

ა(ა)იპ საქართველოს საპატრიარქოს წმიდა ტბელ აბუსერისძის
სახელობის სასწავლო უნივერსიტეტი

ჰუმანიტარულ მეცნიერებათა და განათლების ფაკულტეტი

თამარ ხიმშიაშვილი
მევენახეობა-მელვინეობა აჭარაში

სამაგისტრო საგანმანათლებლო პროგრამა: არქეოლოგია

ჰუმანიტარულ მეცნიერებათა მაგისტრის აკადემიური ხარისხის მოსაპოვებლად
წარმოდგენილი ნაშრომი

მეცნიერ-ხელმძღვანელი:

პროფესორი: ტარიელ ებრალიძე

ხიჭაური - 2019

ანოტაცია

საქართველო ღვინის სამშობლოა, 8000 წლოვანი ვაზისა და ღვინის ისტორიის უწყვეტი ტრადიციით.

საქართველოში ვაზი მუდამ ღვთაებრივ მცენარედ იყო მიჩნეული. არქეოლოგიური გათხრების შედეგად, არაერთი მნიშვნელოვანი მასალა იქნა აღმოჩენილი, ხუთ ათასწლეულზე მეტი ხნის განმავლობაში ქართველი არქეოლოგები ნაბიჯ-ნაბიჯ მიიწვედნენ წინ ამ უმნიშვნელოვანესი ჰიპოთეზის დასადასტურებლად.

ჩვენთვის საინტერესო რეგიონის სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოს, კერძოდ აჭარის მეცნიერული ფუნდამენტური კვლევა არცთუ დიდი ხნის წინათ დაიწყო.

აჭარაში ოსმალთა სამასწლოვანი ბატონობის პერიოდში დაქვეითდა მევენახეობა-მეღვინეობა, მაგრამ აჭარლებმა მაინც შემოინახეს მეურნეობის ამ დარგის ბევრი ძირძველი ტრადიცია. ჩვენი მიზანია წერილობითი წყაროების, მდიდარი ისტორიული მემკვიდრეობისა და არქეოლოგიური მონაცემების საფუძველზე განვიხილოთ მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარების უწყვეტი ისტორია აჭარის, ამ შემთხვევაში მაღალმთიანი აჭარის მაგალითზე.

Annotation

Wine making traditions in Adjara

Georgia is the country of wine within 8000 years of wine making history and traditions. In Georgia grapeal ways was a holyplant. After so many archeologists digging they found out very important information about winemaking. More than 5000 years archeologists step by stepd is covering new hypothes is about wine's history. It's not a long time, since archeologists started digging in one of the most important region south-west Adjara . For more than 300 years Adjara was a part of Ottoman empire , this was the reason why people stopped making wine and they almost for got traditions of wine making-but still they tried hard to save wine making old traditions for new generations. Our aim is to learn e very thing about wine making traditions in Adjara from written materials-in this case on the examples of mountain Adjara.

სარჩევი

| | |
|---|-------|
| შესავალი..... | 5-7 |
| თავი I. ქართული ვაზისა და ღვინის ისტორია..... | |
| §1.1 ისტორიოგრაფია..... | 8-18 |
| §1.2 ქართული ვაზის და ღვინის 8000 წლოვანი ისტორია..... | 19-30 |
| თავი II. მევენახეობა მეღვინეობა აჭარაში..... | |
| §2.1 მევენახეობა მეღვინეობა აჭარაში - არქეოლოგიური მონაცემების მიხედვით..... | 31-40 |
| §2.2 მევენახეობა მეღვინეობა თანამედროვე ეტაპზე..... | 41-55 |
| დასკვნები..... | 55-56 |
| გამოყენებული ლიტერატურა..... | 57-58 |

შესავალი

თემის აქტუალობა: საქართველო მსოფლიომ ღვინის სამშობლოდ აღიარა. საქართველო მევენახეობისა და მეღვინეობის კლასიკური ქვეყანაა. ვაზისა და ღვინის 8000 წლოვანი უწყვეტი ისტორია დასტურდება როგორც წერილობითი, ასევე არქეოლოგიური კვლევების მონაცემებით. მევენახეობა-მეღვინეობა მხოლოდ მეურნეობის დარგი არ იყო ქართველისათვის, მას სარიტუალო, რელიგიური დატვირთვა ჰქონდა და აქვს დღესაც.

2013 წელს ქვევრის ღვინის დაყენების ტრადიციულ მეთოდს იუნესკოს არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიენიჭა, რაც მიუთითებს ამ მეთოდის უნიკალურობაზე, გაზრდის ცნობადობას ქვევრის ღვინის შესახებ და ეს არის გზავნილი მსოფლიოსათვის რომ, ღვინო ქართული კულტურის შემადგენელი ნაწილია.

შექმნეს და მოიტანეს ქართული ვაზის უნიკალური, უძველესი გენოფონდი ჩვენმა წინაპრებმა, რომლებსაც მრავალმხრივ უწევდათ მტერთან შებრძოლება. მართალია ბევრჯერ გაანადგურეს ჩვენი ვენახები და ეკონომიკა, მაგრამ ვაზის გადაშენება ვერ მოახერხეს. საქართველოს ყველა კუთხეში ვაზს განსაკუთრებული ადგილი უკავია. ვაზის გადაშენება მოასწავებდა ქართველი ერის გადაშენებას.

აჭარაში ვაზს უძველესი დროიდან განსაკუთრებული ყურადღებით ეპყრობოდნენ. ოსმალთა სამ საუკუნოვანმა ბატონობამაც ვერ გაანადგურა ქართული ვაზი აჭარაში, ქართულ სულთან ერთად. მნიშვნელოვანია მევენახეობის განვითარება აჭარაში, ამ მიმართულებით განხორციელდა სხვადასხვა პროექტები, თუმცა კიდევ ბევრი პრობლემა დგას, დღის წესრიგში. არსებობს მათი გადაჭრის გზები, მევენახეობა-მელვინეობის ტრადიციული დარგის აღორძინების პერსპექტივა.

საკვლევი თემის მიზანი და ამოცანები. საკვლევი თემას წარმოადგენს მევენახეობა - მელვინეობა აჭარაში პერსპექტივები და პრობლემები. განვიხილეთ ვაზისა და ღვინის ისტორია, მისი მნიშვნელობა წარსულსა და აწმყოში, ვაზისა და ღვინის როლი ქართული კულტურის ისტორიაში, აგრეთვე მსოფლიო ცივილიზაციის ჭრილში. მაღალმთიანი აჭარის სოფლებში დღესაც მევენახეობას დიდი ადგილი აქვს დათმობილი, მათთვის წამყვან დარგს წარმოადგენს. გამოვკითხეთ მევენახეები, გავაანალიზეთ ის პრობლემები, რომლებიც დგას აჭარაში მევენახეობა, მელვინეობის განვითარების მიმართულებით. დავსახეთ მოგვარების გზები. იმისათვის, რათა მევენახეობა - მელვინეობა როგორც უძველესი დარგი აღორძინდეს, გახდეს პერსპექტიული და აგრეთვე მომგებიანი იყოს ქვეყნისთვის, თითოეული ოჯახისათვის.

ნაშრომის თეორიული და პრაქტიკული მნიშვნელობა ნაშრომის თეორიული და პრაქტიკული ნაწილი დაეხმარება არა მარტო სტუდენტებს, არამედ ვაზისა და ღვინის ისტორიის შესწავლაში, მევენახეობა მელვინეობით დაინტერესებულ პირებს გაანალიზონ ამ დარგის მნიშვნელობა მსოფლიო ჭრილში. ძალზე მნიშვნელოვანია მაღალმთიანი აჭარის ტურიზმის განვითარებასთან ერთად მევენახეობის განვითარება. ქართული ღვინის პოპულარიზაცია.

სიახლე და მნიშვნელობა. თემაში წარმოდგენილია ისტორიული, არქეოლოგიური, ეთნოგრაფიული მასალები მევენახეობა - მელვინეობის შესახებ. აგრეთვე მაღალმთიანი აჭარის მევენახეების შეხედულებები, რომელიც ჩავწერე ადგილზე. მათგან მოვისმინეთ რეკომენდაციები, პრობლემების გადაჭრის გზები.

ნაშრომის სტრუქტურა და მოცულობა. სამაგისტრო ნაშრომის სტრუქტურას განსაზღვრავს: საკვლევი თემის მიზანი და ამოცანები. შედგება შესავალი, ორი თავისა

და ძირითადი დასკვნითინაწილისაგან. ერთვის გამოყენებული ლიტერატურის სია.

შესავალში დასაბუთებულია თემის აქტუალობა, განსაზღვრულია მიზანი, მოცემულია სიახლე და მნიშვნელობა.

თავი I. ქართული ვაზისა და ღვინის ისტორია - მოიცავს ორ პარაგრაფს: ისტორიოგრაფიას, დაცულ წყაროებს მევენახეობა-მელვინეობის შესახებ, ყურადღება გამახვილებულია აჭარაზე, ქართული ვაზისა და ღვინის 8000 წლოვან უწყვეტ ისტორიაზე, ღვინის სამშობლო საქართველოზე.

თავი II. მევენახეობა-მელვინეობა აჭარაში. თავდაპირველად არქეოლოგიური მონაცემების (კერამიკული ნაწარმი, მარნები, საწნახელები....) მიხედვით მევენახეობა - მელვინეობის გავრცელებასა და მასშტაბებზე.

ხოლო მეორე პარაგრაფში, მევენახეობა მელვინეობა თანამედროვე ეტაპზე განხილული გვაქვს ჩვენს მიერ შეგროვებული მასალები. მოცემულია დარგში, და საერთოდ რეგიონში არსებული მდგომარეობა მევენახეობა-მელვინეობის შემდგომი ფართო განვითარების თვალსაზრისით.

თავი I. ქართული ვაზისა და ღვინის ისტორია

§1.1 ისტორიოგრაფია

„ და არს აჭარის ხეობა ვენახოვანი, ხილიანი, მოსავლიანი, თვინიერ ბრინჯ - ბამბისა, ყოვლითა მარცვლითა, არს ტყიანი, კლდიანი, იწრო, ხრამოვან - ღრატოიანი “

ვახუშტი ბატონიშვილი

საქართველო დიდი კულტურის და ისტორიის მქონე ქვეყანაა, რომელსაც უდიდესი წვლილი აქვს შეტანილი საკაცობრიო მნიშვნელობის საუნჯის შექმნაში, როგორც კულტურის, ისე მეურნეობის სხვადასხვა დარგის განვითარებაში. მეურნეობის უძველეს დარგს მევენახეობა-მელვინეობა წარმოადგენდა. ვაზი უძველესი, სასარგებლო, და კულტურული მცენარეა. ის ადამიანს უძველესი დროიდან აინტერესებდა არა მხოლოდ მისი შესანიშნავი შესახედაობის გამო, არამედ მისი სასარგებლო ნაყოფის გამო, რომლისგანაც ამზადებდნენ სხვადასხვა პროდუქტს.

განსაკუთრებით თვალსაჩინოა კოლხურ - ქართული ცივილიზაციის კავშირები ძველ სამყაროსთან. ამ მითებს ამყარებენ საყოველთაოდ აღიარებული ავტორები: ჰომეროსი, სტრაბონი, აპოლონიოს როდოსელი და სხვა. პოემა „არგონავტიკა“ ბერძნების მოგზაურობის შესახებ მოგვითხრობს ლეგენდას, რომლის მიხედვით ბერძნებმა სასახლეში ბევრი საოცრება ნახეს: ხვიარა ვაზები ბუმბერაზ ხეებზე, მჩქეფარე შადრევნები, საიდანაც საუკეთესო ღვინო, ცივი ანკარა წყარო, რძე, სურნელოვანი ზეთი გადმოდიოდა. ბერძნები „გააოცა მეფის სასახლის გალავანმა, თართო ჭიშკრებმა და სვეტებმა, რომლებიც მწკრივზე იყვნენ აღმართულნი კედლების გარშემო. სახლის თავზე, სპილენძის ქონგურებზე, ქვის კოშკი იდგა. იაზონმა და მისმა მხლებლებმა დაუბრკოლებრივ გადააბიჯეს ფეხი სასახლის ჭიშკრის ზღურბლს, რომელთანაც მალლა ამართული, მწვანე ფოთლებით შემოსილი ვაზები გაშლილიყვნენ. ვაზების ქვეშ ოთხი დაუშრეტელი შადრევანი მოჩუხჩუხებდა. ეს წყაროები ჰეფესტომ ამოაჩქეფა მიწის გულიდან. ერთი რძის შადრევანი იყო, მეორე ღვინისა, მესამედან სურნელოვანი ზეთი მორაკრაკებდა, მეოთხე წყარო კი ამოღარული ლოდიდან წყალს მოაქუხებდა, რომელიც პლეიდების ჩასვლის დროს თბებოდა, ხოლო მათი აღმასვლის უამს ყინულივით ცივი და ანკარა ხდებოდა“ (როდოსელი, 1975:).

ანტიკური ბერძენი მწერლების ცნობებიდან ირკვევა, რომ მესხეთიდან და კოლხეთიდან ღვინო გაჰქონდათ სხვა ქვეყნებში. ასურული ლურსმული წარწერების ერთ-ერთი ცნობით (ძვ.წ 884-860 წწ.) ასურეთის მეფეს აშერნასირაბალს მესხები ხარკის სახით უხდიდნენ ხარებს, ცხვრებს, თითბრის ჭურჭელსა და ღვინოს (ჯავახიშვილი,1951:21).

ძვ.წ IV საუკუნეში ბერძენი სარდლისა და მწერლის ქსენოფონტეს გადმოცემით, კოლხური ღვინო უწყლოდ მაგარი ყოფილა. წყალნარევი კი მეტად „სურნელოვანი და საამო (ყაუხჩიშვილი,1951:35) მოცემული ცნობიდან დასტურდება, რომ კოლხეთში მისდევდნენ მეღვინეობას, რომელსაც ექსპორტშიც იყენებდნენ.

ჯერ კიდევ ძველი წელთაღრიცხვის დამლევს ცნობილი გეოგრაფი და მოგზაური სტრაბონი, რომელიც დედით ქართველი (ლაზი) იყო მიუთითებდა კოლხეთში მაღალგანვითარებულ მეზღვრობაზე (ბერიძე, 1975:8)

VI საუკუნის ბიზანტიელი მწერალი პროკოფი კესარიელი გადმოგვცემს, რომ „მესხები შრომის მოყვარენი არიან, მათ ბევრი ვენახი აქვთ და თავიანთი ღვინო მიაქვთ სხვადასხვა ქვეყანაში გასაყიდად“ (გეორგიკა,1934:). ასეთი ცნობები მიგვითითებენ იმაზე, რომ შორეულ წარსულში მესხეთში, კოლხეთში და აჭარაში გავრცელებული ყოფილა მევენახეობა და ის იყო შემოსავლის ძირითადი წყარო.

ძველი საქართველოდან არამართო ღვინო, არამედ ვაზიც გაჰქონდათ სავაჭროდ. ამჟამად არსებული მეღვინეობის საუკუნოვანი ნარგავები, აგრეთვე ისტორიული წყაროები ადასტურებენ, რომ ერთ დროს მეღვინეობა საბერძნეთში, იტალიაში, სომხეთში, აზერბაიჯანსა და სხვა ქვეყნებში აჭარიდან და მისი მეზობელი რაიონებიდან გაუტანიათ გასავრცელებლად (ბერიძე, 1975:8,9).

აჭარაში ვაზის კულტურის შესახებ ბევრი ადრეული დოკუმენტი, რომელიც შემოგვინახავდა ცნობებს ისტორიული ავბედითობის გამო განადგურდა. ჯერჯერობით ყველაზე ძველ ადგილობრივ წერილობით წყაროს წარმოადგენს ქართველი მწერლისა და ასტრონომის აბუსერიძე ტბელის ნაშრომი „ბოლოკ ბასილის ეკლესიის მშენებლობა შუარტყალში და აბუსერიძეთა საგვარეულოს მატთანე“. მკვლევარის ლ. მუსხელიშვილის მტკიცებით, იგი ჩვენმა სახელოვანმა წინაპარმა 1233 წელს დაწერა,

დღევანდელი ხულოს რაიონის ციხე-სიმაგრე ხიხანში, სადაც აბუსერიძეთა საგვარეულო რეზიდენცია იყო. ერთგან ნაშრომში ნათქვამია , რომ სტუმრისათვის ყურძენი და ღვინო მიურთმევიათ.

