

„ქართველოს მეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს ორგანო.

„ვაზი და ლვინო“

წელიწედი პირველი.

№ 6

1 მაისი 1920 წ.

№ 6

შ ი ნ ა ა რ ს ი:

- | | | | | | | | | | | |
|--|-----------------------|-------------------------------|---|--|-------------------------------|--|-----------------------------|-------------------------|-------------------------------|----------------|
| 1. ვ. ი. რუხილაძე. ნეკტოლოგი | 2. მოწინავე | 3. ლვინის წარმოშობა | 4. ჩვენი ლვინობები და მისი ბაზარი | 5. მეღვინეოს ყრილობები კახეთში | 6. საბჭოს მოქმედება | 7. „ვაზი და ლვინო“-ს მკითხველს | 8. ანდრონიკა შვილი. | 9. შალამბერიძე. | 10. წინამძღვრი შვილი. | 11. წ. |
|--|-----------------------|-------------------------------|---|--|-------------------------------|--|-----------------------------|-------------------------|-------------------------------|----------------|

უურნალის გამოცემის პირობები:

უურნალი ჯერფერობით გამოვა თო კვირაში ერთხელ, არა ნაელებ 16 გვერდისა. თითო ნომრის ფისი საბჭოს მიერ განსაზღვრულია — 10 მან. ამ ფასით უურნალის გამოწერა შეძლება ნამი თვით.



უურნალის რედაქციის იმუნიტეტის საბჭოს ბინაზედ — თბილისის
სარატიანის ქუჩა, № 5.

თელავის მუნიციპალიტეტი
ქახეთის ღვინო



ТИФЛИСъ
 ГОЛОВИНСК. ПР Н 33 Д ТАМАМШЕВА, ТЕС
 КАХЕТИЯ: СТ. МУКУЗАНЬ, КАХ. ЕСЕЛ ДОР.

თ ბ ი ლ ი ს ი ს ი ს ქუჩა № 33.

განხილი, სადგური „მუკუზანი“, კახეთის რეინის გზა.

„კავშირ-კავშირი“ დაარსებულია 918 წელს. წერდება დამტკიცებულია თბილისის საოლქო სასამართლოს მიერ 8 თებერვალს 1919 წელს.

„კავშირთ-კავშირში“ შედიან ველისციხის, ვურჯაანის და კარდანაზის შემნახველ გამსესხებული ამხანავობანი — 4400 წევრით, რომელთავ 4200 დესეტინა ვენახი აქვთ.

„კავშირთ-კავშირის“ გამეუმა, მთავარი კონტრა და საწყობი მოთავსებულია საკუთარ ბინაზედ კახეთის რკინის გზის სადგურ მუკუზანთან.

ბამდის. ამავე ხანში იგი იყო ამორჩული კავკასიის სამეურნეო საზოგადოების საბჭოს წევრად და, როდესაც ამ საზოგადოების თავმჯდომარე (პრეზიდენტი) ბ-ნი მ. სუმბათა შვილი 1918 წ. გაეტანერა საზოგარეთ, — რცხილაძეს დაეკისრა ამ საზოგადოების თავმჯდომარება, რომელ თანამდებობასაც ის უკანასკნელ დღე-ებამდე აღსრულებდა.

რამდენიმე წლის წინად ვ. ი. რცხილები ქართულ ენაზე გამოსუა ზოგიერთ ბუნების მოვლენების აღწერის წიგნი, რომელიც მოწონებულ იყო ბ-ნ გომართელის მიერ ბიბლიოგრაფიულს აღწერაში,

ვ. ი. რცხილაძის კალამს ეკუთვნის აგრეთვე 1905 წელში შედგენილი მოხსენება საქართველოს ავტონომიის შესახებ. მნევე იკისრა ქართული სამეურნეო ჟურნალის „მეურნე“ გამოცემა, რომელიც გამოიცადა მის რედაკტორობით 1914 წლამდის. *)

ვ. ი. რცხილაძე იღებდა მონაწილეობას მრავალს სხვადასხვა ქართულ საქველმოქმედო და საზოგადო დაწესეულებებში და წარსულს შემოდგრამაზედ საქარველოს მელვანე — მევენახეთა კუნგრესის მიერ არჩეულ იყო საქართველოს მელვანე-მევენახეთა საბჭოს წევრად. მოკლე ხანში ვ. ი. რცხილაძემ აქც გამოიჩინა ბუნებრივი თავისი ენერგია და მუშავალე მონაწილეობას იღებდა საბჭოს უკრნალის გამოცემაში. საბჭოს დადგენილებით იგი იყო არჩეული წევრად ბატონ პროფესორ მელიქიშვილის ხელმძღვანელობით დანიშნულ კომისიისა,

*) მის თაოსნობით იყო დაარსებული ს. სააგრეჯოში საფეიქრო საწავლებელი და იგივე დროებით ხელმძღვანელობდა საშინაო მრეწველობის კომიტეტს.

რომელსაც საბჭოს მიერ დავალებული აქვს ღვინის კანონის პროექტის შემუშავება. სამწუხაროდ ამ კომისიას უდროოთ მოაკლდა ფრიად სასარგებლო წევრი. ბ-ნ ვ. ი. რცხილაძე იყო მდივანი იმ კომისიისა, რომელიც იყო არჩეული კავკასიის სამეურნეო საზოგადოების მიერ და რობერტ დაწევრილებით განიხილა და შემუშავა რუსთავის მთავრობის მიერ შედგენილი კანონპროექტი.

ეს ვ. ი. რცხილაძის მოღვაწეობის მოკლე აღწერა ნათლად გვიჩვენებს, თუ რა დიდი ენერგიის და სამშობლოს მოსიყვარულე პიროვნება და ერთგული მძღვანიშვილი უძროოთ მოქმედდა ამ წუთისთველს. ას შეგვიძლიან არ გამოვსთქათ ჩვენი ღრმა მწუხარება ძვირფას საქართველოს შეილის დაკარგვის შესახებ. ეს მწუხარება მით უფრო ჩვენთვის მწვავეა, რომ მას მიუძღვოს დიადი მუშაობა სამშობლოსადმი და წვრილ შეილი სახლობა კი დარჩა მას თითქმის სრულად უსახსროდ. ვიმედოვნებთ, რომ ამ გარემოებას ჩვენი ქართველი საზოგადოება სათანადო ყურადღებას მიაქცევს.

ი. ანდრონიკაშვილი.



თბილისი 1 მაისი. 1920 წ.

რ-ცოლიუცია დამთავრდა ყველა მოქალაქესთან ერთად ჩვენი მთავრობაც და დამფუძნებელი კრებაც აღიარებენ, რომ სახელმწიფოს, მოწესრიგების, და მის ეკონომიკური გამაგრების და გაძლიერების ხანა დადგა. ეკონომიკური საკითხები ამ უამდებარებელ უმთავრესს საფუძველს საქართველოს დამოუკიდებლობისას.

ჩვენი სატინანსო უწყება საცხებო

მესტრაფება ბიუჯეტის მოწესრიგება და ჩვენი ქალალდის ფულის ღირებულების გამოგრებას; მაგრამ, სამწუხარის, დღით დღე ჩვენი ფულის ფასი ეცემა, ცხოვება ძვირდება და ამსთანავე ჩვენს ვაჭრობა—მჩერველობა, არამე თუ არა ვითარი გაუმჯობოსობის ნიშნები არ ეტყობა, პირიქით ვაჭრობაც და მჩერველობას წარმოებაც თანდათან მხელდება.

