

ვაზი და ღვინო

გურიასა და სამეგრელოში

ისტორია / ტურიზმი / დეგუსტაცია



თბილისი
ღვინის კლუბის ბიბლიოთეკა
2023

წიგნი გამოდის პროექტ ღვინის სოფლის (Wine Village) ფარგლებში



აღნიშნული პუბლიკაცია მომზადდა ამერიკის შეერთებული შტატების საერთაშორისო განვითარების სააგენტოს (USAID) ეკონომიკური უსაფრთხოების პროგრამის მხარდაჭერით. ამ პუბლიკაციაში გამოხატული ავტორების შეხედულებები შესაძლოა არ წარმოადგენდეს ამერიკის შეერთებული შტატების საერთაშორისო განვითარების სააგენტოს ან შეერთებული შტატების მთავრობის მოსაზრებებს.

რედაქტორი და შემდგენელი მალხაზ ხარბედია

**ავტორები: გიორგი ბარისაშვილი
მალხაზ ხარბედია
ლევან სეფისკვერაძე**

**„ღვინის კლუბი“ მაღლობას უხდის ჯილდურას
სამეცნიერო-კვლევით ცენტრს, იქ დაცული
გურული და მეგრული ჯიშებიდან დაყენებული
ღვინოების დეგუსტაციის ორგანიზებისთვის.**

**8000
მცსავარი**
ჩრდილო-აღმოსავლელი
ღვინოები

ISBN 978-9941-8-5620-4

სარჩევი

ნარკვევი მევენახეობისა და მეღვინეობის შესახებ გურიასა და სამეგრელოში	5
მდებარეობა.....	7
პავა	9
ნიადაგი.....	13
მევენახეობა.....	14
გურული ვაზის ჯიშები	23
ვაზის მეგრული ჯიშები	28
მეღვინეობა.....	43
მევენახეობა და მეღვინეობა პრინცესა ს. მიურატის მამულებში..	70
გურიასა და სამეგრელოში გაშენებული დაბალღეროიანი ვენახების (დაბლარის) ნუსხა.....	88
გურია-სამეგრელო	93
გურია.....	96
სამეგრელო.....	101
გურია-სამეგრელოს ვაზისა და ღვინის მოსავლის ნლების მიმოხილვა	109
გურიის ვაზისა და ღვინის მოსავლის ნლების მიმოხილვა - 2011-2022.....	111
სამეგრელოს ვაზისა და ღვინის მოსავლის ნლების მიმოხილვა - 2011-2022.....	117
გურიისა და სამეგრელოს მარნები	123
გურია.....	125
სამეგრელო.....	133
გურული და მეგრული ღვინოების დეკუსტაციები	139
დამატება	175
ჩხავერი - ჯიში საიდუმლოთი - მალხაზ ხარბედიას ბლოგი	177

ერმილე კ. ნაკაშიძე

ნარკვევი მევენახეობისა და მეღვინეობის შესახებ გურიასა და სამეგრელოში

რუსულიდან თარგმნა თამარ ლომიძემ

Очерк виноградарства и виноделия в Гурии и Мингрелии, Е.К. Накашидзе.
// Сборник сведений по виноградарству и виноделию на Кавказе, Вып. 4:
Кутаисская губерния: (Озургетский, Сенакский и Зугдидский уезды, Сухумский,
Батумский и Артвинский округа). Тифлис: Тип. К.П. Козловского, 1896. - 102с.

მდებარეობა

ქუთაისის გუბერნიის დასავლეთით განლაგებულ ორ მხარეს - გურიასა და სამეგრელოს - ოდესლაც მოიხსენიებდნენ საერთო სახელწოდებით - კოლხიდა. ჰაეისა და ტოპოგრაფიის თვალსაზრისით, გურია და სამეგრელო ერთმანეთისგან დიდად არ განსხვავდება, ამიტომ წინამდებარე ნარკვევში ისინი ერთ რაიონად განიხილება¹.

გურიის შემადგენლობაში შედის ქუთაისის გუბერნიის ერთი მაზრა - ოზურგეთისა, რომლის ფართობი 1980,16 კვადრატულ ვერსს ანუ 206264 დესეტინას² შეადგენს, მოსახლეობა კი - 86 760 სულია, ე.ი. 43,8 ადამიანი ერთ კვადრატულ ვერსზე³. გასულ საუკუნეში გურიის ნაწილი იყო ქობულეთიც, რომელიც ამჟამად ბათუმის ოლქს მიეკუთვნება; გურია იმერეთის სამეფოსადმი დაქვემდებარებული ცალკე სამთავრო გახლდათ.

გურია მთიანი, ან, უფრო ზუსტად, გორაკ-ბორცვიანი მხარეა. მისი უმეტესი ნაწილი უკავია საჯავახოს ან ჩოხატაურის მაღლობის ტოტებს, რომლებიც ახალციხე-აჭარის მთების განშტოებებს წარმოადგენს. აჭარის მთებისგან გამოყოფილი ეს ერთიანი მაღლობი გურიის ჩრდილოეთი საზღვარია და მას იმერეთისგან მიჯნავს. მდ. რიონთან ის დასავლეთით გრძელდება და, ნიგოითის მთების სახელწოდებით, თითქმის ამ მდინარის პარალელურადაა გადაჭიმული გურიის მთელ სიგრძეზე, რომელსაც ორ აუზად ყოფს: ამ მაღლობიდან ჩრდილოეთით განლაგებულია მდ. რიონისა და ფიჩორის დაბლობი ხეობა, სამხრეთით კი - მდ. სუფსის ასეთივე ხეობა. ამგვარად, ეს უკანასკნე-

¹ დღეს გურია და სამეგრელო ცალკე ლენის რეგიონებად განიხილება, განსხვავებული ჯიშებით, კლიმატითა და ნიადაგებით (რედ. შენიშვნა).

² დესეტინა - ძველად, მიწის საზომი ერთეული რუსეთში, უდრის 1,09 ჰექტარს (რედ. შენიშვნა).

³ ვერსი - ძველად, სიგრძის საზომი ერთეული რუსეთში, უდრის 1,06 კმ-ს (რედ. შენიშვნა).

ლი ღიაა მხოლოდ დასავლეთით, ზღვის მიმართულებით, ხოლო დანარჩენი მხარეებისგან დაცულია მეტ-ნაკლებად მაღალი მთების თხემებით. ახალციხე-აჭარის ქედის საშუალო სიმაღლე 4-6 ათასი ფუტია⁴, მისი ცალკეული მწვერვალების სიმაღლე კი ზღვის დონიდან 9 ათას ფუტს აღწევს. საჯავახოს ან ჩოხატაურისა და ნიგოთის მთების საშუალო სიმაღლე, საშუალოდ, 1000 ფუტია, ხოლო მისი ცალკეული მწვერვალების სიმაღლე ამგვარია: ზემოხეთი - 2898, ზანდო - 1883, ბურნათი - 1595, სამება - 1704, ჯუმათი - 1644 ფუტი ზღვის დონიდან.

გურიის ტერიტორია უხვად ირწყვება მრავალრიცხოვანი დიდი და პატარა მდინარით: ხევისწყლით, ფიჩორით, სუფსით, გუბაზეულით, ბახვისწყლით, ნატანებით, აჭისწყლით, ჩოლოქით, სკურდუბით და სხვ. მათგან ყველაზე დიდი მდინარეებია: სუფსა, ნატანები და ფიჩორი. სუფსა და ნატანები ჩაედინებიან შავ ზღვაში, ფიჩორი კი - პალოასტომის ტბაში.

სამეგრელო, რომელიც მოიცავს ქუთაისის გუბერნიის ორ მაზრას - სენაკისას და ზუგდიდისას, ცნობილია, აგრეთვე, ოდიშის სახელწოდებით; ეს პროვინცია, ლეჩხუმთან და ქვემო სვანეთთან ერთად, 1867 წლამდე სამეგრელოს ცალკე სამთავრო გახლდათ. სამეგრელოს, ანუ ოდიშის ფართობი 4134, 59 კვ. ვერსი ანუ 430682 დესეტინაა, ხოლო ორივე სქესის მცხოვრებთა რაოდენობა შეადგენს 210 177-ს ადამიანს, ან, საშუალოდ, 50 სულს ერთ კვადრატულ ვერსზე.

სამეგრელოს მნიშვნელოვანი ნაწილი უკავია დაბლობს, რომელიც იწყება შავი ზღვის პირას ქაოზიანი ზოლით, შემდეგ კი - ჩრდილო-აღმოსავლეთისკენ - თანდათან ზემოთ იწევს და ებჯინება მარადმწვანე ბუჩქებით დაფარული ბორცვების რიგს. ბორცვები თანდათან მაღლდება, წარმოქმნის სამეგრელოს მთიან ზოლს და გადადის მთავარი ქედის განშტოებებში, რომელთა მწვერვალები თოვლითაა დაფარული. იმავე მიმართულებით - ჩრდილო-აღმოსავლეთიდან სამხრეთ-დასავლეთით - სამეგრელოს გადაკვეთს მრავალრიცხოვანი ნაკადულები და მდინარეები, რომელთა შორის აღსანიშნავია: ენგური, რუხი, ჩხო-

⁴ ფუტი - სიგრძის საზომი ერთეული, უდრის 30,5 სმ-ს (რედ. შენიშვნა).

უში, მაგანა, ჭანისწყალი, ინწრა, ჯუმა, ხოფი, ოჩხომური, ზანაძეა, ცივი (ზუგდიდისა და სენაკის მაზრების საზღვარი), ტეხური, ნაჩხურა, აბაშა, ცხენისწყალი, და სხვ. ტეხური და ხოფი შიდა სამეგრელოს ყველაზე დიდ მდინარეებია. პირველი მათგანი ჩაედინება რიონში, მეორე კი - უშუალოდ შავ ზღვაში.

ჰავა

რაც შეეხება ჰავას, უნდა განვასხვავოთ გურიისა და სამეგრელოს დაბლობი და მთიანი ნაწილები; მაგრამ მთიანი გურია და სამეგრელო უაღრესად მრავალფეროვანია, რასაც განაპირობებს ცალკეული ადგილების სხვადასხვაგვარი ტოპოგრაფიული მდგომარეობა და სიმაღლე (ზღვის დონიდან). ამის მიუხედავად, მთელი რაიონის საერთო დამახასიათებელი ნიშან-თვისებაა ჭარბი ტენიანობა. შავი ზღვის მხრიდან დაძრული ნოტიო და თბილი ჰაერის უზარმაზარი მასა ზევით მიიწევს, მაღალი მთების ტყიან ფერდობებზე გრილდება და ამ მხარეს უხვი წვიმებით⁵ რწყავს.

ტყეები და მდიდარი მცენარეული საფარი (განსაკუთრებით - გურიისა და სამეგრელოს დაბლობ ზოლში) თვით ყველაზე ცხელ ზაფხულშიც კი აკავებს ტენს ნიადაგში. წვიმები ზოგჯერ კვირების განმავლობაში გრძელდება, დილის ნამი კი ზაფხულობით ძალზე უხვია. გაზაფხული მარტის დასაწყისში დგება და მოკლესნიანია; აპრილის ბოლოდან იწყება ცხელი ამინდები, რაც ივლისამდე და აგვისტომდე გრძელდება; შემდეგ დგება წვიმების პერიოდი, როდესაც ვითარდება მეორეული მცენარეულობა, ხეხილის ზოგიერთი სახეობა კი ხელმეორედ ყვავილობს. შემოდგომა, ხშირი წვიმებით, ოქტომბერში იწყება. ზამთრობით თითქმის არასოდეს ყინავს, ზოგჯერ მოდის მცირეოდენი თოვლი. ყველა ეს მოვლენა ნიშანდობლივია გურიისა და

⁵ ივლისისხმება მდ. ხობისწყალი (რედ. შენიშვნა).

⁶ ზოგიერთი მწერალი ამ ქვეყანას ადარებს გამოსახდელ ქვაბს, რომლის საგრილობელი დათოვლილი მთებია (В. Бочкаревъ — «Колхида»).

სამეგრელოს ზღვისპირა დაბლობი ზოლისთვის, მთების მახლობლად კი ჰავა უფრო ცივია, ზამთარი - ხანგრძლივი, ხოლო ტენი - მეტი.

ამ რაიონისთვის ძირითადად დამახასიათებელია აღმოსავლეთისა და დასავლეთის ქარები. იმერეთთან შედარებით, სამეგრელოში აღმოსავლეთის ქარები უფრო ნოტიო, სუსტი და იშვიათია; გურიაში ეს ქარები მხოლოდ რიონის მხარეს ქრის, მის უმეტეს ნაწილს კი (სახელდობრ, მდ. სუფსის აუზს) მათგან ნიგოითის მთები იცავს. დასავლეთის ქარები აქ უფრო ხშირია, ვიდრე იმერეთში; ესაა ნოტიო ქარები, რომელთაც ყოველთვის ახლავს წვიმა. საზოგადოდ, დასავლეთის ქარები არც ისე დიდხანს ქრის, როგორც აღმოსავლეთისა, მაგრამ ზოგჯერ ძალზე მძაფრი და ძლიერია, ძირფესვიანად ამოაგდებს ხოლმე ხეებს და ანგრევს შენობებს. ეს ქარები განსაკუთრებით საზიანოა კაკლის ხეებისთვის. ამასთან, ამგვარი ძლიერი ქარები ძალზე იშვიათია (რამდენიმე წელიწადში ერთხელ თუ შეინიშნება). აღმოსავლეთისა და დასავლეთის ქარები ხშირად უეცრად ენაცვლება ერთმანეთს და ტემპერატურა მკვეთრად მერყეობს, განსაკუთრებით - გაზაფხულსა და შემოდგომაზე; ქარების სწრაფ ურთიერთშენაცვლებას თან სდევს ქარიშხლები, მაგრამ ჭექა-ქუხილი იშვიათია, სეტყვა კი აქ საერთოდ არ იცის.

აღსანიშნავია, რომ გურიისა და სამეგრელოს ჰავა, საზოგადოდ, უმჯობესდება: დაბლობებზე იკაფება ხშირი ტყეები, რომლებიც ტენის დაგროვებას უწყობდა ხელს, ჭაობები უკვე ამოაშრეს ან აშრობენ და ამიტომ ქარები, რომლებიც უწინ იშვიათი იყო (განსაკუთრებით - გურიაში⁷) უკანასკნელ ხანებში გახშირდა. უწინ, თუკი გურიისა და სამეგრელოს დაბლობ ნაწილს ვინმე 2-3 დღით ესტუმრებოდა, ის

⁷ ძირძველი მოსახლეების თქმით, აღმოსავლეთის ქარები გურიაში უწინ ძალზე იშვიათი იყო (ან საერთოდ არ შეინიშნებოდა). ამასთან დაკავშირებით არსებობს შემდეგი გადმოცემა: გურიის მთავარი მამია V (რომელიც XIX საუკუნის დასაწყისში ცხოვრობდა) ერთხელ ეზოში, სანთლების შუქზე ვახშმობდა. მან უეცრად შეამჩნია, რომ სანთლის ალი დასავლეთისკენ გადაიხარა. მთავარმა თქვა, რომ ალის გადახრის მიზეზი, სავარაუდოდ, უნდა ყოფილიყო საჯავახოს მთებზე (იმერეთის საზღვართან) ვილაცის მიერ ხის მოჭრა. მან უბრძანა მოურავს, გაერკვია საქმის ვითარება; მოურავმა იმერეთის საზღვართან აღმოაჩინა მოჭრილი ხე და ხის მჭრელიც, რომელიც მთავარმა სასტიკად დასაჯა ამ დანაშაულისთვის.

აუცილებლად ავადდებოდა ავთვისებიანი მალარიით, ახლა კი იქ მოახალშენებმა ნებაყოფლობით გააშენეს მრავალი სოფელი.

სრული მეტეოროლოგიური დაკვირვებები ჩატარდა მხოლოდ გურიისა და სამეგრელოს ორ სანაპირო პუნქტში - ფოთსა და რედუტ-კალეში⁸, მაგრამ კოლხიდის კლიმატური თავისებურებების გარკვევისას ვისარგებლებთ მონაცემებით (თუმცა კი - არასრულით), რომლებიც ეხება ამ მხარის ზოგიერთ სხვა პუნქტს, რადგან ფოთი და რედუტ-კალე ვერ ჩაითვლება მევენახეობა-მელვინეობის ტიპურ რაიონებად გურიასა და სამეგრელოში.

ჰაერის ტემპერატურის თაობაზე სრული მონაცემების არარსებობის გამო ვიხელმძღვანელებთ არა მარტო ზემოხსენებულ პუნქტებში, არამედ - იმ ორ სხვა პუნქტში ჩატარებული დაკვირვებებითაც, რომლებიც ესაზღვრება გურიასა და სამეგრელოს და მსგავსი ჰავა აქვთ.⁹

მოგვყავს ამ პუნქტებში საშუალო ტემპერატურის ტაბულა წელიწადის დროთა მიხედვით:

	გაზაფხ.	ზაფხ.	შემოდგ.	ზამთ.	წლის საშუალო
ბათუმი	12,6	22,9	16,9	7,5	15,0
ფოთი	13,1	22,6	16,8	6,6	14,7
რედუტ-კალე	12,6	22,6	16,6	6,4	14,6
ქუთაისი	13,8	22,6	16,5	5,7	14,6

როგორც ვხედავთ, გურიისა და სამეგრელოს ჰავა საკმაოდ რბილია, რასაც ადასტურებს საშუალო წლიური ტემპერატურა, ასევე – თბილი ზამთარი და არც ისე ცხელი ზაფხული.

ქვემოთ მოყვანილ ტაბულაში მითითებულია ნალექების საშუალო რაოდენობა მილიმეტრებში (წლის დროების მიხედვით) გურიისა და

⁸ ნავსადგური შავი ზღვის სანაპიროზე, ახლანდელი სოფ. ყულევის ადგილას (რედ. შენიშენა).

⁹ Летописи Главной Физической Обсерватории за 1891-94 гг. Кавказский календарь 1894 г.

სამეგრელოს ზოგიერთ პუნქტში, აგრეთვე - მათ უახლოეს პუნქტებში - ბათუმსა და ქუთაისში.

	გაზაფხ.	ზაფხ.	შემოდგ.	ზამთ.	წლის საშუალო
ბათუმი	356,2	512,2	837,7	664	2370,2
ფოთი	217,5	550,6	488	358,8	1614,9
რედუტ-კალე	237,4	611,3	374,8	381,8	1605,4
აბედათი	392	523,7	415	482,8	1813,5
ქუთაისი	270,9	357	317,4	403,1	1348,4

ამ ტაბულიდან ჩანს, რომ ნალექების ყველაზე მეტი რაოდენობა მოდის ბათუმში, შემდეგ - აბედათში (მთისწინეთთან, ახალი სენაკის მახლობლად), ფოთსა და რედუტ-კალეში. ამ რაიონში ყველაზე უფრო წვიმიანია ზაფხული, ყველაზე ნაკლებად წვიმიანი კი - გაზაფხული.

ნალექიანი დღეების საშუალო რაოდენობა წელიწადის დროების მიხედვით ნაჩვენებია ქვემოთმოყვანილ ტაბულაში:

	გაზაფხ.	ზაფხ.	შემოდგ.	ზამთ.	წლის საშუალო
ბათუმი	32,3	31,6	32,7	35,7	132,3
ფოთი	34,4	32	32,2	40,2	138,8
რედუტ-კალე	32	32,3	25,9	37	127,2
აბედათი	33,5	34,5	36,5	37,5	142
ქუთაისი	30,7	33,2	25,3	33,8	123

აშკარაა, რომ ყველაზე მეტი ნალექიანი დღეებია აბედათში, ფოთსა და ბათუმში.¹⁰

¹⁰ მონაცემები ნალექების შესახებ დამოწმებულია სტატიიდან: А.В. Вознесенский, «Объ осадках на Кавказе». (Записки Кавказск. Отд. Импер. Русск. Географич. Общества, кн. XVII, вып. 1, 1896 г.).

გურიისა და სამეგრელოს ნიადაგები ძალზე მრავალფეროვანია. სამეგრელოს მთიანი ნაწილი, მათ შორის - ტერიტორია მდ. ცხენისწყალსა და ტეხურს შორის, ასევე - ურთის მთა (ზუგდიდიდან სამხრეთით), უპირატესად, ცარცულ ფორმაციას განეკუთვნება. მთის ფერდობებსა და ზედა ნაწილებზე კირიანი ნიადაგია, რომელიც წარმოიქმნა კირქვის, აგრეთვე - ამავე ფორმაციის სხვა ქანების დაშლის შედეგად. სოფ. გორდისა და სხვა ადგილების ცარცოვან ქანებში გვხვდება კრისტალური მასები. მთისწინეთის მაღლობების ფერდობებსა და ყველა ხეობაში დანალექი წარმონაქმნებია - ალუვიური და დელუვიური ნარიყები; ისინი ან ფაშარი, ოდნავ გამკვრივებული წვრილმარცვლოვანი მჭადაქვის ქვიშოვანი მასებია, ან ხრემის გროვები, უმეტესად - კირიანი, მაგრამ, ასევე, ხშირად შედგება სხვადასხვაგვარი კრისტალური ქანების კენჭებისგან.¹¹ სამეგრელოს მთელ დაბლობზე უახლესი წარმოქმნის მონალექი ნიადაგია, რომლის ძირითადი ელემენტია ყვითელი თიხა. ქვიშა გვხვდება მცირე ტერიტორიებზე, ზღვისა და დიდი მდინარეების მახლობლად; მთისწინეთებთან უფრო ახლოს (ზღვიდან დაშორებისას) მსუბუქ ქვიშიან და თიხოვან ნიადაგებს ენაცვლება მძიმე თიხიანი ნიადაგები კირის მეტ-ნაკლები შემცველობით; ვაკეებისა და ველების ნიადაგი ღრმაა, ხოლო მთების ფერდობებზე ძირითად მთის ქანებს ის ზოგან მხოლოდ რამდენიმე გოჯით ფარავს. სამეგრელოს დაბლობ ნაწილში, დიდი და პატარა მდინარეების ნაპირთა გასწვრივ, თიხიანი ნიადაგების წყალგაუმტარობის გამო, წარმოიქმნა ვრცელი დაჭაობებული სივრცეები.

გურიაში გაბატონებულია მესამეული ფორმაცია; საერთოდ კი, ამ რაიონში ჭარბობს თიხაფიქლები და მინდვრის შპატის ქანები, უფრო იშვიათად - კირქვა. მთების ფერდობებსა და მწვერვალებს ძალზე ხშირად აქვთ ქვიანი ნიადაგი; ნიადაგის ზედა ფენა დაბლობებში შედგება, ძირითადად, სხვადასხვა ფერისა და ხარისხის თიხისგან, კირის უმნიშვნელო შემცველობით; ზოგადად კი, კირის მცირე შემცველობა გური-

¹¹ Материалы для Геологии Кавказа. Геологическое описание частей Кутаисского, Лечхумского, Сенакского и Зугдидского уездов. Кутаис. губ. Симоновича, Бацевича и Сорокина, 1875 г.

აში მევენახეობის ზოლის დამახასიათებელი ნიშან-თვისებაა. ზღვის ნაპირებთან და დიდი მდინარეების მახლობლად ნიადაგები ქვიშას დიდი რაოდენობით შეიცავს; ზღვისგან დაშორებასთან ერთად კი ნიადაგში სულ უფრო მეტად იმატებს თიხის შემცველობა. ამგვარად, გურიაში ჭარბობს ქვიანი, მძიმე თიხიანი (წითელი და ყვითელი თიხა), თიხოვანი და ქვიშიანი ნიადაგები. ჭაობები და ლიები¹² გვხვდება გურიის ჩრდილო-დასავლეთ ნაწილში, განსაკუთრებით - მდ. ფიჩორის ველზე. ეს მდინარე ჩაედინება პალიასტომის ტბაში, რომელიც ყოველი მხრიდან ჭაობებითაა გარშემორტყმული. გარდა ამისა, დაჭაობებული ადგილები მრავლადაა მდ. ნატანებსა და ჩოლოქს შორის.

თუ არ ჩავთვლით ზემოჩამოთვლილ ჭაობიან და მცირერიცხოვან ქვიშიან ადგილებს, გურიისა და სამეგრელოს ნიადაგები საკმაოდ ნაყოფიერია. თიხიანი წყალგაუმტარი ნიადაგების სიჭარბე, აგრეთვე - უხვი მცენარეული საფარი და ძალზე ხშირი წვიმები, სამხრეთულ პანაქებასთან ერთად, ძალზე ხელსაყრელია კულტურულ მცენარეთა გაშენებისთვის.

მევენახეობა

მევენახეობას გურიასა და სამეგრელოში ყოველთვის უპირველესი ადგილი ეკავა ადგილობრივი მოსახლეობის სამეურნეო საქმიანობაში, თვით შორეულ წარსულშიც კი. ამაზე მიუთითებდნენ - დაწყებული *ჰომეროსით*¹³ - ძველი სამყაროს მწერლები და მოგზაურები, უახლეს ეპოქაში კი - შარდენი, ლამბერტი, კონტარინი, დიუბუა დე მონპერე, ჰაქსტაუზენი და სხვ. გურიისა და სამეგრელოს თითქმის ყველა სოფელში შეიძლება ვიპოვოთ ქვითკირის ნაშთები სანახლეობისა, რომლებიც ამჟამად უპატრონოდაა მიტოვებული; ახალგაზრდა თაობამ ახლა ამ სანახლეობის სახელწოდებებიც კი არ იცის; ასევე,

¹² რუსულშიа топь, топи, სულხან საბასთან ღია - საფლობი ტალახი (რედ. შენიშვნა).

¹³ Известия древних греческих и римских писателей о Кавказе – Гана.

ამჟამად არ იყენებენ უზარმაზარ ჭურებსა და სანახლებს, რომლებსაც ნახავთ ნებისმიერი გურულისა ან მეგრელის სახლში. ხალხში ბოლო დრომდე შემორჩა მრავალი დღესასწაული და წეს-ჩვეულება¹⁴,

¹⁴ აღწერთ ზოგიერთ ამგვარ საყურადღებო წეს-ჩვეულებას. გურიიში ყველგან, სამეგრელოში კი - ზოგან, ახალი წლის საღამოს სოფელები ზეიმობენ ეგრეთ ნოდებულ "აგუნას" დღესასწაულს. ოჯახის უფროსი, ოჯახის ყველა წევრის თანხლებით, დანთებული თაფლის სანთლებით შედის მარანში ან მიემართება სანახლისკენ; მათ თან მიაქვთ ხაჭაპური, ღვინო და ღორის თავი. ოჯახის უფროსი ნაჯახის ან თოხის ყუას ურტყამს ამოტრიალებულ სანახელს და მღერის:

*აგუნა, აგუნა, გადმეიარე,
ბახვი, ასკანა გადმეიარე,
ჩვენს მამულში ყურძენი,
სხვის მამულში ფურცელი,
ჩვენს მამულში გოდორ-გოდორი
სხვის მამულში კიმპალ-კიმპალი და სხვ.*

ამ სიმღერას სამჯერ იმეორებენ ყუის ყოველი დარტყმისას და იქ მყოფნი ბანს აძლევენ; შემდეგ მიირთმევენ მიტანილ ხორაგს. აგუნა, როგორც ჩანს, ხეხილისა და ნაყოფიერების მფარველი ღვთაება იყო; მას თავყვანს სცემდნენ კერპთაყვანისმცემლობის დროს. გურიის სოფელები - ბახვი და ასკანა - განთქმულია თავისი მელვინობით. ეს სახელწოდებები, როგორც ჩანს, უკავშირდება ბახუსის - ღვინის ღმერთისა, და ასკანიოსის, ენეასის ვაჟის (რომელიც, ზოგიერთი მითის თანახმად, ბახუსის შთამომავალია) სახელებს.

ამგვარი წეს-ჩვეულება არსებობს სამეგრელოშიც: ახალ წელს ოთხ ხაჭაპურს აცხობენ და გიდელში აწყობენ. გოგონას ისინი მიაქვს მარანში, საიდანაც ბიჭს გამოაქვს ერთი დოქი ღვინო და გოგონას შესახვედრად მიემართება; შეხვედრისას ისინი იწყებენ ჭიდილს. გამარჯვებული ართმევს დამარცხებულს ხაჭაპურს ან ღვინოს და შეაქვს მარანში; იქ იკრიბებიან ოჯახის წევრები, რომლებიც შეეცქვიან საჭმელს, სანახელს ჯოხს ურტყამენ და მღერიან:

ო, გიდელი, გიდელი,

ჩემი ვენახი სავსეა მწიფე მტევნებით.

სხვების ვენახებში კი მხოლოდ დამჭნარი ფოთლებია (პნკარედული თარგმანი - რედ.).

თუ ჭიდილში ბიჭი გაიმარჯვებს, მაშინ პურისა და ღვინის უხვი მოსაყალი იქნება, ხოლო თუ გოგონა აჯობებს - მოსალოდნელია ბევრი აბრეშუმი და ყველა ის მცენარე, რომლებსაც ქალები უვლიან.

ყურძნის კრეფის დასრულებისას გურიისა და სამეგრელოს ბევრ სოფელში ზეიმობდნენ კიდევ ერთ დღესასწაულს, რომელიც ცნობილია "სთველის გიორგობის" სახელწოდებით. დაკლავენ ხოლმე ვაცს ან მამალს (შეძლების მიხედვით) და ხარშავენ ფელამუშს. ოჯახის უფროსი ზურგზე აიკიდებს ბიჭს ან გოგონას (ზოგიერთი კი, უბრალოდ, საბანს) და ფელამუშს უსვამს სახლის მახლობლად დარგულ ვაზებს, თანაც გამოთქვამს სურვილს, რომ ვაზები ისევე მოიზნიქონ ყურძნის სიმძიმით, როგორც თვითონ მოიზნიქა თავის ტვირთქვეშ.

რომლებიც შემოღებულ იქნა ყურძნის კულტთან დაკავშირებით. ყოველივე ეს მოწმობს იმის შესახებ, თუ რაოდენ დიდი მნიშვნელობა ენიჭებოდა ამ დარგს სახალხო მეურნეობაში.

გურიასა და სამეგრელოში ვაზი გამოირჩევა ზრდის უჩვეულო სიძლიერით, განსაკუთრებით - ტყეებში; ხშირად ვაზის ტანი ნახევარი არშინის¹⁵ სისქისაა. ველური ვაზი აქ ზღვის დონიდან 3,000 ფუტის სიმაღლეზეც გვხვდება.

არსებული მონაცემების თანახმად, მევენახეობა წარმოადგენდა ადგილობრივი მოსახლეობის ძირითად საქმიანობას, ხოლო ვაზის კულტურის დასაწყისი პრეისტორიულ ხანას უნდა მივაკუთვნოთ.

გურიასა და სამეგრელოში ვენახები თითქმის ყოველთვის მალღარის წესითაა გაშენებული (ხეებზე); სარებზე გაყვანილი დაბალი ვაზები (დაბლარი) იშვიათად გვხვდება. მალღარი უნინ შესანიშნავ ღვინოს იძლეოდა და გურიასა და სამეგრელოს მეღვინეობის მხრივ უპირველესი ადგილი ეკავა ქუთაისის გუბერნიაში. 1851 წელს ყურძენს გაუჩნდა დაავადება - *ოიდიუმი*¹⁶. ფიქრობენ, რომ ის საქართველოში გავრცელდა *იზაბელას* შემოტანისას, რომელიც პირველად გამოიწერა სამეგრელოს მთავარმა დავით დადიანმა. გურიასა და სამეგრელოში *ოიდიუმი* უფრო მეტად გავრცელდა, ვიდრე - იმერეთში, სადაც ნაკლებად ტენიანი ჰავაა და ხშირად ქრის აღმოსავლეთის ქარი. გურიისა და სამეგრელოს თბილი და ძალზე ტენიანი ჰავის პირობებში *ოიდიუმი* სწრაფად მოედო ვენახებს და მნიშვნელოვანი ზარალი მიაყენა ყურძენს; მალე ღვინის წარმოება ორჯერ შემცირდა, ამჟამად კი ადგილობრივი ღვინო იშვიათობად ითვლება და არსად იყიდება.

გურიასა და სამეგრელოში დაბლარ ვენახთა გაშენების შესაძლებლობის შესახებ ურთიერთსაპირისპირო თვალსაზრისები არსებობს: ზოგიერთი¹⁷ ამტკიცებს, რომ ჭარბი ტენიანობის გამო ამ რეგიონში

¹⁵ სიგრძის საზომი ერთეული, ერთი არშინი უდრის 71,12 სანტიმეტრს.

¹⁶ იგივე ნაცარი.

¹⁷ მალღარის წესით ყურძნის კულტურის გაშენებას მხარს უჭერს ი.ნ.კლინგენი; კავკასიის სოფლის მეურნეობის საზოგადოებისადმი წარდგენილ მოხსენებაში «О возстановлении виноградарства на восточномъ берегу Чернаго моря» ის ყურძნის კულტურის გაშენების ამ ხერხს უპირატესობას ანიჭებს დაბლართან შედარებით (Кавк. Сельск. Хоз. 1894 г. №№ 7 და 8).

დაბლარის წარმატებით გაშენება შეუძლებელია, ხოლო თუ დაბლარ-მა ნაყოფი მოიხსა, მისი ღვინო, მაღლარი ვაზისგან მიღებულ ღვინოს-თან შედარებით, დაბალი ხარისხისაა. ამ შეხედულების დასადასტუ-რებლად მიუთითებენ დაბლარის გაშენების წარუმატებელ მცდელო-ბებზე, თუმცა, ვერ ასახელებენ იმ ძირითად მიზეზებს, რომელთა გა-მოც დაბალ სარეზზე გაშვებულმა ვენახებმა ვერ გაიხარა. მეორე თვალსაზრისის თანახმად, შესაძლებელია დაბლარი ვენახების წარმა-ტებით გაშენება გურიასა და სამეგრელოში, სადაც უკვე მრავალი წლის განმავლობაში არსებობს დაბლარი ვენახები და მათი ღვინო ხა-რისხით არაფრით ჩამოუვარდება მაღლარი ვენახების ღვინოებს.

გურიასა და სამეგრელოს კარგად ვიცნობ. ამიტომ, ჩემი მხრივ, ვიტყვი, რომ თვალსაზრისი ამ რაიონში დაბლარის გამოუსადეგრო-ბის შესახებ მართებული იქნებოდა 30-40 წლის წინ, მაგრამ ახლა ამ რაიონის ჰავა, როგორც ვთქვით, მნიშვნელოვნად გაუმჯობესდა. 20-25 წლის წინ აქ ვერ ნახავდით ვერც ერთი ქცევა დაბლარ ვენახს¹⁸, ამჟამად კი ამგვარი ნარგავების ფართობი უკვე 360 დესეტინას აღე-მატება. ეს ფაქტი ყველაზე უკეთ ადასტურებს, რამდენად მცდარია თვალსაზრისი იმის შესახებ, რომ დაბლარის გაშენება გურიასა და სა-მეგრელოში მიზანშეწონილი არაა. თუკი დაბლარის გაშენების ზოგი-ერთი ცდა მარცხით დამთავრდა, ეს აიხსნება როგორც არახელსაყ-რელი ადგილის შერჩევით, ასევე - იმ გარემოებით, რომ დაბლარ ვე-ნახებში არ ჩატარებულა მკურნალობა ოიდიუმისგან, რომელიც ამ რაიონში ძლიერ აზიანებს ვაზებს და მათი განადგურების მიზეზადაც კი იქცა. აქვე უნდა შევნიშნოთ, რომ ამ დაავადების გავრცელებამდე მთელს ამ რაიონში როდი ამზადებდნენ კარგ ღვინოებს, არამედ მხო-ლოდ ზოგიერთ - უმეტესად, მთიან - სოფელში. წინაპართა ნათქვამი, *Bacchus amat colles*¹⁹ - სრულად შეესაბამება გურიასა და სამეგრე-ლოს; ამ რაიონის საუკეთესო ღვინოებს - *საჯავახოს ღვინოს*²⁰, *ჩხა-ვერს*, *ჯანს*, *ოჯალეშს*, *ჭვითილურსა* და სხვ. - ამზადებდნენ მზიან ფერდობებზე განლაგებულ სოფლებში. მაღლარის წესით გაშენებუ-

¹⁸ «Очеркъ виноделія Кавказа», издан. Кавквзск. Статистическимъ Комитетомъ, 1875 года.

¹⁹ «ბახუსს უყვარს გორაკები (ან ფერდობები)» - ლათ. (რედ. შენიშვნა)

²⁰ მზადდებოდა *სხილათუბანის* ჯიშის ყურძნიდან (რედ. შენიშვნა)

ლი ყურძნის კულტურა, გურიისა და სამეგრელოს გარდა, გვხვდება იმერეთში, ლეჩხუმში, ელისავეტპოლის²¹ გუბერნიაში, ზაქათალის ოლქსა და ევროპაში - ჩრდილოეთ იტალიაში, ტოსკანაში, საფრანგეთის ალპებში (*Haute Savoie*), აგრეთვე - ალჟირში²², მაგრამ გურიისა და სამეგრელოს მაღლარი ყველაზე მაღალია; ხეები, რომლებზეც აყოლებულია ყურძნის ვაზები, 10 ან მეტი საჟენის²³ სიმაღლისაა. დახელოვნებული აკრობატი უნდა იყოს, რომ აძვრე ასეთ მაღალ ხეებზე, ტოტებზე დადგე და გამოითავისუფლო ხელები, რაც აუცილებელია სოკოვანი დაავადებებისგან მკურნალობის ზოგიერთი ხერხის გამოყენებისას. მუშაკის სიმარჯვე აუცილებელია, როგორც მკურნალობისას, ისე - მაღალ ხეებზე მოსავლის კრფისას, რაც დიდ საფრთხეს უკავშირდება. ასეთი ხეებიდან მუშაკები საკმაოდ ხშირად ძირს ცვივიან, სახიჩრდებიან და იღუპებიან კიდეც.

სათანადო ადგილმდებარეობისა და ნიადაგის შერჩევა, აგრეთვე - შესაბამისი კულტურა უზრუნველყოფს გურიისა და სამეგრელოს ზოგიერთ სოფელში მაღალი დაბლარის (ისეთისა, როგორიც გვხვდება ქვემო იმერეთში), ან ოლიხნარის (საშუალო სიმაღლის ვაზების) გახარებას; ზოგან შეიძლება გააშენონ მაღლარიც, მაგრამ ისეთი მაღალი კი არა, როგორიც ამჟამად გვხვდება ამ მხარეში, არამედ - შედარებით დაბალი (როგორსაც ნახავთ ლეჩხუმსა და შორაპნის მაზრის ზოგიერთ სოფელში). ყურძნის კულტურის ამ სამი ფორმის სხვადასხვაგვარი სახეობები გურიასა და სამეგრელოში შეიძლება ამჟამადაც შეგვხვდეს.

მაღლარის ვენახთა ფართობის განსაზღვრა გურიასა და სამეგრელოში საძნელოა. ქუთაისის გუბერნიის ამ ნაწილში ამჟამად ძალზე იშვიათად ნახავთ სწორად გაშენებული მაღლარს, ერთმანეთისგან განსაზღვრულ მანძილზე დარგული ხეებითა და მათზე აყოლებული ვაზით. მაღლარის წინანდელი ფორმა და ნარგავების სიხშირე შენარჩუნებულია მხოლოდ ზოგიერთ მთიან სოფელში; დაბლობში კი ხეებზე ახვეული ვაზები გვხვდება ნახნავ მიწებზე, მაგრამ არა უმეტეს 3-

²¹ ახლ. განჯა.

²² Foex. Cours complet de viticulture.

²³ საჟენი - ძველად, სიგრძის საზომი ერთეული რუსეთში, უდრის 2 მეტრსა და 13 სმ-ს.

5 ხისა ერთ დესეტინაზე. ეს ხეები იძლევა ჩრდილს, რომელშიც ზაფხულის ცხელ დღეებში ისვენებენ მუშაკები; გარდა ამისა, ამგვარი ხეების უტილიზება ხდება მათზე ახვეული ვაზების მეშვეობით. ჩვეულებრივ კი, მაღლარი არის ხეხილის რამდენიმე ხე, რომლებზეც აყოლებულია ვაზი. როდესაც ამგვარ ხეებს შორის მანძილი 4-6 საჟენია, ერთ დესეტინაზე ეტევა 65-150 ხე. ამიტომ ნარგავების საშუალო სიხშირედ მივიჩნევთ ერთ დესეტინაზე დარგულ 100 ხეს, რომელთა შორის მანძილი 5 საჟენია. ასეთი სიხშირე ბუნებრივია და, მართლაც, ისინი ჯერ კიდევ გვხვდება გურიისა და სამეგრელოს მთიან სოფლებში. ამგვარად, მაღლარი ვენახების ფართობის შესახებ საუბრისას ნორმად უნდა მივიჩნიოთ 100 ხე ერთ დესეტინაზე.

მოგვყავს ჩვენ მიერ შეგროვილი მონაცემები ვენახების ფართობის შესახებ გურიასა და სამეგრელოში:

		მაღლარი	დაბლარი	სულ დესეტინები
სამეგრელოში	სენაკის მაზრა	5110	285	5395
	ზუგდიდის მაზრა	7390	54	7444
		12500	339	12839
გურიაში - ოზურგეთის მაზრაში		6180	28	6208
სულ -		18680	367	19047 ²⁴

ვაზის ნარგავები, ძირითადად, გაშენებულია გურიისა და სამეგრელოს მთაგორიან ნაწილებში; დაბლობ ადგილებში ვენახებს უფრო იშვიათად ნახავთ, ხოლო ზღვის მახლობლად ნათესები ქარბობს და ვენახები სრულიად არ გვხვდება. გამონაკლისს შეადგენს რამდენიმე

²⁴ კავკასიის სტატისტიკური კომიტეტის მიერ გამოცემული "Очерк виноделия Кавказа"-ს მიხედვით, 1875 წელს სამეგრელოში იყო 11 000 დესეტინა, გურიაში კი - 4500 დესეტინა; თავადი მასალსკის შენიშვნაში "Quelque notes sur la viticulture et la production du vin an Russie" (Progres agricole, 1890, # 38) მოყვანილი მონაცემების მიხედვით კი, სენაკის მაზრაში ვენახთა ფართობი 974 დესეტინაა, ზუგდიდის მაზრაში - 2829, მთლიანად, სამეგრელოში - 3803 დესეტინა, ხოლო გურიაში (ოზურგეთის მაზრაში) - 1240 დესეტინა.

(5-10) ხე გურულის ან მეგრელის კარმიდამოში, რომლებზეც ყოველთვის აყოლებულია ვაზი.

გურიასა და სამეგრელოში ვენახთა მსხვილი მფლობელები გახლანთ მემამულეები; მათი ვენახების მაქსიმალური ფართობია 10 დესეტინა²⁵, მინიმალური კი - 1, 5 დესეტინა; გლეხთა ვენახების ფართობი მერყეობს 0,1-სა და 3,5 დესეტინას შორის ერთ კომლზე. ვენახთა ფართობის შეფარდება სახნავი მიწების ფართობთან გურიასა და სამეგრელოში მერყეობს 1:2-დან 1:9-მდე. ვენახთა ფართობების ცვლილების შესახებ უნდა შევნიშნოთ, რომ, ოიდიუმის სახელწოდებით ცნობილი დაავადების გავრცელებასთან ერთად, ვენახთა ფართობი თითქმის ნახევრად შემცირდა; კარმიდამოსგან შორს განლაგებული ყველა ვენახი, ყურძნის მოსავლის შემცირების, ან, უფრო ზუსტად, არარსებობის გამო გაჩანაგდა, შემდეგ კი საერთოდ გაიჩეხა. ეზოებსა და გარემოებში კი ოიდიუმისგან დაზიანებული ადგილობრივი ჯიშები ჩანაცვლებულ იქნა იზაბელათი, რომელიც მდგრადია ოიდიუმის მიმართ. ბევრმა მემამულემ მაღლარის ნაცვლად დაბლარის გაშენება დაიწყო; საერთოდ კი, ეზოებში გაშენებული ვენახების რაოდენობა იზრდება, რადგან კომლის გაყოფისას ოჯახის ნევრი ჩვეულებრივ ახალ კარმიდამოში სახლდება, იქ ახალ ხეებს რგავს და მათზე ყოველთვის აპყავს ვაზები. გადაუჭარბებლად შეიძლება ითქვას, რომ, ზოგადად, ვენახთა ფართობი აღსანერ რაიონში თუ არ იზრდება, ყოველ შემთხვევაში, უცვლელი რჩება.

გურიასა და სამეგრელოში ნიადაგებს, რომლებზეც გაშენებულია ვენახები, აღნიშნავენ შემდეგი ადგილობრივი სახელწოდებებით:

მალნარი - თიხოვან-ქვიანი ნიადაგები, რომლებიც მდიდარია ნეშომპალათი; ამგვარი ნიადაგები გვხვდება როგორც მთების ფერდობებზე და მათ ძირას, ასევე - დაბლობ ადგილებში.

²⁵ აქ დასახელებული არ არიან ისეთი მსხვილი ვენახთმფლობელები, როგორიცაა პრინცესა მიურატი. მის ვენახებს 40 დესეტინამდე ფართობი უკავია.

სახრო (ხინჩკონა) ²⁶ - იმავე ტიპის ნიადაგი, მაგრამ ქვებისა და ხვინჭის მნიშვნელოვანი შემცველობით.

დობირა (დობერა) - თიხოვანი, არალრმა ნიადაგები, რომლებიც ნეშომპალას ნარჩენებით მუქ ყავისფრადაა შეფერილი.

ჭინჭიბურა (ჭითა დიხა) - თიხოვანი, მძიმე, ბაცი ფერის ნიადაგები ნეშომპალას ნაკლები შემცველობით, თიხოვანი, წყალგაუმტარი ქვენიადაგით.

ენერი (ენწერი) - თიხიანი და თიხნარი, მძიმე, ძალიან ღრმა ნიადაგები; ისინი წითელი ან მოყვითალო-რუხი ფერისაა და ნეშომპალას მცირე რაოდენობით შეიცავს; ამ ნიადაგებზე, ძირითადად, იზრდება გიგანტური ზომის გვიმრა - *Pteris aquilina* და *Azalea pontica*.

ლაგაზა (მელჭვირი) - ენერის ტიპის, მაგრამ არალრმა ნიადაგები, რომელთა ჯერ კიდევ გამოუფიტავი ქვენიადაგი თიხოვანი და თიხოვან-კირქვიანი ფიქლისგან შედგება; ესაა მწირი და ნაკლებად ნაყოფიერი მიწები. მათზე გვიმრაც კი ცუდად ხარობს, თუმცა, აზალია (*Rhododendron ferrugineum* L) საკმაოდ კარგად იზრდება.

შედგენილობისა და ფიზიკური თვისებების მიხედვით, ასეთსავე ტიპებს განეკუთვნება თიხოვანი ნიადაგები, რომელთაც გურიაში **ოროკსა** და **ნარეს** უწოდებენ; პირველი მათგანი გამოირჩევა სიმშრალით, მეორე კი უფრო ტენიანია და ხშირად ხავსითაა დაფარული.

დიხაშხო (უჩა დიხა) - თიხნარი ან ქვიშნარი შავმიწა ნიადაგები, სიღრმეში შავი მიწის - ნეშომპალას - მნიშვნელოვანი შემცველობით; ეს ნიადაგები ძალზე ნაყოფიერია და ერთნაირად გამოსადეგია როგორც ძველი ადგილობრივი ჯიშების ვენახთა გასაშენებლად (იზაბელა მასზე ვერ ხარობს), ასევე - პურეულის დასათესად.

მერე (ჭალე) - ასევე, თიხნარი ან ქვიშნარი ნიადაგები, რომლებიც ნეშომპალას მცირე რაოდენობით შეიცავს, მაგრამ მდიდარია შლამით; ამგვარი - ძალზე ნაყოფიერი - ნიადაგები გვხვდება დიდი და მცირე მდინარეების ხეობებში; მათზე ყოველთვის თესვენ სიმინდსა და სხვა პურეულ მცენარეებს, ვენახებს კი იშვიათად აშენებენ.

²⁶ ადგილობრივი სახელწოდებების მითითებისას პირველი სიტყვა (სიტყვათა წყვილში) აღნიშნავს გურულ ტერმინს, ხოლო მეორე - ფრჩხილებში ჩასმული - მეგრულს.

ვენახების გასაშენებლად აღსაწერ რაიონში საუკეთესო ნიადაგებად ითვლება: *მალნარი, სახრო და დობირა*. ყველა ვენახი, რომლებიც განთქმულია კარგი ღვინოებით, ამგვარ ნიადაგებზეა გაშენებული. ამასთან, ზემონათქვამი შეეხება მხოლოდ ვაზის ადგილობრივ ჯიშებს, მაგრამ იზაბელა ამგვარ ნიადაგებზე ცუდად ხარობს; მისთვის საუკეთესო ნიადაგია ეწერი, აგრეთვე - შედგენილობისა და ფიზიკური თვისებების მხრივ მისი მსგავსი ნიადაგები.

ახალი ვენახების ჩაყრისას უპირატესობა ეძლევა მზიან ფერდობებს; ამგვარი ადგილების არარსებობისას მეურნეები კმაყოფილებიან მათთვის ხელმისაწვდომი სავენახე მიწებით, მაგრამ ყოველთვის ირჩევენ *ზეგანს*, ე.ი. მთაგორიან ადგილებს.

გურიასა და სამეგრელოში აღრიცხულია ვაზის 150-მდე ჯიში. ბევრი მათგანი ოიდიუმის გავრცელების შემდეგ თანდათან გაქრა და ადგილი დაუთმო სოკოვანი დაავადებების მიმართ მდგრად იზაბელას, რომელსაც აქ *ოდესას* უწოდებენ. სამეგრელოში იზაბელა - *Vitis Labrusca* - როგორც უკვე ვთქვით, ორმოცდაათიანი წლების ბოლოს პირველად გამოიწერა სამეგრელოს მთავარმა დავით დადიანმა, გურიაში კი - თავადმა *მიხეილ ერისთავმა*. მათი ვენახებიდან იზაბელა სწრაფად გავრცელდა მთელ ამ მხარეში და გამოდევნა სოკოვანი დაავადებების მიმართ არამდგრადი ადგილობრივი ჯიშები. ამჟამად იზაბელა გაბატონებული ჯიშია მთელს ამ მხარეში; გურიაში იზაბელას ყველა ვენახის 50% უკავია, ხოლო სამეგრელოში - კიდევ უფრო მეტი, სახელდობრ, 75%-მდე. იზაბელა უფრო ფართოდ გავრცელდა დაბლობებში, ხოლო მთაში აქა-იქ ჯერ კიდევ შემორჩა ადგილობრივი ჯიშები და ზოგჯერ გარკვეულ მოსავალსაც იძლევა. იზაბელას ღვინო უხარისხოა, მედიკამენტების გემო და სპეციფიკური სუნი აქვს. ბევრი მევენახის აზრით, ამ ყურძნის ღვინო მავნეა ადამიანის ორგანიზმისთვის, იწვევს გამონაყარს ტანზე, ასუსტებს მხედველობას და ა.შ. ამიტომ გასაკვირი არაა, რომ ბევრი გურული და მეგრელი (განსაკუთრებით - ამ ადგილების ძირძველი მცხოვრებნი) იზაბელას ღვინოს არ ეტანება.

ჩამოვთვლი ვაზის იმ ადგილობრივ ჯიშებს, რომლებიც განსაკუთრებულ ყურადღებას იმსახურებს.

გურული ვაზის ჯიშები

ნითელი, ვარდისფერი და შავი ჯიშები

1. **ჩხავერი.** საკმაოდ ძლიერ მზარდი და მოსავლიანია. საშუალო სიდიდის, სქელი, ხუთფრთიანი, ოდნავ დაკბილული ფოთოლი ზემოდან გლუვია, ბაცი მწვანე ფერისა, ხოლო ქვემოდან კიდევე უფრო ბაცია, შებუსუსლი. ცილინდრული (უფრო იშვიათად - ფრთიანი) ფორმის მტევანი მცირე ზომისაა, საკმაოდ მჭიდრო. თხელკანიანი მარცვალ ნვრილია, მრგვალი, მუქი ვარდისფერი; რბილობი წვნიანია, ტკბილი, ოდნავ მომჟავო, საერთოდ კი - ძალზე გემრიელი. იძლევა კარგ, მაგარ, ბაც ვარდისფერ, ტკბილ, სასიამოვნო, სურნელოვან ღვინოს. ჩხავერი ძალზე გავრცელებული იყო მთელს გურიაში, საჯავახოს გარდა, ამჟამად კი ის გაბატონებული ჯიშია გურიის სამხრეთ ნაწილში - აჭარა-გურიის მთების განტოტებათა ფერდობებზე განლაგებულ სოფლებში: *ლიხაურში, მაკვანეთში, შემოქმედში, ასკანაში* და სხვ.

2. **ჯანი.** საკმაოდ ძლიერ მზარდი და მოსავლიანია. ფოთოლი საშუალო სისქისაა, თხელი, ოვალური ფორმისა, სამფრთიანი, მომცრო კბილებით, ზოგჯერ კი - დაუკბილავი; ზევიდან გლუვია, ბაცი მწვანე ფერისა. მტევანი მცირე ზომისაა, დატოტვილი, გრძელი, მეჩხერი. ნვრილი, მრგვალი, შავი, პრიალა მარცვალ ყუნწზე ძალიან მყარად ზის; თხელი, მაგრამ ძალიან მკვრივი კანი აქვს; რბილობი ხორციანია, ტკბილი, ძალზე გემრიელი. ზამთრის განმავლობაში შესანიშნავად ინახება; ვაზზე დატოვებისას ყურძენი კი არ ღებება, არამედ ქიშმიშად იქცევა; იძლევა მაღალი ხარისხის ნითელ მაგარ, სასიამოვნო სურნელის მქონე ღვინოს; კარგად ინახება და საუკეთესო ღვინოდ ითვლება მთელს გურიაში. ჯანი ძალზე გავრცელებული იყო შუა გურიაშიც, მაგრამ, რადგანაც მას ძლიერ აზიანებს სოკოვანი დაავადებები, ამიტომ მისი გავრცელების არე ამჟამად ძალზე შეზღუდულია, - ეს ჯიშე შემორჩენილია მხოლოდ სოფ. *ბუკისციხეში, იანეულში, ერკეთში* და სხვ.

3. **მტევანდიდი** - საშუალოდ მზარდი და ძალზე მოსავლიანია. დიდი, დაუნაკეთავი, თითქმის მრგვალი ფოთოლი ზემოდან გლუვია, ხასხასა მწვანე ფერისა, ქვემოდან - მცირედ შებუსუსლი. მტევანი დიდი, ფრთიანი, ფაშარი და განტოტვილი. მარცვალ შავია, ოდნავ

მოგრძო, მომრგვალებული; კანი თხელი; რბილობი წვნიანია, ტკბილი, საკმაოდ გემრიელი. ეს ჯიში ფართოდ იყო გავრცელებული მთელს გურიაში და ახლაც საკმაოდ მრავლად გვხვდება ამ რაიონის ყველა სოფელში, სადაც მელვინეობას მისდევენ; იძლევა მაგარ, მუქი წითელი ფერის ღვინოს, რომელსაც სასიამოვნო სურნელი და გემო აქვს; დიდხანს ინახება და კარგად უძლებს ტიკებით გადატანას. ხანგრძლივი დროით შენახვის შედეგად ღვინის ხარისხი უმჯობესდება.

4. ჭუმუტა - სუსტად მზარდი, საშუალომოსავლიანი ჯიშია. ფოთოლი საშუალო სიდიდისაა, მსხვილი, 3-5-ფრთიანი, ოდნავ დაკბილული, ზემოდან მუქი მწვანე ფერისა, გლუვი, ქვემოდან - მცირედ შებუსული. მტევანი მჭიდროა (სიტყვა "ჭუმუტა" "მჭიდროს" ნიშნავს), საშუალო სიდიდისა; მარცვალი მრგვალია, წვრილი, შავი, სქელკანიანი, მკვრივი; რბილობი წვნიანია, მოტკბო-მომჟავო, სასიამოვნო გემოსი. ეს ჯიში სუფრის ყურძნად ითვლება და ზამთრის განმავლობაში კარგად ინახება; იძლევა შავ და რამდენადმე მწკლარტე ღვინოს. გავრცელებულია იქვე, სადაც მტევანდიდს აშენებენ.

5. სხილათუბანი. საკმაოდ ძლიერ მზარდი, მოსავლიანი ჯიშია. ფოთოლი პატარაა, წაგრძელებული, სამფრთიანი, ოდნავ დაკბილული, ზემოდან გლუვი, ბაცი მწვანე ფერისა, ქვემოდან - შებუსული. რქებზე მრავალი ნამხარია. მტევანი საშუალო ზომისაა, საკმაოდ მჭიდრო, კონუსის ფორმისა. მარცვალი საშუალო სიდიდისაა, შავი, მრგვალი, თხელკანიანი; მდიდარია საღებავი ნივთიერებებით; რბილობი ძალზე წვნიანია, ტკბილი. ამ ჯიშს ძლიერ აზიანებს ოიდიუმი. სხილათუბანი იძლევა მწკლარტე, მუქი წითელი ფერის ღვინოს; გვხვდება გურიის აღმოსავლეთ ნაწილში - საჯავახოში.

6. ალადასტური. ძლიერ მზარდი, მოსავლიანი ჯიშია. ფოთოლი დიდი, სამფრთიანი, ოდნავ დაკბილული, ზემოდან გლუვი, მუქი მწვანე ფერისა, პრიალა, ქვემოდან - შებუსული. მტევანი საშუალო სიდიდისაა, ცილინდრული, მეჩხერი; მარცვალი ოდნავ მოგრძოა, შავი ფერისა; სქელი, მკვრივი კანი აქვს; რბილობი საკმაოდ წვნიანია, ტკბილი, არც ისე გემრიელი. ეს ჯიში გაშენებულია საჯავახოში, და, რადგან მას ნაკლებად აზიანებს სოკოვანი დაავადებანი, ვიდრე სხვა ჯიშებს, ამდენად, ალადასტური თანდათან ვრცელდება გურიის სხვა

ნაწილებშიც. იძლევა მუქი წითელი ფერის, საკმაოდ უხარისხო ღვინოს²⁷.

7. ორონა - წვრილი ფოთლები და რუხ-მოშავო ფერის მარცვლები აქვს; იძლევა მაგარ, ვარდისფერ ღვინოს.

8. სამჩხავერა - ჩხავერს ნააგავს, მაგრამ უფრო გრძელი მტევანი აქვს.

9. მტრედისფეხა - მოსავლიანი ჯიშია; ოიდიუმი ნაკლებად აზიანებს; მჭიდრო მტევნები და მრგვალი მარცვლები აქვს; საყოველთაოდ გავრცელებული ჯიშია.

10. ჩუპეში - ნაკლებად მოსავლიანი ჯიშია; კანი შეიცავს საღებავ ნივთიერებას, ამიტომ მისი ჭაჭა გამოიყენება ღვინოების შესაფერავად; გურიიში გვხვდება ყველგან, ცალკეული ეგზემპლარების სახით.

თეთრი ჯიშები

11. თეთრიშა. საკმაოდ ძლიერ მზარდი, მოსავლიანი ვაზია; ფოთოლი დიდია, მკვრივი, ხუთფრთიანი, ოდნავ დაკბილული; მტევანი ცილინდრული (ზოგჯერ - პირამიდული) ფორმისაა, მომცრო, მჭიდრო; თეთრიშას აქვს სხვადასხვა ზომის წვრილი მრგვალი მარცვლები, რომელთა კანი საკმაოდ სქელია, ტკაცუნა; ქარვისფერი რბილობი მკვრივია, წვნიანი, ძალიან ტკბილი, უალრესად გემრიელი. იძლევა კარგი ხარისხის ნაზ, მაგარ, სურნელოვან, თეთრ (ბაც ქარვისფერ) ღვინოს. მისი გავრცელების არე ემთხვევა ჩხავერის ჯიშისას.

