



კავკასიის საერთაშორისო უნივერსიტეტი

ლაშა ბოდაველი

ღვინო ხვანჭკარა-

წარსული, აწმყო, მომავალი

სამაგისტრო პროგრამა:

მევენახეობა - მეღვინეობის ფაკულტეტი

სამაგისტრო ნაშრომი შესრულებულია მევენახეობა მეღვინეობის მაგისტრის
აკადემიური ხარისხის მოსაპოვებლად

სამაგისტრო ნაშრომის ხელმძღვანელი ეკონომიკის დოქტორი,

პროფესორი კახაბერ ჯაყელი

ქ. თბილისი 2018 წელი

ანოტაცია

სამაგისტრო ნაშრომი მოიცავს ღვინო „ხვანჭკარის“ წარმოშობის ისტორიას, განვითარების ეტაპებს და იმ პოტენციალის ანალიზს, რომელიც მას რეალურად აქვს. ვფიქრობთ, რომ მნიშვნელოვანია ნაშრომში ხაზგასმით იყოს აღნიშნული ტერიტორიული მახასიათებლები, აქედან გამომდინარე წინამდებარე ნაშრომში დეტალურად განიხილება რაჭა-ლეჩხუმის, კერძოდ კი რაჭის მეღვინეობა, გეოგრაფიული მდებარეობა, კლიმატი და ა.შ. აგრეთვე დეტალურად განვიხილავთ სოფელ ხვანჭკარას, თავისი ბუნებრივი პირობებითა და ზოგადი მახასიათებლებით, რაც განაპირობებს განსაკუთრებული გემოვნური თვისებების მქონე ღვინის დაყენებას.

ხვანჭკარის ტერიტორიულ-ბუნებრივი მახასიათებლების განხილვის შემდეგ ნაშრომში ყურადღება იმ ჯიშთა ამპელოგრაფიულ მახასიათებლებს ეთმობა, რომელთა მეშვეობითაც ყენდებოდა და ყენდება ღვინო „ხვანჭკარა“. აქვე აღსანიშნავია ისიც, რომ ამ კუთხით წარსულშიც და ახლაც განსაკუთრებული როლი ალექსანდროულის (ალექსანდრეული) ყურძნის ჯიშს ენიჭება, რომელსაც ძირითად შემთხვევებში მუჯურეთულის ჯიშს ურევენ იმ ისტორიული ღვინის მისაღებად, რომლის შესახებაც ნაშრომში დეტალური აღწერა იქნება წარმოდგენილი. საყურადღებოა ისიც, რომ სხვადასხვა დროს სხვადასხვა ყურძნის ჯიშიც შეიძლება მოხვედრილიყო ალექსანდრეულისა და მუჯურეთულის ტანდემთან ერთად, რაც ასევე გახდა თემაში განხილვის საგანი.

აღნიშნული თემის განხილვისას რათქმაუნდა ვერ ავუვლიდით გვერდს „ყიფიანის ღვინოს“ ისტორიულ მიმოხილვას, რომელიც გახლავთ ღვინო ხვანჭკარის ერთ-ერთი საწყისი დასახელება. სწორედ ხსენებული სახელით მიიღო სასმელმა ერთ-ერთი პირველი აღიარება, სხვადასხვა ჯიშდო და ა.შ. ამასთან ერთად ნაშრომში მიმოვიხილავთ დამზადების ტექნოლოგიებს დღეს არსებული სხვადასხვა კომპანიის

მიხედვით და ვიმსჯელებთ „ხვანჭკარას“ პოტენციალზე, როგორც შიდა, ისე საერთაშორისო ბაზარზე.

დასკვნით ნაწილში წარმოდგენილი იქნება სრული სურათი და ანალიზი ერთის მხრივ ისტორიული რაკურსისა და მეორეს მხრივ ღვინო ხვანჭკარის სტატუს-კვოს ირგვლივ, რამაც რეალურად უნდა დასახოს სამომავლო გეგმები აღნიშნულის განვითარების კუთხით.

Anotation

Wine "Khvanchkara" (past, present, future)

The work deals with the history of one of the georgian wine "Khvanchkara", the stages of its development, the status and the perspectives for the future. While the Khvanchkara wine is not made from only one variety of grapes, therefore a part of the work will be devoted to the ampologic review of the relevant varieties, which were found after the study of theoretical material. The goal of this research topic is to inform the reader about the amazing history of wine and the different tasteful features as much as possible. It should be noted here that Khvanchkara is naturally semi-sweet wine and geographical micro-zone has contributed to this. The combination of soil, climate, humidity, and other factors that we think is considerable to discuss. We will provide the reader with more or less complete information about the geographical location and characteristics of Khvanchkara and on the other hand, the reader will find out more about some unique qualities of the wine.

The work will present the visions of the author about the future prospects which will be result of logical discussion of data analysis.

lasha bodaveli

Caucasus International University,

Master, Student of the 4th semester

შინაარსი

შესავალი _____	გვ 6
თავი I რაჭა-ლეჩხუმის ტერიტორიულ-ბუნებრივი მახასიათებლები	
&1.1. რაჭა-ლეჩხუმის გეოგრაფიული მახასიათებლების კვლევა _____	გვ10
&1.2. ხვანჭკარის მიკროზონა - თვისებრივი ანალიზი _____	გვ20
თავი II ვაზის ჯიშები ღვინო „ხვანჭკარას“ მისაღებად	
&2.1. ალექსანდრეული - ამპელოგრაფიული დესკრიპტორების ანალიზი _____	გვ29
&2.2. მუჭურეთული - ამპელოგრაფიული დესკრიპტორების ანალიზი _____	გვ40
თავი III ღვინო „ხვანჭკარა“	
&3.1. „ყიფიანის ღვინო“ - ისტორიული რაკურსის მოკვლევა _____	გვ50
&3.2. ღვინო „ხვანჭკარა“ - ტექნოლოგიის კვლევა _____	გვ57
დასკვნა _____	გვ 61
გამოყენებული ლიტერატურა _____	გვ 65
ინტერნეტ რესურსები _____	გვ 66

შესავალი

იმ რეალობაში, სადაც ტურიზმი, კერძოდ კი ღვინის ტურიზმი, სულ უფრო პოპულარული ხდება, როგოც ქვეყნის შიგნით, ისე მის ფარგლებს გარეთ და ასევე იმ რეალობაში სადაც ღვინის ბიზნესი საკმაოდ მომგებიან სახეს იძენს, ვფიქრობ, საკმაოდ მნიშვნელოვანია მოვახერხოთ ჩვენი შესაძლებლობების ანალიზი და სწორედ აქედან გამომდინარე წინამდებარე ნაშრომში აისახება ერთ-ერთი ყველაზე ისტორიული და ცნობილი ღვინის წარსული, ანმყო და მომავალი.

თუ გავითვალისწინებთ ზემოთ ხსენებულ ფაქტებს და ამასთან ერთად ღვინო „ხვანჭკარის“ პოტენციალს, რომელსაც მდიდარი ისტორიაც უწყობს ხელს მარკეტინგული თვალსაზრისით, მაშინ შეგვიძლია საკითხის დამუშავება მაღალი აქტუალობის საგნად შევათვასოთ. ამასთან ერთად, აქტუალურია გასულ საუკუნეში ფართოდ გავრცელებული ფალსიფიკაციის მაგალითების განხილვაც, რათა არ მოხდეს ამ კონკრეტული ღვინის მაგალითზე დაშვებული შეცდომების გამეორება.

ნებისმიერი მიზნის მისაღწევად კონკრეტული ამოცანების შესრულება სჭირდება. პირველ რიგში აღვნიშნავთ, რომ ნაშრომში უმთავრეს მიზანად დავისახეთ აკადემიური დოკუმენტის შექმნა, რომელშიც ასახული იქნება ყველა საჭირო მონაცემი ღვინო ხვანჭკარის წარსულიდან, აგრეთვე განხილული იქნება დღეის მდგომარეობით მისი მომავლის პოტენციალი და პერსპექტივები, რაც მკითხველს ერთიან სივრცეში შეეძლება რომ იხილოს. ყოველივე ზემოთ თქმულის მისაღწევად დასახულია შესაბამისი ამოცანები,

რაც მოიცავდა მონაცემთა მოძიებას დახარისხებასა და სხვა სახის სამუშაოებს, რომელთა დიდი ნაწილით თავად კვლევის მეთოდებს განეკუთვნება.

აღსანიშნავია, რომ ზოგადად მევენახეობა-მელვინეობის დარგში, რთულია მოიძიო თანამედროვე ლიტერატურა, სადოქტორო, საბაკალავრო ან სხვა სახის ნაშრომები, რაც განპირობებულია იქიდან, რომ კვლევების ძირითადი ნაწილი ჩატარებულია გასულ საუკუნეში და სწორედ მათ საფუძველზე იქმნებოდა შესაბამისი ლიტერატურაც. ლოგიკურია, რომ ამის გათვალისწინებით ნაშრომს შეგვიძლია ვუწოდოთ ერთგვარი სიახლე, რომელიც კვლევით კომპონენტში, თუნდაც ამპელოგრაფიული თვალსაზრისით, ეყრდნობა მე-20 საუკუნის მეცნიერულ კვლევებს. იგივე უნდა ითქვას საკითხის ირგვლის არსებულ თეორიულ ბაზაზე, რომელიც რამდენიმე ნაშრომშია გაბნეული და მათი ძირითადი ნაწილიც გასულ საუკუნეს ეკუთვნის.

ვინაიდან ნაშრომი ითვალისწინებს საწყის ეტაპზე რაჭა-ლეჩხუმის დახასიათებას, ნიადაგისა და კლიმატის თვისებებთან ერთად, რათქმუნდა ამ მხრივ მნიშვნელოვანია სპეციალურად ჩატარებული კვლევების მიმოხილვა. ამ კუთხით გამოყენებულია გულნარა სალინაძისა და ტანია ენუქიძის ავტორობით დამუშავებული წიგნი „ქვემო რაჭა“¹. თეორიული ბაზა მოძიებულია წიგნიდან: „მევენახეობა და მელვინეობა საქართველოში“². ჩამოთვლილ ლიტერატურასთან ერთად მნიშვნელოვანი მასალები იქნა მოძიებული სხვადასხვა ავტორების ნაშრომებიდან, პუბლიკაციებიდან, სამეცნიერო ნაშრომებიდან და ა.შ. (გ. ბერიძე; ვ. დემეტრაძე; გ. გერასიმოვი; შ. ავალიანი; კ. მოდებაძე და სხვა)

თემის დამუშავებისას დასახული ამოცანები თავის მხრივ ასახავს ერთგვარ ქმედებას, რომელიც მიმართულია დასახული მიზნების განსავითარებლად და მოიცავს: წარსული და ამჟამინდელი სტატუს-კვოს წარმოჩენას, რომელიც ორიენტირებული იქნება სამომავლო პერსპექტივების რეგულირების გათვალისწინებაზე. ნაშრომი ემყარება

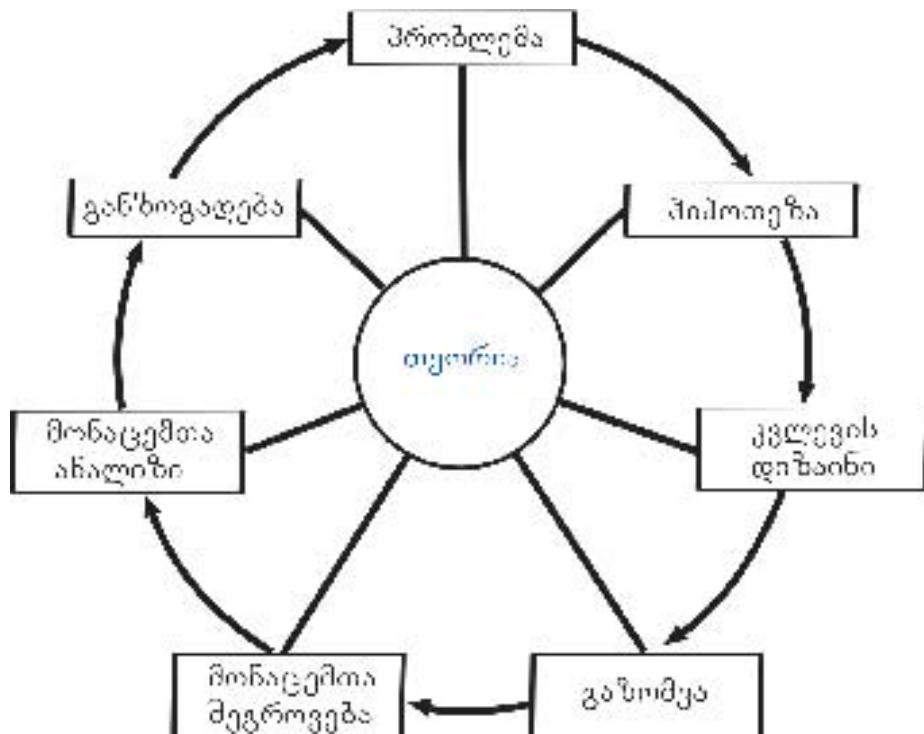
¹ გულნარა სალინაძე; ტანია ენუქიძე - ქვემო რაჭა ლეგენდებსა და სინამდვილეში; ქუთაისი 2012; გვ 175-77

² საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემია; საქართველოს საისტორიო საზოგადოება; ლევან ფრუიძე - მევენახეობა და მელვინეობა საქართველოში; ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით წიგნი პირველი (რაჭა); თბილისი 1974 გვ. 18-21 (გვ 230-235)

კვლევის რამოდენიმე მეთოდს, რომლებიც ძირითადად ემპირიული კვლევის მეთოდებიდან გამომდინარეობს.

აღსანიშნავია, რომ ზემოთ ხსენებული კვლევის მეთოდი წარმოადგენს ძირითად ნაწილს ნაშრომის დამუშავებისას, თუმცა ისიც თავის მხრივ გარკვეულ განშტოებებად იყოფა. ერთ-ერთი თვალსაჩინო მაგალითი ამ კუთხით არის ლოგიკა, რომელიც წარმოადგენს ემპირიული კვლევის მეთოდების ერთგვარ სამეცნიერო იარაღს, რაც გულისხმობს სწორად აზროვნების სისტემას. გამომდინარე იქიდან, რომ ლოგიკა შესაძლოა არსებობდეს ზუსტად იმდენი სახის, რამდენიც კონკრეტულ საკითხში ჩართული პიროვნებაა უნდა აღვნიშნოთ, რომ მისი ობიექტურობის ხარისხის გამყარება აუცილებელი გარემოებაა. სწორედ ამიტომ სანდო დასკვნების გაკეთება და მათი წარმოჩენა წინამდებარე ნაშრომში გავამყარეთ ე.წ. ვალიდობით, რომელიც გულისხმობს სხვადასხვა მეცნიერთა მიერ გამოტანილ დასკვნებზე დამყარებულ, ლოგიკურად შეჯერებულ მსჯელობას. მოცემულ თეორიას თავისთავად გააჩნია გარკვეული ქრონოლოგია, ამავე კანონზომიერებით დავსახეთ და მივეცი ფორმულირება შერჩეულ კვლევის მეთოდებს, რომელიც ასე ვთქვათ წრეზე ბრუნავს მთელი ნაშრომის განმავლობაში და პირველ რიგში მოიცავს პრობლემის დასახვას. მისი წარმოჩენისა და დასაბუთების შემდეგ აუცილებლად ისახება გარკვეული ჰიპოთეზა, რასაც თავის მხრივ მოჰყვება კვლევის დიზაინის დამუშავება, გაზომვა და მონაცემთა შეგროვება. სწორედ ეს უკანასკნელი წარმოადგენს თემის დამუშავებისას საჭირო ბიბლიოგრაფიისა და თემატიკის მოძიების პროცესს, რომელსაც ძირეული მნიშვნელობის შეტანა შეუძლია ამა თუ იმ ნაშრომში. ლოგიკურია, რომ მონაცემთა შეგროვებას თავის მხრივ მოსდევს მათი დამუშავება და ანალიზი. აღნიშნულ პუნქტში ყველაზე მეტად იგრძნობა ავტორის ხედვები, მის მიერ გაკეთებული ანალიზი და საკვანძო საკითხების განზოგადება.

კვლევის მეთოდების თვალსაზრისით სწორედ ამ პრინციპით იკვრება ნაშრომის დამუშავებისათვის აუცილებელი წრე, რომელიც დაუსრულებლად ინარჩუნებს ქრონოლოგიურ წყობას მის სრულ დასრულებამდე. (იხ. ნახ. 1)



(ნახ. N1)³

დასკვნითი ქვეთავები ძირითადად დამუშავებულია კონტენტ ანალიზის, როგორც კვლევის ერთ-ერთი მეთოდის გამოყენებით, სადაც მოცემულია საკითხით დაინტერესებულ, მკვლევართა და პრაქტიკოსთა ინტერვიუები, რაც თემის გაშლის საშუალებას უფრო მეტად გვაძლევს.

³ჩავა ფრანქფორტ-ნაჩმიასი, დევიდ ნაჩმიასი - კვლევის მეთოდები სოციალურ მეცნიერებებში, ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი თბილისი 2009.

თავი I რაჭა-ლეჩხუმის ტერიტორიულ-ბუნებრივი მახასიათებლები

&1.1. რაჭა-ლეჩხუმის გეოგრაფიული მახასიათებლების კვლევა

ვიდრე უშუალოდ ნაშრომის ძირითად თემას განვიხილავდეთ უმჯობესია წარმოდგენა შევიქმნათ ღვინო „ხვანჭკარის“ მშობლიურ ადგილზე. სანცის ეტაპზე განვიხილოთ რაჭა-ლეჩხუმის გეოგრაფიული მდებარეობა და ეტაპობრივად გადავიდეთ მის კლიმატურ თვისებებზე, ნიადაგურ მახასიათებლებზე და ყველა იმ დეტალის განხილვაზე, რამაც რეალურად იქონია გავლენა „ხვანჭკარის“ გემოვნურ თვისებებზე.



