



მწიფონ

დაყვანება
უძინაურ პირთხეხვი

ელკანა
ELKANA BIO

ღვინის დაყენება შინაურ პირობებში

ღვინის დაყენება შინაურ პირობებში საკმაოდ აქტიური თემა საქართველოსთვის. დღესდღეობით შინაურ (ტლენურ) ღვინოს ძალიან ბევრ თვალსაზრისში აყენებენ, მაგრამ, სამწუხაროდ, უმრავლეს შემთხვევაში, არ იცავენ შესაბამის ტექნოლოგიურ პროცესებსა და ქეთილებს, რაც ძალზე ნმიოდ ღვინის ხარისხს აუარესებს.

ამ ბრთშურით ბიოლოგიურ მეურნეობათა ასოციაცია „ელკანას“ ქეთიხვევს სთავაზობს ტრადიციული მეღვინეობის ამ ქეთილებს, რომელთა გათვალისწინება აუცილებელია შინაურ პირობებში ძალაღწერისთვის ღვინის ძღვრისათვის.



ავტორი: გიორგი ბარისაშვილი

© ყველა უფლება დაცულია

რეკომენდაცია: მარამ ჯორჯაძე
თამაზ ღუნდუა
მანანა გიგაური

ღიზინი: მანანა გიგაურის
ლიტ. კორექტურა: ნოდარ ებრალიძის

გამოცემულია
ბიოლოგიურ მეურნეობათა ასოციაცია „ელკანას“ მიერ

ფინანსური ხელშეწყობა:



საქართველო ვაზისა და ღვინის კლასიკური ქვეყანაა, სადაც „ვენახის ჭეშმარიტი სამშობლო“ ეგულებათ, სადაც ვაზ-ყურძნის უთვალავი ჯგუფი გამოუყვანიათ, სადაც „ისეთ ჩინებულ ღვინოს სვამენ, როგორსაც არსად“, სადაც „ცოცხალია შევენახეობა-მეღვინეობის ისეთივე არქაული წესები, როგორსაც ძველი ბერძნული და რომაული თხზულებები აგვიწერენ“.

XVIII საუკუნის ქართული მწიგნობრობის ბრწყინვალე ძეგლში, რომელიც ვახუშტი ბაგრატიონის კალამს ეკუთვნის, საქართველოს გეოგრაფიულ თავისებურებებთან ერთად მის მკვიდრთა ცხოვრების სხვადასხვა მხარეებიც აისახა. „ღწერა სამეფოსა საქართველოსა“ საგულისხმო ცნობებს გვაწვდის მევენახეობა-მეღვინეობაზე.

თუმცა მთიან საქართველოში ვაზის გაფრცელების ფარგლები ბუნებრივად განსაზღვრულია, ვახუშტისთვის მთისა და ბარის განმასხვავებელი ერთ-ერთი მთავარი ნიშანი სწორედ ვაზის გაფრცელებაა: ქვეყნის ის ნაწილი, სადაც ვენახს ამენებენ - ბარია, ხოლო იქ, სადაც ვაზი ვერ ხარობს - მთა. თუმცა უვენახო მთისათვის სულ უცხო არ არის მეღვინეობა. თრიალეთში, სადაც „ვენახი, ხილნი და მტილოვანნი არარაი არს ... ტკბილს მოიტანენ ბარიდან, ჩაასხამენ აქა, და დადგებიან ღვინო კეთილი და გემოიანი“. ასევე მთიულეთში: ბარიდან მოტანილ ტკბილს „მთაასმენ აქა, და დადგებიან ღვინო კეთილი, თეთრი და ტკბილი“.

ქვეყნის ცალკეულ მხარეთა თავისებურებების აღნიშვნის დროს ვახუშტის არც ადგილობრივი ღვინოების დახასიათება ავიწყდება...

კახეთის ღვინო არის „კეთილი და კარგი“. კონდოლის ღვინო - „წარჩინებულ“, ახმეტისა და მანავის - „კეთილი“.

ქართლში ღვინო „თხელია და მომჟაო“, თუმცა სასმელად „საამო“, „მშვენი“. ზოგან აქაც იცის „კეთილი“ ღვინო, ხოლო ატენის ღვინო „უმეტესია ყოველთა საქართველოს ღვინოთა“.

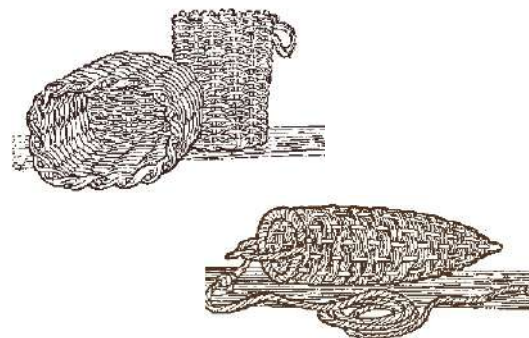
იმერეთში იცის „კეთილი“, ზოგან „მსუბუქი, მხნე-გემოიანი“, ზოგან კი „თხელი“ ღვინო.

გურიის ღვინო არის „კეთილი, მსუბუქი, და შემრგო, გემოიანი-სუნანი“. სამეგრელოს (ოდშის) ღვინო - „მსუბუქი და კარგია“. აქ საუკეთესოა ღვინო ზარდაგო: - „ფრიად კეთილი, ძალიანი და ქებული ყოველთა შინა“.

ა. ლეკაშვილი „შენ ხარ ვენახი“
თბილისი, 1972

შინაარსი

ღვინის ხარისხი ვენახში იწვება	4
ყურძნის დაყრდნე-გადამუშავებისას...	7
ყურძნის დაჭლევვა და გამონეხვა	8
დულილი	10
ღვინის მოვლა და შენახვა	12
სადულარი და მესხანაი ჭურჭელი	16
ქვეერი	16
მუხის ჯასრი	20
მარანი და მისი ჰიგიენა	23



