგნინის დაშლის შედეგად წარმოიქმნება სურნელოვანი ალდეჰიდები (ვანილის, იასამნის, დარიჩინის და სხვა), რომლებიც ღვინის სუნის, გემოსა და ბუქეტის ჩამოყალიბებაში მონაწილეობენ. ანუ აქ გასარკვევია, ტანინი, ლიგნინი ფენოლები და სხვა ქიმიური ნივთიერებები ნატურალური სახით უფრო მარგებელია ადამიანის ორგანიზმისთვის თუ მათი დაშლის შედეგად წარმოქმნილი სურნელოვანი ნივთიერებებით გაჯერებული? **ცნობილია, რომ ტანინი, სხვა კეთილ თვისებასთან ერთად, ამაგრებს და ასუფთა-**

ვებს კუნთებისა და კაპილარების შიდა კედლებს, მაგრამ დაუანგული ხელს უწყობს ღვინის საგემოვნო თვისებების ამაღლებას. ანუ აქ დასადგენია, რომელია უკეთესი ადამიანის ორგანიზმისთვის, მიიღოს ღვინო ნატურალური ტანინით თუ მისი დაშლის შედეგად წარმოქმნილი სურნელოვანი ნივთიერებებით გაჯერებული?

დადგენილია, რომ ღვინო, დავარგება-დაძველების დროს, ფიზიოლოგიურად აქტიურ ნივთიერებათა გარკვეულ რაოდენობას კარგავს, მაგ. საგრძნობლად იკლებს, როგორც ყურძნიდან, ისე ტკბილის დუღილის დროს საფუვრებიდან ღვინოში გადასული ათობით რნმ და სხვა სასარგებლი ნივთერება. ანუ კვლევებით უნდა დადგინდეს:

1. ახალი ღვინო, მასში ყურძნიდან გადასული დაუშლელი ქიმიური ნივთიერებებით, უფრო სასარგებლოა ადამიანის ორგანიზმისთვის თუ მათი ჟანგვა-აღდგენით მიღებული ახალი ნივთიერებებით გაჯერებული?
2. ღვინის დავარგება-დაძველებით, ანუ მისი ქიმიური ნივთიერებების ჟანგვა-აღდგენით, ღვინის მხოლოდ ორგანოლეპტიკა უმჯობესდება და ამით მისი სამკურნალო და კვებითი ღირებულებაც მატულობს, თუ პირიქითაა? ანუ გასარკვევია, რა დამოკიდებულებაშია ღვინის გემური თვისებები და მისი სამკურნალწამლო და კვებითი ღირებულება ერთმანეთთან.

თუ კვლევებით დადასტურდება (რაც ეჭვს არ იწვევს), რომ ღვინის სამკურნალო თვისებები და კვებითი ღირებულება დავარგება-დაძველებით იკლებს ან თუნდაც არ იცვლება, მაშინ კითხვის ნიშნის ქვეშ დგება ევროპული ტიპის ღვინოების ასე მასობრივად წარმოების მიზანშეწონილობა, რადგან დავარგება-დაძველებით ღვინო, კვებით და სამკურნალო თვისებათა დაკარგვის ხარჯზე, მხოლოდ კარგ გემურ თვისებებს ივითარებს. ანუ კვლევით უნდა დადგინდეს, ღირს თუ არა ღვინის 5-10 წლით მოვლა-შენახვაზე ხარჯის და რისკის გაწევა (ხომ შეიძლება ღვინო წლების განმავლობაში საერთოდ დაგვისნებოვნდეს), იმისათვის, რომ ღვინოს სამკურნალო და კვებითი ღირებულების შემცირების ხარჯზე, გემური თვისებები მხოლოდ იმიტომ ავუმაღლოთ, რომ შემდეგ ის სამმაგ ფასად გავყიდოთ? ამ დროს, დაფიქრდება მომხმარებელიც: სამკურნალო და მაღალი კვებითი ღირებულების ღვინო იყიდოს შედარებით იაფად თუ ამ თვისებებდაკარგული, კარგი გემური თვისებების მქონე ღვინო, სამმაგ ფასში. ამ ყველაფრის გარკვევის შემდეგ აღმოჩნდება, რომ სწორედ ქვე-

ვრში „ქართული ტრადიციული მეთოდით“ ღვინის დაყენება და გამოყენების წესია ის ჭეშმარიტი გზა, საითკენაც მომავალში მსოფლიო მეღვინეობა უნდა განვითარდეს.

ჩვენ, რა თქმა უნდა, შორს უნდა ვიყოთ იმ აზრისაგან, რომ ყველა ზემოთ აღნიშნულის დადგენის შემდეგ, მსოფლიოს მეღვინეობა ღვინის დაყენების ევროპულ წესს მასობრივად მიატოვებს და ყველა ქართული ტრადიციული ღვინის დაყენებაზე გადავა (ეს არცაა საჭირო). მაგრამ ისიც ხომ უდავოა, რომ მსოფლიო ბაზარს, ანუ მომხმარებელს, გარდა მაღალი საგემოვნო თვისებების მქონე ევროპული ტიპის ძვირადღირებული ღვინოებისა, მაღალი სამკურნალო თვისებებისა და კვებითი ღირებულების მქონე, შედარებით იაფი ღვინოებიც ბლომად სჭირდება. ამიტომ ჩვენი მიზანი „ქართული ტრადიციული მეღვინეობის“ მსოფლიო ღვინის წარმოების ერთ-ერთ მიმართულებად გადაქცევა უნდა იყოს, რაც სულაც არაა მიუწვდომელი ოცნება, რადგან ის იუნესკოს მიერ **„კაცობრიობის არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლადაა აღიარებული“, რაც თავისთავადაა „ქართული ტრადიციული მეთოდით დაყენებული ღვინის“ უდიდესი რეკლამაა.**

ჩვენ, ასევე, შორს უნდა ვიყოთ იმ აზრისაგან, რომ ჭაჭაზე დადუღებული ღვინოების მაღალი სამკურნალო თვისებები და მათი მაღალი კვებითი ღირებულება ჩვენი აღმოჩენაა და ამის შესახებ მსოფლიო მეღვინეობაში და მედიცინაში დღემდე ცნობილი არ იყო, მაგრამ ამის თქმას და მით უმეტეს, მეცნიერული კვლევებით მის დამტკიცებას და რეკლამირებას დასავლეთი არასდროს მოინდომებს, რადგან ევროპული ტიპის ახალგაზრდა ღვინოები ვერასდროს გაუწევს კონკურენციას ქვევრში კახური წესით დაყენებულ ქართულ ღვინოებს. ამიტომ ევროპელები თავისი ხელით იმ ტოტს არასდროს მოჭრიან, რომელზედაც სხედან.

შექმნილ ვითარებაში ჩვენ, ჩვენი და მომხმარებლის ინტერესებით უნდა ვიხელმძღვანელოთ, ამიტომ თავად უნდა დავაყენოთ ეს საკითხი, გამოვიკვლიოთ და წინ დავუდოთ, როგორც მომხმარებელს ისე მსოფლიო ღვინის ბაზარს (ისე, როგორც ჩილელებმა დააჯერეს თავიანთი ღვინის მაღალ ხარისხში მომხმარებელი), რომ მათ დახლებზე „ქართული ტრადიციული მეთოდით“ დაყენებული სამკურნალო თვისებების მქონე ღვინოები გაცილებით მეტი უნდა ეწყოს, ვიდრე ევროპული ტიპის კარგი გემური თვისებების მქონე ღვინოები.

ყველა აქ აღნიშნულის გამოკვლევა-დადგენა, ეპოქალური მნიშვნელობის მოვლენა იქნება მსოფლიო მეღვინეობისთვის. ვფიქრობთ, ეს ფაქტი ჩვენთვის, ქართველებისთვის, არანაკლები მნიშვნელობის მოვლენა იქნება, ვიდრე საქართველოს „ვაზის და ღვინის სამშობლოდ" აღიარება, რადგან ამ გამოკვლევათა შემდეგ „ქართული ღვინო" მაღალი სამკურნალო და კვებითი ღირებულების მქონე ღვინოების ეტალონი გახდება და გზამკვლევის როლში მოევლინება ღვინის მსოფლიო ბაზარს, ამიტომ ასეთ ღვინოებს ბევრსაც გავყიდით და ფასსაც კარგს გადაგვიხდიან, ანუ იმ მიზანს, რომელსაც ჩილეს მთავრობამ მრავალი წელი და 10-მდე მილიარდი დოლარი დაახარჯა, საქართველო მცირე დროში ათასჯერ ნაკლებ ფასად მიაღწევს.

მევენახეობა-მეღვინეობის მძლავრი ინდუსტრია როგორც ქვეყნის დასაქმების და გამდიდრების დიდი რეზერვი

ქვეყანას აქვს ბევრი ისეთი საბაზისო დარგი, რომელთა განვითარებით საქართველო ერთ-ერთი მოწინავე ეკონომიკის ქვეყანა გახდება და არამარტო რეგიონში. ასეთ დარგებს შორის უპირველესი ქვევრისა და ქვევრში ღვინის დაყენების როგორც ქართულ, ისე მსოფლიო მეღვინეობაში ფართოდ დანერგვაა, რომლითაც შეიძლება ქვეყანა საუკუნეების განმავლობაში უამრავი მაღალანაზღაურებადი სამუშაო ადგილით უზრუნველყოფილი იქნება. დასანანია, რომ ქვეყნის დღემდე არსებულ არცერთ ხელისუფლებას უფლის ამ საჩუქრისთვის ცნობისმოყვარის თვალითაც კი არ შეუხედავს და ქვეყნის დამსაქმებელ-გამამდიდრებელი დარგი დღემდე ყურადღების მიღმაა დარჩენილი.

იმისათვის, რომ მსოფლიოს მეღვინეობამ ქვევრი ღვინის ერთადერთ ჭურჭლად, ხოლო ქვევრში ღვინის დაყენება მეღვინეობის ძირითად მიმართულებად აღიაროს, შესაბამისმა საერთაშორისო ორგნოებმა თავისი წილი საქმე დიდი ხანია გააკეთეს. ასე მაგალითად, „იუნესკომ" ჩვენი წინაპრის მიერ აშენებული ქვევრი და მასში ტრადიციული მეთოდით დაყენებული ღვინის ტექნოლოგია, „კაცობრიობის არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლად აღიარა" (დარგის ამაზე დიდი აღიარება და რეკლამა არ არსებობს), ხოლო ღვინის მსოფლიო ასოციაციამ „ქვევრში დაყენებული ღვინო" ცალკე კატეგორიად ცნო. გერმანელმა კერამიკოსებმა ჩვენი ქვევრის საამშენებლო თიხები წაიღეს, უფასოდ

გამოიკვლის და შედეგები სათანადო რეკომენდაციებით ჩამოგვიტანეს. დასავლეთის ათობით ქვეყნის ასობით ენთუზიასტმა მეღვინემ ბოლო 20 წლის განმავლობაში ქვეყნიდან ათასობით ქვევრი გაიტანა და მათში ღვინის დაყენებით, რეკლამას უკეთებენ ქვევრს, როგორც ბუნებრივი ღვინის დასაყენებლად ერთადერთ მისაღებ ჭურჭელს.

ცხადია, ქვევრის პრობლემებზე მუშაობენ ქართველი ენთუზიასტებიც: დაპროექტებულ-დაპატენტებულია მაღალი ხარისხის ქვევრის საშენი მექანიკური დანადგარი, რომლითაც ნაცვლად 30-40 დღისა, ერთ დღეში შეიძლება ნებისმიერი ზომის ქვევრის აშენება (სველი ვარიანტი). ასევე, შექმნილია ათზე მეტი სახის, ქვევრის მეღვინეობაზე გათვლილი მარნის ახალი იარაღი, რომლებიც ქვევრში ღვინის დაყენების და მოვლის მექანიზაციას უზრუნველყოფენ. ამ იარაღებს წარმოება უნდა და ფული ღირს. ეს კი ქვეყნისთვის ცალკე სამუშაო ადგილი და შემოსავალია, ანუ ყველაფერი მზადაა იმისათვის, რომ ქვევრი და ქვევრში ღვინის დაყენება მსოფლიო მეღვინეობაში ფართო მასშტაბით დაინერგოს, თუ, რა თქმა უნდა, ქართული მხარე თავის წილ საქმეს გააკეთებს და მსოფლიო მეღვინეობას მაღალი ხარისხის ქვევრებით მოამარაგებს.

დღემდე ქვეყანაში ყველა ხელისუფლების მიერ დიდი ყურადღება ექცევა ტურიზმისა და საკურორტო ინფრასტრუქტურის განვითარებას, ასევე, ქვეყნის დამჭაობებელი ჰიდროენერგეტიკის განვითარებას. ცნობილია, რომ ქვეყანაში, სადაც საკურორტო სეზონი 6 თვეზე მეტი დროით არ გრძელდება, მისი განვითარება დამლუპველია ბიზნესისთვისაც და მასში ჩართული ხალხისთვისაც. ალბათ, ხედავთ, რა დღეში არიან რეგიონებში სააკაშვილის ხელისუფლების მოწოდებას აყოლილი კერძო სასტუმროთა მფლობელები. ეს იმიტომ ხდება, რომ ჩვენს კურორტებზე სეზონი სამ თვემდე გრძელდება, ანუ სასტუმროები წელიწადში მხოლოდ სამ თვემდეა დატვირთული. რა თქმა უნდა, სამ თვეში შეუძლებელია, იმდენი იშოვო, 12 თვეს ოჯახიც შეინახო და ბანკის მტაცებლური პროცენტიც გაისტუმრო. ასევე, როცა ტურიზმის წილი ეკონომიკაში 15%-ზე მეტია, ქვეყნის გონებრივი პოტენციალი დეგრადირებას იწყებს, რადგან ქვეყანაში მეცნიერების, ეკონომისტების, ფიზიკა-მათემატიკოსების, ინჟინრების და სხვა სპეციალისტების ნაცვლად, ტურიზმის მომსახურე პერსონალი იზრდება. რა თქმა უნდა, ქვეყანაში ტურიზმი შემდეგშიც უნდა განვითარდეს, მაგრამ ეკონომიკის სხვა დარგების უმეტესი განვითარების ხარჯზე და ქვეყნის ეკონომიკაში მისმა წილმა 10%-ს არ უნდა

გადააჭარბოს. უმეტესწილად კი, სამედიცინო და სამთო ტურიზმი უნდა განვითარდეს და ყოფილ კურორტებს ახლებიც უნდა დაემატოს.

ევროპელი მეღვინეები დიდი ხანია მიხვდნენ, რომ ქართული ქვევრი და საერთოდ გამომწვარი თიხა ღვინისათვის ერთადერთი ბუნებრივი მასალაა, სადაც ღვინო ბუნებრიობას ათეულობით წელიწადს ინარჩუნებს. გარდა ამისა, დასავლეთს იმიტომ მოსწონს და აფასებს ქვევრს, რომ მასში მაღალი ხარისხის ღვინო 2-3-ჯერ იაფად შეუძლია დააყენოს, ვიდრე ღვინის თანამედროვე ჭურჭელში. დასავარგებლად, დასაძველებლად და შესანახად დაყენებული ღვინო კი მუდმივ დაბალ ტემპერატურაზე წლობით უფასოდ შეუძლია შეინახოს. ამიტომ სათანადო რეკლამის შემდეგ, ღვინის ჭურჭლის ბაზარზე ყოველწლიურად ასიათასობით ცალი ქვევრის მოთხოვნა გაჩნდება. ამ მოთხოვნაზე წარმოდგენა რომ გვქონდეს, მოვიყვან ასეთ მაგალითს: **ყოველწლიურად მსოფლიოში ღვინოდ 50-60 მილიონი ტონა ყურძნის წვენი გადამუშავდება, აქედან 1%-იც რომ დაადულონ, დაავარგონ და დააძველონ ქვევრში, ერთი მილიონი ცალი 2-3-ტონიანი ქვევრია საჭირო. წარმოიდგინეთ, რა მასშტაბებთან გვექნება საქმე, როცა მსოფლიო მეღვინეობაში ქვევრი ინდუსტრიულ დონეზე დაინერგება.**

ქვევრის შენება, დიდი ეროვნული საქმეცაა და დიდმომგებიანი ბიზნესიც, ასე მაგალითად: ერთი სამტონიანი ქვევრის აშენებას 500 კგ-მდე თიხა და რამდენიმე ათეული კუბ / მეტრი ბუნებრივი აირი სჭირდება, ფასი კი 6-7 ათასი ევრო ექნება, ანუ ქვევრის წარმოება-რეალიზაცია ეკონომიკის ერთ-ერთი მაღალშემოსავლიანი დარგია, ამიტომ ქვევრის წარმოება სამრეწველო რელსებზე უნდა გადავიყვანოთ და როგორც მსოფლიოს, ისე ქართული მეღვინეობა, მაღალხარისხიანი ქვევრებით მომარაგდეს.

დღეს საქართველოდან ექსპორტზე გატანილი ბოთლი ღვინის თვითღირებულებაში ღვინის ფასს დაახლოებით 20% უჭირავს, დანარჩენი ბოთლის ტარის, კორპის საცობისა და ფურნიტურის ღირებულებაა. ჩამოთვლილთაგან საქართველო მხოლოდ ღვინოს აწარმოებს (აღნიშნულიდან სწორედ ღვინოა ყველაზე იაფი, მაგრამ ყველაზე ძნელი და ძვირი საწარმოებელი), დანარჩენი ყველაფერი ევროპიდან შემოდის, ანუ ჩვენი მეღვინეობიდან შემოსავლის ძირითადი ნაწილი დასავლეთს მიაქვს, საქართველოში კი ამ ბიზნესიდან გაუსაძლისი შრომით მოპოვებული გროშები რჩება, ამიტომაა, რომ ევროპის ქვეყნები მეღვინეობის ინდუსტრიიდან მილიარდებს იღებენ, ჩვენ კი დარგი დღემდე დოტაცი-

აზე გვაქვს, ამაზე მეტი უყაირათობა წარმოუდგენელია. არადა, გვაქვს პოტენციალი, ყოველწლიურად 5-6 მილიარდი დოლარის ქვევრები და „ქვევრის ბუნებრივი ღვინო" გავიტანოთ ექსპორტზე და ქვეყანა საუკუნეების განმავლობაში ასიათასობით მაღალანაზღაურებადი სამუშაო ადგილით უზრუნველვყოთ, ამისათვის კი საჭიროა მევენახეობა-მეღვინეობის კარგად განვითარებული ინდუსტრია შევქმნათ თავისი ზედნაშენით და მეღვინეობისთვის საჭირო ყველა წვრილმანი ქვეყნის შიგნით ვაწარმოოთ. ვნახოთ, როგორ უნდა გაკეთდეს ეს:

პროექტის განსახორციელებლად, უნდა შეიქმნას „ქვევრის მსოფლიო მეღვინეობაში დანერგვის ეროვნულ კომიტეტი" (იმდაგვარი, როგორიც „ღვინის ეროვნული სააგენტოა" ან თვითონ ეს სააგენტო გადაკეთდეს ასეთად), რომლის ძირითადი მოვალეობა ქვევრისა და ქვევრში ღვინის დაყენების მეცნიერული კვლევა-შესწავლა და ყველაფერ ამის მსოფლიო მეღვინეობაში დანერგვა-დამკვიდრება იქნება. სტრუქტურამ უახლოეს 8-10 წლის განმავლობაში ამ დარგის განვითარებაზე დაახლოებით ერთი მილიარდი დოლარის გრძელვადიანი და სიმბოლურ პროცენტიანი (პირველი 5 წლის განმავლობაში მაინც) ინვესტიცია უნდა განახორციელოს, ანუ უახლოესი 5 წელი ეკონომიკისა და სოფლის-მეურნეობის განვითარების წლებად უნდა გამოცხადდეს. ამ თანხით ქვეყნის შიგნით ყველა ის საწარმოო სიმძლავრეები უნდა აშენდეს, რომლებიც ქვეყანაში მევენახეობა-მეღვინეობა-მექვევრეობას მძლავრ ინდუსტრიად რომ გადააქცევს. ყოველივე ამისათვის კი საჭიროა:

1. **ქვეყანაში ვენახების საერთო ფართობი 110-120 ათას ჰექტრამდე უნდა გაიზარდოს.**
2. **უნდა აშენდეს მაღალი ხარისხის ბოთლის ტარის საწარმოს ისეთი სიმძლავრეები, რომლებიც ქვეყნის მეღვინეობას უმაღლესი ხარისხის ტარით უზრუნველყოფს, წელიწადში დაახლოებით 500 მილ. ბოთლის წარმადობით. ანუ უნდა დავამკვიდროთ დევიზი: „ქართული ღვინო ქართულ ბოთლში".**
3. **უნდა გავაშენოთ 50-70 ჰექტარი კორპის საცობის ნედლეულის მომცემი მუხის პლანტაცია (ყოველწლიურად 5-7 ჰექტარი) და შევქმნათ კორპის საცობის საწარმო სიმძლავრეები.**
4. **უნდა აშენდეს სათანადო სიმძლავრეები, რომელიც დარგს ხარისხიანი „ეტიკეტით" „ფურნიტურითა" და სხვა „აქსესუარით" უზრუნველყოფს.**

5. ქვეყანაში უნდა აშენდეს ქვევრის საწარმოო სიმძლავრეები, იმ ანგარიშით, რომ ქვევრზე ნებისმიერი მოთხოვნა, როგორც ქვეყნის შიგნით, ისე ექსპორტზე, დააკმაყოფილოს.
6. დამატებით უნდა აშენდეს ქვევრის მარნები 800-900 ათას ტონა ღვინოზე, ანუ ყოველწლიურად ექსპორტზე 500 მილიონ ბოთლზე მეტი ქართული ტრადიციული „ქვევრის ბუნებრივი ღვინო" გავიტანოთ, რომლის ყოველი ბოთლის ღირებულება საშუალოდ 10-12 დოლარი იქნება და არა 2,3, როგორც დღესაა.
7. მევენახეობა-მეღვინეობაში თანამედროვე შხამქიმიკატები და გოგირდი ეკოლოგიური ოზონაირით, ოზონირებული წყლით და „წყალბადის ზეჟანგის" წყალ-ხსნარით უნდა ჩანაცვლდეს, რაც საშუალებას მოგვცემს, მთლიანად გადავიდეთ „ქვევრის ბუნებრივი ღვინის" წარმოებაზე.
8. კოლხეთის აუთვისებელ-დაჭაობებულ ტერიტორიებზე უნდა გაშენდეს ათობით ჰექტარი ბამბუკის პლანტაცია და ვაწარმოოთ ბამბუკის ბოძები, როგორც ჩვენთვის, ისე საექსპორტოდ.
9. კახეთის რეგიონში უნდა გაიხსნას ევროპაში კარგად აპრობირებული „მევენახეობა-მეღვინეობის კვლევის სამეწარმეო უნივერსიტეტი", შესაბამისი სამეცნიერო კვლევითი ლაბორატორიებით.

ყველა აქ აღნიშნული ახლად შექმნილმა კომიტეტმა მევენახეობა-მეღვინეობის კერძო კომპანიებისა და ფერმერების მეშვეობით უნდა განახორციელოს, ანუ უნდა მოხდეს მევენახეობა-მეღვინეობის კერძო ფირმებისა და მეურნეობების ერთი ქოლგის ქვეშ ნებაყოფლობითი გაერთიანება. აღნიშნული სახელმწიფო სტრუქტურა იქნება დარგის პოლიტიკის განმსაზღვრელ-წარმმართველი და გაერთიანებაში შემავალი კერძო კომპანიების გზამკვლევი, დამცველი და დამხმარე, როგორც ქვეყნის შიგნით, ისე მის საზღვრებს გარეთ. ამ ყველაფრის ქომაგი, ხელშემწყობი და დამხმარე კი თავისი სწორი ეკონომიკური პოლიტიკით სახელმწიფო უნდა გახდეს და მანამდე უნდა უხელმძღვანელოს დარგს, სანამდე ქვეყანაში ნამდვილი საბაზრო ურთიერთობები არ ჩამოყალიბდება და მევენახეობა-მეღვინეობის ფირმები არ გაძლიერდებიან, შემდეგ კი ფონდის ფულით შექმნილი ყველა ერთეული, რომლებმაც სესხი დაფარეს, სურვლის შემთხვევაში, გაშვებულ უნდა იქნან „თავისუფალ ცურვაში". აქ, ასევე, შეიძლება საქმის სხვაგვარად მოწყობაზე მსჯელობა, ანუ საორგანიზაციო საკითხების დახვეწა.

დღეის მდგომარეობით მსოფლიოში ღვინოს 70-ზე მეტი ქვეყანა აწარმოებს. როცა ეს ქვეყნები ღვინის დაყენებას ქართულ ქვევრში დაიწყებენ, მათ მოსახლეობაში ამაღლდება საქართველოს ცნობადობა და უამრავი ტურისტი მოინდომებს იმ ქვეყნის ნახვას, სადაც კულტურული ვაზისა და ღვინის აკვანი დაირწა, სადაც ღვინის უპირველეს ჭურჭელს, ქვევრს აშენებენ, ანუ ქვეყანაში აყვავდება მეღვინეობის ტურიზმი, რომელიც მთელი წელი იმუშავებს.

ყველა აქ აღნიშნულის დასაფინანსებლად საბიუჯეტო ფული არ უნდა დაიხარჯოს. აქ ფართოდ უნდა გამოვიყენო „დაგროვებით საპენსიო ფონდში" შემოსული თანხები. ასევე, უნდა შეიქმნას „ქართველ ემიგრანტთა საინვესტიციო ფონდი". მთავრობა საპენსიო პროგრამაში მონაწილე მშრომელებს დაჰპირდა, რომ მათ ფულს მომგებიან ბიზნესში ჩადებს, რაც გარანტია იქნება იმისა, რომ მათი შენატანი გადიდებულ პენსიად დაუბრუნდებათ. სწორედ ღვინის ინდუსტრიაა ის ბიზნესი, რომელიც, რაც დრო გადის, უფრო პოპულარული და მაღალშემოსავლიანი რომ ხდება. ასევე, უნდა ვიფიქროთ ჩვენი ემიგრანტი თანამემამულეების იმ ფულის მაღალმომგებიან ქართულ ბიზნესში ჩადებაზე, რომელსაც ისინი სამშობლოში დასაბრუნებლად აგროვებენ. მათი ამ დანაზოგის ღვინის ინდუსტრიაში ჩადება გარანტიაა იმისა, რომ უკან დაბრუნებულებს საკუთარი, გაწყობილი ბიზნესი დახვდებათ. მევენახეობა-მეღვინეობა, ქვევრთან ერთად, ის ბიზნესია, სადაც მოგებაც ასტრონომიულია და სანამდე კაცობრიობა იარსებებს, ყავლი არ გაუვა. ემიგრანტთა დანაზოგის მომგებიან ბიზნესად ქცევის გარანტიას კი პროექტის საქმიანობაში მათი, უშუალო მონაწილეობა იძლევა. ანუ „ემიგრანტთა საინვესტიციო ფონდს" თვითონ ემიგრანტები დააარსებენ და უხელმძღვანელებენ, ქვეყნის ხელისუფლება კი მათ მხოლოდ იმის საშუალებას მისცემს, რომ ეს თანხები დიდმომგებიან ქართულ ბიზნესში ჩადონ. დარგი, ძირითადად, საექსპორტო პროდუქციას გამოუშვებს, რომლის ექსპორტში, სურვილის შემთხვევაში, აქტიურ მონაწილეობას თვითონ ემიგრანტები მიიღებენ. ანუ ქვევრი და ღვინო საქართველოში იწარმოება, ექსპორტზე კი ემიგრანტები გაიტანენ და რეალიზაციას გაუკეთებენ. **აღნიშნული ფონდების ფულის დაბანდება, ასევე, უნდა მოხდეს ქვეყანაში განსახორციელებელ სხვა დიდმომგებიან პროექტებში, მაგალითად, ანაკლიის პორტის მშენებლობაში, ანუ დასავლელი ინვესტორის ნაცვლად, ქვეყნის ეკონომიკა საპენსიო ფონდითა და ემიგრანტთა დანაზოგებით უნდა აშენდეს და ქვეყნის სიმდიდრის მფლობელი ქართველი ხალხი უნდა იყოს.**

პროექტში ხელისუფლების მონაწილეობა საგარეო საქმეთა სამინისტროსა და დიასპორის საკითხთა დეპარტამენტის აქტიური მხარდაჭერითა და უშუალო მონაწილეობით უნდა მოხდეს, ანუ ხელისუფლებამ ემიგრანტები იმაში უნდა დაარწმუნოს, რომ დაინტერესებულია მათი ბედით და ყველანაირად ხელს შეუწყობს მათი დასახმარებელი ამ და სხვა ამდაგვარი პროექტების პრაქტიკაში განხორციელებას. ცხადია, ამ პროექტის ხორცშესხმით მოხდება ქვეყნის სოფლის მეურნეობის ინდუსტრიალიზაცია, ასევე, დავიბრუნებთ ასიათასობით დასავლეთში განსწავლულ და გზაგაკვალულ თანამემამულეს, რომლებიც თავიანთი მოღვაწეობით ქვეყნის გამდიდრებისა და გაბრწყინების გარანტებიც გახდებიან და ამ სიმდიდრის მფლობელებიც. ამიტომ მევენახეობა-მეღვინეობის მძლავრი ინდუსტრიის შექმნა ის გზაა, რომელიც, რამდენიმე სხვა ასეთ ეკონომიკურ პროექტთან ერთად, ქვეყანას დაასაქმებს, გაამდიდრებს და გააბრწყინებს, თანამემამულე ემიგრანტებს კი უმტკივნეულოდ დაგვიბრუნებს.

ქართული ვაზის მოვლისა და ღვინის დაყენების მარადისობის კანონი

საქართველოს რუსეთთან შეერთების შემდეგ ქართველ ახალგაზრდობას ევროპის უნივერსიტეტებისკენ გაეხსნა გზა და მათმა გარკვეულმა ნაწილმა ცოდნის მისაღებად ევროპას მიაშურა. ცხადია, მათ შორის ნაწილმა მევენახეობა-მეღვინეობის შესწავლა დაიწყო, რომლებმაც შემდგომ საფუძველი დაუდეს საქართველოში ევროპული ტიპის ღვინოების დაყენებას. ქართული მეღვინეობა კი განაგრძობდა ძველი გაკვალული გზით სვლას და ოჯახური მეღვინეობა ანუ „ღვინის დაყენების უძველესი ტრადიციული მეთოდი", ძველი წესით, კვლავინდებურად გადადიოდა თაობიდან თაობაზე, პროცესში პირადი მონაწილეობით.

წიგნზე მუშაობის დროს საკმაო რაოდენობის არქეოლოგიურ და ეთნოგრაფიულ მასალას გავეცანი, სადაც არ აღმოჩნდა წერილობითი ძეგლი, რომელშიც ეწერებოდა ვაზის მოვლისა და ღვინის დაყენების უძველეს ქართულ მეთოდებზე ისეთი ინფორმაცია, შუმერებმა რომ დაუტოვეს კაცობრიობას თავიანთი ცხოვრებისა და სამეურნეო საქმიანობის შესახებ.

საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის 80-საუკუნოვანი უწყვეტი ისტორია აქვს, ეს იმას ნიშნავს, რომ ღვინის დაყენების ყველა მეთოდმა

უფროსი თაობიდან მომდევნო თაობაზე გადაცემით ჩვენამდე უცვლელად მოაღწია, ეს კი პროცესში მომდევნო თაობების უშუალო მონაწილეობამ განაპირობა. სამწუხაროდ, ასეთი ცოდნა, ხალხის მეხსიერებაში დაგროვილი ცოდნაა, რომელიც მანამდეა ცოცხალი, სანამდე ეს ხალხი არსებობს, მათ შემდეგ კი ყველაფერი დავიწყებას ეძლევა ანუ იკარგება, რადგან ცოდნა წერილობითი სახით არ არსებობს. მაგალითისთვის ისევ შუმერების ისტორია გავიხსენოთ, რომლებიც დიდი ხანია „აღიგავენ პირისაგან მიწისა", მაგრამ მათი სამეურნეო საქმიანობის ყველა წვრილმანი ყველასათვის კარგადაა ცნობილი, რადგან თავიანთი სამეურნეო საქმიანობის ყველა წვრილმანი თიხის ფირფიტებზე დაწერილი დაგვიტოვეს. რომ არა ეს ფირფიტები, დღეს მათი სამეურნეო საქმიანობის კი არა მათ შესახებაც არავის არაფერი ეცოდინებოდა. ასეთივედ, მაგრამ უარყოფით მაგალითად გამოგვადგება ქართული მექვევრეობა, კიდევ 40-50 წელი და მისი მშენებლობის მცოდნე კაცი ქვეყანაში აღარ დარჩებოდა. ამიტომ აუცილებელია საქართველოს სინამდვილეშიაც დაიწეროს ცოდნის გადაცემის იმ მეთოდზე, რომლითაც მევენახეობა-მეღვინეობის კულტურამ 80 საუკუნე გამოიარა და ჩვენამდე მოაღწია, ანუ უნდა დაიწეროს ქართული მევენახეობა-მეღვინეობის „მარადისობის კანონის" შესახებ.

პირადად, რა თქმა უნდა, იმისი პრეტენზია არ მაქვს, რომ ამ რთულ და მრავლისმომცველ საქმეს გავწვდები, მაგრამ ერთი ოჯახისა და ერთი სოფლის მაგალითზე ამ საქმის საფუძვლის ჩაყრა ნამდვილად შეიძლება. სწორედ ამ მიზნით მინდა აღვწერო, როგორ ხდებოდა ყველაფერი ეს ჩემს სოფელში და ჩვენს ოჯახში, იმ იმედით, რომ ასეთ ჩანაწერს სხვა მხცოვანი თანამემამულეებიც დაწერენ, რომელთა ბაზაზე ვინმე გონიერ მკვლევარს საკმარის მასალას დავუტოვებთ იმისათვის, რომ დაადგინოს და დაწეროს ქართული მევენახეობა-მეღვინეობის მარადისობის და უწყვეტი განვითარების მიზეზი.

ჭიათურის სოფელი მოხოროთუბანი, სადაც დავიბადე და გავიზარდე, მდინარე ციხისწყლის ხეობაში მდებარეობს. სოფელი ყველა მხრიდან მაღალი გორებითაა შემოფარგლული, ამიტომ აქ თბილი და უქარო ზამთარი იცის, ხოლო ზაფხული მდინარის გავლენით გრილია. სოფლის სახელი ორი სიტყვის – მუხურისა და უბნის – შერწყმის შედეგადაა მიღებული, რაც მუხურის უბანს ნიშნავს. მუხურა კი იმ შუაშია, რომ ქალების წუწკი ბატონის მკვლელობისთვის ტყიბულის მუნიციპალიტეტის

სოფ. მუხურიდან გამოქცეული ჩემი წინაპარი, ძმასთან ერთად, სოფელ ზოდის თავადმა გამყრელიძემ შეიკედლა და უფროსი ახლანდელ მოხოროთუბანში დაასახლა, ხოლო მეორე ძმა სოფელ ვანში. ჩვენი გვარის კაცს აზნაურობისთვისაც მიულწევია, რადგან დიდი მეფის ერეკლე მეორის დაცვის უფროსი სეხნია გაბრიჭიძე ყოფილა და ამ საპასუხისმგებლო საქმეს, ვფიქრობთ, გლეხს არავინ მიანდობდა. სეხნიაშვილები სწორედ მას მიიჩნევენ თავიანთი გვარის საწყისად. ისე კი, ქართული ისტორიოგრაფიას (აკად. ს. ყაუხჩიშვილი, პროფესორები ი. ნოდია და დ. სუმბაძე), დიდი ეჭვი აქვთ, რომ გაბრიჭიძეები და გაბრიაძეები ხალდეველთა ფეოდალების გაბრების შთამომავლები არიან. ამის შესახებ ინფორმაციას ხშირად შეხვდებით მათ სამეცნიერო შრომებში და ეს აზრი ევროპაში მრავალ სამეცნიერო კონფერენციებზე აქვთ გაჟღერებული. მათ ამ ვარაუდს ის გარემოება განამტკიცებს, რომ ტრაპიზონის იმპერიაში მდებარე სოფელი კვაცხისი (სწორედ იქ მეფობდნენ გაბრები) და ამბროლაურის მუნიციპალიტეტში მდებარე სოფ. კვაცხუთი (საიდანაც საქართველოში გამრავლდნენ გაბრიჭიძეები) ერთმანეთის იდენტური სახელებია.

ადგილზე (მოხოროთუბანში) დარჩენილმა ჩემმა წინაპარმა ოთხი ვაჟი გაზარდა. ძმათაგან გრიგოლი ჩემი დიდი ბაბუა იყო. მე მისი მეხუთე თაობა ვარ, ჩემი შვილიშვილი კი მეშვიდეა, ანუ თუ თაობებით ვიანგარიშებთ, სოფელი დაახლოებით ორი საუკუნისაა. სოფელში, ასევე, ცხოვრობს ქვათაძისა და აზნარაშვილის გვარის ხალხი. როდის და საიდან მოვიდა ამ გვარის ხალხი სოფელში, ამაზე სარწმუნო წყარო არ გვაქვს.

სოფელს ვაზი, ძირითადად, დასავლეთის ფერდობზე აქვს გაშენებული, სადაც მზე ვენახს ამოსვლიდან ჩასვლამდე უყურებს. თავიდან თითოეულ გლეხს ჰექტარზე მეტი ვაზი ედგა, ოჯახების გაყოფისა და კოლექტივიზაციის შემდეგ კი ვენახის ფართობი ოჯახებს საგრძნობლად შეუმცირდათ და ჩემს ბავშვობაში ყველა ოჯახს 30-40 მეასედი ვენახი ჰქონდა, სადაც საშუალოდ ტონა ყურძენს ჰკრეფდნენ.

მცირე მიწა, დაბალი მოსავალი, მთაგორიანი რელიეფი და მელიორაციის მიუდგომლობა გლეხს ამინდზე დამოკიდებულს ხდიდა. ამ მიზეზით, რეგიონისა და ჩემი სოფლის მოსახლეობას ჭირნახული დიდი შრომის ფასად ეძლეოდათ, ამიტომ ბავშვები უფროსებს 8-10 წლიდან სამეურნეო საქმიანობაში ვეხმარებოდით. ჩვენი პირველი სამუშაო

სხვლის დროს ვენახიდან წალამის გატანა შემოდგომაზე, სარის შეგროვება და გაზაფხულზე მათი ვაზებთან ჩამორიგება იყო, ზაფხულში კი ვაზზე მწვანე ოპერაციის ჩატარება. არც ისე ძნელი საქმეა და ქალებთან ერთად ამ სამუშაოს ბავშვებიც სიამოვნებით ვასრულებდით. შემოდგომაზე კი ყურძნის კრეფა და მარანში უფროსებთან ერთად ტრიალი წიგნის კითხვაზე მეტად გვიზიდავდა.

მარანში შესასრულებელ სამუშაოთა შორის ქვევრის რეცხვა ყველაზე მძიმე და საპასუხისმგებლო საქმეა. რაც შეეხება ყურძნის დაწურვას, ბავშვებისთვის მისი მინდობა, გარდა შრომატევადობისა, იმიტომაც არ შეიძლებოდა, რომ აქ კაცის წონას აქვს დიდი მნიშვნელობა და საბავშვო საქმე ნამდვილად არ არის. მე ბავშვობიდან ჭარბი წონითა და ძალით გამოვირჩეოდი, ამიტომ 13-14 წლიდან ქვევრის რეცხვასაც მანდობდნენ და ყურძნის დაწურვასაც. მარნის ყველა საქმეში ჩემს ჩართულობას ისიც უწყობდა ხელს, რომ მამა მაღაროში მუშაობდა და ოჯახის საქმის საკეთებლად ცოტა დრო რჩებოდა. მახსოვს, ერთი შემოდგომის კვირადღეს (მაშინ დასვენების დღე მხოლოდ კვირა იყო), მთელი დღის განმავლობაში ყურძენი ვკრიფეთ, საღამოს მამამ მხოლოდ ერთი საწნახელი ყურძნის დაწურვა მოასწრო, გოდრებით დადგმული მეორე საწნახელი ყურძენი კი დაუწურავი დარჩა. მამა მეორე დღეს დილით ადრე მაღაროზე წავიდა სამუშაოდ, ყურძენს კი მთელი დღე საწნახელში უნდა გაეტარებინა, ანუ იყო საშიშროება, რომ საღამომდე ყველა მუმლი, რომელიც სოფელში დაფრინავდა, ჩვენს საწნახელთან მოიყრიდა თავს. დილას დედას ვუთხარი: მამამ ყურძნის დაწურვა დამავალა და მომეხმარე-მეთქი. დედას თვითონ ჰქონია ამის განზრახვა, ამიტომ დილაადრიან ყურძნით სავსე საწნახელში აღმოვჩნდი. რა თქმა უნდა, ვიცოდი, რომ ყურძნის დაწურვა არც ისე იოლი საქმეა, მაგრამ თუ ასეთი დამღლელი იქნებოდა, ვერ წარმომედგინა. მართალია, ყურძენი ბოლომდე დავწურეთ (ბოლოს ჩემი ტყუპისცალი ძმა საშა დავიხმარე), მაგრამ მთელ დღეს ფეხზე დგომა მიჭირდა. რადგან ერთხელ გამომივიდა, შემდგომ წლებში, მინდოდა თუ არა, ყურძნის დაწურვა ჩემ გარეშე არ ჩაივლიდა.

