ქართული ვაზი და ღვინო: ლეგენდარული მეძველეობა

ერმილე ნაკაშიძე

მევენახეობა-მეღვინეობა

გურია-სამეგრელოში, აჭარაში და აფხაზეთში

ქართული ღვინო
ღვინის ეროვნული საკვლევი ცენტრი

ერმილე ნაკაშიძე

მევენახეობა-მეღვინეობა

გურია-სამეგრელოში, აჭარაში და აფხაზეთში

მეორე გამოცემა

თბილისი
2018

ერმილე ნაკაშიძე
მევენახეობა – მეღვინეობა გურია-სამეგრელოში, აჭარაში და აფხაზეთში.
მეორე გამოცემა.

რედაქტორები: დ. მაღრაძე
ი. მდინარაძე
თ. მაღრაძე

ღვინის ეროვნული სააგენტოს გამოცემა.
თბილისი. 2018 წელი., 60გვ

წიგნი წარმოადგენს ცნობილი ქართველი აგრონომის ერმილე ნაკაშიძის მიერ 1929 წელს გამოქვეყნებული ნაშრომის „მევენახეობა – მეღვინეობა გურია-სამეგრელოში, აჭარაში და აფხაზეთში“ მეორე გამოცემას, რომელშიც განხილულია დასავლეთ საქართველოს რეგიონების – გურიის, სამეგრელოს, აჭარისა და აფხაზეთის – მევენახეობისა და მეღვინეობის ისტორიული ფაქტები, ტრადიციები, ვაზის ჯიშები, ღვინის დაყენების წესები და თვისებები, სოკოვანი დაავადებებისა და ფილოქსერას მავნეობის შედეგები, ვენახის გაშენების წესები და ადგილები, მევენახეობა-მეღვინეობის პროდუქციის გაზრდის ღონისძიებები და ასე შემდეგ.

წიგნი განკუთვნილია მევენახეობა – მეღვინეობის საკითხებით დაინტერესებული მკითხველთა წრისათვის.

წიგნი გამოცემულია ღვინის ეროვნული სააგენტოს „ქართული ვაზისა და ღვინის კულტურის კვლევის სამეცნიერო პროექტის“ სერიული გამოცემის „ქართული ვაზი და ღვინო: ლიტერატურული მემკვიდრეობა“ ფარგლებში.

გამომცემლობა „პეტიტი“.

ISBN – 978-9941-9567-7-5

სარჩევი:

ერმილე ნაკაშიძე:
ბიოგრაფიული ცნობები.....5

ერმილე ნაკაშიძის ნაშრომების ბიბლიოგრაფია.....10

ერმილე ნაკაშიძის წიგნი „მევენახეობა – მეღვინეობა
გურია-სამეგრელოში, აჭარაში და აფხაზეთში“
დღევანდელი გადასახედიდან.....15

ერმილე ნაკაშიძე, მევენახეობა – მეღვინეობა
გურია – სამეგრელოში, აჭარაში და აფხაზეთში.....19

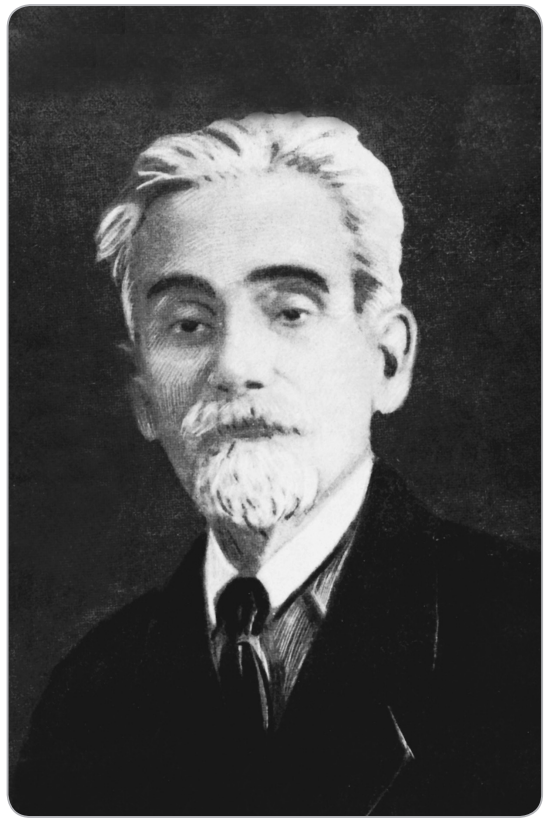
მევენახეობა – მეღვინეობა გურია – სამეგრელოში.....21

მევენახეობა აჭარაში.....48

მევენახეობა-მეღვინეობა აფხაზეთში.....50

კომენტარები 55

წიგნში გამოყენებული ზოგიერთი ძველი ტოპონიმის,
სიტყვისა და ტერმინის განმარტებები 57



ეკიმილე ნაკაშიძე

ერმილე ნაკაშიძე: ბიოგრაფიული ცნობები

1859 წლის 8 ივლისს (21 ივლისი ძველი სტილით) სოფელ მაკვანეთში (ოზურგეთის მაზრა) დაიბადა ერმილე ნაკაშიძე, შემდგომში ცნობილი ქართველი აგრონომი.

ერმილეს დედა – მაკა ერისთავი – რაჭის ერისთავის, გრიგოლის, ქალიშვილი იყო. მამა – კაცია ნაკაშიძე – სამწუხაროდ, მალევე გარდაცვლილა 30 წლის ასაკში, როდესაც ერმილე 2 წლის ყოფილა. ერმილე ნაკაშიძესა და მის მეუღლეს ივლიტა ასათიანს 5 შვილი – ერთი ვაჟი და ოთხი ქალიშვილი – ჰყავდათ.

ერმილემ სწავლა სოფელ ლიხაურის სკოლაში დაიწყო, შემდეგ გადავიდა ოზურგეთის საქალაქო სასწავლებელში, ხოლო 1879 წელს ქუთაისის კლასიკური გიმნაზიის IV კლასში ჩაირიცხა. მასთან ერთად სწავლობდა მომავალი აკადემიკოსი ექვთიმე თაყაიშვილი, რომელიც მისი მკვიდრი მამიდაშვილი იყო და, აგრეთვე, მეორე მომავალი აკადემიკოსი, აღმოსავლეთმცოდნე, სანკტ-პეტერბურგის უნივერსიტეტის პროფესორი ნიკო მარი, რომელთანაც ერმილეს დიდი მეგობრობა აკავშირებდა.

1883 წელს ერმილემ დაამთავრა ქუთაისის გიმნაზია, მაგრამ უსახსრობის გამო უმაღლესში სწავლის გაგრძელება პრობლემად რჩებოდა მანამ, სანამ ქუთაისის სათავადაზნაურო ბანკმა 5 სტიპენდია არ დანიშნა იმ პირთათვის, ვინც უმაღლეს სასოფლო-სამეურნეო სასწავლებელში წავიდოდა სასწავლებლად. საბედნიეროდ, ერთი სტიპენდია წილად ხვდა ერმილე ნაკაშიძეს, რომელიც მალევე გაემგზავრა პოლონეთში, ნოვოალექსანდრიის (ამჟამინდელი სახელი *Puławy*) სასოფლო-სამეურნეო და სატყეო ინსტიტუტში.

ერმილე ნაკაშიძის მიერ აგრონომიული დარგის არჩევა შემთხვევითი არ ყოფილა. მას ბავშვობიდან აინტერესებდა აგრონომია, ჯერ კიდევ 10-12 წლისამ სოფელში პატარა სანერგე მოაწყო, სადაც თხილი, ვაშლის სხვადასხვა ჯიში, თუთისა და კაკლის ხეები დარგო.

1886 წელს ერ. ნაკაშიძემ წარჩინებით დაამთავრა ინსტიტუტის სრული კურსი და დაბრუნდა სამშობლოში.

ერ. ნაკაშიძის სახელთანაა დაკავშირებული მშობლიურ სოფელ მაკვანეთში პირველი სასწავლებლის გახსნა, რომლისთვისაც მან საკუთარი მიწის ნაკვეთი გამოყო და მეუღლესთან, ივლიტა ასათიანთან, ერთად უძღვებოდა, აგრეთვე, ოზურგეთის სასოფლო-სამეურნეო სკოლის დაარსება, სადაც ისწავლებოდა მეაბრეშუმეობა, მეფუტკრეობა, მებაღეობა, მევენახეობა, მეღვინეობა, მემინდვრეობა და სხვ.

1887-1896 წლებში ერ. ნაკაშიძე იყო წინამძღვრიანთკარის სასოფლო-სამეურნეო სკოლის პირველი დირექტორი. აღსანიშნავია, რომ ამ სკოლამ სოფლის მეურნეობის მრავალი სპეციალისტი მოამზადა.

როგორც მევენახეობა – მეღვინეობის დარგის სპეციალისტი, განსაკუთრებულ ყურადღებას უთმობდა ნაცრის, ჭრაქის, ფილოქსერასა და ვაზის სხვა დაავადებებისა და მავნებლების დახასიათებას, მათ საწინააღმდეგო ღონისძიებათა გაშუქებას. მისი დაკვირვებით, გურია-სამეგრელოში ნაცარი 1851 წელს შეუნიშნავთ, რომელმაც მალე მოიკიდა ამ მხარეში ფეხი, რადგანაც აქ იპოვა საუკეთესო პირობები გავრცელებისათვის – სითბო და ტენი.

1892-1896 წლებში დაიწყო მისი საქმიანობის ახალი ეტაპი კავკასიის საფილოქსერო კომიტეტში (შეიქმნა 1885 წელს რუსეთის სახელმწიფო ქონების მინისტრის განკარგულებით) აგრონომ-ინსპექტორის თანამდებობაზე. მევენახეობის საკითხებზე ის აქ მუშაობდა ისეთ გამოჩენილ აგრონომებთან და სოფლის მეურნეობის სპეციალისტებთან ერთად, როგორებიც იყვნენ: ვ. ა. სტაროსელსკი, ი. ზ. ანდრონიკაშვილი, ს. ნ. ტიმოფეევი, ვ. ნ. გეევსკი, ვ. დ. ინანიშვილი, ა. ს. ფირალოვი და სხვ. ერმილე ნაკაშიძემ მოიარა საქართველოს მევენახეობის თითქმის ყველა რეგიონი, რათა ადგილზევე შეემოწმებინა ფილოქსერითა და სხვა დაავადებებით დაზიანებული ვენახების მდგომარეობა და დახმარება გაეწია მოსახლეობისათვის მათ წინააღმდეგ საბრძოლველად.

1892 წლის ივნისში ერმილე ნაკაშიძემ მოიარა იმერეთის მრავალი სოფელი, სადაც ის აკვირდებოდა გავრცელებულ სოკოვან დაავადებებს. პრაქტიკული დახმარება გაუწია მოსახლეობას ვენახების წამლობასთან დაკავშირებით. ის მუშაობდა შემდეგ სოფლებში: ჯოკოეთი, კაცხი, ნავარზეთი, რგანი, ბუნიკაური, სარქველთუბანი, ზადარგანი, ტაბაკრება, დარკვეთი, კრონისი, მღვიმე, ხოლიპირი და წირქვალი.

ერმილე ნაკაშიძემ შეამოწმა აგრეთვე კახეთის რაიონებისა და ზაქათალის ოლქის მევენახეობის მდგომარეობა. იგი დამხმარე პერსონალთან ერთად დაუღალავ პროპაგანდას ეწეოდა ამ რაიონებში ვაზის წამლობის ახალი წესების დასანერგად. პრაქტიკულად ეხმარებოდა მის მფლობელებს ვენახის მოვლასა და შეწამვლაში, აგრეთვე, ღვინის ტექნოლოგიის გაუმჯობესებაში.

ერმილე ნაკაშიძის იმდროინდელი მოხსენების მიხედვით, სოკოვანი დაავადებებით მეტად დაზიანებული ვენახები იყო ალაზნის გაღმა მხარეში, რასაც ხსნიდა ვაზის შესაწამლი მასალებისა და საწყობების უქონლობით. მხარეში ერთადერთი საწყობი კი, რომელიც ყვარელში მდებარეობდა, ვერ აკმაყოფილებდა ვენახის მფლობელთა დიდ მოთხოვნილებებს. მისმა თავგამოდებულმა ცდამ, გაეუმჯობესებინა დაღუპვის პირას მდგარი კახეთის მევენახეობა, შედეგი გამოიღო – არსებული ვითარება თანდათან უმჯობესდებოდა.

მევენახეობისა და მეღვინეობის საკითხებზე მუშაობის შედეგად ერ. ნაკაშიძე 1896 წელს კრებულში «Сборник сведений по виноградарству и виноделии на Кавказе» გამოსცემს ორ ნაშრომს: «Виноградарство в Имеретии» (Вып. Ш) და «Очерк виноградарства и виноделия Гурии и Мингрелии» (Вып. IV). მევენახეობა – მეღვინეობას ის ისევ უბრუნდება 1929 წელს და აქვეყნებს წინამდებარე წიგნს „მევენახეობა – მეღვინეობა გურია-სამეგრელოში, აჭარაში და აფხაზეთში“.

1896-1905 წლებში ერ. ნაკაშიძე მუშაობდა მიწათმოქმედების დეპარტამენტში აგრონომ-ინსპექტორად, საიდანაც 1909 წელს მივლინებული იყო თურქეთში (კერძოდ, ლაზეთში) იქაური თხილის კულტურის შესასწავლად და თხილის ჯიშებიც შემოიტანა – ამ მოგზაურობის ამსახველ ამბებს მან ვრცელი სტატიები მიუძღვნა.

ერ. ნაკაშიძეს დავალებული ჰქონდა დასავლეთ საქართველოში ჩაის კულტურის გავრცელება, რომელიც წარმატებით განახორციელა გურია – სამეგრელოსა და აფხაზეთში. მან პირველმა მოაწყო ჩაის პლანტაციები და თავისი ხელით რგავდა ჩაის ბუჩქებს. 1905-1911 წლებში ხელმძღვანელობდა ოზურგეთის ჩაის საცდელ პლანტაციას. სოფელ მაკვანეთში მდებარე თავის მამულში მან ჩაის პლანტაცია გააშენა, სოფელ ზვანში კი, 1914 წელს მიხეილ ნაკაშიძესთან ერთად, პირველი ჩაის ფაბრიკა ააგო.

ის აღნიშნავდა, რომ ჩაის ბუჩქი ძალიან კარგად ხარობდა სიმინდისათვის უვარგის ნიადაგზე, აგრეთვე ზეგნების ნიადაგზე ე.წ. წითელ

მიწებზე. მთელ დასავლეთ საქართველოში იმდენად გაფართოვდა ჩაის პლანტაციების მოსაწყობად მუშაობა, რომ საკმარისი აღარ იყო მიწათმოქმედების სახალხო კომისარიატის განყოფილებაში შექმნილი მცირე აპარატი ერმილე ნაკაშიძის ხელმძღვანელობით. აღნიშნულის გამო, 1925 წლის დეკემბერში დაარსდა სააქციო საზოგადოება „საქართველოს ჩაი“, რომელიც ჩაის პლანტაციებისა და ჩაის მრეწველობის საქმეს განაგებდა.

1928 წელს გამოდის ერ. ნაკაშიძის წიგნი „ჩაის ბუჩქი, მისი გაშენება და ჩაის დამუშავება“.

1911-1921 წლებში ერ. ნაკაშიძე მიწათმოქმედების სამინიტროს სპეციალისტად მიიწვიეს. იგი იყო ჯერ სახალხო მამულების სპეციალისტი, შემდგომ მებაღე-მევენახეობის, სუბტროპიკული და სამკურნალო მცენარეთა განყოფილებების ინსპექტორი და განაგებდა საქართველოში, უფრო მეტად კი – მის დასავლეთ ნაწილში, სუბტროპიკულ და სამკურნალო მცენარეთა კულტურების მიმართულებას. ამავე დროს ხელმძღვანელობდა აღნიშნული დარგების სანერგეებს, აკონტროლებდა და სათანადო მითითებებს აძლევდა მათ.

სხვა კულტურებთან ერთად, ერ. ნაკაშიძის თაოსნობით მოსახლეობამ ხელი მოჰკიდა ლიმონის, ფორთოხლის, მანდარინისა და სხვა სუბტროპიკული მცენარეების გაშენებას. მაგრამ 1910-11 წლებში და შემდგომ 1924-25 წლებში ტემპერატურის საგრძნობლად დაცემამ და ყინვებმა ნარგავები დააზიანა და გაახმო, მოსახლეობას კი აღნიშნული კულტურის კვლავ გაშენების შიში დაეუფლა. საბოლოოდ, პრობლემა აღმოიფხვრა, ერმილე ნაკაშიძისა და მთავრობის ხელმძღვანელობით ჩატარებულმა ღონისძიებებმა – მოსახლეობაში გაევრცელებინათ ცოდნა სუბტროპიკული მცენარეების ყინვისაგან დასაცავად, შედეგი გამოიღო. კვლავ დაიწყო ციტრუსოვანი კულტურის აღდგენა და გაფართოვება.

ერმილე ნაკაშიძის ავტორობითაა დაბეჭდილი წიგნი „ნარინჯოვნები“ (1934), რომელშიც ყოველმხრივაა დახასიათებული მანდარინი, ფორთოხალი, ლიმონი, ნარინჯი, ლეიმი (ლაიმი), სამყურა ლიმონი და სხვა.

1911 წლის მოხსენებაში მისი ყურადღება დაფნამაც მიიპყრო. მისი თქმით დაფნის ფოთოლს ერთ საუკუნეზე მეტი იყო, რაც სამეგრელოში აგროვებდნენ და ზღვით რუსეთში გაჰქონდათ.

1930 წელს ერ. ნაკაშიძემ გამოსცა წიგნი „ზეთისხილის ხე, მისი გაშენება და მოვლა“, რომელშიც დაახასიათა ეს მცენარე, აღწერა მისი

ბიო-ეკოლოგიური თვისებები, ჯიშები, მოთხოვნილებები ნიადაგისა და ჰავისადმი, გამრავლების ხერხები და სხვ.

ამ აქტივობების შედეგად, გურიაში, სამეგრელოსა და აფხაზეთში ფართოდ გავრცელდა ჩაი და სხვა სუბტროპიკული კულტურები.

ერმილე ნაკაშიძე მიუთითებდა, რომ ფილოქსერის გავრცელებამ ყველაზე მძლავრი დარგის – მევენახეობის დაქვეითება გამოიწვია. ამ ზარალის შესამცირებლად კი საჭიროდ მიაჩნდა სხვა ისეთი ძვირფასი მცენარის მოშენება, როგორიცაა აბუსალათინი. მან ამ საკითხს რამდენიმე შრომაც მიუძღვნა, მათ შორის ორი მეტად მნიშვნელოვანი – გამოცემული 1895 და 1930 წლებში.

ერ. ნაკაშიძე, როგორც ოზურგეთის თამბაქოს საცდელი პლანტაციის გამგე, მონაწილეობდა თამბაქოს გაშენებისა და მოვლა-მოყვანის საქმეში.

ი. ქურდიანთან ერთად ერ. ნაკაშიძე არის ავტორი ორტომიანი სახელმძღვანელოს – „ტექნიკური კულტურები" (1932), რომელიც აქტიურად გამოიყენებოდა სოფლის მეურნეობის მუშაკებისა და სტუდენტებისათვის.

პენსიაში გასვლის შემდეგ ერმილე ნაკაშიძე კვლავ აქტიურად აგრძელებდა მუშაობას საგამომცემლო მიმართულებით. სოფლის მეურნეობის აქტუალურ საკითხებზე მრავალი წერილი გამოაქვეყნა ჟურნალ-გაზეთებში, გამოსცა წიგნები და ბროშურები: „პამიდორის შენახვა საზამთროდ", „ნიადაგი შემოდგომაზე უნდა დაიბაროს" და სხვა.