ღმინი სახისი ჰქარხნი იქნება



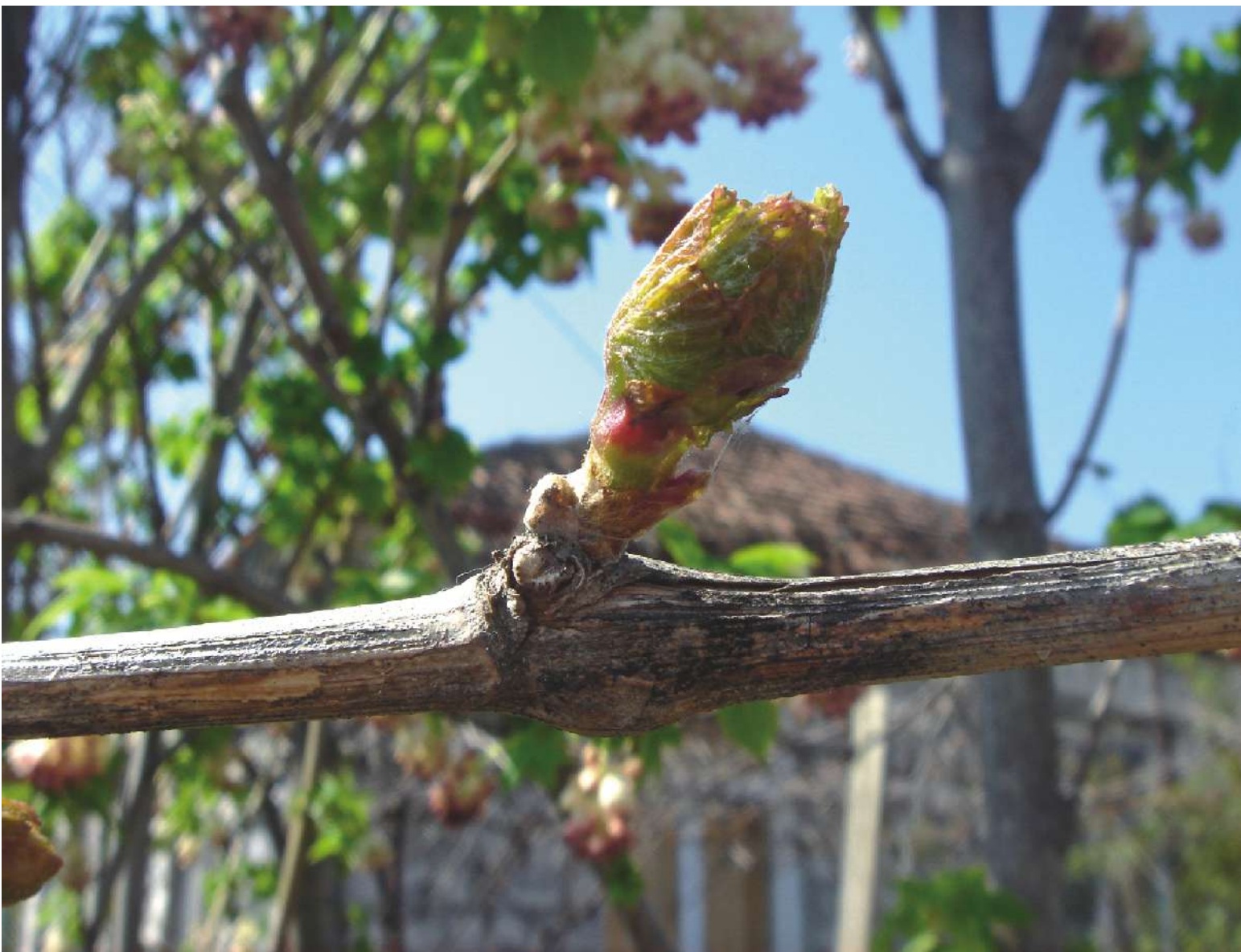
ქარხნული და ოჯახური მეღვინეობები ერთმანეთისაგან რადიკალურად განსხვავდებიან, მაგრამ არსებობს ისეთი საერთო მეთოდის აუცილებლობა, როგორცაა სისუფთავისა და ჰიგიენური პირობების დაცვა. მეღვინეობაში ჰიგიენის დაცვა ერთ-ერთი უმთავრესი პირობაა მაღალხარისხოვანი ღვინის მისაღებად. აღსანიშნავია ერთი გარემოება: თუ კაცი ნატურალურ ღვინოს აყენებს, ეს სულაც არ ნიშნავს, რომ საქმე გვაქვს ხარისხიან პროდუქტთან, რადგანაც შესაძლოა ღვინო მართლაც იყოს ნატურალური და ამასთან ტრადიციული მეთოდებით დაყენებული, მაგრამ იყოს დასნეობენებული და ამრიგად - უვარგისი. აღარას ვამბობთ ღვინის ფალსიფიკაციაზე, რომელიც უკვე დიდი ხანია, სენივით მოედო ქართულ მეღვინეობას როგორც ქარხნულ, ისე ოჯახურ პირობებშიც. იცით, როგორ დააყენოთ ნამდვილი, ქართული, ტრადიციული ღვინო?

ღვინის ხარისხი ვენახიდან იწყება და ამრიგად ვენახისა და ყურძნის მართებული მოვლა-მოყვანა და სწორი და დროული რთველი მაღალხარისხიანი ღვინის მიღების საწინდარია. რთვლისათვის არჩევენ მშრალ, მზიან ამინდს. უმჯობესია რთვლის დაწყება დილის 9-10 საათზე, მაშინ როდესაც ნაში გაშრება. ამის გარდა ამ დროს გამოირიცხება ყურძნის გადახურება, რაც იწვევს ალკოჰოლური დუდილის დროს მაღალ ტემპერატურას, ეს უკანასკნელი კი აუცილებლად უარყოფითად იმოქმედებს ღვინის ხარისხზე. წვიმიან ამინდში (ასევე ახალ ნაწვიმარზე) რთვლის ჩატარება არ შეიძლება, რადგან ყურძენს ზედმეტი წყლის გარდა მიჰყვება მავნე მიკროორგანიზმები, რაც ასევე უარყოფითად იმოქმედებს ტკბილისა და ღვინის ხარისხზე.

ყურძნის დასაკრეფად თუნუქის ვედროების ან სხვა რკინის ჭურჭელის გამოყენება არ შეიძლება, რადგან ამ დროს ყურძნის ტკბილი „მდიდრდება“ თუთიითა და რკინით. საუკეთესო ვარიანტია პლასტმასის ჭურჭელი, მოწნული გოდრები და ხის ყუთები.



ასწლოვანი ვაზი სოფ. წინანადალში





ს შირად მწიფე მტევანს (განსაკუთრებით ხეივანზე) დაკრეფამდე საგრძნობლად აზიანებენ კრაზანები და სხვა მავნებელი მწერები, რომლებიც ყურძნის ფიზიკურ დაზიანებასთან ერთად ხელს უწყობენ მომავალი ღვინის დაძმარებას და დაავადებას, რადგან გადააქვთ და ავრცელებენ ძმარმუხვა ბაქტერიებს. ამ არასასურველი პროცესის თავიდან ასაცილებლად მიმართავენ ასეთ ძალზე ეფექტურ ხერხს: ხეივანზე დაახლოებით ყოველ 5 მეტრზე ჩამოკიდებენ ბურახით ნახევრად სავსე ბოთლებს. ბურახის სუნი მავნებლებს იზიდავს და ისინი ბოთლში ცვივიან და იხრჩობიან. მოკრეფილი ყურძენი დაუყოვნებლივ უნდა გადამუშავდეს, ყურძნის დაყოვნება, გარდა განსაკუთრებული შემთხვევისა, რეკომენდებული არაა.

