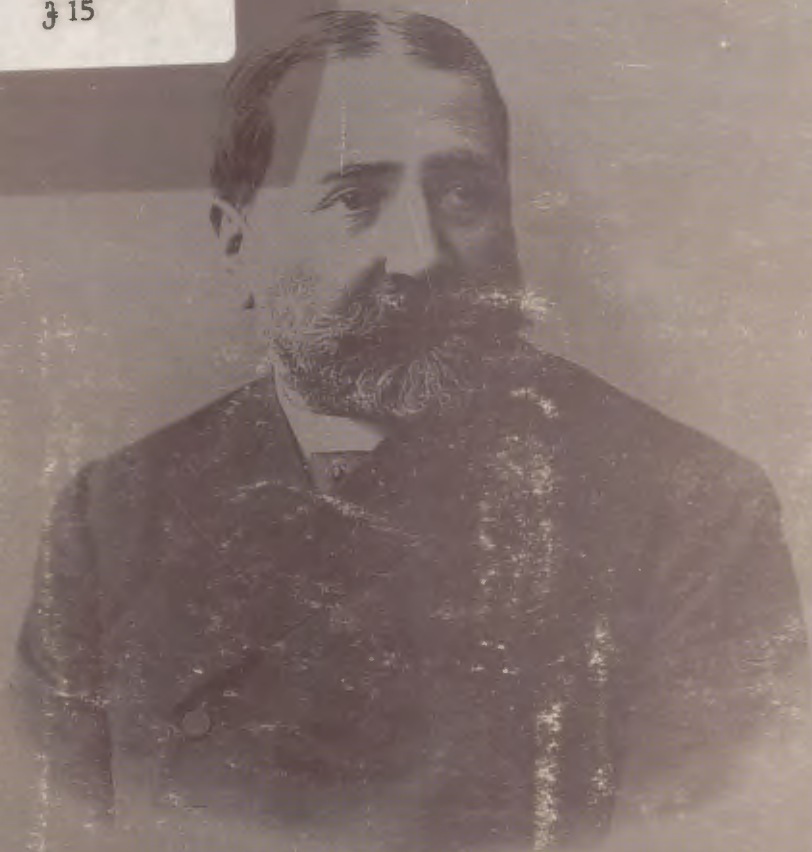


ლვინის ქართულად დაყენება

(ნაჩვენებია)

641.22

ჭ 15

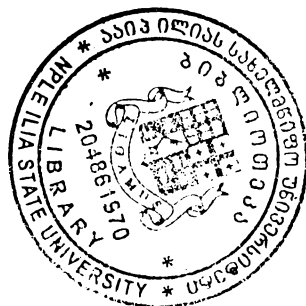


ილია ჭავჭავაძე, 1887 წ.

თბილისი 2012

ღვინის ქართულად
დაყენება
(ნაწიკვევი)

ილია ქავჭავაძე, 1887 წ.



თბილისი 2012

წინასიტყვაობა

ილია ჭავჭავაძის, წმინდა ილია მართლის, ნარკვევი - "ღვინის ქართულად დაყენება" ნამდვილად ნათელი ორიენტირია ქართული ტრადიციული მეღვინეობის სფეროში.

წინამდებარე ბროშურა ჩვენი თანამემამულის - იოსებ წიკლაურის მხარდაჭერით გამოიცა და იგი საქველმოქმედო ხასიათს ატარებს. ბროშურა გადაეცემა საქართველოს ბიბლიოთეკებს, მევენახეობა-მეღვინეობის დარგში მომუშავე ადამიანებს, საქართველოს საპატრიარქოს, ეკლესია-მონასტრებს, სკოლებს... რალა თქმა უნდა, გამოცემის გარკვეული ნაწილი ჩააღწევს უცხოეთშიც, რათა იგი გავრცელდეს ქართულ დიასპორაში, რაც მეტად მნიშვნელოვანია.

წმინდა ილია მართლის ნარკვევი - "ღვინის ქართულად დაყენება" ყველა დროისათვის მნიშვნელოვანი ნაშრომია. იგია ქართული ტრადიციული მეღვინეობის ერთგვარი ფორმულა, რითაც, ჩვენი აზრით ყოველმა ქართულმა ღვინის საწარმომ თუ მარანმა უნდა იხელმძღვანელოს. საქართველოს მევენახეობა და მეღვინეობა, სამწუხაროდ, თავის ისტორიულ გუხს ასცდა. ჩვენ ვფიქრობთ, რომ წინამდებარე ნარკვევი საქართველოს მოსახლეობას გარკვეულწილად დაეხმარება აღნიშნული პრობლემის დაძლევაში.

გიორგი ბარისაშვილი.

მცხეთა 2012წ.

ბროშურა "ღვინის ქართულად დაყენება" (ილია ჭავჭავაძე, 1887) მოამზადა, წინასიტყვაობა და ილუსტრაციები დაურთო გიორგი ბარისაშვილმა.

დაკაბადონება პაატა გარდანაშვილის.

წყარო - ილია ჭავჭავაძე, ტომი VII. წერილები სახალხო მეურნეობის საკითხებზე. თბილისი 1956. (პავლე ინგოროყვას რედაქციით).

ISBN 978-9941-0-4588-2

ჩვენს ეკონომიურს უოფა-ცხოვრებას რომ კაცი რიგიანად და გონიერად დააკვირდეს, ბევრს საგულისხმოს იპოვის. ერთი უდიდესი და უპირველესი სახსარი ჩვენის ეკონომიურის ცხოვრებისა მიწათ-მოქმედობაა და სხვაგვარი სახსარი ჯერ ჩვენში თითქმის არც კი დაძრულა, ხელნახლებიც არ არის, მერმისს ელის. მიწათმოქმედებას ორი საგანი მოაქვს ჩვენის ქვეყნის გასაძლოლად, ღვინო და ყოველგვარი ეგრედწოდებული საპურე მარცვალი. ამ ორგვარს წარმოებას დიდი ხანია ვადგვართ და დიდი ხანია მის გზაზედ ვშრომობთ და თავს ავად თუ კარგად ვიკვებავთ. ჩვენ ამას არაფრად ვაგდებთ, თითქო ამ ხანგრძლივს წარმოებას ჩვენთვის არა უსწავლელია რა, არავითარი გამოცდილება არ მოუცია, თითქოს ყოველს მას, რასაც დღეს წარმოებაში ვხედავთ, არავითარი საბუთი და მიზეზი არა ჰქონია, თითქო ყოველივე ალაღბედობით, უცაბედობით მოგვსვლია. აი ეს, ჩვენის ფიქრით, რით აიხსნება:

ჩვენმა ძველმა ისტორიამ არ მოგვაცალა, რომ ცოდნა-სწავლის გზა გვეკაფნა და ჩვენის სულისა და გულის ძალით მეცნიერების ახო გამოგველო უმეცრების ბარდებით და ჯაგით მოცულს არემარეხედ. ამ მხრით, ძალიან ჩამოვრჩით დანარჩენს კაცობრიობას, რომელიც დღეყოველ ცოდნისა და სწავლის წარმატებასა და წინსვლაში იყო. სახელოვანმა და საოცარმა ნამოქმედარმა კაცობრიობის ცოდნისამ და სწავლისამ ისე მოგვასწრო ჩვენ, როგორც საბუნელეთიდან შეცრად მზეზე გამოსულს! მეტის სინათლისა და შუქისაგან თვალთ დაგვიბნელდა. ძალოვანმა მეცნიერებამ, რომლის ნაღვაწი ჩვენს უვიცობას ხშირად სასწაულად მიაჩნდა და მიაჩნია, ისე დაიბრიყვა ჩვენი ჰკუა და გონება, ისე თავბრუ დაასხა, რომ ერთიც და მეორეც უჭრმოჭრილ ყმად გაიხადა და როგორც ტყვე, გაჰაწრა. აბა, საცა უცხენოდ და უკამბეჩოდ უზარმაზარის სახლების ტარება მოიგონეს, საცა ტელეგრაფმა და ტელეფონმა სივრცე გააბათილა და ელექტრონმა ლამის ძველებურს თილისმობას გადააჰარბოს, იქ ჩვენი ბეჩავი უმეცრება და უვიცობა ხმას როგორღა ამოიღებდა. როგორ არ უნდა გვეგრძნო ჩვენი არარაობა? როგორ არ უნდა გვეთქვა: ჩვენ რანი ვართ? რაც უოფილან, ისინი უოფილანო! რაკი კაცობრიობის ცოდნა-სწავლის საოცარმა ძლევამოსილებამ ასე აშკარად დაგვანახვა სხვა ქვეყნების უპირატესობა და წარჩინებულობა, ჩვენ ერთიც და მეორეც კისრად უნდა გვედო და დავდუმებულიყავით, როგორც ძლიერის წინაშე უძლური, მეცნიერების წინაშე უმეცარი. სწორედ ეგრეც დაგვემართა: ჩვენც დავდუმდით და იმოდენად დავდუმდით, რომ რაკი კაცი უცხო ქვეყნიდან მოვიდოდა ჩვენში, სწავლულია თუ უსწავლელი, ჰკვიანი თუ სულელი, ამას აღარ დავდევდით და პირ-

ღია შევყურებდით, ჰკუის მასწავლებელი აბა ეს არისო. გარდა ამისა, საკმაო იყო კაცს ეთქვა, სამზღვარგარედ ესე არისო, რომ ჩვენც მიგველო განუსჯელად, აუწონლად, დაუფიქრებლად. იქაურმა ხალხმა ეს ჩვენი პირლიაობის ამბავი კარგად იცოდა და ამიტომაც ყველა ისინი, ვისაც თავის ქვეყანაში ვერა გაეკეთებინა რა, ჩვენკენ გამორბოდა, თან ორიოდე მზად გაკეთებული და მოგონებული რეცეპტიც მოჰქონდა და მტვერს აგვიყენებდა ხოლმე თვალწინ ჩვენ უმეცრებს და უცოდინარებს ცოდნისა და მეცნიერების სახელითა. სამზღვარგარედ ესეო, თქვენც ესე უნდა მოიქცეთო და ჩვენც სხვა გზა არა გვქონდა, უნდა დაგვეჩერებინა და ვიჯერებდით კიდეც. ამას კიდეც არ გვაკმარებდნენ ხოლმე: რაც კი რამ ჩვენს სამშობლოში იყო, ყველას გვიქოლავდნენ, თქვენ რა იცით, ბრიყვები ხართო, აბა კარგი რა გქენებათო. ჩვენც ვიძახოდით: მართალი ბრძანებააო.

რაკი სხვაგან ჩვენზედ გაცილებით დიდი ოსტატობა გამოიჩინა ბევრმა ბევრში, ჩვენც დავიჯერეთ, რომ, ბევრი ბევრში კი არა, ყველანი ყველაფერში ჩვენზედ უკეთესნი ოსტატები არიან. დავიჯერეთ და მერე როგორ? ჩვენი აღარაფერი ვიწამეთ, აღარაფერი ვიგულვეთ. ის კი გონებიდამ გამოგვეპარა, რომ ჩვენც გვიცხოვრია, გვიმოქმედნია თავის საკვებად, ჩვენშიაც ყოფილა ხელობა და ოსტატობა მიწათმოქმედებობისა, და თუ ჩვენი ნაცხოვარი, ნაკეთარი და ნამოქმედარი მეცნიერებამდე არ აგვიყვანია, ანგარიში ჩასაგდები გამოსაძიებელი და გამოსაკვლევი ხომ არის, როგორც ნაცადი დიდი ხნისა, როგორც მრავალის წლის მოღვაწეობით შემოწმებული საქმე და საქმიანობა. ეს ჩვენი ნაცადი, ეს ჩვენი გამოცდილობა გაგვიბათილა, გაგვიქარწყლა სახელმა და აბრუმ უცხო ქვეყნისამ, რომელმაც ყველაფერში ბრმად ჩავითრია, რადგანაც ბევრში სამართალი და საბუთი მიუძღვოდათ, როგორც გაცილებით ჩვენზედ წინ მავალთა და წარმატებულთა. ამ გარემოებას ერთი არავინ ჩაუფიქრდა და არა სთქვა: კაცო, იქნება ჩვენშიაც იყოს ერთი რამ კარგი, სხვისის სიტყვით ყველაფერს რატომ ესე ხელალებით ვიწუნებთ!..

ეგ ჩვენის უმეცრების, უცოდინარობის ბრალა. თვით მსჯელობა შეგვიშინა უცხო ქვეყნების აბრუმმა, გამბედაობა გამოაცალა. ამის გამო ჩვენი ველარა ვიკვლიეთ რა, ველარა გამოვიძიეთ რა. ან რაღას ვიკვლევდით, რომ ჩვენი აღარა გვჯეროდა რა. ყოველს მხარეს ჩვენის ცხოვრებისას ამ გაუბედაობამ გონებისამ თავისი დამლა დაასვა და დღეს ჩვენში უცხო ქვეყნელი სულელიც ჰკვიან კაცად გადის და იქაური ტყუილი მართლად, მერე როგორი ტყუილი? იქავ ტყუილად ცნობილი და აღიარებული. ამ ტყუილმა ისე არსად არ იჩინა თავი, როგორც ჩვენებურ ღვინის კეთების საქმეში. აქ არამცთუ უცხო ქვეყნელები გზა-კვალს გვირევენ, თვითონ ჩვენებიც კი, მათის სახელით და სიტყვით ბრმად გატაცებულნი და ფეხის ხმის

ამჟოლნი, იმათზედ უარესად გვხვევენ მგვარში. ჩვენი შინაურნი ოსტატები ბრძანებენ, რომ ჩვენებური ღვინის კეთება გროშად არა ჰღირსო; ჩვენ არ ვიცით ვერც ერთნაირის და გამძლე ღვინის კეთება, ვერც შამპანურისა, ვერც კონიაკისა და სხვა ამგვარ დიდფასიან სასმელებისაო. სამზღვარგარედ კი, მეცნიერების შემწეობით, ერთნაირს გამძლეს ღვინოს აკეთებენ, შამპანურს, კონიაკს და სხვა ამისთანა სასმელებს ხომ რაღა თქმა უნდაო. აქედამ, ამ აზრებიდამ წამოსულნი ჩვენი შინაური ოსტატები ჰყდილობენ როგორმე მოგვარჯულონ ღვინის კეთება შეგვაცვლევინონ ევროპიელთა მიხედვითა და ამ ცდას მორჯულებისას დიდ სამსახურად გვითვლიან. რასაკვირველია, ეს ჩვენი თავისიანები თავისით არრას ამბობენ. ესენი შეგირდები არიან უცხო ქვეყნელ ოსტატებისა, და რაც მათგან გაუგიათ, განუსჯელად გაუხეპირებიათ, და ფიქრადაც არ მოსვლიათ, რომ მათი ოსტატები შესაძლოა სტუუოდნენ, შესაძლოა მათმა ოსტატებმა ბევრი არა იცოდნენ რა. ეს კი გონების თვალისაგან მოჰსხლეტიათ, რომ ღვინის კეთებას ჩვენში მთელი ათასის წლების ისტორია აქვს და, მაშასადამე, არის რამ მიზეზი, რომლის ძალითაც ჩვენი ერი თავისებურ ღვინის კეთებას ჰრჩეობს და ევროპიულს უფრთხის და ერიდება დღესაც. ვინ იცის, იქნება ეს მიზეზი პატიგსადებია, ჰკვად მისაღებია? ამას გამოძიება, გამოკვლევა უნდა და უამისოდ ჩვენებურ ღვინოზედ წუნის დადება, ღვინის ჩვენებურად კეთების აბუჩად აგდება, მოშლილის წისქვილის რახუნია და ტყუილის ოსტატობის თავგაზვადებული სიბრიყვე და კადნიერებაა. ნურავინ ნუ იფიქრებს, ვითომც ჩვენ ამით იმის თქმა გვინდა, რომ ჩვენს კეთებას და დაუენებას ღვინისას არა აკლია რა. ჩვენ ამას ვერ ვიტყვით. ბევრი რამ აკლია, ამას თქმა არ უნდა. მხოლოდ იგი ნაკლი ჩვენის ღვინისა, რომელსაც ჩვენებურს ღვინოს წუნად უთვლიან ჩვენში შინაურნი თუ გარეულნი ოსტატები, სწორედ იგი ნაკლი ღირსებაა ჩვენის ღვინისა, და თუ ჩვენი ღვინო ოდესმე გზას გაიხსნის საქვეურო ბაზრისას, სწორედ ამ ღირსების წყალობით გაიხსნის, თუ ძალადამაცხოვრე შინაურ ოსტატების ზედმოსევას და ქადაგებას ღვთისა და თქვენის წყალობით გადვურჩით.

ჩვენ გეცდებით შემდეგს წერილებში ეს ჩვენი აზრი საგულისხმო საბუთებით შევამოწმოთ.

ჩვენ მინამ მოვიყვანდეთ ჩვენ მიერ წინა წერილში დაპირებულ საბუთებს ჩვენებურად ღვინის კეთების შესახებ და აქედამ ჩვენის ღვინის აგკარგიანობაზედ გამოვიკვლევდეთ რასმე, საჭიროა ავლ-ნუსხით, რა წუნსა სდებენ ჩვენს ღვინოს და რა წამალს გვირჩევენ; მაშინ დავინახავთ, სადამდე მიდის მართალი და ტყუილი. საზოგა-დოდ უნდა ვსთქვათ, რომ ჩვენ ყველაფერში ჩამორჩენილი ვართ სხ-ვებზედ, და რაკი ყველაფერში უკანა ვართ, ღვინის საქმეშიაც უკან უნდა ვიყვნეთ, მაშასადამე, ჩვენი, რაც კია, არ უნდა ვარგოდეს. ამ საბუთით შეიარაღებულნი საკმარისად ჰხედვენ მარტო ზოგადის ფრაზებით წუნის დადებას და ამით იოლად წასვლასა. ერთს ამისთა-ნა მაგალითს წარმოგვიდგენს ერთი პატარა წიგნაკი, რომელიც შარშან დაიბეჭდა მოსკოვში რუსულად ამ სახელით: **О главнейших нуждах и потребностях Кахетии**. პატივცემულს ავტორს, რაკი ჩვენზედ ჭლაპარაკობს, ჰგონებია, რომ რაც კი უნდა სთქვას ჩვენებურის ღვინ-ისა და ვენახების კეთების თაობაზედ, სულ მართალი იქნება, ოღონდ ქება და მოწონება რისამე არ იყოს და ამიტომაც ბრძანებს:

“Кахетинские виноградники доходны, что главным образом обуславливается неудачных выбором места для виноградников и патриархальным способом обработки виноградной почвы”.

გამოდის, რომ ბ-ნ ავტორის აზრით, ჩვენ არც ადგილის შერჩევა გვცოდნია სავენახედ და ვენახის კეთებაც ადამისუბური გვქონია. აქ არც ერთის დასამკიცხელი საბუთი არ არის მოყვანილი. ან რა საჭირო იყო! განა საკმარისი არ არის, რომ ქართველებმა არ იციან რა და, მაშასადამე, არც ეს ეცოდინებათ. ერთი ეს ფიქრად მაინც როგორ არ მოუვიდა ბ-ნს ავტორს, რომ რამდენიმე საუკუნეა, რაც საქართველოში ვენახობას მისდევნენ, და რა ღმერთი გაგვიწყრებო-და, ადგილის ამორჩევაც ვერ გვესწავლა. ჩვენ კი გვგონია, რომ ად-გილის ამორჩევაზედ ჩვენ აბუჩად ვერავინ ვერ აგვიდგებს. ჩვენს ვე-ნახებს უკეთესი ადგილები უჭირავთ. ამას ამტკიცებს ის გარემოება, რომ საცა დღეს ვენახებია, იმ ადგილებიდან კარგი ღვინო გამოდის და ვენახების დიდი ხნის წარსულიც გვემოწმება ამას. თუნდ ეგეც არ იყოს, ბ-ნმა ავტორმა აიღოს რომელიმე სოფელი და მიგვითითოს იმისთანა ადგილზედ, რომელიც იმ ადგილებზედ უკეთესია, საცა დღეს ვენახებია. მაგას ვერ იზამს, ათასში ერთსაც ვერ გვაჩვენებს. ეს მაგალითი ნუთუ იმის მომასწავლებელი არ არის, რომ ადგილის ამორჩევა ვენახებისათვის ვიცით და არც შესაძლოა არ გვცოდნოდა, იმიტომ, რომ ვენახის კეთება ჩვენში გუშინდელი საქმე არ არის და

კარგის არჩევანისათვის რამდენისამე საუკუნის გამოცდილება ხელ-თა გვაქვს. ვინც ცოტაოდნად მცოდნეა ჩვენის ვენახის პატრონობისა, ის გვიმოწმებს, რომ თითქმის არც ერთი ვენახის პატრონი გლეხი არ არის ჩვენში, რომ ამ საგანზედ ჰკვად მისაღები დარიგება და რჩევა არ მოგვცეთ. ამ მხრით ჩვენებური გლეხი ევროპიელ მეცნიერსაც კი აჯობებს, იმიტომ რომ მიწათ-მოქმედობაში საერთოდ და ვენახობის საქმეში ცალკე გამოცდილება დიდი რამ არის, და ჩვენებური გლეხი ევროპიელს მეცნიერზედ გამოცდილებით მეტისმეტად წინ იქნება იმიტომ, რომ ადგილის კაცია. ტყუილად კი არ არის ნათქვამი, ადგილის კურდღელს ადგილის მწევარი დაიჭერსო. შეცდომა მოსვლია პატივცემულს ავტორს, ამ გზით არ გამოუძიებია საქმე და მარტო იმას დასჯერებია, რომ აბა ამათ საიდან რა ეცოდინებათ, ყველაფერში ჩამორჩენილნი არიან და ამაშიც ჩამორჩენილნი იქნებიანო. ამ სახითვე მოჰქცევია ბ-ნი ავტორი ვენახების ჩვენებურად კეთების საქმესა. რას გვიწუნებს ბ-ნი ავტორი? გარკვევით და ჩამოთვლით არას გვეუბნება. მარტო ამას ამბობს, რომ ვენახის მიწას ადამისუმურ წესით აკეთებენო. თვითონ ვაზის მოვლის წესს კი სრულებითაც არ იხსენიებს. ჩვენც ამ ვაზის მოვლის საქმეს თავი დავანებოთ და მიწის კეთების საქმეს შევუდგეთ.

რაში მდგომარეობს ეს ადამისუმური წესი, არც ამას გვეუბნება, უსათუოდ იმავე მოსაზრების ძალით, რომ ძველი ხალხია, უკან ჩამორჩომილი, და რა დიდი ლარი და ხაზილა უნდა, რომ ადამისუმური წესი ექმნებათო. მიწის კეთება ვენახისათვის ბარვა და თოხვნაა და ამაზედ დამოკიდებული გაწმენდა ვენახისა, დაწვნა და დამუხლვა ვაზისა; სხვა რა არის, გვიბძანონ. ავტორი რომ ვენახის მიწის კეთებას გვიწუნებს, ნუთუ ამით იმისი თქმა უნდა, რომ ბარვა და თოხვნა და მათზე დამოკიდებული მუშაობა ვენახის მიწისა ჩვენში ჯერ საჭიროდ ცნობილი არ არის? ან თუ ცნობილია, ნუთუ ჭგონებია, ბარვა და თოხვნა არ ვიცით, როგორც რიგია? ყველაფერში შეუძლიან მჩვარში გაგვახვიოს კაცმა, მაგრამ სთქვას კი, რომ ქართველმა კაცმა ბარვა, თოხვნა, გაწმენდა ვენახისა, ვაზის დამუხლვა და დაწვნა არ იცოდეს, ეს მთქმელის მტკნარი უმეცრობა იქმნება და არა ჩვენის ხალხისა. მართალია, ჩვენში ეგრედწოდებულ "პლანტაჟით" მომზადება მიწისა ვენახისათვის არ არის ჯერ შემოღებული, და თუ არის, კანტიკუნტად, და არც ლარზედ ჩაყრა ვაზისაა ჩვენში გახშირებული, მაგრამ სხვაფრივ ვენახის მიწის კეთება და მოვლა, რომელიც არსებითს საჭიროებას შეადგენს ვენახის კარგად კეთებისას, ჩვენში საკმაოდ კარგად იციან, იმოდენად კარგად, რომ რომელს ევროპიელსაც ეს ჩვენებური ცოდნა წინ არ წაუშმძღვარებია და თავის ჰკუთთ უკეთებია ჩვენში ვენახი, გაშენებულიც კი ამოვარდნია. ამისი მაგალითი დღესაც თვალწინ გვიდგა ზოგს ალაგას და მხ-

ოლოდ დასახელება არა გვსურს.

ჩვენ ამითი იმის თქმა არ გვინდა, რომ ვითომც ჩვენებურად ვენახ-ისათვის მიწის კეთებას სანატრული აღარა ჰქონდეს რა. ეგ ტუჟილი ბაქიაობა იქმნება. ჩვენ მარტო ის გვინდოდა გვეთქვა, რომ ჩვენებურს კეთებას მიწისას ვენახებისათვის ბევრი თავისი საკუთარი მიზეზი და საბუთი აქვს, გამოცდილებით შემოწმებული და მეცნიერთაგანაც ჭკვად მისაღები. ეგ წესი მიწის კეთებისა ჩვენშიაც იგივეა, რაც სხვაგან, და ზოგჯერ სხვაგან ის არ არის, რაც ჩვენშია. მაგალითებრ, ვაზის გადაწვენასა და ჩამუხლვაში ჩვენ ბევრი არავინა გვჯობია და ბევრს შეუძლიან ჩვენგან ისწავლოს რამეც. ამის გამო გადაჭარბებული თავმოწონება არ იქნება ვსთქვათ, რომ თუ ზოგი რამ აკლია ჩვენს ხალხს ვენახისათვის მიწის კეთების საქმეში, ზოგიც იმისთანა რამ იცის, რომ სხვასაც ასწავლის. ურიგო არ იქნება მსურველმა ისწავლოს ეგ ზოგი რამ და ტუჟილის აბრუთი გაზვიადებული არ იძახოდეს: ადამისშემური წესიაო. არა, ბატონებო, თავიდათავი ტკივილი ჩვენის ღვინის საქმისა იქ არ არის, საცა ესე ადვილად ჰპოულობენ ჩვენი სხვისით მოლაპარაკე მეცნიერნი.

