

ივ. ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო  
უნივერსიტეტი

თეა ერაძე

იმერეთის რეგიონის მევენახეობისა და მეღვინეობის გის ანალიზი და  
კარტოგრაფირება

გეომორფოლოგია კარტოგრაფია და ლანდშაფტური დაგეგმარება

ნაშრომი შესრულებულია გეოგრაფიის მაგისტრის აკადემიური ხარისხის  
მოსაპოვებლად

ხელმძღვანელები: ასისტ. პროფ. თენგიზ გორდეზიანი,  
გეოგრაფიის აკად. დოქტორი რ. მათურაძე

თბილისი 2013

## შ ი ნ ა ა რ ს ი

### შესავალი

#### თავი I. საკვლევი რეგიონების გეოგრაფიული მიმოხილვა

1.1 მდებარეობა და საზღვრები	5
1.2 გეოლოგიური აგებულება და რელიეფი	6
1.3 ნიადაგები	12
1.4 კლიმატი	14
1.5 მცენარეულობა	18
1.6 ლანდშაფტები	19

#### თავი II. კვლევის ტრადიციული და თანამედროვე მეთოდები

2.1. ტრადიციული კარტოგრაფიული მეთოდების მიმოხილვა	21
2.2. გეოინფორმაციული სისტემები_კარტოგრაფირების უახლესი მეთოდები	22
2.3. გეოინფორმაციული კონცეფცია კარტოგრაფიაში	23

#### თავი III. საკვლევი რეგიონების მევენახეობის მონაცემთა ბაზის შექმნა

3.1. ზოგადგეოგრაფიული ელემენტები	27
3.2. ვენახის სავარგულები	30
3.3. ძირითადი ვაზის ჯიშების შესწავლილობა	49

#### თავი IV. საკვლევი რეგიონების მევენახეობის გეოინფორმაციული კარტოგრაფირება

4.1. შედგენილი რუკების გეოინფორმაციული ანალიზი და ძირითადი შედეგები	90
დასკვნა	
გამოყენებული ლიტერატურა და კარტოგრაფიული წყაროები	97

მიმართულება  
მაგისტრანტი  
სამეცნიერო ხელმძღვანელები

კარტოგრაფია-გეომორფოლოგია  
თეა ერაძე

თემის დასახელება

ასისტ. პროფ. თენგიზ გორდეზიანი,  
გეოგრაფიის აკად. დოქტორი რ. მაისურაძე  
იმერეთის რეგიონის მევენახეობის და მეღვინეობის  
კარტოგრაფირება და გეოინფორმაციული ანალიზი

ანოტაცია

მევენახეობის და მეღვინეობის დარგი საქართველოში რამდენიმე ათასწლოვან ტრადიციას ატარებს, დარგის განვითარებისათვის და რაციონალური ბუნებათსარგებლობის სტრატეგიის შემუშავებისათვის აუცილებელია კომპლექსური გეოგრაფიული შესწავლა, ანალიზი და შეფასება, ხოლო კვლევის კონკრეტულობისათვის აუცილებელია მაღალი დეტალიზაციის სამუშაოს ჩატარება. ეს ყველაფერი შეუძლებელია რუკის გარეშე, მით უფრო თანამედროვე გეოინფორმაციული ტექნოლოგიების გარეშეც, ნაშრომის მიზანიც სწორედ თანამედროვე მიდგომებით და ტექნოლოგიებით შესრულებული ნაშრომის შექმნაა.

კვლევის ობიექტად შევარჩიეთ იმერეთის სამხარეო ადმინისტრაციული ერთეული.

ნაშრომის მიზანია შეიქმნას იმერეთის რეგიონის მევენახეობის და მეღვინეობის გეოინფორმაციული სისტემა, მოხდეს თემატური რუკების შედგენა, ჩატარდეს მათი კარტომეტრიულ-გეოსტატისტიკური ანალიზი და მაღალი სიზუსტით ჩატარებული გამოთვლების საფუძველზე დადგინდეს რეგიონის და მისი სხვადასხვა ნაწილების პოტენციალი დარგის განვითარების თვალსაზრისით, მომზადდეს სარეკომენდაციო დასკვნები.

გამოყენებული კვლევის მეთოდები გულისხმობს საველე საექსპედიციო მუშაობას, მოსახლეობასთან კითხვარებით და სხვადასხვა დასახლებულ ტერიტორიებზე ვაზის ჯიშების, მოსავლიანობის და პროდუქციის ხარისხიანობის დასადგენად. ასევე მსხვილმასშტაბიან კარტოგრაფირებას, ზოგადგეოგრაფიული საფუძვლის მომზადებას, თემატურ რუკათშედგენას გეოინფორმაციული ტექნოლოგიებით და გეოინფორმაციული ანალიზის ჩატარებას.

კვლევის შედეგები გულისხმობს დარგობრივი გის-ის მომზადებას, გეოინფორმაციული ტექნოლოგიებით გამოთვლების საფუძველზე ტერიტორიის რესურსული პოტენციალის დადგენა-შეფასებას და სარეკომენდაციო დასკვნების მომზადებას, თემატური რუკათა სერიის შედგენას.

ნაშრომი შესაძლებელია გამოყენებული იქნას სხვადასხვა დარგებში, საინტერესო იქნება მევენახეებისათვის, ღვინის და ყურძენპროდუქტების წარმოების სფეროებისათვის და ქართული ღვინის ტრადიციული სახეობებით დაინტერესებული პირებისათვის, მათ შორის ტურიზმისათვის.

## Gis analysis and making cartography of viticulture and winery of Imereti region

Viticulture and wine-making industry in Georgia holds for several millennia tradition. Field development and the rational nature consumption requires a complex geographical study, analysis and evaluation, and for research accuracy high detail work is necessary. All this is impossible without a map and more without modern GIS technologies. So the aim of the thesis is to create the work using the modern approaches and technologies.

Imereti regional-administrative unit was selected as the object of research.

The aim of the thesis is: To create GIS system of viticulture and wine-making in Imereti region; The thematic mapping, their cartometric and geostatic analysis; To determinate the potential for the development of the sector in region and in its different parts, based on high accuracy of the calculations; to prepare advisory opinions.

Research methods imply field work expedition and to make questionnaires for people to determinate the spread of vine varieties, the productivity and product quality. It also includes large scale cartography, preparing geographic bases, thematic GIS mapping and GIS analysis.

The results of the research imply branch GIS preparing, to estimate and evaluate resource potential of the area with GIS technology based on calculation. It also implies recommendation reports preparing and thematic mapping.

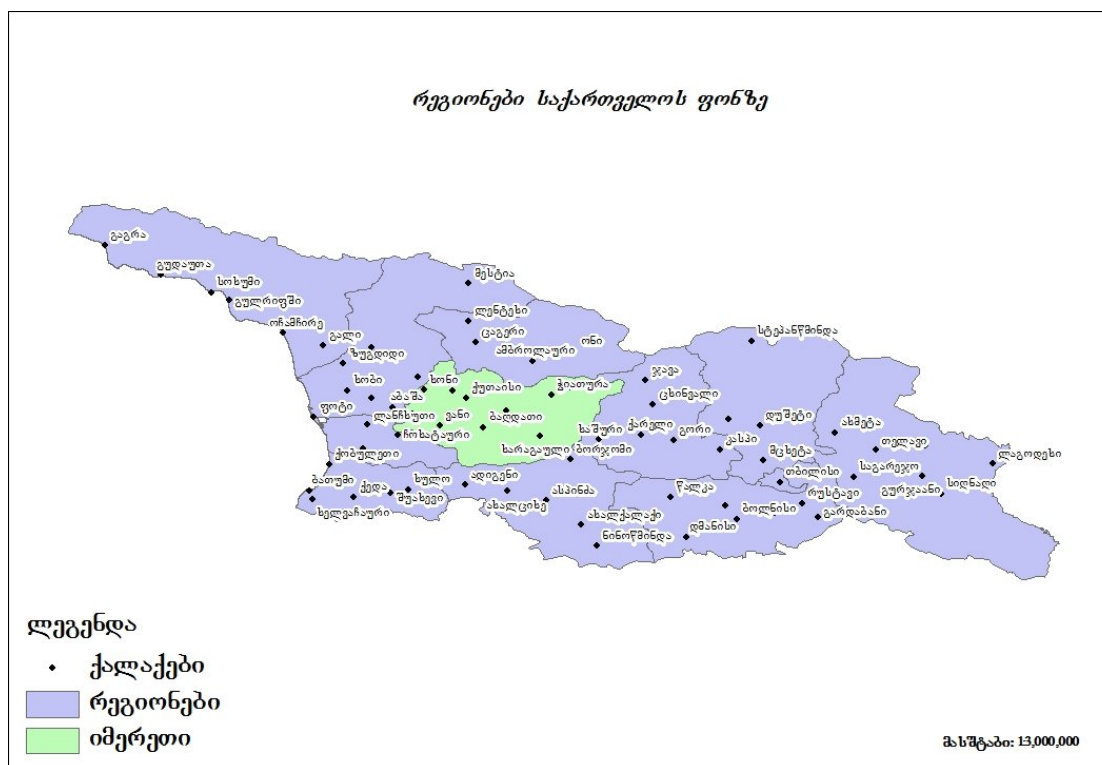
The work can be used in the different fields. It would be interesting for winegrowers and wine-makers, for people who are interested in traditional types of Georgian wine and for tourism.



# I. საკვლევი რეგიონების გეოგრაფიული მიმოხილვა

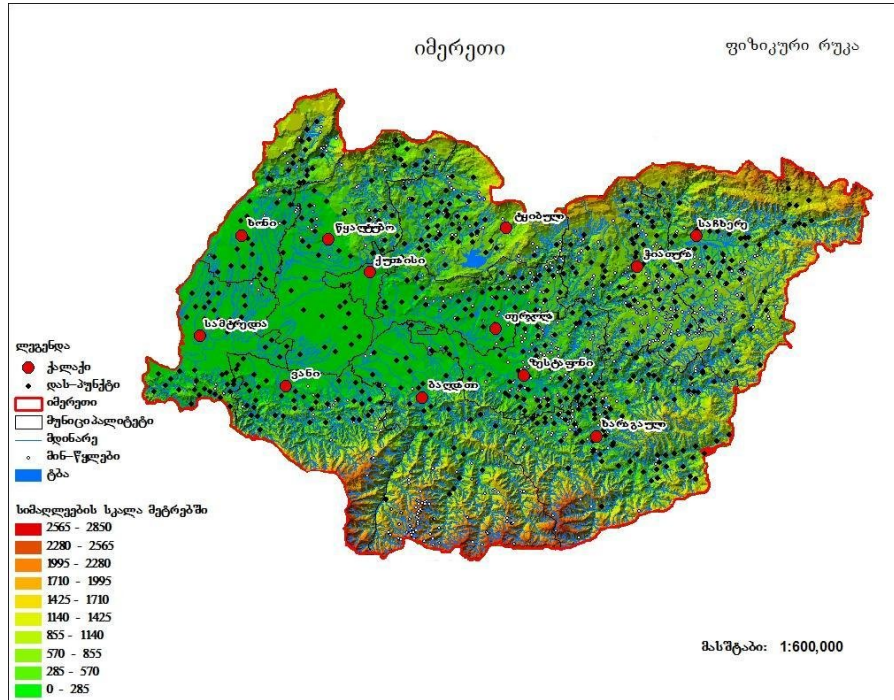
## 1.1 მდებარეობა და საზღვრები

იმერეთი დასავლეთ საქართველოს აღმოსავლეთ ნაწილში მდებარეობს. იმერეთის ბუნებრივი მრავალფეროვნება განაპირობა ორიგინალურმა გეოგრაფიულმა მდებარეობამ, რთულმა გეოლოგიურ-გეომორფოლოგიურმა და კლიმატურმა პირობებმა. იგი იყოფა ქვემო და ზემო იმერეთად. მთლიანი ფართობია 6,6 ათასი კმ, რაც მთელი საქართველოს ფართობის 9,2%-ს შეადგენს.



იმერეთის ბუნებრივი საზღვრები (მთლიანი სიგრძე – 400კმ) მკაფიოდ გამოხატულ მთებსა და ხეობებზე გადის. ჩრდილოეთით რაჭის ქედს მიუყვება, სამხრეთით – მესხეთის, აღმოსავლეთით – ლიხის ქედს, ხოლო დასავლეთით მდ. ცხენისწყალს. საქართველოს სხვა კუთხეებს შემდეგი უღელტეხილებით უკავშირდება რაჭას –

ნაქერალას (1235მ), შქმერის (1805მ), ქართლს – რიკოთის (999მ), ჯვრის (980მ) და სურამის (947მ), მესხეთს – ზეკარისა (2178მ) და საირმის (2250მ) უღელტეხილებით.



## 1.2 გეოლოგიური აგებულება და რელიეფი

იმერეთში რელიეფის მოზაიკური სახის შექმნაში დიდი მნიშვნელობა ენიჭება ლითოლოგიურ-ტექტონიკურ პირობებსა და გეოლოგიური განვითარების ისტორიას. იმერეთის მხარე გეოლოგიურად კარგად არის შესწავლილი და მის შესახებ არსებობს მდიდარი გეოლოგიური ლიტერატურა. იმერეთი ხასიათდება რთული გეოლოგიური აღნაგობით – ამგებელი ქანების სტრატოგრაფიული და ლითოლოგიური შედგენილობის თვალსაზრისით ეს გარემოება მნიშვნელოვან ზეგავლენას ახდენს რელიეფის ფორმების წარმოქმნაზე. გეოლოგიური რელიეფწარმომქმნელი ფაქტორებია ლითოლოგიური და ტექტონიკური.

იმერეთის ტერიტორიის გეოლოგიურ აგებულებაში მონაწილეობენ კავკასიონის სამხრეთ ფერდობზე არსებული თითქმის ყველა სტრატოგრაფიული ფორმაციები ქვედა პალეოზოურიდან-მეოტხეულის ჩათვლით. ისინი შედგება დანალექი, ვულკანოგენური და მეტამორფული ქანებისაგან. პალეოზოური, მეზოზოური და კაინოზოური ქანები ჰორიზონტული გავრცელების მიხედვით მეტწილად საერთო კავკასიონურია.

**სტრატეგია.** კამბრიუმამდელი და ქვედა პალეოზოური წარმონაქმნები. ამ ასაკის ქანები იმერეთის ტერიტორიაზე წარმოდგენილია ძირულის კრისტალურ მასივზე. უფრო ახალგაზრდა ზედა პალეოზოურ-ტრიასული ნალექები იმერეთის ტერიტორიაზე კიდევ უფრო შეზღუდული გავრცელებით ხასიათდება. მათი მცირე გამოსავლები აღინიშნება ძირულის მასივზე და ლითოლოგიურად წარმოდგენილია ტუფებით, კვარციანი ალბიტოფირებით და კვარციანი პორფირებით, კონგლომერატებით.

**იურული სისტემა.** იურული ნალექები იმერეთში წყვეტილი, მაგრამ საკმაოდ მნიშვნელოვანი გავრცელებით ხასიათდება და წარმოდგენილია ლიასური, ბაიოსური, ბათური და ზედა იურული წყებების სახით. ლიასური ნალექები გვხვდება ძირულის მასივის სამხრეთ-დასავლეთ პერიფერიაზე.

