

მ ა ზ ი დ ა ღ ვ ი ნ ო

წელიწადი პირველი.

№ 5

15 აპრილი 1920 წ.

№ 5

შ ი ნ ა ა რ ს ი:

1. მოხსენება საბჭოს. გ. წინამძღვარიშვილი და ს. ჩოლაყაშვილი.
2. ღვინის წარმოშობა მის. შალამბერიძე.
3. ტრენტინოს ღვინის კოოპერატივი ს ჩოლაყაშვილი.
4. მიმართვა მიწადმოქმედების მინისტრს
5. საბჭოში.
6. შეკითხვა—პასუხი. ა. აბაშიძე.
7. ნარევი.

ყურნალის გამოცემის პირობები:

ყურნალი ჟურნალურად გამოვა ორ კვირაში ერთხელ, არა ნაკლებ 16 გვერდისა. თითო ნომრის ფასი საბჭოს მიერ განსაზღვრულია 10 მან. ამ ფასით ყურნალის გამწვანა შეიძლება სამი თვით.



ყურნალის რედაქცია იმუშავებს საბჭოს ბინაზედ—თბილისი, პარიატინსკის ქუჩა, № 5.

კოოპერატიული
კახეთის ღვინო



Кახетинское Кооперативное Вино

„СОЮЗЪ СОВЗОВЪ“
Виноградарей Кახети.

თიფლისი

ГОЛОВИНСК. ПР. №33 Д. ТАМАМШЕВА, ТЕЛЕФ. №
КАХЕТИЯ: СТ. МУКУЗАНЬ, КАХ. ЖЕЛ. ДОР.

თ ბ ი ლ ი ს ი. რუსთაველის ქუჩა № 33.

კახეთი, სადგური „მუკუზანი“, კახეთის რეინის გზა.

„კავშირთ-კავშირი“ დაარსებულია 1918 წელს. წესდება დამტკიცებულია
თბილისის საოლქო სასამართლოს მიერ 8 თებერვალს 1919 წელს.
„კავშირთ-კავშირში“ შედიან ველისციხის, გურჯაანის და კარდანახის
შემნახველ გამსესხებელი ამხანაგობანი -- 4400 წევრით, რომელთაც 4200
დეკეტინა გენახი აქვთ.

„კავშირთ-კავშირის“ გამგეობა, მთავარი კონტორა და საწყობი მოთავსე-
ბულია საკუთარ ბინაზედ კახეთის რეინის გზის სადგურ მუკუზანთან.

მოხსენება

ამერიკული საძირე ჯიშების აღმოპოვების
გამოსარკვევად.

კრიზისი, რომელსაც ამ ჟამად განიცდის საზოგადოთ საქართველოს სასოფლო მეურნეობა და, განსაკუთრებით კი, მეღვინეობა-მევენახეობა, უფრო რთულდება იმ გარემოებით, რომ ჯერ დასავლეთი საქართველო და დღეს კი კახეთი შეიქმნა ფილოქსერის მსხვერპლი და ჩვენ კი მას სრულიად შეუშლადებულნი შევხვდით. ჩვენს მეღვინეობა-მევენახეობას მოელის სრული განადგურება, თუ სასწრაფო და შესაფერი ღონისძიებანი არ იქმნა ამ მხრივ მიღებული და მთელი ჩვენი ძალღონის და ცოდნის კონცენტრაცია არ მოვახდინეთ მშობლიო მევენახეობის აღსადგენად და დასაცავად.

ამ გარემოებამ აიძულა მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭო მოეწვია დღევანდელი თათბირი და გამოცდილ და დაკვირვებულ პირთა მსჯელობის საგნად გაეხადნა ის თავ სატენი საკითხი, რომელიც ყოველ შეგნებულ მევენახეს ფრიალ აღუღვებს.

ვიდრე შეუდგებოდეთ საკითხის ყოველ მხრივ გაშუქებას, საჭიროდ მიგვაჩნია ამ მოხსენებას წარუძღვანოთ ის ცნობები ჩვენი მევენახეობის აწინდელი მდგომარეობის შესახებ, რომელიც ძლიერ ცოტათ მოგვეპოვება.

დღევანდელ დღეს საქართველოში ითვლება 60-65 ათასი დესეტინა ვენახი, თითქმის თამბარი რაოდენობა აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველოში.

როგორც მოგეხსენებათ, დასავლეთ საქართველოში უკვე დიდი ხანია რაც ფილოქსერამ მოიკიდა ფეხი და განადგურა ვენახები. მოგეხსენებათ აგრეთვე ისიც, რომ იქ უკვე თითქმის 50% ვენახებისა

აღდგენილია ამერიკულ ნამყენზედ. მართალია, უმრავლესობა აღდგენილ ვენახებისა დამყენილია ისეთ საძირეზედ, რომელნიც გარდა იმისა, რომ მზირაღუტუნობი და არეული ჯიშებია, ადგილობრივ პირობებთანაც შეუფერებელ-შეუხამებელი არიან. მიუხედავად ამისა დასავლეთ საქართველოს უკვე საკმაო გამოცდილება აღმოპოვების შესახებ აქვს, ამერიკული ვაზის მასალის მხრივაც ერთგვარად უზრუნველ ყოფილია და ფილოქსერისაგან შექმნილი კრიზისი ცოტა არ იყოს განელეზული. ამიტომ დასავლეთ საქართველოში ვენახების განახლება შეგვიძლია ვაწარმოოთ უფრო სისწორით, დაკვირვებით და მწყობრი სისტემით.

სამაგიეროთ სულ სხვა სურათს წარმოადგენს საზოგადოთ აღმოსავლეთ საქართველოს და, განსაკუთრებით კი, კახეთის მევენახეობა. ყოველივე წინასწარი მზადება კახეთში ფილოქსერის შესახებ რად თითქმის სრულიად უნაყოფო გამოდგა და დღეს, როდესაც მთელ კახეთს მოდებულ იქვს ფილოქსერა, ამერიკულ ვაზის ნამყენით განახლებულ ვენახების რაოდენობა 25 ათასი დესეტინადგან რამდენიმე ათეულ დესეტინას თუ უდრის.

მთელს კახეთში შეხედებით დღეს აქა იქვენახების შორის მოტიტვლებულ ადგილებს, ფილოქსერისაგან დაავადებულ ვაზებს და ამ გვარ ვენახებში ბევრგან უკვე გუთანიც არის შეტანილი საპურ-სასიმიინდეთ მოსახნავათ. და, თუ დასავლეთ საქართველოში ფილოქსერამ მცხოვრებთ დიდი ზარალი მიაცნა, იგი კახეთის მევენახეებს მთლად განადგურებს, რადგან კახეთისთვის ერთად ერთი წყარო არსებობისა არის და შეიძლება იყოს მხოლოდ მევენახეობა. გარდა ამისა ის გარდამავალი

ხანა, რომელსაც განიცდის მთელი კაცობრიობა და მასთან ჩვენი სამშობლოც, რეგულიარულ და მიზანშეწონილ საქმიანობის წარმოების საშუალებას გვისპობს.

მდგომარეობას ფრიად ართულებს ის გარემოება, რომ კახეთს არამც თუ სრულიად არა აქვს ჯერ-ჯერობით გამოცდილება რომელ რაიონში და რა ნიადაგში რომელი საძირე ვაზი ივარგებს, მას არც კი აქვს საჭირო მასალა, რომ საღერწვე ვენახები გააშენოს, არა აქვს საცდელი სადგურები და სანერგეები.

კახეთის მევენახეობის გულშემატკივარნი ფიქრობენ წინასწარ შემზადებას ფილოქსერასთან საბრძოლველად საცდელ საქმის და მასალის შემზადების მხრივ, რა მიზნითაც იყო დაარსებული კონდოლის სანერგე. მაგრამ დღეს ყველას კარგათ მოეხსენება, რომ ამ სანერგემ ვერ გაამართლა მასზედ დამყარებული იმედები. ცოტა უფრო სხვა გეგმა ჰქონდა საფუძვლად დადებული თბილ. გუბრ. მეღვინეობა მევენახეობის კომიტეტის მიერ ჩუმლაცის სანერგის დაარსებას, მაგრამ ჯერ ომმა და შემდეგ რევოლუციამ ამ სანერგის საქმიანობა ძალიან შეკვეცა და განზრახულ გეგმის სისრულეში მოყვანა შეუძლებელი გახადა.