III

ერთი ჯურის ოსტატები ხომ ვენახის მიწის კეთებას გვიწუნებენ, ჩვენს ცოდნას და გამოცდილებას ამის შესახებ ჩალადაც არ აგდებენ, მეორე ჯურისანი თვითონ ღვინის დაყენებას და კეთებას ჩვენსას აბუჩად იგდებენ. არც ამ ჯურის კაცსა აქვს ზედმიწევნით გამოკვლეული, რისთვის რას ამბობს! ყოველის კეთების აკარგიანობა ნაკეთარმა უნდა გამოაჩინოს. რამოდენადაც ნაკეთარია კარგი ან ცუდი, იმდონად კეთებაც კარგი, ან ცუდი იყოს. ეს აშკარაა ერთმა რომ კარგი ურემი გააკეთოს, მეორე ვერ ეტყვის, გამკეთებელს ურმის კეთება არა სცოდნიაო. ჩვენის ღვინის ოსტატობის დამწუნებელს რომ ჩვენი ღვინო ესინჯა და მის აკარგიანობისაგან გამოეყვანა წუნი, მაშინ, რა თქმა უნდა, სიტყვას ვერ შევუბრუნებდით, მაგრამ ესე არ იქცევა. მას უნახავს, ან გაუგონია, რომ ევროპაში სხვადასხვა ოსტატობაა ღვინის კეთებისა და დაყენებისა, და რადგანაც მაგავე ოსტატობას აქ ვერა ჰხედავენ, მარტო ამით სწუნობენ ჩვენებურს ღვინის კეთებას. მაგალითებრ, საფრანგეთის მინისტრმა ჭიმიკოსმა შაბტალმა აღმოაჩინა, რომ შესაძლოა მუშავე ღვინოს სიმუშავე დაუკარგოს კაცმა თუ ფხვნილი მარმარილო ჩააყარა, სიმუშავეს მარმარილო შეისვამს და მერე ძირს დაილექებაო. მერე მარმარილოს მაგიერად ამისათვისვე თაბაშირს (**Гипс**) დაუწყეს ხმარება და ამ თაბაშირით ნაკეთობას საფრანგეთში **Platrage**-ს ეძახიან და თვითონ სისტემას კი "შან-

ტალიზაციას". დოქტორმა ლუდვიგ გალმა თავის მხრით, სხვა რამ მოიგონა. ამისი აზრით, ღვინის სიკეთე იმაზეა დამოკიდებული, თუ რამოდენა სიტკბო აქვს ყურძნის წვენსა, ესე იგი, რამოდენა შაქარი, და თუ ყურძნის წვენს ეს აკლია, უნდა განგებ ჩაემატოსო. ამას "გალლიზაცია" ეძახიან. გარდა ამისა ღვინოს ფერის მისაცემად სანდალს უშვრებთან, ჭიაფერსა, ლილას, ალუბლის წვენს, ანწლს და სხვა ათასგვარ წამალსა, მაგალითებრ, შაბსა, რკინის არჯასპსა, სპირტსა და ერთგვარს შენარევს ტყვიისას, რომელსაც "პროტოქსიდს (Corbonate) ტყვიისას" ეძახიან. ერთგვარს ნივთიერებასაც ხმარობენ ღვინის საფერავად და ამ ნივთიერებას ფუქსინი ჰქვიან და ზოგჯერ ზედ დარიშხანასაც უმატებენ, ამას "ფუქსინიზაციას" ეძახიან. მართალი კი უნდა სთქვას კაცმა, რომ ყოველს ამას ევროპაში დიდის მეცნიერობით, ოსტატობით და ხერხით ახერხებენ, მაგრამ განა კარგია ყოველივე ეს? ნუთუ ეს საკითხავი და გამოსაძიებელი არ არის!

რაკი ყოველივე ეს ევროპაშია და რაკი ამისთანა აბრუიანი სახელებიცააქვს, როგოც "შანტალიზაცია", "გალლიზაცია", "ფუქსინიზაცია", ჩვენს ოსტატებს ღვინისას თავბრუ უნდა დასხმოდათ. აბა ჩვენმა კაცმა როგორღა შეჰბედოს გამოძიება, სიტყვის შებრუნება, მერე ვისა? ევროპას და ევროპის მეცნიერებას! სჩანს ყოველივე ეს კარგია, რადგანაც ევროპაშია მიღებული, და რადგანაც ჩვენში, ჯერ ღვთის მადლით, შემოღებულ არ არის, არც ღვინის კეთება გვცოდნია და არც რიგიანი ღვინო გვქონია. აი, რაზეა აშენებული აზრი ჩვენის მწუროვნელისა შინაურისა თუ გარეულისა. რატომ აღარ იკითხავენ, რომ ამ ოსტატობით და მეცნიერებით კეთება ღვინისა ღვინის სუნსა არჩენს ყურძნის წვენსა? რატომ არ იკითხვენ, ეგრედ ნაკეთები ღვინო ღვინოდ ჩაითვლებალა, ესე იგი იმ მარგებელ სასმელად, რომლისთვისაც ბუნებური, მართალი ღვინოა დანიშნული?

ყოველს სასმელს, თუ საჭმელს, ყოველთ უწინარესს ის უპირველესი ღირსება უნდა ჰქონდეს, რომ აგებულიყოსათვის მარგებელი იყოს და მაინცდამაინც მაწუინარი არა. ყურძნის წვენის სხვადასხვა ოსტატობით მეცნიერთაგან აღმოჩენილ წამლებით გადასხვაგება ნუთუ ისე ბრმად მოსაწონია, რომ იმის მიხედვით დაიწუნოს კაცმა ჩვენებური ღვინის კეთება, რომელიც მარტო იმაზეა მიქცეული, რომ ყურძნის წვენს არა რა შეერიოს და ღვინოს თავისი ბუნებური, შეურეველი თვისება ჰქონდეს! ეგ რაღაც "Platrage"-ია და "ფუქსინიზაცია", ძალიან გავრცელებულია თურმე სამხრეთ საფრანგეთსა, ისპანიასა და იტალიაში. ნუთუ ეს საკმაოა, რომ ჩვენც იმათ ავყვეთ და მარგებელი სასმელი მაწუინარად და ადამიანის მოსაწამლავად გადავაქციოთ. აი, ამ ფუქსინით შეზავებულ ღვინოზედ რას ამბობს ერთი მეცნიერი ჭუსსონი: "ერთი ჭიჭა დავლიე თუ არა, მაშინვე ყელი

გამიშრა და შემეკუმშა, ტუჩებზედ და ტუჩის კუთხეებში რაღაც უგემურობა ვიგრძენი ასე, რომ იძულებულ გავხდი ენით მესველებინა წამდაუწუმ. გემო შაბით ნაკეთებს ღვინოს უგვანდა. ენა და ტუჩები ცოტაოდნად შემელევა, გულის ზიდილი ვიგრძენ უფრო იმისაგან, რომ მაგისტანა ღვინო უნდა დამეღია".

ეს ფუჟსინით ნაკეთები ღვინო ისეთი მაწყინარია, რომ, უკაცროდ არ ვიყოთ შარდსა წითლად ჰღებავს და ადამიანს ტანში ჰხსნის; მოდით და ამას იქით გვითხარით, რატომ ფუჟსინით ღვინოს არ აკეთებთ!.. რატომ "ფუჟსინიზაცია" ეს მაღალხმოვანი სისტემა, მიღებული არა გაქვთთქო!.. იქნება ბევრში ცუდად ვექცეოდეთ ღვინოსა ჩვენში, მაგრამ ამას კი ვიტყვით, რომ ცუდად ნაკეთები ღვინო მარგებელი და უმჯობესია, ვიდრე კარგად ნაკეთები და მაწყინარი. ამაზედ დაწვრილებით შემდეგში ვეცდებით მოვილაპარაკოთ და იქნება ცოტად თუ ბევრად დავაჯეროთ ვინმე, რომ ჩვენებური ღვინის კეთება ისე აბუჩად ასაგდება, ისე მჩვარში გასახვევი არ არის, როგორც ზოგიერთსა ჰგონიათ, ევროპის მიხედვით თავბრუ დასხმულთა.

IV

ჯერ მინამ შევუდგებოდეთ იმის გარჩევას, თუ რომელი კეთება ღვინისა უმჯობესია, ჩვენებური თუ სხვაებური, და ერთისა და მეორის ავკარგიანობას ერთმანეთს პირში წაუყენებდეთ უტყუარის განაჩენის დასადგენად, საჭიროა ვიცოდეთ, რაშია ჰემმარიტი ღირსება ღვინისა. რა თქმა უნდა, ღვინო, როგორც სასმელი, რომელსაც მარტო ადამიანი ჰხმარობს, უნდა გაისინჯოს იმისდა მიხედვით თუ, რაგვარ უხდება, რაგვარს შემწეობას უწევს ადამიანის აგებულებას, ანუ, უკეთ ვსთქვათ, რა უნდა მოეთხოვებოდეს ღვინოსა.

ამ საგანზედ აი რა აზრია გამოთქმული მეცნიერთაგან. ღვინო საკვებავი არ არის ადამიანის აგებულებისათვის; იგი აგებულებას საზრდოს არ აძლევს; იგი მარტო სანელებელია და ყველაზედ უკეთესი სანელებელიც, რომელიც ძალიან კარგად მოქმედებს ადამიანის ძარღვებსა, გუნებასა და გონებაზედა. ამისთანა თვისებამ ღვინოსამ ისეთს აღტაცებაში მოიყვანა ძველს დროში ასკლეპიადი, ჰიპოკრატის მიმდევარი, რომ მან თავის თხზულებაში სთქვა: "ღმერთთა ძლიერებამა არა მგონია იმოდენა ჰქმნას, რაც ღვინის სიკეთემ და სარგებლობამაო". ეს ასკლეპიადი პირველი იყო, რომ სხვადასხვაგვარს სწეულებას უფრო ღვინით სწამლობდა. მის მაგალითს აჰყენენ ბოლოს მკურნალნი სიდენჰამი, სვიტენი, ჰუფელანდი, გრანტი, ჰუქსამი და დასასრულ, ბროუნიცა, რომელმაც მთელი სკოლა მკურნალობისა შეადგინა ინგლისში და მისი ღვინით წამლობა

დღესაც ცნობილია მისისავე სახელით "ბროუნიზმი". მკურნალი სტოკესი დუბლინში სახადს და საოფლეს ღვინით არჩენს, ფოდერე წითელას მარტო ღვინითა სწამლობს, ლებენსტინ-ლებელი თითქმის ყველა სენსა მარტო ღვინითა ჰკურნავს.

ეს ღვინის მარგებლობა დამტკიცებულია მეცნიერთა გამოცდილებითა. მაგალითებრ, ზღვაში ღელვის დროს ორი გემი მომწყდეული ყოფილა, ერთი ინგლისელებისა და მეორე ფრანგებისა, ორსავე გემში გაჩენილიყო ერთგვარი ავადმყოფობა, რომელსაც ჩვენში პირის ტკივილს, და უფრო გაძლიერებულს, ვგონებთ, ელქანს ეძახიან, და მკურნალობაში "სკორბუტი" ჰქვიან. ფრანგის მეხომალდეთა, რომელთაც ღვინოს ასმევდნენ თურმე, ამ საშინელმა სნეულებამ არა დააკლო რა, ინგლისელები კი არაყს ასმევდნენ და კინაღამ არ გაწყდნენ. როდესაც პარიჟს გარს ერტყა გერმანიის ჯარი და გასვლა-გამოსვლა აღარავის შეეძლო, ზემოხსენებული სენი საშინელის სიმძლავრით გაჩნდა. მაშინ მკურნალმა ბრუადელმა ღვინო იხმარა წამლად და ამით არჩინა სნეულნი. ამასაც ამბობენ, ვითომც ციებ-ცხელებაში ცხროებას ანელებს ღვინო და საზოგადოდ აგრილებს ადამიანის აგებულებასა. ერთი საფრანგეთის მწერალი თურმე ამტკიცებს, რომ იმ ქვეყნის ერი, საცა ღვინო მოდის, უფრო გონებით სწრაფია, მოსწრებულია, მახვილგონიერია, ვიდრე იმ ქვეყნისა, საცა სასმელად ლუდსა (პივას) ჰხმარობენო. ეს იქნება გერმანელთა მტრობით მოსდის ფრანგსა, იქნება ყოველს ამაში ცოტად თუ ბევრად გადაჭარბებაც იყოს, მაგრამ ის კი უეჭველია, რომ ზომიერად მიღებული ღვინო ძალიანა ჰრგებს ადამიანსა; ამღერებს და აღონიერებს ძარღვებს მოქმედებისათვის, ადამიანის აგებულებას, კუჭსა ჰშველის კარგად მოხარშვას და მონელებას საჭმლისას და ყოველ ამით აძლიერებს ძალსა საცხოვრისას. ამ სახით, ამბობს ერთი მწერალი, ღვინო მარგებელი სანელებელია, ყველა სანელებლებზედ გაცილებით უმჯობესი და უპატიოსნესი, იმიტომ რომ ყველაზედ უკეთ აღამაღლებს ხოლმე ადამიანის ჰკუასა და გულსა. ერთი ყლაპი კარგის ღვინოს გამოახალასებს მოხუცსა და გამოაცოცხლებს სნეულსა, იგი ღონეს მოუკრებს ხოლმე დაუძლურებულს და დასუსტებულსა.

რა ჰხდის ღვინოს ესოდენ მარგებელად, ესოდენ სასარგებლოდ! მარტო ერთი ყოვლადშემძლებელი, შეუცდომელი, გაბრძნობილი ოსტატი, რომელსაც ბუნება ჰქვიან. მარტო ბუნებურს ღვინოსა სჭირს ესოდენი სიკეთე, ესოდენი მადლი.

ჩვენ ღვინის კეთების ავტარგიანობის გამო წინა წერილში ვსტყვით, რომ ღვინოს მარგებელ და სასარგებლო სასმელადა ჰბდის მარტო ერთი ბუნება და ვერავინ ვერ გვეტყვის, რომ აქ, ღვინის კეთებაში ბუნებას კაცმა აჯობოს. ბუსსენგო, რომლის ღვინის ანალიზები უკანასკნელი სიტყვაა მეცნიერებისა და რომელიც ამ საქმეში ავტორიტეტად ითვლება, თავის მოხსენებაში ამბობს, რომ თუმცა მეცნიერებამ ამ უკანასკნელს დროში ბევრი რამ ახალი აღმოაჩინა, მაგრამ ძნელად ითქმის, რომ შესაძლოა იყოს ბუნებურ ღვინის მსგავსი რამ განგებ გააკეთოს ადამიანის ოსტატობამ და ხელმაო. ეგ იმიტომაო, რომ ბუნებურის ღვინის გემო, სუნი (ბუკეტი) და ჯანის შესახები კეთილმოქმედება, დამოკიდებულია იმისთანა ნივთიერებაზედ, რომელიც ჯერ ჩვენგან გამოცნობილი და მიგნებული არ არისო. გერმანიის რჯულდება პირდაპირ და ცხადად ამბობს, რომ ღვინო მარტო იმასა ჰქვიან, რაც მარტო უურძნის წვენისაგან კეთდება და სხვა არა რა განგებ ჩარეული და ჩამატებული არა აქვს რაო. მართალია, სხვადასხვაგვარი ოსტატობა ღვინის კეთებისა, მაგალითებრ, შაპტალიზაცია, გალიზაცია, პეტიონიზაცია და სხვა აკრძალული არ არის, მაგრამ ამ ოსტატობით ნაკეთები სასმელი არ შეიძლება კაცმა ჰყიდოს, თუ ჭურჭელზედ ზედ წარწერილი არ იქნება, რა გზით არის ნაკეთებო. საფრანგეთის კანონები წყალის ჩამატებასაც კი ღვინოში ფალსიფიკაციას ეძახიან, ესე იგი ჟალბი ღვინის კეთებასა.

ჩვენში ამ საგანზედ თავის დღეში არავითარი რჯულდება არა ყოფილა, და თუ ყოფილა, ჩვენ არსად შეგვხვედრია. მაგრამ ეს კი ვიცით, რომ ჩვენებური ხალხი ძალიან ჭთაკილობს ღვინოში უურძნის წვენის მეტი სხვა რაიმე ჩაუროს, და ვისაც ეგ კანტიკუნტად სადმე გაუბედნია, ყოველივე ღონისძიება უხმარია, არავინ შემეცნოსო, ესოდენ სირცხვილად და ცოდვად მიაჩნდა ჩვენში ყველას წმინდა წვენი ბუნებისაგან მოცემულის უურძნისა წაეწმიდა და შეებლალა რითიმე თავისგნით ჩამატებულით და ჩარევითა. ამ სიფრთხილეს ზნეობითის თვისებისას, სხვა სიფრთხილე და შიშიც მოსდევდა, იმიტომ რომ არც ერთი ვაჭარი, არც ერთი სირაჯი იმისთანა კაცის მარანს არც კი მიეკარებოდა, ახლოც არ გაუვლიდა, და როცა ამქრობას თავისი ძალა ჰქონდა, შეჰკრავდა კიდევ მარანს, რომ არავის გაეჭაჭანა. ესეთი პატივი ჰქონდა ჩვენში ბუნებურს ღვინოს, და თუმცა ესეთი პატივი არა აქვს დღეს ვეროპაში, მაგრამ იქაც კი მაინც ძნელად მოიპოვება კაცი, რომ წმინდა შეურეველ, ხელთუქმნელს ღვინოს ყოველთვის წინ არ აყენებდეს ხელთქმნილზედ. მაშასადამე, ჰეშმარიტი საგანი ღვინის კეთებისა, ამისი თავი და ბოლო, ბუნებურის ღვინის შექმნაა, ესე იგი უურძნის წვენის/დაღვინებაა იმ

გზით, რა გზითაც თვითონ ბუნება ყურძნის წვეწვს საღვინოდ ამოქმედებს და ბუსსენგო ამბობს, რომ არაგვითარი ადამიანის მიერ მოგონილი ღონე ამას ვერ შესძლებსო, თუმცა მეცნიერებამ ბევრი ახალი იარაღიც მისცა ხელშიო. მეცნიერებამ ბევრი რამ აღმოაჩინა ქვეყანაზედ: მაგალითებო, ღვინის დაფერვა თუ გინდა, რკინის შაბიამანი ჩაურიე ღვინოშიო; ან როცა ღვინოში წყალს ასხამ, რომ ეს არ შეეძნისო, გოგირდის მჟავე (*серная кислота*) ჩაასხიო; და განა იგივე მეცნიერება არ იძახის, ერთიც, მეორეც და მესამეც მაწყინარიო! კაცს წყალის გასაღება უნდა ღვინის სახელითა და სიყალბეს გოგირდის მჟავით ჰმალავს, კაცს წამლებით შეუღლებავს ღვინო და ამით მუშტარის მოტყუება ჰსურს, ეს ღვინის კეთებაა?!

არა, შორს ჩვენგან ამისთანა ღვინის კეთება! ყოველს იმას, რასაც კაცი თავისგანით ყურძნის წვეწვში უმატებს, წყალია, შაქარია, თუ გადაწმენდილი არაყი და ან სხვა რამ, ჩვენ ღვინის წახედნად ჩავთვლით და ამას ცოტად თუ ბევრად დავინახავთ, როცა იმის გარჩევაში შევალთ, რას ითხოვს ბუნება, რომ ბუნებური ღვინო შეიქმნას, და რას მოასწავებენ ის სისტემები ღვინის კეთებისა, რომელნიც ჩამატებასა და შერევნაზედ არიან დაფუძნებული და შეელიზაციად, შაპტალზაციად, გალლიზაციად და პეტიონიზაციად სახელგანთქმულნი.

VI

ორი ჯურაა ღვინის მუშტრისა და თვითვეული მათგანი ღვინისაგან იმასა ჭთხოულობს, რაც საკუთრად მისთვის სარფაა და სახეირო. ამ სხვადასხვაობას მუშტრისას დიდი მნიშვნელობა აქვს, იმიტომ რომ ამ სხვადასხვაობის მიხედვით სისტემაც ღვინის კეთებისა ორნაირია. ერთგვარი მუშტარი ღვინისა ღვინის პირდაპირი მხმარებელია, ესე იგი კაცი, რომელიც ჰყიდულობს ღვინოს იმისათვის, რომ თვითონ სვას, თვითონ გამოიყენოს და მოიხმაროს; მეორე ღვინის ვაჭარია, ესე იგი კაცი, რომელიც ჰყიდულობს ღვინოს მარტო იმისათვის, რომ ჰყიდოს. პირველს ღვინის სახელით იმისთანა სასმელი უნდა, რომ არამც და არამც მაწყინარი არ იყოს, და ამისთანა სასმელი, როგორც შემდეგში ვნახავთ, მარტო ბუნებური, შეურევენელი, წმინდა ყურძნის წვეწვის ღვინოა. მეორე კი, ესე იგი ღვინის ვაჭარი, მარტო იმას დაეძებს, რომ სასმელი ერთნაირის ფერისა, ერთნაირის გემოსი, ერთნაირად გამძლე იყოს ყოველს შემთხვევაში და იმოდენად ჰგვანდეს ღვინოსა, რომ პირდაპირს მხმარებელზედ გაასაღოს ხოლმე ღვინის სახელითა. ყოველივე ეს შეუძლებელია ბუნებურ ღვინისათვის, თუ წამლებით შეკეთებული და შერევნილი არ არის. ამას მერე ვნახავთ და ეხლა კი ვიტყვით, რომ ამ უკანასკნელ შემთხვევაში

სასმელის უწყინარობა უკან არის დაქენებული, როგორც იმისთანა ბარგი, ურომლისოდაც შეიძლება იოლად წასვლა, მაშინ როდესაც პირველს შემთხვევაში ამ უწყინარობას პირველი და უკანასკნელი ადგილი უჭირავს. ჩვენებურად ღვინის კეთებას ღვინის პირდაპირი მხმარებელი ჰყავს სახეში და ევროპიულად კეთებას უფრო ღვინის ვაჭარი. ამ ორში რომელი კეთებაა ღვინისა უფრო მართალი, უფრო კარგი, უფრო სამჯობინარი და მოსაწყენი თავისი აზრითა და განზრახვითა ეგ ადვილად გამოსაცნობია.

ჩვენ ჯერ შევუდგებით იმის აღწერას თუ იგი სისტემა, რომელსაც სახეში ჰყავს პირდაპირი მხმარებელი ღვინისა, რაში მდგომარეობს და როგორ უძღვება თავის დანიშნულებას. ეგ სისტემა იმაში მდგომარეობს, რომ კაცმა მოაშოროს ყოველივე ის, რაც თვითონ ბუნებას უშლის ყურძნის წვენი ბუნებურ ღვინოდ სრულად და სავსებით შექმნასა და იმ ყურძნის წვენშივე არსებულთა და მოქმედთა ძალთა ბუნებისაა ხელი შეუწყოს, ხელი მოუმართოს. მაგრამ მინამ საქმე ამაზედ მიდგება, ღვინის დამყენებელმა უნდა იცოდეს, რა ადგილმა რაგვარი ღვინო იცის, და რაგვარი ღვინოც ჰსურს, იმგვარს შეურჩიოს სავენახე ადგილიცა ბუნებური ღვინო სხვადასხვა არის და ეგ სხვადასხვაობა დამოკიდებულია მიწის სხვადასხვაობაზედ. მძიმე, ესე იგი ღრმად სახნავს თიხიანს მიწას მოჰყავს ღვინო მოჭირებულის ფერისა, ძლიერის სუნითა, გემრიელი და გამძლე. ჭვიშიანს ადგილზედ ღვინო ისე მაგარი არ არის, სუნიც ნაკლები აქვს და უფრო ნაკლებად გამძლეა. კირრეულ მიწაში ღვინო უფრო ტკბილია და სუნით არ არის ძალიან გამოჩინებული. მშრალის ჭვიანის ადგილის ღვინო ტკბილია, მაგარი, დიდ ხანს გამძლე და ძლიერი სუნი კი არა აქვს. ჰავასაც, რასაკვირველია, დიდი მნიშვნელობა აქვს ღვინის სიკეთისათვის. ჰუმბოლტის სიტყვით, ორთა შუა ტემპერატურა უნდა იყოს 9,50 რეომურისა. ამასთან ზამთრის ორთა შუა ტემპერატურა არ უნდა იყოს 0,50-ზე უფრო ცივი და ზაფხულისა 180-ზე არა ნაკლები თბილი. ყურძნის წვენი სიტკბოზედ დიდი კეთილმოქმედება აქვს მზიანსა და თბილს დარსა ღვინობისთვეში. რა თქმა უნდა, რაც ჰავას, დარს, სიცხე-სიცივეს წლისას შეეხება, აქ ადამიანი ყოვლად უღონოა შველა რამ გაუწიოს ბუნებასა, მინამ ყურძენი დაუკრეფავია, მაგრამ მიწის ამორჩევა და განოყიერება-გალონიერება კი მის ხელთ არის. ღვინის ავკარგიანობაზედ ზედმოქმედება აქვს თვითონ სასუქსაც. ძროხის პატივი ვენახის სასუქად ყველაზედ უკეთესად ცნობილია. ძალიან კარგად მოქმედებს ძვლების ფხვნილიცა, მჟავე ფოსფორი, მჟავე კირიცა, რომელსაც ძვლებისაგანვე აკეთებენ და ფოსფორმჟავე აქვს. ჩვენში სასუქს იშვიათად სადმე ჰხმარობენ. კახეთში თითქმის სულ არ იციან, ზოგან კი, მაგალითებრ, ქართლში და სომხეთში არ ერიდებიან. ჩვენში ამ საგანზედ ერთობ ის აზრი აქვთ,

რომ სასუქი ღვინოს გემოს აძლევს და ახდენსო. მართალიც არის: ზოგიერთი სასუქი, რაშიაც ერთნაირი ნივთიერება "ამმონიაკი" მეტისმეტად ჭარბად ურევია, ან სხვა რამ ძლიერად საგრძნობელი ყნოსისათვის, ჰვნებს ღვინოსა. რაკი ესეა, ჩვენებური კაცი, კარგის ღვინის დამყენებელი, ერიდება სასუქის შეტანას საერთოდ, რა გვარის სასუქიც უნდა იყოს. აქაც, თუ გნებავთ, იგივე თანასაგრძნობელი აზრი მოქმედობს, რომ კაცმა თავისით არა გაურიოს რა, არა ჩაუმატოს რა ღვინოსა და ეს უვიცობად არავინ არ უნდა ჩამოართვას, იმიტომ რომ თუ ჩვენებურმა კაცმა სუპერფოსფატების გაკეთება არ იცის, ძროხის პატივით გაპატივება ხომ იცის საყანეებისა, და რა დაუშლიდა ამავე ღვინის ხმარებას ვენახების გაპატივებისათვისაც, თუ არ ის აზრი, რომ ეგ ღვინოს ავნებსო.