ამგვარად, 14-15 წლისამ ვენახში და მარანში შესასრულებელი ყველა სამუშაო ვიცოდი და ვასრულებდი კიდეც, ამის ჯილდო კი ის იყო, რომ სახლში და სოფელში, როგორც მოზრდილს, ისე მიყურებდნენ. უფლება მქონდა, სტუმრისთვის გაწყობილ სუფრასთან ვმჯდარიყავი (ჩემს ბა-

ვშვობაში სტუმრის გასამასპინძლებელ მაგიდასთან ბავშვებს არ სვამდენ), ხოლო სოფლის შარაზე უფროსები მათთან დგომასა და საუბრის მოსმენას არ მიშლიდნენ (იმ დროს ზედმეტად ცნობისმოყვარე ბავშვებს ეტყოდნენ: რას გვისმენ, წადი, გაიარ-გამოიარე, თვალს წყალი დაალევინეო და მოიშორებდენ). საუბარი, ძირითადად, სოფლის სამეურნეო საქმეებს შეეხებოდა, რომლის მთავარი თემა ვენახი და ღვინო იყო. მიდიოდა სჯა-ბაასი, ვის როგორი ღვინო დაუდგა, ტკბილმა როგორ დაიდუღა, როდის გადაიღეს ან აპირებენ გადაღებას და ღვინოს რა ზადი გამოჰყვა. იმ დროს ყველა ქართველს თავი ღვინის დაყენების პროფესორად მოჰქონდა, ამიტომ თავისი ღვინის პრობლემაზე პირდაპირ არავის ჰკითხავდა, უბრალოდ იტყოდა, რომ მისმა ღვინომ ბოლომდე არ დაიდუღა და იმ შეცდომასაც მოაყოლებდა, რის გამოც ღვინო ტკბილი დაურჩა, აქაოდა ღვინის ზადი ჩემი სიზარმაცის ბრალია და არა ჩემი უცოდინრობისო. ამის შემდეგ ყველა სათითაოდ გაიხსენებდა მიზეზს, თუ რატომ რჩება ღვინო ტკბილი. თუ ჩაიწერდი და ამ შეცდომებს არ გაიმეორებდი, ღვინო დაუდუღარი არასდროს დაგრჩებოდა. ვფიქრობთ, სწორედ მათი ეს საუბარი, ღვინის დაყენების პროცესში პირად ჩართულობასთან ერთად, იყო გლეხის ის სახალხო აკადემია, რომელსაც ყველა ქართველი ახალგაზრდა, მამა-ბაბუის გვერდში დგომა-შრომით ამთავრებდა, არა მარტო მევენახეობა-მეღვინეობაში.

ჩემს ბავშვობაში სოფელში, ნატურალურ ღვინოსთან ერთად, თითქმის ყველა ოჯახი შამან (შაქარწყალზე დადუღებული ღვინო) ღვინოსაც აყენებდა. უფროსთა განსჯის საგანი ხშირად შამანი ღვინოც იყო და მიდიოდა მსჯელობა, ფუთ წყალზე რამდენი კილოგრამი შაქარი უნდა დაგემატებინა, ნორმალური სიმაგრის ღვინო რომ გამოსულიყო. ამტკიცებდნენ, რომ მოყვითალო ფერის შაქარს მეტი სიტკბო აქვს და ფუთ წყალზე 4 კ-ია საკმარისი, მაშინ, როცა თეთრი (ლერწმის შაქარი) 5 კგ-იც არ ჰყოფნისო. ბევრი იმასაც ამტკიცებდა, რომ ნახევარ წილ ყურძნის წვენზე და ნახევარ წილ შაქარწყალზე დაყენებული ღვინო ნატურალურ ღვინოს სჯობს, რადგან მასში ყურძნიდან ნაკლები რაოდენობის შაბიამანი გადადისო. სინამდვილეში, იმ მიზეზით, რომ ყურძენს სრულ სიმწიფეში შესვლას არ აცლიდნენ, ნატურალური ღვინო მაღალმჟავიანი გამოდიოდა და შაქარწყალდამატებულ ღვინოს სიმჟავე უნახევრდებოდა, ამიტომ დასალევად მართლაც სჯობდა ნატურალურს. ყოველ შემთხვევაში, მე მაშინ ასე მეჩვენებოდა.

საქართველოში ღვინის დაყენების კლასიკური მეთოდი დაწერილი სახით არც ადრე არსებობდა და არც დღეს არის, ამიტომ ღვინის დაყენებას ყველა თავის ოჯახში სწავლობდა და იცოდა ის და ისე, რაც ამ კონკრეტული ოჯახისთვის იყო ტრადიციული. ამიტომ იყო, რომ ყველა ოჯახში ერთმანეთისგან განსხვავებული ორგანოლეპტიკის ღვინო დგებოდა. ანუ ყველა სოფელში იყო და დღესაც არის რამდენიმე ოჯახი, სადაც ხარისხიან ღვინოს დაგალევინებენ. სოფელში ყველამ იცოდა, ვინ როგორ ღვინოს აყენებდა და მათ შესაფასებლად თავისებური „იარლიყიც" კი ჰქონდათ მიკერებული, იტყოდნენ: „მაგის ოჯახში ღვინო არ დაილევაო" ან პირიქით... გვყავდა სოფელში ოჯახები, რომლებიც შამან ღვინოს ცოტა შაქარს აძლევდნენ, ამიტომ ღვინო სუსტი გამოდიოდა და სპირტის მოსამატებლად ჭაჭის არაყს ამატებდნენ, რომლით დათრობაც სამდღიან ნაბახუსევს ნიშნავდა, ამიტომ ყველა ერიდებოდა მათთან ოჯახში სტუმრობას.

ჩემს ბავშვობაში კარგი ღვინის დაყენებით იყვნენ ცნობილი უფროსი თაობის მეზობლები: იასონ, რომანოზ, სიმონ, პეტრე, აკაკი, კარპოზი და ისმეილ გაბრიჭიძეების ოჯახები. კარგ ღვინოს დაგალევინებდნენ ვასილ, სერგო, ირაკლი და მიხეილ აზნარაშვილებთან, იოსებ და ვასილ ქვათაძეებთან, ასევე, აკაკი ტყემალაძესთან. მათ შემდეგ ოჯახის ტრადიციები კარგად გააგრძელეს მათმა შემდგომმა თაობამ: აკაკი, მიშა, ელგუჯა, მერაბი, ჯუმბერ, უშანგი, ედიშელ, ვალერიან (ვალიკო), ვაჟა, ივანე, ვალოდია, დავით და შოთა გაბრიჭიძეებმა. ალიოშა, რეზო, ლევან, ავთანდილ, ქუჩიკო, ბუდუ და ჯობე აზნარაშვილებმა. ასევე, ელგუჯა, ლევან და ალბერტ ქვათაძეებმა, ანზორ და ომარ ტყემალაძეებმა. მათ კარგი ღვინის დაყენების ცოდნა სწორედ წინა თაობებთან ერთად მუშაობით, ოჯახში მიიღეს.

მართალია, სრული პროგრამით არა, მაგრამ ჩემს ბავშვობაში მამები ცდილობდნენ შეძლებისდაგვარად შვილები ძველი ტრადიციით გავეზარდეთ, ჩვენს ოჯახშიც ასე იყო. გარდა შრომისმოყვარეობისა, ვაზისა და ჭურ-მარნის სიყვარულისა, მამა სუფრის საიდუმლოებებსაც გვასწავლიდა. დღეს მედიცინა მშობლებს ურჩევს, ბავშვები ღვინოს საერთოდ არ გააკარონ, ჩვენ კი ამ მხრივ მეტი თავისუფლება გვქონდა და ოჯახურ წრეში ვახშმობისას 150-200 გრ. მოტკბო ღვინის დალევა შეგვეძლო. ჩვენს ექიმებს ავიწყდებათ, რომ საქმე ქართველ ბავშვებთან აქვთ.

ოჯახში ოთხი უფროსი ქალიშვილი და სამი ძმა ვიზრდებოდით. გოგოებს მშობლები საჭმლის კეთებას, სუფრის გაწყობასა და ალაგებას ასწავლიდნენ, იმას, რომ გაწყობის დროს ჯერ პურ-ღვინო უნდა დაალაგონ სუფრაზე, ხოლო ალაგების დროს, ბოლოს უნდა აიღონ. ამ წესის დარღვევას მამა გოგოებს არასდროს აპატიებდა, თუ შეცდებოდნენ, აღებულს უკან მოატანინებდა. თუ უსტუმრო ვახშამი გვქონდა, სუფრა აკადემიად იყო ქცეული, სუფრასთან ბიჭები მორიგეობით ვთამადობდით, გვქონდა შეჯიბრი სადღეგრძელოების რიგის მიხედვით თქმასა და მჭევრმეტყველებაში. თამადას, ასევე, ევალებოდა სუფრაზე სიმღერისა და ცეკვის ორგანიზება. ყველაფერი ეს ძალიან გამომადგა ცხოვრებაში და სადაც მითამადია, თავი არსად შემირცხვენია (მარტო 11 ქორწილი მაქვს ნათამადები). დღეს კი ახალგაზრდულ სუფრასთან თამადის არჩევა დიდი პრობლემაა. ჩემს ბავშვობაში სუფრა აუცილებლად ყოვლაწმინდა ღვთისმშობლის სადღეგრძელოთი უნდა დაგემთავრებინა, მის შემდეგ კი ამ სუფრასთან არანაირი სადღეგრძელოს თქმა აღარ შეიძლებოდა. თუ სუფრა ოჯახში იყო გაშლილი, ბოლოსწინა სადღეგრძელოდ აუცილებლად ჭურ-მარნისა უნდა თქმულიყო. ეს ტრადიცია იყო და წინათ არანაირ სუფრაზე არ ირღვეოდა. დღეს კი ბევრ შემთხვევაში ძველი ტრადიციები ირღვევა, რაც ქართველობიდან გადახვევად მიმაჩნია, თუ ყველამ ყველაფერი ტრადიციული დაივიწყა, მაშინ რა გამოვა? მსოფლიო ერთ ფერში დახატულ სურათს დაემსგავსება, რის მიღწევასაც ცდილობენ კიდეც გლობალიზაციის ავტორები. სადღეგრძელო კი ასე ჟღერდა: **„ოჯახის ჭურ-მარანი დავლოცოთ, მისი სახით კი ყველა ჩვენგანის ჭურ-მარანს დავლოცავ. ხვავი და ბარაქა ნუ მოაკლოს ღმერთმა, რაც მივაბაროთ, სულ ლხინსა და ქორწილში დაგვეხარჯოს", იტყოდა თამადა, ყველა ფეხზე წამოდგებოდა და ერთხმად შესვამდა.**

თუ ოჯახს სტუმარი ჰყავდა, საინტერესო იყო მარანში გასვლისა და ღვინის ამოღების „რიტუალი": გარდა იშვიათი გამონაკლისისა, მარანში ღვინის ამოსაღებად გასული მასპინძელი სტუმარ მამაკაცს თან გაიყოლებდა. თუ ნანატრი, ძვირფასი და დიდი ხნის უწვეევი სტუმარი გვეწვეოდა, მან არ იცოდა, თუ იმ წელს როგორი ღვინოები დაგვიდგა, ამიტომ მარანში გაყვანილ სტუმარს მამა ჰკითხავდა: წითელი ღვინო დავლიოთ თუ თეთრიო. სტუმარი აირჩევდა და მამა იმ ფერის ღვინის ქვევრს მოხდიდა. ხდებოდა ისეც, რომ მამა, ორივე ფერის ღვინოს მოხდიდა და სასურველ ღვინოს ორივე ქვევრის ღვინის დაჭაშნკების შემდეგ შეარჩევ-

დნენ და ამოიღებდნენ. თუ სტუმარს ადრე ჰქონდა დალეული ჩვენი ღვინოები, მაშინ მამას ეტყოდა: ის ღვინო დავლიოთ, ამა და ამ დროს რომ ვსვითო. მარანში ერთი ან ორი ჭიქა ღვინო ისმებოდა.

მართალია, მარანში ღვინოს ჭიქით სვამდნენ, მაგრამ იყო გამონაკლისიც: დედაჩემი ლუბა აბრამიშვილის ქალი იყო, მამამისი პეტრე კი შეძლებული ოჯახისა და მამულის პატრონი. პეტრე ბაბუა ღვინოსაც სანაქებოს აყენებდა და განთქმული თამადაც იყო, მაგრამ ჰქონია ერთი ნაკლი, ღვინოს ათ ლიტრზე მეტს ვერ სვამდა. მისი ხშირი სტუმარი და მეგობარი აღდომელა გლოველი საქვეყნოდ განთქმული მსმელი და თამადა იყო, მისთვის ფუთი ღვინის დალევა ჩვეულებრივი ამბავი ყოფილა. აღდომელა რაჭველი კაცი იყო და ხშირად გადმოდიოდა იმერეთში ღვინის საყიდლად ან კარტოფილში გასაცვლელად. რადგან პეტრე ბაბუას დიდი ოჯახი ჰქონდა (რვა შვილის მამა იყო), კარტოფილიც ბევრი სჭირდებოდა და ღვინოსაც ყიდდა, ამიტომ აღდომელა პეტრე ბაბუას ხშირად სტუმრობდა. აღდომელას იმიტომაც უყვარდა ბაბუასთან სტუმრობა, რომ მთის აქეთ მისთვის სმაში მცირე წინააღმდეგობის გაწევა მხოლოდ მას შეეძლო. ქეიფში „ინტრიგა“ რომ შეეტანათ, ღვინის სმის თავისებური წესი ჰქონიათ შემუშავებული. დედა იხსენებდა: როცა მამა და აღდომელა მარანში ღვინის ამოსაღებად გავიდოდნენ, სხვა ჭურჭელთან ერთად ჭიქა და 6-ლიტრიანი დოქი მიჰქონდათო. მამა თვითონ ჭიქას აივსებდა, აღდომელას კი დოქს აუვსებდა, ხვავსა და ბარაქას უსურვებდნენ ოჯახს და ჭურმარანს, დალევდნენ და ამის შემდეგ სმას თანაბრად გააგრძელებდნენო, – იტყოდა დედა.

ხალხში ზღაპრად გავრცელებულ აღდომელას მიერ ქვევრიდან ღვინის დალევის ამბავს მამაჩემი ასე იხსენებდა: პეტრე ბაბუას 100-ფუთიანი ქვევრი ჰქონდა (ქვევრი მარანში ახლაც თავის ადგილზეა). ერთხელ აღდგომელა და ბაბუაჩემი მარანში გასულან ღვინის ამოსაღებად, ბაბუას სწორედ ეს ასფუთიანი ჭური მოუხდია, აღდომელას პირველად უნახავს ეს ჭური ბოლომდე სავსე და ბაბუასთვის უთქვამს: „პეტრიკელა“ (ასე ეძახდა აღდგომელა ბაბუას), მიდი, ჭურიდან შენთვის ჭიქა ღვინო ამოიღე, მე კი ამ ქვევრით ვიტყვი სადღეგრძელოს, ვნახოთ ერთ ჯერზე დალევით, ჭურში ღვინის დონეს თუ დაეტყობაო“. ასეც მოქცეულან. მერე ბაბუას ქვევრში ღვინის დონე გაუზომავს და ქვევრს ერთ ციდაზე მეტი ჰქონია დაკლებული (ციდა საშუალოდ 15 სმ-ს უდრის). ბაბუა, თურმე ამბობდა: ვეღარ ჩასწვდა, თუ არა, კიდევ დალევდაო. აქვე

მინდა აღვნიშნო, რომ პეტრე ბაბუას 50-ზე მეტი შვილიშვილი ვყავდით (დღეის მდგომარეობით უმრავლესობა გარდაცვლილია). მათგან, მართალია, „მალალიტრაშკა“ არავინ ყოფილა, მაგრამ ჯემალ ხუციშვილი, ოთარ და დათო გურულები, ნოდარ და შერმადინ ჩუმაშვილები, კაკო აბრამიშვილი სმაში და სუფრის თამადობაში ბაბუას დაემსგავსნენ, რაც შეეხება შვილთაშვილს, სულიკო აბრამიშვილს, ის ქართველ მსმელთა იმ კოჰორტას ეკუთვნის, რომლებიც ოდესმე ჰყოლია საქართველოს. მისთვის მარანში 10-12-ლიტრიანი ვედროს ჩამოცლა და შემდეგ სუფრასთან თამადობა ჩვეულებრივი ამბავია.

სუფრაზე ბავშვებს სპეციალურად დაყენებულ ტკბილ ღვინოს გვასმევდნენ, რომელსაც დაბალი სპირტშემცველობა ჰქონდა. როცა ასეთი ღვინო გამოილეოდა, ჩვეულებრივ ღვინოს ყურძნის წვენს დაამატებდნენ და ისე ვსვამდით. ამგვარად შეზავებულ ღვინოს გემოც ტკბილი ჰქონდა, არც გლუკოზა აკლდა და სიმაგრეც უმნიშვნელო იყო. დასანანია, რომ ეს ყველაფერი წარსულს ჩაბარდა და იკარგება, ყველაფერ ამის ნაცვლად კი დღეს ბავშვებს კომპიუტერული თამაშები შევაჩეჩეთ და ბევრი მშობელი, ბავშვის მომწყემსვა რომ არ დასჭირდეს, 3-4 წლიდან ბავშვს კომპიუტერით ან ტელეფონით ართობს და აჩლუნგებს მის გონებას, რაც, ვფიქრობ, კატასტროფამდე მიიყვანს ჩვენს იდენტობას.

ჩემი შემდგომი თაობის აბსოლუტურ უმრავლესობას (საშ. ასაკი 50 წელი), ასეთი სკოლა გავლილი არა აქვს, ამიტომ ოჯახში უფროსის გარდაცვალების შემდეგ წყლიდან ამოყრილ თავზებს ჰგვანან. ჩემი ერთი მეგობარი, იმის მიზეზით, რომ მუშაობდა და დრო არ ჰქონდა, მამას ვენახში და მარანში არ ეკარებოდა და მამისგან ღვინის დაყენება არ ისწავლა. მამის გარდაცვალების შემდეგ, მეგობრების დახმარებით ყურძენი კი დაწურა და დაადუღა, მაგრამ გაგრძელება ვეღარ მოუძებნა, ნახევრად სავსე ჩანს თავი დაახურა (ჰერმეტულად კი არა) და დაწმენდას დაელოდა. შეცდომას მაშინ მიხვდა, როცა მარანში შესულს ძმრის სუნი ეცა. ასე რომ, ჩვენ, ქართველებს, უღვინოდ არასდროს გვიცხოვრია და ვერც ვიცხოვრებთ, ამიტომ წინაპრის დატოვებული სიბრძნე, ვაზის მოვლისა და ღვინის დაყენებისა, ჩვენ, უფროსებმა, რაღაც მანქანებით, ძალით ან ნებით, მომავალ თაობას აუცილებლად უნდა შევასწავლოთ.

ასეთი იყო ოჯახური მევენახეობა-მეღვინეობის სწავლების ის მეთოდი, რომელიც ბავშვობაში გავიარე და გადიოდა ჩემი და ჩემი წინა თაობები, ამიტომ ვფიქრობთ, დაახლოებით ასეთი უნდა იყოს მევენა-

ხეობა-მეღვინეობის (არა მარტო) სწავლების ის მეთოდი, რომლითაც ცოდნა, თაობიდან თაობაზე გადადიოდა და ჩვენამდე მოვიდა, ანუ ასეთი უნდა იყოს ქართული ტრადიციული მეღვინეობის სწავლების ის მეთოდი, რომელმაც ღვინის დაყენების ათობით საუკუნის წინანდელი წესები დღემდე მოიტანა. ანუ მისი დაახლოებითი მონახაზი ასეთი უნდა იყოს: **ოჯახში მცხოვრები 3-4 თაობის მამაკაცები საუკუნეების განმავლობაში ერთად ასრულებდნენ მევენახეობა-მეღვინეობის ყველა ოპერაციას, ანუ სწავლება პრაქტიკულ სქმიანობაში პირადი ჩართულობით მიმდინარეობდა. ეს კი იმას ნიშნავს, რომ ოჯახის უფროსმა, რაც იცოდა და როგორც იცოდა, იმას და ისე სწავლობდა მომავალი თაობა. ანუ დღეს ამ დარგში არსებული ცოდნა და ღვინის დაყენების ყველა მეთოდი, ათობით საუკუნის ცოდნის გაგრძელებაა, რომელიც ჩვენმა წინა თაობებმა შემდგომ თაობებზე გადაცემით, ათობით საუკუნე გამოატარეს და ჩვენამდე მოიტანეს. დღეს კი ჩვენი ვალია, მთელი ეს ცოდნა (რაც დაგვრჩა) უკლებლივ გადავცეთ მომავალ თაობას, რაც ქართული ტრადიციული მეღვინეობის მარადისობის გაგრძელება იქნება.**

ცნობილია, რომ სულხან-საბა ორბელიანის სიბრძნით გაკვირვებულ საფრანგეთის მეფე ლუდვიკოს მისთვის უკითხავს, ევროპის ბევრი უნივერსიტეტი და აკადემია ვიცი, მათგან შენ, რომელი დაამთავრე და ასეთი სიბრძნე სად ისწავლეო. საბას ამაყად უთქვამს: **„მე ქართველი გლეხის ინსტიტუტი და ქართული სუფრის აკადემია მაქვს დამთავრებულიო“**. სწორედ ამ ინსტიტუტისა და აკადემიის დამთვრება აკლიათ დღეს ჩვენს ევროპა-ამერიკაში „განათლებამიღებულ“ თაობებს და სწორედ ამის გამოა, რომ ქვეყნის მართვას ვერაფერი გაუგეს. ქვეყანა ბევრი ოჯახია, მათ უმრავლესობას კი ჯერ საკუთარი ოჯახიც არ უმართავთ და მრავალ ოჯახს, ანუ ქვეყანა რომ ვერ მართონ რაა ამაში გასაკვირი?

თავი VIII. პრესაში ქვევრ-ღვინოზე გამოქვეყნეული წერილები

ქართველი მექვევრე ფიბონაჩის რიცხვებს 3-5 ათასი წლის წინ იცნობდა

ჩვენი წინაპარი საოჯახო მეღვინეობისთვის განკუთვნილ ქვევრებს ორი დანიშნულებით ყიდულობდა: დიდი ზომის ქვევრს ტკბილის დასადულებლად, ხოლო პატარა ქვევრებს დიდ ქვევრში დადულებული ღვინის გადასაღებად. ამიტომ მარანში მათი საერთო ტევადობა დიდი ქვევრის ტევადობის ეკვივალენტი უნდა ყოფილიყო, რათა დადულებული მაჭარი დაუბინავებელი არ დარჩენოდათ. პატარა ქვევრებს რამდენიმე ლიტრიდან 25 ფუთამდე ანუ 400 ლიტრი ტევადობისას აშენებდნენ.

როგორც ცნობილია, ქვევრი დღემდე, ძირითადად, საოჯახო მეღვინეობას ემსახურება, ამიტომ ქვევრები მათი საჭიროების და მოთხოვნილების მიხედვით შენდებოდა და შენდება დღესაც. დღეს და ყოველთვის საქართველოში ყველამ იცოდა, რომ ნაკლულ ქვევრში ღვინის დიდი ხნით დატოვება არ შეიძლება, ამიტომ პატარა ქვევრებს ყველა ოჯახი იმ ანგარიშით ყიდულობდა, რომ დიდ ქვევრში დადულებული ღვინო პატარა ქვევრებში გადაენაწილებინათ, რომ ქვევრები სავსე ჰქონოდათ. ყველა ქართულ მარანში ყოველთვის იყო და არის დღესაც სახარჯო ღვინის ქვევრი, ამ ქვევრის ტევადობა დამოკიდებული იყო ოჯახში ღვინის დღიურ ხარჯზე. იყვნენ დიდი და პატარა ოჯახები, ასევე მხედველობაში იღებდნენ ოჯახში პოტენციურ სტუმართა რაოდენობას, ანუ ახლად გახსნილი სახარჯო ღვინის ქვევრი მანამდე უნდა გაცლილიყო, სანამდე ღვინო წახდენას დაიწყებდა.

ტევადობის მიხედვით, საქართველოში მზადდებოდა და დღესაც ამზადებენ 1-, 2-, 3-, 5-, 10-, 15-, 20 – და 25-ფუთიან ქვევრებს (ფუთი იმერეთში გავრცელებული ქვევრის საწყაოა და 16 ლიტრს უდრის. ქვევრის ყველა ტევადობა მიახლოებითია). ყველა ეს ქვევრი პატარა ქვევრთა ჯგუფს მიეკუთვნება. როგორც ხედავთ, ტევადობის მიხედვით დამზადებულ ქვევრთა ასორტიმენტი ფართოა. ოჯახში სახარჯო ღვინის ქვევრი 2-, 3 – ან 5-ფუთიანი იყო. ახლა ვნახოთ, რა მიმდევრობით იცლე-

ბოდა მარანში ქვევრები: თუ ოჯახს სახარჯო ღვინო ორფუთიან ქვევრში ჰქონდა, მისი გაცლის შემდეგ, სამფუთიანი ქვევრიდან შეავსებდნენ, ხოლო სამფუთიანში დარჩენილ ერთ ფუთ ღვინოს პირველ რიგში გახარჯავდნენ, შემდეგ კი ორფუთიანის გახარჯვას დაიწყებდნენ. ორივე ამ ქვევრის გაცლის შემდეგ, მათში ღვინოს ხუთფუთიანი ქვევრიდან გადაიღებდნენ და იწყებდნენ მათ გახარჯვას. ამ ქვევრების გაცლის შემდეგ ცარიელი იყო 2-, 3-, და 5-ფუთანი ქვევრები. შემდეგ ჯერზე სამივე ცარიელ ქვევრს 10-ფუთიანი ქვევრიდან აავსებდნენ და მათი გახარჯვა კვლავ ზემოთ აღწერილი მიმდევრობით ხდებოდა. ყველა მათგანის გაცლის შემდეგ 15-ფუთიანი ქვევრის ჯერი დგებოდა, რომლითაც 2-, 3 – და 10-ფუთიან ქვევრებს ავსებდნენ და ა. შ. ყველა ქვევრის გაცლამდე.

როგორც ხედავთ, ღვინის ხარჯვის ასეთი წესი ღვინის თვისებებისა (ნაკლულ ქვევრში წახდენისადმი მიდრეკილება) და ღვინის მოხმარების თავისებურებებიდან გამომდინარეობს და ჩვენმა წინაპარმა ეს ყველაფერი რამდენიმე ათასი წლის წინ მოიფიქრა. ამის დასტურია არქეოლოგების მიერ აღმოჩენილი უძველეს მარნებში მრავალნაირი ტევადობის ქვევრების სიმრავლე და დღეს ყველა ქართული ოჯახის მარანი, სადაც ქვევრების საერთო ტევადობა ზუსტად შეესაბამება ოჯახის მიერ წლის განმავლობაში მოხმარებული ღვინის რაოდენობას.

როცა ჩვენი ქვევრების ტევადობის მრავალფეროვნებას და ზრდის ტენდენციას დავაკვირდი გამოვიდა, რომ ჩვენს წინაპარს უძველეს დროში ქვევრი იტალიელი მათემატიკოსის, ფიბონაჩის მიერ მრავალი ათასი წლის შემდეგ (კერძოდ კი XII საუკუნეში) მიგნებული „ფიბონაჩის რიცხვებად" წოდებული ზრდის თეორიის მიხედვით უშენებიათ, ანუ „ფიბონაჩის რიცხვი" ქარველ მექვევრე-ოსტატებისთვის და მეურნეთათვის მრავალი ათასი წლის წინ ყოფილა ცნობილი და სამეურნეო საქმიანობაში გამოყენებული. როგორც ჩვენი ქვევრების ზომები გვიჩვენებს, ქართველმა მეურნემ ფიბონაჩამდე დიდი ხნით ადრე იცოდა, რომ შემდეგი ზომის ქვევრის ტევადობა მისი ორი უკანა ზომის ქვევრის ტევადობის ჯამის ტოლი უნდა ყოფილიყო თუ არადა, ღვინო დაუბინავებელი დარჩებოდა.

ჩვენს ოჯახში ერთი 80-ფუთიანი სადღარი ქვევრი გვაქვს. დადღეების შემდეგ ამ ქვევრიდან დაახლოებით 65 ფუთი ღვინო ამოდის. ამ ღვინის მოსაკავებლად მარანში გვაქვს 2-, 3-, 5-ფუთიანი ქვევრები, ასევე 2 ცალი 10-ფუთიანი, ერთი 15-ფუთიანი და ერთიც 20-ფუთიანი ქვევრი. ასეთივე ანგარიშით ჰქონდათ შეძენილი ქვევრები მეზობლებს და სა-

ერთოდ ასეთი იყო მრავალნაირი ტევადობის ქვევრების გამოყენების მაგალითი საქართველოს სინამდვილეში. როგორც ხედავთ, მამაჩემს ყველა ქვევრის გასაცლელი ორი პატარა ქვევრი ჰქონდა მარანში, ეს იმის მიუხედავად, რომ მან არც ფიბონაჩი იცოდა და არც მისი რიცხვთა თეორიის შესახებ არასდროს არაფერი გაეგონა. ყველა ეს ცოდნა მან წინაპრისგან მიიღო და ასე გვასწავლა შვილებს.

როგორც ცნობილია, იტალიელმა ფიბონაჩიმ რიცხვთა თავისი უკვდავი თეორია მეთორმეტე საუკუნეში შექმნა. რა თქმა უნდა, მან ეს თეორია დამოუკიდებლად შექმნა და თანაც შემთხვევით (კურდღლის გამრავლების ტენდენციას სწავლობდა), ამიტომ არანაირ პლაგიატს ადგილი არ შეიძლება ჰქონოდა. მიუხედავად ამისა, რიცხვთა ამ თეორიას საქართველოში ფიბონაჩამდე ათასობით წლით ადრე იცნობდნენ და მისი გამოყენებით ქართველი მექვევრეები ასაშენებელი ქვევრების ტევადობას საზღვრავდნენ, ხოლო ქართველი გლეხი მარანში ჩასადგმელ ქვევრებს ამ თეორიის ცოდნით და გათვალისწინებით ყიდულობდა. ასე რომ, ფიბონაჩიმ ჩვენი წინაპრის მიერ ათასობით წლით ადრე სამეურნეო საქმიანობაში გამოყენებული რიცხვთა ამ თეორიას ახალი სული შთაბერა და ზოგადსაკაცობრიო გახადა. მართალია, ამ თეორიის ავტორად დღეს ფიბონაჩი დამსახურებულად ითვლება, მაგრამ ამ საქმეში ჩვენი წინაპრის დამსახურება უდავოა, ამიტომ მათაც თავისი უნდა მიეზღოთ.

ქართული ქვევრის უარყოფის მიზეზები და შემდგომი აღორძინების პერსპექტივები

დიდი ქართველი ქიმიკოსი აკაკი გახოკიძე ყველაზე დიდ ქიმიად და ადამიანის მიერ შექმნილ დიდ საოცრებად პურის გამოცხობას მიიჩნევდა. თუ მეტი არა, ასეთივე საოცრებაა ხილად საჭმელი ყურძნისგან ღვინის დაყენების მოფიქრება და მისი დასაყენებელი ჭურჭლის თიხისაგან კვერცხის ფორმით აშენება. ეს იმიტომაცაა საოცრება, რომ ჯერ ერთი, ეს ყველაფერი 80 საუკუნის წინ მოხდა და მეორე, თიხის გამომწვარმა ქვევრმა კვერცხის ფორმით, როგორც ღვინის ჭურჭელმა, 80 საუკუნე გაძლო და კაცობრიობამ მისი ღირსეული შემცვლელი დღემდე ვერ მოიფიქრა.

უნდა აღინიშნოს, რომ მსოფლიოს მეღვინეობამ ბევრი დაკარგა იმით, რომ თავის დროზე ქვევრი სათანადოდ არ შეაფასა და ის ყოველგვარი

გამოკვლევის გარეშე უარყო. არადა, არსებობს დიდი ფრანგი ქიმიკოსის, ლ. პასტერის შეგონება: „არასოდეს არ უნდა უგულებელვყოთ მეღვინეობის ადგილობრივი წესები, უნდა შევისწავლოთ ისინი, გავიგოთ მათი მნიშვნელობა და მხოლოდ ამის შემდეგ შევუდგეთ ახლის დანერგვასო“.

ქვევრს, რა თქმა უნდა, ჰქონდა ადრე და დღესაც აქვს უარყოფითი, მაგრამ გონიერება ხომ უარყოფითის გამოსწორებაშია და არა მის განადგურებაში, მით უმეტეს ქვევრს მაშინაც და ახლაც, რამდენიმე უარყოფითთან ერთად, უამრავი დადებითი თვისება აქვს. სწორედ ამ უნიკალურ თვისებათა გამო გახდა დღეს ქვევრი მისაღები მსოფლიო მეღვინეობისთვის და ამ თვისებათა გამო მოდიან ევროპელები საქართველოში და მიაქვთ ქვევრები. ქვევრის ეს თვისებები ადრე უფრო წონადი მიზეზი იყო, იმისათვის, რომ ქვევრი, ინდუსტრიულ მეღვინეობაში დამკვიდრებულიყო, ვიდრე დღეს, თერმოცისტერნების ეპოქაში. სასიხარულოა, რომ მიუხედავად საღვინე ჭურჭლის დღევანდელი მრავალფეროვნებისა, ქვევრის დამფასებელთა რიცხვი, დღითიდღე იზრდება როგორც საქართველოში და ევროპაში, ისე მეღვინეობის მქონე სხვა კონტინენტებზე.

მიუხედავად ყველაფრისა, აქ არ შეიძლება, არ გაგაკვირვოთ იმდროინდელი ქართული საზოგადოების უმრავლესობის გულგრილმა დამოკიდებულებამ ქვევრის ბედისადმი. თუ ევროპელები არ იცნობდნენ ქვევრს და არ იცოდნენ მისი დიდი უპირატესობა ევროპულ ჭურჭელთან შედარებით, ისინი ხომ იყვნენ ვალდებულნი, ეს სცოდნოდათ? თუ არ იცოდნენ, უნდა შეესწავლათ და ყოველივე წინ დაედოთ ქვევრის მოწინააღმდეგე ევროპისთვის, ანუ დაეცვათ ქვევრი უკეთურთა შემოტევებისაგან. სხვათა შორის, ქვევრი, როგორც ღვინის დასაყენებელი ბუნებრივი ჭურჭელი, უფრო ადვილი მოსაწონებელი იყო ევროპელთათვის, ვიდრე ქართული ღვინო, რადგან ღვინო თავისიც თავზე საღვრელად ჰქონდათ, ღვინის დასავარგებელ-დასაძველებელი ბუნებრივი ჭურჭელი კი არც მაშინ ჰქონდათ და არც დღეს აქვთ. ამის მაგიერ, ბევრმა ჩვენმა თანამემამულემ თვითონ დაიწყო ევროპული ღვინის ჭურჭლის შემოტანა და „პროპაგანდა“ საქართველოში, რითაც საფუძველი ჩაუყარეს ევროპული ტიპის ღვინოების წარმოებას ჩვენს ქვეყანაში. როცა შენსას პატივს არა სცემ და უარყოფ, რატომ უნდა მოითხოვო სხვისგან მისი დაფასება?! სამწუხაროდ, ქვევრთან მიმართებაში, დღესაც ასეთივე დამოკიდებულებაა ხელისუფლების და ბევრი ვაიმეღვინის მხრიდან.

როგორც ცნობილია, ევროპაში სასწავლებლად ძირითადად თავად-აზნაურთა შვილები მიდიოდნენ, რომლებმაც ხეირიანად არც ვაზის მოვლა იცოდნენ, არც ღვინის დაყენება და რა თქმა უნდა, სათანადოდ არც ქვევრს იცნობდნენ, ასე ვთქვათ, მხოლოდ ღვინის სმა იცოდნენ. ევროპაში სასწავლებლად წასულებმა კი მეღვინეობის ანბანი პირდაპირ ევროპული ტიპის ღვინოების, ევროპულ ჭურჭელში დაყენების სწავლით დაიწყეს. ამის შემდეგ, ქვევრი რომ აღარ მოეწონათ რაა ამაში გასაკვირი? ქვევრი რომ დააფასო, სულ მცირე, უნდა იცნობდე მას, ანუ მათი სახით ქვევრმა დამფასებელთა და დამცველთა ნაცვლად, მოწინააღმდეგე შეიძინა.

საქართველოს რუსეთთან შეერთებამ კარი გაუხსნა ქართულ ღვინოს რუსეთისა და ევროპის ბაზრებისკენ. რუსეთს კი ამ დროს ღვინით ევროპა ამარაგებდა, ანუ ქართული ღვინო კონკურენციულ ბრძოლაში ჩაება ფრანგულ ღვინოებთან. სწორედ ამ დროიდან და ამ მიზეზით იწყება ქართული ღვინისა და ღვინის ჭურჭლის წინააღმდეგ ბრძოლა რუსეთის იმპერიის კარზე მოსამსახურე ევროპელების მიერ. ამის საფუძველი კი მათ მართლაც ჰქონდათ, რადგან მანამდე ღვინით რუსეთის იმპერიას ისინი ამარაგებდნენ, ამიტომ თუ რუსეთი იმპერიის შიგნით ხარისხიანი ღვინის წარმოებას გამართავდა და საჭირო რაოდენობის ღვინის წარმოებას იმპერიის შიგნით შეძლებდა, რუსეთის ბაზარი მათთვის დაიკეტებოდა, ამის დაშვება კი მათ არ შეეძლოთ, ამიტომ ყველანაირი დაფარული მეთოდებით ხელს უშლიდნენ რუსეთს, ქვეყნისთვის საჭირო ღვინის საკითხი იმპერიის შიგნით გადაეწყვიტათ. აქ რუსეთის იმპერიას კიდევ ერთ დიდ შეცდომა მოუვიდა, რადგან იმპერიის შიგნით მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარებას ფრანგი სპეციალისტების დახმარებით ცდილობდა, ანუ რუსეთის იმპერიის შიგნით ღვინის წარმოების გამართვით ვინც ლუკმას კარგავდა მრჩევლებად სწორედ ისინი ჰყავდათ.

ქვევრის წინააღმდეგ ბრძოლის კამპანიას ევროპელთაგან ჰყავდნენ გამორჩეული მოღვაწეები, მათ შორის მევენახეობა-მეღვინეობის დარგში რუსეთის იმპერიის კარის მრჩეველი ფრანგი კონსული ჟაკ ფრანსუა გამბა და გერმანელი გ. ლენცი, რომელსაც კახეთში ევროპული ვაზის ნერგით ვენახიც კი გაუშენებია, რაც ბოლოს კრახით დასრულებულა. ჟ. გამბა კი საფრანგეთის კონსულად ოთხ წელიწადს იჯდა თბილისში და ზედმიწევნით კარგად იცნობდა ქართულ ღვინოს და მის შესაძლებლობებს. განიხილავდა რა იმპერიის შიგნით ღვინის წარმო-

ების შესაძლებლობებს, იმპერიის მესვეურებს ურჩევდა, შეეცვალათ ღვინის დაყენების ადგილობრივი ტრადიციული წეს-ჩვეულებები და ევროპულზე გადასულიყვნენ. პარალელურად, ქვევრი ამოეღოთ მეღვინეობიდან და ის ევროპული ჭურჭლით შეეცვალათ. მიუხედავად ასეთი რჩევებისა, ორივე მათგანი აღიარებდა კახური ღვინის მაღალ ხარისხს. აქ, რა თქმა უნდა, არ უნდა ვიფიქროთ, რომ ისინი ვერ ხვდებოდნენ, რომ ქართული ღვინის მაღალი ხარისხი სწორედ ქართული ვაზით, ღვინის დაყენების ადგილობრივი მეთოდებით და ქვევრის უნიკალობით იყო განპირობებული.