ერმილე ნაკაშიძე გარდაიცვალა 1937 წლის 7 მაისს, 78 წლის ასაკში. დაკრძალულია თბილისში, ვაკის სასაფლაოზე.

ერმილე ნაკაშიძემ დატოვა სახელი დიდი ქართველი აგრონომისა, რომლის ღვაწლი სოფლის მეურნეობის საქმეში უსაზღვროა.

გამოყენებული ლიტერატურა:

თოდუა გ. 1964. ერმილე ნაკაშიძე. // ქართული საბჭოთა ენციკლოპედია. მთავარი რედ. ირ. აბაშიძე. თბილისი. ტომი 7. გვ. 302.

თოდუა გ. 1965. ერმილე ნაკაშიძე. სერიული გამოცემა „სოფლის მეურნეობის ქართველი მოღვაწეები": ავტორი – რედ: ი. ფ. სარიშვილი. თბილისი. 79 გვ.

კალანდაძე ბ. 2008. ქართული ღვინისა და ალკოჰოლური სასმელების მატიანე თბილისი: პეტიტი, 2008. 220 გვ.

საქართველოს პარლამენტის ერ. ბიბლიოთეკა – „საქართველოს მეღვინეები". http://www.nplg.gov.ge/winemakers/ka/00001851/

ერმილე ნაკაშიძის ნაშრომების ბიბლიოგრაფია

წიგნები

ნაკაშიძე ერ. 1895. აბუსალათინი (ზეთის მცენარე) და მისი მოშენება, ქუთაისი. „მეურნის“ რედ. გამოცემა. 24 გვ.

ნაკაშიძე ერ. 1927. თხილი, მისი გაშენება და მოვლა. ტფილისი. გამომცემლობა „სახელგამი“, 39 გვ.

ნაკაშიძე ერ. 1927. სიმინდის ჩრჩილი. ტფილისი. გამომცემლობა „სახელგამი“. 16გვ.

ნაკაშიძე ერ. 1928. ჩაის ბუჩქი, მისი გაშენება და ჩაის დამუშავება. ტფილისი. გამომცემლობა „სახელგამი“. 72გვ. ილ.

ნაკაშიძე ერ. 1929. მევენახეობა-მეღვინეობა გურია-სამეგრელოში, აჭარაში და აფხაზეთში. გამომცემლობა „სახელგამი“. ტფილისი. 60 გვ.

ნაკაშიძე ერ. 1930. აბუსალათინი და მისი მოყვანა. გამომცემლობა „სახელგამი“. ტფილისი. 27გვ.

ნაკაშიძე ერ. 1930. ზეთის ხილის ხე, მისი გაშენება და მოვლა. გამოცემლობა „სახელგამი“. ტფილისი. 19 გვ.

ნაკაშიძე ერ. 1930. მანდარინის გაშენება და მოვლა. ტფილისი. გამომცემლობა „სახელგამი“. 42გვ.

ნაკაშიძე ერ. 1931. ლუფა ანუ მცენარის ღრუბელი. ტფილისი. გამომცემლობა „სახელგამი“. 30გვ.

ნაკაშიძე ერ. 1931. ნაგავიც სიმდიდრეა. ტფილისი. გამომცემლობა „სახელგამი“. 16გვ.

ნაკაშიძე ერ. 1931. რამი ანუ ჩინური ჭინჭარი. ტფილისი. გამომცემლობა „სახელგამი“. 39გვ.

ნაკაშიძე ერ. 1931. საქონლის საკვების დამჟავება ანუ დასილოსება. ტფილისი. გამომცემლობა „სახელგამი“. 41გვ.

ნაკაშიძე ერ. 1932. ბეღლის მავნებლები და მათთან ბრძოლა. ტფილისი. გამომცემლობა „სახელგამი“. 3გვ. ილ.

ქურდიანი ი., ნაკაშიძე ერ. 1932. ტეხნიკური კულტურები. ნაწილი 1. ზეთოვანი მცენარეები (სოია, არახისი, მზესუმზირა, აბუსალათინი). ტფილისი. გამომცემლობა „სახელგამი“. 112 გვ.

ქურდიანი ი., ნაკაშიძე ერ. 1932. ტეხნიკური კულტურები. ნაწილი 2. ბოჭკოვანი მცენარეები. ტფილისი. გამომცემლობა „სახელგამი“. 91 გვ.

ნაკაშიძე ერ. 1934. ნარინჯოვანნი. ტფილისი. გამომცემლობა „სახელგამი“. 93გვ. ილ.

სტატიები

ნაკაშიძე ერ. 1887. ფილოქსერასთან ბრძოლის მდგომარეობა ევროპის უმთავრეს ქვეყნებში, სადაც მეღვინეობა სწარმოებს. მრნ., № 10-11, გვ. 8-9.

ნაკაშიძე ერ. 1888. გურია. „მეურნის კორესპონდენცია“. № 2. გვ. 8-9.

ნაკაშიძე ერ. 1888. ღომის ჩალა, როგორც საკვები მასალა პირუტყვისათვის. მრნ. № 6, გვ 2-3.

ნაკაშიძე ერ. 1888. ცდა თუ როგორი პატივი (სასუქი) გააუმჯობესებს ეწერის მიწას. მრნ,. № 3, გვ 2-4.

ნაკაშიძე ერ. 1892. ხელით სათესი ქამანიანი მანქანა გუზიერისა. მრნ., № 5-8, გვ 11-12.

ნაკაშიძე ერ. 1895. სოფ. ტვიში (ლეჩხუმის მაზრა). მრნ., № 9, გვ. 8.

ნაკაშიძე ერ. 1921. ჭვავი და მისი მოყვანა გურია-სამეგრელოში. სოფლის მეურნე. № 4, გვ 8-12.

ნაკაშიძე ერ. 1925. აგროდახმარების ეხლანდელი მდგომარეობა საქართველოში. ახალი გზა. № 37, გვ 12-13.

ნაკაშიძე ერ. 1929. დასასვენებელი სახლი „ბორჯომ-პლატო“. საბჭ. მედიცინა. № 1, გვ 45-46.

ნაკაშიძე ერ. 1905. ჩაის ბუჩქის გაშენება გურია-სამეგრელოში. ცნობის ფურცელი. № 2793.

ნაკაშიძე ერ. 1909. წერილი ოსმალეთიდან (სოფელი პლახანა). დროება. 26 თებ. № 44.

ნაკაშიძე ერ. 1909. ქალაქი კირასუნდა და ქართველი მაჰმადიანები. დროება. 22 აპრ. № 87.

ნაკაშიძე ერ. 1909. ოსმალთა შორის (წერილი ტრაპიზონიდან). დროება. 6 მაისი. № 99.

ნაკაშიძე ერ. 1911. წერილი საზღვარგარეთიდან. სახალხო გაზეთი. № 203.

ნაკაშიძე ერ. 1913. მოკლე დარიგება ჩაის ბუჩქის გაშენებისა და ჩაის გაკეთების შესახებ. სასოფლო გაზეთი. № 27, 2 ივნისი / № 28, 9 ივნისი / № 29, 16 ივნისი / № 31.

ნაკაშიძე ერ. 1922. შაქრის ჯიქურა ანუ ოქროს ცოცხა და მისი მოყვანა. მიწის მუშა. № 25.

ნაკაშიძე ერ. 1923. ბამბუკი ჩალამ-კალამი – ინდოეთის ლერწამი. მიწის მუშა. № 309.

ნაკაშიძე ერ. 1923. თხილის გაშენება და მოვლა. მიწის მუშა. № 291, 16 ოქტომბერი / № 292, 17 ოქტომბერი / № 294, 19 ოქტომბერი.

ნაკაშიძე ერ. 1923. თხილი და მისი მრეწველობა ჭანეთში. მიწის მუშა. № 305 / № 366.

ნაკაშიძე ერ. 1923. ნუ ვიქნებით უმადური (ვ. სტაროსელსკის გარდაცვალებიდან 7 წლისთავის შესრულების გამო). მიწის მუშა. 4 სექტ. № 256.

ნაკაშიძე ერ. 1924. წინამძღვრიანთკარის სამეურნეო სკოლა და ილია წინამძღვრიშვილი. 3 თებ. მიწის მუშა. № 312.

ნაკაშიძე ერ. 1924. რას გვწერენ სოფლიდან, სადახლო (ბორჩალოს მაზრა). მიწის მუშა. 8 ივნ. № 364.

ნაკაშიძე ერ. 1924. რას გვწერენ სოფლიდან, სოფელი ხიდისთავი (გორის მაზრა). მიწის მუშა. 24 მაისი. № 351.

ნაკაშიძე ერ. 1924. მეთამბაქოეობა გურიაში. მიწის მუშა. 19 ივნ. №372.

ნაკაშიძე ერ. 1924. მევენახეობა-მეღვინეობის მდგომარეობა გურია-სამეგრელოში. მიწის მუშა. № 376, 24 ივნისი / № 377, 25 ივნისი / № 379, 27 ივნისი.

ნაკაშიძე ერ. 1924. რას გვწერენ სოფლიდან, ატენის ხეობა (გორის მაზრა). მიწის მუშა. № 368.

ნაკაშიძე ერ. 1925. მეტი ყურადღება აგრონომიულ დახმარებას. კომუნისტი. 20 სექტ. № 216.

ნაკაშიძე ერ. 1925. სასოფლო-სამეურნეო ტექნიკუმი კახეთში (ბაკურციხეში ტექნიკუმის გახსნისას წარმოთქმული სიტყვა). 4 თებ. № 28.

ნაკაშიძე ერ. 1925. ძველი სტუმარი – მგზავრის შენიშვნები (ქუთაისიდან ალპანამდე). ახალი გზა. 27 სექტ. № 35, გვ 6-8.
ნაკაშიძე ერ. 1925. ჩაის კულტურა და მისი მომავალი ჩვენში. ახალი გზა. 28 ნოემბ. №1.
ნაკაშიძე ერ. 1926. აგრონომიული დარიგება (პასუხი კითხვებზე). მიწის მუშა. 16 სექტ. № 89.
ნაკაშიძე ერ. 1928. დაფნის საკითხი ჩვენში. ახალი სოფელი. 12 ივლ. № 189.
ნაკაშიძე ერ. 1928. დაფნის გაშენება. ახალი სოფელი. 23 აგვ. № 195.
ნაკაშიძე ერ. 1928. დაფნა და მისი გაშენება. ახალი სოფელი. 26 ივლ. № 191.
ნაკაშიძე ერ. 1930. კენაფი და მისი მოყვანა. კომუნისტი. 20 აპრ. № 90.
ნაკაშიძე ერ. 1930. სოია ანუ იაპონური მუხუდო. კომუნისტი. 22 თებ. № 44.

Накашидзе Е. 1896 a. Виноградарство в Имеретии. Сбор. свед. по виногр. и винод. на Кавказе. Вып. Ш, Тифлис. 1-32 стр.
Накашидзе Е. 1896 b. Очерк виноградарства и виноделия Гурии и Мингрелии. Сбор. свед. по виногр. и винод. на Кавказе. Вып. IV, Тифлис. 45-146 стр.
Накашидзе Ер. 1894. Корреспонденция. Из Лечхумского уезда Кут. Губ. Кавк. Сельск. х-во. № 49 / № 50. С. 849-850.
Накашидзе Ер. 1895. Текущая сельскохозяйственная жизнь в Грузии. Кавк. Сельск. х-во. № 70 с. 1236 / № 72 с. 1252.
Накашидзе Ер. 1895. О культуре клещевины и Западном Закавказе. Кавк. Сельск. х-во. № 30 с. 1378 / № 81 с. 1397.
Накашидзе Ер. 1895. Корреспонденции. Из Сачидао, Сенакскова уезда. Кавк. Сельск. х-во. № 79 с. 1368.
Накашидзе Ер. 1896. О состоянии молочного хозяйства в Кутаисской губернии. Кавк. Сельск. х-во. № 145 с. 2498.
Накашидзе Ер. 1896. Из Лечхумского уезда (Корреспонденция о причинах неурожая винограда). Вест. Виноделия. № 1.
Накашидзе Ер. Табаководство в Гурии – Материалы по табаководству. (приложение к Кавк. Сельск. х-ву. За 1898).

Накашидзе Ер. 1909. Фундук, его культура и промышленность в Турции. Кавк. х-во. № 12 с. 11-12 / № 14 с. 11-13.

Накашидзе Ер. 1915. Рожь и ее возделывание в Гурии и Мингрелии. Кавк. х-во. № 10 с. 5-7.

Накашидзе Ер. 1929. Виноградарство и виноделие в Грузии, Мингрелии, Аджарии, Абхазии. Субтропики. г. I. № 5-6 с. 124-144.

Накашидзе Ер. 1935. Воспоминания о Н. И. Марре. Проблемы истории докапиталистического общества. № 3-4 с. 185-186.

ერმილე ნაკაშიძის წიგნი „მევენახეობა – მეღვინეობა გურია-სამეგრელოში, აჭარაში და აფხაზეთში“ დღევანდელი გადასახედიდან

2017 წელს 80 წელი შესრულდა ცნობილი ქართველი აგრონომის ერმილე ნაკაშიძის გარდაცვალებიდან, რომელმაც მნიშვნელოვანი წვლილი შეიტანა საქართველოს სოფლის მეურნეობის განვითარებაში და დაგვიტოვა ფასეული სასოფლო – სამეურნეო მემკვიდრეობა წიგნებისა და სტატიების სახით, რომელთაგანაც ბევრს ჯერ კიდევ არ დაუკარგავთ თავიანთი სამეცნიერო ღირებულება.

წინამდებარე წიგნში წარმოგიდგენთ ამ ცნობილი ქართველი აგრონომის ერმილე ნაკაშიძის ერთ-ერთი ნაშრომის **„მევენახეობა – მეღვინეობა გურია – სამეგრელოში, აჭარაში და აფხაზეთში“** მეორე გამოცემას, რომელიც პირველად გამოქვეყნდა 1929 წელს „სახელმწიფო გამომცემლობის“ ანუ შემოკლებით „სახელგამის“ მიერ.

ნაშრომის თავიდან გამოცემა იმ მოსაზრებებიდან გამომდინარე გადაწყდა, რომ ის უკვე დიდი ხანია ბიბლიოგრაფიულ იშვიათობას წარმოადგენს, მიუხედვად იმისა, რომ მეტად საინტერესოა საქართველოს ამ ნაწილის მევენახეობისა და მეღვინეობის შესწავლის თვალსაზრისით.

ეს პატარა წიგნი საინტერესო ნამუშევარია არა მარტო ეთნოგრაფიული და ისტორიული თვალსაზრისით, არამედ ზოგიერთი იქ მოყვანილი ინფორმაცია და გამოთქმული მოსაზრება გასათვალისწინებელი შეიძლება იყოს დღევანდელი მევენახეობა-მეღვინეობის გადასახედიდანაც – განსაკუთრებით ახლა, როდესაც ამ რეგიონში კვლავ აქტუალური გახდა აღნიშნული დარგების ტრადიციების აღდგენა.

1929 წელს ერ. ნაკაშიძის მიერ გამოცემულ ნაშრომს „მევენახეობა – მეღვინეობა გურია – სამეგრელოში, აჭარაში და აფხაზეთში“ წინ უძღოდა მისივე „Очерк виноградарства и виноделия Гурии и Мингрелии“,

რომელიც დაიბეჭდა 1896 წელს კავკასიის საფილოქსერო კომიტეტის მიერ 1894-1901 წლებში გამოცემული 9 ტომიანი რუსულენოვანი სერიის ფარგლებში «Сборник сведений по виноградарству и виноделии на Кавказе». ეს ბოლო გამოცემა წინასთან შედარებით შემოკლებული ქართულენოვანი ვარიანტია გურიისა და სამეგრელოს შემთხვევაში (მაგალითად, აკლია ქვეთავი „მევენახეობა და მეღვინეობა პრინცესა ს. მიურატის მამულებში“), მაგრამ ძირითადად ეყრდნობა 1896 წლის რუსული გამოცემის ინფორმაციას. ამავდროულად, მას დამატებული აქვს ცნობები აფხაზეთისა და აჭარის მევენახეობისა და მეღვინეობის შესახებ, რაც ზრდის ნაშრომის გეოგრაფიულ არეალს.

წიგნი მრავალპროფილურია და აღწერს მევენახეობა – მეღვინეობის სხვადასხვა საკითხს საქართველოს ამ ძველისძველ მხარეებში, კერძოდ: ისტორიულ წარსულს, „აგუნას“ და „სთველის გიორგობის“ ჩვეულებებს, ვაზის კულტივირების წესებს, ინფორმაციას ველური ვაზის შესახებ, არყის გამოხდის ტრადიციას, ვაზის სოკოვანი დაავადებების და ფილოქსერის გავრცელების ისტორიას, სავენახე ადგილისა და ჯიშების შერჩევას, ადგილობრივი ღვინოების დახასიათებას, გავრცელების გეოგრაფიასა და ა. შ.

მნიშვნელოვანია ერ. ნაკაშიძის ინფორმაცია ვაზის ჯიშების შესახებ. მას თითოეული რეგიონის მიხედვით აქვს მოცემული ჯიშების სია, რომელიც საკმაოდ შთამბეჭდავია და მოიცავს 109 სახელწოდებას, მათ შორის: გურიის – 59 ჯიში, სამეგრელოს – 40 და აფხაზეთის – 10. ჯიშების შესახებ მოყვანილია ძირითადი მახასიათებლები: ვაზის ზრდის სიძლიერე, სოკოვან დაავადებათა მიმართ მიმღეობა/გამძლეობა; მტევნის, მარცვლის, წვენის/ტკბილის თვისებები; ღვინის მახასიათებლები და რაც მთავარია – ჯიშების გავრცელება სოფლების მიხედვით.

ჯიშების კონტექსტში ასევე საინტერესოა ზოგიერთი მათგანის სინონიმური და ვარიაციული სახელწოდებით მოხსენიება, რომლებიც შემდგომი დროის ამპელოგრაფიულ ლიტერატურაში (რამიშვილი, 1948, კეცხოველი და სხვ. 1960) უკვე განსხვავებული ვარიაციული სახელით არის მოყვანილი – ამით ავტორი გვაბრუნებს ჯიშის ორიგინალურ სახელთან ან გვაძლევს მის სინონიმურ სახელწოდებას. მაგალითისათვის, შეიძლება მოვიხსენიოთ: მტევან-დიდი / მტევანდიდი, ჯუმუტა / ჭუმუტა, სხოლათობანი / სხილათუბანი, მტრედის ფეხი / მტრედისფეხა, კიკაჩაი / კიკაჩა, მაკურენჩხი / მეკრენჩხი, ათანური / ათინაური, ხემხო / ხემხუ, ჩეჭიბეში / ჩეჭიფეში, ხარის თვალა / ხარისთვალა, მაგანაკური / მაგანაყუ-

რი, სამაჭრე / სამაჭრო, სამანჭრო / სამაჭრო, ხემხო / ხემხუ, წითლიანი / წითლანი, თეთრი შა / თეთრიშა, ათინური / ათინაური, საკმეველა / საკმიელა, დოდღო / დორდღო, მაჭკვატური / მაჭყვატური, ტოვანი / თოვანი, ჭიტაში / ჭითაში, დედოფლის კიტი / დედოფლის კითი, ჩეკში=ჩეჩკიში / ჩეჩქიში, შხუჩეში / ჩხუჩეში, კვაწახური / კვაწახურა, ჩე-კოლოში / ჩეკოლოში, ოპოპი / ოფოფი, აპაპნიშ / აპაპნიჟ, აგბიშ / აგბიჟ, ავოსირირსხვა / ავასირხვა, აჟიშ / აჟია, მახატური / მახათური, მანდიკორი / მანდიკოური.

