

„მეზი და ღვინო“

წელიწადი პირველი.

№ 3

15 მარტი 1920 წ.

№ 3

შ ი ნ ა ა რ ს ი:

- | | |
|---|-------------------|
| 1. მეთაური | ი. ანდრონიკაშვილი |
| 2. ღვინის წარმოშობა | მის. შალამბერიძე. |
| 3. ვაზის გასხვლა | ვ. რცხილაძე. |
| 4. საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს მოქმედება. | |
| 5. ახალი ჯიშის ვაზი. | კ. ძვ—ლანია. |
| 6. შევითხვა-პასუხი. | მის. შალამბერიძე. |
| 7. საყურადღებო ცნობები. | |
| 8. ფოსტა. | |

ყურნალის გამოცემის პირობები:

ყურნალი ფურცლებით გამოვა ორ კვირაში ერთხელ, არა ნაკლებ 16 გვერდისა. თითო მარის ფასი საბჭოს მიერ განსაზღვრულია—10 მან. ამ ფასით ყურნალის გამოწერა შეიძლება სამი თვით.



ყურნალის რედაქცია იმყოფება საბჭოს ბინაზე—თბილისი, ბარიატინსკის ქუჩა, № 5.

კოოპერატიული
კახური ღვინო

„კახელ მევენახეთა“



Кახетинское Кооперативное Вино

„СОЮЗЪ СОЮЗОВЪ“

Виноградарей Кახети.

ТИФЛИСЪ

ГОЛОВИНСК. ПР. №33 Д. ТАМАШЕВА, ТЕЛЕФ. №

КАХЕТИЯ: СГ. МУКЪЗЯНЬ, КАХ. ЖЕЛ. ДОР.

თ ბ ი ლ ი ს ი. რუსთაველის ქუჩა № 33

კახეთი, სადგური „მუკუზანი“, კახეთის რკინის გზა.

„კავშირთ-კავშირი“ დაარსებულია 1918 წელს. წეადება დამკვიცებულია თბილისის საოლქო სასამართლოს მიერ 8 თებერვალს 1919 წელს.

„კავშირთ-კავშირში“ შედიან ველისციხის, გურჯაანის და კარდანახის შემნახველ გამსესხებელი ამხნავობანი -- 4400 წევრით, რომელთაც 4200 დეეტრა ვენახი აქვთ.

„კავშირთ-კავშირის“ გამგეობა, მთავარი კანტორა და საწყობი მოთავსებულია საკუთარ ბინახედ სადგურ მუკუზანთან კახეთის რკინის გზისა.

თბილისი 1920 წ. 15 მარტი *).

ფინანსთა სამინისტრომ შეიმუშავა კანონ-პროექტი სააქციოზო გადასახადების შეცვლის შესახებ, რომელიც უკვე განხილულია თვით ფინანსთა მინისტრის საბჭოში და აგრედვე სავაჭრო-პალატის კომიტეტში ყველა დაინტერესებულ უწყებათა წარმომადგენლების თანადსწრებით.

ეს კანონპროექტი ორივე მოხსენებულ დაწესებულების მიერ მისაღებათ ცნობილია. მისი შინაარსი შემდეგია.

1918 წლის მარტში პარლამენტის მიერ მიღებულ კანონით სუყველა სავაჭრო საქონელი, როეელიც-კი ამ კანონისძალით იხდის სააქციოზო გადასახადს, განაწილებულია ხუთს ჯგუფად და ყველა ჯგუფზედ ცალკე არის განსაზღვრული სააქციოზო გადასახადის პროცენტის ნორმა შედარებით ამ საქონელზედ წინასწარ განსაზღვრულ ღირებულებისა.

მაგალითად, თუ შაქარი, როდესაც კანონი იყო მიღებული (მარტში 1918 წ.), ფასობდა 10 მანეთად გირვანქა, სააქციოზო გადასახადს შაქარზედ იღებდნენ 1 მანეთს, რადგან შაქარზედ სააქციოზო გადასახადი დაწესებულია 10% მისი ღირებულებისა.

ამ რიგათ ღვინო, როგორც სუფრისა, აგრეთვე ტკბილი და შაბანაიური, შემდეგ კიდევ ღვინის სპირტი კანონით ეკუთვნიან მესამე ჯგუფს და იხდიან სააქციოზო გადასახადს 20% მათი ღირებულებისას. მას შემდეგ რაც მოხსენებული კანონი გამოიცა, ყველა საქონლის ფასმა

რამდენჯერმე აიწია, რადგან თვით ჩვენი ფულის (ბონების) ღირებულება მას აქეთ ბევრად დაეცა. აქედგან შეიქმნა იმ გვარი გარემოება, რომ 1918 წელში კანონით მიღებული სააქციოზო გარდასახადი ფაქტიურად სრულიად დაჰშორდა კანონის მიღებულს ნორმებს. მაგალითად, თუ 1 მანეთი სააქციოზო გადასახადი გირვანქა შაქარზედ მაშინ შეადგენდა კანონიერს 10% მისი ღირებულებისას, ესლა, როდესაც 1 გირ. შაქარი ფასოფს 80—100 მანეთად, არსებული იგივე 1 მანეთი სააქციოზო გადასახადი უღრის მხოლოდ 1—1,25% მისი ღირებულებისას, და არა კანონით მიღებულს 10%. ერთის მხრივ ამ გარემოებამ, და მეორეს მხრივ-კი იმ მოსაზრებამ, რომ სახელმწიფოს გასავალი ბიუჯეტი (ხარჯები) იზრდება თანასწორ ცხოვრების გაძვირებისა და ამის გაძღოლა მთავრობისათვის შეუძლებელი იქნება, თუ სახელმწიფოს შემოსავლის წყაროები იგივე ნორმებში დარჩება, რომელიც იყო ერთხელ შემოღებული; ფინანსთა სამინისტრომ განიძრახა და ახალ სააქციოზო კანონ-პროექტს საფუძველად დაუდო ის, რომ კანონით იყოს განსაზღვრული მხოლოდ სააქციოზო გარდასახადების პროცენტის ნორმები და არა თვით ამ გადასახადების რაოდენობა. არსებული კანონით-კი განსაზღვრულია როგორც გადასახადის ნორმა, აგრეთვე თვით გარდასახადის რაოდენობა და რადგან გარდასახადების შეცვლა მხოლოდ კანონის შეცვლის წესით შეიძლება, რაც მეტად დიდ დროს, ხანდისხან რამდენიმე თვეს, ითხოვს, ამიტომ ამ გარდასახადების ნორმები მუდმივ ფაქტიურად დაშორებული არიან ცხოვრებას და კანონმდებლის სურვილის. ახალი პროექტი-კი, რომლითაც კანონით

*) „ვაზი და ღვინო“-ს მეორე ნომრის მოწინავეში ძველად დანერგულ აღდგოლა შორის მოხსენებული იყო შეცდომით „ურბნისი“, უნდა ყოფილიყო „თბოგვი“ მე XI საუკუნეში და აწყური მე XIII-ში. ამის გარდა გამოტოვებული იყო შენიშვნა, რომ ეს ცნობამოყვანილი იყო პროფ. ჯავახიშვილის მოხსენებიდან.

იქნება განსაზღვრული პროცენტი სააქციო გადასახადის ნორმებისა და ამ ნორმების ფარგალში მთავრობას მიეცემა უფლება განსაზღვროს თვით გარდასახადების რაოდენობა ყველა საქონელზედ, სამინისტროს ეძლევა საშუალება, საქონლის ფასების აწევის და გვარად შესცვალოს მთავრობის დადასტურებით სააქციო გადასახადების რაოდენობა კანონით განსაზღვრულ ნორმების ფარგალში და ამ წესით შეავსოს სახაზინო შემოსავალი.