ლიასურ წყებას მოსდევს ბაიოსური წყება და ძალიან რთული შედგენილობითაა გამორჩეული (ტუფები, ტუფო-ბრექჩიები, თიხიანი ფიქლები, კონგლომერატები, ქვიშაქვები და სხვა.) იმერეთში იგი ფართოდაა გავრცელებული ცხენისწყლიდან რაჭის ქედის აღმოსავლურ და ლიხის ქედის ჩრდილო ნაწილებამდე. რიონ-ცხენისწყალს შორის ბაიოსური წყება დასავლეთიდან აღმოსავლეთით 15 კმ-ზეა გაშიშვლებული, ამდენივე მანძილზე არის განფენილი იგი ჩრდილოეთიდან სამხრეთით. ბაიოსური წყება ვრცელდება ჩრდილო და შუა ოკრიბაში. ბაიოსის წყებითაა აგებული რაჭის ქედის შუა და აღმ. ნაწილი, მდ. ყვირილას აუზის თითქმის მთელი ზემო დინება.

**ზედა იურული ნალექები** წარმოდგენილია ე.წ. ფერადი წყებით, რომელიც ზემო იმერეთის პალტოზე შეზღუდული გავრცელებით ხასიათდება. ფერადი წყების ნაიფეროვან თიხებსა და ქვიშაქვებს დიდი არეალი გააჩნია ოკრიბაში. ამ ნალექების გამოსავლებაა ქ. ქუთაისში, წყების საერთო სიმძლავრე Qქუთაისის მიდამოებში შეადგენს 200 მეტრს.

**ცარცული სისტემა.** ამ სისტემის სრული სტრატეგრაფიული ჭრილი წარმოდგენილია იმერეთში და გავრცელების არეალის მიხედვით იურულის შემდეგ დგას. იმერეთშია წყალტუბოს, ოკრიბა-არგვეთის, რაჭისა და ზემო იმერეთის პლატოს კირქვული მასივები. ძირულის მასივზე, ქვედა ცარცული ნალექები ყველგან ტრანსგრესულადაა განლაგებული, ხოლო ქუთაის-წყალტუბოს მიდამოებში და გელათის ტაფობში კვარციანი ქვიშაქვების წყება ტრანსგესულად განლაგებულია ფერადი წყების გადარეცხილ ზედაპირზე ან უფრო ძველ ნალექებზე.

კვარციანი ქვიშაქვები ვერტიკალურ ჭრილში ზემოთ იცვლება შრეებრივი კვარციანი კირქვებით.

**ზედა ცარცული ნაღებები** ძირულის მასივის ჩრდილო პერიფერიაზე ტრანსგრესულად და სუბჰორიზონტალურადაა განლაგებული კრისტალურ ქანებზე, ბაიოსის პორფირიტულ წყებასა და ქვედა ცარცულ ნაღებებზე. ჭიათურის პლატოზე ფართო გავრცელება აქვს ცარცულ კირქვებსა და მერგელებს. ეს ნაღებები უწყვეტ ზოლადაა წარმოდგენილი ახალციხე-იმერეთის ქედის ჩრდილო კალთაზე.

მთელს იმერეთში ზედა ცარცული კირქვების გამოჩენასთან დაკავშირებულია რელიეფში საკმაოდ შესამჩნევი გარდატეხები და ზედაპირული და მიწისქვეშა კარსტული რელიეფის ფორმების სიუხვე, კირქვულ უბნებში წარმოდგენილია მშრალი ხეობები, კანიონისებრი ხეობები და ეროზიის მოწმეები.

**მესამეული სისტემა.** მესამეულის თითქმის სრული სტრატეგრაფიული ჭრილია წარმოდგენილი იმერეთში პალეოცენიდან მოყოლებული შუა სარმატის ჩათვლით. მესამეული სისტემის ნაღებები იმერეთში საკმაოდ ფართო გავრცელებით ხასიათდება. ზემო იმერეთში ჭიათურა-კორბოლის პლატოზე მესამეული სისტემის ნაღებები წარმოდგენილია მერგელებით, თიხებით, ქვიშაქვებით, კირქვებით და კონგლომერატებით. ძირულის მასივზე მესამეულიდან არაა გავრცელებული პალეოცენური და ეოცენური ნაღებები. ამავე რაიონებში გვხვდება ეოცენის ნაღებებიც, რომლებიც ტრანსგრესულადაა განლაგებული ზედა ცარცის სხვადასხვა ჰორიზონტებზე.

ქვედა სარმატულ ნაღებებსაც ფართო გავრცელება აქვთ. ისინი წარმოდგენილია თიხებისა და ქვიშაქვების მორიგეობით. ჭიათურა-საჩხერის მიდამოებში ნეოგენური ნაღებები არაა გავრცელებული, რადგან აქამდე ნეოგენის ზღვა ვერ აღწევდა. ძირულის მასივის სამხ. აღმ. ტერიტორიაზე გვხვდება შუა სარმატის ზღვიური ნაღებები.

მეოთხეული სისტემის თითქმის ყველა გენეტური ტიპია წარმოდგენილი იმერეთში. ფერდობზე არსებულ გამოფიტულ უხემ ნაყარ-კოლუვიურ წარმონაქმნებს ორ ჯგუფად ყოფენ: გრავიტაციულ და დელუვიურ ნაფენებად. სადაც გრავიტაციულში ორი ქვეჯგუფი გამოიყოფა: ჩამონგრევის და დაცურების კოლუვიონი.

ალუვიური ნაფენები ყველაზე მეტი გავრცელებით გამოირჩევა. ეს ნაფენები რიონ-ცხესინსწყლის და ყვირილას მძლავრ გამოზიდვის კონუსებზე, მდინარეთა კალაპოტებსა და ტერასებზე, იმერეთის დაბლობზე. მათი ასაკი მერყეობს ქვედა მეოთხეულიდან თანამედროვემდე.

**დელუვიური** ნაფენები იმერეთის ტერიტორიაზე ფართო გავრცელებისაა და კოლუვიონისგან განსხვავებით წვრილმარცვლოვანი მასალისგან შედგებიან და ფერდობთა

საბურველს ქმნიან. დელუვიური ნაფენები განსაკუთრებით დიდ სიმძლავრეს ფერდობთა ქვედა ნაწილებში აღწევენ. დელუვიური ნალექები გვხვდება ძველი ტერასების ძირში და ფერდობთა მცირედ დაქანებულ უბნებში. დელუვიური ნაფენები მეტწილად ქვიშიანი თიხებისგან შედგება.

ელუვიური ნალექები ძირითადად გავრცელებულია კარსტული ძაბრებისა და უფრსკრულების ფსკერზე და მეტწილად ყვითელი და წითელი ფერის თიხებითაა წარმოდგენილი. აღნიშნული ნალექები მეტნაკლები სიმძლავრით ფართით გვხვდება წყალტუბოს კირქველ მასივზე, სადაც 1000-ზე მეტი უფრსკრულია. აღნიშნული ნაფენები დამახასიათებელია ზემო იმერეთის პლატოს კირქველ უბნებში.

**პროლუვიური ნალექები** იმერეთში ფართო გავრცელებით ხასიათდებიან. ისინი წარმოდგენილია მეტწილად გამოზიდვის კონუსებისა და სხვადასხვა სიდიდის პროლუვიური დახრილ-ტალღოვანი ვაკეების სახით. ძალიან დიდი რაოდენობის ძველი და ახალი გამოზიდვის კონუსია მდ. ყვირილას ხეობაში, მდ. ჯრუჭულას ხეობაში. პროლუვიური თიხების კარგი გამოსავლები გვაქვს ქუთაისში. პროლუვიური დახრილი ვაკე წარმოდგენილია მდ. წყალწითელას ხეობის მარცხენა მხარეზე, რომელიც 9-10კმ-ის სიგრძეზეა გადაჭიმული გოდინის ხიდიდან მდ. ყვირილამდე.

**კლდეზვავები (დელუვიური)** ნაფენები იმერეთში სხვადასხვა უბანში გვხვდება და დაკავშირებულია მკვრივი (კირქვები, პორფირიტები) ქანების ქარაფოვან-კარნიზულ რელიეფთან. კლდეზვავებით წარმოქმნილი ლოდნარი – კოლუვიური ნაფენები მძლავრ შლეიფებადაა დაფენილი ხვამლ-რაჭის ქედის სამხრული ქარაფის ძირში. ზოგიერთ უბნებში კლდეზვავები წარმოქმნილია ცარცული კირქვების მოწყვეტით. რაჭის ქედის აღმ. ნაწილში კლდეზვავები პორფირიტებთანაა დაკავშირებული, რომლებიც ქვემოთ სელურ-მეწყრული პროცესებით წარმოქმნილ ნაფენებში ერევიან.

**ცვენადი (დესპერსიული)** ნაფენები კლდეზვავებისგან განსხვავებით შედგება წვრილმარცვლოვანი გამოფიტული მასალისაგან, რომლებიც გრავიტაციული ძალებით მოძრაობენ მთებისა და ხეობების კალთებზე და ქვემოთ ფერდობთა ძირში და მდინარეთა კალაპოტების გასწვრივ მცვივან კონუსებისა და შლეიფების სახით ვრცელდება. ეს ნაფენები წყვეტილი უბნების სახით მრავალ ადგილზე გვხვდება მკვრივი ქანებით აგებულ შიშველ-ქარაფოვანი კალთების ძირში. მორფოლოგიურად მათთან არის დაკავშირებული ნანო და მიკრო რელიეფის ფორმები – მცვივან კონუსები და შლეიფები. ასეთი ნაფენები და

რელიეფის ფორმები გვხვდება მდ. მდ. რიონის, ცხენისწყლის, ზირულას, რიკოთულას ხეობებში.

**მეწყრული (დელაპსიური)** ნაფენები იმერეთის მრავალ უბანშია წარმოდგენილი, რომლებიც ძირითადად ემთხვევა ნეოგენურ და ნაწილობრივ პალეოგენურ (ოლიგოცენის თიხები და მერგელები) ნალექების გამოსავლებსა და დელუვიურ-პროლუვიურ ნაფენებს. ქუთაისში მეწყრული ნაფენები სედიმენტირებულია ჭომისა და გოჭოურის ტერასების სამხრულ დამრეც ფლატეზე. ოკრიბაში მეწყრული ნაფენების სიმძლავრე 15-20 მეტრს შეადგენს.

**ტბიური ნაფენები** იმერეთში შეზრდული გავრცელებისაა. მათი ლოკალური უბნებია მდ. ოკაცეს ხეობაში და წონის ქვაბულში.

ჭაობური ნაფენები სხვადასხვა სიმძლავრითაა დაგროვილი. იმერეთში ჭაობები ვრცელდება იმერეთის აკუმულაციური დაბლობზე, მდ. მდ. რიონისა და ცხენისწყლის კალაპოტში მდებარე ალუვიურ-ჭაობის კუნძულებზე. რიონ-ცხენისწყალ-ყვირილას დაბლობზე ოთხ ათეულზე მეტი მცირე ჭაობია, რომელთაგან ყველაზე დიდია ონარიოს ჭაობი.

**მღვიმური (სუბტერალური)** ნაფენებიდან მღვიმური თიხნარი და ქემოგენური ნაფენები ჭარბობს წყალტუბოს და ზემო იმერეთის პლატოს მღვიმეებში. წყალტუბოს მასივის მღვიმეებში გვხვდება გრავიტაციული ნაფენებიც დღემდე მიკვლეულ და შესწავლილ იმერეთის ასამდე მღვიმეში ქემოგენური ნაფენები წარმოდგენილია ნალვენთი წარმონაქმნების კომპლექსით. ზემო იმერეთის პლატოს მღვიმეებში გვხვდება ქემოგენური, კლასტური, გრავიტაციული შრე.

იმერეთის რელიეფის ისტორიაზე მეტ-ნაკლები მოცულობის ცნობები გვხვდება გეოლოგიურ და გეომორფოლოგიურ შრომებში. იმერეთის მხარე მერიდიანულად გადაკვეთილია სამი გეოტექტონიკური ერთეულით (კავკასიონის სამხრეთ ნაოჭა სისტემა, საქართველოს ბელტი და აჭარა-თრიალეთის ნაოჭა სისტემა), რომლებიც სხვადასხვა გეოლოგიურ ეტაპზე ჩამოყალიბდნენ. იმერეთის შემადგენელი მთავარი ოროგრაფიული ერთეულები \_ ასხისა და ხვამლის მასივები, რაჭისა და მესხეთის ქედები, იმერეთის პლატო, ოკრიბის წვრილგორაკეთი, კოლხეთის ვაკე-დაბლობი, წყალტუბოს ვაკე და სხვა, მათი გეოტექტონიკური ბუნებიდან გამომდინარე განსხვავებულად ვითარდებოდნენ. იმერეთის თანამედროვე რელიეფმა მართალია შუამესამეულიდან მიიღო თანამედროვე სახე, მაგრამ მასზე თავისებური კვალი დატოვა ადრინდელი გეოლოგიური დროის მოვლენებმა.

იმერეთი გეომორფოლოგიური კონტრასტების მხარეა, რომლის რელიეფში მჭიდროდაა შერწყმული მოზაიკური ელფერის მქონე ჰიფსომეტრიული და მორფოგრაფიული თავისებურებით გამოხატული ელემენტები: ღრმა და ვიწრო V-სებური, კანიონისებრი, ტერასული, სიმეტრიული და ასიმეტრიული ხეობები, ქვაბულები, ვაკე-დაბლობები, პლატოები, დაბალი, საშუალო და მაღალი მთები. ეს ფორმები ერთმანეთთან მორიგეობენ და გენეტიურად თითქმის ყველა ტიპს მოიცავენ.

იმერეთი მთიანი რეგიონია, უდაბლესი წერტილია 15მ (ს. საჯავახო, ცხენისწყლის შესართავი), უმაღლესი – 2862მ (მ. ლებეური). იმერეთის ზედაპირი საკმაოდ მნიშვნელოვნადაა დანაწევრებული. საშუალომთიან ზონას ყველაზე მეტი ფართობი მესხეთის ქედის ჩრდილო ფერდობზე უჭირავს. გორაკ-ბორცვიანი და დაბალი მთები გვხვდება ჩრდ. და სამხრეთ იმერეთის მთისწინეთებსა და იმერეთის პლატოზე. მაღალი მთებია რაჭის ქედზე და ასხის მასივის თხემებზე.

იმერეთში გამოიყოფა 4 მსხვილი ოროგრაფიული ერთეული: კოლხეთის ვაკე-დაბლობი, ასხი-ხვამლის მასივებისა და რაჭის ქედის სამხ. ფერდობი, იმერეთის პლატო და მესხეთის ქედის ჩრდილო კალთა.

კოლხეთის აკუმულაციური ვაკე-დაბლობი იმერეთის მთავარი ოროგრაფიული ერთეულია. იწყება მდ. ცხენისწყლის შესართავის ქვემოთ და მთავრდება ქ. ზესტაფონთან და სამკუთხედის ფორმა აქვს. ერთმანეთისგან გამოყოფს დიდ და მცირე კავკასიონს. იმერეთის დაბლობის ჩრდ. და ჩრდ-აღმ. ვრცელდება ოკრიბის წვრილგორაკეთი, რომელიც შედგება სამგურალის კირქვული სერისგან. იმერეთში მდებარეობს ასხის კირქვული პლატო-მასივი, რომლის უმაღლესი მწვერვალია ასხი (2447მ), წარმოადგენს მდინარეების: ტეხურის, აბაშისა და ცხენისწყლის მარჯვენა შენაკადების წყალგამყოფს. ასხისა და ხვამლის მასივების სამხრეთ-აღმოსავლეთ გაგრძელებაზე ჩრდ. იმერეთში ყველაზე მსხვილი ოროგრაფიული ერთეულია რაჭის ქედი, რომელიც იმერეთის ფარგლებში იწყება მ. ალხაშენდასთან, მიემართება ძირითადად დასავლეთისკენ და ებჯინება რიონს ტვიშის კლდეკარში. იგი რიონს ყვირილასა და ლიახვის აუზებისგან გამოყოფს. უმაღლესი მწვერვალია ლებეური (2862მ). რაჭის ქედზე მნიშვნელოვანი უღელტეხილებია: ნაქერალა (1217მ), პატარა საწალიკე (1500მ), შქმერი (2000მ) და სხვა.