საინტერესოა და ასევე უნდა აღინიშნოს ამ წიგნში მოყვანილი ზოგიერთი ჯიშის სახელწოდება, რომელიც აღარ გვხვდება შემდეგი დროის ამპელოგრაფიულ ლიტერატურაში, ესენია: საკვირჩხილა, მცვინარა, მუხიშხა, ტოვანი, ჭიტაში, მაბრა, ჩხერი, ტუტაში, ჩუპეში, ხარდანი, ქვაფათური, ცხინკილოური, საჯაოხური, ატპიუჟ, აჟიკვა. სავარაუდოდ, ამ ჯიშების სახელების უმეტესობა ან დაზუსტდა შემდეგი ამპელოგრაფიული კვლევების შედეგად, ანდა შეიძლება სულაც დაიკარგა, როგორც ამას თვითონ ავტორიც ვარაუდობს.

მნიშვნელოვანია ერ. ნაკაშიძის მონაცემები საქართველოში გავრცელებული ვაზის ჯიშის „იზაბელას“ – იგივე „ადესის“ შესახებ. ის მიმოიხილავს ამ ამერიკული წარმოშობის ვაზის ჯიშის ჩვენში შემოტანის ისტორიას, მოჰყავს მისგან ღვინის დაყენების მეთოდები, აფასებს ჯიშის დადებით და უარყოფით მხარეებს. ერ. ნაკაშიძის ინფორმაცია მაღალსაიმედოა იმდენად, რამდენადაც ის იმ პერიოდის აგრონომია, როცა ეს ჯიში საქართველოში მე-19 საუკუნის შუა წლებში ქალაქ ოდესიდან შემოიტანეს. ამიტომ მისთვის დიდი ალბათობით ხელმისაწვდომი იქნებოდა ის წერილობითი თუ ზეპირგადმოცემის წყაროები, რომლებიც საშუალებას აძლევს მას მოეთხრო „ადესის“ ინტროდუქციის ისტორია საქართველოში და ამ ჯიშით სხვა ადგილობრივი ჯიშების ჩანაცვლების მიზეზები, ხოლო როგორც გამოცდილ მევენახეს, მოეხდინა ჯიშისა და მისგან მიღებული ღვინის სწორი შეფასება.

ცალკე გამოყოფის ღირსია ერ. ნაკაშიძის მიერ მაღლარი ვენახის გაშენებისა და მოვლის წესების აღწერა, ამ მიზნით გამოყენებული საყრდენი ხეების დახასიათება, მაღლარი მევენახეობის შედარება დაბლართან: აქ კი აღსანიშნავია ავტორის მიერ იმ ისტორული გამოცდილების განზოგადება და სწორი დასკვნების გაკეთება, რომელიც მოჰყვა დაბლარი მევენახეობის დანერგვას საქართველოს ამ რეგიონში მე-19 საუკუნის 30-იანი წლებიდან.

ვაზის ჯიშების დახასიათების შემდეგ ავტორი იძლევა შემდეგ ინფორმაციას ყურძნის კრეფის ვადებისა და ხერხების, ღვინოების დაყენების წესებისა და თვისებების, ჯიშების გავრცელების გეოგრაფიის, მათი დადებითი და უარყოფითი თვისებების, ასევე რეალიზაციისა და პოპულარობის შესახებ, რაც მეტად მნიშვნელოვანია ენოლოგიური პოტენციალის შეფასებისათვის და ქართული მეღვინეობის ისტორიული წარსულის გამოსარკვევად.

აღსანიშნავია, რომ ერ. ნაკაშიძის ნაშრომს დიდ მნიშვნელობას ანიჭებდნენ შემდეგი დროის ცნობილი მევენახეები. მაგალითისთვის მოგვყავს მ. რამიშვილის „გურიის, სამეგრელოს და აჭარის ვაზის ჯიშები“ (1948) და ნ. კეცხოველის, მ. რამიშვილისა და დ. ტაბიძის „საქართველოს ამპელოგრაფია“ (1960), სადაც ვხვდებით ერ. ნაკაშიძის აღნიშნული ნაშრომის ხშირ ციტირებას ამ ავტორიტეტული მეცნიერების მიერ.

ნაშრომის გამოცემისათვის მზადებისა და ტექსტის რედაქტირების დროს გასწორდა რამდენიმე თვალშისაცემი შეცდომა – სავარაუდოდ, უფრო ტიპოგრაფიული წარმოშობის, მაგრამ მაქსიმალურად იქნა შენარჩუნებული მაშინდელი ქართული ენის გრამატიკული ნორმები და ავტორისეული სტილი. ზოგიერთი ძველი სახელის, ტოპონიმისა და ტერმინის მნიშვნელობები, რომლებიც გამოყენებული იყო XIX საუკუნსა და XX საუკუნის დასაწყისში და დღეს აღარ იხმარება, ახსნილია ამ გამოცემის ბოლოს.

გამოყენებული ლიტერატურა:

კეცხოველი ნ., რამიშვილი მ., ტაბიძე დ. 1960. საქართველოს ამპელოგრაფია. საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის გამომცემლობა. თბილისი. 439 გვ.

ნაკაშიძე ერ., 1929. მევენახეობა – მეღვინეობა გურია-სამეგრელოში, აჭარაში და აფხაზეთში. გამომცემლობა „სახელგამი“. ტფილისი. 61გვ.

რამიშვილი მ. 1948. გურიის, სამეგრელოს და აჭარის ვაზის ჯიშები. თბილისი. გამომცემლობა „ტექნიკა და შრომა“. 326 გვ.

Накашидзе Е. 1896 a. Виноградарство в Имеретии. Сбор. свед. по виногр. и винод. на Кавказе. Вып. Ш, Тифлис. 1-32 стр.

Накашидзе Е. 1896 b. Очерк виноградарства и виноделия Гурии и Мингрелии. Сбор. свед. по виногр. и винод. на Кавказе. Вып. IV, Тифлис. 45-146 стр.

ერმილე ნაკაშიძე

მევენახეობა – მეღვინეობა გურია – სამეგრელოში, აჭარაში და აფხაზეთში

მევენახეობა – მეღვინეობა გურია – სამეგრელოში

მევენახეობას გურია-სამეგრელოს სასოფლო მეურნეობაში უხსოვარ დროიდან ეჭირა საპატიო ადგილი და დიდად განვითარებული იყო. ამას მოწმობენ ბევრი მწერალი და მოგზაური, როგორც ძველები – ჰომეროსიდან დაწყებული, ისე ახალი დროის: შარდენი[a], ლამბერტი[b], კონტარინი[c], დიუბუა დე მონპერე[d], ჰაკსტჰაუზენი[e] და ბევრი სხვა.

გურია-სამეგრელოს თითქმის ყოველ სოფელში ჩვენ ვპოულობთ ყურძნის საქაჩავის ქვის ნაწილებს, რომელნიც ეხლა მიტოვებულია და ეხლანდელმა მოდგმამ მისი სახელიც არ იცის; ეხლანდელ დროში უსარგებლოდ არის მიტოვებული უზარმაზარი ჭურები (ქვევრები) და საწნახელები, რომელნიც ჩვენ გვხვდება ყოველ ნაბიჯზე გურულის ან მეგრელის ოჯახში.

გარდა ამისა, ხალხში დარჩენილია ბევრი ჩვეულება და უქმეები, რომელნიც დაწესებულია მევენახეობა-მეღვინეობის პატივსაცემად. აქ ჩვენ მოვიყვანთ უფრო გავრცელებულ და შესანიშნავ ჩვეულებებს: გურიაში ყოველგან და სამეგრელოშიაც ადგილ-ადგილ ახალი წლის საღამოს ერთ ჩვეულებას, რომელსაც „აგუნას“-ს ეძახიან. ოჯახის უფროსი თავის ოჯახის წევრების თანხლებით, ანთებული თაფლის სანთლებით, შედის მარანში, ან თუ მარანი არა აქვს, მიდის იმ ადგილზე, სადაც საწნახელი სდგას, თან მიაქვთ ღორის თავი, ხაჭაპური და დოქით ღვინო. ოჯახის უფროსი იღებს ტარიან თოხს ან ცულს, ურტყამს ყუით დაპირქვავებულ საწნახელს და თან მაღალის ხმით დამღერის:

აგუნა, აგუნა გადმოიარეო,
ბახვი, ასკანა გადმოიტანეო,
ჩვენ ვენახს ბევრი ყურძენი და სხვ.

ამ სიმღერას სამჯერ გაიმეორებენ და იქვე შესჭამენ ღორის თავს, ხაჭაპურს და დალევენ ღვინოს.

აგუნა ყოფილა მიწის ნაყოფის და ბარაქის ღმერთი და მას კერპთაყვანობის დროს თაყვანს სცემდნენ. სოფლები ბახვი და ასკანა ცნობილი იყვნენ გურიაში შესანიშნავი ღვინოებით და თვით სახელი ამ სოფლებმა მიიღო ბახუსისაგან – (ღვინის ღმერთი) და ასკანიდან, ენეის შვილისგან, რომელსაც ზოგიერთ წყაროების მიხედვით ბახუსთან აქვს ნათესაობა*)[1].

ამის მსგავსი ჩვეულებაა სამეგრელოშიც. საახალწლოდ ამისთვის ცალკე აცხობენ 4 ხაჭაპურს, ამ ხაჭაპურებს აწყობენ გიდელში (მოგრძო, ცილინდრული კალათი მაღლარი ყურძნის საკრეფი) და ატანენ მარანში შესატანად პატარა ქალს, გოგოს; მარნიდან გამოაქვს დოქით ღვინო პატარა ბიჭს; ისინი შეხვდებიან თუ არა ერთმანეთს, დაეტაკებიან და რომელიც გაიმარჯვებს ართმევს დამარცხებულს ხაჭაპურს ან ღვინის დოქს და შეაქვს მარანში. აქ თავს იყრის მთელი ოჯახი, ჭამენ ხაჭაპურს, სვამენ ღვინოს, ურტყამენ ჯოხს საწნახელს და თან დამღერიან:

ჰაი გიდელი, გიდელი,
ჩემი ვენახი სავსე მტევნებით და სხვ.

თუ ვაჟმა გაიმარჯვა, იმ წელს ღვინის და ჭირნახულის მოსავალი კარგი იქნება, თუ ქალმა – აბრეშუმის და ყველა იმისი, რასაც ქალი ოჯახში აკეთებს.

ყურძნის დაკრეფის შემდეგ ზოგიერთ სოფლებში იხდიან კიდევ ერთ ჩვეულებას, რომელსაც „სთველის გიორგობას“ ეძახიან. კლავენ თხას ან მამალს ოჯახის შეძლებისდაგვარად და აკეთებენ ფელამუშს (თათარას); ოჯახის უფროსი მოიკიდებს ზურგზე ბავშვს, ან წამოისხამს საბანს, მიდის ეზოში ახლო დარგულ ვენახებთან და აცხებს მას ფელამუშს, ამასთან გამოსთქვამს ხმამაღლა სურვილს, რომ მისი ვენახიც ისე დაიტვირთოს ყურძნით, როგორც ის არის დატვირთული.

ვაზი აქ ძალიან დიდი იზრდება, განსაკუთრებით ტყეში; ვაზის ტანი ნახევარ არშინის სიმსხოსი და ხან მეტიც აქ ძალიან ხშირი მოვლენაა. ამ ზომის ვაზის მერქანისგან ეკლესიებში საკურთხეველის აღსავლის

1. Известия древних греческих и римских писателей о Кавказе – Гана.

კარებს აკეთებდნენ; ამნაირი კარები გურია-სამეგრელოს ეკლესიებში ბევრგან არის. ველურად ვაზი აქ გვხდება 914,4 მეტრის (3000 ფუტის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან).

ყველა ამ ცნობების მიხედვით გურია-სამეგრელოში ადგილობრივი მცხოვრებლები მევენახეობა-მეღვინეობას ეწეოდენ უხსოვარ დროიდან და აქაურ მეურნეობას ეს დარგი საფუძვლად ედო.

აქ ვაზს აშენებდნენ მარტო მაღლარად, ე.ი. უშვებდენ ხეებზე; დაბლარი ვენახი, სარებზე გაშენებული, აქ წინეთ იშვიათი იყო. უწინ იქაური მაღლარი იძლეოდა საუკეთესო ღვინოს, ასე რომ გურია-სამეგრელო მეღვინეობის მხრივ ცნობილი იყო დასავლეთ საქართველოში ისე, როგორც ეხლა ზემო იმერეთი და რაჭა-ლეჩხუმია.

ორმოცდაათიან წლებში ვაზს გაუჩნდა ავადმყოფობა – ნაცარი (*Oidium* Tuckeri). ეს სენი გადმოტანილი იქნა ევროპისა და ყირიმის ვაზებთან ერთად, რომელიც ძალიან ბევრი შემოდიოდა საქართველოში მეფის მოადგილის თავ. ვარანცოვის დროს. ამ სენმა თავის განვითარებისათვის აქ იპოვა უფრო კარგი პირობები, ვინემ იმერეთში, სადაც ნაკლები სინესტეა და ხშირად ქრის ზენა – ქარი.

ნაცარმა გურია-სამეგრელოში ადგილობრივი ჯიშის ვაზები თითქმის სულ მოსპო და მათ ადგილას მცხოვრებლებმა გააშენეს „იზაბელა“ *Vitis Labrusca* (ადგილობრივ „ადესად“ წოდებული), რომელსაც ნაცარი და ჭრაქი (ობი) არ ეკარება. ყველგან დაიწყეს ამ ადესას გაშენება და მოკლე ხანში ის ერთობ გავრცელდა.

ამის გამო გურია-სამეგრელოში მევენახეობა არ შეცვლილა, დარჩა ისევ ძველ წესზე – იგივე მაღლარი, ისევ სავენახე ხეები, მხოლოდ ნაცვლად ადგილობრივი ჯიშის ვაზებისა, იმავე ხეებს მიურგეს იზაბელა-ადესა.

ადესა მოსავალს ძალიან ბევრს იძლევა, მაგრამ ღვინო ადგილობრივი ვაზის ღვინოსთან შედარებით მეტად მდარე და ნაკლები ხარისხის გამოდის.

ღვინის ბევრმა მოსავალმა და მასთან ამ ღვინის საბაზროდ უვარგისობამ შექმნა ამ მხარეში, განსაკუთრებით გურიაში, მეურნეობის ახალი დარგი – არყის ხდა: არაყს ხდიან ჭაჭის გარდა პირდაპირ ადესის ღვინოდან.

ეს მრეწველობა გურიაში იწყება 1889 წელს, ამ ხნიდან თანდათან მატულობდა და 1896 წელს მრეწველობის ამ დარგმა მიაღწია უმაღლეს წერტილამდე; ამ წელს გურიაში ითვლებოდა 547 არყის ქარხანა, გამოხადეს 1.683.732 გრადუსი სპირტი.

მთელ საქართველოში კი 2.137.358 გრადუსი, ასე რომ გურიაზე შედარებით მოდის ოთხი მეხუთედი.

ეს ცნობები არის მაშინდელი სააქციზო უწყების და ამიტომ შესაძლებელია ეს რიცხვი გაორკეცდეს, რადგან დანამდვილებით ვიცით, რომ გურიაში ამ დროს ფარულად – „კონტრაბანდად“ არყის ხდა მეტად გავრცელებული იყო.

ამ ხნიდან არყის ხდამ თანდათან იკლო, ომიანობის და რევოლუციის დროს სულ გაქრა, მხოლოდ საქართველოს გასაბჭოების შემდეგ მეურნეობის ეს დარგი ისევ აღდგენის გზას დაადგა, გურია-სამეგრელოში 1924 წელს იყო 54 ქარხანა და გამოიხადა 644.691 გრადუსი სპირტი, 1925 წელს – 36 ქარხანა, გამოიხადა 881,598 გრადუსი სპირტი.

სულ სხვანაირად იმოქმედა გურია-სამეგრელოში ფილოქსერის გაჩენამ 1890 წელს (პირველად ფილოქსერა იქნა აღმოჩენილი სოხუმში 1881 წელს).

ამ საშინელმა მავნებელმა ჯერ მთლად გაანადგურა აქა-იქ დარჩენილი ძველი ვენახები და შემდეგ გადავიდა იზაბელაზეც. დაბლობი და ვაკე ადგილების ვენახები სულ მოსპო, ზეგან და მაღლობ ადგილებზე ძლიერ ავნო და ემუქრება მთლად მოსპობას.

ამნაირად მევენახეობა გურია-სამეგრელოში ჩავარდა დიდ განსაცდელში: ძველი ადგილობრივი ჯიშის მაღლარის ვენახები მოისპო ნაცრის და სოკომაგვარი სნეულების გამო, მაღლარ ადესის ვენახებს თანდათან ანადგურებს ფილოქსერა.

ამ გარემოებამ გამოიწვია მოუფიქრებელი მიბაძვა იმერეთის მევენახეობისადმი: გაფაციცებით შეუდგნენ დაბალი დამყნილი ვენახების გაშენებას განურჩევლად, როგორც მაღლობ, ისე ვაკე ადგილებში მდებარე სოფლებში. იშვიათად შეხვდებოდით სოფელს გურია-სამეგრელოში, რომ დაბლარი ვენახი არ ყოფილიყოს.

გავიდა 20-25 წელიწადი და სინამდვილემ დაგვანახვა, რომ ამ მხარისათვის მეურნეობის ახალმა დარგმა მოლოდინი ვერ გაამართლა: ზოგან ყურძენი არ დამწიფდა, მტევანს მარცვლები დაუსკდა და დალპა, ზოგან თვითონ დამყნილი ვენახი დაჭირიანდა – ძირის სიდამპლე, კიბო და სხვა ბევრი სნეულება გაუჩნდა და სულ გადახმა.

შრომა და ხარჯი ბევრი წავიდა ამ ვენახების გაშენებაზე და შესაფერ მოსავალს კი ვერ ეღირსენ.

ამ მწარე გამოცდილებამ მეტად დააშინა გურია-სამეგრელოს გლეხობა და დაბლარ ვენახის გაშენებას ეხლა დიდი სიფრთხილით ეკიდებიან.

გურია-სამეგრელოში დაბლარ ვენახების უვარგისობის მიზეზები სხვათა შორის შემდეგია: სავენახე ადგილები შეფერებულად არჩეული არ იყო, ამერიკული სამყენი ძირები – ნიადაგთან შეუხამებელი იყო, ნამყენი ვაზის ჯიშები იყო უცხო ქვეყნის და არა ადგილობრივი, რომელიც უფრო შეგუებული, შეჩვეული და შეთვისებულია ამ ქვეყნის ჰავასთან და ნიადაგთან. ამას გარდა, საგრძნობი იყო ამ დარგის დახელოვნებულ მცოდნეთა სიმცირე და საწამლო მასალისა და იარაღების სიძვირე და თავთავის დროზე უქონლობა.

ვენახის დაბლარად გაშენების ცდა გურია-სამეგრელოში პირველი არ არის. ეხლა, 1922 წლიდან, დაბლარის შემოღების მეოთხე ხანაში ვართ. პირველად, მეცხრამეტე საუკუნის ოცდაათიან წლებში, ვენახის დაბლარად გაშენება გურიაში სცადა ინგლისელმა აგრონომმა ი. მარმა (პროფესორი ნ. მარის მამამ); მან სოფელ იანაულში, ჩოხატაურის მახლობლად, გააშენა დაბლარი ადგილობრივი ვაზის ჯიშებისაგან, მაგრამ არ ივარგა და თავი მიანება.