ისიც აღნიშნულია, რომ ჩვენს წინაპრებს კარგად სცოდნიათ ნიადაგის სტრუქტურა. აბუსერიძე ტბელის ცნობით აჭარის ერთმა მოღვაწემ მე-13 საუკუნის დასაწყისში ერთ მშენებელს „თვით აუნყა ადგილსა ზედა მწყურნებსა და მიწასა ზედა ლბილსახელყოფაიო ამის აღმშენებისაიო.“ აქედან ირკვევა წერს ივანე ჯავახიშვილი, რომ ასეთ ნიადაგს დიდ სიღრმეზე რბილი და სველი მიწა ჰქონია და ამიტომ შენობების ასაგებად უვარგისი ყოფილა. დიდი მეცნიერი ასკვნიდა რომ ქართველებმა ძველთაგანვე იცოდნენ მიწის შერჩევა ამა თუ იმ სასოფლო სამეურნეო კულტურის გასაშენებლადო (ბერიძე:1976: 35)

უან შარდენმა ფრანგმა მეთხუთმეტე საუკუნის ცნობილმა მოგზაურმა მოაირა ევროპა და მათ შორის საქართველოც. გაეცნო ქვეყნის ეკონომიკურ პირობებსა და გეოგრაფიულ მდებარეობას. მოგზაური განაცვიფრა საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის მაღალ განვითარებულმა დონემ, განსაკუთრებით კი კოლხეთის მევენახეობამ. ის კოლხეთის ნაწილის აჭარის მევენახეობა- მეღვინეობასაც საკმაოდ კარგად გაცნობია. შარდენის ცნობით: „არც იმისთანა ქვეყანა მოიპოვება, სადაც იმდენს და ისეთ კარგ ღვინოს სვამდნენ. ვაზი იქ ხეზე აღის, როგორც კოლხიდაში (შარდენი, 1935:83)

ვაზს და ვენახს სარიტუალო და სულიერი მნიშვნელობა ჰქონდა ქართველებისათვის ამას ადასტურებს მოგზაურების ჩანაწერებიც

„ როცა სასიძო - სარძლო ქორწინებისათვის ასაკში მოვლენ, აცნობებენ ყველა მეგობარს და ნათესავს დანიშნავენ ქორწინების დღეს.... ყველა რომ შეიკრიბება, ვიდრე სუფრაზე დასხდებოდნენ, მოიწვევენ მღვდელს ან ეპისკოპოსს გვირგვინის საკურთხევლად. თუ იქვე არის კარის ეკლესია, მთელი შეკრებილობა იქ მიიმართება. თუ კარის ეკლესია არ აქვთ, მიდიან მარანში, რომელსაც ეკლესიასავით პატივსა სცემენ და იქ დააქორწინებენ (ლამბერტი, 1938:).

ვახუშტი ბატონიშვილის ცნობით „და არს აჭარის ხეობა ვენახოვანი, ხილიანი, მოსავლიანი, თვინიერ ბრინჯ - ბამბისა, ყოვლითა მარცვლითა, არს ტყიანი, კლდიანი, იწრო, ხრამოვან - ღრატოიანი, მთიანი, ტყიან- ნადირიანი, კაცნი ხელოვანი ხის მუშაკობითა“. ხოლო ივ.ჯავახიშვილი თვლის რომ „აჭარა იყო ვენახ-ხილიანი ზოლი“. აჭარაში, რომ მაღალი ხარისხის ღვინოს ამზადებდნენ ამას ვახუშტიბატონიშვილი ხაზს უსვამს და აღნიშნავს „ ვენახნი მაღლარნი, ღვინო კეთილი, მსუბუქი და შემრგო, გემოიან-სუნიანი მრავლად (ვახუშტი, 1941:176).

დასავლეთ საქართველოში ვაზისგან ხიდებსაც კი აგებდნენ ამ ცნობას ვახუშტი გვანდის ის ცხენისწყლის შესახებ წერს: „ წყალი ესე ვინაიდან არა უტევებს ხიდსა ქვისასა და ხისას, ამისათვის შესწვნენ ვაზისაგან და გააბმენამიერკიდითიმიერამდე და გაუბმენ ვაზისაგან სახელოურებს აქეთ და იქით და ვლენან ქვეითნი მას ზედა და ექანებისკვიდარებისაგან, ფრიალ ხიდი იგი გარნა უწყიან ოდიშსა შინა ხშირად ხიდი ესა და უწოდებენ ბონდსა“ (ვახუშტი, 1941:178).

მნიშვნელოვანი ცნობები აქვს დაცული საზოგადო მოღვაწესა და გეოგრაფს გიორგი ყაზბეგს წიგნში „სამი თვე თურქეთის საქართველოში“. ავტორი წერს „მთელ ეკლესიას (იგულისხმება სხალთა) ორმაგი გალავანი ჰქონია, ამაზე მიუთითებს გალავნის გარეთ ძველ შენობათა ნანგრევები. ერთი ასეთი ნანგრევი ორსართულიანია, დაბლა მინის ქვეშა სართულში, შემონახულია მინაში ჩატლული ოთხი დიდი ქვევრი. ადვილი მისახვედრია რომ აქ მარანი ყოფილა. ზემო სართულში კი ალბათ ღვინოს სწურავდნენ“ (ყაზბეგი, 1960:93-94). „სოფელ ჩაოში კი მრავალი სხვადასხვა ჯიში შეუნიშნავს“ (ყაზბეგი,1960:91), მიუხედავად თურქთა ბატონობისა აჭარაში არ კარგავდნენ მევენახეობის ტრადიციებს და უფროთხილდებოდნენ უნიკალურ აბორიგენულ ჯიშებს და აყენებდნენ ღვინოს.

მევენახეობა რომ ძირძველი სამეურნეო-კულტურული დარგი იყო ქართველი ხალხისთვის და უმდიდრესი ტრადიცია აქვს კარგად ჩანს „ერის უგვირგვინო მეფის“ ილია ჭავჭავაძის სიტყვებში: „ვენახის კეთება ჩვენში გუშინდელი საქმე არ არის და კარგის არჩევისათვის რამდენიმე საუკუნის გამოცდილება ხელთა გვაქვს. ვინც ცოტაოდენად მცოდნეა ჩვენის ვენახის პატრონებისა, ის გვიმონმებს, რომ თითქმის

არცერთი ვენახის პატრონი გლეხი არ არის ჩვენში, ამ საგანზედ ჭკვად მისაღები დარიგება და რჩევა არ მოგცეთ. ამ მხრივ ჩვენებური გლეხი ევროპელ მეცნიერსაც კი აჯობებს. იმიტომ, რომ მინათმოქმედებაში საერთოდ, და ვენახობის საქმეში ცალკე გამოცდილება დიდი რამ არის, და ჩვენებური გლეხი ევროპელს მეცნიერზედ გამოცდილებით მეტისმეტად წინ იქნება იმიტომ, რომ ადგილის კაცია (ჭავჭავაძე:1956) ილია ჭავჭავაძეს ნარკვევში „ღვინის ქართულად დაყენება“ ძირეულად აქვს აღწერილი ღვინის დაყენების ქართული მეთოდი. ის განიხილავს ღვინის ჭურჭელს, შედარებული აქვს კასრი და ქვევრი, უპირატესობას ანიჭებს ქვევრს. დეტალურად განხილული აქვს მევენახეობა-მელვინეობის ყველა ეტაპი ყურძნის დაკრეფიდან ღვინის დაწურვამდე.

საქართველოში 1930-იან წლებიდან დაიწყო მევენახეობის საფუძვლიანი შესწავლა. ივანე ჯავახიშვილი ქვეყნის ეკონომიკის ისტორიის შესწავლას დიდ მნიშვნელობას ანიჭებდა, რადგან ეს იყო საზოგადოების მამოძრავებელი ძალა. ჯავახიშვილმა ნაშრომში „ საქართველოს ეკონომიკური ისტორია” შეისწავლა უძველესი მეურნეობის ცალკეული დარგები, სასოფლო სამეურნეო მცენარეთა სახეობები, საგადასახადო დავთრები, მებოსტნეობა - მევენახეობის საკითხები.

„საქართველოს ეკონომიკური ისტორია ივანე ჯავახიშვილმა განიხილა საქართველოში გავრცელებული ვაზის წარმოშობა, გავრცელება, აბორიგენული ჯიშები. ჯავახიშვილის ნაშრომმა დიდი წვლილი შეიტანა აბორიგენული ვაზის ჯიშების აღდგენაში, ახალი ჯიშების აღმოჩენასა და შესწავლაში. ნაშრომში აღწერილი აქვს 413 ჯიში, მათ შორის ჰერეთიც, სადაც 8 ჯიში აქვს დაფიქსირებული, კახეთში -66, ქართლში -45, იმერეთში -42, რაჭა - ლეჩხუმში 94, სამეგრელოში -53, გურიაში -59, აჭარაში -26, შავშეთ-კლარჯეთში 26.

ივანე ჯავახიშვილი აღნიშნავდა, რომ „მევენახეობა ძველ საქართველოში უაღრესად განვითარებული უნდა ყოფილიყო, რადგან ისეთი მაღალი ღირსების ვაზ-ყურძნის ჯიშების შექმნა როგორცაა საფერავი, რქანთელი და სხვა ქართველ მევენახეს მხოლოდ ხანგრძლივი და შეგნებული მზრუნველობით აღსავსე მუშაობით შეეძლო (ჯავახიშვილი,1935:).

მნიშვნელოვანია მ.რამიშვილის ნაშრომი „გურიის, სამეგრელოს და აჭარის ვაზის ჯიშები“ „ნარსულში მევენახეობა - მეღვინეობა ფართოდ იყო გავრცელებული ქვემო აჭარაში, განსაკუთრებით გურიის მოსაზღვრე სოფლებში. (ხუცუბანი, მუხაესტატე, კვირიკე და სხვა) ასევე შუა და ზემო აჭარაში (სოფ. ქედა, ზენდიდი, ვაიო, ჭვანა, შუახევი, უჩამბა, სხალთა, თურტიო, ჩაო, ალმე) თურქის მიერ ამ მხარისა დაპყრობისა და გამუსლიმანების შემდეგ აჭარაში ერთბაშად დაეცა მევენახეობა. დარჩა მხოლოდ მალლარი ვენახი“. „ქართული ვაზის თითოეული ჯიშის ისტორიული ძეგლია. რქაწითელი, საფერავის, თავკვერის, ცოლიკაურის, ოჯალეშის, ჩხავერის, ალექსანდროულის და სხვათა შექმნაზე იმდენი შრომაა განუელი, რამდენიც სვეტიცხოველის, გელათის, გრემის, იყალთოს და სხვა ისტორიული ქმნილებების აღმშენებლობაზე. ჩვენი ვალია დავიცვათ, განვაფითაროთ და მომავალ თაობებს შევუნახოთ ისინი“ (რამიშვილი:1968).

კლასიკური ნაშრომი მევენახეობის შესახებ არის „საქართველოს ამპელოგრაფია“ („ამპელოგრაფია“- მეცნიერება ვაზის ჯიშების შესწავლის შესახებ) ნიკო კეცხოველის, მაქსიმე რამიშვილის, დიმიტრი ტაბიძის ავტორობით. ნაშრომში განხილულია საქართველოს მევენახეობა და ბუნებრივი პირობები, ვენახების ჯიშობრივი შემადგენლობა, განლაგება რეგიონების მიხედვით, მევენახეობის განვითარების პერსპექტივები. ამპელოგრაფიაში ავტორები ასახელებენ 500 მეტ ჯიშს, რომელიც მოიკვლიეს და აღრიცხეს. კახური -80, ქართლური -72, იმერული - 75, რაჭულ-ლეჩხუმური -50, მეგრული - 60, გურული -53, აჭარული - 52, აფხაზური - 58. ქართული ვაზის ჯიშების სია განხილულია რეგიონების მიხედვით. ჩვენ მხოლოდ აჭარაში დაცულ ჯიშებს დავასახელებთ :

აჭარის მთავარი ჯიშები: ალმურა, აჭარული, ახალესკი, ბუტკო, ბათომურა, ბროლა, ბალის ყურძენი, ბურძღალა, თეთრი კაიკაცისშვილისეული, ვაიოს საფერავი, თეთრა,თეთრილივანურა, თურვანდი, კიბურა, კოლოში, მათენაური, მისკიეთა, მწვანე აჭარული, მწვანურა, მელისკუდა, მეკრენჩხი, მახათურა, ორჯოხელი, პოვნილი, სანური, საფერავი აჭარული, სალიკლევი, ტყისყურძენა, ტაგიძურა, ქორქაულა, ღვანურა, შავი ლივანურა, შიშველი, ჩიტისთვალა, ჩხუში, ხარისთვალა აჭარული, ხოფათური,

ხალთური, ცხენისძუძუ, წვიტე, ჭიპაკური, ჭოდი, ჭეჭიბურა, ჭოტა, ხორეში, ჯინეში, ჯავახეთურა და სხვა.

ამპელოგრაფიაში დაცულია ქსენოფონტესა (ძვ.წ V ს) და სტრაბონის (ძვ.წ II ს) დაცულია ცნობები საქართველოს მევენახეობის შესახებ. ქსენოფონტეს და სტრაბონის ცნობით საქართველოში მევენახეობა და მეღვინეობა კარგად იყო განვითარებული, ღვინოს ქვევრში ინახავდნენ. მათი ცნობით კარგი ვენახები იყო ქართლში, კახეთში, ალბანეთსა (საინგილო და კახი) და სხვა რაიონებში (კეცხოველი, რამიშვილი, ტაბიძე, 1960:)

საინტერესო მასალებს გვანვდის ვ. სიჭინავას წიგნი „მასალები მევენახეობისა და მეღვინეობის ისტორიისათვის საქართველოში“ სადაც საუბარია ვაზის პირვანდელ სამშობლოს შესახებ, ლეგენდები და ვაზის აბორიგენული ჯიშები, არქეოლოგიური და ისტორიული მასალების მიხედვით მევენახეობა-მეღვინეობის, ამპელოგრაფიული ტერმინების შესახებ (სიჭინავა, 1960).

კაცობრიობის მატერიალურ კულტურასთან მჭიდროდ არის დაკავშირებული კულტურული მცენარეულობა და მისი ისტორია, ამიტომ კულტურული მცენარეების ისტორია კაცობრიობის ისტორიის განუყოფელი ნაწილია. ერთ ჭრილში უნდა განვიხილოთ საზოგადოების მიერ განვლილი ცხოვრების ყველა ეტაპის შესასწავლად. მეურნეობის დარგების, შრომითი ურთიერთობების, საზოგადოებრივ-ეკონომიკური ფორმაციის აღსადგენად. ამ მხრივ მნიშვნელოვანია ა. ბოხოჩაძის ნაშრომი „მევენახეობა - მეღვინეობა ძველ საქართველოში არქეოლოგიური მასალების მიხედვით“ ნაშრომში საუბარია ვაზის კულტურის სამშობლოს შესახებ, ვაზის განვითარების საფეხურები, არქეოლოგიური გათხრების დროს საქართველოს ტერიტორიაზე აღმოჩენილი წიპნები, მეღვინეობა, მევენახეობა მეღვინეობასთან დაკავშირებული არქეოლოგიური და ეთნოგრაფიული ცნობები (ბოხოჩაძე, 1963:).

საინტერესოა კირილე ბერიძის ნაშრომი „მევენახეობა და მისი განვითარების პერსპექტივები აჭარაში“ გადმოცემულია აჭარის მევენახეობის განვითარების მოკლე ისტორია, ვაზის აბორიგენული ჯიშების დახასიათება, სამეურნეო მნიშვნელობა. ოსმალთა ბატონობის შედეგების ასახვა მევენახეობის განვითარებაზე. „ოსმალები

ბარბაროსულად უსწორდებოდნენ აჭარის მოსახლეობას, ფაშის ბრძანებით ნადგურდებოდა ღვინის წარმოება-მოხმარებისათვის საჭირო ინვენტარი ქვევრები, საწნახლები, ღვინის გადასაღები ჭურჭელი, სასმისები და ა.შ. ის ვინც თავს არიდებდა ფაშის ბრძანებას და განაგრძობდა ღვინის დაყენებას ისლამის წესით ასამართლებდნენ და როგორც ქრისტიანს სიკვდილით სჯიდნენ. ქედის რაიონის სოფელ ცხმორისის ერთ უბანს „ჯვარიქელი“ ჰქვია. უხუცესთა გადმოცემით იქაურობა ძველად ვენახით ყოფილა დათარული. მომხდურებს ვაზი პირწმინდად აუჩეხიათ. ეს ვერ აუტანია ერთ ცხმორისელს და დამპყრობლებს შებრძოლებია, ბევრისთვის დაუბნელებია მზე მაგრამ თვითონაც დაცემულა. გულადი ვაჟკაცი იქვე ქედზე დაუმარხავთ და მის საფლავზე ჯვარი დაუდგამთ. შესაძლო ეს ლეგენდა იყოს, მაგრამ ეს ხომ ვაზის სიყვარულმა შეათხზევინა აქაურებს“ (ბერიძე, 1975:11,12). აჭარელთა შეუპოვარმა ბრძოლამ განაპირობა ის რომ, ოსმალო დამპყრობლებმა ერთბაშად ვერ მოსპეს მევენახეობა, ნაკლებად მაგრამ მაინც ხარობდა ვაზი, ზოგიერთ სოფელში იწურებოდა ღვინო.

XIX საუკუნის 80-იან წლებში უან მურიე საქართველოში ჩამოვიდა. მან სხვა კუთხეებთან ერთად აჭარაშიც იმოგზაურა. მოგზაურობისას მრავალი ცნობა შეკრიბა და სამშობლოში დაბრუნებისას დაწერა ნაშრომი „ბათუმი და ჭოროხის აუზი“, რომელიც გამოქვეყნდა 1886 წელს ფრანგულ ენაზე პარიზში. მურიე აღნიშნავს, რომ ვაზი აქაც კარგად ხარობს როგორც ქართლში და კახეთში, მას ბალებში აშენებენ. ჩხავერის ჯიშის ვაზი თავისუფლად ეხვევა ლელვისა და თელის ხეებს და განსაკუთრებული თეთრი ღვინის დასაყენებლად იხმარება. მინაში ჩადგმულ ქვევრის ზედაპირს ფარავენ მდოგვის ფაფით და ნელა ასხამენ შიგ ახლად დაწურულ ტკბილს. ქვევრს ხის მრგვალ სარქველს ახურავენ. მაჭარი დულდება და კარგი ხარისხის შუშხუნა ღვინო ღვება. არ ახლავს უსიამოვნო გემო, რომელიც თითქოს მდოგვს უნდა დაეტოვებინა (ბერიძე, 1975:14).