ამ მოვლენის მიზეზი, რასაკირველია მრავალგვარი და რთულია, მაგრამ მოხსენებული ფაქტი აშკარად უნდა გვარწმუნებდეს, რომ სახელმწიფოს ეკონომიკურ პოლიტიკაში რაღაც არსებითი ნაკლია. ჩვენ არ ვისახამთ მიზნად ამ საკითხის გამოკვლევას.

ამ ესაბად ჩვენი გვინდა მხოლოდ აღვნიშნოთ, რომ რაც უფრო მწვავეა სახელმწიფოს ეკონომიკური მდგრამარება, მით შეტი დაკირავება და სიფრთხილეა საჭირო ყოველ სახელმწიფოებრივ ეკონომიკურ ზომის მიღების და ცხოვრებაშიგა ტარების დროს.

ჩვენი საფინანსო უწყება-კი სამწუხაროდ სწორეთ უკულმა გზას ადგია. სიჩქარე ცველია საქმეში კარგია, მაგრამ იმდენად, რომ საქმეს აჩქარების და დაუფიქრებლობის მავნე შედეგები არ მოჰყვეს.

განსაკუთრებული ძნელი სახელმწიფოს ეკონომიკური მდგრამარება, რასაკირაველია, მოითხოვს განსაკუთობებულს, არა ჩვეულებრივს ზომებს. მაგრამ, თუ მოღებული ეკონომიკური კანონი ანუ განკარგულება ავნებს თვით ის წარმოებას, რომელიც შეადგენს წყაროს ამ კანონით ანუ განკარგულებით მიღებულ ზომისას—(სახელმწიფოს შემოსავლისას), — შეუძლებელია ამითანა კანონის ანუ განკარგუ-

ლების რაიმ სასარგებლო შედეგი. შორს რომ არ წავიდეთ, აეიღოთ მაგალითად ამ დღეებში დამტურნებელ კურების მიერ დადასტურებული საფინანსო უწყების კანონპროექტი ღვინისებ აქციის გაღიღების შესახებ.

ახალ კანონის ძალით ღვინოზედ არის მიღებული საქუთხო გადასახადი 20%, მისი ღირებულებისა, რომლის განსაზღვრა კანონით ევალება ფინანსთა მინისტრის და, რადგან ფინანსთა სამინისტროში სავაჭრო პალატის დახმარებით ღვინის საშუალო ფასი მიღებულია ჯერჯერობით ბოთლზედ 25 მან., საქციზო გადასახადით ბოთლზედ დაწესებულია 5 მანეთი. ჩვენ თავის დროზედ აღნიშნეთ 20%-ან ნორმის მიღების სიციდე სასუფრო ღვინისათვის. მეღვინე-მევენახეთა საბჭომ ამ საკითხის გამო თავის დროზედ მიქმართა კიდევაც მიწათმოქმედების მინისტრის, რომელმაც აღუთქვა საბჭოს წარმომადგენლო ზომების მიღება, რომ ღვინოზედ არ იყოს გადაჭარბებული აქციი მიღებული. მაგრამ საკითხ მაინც გადაწყვეტილია მეღვინე-მევენახეთა საბჭოს წარმომადგენლო თანადაუსწრებლიდ, და სააქციზო გადასახადი ბოთლზედ უკვე მიღებულია ხუთი მანეთი, ანუ ვეღროზედ 80 მან. ცველა ვინც-კი ცოტაოდენ მაინც ცნობილია ჩვენში ღვინის ვაჭრობის პირობებს ადვილათ გაითვალისწინებს, თუ რა შედეგი მოჰყვება ამ ღიღს საქციზო გადასახადს. სხვა ფალისიფიკაციას რომ თავი დავანებოთ, მაჩტო წყლის დამატება რა შემოსავალს უქადის ჩვენს სირაჯებს: მაჩტო ერთი-ორი ვედრო წყლის გასაღება პატარა ვაჭარს საყურადღებო შემოსავალს აძლევს და ყოველ შემთხვევაში რა დაუდგება წინ, რომელი სირაჯი აუ-

ხვევს ამ თვალსაჩინო გზას? თუ უაქციონითაც დეინის სიძეირემ შემჩერეთ შეამცირა ჩვენი ღვინოების ბაზარზედ გასავალი, 20% -ით მათი ღირებულების აწევა ხომ უარესად დაამხობს ამ ფაქტობას. ვინც კა დაკვირვებულია ან და ვისაც-კი პსუქს, რომ იცოდეს, ადგილად დარწმუნდება თუ რა მოვლენის მოწმენი ვართ ღვინის გაძვრების გამო. ეს მოვლენა გახლავთ ის. რომ არყოთ ვაჭრობა თანდათან მატულობს და ამცირებს ღვინის ფაქტობას. მომეტებული ნაწილი იძულებულია ღვინო უარპყოს და არაყოს სმაზედ გამავიდეს, — ღვინისათვის მას ასა აქეს საჭირო სახსაჩი, არაყო-კი თხოულობს ნაკლიტ ფსას და აძლევს მას მუარა სიამოვნებს, იმისთანავე შედეგს, როგორც ღვინო. ამ მდგომარეობაშია ნამეტნავად ღარიბი მუშა ხალხი, რომელთაც საქმის გარემოება უნებლივდა აჩვევს მათ მაგნე თვისებას: არაყოს სმას ღვინის მაგიტრ. ამის წედეგები ხომ განუსაზღვრელია როგორც თვით მსმელთათვის აგრეთვე ჩვენ მევენახეობისათვის, რომელიც უამისოდაც განიცდის კრიზის და ყოველმხრივ დახმარებას და ყურადღებას თხოულობს მთავრობისაგან. ჩვენს მოვალეობად გარაცხო ალენიშნოთ ზემოხსენებული ფაქტები და ხელმეორეთ მივაქციოთ მათზედ ყურადღება მიწა-დ-მოქმედების სამინისტროსი. რომელსაც ევალება სამშობლო მეურნეობის ინ ტექნიკების დაცვა.

დრო არის, რომ სათანადო ყურადღებით მოექცეც საზოგადოთ ჩვენს სასოფლო მეურნეობას და კერძოთ მევენახეობის განვითარებას.