12. ათინაური - აქვს მსხვილი ქარვისფერი მარცვლები; სუფრის შესანიშნავი თეთრი ყურძენია, ძალზე ტკბილი, სასიამოვნო გემოთი და საუცხოო სურნელით.

13. ზენათური - აქვს რუხი ფერის წვრილი მარცვლები; იძლევა კარგ, მაგარ ღვინოს; გავრცელებულია სოფ. გურიანთაში, ნიგოთში, ბასილეთში და მათ მახლობლად.

²⁷ როგორც წესი, ალადასტურის ღვინო არ დგება მუქი წითელი ფერისა (რედ. შენიშვნა)

14. საკმევლა - აქვს წვრილი ოვალური, სხვადასხვა ზომის ქარვისფერი ან, უფრო ზუსტად, საკმევის ფერის მარცვლები; იძლევა კარგი ხარისხის რბილ, მაგარ, სურნელოვან ღვინოს.

უკანასკნელ სამ ჯიშს ადვილად ასენიანებს სოკოვანი დაავადებები, რის გამოც მათი გავრცელების არე საკმაოდ შეზღუდულია. მართალია, ამჟამად ისინი გვხვდება გურიის ყველა რაიონში, სადაც მღვინეობას მისდევენ, მაგრამ ძალზე მცირე რაოდენობით - ცალკეული ეგზემპლარების სახით.

საჭიროდ მიმაჩნია, გურული ჯიშების ამ ჩამონათვალს დავამატო ის ჯიშები, რომლებიც ნაკლებად იმსახურებს ყურადღებას ან ამჟამად მხოლოდ ცალკეული ეგზემპლარების სახით გვხვდება. წითელი, ვარდისფერი ან შავი ჯიშები: 1) **აკიდო** - გვხვდება სოფ. *ამალლებასა* და *საჯავახოში*, 2) **ბადაგი** - სოფ. *მაკვანეთსა* და მის მახლობლად. 3) **ბერძულა** - სოფ. *მიქელ-გაბრიელში*²⁸. 4) **ლორისთვალა** - *ოზურგეთის* მაზრაში ძალზე გავრცელებული ჯიში, რომელიც სხვებზე მეტად მოჰყავთ, უპირატესად, სოფ. *ჯუმათში*; მოსავლიანია, მაგრამ იძლევა მდარე ხარისხის ღვინოს. 5) **კამური შავი** - *საჯავახოსა* და სოფ. *ამალლებაში*. 6) **კიკაჩაი** - სოფ. *ლიხაურში*, *მაკვანეთში*, *შემოქმედში*, *გურიანთაში*, *ჩოჩხათში*, *ჯურუჯეთში*, *ჩიბათში*, *ნიგოთში* და სხვ. 7) **კუმუშა** - სოფ. *ამალლებაში*, *ხვარბეთში*, *გოგორეთში*, *გურიანთაში*, *კახურში* (*Кахური*) და სხვ. 8) **მაკურენჩხი** - სოფ. *ნიგოთში*, *ხვარბეთში*, *გოგორეთში*, *გურიანთაში*, *კახურში* და სხვ. 9) **მახათური** - სოფ. *მაკვანეთში*, *ლიხაურში*, *შემოქმედში*, *აკეთში* და მათ მახლობლად. 10) **მანდიკოური** - სოფ. *ასკანაში*, *სურებში*, *ამალლებაში* და სხვ. 11) **ოფოურა** - სოფ. *ამალლებაში*, *ფარცხმასა* და *საჯავახოში*. 12) **სამაჭრე** - ძალზე გავრცელებული ადრეული ჯიში, რომელსაც მაჭრის დასამზადებლად იყენებენ; გვხვდება გურიის თითქმის ყველა სოფელში. 13) **საფერავი** - სოფ. *ამალლებაში*, *აკეთში*, *ძიმითში* და მათ მახლობლად. 14) **ხემხო** - სოფ. *ასკანაში*, *აკეთში*, *ნიგოთში* და სხვ. 15) **ხარდანი** - ძალზე გავრცელებული ჯიშია შუა და ქვემო გურიაში; იძლევა სუსტ ღვინოს. 16) **წითლანი** - სოფ. *ამალლებაში*, *აკეთში*, *აცანაში*, *ნო-*

²⁸ ამჟამად სოფ. შრომა, ოზურგეთის მუნიციპალიტეტი.

გოითში, და სხვ. 17) *ჩხაბერძული* - გვხვდება მთელს გურიაში, საჯავახოს გარდა. 18) *შავეყურძენა* - ძალზე გავრცელებული ჯიშია, გვხვდება გურიის თითქმის ყველა სოფელში. 19) *მცივანი* - სოფ. ოცხანაში, მენიეთში, ბასილეთში და მათ მახლობლად. 20) *საკვირჩხილა* - სოფ. ნიგოითში, ლანჩხუთში და სხვ. 21) *ჭოდი* - სოფ. ლანჩხუთში და მის მახლობლად. 22) *მცვინარა* - სოფ. ჩოჩხათში, ჯურუჯეთში, ლანჩხუთში და სხვ. 23) *კოლოში* - სოფ. ჩიბათში, ორაგვეში, ჯურუჯეთში და სხვ. 24) *მუხიშხა* - იმავე სოფლებში, რომლებშიც გვხვდება წინამორბედი ჯიში. 25) *ოცხანური* - სოფ. ჩოჩხათში, ხვარბეთში, გოგორეთში და სხვ. 26) *კეთილური* - სოფ. ჩოჩხათში და მის მახლობლად. 27) *მაგანაკური* - სოფ. გურიანთაში, ჩოჩხათში და სხვ. 28) *კორძალა* - სოფ. მაკვანეთში, ლიხაურში და მათ მახლობლად. 29) *დღვლაბე* - გვხვდება სოფ. ჯუმათში, ამალლებაში და სხვ. 30) *კამური* - გაშენებულია იქვე, სადაც კამური შავი. 31) *კლარჯული* - ძალზე გავრცელებული ჯიშია, გვხვდება გურიის ყველა სოფელში. 32) *ქეფათური* - სოფ. გურიანთაში, კახურში, ლანჩხუთში და მათ მახლობლად. 33) *კაპისტონი* - საჯავახოში, ამალლებაში, სურებში და მათ მახლობლად. 34) *მაური* - სოფ. ნიგოითსა და საჯავახოში. 35) *სამარხი* - ერთ-ერთი საუკეთესო სუფრის ჯიში, დიდხანს ინახება; ცალკეული ეგზემპლარები გვხვდება გურიის ყველა მთიან სოფელში. 36) *სამაჭრე* - ისევე გავრცელებულია, როგორც შავი სამაჭრე. 37) *თითა* - სუფრის ჯიში, გვხვდება ყველა სოფელში, სადაც მელვინეობას მისდევენ. 38) *თქელაფა* - გავრცელებულია საჯავახოში. 39) *კიკაჩაი* - გვხვდება იქვე, სადაც გაშენებულია შავი კიკაჩაი. 40) *დოდლო* - გვხვდება სოფ. გურიანთაში, ლიხაურში, მაკვანეთში, შემოქმედში და მათ მახლობლად. ყველა ამ ჯიშის კულტივირება ხდება მაღლარის წესით; ბევრი მათგანი, სოკოვანი დაავადებებისა და მოუვლელობის გამო, უკვე გადაშენების გზაზეა და თუ მათ გადასარჩენად საგანგებო ზომები არ იქნა მიღებული, შეიძლება სრულიად მოისპოს. დაძვინ, რომ გურიის ბევრი ზემოჩამოთვლილი ჯიში იგივეობრივია, ოღონდ სხვადასხვა რაიონში ცნობილია სხვადასხვა სახელწოდებით. მაგალითად, საფერავი სხვა არაფერია, თუ არა ჩუპეში, დოდლო - დღვლაბე, აკიდო - მტევანდიდი და ა.შ. მე საშუალება არ მქონდა, პირადად მე-

ნახა და შემესწავლა ყველა ეს ჯიში, რათა დამედგინა მათი ზუსტი სინონიმია.

ვაზის მებრული ჯიშები

შავი და წითელი ჯიშები

1. *სვანური ანუ შონური* - ძლიერ მზარდი, მაგრამ ნაკლებმოსავლიანი ვაზია. ნორჩი ლერწების სიგრძე ზოგჯერ სამ არშინს აღწევს. ფოთოლი დიდი, დაუნაკეთავი, მრგვალი, ორივე მხრივ გლუვი, ნაკლებად დაკბილული; *მტევანი* - ცილინდრული, პატარა, მჭიდრო; *მარცვალი* - საშუალო სიდიდის, მრგვალი, შავი; საკმაოდ სქელკანიანია; რბილობი ხორციანია, ტკბილი, გემრიელი; ძალზე გვიან მწიფდება, ზოგჯერ - 15 ნოემბრის შემდეგ. სვანურს ძლიერ აზიანებს ოიდიუმი, ხოლო მილდიუ და ანთრაქნოზი მასზე მხოლოდ სუსტად ზემოქმედებს. ეს ჯიში ზოგან იძლეოდა შესანიშნავ ღვინოს, რომელიც მთელ სამეგრელოში ცნობილია "ოჯალეშურის" სახელწოდებით; მუქი წითელი ფერისაა, ძალიან მაგარია, სასიამოვნო სურნელი აქვს. სვანურის ჯიში ძალზე გავრცელებული იყო მდ. *ტეხურის* ხეობაში - სოფ. *სალხინოში*, *ნაჩხურში*, *თამაკონში*, *ვახაში*, *თარგამეულში* და მათ მეზობელ სოფლებში; ამჟამად მისი გავრცელების არე ძალზე შეზღუდულია სოკოვანი დაავადების - *Oidium Tuckeri*-ის მიერ მიყენებული ზიანის შედეგად. სამეგრელოს მთიან სოფლებში აქა-იქ მაინც შემორჩა სვანურის ნარგავები, თუმცა - მცირე რაოდენობით.

2. *გოდაათური* - ძლიერ მზარდი, მაგრამ ნაკლებმოსავლიანი ვაზია. ხუთფრთიანი, საშუალო სიდიდის ფოთოლი აქვს. *მტევანიც* საშუალო სიდიდისაა, მეჩხერი, განტოტვილი; *მარცვალი* - მოგრძოა, საკმაოდ მსხვილი, თხელკანიანი, მუქი ყავისფერი; რბილობი მკვრივია, ტკბილი, გემრიელი; ყველაზე გვიან მწიფდება (უწინ მას დეკემბერში ან იანვარშიც კი კრეფდნენ); იძლევა მაგარ, მუქი წითელი ფერის, სურნელოვან ღვინოს; გოდაათური ხარისხით ოჯალეშს არ ჩამორჩება. მას აშენებენ მდ. *ტეხურსა* და *ხოფს* შორის განლაგებულ

სოფლებში: აბედათში, ჯოლევეში, ფოცხოში, ლესიჭინეში, ახუთში, უშაფათში, უპალიკარში, ხორშში, ნაქალაქევში, სენაკში, შხეფში და მათ მახლობლად.

3. პუმპულა ან პუმპულაში - საკმაოდ ძლიერ მზარდი, მაგრამ ნაკლებმოსავლიანია. ფოთოლი საშუალო სიდიდისაა, მრგვალი, ხუთფრთიანი, საკმაოდ დაკბილული; მტევანი ცილინდრულია, მჭიდრო; მარცვალი - წვრილი, მრგვალი, პრიალაკანიანი, შავი, მსხვილი, მაგარი; რბილობი მკვრივია, ძალზე ტკბილი, გემრიელი; პუმპულა გვიან მწიფდება, იძლევა საკმაოდ მაგარ, ბაც ვარდისფერ, სურნელოვან სუფრის ღვინოს. ეს ჯიში საყოველთაოდ გავრცელებული იყო სამეგრელოს დაბლობ ნაწილში მდ. ცხენისწყალსა და ცივს შორის, დანყებული სოფ. ბანძით და, შემდეგ, მთელ საჭყონდიდოში, საჭილაოში²⁹ და მათ მეზობელ სოფლებში; ოიდიუმის გავრცელების შემდეგ პუმპულას თითქმის ყველგან ჩაენაცვლა იზაბელა და მხოლოდ ზოგიერთ სოფელში მოიპოვება პუმპულას ცალკეული ეგზემპლარები.

4. ხარდანი. ძალზე ძლიერ მზარდი და მოსავლიანი ვაზია, დიდი, თითქმის მრგვალი, გლუვი ფოთოლი ზემოდან მუქი მწვანე ფერისაა, ქვემოდან კი უფრო ბაცია, შებუსული; მტევანი დიდი, მეჩხერი, პირამიდული ფორმისა, განტოტვილი; მარცვალი მრგვალია, ოვალური; კანი თხელია; რბილობი - მკვრივი, ტკბილი; ძალზე ადრე მწიფდება, ამიტომ მას იყენებენ მაჭრის დასამზადებლად; იძლევა არცთუ მაღალი ხარისხის ღვინოს; ხარდანი ოიდიუმისგან შედარებით ნაკლებად ზიანდება; ის უმნიშვნელო რაოდენობით გვხვდება თითქმის მთელს სამეგრელოში.

5. ტოროკუჩხი - ძალზე გავრცელებულია სოფ. ჯვარში, საჩინოში, ლიაში, ჯგალში, ჭკადუაშში, კორცხელში, კულისკარში, ჭაქვინჯსა და ხიბულაში, აგრეთვე - საჭყონდიდოში; იძლევა კარგ ღვინოს.

6. პანეში - საყოველთაოდ გავრცელებული ჯიშია სამეგრელოს მთიან სოფლებში, მდ. ენგურსა და ტეხურს შორის; იძლევა სუსტ ღვინოს.

²⁹ საჭყონდიდო - ჭყონდიდელის, ანუ მარტიელის ეპისკოპოსის სამფლობელო; საჭყონდიდოს სოფლები ამჟამად შედიან სუჯუნის, ნაესაკოვოს, გულეიკარის, კვათანის, აბაშის, ონტოფოსა და სეფიეთის თემებში. საჭილას შემადგენლობაში შედიოდნენ ილორისა და მარანის თემები.

7. **კიკაჩა** - გვხვდება სოფ. ზანაში, საჯიჯავოში, ხორშში და მეზობელ სოფლებში; კარგ ღვინოს იძლევა.

8. **კოლოში** - ამ ჯიშის გავრცელების არეა სოფ. ფახულანი (მდ. ენგურს გაღმა) და მისი მახლობელ მიდამოები; იძლევა შესანიშნავი ხარისხის, ვარდისფერ-მონითალო ღვინოს.

თეთრი ჯიშები:

9. **ჭვითილური**. ეს ვაზი ძლიერ მზარდი არ არის, მაგრამ მოსავლიანია; ფოთოლი მომცროა, ხუთფრთიანი, ნაკლებდაკბილული; მტევანი მჭიდროა, ცილინდრული ფორმისა; მოყვითალო-თეთრი მარცვალი მრგვალია, მომცრო, გამჭვირვალე; დამწიფებისას მზეზე ქარვისფერი დაჰკრავს; ხორციანია, ტკაცუნა, მსხვილკანიანი, ნაკლებად ტკბილი; გვიან მწიფდება; იძლევა კარგ, მაგარ, სურნელოვან ღვინოს; ძალზე გავრცელებული ჯიშია - ის მცირე რაოდენობით შეიძლება ვიპოვოთ სამეგრელოს ყოველ სოფელში, მაგრამ ჭვითილურისგან კარგი ღვინო მიიღება მხოლოდ რაიონის მთიან ზოლში (მის ჩრდილ-აღმოსავლეთ ნაწილში), სახელდობრ: წალენჯიხაში, საჩინოში, მუხურში, ჯალრაში, სალხინოში და მათ მახლობლად.

10. **ჩეჭიფეში** - ძალზე გავრცელებული ჯიშია სამეგრელოს ყველა სოფელში, სადაც მელვინეობას მისდევენ; კარგი ხარისხის ღვინოს იძლევა.

11. **ჩეში** - აგრეთვე ძალზე გავრცელებული ჯიშია სამეგრელოს როგორც მთიან, ასევე - დაბლობ რაიონებში; კარგი ხარისხის ღვინოს იძლევა.

12. **ჩერგვალი** - მისი გავრცელების არეა სამეგრელოს მთიანი ნაწილი; შესანიშნავ ღვინოს იძლევა.

13. **ზერდაგი** - ოდიშუმის გაჩენამდე საყოველთაოდ იყო გავრცელებული, მაგრამ ამჟამად მხოლოდ მცირე რაოდენობით გვხვდება მდ. ხოფსა და ტეხურს შორის.

ეს ჩამონათვალი უნდა შევავსო მეგრული ვაზის სხვა ჯიშებით, რომლებიც უნინ გავრცელებული იყო, ამჟამად კი აქა-იქ გვხვდება

მთიან სოფლებში მაღლარის ცალკეული ეგზემპლარების სახით. შავი და წითელი ჯიშები: 1) აკიდო - გვხვდება სოფ. კინჩხაში, გორდში, მარტვილში, ნახუნაოში, თამაკონში და სხვ. 2) გრეხი - ძალზე გავრცელებული ჯიშია მთიან სოფლებში. 3) დღუდღუში - მცირე რაოდენობითაა გაშენებული მთიან სამეგრელოში. 4) მაჭყვატური - გვხვდება სოფ. გორდში, კინჩხაში, აბედათში და მათ მახლობლად. 5) თოვანი - ძალზე გავრცელებული ჯიშია შუა და დაბლობ სამეგრელოში მდ. ხოფსა და აბაშას შორის. 6) ჩხოროკუნი - გაშენებულია ხიბულაში, თეკლათში და მეზობელ სოფლებში. 7) ქითაში - ძალზე გავრცელებული ჯიშია სამეგრელოს დაბლობზე - საჭყონდიდოსა და საჭილაოში. 8) სამჭაჭა - იმავე სოფლებშია გავრცელებული, რომლებშიც გვხვდება წინამორბედი ჯიში. 9) შაბრა - გაშენებულია სოფ. ლეხაინდრაოში, ონოლიასა და მეზობელ სოფლებში. 10) დედოფლის კითი - ხორშში, ნოქალაქევი, გეჯეთში, ნაესაკოვოში, გულეიკარში და სხვ. 11) კეთილური - სოფ. თეკლათში, სენაკში, ნოსირში და სხვ. 12) ჩხერი (ალბათ, გურული ჩხავერი) გვხვდება სამეგრელოს დაბლობზე გურიის მეზობლად განლაგებულ სოფლებში. 13) სამანჭრო - მცირე რაოდენობით გვხვდება სამეგრელოს ყველა სოფელში, სადაც მელვინეობას ეწევიან; არსებობს ამავე ჯიშის თეთრი სახესხვაობაც. 14) ვერნახი - სოფელ თეკლათსა და მის მეზობლად. 15) მახვატელი - სოფ. ეეში, სენაკში, ნაქალაქევი, ნოსირში, გეჯეთში, გულეიკარში და სხვ. 16) ოქონა, 17) კერთოლი, 18) კუტალა, 19) თუთაში - ეს ოთხი ჯიში გვხვდება სოფ. სენაკში. ნაქალაქევი, გეჯეთში და მათ მეზობლად. თეთრი ჯიშები: 20) მაური - გვხვდება სოფ. გეჯეთში, სუჯუნაში, გულეიკარში და სხვ. 21) ეგურძგული - შუა სამეგრელოში - სოფ. ახუთში, ხორშში და მათ მახლობლად. 22) ჩეჩქში ან ჩიჩქიში - ეკისა და სენაკის მეზობლად. 23) შხუჩქი - ძალზე გავრცელებილი ჯიშია მთელს სამხრეთ-აღმოსავლეთ სამეგრელოში, დანყებული სოფლებიდან: ზანა, საჯიჯაო, უპალიკარი და ბანდა, რიონის ნაპირებამდე. 24) ცხინკილოური - საყოველთაოდ ცნობილი ჯიშია საჭილაოში. 25) კვანახური - გვხვდება სოფ. ბანდაში, ლეხაინდრაოში, ონოლიაში და სხვ. 26) ჩეკოლოში - სოფ. ქვალონში, ნოჯიხევი და სხვ. 27) ოფოფი - სოფ. ხორშის მახლობლად. 28) ციცკა (როგორც ჩანს, ამავე სახელწოდების იმერული ჯიში) - გავრცელებულია სამეგრელოს დაბლობზე.

ზემოდასახელებული ჯიშების გარდა, სამეგრელოში შეიძლება შეგვხვდეს *იმერეთიდან* და *ლეჩხუმიდან* შემოტანილი მრავალი ჯიში, განსაკუთრებით - ქუთაისის გუბერნიის ამ ნაწილების მეზობლად; თუმცა, დასახელებულ ჯიშთაგან გავრცელებულია მხოლოდ იმერული *მწვანე*; ყველა დაბლარ ვენახში, რომლებიც გაშენებულია იმერეთისა და ლეჩხუმის მეზობელ სოფლებში, ნახავთ მხოლოდ და მხოლოდ ამ ჯიშს; მაღლარის სახით კი *მწვანე* ამ რაიონში ძალზე იშვიათადაა კულტივირებული.

როგორც უკვე ვთქვით, გურიასა და სამეგრელოში, ძირითადად, აშენებენ მაღლარ ვენახებს. დაბლარი მიყოლებით გაშენებულია მხოლოდ სენაკის მაზრის კინჩხის თემში, რომელიც ლეჩხუმის მაზრას ესაზღვრება; დანარჩენ სოფლებში ის ოაზისების სახით გვხვდება; რაც უფრო ახლოა იმერეთი ან ლეჩხუმი, მით უფრო ხშირია დაბლარი ვენახები, და პირიქით. დაბლარი ვენახების ფართობი ყოველწლიურად იზრდება. 20-25 წლის წინ გურიასა და სამეგრელოში დაბლარი საერთოდ არ არსებობდა, ახლა კი მას დაახლოებით 3600 დესეტინა უკავია; დაბლარი ვენახების გაშენების მიზეზად იქცა სოკოვანი დაავადებები. *Oidium Tuckeri*-ს გაჩენასთან ერთად ვაზის ადგილობრივმა ჯიშებმა სწრაფად დაუთმეს ადგილი *იზაბელას* (*ოდეასას*), როგორც ამ დაავადების მიმართ მდგრად ჯიშს. ოთხმოციანი წლების ბოლოს ყურძენს გაუჩნდა დაავადება მილდიუ. ის ძლიერ აზიანებს *იზაბელას*-საც, რომელიც მანამდე სოკოვანი დაავადებების მიმართ მდგრად ჯიშად ითვლებოდა; უკანასკნელი სამი-ოთხი წლის განმავლობაში *იზაბელა* ძლიერ დაზიანა ანთრაქნოზმაც, ისე, რომ მკურნალობის გარეშე *იზაბელა* საშუალო მოსავალსაც ვეღარ იძლევა. მაგრამ თუკი ჩნდება ვენახების მკურნალობის საჭიროება, მაშინ სრულიად უსარგებლოა *იზაბელას* მკურნალობა, რადგან ის უხარისხო ღვინოს იძლევა და, შესაბამისად, მკურნალობის ხარჯების ამოგება ვერ ხერხდება. მეორე მხრივ, ისეთი მაღალი *მაღლარის* მკურნალობა, როგორიც გვხვდება სამეგრელოსა და გურიაში, სრულიად შეუძლებელია. ამის გამო მრავალი ადგილობრივი მეურნე ცდილობს გააშენოს დაბლარი ან ოლიხნარი, რომელთა მკურნალობა უფრო ადვილია; ზოგიერთი აშენებდა დაბლარის იმერულ ან სხვა ჯიშებს, სხვები კი ცდილობდნენ

დაბლარად გადაექციათ ადგილობრივი ჯიშები, რომლებსაც უნინ მალ-
ლარის სახით აშენებდნენ. ამ მცდელობებმა დადებითი შედეგები მოუ-
ტანა იმ მეურნეებს, რომლებმაც საქმეს სერიოზულად მოეკიდნენ და,
კერძოდ, შეარჩიეს სათანადო ადგილები დაბლარის გასაშენებლად,
შემდეგ კი უმკურნალეს გაშენებულ ვენახებს მილდიუსა და ოიდიუმის-
გან. მათ შორის დავასახელებ - სამეგრელოში - ან განსვენებულ *პრინც*
მიურატს და თავად *დიმიტრი დადიანს*, გურიაში კი *ბახვის სკოლის მას-*
წავლებელს - გ. შარაშიძეს, თავადებს - *ა. და ი. მაჭუტაძეებს*, *აზნაურ*
ს. ვაშალომიძეს. ამ პიროვნებებმა პირველად გააშენეს დაბლარი და
ყოველგვარი წინასწარი ზომების დაცვის მეშვეობით ბრწყინვალე შე-
დეგებს მიაღწიეს; მათ ცოცხალი მაგალითი უჩვენეს გარემომცველ
მოსახლეობას, რომელიც სკეპტიკურად ეკიდება ყველა ახალ წამოწყე-
ბას, მათ შორის - ამ საქმესაც, ანუ დაბლარის კულტურის შესაძლებ-
ლობას გურიაში და სამეგრელოში.

ვენახების გაშენების ხერხთა შესახებ მსჯელობისას ვისაუბ-
რებთ მხოლოდ და მხოლოდ ყურძნის ვაზების მაღლარი კულტურის
შესახებ, რადგან დაბლარს აქ ისევე აშენებენ, როგორც ქვემო იმე-
რეთში³⁰, იმ განსხვავებით, რომ გურიაში და სამეგრელოში, უფრო
თბილი და ნოტიო ჰავის გამო, დაბლარ ვენახებს ხშირად სარეველა
ბალახები ედება და ამიტომ საჭიროა ერთი-ორჯერ დამატებით გადა-
თოხნა.

ახალი ვენახების ჩაყრისას ნიადაგის თავისებურებებზე უფრო
მეტ მნიშვნელობას ადგილს ანიჭებენ. გურიაში და სამეგრელოში ვე-
ნახებს თითქმის ყოველგვარ ნიადაგზე აშენებენ, მაგრამ მათთვის
ყოველთვის ირჩევენ მაღალ და მზიან ადგილებს. ვენახის ჩასაყრე-
ლად შერჩეულ ნაკვეთს შემოღობავენ ხოლმე წნული ლობით ან გაჰ-
ყავთ ღრმა თხრილი, რომლის მახლობლად ცოცხალი ღობის ფუნქციას
ასრულებენ თხმელის ან კოპიტის ნარგავები. ამ ნაკვეთზე ნიადაგს
ამუშავებენ ადგილობრივი იარაღით - *კავით* (*აგაფით*), ან, იმისდა მი-
ხედვით, თუ რამდენად ციცაბოა ფერდობი, თოხით. პირველი ორი
წლის განმავლობაში თესვენ სიმინდს, შემდეგ კი - ლომს (*Setaria*

³⁰ დაბლარის კულტურის შესახებ იხ. ჩემი სტატია «Виноградарство въ Имеретіи», რომელიც დაბეჭდილია მესამე გამოშვებაში წიგნისა «Сборникъ свѣдѣній по виноградарству и виноделію на Кавказѣ».

italica) ან კვლავ სიმინდს. უნინ ვენახისთვის განკუთვნილ ნაკვეთზე მინდვრის მცენარეებს თესავდნენ 2-3 წლის განმავლობაში, ამჟამად კი, სახნავი მიწების რაოდენობის შემცირებისა და მოსახლეობის რაოდენობის გაზრდის გამო, 4-5 და მეტი წლის განმავლობაში. ნაკვეთზე ვაზების საყრდენად განკუთვნილ ახალგაზრდა ხეებს რგავენ პირველსავე წელს, 4-6 საუენის მანძილზე ერთმანეთისგან, მაგრამ - უნესრიგოდ, გაფანტულად. ხეების დასარგავად საუკეთესო დროდ უნინ ითვლებოდა გაზაფხული - თებერვლის შუა რიცხვებიდან აპრილამდე; ამჟამად მათ შემოდგომაზე (დანყებული ნოემბრიდან) და ზამთარშიც კი რგავენ. ხის დარგვის სიღრმე მერყეობს $1/4-3/4$ არშინს შორის. ადგილმდებარეობისა და ნიადაგის მიხედვით, დარგვა სხვადასხვანაირად ხდება: მაღალ (სადაც ნიადაგის თხელი ფენაა) და ტენიან ადგილებზე ხეებს ღრმად არ რგავენ, ხოლო დაბლობებზე და მშრალ ადგილებზე, მათ, პირიქით, უფრო ღრმად რგავენ; ამასთან, ხეებს მიწაში ფლავენ ხის ტანის დასაწყისზე 1-2 გოჯით³¹ უფრო დაბლა. მეორე ან მესამე წელს, როდესაც ხეები ზრდას იწყებენ და მოლონიერდებიან, მათ მიურგავენ ხოლმე ვაზებს - ისეთსავე ან ცოტათი უფრო ნაკლებ სიღრმეზე. ვაზები დაფესვიანებული უნდა იყოს; გამოწკლისია იზაბელა ("ოდეა"), რომელსაც რქებითაც რგავენ. ამასთან, რქის ან, უფრო ზუსტად, ლერწის ქვედა ნაწილს (ვაზის სიგრძე ხშირად 2-3 არშინია) რგოლივით ახვევენ და ამგვარად ფლავენ ორმოში. ზოგიერთ ადგილას საყრდენ ხეებსა და ვაზებს ერთდროულად რგავენ. ვაზებს წელიწადის იმავე დროს რგავენ, როდესაც ხეები დაირგო, თუმცა, ბევრი მეურნე ვაზებს მხოლოდ და მხოლოდ გაზაფხულზე - მარტსა და აპრილში რგავს. დარგვისას, უმეტესად, სასუქსაც ყრიან, კერძოდ, ერთ ვაზზე 1-2 ნიჩბიდან 1 გოდრამდე (1 გოდორი დაახლოებით 1 ფუთია) ნაკელს. სასუქის მაქსიმალურ რაოდენობას საჭიროებს ენერის (ენწერის) სახელწოდებით ცნობილი ნიადაგები. გურიში სარგავ ორმოებში ზოგან ნაკელის ნაცვლად ყრიდნენ 2-3 პეშე ლომის მარცვალს ან ორივეს ერთად, შემდეგ კი მიწას მიაყრიდნენ ხოლმე. დარგვის შემდეგ ვაზს აბამენ საყრდენ ხეზე. მისაბმელ მასალას, ჩვეულებრივ, წარმოადგენს ვაზის ლერწები, სვია (ფშა-

³¹ რუსულშია "ვერშოკი" - უდრის 4,4 სანტიმეტრს (რედ. შენიშვნა).

ლა), ზოგჯერ კი - მუხისა ან თხილის (*Corylus Avellana*) ნორჩი რტოები. თუ ვენახისთვის შერჩეული ადგილი ტყითაა დაკავებული, მაშინ მიწას წინასწარ ასუფთავებენ, მაგრამ ტოვებენ გარკვეული რაოდენობის ხეებს ვაზის საყრდენად, შემდეგ კი, ცარიელ ადგილებზე ახალი ხეების დარგვის შემდეგ, იწყებენ ვენახის ჩაყრას, ისევე, როგორც პირველ შემთხვევაში. მაღლარი ვენახის საყრდენ ხეებს შორის გურიასა და სამეგრელოში უპირველესია თხმელა, განსაკუთრებით - შედარებით ნოტიო ადგილებში, შემდეგ, დაღმავალი რიგით: ხურმა (*Diospyros Lotus L*), კოპიტა, თუთა, რცხილა და ხეხილი; საყრდენი ხე ნაკლებად განტოტვილი უნდა იყოს და არ იძლეოდეს დიდ ჩრდილს, რომელიც აუცილებლად შეუშლის ხელს ყურძნის დამწიფებას. ამ პირობებს ყველაზე მეტად აკმაყოფილებენ ხურმა, თუთა, კოპიტა, ხეხილიდან კი - ვაშლისა და ბლის ხეები (მათ ფოთლები ადრე სცვივათ). ამიტომ ამ ჯიშის ხეები ვაზის საუკეთესო საყრდენებად ითვლება. გურიისა და სამეგრელოს საუკეთესო ღვინოები მიიღებოდა იმ ადგილებში, სადაც მაღლარი აყოლებული იყო დასახელებული ჯიშის ხეებზე. რაც შეეხება საყრდენი ხეების სიმაღლეს, მთიან და მშრალ ადგილებში ის არ აღემატება 3-5 საჟენს, ხოლო დაბლობ და ნოტიო ადგილებში - 7-10 საჟენს აღწევს. საერთოდ კი, ამ ადგილების ძირძველ მცხოვრებთა თქმით, უწინ მაღლარის საყრდენი ხეები უფრო მაღალი იყო, ვიდრე - ამჟამად.

დარგვის ამ ხერხის დროს დესეტიანზე მოდის 65-150 ბუჩქი. მსხმოიარობა იწყება მესამე ან მეოთხე წელს. ვენახის დამუშავების ერთადერთი იარაღია *თოხი* (ბერგი), უფრო იშვიათად გამოიყენება ბარი და ნიჩაბი.

დარგვის შემდეგ ვაზი არ საჭიროებს განსაკუთრებულ მოვლას. მეურნე ზრუნავს მხოლოდ იმ მცენარის შესახებ, რომელიც ნაკვეთზეა დათესილი. სანამ ხეები და მათზე ახვეული ვაზები არ მოღონიერდება და არ გაიზრდება, მეურნე ცდილობს მხოლოდ შეინარჩუნოს თავისი ახალი ვენახის ღობე, რათა საქონელმა არ გაანადგუროს ვაზის ნაზი ლერწები. ძველი მაღლარი ვენახები მთიან სოფლებში (ძირითადად - *საჯავახოში*), აქა-იქ კი - დაბლობ ადგილებშიც, ისხვლება 2-3 ან 3-4 წელიწადში ერთხელ, დანარჩენ ადგილებში კი 5-8 წელიწადში ერთხელ, და მხოლოდ იმ შემთხვევებში, როდესაც მაღლარ ვე-

ნახში სიმინდის დათესვას აპირებენ; ხოლო თუ მეურნეს ბევრი მიწა აქვს და არ სჭირდება ვენახში დამატებითი კულტურების გაშენება, მაშინ ვენახი გაუსხლავი რჩება 10 და მეტი წლის განმავლობაში, თუმცა, საუკეთესო მაღლარ ვენახებში მინდვრის მცენარეებს არ თესავენ ხანგრძლივი დროით (მაქსიმუმ - 2-3 წლით), შემდეგ კი მიწას ასვენებენ. ბუჩქების გასხვლა, ან უფრო ზუსტად, *ვენახის განმენდა* (გონ-მინდუა ბინეხიში) ხდება გაზაფხულზე, ზოგჯერ კი - შემოდგომაზე. ამისთვის საყრდენ ხეებს კენწეროებს აჭრიან, აგრეთვე - აცილებენ გამხმარსა და დაზიანებულ ტოტებს; შემდეგ ვაზი მიწაზე ჩამოაქვთ და ამორებენ ზედმეტ გამხმარ და დაზიანებულ რქებს; ბოლოს, ვაზს ამოკლებენ საყრდენი ხის სიმაღლის შემცირების შესაბამისად; იმავედროულად, ხდება ვაზის გამრავლება გადანანიდნებით - *ვენახის დამაგინება* (დოკარშუა ბინეხიში): ხის მახლობლად, გადანანიდნი ვაზების რაოდენობის შესაბამისად, თხრიან რამდენიმე ორმოს, რომელთა სიგრძე დაახლოებით ერთი არშინია, სიღრმე კი - $\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{4}$ არშინი. ამ ორმოებში აწყობენ მიწაზე ჩამოშვებულ ვაზებს, რომლებიც წინასწარ განმენდილია ძველი ქერქისგან. მიწაში ჩასაფლავი ვაზების უკეთესი დაფესვიანებისთვის მათ დანით ნაჭდევებს უკეთებენ; შემდეგ ვაზებს კაუჭებით ამაგრებენ თხრილის ფსკერზე და მიწას აყრიან, ვაზების მიწისზედა ნაწილებს კი აბამენ ხეებზე, რომლებიც სადღედე ბუჩქების საყრდენია. ერთი წლის განმავლობაში გადანანიდნებზე საკმარისად ვითარდება ფესვთა სისტემა და შესაძლებელი ხდება მათი გადარგვა. საჭიროების შემთხვევაში მათ ამოთხრიან, აჭრიან სადღედე ბუჩქისგან და ახალ ადგილას რგავენ.

გადანიდვნა უნინ მხოლოდ გაზაფხულზე ხდებოდა, სახელდობრ - 9 მარტის შემდეგ, ამჟამად კი ეს შემოდგომაზეც ხდება. სხვლის დამთავრების შემდეგ ზოგიერთ სოფელში (საჯავახოში, ჯვარში, ფოცხოში, ლესიჭინეში და სხვ.) კარმიდამოს მახლობლად განლაგებულ ვენახებს აპატივებენ ნაკელით (თითოეულ ბუჩქს 2-3 ნიჩაბს აყრიან) და თესვის დაწყებამდე გადახნავენ ხოლმე. ახალგასხლული მაღლარი ვენახი პირველ წელიწადს მცირეოდენ მოსავალს იძლევა, შემდეგ კი - უფრო მეტს. გასხვლა ძალზე დაუდევრად ხდება, ელემენტარული წესების დაცვის გარეშე (ბევრი მეურნე სანაყოფე კვირტებს საფოთლისგან ვერ განასხვავებს). ერთადერთი სასხლავი იარაღია *წალდი*

(ბურჭული) - უბრალო იარაღი, რომელიც სასხლავ დანას წააგავს და პირისკენ გადაღუნული წვერი აქვს; ნალდი გრძელ ტარზე მაგრდება.

გურიასა და სამეგრელოში, ისევე, როგორც იმერეთში, ვენახების განახლება თანდათან ხდება. თუკი ბუჩქი ძალზე ძველია, მაშინ ვენახის გასხვლისას ანუ განწმენდისას ამგვარ ვაზს მიწაზე აწვენენ და მისგან გადანიდნავენ რამდენიმე ვაზს. ერთი - უფრო ძლიერი - გადანანიდნი ყოველთვის განკუთვნილია სადღეე ძირის ჩასანაცვლებლად. ის სადღეე ძირი საყრდენ ხეზე რჩება, სხვები კი ახალი ვენახების გასაშენებლად ან ძველ ვენახში გამხმარი ძირების ჩასანაცვლებლად გამოიყენება. მევენახეთა შენიშვნით, იზაბელას (რომელსაც ადგილობრივი მკვიდრნი "ოდესას" უწოდებენ) ჯიშის ვენახი მალე ძველდება, ზიანდება და ამიტომ ამგვარ განახლებას სხვებზე უფრო ხშირად საჭიროებს. გლებთა თქმით, ზოგიერთ სოფელში იზაბელას გადანანიდნი 5 წლის შემდეგაც არ ფესვიანდება და ამიტომ გადანანიდნებს არ აცილებენ სადღეე ბუჩქებს, თუკი ამის საშუალებას მანძილი იძლევა; ამგვარად, ძირების ფესვთა სისტემა აქაც წარმოადგენს ფესვებისა და ფესურების მჭიდროდ გადახლართულ ბადეს, იმავე ნაკლოვანებებით, როგორც - იმერეთში.

სოკოვანი დაავადებებიდან ყველაზე დიდი ზიანი მოაქვს *ოიდიუმს (Oidium Tuckeri)*, რომელსაც აქ *ნაცარს (თუთას)* უწოდებენ. ეს სოკო ძლიერ აზიანებს მალღარ ვენახებს, რომლებიც ძირძველი ადგილობრივი ჯიშებისგანაა გაშენებული. სოკოს მავნე ზემოქმედებას უნდა მივანეროთ ადგილობრივი მევენახეობის დაცემა და თანდათანობით გადაშენება ყურძნის საუკეთესო ადგილობრივი ჯიშებისა, რომლებიც კარგ ღვინოს იძლეოდა. *ოიდიუმის* შემდეგ ყველაზე მეტად გავრცელებულია *მილდიუ (Plasmopara viticola)*, ანუ *ობი (ფოკვა)*. ეს დაავადება განსაკუთრებით მძვინვარებდა უკანასკნელი 5-6 წლის განმავლობაში; ის განსაკუთრებით საშიშია დაბლარი ვენახებისა და იზაბელასთვის, ადგილობრივ ჯიშებს კი მხოლოდ უმნიშვნელოდ აზიანებს. მილდიუთი დაავადებული ვენახების მკურნალობა, გარკვეულწილად, ხორციელდება: კერძოდ, გურიასა და სამეგრელოში მოიპოვება ვერმორელის ასზე მეტი აპარატი და ლაგლუხის საბერველი, რომელთა წყალობითაც ყველა დაბლარ ვენახს საგულდაგულოდ მკურნალობენ; რაც შეეხება მალღარებს, მათი მკურნალობა,

როგორც ზემოთ შევნიშნეთ, მნიშვნელოვან დაბრკოლებებს უკავშირდება და ამიტომ ფართოდ გავრცელებული არაა. მაღლარს მკურნალობენ მხოლოდ ცალკეული მეურნეები, ყველაზე ხშირად - საჯავახოში, სადაც მაღლარი უფრო დაბალტანიანია, ხოლო მევენახეობა შედარებით სწორად წარიმართება.

მილდიუსთან ერთად, იზაბელას ბოლო 2-3 წლის განმავლობაში გაუჩნდა ანთრაქნოზი - *Sphaceloma ampelinum* (ადგილობრივ მოსახლეობას ჯერ არ შეურქმევია გარკვეული სახელი ამ სოკოსთვის); ის გვხვდება როგორც მარცვლებზე, ასევე - ნორჩ მწვანე ლერწებზე და ზოგჯერ მნიშვნელოვანი ზარალი მოაქვს მოსავლისთვის. პრინცესა მიურატის მამულის გარდა, მის წინააღმდეგ არავითარი საშუალებები არ გამოიყენება.

კიბოთი ავადდება უპირატესად დაბლარი, თანაც - თითქმის ყველგან; ის განსაკუთრებით აზიანებს ნოტიო ადგილებში გაშენებულ ვენახებს. თავადი ალექსანდრე მაჭუტაძის ვენახები სოფ. ნიგოთში, ოზურგეთის მაზრაში (დაბლობზეა გაშენებული) ამ დაავადებამ განსაკუთრებით დააზარალა: მთელს ვენახში თითქმის არც ერთი ჯანსაღი ძირი არ დარჩენილა. ამ დაავადების წინააღმდეგ მიღებულ იქნა შემდეგი ზომები: ყოველ დაავადებულ ძირს აჭრიდნენ არაჯანსაღ კორძებს, ხოლო მოჭრის ადგილებს ფოტოგენში დასველებული შალის ქსოვილით ასუფთავებდნენ; ამასთან ერთად, დაავადებული ვენახის მიწას აპრობდნენ რამდენიმე სადრენაჟო არხით. კიბოსთან ბრძოლის ეს ხერხი იმდენად ქმედითი აღმოჩნდა, რომ დაავადება აღარ განმეორებულა და 1895 წელს, ვენახის დათვალიერებისას, ველარ აღმოვაჩინე კიბოთი დაავადებული ვერც ერთი ძირი, თუმცა, დაავადების ნაკვალევი ჩამონაჭერ ადგილებზე აშკარად შესამჩნევი იყო.

მაგნე მწერთაგან გურიასა და სამეგრელოში ვენახებში ხშირად გვხვდება (თუმცა, მნიშვნელოვანი ზიანი არ მოაქვს) *Ino ampelophaga*, *Rhynchites betuleti* და *phytoptus vitis*. ვენახებისთვის ყველაზე საშიში მწერი - ფილოქსერა - სამეგრელოში საყოველთაოდ გავრცელებულია, როგორც დაბლარ, ისე - მაღლარ ვენახებში (სოფ. კოდორში აზნაურ გრიგოლ ჩაჩავას ვენახი) და, ამასთან, ყველა ჯიშის ყურძენზე. თვით იზაბელაც კი (*Vitis Labrusca*), რომლის მდგრადობა

ფილოქსერას წინააღმდეგ, კილას და რაეზის თანახმად, გამოიხატება ციფრით 5 (შეფასების ოცქულიან სისტემაში), არანაკლებ (და, შესაძლოა, მეტადაც) ზიანდება, ვიდრე იმერული ჯიში "მწვანე". ეს ჩვენც შევნიშნეთ, როდესაც დავათვალიერეთ თავად ოტია დადიანის ვენახი სოფ. შხეფში, თავად ივანე დადიანის ვენახი სოფ. ნოსირში, თავად დიმიტრი დადიანის ვენახი სოფ. ცხემში, თავად ნესტორ დადიანის ვენახი სოფ. ნაქალაქევში და სხვ; იზაბელას ძირები ამ ვენახებში ძლიერ დააზიანა ფილოქსერამ, ხოლო "მწვანეს" ძირებზე მისი მავნე ზემოქმედება ესოდენ ძლიერ არ აისახა. რაც შეეხება გურიას, ითვლება, რომ ფილოქსერას თვალსაზრისით ის საეჭვოა, მაგრამ დასწებოვნებული არაა, თუმცა მეზობელი თემების - გულეიკარის (სენაკის მაზრა), აბაშის და მუხაკრუს (ქუთაისის მაზრა) ვენახები დაავადებულია ფილოქსერით. აღსანიშნავია, რომ ამ ადგილების დაბლარ ვენახთა უმეტესობაში გაშენებულია იმერეთის დასწებოვნებული ადგილებიდან (სეირი, ბაღდათი, ობჩა და სხვ.) ჩამოტანილი ვაზები. ამიტომ სავარაუდოა, რომ აქ ძალზე სწრაფად გაჩნდება ფილოქსერა, ან, შესაძლოა, უკვე არის.³²

რაც შეეხება ატმოსფერულ მოვლენებს, გურიასა და სამეგრელოში ქარები მნიშვნელოვნად აზიანებს ყურძენს, ამასთან, მხოლოდ და მხოლოდ იზაბელას: ამ ჯიშის მტევნებს ძალიან სუსტი ღერო აქვს და მნიშვნე ყურძენი ხეზე დიდხანს ვერ ჩერდება; ძლიერი ქარის დროს მტევნები ხიდან ძირს ცვივა და მოსავალი იკარგება.

გურიისა და სამეგრელოს ვენახებს არ აზიანებს ყინვა და სეტყვა, მაგრამ, სამაგიეროდ, გაზაფხულის თრთვილი მათ საკმაოდ ვნებს. უთოვლო და უყინვო ზამთრის ბოლოს ხშირად დგება თბილი ამინდი, რომელიც იწვევს მცენარეთა ვეგეტაციას, მაგრამ უეცრად კვლავ აცივდება ხოლმე, რაც მცენარეებს ძლიერ აზიანებს. ასეთი ცივი ამინდები იშვიათია - 5-ნ წელიწადში ერთხელ შეინიშნება; გლეხების დაკვირვებით, ისინი მოსალოდნელია მარტისა და აპრილის განმავლობაში, სახელდობრ - 23 აპრილამდე (გიორგობამდე) და თანაც ყველგან კი არა, არამედ - აქა-იქ; განსაკუთრებით ძლიერ ზიანდება

³² საკმარისი დროის არქონისა და წვიმიანი ამინდის გამო ამ მაზრაში მოგზაურობისას შესაძლებლობა არ მქონდა, დამეთვალიერებინა საეჭვო ვენახები.

დიდი მდინარეებისა და პატარა მდინარეების მახლობლად განლაგებული დაბლობი ადგილები.

დაბლარი ვენახების უმრავლესობას ამუშავებენ დაქირავებული მოჯამაგირეები და თითქმის ყოველთვის - იმერლები; გურულები და მეგრელები არ იცნობენ დაბლარის კულტურას, ამიტომაც ვენახის ჩაყრისას იძულებულნი არიან, 2-3 წლით დაიქირავონ იმერელი მევენახეები. ამ ხნის განმავლობაში ვენახის მეპატრონე ყურადღებით აკვირდება ყველა სამუშაოს. ვენახის მოვლის ტექნიკის შესწავლის შემდეგ ის ათავისუფლებს ძვირად ღირებულ მუშაკს და თვითონ იწყებს საკუთარი ვენახის მოვლას. ადგილობრივ მევენახეთა შორის გვხვდებიან ისეთებიც, რომლებიც დიდი ხნის განმავლობაში მუშაობდნენ კახეთის, ან თბილისის გუბერნიის სხვა რაიონების ვენახებში და იქ გაცნენ მევენახეობის ადგილობრივ მეთოდებს. მშობლიურ ადგილებში დაბრუნების შემდეგ ისინი აშენებენ საკუთარ ვენახებს ან ქირით უდგებიან სამუშაოდ ადგილობრივ მემამულეებს. ვენახის მუშის გასამრჯელო მერყეობს 90 მანეთიდან 120 მანეთამდე და მეტამდე, უფასო კვებით, ხოლო ადგილობრივ უბრალო მუშას 80-100 მანეთს უხდიან. მაღლარ ვენახებს ამუშავებენ არა დაქირავებული მოჯამაგირეები, არამედ - თვით გლეხი მეურნეები, რომლებიც გურიასა და სამეგრელოში, საკუთარი ვენახების გარდა, მემამულეების ყველა მაღლარი ვენახის ფაქტობრივი მფლობელები გახლავან, "სანაშენოს" წესით.³³

³³ მსხვილი მემამულეები - თავადები და აზნაურები - მეზობელ გლეხებს "სანაშენოდ" აძლევენ მიწებს. ამ ტერმინით აღნიშნავენ მიწის იჯარით გაცემის გარკვეულ ფორმას, რომელსაც იყენებენ, ძირითადად, გურიაში, სამეგრელოსა და ქვემო იმერეთში. სიტყვა *სანაშენო* ქართულია და ნიშნავს ადგილს, რომელიც უნდა მოიწყოს ან დაამუშავდეს (ზმნიდან *შენება* - მოწყობა, გაშენება). *სანაშენოდ* აძლევენ, ჩვეულებრივ, სახნავ-სათესად გამოუსადეგარ მიწებს, "ენერს", ან მთების ფერდობებზე განლაგებულ მიწებს, რომლებიც დაფარულია დაბალი ტყით ან ბუჩქნარით. *სანაშენოდ* მიწის აღებისას გლეხი ვალდებულია იღებს, გარკვეული დროის (ჩვეულებრივ, 4-6 წლის) განმავლობაში, გაკაფოს მიწის ნაკვეთზე არსებული ტყე, დარგოს ხეხილი ან სხვა (მაღლარი ვენახის საყრდენი) ხეები და თვით ვაზი. ხეებს შორის დარჩენილ მიწაზე ითესება სიმინდი და ვენახის გაშენების ვადის გასვლამდე *მონაშენი*, ე.ი. ვენახის გამშენებელი გლეხი სრულად სარგებლობს დათესილი მცენარეებისგან მიღებული მოსავლით, ანდა, თუ დათქმულია, აძლევს მიწის მეპატრონეს დაკერფილი სიმინდის 1/4-ს ან 1/6-ს; ამ დროის განმავლობაში ხილისა და ყურძნის მოსავლით მხოლოდ მონაშენე სარგებლობს. უნინ მემამულე და გლეხი სიტყვიერად მოილაპარაკებდნენ ხოლმე მიწის *სანაშენოდ* მიცემის შესახებ,

რთველის დროს ზოგჯერ იგრძნობა მუშახელის მნიშვნელოვანი ნაკლებობა, რადგან იმავე დროს იღებენ მინდვრის კულტურების - სიმინდისა და ღომის - მოსავალს. იზაბელა სხვა ჯიშებზე უფრო ადრე მნიფდება, მაგრამ - დასახელებულ კულტურებთან ერთად, რაც ძალზე არახელსაყრელია ამ ადგილებისთვის. ზრდასრულ მუშაკს, რომელსაც შეუძლია ყურძნის დასაკრეფად ხეებზე ასვლა, გასამრჯელოდ უხდიან 50-60 კაპიკს დღეში, უფასო კვებასთან ერთად; თვეში კი - 8-10 მანეთს.

ახლა კი ეს გარიგებები წერილობით ფორმდება. გარიგების პირობებში, ჩვეულებრივ, მითითებულია ვენახის გაშენების ვადები, სხვადასხვა ჯიშის ხეების რაოდენობა და, აგრეთვე, ვაზის ჯიშები, რომლებიც *მონაშენემ* უნდა გააშენოს. გაცემული მიწის საფასურს მემამულე უმეტესად არ იღებს, მაგრამ გარიგების დადების დღეს გლეხი სადილად ეპატიჟება მემამულესა და მის ოჯახს, ან უხდის ფულად თანხას - 5-10 მანეთს, ანუ ერთგვარ პონორარს გარიგებაზე ხელის მოწერის სანაცვლოდ. დათქმული ვადის ამოწურვის შემდეგ მემამულე ათვალისწინებს გაშენებულ ვენახს და თუ აღმოჩნდება, რომ *მონაშენემ* არ შეასრულა პირობები, მაშინ ართმევს მას მიწას, თანაც არ უბრუნებს გლეხს გარიგების დადებისას აღებულ თანხას და არც ნაკვეთის დამუშავებისას დახარჯულ შრომას ითვალისწინებს; ხოლო თუკი *მონაშენემ* შეასრულა მიწის დამუშავებასთან დაკავშირებული ყველა ვალდებულება, მაშინ ნაკვეთი მის სამუდამო მფლობელობაში გადადის. ამასთან, *მონაშენემ* უნდა მოუაროს გაშენებულ ვენახს და ყოველწლიურად გადასცეს მემამულეს ყურძნისა და ხილის მოსავლის ნახევარი, ხოლო ხეებს შორის დარჩენილი მიწის ზოლი შეუძლია გამოიყენოს მხოლოდ და მხოლოდ თავის სასარგებლოდ. ზოგიერთ სოფელში თვით *მონაშენე* კრეფს ყურძნისა და ხილის მოსავალს და ღვინოსაც თვითონ ამზადებს. ასეთ შემთხვევაში ჭაჭა მის განკარგულებაში რჩება; უმეტესწილად კი, მოსავლის აღებას მემამულე საკუთარ მუშაკებს აკისრებს, ხოლო *მონაშენე* მოვალეა, მათ სადილით გაუმასპინდლოს.

ამგვარად, ვენახის გაშენების შემდეგ *მონაშენე* მის მიერ დამუშავებული მიწის ნახევრის ერთგვარი მფლობელი ხდება, ხოლო სრულ მფლობელად იქცევა მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ მემამულე მას საკუთრებაში გადასცემს თავის ნახევარს. მემამულეს უფლება აქვს გამოიყოს დამუშავებული მიწის ნახევარი, გლეხს კი უფლება არა აქვს, მოითხოვოს თავისთვის ამ მიწის გამოყოფა მიწის მფლობლის თანხმობის გარეშე. გლეხის დამოკიდებული მდგომარეობა მიწის მფლობლისგან ერთხელ და სამუდამოდ დგინდება და დაცულია ჩვეულებრივი სამართლით. აქამდე *სანაშენოს* დარღვევის შემთხვევები გურიას და სამეგრელოში ძალიან იშვიათი იყო. თუმცა, *სანაშენოს* მეორე პერიოდის შესახებ არავითარი საგანგებო წერილობითი გარიგება არ იდება და ამიტომ ვალდებულებები ნაკვეთთან დაკავშირებით შეიძლება დაირღვეს, მით უმეტეს, რომ რუსულ კანონებში *სანაშენოს* სამართლებრივი ნესები ჯერ კიდევ არაა გათვალისწინებული. თითქმის ყველა მაღლარი ვენახი, რომლებსაც ფლობენ ამ რაიონის მემამულეები, ეზოსა და საკარმიდამო ნაკვეთების გარდა, გლეხების ხელშია "*სანაშენოს*" პირობებზე.

ახალი ვენახის გაშენებისა და ძველის მოვლისთვის საჭირო ხარჯების აღრიცხვაზე გადასვლისას უნდა შევნიშნოთ, რომ ძალზე ძნელია ამგვარი ხარჯების თუნდაც მიახლოებითი ნუსხის შედგება მაღლარის ნარგავებისთვის, რადგან გურიასა და სამეგრელოში გაშენებული მაღლარი ვენახები არ საჭიროებენ ყოველწლიურ მოვლას, არამედ - მხოლოდ პერიოდულს, 4-5 და მეტი წლის შემდეგ. თუკი ახალი ვენახის ჩაყრისას ან ძველის განმენდისას (გასხვლისას) შრომა იხარჯება, სამაგიეროდ, მეპატრონეს რჩება დიდძალი მასალა, რომელსაც შეშად ან წნული ღობის დასამზადებლად გამოიყენებს. გასათვალისწინებელია ისიც, რომ ვაზებს შორის დარჩენილი მიწის ექსპლუატირება ხდება, ჩვეულებრივ, სიმინდის ან ღომის ნათესების მეშვეობით; ამიტომ მიწის დასამუშავებლად საჭირო ყველა ხარჯი პურეულის ნათესებს უკავშირდება. ერთადერთ ყოველწლიურ ხარჯს ამ ვენახებზე საჭიროებს მხოლოდ მოსავლის აღება, - აქ ჩამოვთვლით ყველა ხარჯს, რომლებიც მეტ-ნაკლებად მიემართება მაღლარის გაშენებას. 200 საჟენის სიგრძის წნული ღობის ღირებულებაა 30 მანეთი (თუ საჟენის ღირებულებად 15 კაპიკს მივიჩნევთ). თხმელის ფიჩხისგან დამზადებული წნული ღობე ორი წელი ძლებს. საყრდენი ხეების დარგვა საჭიროებს ხარჯს 1 მან. 25 კაპ. ოდენობით, თუკი ჩავთვლით, რომ ერთ დესეტინაზე ასი ხე უნდა დაირგას და, ამასთან, თუ ერთი მუშაკი დღეში 40 ხეს დარგავს; ვაზების დარგვის ღირებულებაა ერთი მან., თუ ჩავთვლით, რომ ერთი მუშა დღეში 50 ვაზს დარგავს. ხეებისა და ვაზების გასხვლის ღირებულებად უნდა მივიჩნიოთ 5 მან., თუ მივიჩნევთ, რომ ერთი მუშა დღეში გასხლავს 10 ხეზე აყოლებულ ვაზებს; დღიური ჯამაგირი ამ სამუშაოს შესრულებისთვის შეადგენს 50 კაპიკს. ყურძნის დაკრეფა ღირს 6 მანეთი, თუ ჩავთვლით, რომ ერთი მუშაკი დაკრეფს მოსავალს ათი ხიდან, სამუშაო მოსავლისა (მოსავლის რაოდენობის მიხედვით, მუშაკმა შეიძლება დაკრიფოს ყურძენი 5-15 ძირიდან) და დღეში 60 კაპიკის ანაზღაურების პირობებში. ამგვარად, თუ გავითვალისწინებთ წინა მოსაზრებას და ხარჯების პირველ ორ პუნქტს პურეულის ნათესებს მივანერთ, მაშინ ერთი დესეტინა ვენახის მოსავლელად საჭირო ხარჯებიდან დარჩება მხოლოდ ყურძნის დაკრეფის ხარჯები, რაც ჯამურად 6 მანეთს შეადგენს.

რაც შეეხება დაბლარი ვენახის მოსავლელად საჭირო ხარჯებს, მათი ზომები, ზოგადად, არ აღემატება დაბლარის შენახვის ღირებუ-

ლებას ქვემო იმერეთში. თუ გურიასა და სამეგრელოში აუცილებელია ვენახის ერთი ან ორი ზედმეტი გადათონხნა, რომლის ღირებულებაა 5-10 მანეთი ერთ დესეტინაზე, სამაგიეროდ, სარებისა და ღობეებისთვის საჭირო ხე-ტყე აქ, იმერეთთან შედარებით, უფრო იაფია, რადგან ერთი დესეტინა დაბლარი ვენახის შენახვისთვის საჭირო ხარჯები გურიასა და სამეგრელოში არ აღემატება 100-110 მანეთს, ისევე, როგორც ქვემო იმერეთში.