მნიშვნელოვანი ოროგრაფიული ერთეულია ლიხის ანუ სურამის ქედი. იგი მდ. მდ. რიონისა და მტკვრის აუზების წყალგამყოფია. ლიხის ქედის უმაღლესი მწვერვალია რიბისა (2470მ).

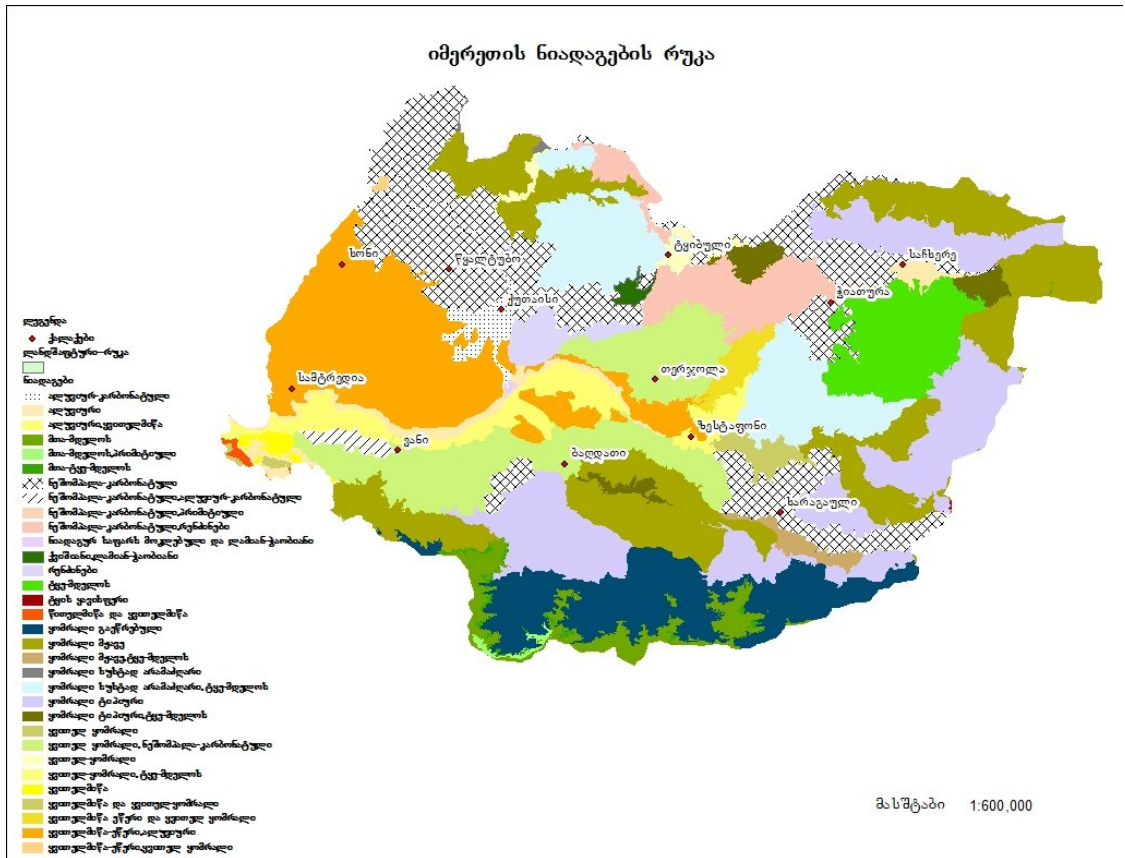
იმერეთის სამხრეთ ნაწილში მსხვილი ოროგრაფიული ერთეულია მესხეთის ქედის ჩრდილო ფერდობი, რომელიც დასავლეთით იწყება და ჩრდ. აღმ.-ით მთავრდება ლიხის ქედის დაბოლოებასთან. იგი წარმოადგენს რიონ-მტკვრის აუზების წყალგამყოფს. უმაღლესი მწვერვალია მეფისწყარო (2850მ). იმერეთის ფარგლებში მესხეთის ქედის ჩრდილო ფერდობი ხასიათდება მკვეთრი სიღრმითი დანაწევრებით, რელიეფის ძლიერი დახრილობით, ამიტომ მდინარეებს ახასიათებთ დიდი ვარდნა. მესხეთის ქედის ჩრდილო ფერდობზე საშუალო და ნაწილობრივ დაბალი მთებიდან საშუალოსკენ გარდამავალ ზოლში მკვეთრ ოროგრაფიულ ელემენტებად ითვლება მდინარეთა ხეობები, სერები და მასივები.

### 1.3 ნიადაგები

ნიადაგი დედამიწის ზედაპირის ფხვიერი ნაწილია, რომელიც შექმნილია ამგებელი ქანების, კლიმატის, მცენარეულობის, ცხოველებისა და რელიეფის მჭიდრო ურთიერთმოქმედების შედეგად. ნიადაგის უმთავრესი თვისება მისი ნაყოფიერებაა. ძირითადი ქანების დაშლისა და მასზე ბიოლოგიური ფაქტორების ზემოქმედების შედეგად ნიადაგის ზედა ფენა გამორჩევა ორგანული ნივთიერების-ჰუმუსის შემცველობით. ამ ფენის ქვეშ, ნიადაგში გამოიყოფა რამდენიმე გენეტიკური (ჩარეცხვის, კარბონატული, გამოფიტვის) ჰორიზონტი.

აღნიშნული ნიადაგწარმომქმნელი ფაქტორების მრავალფეროვნება და მათი განსხვავებული ურთიერთშეთანაწყობა განაპირობებს ნიადაგის სხვადასხვა ტიპების წარმოქმნას. საქართველოს ბუნებრივი პირობების მრავალფეროვნება მჭიდროდაა დაკავშირებული ქვეყნის ნიადაგების ნაირფეროვნებასთან, რომელიც განსაკუთრებით შეიმჩნევა სიმაღლის ცვლასთან ერთად. ამიტომ გამოყოფენ საქართველოს ვაკისა და მთის ნიადაგებს.





იმერეთის ნიადაგური საფარი ძალზედ მრავალფეროვანია. აქ ტენიანი სუბტროპიკული ეწერი ნიადაგებიდან დაწყებული მთა-მდელოს კორდიანი და ნაწილობრივ მაღალი მთის ნიადაგებით დამთავრებული ყველა ნიადაგის ტიპია წარმოდგენილი. ვერტიკალურ ზონალურ ნიადაგებთან ერთად იმერეთში გვხვდება აზონალური და ინტროზონალური (ნეშომბალა-კარბონატული) ნიადაგებიც. ქვემოთ მოყვანილი იმერეთის ნიადაგური ზონების მოკლე მიმოხილვა.

1. დასავლეთ საქართველოს დაბლობის ეწერი და ჭაობიანი ნიადაგების ზონა, რომელიც იმერეთის დაბლობს მოიცავს. იმერეთის დაბლობის ნიადაგური საფარი წარმოადგენს ეწერი და ალუვიური ტიპების შეხამებას, რომელთა განლაგება ძირითადად რელიეფის ასაკზეა დამოკიდებული. რელიეფის შედარებით ძველი უბნები ეწერ ნიადაგებს უჭირავს, ახალგაზრდა (ზედა მეოთხეულ) ტერასებზე კი გვხვდება ალუვიური ნიადაგები.

2. გორაკ-ბორცვიანი მთისწინების ნიადაგების ზონა მოიცავს ჩრდილო (წყალტუბო-ოკრიბის) და სამხრეთ იმერეთის მთისწინეთებს. ამ ტერიტორიაზე გვხვდება წითელმიწა და

ყვითელმიწა (ქვემო იმერეთი), ნემომპალა-კარბონატული და ტყის ყომრალი ნიადაგები. ნემომპალა კარბონატული ნიადაგები წყალტუბოს კირქვულ მასივზე.

იმერეთის მაღლობის სამხრეთ ნაწილში მერგელებზე და კირქვებზე განვითარებული ნემომპალა-კარბონატული და ტყის ყომრალი ნიადაგები. ნემომპალა-კარბონატული ნიადაგები ფართო მასშტაბით არის წარმოდგენილი მდ. მდ. ძირულას, ყვირილასა და ბუჯას წყალგამყოფებზე. სოფ. რგანის, მღვიმევის, დარკვეთის, ქ. ჭიათურის მიდამოებში ფართო გავრცელება გააჩნია ნემომპალა-კარბონატულ და ტყის ყომრალ ნიადაგებს.

3. მთა-ტყის ნიადაგების ზონას იმერეთში უჭირავს დაბალმთიანი და საშუალომთიანი ტყის ზონა 500-600მ-დან 1800-2000მ-მდე. მთა-ტყის ზედა სარტყელში, სადაც ნალექები უხვი რაოდენობით მოდის, შერეული და წიფლნარი ტყის ქვეშ დიდი სისქის მკვდარი ორგანული საფარი გროვდება და

ნაცვლად ტყის ყომრალი ნიადაგებისა ყალიბდება გაეწრებული ყომრალი ნიადაგები. კარბონატული ქანების გამოსავლებზე ვითარდება ნემომპალა-კარბონატული ნიადაგები.

4. მთა-მდელოთა ნიადაგების ზონა ჩამოყალიბებულია 1800-2000მ მაღლა. მთა-მდელოთა ნიადაგების ზონაში მ. საბაშვილი ხუთ სხვადასხვაობას გამოყოფს: მთა-მდელოთა კორდიანი, კორდიან-ტორფიანი, ტორფიანი, პრიმიტიული და მეორადი მთა-მდელოს ნიადაგები, რომლებიც მეტ-ნაკლები არეალით იმერეთში გვხვდება მაღალ მთებში. მთა-მდელოთა ნიადაგების ყველაზე დამახასიათებელი ნიშან-თვისება არის მათი მცირე სისქე, ძლიერი ხირხატიანობა და ორგანული ნივთიერების დიდი დაგროვება ფესვთა ნარჩენების და ტორფისმაგვარი მასის სახით.

## 1.4 კლიმატი

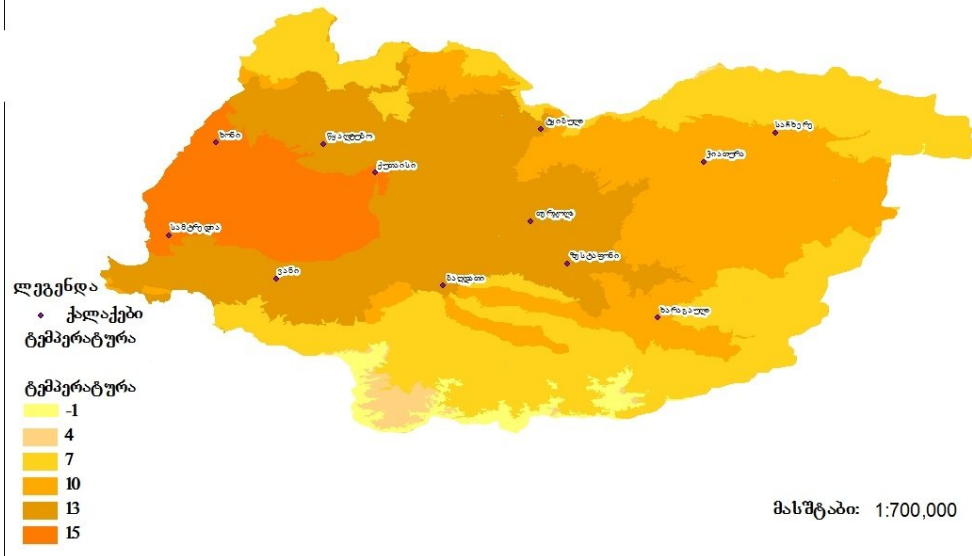
ეგზოდინამიკური რელიეფწარმოქმნილი პროცესები და ფაქტორები ძირითადად დამოკიდებულია კლიმატურ პირობებზე. იმერეთის კლიმატურ რეჟიმს უპირველეს ყოვლისა აპრობებს გეოგრაფიული მდებარეობა, ატმოსფეროს ზოგადი ცირკულაციური პროცესები, შავი ზღვის სიახლოვე, ადგილობრივი ფიზიკურ-გეოგრაფიული პირობები. ამ უკანასკნელში იგულისხმება ტერიტორიის ვერტიკალური დანაწევრება, რელიეფის საერთო ხასიათი, დიდი და მცირე კავკასიონის დაცულობა. ცივი ჰაერის მასების შემოჭრას წინ ეღობება კავკასიონის ქედი, სამაგიეროდ, დასავლეთიდან თავისუფლად შემოდის შავი ზღვიდან თბილი და ტენიანი ჰაერი, რაც აპრობებს იმერეთის ტერიტორიაზე ნოტიო სუბტროპიკებისათვის დამახასიათებელ ჰიდროთერმულ რეჟიმს.

იმერეთი კოლხეთის ნოტიო სუბტროპიკული ოლქის აღმ. ნაწილში მდებარეობს. აღმოსავლეთით და სამხრეთით იგი გადადის ზომიერად მშრალ და მშრალ სუბტროპიკებში, რის გამოც აქ დასავლეთ საქართველოს შავი ზღვისპირა ნოტიო სუბტროპიკული ჰავისთვის დამახასიათებელი ტიპური ნიშნები შესუსტებულია, იგი შედარებით კონტინენტურია, მომატებულია ტემპერატურის დღე-ღამური და წლიური ამპლიტუდები. დაბალმთიან ზონაში ზაფხული შედარებით მშრალია, ივლის-აგვისტოში დანესტიანების კოეფიციენტი ერთზე ნაკლებია; თითქმის მთლიანად მოკლებულია ბრიზებს. დას. საქ-ში მზის ნათების ყველაზე მაღალი მაჩვენებლით ხასიათდება ზემო იმერეთი.

იმერეთის კლიმატის გენეზისში უდიდესი როლი ენიჭება ატმოსფეროს ძირითად ცირკულაციურ პროცესებს. ჰაერის მასების შემოჭრა იმერეთში (ისევე როგორც მთელს საქართველოში) ხდება დასავლეთიდან და აღმოსავლეთიდან. ამინდის მკვეთრი ცვლილებაც მათ შემოჭრასთანაა დაკავშირებული. განსაკუთრებით დიდია ღრუბლიანობა და უხვი ნალექიანობა იმერეთის შემომფარგვლელი ქედების კალთებზე.

იმერეთის თერმიულ რეჟიმზე სხვა ფაქტორებთან ერთად მნიშვნელოვანია გეოგრაფიული მდებარეობა – დას. საქართველოს ნოტიო ოლქის აღმ. ნაწილში, ადგილობრივი ფიზიკურ-გეოგრაფიული პირობები, შავი ზღვის და კავკასიონის ქედით, ფიონური ქარების მოქმედება და ა.შ. კავკასიონისა და შავი ზღვის ზემოქმედებით იმერეთში ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 2-3<sup>0</sup>-ით აღემატება საქართველოს განედისთვის დამახასიათებელ მაჩვენებელს. კავკასიონის ქედი წარმოადგენს მნიშვნელოვან ბარიერს ჩრდილოეთიდან მოძრავი ცივი ჰაერის მასებისათვის. დასავლეთიდან წამოსული ცივი ჰაერის მასა შავი ზღვის ნაპირზე თბება და ამ სახით აღწევს იმერეთის მხარეში, ხოლო ცივი ჰაერის მასის ნაწილი, რომელიც კავკასიონის უღელტეხილებით გადმოდის საქ-ში ქვევით დაშვებისას თბება.