ი. ანდრონიკაშვილი



ღვინის წარმოშობა

მცირის დასაბამი, ანუ საკითხი იმის შესახებ, თუ საიდან და როგორა ჩნდება ტებილში დუღილის გამომწვევი ღვინის დედა. ამის შესახებ პირველად ყველაზე დაწვრილებითი ცნობები მოგვცა დანიელ მეცნიერის ჰანზენის გამოკვლევამ. აღმოჩნდა რომ, ეს თვალთათვის უჩინარი სოკო-მცირი განჩდება ხოლმე ყურძნებზე მხოლოდ გამინ, როდესაც ყურძნის მარცვალი მწიფდება. (უადგილოარ იქნება ვგონებ, მოვიგონოთ, რომ თუ ჩვენ სხვადასხვა დამწიფებული ხილი დავყეყლიტე და დაწურეთ, მთო წვენიც ჩქარა ლურილს დაიწყებს და მეტად თუ ნაკლებად მათობელ სასმელს მოგვცემს. — ამ შემთხვევაშიც იმავე მოვლენასთანა გვაქვს საქმე როგორც ყურძნთან). მაგრამ გაჩნდება ხოლმე ეს მცირ მარცვლის ხორცი—ტებილში კი არა, არამედ კანზე. ამისი დამტკიცება ადვილად შეიძლება: თუ ჩვენ როგორმე ფრთხილად ამოვილებთ მარცვლის გულიდან ტებილს ისე, რომ კანიდან არაფერი ჩაჰყებს რა ამ ტებილს ამისთანა ტებილი არ აღუდღება. მეორეს მხრივ, თუ ჩვენ გავრცელეთ ყურძნი და ეს ნარეცხი წყალი ჩავუძარეთ წინანდელს ტებილს, დაეინახავთ, რომ დუღილი ჩქარა დაიწყება. როცა მციას მარცვალზე წვიმა მოუსწრობს, ან თუ თვით მარცვალი ჩამოვარდა მიწაზე, მაშინ, ცხადია, მციაც დაბლა მიწაზე ჩამოჰყება; მაგრამ როცა მიწა გაშრება და ამტკერდება, ჰაერის მოძრაობა ისევ მალო აღტაცებს მციას და მოსდებს მცენარეულობის სხვა დასხვა. ალაგს. თუ ის სადმე ტებილს წვენს, საზრდოს შეცვდა, მაშინ ასაკვერცელია დაიწყებს გამრავლებას, თუ არა და დროს განმავლობაში გახმება და მოკვდება.

ყურძნის ჯანსაღი მარცვალი, ჩვენ ვიციო, გადაკრულია ცვილა ნივთიერებით, რომ მელიცი ინახავს მარცვლის ხორცს (ტკბილს) როგორც წვიმის წყლით გამორცხისაგან (წყალი მარცვლის კანს არ ეყარება), აგრედვე ვრმავალ სხვა მაზიანებელთაგან. ასერომ, მარტო ნივის მოძრაობაზ იქნება რამე სამსახური ვერც კი გაუწიოს მციის გამრავლების საჭმეს. მაგრამ, როცა ყურძნი (და საზოგადოდ ხილი) მწიფდება, მას ეტან ება ავრედვე მრავალნაირი მწერი და ჭია-ლუა: ბუზი, კუაზანა, და აი ესენი როცა ჰებენენ მარცვალს, კანს უზიანებენ, წვენის კენ შესავალ კარებს აჩენენ და თვით წვენიც ამოღის ხოლმე კანზე. ხშირად სხვადასხვა მიზეზით მარცვალს კანი სულ მთლადაც უსკდება. რაღაც თვით ამ მწერებსაც თავიანთ ფეხებით თუ ფრთებით, და საზ. მთელი ტანით, აგრედვე ბლობად გაადაქვთ ეს უხილვი მცია სოკიები ერთ ადგილიდან, ერთ მტერნიდან მერორეზე, ადგილი წარმოსადენია, თუ როგორ ეხმარებიან ისინი ამ სოკიების გავრცელების საჭმეს. მაგრამ როგორც პირველი იყო მოხსენებული უმთავრესი გამავრცელებელი მცია-სოკიებისა ეს ქარია, რომელიც ერთის დაბერვით ვინ იყოს რომელ მხ ჩიდან სად არ წაიღებს და გაბნევს ამ სოკიებს. ზამთარს ეს მცია-სოკიები ატარებენ დედამიწაში და ყურძნის დამწიფების დროს ისინი აქვთ ქარის მოქმედებით მოდებიან ხოლმე მარცვლებს — მიწაში კი ჩადის მცია, როგორც უკვე ვთქვით, წვიმის მიერ მარცვლების ჩარეცხით და აგრედვე ამა თუ იმ მიზეზით თვით მარცვლების ჩამოცვინთ. ღულილის დედის, მციის სიღიღის შესახებ რომ წარმოდგენა ვიქონით, უნდა ავიღოთ 100

— 200 იმ ზომამდე პატარა კვერცხები (მოყვანილობა მციას დაახლოებით კვერცხისა აქვს,) რომ ყველა ესენი ერთ ხაზზე დაწყობილი ერთ ფრჩხილის სისქის მეტს მანძილ ადგილს არ დაიკავებდენ. ეს მათი სიმცირეა იმისი ამხსნელი, რომ ხშირად ერთს მწიფე ჯანსაღ მარცვალზე შეიძლება 100—200 ათასამდე მცია მოიძებნებოდეს და, თუ მწიფე მარცვალი დამსკდარია, მაშნ ამ მციათა რაოდენობაშ შეიძლება 10 მილიონსაც გადაჭარბოს. საზოგადოდ კი შემჩნეულია, რომ დაბლა მიწასთან მობმულ მტერებზე უფრო მეტი მცია მოიპოვება, ვიდრე მწიფიან დან უფრო დაშორებულზე.

ეხლა თავის თავად ცხადი ხდება, რომ ყურძნის დაწყუჩვის დროს დაკყოლუ-ტილ მარცვლიდან გამონალენი წვენი ჩარეცხამს კანზე (და კლერტებზეც) ასეულ მციათა აუარებელ რაოდენობას და თან ჩაიტანს მათ საღულარ ჭურჭელში (ჭვერი ან სხვ.). თუ ჭაჭასაც თან ჩატანენ, მაშინ ხომ აუხსნელადაც ცხადი ხდება ტკბილში მციის გაჩენის მიზეზი.

როგორ ჩნდება ტკბილში ძალარი (სპირტი.) მციის აღმოჩენის შემდეგ ჯერ კიდევ დიდხანს რჩებოდა საკითხი გადაუწყვეტელი, თუ რათ ან როგორ აჩენს ეს მცია-სოკია შაქრიდან ძალარს (სპირტს ანუ ალკოჰოლს) არვდენიმე ერთმანეთის მოპირდაპირე აზრი ბატონიბდა ამ საკითხში, სანამ ისინი ერთდა არ შეერთდნენ ერთი შეორის დასამატებლად და შესავსებად. (ამ საკითხის გამოკვლევას მრავალ მეცნიერის შრომა დასკირდა და ყველა მათ ჩამოთვლის რომ შევუდგებოდეთ ნამეტანი გაგვიგრძელდება საჭერი). ეს შეერთებული საბოლოვო აზრი შემდეგია: **მცია, როგორც ყველა სხვა აჩსება იბრა-**

ძვის ასებობისათვის. როგორც უკვე ვთქვით, შემოდგომიდან დაწყებული მცია თითქმის მთელს წელიწადს მიწაში ატარებს დროს. ამ დრო განმავლობაში მისი კვების საქმე ძალიან უნუგეშო, შეუწყობელ მდგომარეობაში იმყოფება. საკვებავ მასალის უქონლობის გამო დასუსტებულ მცია მხოლოდ ზაფხულის გასულს და შემოდგომის დასაწყისში ეძლევა საშუალება მწიფე ხილზე მოხვდეს და მის წვენით ისაზრდოვთ. უნდა გვახსოვდეს, რომ ეს ერთად ერთი დროა, როდესაც მას შემთხვევა ეძლევა იმდენად მოლონიერდეს, რომ ჩამომავლობა გააჩინოს და გამარავლდეს ასაცრა-ფად და მეტად. იმიტომ რომ, ეს ხომ ერთად ერთი შემთხვევა მთელი წლის განმავლობაში, როდესაც მას ეძლევა შემთხვევა ჩამომავლობა გააჩინოს და თავისი ჯიში დაიცვის. მაგრამ ამისთანა მდგომარეობაში მხოლოდ ტკბილის დუღილის გამომწვევი მცია კი არ არის. იმავ ხილის ტკბილს ეტანებიან მაგავალი სხვა სოკოს ჯიშები. რომლებიც საკვებ მასალის ერთმანეთს ეცილებიან. აქ იწყება გაცხარებული ბრძოლა საზრდოსთვის და ჩვენი ღვანის მციაც სცდილობს ისეთი რამ მრავალებოს, რომ მოცილეს გამავლება არ აცალოს და, თუ შეძლება, სულაც მოსპოს. ასეთს თავდაცვის საშუალებად ღვინის ქცია იყენებს ძალას (სპირტს, ალკოჰოლს) და ნახშეანგს CO₂. რომლებსაც ის მომწიფებულ ხილის (ყურძენი და სხვ.) შაქრიდან ამზადებს. საქმე ის არის, რომ მცია, ასე ვთქვათ, იკვებება უმთავრესად ყურძენში ასებულ ცილა—და მარილინივთებით (სასუნთქველად ჰაერის ქანგბადის გარდა ამ ნივთობთა ქანგბადითაც სარგებლობს) და აჩენს ისეთს ნივთიერე-