გადამუშავებამდე ყურძნის დაყოვნებას ზოგჯერ მიმართავენ, მაგალითად, გურიასა და იმერეთში ალადასტურის ჭიშის ვენახის რთვლის დროს: დაკრეფილ ყურძენს ყრიდნენ სპეციალურად მოწყობილ თაროებზე. რა თქმა უნდა, ამ დროს ყურძენი სრულიად სალი და დაუზიანებელი უნდა ყოფილიყო. ასეთი ხერხის გამოყენებით ყურძენში იკლებს წყლის შემცველობა, იმატებს შაქრიანობა და უმჯობესდება მისი გემოვნური თვისებები.

თუკი ყურძენი გადამუშავებამდე ტრანსპორტირებას საჭიროებს, იგი უნდა გადაიზიდოს ისე, რომ გამოირიცხოს მისი პირდაპირი კონტაქტი რკინასთან, ასევე არასასურველია დამტვერიანება და მექანიკური დაზიანება, ასევე ერიდებიან მოკრეფილი ყურძნის დიდი ხნით მზეზე გაჩერებასაც. ეს ყოველივე უარყოფითად მოქმედებს საბოლოო პროდუქციის ხარისხზე.

უპროდუქტო და უპროდუქტო

ს ყურძენს ჭყლეტენ სპეციალურ მექანიკურ ხელის საჭყლეტში. საჭყლეტის ის დეტალები, რომლებსაც ყურძენი უშუალოდ ეხება, რკინის არ უნდა იყოს. ერთ-ერთ საუკეთესო ვარიანტს წარმოადგენს რეზინისბორბლებიანი საჭყლეტი, რომლის გამოყენების დროს გამოირიცხება როგორც დაჭყლეტილი ყურძენის რკინით „გამდიდრება“ (რაც აუარესებს ღვინის ფერსა და ხარისხს), ასევე მარცვლის წიპწების დამტვრევა და ამის შედეგად პროდუქციის გემოს გაუხეშება და გამწარება, რაც ძალზე ხშირია. დაჭყლეტილ ყურძენს, იმის გათვალისწინებით, თუ როგორი ტიპის ღვინო უნდათ მიიღონ, ან პირდაპირ სადულარ ჭურჭელში მოათავსებენ ან გამოწნეხავენ. გამოწნეხის პროცესი საქართველოში ტრადიციულად საწნახელში მიმდინარეობდა.

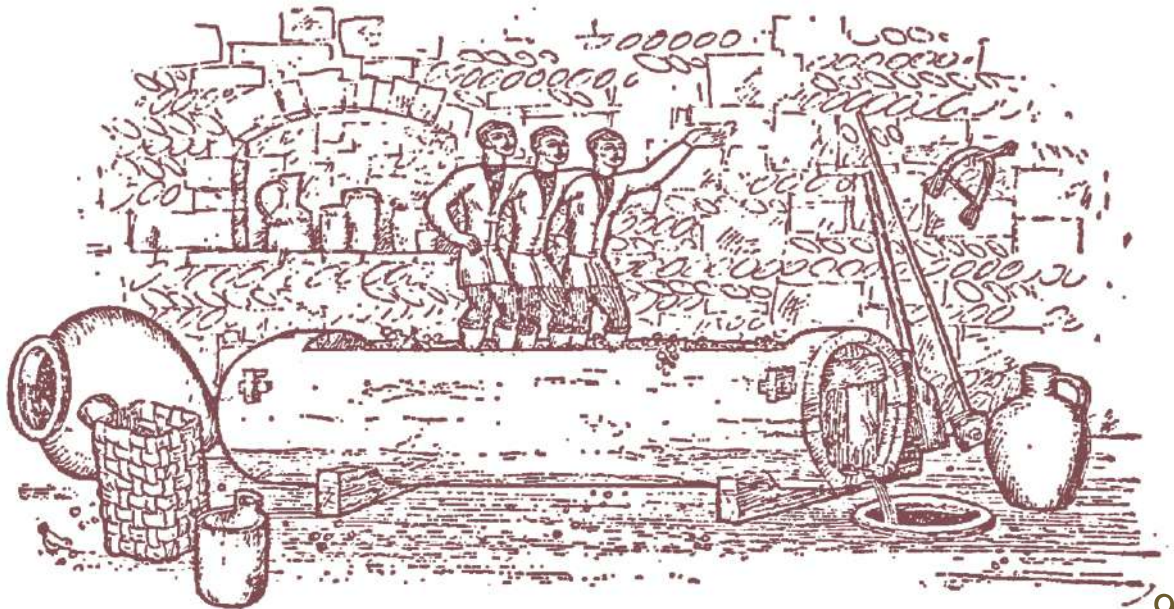
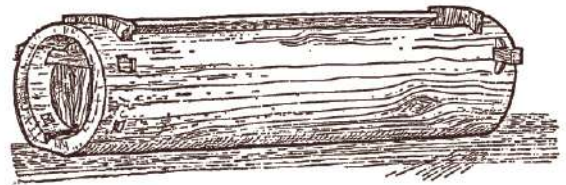


საჭყლეტი რკინის დისკებით

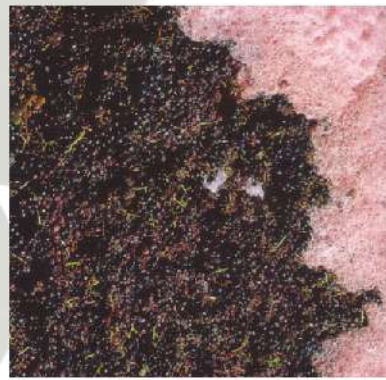
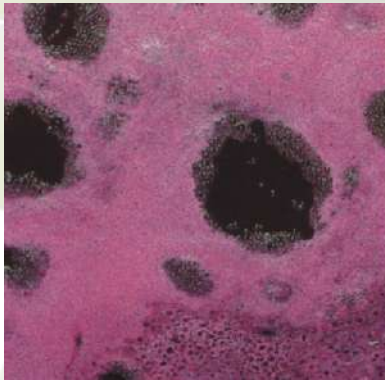


