

# „ღვინო და მადი“

წელიწადი ჰირეული.

№ 4

1 აპრილი 1920 წ.

№ 4

## შ ი ნ ა ა რ ს ი:

- |   |                    |
|---|--------------------|
| 1. მეთაური  | ი. ანდრონიკაშვილი. |
| 2. ღვინის წარმოშობა   | მინ. შალამბერიძე.  |
| 3. მავთულის გაბმა ვენახებში.                                  | ს. ჩოლაყაშვილი.    |
| 4. კორესპონდენცია.  |                    |
| 5. საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს მოქმედება. |                    |
| 6. საყურადღებო ცნობები.                                       |                    |
| 7. თათბირები კახეთში.   |                    |

## ყურნალის გამოცემის პირობები:

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



ყურნალის რედაქცია იმყოფება საბჭოს ბინაზედ—თბილისი, ბარატინსკის ქუჩა, № 5.

სოფლისკულტურის  
კახეთის ღვინო

„კახელ მევენახეთა“



Кахетинское Кооперативное Вино

„СОЮЗЪ СОЮЗОВЪ“

Виноградарей Кахетин.

Т И Ф Л И С Ⴎ

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

КАХЕТИА: 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. წე'დება დამტკიცებულია თბილისის საოლქო სასამართლოს მიერ 8 თებერვალს 1919 წელს.

„კავშირთ-კავშირში“ შედიან ველოსიხის, გურჯაანის და კარდანახის შეწნახველ გამსესხებელი ამხანაგობანი -- 4400 წევრით, რომელთაც 4200 დესტრინა ვენახი აქვთ.

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

# საქართველოს მეღვინეობის ასოციაციის გზა

ღვინის თვისება არის დამყარებული, ერთი მხრით, ადგილობრივ ბუნებაზე და ვაზის ჯიშებზე, მეორეს მხრით კი ღვინის დაქუჩებაზე და მოვლაზე. თუ ჭავჭავაძის, ნიადაგი და ვაზის ჯიშები ახსიათებენ ღვინოს, ესე იგი, მიანიჭებენ ღვინოს განსაკუთრებულ ადგილობრივ თვისებებს, რომლითაც იცნობა თუ სადაურია ღვინო, მეორეს მხრით, ცოდნას, ესე იგი, სხვა და სხვა ზომებს ღვინის დაყუჩების და შენახვის დროს, შეუძლიან ბევრად გააუმჯობესონ ღვინის გემოვნება და მოცდლონ მას ბევრი არა სასურველი და მავნე თვისებები.

შემთხვევითი არ არის ის გარემოება, რომ ქაქულში, ქართლში და იმერეთში სხვა და სხვა ვაზის ჯიშებია გაკრძალებული: მევენახე თანდათანობით ურჩევდა ადგილობრივ ნიადაგის და ჭავჭავაძის თვისების და გვარად შესაფერის ვაზის ჯიშებს. მამა-პაპიდგან შეთვისებულს ვაზის ჯიშებს ადვილად და წინასწარ შეუსწავლელად არ უნდა ვაძჭობინოთ სხვა ვაზის ჯიშები. სასოფლო მეურნეობაში სიფრთხილე, სიღივრე და წინდახედულობაა საჭირო. (მაგრამ ღვინის დაყუჩებას და მოვლას სათანადო ცოდნა და ხერხი სჭირია). ამ დარგში კაცობრიობას დიდი შეცნობიერება და პრაქტიკული გამოკვლევა მიუძღვის და დიდი დანაშაულობა იქნებოდა, რომ ამ გვარცოდნას და პრაქტიკას სრულიად გზა აუჭიროთ.

საქართველოში ითვლება 50.000 ღვინო-ტონა ვინახი. თითო ღვინო-ტონიდან საშუალოდ 200 ჰექტოლი ღვინის მოსავალი რომ ვიასკარიშით და ჰექტოლი ღვინო 300 მანეთობაზე დაჯავსოთ, — დავინახვთ, რომ საქართველოში ღვინოდგან წლიური შემოსავალი შეადგენს სამ მილიარდ მანეთის ღირებულებას.

სახელმწიფო და მევენახე დანტრე-სებულნი არიან, რომ რაც შეიძლება მეტი ნაწილი

ამ დიდი სიმდიდრის სამზღვარკრეთ გარეთ იყოს გატანილი. სახელმწიფოს ინტერესი ამ შემთხვევაში იმაშია, რომ საზღვარგარე გატანილი ღვინო აშოვნინებს მას ვალუტას, ესე იგი სხვა სახელმწიფოების ფულს, რომლის საშუალებითაც შეიძლება შესიადვ და შემოტანა საქართველოში ეგვლა ჩვენთვის საჭირო სხვა ქვეყნების საქონლისა. მეორეს მხრით, თვით მევენახე ამ შემთხვევაში მოკებაშია მით, რომ, რაც უფრო ფართო ბაზარი ექნება ჩვენი ღვინოს, რაც მეტი გავა იგი გარეშე ბაზარზე, — მით უფრო აიწვევს ჩვენი ღვინის ადგილობრივი ფასები და ეს დამატებითი ღვინის ღირებულება ერგება თვით მევენახეს და აგრეთვე ღვინის ვაჭარსაც.

მოხსენებულიდან ცხადია, რომ საზოგადო და აგრეთვე კერძო მევენახეთა სარგებლობა იმის მოთხოვნა, რომ ჩვენს ღვინოს ჭქონდეს მეტი გასავალი საზღვარ გარეთ. თუ ეს აშკარაა, იბადა საკითხი, თუ რა საშუალებით შეიძლება ამ მიზნის მიღწევა.

ამ საკითხის პასუხზე ადვილი და უკამათია, —სამი პირობაა ამისთვის საჭირო: ერთი, რომ ღვინო აკმაყოფილებდეს სხვა ერთა გემოვნებას; მეორე, ღვინო წარმოადგენდეს იმისთანა თვისების საქონელს, რომ იგი იტანდეს მგზავრობას, და მესამე, რომ ბაზარს მიეწოდოს ეოკულწიფი (მუდმივი) რაც შეიძლება ერთგემოვნაიანი ღვინო, რათა მიეწვიოს მას. მსმელის გემოვნება და თვით ღვინის მიღწევამდე იცოდეს რასაქონელთან აქვს მას საქმე.

სიმათილე რომ ვსთქვათ, საზოგადოთ ჩვენი ღვინოები, რომელნიც ბუნებრივი თვისებებით საუკეთესოდ არიან ჩვენში ცნობილნი, სავსებით არ აკმაყოფილებენ არც ერთს ზემოხსენებულს პირობებს.

ავიღოთ მაგალითად, კახური ღვინო. სწორედ იმ გარემოების გამო, რომ მის დაყუჩების დროს უფრო და და რა კვა, მტკვნის კვდ

ტი ჭკაში რჩება და თვით ღვინის გადაღებზე დუდილის შემდეგ გვიანდება, — ვეკლას კახური ღვინო, მიუხედავად იმისა, წითელია იგი თუ თეთრი, იმაღენთ გადაჭარბებულს ზროცენტს ტანინს შეიცავს, რომელიც მიუხედავად გემოვნებისათვის და ევროპიული მსმელისათვის სრულიად მიუღებელია. ამას გარდა, მტკვნის გლერტობივად ნაღული და დიდხანს ჭკაჯვად შენახული ღვინო ითვისებს სხვა არა სასურველს და მფუნე თვისებებს არა მარტო გემოვნების მხრივ, არამედ თვით ღვინის მოღონების და გამსლეობის მხრივ: იგი ადვილად ფუჭდება, ძმარდება, დიდ გზას ვერ იტანს და სხვა.