ერთი დესეტინა მაღლარი ვენახის ფასი ყველგან ერთნაირი როდია, ის დამოკიდებულია იმ ნიადაგის ხარისხზე, რომელზეც გაშენებულია მაღლარი, აგრეთვე - მის ვარგისიანობაზე სხვა სასოფლო-სამეურნეო მცენარეთა კულტურების გასაშენებლად. გარდა ამისა, რაც უფრო მჭიდროდაა დასახლებული ადგილი, მით უფრო ძვირია მისი ვენახები და პირიქით. ამგვარ პირობებში ერთი დესეტინა მაღლარის ფასი გურიასა და სამეგრელოში რაიონში მერყეობს 80-დან 160 მანეთამდე, ზოგჯერ კი 200 მანეთს აღწევს.

მეღვინეობა

ყურძნის კრეფა გურიასა და სამეგრელოში აგვისტოს ბოლოს იწყება და ზოგჯერ დეკემბრის დასაწყისამდე გრძელდება. ყველაზე ადრე მნიფდება იზაბელა, ადგილობრივი ჯიშებიდან კი - *სამაჭრე*, ანუ ის ჯიშები, რომლებისგანაც მზადდება *მაჭარი (მანჭარი)*; ეს ლეონოები ისმება დუღილის დამთავრებამდე. როგორც ზემოთ შევნიშნეთ, იზაბელას ძირზე დამნიფებული მტევნების დიდი ხნით დატოვება არ შეიძლება, ამიტომ ამ ჯიშის ყურძენს დამნიფებისთანავე კრეფენ. ადგილობრივი ჯიშის ყურძენი კი შეიძლება დიდხანს იქნას დატოვებული ხეებზე (თითქმის იანვრის ბოლომდე), მაგრამ, ჩვეულებრივ, დაავადების შიშით, მას კრეფენ დამნიფებამდე, ყოველ შემთხვევაში, არა უგვიანეს 20 ნოემბრისა, რათა აიღონ ის მცირე მოსავალი მაინც, რომელიც ამ დროისთვის რჩება ვაზებზე. დაავადებების გავრცელებამდე გასაყიდად და ხანგრძლივი შენახვისთვის განკუთვნილი ლვინის დასამზადებლად ყურძნის კრეფას იწყებდნენ მისი გადამ-

ნიფებისას, კერძოდ, 1 დეკემბრიდან, ზოგიერთ სოფელში კი ყურძენს 1 თებერვლამდე ტოვებდნენ ხეებზე. საერთოდ, გურიისა და სამეგრელოს ძირძველი მოსახლეობის, მეურნეების თვალსაზრისით, რაც უფრო გვიან იღებენ ყურძნის მოსავალს, მით უკეთესია დამზადებული ღვინო ხარისხისა და გემოს თვალსაზრისით. ამიტომ ყველა ჯიშის ყურძენს - *ოჯალეშს*, *საჯავახოს*, *ჩხავერს* და სხვ. გვიან კრეფდნენ - დეკემბერში ან იანვრის დასაწყისშიც კი. დაბლარ ვენახებში ყურძენი მაღლარზე 2-3 კვირით ადრე მნიფდება და მას ყოველთვის კრეფენ ოქტომბრის ბოლომდე ან ნოემბრის დასაწყისამდე.

მაღლარ ვენახებში ყურძნის დამნიფების დასაჩქარებლად არავითარ ზომებს არ მიმართავენ, ხოლო დაბლარში ზოგიერთი მევენახე ამ მიზნით ამეჩხრებს ფოთლებს ძირებზე.

თვით მოსავალს იღებენ მშრალ ამინდში, რადგან ცოცვა სველ ხეებზე, რომლებზეც ვაზებია ახვეული, საშიშროებას უქმნის მუშაკთა სიცოცხლეს. ამიტომ, თუკი მოსავლის კრეფის დროს განვიმდება, მუშაობა წყდება 2-3 დღით, სანამ ხეები გაშრება. ამგვარ პირობებში, კერძოდ, ხეებზე დაკიდული ყურძნის კრეფის სიძნელის გამო, მაღლარის კრეფა იმდენად სწრაფად როდი მთავრდება, როგორც დაბლარისა; ის, ჩვეულებრივ, გრძელდება ორი-ექვსი კვირის განმავლობაში ვენახების ყოველ მეპატრონესთან, ზოგჯერ კი უფრო მეტ ხანსაც. მაღლარ ვენახში ყურძნის კრეფისას მუშაკი დაოსტატებული უნდა იყოს ხეებზე მარჯვედ ცოცვაში. ამიტომ ამგვარი სამუშაოსთვის მოხუცები, ქალები და მოზარდები არ გამოდგებიან; აუცილებლად საჭიროა ზრდასრული, გამოცდილი მუშაკი.

ყურძნის კრეფისას მტევნებს ხელით წყვეტენ და ამ მიზნით არავითარ იარაღებით არ სარგებლობენ. მაღლარ ვენახებში ყურძნის კრეფისას იყენებენ ორიგინალურ კალათს - *გიდელს*: ის ცილინდრული ფორმისაა, კონუსური ფსკერით, რათა ადვილად გააღწიოს საყრდენი ხის ტოტებში; კალათს სახელოურების ნაცვლად უყრიან თოკს ხის კაუჭით - *გაგვილით* (*გვარგვილი*); გიდელის აუცილებელ ატრიბუტს წარმოადგენს *სახეური ბანარი* (*ონილარი თოკი*) - 3-10 საყენის სიგრძის ჩვეულებრივი თოკი, რომლის ერთი ბოლო მარყუჟით მთავრდება. *ყურძნის მკრეფელი* (*ყურძენიში მანილარი*) დებს თოკს გიდელში, რომელსაც კაუჭით იკიდებს ქამარზე ზურგის მხრიდან და

ადის ხეზე. მტევნებიან ტოტებამდე ასვლისას ის იღებს გიდელს, კიდებს ხის ტოტზე და იწყებს ყურძნის კრეფას. გიდელის გავსებისას მუშაკი იღებს მას, უყრის კაუჭს მარყუჟში და ნელ-ნელა ძირს უშვებს გიდელს, თან ყვირილით "ა გიდელი" (ო გიდელი) ეხმიანება ძირს მდგომ დამხმარე პირს. ეს გიდლისმცლელი (მეგიდელე) ფრთხილად აწყობს მთელ ყურძენს გოდრებში - სხვადასხვა ზომის ოთხკუთხა კალათებში. ზოგიერთ მომცრო გოდორს აქვს სამარჯვი ზურგით სატარებლად, დიდ გოდრებს კი ურემზე დებენ. დაცარიელებულ გიდელს კვლავ აწვდიან მკრეფელს, რომელსაც ის თოკით ააქვს ხეზე; ამ დროს გიდლისმცლელი, თავის მხრივ, ეხმიანება მკრეფელს ყვირილით "მშვიდობით ჩამოდი" (მშვიდობით გიმართი) - ანუ უსურვებს, რომ მკრეფელი მშვიდობიანად ჩამოვიდეს ხიდან. გიდლისმცვლელნი, ჩვეულებრივ, ქალები, მოხუცები ან მოზარდები არიან; მათვე ევალებათ დაკრეფილი ყურძნის დაცვა ღორებისგან, რომელთაც ძალზე უყვართ ეს სასუსნავი. 3-4 მკრეფელს ერთი გიდლისმცლელი ემსახურება. ავსებული გოდორი მიაქვთ საწნახელში; ხოლო თუ ვენახი შორსაა სახლიდან, მაშინ ყურძენს აწყობენ რამდენიმე გოდორში, საღამოს კი მათ ურემზე დებენ და საწნახელში მიაქვთ. ამჟამად მალარ ვენახებში თითოეული ვაზისგან იღებენ $\frac{1}{2}$ -1 $\frac{1}{2}$ გიდელ ადგილობრივი ჯიშის ყურძენს (გიდელში დაახლოებით 10 ფუნტი ეტევა, ხოლო იზაბელასგან - 2-6 გიდელს. ამგვარად, ადგილობრივი ჯიშების ყურძნის საშუალო მოსავალია 25-25, ხოლო იზაბელასი - 100 ფუნტი ერთ დესეტინაზე. პირველთათვის 10 ფუთი მცირე მოსავლად ითვლება, ხოლო 35 - უხვად; იზაბელასთვის კი - 50 ფუთი ითვლება მცირე მოსავლად, ხოლო 150 - კარგად. ამ ადგილების ბევრი ძირძველი მცხოვრების თქმით, დაავადებათა გაჩენამდე ადგილობრივი ჯიშები ძალზე დიდ მოსავალს იძლეოდა, - ერთი მუშაკი ხშირად ვერ ასწრებდა მთელი მოსავლის აღებას ერთი ხიდან და კრეფას მეორე დღეს ამთავრებდა; მარჯვე მუშაკი ერთი დღის განმავლობაში კრეფდა 5 გოდორ (გოდორში 6-7 გიდელი ეტევა), ე.ი. 7-8 ფუთ ყურძენს; ახლა კი ბევრ ამგვარ ვაზს ოიდიუმი ზოგჯერ ისე აზიანებს, რომ ისინი ერთ მტევან ყურძენსაც კი არ იძლევა.

ამჟამად მოსავალს იშვიათად ახარისხებენ. იზაბელას ყოველთვის ცალკე აწყობენ, ადგილობრივ ჯიშებს კი - ერთად, დახარისხების გა-

რეშე; მაგრამ თუკი მოსავალი დიდია, მაშინ მათ ფერის მიხედვით ახარისხებენ და, კერძოდ, თეთრ ჯიშებს აცალკევებენ შავისგან.

უხარისხო წვენი გასაუმჯობესებლად რაიონში არავითარ ზომებს არ მიმართავენ. მხოლოდ ზოგიერთი მეურნე ყრის იზაბელას ყურძნის ტკბილში (დულილისას) ადგილობრივი ჯიშის ჭაჭას, რათა იზაბელას სპეციფიკური სუნი მოაცილოს.

გურიასა და სამეგრელოში მარნები ამჟამად ძალზე იშვიათად გვხვდება. მარანს სამეგრელოში, ისევე, როგორც იმერეთში, უწოდებენ სათავსოს, ჩვეულებრივ - ადგილობრივ ხის სახლს, რომელსაც არა აქვს ჭერი და იატაკი. ესაა, უბრალოდ, ფარდული, რომლის კედლებთან დგას რამდენიმე სანნახელი (ოჭინახი), შუაში ჩაფლულია ჭურები (ლაგვანეფი). იქვე აწყვია წბერი და ღვინის დასამზადებლად საჭირო სხვა საშუალებები. გურიაში კი მარანს, ჯერ ერთი, უწოდებენ ასეთსავე ფარდულს სანნახლითა და ჭურებით, და, გარდა ამისა, ადგილს ღია ცის ქვეშ, სადაც მიწაში ჩაფლულია ჭურები; სამეგრელოში ასეთ ადგილს საგანგებო სახელწოდება აქვს - ოლაგვანე.

თუ მეურნეს ღვინის დასამზადებელი საგანგებო ნაგებობა - მარანი - არ აქვს, მაშინ სანნახელს დგამენ საცხოვრებელი სახლის გვერდითა გარე კედელთან, მისი სახურავის ქვეშ - ლაფაროზე (ლაფარაზე), ნალიის (ოსიმიდეს) ან რომელიმე საჩრდილობლის ქვეშ, სადაც ყურძნის წურვა ხდება. სანნახელი (ოჭინახი) არის ცაცხვის, წაბლის ან თხმელის ამოღრუტნული მორი, რომელსაც, იმერეთის, რაჭისა და ლეჩხუმისგან განსხვავებით, გურიასა და სამეგრელოში არ უკეთებენ ყურძნის ტკბილის გადმოსადენ ღარს. სანნახელი სხვადასხვა სიდიდისაა: მისი სიგრძე 4-10 არშინია, სიგანე და სიღრმე კი - 3/4-2 არშინი; შესაბამისად, სანნახლის ფასი 5-25 მანეთს ან მეტ ალწევს. კარგი სანნახელი 10-20 წელს ძლებს, სათანადოდ მოვლისას კი - მეტსაც. მცირე ზომის წბერებს ჯირაქვას (ჯერუკის) უწოდებენ.

ყურძნის კლერტს მარცვლებისგან არსად არ აცილებენ; ყურძენს უშუალოდ ყრიან სანნახელში და ფეხით წურავენ, - ამისთვის შარვა-ლაკაპინებული მუშაკი დგება სანნახელში და იწყებს ყურძნის ჭყლეტას წინასწარ საგულდაგულოდ დაბანილი ფეხებით.

გურიასა და სამეგრელოში ამზადებენ როგორც თეთრ, ასევე - წითელ ღვინოებს, თუმცა, პირველი მათგანი ქარბობს. თეთრი

ღვინის დასამზადებლად გამოიყენება თეთრი და, ასევე, წითელი ან შავი ყურძნის ჯიშები, მაგრამ ყურძნის ტკბილს (ნეტკვილი) უშუალოდ გამონურვისთანავე აცილებენ ჭაჭას და ჭურებში ასხამენ. იმისთვის, რომ ყურძნის ტკბილი დიდხანს არ დარჩეს ჭაჭასთან ერთად საწნახელში, ამ უკანასკნელს დამრეცად დგამენ. ამასთან, აწეულია საწნახლის ის ბოლო, რომელშიც ყურძენს ჭყლეტენ; საწნახლის მეორე, ქვედა ბოლო განკუთვნილია ჩამოსადენი წვენიისთვის და ყოველთვის გამოყოფილია გამოსაწური ყურძნისგან ღომის ჩალის კონებით ან გვიმრის ნორჩი ფოთლებით. ყურძნის ჭყლეტისას წვენი გაედინება ამ მცენარეებში და გროვდება საწნახლის ქვედა ბოლოში, საიდანაც მეორე მუშაკი კვახისგან (*Lagenaria vulgaris*) გაკეთებული ჩამჩით - *ორშუმოთი* (ხეჟა)³⁴ ასხამს ყურძნის წვენს პატარა ხელადაში - *კოკა-ჩარეჟაში* (კოკა, კოკაშია), შემდეგ კი - ამ ხელადით - მინაში ჩაფლულ ჭურებში. ამგვარად მომზადებულ ღვინოს უწოდებენ *ფეთქის* ან *ფეხში ამოღებულს*; ის წმინდაა და სასიამოვნო გემო აქვს, მაგრამ დიდხანს არ ინახება.

ხანგრძლივი ვადით შესანახად განკუთვნილი წითელი³⁵ ან თეთრი ყურძნიდან დანურულ ტკბილს საწნახელში ჭაჭიანად ტოვებენ სამი-შვიდი დღით, და, ამასთანავე, მტვრისგან ყურძნის ტკბილის დასაცავად საწნახელს ფიცრებს ან ჩალას აფარებენ. ამ დროის განმავლობაში, სამ დღეში ერთხელ, ყურძენს მეორედ და მესამედ ჭყლეტენ, რასაც *გატეხას*, *მეორე ფეხს*, *მესამე ფეხს* უწოდებენ. ამის შემდეგ ყურძნის ტკბილს ჭურებში ასხამენ.

როგორც თეთრი, ასევე - წითელი ღვინის დუღილი მიმდინარეობს თიხის ჭურჭლებში; მათგან დიდსა და საშუალო ზომისას უწოდებენ *ჭუ-*

³⁴ შენარჩუნებულია ავტორის მართლწერა (რედ.).

³⁵ კავკასიის სტატისტიკური კომიტეტის მიერ 1875 წელს გამოცემული «Очерк виноделия Кавказа»-ს 219-ე გვერდზე გურიაში წითელი ღვინის დამზადების შესახებ ნათქვამია, რომ ვითომდა დანურულ ყურძნის წვენს ჭაჭასთან ერთად ასხამენ სპილენძის ქვაბში და ცეცხლზე ადუღებენ. ძირძველი მოსახლეების მტკიცებით, ამგვარი პროცესი არ გამოიყენებოდა გურიაში უწინ და არ გამოიყენება ამჟამად. რამდენადმე მსგავს ოპერაციას უტარებდნენ მხოლოდ *ჩუპეშის* (საფერეს) ჯიშის ყურძენს, რათა მისი წვენი თეფერადებინათ თეთრი ღვინოები. როგორც, ჩანს, ზემოხსენებული განზოგადების მიზეზად სწორედ ეს ფაქტი იქცა.

რებს (ლაგვანებს), ხოლო პატარებს, რომლებიც 5 ვედროს ტევადობისაა, - ქვიბარებს (ლახუტებს); მათ ფლავენ მინაში, ღია ცის ქვეშ, იშვიათად კი - მარნებში (მხოლოდ სამეგრელოში). თუკი ნიადაგი ძალზე ტენიანია, ჭურებს კირით შელესავენ ხოლმე; კერძოდ, მინაში ჩაფლვისას მათ გარედან უსვამენ ქვებთან შერეული კირის სქელ ფენას, რასაც ჭურის დაკირვას (დინოკირვა ლახუტიში) უწოდებენ. ქვევრებს მინაში ისე ფლავენ, რომ მათი პირი მინის ზედაპირს უსწორდებოდეს (თავდაბალი), ან მასზე 2-3 გოჯით მაღლა იყოს (თავმაღალი) ან კიდევ, ისე, რომ ჭურის პირი მინის ზედაპირზე 12 გოჯით უფრო მაღლა იყოს (ბორკილიანი). ამ დროს მეურნეები ითვალისწინებენ მინის ტენიანობას: რაც უფრო მშრალია ნიადაგი, მით უფრო ღრმად ფლავენ ჭურებს, და - პირიქით. ღრმად ჩაფლულ ჭურებში ღვინო უკეთ ძლებს და ამიტომ მათში ასხამენ, ზაფხულში გადასხმის შემდეგ, დიდი დროით შესანახად განკუთვნილ ღვინოებს; სამეგრელოში მანძილი მინაში ჩაფლულ ჭურებს შორის, ჩვეულებრივ, 1/2-1 არშინს არ აღემატება. ჭურების ჩასაფლობი ადგილი - მარანი, ჭურის პირი (ოლაგვანე) - შეძლებისდაგვარად, მშრალი, მაღალი უნდა იყოს; დაჩრდილვის მიზნით მის გარშემო რცხილებს რგავენ, ხშირად კი მათ თავზე ტალავერს მართავენ. ჭურებს ახურავენ ხის სარქველს, რომელსაც როგოს (ორგო) უწოდებენ. სამეგრელოში სარქველზე ბლის ხის ქერქს - ბულეშს აფარებენ, მასზე კი დებენ ბრტყელ, მრგვალ ქვას; ბოლოს, როგოს ან ქვას თიხით გადალესავენ ხოლმე.

დუღილის განმავლობაში ქვევრებს ისევე მჭიდროდ აფარებენ სარქველს, როგორც ღვინის შენახვისას, რადგან ნახშირმჟავა აირი ყოველთვის პოულობს გზას გამოსასვლელად. ზოგიერთი მეურნე აირის გამოსასვლელად ჭურების სარქველებში არჭობს ჩალის ან კანაფის ღერს - ე.წ. სასულეს (საშურო), ან კი, უბრალოდ, წნელს, შემდეგ კი სარქველს გადალესავს.

დუღილის დასაჩქარებლად ან შესანელებლად არავითარ ზომებს არ მიმართავენ; ყურძნის ტკბილში ჭაჭასაც არ ამატებენ.

ყურძნის საწნეხი - ჭახრაკი (ხარხენი) გურიასა და სამეგრელოში ახლა იშვიათად გვხვდება, უწინ კი, ვაზის დაავადებათა გავრცელებამდე, ისინი მრავლად იყო, თითქმის ყველა ოჯახში მოიპოვებოდა; კონსტრუქციის მიხედვით, ისინი არაფრით განსხვავდება იმ საწნეხი მანქანებისგან, რომლებიც იმერეთში გამოიყენება, და ყოველთვის

მარანშია განთავსებული. სანნეხი მანქანიდან გამონურულ წვეს ამატებენ ყურძნის ტკბილში, ჭაჭას კი ჭურებში ინახავენ, თუ მისგან არყის გამოხდა სურთ, ან მეორე ღვინის დასამზადებლად იყენებენ.

ძლიერი დუღილი, ჩვეულებრივ, 7-14 დღის განმავლობაში გრძელდება; შემდგომ, ღვინო, რომელიც ნელი დუღილის სტადიაშია, ხშირად გამოიყენება სასმელად *მაჭრის (მანჭარი)* სახელწოდებით; ხოლო თუ ის განკუთვნილია მეტ-ნაკლებად ხანგრძლივი შენახვისთვის, მაშინ აირის ამოსასვლელ ნახვრეტს (სასულეს) ამოქოლავენ ხოლმე, ჭურს კი თიხით გადალესავენ ღვინის საგაზაფხულო გადასხმამდე.

უწინ, მოსავლიან წლებში, როდესაც ადგილობრივი ღვინოები ქუთაისში და ქუთაისის გუბერნიის სხვა ბაზრებზე იყიდებოდა, თეთრ ღვინოს, მომხმარებელთა გემოვნებასთან შესაწყობად, უმეტესწილად, შეაფერადებდნენ ხოლმე. ღვინის შეფერადება ხდება ნელი დუღილის შემდეგ (ჩვეულებრივ, დეკემბრის ბოლოს ან იანვრის დასაწყისში). ამისთვის გურიაში გამოიყენება ჩუპეშის ჯიში, სამეგრელოში კი - პანეში; ამ მიზნისთვის განკუთვნილ ყურძენს კალათში 1-2 კვირით ტოვებენ, ხოლო როდესაც ლპობითი დუღილი იწყება, სპილენძის *ქვაბში* ან *კარდალში* ყრიან და ხელით ჭყლეტენ; შემდეგ ამ მასას უმატებენ ცოტაოდენ შესაფერადებელ ღვინოს და ჭაჭასთან ერთად ნელ ცეცხლზე ადულებამდე მიჰყავთ; შეგრილების შემდეგ ჭაჭას წვენში ტოვებენ, იღებენ მხოლოდ კლერტებს და მთელ ამ მასას იმ ჭურში ასხამენ, რომელშიც შესაფერადებელი ღვინო ასხია; ბოლოს ჭურს მჭიდროდ ახურავენ სარქველს და თიხით გადალესავენ. ღვინო ასეთი სახით რჩება გადალებამდე. ერთი საპალნე (დაახლ. 10 ფუთი) ღვინისთვის საჭიროა ერთი ფუთი საღებავი ყურძენი.

ჭურებში ღვინოს არ ამატებენ, პირიქით, უწინ, ვაზის დაავადებათა გავრცელებამდე, გურიასა და სამეგრელოში ჭურებს ღვინოს აკლებდნენ ხოლმე. იანვარში ან თებერვლის დასაწყისში, ერთი სიტყვით, ახალი წლიდან ყველიერამდე (ყოველთვის - სავსემთვარეობის დროს) ყველა სავსე ჭურს ხსნიდნენ და თითოეულიდან, მისი სიდიდის მიხედვით, იღებდნენ 1/4-დან 1 ვედრომდე ღვინოს, შემდეგ კი ნაკლულ ჭურებს ისეთივე წესით ხუფავდნენ, როგორც მანამდე. ამ ჩვეულებას *კლიმობას*, *დაბაჟვას* უწოდებენ; ზოგიერთ სოფელში ამ წესს აქამდე მისდევენ და მკაცრად იცავენ. გარკვეული დროის შემდეგ, უფრო ხშირად - გაზაფხულზე, ჭურები კვლავ

პირთამდეა სავსე ღვინით. ჭურების შეევსების ფაქტი უეჭველია; მე თვითონაც ხშირად შევსწრებოვარ ასეთ, როგორც ჩანს, ფენომენალურ მოვლენას. ჩემი აზრით, ის იმით აიხსნება, რომ, სითხეთა დიფუზიის ფიზიკური კანონის საფუძველზე, ნიადაგისეული წყლები აღწევს თიხის მოუჭიქავი ჭურჭლის ფორებში, მაგრამ არა პირიქით; სწორედ ამის შედეგად ივსება ჭური. თუმცა, შესაძლოა, ამ მოვლენის მიზეზი იყოს თბილი ამინდის დადგომით გამოწვეული დუღილი.

მარტიდან აპრილამდე ხდება ღვინის გადაღება (*გინონურვა ღვინოში*) სხვა ჭურებში. სუსტი ღვინოები, მათ შორის - იზაბელა და დაბლობი ადგილების ღვინოები - მდგრადი არაა, მალე ფუჭდება და მათ უფრო ადრე გადაიღებენ ხოლმე. ამ ოპერაციას რამდენჯერმე (დროის გარკვეული მონაკვეთების გავლისას) იმეორებენ; მაგალითად - მარტსა და ივლისში, ან კიდევ - თებერვალში, აპრილსა და ივნისში. უნინ ღვინის გადასხმას იმდენად არსებით მნიშვნელობას არ ანიჭებდნენ, როგორც - ამჟამად. ბევრი ადგილობრივი მცხოვრების თქმით, უნინ კარგ, მაგარ ღვინოებს სხვა ჭურებში კი არ გადანურავდნენ ხოლმე, არამედ ლექში ტოვებდნენ; ამისგან ღვინო არა მარტო არ ფუჭდებოდა, არამედ, პირიქით, სიმაგრესა და სხვა დადებით თვისებებს იძენდა.³⁶

ღვინის გაწებვას, ისევე, როგორც გაფილტრვას, გურიასა და სამეგრელოში არ მიმართავენ.

ღვინის დაავადებებიდან გურიასა და სამეგრელოში ყველაზე ხშირად გვხვდება - გაზაფხულის შუა ხანებიდან დაწყებული, ზაფხულის ჩათვლით - ღვინის *მონაყვა* (*ღვინიში მორთალა*), რომელიც იმერეთში ცნობილია ღვინის *გადაბრუნების* სახელწოდებით. ამ დაავადების ზეგავლენით ღვინო ძლიერ იმღვრევა, იკრავს მჟავე გემოსა და სიღამპლის სუნს, შემდეგ შავდება ან ლურჯდება; ეს დაავადება როგორც ღვინომჟავე დუღილის, ისე - რძისმჟავე დუღილის შედეგია. სხვა დაავადებები: ღვინის *აძმარება* (*ღვინიში დაბუეება*) და *ბრკის მოკიდება* (*იჩიკიში მუნოდვალა*). გურიასა და სა-

³⁶ გურიის ზოგიერთ სოფელში, ადგილობრივ მცხოვრებთა თქმით, რამდენიმე წლით ღვინის შენახვის მიზნით შემდეგ ხერხს იყენებდნენ: ახალი მოსავლის აღებისას ძველ ღვინოს ასხამდნენ კირით შეღებილ და საგულდაგულოდ გარეცხილ ჭურში, რომელსაც პირთამდე არ ავსებდნენ. შემდეგ დარჩენილ სივრცეს ავსებდნენ გამდნარი ცვილით და ჩვეულებრივი წესით თიხით გადალესავდნენ; ამგვარად - თითქმის პერმეტულად - თავდაცობილი ღვინო ძალზე დიდ ხანს ინახებოდა.

მეგრელოში ამ დაავადებათა პროფილაქტიკისა და თავიდან აცილების მიზნით, ხშირი გადაღების გარდა, არავითარ ზომებს არ იყენებენ. ავადღებთ როგორც ღია ცის ქვეშ, ისე - მარანში ჩაფლულ ჭურებში შენახული ღვინოები და, პირიქით, მარანში ჩაფლულ ჭურებში ან საცხოვრებელი სათავსოების ქვეშ, სარდაფებში შენახული ღვინო, ადგილობრივ მცხოვრებთა თქმით, უფრო ხშირად ფუჭდება და შმორის სულს იკრავს. ეს მოვლენა შემჩნევა, ძირითადად, გურიის ზოგიერთ სოფელში, ამიტომ იქ ქვევრებს ფლავენ უმეტესად ღია ცის ქვეშ და არა მარნებში ან სარდაფებში.

გურიასა და სამეგრელოში კასრებს ჯერ კიდევ არ იყენებენ, ღვინის შესანახი ერთადერთი ჭურჭელი კი ჯერჯერობით არის *ჭური* (ლაგვანი) და *ქეიბარი* (ლახუტი)³⁷. ისინი ადგილზე მზადდება და კახური და იმერული ღვინის ჭურჭლისგან განსხვავებით, ვინრო ყელით გამოირჩევა (მუშა მასში ვერ ჩაძვრება გასარეცხად) და გაცილებით უფრო მცირე ზომებით ხასიათდება; ამჟამად გამოყენებული ჭურების ტევადობა იშვიათად აღემატება 20-25 სანყავს ან კოკას³⁸, უნინ კი იყენებდნენ უზარმაზარ, ხშირად 200-300 სანყავის ტევადობის ჭურებს³⁹. გურიაში ჭურებს ამზადებენ სოფ. აკეთსა და აცანაში, სადაც ეს წარმოება წმინდა კუსტარული ხასიათისაა. ღუმლიდან გამოღებისას, სანამ ჭური ჯერ კიდევ თბილია, მისი შიდა კედელს ამოლესავენ ხოლმე კუპრით, უფრო იშვიათად - ცვილით, და ამ სახით გააქვთ გასაყიდად. სოფ. აკეთში დამზადებული ჭურები განთქმუ-

³⁷ სარდაფების არარსებობისას ჭურების გამოყენება ძალზე ხელსაყრელია და მათ, კასრებთან შედარებით, უპირატესობა უნდა მიენიჭოს რაიონის ამჟამინდელი სამარნე მეურნეობის პირობებში. შიგნიდან სათანადოდ ამოლესილი და პერმეტულად დახშული ჭურები, თუ ისინი ჩაფლულია მაღალ და კარგად დაჩრდილულ ადგილას მშრალი და წყალგამტარი ნიადაგით, ფასდაუდებელია; ისინი ასრულებენ ორმაგ როლს: სარდაფისა და კასრისა და, ამგვარად, აქარწყლებენ პაერის ტემპერატურის მავნე ზემოქმედებას.

³⁸ სანყავი - ღვინის გურული, კოკა კი - მეგრული საზომი; ორივე მათგანი ერთნაირი ტევადობისაა და უდრის 1 იმერულ ჩაფს, 3 ბათმას, 6 თუნგს, 12 მანერკას ან ღვინის 30 ბოთლს, ე.ი. ორ ვედროზე ცოტათი ნაკლებს. მანერკა - სითხის საყოველთაოდ გავრცელებული საზომი ერთეულია როგორც გურიაში, ასევე - სამეგრელოში; შეესაბამება 1/2 თუნგს, 2 ჩარექს ან 2 1/2 ბოთლს.

³⁹ ერთ-ერთი ასეთი უზარმაზარი ჭური 1883 წელს იპოვეს ოზურგეთში, საძირკვლის გათხრისას, იმ ადგილას, სადაც უნინ მდებარეობდა გურიის მთავრის მარანი. განსვენებულმა თავადმა გრიგოლ გურიელმა მთლიანად ამოათხრევინა ეს ჭური და გადაატანინა თავის ეზოში, სადაც ის აქამდე ინახება.

ლია გამძლეობით და გამოიყენება არა მარტო მთელ გურიაში, არამედ - მის მეზობელ იმერულსა და მეგრულ სოფლებშიც; სიდიდის შესაბამისად, მათი ფასი მერყეობს 50 კაპიკიდან 5 მანეთამდე და ყოველთვის ნალდი ფულით, და არა მარცვლეულის სანაცვლოდ, როგორც ეს ხდება იმერეთსა და ქართლში. სამეგრელოში ლაგვანებს ამზადებენ სოფ. ძველ სენაკში, ნამკოლუში, მუხურში, ჯვარში, ფახულანში, ჭალეში, ჭკადუაშში, კორცხელში და სხვ. განსაკუთრებით ცნობილია ლაგვანები სოფ. ნამკოლუდან. მეგრულ ჭურებს შიგნიდან არ ლესავენ; მათი ფასები ისეთივეა, როგორიც - გურიაში. სამეთუნეო წარმოების მთელი წერილი ჭურჭელი - ქეიბარი (ლახუტი), სანყავი (კოკა), დორა (ფოხალი), ჩარეჩი (კოკაშია), ნიჩხლური (ჩაბაქია), დოქი (ორკოლიო), ლაგინა (ნირთა) და სხვები მზადდება ადგილზევე, იმავე სოფლებში, სადაც ჭურებს ამზადებენ.

ახალი ჭურები განსაკუთრებულ მომზადებას არ საჭიროებს. რაც შეეხება ძველებს, მათ საგულდაგულოდ წმენდენ ჯერ კიდევ ყურძნის კრეფის დანყებამდე. ჭურების გასაწმენდად გამოიყენება, ძირითადად, *ორჩხუში* (*ორჩხეში*), ანუ სიმინდის შეკრული ფუჩეჩის გრძელ ტარზე დამაგრებული კონა, ან *ძმერხლისა* (*Ruscus hypophyllum*) და *თაგვისარას* (*Ruscus aculeatus*) ბუჩქთა რტოები. ზოგიერთ სოფელში გამოიყენება *სარცხიც* (*ოფეჩი*), რომელიც, ისევე, როგორც იმერეთში, ბლის ხის ქერქისგან მზადდება. ლექის მოცილების შემდეგ იწყება თვით ჭურების რეცხვა ცივი წყლით; ეს გრძელდება მანამ, სანამ ჭურს, ჰაერის ჩაბერვისას, შმორის სუნი დაჰკრავს. უკეთ გაწმენდისა და სუნის მოშორების მიზნით ჭურებს რეცხავენ ცხელი წყლითა და ნაცარტუტით, აგრეთვე - ატმის ხის ფოთლებით, შემდეგ კი რამდენიმეჯერ ავლებენ ცივ წყალს. გასარეცხად გამოყენებულ წყალს ჭურიდან იღებენ კვახისგან (*Lagenaria vulgaris*) დამზადებული ჩამჩით, რომელსაც *ორკოპეს* (*ხეპარა*) უწოდებენ. ჩამჩის ფსკერზე გარედან მიმაგრებული ზონრის მეშვეობით ძალზე ადვილია მისი ამოტრიალება და დაცლა; ორკოპე წყალში იძირება ჯოხის დანოლის შედეგად, რომელიც ჩამჩის ყელთანაა მიმაგრებული მეორე ზონრით.

გოგირდით ჭურების შეხრჩოლებას ამ რაიონში არ მიმართავენ.

ჭურებიდან ღვინოს იღებენ ჩამჩის - *კოპეს (ხერკე)* მეშვეობით, რომელიც ასევე კვახისგანაა დამზადებული; ის *ორშუმოს* წააგავს, მაგრამ განსხვავდება მისგან გრძელი ტარით, რომელიც პირდაპირ კი არაა მიმაგრებული (როგორც *ორშუმოს აქეს*), არამედ - ირიბად.

წმინდა, უწყლო ღვინოს, რომელიც შედგება მხოლოდ ყურძნის წვენისგან (*ტკბილისაგან*), მინარევი წყლის გარეშე, *შუმი (ფეთქი)* ეწოდება; ხოლო თუ ყურძნის ტკბილს უმატებენ მის ოდენობაზე ორჯერ ნაკლებ (მაგრამ არა უმეტეს) წყალს, ასეთი ღვინო ცნობილია *შვა ღვინის (შქა ღვინი)* სახელწოდებით. წვენის გამონურვის შემდეგ, როგორც წესი, ჭაჭას ასხამენ ყურძნის ტკბილზე ორჯერ ნაკლები ოდენობის წყალს და საწნახელში რამდენიმე დღით ტოვებენ დუღილისთვის; ამის შემდეგ ჭაჭას ხელახლა წნეხენ და მიღებულ წვენს ჭურებში ასხამენ; მას ხშირად ამატებენ ცოტაოდენ *შუმს* (ჩვეულებრივ, ნახევარზე ნაკლებს). ამ ხერხით მიღებული ღვინო ცნობილია *ნათქვეფის (ნაწყარიში)* სახელწოდებით. ის *შვა ღვინის* დამზადებისას მთავარი შემადგენელი ნაწილია (ამატებენ ყოველთვის *ნათქვეფს* და არა სუფთა წყალს), ან კიდევ მას ცალკე სვამენ.

ყურძნის (განსაკუთრებით ადგილობრივი ჯიშების) მოსავლის ნაკლებობისას, გურიისა და სამეგრელოს ზოგიერთ სოფელში (თუ იზაბელას ნარგავები მცირერიცხოვანია) ამჟამად ამზადებენ კიდევ ერთ სასმელს, რომელიც ცნობილია *ყურძნის წყლის* სახელწოდებით, იმერეთში კი მას *წყალმაჭარას* უწოდებენ. ის ერთგვარი ყურძნის ბურახია და ძალზე მარტივად მზადდება: დაუჭყლეტავ ყურძენს ყრიან ჭურში, ავსებენ სუფთა წყლით და მჭიდროდ ახურავენ სარქველს, შემდეგ კი თიხით გადალესავენ ხოლმე; 10-12 საწყავი წყლისთვის (18-22 ვედროსთვის) საკმარისია ერთი გოდორი ყურძენი. ორი-სამი კვირის შემდეგ სასმლის გამოყენება უკვე შესაძლებელია. ყურძნის წყალს მომჟავო-ტუტოვანი გემო აქვს, ფერით და, წაწილობრივ, გემოთიც, ღვინოს წააგავს, სასიამოვნო დასალევია, მაგრამ დიდხანს არ ინახება; საერთოდ, როგორც ამ ღვინის, ასევე - მეორე ღვინის წინამორბედი სახეობები

- შვა ღვინო, ნათქვეფი და ა.შ.⁴⁰ შეიცავს უმნიშვნელო რაოდენობის სპირტს, ძალზე მცირე ხანს ძლებს და გაზაფხულის დადგომასთან ერთად ფუჭდება; ისინი გამოიყენება მხოლოდ საოჯახო მოხმარებისთვის და ყოველთვის ზამთრობით ისმება.

გურიისა და სამეგრელოს ზოგიერთ სოფელში ყურძნის ტკბილისგან ამზადებენ ბადაგს - *პეთმეზს (ბეთმეზს)*⁴¹. ამ პროდუქტის დასამზადებლად ყურძნის დანურულ წვენს (ტკბილს) ცეცხლზე ადუღებენ და ინახავენ *ქეიბარში (ლახუტი)*. ეს ბადაგი განკუთვნილია მხოლოდ და მხოლოდ საოჯახო მოხმარებისთვის, *ფელამუშის (ფელანიში)* მოსამზადებლად; ფელამუშის ხარშვისას, ჩვეულებრივ, უმატებენ იმდენ წყალს, რამდენიც აორთქლდა პეთმეზის მომზადებისას.

ტკბილ და ცქრიალა ღვინოებს ამზადებენ ძალზე მცირერიცხოვანი მეურნეები, ოღონდ - ყოველთვის მცირე რაოდენობით; მათ ბოთლებში ინახავენ და საოჯახო მოხმარებისთვის იყენებენ.

მელვინეობის ნარჩენებისგან - *ჭაჭისგან* და *თხლისგან (თხოლო)* - უმეტეს შემთხვევებში არაყს ხდიან. იზაბელას ნარგავების რაოდენობის გაზრდასთან ერთად ეს დარგი თანდათან განვითარდა, უკანასკნელ წლებში კი ამ მხარეში (განსაკუთრებით - გურიაში) ღვინისა და არყის წარმოება წმინდა სამრეწველო ხასიათს იღებს. ცნობილია, რომ იზაბელა იძლევა სუსტ და უხარისხო ღვინოს, ამიტომ მისი ჭაჭისგან მეორე ღვინოს არ ამზადებენ, მაგრამ ხდიან არაყს, ზოგჯერ კი გადაყრიან ხოლმე ან ღორების საკვებად იყენებენ⁴²; ზოგიერთი მეურნე არაყს იზაბელას ღვინისგანაც ხდის. გურიასა და სამეგრელოში არყის სახდელი ქარხნები არ არის და

⁴⁰ ყურძნის წყლისა და მსგავსი ღვინოების დამზადება განაპირობა სოკოვანი დაავადებების გაჩენის შედეგად ყურძნის მოსავლის მნიშვნელოვანმა შემცირებამ; ამ ერთგვარი ყურძნის კრიზისის დროს, როდესაც ჯერ კიდევ არ არსებობდა იზაბელას ნარგავები, ხოლო ადგილობრივი ჯიშების მოსავლები სრულიად ნადგურდებოდა, ტყეების მახლობლად განლაგებული სოფლების მცხოვრებლებმა დაიწყეს აგრეთვე *წყაიისა (Prunus Laurocerasus)* და *მოციის (Vaccinium Arctostaphylos)* ღვინოების დამზადება.

⁴¹ შენარჩუნებულია ავტორის მართლწერა (რედ.).

⁴² გურიისა და სამეგრელოს ზოგიერთ სოფელში ჭაჭიდან გამოარჩევენ ხოლმე ყურძნის ნიჰნას და ზამთრისთვის ინახავენ. ნისქილში დაქუცმაცებული ყურძნის ნიჰნისა და იმავე რაოდენობის სიმინდისგან ამზადებენ სალაფავს, რომლითაც კვებავენ დედაღორებს.

არაყს ხდიან მევენახეთა უხეირო მოწყობილობების მეშვეობით, რომლებიც გვხვდება იმერეთში და ქუთაისის გუბერნიის სხვა ადგილებში. რაიონში არსებობს მხოლოდ ერთი გაუმჯობესებული ქარხანა - პრინცესა მიურატის მამულში. ამასთან, პირველყოფილი მოწყობილობის მიუხედავად, ამ ქარხნებში ხდიან მაღალი სიმაგრის არაყს, ზოგადად, 100-150 და მეტ გრადუსიანს⁴³.

სამრეწველო არყის ხდა გურიაში დაიწყო 1889 წლიდან და ყოველწლიურად სულ უფრო ვითარდება. ამგვარად, 1891 წელს გურიაში იყო არა უმეტეს 70 არყის სახდელი ქარხნისა, ამჟამად კი მათი რაოდენობა 500-ს აღწევს.

სააქციზო უწყების ცნობით, უკანასკნელი ოთხი წლის განმავლობაში მევენახეთა ქარხნებში გამოხდილია შემდეგი რაოდენობის სპირტი:

	გურია	გურია	სამეგრელო	სამეგრელო	ქუთაისის გუბერნიის დანარჩენ ნაწილებში	ქუთაისის გუბერნიის დანარჩენ ნაწილებში	მთლიანად ქუთაისის	მთლიანად ქუთაისის გუბერნიაში
წლები	ქარხნების რაოდენობა	სპირტის რაოდენობა	ქარხნების რაოდენობა	სპირტის რაოდენობა	ქარხნების რაოდენობა	სპირტის რაოდენობა	ქარხნების რაოდენობა	სპირტის რაოდენობა
1892	—	952,295 1/4 °	—	51,118 °	—	237,025 3/4 °	510	1,240,439 °
1893	—	1,260,277 3/4 °	41	40,507 °	—	441,439 1/4 °	718	1,742,224 °
1894	457	1,683,732 °	39	62,823 1/4 °	125	390,803 1/2 °	623	2,137,358 3/4 °
1895	354	959,414 1/4 °		50,181 °	244	266,672 1/4 °	637	1,276,267 1/2 °
საშუალოდ	—	1,213,925 °	—	51,157 °	—	333,985 °	—	1,599,072 °

⁴³ ავტორი "გრადუსს" კი ამბობს, მაგრამ, როგორც ჩანს, იგულისხმება ინგლისური საზომი ერთეული — proof.

ეს ტაბულა ააშკარავებს, რომ მთელს გუბერნიაში გამოხდილი სპირტიდან გურიასა და სამეგრელოზე მოდის 79%; ცალკე გურიაზე - 76%, ხოლო სამეგრელოზე - 3%⁴⁴.

უფრო მკაფიოდ რომ წარმოვიდგინოთ არყის წარმოების უმნიშვნელოვანესი როლი გურიაში (ქუთაისის გუბერნიის სხვა ნაწილებთან შედარებით), მოგვყავს მონაცემები მაზრებში 1894 წელს ამ წარმოების განაწილების შესახებ:

ოზურგეთის მაზრაში 457 ქარხანაში გამოხდილია 1. 683, 732°

შორაპნის	"	66	"	"	241,739 1/2°
ქუთაისის	"	43	"	"	109.324 1/2°
ზუგდიდის	"	40	"	"	62,767 1/4°
სოხუმის	"	11	"	"	33.919°
რაჭის	"	3	"	"	1,554 1/2°
ლეჩხუმის	"	1	"	"	1,404°
სენაკის	"	1	"	"	55°
ბათუმის	"	1	"	"	2,862°
ართვინის	"	-	"	"	-

სულ263 " " 2137359 3/4°

ერთი გრადუსი სპირტის მისაღებად საჭირო ხარჯები გურიაში მერყეობს 2,6-სა და 7,6 კაპიკს შორის⁴⁵, საშუალოდ კი არ აღემატება

⁴⁴ წინამორბედ წლებში გამოხდილი არყის რაოდენობის თაობაზე ცნობების უქონლობის გამო შემოვიფარგლეთ მხოლოდ ოთხი წლი მონაცემებით. სააქციზო ზედამხედველობის მონაცემთა თანახმად (იხ. Отчет о ходе акцизного дела в Закавказском крае и Закаспийской области за 1893 годъ), მთელს გუბერნიაში 5 წინამორბედი წლის განმავლობაში გამოხდილია შემდეგი რაოდენობის სპირტი:

1887 წ.	9 ქარხანაში - 22, 460°
1888 წ.	23 ქარხანაში - 38, 426°
1889 წ.	60 ქარხანაში - 120, 725°
1890 წ.	262 ქარხანაში - 610, 537°
1891 წ.	497 ქარხანაში - 907, 240°

⁴⁵ Кн. И.З.Андроников, «О фруктово-водочном производстве в Закавказском крае» (Труды Импер. Кавк. общ. сельск.хоз. за 1893 г. №№ 5-7)

5 კაპიკს, ასე რომ, თუ სპირტის გამოხდის საშუალო რაოდენობად 1.200,000 გრადუსს მივიჩნევთ, მაშინ სუფთა შემოსავალი ამ წარმოებიდან შეადგენს 60 ათას მანეთს, მაგრამ, შესაძლებელია, მეტსაც, რადგან სპირტს გამომხდელთა უმრავლესობა გლეხები არიან, ისინი კი სპირტს წმინდა სამეურნეო ხერხებით ხდიან და არ აფასებენ თავიანთ შრომას. ამგვარად, არყის წარმოების მეშვეობით მოპოვებული თანხები, ერთგვარად, დამხმარე საშუალებაა ადგილობრივი მოსახლეობის სამეურნეო საქმიანობის მხარდასაჭერად.

გურიასა და სამეგრელოში გამოხდელი არაყი იყიდება ფოთის, ბათუმისა და ქუთაისის მთავარ რეკტიფიკაციულ ქარხნებში, საშუალო ფასად - 10 კაპიკი ერთ გრადუსზე. საერთოდ, არაყი რკინიგზით მიაქვთ ფოთში, მაგრამ გურიიდან ის, უმეტესწილად, ურმებით გადააქვთ. არყის შესანახ და გადასატან კასრებს იძლევიან ქარხნების მეპატრონეები.

როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, მაღალი ხარისხის ღვინოებით განთქმული იყო არა მთელი გურია და სამეგრელო, არამედ - ამ მხარის მხოლოდ ზოგიერთი ნაწილი. მათგან ყველაზე მნიშვნელოვანია მდ. სუფსისა და ნატანების აუზები (გურიის სამხრეთ ნაწილში). მთელი ეს მთისწინეთის ზოლი, რომელიც განლაგებულია ახალციხე-აჭარის მთების კალთებზე, იმერეთის მეღვინეობის მთავარი რაიონის ბუნებრივი გაგრძელებაა მდ. ყვირილას მარცხენა ნაპირზე (სოფ. ხარაგოულიდან სოფ. ბაღდათამდე) და, ამიტომ, ამ რაიონთან ერთად, უხსოვარი დროიდან და ამჟამადაც განთქმულია თავისი შესანიშნავი ღვინოებით.

დავასახელებ გურიის საუკეთესო ღვინოებს, რომლებიც საგანგებო ყურადღებას იმსახურებს.

ჩხავერი ან ჩხავრის ღვინო. ასე უწოდებენ თეთრ ღვინოებს, რომელიც ამავე სახელწოდების ყურძნისგან მიიღება (თუმცა, ეს ღვინოები სხვადასხვა ფერისაა, წმინდა თეთრი ფერითა და ხასხასა ქარვისფერით დანყებული და მკრთალი ვარდისფერით დამთავრებული); ესაა მაგარი, სურნელოვანი, ნაზი, შუშხუნა ღვინოები; მათ სასიამოვნო, ტკბილი, ოდნავ მომთაჟო გემო აქვს, რომელიც შამპანურის გემოს გვაგონებს; ამ ღვინოებს ჩხავრის ჯიშის ყურძნისგან, ასევე - თეთრი-

შასგან ამზადებენ და ყოველთვის ჭაჭის გარეშე ადუღებენ. ჩხავერის საუკეთესო ღვინოებს ამზადებენ სოფ. ასკანაში, ოჩხანაში, შემოჭმედში, მაკენეთსა და ლიხაურში. ამჟამად ეს ღვინოები, საზოგადოდ, იშვიათობას წარმოადგენს, მაგრამ დასახელებულ სოფლებში მაინც შეიძლება ვიპოვოთ - თუმცა, მცირეოდენი რაოდენობით - ზოგიერთ ადგილობრივ მეურნესთან. ჩხავერი ყოველთვის ადგილზე იყიდება და მისი ფასია არანაკლებ 5 მანეთისა (ვედრო - 2 მან. 70 კაპ.), ზოგჯერ კი - 10 მანეთიც სანყავზე (ვედრო - 5 მან. 40 კაპ.). ამ ღვინოების მთავარ მწარმოებლებად ითვლებიან იმავე სოფლების მევენახეები: თავადები - გურიელი და ნაკაშიძე, აზნაურები - ასათიანი, დუმბაძე, მაჭუტაძე, თაყაიშვილი და ბებურიშვილი.

საჯავახოს ღვინოები. ძალზე მაგარი, ნითელი, სურნელოვანი ღვინოებია; შესანიშნავად იტანს გადაზიდვას და დიდხანს ინახება. მზადდება საჯავახოში სხილათუბნისა და მტევანდიდის (აკიდოს) ჯიშებისგან⁴⁶, ამიტომ მათ საჯავახოს ღვინოებს უწოდებენ. ოიდიუმის გავრცელებამდე საჯავახოს ღვინოები კარგად იყიდებოდა ქუთაისსა და ქუთაისის გუბერნიის სხვა ადგილებში; იმხანად ბაზრებზე მხოლოდ ეს ღვინოები გამოჰქონდათ, ხოლო სვირისა და რაჭის ღვინოები ნაკლებად გავრცელებული იყო. ამჟამად, როდესაც ზემოდასახელებულ ღვინოებს ჩაენაცვლა სოკოვანი დაავადებების მიმართ მდგრადი ჯიშები, მაგალითად, ალადასტური და სხვ., საჯავახოს ღვინოები ძალზე იშვიათად გვხვდება; ამასთან, მთელი მიღებული ღვინო, ჩვეულებრივ, საკუთარი რაიონის გარეთ არ გააქვთ; ამჟამად საჯავახოს ღვინოების ფასია (ადგილზე) 3-5 მანეთი სანყავზე (ვედრო 1 მან. 60 კაპ. - 2 მან. 70 კაპ.).

ჯანი ან ჯანის ღვინო. ნითელი ღვინოები, რომლებიც გამოირჩევა თავიანთი სიმაგრით და სასიამოვნო, ნაზი სურნელით. ძირძველ მოსახლეთა თქმით, ეს ღვინოები ძალზე წააგავს ოჯალეშს და თავისი თვისებებით არაფრით ჩამორჩება კახურს. ჯანის ღვინოები მზადდებოდა მხოლოდ და მხოლოდ ჯანის ჯიშისგან სოფ. ბუკისციხეში, იანა-

⁴⁶ საჯავახოში, ოზურგეთის მაზრის ორი თემის - ნანეიშვილისეულისა და ზემოხეთის - გარდა, შედის, აგრეთვე, ქუთაისის მაზრის სამი მეზობელი თემი - აბაშის, მუხაკრუსი და ტობანიერის.

ულში, ერკეთში, აგრეთვე - ამ სოფლების მახლობლად, ხოლო ამ ღვინოების მთავარი მწარმოებლები იყვნენ თავადი *ერისთავები*, ასევე, აზნაურები - *შარაშიძეები* და *ჯაყელები*. იმის გამო, რომ ჯანის ჯიშს ძლიერ აზიანებს სოკო *Oidium Tuckeri*, ეს ღვინოები ამჟამად იშვიათობად იქცა; ისინი შეიძლება მოვიპოვოთ მხოლოდ ზემოხსენებულ სოფლებში მცხოვრებ ზოგიერთ მეურნესთან და მხოლოდ მცირე ოდენობით, არა ქვევრებში, არამედ - ბოთლებში. გურიასა და მთელ ქუთაისის გუბერნიაში ოდესღაც ცნობილი *მარის ღვინო* აგრეთვე მიეკუთვნებოდა *ჯანის ღვინოთა* რიგს და ეს სახელწოდება დაერქვა იმ მებალის გვარის მიხედვით, რომელიც ამ ღვინოებს ამზადებდა. ამ საუკუნის ოციანი წლების დასაწყისში სოფელ *იანაულში*, *ბუკისციხის* მახლობლად, დასახლდა ინგლისელი⁴⁷ *ო. მარი* (პროფესორ *ნ. მარის* მამა) - აგრონომი-პრაქტიკოსი, რომელმაც სახელი გაითქვა მთელს ქუთაისის გუბერნიაში მეღვინეობის გაუმჯობესებული მეთოდებით. ამ სოფელში, რომელშიც მევენახეობისთვის ძალზე ხელსაყრელი პირობებია, მარს მიწა უსასყიდლოდ გადასცა გურიის უკანასკნელმა მთავარმა, ხოლო მანამდე მარი ბევრს ხეტილობდა და წარუმატებლად ცდილობდა ღვინის წარმოება წამოეწყო. მეზობელ მცხოვრებთა თქმით, ბატონ მარს ჰქონდა მაღლარი ვენახი, რომელშიც, უპირატესად, ჯანის ჯიშის ვაზი იყო დარგული; ასევე - *სხილათუბანი* და *მტყვანდიდი*; ამ მაღლარს ადგილობრივი ხერხებით ამუშავებდნენ; დაბლარი⁴⁸ მარს საერთოდ არ გაუშენებია. ეს აგრონომი ამზადებდა მხოლოდ წითელ ღვინოს ადგილობრივი წესით, რომელშიც ზოგიერთი სიახლე შეიტანა. კერძოდ, მარი საგულდაგულოდ ახარისხებდა ყურძენს ჯიშების მიხედვით და აცილებდა დამპალსა და დაზიანებული მარცვლებს; გარდა ამისა, მართან ყურძენს კრეფდნენ ცალ-ცალკე - ძირის ქვედა, შუა და ზედა ნაწილებიდან. მარცვლების ჭყლეტა და

⁴⁷ წარმოშობით შოტლანდიელი (რედ. შენიშვნა)

⁴⁸ კავკასიის ზოგიერთ ალწერაში, ასევე - ამ ქვეყნის მეღვინეობის აღწერებში მითითებულია მარის თითქოსდა უიღბლო მცდელობებზე, გაეშენებინა გურიაში დაბლარი ვაზი. მე, როგორც გურიის მკვიდრს, სწორად მსმენია ადგილობრივი მცხოვრებთაგან, აგრეთვე - *ო. მარის* შვილიშვილებისა და შვილთაშვილებისგან (რომლებიც ამჟამად მის მამულში ცხოვრობენ), რომ მარს არ გაუშენებია დაბლარი ვენახები.

ყურძნის ტკბილის დუღილი საწნახელში ამ აგრონომთან ისევე ხორციელდებოდა, როგორც ადგილობრივ მევენახეებთან, ოღონდ ზოგჯერ საწნახელი მჭიდროდ იხურებოდა და, ამგვარად, ძლიერი დუღილი დახურულ სათავსოში ხდებოდა; დუღილის დასრულების შემდეგ ყურძნის ტკბილს ასხამდნენ წინასწარ გოგირდით შეხრჩოლებულ ჭურში. მარი ღვინოს ერთი წლის განმავლობაში ინახავდა ჭურებში, შემდეგ კი ასხამდა ბოთლებში, რომლებშიც ღვინოს გამოყენებამდე ინახავდა და გასაყიდად გზავნიდა. თუმცა მარის ღვინოები, ადგილობრივ მცხოვრებთა შენიშვნით, მცირედ განსხვავდებოდა საუკეთესო ადგილობრივი ღვინოებისგან, მაგრამ მარი მათ ყიდდა არა მარტო ქუთაისის გუბერნიაში, არამედ - რუსეთის ზღვისპირა ქალაქებშიც; მან პირველმა გააცნო საზღვარგარეთს კავკასიური ღვინოები. ოცდაათიანი წლების ბოლოს მარს ეწვია ცნობილი მოგზაური დიუბუა დე მონპერე, რომელმაც მასთან იგემა ჯანის წითელი ღვინო და ძალიან მოეწონა მისი სიმაგრე, სურნელოვნება და სასიამოვნო, ნაზი, ხავერდოვანი გემო⁴⁹. იმხანად მარი ამზადებდა დაახლოებით 300 საწყავ ღვინოს საკუთარი ვენახებიდან და, გარდა ამისა, მეზობლებისგან ყიდულობდა ყურძენს, მაგრამ ფულს კი არ უხდიდა, არამედ - მანუფაქტურულ საქონელში უცვლიდა. იმხანად საფაბრიკო ნაწარმი გურიაში იშვიათობას წარმოადგენდა და ერთ არშინ ჩითსა ან ნარმაში მარს ერთ გოდორ ყურძენს უცვლიდნენ.

1841 წელს, გურიის აჯანყების დროს, მარის მამული ძირფესვიანად გაანადგურეს, ხოლო სამოციან წლებში მან დატოვა თავისი მეურნეობა და ქუთაისში გადასახლდა, სადაც სახელმწიფო ფირმას მართავდა. თავის მამულში მარი აღარ დაბრუნებულა.

ჯანისა და ოჯალეშის ჯიშებიდან სოფ. ნოლაში, საჯავახოში, საყურადღებოა თუთებზე აყოლებული მაღლარი ყურძნის ნარგავები (დაახლოებით 15 დესეტინა ფართობზე), რომლებიც გააშენა ცნობილმა ადგილობრივმა მეურნემ - თავადმა მიხეილ ერისთავმა. ოიდიუმის გაჩენამდე ეს ვენახი იძლეოდა ყურძნის უხვ მისაღვალს, რომლისგანაც შესანიშნავ წითელ ღვინოს ამზადებდნენ; ამჟამად მოსავლიან

⁴⁹ Dubois de Montpéroux. "Voyage autour du Caucase".

ნლებში ეს ვენახი იძლევა დაახლოებით 100 სანყავ ასეთსავე ღვინოს. ამ ვენახის ახლანდელმა მფლობელმა, თავადმა ა. მ. ერისთავმა 1895 წელს პირველად დაიწყო თავისი ვაზების მკურნალობა სოკოვანი დაავადებებისგან და დამაკმაყოფილებელი შედეგი მიიღო. ამიტომ იმედი უნდა ვიქონიოთ, რომ თუკი ყოველწლიურად ჩატარდება ამ ვენახის დროული მკურნალობა, ეს ხელს შეუწყობს მკურნალობის პოპულარიზებას და მევენახეობის განვითარებას.