რასაკვირველია, ადამიანის ხელითვე არის, თვითონვე ყურძნის დაკრეფასაც დრო შეურჩიოს, და ამასაც ღვინის სიკეთისათვის დიდი მნიშვნელობა აქვს. ჩვენში და ყველგან სხვაგანაც ღვინობისთვის ნახევრამდე დაიწყობა ხოლმე ყურძნის კრეფა, ზოგჯერ ცოტა გვიანაც, რადგანაც, თუ კაი დარია, ყურძენი უფრო კეთდება, და ამას ევროპაში ცნობულობენ სხვადასხვა იარაღითა და ღონისძიებითა, და ჩვენში კი გაჭყლეტენ მარცვალს თითებშუა, და თუ თითები წვეწის გამო ერთმანეთს ეწებება და ეს დაწებება დღედადღე უფრო მატულობს, ამბობენ, ყურძენს ჯერ კიდევ "წებო" ემატებაო და დაცლა, დახანება უნდაო იმიტომ, რომ ამ წებოს მეტნაკლებობაზედ დამოკიდებულია ღვინის სიკეთე. ამ ორ ღონისძიებათა გამო მართო ის ითქმის, რომ ევროპიული უფრო ხერხიანია და მეორე უფრო სადა და უბრალო, ყურძნის კარგად დამწიფების და შემოსვლის საცოდნელად კი ორივე გამოსადეგია. რა თქმა უნდა, რომ ჩვენებურმა კაცმა ის ევროპიული იარაღი შემოიღოს, უკეთესი იქნება. ხოლო ეგ იმას არა ჰნიშნავს, რომ ჩვენებურად ღვინის კეთებაში დავიწყებული იყოს, ან არ ვიცოდეთ იგი წესი, იგი მოთხოვნილება, რომელიც გვეუბნება, რომ ყურძნის დაკრეფას დრო უნდა შეურჩიოსო.

ყურძნის დაკრეფის დღიდგან თავდება მოვალეობა ვენახის მკეთებელისა და იწყება საქმე და მოვალეობა ღვინის მკეთებელისა. ჩვენ ვენახის კეთებაზედ ბევრი არა ვსტყვით რა. იმიტომ, რომ აქ ჩვენ ბევრს ვერაგინ რას დაგვიწუნებს, ვისაც კი ცოდნით და წინადაუღებელის აზრით ეს საქმე ჩვენში უსწავლია. კიდევაც გაგკადნიერდებით და ვიტყვით, რომ ვენახის და ნამეტნავად ვახის მოვლაში ჩვენებური კაცი სხვას არამც თუ ჩამოუვარდება, ზოგში სხვას ასწავლის კიდევ. ჩვენ აბუჩად აგდებულნი ვართ მართო ღვინის კეთების საქმეში. დღეს გაზეთში უადგილობის გამო ჩვენ შევდგებით იმ მიჯნაზედ, საცა თავდება ვენახის მკეთებლობა და იწყება მკეთებლობა ღვინისა.

შევუდგებით რა ღვინის კეთების საქმის აღწერასა, საჭიროდა გრაცხთ გავისხენოთ, რომ მეცნიერებამ თუმცა ბევრი ღონისძიება აღმოუჩინა კაცს ქალბის ღვინის კეთებისათვის, მაგრამ იმავე მეცნიერებამ ბევრი სხვა ღონეც მისცა ადამიანს, რომ ბუნებური ღვინო ჯეროვანად კეთდებოდეს. ჩვენ მარტო ჯერ ამ უკანასკნელ ღონეთა ჩამოთვლით და მასთან ერთად ვეცდებით დავანახოთ მკითხველს, რამოდენად ახლოა თუ შორსაა ჩვენებური ღვინის მკეთებელი იმაზედ, რასაც ამ მხრით მეცნიერება გვიჩვენებს.

რაკი უურძენი დაიკრიფა იმ დარისა და დროის შერჩევითა, რაც წინა წერილში ვსთქვით, კაცი უნდა ეცადოს, შეძლებისამებრ, მარცვალი უურძნისა მოაშოროს კლერტსა და გადაარჩიოს. კლერტს რომ ჩვენში არ აცლიან უურძენსა, ამაზედ იმას ამბობენ, რომ კლერტით მარცვალი უფრო კარგად და ჩქარავ ისრისება ფხვქვეშ და წურვას ამ გზით ჰშველის და უხდებო. გარდა ამისა კლერტის შერჩენა იმისათვისაც საჭიროაო, რომ დაწმინდავების დროს, როცა ღვინოს ქუდს გაუტეხენ და დაურევენ, კლერტი ძირს ჩადის და ლექი ღვინისაც ძირს ჩააქვსო, ამის გამო ღვინო მალე დაწმინდავდება ხოლმეო. ეს არ ვიცით, რამოდენად მართალია და ამას მარტო გამოძიება გამოაჩენს. ხოლო ეს კი ცნობილია მეცნიერთაგან, რომ კლერტზედ დადუღებული ღვინო პირსა ჰბლანდავს, თუმცა ესეც კი მართალია, რომ კლერტზედ დადუღებული ღვინო, ესე იგი ჩვენებური ღვინო, უფრო ადრე და მალე დაწმინდავდება ხოლმე, ვიდრე უკლერტო. ღვინის საბაზრო საგნად გახდომისათვის ერთი უპირველესი საჭიროება მისი დაწმენდილობაა. რომ ჩვენებური კაცი ჰზრუნავდეს, ღვინო მალე აქციოს საბაზრო, სავაჭრო საგნად, ეგ ადვილად მისახვედრია და შესაწუნარებელიცა. ჩვენს ფულისთ ხელმოკლე კაცს მალე უნდა ნაკეთარის ფულად ქცევა, რომ შემდეგის სამუშაოსათვის და ცხოვრებისათვის სახსარი და ღონე იქონიოს. იმას თანხა არა აქვს, რომ ხელი მოინაცვლოს. თუმცა ესე ხელდახელ შემზადებული ღვინო დიდხანს არა სძლებს, მაგრამ ჩვენებური ბაზარი ამას არ უფრთხის, რადგანაც იქ, საცა ღვინო იშვიათი სანუგბარი არ არის და ღვინის სმა თითქმის საჭიროებად არის გადაქცეული, როგორც ჩვენში, ღვინო მალე სალდება და დიდხანს შესანახად აღარ უხდება საქმე სირაქსა. სულ სხვაა ევროპასა და რუსეთში. ერთგან და მეორეთგანც ღვინოს მარტო მდიდარი ხალხი სვამს და მდიდარი ხალხი ყველგანც ცოტაა. საამათოდ გამძლე ღვინოები უნდა, რომ გზა აიტანოს და მუშტარს ელოდოს და უცადოს. ხოლო იქ, საცა, მაგალითებრ საფრანგეთში, ღვინოს უფრო ბევრი შინაური მსმელი ჰყავს, მაშასადამე, მუშტრად თვითონ თავისივე ხალხი ეგულება, როგორც ჩვენში, იქაც ჰყდილო-

ბენ ახალი ღვინო მალე მომზადდეს და გამძლეობისას ამისთანა ღვინოებისათვის ბევრს არაფერს დაგიდევენ. იქ ამისათვის ბევრს გვარს ოსტატობას ჰხმარობენ და ამის გამო, მაგალითებრ პარიუში, საყოველთაოდ ხალხისათვის სასმელ ღვინოში იმოდენა მართალი ურდნის წვენია ხოლმე, რამოდენადაც წამლებით შეკეთებულ კვრინჩხის წვენი. ეს ოსტატობა იქ ძალიან კარგად იცინა და, ჩვენდა საბედნიეროდ, ჯერ ჩვენ არ ვიცით. მაინცდამაინც, ჩვენის ფიქრით, გემოსათვის უკლერტოდ ღვინის დაყენება სჯობია, თუმცა ჩვენებურს ხალხს ძალიან უყვარს ის პირის მზლანდველი თვისება ჩვენებურის ღვინისა და უმაგისოდ ღვინოს განგებ ნაკეთებს ეძახის. კაცია და გუნებაო, ნათქვამია, და ჩვენებურს კაცს რომ თავისი საკუთარი გუნება ჰქონდეს ამ შემთხვევაში, ვინ რად უნდა სძრახოს. ~~ფაშაანსა~~ რახავს, იგი დაარღვევს იმ ევროპიულს ანდახას, რომელსაც გვიჩად-აგებს: **De gustibus non est disputandum**, ესე იგი, გემოს თარიღად კაცს სიტყვა არ შეეპრუნებაო.

ყოველ ამით იმისი თქმა არ გვინდა, ვითომც ჩვენში კლერტის გამოცდა არ იცოდნენ. იცინა, მაგრამ საკვირველი ის არის, რომ მართო იმ ადგილებში იცინა, საცა ღვინო მაჭრობაშივე იყიდება თითქმის დაუწმენდავი, მაგალითებრ, კახეთის სოფლებში შაქრიანსა, ფაშაანსა, ტურისციხესა და ზეგაანში, საცა ღვინო მაჭრობაშივე იყიდება. რა წამსაც დასწურავენ ხოლმე, მაშინვე ჰაჭივად გადაარჩევენ კლერტსა და უკლერტო ჰაჭაზედ დაადულებენ ღვინოსა. ამ ადგილების მაჭარი გათქმულია და ვაჭარიც დაწურვისვე უმაღლ ეტანება. განსხვავება აქ მართო ის არის, რომ კლერტს ჩვენში დაწურვის შემდეგ აცლიან და სადულარად ან სულ არ აძლევენ, ან ძალიან ცოტას. რა თქმა უნდა, რომ ამას სჩადის მართო შეძლებული კაცი, იმიტომ რომ კლერტის გადარჩევას დრო და ხარჯი უნდა. ურიგო არ იქნება, ჩვენმა მეცნიერებმა თავის ტყუილს აბრუს ცოტა ხანს თავი დაანებონ და გამოიძიონ: ჩვენებური ხალხი, როცა ურდნის წვენი საღვინედ უნდა, რატომ არ აცლის კლერტსა და როცა კი სამაჭრედ მაშინ კი რად აცლის? ეს მით უფრო საგულახიმოა, რომ ჩვენებურმა კაცმა კლერტის გაცლა ზოგ შემთხვევაში იცის და ზოგში არა და რაკი ესეა, უმიზეზო არ იქნება, საღვინე წვენს ურდნისას კლერტზედ ადულებენ ჩვენში ყველგან გამოუკებლივ, როცა კი მართლად ჩვენებურად აყენებენ ღვინოსა. ვინ იცის, იქნებ კლერტზედ ნადულარი ღვინო უფრო გამძლეც იყოს. ამას გვანიშნებს ის ამბავი, რომ საღვინე წვენს ურდნისას უკლერტოდ არ ადულებენ და სამაჭრეს კი ადულებენ; სჩანს აქ საქმე ღვინის გამძლეობაზეა მიმდგარი და იქნება კლერტი ამ გამძლეობას რასმე ჰშველოდეს. რა თქმა უნდა, ამისი გადაჭრით თქმა გამოუძიებლივ ძნელია და მეტი არ იქნება, რომ გამოძიებულ იქნას კლერტის თვისება ამ მხრით.

ევროპაში არამც თუ ყურადღებას აქცევენ, რომ უურძნის მარცვალს კლერტი მოაშორონ და ისე სწურონ და დაადუღონ ღვინო, არამედ ზოგიერთს სახელოვანს ვენახში დაკრეფის დროს ზედ მტევანზედვე მაკრატლით ამოსჭრიან ხოლმე გაფუჭებულს და დაგოლვილს უურძნის მარცვლებსა წინადვე, მინამ დაჭკრეფენ დასაწურავად. ჩვენში ბაღლიც არ მოიპოვება ისეთი, რომ არ იცოდეს, რა კარგია ღვინისათვის გადარჩევა უურძნისა. და თუ უურძნის გადურჩევლობას ვინმე ცოდვად გვითვლის, ეს ჩვენს უვიცობას, არცოდნას არ უნდა მიეწეროს. აქ სხვა მიზეზია და დიდად პატივსადებიცა. ეგრედ გადარჩევა კარგა დროს, ჯაფასა და ხარჯსა ჭთხოულობს და ჩვენის ღვინის ფასი კი დღევანდელს ბაზარში ისეთი დაბალია, რომ უამისოდაც ძლივს აყენებს საზოგადო ხარჯსა, რაც მაგის გარდა ღვინის კეთებას უნდა. რასაკვირველია, მაგისთანა ჯაფას და ხარჯსა არ მოერიდება, მაგალითებრ, შატოდიკების პატრონი მარკიზი ლურ სალუსი, რომელსაც ბოთლი ღვინო თითქმის ოთხ-ხუთ მანათად უსაღდება. ამისთანა ფასი რას არ შეადლებინებს კაცსა! აკი ესეც არის. ამ მარკიზის ვენახში უფრო შორსაც მიდიან, მაგალითებრ თვითვეულ მტევნისაგან მარტო დამწიფებულ და კარგად შემოსულს მარცვლებს ჩამოაცლიან ხოლმე და შემოუსვლელს ზედ ვახუდვე დანარჩენის მტევნით სტოვებენ დასამწიფებლად. მოდით და ამის მნახველმა უსაყვედურეთ ჩვენებურს ღვინის მკეთებელს, რატომ შენც ასე არ იქცევითქო. აბა ოთხისა და ხუთის მანათის მაგიერ ბოთლში ერთი მანათი მაინც აღუთქვით ჩვენებურს მკეთებელს ღვინისას, თუ ამანაც თავისი ცოდნა უურძნის გადარჩევის თაობაზედ საჭიროდ არ დაინახოს და საქმეში არ გამოიყენოს. საქმეში არხმარებული ცოდნა უცოდინარობას არ ჰნიშნავს. ვინ არ იცის ჩვენში, რომ გადარჩევა უურძნისა კარგია, და უფრო უკეთესია მარცვლეულად დარჩევა თუნდ მარკიზ სალუსისამებრ! მერე სარფაა, ხეირია ჩვენში ეგეთი მძიმე და ძვირი ჯაფა და გარჯა, თუ ამ ცოდნის საქმეში გამოყენება ზარალის მეტს არას მისცემს კაცსა, რადგანაც ამ შემთხვევაში ღვინოს სიძვირით არავინ მიეკარება... ჩვენში ვინ ოხერი იქნება თავისი ჭონება ზედ გადააყოლოს ღვინის კეთებასა, რომლის საეკონომიო მნიშვნელობა მარტო სარფა და გამორჩომაა და სხვა არა რა.

ყურძენი რაკი მოიკრიფა და გადირჩა, შეძლებისაებრ, დასაწურავად მიდის. ამისათვის ჩვენში ან ხის ნავია, ან ქვიტკირის საწნახელებია, კარგად გალესილი. ევროპაში სხვაგვარი საწნახელებია. იქ ფიცრისაგან შეკრულია ერთი უშველებელი ოთხკუთხიანი უჭრა, რომელსაც ოთხკუთხივ გვერდები ამადლებული აქვს. როგორც ჩვენში, ისე ევროპაში ამგვარ საწნახელებში ფეხითა სწურავენ.

იქნება ფეხით წურვა, რომელიც ჩვენში ყველგან ხმარებულია, სასაცილოდ აიგდონ! მართალია, ევროპაში ყურძნის დასაწურავად ეხლა საქაჯავსაც (Ппеесс) ჰხმარობენ, მაგრამ ეს კიდევ საბუთს არ აძლევს ჩვენებურს მეცნიერს, ცხვირი ზევით აიწიოს. ჯერ ხომ თვითონ ევროპიელნიც ბევრგან ფეხითა სწურავენ და მაშასადამე, იქაც ისე უოფილა. ამას ჩვენი მეცნიერები ევროპიელებს ვერ გაუხედავენ, მეტად თვალსაჩინო ტყუილი იქნება. მეორე ისა, რომ თვითონ მართლად მეცნიერნი ევროპიელნი ამტკიცებენ, ფეხით წურვა ყურძნისა ბევრით სჯობნის საქაჯავით წურვასაო. იმათის სიტყვით, ფეხით წურვისაგან უფრო თანაბარად ისრისება ყურძნის მარცვლი და წიპწა მარცვლისა, ესე იგი კურკა ყურძნისა, არ იჭყლიტებაო. საქაჯავს უამისოდ ვერას გზით ვერ გადაურჩება წიპწაო და გაჭყლეთილი წიპწა კი ღვინოს წკლარტავსო და ამწარებსო. ეს ფეხით წურვა ზოგიერთს ღვინით გამოჩენილს ადგილებში ისე პატივცემულია ევროპიელთაგან, რომ პირველ მტევნებს ვენახის პატრონს ქალს მიაართმევენ ხოლმე და იგი მოურიდებლად ხალხის წინაშე გაიხდის ფეხსაცმელსა და საკუთარის ფეხით სწურავს მორთმეულს ყურძენსა. თუმცა ესეა, მაგრამ ამ უკანასკნელ დროში ყველა შემძლებელი კაცი ჰყიდულობს საქაჯავსა მარტო იმის გამო, რომ საქაჯავით უფრო მალე, უფრო უხარჯოდ იწურება ყურძენი. საქაჯავები ჩვენში დიდი ხანია შემოღებულია, მაგრამ ხალხი არა ჰხმარობს პირველ გადაწურვისათვის; მხოლოდ ფეხით ნაწურ ჭაჭას გაატარებს ხოლმე საქაჯავში დანარჩენის წვენიც გამოსაწურავად. მართალია, ჩვენებური საქაჯავი ისეთი ოსტატური არ არის, როგორც ევროპიული, მაგრამ არც ისე ძვირია, როგორც იქაური. აშკარაა, ჩვენშიაც სცოდნიათ, რომ შეიძლება წურვა საქაჯავითაც, და ერთი ვიკითხოთ, რატომ საქაჯავით წურვა არ დაუწყვიათ?! ვსთქვათ ევროპიულს საქაჯავს იმიტომ არა ჰხმარობენ ჩვენში, რომ ძვირია, ან მოხმარება არ იცის ჩვენებურმა კაცმა, რატომ შინაური საქაჯავი მაინც არ უხმარიათ, ეს ხომ არც ძვირია და არც ძნელი მოსახმარებელი? სჩანს ამას სხვა მიზეზი აქვს და იმ მიზეზთა შორის უკანასკნელი ადგილი არ უჭირავს მას, რაც ფეხით წურვის სიკეთეზედ ჩვენ ზევით მოვიხსენიეთ. აქ ხარკი, სისწრაფე მუშაობისა კიდევ იმისათვის შეუწირავს ჩვენებურს კაცსა, რომ ღვინოში წიპწის იოტიც არ გაერიოს, ესე იგი სხვა გარეშე რამ. ამას ძალიან ერიდება ჩვენებური ღვინის კეთება, როგორც წინადაც ვსთქვით, და ეს შიში და სიფრხთილე თანასაგრძნობელია.

რაკი უურძენი დაიწურება ხოლმე ასე თუ ისე, ტკბილს მიუშვებენ ხოლმე ბოჭკაში. თითქმის ყველა ევროპიელნი ღვინის ჭურჭლად ამ შემთხვევაში და საზოგადოდაც, ბოჭკასა ჰხმარობენ. რასაკვირველია, შესანახავად სხვა სახის ბოჭკაა და სადულარად სხვა სახის, და ამ უკანასკნელთ რუსულად ჰქვიან "ჩანი". ჩვენში კი უფრო ბევრგან პირდაპირ საწნახელისა თუ ნავის მილიდან ჭვევრში მიუშვებენ ხოლმე. ხოლო ამ ბოლოს ხანებში ზოგან "ჩანებსაცა" ჰხმარობენ და შიგ "ჩანებშიცა" სწურავენ კიდევ, განსაკუთრებით წითელს ღვინოსა. არსად არ შეგვხვდრია ამოგვეკითხა, რომ ევროპაში ტკბილი რამდენსამე წვერად გაჰყონ და ისე ცალცალკე ჭურჭელში ადუღონ. ჩვენში კი იციან: ვისაც დიდი მოსავალი მოსდის, საწნახელიდამვე გამოსულს ტკბილს სამ წვერად დაჰყოფს და ცალკე-ცალკე ჭვევრში მიუშვებს. ერთი წვერო იგია, რაც მუშების პირველ გავლაზე წვენი წამოვა საწნახელიდამ. ამას ცალკე მიუშვებენ და ამბობენ, ამისი დაბალი ღვინო დადგებაო, რადგანაც რაც ჭუჭყი, მტვერი ჩაჰყოლია უურძენს და რაც მეტი წყალი აქვს, ამ პირველ ნაწურ წვენს გაჰყვებაო. ამ წვენის ფერი თითქმის მღვრიე წყლის ფერია. წვენი ამის შემდეგ მალე იცვლის ხოლმე ფერსა, ასე რომ კაცი თვალით ადვილად შეამჩნევს. რაკი ეს მოხდება, ახლა წვენს სხვა ჭვევრში მიუშვებენ; ნაბოლოვარად წვენი ერთხელ კიდევ იცვლის ფერსა, უფრო მოჭირებულის ფერისა შეიქმნება, უფრო სქელი და წებოიანი, და მაშინ მესამე ჭვევრში მიუშვებენ. რა თქმა უნდა, ამას მარტო დიდის მოსავლის პატრონი იქმს. საჭმე ის არის, რომ ამ სამ წვერად დაყოფას ტკბილისას თვისი ცხადი აზრი და საბუთი აქვს. ამგვარად განცალკევებას სხვადასხვა სიწმინდისა, ფერისა და სისქის ტკბილისას, ცოტა თუ ბევრი ზედმოქმედება უნდა ჰქონდეს ღვინის სიკეთეზედაც.

ამას მარტო ერთი ნაკლი აქვს, თუმცა ადვილად მოსაშორებელი, მაგრამ საკმაოდ ურს არ ათხოვებენ ჩვენში. ამ შემთხვევაში თვითვეულ წვერ ტკბილისათვის ჭვევრი იმოდენა უნდა იყოს, რომ ერთის დღის ნაწურმა ტკბილმა სადულარად მოჰყაროს ჭვევრი. თუ ჭვევრი იმოდენად დიდია, რომ რამდენისამე დღის საწური სადულარად ძლივს მოჰყრის, მაშინ ტკბილის მეორე და მესამე დღეს ჩამატება დუღილს ახანებს, აგვიანებს: დუღილის მალე გათავებისათვის საჭიროა ერთისა და იმავე დროის ნაწურით ერთსა და იმავე დღეს ჭვევრი, თუ რამ სხვა ჭურჭელი, იმოდენად აივსოს, რამოდენადაც ჭვევრს თუ ჭურჭელს დუღილისათვის ავსებენ ხოლმე.

რაკი ტკბილს, ესე იგი წვენს უურძნისას, ჭვევრში თუ რაიმე სხვა ჭურჭელში ჩააქუნებენ, მას მერმედ დაიწყება ის ბუნებური მოქმედება, რომელსაც ჩვენში დუღილს ეძახიან. ყველაზედ მეტად, თუ არ მთ-

ლად, ამ ბუნებურ მოქმედებაზეა დამოკიდებული ღვინის სიავკარგე, იმიტომ რომ ყოველისფრით ერთისა და იმავე ყურძნის წვენიდან შესაძლოა სხვადასხვა ღვინოც დადგეს, თუ დუღილი სხვადასხვა გარემოებაში მოსვლია, სხვადასხვა გვარისა და ხარისხისა ჰქონია.

საჭიროა ჭაჭა და კლერტი ჩააყოლონ ტკბილსა, თუ არა? ჩვენ დუღილს ბუნებური მოქმედება ვუწოდეთ, იმიტომ რომ დუღილი აქ კაცის ხელით მიცემულის წამლით, თუ ნივთიერებით არ აღიძვრის ხოლმე; ნივთიერებას თუ წამალს თვითონ ბუნება აძლევს ყურძენსა. გამოჩენილმა პასტერმა დაამტკიცა, რომ იგი ნაწვერი, რომლის გამოც ტკბილი ადუღდება ხოლმე, ზედ ყურძნის მარცვლის კანზედვე არის მტვერსავით, ანუ უკეთ ვსთქვათ, ჭაოსავით. პასტერმა განგებ საცდელად დიდი სიფრთხილით წვენი ისე გამოწურა ყურძნის მარცვალსა, რომ ჭაო არ ჩააყოლა;

ნაწური მინის ჭურჭელში ჩაასხა და ჭაერი არ მიაკარა, იმიტომ რომ ჭაერშიაც ყოველთვის არის ის სამიკროსკოპო სხეული, რომელსაც ამადუღებელი თვისება აქვს. ყურძნის წვენი მინაში არ ადუღდა და როცა ის მტვერი, თუ ჭაო, ყურძნის მარცვლის კანისა ჩაუშვა, მარტო მას შემდეგ დაიწყო წვენმა დუღილი. აქედან რა გამოდის? რას გვასწავლის, რას გვეუბნება ეს მაგალითი? ამის პასუხს შემდეგ ნომერში მოგახსენებთ და ამ პასუხისაგან აიხსნება, რის მაქნისიც არის ჭაჭა და რა საჭიროებას შეადგენს ღვინის კეთების საქმეში.

X

წინა წერილში მოვიყვანეთ გამოჩენილის პასტერის ნაცადი, რომ ყურძნის მარცვლის კანზედ არის ერთგვარი მტვერი, თუ ჭაო, რომელიც ადუღებს ყურძნის წვენსა და ურომლისოდაც წვენი სრულებით არა ჰდუღს. აქედამ რა გამოდის? ის გამოდის, რომ ვინც ჭაჭას არ ჩააყოლებს ტკბილს, იგი იმას აკლებს, რაც დუღილსა ჰშველის და ხელს უმართავს, იმიტომ რომ, თუმცა ნაწურს ტკბილს ნამეტნავად ფეხით ნაწურს, იგი ამადუღებელი ჭაო გაჰყვება, მაგრამ უფრო მეტი კი ზედ ჭაჭას შერჩება და ამიტომაც უჭაჭობა უნდა აუძლურებდეს დუღილს და მით აგვიანებდეს და ახანებდეს. იქნება კიდევ ეს იყოს მიზეზი იმ ყველასაგან ცნობილ ამბავისა, რომ უჭაჭოდ ნადუღი ტკბილი გვიან დაწმინდავდება, გვიან დაღვინოვდება ხოლმე, რადგანაც ადრე დაწმინდავება ღვინისა ადრე დადუღებაზეა დამოკიდებული. რა თქმა უნდა, რომ ჭაჭის მიცემა ტკბილის კარგად და მალე ადუღებისა და დადუღებისათვის ეგრე მეცნიერულად არ არის მიგნებული ჩვენში, როგორც პასტერს მიუგნია, მაგრამ გამოცდილებით კი უცვნია ჩვენებურს კაცს, რომ ღვინის კარგად ადუღებისათვის ჭაჭა

საჭიროა.