რას ზომებით შეიძლება ამ ნაკლის მოგვლა, ამ კითხვებს თანდათანობით შევკვებით ჩვენს უყრნაღში და გაუზიარებთ შეითხველს სათანადო ცნობებს. ესლავი უნდა ვღვინიშნოთ ის გარემოებაც, რომ ჩვენი ვენახების შემადგენლობაც — ესე იგი გავრცელებული ვაზის ჯიშები — თვით ვენახების ტოფოგარდობაც და ხიდაცვის თვისებებიც იმდენათ ჩაირჩაიროს, რომ თითქმის ვეკლას ვენახის ღვინოს გემოვნება განსხვავებულია, და ერთნაირი გემოვნების ღვინის შოვნა არამეტოხ სხვა და სხვა ადგილებში, ერთსა და იმავე სოფელშიაც-გი საძნელაა. ამიტომ, ღვინის ვაჭრისათვის საძნელაა მუდმივ მიაწოდოს მსმელს ერთისა და იმავე გემოვნების ღვინო. ეს ეძნელებათ არა მარტო უბრალო სირაჯების, არამედ ისეთ მძლავრს კოთხურატაგებისაც, როგორც არიან საზოგადოებას „ჩახეთა“, ამხანაგობა „საერო“ „კავშირთ-კავშირი“ და სხვ. სასლვარ გარეთან ღვინის ვაჭარი კი თხოულობს, რომ მას მიეწოდოს მასიური ერთგემოვნანი საქონელი. ამ გვარი საქონლის შექმნა კი მხოლოდ კუპაით (ღვინის ერთმანეთში არევათ) საძნელაა არის და ზოგჯერ მიუღებელიც თვით ჩვენი ღვინოების თვისებებისა გამო.

მოვიგონებთ მაგალითი ყოფილ საყოფლისწულთა მამულისა კახეთში. ზირველს წლებში,

სანამ საკუთარს ვენახებს ააშენებდნენ, ეს მამული დიდძალს ღვინოს ედღულაობდა კახეთში და, მიუხედავად იმისა, რომ სთავაშობი ედგა ისეთი მტლანე სწევიადისტი, როგორც ცნობილი ბ-ნი მასინო, მათ ღვინოებს ისეთი გასავალი და ისეთი თვისება არ ჰქონდათ, როგორც შემდეგში მისცანვე მომზადებულს ღვინოებს. თუ მოვიგონებთ, სრულიად მოსწესაწრეულ ჯიშინა ვენახები და ხელახლად გააშენეს ერთჯიშინი ვენახები მხოლოდ იმ მიზნით, რომ ღვინო ერთი სისათვის და ერთგემოვნანი დაეყენებინათ. მათ დააქენეს ამ ვაზის ჯიშების ღვინოები, ცალ-ცალკე, შეისწავლეს ამ ვაზების და ღვინოების თვისებანი და შემდეგ, უურძნის სთანადო ერთმანეთში არევიით რთველის დროს აქენებდნენ იმისთანა თვისების ღვინოს, რომელიც მათ ჰსურდათ.

ამ გვარად, საყოფლისწულთა მამულმა მოკლე ხანში შესძლო მოეკვანა კახეთში იმისთანა ღვინო, რომელიც განთქმული იყო არა მარტო რუსეთში — სასლვარ გარეთან-კი და მათი ძველი ღვინოები არ ჩამოუყარდებოდას საუკეთესო საფრანგეთის ღვინოებს. ამ ზომებით საყოფლისწულთა მამულა დაადგა იმ გზას, რომელიც აუცილებელია ჩვენთვისაც, თუ გვინდა რომ მართლად ჩვენი ღვინო გახდეს ევროპიული გემოვნების სსსმელი და შეიქმნას ისეთ ხარისხოვანი საქონელი, რომელსაც ფართოდ და მუდმივი ბაზარი ამოუჩნდება სასლვარ გარეთ.

მაგრამ საყოფლისწულთა მამულს ჰქონდა თავის განკარგულებაში მრავალი სავენახე მიწები და აუარებელი ფული. ამ ორი საშუალებით მას შეეძლო ახალი ვენახების გაშენება იმ წესით რომელიც მას ჰსურდა. მას შეეძლო დაეყენებია სხვა და სხვა უურძნის ერთხისათვის ღვინოები და ღვინოც დაეყენებინა იმ წესით და ესეთი უურძნის შერჩევით რომელსაც უკარნახებდა მას მისი შესაყურის ცოდნა და გამოცდილება.

ჩვენში — კი შეგნახებს ნატარა ვენახები აქეთ, ვაზი ვენახში ეოველნიართა და, მამსა-დაძე, მასიური მუღმივ ერთხსისათის ღვინის მოშხადება ცალკე შეგნახესათვის ეოვლად შეუძლებელი ხდება.

რასაკვირველია, ჩვენ ვერ წავბაძეთ სუ-ფლისწულთა მამულს და ვერ მოგხსობთ ჩვენს ვენახებს, რომ ახალი ვენახები ავაშე-ნათ. ეს ეოვლად შეუძლებელია და არც სა-სურველია. მაგრამ, თუ გვინდა, რომ ჩვენი ღვინო გახდეს საქრთაშორისო სსსმელი, თუ გვინდა, რომ იგი გახდეს ნამდვილი სავაღი-უტო საქანელი, უნდა დავადგეთ მასიური ერთგემოვანი ღვინის მოშხადების გზას და ჩვენს აგრარულს და სხვა ეკონომიურ ზირ-ბებში, ეს მიზანი მიედევნო მხოლოდ ორ სა-შუალებით: ერთი, მძღავრ შეგნახეთა კობდე-რატივების და, მეორე, — დიდის თანხით ღვინით სავაჭრო სააქციონერო სსზვადობის ორგა-ნიზაციებით.

ამ გვარმა ორგანიზაციებმა აუცილებლად უნდა დაისახონ მიზნით და დაადგინონ იმ გზას, რომ თვით ივისრინ და მოაწიან ადგილობრავ ღვინის დაქენება; მათ უნდა შეიძინონ მოსა-ვალი უურძნთ და ღრ დაქენონ ღვინის ტეს-ნიკა იმ ზამახედ, რომელსაც უგარნახებთ მათ ერთის მხრითვე, მეღვინეობაში შეცნაურელი და ზრავტიკული ცოდნანი, და მეორეს მხრით — ფართო ბაზრის მოთხოვნილებანი. მათ უნ-და ზრავტიკულად შეისწავლან ცალკე ეველა უურძნის ღვინის თვისებანი და შეიმუშავან ის საუკეთესო ღვინის ტიპი, რომელიც შესაძლო იქმნება სხვა და სხვა ადგილების ნიადაგის წივის და ვაზის ჯიშების დაგვარად. ეველა ნატარა შეგნახეს შეუძლიან სავსებით მიადწიონ ამ ღრეული, შეგნახებაში ტესნიკურ მოთხო-ვნილებების, მეღვინეობაში-კი მისთვის მის არ მოეკრება სათანადო არც მოწყობილება, არც ეკონომიური ძადა. ამისათვის ერთათ ერთი

საშუალება, როგორც მოვიხსენიეთ, მძღავრ კობდერატივებში და სააქციონერო სსზვად-ობებშია და ამთ ორგანიზაციების გზას აუ-ცილებლად უნდა დავადგეთ, თუ გვინდა, რომ საქრთველს ღვინომ მოიზოვოს საქრთა-შორისო ბაზარი.

ი. ანდრონიკაშვილი



## ღვინის წარმოება

(ტ ა გ რ ძ ე ლ ე ბ ა)

### ბ. ქანგები (სიმეავეები)

ყურძნის ტკბილში შაქრის შემდეგ ყველაზე მნიშვნელოვანი ნივთიერება — ეს ქანგებია. ტკბილში რამდენიმენაირი ქან-გი მოიპოვება. მათგან ჩვენ აქ შევხებით მხოლოდ უმთავრესებს: ვაშლის და ღვი-ნის ქანგებს.

პირველი მათგანი, ე. ი. ვაშლის ქა-ნგი მცენარეულობის ნაყოფებში ძალიან არის გავრცელებული. იგი მოიპოვება ვა-შლშიც, მსხალშიც, ქლიავშიც, გოგრა-შიც და სხვ. ყურძნის ქანგებში ეს ყვე-ლაზე საყურადღებო მნიშვნელობის ნივ-თობია. იგი მოიპოვება ფოთლებშიც, კლე-რტებშიც და თვით მარცვლებშიც, ასე რომ, ეს ქანგები ტკბილში ყოველთვის არის. მარცვლის ზრდის დროს ვაშლის ქანგი განუწყვეტლივ მატულობს, სანამ ყურძნის თვალი არ შეუვა და მარცვლის კანი დარბილებას არ დაიწყებს. მის რაო-დენობას ასიდან 2,5-დე შეუძლიან მიად-წიონ. მარცვლის დარბილებიდან კი ვაშ-ლის ქანგი თანდათან კლებულობს, რად-განაც მისი ერთი ნაწილი მარცვლის სუნ-თქვის დროს ნახევანად (CO<sub>2</sub>) და წყლად იშლება. რადგან ეს სუნთქვა მტყენის კუნ-წის გადავრების ან მოწყვეტის შემდეგაც

გრძელდება, ამიტომ ვაშლის ქანგი მარცვალში განუწყვეტლივ კლებულობს; თუმცა, როგორც არ უნდა დამწიფდეს ყურძენი, სასესებით იგი არასოდეს არ მოიხპობა ხოლმე ტკბილში.