ამ რიგათ მთელს კახეთში ფილოქსერის და მის მიერ მოსალოდნელ განუზომელ ზარალის წინააღმდეგ ბრძოლა ჩვენ თითქმის ახლად უნდა შეგვქნათ. რა თქმა უნდა, უფრო ნორმალურ პირობებში რომ გვიხდებოდეს მუშაობა და ფილოქსერაც მთელ კახეთს არა ჰქონდეს მოდებული, ჩვენ შეგვეძლო ყოველივე ჩვენი მოქმედება-მუშაობა დავგვეყარებინა საცდელ საქმის მოწყობა-წარმოებაზედ, მაგრამ ეხლა საცდელ საქმის შედეგების მოცდა უკვე

შეუძლებელია და უნდა შეუდგეთ რაც კი შეიძლება ფართოთ ნამყენი ვაზის და მზადებას იმ მცირე გამოცდილებათა მიხედვით, რომელიც დღევანდლამდე ჩვენს გვაქვს ამერიკული ვაზის კულტურის გარშემო კახეთში. რა თქმა უნდა ამავე დროს საჭიროა პარალელურად პრაქტიკულ მუშაობისა სწარმოებდეს კარგად დაყენებული საცდელი საქმეც, რომელიც კორრექტივებს შეიტანს იმ მოსალოდნელ შეცდომებში, რომელნიც შეიძლება ამ საქმეში აჩქარების მიზეზებით იქმნან დაშვებულნი. ამ რიგათ საჭიროდ მიგვაჩნია დღეიდანვე მოეწყოს რაც შეიძლება ყოველმხრივი და სწორე ნიადაგზედ დაყენებული საცდელი საქმე; ხოლო ამისდა მიუხედავად მთელი სახელმწიფოს ყურადღება და ამ დარგში მომუშავეთა ენერჯია უნდა მიქცეულ იქმნას ვენახების განახლებისაკენ ფართე მასშტაბით.

როგორც ზევითაც აღვნიშნეთ, ჩვენ არა მარტო ნამყენი ვაზი და მისი სანერგეები არ მოგვეპოვება, არამედ უბრალო მწარე ვაზის ვენახებიც კი არა გვაქვს; ხოლო რაც დღევანდლამდე იყო, უმეტესი ნაწილი გაუქმებული და გადახრილია. მაშასადამე უპირველეს ყოვლისა საჭიროა შევქმნათ საღერწვე ვენახები.

ვიდრე გადაწყვეტდეთ ამ საღერწვე ვენახების საჭირო რაოდენობას, ვალდებული ვართ გავითვალისწინოთ ჩვენი ყოველწლიური მოსალოდნელი მოთხოვნილება-საჭიროება.

თუ მივიღებთ მხედველობაში რომ კახეთში 25 ათასი დესეტინამდე ვენახია, რომელთა განახლება ჩვენის რწმენით 15 წელიწადში მაინც უნდა დასრულდეს, დავინახავთ, რომ ყოველ წლიურად საშუალოდ წელიწადში 1600 დესეტინაზედ

მეტია აღსადგენი და, თუ ამას მიუმატებთ ვენახების რაოდენობის ბუნებრივ ზრდას, დაინახავთ, რომ ყოველ წლიურად ჩვენთვის საჭიროა არა ნაკლებ 2000 დესეტინა ვენახის განახლება, რასაც ლასქირდებოდა არა ნაკლებ 12.000.000 ნამყენი ვაზისა.

თორმეტი მილიონი ნამყენი ვაზის მოსაღებად საჭიროა 24 მილიონი ნამყენის გაკეთება ე. ი. არა ნაკლებ 10 მილიონი მეტრი მწარე (სალერწე) ვაზისა რაც შეიძლება მივიღოთ მხოლოდ 120 დესეტინა ამერიკული ვაზის სალერწე ვენახიდან.

რა თქმა უნდა, ყველას კარგათმოგვხსენებათ, რომ კახეთში ამისი მეოცედი მწარე ვენახიც არ მოიპოვება. მამასადამე საჭიროა დაუყოვნებლივ მიღებულ იქნას ზომები 120 დესეტინამდე მწარე ვაზის გასაშენებლად. ამ სივრცის ვენახის დაბარვა, გაშენება, შეღობვა და სამი წლის განმავლობაში დამუშავება (მიწის ღირებულება კი რომ არ ჩავაგდოთ, ერთად იქნება იგი თუ ცალ-ცალკე) თუნდ ფულის ფასი იმდონზედ გაჩერდეს როგორც ეხლათ, მოითხოვს ერთდროულ ხარჯს სამი წლისგან არა ნაკლებ 30 მილიონ მანეთისა.

აქედან ნათლად ვხედავთ, რომ ასე ფართოდ ჩვენ ერთბაშად საქმის დაწყება არ შეგვეძლება, რადგან, თუნდ სხვა და სხვა ტექნიკური სიძნელე და მუშა ხელის უწყაფიერება წავსდლიოთ, ამოდენა თანხის შოვნა ჩვენ არ ძალგვიძს, თვით სახელმწიფოს ან მიწადმოქმედების სამინისტროსაც ამ გვარი საშუალებები არა აქვთ. თუნდაც რომ ამერიკული ვაზის შოვნა როგორმე მოვახერხოთ და ზემოთ აღნიშნული სიძნელენი ვსძლიოთ, თვით ნამყენის გაკეთებას სჭირია ამაზედ მეტი მიწა, მთელი რიგი მოძრავ-უძრავი ინვენტარისა

და დიდძალი ხარჯი, რაც, რა თქმა უნდა, შეუძლებელს ჰხდის, პირველ ხნობით მაინც, ჩვენის საკუთარის ძალებით ამ მასშტაბით საქმის წარმოებას.

ამასთანავე, შექმნილი მდგომარეობა სასოფლო მეურნეობაში იძულებულს გვხდის გამოვტყდეთ, რომ ეხლა მუშის და მრავალ სხვა საკითხთა შეოხებით შეუძლებელია ჩვენს ქვეყანაში ფართე მასშტაბით ქარხნული საქმის წარმოება. ამიტომ შეცდომა იქნებოდა გვეფიქრა, რომ ჩვენ შევძლებდეთ 12 მილიონი ნამყენის დაშალებას ჩვენის ძალებით კახეთში. ეს გარემოება გვიკარნახებს ვაღიაროთ, რომ ამ საქმეში მარტო სახელმწიფო და ერთი და ორი ერობა ვერას გახდებიან, და ამიტომ საჭიროა საქმეში ჩაებნენ ყოველივე ორგანიზაციები, მეღვინე-მევენახეთა ამხანაგობები, რომელთაც მთავრობამ უნდა აღმოუჩინოს ყოველმხრივი დახმარება. არ შეგვიძლია არ აღვნიშნოთ, რომ საქმის შეჩერება და მისი დაქსაქსვა ერთგვარ საფრთხეს წარმოადგენს, რისთვისაც საჭიროა მკაცრი კონტროლი კომპეტენტურ დაწესებულებების ან უწყების მიერ ყველა იმ ორგანიზაციებისა, რომელნიც ამ საქმის წარმოებას იკისრებენ, რომ კახეთის მევენახეობა არ შეიქმნეს მსხვერპლი ჯიშების არე-დარევისა, მიწის და ჰავის პირობებთან შეუფარდებლობისა და სხვა. მართალია, საფრანგეთში ყოველი მევენახე თვითონ მუშაობდა თავის ვენახის გასაახლებლად, და სწორედ ამან იხსნა საფრანგეთის მევენახეობა, მაგრამ ჩვენთვის, სადაც წერა კითხვის მცოდნე პირთა რიცხვი 2⁰/₁₀ უდრის და ვენახების სივრცე კი საშუალოთ თითო პატრონის ხელში 1/2 დესეტინას არ აღემატება, შეუძლებელია მივანაბროთ ვენახების განახლება ფართე მასას.