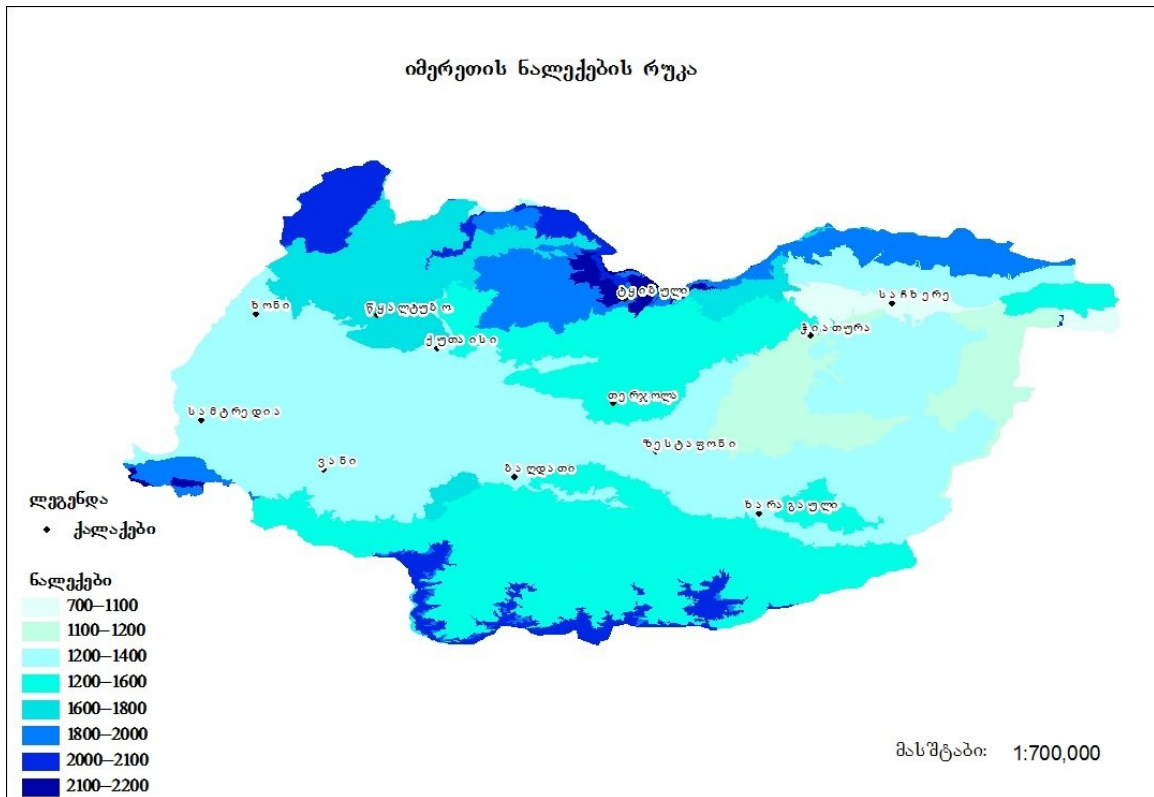
იმერეთის საშუალო წლიური ტემპერატურის რუკა



იმერეთის ტერიტორიაზე დაბლობ ნაწილში ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურე 14-15<sup>0</sup>-ია, გორაკ-ბორცვიან ზოლში 11-14<sup>0</sup>-ს შორის მერყეობს, უცივესი თვის საშუალო ტემპერატურა დაბლობზე 4-5<sup>0</sup>-ია, აღმ-ით მცირდება და ხარაგაულის ქვაბულის ფსკერზე 2<sup>0</sup>-ს უთანაბრდება. ყველაზე თბილი თვე იმერეთში აგვისტოა (20-24<sup>0</sup>-ია). იმერეთში ტემპერატურის საშუალო წლიური და თვიური მაჩვენებლები საკმაოდ მაღალია.

ჰაერის ტემპერატურის აბსოლუტური მაქსიმუმი იმერეთში 43<sup>0</sup>-ით განისაზღვრება, აბს. მინიმუმი \_ 20<sup>0</sup>-ით. იმერეთში ოთხი თვე ჰაერის საშუალო ტემპერატურა 20<sup>0</sup>-ზე მეტია. ზაფხულის თვეებში მაქსიმალური ტემპერატურები იშვიათად მაგრამ მაინც აღწევს 40<sup>0</sup>-ს.

ატმოსფერული ნალექების განაწილებას იმერეთის ტერიტორიაზე განსაზღვრავს ატმოსფეროს ცირკულაციური პროცესები და რელიეფის მრავალფეროვნება ტენიანი სუბტროპიკული ჰავის ფონზე. ნალექების წლიური რაოდენობა მერყეობს 1100 მმ-დან 2400 მმ-მდე. დაბალმთიან უბნებში ნალექების მაქსიმუმი შემოდგომასა და ზამთარშია. მთავარი მაქსიმუმი ემთხვევა ოქტომბერ-ნოემბერს, შედარებით სუსტად გამოხატული მაქსიმუმი კი იანვარ-თებერვალს. დაბალმთიანი ზონის ზედა ნაწილში საწინაარმდეგო სურათია, მთავარი მაქსიმუმი იანვარ-თებერვალშია. იმერეთის საშუალო და მაღალმთიანი რელიეფის პირობებში ნალექების სეზონურ განაწილებაში შებრუნებული მდგომარეობაა: ნალექების მთავარი მაქსიმუმი აპრილსა და ზაფხულშია.



ატმოსფერული ნალექების ტერიტორიულ განაწილებაში განმსაზღვრელ როლს რელიეფი ასრულებს. თოვლი იმერეთში სხვადასხვა რაოდენობითაა. მის რეჟიმზე გავლენას ახდენს ტერიტორიის სიმაღლითი მდებარეობა, ფერდობთა ექსპოზიცია, მცენარეული საფარი და სხვა. თოვლის მოსვლა ყველა ზონაშია მოსალოდნელი, მაგრამ მისი სიმძლავრე და ხანგრძლივობა სიმაღლითი სარტყლურობის მიხედვით ერთნაირი არაა. მთელ იმერეთში ჩნდება თოვლის საფარი, რომლის დღეთა რიცხვი ცვალებადობს 40-დან 100 დღემდე. თოვლის მოსვლის საშუალო თარიღი 26 დეკემბერია, ხოლო გაქრობის 9 მარტი. თოვლის საშუალო სისქე სიმაღლის ზრდის კვალობაზე მატულობს. მაგ: რაჭის ქედის ნაქერალას შტოქედის ფერდობზე (ზ.დ. 1100 მ) თოვლის საბურველის საშუალო სიმაღლე იანვარში 80 სმ-ს აღემატება, მაშინ როცა სხვა ადგილებში იმავე სიმაღლეზე 40 სმ-ს აღწევს. ელჭექიან დღეთა რიცხვი იმერეთში 30-40-ია. სეტყვიანობა მეტწილად ზაფხულის პირველ ნახევარშია მოსალოდნელი. იგი ზემო იმერეთში იშვიათი მოვლენაა და განმეორების ალბათობა წელიწადში ერთს არ აღემატება.

მნიშვნელოვანი კლიმატური ელემენტია ქარები. იმერეთში გაბატონებულია დასავლეთის და აღმოსავლეთის რუმბის ქარები. ზამთარში ძირითადად აღმოსავლური ფიონური ქარები

ქრიან. ისინი განსაკუთრებულ ხასიათს რიონის ხეობაში იძენენ. მაშინ როცა ქარების საშუალო სიჩქარე არ აღემატება 4,5 მ/წმ. ფიონური ქარების სიჩქარე გაზაფხულზე 7 მ/წმ-ს აღემატება. დას. ნოტიო ზღვიური ქარები ჭარბობს აპრილიდან სექტემბრამდე. ზაფხულობით დასავლეთის ქარები ბრიზების ხასიათის არის და ისინი დღის მეორე ნახევარში ქრიან და ზესტაფონამდეც აღწევენ. იმერეთის მთა-ხეობათა რელიეფში დამახასიათებელია ზაფხულობით მთა-ხეობათა ქარებიც.

## 1.5 მცენარეულობა

საქართველო მცენარეული სამყაროსა და სიმდიდრითა და მრავალფეროვნებით ერთ-ერთი უმთავრესი ქვეყანაა. რაოდენობის მიხედვით იგი გაცილებით სჭარბობს აღმოსავლეთ ევროპის ვაკისა და ზომიერი განედების ცალკეულ მთიან სისტემათა ფლორას.

იმერეთში მცენარეული საფარი რთული და ნაირგვარი დაჯგუფებით ხასიათდება, რომლის შესახებაც მასალები მოცემული აქვთ კავკასიის, ამიერკავკასიის, საქართველოს და კოლხეთის შესახებ მიძღვნილ შრომებში ა. გროსკეიმს, პ. იაროშენკოს, ნ. კეცხოველს და სხვა.

გ. მარგველანი მცენარეთა სიმაღლითი გავრცელების ტაქსონებად გამოყოფს ტიპებს და ზონებს:

1. ტყის სარტყელი მოიცავს იმერეთის ტერიტორიის დიდ ნაწილს კოლხეთის (იმერეთის) ვაკე-დაბლობის შემომფარგვლელ მთიან ზოლს მთისწინეთიდან დაწყებული საშუალო მთებით დამთავრებული. იმერეთის ფარგლებში ტყის სარტყელს უკავია მესხეთის ქედის ჩრდილო ფერდობი და მთისწინეთი, ასხისა და ხვამლის მასივების კალთები, რაჭის ქედის სამხ. კალთა.

2. სუბალპური ტყე-მდელოს სარტყელი ვიწრო ზოლად გვხვდება იმერეთის შემომფარგვლელ მტიან ზოლში ასხის მასივზე, რაჭის, ლიხის და მესხეთის ქედების თხემურ ზოლში 1800 მ-დან 2300 მეტრის აბს. სიმაღლემდე. მთის ტყეები ზედა საზღვართან ადამიანის ძლიერ უარყოფით ზემოქმედებას განიცდის, რაც გამოიხატება ტყის გაჩეხვითა და პირუტყვის ინტენსიური ძოვებით. ამის გამო ტყეების ზედა საზღვარი და სუბალპების ქვედა საზღვარი შესამჩნევადაა დაწეული.

3. ალპური მდელოს სარტყელი იმერეთში ყველაზე შეზღუდული გავრცელებისაა და გვხვდება მხოლოდ მაღალ მწვერვალებზე ასხის მასივზე, რაჭისა და მესხეთის ქედებზე, რომელთა სიმაღლე 2450-2500 მ-ს აღემატება. ჭარბი დანესტიანების ადგილებში ვითარდება ჭაობიანი მდელოებიც, რომელიც იმერეთის ალპურ ზონაში უმნიშვნელო გავრცელებისაა.

## 1.6 ლანდშაფტები

იმერეთის ტერიტორია ლანდშაფტთა დიდი მრავალფეროვნებით ხასიათდება. ქვემო იმერეთის დიდი ნაწილი უჭირავს ვაკე-დაბლობების აკუმულაციურ, იმერული მუხის ტყით, ალაგ-ალაგ მარადმწვანე ქვეტყის ლანდშაფტს (2). ამ გვარს მთლიანად ქუთაისის ტერიტორია, სამტრედიის, ხონისა და წყალტუბოს ძირითადი ნაწილი და ხარაგაულის და ზესტაფონის მცირე ნაწილი უჭირავს, ასევე ძალიან მცირედაა წარმოდგენილი თერჯოლის სამხრეთ ნაწილში. სიმაღლის მატებასთან ერთად აღნიშნული გვარი გადადის ვაკე-ბორცვიან ეროზიულ-აკუმულაციურ ლანდშაფტში, მუხნარი, მუხნარ-მელქენარი, რცხილნარ-წაბლნარი და პოლიდომინანტური ფოთოლოვანი ტყით (7). აღნიშნული ლანდშაფტი გვხვდება ბაღდათის, ვანისა და ხონიც მცირე მონაკვეთზე და ზესტაფონის, თერჯოლისა და წყალტუბოს საკმაოდ დიდ ფართობზე. სამტრედიის სამხრეთში კი მცორედაა წარმოდგენილი მთისქინა გორაკ-ბორცვიანი ეროზიულ-დებუდაციური კოლხური ჰემიჰილეებით.

თერჯოლა-ტყიბულის საზღვარს თანაბრად მიუყვება და შემდეგ წყალტუბოს ტერიტორიაზე ვრცელდება მთისქინა გორაკ-ბორცვიანი კარსტული ლანდშაფტი, ჯაგრცხილნარ-მუხნარი, რცხილნარ-მუხნარი და პოლიდომინანტური ტყით (8). ხონსა და ვანში აღნიშნული ლანდშაფტი უმნიშვნელოა.

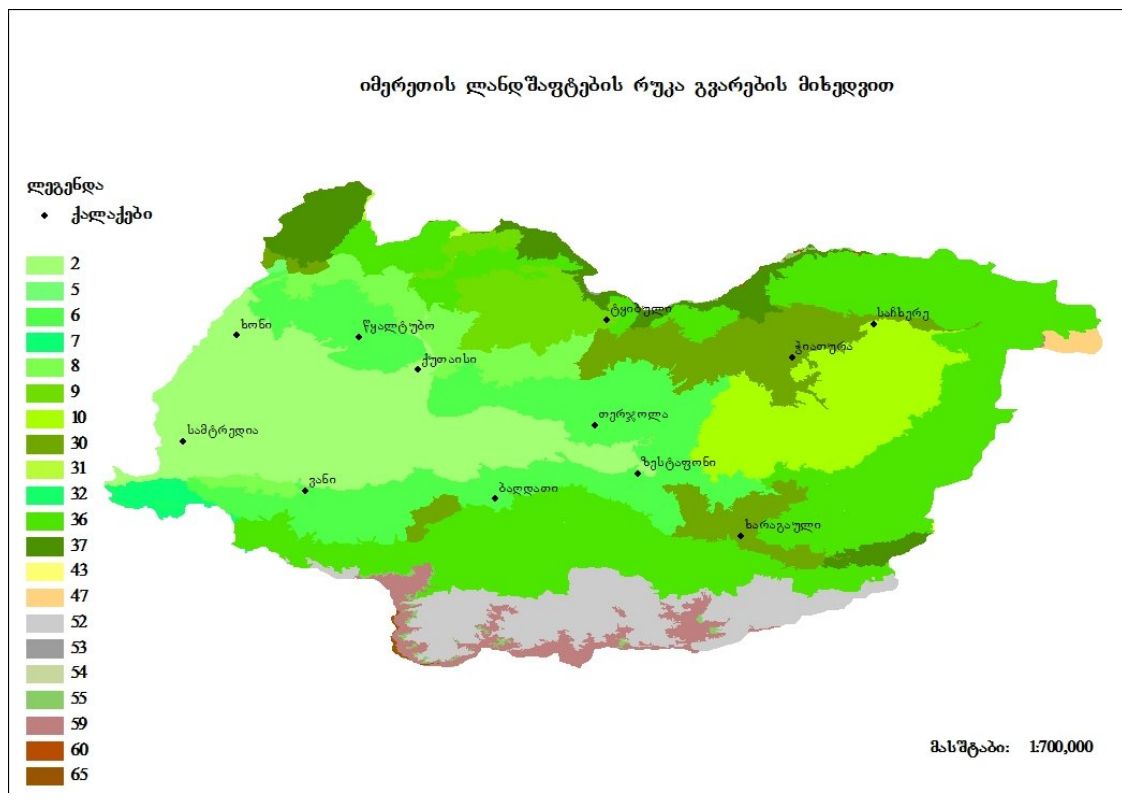
ტყიბულის ძირითადი ნაწილი უჭირავს მთისქინა გორაკ-ბორცვების ეროზიულ-დენუდაციური და ეროზიულ-აკუმულაციური გვარის ლანდშაფტს, რცხილნარ მუხნარი და წიფლნარ-წაბლნარი ტყით და მარადმწვანე ქვეტყით (9). აღნიშნული გვარის ლანდშაფტი იმერეთის ტერიტორიაზე უმნიშვნელოდ გვხვდება წყალტუბოში.

