

თეოფილ დეიროლის „მევენახეობა კავკასიის დასავლეთ პროვინციებში“

ანა ჭეიშვილი

1869 წელს, საფრანგეთის საიმპერატორო და მთავარი მეზღვაოების საზოგადოების კრებულში გამოქვეყნდა ფრანგი ენტომოლოგისა და მხატვრის, თეოფილ დეიროლის (1844-1923) სტატია „მევენახეობა კავკასიის დასავლეთ პროვინციებში“ (Théophile Deyrolle. La viticulture dans les provinces occidentales du Caucase. *Journal de la société impériale et centrale d'horticulture de France*. 2e série, Tome III. Paris : Au siège de la Société, 1869. pp. 489-506.). დეიროლმა ამავე წელს იმოგზაურა დასავლეთ საქართველოში და ვაზისა და ხეხილის სხვადასხვა ჯიშების ნიმუშები მოიძია მათი საფრანგეთში გაგზავნის მიზნით. სწორედ ამ მოგზაურობის დროს შეგროვებული ინფორმაციის საფუძველზე დაწერა მან ეს სტატია, რომელიც ევროპულ სამეცნიერო ლიტერატურაში ქართული მევენახეობისა და მეღვინეობის შესახებ პირველ პუბლიკაციას წარმოადგენს. ავტორი აღწერს XIX საუკუნეში საქართველოში გავრცელებული ვენახის ფორმებს, მათ მოვლას, ქვევრში ღვინის დაყენების მეთოდსა და ღვინოებს. ამავე დროს, ეს კრიტიკული სტატიაა, რომელშიც დეიროლი ცდილობს, იმ პერიოდის ფრანგულ ლიტერატურაში საქართველოს მეღვინეობის შესახებ არსებული ცნობების დაზუსტებას და, ასევე, საკუთარ აზრს გამოთქვამს ქართული ღვინის შესახებ. განსაკუთრებულად მნიშვნელოვანია ავტორის მიერ სტატიაში ჩამოთვლილი ვაზის ჯიშების აღწერა, რომელთაგან ზოგიერთი დღეისათვის უცნობია და სამომავლო კვლევას საჭიროებს. აღნიშნული სტატია ქართული მევენახეობა-მეღვინეობის ისტორიით დაინტერესებულ მკვლევართათვის მნიშვნელოვანი წყაროა.

თეოფილ დეიროლის მიერ სტატიაში მითითებული ბატონი დე ლ***-ს პიროვნების დაზუსტებისათვის, აღვნიშნავთ, რომ აქ, სავარაუდოდ იგულისხმება ბარონი დე ლონგოილ, საქართველოში დამკვიდრებული ფრანგი მევენახე, რომელმაც დიდი წვლილი შეიტანა ქართული ენდემური ჯიშების ევროპის სანერგეებში გაგზავნაში. სწორედ მისი დახმარებით მოხდა პირველ ევროპულ ამპელოგრაფიულ ნაშრომებში ქართული ვაზის ჯიშების აღწერა.

ფრანგული სტატიის შესაბამისად, თარგმანშიც ასევე დახრილი შრიფტით არის მოცემული ქართული სიტყვები, ვაზის ჯიშებისა და გეოგრაფიული დასახელებები.

თეოფილ დეიროლი

მევენახეობა კავკასიის დასავლეთ პროვინციებში¹

მოგზაურობისას, რომელიც წელს წამოვიწყე ამიერკავკასიის დასავლეთ პროვინციების ბუნების საკვლევად, განცვიფრებული დავრჩი ზოგადად მცენარეულობის სიუხვით, რომელიც ზაფხულის ცხელი ჰავისა და ხშირი წვიმების გავლენით გასაოცარ ზომებს აღწევს. არაფერია იმაზე უფრო საუცხოო სანახავი, ვიდრე ტყეებით დაფარული იმ დიდი მდინარეების ხეობები, რომლებიც ამ მხარეს რწყავს. ყველაზე მეტად გავრცელებულ მარცვლეულს შორის სიმინდი და ღომი აღწევს გასაოცარ ზომებს. ვაზი განსაკუთრებით უხვად ხარობს; მე მას ყოველი ფეხის ნაბიჯზე ვხვდებოდი ხან გაველურებულს, ცოცხალ ღობეებსა თუ ბუჩქნარს შორის ან ტყეში ხეებზე გაშვებულს, ხანაც კულტივირებულს, მაგრამ ისეთივე სიძლიერით მცოცავს ავად თუ კარგად გასხლულ ხეებზე. ერთმანეთისგან დაშორებით მდგარ სახლებიან სოფლებში ყოველი საცხოვრებლის გარშემო არის შემოღობილი ადგილი, სადაც გრძელ ხარდანზე დაყრდნობილი ვაზი სიმინდშია შერეული. უფრო მშრალ და მთიან მხარეებში – რაჭასა და ლეჩხუმში – ვნახე ვენახები, რომლებმაც თავისი პატარა სარეზზე დამაგრებული ან მიწაზე

¹ ჩემგან დამოუკიდებელი საწყენი გარემოების გამო, წინამდებარე სტატიის ხელნაწერი სტამბაში გაკეთებული პირველი კორექტურის შემდეგ დაიკარგა. ავტორმა, რომელსაც ამონაბეჭდი გაუგზავნეთ, უწყურადღებოდ დატოვა მისი ხელახლა შესწორების თხოვნა. ამგვარად, მე არ შემიძლია უზრუნველყო ტექსტში ასე მრავალრიცხოვანი ქართული სახელების ორთოგრაფიული სიზუსტე. (რედაქტორის შენიშვნა. 1869 წ.).

განოლილი ვაზით ჩვენი ფრანგული ბექობები მომაგონა.

მე ვიფიქრე, რომ შესაძლებელია, ვინმე დაინტერესდეს იმ მარტივი და იშვიათი მეთოდებით, რომლებსაც ქართველები ვაზის მოვლისა და ღვინის დაყენებისას მიმართავენ და თავი მოუყარე ადგილზე გაკეთებულ ჩანაწერებს. უსაზღვროდ დიდი სამსახური გამიწია კავკასიაში მრავალი წლის წინ დამკვიდრებულმა მევენახეობის ფრანგმა სპეციალისტმა ბატონმა დე ლ***-მ, რომელმაც მომანოდა ცნობები სტატისტიკისა და სხვა ისეთი საკითხების შესახებ, რომელთა დადგენაც მე თვითონ ვერ შევძელი. სწორედ ამ შესანიშნავ მეგობარს უნდა ვუმაღლოდეთ, თუ ეს მცირე ნაშრომი ერთ დღეს ვინმეს გამოადგება.

ვაზი უხსოვარი დროიდან იყო ცნობილი კავკასიის ყელში და, გადმოცემის თანახმად, ეს ადგილი უნდა იყოს მისი აკვანი; სწორედ აქედან უნდა გავრცელებულიყო იგი მცირე აზიაში, არქიპელაგის კუნძულებზე, საბერძნეთსა და დანარჩენ ევროპაში.

თუმცა ისიც შესაძლებელია, რომ ამ ძვირფასი მცენარის გაკულტურება და გაუმჯობესება სხვაგან მოხდა და მისი ახალი სახეობები კავკასიაში დასახლებულმა ბერძენთა, რომაელთა, გენუელთა და გერმანელთა კოლონიებმა უკანვე შემოიტანეს. რასაკვირველია, კავკასიური ვაზის ჯიშების შედარებითი შესწავლა საფრანგეთში ცნობილ რამდენიმე ჯიშთან მათი იდენტიფიკაციის დადგენის საშუალებას მოგვცემდა.

ამ ფაქტს მხოლოდ იმისთვის აღვნიშნავ, რომ ჩვენი კოლექციონერების ყურადღება გავამახვილო იმ კვლევაზე, რომელიც ყველასთვის საინტერესო და გამოსადეგი იქნებოდა.

აქ გადმოცემთ მოკლე რეზიუმეს დარგვის, გაშენებისა და გასხვლის სხვადასხვა ფორმების შესახებ, აღვწერ ღვინის დაყენების მეთოდებს და, დასასრულ, მოგანვდით ღვინოებისა და ვაზის ჯიშების ჩამონათვალს. მე ვესტუმრე სხვადასხვა ვენახებს, პირადად შევძელი მათ შესახებ მემსჯელა და შევეცდები უარყო შეცდომები, რომლებიც ბატონ ჟულიენს გაეპარა თავის შესანიშნავ წიგნში „ყველა ცნობილ ვენახთა ტოპოგრაფია“; ამ შეცდომების წყარო იყო ტფილისში საფრანგეთის ყოფილი კონსულის, გამბას მიერ მიწოდებული არასწორი ცნობები.