პირიქით, ჩვენ ვფიქრობთ, რომ საზოგადოათ უნდა აკრძალული იყოს ვისაც როგორ მოეპრიანება და რა ჯიში მოეწონება თავის მამულში ის ამყნის და დარგოს. მაშასადამე, კერძო პირთა ინსტიტუტის ნამყენების დამზადებაში ორგანიზაციათა გარეშე (ამ უკანასკნელთა კონტროლი უფრო ადვილი იქნება), ჩვენის აზრით, არ უნდა მიეცეს თავსუფლება.

ყოველივე ზემოხსენებულიდან გამოგვეყვას ის დასკვნა, რომ, ყოველ შემთხვევაში, პირველ ათეულ წლის განმავლობაში ჩვენ არ გვექნება საშუალება მოთხოვნილება ამერიკული ნამყენისა დავაკმაყოფილოთ საკუთარის წარმოებით. ამიტომ საჭირო იქნება ჩავიშველიოთ დასავლეთი ევროპა, საიდანაც ჩვენ შეგვიძლია მოვაწყოთ, როგორც მწარე სანამყენო ვაზის, ისე ნამყენის მიღება.

რა თქმა უნდა, ლაპარაკი ფრანგული ან სხვა ჯიშების შემოტანაზედ მწვანე-რქა წითელ-საფერავის ქვეყანაში სრულიად ზედმეტად მიგვაჩნია და, თუ შესაძლებლათ მიგვაჩნია უცხოეთიდან ნამყენი ვაზის მიღება, აქ ვგულისხმობთ იმ შემთხვევას, რომელსაც ჰქონდა ადგილი, მაგალითად, ბესარაბიის, სერბიის ან ბოლგარეთის მევენახეობაში: ეს ქვეყნები უფრო ზავნიდნენ საფრანგეთში თავის საყურძენე ჯიშებს პეპინიერისტებს (სანერგეების პატრონებს,) რომელნიც ამ ყნობდენ მათ ამერიკულ ვაზზედ და ნახარებს უკან უბრუნებდენ.

ჩვენ ღრმათა გვწამს, რომ ჩვენი მევენახეობის კეთილი მომავალი მხოლოდ მაშინ იქნება უზრუნველ ყოფილი, როდესაც ამერიკული ვაზის ადგილობრივ მოთხოვნილების დასაკმაყოფილებლად ჩვენი საკუთარი სანერგეები გვექნება და სრულიად დამოუკიდებელი ვიქნებით ვისგან-

მე. ეხლა უცხოეთის ჩაშველება მიგვაჩნია იძულებით დროებით საშუალებათ ამ კრიზისიდან თავის დასაღწევათ. ჩვენ ვითვალისწინებთ აგრეთვე ყველა იმ უხერხულობას და მოსალოდნელ უარყოფით 'შედეგებსაც, რომელიც შეიძლება თანაპყვეს მასალის უცხოეთიდან შემოზიდვას, მაგრამ ჩვენი მევენახეობის უკიდურესად ვაჭირებული მდგომარეობა გვაიძულებს კომპრომისის დაშვებას. ჩვენი აზრი შეიძლება იყოს ჩამოგვეყალიბებინა შემდეგ დებულებებად:

1. კახეთისათვის დაუყონებლივ საჭიროა მოეწყოს საჭირო მწარე ვაზის ვენახები და სანერგეები იმ ანგარიშით, რომ მათ შესძლონ ყოველ წლიურად 2000 დესეტინა ვენახის გასახლებელი მასალის მიწვდა.

2. ვინაიდან ამ საქმის მოწყობა მარტო სახელმწიფოს და ერობებს არ ძალუძთ, უნდა გამოყენებულ იქმნას ყველა საზოგადოებრივ დაწესებულებათა ინიციატივა, რომელთაც სახელმწიფომ ყოველ მხრივ დახმარება უნდა აღმოუჩინოს.

3. ამავდროს საჭიროა მტკიცე პრაქტიკულ და მეცნიერულ ნადავზედ სწარმოებდეს საკდელი საქმე სახელმწიფოს და კერძო დაწესებულებების მიერ. უკანასკნელნი უნდა ექვამდებარებოდნენ განსაკუთრებულ კომპეტენტურ უწყებას თუ დაწესებულებას.

4. ხოლო, ვინაიდან შეუძლებელია ახლო მომავალში საქართველოს საზღვრებში შექმნა ისეთ პირობების, რომელნიც სავსებით დააკმაყოფილებდნენ ამერიკულ ნამყენის ადგილობრივ მოთხოვნილებებს, საჭიროა დროებით დავიკიროთ ურთიერთობა დასავლეთ ევროპასთან ნამყენი ვაზის, სამყნობ მასალის და იარაღ-მანქანების შესაძენათ.

გ. წინამძღვრიშვილი

ს. ჩოლაყაშვილი.



ლვინის წარმოშობა.

ტბილის შემადგენლობა.

წინა წერილებში მოკლეთ მოყვანილი იყო ცნობები იმის შესახებ, თუ რა და რა უმთავრესი შემადგენელი ნაწილები მოიპოვება ყურძნის მარცვალში და როგორ იცვლება ამ შემადგენელ ნივთობთა რაოდენობა მარცვალში მის ზრდა-შეიფობის ხანაში.

რომ არ ვიფიქროთ, რომ ტბილის შემადგენლობაც ისეთივე იქნება, როგორც მარცვლის წვენისა, საჭიროა შემდეგ გარემოებასაც მივაქციოთ ყურადღება.

ყველაზე მეტ შაქარს შეიცავს მარცვლის ხორციდან მიღებული ტბილი. ეს ტბილი თითქმის თავისით იწყებს დენას საწნახელიდან, როდესაც შიგ ყურძენს ჩაჰყრიან; ხოლო შემდეგ, დაწურვის დროს შაქარი ტბილის თანდათან აკლდება და მატულობს სამაგიეროდ ჭანგების (სიმყავეების) და სხვა ნივთობთა ოდენობა. მაშასადამე, იმის მიხედვით, თუ რანაირად იქნება ტბილი მიღებული (ყურძენი დაწურული) ამის გარდა, ჩაჰყვება მას ჩენჩო, კურკა და კლერტი თუ არა; ან თუ ჩაჰყვება, რამდენი იქნება ეს თანაყოლილი ჭაჭა რა ხნის განმავლობაში იმოქმედებს მასზე, ტბილის შემადგენლობა ამით, რა საკვირველია, შეიცვლება. ჩენჩოში, კურკაში და კლერტში არის ისეთი ნივთობები, რომლებიც ტბილის წყალში იხსნება, განსაკუთრებით როდესაც დუღილი დაიწყება და, ცხადია, ეს გახსნილი ნივთიერებანი ტბილის შეფერვდება და მის შემადგენლობაზე გავლენას იკონიებს. ჭაჭიდან ტბილში გადადის უმთავრესად გუნდილო (ტანინი) და საფერავი.

გადაქარბებული გუნდილო, ამის გარდა

რომ ღვინოს საშინელ მწკლარტავ თვისებას აძლევს, ღვინის დამაავადებელ მიზეზადაც გადიქცევა მოლომე, — ეს ჩვენ რამდენჯერმე აღვვინიშნავს, — მაგრამ მცირედენი მისი რაოდენობა (0,02—0,04 ასიდანი *) საჭიროცაა, რადგან ის უერთდება ტბილში არეულ ცილანივთობებს და ლექავს, აცილებს ღვინოს მისთვის უსაჭირო მასალას. ამისთანა ღვინოები თავისთავადაც ადვილად იწმინდებიან და ხელოვნურად დაწმენდა მისი ხომ ძალიან ადვილად სწარმოებს.