თავდაპირველად განვიხილოთ მთლიანი ადმინისტრაციული ერთეული, რაჭა-ლეჩხუმის და ქვემო სვანეთის მხარე მოიცავს ისტორიულ-გეოგრაფიული პროვინციების რაჭის, ლეჩხუმის და სვანეთის ნაწილობრივ ტერიტორიებს. რაჭა-ლეჩხუმისა და ქვემო

სვანეთის მხარე ოთხი ადმინისტრაციული ერთეულისგან შედგება: ამბროლაურის რაიონი, ლენტეხის რაიონი, ონის რაიონი და ცაგერის რაიონი. რაჭას ჩრდილოეთით სვანეთი და კავკასიონის მთავარი ქედი, აღმოსავლეთით სამაჩაბლო, სამხრეთით იმერეთი, ჩრდილო-დასავლეთით კი ლეჩხუმის ქედი ესაზღვრება. ლეჩხუმს ჩრდილოეთით ქვემო სვანეთი, დასავლეთით სამეგრელო, სამხრეთით იმერეთი ესაზღვრება. აქვე ყურადღება გავამახვილოთ თავად რაჭის აღწერაზე, რასაც ვახუშტი ბატონიშვილი არაერთ ნაშრომში სხვადასხვაგვარად ამკობდა:⁴

„...ბალახიან-ყუავილოვანნი, ნადირიან-ფრინველიანნი. და დებნები რაჭისანი, ამ მთათა კალთათა მყოფნი, არიან, ვითარცა შქმერი აღვსწერეთ, აგარაკად და მთის ადგილად; და ჩრდილოთ მზღვრის რაჭას კავკასი, რომელი განყოფს გლოლას, ღებს, ჭიორასა და დიგორს-ბასიანსა, ლიხუნსა და სუანეთსა, სადმელს, ტოლას და სუანეთსა. და ამ საზღვართ შინაგან არს რაჭა, ფრიად მაგარი მთითა, კლდითა, ხრამითა, ხევითა და ტყითა, შეუალი გარე მტრისაგან. ჰავით არს კეთილმშენი, ზაფხულის გრილი, ზამთარ თბილი და უქარო, მოსავლიანი, თვინიერ ბრინჯ-ბამბისა ნაყოფიერებს ყოველნი მარცვალნი, ვენახნი, ხილნი, მტილოვანნი ყოველნი. რიონის კერძოდ ამიერ და იმიერ, სრულიად რაჭას ესრეთ ნაყოფიერებს, არამედ მთათა კერძონი, ვითრცა სხუანი მთის ადგილნი. პირუცყნი, აქლემს გარდა, ყოველნი, და არა მრავლად. ცხოვარი უდუმო, ღორი - სიცოცხლე მათი. მდინარეთა კალმახნი მრავალნი, სხუა თევზი არარაი, არცა რიონსა შინა. კაცნი ტანოვანნი, მხნენი, ბრძოლასა შემმართებელნი, ძლიერნი. უსაქციელო-ბრიყუნი, უშუერ-მქცევნი, სხუათა მათხარნი, მომხუეცნი და ძვირნი. სახლობენ მთავარნი და აზნაურნი. ქალნი მშუენიერნი, მქცევნი ეგრეთნივნე, რბილნი. პირველად იყო რაჭა შორაპანის საერისთაო, მერმე იქმნა თვით საერისთაოდ, და შემდგომად კახაბერის მოწყუედისა ეპყრათ მეფეთა. მერმე ბაგრატ იმერთა მეფემან მისცა ჩხეიძეს ერისთობა, და ანცა არიან იგინი ერისთავად რაჭას, და არს მესამე სადროშო. ხოლო სახელი მოიგო

⁴ ვახუშტი ბატონიშვილი - „აღწერა სამეფოსა საქართველოსა“

გარემოსთა დიდროვანთა მათათგან და შინაგან ღრმის ადგილობისა მიერ: „იხილე, რა ჭაა ადგილი ესე!““

აღსანიშნავია რაჭის კლიმატური თვისებები, რაც მცენარისთვის, მითუმეტეს კი ვაზისთვის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ფაქტორია. რაჭაში ზღვის დონიდან 2000 მ სიმაღლემდე ნოტიო ჰავაა, ზამთარი ცივია და გრძელი, ხოლო ზაფხული ხანმოკლე, თბილი და ზოგჯერ ცხელიც. რაჭის ყველაზე მაღალ ადგილებში (2000 მეტრის ზემოთ) ნამდვილ ზაფხულს მოკლებული ნოტიო და ნივალური ჰავაა. ლეჩხუმში ჰავა სიმაღლის მიხედვით იცვლება: ზღვის ნოტიო სუბტროპიკულს ცვლის ზომიერად ნოტიო და მაღალმთის ჰავა, რომელსაც მუდმივი თოვლი და მყინვარები განაპირობებს. ქვემო სვანეთიც უქარო, ზომიერად ნესტიანი ჰავითა და ყინვებით ხასითდება. ნალექიანობასა და ტემპერატურაზე გავლენას ახდენს ზღვის დონიდან არსებული მაღალი სიმაღლე. არაერთი ცნობა არსებობს რაჭაში ძველად განვითარებულ კულტურაზე, რომლის თვალსაჩინო წარმომადგენელიც სწორედ მელვინეობა გახლდათ, რაჭა-ლეჩხუმის მაღალ განვითარებულ კულტურაზე ფეოდალური ხანის ეთნოგრაფიული ძეგლები და ყოფა-ცხოვრების დახვეწილი წესები მიუთითებენ. რაჭა-ლეჩხუმის მოსახლეობა შრომისმოყვარეობით, ვაზისადმი უსაზღვრო სიყვარულითა და სიმღერის ნიჭით გამოირჩევა. აქ ცოცხალია მევენახეობა-მელვინეობის ისეთივე არქაული წესები, როგორსაც ძველი ბერძნული და რომაული თხზულებები აღწერენ: რთველის სამზადისი, ყურძნის კრეფისა და დანურვის წესები, ღვინის დაყენების მრავალსაუკუნოვანი ხელოვნება. დღესაც არსებობს ღვინის მარნები, საწნახელები, მრავალნაირი საღვინე ჭურჭელი და ხელსაწყოები. აქ ვაზის 60-მდე ადგილობრივი ჯიში გამოუყვანიათ. ყველაზე განთქმული ხვანჭკარის ღვინოა, რომლის ყურძენიც მხოლოდ სოფელ ხვანჭკარის ნაყოფიერ მიწებზე იზრდება. მხოლოდ ხვანჭკარაში დანურულ ღვინოს აქვს ხვანჭკარისათვის დამახასიათებელი არომატი და გემო. XIX ს-ში რაჭაში ჩამოსხმული ღვინოები ევროპის ცნობილ გამოფენებზე გაჰქონდათ. მაშინდელი ჯილდოები ახლაც ინახება არქივებსა და მუზეუმებში. ამაზე ოდნავ მოგვიანებით უფრო ვრცლად და

დეტალურად ვისაუბრებთ, თუმცა ყოველი ნიშანი იმაზე მიუთითებდა, რომ მეღვინეობა რაჭაში საკმაოდ დიდი მნიშვნელობის მატარებელი იყო. აქვე შეგვიძლია მაგალითისთვის მოვიშველიოთ როგორც ამჟამინდელი, ისე ძველი სტატისტიკები და ცნობები იმისათვის, რომ სურათი უფრო ნათლად დავინახოთ. განვიხილოთ ეკონომიკური მაჩვენებლები ამჟამად არსებული მონაცემების მიხედვით:⁵

- მთლიანი რეგიონალური პროდუქტი: 107 121.5 ათ. ლარი
- აქედან:
 - მრეწველობა — 12 999.5 ათ. ლარი, მთლიანი პროდუქტის 12%;
 - მშენებლობა — 10 027 ათ. ლარი, მთლიანი პროდუქტის 9%;
 - სოფლის მეურნეობა — 63 300 ათ. ლარი, მთლიანი პროდუქტის 59%.
 - მომსახურება (ვაჭრობა, განათლება, ტურიზმი, ჯანდაცვა, ტრანსპორტი, და სხვა) — 20 795 ათ. ლარი, მთლიანი პროდუქტის 20%.
 - ქვეყნის მთლიან შიდა პროდუქტში მხარის მთლიანი პროდუქტის ხვედრითი წილია 0.9%.
 - მთლიანი რეგიონალური პროდუქტი მოსახლეობის ერთ სულზე გაანგარიშებით შეადგენს 2 207 ლარს.

მონაცემების მიხედვით ირკვევა, რომ სოფლის მეურნეობა რაჭაში დღემდე მნიშვნელოვან როლს იკავებს, მისი დიდი ნაწილი კი სწორედ მეღვინეობა მევენახეობაზე მოდის.

ე.წ. საგანგებო გაანგარიშებით 1930-იან წლებში რაჭაში 117000, ხოლო ლექხუმში 68000 ვედრო ღვინოს აყენებდნენ, რაც შეეხება ვენახებს, მკვლევარები ამ კუთხით იყენებდნენ მ. ბალასის მონაცემებს, რომლის მიხედვითაც 1870-იან წლებში რაჭაში ვენახების ფართობი

⁵ <http://www.government.gov.ge/racha-lechkhumi.pdf> გვ 17

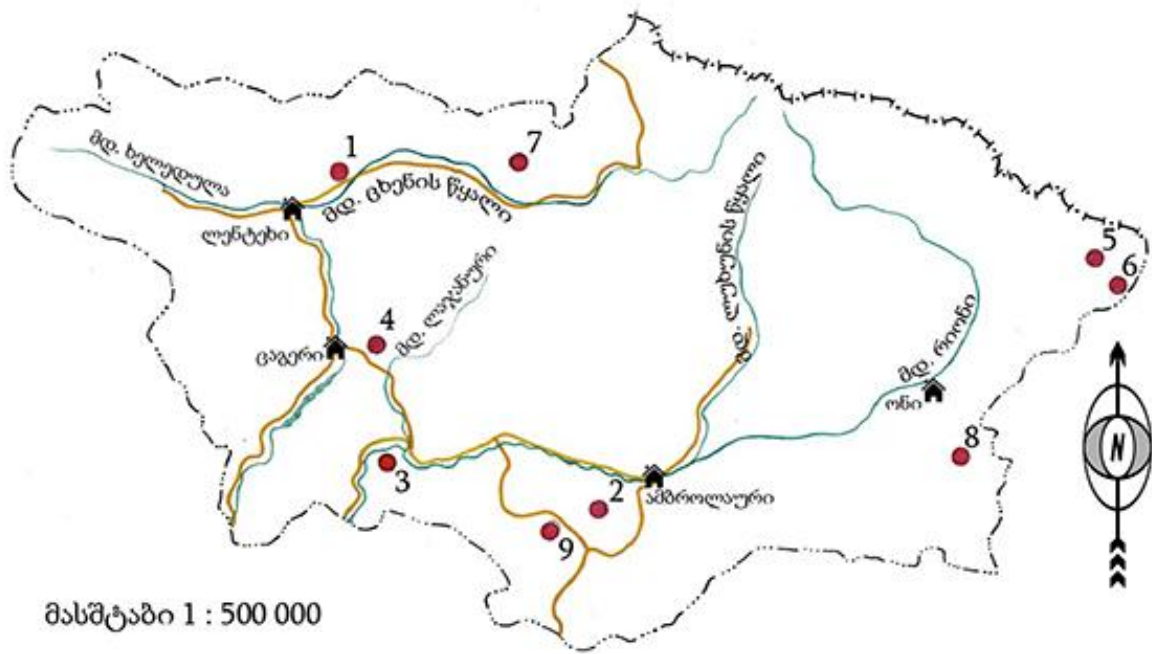
1391 და ლეჩხუმში 1266 ჰექტარს უდრიდა.⁶ საქართველოს მევენახეობისა და მეღვინეობის ისტორიაში⁷ აგრეთვე ვეცნობით, რომ 1880-იან წლებისთვის რაჭა-ლეჩხუმში ვენახებს 3074 ღესეტიან ფართობი ეჭირა, აქედან რაჭაზე 1274 ღესეტიან ანუ 1392 ჰექტარი მოდიოდა, ხოლო ლეჩხუმზე კი 1800 ღესეტიან ანუ 1967 ჰექტარი. აქვე აღსანიშნავია ის ფაქტიც, რომ ამ პერიოდში რაჭა-ლეჩხუმის ვენახები მზარდია, მიუხედავად იმისა, რომ ფილოქსერა და სოკოვანი დაავადებები საკმაოდ გავრცელებულია. ამასთან ერთად რათქმაუნდა იზრდება ღვინის გატანაც ბაზარზე, რომელიც სწორედ ღვინო „ხვანჭკარას“ წინამორბედი სახელით იყო ცნობილი, თუმცა ამაზე ოდნავ მოგვიანებით ჩავუღრმავდებით დეტალებს.

არ შეიძლება რაჭა-ლეჩხუმი ქვემო სვანეთის მხარეზე ვისაუბროთ და არ აღვნიშნოთ, რომ უამრავი ნაშრომია, სადაც მკაფიოდ აღინიშნება, რომ მევენახეობის ერთ-ერთ მნიშვნელოვან რაიონად საქართველოში სწორედ რაჭა-ლეჩხუმი უნდა ჩაითვალოს. განსაკუთრებულ ყურადღებას კი მაღალხარისხოვანი ღვინოებით იპყრობს რაჭა-ლეჩხუმის საზღვარზე მდებარე პატარა რაიონი, მეღვინეობის ცენტრებით, მდინარე რიონის მარჯვენა: ჭვიში, ჭრებალო, ტოლა, ხვანჭკარა და მარცხენა ბუგეულ-ამბროლაური. აქვე არაერთი მკვლევარი განმარტავს, რომ ზემოთ ხსენებულ რიონის მარჯვენა მხარეს განლაგებული სოფლების ტერიტორიებზე სამხრეთით და სამხრეთ დასავლეთით სხივები, ხრიოკი ფერდობები და ნიადაგური თვისებები შესანიშნავ პირობებს ქმნიან შავი ჯიშებისათვის საკმაო პიგმენტებისა და შაქრის დასავროვებლად, ასევე იმ დადებითი თვისებების განსავითარებლად, რომელთა მეშვეობითაც დაჯილდოვებული უნდა იყოს ხარისხოვანი წითელი ღვინოები. აქვე შევიძლიათ იხილოთ აღნიშნული საზღვრები რუკის მიხედვით:

⁶ М. Балас; виноделие в России; ч. II, СПб 1896

⁷ ლევან ფრუიძე - „საქართველოს მევენახეობისა და მეღვინეობის ისტორია; წიგნი მეორე; მევენახეობა; თბილისი 2016

რაჭა-ლეჩხუმი - ქვემო სვანეთი



ერთ-ერთ ნაშრომში აღინიშნება, რომ 1800-1900 იან წლებში სოკოთი დაავადებისა და ფილოქსერას გავრცელების მიუხედავად რაჭა-ლეჩხუმის ღვინოებზე მოთხოვნილება მაინც მკვეთრად იზრდება, შესაბამისად ამის პირდაპირპროპორციულია ვენახების ფართობის ზრდაც. როგორც აღნიშნავენ⁸ „მოსაგებში“ წასული ხელოსნები თავიანთი ნაგროვები თანხებით მიწებს ყიდულობდნენამცენ ვენახებს აშენებდნენ. აქვე აღწერილია კონკრეტული ვენახები სადაც აღნიშნავენ, რომ ჩამოყალიბდა მსხვილი მემამულური

⁸ ლევან ფრუიძე; საქართველოს მევენახეობისა და მეღვინეობის ისტორია; წიგნი მეორე; მევენახეობა; თბილისი 2016 წ. გვ 328

მეურნეობები თავად ყიფიანებისა, გელოვანებისა, ჩიჯავაძეებისა, წულუკიძეებისა, იაშვილებისა და ა.შ. თითოეულ მემამულეს, აღნიშნული კვლევის მიხედვით ორიდან 25 ქცევამდე ვენახი ჰქონდა, ხოლო სოფელ წესში თავად ერისთავის ზვარი 40 ქცევაზე იყო გაშენებული. გლეხების ვენახები 1/2 ქცევიდან ნქცევამდე აღწევდა. 1890-იან წლებში ვენახებს რაჭაში 3,324 ჰექტარი ფართობი უჭირავს, ხოლო ლეჩხუმში 2129 დესტინა⁹. საინტერესოა ის ფაქტიც, რომ XIX-XX საუკუნეთა მანძილზე და შეიძლება ითქვას რომ დღესაც რაჭაში ღვინოს მხოლოდ პირადი მოხმარებისა და მატერიალური შემოსავლის უზრუნველსაყოფად არ იყენებდნენ. ამ უკანასკნელს ისინი ერთგვარი ბარტერის მოლაპარაკებითაც ცვლიდნენ, რაც მაგალითისთვის გამოიხატებოდა იმაში, რომ ქვემო რაჭის ღვინოები თავის მხრივ იცვლებოდა ზემო რაჭის მცხოვრებლებთან ხორბალზე, მეცხოველეობის პროდუქტებსა და სხვადასხვა ტიპის საკვებ პროდუქტებზე, სხვა დანარჩენი კი ჩვეულებრივი ვაჭრობის საგანი გახლდათ, რაც სანცის ეტაპზე ქუთაისის, ფოთის, ბათუმის, თბილისისა და სხვა ტერიტორიების ბაზრებზე გადიოდა, ამ უკანასკნელს კი უფრო ეფექტურად შეჰქონდა ადგილობრივ „დუქნებსა და იარმურკებში, რაც ბოლო პერიოდში ღვინის მალაზიებითა და ბარებით უფრო გაფართოვდა.

წარსულის ისტორიის გაანალიზებისას აუცილებლად უნდა გავავლოთ პარალელი სტატუს-კვოზე, რაც ყველაზე უკეთ აისახება სპეციალურად ჩატარებულ კვლევებში. ქვემოთ მოცემული მონაცემები სრულად არის აღებული მთავრობის მიერ გამოქვეყნებული დოკუმენტიდან სახელწოდებით „რაჭა-ლეჩხუმისა და ქვემო სვანეთის რეგიონის განვითარების სტრატეგია 2014-2021 წლებისთვის“. იხილეთ კვლევის შედეგები:

„წყლის რესურსები და ენერგეტიკული პოტენციალი. რაჭა-ლეჩხუმი-ქვემო სვანეთი მდიდარია წყლის რესურსებით. 2011 წლის წყალაღების მონაცემების თანახმად, ბუნებრივი წყლის ობიექტებიდან (მინისქვეშა და ზედაპირული წყალი) წყლის აღებამ 1174 მლნ კუმ, ხოლო წყლის გამოყენებამ 1172 მლნ კუმ შეადგინა. აღებული წყლის რესურსების 99% ჰიდროენერგეტიკაში გამოიყენება. წყლის ძირითადი არტერიებია:

⁹ ბ. კერესელიძე; დას. ნაშრომი; გვ. 120-125

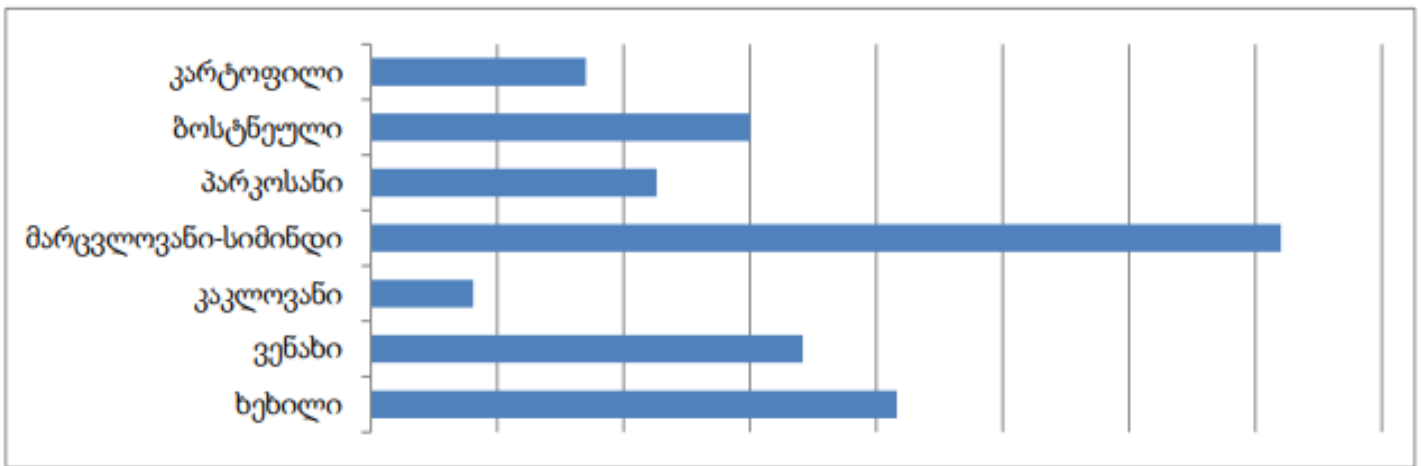
ამბროლაურისა და ონის მუნიციპალიტეტებში მდ. რიონი თავისი შენაკადებით, ლენტეხის მუნიციპალიტეტში - მდ. ცხენისწყალი, მდ. ხელედურა და მდ. ლასკადურა, ხოლო ცაგერის მუნიციპალიტეტში - მდ. ცხენისწყალი და მდ. რიონი. რეგიონში მდებარეობს 2 წყალსაცავი. შაორის წყალსაცავის წყლის საერთო მოცულობა 90 მლნ კმ-ს, ხოლო სასარგებლო მოცულობა - 87 მლნ კმ-ს შეადგენს. მისი დანიშნულება ტყიბულში არსებული შაორის ჰეს-ისთვის სემონური ჩამონადენის რეგულირებაა. ლაჭანურის წყალსაცავის წყლის საერთო მოცულობა 20 მლნ კმ-ს, ხოლო სასარგებლო მოცულობა - 17 მლნ კმ-ს შეადგენს. წყალსაცავი ყოველკვირეული რეგულირების ტიპს მიეკუთვნება და წყალს აწვდის ლაჭანურჰესს. რეგიონი მდიდარია ბუნებრივი წყაროებით და შესაბამისი საკურორტო ადგილებით. მინერალური წყლების პოტენციალი ჯეროვნად არ არის ათვისებული და არ ხდება მათი გატანა რეგიონულ თუ საერთაშორისო ბაზრებზე. კურორტ უწერაში 28 სახის მინერალური წყლის საერთო დღეღამური დებეტი 800 ტონაა. ისინი მდიდარია კალციუმითა და რკინით, შეიცავს ბორსა და იოდს, ასევე სხვა მინერალებს. შოვში გამოკვლეულია 16 სახის მინერალური წყარო, რომელთა დღეღამური დებეტი 150 ტონაა. ისინი ქიმიური შემადგენლობის პირველი ტიპისაა, შეიცავს კალციუმს, ნატრიუმს, რკინას, მაგნიუმს, ქლორს და სხვა მინერალებს. გამორჩეულია ცაგერის მუნიციპალიტეტის მინერალური წყლები, განსაკუთრებით კურორტ ლაშიჭალას სამკურნალო ბალნეოლოგიური წყლები და ძულურის მინერალური სამკურნალო წყალი, რომელიც, ძირითადად, დიაბეტით დაავადებულთა სამკურნალოდ გამოიყენება. შესაბამისი ინფრასტრუქტურის არარსებობის გამო, მინერალური წყლის რესურსის პოტენციალი უმნიშვნელოდ არის გამოყენებული.“

რაოდენ გასაკვირიც არ უნდა იყოს თავად სახელმწიფო კვლევა ადასტურებს, რომ რაჭის ბუნებრივი პირობები თუნდაც წყლის რესურსებით საკმაოდ მდიდარია და ეს ყველაფერი უმნიშვნელოდ გამოიყენება, მითუმეტეს სასოფლო სამეურნეო დატვირთვით, რაც მკითხველისთვის შესაძლოა ერთგვარი სტიმული გახდეს ამ საკითხით დაინტერესებისას. იმისათვის, რომ საკვლევ თემას არ ავცდეთ განვიხილოთ ღვინისა და

სხვა ალკოჰოლური სასმელის წარმოება, რომელიც ზემოთ ხსენებული მონაცემებით 0,14 მლნ. ლარს შეადგენს, მიუხედავად იმისა, რომ წარსულ პერიოდში აღნიშნული დარგი ქვემო რაჭაში განსაკუთრებით წამყვან როლს ასრულებდა.