სოფ. ბაღდათში, ასკანასა და ბახეში მტევანდიდის ჯიშის ყურძნისგან ამზადებენ მუქი წითელი ფერის, მაგარ, სურნელოვან ღვინოებს, რომლებიც კარგად ინახება და არაფრით ჩამორჩება კახურ ღვინოებს (სამედიცინო მიზნებითაც გამოიყენებოდა⁵⁰). ერთი სანყავი ადგილზე იყიდება 5-7 მანეთად, ზოგჯერ კი - მეტადაც (ერთი ვედრო - 2 მან.70 კაპ. - 3 მან. 80 კაპ.). ამ ღვინოების მთავარი მწარმოებლები გახლავან თავადი მაქსიმენიშვილი და აზნაური ასათიანი, რომლებიც ამ სოფლებში ცხოვრობენ და იქ ვენახები აქვთ.

მეგრულ ღვინოებს შორის პირველი ადგილი განეკუთვნება *ოჯალეშს*; ის მუქი წითელი ფერისაა, სქელი, მაგარი, სურნელოვანი; გემოთი და სიმაგრით წააგავს ევროპულ ღვინოებს - ბურგუნდიულსა და პორტეინს; გადაღებისას უმჯობესდება, დიდხანს ინახება და კარგად უძლებს გადატანას. ზოგიერთი *ოჯალეშის* ღვინო თავისი ხარისხით არ ჩამორჩება კარგ კახურ ღვინოებს და საუკეთესოდ მიიჩნეოდა არა მარტო სამეგრელოში, არამედ - მთელს ამიერკავკასიაშიც⁵¹. *ოჯალეშის* წარმოების რაიონია სამეგრელოს მთაგორიანი ნაწილი მდ. აბაშისა და ტეხურის შუა წელში, რომელიც გადაჭიმულია აღმოსავლეთიდან დასავლეთით 40 ვერსის მანძილზე სოფ. ეახადან შხეფამდე და მოიცავს *ოჯალეშის* ღვინით განთქმულ სოფლებს: ეახას, სალხინოს, სკურდს, ნაჩხურს, თამაკონს, გურძემს, თარგამაულს, ნახუნაოს, აბედათს, ჯოლევს, უშაფათს, უპალიკარს და შხეფს.

⁵⁰ "Кавказское сельское хозяйство" № 53, 1894 г.

⁵¹ ცნობილი მოგზაური შარდენი, რომელიც 1672 წელს ესტუმრა სამეგრელოს, ამ ღვინის შესახებ ამბობს: "il a de la force et beaucoup de corps, il est agréable au goût et bien a l'estomac". (Voyage du Chevalier Chardin an Perse et autres lieux de l'Orient).

მთელი ეს მთიანი ზოლი მზიანია და კირქოვანი ნიადაგი აქვს, რის გამოც ძალზე ხელსაყრელია მეღვინეობისთვის; თვით ღვინის სახელწოდება წარმოდგება ვენახების საგანგებო ადგილმდებარეობისგან: ბუა მეგრულად ნიშნავს მზეს, *ბუალეში* ან *ო-ბუალეში* - მზით გამოთბარს, დამწვარს. აქედან მომდინარეობს დამახინჯებული სიტყვა *ოჯალეში*⁵². ბურგუნდიული ღვინის სახელწოდება "*côte rotie*" შეესაბამება სახელწოდებას *ოჯალეში* და მომდინარეობს ადგილმდებარეობის ისეთივე პირობებისგან⁵³. *ოჯალეში* მზადდება *სვანურის* ან *შონურის* ჯიშისგან, რომლის ვაზების საყრდენი მხოლოდ და მხოლოდ ხურმაა (*Diospyros Lotus L.*), იშვიათად კი - თხმელა. ამ მხარეში სვანურის ჯიშისგან საუკეთესო ღვინოები მზადდებოდა სოფ. *სალხინოში*⁵⁴, სამეგრელოს მთავრის ვენახებში. ამჟამად სოკო *Oidium Tuckeri*-ს დამლუპველი ზემოქმედების შედეგად, *ოჯალეში*ს ღვინოები იშვიათობას წარმოადგენს.

ჭვითილური. ესაა თეთრი ღვინო, რომლის სახელწოდება მომდინარეობს შესაბამისი ვაზის ჯიშის აღმნიშვნელი ტერმინიდან; ესაა ძალზე მაგარი, სურნელოვანი, ნაზი ღვინოები, რომლებიც გემოთი გურულ *ჩხავერს* ნააგავს. იგი მზადდება *ზუგდიდის* მაზრის ჩრდილო-აღმოსავლეთ ნაწილში, მთიან ზოლში მდ. *ხოფისა*⁵⁵ და *ჭანისწყლის* შუა წელში, სოფ. *ჯვარში*, *საჩინოში*, *ჯგალში*, *ფუკში*, *წალენჯიხაში*, *მუხურში*, *ჭკადუაში*, *კორცხელში*, *ყულისკარში*, *ობუჯში*, *მოდინახეში*, *ახუთში*, *კირცხში*, *ჯალრაში*, *ჭაქვინჯში* და სხვ. მათგან საუკეთესო ღვინოები მზადდება *ფუკში*, *წალენჯიხაში*, *ჯგალში* (*ჯიხასფერდში*) და *ჯალრაში*. *ჭვითილურის* ჯიშს, სხვა ადგილობრივ ჯიშებთან

⁵² ამასთან დაკავშირებით განსხვავებული მოსაზრება პქონდა ივანე ჯავახიშვილს. მისი აზრით *ოჯალეში* ხეზე (მეგრ. "ჯა") გასაშვები ვაზის ჯიშების ზოგადი სახელი იყო (*ო-ჯალეში*), (რედ. შენიშვნა).

⁵³ K.A. Бороздин. «Закавказскія воспоминанія. Мингрелія и Сванетія».

⁵⁴ *სალხინო* ქართულად ნიშნავს ლხინის ადგილს; აქ, ამ სოფელში იყო სამეგრელოს მთავრის საზაფხულო რეზიდენცია, ევება ვენახებითა და მარნით, რომელშიც ჩაფლული იყო ქვევრები *ოჯალეში*ს ღვინოებისთვის. ერთ-ერთი ასეთი უზარმაზარი ქვევრი, რომელშიც 300 კოკა ეტევა, ამჟამადაც, როგორც ორიგინალური ნივთი, ინახება *სალხინოს* ამჟამინდელი მფლობლის, პრინცესა *სალომე მიურატის* სასახლის დარბაზში.

⁵⁵ მდ. *ხოპისწყალი*.

შედარებით, ოიდიუმი არცთუ ძლიერ აზიანებს. ამიტომ მოსავლიან ნლებში ამ ღვინოებს საკმაოდ დიდი რაოდენობით ამზადებენ და ყიდიან. ადგილობრივ ბაზრებზე მისი ფასია 4-5 მან. ერთ კოკაზე (ვედრო - 2 მან. 20 კაპ. - 2 მან. 70 კაპ.).

სოფ. ფაბულანსა და მის მახლობლად, მდ. ენგურის გაღმა, კოლოშის ჯიშის ყურძნისგან ამზადებენ სასიამოვნო, მაგარ, ვარდისფერ, სურნელოვან ღვინოებს. ამავე სოფელში უგანათლებულეს თავად გრიგოლ დადიანს ახლაც აქვს მალლარი ვენახი (25 დესეტინა), რომელშიც მხოლოდ კოლოშია გაშენებული. სოკოვან დაავადება *Oidium Tuckeri*-ს ჯერჯერობით მთლიანად არ გაუზნადგურებია ეს ნარგავები, ასე რომ, ამ ღვინოს, გარკვეული ოდენობით, ამჟამადაც ამზადებენ.

გურიისა და სამეგრელოს ყველა ზემოჩამოთვლილ საუკეთესო ღვინოს ამზადებდნენ და ახლაც ამზადებენ უპირატესად ბორცვებზე და მთაგორიან ადგილებზე გაშენებული ვაზისგან; დაბლობი ადგილების ღვინოები კი სუსტია, წყალწყალა, სურნელოვნებით არ გამოირჩევა და, საერთოდ, ხასიათდება უხარისხო ღვინოების ყველა ნიშანთვისებით. გამონაკლისია სამეგრელოს დაბლობი სოფლები - საჭოლაო და საჭყონდიდო, სადაც პუმპულას ან პუმპულაშის ჯიშის ყურძნისგან ამზადებდნენ კარგ, ნაზ, მკრთალ ვარდისფერ, მსუბუქ, სუფრის, სასიამოვნო გემოს მქონე ღვინოს. პუმპულას ღვინოების შესაწავად სამეგრელოს მთავარს საჭილაოში ჰქონდა საგანგებო მარანი, რომლის ნაკვალევს ახლაც ნახავთ მარანის თემის (რომელმაც თავისი სახელწოდება მიიღო ღვინის ზემოდასახელებული სათავსოსგან) მიწაზე. პუმპულას საყრდენად იყენებდნენ მხოლოდ და მხოლოდ თხმელას; სოკოვანი დაავადებები ამ ჯიშს სხვებზე მეტად აზიანებს. ამიტომ ამჟამად პუმპულა ან პუმპულაში, ოჯალეშის მსგავსად, იშვიათობას წარმოადგენს, თუმცა, ზოგიერთ წელს კიდევ შეიძლება მოვიპოვოთ რამდენიმე ბოთლი პუმპულას ღვინო ცნობილ მეურნეებთან.

რაც შეეხება იზაბელასგან დამზადებულ ღვინოებს, მათგან საუკეთესოა იზაბელა სნორედ იმ რაიონებში, სადაც ადგილობრივი ჯიშები უწინაც კარგ ღვინოებს იძლეოდა. ამ უკანასკნელთა მსგავსად, იზაბელას ღვინოები თეთრიცაა და წითელიც; კარგი იზაბელას

ერთი სანყავი ან კოკა ადგილზე ხშირად იყიდება 2-3 მანეთად (ვედრო 1 მან. - 1 მან.60 კაპ.). იზაბელას ღვინოს ისევე ამზადებენ, როგორც ადგილობრივი ჯიშების ღვინოებს, თუმცა, ზოგიერთი მეურნე, ექსპერიმენტის სახით, იზაბელასგან გამოწურულ წვენს სხვადასხვაგვარ მანიპულაციებს უტარებს და გარკვეულ დადებით შედეგებსაც აღწევს. მათ შორის არიან: გურიაში - აზნაური სიო გიორგის ძე ბერიძე და თავადი ტიმოთე დიმიტრის ძე ნაკაშიძე, ხოლო სამეგრელოში - თავადი ტარიელ ალექსანდრეს ძე დადიანი. ამ მეთოდით დამზადებული ღვინო გურიაში ცნობილია სიოს ღვინის სახელწოდებით, მისი პირველი მწარმოებლის, სიო ბერიძის საპატივცემულოდ. ამჟამად გურიასა და სამეგრელოში ბევრმა მეურნემ დაიწყო იზაბელას დამზადება ამ ხერხით, საოჯახო მოხმარებისთვის. ამგვარი ღვინის დასამზადებლად ყურძნის ახალგამოწურულ ტკბილს საცერში გადანურავენ, სპილენძის ქვაბში ასხამენ და ადულებენ, თავდაპირველად - ნელ ცეცხლზე, სანამ ტკბილი ქვაბში ერთი მტკაველით არ დაინეცს; ამ ხნის განმავლობაში აცილებენ ქაფს; შემდეგ ცეცხლს აძლიერებენ და ტკბილს ძლიერ ადულებენ, სანამ მთელი სითხე არ ჩაშრება სასურველ ოდენობამდე, ჩვეულებრივ - ერთ მესამედამდე. გაცივებულ წვენს ასხამენ ჭურებში, ოღონდ პირთამდე არ ავსებენ (ჭურის სიდიდის მიხედვით, ჭურის პირამდე ერთი მტკაველიდან ერთ არშინამდე ტოვებენ); ამის შემდეგ ჭურებს სარქვლებს ახურავენ და ჩვეულებრივი წესით თიხით გადალესავენ ხოლმე. მიღებულ ახალ ღვინოს მაისში სხვა ჭურში გადაასხამენ ხოლმე; ამ დროიდან ის უკვე გამოსადეგია სახმარად და პირველივე წლის განმავლობაში ისმება. თუ ღვინო განკუთვნილია ხანგრძლივად შესანახად, მაშინ ტკბილს ნახევრად ჩააშრობენ, შემდეგ კი ჭურებში ასხამენ და იმავე წესით ინახავენ, როგორც პირველ შემთხვევაში; მაისში მას გადაასხამენ ხოლმე სხვა ჭურებში, ოქტომბერში კი აუცილებლად გადაასხამენ კასრებში ან ბოთლებში, რომლებსაც ჰერმეტიკულად ხუფავენ, მაგრამ წელიწადში ორჯერ გადაასხამენ ხოლმე, რათა ლექი მოაცილონ. პირველი ორი წლის განმავლობაში ამ ღვინოებს ტკბილი გემო აქვს, მესამე წელს კი ღვინო სიტკბოს კარგავს, მუქდება, სურნელოვანი და მაგარი ხდება, ხოლო სრულ სიმწიფეს მხოლოდ მეოთხე წელს აღწევს; რაც უფრო დიდ-

ხანს ინახება ამგვარი ღვინოები, მით უფრო მაგარი და სურნელოვანი ხდება, გემოთი კი ხერესს გვაგონებს. ამ ღვინოების პირველ მწარმოებელს, აზნაურ სიო ბერიძეს (სოფ. ხიდისთავის მკვიდრს) ყოველთვის აქვს რამდენიმე ბოთლი ამგვარი 4-8 წლის ღვინო.

ყურძნის ტკბილის ჩაშრობისა და ხარშვის მეშვეობით მიღებული ღვინო მაგარია, ტკბილი, დამწვარი შაქრის გემო დაჰკრავს, სურნელოვანია, ფერი კი სხვადასხვაგვარი აქვს, მუქი ოქროსფრიდან - მკრთალ ყავისფრამდე; თავისი თვისებებითა და სიმაგრით რამდენადმე წააგავს ესპანურ ღვინოებს - ხერესსა და მალაგას. ამასთან, ამგვარი თვისებების მიუხედავად, მათ მედიკამენტების გემო დაჰკრავს, რითაც მკვეთრად განსხვავდება ადგილობრივი ნატურალური ღვინოებისგან; ამიტომ იზაბელასგან შესქელებული ღვინის მომზადების აღწერილი წესი გურიასა და სამეგრელოში ფართოდ არ გავრცელებულა. იზაბელას შესქელებულ ღვინოებს ამზადებენ მხოლოდ ცალკეული მეურნეები, ექსპერიმენტის სახით ან როგორც "უცხო სასმელს" და, თანაც, მცირე ოდენობით, საოჯახო მოხმარებისთვის.

მოვიყვან მონაცემებს გურიასა და სამეგრელოში ღვინის ყოველწლიური დამზადების შესახებ. ჩავთვალოთ, რომ ღვინის საშუალო რაოდენობა მაღლარი ვენახების ერთი დესეტინიდან 100 ვედროა⁵⁶ (იზაბელას საშუალო მოსავალი ერთი დესეტინიდან 100 ფუთი ყურძენია, ხოლო ერთი ფუთი ყურძნიდან მიიღება 10 ფუნტი ჭაჭა და 30 ფუნტი ან დაახლოებით ერთი ვედრო ყურძნის ტკბილი); მაღლარის ადგილობრივი ჯიშებიდან მიღებული ღვინის საშუალო მოსავალი ამჟამად არ აღემატება 25 ვედროს ერთ დესეტინიდან. ამასთან, გასათვალისწინებელია, რომ უკანასკნელი ტიპის ნარგავებს თანდათან ენაცვლება იზაბელას ნარგავები და, ამასთან ერთად, იზრდება რაოდენობა დაბლარი ვენახებისა, რომლებისგანაც (ერთი დესეტინიდან) საშუალოდ მიიღება 200 ან მეტი ვედრო ღვინო. ამგვარად, არ შევცდებით, თუ ვიტყვით, რომ ღვინის საშუალო მოსავალი სამეგრელოსა და გურიაში არის 100 ვედრო ერთი დესეტინიდან, მით უფრო, რომ მოსავლიან წლებში იზაბელა უმეტესწილად იძლევა 200 და მეტი ვედ-

⁵⁶ ერთი ვედრო 12,299 ლიტრს უდრიდა.

როს ოდენობის მოსავალს, ისე, რომ მოყვანილი საშუალო ციფრიც კი თითქოს მცირეა. ამ მოსაზრებების საფუძველზე უნდა ვივარაუდოთ, რომ გურიაში მოსავალი უნდა შეადგენდეს 618, 000 ვედროს ღვინოს წელიწადში, სამეგრელოში - 1, 250, 000-ს, სულ კი აღსანერ რაიონში - 1, 868,000 ვედრო ღვინოს. მთელ ამ რაოდენობას ადგილზე მოიხმარენ. გარდა ამისა, შორაპნისა და ქუთაისის მაზრებიდან აქ შემოაქვთ დაახლოებით 100,000 ფუთი ღვინო რკინიგზით და ამდენივე - საპალნე წესით - ჩალანდრებს⁵⁷. ადგილობრივი ღვინო ძალზე დიდი რაოდენობით მოიხმარება მნიშვნელოვანი ადგილობრივი ყოფითი მოვლენების დროს - დაკრძალვებზე, ქორწილებში, საეკლესიო დღესასწაულების დროს და ა.შ. ამასთან, უნდა შევნიშნოთ, რომ შედარებით შეძლებულ მცხოვრებთ ისეთ მნიშვნელოვან შემთხვევებში, როგორებიცაა დაკრძალვა და ქორწილი, ერიდებათ იზაბელას ღვინის გამოტანა სუფრაზე და ცდილობენ იშოვონ ადგილობრივი ჯიშების ან იმერეთიდან ჩამოტანილი ღვინო.

გურიასა და სამეგრელოში დავარგებული ღვინოები თითქმის არ მოიპოვება, - ჩვეულებრივ, წინამორბედი წლის მთელი მოსავალი მომდევნო წლის განმავლობაში მოიხმარება. ერთი ვედრო იზაბელას ღვინის ფასი ადგილზე მერყეობს 30 კაპ.-დან 50 კაპ.-მდე, ხოლო ადგილობრივი ჯიშებისა - 1 მან. 50 კაპ.-დან 2 მან.50 კაპ.-მდე (ერთი სანყავი ან ერთი კოკა იზაბელას ფასია 60 კაპიკიდან - 1 მანეთამდე, ხოლო ადგილობრივი ღვინისა - 3-5 მანეთი).

როგორც არაერთხელ აღვნიშნეთ, გურიასა და სამეგრელოში იზაბელას ნარგავები ჭარბობს. ამიტომ მევენახეობიდან და მეღვინეობიდან მიღებული მთლიანი და წმინდა შემოსავლის მიახლოებითი ოდენობის გაანგარიშებისას მხედველობაში ვიქონიებთ, ძირითადად, მაღლარს⁵⁸ და, თანაც, იზაბელას ჯიშისას. იზაბელას მაღლარი ვენა-

⁵⁷ აგრონომ ტიმოფეევის «Сбыт кавказских вин».

⁵⁸ დაბლარი ვენახებიდან მიღებული შემოსავალი ამ რაიონში თითქმის ისეთივეა, როგორც - ქვემო იმერეთში (იხ. ჩემი სტატია "Виноградарство в Имеретии" და ვანაძისა "Виноделие в Имеретии", რომლებიც გამოქვეყნებულია ნიგნის "Сборник сведений по виноградарству и виноделию на Кавказе"-ს მესამე გამოშვებაში).

ხის მოვლის ხარჯები ამ რაიონში, ჩვენი აზრით, დაიყვანება, ძირითადად, მოსავლის აღებაზე, რაც ერთ დესეტიანზე 6 მანეთს შეადგენს; ამას უნდა დავამატოთ 3 მანეთი, ანუ 5 სამუშაო დღის განმავლობაში ჭურების რეცხვისა და ყურძნის წურვის ღირებულება, რადგან მუშის დღიური ჯამაგირი 60 კაპიკია. ამგვარად, მაღლარი ვენახის მოვლისა და მისი ყურძნისგან ღვინის დამზადების მთელი ხარჯი 9 მანეთს შეადგენს. თუ ერთი დესეტიანიდან აღებულ მოსავლად მივიჩნევთ 100 ვედრო ღვინოს, ერთი ვედრო ღვინის ფასად კი - 40 კაპიკს, მაშინ მივიღებთ 40 მანეთ მთლიან შემოსავალს ერთი დესეტიანიდან, ხოლო თუ ამ თანხას გამოვაკლებთ ყურძნის დაკრეფისა და ღვინის დამზადების ხარჯებს (9 მანეთს) დარჩება ნაღდი შემოსავალი - 31 მანეთი.

ადგილობრივი ჯიშების მაღლარი ვენახი ასეთსავე ხარჯებს საჭიროებს, ხოლო შემოსავალი უხვმოსავლიან წლებში (ჩვეულებრივ, ასეთი წელი 4-5 წელიწადში ერთხელაა) 41 მანეთს აღწევს, ვინაიდან ღვინის საშუალო მოსავალი ერთი დესეტიანიდან 25 ვედროა, ერთი ვედრო ღვინის ფასი კი, საშუალოდ, 2 მანეთია.

ნარკვევის დასასრულს უნდა შევნიშნო, რომ მევენახეობასა და მეღვინეობას გურიასა და სამეგრელოში *Oidium Tuckeri*-ს გავრცელებამდე მეტად მნიშვნელოვანი ადგილი ეკავა სოფლის მეურნეობის სხვა დარგებს შორის, ხოლო ღვინოები, რომლებსაც ამზადებდნენ რაიონის ცნობილ ადგილებში, სადაც ხელსაყრელი ადგილმდებარეობა და ნიადაგია, განთქმული იყო თავისი ღირსებებით მთელს ქუთაისის გუბერნიაში; ზემოხსენებული დაავადების გავრცელების შემდეგ მევენახეობა დაეცა, ხოლო ადგილობრივი ჯიშების ყურძენი უმეტეს შემთხვევებში ჩაანაცვლეს ოიდიუმის მიმართ მდგრადი იზაბელათი, რომელიც უხარისხო ღვინოს იძლევა. ამასთან, უწინდელი ნატურალური მეურნეობის დროს, როდესაც ყველაფერი იწარმოებოდა, ძირითადად, საკუთარი მოხმარებისთვის და არა გასაყიდად, ერთი ღვინის მეორით, თუნდაც უფრო უხარისხოთი, შეცვლა ვერ გამოიწვევდა მნიშვნელოვან გარდაქმნებს მოსახლეობის მეურნეობაში. შეიცვალა მრავალი ეკონომიკური გარემოება და მოსახლეობა ახლა უფრო სრულად სარგებლობდა ნიადაგის ნაყოფიერებით. მან იპოვა ახალი საარსებო საშუალება - სიმინდის მოყვანა, და ვინაიდან საკმარისი პური

და, აგრეთვე, ლვინო (თუმცა, უხარისხო, მაგრამ დიდი რაოდენობით) - იზაბელა - ჰქონდა, შეურიგდა თავის მდგომარეობას, არ ცდილობდა გაეუმჯობესებინა მევენახეობა ვაზების მკურნალობისა ან მათი კულტურის ფორმის შეცვლით მეშვეობით და კმაყოფილდებოდა ადგილობრივი ჯიშების იზაბელათი ჩანაცვლებით. ახალი სოკოვანი დაავადებების - *მილდიუსა* და *ანთრაქნოზის* - გავრცელების გამო იზაბელას მოსავლის შემცირებამ, შეიძლება ითქვას, პირველი ბიძგი მისცა მევენახეობის განვითარებას. მეურნეებს უკვე აღარ ჰქონდათ ყურძნის ჯიშები, რომლებიც ისევე მდგრადი იქნებოდნენ ახალი დაავადებების მიმართ, როგორც იზაბელა იყო ოიდიუმის მიმართ; ისინი დარწმუნდნენ, რომ სასარგებლო და აუცილებელი იყო ვენახების მკურნალობა ოიდიუმისგან, თუმცა, ეს ძნელად განსახორციელებელი გახლდათ ადგილობრივი მაღალი მაღლარის მიმართ; მეორე მხრივ, ზოგიერთმა მეურნემ დაიწყო ზედმეტად მაღალი მაღლარის დადაბლება ან კიდევ - დაბლარისა და ოლიხნარის გაშენება, რათა გაეიოლებინათ ვაზების სხვადასხვაგვარი მკურნალობა. ყველა ეს ნაბიჯი და მცდელობა ძალზე შედეგიანი აღმოჩნდა, როგორც ამ რაიონში, ისე - მეზობელში, სოხუმისაში, რომელშიც ისეთივე ჰავა და ნიადაგია, როგორც სამეგრელოსა და გურიაში.

გურიისა და სამეგრელოს ნიადაგები და ტოპოგრაფიული პირობები ძალზე ხელსაყრელია ფილოქსერასთან საბრძოლველად - ამერიკული ვაზების გაშენებისა და დატბორვის მეშვეობით; სამეგრელოში ამერიკული ვაზების გაშენებამ დამაკმაყოფილებელი შედეგებიც კი გამოიღო (პრინციესა მიურატის მამულში), ნაწილობრივ ასე მოხდა გურიაშიც⁵⁹. საზოგადოდ, თუ გავითვალისწინებთ არსებულ მონაცემებს, კულტურის ახალი ხერხების დანერგვასა და ამერიკული საძირე ვაზების მეშვეობით ვენახების აღდგენას გურიასა და სამეგრელოში წინ არავითარი დაბრკოლებები არ ელობება. ამ რაიონში მოიძებნება

⁵⁹ ჩემს მამულში, სოფ. მაკვანეთში, სამი წლის წინ დავრგეთ თესლებიდან გამოყვანილი ამერიკული ვაზების - *Riparia*-ს და *Rupestris*-ის რამდენიმე ასეული რქა; ლერნებმა კარგად გაიხარა, ბუჩქები ძალზე სწრაფად აიყარა. 1890 წელს ამ ლერნებზე დაიშენა რამდენიმე ათეული ჩხავერი, მტევანდიდი და სხვა ადგილობრივი ჯიშები; დამცნობის შედეგი დამაკმაყოფილებელი აღმოჩნდა: გახარებული ნამყენი ვაზების პროცენტმა 85-ს მიაღწია.

ათასობით დესეტიზა მინა, სადაც ხელსაყრელი პირობებია ვაზების გასაშენებლად. ზღვის სიახლოვის წყალობით შესაძლებელია ადგილობრივი ღვინოების იაფად გატანა რუსეთის ბაზრებზე, ასე რომ, ადგილობრივი ღვინოების გასაღება გარანტირებულია. ამიტომ შეიძლება იმედი ვიქონიოთ, რომ გურია და სამეგრელო დროთა განმავლობაში ქუთაისის გუბერნიის მეღვინეობის მთავარ რაიონთა რიგებს შეუერთდებიან. თუ არ ჩავთვლით ცალკეულ მაგალითებს, რომლებიც სასიკეთო ზეგავლენას ახდენდნენ ვაზის კულტურის მდგომარეობაზე, მაშინ უნდა ვაღიაროთ, რომ ისეთი ვრცელი რაიონისთვის, როგორებიცაა გურია და სამეგრელო, ჯერ კიდევ არაა მიღებული სათანადო ზომები მევენახეობისა და მეღვინეობის ტექნიკის ასამაღლებლად. აუცილებელია, რომ მოსახლეობა გაეცნოს ვაზის მოვლის გაუმჯობესებულ მეთოდებს მაღალი მაღლარისგან უფრო დაბალზე, ზოგან კი დაბლარ ვენახზე გადასვლის გზით, და, აგრეთვე, ალადგიონოს ადგილობრივი ძველი ჯიშები, რომლებიც უკვე გამოცდილია და სავსებით შეესაბამება ამ რაიონს. აქ უაღრესად სასარგებლო იქნება მევენახეობისა და მეღვინეობის პრაქტიკული კურსის შემოღება ოზურგეთისა და ზუგდიდის საქალაქო სასწავლებლებთან, აგრეთვე - ძველი სენაკის სათავადაზნაურო სკოლასთან უკვე გახსნილ ან გასახსნელ სასოფლო-სამეურნეო განყოფილებებში. ამავე მიზნით, აუცილებელია ამ სასწავლებლებთან გაშენდეს მომცრო სანიმუშო ვენახები, სადაც ცდების გზით დადგინდება, დამუშავების, გასხვლისა და დაავადებათა მკურნალობის რა მეთოდების გამოყენებაა ყველაზე მიზანშეწონილი მოცემული მხარისთვის და მოსახლეობის სამეურნეო-ეკონომიკური პირობებისთვის. გარდა ამისა, მოცემულ რაიონში ამერიკული ვაზების თუნდაც ერთი სანერგის მოწყობა, საიდანაც, გარკვეული სასყიდლის ფასად შესაძლებელი იქნება ამ ვაზების ღერების მოპოვება, ამ მხარეს დიდ სარგებლობას მოუტანს და ხელს შეუწყობს გლეხთა შორის მევენახეობის პოპულარიზებას. სასურველია, ასევე, რომ მთავრობამ მოავლინოს აგრონომ-სპეციალისტიც, რათა მისი რჩევებისა და მითითებების მეშვეობით მევენახეობა და მეღვინეობა ამ რაიონში უფრო რაციონალურად წარიმართოს.

მევენახეობა და მეღვინეობა პრინცესა ს. მიურათის მამულეში

იმის გამო, რომ პრინცესა მიურათის სწორად წარმართული სავენახო მეურნეობა სოფ. *ჭკადუაშა* და *სალხინოში* განსაკუთრებით საინტერესოა, საჭიროდ მიმაჩნია, მოვიყვანო ცნობები მის შესახებ. სოფ. *ჭკადუაში* მდებარეობს ზუგდიდის მაზრაში, ზუგდიდისგან 15 ვერსის მანძილზე, მისგან ჩრდილო-აღმოსავლეთის მიმართულებით, ხოლო *სალხინო* - სენაკის მაზრაში, 43 ვერსის მანძილზე ამიერკავკასიის რკინიგზის სადგურ ახალი სენაკიდან, მდ. ტეხურის შენაკადის, წაჩხურის ნაპირას.

ჭკადუაში ამაღლებული ადგილია და განლაგებულია ზღვის დონიდან 1000 ფუტის სიმაღლეზე. პრინცესა მიურათის ვენახის უმეტესი ნაწილი უკავია ფერდობს, რომელიც დამრეცად ეშვება სამხრეთისკენ და სამხრეთ-დასავლეთისკენ, დანარჩენი ნაწილი კი ზეგანზეა გაშენებული. ძალზე ღრმა, მუქი ყავისფერი ნიადაგი თიხნარია და ასეთივე ქვენიადაგი აქვს. ეს ნიადაგი წარმოქმნილია უძველესი დანალექებისგან, რომელთა ქვეშ სარმატული ქვიშაქვაა; ნიადაგების ადგილობრივი კლასიფიკაციის მიხედვით, ის უნდა მივაკუთვნოთ ენერს (ენწერს). მთელი ვენახის ფართობი დაახლოებით 25 დესეტინაა.

მოგვყავს ამ მამულის ნიადაგის ჭრილის აღწერა, აგრეთვე - იმ ანალიზის შედეგები, რომელიც ჩატარდა ამერიკული ვაზების საქარის სანერგის ლაბორატორიაში.⁶⁰

ჭრილი ფერდობისა, რომელიც გადაბრუნებულ იქნა 45 სანტიმეტრის სიღრმეზე: *სახნავი შრე* - დაახლოებით 20 სანტიმეტრი სისქის, მუქი ყავისფერი, თითქმის შავი ფერის ძალზე ფხვიერი თიხნარი; *ქვენიადაგი* - ხასხასა ყვითელი, მძიმე თიხნარი, რომელიც საკმაოდ ფხვიერია 40-45 სანტიმეტრის სიღრმეზე, უფრო ღრმად კი მეტად მკვრივია; მის მთელ სისქეზე მოჩანს რკინის ჟანგით შეფერილი მრავალრიცხოვანი წერილი კენჭები.

ჭრილი სწორ ადგილას, 1850 წელს დარგული იზაბელას მახლობლად; ნიადაგი გადათხნილია; ნიადაგის *ჰორიზონტის* სიმძლავრე

⁶⁰ "Отчетъ о деятельности Кавказскаго филлоксернаго Комитета въ 1893 году".

დაახლოებით 17 სანტიმეტრია; ესაა მუქი რუხი ფერის, ნეშომპალათი მდიდარი თიხნარი; გარდამავალი ჰორიზონტი - დაახლოებით 15 სანტიმეტრია, მუქი ყავისფერი; აქ დიდი რაოდენობით მოიპოვება რკინით ან მარგანეცით შეფერილი მარცვლები; ქვენიადაგი - მოყვითალო-ყავისფერი, მძიმე თიხნარია, ასეთივე მარცვლებით.

ნიადაგის მექანიკური შედგენილობა და ფიზიკური თვისებები ამგვარია:

		ნიადაგი	ქვენიადაგი
100°-ზე გამომშრალი ნიადაგის 100 ნაწილი შეიცავს:	ფესვები და სხვა ორგანული ნარჩენები	0,13	0,00
	ჩონჩხები	2 მმ-ზე მეტი დიამეტრის მქონე ხვინჭა	0,21
		1 მმ-ზე მეტი დიამეტრის მქონე მსხვილი ქვიშა	1,78
		0,2 მმ-ზე მეტი დიამეტრის მქონე საშუალო ზომის ქვიშა	6,10
	წვრილმინა	0,127 მმ-ზე მეტი დიამეტრის მქონე წვრილი ქვიშა და ქვიშის მტვერი	43,95
		0,127 მმ-ზე მეტი დიამეტრის მქონე შლამი	48,32
			71,95
	კალციუმის მარილები	0,00	0,00
ჰუმუსი		2,54	0,00
ჭეშმარიტი ხვედრითი წონა		2,68	2,89
ლიტრის აბსოლუტური წონა		1156,09	1265,17
ღრულოვნება		57,09	54,40

		ნიადაგი	ქვენიადაგი
კაპილარულობა. წყლის ანევის სიმაღლე (სმ) დროის შუალედში:	1სთ	7,09	7,03
	3სთ	11,09	10,08
	6სთ	15,06	13,08
	24სთ	24,03	21,02
	48სთ	27,03	25,09
	72სთ	32,05	29,02

სალხინოს მამულში ვენახი გაშენებულია იქვე, სადაც იყო სამეგრელოს მთავრის ოჯალეშის ძველი (მხოლოდ და მხოლოდ ხურმის ხეებზე აყოლებული) მაღლარი ვენახი. ხურმის ხეები ამოძირკვეს და დაახლოებით 15 დესეტინა ძველი ვენახი უკვე გადააქციეს დაბლარად. ადგილი მაღალია, გორაკ-ბორცვიანი; მისი სიმაღლე ზღვის დონიდან დაახლოებით 2000 ფუტია. ვენახები გაშენებულია ტერასებად, რომლებიც ოდნავ დახრილია სამხრეთ-დასავლეთისკენ. ბაცი რუხი ფერის ნიადაგი თიხოვან-კირქვოვანია და დიდი რაოდენობით შეიცავს ჰუმუსსა და კირქვოვან ქვიშაქვას; ქვენიადაგი გაცილებით უფრო ბაცი ფერისაა და მრავლად შეიცავს ძირითადი ქანის ნატეხებს.

მევენახეობა. 1889 წელს ან განსვენებულმა პრინცმა აშილ მიურატმა მოინდომა სანიმუშო ვენახების გაშენება თავის მამულებში - სალხინოსა და ჭკადუაშში⁸¹. ამასთან, განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიქცეოდა ოდესღაც სახელგანთქმული "ოჯალეშის" ვენახთა აღდგენას, რომლებიც სალხინოს მამულში მდებარეობდა, მაგრამ გავერანებული, მოუვლელი და სოკოვანი დაავადებებისგან თითქმის მთლიანად განადგურებული იყო. კრახუნას, ციცყას, შავას, რკოს და სხვა იმერული ჯიშების ლერწები ამ მამულისთვის გა-

⁸¹ წინამდებარე ნარკვევის წერისას ჩემ მიერ უშუალოდ ადგილზე - მამულში - შეგროვილი ცნობების გარდა, ვისარგებლე შემდეგი სტატიებით: ალ. კეპენის «Опыты разведения американских лозъ въ Мингрелии, въ именіяхъ принца Мюрата» (Кавк.Сельск.Хоз. № 8, 1894 г.), «Магლარი и даблარი въ Абхазіи и въ Мингрелии» (Кавк.Сельск.Хоз. № 12, 1894 г.) და «Американская лоза въ Мингрелии» (Вести.Винод. № 10, 1895 г.).

მოიწერეს ზურაბ ყიფიანის ვენახებიდან (ქუთაისის მაზრის სოფ. ბაღდათი). ამასთან, ფილოქსერას გავრცელების საშიშროების თავიდან ასაცილებლად მფლობელმა წინასწარ მიიღო ზომები და მოძებნა შესაბამისი საძირე ამერიკული ვაზები, რომლებიც გამოსადეგი იყო ამ მხარისთვის და ამ მიზნით რჩევისთვის მიმართა მონპელეს სამინათმოქმედო სასწავლებლის დირექტორს, პროფ. ფოექსს: პრინცმა საჭიროდ მიიჩნია, მიეთითებინა, რომ სალხინოსა და ჭკადუაშში ამერიკული ვაზების ლერწების შეტანა აკრძალული იყო კავკასიის ფილოქსერული კომიტეტის მიერ და ამიტომ გაშენება თესლებით უნდა განხორციელებულიყო. ბატ. ფოექსმა, სასწავლებლის ლაბორატორიაში ზემოხსენებული მამულების ნიადაგთა ნიმუშების წინასწარი გამოკვლევის შემდგომ, ყველაზე შესაბამის საძირეებად მიიჩნია *Riparia*, *Rupestrus* და *Solonis*, რადგან თესლებით გახარებისას ეს ჯიშები ინარჩუნებენ მდგრადობას ფილოქსერას წინააღმდეგ. ვაზის ამ ჯიშების თესლთა ნაწილი გამოგზავნა ბატ. ფოექსმა, ნაწილი კი გამოწერილ იქნა პარიზიდან, ვილმორენ-ანდრესგან. თესლები 1890 წლის აპრილის ბოლოს, 3-4 დღის განმავლობაში სუფთა წყალში წინასწარ დალბობის შემდეგ დათესეს. დასათესად მომზადებული კვლები სათანადოდ იყო გაპატივებული, თესლებს კი ზემოდან დააყარეს ქვიშასთან შერეული შავმიწა ნიადაგის თხელი ფენა. ყველა თესლი შესანიშნავად აღმოცენდა, მაგრამ მათ შორის საუკეთესო იყო *Riparia*-ს და *Rupestrus*-ის თესლები. მომდევნო წელს ნერგები გადარგეს ვენახში თანაბარ რიგებად, ერთი საყენის მანძილზე ერთმანეთისგან.

თესლების დათესვასთან ერთად, ყურძნის ადგილობრივი ჯიშები, მათ შორის, სევანური (ოჯალეში) დაამყნეს იზაბელას ერთწლიან დაფესვიანებულ ვაზებზე (სხვა საძირეების არარსებობის გამო). შედეგი წარმატებული აღმოჩნდა - გახარებულ ნამყენთა რაოდენობამ 90-ს მიაღწია. 1893 წელს ნამყენი ვაზებისგან ცოტაოდენი ღვინო მიიღეს. პროფ. მარიონმა ის თბილისში გასინჯა და თუმცა არაფერი იცოდა ამ ღვინის წარმომავლობის შესახებ, აღნიშნა. რომ ეს იყო ერთ-ერთი საუკეთესო ღვინო კავკასიაში.

1893 წელს, ჭკადუაშში ფილოქსერას აღმოჩენის შემდეგ, კავკასიის ფილოქსერის კომიტეტმა ნება დართო პრინც მიურატს, გამო-

ენერა საფრანგეთიდან ამერიკული ვაზების ერთწლიანი ლერწები ზემოდასახელებული მამულებისთვის. ამის შემდეგ, ორი უკანასკნელი წლის განმავლობაში, პრინცის მამულებში გამოწერილ იქნა (მონპელიედან, რიხტერის სანერგედან) უკვე ამერიკული და ევროპული 30-მდე ლერწი. სანამყენე ჯიშების შერჩევისას პრინცი ითვალისწინებდა მხოლოდ და მხოლოდ მათ მდგრადობას სოკოვანი დაავადებების მიმართ, ისევე, როგორც მათგან მიღებული ღვინის რაოდენობასა და ხარისხს. ევროპული ჯიშებიდან ამჟამად ამ მამულში აშენებენ Cabernet Franc-ს, Cabernet sauvignon-ს, Espar (Mourvèdre)-ს, Portugais bleu-ს, Durif-ს და Folle-blanch-ს, ადგილობრივი ჯიშებიდან კი - სვანურს, საფერავს, კრახუნას, შავას, რკოს, ჩხავერსა და ზოგიერთ სხვას.

რაც შეეხება ამერიკულ საძირეებს, ჯერჯერობით დარგული და ადგილობრივი პირობებისადმი ყველაზე შესაბამისად აღიარებულია შემდეგი ჯიშები: Riparia Gloire de Montpellier, Riparia Grand Glabre, Riparia sauvagem Riparia Martin, Solonis, Rupestris Monticola, Rupestris metallica, Aramon / Rupestris Gansin #1; ხოლო უშუალო მწარმოებლებისგან - Herbermont, Jacquezu Noah - თეთრი ყურძნის ჯიშში, რომელიც არცთუ ურიგო ღვინოს იძლევა და ხარისხით არ ჩამორჩება იზაბელასა და Cynthiana-ს - ანუ საუკეთესო ამერიკულ უშუალო მწარმოებლად აღიარებული შავი ყურძნისგან მიღებულ ღვინოებს.

ახალი ნარგავებისთვის ნიადაგს გუთნით ამუშავებენ 1/2-1/4 არშინის სიღრმეზე. ეს სამუშაო ტარდება ზაფხულსა და შემოდგომაზე; სასურველ სიღრმეზე მოსახნავად პირველ გუთანს, ჩვეულებრივ, მოსდევს მეორე (ნიადაგის გამალრმავებელი). სალხინოში იყენებენ HPЖ მარკის რკინის გუთანს - "გენე #4"-ს, რომელშიც ოთხ წყვილ ხარს აბამენ, ხოლო ჭკადუაშში მიწას ხნავენ რანსომის მძიმე რკინის გუთნით (გელფერიხ-სადეს სანყობიდან), მასში შებმული ექვსი წყვილი ხარით; ვაზებს გაზაფხულზე რგავენ, ხოლო დარგვის წინ ნიადაგს ასწორებენ და ფესვებისა და ქვებისგან ასუფთავებენ; შემდეგ მთელს ნაკვეთს ყოფენ ერთნაირი ზომის კვარტლებად და მარკერით აღნიშნავენ ვაზების დასარგავ რიგებს; რიგებს შორის მანძილი 3 არშინია, ხოლო ბუჩქებს შორის - 2 1/2 არშინი. ამასთან,

ჯიშებს ერთმანეთში კი არ ურევენ, არამედ თითოეული ჯიშისთვის გამოყოფენ ცალკე ნაკვეთს; მთავარი გზების სიგანე 3 საუენია, გვერდითა გზებისა კი - 3-დან 6 არშინამდე. გაზაფხულზე ბუჩქებს რგავენ თხრილებში, ანდა ყოველი ბუჩქისთვის თხრიან ცალკე ორმოს, რომლის სიღრმე 6-8 გოჯია (როგორც ცდებმა დაადასტურა, უფრო ღრმად დარგული ლერწები, უმეტესად, ღებება და არ ფესვიანდება); დასარგავ მასალას ზრდიან სანერგეში, ხოლო ადგილებზე რგავენ დაფესვიანებულ საძირებს, მათზე დამყნილი ვაზებით ან მათ გარეშე.

ნიადაგის გაფხვიერება და სარეველებისგან განმენდა ხდება რიგებს შორის, ცხენშებმული სახნავი საშუალებებით, ხოლო ბუჩქებს შორის დატოვებულ შუალედებს ზაფხულში, საჭიროებისამებრ, 3-4-ჯერ გადათხნიან ხოლმე. მარტის შუა რიცხვებიდან იწყებენ ვაზების პირველ მიბმას და ახალი სარების ჩასმას იქ, სადაც საჭიროა მათი შეცვლა ახლებით (საზამთროდ სარებს არ ამოთხრიან). ჭკადუაშის ვენახებში ჭიგოები ან სარები თითქმის ყველა კვარტალში უკვე ჩანაცვლეს შპალერებით; სარები და შპალერების სხვა მასალა აკაციისგან (*Robinia pseudoaccacia* L) მზადდება; მავთულიანი შპალერების გამართვას სალბინოშიც აპირებენ, ჯერჯერობით კი ვაზებს მუხის ჭიგოებზე აყრდნობენ. მისაბმელ მასალად იყენებენ ნეჭას, ჩინური ჭინჭრის ბოჭკოებს, თელის ქერქს ან ტირიფის ბარდებს. ზედმეტ რქებსა და ნამხრებს, ასევე - ზედა რქებს ზაფხულის განმავლობაში ვაზებს ორჯერ აცლიან, აპრილსა და ივლისში. სასუქი მხოლოდ ჭკადუაშში გამოიყენება - ძირითადად, ახალ ნაკვეთებზე; ამასთან, მარტის ბოლოდან აპრილის ბოლომდე ერთ დესეტინაზე შეაქვთ დაახლოებით 500-700 ფუთი ნაკელი. უკანასკნელი ორი წლის განმავლობაში ძველ ვენახებს, ექსპერიმენტის სახით, აპატივებენ მინერალური სასუქით. ყოველ დესეტინაზე შეაქვთ 12 ფუთი ჩილეს გვარჯილა, 6 ფუთი სტასფურტის მარილი და 500 ფუთი ნაკელი. ორივე შემთხვევაში კარგი შედეგები მიიღეს, იმ ნაკვეთზეც კი, რომელშიც ვენახი ფილოქსერათი იყო დაზიანებული.

სოკოვანი დაავადებებიდან ამ მამულებში გვხვდება ოიდიუმი, მილდიუ და ანთრაქნოზი; მათ წინააღმდეგ საჭირო ზომებს იღებენ: თებერვალსა ან მარტში იწყება მკურნალობა ანთრაქნოზის წინააღ-

მდეგ, ბადიჟონაჟის მეშვეობით. ყველა ვაზს, რომლებზეც შესამჩნევია დაავადების ნაკვალევი, უსვამენ რკინის აჯასპის კონცენტრირებულ ხსნარს ან კიდევ - გოგირდმჟავას ათპროცენტიან ხსნარს. ორივე საშუალების გამოყენებამ კარგი შედეგები გამოიღო; ამასთან ერთად, შემჩნეულია, რომ გოგირდმჟავა ნაერთების გამოყენება აფერხებს კვირტიების განვითარებას, ამის მეშვეობით კი შესაძლებელია ვებრძოლოთ დილის ყინვის მავნე ზეგავლენას, რაც ადრეულ გაზაფხულზე მეტად ხშირი მოვლენაა ჭკადუაშში. შემდგომ, მაისში, როდესაც ვაზის ფოთლები 10 სმ სიდიდეს მიაღწევს, ვაზს თავდაპირველად აყრიან გოგირდის ფხვნილს, ხოლო როდესაც ფოთლები გაიზრდება 15-20 სმ-მდე, მილდიუსგან დასაცავად აფრქვევენ ბორდოს სითხეს. გოგირდის ფხვნილის მეორედ მოყრა ხდება ყვავილობის წინ, ხოლო ყვავილობის შემდეგ კვლავ აფრქვევენ ბორდოს სითხეს. ნასკვების განვითარებისას ვენახს მესამედ აყრიან გოგირდის ფხვნილს, 7-10 დღის შემდეგ კი კვლავ აფრქვევენ ბორდოს სითხეს. ანთრაქნოზის წინააღმდეგ გამოიყენება აგრეთვე კირისა და გოგირდის ნაერთი; ერთ წილ გოგირდზე იღებენ ორ წილ ჩაუმქრალ კირს და ერთმანეთში კარგად ურევენ. ზაფხულის განმავლობაში, ყოველთვის, როდესაც ვენახში თავს იჩენს დაავადების ნიშნები, ვაზებს ლაგლების საბერველის მეშვეობით აფრქვევენ ამავე ნაერთს.

ჭკადუაშში აღმოჩენილ მავნე მწერებს შორის უპირველესია ფილოქსერა. დასენიანება აღმოჩენილ იქნა თვით მამულის მფლობლის მიერ ჭკადუაშში, 1893 წლის 18 სექტემბერს, იმ ნაკვეთებზე, რომლებზე დარგული იყო ლერწები სოფ. ბაღდათიდან (ქუთაისის მაზრა), აგრეთვე - სვანურის ჯიშის ყურძენზე, რომელიც დამყნილი იყო 1890 წელს დარგულ იზაბელაზე. შემდეგ ქუთაისის ფილოქსერის პარტიის⁶² მკვლევრის, კეპენის მიერ (ის მივლინებული იყო სოფ. ჭკადუაშში ფილოქსერით დასენიანების ხასიათის გამოსარკვევად) ფილოქსერა აღმოჩენილ იქნა იზაბელაზე 1892 წელს დამყნობილ მურვედრის ჯიშის ყურძენზე, ასევე - 1850 წელს დარგულ იზაბელა-

⁶² Отчетъ о деятельности Кавказск. Филоксерн. Комитета за 1893 и 1894 годы.

ზე. სალხინოში ფილოქსერიტ დასნებოვნება ჯერ კიდევ არ შეიმჩნე-
ვა, თუმცა ძნელად სათქმელია, რომ ის იქ არაა, რადგან ვაზების უმ-
რავლესობა ამ მამულში შეტანილია ჭკადუაშიდან და, საერთოდ, ბუ-
ნებრივია, რომ ეს ორი მამული, უშუალო კავშირშია ერთმანეთთან.

ფილოქსერიტ დასნებოვნების შემდეგ დაიწყო ვაზების გოგირ-
დნახშირბადით მკურნალობა ქუთაისის ფილოქსერის პარტიის ხელ-
მძღვანელობით. 3560 კვ. საჟენის ფართობის დასნებოვნებულ ნაკ-
ვეთზე დარგულია, როგორც საკუთარი ფესვებიდან აღმოცენებუ-
ლი, ისე - იზაბელაზე დამყნობილი იმერული ჯიშები, და, აგრეთვე,
თვით იზაბელა. აქედან მკურნალობა ჩატარდა 2640 კვ. საჟენის
ფართობზე; დანარჩენი 920 კვ. საჟენი (მკურნალობის შედეგთა შე-
დარებითი შეფასების მიზნით) საკონტროლო ნაკვეთის სახით იქნა
დატოვებული. თავდაპირველად მკურნალობა ჩატარდა გოგირდნახ-
შირბადით (1893 წლის 23 ნოემბრიდან 2 დეკემბრამდე), რომლის
დოზა იყო 28 გრამი კვადრატულ მეტრზე. ამასთან, ვაზთა ძირების
ძირითადი მასის ძალზე ზედაპირული გავრცელების შედეგად ინ-
ჟექციის სიღრმე არ აღემატებოდა 13-18 სმ-ს. მეორე წელს, ასევე
შემოდგომაზე (9 და 10 ნოემბერს), მკურნალობა მეორედ ჩატარდა
ასეთივე წესით. მკურნალობის შედეგები ჭკადუაში უფრო დამაკ-
მაყოფილებელი იყო, ვიდრე - იმერეთის დასენიანებულ რაიონში,
რაც უნდა აიხსნას ამ მხარის ხელსაყრელი ნიადაგით, ნამკურნალე-
ვი ვენახის სწორი დამუშავებით და, საერთოდ, ვაზების რაციონა-
ლური მოვლით. ამ წარმატებამ წაახალისა ვენახის მფლობელი, ყო-
ველწლიურად ჩაეტარებინა გოგირდნახშირბადით მკურნალობა უკ-
ვე არსებული ძველი ვენახისთვის, სანამ გაიზრდებოდა ამერიკულ
საძირეებზე დამყნოილი ვაზების ახალი ნარგავები; ამავე მიზნით
პრინციესა მიურატმა 1895 წელსაც თხოვნით მიმართა კავკასიის ფი-
ლოქსერის კომიტეტს, მიეცა მისთვის სამკურნალო მასალები და
ჭკადუაში მიეწოდებინა სპეციალისტი, რომელიც უშუალოდ
უხელმძღვანელებდა ვენახთა გოგირდნახშირბადით მკურნალობის
პროცესს. ერთი დესეტიწა ვენახის მკურნალობის ღირებულება ჭკა-
დუაში გაცილებით ნაკლებია, ვიდრე იმერეთში, რადგან ჭკადუაშ-
ში ნარგავები მწკრივებადაა დარგული, და, შესაბამისად, სამუშაო
ძალის ხარჯები მკურნალობისას თითქმის სამჯერ მცირდება. აგრო-

ნომ სტაროსელსკის გაანგარიშებით, იმერეთში ერთი დესეტიანა ვენახის გოგირდნახშირბადით მკურნალობის ღირებულებაა 104 მან. 50 კაპ.

ჭკადუაში ფილოქსერას წინააღმდეგ ამერიკული ვაზების მდგრადობის შესახებ უნდა ითქვას შემდეგი: Noah-ის ნარგავები, რომელთაც ორმხრივ ესაზღვრება ფილოქსერათი ძლიერ დასენიანებული ვენახები, აქამდე თავისუფალია მისგან, იზაბელა კი მნიშვნელოვნად დაასუსტა ვენახთა ამ ჭირმა. Riparia-ს და Rupestris-ის ლერწები, რომლებიც ექსპერიმენტის სახით დაირგო ერთიანი ფილოქსერული ლაქის ცენტრში, მშვენივრად დაფესვიანდა და შესანიშნავი ყლორტები გამოიღო. დარგვიდან წელიწადნახევრის შემდეგ ისინი გამოიკვლიეს და ფესვებზე დასენიანების ვერავითარი ნიშანწყალი ვერ აღმოაჩინეს. გარდა ამისა, როდესაც ასეთივე ამერიკული ვაზების ნაწილი სადღეე ვენახის მისაღებად დაამყნეს დაბლა მოჭრილ იზაბელაზე, ამ ამერიკული სანამყენებისგან ამოზრდილ ფესვებზე ფილოქსერა საერთოდ არ იყო, ხოლო იზაბელას ფესვებზე ის საკმაოდ მრავლად იპოვეს.

ამ მამულში ვენახების გასხვლა იწყება შემოდგომიდან (ფოთოლთცვენის შემდეგ), გრძელდება მთელი ზამთრის განმავლობაში (თუ ამინდი ამის საშუალებას იძლევა) და თებერვალში მთავრდება. ყველა ჯიშს, Cabernet-ს გარდა, მოკლედ სხლავენ. თავდაპირველად ძირს ფიალის ფორმას აძლევენ და ტოვებდნენ 3-4 ბარდს 2-3 კვირტიურთ, მაგრამ მალე დარწმუნდნენ, რომ ამგვარი გასხვლა არ შეესაბამება მოცემულ მხარეს, რომელზეც ზემოქმედებს უხვი ატმოსფერული ნალექები და დილის ნისლი; აშკარა გახდა, რომ ბუჩქის ეს ფორმა ხელს უწყობს სოკოვანი დაავადებების გავრცელებას და იწვევს ყვავილების ნაადრევ ცვენას. ამიტომ, ბუჩქისთვის უფრო ღია ფორმის მისანიჭებლად, გასხვლის ეს ფორმა შეცვალეს შპალერული, ბურგუნდიული გასხვლით, რომელსაც ჟირონდაში იყენებენ. ამგვარი გასხვლისას ბუჩქზე, მისი ძალის შესაბამისად, ტოვებენ 6-16 გოჯის სიგრძის 2-4 ლერწს 5-12 კვირტით, მათგან ტოვებენ მხოლოდ 3-4 კვირტს, დანარჩენ ზედა კვირტებს კი სხლავენ; ეს კეთდება შპალერის კადონებზე ადვილად მისაბმელად. ვაზს, ძირითადად, სეკატორით სხლავენ; ხერხი და დანა იშვიათად გამოიყენება.

დამცნობის მრავალი ხერხიდან ყველაზე ხელსაყრელი აღმოჩნდა: დამცნობა ვაზის მხრებით (*greffe à l'épaulement*), რისთვისაც იყენებდნენ Robert-ის მანქანას (*polygreffe*) და, აგრეთვე, ჩვეულებრივი დამცნობა ნაპობით (*greffe an fente ordinaire*), რაც ხელით, უბრალო სანამყენე დანის მეშვეობით ხდება. ვაზებს ამცნობენ ადგილობრივი გლეხები თვით მამულის მფლობელების ხელმძღვანელობით⁶³; ეს გლეხები სწრაფად დაეუფლნენ ამ სამუშაოს და სავსებით შეუძლიათ, შეენაცვლონ ნებისმიერ უცხოელ მენამყენეს; სწორედ ამიტომ, არ გახდა საჭირო ოსტატების გამოწერა საზღვარგარეთიდან.

დამცნობის პროცესში შრომა ამგვარდაა განაწილებული: ერთი მუშაკი ამერიკული ვაზების სათანადო სიგრძის ლერწებს ამზადებს, მეორე ჭრის კვირტებს, მესამე ამზადებს სანამყენეებს, მეოთხე ჭრის სანამყენეებს საგანგებო მექანიზმით, მეხუთე აერთებს საძირეებს სანამყენეებთან, მეექვსე ახვევს, მეშვიდე აკონტროლებს, რამდენად სწორად ხორციელდება დამცნობა, ითვლის, კრავს 10-20 ცალ დამცნობილ ლერწს კონებად და აწყობს მათ სველი ხავსით ამოფენილ ყუთში; ვაზებს ამცნობენ ფარდულებში დადგმულ მაგიდეზე, იქიდან კი ყუთი დამცნობილი ლერწებით სანერგეში გადააქვთ. როდესაც ყოველ ოპერაციას ატარებს მხოლოდ ერთი მუშაკი, მაშინ ერთი დღის განმავლობაში ამცნობენ 1500-2000 ვაზს, ხოლო მუშაკთა რაოდენობის გაზრდისას (მხოლოდ ზოგიერთი სამუშაოს შესრულებისას) შრომის მწარმოებლობა ორჯერ იზრდება. ასე, მაგალითად, 12 მენამყენე დღეში ამცნობს 3500-დან 4000-მდე ვაზს. ადგილობრივი გლეხი-მენამყენეების უმეტესობა ქალებია⁶⁴. მუშაობა

⁶³ მამულის მფლობელის მთელი ოჯახისთვის კარგადაა ცნობილი დამცნობისა და ვაზის კულტივირების სხვა მეთოდები; ამ ოჯახის ყოველი წევრი სიყვარულით, თავდაუზოგავად შრომობს ვენახებში და არ თაკილობს, შეასრულოს თვით ყველაზე შავი სამუშაო. სწორედ ესაა ძირითადი მიზეზი იმისა, რომ ჭკადუაშსა და სალხინოში წარმატებით ვითარდება სოფლის მეურნეობის ესოდენ მნიშვნელოვანი - კაკასიისთვის - დარგი.

⁶⁴ დამცნობის დროს ადგილობრივი მენამყენე მეგრელი ქალები, იმის გამო, რომ თვით პრინციპა ქალიშვილითურთ აქტიურად მონაწილეობს ამ სამუშაოში, ხალისით თანხმდებიან მასზე.

გრძელდება დილის 7 საათიდან საღამოს 6 1/2 საათამდე, შესვენებას 1 1/2 საათი ეთმობა.

ადგილზე დამყნობისას საძირეებს ჭრიან მიწის ზედაპირზე ოდნავ მაღლა და ასეთ მდგომარეობაში ტოვებენ 7-10 დღის განმავლობაში; შემდეგ მენამყენეები წინასწარ (ჯერ კიდევ ფარდულში) მომზადებულ სანამყენეებს ჩვეულებრივი სანამყენე დანების მეშვეობით აერთებენ საძირეებთან; ქალები განაპობ ადგილს კრავენ რამის⁶⁵ ბოჭკოებით, შემდეგ კი დამყნობილ ბუჩქებს მიწას აყრიან. ადგილზე დამყნობა სამუშაოს რაოდენობის მხრივ თითქმის ისეთსავე შედეგს იძლევა, როგორც ფარდულში დამყნობა. მაგალითად, 14 მუშაკი დღეში ამყნობს 2000 ვაზს.