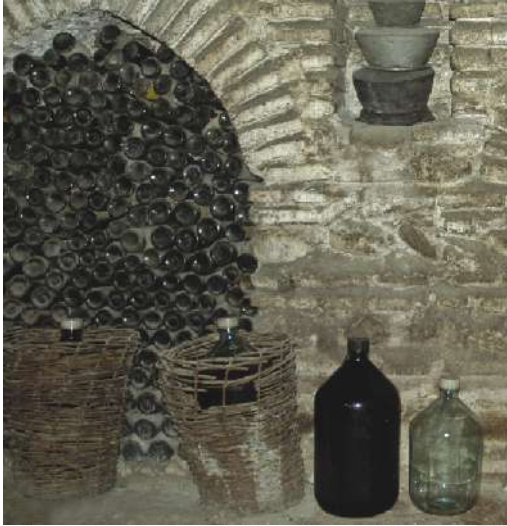
საჭყლეტი რეზინის დისკებით

საქართველოში გავრცელებული ყოფილა ქვითკირის ან ხის მორისაგან დამზადებული საწნახლები, უპირატესობა ცაცხვის ხისაგან დამზადებულ საწნახელს ჰქონდა, რადგან ცაცხვი არის მსუბუქი მასალა, დიდხანს ძლებს და არ გააჩნია რაიმე გარეშე სუნი ან გემო, რაც უარყოფითად იმოქმედებდა ღვინის ხარისხზე. საწნახელი დღესდღეისობით უკვე იშვიათობას წარმოადგენს, ხოლო ყურძნის საბოლოო გამოწნეხა ძირითადად კუსტარულ წნეხში ხდება, რომელიც თავისი რკინის დეტალების გამო აუარესებს ღვინის ხარისხს, რადგან ყურძნის ტკბილი და შემდგომში ღვინო, როგორც ზემოთ ითქვა, მდიდრდება რკინით, უარესდება პროდუქციის ფერი და იწყება მისი შებურვა. ამიტომ უპირატესობა უჟანგავი ლითონის დეტალებიან წნეხებს ენიჭება.



უემდეგი და ძალზე მნიშვნელოვანი პროცესია ალკოჰოლური დუღილი. ოპტიმალურ პირობებში იგი დაახლოებით 7-14 დღე გრძელდება (მძაფრი და წყნარი დუღილი). შეიძლება ითქვას, რომ ამ პროცესის დროს დაშვებულ შეცდომას (დუღილის პროცესის უკონტროლოდ ჩატარებას) გამოუსწორებელი შედეგები მოჰყვება და ხშირად საქმე ღვინის გაფუჭებით მთავრდება. ალკოჰოლური დუღილი მთლიანად უნდა კონტროლდებოდეს და იმართებოდეს. ღვინის ხარისხის გაუარესების თავიდან ასაცილებლად დუღილის პროცესმა თანაბრად და შეუჩერებლად უნდა ჩაიაროს. ხშირია შემთხვევა, როდესაც დუღილის პროცესი მის დასრულებამდე ჩერდება და ღვინო დაუდუღებელი რჩება, რასაც, რა თქმა უნდა, თავისი მიზეზები აქვს. აღსანიშნავია, რომ თეთრი ღვინო რაც უფრო დაბალ ტემპერატურაზე დაიდუღებს (დაახლოებით 8/12°C - „ცივი დუღილი“) მით უფრო არომატული გამოდის, მაგრამ ამ დროს დიდია დუღილის შეჩერების რისკი. ასევე დაბალი ტემპერატურის გამო დუღილის პერიოდი შეიძლება თვე-თვენახევარი გაგრძელდეს, რის დროსაც შესაძლოა ღვინო დაავადდეს (დაძმარება და სხვა).





საშინაო პირობებში შეჩერებული დუდილის ბოლომდე მიყვანა, გარდა გამონაკლისი შემთხვევებისა, თითქმის შეუძლებელია. ამიტომ ყველა ღონე უნდა გამოიძებნოს იმისათვის, რომ ალკოჰოლური დუდილის პროცესმა ოპტიმალურად ჩაიაროს და გამორიცხული იყოს ისეთი ელემენტარული შეცდომები, რომელთა თავიდან აცილება შესაძლებელია, კერძოდ: დუდილის პროცესი შეიძლება შეაჩეროს მაღალმა (30°C -ზე ზემოთ) ან დაბალმა (10°C -ზე ქვემოთ) ტემპერატურამ. ზედმეტად მაღალ ან დაბალ ტემპერატურაზე საფუარების აქტივობა ნელდება ან წყდება. ასევე აბრკოლებს დუდილს ყურძნის ძალზე მაღალი შაქრიანობა, ტემპერატურის მკვეთრი ცვალებადობა და სხვ. დუდილის ოპტიმალურ ტემპერატურას მიიჩნევენ 23°C -ს. ალკოჰოლური დუდილის შეჩერების ერთ-ერთი მიზეზი შესაძლოა უჭაერობაც იყოს. ხალხში გავრცელებული აზრი თითქოს მინის ბოცებზე დუდილის პროცესში საჭაერის ბუშტების გაკეთებით ღვინო გაზიანი და შუშხუნა დგებოდეს, უსაფუძვლო და მცდარია. პირიქით, ადგილი სადაც სპირტული დუდილი მიმდინარეობს კარგად უნდა ნიავედებოდეს, რადგან დუდილის დროს გამოიყოფა ჯანმრთელობისათვის მავნე გაზები, ხოლო ბოლომდე დაუდუღებელი ღვინო მასში შაქრების არსებობის გამო დაბალალკოჰოლიანი და მღვრიე გამოდის, ამის გარდა ასეთ ღვინოში დიდია დაავადების (დაძმარება და სხვა) გაჩენის საშიშროება.