ამ ცდამ მარი დაარწმუნა, რომ ამ მხარეში დაბალი ვენახი ჰავის და სხვა ბუნებრივ პირობების გამო არ იხეირებს და გადავიდა ისევ მაღლარზე, აყენებდა ადგილობრივი წესით მარტო წითელ ღვინოს ჯანის, რცხილათობანის და მტევანდიდის ჯიშებისაგან, მხოლოდ შემოიღო რამდენიმე გაუმჯობესობა, რაც მდგომარეობდა შემდეგში: ყურძენს არჩევდა ჯიშებად და ახარისხებდა, მტევანს აცლიდა დამპალს, გაფუჭებულს და მკვახე მარცვლებს, გარდა ამისა, კრეფდა და კიდევაც აყენებდა ცალ-ცალკე ვაზის ქვედა, შვა და წვერის ყურძენს; ყურძნის დაჭყლეტა და საწნახელში დუღილი ხდებოდა ადგილობრივი წესით, ზოგიერთ შემთხვევაში კი საწნახელს ხურავდა და დუღილი სწარმოებდა დახურულად. დადუღების შემდეგ ღვინოს ასხამდა დაკირულ ჭურებში (ქვევრებში), რომლებსაც წინდაწინ გოგირდს უბოლებდა. წლის განმავლობაში 3-4 ჯერ გადაიღებდა, შემდეგ ასხამდა ბოთლებში და ისე ინახავდა, ან გზავნიდა გასაყიდად.

ეს ღვინო ბაზარზე ცნობილი იყო „მარის ღვინო“-დ; მარმა ამ ღვინოებს მოუპოვა ბაზარი არა მარტო ქუთაისის გუბერნიაში, არამედ რუსეთის ზღვის პირად მდებარე ქალაქებში და საზღვარგარეთაც კი. საქართველოს ღვინო მან გააცნო ევროპას.

ამ დროს მარს ეწვია ცნობილი მოგზაური დიუბუა დე მონპერე, რომელმაც გაშინჯა მისი ჯანის ღვინო და ნახა, რომ ღვინო ძალიან კარგია, როგორც სიმაგრით, ისე არომატით, სასიამოვნო ნაზი და კარგი გემოთი*).[2]

თავის საკუთარ ვენახებიდან მარი ამზადებდა 300 საწყავ ღვინოს (საწყავი უდრის 30 ღვინის ბოთლს, 2 ვედროზე 2 ბოთლით ნაკლებია) და კიდევ ყიდულობდა ყურძენს მეზობელ მევენახეებისგან. ფულის მაგიერ ის აძლევდა ფართალს; ამ დროს ფაბრიკის ნაწარმოები გურიაში იშვიათი იყო, არშინ ჩითში ან ნარმაში აძლევდნენ ერთ გოდორ ყურძენს (გოდორში 3-4 ფუთია).

ამ მხარეში დაბლარის შემოღების მეორე ხანა არის სამოციანი წლები. ზოგიერთმა მოწინავე მეურნეებმა დაიწყეს დაბლარი ვენახების გაშენება იმერული და ფრანგული ჯიშებისაგან. ამ ცდამაც არ გაამართლა მოლოდინი და ვერ მოიტანა ნაყოფი; დაბლარი ვენახი არსად არ გამოდგა, არც გურიაში და არც სამეგრელოში. ამ დროს დაბლარი ვენახები ჰქონდათ გურიაში 16 მეურნეს და სამეგრელოში 27-ს, სულ 43 მეურნეს.

ხშირად ყოფილა ამნაირი შემთხვევა, რომ როცა უვარგისობის გამო დაბლარი ვენახები აუჩეხიათ, შემთხვევით დარჩებილი ვაზი ასულა მეზობლად მდგარ ხეზე, იქ მშვენივრად უხარია და მოსხმითაც კარგად კარგად მოუსხამს.

ერთ ამ შესამჩნევ მაგალითს ჩვენ ვხედავთ ზემო გურიაში, სოფელ ნოღაში. აქ ადგილობრივმა მემამულემ მიხეილ ერისთავმა გააშენა დაბლარი ვენახის ოჯალეშის ჯიშიდან ვაკე ადგილზე. მიუხედავად იმისა, რომ ვენახს შესაფერი მოვლა – პატრონობა ჰქონდა, ღვინო ცუდი გამოვიდა, ვენახი დაავადმყოფდა და აღარ იხეირა; პატრონი იძულებული შეიქნა ვაზი აეჩეხა და ზედ სიმინდი დაეთესა.

შემთხვევით გადარჩა რამდენიმე ძირი ვაზი, რომელნიც დროს განმავლობაში გაიზარდნენ, მოღონიერდნენ და შემოეხვივნენ იქ ახლო მდგარ ბჟოლის და თხმელის ხეებს. ხეებზე ყურძენი სავსებით დამწიფდა და აქედან გაკეთებული ღვინოც მშვენიერი გამოვიდა და ყოველს მოლოდინს გადააჭარბა. მაშინ ერისთავმა ხელახლა განაახლა ეს ვენახი, ვაზები მიურგო ბჟოლის ხეებს და გააშენა მაღლარად.

ეს ვენახი მიუხედავად იმისა, რომ კარგი მოვლა არ ჰქონდა, ფილოქსერის მორევამდე (დაახლოვებით 1900 წლებში) იძლეოდა კარგ ღვი-

2. Dubois de Montpèreut “Voyage autour du Caucase”

ნოს, რომელიც თავის სიმაგრით არ ჩამოუვარდებოდა ყიფიანისა და სვირის ღვინოს, არომატით კი უკანასკნელებს ბევრად სჯობდა.

დაბლარად ვენახის გაშენების მესამე ხანა იწყება ოთხმოცდაათიან წლებში, ფილოქსერის გავრცელების შემდეგ, ცნობილი აგრონომი ვ. სტაროსელსკის მეთაურობით. ამ ცდების შედეგების შესახებ ჩვენ ზევით გვქონდა საუბარი.

მეოთხე ხანაში ეხლა ვართ 1922 წლიდან, და ეს საქმე ეხლა უფრო გონივრულად, უფრო ფხიზლად და წინდახედულად სწარმოებს; ის დგას რაციონალურ გზაზე და იმედია კარგ ნაყოფს გამოიღებს.

დაბლარი ვენახების გაშენების შესახებ გურია-სამეგრელოში არის ორი, ერთიმეორის საწინააღმდეგო აზრი: ერთნი ამტკიცებენ, რომ ამ მხარეში მეტი სინესტის გამო დაბლარის გაშენება არ შეიძლება*).[3]

მართლაც, საკმაოა გურია სამეგრელოს ვაკე და დაბლობ ადგილებში ერთი ღამე დაყოთ ივლისში ან აგვისტოში, რომ დარწმუნდეთ ვენახის მაღლარად გაშენების მიზანშეწონილობაში ადგილობრივი ჰავის გამო. ამ ადგილებში დღე საკმაოდ ცხელა, ღამით ჰაერი ცივდება, ამასთან მისი ქვედა ფენები ისე იჟღინთება წყლის ორთქლით, რომ შესქელდება და ნისლად მოეფინება მთელ არეს და დილას ყოველივე დაიფარება უხვი ცვარით (ჟვავი), როგორც კარგი წვიმის შემდეგ. ზოგიერთი მწერლები ამ მხარეს ადარებენ დიდ არაყის სახდელ ქვაბს, რომელსაც არაყის მისაღები მილი თოვლიან მთებში აქვს მიბჯენილი*)[4]

ყოველმა გურულმა და მეგრელმა კარგად იცის, რომ მტევანი რაც უფრო მაღლაა მიწიდან, ამ ნესტიან ჰაერის ფენიდან, მით უფრო უკეთ მწიფდება, კარგავს წყლის ნაწილებს და ნაკლებად ლპება, ამისთვის სავსებით საფუძვლიანია აქ ვაზის მაღლარად გაშენება.

ჯერ საეჭვოა, რომ დაბლარმა აქ ბევრი მოსავალი მოგვცეს და თუ მოსავალი მივიღეთ, ღვინო მდარე და მსუბუქი გამოვა და არ იქნება ისეთი ღირსების, როგორც მაღლარის ღვინო.

დასამტკიცებლად მოყავთ იმ ცდების მაგალითები, რომელიც არ გამოდგნენ, ამასთან კი სრულიად ივიწყებენ იმ მოსაზრებებს და ძირითად მიზეზებს, რის გამო დაბლარმა ვენახებმა ვერ იხეირეს.

3. სხვათა შორის ცნობილი აგრონომი ი. კლინგენი «О возстановлении виноградников на восточном берегу Черного моря – Кавк. Сельск. Хоз. 1894 г. №№ 7 и 8.

4. В. Бочкарев. «Колхида».

მეორენი კი დაბეჯითებით ამბობენ, რომ შესაძლოა დაბლარი ვენახების გაშენება გურია-სამეგრელოში და ამის დასამტკიცებლად გვიჩვენებენ იმ დაბლარ ვენახებს, რომლებიც ეხლა კარგად ხარობენ ამ მხარეში, იძლევიან კარგ მოსავალს და ღვინოც არაფრით არ ჩამოუვარდება მაღლარ ვენახის ღვინოს, მხოლოდ საჭიროა აირჩეს შესაფერი ადგილი, ნიადაგი და ჯიშები, როგორც სამყენი ამერიკული საძირის, ისე დასამყენი ვაზების.

დაბლარი ვენახის უვარგისობას, მართალია, ჰქონდა ადგილი 40-50 წლის წინეთ, როდესაც ეს მხარე მოცული იყო ჭაობებით და გაუვალი ტყეებით და ამის გამო ჰავა მეტად ნესტიანი იყო.

ეხლა ვაკე ადგილების ტყეები თითქმის სულ გადაკაფულია, ჭაობების უმეტესი ნაწილი გამშრალია, ასე რომ ჰავის მხრივ ეს მხარე მეტად გაუმჯობესდა.

სულ უწინ აქ დაბლარი ვენახი იშვიათი მოვლენა იყო, ეხლა კი ამ წესით გაშენებული ვენახები ხშირია.

ეს ფაქტი ნათლად ამტკიცებს, რამდენად შემცდარია ის აზრი, ვითომ დაბლარი ვენახი აქ სრულებით არ ხარობს. ზოგიერთი ცდები დაბლარი ვენახის გაშენებისა თუმც არ გამოდგა, მაგრამ ეს აიხსნება, როგორც ზევით მოვიხსენიეთ, შეუფერებელი და უვარგისი ადგილის და ჯიშების არჩევით და ვენახზე დახელოვნებულ მუშახელის სიმცირით, რის გამო ბევრგან განადგურდა დაბლარი ვენახი მოუვლელობით.

მაგალითად, ამ მხარეში ხშირად შევხდებით ფილოქსერისგან გაფუჭებულ დამყნილ ვენახს, რადგან ნამყენის ზევითა ფესვები თავის დროზე არ აუჭრიათ, ფესვები ძირებად გადაქცეულა და ამერიკული საძირეები – კი გამხმარა და ჩამპალა.

გარდა ამისა ვენახი ხშირად რჩება ნაცრის წინააღმდეგ უწამლებელი და ეს სენი ხომ აქ მეტ ზარალს აძლევს მას; ამ ჭირმა სულ მოსპო უწინდელი ადგილობრივი ჯიშის ვენახები.

ნაცრის ავადმყოფობის გაჩენამდე კარგი ღვინით ცნობილი იყო მხოლოდ ზოგიერთი სოფელი და არა საერთოდ გურია-სამეგრელო, ამ შემთხვევაში უპირატესობა ჰქონდათ ზეგან, მაღლობ და ფერდობ ადგილებს.

რომაელების ძველი თქმულება: “Bacchus amat coles” (ბახუსს გორაკები უყვარსო) საკუთრივ გურია-სამეგრელოზე ითქმის და ამ მხარისათვის ზედგამოჭრილია.

აქაური საუკეთესო ღვინოები, წითელი: საჯაოხური, ჯანი, ოჯალეში, თეთრი: ჩხავერი, ჭვიტილური და სხვა მოდიოდა ზეგნების და სამზეურ ფერდოების ვენახებში.

მაღლარად ვენახებს გურია – სამეგრელოს და აჭარის გარდა, აშენებდნენ იმერეთში, ლეჩხუმში, ადერბეიჯანში (ხეივნები), კახში (საინგილო) და ევროპაშიც – ისპანიაში, ჩრდილოეთ იტალიაში, ტოსკანიაში, საფრანგეთის ალპებში (Haute Savoie) და კიდევ ალჟირში*)[5]; ასე რომ, ვენახის გაშენების ეს წესი მიღებულია არა მარტო კავკასიაში, არამედ უფრო მაღალ კულტურის ქვეყნებშიაც.

მაგრამ გურია-სამეგრელოს მაღლარი ვენახები მეტისმეტად მაღალია; ხეები, რომელზედაც ვაზებია გაშვებული, ხშირად ათი და მეტი საჟენის სიმაღლის არიან.

ძალიან დახელოვნებული უნდა იყოს კაცი, რომ ამ სიმაღლეზე ავიდეს, გაჩერდეს შტოებზე, თავისუფლად მოიმარჯვოს ორივე ხელი, რაც აუცილებელია ვენახის წამლობის დროს. არა თუ წამლობა, საცა მუშისაგან მეტი სიმარჯვეა საჭირო, არამედ ყურძნის კრეფაც ასე მაღალ ხეებზე მეტად სახიფათოა.

ყურძნის მკრეფელის ხიდან გადმოვარდნა და ამის გამო დასახიჩრების და სიკვდილის შემთხვევები ამ მხარეში ერთობ ხშირ მოვლენას წარმოადგენს.

თუ სავენახე ადგილი, ნიადაგი და ჯიშები შესაფერად იქნა ამორჩეული და ამასთან ექნა წესიერი მოვლა-პატრონობა, გურია – სამეგრელოს ზოგიერთ ზეგან და მაღლობ ადგილებში კარგად ივარგებს და იხეირებს მაღალი ტანის დაბლარი, როგორიც გავრცელებულია ვაკე იმერეთის ზოგიერთ კუთხეებში.

ზოგ ადგილას ოლიხნარი, ზოგან კი მაღლარი, მაგრამ არა ისეთი მაღლარი, როგორც წინეთ იყო და ზოგან ეხლაც არის, არამედ უფრო დაბალი, როგორც ლეჩხუმში და ზემო-იმერეთის ზოგიერთ ადგილებშია. სამივე ამნაირი სახის ვენახი ეხლაც მოიპოვება აქაიქ ამ მხარეში.

ადვილი გასაგებია, რომ ახალი თაობა წინააღმდეგია ვენახის მამაპაპურად გაშენების, ვინაიდან ხეზე აშვებულ ვაზის წესიერად გასხვლა და მოვლა, მეტად ძნელია. მეორეს მხრით მხედველობაში მისაღებია და ანგარიში უნდა გაეწიოს იმ მამაპაპურ კულტურის წესსაც, რომლის

5. Foet – Cours complet et viticulture.

არსებობას ჰქონდა და ეხლაც აქვს მრავალწლოვან გამოცდილებაზე დამყარებული საფუძველი.

გურია – სამეგრელოში ვენახის აღსადგენად ადგილის, ჰავის, ნიადაგის და სხვა ბუნებრივ პირობების მიხედვით ვენახის გაშენების ორივე წესი, როგორც მაღლარი, ისე დაბლარის, უნდა მივიღოთ. მაღლარი უნდა იქნეს ამერიკულ ვაზზე დამყნილი და ვაზის ასაშვები ხეები უფრო დაბალი და განზე გადგმული, რომ წამლობის დროს ადვილად მისადგომი იქნეს.

დაბლარისათვის ვენახის გაშენების არსებული წესები არ არის ამ რაიონისთვის შესაფერი, საჭიროა მისი შეცვლა: ერთი, რომ მყნობა უნდა უფრო ზერელედ, მიწის ზედაპირის ზევით 1-2 ვერშოკზე მაინც, და მეორე, ვაზი უნდა დაირგოს ნაკლებ სიღრმეზე, რაც შეიძლება ზერელედ. უწინ მაღლარის გაშენების დროს ხეს რომ ვაზს ურგავდენ, ბარი სრულებით არ ყოფილა ხმარებაში, მის მაგიერობას ყოველთვის თოხი სწევდა.

ვენახის სივრცის რაოდენობა გურია-სამეგრელოში მეტად ძნელი გამოსაკვლევია; წესზე გაშენებული მაღლარი, რომ ვენახიანი ხეები ზომაზე იყოს დარგული, ეხლა აქ ძალიან იშვიათია.

ზოგიერთ ზეგნის სოფლებში კიდევ შეიძლება შეხვდეთ აქა-იქ ძველ წესზე დარგულ ვენახებს; ვაკე ადგილებში ვენახიან ხეებს შევხვდებით ეზოებში და სახნავ-სათეს ადგილებში, ქცევაზე 3-5 ძირს.

სახნავ – სათეს ადგილებში ეს ხეები დატოვებულია განსაკუთრებით საჩრდილებლად, რომ სიცხეში ყანის მუშამ მის ძირში დაისვენოს; ასეთი ხეებით ხშირად სარგებლობენ ვენახის მისარგავად.

ვაზის მისარგავ ხეებად ხმარობენ და საუკეთესოდ ითვლება: ხურმა (*Diospyros Lotus* L.), კოპიტი (იფნი), რცხილა, თხმელა (მურყანი), ბჟოლი (თუთის ხე) და ხეხილის ხეები.

ვაზი ხეებისაგან თხოულობს, რომ ის ნაკლებად იტოტებოდეს და დიდ ჩრდილს არ იძლეოდეს, რომ ყურძენს მზე ექნეს და სიმწიფე არ დაუშალოს. ყველა ამ პირობებს აკმაყოფილებს ხურმა, ბჟოლი, კოპიტი და ხეხილებში ვაშლი და ბალი (ფურცელი ადრე სცვივა), ამიტომ ამ ჯურის ხეები ითვლებიან საუკეთესოდ ვაზის ასაშვებად. საუკეთესო ღვინო გურია-სამეგრელოში დგებოდა იმ ადგილებში, სადაც მაღლარის ხეებად აქ ჩამოთვლილი ჯურის ხეები იყო.

ერთ დესიატინაზე ეტევა, 4-6 საჟენ მანძილზე ერთი მეორეზე დაშორებით, 70-150 ძირი ვენახიანი ხე. საშუალოდ რომ ვიანგარიშოთ 5 საჟენი ერთი მეორეზე დაშორებით, ერთ დესიატინაზე დაეტევა 100 ძირი ხე.

ამრიგად ნარგავი მაღლარი ვენახი ნორმალურად უნდა ჩაითვალოს. ამნაირ მაღლარ ვენახს ჩვენ ვხვდებით მაღლობ და ზეგან სოფლებში. ამის მიხედვით, როცა აქ მაღლარ ვენახის სივრცის რაოდენობაზეა ლაპარაკი, მხედველობაში უნდა ვიქონიოთ 100 ვაზიანი ძირი ხე ერთ დესიატინაზე.

მაღლარ ვენახებს აქ უჭირავს უმთავრესად მაღლობი და ზეგანი ადგილები; ბარში – ვაკე ადგილებში მაღლარს იშვიათად ხვდებით და ზღვის სანაპიროზე ხომ სულ ცოტაა; აქ სჭარბობს სახნავ-სათესი ადგილები, გამონაკლისს შეადგენს ეზოებში აქა – იქ გაფანტული 10-15 ხე, რომელზედაც ვაზებია აშვებული.

ამ ანგარიშით გურია-სამეგრელოში ვენახის სივრცე იქნება 8.424 დესიატინა, ამათში 574 დესიატინა დაბლარად არის გაშენებული; 1875 წელს გურია-სამეგრელოში ირიცხებოდა 15.500 დეს.*)[6] სულ მაღლარი. და კავკასიის ფილოქსერის კომიტეტის ცნობით 1894 წელს ყოფილა 19.047 დეს., ამათში დაბლარი 367 დეს.

