

ვაჭი და ღვინო

წელიწადი ზირველი.

№ 11

ქრისტე მოვიდეს 1920 წ.

№ 11

შინაარსი:

1. ჩენი ღვინის ქიმიური შემადგენლობა პროფ. პ. მელიქიშვილი
2. კახელ მევენახეთა თათბირი ს. ველისციხეში

ჟურნალის გამოცემის პირობები:

ჟურნალი ჯერჯერობით გამოვა ორ კვირაში ერთხელ, არანაკლებ 16 გვერდისა. თითო ნომრის ფასი საბჭოს მიერ განსაზღვრულია 50 მან. ამ ფასით ჟურნალის გამოწერა შეიძლება სამი თვით.



ჟურნალის რედაქცია იმყოფება საბჭოს ბინაზე — თბილისი, ნინოშვილის ქუჩა № 5.

ჩვენი ღვინის ქიმიური შემდგენლობა. *)

მევენახეობა და მეღვინეობა შეადგენს და და ეხლაც შეადგენს საქართველოს მეურნეობის ერთს უმთავრეს დარგთაგანს. დაახლოებითი გამოანგარიშებით ვენახებით გაშენებული ადგილი უდრის 60.000 ღესეტიანს, მაგრამ რასაკვირველია ამითი არ განისაზღვრება ვენახებისთვის გამოსადევი ადგილის რაოდენობა. საქართველოში კიდევ მრავლად მოიპოვება თავისუფალი, სავენახედ გამოსადევი, მიწა. ამისთვის საჭიროა, რომ ყურძნის პროდუქტს (ღვინოს) გასავალი ჰქონდეს არა მხოლოდ მის წარმოების ადგილზე, არამედ საზღვარ გარეთაც. აქამდის კახური ღვინის ექსპორტი ძალიან განსაზღვრული იყო; იგი მხოლოდ რუსეთში გაჰქონდათ და ისიც მხოლოდ მცირე რაოდენობით. ჩვენს ქვეყანაში მომზადებულ ღვინოებს დიდი მოთხოვნილება რომ ჰქონდეს და საზოგადოება მათზე მოთხოვნილება ვაიზარდოს, ამისათვის საჭიროა ძირითადად შეიცვალოს ის მეთოდი, რომლითაც სარგებლობენ ჩვენში როგორც ღვინის მომზადებისა, აგრეთვე მისი მოვლისა და შენახვის დროს. საქართველოში შემუშავებულია ძალიან თავისებური და მაღალ ხარისხიანი ყურძნის ჯიშები: რქაწითელი, მწვანე და საფერავი, რომლებმა აგავრცელესა ჰპოვეს შორს, თავის საზღვრების გარეშეც; ამასთანავე შემუშავებულია ვენახ-ადგილებისა, ნიადაგისა და ჰაერის პირობათა მიხედვით კულტურის ფორმები, წესი ვაზის შეყვლისა (აღმოსავლეთ იმერეთი და კახეთი), მეღვინეობა კი დღესაც პირვანდელ საფეხურზე დგას და ვერაფრითარ გაუმჯობესების შეტანას ღვინის მოვლა-პატრონობის წესში ჩვენ ვერ ვხედვით: ღვინის მოვლის წესი დღესაც იმ მდგომარეობაშია, როგორშიც იგი

*) ეს შრომა ვადმიოქმდილია თბილისის უნივერსიტეტის მოამბიდან № 1.

ძველის ძველად იყო. ყოველ შემთხვევაში ძველი ადგილების გათხრის დროს აღმოჩენილი ქვევრების ნატყნები გვიჩვენებენ, რომ ძველად ღვინოები ისევე ინახებოდა, როგორც დღეს, ე. ი. მიწაში ჩაუვლულ ქვევრებში. ღვინის დამზადების წესის ამ გვარი დაქვეითება ჩვენი ღვინოების განსაკუთრებული თვისებებით კი არ აიხსნება, არამედ, შესაძლოა, მეღვინეების კონსერვატიზმით.

ჩვენი ვაზის ჯიშებიდან შეიძლება ძალიან მაღალი ღირსების ღვინო მივიღოთ. ამას გვიჩვენებს სახელმწიფო მამულების (ყოფილი საუფლისწულო) მეურნეობა, რომელიც, როგორც შემადგენლობით, ისე გემოთი ევროპიულ მსგავს მაღალ ხარისხიან ღვინოებს ამზადებს. სამწუხაროდ საქართველოს მეღვინეთა შორის საუფლისწულო მამულების მიმბაძველი შედარებით ცოტა აღმოჩნდა: ამ უწყების მაგალითის მიუხედავად ღვინოს ჩვენში დღესაც ძველებურად ამზადებენ. ჩვენმა ლაბორატორიამ მიზნად დაისახა შეისწავლონ ჩვენი ღვინოების შემადგენლობა, დაახსიათოს ეს ნაწარმოები ანალიზების შედეგების მიხედვით და უჩვენოს ის საშუალებანი, რომლებსაც ჩვენი აზრით, შეუძლია გააუმჯობესოს ღვინის ღირსება.

ამ გამოკვლევაში მონაწილეობა მიიღეს: კბ. თ. ბებურიშვილისამ, მ. ბეჭიაიმ, მ. შალამბერიძემ და კბ. ნ. ციციშვილმა.

ქვევით მოყვანილია ანალიზის შედეგები, რომლებიც განმარტავენ ჩვენი ღვინოების ბუნებას (იხ. ანალოზების ცხრილი გვერდი).

დავიწყით ღვინოების დახასიათება ალკოჰოლის შეცულობის რაოდენობიდან. ჩვენი ღვინოების უმეტესობა უფრო ხშირად შეიცავს მოცულობის 12%, ანუ წონის 10% ალკოჰოლს. სუფრის ღვინოსთვის ეს ალკოჰოლის რაოდენობა ითვლება დიდად. ამ მხრივ საუფლისწულო

მაშულების ღვინოები უფრო ღარიბია ალკოჰოლით, — ისინი შეიცავენ დაახლოვებით მოცულობის 11%. ალკოჰოლის დიდი რაოდენობა რამდენადმე უზრუნველყოფს ღვინოს ავადმყოფობისაგან — დამპარებისაგან, ბრკის მოკიდებისაგან. როდესაც ღვინო ალკოჰოლის მცირე რაოდენობას შეიცავს, კარგს მოვლას შეუძლიან ააცილოს მას იმ მიკრობების გავლენა, რომლებიც ხდებათ ღვინის ავადმყოფობის მიზეზად. ამის მაგალითს ჩვენ ვხედავთ საუფლისწულო მაშულების სარდაფებში, სადაც ღვინოები ალკოჰოლის მოცულობის 11% მიუხედავად კარგი მოვლისა და მზრუნველობის გამო საღად არის შენახული.

ალკოჰოლი წარმოსდგება ღვინოში შაქრის დუდილის შედაგად. როგორც **პასტერი** გვიჩვენებს, 100 წონაწილ შაქრიდან ჩნდება 48 წონაწილი ალკოჰოლი. დუდილს იწვევენ დამდუღებელი სოკოები *Saccharomyces*-ები, რომლებიც თავის საკვებად ხმარობენ 5%-მდე შაქარს. დანარჩენი რაოდენობა შაქრისა იხარჯება დუდილის დროს ალკოჰოლის გაჩენაზე. დუდილის გამომწვევი *Saccharomyces*-ები განირჩევიან ერთმანეთისაგან გარეგანი შეხედულებით და შაქრის სხვადასხვა დადუღების ძალის უნარით. ზოგიერთ მათგანს შეუძლიან შაქრის ზსნილში წონის 14% ალკოჰოლი გააჩინოს; სხვები კი აჩერებენ თავიანთ მოქმედებას უფრო დაბალ რაოდენობის ალკოჰოლიან გარემოში: მაგ. *Saccharomyces apiculatus* სწყვეტს დუდილს ალკოჰოლის წონის 4%-იან გარემოში.