თუმცა ამ კანონ-პროექტის ზემოხსენებული წესრიგი სახელმწიფო გარდასახადების შეცვლისა პრინციპიალურად მიუღებელია, რადგან ვაჭრობაში შეაქვს შერყევა და ჰშორდება დემოკრატიულ წესწყობილებას, მაგრამ ამ დროული სახელმწიფოს ფინანსური მდგმოიარება და აგრედვე საერთო შორისა დამოკიდებულება არ ჰხდის შესაძლოდ სახელმწიფოს ნორმალურს ცხოვრებას. ყოვლის მხრით განსაკუთრებული ამ დროული გარემოებანი, იძულებულ ჰხდინა მთავრობას განსაკუთრებული დროებითი ზომების მიღებისას და თვით ფინანსთა სამინისტროც და აგრედვე მისი საბჭო და სავაჭრო პალატაც იძულებული იყვნენ დაედასტურებინათ ამ ახალი კანონპროექტის წესრიგი სააქციო გადასახადების შეცვლისა. მაგრამ სავაჭრო პალატამ სამართლიანი და საჭირო კორექტივები შეიტანა პროექტში მიღებულ წესრიგში და მოითხოვა, ერთი, რომ მთავრობას ჰქონდეს უფლება სააქციო გადასახადის გადაშინჯვისა არა აღრე ორი თვისა წინათ მიღებული ნორმებისა და, მეორე, რომ თვით ამ გარდასახადების განსაზღვრა ყოველთვის იყოს მოსაზრებული სავაჭრო პალატაში დაინტერესებული უწყებების და ორგანიზაციების წარმომადგენელთა თანადასწრებით.

ჩვენც ვიზიარებთ, რომ სახელმწიფოს გადასახადების შემოღება და განსაზღვრა ნორმალურ პირობებში, მეტადრე დემოკრატიულ სახელმწიფოში, მხოლოდ კანონმდებლობის წესით უნდა იყოს შემოღებული და შეცვლილი, მაგრამ დღევანდელი გარემოებანი გვაიძულებენ მივიღოთ ფინანსთა სამინისტროს კანონპროექტი იმ მოხსენებული შესწორებებით, რომლებიც შეიტანა სავაჭრო პალატის კომიტეტმა, სხვათა შორის, მეღვინე მევენახეთა საბჭოს წარმომადგენელის თანადასწრებით. მაგრამ ჩვენ არ შეგვიძლიან არ აღვნიშნოთ ის გარემოება, რომ თვით ნორმის რაოდენობა, რომელიც მიღებულია კანონპროექტში ღვინოზედ — 20% მისი ამ დროული ღირებულებისა, მძიმე შედეგს უქადის, როგორც ჩვენს მევენახეებს, აგრეთვე ღვინით ვაჭარსაც, თუმცა, რასაკვირველია, ამ შემთხვევაში მეტი ზარალი მიეცემა მევენახეობას.

სახელმწიფოებრივი მოსაზრება უნდა გვიკარნახებდეს, რომ გადიდებულ სააქციო გადასახადმა არ შეარყიოს, არ ავნოს თვით სააქციო საქონლის წარმოებას. თუ ამ გადასახადს თვით წარმოებისთვის მაგნე შედეგი მოაქვს, ამ გვარი გადასახადი მიუღებელია და სწორეთ ამნაირს შედეგს, ჩვენის აზრით, უქადის ჩვენს მევენახეობას 20% ამ დროული ღვინის ღირებულების ნორმების შემოღება.

ყველას ვიცით რომ საქართველო უმთავრესად სასოფლო მეურნეობის ქვეყანაა და ამ დარგში უმთავრესი ალღავი უქირავს მევენახეობას. იგი არის უმთავრესი შემოსავლის წყარო არა მარტო სოფლის მეურნეთათვის, არამედ თვით ჩვენი სახელმწიფოს სააქციო შემოსავლისა. მაშასადამე ამ წარმოების დამცირება,

შეზღუდვა არ გაიმართლება არავითარი მოსაზრებით. და რომ ახალი, გაძლიერებული აქციის შემოღებას შეუძლიან სწორეთ ამ გვარი შედეგის მოტანა სამშობლო შევენახეობისთვის, ამას ადვილათ გავითვალისწინებთ, თუ მივიღებთ მხედველობაში შევენახეობის დღევანდელს მდგმოიარებას.

მარტო ის გარემოება, რომ მთელს საქართველოს ვენახებში გავრცელებულია ფილოქსერა, რომელიც აუცილებლად მოსპობას უქადის მთელის კახეთის ვენახებს, ფრიად დასაფიქრებელი უნდა იყოს სახელმწიფოს ბიუდჟეტის მწარმოებელ სამინისტროსათვის. ყველა, ვინც-კი გაცნობილია ამ დროულ შევენახეთა მდგომარეობას, იმისთვის საკამათო არ არის ის, რომ მაგალითად მთელი კახეთის შევენახეობა განიკდის დიდს კრიზისს. შარშან დიდი ღვინის მოუსავლობამ, ვენიხის საწმლავე მასალებმა და მუშის, ჭიგოს და ყველა სავენახე საქიროებების გაძვირებამ ასწიეს შარშან შემოდგომაზედ ადგილობრივი ღვინის ფასებიც, მაგრამ ცხოვრების გაძვირებამ, ღვინის ჩრდილოეთისაკენ გატანის შეუძლებლობამ იმდენად შეამცირეს ყოფილი წინეთ ღვინის ვაჭრობა, რომ მომეტებული ნაწილი ღვინოებისა ადგილობრივ არ იყიდება და შევენახე ვაჭირვებაშია.

ყველასათვის აგრეთვე ცხადია, რომ ღვინის და საზოგადოთ ცხოვრების გაძვირება აიძულებს ყველას შეამციროს თავისი ხარჯები, უარპყოს ბევრი ჩვეულებრივი მოთხოვნილებები და მათ შორის პირველ რიგში ღვინის სმაც. მაგალითად, ვინც წინეთ დღეში ერთ ბოთლს ღვინოს ხარჯავდა, ესხა ნახევარსაც ვერ ხარჯავს და ცხოვრება გვიმტკიცებს, რომ ღვინის ვაჭრობა შემჩნეით შემცირდა არამც თუ

გარეშე ბაზარზედ, აგრეთვე შინა ბაზარზედაც. ჩვენ გვაქვს საბუთი ეს ვსთქვათ, რადგან დანამდვილებით ვიცით, რომ არსებული მძლავრი მეღვინეთა კოოპერატივების ვაჭრობა ამ ბოლოს დროს თითქმის 25—30% შეუმცირდა და მომავალში, თუ რუსეთის ბაზარი არ გაიხსნა, მოსალოდნელია უფრო მეტი ღვინით ვაჭრობის დაცემა.

ახალი აქციის რაოდენობის შემოღება გამოიწვევს თითო ბოთლი ღვინის გაძვირებას 5—6 მანეთით. და, რასაკვირველია, თუ აქამდინ მცირე გასავალი ჰქონდა ჩვენს ღვინოს, ახალი აქციის შემოღებით უფრო ხელს შეუწყობთ, ერთის მხრით ღვინის გასავალს, მეორეს მხრით, მეზობელ სახელმწიფოების ღვინოების შემოტანას და გავრცელებას. უიმისოდაც უფრო იაფი ღირებულების ღვინოები და ბევრათ მეტ მოსავლიანი ვენახები მეზობელ სახელმწიფოებისა ადვილათ უწყვენ მეტოქეობას ჩვენს ღვინოებს როგორც გარეშე, აგრეთვე ჩვენს შინაურ ბაზარზე, და ახალი აქციის შემოღებით, როდესაც მარტო აქციის რაოდენობა აიწვეს ვედროზე 16 მანეთიდან 80 მანეთამდის, რასაკვირველია, უფრო ხელს შეუწყობს იაფ ფასის გარეშე სახელმწიფოების ღვინის ვაჭრობას ჩვენში.

ამასთანავე ღვინის ფასის გაძვირება ხელს უწყობს ყოველნაირ ფალსიფიკაციას და, 5-6 თუმნით გაძვირება ვედრო ღვინისა, უფრო გაძლიერებს ფალსიფიკაციისაკენ და კონტრაბანდისაკენ მისწრაფებას. ამასთანავე არ უნდა დავივიწყოთ, რომ ფალსიფიკაციისთან ბრძოლა ჩვენ სახელმწიფოში ამ ჟამად სრულიად გაუქმებულია და ყველა მოხსენებული გარემოებანი ჰქმნიან მეტად მძლავრს მავნე პირობებს ჩვენს მევენახეობისთვის. ჩვენ ვფიქ-

რობთ, რომ ჩვენი მევენახეობის ამ დროული გაჭირვებული მდგომარეობა მოითხოვს სახელმწიფოებრივ ზომებს მის გასამაგრებლად და არა გადასახადების მომატებას, ჩვენი მევენახეობის ინტერესების დაცვა ევალება მიწადმფლობელობის სამინისტროს და, ჩვენ ვიმედოვნებთ, რომ როდესაც მოხსენებული მევენახეთა სამინისტროს კანონპროექტი შევა დამუშავებელ კრებაში განსახილველად და სამინისტრო შეუდგება, სხვათაშორის, ღვინის ახალი აქციზის რაოდენობის განსაზღვრას, მიწადმოქმედების სამინისტრო, რომელიც უეჭველად ჩვენზე უკეთ ცნობილია საქმის გარემოებას, მიიღებს სათანადო ზომებს, რომ სუფრის ღვინოზედ აქციზი ფაქტიურად რაც შეიძლება ნაკლებ იყოს მომატებული.