გარდა ამისა ჭაჭა თეთრი ყურძნისა, თუ შავისა, სხვა სამსახურ-საც უწევს ღვინოსა: იგი ფერს აძლევს, ჭლებავს ღვინოს. თვითონ ევროპიელნი წითელის ღვინის დასაყენებლად შავის ყურძნის ჭაჭას აძლევენ დუღილის დროს, ისე როგორც ჩვენში ვიცით, იმიტომ რომ საფერავი თუ საღებავი ყურძნის მარცვლის კანშია. ეს საფერავი, როგორც შავს ყურძენსა აქვს, ისეც თეთრსა თავთავისდაგვარად. ამ საფერავებით თეთრით თეთრს და შავით შავს ღვინოსა ვფერავთ ხოლმე, როცა ჭაჭაზედ ვადულებთ ტკბილსა, იმიტომ რომ დუღილის დროს მარცვლის კანსა ტკბილი გამოსწოვს ხოლმე საფერავსა და იღებება, თუ ნამეტნავად კანი კარგად გასრესილია. ეს ვიცით და ჭაჭას სხვათა შორის ამისთვისაც ჩავაყოლებთ ხოლმე ტკბილსა. ხოლო ეს კი ზოგჯერ გვაგიწყდება, რომ რაკი ღვინოს დავურევთ და ჭაჭა ძირს წავა და დაილექება, მას შემდეგ ჭაჭა აღარც შემდეგის ჩუმის დუღილისათვის არის საჭირო, აღარც საფერავად, და თუ არ ახდენს, აღარა ჰშველის. ახლა გვეტყვიან: რად გინდათ რომ თეთრს ღვინოსაც ჭლებავთ? ჩვენ კიდეც ამას ვეტყვით: კაცია და გუნება. თუ ჭაჭის გამო წითელი ღვინო არა ჰხდება, რადგანაც თვითონ ევროპიელნი წითელის ღვინისათვის ტკბილს უსათუოდ ჭაჭაზედ ადულებენ, თეთრის ღვინის ჭაჭაზედ დაყენება რად უნდა გვეყვებოდებოდეს და არცოდნაში გვეთვლებოდეს! თეთრი მოჭირებული ფერი ღვინისა მოსწონს ჩვენს ხალხსა და დღევანდელს ბაზარს, ისე როგორც შავი მოჭირებული ფერი წითელის ღვინისა. ესეთი მოწონება იქამდე გაძლიერებულია ჩვენში, ამ ბოლოს ხანებში სირაჯები სიყალბესაც კი აღარ ერიდებიან და სხვადასხვაგვარ წამლებით თეთრს, მაგრამ მცქრალ ღვინოს, განგებ მოჭირებულ ფერს აძლევენ.

კლერტს რომ არ აცლიან და ტკბილს თან ჩააყოლებენ ჩვენში, ამასაც თავისი საბუთი ჰქონია და აქვს იმის გარდა, რაც წინად ვსთქვით. კლერტი ღვინოს კეთილ სუნნოვანობას ჰმატებს და გამძლეობის ღონეს აძლევს თურმე. კლერტში ერთგვარი ნაწევარია (*Дубильное вещество*), რომელიც ამ სამსახურს უწევს ღვინოსა. უამისოდ კეთილსუნნოვანება და გამძლეობა იმოდენად არ გამოჰყვება თურმე ღვინოს. ამას თვითონ მეცნიერი ღვინისმკეთებელი ტარდანი ამტკიცებს და თუ ამას დავუჯერებთ, ღვინის გემოსაც კი უფრო სასიამოვნოდა ჰხდის ის სიმუჟავე, რომელიც ენასა ჰკბენს და კლრტისაგან წარმოსდგებაო. გამოდის, რომ იმ სიკეთის გარდა, რაც კლერტზედ წინათა ვსთქვით, ეს სიკეთენიც კლერტის წყალობით ჰქონია ღვინოსა. არ ვიცით, ეს რამდენად მართალია და თუ მართალია, მართალნი ყოფილან ჩვენებური ღვინის დამყენებელნიცა, რომელნიც უკლერტოდ ღვინოს არ ადულებენ. თქმა არ უნდა, რომ ყველგან

საჭიროა ზომიერება. ზომას გადამეტებული პურის ჭამაც კი მაწუი-
ნარია. ჩვენში კარგმა ღვინის მკეთებელმა და დამყენებელმა კარ-
გად იცის, რამდენი ჭაჭა და კლერტი მისცეს და ზომას თავის დღეში
არ გადააცილებს. ჩვენში კარგად იციან, რომ გადაჭარბებული ჭაჭა
და კლერტი ღვინოს ავნებს. ამაზედ იტყვიან ხოლმე, "დასწავასო"
ღვინოს. მაშასადამე, თუ ესეა, რომ კლერტი ღვინის გემოს არამცთუ
აფუჭებს, აკეთებს კიდევ, და ამას გარდა სხვა სიკეთეც მოაქვს რაღა
საბუთი აქვთ წონი დასდონ ჩვენს ღვინის კეთებას ამ მხრითა! თუ ეს
კლერტის ჩაყოლება შეცდომაა და თუ ამისთანებში იმისთანა მეცნ-
იერი ჰყდება, როგორც ტარდანი, ჩვენ ეს შეცდომა რად უნდა გვეკი-
ჟინოს აბრუგაზვიადებულ გაბედვით და კადნიერებითა!

XI

საწნახელიდამ უურძნის წვენის გამოშვების შემდეგ იწყება სხვა
ახალი ხანა ღვინის კეთებისა და ამ ხანას ყველაზედ მეტი მნიშ-
ვნელობა აქვს ღვინის სიკეთისათვის. ეს ხანა იგი დროა, როდესაც
ტკბილი დუღილში შედის. ევროპაში დუღილისათვის ჭვის ჭურჭელიც
არის და ხისაც, როგორც მაგალითებრ, "ჩანი" და "ბოჭკა", და ყველა
ის ჭურჭელი ჭაერზედ დგას სარდაფში, ან მარანში. ჩვენში თითქმის
ყველგან ქვევრი იციან, მიწაში ცოტად თუ ბევრად ღრმად ჩაფლუ-
ლი. ამ ქვევრსაც გვიწუნებენ. შემდეგ ნახავთ, ზოგიერთ მცირედენ
უხერხობასთან, რამდენი სახერხო და სამკობინარი სიკეთე სჭირს
ჩვენებურს ქვევრსა და რამოდენად ეგგვარი ჭურჭელი შეფერებუ-
ლია მასთან, რასაც დუღილი ითხოვს და შენახვა.

კარგის დუღილისათვის, გარდა იმისა, რომ კარგად დამწიფებუ-
ლის უურძნის წვენი უნდა იყოს, საჭიროა სითბო არა ნაკლებ 10°-ისა
და არა უმეტეს 15°-ისა რეომურის თერმომეტრით. ევროპაში, მა-
რანში, ანუ სარდაფში, საცა ტკბილი ჰდუღს, თუ 10°-ზედ ნაკლები
სითბოა, ან "ჩანს" ნამჭას შემოახვევენ გარშემო, ან ცეცხლს აანთე-
ბენ განგებ ამისათვის გაკეთებულ ბუხარში და ოთახსავით ათბო-
ბენ რამდენიც საჭიროა, და თუ 15°-ზედ მეტია, განგებ აგრილებენ.
მაშასადამე, სარდაფი ან მარანი განგებ ამ ორ შემთხვევისათ-
ვის აშენებული უნდა იყოს. ასეთი მარანი, თუ სარდაფი, ძვირად
დაუჯდება კაცს; ამაზედ რომ კაცი ზედ გადაეგოს ჩვენში ხეირია და
გამორჩომის იმედიც იმოდენა უნდა ჰქონდეს, რომ ღვინომ, თავის
საკუთარის ხარჯის გარდა, სარდაფზედ, ან მარანზედ დახარჯუ-
ლის ფულის თავნი და სარგებელი თავის დროზედ ცოტცოტაობით
დაუბრუნოს პატრონსა. ზოგან არის კიდევ ჩვენში ამისთანა ძვირ-
ფასი მარნები, მაგრამ უფრო სახელისათვის, ვიდრე სახრავისათვის

და გამორჩომისათვის; წინადაცა ვსთქვით, ღვინო ჩვენში ჯერ ძლივს ააყენებს ხოლმე თავის ხარჯის ფასსა და იმ მცირედენს გამორჩომანს, რასაც უოველი კაცი უოველის მრეწველობისაგან სამართლიანად მოელის. მაინცდამაინც ამისთანა მარანს მარტო შეძლებული კაცი თუ შეწვდება და ამისთანა კაცები ჩვენში მარტო ორიოდეა, უმრავლესობა კი ულონოა ამისათვის. ამიტომაც ჩვენში უფრო ბევრგან ფარღალალა მარნებია, ხშირად მარტო წალმით დახურული, ბევრგან უკედლებოცა. მაშასადამე, პირველ შეხედვით კაცი იფიქრებს, რომ ჩვენში არა სცოდნიათ ჭაერის სითბო-სიგრილის მნიშვნელობა დუდილისათვის. აბა ფარღალალა მარანში, რა თქმა უნდა, თავისუფლად იმუშავებს ცივი თუ თბილი ჭაერი და ამიტომ არც მეტს სითბოს ეშველება და არც მეტს სიგრილესა. შესცდებიან, ვინც ასე იფიქრებს: დააკვირდით, ჭურჭელი, რაშიაც ჩვენში ტკბილს ადულებენ, რა ადგილას არის. იგი ღრმად ჩასმულია და გარედ ჭაერზედ არა სდგას. რატომ? სხვათა შორის იმიტომ, რომ ვერც გარეთი სიცხე ჩაატანს მიწას ისე მალე და ხელალებით, ვერც სიცივე. მიწა ინახავს ჭვევრს ერთსა და იმავე სითბო-სიგრილეში და გარეთი ჭაერის ცვლილება მაგოდენად არა სწვდება ჭვევრსა და აქედამ ტკბილსა, რომელიცა ჭვევრში ჰდუღს. იტყვიან, რომ რადგანაც ჭვევრი აწოწვილია, ესე იგი, მაღალი, ამის გამო სხვადასხვა წელს ტკბილისას სხვადასხვა სითბო-სიგრილე ექმნებაო: თავში, მიწის ზედაპირზე ახლოს ტკბილი ერთს სითბო-სიგრილეში მოჰყვება, ჭვედა პირში სხვაშიო. ეს ცოტად თუ ბევრად მართალია, მაგრამ ეგ იმოდენა თაბაუთს არა იქმს, რომ ხელჩასაკიდებელ მიხეზად გახდეს ჭვევრის დაწუნებისათვის. გადამეტებულ სიცხეს ძნელად თუ შეხვდება კაცი, რადგანაც კაი ვენახის პატრონს მოუხდება ღვინის დადუღება ან ენკენისთვის ბოლოს ან ღვინობისთვის დასაწყისს, როცა მაგრერიგად არა ცხელა და ჩვენში ამ ხანებში იშვიათია ისეთი სიცივეც, რომ მიწა 10°-ზედ ნაკლებ სითბოზედ ჩამოახდინოს. საქმე ის არის, რომ ამ 10° და 15°-ს შუათანაბარი სითბო-სიგრილე ჰჭონდეს ჭურჭელს გარშემო, და ჭვევრს, მიწაში ჩვენებურად ჩაფლულს, უსათუოდ ეს თანაბრობა ექმნება, რადგანაც, აკი ვამბობთ, ცვლილება გარეთის ჭაერისა მიწას მაგრერიგად ვერ ჩაატანს ხოლმე და მის სითბო-სიგრილეს ეგრე ადვილად ვერ შესცვლის. თუ კაცმა თერმომეტრით გასინჯა მიწის სითბო-სიგრილე ჭვევრის მიწის თავიდან ბოლომდე სხვადასხვა სიღრმეზედ, არა გვკონია რომ ენკენისთვის დასასრულს და ღვინობისთვის დასაწყისს თერმომეტრმა 11°-12°-ზედ ნაკლები აჩვენოს და 15°-ზედ მეტი, თუ ძალიან იშვიათს წელიწადს არ შეხვდებით. ჩვენში გადამეტებულის სითბოსი უფრო ჰშინებიათ, როგორც ეტყობა, იმიტომ რომ კარგი დამყენებელი ღვინისა თრთვილს ელის და მერე ჰკრეფავს ვენახსა. თრთვილი დასაწყისია სიცივისა, აქედამ სჩანს გა-

დამეტებული სიცხის შიში უფრო ჭკონიათ. მართალია, ეს იმითაც აიხსნება, რომ თრთვილი ყურძნის მარცვალს ჭკუმზავს, ცოტად აჰკნობს და, ამბობენ, მეტს წყალს აცლისო, მაგრამ ამ პატარა სიკეთეს არ ანაცვლებდნენ იმ დიდს სიკეთესა, რაც ღვინოსათვის დუღილია, თუ თან იმისი იმედი არა ჭკონოდათ, რომ ენკენისთვის ბოლოს და ღვინობისთვის დასაწყისს დუღილისათვის მეტი სიცხე უფრო საფიქრებელია, ვიდრე მეტი სიცივე. ხშირად ასეც არის, ნამეტნავად კახეთში.

გარდა ამისა, ერთს რასმეს კიდევ ვიტყვით. ვინ არ იცის ენკენისთვის დამღევს და ღვინობისთვის დასაწყისს დღის სითბო-სიგრილე რამოდენად იცვლება ლამლამობით ჩვენში. ეს ცვლილება იმდენად დიდია, რომ ყველა ჭურჭელს შეატანს, ჭაერზედ მდგომარეს, ასე რომ ჭურჭელს დღისით რომ 12°-ს სითბოს სცემდეს, ლამლამობით 9°-და 10°- სითბო დაჰკრავს, თუ არ კიდევ ნაკლები. ესოდენი ცვლილება განა არ იმოქმედებს ამგვარს ჭურჭელში ღვინის დუღილზედ? მერე შეკრულს სარდაფსა და მარანში ხომ წმინდა ჭაერისათვის სამუშავოდ სადმე ან ფანჯარა, ან კარი ღია ჭკონდეს, რომ ნახშირუანგის ბულმა კაცი არ დაარჩოს. აშკარაა, ამ მეტნაკლებობას სითბო-სიგრილისას ამ შემთხვევაში ძნელად რამ ეშველება და ჭურჭელი, რაშიაცა ჰდულს ტკბილი, დღისით მომეტებულ სითბოში იქნება და ლამით ნაკლებში. ჭვევრს კი ამით ან სულ არა დაუშავდება, რა, ან ძალიან ცოტა რამ, იმიტომ რომ მიწაშია, და გარეთის ჭაერის ცვლილება ისე ადვილად ვერ ჩაატანს და, მაშასადამე, ვერ შესცვლის მიწის სითბო-სიგრილესა.

ჩვენის მარნების ფარღალალობას ერთი სხვა სიკეთე სჭირს: ამისთანა მარანი უშიშია ადამიანისათვის და ამას არ შეიძლება ყურადღება არ მიექცეს. დახურულს, ყოველის მხრით შეკრულს მარანს, თუ სარდაფს, დუღილის დროს სიფრთხილე უნდა, თორემ შეიძლება კაციც შეიწიროს. როცა ტკბილი დიდს დუღილშია და ბუფ-ბუყებს, მაშინ ზემოთ ბურცებს ანუ ჭავს მოიგდებს. აქედამ ერთნაირი ბული გამოდის, რომელსაც ნახშირმუავეს ეძახიან მეცნიერნი. ეს ბული რომ ჩაისუნთქოს კაცმა ძალიან ადვილად დაირჩობა. რომ დახურულს და შეკრულს მარანში, თუ სარდაფში, კაცს ეს არ დაე-მართოს დუღილის დროს, ხშირად უნდა ამისთანა სარდაფსა, თუ მარანში წმინდა ჭაერი ამუშავოს და ატრიალოს, რომ ის ბული გავიდეს და წმინდა ჭაერი შევიდეს. ევროპაში ამის ასაცდენელად კარგად დამწვარს კირსაც ჰხმარობენ: სარდაფსა თუ მარანში, მოჭფენენ ხოლმე კირსა, და რადგანაც ნახშირმუავეს ძალიან იზიდავს კირი, ამიტომაც, რამოდენადაც ამოდის დუღილის გამო, იმოდენად კირი სჭამს, თუ ესე ითქმის.

ჩვენებურს კაცს გამოცდილებით უცვნია ეს ვითარება დუღილისა

და რომ მეტი ჯაფა და სიფრთხილე არ აეკვიატებინა, სამჯობინარად დაუნახავს ღია მარანი, საცა ყოველთვის ნახშირმუშავესაც გამოსავალი აქვს და წმინდა ჭაერსაც შესავალი; ასადუღებლად საჭირო სითბო-სიგრილის თანაბარობისათვის ქვევრი ცოტად თუ ბევრად ღრმად ჩაუსვამს მიწაში და ამასთანავე აუცილებელი საჭიროება ღვინის კეთებისა თავის ჯიბის მეტნაკლებობისათვის შეუფერება. აქ, როგორც ვნახეთ, მაგრერიგად არც მწვადი იწვის და არც შამფური.

XII

რა უურძენიც გინდათ აიღოთ, მისი წვენი, მეცნიერთა გამოკვლევით, ერთისა და იმავე ნაწვევებისაგან არის შემდგარი, განსხვავება მარტო ნაწვევების მეტ-ნაკლებობაშია. ეს ნაწვევები არიან 1) შაქარი, რომელსაც ზოგჯერ ასში ოცდაათი წილი უჭირავს, ესე იგი, 30% და 14%-ზე ნაკლები კი არ ვარგა რომ იყოს; 2) აზოტი, რომელიც დუღილს ჰშველის, 0,2% - 0,8%; 3) პექტინი და სხვა წებოს მომცემი ნაწვევები; 4) სხვა ნაწვევები, რომელნიც ჯერ გამოცნობილნი არ არიან და რომელნიც ღვინოს გემოსა და სუნს აძლევენ; 5) იურგანიული სიმჟავენი და მარილები ტარტარისა და 6) იურგანიული: ფოსფორის სიმჟავე, ხლორი კალციით, პატასი, მაგნეზია რკინითა და შავი ქვითა.

წვენი უურძნისა, თბილ დღეში დაკრეფილისა, დაწურვილისა, თითქმის მაშინვე მოჰყვება დუღილსა და ერთის დღისა თუ დღენახევრის განმავლობაში ჰმატულობს იმისდაგვარად, რამოდენა სითბოა მარანში. თვითონ დუღილი ათბობს წვენს ზოგჯერ რეუმურის თერმომეტრის 28°-დან, მაგრამ დუღილმა რომ თავის რიგზედ იმუშავოს, საჭიროა წვენის სითბო 22° -23°-მდე მაინც ავიდეს. თუ 29°-ს გადასცილდა სითბო, მაშინ შაქრის ალკოგოლად გადაქცევას ხელი ეშლება და თვით ალკოგოლიც ცხარე დუღილში ნახშირმუშავეს გასდევს. შაქრის ალკოგოლად გადაქცევაშია უმთავრესი და უპირველესი მნიშვნელობა დუღილისა.

დუღილის ხანგრძლიობა იმაზეა დამოკიდებული, თუ რაოდენი შაქარი აქვს წვენს და რამოდენად თბილა, ამის გამო ზოგან დიდხანს ჰდუღს ღვინოები ზოგან არა, ასე რომ სულ ნაკლები ოთხი დღეა, და მეტი ორ კვირას ძნელად გადასცილდება. ხანი დუღილისა ორთა შუად მიღებულია რვა დღიდგან ხუთმეტ დღემდე. კაცი ადვილად შეატყობს, როცა დუღილი გათავდება ხოლმე. დუღილის გათავების თავის დროზედ შეტყობას თავის მნიშვნელობა აქვს და ეს მნიშვნელობა ჩვენებურმა კაცმაც იცის, ისე როგორც ევროპიელმა. ჯერ თვალითაც შეეტყობა დუღილის გათავება. რაკი ბუჟბუჟი აღარ

ისმის და ბურცს, რომელშიაც ნახშირმუცავა, აღარ იკეთებს წვენი, დიდი დუღილი გათავებულია. ყური კი რომ დაადოთ ქვევრის პირს, ანუ "ჩანს", რომელშიაც ევროპელები ტკბილს ადუღებენ, შიგნიდან მაინც შიშინი მოგესმის. ეს პატარა დუღილია. თანდათან ეს შიშინიც უფრო ნაკლებ და ნაკლებ ისმის და ბოლოს სრულად მისწყდება. ამის შემდეგ, ჭაჭა ზევით წამოვა და თავზედ ისე მაგრად შეიკვრის, რომ კეტიტ გასარღვევი გახდება ხოლმე. ამას როგორც ჩვენში, ისეც საფრანგეთში, ქუდს ეძახიან. როგორც ჩვენში, ისეც საფრანგეთში ამ ქუდსა სტეხენ და დაურევენ. დუღილი ხელახლად თავს იჩენს. ამ დუღილში ზემოდ მოქცეული ჭაჭა და თხლე თანდათან ძირს ჩადის და ღვინო იწმინდება. ამასობაში ღვინოს სითბო თანდათან აკლდება ასე, რომ შიგ ღვინოში ოთხი-ხუთი გრადუსი სითბოაა მეტი გარეთის ჭაერის სითბოზე. ყველაზედ უტყუარი მაჩვენებელი მისი, რომ დუღილი გათავდა ერთი ნიშანია: რამდენადაც შაქარი ალკოგოლად იქცევა, იმდენად სისქე ღვინისა ჰკლებულობს და თხელდება. ეს კლება სისქისა დუღილის კლების მაჩვენებელია; ამისათვის ერთნაირი იარაღი აქვთ ევროპელებს, რომელსაც "არეომეტრს" ეძახიან, ამას ჩაუშვებენ ღვინოში და თუ 12-ის საათის განმავლობაში ცვლილება არა აჩვენა რა, უტყუარი საბუთია დუღილის გათავებისა. მართალია, ჩვენ ამ იარაღს არა ვხმარობთ და სასურველია, რომ ხმარებაში შემოვიდეს, მაგდონადაც ძვირი არ არის და ადვილი მოსახმარებელია, ხოლო აქედამ ის არ გამოდის, რომ რაკი მაგას არა ვხმარობთ, არც ის ვიცით, რომ დუღილის გათავებას თავის დროზედ შეტუბა უნდა და შეტუბისათვის ცოტად თუ ბევრად გზაც არ ვიცოდეთ.

ამ ქუდის გატეხის და დარევის შემდეგ ღვინო დასაწმენდად მიიქცევა ხოლმე. ჩვენებური კაცი თვითონ ღვინის ბუნებას მიენდობა ხოლმე ამ შემთხვევაშიაც და დაწმენდისათვის არაფერს წამალს არა ჰხმარობს. რაკი ჭაჭა-თხლე ძირს წავა და თან ჩაიტანს ღვინოში გაუხსნელ ნაწევარებსაც, შემდეგ ამისა ღვინოს სიმუცავე აკლდება, ეძლევა სუნი, და მაშინ იტყვიან, ღვინო დადგა, მაჭარი დაღვინოვდაო. რაკი ღვინო ამ დონემდე მივიდა მაშინვე უნდა გადაიღონ, ნამეტნავად თუ ჭაჭა და კლერტი მიცემული აქვს, იმიტომ რომ ჭაჭა და კლერტი ამის შემდეგ სწყენს ღვინოსა და აღარაფერსა ჰშველის.

ჩვენში ამას ყურს არ ათხოვებენ ხოლმე, იმიტომ კი არა, ვითომც არ იცოდნენ, რომ ჭაჭა და თხლე დაწმენდის მერმედ სწყინს ღვინოსა, თუ ხანი დასცალდა, არამედ იმიტომ, რომ ჩვენში ახლად დაწმენდილს ღვინოს მუშტარი უჩნდება თითქმის მაშინვე და ამის ლოდინში ჩვენებური გაჭირვებული კაცი არა ჰჩქარობს ღვინის გადაღებას, მით უფრო, რომ ჭაჭა-თხლეზედ ღვინო უფრო გემოიანი, სუნნელოვანი და წმინდაა ხოლმე და მუშტარს ადვილად მოაწონებს თავსა. ამიტომაც იმის მაგიერ, რომ გიორგობისთვეში გადაიღოს

ღვინო და ხელახლად უცადოს იმის დაწმენდას მუშტრისათვის, იგი დიდხანს თხლე-ჭაჭახედ ინახავს ღვინოს, და თუ მოუცდა ლოდინი, მაინც თებერვალს და მარტს აღარ გადააცილებს და გადაიღებს ხოლმე. მეტს ძნელად თუ ვინმე აყოვნებს, იმიტომ რომ, თუ გადაღებაში სიტბომ მოასწრო, შესაძლოა ღვინომ ხელახლად დუღილი დაიწყოს და ამ გვიანს დუღილს ღვინის წახდენა მოსდევს. ეს ჩვენ-შიაც ისე კარგად იციან, როგორც ევროპაში, და ამიტომაც, მინამ სიცივეები გავა, ღვინოს უსათუოდ გადაიღებენ ხოლმე. რაკი ღვინო გადაღებისათვის მზად შეიქმნება, ამ დღიდან ღვინის დაქენება თავდება და იწყება თადარიგი ღვინის შენახვისა.

XIII

ღვინის შენახვისათვის ყველაზედ უწინარეს საჭიროა, რომ თვითონ ყურძნის წვენსა ჰქონდეს უნარი გამძლეობისა ბუნებით დაუოლილი. ჩვენშიაც და ევროპაშიაც ეს ძალიან კარგად იციან. აქაც და იქაც ისიც ძალიან კარგად იციან, რომ გამძლეობა ბუნებურის ღვინისა სხვასხვა წამლებზედ კი არ არის დამოკიდებული, არამედ იმაზედ, თუ რა ჯურის ყურძნის წვენია ღვინოდ გარდაქმნილი და რა მიწაზეა გაჩენილი თვითონ ყურძენი. ჩვენში, მაგალითებრ, მიღებულია, რომ რქაწითელი, მწვანე, რომელთაც ხშირად ფერისათვის მცვივანს ურევენ, ან მცვივანის ყურძნის ჭაჭახედ ადუღებენ, თეთრს გამძლე ღვინოს იძლევა, აგრედვე წითელს გამძლე ღვინოს წმინდა, შეურეველი საფერავი. ეს კიდევ საკმაო არ არის, რომ ღვინის გამძლეობის იმედი იქონიოს კაცმა. დიდი საქმეა ისიც, თუ რომელს და რა თვისების მიწაზეა მოყვანილი ყურძენი. თუ რქაწითელი, მწვანე ან საფერავი მძიმე, ღრმად მოსახნავ თიხიან მიწაზეა, ამათი წვენი უფრო გამძლე ღვინოს იძლევა, ვიდრე იგივე ყურძენი ქვიშიანს მიწაზედ მოსული, ეს ჩვენშიაც ისე კარგად იციან, როგორც ევროპაში. ამიტომაც ტუფილი ცდაა, ყოველ ჯურის და მიწის ყურძნის ღვინოს გამძლეობა მიაწიონ, თუ არ სხვადასხვა წამლებით, და მაშინ ბუნებურ ღვინოზედ ხომ ხელი უნდა აიღონ.