საერთოდ უნდა შევნიშნოთ, რომ კახური ღვინის დედას შეუძლიან ალკოჰოლის დიდი რაოდენობის ატანა, მოცულობით 1⁰/₄-მდე, და ამასთანავე მათი

მოქმედება ალკოჰოლის დიდი რაოდენობის მიუხედავად არ ფერხდება და შაქარი თითქმის ბოლომდე იშლება, რასაც მოყვანილ ანალიზებში ვხედავთ. ამ უმაღლეს ღვინოების მეღვინეობის ქვეყნებში არსებობს მეღვინეობის სადგურები, რომლების მიზანსაც შეადგენს დუდილის პირობების, ავადმყოფობის მიზეზების შესწავლა და მათი თავიდან აცილება.

თუ საქართველოს მეღვინეობას მომავალი ელის და იგი იმდენად გაფართოვდება, რომ ეხლანდელი მეღვინეობის მიდამოებს გასცილდება, ამ შემთხვევაში საქიროება მოითხოვს შესწავლილ იქმნას მძლავრი დუდილის დედის ბუნება, რომელიც მონაწილეობას იღებს კახური ღვინის წარმოებაში. უნდა შევნიშნოთ, რომ ყოველ მეღვინეობის მიდამოს ეთვისება განსაკუთრებული ღვინის დედა, და იმ ქვეყნებში, სადაც მეღვინეობა არ არსებულა, არ არსებულა ღვინის დედაც, რის გამოც იკაური ტკბილი არ დუდილებოდა. ეს გავლენა აკვირვებდა ევროპიელ ახალშენელებს, სანამ ისინი არ მიხვდნენ, რომ ამის მიზეზი არის ღვინის უდელობა; და როდესაც ამ ტკბილს მისცეს რჩეული ღვინის დედა, დუდილიმა ნორმალურად იწარმოვა.

დუდილის დროს ალკოჰოლის გარდა ჩნდება გლიცერინი და ქარვის მუავა, რომლებიც, როგორც ქვეით იქნება ნაჩვენები, წარმოადგენენ ღვინის დედის ფიზიოლოგიური მოქმედების შედეგს და არა შაქრის დაშლის პროდუქტს, როგორც არის ალკოჰოლი და CO_2 .

დუდილი წარმოადგენს ეკზო თერმიულ პროცესს, რომლის დროსაც თავისუფლდება სითბო. ამიტომ დუდილში მყოფი კბილის ტემპერატურა არეგ შეატმოს-

ფერისაზე ყოველთვის უფრო მაღალია. ამ შემთხვევაში სადუღებელი ქურქლის სიდიდეს აქვს რაოდენიმე გავლენა: დიდ ქურქელში ტემპერატურა უფრო მაღლა იწევს, ვიდრე პატარაში. მიუნცის*) მოწობით ალჟირში ტკბილის დუღილის დროს ტემპერატურა აღის 40-მდე, და თუ 43⁰-ს მიახწევს, დუღილი სრულიად ჩერდება, რაც ხანდახან კიდევაც მოხდება ხოლმე. დუღილი წარმოებს განსაზღვრულ ტემპერატურისა და ტკბილში შაქრის კონცენტრაციის საზღვრებში. კონცენტრაციის სიდიდის მიხედვით იცვლება აგრეთვე ოსმოტიური წნევა (დაწოლა), რის გამოც ღვინის დედის ტენიანობა კლებულობს და ღვინის დედის მოქმედება დროებით წყდება. ამის შესახებ გერმანეთის მეცნიერს ვორტმანს**) მოჰყავს ძალიან საინტერესო მაგალითი: ერთი ტკბილი შეიცავდა 46,5% შაქარს. ხელშემწყობ პირობათა მიუხედავად დუღილი სწარმოებდა ისე ნელა, რომ სამი წლის შემდეგ ალკოჰოლის რაოდენობა თითქმის არ შეცვლილა, თუმცა ტკბილი შეიცავდა დედას, რომელსაც ხელშემწყობ პირობებში დუღილის გამოწვევა შეეძლო. ალკოჰოლის გარდა დუღილის დროს, როგორც უკვე ზევით იყო მოხსენებული, ჩნდება გლიცერინი და ქარვის შეავა. პასტერს, რომელმაც ღვინოში პირველად აღმოაჩინა გლიცერინი, ეგონა გლიცერინი წარმოადგენს ალკოჰოლისა და CO₂-სავით შაქრის დაშლის პროდუქტს, — დუღილის უსაშუალო პროდუქტს. მან დაადგინა აგრეთვე ცნობილი ნორმა გლიცერინისათვის: 100 წონა-წილ ღვინოზე 10 წონა-

წილი გლიცერინისა, თუმცა პასტერიც და აგრეთვე სხვა მეცნიერნიც ხედავდნენ, რომ ეს ნორმა ყოველთვის არ არის ნამდვილი და იცვლება ფართო საზღვრებში. სახელდობრ: 100 წონა-წილ ალკოჰოლზე 7⁰/₁₀₀—14⁰/₁₀₀. ჩვენ მიერ მოყვანილ ღვინის ანალიზებში ეს შეფარდება იცვლება 5,6⁰/₁₀₀-დან—10⁰/₁₀₀-დე, თუმცა კახურ ღვინოების ანალიზებში, როგორც ეს ცხრილებიდან ჩანს, გლიცერინის რაოდენობა, ზოგიერთ შემთხვევაში ნაჩვენებ საზღვრებზე ნაკლებია. მიუხედავად ამისა, აღნიშნული ღვინოების ბუნებრიობა ეჭვს გარეშეა. ამისთანა გადაცილება ნორმაზე ღვინოში ალკოჰოლის ჩამატების ნიშნად ითვლებოდა; ეხლა კი როდესაც გამოირკვა, რომ გლიცერინი და ქარვის შეავა დუღილის პროდუქტს. ამ სიტყვის ვიწრო მნიშვნელობით, კი არ წარმოადგენს, არამედ იგია შედეგი ღვინის დედის ცხოველ მოქმედების ანუ ფიზიოლოგიური პროცესისა, ამისთანა დასკვნა ყოველთვის არ მართლდება. ასეთი შეხედულება გლიცერინის წარმოშობის შესახებ პირველად შეარყია მიულერ-ტურგაუმ, რომელმაც უჩვენა მიზეზობითი კავშირი გლიცერინის რაოდენობისა და ღვინის დედის ცხოველყოფილობის შორის Saccharomyces-ის იმ მოქმედების ხანაში, როდესაც ისინი მრავლდებიან, გლიცერინი შედარებით უფრო მეტი ჩნდება უკანასკნელ წლების გამოკვლევა*) გვიმოტიცებს, რომ პასტერის შეხედულება შესახებ გლიცერინის წარმოშობისა შე-

*) Müntz, Les vignes, გვრ. 500.

**) Wofmaun Die wissenschaftlichen Grundlagen der Weinbereitung S. 108

*) Annual reports on the progress of Chemistry p. 61.

R. Schweizer, Helv. chim. Acta 1919. 2. 176. page 239

w Connstein and R. Ludecke, B. 1919. 52 (B) 1385.

ქაიდან, როგორც მის დაშლის ერთ-ერთ საფეხურისა. მართლდება. ტკბილის დუღილი რომ ძლიერი ღვინის დედით ვაწარმოვით და მასში შევიყვანოთ ისეთი ნივთიერებანი. რომლებიც დუღილს აწვლებენ (როგორც მაგ. Na_2SO_3), მაშინ ღვინოში გლიცერინის ოდენობა მატულობს. ეს ასე იმიტომ ხდება, რომ მცირე ღვინის დედა შაქარს ბოლომდის ველარა შლის და შუა გზაზე აჩერებს თავის მოქმედებას. ეს გარემოება თანხმობაშია იმ შეხედულებასთან, რომ გლიცერინის აღდგენილი და დიოქსიაცეტონი წარმოადგენენ შაქრის დაშლის შუალა საფეხურებს. მაგრამ, მაინც თუ ავიღეთ ერთის მხრივ ალკოჰოლის რაოდენობა ღვინოში, ხოლო მეორეს მხრივ გლიცერინისა, რაოდენიმე დაახლოვებით მაინც შეიძლება დავასკვნათ, ჩარეული იყო ღვინოში ალკოჰოლი თუ არა. „მელანო“-ის ღვინოში 1912 წ., რომელშიაც ალკოჰოლის მოცულობითი რაოდენობა 15% შეადგენდა და წონითი შეფარდება ამ უკანასკნელისა გლიცერინთან $100:6,7$ გამოიხატებოდა, რაოდენიმე სიმართლით შეიძლება ითქვას, რომ ეს ღვინო ალკოჰოლ ჩამატებული იყო.