მაღლარად გაშენებული ვენახების თითქმის მთელი რაოდენობა ეხლა ადესას (იზაბელა) უკავია, გურიაში იქნება 85 % და სამეგრელოში 95 %; უწინ კი, 1860 წლამდე, ნაცრის გავრცელებამდე, სულ ადგილობრივი ჯიშები იყო, შემდეგ კი მათი ადგილი თანდათან ადესამ დაიჭირა.

გურია-სამეგრელოს კუთხეების ტოპოგრაფიული და ბუნების პირობების სხვადასხვაობამ წარმოშვა ამ რაიონში ვაზის ჯიშების სიმრავლე; ყოველ გეოგრაფიულ კუთხეს აქვს თავისი საკუთარი ვაზის ჯიში, რომელიც შეგუებულია ჰავას, ნიადაგს ადგილის მდებარეობას და სხვა ბუნებრივ ადგილობრივ პირობებს. ამის მიხედვით გურია-სამეგრელოში ერთობ ბევრი ყოფილა (200-მდე) სხვადასხვა ვაზის ჯიში და ეხლაც შეიძლება არის სადმე მიფარებულ მაღლობ ადგილების ხეობებში დარჩენილი ძველი ჯიშები. მე აქ ჩამოვთვლი ზოგიერთ ვაზის ჯიშებს, რომელნიც უფრო შესანიშნავი და საყურადღებოა.

6. Очерк виноделия Кавказа, изд. Кавказ. Статист. Комит. 1875 года.

გურიის ყურძნის ჯიშები

წითელი, ვარდისფერი და შავი

1. **ჩხავერი** – ვაზი საკმაოდ ღონიერი და მოსავლიანია. მტევანი აქვს შუათანა, საკმაოდ შეკუმშული, იშვიათად გაფრთხნილი. მარცვალი წვრილი, რგვალი, მუქი ვარდის ფერი; კანი თხელი და ნაზი; ხორცი წვნიანი ტკბილი, ცოტათი მომჟავო, საერთოდ ძალიან გემრიელი. იძლევა კარგ მაგარ ღვინოს მქრთალი ვარდის ფერისას, ტკბილს და სასიამოვნო არომატით. ეს ჯიში მეტად გავრცელებული იყო მთელ გურიაში საჯავახოს გარდა, ის უფრო სჭარბობდა გურიის სამხრეთ ნაწილებს ზეგნების სოფლებში, აჭარა-გურიის მთაგრეხილის კალთებზე: ლეხაური, მაკვანეთი, შემოქმედი, ბაღდადი, ბახვი, ასკანა და სხვა.
2. **ჯანი** – ვაზი საკმაოდ ღონიერი და მოსავლიანია. მტევანი შუათანა, ტოტებიანი, გრძელი – და მეჩხერი. მარცვალი წვრილი, რგვალი, სრულიად შავი ფერის, მოელვარე, ყუნწზე მჭიდროდ მიმაგრებული. კანი თხელი, ცოტათი მკვრივი; სირბილე ხორციანი, ტკბილი და მეტად სასიამოვნო გემოსი. ყურძენი ზამთარში კარგათ ინახება, თუ ხეზე დაუკრეფელი დიდხანს დარჩა, მარცვალი არ ლპება, არამედ ჩამიჩდება. ღვინო კარგი თვისების უდგება, წითელი ფერის, მაგარი, სასიამოვნო არომატით, კარგად ინახება და მთელ გურიაში საუკეთესო ღვინოდ ითვლება. ეს ჯიში ძალიან გავრცელებული იყო შუა გურიაში, მაგრამ ვინაიდან ის სხვაზე მეტად იჩაგრება სოკომაგვარი ავადმყოფობით, მისი რაიონი მეტად შევიწროვდა. ის კიდევ აქა-იქ დარჩენილია ჩოხატაურის რაიონში, სოფ. ბუკის-ციხეში, იანაულში, ერკეთში და სხვა.
3. **მტევან-დიდი** – ვაზი ღონიერი, დიდ მოსავლიანი. მტევანი დიდი, ფრთებივით ტოტებიანი, მეჩხერი. მარცვალი შავი, საკმაოდ რგვალი, ცოტათი მოგრძო; კანი თხელი; ხორცი წვნიანი, ტკბილი, საკმაოდ სასიამოვნო გემოსი. ეს ჯიში მთელ გურიაში ფართედ იყო გავრცელებული და ეხლაც მოიპოვება აქა – იქ ამ რაიონების მეღვინეობის ყველა სოფლებში. ღვინო უდგება მაგარი, მუქ-წითელი ფერისა, სასიამოვნო გემოსი და არომატით; ის დიდ ხანს ინახება და ტიკით გადატანას კარგათ იტანს; დიდი ხნის შენახვის გამო ღვინის ღირსება მატულობს.

4. **ჯუმუტა** – ვაზი სუსტი, საშუალო მოსავლიანი. მტევანი საშუალო სიდიდის, მკვრივი; მარცვალი რგვალი, წვრილი, სრულიად შავი; კანი სქელი და მაგარი; ხორცი წვნიანი, მომჟავო ტკბილი, სასიამოვნო გემოსი. ეს ყურძენი სუფრის ჯიშად ითვლება და ზამთარში კარგად ინახება. ღვინო უდგება შავი და ცოტათი თრიმლოვანი; გავრცელებული იყო ისე, როგორც მტევანდიდი.
5. **სხილათობანი** – ვაზი საკმაოდ ღონიერი და კარგი მოსავლიანი. მტევანი საშუალო სიდიდის, საკმაოდ მკვრივი, წვეტიანი. მარცვალი საშუალო სიდიდის, რგვალი შავი ფერისა; კანი თხელი უხვი საღებავი ნივთიერებით; ხორცის სირბილე მეტად წვნიანი და ტკბილი. ამ ჯიშს ნაცარი მეტად აფუჭებს. ღვინოს იძლევა თრიმლოვანს, მუქი-წითელი ფერისას. ის იყო გავრცელებული აღმოსავლეთ გურიაში, საჯაოხოს რაიონში.
6. **ალადასტური** – ვაზი ღონიერი და მოსავლიანი. მტევანი საშუალო სიდიდის, მოგრძო, მეჩხერი; მარცვალი ოდნავ მოგრძო, საკმაოდ რგვალი, შავი ფერისა; კანი სქელი და მაგარი; ხორცი საკმაოდ წვნიანი, ტკბილი, ნაკლები გემოსი. ამ ჯიშს აშენებდნენ საჯაოხოს რაიონში და, რადგანაც ის სოკომაგვარი ავადმყოფობით ნაკლებად ავადდებოდა, ვინემ სხვა დანარჩენი ჯიშები, ცოტ – ცოტათი ის ვრცელდებოდა გურიის სხვა კუთხეებშიც. ღვინო უდგება მუქი-წითელი ფერის, დაბალი ხარისხის.
7. **ორონა** – ფურცელი და ყურძნის მარცვლები აქვს პატარა, რუხი-შავი ფერისა, ღვინო უდგება მაგარი, ვარდის ფერისა.
8. სამჩხავერა – ეს ჯიში ჩხავერს მოგავს, მაგრამ მტევანი უფრო გრძელი აქვს.
9. **მტრედის-ფეხი** – მოსავლიანი ვაზია, ნაცარი ნაკლებად ეტანება, მტევანი აქვს მკვრივი რგვალი მარცვლებით; დიდად გავრცელებული ჯიში იყო.
10. **ჩუპეში** – მცირე მოსავლიანია, მის კანშია საღებავი ნივთიერება, ამის გამო მისი ჭაჭა ღვინის საღებავად იხმარება; ის იყო გავრცელებული თითო-ოროლა ცალობით ყოველგან გურიაში.
11. **აკიდო** – ის იყო საჯავახოს რაიონში სოფელ ამაღლებაში.
12. **ბადაგი** – სოფელ მაკვანეთში და ახლომახლო სოფლებში.
13. **ბერძული** – სოფ. მიქელ-გაბრიელში.
14. **ღორის-თვალა** – მეტად გავრცელებული ჯიში იყო, ყველაზე უფრო

სოფელ ჯუმათში. კარგი მოსავალი იცის, მაგრამ ღვინოს მდარე ხარისხისას იძლევა.

15. **კამური შავი** – საჯაოხოს რაიონში, სოფელ ამაღლებაში.
16. **კიკაჩაი** – გავრცელებული იყო შემდეგ სოფლებში: ლიხაური, მაკვანეთი, შემოქმედი, გურიანთა, ჩოჩხათი, ჯურუყვეთი, ჩიბათი, ნიგოითი და სხვა.
17. **კუმუშა** – სოფ. ამაღლება, ორაგვე, ჩოჩხათი და სხვა.
18. **მაკურენჩხი** – სოფ. ნიგოითი, ხვარბეთი, გოგორეთი, გურიანთა, კახური და სხვა.
19. **მახატური** – სოფ. მაკვანეთი, ლიხაური, შემოქმედი, აკეთი და სხვა.
20. **მანდიკორი** – სოფ. ასკანა, სურები, ამაღლება და სხვა.
21. **ოფოურა** – სოფ. ამაღლება, ფარცხმა და საჯავახო.
22. **სამაჭრე** – ძლიერ გავრცელებული საადრიო ყურძენი, მაჭრის დასაყენებლად; გვხდებოდა თითქმის ყველა გურიის სოფლებში.
23. **საფერავი** – სოფ. ამაღლება, აკეთი, ძიმითი და სხვა.
24. **ხემხო** – სოფ. ასკანა, აკეთი, ნიგოითი და სხვა.
25. **ხარდანი** – დიდად გავრცელებული ჯიში იყო შვა და ქვემო გურიაში; ღვინო მდარე უდგება.
26. **წითლიანი** – სოფ. ამაღლება, აკეთი, აცანა, ნიგოითი და სხვა.
27. **ჩხაბერძული** – გავრცელებული იყო მთელ გურიაში საჯაოხოს გამოკლებით.
28. **შავყურძენა** – მეტად გავრცელებული ჯიშია, გვხდებოდა თითქმის ყველა გურიის სოფლებში.
29. **მცივანი** – სოფ. ოცხანა, მეწიეთი, ბასილეთი და მათი გარემო ადგილები.
30. **საკვირჩხილა** – სოფ. ნიგოითი, ლანჩხუთი და სხვა.
31. **ჭოდი** – სოფელ ლანჩხუთი და მისი მიდამოები.
32. **მცვინარა** – სოფ. ჩოჩხათი, ჯურუყვეთი, ლანჩხუთი და სხვა.
33. **კოლოში** – სოფ. ჩიბათი, ორაგვე, ჯურუყვეთი და სხვა.
34. **მუხიშხა** – იმავე სოფლებში, საცა კოლოში.
35. **ოცხანური** – სოფ. ჩოჩხათი, ხვარბეთი, გოგორეთი და სხვა.
36. **კეთილური** – სოფელ ჩოჩხათში და მის მიდამოებში.
37. **მაგანაყური** – სოფ. გურიანთა, ჩოჩხათი და სხვა.
38. **კორძალა** – სოფ. მაკვანეთი, ლიხაური და მათ მიდამოებში.
39. **სამჭაჭა** – სოფ. ნიგოითი, ქვიანი და სხვა.

40. **ხარის თვალა** – სოფ. ქაქუთი, ჭანიეთი და სხვა.
41. **ცხენის-ძუძუ** – სოფ. ლიხაური, ნაცხავატევი, ჭანიეთი, ქაქუთი და სხვა.

თეთრი ჯიშები

42. **თეთრი შა** – ვაზი საკმაოდ ღონიერი, მოსავლიანი. მტევანი შუათანა, მკვრივი და მოგრძო; მარცვალი წვრილი, მრგვალი და სიდიდით არა თანაბარი; კანი საკმაოდ სქელი, კბილებში ხრამუნებს, ქარვის ფერი, ხორცი მაგარი, წვნიანი, ძალიან ტკბილი, მეტად სასიამოვნო გემოსი. ღვინო კარგი თვისების უდგება, მაგარი, ნაზი, სასიამოვნო არომატიანი, თეთრი, ღია ქარვის ფერისა. ის გავრცელებულია იმ რაიონში, საცა ჩხავერი.

43. **ათინური** – დიდი მარცვლები აქვს ქარვის ფერი; ჩინებული თეთრი სუფრის ყურძენია, ძალიან ტკბილია, სასიამოვნო გემოსი და საუცხოვო არომატის.
44. **ზენათური** – წვრილი მარცვალი აქვს, რუხი ფერისა; უდგება კარგი მაგარი ღვინო; გავრცელებული იყო სოფ. გურიანთაში, ნიგოითში, ბასილეთში და მის მიდამოებში.
45. **საკმეველა** – მარცვალი წვრილი, წოწოლა, სიდიდით არა თანაბარი, ფერი აქვს ქარვის ანუ საკმეველის; ღვინოს იძლევა კარგი თვისებისას, ნაზი, მაგარი, სასიამოვნო არომატის.

ეს სამი უკანასკნელი ჯიში სოკომაგვარი ავადმყოფობით მეტად იჩაგრება, ამიტომ მათი გავრცელების არე შესამჩნევად შევიწროვდა. ეხლა ეს ჯიშები თუმცა გვხდება ყველა გურიის მეღვინეობის რაიონში, მაგრამ ძალიან მცირე რაოდენობით, თითო-ოროლა ცალობით.

46. **დღვლაბე** – გავრცელებული იყო სოფ. ჯუმათში, ამაღლებაში და მათ მიდამოებში.
47. **კამური თეთრი** – იმ სოფლებში, სადაც შავი კამური იყო.
48. **კლარჯული** – მეტად გავრცელებული ჯიში იყო გურიის ყველა სოფლებში.
49. **ქვაფათური** – სოფ. გურიანთაში, კახური, ლანჩხუთი და მათი მიდამოები.

50. **კაპისტონი** – სოფ. ამაღლება, სურები და საჯაოხოს რაიონი.
51. **მაური** – სოფ. ნიგოითი და საჯაოხოს რაიონი.
52. **სამარხი** – ერთი საუკეთესო სუფრის ჯიშია, ყურძენი დიდხანს ინახება; თითო-ოროლა ცალობით ყველგან გვხდებოდა გურიის ზეგან სოფლებში.
53. **სამაჭრე** – ეს ჯიშიც ისე იყო გავრცელებული და იმნაირი თვისებისაა, როგორც შავი სამაჭრე.
54. **თითა** – სუფრის ჯიშია, გავრცელებული იყო ყველა მეღვინეობის სოფლებში.
55. **თქვლაფა** – გავრცელებული იყო საჯაოხოს რაიონში.
56. **კიკაჩაი** – ეს ჯიში იყო გავრცელებული იქ, საცა შავი კიკაჩაი.
57. **დოდღო** – სოფ. გურიანთა, ლიხაური, მაკვანეთი, შემოქმედი და მათი მიდამოები.
59. **მწვანე** – სოფ. ქაქუთი, ჭანიეთი, ლიხაური და სხვა.

მეგრული ყურძნის ჯიშები

შავი და წითელი ჯიშები

1. **სვანური ანუ შონური** – ვაზი ღონიერი, ნაკლებ მოსავლიანი, ნორჩი რქის სიგრძე ხშირად 3 არშინამდე უწევს. მტევანი აქვს მრგვალად გრძელი, პატარა და მკვრივი. მარცვალი საშუალო სიდიდის, მრგვალი, შავი ფერის; კანი საკმაოდ სქელი; მარცვლის სირბილე ხორციანი, გემრიელი, სასიამოვნო გემოსი. ძალიან გვიან მწიფდება, ხანდახან ნოემბრის ბოლო რიცხვამდე. ძალიან იჩაგრება ნაცრისგან, ჭრაქი (ობი) და ანტრაკნოზი ნაკლებად ეკიდება. ეს ჯიში იძლევა მშვენიერ ღვინოს, რომელიც მთელ სამეგრელოში ცნობილია „ოჯალეშად“; ის არის წითელი ფერის, ძლიერ მაგარი, სასიამოვნო არომატით.
   ჯიში სვანური მეტად გავრცელებული იყო მდინარე ტეხურის ხეობაში – სალხინო, ჩაჩხური, თამაკონი, ვახა, თარგამული და მათ მეზობელ სოფლებში. ეხლა მაღლარად მისი გავრცელების არე ნაცრის გამო მეტად შევიწროვდა, თუმცა ამ რაიონის ზეგან სოფლებში აქა – იქ დარჩა კიდევ ამ ჯიშის ნარგავები, ძლიერ მცირე რაოდენობის; დაბლარად გაშენებული კი ბევრ ადგილასაა.

2. **გოდაათური** – ვაზი ღონიერი, მცირე მოსავლიანი. მტევანი საშუალო სიდიდის, მეჩხერი ტოტებიანი; კანი აქვს თხელი, მუქი წაბლის ფერი; სირბილის (იგულისხმება „რბილობის“_რედ.) ხორცი მკვრივი, ტკბილი სასიამოვნო გემოსი. მწიფდება გვიან, უწინ კრეფდნენ დეკემბერში ან იანვარშიც. ღვინო უდგება მაგარი, მუქ-წითელი ფერის, სასიამოვნო არომატის, თავისი თვისებით ოჯალეშზე არა ნაკლებია. მისი გავრცელების რაიონია მდ. ტეხურის და ხოპის შვა სოფლები: აბედათი, ჟოლევი, ფოცხო, ლესეჭინო, ახუთი, უშაფათი, უფალიკარი, ხორში, ეკი, ნოქალაქევი, სენაკი, შხეფი და ამ სოფლების მიდამოები.
3. **პუმპულა ანუ პუმპულაში** – ვაზი საკმაოდ ღონიერი, ნაკლებ მოსავლიანი. მტევანი მოგრძო-მრგვალი და მკვრივი. მარცვალი წვრილი, მრგვალი; კანი მოელვარე, შავი, სქელი და მაგარი; ხორცი მკვრივი, ერთობ ტკბილი, სასიამოვნო გემოსი. მწიფდება გვიან. ღვინოს იძლევა საკმაოდ მაგარს, მკრთალ ვარდისფერისას, სუფრის ღვინოა სასიამოვნო არომატით. ეს ჯიში იყო საერთოდ გავრცელებული სამეგრელოს ვაკე ნაწილში მდ. ცხენის-წყალის და ცივს შუა, სოფელ ბანძიდან დაწყებული მთელ საჭყონიდლო და საჭილაოში*)[7] და მომიჯნავე სოფლებში. ნაცარის გავრცელების შემდეგ პუმპულა თითქმის ყოველგან შეცვალეს ადესაზე და ძალიან საეჭვოა, სამწუხაროდ, რომ ეს ჯიში კიდევ სადმე იშოვებოდეს.
4. **ხარდანი** – ვაზი მეტად ღონიერი, მოსავლიანი, მტევანი დიდი, მეჩხერი, წვეტიანი და ტოტებიანი. მარცვალი მრგვალი, წოწოლა; კანი თხელი; ხორცი მკვრივი, ტკბილი. მწიფდება ძალიან ადრე, ამიტომ მას მაჭრად აყენებენ; ღვინო უდგება შედარებით მდარე. ნაცარი ნაკლებ ეკიდება. ეს ჯიში მცირე რაოდენობით სამეგრელოში ყოველგან იყო გავრცელებული.
5. **ტოროკუჩხი** – ძალიან გავრცელებული იყო ეს ჯიში სოფლებში: ჯვარი, საჩინო, ლია, ჯგალი, ჭკადუაში და ხიბულა, აგრეთვე საჭყონიდლოშიც. ღვინოს კარგს იძლევა.
6. **პანეში** – მეტად გავრცელებული ჯიში იყო სამეგრელოს მაღლობ ზეგან სოფლებში მდ. ინგურის და ტეხურის შუა; ღვინო მდარე უდგება.