სამეგრელოს, იმერეთის, გურიისა და აფხაზეთის სხვადასხვა მაზრებში არსებობს ვაზის გაშენების სამი სხვადასხვა წესი: მაღლარი ვენახი, ანუ ხეებზე გაშვებული, საშუალო ვენახი და დაბლარი ვენახი.

მაღლარი ძირითადად გაშენებულია ან დაბლობში, ან ფერსათისა და კავკასიონის ქედების ქართულ განტოტებებსა და ფერდობებზე, მდინარის ნაპირებზე ალუვიურ ნიადაგში, ან ნესტიან ადგილებში წყაროების მახლობლად.

თხუთმეტი, ზოგჯერ კი ოცი ან ოცდასამი მეტრის სიმაღლის ხის ძირში ათავსებენ გადანაწვენს, ორი წლის დაფესვიანებულ მცენარეს, რომელიც მეზობელი ვაზის რქის გადანაწვენიდან მოდის. ერთი ან ორი წლის განმავლობაში იგი უხეშად არის მიბმული იმ ხის ძირზე, რომელმაც ის უნდა დაიჭიროს და როგორც კი ხის პირველივე ტოტებს მიაღწევს, მას თავის ნებაზე მიუშვებენ, შემდეგ კი მალე იგი ხის კენწერომდეც აღის.

ხშირად ადამიანის ჩარევით ან ქარის დახმარებით, ვაზის რქები მეზობელ ხეებს ეჭიდება და მათ ფარავს. ამგვარად, არც თუ იშვიათად, ვხედავთ, თუ როგორ ამშვენებს ერთი ძირი ვაზი ხუთი ან ექვსი ასწლოვანი ხის კენწეროს. ზოგჯერ ვაზის ვარჯიდან ნამოსული ნამხრევი გადანაწვენილია და მიემართება ყველაზე მახლობელი ხის ტანისკენ, რომელიც მისი საყრდენი უნდა გახდეს. ხდება ხოლმე, რომ ვაზის განუსაზღვრელი რაოდენობის გადანაწვენი მიდის დედა ვაზიდან და მხოლოდ გაუთვალისწინებელი შემთხვევის გამო თუ მოსწყდება მას.

ამგვარი ვენახები, რომლებიც რამდენიმე ასეული ვაზისგან შედგება და ძირითადად გაშვებულია ხურმისა და თხმელის ხეებზე, ყველაზე თვალწარმტაცი და, ამასთანავე, ველური სანახაობაა. ბევრგან ვნახე 30 სმ დიამეტრის ვაზები, რომლებიც მთლიანად შთანთქმული იყო 2 მეტრზე მეტი გარშემოწერილობის ხეების მერქანში.

შედარებით უკეთ მოვლილ ვენახებში 5-6 წელიწადში ერთხელ ვაზის საყრდენ ხეს ნალდით ან ცუდით უხეშად აჭრიან მსხვილ ტოტებს, რათა ყურძენს დამწიფება გაუადვილონ. შემდეგ, ერთგვარი სასხლავი დანით აცაბაცად ჭრიან ვაზის რქებს, გასხვლის ყოველგვარი წესის დაცვისა და მომდევნო მოსავალზე ზრუნვის გარეშე.

როგორც ზემოთ უკვე ვთქვი, ეს ვაზები დარგულია უზარმაზარი ხეების ძირში, ნესტიან და ჭაობიან ადგილებში. ცხოველები ქერქს აცლიან და ასახიჩრებენ ვაზს, რომელიც ამგვარი ცუდი პირობების მიუხედავად ნაცრის შემოსვლამდე საკმაოდ დიდ მოსავალს იძლეოდა. ამასთანავე, ძლიერ იშვიათია ამგვარ ვაზზე უნაკლოდ სრული და თანაბარი სიმწიფის მტევნების ნახვა. ორპირი ქარი,

აღმოსავლეთის ძლიერი ქარები და კავკასიისთვის ასე დამახასიათებელი ტემპერატურის უცაბედი ცვლილება ვაზის ყვავილობისას მომავალი მარცვლის, სულ მცირე, ერთ მესამედს აცვენს და მეორე მესამედს კი წვავს.

ვაზის გადაჭარბებული სიმაღლე, შესაძლებელია ყურძნით დატვირთული ტოტების გადამეტებული სიგრძეც, მთიან რეგიონებში ღამით ტემპერატურის მნიშვნელოვანი ვარდნა, გამთბარი მიწიდან არეკლილი სითბოს არარსებობა იმდენად აგვიანებს ყურძნის დამწიფებას, რომ ხშირად მაღლარში რთველი იწყება 15 ნოემბრის შემდეგ, მაშინ, როდესაც ხეების ძირში უკვე 30 სმ სიმაღლის თოვლი დევს. ამ დროისთვის, ყურძნის კარგა დიდი ნაწილი ჯერ კიდევ არ არის სრულად დამწიფებული და ვინაიდან ადგილობრივი მცხოვრებლები არანაირ გადარჩევას არ მიმართავენ, ამიტომ მიღებული პროდუქტის ხარისხი ძალიან გაუარესებულია. მეორე მხრივ, ღვინის დუღილი, რომელიც მხოლოდ 3-4 გრადუსი ტემპერატურის პირობებში და ცუდად გადახურულ ადგილას მიმდინარეობს (ამის შესახებ ჩვენ ქვემოთ ვისაუბრებთ), ძლიერ არასრულია და ხელახლა იწყება გაზაფხულის პირველივე სითბოს დადგომასთან ერთად, რაც ღვინის ამღვრევასა და ხშირად მის გაფუჭებას იწვევს.

იმერეთში ხეებზე გაშვებული ძირითადი ვენახები მდებარეობს ბაღდათში, ქუთაისის მაზრაში, და ბაღდათიდან სამი ვერსით დაშორებულ დიშში, სადაც ყველაზე მნიშვნელოვანი ვენახები ეკუთვნით თავად ჩხეიძეებს. შემდეგ მოდის რიონის პირას მდებარე ამაღლების ვენახები საჩხეიძეოს უძველეს პროვინციაში და სალომინაოს ვენახები.

გურიაში ეს არის ჩოხატაურის ვენახები, რომლებიც გურიის ძველ ერისთავებს, თავად შერვაშიძეებს ეკუთვნით, ოზურგეთის მახლობლად – ვარდანძეთა ოჯახის კუთვნილი ლეხაურის ვენახები და გურიანთის ბექობებზე – თავად მიხეილ ნაკაშიძის ვენახები.

ხეზე გაშვებული ვენახის კულტურა ყველაზე მეტად სამეგრელოშია გავრცელებული. სამწუხაროდ, რიონისა და ცხენისწყლის ხეობის ყველა ვენახი, რომლებიც დიდი რაოდენობით იძლეოდა ყოველდღიური მოხმარების ღვინოს, თითქმის მთლიანად გაანადგურა ნაცარმა. ვერც მისი უბრწყინვალესობის, სამეგრელოს მთავრის ნიკო ჩიქოვან-დადიანისა და მისი ბიძის, კონსტანტინე დადიანის კუთვნილი ოჯახების სახელგანთქმული ვენახი გადაურჩა ამ უბედურებას.

აფხაზეთსა და სამურზაყანოში, რომლებიც ასევე ნაწილია კავკასიის დასავლეთ პროვინციებისა, არის ხეებზე გაშვებული რამდენიმე ვენახი. აფხაზეთის ძველ მმართველს, თავად მიხეილ შერვაშიძეს ასევე ჰქონდა კარგი ხარისხის მსუბუქად შამპანურისებრი ღვინო, მაგრამ ეს პროვინციები, ისევე როგორც ახალციხისა, თითქმის მთლიანად მუსლიმურია და ამიტომ იქ ცოტა ვენახია.