ბას, (ღუას), *) რომელიც, მოხვდება თუ არა მწიფე მარცვლის წვენში ასებულს შაქარს, მაშინვე პშლის მას ძალირად (ალკოჰოლი, სპირტი) და ნახშეანგად CO₂. ძალარი (და ნახშეანგიც უშეტეს შემთხვევაში) წარმადგენს ყველა ცოცხალ ასებისათვის შხამს და, მაშისადამე საღამო ღვინის მცია მოთავსებულა სასაზღოოდ, ის იქ ძალარის აჩენს, უშხამავს მოცილე ასებებს საკვებ მასალას და ბურთი თუ მოედანი მხოლოდ მასა რჩება. ასეთს გზას ადგია ღვინის მცია გარედ ბუნებაში. როდესაც ის ყურძნის დაწურვის დროს საღულებელ ჭურჭელში ქვერპლი, (მაგალითად) მოჰყება, ის ისე იქცევა, როგორც მტევანის მარცვალზე და აჩენს ძალარს. მაგრამ მაშინ როდესაც ჰაერზე ეს ძალარი ბლომაჟ არ გროვდება და იკარება აქეთ-იქით ჰაერში, ქვერპლი ეს ძალარი თანდათან გროვდება და იმ ზომას იღწევს, რომ ღვინის მცია თავის მიერ გაჩქინილ ძალარში თითონაც ვეღარა სბლებს და კვდება. რაოგორიცადა ძალარისა, რომელშიაც ღვინის მცია უკვე ვეღარა სბლებს, უდრის ასილან 14,3 წონა-წილს. (თავის თავს რომ ყოფილოყო მცია მინებებული, რასაკიარებელია, ბუნებაში ის თავის მკვლელობას არ ჩაიდენდა; მაგრამ ასკი ადამიანი ტკბილის დაგროვებით აყენებს მას ისეთს არა ჩვეულებრივ მდგომარეობაში, რომლისთვისაც ის მომზადებული არ არით, ამისათვის ის იღუპება).

ღვინის მციასავითვე იქცევა მრავალი ასება და კერძოდ ძმრის მციაც. ეს თავის მხრით სცდილობს ისეთ შხამნივთიე-

*, რადგანაც გამოსაცხობად მოზელილ ცომში ამ გვარალევ გჩენილი და მსგავსი ნაითიერება არის, რომელიც ცომს აღვივებს, ამით ტომ ეწოდება მა: „ლუა“ enzym.

რების გაჩენას, რომელიც დახოცავს სხვა ჯიშის მციას. და, მართლაც, გამოკვლეული დაგვარწმუნა, რომ ოუ ტებილში 0,4 ასიდანი (პროცენტი) ძმრის ჭანაგი მოპოვება, ამისთანა ტებილი ვერ დაიწყებს დუღილს. ოვით ის მოვლენა, რომ ჩვენ ლვინობს მოტებო გემო აქვს, რაოდენად-მე იმის შედეგი არის, რომ რთველის დროს დამსტარ მარცვლიან მტევნებს, რომლებზედაც მრავლად მოიპოვება ძმრის მციის ჯიში, პირდმპირ ურევენ საღ მტევნებს და ერთადა სწრუავენ. ასე რომ, ტებილში ორი ჯიშის მცია თავისუფლად მრავლდება, სანამ ლვინის დედა ო აჯო ბებს შმრისას. და როდესაც ამ ჯიშის მცია ბევრი ურევია, ის იმდენ ძმრის ჭანგის გაჩენას ასწრობს, რომ ლვინის მცია ველარ ახერხებს ტებილში არსებულ შაქრის სავსებით განაწილება და ლვინო კო-ტათ ტებილი გემოსი რჩება უკვე 0,01—0,02 ასიდანი ძმრის ჭანგი იმდენად ხელს უშლის ტებილის დუღილს, რომ იგი დონეზე აღარ სწარმოებს და, როგორ უკვე ვთქვით, 0,4 ასიდანი ძმრის ჭანგი ხომ სრულებით იყენებს დუღილს.

ღვინის და ძმრის მციის გარდა ყურძენზე კიდევ ბევრი სხვა და სხვა ჯიშის სკულები მოიპოვება, რომელიც თავის შერც სცდილობენ მოწინააღმდეგების ჯობნას და ტებილის შაქრის თავისუფლად გამოყენებას. ამათი მავნებლობა იმაში გამოიხატება, რომ ისინი ძმრის დედასაცით ტებილის შაქარს ჰულინ არა ძალარად (ალკოჰოლად, სპირტად) არამედ სხვა ლვინის დამაზიანებელ სხეულებად, და ლვინის დედას საშაულებას აღარ აძლევენ გამრავლებისას, რომ დუღილმა ხეირიანდ იწარმოვოს და რიგიანი ლვინო დადგენ. აქ ჩვენ ყველა მათ ჩამოთვლას არ შევუ-

დგებით,—მათი რიცხვი საკმაოდ დიდია და შორს წავიყვანდა.

იმას კი ვიტუვით, რომ განსხვავება თვით ლვინის დედის ჯიშებშიც საკმაო მოიპოვება. ერთი მათგანი მეტს ძალარს (ალკოჰოლს) აქნეს, მეორე ნაკლებს; ერთს მეტი წინააღმდეგობის გაწევა შეუძლიან, თუნდაც იმავ ძმრის დედისა, მეორეს ნაკლები; ერთს მეტი სითბოს ატანა შეუძლიან ვიდრე მეორეს და სხვ. ასე რომ ტკილის დაღულებისათვის უმნიშვნელო არ იქნება გამოირჩეოდეს საუკეთესო თვისუბების მქონი ლვინის დედა და მასზე დაღულდებოდეს ტებილი. მაგრამ ამის შესახებ ცალკე.

(გაგრძელება იქნება).

გთხ. შალამბერიძე.



ჩვენი ღვინოები და მისი გაზარი *)

ჩემ მოხსენების საგანს არ შეაღენს ჩვენი ლვინის ქიმიურ შემაღენლობის ან მის დეტილურ თვისებებზე შეჩერება. მე შევეცდები გამოვარკვით მასი ექონომიური შინიშვნელობა ჩვენს მეურნეობაში, მასი შევასება საერთაშორისო ბაზრის ფარგლებში და მასი, როგორც სექსპორტო ნაწარმოების, ლირებულება.