მართალია, ქართველებს ასეთივე რჩევას ფრანგი მოგზაური ჟ. შარდენიც აძლევდა, მაგრამ მისი რჩევა საქმის არცოდნით უფრო იყო განპირობებული, ვიდრე ფრანგული ღვინისთვის ბაზრის ძიებით (თუმცა ესეც არაა გამორიცხული). თუ გამბა და გ. ლენცი სახელმწიფო მოხელეები იყვნენ და თავისი ქვეყნის ღვინისთვის და ღვინის ჭურჭლისთვის გასაღების ბაზარი აინტერესებდათ, ჟ. შარდენი, როგორც მოგზაური, ამ მოვალეობისგან თავისუფალი იყო. მან სამეგრელოში, დადიანებთან შესმულ მეგრულ ღვინოზე დაწერა: **„სამეგრელოს ღვინო საუცხოვოა, იგი მაგარი და ბლანტია; მეტად სასიამოვნოა სასმელად და კუჭისთვისაც მარგებელია. მთელ აზიაში უკეთესს ვერაფერს დალევ. აქაურებმა რომ ღვინის ისეთი დაყენება იცოდნენ, როგორც ჩვენ, სამეგრელოს ღვინო საუკეთესო იქნებოდა მსოფლიოში. მაგრამ ისინი ამ საქმისათვის აუცილებელ წესებს არ იყენებენ. „შარდენი სამეგრელოში“ ჟურნალი „ისტორიული მემკვიდრეობა“ 1. 2016 წ. გვ.39. მანვე თბილისში მეფე ვახტანგ V-ეს სასახლეში შესმული ღვინო კი შემდეგი სიტყვებით შეამკო: „ამაზე უკეთესი ღვინის წარმოდგენაც კი ძნელიაო“.**

როგორც ხედავთ, შარდენს გულწრფელად სჯეროდა, რომ ქართული ღვინის მაღალ ხარისხში, ქვევრი არაფერ შუაშია და სწამდა, რომ თუ ქართველები ღვინოებს ფრანგული წესით, ფრანგულ ჭურჭელში დაამზადებდნენ, ეს ღვინოები საუკეთესოები იქნებოდა მსოფლიოში. მართალია, ჟ. შარდენმა ქვევრი და ღვინის დაყენების ტექნოლოგია დაგვინუნა, მაგრამ ჩვენი ვაზის ჯიშების ფრანგულით შეცვლა არ ურჩევია. ვფიქრობთ, ქართულ მევენახეობა-მეღვინეობასთან მიმართებაში, ასეთივე უბოროტო შეცდომა არ მოსდის გ. ლენცს, მაგრამ მან ბოლოს მაინც სათანადოდ შეაფასა ქართული მეღვინეობა და 1846 წელს გამოქვეყნებულ წერილში აღიარა ქართულ ქვევრში დაყენებული ღვინის უპი-

რატესობა ევროპულთან შედარებით, თუმცა მაინც ქვევრის შეცვლის მომხრედ დარჩა.

ფრანგი პროფესორი მარიონი 1891 წელს ესტუმრა საქართველოს. ამ დროს მთელს ევროპაში და მათ შორის საქართველოში ვაზის მავნებელი ფილოქსერა მძვინვარებდა. საქართველოს მევენახეთა შეკრებას მარიონი თანამემამულე კელერთან და რუს აგრონომებთან ერთად ესწრებოდა, სადაც ერთხელ კიდევ გაიმეორა, რომ საქართველოში ვენახი უნდა აიჩეხოს და თავის სარებიანად დაიწვას, ხოლო მის ადგილზე სხვა კულტურები გაშენდესო. შეკრებაზე ქართული მევენახეობა წარმატებით დაიცვა სწავლულმა აგრონომმა იოსებ გუნცაძემ. მან განაცხადა, რომ საქართველოში ვაზი, ისე, როგორც საფრანგეულში, ამერიკულ საძირეზე უნდა დაემყნოს და გადარჩებაო. საქმის ცოდნით დასაბუთებულ მის მოთხოვნას ევროპელებმა ვერაფერი დაუპირისპირეს და ქართული ვაზი გადარჩა. სხვათა შორის, ევროპელმა მეგობრებმა „კეთილი" რჩევები ჩვენთვის არც ახლო წარსულში დაიშურეს და დამოუკიდებლობის გზაზე შემდგარ ქართველებს ერთხელ კიდევ გვირჩიეს, **„ქვეყანას დღეს ღვინოზე უფრო ხორბალი სჭირდებაო"...**

უნდა აღინიშნოს, რომ ევროპელები ჩვენი ყურძნის ჯიშებსაც იწუნებდნენ და რუსეთის იმპერატორს მილიონობით ფრანგული ჯიშის ვაზის ნერგი შეასყიდეს არსებული ტრადიციული ჯიშების შესაცვლელად. კავკასიის მთავარმართებელმა ვორონცოვმა 700 ათასამდე ფრანგული ვაზის ნერგი ჩამოატანინა საქართველოში და უფასოდ დაარიგა, მაგრამ აქედან არაფერი გამოვიდა, რადგან ფრანგულმა ვაზმა საქართველოში ისეთივე მაღალი ხარისხის ღვინო არ მოგვცა, როგორიც ევროპაში.

ქვევრს და ქართულ ვაზს, რა თქმა უნდა, ქართველთა შორის დამცველიც ბევრი ჰყავდა, მაგრამ ჯერ ერთი ისინი უმცირესობაში იყვნენ და მეორეც, ისინი ასპარეზზე XIX ს-ის ბოლო ათწლეულებში გამოჩნდნენ, მაშინ, როცა საქართველოს მეღვინეობაში ევროპული ტიპის ღვინის წარმოება და ჭურჭელი გვარიანად ფეხმოკიდებული იყო. ქვევრში ღვინის დაყენების დიდ უპირატესობას ევროპულ ჭურჭელთან შედარებით სულმნათმა ილია ჭავჭავაძემ მთელი მონოგრაფია მიუძღვნა, მაგრამ დაგვიანებული იყო და მისმა ამ ცდამ ბევრი ვერაფერი შეცვალა.

ფაქტია, რომ ქართული ქვევრი სათანადოდ არავის არასდროს უკვლევია. თუ ქვევრის რამდენიმე ათეულ უნიკალურ თვისებას არ გამოიკვლევ და ნინ არ დაუდებ მოწინააღმდეგეს, მათ გარეშე ქვევრი, ძნელად

მოსავლელი ჭურჭლის შთაბეჭდილებას ტოვებს, რომელშიც სანიტარული ნორმების დაცვა ძნელი მისაღწევია. რაც შეეხება მასში ხარისხიანი ღვინის დაყენებას, ეს მხოლოდ დიდი შრომის შედეგადაა შესაძლებელი. სწორედ ასეთად წარმოედგინათ მაშინ ქვევრი ევროპელებსაც, რუსებსაც და ევროპაში აღზრდილ ჩვენს თანამემამულეებსაც.

ქვევრს, მართალია, ჰქონდა და ააქვს უარყოფითი და მასში ხარისხიანი ღვინის დაყენებას დიდი შრომა უნდა, მაგრამ მას ბევრჯერ მეტი უნიკალური თვისება აქვს, რომელთა წყალობითაც, მასზე გაწეული შრომა და ხარჯი ერთიათად ნაზღაურდება. სამწუხაროდ, ამ თვისებებზე სრული წარმოდგენა მაშინდელ ევროპელებს კი არა, ქართველებსაც არასდროს გვქონია. საბედნიეროდ, სწორედ ამ თვისებათა ნაწილი დაინახეს დღეს ევროპელებმა ქვევრში და აღიარეს ის, როგორც საუკეთესო ჭურჭელი მაღალხარისხიანი ბუნებრივი ღვინის დასაყენებლად. სწორედ ესაა მიზეზი იმისა, რომ ქვევრის შემდგომი ბედისადმი ჩვენი დღევანდელი გაუგონარი გულგრილობის მიუხედავად (ჩვენ ხომ დღემდე ქვევრის არანაირი რეკლამა არ გაგვიკეთებია და არანაირი კვლევა არ ჩაგვიტარებია), მთელი მსოფლიოდან მოდიან მეღვინე ენთუზიასტები საქართველოში, ყიდულობენ ქვევრებს და მიაქვთ. სწორედ მათი ამ აღიარების შემდეგ მოუბრუნდათ ქვევრისკენ გული ქართველ ენთუზიასტებს, და თუ დღეს საქართველოში ქვევრში ღვინის დამყენებელი ასობით მარანია, ამის მიზეზი ქვევრისადმი ევროპელ მეღვინე ენთუზიასტთა დაინტერესებაში უნდა ვეძებოთ.

როგორც ხედავთ, ევროპამ და მათზე დაყრდნობილმა მეფის რუსეთმა ვერც ქართული მეღვინეობის შესაძლებლობა შეაფასა და ვერც ქვევრის ღირსებები შეიცნო. სამწუხაროდ, ქვევრისადმი ასეთი დამოკიდებულება საბჭოთა ხელისუფლების პირობებშიც გაგრძელდა. მაგრამ ქვევრთან მათ ასეთ დამოკიდებულებას თავისი ობიექტური ახსნა ჰქონდა, კერძოდ: ქვევრში ღვინის დაყენება მაღალხარისხიან და მაღალფასიან ღვინოს ნიშნავს, მაღალფასიანი და ხარისხიანი ღვინო კი მუშურ-გლეხურ სახელმწიფოს არ სჭირდებოდა. იყო შეკვეთა დიდი რაოდენობით იაფფასიან ღვინოზე. რაც შეეხება ღვინის სხვა ღირსებას, საბჭოთა პირობებში არავინ ითხოვდა. ამიტომ იყო, რომ 2-3-ტონიანი ქვევრები ათობით ტონიანი რკინაბეტონის ბუტებით შეცვალეს და საბჭოთა კავშირში გზა გაეხსნა ღვინის სუროგატის ფართომასშტაბიან წარმოებას. ამას დაერთო მოსახლეობიდან ყურძნის ტოტალური ჩაბარე-

ბის დაკანონება და ქვევრი, როგორც ღვინის ჭურჭელი, ამჯერად უკვე გლეხური მეღვინეობისთვისაც ზედმეტი გახდა. რადგან ფიზიკურად ეს მეღვინეობა უკვე აღარ არსებობდა, ამიტომ ღვინის სუროგატს სად დააყენებდა გაუგებარი სოციალური მდგომარეობის მქონე სოფლის მოსახლეობა, მნიშვნელობა აღარ ჰქონდა. ამიტომ არა მარტო ქვევრში ღვინის დაყენება შეწყდა, არამედ ქვევრის წარმოებაც ნელ-ნელა დავიწყებას მიეცა. ბოლოს იქამდე მივედით, რომ ქვევრში ღვინის დაყენების ქართული ტრადიციული მეთოდის აღდგენა და ქვევრის ევროპაში გატანა-დამკვიდრება კი არა, მისი ქართულ მეღვინეობაში დაბრუნებაზე ფიქრიც კი ზედმეტი იყო.

დღეს ქართველებმა დიდი იმედით უნდა შევხედოთ ქართული ქვევრის მომავალს და ღრმად ვარ დარწმუნებული, რომ მალე ის მთელ მსოფლიოში ბუნებრივი ნატურალური ღვინის დასაყენებლად, ძირითადი ჭურჭელი გახდება, ხოლო ქვევრში დაყენებული ღვინო მსოფლიო ღვინის ბაზრის მნიშვნელოვან წილს დაიკავებს. ამის სისრულეში მოყვანას ქვეყნის ხელისუფლების დაინტერესება და დიდი რაოდენობით ხარისხიანი ქვევრის აშენება-რეალიზაცია უნდა. იმედის საფუძველი კი ევროპიდან და მსოფლიოს მრავალი ქვეყნიდან წამოსული დაინტერესებაა, იქიდან წამოსული და არა პირიქით. ამის იმედს საქართველოდან გატანილი ის ათასობით ქვევრი იძლევა, რომლებიც საკუთარი ინიციატივით ამ ბოლო დროს გაიტანეს და გააქვთ მსოფლიოს ყველა კონტინენტზე. აქ მთავარი ისაა, რომ მსოფლიოს მეღვინეობამ ქვევრის ღვინოში ახალი გემო დაინახა და ღვინის მსოფლიო ორგანიზაციამ ის ცალკე კატეგორიადაც აღიარა.

როგორც ხედავთ, ენთუზიასტთა დონეზე ქვევრი როგორც საქართველოში, ისე მთელი მსოფლიოს მეღვინეობაში წარმატებით ინერგება. დღეს კი უნდა დავიწყოთ ქვევრის ინდუსტრიულ მეღვინეობაში დანერგვაზე ზრუნვა. საქართველოში ეს ეტაპი უკვე მიმდინარეობს. მეღვინეობის ცნობილმა ფირმებმა, რომლებიც ღვინის საერთაშორისო ბაზარზე ევროპული ტიპის ღვინოებით არიან წარმოდგენილები, უკვე დაიწყეს ათობით ქვევრის შესყიდვა და ქვევრში ღვინის დაყენება. ახლა ჯერი საზღვარგარეთის დიდ ფირმებზეა. ერთადერთი, რაც ამ პროცესს ხელს უშლის, ხარისხიანი ქვევრის წარმოებაა, რომელსაც დღემდე ვერ მოაბა თავი ჩვენმა ქვეყანამ და მისმა დღემდე არსებულმა მთავრობებმა, რადგან მთავრობის დონზე ვერავინ მოიცალა ბოლომდე ჩასწვ-

დეს ქვევრისა და ქვევრის მეღვინეობის არსს, რომ მექვევრეობისა და ქვევრში ღვინის წარმოების კარგად განვითარებულ ინდუსტრიას ქვეყნის დასაქმებაც შეუძლია და გამდიდრებაც.

როგორც უკვე აღინიშნა, ქვევრის მსოფლიოს მეღვინეობაში დამკვიდრება დიდი ეროვნული საქმეაცაა და დიდმომგებიანი ბიზნესიც. ღვინოს მსოფლიოში 70-ზე მეტი ქვეყანა აწარმოებს, ასე რომ, ქართველები ევროპული ტიპის ღვინოებით ვერავის გავაკვირვებთ. ქვევრი და ქვევრში დაყენებული ქართული ღვინო კი ჩვენია და ამიტომ ის ჩვენი საავიზიტო ბარათი უნდა გახდეს მსოფლიო ღვინის ბაზარზე. მით უმეტეს, ხარისხიანი ქვევრის მიწოდება მსოფლიო ღვინის ჭურჭლის ბაზრისთვის მხოლოდ ჩვენ შეგვიძლია. ამიტომ დარწმუნებით შეიძლება ითქვას, ქვევრის ბიზნესი ბევრჯერ მეტ შემოსავალს მოუტანს ქვეყანას, ვიდრე დღეს ღვინოს მოაქვს. პარალელურად, ქვევრის წარმოება ქვეყანას საუკუნეების განმავლობაში ათასობით მაღალანაზღაურებად სამუშაო ადგილითაც უზრუნველყოფს და ყოველწლიურად ასობით მილიონსაც შემოიტანს ქვეყანაში.

ქვევრი კი არ სუნთქავს, ქვევრში ღვინო სუნთქავს

ქვევრს ქართველები 80 საუკუნეა ერთი და იმავე კლასიკური მეთოდით, ერთი და იმავე მასალისაგან, ერთი და იმავე (კვერცხის) ფორმით ვაშენებთ. რა თქმა უნდა, სხვადასხვა ათასწლეულში მის ფორმაში ჩვენს წინაპრებს მცირე ცვლილებები შეჰქონდათ, მაგრამ ეს ცვლილებები ქვევრს ყოველთვის უფრო დახვეწილს და სრულყოფილს ხდიდა. რაც შეეხება ნედლეულს ის, ყოველთვის საყოველთაოდ ცნობილი დოზებით კარგად შეზელილი ცხიმიანი და თირი თიხის ნაზავი იყო და არის დღემდე. ქვევრი დღესაც საჭიროებს ცვლილებებს, რომ მისი შენების და გამოყენების დროს კაცობრიობის მიერ ტექნიკა-ტექნოლოგიებში მიღწეული პროგრესი აისახოს, მაგრამ დღემდე არსებული და დროით გამოცდილი ტრადიციული მაქსიმალურად უნდა იქნას შენარჩუნებული. რაც შეეხება ქვევრის საამშენებლო ნედლეულს: ცხიმიანი და თირი თიხა, ასევე, კარგად გარეცხილი მდინარის ქვიშა (სადაც თირი თიხა არ აქვთ), მისი სხვა ნედლეულით შეცვლა ჩვენს წინაპარს არასდროს უფიქრია, რასაც ამტკიცებს კიდეც საქართველოს ტერიტორიაზე მოპოვებული თიხის ნაკეთობათა უძველესი ნიმუშები. ცნობილია ის ფაქტიც, რომ ჩვენი

შორეული წინაპარი კარგად იცნობდა წერნაქს, მინანქარს, ჭიქურს, სანთელს და ქვევრის კედლის დასამუშავებელ სხვა საშუალებებს, მაგრამ ქვევრთან მიმართებაში მათ გამოყენებაზე უარი თქვა. დასაფიქრებელი ფაქტია.

დღეს საქართველოში ქვევრის შენების ბუმია. იმედია, მალე მისი წარმოება გაათმაგდება და გაასმაგდება, ამასთანავე, შემოთავაზებული იქნება მრავალი სიახლე, როგორც მისი შენების, ისე გამოყენებული ნედლეულის გამრავალფეროვნების კუთხით, მაგრამ მუდამ უნდა გვახსოვდეს, რომ ქვევრის შენება კლასიკაა, რომელსაც საქართველოში კლასიკად ქცეული შენების წესები, მეთოდები და ნედლეული აქვს, ამიტომ ყოველგვარი სიახლე ფართო განსჯა-განხილვის საგანი უნდა გახდეს და მხოლოდ ამის შემდეგ დაინერგოს.

ქვევრი სათანადოდ დღემდე არავის უკვლევია. რაც შეეხება ღვინოს, ის მრავალმხრივაა გამოკვლეულ-შესწავლილი, ამიტომ ფართოდაა ცნობილი ყველა ის მოთხოვნა, რომელსაც ღვინო ჭურჭელს უყენებს. ამ მოთხოვნათაგან ძირითადი ღვინის მიმართ ჭურჭლის ინერტულობაა (იგულისხმება ჭურჭლის ქიმიურ და მინერალურ ნივთიერებათა გადასვლა ღვინოში). **ღვინო ითხოვს, რომ მის სუნსა და გემოს ჭურჭელი არ შეეხოს, არც გაუმჯობესებისა და არც გაუარესების მიზნით, რადგან ორივე შემთხვევაში ღვინო ბუნებრიობას (ნატურალობას) კარგავს.** ღვინო ითხოვს, რომ დავარგების პროცესში მუდმივი დაბალი ტემპერატურა ჰქონდეს და ნორმით მარაგდებოდეს ჟანგბადით. გაუხიზავი ქვევრი ღვინის ამ მოთხოვნებს დღემდე სრულად აკმაყოფილებს, ამიტომ დღემდე ის ბუნებრივი ღვინის დასაყენებლად ერთადერთი მისაღები ჭურჭელია და ასეთად დარჩება ყოველთვის, თუ ისე ავაშენებთ, როგორც ღვინოს უნდა და არა ისე, როგორც ჩვენ გვინდა.

ჩვენი წინაპარი ქვევრის საამშენებლო მასალად, ტრადიციულად, ცხიმიან თიხას და მის გასამჭლეევებლად თირ (მჭლე) თიხას იყენებდა. მათი ნორმით შერევის შედეგად მექვევრე ოსტატი ნებისმიერი ფორიანობის მქონე ქვევრის კედელს იღებს. როცა ნორმით შერეულ-გადაზელილი თიხისგან აშენებული ქვევრი ნორმალურად გამოიწვება, მისი თიხა გარკვეული დროის შემდეგ (3-4 წელი) ღვინის მიმართ ინერტული ხდება და ასეთი ქვევრიდან ღვინის თვითნებური გაჟონვაც გამორიცხულია, თუ, რა თქმა უნდა, მის გარშემო შემოყრილი მიწა არ გამოშრა და ქვევრიდან ღვინო არ გაინოვა. ანუ ქვევრის კედლიდან (როცა ფორების ზომა

ნორმის ფარგლებშია) ღვინო კი არ ჟონავს, არამედ ქვევრიდან ღვინო მის გარშემო შემოყრილი გამომშრალი მიწის მიერ გაიწოვება, რომლის აღსაკვეთად არაა აუცილებელი ქვევრის კედელში ფორების ამოქოლვა. ჩვენს წინაპარს მის აღსაკვეთად ქვევრის გარშემო მიწა მუდამ დანესტიანებული ჰქონდა და მისი მოწყობის წესიც დაგვიტოვა.

საქართველოში ქვევრს ყველა კუთხეში აშენებენ. არის რეგიონები, სადაც თირი თიხა არ აქვთ. ასეთ ადგილებში, ტრადიციულად, საქვევრე თიხას კარგად გარეცხილი მდინარის ქვიშით ამჭლევებდნენ და არა მდინარის ლამით, რომელსაც დღეს ზოგიერთი მექვევრე იყენებს, რაც ყოვლად დაუშვებელია, რადგან ლამი მდინარის წყლის დალექვის შედეგად მიღებული მასაა, რომელიც დაბინძურებულია ყველა იმ შხამებით და პესტიციდებით, რომლებიც დღეს სოფლის მეურნეობაში გამოიყენება.

მართალია, სახელისუფლებო სამეცნიერო კვლევით ორგანიზაციებს ქვევრი სათანადოდ არასდროს უკვლევიათ, მაგრამ ენთუზიასტები მას ყოველთვის იკვლევდნენ, იკვლევენ და შემდეგშიც გამოიკვლევენ. რაც შეეხება კვლევის შედეგების გამოქვეყნებას, ისინი ამას იშვიათად ახერხებენ, მაგრამ არის გამონაკლისები. ბევრი მეცნიერი ფრიად საინტერესო წინადადებებს აყენებს, როგორც ქვევრის შენების, ისე მისი გამოყენების კუთხით, მაგრამ ამ წინადადებებში არის ისეთებიც, რომელთა საჭიროება დღეს დღის წესრიგში, უბრალოდ, არ დგას, რადგან ამით ქვევრის შენების პრობლემები კი არ იხსნება, არამედ, პირიქით, მატულობს. ასე მაგალითად, როგორც ცნობილია, ქვევრი ცხიმიანი და თირი თიხის ნორმით შეზავებულ-შეზელილი კაზმისგან შენდება, ქვევრის საამშენებლო კაზმში ეს კომპონენტი ათასობით წლით კარგად გამოცდილი ტრადიციული ნედლეულია და კლასიკას წარმოადგენს. ასევე, უნდა აღინიშნოს, რომ ორივე ეს თიხა ზოგიერთ კარიერზე ზედა და ქვედა ფენას წარმოადგენს და ერთ ორმოში იჭრება, ასე რომ, მექვევრისთვის მათი მოპოვება პრობლემას არ წარმოადგენს. საქართველოში მდინარეც ყველგანაა და არც ქვიშის მოპოვებაა პრობლემური.

პრესაში გამოქვეყნებულ წერილებში კი შეხვდებით მექვევრეთათვის რჩევებს, რომ კაზმში გამამჭლევებლად თირი თიხის ნაცვლად, ფარავნის პერლიტი ან ნინოწმინდის პემზა გამოიყენონ. ვფიქრობთ, ამ წინადადებაზე, რამდენიმე მიზეზის გამო, უარი უნდა ვთქვათ: პირველი ის, რომ კაზმში ისინი ახალი, ღვინოსთან ურთიერთობის კუთხით ჯერაც შეუსწავლელი მასალებია, ამიტომ ჯერ ორივე ეს ნედლეული ღვინოსთან

მიმართებაში კარგად უნდა იქნას შესწავლილი და მხოლოდ ამის შემდეგ გაეწიოს რეკომენდაცია და მეორე, როგორც ცნობილია, აღნიშნულ გამამჭლეველებელთა კარიერები ნინოწმინდისა და ფარავნის ტერიტორიებზეა, ქვევრს კი საქართველოს მთელ ტერიტორიაზე აშენებენ, ანუ ამ ნედლეულის შესყიდვის, გადაზიდვის და კაზმში მისაცემად მის გადამუშავება-გამზადებას გარკვეული თანხა ესაჭიროება. გამოდის, რომ ყოველგვარი აუცილებლობის გარეშე, ვიმრავლებთ პრობლემებს და უმიზეზოდ ვზრდით ქვევრის თვითღირებულებას, რაც საბოლოოდ ქვევრის ფასზე აისახება. აქედან შეიძლება გაკეთდეს ასეთი დასკვნა-შეგონება: **ქვეყანაში გვაქვს დროით გამოცდილი, ტრადიციული გამამჭლეველები თირი თიხა და მდინარის ქვიშა, რომელთა ახლით შეცვლა დღეს არავითარ აუცილებლობას არ წარმოადგენს.**

იმავე წერილში ვკითხულობთ წინადადებას, ქვევრის კედელი ცვილის მაგიერ ნანოკოლოიდური წერნაქით დაიფაროს, რომელიც ქვევრის კედელში ღრმად შეიწოვება და ქვევრთან შექმნის გაპრიალებულ ზედაპირს... ეს ხელს შეუწყობს შეცხობის პროცესს, აავსებს ფორებს და ქვევრის კედელს მტკიცეს გახდის. როგორც ხედავთ, ქვევრისთვის ესეც სიახლეა და რამდენიმეწლიანი კვლევა-შემოწმების გარეშე მისი პრაქტიკაში დანერგვა არ შეიძლება. მით უმეტეს, ჯერ ერთი, კაზმში ცხიმიანი თიხის მომატება-დაკლებით ნებისმიერი ფორიანობის ქვევრის კედლის მიღება შეიძლება და მეორე, ქართველმა მექვევრეებმა დიდი ხანია, ისწავლეს ქვევრის შიდა კედელზე 1-2 მმ. სისქის ცხიმიანი თიხის გადაკვრით, დაბალფორიანი გაპრიალებული ზედაპირის მიღება. რაც შეეხება იმას, რომ წერნაქი ცვილის მაგივრობას გასწევს, დღეს, ალბათ, ცვილის შემცვლელზე კი არ უნდა ვიფიქროთ, არამედ იმაზე, თუ როგორ მოვაშოროთ ქვევრის კედელს ცვილიც და კედლის დასამუშავებელი ყველა სხვა საშუალება, რადგან ამ შემთხვევაში ქვევრი აერაციის უნარს დაკარგავს და ეს უკვე ქართული ქვევრი აღარაა. ანუ ამ შემთხვევაში ღვინო თიხის ჭურჭელში კი არაა ჩასხმული, არამედ ამ საცხებთა სარკოფაგშია და იზოლირებულია გარესამყაროსგან, ანუ ასეთი ქვევრი ემალირებულ, მოჭიქულ ან მეტალის ჭურჭლისგან არაფრით იქნება განსხვავებული.

საერთოდ, კარგი იქნება, თუ ყველა დაიმახსოვრებს ერთ ასეთ ჭეშმარიტებას: როცა ათასობით წლით გამოცდილი ნედლეული ახლით გინდათ შევცვალოთ, ეს ახალი ორი თავით მაღლა უნდა იდგეს ძველ

ტრადიციულზე. ის, რომ ამ სიახლით გამოწვის ტემპერატურა რამდენიმე ათეული გრადუსით შემცირდება (როგორც ავტორი წერს), ქვევრის ფორებს ამოავსებს და ქვევრი მტკიცე გახდება, ეს ის მიზეზები არ არის, რისთვისაც კაზმში ახალი, ღვინოსთან ურთიერთობაში ჯერაც შეუსწავლელი ნედლეული შევიტანოთ.

ქვევრის უპირატესობა ღვინის სხვა ჭურჭელთან შედარებით მისი კედლის აერაციის ანუ ჟანგბადგამტარობის უნარშია. „ქვევრი სუნთქავს" — ეს იმას არ ნიშნავს, რომ მის კედელში ჰაერი წინ და უკან დანავარდობს, ეს იმას ნიშნავს, რომ ქვევრში ღვინო არაა იზოლირებული გარე სამყაროდან, აერაციის კარგი უნარი აქვს და მისთვის საჭირო ჟანგბადის აღება, ქვევრის კედლის გავლით, ქვევრის გარშემო შემოყრილი ჟანგბადით გაჯერებული სველი მიწიდან შეუძლია. ვფიქრობთ, ეს პროცესი ისე მიმდინარეობს, როგორც ახლად მოჭრილი ხის გამოშრობის დროს ხდება. ანუ ნედლი ხე გაჟღენთილია წვენით (წყლით), დროთა განმავლობაში, როცა მშრალი თბილი ამიდია და ჰაერში ტენიანობა იკლებს, ამ ტენის შესავსებად ხის შიდა მაღალტენიანი ფენებიდან ეს ტენი ნელ-ნელა გამოდის გარეთ და რამდენიმე ხნის შემდეგ ხის მორი ტენისგან თავისუფლდება, ამ ტენის ადგილს კი მშრალი ჰაერი იჭერს. ეს ხომ აქსიომაა? ამის მსგავსად ხდება მუხის კასრის კედლიდან ღვინისა და კონიაკის დავარგების დროს სითხის გარკვეული რაოდენობის აორთქლება, ამიტომ დანაკარგის შესამცირებლად სათავსოში, სადაც კასრები უდგათ, ახდენენ ჰაერის ხელოვნურ დატენიანებას. სწორედ ასეთივე მექანიზმთან გვაქვს საქმე ქვევრის კედლის აირგამტარობის შემთხვევაში. ანუ ქვევრში ღვინის დავარგების დროს გახარჯული ჟანგბადის დანაკლისს ქვევრში მოთავსებული ღვინო ქვევრის გარშემო შემოყრილი ნესტიანი მიწიდან ივსებს.

უნდა აღინიშნოს, რომ ქვევრს ჟანგბადი არ სჭირდება და ის არც სუნთქავს, ჟანგბადი ღვინოს სჭირდება და ის მას გარედან, ქვევრის ჟანგბადგამტარი ანუ კარგი აერაციის უნარის მქონე ქვევრის კედლის გავლით, მის გარშემო შემოყრილი ნესტიანი მიწიდან იღებს. ამის მექანიზმს ჩვენ უკვე გავეცანით, ამიტომ აქ აღარ გავიმეორებთ. ქვევრში ღვინის ჟანგბადით მომარაგების ამ პროცესს ჩვენმა წინაპარმა ქვევრის სუნთქვა უწოდა. თუ ვინმე ფიქრობს, რომ ეს ტერმინი სრულად არ გამოხატავს მასში მიმდინარე პროცესების არსს, მაშინ ვთქვათ, რომ „ქვევრში ღვინო სუნთქავს" და არა „ქვევრი სუნთქავს".

გაზეთ „საქართველოს რესპუბლიკის“ (2017 წლის 2 მარტის ნომერში გამოქვეყნდა წერილი, სადაც ქვევრთან მიმართებაში ბევრ საჭირბოროტო საკითხზეა გამახვილებული ყურადღება. მათი უმრავლესობა, სამწუხაროდ, დღემდე მოუგვარებელია და ცუდად იმოქმედებს ქვევრის მსოფლიო მეღვინეობაში დანერგვის საკითხის დადებითად გადაწყვეტაზე. ასევე, არის ავტორის მოსაზრებები საკითხებზე, რომელთა რეკლამირება არ წაადგება ქვევრის მსოფლიო მეღვინეობაში დანერგვის საქმეს. წერილში ვკითხულობთ: **„...კატეგორიულად ვაცხადებ, რომ შეუძლებელია ნორმალურად გამომწვარ ან ნახევრად შემცხვარ ქვევრში ადგილი ჰქონდეს რაღაც პირდაპირ და უკუმიმართულების მოვლენებს. ფორები, რომლებიც გამომწვარ ქვევრშია, მიუხედავად ფორმისა და შემოწერილობის სხვადასხვაობისა, არის დახურული წრიული ფორმის, რომელიც არ მონაწილეობს ფილტრაციის პროცესში. ორივე მხრიდან ღია არხისებური ფორები იმ შემთხვევაში მონაწილეობს სითხის ან აირის ფილტრაციის პროცესში თუ მათ აქვთ სწორი, პირდაპირი და არა კლაკნილი ან მარყუჟისებრი ფორმა. ასევე არ მონაწილეობს ფილტრაციის პროცესებში ე.წ. ჩიხურა ფორები. ვერცხლისწყლის ფორომეტრით დადგენილია, რომ ნორმალურად გამომწვარი ქვევრის ტიპის კერამიკაში შეღწევადი ფორების რაოდენობა მცირეა და შეადგენს 1-2%-ს საერთო ფორების რაოდენობიდან, ამიტომ ქვევრი არ სუნთქავს“.**

ყოველივე ზემოაღნიშნული შეიძლება გავიზიაროთ, ქვევრის კედლის ეს „დახურული და წრიული ფორმის ფორები“ შიგნიდან გარეთ ღვინოს რომ არ ატარებდეს, ხოლო გარედან შიგნით – წყალს. თუ კედელი სითხეს ატარებს, ე.ი. მისი ფილტრაციის პროცესშიდაც მონაწილეობს და ცხადია, სითხეგამტარ კედელს სითხესთან ერთად, ჟანგბადის გატარებაც თავისუფლად შეუძლია, ეს ხომ აქსიომაა? ღვინო დავარგების მთელი პროცესის განმავლობაში იმდენი რაოდენობის ჟანგბადს მოიხმარს რომ მის გასატარებლად, როგორც ავტორი წერს, შეღწევადი ფორების 1-2% სრულიად საკმარისია. მაგრამ ქვევრში მოთავსებული ღვინო, როგორც უკვე აღვნიშნეთ, ჟანგბადს სხვა მექანიზმითაც იღებს. პირადად მე საბოლოო დასკვნა შემდეგი ცდით მიღწეული შედეგების შემდეგ გავაკეთე (თუ გაიმეორებთ, ამაში ყველა ადვილად დარწმუნდებით):

აიღეთ ორი ახალი ქვევრი (ტევადობას მნიშვნელობა არ აქვს), ერთ-ერთი მათგანი ნებისმიერი მხრიდან კარგად გასანთლეთ, ხოლო მეორე გაუსანთლავი ჩადგით მიწაში. შემოდგომაზე ორივე ქვევრი აავსეთ ჭა-

ჭიდან მოხსნილი წითელი მაჭრით (წითელი, იმიტომ რომ ის დავარგების დროს მეტ ჟანგბადს მოიხმარს, ვიდრე თეთრი). ამის შემდეგ ორივე ქვევრი, ჰერმეტულად დახურეთ და დატოვეთ (ღვინო არ გადაიღოთ, რადგან გასანთლულ ქვევრში ღვინო საჭირო ჟანგბადს გადაღების დროს აიღებს). ქვევრები 12-14 თვის შემდეგ გახსენით და შეამოწმეთ. ნახავთ, რომ გაუსანთლავი ქვევრის ღვინო არა მარტო სუნით და გემოთი იქნება ათი თავით მაღლა გასანთლული ქვევრის ღვინოზე, არამედ გაცილებით უკეთ იქნება დაწმენდილი. ეს იმიტომ, რომ გაუსანთლავ ქვევრში ღვინომ საჭირო ჟანგბადი ქვევრის გარშემო შემოყრილი სველი მიწიდან ქვევრის სველი კედლის გავლით აიღო, ამიტომ მასში ჟანგვა-აღდგენითი პროცესი ნორმალურად წარიმართა. გასანთლულ ქვევრში კი ღვინოს გემოზე აშკარად შეეტყობა, რომ ჟანგბადის უკმარისობის გამო, აღდგენითმა პროცებმა გაუსწრო დაჟანგვის პროცესებს, ამიტომ მისი გემო, აშმორებისკენ იქნება მიდრეკილი. სწორეთ ამ მდგომარეობაში დამხვდა ღვინოები 14 თვის შემდეგ.

აქვე მინდა, აღვნიშნო, რომ თიხაში შეუძლებელია ფორების ისეთი ამოვსება (თუ ჭიქურით ან ემალით არ დაფარე), სითხე რომ არ გაატაროს, თუ, რა თქმა უნდა, შეექმნება ამისთვის შესაფერისი პირობები. რადგან ქვევრი მიწაში ზის, მისი კედლიდან სითხის გაჟონვა ძირითადად, დამოკიდებულია არა მარტო მისი კედლის ფორიანობაზე, არამედ მის გარშემო შემოყრილი მიწის მდგომარეობაზე. თუ ქვევრის გარშემო მიწა გამოშრა (წყალი აკლია), ის ნებისმიერი ფორებიანი კედლიდან გაიწოვს ღვინოს. ჩვენმა წინაპარმა იცოდა მშრალი მიწის წყლით გაჯერებისკენ სწრაფვის ეს უნარი და მიწაში ჩადგმული ყველა დიდი ზომის ქვევრის გარშემო ოთხ ორმოს (პატარებს ორიც ჰყოფნის) ტოვებდა წყლისთვის. მათში წყლის ჩასხმით ქვევრის გარშემო მიწას ანესტიანებდა, ამიტომ აღარ სჭირდებოდა ქვევრის კედელში ფორების ამოქოლვა.

ქვევრის ხარისხის პრობლემა ქვეყნის პრობლემა უნდა გახდეს

ვაზის და ღვინის სამშობლო რომ საქართველოა, ეს საბოლოოდ დაადასტურა „ვაზის და ღვინის პროექტის“ პროგრამით მომუშავე საერთაშორისო სამეცნიერო კომისიამ, რომელმაც თანამედროვე ტექნიკა-ტექნოლოგიების გამოყენებით ორწლიანი კვლევის შედეგად ძირფესვიანად

შეისწავლა ჩვენი არქეოლოგების მიერ ქვეყნის ტერიტორიაზე მოპოვებული არტეფაქტები და 2017 წლის შემოდგომაზე უტყუარი დასკვნა დადო, რომ „საქართველო, ვაზის და ღვინის სამშობლოა". მანამდე კი, კერძოდ 2013 წლის ბაქოს ფორუმზე, „იუნესკომ" „ქართული ტრადიციული ღვინის დაყენების მეთოდს არამატერიალური კულტურული ძეგის სტატუსი მიანიჭა". მალე ასეთივე სტატუსის მოსაპოვებლად იუნესკოში ქვევრის პროექტი უნდა წარვადგინოთ. მანამდე კი აუცილებელია დაიწეროს და მივიღოთ ქართული ტრადიციული ქვევრის შენების ერთიანი სახელმწიფო სტანდარტი, რადგან დიდი შეცდომაა, ითხოვდე ძეგლის მსოფლიოს არამატერიალური კულტურის ძეგლად აღიარებას და არ გქონდეს მისი შენების სტანდარტი.

ქვევრის შენების სტანდარტის მიღება იმიტომაა დღეს აუცილებელი, რომ ბოლო ორი ათეული წელია, ქვევრი, როგორც ღვინის ბუნებრივი ჭურჭელი, დასავლეთმა აღიარა და დღეის მდგომარეობით ევროპაში და მსოფლიოს ბევრ ქვეყანაში ათასობით ქვევრია გატანილი, რომელთა ხარისხი, შეიძლება ითქვას, არ შეესაბამება იმ მოთხოვნებს, რომელსაც ღვინო ჭურჭელს უყენებს. დასავლეთის მიერ ქვევრის აღიარაბამ ის სხვა სიმაღლეზე უნდა აიყვანოს, ანუ ჩვენ ღვინის ჭურჭლის ბაზარზე უკვე ჩავებით კონკურენციულ ბრძოლაში, რისი მიზანი ჩვენი ქვევრის მიერ მსოფლიოს მეღვინეობაში თავისი კუთვნილი ადგილის დაკავებაა. ამ კონკურენციული ბრძოლის მოგება კი მხოლოდ ხარისხიანი ჭურჭლის შენებით შეიძლება.

ჩვენდა სამწუხაროდ, დღეს ამ მიმართულებით ძალიან ცუდად გვაქვს საქმე. შეიძლება ითქვას, რომ დღეს საქართველოში აშენებული ქვევრები ვერავითარ კრიტიკას ვერ უძლებს. ანუ ქვევრის სტანდარტის უქონლობამ, მექვევრეთა მხრიდან თავისი პროფესიის უპატივისცემლობამ, ქვევრის დეფიციტმა, მექვევრეთა მხრიდან მხოლოდ დღეის დღეზე ზრუნვამ და ფიქრმა, რაც შეიძლება მეტი ქვევრი აშენონ, ანუ მათი მხრიდან ქვევრის შენებისადმი ზერელე დამოკიდებულებამ, ქვევრის ხარისხის კატასტროფული დაცემა გამოიწვია. მოდით, ვთქვათ დღეს აშენებული ქვევრების ძირითადი ნაკლი და შემდეგ გავაანალიზოთ ამ ნაკლოვანებათა მიზეზები და მათი აღმოფხვრის გზები.