აჭარაში მრავალი ისტორიული ძეგლია, რომელთა არსებობას მოსახლეობა თამარ მეფეს უკავშირებს. თამარის სახელით არის მოხსენიებული რამდენიმე ადგილას წყაროც. თედო სახოკიას აღწერილი აქვს ფურტიოში თამარის წყარო, ამასვე იზიარებს ა. ახვლედიანიც. ერთხელ გზად მიმავალ თამარ მეფეს სოფელ ფურტიოში შემოღამებია და ამ სოფლის მკვიდრის ვინმე სიმონისას ღამე გაუთევია. დიდებულ სტუმარს სიმონი

კარგად გამასპინძლებია. აქ თამარს დაუღევი ნყალში ჩაცხეული ღვინო, რომელიც ძალზე მოწონებია. მას შემდეგ მოსახლეობა ამ წყაროს თამარის წყაროს ეძახის. ასეთი ლეგენდები აჭარაში ბევრია, ისინი მიგვითითებენ მევენახეობა-მელვინეობის განვითარებაზე (ბერიძე, 1975:24).

აჭარაში გავრცელებული მალლარი ჯიშებიდან კ. ბერიძეს დასახელებული აქვს ნაპროში შემდეგი ჯიშები: იზაბელა, მეკრენჩხი, ხოფათური, თეთრი იზაბელა, სანური, ვაიოს საფერავი, ჩიტაყურძენა, ლივანური, კლარჯული, შავშური, ხარისთვალა და სხვა. აბორიგენული მალლარი ჯიშებიდან აჭარაში უნდა გამოვყოთ საღვინე ჯიშები : თეთრა, ტაკიძურა, სანური, ვაიოს საფერავი, ბუტკო, ალმურა, მახათურა, კოლოში, მათენაური, პოვნილი, ცხავერი, კაჭიჭი და სხვა. სუფრის ყურძნის ჯიშებიდან ხარისთვალა აჭარული, მეკრენჩხი ბათუმურა, მელისკუდა, ცხენისძუძუ, მისკიეთა, თეთრი ლივანურა, ჯავახეთურა, ჩაუში, კლარჯული. სასუფრე-სარვინე ჯიშებია: თეთრი კაიკაციშვილისეული, თეთრი იზაბელა, შავშურა, მტრედისფეხა, დუდლო, ქვაბურა, კუდყირმიზა, ბოსტნურა. საკონიაკე ჯიშებს ეკუთვნის ჭეჭიბერა, ტყისყურძენა, ჩიტა ყურძენა და სხვა. დაბლარი ვენახის მსგავსად მოსახლეობა მალლარ ვენახსაც სხლავს.

XIX საუკუნის 90-იან წლებში აჭარაში ვაზის საშინელმა მტერმა ფილოქსერამ შემოაღწია და ვაზის მრავალი ჯიშის გაანადგურა. იმ დროს მოსახლეობა არ იცნობდა ვაზის ამ მძიმე დაავადებასთან ბრძოლის საშუალებებს, რის გამოც იძულებული იყო ეძებნა ისეთი ჯიშები, რომლებიც ყოველგვარ დაავადებას გაუძლებდა. ასეთი ჯიშის სწორედ იზაბელა იყო და ამიტომაც მოსახლეობაში ეს ჯიშის სწრაფად გავრცელება. ეს ფაქტი მიგვითითებს იმაზე რომ, ძნელბედობის დროს არ ივინყებდნენ ვაზს, როგორც უძველეს და უძვირფასეს კულტურას. აჭარის მოსახლეობის ვაზისადმი სიყვარულს უპირველეს ყოვლისა ყურძნის მრავალმხრივ მოხმარება განაპირობებდა. მისგან ამზადებდნენ ქიშმიშსა და ბეჭემბს, აყენებდნენ ღვინოსა და ხარდალს (ტკბილს), შემოუსვლელი ყურძნის წვენს კულინარიაში მრავალმხრივი გამოყენება ჰქონდა, აკეთებდნენ ფელამუშს და ჩურჩხელებს. ჭაჭისაგან ხდიდნენ არაყს და ბოლოს ფართოდ მოიხმარდნენ ყურძნად. ისლამის კანონები სასტიკად კრძალავდა ღვინისა და მაგარი სასმელების წარმოება გამოყენებას, ხოლო მისი მრავალმხრივ მოხმარება არ

იკრძალებოდა. მოსახლეობაც ამ საბაბით ახერხებდა მევენახეობის აღდგენა განვითარებას. აჭარაში ყურძნის შენახვის წესები ყველგან იცოდნენ მაგრამ, ამაში დახელოვნებული ყოფილან ჭვანის ხეობის მოსახლეობა. აქ ყურძნის წველის შენახვის მიზნით იყენებდნენ მდოგვს. რისთვისაც მას სპეციალურად თესდნენ, დამწიფების შემდეგ მდოგვის მოსავალს ძნებად კრავდნენ, მზებზე გაჰფენდნენ, და ხელით გალენავდნენ. გალენილი მდოგვის ნაყოფს ასუფთავებდნენ და წისქვილზე ფქვავდნენ. მდოგვის ფქვილისაგან აკეთებდნენ ფაფას, და სპეციალური ცოცხით ადებდნენ მოსქო ფენად იმ ჭურჭლის ან ქვევრის შიდა ზედაპირს, სადაც ყურძნის წვენი უნდა შეენახათ. „ხარდლის“ ტკბილის დასაყენებლად ყურძნის წვენს ფილტრავდნენ, სამ-ოთხ ფენაში დაკეცილ მარლაში სუფთა ყურძნის წვენს იღებდნენ კოპებიტა და ასხამდნენ ფრთხილად ქვევრში ან თიხის ჭურჭელში. მდოგვის ჩამორეცხვისაგან დაცვის მიზნით ქვევრებში ყურძნის წვენს ღარით ასხამდნენ, შემდეგ კი თავს თიხით უგობავდნენ. ასეთი წესით შენახულ ყურძნის წვენს ეძახოდნენ „ხარდალს“, რომლის დაღვევა წლის ნებისმიერ დროს შეიძლებოდა. „ხარდალს“ განსაკუთრებით სტუმრიანობისას სვამდნენ. „ხარდალად“ შენახული ყურძნის წვენისაგან დუღილის შედეგად საუკეთესო ღვინო დგებოდა. თურქთა ბატონობის წლებში საპატიო სტუმრებისათვის სოფ. ჭვანის ზოგიერთი მკვიდრი ახმედ და მუხამედ ქათამაძეები ზეჟერია ამაღლობელი და სხვები ღვინოსაც წურავდნენ და ჭაჭისაგან არაყსაც ხდიდნენ. სტუმრიანობისას მასპინძლები ღვინოს მალულად სვამდნენ (ბერიძე:1975:21-23).

ასევე საინტერესოა მ. ნუცუბიძის ნაშრომი „მევენახეობა აჭარაში“. ავტორი მოგვითხრობს აჭარაში გამოვლინებულმაღალპროდუქტიულ გამძლე ჯიშებზე (ნუცუბიძე, 1976:).

ლევან ჭილაშვილს ნაშრომში „ვენახი, ღვინო და ქართველები“ წარმოდგენილი აქვს საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის ეტაპობრივი აღორძინება მსოფლიო ცივიზაციასთან კონტექსტში.

ასევე უნდა აღინიშნოს მაია მირველაშვილისა და დავით მალრაძის ნაშრომი „ვაზისა და ღვინის კულტურა საქართველოში“. მასში პოპულარული ენითაა გადმოცემული ვაზისა და ღვინის კულტურის საკითხები საქართველოში, განხილულია ვაზისა და

ღვინის მნიშვნელობა ქართველი ერისთვის, მევენახეობის და მეღვინეობის როლი საქართველოს ეკონომიკურ ცხოვრებაში, საქართველოს ღვანლი მევენახეობა მეღვინეობის განვითარებაში. წიგნი განკუთვნილი ვაზის და ღვინის კულტურით დაინტერესებული თართო წრისათვის (მირველაშვილი, მალრაძე, 2014).

„ღვინის მეგზური“ აჭარის არ ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტის მიერ გამოიცა, წიგნის ავტორია მალხაზ ხარბელია. ესაა პრაქტიკული სახელმძღვანელო ტურისტული გიდების და ღვინის მოყვარულთათვის. წიგნი მარტივი ენით არის დაწერილი და მასში თანმიმდევრულად არის აღწერილი ქართული ვაზისა და ღვინის 8000 წლოვანი უწყვეტი ისტორია, ცალკე არის წარმოდგენილი ღვინო აჭარაში და ქედის მარნები. წიგნი დაეხმარება ტურისტულ გიდებს და ვიზიტორებს გააცნონ საქართველო, ქართული ღვინისა და მევენახეობის უძველესი ისტორია და მისი თანამედროვეობა.

ჩვენ მიმოვიხილეთ ისტორიოგრაფია, ქართული მევენახეობისა და მეღვინეობის შესახებ. რა თქმა უნდა ყველა ავტორს ვერ განვიხილავდით, მაგრამ წარმოდგენილი მასალებიც უძველესი დროიდან დღემდე კიდევ ერთხელ ცხადყოფს, რომ ჩვენი სამშობლო მევენახეობა-მეღვინეობის კლასიკური ქვეყანაა.

§1.2 ქართული ვაზის და ღვინის 8000 წლოვანი ისტორია

საქართველოს ტერიტორიაზე ვაზისა და ღვინის ისტორია ათასწლეულთა მანძილზე განუხრელად ვითარდებოდა. ნეოლითის ხანაში დაბადებული ეს კულტურა ერთ-ერთი ყველაზე ძველი და საინტერესო ისტორიის მქონეა. ქვეყნის რეგიონების უმეტესობაში დღემდე მევენახეობა-მელვინეობა ქართველი ერის ტრადიციების სიმბოლო და მეურნეობის წამყვანი დარგია. ადამიანმა ვაზის გაკულტურება დაიწყო რამდენიმე ათასი წლის წინათ რასაც ხელს უწყობდა ველური ვაზის არსებობა ფლორაში და ხელსაყრელი ბუნებრივი პირობები.

მითოსის ხანის საქართველოში ვაზი ღვთაებრივ მცენარედ „სიცოცხლის ხედი“ ითვლებოდა მას თაყვანს სცემდნენ. ვაზი იყო ერთადერთი მცენარეთა შორის, რომელზედაც ღვთაების მზის ძალა გადმოდიოდა. მითოსური რწმენის დაკარგვის შემდეგ ვაზი ახალი სარწმუნოების სიმბოლოდ იქცა. ქრისტიანობის დამკვიდრებამდე

უყვარდა ქართველს ვაზი და აღიქვამდა მის ღვთაებრიობას. ამ რწმენამ განსაზღვრა ქართველის შესისლხორცება და ვაზის ქრისტიანულ სიმბოლოდ გამოცხადება. ვაზსა და ღვინოს განუზომელი ადგილი უჭირავს ქართულ ყოფა-ცხოვრებაში და კულტურაში. ვაზს ვხდებით ყველგან, ხელოვნებაში, კულტურაში, თურესკაზე, პოეზიაში, სალოცავებზე. ბევრისმთქმელია ის თაქტი რომ „მსოფლიოში არ არსებობს მეორე ქვეყანა, რომელსაც ვაზისა და რწმენის ერთიანი სიმბოლო ჰქონდეს“ (ჭილაშვილი, 2004:).

„მე ვარ ვენახი“ - ეს სიტყვები მაცხოვარს ეკუთვნის სულიერ მონათვეებთან ერთიანობის გამომხატველ სიმბოლოდ ვენახი მან ვენახი, ვაზი და რტოები აიღო: „მე ვარ ვენახი და თქვენ რტონი“ (იოანე 15,5). ასეთი შედარება შემთხვევითი არაა ვაზი პალესტინაში ერთ-ერთი გავრცელებული მცენარე იყო, მევენახეობა კი ყველაზე ახლობელი მეურნეობის დარგი. ქორწილში ქრისტეს მიერ ცარიელი ჭურჭლით ღვინის შევსება. ვენახი მაცხოვრისთვის ერთიანობის და შეკავშირების სიმბოლოა. რისკენაც ის მოუწოდებს თავის მონათვეებს. განსაკუთრებული ყურადღება და პატივისცემა ვაზისადმი ქრისტიანობის გავრცელებიდან იწყება. დაკანონდა ვნებელი ქრისტეს სისხლისა და ხორცის ზიარება პურითა და ღვინით. რამაც დიდ პატივში აიყვანა ღვინო და ღვინით დალოცვა.

ვაზის კულტთან არის დაკავშირებული ქრისტიანობის გავრცელებაც საქართველოში. როცა წმინდა ნინომ, საკუთარი თმით ვაზისგან შეკრა ჯვარი და იმით უქადაგა ქართლოსის ნათესავთ ქრისტეს რჯული. მას ეს მისია მარიამ ღვთისმშობელმა დაავალა და თავად ვაზის რტო მისცა საქადაგებლად, მაშინ როცა წმინდა ნინოს „იდუმალ ეხილვა“ ღვთისმშობელი. „ცხოვრება წმინდისა ნინოისი“ წერია - „მაშინ წმინდამან მარიამ ხელი მიჰყო ზედა კერძო ცხედარისა მისისა მყოფსა მას რტოსა ვაზისასა და მოჰკუეათა მისგან და შექმნა ჯვარი და მისცა ხელთა ქალწულსა მას და რქუა: ესე იყოს მცველი შენით და ამით სძლო ყოველთა წინამღვდომთა შენთა, და წარემართოს ქადაგებაი შენი, და მე ვიყო შენ თანა და არა დაგიტეო შენ. ესე რა იხილვა, განიღვიძა და აქუნდაჯუარხელთაი მისთა“ (დევედარიანი, 2002:43).

მკვლევარ რ. სირაძის მიხედვით, წმ. ნინოს სახესთან მჭიდროდაა დაკავშირებული ხის კულტი, განსაკუთრებით კი ვაზი, რომელიც საკრალური ხეა. წმ. ნინომ ვაზის ხისგან გააკეთა ჯვარი, რომელიც მაცვლოვანში დაიდგა, წარმართული რწმენით კი ვაზი მზესთან ასოცირდებოდა. დასახელებული მკვლევარი წმ. ნინოს ჯვარში ქრისტიანული იდეის წარმართულ კულტთან შეგუებას ხედავს (სირაძე, 1987:111-115).

ქრისტიანობაში ვაზის მითოსური საწყისმა, ფუნქცია კი არ დაკარგა პირიქით, ამალდა მის პირველსაწყისს ჯვრის სიმბოლიკა და სინმინდე შეერწყა. სწორედ, ქართველების გამაერთიანებელი და გამაქრისტიანებელია ვაზის ჯვარი, წმიდა ნინოს ჯვარი, ვაზის რტოებისა და უბინო ქალწულის ნინოს თმის ნაზავი, რომელიც თავისი სიმბოლიკით ქრისტიანულ იდეოლოგიასთან მჭიდროდაა დაკავშირებული.

ვაზი, არა მარტო ხალხურ რწმენა-წარმოდგენებში, არამედ ქრისტიანულ რელიგიაშიც მოიაზრება წმინდა ხედ. ის ეკლესია-ტაძრების „უძველეს ქართულ ჩუქურთმაშიც იჩენს თავს, რომელიც გამოხატავს მზიურ მოძრაობას და მზის ძალას. ვაზი, წინაქრისტიანული რწმენის მიხედვით, როგორც ჩანს, დაკავშირებული იყო მზესთან და მიიჩნეოდა მის სწორფრად. ასე რომ, ვაზი, მითოსური რწმენით, ღვთაებრივი მცენარე იყო (სირაძე 1987: 140 -141).

ვაზის სიმბოლიკა რომ ღვთის მადლს მოასწავებდა, ამიტომაც სოლომის ცოდვილ მინაზე ყურძენი საჭმელად უვარგისი იყო. მოსეს რჯულებით, ნებისმიერ გამვლელს შეძლო ეჭამა ყურძენი სხვისი ვენახიდან, ოღონდ სახლში არ უნდა წაეღო ნაყოფი, მხოლოდ და მხოლოდ წყურვილი უნდა მოეკლა. რთველი - ყურძნის მოსავლის აღება, ბიბლიური გაგებით, დღესასწაულად ითვლებოდა: არ შეიძლებოდა ყურძნის უსიხარულოდ კრეფა, ხოლო უწმინდურებს ეკრძალებოდათ რთველში მონაწილეობის მიღება (სიმბოლოთა ენციკლოპედია...2006 : 69).

აჭარელთა რწმენა-წარმოდგენებში ეს და სხვა ტრადიციები დღესაც უცვლელია ვაზის ტოტების (გასხლული რტოების) გამოყენება და დანვა დაუშვებელია. ინფორმატორთა აზრით, „მისი ტოტები კარგად არ იწვება“, ნაწილი კი თვლის „მისი დანვა ცოდვა“, მაგრამ რატომ? ხშირად კითხვა პასუხგაუცემელი რჩება. მათი პასუხი კი შემდეგია: „წინაპრები იტყოდნენ მის დანვას რალაც ცუდი მოჰყვებოდა. ვაზის

საკრალური დანიშნულება კარგად ჩანს ამ კუთხის ეთნოკულტურაშიც. კერძოდ, შუახევის რაიონის, სოფელ ნენის ეთნო ნიმუშები ვაზი ასოცირდება სინმინდესთან. აქაურთა ნაქარგებში ხშირია ყურძნის მტევანთა გამოსახულებები, რასაც მათვის ბედნიერების მოტანა შეეძლო (ნ. მიქელაძის პირადი არქივი).

ასევე სამკურნალო თვისებებს მიანერენ ვაზის რტოებიდან გამონადენ სითხეს. გაზაფხულზე, აპრილის ბოლოსა და მაისის თვის დასაწყისში, ზემო აჭარის მოსახლეობა განსაკუთრებულ მონივნებას გამოხატავდნენ გასხლული ვაზის მიმართ. გასხლული ვაზის ყლორტზე, ტოტზე მიამაგრებდნენ ქილას, რომელშიც რტოებიდან გამომოსული „ცრემლები“ გროვდებოდა. დაგროვილ მასალას ოჯახი სამკურნალო დანიშნულებისთვის იყენებდა: დაავადებული ბავშვის (წმინდანი, გვეჯო და სხვა), სახსრებით დაავადებული ადამიანის განსაბანველად. მას სამჯერ გადაასხამდნენ ან აბანავებდნენ. „ცრემლები“ ანუ ვაზის სითხე თმების გასაზრდელადაც გამოიყენებოდა (ნ. მიქელაძის პირადი არქივი).