ი. ანდრონიკაშვილი



ღვინის წარმოშობა.

წინასიტყვაობა.

ყველასათვის ცხადია, რომ ამა თუ იმ თვისების ან ღირსების ღვინის მიღება დამოკიდებულია იმ მასალაზე, რომლიდანაც წარმოიშობება ღვინო. მაგრამ არა კმარა, რასაკვირველია, ამ მასალის მხოლოდ არსებობა. კაცმა უეჭველად უნდა იცოდეს კიდევ ამ მასალის სათანადოდ მოხმარება-გამოყენება. მხოლოდ იმ შემთხვევაშია შესაძლებელი სათანადო-გონიერ ნიადაგზე დეაყენოთ მემარნეობის საქმე (უმთავრესად მეღვინეობის ეს დარგი კოქლობს ჩვენში), თუ კარგად გვეცოდინება ყველა ის ფიზიკური, ნივთიერითი (ქემიურბი) და ცხოვრული (ფიზიოლოგიური) ვითარება, რომელიც არსებობს ყურძნიდან ღვინის წარმოშობის და მის შემდეგ

მომწიფების დროს. თუმცა არა ერთი და ორი მოიპოვება ისეთი უსწავლელი მეღვინე, რომელიც კარგს ღვინოებს აყენებს ერთნაირ მასალიდან შეჩვეულს ერთსა და იმავე პირობებში მიღებულ გამოცდილების წყალობით. მაგრამ ისიც ვიცით, რომ ასეთი მეღვინე ძალიან ჩქარა ჩაეარდება ხოლმე უზერხულ მდგომარეობაში, როდესაც მას სხვა ადგილზე და სხვა გარემოებაში მოუხდება თავისი ხელობის გამოჩენა, როდესაც მას სხვა-გვარი, მეტ-ნაკლებ ღირსების მასალა აქვს ხელთ, ან სხვა რამ, მისთვის უჩვეულო სენი გაუჩნდება ღვინოს.

მეცნიერებამ მეღვინეობაშიაც გააქეთა უკვე ბევრი რამ და იქ, სადაც წინად არ ვიცოდით რა ხდებოდა და ბრმასავით, ასე ვთქვათ, ფათურით ვმოქმედებდით, დღეს უკვე ბევრის შესახებ ნათელი წარმოდგენა გვაქვს. და ამ წერილებსაც სწორედ ისა აქვს აზრად, რომ მეღვინეთა ფართო საზოგადოებას საშუალება მისცეს გაეცნოს მისთვის აუცილებლად საჭირო მეცნიერების მიერ დაპყრობილ ბუნების უმთავრეს კანონებს. მაშინ მეღვინეს ყოველ ცალკე შემთხვევაში სხვისგან ახალი დარიგება არ დასჭირდება. ის გარემოება, რომ მას თვითონვე სრული წარმოდგენა ექნება ღვინის ყველა იმ მასალის შესახებ, რომლიდანაც ღვინის დაყენება მოუხდება, ბუნების კანონების ცოდნასთან ერთად მეღვინეს შეძლებას მისცემს ადვილად გაერკვიოს მოვლენათა ვითარებაში. მაშინ მისთვის ყველა ადგილზე და ყოველ გარემოებაში ყოველნაირ ჯიშის ყურძნის ღვინის დაყენება ადვილი საქმე იქნება. ამისთანა მეღვინეს მდარე მასალიდანაც კი შეუძლია ხეირიანი ღვინო გამოიყვანოს, — იმაზე ლაპარაკიც ხომ ზედმეტია, რომ

მას ღვინო ისე ადვილად არასოდეს აღარ წაუხდება.

ამისთვის უპირველეს ყოვლისა დავიწყებ იმ უმთავრეს მასალის განხილვით, რომელიცა გვაქვს ჩვენ ყურძენში და რომელიც ვადადის პირდაპირ ტკბილში.

ა. შაქარი

უმთავრესი შემადგენელი ნაწილი ყურძენისა, რომლიდანაც ღვინის დამატობელი თვისება წარმოიშობება არის შაქარი. მარცვლის ზრდის ხანაში, ე. ი. სანამ მარცვალს თვალი შეეუვა და კანი დაუბოლიდება, შაქრის რაოდენობა მარცვალშიაც თითქმის იმდენივეა, რაედენიც ვაზის სხვა ნაწილებში, უმთავრესად ფოთლებში და რქებში. ხოლო ამ დროდან მოკიდებული კი, ე. ი. მარცვლის კანის დარბილების დაწყებიდან, შაქარი განუწყვეტილად მატულობს მარცვალში, სანამ კლერტი არ გახვედება-გახმება და ფოთლები კი დაქენება და ჩამოკვია. ამ დროდან მოკიდებული, ე. ი. როცა ვაზს ფოთლები აღარ ექნება და კლერტი გაუხმება, ყურძენს შაქარი ვეღარ მიემატება; მაგრამ თუ მტევანი ვაზზე დარჩა, მას სიტკბო მინც მოემატება. ეს მომატება სიტკბოსი წარმოსდგება ყურძენის მარცვლების თანდათანის გაშრობით, წყალის მოკლებით, რასაკვირველია, და არა შაქრის რაოდენობის საერთოდ გადიდებით. შაქარი აღარ მომატება ყურძენს იმისთვის, რომ კლერტი ამ დროს უკვე განხმარია და ვაზის სხვა ნაწილებიდან ტკბილი წვენი ვეღარ შეემატება მტევანში. მაგრამ დაკლებითაც არ დაკლებება ყურძენს შაქარი, თუ მას ერთგვარი რაობი არ გაუჩნდა, რომელიც ამ შაქარს თავის საზრდოდ ხმარობს.

მოკლედ აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ყურძენის სიტკბო კეთდება სახამებლიდან,

რომელიც ვაზის ფოთლებში წყლიდან და ჰაერის ნახშირ-ქანგიდან მზადდება, ვადადის მტევანში და გროვდება მის მარცვლებში. აქედან ცხადია, რომ თუ ვაზს რაიმე მიზეზით, ყურძენის დამწიფებამდე ფოთლები დასცივდა, მაშინ მისი მტევნები აღარა მწიფდება და ყურძენი რჩება ისეთივე, როგორიც იყო ფოთლების ჩამოკვირვის დროს. ეს გარემოება ნათლად გვიჩვენებს, თუ როგორი სიფრთხილით უნდა მოვექცეთ ვაზის გაფურჩხას; ყოველ შემთხვევაში, დაუფიქრებლად შეიძლება გაფურჩხა მხოლოდ უმტევნო ტოტებისა და მტევნებ დაბლა გამოსულ ფოთლებისა. თორემ, თუ მტევნების ზევითა ფოთლები დავაგლიჯეთ ვაზს, მაშინ, როგორც უკვე ვთქვით, ყურძენი დაუმწიფებელი დარჩება.

ამასთანავე საჭიროა ვიცოდეთ, რომ მარცვლის ყველა ნაწილში, ე. ი. მთელ მარცვალში თანაბრად არ არის შაქარი განაწილებული. ყველაზე ნაკლები შაქარი მოიპოვება ჩენჩოში; უფრო მეტია კერძების გარშემო; ხოლო უმთავრესი ნაწილი შაქრისა მოიპოვება მარცვლის დანარჩენ ნაწილში. ვგრედწოდებულ მარცვლის ხორცში (—ამის ცოდნას დიდი მნიშვნელობა აქვს ტკბილის მიღებისათვის).

თუ ყურძენის ტკბილში ასიდან რაედენი შაქარია (ე. ი. ას ნაწილ ტკბილში რაედენი ნაწილი შაქარია), ამის შესახებ რამე რიცხვის საზოგადოდ თქმა ყოველად შეუძლებელია. ეს შაქრის ასიდანობა (პროცენტის ოდენობა) დამოკიდებულია ყურძენის სხვადასხვა ჯიშზე, მომწიფობაზე, ამინდზე, ნიადაგზე და სხვა. ჩვეულებრივ, ტკბილში უნდა ვიანგარიშოთ ასიდან 15 — 21 შაქარი. მაგრამ, რასაკვირველია, ზოგი ტკბილი ასიდან ამაზე მეტს შაქარს შე-

იკავს, ზოგი კი ნაკლებს. (ყურძენში არსებული შაქარი სხედასხვა გვარ შაქრებიდან შესდგება, მაგრამ მათ განხილვას აქ არ შეუდგებით. ამის შესახებ შემდეგ ცალკე წერილები იქნება).