ჩვენ ღვინოებს სწამოვენ, რომ გამძლეობა არა აქვსო, მალე ჰფუჭდებაო. ეს ბევრში მართალია, მაგრამ ეს უცოდინარობის ბრალი კი არ არის, არამედ იმისი, რომ უფრო ბევრი ღვინო ჩვენში იმ მიწის ვენახებისაა და იმ ჯურის ყურძნისა, რომელნიც ბუნებითად გამძლე ღვინოს არ იძლევიან, თუ რაიმე წამლებით არ შეაზავე და ამ გზით ადრე და მალე არ გააფუჭე, ესე იგი, ბუნებური ღვინო წამლებით ნაკეთებ ღვინოდ არ გარდაჰქმენ. ჩვენ რომ ვსთქვით, გაუძლეობა ჩვენის ღვინისა ბევრში მართალიაო, იმიტომა ვსთქვით, რომ ზოგში მარ-

თალი არ არის. ჩვენშიაც არის გამძლე თვისების ღვინო, საცა ჯურა უურძნისა და თვისება მიწისა ამას ხელს უმართავს და შესწევს. არა ერთი და ორი ვენახის პატრონია ჩვენში, რომელსაც უცდია, რვა, ათი და მეტი წელიწადიც შეუნახავს ღვინო, და უნახავს, რომ მის ღვინოს გაუძლია დიდხანს და ამ გაძლებაში უფრო გაკეთებულა ყველაფრით. ამისი მაგალითი არა ერთი და ორი უოფილა და არის ჩვენში დღესაც. რატომ ყველა ღვინო არ არის ამისთანაო, ამის თქმა, და იმისი, რატომ ყველა კაცი ბისმარკი არ არისო ერთი და იგივეა. უფრო ჰკუას ახლოა კაცმა ეს იკითხოს: თუ ეგრეა, რატომ დიდი ხნით შესანახავად ღვინოს სულაც არ აუენებენო საბაზროდ? იმიტომ რომ სარფა არ არის, რადგანაც, რაც დღეისამდე ბაზარია ჩვენში, სიძვირეს ამგვარის ღვინისას ვერ აიტანს და არც მუშტარი ჰყავს.

აბა აიღეთ, მაგალითად, შემდეგი ანგარიში. შევინახე და გამოვაყენე, ვსთქვათ, ათის წლის ღვინო რიცხვით ოთხასი თუნგი, ესე იგი ერთი კახური ურემი; იმისთანა ღვინო, რომელიც შესანახავად გამოდგება, ცოტად თუ ბევრად კარგი თავი ღვინო უნდა იყოს; ამისთანა ღვინოს, სულ ცოტა რომ ვსთქვათ, ორმოც თუმნად გაჰყიდით ადგილობრივ, ახლობაშივე, ესე იგი, ბოთლს ერთს აბაზად. ვინახე ეს ღვინო ათი წელიწადი, ჯერ მარტივი სარგებელი, თუნდ ექვსი რომ ვიანგარიშოთ, ათს წელიწადში ორმოც თუმანზედ ოცდაოთხს თუმან შეადგენს; აღარას ვიტყვით რთულს სარგებელზედ, რომელიც თავნს თითქმის უსწორდება რვა წელიწადში, ესე იგი ათს წელიწადზედ ადრე. ჯერ ამ გზით ათს წელიწადს უკან იგი ერთი ურემი ღვინო სამოცდაოთხ თუმნად უნდა დამიკრდეს. ახლა ამისი მოვლა ამ ათს წელიწადში, ღვინის დაკლება გადაწმენდ-გადმოწმენდაში, ხარკი, ჭურჭელის დახაფრება, ჭურჭელის რეცხვა და სხვა ამისთანა, ერთს ამოდენას თუ არ მეტს ესეც შეადგენს და ამ სახით ათს წელიწადს შემდეგ ჩემი ორმოცთუმნიანი ღვინო ასს თუმნად მიხის და თუ ბოთლი ადგილობრივზედ ათს შაურად მაინც არ გავყიდე, მე ვერც ჩემს გასამჯალოსდა ავიღებ, რომელსაც ამ შემთხვევაში მთელს ათს წელიწადში სულ თორმეტ თუმანს ვანგარიშობ, ვერც სარგებელს და თავზედაც ძლივ-ძლივობით გამოვალ. აბა ერთი იკითხეთ: რომელი სულელი იქნება, დღევანდელი ორმოცთუმნიანი ღვინო ათი წელიწადი ინახოს, რომ ასს თუმნად დაუჯდეს და, მაშასადამე ასს თუმნადაც რომ გაჰყიდოს, თითქმის არა მოიგოს რა. თუნდ ამისთანა სულელი იყოს ვინმე, ახლა ამას აღარ იკითხავთ: სად არის ამისთანა ღვინის მსყიდველი? მაშინ, როდესაც ჩვენებური ბაზარი ამაგ ღვინოს ახლობაშივე ბოთლს ერთ აბაზად ჰყიდულობს ალაგობრივ და თუ თვითონ ათს შაურზედ ნაკლებ გაჰყიდა, ჰზარალობს კიდევ, იმედია განა თვითონ ეს ბაზარი ათს შაურად ბოთლს იყიდდა ალაგობრივ? ათ შაურად ალაგობრივ ნაყიდი ბოთლი ხომ მანათნახევრად უნდა გაჰყიდოს, ან სულ ცოტა

მანათად მაინც, რომ გამოორჩომა ჰნახოს რამე. ვინ არის ჩვენში ამ ძვირის ღვინის მსმელი? ერთი ორიოდ კაცი, ისიც საგანგებოდ და არა საყოველთაოდ. სულელობა და უგუნურობაა ორიოდ კაცზედ გაანგარიშებული, დაიმედებული, საერო მრეწველობა რამე, მაგალითებრ ამისთანა, როგორც ჩვენში ღვინის მრეწველობა არის. ან რა ჯკუაა, კაცმა ათის წლის ღვინო სვას მამასისხლად სასყიდი და ახლობაშივე სასიამოვნოდ და გაცილებით იეფს ღვინოს კი თავი დაანებოს! ეს უეჭველი შორმხედველობა აქვს ჩვენებურს ღვინის მკეთებელსა, მარტო ჩვენებურს ბაზარზედ დღევანდლამდე დამოკიდებულს და ღვინოს ისე აკეთებს, რომ მალე იყოს სასიამოვნოდ სასმელი, რადგანაც აქ ჩვენში ღვინოს თითქმის მთელი ერი სვამს და ამის გამო დიდ ხანს დგომას არ ჰსაჭიროებს, მალე, თითქმის მეორე მოსავლამდევე ჰსაღდება. მთელი ჩვენი ღვინის ვაჭრობა ამ წინად დანახულს ახრზეა აგებული და ამიტომაც არც ერთს სირაჯს, არც ერთს ვაჭარს ღვინისას იმისი სამზადისი არა აქვს, რომ ღვინო მის სარდაფში ორი, სამი და ოთხი წელიწადი ინახებოდეს. რაკი ამდენს ხანს ღვინო გაუსყიდავი არ დაურჩება, რა ხელსაყრელია ამისთანა სამზადისი?

ამ ბოლოს ხანებში ჩვენებურმა ღვინომ ფეხი შედგა რუსეთის ბაზარში. ეს გარემოება, რასაკვირველია, ღვინის გამძლეობის თავდარიგს გააძლიერებს ჩვენში, რადგანაც იმ სიშორეზედ გადატანას ღვინისას ეხლანდელზედ მომეტებული გამძლეობა უნდა ჰქონდეს და ვაჭრობა ღვინისაც იქ, საცა, როგორც რუსეთში, ღვინოს მარტო შეძლებული კაცი სვამს, უნდა იმედოვნებდეს, რომ დახანებული ღვინო იმის სარდაფში არ გაფუჭდება გაუძლეობის გამო. ნურვინ იფიქრებს, რომ ამ თავდარიგს ვერ შეუდგება ჩვენებური კაცი უვიცობის, უცოდინარობის გამო. ღვინის ხელი ამ შემთხვევისათვისაც ძალიან კარგად იცის ჩვენებურმა კაცმა და თუ ჩამოუვარდება ევროპიელს რაშიმე, მარტო იმაში, რომ მარგებელის ღვინის წამლობით საწამლავედ გარდაქმნა გამძლეობისათვის არ იცის და მადლი ღმერთსაც, რომ ეგრეა.

ამ სახით გაბედვით დავარწმუნებთ ყველას, რომ თუ ჩვენებურს კაცს ბუნებურის ღვინის შენახვა ჰსურს დიდ ხანს, ძალიან კარგად იცის, რომ ჯერ თვითონ ღვინო უნდა აირჩიოს შესაფერის ჯურის ჟურძნისა და იმ ვენახისა, რომლის მიწა ამ უნარს აძლევს ჟურძნის წვეწვს ბუნებითად. ამას გარდა ისიც იცის, ამ შემთხვევაში რა გზით არის საჭირო ხელის შეწყობა, და ისიც იცის, ბუნებურ ძალთა ღვინისას რა გაუბრუნდებს ხოლმე გზასა და რა უშლის მათს თავისუფალ მოქმედებასა ღვინის გასამძლეოდ, ამ ცოდნას გამოიყენებს კიდევ, თუ დაინახავს სარფას, ამ ერთადერთს საეკონომიო სანატრელს ყოველის მრეწველობისას.

ჩვენ ის დაგვაავიწყდა გვეთქვა, რომ ჩვენში, როგორც ევროპაშიაც, ორნაირი დუღილი იციან ღვინისა, და რადგანაც ეს თავის ადგილას არ მოვიხსენიეთ, ბოდიშს ვიხდით, რომ ხელახლად ამ საგანზედ ჩამოვადგებთ საუბარსა. ერთნაირი დუღილი დახურულია და მეორე ახილი. ჩვენში დახურულს დუღილს მისდევენ უფრო ალაზნის მარჯვენა მხარეს, ნამეტნავად სიღნაღის მაზრის სოფლებში, და ახილს კი უფრო გაღმა მხარეში, ალაზნის მარცხენა მხარის ადგილებში. საცა დახურული დუღილია, იქ რაკი თავის ზომის ჭაჭას მისცემენ ტკბილსა, ქვევრის უელში ჯვარედინად ჯოხებს გასჭედენ საკმაოდ ხშირად, რომ, თუ ვინიცოხაა ჭაჭამ დუღილის გამო ქუდის გასაკეთებლად ძალიან ამოიწიოს, ქვევრს სარქველი არ ახადოს და არ ამოვიდეს. აგრე გაწუბილს ქვევრს დახურვენ სარქველს და მიწას მიაყრიან. დუღილისაგან ამომხდარს ბულსა, მაგალითებრ ნახშირმუავისას, ამ გზით გამოსავალი აქვს იმოდენად საკმაო, რომ შიგ არ ჰგუბდება და გარეთის ჭაერის მიკარებას კი ამ გზით ცოტა არ იყოს დაბრკოლება ეძლევა, რადგანაც დახურულის დუღილის ერთი მიზეზი ეს არის, სხვათა შორის. ახილის დუღილისათვის კი სარქველს ხშირად არა ჰხურავენ, და თუ ჰხურავენ, მიწას აღარ აყრიან, ასე რომ ტკბილი ზეზე ჰდუღს და ზოგჯერ მდუღარი ტკბილი ქვევრის ნაპირებზედაც გადმოვა ხოლმე. როცა ტკბილი დიდის დუღილის შემდეგ უკან ჩაიწევს, ჯოხებს ქვევრის უელში მაშინ უკეთებენ, მას შემდეგ დაჰხურვენ და მიწას მიაყრიან. რვა-ცხრა დღის შემდეგ ჭაჭა ზევით ამოვა, მიეზინება ჯოხებს და ქუდს იკეთებს. ამ ქუდს, მინამ გასტეხენ და დაურევენ, ჯერ ზემო პირს მოსწმენდენ დიდის გულმოდგინებით იქამდე, ვიდრე მშრალს ჭაჭას მთლად არ ამოიღებენ და სველზედ არ დავლენ, და ამის შემდეგ დაურევენ. ამას ამიტომ შვრებიან, რომ სიმშრალისაგან დამუავებული და ძმარშეპარული ჭაჭა, ჭაჭისა და ღვინის ჭუჭყი არ ჩააყოლონ. ღვინო, რასაკვირველია, დარევის შემდეგ კიდევ ცოტა წამოჰდუღდება, ჭაჭა თანდათან ძირს წავა და თხლესთან ერთად დაიძირება. ამას ხანი უნდა და ამ ხანის გავლის შემდეგ კი ახდიან ქვევრსა, და თუ ქვევრს წიპწა რამ, ანუ პრკე, ანუ რაიმე ქაფი ზედ მოუგდია, ამას ყოველს ბეჭითად ამოსწმენდენ, და თუ აბურცული უურძნის მარცვლის კანია, ამას კი ხელახლად დასრესენ ხელით და ტკბილს მისცემენ. მერე გადავსების თავდარიგს შეუდგებიან, გადავსებაში დიდს სიფრთხილეს ჰხმარობენ, რომ ერთიერთმანეთის ფერის, სიმაგრის და გემოს ღვინო მიუყენონ. ხშირად სრულად გავსებას ქვევრისას დროდევ აქაც ერიდებიან, რადგანაც იციან, რომ ღვინო ჩუმს დუღილს დიდხანს არ მოიშლის და ეშინიათ ან ღვინომ არ ამოიწიოს და არ გადმოვიდეს ქვევრიდამა, ან ქვევრი არ გახ-

ეთქოს დაუტევრობისაგან, თუ სხვა გზა არა აქვს. ევროპაში დახურულს დუღილს, მხოლოდ იმოდენად კი დახურულს, რომ დუღილის ბუღს გამოსავალი ჰქონდეს, ამჯობინებენ. თუ ჩვენში ზოგან ახდელი დუღილია, ეს უვიცობას არ უნდა მიაწერონ, რადგანაც ჩვენც ვიცით დახურული დუღილი, და თუ ზოგან არ მივსდევთ ამნაირს დუღილსა და ზოგან მივდევთ, რაიმე პატივსადები მიზეზი უნდა იყოს, ან ადგილზედ, ან ჰავაზედ, ან სხვა რაზედმე დამოკიდებული. ჩვენებურნი მეცნიერნი, იმის მაგიერ, რომ ხელალებით მჩვარში გვხვევენ, ისა ჯობია ამ მიზეზის გამოძიებას შესდგომოდნენ. იქნება ამით საცოდნელი ღირსი რამ ამოეჩინად და იმათთვისაც კარგი იქნებოდა და ჩვენთვისაც.

ეხლა გადავიდეთ, ღვინის გამძლეობისათვის რა ღონეა ჩვენში მიღებული. წინადაც ვსთქვით, ჩვენშიაც, როგორც სხვაგან, ყველამ კარგად იცის, რომ გამძლეობის უნარი, თუ თვითონ ღვინოს არა აქვს ბუნებისაგან თანდაყოლილი, უწამლოდ ამისი აჩენა შეუძლებელია. ესეცა ვსთქვით, რომ არის ჩვენში იმისთანა ჯური უურძნისა და იმისთანა ადგილის ღვინო, რომელსაც ეს უნარი ბუნებითად თანდაყოლილი აქვს. რომელიც ღვინის მოწამვლას ერიდება და მარტო ბუნებურ ღვინოზეა მიქცეული, როგორც ჩვენში, იმან ძალიან კარგად იცის რომელი უურძნის წვენი გამძლე ღვინოს იძლევა და რომელი ადგილი, და რაგვარად კაცმა ხელი უნდა შეუწყოს, რომ ეს გამძლეობის უნარი ღვინისა არ დაიხშოს. ჩვენებურმა კაცმა ძალიან კარგად იცის, რომ ამისათვის მარტო ერთადერთი ღონეა იმდენჯერ წმინდად გადალება ღვინისა, ვიდრე ღვინო ლექის კეთებას არ მოიშლის. ამის შესატყობრად აი რა არის საჭირო: როცა ქვევრში, თუ ბოჭკაში, თხლე-ჭაჭიდან გადაილებენ დაწმენდილს ღვინოს, მაშინ ერთი ბოთლი ღვინო უნდა ამოიღოს კაცმა, კარგად დაუცვას და ამავე ქვევრის თუ ბოჭკის ადგილას დასდგას. დროგამოშვებით ინახულოს ეს ბოთლი, და როცა ჰნახავს, რომ ღვინოს ლექი გაუკეთებია ბოთლში, უსათუოდ ქვევრსა და ბოჭკაშიაც ლექს გაიკეთებდა. ქვევრისათვის ეს ისეთი ზედმიწევნლი ნიშანი არ არის, როგორც ბოჭკისათვის, იმიტომ რომ ქვევრი, რადგანაც მიწაშია, და ბოთლი ზეზე ჰაერზედ, გარემოება ერთისა და მეორისა სხვადასხვა არის სითბო-სიცივის და სინათლის სხვადასხვაობის გამო. ამიტომაც შესაძლოა, რომ ქვევრმა უფრო გვიან გაიკეთოს ლექი, ვიდრე ბოთლმა. აქ მარტო დროს მეტნაკლებობა ითამაშებს და ამას გამოცდილება აუცილებლად დაასწავლის კაცს, რომელი იკეთებს ადრე თუ გვიან ლექსა. ამ სახით, რაკი ბოთლში ღვინომ ლექი გაიკეთა, მაშინვე უნდა გადაიღონ, და ესე მოიქცნენ, ვიდრე უკანასკნელად გადაღებული ღვინო ბოთლში ლექს აღარ გაიკეთებს. ლექი აღარ ექმნებაო რომ ვსთქვით, ეგ მეტისმეტი მოგვივიდა, იმიტომ რომ, ამ გზით ძალიან კარგად

გამოყენებული ღვინოც კი, თუ ძალიან დიდხანს შეინახა ბოთლში, მაინც ლექს გაიკეთებს თავის დროზედ, მაგრამ კარგად გამოყენებულის ღვინის ლექი ერთს ლარზედ ანუ ხაზზედ კეთდება და გარშემო კედლებს ბოთლისას არ გაეკვრის ხოლმე, როგორც ეს გამოყენებულმა ღვინომ იცის. ღვინოს ზემოხსენებულის გზით გამოყენებას ხუთი და ექვსი წელიწადი უნდება, და ამ ხანში ლექის გაკეთების უმაღლვე გადაღება და გადაწმენდა უსათუოდ საჭიროა, თუ გსურთ, რომ ღვინო გამძლე იყოს.

რაკი ესე მოუარეთ ხუთისა თუ ექვსის წლის განმავლობაში ღვინოსა, მერე კი ბოჭკებიდამ თუ ქვევრებიდამ ღვინო ბოთლებში უნდა ჩაისხას და განგებ არჩეულის პრობკით დაიცვას მაგრად. ბოთლების დაწვენიტ შენახვას უფრო ჰრჩეობენ ევროპიელნი, რადგანაც ამ გზით პრობკა ყოველთვის სველია, და თუ გაშრა კი, როგორც აუენებულს ბოთლს მოსდის, ღვინის სუნი ადვილად გზას იპოვის გამოსასვლელად. თუ ამრიგად დაწვენილმა ბოთლმა გარშემო კედლებზედაც ლექი მოიკიდა, ეს იმისი ნიშანია, რომ აჩქარებულან და კარგად გამოყენებული ღვინო არ ჩაუსხამთ. უცოდინარნი კი სწორედ ამ კედლებზედ გაკრულ ლექით სტუჟუდებიან და უვიცობის გამო იძახიან - აბა, კარგად გამომდგარი ღვინო ეს არისო. სულ სხვაა თუ ბოთლმა ლექი გაიკეთა მარტო იმ მხრივ, რომელზედაც დაწვენილია და მარტო ამ მხრის ერთის ხაზის გაყოლებაზე; მაშინ ითქმის, რომ ღვინო კარგად გამოყენებული ჩაუსხამთ ბოთლში. მართალია, ამ გზით ღვინოს გამძლეობა ეძლევა და რაც ხანი გადის, უფრო და უფრო კეთდება, ხოლო ხანს ღვინისას, მის გამძლეობას, თავისი საზღვარი აქვს, და თუ ღვინო ამ საზღვარს გადასცილდა, ეკარგება თავისი გემო, ღირსება და ფასი.

ჩვენ ჩვენს მეცადინეობას ბოთლებში გადაღებამდე არა ვჭიმავთ, იმიტომ რომ სახეში არა გვყავს, ვისთვის და რისთვის ავიკვიატოთ ამოდენა დავიდარაბა და ვაი-ვაგლახი. ჩვენ ღვინის ქვევრში შენახვის იქით აღარ მივდივართ, რადგანაც ჩვენის ეხლანდელის ბაზრის მიხედვით ეგ მეტი ციებ-ციხელებაა. აბა უტკივარს თავს განგებ ვინ აიტკიებს მარტო ცარიელ სახელისათვის, ნამეტნავად იმისთანა საქმეში, საცა სახელთან ერთად გამორჩომის იმედიც ამოქმედებს კაცსა, როგორც მაგალითებრ ყოველს საეკონომიო მოღვაწეობაში საერთოდ და ღვინისაში საკუთრივ.

ჩვენ წინა წერილში ვსთქვით, რომ ჩვენი თადარიგი ღვინის გამძლეობის თაობაზედ ქვევრში ღვინის შენახვის იქით აღარ მიდის. რადგანაც ჩვენი ქვევრი მეტად ათვალწუნებულია ჩვენთა მეცნიერთაგან, ამიტომაც მეტი არ იქნება ქვევრის ავკარგიანობა ამ მხრითაც შეძლებისამებრ გამოვიძიოთ. ჯერ ყველაზედ უწინარეს ქვევრის სიკეთისათვის საჭიროა კარგი თიხისა იყოს და კარგად გამომწვარი. ამიტომაც ჩვენებული კაცი ვიდრე ქვევრს იყიდდეს, ჯერ გამოიკითხავს, რა ადგილის თიხისაა და სად არის გამომწვარი. ყველამ იცის, სად და რა ადგილის ქვევრია კარგი. ამას დიდის გულმოდგინებით ეძიებენ და ამისათვის ფასსაც კი არა ჰზოგავენ. ქვევრს თუ არ ჩაჰკირვენ, ისე არ ჩასდგმენ მიწაში, ვისაც კი წელი მისდევს. ესლა კი ზოგან შეუძლებლობის გამო ამ ხარჯს აღარ ეწევიან და ეს შეუძლებელნიც სურვილს იმოდენად არ სჭიმვენ, რომ ღვინის სიკეთით თავი ვიჩინოთ. კარგს ქვევრს, კარგად ჩაკირულს და მიწაში ჩადგმულს, რაც უნდა კარგი იყოს, ერთი დიდი წუნი მაინც აქვს და აქვს. ეს დიდი წუნი ჩვენის ქვევრისა ის არის, რომ არც გამოსაშვები მილი მოუხერდება, არც ისეა მიწაში ჩადგმული, რომ სიფონით ღვინის გადაღება შეიძლებოდეს ერთი ქვევრიდამ მეორეში, რადგანაც სიფონით გადაღებისას ერთი ქვევრი მაღლა უნდა იდგეს და მეორე დაბლა. სადამდინაც დაბლა მდგომი მაღლა მდგომსა სწვდება, სწორედ იმ ხაზამდე გადმოვა სიფონით ღვინო მაღალიდამ დაბლა და მეტი ერთი ცვარიც არ გადმოჰყვება. ამიტომაც საჭიროა, რომ ერთის ქვევრის ძირი მეორე ქვევრის პირთან ერთს ლარზედ მოვიდეს, რომ სიფონით შესაძლო იყოს მთლად გადაღება ღვინისა ქვევრიდამ ქვევრში. რადგანაც ჩვენი ქვევრები ერთს მწკრივზეა ხოლმე ჩასმული მიწაში, და რადგანაც მიწაშია, ვერც მოსაშვები მილი გაუკეთდება, და ამავე დროს ჯერ სხვა ღვინის ამოსაღები მანქანა შემოღებულ არ არის, ამიტომ ჩვენებული კაცი იძულებულია ხელით და ჩაფით გადილოს ღვინო. ერთიც და მეორეც მალე ამღვრევს ღვინოსა, დიდხანსაც უნდება კაცი. გარდა ამისა, რომ ამნაირს გადაღებას უფრო მეტი ხარჯი და დრო უნდა, ამნაირი გადაღება ძალიანა ჭლახავს ღვინოს, ის ეფირები და ნაწევარები, რომელიც სასიამოვნო და ღირებულს სუნს აძლევს, ეცლება და ეკარგება, ნამეტნავად თუ ჩაფით ამოღებულს ღვინოს ღარებში ასხმენ და ისე მიუშვებენ ქვევრში. ჰაერიდამაც ღვინო მავნებელს ნაწევარებს და მტვერს ჩაიყოლებს ხოლმე: ღვინო მეტად აზიზი რამ არის და ყოველ ამას მის სიკეთეზედ მოქმედება აქვს.