საშუალო ვენახი, ანუ ოლიხნარი, მიუხედავად იმისა, რომ მაღლართან შედარებით ნაკლებ ფართობზეა გაშენებული, გაცილებით უფრო მაღალი მოსავლიანობით ხასიათდება. ოლიხნარს ყველაზე ხშირად რგავენ ფერდობებზე, ან ზღვის დონიდან შედარებით ამაღლებულ ვაკეზე, სადაც ტენიანობა ნაკლებია.

ეს ვენახები ძირითადად შენდება ორწლიანი დაფესვიანებული გადანანვენი ნერგების ან კალმებისგან. სავენახე ადგილას მიწას წინასწარ ამუშავებენ ხის გუთნით, რომლის ფორმაც, დარწმუნებული ვარ, ნოეს შემდეგ არც კი შეცვლილა, და ფარცხავენ ტოტებისგან დამზადებული ლასტით, რომელსაც ხარები მიათრევენ და რომელზეც ადამიანი დგას. შემდეგ ნახევარწლის ფორმის ხის უხეში იარაღის – ძეღბარის საშუალებით, ორივე მიმართულებით ავლებენ თითქმის სწორ ხაზებს. გადანანვენს ან კალამს, აქ ცნობილი ერთადერთი ხელის სამუშაო იარაღის – თოხის საშუალებით გაკეთებულ ორმოებში ათავსებენ.

ახალგაზრდა ნერგს გასხვლისას 5-6 კვირტს უტოვებენ მიწის ზემოთ, შემდეგ კი ორი წლით ასვენებენ. რიგებს შორის თესავენ სიმინდს, იმისათვის რომ ნერგები მზემ არ დაწვას და ხელი შეუწყოს მათ გახარებას.

დარგვიდან მეორე წელს ვაზს მიწის ზემოთ ორ კვირტზე სხლავენ. აქედან ვითარდება 4 ძლიერი ყლორტი, რომლებიც ზოგჯერ 5-6 მეტრს აღწევს. მომდევნო ზაფხულს ვაზის ძირიდან წამოსულ ახალგაზრდა ყლორტებს დანით ან ნაღდით ფრთხილად აჭრიან სიგრძის ნახევარს. რა თქმა უნდა, ვენახის მთელი არსებობის მანძილზე სიმინდი მუდამ არის დათესილი ვაზის რიგებს შორის.

მეორე გასხვლისას ვაზის ძირიდან ამოსულ სამ ყველაზე სუსტ რქას აცლიან და დარჩენილი ყლორტი 2 კვირტზე ისხვლება, ანუ მიწის ზედაპირიდან დაახლოებით 1 მეტრის სიმაღლეზე, რადგან, როგორც უკვე აღვნიშნეთ, ვაზის ძირში ყველა კვირტი სათუთად იყო მოცლილი წინა ზაფხულს. შემდეგ ყოველი ვაზის ძირში, ისე, რომ რიგში სისწორეს არანაირი ყურადღება არ ექცევა, არჭობენ 2-დან 4 მეტრამდე სიგრძის ხარდანს, და მასზე რქას ერთი ან ორი ბმით აბამენ. დარჩენილ 2 კვირტზე ოთხი ახალი ყლორტი ვითარდება და რამდენიმე მტევანს ყურძენს ისხამს. სწორედ მესამე გასხვლისას

ინყება რეალურად ვაზის დამაგრება ოლიხნარზე: ვაზის ძირში 2 ტოტს ჭრიან; მესამეს სხლავენ 2 ან 3 კვირტზე; მეოთხეს უბრალოდ შეჭრიან 8 ან 10 კვირტზე, ახვევენ, ზოგჯერ ტეხენ კიდეც, ხარდნის გარშემო და თავით დაბლა აბამენ. მომდევნო გასხვლებიც იმავე პრინციპით ხდება – იმის მიხედვით, თუ როგორ ვითარდება ვაზი, და თითოეულ ძირზე ვაზის სიძლიერის შესაბამისი რაოდენობის ყურძნით დატვირთულ ტოტს ტოვებენ.

რვა-ათი წლის ვაზები ერთმანეთში უწესრიგოდ არის არეული; მიწამდე დაშვებული ყურძნის მტევნებით დატვირთული ურიცხვი რქა ერთმანეთშია გადახლართული და ვაზსა და რიგებს შორის დათესილ სიმინდის ღეროებს ეხვევა. ვაზის ძირიდან ამოსული ნამხრევი მიწას ფარავს და ვაზს აუძლურებს. არავის მოსდის აზრად ნამხრევეების და ზედმეტი კვირტების მოშორება, რაც მხოლოდ ყურძნის დამწიფებას კი არ გააადვილებდა და უკეთეს მოსავალს მოიტანდა, არამედ მფლობელებისთვის ზამთარში საქონლის გამოსაკვებად კარგი წყარო იქნებოდა – იმ ქვეყანაში, სადაც თივის მოგროვება სრულიად უცნობი რამაა და სადაც პირუტყვს ისლა დარჩენია, რომ 4 თვის მანძილზე გადამშრალ ტყეებში ძოვოს.

ზოგჯერ წარმოუდგენელი რამ ხდება! როდესაც მიწა აღარ იძლევა სიმინდის ხშირ და უხვ მოსავალს, მას მიატოვებენ ხოლმე. ცრუ სიმინდი, ღომი, დიდი ქოლგოსანი მცენარეები, მაყვალი მთლიანად იპყრობს მიწას. ამ დროს, საკუთარი სიზარმაცის გასამართლებლად გლეხების უმეტესობა ამბობს, რომ ბალახის გამარგვლა ნიადაგს გამოაშრობს და თესლის განვითარებას ხელს შეუშლისო. ეს მიზეზი სრულიად მიუღებელია, ვინაიდან მთელი ზაფხულის განმავლობაში, ნახევარზე მეტ დროს ნვიმს ყველა იმ მხარეში, რომელზეც ჩვენ ვსაუბრობთ.

მიუხედავად ამისა, ნაკლებად ზარმაცი ან უფრო საზრიანი რამდენიმე მფლობელი (ასეთები ძალიან ცოტანი არიან!), გულმოდგინედ მარგლავს საკუთარ ვენახებს და ისეთ შედეგებს იღებს, რომ მათ მაგალითს სხვებმაც უნდა მისდიონ: ვაზი გაცილებით უფრო ძლიერია, ყურძენი უფრო უხვი და ღვინო კი უკეთესი ხარისხის; მაგრამ უდარდებლობა და უმოქმედობა იმდენად ჩვეულია ქართველთა ბუნებისთვის, რომ ეს ხალხი გაკილევის საგანი გამხდარა.

ერთი და იმავე სახეობის ყურძენი 2-3 კვირით უფრო ადრე მწიფდება, ვიდრე მაღლარ ვენახში. ერთნაირად ჩატარებული რთველი და დაყენებული ღვინო დაახლოებით მსგავს პროდუქტებს იძლევა. მხოლოდ ამ უკანასკნელი ვენახებიდან დაყენებულ ღვინოს ძირითადად ჩამიჩის გემო აქვს, რაც დიდი რაოდენობის დაჩამიჩებული მარცვლების გამოა, რომლებსაც რთვლის დროს არ აცლიან.

ისევე როგორც ყველგან, ნაცარმა მაღლარ ვენახებთან შედარებით ნაკლებად გაანადგურა ოლიხნარი. გოგირდის შეფრქვევა შეიძლება აქ წარმატებით იყოს გამოყენებული, მხოლოდ თუ რუსეთის მთავრობა მოინდომებს გოგირდისა და საბერვლების საწყობების დაარსებას ქუთაისსა და მევენახეობის მხარეების ძირითად ცენტრებში და მათი გამოყენებით დაეხმარება მოსახლეობას.

ყველაზე მნიშვნელოვანი ოლიხნარები არის იმერეთში – ბაღდათი, დიმი, ხანი, დიმიტრაო, ამაღლება, შემდეგ საბეკა, გეგუთი, ოზრა, სვირი, შორაპანი, საჩხერე არგვეთში, – და რაჭასა და ლეჩხუმში. ამ ორ უკანასკნელ მხარაში ვენახების უდიდესი ნაწილი ოლიხნარია და გაცილებით უკეთ არის გაშენებული, ვიდრე სხვაგან.

სამეგრელოში არ არის ისეთი ოლიხნარი ან დაბლარი ვენახები, რომლებიც აქ ჩამოთვლას იმსახურებდეს.