დიდ გავლენას ახდენს დაწურვის დროს ტბილზე აგრეთვე ჰაერი. თუ დაწურვამდე მარცვალს კანი დაუსკდა და ჰაერზე დიდხანს დარჩა, ჩენჩო და მის ახლო მდებარე ხორცი ფერს იმუქებს, და ყავისფერს იღენს, თუ ღვინო თეთრია, და მუქს, თუ ღვინო წითელია. სამწუხაროდ ფერის გარდა ამისთანა ღვინოებს გემოც უფუჭდებათ. ცუდი გავლენა ჰაერისა მით უფრო მეტია, რაც უფრო დიდია სიცხე, მისთვის რომ ტბილს ადვილად უწნდება ძმრის ჭანგი (სიმყავე), დუღილი წესიერად აღარ იწარმოებს და დადგება შეუზავებელი ღვინო, მოტკბო და თანაც დაქანკებული. — ამისთანა შემთხვევა ძალიან ხშირია ჩვენში. — ამისთვის საჭიროა ყურძენი რაც შეიძლება ჩქარა დაიწუროს დაკრეფის შემდეგ. განსაკუთრებით ცუდს მდგომარეობაში არიან ამ შემთხვევაში ის მევენახენი, რომლებსაც მარნები შორსა აქვთ ვენახებიდან (მაგ. კახეთში). სანამ ამისთანა ადგილს ყურძენს დაჰკოყვავენ, ურმით გოდრებს სახლში (მარანში) მიიტანენ, დროც დიდი ვადის და ყურ-

*) პროცენტი. ჩვენ ღვინოებში 20—30-ჯერ მეტი გუნდილო მოიპოვება! ევროპიელისათვის განა წარმოსადგენია ამისთანა ღვინის დაღვევა!

ძენსაც კანი ძალიან უსკდება, იკულიტება. იმაზე რომ აღარაფერი ვსთქვათ, რომ გზაში აუარებელი ტკბილი იწრიტება და იკარგება, ამისთანა ყურძენზე ჰაერი ადვილად მოქმედებს და ახდენს მას. კარგი იქნება ჩვენში ამას ყურადღებას მიაქცევდნენ და მარნებს რაც შეიძლება ვენახებს დაუახლოვებდნენ.

ტკბილის დუღილი.

ყურძნიდან მიღებული ტკბილი (ჰაჭით იქნება თუ უჰაჭოდ) რომ თავის თავს მივანდოთ, ჩქარა მას ჩვენ დიდ ცვლილებებს შევამჩნევთ:

სითხე თანდათან მეტად იმღვრება და ნელ ნელა მოძრაობასაც იწყებს. ამასობაში პატარა-პატარა ბუშტები ამოდის და სკდება ზედა პირზე. ბუშტები რიცხვით და სიდიდით თანდათან მატულობს სითბოც ზევით-ზევით იწვევს და ისეთს შთაბეჯდილებას ვიღებთ, თითქოს ქურჭელს ქვეშ ცეცხლი ეკიდოს და ის ადუღებდესო. რამდენიმე ხნის შემდეგ ეს დუღილი კლებულობს, სითხე წყნარდება და მისი სითბოც გარემოს სითბოს დონემდე ჩამოდის. მაგრამ ამასობაში თვით სითხის თვისებაც შეიცვალა: მას დაეკარგა ყურძნის წვენი ტკბილი გემო და მოიპოვა ახალი, ღვინის დამატრობელი თვისება.

ამ, ასე მოკლედ აწერილ ტკბილის ვითარებას ჩვენში „დუღილს“ ეძახიან. ტკბილის ასეთი თვისება უხსოვარ დროიდან აქვს კაცობრიობას შემჩნეული და სხვა და სხვა ადგილებში სხვა და სხვა ხალხი ბევრნაირ ტკბილ სითხეებიდან ამზადებდა მათრობელა სასმელებს: „დაბადებიდან“ ჩვენ ვიცით, მამამთავარი ნოე იმდენ ღვინოს აყენებდა და სვამდა, რომ სიმთვარალის გამო შეიღისგან დაცნვაც კი დაემსახურა. მათრობელ სასმელების

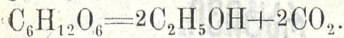
შესახებ ამაზე ადრინდელი ცნობები გვაქვს ჩვენ ეგვიპტიდან: იქ 6000 წლის წინად იცოდნენ ქერიდან მათრობელ სასმელის (ლოულის) დამზადება, და სხვ.

ყოველივე ამის მიუხედავად მხოლოდ წარსულ საუკუნის 36—37 წლებიდან დაიწყო ამ საკითხის საფუძვლიანი შესწავლა და დამთავრდა 1897 გამოჩენილ გერმანელ მეცნიერის ბიუნხერის გამოკვლევებით. საქმე ის არის, რომ შეუძლებელი იყო თავისთავად ამ საკითხის გადაჭრა, თუ კაცი ვერ დაინახავდა დუღილის წარმოშობ მიზეზს, დუღილის დედას, ფურა-მციას. ეს ისეთი პატარა ზომის არსებაა, რომ შეუიარაღებელ თვალით ადამიანი მას ვერ გაარჩევს და უჩინმაჩენი (მიკროსკოპი) კი წინათ ისეთი გასრულებული ჯერ არ არსებობდა, რომ მეცნიერს იგი ამ საქმისთვის მოეხმარებინა.

უჩინმაჩენმა აჩვენა, დაანახა მეცნიერებს, რომ ეს თვალისთვის უჩინარი დუღილის გამომწვევი მიზეზი ცოცხალი არსება ყოფილა, რომელიც მრავლდება ტკბილში და შაქარს ისეთს ნივთებადა ჰშლის, რომლებსაც დამათრობელი ძალა აქვთ, ე. ი. შაქრიდან დუღილის დედა აჩენს ძალარს (ალკოჰოლს ანუ სპირტს). რადგან ეს დუღილის დედა მცენარეების ჯგუფს ეკუთვნის და თავის სიმცირის გარდა არსებულ მცენარეებში ყველაზე მარტივი აგებულებისა არის, ამიტომ მას მცია ეწოდება.

ეს თვალთათვის უხილავამდე მცირე მცენარე მცია სოკოების ჯგუფს ეკუთვნის, ე. ი. იმისთანა მცენარეებს, რომლებიც წყლიდან, ჰაერის ნახშირბადიდან (CO₂) და მიწის ქანისურ (მინერალურ) ნივთიერებიდან კი არ აშენებენ თავის სხეულს, არამედ არსებულ უფრო მაღალ საფეხურზე მდგარ მცენარეებისაგან დამზადებულ

მისალით საზრდოობენ. მცია ბევრნაირია და უფრო დაწვრილებით მას შემდეგ შევსებებით. ეხლა კი ის უნდა აღვნიშნოთ, რომ სწორედ ეს მცია არის, რომელიც ყურძნის ტკბილში ბლომად მოიპოვება და რომელიც ამ ტკბილიდან შათრობელა ძალარს აჩენს. *) წინათ ეგონათ, ტკბილის შაქრიდან მხოლოდ ძალარი (ალკოჰოლი, სპირტი) და ის აირი (გაზი) ნახუენავი ჩნდება, რომელიც ბუშტებს აჩენს ტკბილში, ზედაპირზე ამოსვლით ამოძრავებს მას და აქა სკდება. (ამ აირს სხვათაშორის ისეთი თვისება აქვს, რომ ანთებულ სანთელს ან კრაქს აქრობს. ამისი ცდა ადვილია, თუ ტკბილის დუდილის დროს ქვევრის თავთან ანთებული რამ სანათი მივიტანეთ). ნივთგურ (ქიმიურ) ნიშნებით ეს ასე გამოიხატება შაქრის დაშლა:



შაქარი ძალარი ნახუენავი

ამის მიხედვით 100 წილი შაქარი უნდა გაძლიედეს 51.1 წილ ძალარს და 48.9 წილ ნახუენავს.

მეცხრამეტე საუკუნის სამოციან წლებში კი გამოჩენილმა საფრანგეთის მეცნიერმა პასტერმა დაამტაიცა, რომ დუდილის დროს შაქრიდან ძალარის და ნახუენავის გარდა მათ თანამდეთ ყოველთვის ჩნდება აგრედვე გლიცერინი (ცხიმარი?) ქარვის ქანგი და ზოგიერთი კიდევ სხვა სხეულები. საშუალოდ 100 წილ შაქრიდან დუდილის დროს პასტერის გამოკვლევით ჩნდება:

- 48.4 წილი ძალარი (ალკოჰოლი, სპირტი)
- 46.6 " ნახუენავი (CO₂)
- 3.3 " გლიცერინი (ცხიმარი?)
- 3.6 " ქარვის ქანგი და
- 1.2 " სხვა ნივთობანი.