ყველა აღებულ ღვინოებში საერთო სიმწვევე იცვლება $0,55-0,75\%$ -ის საზღვრებში. ღვინის მჟავიანობა წარმოადგენს მის ერთ დამახასიათებელ თვისებათაგანს: ნამეტანი დიდი ანუ მცირე რაოდენობა მისი ღვინოს ჰხდის ჩვეულებრივ გემოსთვის შეუფერებლად და ხმარებისათვის უვარგისად. ღვინოში მჟავას აჩვენებობა ჰხდის მას მტკიცედ და იფარავს ავადმყოფობისაგან. ზოგიერთი ღვინოები შეიცავენ მჟავის მცირე ოდენობას—დაახლოებით $0,5\%$. ამისთანა ღვი-

ნოები დიდხანს არ ინახება. მათი მჟავიანობა თანდათან კლებულობს და ამასთან ერთად კლებულობს ავადმყოფობასთან ბრძოლის უნარი. მიუნცის აზრით თვით ღვინის დუღილის მსვლელობა და შემდეგი განვითარება დაკავშირებულია ღვინის ქვის მჟავის რაოდენობასთან. ორი ნიმუში ღვინისა, — ერთი 1893 წლისა, რომელიც შეიცავდა $0,535\%$ ღვინის ქვის მჟავას, და მეორე 1894 წლისა $0,964\%$ -იან მჟავით, — მკაცრად ერჩეოდნენ ერთი მეორეს. მეორეში დუღილი და შემდეგი განვითარება წარმოებდა წესიერად, მაშინ როდესაც პირველი ღვინო დაღვა ნაკლები თვისებიანი. ამ განსხვავებას მიუნცი აწერს ღვინის ქვის მჟავას. ღვინის ქვის მჟავის მომატება, თუ იგი აქლია, ასწრავებს დუღილის მსვლელობას და ღვინის შემდეგ განვითარებას.

მქროლადი მჟავები ღვინოში ჩნდებიან დუღილის დროს ბაქტერიების *Bacteria aceti* მიერ. ეს ბაქტერიები მოიპოვება ყურძნის მარცვლებზე, საიდანაც ღვინის დედასთან ერთად გადადიან ტკბილში. რადგანაც ზემოთ დასახელებული ბაქტერიები აერობნი არიან, ამიტომ ისინი ვითარდებიან ჰაერზე იმ ადგილზე, სადაც ღვინოს ჰაერი ხვდება. მქროლად მჟავებში გარდა ძმრის მჟავისა გვხვდება აგრეთვე სხვა მჟავებიც (ერბოს მჟავა), რომლის გამომწვევ მიზეზადაც უნდა დავსახოთ ავადმყოფობის გამომწვევე, ეგრეთწოდებული *Mycoderma vini*, და აგრეთვე სხვა ბაქტერიები. 1919 წელს საწამლებელ საშუალებათა უქონლობისა და ცუდი ამინდის გამო, ტკბილში მოჰყვა დამპალი მარცვლები, რომლებსაც თან ჩაჰყვა ავადმყოფობის გამწენი ბაქტერიები, მაგ. *Mycoderma vini*, და მათი წყალობით აჩხენ-

ბა ერბოს მჭავის სუნი, რომელიც ამ წლის ღვინოებს ახასიათებდა. სხვა და სხვა ქვეყნებში მქროლად მჭავების ნორმა სხვა და სხვა რაოდენობით არის განსაზღვრული—გერმანეთში, მაგალითად, თეთრი ღვინოებისთვის დასაშვებია 0,12—0,16‰ მდე. თუ აღნიშნულ მჭავათა რაოდენობა ძალიან სცილდება ამ ნორმებს, ასეთი ღვინო ავადმყოფად ითვლება. ძმრის მჭავის გაჩენას ყოველთვის თანა სდევს უსიამოვნო სუნის ნივთიერების გაჩენა.

ღვინის ქვის მჭავის გარდა არამქროლად მჭავებს უნდა ვაკუთნოთ ვაშლის მჭავა, რომელიც რძის ბაქტერიების წყალობით ხშირად გადიქცევა ხოლმე რძის მჭავის გაჩენის მასალად.

ყველა გასინჯულ ღვინოებს დაუღლებელი შაქარი ჰრჩება მცირე რაოდენობით. თუმცა ღვინოს შაქარის ეს რაოდენობა გემოთ არ ემჩნევა, მაგრამ ამისთანა ღვინო უდგრომელი ხდება, უდროოდ შეიძლება დაიწყოს დუდილი, და ამიტომ მეღვინემ შაქრის სავსებით დაუღლებას რომ ხელი შეუწყოს, თვალყური უნდა ადევნოს ღვინის დედის თავის დროზე გამოკოცხლებას; ამ შემთხვევაში კახეთის საუფლისწულო მამულების ღვინოები წარმოადგენენ გამოჩენის: მათში ან სრულიად არ არის შაქარი, ან და ძალიან ცოტა.

ჩვეულებრივად დამზადებული კახური ღვინოები შეიცავენ ძალიან ბევრს გუნდილოვან (ტანინან) ნივთიერებას: წითელ ღვინოებში საშუალოდ 0,3—0,45‰-მდე. დასავლეთ ევროპულ ღვინოებისთვის ეს რიცხვები მიუღებლად ითვლება. გუნდილოს (ტანინის) დიდი ოდენობა აიხსნება ღვინის დამზადების თავისებური წესით. ჩვენ ღვინოებს, რო-

გორც წითელს, აგრეთვე თეთრს, ნამეტან დიდ ხანსა სტოვებენ ქაჭაზე და კლერტებზე, რომლებიც ძალიან მდიდარია გუნდილოვანი (ტანინანი) ნივთიერებით. თუ სასურველად მივგაჩნია, რომ ჩვენს ღვინო წარმოების საზღვრებს გასცილდეს, მაშინ აუცილებელია ღვინის დამზადების იმ წესზე გადასვლა, რომელსაც მისდევნ დასავლეთ ევროპის მეღვინეები. ამის მაგალითი გვაქვს ჩვენ საუფლისწულო მამულებში, რომლების წითელი ღვინოებიც 0, 5‰, ხოლო თეთრი კი 0,03—0,04‰-ზე მეტს გუნდილოს (ტანინს) არ შეიცავენ. ამ მხრივ, და აგრეთვე სხვა შემთხვევებშიც, საუფლისწულო მამულების ღვინოები თავისი თვისებებით ევროპიულ ღვინოებს უახლოვდება. ზოგიერთ მეღვინეობის, მაგ. „მელანანი“-ს წითელი ღვინოები 0,5‰-ზე მეტს გუნდილოს (ტანინს) არ შეიცავენ, ხოლო მათს ევროპიულად მომზადებულს თეთრს ღვინოებში 0,16‰-ზე მეტი არ მოიპოვება. თუმცა ღვინის ხანგრძლივი დატოვება ქაჭაზე და კლერტზე, მათ მიერ ტანინის დიდი რაოდენობის გამოღება, ალკოჰოლთან ერთად ღვინოს დაავადებისაგან უზრუნველყოფს, მაგრამ სამაგიეროდ მას ძალიან მწკლარტესა და ევროპიული გემოვნებისთვის მიუღებლად ახდის. ჩვენი აზრით შესაძლებელია თანდათანობით გადასვლა ევროპიულ წესზე ღვინის დამზადების დროს: წითელი ღვინო უნდა დარჩეს ქაჭაზე, რომელიდანაც წინათვე უმეტესი ნაწილი კლერტებისა არის ამოღებული, და შემდეგ გატარდეს წნებში (პრესში); ხოლო რაც შეეხება თეთრ ღვინოებს, — ამათთვის შეიძლება ვისარგებლოთ იმ მეთოდით, რომელსაც ხმარობენ ზოგიერთ დასავლეთ ევროპის ქვეყნებში. ე. ი. სანამ ტკბილი დაამთავრებდეს უკლერ-

ტო ქაჯაზე დუღილს, მას გააკლიან ხოლმე ამ ქაჯას. ასეთი ახალი ღვინო შეიცავს ისეთ საკმაო ტანინის რაოდენობას, რომელიც საჭიროა ღვინის შემდეგ განვითარებისა და დამწიფებისთვის.