1865 წელს მისმა აღმატებულება პრინცმა მირსკიმ, ქუთაისის მაშინდელმა გუბერნატორმა, ბაღდათში შეიძინა მამული, სადაც დაახლოებით 30 არის² ფართობის ოლიხნარი იყო გაშენებული მხოლოდ ადგილობრივი თეთრი ჯიშის ვაზით: შანთი, მელეორი და კუმსა მწვანე. ეს ვენახები ჩრდილოეთიდან სამხრეთის მიმართულებით პარალელურ ხაზებად გადაწვინეს, გასხლეს, ლითონის მავთულზე ექიმ ყიულ გუიოს სისტემის მიხედვით გაიყვანეს, ზედმეტი კვირტები მოაყალეს, გაფურჩნეს და გოგირდი შეაფრქვიეს. 1866 წელს, როდესაც ნაცარმა ბაღდათის გარშემო მოსავლის სამი მეოთხედი გაანადგურა, ეს ვენახები გადარჩა. 1867 წელს, ორი წლით ადრე გადაწვნილი 5 არი ვენახიდან 6 ჰექტოლიტრი ღვინო დააყენეს, ანუ სამჯერ უფრო მეტი, ვიდრე დამახასიათებელია ამ მხარისთვის.

ფრანგული ღვინოების დამზადების და ხის კასრებში დავარგებული ეს ღვინო იმდენად განსხვავდება ყველა იმერული ღვინისგან, რომ მას ადგილობრივი მცხოვრებლებიც კი ვერ ცნობენ.

პრინცმა მირსკიმ ასევე დაარგვევინა ოჯალემის, გურიისა და რაჭის საუკეთესო ჯიშები, ბურგუნდიის შავი, ნაცრისფერი და თეთრი პინო, ბოჟოლეს პეტი გამე, პეტიტ სირა და ერმიტაჟის რუსანი. ყველა ეს ვაზი კარგად ხარობს. მათი დარგვიდან მხოლოდ მეორე წელია და უკვე საკმაოდ ბევრი მტევანი ასხია.

² მიწის ფართობის საზომი; 1 არი უდრის 100 კვ. მეტრს (მთარგმნელის შენიშვნა).

1868 წლის 24 აგვისტოსთვის ბურგუნდიის პინოები და გამე უკვე თითქმის მთლიანად მწიფე იყო, მაგრამ მათი ხარისხის დადგენა ჯერ კიდევ შეუძლებელი იყო.

ხანის, ბაღდათის, დიმის, ობჩისა და სვირის ვენახები მდებარეობს მდინარე ხანისწყლის ორივე ნაპირზე და ძირითადად გაშენებულია თიხოვან-კაჟოვან ან კაჟოვან ნიადაგში, რომელიც ეყრდნობა სხვადასხვა ჯიშისა და ბუნების კეჭნარებს, სადაც დიდი რაოდენობით მაგნეზიურ კირქვაში აქა-იქ შერეულია კვარცული ქარღვები.

დიმიტრაოს, ამაღლების, საბეკას ვენახები ამავე ტიპის ნიადაგზე მდებარეობს.

რაც შეეხება დანარჩენს, იმერეთის, სამეგრელოსა და გურიის ყველა ვენახი მდინარეების: რიონის, ყვირილას, ენგურისა და სუფსის ნაპირებზე, არის ალუვიურ თიხნარ-კაჟოვან ნიადაგში, რომელიც ეყრდნობა იმავე ტიპის კეჭნარების ქვენიადგს.

დაბლარი ვენახი ზუსტად ისევე ირგვება, როგორც ოლიხნარი, მხოლოდ შუალედები არ არსებობს; ძირები დარგულია 0,6-დან 1 მეტრამდე დაშორებით. გასხვლა, მდებარეობა და მიმართულება იგივეა. მიუხედავად ამისა, ხარდანი, რომელიც ოლიხნარის შემთხვევაში 2-დან 4 მეტრამდეა, აქ 1,2-დან 1,5 მეტრამდე სიგრძის პატარა ჭიგოა, რომლის გარშემოც შემოხვეულია და თავდაღმა მიბმულია ხილით დატვირთული ტოტი. ძალიან ახლო-ახლო დარგული და აგრეთვე გადანეწით გამრავლებული ეს ვაზები, მალე უძღურდება და მათი სიცოცხლისუნარიანობა ოც წელიწადს არც კი აღემატება.

დაბლარი ვენახი ოლიხნართან შედარებით უკეთაა მოვლილი და თითქმის ყველა ასეთი ვენახი გაშენებულია შედარებით მშრალ ნიადაგში და მზისგულზე. ვფიქრობ, რომ დარგვის უკეთესი ფორმით, ჯიშების უფრო ჭკვიანურად არჩევით, უკეთ გაშენებითა და გასხვლით ისინი სრულყოფილებას მიაღწევდნენ და შეძლებდნენ კავკასიის ყველა ღვინისთვის საუკეთესო სახელის მოპოვებას, რასაც ზოგიერთი მათგანი უდავოდ იმსახურებს.

დაბლარი ვენახი, სამწუხაროდ, ძალიან ცოტაა. ის მხოლოდ იმერეთშია და თითქმის ყველა მდებარეობს ყვირილას მარჯვენა ნაპირზე, ჭოგნარში, კაჟის შემცველ კირიან ნიადაგში; სიმონეთის, არგვეთის და შორაპნის ბექობებზე და ასევე ლეჩხუმსა და რაჭაში, სადაც თითქმის ყველგან ჭარბობს კირქვა.

გურიაში პროგრესულად მოაზროვნე თავადმა მიხეილ ნაკაშიძემ, გადანეწიდა თავის ქვეყანაში ამ სფეროს გაუმჯობესება და საფრანგეთიდან და ყირიმიდან შემოტანილი ვაზის ჯიშებით სცადა დაბლარის გაშენება; თუმცა ეს ნარგავები ჯერ ძალიან ახალგაზრდაა იმისთვის, რომ შედეგები შევაფასოთ.

რთველი

ხეებზე გაშვებულ ვენახში ყურძენს კრეფენ და მცირე ზომის, დაწნულ, ქვედა მხარეს წვეტიან კალათებში (გიდელი) აწყობენ, რომლებიც ხის კაუჭით არის აღჭურვილი. როგორც კი ხეზე ასული კაცები ან ყმანვითლები კალათებს გააფსებენ, მათ ქვემოთ უშვებენ თოკით ან, უფრო ხშირად, ვაზის გრძელი ლერწით. ქალები, რომლებიც ამ შემთხვევაში ჩვეულებას გადაუხვევენ და მუშაობას ინებებენ, მიღებულ კალათებს ცლიან ერთ დიდ მოწნულ კალათში – *ძარში*. იგი დამაგრებულია პატარა ურემზე, რომელშიც წყვილი ხარია შებმული და მას მოკრეფილი ყურძნის გადასატანად იყენებენ.

რთველი ხშირად რამდენიმე კვირას გრძელდება როგორც იმ სირთულეების გამო, რაც კრეფას ახლავს თან, ისე მუშახელის სიმცირისა და იმ დიდი სივრცის გამო, რომელსაც ამგვარი ვენახები იკავებს, და რომლებიც ამავე მიზეზით მფლობელის სახლიდან კარგა დიდ მანძილზეა დაშორებული.

რთველში ძირითადად მხოლოდ ოჯახი ან მეზობლები მონაწილეობენ. ის ზოგჯერ სიმღერებით გაჯერებული პატარა დღესასწაულების საბაბი ხდება. მთელი დღის მანძილზე ისმის მერთველეთა გადაძახილი, რომელიც გარეულ ცხოველთა ყვირილს ჰგავს. ეს სიხარულის გამოხატვის მეტად გავრცელებული ჩვეულებაა.

ოლიხნარი 15-20 დღით უფრო ადრე იკრიფება. ყურძნის ზოგიერთი ჯიშის ხშირად 15 სექტემბრიდან 15 ოქტომბრამდე უკვე დამწიფებულია.

ოლიხნარისა და დაბლარის რთველიც იმგვარადვე ტარდება, როგორც ხეებზე გაშვებული ვაზისა, ოღონდ აქ ქალები მამაკაცებთან ერთად კრეფენ ყურძენს.

ღვინის დაყენება

მარანი ძირითადად წარმოადგენს ერთმანეთზე დაწყობილი მსუბუქად გარანდული ხის მორებისგან შეკრულ სახლს. მორები ერთმანეთზე დამაგრებულია ბოლოებში გაკეთებული ნაჭდევებით.