აქვე უნდა მოვიხსენოთ, ვგრედ წოდებული, გუნდილო (ტანინი). ეს ნივთობი ვაზის ყველა ნაწილში მოიპოვება, მაგრამ უფრო მეტად კი კლერტებში, ყურძნის მარცვლის ჩენჩოში და კურკებში. მარცვლის განვითარების პირველ ხანაში მის ხორცშია არის რაოდენადმე, მაგრამ შემდეგ იგი ჩქარა ქრება: ასე რომ, ყურძნის დარბილების დროს მარცვლის ხორცში გუნდილო უკვე აღარ არის ხოლმე. ეს გუნდილო სწორედ ის ნივთობია, რომელიც პირსა ჰქვლარტავს და კანსა სკიმავეს. ამ თავის თვისებით გუნდილო სწორს უჭერს ღვინის ქვას: თუ ეს უკანასკნელი კუჭში ხსნის ადამიანს, პირველი (ე. ი. გუნდილო) ჰკრავს მას და სწორედაც ამაში მდგომარეობს მისი ღვინოში მკურნავი თვისება. აქვე უნდა ითქვას, რომ გუნდილო რაოდენადმე ხელს უშლის ბრკისა და ძმრის სოკოების თავისუფლად გამრავლებას. თუმცა იგივე გუნდილო შეიძლება ღვინის დიდად დამაზიანებლად გადაიქცეს (ღვინოს მწარე გემო მისცეს და სხ.)

(გაგრძელება იქნება)

მის, შალამბერიძე.



ვაზის გასხვლა.

რათ უნდა გავხსნათ ვაზი.

ქართველ ადამიანს დედის ძუძუსთან ერთად აქვს შეთვისებული ის წირმოდგენა რომ ვაზი უნდა უსათუოდ ყოველწლივ გაიხსნას, რომ ვენახმა მოსავალი მოგვცეს.

ხოლო რო იკითხოთ, თუ რად უნდა გავხსნათ ხოლმე ვაზი უსათუოდ და ისიც ყოველწლივ რომ მოსავალი მივიღოთ, ამ კითხვაზე შეგნებულ პასუხს ბევრი ვერ მოგვცემს. ვნახოთ, რაშია საქმე.

შემჩნეულია, რომ მცენარის ფესვით მიღებული დედამიწიდან წვენი მით უფრო ადვილად ადის ზევით მცენარის კენწეროში, რამდენადაც ტოტი მცენარისა სწორედ იქნება ამართული მაღლა. გვერდზე გადახრილ ტოტში კი წვენი მუშაობს იმდენად მძიმით, რამდენადაც ტოტი მეტად არის გადახრილი.

ამიტომ ამ წვენის მიმდინარეობას თუ არაფერი დაბრკოლება არ მიეცა, უფრო მალე გაიღვიძებენ ის კვირტები, რომელნიც სწორედ ამართულ ტოტზე არიან მაღლა.

ეს ტოტი ანუ ეს ტოტები (სწორედ ამართული მაღლა, შეიძლება რამდენიმე ტოტი ჰქონდეს ხეს ან რამდენიმე რქა ჰქონდეს ვაზს), იზრდებიან ზევით და დაბლითა ღერო კი კარგავს ტოტებსაც და ფოთლებსაც და ტიტვლდება. მოიგონეთ ტყეში ხეზედ ასული ვაზი, რომელიც თავის დღეში არ გახსულა, გატირვლებია ღერო, აღარ აქვს მას არც ტოტები, არც ფოთლები და ნაყოფი კიდევ, ეგრედწოდებული კრიკინა, ისიც თუ ასხია, წლიოკი მარცვლებისაგან არის შემდგარი და მოკლებულია ყურძნის ყველა მშვენიერ ღირსებას.

ყოველი ორგანიზმი ცხოველია იგი თუ მცენარე, ბალახია, ხე არის თუ ვაზი ემორჩილება ბუნების კანონს: — როცა ღვინოთაგანს ზრდას, გამოიტანს ყვავილს, ნაყოფს და იკეთებს ამ ნაყოფში თესლს შთამომავლობის გასაზრდელად.

როგორი ექნება ამ ნაყოფს ფერი, გემო, რაოდენობა, მოყვანილობა, ეს თვით მცენარისათვის სულერთი, ოღონდ ნაყოფში ჩასახულ თესლს ჰქონდეს უნარი ღვინოთაგანს შთამომავლობის მოცემისა.

მეურნე კი, რომელიც განსაკუთრებით მოსავლის მისაღებად იღვწის და უფლის ბაღსაც და ვენახსაც, დაინტერესებულია უფრო ნაყოფის ღირსებით — ფერით, გემოთი, ფორმით, რაოდენობით, რადგან ამ თვისებებზე დამოკიდებული ვაზის მოთხოვნილებაა და ფასიც.

ვაზი გაუსხლავათ გაშვებული გამოიღებს ნაყოფს, მაგრამ იგი არ იქნება იმ ღირსებისა, რაც ახასიათებს კარგად მოვლილ ვენახის მოსავალს.

სანამ თითონ ვაზს მოებრანება თავისი ზრდის შეჩერება და შეუღებება ნაყოფის გამოტანას საქმე შორს წავა, ამიტომ უნდა შევაწუხოთ იგი—გაღუქრათ ვაზის რქას თავი და ამ გზით მოვზოროთ კენწეროების ის კვირტები, რომელნიც ვაზის რქის გაზრდაზე მუშაობენ განსაკუთრებით და შევაგუბოთ დედამიწიდან ამომავალი მალა წვენი, რათა იგი გავიდ-გამოვიდეს დაბლა მყოფ კვირტების გასაღვივებლად და გამოსაკვებად.

ტოტის კენწეროში მყოფი კვირტები იმდენად მალე იღვიძებენ და თამამდებიან, რამდენადაც ტოტი სწორედ არის ამართული მალა. ამიტომ, თუ თავი არ გაღუქვრით ამ ტოტს და თანაც არ გადავხარეთ, მარტო ზემოთ მყოფი კვირტები გაიღვიძებენ და დაბლიათები კი დარჩებიან მიძინებულნი.

მცენარეს კვირტები ეზრდება დედამიწიდან მიღებულ და ფოთლებით დამუშავებულ წვენი წყალობით. შემჩნეულია რომ, თუ წვენი ერთბაშად ბლომად ადის ფოთლებში და მცენარე ვერ ასწროებს ამ წვენი სავსებით დამუშავებას, კვირტიდან იზრდება ფოთოლი ან საფოთლე ყლორტი, ხოლო თუ წვენი მიმედ მიმდინარეობს და ცოტ-ცოტად, მაშინ კვირტს სანაყოფე ყლორტი გამოაქვს.

რაც ბლომად ექნება მცენარეს ღერო-ტოტები იმდენად თითოეულ ტოტს ნაკლებად შეხვდება მცენარის მიერ მიღებული მიწიდან და დამუშავებული წვენი, რომელიც ბუნებრივად განაწილებდა ხოლმე ყველა ღერო-ტოტებს შორის. ზოგი რიგი კვირტები ამ განაწილების დროს ვერ მიიღებენ რასაკვირველია საკმარის საზრდოს და ამიტომ გაზრდიან ისეთ ყლორტებს, რომელნიც გამოიტანენ საფოთლე კვირტების მაგიერ სანაყოფე კვირტებს.

სანაყოფე კვირტიც და ყლორტიც განსხვავდებიან საფოთლე ყლორტებიდან ყველა გვარ ხეხილის ხეზე—ვაშლზე, მსხალზე, ატამზე, ალუბალზე, ქლიაფზე და სხ.

შოროლ ვაზზედ კი შეუძლებელია გამოვიცნოთ, რომელია სანაყოფე კვირტი ან ყლორტი და რომელი არა.

სამაგიეროდ შემჩნეულია ვაზის ისეთი თვისება, რომელიც გვაძლევს საშუალებას ისე მოუპოვოთ ვაზს, ისე დავამუშაოთ იგი, რომ ყოველ წელიწადს მოსავალი მივიღოთ ხოლმე. ეს თვისება მდგომარეობს იმაში რომ ყურძენი გამოაქვს მხოლოდ იმ ყლორტს, რომელიც იზრდება შარშანდელ ერთწლოვან რქაზედ და მასთან იმდენად მეტს ისხავს ეს ყლორტი, რამდენადაც მეტად არის იგი დაზორებული ერთწლოვან რქის დასაწყისიდან.