თუმცა ზევით აღვნიშნეთ, რომ გუნდილო (ტანინი) იფარავს ღვინოს ავადმყოფობისაგან, მაგრამ ისიც უნდა ითქვას, რომ ხშირად იგივე გუნდილო (ტანინი) არის მიზეზი ღვინის ავადმყოფობისა. დასავლეთში არსებობს ისეთი აზრი, რომ სიმწარეს ვხვდებით ხოლმე მხოლოდ წითელ ღვინოში. პირველად პასტერის*) მიერ იყო ნაჩვენები ამ ავადმყოფობის მიზეზის კავშირი განსაკუთრებულ ბაქტერიებთან. შემდეგ გამოკვლევებმა აღმოაჩინეს, რომ ღვინის სიმწარეს აჩენენ სხვა და სხვა გვარის ბაქტერიები და აგრეთვე დამდუღებელი და ობის სოკოები. სიმწარე წარმოდგება გუნდილოვანი ნივთიერებისაგან. ხარისხი სიმწარისა პირდაპირ დამოკიდებულია გუნდილოვანი ნივთიერების რაოდენობაზე. ამის დასამტკიცებელი არის ის გარემოება, რომ დასავლეთ ქვეყნებში მწარე გემო აქვს მხოლოდ წითელ ღვინოებს, რადგან სწორედ ისინი შეიცავენ ბევრს (თეთრ ღვინოებთან შედარებით) გუნდილოვან ნივთიერებას. ეს ავადმყოფობა ამავე ქვეყნებში სრულიად არ არის ცნობილი თეთრ ღვინოებისთვის. ჩვენ ქვეყანაში კი, საცა თეთრი ღვინოებიც საკმაოდ შეიცავენ გუნდილოვან ნივთიერებას, სიმწარე მათშიც არის ხშირი მოვლენა. განსაკუთრებით ამა 1919 წლის თეთრ ღვინოებში ვხვდებით ამ სიმწარეს. ეს აიხსნება იმით, რომ როგორც უკვე იყო მოხსენებული, თეთრა ღვინოები შეიცავენ ბევრს გუნდილოვან ნივთიერებას და გარდა ამისა, რადგან საწამლი მასალა არ იყო საკმაოდ ნაბმარი, ტკბილს ჩაჰყვა სიმწარის გამო-

წევი დაობებული ყურძნის მარცვალი.

კახური ღვინოების ანალიზები გვიჩვენებენ, რომ მათ არ აქვთ ის თვისებები, რომლებიც სავალდებულოა კულტურული ქვეყნების ღვინოებისთვის. ამის მიზეზი ღვინის მასალაში კი არ უნდა ვეძებოთ, არამედ მასალის მოხმარების უცოდინარობაში. თუ მეღვინე გამოიჩინს შესაფერ კოდნას, უნარს და სავალდებულებას, შესაძლებელია მემარნეობის მეურნეობის გაუმჯობესება. საღვინე ყურძნის ჯიშები, როგორებიც არის „რქა წითელი“, „საფერავი“ და „მწვანე“, საუცხოვო ღვინოებს მოგვცემდნენ. მათგან მიღებული პროდუქტის მოვლა რომ ესაბამებოდეს და მიზან შეწონილი იყოს მეცნიერულ და ტექნიკის მოთხოვნილებასთან, —რის დამამტკიცებელ საბუთსაც ვხვდავთ ჩვენს საუფლისწულო მამულების ღვინოებში. თელიანის ვენახების წითელი ღვინის „საფერავს“ (1917 წლის მოსავალი) ისეთი მაღალი ღირსება აქვს, როგორიც ვხვდება მხოლოდ საფრანგეთის ზოგიერთ საუკეთესო ღვინოებში. ჩემის აზრით, თელიანის ვენახებიდანვე მიღებული საფრანგეთის საუკეთესო ჯიშის „ბაბერნე“ —ს ღვინო თავის თვისებებით აღვიღს უთმობს „საფერავი“ —სას. ჩვენი მეღვინეობის გასაუმჯობესებლად საჭიროა თავი დავანებოთ იმ ძველ წესს, რომელსა ჩვენი მეღვინეები ასი ლა იქნება ათასი ელობითაც მისდევენ, და განვახლოთ მეურნეობის ეს დარგი მეცნიერების საფუძველზე, როგორც ეს უკვე განხორციელებულია ყველა ევროპულ ქვეყნებში. — მეღვინეობის მეცნიერება შეიქმნა მას შემდეგ, რაც საფრანგეთის გამოჩენილმა მეცნიერმა პასტერმა დაამტკიცა, რომ ტკბილის დუღილს იწვევს სოკოები Saccharomyces, რომ ეს სოკოები ხშირად განირჩევიან ერთმანეთისაგან და ყოველთვის ერთსა და იმავე პროდუქტს არ იძლევიან, რომ ღვინის

*) Pasteur, Etudes sur le vin 62 p. Paris 1875.

ავადმყოფობა დამოკიდებულია სხვა და სხვა ბაქტერიების მოქმედებაზე და სხვა-ბასტერიის გარდა გამოყენებითი მეცნიერების ასპარეზზე შემდეგში მომუშავე სხვა მეცნიერებმა შეძლება მისცეს თანამედროვე მედიცინის ღვინის დუღილის მსვლელობის დონეზე წაყვანისა, ამ დუღილის გამოწვევისა განსაკუთრებულ შერჩეულ ჯიშების დედების შემწეობით, რომლებსაც ამრავლებენ წმინდა კულტურით, ზომების მიღებისა, როგორც ავადმყოფობის თავიდან ასაცილებლად, აგრეთვე მათი გაჩენის დროს მათ მოსასპობად და ამ გვარად მდებარე, მტკიცე პროდუქტის შექმნისა.

თუ ჩვენ მედიცინებს ჰსურთ მიჰბაძონ თავიანთ ევროპიელი ძმების მაგალითს, მათ უნდა თავიანთ მოძმეთა მსგავსად დააწესონ მედიცინების სადგური, სადაც ქიმიური სასწორით და მიკროსკოპის საშუალებით გადაიკრება მეცნიერული ხასიათის პრაქტიკული საკითხები: საუკეთესო ადგილობრივისა კან შემოტანილი ღვინის დედის წმინდა კულტურისა, ღვინის გადაღების დროისა, ვინცობა ავადმყოფობა გაჩნდა, მისი გამოკვლევისა და სხვა. ამ სადგურს უნდა ჰქონდეს საკუთარი ვენახი, სადაც განიხილავენ ადგილობრივ და ევროპიულ ყურძნის ჯიშების კულტურისა, მისი მოსავლიანობისა და გამძლეობის საკითხს იმ მხრივ, თუ რამდენად ინარჩუნებს ესა თუ ის ვაზი და ყურძენი თავის იმ თვისებებს, რომლებიც მათ სამშობლო ადგილზე ახასიათებს. ამისთანა სადგურზე გარდა ნათქვამისა, იკვლევენ გაშენებული ვაზის ჯიშებს, მათგან მიღებული ღვინოების შემადგენლობას და სხვა. ამ მხრივ უკვე არის ნაბიჯი გადადგმული პატარა მასშტაბით „მელანის“ მიერ, ხოლო დიდიამ „საუფლისწულო მამულების“ უწყების ბზრით. ჩვენ უკვე გვაქვს ზოგიერთი ცნო-