რეგიონის ნიადაგურ თვისებებზე უკვე ვისაუბრეთ და აქვე აუცილებლად უნდა გაუხსნათ ხაზი იმ სამწუხარო ფაქტსაც, რომ დღეისათვის ამ მხარეში მთლიანად მრავალწლოვან ნარგავებზე მხოლოდ 4% მოდის საქსტატის კვლევებით და ამ დროს 84,7 ათასი ჰექტარი აუთვისებელ ტერიტორიად ითვლება, რომლიდანაც გამოუყენებელია მინიმუმ 1166 ჰექტარი სახნავ-სათესი მიწები. სრულ მასტაბზე თუ გადავიყვანთ ამ მონაცემებს გამოვა, რომ რეგიონის 78% მთლიანი სავარგულებისა დღემდე აუთვისებელია. ახლა შეგვიძლია წარმოვადგინოთ ათვისებული ტერიტორიების სქემა, რომელიც დიაგრამაზე შემდეგნაირად გამოიყურება:

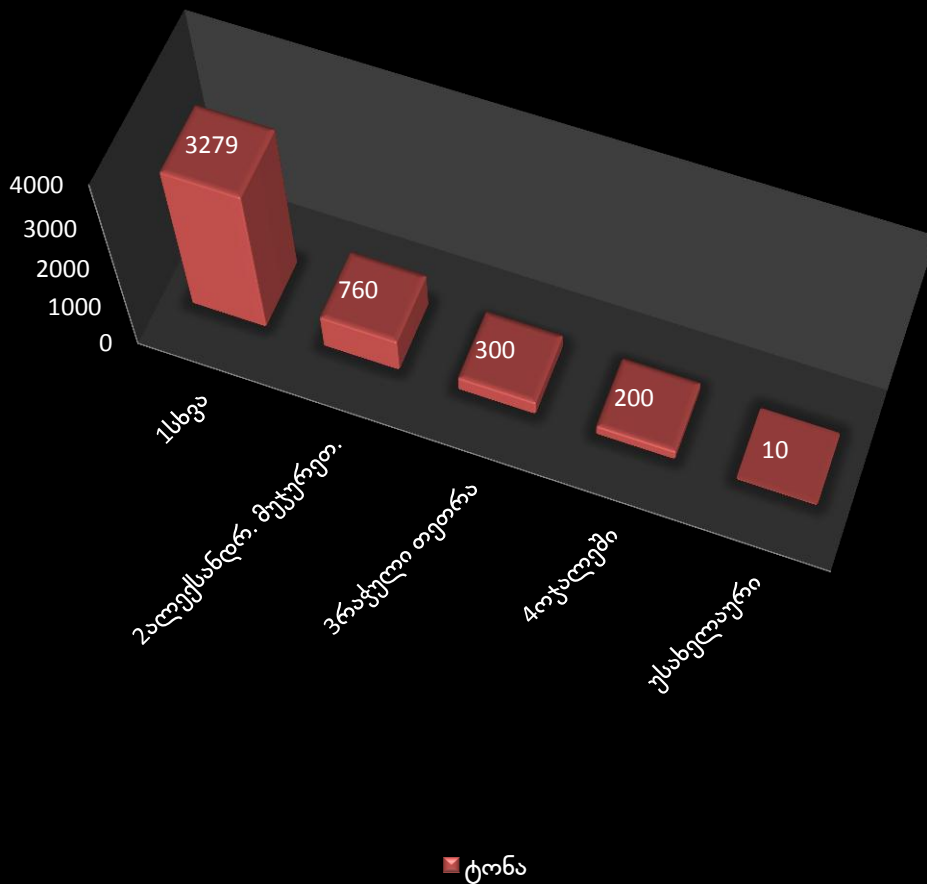
ნათესი ფართობების განაწილება კულტურების მიხედვით, ჰა(2011წ.)



წყარო: სახელმწიფო რწმუნებულის - გუბერნატორის ადმინისტრაცია.

განვმართოთ მევენახეობის მაჩვენებელი, რომელიც მემცენარეობის პრიორიტეტულ მიმართულებად აღიქმება და ძირითადად წარმოდგენილია ამბროლაურისა და ცაგერის მუნიციპალიტეტებში. 2011 წლის საქსტატის მონაცემებით

ვენახის ფართობებმა რეგიონში 1708 ჰექტარი შეადგინა, ხოლო ყველა ჯიშის ყურძნის მოსავალმა 4540 ტონა, აქედან შეგვიძლია ჯიშური დიაგრამის შედგენაც:



აქვე ყურადღება უნდა გამახვილდეს იმ ფაქტზეც, რომ ცაგერის მუნიციპალიტეტში არის სანერგე მეურნეობა, სადაც გამოჰყავთ უნიკალური ჯიშის ვაზის ნერგები, ხოლო მცირე ზომის სატბორე მეურნეობები არის როგორც ონის (სოფ. შარლომეთი), ისე ცაგერის (სოფ. ქვემო ცაგერი) მუნიციპალიტეტებში.

აღნიშნულ ქვეთავში მოცემული ყველა მონაცემი მნიშვნელოვანია თემის სრული ანალიზისთვის, რათა უფრო თვალნათლივ მოხდეს ღვინო „ხვანჭკარის“ პოტენციალის განსაზღვრა, მისი თავისებურებების ანალიზი და სხვა, რაც შემდეგ თავებში უფრო მეტი კონკრეტიკისკენ იქნება მიმართული, ასევე მნიშვნელოვანია კონკრეტულად სოფელი ხვანჭკარის სრულად განხილვა, საიდანაც უნდა მოხდეს ხსენებული ღვინის პოტენციალის

ზრდა და შესაბამისი ღონისძიებების დაგეგმარება ადგილობრივი რესურსების სრული გამოყენებით.

§1.2. ხვანჭკარის მიკროზონა - თვისებრივი ანალიზი

„ხვანჭკარა უძველესი სოფელია, ის ქვიანი ხვინჭკიანი სოფელია, მისი სახელიც აქედან წარმოდგება“¹⁰, ასე აღწერენ სოფლის სახელის ეტიმოლოგიურ წარმოშობას, თუმცა რამდენად სარწმუნოა ეს უკვე ცალკე კვლევის საგანია.

დავინწყით კვლავ გეოგრაფიული მდებარეობით და ეტაპობრივად განვიხილოთ ხვანჭკარის მიკროზონა, კლიმატი, ნიადაგური თვისებები და ა.შ.

აღსანიშნავია, რომ საქართველოში ამ ეტაპზე ჯამში სულ 18 ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო და მიკროზონაა რეგისტრირებული, რომელთაგანაც ერთ-ერთ მათგანს სწორედ ხვანჭკარას მიკროზონა წარმოადგენს:

1. წინანდალი
2. გურჯაანი
3. ვაზისუბანი
4. მანავი
5. კარდენახი
6. ტიბაანი
7. ნათარეული
8. ტვიში
9. ატენური
10. სვირი
11. კახეთი

¹⁰ გულნარა სალინაძე; ტანია ვნუქიძე; „ქვემო რაჭა ლეგენდებსა და სინამდვილეში“; ქუთაისი 2012; გვ 175

12. კოტეხი

13. ქინძმარაული

14. ახაშენი

15. ყვარელი

16. მუკუზანი

17. თელიანი

18. **ხვანჭკარა** - წითელი ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინო. ხასიათდება მუქი ლალისფერი შეფერვით, გემოზე ჰარმონიული, ხავერდოვანი, დახვეწილი, სასიამოვნო სიტკბოთი, ხილის ტონებითა და ჯიშური არომატით. მზადდება ალექსანდროულისა და მუჯურეთულის ჯიშის ყურძნისგან.

თვალსაჩინოებისთვის იხილეთ არსებული ზვრების ბუნებრივი პირობები:



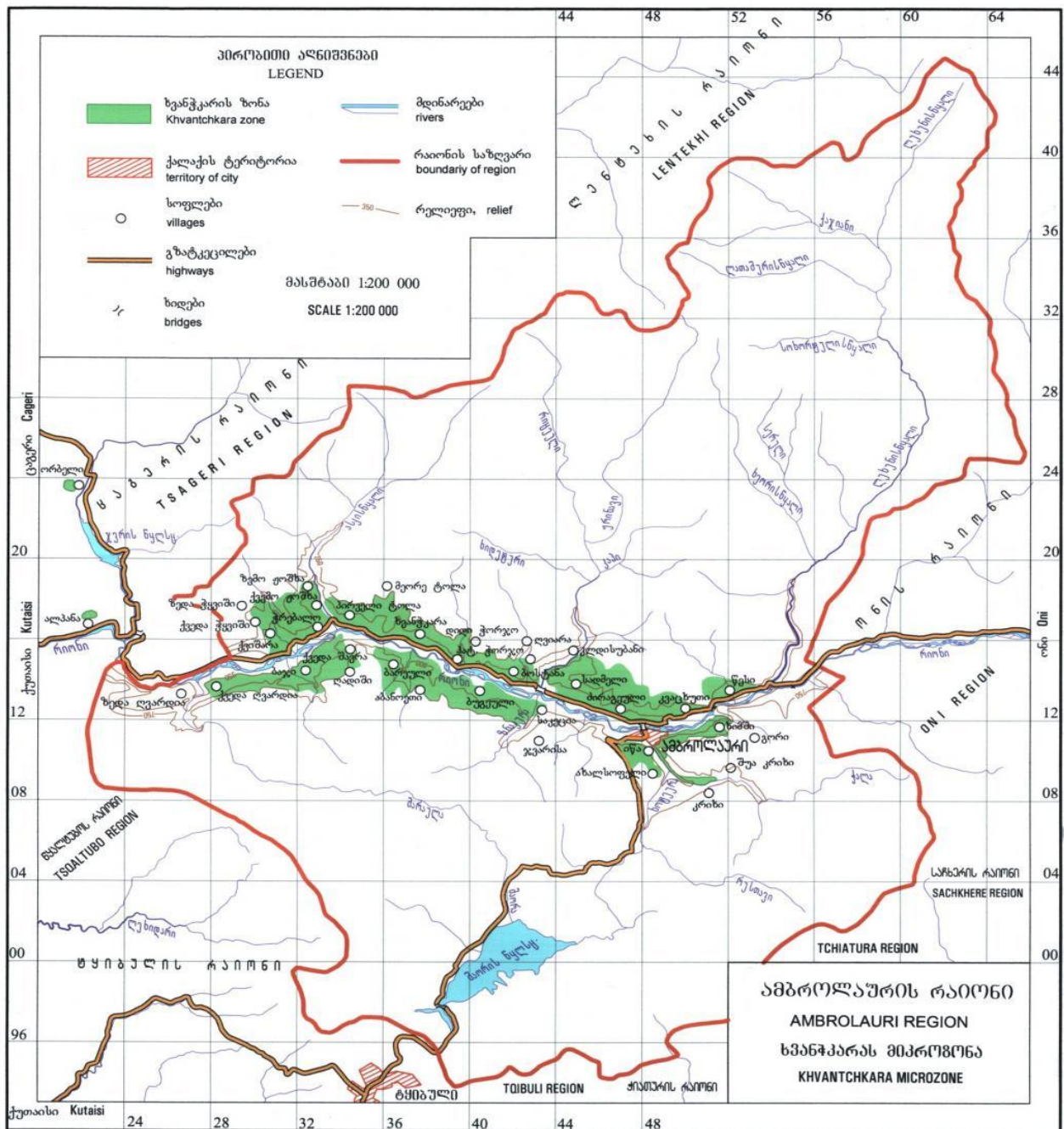
აღნიშნული ქვეთავი სრულად მოიცავს ხვანჭკარის მიკროზონის აღწერას, რომელიც საკითხით დაინტერესებულ მკვლევარებს საშუალებას აძლევს წინამდებარე ნაშრომში ერთიანი სივრცით წარმოდგენილი ჰქონდეთ ყველა საჭირო მონაცემი მიკროზონაზე, ამ კუთხით ჩვენი ძირითადი მოვალეობა უკვე არსებული კვლევების ასახვაა

აღნიშნულ ნაშრომში და სწორედ ამიტომ გთავაზობთ ღვინის ეროვნული სააგენტოს მონაცემებს სრულად:¹¹

გეოგრაფიული მდებარეობა – მევენახეობის სპეციფიკური ზონა "ხვანჭკარა" მდებარეობს რაჭაში ამბროლაურის ადმინისტრაციულ რაიონში, ლეჩხუმის ქედის სამხრეთ დაქანებებზე, ჩრდილოეთ განედის 42030' და აღმოსავლეთი გრძედის 43000' კოორდინატებს შორის არსებულ ფართობებზე. სამრეწველო ვენახები ძირითადად განლაგებულია ზღვის დონიდან 450-750 მეტრი სიმაღლის საზღვრებში. მიკროზონა ვრცელდება მდ. რიონის მარჯვენა სანაპიროზე განედური მიმართულების ხეობის გასწვრივ 35-40 კმ მანძილზე, მაღალი ქედებით დაცულ ქვაბულში. ვენახები გვხვდება, აგრეთვე, მდ. რიონის მარცხენა სანაპიროზე – რაჭის ქედის ჩრდილო დაქანებებზე. ღვინო "ხვანჭკარის" მიკროზონა მოიცავს უშუალოდ სოფ. ხვანჭკარის მახლობელ სოფლებს: წესი, კვაცხუთი, სადმელი, ღვიარა, ბოსტანა, დიდი ჩორჯო, პატარა ჩორჯო, მეორე ტოლა, პირველი ტოლა, ჭრებალო, ჭყვიში, უოშხა, ქვიშარი, ღვარდია, ბარეული, ლაღიში, ბაჯი, ბუგეული, საკეცია, ჯვარისა, იწა, კრიხი, ახალსოფელი, გორი, ხიმში, აბანოეთი. ზოგიერთ წლებში "ხვანჭკარის" ღვინომასალის მიღება შესაძლებელია ცაგერის რაიონის სოფლებში - ალჰანასა და ორბელში. (იხ. სურ. ამბროლაურის რნ. ხვანჭკარის მიკროზონა)¹²

¹¹ <http://georgianwine.gov.ge/19/>

¹² წყარო: <http://vinoge.com/Rvino-xvanWkaris-mikrozona>



კლიმატი – ხვანჭკარის მიკროზონაში ამინდის ფორმირებას განაპირობებს სუბტროპიკულ და ზომიერ განედებში განვითარებული დასავლეთიდან და აღმოსავლეთიდან გადმოდგილებული ატმოსფერული პროცესები. აქ კლიმატი საკმაოდ ნოტიოა, ზომიერად ცივი ზამთრით და ცხელი, შედარებით მშრალი ზაფხულით.

მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 1900-2000 სთ-ის ფარგლებშია. სავეგეტაციო პერიოდში მზე 1400 საათზე მეტი ხნის განმავლობაში ანათებს. ჯამობრივი რადიაცია საკმაოდ მაღალია და წლის განმავლობაში 120-130 კკალ/სმ² საზღვრებში იცვლება.

ორიგინალური ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინო "ხვანჭკარის" წარმოებას განაპირობებს განედური მიმართულების სამხრეთული დაქანების მთისწინებზე წარმოქმნილი ძირითადი აგროკლიმატური მაჩვენებლები: მზის სხივური ენერჯია, სითბოს რაოდენობა, ზაფხულის ტემპერატურების ზომიერი დაძაბულობა და ადგილმდებარეობის ზომიერი დატენიანება. მიკროზონაში მევენახეობის გავრცელების არეალში ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 12,2-10,80C, უთბილესი თვეების (ივლისი, აგვისტო) საშუალო ტემპერატურა 21-220C, უცივესისა (იანვარი) კი 0, -10-ის ფარგლებშია. წლიური აბსოლუტური მინიმუმებიდან საშუალო - მინუს 14-160, აბსოლუტური მაქსიმუმებიდან საშუალო კი 36-370 უდრის. ექსტრემალური ტემპერატურები -27 - +400 აღწევს.

აქვე კიდევ ერთხელ უნდა გავუსვათ ხაზი იმ ფაქტს, რომ აღნიშნული მონაცემები ამ ეტაპზე სრულად მოიპოვება დასახელებული ღვინის ეროვნული სააგენტოს ელექტრონულ გვერდზე, თუმცა სამომავლო კვლევების კუთხით მნიშვნელოვანია შემდგომში კლიმატის ცვლილებისას გამოქვეყნებულ მონაცემებთან სწორედ ამ ციფრების შედარება, რის გამოც ჩავთვალეთ არსებული ჩამონათვლის ორიგინალში გადმოტანა. ამავე წყაროზე დაყრდნობით განვიხილოთ სხვა სახასიათო პროცედურები პერიოდიკის მიხედვით: შემოდგომის პირველი წაყინვები ნოემბრის პირველ დეკადაში იწყება, ხოლო ბოლო წაყინვები გაზაფხულზე, აპრილის პირველ დეკადაში - (5.IV – 7.IV) წყდება. უცინვო პერიოდის ხანგრძლივობა 215 დღეზე მეტია. საგვიანო წაყინვები 10 წელიწადში ერთხელ შესაძლოა აპრილის ბოლომდეც გავრძელდეს, რაც ადრეგამლილი ვაზის კვირტების დაზიანების საშიშროებას ქმნის. ალექსანდროული და მუჯურეთული კვირტის გაშლას აპრილის შუა რიცხვებიდან (15.IV), ყვავილობას ივნისის პირველ დეკადაში, ხოლო ყურძნის სიმწიფეს აგვისტოს II დეკადის დასასრულიდან იწყებენ. ყურძენი ტექნიკურ სიმწიფეში სექტემბრის დასასრულს (25.IX-დან) შედის, ხოლო ბუნებრივად

ნახევრადტკბილი ღვინომასალის მისაღებად ყურძენს ოქტომბრის მეორე ნახევარში კრეფენ. ამისათვის საჭიროა 35000-ზე და მეტი აქტიური სითბოს ჯამი. "ხვანჭკარის" მიკროზონაში, 450-650 მ სიმაღლის საზღვრებში აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი ($S_t > 100$) 3750-33500 ფარგლებში მერყეობს. 600 მეტრ სიმაღლეზე "ხვანჭკარისათვის" ღვინომასალის წარმოება შესაძლოა ორ წელიწადში ერთხელ (50%); დანარჩენ წლებში ვიღებთ სუფრის მშრალ, სამარკო ღვინომასალას. 500 მეტრ სიმაღლემდე არსებულ ფართობებზე 6-ჯერ, ხოლო თითქმის 8-ჯერ ($> 75\%$) 400 მ სიმაღლემდე; 600 მეტრი სიმაღლის ზევით მდებარე ზონებში "ხვანჭკარის" ღვინომასალას მივიღებთ უფრო ნაკლებ შემთხვევებში, კერძოდ - 650-700 მ სიმაღლეზე 10 წელიწადში მხოლოდ ერთხელ. დანარჩენ წლებში ამ ჯიშებისაგან მიიღება ღვინომასალა ხარისხოვანი სუფრის მშრალი ღვინისათვის. ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 1050-1100 მმ უდრის. თვეების მიხედვით ნალექების განაწილება დაახლოებით ზომიერია. სავეგეტაციო პერიოდში 640-660 მმ ნალექი მოდის. წლის თბილი პერიოდის ზომიერი დატენიანების საერთო ფონზე, ცალკეულ წლებში, აორთქლებადობის მეტობა ყვავილობის დამთავრებიდან სიმწიფის დაწყებამდე დროის მონაკვეთს შედარებით მშრალს ხდის. ალექსანდროულისა და მუჭურეთულის ჯიშებს შორის ყურძნის ხარისხობრივი მაჩვენებლების (შაქარ-მჟავიანობა) სხვაობათა ანალიზიდან გამომდინარე, ალექსანდროულის შაქრიანობა 0,8-1,3%-ით /გ. ი. $\approx 1\%$ -ით/ ნაკლებია, ხოლო საერთო მჟავიანობა 0,9 გ/დმ³, /გ. ი. ≈ 1 გ/დმ³/ მეტი, ვიდრე მუჭურეთულისა. სეტყვიან დღეთა წლიური რიცხვი საშუალოდ 1-2-ს შორის იცვლება. წლის განმავლობაში სეტყვა ყველაზე ხშირად მოდის მაის-ივნისში /0,6-0,8 დღე/.