დღეს ქვევრის ძირითადი ნაკლი მეტისმეტად თხელი და მაღალფორიანი კედელია. ანუ დღეს აშენებული ქვევრების უმრავლესობას ისეთი თხელი კედელი აქვს, რომ დაცემენტების გარეშე მასში ჩასხმული ღვი-

ნის წონას ვერ უძლებს და სკდება. ხოლო ამ თხელ კედელს ისეთი გამჭლეევებული თიხისგან აშენებენენ, რომ კარგი გასანთვლის გარეშე კედლიდან ღვინო ჟონავს. ასევე, ქვევრის უპირველეს პრობლემათა შორის მისი არასათანადო ტემპერატურაზე გამოწვა უნდა დავასახელოთ, რადგან იმ ხეთა ჯიშები, რომლებიც ქვევრის გამოსაწვავად გამოიყენება, 850° C-ზე მეტ ტემპერატურას არ იძლევა, საჭირო კი 1000°-ზე მეტია. ახლა ვნახოთ, როგორ ქვევრს აშენებდა ჩვენი წინაპარი და რა ტრადიცია მივიღეთ მათგან:

მართალია, ჩვენს წინაპარს ქვევრის შენების სტანდარტი ქაღალდზე დაწერილი არ ჰქონდა, მაგრამ ეს სტანდარტი ყველა მათგანს მამა-პაპისგან ნასწავლები თავში ედო და თავს უფლებას არ აძლევდა, ამ ცოდნიდან გადაეხვია. მას ამის უფლებას საკუთარი ხელობის პატივისცემა და საკუთარ ნამზადზე პასუხისმგებლობის გრძნობა არ აძლევდა. ამასთან, ქვევრის ყიდვის დროს ფხიზლობდა ქვევრის რაობაში კარგად გარკვეული მყიდველი, ანუ ადრე მექვევრე თვითონ უდგენდა თავის თავს ქვევრის შენების სტანდარტს და ასრულებდა კიდეც. დღეს კი ამ მხრივ სულ სხვა ვითარებაა: გასული საუკუნის სამოციანი წლებიდან ბევრი მიზეზის გამო, საქართველოში, ფაქტობრივად, შეწყდა ქვევრის შენება. ამ 40-50-წლიანი იძულებითი წყვეტის პერიოდში კი ორი თაობა გაიზარდა, ანუ ორი წინა თაობა ისე წავიდა ამქვეყნიდან, შემდეგი თაობისთვის ძველი ცოდნის გადაცემა ვერ მოასწრო. ახალი თაობა კი ამ დროს სხვა უფრო სუფთა საქმით იყო დაკავებული, ანუ დაიკარგა ათობით საუკუნის განმავლობაში დაგროვილი ცოდნა.

ახალმა საუკუნემ ახალი გაქანება მოუტანა მექვევრეობას. ევროპასთან კავშირის აღდგენის შემდეგ სიახლით დაინტერესებულმა დასავლეთმა ქვევრი მოითხოვა, ანუ იმ ქვევრს გაეხსნა ევროპის ბაზარი, რომლის შენების კულტურა რამდენიმე ათეული წლის დავიწყებული გვქონდა. შექმნილ ვითარებაში დროულად გაერკვა ქვევრის შენების ძველ ცენტრებში მცხოვრები ტრადიციული მექვევრე ოჯახების ახალგაზრდა თაობა. მათ სასახელოდ უნდა ითქვას, რომ ოჯახის წინა თაობის თეორიული დახმარებით მოკლე დროში აითვისეს ქვევრის შენების ზოგიერთი საიდუმლო. სამწუხაროდ, ზოგიერთი და არა ძირითადი, კერძოდ: ისინი, წინაპრებს, მხოლოდ ქვევრის გარეგნული ფორმის შენებაში მიუახლოვდნენ, რაც შეეხება ქვევრის შენების ძირითად შემადგენელს, კერძოდ: ქვევრის თიხების შერევნის ნორმას, კედლის სისქეს, საკუთარი ხელო-

ბის პატივისცემას და საკუთარ ნამზადზე პასუხისმგებლობის აღებას, ეს ყველაფერი მათ ჯერჯერობით მეორეხარისხოვან საქმედ მიაჩნიათ, არადა, უამისოდ არც ხარისხიანი ქვევრი შეიძლება იყოს და არც მექვევრე ტრადიციული სინდის-ნამუსით.

ჩვენმა წინაპარმა ქვევრის შენების ყველა წვრილმანი ათასობით წლის განმავლობაში ზედმიწევნით ზუსტად შეისწავლა, დახვეწა და დაგვიტოვა. საიდან, როგორ და როდის დამკვიდრდა ქართულ მექვევრეობაში ქვევრის კედლის გახიზვის (გასანთვლა, ქონით დამუშავება) მავნე ტრადიცია, უცნობია (არის ვარაუდი, რომ მეჩვიდმეტე საუკუნის ბოლოდან, – ასე ფიქრობს მეღვინეობის ისტორიკოსი ბატონი გიორგი სარაჯიშვილი). არადა, მანამდე ჩვენს წინაპარს ქვევრიდან ღვინის გაჟონვის აღსაკვეთად ორი უებარი საშუალება ჰქონდა, კერძოდ: ქვევრის საამშენებლო კაზმში ცხიმიანი თიხის ნორმით მიცემით ქვევრის კედლის ფორებს ავიწროებდა და მეორე, ქვევრის გარშემო შემოყრილი მიწა მუდამ დანესტიანებული ჰქონდა, რასაც ქვევრის თავის გარშემო დატოვებულ საწყლე ორმოებში წყლის ჩასხმით აღწევდა. სამწუხაროდ, დღეს ორივე ეს ხერხი დავიწყებულია და ქვევრის კედლიდან ღვინის გაჟონვის აღსაკვეთად კედლის გახიზვა დამკვიდრდა. გახიზული ქვევრის კედელი კი იგივეა, როგორიც შუშის და მეტალის ჭურჭელი. ანუ სწორედ კედელგასანთლული ქვევრი და მისი ამშენებელ-გამსანთლავია დამნაშავე იმაში, რომ დღეს საქართველოში ქვევრის ღვინის ნაცვლად ღვინის „სუროგატს“ რომ აყენებენ.

შექმნილი ვითარებიდან გამოსავალი ასეთია: მექვევრემ უნდა ისწავლოს თიხის ისეთი კაზმის გაკეთება, რომლით აშენებული ქვევრის კედლიდან უმიზეზოდ ღვინო არ გაჟონავს, ხოლო ქვევრებით გაწყობილი მარნის პატრონმა უნდა ისწავლოს წესის მიხედვით ქვევრის მიწაში ჩადგმა, ანუ მარანში ჩადგმულ ყველა დიდი ზომის ქვევრის გარშემო შემოყრილი მიწის დასანესტიანებლად, ოთხი საწყლე ორმო უნდა დაუტოვოს.

ასევე, ქვევრის დიდი პრობლემა მისი არასათანადო ტემპერატურაზე გამოწვაა. დღეს ქვევრის გამოწვა არც სათანადო ტემპერატურაზე ხდება და არც თიხის გამოწვის წესების დაცვით, კერძოდ: მექვევრემ არ იცის, როგორ და რა ტემპერატურაზე გამოწვას ნახშირბადი ქვევრის კედლის თიხიდან, რა ტემპერატურაზე მიმდინარეობს თიხის შეცხობა და რამდენხანს უნდა ეჭიროს ეს ტემპერატურა ქურაში. რა ტემპერატუ-

რაზე ხდება კვარცისა და მინდვრის შპატის გამონვა თიხიდან. თუმცა ეს ყველაფერი, თიხის დულილის, ცხობისა და გაქვავების ტემპერატურა კიდეც რომ იცოდეს, მათი შეშის ღუმელში დაჭერა და ამ პროცესების სათანადოდ მართვა შეუძლებელია.

ქვევრის მესამე დიდი პრობლემა ქვევრის კედლის დაკირვა-დაცემენტებაა. ქვევრის დაკირვის კულტურა ჩვენმა წინაპარმა მიწისძვრის საწინააღმდეგო ღონისძიებად დაამკვიდრა და მიზანსაც მიაღწია, რადგან ქვევრის 4-6 სმ. სისქის კედელს ამდენივე სისქის კირის დულაბი დაამატა, რომელიც 5-7-ბალიან მიწისძვრას თავისუფლად უძლებდა. დღეს კი მექვევრე იმ იმედით, რომ მყიდველი ქვევრს დააცემენტებს და მისი „ხალტურა" რამდენიმე ათეული წელი შეუმჩნეველი დარჩება, 2-3-ტონიან ქვევრს 50 მმ. სისქის ნაცვლად 30-35 მმ. სისქით აშენებს. ეს, რა თქმა უნდა, დიდი დარღვევაა, რადგან ასეთი კედელი ღვინის დაწოლას ვერ უძლებს და სკდება. საქმე ისაა, რომ ასეთი ქვევრებით თვითონ დავზარალდი და კარგად ვიცნობ ამ პრობლემას. სამწუხაროდ, ჩემი შემთხვევა გამონაკლისი არაა და ქვევრის დაცემენტების იმედზეა დღეს ქვევრის თითქმის ყველა მშენებელი, ანუ დღეს ქვევრის გახიზვა-დაცემენტება გადაქცეულია მექვევრის „ხალტურის" გადასაფარ ღონისძიებად. სწორედ ამიტომაა აუცილებელი ქვევრის შენების სტანდარტი, რომლის დამრღვევი პასუხს აგებს თავის ნამზადზე, ეს კი გაზრდის როგორც ქვევრის ხარსხს, ისე მექვევრის პასუხისმგებლობას საკუთარ ნამზადზე.

ქართულ ტრადიციულ ქვევრს, ასევე, შეიძლება დიდი პრობლემა ზოგიერთმა ნოვატორმა კერამიკოსმა შეუქმნას. მათ უნდათ, რომ ქვევრის თიხის კაზმი უცხო ბიოლოგიურად აქტიური დანამატებით გაამდიდრონ და მით ღვინის ხარისხი აამაღლონ, რაც ყოვლად დაუშვებელია, რადგან ქვევრი ამ დანამატებით თვისობრივად შეიცვლება და ტრადიციული ქართული ქვევრი აღარ იქნება. როგორც ჩანს, წინადადებათა ავტორები მწყრალად არიან ღვინის ტექნოლოგიასთან და არ იციან, რომ „ბიოლოგიურად აქტიური დანამატებით" ხარისხამაღლებული ღვინო ბუნებრივი აღარ იქნება და მეღვინეობაზე პირველი ქართული წიგნის ავტორის ლევან ჯორჯაძის გამოთქმა რომ ვიხმაროთ: **„იქნება ფაბრიკოვანი" (ნაკეთი).** ანუ ღვინოში უცხო დანამატების გადასვლა და მით გაჯერება ღვინის ხარისხის გაზრდა კი არაა, ღვინის ბუნებრიობის დაკარგვაა. ამიტომაა აუცილებელი, რომ მექვევრე კერამიკოსმა მეღვინეობა, კარგი მოყვარულის დონეზე მაინც უნდა იცოდეს.

დღეის მდგომარეობით, საქართველოდან საზღვარგარეთ რამდენიმე ათასი ქვევრია გატანილი. ჩვენდა სამწუხაროდ, გატანის დროს მათი ხარისხი არავის შეუმოწმებია. რაც შეეხება სანთელს, რომლითაც ქვევრის კედლის ფართო ფორებია დაგმანული, რეცხვის შედეგად 12-15 წლის შემდეგ კედლიდან მოშორდება, შემდეგ კი რა იქნება, არავინ იცის.

ქვევრი ღვინის ის ჭურჭელია, რომელშიაც მაღალი ხარისხის ღვინის დაყენება 2-3-ჯერ იაფად შეიძლება, ვიდრე ღვინის სხვა ნებისმიერ ჭურჭელში, ხოლო ღვინის მუდმივ დაბალ ტემპერატურაზე შენახვა წლების განმავლობაში ყოველგვარი დანახარჯის გარეშეა შესაძლებელი. ამიტომ ქვევრს აქვს პოტენციალი, ხარისხიანი ღვინის დასაყენებლად მსოფლიო მეღვინეობის ძირითადი ჭურჭელი გახდეს და ღვინის მწარმოებელ ყველა ქვეყანაში დამკვიდრდეს. ეს იმას ნიშნავს, რომ საქართველო ყოველწლიურად ათიათასობით ქვევრს გაიტანს ექსპორტზე, ეს კი ქვეყნისთვის არა მარტო ასობით მილიონი უცხოური ვალუტის შემოსავალია, არამედ ამით ქვეყანა ათასობით მაღალანაზღაურებად სამუშაო ადგილსაც მიიღებს. ქვეყნისთვის ყველა ამ პერსპექტივის დაკარგვა რამდენიმე უხარისხო ქვევრის ექსპორტზე გატანას შეუძლია. ამიტომაა აუცილებელი, ქვევრის სტანდარტის დადგენა და ის, რომ ქვეყნის ხელისუფლებამ დროზე გაათვითცნობიეროს ქვევრისა და ქვევრის მეღვინეობის პერსპექტივა ქართული ეკონომიკისთვის და ქვევრის ხარისხის პრობლემა ქვეყნის პრობლემათა „რანგში" აიყვანოს.

ქვევრის კედელი როგორც მეოთხე ფაზის წყლის წარმოქმნის წყარო

წყალი ბუნებრივ სტიქიათა შორის ადამიანისთვის ყველაზე ახლობელი და ყველაზე შეუცნობი ნივთიერებაა. მისი მოლეკულისგან შესდგება ჩვენი ორგანიზმის 90%-ზე მეტი. წყლის გავლენა ადამიანის ჯანმრთელობაზე დღემდე სათანადოდ არაა შესწავლილი და შეიძლება ითქვას, ადამიანი მისი სიკეთის მეათედსაც არ იცნობს და არ იყენებს.

წყალი ადამიანის კვების რაციონის უდიდეს ნაწილს შეადგენს, ამიტომ მსოფლიოს ყველა ქვეყანა ფართოდ იკვლევს მას. ამ მხრივ ერთ-ერთი გამორჩეული ვაშინგტონის უნივერსიტეტია, სადაც წყალს იკვლევს სახელოვან მეცნიერთა ჯგუფი, ბიოინჟინერიის პროფესორის ჯერი პოლაკის ხელმძღვანელობით. ახლო წარსულში პროფესორმა ჯ. პოლაკმა გამოაქვეყნა

წიგნი, სახელწოდებით: „წყლის მეოთხე ფაზა“. წიგნში ვკითხულობთ, რომ წყალს, გარდა მყარი, თხევადი და აირადი ფაზებისა, აქვს მეოთხე ფაზა, ანუ უბრალოდ რომ ვთვათ, საქმე გვაქვს სულ მცირე, „ცოცხალ წყალთან“. უნდა აღინიშნოს, რომ ჯერი პოლაკის ჯგუფის ამ აღმოჩენას, არც მეტი, არც ნაკლები, დიდი და ზოგადსაკაცობრიო მნიშვნელობა აქვს.

წყალი მეოთხე ფაზაში – ეს არის, „ელიმინაციის ზონაში“ ანუ გაქრობა-გარდაქმნის ზონაში მყოფი წყალი, რომელსაც აქვს უარყოფითი მუხტი. ამ წყალს, ისე, როგორც აკუმულატორს, შეუძლია ენერგიის შენახვა და ამ ენერგიის ერთი ადგილიდან მეორეზე გადატანა. ასევე, აქვს სამკურნალო თვისებათა ფართო სპექტრი.

წყლის კვლევის ამ მიმართულების პირველი მკვლევარი გილბერტ ლინგი იყო. მან აღმოაჩინა, რომ ადამიანის უჯრედში მყოფი წყალი არ არის ჩვეულებრივი წყალი, ანუ H2O ის, უფრო ორგანიზებულია და აქვს თავისი სტრუქტურა. **„წყალთან დაკავშირებულია მრავალი ანომალია, რომელმა ანომალიებმაც მოგვცა საფუძველი, რომ შეიძლება წყალში არსებობდეს უფრო ფუნდამენტური, რომელიც ჩვენ არ ვიცით და ვცდილობთ ჩვენს ლაბორატორიაში ეს გავარკვიოთ“, – ამბობდა ჯერი პოლაკი. ჩვენ მიერ ჩატარებულმა ექსპერიმენტებმა გვაჩვენა, რომ მართლაც არსებობს წყლის დამატებითი მდგომარეობები.** ასე გაჩნდა იდეა, ეძებნათ წყლის ახალი მდგომარეობა, რამაც ამერიკელ მკვლევართა ჯგუფი წყლის მეოთხე ფაზის აღმოჩენამდე მიიყვანა.

წყალი მეოთხე ფაზაში ჩვეულებრივი წყალი არ არის, ის H3O2-ია. უფრო მოწესრიგებული და ცოტა შესქელებულია, ანუ ბლანტი სტრუქტურისაა. ასევე, ის უფრო ტუტე თვისებისაა, ვიდრე ჩვეულებრივი წყალი. ელიმინაციის ანუ გარდაქმნა-გაქრობის ზონაში მყოფ ამ წყალს უფრო მეტი გარდატეხის კუთხე აქვს და ჩვეულებრივ წყალთან შედარებით 10 %-ით მეტს იწონის, ამასთან ერთად, ის უარყოფითი მუხტის მატარებელია, – დაადგინა პროფ. ჯ. პოლაკის ჯგუფმა.

საინტერესოა, რას ნიშნავს წყლის „ელიმინაციის“ ანუ გარდაქმნა-გაქრობის ზონაში გადასვლა (ყოფნა). ცდებით მრავალჯერაა დამტკიცებული, რომ წყლის ელიმინაციის ანუ გარდაქმნა-გაქრობის მიზეზი სინათლე ანუ ელექტრომაგნიტური ენერგია ყოფილა, არ აქვს მნიშვნელობა ის ჩვეულებრივი იქნება, ულტრაიისფერი თუ ინფრაწითელი. ინფრაწითელი სინათლე ყველაზე ძლიერია, განსაკუთრებით სამი მიკრომეტრი სიგრძის ტალღაზე, რომელიც ყველგანაა ჩვენ გარ-

შემო. წყლის გარდაქმნის ზონა შეიძლება წარმოიქმნას ნებისმიერ აერობულ ანუ წყლის შეწოვის უნარის მქონე ვიწროფორებიან ზედაპირზე, იმ დროს, როცა მას თან ახლავს ინფრაწითელი ნათება.

ახლა ვნახოთ, რა დროს გადადის წყალი ელიმინაციის, ანუ გარდაქმნა-გაქრობის ზონაში: ექსპერიმენტებით დადგენილია, რომ ყინული არ წარმოიქმნება ჩვეულებრივი წყლისგან. ვიცით, რომ წყალი, გაყინვას იწყებს 0°C-ზე. ამ ტემპერატურაზე მიღწეული წყლის ზედაპირზე იწყება წყლის კრისტალიზაციის პროცესი, ანუ ამ დროს წყალი გადის სითხის ზონიდან – პირველი ფაზიდან და გადადის კრისტალიზაციის ფაზაში. წყლის ზედაპირზე წარმოიქმნება ყინულის თხელი ფენა, რომელი ყინულიც განსაკუთრებული გამჭირვალობით გამოირჩევა, სწორედ ესაა მეოთხე ფაზის მქონე ანუ გაყინვის პროცესში შესული წყალი. წყლის ეს გადასვლა მეოთხე ფაზაში თანდათან ხდება და ამ მეოთხე ფაზის წყლის თანდათან გაყინვით ვიღებთ წყალს მესამე ფაზაში ანუ მყარ ფაზაში. როცა ყინული დნება, ის მესამე ფაზიდან ჯერ ისევ მეოთხე ფაზაში გადადის, შემდეგ კი პირველ ფაზას უბრუნდება, ანუ გადაიქცევა წყლად. ე. ი. გარდაქმნა-გაქრობის ზონაში შესული წყლიდან პირველად წარმოიშვა ყინული, მეორე შემთხვევაში კი გარკვეულ ტემპერატურაზე ყინული დაუბრუნდა გარდაქმნა-გაქრობის ზონას – ამ ზონაში გაქრა ყინული და ის, თანდათან გარდაიქმნა ჩვეულებრივ წყლად (დაუბრუნდა სითხის ფაზას). ანუ გარდაქმნა-გაქრობის ზონა – ეს არის წყალ-ყინულის შუალედური მდგომარეობა, ამ დროს წყალი ნეიტრალურ ზონაშია, გავიდა წყლის პირველი ფაზიდან და არ შესულა მესამე ფაზაში. ე.ი. ის ამ დროს მეოთხე ფაზაშია და გამზადებულია დაუბრუნდეს უკან თხევად მდგომარეობას ან გადავიდეს მყარ ფაზაში, ანუ გაიყინოს. ეს კი დამოკიდებულია იმაზე, გარემოს ტემპერატურა იზრდება თუ მცირდება. სწორედ ამ დროსაა წყალი მეოთხე ფაზაში და აქვს განსხვავებული სტრუქტურა და მოქმედება, ვიდრე ჩვეულებრივ წყალსა და ყინულს.

„სწორედ მყინვარების დნობის დროს მიიღება დიდი რაოდენობით მეოთხე ფაზის წყალი, რომელსაც სამკურნალო თვისებები აქვს“, – წერს ჯერი პოლაკი. ამ ჭეშმარიტების დამტკიცება ნებისმიერ ჩვენგანს შეუძლია: აიღეთ ორი ჭურჭელი, აავსეთ წყლით და ერთი მათგანი გაყინეთ. გაყინული წყლის გალხობის შემდეგ მიღბული წყალი, მართალია, მეოთხე ფაზის წყალი აღარ არის, მას ორჯერ აქვს გავლილი ეს ფაზა, მაგრამ მისი გემო გაცილებით უკეთესი იქნება, ვიდრე, გაუყინავი წყლის. ეს პირადი

გამოცდილებაა და ბოლო წლებია, მხოლოდ განაყინ წყალს ვსვამ რაც შეეხება ქლორიანი გაყინული წყლის გალხობის შედეგად მიღებულ წყალს (იმ წყლის, რომელიც ჩვენს სამზარეულოში მოდის), მასში გახსნილი ქლორი წყალს გამოეყოფა და ჭურჭლის ფსკერზე ილექება, ანუ წყალი იწმინდება მავნე მინერავებისაგან, რაც გაუყინავ წყალში არ ხდება, თუნდაც ერთ თვეს იდგეს ჭურჭელში. გაყინვის ზონამდე მისული წყალი მართლაც შესქელებულია რომაა ამის ნახვა ნებისმიერს თქვენგანს შეუძლია, აიღეთ ბოთლით წყალი და შედგით საყინულეში 2-3^0-მდე გააცვების შემდეგ ეს წყალი, ნებისმიერ ქსოვილზე დაასხით, ნახავთ რომ ქსოვილი ასეთ წყალს არ შეინოვს და მის ზედაპირზე დადგება.

გავიხსენოთ ჯ. პოლაკის ზემოთ მოყვანილი დებულება, **რომ „წყლის გარდაქმნის ზონა შეიძლება წარმოიქმნას ნებისმიერ აერობულ ანუ წყლის შეწოვის უნარის მქონე ზედაპირზე, იმ დროს, როცა მას თან ახლავს ნათება“.** ჯ. პოლაკის ამ დებულების გაცნობის შემდეგ, ქართველ მეცნიერთა ჯგუფს დაებადა აზრი, რომ ჯერი პოლაკის მიერ აღწერილ ჭურჭლის ზედაპირს ზუსტად იმეორებს ქვევრის კედლის ზედაპირი, ამიტომ არაა გამორიცხული, ქვევრის კედლის გლუვი ზედაპირი, მეოთხე ფაზის მქონე წყლის წარმოქმნის ადგილი იყოს. ამის დასადასტურებლად, მათ ვაშინგტონში გაგზავნეს უძველესი ქართული ქვევრის ნატეხები, ამ ნატეხების ლაბორატორიული კვლევით დადგინდა, რომ ქვევრის ნატეხთა ნიმუშების ზედაპირზე დაფიქსირდა 5 მიკრომეტრი სისქის 4-ეული ფაზის მქონე წყლის წარმოქმნის უნარი. როგორც ჯერი პოლაკი იუწყება, უფრო სქელი ფენის წარმოქმნას ხელს უშლის ქვევრის კედლის ნატეხების მაღალფორიანობა, ანუ ზედაპირს აკლია სიგლუვე.

რა თქმა უნდა, ქვევრის კედლის ნანოფორებით აშენება ქართველი მექვევრისთვის პრობლემას არ წარმოადგენს და ამის მიღწევა ქვევრის ნაკლებად გამჭლეევებული ცხიმიანი თიხით აშენებით შეიძლება. მეოთხე ფაზის წყლის წარმომქმნის უნარის მქონე კედელს ქვევრი, როგორც ღვინის ჭურჭელი, სულ სხვა სიმაღლეზე აჰყავს, რადგან მასში დაყენებული ღვინო გაცილებით მაღალი ხარისხის იქნება და სამკურნალო თვისებების ფართო სპექტრი ექნება, ვიდრე თანამედროვე ევროპულ ჭურჭელში დაყენებულს, ამიტომ ასეთ ქვევრს და მასში დაყენებულ ღვინოს შესაბამისად ღირებულებაც მაღალი ექნება.

აქ, აღნიშნულის დაწერამდე, ერთხელ კიდევ შევიარე სახელმწიფო მუზეუმში და ვნახე ჩვენი სიამაყე, 80 საუკუნის წინ აშენებული ქარ-

თული ქვევრი. რა თქმა უნდა, ძნელია, ამტკიცო, რომ ჩვენმა შორეულმა წინაპარმა ქვევრის გლუვი ზედაპირის მიერ მეოთხე ფაზის წყლის წარმოქმნის უნარის შესახებ იცოდა და ქვევრი ცხიმიანი თიხისგან სპეციალურად, ვიწრო ფორებით ააშენა, მაგრამ ეს ქვევრი რომ სუფთა ცხიმიანი თიხისგანაა ნაშენები, უდავოა. უდავოა ისიც, რომ ქვევრის ღვინო განსაკუთრებული ორგანოლეპტიკის მქონე ღვინოა, რომელიც დღემდე სათანადოდ არავის უკვლევია და ამის მიზეზი და მექანიზმი არ დაუდგენია. ის, რომ ქვევრის გლუვი ზედაპირი 4-ეული ფაზის მქონე წყალს წარმოქმნის, ვფიქრობთ, პირველი აგურია ამ მექანიზმის კვლევა-დადგენის გზაზე და ამ მიმართულებით კვლევები აუცილებლად უნდა დაიწყოს, რადგან ეს და ამგვარი თვისებები ერთხელ კიდევ ადასტურებს, რომ ქვევრი, მაღალხარისხიანი სამკურნალო თვისებების მქონე ბუნებრივი ღვინის დასაყენებლად, ერთადერთი ჭურჭელია. ეს თვისება კი მას ღვინის შეუცვლელ ჭურჭლად აქცევს.

ისტორიულად ცნობილია, რომ ჩვენმა წინაპარმა ყურადღება მიაქცია ცხიმიანი თიხით აშენებული ქვევრის უნიკალურ თვისებებს. ამიტომ ისინი ქვევრს ორი სახელით მოიხსენიებდნენ: „მძიმე, ანუ ნელი ქვევრი“ და „სწრაფი ქვევრი“. მძიმე ქვევრში ღვინო 10-12, ხოლო სწრაფში 5-7 დღეს დუღს. ამასთანავე, მძიმე ქვევრში დაყენებული ღვინო, სწრაფ ქვევრში დაყენებულ ღვინოსთან შედარებით, უკეთესი გემური თვისებებით გამოირჩევა. გემოთა შორის ამ სხვაობას დღემდე ასეთი ახსნა აქვს: თითქოს ნელი ქვევრიდან დუღილის დროს, ნაკლები სპირტი ორთქლდება და ნაკლები რაოდენობის სურნელოვანი ნივთიერებები იკარგება. რა თქმა უნდა, ქვევრის ღვინის მაღალ ხარისხში ამ კომპონენტებსაც თავისი წვლილი შეაქვთ, მაგრამ აქ მთავარი 4-ეული ფაზის წყლის წარმოქმნის უნარი უნდა იყოს, რადგან ნელი ქვევრის კედელი ვიწროფორიანია, ანუ უფრო გლუვია სწრაფ ქვევრზე და ღვინოც ხარისხიანი იცის, რისი მიზეზიც ალბათ მეოთხე ფაზის წყლის წარმოქმნის უნარშიაც უნდა ვეძებოთ. ანუ ამის დამტკიცება მომავალი კვლევების საქმეა.

ჭაჭისგან არყის გამოხდა

ჭაჭიდან ღვინის მოხსნის შემდეგ რჩება ღვინით და ლექით გაჯერებული ჭაჭა. მისგან დღეს საუკეთესო ხარისხის არაყს ხდიან, რომლის

წარმოებით საქართველოში ბევრი მარანია დაკავებული. ბევრგან კი ასეთი ჭაჭიდან ჯერ ღვინოს გამოწნეხენ, შემდეგ ამ მასას წყალს ამატებენ და არაყს ისე ხდიან.

ჭაჭისგან გამოხდილ არაყს ქართულად „იყი" ჰქვია. ვერ ვიტყვით, რომ არაყს, ისე როგორც ღვინოს, უხსოვარი დროიდან იცნობდა ჩვენი წინაპარი. არაყი (არაკ) ამ დისტილატის არაბული სახელია და ქართულად ოფლს (ქვაბის ოფლს) ნიშნავს. აღნიშნული დისტილატი ქართულ ყოფაში არაყის სახელით დიდი ხნის წინ დამკვიდრდა და დღემდე ამ სახელით მოიხსენიება. რადგან არაყი ჭაჭისგან იხდება, ამ დისტილატს რუსებმა „ჩაჩა" შეარქვეს და ის, ყოველთვის დიდი მოწონებით სარგებლობდა და სარგებლობს რუს მომხმარებელთა შორის. რადგან არაყს ჭაჭიდან ხდიან, ქვეყნის ზოგიერთ კუთხეში მას ჭაჭადაც მოიხსენიებენ.

ისტორიიდან ცნობილია, რომ პირველი სახდელი აპარატი იტალიაში XI ს-ში შექმნეს, შემდეგ კი არაბებმა აპარატი ისე დახვეწეს, რომ ამ აპარატით სპირტის გამოხდა შეიძლებოდა. ღვინისგან არაყი პირველმა ფრანგმა ექიმმა არნო დე ლივანოველმა 1280 წელს ქ. მონპელიეში დაამზადა, ხოლო სპირტი, როგორც დეზინფექტორი, სამედიცინო მიზნით, პირველად არაბებმა გამოიყენეს.

იტალიელები ჭაჭისგან არაყის გამოხდის დიდოსტატები არიან. ისინი ჭაჭისგან გამოხდილ არაყს „გრაპას" ეძახიან და ისეთი მაღალი ხარისხის დისტილატი გამოსდით, რომ მუხის კასრებში პირდაპირ კონიაკად ავარგებენ. ამ მხრივ ბოლო დროს ქართულმა მარნებმა გარკვეულ წარმატებებს მიაღწიეს და საერთაშორისო ბაზარზე ღვინოსთან ერთად „ჭაჭის" სახელწოდებით, არაყიც ბლომად გააქვთ.

საქართველოში არაყის სახდელი აპარატი დიდი ხნის წინ შექმნეს, აპარატის ჩამონათვალში შედის სპილენძის ქვაბი, სპილენძის თავსახური, რომელიც დეფლეგმატორის როლს ასრულებს და სპილენძის მილით აღჭურვილი ხის გობი, რომელსაც არყის გამოხდის დროს სპილენძის მილში გამავალი ორთქლის გასაციებლად, ცივი წყლით ავსებენ.

როგორც ცნობილია, არაყის გამოსახდელი ნედლეული ღვინის გადაღების შემდეგ დარჩენილი ჭაჭაა, ანუ მეარყეობა მეღვინეობის თანმდევი პროცესია, ამიტომ არაყს საქართველოში ყველა ოჯახში ხდიდნენ და ხდიან დღესაც, შესაბამისად, მათი ხარისხიც მრავალნაირია. გარდა გამოხდის წესისა, არყის ხარისხზე დიდ გავლენას იმ ღვინის ხარიხიც ახდენს, რომლის გადაღების შემდეგაც რჩება სახდელი

მასალა. ამიტომ მინდა განვიხილოთ ჭაჭის გამოხდის ერთ-ერთი წესი, რომელიც ვფიქრობთ, კარგი ხარისხის არაყის გამოხდის საშუალებას იძლევა.

ისე, როგორც ღვინის დაყენებას, არაყის გამოხდასაც ცოდნა უნდა. სოფლებში არიან სპეციალისტები, რომელთა მიერ გამოხდილი არაყი რბილი და სასიამოვნო დასალევია. სამწუხაროდ, უმრავლესობის გამოხდილ არაყს არასასიამოვნო სუნი აქვს და დალევის შემდეგ პირს წვავს. ეს კი განპირობებულია არაყში გადასულ იმ ქიმიურ ნივთიერებათა მიზეზით, რომლებსაც არასასიამოვნო სუნი და მწვავე გემო აქვთ, ასეთ ნივთიერებაა იზობუთილი. მისი დულილის ტემპერატურა 108 გრადუსია და ღვინომასალის გამოხდის დროს მისი ნახადში მოხვედრა თითქმის გარანტირებულია. ასევე, არაა სასურველი არაყში ალდეჰიდების მოხვედრა (ძმრის, ერბოსი, პროპილის), მათი დულილის ტემპერატურა 20-75 გრადუსია და თუ არა გამოხდისადმი სპეციალური მიდგომა, ყველა მათგანი ნახადში აღმოჩნდება. არასასურველ ქიმიურ ნივთიერებათა რიცხვში შედის არასასიამოვნო სუნის მქონე მჟავებიც (ერბომჟავა და ვალერიანის მჟავა). მართალია, მათი დულილის ტემპერატურა 150 გრადუსზე მეტია, მაგრამ გარკვეული რაოდენობა მაინც ხვდება ნახადში. ნახადში, ასევე, გადადის მეთილის სპირტი (მეთანოლი, მას ხის სპირტსაც ეძახიან). მეთილი ძლიერი შხამია, იგი წარმოიქმნება პექტინის ფერმენტული ჰიდროლიზის შედეგად. ხილისა და ჭაჭის არაყში მისი რაოდენობა მაღალია, რადგან ყურძნისა და ზოგიერთი ხილის კანი მდიდარია პექტინოვანი ნივთიერებებით.

ნახადში სასურველია გადავიდეს ისეთი კომპონენტები, რომლებსაც სასიამოვნო სუნი და გემო აქვთ. ასეთებია: ეთილის, ბუთილის, პროპილის და ჰექსილის სპირტები, ასევე, ძმარმჟავა ეთილის ეთერი და ბევრი სხვ. მართალია, მეთილი შხამია, მაგრამ ის დიდ როლს ასრულებს არაყის არომატისა და ბუქეტის ჩამოყალიბებაში, ამიტომ მისი გარკვეული რაოდენობით არაყში შენარჩუნება აუცილებელია. მეთილი კარგად იხსნება წყალსა და სპირტში, მისი დულილის ტემპერატურა 64,5 გრადუსია. თეთრ ღვნოში მისი რაოდენობა 38-113 მგ/ლ-ზეა, ხოლო წითელ ღვინოში – 138-183 მგ/ლ-ში. როგორც ხედავთ, წითელ ღვინოში მეთილის მაღალი დონის მიზეზი მისი ჭაჭაზე დადუღებაა. როგორც აღინიშნა, ხილის კანში ბევრი პექტინოვანი ნივთიერებაა, მისი ჰიდროლიზის შედეგად კი მეთილი წარმოიქმნება.

ყოველივე ზემოაღნიშნულიდან გამოიკვეთა მოცემულობა, რომელიც არცთუ სახარბიელოა, კერძოდ: გვაქვს ღვინომასალით გაჯერებული ჭაჭა და ღვინის ლექი, საიდანაც უნდა გამოვხადოთ მაღალი ხარისხის არაყი. ჭაჭამ უნდა იდუღოს 78-99 გრადუს ტემპერატურაზე, ნახადში უნდა გადავიდეს მხოლოდ ის ნივთიერებები, რომლებიც დადებითად მოქმედებენ არყის სუნსა და გემოზე, ხოლო ისეთები, რომლებსაც მწვავე სუნი და გემო აქვთ, არაყში ან საერთოდ არ უნდა მოხვდეს ან რაც შეიძლება მცირე რაოდენობით. ამოცანას ამძიმებს ის გარემოება, რომ ამ ნივთიერებათა დუღილის ტემპერატურა 100 გრადუსზე ნაკლებია და ამიტომ მათი ნახადში მოხვედრის ალბათობა დიდია. როგორც ხედავთ, არყის გამომხდელი დიდი პრობლემის წინაშე დგას, მაგრამ ტემპერატურული რეჟიმით და სხვა პროცედურებით, ყველა ამ წინააღმდეგობათა დაძლევა შეიძლება.

როგორც ცნობილია, მეთილის ერთ-ერთი წყარო ჭაჭის კანში არსებული პროპილია, ასევე, ხშირია შემთხვევა, როცა ქვაბის ძირი ჭაჭას მიიწვავს და არაყი ხრაკის სუნსა და გემოს იღებს. ამიტომ ჭაჭის მონაწილეობა დუღილში სასურველი არაა. არადა, მასში ბევრი სპირტია, ე.ი. აუცილებელია ჭაჭიდან ღვინომასალის რაც შეიძლება სრულყოფილად გამოღება. ეს კი შემდეგნაირად უნდა გაკეთდეს: ჯერ ჭაჭიდან უნდა გამოიწნეხოს ღვინომასალა, შემდეგ გამოწნეხილი ჭაჭა ჩაყარეთ ჭურჭელში და დაასხით 70-80^{0}C-ზე გაცხელებული წყალი, ისე, რომ ჭაჭა წყალმა დაფაროს. კარგი არევის შემდეგ მასა ჭურჭელში ერთი საათით დააყოვნეთ. ამის შემდეგ ჭაჭა კვლავ გამოწნეხეთ, მიღებული წყალი დაამატეთ წინა გამოწნეხილ ღვინომასალას და ერთად ჩაასხით სახდელ კუბში (ქვაბში). თავახდილ კუბს მიუნთეთ ცეცხლი, ღვინომასალის ტემპერატურა 70-75^{0}C-მდე აიყვანეთ და ამ ტემპერატურაზე ქვაბი 20-25 წუთით დააყოვნეთ. ამ დროს ღვინომასალიდან აორთქლდება იმ სპირტთა დიდი ნაწილი, რომელთა დუღილის ტემპერატურა 75^{0}C-ზე დაბალია და რომელთა გადასვლა ნახადში სასურველი არაა. ამის შემდეგ ქვაბი ჰერმეტულად დახურეთ, ღვინომასალა აადუღეთ და დაიწყეთ არყის გამოხდა. გახსოვდეთ, რომ ღვინომასალაში 8-10%-ი სპირტია, ამიტომ მისი ტემპერატუა 92^{0}C-მდე აიყვანეთ. მერე კი როცა ღვინომასალა სპირტისგან გაღარიბდება, ტემპერატურა თანდათან მოუმატეთ. ხარისხიანი არაყის მიღების აუცილებელი პირობა ქვაბის ნელი დუღილია. ღვინომასალის გამოხდისას მასა ბოლომდე იხდება.

გახსოვდეთ, მაღალი ხარისხის არაყი მხოლოდ ორჯერადი გამოხდით მიიღება. პირველად ღვინონარევი ჭაჭა იხდება, ამას მარტივი გამოხდა ჰქვია, შემდეგ კი მიღებული დისტილატი ფრაქციებად უნდა გამოიხადოს. არაყი სამ ფრაქციად უნდა გამოხადოთ (თავნახადი, შუანახადი და ბოლონახადი). თავნახადში ბევრია ალდეჰიდები და ეთერები. შუანახადში ეთილის, ანუ ღვინის სპირტი, ხოლო ბოლონახადში უმაღლესი სპირტები და ფურფუროლი. დისტილატის ფრაქციებად გამოხდის მიზანი სწორედ ისაა, რომ შუა ნახადში რაც შეიძლება ნაკლები რაოდენობით მოხვდეს თავნახადისა და ბოლონახადის პროდუქტები. ვინც ამას აღწევს მას, სანიმუშო არაყი გამოსდის.

ხარისხიანი არყის გამოხდა მხოლოდ ტემპერატურული რეჟიმის სრული დაცვით შეიძლება, ანუ უნდა დაიცვათ შემდეგი აუცილებელი კანონები: **პირველი – ესაა ტემპერატურათა კანონი.** გამოსახდელი მასის დუღილის ტემპერატურა დამოკიდებულია სახდელ მასაში წყლისა და სპირტის რაოდენობაზე. ნორმალური ატმოსფერული წნევის დროს წყლის დუღილის ტემპერატურა 100°-ია, ხოლო სპირტის 78,3°, მათი ნარევის დუღილის ტემპერატურა კი 89,2°-ია, აქედან კი ნათლად ჩანს, რომ რაც უფრო მეტია ნარევ მასაში სპირტი, მით ნაკლებია მისი დუღილის ტემპერატურა, ანუ მათი საშუალო ართმეტიკულია.