ბები, რომლის მიხედვით განსაზღვრული აზრის შედგენაც შეგვიძლია. როგორც საუფლისწულო მამულების და ფირმა „მელანის“-ს ღვინოებიდან სჩანს, კახეთის რისლინგი ჰკარგავს თავის მაღალ თვისებებს და სრულიად უბუკეტო ღვინოებს იძლევა. თუმცა რისლინგის შესახებ უნდა ითქვას, რომ ის არც სხვა მედიცინოების მხარეში ინახავს თავის დამახასიათებელ ბუკეტს. მართალია ყირიმში რისლინგიდან ბუკეტთან ღვინოს იღებენ, მაგრამ მას ეს ბუკეტი მაინც რეინისას არ უგავს. აგრეთვე ბორდოული ჯიშის ყურძენი „კაბერნე“ კახეთში თუმცა ვშენიერ ღვინოს იძლევა, მაგრამ ძალიან განსხვავდება ნამდვილის ბორდოს ღვინოსაგან. საინტერესოა აგრეთვე მოტკბო ღვინოების დამზადების ცდა. ჩვენ მიერ განხილულ „მელან“-ს ორი ამისთანა ღვინო მოგვკვება: ერთ მათგანში („რისლინგი“ 1917 წ.) შაქრის რაოდენობა იყო 2, 08%, მეორეში („რქაწითელი“ 1917 წლის)—2,85%. ამ ღვინოებში დუღილი შეჩერებული იყო SO_2 -ის შემწეობით. ღვინოს მოტკბო გემო ჰქონდა. ცოტათი შეუზუნა სასმელს წარმოადგენდა. ბოთლებში შენახული ეს ღვინო სრულიად გამკვივრალე იყო და არავითარი უბუნებრივო ცვლილება არ განეცადა.

ღვინის ნაცრის ანალიზის დროს ჩვენ ყურადღება მივაქციეთ გოგირდისა და ფოსფორის მჟავის შეცულობის რაოდენობას. ყოველი ღვინო შეიცავს ამა თუ იმ მჟავას, რომელთა შორის გოგირდისა და ფოსფორის მჟავაც მოიპოვება.

მაგრამ ზოგჯერ ვანზრახავც შეჰყავთ ხოლმე ღვინოში ესა თუ ის მჟავა. მავალითად, ღვინოს რომ გამძლეობა მიეცეს, იმ შემთხვევაში როცა ტბილში მჟავა ცოტაა, ჩაუმატებენ ხოლმე ღვინისქვის მჟავას. გარდა ამისა საფრანგეთში ხმარობენ „plairage“-ს და „phosphortage“-ს, რომლის შედეგადაც ღვინოს გოგირდისა და ფოსფორის მჟავა ემატება. ამიტომ

ლ ვ ი ნ ო ე გ ი ს ა ნ ა

ფენის ნომერი	ფენის აღწერა	ფირმა	წ		
			საფურცლის	ფურცლის	
1	სოფ. ახაშენი, სიღნაღის მაზრა	„მელანი“	1912	0,9935	
2	„ გურჯაანი „ „	„	1912	0,9961	
3	„ გურჯაანი „ „	„	1914	0,9935	
4	„ გურჯაანი „ „	„	1914	0,9930	
5	„ ყვარელი, თელავის	„	1914	0,9945	
6	„ გურჯაანი, სიღნაღის მაზრა	„	1889	0,9950	
7	„ ქახეთიდან	„	1910	0,9970	
8	„ კონდოლი, თელავის მაზრა	„ქახეთი“	საფურავი	1919	0,9963
9	„ კონდოლი, „ „	„	საფურავი	1919	0,9978
10	„ კარდანახი, სიღნაღის	„	1919	0,9968	
11	„ ჩუმლაყი, „ „	„მელანი“	საფურავი	1918	0,9958
12	„ ახაშენი, სიღნაღის	„კავშირთ-კავშირი“	1917	0,9944	
13	„ წინანდალი, თელიანი, თ. მ.	სახელმწიფო მამუ-	კაბერნე	1917	0,9974
14	„ წინანდალი, „ „	ლი (საუფლისწუ-	საფურავი	1917	0,9958
15	„ წინანდალი, „ „	ლო)	საფურავი	1913	0,9958
16	„ ჩუმლაყი, „ „	„კავშირთ-კავშირი“	„	1919	0,9940
17	„ ვაჩნაძიანი, თელავის მაზრა	„ქახეთი“	„	1918	0,9960
18	„ კარდანახი, სიღნაღის	„	„	1919	0,9956
19	„ ველისციხე „ „	„	„	1919	0,9976
20	„ მუკუზანი „ „	„	„	1919	0,9952
21	„ ჩუმლაყი „ „	„	„	1919	0,9968
22	„ მუკუზანი „ „	„	„	1919	0,9966

თ კ თ რ ი

23	სოფ. ყვარელი, თელავის მაზრა	„მელანი“	1914	0,9930	
24	„ ვეჯინი, სიღნაღის	„	1916	0,9888	
25	„ ჩუმლაყი, „ „	„	რისლინგი	1917	1,0025
26	„ ჩუმლაყი, „ „	„	რქაწითელი	1917	1,0086
27	„ ჩუმლაყი „ „	„	რისლინგი	1913	0,9920
28	„ კარდანახი, „ „	„ქახეთი“	1919	0,9988	
29	„ ურიათუბანი, თელავის მაზრა	„	1919	0,9970	
30	„ მუკუზანი, სიღნაღის მაზრა	„კავშირთ-კავშირი“	1917	0,9932	
31	„ წინანდალი, თელიანი, თ. მ.	სახელმწიფო მამუ-	რქაწითელი	1917	0,9925
32	„ ურიათუბანი, თელავის მაზრა	ლი (საუფლისწუ-	რქაწითელი	1914	0,9937
33	„ წინანდალი, თელიანი, თ. მ.	ლო)	რისლინგი	1917	0,9918
34	„ ველისციხე, სიღნაღის მაზრა	„კავშირთ-კავშირი“	1917	0,9938	
35	„ კურუხე, სენაკის მაზრა	„	კოლიკაური	1909	0,9898
36	„ კარდანახი, სიღნაღის მაზრა	„ქახეთი“	1918	0,9938	
37	„ კონდოლი, თელავის	„	1919	0,9939	
38	„ ბაკურციხე, სიღნაღის	„	1919	0,9943	
39	„ ველისციხე „ „	„	1919	0,9924	
40	„ კარდანახი „ „	„	1919	0,9965	

შენიშვნა I. № 6 ღვინო სიხალისე მოკლებული, ფერი პორტრევისა აქვს. № 25 და № 27 უკუკოდ არის დაყენებული. № 32 ვანილის სუნ აქვს.
 შენიშვნა II. № 1, 3, 4, 6, 7, 18, 21, 23, 26, 27, 39 და 40 ვაკეთებულია თ. № 8—13 და 28—31 ვაკეთებულია მ. შალამბერიძის მიერ; № 14—16 და 32—35 გ.

ყოველ ღვინის მკვლევარისთვის საინტერესოა იცოდეს ღვინოში ამ მჟავათა ნორმალური ოდნობა, რომ შესძლოს დასკვნის გამოყვანა, ძალად არის ღვინოში შეყვანილი ესა თუ ის მჟავა თუ არა.

ღუღილის მოთავეების შემდეგ ღვინოში ჩნდება ბუკეტა, რომელიც ტკბილში არსებულ ნივთიერებათა ნაწილიდან ვითარდება, ამას გარდა ბევრი ღვინოები შეიცავენ ისეთს სურნელოვან ნივთიერებას, რომელნიც ღვინოს განსაკუთრებულს გემოს აძლევენ. სხვა და სხვა აზრი არსებობს იმის შესახებ, თითქოს ბუკეტი მადღებელი დედის წყალობით ჩნდებოდეს. ბევრსა ჰგონია, რომ ღუღილის დედის მიერ წაპოშობილი ბუკეტი მალე ჰქრება. ამის მიუხედავად ამ აზრის დამცველნი აღიარებენ, რომ ზოგიერთი წითელი ღვინოების დედა როგორც მაგალითად ბორდოს ღვინოებისა, განსაკუთრებულ ხასიათს აძლევს ღვინის ბუკეტს. საერთოდ ბუკეტის გამჩენს ნივთიერებათა ბუნება ჯერ კიდევ არ არის გამოკვლეული. მათი რაოდენობა ღვინოში ნამეტანი მცირეა. ამის მიუხედავად ღვინის ღირსების დაფასებისთვის მთ საყურადღებო მნიშვნელობა ეძლევა. ერთის თქმა კი შეგვიძლია, რომ ქიმიური ბუნება ამ ნივთიერებათა ნამეტანი რთულია. თითქმის ყველა ღვინოში პოულობთ ჩვენ ვანილის კვალს, რომლის აღმოჩენაც ადვილია მის განსაკუთრებულ სურნელების გამო. განხილულ სურნელების გამო. განხილულ ხილულ ღვინოებიდან ვანილი ყველაზე მეტად ემჩნევა საუფლისწულო მამულის რქაწითელიდან დამზადებულ ღვინოს.