პლატო ეროზიულ-დენუდაციური გვარის ლანდშაფტი რცხილნარ-მუხნარი და წიფლნარ-წაბლნარი ტყითა და მარადმწვანე ქვეტყით (10) წარმოდგენილია საჩხერის, ჭიათურისა და მცირედ ზესტაფონის ტერიტორიაზე. უმნიშვნელოა ამ გვარის ლანდშაფტის გავრცელება ხარაგაულის ტერიტორიაზე.

ჭიათურის ტერიტორიაზე ფართოდაა გავრცელებული ქვედამთის კარსტული ლანდშაფტის გვარი, შერეულმუხნარი, რცხილნარ-მუხნარი და წიფლნარი ტყითა, მარადმწვანე ქვეტყით (63). ამ გვარის ლანდშაფტი მცირე ფართობის სახით გვხვდება ხარაგაულში და უმნიშვნელოა ვანსა და ხონში.



იმ მრავალფეროვან ლანდშაფტთა შორის, რომელიც იმერეთის ტერიტორიაზე გვხვდება ყველაზე ფართო გავრცელებით ხასიათდება საშუალო მთის კარსტული გვარი, წიფლნარი ტყითა და მარადმწვანე ქვეტყით (70). საჩხერის მუნიციპალიტეტის თითქმის ნახევარზე მეტი, ხარაგაულისა და ბაღდათის მნიშვნელოვანი ნაწილი, ასევე ვანის, წყალტუბოსა და ჭიათურის უმნიშვნელო ფართობზე სწორედ ამ გვარის ლანდშაფტი ვრცელდება. სიმაღლის მატებასთან ერთად ხარაგაულისა და ბაღდათის ტერიტორია გადადის საშუალო მთის ეროზიულ-დენუდაციურ ლანდშაფტში, წიფლნარ-მუქწიწვიანი და მუქწიწვიანი ტყით, ალაგ-ალაგ მარადმწვანე ქვეტყით (125). აღნიშნული გვარის ლანდშაფტი იმერეთის მხოლოდ ამ ტერიტორიაზე გვხვდება და ძალზედ უმნიშვნელოა მისი გავრცელება ვანის ტერიტორიაზე. ასევე უმნიშვნელოდაა გავრცელებული ვანისა და ბაღდათის ტერიტორიაზე ზედამთის ეროზიულ-დენუდაციური, იშვიათად პალეოგლაციალური გვარის ლანდშაფტი, არყნარი და ალაგ-ალაგ ფიჭვნარი (კავკასიური და კოლხის ფიჭვი) ტყით, ზოგან პონტოს მუხის დაბალი ტყით (129). ამ გვარის ლანდშაფტს ცვლის მაღალი მთის დენიდაციური და პალეოგლაციალური მაღალბალახოვანი და ხშირბალახოვანი მდელოს და ტანბრეცილი ტყის (არყი, წიფელი) კომპლექსი (135). ვანის უკიდურეს სამხრეთ ნაწილში კი მცირედაა წარმოდგენილი მაღალი მთის დენუდაციურ-პაკეოგლაციალური გვარი, ალპური მდელოებითა და ხშირად „დეკიანთან“ კომპლექსში (144).





## II. კვლევის ტრადიციული და თანამედროვე მეთოდები

### 2.1 ტრადიციული კარტოგრაფიული მეთოდების მიმოხილვა

კარტოგრაფიის, როგორც მეცნიერების, დამკვიდრებისა და განვითარების ოთხი ეტაპის გამოყოფა შეიძლება. ეს ის ეტაპებია, რომლებიც წარმოადგენს უკვე არსებული კარტოგრაფიული ემპირიული მასალის გამომახილს და ასახავს მის მეცნიერულ პოტენციალს:

პირველი ეტაპი- XX საუკუნის პირველი ოცწლეულიდან 60-იან წლებამდე –კარტოგრაფია ვერ სცილდება საშემსრულებლო-მომსახურე ტექნიკური დარგის მოღვაწეობის ფარგლებს. იგი გეოდეზიისა და ტოპოგრაფიის შემადგელობაში, მათ სტრუქტურულ ნაწილად განიხილებოდა. ეს ეტაპი დაკავშირებულია კარტოგრაფიის მიერ რუკების შექმნის ხერხებისა და მეთოდების-კარტოგრაფიული მეთოდის სრულყოფა-განვითარებასთან. ამ პერიოდში დგება ზოგადგეოგრაფიული რუკები, თემატური რუკები და პირველი კაპიტალური ატლასები.

მეორე ეტაპი - XX საუკუნის 60-იანი წლებიდან 80-იან წლებამდე, როდესაც კარტოგრაფიამ შეძლო თავისი კვლევის საგნის მონახვა და მეთოდოლოგიური საფუძვლების შექმნა. აქედან დაიშორდა მან თავისი კუთვნილი აგვილი მეცნიერებათა საკლასიფიკაციო სქემაში და ჩამოაყალიბა სხვა მეცნიერებებთან კავშირის წესი. ეს ეტაპი მსოფლიო მასშტაბით თამამად შეიძლება ჩაითვალოს ქართული კარტოგრაფიული სკოლის დიდი წარმატების პერიოდად. სკოლისა, რომელსაც გამოჩენილი ქართველი გეოგრაფი და კარტოგრაფი ალექსანდრე ასლანიკაშვილი ხელმძღვანელობდა. ამ ეტაპზე კარტოგრაფიაში ინერგება კვლევის აეროკოსმოსური მეთოდები და წამყვან როლს ასრულებს კოსმოსური ინფორმაციის გამოყენება.

მესამე ეტაპი - XX საუკუნის ბოლო 30-წლიანი პერიოდი-კარტოგრაფიის გადაქცევა გეოგრაფიასთან ერთად კონსტრუქციულ დარგად. ეს ის ეტაპია, როდესაც კარტოგრაფია თავისი მიზნების მისაღწევად ფართოდ იყენებს უახლოეს ტექნიკურ საშუალებებს, დაწყებული რუკების ავტომატიზირებული მეთოდებით შექმნიდან, დამთავრებული ბოლო თაობების პერსონალური კომპიუტერების გამოყენებით. ეს ეტაპი შეიძლება ჩაითვალოს კარტოგრაფიის ახალ მიმართულებათა-ოთხგანზომილებიანი (სივრცე დროითი) კარტოგრაფირების სწავი განვითარების პერიოდად. ეს უკანასკნელი საქართველოში პროფ. ნ. ბერუჩაშვილის სახელთან არის დაკავშირებული.

საქართველოს რესპუბლიკის სახელმწიფოებრიობის მშენებლობისათვის დიდი მნიშვნელობა ენიჭება მეცნიერებისა და პრაქტიკის ერთიანობას. ყველა ჩვენთაგანი დიდი სიამაყის გრძნობით უცქერის საქართველოს ისტორიული ტერიტორიების ერთიანი სურათს-რუკას, რომელზედაც ასახულია ჩვენი საამაყო და სათაყვანებელი წინაპრების სისხლით მორწყული ქართული მიწების ერთიანობა და ამ ერთიანობის სახე. დროთა განმავლობაში იცვლებოდა იგი, ანუ, კარტოგრაფიულ ენაზე რომ ვთქვათ, იცვლებოდა საქართველოს ტერიტორიის სიდიდე, რაც მთელ რიგ ისტორიულ თუ პოლიტიკურ მოვლენებსა და კატაკლიზმებთან იყო დაკავშირებული. ქართველმა მეცნიერებმა ამ დარგის პატრიარქს, დიდი ვახუშტი ბაგრატიონის თაოსნობით ჩვენამდე მოიტანეს საკმაოდ მდიდარი კარტოგრაფიული მემკვიდრეობა, რომელსაც მსოფლიო კარტოგრაფიის განვითარების ისტორიაში ერთ ერთი თვალსაჩინო ადგილი უკავია. ისეთმა მცირე რიცხოვანმა ერმა, როგორც ქართველი ერია, თავისი შთამბეჭდავი სიტყვა თქვა, როგორც თეორიული, ისე პრაქტიკული კარტოგრაფიის დამკვიდრებასა და განვითარებაში.

კარტოგრაფია დღეისათვის საკმაოდ რთული სისტემაა:

კარტოგრაფია-როგორც აკადემიური მეცნიერება, იგი საშემსრულებლო-მომსახურე ტექნიკური დარგიდან გადაიქცა აკადემიურ მეცნიერებად, რომელსაც გააჩნია თავისი საგანი და მეთოდი, სტრუქტურა, კავშირის წესი სხვა მეცნიერებებთან და განვითარების ტენდენციები. კარტოგრაფია თავის თავში კვლევის მეთოდსაც შეიცავს, მაგრამ ეს იმას არ ნიშნავს, რომ იგი უარს ამბობს სინამდვილის კონკრეტული მხარის შემეცნებაზე. მისი საგანი დაკავშირებულია რეალობის საგნებისა და მოვლენების უნივერსალურ სივრცით-დროით პროცესთან, რომელსაც იგი იკვლევს დედამიწის ლანდშაფტურ გარსში გეოგრაფიასთან, ხოლო მის ფარგლებს გარეთ სხვა მეცნიერებებთან ერთად.

## 2.2 გეოინფორმაციული სისტემები\_კარტოგრაფირების უახლესი

### მეთოდები

XX საუკუნის ბოლოსა და XXI საუკუნის დასაწყისში კარტოგრაფია ჩამოყალიბდა დამოუკიდებელ დარგად, რომელიც თავისი მიზნების მისაღწევად ფართოდ იყენებს უახლოეს ტექნიკურ საშუალებებს. ეს ეტაპი შეიძლება ჩაითვალოს კარტოგრაფიის ახალ მიმართულებათა სწავი განვითარების პერიოდად.

მსგავსად სხვა, დედამიწის შემსწავლელ მეცნიერებებისა, კარტოგრაფიაშიც ჩვენი სიახლეს წარმოადგენს მის წიაღში დინამიური მიმართულების ჩასახვა და სწრაფი განვითარება. ამჟამად პრაქტიკა კარტოგრაფიისაგან მოითხოვს ოპერატიული რუკების მთელს სიმრავლეს, რაც პრაქტიკული ამოცანების სწრაფ და ზუსტ გადაწყვეტასთან არის დაკავშირებული. ამდენად XXI საუკუნის დასაწყისის კარტოგრაფიის სწრაფი განვითარების საქმეში წამყვანი როლი ეთმობა აერო და კოსმოსური ინფორმაციის ინტენსიურ გამოყენებას და მათ კომპიუტერულ დამუშავებას. ქართული კარტოგრაფიის განვითარებაში მნიშვნელოვანი ადგილი უნდა დაიჭიროს მისმა ახალმა მიმართულებამ-გეოინფორმაციულმა კარტოგრაფიებამ. კომპიუტერული ტექნიკის გამოყენებით ახალი ფორმა და შინაარსი უნდა შეიძინოს: კარტოგრაფიულმა მოდელირებამ, დინამიურმა კარტოგრაფიამ, ატლასურმა კარტოგრაფიამ, კარტოგრაფიული გენერალიზაციის, ენისა და დროითი სინთეზის საკითხებმა.

### **2.3 გეოინფორმაციული კონცეფცია კარტოგრაფიაში**

გეოგრაფიული ობიექტებისა და მოვლენების გამოვლენა და მათი შერჩევა წარმოადგენს იმ პროცესის შემადგენელ ნაწილს, რომელსაც მონაცემთა ბაზის დაპროექტება ქვია.

გის\_ში მომხმარებელი რეალურ სამყაროს განიხილავს თემატური მონაცემთა ბაზის პრიზმაში. აზომვები და შერჩევა, რომელსაც შეიცავს მონაცემთა ბაზა, რაც შეიძლება სრულად და ზუსტად უნდა შეესაბამებოდეს კვლევის საგანს და მის ძირითად მახასიათებლებს. მონაცემთა წარმოდგენა გულისხმობს მათი გარდაქმნის შესაძლებლობებსაც.

მონაცემთა ბაზა უნდა იყოს:

1. შეთანხმებული დროში \_ მასში შემავალი ოდენობრივი მონაცემები უნდა შეესაბამებოდეს განსაზღვრულ დროს, იყოს აქტუალური;
2. სრული \_ საკმარისად დეტალური შესაქმნელი გის\_ისათვის, ან კარტოგრაფიული ნაწარმოებისათვის;
3. მონაცემთა კატეგორიები და მათი ქვედანაყოფები უნდა შეიცავდეს ყველა აუცილებელ ცნობას კვლევის ობიექტისა, ან მოვლენის სრულფასოვანი ანალიზისა და მათემატიკურ\_კარტოგრაფიული მოდელირების მიზნით;

4. პოზიტიურად ზუსტი, აბსოლუტურად შეთავსებადი სხვა მონაცემებთან, რომლებიც შეიძლება დაემატოს მას;
5. სანდო \_ მონაცემთა ხასიათის სწორად ამსახველი;
6. ადვილად განახლებადი;
7. ხელმისაწვდომი ყველა მომხმარებლისათვის.

იდეალური ობიექტების ციფრულ ფორმატში წარმოსადგენად აუცილებელია ობიექტთა შესატყვისი ფორმის შერჩევა, რომელიც წარმოადგენს მთავარ ელემენტს სივრცულ მონაცემთა ბაზაში. ასეთი ობიექტები კარგად ასახავენ რეალური ობიექტების ციფრული ლოკალიზაციის ტიპს. ისინი შეიძლება გაერთიანდნენ კლასებად. მაგ. წერტილებით შეიძლება წარმოვადგინოთ ქალაქების სიმრავლე.

მონაცემთა ბაზების წარმოდგენილი ტიპები შეიძლება დაჯგუფდეს ერთ კონკრეტულ ფენაში, რომელსაც შეესაბამება კონკრეტული თემა. ერთი ფენა წარმოადგენს ობიექტთა ერთ ტიპს ან ჯგუფს, რომლებიც კონცეპტუალურად დაკავშირებულია ერთმანეთთან. მაგ. ფენა შეიძლება შეიცავდეს ჰიდროგრაფიული ქსელის გარკვეულ ელემენტებს (მდინარეები, ტბები, წყალსაცავები, ჭაობები, მყინვარები). შესაძლებელია წარმოვადგინოთ ფენათა სისტემის სხვადასხვანაირი ვარიანტები ისე, როგორც მონაცემთა მოდელები. სივრცული მონაცემების ზოგიერთი ბაზა იქმნება ყველა ობიექტთა ერთ ფენაში გაერთიანების გზით.

ერთი და იგივე გეოგრაფიული მოვლენები შეიძლება წარმოვადგინოთ სხვა და სხვა მასშტაბში და სხვა და სხვა სიზუსტით. ერთი მასშტაბიდან მეორეზე გადასვლა არც თუ ისე მარტივი პროცედურაა. ასეთია მაგალითად, გადასვლა წვრილი მასშტაბიდან (1:250 000) მსხვილ მასშტაბზე (1:10 000). ამიტომ ხშირად გვხვდება ისეთი მონაცემთა ბაზები, რომლებიც შეიცავს ერთიდაიმავე მონაცემების შესახებ სხვადასხვა წარმოდგენებს. ეს არაეკონომიურია, მაგრამ მონაცემთა ბაზებში ამას მაინც ვერ გავექცევით, რადგან ზემოთ აღნიშნული გადასვლების შესაბამისი მეთოდები ჯერ კიდევ არასრულყოფილად არის დამუშავებული.