იქნება ბევრმა არ იცოდეს და ჩვენში ქვევრის ამ ნაკლებად არა ერთი და ორი დაფიქრებულა: ცდაც კი იყო ამ ნაკლის მოსაშორებლად. ჩვენში იყო ერთი თ. გურგენიძე, რომელიც ჰცდილობდა ეს ნა-

კლი ქვევრისა როგორმე აეცილებინა, და ამას აქ იმიტომ ვიხსენიებთ, რომ მის აზრს ამ საგანზედ თავისი საბუთი აქვს და ადვილადაც შესასრულებელია. განსვენებული თ. გურგენიძე იმ აზრს დაადგა, რომ ჩვენებური მარანი სხვარიგად უნდა აიგოს. იგი ამბობდა, მარანი სამ კიბედ მაინც უნდა ჩაითხაროსო, ანუ უკედ ვსთქვათ, მარანს სამი დიდი ბაქანი (ტერასა) უნდა გაუკეთდესო იმოდენად ერთიმეორეზედ მაღალი, რამოდენიც ქვევრს სიმაღლე აქვს, ასე რომ შუა ბაქანის ქვევრის პირი ზემო ბაქანის ქვევრის ძირთან მოდიოდეს და ქვემო ბაქანისა შუა ბაქანის ქვევრის ძირთან. ორთა შუა სიმაღლე ქვევრისა რომ ვიჭონიოთ სახეში, კლავმაღლა გაჭიმულად აწვდილ კაცის სიმაღლეზედ მეტი არ გამოვა, ანუ, უკედ ვსთქვათ, ორი გაზანდრის ადლი. მაშასადამე, თვითო ბაქნის სიმაღლეს მოუნდება ორი ადლი და სამს ექვსი ადლი. თვითეულს ბაქანს, რასაკვირველია, იმოდენა დიდი მოედანი უნდა ჰქონდეს, რომ ქვევრი თავისუფლად ჩაიდგას და ჩათხრილ გვერდიდამ იმოდენა სიგანის მიწა შეჰრჩეს, რამოდენადაც ცვლილებას გარეთის ჰაერისას გაუძლებს და არ შეიყოლიებს. ეს ჩათხრილი გვერდია მარტო აქ საშიში, ვაითუ ამან ვერ გაუძლოს გარეთის ჰაერის ცვლილებას, შესაფერი ურჩობა ვერ გაუწიოს, ცვლილება ჰაერისა ქვევრსაც მისწვდეს და ერთის გვერდიდამ ქვევრს ერთის ზომის სითბო-სიცივემ შეატანოს და სხვა გვერდებიდამ სხვა ზომისამ. მაშინ ქვევრს თავისი უმთავრესი მნიშვნელობა დაეკარგება, სახელდობრ, ისა, რომ ისე პირდაპირ მიწაში ჩადგმულს თანაბარი სითბო-სიცივე არტყია გარსა, ზაფხულში ღვინისათვის საკმაოდ გრილი, ზამთარში საკმაოდ თბილი, გარეთს ჰაერს თუ შეადარებთ, და ეს ღვინის გამძლეობისათვის დიდი რამ არის. ამ მხრით, გვგონია, მოველებოდეს რამ თ. გურგენიძის აზრსა, და თუ მოველება, თ. გურგენიძის აზრი მეტისმეტად საყურადღებოა და მჩვარში გასახვევი არ არის. ამნაირად აგებულს მარანში სიფონი ძალიან კარგად იმუშავებს ღვინის გადასაღებად და დიდს შეღავათს და ხეირსაც აჩვენებს ამისთანა მარნის პატრონს. მით უფრო, რომ სიფონი მეტისმეტად იეფია და ადვილად სახმარ.

ჩვენებურს ქვევრს ერთს სხვა წუნსაც სდებენ ჩვენი მეცნიერნი: მიწიდან წყალსა და ნესტს სწოვსო და ღვინოში შეაქვსო. ეს მართალია, თუ ქვევრი კარგად ჩაკირული არ არის და ამასთან კარგის თიხისა და კარგად გამომწვარი. ეს არის მიზეზი, რომ როცა ზოგიერთს ქვევრს ცოტად მოაკლებ, ისევ რამდენისამე ხნის შემდეგ აივსება ხოლმე, თუ ნამეტნავად მარანსა ჰრწყვენ. ეს მატება ზოგს ქვევრის სიკეთედ მიაჩნია, მაღლიანი, დალოცვილი ქვევრია და თვითონ ჰმატულობსო, და იმას კი არა ჰფიქრობენ, რომ ეს უტყუარი ნიშანია ქვევრის უვარგისობისა: ან ცუდის თიხისაა, ან ცუდად გამომწვარია, ან ცუდად ჩაკირული.

გარდა იმისა, რაც წინა წერილში მოვიხსენიეთ, სხვა რა წუნი აქვს ჩვენებურს ქვევრსა? არაფერი, თუ კარგად არჩეულია, კარგად მოვლილი და ნაპატრონები. ჯერ ერთი ისა, რომ თითქმის ყველ ქვევრსა და ბოჭკასავით ღვინოს იმ ერთგვარს ნაწევარს არა ჰმატებს, რაც მუხის ფიცარსა აქვს და ღვინოს ზოგჯერ მეტად მწკლარტს გემოს აძლევს. ეს კიდევ არაფერი, რადგანაც ხშირად არ მოხდება ხოლმე, ნამეტნავად თუ ღვინო ძალიან დიდხანს არა ჰრჩება ბოჭკაში და თავის დროზეა გადაღებული ბოთლებში; თუ არა და ბოჭკაში ძალიან დიდხანს ნადგომს ღვინოს რაღაც კუპრის მსგავსი გემო ეძლევა.

ღვინო რომ კარგად შეინახებოდეს ჭურჭელში, მინამ ბოთლში გადასაღები გახდება ამისათვის საჭიროა არც მეტისმეტს ნესტიანს ადგილას იდგეს, არც მეტისმეტს მშრალს ადგილას. ბოჭკა რადგანაც ზეზეა, ვერც ნესტისაგან შეინახავს თავს, ვერც სიმშრალისაგან, როცა ან სველობაა, ან გოლვა. ნესტისაგან ბოჭკას ობი ეკიდება, წელ-სარტყმელი წნელი უღებება, ჰწყდება და ხშირად ისე მოულოდნელადაც და ანახდუულად, რომ ღვინოს დაღვრისაგან ვერც კი გადაარჩენენ ხოლმე. ეს ხშირად მოხდება ხოლმე გაზაფხულსა და შემოდგომაზე, როცა დღე და ღამე ერთმანეთს უსწორდება. როცა გოლვაა და მშრალობა, მაშინ ბოჭკა ძალიან იშრობს ღვინოსა, ასე, რომ ასორმოცდაათს თუნგზედ შვიდ-რვა ბოთლს იკლებს თვეში, მაშინ როდესაც ზომიერად ნესტიანობაში კი მარტო ორსა, და თუ გასჭირდა სამს ბოთლსა. ამის გამო, თუ მშრალობაა, ბოჭკას თვეში ოთხჯერ და ხუთჯერაც გადავსება უნდა, და თუ ზომიერი ნესტიანობაა ორჯელ მაინცდამაინც.

ღვინო ითხოვს, რომ მისი ჭურჭელი, რაშიაც სდგას, დიდს სიცხესაც მოცილებული იყოს და დიდს სიცივესაც, და მაინცდამაინც ისეთს გარემოებაში იყოს, სწრაფად ცვლა გარეთის ჰაერის სითბო-სიცივისა ვერ მისწვდეს.

მზის სხივის სინათლე არ უნდა სწვდებოდეს ჭურჭელსა, იმიტომ რომ მზის სხივი ათბობს და ღვინოს აფუჭებს. ყოველს ამას ისეთი ჭურჭელი, რომელიც ბოჭკასავით ზეზე უნდა იდგეს, ვერასგზით ვერ აცილებს.

ღვინომ რომ თავი დაიჭიროს, საჭიროა 10⁰-ზედ ნაკლები და 12⁰-ზედ მეტი სითბო არ ერჩოდეს. ზეზე მდგომელს ჭურჭელს, რომელსაც ჰაერი ახვევია ყოველის მხრით, აუცილებლად ხან მეტი სითბო ექნება და ხან ნაკლები იმისდა მიხედვით, რა სითბო-სიცივეა გარეთს ჰაერში. მაინცდამაინც თანაბრობა, სითბო-სიცივის ზომის იგივეობა აუცილებელს საჭიროებას შეადგენს ღვინის კარგად შენახვისათვის.

რასაკვირველია, თუმცა ბოჭკას ამოდენა განსაცდელი სდევს, მაგრამ წამალიცა აქვს. რადგანაც ბოჭკა იმისთანა ჭურჭელია, რომ არც ერთს ზემოხსენებულს განსაცდელს თვითონ ვერ უძლებს და

ევროპაში ესგვარი ჭურჭელი თითქმის უველგან ხმარებულია, ამიტომაც იქ, რაც ჭურჭელს აკლია, იმას თვითონ მარანს, ანუ სარდაფს მოსთხოვენ ხოლმე. ჩვენ არ გამოვუდგებით იმის აღწერას, თუ როგორს მარანს, ან სარდაფს აშენებენ. ჩვენთვის ამჟამად საკმაოა მარტო ისა ვსთქვათ, რომ სარდაფს, ანუ მარანს, იმ წინდახედულობით აკეთებენ, რომ საჭირო სითბო-სიცივის ზომაც, სინათლისა, თუ ნესტ-მშრალობისა, როცა უნდათ, იმ დონეზედ დააყენონ ხოლმე, რა დონესაც დრო და ჭაერის ცვლილება მოითხოვს. ამ სახით იქ მარანს, ანუ სარდაფს, აკეთებენ იმ წინდახედულობით, რომ ღვინის ჭურჭელი ხსენებულს განსაცდელებს მოაშორონ, და ჩვენ კი თვითონ ჭურჭელს ღვინისას ვაყენებთ იმ მდგომარეობაში, რომელზედაც იმ განსაცდელებს ხელი არ მიუწვდებათ.

ჩვენი კარგი ქვევრი, იმით, რომ თითქმის ჭვადქცეულ თიხისაა და მიწაში ჰზის სწორედ, იმ სამსახურს გვიწვევს, რასაც კარგი სარდაფი, ანუ მარანი ევროპიელს. აბა უოველი ზემოხსენებული განსაცდელი ჩამოსთვალეთ და ჩვენებურ ქვევრით შენახვას ღვინისას ზედ მიაყენეთ, თუ უოველს ამაში ჩვენმა ქვევრმა თავი არ დაიჭიროს, არ იმართლოს და ბოჭკაზედ მეტი სიკეთეც სართად არ დაამატოს, ჯერ იმით, რომ ქვევრით გაწყობილი მარანი გაცილებით იეფია, ვიდრე ევროპიული მარანი, რომელიც იმდენად უფრო ძვირია, რამოდენადაც ბევრი განსაცდელია წინ დასანახავი ბოჭკის გამო. მეორე ისა, რომ ჩვენი ქვევრი არ იშრობს ღვინოსა და ბოჭკა კი, რაც უნდა კარგად გაკეთებული და ძვირფასი მარანი იყოს, უსათუოდ შეიშრობს და თვეში უკანასკნელად ორჯელ მაინც გადავსებას ჰსაჭიროებს. მესამე ისა, რომ ქვევრი მთელს საუკუნოებსა სძლებს და ბოჭკა კი არა. ესეც დიდი ანგარიშია საეკონომიო საქმეში. ერთი ეს არის, რომ ქვევრიდამ ღვინის ამოღება უფრო ხარჯიანია, უფრო ცოტად თუ ბევრად საზარალოა, როგორც ზემოთ ვსთქვით, ხოლო იგივე ქვევრი, როგორც ღვინის სადულდარი და შესანახი ჭურჭელი, ჩვენის ფიქრით, თუ არა სჯობია ბოჭკას, არაფერში არა ჩამოუვარდება.

როგორც ინახავს თანაბრად სითბო-სიცივს ჩვენი ქვევრი ეს ხომ წინადაც ვსთქვით, როცა დუღილზედ ვლაპარაკობდით. ისიც ვსთქვით, რომ მიწით მჭიდროდ გარშემორტყმული და საკმაოდ ღრმად მიწაში ჩამჯდარი ქვევრი ზამთარში იმოდენა სითბოშია, რაც საჭიროა, და ზაფხულშიაც საკმაო სიგრილეშია, რადგანაც მიწა ზამთარში გარეთს ჭაერზედ ბევრად თბილია და ზაფხულში ბევრად გრილი, და ძნელად ერთსაც და მეორე შემთხვევაშიაც სითბო 10°-ზედ ნაკლები და 12°-ზედ მეტი ექნება, ნამეტნავად ჩვენში. სინესტეც გადამეტებული არა აქვს ჩვენში მიწას. აქ ჩვენში მეტისმეტი სიმშრალე უფრო საფიქრებელია, ვიდრე სინესტე, და როცა ეს არის, მარანსა ჰრწყვენ ხოლმე. მზის სხივი ხომ ვერას გზით ვერ მიეკარება

მიწაში ჩადგმულს ქვევრსა, და ჩვენა გვგონია, ეს სიბნელე, რაშიაც ქვევრი იმყოფება, იქნება სწყინდეს კიდეც ღვინოს და ერთი წუნიც ქვევრისა შესაძლოა ეს გარემოება იყოს.

ამ სახით ერთი და იგივე საჭიროება ღვინის შენახვისათვის ჩვენგანაც იმოდენად ცნობილია, რამოდენადაც ევროპაში, და იმოდენადვე დაკმაყოფილებულია, ხოლო სხვადასხვა გზით კი. იქ მარანს აკეთებენ იმისთანას, რომ ღვინის ჭურჭელი განსაცდელს მოარიდონ, ჩვენ კი თვითონ ჭურჭელს იმისთანას ვაკეთებთ და ისე ვინახავთ, რომ უმარნოდაც არა განსაცდელი არ ერჩოდეს.

XVI

რაც დღევანდლამდე წერილები იყო დაბეჭდილი, იმითი ვათავებთ ბუნებურ ღვინის კეთებაზედ საუბარს. რასაკვირველია, ჩვენ აქ ყველაფერი ვერ ჩამოვთვალეთ, რაც ჩვენში ბუნებურ ღვინის კეთების რთულს საქმეს შეადგენს. ამ რთულის საქმის ყოველის ცოდნა თვითონ ხალხში უნდა მოიძებნოს, და დავარწმუნებთ, რომ ჩვენში ბევრს იმისთანა კაცს იპოვიან, რომელნიც ამის შესახებ ბევრს რასმე ასწავლიან ჩვენს მეცნიერებს, ბევრს იმისთანას, რაც გაგონებითაც არ გაუგონიათ და ფრიად გამოსაყენი კი არის. ეს დაწვრილებით და უკეთესის ცოდნით აღწერა ჩვენებურად ღვინის კეთებისა ჩვენზედ უფრო მცოდნე კაცს უნდა დაეთმოს, და ჩვენ კი ამჟამად საკმაოდ დავინახეთ გვეჩვენებინა მკითხველისათვის მარტო ის უმთავრესი მოქმედებანი ღვინის კეთებისა, მოვლისა და შენახვისა, რომელიც აშკარა მაგალითი და საბუთია იმისა, რომ, რაც ბუნებურ ღვინისათვის საჭიროა, ჩვენც იმოდენად ვიცით, რამოდენაც ევროპიელთა. განსხვავება თუ რამეშია, მარტო იმაშია, რომ იქნება ისინი უფრო სასწრაფოს და ხერხიანს ღონესა ჰხმარობენ, და ჩვენ უფრო გვიანსა და უხერხულს ერთსა და იმავე საჭიროებისათვის, ხოლო ორსავე ღონეს ერთსა და იმავე საგნამდე მიჰყავს. რკინის გზით მომავალი ქალაქს და ურმით, ორნიც ქალაქში ჩამოვლენ. ერთი მალე და გაუჭირვებლად, მეორე გვიან და გაჭირვებით, მაგრამ პირველი ამის გამო ვერ უკიჟინებს, შენ არ იცი სად მოხვიდოდით. ესეც არ უნდა დავივიწყოთ, რომ რკინის გზა ხომ კაი გზაა, მაგრამ ტფილისიდან, ვსთქვათ, ლილომდე არავინ გაიყვანს, იმიტომ რომ ხარჯი მეტი იქნება მოგებაზედ და არავინ დაგძრახავს: "დახე, რა უცოდინარნი არიან! მაშინ, როდესაც ევროპაში რკინის გზები იციან, აქ კი ამისი გაგებაც არა აქვთ, აუღიათ და ტფილისიდან ლილომდე ურმით დადიანო". ყველას თავისი მიზეზი აქვს, ღვინის კეთების საქმეს თავისი, და დიდად პატივსადებიცა, იმიტომ, რომ ღვინის საქმის მიზეზნი

საეკონომიო მიზეზნი არიან და, მაშასადამე, ისეთნივე გარდუშვალნი, როგორც თვითონ ბუნების მოთხოვნილებანი. ჩვენ იქნება ბევრს რაშიმე ცვდებოდეთ, რადგანაც ჩვენი ცოდნა ჩვენებურად ღვინის კეთებისა ძალიან ფეხმოკლეა იმ ცოდნასთან, რაც თვითონ ჩვენმა ხალხმა იცის. ამაში ჩვენ არავის ავუხიბრდებთ. ხოლო მთელი ეს ჩვენი გძელი საშუარი მარტო იმაზეა მიქცეული, რომ ზოგიერთს უმთავრესს მოქმედებას ჩვენში ღვინის კეთებისას, ჩვენის შეძლებისამებრ, მიზეზი ავუხსენით და საბუთი ვუპოვეთ და ვეცადენით დაგვემტკიცებინა, რომ არც ერთი და არც მეორე უფიცობისაგან არ არის წარმომდგარი. პირიქით, რაც საჭიროა ბუნებურის ღვინისათვის, ჩვენ იგი ყოველი გვცოდნია, რადგანაც ჩვენებურს თვითვეულს მოქმედებას იქ მივყევართ, საცა მიდიან ევროპიელნი, როცა ბუნებურის ღვინის დაქენება ჰსურთ. და თუ ამ სვლაში რაიმე მეტნაკლებობაა ჩვენსა და მათ შორის, ეგ იმ რთულ გარემოებათა ბრალია, რომელთა კრებულიც ხშირად ცოდნას უკან აქენებს და გამორჩომისათვის ათმოზინებს ადგილსა. ესეთი ძალა აქვს საეკონომიო ძალასა.

დავამტკიცეთ ჩვენ ყოველივე ეს თუ არა, ეგ მკითხველის საქმეა, და ჩვენ კი მხოლოდ ამას ვიკმარებთ, თუ ჩვენგან ახსნილი მიზეზნი და საბუთნი იმდენად უურადლების ღირსნი აღმოჩნდებიან, რომ კაცმა ზურგი არ შეუქციოს და ანგარიში გაუწიოს, როცა ჩვენებურად ღვინის კეთების ავკარგიანობაზედ ჰლაპარაკობენ. ჩვენი დრტვინვა და ჩივილი მარტო ის არის, რომ მიზეზთა და საბუთთა გაჩხრეკასა და გამორკვევაზედ არ არის დამყარებული ჩვენთა წუნმდებელთა წუნი. ეს მეტისმეტი კადნიერებაა მთელის ერის წინაშე, ნამეტნავად, როცა ერისაგან შეთვისებულს და წარმოებულს საქმეს მთელის ათასის წლის ისტორია აქვს და, მაშასადამე, მთელის საუკუნოების გამოცდილება წინ უდევს. ჩვენ არ ვიტყვით, რომ ამისთანა შემთხვევაში ხანგრძლიობა ყოველთვის სიმართლეს მოასწავებდეს, მაგრამ იმოდენად პატივსაღები კია ცნობიერის კაცისაგან, რომ განურჩევლად, გამოუძიებლად უარყოფას იუცხოვებს და უკადრისობად ჩასთვლის.

XVII

რაც შეეხება ადამიანის ოსტატობითა და ხელით ბუნებურ ღვინის გარდაქმნასა, ანუ ქალბის ღვინის შექმნას, რომელსა ჩვენი მეცნიერნი მაინც კეთებას ეძახიან, ამაში კი, უნდა გამოვსტყდეთ, ევროპიელნი უანგარიშო მანძილზედ ჩვენზედ წინ არიან. რაც დღევანდლამდე მეცნიერებას ამ საგნის გამო აღმოუჩენია, სულ ყოველი ხელთა აქვთ ევროპიელთ ოსტატებსა. თუმცა ამ თითქმის ყოვლად შეძლებელმა

მეცნიერებამ დიდი ძალად მიჰმადლა ქალბის ღვინის ოსტატებს, მაგრამ ამავე პირუთვნელმა მეცნიერებამ გამოაქვეყნა საყოველთაოდ ყოველივე ეშმაკობა, რაც კი ბუნებური ღვინოს, ამ მარგებლს და სასიამოვნოს სასმელს ადამიანისას, ჰრუვნის, აფუჭებს და ხშირად სნეულების მიზეზად და ზოგჯერ საწამლავადაცა ჰხდის.

ვიდრე ამის განხილვას შევუდგებოდეთ, საჭიროა ყველაზედ უწინარეს ერთს აზრს, არაერთხელ გამოთქმულს ჩვენში, პასუხი გავცეთ. მით უფრო ანგარიშში მოსატანია ეს აზრი, რომ იგი შიგნით ტყუილია და თვალად კი მართალსა ჰგავს. ამ აზრს ძალიან ეჭიდებიან ოსტატურის ღვინის კეთების მომხრენი. იგინი ამბობენ: მართო უმეტარი თუ იტყვის, რომ ჭვეყანაზედ ბუნებური ღვინოაო, განა ბუნება ღვინოსა ჰქმნისო? აჲ რაც არის, კაცია და იმისი ოსტატობა და ხელიო! კაცი რომ არ იყოს, განა ბუნება ღვინოს შეჰქმნისო? აბა მაგალითი გვიჩვენონო, სად აკეთებს ბუნება ღვინოსაო?

ამ ხუთმეტ წელიწადის წინ ვენაში ღვინის კეთების თაობაზედ გამოვიდა გერმანულს ენაზედ ერთი პატარა წიგნი ბ-ნ ბერშისა. იგი სწორედ ამასვე ამბობს, თითქო ჩვენებურ მეცნიერთათვის ყური მოუკრავს, ამათგან უსესხნია იგი ზემოდმოყვანილი აზრი, და თუთიყუშსავით იმეორებსო, ისე საოცრადა ჰგავს იმის ნათქვამი ჩვენის მეცნიერების ნათქვამსა. ბ-ნი ბერში ამბობს:

"ყველაზედ ძლიერი და თვალად გამჭრე ხმალი, რომელიც ხელში უჭირავთ ღვინის ოსტატურად კეთების მოპირდაპირეთა, ერთი ყველაზედ ცნობილი ფრაზაა: "ყოველივე, რასაც კი ბუნებური ღვინოში ჩაუმატებ, სიყალბეა, და სასმელი ამ სახით შერევნილი, ღვინო კი აღარ არის, ნაკეთი სასმელია, ჯანმრთელობისათვის მავნებელიო", ხოლო ესეთი აზრი უღონოა იმ საბუთის წინაშე, რომ ეგრედწოდებული "ბუნებური ღვინო" სულაც არ არსებობს; რომ როგორც გამომცხვარი პური, ისეც ღვინო ბუნების ნამოქმედარი არ არის".

ცოტა ამას ჭკემოდ ასე განაგრძობს:

"ყურძენი, თავის ანაბარობაზედ მიგდებული, თავის დღეში არ გარდაქმნილა ღვინოდ, სწორედ ისე, როგორც ხორბალი თავისთავად არ ჭკეულა თავის დღეში ფჭვილად და პურად".

ყოველივე ეს მეტისმეტი მართალია, მაგრამ ტყუილია მართო აქედამ გამონასკული აზრი. აქაო და ხორბალი თავისთავად ფჭვილად არა ჭკეულა, განა აქედამ ის გამოდის, რომ ფჭვილში კირის გარევა ძალიან კარგია, ან ღვინოში ანწლისა? რა არის ფჭვილი? იგივე ბუნების ნამოქმედარი ხორბალია, ფხვნილად ჭკეული ადამიანისაგან. რა არი ღვინო? იგივე ბუნების ნამოქმედარი წვენია ყურძნისა, სხვა სახედ ჭკეული მისისავე თანდაყოლილის ბუნების ძალთაგან, რომელსაც კაცმა მართო თავის ნებისა და სურვილისამებრ მიმართულება მისცა და რომელთაც მართო ხელი შეუწყო. როცა კაცი იტყვის: ეს ფჭვი-

ლი ბუნებურია, ამით იმისი თქმა უნდა, რომ აქ ფეკილის ხორბლის მეტი არა არის რა. როცა კაცი ამბობს: ეს ღვინო ბუნებურია, ეს იმას ნიშნავს, რომ აქ უურძნის წვენის მეტი სხვა არა არის რა. ესე რომ არ იყოს და ბ-ნ ბერშის აზრს ავყვეთ, მაშინ გაფუჭებული და დაჭრილი ვაშლიც ბუნების ნამოჭმედარი არ იქნება, რადგანაც ვაშლი, თავის ანაბარობაზედ დატოვებული, თავის დღეში არ გაიფუჭვდება და არ დაიჭრება იმ სახით მაინც, როგორც ამას კაცი იზამს ხოლმე.

თუმცა ბ-ნი ბერში ასეთი თავგამოდებული მომხრეა ღვინის ოსტატურად კეთებისა, მაგრამ ისიც კი თავს იჭერს და მარტო სამს ნივთიერებას ჰხადის შესაწყნარებლად და მარტო ამ სამს ნივთიერებაზედ ამბობს, რომ მხოლოდ ესენი შეიძლება ჩაემატოს ღვინის გაბევრებისა და სიკეთისათვის, სახელდობრ: წყალი, შაქარი და შეურევნელი, გადაწმენდილი ჭაჭისა თუ ღვინის არაყი (სპირტი). ამის ჩამატებას იგი იმით ამართლებს, რომ ეს ნივთიერებანი თვით ბუნებითა აქვს მინიჭებული უურძნის წვენსა, თუ ღვინოსა, და ამიტომაც მათი ჩამატება ბუნების გარეშე არ არისო.

"განა სულ ერთი არ არისო, - ამბობს იგი - უურძნის წვენის შაქარი თვითონ უურძნემა გაიკეთა, თუ შაქრის ლერწამმა და ჭარხალმა, რადგანაც წვენის დუღილში ერთიც და მეორეც ერთსა და იმავე საგანს იძლევაო. ამ სახითვე განა სულ ერთი არ არის, ალკოგოლი ღვინისა იმ შაქრიდამ წარმოსდგა, რომელიც უურძნესა აქვს, თუ კარტოფილის შაქრიდამაო. მთელის ქვეყნის ქიმიკოსები ვერ გამოიცინობენ, ალკოგოლი უურძნის შაქრისაგან არის წარმომდგარი, თუ განგებ ჩამატებული შაქრისაგანა. ამას ვერ გამოიცინობენ, იმიტომ რომ არავითარი განსხვავება არ არისო".

ჯერ თვითონ ამ სიტყვებიდამ სჩანს, რომ ბ-ნი ბერში კი ჰთაკილობს, ძნელად ჰხედავს, ჩვენებურ ღვინის შერევნასა, და რადგანაც გული მაინც ღვინის შერევნისაკენ მიუწევს და იგივე გული ამავე დროს როგორღაც ეთანადრება, თავს იმით მართლულობს, რომ წყალი, შაქარი, ალკოგოლი, თვითონ ბუნებით დაყოლილი თვისებაა უურძნის წვენისა თუ ღვინისა და ამით ჩამატება ბუნების წინააღმდეგი არ უნდა იყოსო; როცა, მაგალითებრ, ამინდმა ხელი არ შეუწყო, უურძენი არ მოაწია და წვენი მუავა, მაშინ სჩანსო, ამბობს იგი, რომ ბუნებამ ვერ მოასწრო შესაფერის სიტკბოს მიცემა, და რაც ბუნებამ დააკლო, ის ჩვენ რომ ჩავუმატოთ ეგ ბუნების გარეშე კი არ იქნება, ნაკლის შევსება იქნებაო. წყალს, რასაკვირველია, მარტო ღვინის გაბევრებისათვის ჰხმარობენ, შაქარსაც ამისათვისაც და ალკოგოლის შექმნისათვის, და გადაწმენდილს არაქს სიმაგრისათვის და უფრო ხშირად გამძლეობისათვის.