ლვინის ტიპის სხვა და სხვაობის მხრივ საქართველო არ არის მდიდარი. სულ ექვსი ან შეიძლი დამახასიათებელი ტების ლვინი დები ჩვენში. მათ შორის ლირსებითაც და რაოდენობითაც უდიდესი მნიშვნელობა აქვს კახურ ლვინოს; და, ოუ ლვინოზე დალაპარაკობთ, როგორც საუქმოებო საგანზედ, უნდა ვიგულისხმოთ კახური ლვინო. საქართველოს ყოველ წლიური საშუალო მოსავალი მეტად ცვალებადია, უფრო ცვალებადი ვიდრე სხვა

* მოხსენება წაკითხული მევენახეთა და მეღვინეთა კონგრესზე

რომელიმე ქვეყანაში, ყოველ შემთხვევაში იგი იშვიათად აღმატება 6—7 მილიონ ვედროს. აქედან კახეთის წილად 3—4 მილიონი ვედრო გამოდის ყოველ-წლიურად ბაზარზედ, სამუალო მოსავლის დროს. ჩვენი ვენახების მოსავლი მეტად მცრავა და საშუალოდ იშვიათად აღმატება დესეტინაზე 200 ვედროს, ხოლო ისეთ უმოსავლო წელიწადში კა, როგორც მაგ. წელს იყო, საშუალოდ 100 ვედროს ძლივს მივიღებდით. (სახელმწიფო მამულმა მაილონ 300 დესეტინაზე—25,000 ვედრო, ანუ დაახლოვებით 83 ვედრო დესეტინაზედ). მაშინ, როდესაც განჯის რაომში 700—800 ვედროს ანგარიშობს საშუალოდ, ხოლო ალური და სამხრეთ საფრანგეთი—2000. რომ საქართველო საზოგადოდ ეკონომიკურად მოლონიერებული იყოს და მყიდველობითი შესაძლებლობა მისი ისკუთალების მიუძღვიული იყვეს, პირდაპირ გაუგებრობა იქნებოდა ჩვენი ლვინის გარეშე: ბაზარზედ ვატანის ფიქრის კი. რომ ეს მოსაზრება ნათელი განხადოთ საკუთარისია მოვიყანოთ რამდენიმე საყურადღებო კნობა. საქართველოში სამ მილიონ-ნახევარ მცხოვრებზედ გაქვეს 65,000 დესეტინა ვენახი, რომელიც იძლევა არა-უმეტეს 7 მილიონ ვედრო ლვინისა ანუ მცხოვრებზედ 2 ვედროს წელიწადში, ესე იგი 32 ბოლოს, ისიც კარგს მოსავალიან წელს. ამავე დროს საყურადღეთში, რომლის ერთნახ. მილიონმა დესეტინა ვენახმდ მისუა 1912 წ. 59,384000 ჰექ. ტოლიტრი ანუ 494,868092 ვედრო 40 მილიონ მცხოვრებლებზედ ე. ი., დაახლოვებით მცხოვრებზედ 12,5 ვედრო ლვინის მოდის რაც დაიჭერს ექვეს 1-2 ჯერ მეტს, ვიდრე საქართველოს მცხოვრებს მოსდის.

იქნებ ვანშემ იფიქროს, რომ საფრანგეთმა სხვაგან გაყიდა სადმე თავისი მოსავალი! ეს ასე არ არის: საფრანგეთის ლვინის იმპორტი მუდამ აღმატება ექსპორტს. კერძოდ ამ 1912 წელს კი საფრანგეთმა უცხოეთიდან შეიტანა ლვინო 9243.000 ჰექტოლიტრი (77.025.000 ვედროს უდრის) გაიტანა კი უცხოეთში მხოლოდ 2. 060.000 ჰექტოლიტრი (17.165.000 ვედრო) შეტანილი ლვინო 60 მილიონ ვედრით აღმატება გატანილს, ამ

რიგათ: თითო ფრანგ მოქალაქეს შეჭხვდა 1912 წელს თითქმის 14 ვედრო ლვინო და საფრანგეთის ეს წელიწადი ჩვეულებრივია. მოსავლის მხრივ, ეს კიფრები ნათლად ვვიტენებს რომ ჩვენ გარედ ბაზარზედ გასატანი ლვინო სულაც ურა გვაქს და, თუ მანიც იძულებული ვიყავით გარეშე ბაზარი გვეძება, ამის მიზეზები მრავალია და შევეცდები მათ განმარტებას.

უმთავრესი მიზეზი ჩვენის ლვინის გარედ გატანისა არის საქართველოს მცხოვრებთა უმრავლესობის სიორიბე. საქართველოში, მიუხედავად იმისა, რომ ქართველებს უმეტესად სრულიად უსაფუძლოდ ზოგნი ლოთებად გვთვლიან, ლვინოს მარტო მცირე, პრივილეგიური ნაწილი, უმთავრესად ქალაქის მცხოვრებით თუ სვამებ რეგულიარულად. სოფლის მცხოვრი კი, და წარმოიდგინეთ თვითონ ის მცხოვრები, რომელთაც ლვინო მოჰყავთ, ძალიან კოტა და იშვიათად სვამებ ლვინოს. პატარა მევნანე მოიყვანს კოტაილინ მოსავალს, მიჰყიდის ხოლმე გაჭირებული ეოთბაშათ რომელიმე ჩარჩის და თვითონ კი ჩჩებათითქმის მთელი წლით ულვანოთ. უკეთეს შემთხვევაში იგი შეინახას რამდენიმე ვედროს ერთ ქოცოში რომელიმე დღეობის ან რაიმე მოულოდნელ შემთხვევისთვის ერთი ორ ჯერ-სამჯერ იქნება მოასწროს დალევა ამ ლვინისა და დანარჩენ დროს კი სადმე დღიურად მუშაობის დროს თუ დაპლეს ლვინოს, თორებ თითონ სულ არა აქს. ძალიან ჩშირად ვენახის პატრონი, როდესაც მას ზაფხულში სტუმარი მიუვა,—დუქენში მიდის ლვინისთვის ხელადით; მით უმეტეს ლვინის სმის საშუალებას მოკლებულია ხელმოკლე მხენველ-მთხველი, რომელიც ძალიან იშვიათად თუ დაკლევს ლვინოს. ამ ჩიგად, საერთო ეკონომიკური ხელმოკლების გამო, საქართველოს სოფლის მცხოვრებთა უმრავლესობისათვის ლვინო წარმოადგენდა ერთგვარი იშვიათ ხილს. სულ სხვა მდგრადიობაშია ფრანგი, რომლის ბიუჯეტშიც ლვინოს ისეთივე ადგალი უჭირას, როგორც მაგ. პურა ან სხვა რომელიმე პირებს მოთხოვნილების საგანს, და იგი ლვინოს სვამს გამუდმებით, ათჯერ-ოუჯერ მეტს ვიდოე ჩვენი მევნანე, თუმცა მას