*) თუ როგორ ახერხებს ამას მცია, ამის შესახებ ცალკე წერილი იქნება.

შემდეგში სხვა მეცნიერების გამოკვლევამ აღმოაჩინა, რომ აღნიშნულ ნივთობთა რაოდენობა ცვალებადია და დამოკიდებულია უმთავრესად მციათა ჯიშზე, დუდილის თბიდანზე (ტემპერატურა), ტკბილის შემადგენლობაზე და სხვ. აღმოჩნდა მაგალითად, რომ ძალარის რაოდენობამ 48,4-დან შეიძლება 45,8-მდე დაიწიოს. გაცილებით მეტად იცვლება გლიცერინის (ცხიმარი) რაოდენობა. პასტერის აზრით მისი წარმოშობა დამოკიდებულია ძალარის რაოდენობისაგან და 100 წონაწილ ძალარზე 10 წონაწილი გლიცერინი (ცხიმარი) უნდა მოდიოდეს. დღევანდელი მეცნიერება კი გვეუბნება, რომ ეს ნივთობი ტკბილის შაქრის დაშლიდან კი არ ჩნდება, არამედ იგი წარმოადგენს მციის ნაკვებავ ნაწარმს, ე. ი. მციის მიერ კვების დროს საზღომასალიდან, ასე ვთქვათ, მონელებით მიღებულ ნივთობს, და დამოკიდებულია, როგორც უკვე ვსთქვით, როგორც მციის ჯიშზე აგრედვე ტკბილის შემადგენლობაზე. მისი რაოდენობა 100 წილ ძალარზე იცვლება 7-დან 14-მდე; თუმცა არც ეს რიცხვებია სავალდებულო: ზოგ შემთხვევაში ეს რაოდენობა 3-სინაც კი ჩამოდის.

ამ გვარად ღვინოში გლიცერინის (ცხიმარის) რაოდენობის განსაზღვრით ზოგიერთა შემთხვევის გარდა, ძნელად თუ რამეს ვავიგებთ. მაგრამ ღვინის დასაფასებლად მის რაოდენობას დიახ აქვს მნიშვნელობა.

მციის ასეთსავე ნაკვებავ ნაწარმს წარმოადგენს დუდილის დროს ვაჩენილი ქარვის ქანგი. მისი რაოდენდება 100 გრამ ღვინოში იცვლება 0.06-დან 0.13-მდე.

გარდა ჩამოთვლილ ნივთობთა დუდილის დროს ტკბილში ჩნდება ზოგიერთი

ამქოლოადი ქანგები, ის სურნელოვანი სხეულები, რომლებსაც ევროპელები ღვინის „ბუკეტს“ ეძახიან. ამათზე ვისაუბრებთ მაშინ, როდესაც ცალკე წერილში შერჩეულ ღვინის დედაზე გვექნება მსჯელობა.

ღუღილის დროს გაჩენილი ძალარი თავის მხრივ სხვა და სხვანაირად მოქმედობს ტბილში არსებულ სხვა ნივთობებზე. ჩვენ ვიცით, რომ ყურძნის მარცვალში მოიპოვება სხვა და სხვა მარილებთან ერთად უმთავრესად ღვინის ქვა. რადგან ძალარში ეს მარილი (ღვინის ქვა) ნაკლებად იხსნება, ამიტომ ღუღილის დროს ძალარის თანთან მომატების გამო იგი ტბილს თანდათან სცილდება და ილექება. ამის გარდა ეცოვება ტბილს აგრეთვე წებოვანი და ზოგიერთი სხვა ნივთობიც. არც გუნდილო (ტანი) რჩება უმონაწილო: იგი უერთდება ცილა ნივთობებს, ილექება იმასთან ერთად და ამგვარად ეცლება ღვინოს მისთვის არა სასურველი და საშიშარი ნივთობნი. რადგან ამის გარდა თვით ღვინის დედა მციაცა ხმარობს თავის საზღოდ ცილანივთობს, ამ უკანასკნელის როდენობა ტბილში ბლომად კლებულობს; მაგრამ თუ ყურადღება არ ექმნა მიქცეული ახლად დადუღებულს ტბილს და დიდხანს დარჩა იგი ჭაჭზე, გაჩენილი ძალარი თანდათან გახსნის როგორც მკისი ცილანივთობებს აგრეთვე მის დაშლის ნაწარმებს და ამით კი გამძლეობა დაეკარგება ღვინოს.

გაჩენილი ძალარი მოქმედობს აგრეთვე ტბილში თანაყოლილ ჭაჭზე: ჩენჩოზე, კურკაზე და კლერტზე. ყველა ამაში, ჩვენ უკვე ვიცით, ბლომად მოიპოვება გუნდილო (ტანინი). აი ამ გუნდილოს და იმ სურნელოვანებსაც, რომელიც ჩენ-

ჩოში და კურკაში მოიპოვება, აცლის ძალარი და ჰმატებს ღვინოს, — წითელ ყურძნს, რასაკვირველია, საფერავსაც გამოაცლის.

სასურველად არის ცნობილი, რომ თეთრს ღვინოში გუნდილოს რაოდენობა 0,04 გრამს (100 გრამ ღვინოში) არ აღემატებოდეს და წითელ შიკი 0,25 გრამს.

დასასრულ უნდა ითქვას, რომ ყველა ამ ცვლილებათა გამო ტბილის კუთრი წინა (სისქელე) დაიწვეს და ისეთივე გახდება თითქმის როგორიც ჩვეულებრივ წყალსა აქვს.

მის. შალამბერიძე.

(გაგძლევა იქნება).



ტრენტინოს ღვინის კოოპერატივი.

ტრენტინო (ტიროლის სამხრეთ ნაწილს ჰქვია) ცნობილია ძველ დროიდან, როგორც კლასიკური ქვეყანა მევენახეობისა და მეღვინეობისა; მევენახეობა მეტათ განვითარებული იყო ამ მიდამოში საუკუნოების განმავლობაში; წარსულ საუკუნის ნახევრიდან კი მიუჭრდა და ამ მეურნეობის ალაგი დაიჭირა მეაბრეშუმეობამ.

წარსულივე საუკუნის დამლევს, ტრენტინოს რამდენიმე დაწინაურებულმა მევენახემ მოისურვა საერთო ძალღონით საქმის გამოსწორება და მშობელი მეღვინეობა-მევენახეობის აღორძინება; ამ მისწრაფებას მხურვალეთ დაუჭირეს მხარი სენმიხელის სამეურნეო სასწავლებლის ადმინისტრაციამ და ადგილობრივ ერობის გამგეობამ. ამ მიზნის განსახორციელებლათ ამაჯობინეს კოოპერატიული ამხანაგობის დაარსება და დაარქვეს მას: „Societa Coo-

perativa di Esportazione di Prodotti Viticoli Trentini“ ანუ „საექსპორტო კოოპერატივი ტრენტინოელ მევენახეობის პროდუქტებისა“.

მიზანი დაარსებული კოოპერატივისა იყო: შემოეკრიბა მევენახეები, საერთო ძალღონით აეშენებინათ სარდაფი, სადაც თავს მოუყრიდნენ ამხანაგობაში შესულ მევენახეთა ყურძენს; აშენებულ სარდაფში უნდა დამუშავებულიყო მათი ყურძენი საუკეთესო მომზადებულ სპეციალისტთა დახმარებით, დაეყენებინათ მაღალი ხარისხის ღვინო და ბაზარში გზა გაეკვლიათ.