აქედან შეიძლება ვიფიქროთ, რომ მაშინ რაც უფრო რიცხვით მეტ რქას შეუნარჩუნებთ ვაზს და მეტ სივსეს მივცემთ ამ შენარჩუნებულ რქებს, იმდენად მეტ მოსავალს მივიღებთ. ხოლო დაკვირვება და ცდა სულ სხვას გვიჩვენებს.

რადგან დედამიწიდან მიღებული წვენი ნაწილდება ვაზის ჰაერში მყოფ ყველა ნაწილებ შორის, შესაძლებელია რომ ეს წვენი არ ეყოს ვაზს, რქა შემოუსვლელი დარჩეს და შემდეგი წლისათვის ამ ვარემოებამ სრულგებით ხელი აგვავლებინოს მოსავალზე, ვინაიდან შემოუსვლელმა რქამ ადვილად შეიძლება ვერ აიტანოს ზამთრის სიცივე, დაძრეს და სრულიად არ დაისხას ან და მოიხას მხოლოდ პატარა წვრილ მარცვლოვანი კუნტელა მტევანები და ისიც აქა-იქა.

როგორ უნდა გავხსნათ ვაზი.

რაც ზემოთ მოვახსენეთ, ყველა ეს სახეში უნდა ვიქონიოთ როცა ვაზსა ვსხლავთ.

რომელი რქა უნდა შეეჭრას ვაზს და რომელი არა, ამისი ახსნა და გაგება უფრო ადვილი იქნებოდა, რომ გამოცდილ გამსხვლელთან ვიდგეთ და ვუყუებდეთ როგორა სხლავს იგი ვაზს.

ამ საქმის ცხე სიტყვებით ახსნა და ისიც უსურათოდ ძნელია მეტად, მაგრამ თუ მკითხველი თვით მევენახეა და გულისკურს გაადევნებს ქვემოთ დაწერილს, იმედი გვაქვს, ცოტათი მაინც მივახვედროთ იმ ცოდნას, რის გადმოცემაც განვიზრახეთ.

ვენახი, როგორც ვიცით, იძლევა მოსავალს მესამე-მეოთხე წელს, როცა იაზი ასაკშია შესული, ვენახის გასხვლაც ამისდა მიზეზვით ხდება. ამიტომ ჯერ თავი დავანებოთ ტუნკი

ვაზების გასხვლას, ამას დაუბრუნდებით შემდეგში, ესლა კი პირდაპირ გადავიდეთ იმაზე, თუ როგორ უნდა გავსლათ ხოლმე ნამყენი ვენახი, რომელიც ავერ რამდენიმე წელიწადი, რაც სრულ მოსავლას იძლევა.

ასაკში შესული ვაზი ჰაერში მყოფი თავისი ღერო-ტოტებით გაიყოფა ორ შემადგენელ ნაწილად: ვაზის ძირი ანუ დამსხვილებული ქვემოთი ნაწილი ვაზისა და მისი ზემოთი ნაწილები-რქები და ყლორტები.

რამოდენა სისქე-სიმაღლე უნდა ქონდეს ვაზის ძირს და რამოდენა სიგანე მის რქებს, სულ ერთი არ არის ვენახის მოსავლიანობისათვის.

ძველებურად დამუშავებულ ჩვენს ვენახებში ვაზის ძირი ძალიან მალაა გაზრდილი: წესიერი დამუშავება ვენახისა მოითხოვს, რომ ძირი ვაზისა სიმაღლით არ აღემატებოდეს ნახევარ არშინს, ყოველ შემთხვევაში, სამ ჩარეკს მიიწი. ძველებურად მოვილი ვენახში კი ხშირად ვაზის ძირს არშინის, არშინ-ნახევრის სიმაღლე აქვს.

რამოდენა უნდა ქონდეს ვაზის ძირს სიმაღლე, ეს დამოკიდებულია იმაზე, თუ რამდენად გრილი თახნარი და ნესტიანი ნიადაგია, ან ფიცი ქვიშნარ-ლამიანია, სარწყავია ვენახი თუ ურწყავი, უქარო ადგალია, თუ დიდი ქარი იცის, ხშირად ითოხნება ვენახი, თუ ბალახი იზრდება გასათიბი და სხვ.

რაც უფრო გასუფთავებული და მშრალია ვაზების ქვეშ ადგილი, იმდენი ვაზი დაბლა უნდა იყოს დაწყული, ნახევარ არშინზე მაღლა არ უნდა იდგეს. სადაც დიდი ქარი იცის, ან ვენახი ურწყავია, ნიადაგი ფიციხია, ხშირად იხენება-ითოხნება, ისე რომ შამბი-ბალახი არ აწუხებს ვენახს, იქ ვაზის ძირს ნახევარ არშინზე მეტი სიმაღლე არაა საჭირო რომ ქონდეს.

ხოლო სადაც გრილი, ნესტიანი ნიადაგია, ირწყვება ვენახი, ბალახი გრევა ხშირად და სხვ, იქ ვაზის ძირს უნდა მიეცეს სამი ჩარეკი სიმაღლე და არა მეტი.

თუ ვაზის ძირი სიბერეშია შესული, დაფუტუროვებულია, გამსხვილმა უნდა ყურადღება მიაქციოს და შეეცადოს ნამხრევი გაუ-

ზარდოს ვაზს დაბლიდან. წინააღმდეგ შემთხვევაში ვაზის ძირს უნდა შეეცადოს გალვიძებული კვირტები და გამოტანილი ყლორტები. მწარე ვაზის ამონახეთქი ყლორტებიც უნდა გამოირდეს ხოლმე ვაზს დაუყონებლივ.

რაც შეეხება რქებს, გამსხველელის გავარჯიშებული თვალი მაშინვე შეატყობს ხოლმე, რომელი უნდა მიიღოს ნეკად, რომელი საყურძნით და რომლები უნდა მოაშოროს ვაზს, თანახმად ზემოთ ნათქვამისა, ნეკად და საყურძნით აირჩევიან მხოლოდ შარშან დაზრდილი ერთ წლოვანი რქები.

თუ ვაზი ღონიერია, ე. ი. თუ ძირი საკმარისად აქვს მსხვილი და რქაც ბლომად არის გამოტანილი, გაზრდილი და შემოსული, ეს იმის ნიშანია, რომ ფესვიც კარგად ჰქონია ვაზს განვითარებული და ამიტომაც მოთელი ვაზი უნდა ღონიერ ვაზად ჩაითვალოს.

ღონიერ ვაზს შეიძლება ორი ნეკი და ორი საყურძნე რქა მიეცეს, მხოლოდ საყურძნით მიცემული რქები უნდა 4-5 კვირტზე გადიქრას.

როცა ერთ ნეკს და ერთ საყურძნე რქას ვაძლევეთ ვაზს, მაშინ საყურძნეს ეძლევა არა უქეტეს 7-9 კვირტისა.

ნეკი იკრება მუდამ ორ კვირტზე.

როგორც ზემოთა ვსთქვით, ნეკიცა და საყურძნეც უნდა იყოს შარშან გაზრდილი, მაშ ერთწლოვანი რქა. ამათში ნეკად ეძლევა ის რომელიც ქვემოთ არის და საყურძნით მაღლითა.

იშვიათ შემთხვევაში ნეკათ და საყურძნით მისცემი რქა სამ ოთხ ან მეტ წლოვან დედა ვაზზედ შეიძლება იყოს გაზრდილი. უფრო ხშირად კი ნეკად და საყურძნეთაც მიეცემა ვაზს ერთწლოვანი რქები, რომელნიც შარშან დაიზარდნენ ერთწლოვანი რქებიდან და მამასადამე რომელთაც ესლა დედად ორწლოვანი რქა აქეთ.

თუ საყურძნეთა და ნეკად დატოვებულ რქებამდე მათ დედა ვაზებს რამე ყლორტები აქეთ, უნდა შეეცადოს, რომ არაფერმა კვირტმა არ გააღვიძოს გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც განგებ ვტოვებთ უზუცეს ვაზზე გალვიძებულ კვირტს ნამხრევის გასაზრდელად.

როდესაც ორი რქა ერთ და იგივე დედა ვაზზედ მეტ ნაკლებად არიან შემოსული, — რაიც ეტყობა რქას ფერზე. — გამსხვლელი სჭრის იმ რქას, რომელიც ნაკლებად არის შემოსული.