ვაშლის ქანგს (როგორც საერთოდ ყველა სხვა ქანგებსაც) თვისება ქვეს სხვა დასხვა მარილებად გადაიქცეს. ამის მიხედვით მას შეუძლია მუხე თვისება ნახევრამდე შეუმცირდეს, ან სასესებით მოესპოს. მაგრამ ტკბილში ეს ვაშლის ქანგი თითქმის მუდამ თავისუფლად გვხვდება ხოლმე. თუ ნამეტანი დამწიფებულია ყურძენი, იქნებ მხოლოდ მაშინ იყოს ვაშლის ქანგის რამ ნაწილი მარილად გადაქცეული. შემდეგში, როდესაც ტკბილი დაღუღდება, ვაშლის ქანგი კვლავ განაგრძობს ღვინოში კლებას, მაგრამ ამის შესახებ მაშინ გვექნება მსჯელობა, როდესაც ღვინოზე დავიწყებთ საუბარს.

ყურძენის დამახასიათებელი ქანგი—ეს ღვინის ქანგია: ყურძენის გარდა იგი თითქმის არც ერთ სხვა ხილულობაში არ მოიპოვება. ეს ღვინის ქანგი ზოგი მარილად გვხვდება, ზოგი კი თავისუფლად, როგორც მარცვალში, აგრედვე კლერტშიაც და ვაზის სხვა მწვანე ნაწილებშიაც. ღვინის ქანგის ყველაზე მნიშვნელოვანი მარილი ეს, ეგრედ წოდებული, ღვინის ქვაა.

ყვავილობის შემდეგ, ჩაისახება თუ არა ყურძენის მარცვალი, შიგ მაშინვე ჩნდება თავისუფალი ღვინის ქანგი, რომელიც ნაწილობრივ თანდათან მარცვალში შესულ ტუიტას (Kalium) უერთდება და მარილად, ღვინის ქვად იქცევა.—ეს ღვინის მარილი ნახევრად ქანგია და ნახევრად მარილი, იგი ქანგ-მარილია. ღვინის ქანგი ორჯელ მძაფვეა ღვინის ქვასზე.—სანამ მტყვანს თვა-

ლი შეუვა, ღვინს ქანგის და ღვინის ქვის ოდენობა მატულობს ისევე, როგორც ვაშლის ქანგისა; ხოლო ამ დროდან მოკიდებული მათი ოდენობა აღარ იზრდება. სამაგიეროდ, ყურძენის დამწიფების წინმსვლელობასთან ერთად კლებულობს თავისუფალი ღვინის ქანგი და მატულობს ღვინის ქვა (ე. ი. ყურძენის სიმწაფე აკლდება); ასე რომ, კარგად დამწიფებულ ყურძენში ღვინის ქანგი სასესებით მარილად, ღვინის ქვად არის გადაქცეული. თავისთავად ეს ქანგი ან ქანგმარილი (ღვინის ქვა) არ კლებულობს მარცვალში (როგორც ამას სჩადის ვაშლის ქანგი) გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც რამე ობი მარცვლის გულ, ჩაატანს (განსაკუთრებით კი *Botritis cinerea*), მაშინ ეს ნივთობიც საკმაოდ მცირდება.

მწიფე ყურძენში თავისუფალი ღვინის ქანგის ოდენობა არ აღემატება ასიდან 0,06-ს (შეიძლება, რასაკვირველია, სულაც არ იყოს დარჩენილი), ღვინის ქვის ოდენობა კი ქანაობს ასიდან 0,4—0,8-დგაღლიან იცვლება ღვინის ქვის ოდენობა ტკბილში დუღილის ხანაში. ამ ქანგებთანვე უნდა მოვიხსენიოთ, ეგრედ წოდებული, გუნდილო (ტანინი). ეს ნივთობი ვაზის ყველა ნაწილში მოიპოვება, მაგრამ უფრო მეტად კი კლერტებში, მარცვლის ჩენჩოში და კურკებში. მარცვლის ვანვითარების პირველ ხანაში ეს გუნდილო მის ხორცშიაც მოიპოვება რაოდენადმე, მაგრამ შემდეგში იგი ჩქარა ჰქრება; ასე რომ, ყურძენის დამწიფების დროს მარცვლის ხორცში გუნდილო უკვე აღარ არის ხოლმე. ეს გუნდილო სწორედ ის ნივთობია, რომელიც პირსა ჰქვალარტაფს და კანსა სჭიმავს (მაგრამ მწარე გემო კი მას არა აქვს, როგორც ეს ზოგს რატომღაცა ჰგო-

ნია). ამ თავისი თვისებით გუნდილო სწორს უჭერს ღვინის ქვას: თუ ეს უკანასკნელი კუჭში ხსნის ადამიანს, პირველი (ე. ი. გუნდილო) ჰკრავს მას, და სწორედ ამაში მდგომარეობს მისი ღვინოში მკურნა-ვა თვისება. (წესიერად დაყენებულ ღვინოებში გუნდილო წითელ ღვინოში უნდა თეთრსაზე სკარბობდეს; მაგრამ, რადგან ჩვენში ორივე ფერ ღვინოს ერთნაირად აყენებენ, ამიტომ ჩვენ ღვინოებში ეს გარჩევა არ არსებობს). აქვე უნდა ითქვას, რომ გუნდილო რაოდენადმე ხელს უშლის ბრკის და ძმრის სოკოების თავისუფლად გამრავლებას. თუმცა იგივე გუნდილო შეიძლება ღვინის დიდად დამაზიანებლად გადაიქცეს (ღვინოში მწარე გემოს წარმოშობის მიზეზი და სხვ.)

#### გ. ჰაისიანი (აზოტიანი) ნივთიერებანი

ჰაისის შემცი ნივთიერება ყურძენში მრავალნაირია. ბევრს მათგანს რთული აგებულება აქვს და ზოგი არც კი არის საკმაოდ გამოკვლეული. დიდი მნიშვნელობა ენიჭებათ ტკბილისათვის განსაკუთრებით ხსნად ჰაისიან ნივთობებს, რადგანაც ესენი საკვებ მასალას წარმოადგენენ დუდილის დროს ღვინის დედისათვის (ფუარებისათვის), დაწვრილებით ამის შესახებ. არ ვილაპარაკებთ, აღვნიშნავთ მხოლოდ, რომ საერთო ჯამი ჰაისისა ტკბილში ასიდან შეიძლება აღწევდეს 0,137-ს\*).

#### დ. უჰაისო გამოსხნარები (უაზოტო ექსტრაქტ ნივთობანი)

ამ ჯგუფში წებო-და ცხიმნივთობა გარდა, უნდა ვიგულისხმოთ ის სურნელოვანებანი, რომლებიც ახასიათებენ სხვა დასხვა ჯიშის ყურძნებს. აქ მრავალნაირი

სურნელოვანი ნივთობანი არიან მხედველობაში მისაღებნი, მაგრამ მათ აღწერას არ შევუდგებით. ის კი უნდა ითქვას, რომ ეს ყურძნის სურნელება მოიპოვება უმთავრესად მარცვლის ხორცში და შემდეგ, რაოდენადმე, კურკის გარშემორტყმულ ლორწოში. წინათ თუმცა ეგონათ, რომ ყურძნის სურნელება უმთავრესად მარცვლის კანშია მოგროვილიო, მაგრამ ახალმა გამოკვლევამ აღმოაჩინა, რომ კანში შედარებით ნაკლებად მოიპოვება ეს სურნელება და ისიც კანის შიდა მხარეში, ხორცის უახლოეს ადგილებში. ეს საჭიროა ვიცოდეთ, რომ დარწმუნებული ვიყოთ იმაში, თუ რაოდენად დაუზიანებელი გამოვა ღვინო შემადგენლობის მხრივ ტკბილის უჭკოდ დაღუღებით,—ცხადია, ამ მხრივ არავითარი ნაკლი არ მოელის ღვინოს.