7. საჭყონიდლო ერქვა ჭყონდიდელის (მარტვილის მიტროპოლიტი) სამფლობელოს, რომელსაც შეადგენდა სოფლები მოქცეული ეხლანდელ თემებში: სუჯუნა, ნაესაკოვო, გულეიკარი, ქვათანა, აბაშა, ონტოფო და სეფიეთი. საჭილაოში შედის ილორის და მარანის თემები.

7. **კიკაჩა** – სოფ. ზანა, საჯიჯაო, ხორში და მათ მეზობელ სოფლებში; კარგ ღვინოს იძლევა.
8. **კოლოში** – ამ ჯიშის გავრცელების არეა სოფ. პახულანი მდ. ინგურს გაღმა და მისი მიდამო; მშვენიერ ღვინოს იძლევა წითელ ვარდისფერისას.
9. **აკიდო** – ეს ჯიში გავრცელებული იყო სოფლებში: კინჩხა, გორდი*)[8], მარტვილი, ნახუნევო, თამაკონი და სხვა.
10. **გრეხი** – მეტად გავრცელებული ჯიში იყო მაღლობ ზეგან სოფლებში.
11. **დღუდღუში** – მცირე რაოდენობით აშენებდენ ყოველგან მთელ სამეგრელოში.
12. **მაჭკვატური** – სოფ. გორდი, კინჩხა, აბედათი და მათი მიდამოები.
13. **ტოვანი** – მეტად გავრცელებული ჯიში იყო შუა და ვაკე სამეგრელოში მდ. ხოპს და აბაშის წყლის შუა.
14. **ჩხოროკუნი** – ამ ჯიშს აშენებდენ სოფ. ხიბულაში, თეკლათში და მათ მეზობელ სოფლებში.
15. **ჭიტაში** – ძალიან გავრცელებული იყო ვაკე სამეგრელოში, საჭყონიდლოსა და საჭილაოში.
16. **სამჭაჭა** – ესეც გავრცელებული იყო ამ რაიონში.
17. **მაბრა** – ამ ჯიშს აშენებდენ სოფლებში: ლეიხაინდრე, ონოღია და მათ მეზობელ სოფლებში.
18. **დედოფლის კიტი** – სოფ. ხორში, ნოქალაქევი, გეჯეთი, ნაესაკოუ, გულიეკარი და სხვა.
19. **კეთილური** – სოფ. თეკლათი, სენაკი, ნოსირი და სხვა.
20. **ჩხერი** – (ეს ალბათ გურული ჩხავერია) გვარცელებული იყო ვაკე სამეგრელოში, გურიის მომიჯნავე სოფლებში.
21. **სამანჭრო** – მცირე რაოდენობით გვხდებოდა სამეგრელოს ყველა მეღვინეობის რაიონის სოფლებში, ამ ჯიშის თეთრიც არის.
22. **ვერნახი** – სოფელ თეკლათში და მის მიდამოებში.
23. **მახვატელი** – სოფ. ეკი, სენაკი, ნოქალაქევი, ნოსირი, გეჯეთი, გულეიკარი და სხვა.
24. **ოქონა,**
25. **კერთოლი,**
26. **კუტალა,**

8. კინჩხა და გორდი 1922 წლამდე სენაკის მაზრაზე იყო მიწერილი და სამეგრელოს ტერიტორიას შეადგენდა.

27. **ტუტაში** – ეს ოთხი ჯიში გავრცელებული იყო სოფლებში: სენაკი, ნოქალაქევი, გეჯეთი და მათ გარშემო.

თეთრი ჯიშები

28. **ჭვიტილური** – ვაზი ღონიერია, მოსავლიანი; მტევანი მრგვალ-მოგრძო და მკვრივი; მარცვალი წვრილი, მრგვალი, გამჭვირვალე, ყვითელ-თეთრი ფერისა და მზეზე, როცა სავსებით დამწიფდება, ქარვის ფერს იღებს, ხორციანი, კბილებში ხრამუნი გააქვს; კანი სქელი, ხორცი მკრივი, ნაკლებ გემოიანი. გვიან მწიფდება; ღვინო უდგება მაგარი, სასიამოვნო არომატით. ეს ჯიში ძალიან გავრცელებული იყო, მცირე რაოდენობით სამეგრელოს ყოველ სოფელში აშენებდენ, მაგრამ კარგ ღვინოს ის იძლეოდა ამ რაიონის მარტო მაღლობ ზოლზე, მის ჩრდილო-აღმოსავლეთის ნაწილში, სახელდობრ: წალენჯიხა, საჩინო, მუხური, ჯგალი, სალხინო და ამ სოფლების მიდამოებში.
29. **ჩეჭიბეში** – მეტად გავრცელებული ჯიში იყო სამეგრელოს მეღვინეობის რაიონის ყველა სოფლებში; საადრიო ჯიშია, მწიფდება აგვისტოს დამლევს, ღვინო კარგი უდგება.
30. **ჩეში** – ეს ჯიშიც ძალიან გავრცელებული იყო როგორც მაღლობ, ისე ვაკე სამეგრელოში; კარგ ღვინოს იძლეოდა.
31. **ჩერგვალი** – ამ ჯიშის გავრცელების რაიონი სამეგრელოს მაღლობი ნაწილია; იძლეოდა საუცხოო ღვინოს.
32. **ზერდაგი** – ნაცრის გაჩენამდე საერთოდ გავრცელებული ჯიში იყო, შემდეგ მცირედი რაოდენობით მდ. ხოპს და ტეხურს შუა, სოფელ თამაკონიდან დაწყებული ნაესაკოვომდე.
33. **მაური** – ეს ჯიში გვხვდებოდა სოფლებში: გეჯეთი, სუჯუნა, გულეიკარი და სხვ.
34. **ეგურძგული** – შუა სამეგრელოს სოფლებში: ახუთი, ხორში და მათ მიდამოებში.
35. **ჩეკში ანუ ჩიჩკიში** – ეკის და სენაკის მიდამოებში.
36. **შხუჩეში** – ძალიან გავრცელებული ჯიში იყო სამეგრელოს სამხრეთ-აღმოსავლეთის ნაწილში, სოფლებიდან ზანა, საჯიჯაო, უფალი კარი და ბანძა რიონის ნაპირამდე.
37. **ცხინკილოური** – საზოგადოდ ცნობილი ჯიში იყო საჭილაოში.
38. **კვაწახური** – სოფ. ბანძა, ლეხაინდრე, ონოღია და სხვ.

39. **ჩე-კოლოში** – სოფ. ქვალონი, ნოჯიხევი და სხვ.
40. **ოპოპი** – სოფელ ხორშის მიდამოებში.

ადგილობრივი ჯიშის ყურძენი გვიან იკრიფებოდა, გამონაკლისს შეადგენდა მარტო სამაჭრე ჯიშები, რომლისგან მაჭარს აკეთებდენ და მაშინვე ხარჯავდენ. ამ ჯიშების ყურძენი შეიძლებოდა დარჩენილიყო ხეზე უვნებლად დიდხანს, თითქმის თებერვლის გასვლამდე.

ნაცრის გაჩენამდე ყურძენს ღვინისთვის, თუ ის დანიშნული იყო გასაყიდად ან საძველოდ, უფრო დიდხანს შესანახად, კრეფდენ მაშინ, როცა ის გადამწიფებული იქნებოდა, სახელდობ 15 დეკემბრიდან; მეღვინეობის ზოგიერთ სოფლებში ყურძენი ხეზე რჩებოდა შუა თებერვლამდე. ადგილობრივი მოსახლეობის აზრით, ყურძენი რაც გვიან იკრიფებოდა, მით მისგან დაყენებული ღვინო უმაღლესი თვისების გამოდიოდა. ამის მიხედვით ყველა ის ყურძნის ჯიშები, რომელნიც კარგ ღვინოს იძლეოდენ, როგორც ოჯალეში, საჯაოხური, ჩხავერი და სხვა, გვიან იკრიფებოდა დეკემბერში და იანვარში.

მაღლარ ვენახის რთველი უნდა იქნეს უსათუოდ კარგ, მშრალ დარში, ვინაიდან სოველ ხეზე ასვლა, რომელზეც ვაზია აშვებული, მუშის სიცოცხლისათვის საშიშროებას წარმოადგენს. ამის გამო თუ ყურძნის კრეფის დროს წვიმა მოვიდა, რთველი შეჩერდება 2-3 დღით, სანამ ხეები არ გაშრება. ყურძნის კრეფის სიძნელის გამო მაღლარის რთველი ადრე არ თავდება, როგორც დაბლარის; ის ჩვეულებრივ გრძელდება 2-6 კვირა და ხან კი – მეტიც.

მაღლარის კრეფისთვის მუშას მართებს დიდი სიმარჯვე და ხეზე ასვლის უნარიანობა. ამიტომ ამ მუშაობისათვის გამოუსადეგარია მოხუცებული, ქალი და მცირეწლოვანი.

ადგილობრივი ჯიშის ყურძნის დიდი უპირატესობა კიდევ იმაში, რომ ის იკრიფება გვიან, იმ დროს, როცა მოსახლეობას ყველა ჭირნახული მილაგებული აქვს და ამიტომ ბევრი მიცლილი დრო აქვს.

სამწუხაროდ ადესის (იზაბელა) შესახებ ეს არ ითქმის, ის ძალიან ადრე შემოდის, სწორედ იმ დროს, როცა სიმინდი და ღომი მოუწეულია და მათი მილაგების ალოა; ეს გარემოება-კი ამ ადგილებისთვის მეტად უხერხულია.

ადესის მტევანს კინწი ძალიან ცხარი აქვს, დამწიფების შემდეგ ხეზე დიდხანს ვერ ჩერდება და სცვივა; საკმარისია მცირე ქარი, ან ღონიერი

წვიმა, რომ ხეებს მტევნები დააყრევინოს და ამნაირად მთელი წლის ყურძნის მოსავალი დაიკარგოს.

ნაცრის გაჩენამდე ადგილობრივი ჯიშების მაღლარი დიდ მოსავალს იძლეოდა; ამბობენ, რომ ერთი მუშა ერთი დღის განმავლობაში ხშირად ვერ ასწრებდა ერთი ხის ყურძნის მთელად მოკრეფას და მეორე დღეს ათავებდა. ერთი მუშა დღეში კრეფდა 5-6 გოდორს (გოდორში 3-4 ფუთია).

გურია-სამეგრელოში ღვინოს აყენებდენ როგორც თეთრს, ისე წითელს, პირველი-კი ყოველთვის მეტობდა. თეთრ ღვინოს აკეთებდენ როგორც თეთრი, ისე წითელი და შავი ჯიშებიდან, მხოლოდ უკანასკნელ შემთხვევაში ტკბილს ჭაჭაზე არ აჩერებდენ, უცებ აცლიდენ და ყოველთვის უჭაჭოდ ადუღებდენ. ადესის ღვინოსაც ასე აყენებენ, ჭაჭაზე დადუღებული ადესა მუქი წითელი გამოდის.

ადესის ღვინო, როგორც არა-ერთხელ მქონდა მოხსენებული, ცუდი ღირსების გამოდის, რაღაც სამკურნალო წამლის სუნი და გემო დაჰყვება. ზოგიერთი მეურნის თქმულებით, ადესის ღვინო ჯანმრთელობისთვის მავნებელია, მაწყინარია: ტანზე ჰყრის, თვალების ტკივილს იწვევს და სხვა. ჩემ მახსოვრობაში ზოგიერთი მოხუცებული გურული და მეგრელი ამ ღვინოს არ სვამდა.

ზოგიერთი მეურნე, რომელსაც სხვა ჯიშის ვენახი აქვს, ადესის ტკბილს ადუღებს ამ ჩვენებურ ყურძნის ჭაჭაზე და ამ შემთხვევაში ადესის ღვინო კარგავს თავის განსაკუთრებულ გემოს და სუნს და კარგი თვისების გამოდის. მე თვითონ დამიყენებია ამნაირად ადესის ღვინო ჩემ საკუთარ მამულში და მშვენიერი შედეგები მიმიღია.

მოუსავლობის წლებში, როცა ადგილობრივი ჯიშები ნაცარმა გაანადგურა და ადესის ნარგავები ჯერ კიდევ არ იყვნენ მოღონიერებული, აყენებდენ ყურძნის-წყალს და სხვადასხვა ხეხილის ღვინოს. ყურძნის-წყალს აკეთებდენ ასე: ჭურში ჩაყრიდენ დაუწნეხელ ყურძენს, დაასხამდენ წყალს და მოუგლესდენ მიწით თავს (10-12 საწყავ წყალზე ერთი გოდორი ყურძენი). ორი – სამი კვირის შემდეგ ყურძნის წყალი მზად იყო სასმელად. ის არის ფუცხუნა, პირზე ეკიდება, ბურახს (კვასს) წააგავს, ფერით და ნაწილობრივ გემოთიც ღვინოს მიემსგავსება, დიდ ხანს არ ინახება.

ტყეების მახლობლად მდებარე სოფლებში [ღვინოს_*რედ.*] ამზადებენ წყავის (*Prunus laurocerasus* L.) და მოცვის (*Vaccinium arctostaphylos* L.) მცენარეების ნაყოფისაგან.

აქ მე საჭიროდ ვრაცხ მოვიყვანო ცნობები გურია-სამეგრელოს იმ ღვინოებზე, რომელნიც ცნობილი ყოფილან დასავლეთ საქართველოში თავისი განსაკუთრებული თვისებებით:

1. **ჩხავერი ანუ ჩხავრისღვინო** – ასე უძახიან თეთრ ღვინოს ამავე სახელის ჯიშის ყურძნიდან (წმინდა თეთრი და ღია-ქარვის ფერიდან მკრთალ ვარდის ფერამდე), ის არის მაგარი, არომატიანი, ნაზი, ცქრიალა, სასიამოვნი, ტკბილი ცოტათ მომჟავო გემოსი, რითაც მიემსგავსება შამპანურ ღვინოს. ამზადებენ ჩხავერის და აგრეთვე თეთრიშა ჯიშებისაგან და ყოველთვის ადუღებენ უჭაჭოდ. საუკეთესო ჩხავერის ღვინო დგებოდა სოფლებში ასკანა, ოცხანა, შემოქმედი, მაკვანეთი და ლიხაური. ეს ჯიში ეხლა გურიაში ბევრგან დაბლარადაც არის გაშენებული.
2. **საჯაოხური** – წითელი, ძალიან მაგარი (ძნელი) ღვინო, კარგი არომატიანი; საუცხოვოდ იტანს მგზავრობას (გადატან-გადმოტანას) და დიდხანს ინახება. ამზადებდენ სხილათობანის და მტევან-დიდის ჯიშებისაგან საჯაოხოს რაიონში[9] და ამიტომ უძახიან საჯაოხურს. ნაცრის გაჩენამდე საჯაოხურ ღვინოს დიდი გასავალი ჰქონდა ქუთაისში და დასავლეთ-საქართველოს სხვა ქალაქებში და დაბებში; მაშინ მხოლოდ ამ ღვინოებს ეჭირა იქაური ბაზარი, სვირის და რაჭის ღვინოები ჯერ კიდევ არ იყვნენ ცნობილი.
3. **ჯანი ანუ ჯანის ღვინო –** წითელი ღვინო, რომელიც განირჩევა თავისი სიმაგრით და სასიამოვნო არომატით ძალიან წააგავს ოჯალეშს და არაფრით არ ჩამოუვარდება კახურ ღვინოს. ჯანის ღვინო მზადდებოდა მარტო ჯანის ჯიშიდან სოფლებში: ბუკის-ციხე, იანაული, ერკეთი და მათ მიდამოებში. ეს ჯიში გურიაში ეხლა ბევრგან არის გაშენებული დაბლარადაც.
4. სოფლებში ბაღდადში, ბახვში და ასკანაში **მტევან-დიდის** ჯიშიდან აკეთებდენ მუქ-წითელ ღვინოს, რომელიც განსხვავდებოდა თავის სიმაგრით და არომატით; ის კარგად ინახებოდა და კახურ ღვინოს არაფრით არ ჩამოუვარდებოდა (ხშირად ხმარობდენ სამკურნალო

9. საჯაოხოს რაიონში შედის გარდა ოზურგეთის მაზრის ორი თემისა: ნანეიშვილის და ზემოხეთის (ეხლა ზემოხეთი, კოხნარი და საჭამიასერი), კიდევ 3 მომიჯნავე თემი ქუთაისის მაზრისა – აბაშის, მუხაყრუის და ტობანიერის (ეხლა გამოჩინებული და ტობანიერის თემები).

მიზნითაც[10]). ეს ჯიშიც არის ეხლა გურიაში ზოგიერთ სოფლებში დაბლარად გაშენებული.

5. სამეგრელოს ღვინოებში პირველი ადგილი ეჭირა **ოჯალეშის** ღვინოს; ის მუქი წითელია, სქელი, მაგარი, სასიამოვნო არომატით, თავისი გემოთი და სიმაგრით გვაგონებს ევროპიულ ღვინოებს – ბურგუნდიის და პორტვეინს; ხშირი გადაღებით უმჯობესდება, ინახება დიდხანს და მგზავრობას კარგად იტანს. ზოგი ოჯალეშის ღვინო თავისი თვისებით არაფრით ნაკლები არ იყო კარგ კახურ ღვინოზე და ითვლებოდა ერთ საუკეთესო ღვინოდ არა თუ სამეგრელოში, არამედ მთელ საქართველოში[11].

ოჯალეშის ღვინის საწარმოო რაიონი იყო სამეგრელოს მაღლობი ნაწილი მდ. ტეხურის და აბაშის ხეობები, რომელიც გაჭიმულია სოფელ ვახადან შხეფამდე 40 ვერსის მანძილზე და შეიცავს სოფლებს, რომელნიც განთქმული იყვნენ ოჯალეშის ღვინით: ვახა, სალხინო, სკურდი, ჩაჩხური, თამაკონი, გურძემი, თარგამაული, ნახუნეო, აბედათი, ჟოლევი, უშაფათი, უფალიკარი და შხეფი. სულ ეს მთაგორიანი ზოლი ნიადაგის მხრივ კირნარია, მიქცეულია მზისკენ, ძევს მზის საფიცხებელზე და ამით ჩაყენებულია მეღვინეობისთვის საუკეთესო პირობებში. თვითონ ღვინის სახელიც წარმოშობილია ვენახების ადგილმდებარეობის დახასიათებით: **ბჟა** მეგრულად ნიშნავს მზეს, **ბჟალეში** ანუ **ობჟალეში** – გაცხელებული, გახურებული, მზისგან დამწვარი და აქედან გადამახინჯებული სიტყვა **ოჯალეში**. ბურგუნდიის ღვინის სახელი „côte rôtie" ეფარდება **ოჯალეშის** სახელს და წარმომდგარია ადგილის მდებარეობის იმავე პირობებში. **ოჯალეში** კეთდება **სვანური** ანუ **შონური** ყურძნის ჯიშისგან, რომლის ვაზები აშვებული იყო განსაკუთრებით ხურმაზე (*Diospyors lotus* L), იშვიათად თხმელაზე (მურყანზე).

სვანური ჯიშის გაშენების რაიონში საუკეთესო ღვინო დგებოდა სოფელ სალხინოში[12], სამეგრელოს მთავრის დადიანების ვენახებში. ეხლა

10. «Кавказ. Сельск. Хозяйство» №53, 1894 г.

11. ცნობილი მოგზაური შარდენი, რომელიც სამეგრელოში იყო 1672 წელს, ამ ღვინოზე ამბობს, რომ ის მაგარია, სრული ტანის, სასიამოვნო გემოსი და სტომაქისთვის სასარგებლო – "il a de force et beaucoup de corps, il es agéable au gout et bon à l'estomac". (Voyages dut Chevalier Chardin en Perse et autres lieux de l'Orient).