ორ რქაში, რომელთაგან ერთს ახლო-ახლო აქვს კვირტები გამოტანილი და მეორეს კი შორი შორს, საყურძნეთ იტოვება ის, რომელსაც კვირტები ახლო-ახლო აქვს, როგორც უფრო მეტად ნაწოფი რქა და, მაშასადამე, ნაკლებ ენერჯიის ყლორტების მომცემი, რადგან ერთი ყლორტები, იმედია, უფრო მეტს დაისხამენ, როგორც ზემოთ იყო ახსნილი, ვიდრე ღონიერი დედამიწის წვენიის თავისკენ ბლომად მიიზიდველი ყლორტები.

გამსხვლელი, ცხადია, იმასაც მიაქცევს ყურადღებას, თუ რომელი რქა უფრო ნაკლებად გასკილებია მავთულის მიმართულებას, და იმას აარჩევს ვაზზე დასანარჩუნებლად, რომ ვაზების წრე არ გაბრუნდეს.

ნიკად და საყურძნეთ დატოვებულ რქების გადაჭრა ზედ კვირტზე ხდება და მასთან ისე, რომ გადაჭრილი სიბრტყე რაოდენობით უმცირესი გამოვიდეს და მოვავაგონებდეს სწორედ გადამორილს ხეს.

თვით კვირტი, რომელზედაც გადიჭრა რქა, უნდა სრულებით მოშორდეს ხოლმე რქას. მაკრატელი უნდა იყოს მჭრელი, რომ გადაჭრაში რქა არ დაჟღალოს.

ვ. რცხილაძე.



საქართველოს მეღვინე მევენახე-ნახეთა უნივერსიტეტის საბჭოს მოქმედება.

1 მთავრობის თავმჯდომარეს ნ. ნ. ყორღანის წარუდგენ მელვინე-მევენახეთა უნივერსიტეტის საბჭოს თავმჯდომარე ი. ზ. ანდრონიკაშვილი და საბჭოს წევრნი ვ. ი. რცხილაძე და გ. ა. წინამძღვარიშვილი და ვრცელი მოხსენება წარუდგინეს შაბაძან გოგიორჯი ფასების მომატების შესახებ. (მაგ. 400 მან. ფასები.) დღეს 800 მანეთამდეა აწეული საბჭოს წარმომადგენლებმა მოახსენეს, რომ მიზეზები ამისა ის

არის რომ, სამხელში გადადის ეს საქონელი სყიდვამდე: სამაზრო ერობიდან სათემოში და შემდეგ კოოპერატივში. მათ სთხოვეს, რომ მიღებულ იქმნეს ზომები, რათა ამაზე მეტად მაინც აღარ აიწიოს ფასებმა. ბ. ნ. ნ. ყორღანისამ გულდასმით მოუსმინა საბჭოს წარმომადგენელთ ეს მოხსენება და აღუთქვა შესაფერი ზომების მოძებნა.

— :-

2. ვენახების, ღვინის რაოდენობის, მისი შიდა მოძრაობის და ექსპერტის სტატისტიკის შესადგენად საბჭომ გადასწყვიტა შეიკრიბოს ცნობები სხვადასხვა წყაროებიდან, რკინის გზებზე, საბაჟოში, გადასახადების გამწვანთან, მელვინე-მევენახეობის კომიტეტში. ფილოქსერის კომიტეტში და სხვა.

— :-

3. საბჭოს თაოსნობით შეკრებილ იქმნა თბილისის ღვინით მოვაჭრეთა კრება, რომელმაც განიხილა შემოტანილ ღვინოზე ბაჟის აწევა, აქციზის მოსალოდნელი მომატება, ახალი ღვინის კანონის შემუშავების დროს ცვლილებების შეტანა, მოხსენება საბჭოს სალსარზე და სხვა. ამ კრებას სათათბირო ხასიათი ჰქონდა. კრება დიდის თანაგრძნობით შეხვდა საბჭოს დაარსებას და მის მოქმედებას და აღუთქვა ნივთიერი დახმარება. ამ უკანასკნელი თავისი დაპირების შესასრულებლად აირჩია კომისია კომისიაში შედიან: ა. აბაგოვი, გ. მესხიშვილი, ბ. თოროზოვი, მ. იანვარაშვილი, ი. დურგლიშვილი, ა. დოლაბერიძე და ნ. ტერტეროვი. კომისია უკვე შეუდგა მუშაობას.

— :-

4. საბჭოს დავალებით უფრნალის „ვაზი და ღვინო“ სარედაქციო კოლეგიაში შედიან: ვ. რცხილაძე, ს. ჩილოყაშვილი, მ. შალამბერიძე, გ. ბერიშვილი და გ. ყიფიანი.



ახალი ჯიჟის ვაზი

(კორესპონდენცია სამეგრელოდან)

ყველასათვის ცხადი უნდა იყოს, რომ საქართველო მეურნეობის ქვეყანაა. ქართველები მისდევენ მეურნეობის სხვა და სხვა დარგს და მათ შორის პირველი ადგილი მევენახეობას უჭირავს, რასაც ხელს უწყობს საქართველოს მდიდარი ბუნება. მევენახეობის მთავარ რაიონათ აღმოსავლეთ-საქართველო ითვლება (მხედ. მაქვს კახეთი), სადაც ეს საუკეთესო დარგი მეურნეობისა დიდ მოსავალს იძლევა. მაგრამ, თუ ჩვენ თვალს გადავაფიქვით დასავლეთ საქართველოს, დავინახავთ, რომ მევენახეობა აქ კოკლობს (მხედ. მაქვს გურია და სამეგრელო), ამის მთავარი მიზეზი ის არის, რომ ვაზისთვის აქაური ბუნება არ არის მაინც და მაინც ხელსაყრელი, შესაფერისი, რადგან ეს მხარე — (სამეგრელო), ფრიალ ნოტიოა. რასაკვირველია, ზოგიერთ ადგილებში მისდევენ ვენახების გაშენებას, რომლებიც თხოულობენ დიდ შრომას და ვენახებს, რომ მიღებული იქმნეს ოდნავ მაინც დამაკმაყოფილებელი მოსავალი. ვენახის რაციონალურ მოვლა-მოშენებისთვის სასურველია სპეციალურ ცოდნის გაცეცებასაც დიდი ყურადღება მიექცეს. სპეციალისტების ყურადღებას მივაქცევ მე მხოლოდ ერთ რამეზე. ამ უკანასკნელ წლებში სენაკის მაზრაში, განსაკუთრებით აბაშის რაიონში, გავრცელდა რაღაც ახალი ჯიჟის ვაზის მოშენება, ახალი ჯიჟის იმიტომ, რომ წინეთ ამას აქ არ აშენებდნენ. ეს ვაზი მშვენიერ კარგს მოსავალს იძლევა პატრონს, გაცილებით უკეთესათ ხარობს, ვიდრე სხვა კულტურულ ჯიჟის ვაზები აქ. ეს ვაზი იძლევა ორი

ფერის ყურძენს. თეთრს და შავს. აგრცელებენ რქებით, დამყნობას არ საჭიროებს. არც წამლავენ მას, რადგანაც ჯერჯერობით, ვაზის ისეთი საშინელი მტრები, როგორცაა ფილოქსერა და ობი, მას არ გასჩენია, რაც ყველაზე უფრო საყურადღებოა. უჩნდება ამ ვაზს მხოლოდ ზოგიერთ წლებში ნაცარი, მაგრამ ეს ხომ ადვილი დასაძლეია? ეძახიან სახელათ პირველათ აქ შემომტანის გვარს, ცომაიას ვაზს. ისეთ მევენახეობისათვის ცუდ წელში, როგორც იყო აწმყო წელი, ამ ვაზმა კარგი მოსავალი მისცა პატრონებს, შეიძლება კიდევ უკეთესი ნაყოფი გამოიღოს ამან აქ რაციონალურმოვლა-მოშენებით. სასურველია ყურადღება მიაქციონ ამას სპეციალისტებმა და გამოიკვლიონ ამ ვაზის ბუნება. კარგი იქნება რომ სენაკის სამაზრო ერობამაც მიაქციოს ყურადღება, როგორც საზოგადოთ მევენახეობას, ისე კერძოთ ამ ვაზის შესწავლას.

ქ. ძვ — ლანია.



შეკითხვა-პასუხი.

შეკითხვა: რა არის მიზეზი ღვინის დამწარებისა და როგორ შეიძლება მისი თავიდან აცდენა ან ღვინის გაჯანსაღება.

კარდენახელი.