აი ის თავგამოდებულნი მომხრენიც იმ ოსტატობისა, რომელნიც მარტო ამაებს ურევენ უურძნის წვენში, რაზედაც აფუძნებენ თავი-

ანთს აზრსა და რით მართლულობენ თავსა. შემდეგ წერილებში ჯერ ამ თვითვეულს შესარევს ცალცალკე გავარჩევთ და მერე იმას, რასაც სხვა ოსტატები ჰხმარობენ მეტის ყალბობისათვის.

XVIII

მოვაწინეთ თავი ჩვენს მკითხველებს ასე გრძლად ლაპარაკით ღვინის თაობაზედ. მაგრამ რაკი ამისთანა საუურადღებო საქმეში შევეტოპეთ, უნდა ბოლოც გავატანოთ და რაც სათქმელი გვაქვს, ყოველივე ვსთქვათ.

ღვინოში არის ერთნაირი ნაწევარი, რომელსაც გცილეირინი ჰქვიან. ეს გლიცერინი ისე ცოტაა ღვინოში, რომ ერთს ბოთლზე ერთი მისხალი ძლივს მოდის ხოლმე. რადგანაც ამ გლიცერინს, სხვათა შორის, ის თვისებაცა აქვს, რომ ღვინოს გამძლეობას აძლევს, ამიტომაც ხშირად უმატებენ ხოლმე. გლიცერინი იმ ზომით, რა ზომითაც ბუნებურს ღვინოშია, სრულეებით მაწყინარი არ არის, მაგრამ ბოთლს ღვინოში რომ ერთის მისხალის მაგიერ ხუთი იყოს, მაშინ ადამიანს სწყენს და შარდს აკლებს, და თუ ათსა და თერთმეტს მისხალს გადასცილდა, მაშინ იქამდე ვნებს ადამიანს, რომ სისხლის შარდზედაც გაიყვანს. მაგრამ რადგანაც გლიცერინი თურმე გამძლეობას ჰმატებს ღვინოსა, ამიტომაც ერთმა კაცთმოყვარე მეაფთქემ, შეამჩნია რა ეს თვისება გლიცერინისა, დაიწყო გლიცერინით ღვინის შეზავება და კეთება. ამ ვაჟბატონს შეელი ერჭვა და ამიტომაც მის სისტემას შეელიზაცია დაერჭვა, რათა კაცობრიობას არ დავიწყებოდა ძვირფასი სახელი მისი, ვინც ღვინის გამძლეობის სიყვარულითა ადამიანის მოწამლვასაც არ მოერიდა. ამბობენ, თუ გლიცერინთან ერთად ალკოგოლიც ჩამატებულია, მაშინ გლიცერინი ისე არა სწყენსო და ამიტომაც მართო გლიცერინის მიცემა ღვინოში სასტიკად ასაკრძალველიაო ("ენციკლოპედია სასმელ-საჭმელისა", ტომი I).

გარდა ამისა, არის კიდევ ერთგვარი მჟავე, რომელსაც სალიცინის მჟავეს ეძახიან. ამ მჟავეს ხმარობენ ღვინის გამოსაკეთებლად და გასამძლეოდ. ყოფილმა მინისტრმა საფრანგეთისამ ტირარდმა აკრძალა ამისი ხმარება, რადგანაც მეტად მაწყინარად იცნა ადამიანის აგებულებისათვის, და ეს ბძანება გამოვიდა თუ არა ბორდოში, იმოდენა ღვინო აღმოჩნდა სალიცილის მჟავით ნაკეთები, რომ მინისტრი იძულებული გახდა პაემანი დაედვა იმ ღვინოების გასასაღებლად, თუმცა მაწყინარად ცნობილნი იყვნენ. ასეთი ძლიერი იყო დრტვინვა და ღაღადი ღვინის ვაჭრებისა, რომ მათმა ჯიბის ინტერესმა სძლია დანარჩენის ერის ჯანმრთელობის ინტერ-

ესა. ამ შეუნიდობელმა სისუსტემ მინისტრისამ ღონე მოაკლო მისვე კანონს და სალიცილის მუავით ღვინის მკეთებელს სასტიკად დევნა ველარ დაუწყეს. ზოგიერთი სასამართლოები ამართლებდნენ კიდეც ამაში დამნაშავესა. ხოლო საჭიგიერო კომიტეტმა საფრანგეთში სცნა სალიცილის მუავის ხმარება უებარ საწამლავად ადამიანის აგებულებისათვის და პარიჟის პრეფექტმა 23 თებერვალს 1881 წ. გამოსცა მთელის პარიჟისათვის სავალდებულო ბძანება, რომ სალიცილის მუავე არ იქმნას ხმარებული არც სასმელში რაშიმე, არც ხორაგეულობაში.

რაკი ალკოგოლის ჩამატებით ღვინოს სიმაგრეს ჰმატებენ და ამ სიმაგრეს ჰმატებენ იმისათვ ის, რომ ღვინომ წყალის დასხმა აიტანოს, და ამ გზით ერთი ორად იქცეს, თქმა არ უნდა, რომ ღვინო ფერს დაჰკარგავს. ამ ბოროტებას და სიყალბეს ხედ მოსდევს სხვა სიყალბე და ბოროტება, რომელიც იმაზე მიქცეული, რომ დაკარგული ფერი დაუბრუნონ ღვინოსა და სიყალბე თვალად შესამჩნევი არ იყოს. ამის გამო ღვინოს განგებ ფერავენ. ღვინის დასაფერავად ბევრგვარი წამლებია ევროპაში ცნობილი. ყველაზედ გავრცელებული ეგრეთ წოდებული ფუქსინია. ფუქსინიაზედ ლაპარაკი ჩვენ წინა წერილებშიაც გვქონდა და აქ მეტი იქნება განმეორება მისი, თუ რამოდენად მავნებელია ეგ ფუქსინია და რამოდენად შესაწყნარებელი თვით სისტემა, რომელიც გათქმულია ფუქსინიზაციის სახელითა.

ჩვენ აღარ გამოვუდგებით სხვა მრავალგვარს მოწამვლას ღვინისას. თითქმის უთვალავია სხვადასხვა ხერხი, სხვადასხვა წამალი, რომლის წყალობითაც ევროპაში ღვინოებს სწამლავენ მუშტარის მოსატყუებლად და მოსაწამლავად და გამორჩომას ანაცვალებენ ერის ჯანმრთელობას. ჩვენ აქ მოვიყვანთ პარიჟის სამუნიციპალო ლაბორატორიის გამოკვლევას ამ საგანზედ და იქიდან დავინახავთ, რამოდენად გავრცელებულია საფრანგეთში, ამ ღვინის ბოლაზში, არაბუნებური ღვინის კეთება. ამ ლაბორატორიაში გასინჯული იყო 133 ჰაშნიკი სხვადასხვა ღვინოსი და აღმოჩნდა, რომ 130 ჰაშნიკი ავის თვისებისა იყო და მარტო 3 კარგისა. ჟურნალ "ვოლტაირე"-ში 1883 წლის 15 ნოემბერს გამოცხადებულია ამავე ლაბორატორიის ანალიზები და აი, რა აღმოჩენილა: გაუსინჯავთ 650 ჰაშნიკი სხვადასხვა ღვინოებისა, რომელნიც წარდგენილი ჟოფილა ლაბორატორიაში და მარტო 60 აღმოჩენილა უწყინარი. ამ ანალიზებიდან აღმოჩნდა, რომ 871 სხვადასხვა ხერხი უხმარიათ ყალბობისათვის და 281 შემთხვევაში ორჯერ გადაუყალბებიათ ერთი და იგივე. ეს ღვინოები ოქტომბერში უსინჯავთ, დეკემბერშიაც ამავე ლაბორატორიაში წარმოუდგენიათ 821 ჰაშნიკი სხვადასხვა ღვინოსი და ამათში გაუყალბებელი ღვინო აღმოჩენილა მარტო 143 და ყალბობის სხვადასხვა ხერხი 968 დაუთვლიათ! აბა რა ქმნას მუშტარმა, როცა ასს

სხვადასხვა ღვინოში მარტო ათი ურევია მართალი ღვინო? ზოგი იქნება ისეც მოკვდეს, რომ თავის სიცოცხლეში ამ ათს შემთხვევაში ერთი შემთხვევაც არ ერგოს მართალის ღვინის სყიდვისა და იძულებულია ძალაუნებურად სვას ყალბი და მაწყინარი ღვინო და იწამლოს ნელ-ნელა თავი.

ჩვენ ამით ვათავებთ ღვინის კეთების თაობაზედ ლაპარაკს და მარტო ისლა დაგვრჩა, რომ განუზიაროთ მკითხველს ჩვენი აზრი, რის გამოც საჭიროდ დავინახეთ ასე გძლად ლაპარაკი ღვინოზედ.

XIX

წყალსა და შაქარს ჰხმარობენ ევროპაში სხვაგვარადაც ღვინის გაბევრებისათვის. ეს რიგი გაბევრებისა მოიგონა ლუდვიგ გალლმა და ამიტომაც ამ რიგს, ანუ სისტემას ეძახიან გალლიზაციას. პეტროს სისტემა მარტო იმაზეა მიქცეული, რომ ერთისა და იმავე ზომის ყურძნისაგან რაც შეიძლება ბლომად წვენი გამოხადოს ღვინის მსგავს სასმელის დასაყენებლად და ამისათვის შაქრის წყალს ჰაჭაზედ ასხამს. გალლის სისტემას კი სხვა საგანიცა აქვს სახეში: ამით გაბევრებასთან თვითონ ღვინის განკარგებაცა ჰსურს და იმავე წამალსა ჰხმარობს. ხოლო განსხვავება ეს არის, რომ გალლი შაქარწყალს უშვრება თვითონ ყურძნის წვენსა და არა ჰაჭასა. იგი არაფრად აგდებს არც სუნს ღვინისას, არც სხვას მის თვისებასა, და მარტო იმაზედა ჰდგას, რომ ყურძნის წვენს მარტო ერთი რამ უნდა მოეთხოვებოდესო, ესე იგი ის, რომ ბევრი სიმუშავე არა ჰქონდეს და საკმარე შაქარი კი უსათუოდო. როცა ან ერთი მეტია, ან მეორე ნაკლები, მაშინ ცუდი ღვინო დადგებაო და ამიტომაც საჭიროა შაქარწყალი ჩაემატოს ყურძნის წვენსა; ამ გზით ღვინო ბევრდება კიდევცა და უკეთესიც დგებაო.

გალლის სისტემა აი რაგვარია: ვსთქვათ, რომ კარგის ღვინის დასაყენებლად საჭიროა ყურძნის წვენს ასში ოცი წილი შაქარი ჰქონდეს და $1/2$ წილი თავისუფალი სიმუშავე. ვსთქვათ, რომ ცუდი წელიწადი შეხვდა, ყურძენი ვერ მოიწია საკმაროდ და ყურძნის წვენში აღმოჩნდა, რომ ასს წილში მარტო ათი წილი შაქარია და მთელი ერთი წილი სიმუშავე. ავიღოთ მაგალითად ერთი თუნგი ამისთანა ყურძნის წვენი. რა უნდა ჰქნას ღვინის დამყენებელმა? გალლი ამბობს, რომ ერთი თუნგივე შაქარწყალი გააკეთეთ, ისე კი, რომ 70 წილი წყალი იყოს და 30 შაქარი; იმ ერთს თუნგს ყურძნის წვენს დაასხით და ერთმანეთში გადურიეთ; მაშინ ერთის თუნგის მაგიერ, რომელსაც მარტო 10 წილი შაქარი ჰქონდა და ერთი წილი სიმუშავე,

ეხლა ორი თუნგი წვენი გექნებათ და ამ წვენს 40 წილი შაქარი ექმნება და ერთი წილი სიმუცე. ამგვარად თითო თუნგში ასს წილზედ მოუვა 20 წილი შაქარი და 1/2 წილი სიმუცე, ესე იგი იმდენი, რაც მაგალითისათვის საჭიროდ ვიგულისხმეთ. ამ სახით ღვინოც ერთიორად მეტი დაგიდგებათ და არც ისეთი მუცე იქნება, როგორც უამისოდ.

ჩვენა გვგონია, რომ ამ გზით კვრინჩხის წვენიც შესაძლოა ღვინოდ გარდიქეს, თუკი ახირდებიან და ღვინოს დაარქმევენ. აკი ესეცა ჰმვრებიან ევროპაში: ყოველგვარ ხილისაგან, რომელსაც კი შაქარი ცოტად მაინცა აქვს, ღვინოს აკეთებენ; მაგალითებრ, აპელსინისა, კრიუკონიკისა და სმაროდინის წვენისაგან ასეთს ღვინოებს აყენებენ, რომ ჩვენებური მეცნიერნი უსათუოდ აღტაცებაში მოვლენ, თუ ჯერ არ მოდიან. ბ-ნი ბერში და მისის მოძღვრების მიმდევარნი დაგვკიჟინებენ და იტყვიან: რადგანაც უურძნის წვენისაგან თავისთავად ღვინო არა კეთდება ბუნებაში კაცის შეუწვენელად, უურძნის წვენი რომ არ იყოს და კრიუკონიკისა იყოს, რა უშავსო!

დავანებოთ ამ სასაცილო საბუთს თავი და ისევ გალლის სისტემით ღვინის გაბევრებასა და განკარგებაზედ ვილაპარაკოთ. ჯერ თვითონ ამ სისტემის სახელოვანი მომგონი ბ-ნი გალლი თითქმის არავითარს მნიშვნელობას არ აძლევს იმ ჯერ მეცნიერების მიერ გამოუცნობელს ექსტრაქტულს ნაწვერებს, ურომლისოდაც, თვითონ ბ-ნი ბერშის სიტყვითაც კი, არა ღვინო არ გაკეთდება, არ შეიქმნება. ბ-ნს გალლს ღვინოში თითქოს სხვა არა დაუნახავს რა, გარდა წყლისა, შაქრისა და სიმუცისა. იგი ამბობს, რომ კარგის ღვინის დასაყენებლად საჭიროა უურძნის წვენს ას წილში 24 წილი შაქარი ჰქონდეს 1/2 წილი სიმუცე და 75 1/2 წყალიო. სხვა ნაწვერები? მაგალითებრ, ნაწვეარი ცილასი, ღვინის მარილი, ღვინისა და ვაშლის სიმუცე, სუნის მიმცემი ეფირები და ის ექსტრაქტული ნაწვეარები, ურომლისოდაც ღვინო ღვინო არ არის და რაღაც ყალბი ხელთნაქმარი სასმელია? ვსთქვათ, გალლი ამ ნაწვერებსაც გულისხმობს, და ამ შერევნით რა ემართება იმ ნაწვერებს, რომელნიც ძვირფასს ღირსებას აძლევენ ღვინოსა, ამას ბ-ნი გალლი არ დაგიდევთ. მის სისტემით ერთი ორად ჭეუღლ ღვინოში, საცა მარტო შაქარწყალია ჩამატებული, ხომ ეს ნაწვერები ერთი ორად ნაკლები იქნება, იმიტომ, რომ რაც ერთს თუნგს უურძნის წვენსა ჰქონდა, ეხლა ორს თუნგზე გაიყოფა, და, მაშასადამე, ერთი ორად ნაკლები საბუთი გვექნება, მის ღვინოს ღვინო დავარქვათ.

აკი ვამბობთ, ამას ბ-ნი გალლი არ დაგიდევთ და მასთან ერთად არ დაგიდევენ ისინიც, რომელნიც მართალის ღვინის მაგიერ ნახევარ შაქარწყალს და ნახევარ უურძნის წვენს ასალევენ; ამას ამბობენ, რომ ეს მუშტრის მოტყუება არ არის, ეს სიყალბე არ არისო.

მაშ, აბა ერთი მუშტარს, ვინც უნდა იყოს, ეს უთხარით: წელს

მეტად მუავე ყურძენი იყო, ღვინო ცუდი დადგებოდა. ჩვენ ავიღეთ და რაც ყურძნის წვენი იყო, იმდენი შაქარწყალი გავურიეთ, ასე გავატკბილეთ და აი, მშვენიერი ღვინოა, იყიდეთ; თუ ასში ერთი მოგეკარებათ, დიდი საქმე იქნება.

ამ ბ-ნის გალლის მომხრენი თუმცა ამბობენ, რომ გალლიზაციით გაკეთებული ღვინო გემრიელია და კარგო, მაგრამ მაინც იძულებულ არიან სთქვან, რომ ყველა შაქარი უწყინარ ღვინოს აკეთებსო. უსათუოდ ყურძნის შაქარი უნდა, თორემ სხვა, მაგალითებრ კარტოფილისა, დუღილში მეტად მაწყინარს ალკოგოლს იძლევა და დიდად ჰვნებს ადამიანის აგებულებასაო; თვითონ შაქრის ლერწმის შაქრის თაობაზედაც კი გადაჭრით ვერ ითქმის, რომ უვნებელია, როცა ღვინოშია ჩარეულიო.

XX

ხელთნაქმარის, ანუ ოსტატობით ნამოქმედარის ღვინისათვის რამდენსამე ღონეს ხმარობენ ევროპიელნი. ერთი იმ ღონეთაგან იმაზე მიქცეული, რომ ცოტა ღვინო გააუბევრონ, ესე იგი ერთსა და იმავე ყურძნისაგან რაც შეიძლება ბევრი წვენი დააყენონ და ღვინოდ აქციონ. სხვა ღონეებს კი სახეში მარტო ისაა აქვთ, რომ ღვინის ნაკლი განგებ შეავსონ და მით განაკარგონ.

ღვინის გაბევრებისათვის დღეს აქამომდე ევროპაში ცნობილია ერთადერთი ღონე, ერთადერთი სისტემა რომელსაც პეტიოტიზაციას ეძახიან. ეს სისტემა, ანუ ღონე, მოიგონა და პირველად იხმარა ბურგუნდიაში 1854 წელს ერთმა ფრანგმა, სახელად პეტიომ (Petiot). ეს საკვირველი აღმონაჩენი, რომლის გამო ბ-ნმა პეტიომ საქვეწმოდ სახელი გაითქვა, მით უფრო საკვირველია, რომ ათა-დამ-ბაზადამვე თურმე აღმოჩენილი ყოფილა და არის. მერე სადა და ვისგან? თურმე თუ იტყვით, საქართველოში და ქართველთაგან, მაგრამ რადგანაც ამას "ლონიაშვილიზაცია", ანუ "ქანდარაშვილიზაცია" არა ჰქვიან, ამიტომაც ყური არავის უთხოვებია. პეტიომ კი აღმოჩენილის აღმოჩენითა ქვეყანაში სახელი მოიპოვა. ჩვენ ამითი იმისი თქმა არ გვინდა, რომ პეტიომ ჩვენი რამ მიითვისა და თავისის სახელით გამოამუღავნა. ჩვენა გვწამს, რომ იგი თავისთავად მიხვდა, მან თავისთავად მიაგნო იმას, რაც ჩვენში დიდი ხანია მიგნებული იყო და არის დღესაც, და იქნება ჩვენი მიგნებული რამდენისამე საუკუნის ხნისაც იყოს და ევროპამ კი მარტო 1854 წელს მიაგნო.

რაზედ არის დაფუძნებული პეტიოს აღმონაჩენი? იმაზედ რომ ჭაჭაში იმოდენა ღვინის ნაწევრები რჩება კიდევ, რომ შესაძლოა ღვინისათვის წვენი კიდევ გამოიწუროს წურვით კი არა, წყლის დასხ-

მითა და თუ წყალს შაქრითაც შეახავებთ და ცარიელის წყლის მაგი-
ერ შაქარწყალს დაასხამთ, უფრო კარგი იქნება. რასაკვირველია,
ყველა ეს ზომითი და საწყაოთი უნდა. წყლის დასხმა ჭაჭაზედ ჩვენც
ძალიან კარგად ვიცით. ზომაც ვიცით რამდენიც უნდა. ისიც ვიცით,
რომ წყალდასხმული ჭაჭა დუღილსაც დაიწყებს, თუმცა ძალიან სუს-
ტად. ბაღლს ვერ იპოვი ჩვენში, რომ ამ გზით ღვინის გაბევრება არ
იცოდეს და ამისთანა ღვინის სახელი არ გითხრას. ამას ჩვენში "შა-
მანს" ეძახიან და მდაბიო ხალხი, მუშა სვამს.

პეტიო მარტო ცარიელს წყალსა არა სჯერდება. იგი შაქარსაც
უმატებს და იმდენად ატკბილებს წყალსა, რამოდენადაც ტკბილ-
ია მართალი წვენი ყურძნისა. ამ გზით ერთსა და იმავე ჭაჭისაგან
სამჯერ-ოთხჯერ გამოხდის ხოლმე იმ წვეს, რომელსაც საფრანგეთში
"პიკეტს" ეძახიან და ჩვენში კი "შამანსა". პეტიომ ხელახლად აღმო-
ჩენა, რომ არ დაგვასწროს უკვე ჩვენში აღმოჩენილისა, აქ საჭიროა
ვსთქვათ, რომ იგი მარტო შავის ყურძნის ჭაჭისაგან ჰხდის თავის
"პიკეტს". სჯობია ჩვენ დავასწოროთ და გამოვაცხადოთ, რომ ჩვენში
თეთრის ყურძნის ჭაჭისაგანაც შამანს აკეთებენ და ამას იქით თუ აღ-
მოჩენა უნდა ჩვენს მეცნიერებს, ესეც აღმოაჩინონ.

ახლა ვიკითხოთ: რა განსხვავებაა ჩვენსა და პეტიოს შორის?
ისა, რომ პეტიო წყალს შაქარსაც უშვრება და ჩვენ კი არა. სათავე,
საფუძველი კი ორსავე მოქმედებას ერთი და იგივე აქვს. ორგანვე
ერთი და იგივე დედააზრია, სახელდობრ იგი, რომ ჭაჭისაგან წყლის
დასხმით კიდევ შესაძლოა ღვინის მსგავსი რამ სასმელი დადგეს. რა-
ტომ არა ვხმარობთ ამისათვის ჩვენ შაქარსა, როგორც პეტიო, და
მარტო წყალსა ვჯერდებით? ნუთუ იმისათვის ვითომ, ჩვენებურმა
კაცმა არ იცოდეს გატკბილებული წყალი უფრო კარგად აადუღებს
და კარგს შამანს დააყენებს? ამის უცოდინარობაში ბაღლსაც ვერ
დაიჭერთ ჩვენში. ძალიან კარგად ვიცით, მაგ დღემდე მაინცა, ვინ
გიჟი იქნებოდა შამანზედ ეხმარა ის, რაც ხილად და წამლადაც კი
სანატორიო ჰქონდა. ეს ერთი, მეორე: ვისთვის უნდა გაეწია ეს დიდი
ხარჯი შაქრისა? განა ჩვენში დღესაც კი ან ერთი ვაჭარი ღვინისა
ფებს შეადგამს იმ მარანში, საცა შაქარწყლით ღვინოს აკეთებენ? ან
ვისაც გინდათ უჩვენეთ პეტიოს შამანი, აუხსენით რა გზით არის ნა-
კეთები, და თუმცა ყველანი ამტკიცებენ, რომ შაქარწყლით ნაკეთები
შამანი მშვენიერის გემოსი, სუნისა და მაგარიც არისო, მაგრამ არა
გვგონია, სასყიდლად ახლო გაუაროს ვინმემ.

გამოჩენილი ქიმიკოსი საფრანგეთისა ჟირარი, რომელიც პარიზის
ქალაქის ლაბორატორიის უფროსია, ამბობს, რომ თუმცა პეტიოს სას-
მელს სიმაგრეცა აქვს, სუნიც და გამძლეც არისო, და თუმცა ღვინოსა-
ცა ჭავსო, მაგრამ ღვინო კი არ არისო. საფრანგეთში აკრძალულია,
რომ ეგ პეტიოს შამანი ვაჭრებმა ღვინოს სახელით ჰყიდონ, თორემ

ჯალბობად და მუშტარის მოტყუებად ჩამოერთმევათ.

მეცნიერნი პეტენკოფერი, ფორსტერი და ჭილგერი ამტკიცებენ, რომ პეტოს შამანში ბევრი შაქარი ჭრჩება გაუხსნელი, ალკოგოლად არგადაქცეული. შაქარი იმისთანა თვისებისაა თურმე, რომ მთლად შეეწოვება ადამიანის აგებულებას სხვადასხვა, დუღილით არაგადაქმნილ ნაწევრებთან ერთად, გროვდება მათთან ერთადვე და აგებულებიდან არც შარდსა და არც გამონავალს არ გამოსდევს. რაკი ზომას გადადის, გამოსვლას ჭლამის, გზას ეძებს, და სახსრებს ხელისას, მუხლისას, ფეხისას მიადგება, და რადგანაც აქ გზა არა აქვს, სიმსივნესა და ტკივილს აჩენს. ამიტომაც ჭფიჭრობენ, რომ ეგრეთწოდებული რუსულად "პოდაგრა" ამ მიზეზით მოსდის კაცსა ამგვარად ნაკეთებ ღვინოებისაგანაო. ჭკუასთან ახლოა ეს ამბავი "პოდაგრა" შეუნიშნავთ ევროპიულ ღვინის მსმელთათვის, არა მართო იმათთვის, ვინც უზომადა ჰსმენ, არამედ იმათთვისაც, ვისაც ზომიერად ყოველდღე, მაგრამ ხანგრძლივად კი, ევროპიული განგებ შაქრით ნაკეთები ღვინოები უსვამს.

რა თქმა უნდა, რომ ჩვენ ეს "პოდაგრის" ამბავი ისე გარკვევით და ზედმიწევნით ვერ ავხსენით, როგორც ამას მკურნალი იქმოდა. ხოლო ეს კი უეჭველად ცნობილია, რომ განგებ მიცემული შაქარი ზოგი წილი ისევ შაქრადა ჭრჩება ღვინოში, გაუხსნელი, გარდუქმნელი, და ამასთან სხვა გაუხსნელ და გარდუქმნელ ნაწევრებთან ერთად აბრალებენ ეგრეთწოდებულ "პოდაგრასა". ჩვენში კი, საცა თითქმის ყველანი ღვინოსა ჰსმენ და ხშირად ბევრსაცა, ეს გვარი სნეულება შემჩნეული არ არის.