მთვრალს ვერავინ ნახავთ. ამ აზრის დამამ-ტკიცებელია ის გარემოებაც, რომ ამ უკანა-სკნელ წლებში, როდესაც ჩვენ ღვინოს გარეშე ბაზარი მთლიად დაეხშო და თითქოს უნდა უდიდესი კრიზისი შექმნილიყო ღვინისა, (მიუ-ხედავდა იმისა რომ განჯის ლინიებიც რო-მელთაც უწინ უმთავრესად ჩრდილო-კვეთი-სკნელ ჰქონდათ გზა და ამ უკანასკნელ სამ წლილიწადს კი განსაკუთრებით საქართველოს მარწვენ, რაღაც ერთადერთი ლა კარი აქეთ ჰქონდათ) მაშინ არამც თუ კრიზისი არ შექ-მნილა, პირიქით მომხმარებელის დაქმაყუ-ფილებაც კი განხელდა მიუხედავდ დიდი ფასებისა. წინათ თუ ღვინოს მარტო ქალაქი სვამდა, ეხლა პირიქით უმთავრესი მომხმარე-ბელი სოფელია. სხვა ძროს თითო-ოროლა ბოთლობით თუ გაიგზავნებოდა თბილისიდან ღვინო, მაგალითად გორის მაზრაში ან დას-ლეო საქართველოში. ამ უკანასკნელ ორ წლებს კი ათეული ვაკონები იგზავნებოდა საქართველოს სხვა და სხვა კუთხეებში (მცხ-თიდან მოხევებში, გორში, ქარელში და დასა-გლეო საქართველოს პროვინციებში). ეს იქიდან წირმოსდგა, რომ ჩვენი სოფლის მკიდელო-ბითმა შეძლებამ აიწია და სიფლად დაგრო-რივილი ფული, სხვაში რომ არაფერში იხა-რჯება, ღვინოს ხელგაშლილად ყიდულობს. ასე რომ ჩვენ მოსავალს ადგილობრივები ვასა-ლებთ, ამ მოსაზრების დამატებულებითაც უნდა ის გარემოება, რომ სახელმწიფო სარდაფების ღვინო, რომელიც წინეთ განსაკუთრებით სამხრეთ რუსეთში იგზავნებოდა, დღეს დაპ-ყრობილ ბაზარს, თავს ანგებებს და თბილისში ადგილობრივი სირაჩხანის კონკურენციას შესდ-გომია, ალბად უნდა თბილისის მცხერებს გმომნება გაუფაქიზოს და „მწელარტე კახური ღვინის მაგიერ ევროპულად დამტუკებულ ღვინოს შეაჩინოს.

რასაკვირველია ასეთი მდგრობაოეობა დროებითი—შემთხვევითია და დამტარდება თუ არა წესიერი მიმსცლა გზაზედ, მოწე-რიგდება თუ არა საერთაშორისო სავაჭრო ურთიერთობა, დელი მდგრობაოეობა შემ-ბრუნდება და ჩვენი ადგილობრივი მომხმა-რებელი ღვინისა ვერ შესძლებს გაუწიოს კონ-კურენციას უცხო მომხმარებელს და ჩვენ ც

საშუალება მოგვეცემა გავიდეთ უცხო ბაზრ-ზედ ჩვენი საქონლით. თუ საზოგადოდ ამ საქმეს მოვარება ჩვენ როგორმე მოვახერხეთ და ნაწარმოები როგორც გემონების ისე სავაჭრო აპარატის მოწყობის მხრივ მომხმა-რებელს დაუხლოეთ ჩვენი ნაწარმოების გასალება არას დროს არ დაბრკოლდება. რად-გან მოულ ქვეყნაში ასახედ მხოლოდ ოთხი ხუთი სახელმწიფოა (ისპანეთი, იტალია, პორტუგა-ლია, საბერძნეთი), რომელთა ღვინის ექს-პორტი აღმატება იმპორტს, ხოლო ყველა-დანარჩენი ქვეყნები დიდი მასშტაბით ყიდუ-ლობს ღვინოს. ჩვენთვის საუკეთესო ბაზრად ღვინის გასალებასთვის უნდა ჩაითვალოს რუ-სეთი. ექვე რუსეთის საზღვაოებში 200 მილ. გხოვრებზე 30—40 მილიონ ვედრო მიდიოდა წლიურად ანუ მცხოვრებზედ არა უმტეს 3 ბოთლისა და მთელი კავკასია რომ სულ გაბმულ ვენავებად იქცეს, მაშინაც ვერ დაკმაყოფილებს რუსეთის მომხმარებელს, რომლის წლიური იმპორტი შესამჩნევად იზრ-დებოდა სისტემატიურად. მით უკრო ხელსა-ყრელია რუსეთთან დამოკიდებულება ღვინის გატრიბის მხრივ, რომ იქ უკვე ამდენადმე ცნობილი და სახელ მოხვეჭილია ჩვენი ღვინო და მომხმარებელიც მიჩვეული. საბადოლ სა-ქონლის შემოტანის მხრივაც, ცურით მდიდარ-სამხრეთი რუსეთი ჩვენთვის ხელსაყრელია. ასე რომ ვენავების სიმრავლის შიში ჩვენ სრულიად არ უნდა გვაწუხებდეს. სერიოზულ მეტოქე იბას ჩვენ ღვინოს განჯის ღვინოები უწევენ, რომელიც ბერად ნაკლებ ჯდებიან შემდევი მიზეზით:

1. მოსავალი ადგილ-ზეადაგის სიმდი-დრის და სიბონიერის წყალობრით დიდი იცას (1500 2000 ვედრომდე, საშუალოდ კი 700—800 ვედ.)

2. ვენახები თითქმის სულ სარწყავია და გვალვისა ამიტომ არ ეშინათ.

3. სეტება არ იცას.
4. იქაური ჯიშები ნაკლები ღირსებისა არიან, ვიდრე ჩვენი მწვერ საფერავ-რქაწი-ოელი და სოკოს ავადმყოფობაც მათ ნაკლებ ერეათ.

5. განჯაში არან შედარებით მსხვილი შევენახები, რაც შესამჩნევად ამცირებს და-მუშავების ხარჯს.

၆. განჯის მარნები ტეხნიკურად საუკეთესოდ არიან მოწყობილში, რაც ლვინის ხარჯისაც ამცირებს და გაფიდვასაც ააღვილებს.

სამაგიეროდ განჯის ღვინო ღირსებით გევრათ დაბალ სღას ჩევნების ღვინოებზე და ამტროპაცა, რომ ერთ მიზანიამდე ვერდონ განჯის ღვინის თბილისში ყოველ წელიწადს კატოის ღვინის სახელით იყიდება, რდებან იგი ერთი ორად და ერთი სამაც ნაკლები ღირს. უმთავრეს ღირსებად ჩევნი ღვინოებისა განმარტივის სამაგიერო ღირს და ამტროპაცას (სპირტის) და სიმექანის ჰარმონიული შეზღვება, რაც შესაძლებლად ჭრის მის შორს გაგზავნას. მისი სიმაგრე საშუალოდ 120 გარშემო ტრიალებს მაშინ როდესაც საფრაგეოთის 1912 წლის მოსავლიდან (59, 384, 171 ჰეკტოლ.) 52.519.776 ჰეკტოლუტის ანუ 88 პრ. ათს გრადუსზე ნაკლები იყო; 5,681.385 ჰეკტ. ანუ 8% -ის ათიდან თერთმეტამდე და მხოლოდ 2,183.000 ჰეკტ. ანუ 4%-ის გრადუსზე ზევაო. განჯის ღვინოუ სიმაგრით და ისე სხვა ღირსებით ბევრად ნაკლებია ჩევნების ღვინონებდ და წინეთ რომ განჯის ღვინის შემოშვება საქართველოში აქცურ მევნეობები ძლიერ გვათექრებდა, ეხლა შეგვიძლიან ვსთქვათ, რომ ეს შიში უსაფუძვლოა, თუ რა თქმა უნდა ამ საკითხის კონკრეტულების მხრივ და ჩევნი ღვინის უცხოეთში (რადგან განჯური ღვინო ტრიანსპორტს ვერ იტენს ჩევნ ღვინოსთან შედარებით) გატანის მოწესრიგებით უზრუნველყოფით ჩევნი წარმოებას.