მარნის სახურავი, ისევე როგორც სხვა ადგილობრივი სახლების სახურავები, გაკეთებულია მუხის ფიცრებისგან. შესასვლელი კარი მხოლოდ ერთია. სახურავი ხშირად ხვრელებიანია და შიდა ტემპერატურა ატმოსფერული ცვლილებების შესაბამისია.

აქმოტანილყურძენსყრიანმთლიანიხისგანგამოთლილროფში,რომელსაც *სანნახელი* ეწოდება.

არსებობს უზარმაზარი სანნახლებიც. რაჭაში, სოფელ წესში, თავად ყიფიანთან ვნახე რამდენიმე ასეთი სანნახელი, რომლებიც 12 000, 15 000 და 20 000-ზე მეტ ბოთლს იტევდა.

ყურძენს შიშველი ფეხით ჭყლეტენ მანამდე, სანამ სანნახელი ორ მესამედზე არ გაივსება. ჩვეულებრივ, ეს დღის მანძილზე ხდება.

დუღილი, ყოველთვის არათანაბარი და დაუსრულებელი, 4-5 დღეს გრძელდება. ამ დროის შემდეგ და ხშირად მანამდეც, სანამ ის სრულად გაცივდება, ღვინოს ჭაჭის ქუდის ქვემოდან იღებენ ჯოხზე დამაგრებული კვახით, რომელსაც *ორშიმო* ეწოდება, და ასხამენ თიხის დოქებში, რომელთა მოცულობაც 12-დან 15 ლიტრამდეა. ამ დოქებით ღვინო მიაქვთ ხის ღობით შემოსაზღვრულ და დიდი ხეებით ხელოვნურად დაჩრდილულ ადგილამდე. სწორედ ამ ადგილას არის ჩაფლული დაუდგენელი რაოდენობის წითელი თიხის ფართო ამფორები – *ჭურები*, რომლებიც გარედან კირით არის დაფარული. ერთი ჭურის მოცულობა მერყეობს 12 ჩაფიდან (დაახლოებით 144 ლიტრი) 96 და 100 ჩაფამდე (1000-დან 1200 ლიტრამდე).

ღვინის ამგვარად გადაღების შემდეგ, ჭაჭა გადააქვთ ყველაზე პრიმიტიულ საქაჯავთან – წნეხთან, რომელიც მოთავსებულია სახლთან ფარდულში და ზოგჯერ კი ღია ცის ქვეშაც. დაწნეხვა ძირითადად ძალიან ცუდად ხდება. წნეხის ღვინო არ ერევა დანარჩენ ღვინოს და იგი ოჯახის მოხმარებისთვის არის გამიზნული.

ნარჩენებს ხდიან ორი ერთმანეთზე დადგმული ქვაბის საშუალებით, საიდანაც იღებენ ცუდი ხარისხის არაყს (რუსულად *ვოდკა*, ქართულად კი *რახი*). ზედა ქვაბს აქვს დახრილი მილი, რომელზეც სველი ნაჭერია შემოხვეული და საიდანაც მოედინება ალკოჰოლი. ასეთი აპარატი თითქმის ყველას აქვს. მიღებული პროდუქტი ყოველთვის დაბალგრადუსიანია და ძალიან დაბალი ხარისხისაა.

სავსე ჭურს მუხის ფიცრებით ხურავენ, შემდეგ ზემოდან თიხით ფარავენ და კარგად ტკეპნიან. თიხის ფენაში, გარკვეული დროის მანძილზე, 15-20 სმ სიგრძის ლერწმის ლეროს არჭობენ, რომელიც ხის ფიცრებამდე ჩადის. ეს იმ მიზნით ხდება, რომ ხელი შეუშალონ დუღილს და ჭურჭლის გატეხვას იმ შემთხვევაში, თუ დუღილი განახლდება. ძლიერი სიცივეების დადგომისთანავე ლერწმის ლერს ამოიღებენ და თიხაში დარჩენილ ნახვრეტს საგულდაგულოდ ამოლესავენ.

ხშირად ჭურები დაშორიშორებულია და, ჩვეულებრივ, ჩაფლულია კაკლის ან სხვა დიდი და გრილჩრდილიანი ხის ქვეშ, რომლის ვარჯზეც სითხის დასაწური სხვადასხვა იარაღია ჩამოკიდებული.

ღვინის ჩასხმამდე *ჭურის* გასანმენდად *სარეცხელს* ხმარობენ; ესაა გრძელი ჯოხი, რომლის ბოლოზეც აცმულია ბლის ხის ქერქის ოცამდე ნაჭერი. ჭურჭელში ერთ ან ორ ჩაფ წყალს ასხამენ და სარეცხელით შეიარაღებული მამაკაცი ქვევრის შიდა კედლებს ყველა მიმართულებით ხეხავს. ჩასხმული წყლის ამოსახაზად იგი ხმარობს შუაზე გადაჭრილ მრგვალ გოგრას, რომლის ზედა ნაწილზეც მიბმულია სამი თანაბარი სიგრძის ზონარი, რომლებიც, *ჭურის* სიღრმის მიხედვით, ერთი ან ორი მეტრის სიგრძის ჯოხზეა მიბმული. გოგრის ძირზე 50 სმ სიგრძის ზონარია დამაგრებული, რომელიც მეორე ჯოხზეა მიბმული. ამ ხელსაწყოთა გოგრა ეწოდება და მისი მოხმარება ხანგრძლივი, უცნაური და რთულია. მას მთლიანად ჭურში უშვებენ; ვინაიდან გოგრა სითხის ზედაპირზე ტივტივებს, ამიტომ მას ძირზე მიბმული ჯოხის საშუალებით ძირავენ სითხეში, შემდეგ თავისკენ მოსწევნ მხოლოდ ზედა ჯოხს და, ამგვარად, სავსე გოგრა ამოაქვთ ჭურჭლიდან, და ასე აგრძელებენ სითხის სრულ ამოშრობამდე. შემდეგ ისევ ჩაასხამენ წყალს და ყველაფერს ხელახლა იწყებენ იქამდე, ვიდრე ჭურჭელი მეტ-ნაკლებად სუფთა არ იქნება; შემდეგ მას ღვინით ავსებენ ისე, როგორც ეს ზემოთ უკვე აღვწერეთ და დახურავენ.

ყველაზე აკურატული მფლობელები ღვინოს ჭურჭელს მარტის თვეში უცვლიან. ღვინის გადაღება ისევ სახელურიანი ორშიმოს მეშვეობით ხდება.

ჭურები წითელი თიხისგან არის დამზადებული. ისინი ფორებიანი და არასასაკმარისად გამომწვარია, მათ ხშირად ცლიან და ყოველთვის ცოტა ჰაერი რჩება ზედაპირზე და ამიტომ ღვინო მალე იღებს ობისა და კასრის გემოს, რაც ღვინოს პირველსავე წელს ძალიან უსიამოვნო დასალევს ხდის.

ამასთანავე, უკვე ივნისის თვიდან თითქმის ყველა ღვინო გაფუჭებული და წამხდარია, რაც ხელს არ უშლის იმას, რომ ადგილზე გაყიდონ გაცილებით ძვირად, ვიდრე ფრანგული ჩვეულებრივი ღვინოები, და გასაოცარი რაოდენობით მოიხმარონ.

თეთრი ღვინოები, რომლებიც ძალიან მცირე რაოდენობითაა, რადგან ფერმენტაციისას თეთრ

ყურძენს წითელში ურევენ, ისეთივე მეთოდით მზადდება, როგორც წითელი ღვინოები – თეთრსაც წითელივით კლერტსა და კანზე ადუღებენ. ღვინის გადაღება მხოლოდ 2 დღის შემდეგ ხდება. ისევე როგორც წითელი ღვინოების შემთხვევაში, დუღილი ღია სივრცეში მიმდინარეობს; ღვინის გადაღებაც, ასევე წითლის მსგავსად, მცირე რაოდენობით და, ასევე, ღია ცის ქვეშ ხდება, ამიტომ ამ ღვინოებს ყოველთვის შესახედავად ჟანგმინის უსიამოვნო ყვითელი ფერი აქვთ, და სრულად არასდროს ხდება კრიალა. ამასთანავე, რადგან ჭაჭაზეა დადუღებული, ეს ღვინოები მნკლარტე და მჟავეა.