ღვინის ანალიზებს რომ შევუდეთ ჩვენ მხედველობაში გვქონდა სხვადასხვა მდგონეობის მიდამოების ღვინოების შემადგენლობის შესწავლა, შემჩნევა თურა გავლენა აქვს ღვინის თვისებაზე ნიადაგს, ჰავას, ამინდს და ვაზის სხვა და სხვა ჯიშს. უმეტესი ნაწილი განხილულ ღვინოების ეკუთვნის 1919 წლის მოსავალს, თუმცა

გვხვდება აგრეთვე უფრო და ნის ღვინოებიც, ასე მაგალითად ღვინო 1989 წლისა (30 წლის). ამ კახურად დამზადებულ ღვინოს დაუკარგავს ჩვეულებრივი ღვინის თვისება, ფერი შესცვლია და დამსგავსებია პორტუგინისას. აქედან ვამომდინარეობს, რომ კახური ღვინოები ჩვეულებრივი წესით დამზადებულნი 30 წლამდე და მეტად არ შეინახებიან. მაგრამ აქედან არც ისა სჩანს, თითქოს კახური ჯიშის ვაზისაგან ვერ დამზადდება ისეთი ღვინო, რომელიც 30 წელიწადი და მეტიც შეინახება. ამისთვის საჭიროა საფრანგეთის სისტემა მივიღოთ და ღვინოს რაც შეიძლება მეტი ღვინის ქვის მჟავა შეუნარჩუნოთ. ის ღვინოები, რომლებშიც საერთო ს. მჟავა 0,5%⁰-ს უდრის, ცხადია ვერ შეინახება დიდხანს, რადგან ღროს განმავლობაში ღვინიდან გამოიყოფის ღვინის ქვა და აგრეთვე ორფუტხიანი ვაშლის მჟავა გადადის ერთფუტხიან რძის მჟავად, რის გამოც საერთო სიმჟავე ღვინოში კლებულობს. ღვინო ნაკლებად გამძლე ხდება და ჰკარგავს ავადმყოფობასთან ბრძოლის უნარს. კახური ღვინოები ვერ შეინახება ასე დიდხანს, ხოლო 6 და 7 წლამდე კი კახური ღვინოები ადვილად ინახება, — ამ შემთხვევაში მეტადრე კარგად შენახულა საუფლისწულო მამულის ღვინო „საფერავი 1912 წლისა“.

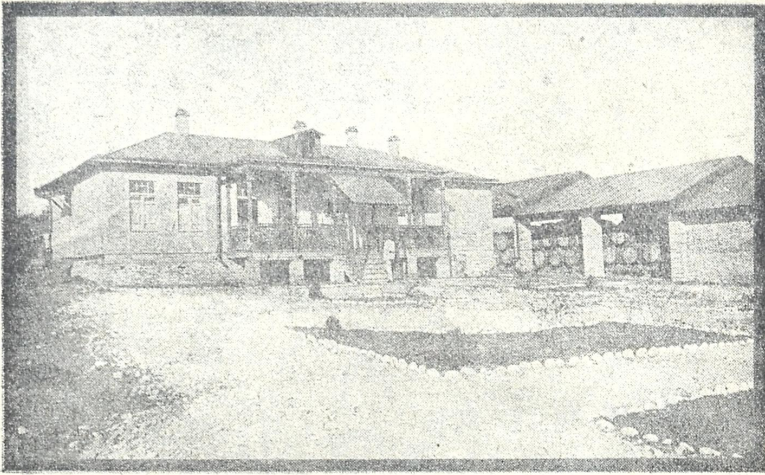
ჩვენ შეძლება გვქონდა მივცელო უმეტეს წილად სიღნაღის მაზრის ღვინოები, თელავისა ნაკლებად. რაც შეეხება ქართლის ღვინოებს, ანალიზისთვის მათი მიღების საშუალება ჩვენ არა გვქონდა. დასავლეთ საქართველოდან გვქონდა მხოლოდ მეგრული ღვინის ერთი ნიმუში.

ესარგებლობ შემთხვევით მადლობა გამოუცხადო „კახეთი“-ს საზოგადოებას, „კავშირთ-კავშირი“-სას, ფილიპ „მგლან“-ს. და აგრეთვე სახელმწიფო მამულების უწყებებს, რომლებმაც ღვინის ნიმუშები მოგვაწოდეს.

პროფ. პ. მელიქიშვილი.



კავშირთ-კავშირის მიერ მოწვეული მკვანახეთა ურილობა
 შემდგარი 1920 წ. 29 აგვისტოს ს. ველისციხეში.



„კავშირთ-კავშირის“ კონტორა და მოსამსახურეთა საცხოვრებელი სახლები მუკუჯანში

სახელ მკვანახათა თათვიკრი.

„კავშირთ-კავშირის“ თაოსნობით ს. ვე-
ლის-ციხეში შემდგარ ყრილობის
ოქმი.

1920 წლის 29 აგვისტოს კახელ მე-
ვენახეთა კავშირთ-კავშირის თაოსნობით
სოფელ ველისციხეში ადგილობრივ შემნა-
ხველ-გამსესხებელ ამხანაგობის ეზოში შეს-
დგა ყრილობა-თათვიკრი მეღვინეობა-მევენ-
ახეობის დღევანდელ მდგომარეობასთან
დაკავშირებულ საკითხების გასარკვევად.
ყრილობას დაესწრენ ქ. თბილისის, სი-
ღნაღის და თელავის სხვა და სხვა დაწე-
სებულებათა წარმომადგენელი.

აქ იყვნენ რწმუნებულნი მაწადმოქმე-
დების სამინისტროსი, ეკობისა დი სხვა

კოაპერატიულ და ფინანსიურ დაწესებუ-
ლებათა წარმომადგენელი, აგრონომ-
სპეციალისტები მეურნეობის სხვა და სხვა
დარგებისა და ადგილობრივი მეურნე
გლეზობა. კრება გახსნა დილის 11 საათზე
კავშირთ-კავშირის გამგეობის თავმჯდო-
მარე გიორგი წინამძღვრიშვილმა, მიესალ-
მა დამსწრეთ კავშირთ-კავშირის სიხელით,
ამცნო მათ რომ კავშირთ-კავშირი დღე-
სასწაულობს თავის 2 წლის არსებობას
და სთხოვა პრეზიდიუმის არჩევა.

კრების თავმჯდომარედ ყრილობამ აირ-
ჩია კოაპერატიულ ბანკის გამგეობის თავ-
მჯდომარე გრიგოლ ღუმბაძე. მდივანად
— ალექსი ხატისკაცი.

თავმჯდომარემ მიმართა ყრილობას მი-
სასალომებელ სიტყვით, რომელშიც აღნი-
შნა, თუ რა დიდი მნიშვნელობა აქვს მე-
ღვინეობა-მევენახეობის აყვავებას რო-

გორც ერთ თვალსაჩინო დარგს მეურნეობაში სახელმწიფოებრივი თვალსაზრისით. აღნიშნა რომ რესპუბლიკის განმტკიცებისთვის საჭიროა მისი ეკონომიურად აღორძინება და იმ ორგანიზაციების ხელის შეწყობა, რომელიც ამ საქმეს ემსახურებიან. სხვათა შორის მიაქცია კრების ყურადღება კავშირთ-კავშირის უჩინარ, მაგრამ მეტად ნაყოფიერ მუშაობას და უსურვა მომავლისთვის საქმის გაფართოვება—აყვავება. შემდეგ მისასალმებელი სიტყვები წარმოსთქვეს სახელმწიფო უნივერსიტეტის ლექტორმა აგრონომმა დ. გედევანიშვილმა, მიწადმოქმედების სამინისტროს რწმუნებულმა კ. ბერეკაშვილმა, სიღნაღის სამაზრო ერობის სახელით დ. კარიჭაშვილმა, ცენტრბანკის დირექტორმა ნ. თავდგირიძემ და საქართველოს მეღვინე მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს წარმომადგენელმა მ. შალამბერიძემ. ყველანი ხაზგასმით აღნიშნავენ, რომ მეღვინე-მევენახეობა რკგორც მალალი კულტურა მეურნეობისა, მოითხოვს მეტ და რთულ შრომას, მაგრამ თუ გვიდა რომ ჩვენი სახელმწიფო განათლებულ ქვეყნებს ამოუყენოთ გვერდში საჭიროა დიდი ყურადღების მიქცევა ამ კულტურის დაცვა-განვითარებისთვის.