პასუხი: ეს საკითხი ჩვენ მეღვინეებისათვის, ვგონებ, ძალიან მწვავე საკითხია, რადგან ჩვენ ღვინოებში ძალიან ხშირად ვხვდებით მწარე გემოს ღვინოებს და ხშირად, ღვინის სიმწარე პირდაპირ ნაღველის სიმწარეს უდრის. წითელ ღვინოებში უფრო ხშირად ვხვდებამწარე გემოსი, ვიდრე თეთრს ღვინოებში. ამისთანა ავადმყოფობა შეიძლება ახალგაზდა ღვინოშიც შეგვხვდეს და უკვე ხნიერშიაც. ხშირად ეს სიმწარე ღვინოს ბოთლებში ჩას-

ხმის შემდეგ უფრო გამოაჩნდება ხოლმე. ფერის და სიწმინდავის მხრივ ამისთან ღვინოებს პირველში არაფერი ეტყობა. შემდეგში კი ღვინოს წესიერი ფერი ეკარგება, თვით ღვინოც იმღვრევა და ჭურჭლის (შეიძლება ბოთლიც იყოს) ძირში ჩნდება მიხაკის ფერი ნალექი. ამ გემოს გაჩენის მიზეზი არის სოკოების სხვადასხვა ჯიშები (*Botrytis*, *Peronospera*, *Penicillium* და სხვ.), რომლებიც მხოლოდ ღვინოში მოქმედების დროს კი არ აჩენენ ღვინის მწარე ნივთიერებას, არამედ უკვე მტვერანზე ცხოვრების დროს ტკბილ ყურძენში (მარცვლის უჯრედებში) ისეთს დაშლის მოვლენებს იწვევენ, რომლებსაც შედეგად მწარე ნივთობთა გაჩენა მოჰყვება ხოლმე. მაგრამ აგრედვე შესაძლებელია მთლად სალი ღვინოც (ე. ი. რომელსაც არავითარი უცხო სოკოები არ შეჰპარვია) გახდეს სიმწარით ავად, თუ იგი ნამეტანი დიდხანს დარჩება ჭაჭაზე. ეს თავისთავად ცხადი ვახდება, თუ ჩვენ ვავიხსენებთ, რომ მწარე გემოს ნივთიერება წარმოადგენს სოკოების კვების შედეგს. როდესაც ღვინო საესებით დადულდება, სოკოებს საზრდო შექარი ტკბილში გამოვლავათ, ღვინოს არ გადაიღებენ, ე. ი. დღვა სოკოებს არ მოაშორებენ, მაშინ ისინი საკვებად სხვა მასალას მიჰყოფენ ხოლმე ხელს. ამისთანა საკვებ მასალად სოკოები ხმარობენ, სხვათაშორის, გუნდილოს (ტანინს), და საფერავ ნივთობასაც რომლების დაშლის შედეგადაც ჩნდება ღვინისთვის მწარე გემოს მიმცემი ნივთიერება.

აქედან ცხადია, რომ სიმწარის თავიდან ასაცილებლად ერთის მხრივ, რთველის დროს დაზიანებული მტევნები დასაწურავს არ უნდა შეერიოს და მეორეს მხრივ კი, ტკბილის დადუღების შემდეგ ღვინო რაც შეიძლება ჩქარა უნდა იქმნას გადაღებული, რომ იგი დიდხანს არ დარჩეს თხლზე.

წინად ეგონათ, როგორც ეს პრფ. პეტრიანოვილის წიგნშიაც არის მოხსენ-

ბული, რომ ღვინის სიმწარეს იწვევს განსაკუთრებული, თვალათვის უჩინარი არსებანი, მაგრამ ეს მართალი არ აღმოჩნდა. სიმწარის მიზეზი, როგორც უკვე ზეით ნათქვამი იყო, არის გუნდილოს (ტანინი) და საფერავ ნივთიერების დაშლა, რომლებიდანაც საშინელი მწარე გემოს ნივთიერება ჩნდება და ამღვრევს კიდევ ღვინოს. ეს ნივთიერება თანდათან კუმშდება პატარ-პატარა მარცვლებად და დროს განმავლობაში თან ილექავს ღვინოში არსებულ უხილავ სხვა და სხვა ცოცხალ არსებებს. თუ სიმღვრევმ სავსებით დაილექა, (შესაძლებელია ასეც მოხდეს) მაშინ ღვინოს სავსებით გამოეცლება მწარე გემო. ღვინის გაშინჯვის დროს ეს მწარე მარცვლები ჩქარა იხსნება და მათ რაოდენობის მიხედვით ღვინო შეტად თუ ნაკლებად გვეჩვენება მწარედ. ღვინო თუ ცოტათი გათბა, მაშინაც ადვილად იხსნება ეს მწარე მარცვლები და, თუმცა ღვინოს ფერი ემატება, სამაგიეროდ საშინლად მწარდება კიდევ. ცხადია, მეზავრობასაც ვერ აიტანს ამისთანა ღვინო.

თუ ყურძენი უკვე ვაზზე ძალიან იყო დაზიანებული, მწარე გემო შეიძლება თვით ტკბილსაც კი გამოაჩინდეს, თორემ დაღუღების შემდეგ ხომ გარკვევით იქნება; ხოლო, თუ ყურძენს, ვაზზე მხოლოდ ჩაესახა მწარე გემოს თვისებები და თვით დამწარება კი ვერ მოასწრო, მაშინ ამისთანა ღვინო მხოლოდ ხელშემწყობ პირობებს უცდის ჰაერის ჟანგბადს შეუერთდეს, (ხშირი გადაღება ამას რასაკვირველია ხელს შეუწყობს), რომ აღრე თუ გვიან დამწარდეს. ამისთანა დაზიანებულ ღვინის დამწარება თვით ბოთლებში ჩასხმის შემდეგაც კი შეიძლება მოხდეს, განსაკუთრებით, თუ საცობი კარგი არა აქვს. ამისთვის დიდი მნიშვნელობა ეძლევა ბოთლების დალუქვას, მაშინ ჰაერის მიძრაობა საცობის გზით ყოვლად შეუძლებელი იქნება.

აქვე ისიც უნდა ითქვას, რომ თუ ჰაერმა ღვინის ცილანივთიერებანი (და

საფერავი) დალექა, ამას შეუძლია მწარე ნივთიერებანიც თან დაილექოს.

თუ ღვინომ თავშივე გამოიჩინა კოტა მწარე თვისება, ევროპაში ამისთანა ღვინოს მაშინვე მეორედ დააღულებენ ხოლმე, — მაგრამ ეს ჩვენში, რომ შოისურგონ კიდევ, მასალის სიძვირის გამო, შეუძლებელი არის. კოტა უფრო ადვილი საქმეა პასტერიზაცია, მაგრამ ამით სარგებლობა შეიძლება მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ღვინოს სიმწარე ძალიან მცირე აქვს. ეს იმიტომ, რომ პასტრიზაციით ღვინოს მწარე გემო კი არა ჰშორდება, არამედ ესპობა უფრო მეტად დამწარების გამოშვევეი მიზეზები, თუ, რასაკვირველია, მაშინვე კარგად პირდაცობილ ბოთლებში შეინახება ამის შემდეგ ეს ღვინო.

ყოველივე ზემოდ ნათქვამიდან მწარე ღვინის მოვლა, თუ კი ეს შესაძლებელია, თავისთავად ცხადი ხდება. უმთავრესი კი ის არის, რომ დაკრეფილი ყურძენი რაც შეიძლება ჯანსაღი იყოს და სისუფთავე იყოს დატული, როგორც ყურძნის დაწურვის და ტკბილის დუღილის, აგრედვე ღვინის შემდეგ მოვლას შენახვის დროს. თორემ ერთხელ დაზინებულ, ღვინის გამოსწორებას, სწორადღოდ, ანელია, თუ არ შესაძლებელი.

მის. შალამბერიძე.



საყურადღებო სწოებაჲი.

სამიწათმკვედრ სამინისტრომ მიიღო ვერსიონის ანარქები, გოგორდის სასერველები, ხანაშეთი დანები, შკარტლები, ძახვი და სხვა. ამ სკანების უიღვა მსურველს შეუხლან ზემოხსენებულ სამინისტროში და კრებათა კავშირში.

ქართული სასურველ საზოგადოება შეუდგა შაბაშან-გოგორდის დარბაზს. იმ პირ-

თათვის, რომელთაც წინასწარ დაკვეთილი ჰქონდათ და ფულიც გადახდათ ჰქონდათ 720 მან. ფუთსედ. ამ ეპოქა ფუთი შაბაშანი და გოგორდი ფასობს 800 მან., თანხმად სამინისტროს მიერ დადებულ ფასებისა.