კახეთის (კავკასიის აღმოსავლეთი პროვინცია) ღვინოები, რომელთაც სრულიად დაუმსახურებლად კარგი რეპუტაცია აქვთ რუსებსა და სომხებს შორის, ისეთივე უსიამოვნო შესახედავია, როგორც ისინი, რომელზეც ზემოთ მოგახსენეთ. ბევრი კახური ღვინო ვნახე, მაგრამ არასდროს მიწახავს არც გამჭვირვალე და არც კრიალა. ყველას გამოქარული და ნაკლულ ჭურჭელში დიდხანს დარჩენილი ღვინოების შესახედაობა აქვს.

ღვინოები

კავკასიის დასავლეთ პროვინციების ძირითადი ღვინოები შეიძლება შემდეგნაირად დაჯგუფდეს:

ოჯალეშის ღვინოს, რომლის ვენახიც, როგორც უკვე აღვნიშნე, სამეგრელოს უძველეს მმართველთა ოჯახს ეკუთვნის, ბროწეულის ლამაზი შეფერილობა და არომატული ბუკეტი აქვს. იგი ერმიტაჟისა და კოტ-როტის ღვინოებს შორის იკავებს ადგილს და მათსავით განუსაზღვრელი გამძლეობით ხასიათდება. იგი უდავოდ საუკეთესოა კავკასიის ღვინოებს შორის და, მიუხედავად ღვინის დაყენების ცუდი მეთოდებისა, მას, ზოგიერთ წელს, შეუძლია, საფრანგეთის დიდ ღვინოებსაც კი გაუწიოს კონკურენცია.

ოჯალეში მდებარეობს კავკასიონის ქედის უკანასკნელ განტოტებებზე, სამხრეთის ქვიან ფერდობებზე და დაცულია აღმოსავლეთის მშრალი ქარებისგან, რომლებიც ასე მავნეა ვენახისთვის. იგი სოფელ სალხინოს მახლობლად მდებარეობს, დაახლოებით თანაბარ მანძილზეა დაშორებული ხონიდან და სამეგრელოს უძველეს დედაქალაქ ზუგდიდიდან.

ლესაურში, ოზურგეთის მახლობლად გურიაში, ნაცრის შემოსვლამდე ასევე ამზადებდნენ სახელგანთქმულ, თუმცა ოჯალეში ნაკლებად ცნობილ, წითელ და თეთრ ღვინოებს. ამ დაავადების შემოსვლის შემდეგ ეს ღვინოები აღარ არსებობს.

ჩოხატაურის ღვინოები, მზადდება ვაზის ჯიშისგან, რომელსაც ჯანი ეწოდება და რომელიც სრულ სიმწიფეს ხშირად დეკემბრის ბოლოს აღწევს. ეს ღვინოები რამდენიმე წლის წინ სრულიად დამსახურებულად კარგი რეპუტაციით სარგებლობდა და, როგორც ამბობენ, ესპანურ რანსიოს ჰგავდა. ორმოც წელზე მეტი ხნის წინ გურიაში დაფუძნებული, წარმოშობით შოტლანდიელი, ბატონი მარის ღვინოები თითქმის ისევე იყო შეფასებული, როგორც ესპანეთისა და მარსალას ღვინოები. მას შემდეგ, რაც ბატონი მარი ქუთაისის მებაღეობის ინსტიტუტის დირექტორად დაინიშნა, თავისი ვენახი ვაჟს დაუტოვა, რომელმაც ვერ შეძლო მისი მოვლა და გააფუჭა პროდუქტები, რომლებიც დღეს სრულიად გაუფასურებულია მეტისმეტად დასპირტვის გამო.

მიუხედავად იმისა, რომ ეს თემიდან გადახვევა გამოდის, მაინც აღვნიშნავ, რომ სწორედ ბატონმა მარმა შემოიტანა კავკასიაში კარტოფილის, ბამბის და მრავალი სხვა სასარგებლო მცენარის კულტურა.

ტოლას ღვინოები რაჭაში, თავადი ყიფიანის კუთვნილი ვენახებიდან, ამ მხარეში ყველაზე სახელგანთქმულია. მას აყენებენ ყურძნის სხვადასხვა სახეობისგან, თუმცა საფუძველი საფერავია. ეს ღვინო შეიძლება ჩაითვალოს კარგ საშუალო ღვინოდ, ისევე როგორც რიონის ფერდობების ყველა ღვინო წესამდე და ონამდეც კი.

ლექსუმის მრავალი ღვინო დაახლოებით იმავე ხასიათისაა, თუმცა კი უფრო დაბალი ხარისხის. თავად ყიფიანის ერთი წლის ღვინოები ქუთაისის ბაზარზე 1 ლიტრი 0,80-დან 1 ფრანკამდე ფასობს.

შორაპანშიც აყენებენ კარგი ხარისხის თეთრ და წითელ ღვინოებს. არგვეთში, სიმონეთში, ჭოგნარში – სადაც კირქვიანი ნიადაგია – აყენებენ მსუბუქ და სასიამოვნო წითელ, ვარდისფერ და თეთრ ღვინოებს, მაგრამ ეს ღვინოები ძალიან მოკლე ხნით ინახება, რადგან დამზადებისას მათზე ნაკლებად ზრუნავენ. მარტვილი და სალხინო ასევე შესანიშნავ პროდუქტს იძლევა. მარტვილის ვენახები ამავე სახელწოდების მონასტერს ეკუთვნის. ეპისკოპოსთან, რომელმაც სტუმრად მიმიპატიჟა, ძალიან მაღალი ხარისხის ღვინო გავსინჯე.

საჯევახოში, გურიისა და იმერეთის საზღვარზე, აყენებდნენ და ახლაც აყენებენ (ნაცრის შე-

მოსვლის შემდეგ გაცილებით უფრო მცირე რაოდენობით), ლამაზი ფერის ჯანსაღ ღვინოს, თუმცა ნაკლებად არომატულს, რომელიც ცოტათი ბოჟოლეს ღვინოებს მოგვაგონებს. ეს ღვინოები, უკეთ მოვლისა და დაყენების მეთოდების შერჩევის შემთხვევაში, უეჭველად დაიკავებდა მეორე და მესამე ადგილებს სამხრეთ კავკასიის დასავლეთ პროვინციების ღვინოებს შორის და საფრანგეთის ჩვეულებრივი ღვინოების კლასიფიკაციაში კი – მესამე ადგილს.

ბალდათში, დიმში, ობჩაში, სვირში და ხანში თანაბარი ხარისხის წითელ და თეთრ ღვინოებს აყენებენ, მაგრამ ზარმაცი, უზრუნველი და დაუდევარი ადგილობრივი მცხოვრებლები ისეთ მდგომარეობაში ტოვებენ ჭურებს, რომ შეუძლებელია, იმსჯელო შიგთავსის ხარისხზე, რომელიც თითქმის ყოველთვის მჟავე და დასაღვევად უვარგისია.

თუმცა თავადი ჩხეიძეები, და არა როსტან-შევცი, როგორც ამას გამბას ჩანანერებზე დაყრდნობით წერს ბატონი ჟულიენი, და განსაკუთრებით კი თავადი კონსტანტინე ჩხეიძე,³ აყენებენ კარგ, არომატულ, უზადო და დასაღვევად სასიამოვნო ღვინოებს.

მთელ იმ მაზრაში, რომელზეც ვსაუბრობთ, აზნაურთა და გლეხთა შორის საუკეთესო ღვინოებს აყენებენ შემდეგი ოჯახები – ფურცელაძე, კოპაორე [Copaoré], მირაბა [Miraba], ზერაშაძე [Serachadze], ჩხეიძე, გლეხები ბერო და სიგუნავა, რომელთა ვენახებიც შემოგარენში ყველაზე უფრო სუფთა და საუკეთესოდ მოვლილია.

დანარჩენ სამეგრელოში, გურიასა და იმერეთში არ აყენებენ ისეთ ღვინოებს, რომლებიც აქ ჩამოთვლას იმსახურებს.