ამერიკული ვაზების სადედე სანერგის სწრაფად გასამართავად უშუალოდ საფრანგეთიდან გამოწერილ ამერიკულ ერთწლიან ლერნებს ამყნობენ იზაბელას ძველ ბუჩქებზე, რისთვისაც ამ ბუჩქებს ჩაჭრიან მიწის ზედაპირზე გაცილებით დაბლა და მყნობა ამ ჭრილში ხდება. ამჟამად ჭკადუაშსა და სალხინოში ამერიკულ საძირეებზე ვაზებს ყოველწლიურად ამყნობენ და, ამასთან, ნამყენთა რაოდენობა თანდათან იზრდება. მაგალითად, 1895 წლის გაზაფხულზე 38 000 ვაზი დაამყნეს მაგიდაზე, ხოლო 20 000 - ადგილებზე; ბევრმა მათგანმა შესანიშნავად გაიხარა. საზოგადოდ, დამყნობილი ვენახები ძალიან კარგ მდგომარეობაშია: Portugais bleu და Durif-ი, რომლებიც 1894 წელს დაამყნეს Riparia-ს ერთწლიან დაფესვიანებულ ლერნებზე, უკვე იძლევა რამდენიმე მტევან ყურძენს.

დღიური მუშების გასამრჯელო ზაფხულობით დღეში 50 კაპიკია, საკუთარი კვებით, ხოლო ზამთრობით - 40 კაპიკი. მუდმივი მუშაკები წელიწადში 80-დან 100 მანეთამდე ჯამაგირს იღებენ, ზოგიერთი კი - 135 მანეთსაც; ამას გარდა, მუდმივ მუშაკებს წელიწადში 16 მანეთს უხდიან ხორცისა და სხვა სურსათის შესაძენად და ყოველთვიურად 2 ფუთ სიმინდის ფქვილს აძლევენ. საკვებს თვით მუშაკები იმზადებენ. ყველა წლიური მუშაკი *ლექზუმელია*.

ცხენშებმული სახნავი იარაღების მეშვეობით ვენახის დამუშავება შედარებით იაფი ჯდება. მაგალითად, ჭკადუაშში ამერიკულ სა-

⁶⁵ ჩინური ჭინჭარი (მთარგმნ. შენიშვნა).

ძირეებზე დამყნობილი ერთი დესეტინა ახალი ვენახის გაშენება, ეკონომიკური მონაცემების თანახმად, 420-450 მანეთი დაჯდა, ხოლო სალხინოში - ასი მანეთით მეტი, რადგან ამ რაიონში ქვიანი ნიადაგია; ყოველწლიური ხარჯი იმავე ფართობის ვენახის შესანახად დაახლოებით 200 მანეთია; ამ ხარჯთაღრიცხვაში გათვალისწინებული არაა მინერალური სასუქის ღირებულება. ვენახის გასაშენებლად განკუთვნილ ნაკვეთს 1-2 წლით აძლევენ გლეხებს სიმინდის დასათესად; გლეხები ასუფთავებენ და ძირკვებისგან წმენდენ მიწას, რის სანაცვლოდაც ამ დროის განმავლობაში უფასოდ სარგებლობენ მიწით, აგრეთვე მთელი ხის მასალით, რომელსაც მოიპოვებენ ნაკვეთის განმწმენდისას.

ამერიკული ვაზების სანერგეებს ორსავე მამულში დაახლოებით სამი დესეტინა ფართობი უკავია; მომავალში გათვალისწინებულია როგორც გაუკეთილშობილებელი, ისე - დამყნობილი, აგრეთვე - დაფესვიანებული დამყნობილი ვაზების ლერწების გაყიდვა; გარდა ამისა, ამ მხარეში ყურძნის ახალი კულტურის განვითარების მიზნით პრინცესა მიურატი აპირებს, უსასყიდლოდ დაურიგოს ადგილობრივ გლეხებს Noah-ისა და Cynthiana-ს პირდაპირმწარმოებელი ლერწები.

მელვინეობა

სანამ დავიწყებდეთ საუბარს იმის შესახებ, თუ როგორ ეწევიან პრინცესა მიურატის მამულებში მელვინეობას, უნდა შევნიშნოთ, რომ მისი ვენახები ჯერ კიდევ ახალია; ყველაზე ადრე ჩაყრილი ვენახი 5 წლისაა, ხოლო მოსავლიანი ვენახების ფართობი შეადგენს ამჟამად ყურძნის ნარგავებით დაკავებული მთელი ფართობის არაუმეტეს 1/4 ნაწილს. ვენახებით დაკავებული სივრცე მამულებში ყოველწლიურად ფართოვდება და ჯერჯერობით არ მიუღწევია დაგეგმილ ზომებამდე. ამგვარად, მელვინეობა ამ მამულებში ახალწამოწყებული საქმეა და საბოლოოდ ჯერ კიდევ არ ჩამოყალიბებულა. დროთა განმავლობაში, როდესაც ვენახების ფართობი ჭკადუაშსა და სალხინოში გაიზრდება, ამჟამად არსებული ყველა მონაცემის თანახმად, უნდა ვივარაუდოთ, რომ პრინცესა მიურატის ღვინის

წარმოებას უდიდესი მნიშვნელობა ექნება არა მარტო სამეგრელოს-თვის, არამედ - მთელი ქუთაისის გუბერნიისთვის.

ყურძნის დამნიფების დასაჩქარებლად ორსავე მამულში არაერთარი საგანგებო ზომები არ გამოიყენება, თუმცა ზოგჯერ აცლიან ზედმეტ ფოთლებს. სხვა ჯიშებზე უფრო ადრე მნიფდება იზაბელა, შემდეგ - ფრანგული და იმერული ჯიშები, ყველაზე გვიან კი - სვანური; ამის შესაბამისად ხდება კრეფაც. კრეფენ სავსებით დამნიფებულ ყურძენს და, თანაც, მშრალ ამინდში, ნამის შემდეგ. ყურძნის მტევნებს მაკრატლით ჭრიან და კალათებში აწყობენ; 10 მჭრელზე 3 მზიდავი მოდის. სვანურის (ოჯალეშის) და იმერული კრახუნას ჯიშებს ცალკე ამზადებენ; ყველა დანარჩენი (როგორც იმერული, ისე ფრანგული) ჯიშის ყურძენს ერთად აწყობენ, აცალკევებენ მხოლოდ თეთრსა და შავ ჯიშებს.

ღვინის ნამდვილი სანარმო და სარდაფი, რომელიც უპასუხებს მეღვინეობის რაციონალურად წარმართვისთვის საჭირო ყველა პირობას, ამ მამულებში ჯერ კიდევ არ არსებობს; ღვინის დამზადების პროცესი მიმდინარეობს დროებით სათავსოებში ან კიდევ სარდაფებში, საცხოვრებელი სათავსოების ქვეშ. ჭკადუაშში არის საკმაოდ დიდი მიწური სარდაფი შეფიცრული კედლებით, რომელიც ისლითაა გადახურული, სალხინოში კი ორი სარდაფია ნაგებობების ქვეშ, - ერთის სიგრძე 15 და სიგანე 12 არშინია, ხოლო მეორე ორჯერ უფრო პატარაა.

რაც შეეხება ჭურჭელსა და ღვინის წარმოებისთვის საჭირო სხვა ნივთებს, მამულები ამ მხრივ სათანადოდაა უზრუნველყოფილი. ჭკადუაშში არის საგანგებო სახელოსნო, რომელშიც მუხის მასალისგან მზადდება 150-დან 300 ვედრომდე ტევადობის კოდები, 20-40 ვედროს ტევადობის კასრები, ვედროები, სახეხლები, ვარცლები, სარწყავები და ა.შ. გარდა ამისა, მამულში არის სამენის სისტემის მუხლა სანური, ყურძნის საჭყლეტი მანქანები, წყლის საქაჩავები, მინის სადულარი შპუნტები და მრავალი სხვა მოწყობილობა.

დაკრეფილი ყურძენი მიაქვთ მარანში, სადაც იწყებენ ღვინის დამზადებას. თეთრი ღვინის დასამზადებლად მარცვლებს კლერტებს არ აცლიან. ყურძენს ფეხით წურავენ, ხოლო ყურძნის ტკბილს ჭაჭაში კი არ ტოვებენ, არამედ უშუალოდ დაჭყლეტის შემდეგ ასხა-

მენ კასრებში. მარცვლებს ჭყლეტენ საგანგებოდ მოწყობილ კოდებში, რომელთაც ორმაგი ფსკერი აქვთ; ზედა ცხაურია პატარა მრგვალი ნახვრეტებით, რომლებშიც მთელი მარცვლები ვერ გააღწევს, ხოლო ყურძნის ტკბილი დაუბრკოლებლად გაედინება; ცხაურსა და ქვედა ფსკერს შორის დაგროვილი წვენი ონკანით ჩაედინება შედგმულ ვარცლში, აქედან კი ტუმბოს მეშვეობით თანდათან ისხმება კასრებში. კასრებს პირთამდე არ ავსებენ, რათა ძლიერი დუღილის დროს წვენი არ გადმოიღვაროს; შემდეგ კასრის ზედა ნახვრეტში იდგმება სადულარი შპუნტი. 7-10 დღის შემდეგ, როდესაც (ამინდის შესაბამისად) ძლიერი დუღილი ნელდება, კასრში ასხამენ იმავე ჯიშის ყურძნის ტკბილს, შპუნტს იღებენ და მის ნაცვლად არჭობენ ცო-ბოლას.

წითელი ღვინის დამზადებისას მარცვლებს ყოველთვის აცლიან კლერტებს; ამ სამუშაოს აწარმოებენ ხელით, სახეხლების დახმარებით; შემდეგ მარცვლებს ჭყლეტენ საჭყლეტ მანქანაში და ყურძნის ტკბილი ჭაჭასთან ერთად ისხმება სადულარ ვარცლებში, რომლებშიც ხის ტიხრებით გაყოფილია 2-4 ტოლ ნაწილად; ტიხრებს აქვს პატარა მრგვალი ნახვრეტები ტკბილის ჩასადენად. ეს ტიხრები ხელს უშლის ჭაჭას (რომელიც ყურძნის ტკბილშია), ზედაპირზე ამოტივტივდეს; როდესაც ვარცლი ზედა ტიხრამდე ივსება, მაშინ ამ უკანასკნელზე არ დებენ ჭაჭას, არამედ ვარცლში მხოლოდ წმინდა ყურძნის ტკბილს ამატებენ, მაგრამ ბოლომდე არ ავსებენ; შემდეგ ვარცლს ახურავენ ხუფს, რომელშიც გაკეთებულია ნახვრეტი სადულარი შპუნტისთვის, და კირით გადალესავენ. ძლიერი დუღილის დამთავრებისას, რაც 10-14 დღის განმავლობაში გრძელდება, ღვინოს ავზიდან ონკანით ასხამენ გეჯაში, იქიდან კი ტუმბოთი გადაქაჩავენ კასრებში.

როგორც თეთრი, ასევე წითელი ღვინის ჭაჭას წნეხენ, ხოლო მისგან მიღებულ წვენს ამატებენ ყურძნის ტკბილში ძლიერი დუღილის დროს. ჭაჭას არყის გამოსახდელად ავზებში ინახავენ.

დუღილის დაწყებისას ყურძნის ტკბილს ზოგჯერ შეათბობენ ხოლმე, თუ მისი ტემპერატურა საკმარისად მაღალი არაა; ამ მიზნით ყურძნის ტკბილში გარკვეული დროით ჩაუშვებენ ცხელი წყლით ავსებულ პატარა კასრს ან სხვა ჭურჭელს.

ძლიერი დუღილის დასრულების შემდეგ კასრებს, როგორც უკვე ვთქვით, პირთამდე ავსებენ და ახურავენ მუხის ან მინის შპუნტებს. დეკემბრამდე, ე.ი. პირველ გადაღებამდე, ყურძნის ტკბილს კასრებში კვირაში ორ-სამჯერ, შემდეგ კი - კვირაში ერთხელ ამატებენ. კასრებში ჩასამატებელი ღვინო ინახება ყოველ კასრთან საგანგებოდ დადგმულ ბოთლებში. ნოემბრის ბოლოს ან დეკემბრის პირველ ნახევარში ღვინოს პირველად გადაირებენ, რის შემდეგაც ის სარდაფებში მიაქვთ და კასრებში ინახავენ; ხელმეორედ გადაღება ხდება მარტსა და სექტემბერში, ისე, რომ ღვინო კასრიდან ღია ჭურჭელში ჩაედინება, იქიდან კი სხვა კასრებში გადაიტუმება. ამ პროცედურის დანიშნულებაა ახალი ღვინის მეტი შეხება ჰაერთან.

ღვინის განება ხდება მესამედ გადაღებისას ან მის შემდეგ, ბოთლებში ჩასხმამდე. თეთრი ღვინოების გასანმენდად იყენებენ თევზის ნებოს, წითლისას კი - კვერცხის ცილას.

როგორც უკვე ვთქვით, ღვინის წარმოებისთვის საჭირო ჭურჭელი პრინცესა მიურატის მამულებში ადგილზევე მზადდება. ახალ კასრებში ასხამენ ცივ წყალს და მას ყოველ ორ-სამ დღეში ერთხელ ცვლიან, სანამ კასრებიდან არ გადმოიღვრება სუფთა წყალი, რომელშიც არ იქნება მთრიმლაკი მჟავა; შემდეგ კასრებს მდულრავენ და ავლებენ სუფთა ცივ წყალს, გაშრობის შემდეგ კი ღვინით ავსებენ. მთელ ცარიელ ჭურჭელს მარანში ინახავენ და ყოველთვიურად შეახრჩოლებენ გოგირდს; ყურძნის კრეფის დაწყებამდე მეკასრე ათვალიერებს კასრებს და შეაკეთებს მათ, ხოლო ცარიელ ძველ კასრებს საგულდაგულოდ რეცხავენ, მდულრავენ, ცივ წყალს ავლებენ და გოგირდს შეახრჩოლებენ; გამოყენებული გოგირდის რაოდენობა დამოკიდებულია კასრზე და თვით ღვინის დანიშნულებაზე.

პრინცესა მიურატის ღვინოს განსაკუთრებული დაავადებები და ხარვეზები არა აქვს, თუ არ ჩავთვლით იმას, რომ 1894 წელს თეთრ ღვინოებს ლექი გაუჩნდა, რის გამოც ისინი განებეს და გადაიღეს. ტკბილსა და შუშხუნა ღვინოებს აქ არ ამზადებენ.

მთელი მიღებული ჭაჭისგან ორსავე მამულში ხდიან სპირტს; თუმცა, ზოგჯერ მათი გარკვეული რაოდენობისგან მზადდება მეორე ღვინოც - პეტრო. ჭკადუაში სპირტის გამოსახდელად მონყობილია გაუმჯობესებული ქარხანა 8,6 ვედროს ტევადობის გამოსახდე-

ლი ქვაბით. ქარხანას ამუშავებენ მოსავლის ალების დასრულების შემდეგ და სპირტს ხდიან როგორც ჭაჭისგან, ღურდოსგან და მელვინეობის სხვა ნარჩენებისგან, ისე - იზაბელასგან და სხვა სუსტი ღვინოებისგან. არყის გამოხდა დაიწყო 1893 წელს და დღემდე გრძელდება; ყოველწლიურად ხდიან დაახლოებით 1000 ვედრო არაყს. სააქციზო ზედამხედველობის მონაცემების მიხედვით, პრინცესა მიურატის მამულში ამ ხნის განმავლობაში გამოხდილ იქნა შემდეგი რაოდენობის სპირტი:

1893 წელს	8, 397 1/4°
1894 წელს	16,192 3/4°
1895 წელს	14, 775 1/4°
სულ	39, 365 1/4°

ამგვარად, ამ მამულში ყოველწლიურად საშუალოდ ხდიან დაახლოებით 13,122° უწყლო სპირტს.

პრინცესა მიურატის მამულში მოწყობილი ქარხანა განკუთვნილი იყო მიღებული ყურძნის სპირტისგან კონიაკის დასამზადებლად, რაც, ყურძნის ხარისხის გათვალისწინებით, საკმაოდ რეალურ მიზანს წარმოადგენდა. 1893 წელს გამოხდილი მთელი სპირტი (დაახლოებით 420 ვედროს ოდენობით) გამოყენებულ იქნა კონიაკის მისაღებად, რომელიც ამჟამადაც ინახება ჭკადუაშის მამულის სარდაფში, საფრანგეთიდან ჩამოტანილი ფიცრებისგან დამზადებულ მუხის კასრებში; ივარაუდება მისი შენახვა ხანგრძლივი ვადით, არა ნაკლებ 5-6 წლისა. განსვენებულ პრინც მიურატს ჩაფიქრებული ჰქონდა კონიაკის წარმოების გაფართოება და ამ მიზნით საფრანგეთიდან ოსტატებიც გამოიწერა; მას განზრახული ჰქონდა, აგრეთვე, მომავალში თავის ქარხანაში გამოეყენებინა სხვა, კიდევ უფრო გაუმჯობესებული დანადგარი, მაგრამ ნაადრევმა სიკვდილმა ხელი შეუშალა ამ გეგმის განხორციელებას; მას შემდეგ კონიაკის წარმოება შეჩერდა; სავარაუდოა, რომ წარმოებას მალე კვლავ აღადგენენ და განავითარებენ, რადგან პრინცესა მიურატის მამულში - მეურნეობის საორგანი-

ზაციო გეგმაში⁶⁶ - ეს წარმოება, როგორც ჩანს, მევენახეობის მთავარ დარგად მოიაზრება.

არყის გამოსდის ნარჩენები, აგრეთვე - მეორე ღვინის მიღების შედეგად მიღებული ჭაჭა სასუქებისთვის გამოიყენება. მას ურევენ ნაკელში, ან კიდევ ვენახებში ცალკე გააქვთ.

ორსავე მამულში მიღებული ღვინოების დახასიათებისას უნდა შევნიშნოთ, რომ პირველი მოსავალი მიღებულ იქნა 1893 წელს, 1889 წელს დარგული იმერული ჯიშებისგან, აგრეთვე - იზაბელაზე დამყნობილი ოჯალეშისგან; ამავე წლიდან საფუძველი ჩაეყარა ღვინის წარმოებას, რომელიც ყოველწლიურად ვითარდება. 1893 წელს დამზადებული ღვინოები ჭკადუაშისა და სალხინოს სარდაფებში დღესაც ინახება.

მამულში დამზადებული ღვინოებიდან განსაკუთრებულ ყურადღებას იმსახურებს *სვანური-ოჯალეშის* ჯიშისგან დამზადებული წითელი ღვინო და *კრახუნასგან* და სხვა იმერული თეთრი ჯიშებისგან დამზადებული თეთრი ღვინო. პირველი მათგანის სიმაგრე 12°-ია, მეორესი კი - 11,5°. თეთრი ღვინოები ფერით, სიმაგრითა და გემოთი ძალზე წააგავს წარმომავლობის მიხედვით მათ მონათესავე იმერულ ღვინოებს, სურნელოვნებით კი ამ უკანასკნელთაგან აღემატება. რაც შეეხება ოჯალეშს, ის მუქი წითელი ფერისაა, საკმაოდ სქელია, სასიამოვნო სურნელი აქვს. ბევრი ადგილობრივი მოსახლის თქმით, რომლებმაც ამ მამულებში გასინჯეს დაბლარი ვენახებიდან მიღებული ოჯალეში, ეს ღვინოები თავიანთი გემოთი და ბევრი სხვა თვისებით სრულიად იგივეობრივია მაღლარისგან მიღებული ოჯალეშის ღვინოებისა, რომელთაც ამ მხარეში უწინ, სოკოვანი დაავადებების გავრცელებამდე ამზადებდნენ. ამგვარად, ორსავე მამულში მიღებული ღვინოები თავიანთი თვისებებით აშკარად ადასტურებენ, რომ სამეგრელო, ნიადაგისა და ჰავის მხრივ, ამჟამად უნდა მივაკუთვნოთ მევენახეობისა და მეღვინეობისთვის სავსებით გამოსადეგ მხარეებს.

ვენახები პრინციპსა მიურათის მამულებში ჯერ კიდევ ახალია, მეღვინეობა კი ახალდამწყებულია. ამიტომ ერთი დესეტინიდან ყო-

⁶⁶ Durif, Folle blanche და სხვა ფრანგული ჯიშები ამ მამულებისთვის საგანგებოდ გამოწერილ იქნა საზღვარგარეთიდან კონიაკის დასამზადებლად.

ველწლიურად მიღებული ყურძნის ტკბილის რაოდენობის განსაზღვრა საძნელოა; იგივე შეიძლება ითქვას ერთი დესეტინა მსხმოიარე ვენახიდან ღვინის წარმოებასთან დაკავშირებული ხარჯების შესახებ, თუმცა, საზოგადოდ, ეს ხარჯები ძალზე დიდი არ უნდა იყოს (თუ გამოვრიცხავთ წმინდა ექსპერიმენტული ხასიათის ხარჯებს). პირველ წელს ორსავე მამულში მიღებულ იქნა 1000 ვედრო ყურძნის ტკბილზე მეტი. შემდეგ ეს რაოდენობა ყოველწლიურად იმატებდა, ისე, რომ 1895 წელს მიღებულ იქნა 3000 ვედრომდე ღვინო.

ბოლოს, უნდა აღვნიშნო, რომ მისმა უგანათლებულესობამ, თავადმა ნიკოლოზ მინგრელსკიმ, თავისი დის, პრინცესა მიურატის მსგავსად, უკვე დაიწყო ამერიკული ვაზების სანერგის გამართვა სოფ. ჯოლეჯიანში⁶⁷, რომელიც მდებარეობს მდ. ჩხოუშის ნაპირას, ორი ვერსის მანძილზე ზუგდიდიდან. შერჩეული ადგილი მაღლობია, დამრეცი ფერდობებითა და თიხნარი ნიადაგით, ისევე, როგორც ქუადუაშში. ჯერჯერობით ღერწები დარგულია არა უმეტეს ერთი დესეტინის ფართობზე; დაგეგმილია ვენახის გაშენება 75 დესეტინაზე, რომელიც უკვე შემოლობილია; ღერწების ერთი ნაწილი ამ სანერგისთვის პრინცესა მიურატის მამულიდან წამოიღეს, მეორე ნაწილი კი - ზუგდიდიდან, თვით თავადის საკუთარი სანერგეებიდან. ზუგდიდის სანერგე ძალზე პატარაა - დაახლოებით 150 კვ. საყენი; ამ სანერგეში უპირატესად გაშენებული ვაზი Riparia (Rupestris-ი 10 ცალია) 4 წლის წინ აღმოცენდა თესლებიდან; ბუჩქების რაოდენობა 500-ს არ აღემატება. ადგილი სწორია, ნიადაგი კი - მონალექი (შლამი), ჰუმუსის მნიშვნელოვანი შემცველობით.

⁶⁷ ახლანდელ სოფ. ინგირი (რედ. შენიშვნა)

**გურიასა და სამეგრელოში გაშენებული
დაბალღეროიანი ვენახების (დაბლარის) ნუსხა**

სამეგრელო

1. სენაკის მაზრა

სოფლების სახელწოდებები.	ვენახების რაოდენობა.	ვენახების ფართობი დეკეტინებში.
1. სოფ. კინჩხა	252	63
2. სოფ. ღვედი	53	21,70
3. სოფ. გორდი	253	56,40
4. სოფ. ნოღა	51	9,70
5. სოფ. დიდღვაბუნა	57	6,90
6. სოფ. სუმაჭახუ	28	8,45
7. სოფ. ყუშკი	47	12,55
8. სოფ. ნაგვაზავო	7	0,90
9. სოფ. ხუნწი	10	1,10
10. სოფ. მარტვილი	5	1,10
11. სოფ. სერგიეთი	2	0,80
12. სოფ. გურძემი	2	1,50
13. სოფ. სალხინო	3	15,80
14. სოფ. კინია	6	1,35
15. სოფ. ალერტი	1	0,15
16. სოფ. მახაში	3	0,40
17. სოფ. ლეძაძამე	1	0,38
18. სოფ. აბედათი	4	1,05
19. სოფ. ჯოლევი	3	1,53
20. სოფ. კვაუთი	1	0,38
21. სოფ. ლეხაინდრაო	13	4,73
22. სოფ. ნაჯახოუ	10	2,70
23. სოფ. ნაგიბეროუ	8	1,34

24. სოფ. ონოლია	14	3,63
25. სოფ. ბანდა	13	4,65
26. სოფ. მუხურჩა	15	3,20
27. სოფ. ვედიდკარი	4	0,78
28. სოფ. ნოქალაქევი	18	3,02
29. სოფ. ეკი	2	0,18
30. სოფ. სანულეისკირო	1	0,08
31. სოფ. სენაკი	8	1,85
32. სოფ. სორთა	4	0,90
33. სოფ. კოტიანეთი	1	0,10
34. სოფ. გეჯეთი	7	1,45
35. სოფ. წყემი	6	3,70
36. დაბა ახალი სენაკი	14	6,04
37. სოფ. თეკლათი	4	1,70
38. სოფ. შხეფი	5	2,19
39. სოფ. ისულა	2	0,70
40. სოფ. სახარბედიო	1	0,10
41. სოფ. ჭალადიდის მუხური	3	0,45
42. სოფ. სირიაჩქონი	1	0,38
43. სოფ. პატარა ფოთი	1	0,02
44. სოფ. სეფიეთი	23	5,51
45. სოფ. ორქა	2	0,17
46. სოფ. ნოსირი	11	3,71
47. სოფ. აბაშა	2	0,78
48. სოფ. კადარი	1	0,18
49. სოფ. სუჯუნა	4	0,60
50. სოფ. ზანათა	3	2,48
51. სოფ. საგვაზავო	3	0,37
52. სოფ. საბუნუჩავო	1	0,24
53. სოფ. ქვათანა	4	0,03
54. სოფ. გაუნყინარი	12	0,75
55. სოფ. ილორი 1	16	5,58
56. სოფ. თხმელარი	1	0,05

58. სოფ. ბოლაშა	3	1,30
59. სოფ. გუგუნაკათი	1	0,15
60. სოფ. ილორი 2	12	2,40
61. სოფ. ილორი 3	7	2,60
62. სოფ. ნაფალოური	2	0,95
63. სოფ. ნაჩხატოური	4	2,10
64. სოფ. ნახაკო	2	0,25
65. სოფ. კოდორი	2	0,45
66. სოფ. წილარი	2	0,60
67. სოფ. გულეიკარი	4	1,70
68. სოფ. კოდორი	1	0,35
69. სოფ. კეთილა	3	1,15

II. ზუგდიდის მაზრა.

სოფლების სახელწოდებები.	ვენახების რაოდენობა.	ვენახების ფართობი დესეტიანებში.
1. სოფ. ფახულანი	1	0,40
2. სოფ. ლია	3	1,16
3. სოფ. რუხი	2	0,38
4. სოფ. მუხური	1	1,00
5. სოფ. წაღენჯიხა	1	0,38
6. სოფ. ლენურნუშე	1	0,19
7. სოფ. კირცხი	4	1,25
8. სოფ. გაშიპერდი	14	3,45
9. სოფ. ახუთი	1	0,15
10. სოფ. ოჩხომური	1	0,38
11. სოფ. ყულიშკარი	5	1,37
12. სოფ. ჭკადუაში	5	27,58
13. სოფ. რიყე	5	1,73
14. დაბა ზუგდიდი	5	2,06

15. სოფ. ჯოგეჯიანი	1	1,00
16. სოფ. ცაიში	8	2,10
17. სოფ. ხეთა	6	2,28
18. სოფ. საჩიჯაო	1	0,30
19. სოფ. ზენი	6	1,04
20. სოფ. მაცხოვრის კარი	2	0,80
21. სოფ. ზუბი	13	1,59
22. სოფ. ხორში	8	1,13
23. სოფ. ციზეთი	1	0,20
24. სოფ. ნოჯიხევი	3	1,28
25. სოფ. ხოფი	2	0,38
26. სოფ. ხორგა	1	0,17
27. სოფ. ქვალონი	2	0,42

ბურიბ

ოზურგეთის მაზრა

სოფლების სახელწოდებები.	ვენახების რაოდენობა.	ვენახების ფართობი დეკეტინებში.
1. სოფ. ზემოხეთი	8	3,49
2. სოფ. ჩომეთი	1	0,40
3. სოფ. კალაგონი	1	0,35
4. სოფ. აბუთვანი	1	0,25
5. სოფ. ნანეიშვილისეული	2	0,55
6. სოფ. ქვემოხეთი	3	0,93
7. სოფ. ბურნათი	1	0,20
8. სოფ. ვანი (სურები)	5	1,79
9. სოფ. ზემო სურები	1	0,18
10. სოფ. ერკეთი	1	0,70
11. სოფ. ფარცხმა	2	0,40

12. სოფ. ჯვარცხმა	1	0,30
13. სოფ. ახალშენი	2	0,55
14. სოფ. ბერეჟოული	2	0,70
15. სოფ. ოცხანა	1	0,40
16. სოფ. ასკანა	3	1,30
17. სოფ. აკეთი	1	0,20
18. სოფ. ჭანჭათი	2	0,55
19. სოფ. ნიგოიტი	9	4,80
20. სოფ. ლანჩხუთი	7	1,86
21. სოფ. შუხუთი	2	0,10
22. სოფ. ძიმითი	3	0,25
23. სოფ. მამათი	1	0,20
24. სოფ. ბაილეთი	1	0,50
25. სოფ. კონჭკათი	2	0,30
26. სოფ. იანეთი	1	0,40
27. სოფ. ლესა	1	0,30
28. სოფ. ბაღლევთი	6	0,55
29. სოფ. კელა	1	0,05
30. სოფ. ჯურუყვეთი	2	0,06
31. სოფ. ხაჯალია	5	1,18
32. სოფ. უნაგერა	2	0,23
33. სოფ. ნიალობანი	1	0,25
34. სოფ. ხორეთი	1	0,60
35. სოფ. კახური	4	0,63
36. სოფ. ვაშნარი	1	0,50
37. ქ. ოზურგეთი	2	0,80
38. სოფ. ლიხაური	1	0,40
39. სოფ. მაკვანეთი	1	0,20
40. სოფ. შემოქმედი	1	0,50
41. სოფ. დვაბზუ	2	0,07
42. სოფ. ჭალა	1	0,01
43. სოფ. ბახვი	2	0,52

გურია-სამეგრელო

*მხარეები / ჰავა / ნიადაგი / ვაზის ჯიშები /
ისტორია და ეთნოგრაფია*

GURIA WINE MAP



MAJOR GRAPES OF GURIA



White: Tsolikouri

Red: Chkhaveri

OTHER VARIETIES



White: Sakmela, Kamuri Tetri



Red: Jani, Mtevandidi,
Skhilatubani, Aladasturi



Viticultural Districts



Winegrowing Villages



Qvevri Making Centre



ბურია⁶⁸

მხარეები

- 1) ჩოხატაურის რაიონში – საჭამიასერი, ბუკისციხე, დაბლაციხე, ფარცხმის ზონა.
- 2) ოზურგეთის რაიონში – ბახვი, ასკანა, ბაღდათი, შემოქმედი, ლობაურის ზონა.
- 3) ოზურგეთის და ლანჩხუთის რაიონის დაბლობისა და გურიის ქედის სოფლები – შრომა-მერია, ჩოჩხათი, აკეთი, აცანა, მამათი, ერკეთი.

ჰავა

გურია ზღვის სუბტროპიკული კლიმატის ნოტიო ოლქია, ცივი ზამთრით და ხანგრძლივი ზაფხულით. სოფელი საჭამიასერი ყველაზე ნაკლებად განიცდის შავი ზღვის გავლენას, დაბლაციხე-საყვავისტყეში კი ეს გავლენა ცოტათი იზრდება. იგი ზღვის დონიდან შედარებით დაბლაა და ნალექის წლიური ჯამი 1540 მმ-მდე აღის. ტენიანობის მიუხედავად, ფერდობებზე გაშენებული ვენახები შესანიშნავ ღვინოს იძლევა. მზის ზეგავლენის გარდა, ფერდობები იმითაცაა კარგი, რომ წყალი არ დგება, ტენის შემცირებას კი ქარებიც უწყობს ხელს, განსაკუთრებით აღმოსავლეთის (ზენა) ქარები. დასავლეთის (ქვენა) ქარების შემოჭრისას ტემპერატურა ეცემა, მატულობს ღრუბლიანობა და ხშირია ნალექებიც.

ნიადაგი

აღმოსავლეთ გურიის მთისპირა ზოლი თიხიანი ქვიშაქვების, მერგელებისა და კირქვებისგან შედგება და ასევე ნეშომპალა-კარბოტანული ნიადაგებისგან. საუკეთესო ღვინოები სწორედ ამ ნიადაგებზე მოყ-

⁶⁸ ტექსტის ავტორები: მალხაზ ხარბედია, გიორგი ბარისაშვილი.

ვანილი ყურძნიდან დგება – მაგალითად, სოფ. ბაღდათში და ნატანების მარჯვენა ნაპირის სხვა სოფლებში – ბახვი, ახალსოფელი და სხვ. ჩოხატაურის რაიონის სოფლებში – ბუკისციხე, დაბლაციხე, საყვავისტყე, ასევე კოხნარი, საჭამიასერი, ნოლა, ბასილეთი, სამღვთო, ერკეთი, ფარცხმა. დაბლობში ენერი ნიადაგებია გავრცელებული, ენერი ნიადაგებია გავრცელებული სუფსის, გუბაზოულის და ბახვისწყლის ხეობაშიც - ჩაისუბანი, გორა-ბერეჟოული, ხიდისთავი, დაბლობში ასევეა გავრცელებული ალუვიურ-უკარბონატო ნიადაგები.

გურული ვაზის ჯიშები

ჩხავერი, ჯანი, მტევანდიდი, სხილათუბანი, ზენათური, საკმიელა. ყველაზე მეტად გავრცელებულია ცოლიკოური.

ისტორია და ეთნოგრაფია

„გურიას... ევენახნი მაღლარნი, ღვინო კეთილი, მსუბუქი და შემრგო, გემოიანი, სუნიანი მრავლად...“.

ვახუშტი ბატონიშვილი

ამ პატარა კუთხეში ადგილობრივმა მევენახეებმა ვაზის სამოცამდე ადგილობრივი ჯიშით გამოიყვანეს, საიდანაც აბსოლუტური უმეტესობა საღვინე მიმართულებისაა⁶⁹. გურულ ვაზის ჯიშთა ერთ-ერთი პირველი

⁶⁹ იხ. ნიკო კეცხოველის რედაქციით 1960 წელს გამოცემული წიგნი „საქართველოს ამპელოგრაფია“ და მ. რამიშვილის 1948 წელს გამოცემული წიგნი „გურიის, სამეგრელოსა და აჭარის ვაზის ჯიშები“. ეს ჯიშებია: ათინაური (თეთრი), აკიდო (წითელი), ალადსტური (წ), ბადაგი (მუქი ვარდისფერი), ბახვის ყურძენი (წ), ბერძულა (წ), დონდლო (თ), ვაციწვერა (თ), ვორონა (წ), ზენათური (თ), თეთრი ყურძენი (თ), თქელაფა (თ), კაკნატელა (თ), კამური შავი (წ), კამური თეთრი (თ), კაპისტონი წინილიანი (თ), კატური (თ), კეშელაფას თეთრი (თ), კიკაჩა შავი (წ), კორძალა (წ), კოცხანა (წ), კუმუშა (წ), მაგანაკური (წ), მაისა (თ), მანდიკოური (წ), მაური თეთრი (თ), მახათური (წ), მტევანდიდი (წ), მტრედისფეხა (წ), მცვივანი გურული (წ), ნაშენება (წ), ოფოურა (წ), ოჯალეში გურიის (წ), რცხილი (წ), საკმიელა (თ), საკნატურა (თ), სამარხი (თ), სამჩხავერა (წ), საფერავი გურიის (წ), სხილათუბანი (წ), ქაქუთურა (თ), შავჩხავერა (წ), ჩეპეში (წ), ჩხავერი (წ), ჩხინკილოური (თ), ცანაფითა (წ), ციფჩხავერა (წ), ციფჩხავერა ვარდისფერი (ვარდ.), ცისფერულა (რუხი), წითლანი (ვარდ.), ჭაჭიეთის თეთრა (თ), ჭუმუტა (წ), ხემხუ (წ), ხუშია თეთრი (თ), ხუშია შავი (წ), ჯანი (წ), ჯანი ნაკაშიძის (წ), ჯანი ციხური (წ). გურიის ვაზის ჯიშებში ფუნქციონალურად მდებარეობით ყვავილები მხოლოდ ორ ჯიშს აქვს, ესენია - მაური თეთრი და ოფოურა.

აღწერილობა გვხვდება სოლომონ ჩოლოყაშვილის წიგნში „მევენახეობის სახელმძღვანელო“ (ამბელოგრაფია) (თბილისი, 1939 წ.). მევენახეობა-მელვინეობისა და ზოგადად გურული ყოფის შესახებ, ასევე საინტერესო ცნობებს ვკითხულობთ აპოლონ ნულაძის წიგნში - „ეთნოგრაფიული გურია“. ვაზისა და ღვინის ადგილობრივი ადათ-წესებითა და სპეციფიკით გურია ძლიერ განსხვავდება დანარჩენი საქართველოს რეგიონებისაგან. მაგალითად, გურული ქვეერი სხვა კუთხის ქვევრებისგან რადიკალურად განსხვავდება. ეს განპირობებულია არა მხოლოდ მოყვანილობით, არამედ თიხის შემადგენლობითა და მისი მოპოვებით, დამუშავებით, დამზადების წესით. გურულ ქვევრს გარედან ერთგვარი რკალები დასდევს, რომელთა შორისაც ამონაკანრებია. მეორე მხრივ ეს ამონაკანრები შესანიშნავად იკავებს კირის დუღას. გურიის მეთუნეობის ძველ კერებში მზადდებოდა გურული სამარნე ჭურჭელი „ჭარიკა“, რომელიც სხვა სამარნე ჩაფებისაგან გამორჩეულია თავისი სახითა და ერთგვარი მიგნებით. ჭარიკა მარნის ჭურჭელია და ღვინისა და ყურძნის ტკბილის გადასაღებად იყენებდნენ, თუმცა მისი გამოყენება ღვინის ასარწყავადაც ხდებოდა. ამ სამარნე ჭურჭელს გურიაში დღემდე იყენებენ.

ამ მხარეში, მოყოლებული უძველესი დროიდან, დღემდე მზადდება და პრაქტიკაში გამოიყენება გურული სართვლო ჭურჭელი გიდელი. საქმე ის გახლავთ, რომ გურიის მევენახეობისათვის დამახასიათებელი იყო ვაზების ხეებზე აშვება, ფორმირების რომელ სტილსაც ქართული ენის გურულ დიალექტში „ბაბილო“ ეწოდება. ამგვარად ფორმირებულ ვაზებს გურიაში დღემდე შევხვდებით. ბაბილოს კრეფისას მერთვლეები მღერიან სპეციალურად ამ პროცესისათვის შექმნილ სიმღერას - „აგიდელას“... ყურძნის მკრეფავი მამაკაცი ადის ხეზე, კრეფს ყურძენს და მოკრეფილი ყურძნით სავსე გიდელს თოკით ქვემოთ ჩამოუშვებს. იმისათვის, რომ გიდელი ხის ტოტებში არ გაიჭედოს, მას ნაწვეტიებული ფორმა აქვს. სავსე გიდელს ქვემოთ დახვდება გიდელის მცლელი, რომელიც ყურძენს გოდორში გადაიტანს... ამავსე მხარეში მზადდებოდა და დღემდე მზადდება ხის სანახელიც. ერთი სიტყვით ეს საქართველოს ის კუთხეა, სადაც ვაზის ჯიშებიც და მევენახეობა-მელვინეობის ყველა იარაღი თუ ჭურჭელი საკუთარი წარმოშობისა ჰქონდა. ამჟამად გურიაში, სოფელ აცანაში ორი მოქმედი მექვევრეა დარჩენილი. არადა მხოლოდ ამ სოფელში გასულ საუკუნეში ორმოცდაათამდე მექვევრე ამზადებდა ქვევრებს. ამ სოფელში დამზადებული ქვევრი გადიოდა მეზობელ იმერეთში, ასევე აჭარაშიც. ამ მხარის მელვინეობის

უდიდესი პერსპექტივა ხეზე აშვებული ვაზის ღვინის ქვევრში დაყენებაა. ეს გახლავთ კაცობრიობის მევენახეობა-მელვინეობის პირველსახე. თითქოს წარმოუდგენელია, გაიარა ათასწლეულებმა და არაფერი შეცვლილა... სწორედ ამგვარი ღვინო, ნამდვილად მოხვდება მსოფლიოს სპეციალისტებისა და ღვინის მოყვარულთა ინტერესის სფეროში.

როგორც აღინიშნა, გურია მცირემნიანი მხარეა, ამიტომ ამ კუთხის სოფლის მეურნეობისათვის ბიომრავალფეროვნება ყოველთვის იყო დამახასიათებელი. სწორედ ამიტომ გურული მეურნის კარმიდამოში ყოველთვის იყო არა ერთი, არამედ რამდენიმე ვაზი ჯიში. აქედან ზოგი საგვიანო, ზოგიც საადრეო, საღვინე თუ სასუფრე, წითელი თუ თეთრი და შედეგად სახეზე იყო ადგილობრივი ღვინოების დიდი მრავალფეროვნება. ამ ყველაფერს ცხადია, ღვინის ტექნოლოგიაც ემატება, რაც ყველაფერთან ერთად ადგილობრივი ღვინის გემოსა და სურნელს განაპირობებს. გურული ვაზის ჯიშებიდან არაერთია საგვიანო ან მეტად საგვიანო სიმწიფის პერიოდისა. ზოგადად უნდა აღინიშნოს, რომ საქართველოში სიმწიფის ხუთივე პერიოდის ვაზის ჯიშები გვხვდება, ესაა: მეტად საადრეო, საადრეო, საშუალო, საგვიანო და მეტად საგვიანო ვაზის ჯიშები. აქედან სიმწიფის მეოთხე და მეხუთე პერიოდის ვაზის ჯიშები უფრო მეტად დამახასიათებელია შავიზღვისპირა ზოლისათვის, ანუ აჭარა-გურიისა და სამეგრელო-აფხაზეთისათვის. სიმწიფის ამ პერიოდის ვაზის მოსავალი ხშირად მაშინ იკრიფება, როდესაც თოვლი კარგა ხნის მოსულია. ეს კი გახლავთ ნოემბრის ბოლო და დეკემბერი... რალა თქმა უნდა, ამგვარი ვაზის ჯიშების ყურძენი და იქიდან დაყენებული ღვინო განსხვავებული ხასიათისა იქნება და უნდა ითქვას, რომ ასეც არის. მაგალითად გურიის წითელყურძნიანმა ვაზის საღვინე ჯიშმა - ალადასტურმა ღვინის დაყენების განსაკუთრებული წესი მოითხოვა და შეიძლება ითქვას, თავის თავზეც მოირგო. ამ ვაზის ჯიშის რთველი წარმოებდა დეკემბრის დასაწყისში. ყურძენში წყლის მაღალი შემცველობის გამო მოკრეფილ მოსავალს წნულებზე აწყობდნენ ორი კვირით ან უფრო მეტი დროით. როდესაც ყურძნის მარცვლებიდან ზედმეტი წყალი აორთქლდებოდა და შაქრის შემცველობა და მჟავიანობა კონცენტრირდებოდა მისი დანურვაც მაშინ ხდებოდა. მაგრამ გურიაში ალადასტური წამყვანი ჯიში არ ყოფილა და მას ხალხი უმთავრესად მცირედი რაოდენობით მოიხმარდა ზამთარში და გაზაფხულზევე. ზოგან მისგან ყენდებოდა ტკბილი და „შუმშუნა“ ღვინო, რომელიც ძირითადად საშობაოდ ისმებოდა.

გურიის მევენახეობა-მელვინეობის განხილვა წარმოუდგენელია აქაური უძველესი მევენახეობის ღვთაების - აგუნას გარეშე. ამ არქაულმა რიტუალმა გურიაში თითქმის მეცხრამეტე საუკუნემდე მოაღწია. ის აღინიშნებოდა საშემოდგომოდ და საახალწლოდ და ეს ყოველივე ვაზთან და ღვინოსთან იყო მიმართებაში. მევენახეობა-მელვინეობის ტრადიციების ისეთი ღრმა წარსულითა და ავთენტურობით, როგორიც გურიაში გვხვდება, მსოფლიოში ვერც ერთი ქვეყანა ვერ დაიკვებინის. მართალია, დღევანდელ დღეს გურიაში მარნებისა და მემარნეების სიმრავლე ისე, როგორც კახეთში, ქართლსა და იმერეთში, არ იგრძნობა, მაგრამ ბოლო პერიოდში ამ მხრივ არაერთი ნაბიჯია გადადგმული. ეს კი იმედს იძლევა, რომ საქართველოს ამ ლამაზ მხარეში ვაზისა და ღვინის კულტურა აღორძინდება და უფრო განვითარდება. ვაზის ადგილობრივი ჯიშების გამრავლება-აღორძინებას წინ უნდა უძღოდეს ნიადაგურ-კლიმატური პირობების მეცნიერული შესწავლა და ამ ცოდნის მევენახეობასთან მისადაგება. ამ მხრივ ძალზე მნიშვნელოვანი იქნება რეგიონში ვაზის ადგილობრივი ჯიშების კვალიფიციური კადრებითა და მატერიალურ-ტექნიკური ბაზით აღჭურვილი სანერგის ჩამოყალიბება, საიდანაც მოხდება რეგიონის მომარაგება ხარისხიანი ნერგით. ეს კი დღეს, დიდ პრობლემას წარმოადგენს. გურიის მხარის მევენახეობის აღორძინებისათვის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი საკითხია რეგიონში მევენახეობის განსაკუთრებული ზონების, ანუ მიკროზონების ჩამოყალიბებაც. გამოკვლეული უნდა იქნეს ჩხავერისა თუ საკმიელას, ჯანისა თუ ხუშისა, სხილათუბნისა თუ ჭუმუტასა და სხვა ჯიშთა გასაშენებელი საუკეთესო ადგილები. ამ მხრივ საქართველოს მევენახეობის ყოველ რეგიონშია სამუშაო, თუმცა არის საქართველოში კუთხეები, სადაც მოგვეპოვება საუკეთესო ვაზის ჯიშები და საუკეთესო სავენახე ნიადაგები, თუმცა არც ერთი მიკროზონა არ არის, როგორც მაგალითად გურიაში და აჭარაში.

კიდევ ერთი საკითხი, რასაც ყურადღება აუცილებლად უნდა მიექცეს, ესაა გურიაში მევენახეობის ბიომიმართულების განვითარება. ჩვენ არაერთხელ ვახსენეთ, რომ გურია მცირემიწიანი კუთხეა. ამიტომ აქ ბიომეურნეობების ჩამოყალიბებას განსაკუთრებული მნიშვნელობა ენიჭება. ბიომევენახეობა და მელვინეობა მთელი ჩვენი ქვეყნისთვისაა მნიშვნელოვანი და მომგებიანი, რადგან ასეთ შემთხვევაში ჩვენებური ღვინით დაინტერესება გაცილებით გაიზრდება.

სამეგრელო⁷⁰

მხარეები

- 1) ზუგდიდო-ნალენჯიხა-ჩხორონყუს ზონა, რომელიც მოიცავს სოფლებს – ჭკადუაში, ჩხორია, რუხი, ოდიში, ყულიშკარი, კორცხელი, მუხური, ახუთი, კირცხი, ჭოლა, ლენურნუმე.
- 2) სენაკი-მარტვილის ზონა, რომელიც მოიცავს სოფლებს – გეჯეთი, წყემი, ძველი სენაკი, ფოცხო, უშაფათი, კურზუ, ტალერი, დიდი ჭყონი, სალხინო, ინჩხური, გურძემი, თამაკონი, თარგამეული, ნახუნაო, სერგიეთი, აბედათი, ბანძა და სხვ.

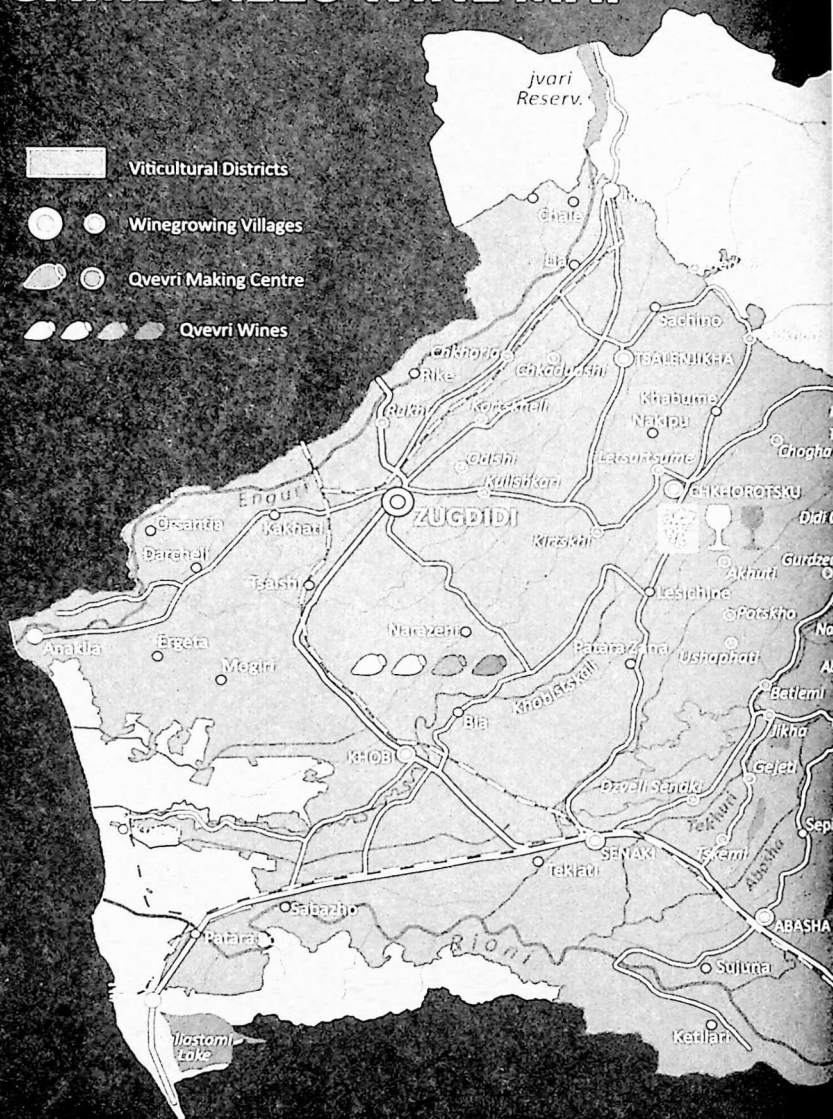
ჰავა

სამეგრელო ზღვის სუბტროპიკული კლიმატის ნოტიო ოლქია, ცივი ზამთრით და ხანგრძლივი ზაფხულით. სამეგრელო ტენიან სუბტროპიკულ ზონაშია მოქცეული. დაბლობში ძალიან მაღალი ნესტი და ნალექიანობაა და ამიტომ არაა მიზანშეწონილი მევენახეობისთვის, სამაგიეროდ მთისწინა ზოლი ნაკლებ ნალექიანია და აქ შედარებით მცირეა ტენიანობაც. მაგალითად, ჩხორონყუს ზონაში, რომელიც საშუალოდ 210 მეტრზე მდებარეობს ზღვის დონიდან, ზომიერი ტენიანობა და შედარებითი სიმშრალეა, ანუ ზღვის ჰავაზე მეტად აქ კონტინენტური ჰავის გავლენა იგრძნობა, სამხრეთ დაქანების კალთებზე კი მზის განათებაც შედარებით ეფექტურია. მარტვილის რაიონში ნალექების საშუალო რაოდენობა 1580 მმ-ია. მარტვილის რაიონი და სენაკის რაიონის მთისწინა ზოლი საუკეთესო ზონაა მევენახეობა-მეღვინეობისთვის, სადაც აღმოსავლეთის მშრალი ქარების გავლენა უფრო ძლიერია და ნალექიც შედარებით ნაკლებია.

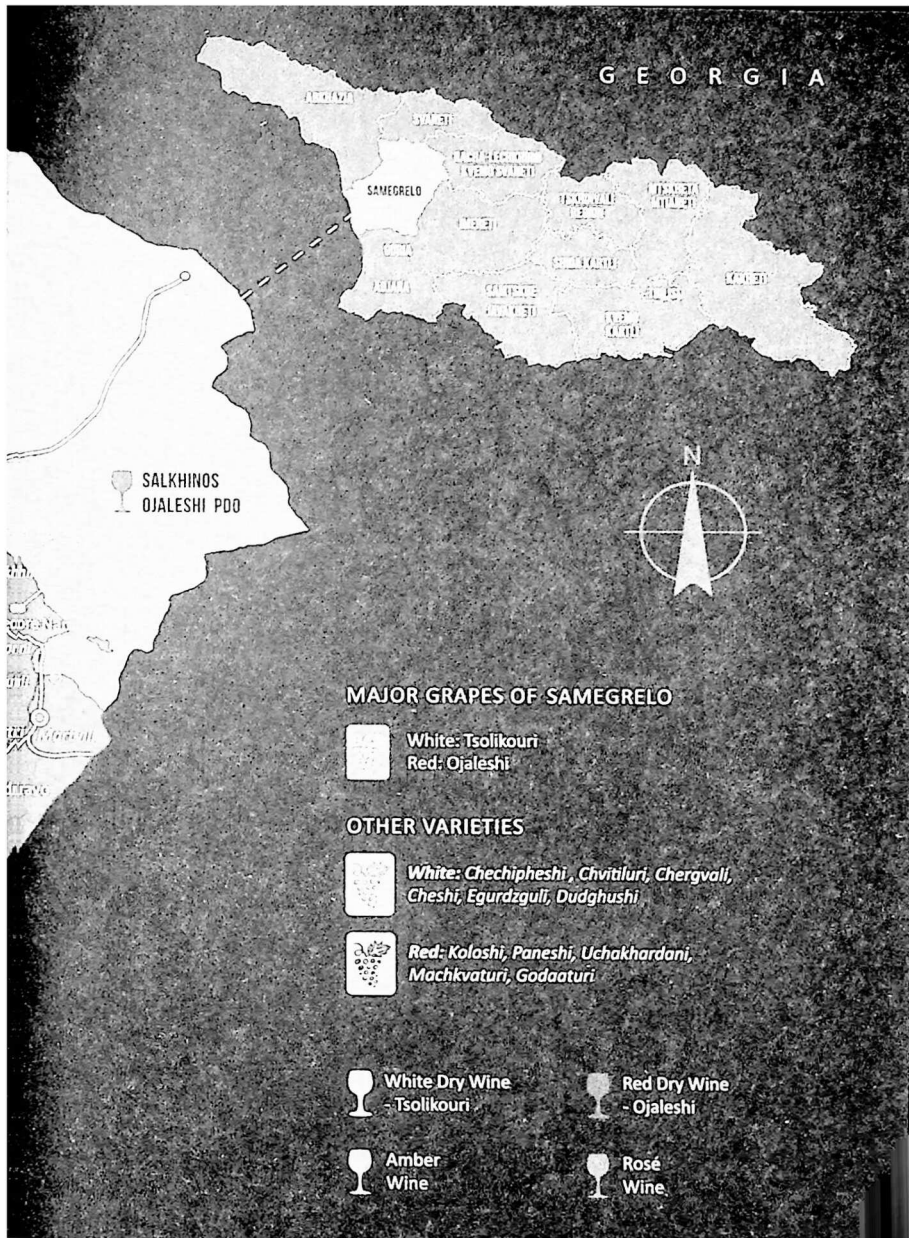
⁷⁰ ტექსტის ავტორები: მალხაზ ხარბედია, გიორგი ბარისაშვილი.

SAMEGRELO WINE MAP

-  Viticultural Districts
-  Winegrowing Villages
-  Qvevri Making Centre
-  Qvevri Wines



GEORGIA



MAJOR GRAPES OF SAMEGRELO



White: Tsolikouri
Red: Ojaleshi

OTHER VARIETIES



White: Chchipheshi, Chvitluri, Chergvli,
Cheshi, Egurdzguli, Dudghushi



Red: Koloshi, Paneshi, Uchakhardani,
Machkvaturi, Godaaturi



White Dry Wine
- Tsolikouri



Red Dry Wine
- Ojaleshi



Amber
Wine



Rosé
Wine

ნიადაგი

მევენახეობა-მელეინეობისთვის მნიშვნელოვან ზონებში გვხდება ცარცული კირქვები (მდ. ტეხურისა და აბაშის ხეობის ზედა ნაწილი), მერგელები, დაბლობში ალუვიური ნიადაგები ჭარბობს, მდინარის მიერ ჩამონატანი ქვები, ქვიშა, თიხიანი და თიხა-ქვიშაქვიანი, ასევე კარბონატული ნიადაგები. მთისპირა ზონებში საკმაოდაა მერგელებზე განვითარებული ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები, საკმაოდ ხირხაციანი, გადამიშვლებული კირქვები და მერგელები.

მეგრული ვაზის ჯიშები

შონური (ანუ სვანური, იგივე ოჯალეში), გოდაათური, ეგურძგული, ჭვითილური, ჩეჭიფეში, პანეში, ჩერგვალი, ჩეში და სხვ. ყველაზე მეტად გავრცელებულია ცოლიკოური.

ისტორია და ეთნოგრაფია

სამეგრელოში ამჟამად მოგვეპოვება მევენახეობის ერთი განსაკუთრებული ადგილი, მიკროზონა, რომელიც მდებარეობს მარტვილში, კონკრეტულად კი სალხინოში. ამ ადგილას მოყვანილი ოჯალეში „სალხინოს ოჯალეშის“ სახელითაა ცნობილი. ეს მიკროზონა, რომელიც ზღვის დონიდან დაახლოებით 250 მეტრზეა, მდინარე ტეხურის მარცხენა სანაპიროზეა. სამეგრელო ამ მხრივ, ესე იგი მიკროზონების გამოვლენის თვალსაზრისით, ჯერ კიდევ შეუსწავლელია. შესასწავლია აქაური ვაზის ადგილობრივი ჯიშებისათვის საუკეთესო ადგილები. ამგვარი ჯიშებია: კოლოში, ჭვითილური, ჩეში, მაჭყვატური, ეგურძგული, ჩერგვალი და სხვ. სამეგრელოს ვაზის ჯიშების შესახებ მოყვანილი გვაქვს ცნობები წიგნებიდან: ნიკო კეცხოველი, „საქართველოს ამჟღეოლოგრაფია“. თბილისი, 1960 წ. და მ. რამიშვილი „გურიის, სამეგრელოსა და აჭარის ვაზის ჯიშები“. თბილისი, 1948 წ.