სულ მოკლე ხანში ამ დაწესებულებას მხარში ამოუდგა 1500 მევენახე, გამოიღეს ფული, შეისყიდეს რკინის გზის ახლო ქ. ტრენტოში ადგილი, ააშენეს სარდაფი, მოუყარეს თავი სარდაფისათვის საჭირო ავეჯს, მანქანებს და დაიწყეს საქმის წარმოება. თქმა არ უნდა, რომ პირველ ხანებში ბევრი რამ გადაეხიდათ, უსახსრობაც ცოტა არ იყოს აბრკოლებდა საქმის პირველ ხანებშივე გაფართოებას. ღვინის ვაჭრებიც სცდილობდნენ, რომ ამ ძლიერ მოქიშვეს ფეხი არ მოეკიდნა, მაგრამ მიუხედავად ყოველგვარ დაბრკოლებისა სათავეში მყოფნი მხნობდნენ და მევენახეთა კოოპერატივი დღითი დღე იზრდებოდა, მაგრდებოდა. სულ ხუთიოდე წლის შემდეგ იმდენათ მოლონიერდა, რომ მარტო კოოპერატივის შენობებს—სარდაფებს, საბონდროებს, კონტორებს და მუშების ბინებს 20,000 კვ. მეტრი ეჭირათ. სარდაფები აშენებული იყო ტენიკის და ხუროთმოძღვრების უკანასკნელ მოთხოვნილების თანახმად; სარდაფების მოწყობილობა—ავეჯი, მანქანები, ქურქელი და სხ. საუკეთესოა ჰქონდათ.

ამ კოოპერატივებში მონაწილეობა შეუ-

ძლიან მიიღოს ყოველმა ტრენტელმა მევენახემ, მხოლოდ მოფალეა შეიტანოს არანაკლებ 40 კრონისა (კრონა ორ აბაზს უდრიდა), პასუხისმგებლობა კი იცისროს ათჯერ მეტი ე. ი. 400 კრონისა და თვისი მოსავალი ყურძნათ ჩააბაროს კოოპერატივს.

ყურძნის დაკრეფის უმაღ, მთელი მოსავალი მევენახეს მიაქვს კოოპერატიულ სარდაფში, სადაც რთველის დროს დღე დღამე მუშაობაა გაჩაღებული. ყურძნის მოტანის უმაღ მას სწონავენ და პატრონს აძლევენ ბარათს, სადაც მოხსენებულია რაოდენობა და ჯიში ყურძნისა. მიღებულ ბარათის საშუალებით მევენახე იღებს კონტორიდან თავის ხვედრ ფულს, იმის და მიხედვით თუ იმ წელს რა ფასები არის დამტკიცებული ყურძნის ჯიშის მიხედვით.

სარდაფებში მიტანილ ყურძენს, აწონავის შემდეგ ვეებერთელა ჰიდრაულიურ პრესებში ჰყრიან დასაწურათ, თუ თეთრი ყურძენია და—სადუღებელ ჩანებში, თუ წითელია, კლერტის გაცლის და მარცვლის დასრესის უმაღ. მთელ მუშაობას ამ უზარმაზარ და ჩინებულათ აშენებულ სარდაფში დიდრონ მანქანებით აწარმოებენ ელექტრონის ძალის დახმარებით. დაშორებული ადგილებიდან ყურძნის მაგიერ სარდაფში ტკბილს და ჭკპას ეზიდებიან, ოღონდ ამ შემთხვევაში მევენახეს თან ახლავს კონტროლათ სარდაფის რწმუნებული. ამ ჩინებულათ მოწყობილ დაწესებულებას სათავეში უდგანან მოწვეული დახელოვნებული სპეციალისტები, რომელნიც თვითეულ ხარისხის ღვინოს თავისებურად უვლიან. აქვე მშენიერათ მოწყობილი ლაბორატორია აქეთ, სადაც ყოველგვარ ცდას აწარმოებენ.

წლის დამლევს, ანგარიშების შედგენის შემდეგ წმინდა მოგება ზოგი ხმარდება.

საერთო საქმეს, ზოგს საქმის გასაფართოვებლათ აბანდებენ და ზოგს წევრთა შორის ანაწილებენ, იმის და მიხედვით, თუ ვის რამდენი ფული აქვს შეტანილი და რამდენი ყურძენი წარმოადგენილი. ექვს გარეშეა, რომ ამ გვარათ მოწყობილ სარდაფში საშუალება აქვთ საუკეთესო ღვინოები დააყენონ და უფრო იაფი უჯდებთ, ვიდრე ცალკე მწარმოებელს; სწორეთ ამიტომ „ტრენტინოელ საექსპორტო კოოპერატივმა“ დამისახურა დიდი სახელი და ნდობა. მუშტარი აწყდება მას ავსტროუნგრეთიდან, შვეიცარიიდან და გერმანიიდან. ამ ბუმბერაზმა დაწესებულებამ მოსპო ადგილობრივი ღვინის ჩარჩები, მშობლიურ მევენახეობის პროდუქტს გზა გაუხსნა ყველა ქვეყნისკენ, გახდა ღვინის ფასების რეგულიატორი თითქმის, მთელ მსოფლიოში და თავის პატრონებს, წვრილ მევენახეებს დღესაც იმ თავდადებით ემსახურება, როგორი მიზანიც დასახულ იყო მისი ჩასახვის პირველ დღიდან. — ეს მოახერხა ამ დაწესებულებამ სულ 20 წლის განმავლობაში...

იმგვარ წარმოებისთვის, როგორც მეღვინეობა არის, ასაყვავებლათ და ჯეროვან სიმაღლეზედ დასაყენებლათ ესაჭიროება დიდძალი ფული: რიგიანი სარდაფის აშენება ძალიან ძვირი ჯდება, არა ნაკლებ ხარჯს იწვევს მისი მოწყობა ქურქლით და მანქანებით და მკოდნე პირთა მოწვევა მის სახელმძღვანელოთ. ღვინის ბაზარზედ გატანის და ხელსაყრელ ფასებში გაყიდვის ძალა ხომ ყველას არ შესწევს. ისეთი დაწესებულების დაარსება კი, როგორც არის „ტრენტინოელი საექსპორტო კოოპერატივი“ ყველგან შეიძლება მოეწყოს, სადაც ვენახები ბლომად არის, როგორც მაგ. კახეთში, რაც ერთს და

ორს არ ძალუძს, ის საერთო ღონისძიებით ადვილი მისახწევია.

ვუსურვებთ ჩვენ კახელ მევენახეებს ტრენტინოელ მოძმეების მსგავსი ნაბიჯის გადადგმას. საერთო ძალ-ღონით ადვილია ჩინებული სარდაფის აშენება, მისი მოწყობა და ამ საშვალებით მაღალ-ხარისხის ღვინის მომზადება, რომელიც გაცილებით დიდ ბაზარსაც კვოევს და უფრო მაღალ ფასებშიაც გაიყიდება.

ძალა ერთობაშია.

ს. ჩოლაყაშვილი.



მიმართვა

მიწათ-მოქმედების მინისტრს.

ბატონო მინისტრო!

საქართველს სასოფლო მეურნეობის და მშრომელი მასის კეთილდღეობის უმნიშვნელოვანესი დარგი მეღვინეობა-მევენახეობა უსაშინელეს კრიზისს განიცდის.

ომის დაწყებიდან არამც თუ შეჩერდა ვენახების სივრცის ბუნებრივი ზრდა და ახალი ვენახების გაშენება — პირიქით ბევრი საუკეთესო დამუშავებული ვენახი სრულიად ამოვარდნილია დღეს და ძალიან ხშირად ვენახებში სიმინდ-ხორბალი ითესება. რა თქმა უნდა თუ ეს ერთის მხრით მუშა ხელის შემცირებით (ომის დროს) და ბაზრის ვიწროთ შეზღუდვით აიხსნება, მეორე და უმთავრეს მიზეზთა საწამლებელ მასალათა, მეღვინეობა-მევენახეობაში ხელსაწყო მანქანათა და პურის სიძვირე. უნდა ჩაითვალოს. მაგრამ რა მიზეზებითაც არ უნდა იყოს გამოწვეული ჩვენი მევენახეობის კრიზისი, მისი გაძლიერება განადგურებას უქადის ხალხისკეთილდღეობას და საქართველოს ეკონომიურ სიძლიერეს, საჭირო იყო სათანადო შეგნება შექმნილ მდგომარეობისა და რადიკალურ ზომების მიღება კრიზისის გასაწვლად. ამ გარემოებამ აიძულა რამოდენიმე მევენახთა საზოგადოებრივი დაწესებულებანი მოეწვიათ 23 ნოემბერს შეკრებილი სრულიად

საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობა. ყრილობამ ყოველმხრივ გაითვალისწინა ვასაქირო, რომელსაც განიციდის მევენახეობა და აუცილებელ საჭიროებად დასახა შექმნილიყო მეღვინე-მევენახეთა მუდმივი უმაღლესი ორგანო ყრილობათა საბჭოს სახით, რომელიც ჩაუდგებოდა ამ დარგს მკველ დარაჯად და სახელმწიფოს და მიწათ-მოქმედების სამინისტროს დახმარებით დაცავდა ჩვენს მეურნეობას განადგურებისაგან. ყრილობათა საბჭო მას შემდეგ ყოველის ღონისძიებით სცდილობდა მეღვინე-მევენახეთა ყოველივე საჭიროებათა გაშუქებას სახელმწიფოს სხვა და სხვა ორგანოთა და უწყებათა წინაშე, სცდილობდა შექმნას პირობები, რომელშიაც შესაძლებელი გახდებოდა ინტენსიური მუშაობა მევენახეობა-მეღვინეობის აღსადგენად. საბჭომ გამოსცა საკუთარი ორგანო ორ კვირეული სპეციალური-პოპულარული ჟურნალი, რომელიც ათასამდე ცალი თითქის განსაკუთრებით სოფლის მეურნეებს ეგზავნებოდა; საბჭომ შემოიკრიბა თავის გარშემო საქართველოში მყოფი თითქმის ყველა მეღვინე-მეურნეობის საეკონომიკური და გულშემატკივარი, მაგრამ მის უფრო ნაყოფიერ მუშაობისათვის საჭიროა ქონებრივი უზრუნველყოფა და მთავრობის მფარველობა და მზრუნველობა. საბჭოს დავალებული აქვს გარდაიქმნას მეღვინე-მევენახეთა წარმომადგენელთა და ხელმძღვანელთა და მიწათ-მოქმედების სამინისტროს დახმარებით შეიტანოს ამ დარგში ახალი ძრიელი სიტყვა, როგორც ცოდნა გამოცდილებით ისე პრაქტიკულ მუშაობით.

სამწუხაროდ ჩვენი საკუთარი ცოდნა და გამოცდილება იმდენად ნაკლები გვაქვს რომ, თუ არ დასავლეთ ევროპის მხგალითები, ამ დარგის ზოგიერთ კითხვების გადაწყვეტაში სულ უმწეო აღმოვჩნდებით. ჩვენი მასწავლებელი მეღვინე-მევენახეობაში მუდამ დასავლეთი ევროპა იყო და, თუ ჩვენ გვინდა უმაღლეს კულტურის გამოცაცხლება—გაცხოველება, ეხლაც იმავე დასავლეთს უნდა მივმართოთ.

უცხოეთში მეღვინეობა-მევენახეობის კვლევა შესწავლა იმდენად მალა და მცინებელი, რომ ყოველ თვე სულ ახალ-ახალი აღმოჩენანი სწრაფი ნაბიჯით მიუძღვებიან წინ მეღვინეობის და მევენახეობის ტენიკას და ყველა ის

საკითხები, რომელიც ჩვენთვის დიდი კვლევა ძიების და ხანგრძლივ შესწავლის საგნებს წარწარმო-დგენენ საფრანგეთში შეიძლება დიდი ხნის გადაწყვეტილიც იყოს, და უამრავი შრომა, დრო და ენერჯია მუქთად გვეხარჯება.

უკანასკნელ ხანებში, როდესაც საფრანგეთიდან ცნობების მიღება კიდევ შესაძლებელი იყო, საუკეთესო ნამუშევრები და აღმოჩენანი იყო გამოქვეყნებული მრავალგვარ ამერიკულ გიზრდების სხვა და სხვა მიწასთან და საყურძნე ვაზთან აღმოცაივის შესახებ; ფრიად მნიშვნელოვანი გაუმჯობესება შეიტანეს ვაზის სოკობრივ ავადმყოფობათა წამლობაში. დიდი წარმატება დაატყვეს სეტყვისათან საბრძოლველ საშუალებათა შესწავლაში; მოაწყვეს სახელმწიფოებრივი მასშტაბით სეტყვისაგან დაზღვევა...

ამივე ხანში გასაოცრად დაწინაურდა მეღვინეობის ტენიკა და გაუმჯობესდა სარდაფის მეურნეობა ახალი სისტემის იარაღ-მანქანებით და აპარატებით. ჩამოყალიბდა საუკეთესო ფორმა ეკონომიურ ნაწარმოების გამსაღებელ ორგანიზაციებისა... და ყოველივე ეს ჩვენთვის სრულიად უცნობია. ამ ხის განმეგლობაში ჟურნალიც კი არ მოდიოდა რომ თვალყური გვედევნებინა, თუ რა ხდებოდა ამ მხრივ უცხოეთში.

ექვს გარეშეა, რომ ყოველივე ახალი აღმოჩენა, ახალი მეთოდი ხშირად სრულიად მიუღებელია ჩვენ მეღვინეობა-მევენახეობისათვის, რომლის თავისებურება იძულებულსა გვხდის ყოველივე ახალს წესს სარდაფის და მევენახის მეურნეობისას დიდის დაკვირვებით და ადგილობრივ პირობათა მიხედვით ვატარებდეთ ჩვენს ცხოვრებაში. მაგრამ ისიც მართალია, რომ თუ ჩვენ დასავლეთ ევროპის მეღვინეობა მევენახეობის განვითარების ყოველივე ნაბიჯს დიდის ყურადღებით არ ვადევნეთ თვალყური, შეუძლებელია ჩვენი საკუთარი ძალებით და ცოდნა მეცადინეობით რომე შესამჩნევ წარმატებას მივადწიოთ. პირიქით, სრულიად ჩამოვრჩებით დასავლეთ ევროპას, მოგვესპობა საშუალება მსოფლიო ბაზარზე ნაწარმოების შეჯიბრებისა და ჩვენი ეკონომიურ ცხოვრების უმთავრესი ძარღვი მევენახეობა მიწასთან გასწორდება.

ამისა გამო საბჭოს აუცილებელ საჭიროებად შიანჩა (გარდა იმისა რომ უნდა იგზავნებ. უცხოეთში ამ დარგის შესასწავლად ყოველ წლივ მიწამდენიმე ახალგაზრდა, უკვე სპეც. სწავლა-განათლებულნი მუშაენი, რომელნიც აქ მუშაობენ იქაურ მეურნეობის გასაცნობათ) ესლავე ვაი-გზავნოს უცხოეთში განსაკუთრებული კომისია მელენიეობის მკოდნე სამი პირისაგან შემდგარი ორი-სამი თვით, რომელსაც განსაზღვრული დირექტივებით დავევალება გაცნობა-შესწავლა საფრანგეთის და იტალიის მელენიეობაში და შეგინახეობაში უკანასკნელ ხანებში მიღწეული პროგრესისა.

ეს დავალება სტემატიურად საბჭოს წარმოდგენილი აქვს შევდეგ-ნაიდარ:

1. შესწავლა და გაცნობა ამერიკული ვაზის კულტურის აწინდელი მდგომარეობისა, ჯიშები, საყურძნე გიბრიდეზ, ადოპტაცია, გამძლეობა, შეხორცება და სხვა მრავალი.

2. შეთანხმება სხვა და სხვა პეპინიერისტებთან (სანერგეების პატრონებთან) ამერიკული ლერწის და ნამყენი ვაზის დასაკვეთად საქართველოსთვის.

3. ვაზის მყნობის უკანასკნელ ხანებში წარმოებული წესი და სამყნობ იარაღ-მასალის წარმატება.

4. სამყნობ იარაღ-მანქანათა შეძენა.

5. ამ საკითხის შესახებ ლიტერატურის შეძენა.

6. დათვლიერება და შესწავლა ყველა იმ გამოცდებისა და საცდელ სადგურებისა, სადაც ვაზის სნეულეებთან ბრძოლა სწარმოებეს. ლიტერატურის შეძენა ამ დარგში.

7. სეტყვისთან ბრძოლის უკანასკნელ მეთოდების შესწავლა, სადგურების დათვლიერება.

8. სეტყვისაგან დაზღვევის საკითხის შესწავლა.

9. ღვინის კანონის შესწავლა-ლიტერატურა.