მეორე კანონი – **სიმაგრის კანონია.** სიმაგრის კანონის თანახმად, სპირტი უფრო აქროლადია, ვიდრე წყალი, ამიტომ რაც უფრო მეტი სპირტია ნახადში, მით მეტი სპირტია ორთქლში და შესაბამისად, დისტილატში. მესამე კანონი – **წონის კანონია,** რადგან სპირტი უფრო მჩატეა წყალზე და უფრო აქროლადიცაა, ამიტომ სპირტწყლიან ორთქლში წინ ყოველთვის სპირტის ორთქლი მიდის და წყლის ორთქლს საკონდესაციო მილში გასვლას ასწრებს. წყლის ორთქლი კი ამ დროს დეფლეგმატორის გვერდებზე კონდენსირდება და უკან ბრუნდება ქვაბში.

ჭაჭისგან არაყის გამოხდის ქართული წესი არაყის ორჯერად გამოხდას გულისხმობს, ამიტომ მიღებული დისტილატი ქვაბში ჩააბრუნეთ და დაიწყეთ მისი განმეორებით გამოხდა. საქართველოს ბევრ კუთხეში ამას არყის გადაბრუნებას, ბევრგან კი ორნახად არაყს ეძახიან.

მეორეული გამოხდის დროს არაყი უკვე ფრაქციებად დაყოფის მეთოდით უნდა გამოიხადოს. გამოხდა ისევ მასალის 75°-მდე გაცხელება-დაყოვნებით უნდა დაიწყოთ, შემდეგ კი ტემპერატურული რეჟიმის სრული დაცვით გააგრძელოთ. პირველი ფრაქცია – ეს თავნახადია,

რომელიც დაახლოებით ქვაბში არსებული სპირტწყლის 3%-ია, შემდეგ იწყება შუანახადის გამოხდა, რომელიც საშუალოდ დისტილატის 30% სპირტშემცველობამდე გრძელდება (საკონიაკე სპირტის გამოხდის დროს კი გამოხდა 45% სპირტშემცველობაზე წყდება). ბოლოს იხდება ბოლონახადი „საია", რომელსაც ხშირად შემდეგ ჯერზე გამოსახდელ პარტიას ამატებენ. რა თქმა უნდა, საოჯახო საარყე ქვაბში არყის გამოხდის დროს, როცა საწვავად შეშას იყენებთ, ტემპერატურული რეჟიმის დაცვა თითქმის შეუძლებელია. აქ გამოხდის მაღალი ტემპერატურა შეიძლება გადმონადენი არყის რაოდენობით გაითვალოთ, ანუ არყის გადმონადენი რაც შეიძლება დაბალი უნდა იყოს.

უნდა აღინიშნოს, რომ ისე, როგორც ყველა არაყს, ჭაჭის არაყსაც ესაჭიროება დამატებითი გაწმენდა-ფილტრაცია. ეს მრავალნაირი და კარგად ცნობილი საშუალებებია, ამიტომ მათ ჩამოთვლას აქ არ შევუდგები, ერთს კი შეგახსენებთ, რომ ჭაჭის არაყს და მარცვლეულის არაყს ერთმანეთისგან განსხვავებული ტოქსიკური და არასასურველი ნივთიერებები აქვთ. თუ ჭაჭაში მეთილია შხამი, მარცვლეულის არაყში „სივუში" ზეთებია არასასურველი ნივთიერება. ამიტომ გაწმენდაც სხვადასხვა საშუალებით უნდა მოხდეს. „აქტივირებული" ნახშირისა და კარგად გარეცხილი მდინარის ქვიშის ფილტრები კი ორივე სახის არაყის კარგი გამწმენდია.

რაც შეეხება არაყის ოზონაირით გაწმენდას, ეს არყის ფილტრაციის ახალი მეთოდია და ფრიად სასარგებლო, იაფი და ეფექტური. ოზონი მძიმე მეტალებისა და არყის სხვა მინარევთა კარგი დამჟანგავია და არყის ძვირადღირებულ ფილტრაციბზე უკეთეს შედეგს იძლევა. ამიტომ არაყის ოზონით დამუშავება (გაწმენდა) შეგიძლიათ ფართოდ გამოიყენოთ, მისი საშუალებით არაყს არასასურველი სუნიც მოაშოროთ და გემოც დაურბილოთ. ოზონით კარგია პირველადი გამოხდის შემდეგ მიღებული მასის დაოზონირება და შემდეგ მეორეულის გამოხდა. ოზონირების შემდეგ არაყი დაახლოებით 48 საათი უნდა დაასვენო და შემდეგ კარგად გარეცხილ მდინარის ქვიშის ფილტრში გაფილტროთ.

ცნობილია, რომ საქართველოში ბევრ ოჯახში ღვინის დაყენების საკუთარი მეთოდი ჰქონდათ, ასე იყო არაყის შემთხვევაშიც. ამიტომ აქ აღწერილი წესი ერთ-ერთია იმ წესთაგან, რომლებიც დღემდე გაბნეულია ჩვენს ხალხში. მათი მოძიებისა და შეჯერების შემდეგ, არყის გამოხდის მართლაც უნიკალური მეთოდის შექმნა შეიძლება. ეთნოგ-

რაფები მეღვინეობის ამ დარგს რატომღაც არასდროს სწყალობდნენ, ამიტომ ხარისხიანი არაყის გამოხდის ბევრი უძველესი მეთოდი დღეის მდგომარეობით, ალბათ, დაკარგულია. რა თქმა უნდა, ჩემი ცხოვრების 60-წლიან მონაკვეთში (ბავშვები არაყს არ სვამენ) ჭაჭის არაყი ბევრგან მაქვს გასინჯული, მათგან ათამდე ადგილზე ისეთი კარგი არაყი ჰქონდათ, მათ მსგავს ვერცერთ ჩვენს სანაქებო მარანში ვერ ნახავთ, ამიტომ ამ საკითხის ეთნოგრაფიულ შესწავლას დიდი სარგებლის მოტანა შეულია, რადგან ხარისხიანი არაყი არანაკლები რაოდენობითა და ფასით იყიდება მსოფლიოში.

არცოდნა თუ... ანუ მრავალი ძიძის ხელში რატომ დარჩა ბავშვი გაუზრდელი?

ცნობილია, რომ „იუნესკომ“ 2013 წელს ბაქოში გამართულ სესიაზე **„ქვევრში ღვინის დაყენების ქართული ტრადიციული მეთოდი კაცობრიობის არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლთა სიაში შეიტანა“**. მათ კი შეიტანეს, მაგრამ ჩვენ რა წარვადგინეთ, საკითხავი აი ეს არის. ღვინის დაყენების ქართული ტრადიციული მეთოდი ქართული მხარის მიერ, რა თქმა უნდა, ინგლისურ ენაზე გაიგზავნა. ეს გაგზავნილი რომ გადმოვაქართულეთ, შემდეგი შინაარსის ტექსტი გამოვიდა: **„მარტივი ტექნოლოგიური პროცესი, რომელიც ყურნის საწნახელში დაწურვისაგან, ყურძნის ტკბილის, კანის, ყუნწების და წიპწის ქვევრში ჩასხმისაგან, ქვევრის დალუქვისაგან და ამ ნაერთის 5-6 თვის განმავლობაში დაძველებისაგან შედგება“**. როგორც უკვე აღინიშნა, ეს გამნარტება იმ ინგლისური ტექსტის გადმოქართულებითაა მიღებული, რომელიც იუნესკოში ქართული მხარის მიერ იყო გაგზავნილი.

როგორც ხედავთ, ეს ის მეთოდია, რომლითაც ღვინის დაყენება მტერსაც არ უნდა უსურვო. იუნესკოში რომ ღვინის დაყენების ტრადიციულ მეთოდს გზავნი და ითხოვ კაცობრიობის არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიანიჭეო, კი უნდა იცოდე, რომ მადუღარი დურდოს დაურევლად, არც ადრე, არც დღეს და არც არასდროს ყურძნის წვენი ხარისხიან ღვინოდ არ დადგება, რადგან ჰერმეტულად დახურულ ქვევრს ტკბილის დუღილის დროს წარმოქმნილი ნახშირორჟანგი გახეთქავს. თუ ქვევრი გადარჩა, 5-6 თვის შემდეგ მისი გახსნისას მასში ან ძმარი დაგხვდებათ ან ნახშირორჟანგით გაჯერე-

ბული შუშხუნა ღვინო, ანუ მადუღარი დურდოს დაურევლად (დღე-ღამეში 4-6-ჯერ), ხარისხიანი ღვინო არ დგება. ასევე, უნდა იცოდე, რომ ღვინო 5-6 თვეში არ ძველდება და მხოლოდ პირველადი დაწმენდის პროცესს გადის. ისიც უნდა იცოდე, რომ ღვინის ქართული ტრადიციული მეთოდი ღვინის დავარგებას და დაძველებას არ ცნობს და სულ დიდი, პირველადი დაწმენდა უნდა. საერთოდ კი, ღვინის მაჭრად, ანუ დავარგების გარეშე მოხმარება, „ღვინის დაყენების ქართული ტრადიციული მეთოდის" ძირითადი წესია.

პირველი ღვინო, რომელიც ჩვენმა წინაპარმა მიიღო, შემთხვევით უჭაჭოდ დადუღებული ყურძნის წვენი უნდა ყოფილიყო. ღვინის დაყენების ეს მეთოდი დღემდე შედის ქართული ტრადიციული მეღვინეობის იმ 15 მეთოდში, რომლებიც ჩვენმა წინაპარმა დაგვიტოვა და ჩვენამდეა მოღწეული. რაც შეეხება მეღვინეობას, როგორც დარგს, აქ ჩვენი წინაპრის მიგნების ქვაკუთხედი ყურძნის წვენის დადუღებაა, ანუ ყურძნის წვენი ღვინოდ რომ იქცეს, მან ალკოჰოლური დუღილის პროცესი, რომ უნდა გაიაროს, ხოლო როცა დუღილში ჭაჭა მონაწილეობს, ამ მასას პერიოდული დარევა რომ უნდა. სწორედ ესენია ჩვენი წინაპრის მიერ გენიალური მიგნება და საფუძველი ღვინის დაყენებისა, რომელსაც გაგზავნილ მეთოდში განსაკუთრებით უნდა გასმოდა ხაზი, რადგან ეს ყველაფერი ღვინის დაყენების ანბანია და ვინც ეს ანბანი შექმნა, სწორედ ისაა ღვინის ავტორი. ჩვენდა სამწუხაროდ, გაგზავნილ ტექსში ამის შესახებ არაფერია ნათქვამი. რაც შეეხება იმას, ეს დადუღება ჭაჭით ხდება, უჭაჭოდ თუ ნაწილობრივ ჭაჭაზე, ეს ღვინის დაყენების მეთოდებია და ასეთი მეთოდი ორი ათეულია ქართულ ტრადიციულ მეღვინეობაში.

როგორც ხედავთ, იუნესკოში გაგზავნილი ტექსტით არ დასტურდება, რომ ჩვენი წინაპარი ღვინის დაყენების იმ ტექნოლოგიას ფლობდა, რომლითაც ხარისხიანი ღვინო დგება. შემდგომში კი ვინ როგორ გამოიყენებს ჩვენს ამ შეცდომას, არავინ იცის.

არსებული შეცდომების შესახებ აკადემიკოს ვახტანგ ქიზიყურაშვილთან ერთად მივმართეთ მთავრობის თავმჯდომარეს და მოვითხოვეთ შეცდომის გასწორება (ქართულ ტექსტში მაინც). წერილი რეაგირებისთვის „საქართველოს კულტურული მემკვიდრეობის დაცვის ეროვნულ სააგენტოს" გადაეგზავნა. **სააგენტოს დირექტორი ბატონი ნიკოლოზ ანთიძე გვატყობინებს, რომ „არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის დაცვის 2003 წლის კონცეფციის მოთხოვნების შესაბამისად და ქვევრის**

ღვინის თემის გათვალისწინებით, ნომინაციაზე მუშაობის პროცესში ჩართული იყო სპეციალისტთა ფართო წრე, დარგობრივი სამთავრობო და არა სამთავრობო ინსტიტუტები"... და ფორმატის ქაღალდის თითქმის მთელ გვერდზე ჩამოთვლილია ყველა ინსტიტუტი, ორგანიზაცია და ფიზიკური პირი, ვისაც დღეს ქვეყანაში რაიმე შეხება აქვს მეღვინეობასთან, ანუ პროცესში მთელი საქართველო ყოფილა ჩართული. ვფიქრობთ, სწორედ ამიტომ გაიპარა ტექსტში ამდენი შეცდომა, რადგან ნათქვამია: **ათი ძიძის მიერ წესიერად გაზრდილი ერთი ბავშვი არავის უნახავს, ერთი ძიძის კარგად გაზრდილი ათი ბავშვის შემთხვევა კი უამრავია.**

ბატონი ნიკოლოზი იქვე განგვიმარტავს, რომ „ნომინაციის შინაარსი **არ ისახავს მიზნად, ზედმიწევნით აღწეროს და გააცნოს საზოგადოებას ქვევრის ღვინის დამზადების ტექნოლოგიაო"** ... ეს მართალია, მაგრამ იქვე წერია იუნესკოს მოთხოვნა, რომელიც ამბობს: **„ეს ნაწილი უნდა განუმარტავდეს მკითველებს ელემენტს, რომლებსაც არ გააჩნიათ წინასწარი ცოდნა ან პირდაპირი გამოცდილება მასთან დაკავშირებით"**-ო, ანუ „იუნესკო" ითხოვს, მეთოდის ზედმიწევნით აღწერა არაა საჭირო, მაგრამ გამოგზავნილი ტექსტი ისე გასაგებად უნდა იყოს ჩამოყალიბებული, რომ ღვინის დაყენების საქმეში გაუთვითცნობიერებელმა კაცმა წარდგენილი ტექსტის გამოყენებით ნორმალური ღვინის დაყენება უნდა შეძლოსო. ქართული მხრიდან გაგზავნილი ტექსტის გამოყენებით კი, როგორც ნახეთ, ხარისხიანი ღვინის დაყენება შეუძლებელია.

ბევრი ძიების შემდეგ ჩვენ მოვიპოვეთ კომისიის მიერ დაწერილი ქართული ტექსტი, რომელიც ამბობს, რომ ღვინის დაყენების ქართული ტრადიციული მეთოდი გულისხმობს: **„საწნახელში ყურძნის დაწურვას, ტკბილისა და ჭაჭის ქვევრში მოთავსებას, რომელიც დულილის დასრულების შემდეგ ივსება, ჰერმეტულად იხურება და ღვინო დავარგდება 5-6 თვის მანძილზე"**. როგორც ხედავთ ქართულ ტექსტსაც აკლია მთავარი: „მადუღარი დურდოს პერიოდული დარევა", რომლის გარეშე, ნორმალური ღვინის დაყენება შეუძლებელია, ასევე, 5-6 თვეში ღვინო არ ვარგდება, ის მხოლოდ პირველადი დაწმენდის პროცესს გადის და ისიც, რომ ქართული ტრადიციული მეღვინეობა ღვინის დავარგება-დაძველებას არ ითხოვს. ანუ როგორც ირკვევა გაგზავნილ არასწორ ტექსტში დაშვებული შეცდომები განსაზღვრების ავტორებმა და ტექსტის მთარგმნელმა თანაბრად უნდა გაინაწილონ, ანუ არასწორად დაწერილს არასწორად თარგმნა დაემატა და ამიტომ მივიღეთ კატასტროფა.

ბატონ ნ. ანთიძეს თავის წერილზე გავუგზავნეთ პასუხი, რომელსაც ვასრულებთ შემდეგი მოთხოვნით: „ვფიქრობთ ჩვენ ჩვენი მხრიდან გასაგებად ავხსენით, რომ იუნესკოში გაგზავნილი მეთოდით (როგორც ქართული ისე ინგლისური ვარიანტით), მხოლოდ ძმრის ან შუშხუნა ღვინის დაყენება შეიძლება და არა ტრადიციული ქართული ღვინის. ამიტომ ყველა ზემოთ დაშვებული შეცდომა უნდა გასწორდეს. თუ გაგზავნილი მეთოდის ავტორები და ინგლისურ ენაზე თარგმნის მონაწილენი ჩვენს მოსაზრებებს გაიზიარებენ და დაშვებულ შეცდომებს დისკუსიის გარეშე გაასწორებენ ჩვენ, ამით დავკმაყოფილდებით. თუ არა და უნდა გაიმართოს დიკუსია, რომელში მონაწილეობასაც წინასწარ გიდასტურებთ". ჩვენს ამ პასუხზე გენერალური დირექტორის მოადგილისგან ბატონ დავით ლომიტაშვილისგან მივიღეთ გარანტია, რომ კულტურული მემკვიდრეობის ეროვნული სააგენტო ყოველგვარი დისკუსიის გარეშე გაასწორებს ტექსტს. იმედია დაპირება შესრულდება.

ის, რომ „იუნესკომ" ქვევრში ღვინის დაყენების ქართულ ტრადიციულ მეთოდს კაცობრიობის არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიანიჭა, მისასალმებელია და ვინც ამისთვის იღვაწა, მთელი ქართველი ხალხისგან მადლობას იმსახურებს, მაგრამ როგორც ქართული ანდაზა ამბობს: „მადლი რომ ქნეს, ზედ მარილიც მოეყრიათ", ანუ სრულყოფილი ტექნოლოგია უნდა გაეგზავნათ, ამით ხომ უფრო დიდ საქმეს გააკეთებდნენ?

ზემოაღნიშნულიდან გამომდინარე, ქვევრში ღვინის დაყენების ქართული ტრადიციული მეთოდი, ალბათ, ასე უნდა ჩამოყალიბებულიყო: ტექნლოგიური პროცესი, რომელიც ყურძნის საწნახელში დაწურვისაგან ყურძნის წვენის ჭაჭით, კლერტითა და წიპწით ქვევრში ჩასხმისგან, პერიოდული დარევით ტკბილის დადუღებისაგან და 4-6 თვის განმავლობაში მაჭრის პირველადი დაწმენდისაგან შედგება.

„ქვევრის ღვინო" და „ქვევრში დაყენებული ღვინო" სხვადასხვა მცნებებია

2014 წლის შემოდგომაზე იაპონიაში გამართულ ღვინის საერთაშორისო ფესტივალზე, მეღვინეთა საერთაშორისო ასოციაციამ „ქვევრის ღვინო" ცალკე კატეგორიად სცნო. სამწუხაროდ, არც ღვინის წარმდგენმა მხარემ და არც მიმნიჭებელმა არ იცოდა, რომ კატეგორია,

დღეს არ არსებულ ღვინოს მიანიჭეს. ამის მიზეზი კი ქვევრის გასანთ-ლული კედელია.

არ მოგვეპოვება უტყუარი წერილობითი მასალა, იმის შესახებ თუ როდის დამკვიდრდა საქართველოში ფუტკრის სანთლით და სხვა სახი-ზავი საშუალებებით ქვევრის კედლის გახიზვის მავნე ტრადიცია. მეღვი-ნეობის ისტორიკოსის ბატონ გიორგი სარაჯიშვილის ვარაუდით ეს XVII საუკუნის ბოლოს უნდა მომხდარიყო, მიზეზი კი გაუგებარია, რადგან იმ დროს ჩვენს წინაპარს ქვევრიდან ღვინის გაჟონვის საწინააღმდეგო დიდად ეფექტური საშუალება ჰქონდათ, ქვევრის გარშემო შემოყრილი მიწის დანესტიანების მეთოდის სახით. სწორედ, ქვევრის კედლის გახი-ზვის მავნე ტრადიციის დამკვიდრების შემდეგ შეწყდა საქართველოში, ბუნებრივი „ქვევრის ღვინის" დაყენების უძველესი ტრადიცია და ქვე-ყანა ძირითადად „ქვევრში ღვინის დაყენების" ტრადიციაზე გადავიდა, რომელიც დღემდე გრძელდება.

„ქვევრის ღვინის" დაყენება და „ქვევრში ღვინის" დაყენება, ორი, ერ-თმანეთისგან განსხვავებული მცნებებია. კედელგაუხიზავ ქვევრში და-ყენებული ღვინო, ბუნებრივი „ქვევრის ღვინოა", ხოლო კედელ გახიზულ ქვევრში დაყენებული ღვინო, „ქვევრში დაყენებული ღვინო"-ა, რომელ-საც ბევრი არაფერი აქვს საერთო „ქვევრის ღვინოსთან". ის, ისეთივე ღვინოა, რომელიც ბეტონის იმ ორმოში დადგებოდა, რომლის გვერდები სანთლით, ემალით, ჭიქურით, ან სხვა სახიზავი საშუალებით იქნება გა-ხიზული. იგივე ღვინო დგება მეტალისა და მინის ჭურჭელში. აქედან შეი-ძლება გავაკეთოთ დასკვნა: ყველა ის ღვინო, რომელსაც დღეს კედელგა-სანთლულ ქვევრში მეღვინე ფერმერები აყენებენ, უბრალოდ, ქვევრში დაყენებული ღვინოა და ხარისხით ჩამორჩება იმ „ქვევრის ღვინო"-ს, რო-მელსაც ჩვენი შორეული წინაპარი, კედელგაუხიზავ ქვევრში აყენებდა.

მოდით შეძლებისდაგვარად ავხსნათ რა სხვაობაა კედელგაუხიზავ და კედელგახიზულ ქვევრში დაყენებულ ღვინოებს შორის: პრაქტიკოსი მეღ-ვინეები და მეცნიერსპეციალისტები ჟურნალ-გაზეთებში და ინტერნეტში ხშირად აქვეყნებენ წერილებს, სადაც წერენ: **„ქვევრის დასამზადებელი თიხა მდიდარია ოქროთი, სასარგებლო ფერადი ლითონებით, მინერალე-ბით და კირით. კირი, ბუნებრივი ანტისეპტიკია, რომელიც ღვინოს 400-ზე მეტი სხვადასხვა მავნე ბაქტერიისაგან იცავს". და კიდევ, „ვეთანხმები ვინც ამბობს, რომ კირი ქვევრისთვის არის მუდმივმოქმედი ანტისეპტიკი".** როგორც ხედავთ, ორივე ავტორი ამტკიცებს, რომ ქვევრის კედელი, რო-

მელიც კირით მდიდარი თიხითაა აშენებული, ღვინისთვის მუდმივი ანტისეპტიკია, მაგრამ თავიანთ წერილებში ორივე მათგანი ქვევრის კედლის ფუტკრის სანთლით გახიზვის მომხრეა და ამას დადებით მოვლენად მიიჩნევენ, რითაც ხაზი გადაუსვეს თავიანთ წინა მოსაზრებას, რადგან ქვევრის გახიზვის შემდეგ, მათი ღვინო, ქვევრის კირით მდიდარი კედლის ნაცვლად სანთლის სარკოფაგშია ჩასხმული და კირით მდიდარი კედლიდან, სანთლის ფენითაა იზოლირებული. ცხადია, ამ შემთხვევაში ქვევრის კირიან კედელს ღვინოზე არანაირი გავლენის მოხდენა აღარ შეუძლია.

რამდენიმე წლის წინ დაიბეჭდა ბროშურა „ქვევრის ღვინის იდენტობა", რომელიც საქართველოს ქვევრის ღვინის კლასტერის პრაქტიკის მაგალითზეა დაწერილი. ამონარიდი ნაშრომიდან: **„ქვევრში ტკბილის დულილისას და ღვინის დაყენების დროს, ღვინოში მიმდინარეობს ქიმიური პროცესები, რომლებიც განაპირობებს ქვევრის ღვინისათვის დამახასიათებელ გემოს, არომატს და გარეგნობას. აღნიშნული პროცესები განპირობებულია ღვინის კავშირით ქვევრის თიხასთან"**. როგორც ხედავთ, ავტორები სწორად აღნიშნავენ, რომ ქვევრში მიმდინარე ქიმიური პროცესების შედეგად ღვინის გაზრდილ ხარისხს, ღვინის თიხასთან კავშირი (შეხება) განაპირობებს, მაგრამ ავტორები ქვევრის გახიზვის მავნე პრაქტიკას არ ემიჯნებიან, ამ დროს კი ღვინო, ფიზიკურ შეხებაში არ არის ქვევრის თიხის კედელთან, ამ პირობებში კი თიხას ღვინოზე არანაირი გავლენის მოხდენა არ შეუძლია და ქვევრში მიმდინარე ვერანაირ ქიმიურ პროცესებში ვერ მიიღებს მონაწილეობას.

ინჟინერ-მკვლევარი თელავიდან თავის წერილში სწორად წერს, რომ **„ქვევრი არ შეიძლება იყოს შიგნიდან შეღებილი არანაირი საღებავით, ემალით, ეპოლუქსით და სხვ. მაგრამ იქვე ამატებს: ქვევრის ყველაზე კარგი საშუალება არის ფუტკრის სანთელი"**-ო. ბატონ მკვლევარს და ყველა მათ, ვინც ქვევრის კედლის გახიზვას დადებით მოვლენად მიიჩნევს ავიწყდებათ, რომ ყველა მათ მიერ აღნიშნული საპოხ-სახიზავი საშუალება, მათ შორის სანთელი, ქვევრის კედლიდან ღვინის იზოლირებას ახდენს, ანუ ღვინო, ამ სახიზავი საშუალების მიზეზით შეხებაში აღარაა ქვევრის თიხის კედელთან და ცხადია მისგან არანაირ კეთილ გავლენას აღარ განიცდის. ალბათ დროა სამი საუკუნის შემდეგ მაინც გავაცნობიეროთ, რომ ქვევრისთვის სანთელი იგივე საღებავია, ემალია, ჭიქური და ეპოლუქსია, ამიტომ ნებისმიერი მათგანით ქვევრის კედლის დაფარვის შემდეგ, ღვინო, თიხის კედლისგან იზოლირებული ხდება და

ამიტომ თიხას არანაირი გავლენა აღარ შეიძლება ჰქონდეს ღვინოზე. ასეთ ქვევრში დაყენებული ღვინო, შეიძლება ითქვას ფალსიფიცირებული „ქვევრის ღვინო"-ა, რადგან ღვინის ფალსიფიკაცია მარტო ის კი არ არის, როცა ღვინოს წყალს და შაქარს დაამატებ, არამედ, ისიც ფალსიფიკაციაა, როცა გაუსანთლავ და დაუცემენტებელ ქვევრში დასაყენებულ ღვინოს გახიზულ და დაცემენტებულ ქვევრში აყენებ, ბოთლის ეტიკეტზე კი „ქვევრის ღვინოს" აწერ.

როგორც ხედავთ, ქვევრის კედლის სახიზავი საშუალებები ღვინოს საშუალებას არ აძლევს შეხებაში იყოს თიხის კედელთან, ასევე, ისინი ღვინოს იზოლირებას უკეთებენ გარე სამყაროს ენერგოინფორმაციული და ბიოველური სტრუქტურებისგან. მათ გამო, ღვინო, ვერ იღებს საჭირო ენერგიას და აერაციას, ასევე, ქვევრის კედლის გავლით ღვინოს არ მიეწოდება დავარგებისთვის საჭირო ჟანგბადი.

დღეს, ქვევრის გახიზვას ორი პრობლემის გადასაწყვეტად ახდენენ პირველი, აღკვეთონ ქვევრიდან ღვინის გაჟონვა და მეორე, გახიზული ქვევრი ადვილად ირეცხება. ბევრგან მაქვს აღნიშნული, რომ ჩვენი წინაპარი, პირველ პრობლემას ორი საშუალებით აგვარებდა პირველი, ქვევრის საამშენებლო თიხის კაზმში ცხიმიან თიხას ამატებდა და მით ქვევრის კედლის ფორებს ავიწროვებდა და მეორე, ქვევრის გარშემო შემოყრილი მიწის დასანესტიანებლად მიწაში ჩადგმული ქვევრის თავის გარშემო 2-4 მცირე ზომის ორმოს უტოვებდა წყლის ჩასასხმელად, რადგან თუ ქვევრის გარშემო მიწა გამოშრა ის ნებისმიერი ფორიანი კედლიდან გაიწოვს სითხეს. რაც შეეხება ქვევრის რეცხვას ეს მართლაც შრომატევადი პროცესია, მაგრამ ეს ის მიზეზი არ არის, რისთვისაც „ქვევრის ღვინოს" თიხასთან შეხებით მიღებული უნიკალური თვისებები დააკარგვინო. სხვათაშორის ქვევრის ჰიგიენის საკითხი წარმატებით გადაჭრა ქართველმა გამომგონებელმა აწ განსვენებულმა ალექსანდრე კვერნაძემ, რომელმაც „ქვევრის ულტრაბგერითი აპარატი" შექმნა, ამ აპარატს მარნების მფლობელთა მხრიდან დანახვა და გამოყენება უნდა.

ქვევრს ასევე უნდა მოვაშოროთ ბეტონის გარსი, რომელსაც დღეს ქართველი მექვევრეები საკუთარი „ხალტურის" გადასაფარად უფრო აკეთებენ, ვიდრე ქვევრის კედლის გასამაგრებლად. ქვევრი დაცემენტების გარეშე უნდა იყოს საიმედო ჭურჭელი, ეს კი მაშინ მოხდება, როცა 2-3 ტონიან ქვევრს 3 სმ. სისქის კედლის ნაცვლად 5სმ. სისქის კედლით ააშენებენ. თუ ქვევრის კედლის გამაგრება გინდათ მაშინ ის დაკირვით

უნდა გაამაგროთ, რადგან დაკირვით საუკუნეები უზრუნველყოფთ ქვევრის კედელს საიმედო ჯავშნისაგან, ცემენტის ჯავშანი კი საშუალოდ 50 წელი იცავს ქვევრის კედელს.

ცნობილი გახდა, რომ ვაშინგტონის უნივერსიტეტის ლაბორატორიაში (ხელმძღვანელი პროფ. ჯერი პოლაკი), მეოთხე ფაზის წყალი აღმოაჩინეს, რომელიც მრავალმხრივი სამკურნალო თვისება აქვს. კვლევის შედეგად აღმოჩნდა, რომ ქვევრის გლუვ კედელს მეოთხე ფაზის წყლის წარმოქმნის უნარი ჰქონია და ის მით მეტ მეოთხე ფაზის წყალს წარმოქმნის, რაც უფრო გლუვია კედლის ზედაპირი. ამ უნიკალური თვისების საყოველთაო აღიარების შემდეგ ქვევრი, ღვინისათვის კიდევ უფრო უნიკალური ჭურჭელი გახდება. ცხადია, თუ ქვევრის კედელს გავხიზავთ და ამ ნანოფორებს სანთლით დავფარავთ, ქვევრის კედელი, ყველა ამ და ბევრ, სხვა კეთილ თვისებას დაკარგავს. ამიტომ ყველამ ხმა უნდა აიმაღლოს ამის წინააღმდეგ და უარი უნდა ვთქვათ ამ მავნე ტრადიციაზე და ქვევრის შენების და გამოყენების ძველს, ანუ გაუხიზავ ქვევრში ღვინის დაყენების ტრადიციას დავუბრუნდეთ. ისეთი ქვევრის აშენება კი რომლის კედლიდან ღვინო არ გაჟონავს, პრობლემას არ წარმოადგენს და უნდა ვაშენოთ კიდეც.

მიუხედავად ყველაფრისა, საქართველოში დღემდე ქვევრში დაყენებულ ღვინოებს შენარჩუნებული აქვთ ბევრი ის თვისება, რომელიც ქვევრის ღვინისათვისაა დამახასიათებელი. ალბათ, საინტერესოა, რა განაპირობებს ამას? ქვევრის ღვინოზე მწერალი ყველა ავტორი, თავიანთ ნაშრომებში ქვევრში დაყენებული ღვინის განსაკუთრებულ სუნს, გემოს და ბუკეტს ღვინის თიხასთან ურთიერთობას მიაწერს და არაფერს წერს ქვევრის უნიკალური ფორმის, ღვინის ხარისხზე გავლენის შესახებ. „ქვევრის ღვინო"-სა და „ქვევრში დაყენებულ ღვინოებს" შორის სხვაობა, სწორედ ამაშია. „ქვევრის ღვინის" უნიკალური მახასიათებლები ღვინის თიხასთან ურთიერთობით და ქვევრის უნიკალური ფორმითაა განპირობებული, ანუ „ქვევრის ღვინის" ფორმირებაში ქვევრის თვისებათა ორივე ეს კომპონენტი მონაწილეობს, ხოლო „ქვევრში დაყენებული ღვინო", მხოლოდ იმ სიკეთითაა მდიდარი რასაც ქვევრის უნიკალური ფორმა იძლევა. ახლა ვნახოთ რა გავლენა შეიძლება ჰქონდეს ქვევრის ფორმას ღვინის ხარისხზე: ქვევრი შეიძლება ასე განისაზღვროს: **ქვევრი, თიხისგან აშენებულ-გამომწვარი სფეროს ფორმის ჭურჭელია, რომელსაც ერთ მხარეზე ბეჭებით მიბმული პირ-ყელი აქვს, ხოლო მის მოპირდაპირე მხარეზე, კონუსის ფორმის ძირი.** სწორედ სფეროზე ამ დამატებათა

წყალობით მივიღეთ ქვევრის კვერცხის ფორმა. ახლა ვნახოთ რითაა უნიკალური ორივე ეს ფორმა: „როცა თანამედროვე მათემატიკოსებმა გონიერი არსების ყველაზე ოპტიმალური ფორმის მოდელირება გააკეთეს, აღმოჩნდა, რომ „სუფთა აზროვნების“ ყველაზე იდეალური ფორმა სფეროა“. კვერცხის ფორმაზე კი შემდეგს წერენ: „ როცა ბუნებას სურს, სიცოცხლის ენერგია შეინახოს ის, ამისთვის კვერცხის ფორმას იყენებს“–ო. აკადემიკოსი ი.ნეუმივაკინი კი კვერცხის ფორმის შესახებ წერს: „ადამიანის ენერგეტიკა, რამდენიმე ნაკადისგან ყალიბდება. ერთ-ერთი მათგანი დედამიწის წიაღიდან მოდის და უარყოფითი მუხტის მატარებელია. მეორე კოსმოსიდანაა, იგი დადებითი მუხტითაა. მესამე, ესაა ენერგია, რომელიც ადამიანის უჯრედების, ორგანოებისა და ორგანიზმის სისტემების მუშაობის შედეგად გამოიყოფა. ეს ნაკადები ერთმანეთში გადაედინება და ქმნიან ინდივიდუალურ განუმეორებელ ენერგოინფორმაციულ სტრუქტურას. მას სხეულის გარშემო განსაზღვრული გარშემოწერილობა აქვს, ასევე ფორმა (ქათმის კვერცხის მსგავსი)“. ეს ბიოველური სისტემა მეცნიერების აზრით ადამიანის ორგანიზმს სასიცოცხლო ენერგიებით კვებავს. ღვინო, როგორც ცოცხალი ორგანიზმი ასევე განიცდის ამ ენერგიების გავლენას და მასში დასავარგებლად ჩასხმული უსახური ფერისა და გემოს მქონე მაჭარი, ამ ენერგიათა ზემოქმედების წყალობით, უნიკალური გემოს, ფერისა და სუნის მქონე სასმელად ყალიბდება. ასევე, საყოველთაოდ ცნობილია პირამიდებში მიმდინარე პროცესები (კურნებეა, ბლაგვი საგნების ლესვა და სხვ.), ქვევრი კი ორი პირამიდის წაკვეთილის და წაუკვეთავის შეერთების შედეგად მიღებული ფორმაა. როგორც ხედავთ, ქვევრის ფორმის გავლენა ღვინოზე აშკარაა და ეს გავლენა, გახიზულ ქვევრში თიხისა და ღვინის ურთიერთქმედების გარეშე ხდება. სამწუხაროდ, ქვევრის ფორმის ფენომენის გავლენა ღვინოზე დღემდე შეუსწავლელია, რომლის შესწავლა მრავალი დარგის მეცნიერ-სპეციალისტების მიერ უნდა მოხდეს და რაც შეიძლება მალე.

იბერ-კოლხთა და კაცობრიობის კულტურულ მემკვიდრეობას მეტი გაფრთხილება უნდა

ალბათ კაცობრიობას არ ახსოვს ხალხი, ერი, რომელიც ისე უდიერად ეპყრობა თავის კულტურულ მემკვიდრეობას, როგორც ჩვენ, ქართველები. სამწუხაროდ, დღემდე ვერ გავისიგრძეგანეთ, რომ ეს

მარტო ჩვენი ისტორია არ არის, ეს კაცობრიობის ისტორიაცაა და ცივილიზაციის საწყისიც. ებრაელები, რომლებიც ასე ამაყობენ თავიანთი წარსულით, 40-მდე საუკუნის ისტორია აქვთ, ხოლო ჩვენი მეზობელი სომხები (არმენები) სულ დიდი 3000 წლის ხალხია. მიუხედავად ამისა, თავი კაცობრიობის საწყისად მოაქვთ და მცდელობას არ აკლებენ ამაში, მთელი მსოფლიო დაარწმუნონ. შენ კი, დალოცვილო, მსოფლიომ იმ ხალხად გაღიარა, რომლებმაც 8-10 ათასი წლის წინ ვაზი კულტურაში შეიყვანა, ღვინო დააყენა და ღვინის ისეთი უნიკალური ჭურჭელი შექმნა, რომელიც თანამედროვე ტექნიკა-ტექნოლოგიებისთვისაც კი მიუწვდომელია. გაუგებარია, რატომ არ უნდა ცდილობდე, იამაყო ამით და მსოფლიოს გააცნო, როგორც კაცობრიობის ისტორია და ქართველთა მემკვიდრეობა?!

2013 წლის შემოდგომის ბაქოს სესიაზე იუნესკომ ქართული ტრადიციული ღვინის დაყენების ტექნოლოგიას **„კაცობრიობის არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიანიჭა“.** მათ კი მიანიჭეს, მაგრამ ჩვენ რა წარვადგინეთ, არ იკითხავთ? ერის ცხოვრებაში ეს უდიდესი მოვლენა ჩვენი მხრიდან გაგზავნილმა ტექნოლოგიის არასწორმა განმარტებამ დაჩრდილა, რომლის შესახებ მოთხრობილია წერილში: **„არცოდნა თუ... ანუ მრავალი ძიძის ხელში რატომ დარჩა ბავშვი გაუზრდელი“.** ეს ამბავი იმიტომ გავიხსენეთ, რომ კვლავ მოხდა ჩვენს მეღვინეობაში მნიშვნელოვანი მოვლენა და სამწუხაროდ, იმავე დაბოლოებით, კერძოდ: ახლახანს **„სოფლის მეურნეობისა და ბუნებრივი რესურსების დაცვის სამინისტრომ“ გვაცნობა, „საქპატენტმა“ „ქვევრი გეოგრაფიულ აღნიშვნად დაარეგისტრირაო“.** ეს, მართლაც, სასიხარულო ამბავია, მაგრამ რომ ნახავ, რა წერია დარეგისტრირებულ ტექსტში, სიხარული პირზე შეგეყინება. ანუ განმეორდა წინა შეცდომა და ალბათ იმიტომ, რომ იმ წინა შეცდომას სათანადო რეაგირება არ მოჰყოლია.

როცა გადაწყდა ამ საშვილიშვილო საქმის დაწყება, სოფლის მეურნეობის სამინისტროში თათბირზე სხვებთან ერთად მეც მიმიწვიეს. პირველი, რამაც ამ თავყრილობაზე ჩემი გაკვირვება გამოიწვია, ის იყო, რომ მოწვეულთა შორის არ იყო „ღვინის ეროვნული სააგენტოს“ წარმომადგენელი. მეორე, ის, რომ ბატონმა მინისტრმა ამ საქმის შესრულება **„სოფლის მეურნეობისა და სურსათის დეპარტამენტს“** დაავალა. მიუხედავად ამ შეუსაბამობისა, პირადად თავი იმით ვინუგეშე, რომ დეპარტა-

მენტი დასარეგისტრირებელ ტექსტში შესატანი საკითხების დასაწერად შესაბამის სპეციალისტთა ჯგუფებს მიიწვევდა, საბოლოო ტექსტს კი მათი დაწერილით თვითონ შეადგენდნენ და საქმე არ დაზარალდებოდა.