მიუხედავად უკვე არსებული კვლევების მაღალი დოზით გამოყენებისა აღნიშნულ ნაშრომში, ვფიქრობ, გვერდს ვერ აუვლით ვერც ნიადაგურ თვისებებს, რომელიც აგრეთვე ღვინის ეროვნული სააგენტოს მონაცემებზე დაყრდნობით უნდა მიმოვიხილოთ:

ნიადაგი - "ხვანჭკარის" დასახელების ღვინო-მასალის მისაღებად ვენახები და სავენახე ფართობები ძირითადად განთავსებულია ქვემო რაჭის, ამბროლაურის ტერიტორიაზე, ძირითადად მდ. რიონის მარჯვენა მხარეს. მიკროზონის დადგენის მიზნით,

2005 წლის ივნის-ივლისის თვეებში საქართველოს მებაღეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის ნიადაგმცოდნე სპეციალისტებმა ზემოთ ჩამოთვლილი სოფლების ტერიტორიებზე ჩაატარეს ნიადაგების საველე და კამერალური სამუშაოები. ნიადაგის ანალიზური სამუშაოები ჩატარდა ამავე ინსტიტუტის აგროქიმიის ლაბორატორიაში. გამოკვლევა ჩატარებული იქნა მდ. რიონის ორივე მხარეს, სიმაღლე ზღვის დონიდან 450-750 მ-ის ფარგლებში (ტექსტის შემდგომ ნაწილში აღინიშნოს (ს. ზ. დ)) და გამოყოფილი იქნა: ნეშომჰალა-კარბონატული ნიადაგების სამი, ყომრალი ნიადაგების ერთი, დელუვიურ-პროლუვიური ნიადაგების ერთ და ალუვიური ნიადაგების ერთი სახესხვაობა – სულ ექვსი სახესხვაობა. აქვე შევადგინოთ აღნიშნული ნიადაგების ერთგვარი დიაგრამა მეტი თვალსაჩინოებისთვის:

პირველი სახესხვაობის ნიადაგს - ნეშომპალა კარბონატული, დიდი სისქის, მძიმე თიხნარი და მსუბუქი თიხა

მეორე სახესხვაობის ნიადაგი - ნეშომპალა კარბონატული. დიდი სისქის, ხირხათიანი, საშუალო თიხა და მძიმე თიხნარი.

მესამე სახესხვაობის ნიადაგი - ნეშომპალა-კარბონატული საშუალო სისქის, საშუალო და მსუბუქი თიხა.

მეოთხე სახესხვაობის ნიადაგს ახასიათებს: სოფ. "წესი" ნაკ. "გვერდა" ს. 8. დ. 640 მ ჭრ.

მეხუთე სახესხვაობის ნიადაგი - დელუვიურ-პროლუვიური, დიდი სისქის, ალაგ სუსტად ხირხათიანი, მსუბუქი თიხა

მეექვსე სახესხვაობის ნიადაგი - ალუვიური, დიდი სისქის, ალაგ სუსტად ხირხათიანი და ქვიანი, თიხნარი

კვლევის ავტორები აგრეთვე გვამცნობენ, რომ "ხვანჭკარის" დასახელების ღვინომასალის მისაღებად ნიადაგურ-კლიმატური და რელიეფური ფაქტორების მხრივ, მდ. რიონის მარჯვენა მხარეს გამოირჩევა სოფლების: ხვანჭკარის, დიდი და პატარა ჩორჯოს, ბოსტანას, ღვიარას, სადმელის, ძირაგეულის, კვაცხუთის, I და II ტოლას, ჭრებალოს ნაკვეთი ყავრულში, ხოლო მდ. რიონის მარცხენა მხარეს სოფ. ბუგეულის (ზღვის დონიდან 750 მ სიმაღლემდე და მის გასწვრივ მდებარე) ტერიტორიები. არსებული ვენახები, სადაც წარმოდგენილია ალექსანდროულის, მუჭურეთულის, წულუკიძის თეთრას, საფერავის, ძველშავის, ცოლიკოურის და სხვათა შერეული ნარგავები ამჟამად

შეადგენს დაახლოებით 900 ჰექტარს, უახლოეს პერსპექტივაში გასაშენებელია 90-100 ჰექტრამდე. სათანადო აგროტექნიკურ ღონისძიებათა გატარების და განოყიერების პირობებში აღნიშნული ნიადაგები იძლევიან პირობებს მაღალი ხარისხის პროდუქციის მისაღებად.

ნიშანდობლივია, რომ პირველ ქვეთავში განხილული სახელმწიფო დასკვნებს, რომლებიც იუნყებიან აღნიშნული ტერიტორიებს პოტენციალს, ემატება კვლავ სახელმწიფო ერთეულების მიერ გამოტანილი დასკვნები, რომელთა მიხედვითაც თვალნათლივ ჩანს, რომ თუნდაც ხვანჭკარის ტერიტორიებზე მაღალი ხარისხის პროდუქციის მისაღებად სრული წინაპირობაა, მაგრამ ათვისების კუთხით ჯერ კიდევ მრავალი ღონისძიებაა გასატარებელი.

თავი II ვაზის ჯიშები ღვინო „ხვანჭკარას“ მისაღებად

§2.1. ალექსანდრეული - ამპელოგრაფიული დესკრიპტორების ანალიზი

საქართველოში გავრცელებული 525 ენდემური ვაზის ჯიშიდან ალექსანდროული ნამდვილად ერთ-ერთი ყველაზე გამორჩეული ჯიშია და სანამ მის ამპელოგრაფიულ თავისებურებებზე ვისაუბრებდეთ, მაქსიმალურად გაგაცნობთ ყველა იმ ინფორმაციას რაც კი (წყაროების სიმცირის მიუხედავად) მის შესახებ მოგვეპოვება.

ალექსანდროული საქვეყნოდ სახელგანთქმული წითელყურძნიანი ვაზის ჯიშია. ძირითადად ამბროლაურის რაიონში - რიონის ხეობის მარჯვენა მხარეს, ხვანჭკარა-ტოლას ზონაში და ლეჩხუმშია გავრცელებული. ვენახების 2004 წლის აღწერის მიხედვით მისი ფართობი 161 ჰა-ს შეადგენდა. აქედან 152 ჰა ამბროლაურის რაიონში იყო გავრცელებული.¹³ ტოლა-ხვანჭკარის მიკრორაიონში იგი იძლევა ბუნებრივად ნახევრად ტკბილ წითელ ღვინოს, რომელიც ფართოდაა ცნობილი „ხვანჭკარას“ სახელწოდებითი, ხოლო დანარჩენ ადგილებში სუფრის ხარისხოვან წითელ ღვინოს. ადგილობრივი მევენახეები და გარკვეული ლიტერატურული წყაროები ალექსანდროულს ასევე მოიხსენიებენ კაბისტონის ან კაბისტონას სახელწოდებით.

ნამდვილად საინტერესოა მოსაზრებები ჯიშის წარმოშობის შესახებ. ძირითად მონაცემებს ამ მხრივ აკად. ივანე ჯავახიშვილის, პროფ. ს. ჩოლოყაშვილის და სხვათა შრომებში ვხვდებით. ერთ-ერთი მოსაზრება ერთგვარ ლეგენდაზეა დაფუძნებული, რომლის მიხედვითაც ალექსანდროული შორეულ წარსულში მეფე ალექსანდრე ბატონიშვილს შემოუტანია საბერძნეთიდან და ამ ჯიშის სახელწოდებაც ამ ფაქტიდან გამომდინარე განსაზღვრულა, მაგრამ შემდეგი კვლევების თანახმად დადგინდა, რომ ეს ვერსია არ შეესაბამება სინამდვილეს, გამომდინარე იქიდან, რომ ცნობების მიხედვით

¹³ კობაიძე თამაზ; ვაზის ქართული ჯიშების ცნობარი; თბილისი; 2014წ. გვ. – 26.

ალექსანდროულად სახელდება ამ ჯიშს კაბისტონისა თუ კაბისტონას სახელით იცნობდნენ. ალექსანდროული კი ალბათ იმ ვინმე „ალექსანდრეს“ პატივსაცემად შეერქვა, რომელმაც პირველად მიაქცია მას ყურადღება და ფართოდ გამოიყენა იგი თავისებური ტიპის მოტკბო ღვინის დასამზადებლად. მართლაც ალექსანდროული, მისი არაუხვი მოსავლიანობის მიუხედავად, სხვა ჯიშებზე უფრო მეტადაა გავრცელებული რაჭაში და არც ის დაგვაინწყდეს რომ ის ღვინო „ხვანჭკარა“-ს ძირითადი კომპონენტია. მაგრამ, მიუხედავად ყველამ ამ ლეგენდისა თუ მითისა, (სხვა უძველესი ვაზის ჯიშების მსგავსად) მაინც არ არსებობს დადასტურებული და შემონახული ცნობები ამ ჯიშის წარმოშობისა ადგილისა და დროის შესახებ.

ჯიშის მორფოლოგიური და სამეურნეო ნიშან-თვისებების სხვა ადგილობრივ ჯიშებთან დაპირისპირება და მათი შედარებითი შესწავლა ადასტურებს ალექსანდროულის კულტურულ ვაზის ჯიშების ადგილობრივი – კოლხეთის კერიდან წარმოქმნას და მის საკმაოდ დიდ ხნიერებას. ალექსანდროული ადგილობრივი ვაზის ჯიშია. იგი გავრცელებულია ქვემო რაჭის სოფლებში: პირველსა და მეორე ტოლაში, ხვანჭკარაში, ჭრებალოში, სადმელში, ზედა და ქვედა ქვიშარში, ღვიარაში, ძირაგეულში და სხვ.

მორფოლოგიური და ბიოლოგიური ნიშან-თვისებებით ალექსანდროული მიეკუთვნება შავი ზღვის აუზის ვაზის ჯიშების ეკოლოგიურ-გეოგრაფიულ ჯგუფს (*prol. pontica subpr. Georgica* Negr). ალექსანდროული გავრცელებულია ძირითადად რაჭა-ლეჩხუმის მევენახეობის რაიონებში და იშვიათად ცილდება მის ფარგლებს, იმისდა მიუხედავად, რომ იგი თავისუფლად შეიძლება მომწიფდეს საქართველოს მევენახეობის თითქმის ყველა რაიონში. ეს აიხსნება ჩვენი ჯიშების თავიანთი წარმოშობის პირვანდელ რაიონებში განთავსებით, რაც ახალ ვითარებაში არ შეიძლება ჩაითვალოს მიზანშეწონილად, რადგან ბუნებრივად ნახევრად ტკბილ ღვინოებზე მოთხოვნილება დიდია, ხოლო ფართობები მათი წარმოებისათვის მცირეა. ამიტომ ჩვენი უძვირფასესი

ვაზის ჯიშები უფრო გაბედულად და ფართოდ უნდა გავავრცელოთ მათთვის შესაფერ ახალ რაიონებში.

დღესდღეისობით ყველაზე ერთ-ერთი პრობლემა ჯიშების შესახებ თანამედროვე ცნობების სიმცირე ან უქონლობაა. ამიტომაც იძულებულნი ვართ გავაცნოთ ის მონაცემები, რაც ჯერ კიდევ წინა საუკუნის 50-იან წლებშია დადასტურებული. ვენახების 1953 წლის აღწერის მასალების მიხედვით ალექსანდროულის ვენახებს საქართველოში უჭირავს 637,50 ჰექტარი ფართობი, აქედან რაჭა-ლეჩხუმშია 604,16 ჰექტარი. ალექსანდროულის ცალკეულ რაიონებში გავრცელების დასახასიათებლად I ცხრილში მოყვანილია ვენახების 1953 წლის აღწერის მონაცემები.

ცხრილი 1

ალექსანდროულის ვენახების ფართობის განაწილება საქართველოში, ვენახების 1953 წლის აღწერის მასალების მიხედვით

რაიონების დასახელება	ფართობი ჰექტრებით	მევენახეობის შხარის დასახელება	ფართობი ჰექტრებით
ამბროლაურის	533,08	იმერეთი	15,66
ცაგერის	61,96	სამეგრელო აფხაზეთი	1,51 9,88
ონის	9,12	საქართველოს დანარჩენი რაიონები	6,29
სულ რაჭა-ლეჩხუმში	604,16	სულ სხვადასხვა რაიონებში	33,34
სულ საქართველოში			637,50

ცხრილი ცხადყოფს, რომ 1953 წელს რაჭა-ლეჩხუმში და კონკრეტულად ამბროლაურის რაიონში ვენახების ყველაზე დიდი ფართობი ალექსანდროულს უჭირავს და 533,08 ჰა-ს მოიცავს. ჩვენ ნამდვილად არ ვდაობთ და განვიხილავთ ვენახების იმდროინდელ ხარისხსა და არსებულ მდგომარეობაზე, მაგრამ ფაქტები ამ მხრივ მაინც შემამოფოთებელია - 2004 წლის მონაცემების მიხედვით რაჭა-ლეჩხუმში მთლიანად, ალექსანდროულის ნარგავები მხოლოდ 161 ჰა-ს მოიცავს, ამბროლაურის რაიონში კი შესაბამისად 152 ჰა-ს.

ბოტანიკური აღწერა

ჯიში ალექსანდროული ბოტანიკურად აღწერეს ვენახების ექსპედიციური გამოკვლევების დროს ამბროლაურის რაიონის სოფ. უოშხაში განთავსებულ ვენახში, რომელიც გაშენებულია მწკრივებად სამხრეთ-აღმოსავლეთის საკმაოდ დაქანებულ ფერდობზე. უფრო დეტალურად ჯიში აღწერილი და შესწავლილია მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტის საკოლექციო ვენახში ქ. თელავში, სადაც შეგროვილია საქართველოს თითქმის ყველა კუთხის ვაზის ჯიშები. ვენახი გაშენებულია ცივ-გომბორის ჩრდილო-აღმოსავლეთით დაქანებულ ფერდობზე 562,3 მ სიმაღლეზე ზღვის დონიდან, სადაც ნიადაგი არაკარბონატული ქვეთიხნარია. ვენახი სარ-მავთულზეა გამართული და გაფორმებულია ქართული წესით 2 ნეკზე და 2 მოპირისპირე საკავებელზე, 3 კვ. მ კვების არეზე.

ერთწლიანი რქის მუხლთშორისი ღია მიხაკისფერია, მუხლები კი უფრო მუქი - მიხაკისფერი. მუხლთშორისის სიგრძე, როგორც წესი 8-დან 10 სანტიმეტრამდე მერყეობს, თუმცა ზოგჯერ 13 სანტიმეტრსაც კი აღწევს.¹⁴

ახალგაზრდა ყლორტის 10-15 სმ სიგრძის წვეროები გვირგვინის და პირველი ორი, ჯერ კიდევ გაუშლელი, ფოთოლაკების ჩათვლით შებუსვლილია ყოველმხრიდან სქელი აბლაბუდისებრი ბუსუსით და შეფერილია მორუხო თეთრ ფერად, სუსტი მოვარდისფრო არშიის გაყოლებით გვირგვინისა და პირველი ორი ფოთოლაკის ირგვლივ. მეორე იარუსის (მესამე და მეოთხე) ფოთლების ზედა მხარის შებუსვა თანდათან მცირდება, იგი თხელი აბლაბუდისებრი ხდება და შეფერვაც მწვანე მონარინჯისფრო-ყვითელ იერს იღებს. ფოთლების ქვედა მხარე პირველ ორ ფოთოლაკზე ჯერ კიდევ ინარჩუნებს სქელ აბლაბუდისებრ შებუსვას და მოთეთრო შეფერვას, ხოლო ქვემოთ განწყობილ ფოთლებზე შებუსვა თანდათან კლებულობს და შეფერვაც მწვანე ხდება.

¹⁴ მიროტაძე. ა. რაჭა-ლეჩხუმის ვაზის ჯიშები. მევენახეობა-მეღვინეობის კვლევითი ინსტიტუტის გამომცემლობა. თბილისი. 1939 წ. გვ.-6.

ფოთოლი - მომრგვალოა, სამთათიანი - ან თითქმის დაუნაკვთავი. საშუალო იარუსის (მე-9-12) ფოთოლი საშუალო (15,5 X 15,2 სმ) ზომისაა.¹⁵ ფოთოლი მქრქალი მწვანეა, ჩვეულებრივ სამნაკვეთიანი, იშვიათად ხუთნაკვეთიანი, ან თითქმის დაუნაკვთავია. ზედაპირი ბადისებრ დანაოჭებულია, ზოგჯერ იგი გლუვი ან წვრილბურთულებიანია ან იშვიათად მიხრილ-მოხრილია სხვადასხვა მიმართულებით. ფოთლის ნაკვეთები ოდნავ ძირსაა დახრილი. ფოთლის შუა ნაკვეთი უფრო ხშირად ბლაგვკუთხიანია, მეორადი დანაკვეთა მას არ ახასიათებს. ფოთლის მთავარი ძარღვები შებუსვილია თხელი აბლაბუდისებრი ბენვებით და მომწვანო ყვითელია.

რაც შეეხება ზედა ამონაკვეთებს, ისინი ხშირად საშუალო სიღრმისაა, იშვიათად საშუალოზე უფრო ღრმაა. ამონაკვეთების ფორმა საგრძნობლად ცვალებადობს – უფრო ხშირად გვხვდება ღია შეჭრილკუთხისებრი, ან ნაპრალისებრი, იშვიათად პარალელურგვერდებიანი ჩანგისმაგვარი ამონაკვეთები, წამახვილებული ან ცალკბილიანი ფუძით. გვხვდება აგრეთვე დახურული ამონაკვეთები, რომლის თვალი უფრო ხშირად მომრგვალოა, იშვიათად ვიწრო ან განიერ ელიფსურია.

ქვედა ამონაკვეთი გაცილებით ნაკლებადაა გამოსახული, ვიდრე ზედა და ხშირად ძლივს ემჩნევა. ხშირად ღია, ზემოურია, ფორმით შეჭრილი კუთხისებრი ან ნაპრალისებრია, ზოგჯერ ფოთლის ქვედა ამონაკვეთები სულ არ არის გამოსახული ან ოდნავ შესამჩნევია.

საგრძნობლად ცვალებადია ყუნწის ამონაკვეთის ფორმა, გვხვდება როგორც ღია ჩანგისმაგვარი ფორმისა, ისე ელიფსურთვლიანი დახურული. უფრო ხშირად გვხვდება ღია, ჩანგისმაგვარი ფორმის ამონაკვეთები მომრგვალო, წამახვილებული ან ცალკბილიანი ფუძით. იშვიათად გვხვდება აგრეთვე დახურული ელიფსურთვლიანი ამონაკვეთები ერთიმეორეზე გადასული ბოლოებით.

¹⁵ იგივე; გვ.-ნ.

ალექსანდროულის ფოთლის მთავარი ძარღვები ბოლოვდება მახვილწვერიანი სამკუთხედისებრი ფორმის, ან იშვიათად მახვილწვერიანი, ოდნავ გამოწეულგვერდებიანი სამკუთხედისებრი კბილებით. გვერდითი კბილები მახვილწვერიანია, ხერხისებრი დახრილი ან სწორმდგომია. ფოთლის ქვედა მხარე შებუსვილია აბლაბუდისებრი ბუნებით, რომლის ქვეშ მოფენილია მოკლე სწორმდგომი ჯაგრისებრი ბუსუსი. ორივე ერთად ქმნიან ფოთლის ქვედა მხარის საკმაო სქელ შებუსვას. ფოთლის შებუსვის ინტენსივობა ძლიერდება ფოთლების რქებზე იარუსებად განწყობის მიხედვით ზემოდან ქვევით.¹⁶ ყუნწი გლუვი, უბუსუსოა, ან იშვიათად შესამჩნევია თხელი აბლაბუდისებრი ბუნებით. ყუნწის სიგრძე უდრის ფოთლის მთავარ ძარღვს, ან მასზე ოდნავ მოკლეა. ყუნწი ბაცი მწვანეა, რომელსაც გადაჰკრავს ღია იისფერი.



¹⁶www.nplg.gov.ge/ალექსანდროული.

ყვავილი - ჰერმაფროდიტია; ყვავილობის დროს ხშირად ჩაჩი არ სცვივით და მაშასადამე უნდა ვიფიქროთ, რომ ყვავილის განაყოფიერება კლეისტოგამიურია. თანაყვავილედში საშუალოდ 225 ყვავილია, მინიმუმი 75, მაქსიმუმი - 450. 17 ყვავილს გააჩნია კარგად განვითარებული ბუტკო და მტვრიანები. ყვავილში უფრო ხშიარდ ხუთი, იშვიათად ექვსი სწორმდგომი მტვრიანაა. მათი ძაფების სიგრძის შეფარდება ბუტკოს სიმაღლესთან 1,25 უდრის, იშვიათად იგი 1,50 და ოდნავ მეტსაც აღწევს. ბუტკო მომრგვალო კონუსისებრი ფორმისაა, სვეტი (ყელი) მოკლე და სქელია, იგი მთავრდება კარგად განვითარებული დიდი ღინგიტ. ხანდახან ღინგი ორადაა გაყოფილი.