დამუკუნებელმა კრებამ სხვა გადასახადო შირის შემოტანად ღვინოსედ 40 მან. ბაჟი დაადო ვედროსედ, ნაცვლად წინად არსებულ ცხრა მანეთისა.

მთავრობის წინადადებით ტვირთის გადაზიდვა საერთაშორისო ბიურომ შემუშავდა ახალი ტარიფი, რომელიც ძალაში შედის ამ მარტიდან. ეს ახალი ტარიფი ერთი ასთ უმატებს იმ ფასს, რომელიც არსებობდა რუსეთის რეინის გზებზედ 1917 წ. 10 თიბათვემდე ტარიფი მომატებულია მკაფაერთვის სამტრეკურ, ხოლო ტვირთის გადაზიდვასედ—100-ჯერ. დაწვრილებით ცნობებს ღვინის გადაზიდვის შესახებ შემდეგ მოვსათავსებთ ჩვენს ყურნაში.

მეთამბაქოეთა ყრილობა.

პირველი სხდომა.

სრულად საქართველოს მეთამბაქოეთა პირველ ყრილობის პირველი სხდომა გაიმართა თებერვლის 15-ს საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო საზოგადოების ბინაზე. ყრილობას გასწავსა საარგანოზაციო კომიტეტის თავმჯდომარემ ტიტე მარგველაშვილმა, აღნიშნა ყრილობის მოწვევის მიზანი და სთხოვა დასწრეთ ყრილობის პრეზიდიუმის არჩევა.

პრეზიდიუმში არჩეულ იქმნენ: თავმჯდომარედ გიორგი ყურული, მის ამხანაგებად — ტ. მარგველაშვილი და სეიდანოვი, ხოლო მდივნებად — ს. ჩოლოყაშვილი და კ. ბერეკაშვილი.

გადაწყდა, რომ შემდეგ სხდომებზე ზრეზიადიუმი შეესებუდი იქნეს სანატიო თავ-
მჯდომარით და წევრებით.

ურალობის შუარე სხდომა სუთშაბათს-
აჟის დაინიშნა.

მეორე სხდომა.

შუარე სხდომა გაიმართა ხუთშაბათს, თებერვლის 19-ს ქალაქის სსპკის დარბაზში ტ. მარგველაშვილის თავმჯდომარეობით.

ურალობამ შიისმინა ტექსტი იმ მისა-
ლაც დეპუტებისა, რომლებიც ზრეზიადიუმს, თა-
ნახმად ურადობის დავალებისა დამოუკიდებელ
კრების ზრეზიადიუმისთვის და შთავრდობის თავ-
მჯდომარისთვის გაუგზავნია.

ურადობამ მუშაობის გავრძელება შესა-
ძლებად ვერ დაინახა, რადგანც სხდომის ცო-
ტა ხალხი დაესწრო იმ მიზეზებით, რომ ქი-
სიუი თავლის გამო მოწვეულია ტუფილისს
და იქიდან ვერ ჩამოვიდენ მუთამაქეთა წარ-
მომადგენლები. გაშიარკვა ისიც, რომ თელას
ვი-სიდნადისა და ტუფილისს შორის რკინი-
გზა ადღკენილ იქმნა და დღეს ხვალ იქიდან
წარმომადგენლები ჩამოვლენ.

ამის გამო ურადობამ დადგინა, შესამე
სხდომა გაიმართოს კვირას, თებერვლის 22-ს,
დილის 10 საათზე ქალაქის გამკეობის დარ-
ბაზში.

ქიმიური ლაბორატორია

საქართველოს მეღვინე მევენახეთა საბ-
ჭომ თავის მიზნების განსახორციელებელ ერთ
უმთავრეს საშუალებად საჭიროდ დაინახა და-
ეარსებინა საკუთარი ქიმიური ლაბორატორია.
ეს ლაბორატორია უნდა იყოს მომავალში მთა-
ვარი მოჩვეული ყველა ჩვენი მიმარნობა-მეღ-
ვინეობის საჭიროებათათვის. რადგან ჩვენი მეღ-
ვინეობის წარმოება არ შეიძლება იმ დონეზე
დარჩეს, რომელზედაც ის დღეს იმყოფება, და
გავერობილებების გზას უნდა დაადგეს, ამიტომ
ღვინის დაყენების საქმე შეძლების და გვარად
მეცნიერულს წიადაგზე უნდა დადგეს და, ამას

კი ესაჭიროება, რომ ტკბილი და ღვინოც გა-
სინჯულ იქმნას, მისი ღირსების მეტნაკულ-
ლოვანება შეტყობილი, რომ მოვლაც შესაფერი
იყოს. ევროპაში იმ საკითხებს, ჩვეულებრივ,
თვით შესაფერი ცოდნა ამას შეძლებას აძლევს;
ჩვენში კი ამ საკითხებზე პასუხის გამცემი იქ-
ნება ქიმიური ლაბორატორია, რომელიც შემ-
დეგში გაფართოვდება იმდენად, რომ ღვინის
რჩეულ დედასაც მოგვაწოდებს ტკბილის დასა-
დლებლად და სხვადასხვა ავადმყოფობების
გამოკვლევასაც (ღვინისა იქნება ეს ავადმყო-
ფობა, ყურძნისა თუ თვით ვაზის მცენარისა)
შეუდგება. ამ ქაზად სიძვირის და შესაფერ
მასალის უზოგრობის გამო, ამ მოკლედ დასა-
ხულ მიზნის სასებით განხორციელება შეუძ-
ლებელი ვახდა. ამიტომ უნერჯერობით მოხერ-
ხდა მხოლოდ ის, რომ უნივერსიტეტის აგრო-
ნომიულ განყოფილებასთან პროფ. მელიქიშვი-
ლის ხელმძღვანელობით კეთდება ჩვენი ქიმი-
კოსის ფილ. დოქტ. მიხ. შალაშვილის მიერ
ზოგიერთი ანალიზები; და ასე, ამ უნივერსი-
ტეტის ლაბორატორიის დახმარებით თანდა-
თან მოეწყობა საკუთარი ლაბორატორია: რო-
დესაც ყველაფერი საკირო მასალა ლაბორა-
ტორიისა საკუთარი გვექნება, მაშინ ჩვენი ლა-
ბორატორია, რასაკვირველია, დამოუკიდებე-
ლი, საკუთარი იქნება. ესლა კი ამ დახმარე-
ბისათვის უნივერსიტეტის აგრონომიულ გან-
ყოფილებას ვაძლევთ წლიურად ორათას თუ-
მანს (20000 მან.) საბაჟოს დადგენილებით ეს
ფული მიეცემა ლაბორატორიას ოთხ-ჯერად
ხუთას-ხუთას თუმნობით.



ფოტოსა.

ჩვენ კორესპონდენტებს. ყურნალის რე-
დაქცია გთხოვთ წესიერად გვიგზავნოთ ის ყო-
ველ კვირული ცნობა, რომლის მოწოდებაც
თქვენ ადგვიტკივთ. ამ ქაზად რედაქციას აქვს
ცნობა ამინდისა და საერთო მევენახეთა მდგო-
მარეობის შესახებ მხოლოდ გ. იაკობაშვილისა-
გან მიღებული, ამ ერთი ცნობიდან კი მთლი-
ანი დასკვნის გამოტანა მთელ რაიონისათვის
შეუძლებელია.

კოოპერატიული საზოგადოება

„კასეთი“

საზოგადოება „კასეთი“ აწესდებოდა 1895 წლიდან და ამჟამად 246 მევენახე ითვლება წევრად. საზოგადოება „კასეთი“-ს წევრობა შეუძლიან ეველა კასელ მევენახეს და აგრეთვე ეველა მას, ვინც-კი ჩანბარებს საზოგადოებას ნამდვილ კასურ ღვინოს უოკელ წლივ.

მთავარი კანტორა საზოგადოება „კასეთი“-ს მოთავსებულია თბილისში, დამფუძნებელ კრების ქუჩა № 5, ტელეფონი № 13 — 23, სოლო სარდაფი-კი გოგოლის ქუჩასე № 63, საკუთარ შენობაში. ჭელეგრაფით მისამართი: თბილისი კასეთი.

საზოგადოება „კასეთი“-ს მთავარი ბასა კასეთში ორ ალაგას „თელავში კასეთი“-ს ბიურო ალექსანდრე მავაშვილთან და კარდანახში, „კასეთი“-ს ბიურო ნიკოლოზ დარაძევილთან.