აჭარამ, არა მარტო მევენახეობა, არამედ მეურნეობის ამ დარგთან დაკავშირებით წეს-ჩვეულებებიც შემმოინახა: აქ სასტიკად იკრძალებოდა ვაზის მოჭრა, დიდ ცოდვად ითვლებოდა მისი გამხმარი ღეროს დანვა. პატარა ღერწის გატეხვასაც კი ერიდებოდნენ. თუ ეს მოხდებოდა, სითხის (წვენის) გამოსვლას ვაზის „ტირილს“ უწოდებდნენ და ცუდად მიიჩნევდნენ (ვარშალომიძე, 1979:67)

ტოპონიმი „მანჩხაური“ არათუ ლექსიკური მნიშვნელობითაა საკვლევი და საინტერესო, არამედ მის სახელდებას უკავშირდება ამ სოფელში დატრიალებული უბედურებაც. კერძოდ, სოფელ ნიგაზულში, ოსმალთა შემოსვლისთანავე, ყველა ჯიშის ყურძენი ამოუძირკვავთ, მოუგროვებიათ სოფლის შუაგულში და დაუნვავთ. ამ სოფლის ერთ უბანში ახალციხიდან მოყვანილ რძალს თხემლისა და ნაძვის ტოტებს ქვეშ დაუმალავს ჩხავერის ყურძნის ნერგები. ახალციხელი რძალი ძალიან ლამაზი ყოფილა, მონონებია სოფლის მუფთს, მაგრამ ნებით მისი დათანხმება ვერ მოუხერხებია. მუფთი გადაჰკიდებია მას, მარო მაგარი ქალი ყოფილა და ვერაფერს ვერ უხერხებდა. ერთხელაც ეს ქალი ვილაყას გაუცია, რომ ქალი მალავდა ჩხავერის ნერგებს. განრისხებულ მუფთს ყურძნის ნერგების დამალვისათვის ეს ქალი ცხენის

კუდზე გამოუბამს და ყველას დასანახად დაუსჯია. ამ ადგილას დღესაც ხარობს ჩხავერის ჯიშის ყურძენი, ხოლო ადგილს კი „მანჩხაური“ ჰქვია (მიქელაძე,2013:)

რ.სირაძის აზრით, საქართველოში ვაზის ბიბლიურ სიმბოლიკას შეერწყა ჩვენი ეროვნული თაყვანისცემა ვენახისა. „ქართველთა წარმოდგენით ის არის სიცოცხლის ხე. ამიტომაც ჩაანნეს ქართულ ჩუქურთმაში ვაზი, ამიტომაც არსებობს საოცარი საგალობელი „ე გაუშვა,, შენ ხარ ვენახი“. ამიტომაც მისცა ჯვარს ნინომ ქართული სახე და გააკეთა ვაზისაგან“ (სირაძე,1987:115).

ოსმალოს აგრესიამ, რა თქმა უნდა, ხელი შეუწყო ვაზის სხვადასხვა ჯიშების გადაშენებას, თუმცა მაინც გადაარჩინეს ვაზის სხვადასხვა ჯიშები გადაშენებას. აჭარაში ვაზი ყოველთვის ითვლებოდა საკულტო მცენარედ. მას დიდი მნიშვნელობა ენიჭებოდა, როგორც რელიგიაში ისე ყოფით ცხოვრებაშიც. ვაზი იმდენად მნიშვნელოვანი გახლდათ, რომ იგი ორნამენტების სახითაც გვხვდება ნაქარგებში და რაოდენ გასაკვირიც არ უნდა იყოს მეჩეთის კედლის მოხატულობაშიც, რომელიც ქრისტიანული რელიგიის გადმონაშთია.

საქართველოს ტერიტორიაზე არქეოლოგიური ექსპედიციების შედეგად დადასტურდა ვაზისა და ღვინის 8000 წლოვანი უწყვეტი ისტორია. აღმოჩნდა უძველესი ვაზის ნიჰნები ველური ვაზი, ეს იყო სათუქველი კულტურული მევენახეობის გაშენებისა. საქართველო მსოფლიომ აღიარა ვაზისა და ღვინის სამშობლოდ. წარმოგიდგინთ უწყვეტ ისტორიას ქრონოლოგიურად:

ძვ.წ VI ათასწლეული - *VitisViniferaSativa* უძველესი ნიჰნები (დანგრეული გორას, და გადაჭრილი გორას ნასახლარი, მარნეული).

ძვ.წ VI-V ათასწლეული - თიხის უძველესი საღვინე ჭურჭელი, ქვევრის წინაპარი. ვაზის მტევნებით გამოსახული (ხრამის დიდი გორა მარნეული) თიხის ჭურჭლის რამდენიმე ფრაგმენტი ღვინის ნაშთებით(გადაჭრილი გორა, მარნეული) ე.წ. პირველყოფილი მეღვინეობის დაბადება საქართველოში.

ძვ.წ V-III ათასწლეული *VitisVinifera* -ს ნიჰნები (შულავერის გორა, ხიზანათ გორა, ქვაცხელები, მარნეული, ქარელი, მდინარე ივრის ხეობა.

ძვ.წ IV-II ათასწლეული - ადრე ბრინჯაოს, შუა ბრინჯაოს ხანა, მცირე ზომის ქვევრის ტიპის ჭურჭლის სხვადასხვა ფორმების ჩამოყალიბების პერიოდი.

ძვ.წ III-II ათასწლეულები - კულტურული მევენახეობის დაბადება.

ძვ.წ XIV – XI საუკუნეები *Vitis Vinifera* - ს წიპნები. ერთად აღმოჩნდა საღვინე და სასუფრე ჯიშების წიპნები. (სოფ. დილომი, თბილისი)

ძვ.წ II – I ათასწლეულები დიდი რაოდენობით სასხლავი, ნამგლები, ჭურჭლეული და მევენახეობა - მეღვინეობასთან დაკავშირებული სხვა ნივთები საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეშია აღმოჩენილი. კულტურული მევენახეობის განვითარება. ყალიბდება სლხვისა და მწვანე ოპერაციების კულტურა.

ძვ.წ VII - საუკუნე ადრე რკინის ხანა. ბრტყელძირიანი და ქვის სარქველიანი ქვევრი რუსთავის ნაქალაქარიდან ყალიბდება ქვევრის თანამედროვე ფორმები.

ძვ.წ VI - საუკუნე კლასიკური მიწაში დარგული ქვევრი უკვე ფართოდ გამოიყენება მეღვინეობაში, როგორც დასავლეთ ისე აღმოსავლეთ საქართველოში.

ძვ.წ III – საუკუნე საქართველოს ტერიტორიაზე აღმოჩენილ ამ დროის ქვევრებს ძირი დაუფინროვდა, ფორმაც შეიცვალა, სავარაუდოდ სწორედ ამ პერიოდში დაიწყო საქართველოში ქვევრების მიწაში ჩადგმა. გაიზარდა ქვევრების მოცულობაც.

IV საუკუნის დასაწყისი ქრისტიანობის გავრცელება საქართველოში. ღვინო და ვენახი განსაკუთრებულ როლს იძენს საკულტო მსახურებაშიც და საზოგადოებრივ მონყოლაშიც.

X-XIII - საუკუნეები ქართული მევენახეობა - მეღვინეობის ოქროს ხანა . მთელი საქართველოს მასშტაბით შენდება მრავალი მარანი. გვაქვს არაერთი წერილობითი ცნობა, ნივთი თუ გამოსახულება, რომელიც მევენახეობისა და მეღვინეობის მაღალ კულტურაზე მეტყველებს.

XV -XVI საუკუნე მონღოლების ბატონობის დასასრული, ჩნდება ახალი მარნები, იწყება ღვინით ვაჭრობა მეზობელ სახელმწიფოებთან.

XVII – XVIII საუკუნე უცხოელი მოგზაურები აქებენ კოლხურ, კახურ და სხვა ღვინოებს ისინი ხანდახან ღვინის დაყენების წესებსა და ქართული ნადიმის ტრადიციებსაც აღწერენ .

XVIII - საუკუნე ვახუშტი ბატონიშვილი ახასიათებს რეგიონულ ღვინოებსაც : კახეთის, ქართლის, იმერეთის, გურიისა და სამეგრელოს ღვინოებს, რომლებიც იმ დროს დიდი რაოდენობით მზადდებოდა და ხშირ შემთხვევაში ქვეყნის გარეთაც გადიოდა.

1801 წელი რუსეთის მიერ ქართლ-კახეთის სამეფოს გაუქმება.

XIX საუკუნის 20-30 - იანი წლები კლასიკური ევროპული მეღვინეობის დანერგავ საქართველოში.

XIX საუკუნის 30 - იანი წლები ჩნდებიან ქართული ბრენდის პირველი მწარმოებლები: იაკობ ზუბალაშვილი, იაკობ მარი, გიორგი ბოლქვაძე.

1835 წელი ალექსანდრე ჭავჭავაძემ 20 წლით აიღო გრძელვადიანი სესხი და წინანდალში ააგო მინისქვეშა მარანი, ჩადგა არყის ხეები, ჩაყარა ახალი ქვევრები და გახსნა კასრების სახელოსნო. ქართული ღვინო ბოთლში ჩამოისხა.

XIX საუკუნის 40 -იანი წლები ქართული ღვინო სტილით ევროპულს დაუახლოვდა. აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველოში გაჩნდა პირველი ევროპული ტიპის ყაიდის მარნები. მაგ. სოფ-რუისპირში - გერმანელი ი. ლენცის მარანი . იაკობ მარის მარანი გურიაში.

XIX საუკუნის 40-50 წლები დაიწყო ქართული ვაზის ჯიშების მეცნიერული შესწავლა, ჩაყარა საფუძველი ადგილობრივ ამპელოგრაფიას. 70 - იან წლებში პარიზსა და ლიონში გამოცემულ აღწერებში პირველად გამოჩნდა ქართული ჯიშის დახასიათება.

XIX საუკუნის 50-იან წლები გაჩნდა ვაზის დაავადები ნაცარი და ჭრაქი. დაავადებებმა პიკს მიაღწია. XIX -საუკუნის მეორე ნახევარში გავრცელდა ვაზის ფილოქსერაც.

XIX საუკუნის 70-იან წლები სოფ.მუხრანში ივანე მუხრან-ბატონმა ღვინის მარანი ააგო. ივანე მუხრან-ბატონთან მუშაობდა ცნობილი ქართველი მეღვინე ვასილ პეტრიაშვილი.

1882 წელს კახეთში სოფ.საბუეში მარნის მშენებლობას იწყებს სახელოვანი ქართველი მეღვინე ზაქარია ჯორჯაძე. იგი მუშაობდა როგორც ტრადიციული ასევე თანამედროვე მეთოდებით. (ქვევრები, კასრები)

1882 წ. ივანე მუხრანბატონის მარანში შეიქმნა პირველი ქართული ცქრიალა ღვინოები.

1884 წ თბილისში დავით სარაჯიშვილამ გახსნა ქართული კონიაკის პირველი საწარმო. 1888 წელს დავით სარაჯიშვილმა პირველი ქართული სამრეწველო კონიაკი გამოუშვა.

1886 წ. ბაზარზე გამოჩნდა წინანდალი ადგილობრივ და უცხოურ ბაზარზე ჩნდება სხვა ქართული ღვინოები. თანამედროვე ადგილწარმოშობის ღვინოების წინამორბედი. 1890 წელი ნათარეული, 1893 მუკუზანი, ა.შ.

XIX საუკუნის 80-იანი წლები აფხაზების საგვარეულო მამული კარდანახში შეიძინა გრაფმა შერემეტიევმა. ააშენა კარდანახში მარანი, რომელიც კახურ და ევროპულ ყაიდაზე იყო მოწყობილი და სადაც 40-50 ტონა ყურძნის გადამუშავება შეიძლებოდა.

1889 წ. აშილ მიურატი სამეგრელოში იწყებს ვენახების გაშენებას. 1893 წელს თავის პირველ ოჯალეშსაც ასხამს.

1900 წ დასაწყისი ქართული ღვინო ქვეყანაში სხვადასხვა ჯიშისაგან ასეულობით დასახელების ღვინო იწარმოებოდა.

1918-1921 წწ დამოუკიდებლობის პერიოდში განვითარდა კოოპერატივები და სათემო მეურნეობები.

1921 წ საქართველოს ანექსია საბჭოთა რუსეთის მიერ.

1922 წ შეიქმნა მევენახეთა კოოპერატივები და მევენახეთა პირველი გაერთიანებები. ჯერ კიდევ 1926 წელს თბილისში არსებული ღვინის დაწესებულებათა 80% მეტი კერძო პირთა ხელში იყო.

1929 წელს შეიქმნა სამტრესტი (საბჭოთა მეურნეობების ტრესტი) რომლის ხელში გადავიდა ღვინის წარმოება საქართველოში. მის საკუთრებაში მოექცა ყველა არსებული მარანი. დაიწყო ახალი ღვინის საწარმოების მშენებლობა.

1930-1940 იან წლები ამ პერიოდში საქართველო აწარმოებდა 60-მდე დასახელების ღვინოს, აქედან 12-ს ადგილობრივი, ტრადიციული მეთოდი.

1950 წელი პირველი ნაბიჯი გადაიდგა ქართული ღვინის უნიფიკაციისაკენ. გადაწყდა მხოლოდ 16 ჯიში შეენარჩუნებოდასამრეწველოდ. შეიცვალა დანომრვის წესი. ამერიიდან #1 იქნებოდა წინანდალი #2 თელიანი, გურჯაანი და ა.შ.

1962 წელი საქართველოში ჩატარდა მევენახეობა-მელვინეობის მე-10 საერთაშორისო კონგრესი. აშენდა და განახლდა არაერთი საწარმო.

1966 ოთარ იოსელიანის ფილმი „გიორგობისთვე“ გამოდის.

1985 წელი პერესტროიკის დროს საქართველოში ამოქმედდა მშრალი კანონი.

1991 წელი საქართველო დამოუკიდებელი სახელმწიფოა.

1993-1999 წწ დაიწყო ახალი ქართული ღვინის ისტორია. გაჩნდა თანამედროვე ხედვის მარნები (GWS, თელიანი ველი, თბილღვინო, თელავის მარანი).

2005-2016 წწ საქართველოში ორგანული და ბიოდინამიკური, მევენახეობა-მელვინეობის აღმავლობის პერიოდია. ამ ფილოსოფიის მიმდევარი ყველა მარნის ღვინოზე დიდი მოთხოვნაა. ისეთ მნიშვნელოვან ბაზრებზე, როგორებიცაა დიდი ბრიტანეთი, იტალია, აშშ, იაპონია საფრანგეთი გერმანია.

2006 წ მარტი რუსეთმა ემბარგო გამოაცხადა ქართულ ღვინოზე რაც პირველ რიგში შეეხო ღვინოს, დამკვიდრდა რთველის სუბსიდირების ტრადიცია (ძირითადად კახეთში და რაჭაში).

2010 წ საქართველოში გაიმართა მევენახეობა-მელვინეობის 33-ე საერთაშორისო კონგრესი. ღვინის კლუბი ამკვიდრებს ახალი „ახალი ღვინის ფესტივალის“ ტრადიციას.

2013 ქვევრში ღვინის დაყენების უძველეს ქართულ ტრადიციულ მეთოდს იუნესკომ არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიანიჭა.

2014-2015 წლები საქართველოში ქვევრის ღვინის ნამდვილი ბუშია. საქართველოს მასშტაბით ჩნდება ათეულობით მარანი, სადაც ქვევრებში აყენებენ ღვინოებს. ღვინის ტურიზმის აღმავლობა .

2018 წლის 13 ნოემბერს PNSA-ს აშშ-ს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემიის სამეცნიერო ჟურნალმა, რომელიც მსოფლიოს ერთ-ერთი ავტორიტეტული სამეცნიერო გამოცემაა, გამოაქვეყნა სტატია სახელწოდებით („საქართველოს ადრეული ნეოლითური ღვინო სამხრეთ კავკასიიდან“ Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus” მსოფლიოს წამყვანმა, სამეცნიერო წრეებმა აღიარეს, საქართველო ღვინის სამშობლოა მას მეღვინეობის 8000 წლოვანი უწყვეტი ტრადიცია აქვს და რომ მეღვინეობის უძველესი კვალი სწორედ საქართველოს ტერიტორიაზე იქნა აღმოჩენილი, საიდანაც ის მთელ მსოფლიოში გავრცელდა (ხარბელია, 2018).

ღვინის აღმნიშვნელ სიტყვებს, თითქმის ყველა ენაში ერთი ძირი აქვს. ქართველურ ენებში იგი ასე გამოითქმის - ღვინო (ღვინო), ღვინი (ზან), ღვინილ (სვან), ხოლო ინდოევროპულ და სემიტურ ენებში - ხეთური: wiyana(a), ლუვიური - wa/i-ya-na , ძვ.ბერძნ. - OIVOS, ლათ. Vinum, სომხ.- gini, გერმ- Wein, ინგ-Wine, სლავურ ენაზე - ვინო, ფრანგ- vin, ესპ. Vino, იტ.-vino, არაბ. Wainun. ღვინის აღმნიშვნელ სიტყვას ყველა ენაში ერთი ფუძე აქვს. ლინგვისტების ვარაუდით, ეს სიტყვა სხვა ენებში დამკვიდრებულია იმ ქვეყნიდან, რომელიც იმ დროისათვის ღვინის სამშობლოდ იწოდება.