დიდი მნიშვნელობა აქვს წითელ ღვინოებისათვის მეფრავ ნივთობებს. „საფერავი“-ს ჯიშის ყურძენში მეფრავი ნივთობი გამოჯდარია კლერტშიაც, და მთელს მარცვალშიც, მაშასადამე ხორცშიაც. სხვა ჯიშის წითელ ყურძნის მარცვლის ხორცში კი მეფრავი ნივთობი არ მოიპოვება; ასე, რომ ამ მეორე ჯიშების ყურძნის ტკბილი უფეროა და, მაშასადამე, უჭკოდ დაყენებული იგი თეთრს ღვინოს მოგვცემს. „საფერავი“-ს საქმე კი სულ სხვა არის: იქ თვით ტკბილი უკვე შეღებილია და ფერის მისაცემად მას დიდხანს ჰკაპზე დარჩენა არა სჭირდება. (აქვე უნდა ითქვას, რომ ღვინის ფერი სიმჟავის ოდენობის მიხედვით ცვალებადია: თუ ღვინო ძალიან მჟავეა, მას უფრო ცხადი წითელი ფერი აქვს; ხოლო თუ სიმჟავე ნაკლებია, მაშინ ღვინო უფრო მოლურჯო იისფერისაა). ფრჩხილებს

\*) ამ ცნობებით ვსარგებლობ ბაზო და მახის წიგნიდან: Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft.

ზევით ნათქვამი აუცილებლივ საჭიროა ვიცოდეთ, რომ ჩვენ ღვინოების უსაზღვროდ გადაჭარბებულ სიმწკლარტეს როგორმე თავი დავაღწიოთ და იგი არა მხოლოდ დამათრობელ საშუალებად, არამედ სიამოვნების მომგვრელ სასმელადაც გადავაქციოთ. კარგად დაყენებული ღვინის სურნელება უნდა ათრობდეს კაცს, ხოლო ნაზი გემო კი ატკობდეს მას.

**ქანისური ნივთობნი** (მინერალური ნივთობნი). ტკბილში მრავალნაირი ქანისური ნივთობები მოიპოვება, რომლებსაც ღვინისათვის თავისთავად მაინც და მაინც დიდი მნიშვნელობა არა აქვთ, მაგრამ ურომლებოდაც ტკბილის დუღილი კი წარმოუდგენელია. (გამოცდილებით ვიცით, რომ წმინდა შაქრის ტკბილში დუღილის დედაფუარა—ვერავეთარს მოქმედებას ვერ გამოიჩენს და ამისთანა ტკბილს ვერ დაადუღებს. აუცილებლივ საჭიროა ფუარას საზრდოთ.

ამ ტკბილში ზოგიერთი ქანისური ნივთობები მიეცეს, რომ დუღილი დაიწყებოდეს). უმთავრესი მათგანი არის ტუტას, — მკირას და ალთფერას—ციცინას—\*) გოგირდის და მარილის ჰანგების მარილები. მათი საერთო ოდენობა ტკბილში ცვალებადია ასიდან 0,2—0,5 შუა.

(შემდეგი იქნება)  
**მის, შალამბერიძე**



**მავთულის გაგება ვენახებში.**

ძალიან ხარბად ეკიდება ჩვენი მევენახე ამ ბოლო წლებში მავთულს; ჩვენც დიდი სიამოვნებით ვეგებებით ამ მოვლენას, რადგან ჩვენი წესით გასხლულ ვაზს

\*) კალი, კალცი, მაგნეზი, ფოსფორი.

სავსებით უზღდება მავთულზე ვაბმა—ვაზიც უკეთ ვითარდება, ყურძენიც უკეთ იწევა, წამლობაც და მოვლაც ამ გვარად დაყენებული ვაზისა უფრო იაფი და სარუაა.

მართალია, მავთული იაფი არა ჯდება, დესტეინას სჭირია დაახლოვებით 60 ფ. № 13 მავთულისა ან 40 ფ. № 14, თუ სამპირად არის გაბმული, მაგრამ თუ ვაენისენიებით დღევანდელ ფასებს მერქანზედ და კიგოზედ, ვაშკობინებთ ერთდროულად მეტი ხარჯის გაწევას მავთულზედ და ჩვენი ვენახების უზრუნველყოფას ხანგრძლივი დროთი.

უბედურობა იმაშია, რომ ენლა ბაზარზედ ძალიან ცოტა მავთულია და გრძდ მევენახემ გაიჭიროს და გაიმეტოს მავთულისთვის ფული, შოვნაც კი ძნელია.

ამ თვენახვერის წინად, მიწად-მოქმედების სამინისტრომ გადასცა ბ. დაე: ვლ. ვაჩნაძეს რამდენიმე ათასი ფუთი დაყანგებული ეკლიანი მავთული პირობით, რომ იგი დაშალოს, გასწოროს სათანადო მანქანებით, ჟანგი მოაცალოს და საკუთრივ მევენახეებს მიჰყიდოს ფუთი 700 მან. ბ. ვაჩნაძე შეუდგა ამ საქმეს, რიგიანათაც მოაწესრიგა იგი, მავთული ძალიან რიგიანი დადგა, მაგრამ რაკი გვიან მიიღო გადასამუშავებლათ ეკლიანი მავთული, 1500 ფ. მეტის დამზადებას ვერ შესძლებს წლევანდელ სეზონისთვის, ტექნიკური დაბრკოლებათა გამო.

ჩვენ გვინდა რჩევა-დაბრკება მიეცეთ იმ მევენახეებს, რომელნიც მავთულს შეიძენენ თავიანთ ვენახებში გასამბელათ.

საერთოდ დიდი მნიშვნელობა აქვს რიგების მიმართულებას, როდესაც მავთულ გაბმულია ვენახი. ჩვენ ვიცით, რომ ჩრდილოეთი მხარე მუდამ უმზეოა, სამხრე-



თი მხარე კი მუდამ ცხარე მზის გავლენის ქვეშ იმყოფება. რომ დავექიმოთ მავთული აღმოსავლეთიდან დასავლეთისკენ, ყლორტები აბმულია იქნებიან იმ გვარად, რომ მარჯვენა ახარე მუდამ სიცხე პაპანაქებას განიცდის და მარცხენა მხარე კი უმზეოთ და ჩრდილოში იქნება. შედეგი ამისა ის არის, რომ ყურძენი თანაბრივ არ მოიწევა, — მტევნები სამხრეთის მხრისა უფრო მალე მოიწევა, შეიძლება აირუჯოს კიდევ მომეტებული სიცხის გავლენით, ჩრდილოეთ მხარეს მყოფი კი გვიან მოიწევა, შეიძლება საკმაო მარახშიც დარჩეს. ამ გვარათ გაბმული მავთული, მიშასადამე, ავენებს ჩვენს მიზანს — აფერხებს ყურძნის თანაბრივ მოწევას და სხვადასხვა ხარისხის ყურძენს ვიღებთ ერთისა და იმავე ვაზიდგან. სამწუხაროდ, ძალიან ბევრი ვენახი კახეთში სწორეთ ასეა გაბმული. ვარდა ამისა, ალაზან გამოლმა ვენახების მეტი წილი დაცემულნი არიან დასავლეთიდან აღმოსავლეთისკენ და მიწის დამუშავებაც ამის გამო, ამ გვარად მავთულ გაბმულ ვენახებში, აღმოსავლეთიდან დასავლეთისკენ სწარმოებს, რაც უფრო მეტად აქანებს მამულის მდებარეობას.

ვაკილებით უკეთესია მავთულის გაბმა სამხრეთიდან ჩრდილოეთისკენ, ამ შემთხვევაში არც ყლორტი და არც ყურძენი არ განიცდიან როგორც სამხრეთის სიცხეს, ისე ჩრდილოეთის სიგრილეს ჩრდილს; ამ გვარად მავთულ გაბმულ ვენახში ყლორტები და ყურძენი იქნებიან ერთის მხრივ აღმოსავლეთ და მეორეს მხრივ დასავლეთ მხრის გავლენაში; არც ერთი ეს მხარე არ არის არც მეტად ცხელი, არც მეტად დაჩრდილოული, თანაბრივ ერთდროულათ მოიწევა და ერთნაირი ხარისხისა იქნება. ვარდა ამისა

რაკი მავთული დაქიმული იქნება სამხრეთიდან ჩრდილოეთისკენ, მიწის დამუშავებაც ამ მიმართულებით მოხდება, რაც მეტათ სასურველია კახეთის აღმოსავლეთისკენ დაქანებულ ვენახებისთვის.

ეხლა თვით მავთულის გაბმაზედ.