აბშილური (წითელყურძნიანი), აფხაზურა (თეთრყურძნიანი), გოდაათური (წ), გრეხი (წ), დედოფლის კითი (თ), დუდღუში (თ), დღვლაბე (თ), ეგურძგული (თ), ვერნახი (წ), ზერდაგი (თ), თეთრიშა (თ), თხურთხუ (თ), კაპისტონი მეგრული (თ), კეთილოური (წ), კერთოლი (წ), კვანახურა (თ), კოლოში (წ), კუტალა (წ), ლაგილური (თ), მაჭყვატური (წ), მუხიმხა (წ), ოფოფი (თ), ოქონა (თ), ოჯალეში (წ),

პანეში (ნ), პუმპულა (ნ), საკუმა (თ), სამაჭრო (თ), უგვარო (ნ), უჩა-ჭუბერი (ნ), უჩახარდანი (ნ), ჩეკოლოში (თ), ჩერგვალი (თ), ჩეში (თ), ჩეჩქიში (თ), ჩეჭიფეში (თ), ჩეხარდანი (თ), ჩიჩკიში (თ), ჩხაბერძულა (ნ), ჩხოროკუნი (ნ), ჩხუში (ნ), ჩხუჩეში (თ), ნალენჯიხის თეთრი (თ), ჭვიტილური (თ), ჭითაში (ნ), ჭოტიში (ნ), ჭუბერი (თ), ხოჯისთოლი (ნ). აქედან ირკვევა რომ მეგრული ვაზის ჯიშებიდან 26 თეთრყურძნიანია, ხოლო 22 კი ნითელყურძნიანი. ამ ჯიშებიდან ფუნქციონალურად მდედრობითი ყვავილები სამ ვაზის ჯიშს აქვს, ესენია: აბშილური, ჩხუში და დუდლუში. ამიტომ მათი გაშენებისას გასათვალისწინებელია, რომ მათ მოეძებნოს შესაბამისი დამამცვერიანებელი ჯიშები.

სამეგრელოს მხარე დღეისათვის მევენახეობა-მელვინეობის მხრივ ალორძინების გზას ადგას, რადგან ახლო წარსულში აქ ვაზის კულტურა მეტად მცირე ფართობებზე გვხვდებოდა. ამის უპირველესი მიზეზი ფილოქსერიისა და სოკოვანი დაავადებების გავრცელება იყო, რამაც სამეგრელოს მევენახეობა და მელვინეობა თითქმის მთლიანად გაანადგურა. ამის შემდგომ პერიოდში სამეგრელოში დარაიონდა ჩაის, სიმინდის, ციტრუსისა თუ სხვა კულტურები, რაზეც გაკეთდა ძირითადი აქცენტი. ამის გამო ამ მხარეში მევენახეობა და მელვინეობა ფაქტობრივად ახლიდან დაიწყო. დღეისათვის სამეგრელოში საკმაოდაა გავრცელებული იმერული ცოლიკოური, არადა ამ მხარეში მოგვეპოვება უნიკალური თეთრყურძნიანი მეგრული ვაზის ჯიშები, რომელთა გასინჯვა უკვე შესაძლებელია. ესენია: ჭვიტილური, ეგუძგური, ჩეში და სხვ. საქართველოს ყოველმა მხარემ აქცენტი საკუთარ ვაზის ჯიშებზე და ღვინოზე უნდა გააკეთოს. ასეთ შემთხვევაში, ესა თუ ის კუთხე კიდევ უფრო საინტერესო გახდება ტურიზმის თვალსაზრისითაც და დარგიც განვითარდება. ამ შემთხვევაში კი აუცილებელია, რომ ადგილზე მოხდეს სანერგე მეურნეობის მოწყობა, საიდანაც მოხდება ადგილობრივ მოსახლეობაში სარგავი ნერგების გავრცელება.

სამეგრელო ძალიან საინტერესო მხარეა თავისი მევენახეობა-მელვინეობის ტრადიციებით. ამ მხარეში ძველი დროიდანვე მზადდებოდა ქვეერი, სამარნე თუ სასუფრე ჭურჭელი. განსაკუთრებული აღნიშვნის ღირსია შინამრეწველობის დარგი მექვეერეობა, რაც საკმაოდ მაღალ დონეზე მდგარა. სამეგრელოში მექვეერეობით განთქმული ყოფილა სოფლები: ფახულანი, მეორე ნამკოლავო, ფახულანი, ჯვარი, ჭკადუა-

ში... ამავე სოფლებში მზადდებოდა მეთუნეობის სხვა პროდუქტები და რა თქმა უნდა სამარნე თუ სასუფრე ჭურჭელიც. მეგრული ქვევრი, ისევე, როგორც ჩაფი, დოქი თუ სხვა განსხვავებული სახისაა. როგორც ცნობილია სამეგრელოში მოჭიქული სასუფრე ჭურჭელი არ მზადდებოდა, თუმცა სახეზე მაინც იყო ამ სახის ჭურჭლის მრავალფეროვნება. განსაკუთრებულ ყურადღებას იქცევს მეორე ნამკოლაოში დამზადებული მეგრული სამარნე ჭურჭელი - ჩაფი. სამარნე ჩაფებს შორის იგი ყველაზე გამორჩეული ჭურჭელია თავისი საოცრად დახვეწილი ფორმით. ამჟამად სამეგრელოში შემორჩენილია მხოლოდ ერთი მოქმედი მექვევრე, რომელიც მოღვაწეობს სოფელ ოდიშში. ამ სოფელში კიდევ რამდენიმე მეთუნე ცხოვრობს, რომლებიც ძირითადად ჭის „გვიმების“ კეთებით არიან დაკავებული.

ძველად სამეგრელოში ძალიან ხშირად შევხვდებოდით მაღლარად ფორმირებულ ვაზებს, რომლებიც ხეებზე იყო აშვებული. შესაბამისად მათი რთველის დროს ყურძნის დასაკრეფად გამოიყენებოდა გიდელი, რომელიც ამავე მხარეში მზადდებოდა მოწნული ჭურჭლის ხელოსნების მიერ. სამეგრელოში ქვევრის სარეცხად გამოიყენებოდა სამარნე იარაღი „ორჩხუში“, რომელიც წარმოადგენდა ხის გრძელ ტარზე მიმაგრებულ სიმინდის ფუჩეჩის კონას. გარდა სიმინდის ფუჩეჩისა, ქვევრის სახეხად სამეგრელოში გამოიყენებოდა რცხილის ერთ-ერთი ჯიშის კონა. მაგალითად ერთი ამგვარი ეგზემპლარი დაცულია მარტვილის მუზეუმში. ამავე მუზეუმის დამფუძნებელს, გივი ელიაშას დიდი ღვაწლი მიუძღვის მეგრული ვაზის ჯიშების შეგროვებასა და გადარჩენაში. სამეგრელო გამორჩეულია ყურძნის სიმწიფის საგვიანო პერიოდის ვაზის ჯიშებით. მაგალითად ოჯალემის რთველი წარმოებს ნოემბრის ბოლოს ან დეკემბრის დასაწყისში. ზოგისა, მაგალითად ოქტომბრის ბოლოს და სხვ. ეს გარემოება ღვინის ხარისხზეც და თავისებურებაზეც აისახება, რადგან ერთის მხრივ საქმე გვაქვს გვიან რთველთან, ხოლო მეორე მხრივ შედარებით ხანგრძლივ ალკოჰოლურ დუღილთან. ეს კი ის შემთხვევაა, როდესაც ღვინო მოითხოვს არა სტანდარტულ და დროში სხვაგვარად განაწილებულ ტექნოლოგიურ მიდგომას. ამგვარ ღვინოს ესაჭიროება სხვანაირი მოვლა და დაყენება, რომელიც მთლიანად მორგებულია ადგილობრივ, განსხვავებულ სიტუაციას. ცივი და წყნარი დუღილი არის წინაპირობა იმისა, რომ ღვინო იყოს განსაკუთრებით

მდიდარი არომატული ნივთიერებებით, ასევე სხეულით. ხოლო ვაზის ჯიშების სიმრავლე სამეგრელოს მელვინეობას კიდევ უფრო საინტერესოსა და ავთენტურს ხდის. ვფიქრობთ, რომ სამეგრელოში აუცილებლად უნდა აღორძინდეს შინამრეწველობის ისეთი მნიშვნელოვანი დარგი, როგორიცაა მექვეერეობა. ქვეერში ღვინის დაყენების მხრივ ამ ეტაპზე ცოტა კეთდება, ამასთან გამოიყენება იმერული ქვეერები. იმისათვის, რომ სამეგრელოს მელვინეობა მსოფლიოსთვის კიდევ უფრო საინტერესო გახდეს, სასურველია რომ იგი სამეგრელოში დადგეს, მეგრული ვაზის ჯიშისაგან, მეგრულ ქვეერში, ადგილობრივი ტრადიციებით. აი სწორედ ესეთი ღვინო იქნება ყველასათვის საინტერესო და რაც მთავარია, გამორჩეული.

**გურია-სამეგრელოს ვაზისა და
ღვინის მოსავლის წლების
მიმოხილვა**

2011-2022

გურიის ვაზისა და ღვინის მოსავლის

წლების მიმოხილვა - 2011-2022⁷¹

2011

საკმაოდ რთული წელი იყო, წვიმებით, დაბალი ტემპერატურითა და ნაადრევი თოვლით, თუმცა ჩხავერის და ცოლიკოურის მოსავლით მაინც კმაყოფილები იყვნენ მევენახეები. ამ წლის ჩხავერი, წინა წლისაზე შედარებით მაღალმჟავიანი და ხალისიანი გამოვიდა.

2012

დაგვიანდა ვეგეტაცია და წლის განმავლობაშიც გარკვეული დაბრკოლებები შეექმნა ვაზს, თუმცა ძალიან თბილმა და ზომიერმა შემოდგომამ კარგად დაამწიფა ყურძენი და მოსავალიც ხარისხიანი მოვიდა. წინა წელთან შედარებით, 2012 წელი უფრო უხმოსავლიანიც იყო.

2013

ჩხავერის მოსავალი 2013 წელს საგრძნობლად მცირე იყო გასულ წელთან შედარებით, ძირითადად მავნე მწერების ზემოქმედების გამო. 2012-2013 წლების ზამთარი გურიისშიც უთოვლო იყო, გაზაფხული აქაც ადრიადად იყო, თუმცა ეს არანაირი გართულების მიზეზი არ გამხდარა. ყვავილობის პერიოდმაც კარგად ჩაიარა, წვიმების გარე-

⁷¹ გურიისა და სამეგრელოს მოსავლის წლების მიმოხილვა მომზადებულია მალხაზ ხარბედიას და ლევან სეფისკვერაძის მიერ. ეს მონაცემები წლების მანძილზე 50-მდე ქართველი მევენახის, მეღვინისა და ექსპერტების მიერ მოწოდებული ინფორმაციის საფუძველზე მზადდებოდა. გარდა ამისა ვსარგებლობდით ოფიციალური მონაცემებითაც (გარემოს ეროვნული სააგენტოს აგრომეტეოროლოგიური ბიულეტენი და სხვ.).

შე. ზომიერად ნალექიანი და ვეგეტაციისთვის ხელსაყრელი იყო ივნისი-ივლისიც, თუმცა აგვისტოში წვიმამ მოუხშირა და სოკოვანი დაავადებების საშიშროებაც გაჩნდა, გარდა ამისა, მტევნებიც დაზიანდა წვიმისა და ძლიერი სიციხეების მონაცვლეობის გამო. გასულ წელთან შედარებით ჩხავერი ადრე შევიდა სიმწიფეში და რთველი 15 ნოემბერს დაიწყო. ზოგიერთმა მევენახემ თოვლიან დეკემბერში დაკრიფა ჩხავერი. გურულები წლევანდელი მოსავლით კმაყოფილები არიან.

2014

ამ წელს ყველაზე რთული გაზაფხული იყო ბოლო წლების მანძილზე, რადგან მარტის ბოლოს (30–31 მარტს) თოვლი მოვიდა, შემდეგ მოყინა და ნაადრევი სითბოს გამო წამოსული კვირტები მთლიანად გაანადგურა. ასეთი გაზაფხული საერთოდ არ ახსოვთ გურულებს. დაზიანდა არამხოლოდ ვაზი, არამედ სხვა მრავალწლიანი ნარგავებიც. ზაფხულში შედარებით გამოკეთდა სიტუაცია, თუმცა გაზაფხულის ყინვებმა მაინც გამოუსწორებელი კვალი დატოვეს ვენახებზე, იმდენად, რომ ზოგიერთ ვენახში (განსაკუთრებით ახალგაზრდა ვენახებში) ვაზის ფორმირებაც კი შეიცვალა. როგორც ადგილობრივები ამბობენ, შემოდგომამდე გადარჩენილ მარცვალს ჩიტებმა მოუთავეს ხელი.

2015

ზამთარმა თოვლის გარეშე ჩაიარა. გაზაფხულზე ერთიანად დათბა და ვაზი ჩვეულებრივზე ორი კვირით ადრე გაიკვირტა. წვიმის გარეშე ჩაიარა ყვავილობამაც, რამაც საბოლოოდ კარგი შედეგი გამოიღო. ივნისი და ივლისიც ზომიერად ნალექიანი და ვეგეტაციისთვის ხელსაყრელი იყო – ყლორტიც და ნაყოფიც კარგად განვითარდა. აგვისტო წვიმიანი გამოდგა, არსებობდა ნაცრისა და ჭრაქის საშიშროებაც, თუმცა დროული წამლობით ბევრმა აიცილა თავიდან ეს დაავადებები. ნალექებმა ჩხავერის კანი გაათხელა, ალაგ-ალაგ მზისგან დაზიანებული მარცვლებიც ჩანდა. ზოგადად ცხელი ზაფხულისა და შემოდგომის პირველი ნახევრის გამო ვაზი ადრე შევიდა სიმწიფეში და რთველიც შესაბამისად, ადრე დაიწყო – 15 ნოემბრიდან.

2016

ზომიერი ზამთარი იყო, გაზაფხულზეც ხელსაყრელი პირობები შეიქმნა ვაზის ვეგეტაციისთვის. სითბოსა და ნალექების ზომიერმა მონაცვლეობამ კვირტების კარგად განვითარება განაპირობა. კარგად ყალიბდებოდა მარცვალი ზაფხულის მთელ პერიოდშიც, თუმცა ხშირი იყო ვაზის სოკოვანი დაავადებების შემთხვევები. საბოლოო ჯამში ყურძენი კარგად, თანაბრად დამწიფდა და რთველიც ჩვეულებრივ ნოემბრის ბოლოს დაიწყო. განსაკუთრებულად კარგი გამოდგა 2016 სამეურნეო წელი ჩხავერის მოსავლისთვის, როგორც რაოდენობრივი, ისე ხარისხობრივი თვალსაზრისით. ღვინოც შესაბამისად ხარისხიანი დადგა. კარგი იყო ცოლიკოურის მოსავალიც.

2017

ცივი, თოვლიანი ზამთარი იყო. ყვავილობამდე წვიმდა, თუმცა ყვავილობისას კარგი ამინდები გამოვიდა. ზაფხულში ხანგრძლივი უნალექო პერიოდი დაიწყო. ჩხავერი ძალიან ადრე შევიდა სიმწიფეში, წლებია ასე ადრე არ დაუწყიათ რველი გურიში. ნოემბრის დასაწყისიდან 15 ნოემბრამდე უკვე თითქმის ყველგან დაკრეფილი იყო ყურძენი. ზოგმა გვიანამდეც დატოვა ჩხავერი, თუმცა უშედეგოდ, ხშირ შემთხვევაში გაფუჭდა კიდეც ყურძენი. კარგი შედეგი მიიღეს ჩხავერიდან ზოგიერთ ნიადაგებზე (უფრო თიხნარებზე). 2017 კარგი წელი იყო ცოლიკოურისთვის.

2018

ყინვა საერთოდ არ ყოფილა. გვალვიანი ზამთარი იყო, მხოლოდ ადრე, დეკემბერში მოვიდა მცირე თოვლი. მარტი-აპრილის ბოლომდე წვიმა არ მოსულა, თუმცა მაისი გამოდგა ნალექიანი. კვირტობა ძალიან ადრე დაიწყო, მარტის შუა რიცხვებიდან. აპრილის ბოლოს იყო მოყინვის საშიშროება (ბოლო წლებში ძალზე გახშირდა გაზაფხულის ყინვები), თუმცა მხოლოდ რამდენიმე მდინარისპირა ვენახი დააზიანა ერკეთსა და ოზურგეთის რაიონის ერთ-ერთ სოფელში. ჩხავერის რქას კარგი ზრდა ჰქონდა, მაისი-ივნისი შედარებით წვიმიანი იყო. ზაფხულმაც კარგად ჩაიარა, იდეალური იყო აგვისტო-სექტემბერი. რთველი 15-20 დღით ადრე დაიწყო, თავიდან ცოლიკოური დაიკრიფა (ოქტომბრის

დასაწყისში), შემდეგ, ოქტომბრის ბოლოს, სხილათუბანი და ჯანი. ჩხავრის დრო ნოემბრის შუა რიცხვებში დადგა, ზოგმა გაცილებით ადრეც დაკრიფა ჩხავერი. მაღალი, განსაკუთრებული შაქრიანობა იყო 2018 წელს. ხარისხითაც და რაოდენობითაც გამორჩეული წელი გამოდგა. ცოლიკოურს სექტემბრის ბოლოს 23–24 ჰქონდა უკვე შაქრიანობა ზოგიერთ სოფელში, ალადასტური და ცოლიკოური ოქტომბრის დასაწყისში დაიკრიფა. დუღილიც კარგად წარიმართა.

2019

2019 წელს მთიან გურიაშიც კი ყურძენი უმეტეს ადგილას ოქტომბრის ბოლოს უკვე დაკრეფილი და დანურული იყო. ამის მიზეზად ზოგი გლობალურ დათბობას ასახელებს, ზოგი კლიმატის ცვლილებებს, თუმცა არიან ადამიანები, რომლებიც იხსენებენ, რომ ადრეც ყოფილა მსგავსი შემთხვევები და ჩვენი ქვეყნის ამ კუთხეში ნაადრევ რთველში განსაკუთრებული არაფერია. ადრე ყინვების შემდეგ კრეფდნენ ჩხავერს, 2019 წელს ლამის ზაფხულის დამთავრებისთანავე ჩატარდა რთველი.

ჩოხატაურში და ლანჩხუთში მშვენიერი, თბილი წელი იყო. ვეგეტაცია აპრილ-მაისში დაიწყო. მაისი-ივნისი იყო ცხელი და გვალვიანიც, თუმცა შემდეგ გვალვას მევენახეები აღარ შეუწუხებია. როგორც უკვე ვთქვით, ოზურგეთში 2019 წელს შედარებით ნაადრევი რთველი ჰქონდათ და ოქტომბერში მოუწიათ ყურძნის დაკრეფა, მაშინ, როცა ნოემბრის ბოლოს დეკემბრის დასაწყისში იღებდნენ ხოლმე მოსავალს. თუმცა ჩხავერში შაქრიანობა ჩვეულებრივზე მაღალი, 24%-იყო. გურულ ღვინოებს დუღილის კუთხით პრობლემა არ შექმნიათ.

2020

2020 წელს გურიის რთველი და მოსავალი დადებითად შეიძლება შეფასდეს, მიუხედავად იმისა, რომ ჩოხატაურელები კარგად დავინწყებულმა პრობლემამ, ნაადრევმა ყინვებმა და ამის შედეგად, ახლადგამოსული ვაზის ყლორტების მოყინვამ შეაწუხა. მართალია მთელს გურიაში ამ პრობლემის გამო მოსავლის მხოლოდ 5%-მდე დაიკარგა, თუმცა გურულებს კარგად ახსოვთ 2011 და 2014 წლები, როდესაც ნაად-

რევმა და გაზაფხულის ყინვებმა ჩოხატაური ფაქტობრივად ყურძნის მოსავლის გარეშე დატოვა.

გურიაში ცხელი ზაფხული და წვიმიანი შემოდგომა იყო. ხშირი წვიმები იყო მაისი-ივნისის დასაწყისშიც, რამაც ხელი შეუწყო ვენახის მავნებლების და ვაზის დაავადებების მომრავლებას. წვიმებმა განსაკუთრებით ოზურგეთი და ლანჩხუთი შეაწუხა. აღარაფერს ვამბობთ გურიის ზღვისპირა ტერიტორიებზე, სადაც მევენახეობა მაინცდამაინც არაა განვითარებული.

ოზურგეთში და ჩოხატაურში გვიანი რთველი იყო, რომელიც თითქმის დეკემბრის ბოლომდე გაგრძელდა. რთველისას ცოლოკოურის საშუალო შაქრიანობა 21% იყო, ჩხავერი 23%-ზე დაიკრიფა. დაახლოებით ამდენივე შაქარი მოაგროვა ჯანმა და სხილათუბანმა. ეს შაქრიანობა საკმარისი იყო იმისთვის, რომ გურიაში ღვინის დუღილი კარგად წარმართულიყო.

2021

ამ წელს გურიაში განსაკუთრებით დიდი თოვლი მოვიდა, რამაც ბოლო წლებში პირველად შექმნა შესაძლებლობა, რომ ჩხავერის რთველი დათოვლის შემდეგ ჩაეტარებინათ. როგორც ცნობილია, ძველი გურული ტრადიციის მიხედვით ჩხავერი სწორედ თოვლის მოსვლის შემდეგ უნდა დაიკრიფოს. მანამდე კლიმატური პირობების და ხშირი წვიმების გამო მსგავსი რამ შეუძლებელი იყო, 2021 წელს ასეთი რთველის ჩატარება მოხერხდა.

ზამთარში დიდი ყინვები არ ყოფილა, თუმცა გაზაფხული და შემოდგომა წვიმიანი იყო და შაქრის დაგროვება ჩხავერსაც და ცოლიკოურსაც ძალიან გაუჭირდა. ვეგეტაციამ 5-7 დღით დააგვიანა. მავნებელი დაავადებების კუთხით გურულებს ბევრად უარესი წლებიც ახსოვთ, თუმცა ჭრატთან ბრძოლა ამ წელს ისევ პრობლემური იყო.

წვიმების გამო ოზურგეთსა და ჩოხატაურში ბევრი მევენახე იძულებული გახდა ცოლიკოური ადრე დაეკრიფა და ზოგმა თეთრი ყურძნის რთველი 17-18%-იან შაქრიანობის დროსაც კი ჩაატარა. ამ ყველაფრის მიუხედავად, გურულმა მევენახეებმა 2021 წელს ყურძნის მოსავალი რაოდენობის მხრივ გასულ წლებზე მეტი მიიღეს.

გურიაში ზედმეტად უხვნალექიანი გაზაფხული, ზაფხულის ხვატმა შეცვალა. შემოდგომაზე ისევ დაიწყო წვიმების სეზონი (რომელის ნოემბრის შუა რიცხვებამდე გაგრძელდა) და ამის გამო ბევრმა მევენახემ რთველი რამდენჯერმე გადადო. ზოგს საერთოდ წვიმაში მოუწია ყურძნის დაკრეფა, რაც, როგორც ცნობილია, მოსავლის ხარისხზე და ყურძნის შაქრიანობაზე მკვეთრად უარყოფითად მოქმედებს.

მოხშირებული წვიმების გამო დიდი ასპარეზი მიეცათ ვაზის სოკოვან დაავადებებს და ამანაც ყურძნის ხარისხი დაბლა დასწია. ისედაც ჭარბი ტენიანობით ცნობილი გურიის ვენახებში გარდა სოკოვანი დაავადებებისა, უხვად ნახავდით ყურძნის სიდამპლეს, რამაც რთველის დროს ბევრი მევენახე-მეღვინე იძულებული გახადა მოსავალი სათითაოდ მტევან-მტევან ხელით ერჩიათ, რათა სიდამპლეშეპარული მტევნები ჯანსაღთან ერთად არ ჩანურულიყო.

ჩოხატაურში რთველის დროს ცუდი ამინდების გამო როგორც თეთრ, ასევე წითელ ყურძენში სიტკბო 20-დან-22%-მდე იყო. ლანჩხუთში რთველმა ნორმალურად ჩაიარა. მიუხედავად იმისა, რომ ლანჩხუთშიც წვიმიანი ამინდები იყო, ყურძნის ხარისხს ადგილობრივები მაინც არ უჩივიან. სოკოვანი დაავადებების გამო იქ მოსავლის მხოლოდ 5% გაფუჭდა, მაგრამ ხარისხი სტაბილურად შენარჩუნდა.

ოზურგეთელებს ცუდი წელი ჰქონდათ. ადგილობრივები განსაკუთრებით აღრიანმა ყინვებმა შეაწუხა, რამაც ვაზის კვირტების ნაწილი გააფუჭა. ამას მოჰყვა წვიმიანი გაზაფხული და ზაფხულის დასაწყისი. საბოლოო ჯამში ამ ყველაფერმა გავლენა მოახდინა ყურძენში შაქრის შემცველობაზე. მეორე მხრივ, ჭრაქი და ნაცარი უფრო გააქტიურებული იყო. როგორც იცით, წვიმის დროს სოკოვან დაავადებებთან ბრძოლა უფრო რთულია. საბოლოო ჯამში ოზურგეთელები დაზარალდნენ როგორც შაქრიანობის, ასევე მოსავლის სიმცირის კუთხითაც.

სამეგრელოს ვაზისა და ღვინის მოსავლის წლების მიმოხილვა - 2011-2022

2011

ეს წელი სამეგრელოში საკმაოდ რთული წელი იყო, წვიმებით, დაბალი ტემპერატურითა და ნაადრევი თოვლით, თუმცა ოჯალეშის მოსავლით მაინც კმაყოფილები იყვნენ მევენახეები. რთველი ოქტომბრის ბოლოდან დაიწყო, თუმცა ნოემბრის ბოლოს დაკრეფილი ოჯალეშიდანაც მაღალმჟავიანი და ხალისიანი ღვინოები მიიღეს.

2012

ივრეტაცია დაგვიანდა და წლის განმავლობაშიც გარკვეული დაბრკოლებებიც შეექმნა ვაზს, თუმცა ძალიან თბილმა და ზომიერმა შემოდგომამ კარგად დაამწიფა ყურძენი და მოსავალიც ხარისხიანი მოვიდა. წინა წელთან შედარებით, 2012 წელი უფრო უხმოსავლიანიც იყო.

2013

სამეგრელოში 2013 წელს ზამთარი ზომიერად ცივი იყო, ხოლო გაზაფხული კი ძირითადად მშრალი და თბილი, ვაზმა ყვავილობა 25 მაისს დაიწყო. სამეგრელოშიც, როგორც მთელს საქართველოში, ზაფხული უჩვეულოდ ცივი და უხვნალექიანი გამოდგა, რამაც თავისი კვალი დააჩნია ყურძნის რაოდენობას და ხარისხს, რადგან კლიმატური პირობების გამო მოსავალი საშუალოზე ნაკლები მოვიდა. მშრალმა და თბილმა შემოდგომამ ყურძნის ხარისხი საგრძნობლად გამოაქეთა, რთველი დაიწყო ნოემბრის მეორე ნახევარში. ამ დროისთვის ოჯალეშის შაქრიანობა 23% იყო.

2014

ზამთარში ყინვები იყო, რის გამოც მევენახეებმა მოსალოდნელი მოსავლის მხოლოდ მესამედი მოინიეს. ზაფხული აქაც მშრალი და ცხელი იყო, თუმცა აღმოსავლეთ საქართველოსგან განსხვავებით, ისეთი ზარალი არ მოუტანია. სექტემბერიც ცხელი და უნალექო გამოდგა. მშრალი და თბილი ამინდები გაგრძელდა ოქტომბერშიც, რის შედეგა-

დაც სამეგრელოში რეკორდულად ადრე დაიწყო რთველი. ასეთი რამ წლების მანძილზე არ ყოფილა ამ რეგიონში. ცოლიკოურის კრეფა 20 სექტემბრიდან დაიწყეს სამეგრელოში, ხოლო რაც შეეხება ოჯალეშის რთველს, ის ჩვეულზე 1 თვით ადრე, 15–20 ოქტომბრიდან დაიწყო. თვის ბოლოს რთველი ფაქტობრივად დასრულებული იყო.

2015

ზამთარმა ფაქტობრივად უთოვლოდ ჩაიარა, ძლიერი ყინვების გარეშე. გაზაფხულიც ზომიერად ნალექიანი იყო და მკვეთრი ტემპერატურული ვარდნაც არ ყოფილა, როგორც 2014 წელს, როცა ძლიერმა ყინვებმა დააზიანა ვაზი. ზაფხული ძალიან მშრალი და მაღალი ტემპერატურით გამოირჩეოდა, ალბათ უკანასკნელ ათწლეულში ერთ-ერთი ყველაზე ცხელი ზაფხული იყო. შემოდგომა შედარებით სტაბილური გამოდგა ტემპერატურის და ნალექების მხრივაც. ცოლიკოურის რთველი სექტემბრის ბოლოს დაიწყო და ოქტომბრის შუა რიცხვებამდე გასტანა. ოჯალეშის კრეფა ზოგიერთმა მევენახემ ნოემბრის დასაწყისიდან დაიწყო და თვის ბოლომდე გაგრძელდა.

2016

2016 წელი სამეგრელოში სუსხით და ნალექებით დაიწყო. მოყინვები ვეგეტაციის პირველ პერიოდშიც იყო, აპრილში, ზაფხულის დასაწყისში კი წვიმები დაერთო, რამაც უარყოფითად იმოქმედა მარცვლის ჩამოყალიბებაზე. აგვისტოში და სექტემბერშიც გვალვები იყო, თითქმის 40 დღე არ უწვიმია, თუმცა ოქტომბერი და ნოემბრის დასაწყისი რბილი და თბილი გამოდგა. მათ, ვინც ოჯალეში ნოემბრის შუა რიცხვებში ან მეორე ნახევარში დაკრიფეს, სასურველ შედეგს მიაღწიეს.

2017

სამეგრელოში საკმაოდ ნალექიანი და ცივი ზამთარი იყო. თოვლი დეკემბერშიც მოვიდა და თებერვალშიც. საკმაოდ ნალექიანი იყო გაზაფხულის დასაწყისი, მაისშიც ძლიერი წვიმები მოდიოდა (განსაკუთრებით შუა რიცხვებში), თუმცა თვის ბოლოსთვის და ივნისისთვის ამინდები გამოსწორდა და ვაზის ყვავილობამაც ნორმალურად ჩაიარა. ივლისი კარგი იყო, თუმცა აგვისტომ თითქმის უნალექოდ ჩაიარა, ბო-

ლო დეკადაში მოსულ წვიმას თუ არ ჩავთვლით. სექტემბერიც მშრალი და უნალექო გამოდგა, თუმცა სექტემბერ-ოქტომბრის ზღვარზე მოსულმა წვიმებმა ცოტათი შეაფერხა გვიანი ჯიშების მწიფობა. ოქტომბრის ბოლოსკენ ოჯალეში უკვე დასაკრეფი იყო ზოგიერთ რაიონში, თუმცა საუკეთესო პირობები რთველისთვის ნოემბრის შუა რიცხვების მშრალ და თბილ დღეებში შეიქმნა. ნოემბრის ბოლოს პირველი ყინვებიც იყო და ზოგმა სწორედ ამ დროს დაკრიფა თავისი ყურძენი.

2018

შედარებით უნალექო, რბილი ზამთარი იყო. გაზაფხულზე, მარტის ბოლოსკენ, მოყინა, რამაც ნაწილობრივ დააზიანა კვირტები. ყვავილობის პერიოდი ნალექიანი იყო, თუმცა ამას განსაკუთრებული უარყოფითი გავლენა არ მოუხდენია მოსავალზე. მაისის ბოლოს სამეგრელოში საგრძნობლად დაცხა, თუმცა მთლიანობაში ზაფხულმა კარგად ჩაიარა, მიუხედავად ივნისის ნალექებისა. ზაფხულში ივლისის ბოლოს-აგვისტოში ცოლიკოური დააზიანა მზემ, ოჯალეში ნაკლებად დაზარალდა. რთველი ოქტომბრის ბოლოს დაიწყო, როცა ოჯალეშიც შაქრიანობა 25-მდე ავიდა, თუმცა ზოგიერთებმა ნოემბრის ბოლოსაც დაკრიფეს ყურძენი. დუღილი დიდხანს გაგრძელდა.

2019

სამეგრელოში ზომიერად მცხუნვარე ზაფხული და წვიმიანი შემოდგომა ჰქონდათ. ვაზის დაავადებებს მევენახეები განსაკუთრებით არ შეუწუხებიათ. ვეგეტაციის პერიოდი აპრილის ბოლოს დაიწყო. მაის-ივნისში კი გაჩნდა ვენახის სოკოვანი დაავადებები, მაგრამ მეგრელმა მევენახეებმა ეს სწორი და დროული ნამლობებით ადვილად დაძლიეს.

მარტივლში, ჩხორონყუში და ნალენჯიხაში ყურძენი ჩვეულ ვადებში და ჩვეული შაქრიანობით დამწიფდა. რთველი დაიწყო ოქტომბრის ბოლოს ცოლიკოურით, რომელიც გამოირჩეოდა ზომიერი შაქრიანობით (20-21%) და ცოტა მომეტებული მჟავიანობით. ნითელი ჯიშებიც ჩვეულ დროს, ნოემბრის ბოლოს დაიკრიფა, დაიწურა და ხარისხიანად დადულდა. შაქრიანობა 22-23% იყო.

სამეგრელოში საკმაოდ კარგი წლის და ხარისხიანი მოსავლის მიღების მიზეზი წლის განმავლობაში ზომიერი ტემპერატურა და ნალე-

ქების შედარებით თანაბარი განაწილება უნდა ყოფილიყო, რაც დადუ-
ლების პროცესში და შემდეგ უკვე ღვინის ხარისხში დადებითად აისახა.

2020

თბილი ზამთრის შემდეგ, სამეგრელოში ვეგეტაციის პერიოდი აპ-
რილის შუა რიცხვებში დაიწყო. სეტყვამ არა, მაგრამ ნესტმა და გახ-
შირებულმა წვიმებმა გარკვეული პრობლემები შეუქმნა მეგრელ მე-
ვენახეებს. თუმცა, საქართველოს ამ კუთხეებში დღესდღეობით ვენა-
ხების ფართობები, სამწუხაროდ, იმდენად მცირეა, რომ ამ პრობლე-
მებს ბევრი ადამიანი არ დაუზარალებია. მაგრამ, სამეგრელოში არის
მიკროზონები, სადაც მოსავლითა და ღვინის ხარისხით ძალიან კმა-
ყოფილი იყვნენ.

ოჯალეშიც უხვი და ხარისხოვანი მოსავალი მოვიდა, განსაკუთრე-
ბით მარტვილის მუნიციპალიტეტის სოფელ სალხინოს და მიმდებარე
სოფლებში. აქ, ისევე როგორც ჩხორონწყუსა და წალენჯიხაში, ვენახე-
ბის უდიდესი ნაწილი ახალშენია და ახალბედა მევენახეები ვენახთან
ერთად სწავლობენ როგორც ვაზის დაავადებებთან, ასევე კლიმატურ
პრობლემებთან გამკლავებას.

სამეგრელოში რთველი ოქტომბრის ბოლოს დაიწყო და დეკემბრის
დასაწყისში დასრულდა. რთველისას ოჯალეშის შაქრიანობა 24%-ზე
იყო, თეთრი ჯიშების კი საშუალოდ 22%-ზე. 2020 წლის მოსავლის ღვი-
ნის დადულება-დანდომის ეტაპმა სამეგრელოში მშვენივრად ჩაიარა.

2021

სამეგრელოსთვის ეს წელი მეტ-ნაკლებად რთული იყო. ჩხორონწყუ-
ში და წალენჯიხაში საშუალოდ ცივი ზამთარი გაგრძელდა ცივი და წვი-
მიანი გაზაფხულით და ცხელი ზაფხულით. მოსავლის ხარისხი წალენ-
ჯიხელი და ჩხორონწყუელი მევენახეებისთვის მთლიანობაში არ იყო და-
მაკმაყოფილებელი.

მცირე და უხარისხო მოსავალს მეგრელი მევენახეების ნაწილი წამ-
ლის უხარისხობასაც აბრალებს. ამ წელს მოსახლეობაში დარიგდა გან-
საკუთრებულად საეჭვო ხარისხის ქართული წარმოების ბორდოს ხსნა-
რი, რამაც ვენახებიც ვერ დაიცვა დაავადებებისგან და ვაზსაც შეუქმნა
პრობლემები ზრდა-განვითარების თვალსაზრისით.

მარტვილში უთოვლო, წვიმიანი ზამთარი და ცივი გაზაფხული იყო. მიუხედავად ამისა, მარტვილელებმა უკეთესი და უფრო მეტი მოსავალი მიიღეს.

რთველის პერიოდში, თითქმის მთელი ნოემბრის მანძილზე ალაგ-ალაგ წვიმებიც იყო, თუმცა ამას მოსავლის ხარისხზე დიდი გავლენა არ მოუხდენია. 2021 წლის ოჯალეშის მოსავლის შაქრიანობა დაახლოებით 23% იყო. სამეგრელოში ცოლოკოური 22% შაქრიანობაზე დაიკრიფა.

2022

სამეგრელოში ძალიან ცივი ზამთარი არ ყოფილა, თუმცა თებერვლიდან მოყოლებული იყო ხანგრძლივი წვიმები, მუდმივად დაბალი ტემპერატურა და ამან ძალიან დააზიანა ვაზი ჯერ კიდევ ყვავილობამდე. სამეგრელოს ვენახებში ვეგეტაცია აპრილიდან დაიწყო. მერე იყო ცხელი ზაფხული, წვიმიანი შემოდგომა და საერთო ჯამში გამოვიდა ზედმეტად გრილი წელიწადი მცირე მოსავლით. რაც გადარჩა, იმ ყურძნის ხარისხი მთლიანობაში არ იყო ცუდი.

ნალენჯიხაში გაზაფხულზე სულ წვიმები იყო, მაგრამ მიუხედავად ამისა, ყურძენი მაინც არ გაფუჭებულა. თითქმის მთელს სამეგრელოში მაინცდამაინც რთველის პერიოდში რამდენიმე დღე ისეთი თავსხმა წვიმა იყო, ყურძენიც გააფუჭა და მევენახეებს ყურძნის დანურვის პროცესში ხელიც შეეშალათ. რაც შეეხება მოსავლის ხარისხს - რაც გადარჩა, ის ყურძენი ხარისხიანად შეიძლება ჩაითვალოს.

მარტვილში მოსავალი წინა წლებთან შედარებით ნაკლები იყო. ზოგან სულ გაფუჭდა, ზოგან ნახევარი დაკრიფეს, ზოგან მესამედი. შემოდგომაზე ვაზის სიმწიფემ ძალიან დაავიანა და ადგილობრივებმა 21% შაქრიანობაზე დაკრიფეს ოჯალეში. ვინც გვიან დაკრიფა, მათ თითქმის ნახევარი მოსავალი ჩიტებმა შეუჭამეს.

გურიისა და სამეგრელოს მარნები

2023 წელი

ბურია⁷²

„მენაბდის მარანი“ (კროვეთის მონაწილე)

„მენაბდის მარანი“ მდებარეობს ოზურგეთის მუნიციპალიტეტის სოფელ შემოქმედში. მარნის მფლობელობაშია საოჯახო სასტუმროც, რომელიც ორიენტირებულია როგორც ადგილობრივი, ასევე უცხოელი ტურისტების მომსახურებაზე. მარანში შესაძლებელია ღვინის და კულინარიული ტურების მოწყობაც. „მენაბდის მარანში ძირითადად სხვადასხვა ტიპის გურული ჩხავერი მზადდება. ღვინოს აყენებენ როგორც ქვევრში, ასევე უფანგავი ფოლადის ჭურჭელში. აქვთ ჩხავერის სამი ვენახი. ექსპერიმენტებისთვის მცირე რაოდენობით ჩხავერის ყურძენს ასევე ყიდულობენ ჩოხატაურის სოფლებშიც. აქვთ მცირე რაოდენობით გურული ცოლიკოური. ღვინოს ძირითადად სტუმრების/ტურისტების გასამასპინძლებლად იყენებენ და ასევე ყიდიან ქართული ღვინის ბაზარზე.

მისამართი: გურია, ოზურგეთის მუნიციპალიტეტის სოფ. შემოქმედი.

ელ-ფოსტა: menabdewine@gmail.com

გვერდი ფეისბუქზე: მენაბდის მარანი • menabde winery

ტელეფონი: 599 304204

დამატებითი ინფორმაცია: ვახუშტი მენაბდე და ჩხავერის კონსტიტუცია - ალეკო ცქიტიშვილის ბლოგი | "მარანი" (vinoge.com).

„ბესიკ მეფარიშვილის მარანი“ (კროვეთის მონაწილე)

„ბესიკ მეფარიშვილის მარანი“ მდებარეობს გურიაში, ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის სოფელ ზემო ფარცხმაში. საცხოვრებელი სახლის ეზოში აქვთ მშენებარე მარანი, რომლის დასრულებაც იგეგმება 2025

⁷² გურია-სამეგრელოს მარნების მიმოხილვა მოამზადა ლევან სეფისკვერაძემ.

ნლისთვის. გაშენებული აქვთ ძველი გურული სამი ჯიშის ვაზი: ჭუმუტა, ჩხავერი და საკიმიელა. ღვინოებსაც შესაბამისად ამ ჯიშებიდან აყენებენ. მეფარიშვილებს მშენებარე მარანში აქვთ ქვევრები და სამომავლოდ, ღვინის დასაყენებლად უუანგავი ფოლადის ჭურჭლის გარდა, ქვევრებსაც გამოიყენებენ. „ბესიკ მეფარიშვილის მარნის“ ღვინო ამჟამად იყიდება თბილისში და ავსტრალიაში. როდესაც მარანის მშენებლობა დასრულდება, დაგეგმილი აქვთ ტურისტების მიღებაც, სადაც სტუმრებს გურული ღვინის ჭაშნიკის გარდა, ადგილობრივი ტრადიციული კერძების გასინჯვაც შეეძლება.

მისამართი: გურია, ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის სოფელი ზემო ფარცხმა.

ტელეფონი: 5998881905

დამატებითი ინფორმაცია: ბესიკ მეფარიშვილი: „მელვინე ვარ და ყურძენი არასოდეს გამიყიდა“ | "მარანი" (vinoge.com).

„იბერიელი“ - ზურაბ თოფურიძის მარანი

მარანი „იბერიელი“ ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის სოფელ საყვავისტყეში მდებარეობს. ზურაბ თოფურიძე გურიაში ერთ-ერთი პირველი იყო, რომელმაც ჩხავერის მოზრდილი ვენახი გააშენა და ღვინის ქვევრებში დაყენების ტრადიცია გააგრძელა. გარდა ჩხავერისა, „იბერიელს“ აქვს მცირე რაოდენობით სხილათუბანი, ჯანი და საკიმიელა. მარნის მფლობელობაშია კახეთში მდებარე ვენახებიც, თუმცა კახური ღვინო თელავში არსებულ მარანში მზადდება და გურიასთან შეხება არა აქვს. მარანი ორიენტირებულია ბუნებრივი ღვინის დაყენებაზე. „იბერიელის ღვინო“ საქართველოს გარდა, მსოფლიოს მრავალ ქვეყანაში იყიდება.

მისამართი: გურია, ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის სოფელი საყვავისტყე.

ტელეფონი: 599584624

ელ-ფოსტა: zurab@iberieli.com

გვერდი ფეისბუქზე: iberieliwinerypage

დამატებითი ინფორმაცია: ზურა თოფურიძე - კაცი რომელმაც ჩხავერის გემო გაგვახსენა | "მარანი" (vinoge.com).

თეიმურაზ შარაშიძის საოჯახო მარანი (პროექტის მონაწილე)

„თემურ შარაშიძის საოჯახო მარანი“ მდებარეობს ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის სოფელ ბუკისციხეში. აქ თქვენ შეგიძლიათ გასინჯოთ ჩხავერის ჯიშის ყურძნისაგან დაყენებული თეთრი და ვარდისფერი, ქვეერის, მშრალი ღვინოები. ამას გარდა, მარანი ღვინოებს აწარმოებს 10-მდე იშვიათი გურული ვაზის ჯიშიდან. მარანი მორთულია ტრადიციული ელემენტებით და გურიის რეგიონში ერთ-ერთ ყველაზე საინტერესო ობიექტს წარმოადგენს.. აქ უამრავი საინტერესო ნივთია - ტრადიციული ქართული სასმისები, სამუშაო იარაღები და სხვა. აქვეა მონყობილი სადგუსტაციო კუთხეც. შარაშიძეების ოჯახს აქვს ტურისტების მიღების გამოცდილება, გარდა ღვინის დეგუსტაციისა მათ სთავაზობენ ღამის გასათევ საშუალებას და საკურორტო სეზონზე ტურისტულ მარშრუტს კურორტ ბახმაროში.

მისამართი: გურია, ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის სოფელი ბუკისციხე.

ტელეფონი: 599538696

ელ-ფოსტა: ketevansikharulidze60@gmail.com

გვერდი ფეისბუქზე: შარაშიძის მარანი - sharashidze wine cellar

დამატებითი ინფორმაცია: #საქმიანები: "ერთი კაცის კოლექცია - გურული ჯიშები ბუკისციხიდან" | BM.GE.

კობიძეების მარანი (პროექტის მონაწილე)

"კობიძეების მარანი" მელვინეობას ეწევა ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის სოფელ ერკეთში. კობიძეებს მევენახეობა-მელვინეობის ხანგრძლივი ოჯახური ტრადიცია გააჩნიათ, რომელსაც დღესაც აგრძელებენ. ამ მარანში ღვინო ძირითადად გურიის ყურძნის ჯიშებისგან იწარმოება. აქვთ ჩხავერი ქარვისფერი, ჩხავერი ვარდისფერი, ალადასტური წითელი, ჯანი-სხილათუბანი წითელი და ცოლიკაური ქარვისფერი. ბოლო წლებში ცდილობენ გაზარდონ ვენახების ფართობები და ღვინის წარმოება გააფართოვონ, რადგან წარმოებული ღვინო დიდ ინტერესს იმსახურებს როგორც საქართველოში, ასევე მის ფარგლებს გარეთ.

მისამართი: გურია, ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის სოფელი ერკეთი.

ტელეფონი: 591 551895

ელ-ფოსტა: kobidzeebi@gmail.com

გვერდი ფეისბუქზე: Kobidzeebis Marani

დამატებითი ინფორმაცია: დავით კობიძე, კობიძეების მარანი, მცირე მარნების მცირე ანთოლოგია (57) | "მარანი" (vinoge.com).

ბაბას მარანი (პროექტის მონაწილე)

ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის სოფელ გორაბერეჟოულში მდებარე „ბაბას მარანი“ ეკუთვნის გიორგი ტყეშელიაძეს, რომელმაც ბოთლში ღვინის ჩამოსხმა 2018 წლიდან დაიწყო. ვენახებში გაშენებული აქვთ ცოლიკოური, ციცქა, ოცხანური საფერე, ჩხავერი, სხილათუბანი და ჯანი. აქვთ მშენებარე მარანი. ღვინოს უჟანგავი ფოლადის ჭურჭელში ამზადებენ და აღვინებენ. მარნის შენების დასრულების შემდეგ, დიდი გეგმები აქვთ ტურიზმის კუთხით. გიორგი ტყეშელიაძეს უნდა, უმასპინძლოს როგორც ქართველ, ასევე უცხოელ ვიზიტორებს და მათ ღვინის დეგუსტაცია და კულინარიის მასტერკლასები შესთავაზოს. ასევე უნდათ უახლოეს ხუთ წელიწადში მცირე საოჯახო სასტუმროს აშენება, რომელიც ძირითადად მარნის სტუმრებს და ღვინით დაინტერესებულ ადამიანებს მოემსახურება.

მისამართი: გურია, ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის სოფელი გორაბერეჟოული.

გვერდი ფეისბუქზე: ბაბას მარანი

დამატებითი ინფორმაცია: გურული გიორგი ტყეშელიაძე მამა-პაპის კვალზე | "მარანი" (vinoge.com).

მია ჯამბერიძის მარანი (პროექტის მონაწილე)

„გია ჯამბერიძის მარანი“ მდებარეობს ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის სოფელ გორაბერეჟოულში. ჯამბერიძეების მთავარი საწარმოო ჯიშებია ციცქა და ცოლიკოური, რომლებიდანაც ღვინოს კუპაჟური წესით კასრში აყენებენ. ასევე აქვთ ჩხავერის ახალშენი ვენახი. ეს მცირე საოჯახო მარანი 2015 წელს დაარსდა და მალევე დაიწყეს ღვინის ბოთლში ჩა-

მოსხმა. ღვინოს არ ფილტრავენ. ჯამბერიძეები მათ მიერ წარმოებულ ციცქა-ცოლიკოურს თბილისის ღვინის მაღაზიებში ყიდიან.

მისამართი: გურია. ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის სოფელი გორაბერეჟოული.

ტელეფონი: 577625218

ელ-ფოსტა: giajamberidze@gmail.com

გვერდი ფეისბუქზე: გია ჯამბერიძის საოჯახო მარანი Gia Jamberidze's Family Cellar

დამატებითი ინფორმაცია: გია ჯამბერიძე, გია ჯამბერიძის საოჯახო მარანი, მცირე მარნების მცირე ანთოლოგია (59) | "მარანი" (vinoge.com).

თანდილას მარანი (პროექტის მონაწილე)

„თანდილას მარანი“ ლანჩხუთის მუნიციპალიტეტის სოფელ მაჩხვარეთში მდებარეობს. მარნის მფლობელი ავთო თურქია ფაქტობრივად პირველია, რომელმაც თავის სოფელში გააშენა გურული ცნობილი საღვინე ვაზის ჯიშის - თეთრი კამურის და ცოლიკოურის ვენახები და ახალი მარნის დაგეგმარებაც დაიწყო. მევენახეობა-მეღვინეობას 2015 წლიდან მისდევენ. თურქიები უკვე იღებენ ტურისტებს და ღვინოს ძირითადად სტუმრების გასამასპინძლებლად იყენებენ. აქვთ საკმაოდ დიდი სახლი, რომლის რეკონსტრუქცია და ტურიზმზე მორგებაც მიმდინარეობს. სტუმრებს ისეთ კერძებს სთავაზობენ, რომლებიც მხოლოდ გურიისთვისაა დამახასიათებელი.

მისამართი: გურია, ლანჩხუთის მუნიციპალიტეტის სოფელი მაჩხვარეთი.

ტელეფონი: 595121364

ელ-ფოსტა: Avto.turkia@gmail.com

გვერდი ფეისბუქზე: ავთო თურქია

დამატებითი ინფორმაცია: მომავლის ღვინო - ინტერვიუ ავთო თურქიასთან | "მარანი" (vinoge.com).

კომლი (პროექტის მონაწილე)

ოზურგეთის სოფელ წითელმთაში ლიკა მეგრელაძის ინიციატივით ჩამოყალიბდა საოჯახო კონცეფცია სახელად „კომლი“ - ცოცხალი სახლი. გურიაში ბევრი სახლია მიტოვებული. „კომლი“ კი მოიცავს ფილოსოფიას და კონცეფციას იმაზე, რომ სოფლად ხალხი უნდა დაბრუნდეს. გურია უნდა გაცოცხლდეს და სახლებიდან კვამლი ამოდიოდეს. როგორც იცით, სიტყვა „კომლი“ სწორედ კვამლიდან მოდის, ადგილი, სადაც ბუხარი ანთია, სადაც ცხელი ჩაია, კარგი ღვინოა, სადაც ადამიანები არიან. „კომლში“ გაშენებულია გურული ვახის 8 ჯიში (ჩხავერი, საკმიელა, სხილათუბანი, ჯანი და სხვა), რომელთა ფართობებიც პერიოდულად გაიზრდება. სტუმრებს გურული ღვინის გარდა, მხოლოდ ადგილობრივ პროდუქტებს სთავაზობენ. მონყობილი აქვთ სხვადასხვა ტიპის საცხოვრებელი სივრცეები და ტურისტებს უკვე მესამე წელია იღებენ.

მისამართი: გურია. ოზურგეთის მუნიციპალიტეტის სოფელი წითელმთა. შერმადინის ქუჩა N25.

ტელეფონი: 599260402

ელ-ფოსტა: komligeorgia@gmail.com

გვერდი ფეისბუქზე: Komli • კომლი

დამატებითი ინფორმაცია: ლიკა მეგრელაძის „კომლი“ „ღვინის სოფელში“ | "მარანი" (vinoge.com).

საოჯახო მარანი „რტო“ (პროექტის მონაწილე)

ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის სოფელ ჯვარცხმაში მდებარეობს „საოჯახო მარანი რტო“, რომელიც მამა-შვილს, ილია და ვიტალი კილასონიებს ეკუთვნის. ილია და ვიტალი კილასონიები მამა-პაპისეულ ძველ ვენახში ცოლიკოურს ყოველთვის წურავდნენ, თუმცა ბოლო წლებში ადგილობრივი მოძღვრის რჩევით ოცხანური საფერეთი დაინტერესდნენ და სოფლის განაპირა ფერდობზე ოცხანური საფერეს თვალსაჩინო ვენახი გააშენეს. ვენახი ჯერ ახალშენია, კილასონიების მარანიც ჯერ მხოლოდ მშენებლობისნინა დაგეგმარების პროცესშია, თუმცა 2024 წელს ღვინის ბოთლში ჩამოსხმასაც აპირებენ. რამდენიმე წელიწადში სურთ ტურისტების მიღებაც და საამისოდ მათი საცხოვრებელი სახლის რეკონსტრუქცია წამოიწყეს. მარნის კუთ-

ვნილი ახალშენი ვენახები მთაზე მდებარეობს, საიდანაც შესანიშნავი ხედი იშლება.

მისამართი: გურია, ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტი, სოფელი ჯვარცხმა.

ტელეფონი: 595402604

ელ-ფოსტა: Vitalikilasonia1@gmail.com

გვერდი ფეისბუქზე: Vitali Kilasonia

დამატებითი ინფორმაცია: მომავლის ღვინო - ინტერვიუ ვიტალი კილასონიასთან | "მარანი" (vinoge.com).

შპს „გურული ღვინოები“

შპს გურული ღვინოები ეკუთვნის ამირან დოლიძეს. ვენახები და მარანი მდებარეობს ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის სოფელ ამაღლებაში. ღვინოს წურავენ როგორც ქვევრებში, ასევე უუანგავი ფოლადის ჭურჭელში და მუხის კასრებში. ასევე ამზადებენ ჭაჭას და საკონიაკე სპირტს. საწარმოში მზადდება 10-ზე მეტი სხვადასხვა დასახელების არამხოლოდ გურული ღვინო. სამომავლოდ აპირებენ მხოლოდ ღვინის ტურისტების მიღებას.

მისამართი: გურია, ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის სოფელი ამაღლება.

ტელეფონი: 599607046

ელ-ფოსტა: maikokukuldava@gmail.com

გვერდი ფეისბუქზე: giorgi kukulava

ასკანელი ძმები

"ასკანელი ძმები"-ის კომპანია ფლობს ვენახებს, კახეთში – ქინძმარაულის ზონა და გურიაში – ოზურგეთის მუნიციპალიტეტის სოფელი ბახეში. კომპანია 60 სახეობაზე მეტი დასახელების ღვინოს აწარმოებს, ასევე ასხამს ბრენდის, ცქრიალა ღვინოსა და ჭაჭას. აქვს ქარხნები სამ რეგიონში - კახეთში, გურიასა და თბილისში. კომპანია "ასკანელი" რამდენიმე ტურისტულ ობიექტს მართავს. ორი რესტორანი თბილისსა და ბათუმში მდებარეობს.

მისამართი: 110ა კახეთის გზატკეცილი, თბილისი, საქართველო

ტელეფონი: (+995 32) 2407777

ელ ფოსტა: info@askaneli.ge

ვებ-გვერდი: ჩვენი ამბავი (askaneli.ge)

ბაჩანა მამალაძის მარანი

ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის სოფელ ბუკისციხეში მდებარეობს „ბაჩანა მამალაძის მარანი“. ბაჩანას ჩხავერისა და ცოლიკოურის ვენახები დაახლოებით 12 წელია ჩაყრილი აქვს, თუმცა ბოთლში ღვინო პირველად 2023 წლის გაზაფხულზე ჩამოასხა და „ახალი ღვინის ფესტივალზე“ გაიტანა. ღვინოს უჟანგავი ფოლადის ჭურჭელში ადულებს და აყენებს. სამომავლოდ ქვევრების ჩარგვას აპირებს. მამალაძეები ჯერჯერობით ტურისტებს ვერ იღებენ, თუმცა დიდი გეგმები აქვთ ტურიზმის კუთხითაც. ბაჩანა მამალაძე იმედოვნებს, რომ 2028 წლისთვის ახალი მარანი და ტურისტების მისაღები სადგეუსტაციო სივრცე მზად უნდა ჰქონდეს.

მისამართი: ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის სოფელი ბუკისციხე.

ტელეფონი: 393345151

ელ-ფოსტა: mamaladzebachana98@gmail.com

გვერდი ფეისბუქზე: Bachana Mamaladse

„მზიანი მარანი“ (პროექტის მონაწილე)

ოზურგეთის მუნიციპალიტეტს სოფელ მზიანში ძმებმა კობა და კოკა კილურაძეებმა მარნის აშენება და ახალი ვენახების გაშენება 2022 წელს დაიწყეს და 2025 წლისთვის გეგმავენ მარნის მოწყობას ისე, რომ ღვინო უჟანგავი ფოლადის ავზების გარდა, ქვევრებშიც დააყენონ. ახლა უკვე აქვთ გაშენებული ოცხანური საფერე და ჭუმუტა. მალე პირველ მოსავალს მიიღებენ საკმეილადან, მტევანდიდისგან და თეთრი-შასგან და ამ იშვიათ ღვინოებს ბოთლშიც ჩამოასხამენ. დაგეგმილი აქვთ ვენახში და მარანში ტურისტებიც მიღებაც, რომლებსაც ღვინის გარდა მცირე ხემსსაც შესთავაზებენ.

მისამართი: გურია, ოზურგეთის მუნიციპალიტეტის სოფელი მზიანი.

ტელეფონი: 598 163 937

სამეგრელო

თარგამეულის მარანი (პროექტის მონაწილე)

თარგამეულის მარანი მარტვილის მუნიციპალიტეტის სოფელ თარგამეულში მდებარეობს. მარნის მფლობელმა ნიკა ფარცვანიამ ვაზის გაშენება 2011 წელს დაიწყო. ნიკას ვენახში ვაზის ოთხი ჯიში აქვს გაშენებული და მათგან სამი უნიკალური მეგრული ჯიშია. ეს ჯიშები არცთუ დიდი ხნის წინ, გადაშენება-გაქრობის პირას იყო მისული. ნიკა ფარცვანია საქმეს ძირითადად მარტო უძღვება, თუმცა ვაზის მოვლა-სა და ღვინის ქვევრში დაყენების პროცესში ხშირად მთელი ოჯახი ეხმარება. მარანში აქვთ უჟანგავი ფოლადის ჭურჭელი, თუმცა სწორება ქვევრში ღვინის დაყენების მეთოდზე აქვთ. ღვინოს ძირითადად საქართველოში ყიდიან. მარანი იღებს ტურისტებს, თუმცა მხოლოდ ღვინით და კერძებით გამასპინძლებას სთავაზობენ. ამჟამად არ აქვთ სტუმრების ღამით დატოვების საშუალება, თუმცა სამომავლოდ აქვთ სურვილი განავითარონ საქმიანობა და მცირე სასტუმროც გააკეთონ, სადაც ღვინის დასაჭაშნიკებლად მისულ სტუმარს ღამის გათევის საშუალებაც ექნება. შეუძლიათ მაქსიმუმ 20 კაცამდე სტუმრების ჯგუფს გაუმასპინძლდნენ როგორც ღვინით, ასევე ცნობილი მეგრული კერძებით.

მისამართი: სამეგრელო. მარტვილის მუნიციპალიტეტის სოფელი თარგამეული.

ტელეფონი: 598 92 02 34

ელ-ფოსტა: targameuliwinecellar@gmail.com

გვერდი ფეისბუქზე: თარგამეულის მარანი/Targameuli wine cellar

დამატებითი ინფორმაცია: მეღვინე ნიკა ფარცვანია მეგრული ღვინით, ნამდვილი ღვინით და მომავლის იმედებით | "მარანი" (vinoge.com).