პირიქით, რდებან ჩევნში შესაძლოა ღვინის მოთხოვნილებამ იპატოს რვის წინ ხანებთან შედარებით და ჩევნ კი საკარი მოსაფრენი არა გვაქვს, ჩევნ შეგვიძლია ადგილობრივი მოთხოვნილების დასამაყოფლებლად უფრო ნაკლებ ფასიანი განჯის ღვანონ გამოვიყენოთ, ხოლო ჩევნ ღვინოს ექსპორტის და ნიშნულება მისეული, როგორც აყეთებს საფრანგეთი ალეგირის ღვინოებით.

თუ მიუხედავათ ამ გარემოებისა, წინეთ ხშირად, ცუტად თუ ბევრად უზ მოსავალში ჩევნში ღვინის ფასი ძლიერ ეცემოდა და გაყიდვა ძლიერ ჭირდებოდა, ეს მიმოტ კი არა, რომ ღვინის გატანა შეუძლებელი იყო, არავედ იშტრიო, რომ კახეთის და სახორცოების განახლები

საქართველოს მეღვინეობა ჯერ სულ პრიმიტიულ ნოეს დრონდელ წესით სწარმოებს: ყურძები ფეხით იწურება; ღვინო ინახება ანდილ ცის ქვეშ ჩატრილ ქვევრებში; ხშირად საკარისი ჭირდებოდ არ მოიძებნება. მევენა სრულიად მოსავალია საშუალება ამ პირობებში იწინონ შეინახოს, „თავი დაუჭიროს“ და რიგიან ფასს მოუკაროს. თუნდ შურტელიც ჭირდებს მას ხელმოკლეობა და დაგალიანება აძმულებს რაც შეიძლება პლე მოშიროს მოსავალი და ნახევრიად მაინც დაიგემოვილოს მოთხუნილება. ამასთან სრულიად არ შემდიოდა ჩევნში უცხო ვაჭირი, უკხო კაპიტალი და მოელი კანების მოსავალი უმთავრესად სარაჩანის მინაბრებული იყო. ამიტომ ლვინის ვაჭირიათა შორის იქმნებოდა კონკურენცია, და ღვინის დალევა მას უმძიმს და უფრო ნაკლებ მწელარტე ღვინოებს ეტანებიან, რომელიც მართალია ღირსებით ბევრათ ნაკლები არავან, მაგრამ სასიამოვნო და ადგილი სასმელია. და თუ ჩევნ გვინდა გარეშე ბაზარზედ გასვლა ჩევნი ნაწარმოებით, აუცილებლად იძულებული ვიწერებით ამ გარემოებას ანგარიში ვატშიოთ და ჩევნი წესი ღვინის დამუშავებისა შეეცალოთ მომხმარებლის გმოვნებაზე.

ჩევნდა სამწუხაროდ, დღევანდლამდე ჩევნში ამ მხრივ არაუელი გაკეთებულა. ჩევნიღინინის ტრიანის გადამზებელია სრულიად არ სწარმოებს. ამ მხრივ არც სახელმწიფო მამულს გაუქეობია რამ კახეთში გააშენა ვაზები, პრეველათვე შორიშვირი ფრანგის სპეციალისტები, რომელთაც საფრანგეთს ვაზის ჯიშები გადმოტანებს შეცანე - საფერავის ქვეყანაში და შეუდგნენ კახეთში ფრანგულ მეღვინეობის ზაბლონურად წარმოებას. ადგილობრივი ვაზითაც კი საკანო ვენახები გააშენეს მაგრაქ საფერავსაც კახერნეს წესით დაუწყებს მორჯულება და მეავე ყორძინის მოკრევას, ხოლო ადგილობრივი ჯიშების ადგილობრივ ტიპის გაუმჯობესებაზედ მათ სულ არ უფიქრიათ. ას თქმა უნდა ამ პირობებში თავის განსაკუთრე-

ბულ თვის ებედას ჩვენი ბური ჯიშები სულ ერ გამოიჩენდნენ. ღლესაც ჩვენში ორი წესია ღვინის დამუშავებისა: ან ძველი იდგილობრივი, ან ახალი „ვაკეროპილებული“. ხოლო მოშორის ჩვენი ჯიშებისოფას უფრო შესაფერი, ჯერ არ არის დამუშავებული.

არსებობს ერთგარი ხახვრ დ ერთობიული ტიპი კანური ღვინის მ. ვერმაშვების და ჯანდიერის ფირმები, წოდებული „ის ისინომ ვაკევ“, რომელიც მომხმარებლებს მრავალს, მაგრამ ჩვენ ვეიქონდთ, რომ გარტ ვერმიშეს არა აქვს ხელსაწყო პიორბები, რომ ამ ტიპის ღვინის ორისება მაქსიმუმამდე აეყარა. ყოველ შემთხვევაში ეს ცდა მეტად სასიამოქმოა და წასაბაძი, რომ გამოვიმუშაოთ ჩვენი საუკეთესო ჯიშებიდან ისეთი ნაწარმოები, რომელიც დააქამდინულებს მომხმარებლის მოთხოვნილებას, თორემ ერთობიულად ღვინის დაყენება ჩვენთვის (თურდაც იგი საუკეთესო იყენებს) შეუძლებელია, ყოველ შემთხვევაში იც-ოცდაათ წელიწადზე აღრე, რადგან ამისთვის საჭიროა მელინენობის ტენიის განვითარება, მეტად ძვრი სარდაფის მეურნეობის მოწყობა (მანქნები ჭურჭული, სარდაფები): და უმთავრესად კი კაირიალი, რომელიც მოგვცემდეს საშუალებას მოსავლის ერთი და ორი წლით სარდაფში გაჩერებას. აქედან დასკვნა:

1. საქართველოს ყოველ წლიური სადლეიის ღვინის მოსავლი, თუ გართველი მშობლელი ხალხის ეკონომიკურ მდგრამარტინა გაუმჯობესდა, თვით ქართველსაც არ ეყრდო.

2. საქართველოს საარსებო ინტერესი კი მოითხოვს გამოიყენოს ყოველივე სოფლის მაღალ ღრასების ნაწარმოები საექსპორტო გამოსალევი, ამ შემთხვევაში უძირველესი მათ განი ღვინო. ამისთვის საჭიროა ღვინის მოსავლის გაათვალიერება რაც დამოკიდებულია ვენახების დამუშავების ინტენსიფიკაციაზე და ვენახების სიკრიცის ზრდაზე.

3. და რომ უსრულებელობულ ჩვენი ღვინის გაჩერებები ბაზარზე გასაღება, საჭიროა დაუახლოვოთ ნაწარმოები მომხმარებლის გემოვნებას და მოთხოვნილებას.

4. ნაწარმოების გასაუმჯობესებლად საჭიროა: სპეციალური განათლება, მელვინების ტეხნიკის გაუმჯობესება, წერილ შევენახეთა შექავშირება და ფართო სამელიორაციო კრედიტი.

გ. წინაშძლვრიშვილი.

მავნეათა ურილოგავი პა-ხეოში.