მონაცემთა ბაზები გის\_ში, როგორც წესი იქმნება უკვე არსებული მონაცემთა ბაზების მართვის სისტემების საფუძველზე. მონაცემთა ბაზების მართვის სისტემების შექმნა, ან არენდა შეადგენს ამ სისტემის პროგრამულ უზრუნველყოფაში დანახარჯის ძირითად ნაწილს.

მონაცემთა ბაზის შექმნის ყველა ეტაპზე პრაქტიკულად შესაძლებელია შეცდომების შესწორება. ყველა რუკას გააჩნია გარკვეული ხარისხის დამახინჯება, რომელიც აციფრვის

დროს გადაიტანება (ხვდება) მონაცემთა ბაზაში. კარტოგრაფიული გენერალიზაციის დროს ეს დამახინჯებანი არასწორად აფიქსირებენ ინფორმაციას თუნდაც ობიექტის ადგილმდებარეობის შესახებ. რუკათა ფურცლების საზღვრებზე შეუსაბამობებით შეიძლება განპირობებულ იქნას შეუსაბამობანი მონაცემთა ბაზებშიც.

ცდომილებანი ძირითადად დამახასიათებელია იმ მონაცემებისათვის, რომლებიც აღებულია არაკარტოგრაფიული წყაროებიდან. ცდომილებანი შეიძლება წარმოიშვას ასევე, აეროფოტოსურათების საშუალებით განხორციელებული ინვენტარიზაციის დროს. ეს ხდება იმ შემთხვევაში, თუ გამოსახულება დაბალი სიზუსტით არის დეშიფრირებული. ხშირია შემთხვევები, როდესაც დიდია ნდობა საბაზო რუკებისადმი, სადაც შეიძლება გაპარულ იქნას გარკვეული ცდომილებანი. სხვა ეტაპის შეცდომები დაკავშირებულია საზღვრების პრობლემასთან და კლასიფიკაციის დამახინჯებებთან. მრავალი შეცდომა განპირობებულია მონაცემთა შეგროვების თავისებურებებით. ციფრული მონაცემების ხელით შეყვანა კომპიუტერის მეხსიერებაში საკმაოდ გადამღლეელია, რის გამოც რთულია შევინარჩუნოთ შესრულებული სამუშაოს ხარისხი ხანგრძლივი დროის მანძილზე.

მონაცემთა ბაზებში ცდომილებების შემცირების მიზნით, იყენებენ ე.წ. გეოდეზიურ კონტროლს (განსაკუთრებით, ობიექტთა ადგილმდებარეობის განსაზღვრას) და დისტანციური პოზიციონირების სისტემებს. ასევე ქმნიან ობიექტთა კოორდინატებთან მიზმის საშუალებათა სისტემას. ამ შემთხვევაში მონაცემთა ბაზაში გეოგრაფიული ობიექტების ადგილმდებარეობასთან დაკავშირებით ინფორმაცია ბევრად უფრო ზუსტია და მათი გამოყენება საფუძვლის სახით ორიგინალურ მასშტაბსა და პროექციებში უკვე სირთულეს აღარ წარმოადგენს. ყველა სხვა შემთხვევაში აუცილებელია ინფორმაციის გარდაქმნა, რომელიც უნდა შესრულდეს კარტოგრაფიული გენერალიზაციის მოთხოვნების მიხედვით.

მონაცემთა ბაზაში გეოგრაფიული ობიექტების მდებარეობის შესახებ მონაცემები მოიპოვება აეროსურათებიდან. ამ შემთხვევათი სიზუსტე დამოკიდებულია საკონტროლო წერტილების სწორ განლაგებაზე. კოსმოსური გადაღების მონაცემები ძალიან რთულია განვალაგოთ მაღალი სიზუსნით. იგი სასუალებას არ იძლევა კოსმოსური სურათის კომპოზიციისათვის.

სხვადასხვა ტიპის მონაცემთა ერთობლივი გამოყენებისას წარმოიქმნება შემდეგი პრობლემები: სხვადასხვა ციფრულ წყაროებით საზღვრების მდებარეობის ასახვისას მახინჯდება მონაცემთა დროითი პარამეტრები და გეოსისტემების სტრუქტურული

მახასიათებლები. ამ შემთხვევაში აუცილებელია, ორი საკითხის ხშირად წამოწევა წინა პლანზე:

1. რამდენად სწორად არის წარმოდგენილი მონაცემთა ბაზაში ციფრული სტრუქტურები და რამდენად ზუსტად ასახავს იგი რეალურ სიტუაციას (მოდელირებად რეალობას);

2. რამდენად სწორად იძლევა საშუალებას გამოყენებული ალგორითმები, რათა გამოვითვალოთ მონაცემთა ჭეშმარიტი მნიშვნელობა და შედეგები.

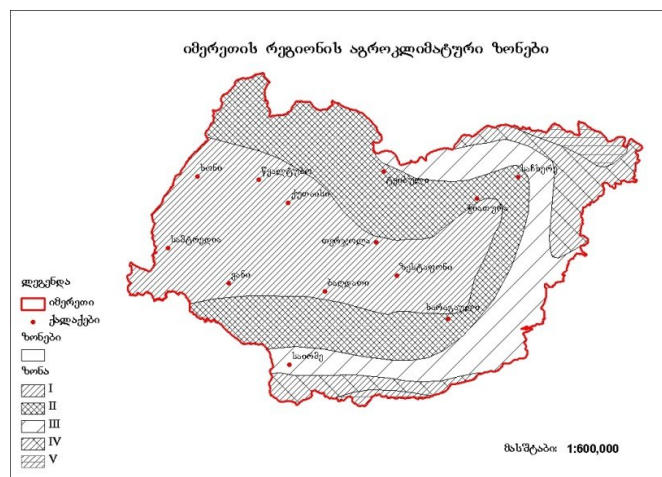
სხვადასხვა ტიპის მონაცემთა მოხერხებულ ტექნოლოგიურ ილეთს წარმოადგენს სპეციალიზირებული ექსპერტული სისტემების შექმნა. მათი ამოცანაა, მოახდინონ ასეთ მონაცემთა სარგებლიანობის შეფასება, იმ მონაცემებისა, რომელიც ეყრდნობა სისტემის სამ საბაზო შემადგენელს: მეტამონაცემები; ლოგიკური პროცედურები, რომელიც ითვალისწინებს ძირითადი წყაროების შინაარსს და შესაძლო ცდომილებებს ციფრულ-სივრცობრივ მონაცემებში; და გის-ტექნოლოგიები, რომელიც ახდენს ტრადიციული და თანამედროვე ხერხებისა და მეთოდების რეალიზაციას მონაცემთა ბაზის შექმნისას.

### III. საკვლევი რეგიონის მევენახეობის მონაცემთა ბაზის შექმნა

#### 3.1. ზოგადგეოგრაფიული ელემენტები

იმერეთის აგროკლიმატური რესურსები ხელსაყრელია მრავალი სახის აგროკულტურის წარმოებისათვის, განსაკუთრებით მარცვლეულის, ბოსტნეულის, ვაზის, ხეხილოვანი და სხვა. დიდი ხვედრითი წილი აქვს მარცვლეულიდან სიმინდის კულტურას, რომელიც კახეთის რეგიონის შემდეგ მეორე მწარმოებელია, ასევე მნიშვნელოვანი ადგილი უჭირავს ბოსტნეულ კულტურებს, რომლის პროდუქციითა და მარაგდება არა მარტო რეგიონი, არამედ საქართველოს მრავალი ქალაქი და ძირითადად დედაქალაქი. იმერეთში ასევე მნიშვნელოვნად წარმატებული დარგია მევენახეობა. ღვინის დაყენების ტექნოლოგიებით განსაკუთრებით სახელგანთქმული იყო სვირი, ოზჩა, ჩხარი, ტყიბული, ხონი, თერჯოლა და სხვა.

აგროკულტურების ზრდა-განვითარებისა და პროდუქტიულობას ძირითადად განსაზღვრავს აგროკლიმატური რესურსების ეფექტურად გამოყენება. აქედან გამომდინარე, ფერმერულ და კერძო სექტორს მეურნეობაში მათი რენტაბელურობისათვის, საჭიროა აგროკულტურების რაციონალურად განლაგება, მათი აგროკლიმატური ფაქტორების მოთხოვნილების მიხედვით. აღნიშნულთან დაკავშირებით, აქტიურ ტემპერატურატა ჯამსა და სავეგეტაციო პერიოდში ატმოსფერული ნალექების ჯამის გათვალისწინებით შედგენილია იმერეთის რეგიონის აგროკლიმატური ზონების რუკა, რომელზეც გამოყოფილია 5 ზონა.



იმერეთის რეგიონის აგროკლიმატური დარაიონება.

I ზონა \_ მოიცავს ქვემო იმერეთის ბარს (დაბლობს) და ზემო იმერეთის გორაკ-ბორცვიან ადგილებს ზღ. დონიდან 20-300 მ სიმაღლემდე, სადაც აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 4000° და მეტია. ატმოსფერული ნალექების ჯამი ცივ პერიოდში 640-830 მმ, თბილ პერიოდში 600-1000 მმ.

ზონაში ბოლო წაყინვები შეიმჩნევა საშუალოდ 12-2.III, პირველი წაყინვები 12-30.XI. უყინვო პერიოდის დღეთა რაოდენობა შეადგენს საშუალოდ 251-274 დღეს.

აღნიშნულ ზონაში გვხვდება ნიადაგის სხვადასხვა ტიპი. ზონის დასავლეთით სამტრედიისა და ხონის რაიონების გარშემო ალუვიური კარბონატული ტიპის ნიადაგები, ხონის სამხრეთით სუბტროპიკული ეწერი, ჩრდილოეთით წითელმიწა, ჩრდილო-აღმოსავლეთით ყვითელმიწები. წყალტუბოს სამხრეთით და დასავლეთით სუბტროპიკული ეწერი, ჩრდილოეთით ყვითელმიწები, ხოლო აღმოსავლეთით ნემომპალა-კარბონატული. ვანის გარშემო ყვითელმიწა, ხოლო აღმოსავლეთით ალუვიური მადლარი. ბაღდათის გარშემო ყვითელმიწა, კირიან-კარბონატული, ჩრდილოეთ სუბტროპიკული ეწერი. ზესტაფონის ჩრდილოეთით გვხვდება ალუვიური კარბონატული, ხოლო სამხრეთ-დასავლეთით და აღმოსავლეთით ნემომპალა კარბონატული. ხონის აღმოსავლეთით, ხარაგაულის გარშემო გვხვდება ნემომპალა კარბონატული, ოდნავ აღმოსავლეთით კი ყვითელი-ყომრალი.

მოცემული ზონის აგროკლიმატური რესურსები ხელსაყრელია მრავალი სახის აგროკულტურის განვითარებისათვის. კერძოდ, მარცვლეულის, ჩაის, მანდარინის, ლიმონის, კივის, სუბკონტინენტალური ხეხილოვნების, ბოსტნეულ-ბაღყეულის და სხვა. საჭიროა გარანტირებული მოსავლის მიღების მიზნით ნიადაგის ტენით უზრუნველყოფა იმ რაიონებში სადაც ნალექი 700 მმ ან ნაკლებია.

II ზონა \_ ესაზღვრება I ზონას ჩრდილოეთით, აღმოსავლეთით და სამხრეთით. იგი მდებარეობს ზღ. დონიდან 300-500 მ სიმაღლეზე. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 3000-4000°, ატმოსფერული ნალექები ცივ პერიოდში შეადგენს 450-950 მმ, თბილ პერიოდში 450-1190 მმ. ბოლო წაყინვები დაკვირვების შედეგად შეინიშნება 24.III-1.IV, პირველი კი \_ 20.XI-29.XI უყინვო პერიოდის ხანგრძლივობა შეადგენს 194-249 დღეს.

მოცემული ზონის ჩრდილო და სამხრეთ ნაწილში გვხვდება ყვითელმიწები, ხოლო აღმოსავლეთით ნემომპალა-კარბონატული ნიადაგები. ტყიბულიდან სამხრეთით ყვითელ-ყომრალი. იგივე ტიპის ნიადაგები გვხვდება ხარაგაულიდან აღმოსავლეთით, უშუალოდ ზონის აღმოსავლეთით ყვითელ-ყომრალი და სამხრეთით ნემომპალა-კარბონატული.



ამ ზონაში შესაძლებელია მარცვლეულის, ვაზის (საადრეო, საგვიანო ჯიშების) ხეხილოვანების, ბოსტნეულის და სხვა სახის კულტურების წარმოება. ცალკეულ წლებში, სადაც ატმოსფერული ნალექები 700 მმ და ნაკლებია სასურველია ნიადაგში ტენის პირობების გაუმჯობესება გარანტირებული მოსავლისთვის.

III ზონა – მოიცავს II ზონის ჩრდილო-აღმოსავლეთით, აღმოსავლეთით და სამხრეთით მიმდებარე ტერიტორიას ზღ. დონიდან 500-1000 მ სიმაღლემდე. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი შეადგენს 2000<sup>0</sup> და მეტს, ატმოსფერული ნალექების ჯამი ცივ პერიოდში შეადგენს 600-750 მმ, თბილ პერიოდში 640-850 მმ. ბოლო წაყინვები დაიკვირვება 2.IV-18.IV, პირველი წაყინვები კი 31.X-18.XI. უყინვო პერიოდის ხანგრძლივობა დაიკვირვება 185-231 დღე.

მოცემული ზონის ჩრდილო დასავლეთით ნიადაგის ტიპებიდან ხვდება წითელმიწები, ტყიბულის ჩრდილოეთით და აღმოსავლეთით გვხვდება ძლიერ ჩამორეცხილი ნიადაგები, საჩხერის აღმოსავლეთით კირიან-კარბონატული, ხარაგაულის აღმოსავლეთით ყვითელ-ყომრალი ტიპის ნიადაგები.

ზონაში შესაძლებელია მარცვლეულის, ბოსტნეულის, ვაზის (საადრეო ჯიში), ხეხილოვანი კულტურების ნორმალურად განვითარება.

IV ზონა – მოიცავს III ზონის ჩრდილო-აღმოსავლეთისა და სამხრეთით მდებარე ტერიტორიებს 1000-1200 მ სიმაღლემდე. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი შეადგენს 1000<sup>0</sup> და მეტს. ატმოსფერული ნალექების ჯამი ცივ პერიოდში 600-700 მმ-ზე მეტია, ხოლო თბილ პერიოდში 900-950 მმ.

ბოლო წაყინვები შესაძლებელია 23.IV-1.V, ხოლო პირველი წაყინვები 17.X-27.X. უყინვო პერიოდი შეადგენს საშუალოდ 176-188 დღეს. ნიადაგის ტიპებიდან ჩრდილო-აღმოსავლეთის ზონაში გვხვდება კირიან-კარბონატული სამხრეთის ზონაში ყვითელმიწა ნიადაგები.

აგროკულტურებიდან შესაძლებელია მარცვლეულის, კარტოფილის ბოსტნეულის, ზოგიერთი საადრეო ხეხილოვანი კენკროვანი კულტურების, ასევე მეცხოველეობის სათიბ-სამოვრების განვითარება.