12. სალხინოში ჰქონდა საზაფხულო სასახლე სამეგრელოს მთავარს, დიდი სივრცის ვენახები და მარანი, სადაც იყო ჩარგული დიდრონი ჭურები (ქვევრები)

ეს ჯიში სამეგრელოში მაღლარად არსად არის, დაბლარად კი ბევრგან გვხვდება აქაურ სოფლებში.

6. **ჭვიტილური** – თეთრი ღვინო, ასე ჰქვია ჯიშის გამო; ის ძალიან მაგარია, სურნელოვანი და ნაზი, თავის გემოთი ჩხავრის ღვინოს გვაგონებს. ეს ღვინო დგებოდა ზუგდიდის მაზრის ჩრდილო-აღმოსავლეთის ნაწილში, მთაგორიან ზოლზე მდინარე ხოპის და ჭან-წყალის შუაგულ ხეობების სოფლებში: ჯვარი, საჩინო, ჯგალი პუკი, წალენჯიხა, მუხური, ჭვადუაში, კორცხელი, ყულისკარი, ობუჯი, მოიდანახე, ახუთი, კირცხი, ჯაგრა, ჭაკვინჯი და სხვა. ამ სოფლებიდან საუკეთესო ღვინოები დგებოდა სოფლებში: პუკი, წალენჯიხა, ჯგალი (ჯიხას ფერდი) და ჯაგრა. ჭვიტილური დაბლარადაც არის გაშენებული ზოგიერთ სოფლებში და აქა-იქ მაღლარადაც გვხდება.
7. სოფელ პახულანში და მის მიდამოებში მდ. ინგურის გაღმა **კოლოშის** ჯიშისგან აყენებდნენ სასიამოვნო, მაგარ, ვარდის ფერ ღვინოს, ნაზი არომატით. ამ ჯიშის ყურძენი კიდევ შეიძლება იყოს მაღლარად აქა-იქ ამ რაიონში.
8. აქ ჩამოთვლილი საუკეთესო ღვინოები გურია-სამეგრელოში მოდიოდა იმ ვენახებში, რომელნიც გაშენებული იყვნენ განსაკუთრებით მაღლობ და ზეგან ადგილებში; დაბლობი ვაკე-ადგილების ღვინოები იყო ნელი, წყლიანი, უარომატო და საზოგადოდ ჰქონდა ყველა ის თვისებები, რითაც განსხვავდებიან ცუდი ღვინოები. მაგრამ ამ შემთხვევაში გამონაკლისს შეადგენდა სამეგრელოს ვაკე-ნაწილი, საჭილაო და საჭყონიდლო, სადაც **პუმპულა** ანუ **პუმპულაშის** ჯიშიდან დგებოდა კარგი, ნაზი, მკრთალი ვარდის ფერი, მსუბუქი, სუფრის, სასიამოვნო გემოს ღვინო. ამ ღვინის შესანახად სამეგრელოს მთავარს საჭილაოში ჰქონდა განსაკუთრებული მარანი, რომლის ნაშთი ეხლაც არის სოფელ მარანში, რომელმაც ეს სახელწოდება მიიღო მარანის გამო. ეს ჯიში იყო აშვებული განსაკუთრებით თხმელებზე; ნაცარი ყველაზე უფრო ამ ჯიშს მოეკიდა და ამიტომ ეს ჯიში თითქმის მთლად მოისპო და მეტად საეჭვოა, რომ სადმე კიდევ დარჩენილი იყოს.

ოჯალეშის ღვინოებისათვის. ერთი ამ დიდ ჭურთაგანი, რომელშიც ჩადის 300 კოკამდე (საწყავი), ეხლაც არის სალხინოს სახალხო მამულში (პრინცესა მიურატის ყოფილი მამული).

რაც შეეხება **ადესის (იზაბელის)** ღვინოს, საუკეთესო დგებოდა და ეხლაც დგება სწორედ იმ რაიონში, სადაც უწინ ადგილობრივი ჯიშები კარგ ღვინოს იძლეოდა. ზოგიერთ მოწინავე მეურნეებმა ადესის ტკბილიდან საცდელად დაიწყეს სხვადასხვა წესით ღვინის დამზადება და მიიღეს რამდენიმე კარგი შედეგი.

ერთი ამ წესთაგანი არის ტკბილის ცეცხლზე ხარშვით დადუღება. ამისთვის ახლად გამოღებულ ტკბილს ასხამენ ქვაბში და ნელ ცეცხლზე აორთქლებენ, სანამ ერთ მტკაველს არ დაიკლებს. ამასთან ტკბილს თან ქაფავენ; შემდეგ ცეცხლს უმატებენ და ტკბილს ადუღებენ, სანამ არ დავა განსაზღვრულ ზომამდე – ჩვეულებრივ ერთ მესამედამდე. ამის შემდეგ გაცივებულ ტკბილს ასხამენ ჭურში დასადუღებლად ჩვეულებრივი წესით. მაისში გადაიღებენ სხვა ჭურში და ამ ხნიდან შეიძლება მისი სასმელად ხმარება ერთი წლის განმავლობაში.

თუ ღვინო საძველოდ, დიდხანს შესანახად უნდათ, მაშინ ტკბილი ცეცხლზე ნახევრად უნდა დაადუღონ და შემდეგ დასადუღებლად ჭურში ჩაასხან. მაისში გადიღებენ პირველად, მეორედ ოქტომბერში, მაგრამ ბოჭკებში, ან ბოთლებში, დაუცვამენ კარგად თავს და ისე ინახავენ. ყოველ წელს ორჯერ მოაშორებენ თხლეს და გადაიღებენ სხვა ამგვარსავე ჭურჭელში.

პირველ ორ წელს ეს ღვინო ტკბილია, მესამე წელს კარგავს სიტკბოს, იღებს უფრო მუქ ფერს, სიმაგრეს, იძენს არომატს და სრულ სიმწიფეს კი – მხოლოდ მეოთხე წელიწადს. რაც მეტხანს ინახება, მით უფრო იძენს სიმაგრეს, არომატს და გემოს, რომელიც ხერესს გვაგონებს.

ადესის ღვინო, აორთქლის საშუალებით დამზადებული, მაგარია, სპირტიანი, ტკბილი, დამწვარი შაქრის გემოსი, არომატიანი, ფერად მუქ ოქროს ფერიდან მკრთალ მიხაკის ფერამდე. თავის ხარისხით და სიმაგრით რამდენიმედ წააგავს და გვაგონებს ისპანიის ღვინოებს ხერესს და მალაგას.

მიუხედავად ამ ღირსებისა, ამ ღვინოებს თანდაყოლილი აქვს რაღაც სამკურნალო წამლის სუნი და ძლიერ განსხვავდება ბუნებრივ ღვინოებისგან. ამის გამო ამ წესით დამზადებულმა ღვინომ ვერ მიიღო გავრცელების ფართო ხასიათი გურია-სამეგრელოში. მას ამზადებს ხილად მხოლოდ თითო-ოროლა მეურნე არა გასაყიდად, არამედ თავისთვის მოსახმარად.

ამნაირად მევენახეობა-მეღვინეობას გურია-სამეგრელოში ნაცრის გაჩენამდე სოფლის მეურნეობის დარგთა შორის ეჭირა თვალსაჩინო

ადგილი; ღვინო, რომელიც აქ მოდიოდა ზოგიერთ ადგილებში, განთქმული იყო თავის ღირსებით მთელ დასავლეთ საქართველოში, რომლის ბაზრებზე მარტო ამ ღვინოებს ჰქონდა გასავალი. ამ ავადმყოფობის შემდეგ გურია-სამეგრელოს მევენახეობა-მეღვინეობა ეცემა და მეურნეობის ეს დარგი გადადის ზემო იმერეთში (შორაპნის, სვირის და ობჩა-ბაღდადის რაიონები) და რაჭა-ლეჩხუმში, თანდათან ვითარდება და ამათი ღვინოები იჭერს დასავლეთ საქართველოს ბაზრებს.

აქაური ადგილობრივი ჯიშები შეცვალეს **ადესის** ჯიშზე, რომელსაც ნაცარი არ ეკარგება, მაგრამ ღვინოს კი ცუდს იძლევა.

უწინდელ ნატურალურ მეურნეობის დროს, როცა ყოველსავე წარმოებას ჰქონდა მიზნად მხოლოდ მწარმოებლის საკუთარ მოთხოვნილებათა დაკმაყოფილება, ერთი ღვინის მეორე, უფრო ცუდი თვისების ღვინით შეცვლამ, გურია-სამეგრელოს მეურნეობაში ვერ მოახდინა თვალსაჩინო ცვლილება.

მოსახლეობამ იწყო მიწის ნაყოფიერების სავსებით გამოყენება და გამონახა ცხოვრების ახალი წყარო სიმინდის წარმოებაში. ჰქონდა რა სამყოფად მჭადი და **ადესის** ღვინო, თუმცა მდარე თვისების, მაგრამ უხვად, ის შეურიგდა ამ მდგომარეობას და არ ეცადა გაეუმჯობესებია თავისი მევენახეობა ვაზის წამლობით, ანდა გამოეცვალა მისი გაშენების წესი.

სულ სხვანაირად იმოქმედა ფილოქსერის გაჩენამ: ადესის ჯიშის ვაზმა ამ განადგურებულ მავნებლის გამო მოსავალს თანდათან უკლო; ამასთან მშრომელი მოსახლეობა დარწმუნდა, რომ ვენახის წამლობა სოკომაგვარი ავადმყოფობის წინააღმდეგ სასარგებლო და საჭიროა და ამიტომ იძულებული შეიქნა გამოეცვალა ვენახის გაშენების წესი და გადასულიყო დაბლარზე, ან იმნაირ სახის მაღლარზე, რომ ადვილი ყოფილიყო მისი წამლობა.

მაგრამ ეს საქმე გურია-სამეგრელოს მშრომელ მოსახლეობისთვის ადვილი არ დარჩა, მას მოუხდა ზედიზედ მევენახეობაში ორი, მისთვის უცხო, ახალი წესის შემოღება: მაღლარი ვენახიდან დაბლარზე გადასვლა და ამერიკულ ვაზზე დამყნილის შემოღება.

მშრომელი მოსახლეობა ენერგიულად შეუდგა ამ სიძნელის გადატანას და სრული იმედი უნდა ვიქონიოთ, რომ საბჭოთა მთავრობის დახმარებით გურია-სამეგრელოში მალე იქნება აღდგენილი მევენახეობა და ეს მხარე დაიბრუნებს მეურნეობის ამ დაკარგულ დარგს.

ამნაირად, ყველა აქ მოხსენებული ცნობებიდან ნათლად სჩანს, რომ გურია-სამეგრელოც ეკუთვნის საქართველოს იმ ნაწილს, საცა მევენახეობა-მეღვინეობას უჭირავს თვალსაჩინო ადგილი.

ღვინო აქ, როგორც ყოველგან საქართველოში, შეიცავს ხალხის საკვებ სანოვაგს; ჭირში და ლხინში ქართველისათვის ღვინო მიუცილებელ საჭიროებად ითვლება. ამიტომ მეტად საჭიროა, რომ ამ მხარეს მეურნეობის ამ დარგში მეტი ყურადღება მიექცეს.

გურია-სამეგრელოში მევენახეობის აღსადგენად და გასაუმჯობესებლად საჭიროა მიღებულ იქნეს შემდეგი ზომები:

1. დაარსდეს ამერიკული ვაზის და ნამყენების სანერგე; შეიკრიბოს და გამოიცადოს ყველა ადგილობრივი ჯიში; ქობულეთ-აჭარის ზეგნებში დღესაც მოიპოვება ბევრი იმნაირი ვაზის ჯიშები, რომლებიც არ ინაცრებიან და კარგ მოსავალს იძლევიან.

ამ სანერგემ უნდა შეიმუშაოს მყნობის წესები საკუთრივ ამ მხარისათვის. შენიშნულია, რომ აქ ვაზის ძირ-ფესვები უფრო განზე მიდის, ვიდრე ძირის სიღრმეში, ამიტომ საჭიროა ვაზის ნამყენი ადგილი მიწაზე ზევით უფრო დაშორებით იქნეს, ვინემ ეხლაა მიღებული.

2. გაშენდეს მარტო ადგილობრივ ჯიშებისგან საცდელი სამაგალითო ვენახები ადგილსა და ჰავასთან შეფარდებით: დაბლარი, ოლიხნარი, ანუ მაღლარი.
3. გაიხსნას საწყობები საწამლებელი მასალის და სამუშაო იარაღების, რომ მშრომელ მოსახლეობას გაუადვილდეს მათი შეძენა და
4. მოწვეულ იქმნას ამ დარგებში ცოდნის გასავრცელებლად ინსტრუქტორები.

მევენახეობა აჭარაში

აჭარაში მევენახეობას ეწევიან იმ სოფლებში, სადაც კი მეხილეობაა გავრცელებული; ყურძენი აქ იჭერს ხილის ადგილს და ღვინოდ-კი არ მზადდება.

რომ აქ ყოფილა მევენახეობა-მეღვინეობა გავრცელებული და ისე განვითარებული, როგორც მის მეზობელ გურიაში, ამას გვიმტკიცებს მარნების ნანგრევები და მიწაში ჩარგული ძველი ჭურები, რომელსაც აქ ხშირად ვხვდებით. ბევრი ყურძნის ჯიშია აქ, რომელიც გურიაში არის გავრცელებული, ალბათ ამ ქვეყნიდან არის გურიაში გადმოტანილი, ამნაირი ჯიშებია მაგალითად: ჩხავერი, კლარჯული, ქვაფათური, მწვანე, ხარისთვალა, მახატური, ორონა, მტევანდიდი, ცხენის ძუძუ და სხვა.

აქაური ვენახი ყველა მაღლარია და აშვებულია ხეებზე; განსაკუთრებით ამისთვის მიღებულია: ნაკერჩხალი (*Acer campestre* L.), თხემლა, ხურმა (*Diospyros lotus* L.), ბუოლა (თუთის ხე), ნიგოზი (კაკლის ხე) და სხვა ხეხილი.

ადგილობრივი მაღლარის ტიპია ვაზის ასაშვებ ხეების აწორწოტებული, არა-მაღალი თაღი (2-3 საჟენი); ამისთვის ყველაზე უფრო გამოსადეგია ნაკერჩხალი, სხვა სავენახე ხეებს კი უფრო განზე გაწეული თაღი აქვს. უნდა ვიფიქროთ, რომ ნაკერჩხალის აწორწოტებული თაღი გამოწვეულია არა იმით, რომ ვაზს მეტი ფართობი მიეცეს, არამედ მიწის სივიწროვით და ადგილის დაზოგვის მიზნით, რომ ამით შეამციროს სამუშაო მიწის დაჩრდილვა.

თუ რამდენი სივრცე უჭირავს ვენახს აჭარაში, როგორც გურია-სამეგრელოში, ერთობ ძნელი გამოსარკვევია, ვინაიდან ვენახიანი ხეები, როგორც ხეხილი, გაფანტულია აქა-იქ თითო-ოროლა ეზოებში, ან გაშენებულია მწკრივებად ყანების მიჯნებზე, ან ეზოს ღობის ძირებში.

ყურძნის მოსავლის რაოდენობა კიდევ შეიძლება გამოვიანგარიშოთ დაახლოებით. თუ მივიღებთ მხედველობაში, რომ მოსახლეობის ნახევარ ნაწილს ექნება ვენახი, საშუალოდ 10 ძირი ხე, ესე იგი 55.650 ძირი ვენახი. თითო ძირზე რომ ნახევარი ფუთი ყურძნის მოსავალი ვიანგარიშოთ, გამოდის 27.825 ფუთი ყურძენი წელიწადში.

ვენახის მოსავლის უმეტეს ნაწილს ყურძნად ყიდიან ბათომში და ახალციხის მაზრაში; თვითონ მოსახლეობა ყურძენს ხილად ხმარობს და ტკბილიდან აკეთებენ პეტმეზს (ბეკმეზი), ხარდალს (ცეცხლზე დადუღებული ბადაგია), ძმარს, ფელამუშს (თათარა) და ჯანჯუხებს (ჩურჩხელა). ღვინოდ აყენებენ სომხები და სხვა ქრისტიანები.

გურიის საზღვრებზე მდებარე სოფლებში ბევრმა ქობულეთის მაზრის მცხოვრებმა მაჰმადიანებმაც კი ეს 10-15 წელიწადია დაიწყო ღვინის დაყენება და არაყის ხდა.

როგორც გურია-სამეგრელოში, ისე აქაც ნაცარმა დიდი ზიანი მიაყენა და გაანადგურა ძველი ვაზის ჯიშები, რომელნიც ბევრგან აქაც **ადესის (იზაბელა)** ჯიშით შესცვალეს, მაგრამ ამასთან აჭარაში ხშირად ვხვდებით იმისთანა ხეობებს, სადაც ნაცარის ავადმყოფობა ვენახზე არ არის და ვაზი ისევ ძველებურად ისხამს.

აუცილებელ საჭიროებას შეადგენს ამნაირი ხეობების ახლოს გაცნობა და ყველა იმ ჯიშის სავსებით გამოკვლევა და შესწავლა.

აჭარაში მევენახეობის უფრო ფართედ გავრცელებას ხელს უშლის სარწმუნოებრივი შეხედულობა, მაგრამ მიუხედავად ამისა, მოსახლეობა დიდის სიხარულით გააშენებს კარგ სუფრის ჯიშებს და ამიტომ მეურნეობის ამ დარგის გასაუმჯობესებლად მეტად საჭიროა ნამყენი ვაზის სანერგის მოწყობა და ინსტრუქტორების მოწვევა მოსახლეობაში ცოდნის გასავრცელებლად.

მევენახეობა-მეღვინეობა აფხაზეთში

თუმცა დასავლეთ საქართველო ვენახის სამშობლოდ ითვლება, მაგრამ მევენახეობის გავრცელებას შავი ზღვის სანაპიროზე აწერენ ბერძნებს და გენუელებს, რომელთაც, როგორც ცნობილია, ბევრ სანაპირო ადგილებში ჰქონდათ თავისი ახალშენები.

ამ დარგის განვითარება შეჩერდა XV საუკუნეში, როცა სანაპიროზე გავრცელდა მაჰმადიანობა. იგივე მოხდა აფხაზეთის დაპყრობისას რუსების მიერ გასული საუკუნის სამოციან წლებში, როცა აფხაზები გადასახლდნენ ოსმალეთში.

ვაზი აფხაზეთში, როგორც დასავლეთ საქართველოს სხვა ადგილებშიც, გაშენებულია მაღლარად და აშვებულია უმთავრესად ხურმაზე, თხმელაზე და ხეხილზე. უმეტეს ნაწილად მაღლარი შექუჩებულია ეზო გარემოში, მაგრამ არა იშვიათად ისინი გაფანტულია თითო-ოროლად აქა-იქ გზებზე, მინდვრებში და საძოვრებში.

დაბლარი ვენახის გაშენების ცდები აქაც, როგორც გურია-სამეგრელოში, უშედეგოდ ჩატარდა, ვინაიდან არ ჰქონდა სათანადო მოვლა და არ იყო არჩეული შესაფერი ადგილები და ვაზის ჯიშები.