ბევრი რომ არ გავაგრძელოთ, სამი თვის შემდეგ, აღნიშნული დეპარტამენტის უფროსის მოადგილისგან (სახელს და გვარს შეგნებულად არ ვასახელებ, მას ამ წერილში პატივცემული ავტორი ერქმევა), ვიღებ დასარეგისტრირებლად გამზადებულ ტექსტს, სადაც ავტორი მთხოვს, მის მიერ დაწერილ ტექსტზე ჩემი შენიშვნები მივაწოდო. ქვემოთ იხილეთ ის შენიშვნები, რომლებიც ტექსტის ავტორს მივაწოდე:

„პატივცემულო ავტორო, მივიღე თქვენ მიერ გამოგზავნილი დასარეგისტრირებელი „ქვევრის გეოგრაფიული აღნიშვნის" ტექსტის ნიმუში. პირველ რიგში, ალბათ, ის უნდა შეჯერებულიყო, თუ რას ვარეგისტრირებთ, **„ქვევრი, როგორც გეოგრაფიული აღნიშვნა"** თუ **„ქართული ქვევრი, როგორც ადგილწარმოშობის პროდუქციის დასახელება"**. ვფიქრობთ, უნდა დარეგისტრირდეს მეორე, რადგან საქპატენტის ინსტრუქციაში წერია, რომ: **„ადგილწარმოშობის ნებისმიერი დასახელება გეოგრაფიული აღნიშვნაცაა და არა პირიქითო", ანუ ჩვენ, ადგილწარმოშობის დასახელების დარეგისტრირებით, გეოგრაფიულ აღნიშვნასაც ვარეგისტრირებთ, რაც „ერთი გასროლით ორი კურდღლის მოკვლას" ნიშნავს. ასე კი ქვევრი მხოლოდ გეოგრაფიულ აღნიშვნად რეგისტრირდება.**

პატივცემულო ავტორო, საქპატენტის ამავე ინსტრუქციაში ყველა იმ მოთხოვნის შესახებ წერია, რომელ საკითხებსაც უნდა გაეცეს პასუხი, როცა საქონელი „გეოგრაფიულ აღნიშვნად ან ადგილწარმოშობის დასახელებად" რეგისტრირდება, ანუ საქპატენტის ინსტრუქციის მიხედვით, განცხადებაში შემდეგ კითხვებზე უნდა გაგეცათ პასუხი:

1. **„საქონლის და მისი ნედლეულის ფიზიკური, ქიმიური, მიკრობიოლოგიური და სხვა მახასიათებლები.**
2. **საქონლის წარმოშობის გეოგრაფიული ადგილმდებარეობის აღწერა, მისი ზუსტი საზღვრების მითითებით.**
3. **საქონლის წარმოების ტექნოლოგიისა და შესაბამისი გეოგრაფიული ადგილისათვის დამახასიათებელი წარმოების სპეციფიკური პირობებისა და ხერხების აღწერა.**
4. **მონაცემები, რომლებიც ადასტურებს, რომ ადგილწარმოშობის დასახელების მქონე საქონლის განსაკუთრებული ხარისხი და**

თვისებები მთლიანად ან ძირითადად განპირობებულია მხოლოდ ამ გეოგრაფიული ადგილის ბუნებრივი გარემოთი და ადამიანის ფაქტორით (ეს მაშინ, თუ ვითხოვთ საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელების რეგისტრაციას)".

რაც შეეხება თქვენს ტექსტს, მე მასში ვერ ვნახე ზემოთ დასმულ ვერცერთ კითხვაზე პასუხი და ეს ბუნებრივია, რადგან თქვენ კი არა, მსოფლიოში და მით უმეტეს საქართველოში არ მეგულება მეცნიერი, სპეციალისტი, რომელიც ყველა ზემოთ დასმულ საკითხზე ზუსტ და ამომწურავ პასუხს გასცემს, რადგან ამ შემთხვევაში, ის უნდა იყოს კარგი მეღვინე, კერამიკის კარგი თეორეტიკოსი, ასევე, პრაქტიკულად უნდა ჰქონდეს ნამუშევარი ქვევრების შენებასა და გამონვაზე, ამასთანავე, კარგად უნდა იცოდეს „ქართული ტრადიციული მეღვინეობა" და კარგად უნდა იყოს გათვითცნობიერებული მეღვინეობა-მექვევრეობის ისტორიაში. ის, რაც თქვენ დაწერეთ, მხოლოდ ცალკეულ ავტორთა თვალსაზრისია, რომელიც სხვადასხვა დროს პრესის ფურცლებზე ქვეყნდებოდა და მეცნიერული კვლევებით არასდროს არავის დაუდასტურებია. ყველა ეს ცნობა სამეცნიერო პრაქტიკულ კვლევებზე დაყრდნობით კი არაა დაწერილი, არამედ ავტორთა მიერ ეთნოგრაფიული მასალებიდანაა ამოღებული. ეთნოგრაფი კი გლეხის ცოდნა-გამოცდილებას, ანუ მათ ნაამბობს იწერს და მიღებული მასალა ქართულ სინამდვილეში, მეცნიერული კვლევებით არავის დაუდასტურებია. მაგ. ეთნოგრაფი პროფ. ა. მენთეთაშვილი ვარაუდობს, რომ კონუსურძირიანი ქვევრები (თქვენ რომ მახვილძირიან ქვევრს ეძახით), საქართველოში ძველი წლის მესამე საუკუნიდან შენდება (თქვენ ტექსტში მოგყავთ კიდეც მისი ეს მოსაზრება), სახელმწიფო მუზეუმში კი გვიდევს კონუსურძირიანი ქვევრი, რომელიც ძვ. წლ. მესამე ათასწლეულს განეკუთვნება, ანუ 5000 წლისაა. ასევე, სომხეთში კარმირბლურში, ასობით კონუსურძირიანი ქვევრია მიკვლეული, რომლებიც ძვ. წ. X-IX საუკუნით თარიღდება. ანუ ეთნოგრაფ ა. მენთეშაშვილის ვარაუდი კონუსურძირიან ქვევრების წარმოების დაწყებასთან დაკავშირებით არასწორია და ეს ყველაფერი დადასტურებულია სამუზეუმო ექსპონანტებით, თქვენ კი ეს მცდარი ინფორმაცია დასარეგისტრირებელ ტექსტში გაქვთ შეტანილი.

პატივცემულო ავტორო, მოდით, ახლა ვნახოთ, ზოგიერთი ის სიმრუდე, რაც თქვენ მიერ გამოგზავნილ ტექსტშია ჩაწერილი: ჩვენი წინაპარი გვაფრთხილებს, „კარგი ღვინო ახალ ქვევრში არ შევინახოთ,

ღვინო, თიხის მინერალებით გამდიდრდება, ამიტომ ღვინო შესანახად 8-10 წლის გამოყენებულ ქვევრში ჩაასხითო“. თქვენ კი მოგყავთ ვიღაცის უაზრო, არაფრით დამტკიცებული მოსაზრება, თითქოს თიხის მინერალების ღვინოში გადასვლა დადებითი მოვლენაა და ღვინო ამით უფრო კეთილშობილი ხდება (ეს სისულელე იმ ვიღაცამ ამერიკულ ცნობილ ჟურნალსაც შეატყუა და დააბეჭდვინა), პირიქით კია, უცხო მინერალებით გამდიდრებული ღვინო ნატურალური აღარაა. **ასევე, ქვევრის კედლის გასანთვლა ქვევრის შენების აუცილებელ პირობად გაქვთ ჩაწერილი, სინამდვილეში კი გასანთლული ქვევრი თიხის ჭურჭელი აღარაა, რადგან ღვინო გამომწვარ თიხასთან შეხებაში აღარ არის და ასეთი ქვევრი არაფრით განსხვავდება ჭიქის, მეტალის ან მომინანქრებული ჭურჭლისაგან. რაც შეეხება ქვევრის გასანთვლას ის არაკეთილსინდისიერი მექვევრის „ხალტურის“ გადასაფარადაა მოგონილი და არა ტექნოლოგიური აუცილებლობით. სხვათაშორის ქვევრის კედლის გასანთვლა ძველი ტრადიცია არაა, სპეციალისტები ვარაუდობენ, რომ ის ქართულ მექვევრეობაში მეჩვიდმეტე საუკუნის ბოლოდან დამკვიდრდა.**

წერთ, რომ ქვევრს თიხისა და ალუვიური ქვიშის ნაზავისგან აშენებენ. ალუვიური ქვიშა არ არსებობს, არის ალუვიური ნიადაგები, ანუ მდინარის დანალექი ქანები, რომელიც ქვევრის შენებაში არ გამოიყენება. ქვიშა კი ან მდინარისაა, ან კიდევ ზღვის. საერთოდ კი, ქვევრს ცხიმიანი და თირი ანუ მჭლე თიხის კაზმით აშენებენ და შერევის ნორმებიც 1/5-თან კი არაა, არამედ ყველა კარიერის თიხას სხვადასხვა შერევის ნორმა აქვს, ანუ ის შეიძლება 1/1-ზედაც იყოს შერეული და 1/3-ზედაც. სადაც თირი თიხა არ აქვთ, გამამჭლეევებლად კარგად გარეცხილ მდინარის ქვიშას იყენებენ. ტექსტში, ასევე, არის სხვა უამრავი უზუსტობა, რომელთა აქ მოყვანა შორს წაგვიყვანს.

პატივცემულო ავტორო, ბევრი რომ არ გავაგრძელოთ, თქვენ დასარეგისტრირებლად წარსადგენ ტექსტს კორდინაცია უნდა გაუწიოთ და ამ პროფესიულ კითხვებზე პასუხის დაწერა სპეციალისტებს უნდა სთხოვოთ, თუ საქმემ მოითხოვა, სამუშაოს შესრულებაში გადაუხადოთ კიდეც. მაგ. პირველი საკითხი კერამიკის თეორიაზე მომუშავე მეცნიერმა 2-3 ფურცელზე უნდა დაწეროს და არა ორი წინადადებით შემოიფარგლოს, ისე, როგორც თქვენ გაქვთ ჩაწერილი. მეორე საკითხს კარგად გიორგი ბარისაშვილი დაწერდა. ის წლებია ქვეყნის მასშტაბით

ქვევრის შენების ცენტრებს სწავლობს და ზღვა მასალა აქვს შეგროვილი ამ მიმართულებით. აქვე გამოდგება მეღვინეობის ისტორიკოსის ბატონ გიორგი სარაჯიშვილის ცოდნა-გამოცდილება. მესამე საკითხი პრაქტიკოს-კერამიკოსის ანუ მექვევრის საქმეა, რომელსაც ქვევრის კერამიკაზე უმუშავია, ანუ ქვევრი აუშენებია და გამოუწვავს. ასეთები ქვეყანაში, დღეის მდგომარეობით, ბევრნი გვყვანან. რაც შეეხება მეოთხე საკითხს, აქ მრავალი საკითხია, რომლებსაც მარტო დაწერა კი არ უნდა, არამედ ცდების ჩატარებაა საჭირო, ანუ წინაპართაგან მიღებულ ცოდნას კვლევებით დამტკიცება სჭირდება. ამ მიმართულებით ჩვენმა წინაპარმა დიდი ცოდნა დაგვიტოვა, რომელიც ზეპირად გადმოგვეცა და კვლევით დადასტურებული არც ერთი მათგანი არ არის. სხვათა შორის, ეს ცოდნა არც წერილობითი სახით არსებობს, უბრალოდ, ხალხის მეხსიერებაშია. მათი მეცნიერული კვლევებით შესწავლა-დადასტურება აუცილებელი იმიტომაცაა, რომ ცოდნა წერილობითი სახითაც გვქონდეს, რადგან ხალხის ცოდნა მანამდეა ცოცხალი სანამდე ეს ხალხია ცოცხალი. დღეს კი რა გამოდის? შედეგი გვაქვს (ქვევრში დიდებული ღვინო დგება), რით მიიღწევა ეს შედეგი და რა უდევს საფუძვლად ყველაფერ ამას, მეცნიერული კვლევით დღემდე არავის აუხსნია. მაგ. თუ დავინტერესდებით, რა არის ქართული ქვევრის განსაკუთრებული ღირსება და უპირატესობა ღვინის სხვა ჭურჭელთან შედარებით, ეს ოცამდე თვისებაა, რომელთაგან ბევრი აქსიომაა, მაგრამ ბევრს კვლევით დადასტურება სჭირდება, მაგალითად:

1. ქვევრი რამდენიმე წლის გამოყენების შემდეგ ღვინისთვის ინერტული ჭურჭელი ხდება და თავის მინერალებს აღარ გადასცემს ღვინოს (ამას ცდებით უნდა დადასტურება).
2. ქვევრი ტკბილს ბოლომდე დადუღებისათვის საჭირო ტემპერატურულ რეჟიმს თვითონ უქმნის (ამასაც ცდებით უნდა დადასტურება).
3. ქვევრი, იყენებს რა დედამიწის ლითოსფეროს მუდმივ დაბალ ტემპერატურას (+14 გრადუსი), ღვინოს წლობით ინახავს ღვინის შენახვისათვის აუცილებელ მუდმივ დაბალ ტემპერატურაზე, რომელ ტემპერატურასაც ღვინოს ევროპულ მარანში ვერანაირი ტექნიკა-ტექნოლოგიით ვერ შეუქმნი (ეს აქსიომაა, რადგან მიწის ლითოსფეროს ტემპერატურა ყველგან ერთია და ქვევრი სწორედ ამ მიწაშია განთავსებული).

4. ქვევრის კედელი აერაციის კარგი უნარით გამოირჩევა (ამას ცდებით უნდა დამტკიცება).
5. ქვევრს შეუძლია, ბუნებას ყოველწლიურად 10 ათასობით ჰექტარი მუხის ტყე შეუნარჩუნოს, რადგან ერთი სამტონიანი ქვევრი მეღვინეობაში 6 ცალ 500-ლიტრიან მუხის კასრს ცვლის. ერთი დიდი ზომის ქვევრის აშენებას 400 კგ-მდე თიხა ესაჭიროება, 6 ცალი მუხის კასრის დამზადებას კი ორი ასწლოვანი მუხა უნდა შეეწიროს (ეს აქსიომაა და დამტკიცება არ ესაჭიროვება). და ა. შ.

ქვევრს ყველა ეს და სხვა მრავალი კეთილი თვისება აქვს, მაგრამ ეს დღემდე არც არავის დაუმტკიცებია და არც არავის მოუთხოვია, როგორ და რატომ ხდება ასე. დღეს კი დაგვჭირდა, ამიტომ ამის კვლევები უნდა ჩატარდეს და ყველა ამ კითხვას პასუხი მეცნიერული კვლევის შედეგებით უნდა გაეცეს და არა ეთნოგრაფიული მასალებით. ამ საკითხებზე პირადად ბევრი მაქვს ნამუშევარი და რამდენიმე სპეციალისტთან ერთად შემეძლო გამეგრძელებინა ეს კვლევები, მაგრამ ყველა ამის გამოკვლევას მარანში ჩადგმული მცირე ზომის 12-16 ცალი ქვევრი უნდა. მათში უნდა ჩაისხას საცდელი ნიმუშები და შედეგს 12-18 თვის შემდეგ მივიღებთ. როგორც ხედავთ, ტექსტის დაწერამდე დროში გაწელილი ბევრი კვლევაა ჩასატარებელი, თქვენ კი შეუმოწმებელი მონაცემები აკრიფეთ და 3-4 თვეში მოამთავრეთ ყველაფერი. რა თქმა უნდა, შეიძლება ყველაფრის ასე დატოვება და ტექსტში შეუმოწმებელი მასალის შეტანა, საკუთარი თავისა და სხვების მოტყუება, ანუ არსებული ტექსტის გაგზავნა, მაგრამ უნდა გვახსოვდეს, რომ ქვევრს მარტო საქართველო არ აშენებს და იყენებს. ბევრს და კარგ ქვევრებს აშენებენ და იყენებენ საბერძნეთში, ესპანეთში, კვიპროსზე, სომხეთში, აზერბაიჯანში და სხვაგან. ასევე, ამ ბოლო წლებში ბევრი ქვევრი გაიტანეს საქართველოდან ევროპაში და მსოფლიოს მრავალ ქვეყანაში, ასე რომ, თავი არ უნდა შევირცხვინოთ, ან ყველაფერი წესისა და რიგის მიხედვით უნდა დაიწეროს და ისე დარეგისტრირდეს, ან ამას შემდეგი თაობები გააკეთებენ.

პატივცემულო მკითხველო, როგორც ხედავთ, აქ ყველაფერი ახსნილია – ვინ რა და როგორ უნდა გააკეთოს. ავტორს კი მხოლოდ ამ რჩევის შესრულება მართებდა და მართალია გვიან, მაგრამ საამაყო ტექსტს მივიღებდით და **„ქვევრის გეოგრაფიული აღნიშვნის“** დარეგისტრირებით ვიამაყებდით კიდეც. სამწუხაროდ, ტექსტის ავტორი ამ გზით არ წავიდა, ანუ იჩქარა და ეთნოგრაფიულ მასალებზე დაყრდნობით და-

წერილი ძველი ტექსტი უცვლელად გაგზავნა დასარეგისტრირებლად. ავტორმა თავისი მოქმედება ჩემს წინაშე იმით გაამართლა, რომ გაგზავნილ ტექსტზე **„ძეგლთა დაცვის ეროვნული სააგენტოდან"** დადებითი დასკვნა მიიღო, ხოლო იმის დასამტკიცებლად, რომ მე ვცდები, სააგენტოდან მიღებული დასკვნა მე გადმომიგზავნა და მაგრძნობინა, რომ მის აზრს ავტორიტეტული სახელმწიფო ორგანო იზიარებს. მე კი ჩემი მხრივ გავარკვიე, რომ სააგენტოს ამ დასკვნას ხელს მეღვინე-კერამიკოსი კი არა, სპეციალობით იურისტი აწერს და გასაკვირი არაა, რომ ავტორს ყველაფერში დაეთანხმა **(სამწუხაროდ, ასეთი რამ არც პირველია და არც უკანასკნელი იქნება ქართულ სინამდვილეში).**

ქვევრის გეოგრაფიული აღნიშვნის დარეგისტრირების შემდეგ ვეწვიე „საქპატენტს", სადაც დიდი გულისყურით მომისმინეს და ამომიბეჭდეს ის ტექსტი, რომელიც დარეგისტრირდა, რისთვისაც დიდ მადლობას ვუხდი „საქპატენტის" გულისხმიერ თანამშრომლებს. ტექსტის გაცნობის შემდეგ ვნახე, რომ ძველ ტექსტში (ის, რომელიც მე გადმომიგზავნეს) არაფერია შეცვლილი და ყველაფერი ძველებურად დარჩა, ანუ არცერთი ჩემი შენიშვნა არ იქნა გაზიარებული (არადა ტექსტი სწორედ ამისთვის გადმომიგზავნა, რომ შენიშვნები დამეწერა). მე კი მთელი პასუხისმგებლობით ვაცხადებ, რომ მასში ჩაწერილი უამრავი ინფორმაცია ქვევრზე: ა) პროდუქციის დასახელება, ბ) ქვევრის დასამზადებელი ნედლეული, გ) ქვევრის დამზადება-გამოწვის ეტაპები, ქვევრის განმარტება, ქვევრის ფორმა-აღწერილობა, მოცულობა და ზომები, გამომწვარი ქვევრის მახასიათებლები, ქვევრის შრობა, ქვევრის გამოწვა და ბევრ სხვა საკითხზე გაცემული პასუხების 80-90% არასწორია. თვალსაჩინოებისთვის აქვე მოვიყვან რამდენიმე მათგანს:

მაგალითად ავიღოთ ქვევრის განმარტება, ის, თუ როგორ განმარტავს პატივცემული ავტორი ქვევრს: **„ქვევრი – გამომწვარი თიხისგან დამზადებული ქართული ტრადიციული საღვინე ჭურჭელია, რომელიც გამოიყენება, როგორც ყურძნის ტკბილის ალკოჰოლური დუღილისათვის, ასევე ღვინის შესანახად და დასავარგებლად"**. ეს განმარტება თავშივე არასწორია, რადგან ქვევრი გამომწვარი თიხისგან კი არა, ნედლი თიხისგან შენდება და მერე ხდება მისი შრობა-გამოწვა. ქვევრის განმარტება კი სინამდვილეში ასეთია: **„ქვევრი კვერცხის ფორმის მქონე სპეციალური თიხისგან აშენებულ-გამომწვარი საღვინე ჭურჭელია, რომელსაც ერთი მხრიდან ბეჭებით მიბმული პირ-ყელი აქვს, ხოლო მის მოპირდაპირე მხარეზე – კონუსური კალთით დაბოლოებული ძირი"**.

ავიღოთ შემდეგი მაგალითი, ქვევრის აღწერილობა. ავტორი ქვევრის ფარფლზე წერს, ქვევრის პირიაო, ხოლო ქვევრის კისერი ქვერის ყელი ჰგონია. სინამდვილეში, ქვევრის ფარფლის შიდა წრის რკალს შიგნით მოქცეული სიცარიელეა ქვევრის პირი, ქვევრის ყელის გარეთა მხარეს ქვევრის კისერი ჰქვია. ქვევრის მუცელს ქვემოთ კონუსური დავიწროვება ქვევრის ძირამდე ქვევრის კალთაა (მუჯურო) და არა „ქვევრის მახვილი ძირი". ასევე, ჩამონათვალს აკლია ქვევრის რამდენიმე ნაწილის დასახელება.

ყველა ავტორი აღნიშნავს, რომ ქვევრი კერცხის ფორმის მქონე საღვინე ჭურჭელია, კერცხი კი მრავალნაირი ფორმისაა, შეხვდებით აბსოლუტურად მრგვალ კერცხსაც (სირაქლემას კერცხი), ამიტომ ქვევრისთვის კლასიკური კერცხის ფორმა რომ მიმეცა, მისი განზომილებები „ოქროს კვეთის პროპორციაში" ჩავსვი და კერცხის ფორმის, თვალისთვის სასიამოვნო გეომეტრიული ფორმა მივიღე. ავტორმა იმის მაგიერ, რომ გაერჩია, რა მისცა ამ სიახლემ ქვევრს, რაში მდგომარეობს მისი არსი და როგორ მოიგო ამით ქვევრის ფორმის ესთეტიკურმა მხარემ, ტექსტში მაგალითად ფიბონაჩის კანონი მოიყვანა და ქვეშ ჩემი გვარი მიაწერა (ისიც შეცდომით).

დასარეგისტრირებელ ტექსტში ქვევრის შენების პროცესი თვალსაჩინოდ უნდა აღწერილიყო (5-6 ფურცელზე მაინც). ტექსტში ამდენივე ადგილი ქვევრის აშენება-გაშრობა-გამოწვას უნდა დასთმობოდა. სამწუხაროდ, ტექსტში სამივე ეს ტექნოლოგიური პროცესი 2-3 წინადადებითაა შემოფარგლული. რაც შეეხება იმ ბელეტრისტიკას, რომელსაც ტექსტის 20 გვერდიდან 17 გვერდი უჭირავს, 3-4 გვერდის მეტი არ იყო საჭირო, ანუ ის, რაც აუცილებელია, ორი წინადადებით წერია, რაც მეორე – და მეათეხარისხოვანია, იმას ტექსტის 80% უჭირავს.

რაც შეეხება ქვევრის 1100-1200 გრადუსზე გამოწვას, ეს დღემდე არავის არსად არ გაუკეთებია, რა თქმა უნდა არც საქართველოში, რადგან ის შეშა, რომელსაც ქვევრის გამოსაწვავად იყენებენ, ასეთ ტემპერატურას არ იძლევა. არც შეიძლება ქვევრის ამ ტემპერატურაზე გამოწვა, რადგან ამ ტემპერატურაზე თიხის კაზმის თიხური კომპონენტები დნება-მინავდება და რბილდება. ამიტომ ქვევრი თავის წონას ვერ გაუძლებს და ჩაწვება. კიდეც რომ გადარჩეს, ის ქვევრი აღარ იქნება, რადგან გამინებული კედელი აერაციის უნარს დაკარგავს და ის ისეთივე ჭურჭელი იქნება, როგორიც მინის, მეტალის ან მომინანქრებული ჭურჭელია. სამწუხაროდ, ავტორმა ამის შესახებ არ იცის, სადღაც, ვიღაც ბედოვლათის მიერ გა-

მოქვეყნებული ინფორმაცია წაიკითხა რომ ქვევრი 1200 გრადუსზე უნდა გამოიწვასო და ასე შეიტანა დასარეგისტრირებელ ტექსტში. სწორედ ამიტომ იყო საჭირო, ეს თავები ქვევრის შენების ოსტატს და კერამიკოსს დაეწერა და არა კვების მრეწველობის ტექნოლოგს.

რა თქმა უნდა, ავტორს ყველა ეს ინფორმაცია თვითონ არ მოუგონია. მას ბევრი უშრომია და დიდძალი მასალა წაუკითხავს. სწორედ იმ წერილებიდანაა ამოღებული ყველა ეს ზღაპარი ქვევრზე, ანუ მის შეცდომებში სწორედ ის განუკითხაობაა დამნაშავე, რომელიც ქვევრსა და ქვევრის ღვინოზე წერილების წერა-გამოქვეყნების დროსაა შექმნილი ქვეყანაში. ამიტომ ვურჩიე ავტორს, შესაბამისი თავები სპეციალისტებს დაეწერათ. სწორედ მათ იციან, ამ ზღვა ინფორმაციაში, რომელიც ქვევრზე დაიწერა და იწერება, რომელია ჭკუასთან ახლოს და რომელი კიდევ ზღაპარი. ეს რჩევა რომ არ მიიღო, სწორედ ესაა მისი დიდი შეცდომა და არა ის, რაც ტექსტშია დაშვებული.

აქვე არ შეიძლება არ ვუსაყვედუროთ საქპატენტის იმ ექსპერტებს, რომლებმაც ტექსტზე იმუშავეს. წარდგენილ ტექსტში შეცდომები მათ უნდა შეემჩნიათ და გაესწორებინათ ან ტექსტი გადასამუშავებლად უკან დაებრუნებინათ. სწორედ ისინი არიან ბოლო „ინსტანცია", სადაც ტექსტს ან უნდა მიეცეს მსვლელობა, ან შენიშვნებით უკან დაუბრუნდეს ავტორს. თუ თვითონ არ იცოდნენ, რჩევა მათაც სპეციალისტებისთვის უნდა ეკითხათ (აქვს ადგილი ასეთ პრაქტიკას საქპატენტში ასეთი პრობლემის დადგომის დროს). სამწუხაროდ, ისინიც ბრმად ენდვნენ ტექსტის წარმდგენთა ავტორიტეტს, რაც მათ რა თქმა უნდა არ ამართლებს.

მე, რა თქმა უნდა, შემეძლო ეს ყველაფერი არ შემემჩნია, ანუ რაკი დარეგიტრირდა, გავჩუმებულიყავი. თუ მე ამ შეცდომებზე ხმა ამოვიღე, ეს ქვევრის მომავალში დაცვის მიზნით გაკეთდა, რადგან მომავალში „ქვევრის არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსით" აღჭურვას მოინდომებენ და ამ უკვე დარეგისტრირებულ ტექსტს ძირად გამოიყენებენ, ანუ ამ სიცრუეს უკვე საერთაშორისო მასშტაბი მიეცემა. ამიტომ ყველას ვთხოვ, ქვევრის არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსის მოსაპოვებლად წარსადგენი ტექსტი ყოველმხრივ შემოწმდეს და ფართო კონსესუსით იქნას მიღებული. წინააღმდეგ შემთხვევაში, თავად დავწერ იუნესკოში საპროტესტო წერილს და ქვევრის შემარცხვენელი ტექსტის დარეგისტრირება არ მოხდება.

სხვა ბევრ სიკეთესთან ერთად, ღვინოც რომ ქართველებმა მისცეს კაცობრიობას, ამაზე უკვე აღარ დავობენ. მიუხედავად ამისა, რაც უფრო მეტ დასაბუთებას გვექნება ამ მიმართულებით, მით უკეთესია.

ამას წინათ ტელეარხმა „რუსთავი-2"-მა „პოსკრიპტუმში" გაუშვა სიუჟეტი, რომ **„არქეოლოგების მიერ გადაჭრილ გორაზე აღმოჩენილი 80 საუკუნის ქვევრის ძირში მეცნიერებმა ყურძნის ყვავილის მტვერი აღმოაჩინეს, რაც იმის დასტურია, რომ ამ ქვევრში ღვინო ესხაო"**. ავტორის აზრით, როცა ვაზი ყვავილობს, არაა გასაკვირი, რომ მისი მტვერი მტევანზე დარჩეს და ყურძნის დაწურვის დროს წვენს შეერიოს, მერე კი ქვევრის ფსკერზე დალექვის დროს ფორებში მოხვდეს და საუკუნეები იქ გაატაროს. მეღვინეობაში გაუთვითცნობიერებელი კაცის მიერ ამ ფაქტის ასეთმა პრიმიტიულმა ახსნამ ყურადღების გარეთ დატოვა, ქართული მეღვინეობისათვის უდიდესი მნიშვნელობის მქონე ის ამბავი, რასაც 80 საუკუნის ქვევრის ძირში, ყურძნის ყვავილის მტვრის არსებობა ნიშნავს.

ვფიქრობთ, რომ ყვავილის მტვერის მოხვედრა ქვევრში, თუ ის სპეციალურად არ შეიტანე, შეუძლებელია, რადგან ვაზი გაზაფხულზე ყვავილობს, ხოლო მწიფე ნაყოფი შემოდგომაზე იკრიფება. თუ გავითვალისწინებთ გაზაფხულ-ზაფხულ-შემოდგომის წვიმებისა და ქარის ზემოქმედებას, გაზაფხულიდან შემოდგომამდე ყურძნის მტევანზე ყვავილის მტვერის იმ რაოდენობით დარჩენა, რომ 80 საუკუნის შემდეგ ქვევრის ძირის ფორებში თავი იჩინოს, პრაქტიკულად შეუძლებელია. ამ ფაქტის ახსნას უფრო დამაჯერებელი არგუმენტები სჭირდება, რასაც მეღვინე სპეციალისტები დადებდნენ კიდეც, მათთვის რომ ეკითხათ. ვფიქრობთ, ყვავილის მტვერი ქვევრის ძირის ფორებში შემდეგნაირად უნდა მოხვედრილიყო:

ღვინის ფერის, გემოსა და სურნელის გასაუმჯობესებლად მეღვინეები უხსოვარი დროიდან მრავალ საშუალებებს იყენებდნენ. **აი რას წერს ამის შესახებ მეღვინეობაში ქართულ ენაზე დაწერილი პირველი წიგნის ავტორი ლევან ჯორჯაძე თავის წიგნში „მევენახეობა და ღვინის დაყენება" (თბილისი. 1876 წ. გვ.200): „ვაზის ყვავილს ნაზი სუნი აქვს და ღვინოს კარგ სუნსა და ფერს აძლევს". მისი შეგროვებისას კი ასეთ რჩევას გვაძლევს: „ვაზი ყვავილობაში უნდა დაკრიფოთ, თვით ვაზის ყვავილი, თუ ის იშოვებოდეს, მაგრამ რადგან ვაზის წახდენა არ შეიძლება, ამისთვის გარეული კრიკინის ყვავილი უნდა დაკრიფოთ,**

ხოლო ყვავილი სჯობია იმ კრიკინისა, რომელიც აყვავდება ხოლმე და მარცვალს კი არ იკეთებს. ეს ყვავილი უნდა გაახმო ჩრდილში, შემდეგ ჩაყარო მინის ჭურჭელში და კარგად მოუკრა პირი, ისე, რომ ჰაერი არ ჩასდიოდეს და შემოდგომამდე ყვავილს სუნი და ძალა არ დაეკარგოს. რთვლის დროს მაჭრის დაყენებისას, თვითეულ საპალნე წვენს მოუნდება ეს ყვავილი თითო გირვანქა, ხოლო უნდა ქნათ ასე: ყვავილი ჩაჰყარეთ წმინდა თეთრ ტილოს პარკში, მოუკარით პირი და ძაფით ჩაჰკიდეთ ყურძნის წვენში და იყოს ქვევრში, ვიდრე ღვინის გადაღებამდე. როდესაც მაჭარი ჩაიწმინდება, მაშინ ამოიღეთ. ეს კრიკინის ყვავილი ძალიან კარგია მეტადრე თეთრი ღვინისათვის, რომელსაც კარგ ფერსა და სუნს აძლევს".

ვფიქრობთ, ამაზე უკეთეს დასაბუთებას იმისა, თუ საიდან მოხვდა უძველესი ქვევრის ძირის ფორებში ყურძნის ყვავილის მტვერი, ვერც ინატრებ.

რადგან ყურძნის ყვავილის მტვრის ქვევრის ძირში მოხვედრის წყარო მიგნებულია, ახლა ვნახოთ, თუ სხვა რა მნიშვნელოვან ინფორმაციას გვაწვდის გარდასულ დრო-ჟამის მეღვინეობაზე ყვავილის ის მტვერი, რომელიც ქვევრის ძირის ფორებში ნახეს: ეს უტყუარი დასაბუთებაა იმისა, რომ ჩვენმა წინაპარმა 8 ათასი წლის წინ არა მარტო ღვინის დაყენება იცოდა, არამედ იცნობდა კარგი ფერის, სუნისა და ბუქეტის მქონე ღვინის დაყენების მეთოდებს, რისთვისაც ყურძნის გამხმარ ყვავილს და ალბათ სხვა საშუალებებსაც იყენებდა. ეს კი იმაზე მეტყველებს, რომ ჩვენს წინაპარს ღვინო 80 საუკუნის უკან კი არ დაუყენებია, არამედ ამ დროს უკვე მაღალი ხარისხის ღვინის დაყენების ტექნოლოგიასაც ფლობდა და ღვინის სუნის და გემოს გაუმჯობესებაც იცოდა. ამ ფაქტით მტკიცდება, რომ ქართული მეღვინეობა 80 საუკუნეზე უხნესია.

ქართული ტრადიციული მეღვინეობის ზოგიერთი ტრადიციის შესახებ

ჩვენმა წინაპარმა, კულტურული ვაზისა და ღვინის ავტორმა ხალხმა, საუკუნეების განმავლობაში პირადი პრაქტიკის საფუძველზე ჩამოაყალიბა ღვინის დაყენების წესები და ქვევრ-ღვინოსთან მუშაობის დროს ქცევის ნორმები, რომელთა ერთობლიობა „ქართულ ტრადიციულ მეღვინეობას" წარმოადგენს.

სიტყვა ტრადიცია, ისტორიულად ჩამოყალიბებული და თაობიდან თაობაზე გადაცემული ადათ-წესებისა და ყოფა-ქცევის ნორმებს გულისხმობს. ის, ინსტინქტისგან განსხვავებით, თანდაყოლილი არ არის, ადამიანის მიერ მოფიქრებული და ჩვევაში გადასული ნორმაა, რომლის მიღება და დაცვა შემდგომ თაობებში პირველსაწყისი სახით უნდა მოხდეს. მისი რევიზია ტრადიციის გაქრობით დამთავრდება. თუ არ ისწავლი და გაითავისებ, დავიწყებას მიეცემა და ბოლოს ცუდად შემოგიტრიალდება.

ამ ბოლო დროს ხშირად წაიკითხავთ და გაიგონებთ ფრაზას „ქართული ტრადიციული მეღვინეობა", რომელშიც მხოლოდ ქვევრში ღვინის დაყენებას გულისხმობენ, ეს ქართული ტრადიციული მეღვინეობის არასწორი გაგებაა. ქვევრში ღვინის დაყენება ქართული ტრადიციული მეღვინეობის მხოლოდ ერთ-ერთი შემადგენელი ნაწილია. გარდა ამისა, აქ ბევრი ნორმაა, რომელთაგან უპირველეს ყოვლისა ყურადღება მეღვინეობაში ქალის როლს უნდა მივაქციოთ, რომლის გათვალისწინების გარეშე ამ ტრადიციის დარღვევამდე მივდივართ.

უპირველესად, მოდით, ვნახოთ, უწინ რითი იყო დაკავებული ქართველი გლეხის ქალი ოჯახში: მუშურ-გლეხური სახელმწიფოს იდეოლოგების მიერ გლეხისა და ზედა ფენის (თავად-აზნაურთა) ურთიერთობა მჩაგვრელისა და ჩაგრული კლასების ურთიერთობად იყო მონათლული, რაც არასწორია. სინამდვილეში აქ არავითარ ჩაგვრას და „ექსპლოატაციას" ადგილი არ ჰქონია. მაშინ და ყოველთვის ქვეყანას და მეფეს ორი ძირითადი პრობლემა ჰქონდა: ქვეყნის გამოკვება და მტრისგან მისი დაცვა. საქართველოში ამ პრობლემებიდან ერთს, ანუ ქვეყნის გამოკვებას, გლეხი აგვარებდა, ხოლო ქვეყნის ხმლით დაცვა, თავად-აზნაურთა მოვალეობა იყო. ორივე მათგანმა იცოდა თავისი საქმე, აკეთებდა და ამგვარად არსებობდა ქვეყანა (რა თქმა უნდა, იშვიათად, მაგრამ დგებოდა „ქუდზე კაცის" დროც, სადაც გლეხიც იღებდა ხელში იარაღს).

მართალია, ქვეყნის გამოკვება გლეხის კისერზე იყო და ბევრი შრომა ხვდებოდა, მაგრამ ოჯახში მასაც განაწილებული ჰქონდა საქმე და თავის წილ საქმეს აკეთებდა, ეს კი ამსუბუქებდა მის მდგომარეობას. ქალი ტრადიციულ ქართულ ოჯახში სახლში შინაურ საქმეს აგვარებდა და შვილებს ზრდიდა, ხოლო მამაკაცი გარეთ შრომობდა და ოჯახს საჭირო დოვლათით ამარაგებდა, ანუ ორივემ თავისი საქმე იცოდა და ასრულებდა. ამ საქმეებს ქალის საქმე და კაცის საქმე ერქვა. ამიტომ მათ შორისაც სრული ჰარმონია სუფევდა, რასაც ვერ ვიტყვით ჩვენს დღე-

ვანდელ ცხოვრებაზე, ანუ იმაზე, რომ ქალმა და კაცმა ორივემ გაუგეს გემო ქალის ნაშოვ ფულს და ამის შემდეგ ძალიანაც რომ მოისურვოს ქალმა სამზარეულოში დაბრუნება, ალბათ დიდი პრობლემა იქნება. ეს კი იმას ნიშნავს, რომ ქართულ ოჯახშიაც დაირღვა ოჯახური იდილია და უკან დაბრუნების არანაირი შანსი აღარ არსებობს.

ძველ საქართველოში მიწაზე შრომა ანუ მევენახეობა-მეღვინეობა მამაკაცის საქმედ მიიჩნეოდა და ქალი მის საქმეში არ ერეოდა, რადგან ეს მძიმე ფიზიკურ შრომასთან იყო დაკავშირებული, ქალი სუსტ არსებად იყო მიჩნეული და მძიმე ფიზიკურ შრომას არავინ აკადრებდა. ჩემს ბავშვობაში ჯერ კიდევ იყო შემორჩენილი ეს წესი და ქალს ვენახში მხოლოდ სადილის მიტანა და ყურძნის კრეფაში მონაწილეობის მიღება ევალებოდა. ანუ ქალის მიერ მძიმე სამუშაოს შესრულება ქმრის სირცხვილად ითვლებოდა. წესი და ტრადიცია იყო ასეთი და იცავდნენ.

თავისი წესი ჰქონდა მარანში მუშაობასაც. იქ თავისუფლად შესვლა მხოლოდ მოხუც ქალებს შეეძლოთ. მათ იქ თაღართან ჯდომისა და ტკბილით ჩაფის ავსების უფლება ჰქონდათ. ახალგაზრდა გოგონები კი მარანში მხოლოდ საფელამუშე ტკბილის გამოსატანად თუ შევიდოდნენ. რაც შეეხება ქვევრს, მით უმეტეს, თუ ის თავახდილი იყო, მასთან მიახლოება ყველანაირი ასაკის ქალებსა და ბავშვებს საერთოდ ეკრძალებოდათ. ამ წესს ჩემს ბავშვობაში ნაწილობრივ ჩვენი ოჯახიც იცავდა და სოფელში ბევრი სხვაც. ბევრჯერ დავფიქრებულვარ ამ აკრძალვებზე და იმ დასკვნამდე მივედი, რომ ამის მიზეზი, ალბათ, ქალის შესამოსელი და დედათა წესი უნდა ყოფილიყო. ქალი ხომ იმ დროს შარვალს არ ატარებდა და ქალის სხეულის შიშველი ნაწილების ქვევრისთვის „ჩვენება" (ქვევრი ხომ მიწაში იყო ჩაფლული) არ შეიძლებოდა. რადგან მოხუც ქალებს „დედათა წესი" აღარ ჰქონდათ, ალბათ, ამიტომ მარანში შესვლა, თაღართან ჯდომა და მუშაობა არ ეკრძალებოდათ. რაც შეეხება ქვევრთან მისვლას, ეს მოხუც ქალებსაც ეკრძალებოდათ.

ქვევრთან მიმართებაში მამაკაცებსაც ჰქონდათ რიგი შეზღუდვები, კერძოდ: მიუხედავად იმისა, რომ 14-15 წლის მოზარდი ვიყავი, მამა უფლებას არ მაძლევდა, ქვევრში (გასარეცხად) შორტით ან წელს ზემოთ გახდილი ჩავსულიყავი. ის კი არა, შარვლის ტოტი იმდენზე უნდა აგეწია, ქვევრში ჩასხმულ გასარეცხ წყალს რომ არ დაესველებინა. მიუხედავად სიფრთხილისა, ქვევრში ჩასულ მრეცხავს ტანსაცმელი მაინც უსველდება, მაგრამ ტრადიცია იყო ასეთი და მისი შესრულება მრეცხა-

ვის დასველება-გაციებაზე მაღლა იდგა. ასევე, იყო ტრადიცია, რთვლის დასრულებამდე მამაკაცს ცოლთან წოლა ეკრძალებოდა. იყო სხვა ტრადიციული აკრძალვებიც.