ვარციხის ხეობაში, რომელიც ბატონი ჟულიენის მიხედვით ყვირილასა და ხანისწყალს შორის მდებარეობს, ვენახები არ არის და იმ რამდენიმე იშვიათ ნარგავს, რომლებიც *როკითშია*, ვენახს ვერ დავარქმევთ. ვერ ვხვდები, შევალე გამბა, ყოფილი მფლობელი ვარციხისა, რომელიც დაახლოებით 1860 წელს მისმა ქალიშვილმა მოსკოველ მდიდარ ბანკირ ანანოვს მიჰყიდა, როგორ ანიჭებს რაიმე ღირებულებას ამ მხარის ღვინოს, სადაც ღვინოს არც აყენებენ და რომელიც მთლიანად დაფარულია უზარმაზარი ტყეებით, დაბალი და ნესტიანი დაბლობებით ყვირილას ნაპირებზე. რაც შეეხება იმ მრავალრიცხოვან სახდელებს, რომლებსაც ეს ავტორი ბალდათის შემოგარენში ათავსებს, და რომელთა ღვინოებიც, მისი ცნობით, მაღალალკოჰოლიანია (რაც მე არასდროს შემინიშნავს), ამ სახდელებს არასდროს უარსებით გარდა ერთისა, რომელსაც ერთი ბერძენი ხელმძღვანელობდა; მაგრამ მან საქმიანობა შეწყვიტა ვაზის დაავადების შემოსვლისა და არყის სახდელების აკრძალვისთანავე.

რაც შეეხება წითელ ღვინოებს, რომლებიც მოგზაურებმა შამპანის ღვინოებს მიახლოეს, შესაძლებელია, რომ ამ ცნობის ავტორს ისინი არასდროს დაუღწევია, ან, უბრალოდ, დაავიწყდა მათი გემო.

იმავე ნაშრომში და იმავე წყაროდან მიღებული ცნობების თანახმად, ბატონი ჟულიენი წერს: „ბალდათიდან 36 კმ-ით დაშორებულ სიმონეთში ძალიან კარგ ღვინოებს აყენებენ; ასევე ბევრი ვენახია შორაპნის მაზრაში. ასევე ბევრია ვაკესა [Vacca] და რაჭაში“. თუმცა, ავტორისთვის ამ შემთხვევაშიც არაზუსტი ცნობები მიუწოდებიათ, რადგან რაჭის მაზრა არა მხოლოდ დღეს არის ერთ-ერთი ყველაზე მდიდარი ვენახებით, არამედ ასე იყო ჯერ კიდევ მაშინ, როდესაც ვახუშტი ბატონიშვილი წერდა საქართველოს გეოგრაფიასა და ისტორიას და რომელიც მან 1745 წლის 20 ოქტომბერს დაასრულა.

თავისი ნაშრომის მეხუთე გამოცემის გამოქვეყნებამდე, რომელიც 1866 წელს გამომცემლობა Veuve Bouchard-Huzard-მა დაბეჭდა, ბატონ ჟულიენს, რომელმაც ამდენი კარგი რამ დაწერა, უკეთესად უნდა მოეპოვებინა ცნობები კავკასიის ღვინოების კლასიფიკაციის, მათი წარმოების ადგილებისა და სახელების ორთოგრაფიის, და ფასების მნიშვნელოვანი ცვლილებების შესახებ.

მაგალითად, ვკითხულობთ: „ერთი ტუკა (თუნგის მაგივრად) საუკეთესო ღვინო თბილისში ერთიდან ერთ-ნახევარ აბაზამდე (1 ფრანკი) ღირს, ხოლო საშუალო ხარისხის 1 ბოთლი ღვინო კი 1 სუმიღე ღირს“. თუმცა, უკვე 5 წელია, და ალბათ უფრო მეტიც კი, რაც კახეთის ყველაზე ცუდი ღვინოები (გარდა დავით ჭავჭავაძის ღვინოებისა, რომლებიც ტფილისში ბოთლი 1 მანეთი, ანუ 4 ფრანკი ღირს) ბოთლი 25 კაპიკამდე (1 ფრანკი) ღირს, და არცთუ იშვიათად ისინი 50-დან 60 კაპიკამდე იყიდება (2 ფრანკიდან 2,40 ფრანკამდე). რაც შეეხება ტფილისში ღვინის მოხმარებას, როდესაც ბატონი ჟულიენი ერთ მოხმარებელზე ადგენს 4,5 ლიტრს დღეში, ის უდავოდ ნახევარზე მეტად აჭარბებს.

ამ შენიშვნას იმით დავასრულებ, რომ იმერეთის, სამეგრელოს, გურიის ღვინოები არის და დარჩება, თუ ამას მფლობელები მოისურვებენ, კავკასიის საუკეთესო ღვინოებად, ვინაიდან ოჯალე-

³ სწორედ ამ თავადის თავაზიანობას უნდა ვუმაღლოდ იმ ცნობათა უმეტესობას, რომლებიც მოვიპოვე ღვინის დაყენებისა და რთვლის შესახებ.

შის, ლეხაურისა და რაჭის ღვინოები შეფერილობით ბრწყინვალეა, ძლიერი – ზედმეტი სპირტიანობის გარეშე, კუჭისთვის სასარგებლო, დასაღევად სასიამოვნო, როგორც გაუზავებელი, ასევე წყლით გაზავებული. თეთრი ღვინოები ადვილად ათრობს. კახეთის ღვინოები, თავად დავით ჭავჭავაძისა და, განსაკუთრებით, გენერალ როტის ღვინოების გარდა, როდესაც იგი სამეფო სახლის ვენახს ხელმძღვანელობდა, არის შავი, მძიმე, ხასიათის გარეშე, ვერ იტანს წყალში გაზავებას და უმეტესობა დასაღევად უსიამოვნოა. ეს ნიადაგის ან ჯიშების დაბალი ხარისხის გამო კი არ არის, არამედ ღვინის დაყენების საზიზღარი მეთოდების გამო. მართლაც, კახური ღვინოები მაცერაციის ღვინოებია, ეს კი იმას ნიშნავს, რომ ისინი იმდენად დიდხანს რჩება ჭაჭაზე (ზოგჯერ რამდენიმე თვესაც კი), რომ ჭაჭა თავის სასარგებლოდ იწოვს ალკოჰოლის დიდ ნაწილს და ღვინოს მთლიანად ართმევს ბუკეტს, ისევე როგორც ეს ჩვენი ეროსა⁴ და ჭაჭაზე დაყენებულ ყველა ღვინოში ხდება.

ღვინის თაბაშირით დაყენების სავალალო პრაქტიკა, რათა ღვინოს მისცენ შავი შეფერილობა, რომელიც ასე მოსწონთ სომხებს, კიდევ უფრო აქვეითებს ხარისხს. ღვინის სპირტით შემაგრებამ, რომელიც აქ, ისევე როგორც იმერეთში, საგანგაშო ზომებს იღებს, შეიძლება სრულიად ჩამოაქვეითოს ამ ღვინოების ხარისხი, რომლებსაც შეიძლება, სამართლიანად დამსახურებული კარგი სახელი ჰქონდეს.

ერთი ევროპელიც კი არ არსებობს, რომელსაც ამ შავი და უხასიათო სითხის პირველად დაღვრისას ძნელად დასამარცხებელი ზიზღის გრძნობა არ დაუფლებოდა. მასთან შეჩვევა მხოლოდ გემოს დაქვეითების ხარჯზეა შესაძლებელი.

ჯიშები

ახლა ისლა დამრჩენია, გესაუბროთ ვაზის ჯიშებზე, რომლებიც მეტისმეტად მრავალრიცხოვანი და ცუდად განსაზღვრულია.

ყველაზე მეტად ცნობილი და უკეთ კლასიფიცირებულია:

1. ბერძულა [Berdzoula] – წითელი ყურძენი გურიიდან, ასევე უწოდებენ ღორისთვალას [Goris-toile], ლეკაურს [Lekaouri], რკო-ყურძენს [Rho-Kourdzeni]. საშუალო სიმწიფე 15 სექტემბრიდან 1 ოქტომბრამდე.

2. ზეკრულა კაპისტონი [Zekrsula-Kabistoni] – მთის კაპისტონი, თეთრი ყურძენი (საადრეო).

3. საკურჭალა [Saksurdchala] – მსხვილმარცვლიანი წითელი ყურძენი; საშუალო ხარისხის ღვინო. სუფრის ყურძენი.

4. მართალი კაპისტონი [Martali-Kabistoni] – თეთრი ყურძენი, მომწვანო ფერის, სიმწიფისას ყავისფრდება, ადვილად ღებება.