მტევანი - თითქმის კონუსურია, ან უფორმო ზოგჯერ ფრთიანია, ზოგჯერ დატოტვილი, საშუალო სიმკვრივისაა ან თხელი. მათი სიგრძე მერყეობს საშუალოდ 10-დან 18 სმ-მდე, ხოლო განი 6-დან 10 სმ-მდე. საშუალო მტევნის ზომა უდრის 15X7 სმ. საშუალოდ მტევანში 80-90, ხოლო დიდ მტევანში 140-150 მარცვალია. მტევნის ყუნწის სიგრძე მერყეობს საშუალოდ 4-დან 6 სმ-მდე, უფრო ხშირად იგი 4,5 სმ უდრის. ყუნწი ბალახისებრია, რქასთან მიმაგრების ადგილთან იგი ხევდება და რქის ფერს იღებს. მარცვლის ყუნწი ხშირად შეფერილია წითლად, მისი სიგრძე 0,5-დან 1,0-მდე მერყეობს. მარცვლის საჯდომი ბალიში ხშირად ვიწრო კონუსისებრი ფორმისაა და დაფარულია ხორკლებით.

მარცვალი - საშუალო სიდიდისაა, ფორმით მრგვალი ან ოდნავ ოვალურია. მარცვლების სიგრძე მერყეობს საშუალოდ 14,2-დან 17,5 მმ-მდე, განი 12,4-დან 15,0 მმ-მდე. საშუალო მარცვლის სიგრძე-სიგანე უდრის 15X13,7 მმ. მარცვლების შეფერვა მუქი ლურჯი, თითქმის შავია, კანი თხელი, მაგრამ მკვრივია. რბილობი წვნიანია, ოდნავ კნატუნა. ნიჰნებთან რბილობი შესქელებულია და თავისუფლად არ ეცლება მათ. მარცვლის კანი დაფარულია საკმაოდ სქელი ცვილისებრი ფიფქით. წვენი უფერულია, იგი

¹⁷ მიროტაძე. ა. რაჭა-ლეჩხუმის ვაზის ჯიშები. მევენახეობა-მელვინეობის კვლევითი ინსტიტუტის გამომცემლობა. თბილისი. 1939 წ. გვ.-6.

ტკბილი და სასიამოვნო გემოსია. სპეციფიკური ჯიშური არომატი სუსტად არის გამოსახული.

წიპწა - მარცვალში სხვადასხვა რაოდენობით გვხვდება. უფრო ხშირად მარცვალში სამი წიპწაა, იშვიათად ერთი ან ოთხი. საშუალოდ ერთ მარცვალზე ორი წიპწა მოდის. წიპწა მოგრძოა, ნისკარტისაკენ შევიწროებული, მიხაკისფერია, ხოლო ნისკარტის და მუცლის მხარეზე მონარინჯისფერია. წიპწის სიგრძე უდრის 6,5-7 მმ, ხოლო განი 3,5-3,8 მმ. ნისკარტის სიგრძე საშუალოდ 1,8-2,0 მმ უდრის. ქალაქა ოვალური ფორმისაა და მოთავსებულია წიპწის ზედა ნახევარში, იგი ოდნავ ამოზნექილია და სხეულისაგან მკვეთრად არ ერჩევა. ზედა ღარი ქალაქიდან ფუძისაკენ საკმაოდ ღრმაა და წიპწის ზედა ნაწილს ორად ყოფს. ღარტაფი ქალაქიდან ნისკარტისაკენ კარგად გამოსახულია. მუცლის მხარეს ღარები საკმაოდ ღრმაა. ნაწიბური წინ წამოწეული და კარგად გამოსახულია. ნისკარტი მოგრძო კონუსისებრი ფორმისაა და მოყვითალო ნარინჯისფერია.¹⁸

ალექსანდროულის აგრობიოლოგიური მახასიათებლების შესწავლით, შეგვიძლია გარკვეული დასკვნები გამოვიტანოთ ერთწლიანი რქების მომწიფების ხარისხზე. საქართველოში ალექსანდროულის ყლორტები თავისუფლად ასწრებს მომწიფებას ფოთოლცვენის დანყებამდე, გარდა ყლორტის მზარდი წვეროებისა, თუ ისინი ცის გახსნის დროს არ იყო წანყვეტილი. საერთოდ რაჭა-ლეჩხუმის, იმერეთისა და კახეთის ჰავის პირობები სავსებით უზრუნველყოფენ ერთწლიანი რქების სრულ მომწიფებას 100-120 სმ სიგრძემდე. ხოლო, რაც შეეხება ზრდის სიძლიერეს - ალექსანდროული ვაზის საშუალო ზრდით ხასიათდება. ღრმა, ღონიერ ნიადაგებზე მისი ზრდა საშუალოზე უფრო ძლიერია და მოსავლიანობაც მეტია. საკოლექციო ვენახებში წარმოებული დაკვირვებით, ამ ნაკვეთების ჰავისა და ნიადაგურ პირობებში, ადგილობრივ ჯიშებთან შედარებით ალექსანდროულის ვაზი საშუალო ზრდით ხასიათდება.

¹⁸ ჩოლოყაშვილი ს. მევენახეობა. წიგნი II. „ამპელოგრაფია“. თბილისი. 1939 წ. გვ. - 44.

ალექსანდროული, მრავალი სხვა ქართული ჯიშის მსგავსად შედარებით ადრე იწყებს პირველსა და სრული მოსავალის მოცემას. ადგილებზე წარმოებულ დაკვირვებით ალექსანდროული პირველ ნიშანს იძლევა დარგვიდან მეორე-მესამე წელს, ხოლო სრულ მოსავალს მეოთხე-მეხუთე წლიდან. მოსავალი შედარებით მცირე იცის, საშუალოდ 750 გრამი თითო ძირ ვაზზე. ნაყოფიანობის კოეფიციენტი უდრის 1,65, თითოეულ რქაზე იშვიათად გვხვდება სამი მტევანი. თითოეული მტევნის საშუალო წონა 90 გრამია, მინიმუმი 32, მაქსიმუმი კი - 245 გრამი. 19 ა. მიროტაძის გაანგარიშებით ალექსანდროულის მოსავლიანობა ჰექტარზე საშუალოდ 40-დან 60 ცენტნერამდე მერყეობს. იმერეთში (საქარის საცდელ სადგურზე) მისი მოსავლიანობა დაახლოებით ისეთივეა, როგორც რაჭაში. კახეთში მევენახეობა-მელვინეობის ინსტიტუტის საკოლექციო ვენახში, ჯიშისათვის შეუფერებელ დიდ კვების არეზე, მისი მოსავლიანობა საშუალოა და ზოგჯერ საშუალოზე (40-50 ცენტნერი) ნაკლები. შესაფერი კვების არის და დატვირთვის შერჩევით მოსავლიანობა საგრძნობლად შეიძლება გადიდდეს. და მართლაც, უკანასკნელ წლების მანძილზე ვენახების კარგი მოვლა-დამუშავების და სასუქების შეტანის შედეგად ალექსანდროულის მოსავლიანობა საგრძნობლად გაიზარდა. რაჭა-ლეჩხუმის რაიონებში ყურძნის მოსავალმა ჰექტარზე საშუალოდ ყველა ჯიშიდან 40-55 ცენტნერს მიაღწია. კერძოდ, საგრძნობლად გადიდდა ალექსანდროულის მოსავლიანობაც. მაგრამ, აუცილებლად უნდა აღინიშნოს, რომ ალექსანდროულიდან თავისუფლად შეიძლება მივიღოთ მაღალი მოსავალიც. ალექსანდროულის თითოეულ ვაზზე რქების 70% ორი მტევანი ასხია, რქების 25% – ერთი მტევანი, ხოლო სამტევნიანი რქების რაოდენობა ზოგჯერ 4-5% აღწევს. საშუალოდ ერთ რქაზე ალექსანდროული ერთნახევრამდე მტევანს ისხამს. მტევნის საშუალო წონა ვენახის ადგილმდებარეობისა და წლების მიხედვით მერყეობს 56-დან 120 გ-მდე. ამრიგად, ერთი რქის მოსავალი 150 გ შეადგენს, ხოლო ვაზზე საშუალოდ 12 ყლორტის დატოვებით მისი მოსავალი 1500 გ და ჰექტარზე 2,25 (1,5X1,5) მეტრიან კვების არეზე 70 ცენტნერამდე აღწევს. ვენახების კარგი მოვლა-

¹⁹ მიროტაძე. ა. რაჭა-ლეჩხუმის ვაზის ჯიშები. მევენახეობა-მელვინეობის კვლევითი ინსტიტუტის გამომცემლობა. თბილისი. 1939 წ. გვ.-8.

დამუშავების პირობებში თავისუფლად შეიძლება აღექსანდროულიდან აღნიშნულზე მეტი მოსავლის მიღებაც. აუცილებლად უნდა აღინიშნოს ისიც, რომ აღექსანდროული მისთვის შეუფერებელ პირობებში ხშირად თხელ მტევნებს ინვითარებს. ამიტომ მისი მოსავლიანობის გასადიდებლად საჭიროა შემოღებული იქნეს ყვავილობის დაწყებისას ან მის წინ ახალგაზრდა მოზარდი ყლორტების წვეროების წაწყვეტა, რაც ხელს შეუწყობს მარცვლების უკეთ გამონასკვას და საშუალო სიმკვრივის მტევნების მიღებას.

აღექსანდროული გარკვეულ თავისებურებებს ავლენს სხვადასხვა ავადმყოფობათა და მავნებლების მიმართ გამძლეობის კუთხით. რაჭა-ლეჩხუმში გავრცელებულ ავადმყოფობათაგან ყველაზე მეტ ზიანს ვენახებს ჭრაქი (მილდიუმი) აყენებს. აღექსანდროული ადგილობრივ ჯიშებთან შედარებით საშუალო გამძლეობით, ხოლო იმერულ ჯიშებთან – კუნძასა და ცოლიკოურთან შედარებით სუსტი გამძლეობით ხასიათდება. მაგალითად კახეთში მევენახეობა-მეღვინეობის ინსტიტუტის საკოლექციო ვენახში წარმოებული დაკვირვებებით აღექსანდროული ადგილობრივ ვაზის ჯიშებთან შედარებით ზოგჯერ კარგი გამძლეობით ხასიათდება. უფრო მაღალი გამძლეობა აქვს აღექსანდროულს ნაცრის მიმართ. მისი გამძლეობა სხვა ადგილობრივ ჯიშებთან შედარებით საშუალოზე მაღალია. შედარებით ნაკლებად და სუსტად ზიანდება მტევნები ყურძნის ჭიისაგან. აღექსანდროული ადგილობრივი მევენახეთა დაკვირვებით სხვა ჯიშებთან შედარებით მაღალი გამძლეობით ხასიათდება ფილოქსერის მიმართ. რაჭა-ლეჩხუმში ყველაზე უფრო აღექსანდროულის ვაზები გადაურჩა ფილოქსერისაგან განადგურებას. ამჟამადაც მოიპოვება აღექსანდროულის ვაზები საკუთარ ძირზე კოლმეურნეთა საკარმიდამო ნაკვეთებზე. საძირე ვაზის ჯიშებთან აღექსანდროულს მაღალი მონათესაობა არა აქვს. ჩვენში გავრცელებულ საძირე ვაზის ჯიშებიდან უკეთეს შედეგს აღექსანდროული რუპესტრის დულოსთან, შემდეგ რიპარიაXრუპესტრის 3309 და კირნარ ნიადაგებზე ბერლანდიურიXრიპარია 5 ბბ იძლევა. საძირე ვაზის ჯიშებთან არა მაღალი მონათესაობის გამო აუცილებელია ნამყენების გულდასმით გადახარისხება

დარგვის წინ, რომ მხოლოდ პირველხარისხოვანი სავსებით შეხორცებული და კარგად დაფესვიანებული ნამყენები დაირგას ვენახში.²⁰

რაც შეეხება ჭიშობრივი აგროტექნიკის თავისებურებებს - ამ ჭიშის თვისებრივი ფაქტორების გაუთვალისწინებლობაა ძირითადი მიზეზი იმისა, რომ ალექსანდროულს შედარებით დაბალი მოსავლიანობა ახასიათებს. ყოველი ჭიში მოითხოვს მისთვის შესაფერ აგროლონისძიებების გამომუშავებას, რომლის პირობებში მას შეეძლება მოგვეცეს მაღალხარისხოვანი ყურძნის უხვი მოსავალი. ამ ღონისძიებათაგან, პირველ რიგში, აღსანიშნავია ვაზების დატვირთვის და ფორმირების საკითხი. ალექსანდროული იმიტომ არ იძლეოდა მაღალ მოსავალს, რომ უმრავლეს შემთხვევაში მას 8-10 კვირტს უტოვებდნენ იმისდა მიუხედავად, რომ ცალკეული უფრო მეტად დატვირთული ვაზები, იმავე ვენახებში უფრო ძლიერი ზრდით და მეტი მოსავლიანობით ხასიათდებოდა. აქედან გამომდინარე, რაჭა-ლეჩხუმის ნიადაგურ პირობებში მინერალურ და ორგანული სასუქების სისტემატური შეტანის პირობებში ვაზებს უნდა მიეცეს ორი ნეკი, ორი საკავებელი და დაიტვირთოს იგი ზრდის სიძლიერის შესაბამისად 18-20 და მეტი კვირტით. ასეთი დატვირთვა, ვენახების კარგი მოვლა-დამუშავების და სისტემატური გაჰატივების შემთხვევაში სავსებით უზრუნველყოფს ვაზების ნორმალურ ზრდას და უხვი მოსავლის მიღებას. არანორმალური ყვავილცვენის ყველა შემთხვევაში, როცა ალექსანდროულის მტევნები საშუალოზე თხელი ან ძლიერ მეჩხერია, აუცილებელია ვენახებში ყვავილობის დაწყების წინ ან მის დასაწყისში ჩატარდეს მოზარდი წვეროების წაწყვეტა მტევანზე მარცვლების უკეთ გამონასკვის მიზნით.

ალექსანდროულის დამოკიდებულებას გარემო პირობებთან რამდენიმე სახასიათო ფაქტორი განსაზღვრავს. იგი შედარებით კარგად უძლებს ზამთრის ყინვებს. რაჭა-ლეჩხუმში ყინვების სიძლიერე ხშირად 16-18° აღწევს. ზამთრის ასეთ ყინვებს ალექსანდროული, სხვა ადგილობრივ ჭიშებთან ერთად, კარგად იტანს, ან უმნიშვნელოდ ზიანდება მისგან. იგი შედარებით კარგად უძლებს აგრეთვე გვალვებსაც.

²⁰ www.nplg.gov.ge/ალექსანდროული.

თავის სამშობლოში იგი ძირითადად გავრცელებულია სუსტად დაქანებულ ფერდობებზე, სადაც მას კარგი ზრდა-განვითარება აქვს. შედარებით უფრო მეტად დაქანებულ მშრალ, ხირხათიან, საკმაოდ მწირ ნიადაგებზე, თუმცა მისი ზრდა-განვითარება სუსტია და მოსავალი მცირე, მაგრამ წვენი უფრო ტკბილია და ღვინოც მაღალხარისხოვანი დგება. ნიადაგების მიმართ ალექსანდროული განსაკუთრებულ მოთხოვნას არ აყენებს, იგი კარგად ვითარდება თითქმის ყველა ტიპის ნიადაგზე, მაგრამ მაღალხარისხოვან პროდუქტს (ღვინოს) იძლევა კირნარ, ქვეთიხნარ და ხირხატ ნიადაგზე. ალექსანდროული შედარებით კარგად ხარობს აგრეთვე მძიმე თიხნარ ნიადაგებზედაც. ალექსანდროულის მოსავალი და მისი ხარისხი ვენახების ადგილმდებარეობასა და ნიადაგურ პირობების გარდა დამოკიდებულია აგრეთვე წლის მეტეოროლოგიურ პირობებზედაც, ძირითადად, იმაზე თუ რამდენად თბილი იქნება სავეგეტაციო პერიოდი და რამდენად თანაბრად იქნება განაწილებული ნალექები ამ პერიოდის მანძილზე.

ბოლოს, გვინდა შევაჯამოთ დადებითი და უარყოფითი თვისებები. ჯიშის დადებით თვისებებს მიეკუთვნება: პროდუქციის მაღალი ხარისხი, მისი ვარგისობა, როგორც, ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი, ისე სუფრის ღვინის დასაყენებლად, შედარებით კარგი გამძლეობა ფილოქსერას, ნაცრისა და გვალვის მიმართ, აგრეთვე ჭკნობისადმი მიდრეკილება ყურძნის გადამეტებისას.

ჯიშის უარყოფით თვისებებს მიეკუთვნება ჯიშის არამაღალი მოსავლიანობა და მილდიუმის მიმართ შედარებით სუსტი გამძლეობა.²¹

²¹ კეცხოველი ნ. რამიშვილი მ. ტაბიძე დ. საქართველოს ამპელოგრაფია, საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის გამომცემლობა. თბილისი. 1960 წ. გვ.-104.

§2.2. მუჯურეთული - ამპელოგრაფიული დესკრიპტორების ანალიზი

ალექსანდროულის მსგავსად მუჯურეთულიც წითელყურძნიანი ვაზის ჯიშია. ის გავრცელებულია რაჭა-ლეჩხუმის რაიონებში, ძირითადად გვხვდება ქვემო რაჭაში, ამბროლაურის (58ჰა) და ცაგერის (0,5ჰა) რაიონებში ალექსანდროულთან ერთად და გამოიყენება ბუნებრივი ნახევრადტკბილი (ხვანჭკარა) და სუფრის წითელი ღვინის დასაყენებლად. 22

არც ლიტერატურულ წყაროებში და არც ადგილობრივ მევენახეებში არ არსებობს დადასტურებული ცნობები მუჯურეთულის სინონიმების შესახებ. დგინდება, რომ მუჯურეთული ადგილობრივი წარმომავლობის ღვინოა. მაგრამ მაინც არსებობს გარკვეული ინფორმაცია ჯიშის წარმოშობის ისტორიის შესახებ. მაგალითად აკადემიკოს ივ. ჯავახიშვილის შეხედულებით მუჯურეთული იმერეთიდან შესაძლოა იყოს შემოტანილი. ის ფიქრობს, რომ სიტყვა მუჯურეთული წარმომდგარია არგვეთში მდებარე სოფელ მუჯირეთიდან და შესაბამისად მუჯირეთულიდან და ეს ყურძნის ჯიშიც იქაური უნდა იყოს. აღნიშნული ადვილად დასაშვებია, თუ მხედველობაში მივიღებთ, რომ ვაზის ჯიშებს მრავალი ასეული საუკუნის ისტორია აქვს, რომლის მანძილზე წარმოებდა ჯიშების გაცვლა რაიონებსა და ქვეყნებს შორის. ასე, რომ ნამდვილად შესაძლებელია მუჯურეთული იმერეთიდან რაჭაში იყოს შეტანილი, მით უმეტეს, რომ რაიონიდან რაიონში შეტანა-გამოტანის მაგალითები ქართულ მევენახეობაში ძალიან ბევრია. მაგრამ ამასთან ერთად მხედველობაშია მისაღები ის გარემოებაც, რომ მუჯურეთული ძველად და ამჟამადაც ალექსანდროულთან ერთად არის გავრცელებული და თავისი მორფოლოგიური და სამეურნეო ნიშან-თვისებებით თითქმის არ განსხვავდება ალექსანდროულისაგან. თუ მხედველობაში არ მივიღებთ მარცვალს, რომელიც მუჯურეთულს უფრო მოგრძო და ბოლოგანიერი აქვს, ვიდრე ალექსანდროულს. ჩვენ აღნიშნულის გათვალისწინებით ვფიქრობთ, რომ მუჯურეთული ალექსანდროულის

²² კობაიძე თამაზ; ვაზის ქართული ჯიშების ცნობარი; თბილისი; 2014წ. გვ. – 28.

ვარიაცია უნდა იყოს მისგან კვირტის ცვალებადობის გზით წარმოშობილი. ამიტომ მისი გავრცელება უნდა დაკავშირებული იქნეს ჯიშ ალექსანდროულთან, რომელიც, როგორც მის მონოგრაფიაშია აღნიშნული, ადგილობრივი ვაზის ჯიშების ჯგუფს ეკუთვნის და წარმოშობილი უნდა იყოს კულტურულ ვაზის ჯიშების კოლხეთის კერიდან.

მაგრამ, სხვა ბევრი ქართული ჯიშის მსგავსად, არც მუჭურეთულზე შეგვიძლია მისი წარმოშობის და განსხვავებული სახელწოდების შესახებ სწორი ცნობების დადგენა. ყოველ შემთხვევაში მას რამდენიმე საუკუნის ისტორია მაინც უნდა ჰქონდეს. მუჭურეთული გავრცელებულია ძირითადად რაჭა-ლეჩხუმის რაიონებში. მას დიდი ფართობი არ უჭირავს, იგი უმთავრესად ალექსანდროულთან ერთად არის გაშენებული. წმინდა ნარგავების სახით იგი მეტად მცირე ფართობზე გვხვდება. საგულისხმოა, რომ ბოლომდე არაა დადგენილი, თუ რა ზუსტად რა ფართობზეა განთავსებული მუჭურეთულის ნარგავები, რადგან, როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, მუჭურეთული ძირითადად ალექსანდროულის ვენახებშია გავრცელებული და ხშირად აღურიცხავი რჩება, წმინდა ნარგავების სახით იგი მეტად მცირე ფართობზე გვხვდება, ეს ყველაფერი კი უფრო მეტად აუარესებს, ისედაც დიდ პრობლემად ჩამოყალიბებულ ინფორმაციის სიმწირეს.