ბიბლიის მიხედვით, ამ ქვეყნად 6 წმინდა ადგილია: ეკლესია, მარანი, სუფრა, სასაფლაო, ვენახი და სკოლა (სასწავლებელი). ქრისტიანული რელიგია ქალის ეკლესიაში შესვლასა და ლოცვას მიესალმება, მაგრამ მათგან მოითხოვს ეკლესიაში წესის მიხედვით შემოსილი შევიდეს (სხვათა შორის, ჩაცმის შეზღუდვა მამაკაცებსაც გვაქვს). ამ წესს ქალთა აბსოლუტური უმრავლესობა მიესალმება და უსიტყვოდ ასრულებს. ასეთივე წმინდა ადგილია ჭურ-მარანი, ამიტომ აქაც აუცილებელია ადათ-წესების დაცვა.

ამ საკითხზე ყურადღების გამახვილება და ამ წერილის დანერა სოციალურ ქსელ „ფეისბუქში" ერთი ფოტოსურათის ნახვამ მაიძულა: ნახევრად შიშველი მანდილოსანი (ალბათ, უცხოელი) „შორტებში" გამოწყობილი ქვევრის ფარფლზე შიშველი ფეხებით დგას და სარცხის ტარზე დაყრდნობილი უღიმის იქვე მდგომ ორ მასპინძელ ქართველ მამაკაცს, რომლებიც ბედნიერი სახით უყურებენ ამ სურათს და ხარობენ, რომ ამით სტუმარს ასიამოვნეს. ვერც გაამტყუნებთ, რადგან მამაკაცებს და მით უფრო ამ ქალბატონს არაფერი სმენიათ ქვევრ-მარანთან მიმართებაში ქართველთა რაიმე ტრადიციული შეზღუდვის შესახებ. ამიტომ თუ გვინდა, „ქართული ტრადიციული მეღვინეობა" ზოგადსაკაცობრიო გავხადოთ, პირველ რიგში ჩვენ თვითონ უნდა შევისწავლოთ და ზედმიწევნით დავიცათ ის, შემდეგ კი მისი დაცვა ყველა მათ მოვთხოვოთ, ვინც ღვინის დაყენებას ქართული ტრადიციული წესით აპირებს. აქვე დავამატებ, რომ იმ ძველ ტრადიციაში შეტანილ უნდა იქნას დღეს შექმნილი ვითარების შესატყვისი მცირე შესწორება (ქვეყანაში მოგვიმრავლდნენ მეღვინე ქალები).

ვაზი, ღვინო და ქვევრი როგორც კაცობრიობის ცივილიზაციის საწყისი და იბერთა როლი ამ ცივილიზაციაში

როგორც ბიბლია გვეუბნება, უფალმა სამყარო ექვს დღეში შექმნა, მეშვიდე დღეს კი დაისვენა, დასვენების შემდეგ **„გამოსახა უფალმა ღმერთმა ადამი (კაცი) მიწის მტვრისაგან და შთაბერა მის ნეტოებს სიცოცხლის სუნთქვა და იქცა ადამი ცოცხალ არსებად. უფალმა ღმერთმა**

ბაღი გააშენა ედემში, აღმოსავლეთში, და დასვა იქ ადამი, რომელიც გამოსახა". დაბადება, თავი 2. 7. ამასთან ერთად, ბიბლია გვამცნობს: „გააფრთხილა უფალმა ღმერთმა ადამი, უთხრა: ყველა ხილის ნაყოფი გეჭმევა ამ ბაღში. მხოლოდ კეთილისა და ბოროტის შეცნობის ხის ნაყოფი არ შეჭამო, რადგან როგორც კი შეჭამ, მოკვდებიო". დაბადება, 2. 16. 17. უფლის ამ გაფრთხილებას თეოლოგია იმით ხსნის, თითქოს უფალს არ უნდოდა, ადამიანს კეთილის და ბოროტის შეცნობის მადლი მიეღო, რადგან ამით ის, უფალს გაუტოლდებოდა. ვფიქრობთ, აქ კეთილის და ბოროტის შეცნობა არ ნიშნავს ადამიანის მიერ იმის შეცნობა-გაგებას, თუ რა არის კეთილი და რა ბოროტი. უფალმა ამის უნარი ადამიანში თვითონ ჩადო, რადგან ადამი და ევა ედემის ბაღში ყველაფერ იმის მომვლელად და პატრონად დასვა, რაც შექმნა. ამიტომ თუ ადამიანს ის არ ეცოდინებოდა, რაა კეთილი და რა ბოროტი, რისი გაკეთებაა აუცილებელი და რის კეთებას უნდა ეკრძალონ, მაშინ გარკვეული დროის შემდეგ, ისინი ყველაფერ იმას, რაც უფალმა შექმნა და მოსავლელად ჩააბარა, კი არ შეინარჩუნებენ და გაამრავლებენ, არამედ გაანადგურებენ, რასაც აკეთებს კიდეც დღეს ადამიანი. მიზეზი კი უფლიდან ადამიანის დაშორებაში უნდა ვეძებოთ და არა იმაში, რომ ადამიანმა ვერ შეიცნო, რაა კეთილი და რა ბოროტი.

რა არის შეცნობა? შეცნობა, ქართული ლექსიკონის მიხედვით, საგნის ან მოვლენის არსის გაგებაა, საქმის არსში ჩაწვდომაა, საიდუმლოს არსის ამოხსნაა.

როცა სამყაროს შემოქმედი ადამს სიცოცხლის, კეთილისა და ბოროტის შეცნობის ხის ნაყოფის შეჭმას უკრძალავს, ვფიქრობთ, აქ ადამის მიერ იმ ბოროტის შეცნობაზე უნდა იყოს საუბარი, რომელიც ამ ხის ნაყოფშია ჩადებული – რომ ადამი მისი შეჭმით შეიცნობს და გაიგებს ამ ბოროტის შესახებ, რომ ადამი მისი შეჭმით ისწავლის, შეეჩევა ამ ბოროტებას და დაიღუპება. სწორედ ამ ბოროტების შეცნობა-სწავლა-მიჩვევას არიდებს უფალი ადამიანს და ამიტომ უკრძალავს ამ ნაყოფის ჭამას. თუ ეს ასე არ იყო, მაშინ რა გამოდის? ადამმა და ევამ შეჭამეს ამ ხის ნაყოფი, მაგრამ არ დაიხოცნენ. არადა, უფალმა ხომ გააფრთხილა, თუ შეჭამთ, მოკვდებითო. მაშინ რა გამოდის, უფალმა იცრუა? არა, უფალმა არ იცრუა, რადგან ეს ხე სიცოცხლისა და სიკეთის ხეცაა და მის ნაყოფში ერთდროულადაა ჩადებული სიცოცხლეც, სიკეთეც, სიკვდილიც და ბოროტებაც. ეს იმას ნიშნავს, რომ ეს ხე მრავალი ბუნების მქონე

ხეა და ჩამოთვლილთაგან იმას მიიღებ, რომლის შესაბამის ცოდვასაც ჩაიდენ, ანუ ამ ხის ნაყოფის შეჭმით ჯერ კიდევ არაა ჩადენილი მომაკვდინებელი ცოდვა.

როგორც ხედავთ, ეს ხე მრავალი ბუნების მქონეა. ამიტომ მისი ნაყოფის საიდუმლოს ასახსნელად მრავალბუნებიანი მცენარე უნდა ვეძებოთ. ვფიქრობთ, ასეთი ბუნებაში მხოლოდ ვაზის ხეა, რადგან მისი ნაყოფი ყურძენია, ყურძენი კი ერთ-ერთი საუკეთესო და ადამიანისთვის სასარგებლო ხილია. ამასთან, უფლის დაშვებით, სწორედ ვაზის ნაყოფიდან მიიღება ღვინო, როგორც ქრისტეს სისხლი და სამკურნალწამლო და საკვები საშუალება. ანუ ის, ამ მხრივ, სიცოცხლისა და სიკეთის მატარებელია, მაგრამ ღვინო, ამავე დროს, თრობისა და ლოთობის სიმბოლო და საშუალებაცაა, ე.ი. ყოველივე ბოროტებისა და უკეთურების სათავეა, რომლის მოყვარული ადამიანი ამ ქვეყანაზე კაცს არ უნდა და იმ ქვეყანაზე – ღმერთს. უფალი სწორედ ამ ბოროტების შეცნობას არიდებს ადამიანს და ამიტომ არ სურს, ადამმა იგემოს ამ ხის ნაყოფი... რადგან იცის, ამას რაც მოყვება. უფლის ეს ვარაუდი გაამართლა კიდეც ადამის მოდგმამ. მას შემდეგ, ადამიანი ღვინოს ბოროტებისა და სიკვდილის საშუალებად უფრო ხშირად იყენებს, ვიდრე სიკეთისა და სიცოცხლისათვის. ვაზი რომ განსაკუთრებული ბუნების ხეა, ამას ის ფაქტიც ადასტურებს, რომ ბუნებაში ის ერთადერთია, რომელიც კვირტის გაშლიდან ზამთრის დადგომამდე შეუჩერებლად, ერთნაირი სიჩქარით იზრდება და ყველა მცენარეზე დიდი ტოტი (რქა) შეუძლია გაზარდოს. არა აქვს მნიშვნელობა, მიწაში ვაზის რქას წაღმა ჩასვამთ თუ უკუღმა, ერთნაირი წარმატებით იხარებს და იზრდება. ანუ ვაზი ბუნებაში ყოვლად გამორჩეული მცენარეა. **ყოველივე ზემოაღნიშნულიდან გამოდის, რომ ედემის ბაღში უფლის მიერ აღმოცენებული „სიცოცხლის, ბოროტის და კეთილის შეცნობის ხე", როგორც მრავალი ბუნების მქონე ხე, ვაზის ხეა. ამაში ქართველებს ეჭვი რომ არასდროს გვეპარებოდა, აღნიშნავდა კიდეც დიდი რუსი მწერალი მ. გორკი: „ბიბლიური სიცოცხლის ხედ ქართველმა ვაზი აღიქვაო" წერს მ. გორკი.**

ვაზის ნაყოფიდან ადამის მოდგმა იბერებმა ღვინის დაყენება ისწავლეს, ღვინისთვის კი ააშენეს ქვევრი. ვაზის კულტურაში შეყვანა, ღვინის დაყენება და კერამიკის წარმოების დაწყებაა კაცობრიობის ცივილიზაციის საწყისია და სწორედ ამ საწყისთან იდგნენ იბერები. აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ წარღვნისშემდეგი ცივილიზაციაც ნოემ სწორედ ვაზის

გაშენებით და ღვინის დაყენებით დაიწყო: „დაიწყო ნოემ მიწის მუშაკობა და გააშენა ვენახი. შესვა ღვინო“... დაბადება, თავი 9 . 20-21.

ვაზის კულტურაში შეყვანა, ღვინის დაყენება და ქვევრის, ანუ კერამიკის გაკეთება კაცობრიობის ცივილაზაციის საწყისია, რომლის შემოქმედად ჩვენი წინაპარი უნდა მივიჩნიოთ, თუნდაც იმიტომ რომ ისინი ყველაზე ხანდაზმულ ერად ითვლება დღეს მცხოვრებ ერებს შორის, ვფიქრობთ, უფალს ამ ყველაფრის შემოქმედად ძველი იბერები შემთხვევით არ უნდა აერჩია, ალბათ ისინი კაცობრიობის საწყისიდან მოდიან და იმიტომაც ხვდათ წილად ასეთი პატივი. მოდით ამის შესახებ შეძლებისდაგვარად ფაქტებსაც მოვუხმოთ:

ცნობილია, რომ ძველი აღთქმა იმ დროს მცხოვრები ყველა ხალხის ისტორიული დოკუმენტების, მასორების, კირბების, ხალხური ლეგენდების, კანონებისა და მითების მიხედვითაა დაწერილი, რომელთა უმრავლესობა ამ ხალხების მიერ უფლის შთაგონებითაა შექმნილი. მთელი ეს მასალა ებრაელმა ქურუმებმა შეკრიბეს, გადამუშავეს და მიეცა დღევანდელი სახე, რისთვისაც ებრაელი ავტორები კაცობრიობის მადლობას იმსახურებენ. ებრაელმა ქურუმებმა (რაბინებმა), როგორც ბიბლიის ავტორებმა, ბუნებრივია, ბიბლიაში აღწერილი ყველა ამბის სამოქმედო ადგილად თავიანთი განსახლების ტერიტორია მიიჩნიეს, ხოლო ამ ყველაფრის შემოქმედად კაცობრიობას საკუთარი ხალხი შესთავაზეს. რაც შეეხება ედემის ბაღს, მისი გაშენების ადგილად ისრაელის აღმოსავლეთით მდებარე ედემი შემოგვთავაზეს, ალბათ ისრაელის ბუნებრივ-კლიმატური პირობები ედემის ბაღის გასაშენებლად შესაფერის ადგილად არ ჩათვალეს. ამიტომ ჩაწერეს ბიბლიაში, რომ **„უფალმა ღმერთმა ბაღი გააშენა აღმოსავლეთში ედემში, და დასვა იქ ადამი“**. როგორც ხედავთ, აქ ედემის ბაღის გაშენების ადგილზე მხოლოდ მინიშნებაა – რომ უფალმა ბაღი ისრაელის აღმოსავლეთში გააშენა. მიუხედავად ამისა, ამ მინიშნებით რაღაცის დადგენა მაინც შეიძლება. თუ ბიბლიიდან გავიხსენებთ წარღვნის შემდეგ აღმოსავლეთში გამრავლებული ხალხის მიერ დასავლეთის ტერიტოტიების დასახლების ამბავს, ყველაფერი თავის ადგილზე დადგება. ამის შესახებ ბიბლია ამბობს: **„როცა დაიძრნენ აღმოსავლეთიდან, ჰპოვეს ველი შინყარის ქვეყანაში და იქ დამკვიდრდნენ“. დაბადება. თავი 11. 2.** როგორც ცნობილია, შინყარის ქვეყანა და წარღვნის შემდგომი ევროპა, უამრავი მკვლევრის მოსაზრებისა და არტეფაქტის თანახმად, ამიერკავკასიაში მცხოვრებმა იბერიულ-კოლ-

ხური წარმოშობის ტომებმა დაასახლეს, ანუ ბიბლიაში აღმოსავლეთი გაიგივებულია ამიერკავკასიასთან, ეს კი უფლებას გვაძლევს, ვივარაუდოთ, რომ უფალმა აღმოსავლეთში ედემის ბაღი ამიერკავკასიაში, სწორედ იბერთა განსახლების ადგილზე გააშენა. ასევე, დიდი ალბათობით უნდა ვივარაუდოთ, რომ სამყაროს შემოქმედის ტახტი, როცა სამყაროს ქმნიდა, ამიერკავკასიის ტერიტორიაზე უნდა მდგარიყო. რაც შეეხება ედემის ბაღს, უფალს ის ქვეყნის აღმოსავლეთში, ანუ კახეთის ტერიტორიაზე უნდა გაეშენებია, რადგან სწორედ ქართლ-კახეთია ის ტერიტორია, სადაც ვაზთან ერთად ყველანაირი ხილი რომ ხარობს.

ისე, როგორც ქრისტიანული, მუსულმანური რელიგიაც სამოთხის არსებობას აღიარებს. მათი წარმოდგენით, სამოთხე არის ადგილი, სადაც ხილის ბაღებია და მათ შორის მდინარეები მიედინებიან. როგორც ცნობილია, კახეთის ტერიტორიაზე ხილის ბაღებიც მრავლად იყო და არის, მდინარეებიც ბევრი მიედინება, ასე რომ, ეს ტერიტორია სრულად აკმაყოფილებს როგორც ქრისტიანთა, ისე მუსულმანთა წარმოდგენას სამოთხეზე. ყოველივე ზემოაღნიშნულისა და იმის დასამტკიცებლად, რომ ადამიანი (ადამი), რომელიც უფალმა ედემის ბაღის მომვლელად და პატრონად დაადგინა, კაცობრიობისა და იბერთა წინაპარი იყო, ამის დამამტკიცებელი უამრავი ფაქტის დასახელება შეიძლება, რომელთაგან ნაწილს ქვემოთ მოვიყვანთ:

ადამიანი (ადამი) რომ იბერთა უშუალო წინაპარი იყო, იქიდან მტკიცდება, რომ ქართველი ერი 80 საუკუნის წინ ყურძენს წურავდა და ქვევრში ღვინოს აყენებდა. ებრაელები კი რომლებიც უხნეს ერად ითვლებიან დღეს მცხოვრებ ერებს შორის 40-ამდე საუკუნის ხალხია. გავიხსენოთ, რომ ებრაელი ხალხის მამა, აბრაამი, ქალდეველთა ქვეყნიდან გამოვიდა, ქალდები კი უძველესი ქართველური ტომის ხალხი ხალიბები არიან, რომლებიც ამიერკავკასიიდან, ანუ აღმოსავლეთიდან არიან გადასახლებული დასავლეთში.

კაცობრიობის გამრავლებისა და დედამიწაზე განსახლების მრავალი ათასი წლის მანძილზე უამრავი ხალხები წარმოიშვა და განადგურდა. აქსიომაა, რომ უფალი ადამის მოდგმის, ანუ თავისი რჩეული ერის განადგურება-გაქრობის უფლებას არავის მისცემდა და ადამის პირდაპირი შთამომავალი სწორედ დღეს არსებულ ერებს შორის უნდა ვეძებოთ. დღეს მცხოვრებ ერებს შორის უხნესი სწორედ იბერები, კოლხები და მათი შთამომავლები არიან. სახელწოდება „ადამიანი", თავისი პირვა-

ნდელი სახითა და მნიშვნელობით, ქართულ ენაში დღემდე უცვლელადაა შემონახული. ეს სიტყვა დღემდე ისეთ კაცს ნიშნავს, როგორიც ადამი იყო. ანუ ეს სიტყვა ქართულ ენაში მართალს, კეთილს, უბოროტოს და ყოველნაირი სიკეთით შემკული პიროვნების აღმნიშვნელი სიტყვაა. სწორედ ასეთი იყო ადამი. აღსანიშნავია ისიც, რომ სიტყვა „ადამიანი", გარდა ქართული ენისა, არც ერთ სხვა ენაში არ არის ამ მნიშვნელობით. ქართული ენა კი ამ სიტყვას პირვანდელი სახით დღემდე ინახავს და იყენებს.

ახლა ის ვნახოთ, რა ფაქტებს ემყარება იმისი ალბათობა, რომ როცა სამყაროს ქმნიდა, უფლის ტახტი საქართველოს ტერიტორიაზე იყო დავანებული: გავიხსენოთ 1990 წელს რონალდ რეიგანის სტუმრობა საბჭოთა კავშირში. მაშინ მოსკოვში ჩამოსულ ამერიკის პრეზიდენტს დელეგაციის 150 წევრი ჩამოჰყვა, რომელთა უმრავლესობა თბილისში ჩამოვიდა. მათთან ერთად ჩამოვიდა ამერიკელი ასტრონავტი ნილ არმსტრონგი და მისი რუსი კოლეგა ლეონოვი. სტუმრებმა შეხვედრა სახელოვან ქართველ მხატვართან და საკრალური ანუ დაფარული ცოდნის მფლობელ კობა გურულთან მოითხოვეს. **აი რას წერს ჟურნალ „ფენომენში" N 1. 2011 წ. უძველესი ცოდნისა და ამბების მკვლევარი ომარ ცხვარაძე: ...''სტუმრებს ბატონმა კობამ საქართველოში ჩამოსვლის მიზეზი ჰკითხა. კოსმონავტმა არმსტრონგმა უპასუხა: როდესაც მე თანამგზავრით დედამიწას შემოვუარე, ღამით, კავკასიის თავზე ვებერთელა სინათლის სხივი დავინახე, რომელიც კოსმოსში ადიოდა დედამიწიდან. კოსმოსიდან კი ისევ დედამიწაზე ბრუნდებოდა. მე მთელი მსოფლიო მოვიარე, ყველა წინასწარმეტყველს შევხვდი ინდოეთში, ჩინეთში, ტიბეტში, ევრაზიაში და ვერსად ვიპოვე პასუხი ამ სასწაულზე, მხოლოდ ინდოელმა 107 წლის წინასწარმეტყველმა მითხრა, აქ რას ეძებ ამის, პასუხს საქართველოში იპოვიო. იქნებ თქვენ გასცეთ ამ კითხვას პასუხი. ბატონ კობას გაეღიმა და უპასუხა, თქვენ რომ კომპიუტერი გამოიგონეთ, ღმერთმა ეს დედამიწის შექმნისთანავე დაამკვიდრა. ამ სხივის მეშვეობით იმართება დედამიწა ღმერთის მიერ, ანუ აწესრიგებს ყოველივეს დედამიწაზე. მათ შორის ბრუნვის სისწრაფეს, ტემპერატურას, სინესტეს და ყოველივეს, რაც სიცოცხლის შენარჩუნების გარანტიას იძლევა. დავუშვათ, დედამიწამ მოუმატა ან შეამცირა ბრუნვის სისწრაფე, შესაბამისად ღმერთი მოაწესრიგებს მას, რომ სიცოცხლისათვის არ გახდეს საშიში. ასევე, იცოდეს „ძლიერმა" ქვეყნებმა, რომ კოსმოსში მიდის ინფორმაცია, თუ რო-**

გორ ცხოვრობს და არსებობს ღვთის ერი ისრაელი — ე. ი. საქართველო და შესაბამის ლონისძიებებს ატარებს ზეციდან, რადგან ისრაელია მისი ერი, რომელსაც აქვს საკუთარი ენა, დამწერლობა და დედამიწაზე განავითარებს ღვთის ნებას".

სტუმართა შორის ყოფილა გერმანელი, ყოფილი „ესესელი", რომელიც სინანულში ჩავარდნილა და უთქვამს, რომ: ეს ცოდნა პირველად გრიგოლ რობაქიძემ გადმოსცა მას და არ დაიჯერა, ზღაპრად მიაჩნდა. როცა იგივე ინფორმაცია აქ მოისმინა, სინანულში ჩავარდა, რატომ ადრე არ ვირწმუნეო და ამან ააღელვა.

„საქართველოში ნაქერალას ქედზე არის ლობიოს მთა. ამ ქედზე 364 დღე ბურუსია, წელიწადში მხოლოდ ერთ დღეს გაქრება ეს ბურუსი და იმ ერთ დღეს მიდის მსოფლიოს წინასწარმეტყველებთან ღვთიური ცოდნა. დანარჩენ დროს საქართველოში ტრიალებს. სწორედ ამიტომ უთხრა ინდოელმა ნათელმხილველმა ნილ არმსტრონგს, საქართველოში ეცოდინებათო.

როგორც ხედავთ, საქართველოს ტერიტორიაზე მყოფმა უფალმა, სამყაროს შექმნის შემდეგ, მისი მართვის ცენტრი აქვე დატოვა, თვითონ კი ცად ამაღლდა და იქიდან ღვთიური სხივის მეშვეობით მართავს დედამიწაზე განვითარებულ მოვლენებს. როგორც ბატონი ნილ არმსტრონგი ამტკიცებს, ეს მართვა, ღვთიური სხივის მეშვეობით საქართველოს ტერიტორიის გავლით ხდება. კარგია, რომ ეს ყველაფერი ამერიკელმა ასტრონავტმა ნახა და გამოამზეურა და არა ქართველმა, რადგან ჯერ ერთი, ამას ქართველისგან მოთხრობილს არავინ დაიჯერებდა და მეორე, ჩვენ, ქართველები ხომ საკუთარის მიჩქმალვაში ვართ ძლიერები და არა მის გამომზეურებაში. კარგია ისიც, რომ ამ შეხვედრას ათობით ქართველი და უცხოელი ესწრებოდა და საკუთარი ყურით მოისმინეს ყველაფერი.

ის, რომ ევროპა ჩვენმა წინაპარმა დაასახლა, დღეს საყოველთაოდ აღიარებული ფაქტია. ამას, უამრავი არტეფაქტებისა და მიკვლეული წერილობითი მასალის საფუძველზე, მსოფლიოს ისტორიის ასობით მკვლევარ-სპეციალისტი ამტკიცებს მრავალი ქვეყნიდან. იგივე დაამტკიცეს შვეიცარიელმა, ეგვიპტელმა და გერმანელმა გენეტიკოსებმა. მათ მიერ გაშიფრულმა ასამდე მუმიის დნმ-ის ანალიზმმა დაადასტურა, რომ ევროპელთა წინაპრებიც იბერიული გენის მატარებელი ხალხია და ეგვიპტელებისაც, ფარაონების ჩათვლით. ამასვე ამტკიცებს „ბიბლია (ძველი აღთქმა)", სადაც შავით თეთრზე წერია, რომ დასავლეთი

აღმოსავლეთიდან მისულმა ხალხმა დაასახლა, რომლებმაც ბაბილონის ქალაქი და გოდოლი ააშენეს. ძვ. აღთქმა. დაბადება. თავი 11. 1. 2. 3. 4.

რელიგია ამბობს და ეს ასეცაა, რომ უფალი ყველა სიახლეს, საჭიროებისდა მიხედვით, თავისი რჩეულის მეშვეობით აძლევს კაცობრიობას. სწორედ იბერ-კოლხთა წინაპრის ხელით მისცა უფალმა კაცობრიობას ცეცხლი, ანბანი, ვაზი, ქვევრი, ღვინო, ხორბალი, რკინა, ოქრო, მედიცინა, ქიმია, ასტრონომია, ძაფი, ხელოვნება და სხვა უამრავი, ურომლისოდაც კაცობრიობის ცივილიზაცია არ შედგებოდა. როგორ ფიქრობთ, ძალიან ბევრი უფლის რჩეული ხომ არ გამოუდის ამ პატარა ერს? ანუ სხვებმა რით გაამდიდრეს კაცობრიობის ცივილიზაცია? (რაკეტები და ტანკები სათვალავში არ შედის, რადგან ესენი ყველა ზემოთ დასახელებულის განვითარების შედეგია). როგორც ხედავთ, ერი, რომელიც დედამიწის ერთ მეათასედ ნაწილზე ცხოვრობს და მისი მოსახლეობის ერთი ათასმეოთხასედია, კაცობრიობას აძლევს მისთვის სასიცოცხლოდ აუცილებელ ყველა საშუალებებს და ასახლებს ევრაზიის კონტინენტს, ხოლო უფალი მის ტერიტორიაზე არსებული დედამიწის სამართავი ცენტრის მეშვეობით მართავს და აწესრიგებს სამყაროში განვითარებულ მოვლენებს. თუ ის უფლის რჩეული ერი არ არის და უფალი არ მფარველობს, მაშინ საიდან ყველაფერი ამის მადლი, უნარი და ძალა? საიდან ძალა იმისა, რომ ამ ერმა მსოფლიოს უდიდესი იმპერიები მოუსავლეთში გაისტუმრა, ხოლო თვითონ ისევ ორ ზღვას შუა დაუძლეველ ზღუდედ დგას, ორი დედა კონტინენტის გზაგასაყარზე და დღემდე თავისი თვითმყოფადობა არ დაუკარგავს? ამასთანავე, ის დღემდე, ისე, როგორც ყოველთვის, მსოფლიოს იმპერიების დაპირისპირების საგანსა და მიზეზს წარმოადგენს.

გავიხსენოთ ყველა დროის ერთ-ერთი უდიდესი ანთროპოლოგის (ანთროპოლოგიის ფუძემდებელი), ბირმინგემის უნივერსიტეტის პროფესორის, ბლუმენ ბახის კვლევები. მან კაცობრიობა 5 ძირითად რასად დაყო, რომლის სათავეში კავკასიური შავთავიანთა რასა ანუ იბერიული მოდგმის ადამიანის ტიპი დააყენა. ისიც ხომ ცნობილია, რომ შუმერები თავიანთ თავს შავთავიანებს უწოდებდნენ? მათი ფესვები კი სწორედ აქ, ამიერკავკასიაშია. სხვათა შორის, აშშ-ში დღემდე სამთავრობო დონეზე კავკასიელი თეთრკანიანთა სინონიმადაა აღიარებული.

მოვუსმინოთ უდიდეს რუს წმინდანს, **სერაფიმ საროველს: „მრავალი ერი აღიგვება პირისაგან მიწისა, მაგრამ ივერია ვითარცა ღვთისმშო-**

ბლის წილხვედრი, იარსებებს ქვეყნის დასასრულამდე". სერაფიმ სა-როველი კი სწორედაც უფლის რჩეული წმინდანი იყო და დედამიწაზე უფლის სიტყვას ავრცელებდა. იმაზედაც ხომ უნდა დავფიქრდეთ, როცა მოციქულებმა წილი ჰყარეს, თუ ვინ სად უნდა წასულიყო ღვთის სიტყვის საქადაგებლად და საქართველო ღვთისმშობელს ხვდა წილად. მერე კი ჩვენმა უფალმა იესო ქრისტემ ღვთისმშობელი ანდრია პირველწოდებულით შეგვიცვალა, ანუ მოციქულით, რომელმაც პირველმა მიიღო უფლის სიტყვა და გაჰყვა მას, შემთხვევითია ეს ყველაფერი? არა მგონია. ვფიქრობთ, ყოველივე ზემოაღნიშნული წონადი მიზეზია იმისა, ვამტკიცოთ, რომ სწორედ იბერიული მოდგმის ხალხია „უფლის რჩეული ერი", რომლებსაც უდიდესი წვლილი აქვთ შეტანილი კაცობრიობის ცივილიზაციაში.

რაც შეეხება ებრაელთა სურვილს უფლის რჩეულ ერობაზე, იმაზე, რომ ყველა ის ამბავი, რაც ბიბლიაშია აღწერილი, მათ გადახდათ და ამ ისტორიების ძირითადი შემმოქმედნი ისინი არიან, მათ მიერვეა უარყოფილი. ახლახან გავრცელდა ინტერნეტით ინფორმაცია სათაურით: „Археологи в Израиле заявили, что событий описанных в Библии, никогда не было. სადაც თელ-ავივის უნივერსიტეტის პროფესორი ზეევ ჰერცოგი ამტკიცებს, რომ „Великие события, описанные в Священном Писании, никогда не происходили. Раскопки в легендарных, многократно описанных в Библии местах не выяввили реальных храмов и дворцов. Ниодно из приведенных в Священном Писании событий нашей истории не потверждено археологическими находками. К примеру, народ израиля никогда не был в Египте и не бродил по пустыне. Исход из египта (Ветхий Завет, книга Исход), возможно, и был, но не целого народа, а всего нескольких семей, история которых приняла современный вид охватывающий целую нацию".

პროფ. ჰერცოგის შრომიდან გადმოქართულებული ამონარიდი შემდეგ ფაქტს გვამცნობს: „გრანდიოზულ ამბებს, რომლებიც წმინდა წიგნშია აღწერილი, ადგილი არასდროს ჰქონია. ყველა ის ლეგენდარული ტაძარი და სასახლე, რომლებიც აღწერილია და მრავალჯერაა მოხსენიებული ბიბლიაში, გათხრების შედეგად რეალურად არ აღმოჩნდა. არც ერთი ის ამბავი ჩვენი ისტორიის შესახებ, რომელიც მოყვანილია წმინდა წერილში, არქეოლოგიური გათხრებით არ მტკიცდება. მაგალითად, ისრაელის ხალხი არასდროს ყოფილა ტყვედ ეგვიპტეში და არ უხეტია-

ლიათ უდაბნოში. ეგვიპტიდან გამოსვლა (ძველი აღთქმა. წიგნი გამოსვლა) შეიძლება იყო, მაგრამ არა მთელი ხალხის, არამედ შეიძლება იყო რამდენიმე ოჯახი, რომელთა ისტორიამაც მიიღო დღევანდელი სახე და მთელ ხალხზე გავრცელდა".

როგორც ხედავთ, ებრაელი პროფესორის სამეცნიერო ნაშრომიდან ამონარიდი გვამცნობს, რომ ყველა ის ამბავი, რაც ბიბლიაშია აღწერილი, ებრაელი ხალხის განსახლების ადგილზე და იქ მცხოვრები ხალხის მაგალითზე, არ დასტურდება.

როგორც ხედავთ, არის ბევრი მტკიცებულება იმისა, რომ ვიფიქროთ შემდეგი:

1. უფლის მიერ ედემის ბაღში დანერგილი ხე „სიცოცხლის, კეთილის და ბოროტის შეცნობისა" ვაზის ხე იყო.
2. როცა შემოქმედი სამყაროს ქმნიდა, მისი ტახტი საქართველოს ტერიტორიაზე იყო დავანებული.
3. კაცობრიობის მამა ადამი კახეთის ტერიტორიაზე ჯერ ედემის ბაღში, შემდეგ კი მის გარეთ ცხოვრობდა, სადაც უფლის მიერ სამოთხიდან გამოტანებული ვაზი გააშენა.
4. მეოთხე, „უფლის რჩეული ერი" სწორედ იბერიული მოდგმის ერია, რადგან ყველაზე ხანდაზმულია დღეს დედამიწაზე მცხოვრებ ერებს შორის.

თუ ყოველივე ზემოაღნიშნული დედამიწის სხვა რომელიმე ტერიტორიაზე მოხდა, მაშინ უფლის მიერ დედამიწის სამართავი ცენტრი და ცხოველმყოფელი სხივი, ასევე, უფლის ყველა რისხვა და წყალობაც იმ ქვეყნისა და ხალხის თავზე იქნებოდა და არა საქართველოზე და ქართველ ხალხზე. თუ ვინმე მსოფლიოს სხვა კუთხეში მეორე ასეთ ტერიტორიასა და ხალხს დაასახელებს, ამასთანავე, ასეთ წონად ფაქტებს დადებს, მზად ვარ, მისი აზრი გავიზიარო.

ბოლოთქმა

მადლობა უფალს იმ შეწევნისთვის, რომელმაც შესაძლებლობა მომცა, საფუძველი ჩამეყარა იმ დიდი შენობის კვლევისათვის, რომელსაც „ქართული ტრადიციული მეღვინეობა“ ჰქვია. ამის შემდეგ ყველამ, ვისაც კი ეს ხელეწიფება, თითო აგური მაინც უნდა მიიტანოს ამ საძირკველზე, რომ ბოლოს ისეთი დიდი შენობა აშენდეს, როგორიც ქართულ ტრადიციულ მევენახეობა-მეღვინეობა-მექვევრეობას ეკადრება.

წიგნი, რომელზედაც თქვენმა მონა-მორჩილმა რამდენიმე წელი იმუშავა, თქვენ წინაშეა. მეორე, გაფართოებული გამოცემის ავტორი (ნევენახეობა დაემატება) კი ჩემთან ერთად ყველა თქვენგანი უნდა გახდეს. რატომ და როგორ უნდა მოხდეს ეს?

ქართველი კაცი მეურნე, მევენახე და მეღვინე ერთდროულად იყო და წინაპრისგან გადმოცემულ ორივე დარგს კარგად ფლობდა. ოჯახური მეურნეობის სპეციფიკა აიძულებდა მას, ასე ემუშავა, რადგან ასეთი ცოდნა ჰქონდა მიღებული წინაპრისგან და მიჰყვებოდა კიდეც ამ გატკეპნილ გზას. დღეს კი საქართველოში შექმნილია მდგომარეობა, როცა მეურნე მხოლოდ საკუთარ ცოდნაზეა დამოკიდებული, რომელიც არც წინაპრისგან მიულია, არც მეცნიერებას უსწავლებია და ვერც ვერსად კითხულობს, რადგან როცა წინა თაობა ვენახსა და მარანში შრომობდა, ახალგაზრდობა, ძირითადად, სხვა საქმით იყო დაკავებული. ახლა, როცა „ურემი გადაბრუნდა“ და ის სხვა საქმე ხელიდან გამოგვეცალა, ქვევრი, ვაზი და ღვინო გავიხსენეთ, მისი კარგი მცოდნე წინაპარი კი აღარაა. სამწუხაროდ, დღეს ქვეყანაში აღარც კვლევითი ინსტიტუტია, აღარც მეცნიერი (შინ მჯდომი მეცნიერი სათვალავში არ მიიღება) და აღარც ჟურნალ-გაზეთი, რომ მეურნემ საინტერესო და საჭირო ინფორმაცია იმ მეცნიერებისგან მაინც მიიღოს, რომლებიც ჯერ კიდევ ჩვენ გვერდით არიან და რომლებიც ჩვენმა ხელისუფლებებმა უსაქმოდ დასვეს სახლში. დღეს მევენახე და ქვევრში ღვინის დამყენებელი, უმეტესწილად, ჭორის დონეზე გაგონილ რჩევებზე დაყრდნობით მუშაობს. ახალი თაობა ცდილობს, გააშენოს ვაზი, დააყენოს ღვინო და ააშენოს ქვევრი. მართალია, ამ მიმართულებით რაღაც გამოსდით, მაგრამ ეს ცოდნა შორს

დგას იმისგან, რაც წინაპარს ჰქონდა და რაც დღეს წარმატებისთვისაა საჭირო.

მიუხედავად ყველაფრისა, იმედია, ჯერ კიდევ დარჩა ქვეყანაში ხალხი, რომლებიც იმ ცოდნიდან, რაც ჩვენს წინაპარს ჰქონდა, გარკვეულ ნაწილს მაინც ფლობენ. მაგალითად გამოდგება თუნდაც ეს ცოდნა, რომელიც ამ წიგნშია თავმოყრილი. მართალია, მას უძველესი ცოდნის პრეტენზია არა აქვს, მაგრამ ვფიქრობთ, ეს ინფორმაცია ღვინის დაყენებისა და ქვევრის რაობაში გასარკვევ ანბანად ნამდვილად გამოდგება. იმედია, საქართველოში დღესაც ბევრი ასეთი და უკეთესი ცოდნის მფლობელია დარჩენილი, რომლებიც ქვევრში ღვინის დაყენებასა და ქვევრის აშენებას შენობით რომ ესაუბრებიან. ამიტომაა აუცილებელი, ყველა მათგანმა, ვინც ასეთ ცოდნას ფლობს და ამ წიგნს წაიკითხავს, კრიტიკის თვალით შეხედოს მის შინაარსს და ყველა ის საკითხი, რომელიც განსხვავებულად იცის, ჩემამდე მოიტანოს. ერთად გავარჩევთ და ერთ სრულყოფილ ცოდნაზე შევჯერდებით, რომელიც წიგნის შემდგომ გამოცემაში შევა. სწორედ ასე მესახება წიგნის მეორე გამოცემის სრულყოფა, რომელიც მომავალში ქართველ მეურნეს (და არა მარტო ქართველს) გზამკვლევად უნდა გამოადგეს, როგორც მაღალი ხარისხის ყურძნის მომცემი ვენახის გაშენების დროს, ისე ქვევრში ღვინის დაყენებისა და ხარისხიანი ქვევრის აშენების გზაზე.

ყოველივე ზემოაღნიშნულიდან გამომდინარე, ყველას წინასწარ მინდა გადაგიხადოთ მადლობა, ვინც კრიტიკულ შენიშვნებს, საქმიან შეკითხვა-წინადადებებსა და იმ საკითხთა სიას მომაწვდის, რომელი საკითხების განხილვაც სრულყოფილს გახდის წიგნის შემდეგ გამოცემას. შემდეგი გამოცემა, ცხადია, მევენახეობით დაიწყება.

შენიშვნები და წინადადებები მოგვაწოდეთ:

ტელ. 551 333 155

ელექტრონული ფოსტა: j.gabra@mail.ru

მარნის ახალ იარაღთა სახელები

დიოსია – თიხის გამომწვარი ბაგა-რკალი.
ლაშტალა – ქვევრიდან ღვინის გადასაღები იარაღი.
ლაშაური – ქვევრში ღვინის დასარევი და ჭაჭის ჩასატკეპნი იარაღი.
ოკულელი – ქვევრის ყელში ღვინის ჰერმეტულად დასახური ჯამი.
დამუ – ქვევრის ყელში ჭაჭის დამჭერი აპარატი.