ტალერის ტერასები (პროექტის მონაწილე)

ღვინის მცირე საწარმო „ტალერის ტერასები“ ეკუთვნის მევენახე-მეღვინე აკაკი თოდუას, რომელმაც მარტვილის მუნიციპალიტეტის სოფელ ტალერში უნიკალური ტერასული ტიპის ვენახები გააშენა და ამჟამად ოთხი მეგრული ძველი ვაზის ჯიში - ოჯალეში, მაჭყადინა,

ეგუიგური და ჭვიტილური მოჰყავს. მარანში ღვინოს ძირითადად უჟანგავი ფოლადის ჭურჭელში აყენებს, თუმცა აქვს ქვევრებიც და ქვევრის ღვინის რაოდენობის გაზრდას სამომავლოდაც აპირებს. ამ მარნის ღვინო დღესდღეობით მხოლოდ საქართველოში იყიდება. „ტალერის ტერასებს“ აქვს კეთილმონყობილი სადეგუსტაციო სივრცე და მარანი გათვლილია ტურისიტების მიღებაზეც. აშენებენ დიდი მარანს, სადაც ასევე შესაძლებელი იქნება ღვინით დაინტერესებული სტუმრების მიღება.

მისამართი: სამეგრელო. მარტვილის მუნიციპალიტეტის სოფელი ტალერი.

ტელეფონი: 555 000 904

ელ-ფოსტა: taleristerasebi@yahoo.com

გვერდი ფეისბუქზე: Taleri Terrasse | Martvili

დამატებითი ინფორმაცია: აკაკი თოდუა: „ჯერ საქართველოში უნდა გავახსენოთ მეგრული ღვინის გემო და შემდეგ ვიფიქროთ უცხოეთის ბაზარზე“ | "მარანი" (vinoge.com).

მარტვილის მარანი

საოჯახო მარანი „მარტვილის მარანი/ღვინო მარტვილი“ მდებარეობს მარტვილის მუნიციპალიტეტის სოფელ თარგამეულში. მარანი დააარსა ზაზა გაგუამ, რომელიც ვენახს ბუნებრივი მევენახეობის წესებით უვლის და ძირითადად ქვევრში ბიო ღვინოს აყენებს. მათი უმთავრესი საღვინე ჯიში ოჯალეშია. ასევე აქვთ მცირე რაოდენობით ცოლიკოური და სხვა ცნობილი ქართული ვაზის ჯიშები, მარანი ასევე ყიდულობს ყურძენს პარტნიორი მევენახეებისგან და იყენებენ კახურ, ლეჩხუმურ და იმერულ ვაზის ჯიშებს. ღვინოს საქართველოს გარდა ძირითადად ყიდიან, ევროკავშირში, აშშ-ში და იაპონიაში.

მისამართი: სამეგრელო. მარტვილის მუნიციპალიტეტის სოფელი თარგამეული.

ტელეფონი: 599372411

ელ-ფოსტა: vinomartville@gmail.com

გვერდი ფეისბუქზე: Martvilis Marani / მარტვილის მარანი

დამატებითი ინფორმაცია: ოჯალეში დღეს / vinoge.com

საოჯახო მარანი „ოდა“

მცირე საოჯახო მარანი „ოდა“ ქალაქ მარტვილში მდებარეობს. „ოდას“ ხელმძღვანელობს და მევენახეობა-მელვინეობას ეწევა ქალი მელვინე, ქეთო ნინიძე. მცირე მარანი ორიენტირებულია ჯიშურ მრავალფეროვნებაზე და მარანთან ახლოს გაშენებული ადგილობრივი ოჯალეშის გარდა, ყურძენს ასევე ყიდულობენ საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში. ღვინო ძირითადად ადგილზე მოიხმარება და მარნის სტუმრებისთვისაა განკუთვნილი. მცირე რაოდენობით იყიდება საზღვარგარეთაც. მარანი ფაქტობრივად დაარსების დღიდან ტურიზმზეა ორიენტირებული და ემსახურება როგორც ადგილობრივ, ასევე უცხოელ ვიზიტორებს. ღვინის ჭაშნიკის გარდა, „ოდაში“ სტუმრებს შესაძლებლობა აქვთ გასინჯონ როგორც მეგრული და ზოგადად ქართული ტრადიციული, ასევე საავტორო, ორიგინალური კერძებიც. სტუმრებისთვის ხშირად ტარდება სხვადასხვა კერძს მომზადების მასტერ-კლასიც.

მისამართი: ქალაქი მარტვილი. თბილისის ქუჩა N6.

ტელეფონი: 598 90 03 79

ეს-ფოსტა: oda.wines@gmail.com

გვერდი ფეისბუქზე: საოჯახო მარანი - ოდა • Oda Family Marani

დამატებითი ინფორმაცია: odawines.ge

ბვპბი

მარტვილის მუნიციპალიტეტის სოფელ ნაგვაზაოში მდებარეობს ახალგაზრდა მევენახე-მელვინის, ირაკლი გვაზავას კუთვნილი ვენახე-ბი. გვაზავებს სახელობითი ბრენდის აქვემ „გვაზი“ ჯამში ოთხ ჰექტრამდე ოჯალეშის და ციცქას ვენახი აქვთ გაშენებული. დამატებს ათამდე მეგრული ჯიში, 1500 ძირი ცოლიკოური და 500 ძირი ციცქა. ირაკლის მარანი თბილისთან ახლოს ოქროყანაში აქვს და სამეგრელოდან დასაწურად სწორედ იქ მიაქვს ყურძენი. სულ ცოტა ხნის წინ ასევე გახსნა ღვინის ბარი თბილისის ცენტრში. ამ მარნის ღვინის ჭაშნიკი შესაძლებელია თბილისში, მათივე კუთვნილ ღვინის ბარში.

მისამართი: 3 ჩახრუხადის I შესახვევი, თბილისი (gvazi wine bar)

ტელეფონი: 579 80 33 00

ელ-ფოსტა: Infogvazi@gmail.com

გვერდი ფეისბუქზე: მარანი "გვაზი" / Marani "Gvazi"

დამატებითი ინფორმაცია: "ქართველი მეღვინეები ერთმანეთის კონკურენტნი ვერასოდეს გავხდებით" - ინტერვიუ ირაკლი გვაზავასთან | "მარანი" (vinoge.com).

ორკოლი

ჩხორონწყუს მუნიციპალიტეტის სოფელ მუხურში აქვს მარანი „ორკოლი“ მევენახე-მეღვინე ბექა გახარიას. ბექა როგორც მეგრულ ენდემურ, ასევე იმერულ ვაზის ჯიშებს აშენებს და უკვე საკუთარი ვენახებიც აქვს. მისი მარანი შენდება და სავარაუდოდ 2023 წელს დასრულდება, სადაც დაახლოებით 20 ტონა ყურძნის გადამუშავების საშუალება ექნება. ბექა გახარიას მარანი „ორკოლი“ ღვინოს ბოთლში ასხამს და თბილისის რამდენიმე მაღაზიაში შეაქვს. თუმცა, კიდევ უფრო მეტად შორსმიმავალი მიზნები აქვს, რაც მეღვინეობასთან ერთად ღვინის ტურიზმსაც უკავშირდება, თუმცა ამ ეტაპზე მარანი „ორკოლი“ მხოლოდ მეღვინეობით შემოიფარგლება.

მისამართი: სამეგრელო. ჩხორონწყუს მუნიციპალიტეტი, სოფელი მუხური.

ტელეფონი: 599 60 20 80

გვერდი ფეისბუქზე: [orkoli wine/ორკოლი](#)

ობენე (პროექტის მონაწილე)

მცირე საოჯახო მარანი „ობენე“ მდებარეობს ჩხორონწყუს მუნიციპალიტეტის სოფელ მუხურში. მარნის მფლობელია მიხეილ ცირდავა, რომელიც ძველი მეგრული ვაზის ჯიშების მოძიებით და გაშენებითაა დაინტერესებული. მარანი „ობენე“ განვითარების სტადიაშია, აქვთ მცირე მოცულობის ვენახები, თუმცა მარნის მფლობელი დაინტერესებულია ღვინის ტურიზმის მიმართულებით და წინასწარი შეთანხმების შემთხვევაში, შესაძლებელია ტურისტების ჯგუფების მიღება. აღსანიშნავია ისიც, რომ ცირდავების მარანი გორაკზე მდებარეობს, საიდანაც სამეგრელოს ულამაზესი ხედები იშლება.

მისამართი: სამეგრელო. ჩხორონყუს მუნიციპალიტეტი, სოფელი მუხური.

ტელეფონი: 574 80 10 99

ვებ-გვერდი: winery.obene@gmail.com

გვერდი ფეისბუქზე: Obene Marani - მარანი ობენე | Mukhuri

დამატებითი ინფორმაცია: მევენახეობა-მელვინეობის სამეცნიერო კონფერენცია ზუგდიდში | "მარანი" (vinoge.com).

ლაშხიების მარანი (პროექტის მონაწილე)

„ლაშხიების მარანი“ მევენახე-მელვინე პაატა ლაშხიას ეკუთვნის. პაატა ლაშხიამ მევენახეობით ცნობილ მარტვილის მუნიციპალიტეტის სოფელ სალხინოში ოჯალეშის ვენახები სულ 3-4 წელია რაც გააშენა. „ლაშხიების მარანში“ ძირითადად მშრალი ოჯალეში დგება. უახლოეს მომავალში გადანყეტილი აქვთ გააშენოს ორი თეთრი ადგილობრივი ვაზის ჯიში - ეგუძგური და მაჭყვადინა. ღვინოს ძირითადად მარნის სტუმრებზე ყიდიან. ვენახებს ბუნებრივი მევენახეობის წესების დაცვით უვლიან. ლაშხიები ღვინის ტურიზმშიც ჩაებნენ და მარანში როგორც ქართველ, ასევე უცხოელ სტუმრებს იღებენ, რომლებსაც ღვინის გარდა ცნობილი მეგრული კერძებითაც უმასპინძლებიან. „ლაშხიების მარანში“ სპეციალურად სტუმრებისთვის აშენდა ვერანდა, საიდანაც სამეგრელოს ლამაზი ხედები იშლება.

მისამართი: სამეგრელო. მარტვილის მუნიციპალიტეტის სოფელი სალხინო.

ტელეფონი: 598 454 584

გვერდი ფეისბუქზე: Paata Lashkhia

დამატებითი ინფორმაცია: გაიცანით მელვინე პაატა ლაშხია სოფელ სალხინოდან | "მარანი" (vinoge.com).

გურული და მეგრული ღვინოების დეგუსტაციები

დეგუსტაცია ჩატარდა სოფ. შემოქმედში, მენაბდის მარანში, 27 მაისს, 2023 წელს. დეგუსტაციას ესწრებოდნენ: გიორგი ბარისაშვილი, გურამ მაისურაძე, ნათია გაჩეჩილაძე, ლევან სეფისკვერაძე და გურული მევენახე-მეღვინეები. დეგუსტაციაში პროექტის, „ღვინის სოფლის“ მონაწილეების გარდა, სხვა ადგილობრივი მევენახე-მეღვინეებიც იღებდნენ მონაწილეობას.

თეთრი ღვინოები

ჩხავერი, ციცქა, ამირან დოლიძის მარანი (გურული ღვინოები), 2021

ზესტაფონში, სოფელ კინოთში მოყვანილი ციცქადან და ჩოხატაურული (სოფ. ამაღლება) ჩხავერიდანაა დანზრული. Alc: 12,3%. კლასიკური მეთოდითაა დაყენებული, უჭაჭოდ; ხასიათდება ლიმნის, ვანილის, მცირედი ნიგვზისა და ახალგაზრდა ღვინისთვის დამახასიათებელი მკვახე ტონებით.

თეთრი ჩხავერი, ანდრო ვაშალომიძის მარანი, 2022

თეთრი ჩხავერი ცალკე ჯიშია, მოყვანილია სოფ. შემოქმედში, დაიკრიფა ოქტომბრის ბოლოს. Alc: 12 %, ჭაჭაზე 20 საათი იყო დაყოვნებული, რის შემდეგაც შემდეგ მინაში გადაიტანეს. ახალგაზრდა ღვინისთვის დამახასიათებელი არომატები აქვს, ნეღლი თხილი და მცენარეული ტონები.

ათინაური, ანდრო ვაშალომიძის მარანი, 2022

მოყვანილია სოფ. შემოქმედში, დაიკრიფა ოქტომბრის მეორე ნახევარში. Alc: 12%, ჭაჭაზე 24 საათამდე იყო დაყოვნებული. მცენარეული (მაგ. კეუერა ფხალი), რძემჟავული და ხილის ტონები აქვს (ვაშლი, მსხალი).

ათინაური-კამური, ანდრო ვაშალომიძის მარანი, 2022

მოყვანილია სოფ. შემოქმედში, დაიკრიფა ოქტომბრის მეორე ნახევარში. ALC: 12%, ჭაჭაზე 24 საათამდე იყო დაყოვნებული. ჩახარშული ხილის, მოხალული ნიგვზის ტონები აქვს.

საკმიელა, ანდრო ვაშალომიძის მარანი, 2022

მოყვანილია სოფ. შემოქმედში, დაიკრიფა ოქტომბრის მეორე ნახევარში. ALC: 11,5%, სრულ ჭაჭაზე გაატარა 20 საათი, დადულდა უჟანგავ ჭურჭელში. ახალგაზრდა, ენერგიული ღვინოა.

ჩხავერი უჭაჭოდ, გურული ღვინოები, 2022

დაიკრიფა ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის სოფ. ამაღლებაში, ნოემბრის მეორე ნახევარში. ALC: 13% კლასიკური წესითაა დაყენებული. გამოკვეთილად შინაარსიანი, რბილი ღვინოა, ყვითელი ხილის ტონებით. ასევე იგრძნობა ატამი და მცირედი ვანილი.

ჩხავერი უჭაჭოდ, კობიძეების მარანი, 2022

დაიკრიფა ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტის სოფ. ქვემო ერკეთში, ნოემბრის ბოლოს. ALC: 12%. ქვევრშია დაყენებული, უჭაჭოდ. მინდვრის ყვავილებისა და თეთრი იასამანის ტონებით ხასიათდება. ასევე, ტკბილი წითელი ვაშლი, მანგო, ანანასი, ბანანი, გვირილის ჩაი, თხილი და ნიგოზი. ოდნავ შებოლილი ტონებიც აქვს.

ჩხავერი უჭაჭოდ, კომლი, 2021

ვენახი გაშენებულია სოფ. ქვემო ერკეთში (ჩოხატაური), ყურძენი დაიკრიფა 27 ოქტომბერს. ALC: 13%. ღვინო დადგა უჟანგავ ჭურჭელში, ჭაჭის გარეშე. გამორჩეული ჩხავერია ეკზოტიკური არომატებით: ფიჭვი, აკაცია, მწვანე ქლიავი. სასიამოვნო მჟავიანობის დაბალანსებული ღვინოა.

ჩხავერი უჭაჭოდ, ბესიკ მეფარიშვილი, ბექას ღვინო, 2022

ვენახი გაშენებულია სოფ. ფარცხმაში (ჩოხატაური), ღვინო დაყენებულია ჭაჭის გარეშე, უჟანგავ ჭურჭელში. ჭანჭურის, აკაციის, თაფ-

ლისა და სხვა მოტკბო ტონებით ხასიათდება. გემოში მცირედი მინერალურობით.

ცოლიკოური, ბექას ღვინო (ბესიკ მეფარიშვილი), 2022

ყურძენი ზემო ფარცხმაშია მოყვანილი და სექტემბრის მეორე ნახევარშია დაკრეფილი. Alc: 12%. ღვინო ჭაჭის გარეშეა დაყენებული უფანგავ ჭურჭელში. მაღალმჟავიანი ღვინოა, პირველადი მკვახე ხილის ტონებით, თუმცა გემოში მნიშვნელოვანი ხილიც გამოდის, ასევე ჩირიც.

ცოლიკოური, ვიტალი კილასონიას მარანი, 2022

ვენახი გაშენებულია ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტში, სოფელ ჯვარცხმაში. Alc: 11,5%. ღვინო ჭაჭის გარეშეა დაყენებული. ეგზოტიკური ღვინოა, ფეიხოა, ტყემალი, მკვახე ვაშლი, სასიამოვნო მჟავიანობა აქვს.

ცოლიკოური, მენაბდის მარანი, 2021

ყურძენი დაიკრიფა სოფ. ქვემო ერკეთში (ჩოხატაური), ოქტომბერში. ღვინო დაყენებულია უფანგავ ჭურჭელში სრულ ჭაჭაზე 3 კვირა დაყვნებით. საკმაოდ მაღალტანინიანი და მაღალმჟავიანია. ხასიათდება ყვითელი ქლიავის ტონებით, ასევე კომმის არომატით.

ცოლიკოური, ნოდოს მარანი, 2022

ვენახი გაშენებულია სოფ. ბუკისციხეში (ჩოხატაური). ყურძენი დაიკრიფა ოქტომბერში. Alc: 11,8%. ღვინო დაყენებულია ქვევრში, ნაწილობრივ ჭაჭაზე. ხალისხიანი, ცოცხალი ღვინოა, გამომშრალი, გამომხმარი ბალახის, ხილის, მცირედ ნესვის არომატით. ხანგრძლივი დაბოლოება აქვს.

საკმიელა, ზურაბ მენაბდის მარანი, 2022

ყურძენი დაკრეფილია სოფ. შემოქმედში (ოზურგეთი), სექტემბრის ბოლოს. დაყენებულია უჭაჭოდ. ცოცხალი არომატები აქვს, სადაც მინდვრის ყვავილებსა და ხილის ტონებს იგრძნობთ (თეთრი თუთა, ტროპიკული ხილი, აკაციის მსუბუქი ნოტები).

საკმიელა, მენაბდის მარანი, 2020

ვენახი გაშენებულია სოფ. შემოქმედში (ოზურგეთი), დაიკრიფა სექტემბერში. დაყენებულია ჭაჭაზე, უჟანგავ ჭურჭელში. ხასიათდება მკვახე ხილის, კომპის, ვაშლატამას სურნელით. აქვს მცირდი კვამლის ტონიკ.

საკმიელა, თეიმურაზ შარაშიძის მარანი, 2020

ვენახი ბუკისციხეშია გაშენებული (ჩოხატაური), დაიკრიფა 14 ნოემბერს. AIC: 12%. ღვინო დაყენებულია უჟანგავ ჭურჭელში, სრულ ჭაჭაზე. ცოცხალი, ხალისიანი ღვინოა ტროპიკული ხილის, ციტრუსებისა და მცენარეული ტონებით.

ალადასტური თეთრი, თეიმურაზ შარაშიძის მარანი, 2022

ვენახი გაშენებულია სოფ. ბუკისციხეში (ჩოხატაური). AIC: 12%. ყურძენი დაიკრიფა 13 ნოემბერს. AIC: 12%. ღვინო დაყენებულია უჟანგავ ჭურჭელში. ხასიათდება წინაკის, ტკბილი წინაკის, გარგრის ჩირის არომატებით.

საკმიელა-კამური, დავით კობიძის მარანი, 2021

ყურძენი დაიკრიფა სოფ. ქვემო ერკეთში (ჩოხატაური). AIC: 11,5%. ღვინო ქვევრში დადგა, ჭაჭაზე. ხასიათდება ეგზოტიკური ხილის ტონებით (ფეიხოა, მანგო, მცირედი კვამლის სურნელი).

ათინაური და კამური, ზურაბ მენაბდის მარანი, 2022

ყურძენი დაკრეფილია სოფ. შემოქმედში (ოზურგეთი), ოქტომბრის ბოლოს. ღვინო მესამედ ჭაჭაზე დაყოვნდა, უჟანგავ ჭურჭელში. ცოცხალი ღვინოა, სურნელში და გემოზე ძალიან ჯანსაღია. მინდვრის ყვავილების ნაზი არომატი აქვს, თუმცა ეგზოტიკურ ხილსაც იგრძნობთ (მანგო).

პარდისფერი ღვინოები

ჩხავერი, ამირან დოლიძის მარანი (გურული ღვინოები), 2018

ვენახი გაშენებულია სოფ. ამაღლებაში (ჩოხატაური). Alc: 13 %. ღვინო დაყენებული ქვევრში, ჭაჭაზე 20 დღე დაყოვნებით. რის შემდეგაც 1,5 წელი გაატარა ქვევრში. წითელი კენკრისა და ხის ტონები აქვს (ჟოლო, ნაბლი, მინის ტონები).

ჩხავერი, დავით კობიძის მარანი, 2021

ყურძენი დაიკრიფა სოფ. ქვემო ერკეთში (ჩოხატაური), Alc: 12,5%. ქვევრშია ღვინო დაყენებული. ხასიათდება მარწყვის, კონახურის, ჟოლოს ტონებით. ჯანსაღი, ჯიშურად კარგად გამოხატული ჩხავერია.

ჩხავერი „წინაპარი“, დავით კობიძის მარანი, 2021

ყურძენი დაიკრიფა სოფ. ქვემო ერკეთში (ჩოხატაური), Alc: 12%. ქვევრშია ღვინო დაყენებული. ხასიათდება წითელი ტყემლის, კონახურის, ალუბლის ტონებით.

ბადაგი, ზურაბ მენაბდის მარანი, 2022

ვენახი გაშენებულია სოფ. შემოქმედში (ოზურგეთი). ყურძენი დაიკრიფა ოქტომბერში. ხასიათდება ვარდის ფოთლის, ბლის, წითელი ქლიავის, ალუბლის ტონებით. მცირედ ჩახარშული ხილის ტონებსაც იგრძნობთ. შედარებით დაბალმჟავიანია.

ჩხავერი, თეიმურაზ შარაშიძის მარანი, 2022

ვენახი გაშენებულია სოფ. ბუკისციხეში (ჩოხატაური). Alc: 12%. ჭაჭაზე 3 დღე იყო დაყოვნებული, უფანგავ ჭურჭელში. ხასიათდება კონახურის, შებოლილი ლორის ტონებით, მაღალმჟავიანი, ენერგიული ღვინოა.

ჩხავერი, თეიმურაზ შარაშიძის მარანი, 2020

ვენახი გაშენებულია სოფ. ბუკისციხეში (ჩოხატაური). ყურძენი დაიკრიფა 2021 წლის 3 იანვარს. Alc: 12%. სრულ ჭაჭაზე 21 დღე გაატარა,

უჟანგავ ჭურჭელში. დავარგებული ჩხავერის ჯიშური ტონები აქვს (კვამლი, ლორი, კენკრისა და წითელი ხილის ჩირი).

ჩხავერი, კომლი, 2021

ვენახი გაშენებულია სოფ. ქვემო ერკეთში (ჩოხატაური), AIC: 12,5%. ღვინო უჟანგავ ჭურჭელშია დაყენებული, ჭაჭაზე 1 თვე დაყოვნებით. მაღალმჟავიანი ღვინოა, იგრძნობთ კონახურის, ტყლაპის, შებოლილ და მცირედ ტყავის, ასევე ბენზინის ტონებს. მაღალმჟავიანი, ენერგიული ღვინოა.

ჩხავერი (11 თვე), მენაბდის მარანი, 2021

ვენახი გაშენებულია სოფ. შემოქმედში (ოზურგეთი). ყურძენი დაიკრიფა ნოემბრის ბოლოს. ღვინო ქვევრშია დაყენებული, 11 თვე სრულ ჭაჭაზე გაატარა. AIC: 11.5%. ხასიათდება მარწყვის, საზამთროს ტონებით, ჯანსაღი, ხასიათიანი ღვინოა, სასიამოვნო მჟავიანობით.

ჩხავერი (12 თვე), მენაბდის მარანი, 2021

ვენახი გაშენებულია სოფ. ქვემო ერკეთში (ჩოხატაური), დაიკრიფა დეკემბრის დასაწყისში. ღვინო სრულ ჭაჭაზეა დაყოვნებული 12 თვის განმავლობაში. AIC: 12,5%. ხასიათდება ხურმის ჩირის, მარწყვისა და ჟოლოს ტონებით. დაბალანსებული, ხავერდოვანი, რბილი ღვინოა.

ჩხავერი, მენაბდის მარანი, 2021

ვენახი გაშენებულია სოფ. ქვემო ერკეთში (ჩოხატაური), დაიკრიფა 27 დეკემბერს. AIC: 12,5%. ხასიათდება ზღმარტლის, კონახურის, კვამლის და მცირედი დაშაქრული თხილის ტონებით.

ჩხავერი, ნოდოს მარანი, 2022

ვენახი გაშენებულია სოფ. ბუკისციხეში (ჩოხატაური), ყურძენი დაიკრიფა ნოემბრის შუა რიცხვებში. დაყენებულია ქვევრში, ჭაჭაზე 2 კვირა დაყოვნებით, შემდეგი 6 თვე ისევ ქვევრში გაატარა. AIC: 12%. ბრონეულის ტონებით ხასიათდება; საკმაოდ მაღალმჟავიანი, თუმცა დაბალანსებული ღვინოა.

წითელი ღვინოები

ალადასტური, ანდრო ვაშალომიძის მარანი, 2022

ვენახი გაშენებულია სოფ. შემოქმედში (ოზურგეთი). Alc: 11 %. ახალგაზრდა, ცოცხალი ღვინოა, მკვახე წითელი ხილის ტონებით.

ალადასტური, ნოდარის ღვინო, 2022

ვენახი გაშენებულია ჩოხატაურში 2022 წლის, გაუფილტრავი. Alc: 11,5 %. ჭანჭურის, ტყემლის, მკვახე პომიდვრის ტონებით ხასიათდება. მაღალმჟავიანი, ხალისიანი ღვინოა.

ოჯალეში, თეიმურაზ შარაშიძის მარანი, 2020

ვენახი გაშენებულია სოფ. ბუკისციხეში (ჩოხატაური), Alc: 12 %. თეთრი შოკოლადის, თამბაქოს, მარწყვის, შავი, გადამწიფებული ლელვის ტონები აქვს .

სხილათუბანი, ზურაბ მენაბდის მარანი, 2021

ვენახი გაშენებულია სოფ. შემოქმედში (ოზურგეთი). ყვავილოვანი, ტკბილი ტონებით ხასიათდება, ასევე მაისის შავი ბალი, ველური მარწყვი.

სხილათუბანი, ანდრო ვაშალომიძის მარანი, 2022

ვენახი გაშენებულია სოფ. შემოქმედში (ოზურგეთი). Alc: 11,5%. ალუბლის ჩირის, ალუბლის, მარწყვის, მწარე შოკოლადის ტონები აქვს.

სხილათუბანი, ამირან დოლიძის მარანი, გურული ღვინოები, 2021

ვენახი გაშენებულია ჩოხატაურში. კენკროვანი არომატები აქვს, ყველაზე მკვეთრად გადამწიფებული მაცვალი იგრძნობა, ასევე უოლო და შოკოლადი.

ჭუმუტა, კილურაძეების მარანი, 2021

ვენახი გაშენებულია სოფ. მზიანში (ოზურგეთი). 15 ნოემბერსაა მოკრეფილი. Alc: 12,5% . ჭაჭაზე 12 დღე გაატარა, დაყენებულია უყან-გავ ჭურჭელში. მაცვლის, ანწლის, ქლიავის ტყლაპის ტონები აქვს.

ოცხანური, კილურაძეების მარანი, 2021

ვენახი გაშენებულია სოფ. მზიანში (ოზურგეთი). 20 ნოემბერსაა მოკრეფილი. ALC: 12%. ჭაჭაზე 30 დღე გაატარა, უფანგავ ჭურჭელშია დადურებული. მაღალმჟავიანი ღვინოა, წითელი ტყემლისა და ბრონეულის ტონებით.

ჩხავერი (თეთრი, ტკბილი), ამირან დოლიძის მარანი, გურული ღვინოები, 2021

ვენახი გაშენებულია სოფ. ამაღლებაში (ჩოხატაური), ALC: 11 %. მომნიჭებული ბალის, ატმის, კარამელის გვირილის ტონები აქვს. უცხო, იშვიათი გემოებით ხასიათდება.

დეგუსტაცია ჩატარდა ქ. მარტვილში, სასტუმრო „მარტვილი პალასში“, 26 მაისს, 2023 წელს. დეგუსტაციას ესწრებოდნენ: გიორგი ბარისაშვილი, გურამ მაისურაძე, ნათია გაჩეჩილაძე, ლევან სეფისკვერაძე და მეგრელი მევენახე-მეღვინეები. დეგუსტაციაში პროექტის, „ღვინის სოფლის“ მონაწილეების გარდა, სხვა ადგილობრივი მევენახე-მეღვინეებიც იღებდნენ მონაწილეობას.

თეთრი ღვინოები

ცოლიკოური, გიული თოდუას მარანი, 2022

ვენახი გაშენებულია სოფ. ნოლაში (მარტვილი). ღვინო დაყენებულია ქვევრში, უჭაჭოდ. მაღალმჟავიანი ღვინოა რბილი, ტკბილი არომატებით (მომწიფებული ატამი, კომში). ცოტა დაჟანგულია, სასიამოვნო დაბოლოებით ხასიათდება.

ცოლიკოური, თარგამეულის მარანი, 2022

ვენახი გაშენებულია სოფ. თარგამეულში (მარტვილი), ყურძენი ოქტომბრის შუა რიცხვებშია დაკრეფილი. ქვევრშია დაყენებული, რის შემდეგაც უჟანგავ ჭურჭელში გადაიტანეს. დავარგების დროს დამატებული აქვს მუხის ე.წ. „ჩიფსები“. ALC: 12,5%. ხავერდოვანი, რბილი მჟავიანობის ღვინოა, საკმაოდ ტანინიანი. სავარაუდოდ მუხის გავლენით სრულიად განსხვავებული ცოლიკოური მიიღეს. მომწიფებული ხილის, ზღმარტლის, მცენარეული და თაფლის ტონები აქვს. ეფექტური ღვინოა სურნელშიც და გემოშიც.

ჭვითილური, თარგამეულის მარანი, 2021

ვენახი გაშენებულია სოფ. თარგამეულში (მარტვილი), ყურძენი ოქტომბრის ბოლოსაა დაკრეფილი. ღვინო ქვევრშია დაყენებული 60 % ჭაჭაზე. ALC: 13%. ჩახარშული არომატები აქვს, ასევე ჩირი და ტყლაპი, გამომშრალი კომში და ხურმა, თივა და მცენარეული ტონები.

წითელი ღვინოები

ოჯალეში, ავქსენტი საგინაძის მარანი, 2022

ვენახი გაშენებულია სოფ. სალხინოში (მარტვილი). ყურძენი დაკრეფილია 24 ნოემბერს. ღვინო დაყენებულია უჟანგავ ჭურჭელში, ჭაჭაზე. ცხარე სურნელით ხასიათდება, ასევე სანელებლების, ჭინჭრის ტონებით, საზამთროს არომატებიც იგრძნობა.

ოჯალეში, ლაშხიების მარანი, 2022

ვენახი გაშენებულია სოფ. სალხინოში (მარტვილი). ყურძენი ნოემბერშია დაკრეფილი, ღვინო კი ქვევრშია დაყენებული Alc: 13%. შავი ხილისა და კენკრის, ასევე ცხოველური ტონებიც იგრძნობა.

მაჭყვატური, ოჯალეში, თარგამეულის მარანი, 2022

ვენახი გაშენებულია სოფ. თარგამეულში (მარტვილი), ყურძენი 25 ნოემბერსაა დაკრეფილი. ღვინო 30% მაჭყვატურიდან და 70% ოჯალეშიდანაა დაყენებული, სრულ ჭაჭაზე 1 თვე ქვევრში დავარგებით. Alc: 13,5%. კონახურის მძაფრი არომატებით ხასიათდება, საშუალო მჟავიანობისაა.

მაჭყვატური, თარგამეულის მარანი, 2020

ვენახი გაშენებულია სოფ. თარგამეულში (მარტვილი), ყურძენი 20 ნოემბერსაა დაკრეფილი. დაყენებულია სრულ ჭაჭაზე 1 თვე ქვევრში დავარგებით. Alc: 14,5% ღვინოს უკვე დავარგებული ეთქმის, ცხოველური ტონებიც იგრძნობა, აქაც კონახურის არომატია წამყვანი. გემოში მცირედი კვამლი და სანელებლებიც იგრძნობა.

vinoge.com-ზე და „ქართული ღვინის გზამკვლევი“ გამოქვეყნებული გურული ღვინოების დახასიათებები. ავტორი: მალხაზ ხარბელია.

ჩხავერი (ქარვისფერი), იბერიელი, 2010

გამოქვეყნებულია: 7 ოქტომბერი, 2011

ამ ღვინის გამოჩენა ყველაზე მეტად ეკზოტიკისა და იშვიათი ჯიშების მაძიებლებს გაუხარდებათ, თანაც არ დაგვავიწყდეს, რომ ეს პირველი შემთხვევაა დამოუკიდებელი საქართველოს ისტორიაში, როდესაც გურიაში მოყვანილი ყურძნიდან დაყენებული ღვინო მაღაზიაში გამოჩნდა. ღვინო ჩოხატაურის რაიონის რამდენიმე სოფელში დაკრეფილი ყურძნიდანაა დაყენებული (დაბლაციხე, საყვავისტყე, საჭამიასერი და სხვ.). ეს ჩხავერი ქარვისფერია, უმცირესი მოვარდისფრო ელფერიით. ძალიან ეფექტური და საესე გემო-სურნელი აქვს. ხასიათდება მნიშვნელოვანი ატმის, ატმის ჩირის, ცოტაოდენი ვარდისა და ხილის ყვავილების არომატით. გემოზე მოტკბოა, დამრგვალებული. უფრო ნახევრადმშრალი ეთქმის. დალიეთ ჩაციებული, მოხარშულ დედალთან, გურულ ღვებელთან, ღვინის სანებლიან კალმასთან, ახალ ყველებთან და ხილთან. ღვინო გამორჩეულად ხანგრძლივი დაბოლოებით ხასიათდება, სადაც ქიშმიში და დაშაქრული თხილის ტონები იჩენს თავს.

ჩხავერი (ქარვისფერი), იბერიელი, 2011

გამოქვეყნებულია: 17 დეკემბერი, 2012

გურიის ერთი ზონის რამდენიმე სოფელში (ერკეთი, ბუკისციხე, საყვავისტყე, დაბლაციხე) მოყვანილი ჩხავერიდანაა ღვინო დაყენებული. შედარებით მკრთალი ქარვისფერია, რბილი, მოტკბო სურნელებით, სადაც პირველ რიგში ნაღების ტონებს იგრძნობთ, შემდეგ კი მნიშვნელოვანი ტყემლის და ასკილის წვენის სურნელების ჯერიც დგება. ცოცხალი,

ხალისიანი ღვინოა, წინა წლის ასეთივე ჩხავერთან შედარებით მაღალ-მჟავიანია. დაბოლოებაში მცირედი მინერალურობაც იგრძნობა. ძალი-ან განსხვავებული ღვინოა და კარგი მისაყოლებელი იქნება გურულ ღვებელთან, მაგარ ყველესთან, მდინარის შემწვარ თევზთან.

ჩხავერი ჩხაიძის, კახური ტრადიციული მელვინეობა, 2012

გამოქვეყნებულია: 7 ივნისი, 2013

კიდევ ერთი ღვინო გამოჩნდა ტრადიციული გურული ჯიშებიდან, ჩხავერიდან დაყენებული. მკრთალი ჩალისფერი, ძალიან ეფექტური პირველი სურნელების ღვინოა. თავიდან ტკბილი ტონები იგრძნობა არომატში – თეთრი თუთა, მუშმალა, ასევე ხილის ყვავილები და ნესვი. ძალიან ცოცხალი მჟავიანობის ღვინოა, კარგი ბალანსის მქონე, მიუხე-დავად იმისა, რომ ძალიან ახალია. კარგი დაბოლოება აქვს, საკმაოდ ეფექტური, კარგად იხსნება და ბოლოს კიდევ ერთი ნიუანსი მოდის, ყვავილოვანი, კერძოდ კი ვარდის ტონები. კარგი მისაყოლებელია მწვანე სალათებთან და ორთქლზე მომზადებულ თევზთან.

ჩხავერი ჩხაიძის (ვარდისფერი), კახური ტრადიციული მელვინე-ობა, 2012

გამოქვეყნებულია: 30 ივლისი, 2013

გურიაში მოყვანილი ჩხავერიდან დაყენებული კიდევ ერთი ღვინოა, ამჯერად ვარდისფერი. ძალიან კარგი გარეგნობით ხასიათდება, წითე-ლი გრეიპფრუტისფერია. გამოირჩევა წითელი ხილისა და წითელი კენ-კრის, ასევე ციტრუსების სურნელებით, სადაც პირველ რიგში მარწყვს, წითელ მოცხარს და გრეიპფრუტს გამოვყოფდი. მშრალი, მაღალმჟავი-ანი ღვინოა, ნაკლებ სხეულიანი, ხანგრძლივი დაბოლოებით. ბოლოში მცირედი მინერალური ტონებიც ჩნდება. მიაყოლეთ შემწვარ ინდა-ურს, პიცას, თევზის და ხორცის სალათებს.

ჩხავერი, Lukasi, 2012

გამოქვეყნებულია: 6 ივლისი, 2014

კომპანია Lukasi-მა მორიგი ვინტაჟის ღვინოები გამოიტანა ბაზარზე. ეს ჩხავერი ჩოხატაურის რაიონის სოფლებშია მოკრეფილი. ძალზე სასია-მოვნო გარეგნობა აქვს, მარწყვისფერია, ორაგულისფერი რკალით. წითე-

ლი კენკრისა და ხილის ძალზე სასიამოვნო სურნელით ხასიათდება, სადაც პირველ რიგში ნითელი მოცხარისა და ჟოლოს ტონებს გამოვარჩევდი. გამჭოლი მჟავიანობისა და ძლიერი, გამოხატული გემური თვისებების გამო ღვინო დიდხანს ტოვებს შთაბეჭდილებას. ხანგრძლივი და საინტერესო დაბოლოება ამ ჩხავერის ერთ-ერთი მთავარი ღირსებაა.

ჩხავერი (ქარვისფერი), იბერიელი, 2012

გამოქვეყნებულია: 13 ნოემბერი, 2013

ქვევრში დაყენებული გურული ჩხავერიც გამოჩნდა ქართული ღვინის ჩამონათვალში. აცანაში დამზადებულ ქვევრშია ღვინო დაყენებული, ტრადიციული, ქართული წესით. ღვინო დანურულია ჩოხატაურის რაიონის სოფლებში მოკრეფილი ჩხავერიდან, სოფელ დაბლაციხეში, ზურაბ თოფურიძის მარანში, რომელმაც ჩხავერის უკვე მესამე ვინტაჟი ჩამოასხა. მოოქროსფერო მკრთალი ქარვისფერია, მოტკბო სურნელებით, სადაც მოხალული გოგრის თესლი და ლიმნის ცედრა დომინირებს. მაცოცხლებელი მჟავიანობა აქვს, დაბოლოებაში მცირედ კვამლის ტონებსაც იგრძნობთ. საუკეთესოა მდინარის შემწვარ კალმახთან.

ჩხავერი (ვარდისფერი), იბერიელი, 2012

გამოქვეყნებულია: 26 ნოემბერი, 2013

ამჯერად ვარდისფრად დაყენებულ ქვევრის ჩხავერს გაგაცნობთ, რომელიც ჩოხატაურის რაიონის სოფლებში, დაბლაციხეში, საყვავის-ტყეში, საჭამიასერში და სხვ. გვიან შემოდგომაზე, ნოემბერში დაკრეფილი ყურძნიდანაა დაყენებული. შესანიშნავი გარეგნობის ღვინოა, მკრთალი ძონისფერი. მკვეთრად გამოხატული ბრონეულის ტონებით ხასიათდება, დაგემოვნებისას კი დაბრანული შავი ქლიავის ჩირისა და კონახურის ნიუანსები ჩნდება. მაღალმჟავიანი, მსუბუქი, ძალზე ხანგრძლივი დაბოლოების ღვინოა. კარგი მისაყოლებელია გრილზე შემწვარ ბოსტნეულთან, შემწვარ თევზთან, მოხარშულ ხბოს ხორცთან.

ჩხავერი (ქარვისფერი), ზურაბ თოფურიძის მარანი, 2013

გამოქვეყნებულია: 26 იანვარი, 2016

გურიაში, ჩოხატაურის რაიონის რამდენიმე სოფელში დაკრეფილი ჩხავერიდანაა ღვინო დაყენებული. ქვევრშია დაყენებული. ჩალისფე-

რია, მცირედი ოქროსფერით. პირველივე სურნელებში მოჩანს კვამლის და საკმევლის ტონები, მოგვიანებით კი ყვითელი ხილის არომატების ჯერი დგება. გემოზე მაღალმჟავიანია, საკმაოდ ძლიერია (13%), ხანგრძლივი დაბოლოებით, სადაც მცენარეული და ხილის ნიუანსების ამოკითხვა შეიძლება. გემრიელი, დამაინტრიგებელი ღვინოა, საკმაოდ სხეულიანი.

ჩხავერი (ვარდისფერი), იბერიელი, 2013

გამოქვეყნებულია: 25 ივნისი, 2018

ჩოხატაურის და ოზურგეთის რაიონის სოფლებში მოყვანილი ჩხავერიდანაა ღვინო დაყენებული. მკრთალი ორაგულიფერია, მცირედი ქარვისფერით. პირველივე სურნელებში წითელი კენკრის, ძახველის და კონახურის ტონებს იგრძნობთ. ასევე მცირედი კვამლის ტონებსაც. დაგემოვნებისას იგივე არომატები უფრო საგრძნობი ხდება. საგრძნობია მცირედი ტანინებიც. საკმაოდ მაღალმჟავიანია, დაბოლოებაში დაფნის და სხვ. მცენარეული სურნელებით.

ჩხავერი ქარვისფერი, იბერიელი, 2015

გამოქვეყნებულია: 18 თებერვალი, 2017

ეს მცირე მარანი 6 წელია აყენებს ჩხავრის ღვინოს. 2015 წლის ქარვისფერი ჩხავერი მისი მეოთხე მოსავლის ქვევრის ღვინოა, ჩოხატაურის რაიონის სოფლებში დაკრეფილი ყურძნიდან დანუშული. ჭაჭაზე დავარგების გარეშეა დაყენებული და დადუღებული. მოტკბო, თბილი არომატები აქვს, სადაც მწიფე ატამთან და ატმის ჩირთან ერთად ალიბუხარი ქლიავისა და ხილის სხვა არომატებსაც ამოიცნობთ, ასევე ლიმნიან თეთრი ბლის მურაბას. მაღალმჟავიანი, გამჭოლი ღვინოა ძალზე გემრიელი დაბოლოებითა და დავარგების კარგი პოტენციალით.

ჩხავერი ჯანით და სხილათუბნით, იბერიელი, 2015

გამოქვეყნებულია: 12 მარტი, 2017

სამი განსაკუთრებული გურული ჯიშიდანაა ღვინო დაყენებული, რომლებიც ერთად ჩაიწურა და ჭაჭაზე 20 დღე დუღდა. სხილათუბანი და ჯანის წილი სულ 3%-ია, თუმცა სურნელშიც და გემოზეც კარგად ჩანს მათი კვალი. მკრთალი ძონისფერი ღვინოა, ძახველისფე-

რიც ეთქმის. სურნელში მცენარეული, საკმევლისა და სხვ. ეკზოტიკური ტონები ჩანს, რომელიც კონახურისა და წითელი კენკრის არომატებს ერწყმის. მაღალმჟავიანი ღვინოა, მსუსხავი ტანინებითა და ხალასი გემოებით.

ჩხავერი (1 თვე ჭაჭაზე), იბერიელი, 2016

გამოქვეყნებულია: 2 მარტი, 2018

სტილი: ვარდისფერი მშრალი, ქვევრში დადუღებული და დავარგებული ჭაჭაზე 1 თვე

ადგილი: ჩოხატაური, საყვავისტყე

ჯიში: ჩხავერი

ალკოჰოლი: 10,5%

ფერი: მოვარდისფრო ქარვისფერი

სურნელი: მკვეთრი მცენარეული არომატები (სიმინდის ტა-რო, ბალახეული), წითელი ხილისა და კენკრის ტონებით

გემო: მაღალმჟავიანი, ნაზი ტანინების ენერგიული ღვინოა

კერძი: მდინარის შემწვარი თევზი, ბოსტნეულის სალათები, გურული ღვეზელი, პაშტეტები

მიტანის ტემპერატურა: 11–13°

ჩხავერი (6 თვე ჭაჭაზე), იბერიელი, 2016

გამოქვეყნებულია: 23 თებერვალი, 2018

სტილი: ვარდისფერი მშრალი, ქვევრში დადუღებული და დავარგებული ჭაჭაზე 6 თვე

ადგილი: ჩოხატაური, საყვავისტყე

ჯიში: ჩხავერი

ალკოჰოლი: 11,5%

ფერი: მკრთალი ორაგულისფერი

სურნელი: კონახური, ძახელი, საკმეველი, დაფნა

გემო: მაღალმჟავიანი, ძალზე ენერგიული, ხალისიანი ღვინო

კერძი: მდინარის შემწვარი თევზი, ბოსტნეულის სალათები, გურული ღვეზელი, ხაჭაპური

მიტანის ტემპერატურა: 10-12°

ჩხავერი (უჭაჭოდ), იბერიელი, 2016

გამოქვეყნებულია: 9 მაისი, 2018

სტილი: თეთრი მშრალი, ქვევრში დადუღებული და დავარგებული უჭაჭოდ

ადგილი: ჩოხატაური, საყვავისტყე

ჯიში: ჩხავერი

ალკოჰოლი: 12,5%

ფერი: ქარვისფერი

სურნელი: ძალზე ეფექტური ტკბილი არომატები აქვს, სადაც მნიშვნელოვნად ლენკოტის, ყვითელი ატმის, ვაშლის ხილფაფის ტონებს იგრძნობთ

გემო: მაღალმყევიანი, ცოცხალი ღვინოა ხანგრძლივი და ნიუანსირებული დაბოლოებით

კერძი: მდინარის შემწვარი თევზი, ბოსტნეულის სალათები, გურული ღვეზელი, ხაჭაპური

მიტანის ტემპერატურა: 10-12°

ჩხავერი ქვევრის, გურული ღვინოები, 2018

გამოქვეყნებულია: 22 სექტემბერი, 2022

სტილი: ქვევრის ტრადიციული ვარდისფერი მშრალი ღვინო 3 კვირა ჭაჭაზე დარგებული

ადგილი: ჩოხატაურის რაიონის სოფლები

ჯიში: ჩხავერი

ალკოჰოლი: 13%

ფერი: გამჭვირვალე ძონისფერი

სურნელი: თავიდანვე იგრძნობთ წვრილი ალუბლის მურაბისა და ჩირის ტონებს

გემო: სასიამოვნო, საგრძნობი ტანინები და ცოცხალი მჟავიანობა აქვს

კერძი: მდინარის შემწვარი თევზი, ბოსტნეულის სალათები, გურული ღვეზელი, პაშტეტები

მიტანის ტემპერატურა: 11-13°

ჩხავერი, თეიმურაზ შარაშიძის მარანი, 2019

გამოქვეყნებულია: 2 აპრილი, 2021

სტილი: კლასიკური ვარდისფერი ნახევრადმშრალი ღვინო

ადგილი: გურია, ჩოხატაური, ბუკისციხე

ჯიში: ჩხავერი

ალკოჰოლი: 12%

ფერი: მკრთალი ალუბლისფერი

სურნელი: მარწყვისა და ჟოლოს ცხადი არომატები, შინდის ნენი,

გემო: მჟავიანობისა და სიტკბოს მშვენიერი შერწყმა, ჩამოყალიბებული ღვინოა კარგი დაბოლოებით.

კერძი: სადესერტო, საზაფხულო ღვინოა ხილზე და მსუბუქ ნამცხვრებზე მისაყოლებელი

მიტანის ტემპერატურა: 8–10°

ჩხავერი, მენაბდის მარანი, 2019

გამოქვეყნებულია: 15 მარტი, 2021

სტილი: ტრადიციული ქვევრის ღვინო, 3 თვე ჭაჭაზე დავარგებული

ადგილი: გურია, ჩოხატაური, ერკეთი

ჯიში: ჩხავერი

ალკოჰოლი: 12,6%

ფერი: ძონისფერი

სურნელი: ხმელი კონახურის, კუნელისა და მცირედი შოკოლადის ტონებით ხასიათდება

გემო: მაღალმჟავიანი, ძალზე ხალისიანი ღვინოა ხანგრძლივი დაბოლოებით

კერძი: მდინარის შემწვარი თევზი, ბოსტნეულის სალათები, გურული ღვეხელი, პაშტეტები

მიტანის ტემპერატურა: 11–13°

ჩხავერი ქარვისფერი, დათოს ღვინო, 2019

გამოქვეყნებულია: 31 მარტი, 2021

სტილი: ქვევრის ტრადიციული თეთრი ღვინო

ადგილი: გურია, ჩოხატაური, ერკეთი

ჯიში: ჩხავერი

ალკოჰოლი: 12%

ფერი: ოქროსფერი

სურნელი: თავიდანვე იგრძნობთ მოტკბო არომატებს - ვაშლის ნამცხვარი, ლიმნიანი ვაფლი, ასევე ტროპიკულ ხილსა და მცენარეულ ტონებს.

გემო: სასიამოვნო მჟავიანობის მქონე ჩამოყალიბებული ღვინოა. ხანგრძლივი დაბოლოებით გამოირჩევა.

კერძი: შემწვარი თევზი, ბოსტნეულის სალათები, გურული ღვეზელი, ხაჭაპური, მწვანე ლობიო

მიტანის ტემპერატურა: 10-12°

ჩხავერი ვარდისფერი, დათოს ღვინო, 2019

გამოქვეყნებულია: 18 მარტი, 2021

სტილი: ქვევრის ტრადიციული ვარდისფერი ღვინო

ადგილი: გურია, ჩოხატაური, ერკეთი

ჯიში: ჩხავერი

ალკოჰოლი: 12,5%

ფერი: მკრთალი ძონისფერი

სურნელი: თავიდანვე იგრძნობთ კონახურის ჩირის ტონებს, რომელსაც წვრილი ალუბლის სურნელი ავსებს.

გემო: პირველ რიგში ნაზი ტანინებია აღსანიშნავი, რომელიც კიდევ უფრო უსვამს ხაზს არომატებს და დაბოლოებასაც ახანგრძლივებს.

კერძი: მდინარის შემწვარი თევზი, ბოსტნეულის სალათები, გურული ღვეზელი, პაშტეტები

მიტანის ტემპერატურა: 11-13°

ჩხავერი ქვევრის, გურული ღვინოები, 2020

გამოქვეყნებულია: 23 ოქტომბერი, 2022

სტილი: ქვევრის ვარდისფერი მშრალი ტრადიციული ღვინო

ადგილი: გურია, ჩოხატაურის რაიონის სოფლები

ჯიში: ჩხავერი

ალკოჰოლი: 13%

ფერი: მკრთალი ძონისფერი

სურნელი: მდიდარი არომატები აქვს, სადაც ტკბილი ტყლაპის, ძახველის, წითელი ქლიავის ჩირისა და კომშის მურაბის ტონებს იგრძნობთ.

გემო: მსუბუქი ტანინების მხურვალე ღვინოა ხანგრძლივი დაბოლოებით.

კერძი: მდინარის შენვარი თევზი, ბოსტნეულის სალათები, გურული ღვეხელი, პაშტეტები

მიტანის ტემპერატურა: 11-13°

ჩხავერი ქარვისფერი, დათოს ღვინო, 2020

სტილი: ქვევრის ტრადიციული ქარვისფერი ღვინო, უჭაჭოდ დაყენებული

ადგილი: გურია, ჩოხატური, ერკეთი

ჯიში: ჩხავერი

ალკოჰოლი: 12,5%

ფერი: მოქარვისფრო-ჩალისფერი

სურნელი: ცოცხალი არომატები აქვს, სადაც ხილისა და ციტრუსის ყვავილების, ყვითელი ხილისა და ფორთოხლის ცედრის ტონებს ამოცნობთ.

გემო: ხალისიანი ღვინოა, დასამახსოვრებელი გემოებით, სასიამოვნო მჟავიანობითა და კარგი დაბოლოებით.

კერძი: შემწვარი თევზი, ბოსტნეულის სალათები, გურული ღვეხელი, ხაჭაპური, მწვანე ლობიო

მიტანის ტემპერატურა: 10-12°

ჩხავერი ვარდისფერი, ბექას ღვინო, 2020

გამოქვეყნებულია: 17 აგვისტო, 2022

სტილი: ქვევრის ტრადიციული ვარდისფერი ღვინო, ჭაჭაზე დაყენებული

ადგილი: გურია, ჩოხატური, ფარცხმა

ჯიში: ჩხავერი

ალკოჰოლი: 12,8%

ფერი: მონიტალო-ქარვისფერი

სურნელი: ტკბილ-მჟავე, ძალზე სასიამოვნო არომატები აქვს, გამოირჩევა წითელი მოცხარის, ძახველისა და ქოლგა ფშატის ტონებით.

გემო: მსუბუქი ტანინები აქვს, სასიამოვნო მჟავიანობით გამოირჩევა და დაბოლოებაც დასამახსოვრებელია.

კერძი: ზღვისა და მდინარის შენვარი თევზი, ბოსტნეულის სალათები, გურული ღვეზელი, პაშტეტები

მიტანის ტემპერატურა: 11–13°

ჩხავერი ქარვისფერი, ბექას ღვინო, 2020

გამოქვეყნებულია: 4 ივლისი, 2022

სტილი: ქვევრის ტრადიციული ქარვისფერი ღვინო, უჭაჭოდ დაყენებული

ადგილი: გურია, ჩოხატაური, ფარცხმა

ჯიში: ჩხავერი

ალკოჰოლი: 12,5%

ფერი: სპილენძისფერი-ქარვისფერი

სურნელი: ძალზე მდიდარი პირველი არომატები აქვს, სადაც მნიშვნელოვან ატმის, მუშმალისა და ტროპიკული ხილის ტონებს ამოიცნობთ.

გემო: მაღალმჟავიანი, ხალისიანი, ძალზე ცოცხალი ღვინოა, ხანგრძლივი დაბოლოებით

კერძი: შემწვარი თევზი, ბოსტნეულის სალათები, გურული ღვეზელი, ხაჭაპური, მწვანე ლობიო

მიტანის ტემპერატურა: 10-12°

ჩხავერი, მენაბდის მარანი, 2021

გამოქვეყნებულია: 24 სექტემბერი, 2022

სტილი: ქვევრის ტრადიციული მშრალი ვარდისფერი ღვინო, 2 კვირა ჭაჭაზე დავარგებული

ადგილი: გურია, ოზურგეთი, შემოქმედი

ჯიში: ჩხავერი

ალკოჰოლი: 12,5%

ფერი: გამჭვირვალე ძონისფერი

სურნელი: თავიდანვე იგრძნობთ ძახელის და მკვეთრ მცენარეულ ტონებს, სადაც თამბაქოს და ტკბილ სუნელებსაც ამოიცნობთ.

გემო: საგრძნობი ტანინების გამჭოლი, ახალგაზრდა, ძალზე ენერგიული ღვინოა

კერძი: მდინარის შემწვარი თევზი, ბოსტნეულის სალათები, გურული ღვეზელი, პაშტეტები

მიტანის ტემპერატურა: 11–13°

ჩხავერი, მენაბდის მარანი, 2021

სტილი: ქვევრის ტრადიციული მშრალი ვარდისფერი ღვინო, 7 თვე ჭაჭაზე დავარგებული

ადგილი: გურია, ოზურგეთი, შემოქმედი

ჯიში: ჩხავერი

ალკოჰოლი: 12,5%

ფერი: მუქი ძონისფერი

სურნელი: შავი კენკრის, ხილისა და კენკრის კერკის (ჩირის) და მცენარეული და სუნელების ტონებით ხასიათდება (ქონდარი, დაფნა, ჩაი)

გემო: საკმაოდ ტანინიანი, ძლიერი, ხასიათიანი ჩხავერია

კერძი: მდინარის შემწვარი თევზის გარდა ხბოს ხორცს, ლობიოს და შემწვარ ბოსტნეულსაც მოიხდენს.

მიტანის ტემპერატურა: 12–14°

ჩხავერი, იბერიელი, 2021

სტილი: ქვევრის ქარვისფერი მშრალი ღვინო, უჭაჭოდ დაყენებული

ადგილი: გურია, ჩხატაური, საყვავისტყე

ჯიში: ჩხავერი

ალკოჰოლი: 12,5%

ფერი: მოოქროსფრო-ქარვისფერი

სურნელი: ხილისა და გვირილის ჩაის, მცირედი ფორთოხლის ცედრის, ყვითელი და ტროპიკული ხილის ტონები აქვს.

გემო: მაღალმუავიანი, ენერგიული ღვინოა, საკმაოდ ხანგრძლივი დაბოლოებით.

კერძი: შეწვარი თევზი, ბოსტნეულის სალათები, გურული ღვეზელი, ხაჭაპური, მწვანე ლობიო

მიტანის ტემპერატურა: 10-12°

ჩხავერი ქარვისფერი, ბექას ღვინო, 2021

გამოქვეყნებულია: 14 ოქტომბერი, 2022

სტილი: ქვევრის ტრადიციული ქარვისფერი ღვინო, უჭაჭოდ დაყენებული

ადგილი: გურია, ჩოხატაური, ფარცხმა

ჯიში: ჩხავერი

ალკოჰოლი: 12,5%

ფერი: მკრთალი ქარვისფერი

სურნელი: კურკოვანი ხილისა და მცენარეული ტონები აქვს (ატამი, მსხალი, მწიფე ტყემალი).

გემო: გამჭოლი მუავიანობის, ენერგიული, ხასიათიანი ღვინოა

კერძი: შეწვარი თევზი, ბოსტნეულის სალათები, გურული ღვეზელი, ხაჭაპური, მწვანე ლობიო

მიტანის ტემპერატურა: 10-12°

ჩხავერი, თეიმურაზ შარაშიძის მარანი, 2022

სტილი: ვარდისფერი მშრალი კლასიკური ღვინო

ადგილი: გურია, ჩოხატაური, ბუკისციხე

ჯიში: ჩხავერი

ალკოჰოლი: 12%

ფერი: გამჭვირვალე ძონისფერი

სურნელი: წითელი კენკრისა და ხილის არომატები აქვს (წითელი ქლიავი, მწიფე ტყემალი, ძახველი)

გემო: მაღალმუავიანი, ახალგაზრდა, ენერგიული ღვინოა.

კერძი: მდინარის შეწვარი თევზი, ბოსტნეულის სალათები, გურული ღვეზელი, პაშტეტები

მიტანის ტემპერატურა: 11-13°

ჯანი, თეიმურაზ შარაშიძის მარანი, 2022

სტილი: უჟანგავ ჭურჭელშია დაყენებული, ჭაჭაზე 20 დღე დაყვნებით

ადგილი: გურია, ჩოხატაური, ბუკისციხე

ჯიში: ჯანი

ალკოჰოლი: 12 %

ფერი: გამჭვირვალე ალუბლისფერი

სურნელი: ნითელი ხილისა და კენკრის არომატები აქვს (შინდი, ნითელი მოცხარი)

გემო: საგრძნობის ტანინების მაღალმჟავიანი, ხისტი, ახალგაზრდა ღვინოა, დასამახსოვრებელი გემოთი.

კერძი: ამოლესილი ლობიო, ჩახოხბილი, შემწვარი გოჭი, ხბოს მწვადი, შემწვარი სოკო და ბოსტნეული

მიტანის ტემპერატურა: 13–15°

ალადასტური, დათოს ღვინო, 2019

სტილი: ქვევრის ტრადიციული მშრალი ნითელი ღვინო, ერთი თვე ჭაჭაზე მაცერაციით

ადგილი: გურია, ჩოხატაური, ერკეთი

ჯიში: ალადასტური

ალკოჰოლი: 12%

ფერი: გამჭვირვალე ალუბლისფერი

სურნელი: წვრილი ალუბალი, ნითელი კენკრა, მწიფე ნითელი ტყემალი და მცენარეული ტონები.