თავისი მორფოლოგიური და სამეურნეო ნიშან-თვისებებით მუჭურეთული მეტად ახლო დგას აბორიგენული ვაზის ჯიშებთან, რომლებიც კულტურული ვაზის ჯიშების ადგილობრივი კერიდანაა წარმოშობილი და ეკუთვნის „*prol.pontica*“, „*sub prol.georgica Negr.*“-ის ეკოლოგიურ-გეოგრაფიულ ჯგუფს.

მუჭურეთულის ბოტანიკური აღწერა

მუჭურეთული ბოტანიკურად აღწერეს ვენახების ექსპედიციური გამოკვლევებისას ამბროლაურის რაიონის სოფ. ჭრებალოში. შემდეგ მისი ბოტანიკური და სამეურნეო თვისებები უფრო დეტალურად შესწავლილია მევენახეობა-მელვინეობის ინსტიტუტის საკოლექციო ვენახში ქ. თელავში. ვაზი გაფორმებულია ორმხრივი შპალერის წესით სარ-

მავთულზე, კვების არე უდრის 32 მ. ამის გარდა ნარევის სახით მუჭურეთული ალექსანდროულთან ერთად გვხვდება აგრეთვე ქართული ვაზის ჯიშების ფილოქსერის მიმართ გამძლეობის შესასწავლ საკუთარძირიან ნაკვეთზე ქ. თელავში.

ახალგაზრდა ყლორტები

ახალგაზრდა (15-20 სმ სიგრძის) მოზარდი ყლორტების გვირგვინი და პირველი ორი ჯერ კიდევ სრულად გაუშლელი ფოთოლაკები ყოველმხრიდან შებუსვლია სქელი აბლაბუდისებრი ბენვებით. შეფერილია თეთრად და აქვს მკრთალი ვარდისფერი იერი, განსაკუთრებით ფოთოლაკების და გვირგვინის ირგვლივ. ქვემო იარუსის (მესამე-მეოთხე) ფოთლების შებუსვა ზემო მხრიდან მცირდება, რის გამო მათი ფერი მოყვითალო-მწვანე ხდება-მონითალო, უფრო სწორად მონარინჯისფრო იერის გადაკვრით. ფოთლების ქვედა მხარე, მათი სქლად შებუსვის გამო, ისევ მორუხო თეთრია.²³

ერთწლიანი რქა

კარგად შემოსული ერთწლიანი რქების მუხლშორისი მიხაკისფერია, მუხლები კი უფრო მუქი. მუხლშორისის სიგრძე 8,5 სმ-ს უდრის და ზოგჯერ 14 სანტიმეტრსაც აღწევს.²⁴

.ფოთოლი

მუჭურეთულის შუა იარუსის (9-12) კარგად განვითარებული ფოთლები საშუალო სიდიდისაა (17X17 სმ). რაც შეეხება ცალკეული ფოთლების სიგრძეს - 15-დან 20 სმ-მდე მერყეობს. ფოთლები მომრგვალოა, უფრო ხშირად ოვალური, ვიდრე განიერ-ოვალური ფორმისა. როგორც წესი, ფოთლები სამნაკვთიანია, ან თითქმის დაუნაკვთავი, თუმცა ძლერ იშვიათად გვხვდება ხუთნაკვთიანი ფოთლები. მისი ქვედა მხარეს შებუსვა აბლაბუდისებრია, რომელიც ადვილად შორდება და რჩება მთელი ჯაგრისებრი ბუსუსები.

²³ www.agrokavkaz.ge qarthuli-vazis-jishebis-mimokhilva-mujurethuli

²⁴ მიროტაძე. ა. რაჭა-ლეჩხუმის ვაზის ჯიშები. მევენახეობა-მელვინეობის კვლევითი ინსტიტუტის გამომცემლობა. თბილისი. 1939 წ. გვ.-10,

ინტენსივობის მიხედვით, გარდამავალია აბლაბუდისებრიდან ქეჩისებრამდე. ფოთლის ზედაპირი მქრქალი მწვანეა. ფოთლის ზედაპირი ბადისებრ დანაოჭებული ან წვრილბურთულებიანია, ფირფიტის ბოლოები მიხრილ-მოხრილია, უფრო ხშირად მათი ბოლოები ქვემოთ არის დახრილი.

ფოთლის ზედა ამონაკვეთი პატარაა - 0,76, თუმცა ძალიან იშვიათ შემთხვევაში ღრმა ამონაკვეთიც გვხვდება - 0,45, მაგრამ, რადგან ხშირად იგი ვიწრო ნაპრალისებრად არის შეჭრილი, ამიტომ მაინც ვერ სტოვებს ღრმად დანაკვეთული ფოთლის შთაბეჭდილებას, ეს ამონაკვეთს უფრო ხშირად ძლივს ემჩნევა. იშვიათად კი მახვილ ან ოდნავ მრგვალფუძიანი და თითქმის ვიწროყელიანი, ან ძლიერ იშვით შემთხვევაში თითქმის პარალელურ გვერდებიან ლირისებრ ღიაა.²⁵

ფოთლის ქვედა ამონაკვეთები, როგორც წესი, ოდნავ ღრმაა და ნაკლებად განვითარებული. უფრო ხშირად ამონაკვეთები ნაპრალისებრი ან შეჭრილი კუთხისმაგვარი ფორმისაა, ხშირად ქვედა ამონაკვეთები სულ არ არის გამოსახული. ყუნწის ამონაკვეთის ფორმა საკმაოდ ცვალებადობს. უფრო ხშირად გვხვდება ღია ჩანგისმაგვარი და ელიფსურთვლიანი დახურული ამონაკვეთები ერთიმეორეზე გადასული ბოლოები, ძლიერ იშვიათად გვხვდება აგრეთვე დახურული ელიფსურთვლიანი ცალდებიანი ამონაკვეთებიც. ფოთლის მთავარი ძარღვები უფრო ხშირად ბოლოვდება მახვილწვერიანი სამკუთხედისებრი კბილებით, იშვიათად გვხვდება აგრეთვე გუმბათისებრი ფორმის კბილებიც. გვერდითი ძარღვების კბილები მომეტებულ შემთხვევაში ხერხის კბილისებრ მოხრილი, ცალგვერდგამოზნექილია ან მახვილწვერიანი სამკუთხედისებრია.²⁶

ყუნწის ამონაკვეთი ხშირად მრგვალ, იშვიათად ოდნავ სწორ ფუძიან ლირისებრ ღიაა. შედარებით უფრო ვიწრო - ელიფსის მსგავსი ხერხელით, როდესაც თათები

²⁵ მიროტაძე. ა. რაჭა-ლეჩხუმის ვაზის ჯიშები. მევენახეობა-მეღვინეობის კვლევითი ინსტიტუტის გამომცემლობა. თბილისი. 1939 წ. გვ.-10.

²⁶ www.agrokavkaz.ge/qarthuli-vazis-jishebis-mimokhilva-mujurethuli

(ნაკვთები) ედებიან ერთმანეთს. ელიპსის მსგავსი ხვრელით, როდესაც თათები საკმაოდ არის ერთი-მეორეზე გადადებული, ძალიან იშვიათ შემთხვევაში გვხვდება აგრეთვე მარტივი, ერთღებიანი ყუნწის ამონაკვეთი. ზედა თათი ბლაგვი ან თითქმის ბლაგვი კუთხისებრია. თათის დამასრულებელი კბილი ვიწრო სამკუთხეის მსგავსიადა მახვილი წვერით თავდება; განაპირა კბილებიც ვიწრო სამკუთხური და ხერხისებური, ან თითქმის პირდაპირია, მთავარი ნერვაცია ყუნწის ახლოს სუსტად იფერება, თვით ყუნწიც შეფერილია ფუძესთან, იქ სადაც ფოთლის ფირფიტას უერთდება. ყუნწის სიგრძე დაახლოებით 8-9 სმ.-ია.²⁷

ყვავილი

მუჭურეთულის ყვავილი ორსქესიანია, აქვს კარგად განვითარებული ბუტკო და სწორმდგომი მტვრიანები. ყვავილში ხუთი მტვრიანაა, იშვიათად გვხვდება აგრეთვე ექვსიც. მტვრიანების ძაფის შეფარდება ბუტკოს სიმაღლესთან შეადგენს 1,25, იშვიათ შემთხვევაში ეს შეფარდება 1,1 ან 1,5 აღწევს. ბუტკო მომრგვალო-კონუსისებრი ფორმისაა კარგად გამოსახული გრძელი ცილინდრული სვეტით და ორად გაყოფილი დინგით. ხშირად ყვავილებს ალექსანდროულის მსგავსად ჩაჩი არ ეხდება და მაშასადამე, უნდა ვიფიქროთ, რომ აქაც ხშირად ადგილი აქვს კლეისტოგამიას.

მტევანი

მუჭურეთულის მტევნების სიდიდე მერყეობს 10-დან 16 სმ-მდე, ხოლო განი 6-დან 10 სმ-მდე. საშუალო მტევნის ზომა 13X7 სმ უდრის. მტევნების ფორმა ცილინდრულ-კონუსისებრია, ხშირად მხრიანი, იშვიათად დატოტვილი. მუჭურეთულის მტევნები

²⁷ მიროტაძე. ა. რაჭა-ლეჩხუმის ვაზის ჯიშები. მევენახეობა-მეღვინეობის კვლევითი ინსტიტუტის გამომცემლობა. თბილისი. 1939 წ. გვ.-10.

საშუალო ან საშუალოზე პატარა ზომისაა. მტევნები საშუალო სიმკვრივისაა და თხელი, იშვიათად გვხვდება აგრეთვე მკვრივი მტევნებიც. მტევნის ყუნწი ბალახისებრია, ხოლო რქასთან მიმაგრების ადგილზე იგი ხევდება და მოყვითალო მიხაკისფერს იღებს. ყუნწის სიგრძე მერყეობს 3,0-7,0 სმ შორის და შეადგენს საშუალო მტევნისათვის-4-5 სმ. მარცვლის ყუნწი მწვანეა, სიგრძით 0,6 სმ-დან-1,0 სმ-მდე. ყურძნის სიმწიფისას იგი ხშირად წითლად იფერება, ყუნწის ბალიში ვიწრო კონუსისებრი ფორმისაა და დაფარულია ხორკლებით, იშვიათად გვხვდება დაუხორკლავი ბალიშიც.²⁸

მარცვალი

როგორც წესი, მუჭურეთულის მარცვალის სახასიათო სისიდე საშუალოა, ზოგჯერ საშუალოზე დიდი ზომის მარცვლებიც გვხვდება. მარცვლების სიგრძე 1,5-დან 2,0 სმ-მდე, ხოლო განი 1,0-დან 1,5 სმ-მდე მერყეობს. საშუალო მარცვლის სიგრძე-სიგანე 1,65X1,28 სმ შეადგენს. სიგრძისა და სიგანის ურთიერთთან შეფარდება მერყეობს 1,2-დან 1,4-მდე, ხოლო საშუალო 1,3 აღწევს. ამ შეფარდების მიხედვით მარცვლის ფორმა ოვალურია, ხშირად მოგრძო ფორმის მარცვლებიც გვხვდება. მარცვალი ბოლოგანიერი, ყუნწისაკენ შევიწროებულია, იგი მუქი იისფერია, თითქმის შავი. მარცვალი დაფარულია სქელი ცვილისებრი ფიფქით, რაც სიმწიფეში მუქი იისფერ შეფარვას აძლევს მას. მარცვლის კანი თხელი, მაგრამ საკმაოდ მკვრივია. რბილობი მკვრივი, წვნიანია, მარცვლები ადვილად არ ეცლება წიპნების ირგვლივ შესქელებულ რბილობს. წვენი უფერულია, გემო ტკბილი, მეტად სასიამოვნო, სუსტად გამოსხაული ჯიშური არომატით.²⁹

წიპნა

„წიპნა მონაცრისფრო მიხაკისფერია, მუცლის მხრის ღართა გასწვრივ და ნისკარტის ახლოს მოყვითალო ნარინჯისფერი, ან ყვითელი, სიგრძით 6,5 – 7,5 მმ. და სიგანით 3,5 – 3,6 მმ. ქალაძა თითქმის მრგვალია, ან კვერცხისებური სხეულის ცენტრშია

²⁸ www.agrokavkaz.ge qarthuli-vazis-jishebis-mimokhilva-mujurethuli

²⁹ www.agrokavkaz.ge qarthuli-vazis-jishebis-mimokhilva-mujurethuli

მოთავსებული, ბრტყელი, ან ოდნავ ამობურცულია და ზედაპირის დონეზეა, ან უფრო მაღლა სდგას, ზედა ღარი ვიწრო და დაბალია, ღარტაფი ქალაქიდან ნისკარტისაკენ საკმაოდ გამოხატულია, მუცლის მხარეს ღარები საშუალო სიღრმის და არაპარალელურები არიან, ნაწიბური მთელ სიგრძეზე ეტყობა და საკმაოდ გამოწეულია. ნისკარტი კონუსურია, ყვითელი, სიგრძით 2 – 2,5 მმ. და სიგანით 1,2 – 1,3 მმ. მარცვალში ხშირად ორი წიპნაა, იშვიათად ერთი, ძლიერ იშვიათად სამი, ზოგჯერ გვხვდება უნიპნო მარცვალის.³⁰

რაჭა-ლეჩხუმში მუჯურეთული ჩვეულებრივ ოქტომბრის მეორე ნახევარში (18_20.X), იმერეთში-თითქმის ორი კვირით უფრო ადრე, ხოლო კახეთში -კიდევ უფრო ადრე მნიფდება, რაც კონტინენტური ჰავისა და ნალექების სიმცირის გავლენას უნდა მიეწეროს. აქტიური ტემპერატურის ჯამიც ყველაზე მეტია იმერეთში, შემდეგ რაჭა-ლეჩხუმში და უფრო მცირე კახეთში. ვაზის ერთწლიანი რქები ყურძნის სრული სიმწიფის მომენტისათვის, უფრო ზუსტად ფოთოლცვენის დასაწყისისათვის, როგორც რაჭა-ლეჩხუმში, ისე იმერეთსა და კახეთში თავისუფლად ასწრებს მომწიფებას 100-120 სმ სიგრძემდე (რომლის შემდეგ ჩვეულებრივ რქებს აჭრიან წვერებს) და კარგად გახევებული და შემოსული ხვდება ზამთრის ყინვებს.ვაზის ზრდის სიძლიერე. მუჯურეთულის ვაზის ზრდის სიძლიერე ადგილობრივ ვაზის მთავარ ჯიშებთან შედარებით როგორც რაჭა-ლეჩხუმში, ისე იმერეთსა და კახეთში შეფასებულია საშუალოდ. მუჯურეთულის ზრდის სიძლიერე შესაბამისად მატულობს ნოყიერ და ღონიერ ნიადაგზე განთესვის დროს, მაგრამ მისი ზრდა მიუხედავად ნოყიერი თუ მწირი ნიადაგის ფაქტორისა, სხვა ჯიშებთან შედარებით მაინც საშუალოა.

მოსავლიანობა

დასავლეთ საქართველოს ვაზის სხვა ჯიშების მსგავსად, მუჯურეთულიც შედარებით ადრე იწყებს პირველი და სრული მოსავლის მოცემას. ადგილებზე წარმოებულ

³⁰ მიროტაძე. ა. რაჭა-ლეჩხუმის ვაზის ჯიშები. მევენახეობა-მეღვინეობის კვლევითი ინსტიტუტის გამომცემლობა. თბილისი. 1939 წ. გვ.-12.

დაკვირვებების მიხედვით მუჭურეთული პირველ ნიშანს დარგვიდან მე-2 ან მე-3 წელს იძლევა, ხოლო სრულ მოსავალს მე-4, მე-5 წლიდან. მუჭურეთული საშუალო მოსავლიან ვაზის ჯიშებს მიეკუთვნება. მაგრამ მუჭურეთულის მოსავლიანობის შეფასება მაინც ძნელია, რადგან ცალკე ნარგავების სახით იგი იშვიათად გვხვდება. უფრო ხშირად კი ალექსანდროულთან ერთადაა გაშენებული და მოსავალიც მასთან ერთად აღირიცხება. საცდელ ვენახში წარმოებული დაკვირვების მიხედვით მუჭურეთულის მოსავლიანობა კარგია.

მუჭურეთულის მისი მსხმოიარობის კოეფიციენტი საშუალოდ 1,2-დან 1,6-მდე მერყეობს, ხოლო მტევნის საშუალო წონა 60-დან 80 გ-მდე. საშუალოდ ვაზის 16-20 კვირით დატვირთვის შემთხვევაში მისი მოსავლიანობა შეადგენს (1,4X70 გ X16 ან 20) 1,6000-2,000 გრამს ძირზე, ხოლო ჰექტარზე გადაანგარიშებით 80,0-100,0 ცენტნერ ყურძენს. აღ. მიროტაძის მიერ სოფ. ხვანჭკარაში ჩატარებული ძირობრივი აღრიცხვების შედეგად 1,5X1,5 მ-იან კვების არეზე მუჭურეთულის ორი წლის საშუალო მოსავალი ძირზე შეადგენდა 1,52 კგ, ანუ ჰექტარზე გადაყვანით 67 ცენტნერს. ცხადია, კარგი მოვლა-დამუშავების პირობებში მუჭურეთულიდან გაცილებით უფრო მეტი მოსავლის მიღება შეიძლება. 31 მუჭურეთული მოსავლიანობით უტოლდება ალექსანდროულს ან მასზე ოდნავ ნაკლებია. ცალკეულ ნაკვეთებზე მუჭურეთული ზოგჯერ სჯობნის ალექსანდროულს მოსავლიანობით. ჯიშის გამძლეობა სოკოვან ავადმყოფობათა და მავნებლების მიმართ. რაჭაში წარმოებული დაკვირვებების მიხედვით მუჭურეთული ჭრაქს შედარებით სუსტად უძლებს, ხოლო კახეთში მისი გამძლეობა როგორც ჭრაქის, ისე ნაცრის მიმართ დამაკმაყოფილებელია, ე.ი. იგი ზიანდება ადგილობრივი ჯიშების თანაბრად. მუჭურეთულის გამძლეობა ჭრაქის მიმართ საგრძნობლად უფრო სუსტია. ფილოქსერის მიმართ მისი გამძლეობა შედარებით კარგია და თითქმის არ ჩამორჩება ალექსანდროულს ფილოქსერისადმი გამძლეობაში, როგორც რაჭა-ლეჩხუმში, ისე მის

³¹ www.agrokavkaz.ge qarthuli-vazis-jishebis-mimokhilva-mujurethuli

ფარგლებს გარეთაც. საკუთარფესვიან ქართული ვაზის ჯიშების ფილოქსერის მიმართ გამძლეობის ნაკვეთზე ქ. თელავში მუჭურეთული არ ჩამოუვარდება ალექსანდროულს ზრდის სიძლიერითა და განვითარებით. ის ფაქტი, რომ საკუთარძირიან ვაზის ნაკვეთებში მუჭურეთული ახლაც ალექსანდროულთან ერთად გვხვდება ადასტურებს მის შედარებით კარგ გამძლეობას ფილოქსერის მიმართ.საძირეებთან მონათესაობა. ამერიკული ფილოქსერაგამძლე საძირე ვაზის ჯიშებთან მუჭურეთულის მონათესაობა დამაკმაყოფილებელია.

მუჭურეთული და გარემო პირობები

რაჭა-ლეჩხუმში ვხვდებით ტენდენციას, რომლის მიხედვითაც მუჭურეთულის ვაზები არასაკმაოდ დატვირთული (10-12 კვირტი ვაზზე), რის გამოც ჯიშის მოსავლიანობა მცირეა. ერთსა და იმავე ვენახში შედარებით უფრო მეტად დატვირთული ვაზები უკეთ ისხამს და ზრდის სიძლიერითაც არ ჩამოუვარდება მოკლედ გასხლულ ვაზებს. აქედან გამომდინარე რაჭა-ლეჩხუმში თავისუფლად შეიძლება ვაზებს მიეცეს ორ-ორი ნეკი და ორ-ორი საკავებელი 18-20 კვირტის დატოვებით ძირზე. დატვირთვის გადიდებასთან ერთად უნდა გაუმჯობესდეს ვენახების მოვლა-დამუშავება-გაპატივება, მინერალური და ორგანული სასუქების სისტემატური შეტანით. როგორც ზემოთ ვახსენეთ მუჭურეთულის მტევნები საშუალო სიმკვრივისაა, ხოლო ზოგიერთი წლის არახელსაყრელ მტეოროლოგიურ პირობებში ჭარბი ყვავილცვენითა და ამის გამო, უფრო მეჩხერი მტევნებით ხასიათდება. როგორც პირველ, ისე მეორე შემთხვევაში მოსავლიანობის გადიდების მიზნით ვენახებში უნდა წარმოებდეს ახალგაზრდა მოზარდი ყლორტების წვერების წაწყვეტა ყვავილობის დაწყებამდე ან მის დასაწყისში. ეს ოპერაცია ხელს შეუწყობს ყვავილების უკეთ გამონასკვას და გაადიდებს ყურძნის მოსავალს.