ჩვენმა მკითხველებმა უკვე იყიან რომ საბჭოს განზრახელი ჰქონდა საქართველოს მევენახელების ყველა კუთხეში მოწყვიტ მევენახეთა ყრილობები ამ დარგში წარმოშობილ სხვა და სხვა საჭირობოროტო კითხვების გასაშუალებლად.

წარსულ 15—18 აპრილს ამგვარი ყრილობები უკვე შესდგა კახეთში ალაზანს გამოლმა მხარეს.

ყრილობა წინანდალში.

პირველი ყრილობა შესდგა 15 აპრილს დილით ს. წინანდლის სათემო სამარველოს შენობაში. საბჭოს წევრებმა ჩილაყაშვილმა და წინაშძლვარიშვილმა გააკეთეს მოხსენება საზოგადოდ ჩვენი მევენახელების გატირვებულ მდგრამარტინის შესახებ, აღნიშნეს აუკილებელი საჭიროება მევენახეთა შემაკავშირებელ სახელმწიფო უფლებებით აღჭურვილ მუდმივ არგანიზაციის შექმნისა, რაც კურებამ საგვებით გაზიარარია. კურებამ დილის ყურადღებით მოისმინა აგრძელვე მოსსენება მელინებელი შემთხვევაში მოწყობა საჭიროების შესახებ, ანგარიში მოიწონა და გამოსთვევით საჭიროების შემდეგ შიაც მტკიცედ დარაჯათ ედგეს საბჭო მელინებევნებეთა საჭიროებებს. ამის შემდეგ გაიმართა კამათი ადგილობრივ რაიონის საჭიროებებზე. კამათის დროს გამოირევა რომ რაიონი დიდათ ჰასკირებს ვენახების მიზნების ინტენსიფიკაციაზე და ვენახების სიკრიცის ზრდაზე.

ბული მავთულის საქართველოს რაოდენობის შესაძლებელი.

კურებაზე გამოიჩინა აგრეთვე, რომ ფილოქსერა რაიონში შესამჩნევად გატრაქტოლებულა, მეტადრი გრძელ მინდვრის ვენახები მეტად დაზარალებულია. მაგრამ, მიუხედავად იმისა რომ კახეთის უძველესი კუნძოლის სანერგე ამ რაიონშია, ამერიკულ საძირეზედ დამყნილი ვენახები მოცე 1500 დესეტინიდგან (სოფლები კუნძოლი, წინანდალი, კისის ხევი, ქვ. ხოდაშენი და ბუშატი) სულ ათამდე დესეტინა ყოფილა.

ასე კოტა ნამყენი ვენახები აიხსნება იმით რომ ჯერებითი ოვით ხალხი დღევანდლაშე გულ-გრილად ეკიდებოდა ფილოქსერის საშიშროებას და, ამას გარდა, კუნძოლის სანერგეს რაიონის მოხარუნილების მეთავდის დაქმაყუფილებაც ამ შეულია, ამიტომ ყრილობამ გამოსთხვა სურვილი რომ მიწად-მოქმედების სამინისტროს დამშარებით და შეღვინე-ბ-მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს ხელ-მძღვანელობით ამ რაიონში მოეწყოს უფრო ფართო სანერგე და ამ მიზნით სათემოს გადაეცეს ფონდში ჩატარებულ მიწებიდგან სანერგისთვის საქართვი მამული.

დასასრულ, სრულიად საქარველის შეღვინე-მევენახეთა ყრილობათა საბჭოს-თან მუდმივი ურთიერთობის დასაქერად და ამასთანვე მეღვინეობა-მევენახეობის ზოგიერთ აღვილობრივ საჭირობორუო საკითხთა გასაძღლოლად ყრილობამ საჭიროდ სცნო დაგრასებინა მევენახეობის სარაიონო საბჭო რომელშიაც არჩიეს წინანდლის შემნ.-გამსესხებ. ამხანაგობის თავმჯდომარეობით ამ გამგეობის თავმჯდომარე და წინანდლის თათბირი საკართველოს გადაეცეს ფონდში ჩატარებულ მიწებიდგან სანერგისთვის საქართვი მამული.

საბჭოს წევრებმა სთხოვეს ყრილობაზედ დამსტრეტ მტკიცე ურთიერთობის შესამჩნელად—ყველაზ მონაწილეობა მიიღოს საბჭოს ორგანოს „ვაზი“ და ლვინოს“ გავრცელებაში და თანამშრომლობაში. აღმოჩნდა რომ წინანდლის შემნახველ გამსესხებელი ამხანაგობა იღებს ჟურნალის ყველა ნომრებს ათ-ათ ცალს და ავტოცენტრებს ხალხში.

თათბირი თელავში.

იმავ საღ. 5 ს. (ხუთშაბათს, 15 აპრილს) თათბირი შესდგა ქ. თელავში აღვილობრივ მუშათა კლუბის დაბაზში. თათბირზედ წინანდლი მოწვეული იყენებს სამაზრო ერობის, კახეთის კოოპერატურა კავშირის, ქალაქის თეოთმართველობის, თელავის შემნ.-გამსესხებ. ამხანაგობის, ქალაქის ღვინის მოვაჭრეთა და სხ. წარმომადგენლები და თელავში მცხოვრები მევენახეთი. თათბირი გაიხსნა ან. ყაზახშილის თავმჯდომარეობით და ბ. კაკულის მდინარეობით. საბჭოს წევრებმა წინამდლობრიშილმა და ჩოლაკაშვილმა გააკეთეს მოხსენება საბჭოს მოქმედების შესახებ და წარუდგინეს თათბირს საკართვით მეღვინე-მეღვინეთა ყრილობის, როგორც მუდმივი ორგანოს, დებულების პროექტის უმთავრესი საფუძვლები პროექტით ორგანიზაცია წააგავს სავაჭრო-სამრეწველო პალატის ორგანისაციას და გულისხმობს მეღვინე-მევენახეთა პალატას სახელმწიფო უფლებებით აღჭურვილს. კამათი გამოიწვია ყრილობის შემაღვენლობის საკითხმა. სრულიად საქართველოსტრუქტურული კომისიის წარმომადგენლობა არა კერძო პირთა, არამედ მევენახეთა სოფლის ან რაიონის ორგანიზაციებისა. მაგრამ ვინაიდგან ცალკე ახალი ორგანიზაციის შექმნა სოფ-

კონტერატიული საზოგადოება

„პახეთი“

საზოგადოება „განეთი“ არსებობს 1895 წლიდან და
ამ ქამად 246 შეგნახე ითვლება წევრად. საზოგადოება
„განეთი“-ს წევრობა შეუძლიან ჰყელა კანელ მეგენახეს
და აგრეთვე იშელა მას, ვინც კი ჩაბარებს საზოგადო-
ებას, ნამდვილ კახურ ღვინოს ელუელ წლივ.

მთავარი კონტროლ საზოგადოება „განეთი“-ს მო-
თავსებულია თბილისში, დამფუძნებელ კრების ქუჩა № 5,
ტელეფონი № 13—23, ხოლო სარდაფი-კი კოკოლის
ქუჩაზე № 63, საკუთარ შენობაში. ტელეგრაფით მისა-
მართი: თბილისი კანეთი.

საზოგადოება „განეთი“-ს მთავარი საწეობები კა-
ნეთში ორ ალაგას არის მოწუობილი: თელეფონი „ე-
ნეთი“-ს ბიურო ალექსანდრე მაესმილთან და კარდა-
ნახში, „განეთი“-ს ბიურო ნიკოლოზ დარაშვილთან.