10. მელენიეობის და კერძოთ სასარდაფო მეურნეობაში ახალ მეთოდების შესწავლა.

11. გაუმჯობესებულ იარაღ-მანქანების დათვლიერება-შესწავლა. მათი გამოფენების ნახვა და ლიტერატურის შეძენა.

12. მელენიეთა სხვა და სხვა ეკონომიურ ორგანიზაციების ვითარების დათვლიერება-შესწავლა და საღრანჯითის მელენიე მევენახეთა

ფედერატიულ და კონფედერატიულ საბჭოთა კონსტიტუციის გათვალისწინება.

13. ღვინის ბაზარის გამოკვევა და სხვა მრავალი.

14. სპეციალური ჟურნალების გამოწერა და ლიტერატურის შეძენა.

სამწუხაროდ საბჭოს სრულიად არ აქვს საღარი აღნიშნულ გეგმის განსახორციელებლად და იძულებულია უმორჩილესად გთხოვოთ თქვენ, ბატონო მინისტრო, წარსდგეთ შუამდგომლობათ მთავრობის წინაშე, რომ სახელმწიფომ იკისროს აღნიშნულ კომისიის გაგზავნა უცხოეთში საბჭოთა წარდევნით. ხოლო საბჭო თავის თავზედ მიიღებს ამ კომისიის ხარჯის ნახევარს მთავრობის შეღავათიან ვალიუტით.

საბჭოს თავმჯდომარე **ი. ანდრონიკაშვილი**

საბჭოს წევრი **გ. წინამდგარიშვილი**.

საბჭოს წევრი მელენიე **ს. ჩოლაყაშვილი**.



საგჭოში.

ნაცვლად ყოფილ მდივნის გ. ყაფიანისა მის თანამდებობის შესრულება დაევალო საბჭოს წევრს **ს. ჩოლაყაშვილს**.

საბჭოს წევრის ბ-ნ **ი. ფორაქიშვილის** განცხადებით საზოგადოება „კახეთმა“ 20.000 მანეთი შემოსწირა საბჭოს.

შეპითხვა -- პასუხი

შეპითხვა ნ. როგორა მზადდება გოგირდის პატრუქები. **მინდა.**

პასუხი ნ. გოგირდის პატრუქებს ხმარობდნენ ძველადვე და მის მომზადება და ხმარება ძალიან ადვილი და ერთგვარია. პატრუქები მზადდება ამგვარად: გოგირდს აღნობენ თუჯის ქვაბში ნელ ცეცხლზე, რომ იგი არ აღუღდეს. დამდნარ გოგირდში ატარებენ ქალაღის ზოლებს 1/2 ვერშოკის სიგანეს და 3-4 ვერშოკის სიგეს. ზოგიერთნი ქალაღის მაგი-

რად ხმარობენ ტილოს, მაგრამ ეს არ ვარგა, რადგანაც დამწვარი ტილო ცუდ გემოს და სუნს აძლევს ღვინოს. პატრუქების მოსაწახადებელი გოგირდი უნდა იყოს სუფთა ლიმონის ფერის და უქველად კოშტი, რადგანაც ფხვნილ გოგირდში იმყოფება სხვა და სხვა შერეული ნაწილები. რომ გავივით გოგირდის სივ-კარგე, უნდა კოშტი გოგირდი დაეწყათ და ჩაეყაროთ ციფ წყალში. თუ გოგირდი კარგია, იგი არ დასველდება და მოტივტივებს. მომხადებულ პატრუქებს გოგირდი უნდა ედოს თხლათ და შესახედათ უნდა წმინდა და ბრწყინავი ფერის იყოს. სქელი პატრუქი დაწვის დროს დნება, სწევთავს და ღვინოს აძლევს მყრალ წყლოგოგირდის (H_2S) სუნს. გოგირდის პატრუქებს უბოლებენ სულ უბრალო მანქანე ბის საშუალებით: უფრო ხშირად ხმარობენ უბრალო მავთულის კავს, რომელზედაც პატრუქს ჩამოჰკიდებენ და ისე ჩაეშვებენ ბოჩკაში ან ქვევარში. უფრო კარგი კი იქნება რომ იხმარონ ასეთი მანქანა: უკანასკნელი შესდგება რკინის ღერიდან, რომლისაც ბოლოში გაკეთებული აქვს პატარა რკინის ფინჯანი, ხოლო ზემოდან ღეროზედ გამართულია კავი. ამ კავზე პატრუქი ჩამოიკიდება და, როდესაც პატრუქი იწვება, გოგირდის წვეთები ჩადის ფინჯანში, რომელშიაც გროვდება ჩამოწვეთილი გოგირდი. პატრუქებით დაბოლება, როგორცა ეხედავთ, ძალიან ადვილია, მაგრამ ნაკლიც აქვს. ჩვენ ვერას დროს ვერ ვიტყვით რამდენი გოგირდოვანი ქანგი გადავიდა ღვინოში. ერთ ოროციან ბოჩკაზე საჭიროა წმინდა გოგირდი.

ნარევი

სოკრათი ღვინის სმის შეხახებ.

ქსენოფონს ერთ-ერთ თავის თხზულებაში აღწერილი აქვს მის თანამედროვე მდიდარ ათინელ კალიას წვეულობა, რომელსაც ფილოსოფოსი სოკრატეც დასწრებია და, სხვათაშორის, ღვინის სმის შესახებ შემდეგი უთქვამს: „დაახ, ხალხნო, სმა მეც მესიამოვნება! იმიტომ რომ, ღვინო ძალას ჰმატებს სულსა. თუ მანდრაგორა — ჯადო-ბალახი ადამიანს ძილსა ჰგერის, ღვინო ავიწყებს მას ჰირ-ვარამს და აღვიძებს ადამიანში სიხარულს ისევე, როგორც ზეთი ცეცხლის ალსა. მე ვგონებ ადამიანს ქვეფში ისევე ემართება, როგორც ხორბლის თავთავს ყანაში. მასაც, თუ ღმერთმა ნამეჯანი ბევრი დასაღვეი მისცა, აღარ შეუძლიან პირდაპირ დგომა და ვეღარც სიო შესძლებს მის ნიაგვას. ხოლო თუ იმდენს დაღვეს, რომ ეს მას არას დაამძიმებს, მაშინ ის მძღავერად იწყებს მალლა ზრდას და ნაყოფსაც გამოიღებს. აგრედვე თუ ჩვენ ნამეჯანი ბევრი დავისხით, ჩვენი სხეული და გონება თანასწორობიდან გამოვა, და მაშინ არა თუ საუბარი, თავისუფლად სუნთქვაც კი აღარ შეგვეძლება. ხოლო თუ მსახურები ხშირად „ჩაგვიწვევებენ“ პატარა ფიალებში, მაშინ ღვინო ჩვენ თავის უხემ დაძალებით ვეღარ დავვათრობს და მხოლოდ ნელის დაყოლიებით მხიარულს გუნებაზე დავყენებს.

მის. შალამბერიძე.

ა. აბაშიძე



კოოპერატიული საზოგადოება

„კახეთი“

საზოგადოება „კახეთი“ აღსებობს 1895 წლიდან და ამ კამდ 246 მეწიესე ითვლება წევრად. საზოგადოება „კახეთი“-ს წევრობა შეუძლიან ეველა კახელ მეწიესეს და აგრეთვე ეველა მას, ვინც-კი ჩაბარებს საზოგადოებას ნამდვილ კახურ ღვინოს ეოველ წლივ.

ძთავარი კანტორა საზოგადოებას „კახეთი“-ს ძთავსებულია თბილისში, დამფუძნებელ კრების ქუჩა № 5, ტელეფონი № 13—23, სოლო სარდაფი-კი გოგოლის ქუჩასე № 63, საკუთარ შენობაში. ჟელეკრავით ძისაძართი: თბილისი კახეთი.

საზოგადოება „კახეთი“-ს ძთავარი საწეობები კახეთში ორ ალაგას არის ძოწეობილი: თელავში „კახეთი“-ს ბიურო ალექსანდრე ძაქაძვილთან და კარდანახში, „კახეთი“-ს ბიურო ნიკოლოზ დარაძვილთან.