სიტყვების შემდეგ წაკითხულ იქნა მილოცვის დებეშები ქ. ბათუმიდან აგრონომ ლომაურისგან და რცხილიძისაგან, თბილისიდან სახელმწიფო ბანკის მმართველისაგან და საქართველოს ცენტრალურ კოპერატიულ კავშირისაგან.

მოლოცვების დასასრულს გ. წინამძღვრიშვილი აცნობს ყროლობას კახელ მევენახეთა კავშირთ-კავშირის წარმოშობის ისტორიას, მის საქმიანობას და გან-

ზრახულ მოქმედების გეგმას მომავალში. ყრილობამ მოისმინა, რომ მიუხედავად მძიმე პირობებისა კავშირთ-კავშირმა შწლის განმავლობაში შეაკავშირა 4400 წვერი 4200 დესეტინა ვენახით, მიაწოდა მევენახეთ ვენახისთვის საჭირო საწამლებელი მასალა, მავთული და სხვა მეურნეობისთვის აუცილებელი ხელ-საწყო. კავშირთ-კავშირს დაუწყია ფაქტიური მოქმედება 1918 წელს, წესდება დაუმტკიცებია საოლქო სასამართლოს 1919 წელს და ამ მოკლე ხანში კავშირთ-კავშირს მოუწყვია თბილისში ღვინით სავაქრო სარდაფი, გაუხსნია განყოფილება ქ. ბათუმში, გადაუბუნებია 16 ათასი ვედრო ღვინო, შეუქენია საკუთარი სარდაფისთვის მამული კახეთში საღვურ მუკუხანთან და აუშენებია საწყობები და შენობები მუშა მოსამსახურეთათვის. მომავლისთვის უფრო ფართე მასშტაბით ფიქრობს კავშირთ-კავშირი თავის საქმიანობის განგრძობას, როგორც აღნიშნა გ. წინამძღვრიშვილმა, კავშირთ-კავშირს დაუსახავს მიზნად ფილოქსერასთან ბრძოლა და ამისთვის საჭირო ამერიკულ ვაზზე დამყნილ სანერგეთა გამრავლება. ამ მიზნისთვის კავშირთ კავშირს გამოუთხოვია მიწადმოქმედების სამინისტროსაგან 14 დესეტინა მიწა. მომხსენებელმა მიაქცია ყრილობის ყურადღება აგრეთვე იმ საფუძვლებს, რომლებზედაც კავშირთ-კავშირი ამყარებს თავის საქმიანობას და მიუთითა იმ გარემოებაზე, რომ უტევე არსებულმა სოფლად ეკონომიურ ორგანიზაციებმა შემნახველ-გამსესხებელ ამხანაგობათა სახით დიდ რახმარება გაუწიეს კავშირთ-კავშირის შექმნას.

კავშირთ-კავშირმა შეაკავშირა სამი უდიდესი და უძლიერესი ამხანაგობა, სახელდობრ, ველისციხისა, გურჯაანისა და კარდენახისა.

უხალციხე თანამშრომელი წევრი კავშირთა-კავშირის არის ველისციხის ამხანაგობა და ყრილობა თათბირის გამართვა ველისციხის ამხანაგობის ბინაზე გამოწვეულია იმ მიზნით, რომ ყრილობა გაცნოს ველისციხის ამხანაგობის საქმეებს და თვლით ნახოს ამ საქმიანობის ნაყოფიერება.

ამის შემდეგ ველისციხის შემნ.—გამს. ამხანაგობის გამგეობის თავჯდომარე ნ. გიგინძეყრელი აცხობს ყრილობას ამხანაგობის საქმეებთან და აღნიშნავს წარსულ და დღევანდელ მოქმედებებს. მომხსენებლის სიტყვიდან ირკვევა, რომ ველისციხის ამხანაგობა მკაცრად საფუძველზე სივარს, რომლის თვით ბალანსი 5 მილიონ მანეთს აღწევს.

ამის შემდეგ ყრილობამ თათბირს მოახსენა დღიური წესრიგი. განსახილველი იყო შემდეგი საკითხები:

1. დღევანდელი მხარეობა ჩვენი შედეგინება მევენახეობისა.

2. კრიზისიდან თავის დასაღწევად საჭირო ღონისძიებანი.

3. ჩვენ მეურნეობასთან შეფარებული შედეგინება ეკონომიურ ორგანიზაციის ტიპი.

პირველი ორი საკითხის გასაშუქებლად მომხსენებელი შეეხა ჩვენი სასოფლო მეურნეობის მდგომარეობას, საზოგადოდ მის მნიშვნელობას მშობლიო ქვეყნისთვის: მან აღნიშნა, რომ ჩვენი სახელმწიფოს ქონებრივ დოვლათის შექმნაში სასოფლო მეურნეობას უდიდესი ადგილი უჭირავს. ამისთვის საჭიროა სახელმწიფომ იზრუნოს საქართველოს სასოფლო მეურნეობის მაღალ კულტურულ დარგების განვითარებისა და შრომის ნაყოფიერების მომატებისათვის.

მაღალ კულტურის რგთადა შორის

საქართველოს სასოფლო მეურნეობაში განსაკუთრებული ადგილი უჭირავს მეღვინე-მევენახეობას, რომელიც უძველესი და უვიწროესი კულტურაა; ამასთანავე მევენახეობის წარმოება არი ფრიადრისკიანი სეტყვისა და სხვაგვარ ატმოსფერულ მოვლენათა და ავადმყოფობათა მეოხებით. დაუსრულებელმა მსოფლიო ომმა სრულიად შეაჩერა სასოფლო მეურნეობის საფუძველი და ჩვენ სასოფლო მეურნეობაშიც შესამჩნევი გარდატეხა მოახდინა. მოვეწყვიტა რა იაფი პურის მიღების საშუალებას, დიდ საფრთხეში ჩაავადო ყოველი ჩვენი დარგი სასოფლო მეურნეობისა. პურის საშინელი სიძვირის გამო ქართული ხალხი სტოვებს ამ უკანასკნელ წლებში შესწავლილ წარმოებულ ძვირფას მეურნეობას და გადადის უფრო იაფ სახელდახელო და დღესდღეობით უფრო შემოსავლიან დარგებზე—ხენათესაზე. სხვა მაღალ კულტურულ დარგთა შორის ყველაზე მეტად მევენახეობა დაზარალდა. უკანასკნელ წლებში სრულიად მოისპო ვენახების სივრცის ზრდა, რაც წინეთ ყოველ წლიურად ვენახების რაოდენობის თითქმის 10 პროც. უდრიდა.