ავტორისეული სხარტულები ქვევრ-ღვინოზე

1. ადამიანო! მუდამ გახსოვდეს ღვინოს შენ ვერ დალევ, ღვინო თვითონ ლევს ყველას.
2. „განსხვავებულით“ ღვინის სმა, ბარბაროსობაა, რადგან ღვინოს პირში აქვს გემო და არა კუჭში.
3. ეკლესია და სუფრა წმინდა ადგილებია, ამიტომ იქ სალოცავად უნდა მიხვიდეთ.
4. ერთი კაცის დიქტატურა, ყველგან მიუღებელია, გარდა ქართული სუფრისა.
5. ვაზის კულტურაში შეყვანა, ღვინის დაყენება და ქვევრის აშენება, კაცობრიობის ცივილიზაციის საწყისია.
6. ვაზი ღვინო და ქვევრი, ეს მეღვინეობად წოდებული მეორე წმინდა სამებაა, პირველივით ერთიანი და განუყოფელი.
7. ვაზმა თქვა, მე ადამიანს გემრიელ ხილს ვაძლევ, ღვინო კი მისი გონიერება-უგნურების ნაყოფიაო.
8. ვისაც ღვინო უყვარს ჭიქით სვავს, ვისაც სძულს „განსხვავებულებით“ ანადგურებს.
9. ზომაზე შესმული ღვინო, ყველა დროის და ხალხის ყველაზე ეფექტური წამალია, უზომოდ შესმული კი ამავე ზომის საწამლავი.
10. თამადისა და მღვდლის სამსახური ლოცვაა.
11. თამადა ის კაცია, დიქტატორად რომ ირჩევენ და მსახურად რომ იყენებენ.
12. თამადა სუფრის გენერალია, ხოლო ღვინო მის ხელში ის იარაღი, მასზედ ეფექტური, კაცობრიობას დღემდე, რომ არ შეუქმნია.
13. თამადა, რიგითი ჯარისკაცების მომსახურე გენერალია.
14. კაცი, სუფრის ქებას საჭმლით რომ დაიწყებს, კაცების გვერდით დასასმელი აღარაა.
15. მთვრალი ღვინოსთან მეგობრობს, ღვინო კი ფხიზელთან.
16. მოჩხუბარ ფხიზელს გული ატყუებს, მთვრალს კი ღვინო.
17. მტვერი, მხოლოდ ღვინო-კონიაკის ბოთლებს ამშვენებს.

18. მევენახეობა-მეღვინეობა, ქართველი კაცის არა მარტო ცხოვრების წესი, არამედ, მისი ყოფიერების, ცნობიერების, გონიერების და ოჯახის ღონიერების საზომია.
19. უფალმა ვაზის კულტურაში შეყვანის, ღვინის დაყენების და ქვევრის შენების ნიჭი, ქართველთა წინაპარს მომადლა.
20. უფლის სიყვარული გვამაღლებს, ღვინის კი პირიქით.
21. ქვევრი, ყველა დროისა და ხალხის, საუკეთესო მეღვინეა.
22. ქვევრმა მემარნეს უთხრა: მოვლა არ მომაკლო და კარგ ღვინოს არ მოგაკლებო.
23. ქართული სუფრა, დემოკრატიის საწყისია, რადგან სუფრასთან გამოთქმის თავისუფლება და თანაბარი სმა, სავალდებულოა.
24. ქვევრში ღვინის დაყენება, ყურძნის წვენის სახლში დაბრუნებაა.
25. ღვინომ თქვა: კაცის ჭკუის ბატონი მე ვარ, ის კი სხვა დანარჩენისო.
26. ღვინომ თქვა: ნადირს თუ გაექცევი წააგებ, მე თუ გამექცევი მოიგებო.
27. ღვინოში დაკარგული სასაფლაოზე ეძებეთ.
28. ღვინო, პატარა დაგრეხილი ვაზის ის ნაჟურია, კისერს რომ უგრეხს ყველას.
29. ღმერთმა ადამიანს სულის ჭურჭლად სხეული მისცა, ღვინის ჭურჭლად კი ქვევრი, ამიტომ, როგორც სული სიკვდილის წინ ტოვებს სხეულს, ისე ღვინომაც ბოთლში ჩამოსხმის წინ უნდა დატოვოს ქვევრი.
30. **(მეღვინის მორალური კოდექსი). ღვინომ თქვა, ჩემს სუნსა და გემოს არ შეეხოთ, არც გაუმჯობესების და არც გაუარესების მიზნით, ორივე შემთხვევაში ბუნებრიობას ვკარგავო.**
31. შეშა, რომ სარად იქცეს, ვაზს უნდა მიუსოთ.

მევენახეობა-მეღვინეობის ლექსიკონი ს.ს. ორბელიანის ლექსიკონის მიხედვით

ა.

ავრეზი – ღვინის საწური.

ავრეხი – გვარად უნაყოფო ვაზი (აყვავდეს და ნაყოფი არა იყოს).

ამბოხი – დაუმყავებელი მაჭარი.

ამპოლი – საზედაშე (ფრანგულად). საზეთე რქა(ა).

არაკალი – ვენახის ეტლი.

არაყი – არაბულად ოფლს ქვია.

არმუნჯი – უწყლო ღვინო.

აყალო – ესე არს მიწა საპონთ მსგავსი, მწიკვლთა გამრეცხი მიწის საპონი.

აყირო – ხაპი, არს აყიროს გვარი და უყელო, სასმისად იქმენ. რომელ არს კოში.

ბ.

ბაბილო – მაღალი ვენახი.

დობილო – ხეზე ვენახი.

ბაგა – ახალი ვენახი.

ბადაგი – ტყბილი მოდუღებული.

ბადიმი – ორმოს პირი მოგებული.

ბარბაცი – მთვრალის ტორტმანი.

ბესინი – ზედაშე.

ბლანტი – მოსქე სასმელი.

ბოლლიწო – პური, ღვინოში დამბალი.

ბრუჟება – შეღვინება შეზარხოშება.

ბრუჟობა – მთვრალი.

ბრუტი – მეკეცე.

ბურნა – ღვინის ქინქლა.

ბურძღენი – ყურძნის კლერტი, ანუ ყურძნის ღერო.

გ.

გამოწურვა – გამოჭყლეტა (ყირძნის).
გამოხდა – არყის გამოდინება ან ზეთის.
გაღრევება – მთვრალობის გარდამეტება.
გელაზი – ზეთის სახდელი ქვაბი.
გეჯა – ხის დიდი გობი.
გთრავს – ღვინო გემეტება, ღვინოს დაუთვრიხარ.
გიდელი – სკივრი დაწნული.
გოდორი – წნელისგან ყურძნისთვის დაწნული დიდი ჭურჭელი.
გოზაური – დიდი საღვინე (დიდი საწლე) ჭურჭელი.
გოდკოში – ხის სირჩა.
გოვზაკი – საწყეო ჭურჭელი.
გოზინაყი – ნიგვზით თაფლი ნადუღარი.
გორა – საწყავია 16 დოქს შთაიტევს.
გუმურა – შუა ღვინო, წყლიანი.

დ.

დაბრუჟება – შეღვინება.
დაბრუჟებული – შეღვინება.
დათრობა – სიმთვრალის ქნა.
დგვიფინა – წყალგარეული ტყბილი ღვინო.
დერგი – ჭურთ უმცირესი.
დოქი – ორლიტრიანი საღვინე თიხის ჭურჭელი.
დურდო – წამხდარი ყურძენი.

ვ.

ვენახი – საყურძნე ხე.

ზ.

ზედაშე – შესაწირავი ღვინო.
ზნოან – ჭური, ღვინის ამაყროლებელი.

თ.

თანგრუზი – ესე არს ორნი მდინარენი შეზავებული, ორი ღვინო და წყალი.
თხლე – ღვინის დალეკებული.

ი.

ისრიმი – უმწიფარი ყურძენი.

იყი – არაყი.

კ.

კოლოტი – სატკბილე ტიკი ზროხისა (უწინ ორივე სქესის საქონელს ზროხა ერქვა, უ.გ.).

კრიკინა – ველური ყურძენი.

კულუხი – ღვინის ღალა.

კუნდიტი – ღვინო მგბარი შაქრითა (თაფლით) და სულნელებით შეზავებული.

ლ.

ლეკი – თხლე.

ლერწი – ვენახის რქა.

ლექა – დიდად მთვრალი, გადამთვრალი.

მ.

მარანი – საღვინე სახლი.

მანანური – ჭურის ამოსახოცელი (ამოსაწმენდი).

მაჭარი – ახალი ღვინო.

მენა, ანუ ტაგარი – ტყბილის სადგომი.

მთვრალი – სიმთვრალის შესავალთა ეწოდების ბრუჟობა, მეტს მთვრალობა.

მოსმურნი – ღვინის მსმელნი.

მჭახე – მოძმარებული ღვინო.

ჟ.

ჟოქო – გაწყალებული ღვინო.

რ.

რუმბი – ზროხის დიდი ტიკი.

ს.

საპალნე – ულაყის სატვირთავი (ერთჯერზე წასაღები ტვირთი, უ.გ.)

სარი – ვაზის მანა. ვაზისა და მისთანათა ასაკრავი.

სარქუანი – მცირე დერგი, ჭურჭელი რამე, ყვიბარი
სარქუელი – ჭურის პირს საფარი.
სასხლევი – მევენახის დანა.
საძელი – ჭურის სარცხელი.
საწდე – საღვინე.
საწნეხელი – ყურძნის საჭყლეტი.
საჭურჭლე – სახლსა ეწოდებიან, სადა ჭურნი და აბჯარი შეინახებიან.
სთუელი – შემოდგომა, გინა ყურძნის მოკრეფა.
სიმთვრალე – მთვრალობის შესავალი.
სირჩა – კათხა ჭიქისა.
სხვლა – რტოთა მოკვეთა.

ტ.
ტაკუკი – საღვინე მომცრო ჭურჭელი.
ტალავარი – საჩრდილობელი.
ტარკოში – ტარიანი სასმისი.
ტევანი – მთელი ყურძენი.
ტიკი – სომხურია, ქართულად თხიერია ჰქვიან.
ტიკჭორა – თხიერიკი.
ტუპკირი – საწნახლის ლასტი.
ტყბილი – ყურძნის წვენი.

უ.
უსურვაზი – კრიკინას ვაზი.

ფ.
ფლასკი – ხის საღვინე ჭურჭელი.

ქ.
ქარაქსი – დიდი ყანწი.
ქეშელი – მოუკუპრავი ტიკი.
ქუევრი – კეცის ჭური.

ყ.
ყანწი – ცხოველის რქა დამუშავებული ღვინის დასალევ სასმისად.
ყვიბარი – მომცრო ჭური.
ყურძენი – ვაზის ნაყოფი.

შ.

შამანი – წყალნარევი ღვინო.

შუა ღვინო – წყალნარევი ღვინო.

ჩ.

ჩარექი – ლიტრა.

ჩექა – გოგირდი.

ჩხმატი – მუავე მაჭარი.

წ.

წდევა – ღვინის დასხმა.

წინწანაქარი – პირველი გადმონადენი ტკბილი.

წიპწა – ყურძნის თესლი.

წნეხა – ფეხით ყურძნის დაწურვა.

წუნწუბა – გოგირდი.

ჭ.

ჭაჭა – ყურძნის ქერქი.

ჭიგო – ვენახის დიდი სარი.

ჭინჭილა – თიხისგან დამზადებულ-გამომწვარი ღვილი სასმისი.

ჭიქა – კაცთა მიერ გამოდნობილი საღვინე ჭურჭელი.

ჭური – ტყბილის და ღვინის საცავი.

ხ.

ხამარი – ღვინის მყიდველი.

ხაპი – გოგრის გვარისა, ჭურიდან ღვინის ამოსაღებ ჭურჭელს ამზადებენ.

ხარდანი – სარიანი ვენახი.

ხოკერი – ხის ქერქის ჭურჭელი.

ხუნწკალი – ყურძნისა და მისთანათ გურკა.

ხარახსი – რქის სასმი (ყანწი).

ხმელი ყურზენი – ჩამიჩი.

ჯ.

ჯოჯვა – ვენახის შტოს მოტეხვა (დღეს ვაზის ცის გახსნას ეძახიან).

გამოყენებული ლიტერატურა

ასაბიშვილი ე. – ვაზი, ბიბლია და საქართველო.

ბარისაშვილი გ. – ღვინის დაყენება შინაურ პირობებში.

გიაშვილი დ. – ქართული მარანი.

გელაშვილი ნ. – ქვევრის ღვინის დაყენება.

გუგუშვილი პ. – ამიერკავკასიის რესპუბლიკების ეკონომიკა XIX-XX საუკუნეებში.

დემეტრაძე ვ. – მასალები დასავლეთ საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობისათვის.

დღვილავა მ. – კაცი ვაზითა და ვაზი კაცითა.

დურმიშიძე ს. ხაჩიძე ო. – ყურძნის ქიმიური შედგენილობა.

კალანდაძე ბ. – ქართული ღვინის და ალკოჰოლური სასმელების მატიანე.

კობაიძე თ. – ტერმინების „ვენახი“ და „ღვინო“ წარმომავლობისათვის.

ლეკიაშვილი ა. – შენ ხარ ვენახი.

მეხუზლა ნ. – საქართველოს მეღვინეობა.

მოდებაძეკ. – რაჭული ღვინის „ხვანჭკარას“ დაუდუღებლობის მიზეზი.

მელიქიშვილი კ. – ნაირ-ურარტუ.

ნაკაშიძე ერ. – მევენახეობა-მეღვინეობა გურია-სამეგრელოში, აჭარაში და აფხაზეთში.

ოჯახში დაყენებული ღვინის ფესტივალის მასალები.

ნიკოლაძე მ. – მემარნის უბის ჩანაწერები.

პეტრიაშვილი ვ. – ღვინის დაყენება.

პეინო ე. – მეღვინეობა.

ჟურნალ „მარნის“ ნომრები.

რამიშვილი მ. – საქართველოს მევენახეობა და მეღვინეობა.

რამიშვილი რ. – ქართული ვაზისა და ღვინის ისტორია.

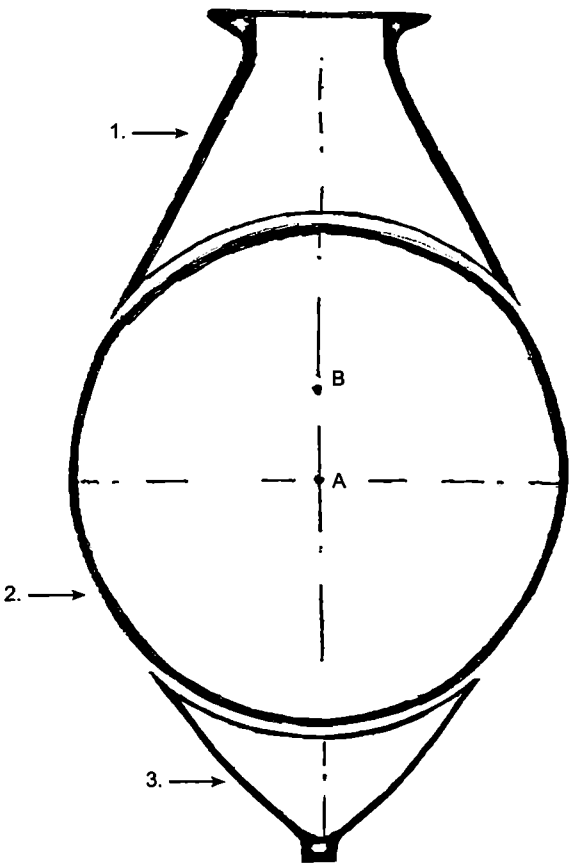
რცხილაძე რ. – საქართველოს მევენახეობა და მეღვინეობა.

სირბილაძე ა. – ხარისხოვანი ღვინის დაყენება და მოვლა.

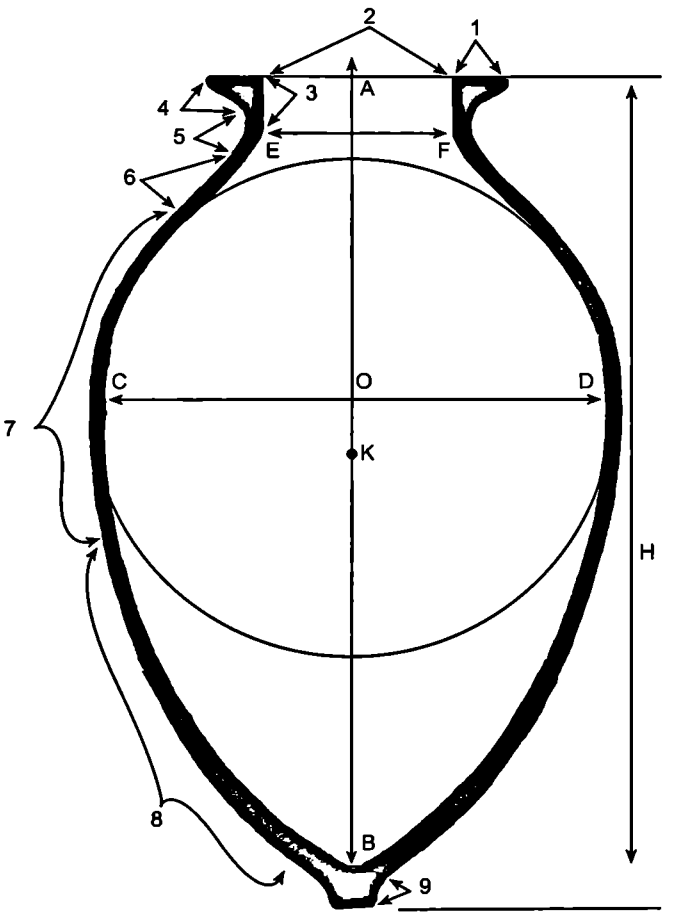
სიჭინავა ვ – მასალები მევენახეობა მეღვინეობის ისტორიისათვის.
სირაძე ბ. – მეღვინეობის საკითხები.
სიხარულიძე თ. – ეტიუდები ღვინოზე.
სონღულაშვილი ჯ. – საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის ისტორიისათვის.
ფრუიძე ლ. – ი. ჯავახიშვილი და ქართული მევენახეობა-მეღვინეობის საკითხები.
ფრუიძე ლ. – მევენახეობა და მეღვინეობა რაჭაში.
ფრუიძე ლ. – საქართველოს მევენახეობის და მეღვინეობის ისტორია.
ფრუიძე ლ. – ღვინო „ხვანჭკარას" ისტორიისათვის.
ფრუიძე ლ. – მევენახეობა და მეღვინეობა საქართველოში. ეთნოგრაფიული მასალების
მიხედვით.
ქურდაძე ა. – პირველი ქართველი გამომგონებელი.
ქურდაძე ა. – ვაზის და ღვინის საგალობელი.
ქოქრაშვილი ზ. – ქართული ფენომენი – ღვინო და ღვინის ღვთაება „ბადაგონი".
ქვევრის ღვინის დაყენების უძველესი ქართული მეთოდი.
ღლონტი თ. – ვაზი, ღვინო და პრობლემები.
ღლონტი თ. – ყურძნის კლერტი და ქვევრის კახური ღვინო.
შათირიშვილი შ. – კახური ტიპის სუფრის თეთრი ღვინოები.
ჭავჭავაძე ი. – ღვინის ქართული დაყენება.
ხარბედია მ. – ქართული ღვინის გზამკვლევი.
ხანიაშვილი ნ. – ქართველი ერის გენეტიკური წარმომავლობა.
ხმალაძე ი. – წინანდლის გზამკვლევი.
ხოსროშვილი ხ. – უჭაჭო სუფრის თეთრი ღვინო.
ჯავახიშვილი მ. – ღვინის დაყენების კახური წესი.
ჯავახიშვილი ივ. – მასალები საქართველოს ეკონომიური ისტორიისათვის.
ჯორჯაძე ლ. – მევენახეობა და ღვინის დაყენება. კეთება და გაუმჯობესება.
ჯანხოთელი გრ – მეღვინეობა.
ჯაყელი კ. – ქვევრის ღვინის დაყენება.

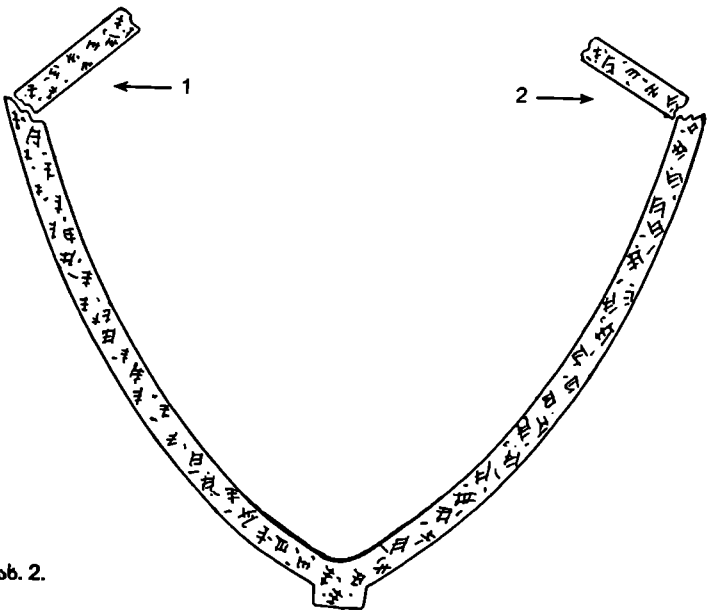
Багатуриа Н. – Грузинское Виноделие.
Багатуря Н. – натуральные вина соки и напитки.
Егоров А. – Вина закавказских республик.
Тимофеев С. – Сбить кавказских винь.
Диаконов И. – История Мидии.
Диаконов И. – История древних Армян.
Пиотровский Б. – Ванское царство.
Пиотровский Б. Джанполадян Л. – Виноградарство урартов.

ქვევრი – სპეციალური თიხით აშენებულ-გამომწვარი სფეროს ფორმის (2) მქონე სალვინე ჭურჭელი, რომელსაც ერთი მხრიდან ბეჭებით მიბმული პირ-ყელი (1) აქვს, ხოლო მის მოპირდაპირედ კონუსური კალთით (3) დაბოლოებული ძირი, რომელთა ერთობლიობა კვერცხის ფორმას იძლევა.



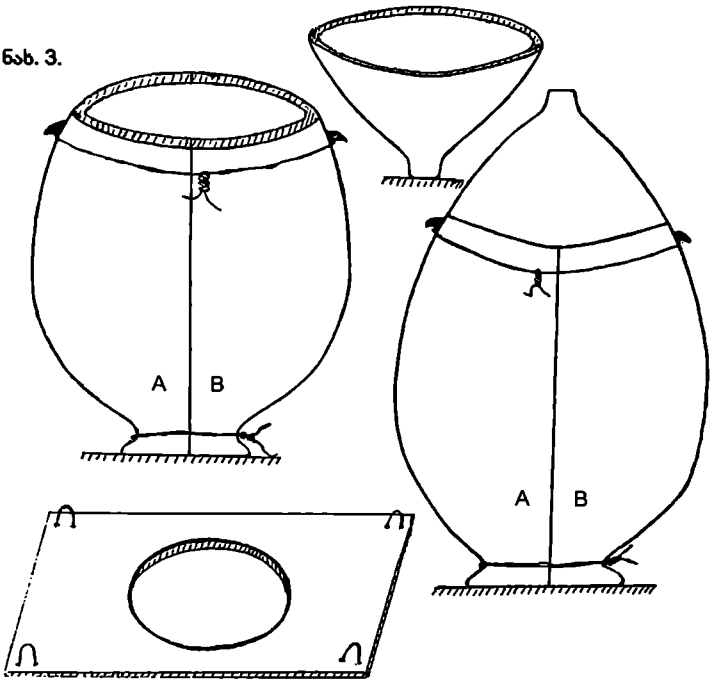
ნახ. 1. ქვევრის ნაწილები: 1. ქვევრის ფარფლი; 2. ქვევრის პირი; 3. ქვევრის ყელი; 4. ქვევრის სარტყელი; 5. ქვევრის კისერი; 6. ქვევრის ბეჭები; 7. ქვევრის მუცელი; 8. ქვევრის კალთა-მუჯურო; 9. ქვევრის ქუსლი.

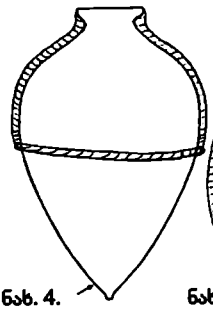




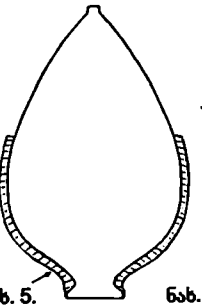
Бов. 2.

Бэб. 3.

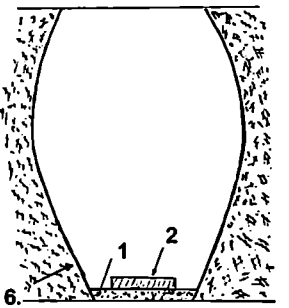




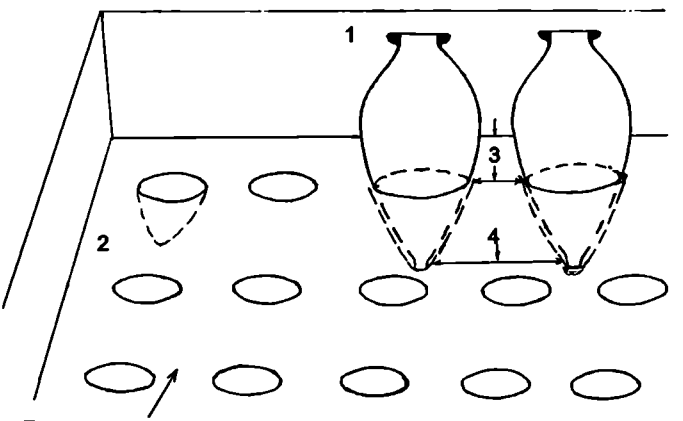
Бэв. 4.



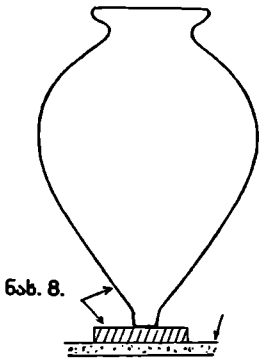
Бэв. 5.



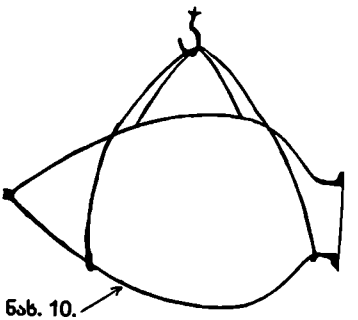
Бэв. 6.



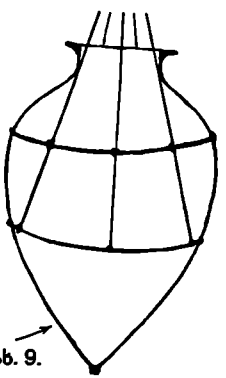
Бэв. 7.



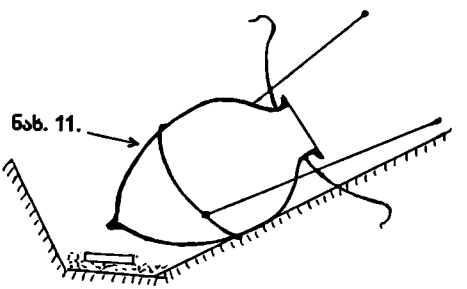
Бэв. 8.



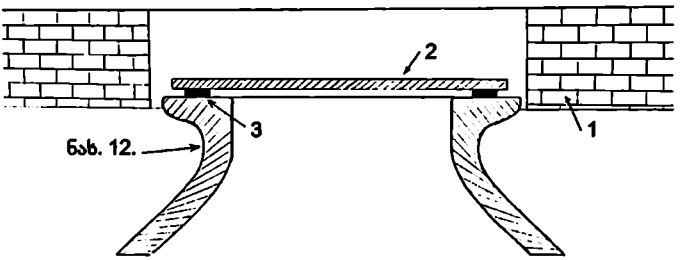
Бэв. 10.



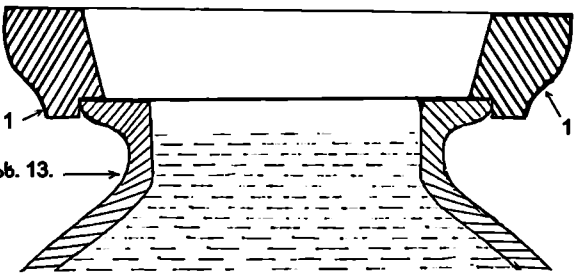
Бэв. 9.



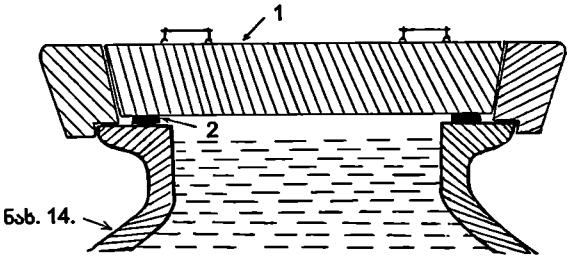
Бэв. 11.



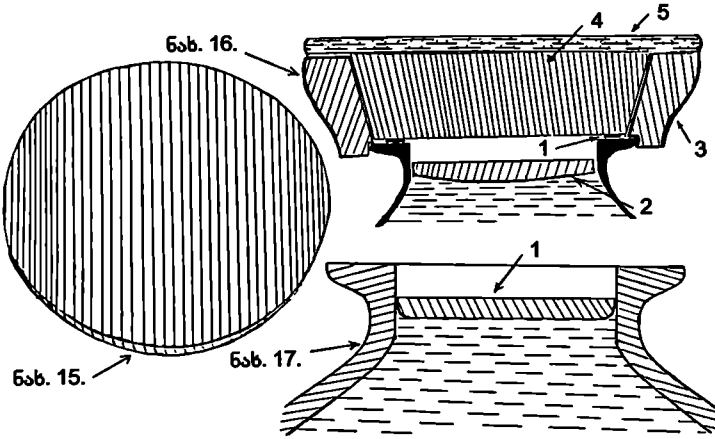
Бův. 12.



Бův. 13.



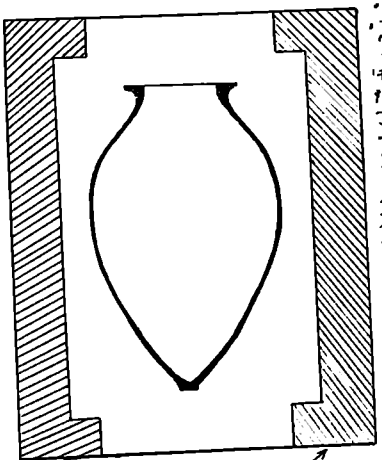
Бъв. 14.



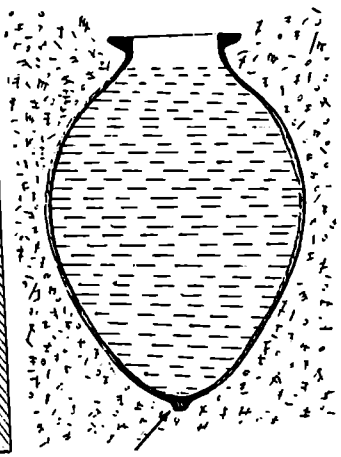
Бъв. 16.

Бъв. 15.

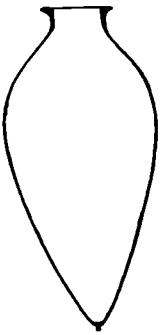
Бъв. 17.



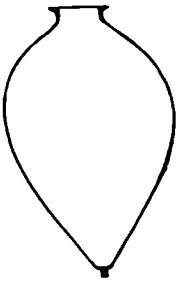
Бѣб. 18.



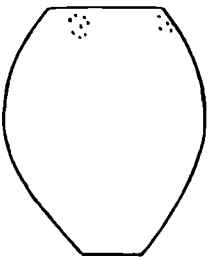
Бѣб. 19.



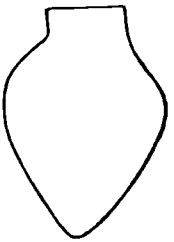
Նկ. 20.



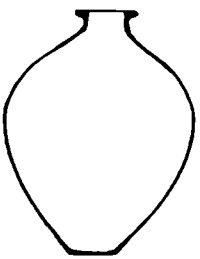
Նկ. 21.



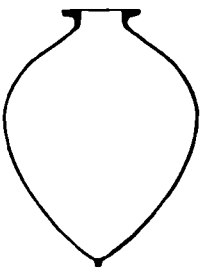
Նկ. 22.



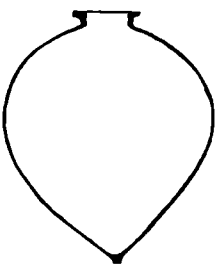
Նկ. 23.



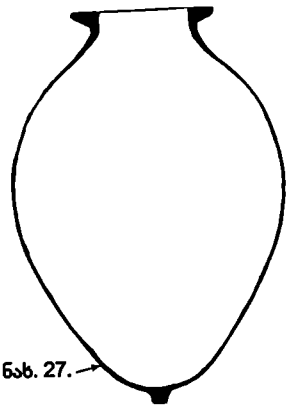
Նկ. 24.



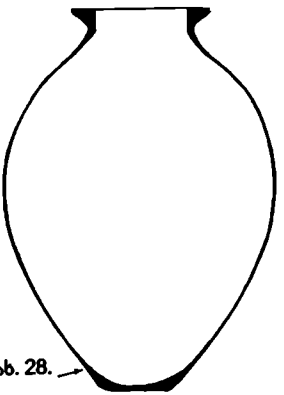
Նկ. 25.



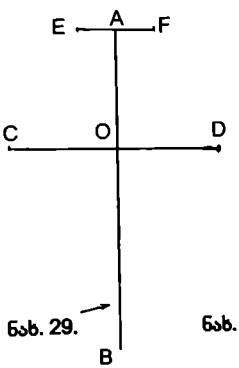
Նկ. 26.



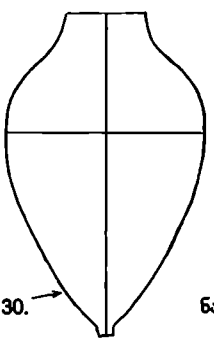
Бэб. 27.



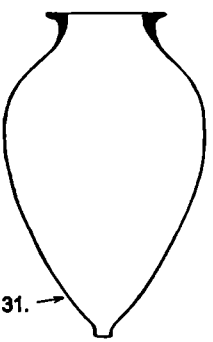
Бэб. 28.



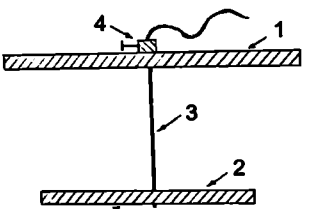
Бэб. 29.



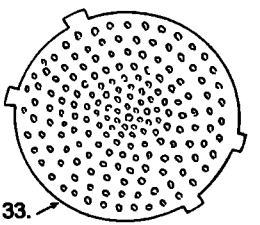
Бэб. 30.



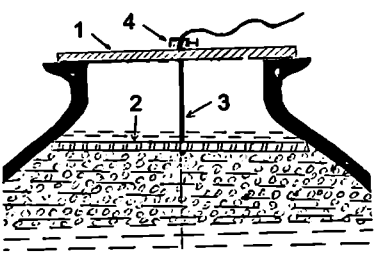
Бэб. 31.



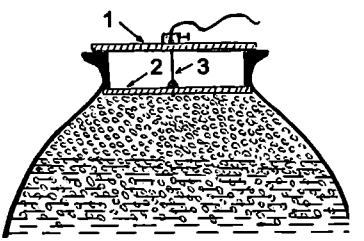
Бзв. 32.



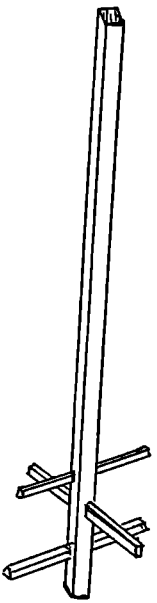
Бзв. 33.



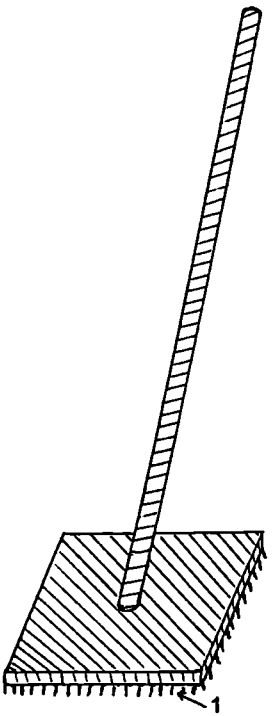
Бзв. 34.



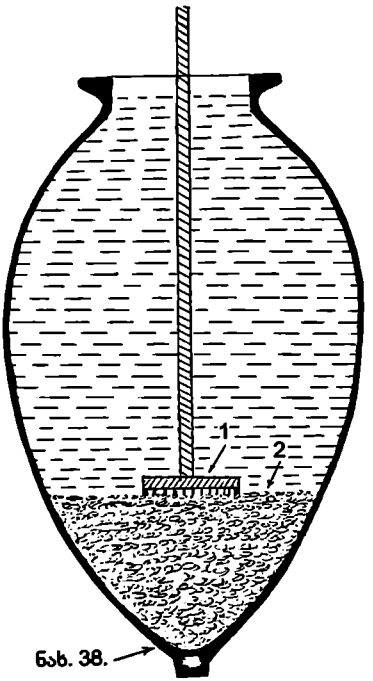
Бзв. 35.



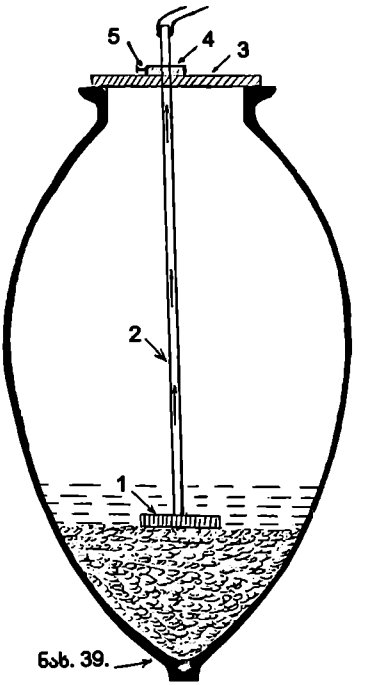
Бзб. 36.



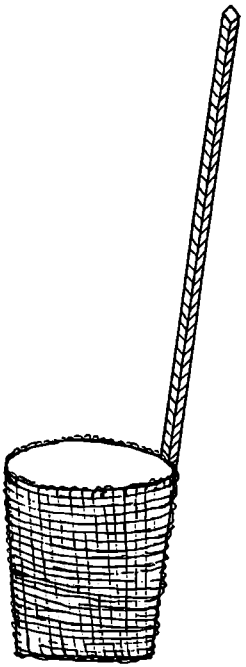
Бзб. 37.



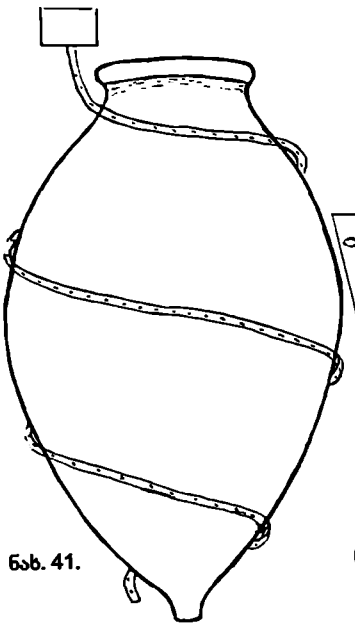
Бъв. 38.



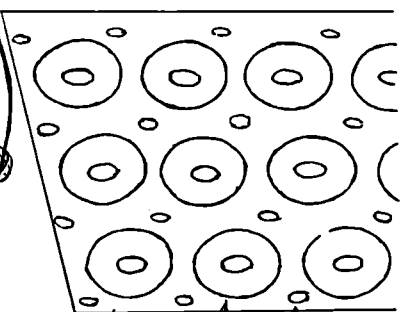
Бъв. 39.



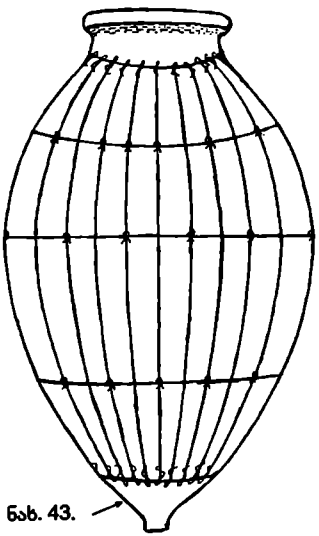
Бъб. 40.



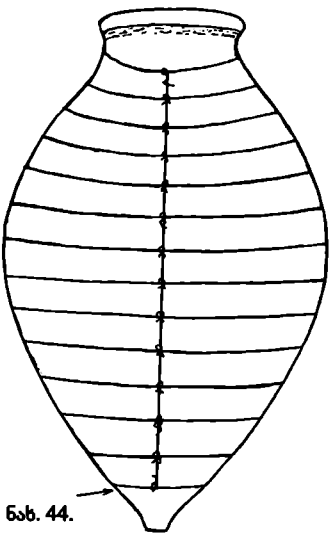
Бэв. 41.



Бэв. 42.



Бэв. 43.



Бэв. 44.