რაც შეეხება მუჭურეთულის კლიმატისადმი მდგრადობას, ის ზამთრის ყინვებს შედარებით კარგად უძლებს და რაჭა-ლეჩხუმის სუსხიან ზამთარს (-15-18°C) ადვილად იტანს. ამ მხრივ

იგი რაჭა-ლეჩხუმის მთავარ სანარმოო ჯიშებს არ ჩამოუვარდება. მუჭურეთული გვალვის კარგი ამტანი ჯიშისაა, კარგად ვითარდება მშრალ, ქვიან ფერდობებზე, სადაც იგი მაღალშაქრიან ტკბილს და მაღალი ღირსების ღვინოს იძლევა. კახეთში ზოგიერთ გვალვიან წლებში მუჭურეთული კარგად გრძნობს თავს და სალად ინარჩუნებს მტევნებსა და ფოთლებს. ნიადაგს მუჭურეთული განსაკუთრებულ მოთხოვნას არ უყენებს. კარგად ვითარდება რაჭა-ლეჩხუმის თითქმის ყველა ტიპის ნიადაგზე, თუმცა შედარებით უკეთ ვითარდება ალუვიურ და კირნარ ნიადაგებზე. მაღალი ღირსების ღვინოს მუჭურეთული მთავორაკებზე განლაგებულ კირნარ ნიადაგებზე გაშენებულ ვენახებიდან იძლევა.

თავი III ღვინო „ხვანჭკარა“

3.1. „ყიფიანის ღვინო“ - ისტორიული რაკურსი

რაჭის ღვინოების შესახებ წერილობითი ცნობები მე-19 საუკუნის 60იანი წლებიდან გვხვდება, თუმცა საუბრები კოლხურ, ალისფრად მოელვარე ტკბილ, სურნელოვან ღვინოებზე ჯერ კიდევ ძვ. წელთაღრიცხვის პერიოდშიც გვხვდება. ალბათ მკითხველთა უმეტესობა პარალელს სწორედ დღევანდელი „ხვანჭკარას“ აღწერასთან გაავლებს ამ სიტყვების შემდეგ. მიუხედავად იმ დადასტურებულ, წერილობით წყაროებს, რომელთა მეშვეობით აღნიშნულ ღვინოზე გაცილებით მეტი ნფორმაცია მოვეპოვება. გერმანელი მეცნიერი გუსტავ რადე ქებით იხსენებს სოფელი ბუგეულის ღვინოს. „დროების“ კორესპონდენტი წერს, რომ „რაჭაში ნიადაგი საზოგადოდ ნაყოფიერია, რადგან აქ კარგად უვლიან ყანებს და ვენახებს. პური და ღვინო უფრო კარგი ქვემო რაჭაში იცის, ბუგეულის მახლობელ სოფლებში. ღვინო ნაქებია ტოლისა, ხვანჭკარისა და მართლაც ეს თავად ყიფიანების ღვინო ბევრად მიმსგავსება კარგ კახურს ღვინოს, რაც მიეწერება როგორც ზემოთხსენებულთ სოფლების ნიადაგს, აგრეთვე ვენახის განსაკუთრებულ თავად ყიფიანების მოვლას“.³² „კავკასიის მეღვინეობის ნარკვევში“³³ აღინიშნება: „რაჭისა და იმერეთის ღვინოები ატარებენ სახელწოდებას დაყენების ადგილის ანდა მწარმოებლის გვარის მიხედვით. მთელს რაჭაში ყველაზე საუკეთესოა ყიფიანის წითელი ღვინო, წარმოებული თავად ყიფიანების მიერ. სოფ. ტოლასა და ხვანჭკარაში, ის მუქი, შავი ფერისაა, მაგარი და მწკლარტე გემოსია. ღვინდება ნახევარი წლის შემდეგ, დიდხანს ინახება და ადვილად არ ფუჭდება. იყიდება ქუთაისის ბაზარზე. ადგილობრივ ვედრო ორი მანეთი ღირს. ყიფიანის ღვინოს ძირითადად ალექსანდრეულის ჯიშისგან აყენებენ. სოფ. ხიმშა და წესში - რცხილასაგან, ხოლო

³² საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემია; საქართველოს საისტორიო საზოგადოება; ლევან ფრუიძე - მევენახეობა და მეღვინეობა საქართველოში; ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით წიგნი პირველი (რაჭა); თბილისი 1974 გვ. 227

³³ „კავკასიის მეღვინეობის ნარკვევი“ 1875წ.

ბუგეულში შავი კაბისტონისგან ამზადებენ ღვინოებს, რომლებიც ღირსებით ყიფიანის ღვინოს უახლოვდება“.

მცირე ცნობები ყიფიანების შესახებაც შეგვიძლია წარმოვადგინოთ, რომელთა მიხედვით ეს უკანასკნელნი რაჭის ცნობილი თავადები იყვნენ. მართალია მათი ძირი სვანეთიდან მოდის და გადმოსახლების ისტორიაც არსებობს, თუმცა ამის განხილვა საკვლევ თემას აგვაცელს და აქედან გამომდინარე უმჯობესია უკვე „გარაჯველებული“ ყიფიანების მეღვინეობა-მევენახეობაზე გავამახვილოთ ყურადღება. მათ საბრძანებელს „საყიფიანო“ ერქვა და რაიონის მარჯვენა სანაპიროზე, მდ ასკსა და რიცეულას შორის მდებარეობდა. სწორედ ამ საყიფიანოს შემადგენლობაში შედიოდა სოფლები:

- პირველი ტოლა
- მეორე ტოლა
- ხვანჭკარა
- პატარა ჩორჯო
- დიდი ჩორჯო
- ბოსტანა
- ღვრია

ამას გარდა ხვანჭკარელ ყიფიანებს ბუგეულის ხილთან მდებარე ჭალები ეკუთვნოდათ, სადაც ცნობილი ბუგეულის „იარმურკობა“ იმართებოდა. მიუხედავად იმისა, რომ კვლავ ღვინო ხვანჭკარის ისტორიის სანყის ნაბიჯებს.

არსებობს ცნობები, რომლის მიხედვითაც მე-19 საუკუნის 70-იანი წლებისთვის „ყიფიანის ღვინო“ უკვე ცნობილია. აღნიშნულის შესახებ ინერებოდა პრესაშიც და არც თუ ისე იშვიათად. მნიშვნელოვანია, ისიც, რომ ამ დროისთვის ხსენებული სასმელი დეგუსტაციაზე უკვე პარიზშიც იგზავნება, ხოლო ქაიხოსრო ყიფიანი კი ახერხებს, რომ საკუთარი ღვინო კავკასიის მეფისნაცვლას დაეგემოვნებინა, რაც იმ პერიოდში ერთგვარად მნიშვნელოვანი მოვლენა იყო ცნობადობის ამაღლების კუთხით. მკვლევარი

ა. ბენდიანიშვილი საკუთარ ნაშრომებსი აღნიშნავს, რომ ყიფიანების მეურნეობა ერთ-ერთი პირველი კაპიტალური მეურნეობაა რაჭაში. მსხვილი მამულები რევოლუციამდე თავის მხრივ ღვინის დიდმა ქომაგებმა, ლუარსაბ ლუარსაბის ძემ და დიმიტრი ალექსანდრეს ძემ შემოინახეს, რაც საბოლოო სურათად გვაძლევს იმ ფაქტს, რომ ხვანჭკარისა და ტოლის ყიფიანთაგან გამოირჩეოდნენ კონსტანტინე, ქაიხოსრო, ლუარსაბ და დიმიტრი ყიფიანები, რომლებიც ერთგვარად აყალიბებდნენ მარკას და კომერციულ ინტერესებსაც საკმაოდ დიდ მნიშვნელობას ანიჭებდნენ.

აუცილებლად უნდა გავუსვათ ხაზი „ყიფიანის ღვინის“ დამზადების ტექნოლოგიასაც, რისთვისაც სხვადასხვა ცნობებში იმდროინდელ მოხუც მოხრობელთა ნაამბობს მოვიშველიებთ, რომლებიც ამბობდნენ, რომ ყიფიანებს ღვინის დაყენების ხალხურ წესებში არავითარი ცვლილება შეტანილი არ ჰქონდათ. თხრობის ვალიდობა დასტურდება პ.ძიუბენკოს ცნობიდანაც, რომელიც ანალოგიურს აღნიშნავს. თავის მხრივ საგულისხმოა 1950 წელს ხვანჭკარაში ჩანერილი ერთი ფაქტი:

„ქაიხოსრო ყიფიანმა ხორგოს თავი დახვრიტა, მოკრეფილი ყურძენი გაატარა მასზე და ბიბილები ქვემოთ ჩაცვინდა, მაგრამ ღვინო გამევიდა მეტი ნაკლები, ფოცხი თუ მწიფვა სიმწარეს არ აძლევს“

აღნიშნულზე გადმოგვცემენ, რომ როგორც ჩანს ქაიხოსრო ყიფიანს მისი თანამოგვარის აგრონომ პ. ყიფიანის „ივერიაში“ გამოქვეყნებული რჩევა გაუზიარებია, რომელიც ყურძნისთვის კლერტის გამოცლას გულისხმობდა და ამავე ცნობის მიხედვით აღნიშნულ ცდას სასურველი შედეგი არ მოჰყოლია.³⁴ რთული სათქმელია ცდების ჩატარება ახალი ტექნოლოგიების დასამკვიდრებლად ამ ფაქტის გამო შეწყდა თუ უბრალოდ არ იყო ამის სურვილი, მაგრამ ფაქტია, რომ არც წერილობით და არც ზეპირ წყაროებში ამის გარდა არ მოიპოვება არცერთი ცნობა ყიფიანთა მიერ სხვა გაუმჯობესებული ტექნოლოგიური

³⁴ საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემია; საქართველოს საისტორიო საზოგადოება; ლევან ფრუიძე - მევენახეობა და მეღვინეობა საქართველოში; ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით წიგნი პირველი (რაჭა); თბილისი 1974 გვ. 230

ცდის ჩატარების შესახებ. ამ ლოგიკით რთული ასახსნელია ის ფაქტი, რომ ღვინის სახელი მაინც ყიფიანთა სახელწოდებით იმკვიდრებს თავს. რთულია დამატებითი ცნობების გარეშე მსგავს კითხვებზე პასუხის გაცემა თუმცა საგულისხმოა ის ფაქტი, რომ კონსტანტინე და ქაიხოსრო ყიფიანებმა პირველებმა შეძლეს ფართო მასშტაბით კომერციული მიზნების განხორციელება და სანცის ეტაპზე ქუთაისის ბაზარზე ღვინის გაყიდვა.

გასაკვირი არ არის, რომ ღვინის ბაზარზე გატანისთანავე საჭირო გახდა მისი ეტიკეტირება შემდგომი რეკლამირებისა და სახელის დარქმევისთვის. იხილეთ ეტიკეტის ნიმუში, რომელიც ყიფიანების ღვინოს ამშვენებდა:



ეთიკეტზე დატანილ მედლებსა და ჯილდოებზე ოდნავ მოგვიანებით ვისაუბროთ, რაც შეეხება ასოებს: დ. ა. ლ. ლ. ისინი აღნიშნავენ სახელებს: დიმიტრი ალექსანდრეს ძე და ლუარსაბ ლუარსაბის ძე ყიფიანები. აგრეთვე მოიპოვება ოდნავ განსხვავებული ეტიკეტოც:



მიუხედავად იმისა, რომ ეტიკეტებზე შემორჩენილია სახელწოდება „ყიფიანის ღვინო“, უნდა აღინიშნოს, რომ ეს მისი ერთადერთი დასახელება ნამდვილად არ არის, რასაც მოწმობს ე. დანდუროვის ერთ-ერთი საგულისხმო ტერმინი: „საყიფიანოს ღვინო“. გარდა ამისა ადგილობრივები აღნიშნულ ღვინოს ალექსანდროულსაც (ალექსანდრეულს) უწოდებენ, რაც გამომდინარეა იქიდან, რომ ღვინო სწორედ ამ სახელწოდების ვაზისგან მზადდებოდა (უმეტეს წილად). ალბათ ეს უკანასკნელი, ღვინის სახელად უფრო მოიწონეს მე-20 საუკუნის დასაწყისში, როცა 1915 წელს თბილისში, კერესელიძის სტამბაში დაიბეჭდა „მევენახეთა საზოგადოება „ალექსანდრეულის“ წესდება“. მათი მიზანი არაერთ პუნქტს მოიცავდა, რაც განსაკუთრებული ჭიშების გავრცელებას უნდა მომსახურებოდა, სხვადასხვა წიგნებისა და გამოცემების დახმარებითაც კი, მაგრამ როგორც ჩანს ეს ნაწილი მხოლოდ წესდების ჩანაწერად დარჩა და პრაქტიკაში ნაკლებად განხორციელდა. ის კი დანამდვილებით ხდება ცნობილი, რომ მსგავსი საზოგადოება ერთგვარად უგულებელყოფს სახელწოდებას „ყიფიანის ღვინო“, ოდნავ მოგვიანებით კი საბჭოთა ხელისუფლების პირობებში ღვინოს ოფიციალურად

ხვანჭყარა ეწოდა და მალე, 1926 წლისთვის უკვე „ხვანჭყარის საკოოპერაციო ამხანაგობაც“ არსდება.

მოვლენების განვითარების ქრონოლოგიისთვის აუცილებელია ყურადღება ღვინის პირველ წარმატებაზეც გავამახვილოთ, რაც ამ დროისთვის არსებობს ცნობებში. გასაკვირი არ არის, რომ „ყიფიანის ღვინო“ სახელს ერთბაშად ვერ მოიხვეჭდა და ამას მრავალი მარკეტინგული თუ სხვა სახის დაგეგმილი ღონისძიებები უნდა მოჰყოლოდა. როგორც ზემოთ ვახსენეთ ხსენებული ღვინო გაგზავნილი იყო პარიზში დეგუსტაციებზე საიდანაც განსაკუთრებული შედეგით ნამდვილად არ დაბრუნებულა, რის შემდეგაც 1900 წ. ბათუმის პირველ სასოფლო-სამეურნეო გამოფენაზე რაჭიდან წარდგენილ იქნა „თ. დ. ლ. ყიფიანის; თ. ქაიხ. ყიფიანის და მ. გიორგობიანის განთქმული ალექსანდრეულის ჯიშის ღვინოები“ [232], რომელთაგანაც ყველაზე დიდი მონონება ლუარსაბ ყიფიანის ღვინოს ერგო და სპეციალური მედალიც მიიღო წარმოების ისტორიაში პირველად (არსებული ცნობების მიხედვით სწორედ ეს ჯილდო სახელდება პირველ მონაპოვრად) წარწერით „სანაქებო“



შემდეგ დაიწყო დაჯილდოვების კასკადი:³⁵

- 1907 წ. - ბელგიის ქალაქ ოსტენდემის საერთაშორისო გამოფენაზე მიღებულ იქნა უმაღლესი ჯილდო „გრან პრი“. ამავე პერიოდში წარმდგენები სამახსოვროდ ბელგიის მეფის, ლეოპოლდ მეორის გამოსახულებით დამზადებულ შეტონს იღებენ.
- 1955 წ. - ე. ლუბლიანა (იუგოსლავია), ღვინოების საერთაშორისო დეგუსტაციაზე აღებულ იქნა ვერცხლის მედალი
- 1958 წ. - მოსკოვი, საკავშირო სასოფლო-სამეურნეო გამოფენაზე მიღებულ იქნა ვერცხლის მედალი
- 1965 წ. - თბილისის საერთაშორისო დეგუსტაციაზე მიღებულ იქნა ოქროს მედალი

³⁵ ცნობები ამოღებულია „სამტრესტის“ სანარმოო განყოფილების ჩანაწერებიდან

- 1966 წ. - ბუქარესტის მსოფლიო დაჯილდოებაზე მიღებულ იქნა კვლავ ოქროს მედალი
- 1967 წ. - ბრატისლავას (ჩეხოსლოვაკია); საერთაშორისო დეგუსტაცია - მოპოვებულია ვერცხლის მედალი
- 1970 წ. - იტალია; საერთაშორისო დეგუსტაცია - მოპოვებულია ვერცხლის მედალი

ჯილდოები შემდეგში კიდევ არაერთი ხვდა წილად ყიფიანების ღვინის, ალექსანდრე(ო)ულისა თუ ხვანჭკარას სახელით, თუმცა მისი ისტორიის პირველი ნაბიჯები სწორედ ამ ვითარებას უკავშირდებოდა რაც განვიხილეთ. ახლა კი ყურადღება დამზადების ტექნოლოგიასა და მის სტატუს-კვოზე გავამახვილოთ.

§3.2. ღვინო „ხვანჭკარა“ - ტექნოლოგიის კვლევა

ღვინო „ხვანჭკარაზე“ ნაშრომის დამუშავებისას არაერთხელ გავავლეთ პარალელები მის თვისებებზე თუმცა დავინწყით საკითხის სრული თავმოყრა.

“ხვანჭკარა” უმაღლესი ხარისხის წითელი, ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინოა. იგი ალექსანდრეულისა და მუჭურეთულის ჯიშის ყურძნისაგან მზადდება ხვანჭკარის მიკროზონაში, რომელიც მოიცავს ხვანჭკარის ირგვლივ, რიონის მარჯვენა სანაპიროზე, სამხრეთ ფერდობებზე მდებარე სოფლებს ჭრებალოდან ამბროლაურის ჩათვლით.

აღსანიშნავია, რომ ხსენებული ჯიშები სხვადასხვა მოსაზრების მიხედვით მოსავლიანობის მაქსიმალურ შედეგს რაჭასა და ამბროლაურის რაიონში აღწევს. საწყის ეტაპზე რამდენიმე სიტყვით მიმოვიხილოთ „ყიფიანის ღვინის“ ტექნოლოგია და ეტაპობრივად გავავლოთ პარალელი დღეს არსებულ ან/და დამკვიდრებულ ჩვეულებაზე ღვინო „ხვანჭკარას“ დამზადება-დაყენების კუთხით.

ლევან ფრუიძე, ავტორი მონოგრაფიისა „მევენახეობა და მეღვინეობა საქართველოში“, ეთნოლოგი ამბობს, ნამდვილი, ტრადიციული ხვანჭკარის მისაღებად ქართული მარანი და შესაბამის მიკროზონაში მოყვანილი ყურძენი - ძირითადად, ალექსანდროული და მუჭურეთულია საჭირო.