ღირსი უმჯობესი და უწყინესი

სლად დადუღებული ღვინის ჭურჭელი ბოლომდე უნდა გადაივსოს, ხოლო ღვინო თავდაპირველად ხშირად უნდა გადაიღონ, მაგრამ, მაგალითად, კახური ტიპის, ქვევრში ჭაჭაზე დადუღებულ ღვინოს ზოგ შემთხვევაში თავისთავად ჭაჭაზე ადრე გაზავნულამდეც კი ტოვებენ, რასაც, რა თქმა უნდა, აქვს კიდევაც დადებითი მხარეები: ვინაიდან ქვევრში ღვინო ჭაჭასთან დიდხანსაა შეხებაში, მიმდინარეობს ღვინის ბუნებრივი სტაბილიზაცია და ფერის დაწმენდა, რასაც ქარხნულ პირობებში ესაჭიროება გაწევა (რომელიც ემსახურება ღვინის გაწმენდას), ფილტრაცია და სხვადასხვა ქიმიური ნივთიერებების დამატება. ამის გარდა, ჭაჭიდან ღვინოში გადადის უფრო მეტი სასარგებლო ნივთიერება, ვიდრე ევროპულად დაყენების შემთხვევაში. ამგვარი ღვინო უფრო სტაბილურია, იგი იღებს სასიამოვნო მუქ ჩალისფერ შეფერილობას, ძალზე გამჭირვალეა და დიდხანსაც ინახება. საერთოდ, ლექს ახასიათებს განსწნა, რაც თავისთავად ცუდად მოქმედებს ღვინის ხარისხზე. მადულარ არეს, თუკი საქმე გვაქვს კახური ტიპის ღვინის დაყენებასთან (ჭაჭაზე დუღილი), ესაჭიროება დარევა. ჭაჭას ურევენ დღეში სამჯერ-ხუთჯერ. ეს ოპერაცია ემსახურება მადულარი არის ზედაპირზე ამოტივტივებული ჭაჭის („ქუდის“) ჩარევას და ამით გამოირიცხება ამოტივტივებული ჭაჭის დაჟანგვა, დაძმარების პროცესის დაწყება და ღვინის ხარისხის გაუარესება. თუკი დუღილის პროცესში აერაცია და გარკვეული რაოდენობის სითბო დადებითად მოქმედებდა მადულარ არეზე, დუღილდამთავრებულ ღვინოს ესაჭიროება ჭერმეტულობა და შენახვის დაბალი ტემპერატურა (ქარხნულ პირობებში ღვინოს ინახავენ არაუმეტეს 14-15°C-ზე).



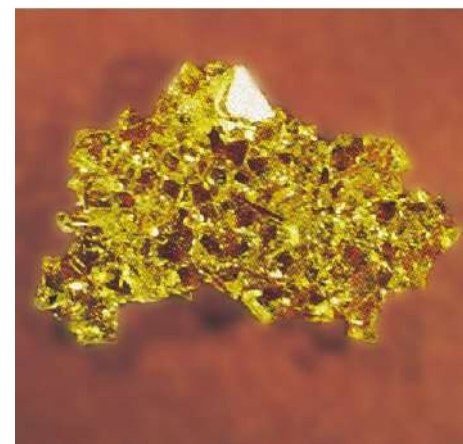
ღვინის შენახვისას ძალზე მნიშვნელოვანია დაბალი ტემპერატურა; ამისათვის ზამთრის პირველი სიცივეები ძალზე ხელსაყრელია ღვინისათვის, რისთვისაც ხშირად ქარხნებში ყინვების დროს საცავის კარებსა და ფანჯრებს დიდი ხნით ღიას ტოვებენ. ღვინის გადაღების პროცესში ჭურჭლის კედლებსა და ფსკერზე შევამჩნევთ კრისტალებს, რომელთაც ღვინის ქვა ეწოდება. ეს კრისტალები ღვინოში არსებული მჟავების მარილებია. ღვინის ქვა სიცივის ზემოქმედებით გამოიყოფა და ეს პროცესი დადებითად მოქმედებს ღვინის ხარისხზე, კერძოდ, მისი გამოლექვის დროს ღვინოს სცილდება ზედმეტი მჟავიანობა, უფრო წმინდა, ხოლო მისი გემო უფრო ჰარმონიული ხდება. ჭურჭლის შიდა ზედაპირზე გამოლექილი ღვინის ქვა სითბოების დადგომისას კვლავ გაიხსნება ღვინოში და აამღვრევს მას, ასე რომ, ღვინის ქვა დაცლილ ჭურჭელს დაუყოვნებლივ უნდა მოშორდეს. ღვინის გადაღების ზუსტი, დადგენილი დრო და ინტენსივობა არ არსებობს. ღვინო იმდენჯერ უნდა გადაიღონ, რამდენჯერაც იგი ამას მოითხოვს. ოჯახურ პირობებში ძალზე მნიშვნელოვანია ასევე გოგირდის დროული და ზომიერი გამოყენება. ღვინის ჭურჭელს, იქნება ის ქვევრი, კასრი, მინა თუ სხვა, სრული დეზინფექციისთვის უნდა ეხრჩოლოს (ჩაუბოლდეს) გოგირდი. ემალირებული და უჟანგავი ლითონის ჭურჭელში გოგირდის ჩაბოლებას ერიდებიან, რადაგან გოგირდმა შესაძლოა ჭურჭლის შიდა ზედაპირი დააზიანოს.



მინის ჭურჭელში გოგირდის ჩაბოლება



ყურძნის ტკბილის კრისტალი



ღვინის ქვის კრისტალი

გოგირდის ფითილების დამზადება შინაურ პირობებშიც შეიძლება, ამისათვის ვენახის შესაფრქვევ გოგირდს (სხვა გოგირდის გამოყენება არ შეიძლება) დაყრიან ტაფაზე და გააძნობენ დაბალ ცეცხლზე, რაშიც შემდეგ ამოავლებენ 23 სანტიმეტრიან ზოლებად სიგანეზე დაჭრილ თაბახის ფურცლებს. ამგვარ ფითილებს გამოაბამენ ძავთულს, ზედა მხრიდან მოუკიდებენ ცეცხლს და ჩაუშვებენ წინასწარ გარეცხილ ჭურჭელში. ქარხნებში მიღებულია გოგირდის ჩაბოლების დოზა: 3 გრ გოგირდი ყოველ 100 ლიტრ ჭურჭელზე.



კასრის შიდა ზედაპირზე ობის გამომწვევი სოკო

მნიშვნელოვანია ერთი გარემოება: გოგირდი ახლად გარეცხილ და ღვინის ჩასასხმელად გამზადებულ ჭურჭელს უნდა ჩაუბოლდეს მანამ, სანამ ჭურჭლის შიდა ზედაპირი ჯერ კიდევ სველია, რადგან ამ დროს დამწვარი გოგირდის ბოლი რეაქციაში შედის წყალთან და წარმოიქმნება გოგირდოვანი მუავა, რაც უკეთ უზრუნველყოფს ჭურჭლის დეზინფექციას. გოგირდჩაბოლებულ ჭურჭელში ნაკლებია ღვინის ბრკისა და დამარების (ასევე სხვა დაავადებების) გაჩენის რისკი თუმცა კუსტარულად გაკეთებულ ფითილებს ახასიათებთ ჭურჭელში ჩადვენთა, რამაც შესაძლოა ღვინოს გოგირდწყალბადის (ლაყე კვერცხის) სუნი მისცეს. დღესდღეობით უკვე არსებობს ქარხნულად დამზადებული ჩასაბოლებელი გოგირდი, რომელიც ჭურჭელში არ იღვენთება. გოგირდს ზოგჯერ მარნებსა და სარდაფებშიც წვავენ, თუკი, რა თქმა უნდა, არსებობს ამის საჭიროება.