ვაზის კულტურა, რომ უძველესია და ქართველები ოდითგანვე მის გაშენებას, მოვლას მისდევდნენ ადასტურებს, თქმულებები, გადმოცემა, რწმენა-წარმოდგენა. ვაზის ნაყოფი იძლევა საზიარებელ სასმელს- ღვინოს. ვენახის განსაკუთრებულობა ჩანს, როცა ნოემ პირველად გადმოვიდა კიდობნიდან, რომელიც უკავშირდება მის გაშენებას. „და იწყო ნოე კაცმან საქმედ ქუეყანისა, და დაასხა ვენახი (დაბადება 9, 20). ანუ მითოსურად ვაზი ღვთაებრივი მცენარეა, სიცოცხლის ხე, თაყვანისცემისა და ზოგჯერ უკვდავების სიმბოლო. ვ. ბარდაველიძის აზრით ქართველურ ტომებში არსებობდა ალვა-ვაზის სინკრეტული კულტი. მალლარი ვაზის კულტი ყურძნის წვენის თაყვანისცემის შედეგად განვითარდა, რადგან სწამდათ რომ ადამიანი მისი მეშვეობით ცხოველმყოფელ ძალას ეზიარებოდა (გაბუნია, 2011:).

„ჩვენი ბატონის კარზედა

ხე ალვად ამოსულაო,

წვერზე მოუსხამს ყურძენი
საჭმელად ჩამოსულაო,
მისი უჭმელი ქალ-ვაჟი
უდროოდ დაშაულაო .“

ამ სტროფში ალეგორიულად გადმოტანილია ქრისტიანული რელიგიის მთავარი საიდუმლო ზიარება . „ჩვენი ბატონი“ უფალი იესო ქრისტეა, მისი კარი მისი ეკლესია, ალვად ამოსული ხე საღვრთო ლიტურგია. ყურძენი ქრისტეს სისხლი მისი უჭმელი, უზიარებელი ქალ-ვაჟი კი ადამი და ევა . რომელთაც ვერ მოასწრეს ეგემათ სიცოცხლის ნაყოფი და დაკარგეს უკვდავება (კიკნაძე, 2004:).

სხვა მითებში მოთხრობილია ყურძნის სამკურნალო თვისებებზე. მის კავშირზე ღმერთთან, ქრისტიანულ რელიგიასთან, მითი წმინდა გიორგის კარზე „ხე ალვად“ ამოსული ვაზის შესახებ მის სამკურნალო ძალაზე მოგვითხრობს. ვაზზე ყურძენი მწიფს, ქალ ვაჟი კი რომლებიც არ ჭამენ უდროოდ იხოცებიან. სხვა ვარიანტში წმინდა გიორგის კარზე ამოსულ ყურძენს შვილოსნობის მომნიჭებელი ძალა აქვს.

საქართველოს ტერიტორიაზე ვაზის გავრცელების ფაქტს ნათელს ჰფენს, სხვა ქვეყანაში შექმნილი თქმულებებიც. უძველესი ხელნაწერი „ნაურუზნამე“ ვაზის მოშინაურებისა და ღვინის შექმნის შესახებ მოგვითხრობს „ერთხელ როცა ძლიერი და მდიდარი მეფე შერიმანი სათვალთვალ კოშკში იჯდა უფლისწულ ბადამთან და სხვა დიდებულებთან ერთად ჩრთილოეთიდან ფასკუნჯი მოფრინდა და შემზარავი შემზარავი ყივილით დაეშვა. მეფემ შენიშნა რომ არწივს კისერზე გველი ყავდა შემოხვეული. უფლისწულ ბადამისნატყორცმანისრამა არწივი გაათავისუფლა და გაფრინდა. ერთი წლის შემდეგ არწივი ისევ მოფრინდა, იქ სადაც გველი მოაშორეს რალაც დატოვა და გაფრინდა. მეფემ „ძღვენი“-ს რამდენიმე მარცვალი მოაძებნინა და მებალეს დაათესინა. გაზაფხულზე ბაღში უცნობი მცენარე აღმოცენდა, გაიზარდა და მტევნები გამოისხა. შემოდგომაზე როცა დამსხვილდა, შეამჩნიეს , რომ გამსკდარი მარცვლიდან წვენი მოდიოდა. მეფემ მებალეს უბრძანა ნაყოფი გამოენურა და ცალკე ჭურჭელში შეენახა. რამდენიმე დღის შემდეგ შენიშნეს, რომ სითხე დუღდა. ეს დუღილი შეწყდა, სითხე კი გამჭვირვალე გახდა. ვერანი ბედავდა პირის დაკარებას, ეგონათ რომ

შხამი იყო. ბოლოს სიკვდილმისჯილ პატიმარზე გადაწყვიტეს სითხის მოქმედების გამოცდა. წვენი მიღების შემდეგ ტუსალი გამხიარულდა და დაეძინა. ასე მიხვდნენ რომ წვენი, რომელსაც შემდეგში „ღვინო“ ეწოდა. მანამდე ცნობილ ყველაზე სასმელზე სასიამოვნო იყო“ (ჩიტაია,1968: რამიშვილი,2001:)

საქართველოში დღემდე ინარჩუნებენ 8 ათასი წლის დაინყეს და დღემდე ინარჩუნებენ ამ ტრადიციას. 2013 წელს ქვევრის ღვინის დაყენების ქართულ ტრადიციულ მეთოდს იუნესკომ არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიენიჭა, რაც მიუთითებს ამ მეთოდის უნიკალურობაზე. გზავნილია მთელი მსოფლიოსთვის, რომ ღვინო უძველესი ქართული კულტურის შემადგენელი ნაწილია. ქვევრის ღვინის ცნობადობის ამალღებისათვის ეს აღიარება ძალიან მნიშვნელოვანია. ხელს შეუწყობს ქართული ღვინის მსოფლიო პოპულარიზაციას. ქვევრი ღვინის თიხის უნიკალური შესანახი ჭურჭელია. ძვ.წ VI-V ათასწლეულებს განეკუთვნება საქართველოში აღმოჩენილი ქვევრის ტიპის უძველესი ჭურჭელი. III-II ათასწლეულებში ჩამოყალიბდა დღეს არსებული ქვევრის ფორმა. მანამდე კი გავრცელებული იყო ქვევრი ბრტყელი ძირითა და განიერი მუცლით. დღეს კი კვერცხისებური ფორმის ქვევრებია გავრცელებული. ქვევრის ტევადობა რამდენიმე ტონას აღწევს. დიდი ტევადობის ქვევრები გვხვდება კახეთში სადაც 6-8 ათასი ლიტრის ტევადობის ქვევრის ნახვა. 1-2 ტონიანი ქვევრები ყველაზე გავრცელებულია. ქვევრის ღვინო გულისხმობს ყურძნის ტკბილის გარკვეული რაოდენობის ჭაჭასთან დადუღებას, დაღვინებას. მნიშვნელოვანი წესი ქვევრში ღვინის დაყენებისა ღვინის დაყოვნება ქვევრში თავისივე ჭაჭაზე, როგორც ალკოჰოლური დუდილის ისე მის შემდგომ პერიოდში.

საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში ღვინის დაყენების ტექნოლოგია განსხვავებულია. მაგ. კახეთში ალკოჰოლურ დუდილში მონაწილეობს ჭაჭის მთლიანი რაოდენობა, ღვინის დაყენების იმერული წესი გულისხმობს საწნახელიდან ქვევრებში ჩასხმულ ტკბილზე არა ჭაჭის მთლიანი რაოდენობის არამედ მაქსიმუმ ერთი მესამედის დამატებას. ღვინის თავისივე ჭაჭაზე დასაყოვნებელი პერიოდის განსასაზღვრად მნიშვნელობა აქვს ყურძნის ჯიშს, გარემო პირობებს, ალკოჰოლურ დუდილზე. ღვინო,

რომელიც ჭაჭაზე დიდი ხნით დაყოვნებული ღვინო იძენს მუქ ჩალისფერ, ოქროსფერ, ან ჩალისფერ შეფერილობით, კრიალა და გამჭვირვალე. ხასიათდება ხილის ტონებით, არის სტაბილური და ბუნებრივი. ქვევრის საჭირო თიხა - კირქვა და მცირე რაოდენობით ძვირფას ლითონებს- ოქროს, სპილენძს და ვერცხლს შეიცავს. კირი, რომელიც ღვინის მუავასთან რეაქციაში შედის და ერთის მხრივ ამავრებს ქვევრის კედლებს, მეორე მხრივ ბუნებრივი ანტისეპტიკის როლს ასრულებს, რაც მეღვინეობაში სადაც 400 მდე ბაქტერიაა ცნობილი, მნიშვნელოვანია მეტად. ქვევრის დამზადებას საშუალოდ სამი თვე სჭირდება, ძირითადი დრო მის ამომწებებასა და გაშრობაზე მიდის. ამომწებების შემდეგ ქვევრებს საგანგებო ღუმელში ათავსებენ, სადაც გამონვის ურთულესი ეტაპი იწყება. მინაში ჩატულულ ქვევრში ტემპერატურა არ იცვლება და ის ღვინის დუდილისათვის საჭირო 13-15 ინარჩუნებს. მასში ბუნებრივად და ქრონოლოგიურად მიმდინარეობს ის ქიმიური პროცესები, რომლებსაც ქარხნებში სპეციალური დანადგარები სჭირდება. ღვინო სანამ დადულდება მას სჭირდება დღეში 4-5 ჯერ, დუდილის დასასრულს ყურძნის ნიჰნები, ჭაჭა, და კლერტი დაძირვას იწყებს და ქვევრის ფსკერზე გროვდება. წნევის ზემოქმედებით ნიჰნას ლექი დაეფარება, რის შედეგადაც ნიჰნა და ღვინო ერთმანეთისგან განცალკევდება. საქართველოს მეღვინეობის მთავრი აკვანია კახეთი, სადაც ქვევრები მარანშია ჩატულული, დასავლეთ საქართველოში კი ღვინოს ჰერმენტულად დახურულ ჭურებში (ქვევრი) ღია ცის ქვეშ ინახავენ.

საქართველოში არსებობს ქვევრის ღვინის გამორჩეული სახეობა მონასტრის ე. წ. „ზედაშის“ ღვინო. ესაა წითელი ღვინო და გამოიყენებენ საეკლესიო რიტუალების დროს. ზედაშის ღვინის დაყენება არ განსხვავდება ჩვეულებრივი ქვევრის ღვინის დაყენებისაგან. ძირითადი განსხვავება არ მის ტექნოლოგიებშია არამედ დანიშნულებითი და შინაარსობრივი მხარე. საზედაშე ღვინოს სჭირდება არა ფილტრაცია ან სხვა პრეპარატებით გაჯერება, არამედ ჭაჭიდან დროული მოხსნა და გადაღების სწორი დროის შერჩევა. საქართველოში ბევრი ღვინის კომპანია აწარმოებს ქვევრის ღვინოს, ასევე დაინტერესდნენ ამ უძველესი მეთოდით, ისეთი ქვეყნები, როგორებიც არიან საფრანგეთი და იტალია.

თავი II. მევენახეობა მეღვინეობა აჭარაში

§2.1 მევენახეობა მეღვინეობა აჭარაში - არქეოლოგიური მონაცემების მიხედვით

საქართველოს სხვა კუთხეებთან ერთად ვაზის კულტურა მეტად პოპულარული იყო აჭარაშიც. ამაზე მიგვითითებს დღემდე შემონახული მატერიალურ კულტურული ძეგლები, მინაში ჩატლული საუკუნოვანი ქვევრები, ქვისა და ხის საწნახლები, ღვინის დაყენებისათვის საჭირო სხვა ნივთები, მდიდარი არქეოლოგიური და ეთნოგრაფიული მასალები. ვაზის მრავალი აბორიგენული ჯიში.

მევენახეობა- მეღვინეობას აჭარის სოფლის მეურნეობაში მეტად საპატიო და ერთ-ერთი წამყვანი ადგილი ეჭირა. ამაზე მიუთითებს შემთხვევით თუ არქეოლოგიური გათხრების შედეგად აღმოჩენილი არქეოლოგიური არტეფაქტები. ზღვისპირეთში თუ მაღალმთიანეთში არ მოიპოვება ადგილი, სადაც არ იყოს აღმოჩენილი ქვევრები. განსაკუთრებულ ყურადღებას იქცევს მარნების, საწნახლების სიმრავლე, მევენახეობა მეღვინეობასთან დაკავშირებული ძველი ხელსაწყო-იარაღები, კერამიკული ნაკეთობა და ა. შ. რომლებმაც დღევანდელ ეთნოგრაფიულ ყოფაშიც შემოინახა თავი. მევენახეობის განვითარებისათვის ხელსაყრელი ბუნებრივ სამეურნეო პირობები არსებობდა ბარსა და მთისწინა ზონაში. მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარებაზე მიუთითებს ვაზის ჯიშების სიმრავლეც.

ივ. ჯავახიშვილი წერს, რომ აჭარაში ვაზის 14 შავი და 12 თეთრი ჯიში არსებობდა, ყველა მათგანი მაღლარი ვენახის სახითაა წარმოდგენილი (ჯავახიშვილი, 1934:467) რამიშვილმა რეგიონში სულ 40 აბორიგენული ვაზის ჯიში არსებობა დაათვისიერა (რამიშვილი, 1948:2) აკად. ნ. კეცხოველს კი სულ 52 ძირითადი ჯიში აქვს მოხსენიებული (კეცხოველი, 1960:3). ბერიძე კი 80 ვაზის ჯიშს ათვისირებს (ბერიძე, 1975:25)

მაღლარი ვაზის ჯიშების დიდი ნაწილი გავრცელებული იყო მაღალმთიან აჭარაში: ქედა, შუახევი, ხულო.

ლიტერატურაში სწორადაა შენიშნული, რომ მთავორიანობისა და მცირე მინიანობის პირობებში საუკეთესო მიწები უმთავრესად მინდვრის კულტურებს ეთმობოდა. ამასთან მაღლარი ვენახი სახნავ-სათესად ვარგისი მიწების დაბანდებას არ მოითხოვდა. რადგან ვაზს უშვებდნენ მაღალ ხეებზე, რომლებიც ბუნებრივი სახით იზრდებოდა და მას საგანგებოდაც აშენებდნენ (კახიძე 1974:45)

აჭარაში მევენახეობა-მელვინეობის განვითარების მაღალი დონის მაჩვენებელია ხის, კლდეში ნაკვეთი და ქვითკირით ნაგები საწნახლების სიმრავლე.

ყურძნის საწნახე ძირითად საშუალებას წარმოადგენდა ერთ ხეში ამოკვეთილი საწნახელი, რომელიც ამ ტიპის ჭურჭლის ყველაზე ძველი სახეა და მელვინეობის გაჩენასთან ერთად წარმოიშვა (ბოხოჩაძე, 1963:191) იგი დახვეწილი და გაუმჯობესებული სახითა შემორჩენილი აჭარის ეთნოგრაფიულ ყოფაში.

კლდეში ნაკვეთი და ქვითკირით ნაშენი საწნახლები, ფიქსირებულია ქედის მუნიციპალიტეტის სოფ. ზუნდაგაში, კორომხეთში, მახუნცეთში, ორცვაში, ძენწმანში, ბზუბუში, ახოში, აქეცაში, ხელვაჩაურის მუნიციპალიტეტის ზედა ჩხუტუნეთში, ჩიქუნეთში, ქედ-ქედში, ორთაბათუმში, ქობულეთის მუნიციპალიტეტის სოფ. ზენითში და ა.შ. ყველა მათგანი განვითარებულ შუასაუკუნეებს განეკუთვნება. ამ სახის ჭურჭელი ძვ.წ IV-III საუკუნეებიდანაა ცნობილი და განვითარების უმაღლეს საფეხურს შუა ფეოდალური ხანის საქართველოში აღწევს (ბოხოჩაძე, 1963:92-96).

ზუნდაგის საწნახელი- მდებარეობს ქედის მუნიციპალიტეტის სოფ. ზუნდაგაში. იგი სოფლის გარეუბან ბაბუჩოღლების უკიდურეს ჩრდილო-აღმოსავლეთ მონაკვეთში, მდინარე ზუნდაგის წყლის მარჯვენა მხარეს, 150 მეტრითა დაცილებული. საწნახელი ძალაურის ქედის ბოლო მონაკვეთის კლდოვან ქანშია ნაკვეთი. იგი საკმაოდ კარგადაა შემონახული. აბაზანის შიდა ზომებია: სიგრძე 2,07 მ სიფართოე თავთან დასავლეთით 1-მ, საპირისპირო მხარეს აღმოსავლეთით 95 სმ. სიღრმე უკანა კედელთან 95 სანტიმეტრი, წინა კედელთან 45 სმ. საწნახელი ტკბილი სადინარისაკენ აღმოსავლეთით შედარებით ვიწროა, სადინარი ხვრელი წრიული ფორმისაა და

ისარნის შიგნით კედლიდან 5-7 სმ წინაა წანეული და ღარისებრი შვერილით ბოლოვდება. მისი დმ-10 სმ-ია. ისარნა განთავსებულია საწნახლის გაგრძელებაზე აღმოსავლეთით. მისი ზომებია სიგრძე 80-სმ, სიგანე მარცხენა მხარეს დასავლეთით 35, შუა ნაწილი 55 და ბოლო 50 სმ, სიღრმე 90 სმ. საწნახლის უკანა კედლის დასავლეთ მონაკვეთში ძირიდან 70 სმ- ზე დატანილია ოთხკუთხა ფორმის (20X15X25 სმ) ფოსო. იგი ჭაჭის საქაჩავი ძელის თავისათვის უნდა ყოფილიყო განკუთვნილი. საწნახელში საწვინარი წყლების ჩადინების თავიდან აცილების მიზნით ჩრდილოეთით მთელ სიგრძეზე და ნაწილობრივ აღმოსავლეთით კლდეშივე ამოუკვეთიათ ღარი. ძირში კლდეშივე გაუჭრიათ 95 სმ სიგრძის საფეხური. იგი საწნახელში ყურძნის ჩაყრის გაიოლების მიზნით ჩანს (კახიძე, მამულაძე, 2016:113-117).