აქ მომხსენებელს მოჰყავს ცნობები 1916 წლიდან 1920 წლის მეორე ნახევრამდე ღვინის და პურის გადაზიდვის შესახებ კახეთის რკინის გზით, რომლიდანაც სჩანს, რომ კახეთში პურის შეზღვევა გარედან 1916 წლ. თუ უდრიდა 1.071.331 ფუტს—იგი თანდათან კლებულობს და 1920 წელს სულ რამდენიმე ასეულ ფუტზე ჩამოდის. პირიქით, კახეთიდან პურის გამოტანა გასაოცრად იზრდება და, თუ 1916 წელს გამოტანილა კახეთიდან 9. 77 ფუტი, 1920 წლის

პირველ ნახევარს ე. ი. როცა უკვე გამოზიდულია წინა წლის მოსავალი— გამოტანილა 524. 177 ფუთი, სპავიეროდ ღვინის გამოტანა თანდათან კლებულობს და, თუ 1916 წელს გამოუზიდნია ბრუტო 495. 839 ფ. ღვინო (ამ წელიწადს დიდი რაოდენობა ურმებით და ფურგუნებით გამოჰქონდათ), 1920 წლის პირველ ნახევარში (ღვინო კი სწორედ უმთავრესად წლის პირველ ნახევარში გამოჰქვით) გამოუტანიათ მხოლოდ ბრუტო 228. 796 ფ. შექმნილ კრიზისიდან თავის დასახსნევად მომხსენებელმა მიუთითა საჭირო ზომებზე, როცა ელიც უნდა მიიღოს სახელმწიფომ საზოგადოებრივ ორგანიზაციების დახმარებით.

1. საჭიროა შინაური წარმოების წახალისება მეზობელ სახელმწიფოებიდან იაფი და დაბალი ღირსების ღვინის შემოტანის შეზღუდვით და დაბევრით თუ შემოტანის აკრძალვით.

2. უცხოეთში გასატანათ დანიშნული ღვინო ბაჟიდან და აქციზიდან უნდა განთავისუფლდეს.

3. რესპუბლიკის საზღვრებში ღვინოზე დადებული გადასახადის ნორმა უნდა შემცირდეს.

4. პარალელურად საჭიროა მევენახეთათვის ფართე დახმარების აღმოჩენა ა) ფილოქსერის წინააღმდეგ ბრძოლაში სანერგეების და საცდელ საჩვენებელ საჭმის მოწყობით; ბ) სეტყვისთან ბრძოლაში სავალდებულოა ურთიერთ შორის დაზღვევის მოწყობით და სეტყვისთან საბრძოლველ საშვალეებათა გავრცელებით სახელმწიფო მასშტაბით გ) ვახის და ღვინის სნეულებებთან ბრძოლაში სხვადასხვა საწამლებელ მასალათა და იარაღ მანქანათა მიწვდენით.

5. საჭიროა ევროპიულ სასარდაფო მეურნეობით ვანწყობილ კოოპერატიულ სარდაფების შექმნისთვის (სადაც შესაძლებელი იქნება უცხოეთისთვის შესაფერ ღვინის დაზადება) გადადებულ იქნას სახელმწიფოს მიერ განსაკუთრებული თანხები სესხის სახით.

მომხსენებლის აზრით ყოველივე ზემოხსენებულ ზომების გატარება ცხოვრებაში შესაძლებელია მხოლოდ თანდათანობით, რაც მოითხოვს დიდს დროს. მევენახეთა აწინდელი მდგომარეობა კი გვაიძულებს ეხლავე მივეწვეოთ მათ საშინელ კრიზისის თავიდან ასაცილებლად, რისთვისაც წინადადებას აძლევს ყრილობას გაითვალისწინოს მან, რომ დღესდღეობით, ვინაიდან მდგომარე წელს საქართველოში მოსალოდნელია ღვინის საშუალო მოსავალი და მისი გასაღება ძლიერ გაჭირდება, რაც წვრილ მევენახეებს ჩააგდებს ჩარჩების ხელში, და საჭიროდ აღიაროს:

1. აღიძრას შუამდგომლობა მთავრობის წინაშე აღმოეჩინოს მევენახეთა ღვინის გირავნობის ქვეშ მიცემულ სესხით დახმარება.

2. სესხის მიცემა მევენახეთათვის მოხდეს სახელმწიფო და კოოპერატიულ ბანკების, კახელ მევენახეთა კავშირთ-კავშირის, საკრედიტო კავშირთა და საკრედიტო ამხანაგობათა საშუალებით.

3. სესხის საჭირო რაოდენობის გამოკვევა, მისი მიღების და გაცემის წესების დამუშავება და მთავრობის წინაშე შუამდგომლობის აღძვრა დავალოს კოოპერატიულ ბანკის, კახეთის და სიღნაღის კოპერატივთა კავშირების, კასელ მევენახეთა კავშირთ-კავშირის, საზოგადოება ახეთს, მწარმოებელთა გამსაღებელ კავ-

შირის და მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს წარმომადგენლებს.

4. ამითვე დაევალოს გამომარკვიონ უცხოეთში გასატანათ შესაფერ ნაწარმოების ეხლავე დამზადების შესაძლებლობა.

თათბირზე პირველმა დებულებამ გამოიწვია ხანგრძლივი და მწვავე კამათი. აზრთა სხვა და სხვაობამ ორი მიმდინარეობა მიიღო. ერთნი გამოსტკეპდნენ სურვილს სრულიად აღიკრძალოს მეზობელ სახელმწიფოებიდან ღვინის შემოტანა. მეორეთა აზრით უნდა გავაუმჯობესოთ ტექნიკა მეღვინეობისა, ზღაპრულ ხარისხის ღვინოები დავამზადოთ ევროპიელთა გემოვნებაზე და ასე შევეჯიბროთ მეზობელ სახელმწიფოთა ღვინოებს.

აზრთა გაცვლა გამოცვლის შემდეგ თათბირმა ეს დებულება მიიღო შემდეგი რედაქციით: საჭიროა შინაური წარმოების წახალისება მეზობელ სახელმწიფოებიდან ღვინის შემოტანის შეზღუდვით დროებითი დაბეგვრის საშუალებით.

კამათი გამოიწვია აგრეთვე მეორე დებულებამ, რესპუბლიკის საზღვრებში ღვინოზედ დადებულ გადასახადის ნორმის შემცირების შესახებ. თათბირმა გადასწყვიტა უცვლელად მიიღოს ეს დებულება. უცვლელად იქმნა მიღებული აგრეთვე დანარჩენი ნაჩვენები ზომები მეღვინეობა მევენახეობის კრიზისიდან თავის დასაღწევად.

რაც შეეხება დღიურ წესრიგში აღნიშნულს შესაბამისად, მომხსენებლის წინადადებით იგი მოხსნილია და გადადებული იქმნა სხვა დროისთვის, რაგორც უფრო რთული საკითხი, რომელიც მეტ მომზადებას

მოითხოვს.

ამის შემდეგ სიღნაღის სამაზრო ერობის გამეგობის წევრმა ი. კრაწაშვილმა შემოიტანა წინადადება, თათბირს გამოეთქმა სურვილი, რომ ჩუმლაციის სანერგე არ ჩამოერთვას სამაზრო ერობას, ამ საკითხმა დიდი კამათი გამოიწვია. უმეტესობა იმ აზრისა იყო, რომ თათბირს არ შეეძლო ამ საკითხის დაყენება, ვინაიდან მას არა აქვს მასალები, თუ რამ იქნებოდა მთავრობა, რომ ჯერ გადასცა ჩუმლაციის სანერგე სიღნაღის ერობას და შემდეგ ჩამოართვა. ბოლოს ეს საკითხი მოხსნილ იქმნა და ამის შესახებ დ. კრიკაშვილმა შემოიტანა წინადადება, რომ ჩუმლაციის სანერგე გადაეცეს ისეთ დაწესებულებას, რომელიც ახლოს სდგას მასთან და რიგიანად მოუვლის. მას

თათბირმა მიიღო ეს წინადადება და კრებაც დაიხურა ნაშუადღევს 4-ის ნახევარზე.

კრების თავმჯდომარე გ. ლუმბაძე

მდივანი ალექსი ხატისკაცი.

ყურადღება!

რედაქცია უმორჩილესადასთხოვს მკითხველებს და თანამაზროვნეთ, გაუწიონ ჩვენ ჟურნალს გულმხურვალე თანამშრომლობა და დრო გამოშვებით მოაწოდონ სათანადო მასალები: სპეციალური წერილები, შეკითხვები, ცნობები ადგილობრივ საჭირ-ბოროტო საკითხთა მოსაგლისა, ამინდისა, ვაზის ავადმყოფობათა და სხვათა შესახებ. ცნობები საჭიროა იგზავნებოდეს ყოველ ორკვირაში ერთხელ თუ არა, ყოველ თვიურად მინც.

3 135
1920