სელსახი და შესახისი ჭურჭელი

ღვინის სადულარ თუ შესანახ ჭურჭლად ძირითადად გამოიყენებენ კასრებს, ქვევრებს, მინისა და უჟანგავ თუ ემალირებულ ჭურჭელს. ოჯახურ პირობებში - ძირითადად ქვევრებს, კასრებსა და მინის ჭურჭელს იყენებენ. ამჟერად თქვენს ყურადღებას კასრებსა და ქვევრებზე შევაჩერებთ.

ჭურჭელი

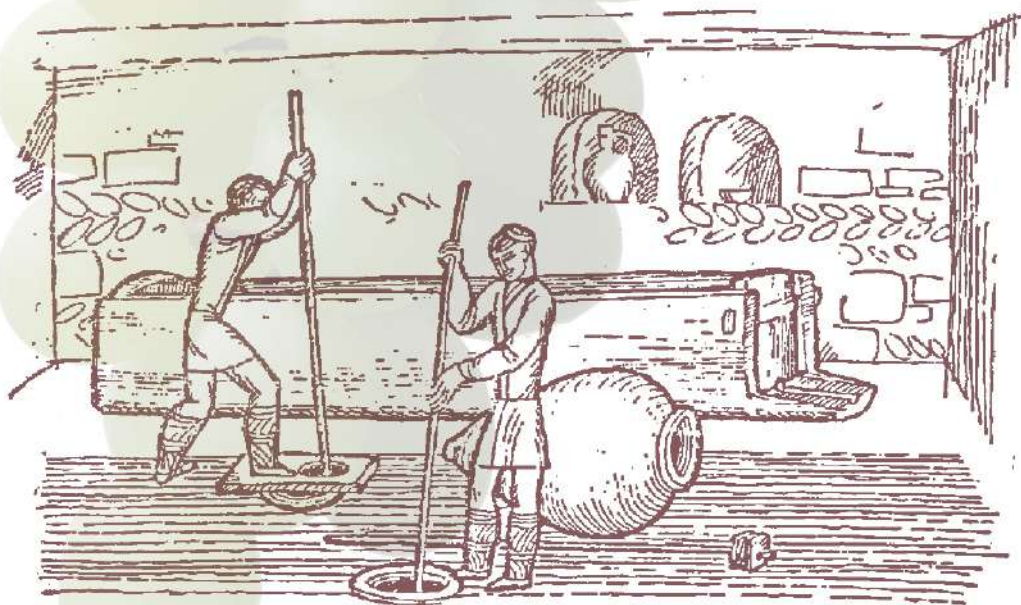


კერამიკული წარმოების ისეთი დარგი, როგორც მექვევრეობაა, მთლიანად მეღვინეობის ინტერესებს ემსახურება. ქვევრი ის ჭურჭელია, რომელშიც მიმდინარეობს ყურძნის ტკბილისა თუ დურდოს დადუღება და ღვინის შენახვა. ამრიგად მისი დანიშნულება და მნიშვნელობა მეღვინეობაში უდიდესია. ქვევრის, როგორც სამეურნეო ხასიათის მქონე ჭურჭლის, წარმოშობა, ძალზე შორეულ წარსულშია სავარაუდო. საერთოდ მეთუნეობა ხუთ ძირითად დარგად იყოფა ესენია: მეაგურეობა, მეკრამიტეობა, მეჭურჭლეობა, მეთონეობა (საიდანაც წარმოიშვა ამ დარგის სახელი მეთუნეობა) და მექვევრეობა. კერამიკული ნაწარმი თითქმის ყველა სახის თიხისაგან მზადდება, რომელსაც მოიპოვებენ როგორც დასავლეთ, ისე აღმოსავლეთ საქართველოში, მაგრამ ქვევრების დასამზადებლად თიხაც შესაბამისად შერჩეული უნდა იყოს და დამზადებისა თუ გამოწვის ტექნოლოგიაც სათანადო ცოდნასა და გამოცდილებას მოითხოვს. ქვევრების მოცულობა ძველ საქართველოში დაახლოებით 5-10-დან 7000 ლიტრამდე მერყეობდა. ქვევრის დადებით მხარედ მიიჩნევენ: მის დიდ მოცულობას, რაც განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია ოჯახურ პირობებში, მასში თითქმის უცვლელ ტემპერატურას, რასაც ასევე დიდი მნიშვნელობა აქვს ქვევრში მიმდინარე ყველა ტექნოლოგიურ ეტაპზე და მის განსაკუთრებულ და შეუცვლელ როლს კახური ტიპის ღვინის დაყენებისას.



ქვევრს მუხის კასრისაგან განსხვავებით არ ახასიათებს ღვინის აშრობა და, ამრიგად - დანაკარგი, ყველა ტექნოლოგიური პროცესის ზუსტი დაცვით (ჭიგინა, ჭერმეტულად შენახვა და სხვ.) ქვევრში ღვინო ხანგრძლივად ინახება, ხოლო ქვევრის უარყოფითი მხარეებიდან გამოყოფენ: ქვევრის კედლების ძლიერ ფორიანობას და განსაკუთრებით დიდი მოცულობის ქვევრებში მცირედი ვიბრაციის დროსაც კი (მიწისძვრა, მეწყერი და სხვა) მისი კედლების დაბზარვის რისკს. ასევე არსებობს ახალი, უხარისხო ქვევრების შექმნის საშიშროება. ამ ახალი რისკის საფუძველს წარმოადგენს ამ დარგისადმი გარკვეულად გულგრილი დამოკიდებულება და ქვევრის დამზადების ტექნოლოგიის არასრული დაცვა. ქვევრის კედლების ძლიერი ფორიანობის საწინააღმდეგოდ ახალ ქვევრებს მიწაში ჩადგამამდე გაათბობენ დაახლოებით 50-60°C-მდე და შიგნიდან ცვილით გააღლესენ. გამთბარი ქვევრის კედლები ცვილს ღრმად შეიწოვს და ამრიგად გამოირიცხება როგორც ღვინის გაუონვის ან გარედან ქვევრში ნესტის შეღწევის რისკი, ასევე ხმარებისა და რეცხვის პროცესში ცვილის მოცილება. ცვილის ამოსმა უკვე მიწაში ჩამარხულ ქვევრშიც შესაძლებელია.