შუშანეთის საწნახელი მდებარეობს მდ. ჭოროხის მარჯვენა სანაპიროზე, ხელვაჩაურის მუნიციპალიტეტის სოფ. კირნათის გარეუბან შუშანეთში. კომპლექსი მოიცავს საწნახელს, სატრაპეზოსა და პატარა ზომის ეკლესიას. გამართულია ფერდობზე ხელოვნურად შექმნილ ტერასაზე, რომლის სიგრძე 15 მ, სიგანე 18 მ. მთლიანი ფართობი 270 მ²- ია. ჯერ საწნახელი აუგიათ ხოლო შემდეგ დასავლეთით მიუშენებიათ სატრაპეზო და საყდარი. საწნახელი ყველაზე კარგადაა შემორჩენილი. მისი აღმოსავლეთი კედელი მიშენებულია მინის ჩამოჭრილ ქანზე. მიმართულია სამხრეთისაკენ. აქვს თაღოვანი გადახურვა. მშენებლობაში გამოყენებული ქვები კარგად დამუშავებულია. დუღაბი თეთრი ფერისაა და მტკიცე. საწნახელის შიდა სივრცე შელესილია დუღაბით. იატაკის დონეზე მოწყობილი აქვს ტკბილის გამოსასვლელი, რომელიც ჩადის ისარნაში. საწნახელის ნაგებობა წარმოადგენს მონოლითურ შენობას, რომლის სიგრძე 6, 65 მეტრია, ფასადის სიგანე 3,45 მ. თვითონ აბაზანის სიგრძე 2,2 მეტრი, სიგანე 1,05 მეტრი . სიღრმე 80 სმ . წინა საფასადე ხედის საერთო სიმაღლე 3,5 მეტრია. სატრაპეზო, რომელიც საწნახელის დასავლეთ კედელზეა მიშენებული თითქმის საძირკვლის დონემდეა მორღვეული. მისი ზომებია სიგრძე-4,62 მ. სიგანე-6,5 მეტრი. სატრაპეზოზეა მიდგმული პატარა ზომის საყდარიც. ეს ნაგებობაც საძირკვლის დონემდეა დანგრეული. მისი ზომებია: სიგრძე 6,5 მ , სიგანე-5,8 მ. ადგილობრივი

მცხოვრებლების გადმოცემით, საწნახელის წინა ეზოში ყოფილა ქვევრები, რომლებიც განადგურებულია (კახიძე, მამულაძე, 2016:116).

შუა საუკუნეების აჭარისწყლის ხეობაში მევენახეობა-მელვინეობის დაწინაურებაზე მიუთითებს შემთხვევით თუ არქეოლოგიური გათხრების შედეგად აღმოჩენილი მარანთა სიმრავლეც. ისინი ძირითადად ორი სახისაა: დახურული და ღია დახურული ტიპის „საღვინე სახლიდან“ ცალკე უნდა გამოიყოს სასიმაგრო ნაგებობების ტერიტორიებზე გათხრილი ნიმუშები. ამ მხრივ განსაკუთრებით აღსანიშნავია ჭვანის ხეობა (ოთოლთა) ორი მარანი 9 ქვევრი ციხისყელის, ხოლო ერთი დარჩიძეების ციხის ტერიტორიაზე. მსგავსი ძეგლების არსებობა დამონშებულია ხიხანის ციხე-ქალაქის, ბეგოშვილების, კავიანის, დანდალოს თუ სხვა საფორტიფიკაციო ტერიტორიებზე. ამ ტიპის მარნები ცნობილია მაჭახლისწყლის ხეობიდანაც (კახიძე, 1974:44-46).

2014 წელს ხიხანის ციხეზე მარანიც გაითხარა. სულ აღმოჩნდა 28 ქვევრი. სწორკუთხა მარნის სამხრეთ აღმოსავლეთი ნაწილი ქარაფშია ჩაქცეული. ამავე მხრიდან უნდა ჰქონოდა შესასვლელი. კედლები შემორჩენილია 1,5-2 მ სიმაღლეზე, სისქე 60-70 სმ-ია. მარანი ნახევრად მიწური ნაგებობა ყოფილა. 2015 წელს მეორე მარანში 43 ქვევრი აღმოჩნდა. აჭარისწყლის ხეობაში მარნების ნაწილი (თხილვანა, ვერნები, ხიხაძირი, კალოთა, ხიხანი,) აღმოჩენილია მთის ზონაში, სადაც ვენახი არ ხარობს. უნდა ვიფიქროთ, რომ აჭარის ერსთავთ-ერისთავებს ბარში ჰქონიათ მამულები, სადაც ხდებოდა ვაზის მოშენება და ყურძნის დაწურული წვენის ატანა ამავე ადგილებში. ვახუშტი ბატონიშვილი გადმოგვცემს, რომ „ტკბილს მოიტანდნენ ბარიდან ჩაასხამდნენ აქა და დადგების ღვინო კეთილი და გემოიანი“. ასეთივე სურათი ისახება საქართველოს სხვა კუთხეების მიხედვითაც (კახიძე, მამულაძე 2016).

ღია ტიპის მარნები შემთხვევითი აღმოჩენების გზითაა ცნობილი და დადასტურებულია ქედის (ვარჯანისი, ახო, აბუქეთა, ვაიო, ზვარე, დანდალო, შუახევის (ჭვანა, ტაკიძეები, ნენია, ფურტო), ხულოს (სხალთა), ხელვაჩაურის (ჩხუტუნეთი) მუნიციპალიტეტების ტერიტორიაზე. ქვევრების დიდი ნაწილი საკმაოდ კარგადაა დაცული ნაწილიც დამტვრეულია. ღია ტიპის საინტერესო მარნები აღმოჩნდა ჩაქვის ჩაისუბანში. ძეგლი ადრეშუასაუკუნეებით თარიღდება. პარალელები ეძებნება სამხრეთ

შავიზღვისპირეთში გავრცელებულ ბიზანტიური კულტურის ძეგლებს შორის (კახიძე, სურმანიძე 2013:222-232).

ზედა ჩხუტუნეთის მარანი თავის დროზე ფერდობის ჩაჭრის ხარჯზეა შექმნილი, ამიტომ ნაგებობის სამი კედელი ჩანს. მხოლოდ ჩრდილოეთი კედელი მიწაშია მოქცეული, რომელშიც კარია გამოჭრილი. წინა საფასადე კედლის სიგრძე-3,9 მეტრია, სიმაღლე მიწის ზემოთ სამი მეტრი, სიგანე 2,2 მ, სიმაღლე თაღოვანი გადახურვის დასაწყისიდან იატაკამდე - 2,5 მ, თაღის კეხამდე კი 3 მ. ინტერიერში კედლების წყობაში გამოყენებულია მოზრდილი კვადრები თუ გვერდებჩამოსწორებული ქვები. კედლის სისქე 65-70 სმ. შენობაში შესასვლელი კარების თავსართი ქვის სიგრძე 1,2 მ-ია. სიფართოე - 35. სიმაღლე 40 სმ. ნაგებობის შიგნით დასავლეთის კედელში დატანებულია საკმაოდ დიდი ზომის თახჩა. მისი ზომებია: სიღრმე - 50 სმ . სიგანე - 55 სმ. სიმაღლე - 60 სმ (კახიძე, მამულაძე, 2016:116). შეიძლება ცალკე გამოიყოს ის მარნები, რომლებიც საეკლესიო კომპლექსშია მოქცეული. ამ მხრივ განსაკუთრებით აღსანიშნავია თხილვანის ეკლესიის შიგნით აღმოჩენილი საკმაოდ კარგად დაცული 7 ქვევრი, ასევე ვერნების ეკლესიის ცენტრალურ ნაწილში გათხრილი სამი ქვევრი, და სხალთის საეკლესიო კომპლექსში შემავალი „სალვინე სახლი“, რომელიც ცალკე ნაგებობას წარმოადგენს.

შესასწავლი მარნების მიხედვით დასტურდება, რომ განსაკუთრებული ყურადღება ექცეოდა ადგილის შერჩევას. მაგ. ქართ-კახეთში მათ ასაშენებლად რიყიან, ქვიშნარ ადგილს ირჩევდნენ, რომელიც უფრო გრილი და მშრალი იყო. ღვინოს კარგად ინახავდა. სამეგრელოში კი მაღალ ადგილას იყენებდნენ, რადგან წყლიანი მიწა ღვინოს აფუჭებდა. იმერეთში მარნისა და ჭურის თავებისათვის გრილი ნიადაგი შეირჩეოდა (თოფურია, 1942:56) .

აჭარისწყლის ხეობის სინამდვილეში ამ მიზნით გრილი, შედარებით მშრალი ნიადაგების გამოყენებული, ისე რომ წყლის კონცენტრაცია, თავმოყრა შეუძლებელი ხდებოდა, რაც ბუნებრივია ღვინის ხარისხზე ზეგავლენას ვერ ახდენდა (კახიძე, მამულაძე, 2016:115).

ცნობილია, რომ ძვ.წ VI საუკუნიდან მოყოლებული, ვიდრე XI საუკუნემდე, მარნებში და ცალკე აღმოჩენილი ქვევრები უკიროდაა ჩადგმული. მათი დაკირვა შუაფეოდალური ხანიდან, კერძოდ X ს-ის 80-იანი წლებიდან იკიდებს ფეხს და გავრცელებულია მთელ საქართველოში (ბოხოჩაძე, 1963:142-144). აჭარისწყლის ხეობის ძეგლები, როგორც აღინიშნა წარმოდგენილია დაკირული და დაუკირავი ქვევრებით. ხოლო თვით ძეგლები და განსაკუთრებით საფორტიფიკაციო ნაგებობები შუაფეოდალურ ხანას (XI-XIII სს.) განეკუთვნება. ამჟამად სავარაუდოა, რომ დაუკირავი ქვევრები XI საუკუნის გასულზე ადრეული უნდა იყოს, ხოლო დაკირულები შემდგომი ხანის (კახიძე, მამულაძე, 2016:115) .

მელვინეობის განვითარებასთან დაკავშირებული უნდა იყოს შუასაუკუნეების ისეთი ჭურჭლეულის აღმოჩენა, როგორიცაა: დოქები, ჩაფები, კოკები, სასმისები, ჯამები, ფიალები და სხვა, რომლებიც დიდი მრავალფეროვნებითა წარმოდგენილი. ღვინის ამოსაღები ჭურჭელი აქაც უმთავრესად კოპე უნდა ყოფილიყო. რომლის საინტერესო ნიმუში ქვევრებთან ერთად აღმოჩნდა სოფელ ახალშენში. რაც შეეხება ყურძნის დაკრეფვას და გადატანის საშუალებებს ეთნოგრაფიულ ყოფაში გავრცელებული ინვენტარის მიხედვით ესენია: ხოკერი, გიდელი, კალათი, გოდორი, ძარი, მარხილი.

მევენახეობა-მელვინეობასთან დაკავშირებული მონაცემები, მარნები თუ ნივთები, რომლებიც აღმოჩნდა არქეოლოგიური ექსპედიციის განხორციელების დროს აჭარაში ნათელ სურათს ვერ ასახავს, რადგანაც ჯერ კიდევ ბევრი ციხე-სიმაგრე თუ ადგილია შესასწავლი. ბოლო არქეოლოგიური თუ შემთხვევით აღმოჩენილი ქვევრები, ჯამები სასმისები და ა.შ. ცხადყოფს ვაზის კულტურის პოპულარობას და გავრცელების ფართო არეალს აჭარაში.

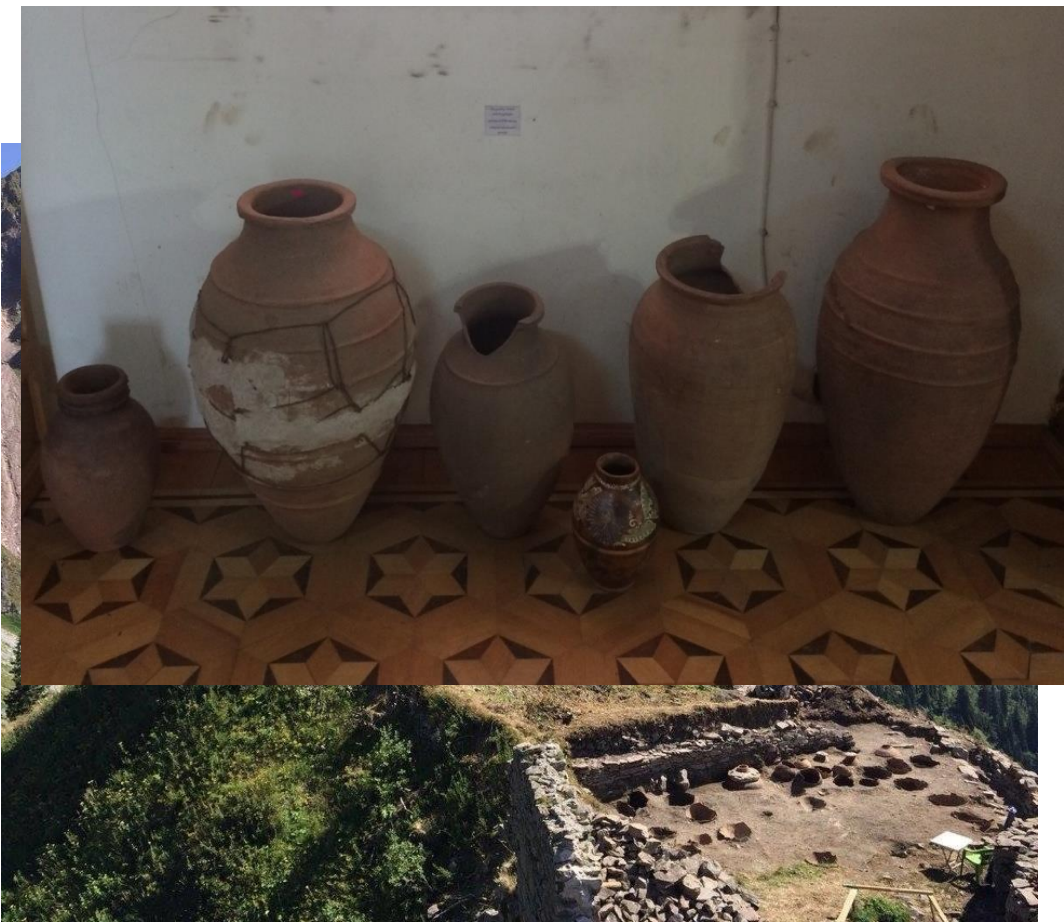
მაღალმთიან აჭარაში უახლოესი პერიოდში ჩატარებული გათხრების დროს აღმოჩენილი არტეფაქტებიდან ყველაზე მეტი რაოდენობით წარმოდგენილი არის **ჯამები** .ხერხდება ცალკეული ფორმების მთლიანად აღდგენაც. ზოგიერთ მათგანზე ქესლის არეში გამოსახულია ჯვარი.



ყურადღებას იქცევს **სასმისები**. მიეკუთვნება ცალყურა სასმისების ტიპს.



ასევე აღმოჩნდა ქვევრები, მოხერხდა რამდენიმეს აღდგენა.



უახლოესი არქეოლოგიური ექსპედიცია, რომელიც ჩატარდა მაღალმთიან აჭარაში მევენახეობა-მელვინეობასთან დაკავშირებული ნივთების გარეშე აღმოჩენებს

სიხანის ციხე. უახლოესი აღმოჩენები. მარანი

არ ჩაუვლია. აგრეთვე შემთხვევით აღმოჩნდა 2016 წელს ნიგაზულში და 2017 წელს სოფ.ქიძინიძეებში, მახალაკიძეებში ქვევრები. ქიძინიძეებში სადაც ქვევრები აღმოჩნდა ამ უბანს „ნახუცარს“ უწოდებენ. თუმცა ჯერ კიდევ დიდი დრო სჭირდება იმ აღმოჩენებს, რომლებიც ყველა ხეობასა და სოფელში იმალება მიწის წიაღში.

ქედის რაიონში მდებარეობს სოფელი ზვარე, სადაც შესწავლილ იქნა შუა საუკუნეების ციხე-კოშკი. სულხან-საბა ორბელიანის „ლექსიკონი ქართულის მიხედვით ზუარი - მეპატრონის ვენახს, მეზუერე-ზვერის ამღებს, ხოლო მეზუერე ვენახის მცველს ნიშნავს (ორბელიანი, 1991:280 460). ამასვე უნდა ადასტურებდეს ადგილობრივ მკვიდრთა გადმოცემაც, რომლის მიხედვით, სოფელი ზვარე თავის დროზე წარმოადგენდა ვინმე დანინაურებული პიროვნების საკუთრებას, სადაც ოდითგანვე გაშენებული ყოფილა ვენახი. აღმოჩენილ იქნა მეტად საინტერესო მასალები, რომელთაგან უნდა გამოიყოს რკინის ნივთი, რომელიც ვაზის სასხლავი უნდა იყოს. აქვს მორკალულ - წალღისებური, თუ ნამგლისებური პირი (ებრალიძე, 2009:).