აფხაზეთში იყო ბევრი ადგილობრივი ვაზის ჯიში, რომლებიც იძლეოდენ კარგ ღვინოს. გასულ საუკუნის ორმოცდაათიან წლებში ჩნდება ვაზის ავადმყოფობა „ნაცარი“, რომელმაც თავის განვითარებისათვის აქ იპოვა ხელსაყრელი პირობები; ოთხმოციან წლებში ამ ავადმყოფობას კიდევ მიემატა ჭრაქი (ობი). ამ სოკოს ავადმყოფობამ ადგილობრივი ჯიშის უმეტესი ნაწილი მოსპო, ბევრმა ძალზე უკლო მოსავალს და წინა წლების დიდი მოსავალი უკვე მოგონებად გადაიქცა. ამ პირობების გამო ყირიმიდან შემთხვევით შემოტანილი „იზაბელა“, რომელიც ნაცრისაგან სრულებით არ ავადდება და ძალიან მცირედ – ჭრაქისაგან და ამასთან დიდი მოსავალი იცის, სწრაფად გავრცელდა და შეცვალა ადგილობრივი ჯიშები. ამნაირად ეხლა აფხაზეთში გავრცელებულია

იზაბელა (ადესა); ადგილობრივი ჯიშებიდან ბევრი უკვალოდ გაქრა, ზოგი გვხდება აქა-იქ თითო-ოროლა მეტად დაავადებული ნაცარისაგან.

გადარჩენილ ადგილობრივ ჯიშებში, რომლის ღვინოები ცნობილი იყვნენ მთელ აფხაზეთში, ყურადღების ღირსია შემდეგი ჯიშები:

1. **ამლახუ** – ვაზი ხარბად იზრდება: მტევანი მოგრძო აქვს, ნაკლებად გატოტვილი, ცოტათი შეკუმშული; მარცვალი საშუალო სიდიდის, ცოტათი მოგრძო, მოწითალო მიხაკის ფერისა, რომელიც ხანდახან მუქ ფერზე გადადის; საკმაოდ წყლიანი არ არის; წვენი მკრთალი ვარდის ფერი, ტკბილი; კანი საკმაოდ სქელი აქვს. მოსავლიანობა დიდი არ იცის; მწიფდება ყველაზე უფრო გვიან, ოქტომბრის ბოლო რიცხვებში; ნაცრისა და ჭრაქისაგან ძალიან იჩაგრება. ითვლება საუკეთესო ჯიშად მთელ აფხაზეთში, უდგება საკმაოდ მაგარი, სურნელოვანი, ცოტათი შუშხუნა ღვინო, რომელიც მოგაგონებს მალაგას ან მარსალას. ამ ჯიშის წარმოშობას აგვიწერენ სხვადასხვა ნაირად: ერთნი, რომ ეს ჯიში მოტანილიაო მალაგიდან, მეორენი, რომ ეს ქართლის ჯიშიაო, გამოგზავნილი აფხაზეთის მთავართან იქაურ თავად ამილახვრისაგან (აქედან სახელიც „ამლახუ“). ამლახუ ცოტაოდენი გვხდება აკვაკამცას რაიონში და ამას იქით ჩრდილო-დასავლეთის მიმართულებით მთის კალთებზე.
2. **კაჭიჭი** – ზრდა საკმაოდ მძლავრი აქვს; მტევანი მეჩხერი, მოგრძო; მარცვალი შავი, წვრილი, წვნიანი; წვენი ვარდის ფერი, ტკბილი; კანი თხელი, ღებავს. მოსავლიანობა ნაკლები, მწიფდება ოქტომბრის შუა რიცხვებში ან მის მეორე ნახევარში. მეტად ფუჭდება ჭრაქისაგან, ნაკლებად ნაცარისაგან. იძლევა მშვენიერ, რბილ, სურნელოვან სუფრის ღვინოს მუქი წითელი ფერისა; დიდხანს ჭაჭაზე გაჩერებული ღვინო ტლანქი და მეტად თრიმლოვანი გამოდის. ეს ჯიში გავრცელებულია აბგარას არე-მარეში.
3. **აპაპნიშ** ანუ **პაპუნია** – მტევანი აქვს დიდი; მარცვალი მსხვილი, მრგვალი, საკმაოდ წვნიანი; კანი სქელი, კარგი მოსავალი იცის; სოკოვან ავადმყოფობიდან ნაკლებად იჩაგრება სხვებთან შედარებით. ღვინო უდგება მსუბუქი, მოწითალო. გვხდება სოხუმის არე-მარეში და მის სამხრეთისკენ.
4. **აგბიშ** – ყურძნის მარცვალი დიდი, შავი ფერისა, კანი სქელი; ღვინო საკმაოდ სურნელოვანი და სქელი. ხანდახან იხმარება სხვა ჯიშე-

ბის შესაღებავადაც, ნაცრისგან მეტად იჩაგრება. ეს ჯიში გვხვდება სოფ. კულანურხვაში და მის ირგვლივ.

5. **ატპიუჟ** – ყურძნის მარცვალი საშუალო სიდიდის, შავი ფერის; წვენი სქელი, იძლევა მუქ-ფერის ღვინოს, სქელს და საკმაოდ მაგარს. იხმარება ღვინოების შესაფერად. გავრცელებულია გუდაუთის რაიონში.
6. **ავოსირირხვა** – თეთრი; ყურძნის მარცვალი საშუალო სიდიდის, მრგვალი; მტევანი მომცრო, შეკუმშული; იძლევა მსუბუქ, ცოტათი მოყვითალო ღვინოს. გავრცელებულია გუდაუთიდან ჩრდილოეთისკენ.
7. **აჟიშ** – მტევანი პატარა, მეჩხერი; მარცვალი საშუალო სიდიდის, თეთრი, მრგვალი; იძლევა მსუბუქ სურნელოვან ღვინოს. სოკოვან ავადმყოფობისაგან მეტად იჩაგრება. გავრცელებულია სოხუმის ახლო და კოდორის მაზრაში.
8. **აკუშარ** – შავი; მტევანი მეჩხერი, მარცვალი საკმაოდ მსხვილი, ხორციანი; ღვინო მსუბუქი, საკმაოდ სურნელოვანი. ძალიან ავადდება ნაცრისაგან. გვხვდება კოდორის მაზრაში.
9. **აჟიკვა** – შავი, მტევანი რამდენიმედ შეკუმშულია, მარცვალი საშუალო სიდიდისაა; კანი სქელი აქვს; ღვინო უდგება მაგარი, წითელი, არა სურნელოვანი. სხვაზე ნაკლებ იჩაგრება სოკოვან ავადმყოფობით. გვხვდება სოფლებში აშტარა, ჟგერდი და მათ გარშემო.
10. **აჟაპშ** – მტევანი სქელი, მარცვალი საშუალო სიდიდის, თითქმის შავი ფერის; ღვინო მუქ-წითელი; საკმაოდ მაგარი და სურნელოვანი. სოკოვან ავადმყოფობით ძალიან იჩაგრება, გავრცელებულია კოდორის მაზრაში.

ვენახის გაშენების წესი იმნაირია, როგორც სამეგრელოში. აფხაზეთის მაღლარის დამახასიათებელ თვისებას შეადგენს სავენახე ხეების გაშლილობა, რომელიც ჩვეულებრივ ნამეტან აჩრდილებს მასზედ აშვებულ ვენახს, რის გამო ყურძენი ერთდროულად არ მწიფდება და ერთობ გვიან მოდის. ამას უნდა დაემატოს ხანდისხან ის გარემოება, რომ ეზოებში ვენახიანი ხეები ერთობ ხშირად არის გაშენებული, რომელნიც წარმოადგენენ თითქმის ტყეს მეტად დაჩრდილულს, საცა ნიადაგი ნესტიანდება და ყურძნის მტევნები იჩრდილება.

აფხაზეთში ყურძენს კრეფენ ძალიან გვიან, უმეტეს შემთხვევაში ოქტომბერში, ნოემბერში და თითქმის დეკემბერშიც: **იზაბელა** მწიფდება რამოდენიმედ ადრე, ოკტომბრის შუა რიცხვებში.

ღვინის დაყენების წესი და მათი მოვლა იმნაირია, როგორც გურია-სამეგრელოში.

ერთ დესიატინაზე საშუალოდ არის 200 ძირი ვაზი. მოსავალს თითო ძირი იძლევა 1-2 ფუთ ყურძენს ანუ 1-2 ვედრო ღვინოს. იზაბელა იძლევა უმეტეს ნაწილად 1-3 ფუთ ყურძენს, იშვიათად 4-5 ფუთს და მეტს. ადგილობრივი ჯიშები იძლევა შესამჩნევად უფრო ნაკლებს.

მთელი ვენახების სივრცე აფხაზეთში არის 3000 დესიატინა, ამათში დაბლარია 30 დესიატინა, დანარჩენი კი სულ მაღლარი; ყველაზე მეტი ვენახებია გუდაუთის მაზრაში. ჯიშები: **იზაბელა** (შავი, თეთრი და ვარდისფერი), **მწვანე**, **ცოლიკაური** და ჰიბრიდი **ნოა**. დაბლარად აშენებენ იზაბელასაც (მეგრელები და ახალ ათონზე).

ბევრმა მოწინავე მეურნემ დაიწყო დაბლარ ვენახის გაშენება, მათმა ცდებმა და დაკვირვებამ მოგვცა ბევრი კითხვის გაშუქების საშუალება დაბლარ ვენახის კულტურის შესახებ:

აქ კარგად ხარობს **სემილიონი** (სოტერნი) და **ალიკანტე**; ორივე ეს ჯიში გამოცდილ მეურნის სიტყვით, სოკოს ავადმყოფობით სხვა ჯიშებზე ნაკლებ იჩაგრება, ადრე მწიფდება, მათი მოსავლიანობა აღწევს 150 ვედრომდე ერთ დესიატინაზე; ღვინო უდგება უფრო მაგარი და სურნელოვანი. სხვა ჯიშიდან კიდევ ყურადღების ღირსია **კაბერნე-სოვინიონი** და **გამე**. კახური **საფერავი** და სხვა უფრო მშრალი ადგილების ჯიშები სოკოს ავადმყოფობით ძალიან იჩაგრებიან და ცოტა მოსავალს იძლევიან. **მუსკატიც** აგრეთვე ძალიან ავადდება სოკოს ავადმყოფობით და მეტად ესევა კრაზანა და ფუტკარი. **რისლინგი** კარგად ხარობს, მაგრამ იძლევა მსუბუქ, უსიამოვნო გემოს ღვინოს. ერთი სიტყვით, გამოცდილი მეურნეების მტკიცებით, ყველა სურნელოვანი ჯიში იძლევა აქ მეტად უგემურ ღვინოს.

პირველად ვაზს უტოვებენ 1-3 სანაყოფო ლერწს, შემდეგ 4-5-ს და ხან 6-საც; იჭრება 8-10 და მეტ კვირტზე; თუ საჭიროა სამამულედ ტოვებენ 1-2 რქას; 3-4 კვირტზე გადაჭრილს. შენიშნულია, თუ სანაყოფო ლერწი ნაკლები დატოვეს, მაშინ ვაზი იზრდება ძალიან ხარბად და მცირე მოსავალს იძლევა. ლერწს უშვებენ მაღლა 2.5 არშინზე და უფრო მაღლაც, ამას შვრებიან ტურებისაგან მოსავლის დასაფარავად.

ყოველ წლივ სარეველა ბალახისაგან გაწმენდა სამჯერ, და ნესტიან წელს, ოთხჯერაც ზაფხულში; ამ მუშაობის გასაადვილებლად შემოღებულია ცხენის მათოხით დამუშავება. ნამხრევებს, უნაყოფო ლერწებს

და თავებს არ აშორებენ, ვინაიდან საშიშია, რომ ამ მოშორებამ არ გამოიწვიოს ბევრი ახალი ყლორტების გამოსვლა.

ცდებმა დაგვიმტკიცა, რომ დაბლარი აფხაზეთში არ არის უაზრობა, როგორც ამას ამტკიცებენ მაღლარის მიმდევარნი; მხოლოდ ვაზის ტანის მიცემა ამ რაიონში უნდა იქნეს შეთანხმებული ადგილობრივ პირობებთან, სახელდობრ, ის უნდა იქნეს საშუალო ტანის სანაყოფო ლერწის მეტი რაოდენობით.

ზემოთქმულიდან ნათლად სჩანს, რომ მევენახეობა აფხაზეთში, მიუხედავად ყველა ხელშემწყობ პირობებისა, რასაც იძლევა მთაგორიანი ზოლი, ჯერჯერობით დგას მეტად დაბალ დონეზე და მხარის ეკონომიკაში არ უჭირავს საპატიო ადგილი. ამის მიზეზებია სოკოს ავადმყოფობა და მევენახეობა-მეღვინეობის ცოდნის ჩამორჩენილობა.

გაუმჯობესების საშუალებათაგანია:

1) ადგილობრივი მოსახლეობა უნდა გაეცნოს მაღლარ ვენახს, გაშენებულს უფრო დაბალ და მეჩხერ ხეებზე, ან მაღალ ფორჩხებზე ოლიხნარად, რომ ადვილი იქნეს მათი მოვლა და წამლობა;
2) თვალსაჩინოდ წამლობა ვენახებისა სოკოს ავადმყოფობის წინააღმდეგ, რომ ამნაირად ხელახლა მოშენდეს განადგურების გზაზე დაყენებული აფხაზური ჯიშები;
3) უნდა გამოინახოს იაფი და უბრალო მიწის ზემოთა ღვინის სარდაფის ტიპი, რომელიც კარგად შეინახავს ღვინოს;
4) ამერიკულ საძირეზე სამყენი სანერგეების მოწყობა (ამერიკული საძირის შემოღება მაღლარისათვის უფრო ადვილია, ვინემ დაბლარისათვის).

აფხაზეთში ფილოქსერა აღმოაჩინეს 1881 წელს და ყოველ წელს სპობდნენ 1891 წლამდე; 1894 წელს შესამოწმებელ კვლევის დროს კი ფილოქსერა არ იყო აღმოჩენილი, ამჟამად-კი ყოველგან მოდებულია.

1929 წელი

კომენტარები

შარდენი – **ჟან შარდენი**; 1643-1713; ფრანგი იუველირი, ძვირფასი ქვებით მოვაჭრე და მოგზაური. მან თავისი მოგზაურობა სპარსეთსა და ახლო აღმოსავლეთში აღწერა ათტომეულში „ჟან შარდენის მოგზაურობა“, სადაც გარკვეული ნაწილი საქართველოს ეხება, რომელიც 1672-1673 წლებში მოიარა. მან იმოგზაურა სამეგრელოსა და ქართლ-კახეთში, ვრცლად აღწერა საკუთარი თვალით ნანახი უამრავი ფაქტი და მოვლენა. აქვე ვხვდებით ძველი თბილისის პირველ გრაფიკულ ჩანაწერს, რომელიც შარდენის თანამგზავრ მხატვარ გრელოს მიერ უნდა იყოს შესრულებული.

[b] ლამბერტი – **არქანჯელო ლამბერტი**; იტალიელი მისიონერი, თეატინელთა ორდენის ბერი, ქ. ნეაპოლის მკვიდრი. 1630-1649 წლებში რომის კათოლიკური სარწმუნოების პროპაგანდის კონგრეგაციის დავალებით ცხოვრობდა და მოღვაწეობდა საქართველოში, ოდიშის სამთავროში. სამშობლოში დაბრუნების შემდეგ, 1655 წელს, გამოაქვეყნა წიგნი, რომელშიც მოცემულია XVII საუკუნის შუა წლების ოდიშის სამთავროსა და საერთოდ საქართველოს პოლიტიკური და სოციალურ-ეკონომიკური ვითარების, ყოფისა და კულტურის, ადგილობრივი წეს-ჩვეულებებისა და ქვეყნის ბუნებრივი სიმდიდრეების ვრცელი მიმოხილვა. არქანჯელო ლამბერტის ნაშრომი ამ სახის პირველი თხზულებაა საქართველოს შესახებ. იგი XVII საუკუნის საქართველოს ისტორიის პირველხარისხოვანი წყაროა და მკვლევართა დიდი ყურადღებით სარგებლობს.

[c] კონტარინი – **ვენეციელი დიპლომატი**, **ერთ-ერთი ყველაზე ძველი ვენეციური არისტოკრატული გვარის წარმომადგენელი** (**დ. წ. უცნობია** – გ. 1499). 1473-1477 წლებში იყო ვენეციის ელჩი სპარსეთში შაჰ უზუნ-ჰასანის კარზე. 1475 წელს ორჯერ იმყოფებოდა თბილისში.

აქვს მოკლე, საინტერესო ცნობები თბილისის შესახებ.

[d] დიუბუა დე მონპერე – **მარი-ფრედერიკ დიუბუა დე მონპერე**; 1798-1850; შვეიცარიელი მოგზაური, სიძველეთა მკვლევარი და გეოლოგი. ნევშატელის აკადემიის პროფესორი. 1831-1834 წლებში იმოგზაურა შავი ზღვის ჩრდილოეთ სანაპიროზე, ყირიმსა და სამხრეთ კავკასიაში. შედეგები გამოაქვეყნა 1839-1845 წლებში, ექვსტომიან ნაშრომში დიდი ატლასის დართვით, რომელშიც თავმოყრილია ძვირფასი ფაქტობრივი მასალა ქვეყნის ბუნებისა და სიძველეთა შესახებ. დიუბუა დე მონპერე საქართველოს გეოლოგიის პირველი მკვლევარია. აღწერა საქართველოს დანალექი წყებების განამარხებული ფაუნა და შეადგინა საქართველოს პირველი გეოლოგიური რუკა.

[e] ჰაკსტჰაუზენი – ავგუსტ ფრანც ლუდვიგ მარია, ბარონი ვონ ჰაქსტჰაუზენ-აბენბურგი; 1792-1866; გერმანელი აგრონომი, ეკონომისტი, ადვოკატი, მწერალი და ფოლკლორული სიმღერების კოლექციონერი. იმოგზაურა სამხრეთ კავკასიაში 1843 წელს.

წიგნში გამოყენებული ზოგიერთი ძველი ტოპონიმის, სიტყვისა და ტერმინის განმარტებები

აკვაკამცას რაიონი – აფხაზეთში

ალო – დრო

არშინი – ძველრუსული სიგრძის საზომი ერთეული = 71,12 სმ

ბოჭკა – კასრი

ბჟოლა – თუთა

გიბრიდი – ჰიბრიდი

გოდორი – ქართული წონის ერთეული = 3-4 ფუთი

დესიატინა = ძველრუსული სიგრძის საზომი ერთეული = 1,0925 ჰა

ვერსი – ძველრუსული სიგრძის საზომი ერთეული = 1,06 კმ

ვერშოკი – ძველრუსული სიგრძის საზომი ერთეული = 4,4 სმ

თხემლი, ხე – მურყანი

ინგური, მდ. – ენგური

კოკა – ძველქართული სითხის საწყაო, დას. საქართველოში ძირითადად = 36-37 ლიტრი

კინწი – ყუნწი

ნარმა – ქსოვილის ერთ-ერთი სახეობა

მტკაველი – სიგრძე გაშლილ ცერსა და ნეკს შორის = 25,3 სმ.

ოლიხნარი – მაღლარად ვაზის გაშენების ერთ-ერთი ფორმა

ნაკერჩხალი, ხე – ნეკერჩხალი

საჟენი – ძველრუსული სიგრძის საზომი ერთეული = 152 სმ და 176 სმ

საადრიო – საადრეო

საცა – სადაც

საჯაოხო – საჯავახო

სოველი – სველი

ფართალი – ფარჩა, ძვირფასი აბრეშუმის ქსოვილი ფერადი ნაქარგებით

ფორჩხი – დატოტილი სარი

ფუთი – მასის ერთეული = 16,38 კგ

ფურცელი – აქ. ვაზის ფოთოლი

ფუტი – ბრიტანული, ამერიკული და ძველრუსული სიგრძის საზომი ერთეული = 30,4 სმ =12 დუიმი =1/7 საჟენი

ჩითი – ქსოვილის სახეობა

ცხარი – მყიფე

ხოპი, მდ. – ხობისწყალის სახელწოდება XIX საუკუნეში

9789941956775