5. საფერავი, ანუ საფერე [Saperori ou Sapère] – შავი ყურძენი მეჩხერი მტევნებით; იმერული ჯიშის უნდა განსხვავდებოდეს კახურისაგან.

6. დროდრელაბი (დოდრელიაბი) [Drodrelabi] – შავი ყურძენი დიდი მეჩხერი მტევნებით; ძალიან ცუდი ღვინო. სუფრის ყურძენი.

7. კუმსა [Koumsa] – თეთრი ყურძენი; კარგი ღვინო.

8. კუმსა მწვანე [Koumsa-insuané, Kumsa vert] – თეთრი ყურძენი, მომწვანო ფერის, მრგვალმარცვლიანი კუმსი მტევნებით; ქვეყანაში დაფასებული ღვინოა.

9. შანთი [Chanti] – თეთრი ყურძენი: მტევანი გრძელი და ძლიერად ფრთიანი; მარცვლები მრგვალია, საშუალოზე ნაკლები ზომის, თუმცა თანაბარი; ღვინო ალკოჰოლის მაღალი შემცველობით. ძლიერ გვიანი სიმწიფე, 20 ოქტომბრიდან 15 ნოემბრამდე.

10. მელეორი [Méleori] – თეთრი ყურძენი, მრგვალი მარცვლებით კარგად სავსე მტევანი, იდეალურად ყვითელი ფერისაა მწიფობისას; შერეულია შანთისთან ერთად იმერეთის ყველა თეთრი ჯიშის ვენახში. სიმწიფე 20 ოქტომბრიდან 10 ნოემბრამდე.

11. ცოლიკოური [Bsolikoori] – თეთრი ყურძენი. გვიანი სიმწიფე.

12. კამური [Khamouri] – თეთრი ყურძენი. გვიანი სიმწიფე.

13. ოჯალეში [Odgelechi] – სამეგრელოს ყურძენი (მთის ყურძენი), რომლისგანაც ამავე სახელწოდების ღვინოს აყენებენ სხვა ყურძნის შეურევლად; პატარა მტევანი საშუალო ზომის მარცვლებით, მოლურჯო შავი ფერის. ოლიხნარში ძლიერ გვიან მწიფდება, ხოლო დაბლარში კი 3 კვირით ადრე, 20 ოქტომბრიდან 10 ნოემბრამდე; მაღლარში – 20 ნოემბრიდან 15 დეკემბრამდე.

⁴ ამ მაგალითში თვალშისაცემი შეცდომაა. ეროს ღვინოებს, პირიქით, ძირითადად ცოტა ხნით აჩერებენ ჭაჭაზე. (რედაქტორის შენიშვნა. 1869 წ.)

14. ჯანი [Djanni] – გურიის ყურძენი, სახეობა თითქმის განადგურებულია ნაცრის მიერ: პატარა მტევანი, მრგვალი მარცვლებით, მოლურჯო შავი ფერის, სქელი კანით, არასდროს ღებება; ძალიან მცირედმოსავლიანი. სიმწიფე ისეთივე, როგორც ოჯალეშისა.

15. პატარა ანდოსაული [Potara-Andosaouli, Petit Andosaouli] – შავი ყურძენი, ნაკლებად გამძლე ჯიშში, საშუალოდ მოსავლიანი; ჩვეულებრივი მეჩხერი მტევანი ოვალური ფორმის მარცვლებით; ნითელი ფერის ყუნწით. ოდნავ გვიანი სიმწიფე.

16. დიდი ანდოსაული [Bidi Andosaouli, (Grand)] – ისეთივე, როგორც პატარა ანდოსაული, მხოლოდ უფრო მსხვილი და მეტად თანაბრად ოვალური მარცვლებით; დაფასებულია იმერეთში, სადაც გამენებულია მხოლოდ მაღლარად. ოდნავ გვიანი სიმწიფე.

17. თაენითელა [Taos-Titela, Tête rouge] – შავი ყურძენი.

18. მტრედისფეხა [Tredis-Pekhra, Pied de pigeon] – სახელი შეერქვა ნითელი ფერის ყუნწის გამო.

19. მაჩანაური [Madchanaouri]

20. ჭვითილური [Tchitilouri]

21. ოხტაური [Ochtaouri]

22. ანადასური [Anadasouri]

მხოლოდ იმერეთში 200-ზე მეტი ვაზის ჯიშია ცნობილი.

ამიერკავკასიაში ვაზზე საუბრისას არ შეიძლება არ აღვნიშნო მისი გამოყენების ერთ-ერთი ფორმა, რომელიც საფრანგეთში სრულიად უცნობია. ველური ვაზის ლიანის მსგავსი გრძელი ლერწმებისგან მთის მცხოვრებლები გასაოცარი სიმტკიცის თოკებს წნავენ და მათი საშუალებით აგებენ ხიდებს იმ მდინარეების თავზე, რომლებსაც თოვლის დნობისას უზარმაზარი ქვის ლოდები და ხის მორები მოაქვთ და წაიღებდნენ ნებისმიერ სხვა მყარ კონსტრუქციას, რომელსაც საყრდენი წერტილები მდინარის კალაპოტში ექნებოდა.

მრავალი ასეთი დაკიდებული ხიდი ვნახე სამეგრელოსა და სვანეთში, ენგურსა და ცხენისწყალზე. ყოველ ნაპირზე მთებიდან ჩამოტანილი უზარმაზარი ხის მორებისგან უხეშად ნაგებ და ქვის ლოდებით გამაგრებულ ხარაჩოებს აქ მდინარის მიერ ჩამოტანილი ორი დიდი ნაძვი ეყრდნობა. ამ მორების ბოლოებში 5 თოკია მიბმული; ორი მათგანი მოაჯირის როლს ასრულებს, დანარჩენი სამი იჭერს ნაბლის ხის მსუბუქ ლასტებს, რომლებიც ქმნიან ხიდის ფენილს, რომელიც, თავის მხრივ, დაკავშირებულია და დამაგრებულია მოაჯირის პარალელურად სხვა მცირე ლერწმების საშუალებით.

ეს მყიფე ნაგებობები, რომლებიც ელეგანტური და თვალწარმტაცი უფროა, ვიდრე მყარი, სანაპიროზე მცხოვრებთათვის ზაფხულის სეზონზე საკმარისია. თითქმის ყოველ გაზაფხულზე თოვლის დნობისას ხიდს მოხსნიან და მალევე ისევ ხელახლა დაკიდებენ სულ მცირე ხარჯის სანაცვლოდ. ჩავიხატე ხიდი, რომლითაც ცხენისწყალზე გადავდი; ეს იყო დაახლოებით 80 მეტრის სიგრძის, საკმაოდ ვიწრო ხიდი. მისი მაქსიმალური დატვირთვა იყო ერთი ადამიანის წონა.

შუა ხიდზე ყოფნისას, კლდეებზე მოხტუნავე გაშმაგებული ნიაღვრიდან ამოსულმა ქაფმა თავიდან ფეხებამდე დამფარა, მიუხედავად იმისა, რომ ხიდი რამდენიმე მეტრით მაღლა იყო. ხიდი ისე ძლიერ ირწეოდა, შემემინდა, რომ თავბრუ დამეხვეოდა და იქ დიდხანს ვეღარ გავჩერდი.

VITICULTURE IN THE WESTERN CAUCASUS PROVINCES BY THÉOPHILE DEYROLLE

Ana Cheishvili

In 1869, Théophile Deyrolle, a young French entomologist and painter, traveled to Western Georgia. During his trip he collected samples of vines and fruit trees, with the aim of sending them to France. Based on information gathered during his trip, the same year, Deyrolle published an article titled “Viticulture in the Western Caucasus Provinces” in the “Journal of the Imperial and Central Horticultural Society of France”. This is the first article on Georgian viticulture to appear in the European scientific press. The author describes the various forms of vineyard that are common in Georgia, the grape harvest, the making of wine in the kvevris

(the buried earthenware vessels used for the fermentation and ageing of wine). At the same time, this is a critical article, in which Deyrolle tries to clarify and refine the information mentioned by other French travelers. The author does not hesitate to give his opinion on Georgian wines either. At the end of his article, Deyrolle gives a list of the most popular Georgian grape varieties, some of which are unknown today. Here we present the translation of this article from French into Georgian, as it represents a valuable source in the study of the history of Georgian viticulture.