საინტერესო შედეგების მომცემი აღმოჩნდა 2012 წელს ჩაქვისწყლის ხეობის სოფელ ჩაისუბანში აღმოჩენილი მარანი. მოპოვებულ ქვევრებს ჩვენს ქვეყანაში უშუალო პარალელი არ ეძებნება. მსგავსია რიზესა და ტრაპიზონის სოფიას სახელობის მუზეუმში დაცული ქვევრებისა. მკვლევარნი მარანს ადრე შუა საუკუნეებით ათარიღებენ. იქვე ასკვნის, რომ აქაური მოსახლეობის სამეურნეო საქმიანობის ერთ-ერთი წამყვანი დარგი მევენახეობა-მელვინეობა იყო (კახიძე, სურმანიძე, 2013:222-265).





აჭარაში მევენახეობა-მელვინეობას რომ ერთ-ერთი წამყვანი ადგილი ეჭირა ამას არამარტო არქეოლოგიური არტეფაქტები ადასტურებს, არამედ მდიდარი ეთნოგრაფიული მასალა და ტოპონიმები.

§2.2 მევენახეობა მეღვინეობა თანამედროვე ეტაპზე

აჭარაში გავრცელებული და აბორიგენული ჯიშების შესასწავლად ჩავატარეთ ექსპედიცია მაღალმთიან მუნიციპალიტეტებში: ქედაში, ხულოში, შუახევში. ვენვიეთ მევენახეებს, გამოვკითხეთ ვაზისა და ღვინის ისტორია, აბორიგენული ჯიშები, შევისწავლეთ მათი პრობლემები და მოვისმით სამომავლო გეგმები.

ფრიდონ სირაბიძე 42 წლის, ქედა გეგელიძეები

ჩემი ვენახი 1940 წლებში გააშენა ბაბუამ, შემდეგ მამაჩემმა ნურიმ გააგრძელა ეს საქმიანობა, მე განათლების მიღების შემდეგ დავუბრუნდი სოფელს და დავიწყე ვენახის გაფართოება. მაქვს 23 ჯიშის ვაზი, 1600 ძირი, წელს 5 ჯიშის ვაზი ჩამოვიტანე პოლონეთიდან, არ ვიცი რამდენად გაამართლებს, მაგრამ ვნახავ რამდენად შეეგუება ქართულ მიწას. ძირითადად გავრცელებულია ცოლიკაური, ალადასტური, ჩხავერი, ხოფათური, ციცქა, ცხენი ძუძუა, ნეკრენჩხი, სექტემბერში რომ, მობრძანდეთ 20 სახეობის ყურძნის მტევანს მოგართმევთ. აქედან ცოლიკაური, ნეკრენჩხი, ხოფათური ძველის ძველი ჯიშია, კლარჯულიც ადგილობრივია. ალადასტური არ არის ადგილობრივი. ოცხანურის საფერავი მაქვს ჩამოტანილი იმერეთიდან, რაჭა-ლეცხუმიდან გამომიგზავნეს 10-10 ძირი ალექსანდროული და უსახელოური თუ კლიმატს შეეგუა გავაშენებ. მე ვანარმოებ აგრეთვე ბიო ღვინოს და ეს შესაბამისად ძვირი ღირს, შარშან ცოლიკაურის 600 ლიტრამდე ბიო ღვინო დავწურე.

ყველას მოგვისმენია ბევრი ლეგენდა ვაზზე. ქართველი კაცის და ვაზის გადაშენება ერთად არ მოხდებოდა, ეს იმიტომ რომ ყველას კარგად გაგვიგია ვაზის ლერწმს შემოირტყამდნენ წელზე, როდესაც მტერი წავიდოდა ცარიელ მინდორზე ვაზი აღმოცენდებოდა. სანამ ქართველი კაცი იარსებებს მე ჩემს რწმენაში მჯერავს, რომ ვაზი არ გადაშენდება, სადაც ქართველია, სადაც ქართული ჯიშია, სადაც ქართული გენია იქ ყოველთვის არის ქართული სული.

ვენახი, მარანი გვაქვს და საოჯახო ტიპის სასტუმროს ვხსნით შემოდგომაზე. მევენახეობა და მეღვინეობა ჩვენთვის შემოსავლის წყაროა, აგრეთვე ტურიზმის

მიმართულებით არის მომგებიანი. ჩემთან დადიან ევროპის ქვეყნებიდან ვიზიტორები, მათ შეეძლება გაეცნონ ქართული ვაზისა და ღვინის ისტორიას. ჩემი მეუღლე მანანა ბოლქვაძე პედაგოგია და ჩვენი ნური სირაბიძის მარანის დირექტორია, სამომავლოდ ვგეგმავთ ბრენდული ღვინის ჩამოსხმას. მევენახეობა ჩვენთვის მართო შემოსავლის წყარო არაა, ეს ვაზის ,ქართული კულტურისა და ისტორიის სიყვარულია, ამიტომ მნიშვნელოვანია მომავალ თაობებს გავუზიაროთ ჩვენი გამოცდილება. ჩემი შვილი პირველ კლასელია, მაგრამ მან იცის, რამდენად მნიშვნელოვანია ჩვენთვის ვაზის კულტურა, ის ჩართულია ჩვენთან ერთად ამ საქმიანობაში.





ზურაბ გათენაძე 78 წლის შპს „ქედის ღვინის ქარხანა“ მეღვინე მენეჯერი

კახური ტრადიციული მეღვინეობა ქარხნის მშენებლობა დაიწყო 2013 წელს და გაიხსნა 2014 წელს და მას შემდეგ ფუნქციონირებს. აჭარაში ძირითადად გავრცელებულია თხუთმეტიდან ოცი ჯიშის ყურძენი: ცოლიკაური საწური, ალიკოტე, ციცქა, ჩხავერი, ჩინური, იზაბელა, ჭეიშვილი, კაჭიჭი. წამყვანი ჩვენთან ცოლიკაური და ჩხავერია, მას მოსდევს ციცქა და ალიკოტე. ჭვანა , ზამლეთინიგაზეული, უჩამბა, ხულოში ოქტომბერი, ჩაო, ქედაში კოკოტაური, გეგელიძეები, ახო გავრცელებული იყო ვენახები აქ. ამას ხელს უწყობდა კლიმატური პირობები. მზიანი მხარეა ეს ადგილები. ადრე ქედის რაიონი კრეფდა 2000 ტონამდე ყურძენს, მევენახეებს ყურადღება ექცევა უკვე 2013 წლიდან, საქართველოში არის 12 ფირმა მევენახეობა, მეღვინეობისა. ერთ - ერთია „კტვ“ კახური ტრადიციული მეღვინეობა. ჩვენი მიზანია მევენახეობის გაძლიერება. ჩვენ ცოლიკაურისა და ჩხავერის ნერგს ვურიგებთ უფასოდ წელიწადში 50-60 ათას ნერგს მოსახლეობას. მათში დიდი ინტერესია უკვე მევენახეობაზე. იმისათვის ,რომ მევენახეობამ ფეხი მოიკიდოს მყარად ჩვენ გლეს ვუხდით ცოლიკაურში ორ ლარს ერთ კილოგრამში, ხოლო ჩხავერში ოთხ ლარს. შარშან მივიღეთ 100 ტონა, ხოლო წელს 140 ტონა. ყოველ წელს იზრდება ყურძნის მიღების სტატისტიკა და ინტერესი ვაზზე. ჩვენს ქარხანას შეუძლია მიიღოს და გადაამუშაოს 1000 ტონამდე. მოგვაქვს სხვადასხვა ქარხნებიდან, აგრეთვე ვამუშავებთ ადგილობრივ მოსახლეობის მიერ მოყვანილ მოსავალს. ადგილობრივი ჯიშის გვაქვს ოთხი : ჩხავერი, ცოლიკაური საწური, ხარისთვალა, და სუფრის ჯიშები. გვაქვს ვენახები ქარხნის ეზოშიც, ტურისტებს შეუძლიათ გადაიღონ ფოტოები და დაათვალიერონ ვენახი წელიწადის ყველა დროს. მე ვუხსნი ტურისტებს, მევენახეობა-მებაღეობა გაჩენილი აქვს ღმერთს ჩვენთვის, შუაგული კავკასია, სადაც პირობებია ჩვენი მეზობელი ქვეყნებისგან განსხვავებით, იქ ნიადაგი არაა შესაფერისი მაგ. მოლდოვაში შავმიწა ნიადაგებია და ყურძენსაც წყალ-წყალა გემო აქვს, ჩვენთან კი წითელმიწა და ფესვიც სიღრმეშია გადგმული, ამიტომ ყურძენიც ტკბილი და სასიამოვნოა როგორც საჭმელად ასევე ღვინისთვის. კლიმატური პირობები და მიწა მნიშვნელოვანია ვაზის განვითარებისათვის. ტურისტებს მთის პირობები და ღვინო, ვენახი მოსწონთ რადგან,

ყველგან არაა განვითარებული მეღვინეობა. ჩვენთან ყველაზე მეტად კახეთში მეღვინეობა, შემდეგ ქართლში და დანარჩენს საქართველოში.

ვაზისა და ადამიანის ცხოვრება გავს ერთმანეთს. ვაზი არის ერთადერთი მცენარე რომელიც ჩახუტებით იზრდება, ის სხვა მცენარეებისგან განსხვავებით პირდაპირ არ იზრდება, უღვაშებით ეხვევა ხეს, მავთულს ეხვევა ნაზად. რაც არ უნდა დიდი ხე იყოს ვაზი აიტანს ფოთლებს და ნაყოფს აწვდის მზეს. ყურძენი არის მზით გამძლარი შაქარი. მისი მიზიდულობაა დაიმორჩილოს ყველაფერი. ახლა ადამიანი როგორია : იბადება, იზრდება ,ისწრაფვის რომ იყოს კარგად, ისწავლოს, წარმატებას მიაღწიოს, მისი ოჯახი იყოს საუკეთესო, ესაა ადამიანის ბუნებაში. ახლა ავიღოთ ნაყოფი, რომელიც მოგვცა ვაზმა ის ნაზია, მწიფეა და მსუყე. ვაზის ნაყოფი შედარებულია მანდილოსანთან, გემრიელი, ლამაზი, მიმზიდველი, მამაკაცს კი სურს მისი მეუღლე იყოს ყველაზე ლამაზი. ყველა ადამიანი ფიქრობს ,რომ ყველაზე მეტი და კარგი იყოს. მესამე მისგან იღებთ ღვინოს, ყველა მნიშვნელოვან დღეს ნიშნობა, ქორწილი, დღესასწაულები, ტირილი, შერიგებები. ღვინო უნდა შეათბო, მოეფერო. ღვინოში ჩაქსოვილის ყველაზე ძვირფასი სიტყვები. დალევ ერთ ჭიქას შეგაზარხოშებს, დაიწყებ ტკბილად საუბარს, მაგრამ ღვინოს არ უყვარს ბევრი დალევა თუ გონების დაკარგვამდე დალევ მაშინ შეიძლება წაიქცე, მოიტეხო ფეხი, ან რაიმე უბედურება დაგემართოს. ნორმაზე თუ მიიღებ ღვინოს ის სამკურნალოცაა და სასარგებლოც. ვაზზე იტყვიან: ვაზო შვილივით ნაზად, ღვინოვ შვილიშვილივით მოსაველელო. ადამიანის ცხოვრებაში ყველაზე ძვირფასია შვილი, ვაზიც შვილივით მოსაფერებელია, დროზე გაფურჩქნო ააკრა და მოუარო. თუ ვაშლს არ შეწამლავ ის მაინც მოვა ვენახს კი მოვლა სჭირდება. ვაზს 99 % შემოსავალი აქვს, მხოლოდ 1% აქვს ბუნებრივი დანაკარგი. ყურძენს, რომ მივიღებთ პირველ რიგში კლერტს ვაცილებთ, კლერტის მერე მაგრად მოვწურავთ და ღვინოს მივიღებთ, მერე მაგრად მოვუჭერთ და ჭაჭას მივიღებთ, გამონახადს რომ გადავყრით ის სასუქი ხდება. არაყის გამოხდის შემდეგ თესლს ვავროვებთ და მას ფარმაცევტული კომპანიები ყიდულობენ და ამზადებენ სხვადასხვა წამლებს და საღებავებს, ვთესავთ თელს და ორი სამი წლის მერე ვამყნობთ სხვადასხვა კულტურულ ჯიშებს.

მსოფლიოში არის 812 ჯიში, საქართველოში კი 505, ადრე საფრანგეთი ითვლებოდა ღვინის სამშობლოდ ახლა კი არქეოლოგიური კვლევების შედეგად მსოფლიომ აღიარა რომ საქართველოა ღვინის სამშობლო. ყველგან საქართველოში შემთხვევით თუ დაგეგმილი არქეოლოგიური გათხრების დროს ქვევრს ვხდებით. სოფელ ორცვაში შემთხვევით აღმოჩნდა ქვევრები მოინვიეს უცხოელი სპეციალისტები მათ შორის და შეისწავლეს ეს უძველესი აღმოჩენები. მევენახეობა-მეღვინეობის სამშობლოდ აღიარეს საქართველო. ვენახების გაშენება ყველაზე დიდი მასშტაბით აჭარაში მოხდა კომუნისტების დროს, მევენახეობის განვითარებას ხელი შეუშალა აჭარის დაპყრობამ ოსმალების მიერ სამი საუკუნის განმავლობაში, მაგრამ აჭარა უბრუნდება თავის რწმენას და ვენახის სიყვარულს, როგორც მე მოვინათლე ისტორიის შესწავლის შემდეგ მაშინ როცა დედაჩემი ფოსტზე ლოცვაში იყო მომკვდარი. განათლების მიღების შემდეგ მივხდი, რომ ქრისტიანობა ჩემი წინაპრების უძველესი რწმენა ქრისტიანობა იყო. რწმენამ და ვაზმა გადაგვარჩინა. დრო სჭირდება რომ ყველა დუაბრუნდეს ძირძველ სარწმუნოებას აჭარაში.





როინ შავაძე-50 წლის, სოფელი ჩაო

ჩაოში გავრცელებულია მალლარი ჯიშები, საღვინე ყურძნები ძირითადად შავია, თეთრი სუფრისაა. მაქვს ადესა საჭმელად ღვინისთვის არა. ჩაოში ბევრი ყურძნის ჯიშში იყო გავრცელებული, ამჟამად ყველა არაა აღმოჩენილი, ბევრი დაიკარგა. მე მაქვს მალლარი ვენახი, ყურძნის ჯიშებით: ცოლიკაური, ცხენიძუძუ, ალადასტური. მინდა გავაშენო ვენახი უკვე დანცელებული მაქვს, დავრგე ახალი ჯიშები.

საქართველოში ყურძენი საისტორიო ნაყოფია, დიდ ყურადღებას ვაქცევ ვენახს. ვნამლაგ , ფოთლებს ვაცლი. წინაპრებს ლეკის ხეებზე ქონდათ გაშენებული ყურძენი, მე კი უკვე დაბლარ ვენახი უნდა გავაშენო, თან ადვილად დასაკრეფი იქნება. საოჯახო სასტუმროს, მარანს ვანყობ არამართო ტურიზმის თვალსაზრისით არამედ ეს იქნება ჩემი შემოსავლის წყაროც და შევინარჩუნებ ჩემი წინაპრების ტრადიციას.

იოსებ აბულაძე 57 წლის სოფელი ჩაო

2011-2013 წწ ჩატარდა კვლევა სოფელ ჩაოში, გამოიკვეთა 32 ჯიში მაგრამ გამოკვლევის შემდეგ დადასტურდა 23. ვინაიდან ზოგი ყურძნის ჯიში ერთიდაიგივე აღმოჩნდა მათ მცირე განსხვავებები ახასიათებდათ, ამიტომ ადგილობრივებს ეგონათ განსახვავებული ჯიშები. მას შემდეგ კი სამი ჯიში განადგურდა . ნიმუშები აიღეს წელიწადის დროების მიხედვით, კლერტზე, ფოთოლზე.



ჩაოში მალლარი ვენახია გავრცელებული. ვენახს აქვს პერსპექტივა მაგრამ სჭირდება მოვლა. მე წარმოგიდგენთ იმ ჯიშებს, რომელიც გამოკვლევების დროს დადასტურდა ჩაოში . კვლევების ჩატარებაში მეც ვლებულობდი მონაწილეობას სხვებთან ერთად.

| ჯიში | საღვინე/სუფრის | ადგილობრივი |
|-------------------|------------------------|-------------------|
| ბროლა | საღვინე თეთრი | ადგილობრივი |
| ჰიბრიდული ფორმა | საღვინე შავი | ინტროდუქციონებული |
| ჭიპაკური | საღვინე შავი | ადგილობრივი |
| თესლნერვი | არასამრეწველო | ადგილობრივი |
| ხარისთვალა | სასუფრე შავი | ადგილობრივი |
| შავშურა თეთრი | სასუფრე, საღვინე თეთრი | ადგილობრივი |
| ჩიტისთვალა | არასამრეწველო | ადგილობრივი |
| ჭეჭიბერა | საკონიაკე თეთრი | ადგილობრივი |
| ცხენისძეძე | სასუფრე შავი | ადგილობრივი |
| ჯავახეთურა | სასუფრე თეთრი | ადგილობრივი |
| ჩხუში | საღვინე შავი | ადგილობრივი |
| თეთრა | საღვინე თეთრი | ადგილობრივი |
| ჭოდი | საღვინე, სასუფრე შავი | ადგილობრივი |
| შავი ლივანურა | საღვინე, სასუფრე შავი | ადგილობრივი |
| მტრედისფეხა | საღვინე, სასუფრე თეთრი | ადგილობრივი |
| ამერიკული ჰიბრიდი | არასამრეწველო | ინტროდუქციონებული |
| თეთრი ლივანურა | სასუფრე თეთრი | ადგილობრივი |
| დოდლაბი | საღვინე თეთრი | ადგილობრივი |
| კამური თეთრი | სასუფრე, საღვინე თეთრი | ადგილობრივი |
| ჯინეში | საღვინე შავი | ადგილობრივი |
| კლარჯული | სასუფრე თეთრი | ადგილობრივი |
| ღვანურა | საღვინე შავი | ადგილობრივი |
| ახალშენურა თეთრი | საღვინე თეთრი | ადგილობრივი |

სულ ჩაოში აღრიცხული და დადასტურებულია 23 ჯიში. მათ შორის ადგილობრივი 21, ინტროდუქციური 2. არასამრეწველო 3, საკონიაკე 1, სასუფრე 5, სასუფრე საღვინე 5, საღვინე 9.