ამ სახით, პეტიოტიზაციით ღვინის გაბევრება ჩვენშიაც სცოდნიათ, მაგრამ ჩვენ უფრო უწყინარი სასმელი გვიკეთებია მაგ გზით, ვიდრე გამოჩენილს პეტოსა, იმიტომ რომ ჩვენს შამანს განგებ გარედამ მიცემული შაქარი არ ურევია. თუ სწორედ გვკითხავთ კი, ჩვენებური შამანიც და პეტოს "პიკეტიც" ორივე ღმერთმა შეინახოს, ორივე ჯალბობად მიგვაჩნია თუმცა ჩვენ ის სიმართლე მიგვიძღვის, რომ შამანი ღვინის სახელით გარედ არ გამოგვაქვს გასასყიდად და არავის ვატყუებთ.

XXI

ღვინის სიმაგრისა და გამძლეობისათვის ევროპაში უმატებენ ალკოგოლსა, ესე იგი გადაწმენდილს არაყსა. ამას ეძახიან ალკოგოლიზაციას. ამ ალკოგოლს უფრო მაშინ ჩაურევენ ხოლმე მაჭარში, როცა პირველი დიდი დუღილი გათავდება. გამოჩენილი და ღვინის ანალიზებში ავტორიტეტად ცნობილი ჭიმეიკოსი ბუსსენგო ამ-

ბოზს, რომ თუ ღვინოს 18% ალკოგოლი აქვს, ანუ მეტი, იგი ბუნებურ ღვინოდ აღარ ჩაითვლებაო, იმიტომ რომ ამოედენა ალკოგოლიანი წვენი ყურძნისა დუღილის უნარს ჰკარგავს და წვენიში ნამყოფი შაქარი ალკოგოლად აღარ გადადისო. იგი პირდაპირ ამბობს, რომ ამ სიმეგრის ღვინო ბუნებური არ არისო.

ამისდა მიუხედავად, მაინც ევროპაში ღვინოს გადაწმენდილს არაყს ასხამენ. ამისათვის, რა თქმა უნდა, ყოვლად წმინდა არაყსა ჰხმარობენ, იმისთანას, რომელშიაც ალკოგოლისა და წყლის მეტი სხვა არა არის რა; ბაზარში რომ გადაწმენდილი არაყი (სპირტი) იყიდება, ამისათვის ბევრად გამოსადეგი არ არის, რადგანაც იმოდენად გადაწმენდილი არ არის, რამოდენადაც ნახი ბუნება ღვინოსი ითხოვს. ყველაზედ უკეთესი, ჭაჭისა ანუ თვითონ ღვინისაგან გამოხდილი და განგებ გადაწმენდილი არაყია. ძალიან იშვიათი საშოვარია ამისთანა არაყი ბაზარში, თუ განგებ ამისათვის გადაწმენდილი არ არის. მაგრამ რაც უნდა ძალიან კარგი არაყი იშოვოთ ამისათვის, მაინც განგებ ჩამატებული არაყი ღვინოს უფრო ახდენს, ვიდრე აკეთებს.

ამის დასამტკიცებლად აი რა მოგვყავს. მეცნიერთაგან გამოკვლეულია, თუ არაყი (სპირტი) ჭარბად მიეცით ღვინოს, მაგალითებრ 5%-6%, ღვინო მაშინვე აირევა, აიმღვრევა, რაც უნდა წმინდა ანკარა ღვინო იყოს, ღვინო, რომელიც მინამდე ანკარასავით წმინდა იყო, ძირში ლექს გაიკეთებს და ამასთანავე ფერსაც იცვლის. ჭიმიურად რომ კარგად გამოიძიოთ ეს ლექი, ჰნახავთ რომ ის ექსტრაქტული ნაწვევარები, ურომლისოდაც ღვინო ღვინო არ არის, ღვინოდაც გამოსულა, გამორიდებულია და ლექში გამოხიდიულა.

ცოტა არაყი (სპირტი) რომ ჩაუმატოთ ღვინოს, მაგალითებრ 2%-3%, მაშინაც ეგვევ ამბავი მოხდება, მხოლოდ იმ განსხვავებით, რომ პირველ ხანშივე არა. პირველ ხანში ღვინოს ამ შემთხვევაში არა დაეტყობა რა, არც აიმღვრევა, არც ფერი ეცვლება. მაგრამ რამდენისამე თვის შემდეგ, ანუ ერთის წლის მერმედ, თუ ჭიმიური ანალიზის მოახდინეთ, იმავე ამბავს ჰნახავთ, რაც წინად თქმულს შემთხვევაში. გამოჩენილმა და სახელოვანმა ჭიმიკოსმა შარლ ჟირარმა ბევრგვარად სცადა ზემოქმედება არაყისა ღვინოზედ. ამისათვის აიღო ბურგუნდიის ღვინო და 20 ივლისს 1883 წელს ანალიზი გაუკეთა. ანალიზით აღმოჩნდა, რომ ამ ღვინოს აქვს 19,24% ის ექსტრაქტული ნაწვეარი, ურომლისოდაც, ვიმეორებთ, ღვინო ღვინოდ არ ითვლება თვით ბუნებურ ღვინოს უარმყოფელთაგანაც. ეს ღვინო აიღო და ჩაასხა ხუთს ბოთლში. პირველს ბოთლს მარტო 1% წმინდა არაყი (სპირტი) ჩაუმატა, მეორეს-2%, მესამეს-3%, მეოთხეს-4% და მეხუთეს-5%. სამს თვეს შემდეგ ჭიმიური ანალიზი გაუკეთა სამს ბოთლს რომელთაშიაც 1%, 3% და 5% არაყი იყო ჩამატებული.

ლვინოში, რომელსაც არაყის ჩამატებამდე 19,24% ექსტრაქტული ნაწვეარი ჰქონდა, ეს ნაწვეარი ამ ზომისაღა აღმოჩნდა:

1% ბოთლში - 16,40% ექსტ. ნაწვეარი;

3% ბოთლში - 15,84%

5% ბოთლში - 15,80%

ამ სახით გამოვიდა, რომ პირველმა თითქმის სამი წილი ექსტრაქტული ნაწვეარი დაიკლო 19,24 წილიდამ, მეორემ და მესამემ, ცოტა მეტნაკლებობით, ოთხ წილამდე.

დანარჩენს ორს ბოთლს ანალიზი გაუკეთა ერთის წლის შემდეგ, და რომელს ბოთლსაც 2% არაყი ჰქონდა ჩამატებული, იქ მარტო 15,30% ექსტრაქტული ნაწვეარიღა აღმოჩნდა, და რომელს ბოთლსაც 4% არაყი ჰქონდა - 14,30%. უირარმა იფიქრა, იქნება თვითონ ლვინოც უარაყოდაც თავისთავად ასე იცვლება და აქ არაყი არაფერს შუაშიაო. ამისათვის 20-ს ივლისს 1884 წელს წმინდა, შეურეველ ლვინოს ანალიზი გაუკეთა და ისევ იმ ზომის ექსტრაქტული ნაწვეარი აღმოჩნდა, ესე იგი ასს ნაწილში 19,24. ეს არ იკმარა ფრთხილმა მეცნიერმა. ოცის თვის შემდეგ კიდევ გაუკეთა ანალიზი შენახულს ბოთლს, რომელსაც 2% არაყი ჰქონდა ჩამატებული და აღმოჩნდა, რომ ექსტრაქტულის ნაწვეარის ზომა ბუნებურის ლვინისა ჩამოხდა 19,24-დამ 12,76-მდე. მაშინ კი სარწმუნო საბუთი მიეცა ამ ამბებიდამ ჯეროვანი დასკვნა გამოეყვანა, და მისდა მიხედვით ჩვენ სარწმუნო საბუთი გვაქვს ვსთქვათ, რომ რაც უნდა წმინდა არაყი ჩაუმატოთ ლვინოს, თუნდ ასს წილში ერთი, ან ორი წილი, ლვინო ამით კი არა კეთდება, არამედ, რაც დრო გადის, უფრო ფუჭდება და ფუჭდება.

საფრანგეთის მეცნიერი დიუმა ამბობს, რომ ჭარბად მიცემული არაყი პირველშივე აფუჭებს ლვინოსა; ზომიერად და ნაკლებად მიცემული კი ნელ-ნელა, თანდათან, დროთა მიმავლობაში; რაც უნდა ცოტა არაყი მიემატოს, ლვინოს თავის დღეში არა ჰრგებსო და ადრე იქნება თუ გვიან, ძლიერ მაგნებელს ცვლილებას მოახდენსო.

არმან გოტიეც ამავე აზრისაა. იგი ამბობს, როდესაც ლვინოს უმატებენ განგებ არაყსა, წყალსა ანუ სხვას რასმე, ლვინო ხელმეორედ ადუღდება ხოლმე და ამ უდროო დუღილის გამო ლვინოში იმისთანა სხვადასხვაგვარი წვენი ჩნდება, რომელიც დიდად მაწყინარია ადამიანის ჯანმრთელობისათვისაო.

პარიზის საექიმო აკადემიაში დაარსებულია სენატის კომისია სახელოვან მეცნიერთაგან და ამ კომისიას დავალებული აქვს გამოიკვლიოს, რარიგად მოქმედობს ადამიანის კარგამყოფობაზედ სხვადასხვაგვარად შეზავებული ლვინო. ამ კომისიამ დიდი ხნის ცდისა და გამოძიების შემდეგ სთქვა, რომ ევროპიის ლვინოები, რომელშიაც

კი ურევენ გადაწმენდილს არაყსა (სპირტსა), იმოდენადვე მაწყინარია, იმ სნეულებასვე უჩენს კაცსა, რასაც ცუდი, დაბალი, გაუწმენდავი არაყი, იმიტომ რომ გადაწმენდილი არაყი აფუჭებს ღვინოში იმას, რაც ძლიერ სასარგებლო არის კაცის აგებულებისათვისაო. მთელის საფრანგეთის, იტალიის, ვენგრიის და ისპანიის ღვინოები სულ გაფუჭებულია ღვინის მკეთებელთაგან და ამიტომ მაწყინარიაო. ეს არის მიზეზი, რომ ის კაციც, რომელიც ცუდს, გაუწმენდავს არაყსა სვამს, და ისიც, რომელიც ამ ევროპიის ღვინოებსა ჰხმარობს სასმელად, ერთისა და იმავე სენით სნეულდებიანო.

XXII

ჩვენ გავსინჯეთ სამი ევროპიული სისტემა ღვინის კეთებისა ანუ უკედ ვსთქვათ, ღვინის შეზავებისა განგებ ჩამატებულის წყლით, შაქრით და ალკოგოლითა. ეს სამი სისტემა მით არის შესანიშნავი, რომ ამის მომხრეები უარჰყოფენ ამ შეზავებით ღვინის ბუნების გარდაქმნასა იმ საბუთით, რომ წყალი, შაქარი და ალკოგოლი ბუნებური კუთვნილებაა ღვინისა, და მაშასადამე, ამეების ჩამატება ღვინისათვის უცხო რამის ჩამატება არ არისო. ჩვენა ვნახეთ, ყოველივე ეს რამოდენად ჰვნებს თვითონ ღვინოსა და ამ ცოტად თუ ბევრად მარგებელს სასმელს ეს "ბუნებური კუთვნილებანი ღვინისა" რამოდენად სცვლიან სავენებლად ადამიანის ჯანმრთელობისათვის. ამ წყალსა, შაქარსა და ალკოგოლის გარდა კიდევ რამდენი სხვა საგანი და ნივთიერებაა, რომელთაც ევროპიელნი ჰხმარობენ ღვინოში სხვადასხვა აზრით. თუ ისინიც კი, რომელნიც "ბუნებურ კუთვნილებად" არიან ცნობილნი, ახდენენ ღვინოსა, რაღა უნდა ითქვას იმ საგანზედ, რომელნიც ამ ბუნებურობასაც მოკლებულნი არიან?

ჩვენა ვსთქვით, რომ გალლიზაცია შაქარწყალს უმატებს ღვინოში, თუ უურძნის წვეწვს ცოტა სიტკბო აქვს და ბევრი სიმჟავე. ამ შაქარწყლით ღვინოს სიტკბო ემატება და სიმჟავე თუმცა იმოდენადვე ჰრჩება უურძნის წვეწვში, მაგრამ სიტკბოს მომატებით სიმჟავე თავის ძალას აღარ იჩენს. ხოლო არის მეორე სისტემაც, რომელსაც სახეში აქვს თვითონ სიმჟავე პირდაპირ დააკლოს, გამოჰზიდოს უურძნის წვეწვისაგან. ამ სისტემას შაპტალიზაციას ეძახიან, რადგანაც იგი მოიგონა უოფილმა საფრანგეთის მინისტრმა შაპტალმა. ამ სისტემაზედ გაკვრით ერთს წინა წერილშიაც მოვიხსენიეთ, ხოლო აქ პატარა გრცლად ვიტყვი.

აი რაში მდგომარეობს ეს სისტემა: რა წამსაც სადუღარად მოჰყრიან უურძნის წვეწვს, შიგ ჩააყრიან ან ფხვნილს თაბაშირს (გიპსი) ან ფხვნილს მარმარილოს. თაბაშირს ის თვისება აქვს, რომ წვეწვის

დუღილის დროს გაიხსნება, ამადუღებელს ნაწევარს გააუქმებს და ამის გამო ღვინო მალე დაიწმინდება ხოლმე. ეს სისტემა ძალიან გავრცელებულია სამხრეთს საფრანგეთსა, ისპანიასა, იტალიაში და სხვაგანაც. ამ თაბაშირის ჩამატებაზედ დაფუძნებულია შაპტალიზაციაც. ფხვნილი მარმარილო, თუ თაბაშირი, იზიდავს, ისვამს სიმჟავესა, ძირს მიდის და ილექება. ხოლო იმისათვის, რომ დუღილი არ დადგეს, შაპტალი შაქარსაც უმატებს; შაქარი აძლიერებს დუღილს და ჰმატებს ღვინოს ალკოგოლსა. ამ გზით თაბაშირსა, თუ მარმარილოს, ეკარგება ის თვისება, რომლის ძალითაც დუღილს შეაკავებს ხოლმე და სიმჟავის გამოკლების თვისებადა ჰრჩება. აი რა წუნი სდევს ამ სისტემასა. რაც უნდა თაბაშირმა, ანუ მარმარილომ, მიიზიდოს და შეისვას სიმჟავე და მას მერმედ ძირს დაილექოს, ღვინოში მაინც ჰრჩება მისგან სხვადასხვა კირეული ნაწევარები, მარილები, ან გახსნილი ღვინოში, ან მეხანურად შეერთებული, და ეს მარილები მაწყინარნი არიან, ცუდს გემოს აძლევენ ღვინოს და ყოველივე ეს ძალიან ძნელი გამოსაცლელია ღვინისაგან. ამიტომაც საფრანგეთში იქაურ სამხედრო სამინისტროსაგან აკრძალულია შაპტალიზაციით ნაკეთები ღვინო იხმარონ სამკურნალოებში; თუ ერთს ლიტრს ღვინოში ეს თაბაშირი ორს გრამზედ მეტი აღმოჩნდა, ამისთანა ღვინოს არც ერთს სამკურნალოში არა ხმარობენ. შაქრის ჩამატების ამბავი ხომ ვიცით. ყოველივე ეს რომ სახეში ვიჭონით, აშკარად დავინახავთ, რა სიკეთესა სძენს ეს შაპტალიზაცია ღვინოსა.

რაც რამა ვსთქვით ღვინის კეთების თაობაზედ, თუ ყოველს იმას გავიხსენებთ და გონების თვალწინ წარმოვიდგენთ, დავინახავთ, რომ ღვინის კეთება ორგვარია: ერთი ქალბის ღვინის კეთება და მეორე ბუნებურისა. ბუნებურის ღვინის კეთება, იგი ხელი თუ ოსტატობაა, რომელსაც საგანდა აქვს მარტო წმინდა, შეურევნელი ყურძნის წვენი აქციოს ღვინოდ და ეს ქცევა დაამჯაროს მარტო ყურძნის წვენის ბუნებურ თვისებაზედ. ამგვარს ღვინის მკეთებელს მარტო პირდაპირი მსმელი ღვინისა ჰყავს მუშტრად სახეში და პირდაპირი მსმელი ყოველთვის წმინდა ყურძნის წვენის ღვინოს ირჩევს, ვიდრე განგებ წამლებით შეზავებულს და გაკეთებულს, რაც უნდა ეს უკანასკნელი თვალისა და გემოსათვის უფრო სამაცდურო იყოს პირველზედ. არა გვგონია ქვეყანაზედ მოიპოვებოდეს იმისთანა მსმელი ღვინისა, რომელმაც, რაკი დარწმუნებული იქნება, რომ ეს ღვინო წმინდა ყურძნის წვენისაა, და მეორე განგებ წამლებით შეზავებული, მართალს ღვინოს არ დაავლოს ხელი, რაც უნდა ქალბს ღვინოზედ დაბალი იყოს.

ჩვენა ვნახეთ, რომ მართალის ღვინის კეთებისათვის ჩვენშიაც იგივე ცოდნაა, რაც ევროპაში, და თუ ამაში ცოტა რამ მეტნაკლებობაა, იმოდენად ღირსშესანიშნავი არა არის რა, რომ კაცმა მისდა

მიხედვით ან ერთი აქოს, ან მეორე დაიწუნოს. თქმა არ უნდა, რომ დიდი ბაზარი ევროპისა, საცა მართალს ევროპულს ღვინოებს დიდი ფასი აქვთ, დიდს ღონეს და შეძლებას აძლევს იქაურს მკეთებელს მართალის ღვინისას უფრო მომეტებული შრომა და ხარჯი გასწიოს, ღვინის კეთებას უფრო მეტი ფული მოახმაროს, უფრო უკეთესი იარაღი და ჭურჭელი ახმაროს, გარემოება უფრო სახერხული მოუწყოს, რომ მართალს ღვინოს მთელი თავისი ბუნებური თვისება და ღირსება შეარჩინოს, როგორც სიკეთისა, ისეც გამძლეობისათვის.

თუ ამ მხრით ევროპიელნი ჩვენზედ წინ არიან, ესე იგი, თუ ამ მხრით ევროპიელნი ჩვენზედ უკეთეს ღონესა, ხერხსა და იარაღსა ჰხმარობენ ეგ მარტო საეკონომიო მიზეზით აიხსნება: იქ დიდს ხარჯს კეთებისას დიდი ფასი ჭფარავს და მოგებასაც აძლევს; ჩვენში კი ჩვენებური ღვინო, მარტო ჩვენს შინაურს ვიწროდ შემოფარგლულს ბაზარში მომწვედუელი, დიდს ხარჯს კეთებისას ვერ აიტანს და ზარალის მეტი არა გამოვა რა. ამას უნდა მიეწეროს ზოგიერთი ჩვენი უხერხულობა ღვინის კეთებაში და არა იმას, ვითომ არ ვიცოდეთ, რა გზით შესაძლოა ღვინის კარგად დაყენება და კეთება. ეს ერთი, მეორე მიზეზი, ისეც საეკონომიო თვისებისა ის არის, რომ ჩვენში ღვინო საყოველთაოვო სახმარი სასმელია: დიდი და პატარა, ღარიბი და მდიდარი, ჩვეულია ღვინის სმასა. ამის გამო აქ, ჩვენში ღვინის კეთების საეკონომიო ანგარიში უფრო მრავალთათვის უნდა იყოს დაჭერილი, ვიდრე ევროპაში, საცა ღვინოს, ნამეტნავად მართალს, მარტო მდიდარი კაცი თუ სვამს და ეღირსება. რაკი მუშტარი ღვინისა ერის სიმრავლეა, მაშასადამე არა მდიდარი ხალხი, ღვინო, თუ იეფი არ არის, უნდა ჰშიშობდეს, რომ გაუსყიდველი დარჩება. რაც უნდა დიდი ვაჭარი იყოს ღვინისა, ძნელად იქმნება, რომ ათს ურემს იეფის ფასის ღვინოსთან ერთი ურემი ძვირფასი თავი ღვინო გაასალოს. ჩვენს ბაზარში ძვირფას თავს ღვინოს მდიდარი კაციც ძლიერა ჰყავს მუშტარად და ამისთანა მდიდარი ბევრი არ არის, და ისიც, რაც არის, ძვირფას ღვინოს იშვიათად თუ ჰხმარობს იშვიათს შემთხვევაში, როცა დიდი და გამოსაჩენი წვეულება აქვს. ამის გამო ჩვენებურმა ღვინის კეთებამ მარტო იმისთანა ღონეს ჩაჰკიდა ხელი მართალის ღვინის შექმნისათვის, რომელიც თუმცა ხანდისხან უხერხულია, მაგრამ იეფია და ძვირად არ უჯდება ღვინის მკეთებელსა. ეგ იეფობა ხარჯისა ნებას აძლევს ღვინის მკეთებელს იეფად ჰყიდოს ღვინო იმიტომ, რომ ამ შემთხვევაში მარტო მუშტარის სიმრავლეა თავდები, რომ ღვინო გაუსყიდველი არ დარჩება. მთელს ევროპაში ვერც ერთს ადგილს ვერ გვიჩვენებთ, რომ წმინდა ყურძნის წვენი ღვინო, შეურევნელი და სხვადასხვა წამლებით არ შედგენილი, ისე იეფი იყოს, როგორც ჩვენში.

ეხლა ჩვენს ღვინოს სხვა ბაზარიც ეხსნება. ეგ ბაზარი რუსეთია.

ჩვენი გულითადი რწმენა ეს არის, რომ ჩვენი ღვინოები ამ დიდს ბაზარში ფეხს მოიკიდებენ თუ ჩვენი ძველებური პატიოსანი საგანი ღვინის კეთებისა არ შევცვალეთ. ამ ბაზარმა გული უნდა დააჯეროს, რომ ჩვენებური ღვინო მართალი ღვინოა; რომ ჩვენს ღვინოში არა არის რა, გარდა უურძნის წვენისა. ჩვენებურს ღვინის კეთებას დღევანდლამდე ამის მეტი სხვა საგანი არა ჰქონია. თუ ჰსურთ, რომ რუსეთის ბაზარში ჩვენმა ღვინომ ადგილი დაიჭიროს და ევროპულს ჟალბს ღვინოებს აჯობოს და გზა დააცლევინოს, ეს მარტო იმით შესაძლოა მოხდეს, რომ გასამკლავებლად ევროპულს ჟალბს ღვინოს ჩვენი მართალი ღვინო პირში წავუყენოთ. აქ ჩვენი გამარჯვება უეჭველია იმიტომ, რომ არ არი ქვეყანაზედ კაცი, რომელმაც მართალი ჟალბს არ ამჯობინოს, რაც უნდა ეს ჟალბი სამაცდურო იყოს. ჩვენს ღვინოებს სხვა იმედი არ უნდა ჰქონდეს გაუძლოს ევროპულ ღვინოების ცილობასა: ჟალბის ღვინის კეთებაში ჩვენ ევროპას ვერ დავეწვეით, გასწრობას ვილა იტყვის. მაშასადამე, ერთილა დაგვრჩენია: მართლის ღვინის კეთებას ნუ ვუღალატებთ; ეს რაღაც შაბატალიზაციები, გაღლიზაციები და სხვა "ციები" შორს ჩვენგან და ჩვენის ქვეყნის გარედ, როგორც შიგნითაც, მარტო მართალი ღვინოები გავიტანოთ ბაზარში. ევროპამ რომ ღვინის კეთებაში სიუაღზე აღარ იხმაროს და მარტო მართალი ღვინო აკეთოს, ეს მისი მართალი ღვინო მათე ნაწილსაც ვერ გასწვდება, მაშასადამე, ჩვენს მართალს ღვინოებს მაზანდა დიდი ექმნება და მოცილეც მეტად უღონო ეყოლება მართალის ღვინის უქონლობის გამო.

რადგანაც დღეს სახელმწიფო ქონებათა სამინისტროს ფიქრადა აქვს, ჩვენებურის ღვინის კეთებას უკეთესი და უფრო სახეირო გზა მისცეს და წარმატებაში შეიყვანოს, ამას შორს წასვლა არ უნდა. ამისათვის, ჩვენის ფიქრით, მარტო ორი რამ არის საჭირო: 1) აზრი და საგანი ჩვენებურის ღვინის კეთებისა არასგზით არ შეიცვალოს, ესე იგი ბუნებურის ღვინის კეთებას არავითარი სიუაღზე არ შევბაროს, და რადგანაც ამ აზრისა და საგნის განსახორციელებლად ბევრი კარგი სხვადასხვა ღონე და სახსარია ჩვენში თუ გარედ, ამ ღონისა და სახსრის ცოდნისა და დახმარებისათვის სამი სკოლა მაინც გაიმართოს: ერთი კახეთში, მეორე ქართლში და მესამე იმერეთში; 2) კანონად დაიდვას, რომ თუ ღვინოში გარდა უურძნის წვენისა რაიმეა გარეული, ან გასაბევრებლად, ან დასაწმენდად, ან გასამაგრებლად, ან საფერავად, ან გასამძლეოდ, ღვინის გამსყიდავი მედუქნე მოვალე იყოს ღვინის ჭურჭელზედ, ბოთლი იქნება, თუ ბოჭკა, დააწეროს, რომ ეს ღვინო ამა და ამ ნაწევარით შეზავებულიაო. ეს კანონი გერმანიაში მოქმედობს და რუსეთშიაც მიღებული რომ იყოს, დიდს შემწეობას მისცემს ჩვენებურს ღვინოსა.

ჩვენ აქ, რასაკვირველია, მარტო ხელსამძღვანი აზრი აღვნიშ-

ნეთ, იგი აზრი, რომელიც, ჩვენის ფიქრით, საფუძვლად უნდა დაედოს კანონს ღვინის თაობაზედ, თუ ჰსურთ, რომ შინაურმა ღვინომ გზა გაიკაფოს რუსეთის ბაზრისაკენ და იგი აუარებელი ფული შინ, რუსეთშივე დაჰრჩეს, რომელიც ევროპულს ჟალბს და მაწუინარს ღვინოებზედ ეხარჯება დღესა, და ამასთან უწყინარი ღვინოც სვას ხალხმა. ამ ხელსამძღვანო აზრს ბევრი სხვა საჭიროებაც მოსდევს, რომ სურვილი კანონისა უქმად არ დარჩეს. ამ კანონების გრცლად შემუშავება ჩვენ აზრად არა გვქონია და ამიტომაც ამით ვათავებთ ჩვენს გრძელს ლაპარაკსა ღვინის თაობაზედ.