რიგების თავში და ბოლოში 12—14 ვერშოკის სიღრმეზედ უნდა ორმოები დაითხაროს, უკანასკნელი ვაზებიდან ორი-სამი არშინის დაშორებით; ორმოში უნდა ქვა ჩამარხოს მავთულ გადაქინული, ისე კი რომ მავთულის ყლუფი მიწიდან ამოსხანდეს. დაახლოვებით ყულუფიდან არშინ ნახევრით უფრო ახლო ვაზებისკენ ცერად უნდა ჩაისვას მომსხო ბოძი მუხისა, ან გამძლე მერქანი; რამდენათაც ეს ბოძები მკვიდრნი იქნებიან ისა სჯობს, რადგან დიდხანს უნდა გვემსახუროს; დანარჩენი ბოძები, ან მერქნები უნდა ჩაისვას 4—5 საყენის სიშორეზედ რიგებში; ამაზედ მეტი მანძილი არ უნდა მიეცეს, რადგან მავთული მოდუნდება და დაიხნიქება ძირს მეტი ტვირთის გამო. სამჯობინოა ბოძები ან მერქნები ან დაიმურონ და ან გაიშაზნენ, რომ მალე არ დალზანენ მიწაში.

მავთული უნდა ჩაებას მიწიდან მომჩინარე ყულუფს და მერე სათანადო სიმაღლეზედ მიეკრას ბოძებს ორკაპი ლურსმებით, ოღონდ მერქანში ჩასმა ორკაპ ლურსმანს ნახევრამდის უნდა, რომ მავთულის დაქიმვა ადვილათ შეიძლებოდეს ყოველს დროს.

მავთულს სხვა და სხვა სიმაღლეზედ სკიმავენ; მავთულის სიმაღლეს ვენახში დიდი მნიშვნელობა აქვს. გამოკვლევებმა ცხადად ჰყვეს, რომ რამდენათაც ყურძენი მიწას დაშორებულია, იმდენად გვიან იწევა და სიმკვავეც ამ გვარ ყურძენს მე-

ტი აქვს; არც მეტად დაბლა ვარგა მავთულის დაჭიმვა,—მაშინ ყურძენი მიწაზედ დაეშვება და შეიძლება დაღუპეს, აგრეთვე ადვილათ მიწიანდება. უმჯობესია პირველი მავთული გაიბას მიწიდან 10 ვერშოკის სიმაღლეზედ—არც ყურძენი ღებება, არც ნიწიანდება და კარგადაც იწევა. მარტონოტიო ადგილებში, სადაც საშინაო ყურძენის დაღობა მიწის მეტის-მეტის სისველის გამო, შეიძლება პირველი მავთული 12 ვერშოკის სიმაღლეზედ გაიბას დედამიწიდან. მეორე მავთული უნდა იყოს 8 ვერშოკით მაღლა პირველ მავთულიდან; ამ გვარი სიმაღლე საშუალებას აძლევს მევენახეს ნორჩი ვაზის ყლორტები მალე ააბას და ქარმა არ აზარალოს. მესამე მავთული უნდა გაიბას 12 ვერშოკით მაღლა მეორე მავთულზედ, რომ ყლორტს მეტი მანძილი ჰქონდეს გაზრდისა წვერებ გადაქრამდე. ზოგი მევენახე კმაყოფილდება ორი პირი მავთულის გაბმით, მაგრამ ამ გვარად დაყენებული ვაზი მოსაწონი არ არის, რადგანაც ვაზის ყლორტები, მეორე მავთულის აცდენის შემდეგ ეშვებიან ძირს, უშვებენ ბევრ ნამხრევებს სჩრდილავენ ერთმანეთს და ყურძენსაც, გარდა ამისა ამ გვარ ვენახებში, შეიძლება ქარმა ბევრი ყლორტები დაამტკრიოს და ხან დასაკავებლად გამოსადგვი რქაც კი არ შეარჩინოს.

მაშასადამე, მევენახეო, რიგებში ბოძებს 4—5საჯენზედმეტ მანძილს ნუ მისცემთ; მავთული სამი პირი გაავლეთ, პირველი პირი მიწიდან 10 ვერშოკის სიმაღლეზედ, მეორე მიწიდან 18 ვერშოკის სიმაღლეზედ და მესამე 30 ვერშოკის სიმაღლეზედ. რიგებს მიეცით მიმართულება სამხრეთიდან—ჩრდილოეთისკენ.

ს. ჩოლაყაშვილი.

ველისციხის ქუჩა-გამსესხ. ამხანაგობიდან.

ველისციხის შემნახველ გამსესხებელი ამხანაგობა უკვე მეათე წელიწადია რაც თავის მოქმედების ფარგლებში ასრულებს სასოფლო სამეურნეო ამხანაგობის დანიშნულებას და ყოველის მხრით ხელს უწყობს მევენახეთა საჭიროების დაკმაყოფილებას. დაარსების პირველ წლიდანვე ამხანაგობა ფართოდ აწვდიდა წვერებს როგორც სესხს ვენახების დასამუშავებლად, ისე შაბიამან-გოგირდს, სამეურნეო იარაღს, შაბიამნის კირს; აქირავებდა წვერებს ღვინის გადასაღებ მანქანებს და ამით დიდს შეღავათს აძლევდა ოთხი დიდი სოფლის მცხოვრებთ. 1917 წელს კი, როდესაც ღვინის ვაჭრობა საშინელ კრიზისს განიცდიდა,—ამხანაგობამ მოაწყო ღვინის გირავნობა და უცებ ასწია ფასები, რამაც რაიონს უკანასკნელი 5 წ მილიონი მანეთი შეჰმატა მაშინდელი ფულის ღირებულებით.

მაგრამ ამხანაგობა ნათლად ჰგონობდა, რომ მევენახეთა ყოველივე საჭიროების დაკმაყოფილება მას არ შეუძლიან და საჭიროდ სთვლიდა სპეციალურ მეღვინე მევენახეთა ორგანიზაციის დაარსებას, რომელიც მიზნად დაიხანავდა ფილოქსერისაგან დაღუპულ ვენახების ამერიკულ ვაზის ნამყენზედ აღდგენას, სეტყვისაგან ზიენებულ ზარალის შემსუბუქებას და სხვა მრავალს. ამიტომ მან დიდი მონაწილეობა მიიღო, როგორც საქმით, ისე ფულით კახელ მევენახეთა კავშირთ-კავშირის დაარსებაში. ამით ამხანაგობამ დაამტკიცა, რომ ის არ არის მარტო „საკრედიტო ამხანაგობა“, არამედ ის შერეული სასოფლო სამეურნეო მწარმოებელ-გამსაღებელი დაწესებულებაა, რომელსაც აგრე ძლიერ ჰსაჭიროებს ჩვენი ჩამორჩენილი მეურნეობა.

ამხანაგობის საქმიანობა შესამჩნევია აგრედვე კულტურულ სფეროში: ყოველწლიურად ფართოდ ეხმარება მის რაიონში არსებულ ც სკოლას, 3 სამკითხველოს და სხვა კულტურულ დაწესებულებებს. ამხანაგობამვე თავისი თანხით დაარსა ქსენონი და ინახავს მას მთე-

ლი შტატით. მოაწყო საუკეთესო აფთიაქი და ხალხის ჯანმრთელობა დაისახა თავის მოვალეობად.

წარსულ 28 მარტს შესდგა ამხანაგობის წევრთა წლიური კრება, რომელსაც დაესწრო 600-მდე წევრი (ამხანაგობას 2000 წევრზედ მეტი ჰყავს). ანგარიშების განხილვის და დამტკიცების შემდეგ კრებამ განაწილა მოგება, საიდნაც, სხვათაშორის, სკოლების და სამკითხველოებისათვის გადადო 35,000 მან., გორში დაზარალებულთათვის 20,000 მან. ღარიბ წევრთათვის უფასო წამლის მისაწვდელად 8000 მან. და სხვა. ღოსამსახურეთა და გამგეობის წევრთა ჯილდოს განსაზღვრა კრებამ დუქვემდებარა სატარიფო პალატის დადგენილებებს. კრების გარდაწვეტლებითვე ამხანაგობას შეუერთდა რაიონის მომხმარებელი საზოგადოება (კოოპერატიული დუქანი), რომლის ცალკე არსებობაც უაზრო შეიქნა.