ნადიმ ვასაძე 35 წლის სოფელი დეკანაშვილები, ხულო

ჩემს წინაპრებს ქონდათ მალღარი ვენახი, ქონდათ ჩხავერი, ადესა. მე შვიდი წლის წინ გავაშენე ახალი ვენახი და მაქვს ჯიშები: ჩხავერი, ცოლიკაური, ჭეიშვილი, მესხურა. მაქვს 100 ძირი ყურძენი. 60 ძირი კი მალღარი . სხვადასხვა ჯიშებიდან ვგეგმავ ახალი ჯიშების მწვანე დამცნობას, რადგან სხვადასხვა ღვინო დავამზადო. სახელმწიფოს პოლიტიკა მიმართულია იქეთ რომ განვითარდეს ტურიზმი ამ სეგმენტითაც უნდა დაკავდეს მოსახლეობა, მაგრამ მცირე მიწიანობის პრობლემა უშლის ხელს, რომ წარმოებით დაკავდეს. ჩვენთან კი ხელზე ვამუშავებთ ტექნიკის გარეშე. მევენახეობა გავრცელებულია ხულოს მუნიციპალიტეტში: ჩაოში, განახლებაში, ალმეში, ვაშლოვანში, დეკანაშვილების იქეთ სავენახე ყურძენი აღარ მოდის. დედაჩემის ბაბუა ვაშლოვანიდან იყო მას ქონდა ვენახი ვწურავდით ღვინოს და ბავშვობიდანვე ჩართული ვიყავი მევენახეობაში. ვაშლოვანში შემთხვევით აღმოჩნდა ქვევრები, რაც დასტურია იმის, რომ მევენახეობა კარგად იყო განვითარებული. უნდა შეისწავლონ მაღალმთიან აჭარაში ნიადაგი, როგორ შეეგუება ყურძნის ჯიში ადგილობრივ ნიადაგს, რომ ვაზის მტევანმა დამწიფდეს დაზამთრებამდე. ვამზადებ ღვინოს, შემდეგ ვხდი არაყს. ვაზის გასხლვის დროს შეგროვებულ ლერწებს ვაგროვებთ ვენახში, ის კომპოსტირდება, როგორც ბუნებრივი სასუქი. ვენახს განსაკუთრებული მოვლა სჭირდება.



ოთარ ცინარიძე 68 წლის სოფელი ცინარეთი, შუახევი

საქართველოში ვაზის კულტურას ოდითგანვე პატივს სცემდნენ. ჩემთვის, როგორც ჟურნალისტისთვის ვაზის ისტორია უცხო არ იყო. გვაქვს ასეთი ადგილი სამელეთი სადაც ადგილობრივები ვეძახით თითას, მას ცხენისძუძუ ქვია. ეს ჯიში ჩვენთან გადაშენების პირას იყო, წამოვიღე გავახარე უკვე 10 ძირი მაქვს, ზოგი ახალი ნარგავებიც, რომლებსაც მეზობლებისათვის ვინახავ. მაქვს შემდეგი ჯიშები: ალადასტური, ცოლიკაური, ციცქა ცოლიკაური. ვაზი ძალიან სათუთი მცენარეა, ერთი ოპერაცია რომ დაავლიანო ჩვილი ბავშვივითაა, ყველა დრო დაწყებული გასხლვიდან დამთავრებული მოსავლის აღებამდე ოპერატიულად კონკრეტულ ვადებში უნდა ჩაატარო ყველა ოპერაცია: ესაა გასხლვა, აკვრა, პირველი წამლობა, მომდევნო წამლობები, გაფურჩქვნა. მიზანშეწოლილია ვაზის გაფურჩქვნა ყვავილობამდე. დიდი მნიშვნელობა აქვს მთვარის მოძრაობას, ვაზის გასხლვა უნდა დავიწყოთ როდესაც მთვარე აღმა არის, იმიტომ რომ ამ დროს გასხლული ვაზი უფრო კარგად იჭერს მზის სხივებს. ერთ წელს ვაზის რამდენიმე ძირი გავსხალი მაშინ როცა მთვარე არ იყო აღმა და მთელი წლის განმავლობაში ვაზის არცერთი ნაზარდი არ წავიდა აღმა.

მრავალი ლეგენდაა ვაზთან დაკავშირებით, როცა შემობრძანდნენ წმინდანები ანდრია პირველწოდებული, სვიმონ კანანელი და მატათა ვაზი უკვე ხარობდა აჭარაში.

ადგილობრივ ვაზის ჯიშებს საფრთხე დაემუქრა, როცა აჭარა ოსმალეთმა დაიპყრო, ვაზს ხიზნავდნენ ტყეებში, რომ გადარჩენილიყო.

პერსპექტიულია ვენახის გაშენება, მარტო ვაზი ღვინის დაყენება არა, ვაზი სამკურნალოა, ჩვენი წინაპრები ყურძნის მტევნებს აკიდოების სახით ინახავდნენ და მიირთმევდნენ მთელი ზამთრის განმავლობაში, მას ქონდა სამკურნალო თვისებები. მაქვს 150 ძირი ყურძენი ვენახში, ვაპირებ ახალი ჯიშების დამატებას. უჩამბის თემში გავრცელებულია მევენახეობა და არის ამისთვის ხელსაყრელი პირობები. მზის მოსავლიანობისათვის მნიშვნელოვანია.

მერაბ ქამადაძე 60 წლის ნენია შუახევი

ნენიაში დღეს კარგად არის განვითარებული მევენახეობა. მოსახლეობის 20 % აქვს ვენახი. მევენახეობის ტრადიცია ჩემი ოჯახისთვის მნიშვნელოვანი იყო და არის. მამაჩემს ქონდა 1950 წლიდან ვენახი, 1981 წლიდან მე გავაფართოვე არსებული ვენახი ახალი ჯიშებით და დღეს მაქვს შემდეგი ჯიშის ყურძენი: ცოლიკაური, ჩხავერი, ალიკოტე, საფერავი. ვენახი მაქვს ნახევარ ჰექტარზეა გაშენებული.

ჩემს სახლთან ახლოს ნენიაში არის ადგილი, რომელსაც ნასაყდრალი ქვია, აქ შემთხვევით 1989 წელს აღმოჩნდა ქვევრი. ისტორიულად რომ არ ყოფილიყო მევენახეობა ჭურები არ იქნებოდა. ვენახის მოვლა დიდი შრომატევადი საქმიანობაა, ჩემი ოჯახი ჩართულია ამ შრომაში და ერთად ვცდილობთ ჩვენი წარმატებით შევინარჩუნოთ ტრადიციაც და შევქმნათ ვიზიტორებისათვის მიმზიდველი გარემო და შევძლოთ ჩვენი პროდუქციის გაყიდვა შესაბამის ბაზარზე.



შაქრო ხიმშიაშვილი 53 წლის ნიგაზეული შუახევი

ვაზის სამშობლო საქართველოა. ვაზის გადაშენება ქართველი ერის განადგურებას ნიშნავდა. ვაზს მონივნებითა და სიყვარულით უფროთხილდებოდნენ. გადმოცემის თანახმად ქართველი ჯარისკაცები წელზე ირტყამდნენ ვაზის ლერწებს და ასე მიდიოდნენ ბრძოლის ველზე, მათი სიკვდილის შემდეგ ვაზი ამოვიდოდა და გააგრძელებდა სიცოცხლეს. მტრების შემოსევების დროს, ქართველი ვაზს ტყეებში რგავდა და ასე ინარჩუნებდნენ უნიკალურ ქართულ ჯიშებს.

მევენახეობას დიდი პერსპექტივა აქვს, ვაზს ჩვენთვის სიმბოლური დატვირთვაც აქვს. მე დარგული მაქვს 100 ძირი შემდეგი ყურძნის ჯიშები: ცოლიკაური, საფერავი, ციცქა, ჩხავერი. ყოველწლიურად ვათართოვებ ვენახს, მომავალში დავასრულებ მარანს და დავწერავ ღვინოს სხვადასხვა ჯიშების დაკრეფვის შედეგად.

არსებობს ასეთი თქმულება ტოპონიმ მანჩხაურთან დაკავშირებით:გურიიდან გამოთხოვდა მანო ნიგაზელში, მას თან ჩხავერიც მოუტანია და დაურგავს. ასე

ეძახოდნენ ადგილობრივი მაცხოვრებლები „მანოს ჩხავერი“ „მანოს ჩხავერი“ და დაერქვა მანჩხაური. მევენახეობის განვითარებას ხელი შეუშალა აჭარაში ოსმალთა ბატონობამ. დაიწყო ვენახების გაჩეხვა, განადგურება. თუმცა აჭარის დედასამშობლოსთან დაბრუნების მერე დაიწყო ისტორიული პროცესის შემობრუნება. ისტორია თავის ადგილს უბრუნდება და უფლის ნებით ვაზი არ გადაშენდება, ვენახის გაშენების ინტერესი ბევრს ექნება და მევენახეობა კვლავ აღორძინდება. თუმცა კვლევების ჩატარება, ნიადაგის შესწავლა, ახალი ჯიშების შემოტანა რაც დაწყებულია უკვე უფრო ფართო მასშტაბებითაა საჭირო მევენახეობის განვითარებისათვის.

უმჯობესი იქნება ამ მიმართულებით არქეოლოგიური სამუშაოების წარმოებაც. აჭარაში არ არსებობს სოფელი, სადაც არ იყოს ქვევრები, და საერთოდ მევენახეობა-მეღვინეობასთან დაკავშირებული არტეფაქტები.



დასკვნები

საქართველოში მევენახეობისა და მეღვინეობის 8000 წლოვანი უწყვეტი ისტორია დასტურდება როგორც წერილობითი, ასევე არქეოლოგიური კვლევების მონაცემებით.

აჭარაში ვაზს უძველესი დროიდან განსაკუთრებული ყურადღებით ეპყრობოდნენ. ოსმალთა სამ საუკუნოვანმა ბატონობამაც ვერ გაანადგურა ქართული ვაზი აჭარაში, ქართულ სულთან ერთად. მნიშვნელოვანია მევენახეობის განვითარება აჭარაში, ამ მიმართულებით განხორციელდა სხვადასხვა პროექტები, თუმცა კიდევ ბევრი პრობლემა დგას, დღის წესრიგში.

არსებობს მათი გადაჭრის გზები, მევენახეობა- მეღვინეობის ტრადიციული დარგის აღორძინების პერსპექტივა. შექმნეს და მოიტანეს ქართული ვაზის უნიკალური, უძველესი გენოფონდი ჩვენმა წინაპრებმა, რომლებსაც მრავალმხრივ უწევდათ მტერთან შებრძოლება. მართალია ბევრჯერ გაანადგურეს ჩვენი ვენახები და ეკონომიკა, მაგრამ ვაზის გადაშენება ვერ მოახერხეს. საქართველოს ყველა კუთხეში ვაზს განსაკუთრებული ადგილი უკავია. ვაზის გადაშენება მოასწავებდა ქართველი ერის გადაშენებას.

განვიხილოთ ვაზისა და ღვინის ისტორია, მისი მნიშვნელობა წარსულსა და აწმყოში, ვაზისა და ღვინის როლი ქართული კულტურის ისტორიაში, აგრეთვე მსოფლიო ცივილიზაციის ჭრილში. მაღალმთიანი აჭარის სოფლებში დღესაც მევენახეობას დიდი ადგილი აქვს დათმობილი, მათთვის წამყვან დარგს წარმოადგენს. გამოვკითხეთ მევენახეები, გავაანალიზეთ ის პრობლემები, რომლებიც დგას აჭარაში მევენახეობა, მეღვინეობის განვითარების მიმართულებით. დავსახეთ მოგვარების გზები. იმისათვის, რათა მევენახეობა - მეღვინეობა როგორც უძველესი დარგი აღორძინდეს, გახდეს პერსპექტიული და აგრეთვე მომგებიანი იყოს ქვეყნისთვის, თითოეული ოჯახისათვის.

ნაშრომი დაეხმარება არა მარტო სტუდენტებს, არამედ ვაზისა და ღვინის ისტორიის შესწავლაში, მევენახეობა მეღვინეობით დაინტერესებულ პირებს გაანალიზონ ამ დარგის მნიშვნელობა მსოფლიო ჭრილში. ძალზე მნიშვნელოვანია

მაღალმთიანი აჭარის ტურიზმის განვითარებასთან ერთად მევენახეობის განვითარება.
ქართული ღვინის პოპულარიზაცია.

ამრიგად, მნიშვნელოვანია მევენახეთა რეკომენდაციების გათვალისწინება, ნიადაგის შესწავლა, ახალი ჯიშების გამოყვანა, უფასოდ მოსახლეობაში ყურნის ნერგების დარიგება, სახელმწიფოს მიერ შედეგის გაკონტროლება, თეორიული და პრაქტიკული ცოდნის დაგროვება და გამოცდილების გაზიარება, მოსახლეობაში მევენახეობის პოპულარიზაცია. მევენახეობის პერსპექტივა აგროტურიზმის მიმართულებით.

გამოყენებული ლიტერატურა

1. აბუსერისძე ტბელი, სასწაულნი წმიდისა გიორგისნი, ქართული მწერლობა, 3, თბ.,1988.
2. ასათიანი, ვაზის კულტურასთან დაკავშირებული ლექსიკა ქართულში, თბ., 1978.
3. ბერიძე ვ, მევენახეობა და მისი განვითარების პერსპექტივები აჭარაში, ბათ., 1975.
4. ბაქრაძე დ, არქეოლოგიური მოგზაურობა გურიასა და აჭარაში, ბათ., 1987.
5. ბოხოჩაძე ა, მევენახეობა-მეღვინეობა ძველ საქართველოში არქეოლოგიური მასალების მიხედვით, თბ., 1963.
6. გეორგიკა,II, თბ., 1934.
7. ებრალიძე ტ, სოფ. ზვარეს ისტორიიდან.- საერთაშორისო სამეცნიერო კონფერენცია „დიდაჭარობა“. 2009. 375-380.
8. ვახუშტი ბატონიშვილი, აღწერა სამეფოსა საქართველოსა, თბ., 1941.
9. ვარშალომიძე ჯ, ორნამენტი ხეზე, ბათ.,1978.

10. კახიძე ა, მამულაძე შ, აჭარის არქეოლოგიური ძეგლები, თბ., 2016.
11. კახიძე ა, სურმანიძე ნ, სოფელ ჩაისუბნის „შუამთის“ გორანამოსახლარის არქეოლოგიური დაზვერვების შედეგები - აჭარა, წარსული და თანამედროვეობა, I, ბათუმი, 2013: 222-265.
12. კომახიძე თ, აჭარა წარსულის გადასახედიდან, ბათ., 1999.
13. კილურაძე, ჟურნალი ვაზი და ღვინო, 1-2, თბ., 2000.
14. კეცხოველი ნ, რამიშვილი მ, ტაბიძე დ, საქართველოს ამპელოგრაფია, თბ.,1960.
15. ლორთქიფანიძე ოთ, ვანის ნაქალაქარი, თბ., 1973.
16. მამულაძე შ, აჭარისწყლის ხეობის შუასაუკუნეების არქეოლოგიური ძეგლები, ბათ.1993
17. მირველაშვილი მ, მალრაძე დ, ვაზისა და ღვინის კულტურა საქართველოში, თბ., 2014.
18. მიქელაძე ნ, საღოქტორო ნაშრომი ტოპონიმური თქმულება-გადმოცემები აჭარის ფოლკლორში, ბათ., 2013.
19. ნეცუბიძე მ, მევენახეობა აჭარაში, ბათ., 1976.
20. ნაკაშიძე, მევენახეობა-მელვინეობა, გურია-სამეგრელოში, აჭარაში და აფხაზეთში, თბ., 2018.
21. რამიშვილი მ, გურიის, სამეგრელოს და აჭარის ვაზის ჯიშები, თბ.,1948.
22. რამიშვილი მ, ქართული ვაზისა და ღვინის ისტორია.თბ.,2000
23. რუსიშვილი ი, ვაზის კულტურა საქართველოში პალეოეთნობოტანიკური მონაცემების საფუძველზე, თბ., 2010.
24. სახოკია თ, მოგზაურობანი, ბათ., 1985.
25. სიჭინავა ვლ, მევენახეობისა და მელვინეობის ისტორიისათვის საქართველოში, თბ., 1960.
26. ფრუიძე ლ, მევენახეობა და მელვინეობა საქართველოში, თბ., 1974.
27. ყაუხჩიშვილი ს, ბერძნული ლიტერატურის ისტორია, 2, თბ., 1949
28. ყაზბეგი გ, სამი თვე თურქეთის საქართველოში, ბათ., 1995.
29. ჭილაშვილი ლ, ვენახი, ღვინო და ქართველები, თბ., 2004.

30. ჯავახიშვილი ივ, საქართველოს ეკონომიკური ისტორია, I, თბ., 1930.
31. ჯავახიშვილი ივ, საქართველოს ეკონომიკური ისტორია, II, თბ. 1934
32. ჯავახიშვილი ივ, ქართველი ერის ისტორია, I, თბ., 1951.