V ზონა – ვრცელდება რეგიონის უკიდურეს ჩრდილო-აღმოსავლეთით და უკიდურეს სამხრეთით ზღ. დონიდან 1200 მ-სიმაღლეზე და ზევით. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი ძლიერ შემცირებულია და შეადგენს 1000<sup>0</sup>-ს და ნაკლებს. ნალექების ჯამი ცივ პერიოდში 800 მმ-მდეა, თბილ პერიოდში კი 1000 მმ-მდე. ბოლო წაყინვები მოსალოდნელია გვიან, 5.V

ხოლო პირველი წაყინვა საკმაოდ ადრე 13.X. უყინვო პერიოდის ხანგრძლივობა IV ზონასთან შედარებით მოკლეა 158 დღე.

ზონაში იგივე ტიპის ნიადაგები გვხვდება, რაც IV ზონაში.

აღნიშნულ ზონაში შესაძლებელია გავრცელდეს პერსპექტიული ბოსტნეული, კენკროვანი კულტურები, მეცხოველეობის წვნიანი საკვები ძირხვენიები, აგრეთვე შესაძლებელია სათიბ-სამოვრების ფართოდ განვითარება.

იმერეთის რეგიონის აგროკლიმატური რესურსებიდან გამომდინარე აღნიშნული ზონირების ცხრილი მნიშვნელოვან დახმარებას გაუწევს აგროსექტორში მომუშავე სპეციალისტებს ფერმერებსა და კერძო სექტორის მეურნეებს (მიწათმოქმედებს) აგროტექნიკური ღონისძიებების ოპტიმალურ ვადებში ჩასატარებლად.

## 3.2 ვენახის სავარგულები

ვაზი ეკუთვნის ვაზისებრთა ოჯახს და ცნობილია მისი 4000-მდე ჯიში. მათგან პრაქტიკული მიზნებისთვის გამოყენებულია მცირე ნაწილი. ვაზის ეს უამრავი სახეობა გაფანტულია მსოფლიოს სხვადასხვა ადგილებში, განსხვავებული ბუნებრივი პირობების შესაბამისად. პალეონტოლოგიური გათხრების შედეგად უძველესი ვაზის ნაწილები ნაპოვნია უკიდურეს ჩრდილოეთ გრელანდიაში. ვაზის ველური ფორმები თავისი ბიოლოგიური თვისებებით მსგავსნი არიან. ვაზის საერთო განვითარება, მოსავლის რაოდენობა და ხარისხი დიდად არის დამოკიდებული ნიადაგის ფიზიკურ - ქიმიურ შემადგენლობაზე. ამიტომ ნიადაგის და ჯიშების შერჩევა - გაშენება პროდუქციის სპეციფიკაციის მიხედვით ხდება. ვაზისთვის კარგია კორდიან - კარბონატული, ალუვიური, ქვალორდიანი და ქვიშიანი ნიადაგები. ვაზის მაღალხარისხიან ყურძენს სამხრეთ ან სამხრეთ - აღმოსავლეთის ექსპოზიციის ფერდობზე იძლევა. ვაზის ჯიშების უმრავლესობა 14 -15 °C ყინვას იტანს, ზოგი კი - 40 °C-ის პირობებშიც კარგად ვითარდება (ამურის ვაზი).

მევენახეობა და მეღვინეობა საქართველოს სოფლის მეურნეობის უძველესი და უმნიშვნელოვანესი დარგია. ვაზის კულტურის ისტორია მჭიდროდაა დაკავშირებული ქართველი ერის ისტორიასთან. ჩვენი ერის შემოქმედებითი ბუნება და განსაკუთრებული სიყვარული ვაზისა და ღვინისადმი გამოიხატა ქართულ კულტურაში, ტრადიციულ წეს-

ჩვეულებებში, არქიტექტურაში, ორნამენტებში, ქედურობაში, მხატვრობაში, პოეზიაში, სიმღერასა და ხელოვნების სხვა დარგებში. დღესდღეობით, მეცნიერების მიერ საბოლოოდ დადასტურდა, რომ საქართველო ღვინის სამშობლოა. კავკასიურ ტომებში აღმოჩენილია ვაზის თესლი, რომელიც ძვ.წ.ად. 7000 წლით თარიღდება, საქართველოს ტერიტორიაზე მეღვინეობის დამადასტურებელი არქეოლოგიური მასალა თარიღდება ძვ.წ.ად. 6000 წლით, შემდეგ მასალა გვხვდება ირანის ტერიტორიაზე (ძვ.წ.ად. 5000 წელი), სომხეთში (ძვ.წ.ად. 4100 წელი) და ა.შ. ამიტომ, თამამად შეიძლება ითქვას, რომ ღვინო მსოფლიოსთვის „საჩუქარია“ საქართველოდან. სწორედ ამ ფაქტის აღსანიშნავად ლონდონის ღვინის უდიდეს საერთაშორისო გამოფენაზე (VINOPOLIS), რომელსაც ღვინის მუზეუმსაც უწოდებენ, პირველ პავილიონს ჰქვია „ღვინის აკვანი“, რომელიც მთლიანად საქართველოს აქვს დათმობილი.

აქ ათასწლეულების მანძილზე იქმნებოდა და ყალიბდებოდა ვაზის ახალი, უნიკალური ჯიშები. არქეოლოგიური გათხრების შედეგად აღმოჩენილია დიდძალი ნივთიერი მასალა: ღვინის შესანახად განკუთვნილი ჭურჭელი, ოქრო-ვერცხლის ნივთები, რომლებიც მეღვინეობაში გამოიყენებოდა, ძველი მარნის ნამარხები. ეს აღმოჩენები დათარიღებულია ჩვენ წელთაღრიცხვამდე III-II ათასწლეულით.

აღსანიშნავია, რომ საქართველოს უძველესი დროიდანვე ჰქონდა მსოფლიო სავაჭრო კავშირები. მას სხვადასხვა ქვეყნებში გაჰქონდა საკუთარი წარმოების საუკეთესო სამარკო ღვინოები.

სწორედ ადგილობრივი საღვინე ჯიშის ვაზი და ღვინის დაყენების წესი დაედო საფუძვლად საქართველოში უძვირფასესი და განუმეორებელი ბუკეტის მქონე სუფრის, შუშხუნა და შემაგრებული ღვინოების წარმოებას.

საქართველოსათვის ვაზს განსაკუთრებული მნიშვნელობა აქვს. მიუხედავად მრავალი გადავლილი ქარტახილისა, დღემდე მოაღწია ვაზის უნიკალურმა, ენდემურმა ჯიშებმა. სწორედ ამ ჯიშების გადარჩენა, გამრავლება და აღორძინება განაპირობებს დღეს-დღეობით საქართველოში მეღვინეობა-მევენახეობის განვითარებასა და ქართული ღვინოების მსოფლიო სავაჭრო ბაზარზე მოხვედრა-დამკვიდრებას.

საქართველოში მევენახეობის თვალსაზრისით გამოიყოფა შემდეგი სარტყელები:

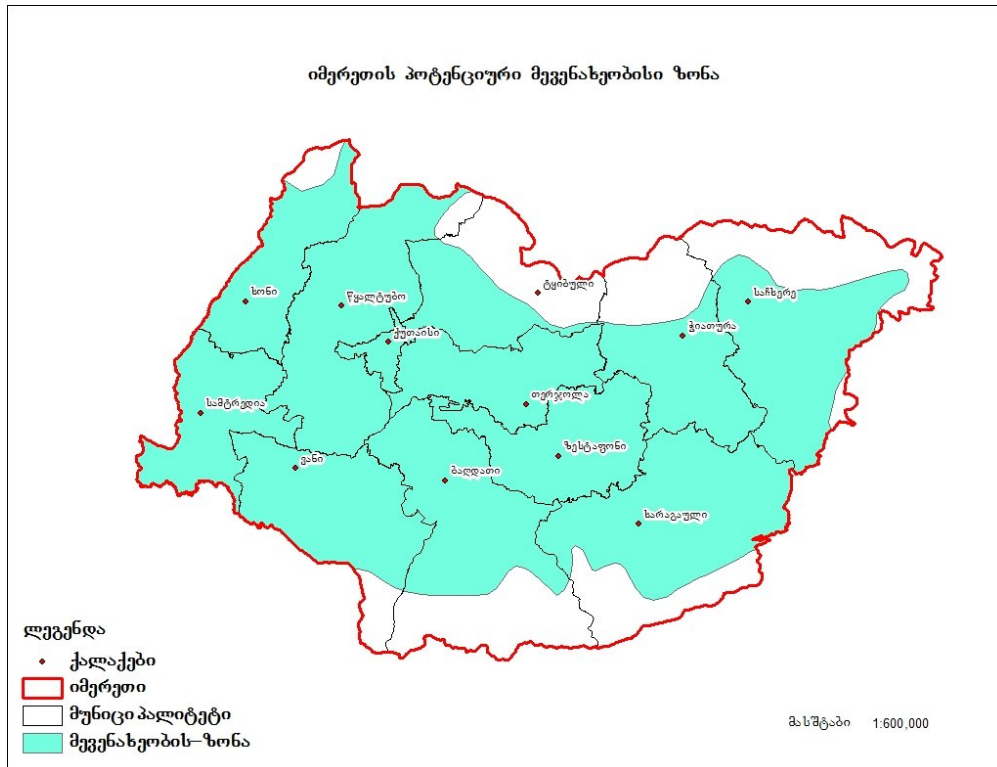
1. მევენახეობისა და შშრალი სუბტროპიკული მეხილეობის სარტყელი.
2. სუფრისა და შამპანიური ღვინის სარტყელი.
3. დასავლეთ საქართველოს სუბტროპიკული კულტურათა სარტყელი.
4. საქართველოს შუამთის მევენახეობის სარტყელი.

იმერეთის ტერიტორია შედის დას. საქართველოს სუბტროპიკულ კულტურათა სარტყელში, რომელიც თავის მხრივ იყოფა 3 ქვესარტყლად. 1. იმერეთის მევენახეობის (ხარისხიანი სუფრისა და შამპანიური ღვინოები) ქვესარტყელი. 2. აჭარა\_გურიის მევენახეობის ქვესარტყელი. 3. აფხაზეთ\_სამეგრელოს მევენახეობის ქვესარტყელი.

ჩვენ განვიხილავთ იმერეთის მევენახეობის ქვესარტყელს.

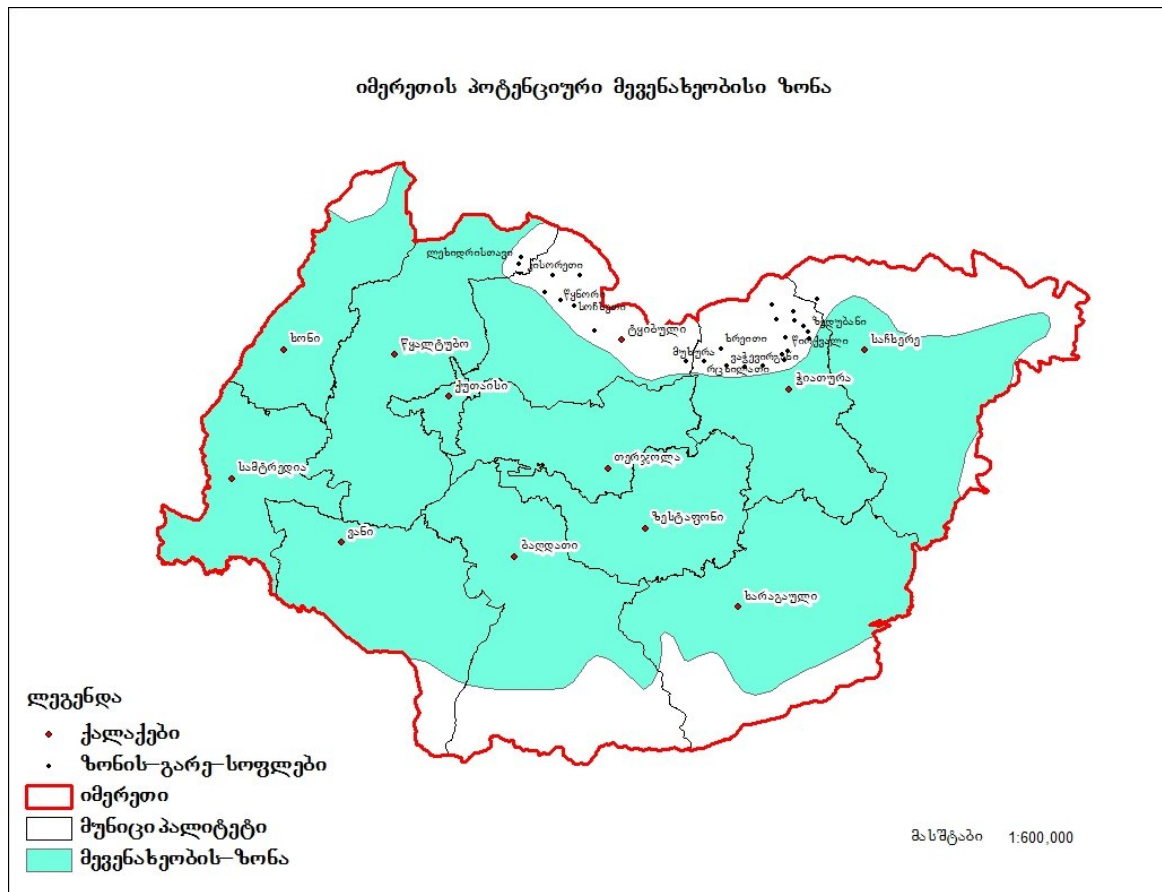
იმერეთში ოდითგანვე გამოყოფდნენ რამდენიმე განთქმულ ტერუარს (ეს ფრანგული სიტყვა ნიშნავს ნიადაგის, კლიმატისა და ადამიანური ფაქტორის ერთიანობას ღვინის დაყენების საქმეში, რაც მის განუმეორებლობას ქმნის). XIX საუკუნეში ღვინით ყველაზე სახელგანთქმული სოფლები იყო, დიმი, ობჩა, ცხენთარო, როდინაული, სვირი, კვალითი, ცხრაწყარო, ფუთი. როგორც ერთი ძველი ენოლოგი წერდა, იმერეთი განთქმულია სვირული კრახუნათი (რომელსაც ადრე, როგორც წესი, ოცხანური საფერეთიც ფერავდნენ ხოლმე), ობჩური ცოლიკოურითა და კვალითური ციცქათი. ცოლიკოურის ჯიშის ყურძენი საუკეთესო ღვინოს სოფელ ბაზალეთის, ხარაგაულის, ლაშქის ცარცულ ნიადაგებზეც იძლეოდა.

იმერეთში ვენახები გაშენებულია მდინარეების რიონის, ყვირილას, ჩხერიმელას, ძირულას და მათი შენაკადების ხეობებში, ზღვის დონიდან 50-500 მეტრ სიმაღლეზე, ნემომპალა-კარბონატულ, ყომრალ, ყვითელ მიწა და ეწერ ნიადაგებზე.