დასასრულ მოხდა არჩევნები. გამგეობის თავმჯდომარედ ნაცვლად ა. ხატისკაცისა აირჩიეს გამგეობის წევრი დ. ძემშიძე, ხოლო მის ნაცვლად ინჟინერი ნიკ. გიჟიმყრელი. მოხდა ხელახალი არჩევნები აგრეთვე ამხანაგობის წარმომადგენლებისა კახეთის კოოპერატივთა კავშირში და კახელ მევენახეთა კავშირთ-კავშირში. კრებას დაესწრო კახეთის კავშირის ინსტრუქტორი არველაძე, რომელმაც კრებას განუმარტა ანგარიშების სინამდვილე და ამხანაგობის კარგ დონეზედ დგომა.

ვიმედოვნებთ, რომ ველისციხის ამხანაგობა აღებულ სწორე გეზს მხარს არ აუხვევს და შეიქმნება მევენახეობის მტკიცე დაზაჯად მთელი რაიონის საკეთილდღეოდ.

კრებაზე დამხწრე.



# მევენახეთა თათბირები კახეთში.

მეღვინე-მევენახეთა ერთობათა საბჭომ გადასწვეიტა ადრულ სხვა და სხვა ს.ჭორბორეტა საკითხთა ადგილობრუე განსაშუქე-

ბლად და გადასწვეეტად მოაწყას კახეთში ადღგომის კვრის განშაგლობაში მთელი რიგი თათბირებისა.

ამ მიზნით საბჭოს თავმჯდომარე ი. ანდრთიკაშვილი და წვერნი: ს. ჩოღაყაშვილი, გ. წინამდღვრთშვილი და ი. ფორაქაშვილი. თხშაბათს, აზრთის 14-ს მიეკვზავრებინ კახეთში და დაესწრებან მოწვეულ თათბირებს. თათბირება შესდგება ხეთშაბათს, აზრთის 15-ს დიღის 9 სსათხედ სოფ. წინანდელში საკრედიტო ამხანგობის ბინაზე.

იმაღ დღის 4 სსათხედ დანიშნულია ერთობა ქ. თელავში იქაურ შემნახველ ვაშისკებულ ამხანგობის ახელუბის ბინაზე. ზარასკეკს, აზრთის 16-ს დიღის 10 სსათხედ თათბირი-დანიშნულია სოფ. ველისციხეში საკრედიტო ამგანგობის ბინაზედ.

სოფ. გურჯაანში დანიშნულია თათბირი შაბათს, აზრთის 17-ს საკრედიტო ამხანგობის ბინაზედ.

კვირას, აზრთის 18-ს უკასსკნელი კრება მოხდება სოფ კარდანახში თემის ბინაზედ დიღის 9 სსათხე და იმავე დღეს საბჭოს წვერები დაბრუნდებან თბიღისში.

კრებების მოწვევა საბჭომ სთხვა თემების და საკრედიტო ამხანგობების გამგეობებს.

საბჭოს განზრახვა აქეს აკრედეუ წინანდღის და მუკუხანის სსხელმწიფო მამულეობი დასთვალიერას.

## ფილოქსერის შესახებ სპეციალისტთა თათბირი.

კახეთში ფილოქსერის წინააღმდეგ საბრძოლველ საშუალებათა საერთო გეგმის გამსამუშავებლად და ამერიკული ვაზის გავრცელების შესახებ სხვა და სხვა საკითხების გადასწვეეტად ზარასკეკს, აზრთის 16-ს სადამოს 5 სსათხე ს. მუკუხანში კავშირთ-კავშირის ბინაზედ შესდგება სპეციალისტთა.

თათბირი, რომელზედაც საბჭოს წევრების გარდა მოწვეულნი არიან: ნ. აგუკინი, კ. ნაკაშიძე, ალ. თუშმალიძე, გ. ნასუდრაიშვილი, ნ. შაკანაშვილი, ლ. ვაკინაშვილი. თათბირზე მიწვეულნი არიან აგრედვე მიწადმოქმედების სამინისტროს მეღვინე-მევენახეობის სპეციალისტი და სიდნაღის და თელავის სამაზრო ქრომათა წარმომადგენელი.

**მიწად მოქმედების მინისტრთან**

6 აპრილს მეღვინე-მევენახეთა საბჭოს დავალებით მიწადმოქმედების მინისტრს წარუდგინეს საბჭოს თავმჯდომარე ი. ანდრონიკაშვილი და საბჭოს წევრი გ. წინამძღვრიშვილი მეღვინეობა მევენახეობის სხვადასხვა საპრობორტო საკითხების გამოსაკრეველად.

თათბირის მინისტრის წინადადებით დაესწრო მეღვინე-მევენახეობის სპეციალისტი სამინისტროსთან კ. ბერეკაშვილი.

პირველ ყოვლისა საბჭოს წევრებმა წარუდგინეს მინისტრის მოხსენება იმ საინჟინერო მდგომარეობის შესახებ, რომელსაც განიცდის დღეს ჩვენი მეღვინე-მევენახეობა, და აღნიშნეს აუცილებელი საპრობორტო საჭიროებების მეღვინე-მევენახეობის ყრილობათა საბჭოს მუდმივ ორგანოდ გარდაქმნისა. საბჭოს აზრით ეს ორგანო უნდა დაეყრდნოს სავაჭრო სამრეწველო პალატის დებულების საფუძველზე და უნდა დაექვემდებაროს მიწად მოქმედების სამინისტროს, როგორც სავაჭრო-სამრეწველო პალატა ექვემდებარება ვაჭრობა-მრეწველობის მინისტრს.

ბ-მა მინისტრმა სრულად მისაღებად სცნო საკითხის ასე დაყენება და აგრედვე პრინციპიალურად მოიწონა დებულების დებულების პროექტის უმთავრესი საფუძველი ხოლო პროექტის დაწვრილებით გასაცნობად სამშობ წევრებსა სთხოვა დებულებათა საბოლოოდ დამუშავების შემდეგ მისთვის წარდგენა.

შემდეგ საბჭოს წევრები შეეხნენ უცხოეთთან კავშირის აუცილებლობას მეღვინე-მევენახეობის დარგში და მოახსენეს მინისტრს,

რომ ჩვენი მევენახეობის განვითარება და ვაეება შეუძლებელია, თუ თხიზლად არ დევნეთ თვალყური მეღვინე-მევენახეობის განვითარებას დასავლეთ ევროპაში. ამ მიზნის საბჭოს წევრებმა სთხოვეს მინისტრს დახმარების აღმოჩენა დასავლეთ ევროპაში სპეციალურ კომისიის გასაგზავნად ორი-სამი თვის საფრანგეთ-იტალიაში მეღვინე-მევენახეობის მიღწეულ პროგრესის გასაცნობად, ახალ იტალია-მანქანების შესასწავლად და შესაძენად სხვა მრავალი დავალებით.

ბ-მა მინისტრმა სასურველად სცნო გვარი კომისიის გაგზავნა და აღუთქვა საბჭოს დახმარება.

საბჭოს წევრებმა მოახსენეს მინისტრს აგრედვე, რომ ფილოქსერა, რომელიც უკვე მოდებულა აქვს მთელს საქართველოს, სრულებით გაანადგურებს ჩვენს მევენახეობას, თსაერთო, სახელმწიფოებრივი ზომები არ იქმნება მიღებული და მუშაობა ერთის გეგმით არ იქმნა ყველგან წარმოებული. საბჭოს აზრით საქართველოში ფილოქსერისგან დაღუპის თავიდან ასაცილებლად, უნდა ერთი გეგმა იყოს გამოუშვებული და ეს გეგმა ყველგან მიწად მოქმედების სამინისტროს ხელმძღვანელობის გატარებული იქმნას ცხოვრებაში სპეციალურ სტებში დახმარებით.

ბ-მ მინისტრმა სავსებით გაიზიარა ეს აზრი და წინადადება მისცა სამინისტროს სპეციალისტს ბერეკაშვილს საბჭოსთან შეთანხმებით მოაწყოს, როგორც თბილისში, აგრედვე პროვინციაში, სპეციალისტთა თათბირები საქართველოში ფილოქსერის წინააღმდეგ საბრძოლველ საშუალებათა გამოსანახად საერთო გეგმის გამოსამუშავებლად და მიპრაქტიკულად განსახორციელებლად.

დასასრულ საბჭ. წევრებმა მიპატიეს მინისტრის ყურადღება იმ გარემოების, რომ უკანასკნელ დროს დამფუძნებელი კრების მიერ მიღებული კანონის განხორციელება ლენინაქციის მომატების შესახებ დიდს საფრთხეს უშაადებს ჩვენს წარმოებას.