ლევან ფრუიძე: „ამნიფებენ ამ ჯიშებს და კრეფენ გვიან, შეჭკნობამდე. შემდეგ ხდება ტკბილის დაწურვა, ქვევრში ჩაშვება, - ოღონდ ლითონის და რკინის არაფერი არ უნდა გაეკაროს, - შემდეგ ჭურიდან ამოაბრუნებდნენ ამ ტკბილს და მთლიან ჭაჭაზე დაადუღებდნენ 10-12 დღე. მღელვარე დუღილის დასრულების შემდეგ ჩაუშვებდნენ ისევ ჭურში. ეს ღვინო დუღილს გააგრძელებდა და ზამთრის დადგომის წინ ფსკერს გამოუცვლიდნენ და შემდეგ გაზაფხულამდე აღარ გადაიღებდნენ.“

ამგვარი წესით დაყენებული ღვინო ინარჩუნებდა მაღალ შაქრიანობას და გამოირჩეოდა ალკოჰოლის მაღალი პროცენტული შემცველობით, კარგ სასმელად კი ითვლებოდა, სულ ცოტა, ხუთი წლის ღვინო. ხვანჭკარის დავარგების დიდი პტრადიციას, რომლის მიხედვითაც, ვაჟი რომ გაჩნდებოდა ოჯახში, მისი ქორწილისთვის დაიწყებდნენ ღვინის დაძველებას და ამ ღვინით გადაიხდიდნენ ქორწილს. დაძველების თემატიკას თავის მხრივ ზემოთ ხსენებული მეცნიერი ლ. ფრუიძეც უსვამს ხაზს: „რასაც ახლა ჩვენ "ხვანჭკარას ვეძახით, სხვა არაფერია, თუ არა ავადმყოფი ღვინო. მოდებოდა მეთოდი ფაქტობრივად არის ამ ღვინის თანამედროვე ქარხნული ფალსიფიკაცია. იგი გულისხმობს ღვინის დუღილის ხელოვნურად შეწყვეტას, რის შედეგადაც ვიღებთ არასრულფასოვან პროდუქტს, რომელსაც არანაირი დაძველების პოტენციალი არა აქვს. ეს მაშინ, როცა

ძველად 5 წლის "ხვანჭკარა" ახალ ღვინოდ ითვლებოდა და ამის შემდეგ კიდევ წლების განმავლობაში შეიძლებოდა მისი დაძველება"

რათქმუნდა ღღეს ვხვდებით ხვანჭკარის დაყენების განსხვავებულ მეთოდსაც, რომელსაც სხვადასხვა მეღვინე თავისებურად ხსნის, თუმცა არსებობს საერთო ტექნოლოგიაც, რომელიც განსხვავებით ყიფიანების მეთოდისგან (ყურძნის მოჭკნობამდე მიყვანა შაქრიანობის დასაგროვებლად და ბოლომდე დადუღება), გულისხმობს დუღილის ხელოვნურად შეწყვეტას შაქრიანობის განსაღვრულ სტადიამდე მიყვანისას. უფრო ზუსტად კი პროცესი შეგვიძლია რამდენიმე მოქმედი ქარხნისა თუ მარნის მიხედვით აღვწეროთ, რომლებიც თავად აწარმოებენ ხვანჭკარას და დამზადების ერთგვარ ტექნოლოგიასაც შემდეგი სახით ასაჯაროებენ:

³⁶„ვინიფიკაცია

„ოქტომბრის დასასრულსა და ნოემბრის დასაწყისში სიმწიფის პიკზე მყოფი ყურძენი იკრიფება ხელით. კლერტის ფრთხილად გაცლასა და დანურვას მოსდევს დუღილი უჟანგავ ფოლადის რეზერვუარებში კონტროლირებად ტემპერატურაზე (23-28°C). ფერმენტაცია მიმდინარეობს კულტურული საფუარით, დელესტაჟისა და რემონტაჟის მეთოდების გამოყენებით. 5-7 დღიანი მაცერაციის შემდეგ, როდესაც მიღწევა ნარჩენი შაქრის სასურველი დონე, დუღილი ჩერდება გაციებით და შემდგომი ფილტრაციით, რათაც ვინარჩუნებთ ღვინის ყურძნისეულ არომატებს, ბუნებრივ სიტკბოს და სიხალისეს. ამის შემდგომ, ბოთლში ჩამოსხმამდე, ღვინო ინახება იზოთერმულ რეზერვუარებში ცივად 0°C ტემპერატურის დიაპაზონში.”

ორგანოლეპტიკა:

ფერი: ღია ლალისფერია.

სურნელი: კომპლექსური არომატი უოლოსა და მარწყვის დომინანტური ტონებით.

³⁶ <http://bino.ge/product/ხვანჭკარა>

გემო: ტკბილი მარწყვის და წითელი კენკრის ჩირების წვნიანი და ცოცხალი გემო საკმაოდ მუავიანობით, რაც უზრუნველყოფს ღვინის სიხალისეს და ჰარმონიულობას.“

შედარებისთვის გამოვიყენოთ სხვა მოქმედი კომპანიის მიერ დამზადებული ღვინო „ხვანჭკარა“-ის აღწერა, რაც საჯარო სივრცეში აქვთ მითითებული:³⁷

კატეგორია:

ადგილწარმოშობის დასახელების დაცული უმაღლესი ხარისხის ღვინო;

ყურძნის ჯიშ:

ალექსანდროული და მუჭურეთული

ღვინის ტიპი:

წითელი ბუნებრივად ნახევრადტკბილი

ფერი:

ხასიათდება მუქი ლალისფერი შეფერვით;

გემო:

ჰარმონიული, ხავერდოვანი, დახვეწილი, სასიამოვნო სიტკბოთი, ხილის ტონებით და ჯიშური არომატით;

დამზადების წესი:

ყურძნის კრეფა ხდება 23-25% შაქრიანობისა და 7-8% ტიტრული მუავიანობის დროს, ყურძნის კრეფის დროს დამშალ და დაზიანებულ მარცვლებს გამოვარჩევთ. ყურძენს გავატარებთ კლერტსაცლელში და გადაგვაქვს სადულარ რეზერვუარებში ვუმატებთ საფუერის წმინდა კულტურას. დუღილი მიმდინარეობს 18-22 გრადუსზე. როგორც კი შაქრიანობა მადულარ არესი დავა 7-5% მღე გავაციებთ 3 გრადუსამღე დუღილის

³⁷ <http://dwc.ge/ge/our-products/khvanchkara/39>

შესანარჩუნებლად და გავფილტრავთ ქსოვილიან ფილტრით საფუერის მიკროფლორის მოსაცილებლად, ამის შემდეგ ღვინოს ვაციებთ და ვინახავთ -2 -3 გრადუსზე.“

რათქმუნდა შეგვიძლია დამზადების ტექნოლოგიაზე სხვადასხვა საოჯახო თუ სამრეწველო დანიშნულების მარნების მიხედვით უზარმაზარი ჩამონათვალი გავაკეთოთ, თუმცა აღნიშნული ინფორმაცია უკვე იძლევა ცნობებს, როგორც ისტორიულ, ისე ამჟამინდელ ტექნოლოგიებზე. ნებისმიერ შემთხვევაში ნამდვილი „ხვანჭკარის“ მისაღებად კანონმდებლობისა და პრაქტიკის კუთხით რამდენიმე „ოქროს წესი“ ნამდვილად გასათვალისწინებელია, წინააღმდეგ შემთხვევაში მივიღებთ არასასურველ სურათს თუნდაც ოფიციალურ დეგუსტირებაზე, რომლის მაგალითიც არაერთი არსებობს და რაც ყველზე მეტად ქმინს უხერხულ/არასასურველ სიტუაციას ეს გახლავთ მომხმარებლის მოტყუების მცდელობა, რის მეშვეობითაც სხვადასხვა ბრმა დეგუსტირებისას გამოცდილი ენოლოგები, სომელიეები და მეღვინე-ტექნოლოგები „ხვანჭკარას“ შეფასებისას მსგავს რეპლიკებსაც იყენებენ: "ძალიან კარგი საფერავია", "ეს საუკეთესო ქინძმარაულია", "მუკუზანს უფრო ჰგავს" და ა.შ.

დასკვნა

დასკვნით ნაწილში მიზნად დავისახეთ არა მხოლოდ მთლიანი თემის შეჯერება, არამედ ღვინო „ხვანჭკარის“ პოტენციალისა და ზოგადი პრობლემების გამოყოფა მის საწარმოო სარეალიზაციო საკითხებთან დაკავშირებით. აქვე კიდევ ერთხელ უნდა აღვნიშნოთ, რომ ნაშრომის უმთავრეს მიზანს წარმოადგენდა მონაცემებისა და საჭირო მასალების ერთიან სივრცეში თავმოყრა. აღსანიშნავია, რომ თემით დაინტერესება და პრაქტიკული გამოყენება ნებისმიერ მკითხველს შეუძლია, გამომდინარე იქიდან, რომ აქ ასახულია მონაცემები ე.წ. „ყიფიანის ღვინის“ დაყენების ტექნოლოგია, აგრეთვე ამჟამინდელი პრაქტიკა და რაც მთავარია შევხებით იმ დეტალებს, რაც შესაბამისი ვენახისა და ტერიტორიების შესახებ დაინტერესებულ პირს აუცილებლად უნდა სცოდნოდა.

იმისათვის, რომ ნაშრომის მოსამზადებლად ჩატარებული კვლევა მხოლოდ არსებულ მონაცემთა შეგროვებას არ მოიცავდეს, შევეცადეთ ეტაპობრივად ავტორისეული მოსაზრებებისა და ანალიზების დემონსტრირებაც მოგვეხდინა, თუმცა ამ კუთხით ყველაზე მეტად რათქმაუნდა დასკვნის ნაწილი უნდა გამოირჩეოდეს. როგორც შესავალში აღვნიშნეთ კვლევის ერთ-ერთ ფორმას, კონტენტ-ანალიზს მნიშვნელოვანი როლი უჭირავს ნაშრომის ჩამოყალიბებაში, რაც მოიცავს ერთგვარი ინტერვიუების, გამოსვლებისა და ნააზრევთა მოკრებას. ამ კუთხით გვინდა ვისაუბროთ პრობლემებზე, რომლებიც ღვინო „ხვანჭკარა“-ის დაყენებასა და რეალიზაციას უკავშირდება, ოღონდ მნიშვნელოვანია, რომ ეს პრობლემები ადგილობრივებისა და ადგილობრივი ღვინით დაინტერესებული პირების ჩართულობით გამოიკვეთა.

ერთ-ერთი პირველი რაზეც ზემოთ ხსენებულნი საუბრობენ ეს გახლავთ ე.წ. „დაბერებული ვენახები“. როგორც წესი მათი განახლების ოპტიმალურ ვერსიად 30-70 წლები ითვლება, რაც ფართო მასშტაბით, მითუმეტეს რაჭაში, ჯერ არ მომხდარა. დაბერებულ ვენახებს რათქმაუნდა თავისი უარყოფითი გამოვლინებებიც გააჩნია, თუმცა პირადად მე არ ვფიქრობ, რომ ეს პირველი დონის პრობლემათა ნუსხაში მოსახვედრი პუნქტია, მაგრამ ისიც უნდა ითქვას, რომ ახალი ვენახის გაშენების კუთხით პრობლემები ნამდვილად დგას, თუნდაც იმიტომ, რომ ამ ტიპის ბიზნესი ჩადებული თანხის ამოღებას

ეტაპობრივად 3-5 წლების მერე იწყებს, რაც ბიზნესმენისთვის ერთგვარი კრიზისული პერიოდია და ამ კუთხით თავის შეკავების მეთოდსაც ხშირად მიმართავენ დამწყებნი.

შემდეგი პრობლემა რაზეც ყურადღება მახვილდება ეს გახლავთ ადგილობრივი საწარმო-ქარხნების ნაკლებობა და შეიძლება ითქვას, რომ ისინი მნიშვნელოვანი როლით არც არიან წარმოდგენილნი რაჭაში, სადაც თავად კანონი უწესებს ისეთ რეგულაციებს, რომელთა აღსრულებაც ადგილობრივი საწარმოების არსებობას უმნიშვნელოვანესს ხდის. "სანამ ყურძნისა და ღურდოს აქეთ-იქით ტარება არ მორჩება და რაჭაში მოწესრიგებული მცირე მარნები და ტექნოლოგიურად გამართული საწარმოები არ იქნება, ამაზე მაღალი ხარისხის "ხვანჭკარას" ჩვენ ვერ დავლევთ. ერთი პერიოდი კანონით უნდოდათ, აეკრძალათ "ხვანჭკარას" ჩამოსხმა რაჭის ფარგლებს გარეთ, მაგრამ მიხვდნენ, რომ ასეთი კანონი ამ ეტაპზე არ იმუშავებდა. მიზეზი მარტივია - არც ერთ მეტ-ნაკლებად ცნობილ ღვინის კომპანიას რაჭაში საწარმო არა აქვს", - ამბობს ენოლოგი დავით მაისურაძე. საინტერესო ფაქტია ისიც, რომ ევროკავშირთან გაფორმდა ხელშეკრულება, რომლის ძალაში შესვლის შემდეგ "ხვანჭკარას", "ქინძმარაულს", "ტვიშსა" და სხვა ქართული ადგილწარმოშობის ღვინოებს ბულგარეთის, საფრანგეთისა და ევროპის სხვა ქვეყნების ქალაქებში ვეღარ ჩამოასხამენ. ამ დროს საქართველოს კანონმდებლობით ჯერ კიდევ ნებადართულია "ხვანჭკარას" ჩამოსხმა ამ მიკროზონის ფარგლებს გარეთ - სენაკში, ჩხორონწყუში, დედოფლისწყაროში, თელავში და ყველგან, სადაც ქართული ღვინის კომპანიები ამას ინებებენ.

დაუსრულებლად არის შესაძლებელი საუბარი თუნდაც იმაზე, რომ მეღვინეთა ერთი ნაწილი დღევანდელი მეთოდით დაყენებული ხვანჭკარის ტექნოლოგიას ფალსიფიცირებას ეძახის და ყიფიანების მეთოდს იხსენებენ, თუმცა თავისი ახსნა რათქმაუნდა ამასაც გააჩნია და უმჯობესია ყურადღება დღეის მდგომარეობით არსებული კანონისა და დეტალების განსჯაზე გავამახვილოთ, რომელთა შორისაც დეტალურ პრობლემებზე საუბრობს ააიპ მევენახეთა ასოციაცია „ხვანჭკარა“. იხილეთ მათი მიმართვა საქპატენტისა და ღვინის ეროვნული სააგენტოს მიმართ:

„ 1. სპეციფიკაციის მე-4 მუხლში „ხვანჭკარა“-ს მიკროზონაში შემავალი სოფლების ჩამონათვალში არ არის მითითებული სოფელი „ძირაგეული“.

2. სპეციფიკაციის მე-6 მუხლში აღნიშნულია, რომ „ხვანჭკარის“ მიკროზონაში ღვინო „ხვანჭკარა“-სთვის განკუთვნილი სამრეწველო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 450-750 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან. მე-10 მუხლში კი მითითებულია, რომ „ხვანჭკარა“ მიკროზონაში 450-650მ სიმაღლის საზღვრებში...! შეუსაბამობაა, სავარაუდოდ გაპარულია ტექნიკური შეცდომა.

3. სპეციფიკაციის მე-9 მუხლში მითითებულია, რომ „ხვანჭკარა“-ს წარმოებისთვის განკუთვნილი ყურძენი მონეული უნდა იყოს მხოლოდ ხვანჭკარის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან. ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება უნდა განხორციელდეს მხოლოდ ხვანჭკარის მიკროზონის საზღვრებში. თუმცა, მე-11 მუხლში (გარდამავალი დებულებები) კი აღნიშნულია, რომ „ხვანჭკარას“ წარმოება ნებადართულია აგრეთვე ცაგერის რაიონის სოფლებში - ალჰანასა და ორბელში გაშენებული ვენახებიდან მონეული ალექსანდროულის და მუჯერეთულის ჯიშის ყურძნით. აღნიშნულ მუხლში არ არის მითითებული გარდამავალი გარემოების მოქმედების ვადა, როგორც ეს მითითებულია მე-11 მუხლის პირველი აბზაცის შემთხვევაში.

„ხვანჭკარა“-ს წარმოების მიკროზონის ასეთი ხელოვნური გაფართოება სათანადო მეცნიერული დასაბუთების გარეშე აბსოლიტურად მიუღებელია და მისი განვითარება რაჭის (ამბროლაურის რაიონი) ფარგლებს გარეთ დაუშვებელია ნებისმიერ შემთხვევაში. ასეთი ხელოვნურობა ვერაფერ სარგებელს ვერ მოუტანს ვერც ლეჩხუმს

და ყველა შემთხვევაში დააზარალებს „ხვანჭკარა“-ს რეპუტაციას. ლეჩხუმს აქვს შესანიშნავი ყურძნის ჯიშები /“ცოლიკოური“, უსახელოური“, “ორბელური“ და ოჯალეში“/. ჩვენი აზრით, აუცილებელია ზრუნვა ამ ჯიშების პოპულარიზაციისათვის საჭირო ღონისძიებათა გასატარებლად, რაც კარგადაა ცნობილი ლეჩხუმის ღვინის

მწარმოებლებისათვის და „ხვანჭკარა“ ამ პრობლემის მოგვარებას ვერც ერთ შემთხვევაში ვერ შესძლებს.

4. სპეციფიკაციის მე-7 მუხლში მითითებულია, რომ „ხვანჭკარა“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისგან, რომლის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 24%. მაშინ როცა მე-3-ე მუხლში აღნიშნულია რომ „ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 11%-ზე ნაკლები და შაქრიანობა არ უნდა იყოს 30-დან 45-მდე გ/ლ. სპირტშემცველობის {11%} და შაქრიანობის (30-45 გ/ლ) მაჩვენებლები აბსოლიტურად კმაყოფილდება იმ შემთხვევაში, თუ ყურძნის შაქრიანობის მინიმალური მაჩვენებელი იქნება 21,6%. აქედან გამომდინარე მიგვაჩნია, რომ სრულიად საკმარისი იქნება თუ ყურძნის შაქრიანობის მინიმალური მაჩვენებლები განისაზღვრება 22,5%-ით და არა 24%-ით. 24 გრადუსიანი შაქრიანობა პრაქტიკულად მიუღწევადი იქნება მდინარე რიონის მარცხენა სანაპიროზე მდებარე ვენახებში მონეული ყურძნისათვის და მარჯვენა სანაპიროზე განლაგებულ ვენახების მხოლოდ გარკვეული ნაწილისთვის იქნება ხელმისაწვდომი, რაც არსებით პრობლემებს შეუქმნის მოსახლეობის მნიშვნელოვან ნაწილს და შესაძლებელია გარკვეულ არასასურველ გარიგების პროვოცირებაც გამოიწვიოს. დამატებით ავლნიშნავთ, რომ შაქრიანობის ქვედა და/ან ზედა ზღვარი არ არის დაწესებული არც ძველ და არც დღეს მოქმედ სპეციფიკაციებში.“

რათქმუნდა არსებობს სხვადასხვა სახის პრობლემა, რომელიც მეტწილად დეტალებშია საძებარი. ამასთან ერთად არსებობს რიგ საკითხებზე ორად გაყოფილი აზრიც, მაგალითისთვის, დაანონსებულია, რომ 2019 წლიდან შეიზღუდება რაჭა-ლეჩხუმის რეგიონიდან სახვანჭკარე ჯიშების (მუჭურეთული, ალექსანდროული) სხვა რეგიონში გადამუშავების მიზნით გატანა.³⁸ აღნიშნული ფაქტის ირგვლივ საკითხით დაინტერესებულ პირთა შორის არაერთგვაროვანი აზრები მუსირებს, რომელთაგანაც ერთი ნაწილი სრულიად რადიკალურ დასკვნებსაც აკეთებს და ამბობს, რომ თუ სახვანჭკარე ჯიშების გამოტანა ვერ მოხდება სხვა ტერიტორიებზე ეს აღნიშნული ღვინის დალუპვას გამოიწვევს,

³⁸ <http://www.moa.gov.ge> – 27/07/2017

რაც გამომდინარეა იქიდან, რომ შესაბამისი ინფრასტრუქტურა ჯერ კიდევ ფართოდ დასახვეწი და განსავითარებელია რაჭის ტერიტორიებზე. ვფიქრობთ, რომ ნაშრომში განერილი პრობლემების აღმოფხვრა ერთგვარად უზრუნველყოფს ღვინო „ხვანჭკარა“-ის განვითარებას. ამ პოტენციალის ანალიზი კი წინამდებარე ნაშრომის ერთგვარ მიზანს წარმოადგენდა, რაც კონტენტ ანალიზისა და მასალების მოკვლევის მეშვეობით იქნა მიღწეული.

გამოყენებული ლიტერატურა:

- ბ. კერესელიძე; დას. ნაშრომი; გვ. 120-125
- გულნარა სალინაძე; ტანია ენუქიძე; „ქვემო რაჭა ლეგენდებსა და სინამდვილეში“; ქუთაისი 2012;
- ვახუშტი ბატონიშვილი - „აღწერა სამეფოსა საქართველოსა“
- „კავკასიის მეღვინეობის ნარკვევი“ 1875წ.
- კეცხოველი ნ. რამიშვილი მ. ტაბიძე დ. საქართველოს ამპელოგრაფია, საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის გამომცემლობა. თბილისი. 1960 წ.
- კობაიძე თამაზ; ვაზის ქართული ჯიშების ცნობარი; თბილისი; 2014წ.
- ლევან ფრუიძე; საქართველოს მევენახეობისა და მეღვინეობის ისტორია; წიგნი მეორე; მევენახეობა; თბილისი 2016 წ.
- მიროტაძე. ა. რაჭა-ლეჩხუმის ვაზის ჯიშები. მევენახეობა-მეღვინეობის კვლევითი ინსტიტუტის გამომცემლობა. თბილისი. 1939 წ.
- საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემია; საქართველოს საისტორიო საზოგადოება; ლევან ფრუიძე - მევენახეობა და მეღვინეობა საქართველოში; ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით წიგნი პირველი (რაჭა); თბილისი 1974
- ჩავა ფრანქფორტ-ნაჩმიასი, დევიდ ნაჩმიასი - კვლევის მეთოდები სოციალურ მეცნიერებებში, ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი თბილისი 2009.
- ჩოლოყაშვილი ს. მევენახეობა. წიგნი II. „ამპელოგრაფია“. თბილისი. 1939 წ.
- М. Балас; виноделние в России; ч. II, СПб 1896

ინტერნეტ რესურსები:

- <http://dwc.ge/ge/our-products/khvanchkara/39>
- <http://bino.ge/product/ხვანჭკარა>
- <http://vinoge.com/Rvino-xvanWkaris-mikrozona>
- <http://georgianwine.gov.ge/19/>
- www.agrokavkaz.ge qarthuli-vazis-jishebis-mimokhilva-mujurethuli
- www.nplg.gov.ge/ალექსანდროული.