გემო: ახალგაზრდა, მაღალმჟავიანი, გამჭოლი ღვინოა, ძალზე ხალისიანი.

კერძი: ამოლესილი ლობიო, აჯაფსანდალი, ჩახოხბილი, შემწვარი გოჭი

მიტანის ტემპერატურა: 12–14°

ალადასტური, დათოს ღვინო, 2020

სტილი: ქვევრის ტრადიციული ნითელი ღვინო, 20 დღე ჭაჭაზე დავარგებული

ადგილი: გურია, ჩოხატაური, ერკეთი

ჯიში: ალადასტური

ალკოჰოლი: 12%

ფერი: გამჭვირვალე ლალისფერი

სურნელი: წითელი ხილისა და კენკრის არომატები აქვს (ბრონეული, შავი კუნელი).

გემო: მარალმჟავიანი ღვინოა, ხანგრძლივი დაბოლოებით, მსუბუქი ტანინებით.

კერძი: მდინარის შემწვარი თევზი, ბოსტნეულის სალათები, გურული ღვეზელი, პაშტეტები

მიტანის ტემპერატურა: 11–13°

ცოლიკოური, ბექას ღვინო, 2021

გამოქვეყნებულია: 22 ნოემბერი, 2022

სტილი: ქვევრის ქარვსიფერი, ჭაჭაზე დავარგებული ღვინო ადგილი: გურია, ჩოხატაური, ფარცხმა

ჯიში: ცოლიკოური

ალკოჰოლი: 12%

ფერი: მოოქროსფრო-ქარვისფერი

სურნელი: ყვითელი ხილისა და ჩირის არომატები აქვს (ვაშლის, მსხლის), ჩახარშული ტყემალი, მცენარეული ტონები.

გემო: მაღალმჟავიანი, მსუბუქი ტანინების ღვინოა, გემოში ფორთოხლის ცედრის ტონებსაც იგრძნობთ.

კერძი: შემწვარი ფრინველი, თევზი, მოშუშული ბოსტნეული, ნიგვზიანი ფხალეული, საცივი

მიტანის ტემპერატურა: 11-13°

ციცქა-ცოლიკოური, გია ჯამბერიძის მარანი, 2020

სტილი: თეთრი მშრალი კლასიკური ღვინო, მუხის კასრში დადუღებული.

ადგილი: გურია, ჩოხატაური, გორაბერეჟოული

ჯიში: ციცქა, ცოლიკოური

ალკოჰოლი: 12%

ფერი: მოლიმნისფრო-ოქროსფერი

სურნელი: ყვითელი ხილისა და მცენარეული ტონებით გამო-
ირჩევა, სადაც მნიშვნელოვნად ტყემლის, მუშმალისა და ქინძის სურნელებს
აღმოაჩენს.

გემო: გამჭოლი, მაღალმჟავიანი, ძალზე ენერგიული ღვინოა,
ხანგრძლივი დაბოლოებით.

კერძი: მოხარშული ფრინველი, თევზი, სალათები, ხაჭაპური
მიტანის ტემპერატურა: 10-12°

ციცქა-ცოლიკოური, გია ჯამბერიძის მარანი, 2022

სტილი: თეთრი მშრალი კლასიკური ღვინო

ადგილი: გურია, ჩოხატაური, გორაბერეჟოული

ჯიში: ციცქა, ცოლიკოური

ალკოჰოლი: 12%

ფერი: მკრთალი ჩალისფერი

სურნელი: თეთრი ხილისა და მცენარეული სურნელები აქვს
(ატამი, ხილის ყვავილები)

გემო: მაღალმჟავიანი, ხალისიანი საზაფხულო ღვინოა

კერძი: მოხარშული თევზი, თევზიანი და ბოსტნეულის სალა-
თები, მოხარშული დედალი

მიტანის ტემპერატურა: 10-12°

vinoge.com-ზე და „ქართული ღვინის გზამკვლევი“ გამოქვეყნებული მეგრული ღვინოების დახასიათებები. ავტორი: მალხაზ ხარბედია.

ოჯალეში, Vino Martville, 2012

გამოქვეყნებულია: 11 იელისი, 2013

ძალიან დიდი ხანი მშრალად დაყენებული მეგრული ოჯალეში არ გამოჩენილა ქართულ ბაზარზე. ყურძენი ოჯალეშის საუკეთესო მიკროზონაში, მდ. ტეხურის ხეობაში, სოფ. თარგამეულშია დაკრეფილი ნოემბრის დასაწყისში. ახალი, ყოლოსფერი ღვინოა, შედარებით მკრთალი, დახვეწილი გარეგნობით. ხალისიანი, ხილის სურნელებით იპყრობს პირველ ყურადღებას, სადაც პირველ რიგში მნიშვნელოვან ნიშნულს ალუჩას, ნიშნულს ქლიავს, მცირედ კვამლისა და მცენარეულ ნოტებს გამოარჩევთ. დაბოლოებისას წინა პლანზე გამოდის ქონდრისა და სხვა ქართული სურნელების არომატი. სასიამოვნო, ხვედრდოვანი ტანინებით გამოირჩევა ღვინო, საკმაოდ ხანგრძლივი დაბოლოება აქვს. მიაყოლეთ შემწვარი თხის ან ციკნის ხორცს, კარგი მენეჯილე იქნება შებოლილი სუგუნისთვისაც.

ოჯალეში, Vino Martville, 2013

გამოქვეყნებულია: 6 ოქტომბერი, 2014

Vino Martville-მა წელს თავისი მეორე მოსავლის ღვინო გამოუშვა, მარტვილის რაიონის სოფელ თარგამეულში, მდინარე ტეხურის ნაპირებზე მოყვანილი ოჯალეშიდან დაყენებული. ეს ოჯალეში შეზღუდული რაოდენობითაა ჩამოსხმული, სულ 650 ბოთლი. სასიამოვნო შინდისფრით ხასიათდება, კარგი გარეგნობის, შედარებით გამჭვირვალე ღვინოა. ჯერ ძალზე ახალგაზრდა ღვინოა, ხასიათდება მცენარეული სურნელებით, რომელსაც მნიშვნელოვანი ნიშნული ტყემლისა და სხვა ნიშნული ხილის სურნელი ავსებს. მაღალმჟავიანი, გამჭოლი, ხასიათიანი ღვინოა.

ოჯალეში, Vino Martville, 2014

გამოქვეყნებულია: 9 ივლისი, 2016

ოჯალეშის საუკეთესო ზვრებში, მდინარე ტეხურის ნაპირებზე, სოფელ თარგამეულში დაკრეფილი ოჯალეშიდან დაყენებულ ღვინოს უკვე იცნობს ქართველი ღვინის მომხმარებელი. მცირე მარნის, Vino Martville–ს მიერ დაყენებული ეს ღვინო წინა წლებთან შედარებით კიდევ უფრო დამაინტრიგებელი და საინტერესო დადგა. კარგი გარეგნობა აქვს, ელვარე შინდისფერია, გამჭვირვალე. წითელი ხილისა და კენკრის ტონებით ხასიათდება და დაგემოვნებისას დაჭყლეტილ წითელი მოცხარსაც იგრძნობთ. მაღალმჟავიანი, გემრილი, გამჭოლი ღვინოა. ძალიან ბევრ კერძს მოიხდენს, ამოლესისლი ლობიოთი დანყებულ – შემწვარი გოჭით დამტავრებული.

ოჯალეში, დორეში, 2015

გამოქვეყნებულია: 13 ნოემბერი, 2016

სასიხარულოა, რომ კიდევ ერთი ოჯალეში გამოჩნდა ქართულ ბაზარზე. ყურძენი სოფელი ოდიშშია დაკრეფილი და ტრადიციული წესით, ქვევრშია დაყენებული. მუქი ყოლოსფერი ღვინოა ეგზოტიკური პირველი სურნელებით, სადაც ბალის ყვავილები და შინდი დომინირებს. ეგზოტიკური ნიუანსები გემოში უფრო კარგად ჩანს, სადაც ძლიერი მცენარეული ტონები ჩნდება. მკვეთრი, ხასიათიანი ღვინოა საკმაოდ მაღალტანიანი და მაღალმჟავიანი. ვფიქრობ, რამდენიმეწლიანი დავარგების შემდეგ კიდევ უფრო საინტერესო იქნება მისი გასინჯვა.

ოჯალეში (ქვევრის), ბინეხი, 2016

გამოქვეყნებულია: 13 აგვისტო, 2021

სტილი: ქვევრის ტრადიციული, წითელი მშრალი ღვინო, მუხაში დავარგებული

ადგილი: სამეგრელო, ზუგდიდი, ჭკადუაში

ჯიში: ოჯალეში

ალკოჰოლი: 18%

ფერი: ალუბლისფერი

სურნელი: მოტკბო პირველი არომატები აქვს (ალუბლის კერკი, ქლიავის ჩირი), მცრედი მუხის ტონებით.

გემო: მუხის კვალი გემოზე უფრო ცხადი ხდება. ტანიანი, მძლავრი ღვინოა დაძველების პირველი ნიშნებით. ჯერ კიდევ საკმაოდ მაღალმჟავიანი, მწველი ალკოჰოლით.

კერძი: ღორის მწვადი, ხბოს მწვადი, შემწვარი ბოსტნეული და ლობიო

მიტანის ტემპერატურა: 16–18°

ოჯალეში, Royal Dadiani, 2016

გამოქვეყნებულია: 15 თებერვალი, 2019

სტილი: ნითელი მშრალი კლასიკური

ადგილი: სამეგრელო, მარტვილი, სალხინო

ჯიში: ოჯალეში

ალკოჰოლი: 12%

ფერი: მკრთალი ალუბლისფერი

სურნელი: ხილისა და კენკრის ჩირის ძალზე ეფექტური არომატები აქვს (შავი ქლიავი, ალუბალი), ასევე ჟოლოს მურაბის ტონებსაც იგრძნობთ.

გემო: წინა პლანზე კვამლისა და ჩირის ტონები გამოდის. დახვეწილი, ელეგანტური ღვინოა.

კერძი: ამოლესილი ლობიო, ფრინველის ჩახოხბილი, ხბოს ჩაშუშული, ხბოს მწვადი

მიტანის ტემპერატურა: 15–17°

ოჯალეში ნახევრადტკბილი, ბინეხი, 2019

გამოქვეყნებულია: 19 აგვისტო, 2021

სტილი: ნითელი ნახევრადტკბილი კლასიკური ღვინო

ადგილი: სამეგრელო, ზუგდიდი, ჭკადუაში

ჯიში: ოჯალეში

ალკოჰოლი: 11%

ფერი: მუქი შინდისფერი

სურნელი: ძალზე ცოცხალი არომატები აქვს ჟოლოს, მოცვის და მცირეოდენი ეკზოტიკური ტონებით.

გემო: რბილი, ტკბილი ღვინოა, თუთის ტყლაპისა და ჟოლოს მურაბის ტონებით დაბოლოებაში.

კერძი: ხილი, ჩირეული და ჩურჩხელა

მიტანის ტემპერატურა: 14–16°

ოჯალეში, ეიფორია, 2020

გამოქვეყნებულია: 22 აპრილი, 2023

სტილი: ნითელი მშრალი ტრადიციული ქვევრის ღვინო

ადგილი: სამეგრელო, მარტვილი, სალხინო

ჯიში: ოჯალეში

ალკოჰოლი: 12%

ფერი: გამჭვირვალე ლალისფერი

სურნელი: ტყის კენკრის, შინდის, ბალის ყვავილებისა და ნითელი ხილის არომატებით ხასიათდება.

გემო: მაღალმჟავიანი, ახალგაზრდა, ენერგიული ღვინოა

კერძი: პაშტეტები, ძეხვეული, ხორციანი სალათები, შემწვარი ფრინველი, ლობიო

მიტანის ტემპერატურა: 13–15°

ოჯალეში, ლაბარა, 2020

გამოქვეყნებულია: 9 მაისი, 2023

სტილი: ქვევრის ნითელი მშრალი ღვინო

ადგილი: სამეგრელო, მარტვილი, სალხინო

ჯიში: ოჯალეში

ალკოჰოლი: 13%

ფერი: ალუბლისფერი

სურნელი: შავი კენკრისა და ხილის ტონებით გამოირჩევა

გემო: გამჭოლი, მაღალმჟავიანი ღვინოა

კერძი: მიაყოლეთ ღორისა და ხბოს მწვადს, პაშტეტებს და ღორის მჭლე ნაჭრებს.

მიტანის ტემპერატურა: 14–16°

ოჯალეში, როიალ დადიანი, 2020

გამოქვეყნებულია: 10 მაისი, 2023

სტილი: ქვევრის ნითელი მშრალი ღვინო

ადგილი: სამეგრელო, მარტვილი, სალხინო

ჯიში: ოჯალეში

ალკოჰოლი: 13,5%

ფერი: ალუბლისფერი

სურნელი: თავიდან მნიფე არომატებს იგრძნობთ, რომელსაც მოგვიანებით მცენარეული და კენკრის ტონები ავსებს.

გემო: საკმაოდ სხეულიანი, მაღალალკოჰოლიანი ოჯალეშია, დასამახსოვრებელი გემოთი.

კერძი: მიაყოლეთ ღორისა და ხბოს მწვადს, პაშტეტებს და ღორის მჭლე ნაჭრებს.

მიტანის ტემპერატურა: 14–16°

ოჯალეში, ტალერის ტერასები, 2021

გამოქვეყნებულია: 26 სექტემბერი, 2022

სტილი: ქვევრის ტრადიციული მშრალი წითელი ღვინოა

ადგილი: სამეგრელო, მარტვილი, ტალერი

ჯიში: ოჯალეში

ალკოჰოლი: 12%

ფერი: მუქი შინდისფერი

სურნელი: ერთმანეთშია შერწყმული მოტკბო, რბილი და მკვეთრი, მცენარეული სურნელები (კვრინჩხი, ლოღნაშო, თუთის ტყლაპი, მოცვის ჩირი)

გემო: ძლიერი ტანინებისა და ხანგრძლივი დაბოლოების მქონე ღვინოა

კერძი: ღორის მწვადი, ხბოს მწვადი, შემწვარი ბოსტნეული და ლობიო

მიტანის ტემპერატურა: 16–18°

ეგუძგური, ტალერის ტერასები, 2021

გამოქვეყნებულია: 1 ივლისი, 2022

სტილი: ქვევრის ტრადიციული მშრალი ქარვისფერი ღვინო, დადუღებამდე ჭაჭაზე დაყოვნებული

ადგილი: სამეგრელო, მარტვილი, ტალერი

ჯიში: ეგუძგური

ალკოჰოლი: 12%

ფერი: ქარვისფერი

სურნელი: კარგადაა შერწყმული მცენარეული (მინდვრის ყვავილები, თივა) და ციტრუსის ტონები (ფორთოხლის ცედრა)

გემო: მაღალმუავიანი, ხალასი, ახალგაზრდა ღვინოა, სავარაუდოდ დავარგების საკმაოდ მაღალი პოტენციალით

კერძი: მოხარშული ფრინველი, შემწვარი თევზი, სალათები

მიტანის ტემპერატურა: 11–13°

ჯილaurას სამეცნიერო-კვლევით ცენტრში დაცული გურული და მეგრული ჯიშების დეგუსტაცია

ადგილი: გურული და მეგრული ღვინოების დეგუსტაცია ჯილაურას სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრი. 8 ივნისი, 2023 წელი.

ესწრებოდნენ: მალხაზ ხარბედია, გიორგი ბარისაშვილი, ნათია გაჩეჩილაძე (პროექტი „ღვინის სოფელი“), ირაკლი ჩხაიძე (8000 მოსაგავალი), დავით ჩიჩუა (ჯილაურას სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრი), დავით მუშკუდიანი, მარიამ გაფრინდაშვილი (აგრარული უნივერსიტეტის სტუდენტები).

ჭვითილური, 2022, სამეგრელო

მომწვანო ღვინისფერია, მკვეთრი მცენარეული, ყვითელი ხილის, ციტრუსისა და ტროპიკული ხილის ტონებით ხასიათდება (ქინძი, ბანანი, ანანასი, მანგო). სასიამოვნო მჟავიანობის მსუბუქი, ჩამოყალიბებული ღვინოა.

საკმიელა, 2022, გურია

მოოქროსფრო-ჩალისფერია, თივის, ყვითელი ქლიავის, მცირედი ტროპიკული ტონების მქონე (ბანანი) ღვინოა. მინერალური ტონებიც საგრძნობია. საშუალო მჟავიანობის, მსუბუქი ღვინოა.

მაური თეთრი, 2022, გურია

ნახევრადმშრალი, მოღვინისფრო-ჩალისფერია, ძალზე ცოცხალი, მცირედი ცქრიალითაც ხასიათდება. მწიფე მსხლისა და ტროპიკული ტონები აქვს (ბანანი). საშუალო მჟავიანობის რბილი, მოტკბო ღვინოა.

კამური თეთრი, 2022, გურია

ოქროსფერი ღვინოა. ტკბილი სოტერნებისთვის დამახასიათებელი ტონები აქვს, ციტრუსის მარმელადის, ხილის და მცირედი ტროპიკული არომატებიც აქვს. სხეულიანი ღვინოა, ხანგრძლივი დაბოლოებით ხასიათდება.

ჯანი, 2022, გურია

გამჭვირვალე ძონისფერი ღვინოა. მდიდარი არომატები აქვს, სადაც ასკილის წვენის, კონახურის, წითელი მოცხარისა და ალიბუხარი ქლიავის ტონები აქვს. მაღალმჟავიანი, თხელი, მსუბუქი ღვინოა.

ჩხავერი, 2022, გურია

გამჭვირვალე ლალისფერი ღვინოა. ძალზე ხალისიანი, ცოცხალი არომატები აქვს, სადაც მწვანე დაფნის, სალბის, ევკალიპტის, ველური მარწყვის, შინდის ტონებსაც იგრძნობთ. მაღალმჟავიანი, გამჭოლი ღვინოა, დასამახსოვრებელი გემოთი.

ბახვა, 2022, გურია

გამჭვირვალე ძონისფერია, წითელი ხილისა და კენკრის, ბრონეულის, ჟოლოს არომატები აქვს. მაღალმჟავიანი, შედარებით ხისტი ღვინოა.

ალადასტური, 2021, გურია

გამჭვირვალე ლალისფერია, მკვეთრი მცენარეული ტონებით ხასიათდება, სადაც ბზის, გვირილის ჩაის, კარკადეს, კონახურის, წითელი ტყემლის არომატებსაც იგრძნობთ. გემოზე მაღალმჟავიანია, მსუბუქი და ენერგიული.

კამური შავი, 2021, გურია

გამჭვირვალე ალუბლისფერია. დავარგების ტონებს იგრძნობთ თავიდანვე (ტყლაპი, ხილფაფა), ასევე მცენარეულ და წითელი ხილის ტონებს, კვამლს, მცირედ ცხოველურ ტონებს. მაღალმჟავიანი, დასამახსოვრებელი დაბოლოების ღვინოა.

ხუშია, 2020, გურია

მუქი ბრონეულისფერი, ძონის ელფერით. ძალზე მნიფე არომატები აქვს, ამარონეს, ასევე სამხრეთამერიკული წითლებს გაგახსენებთ. გადამწიფებული არომატები აქვს, ქლიავის ჩირის, ვანილის, შავი პილპილის, ტკბილი სანელებლების, ძალზე სხეულიანი, მაღალალკოჰოლიანი ღვინოა.

გოდაათური, 2021, სამეგრელო

ძონისფერი ღვინოა, ვარდის მურაბის, კონახურის, ასკილის ნაყენის, ტკბილი სანელებლების, ტყლაპის, მწიფე წვრილი ალუბლის ტონები აქვს, ძალზე ხანგრძლივი დაბოლოებით. სიტკბო, სირბილე და სიმხურვალე გამოარჩევს.

ჭუმუტა, 2020, გურია

მუქი ალუბლისფერია. წითელი ლელვის, მაცვლის მურაბის, გახუხული პურის ტონები აქვს, ასევე ტკბილ სანელებლებსაც იგრძნობთ. სამხრეთ რონული გრენაშივითაა. ხანგრძლივი დაბოლოების, მაღალალკოჰოლიანი, მხურვალე ღვინოა.

სხილათუბანი, 2021, გურია

ძონისფერია. კარკადეს ჩაის, ნედლი ნიგეზის, მოხალული ნუშის, მცირედი წენგოს, კერინჩხის და მარწყვის მურაბა, მცირედი ცხოველური ტონებიც აქვს. ხანგრძლივი დაბოლოების, საშუალო მჟავიანობის ღვინოა.

მტევანდიდი, 2020, გურია

მუქი ალუბლისფერია. ღორის გამოკვეთილი არომატი აქვს, კვამლის, გახუხული პურის, ცხოველური ტონები აქვს. გემოზე შერწყმულია მაღალი მჟავიანობა, ხავერდოვანი ტანინები და მცენარეული ტონები.

კოლოში, 2022, სამეგრელო

მუქი ყოლოსფერი. კენკრის მკვეთრი ტონები აქვს (შავი მოცხარი, მოცვი, კუნელი). მცენარეული - პიტნა, ომბალო. ანწლი. ხალისიანი, მაღალმჟავიანი ღვინოა, ხანგრძლივი დაბოლოებით.

დეგუსტაციაზე ასევე გაისინჯა რამდენიმე აჭარული ჯიშში ქაქუთურა, 2022, აჭარა

ლიმნისფერია, თავდაპირველად მინერალურ ტონებს იგრძნობთ, ასევე მცენარეულ და თეთრი ხილის არომატებს (სატაცური, თეთრი ატამი, ხურტკმელი). მაღალმჟავიანი, გამჭოლი ღვინოა.

საწური, 2022, აჭარა

მუქი ჟოლოსფერი, ძალზე ახალგაზრდა, ხალისიანი ღვინოა, შავი კენკრის ტონებით (მოცვი, კუნელი), ასევე ღოღნაშო. წვრილი ალუბალი. მცენარეულ არომატებსაც იგრძნობთ. დასამახსოვრებელი, მაღალმჟავიანი დაბოლოება აქვს.

ჯინეში, 2022, აჭარა

ალუბლისფერია, წყავის, წითელი ღვინის ბადაგის, ღოღნაშოს, წითელი ხილფაფების, ასევე მცენარეული ტონები აქვს, მწვანე ლობიო, ცერცვი, ბარდა. საგრძნობი ტანინებით ხასიათდება, დასამახსოვრებელი, გამორჩეული გემო აქვს.

ჭოდი, 2020, აჭარა

ალუბლისფერია. შავი ხილისა და კენკრის ტონებით (წითელი გოგრა ბალი, ჟოლო), წითელი ქლიავი, მცენარეული, მწიფე ალუბალი, ტკბილი სანელებლები. საშუალო მჟავიანობის, ხანგრძლივი დაბოლოების ღვინოა.

დამატება

ჩხავერი – ზიში საიდუმლოთი მალხაზ ხარბადიას ბლოგი

ჩხავერს მართლა აქვს რაღაც საიდუმლო, ვაზსაც და ღვინოსაც, და ამიტომ არაერთი კითხვის ნიშანი შეიძლება შეგვხვდეს ამ ტექსტში. მირჩევნია იდუმალი, დაფარული ჯიში ეუნოდო ჩხავერს, ვიდრე კუთხური შედარებებით გავავსო მისი დახასიათება. არ მიყვარს ეს ზერელე, ზედაპირული განსაზღვრებები - „გურული ქალივით ჯიშია“, „ღვინოს კი არ სვამ, ასე გგონია, ჯირითობ“, „ჩხავერი ფირალივით მოგეპარება და...“ თავი დავანებოთ ასეთ უაზრო გამოთქმებს, დავივინყოთ. ამ სტატიაში მაინც.

პირველი საიდუმლო იმაშია, რომ რაღაცნაირი შუაღედური, ცაში გამოკიდებული ჯიშია, არც იქითაა, არც აქეთ, არც წითელია, არც თეთრი, არც მტრედისფერი ან ღრუბლისფერი. ვარდისფერყურძნიანი ჯიშია, ვკითხულობთ ამპელოგრაფიაში. ვითომ? იქნებ ხორცისფერია? ან მწიფე ასკილისფერი. არ ვიცი. იქნებ სულაც მოლურჯო-იასამნისფერებშიც ვეძებოთ ჩხავერის მტევნის ტონები, მაგ. ცოტათი ინდიგოსფერს + წითელი ხე, მაჰაგონი (mahogany). ისიც გაითვალისწინეთ, რომ ბინდის, თეთრი ნადების გადაცლის შემდეგ წითელი ფერი მატულობს მარცვალზე, იასამნისფერი კი კლებულობს. ჩხავერი შეიძლება პინო გრისაც ჰგავდეს (გერმანიაში გრაუბურგუნდერს უწოდებენ, იტალიაში პინო გრიჯიოს) და ჩვენს ღრუბელასაც ემსგავსება ცოტათი. თუმცა ჩხავერი მაინც ჩხავერია, გადაჭრით და დამტკიცებულად არც ერთ სხვა ჯიშს არ ჰგავს.

იგივე შეიძლება ითქვას მისგან დაყენებული ღვინოების ფერთა გამაზეც: ჩალისფერი, ოქროსფერი, მკრთალი ქარვისფერი, მკრთალი ვარდისფერი, ლალისფერი, ძონისფერი. ფერების დაკონკრეტება კიდევ შეიძლება.

ჩხავერი გურიის სიმბოლოა, მოგვიანებით იგი აჭარის სიმბოლოდაც იქცა და ამ ორი კუთხის შვილები დღესაც კამათობენ თავიანთი ღვინოების შესახებ.

რა თქმა უნდა გურიით დავიწყებ, ერთი უცნაური ისტორიით. 1987 წელს საქართველოში ჰიუ ჯონსონი ჩამოვიდა, რომელიც სატელევიზიო მინი სერიებს იღებდა. Vintage - A History of Wine, ასე ერქვა ფილმს. ეროვნულ მუზეუმში მან საოცარ მასალას მიაკვლია, მანამდე, 60-იანი წლებიდან მიმოწერაც ჰქონია ქართველ საბჭოთა მეღვინეებთან და ერთიორი ქართული ღვინოც ჰქონია გასინჯული. ამ მასალებზე დაყრდნობით (პირველი ნიპნები იგულისხმება), მან თამამად განაცხადა თავის პირველივე სერიაში, რომ საქართველო ღვინის აკვანია და როგორც წლების შემდეგ გაირკვა, იგი არც ცდებოდა. ფილმი 1989 წელს გავიდა ეთერში, ზუსტად იმ დროს, როცა ჩვენ ახალი გადატანილი გვექონდა 9 აპრილი.

პირველივე სერიის პირველივე კადრებში ვხედავთ კავკასიონის ქედს, კოლხეთის დაბლობს, მთისწინებს და გურიას. უცებ კადრში შოთა შარაშიძე ჩნდება, ცნობილი გურული მევენახე-მეღვინე და ღვინის ენთუზიასტი. თალარზეა ასული და ჩხავრის მტევნებს კრეფს, გიდელში აწყობს. ჩანან მისი ოჯახის წევრები, მეზობლები. შემდეგ შოთა შარაშიძე საწნახელს ავსებს, ფეხებს იბანს და ყურძნის ჭყლეტას იწყებს. ძალიან შთამბეჭდავი კადრებია, გულისამაჩუყებელი და დასამახსოვრებელი. დგება ჭურის მოხდის დროც. მოაშორებს აყალო მინას და კოპეთი ჯერ კიდევ დაუდულარ, ფუცხუნა ღვინოს ამოიღებს. ჰიუ ჯონსონი ნათალი ჭიქით სინჯავს და ამბობს, რომ აქამდე ასეთი ღვინო არასდროს გაუსინჯავს.

ჰიუ ჯონსონს სახეზე ეტყობა, რომ რაღაც სრულიად განსხვავებულს სვამს, ისეთ ღვინოს, როგორსაც მაშინ ლონდონში ან ნიუ-იორკში ვერსად ნახავდი, როგორსაც არც მცირე და მითუმეტეს დიდი მარნები არ ასხამდნენ. გაითვალისწინეთ, 1987 წელია.

შოთა შარაშიძის მამაც აგრონომი ყოფილა, ალექსანდრე შარაშიძე. სტაროსელსკის სახ. კვლევით ცენტრში მუშაობდა მეცნიერ-თანამშრომლად, ზესტაფონში. ქართველ მეცნიერებთან ერთად მასაც ჩაუყარია საფუძველი გურული ჯიშების გავრცელებისთვის საბჭოთა პერიოდში, განსაკუთრებით ბუკისციხეში. ალექსანდრე შარაშიძე კონსულტაციებზე დაჰყავდათ თურმე მთელს რაიონში, ხოლო გურიასა და გურულ ჯიშებს რაც შეეხებოდა, იგი აწვდიდა ინფორმაციას სტაროსელსკის კვლევით ცენტრს.

რადგან საბჭოთა პერიოდზე ჩამოვარდა სიტყვა, აქვე ვიტყვი, რომ მაშინ ორნაირ ჩხავერს აყენებდნენ. ე.წ. ნატურალურ ნახევრადტკბილ ჩხავერს (#11), რომელიც ღია ჩალისფერი იყო, ან ოდნავ ვარდისფერი. გარდა ამისა იყო ბუნებრივი ცქრიალა ღვინო ჩხავერიც. გარდა ამისა, 40-იანი წლების ბოლოს 14 ჰა გაშენდა ბაზვში, დაბლარი, რომლის კვალიც დღესაც არსებობს, 1935 წელს კი 2 500 კვადრატულ ფართობზე ჩხავერის საცდელი ვენახი გაშენდა ქედაშიც, სწორედ აქედან დაიწყო აჭარაში ჩხავერის გავრცელების ახალი ეტაპი.

ახლა ჯიშის თავისებურებებს რაც შეეხება. ჯერ ნყაროებს ჩაეხედოთ და შემდეგ სხვადასხვა თანამედროვე დაკვირვებას მივხედოთ.

ერმილე ნაკაშიძესთან ვკითხულობთ:

ჩხავერი – ვაზი საკმაოდ ღონიერი და მოსავლიანია. მტევანი აქვს შუათანა, საკმაოდ შეკუმშული, იშვიათად გაფრთხილი. მარცვალი წვრილი, რგვალი, მუქი ვარდის ფერი; კანი თხელი და ნაზი; ხორცი წვნიანი ტკბილი, ცოტათი მომჟავო, საერთოდ ძალიან გემრიელი. იძლევა კარგ მაგარ ღვინოს მქრთალი ვარდის ფერისას, ტკბილს და სასიამოვნო არომატით. ეს ჯიში მეტად გავრცელებული იყო მთელ გურიაში საჯავახოს გარდა, ის უფრო სჭარბობდა გურიის სამხრეთ ზეგნების სოფლებში, აჭარა-გურიის მთავრეხილის კალთებზე: ლეხაური, მაკვანეთი, შემოქმედი, ბაღდადი, ბაზვი, ასკანა და სხვა.

ღვინის შესახებ ასე უნერია ერმილე ნაკაშიძეს:

ჩხავერი ანუ ჩხავერისღვინო – ასე უძახიან თეთრ ღვინოს ამავე სახელის ჯიშის ყურძნიდან (წმინდა თეთრი და ღია-ქარვის ფერიდან მქრთალ ვარდის ფერამდე), ის არის მაგარი, არომატიანი, ნაზი, ცქრიალა, სასიამოვნო, ტკბილი ცოტათი მომჟავო გემოსი, რითაც მიემსგავსება შამპანურ ღვინოს. ამზადებენ ჩხავერის და აგრეთვე თეთრიშა ჯიშებისაგან და ყოველთვის ადუღებენ უჭაჭოდ. საუკეთესო ჩხავერის ღვინო დგებოდა სოფლებში ასკანა, ოცხანა, შემოქმედი, მაკვანეთი და ლიხაური. ეს ჯიში ეხლა გურიაში ბევრგან დაბლარადაც არის გაშენებული.

ივანე ჯავახიშვილი თავის "საქართველოს ეკონომიკურ ისტორიაში" ახსენებს გიგო შარაშიძეს და მისი მცირე ტექსტიც მოჰყავს „ექვსი საუკეთესო გურული ყურძნის ჯიშის ამპელოგრაფია“ (ჯანი, მტევან-

დიდი, ჩხავერი, ჭუმუტა, სხილათუბანი, ალადასტური), რომელიც მისთვის ქალიშვილს, ქრისტინე შარაშიძეს გადაუცია. მას ასევე გადაუცია გიგო შარაშიძის „გურიაში შეგროვებული სალექსიკონო მასალა“. აქვე ვკითხულობთ, ორი გვერდის შემდეგ, რომ ჩხავერის ვაზი საკმაოდ მოსავლიანია და ღონიერი, გიგო შარაშიძის დახასიათებით კი „ლერნები (ე.ი. რქები) წერილი აქვს, მონითალო ფერის, რომელსაც ზოლები და წინწკლები ძლივს აჩნია...“.

საფილოქსერო საზოგადოების კვლევაში, რომელიც ასევე ერმილე ნაკაშიძეს ეკუთვნის და მე-19 საუკუნის 90-იან წლებში გამოიცა, ვკითხულობთ, რომ ჩხავერი შავია, მტევანი პატარა და არცთუ კუმსი აქვს, წერილი, მრგვალმარცვლიანია, თხელკანიანი, მქრთალი ვარდისფერი, წერილი მარცვალთ. ტკბილ-მომჟავოა. ყველაზე უფრო გავრცელებულ ჯიშთაგანია. ნოემბრის დამდეგს მნიფდება. სოკოვანი ავადმყოფობით ძალიან სნეულდება. ივანე ჯავახიშვილს იქვე მოჰყავს სტ. მენთეშაშვილის ცნობა, რომ ჩხავერი აჭარაში წითელი (და არა შავი) ყურძნის ჯიშია. მტევანი სავსე აქვს, გრძელი, „წვიტი კაკალი იცის“.

აქვე უნდა ვახსენოთ სამჩხავერაძე და ჩხაბერძულიც, რომელიც გიგო შარაშიძის დახასიათებით ჩხავერს წააგავდა, თუმცა უფრო დიდი მარცვალ-ი ჰქონია. სამჩხავერა კი უფრო დიდი მტევნით გამოირჩევაო. ჩხა-ძირიანი ამ სამი ჯიშის ეტიმოლოგიისა და სემანტიკის შესახებ ივანე ჯავახიშვილი დეტალურად წერს (იხ. მისი ნაშრომების V ტომი, გვ. 493-494).

კიდევ ერთი. დავით კობიძე მაგ. ჩხავერის ორ კლონს გამოყოფს. პირველი უფრო ძველია, დიდი, მოგრძო და ფაჩხა მტევანი აქვს და ღია ვარდისფერია. რაც არ უნდა დავამნიფოთ და ჭაჭაზე დავაყოვნოთ, მუქი ვარდისფერი მაინც არ გამოდის. მას ასევე აქვს საჭამიასერიდან წამოღებული ნერგები, რომელიც უფრო კუმსია, მცირე ზომის მტევანი აქვს, უფრო მუქი ვარდისფერია და ჭაჭასთან დიდხანს მაცერაციისას ღია წითელ, ლალისფერს იღებს. გემოებშიაც არის განსხვავება. ლერწი და ფოთოლი კი იდენტურია. ეს განსხვავებები მეც შემიმჩნევია ჩოხატაურის, ოზურგეთის და ქედას სოფლებში. გარეგნული განსხვავება ისეთი მკვეთრი არ არის, როგორც კუმსი და „დაფერთხილი“ რქანით-ლის შემთხვევაში, მაგრამ მაინც შეიმჩნევა.

ცნობილი ქართველი ამპელოგრაფის, მაქსიმე რამიშვილის მიხედვით ჩხავერის ვაზი მარტის ბოლოდან იწყებს გაღვიძებას, კვირტი კი აპ-

რილის დასაწყისში იხსნება. ყვავილობა ივნისის პირველი რიცხვებიდან შუა რიცხვებამდე გრძელდება. შეთვალეების პირველი ნიშნები სექტემბრის დასაწყისიდან ჩნდება, ხოლო მნიშვნელოვანი პირველი რიცხვებიდან იწყება. დაკრეფისთვის საბჭოთა პერიოდში ყველაზე ოპტიმალურ დროდ ნოემბრის ბოლო, დეკემბრის დასაწყისი იყო მიჩნეული. ჯიში სუსტია სოკოვანი დაავადებების, განსაკუთრებით ჭრაქის მიმართ. სრულ სიმწიფეში, თუკი წვიამიანი ამინდები დაემთხვა, ბოტრიტიის უვითარდება, ობი, რომელსაც უარყოფითადაც შეუძლია იმოქმედოს ვაზზე და დადებითადაც.

დღესდღეობით გლობალურმა დათბობამ ცოტათი აურია სიტუცია ჩხავრის ვენახებში. ხშირმა მოყინვებმა კი გასხვლის პერიოდზეც გააჩინა კითხვის ნიშნები. კლიმატის გამო საკმაოდ რთული გახდა გასხვლისთვის შესაფერისი მომენტის შერჩევა, განსაკუთრებით, თუკი გაზაფხულზე გინდა გასხვლა. ერთი მხრივ თებერვალ-მარტში სითბოა და რქა სავსეა, მეორე მხრივ კი გვიანი ყინვები გახშირდა, ხოლო მარტში კი ხანდახან თოვლი მოდის ხოლმე. ვახუშტი მენაბდის აზრით, შესაძლოა გვიან შემოდგომაზე ჩხავრის გასხვლასაც ჰქონდეს აზრი.

დაბლარს ჩვეულებრივად, 8-10 კვირტზე სხლავენ, მაღლარს კი დავით კობიძე (ერკეთიდან) მაგ. 3-4-5 კვირტზე ტოვებს და ნეკავს. თემურ შარაშიძე (ბუკისციხიდან) ამბობს, რომ მეტ კვირტზეც შეიძლებოდა გასხვლულიყო, დამნიშვნებას რომ ასწრებდესო. სწორედ ამიტომ, რამდენიმე წლის წინ მან ჩხავერი ოლიხნარიდან და თალარიდან დაბლარზე ჩამოიყვანა, რადგან ვერც შაქარს აგროვებდა სასურველი რაოდენობით და არომატებიც არ ჰქონდა. ზურაბ თოფურიძე ცდილობს 8-9-ზე მეტი კვირტი არ ჰქონდეს ლერწს, თან ასეთ მწირ მიწაზე. ზედმეტი დატვირთვა იქნებოდა. გვიანი ყინვების გამო ზოგი მევენახე ორჯერ სხლავს, ერთხელ, ძირითად გასხვლას თებერვალში ატარებს, მეორეს კი მარტში, ისე, რომ წყალი წამოუვიდეს რქას. ამით კვირტის გაშლის გადავადება ხდება და მარტის ბოლოს ან აპრილში, თუკი გვიანი წაყინვები იქნა, კვირტი ისე არ დაზიანდება, როგორც სისავეს შემთხვევაში. კვირტობა კი დაახლ. 10-15 აპრილიდან იწყება. მაგ. 2014 წელს 30 მარტს თოვლი მოვიდა გურიამი და -2 გრადუსი ყინვა იყო კვირტობისას.

სოკოვანი დაავადებების მიმართ, როგორც ზემოთ ვთქვი, ძალზე მგრძნობიარეა ჩხავერი, ძლიერი ვეგეტაცია აქვს, რადგან ბუნებით

მალღარია და სულ ცოტა ხნის წინ ჩამოვიდა მინაზე (მე-19 საუკუნეებდე ჩხავერი თითქმის მთლიანად მალღარზე იყო გაშვებული), ისე, რომ პირველი გაფურჩქენის შემდეგ 2 კვირაში ისევ ითხოვს მწვანე ოპერაციების ჩატარებას. თუკი, მაგალითად, ცოლიკოურზე ან სხილათუბანზე 2 გაფურჩქენა საკმარისია, ჩხავერს 3-4 მაინც ჭირდება (შესაძლოა ხუთიც). ძლიერი მოჭიდება აქვს ხეზე, მავთულზე, ყველაფერზე და გასხვლის დროსაც რთულია ხოლმე მოხსნა ნასული რქების.

უხვნამხრევიანია. ამ მიზეზების გამო ვაზი აუცილებლად უნდა დავიცვათ ჩახუთვისგან, რათა დაავადებების რისკი მინიმუმამდე დავიყვანოთ, თავიდან უნდა ავიცილოთ ზედმეტი საკვების მითვისების პრობლემაც. ამიტომ ზოგიერთ მევენახეს ტალავერზე აჰყავს ვენახი. ერთი სიტყვით, ერთგვარი წინააღმდეგობაა გურიაში, ზოგს დაბლარზე ჩამოჰყავს ვაზი, ზოგი ისევ სიმაღლეებს უბრუნებს.

რადგან გურიაში ნალექი ბევრია (თუმცა ბოლო დროს მაინც მოიკლო) შენამვლაც ხშირად უწევს ჩხავერს, განსაკუთრებით ბიო-ყურძნის შემთხვევაში, როცა მხოლოდ კონტაქტური პრეპარატებით ვწამლით ვაზს. შენამვლის გრაფიკის გაკეთებას გურიაში, შეიძლება ითქვას, აზრი არა აქვს. გარდა ამისა, ჩხავერის ვენახებთან ახლოს ხშირად სათხილეებია, იგიც ადვილად ავადდება და ხანდახან პანდემიურიც კი ხდება სოკოვანი დაავადებების გავრცელება. ივნის-ივლისში ნაცარიც დიდი საფრთხეა. ივლის-აგვისტოში ხშირია ფოთლის და მტევენის დაწვაც. მწვანე რთველი ძალზე იშვიათია ჩხავერის შემთხვევაში. ჩიტების პრობლემა კი შეთვალე-ბიდანვე იწყება (ერთიორმა მევენახემ წვრილი ბადეების გამოყენებაც დაიწყო, რომელიც ჩიტებისთვისაც უსაფრთხოა. ზურაბ თოფურიძის აზრით კი, ტალავერზე ვაზის აყვანა 10-ჯერ ამცირებს ჩიტების აქტიურობას). ფაროსანას გამოჩენის შემდეგ გაცილებით აგრესიულები გახდნენ ჩიტები, განსაკუთრებით გვიანი მოსავლის ყურძენზე, ასევე ხილზეც.

ზემოთაც მქონდა დამონმებული, რომ ჩხავერი ზოგადად მაღალ-მეავიანი ყურძენია და ამიტომ დიდხანს უნდება დამწიფებას. ფოთოლს დეკემბრამდე ინარჩუნებს ვაზი, რის გამოც ყურძენში მწიფობის პროცესები ნოემბრის ბოლომდე, დეკემბრამდე გრძელდება, უფრო ტკეპა და რბილდება. როგორც წესი, ნოემბრის ბოლოს არ აცილებენ გურულები, თუმცა გვაქვს დეკემბრის ბოლოს და იანვარში დაკრეფის შემთხვევებიც (მენახდეების მარანი შემოქმედში, თემურ შარაშიძის მა-

რანი ბუკისციხეში, ზურაბ თოფურიძის იბერიელი და ბიბინეშვილების მარანი ერგეში, აჭარაში).

ძველები ამბობდნენ თურმე, სამჯერ უნდა დაათოვოს ჩხავერს დაკრეფამდო, ახლა კი კლიმატი ისე შეიცვალა, რომ შეიძლება საერთოდ არ მოთოვოს, თან თოვლმა, როგორც ზემოთ აღვნიშნე, გაზაფხულისკენ გადაინია (ბოლო წლებში იყო რამდენიმე გამონაკლისი, ზამთარში მოთოვა). ერთი სიტყვით ხარისხიან ღვინოზე მოფიქრალი გურული სულ თოვლს და ყინვას ელოდება ჩხავერის დაკრეფამდე, არადა თებერვლამდე შეიძლება არც მოყინოს საერთოდ. უმრავლესობა ოქტომბერში კრეფს. ბოლო წლებში გამოჩნდნენ მევენახე-მეღვინეები, რომლებიც პრინციპულად უპირისპირდებიან ამ წარმოდგენებს თოვლისა და ყინვის შესახებ. მათ არაერთხელ სცადეს და პირიქით, უარესი შედეგი მიიღეს, ამიტომ, დარწმუნებულები არიან, რომ ჩხავერი აუცილებლად გათოვებამდე და მოყინვამდე უნდა დაიკრიფოს. თანაც, ვინც დიდხანს ტოვებს, ჩივის, ჩიტები ჭამენო, დამცავი ბადის საშუალება კი ბევრს არა აქვს.

კლერტი თითქმის არასდროს არ უმნიფდება ჩხავერს, ამიტომ კლერტთან ერთად მაცერაცია არაა მიზანშეწონილი. თემურ შარაშიძემ მაგ. შარშანინ 18 ნოემბერს დაკრიფა ჩხავერი. ნაწილი დატოვა და 25 დეკემბრამდე ამყოფა ვაზზე, პირველ თოვლს და ყინვას შეახვედრა. შემდეგ ახალი წელი იყო და 2 იანვრამდე ვერ მოახერხა დაკრეფა. შედეგად სამი განსხვავებული ღვინო მიიღო.

ზოგადად, ჩხავერის რთველმა, რა თქმა უნდა, გადმოინია, შარშანინ, მაგ. 29 ოქტომბერს ჰქონდა ზურაბ თოფურიძეს რთველი საყვავისტყეში, 22 შაქრიანობაზე, მაშინ როცა 2016 წელს 2 დეკემბერს დაკრიფეს ყურძენი.

მაღლარი, როგორც წესი 10 დღით ან სულაც 2 კვირით აგვიანებს რთველს. უჭირს და ის ორი კვირაც არაა მაინცდამაინც მნიშვნელოვანი, თუმცა განსხვავებული ღვინო მაინც დგება მაღლარისგან.

ჩხავერმა ხანდახან არათანაბარი სიმნიფე იცის. მტევნებს შორისაცაა განსხვავება და თავად მტევანშიც, მარცვლებში არაერთ მკვახე წიწილს იპოვით. სხვადასხვანაირად მნიფდება დიდი და მეჩხერი მტევანი, კუმსი, პატარა. ადრე ნაწილ-ნაწილ კრეფდნენ თურმე. ივერი ბიბინეშვილის აზრით, შესაძლოა გურიში ამიტომაც არაა დიდი ქვევრები, ნა-

წილ-წაწილ რომ კრეფდნენ. მაშინვე არ წურავდნენ, გარკვეული პერიოდი ისვენებდა ყურძენი, შრებოდა, განსაკუთრებით თუკი სიცივეში და მოყინულზე კრეფდნენ.

ჩხავერი გვიან ღვინდება, რადგან ფერმეტაციის დროს ყოველთვის ცივა (ნოემბერი-დეკემბერი), დიდი რისკია, თუმცა ზოგი გარკვეულ ხერხს მიმართავს, სხვები კი ველურ საფუერებს ენდობიან მხოლოდ. მოკლედ, დიდი ყურადღება უნდა დუღილისას. დულს ძალიან დაბალ ტემპერატურაზე, რაც ხალისიან, ცოცხალ არომატებს უზრუნველყოფს, თუმცა საერთოდ უჭაჭოდ დუღილი უჭირს, ცოტას მაინც აძლევენ ხოლმე გურულები (კულტურული საფუერის გამოყენების შემთხვევაში ეს პრობლემა ნაკლებად დგება). ყოფილა შემთხვევები, შუა დუღილში მოუხსნიათ ჭაჭიდან და ღვინოს ვერ დაუსრულებია პროცესი, მოგვიანებით მქროლავიც განვითარებულა. მალოლაქტური, ანუ მეორადი, ვაშლრძემჟავული ფერმენტაციის გადაბმა როგორც წესი არ ხდება დაბალი ტემპერატურის გამო, ამიტომ ხშირად გაზაფხულზე წამოიღულებს ღვინო, რაც ასევე რისკებს შეიცავს. ხანდახან მარტი-აპრილისთვის წამოიმღვრევა ხოლმე, გემოც ეცვლება, ცოტას შეგაშინებს კიდევ, თუმცა აპრილის ბოლოს, მაისში მეტნაკლებად ლაგდება ღვინო, ან ივნისში. რამდენიმე თვით ჭაჭაზე დაყოვნებული ჩხავერიც შეიძლება წამოიმღვრეს გაზაფხულზე, დაძირული ჭაჭაც ამოვიდეს, ამოტრიალდეს.

დუღილისას ხშირად ტემპერატურას აკონტროლებენ, ოთახს ათბობენ, თბილი წლით სავსე ჭურჭელს კიდებენ ქვევრში, ქვევრის გარშემო ცხელი წყლის სპირალური მილები ჰყავთ გაყვანილი... თუმცა ზოგი მალე დარწმუნდა, რომ ისედაც ახერხებს დადუღებას ჩხავერი, დაბალ ტემპერატურაზე, ნელა, მაგრამ მაინც ახერხებს.

ჩხავერს ბევრი ნარჩენი ლექი აქვს, ჯიშის თავისებურებიდან გამომდინარე სიცივეში ქვაც ბევრი გამოაქვს, ცისტერნაზეც და ქვევრშიც.

გაზაფხულის და ზაფხულის სწორად გამოტარება ძალზე მნიშვნელოვანია. მაისში ჩამოსხმის შემდეგ ისევ ამბობდება ხოლმე ღვინო, ამიტომაც, რომ ახალი „ღვინის ფესტივალისთვის“ ჩხავერს სახელდახელოდ, მხოლოდ ფესტივალის სტუმრებისთვის გასასინჯად ასხამენ, ისე კი ღვინის ჩამოსხმა უფრო შემოდგომაზე ან სულაც, ზამთარში ხდება.

ძველი გურულები იტყოდნენ, 5 წლიანი მაინც უნდა იყოს, რომ ნამდვილი ჩხავერი დადგესო.

ჩხავერის ღვინისთვის მუდმივი პრობლემაა დაჟანგვა. ამიტომაც, რომ მისი დახასიათებისას ხშირად მიწევს ძონისფერის ხსენება. არადა წესით ლალისფერი უნდა იყოს ღვინო. ჩნდება კითხვა, ბუნებრივია ეს ძონისფერი თუ ლალისფერია ბუნებრივი. იქნებ ეს მცირედი დაჟანგვა ნორმაა? საქართველოში სხვა თხელი წითელი საღვინე ჯიშებიც გვაქვს, რომელიც ასევე მიდრეკილნი არიან დაჟანგვისკენ და იქაც იგივე კითხვები ჩნდება. მე მაინც მგონია, რომ ახალგაზრდა ჩხავერში ლალისფერი უნდა ჭარბობდეს და მასში ნაკლებად უნდა იყოს ჩირის და ჩახარშული ტონები. ზოგი მუხაშიც კი ავარგებს ჩხავერს.

ტანინები ცალკე თემაა, ზოგი მიიჩნევს, რომ უტანინო, ხალასი უნდა იყოს ჩხავერი, არადა ხშირად საკმაოდ ხისტი გამოდის ჩხავერი, განსაკუთრებით ხანგრძლივი მაცერაციის მერე. აქაც სტილის საკითხია. იქნებ ტანინიანი სტილი კარგია? თან ჩხავერიდან ალბათ საქართველოში ყველაზე მრავალფეროვანი ღვინოები დგება, მისგან აისვინიც შეიძლება დაინშროს და რატომ არ უნდა გვექონდეს ხისტი და შედარებით ტანინიანი ჩხავერიც, როგორც იტყვიან, შიშხათიანი. ვარდისფერ ჩხავერში, ჭაჭაზე დაყოვნებულში, სწორედ ეს რალაცნაირი ფიციბი ტანინია მთავარი, არა კარგად ნაცნობი მძლავრი ტანინები კახურებიდან, თუნდაც ცოლიკოურის ერთგვარი მქროლავი ტანინები, და ა.შ. არამედ მხოლოდ ჩხავერისთვის დამახასიათებელი. ასეთი ტანინები არც სხვა ვარდისფერ ჯიშებს არ აქვს და მითუმეტეს წითელი ჯიშებიდან დაყენებულ ვარდისფერ ღვინოებს.

ბოლო წლებში ძალიან ბევრი ჩხავერი გაშენდა გურიიში და აჭარაში, ძირითადად ჩოხატაურის, ოზურგეთისა და ქედის რაიონებში. ბოლოს კი ტრადიციულად იმ მცირე მარნებისა და დიდი კომპანიების ჩხავერები მინდა მინდა გავიხსენო, რომლებიც ბოლო წლებში ამ ჯიშებიდან აყენებს ღვინოს. ეს ღვინოები ყველა მაქვს გასინჯული და თუ რომელიმე გამომჩნა, გთხოვთ კომენტში შემახსენოთ, და თუ არ გამისინჯავს, სიამოვნებით გავსინჯავ (kharbedia@yahoo.com-ზე შეგიძლიათ მომწეროთ).

ჩხავერი ბავშვობაშიც მაქვს გასინჯული და მძიმე 90-იანებშიც არაერთხელ დამილევია ეს ღვინო, მაგრამ შთაბეჭდილებების ჩანიშვნა

მხოლოდ 21-ე საუკუნეში დავინყე. საბჭოთა პერიოდის ჩხავერიც კი მახსოვს, რომელიც საუკეთესო საჩუქრად ითვლებოდა მაშინ და ხშირად „მოსკოვებშიც“ დაატარებდნენ.

დავინყოთ გურულებით. ქართულ ბაზარზე ჩხავერის პირველი და-სამახსოვრებელი გამოჩენა ზურაბ თოფურიძეს უკავშირდება და მის „იბერიელს“. ეს იყო 2010 წლის ქარვისფერი ჩხავერი, რომლის ერთი ბოთლიც შენახული მაქვს და ზურას გარეშე არ ვაპირებ მის გახსნას. ზურა ძალიან ბევრ ექსპერიმენტს ატარებს ჩხავერთან, აქვს 6 თვე, 1 თვე ჭაჭაზე დავარგებული ჩხავერი, უჭაჭო ჩხავერი, ჩხავერი სხვა გურულ ჯიშებთან (ჯანი და სხილათუბანი). პირველი მოსავლიდან მოყოლებული, თუ არ ვცდები, ზურას ყველა წლის ჩხავერი მაქვს გასინჯული, ყველას რა დალინკავს, შეიხედეთ vinoge.com-ზე „ჩემს მარანში“, ჩაყევით „ჩ“-მდე და თავად ნახავთ. ამავე პერიოდში მშვენიერ ჩხავერებს აყენებს, ოლონდ ბაზარზე არ ჩანდა, თემურ შარაშიძე. ბოლოს მისი 2019 წლის ნახევრადმშრალი ჩხავერი გავსინჯე თუ არ ვცდები, ასევე 2020-ები და 2021-ები, საფესტივალო ღვინოებიც (მოიკითხეთ „8000 მოსავალში“). კარგად მახსოვს Lukasi-ს 2012 წლის ჩხავერი, დღესდრეობით ბაზარზე Lukasi-ს 2019 წლის ჩხავერიცაა ხელმისაწვდომი. დავით კობიძის მიერ დაყენებული არაერთ ჩხავერი ვიცით. ერთ-ერთი „ახალი ღვინის ფესტივალი“ რამდენიმე წლის წინ სწორედ მისი ჩხავერით გაიხსნა. შესანიშნავებია 2019-2020 წლების ქარვისფერი და ვარდისფერი ჩხავერები.

დიდი კომპანიებიდან KTW და მისი 2012 წლის თეთრი და ვარდისფერი ჩხავერები უნდა ვახსენო, დღეს ხელმისაწვდომია 2019 წლის ნახევრადტკბილი ვარდისფერი ჩხავერი. აქვეა „თელიანი ველის“ 2017 და 2018 წლის ნახევრადმშრალი ჩხავერი (ეს აჭარულია, ქედას ჩხავერიდანაა დაყენებული). იმავე კატეგორიას მიეკუთვნება 2017 და 2018 წლის ვარდისფერი აისვაინები (გურამიშვილის მარანი), „ასკანელების“ თეთრი ჩხავერი 2019, „შატო ასკანას“ 2019 წლის მშრალი ვარდისფერი ღვინო. 2020 წელს გურული ჩხავერიდანაა დაყენებული „გურული ღვინოების“ ტკბილი ვარდისფერი ჩხავერი, ასევე, მათივე 2019 წლის ნახევრადტკბილი, 2020 წლის ნახევრადმშრალი და 2021 წლის მშრალი ვარდისფერი ღვინოები („გურული ღვინოების“ ჩხავერები 8000 მოსავლის ქსელში შეგიძლიათ მოიკითხოთ). ორი წელია ასპარეზზე გამოვი-

და „ბექას ღვინო“, 2020 წლის ქარვისფერი და ვარდისფერი ჩხავერებით. წინასაფესტივალოდ გავსინჯე მისი 2021 წლის ჩხავერებიც. ასევე გამორჩეულია მენაბდის ღვინოს 2019 წლის ჩხავერი.

აჭარული ჩხავერებიდან ყველაზე კარგად ვიცნობ და პირველ რიგში ამიტომ ვასახელებ ბიბინეიშვილების მარნის ჩხავერებს: 2019 წლის ვარდისფერ და 2019-ისვე 5 დღე ჭაჭაზე დავარგებულ ვარდისფერ ჩხავერს, 2018, 2019, 2020 წლის ქარვისფერი ჩხავერები, 2020 წლის ვარდისფერი. ბაზარზე ერთ-ერთი პირველი (თუ პირველი არა) აჭარული ჩხავერი იყო „აჭარული ღვინის სახლის“ 2011 წლის ჩხავერი, მუხაში დაძველებული. აჭარულებია ლადო შავიშვილის 2013 წლის ქარვისფერი, „ორთომელის“ 2019 წლის, „ოტიას ეზოს“ 2019 და 2020 წლის ჩხავერები (ოტიას ეზოს 2021 წლის ჩხავერიც გავსინჯე წინასაფესტივალო დეგუსტაციაზე). აჭარულებიდან ასევე ვახსენებ „ლიონიძის ზვარისა“ და „ენოფეას“ 2019 წლის ნახევრადმშრალ და ლოლაძეების 2021 წლის ნახევრადტკბილ ჩხავერებს. „კახელებმა“ გურჯაანში, ვაჩნაძიანში მონეული ჩხავერიდანაც კი დააყენეს ქვევრში 2018 წელს ვარდისფერი ღვინო და ქსელშიც გაიტანეს.

ბოლოს მინდა ხაზგასმით ვთქვა და გავიმეორო, რომ ჩხავერი ერთ-ერთი ყველაზე ფაქიზი, გამორჩეული, ღრმა და ფიქრების ამშლელი ქართული ჯიშია. იგი არაა მარტივი ღვინო და მას დაკვირვებული დალევა უხდება, ხოლო როცა შთაბეჭდილებას შეგვიქმნის და თავის საიდუმლოს მეტ-ნაკლებად გავგიზიარებს, შემდეგ უკვე დანაფებაც კარგია, ერთიორი ჭიქის მწყურვალეობით გამოცლა, კარგი ჩაყოლება და გარინდება. ამ დროს ცოტა ხნით ჰაერზე, აივანზე გასვლაც შეიძლება, განსაკუთრებით თუკი გურიიში ან აჭარაში ხარ, რათა გაიხედო, პეიზაჟს მიაშტერდე, სუფრას მოწყდე. და აი მანდ ხვდები მთავარს ჩხავერის შესახებ.

ბოლო 12 წლის თითქმის ყველა მოსავლის გურული და აჭარული ჩხავერები მყავს წამოწვენილი მარანში. ეს ძველი ღვინოები ელიან გასინჯვას (ავტორებთან და ჩხავრის მოყვარულებთან ერთად), ამიტომ ჩემთვის ჩხავრის შესახებ შთაბეჭდილების შექმა და აზრის ჩამოყალიბება ჯერ კიდევ არ დასრულებულა.