მინისტრმა აღუთქვა საბჭ. წევრებს შესაფერ ლინისძიებათა მიღება აქციის შესამცირებლად.

ყველა აღნიშნულ კითხვების შესახებ რომლებიც ბ-მა მინისტრმა გულდასმით მოისმინა და მსრუწველობით მოეკიდა, საბჭოს წევრებმა სათანადო წერილობითი შეამდგომლობანი გადასცეს მს.

### საქართველოს ქელვინე - ქვეყნახეთა ერლილობათა საბჭოს მოქმედება.

#### მ ი მ ა რ თ ვ ა

#### ხაქართველოს სახელმწიფო რკინის გზების დეპარტამენტის კანცელარიის დირექტორს.

სრულიად საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭო ამით ვთხოვთ კეთილ ინებოთ და საბჭოს წევრს გიორგი წინამძღვარიშვილს აღმოუჩინოთ შესაფერი დახმარება თქვენს უწყებაში შემდეგი სტატისტიკური ცნობების შესაკრებად.

1. რამდენი ფუთი ღვინო შემოსულა საქართველოს საზღვრებში დღიდგან საქართველოს დამოუკიდებლობისა რკინის გზით (ყოველი თვე და წელიწადი ცალკე).

2. რამდენი ღვინო გასულა საქართველოდან უცხოეთში ამ.ვე ხნის განმავლობაში.

3. ღვინის მოძრაობა თვით საქართველოს ტერიტორიაზედ სხვა და სხვა სადგურთა შორის

4. რამდენი ფუთი ღვინო გაზიდულა საქართველოს ტერიტორიაზედ ტრანზიტით.

5. რა შემოსავალი ჰქონდა გზას ღვინის მოძრაობით: ა. თავის საზღვრებში, ბ. უცხოეთიდან შემოსულში, გ. უცხოეთში გატანილში და დ. ტრანზიტით გატარებულში.

#### მ ი მ ა რ თ ვ ა

#### საქართველოს დიპლომატიურ წარმომადგენელთ სომხეთში და აღერბაიჯანში.

სრულიად საქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს თაოსნობით ამ უამდ.მუშავდება ღვინის კანონი და მასთან გასინჯულ უნდა იქმნეს საბაჟო სისტემა.

მოგესვენებთ რა დიდი მნიშვნელობა აქვს საქართველოს სასოფლო მეურნეობაში მეღვინეობა მევენახეობას და ეს გარემოება გვაძლევს საკითხის საფუძვლიანად და ყოველმხრივ შესწავლას.

რა თქმა უნდა ღვინის კანონის შედგენის და საბაჟო სისტემის გადასინჯვის დროს არავითარი აზრი არ იქნებოდა მხარი ავგახვია იმ კანონების და სისტემისთვის, რომელიც ჩვენ მეზობელ სახელმწიფოთ აქვთ მიღებული. აგრეთვე აუცილებელია ვიცოდეთ ამ სახელმწიფოთა მეღვინეობა მევენახეობის აწინდელი მდგომარეობა.

ამ მიზნით მოგმართავთ თქვენ, ბატონო აჭართველოს წარმომადგენლო, უმოჩინოების თხოვნით, დაგვენმართ ამ საკითხის შესწავლაში და მოგვაწოდოთ სხვა და სხვა ცნობები მეღვინეობა მევენახეობის შესახებ აზერბაიჯანში (სომხეთში). უმთავრესად საყურადღებოა გვექონდეს შემდეგი ცნობები:

1. ვენახების რაოდენობა აზერბაიჯანში (სომხეთში)

2. საშუალო მოსავალი ღვინისა უკანასკნელ რამდენიმე წელიწადში

3. რამდენი ღვინო ისმება ადგილობრივ და რამდენი ვააქეთ საზღვარ გართ და სად.

4. უმთავრესი ბაზარი ადგილობრივი ღვინისა.

5. მოქმედებს თუ არა რაიმე განსაკუთრებული კანონი ან დეკრეტი ღვინის შესახებ.

6. რამდენი ღვინო შედის უცხოეთიდან აზერბაიჯანში (სომხეთში).

7. რა და რა, ან რამდენი გადასახადი აწევს ადგილობრივ ღვინოს

8. არსებობს თუ არა საწინდარი ან სხვა რამ გადასახადი ღვინის უცხოეთში გატანის დროს

9. რა ბაჟი აძევს უცხოეთიდან შემოსულ ღვინოს და სხვა.

ამასთანავე დიდათ დაგვაველებთ, რომ აღნიშნულ კითხვების გარდა, თუ რამ საყურადღებო ცნობები მოიძებნება—მოგვაწოდოთ. ამგვარივე თხოვნით მიემართათ კახეთის რკინის გზის მმართველს და საქართველოს მთავარ საბაჟო სამართველოს უფროსს.

#### ს ბ ე ც ი ა ლ ი ს ტ თ ა თ ა თ ბ ი რ ი

საბჭომ გადასწყიტა მოიწვიოს კვირას 4 აპრ. დილის 10 ს. თავის ბინახესპეციალი-სტოთა თათბირი. თათბირის სავანს შეადგენს: 1. ფილოქსერის წინააღმდეგ ნაცადი საშუალებების შედგერი საქართველოში, 2. გეგმა საცდელი სანერგების მოწყობისა და 3. გეგმა ამერიკული ვაზის ძირზედ დამყნილი ვენახების გავრცელებისა და ამისათვის მევენახეთათვის საჭირო საშუალებათა მიწოდებისა.

#### საბჭოს წევრის გ. ა. წინამძღვრიშვილის მოხსენება

საქართველოს სასოფლო მეურნეობის უმთავრესი დარგი-მეღვინეობა-მევენახეობა საშიშარ მდგომარეობას განიცდის: მსოფლიო

ომის დაწყებიდან იგი უცხოეთის მოწყვეტილი სრულიად მოკლებულია გაუმჯობესების საშუალებას. პირობით, საწამლებელ მასალათა, იარაღ-მანქანათა და მუშა ხელის საძვირემ ერთ-ის მხრით, ხოლო ფალოქსერამ—მეორეს მხრით, ისეთი პირობები შექმნეს ამ ხანში, რომ ვენახების უმრავლესობა აოხრებულია და ბევრ მათგანში გუთონია შეტანილი სათესლეთ მოსახანავად. და რომ საბოლოოდ ხელი არ ავიღოთ ჩვენი სასოფლო მეურნეობის უძვირფასეს დარგზედ, საჭიროა დიცხელი, რადიკალური ზომები სახელმწიფოს, კერძოდ საზოგადოებრივ დაწესებულებათა მიერ. სამწუხაროდ, ჩვენი საკუთარი ცოდნა და გამოცდილება იმდენად ნაკლებად გვაქვს, რომ თუ არ დასავლეთ-ევროპის მაგალითებით, ამ დარგის ზოგიერთი კითხვების გადაწყვეტაში სულ უმწეო აღმოვჩნდებით, ჩვენი მასწავლებელი მეღვინეობა მევენახეობაში მუდამ საფრანგეთი იყო და, თუ ჩვენ გვინდა ჩვენი უმაღლესი კულტურის გამოცოცხლება - გაცხოველება, ეხლაც იმავე საფრანგეთს უნდა მივმართოთ.

უცხოეთში მეღვინეობა - მევენახეობის კვლევა შესწავლა იმდენად მაღლაა დაყენებული, რომ ყოველ თვე სულ ახალ ახალი აღმოჩენით, სწრაფი ნაბიჯით მიუღწევნიან წინ მეღვინეობის და მევენახეობის ტენზიკას და ყველა ის საკითხები, რომელიც ჩვენთვის დიდ კვლევა ძიების და ხანგრძლივ შესწავლის საგანს წარმოადგენენ, 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 ამერიკული ვიბროლების სხვადასხვა მიწასთან და საყურძენ ვაზთან აღობტაციის შესახებ; ფრიად მნიშვნელოვანი გაუმჯობესება შეიტანეს ვაზის სოკობრივ ავთამყოფობათა წამლობაში; დიდი წარმატება დაატყვეს სეტყვისთან საბრძოლველ საშუალებათა შესწავლაში; მოაწყვეს სახელმწიფოებრივი მასშტაბით სეტყვისაგან დაზღვევა... ამავე ხანში გასაიცრად დაწინაურდა მეღვინეობის ტენზიკა და გაუმჯობესდა მემარნეობა ახალი სისტემის იარაღ-

მანქანებით და აპარატებით... ჩამოყალიბდა საუკეთესო ფორმა ეკონომიურ ნაწარმოების გამსაღებელ ორგანიზაციებისა. და ყოველივე ეს ჩვენთვის სრულიად უცნობია. ამ ხნის განმავლობაში ჟურნალსაც კი არ ვიღებდით, რომ თვალყური გვედევნებინა რა ხდებოდა ამ მხრივ საფრანგეთში.