რაც შეეხება ქვევრის რეცხვის სიძნელეს, ეს პრობლემა იმდენად აქტუალური ყოფილა, რომ ძველად არსებობდა პროფესია „ქვევრის მრეცხავი“ და ამრიგად ამ საქმეს ზოგიერთ შემთხვევაში პროფესიონალი ახორციელებდა. უნდა აღინიშნოს, რომ ქვევრის ღვინოში რაიმე ზადის ან დაავადების გაჩენა ძირითადად სწორედ ქვევრის არასწორი რეცხვითაა განპირობებული.



ქვევრის სარეცხი მცენარე კრაზანას ფესვებისგან



მნიშვნელოვანია ქვევრის რეცხვა როგორც გამოყენების წინ, ასევე მისი რეცხვა ხანგრძლივი სიცარიელის შემდეგ. ორივე შემთხვევაში, ისე როგორც ღვინის გადაღებისას, რეკომენდებულია ქვევრში გოგირდის ჩაბოლება (შე გრ გოგირდი ყოველ 100 ლიტრ ჭურჭელზე), ცარიელ ქვევრში გოგირდის ჩაბოლება შეიძლება განმეორდეს თვე-თვენახევარის შემდეგ, ასეთ შემთხვევაში გოგირდის თავდაპირველი ჩაბოლება უნდა მოხდეს მხოლოდ მაშინ, როცა გარეცხილი ქვევრის შიდა ზედაპირი კარგად გამოშრება. ტრადიციულად ქვევრების გარეთა ზედაპირს კირით ლესავდნენ. ამ ოპერაციას რამოდენიმე დატვირთვა აქვს, მაგრამ უმთავრესად იგი ერთგვარ ანტისეისმურ ღონისძიებას წარმოადგენს, ამის გარდა დაკირულ ქვევრში ნაკლებია გარედან ნესტის ან გრუნტის წყლის შეღწევის რისკი. ქვევრების დაკირვა საქართველოში ძალიან სწრაფად გავრცელდა, რაც განაპირობა დაახლოებით XI საუკუნეში მომხდარმა უძლიერესმა მიწისძვრამ, რომელმაც საკვს ქვევრების უმრავლესობა დააზიანა. ახლო წარსულში ზოგჯერ კირის ნაცვლად ცემენტსაც იყენებდნენ, რაც ყოველად გაუმართლებელია, ვინაიდან ცემენტის ექსპლუატაციის ვადა კირთან შედარებით ძალზე მცირეა და ასევე მას ახასიათებს დაშრობა და დაობება; ხოლო რისკი იმისა, რომ ახალი ქვევრები მთელი რიგი წესების დაუცველად მზადდება, არცთუ უსაფუძვლოა. გამოცდილი მექვევრე, მაგალითად, ჭურჭლისათვის მომზადებულ თიხას საგულდაგულოდ დაახარისხებს და არავითარ შემთხვევაში მდინარის, წვიმის ან ნაგუბარი წყლით არ მოხელს. გასათვალისწინებელია ასევე გამოწვის ტემპერატურა და ხანგრძლივობა, რასაც ასევე ნაკლები ყურადღება ექცევა. უნდა აღინიშნოს რომ ქვევრი იმდენად დახვეწილი ჭურჭელია, რომ მან დღემდე მრავალი საუკუნის შემდეგ თითქმის უცვლელად მოაღწია. ქვევრებს გარდა ღვინისა იყენებდნენ ჭაჭის, მწნილეულის, ყველის, ერბოსა და მარცვლეულის შესანახად, მაგრამ, როგორც აღინიშნა, იგი მეღვინეობის ჭურჭელია და მისი შექმნაც ამ დარგის განვითარებამ გამოიწვია საქართველოში.



მუხის კასრი

მუხის კასრებში შენახულ ღვინოს განსაკუთრებული გემო და ხარისხობრივი მახასიათებლები აქვს. მუხის კასრი მხოლოდ ჭურჭელი არ არის, იგი ღვინის დავარგებაშიც მონაწილეობს, აუმჯობესებს ღვინის გემოს და აძლევს მას მეტ სიმტკიცეს. ამიტომ მას მართებულად უწოდებენ ტექნოლოგიურ ჭურჭელს. ძველად ზოგიერთ ქვეყანაში მუხის მასალის სიმცირის გამო კასრებს წაბლის, წიფლის, თუთის, აკაციის, ნაძვისა და სხვა მასალისაგან ამზადებდნენ, მაგრამ მათთან შედარებით მუხის კასრის უპირატესობა უდავოა. მუხის კასრის შეფასების ერთ-ერთი ძირითადი კრიტერიუმია მუხის გეოგრაფიული ადგილმდებარეობა. კასრისათვის მუხა უნდა შეირჩეს ფორიანობის, სტრუქტურის, პოლიფენოლებისა და არომატული ნივთიერებების მიხედვით. ამ ყველაფერზე კი გავლენას ახდენს მისი გეოგრაფიული წარმოშობა, ნიადაგის ტიპი, კლიმატი, ტყის სისწირე და სხვა.





უპირატესობა მშრალ, მთაგორიან ადგილას მოჭრილ მუხას ენიჭება. იგი მკვრივი და წვრილფორიანია. დაბლობ ადგილას მოჭრილი მუხის ხის მერქანი მსხვილფორიანი და ნაკლებად მტკიცეა, ძლიერ ჟონვადია და ბევრსაც იშრობს. კასრის დასამზადებლად განკუთვნილ მუხის მასალას ღია ცის ქვეშ, დაახლოებით ორ წელი აჩერებენ, იგი შრება, კარგავს არასასიამოვნო მწარე გემოს და იძენს შესანიშნავ სურნელს. შესაძლებელია მუხის მასალის ფარდულში გაშრობაც, მაგრამ არავითარ შემთხვევაში არ შეიძლება მასალის ელექტროდუმელში, დაჩქარებული წესით გამოშრობა. ღვინის კასრის შედგენა დაუშვებელია, საღებავი ავსებს ფორებს და ზღუდავს მათში ჟანგბადის მოძრაობას, რაც აუცილებელი პირობაა ღვინის დავარგებისათვის.