ეპქს გარეშეა, რომ ყოველივე ახალი აღმოჩენა, ახალი მეთოდი ხშირად სრულიად მიუღებელია ჩვენი მეღვინეობა-მევენახეობისათვის, რომლის თავისებურობაც იძულებულს გვხდის ყოველივე ახალს წესს სარდაფის და ვენახის 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 მოკლე მომავალში რაიმე შესიმინე წარმატებას მივალწიოთ. პირობით, სრულიად ჩამოვრჩებით დასავლეთ ევროპას, მოგვესპობა საშუალება მსოფლიო ბაზარზედ ნაწარმოების შეჯიბრებისა და ჩვენი ეკონომიურ ცხოვრების უმთავრესი ძარღვი, მევენახეობა, მიწასთან გასწორდება.

- ამ მიზნით საჭიროა:
- 1) გაიგზავნებოდეს უცხოეთში ავ დარგის შესასწავლად ყოველწლივ რამდენიმე ახალგაზრდა.
  - 2) უკვე სპეციალურ სწავლა-განათლება მიღებული მუშაკნი, რომელნიც აქ მუშაობენ, უნდა გაიგზავნონ მოკლე ხნით იქაური მეურნეობის გასაცნობად.
  - 3) ვიღებ ზემოხსენებულის აღსრულება შესაძლებელი გახდება, აუცილებლად საჭიროა ეხლავე მოეწყოს განსაკუთრებული ექსპედიცია სამი თვით საფრანგეთში სამი კაციისიგან შემდგარი, რომელსაც დაევალება:
    - ა) შესწავლა და გაცნობა ამერიკული ვაზის კულტურის აწინდელი მდგომარეობისა (აღობტაცია, გამძლვობა, შეხორცება, და სხვა მრავალი.)
    - ბ) შეთანხმება სხვადასხვა სანერგეების პატრონებთან ამერიკული ლერწის და ნამყენი ვაზის დასაკეყოად საქართველოსთვის.
    - გ) ვაზის მყნობის და სამყნობ იარაღ-

მასალის უკანასკნელ ხანებში წარმოებული წე-  
სი და წარმატება.

დ) სამეზობ იარაღ მანქანათა შექმნა.

ე) დათვალიერება და შესწავლა ყველა  
იმ გამოცდებისა და საცდელ სადგურებისა,  
სადაც ვაზის სნეულებებთან ბრძოლა სწარ-  
მოებს.

ვ) სეტყვასთან ბრძოლის უკანასკნელ მე-  
თოდების შესწავლა და სადგურების დათვა-  
ლიერება.

ზ) სეტყვისაგან დაზღვევის საკითხის შე-  
სწავლა.

ი) ღვინის კანონს შესწავლა.

თ) მეღვინეობის და კერძოდ მეპარნეო-  
ბის ახალ მეთოდების შესწავლა.

ი) გაუმჯობესებულ იარაღ - მანქანების  
დათვალიერება-შესწავლა. მათი გამოფენების  
ჩახვა.

ი) მეღვინეთა სხვადასხვა ეკონომიურ  
ორგანიზაციების ვითარების დათვალიერება-  
შესწავლა და საფრანგეთის მეღვინე-მევენახეთა  
ფედერატიულ და კონფედერატიულ საბჭოთა  
კონსტიტუციის გათვალისწინება.

ი) ღვინის ბაზარის გამორკვევა და სხვა  
მრავალი.

ი) სპეციალური ჟურნალების გამოწერა  
და აღნიშნულ საკითხების შესახებ ლიტერა-  
ტურის შექმნა.



## საქურაღლეგო ცნობები.

1. მიწათ-მოქმედების სამინისტრომ მო-  
აწყო და გახსნა სამეურნეო მასალათა და ია-  
რაღების საწყობი. ეს საწყობი მოთავსებულია  
საბრეშუმო სადგურთან მუშუაიღმში. ნაწილი  
ამ მასალებისა და იარაღებისა უკვე მოვიდა  
ვეროპიდან და გაყიდვაც სწარმოებს. აქ შეი-  
ძლება შეღავათიან ფას. შეიძინოთ ვერმორელის  
აპარატები და ყველა მისი ნაწილები. გოგირდის  
საბერეველები, რაფია, პარიზის ფხვნილი, ბაღ-  
ში სახმარებელი დანები, ნიჩბები, ფოცხები,  
სახნისები, მეფუტკრეობა-მეაბრაშუმებისათვის,  
და საზოგადოთ ჩვენი, მეურნეობის ყველა და-  
რგისათვის, საკირო ნივთები.

მალე კიდევ მოელის სამინისტრო საქო-  
ნელს და საწყობი თან-და-თან შეივსება და  
საქმეც გაფართოვდება. აქვე გაიყიდება სხვა და  
სხვა თესლეულობა.

2. ტფილისის სააბრეშუმო სადგურზედ  
დაიწყო აბრეშუმის ჭიის თესლის გაყიდვა. სა-  
დგურს გასაყიდათ აქვს 300,000 მისხალი თე-  
სლი, რომელიც მომარაგების სამინისტრომ შეი-  
ძინა საფრანგეთში. მისხალი თესლი იყიდება  
50 მანეთად.

3. დამოუძნებელმა კრებამ 26 მარტის  
სხდომაზედ მიიღო, სხვათაშორის, შემდეგი სა-  
ბოლოო ტექსტები:

ა. დეკრეტი მიწად-მოქმედების მინისტ-  
რის განკარგულებაში სამეურნეო იარაღისა  
და მასალის შესაძენად 1.140,000 მან. გადა-  
დებისა.

ბ., დეკრეტი საქონლის ჭირის საწინააღ-  
მდეგო შრატის დამზადებულ სადგურისათვის  
სოფ. ტაბანელაში მეღვიჭვილის მამულის  
შესაძენად 1,060,000 მან. გადადების შესახებ.

გ., დეკრეტი მიწათ-მოქმედების მინისტ-  
რის განკარგულებაში 551,333 მან. გადადები-  
სა აჯამეთის სარწყავი არხის შესაკეთებლად.

4. მოავრობამ დაადგინა დაუყონებლივ  
იქნეს მიღებული ზომები მეაბრეშუმეობის გა-  
ერცელებად — გაუმჯობესობისათვის: მეაბრაშუ-  
მეების თესლით უზრუნველყოფით, ჭიის გამოკ-  
ვეების გაუმჯობესებით, ნეღლი პარკის ბაზრის  
მოწყობით და მისი გასაღებით, ძაფის ამოხ-  
ვევის გაუმჯობესებით, თესლის ადგილობ-  
რივით დამზადებით, ხველი პარკის უცხოეთ  
ში გასაღებით და თუთის (ბუილის) ხის  
მოვლა-გაშენებით. რესპუბლიკაში ნება დარ-  
თულ უნდა იქნეს მხოლოდ ტფილისის სააბ-  
რეშუმო სადგურის მიერ შემოწმებული თესლის  
ყიდვა-გაყიდვა. თესლის ყიდვა-გაყიდვა რეს-  
პუბლიკის ფარგლებში ნება დართულია მხო-  
ლოდ მაისის 15-მდე.



კოლხერატული საზოგადოება

# „კახეთი“

საზოგადოება „კახეთი“ არსებობს 1895 წლიდან და ამ ემდ 246 მეწასე ითვლება წევრად. საზოგადოება „კახეთი“-ს წევრობა შეუძლიან ეველა კახელ მეწასეს და აგრეთვე ეველა მას, ვინც-კი ჩანბარებს საზოგადოებას ნამდვილ კახურ ღვინოს ეოველ წლიე.

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

საზოგადოება „კახეთი“-ს მთავარი სწეობები კახეთში ორ აღზავს არის მოწეობილი: თელავში „კახეთი“-ს ბიურო აღექსანდრე მესაშვილთან და კარდანახში, „კახეთი“-ს ბიურო ნიკოლოზ დარაშვილთან.