ცარიელი კასრების ღია ცის ქვეშ შენახვა არ შეიძლება, რადგან ასეთ შემთხვევაში კასრი გამოშრება, დაკარგავს ჰერმეტიულობას და მალე დაიშლება. იმისათვის, რომ ცარიელ კასრებში შენახვისას ობის გამომწვევი სოკო არ განვითარდეს. მათ თვე-თვენახევარში ერთხელ უნდა ჩაუბოლდეს გოგირდი, რის შემდეგაც კასრს უკეთდება საცობი. გასათვალისწინებელია, რომ კასრის გამოსარეცხი წყალი უნდა იყოს აუცილებლად სუფთა და სასმელად ვარგისი. ღვინის შესანახი ხის ჭურჭელი ძნელი მოსავლელია, რაც შრომატევადია და მოითხოვს ზედმიწევნით ცოდნასა და გამოცდილებას, რის გამოც ბევრმა მეღვინემ მის გამოყენებაზე უარი თქვა. თუმცა ასეთ ჭურჭელში დაყენებული ღვინის განსაკუთრებული ხარისხის გამო კასრების გამოყენების პრაქტიკა თანამედროვე მეღვინეობაში სულ უფრო და უფრო ფართოვდება. გოგირდის ჩაბოლება რეკომენდებულია ასევე მინის ჭურჭელშიც. მიუხედავად იმისა, რომ მინის ჭურჭელი შენახვისა და გამოყენების მხრივ ძალზე პრაქტიკულია, ჰიგიენის წესების დაცვა აქაც მნიშვნელოვანია, სუსტ წერტილს წარმოადგენს მინის ჭურჭლის ხრახნიანი თავსახური, რომელსაც ხშირად უჩნდება თვალით ძნელად შესამჩნევი ბზარი, რომელიც შესაძლოა გახდეს ღვინის გაფუჭების მიზეზი.



ქახჩი და ქარაი ჰოვინა

მარანი წარმოადგენს როგორც ღვინის შესანახ, ისევე მის დასადუღებელ და დასამუშავებელ ადგილს. მარანი უნდა იყოს გრილი, მას უნდა ჰქონდეს კარგი სავენტილაციო სისტემა და, სასურველია, საკანალიზაციო გაყვანილობები. იმისათვის, რომ მარანში მიღწეულ იქნეს ტექნოლოგიური პროცესებისათვის სასურველი ტემპერატურა ($14-15^{\circ}\text{C}$) და ჰაერის სასურველი ფარდობითი ტენიანობა ($75-85\%$) მას ხშირად მიწის სიღრმეში აშენებენ. ხშირად სარდაფის კედლებსა და ჭერს ჰიგიენისათვის კირით ათეთრებენ, რაც შესანიშნავი ანტისეპტიკური საშუალებაა სარდაფში მავნე მიკროორგანიზმებისა და ობის გამომწვევი სოკოების საწინააღმდეგოდ. თუმცა არსებობს ეგრეთ წოდებული „კეთილთვისებიანი ობი“, რომლის გაჩენას სარდაფის კედლებზე ზოგიერთი მეღვინე მიესალმება კიდევ.

ყურძნის კრეფიდან, ვიდრე დაღვინებისა და შენახვის პროცესამდე ღვინის მწარმოებელმა ყველაფერი უნდა იღონოს იმისათვის, რათა შეინარჩუნოს ღვინის პოტენციური ხარისხი. ყურძენი იქნება ეს, ტკბილი, დურდო თუ ღვინო, არც ერთ შემთხვევაში არ უნდა დაუშვას მათი დაავადება, ზადისა და არასასიამოვნო გემოს წარმოქმნა, მომხმარებლისათვის საშიში ნივთიერებებისა თუ მიკროორგანიზმების გაჩენა. ამისათვის კი საჭიროა, რომ ყურძნის გადამუშავების ადგილას მოისპოს ყოველგვარი პათოგენური მიკროორგანიზმებისთვის ხელსაყრელი პირობები, გამოყენებულ იქნეს მხოლოდ ინერტული ჭურჭელი, რომელიც არ დასცემს ღვინის ხარისხს, არ შესძენს მას უსიამოვნო გემოს და არ „გაამდიდრებს“ ღვინოს ჭანმრთელობისათვის მავნე ნივთიერებებით.



საერთოდ მეღვინეობაში, რაც უფრო ახლოა პროდუქტი საბოლოო სახესთან, მით უფრო მკაცრდება მოთხოვნები ჰიგიენის მიმართ. ჭურჭლის გარეცხვა და დეზინფექცია საჭიროა რთვლის დასაწყისში, მისი მიმდინარეობისას და დასასრულს. ჭურჭლისა და ინვენტარის რეცხვის ზუსტი, დადგენილი ნორმა არ არსებობს, ტარა-ჭურჭელი და მევენახეობა-მეღვინეობის ინვენტარი ირეცხება იმდენჯერ და მანამ, სანამ არ მიადწივინ სასურველ შედეგს. მარანში მინიმუმამდე უნდა იქნეს დაყვანილი გასარეცხად მიუდგომელი და წყლის დაგუბების ადგილები. ჭურჭელს ღვინის ქვა აუცილებლად უნდა მოშორდეს მისი ყოველი დაცარიელების შემთხვევაში. საერთოდ უნდა აღინიშნოს, რომ ძლიერ მოქმედი და ამავე დროს ჭურჭლის მიმართ ინერტული, ჯანმრთელობისათვის უსაფრთხო უნივერსალური სარეცხი საშუალება არ არსებობს, რადგანაც სიბინძურის წყარო და მისი ქიმიური ბუნება შეიძლება სხვადასხვა სახისა იყოს, მაგალითად: ორგანული, მინერალური, პირველადი ნედლეულის ნარჩენი ნაწილაკები, მტვერი, და სხვადასხვა სამუშაოებისაგან დარჩენილი ნარჩენები. აღსანიშნავია, რომ რეცხვა-დეზინფექციის პროცესი სასურველ ეფექტს მხოლოდ სუფთა გარემოში, სუფთად მუშაობის დროს იძლევა.

ქვევრიდან კახური ტიპის ღვინის ამოსაღები მოწყობილობა



ნის - დასაშვებია



რკინის - დაუშვებელია



წინამდებარე ბროშურით „ელკანა“ იწყებს პუბლიკაციების სერიას, რომელთა თემატიკა შეირჩევა „ელკანას“ წევრი მეურნეების ინტერესების გათვალისწინებით.

ვენახის მავნებელ-დაავადებები, აგროტექნიკა ვენახში, სიახლეები მევენახეობა-მეღვინეობაში, ღვინის ტექნოლოგიის აქტუალური საკითხები, ღვინის დაავადებები და მათი ამოცნობა, ტრადიციული მევენახეობა-მეღვინეობა, ენოთერაპია - აი, იმ საკითხთა არასრული ჩამონათვალი, რომელსაც მკითხველი შემდეგ გამოცემებში გაეცნობა.

შენიშვნები



„ღვინოს უთქვამს – მოძიარე და მოგივლიო“.
მხოლოდ გულმოდგინე და წესიერი მოვლით
ღვება უნადო და სალი ღვინო...



ბროშურები გამოყენებულია თამაზ ღუნღუნას, ია ებრაღიძის, გიორგი ბარისაშვილისა და ალექსანდრე კურტიანიძის ფოტოები