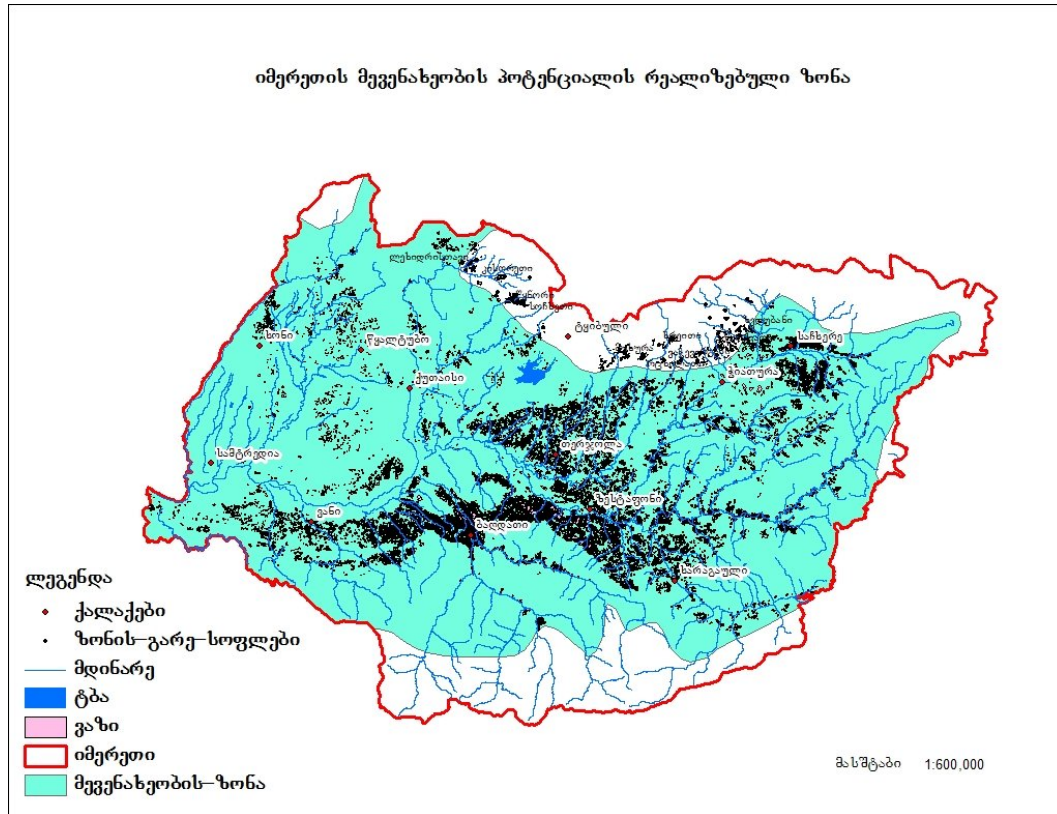
აღნიშნული პარამეტრების მიხედვით შდგენილი რუკის მიხედვით იმერეთის ტერიტორიაზე მევენახეობის ჰიპოთეტალური ზონის ფართობი შეადგენს 51322 ჰა-ს. ზონა მოიცავს თითქმის მთლიანად იმერეთის ტერიტორიას რაჭისა და აჭარა-იმერეთის ქედების გარდა. თუმცა ეს რა თქმა უნდა სრულად ვერ იქნება ათვისებული სხვადასხვა მიზეზების გამო.

თუ ერთმანეთს შევადარებთ მიღებული ზონის ფართობსა და რეალურად არსებული ვენახების ფართობებს საგრძნობ სხვაობას დავინახავთ. არსებული 1:25 000 მასშტაბის რუკების საფუძველზე იმერეთის ტერიტორიაზე ვენახები გაშენებულია მხოლოდ 2449 ჰა-ზე რაც პოტენციალის მხოლოდ 5%-ია. მასში შედის ასევე ის 75 ჰა-ზე გაშენებული ვენახის სავარგულები რომელიც არ ხვდება აღნიშნულ ზონაში.



ესენია ტყიბულისა და ჭიათურის ჩრდილოეთი ნაწილები, რომელიც ძირითადად ზღვის დონიდან 600 მეტრზე მაღალია. სავარაუდოდ ეს გახდა მიზეზი მევენახეობის ზონის გარეთ დატოვებისა, მაგრამ უნდა აღინიშნოს, რომ ზონის გარეთ დარჩენილი სოფლები: ვაჭკვი,

რგანი, ჭალოვანი (ჭიათურის რაიონი) შსანიშნავ ადგილს წარმოადგენენ ძელშავისათვის, ისევე როგორც ჭიათურის სხვა სოფლები. ტყიბულის რაიონის სოფელი წყნორი კი ამ რაიონში მევენახეობის ყველაზე დიდი კერაა არსებული რუკების საფუძველზე. აღნიშნულ ზონას კი შეგვიძლია თამამად ჩამოვაკლოთ საჩხერის ჩრდილო-აღმოსავლეთი ნაწილი, ასევე ხარაგაულის აღმოსავლეთი, ბაღდათისა და ვანის სამხრეთი და სამტრედიის ჩრდილო-აღმოსავლეთი მხარეები, რაც საგრძნობ ცვლილებას შეიტანს მოცემულ რიცხვებში.



მსოფლიოში ცნობილი ვაზის 4000 ჯიშებიდან 450 საქართველოში აბორიგენული სახეობაა. მათგან 62 ჯიშში შეტანილია სტანდარტულ ასორტიმენტში, - 29 საღვინე და 9 სუფრის. გამორჩეული მაღალხარისხოვანი ქართული საღვინე ვაზის ჯიშებია; რქაწითელი, საფერავი, მწვანე, ხიხვი, ქისი, ჩინური, ცოლიკოური, ციცქა, კრახუნა, ალექსანდროული, ოჯალეში, ჩხავერი, ალადასტური და სხვა.

ქართველმა ხალხმა საუკუნეების მანძილზე შექმნა ვაზის მოვლისა და ღვინის დაყენების კულტურა და ტრადიცია. შეიმუშავა სუფრის მშრალი, ბუნებრივად ტკბილი და ნახევრად ტკბილი, სადესერტო და ცქრიალა, კახური და იმერული ტიპის ღვინოების დამზადების ტექნოლოგიური ხერხები.



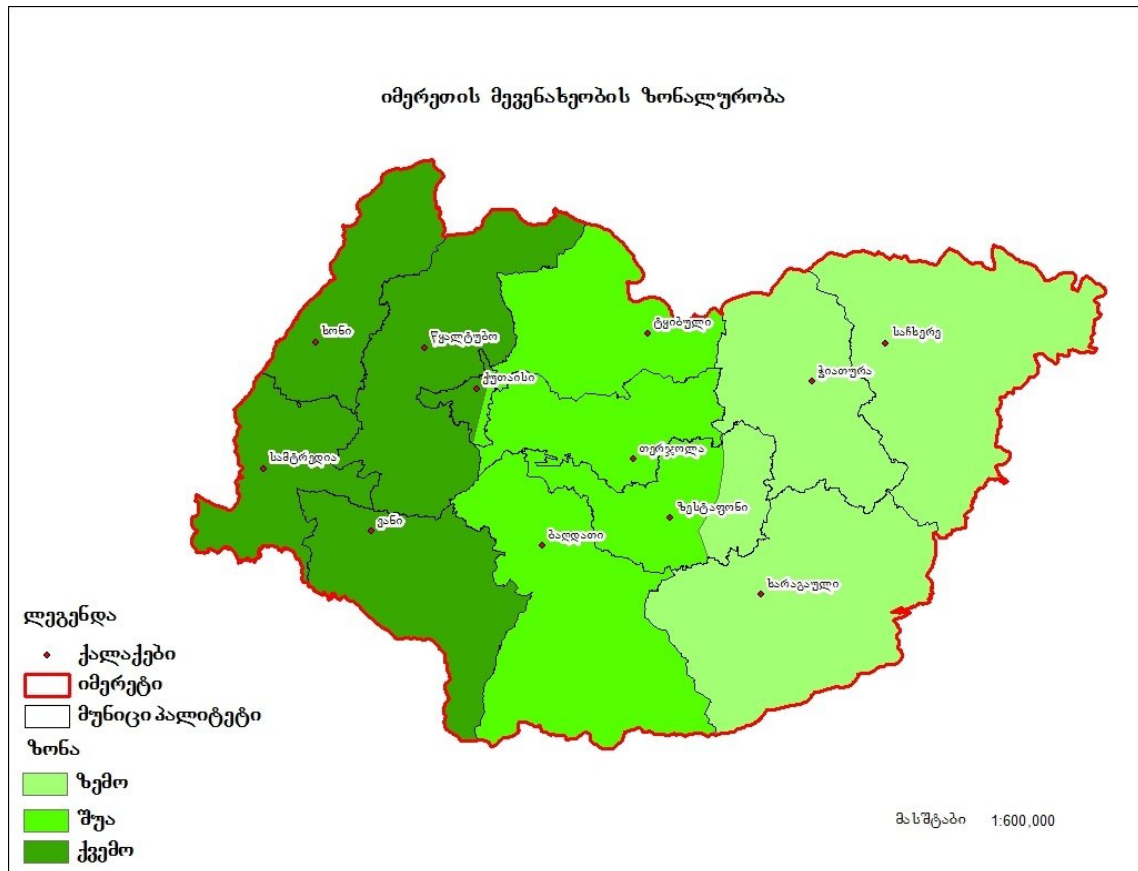
იმერეთში ყველაზე მეტი ვაზის აბორიგენული ჯიში ხარობს. რომელთაგან მრავალფეროვანი და მაღალხარისხიანი სუფრის ღვინოები იწარმოება.

ზემო იმერეთში უმთავრესად მზადდება ნაზი, ხალისიანი ცქრიალა ტიპის ღვინომასალები, აგრეთვე მსუბუქი ევროპული ტიპის თეთრი და წითელი სუფრის ღვინოები.

იმერეთის მთავარი ჯიშებია: ადანასური, არგვეთული საფერე, ბეწოურა, ბაზალეთურა, ბზვანურა, გაბეხაურა შავი, გაბეხაურა თეთრი, გომის წითელი, გომის თეთრი, დონდლაბი შავი, დონდლაბი თეთრი, დონდლაბი მჭკნარა, დიდშავი, ენდელამისეული, ვერტყვისჭალური შავი, ვერტყვისჭალური თეთრი, თითა იმერული, თავწითელა, თხლაფა იმერული, კუპრაშვილისა, კუნძა შავი, კუნძა თეთრი, კრახუნა შავი, კარხუნა თეთრი, კირწმაგარა, კვირისთავა, კაპისტონი შავი, კაპისტონი თეთრი, კამური შავი, მაჩანაური საფერე, მცვივანი იმერული, მურადოული, მტრედისფერა, მსხვილკუმფხალა, მგალობლიშვილი, მელანიასეული, მაისა, მარგული საფერე, მამუკას ვაზი, მაღლარი, ნათელა, ნაცარა, ოხტოურა, ოცხანური საფერე, ობჩური შავი, ქართულა, ქველოური, რკო თეთრი, რკო შავი, სამაჭრე, სამჭაჭა, უსახელო წითელი, ფითრა, ღრუბელა იმერული, შავბარდა, ჩხინკოურა, ცრუ ცოლიკოური, ცოლიკოური კახიდის, ცოლიკოური, ციცქა საჩხერული, ციცქა, გაბეხაურა, ცოლიკოური მსხვილთვალა, ძველშავი ობჩური, ძიგანოური, ძველი სამაჭრე, ძველშავი ადგილობრივი, ძირაგეულის შავი, წირქვალის თეთრი, ჭანკილოური, ხარისთვალა კოლხური, ხითერი, შავციცქა და სხვა... წმინდა ადგილობრივი ჯიშების გარდა იმერეთში უმნიშვნელო რაოდენობით გვხვდება კახური და დას. ევროპული ვაზის ჯიშები: რქაწითელი, საფერავი, შარდონე, კაბერნე, სემილიონი, შალსა ნაპოლეონი, ფოლ ბლანში და სხვა.



ბუნებრივი ფაქტორების გავლენით გამოწვეული ღვინოების თვისებათა სხვადასხვაობის გამო იმერეთს პროფ. კ. მოდებაძე სამ მიკრორაიონად ყოფს: ა) ზემო, ბ) შუა და გ) ქვემო იმერეთად.

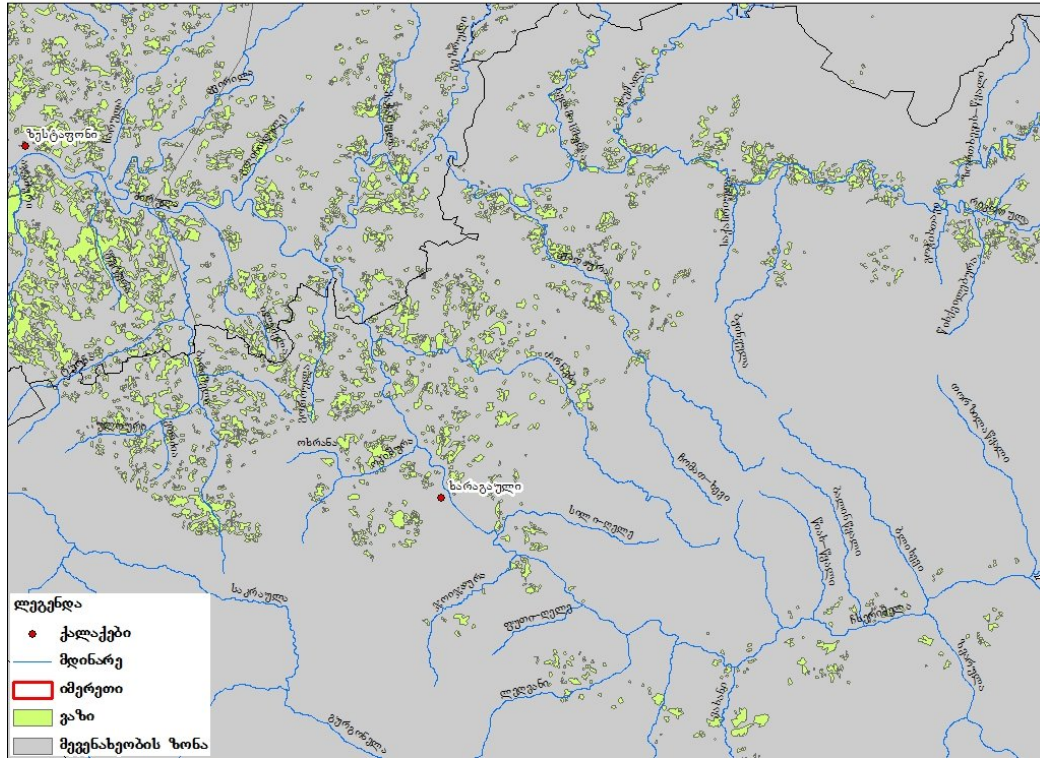


ა) ზემო იმერეთში შედის, ხარაგაული, საჩხერისა და ჭიათურის ადმინისტრაციული რაიონები და, აგრეთვე, ზესტაფონის ადმინისტრაციული რაიონის ნაწილი.

თავის მხრივ ზემო იმერეთი ორი მიკრორაიონისაგან შედგება: 1) ძირულა-ხარაგოულისა და 2) ჭიათურა-საჩხერის.

1) ძირულა-ხარაგოულის მიკრორაიონს იმერეთის აღმოსავლეთი ნაწილი უკავია. იგი სამი მხრიდან (ჩრდილოეთიდან, აღმოსავლეთიდან და სამხრეთიდან) შემოფარგლულია საკმაოდ მაღალი ქედებითა და დასერილია მთებით, ხოლო დასავლეთიდან – ზესტაფონის მხრიდან ისაზღვრება შედარებით უფრო დაბალი მთებით.





აქ ორი მთავარი მდინარეა: ძირულა და ჩხერიძელა, რომელნიც თავიანთ მრავალ მცირე შენაკადთან ერთად ქმნიან ხეობებს. ამ მიკრორაიონში მეღვინეობის თვალსაზრისით მნიშვნელოვანია მდინარე ყვირილისა და რკინიგზას შორის მდებარე ადგილები, სოფლებით: საღვინე, სანახშირე, წევა, წიფლაკაკე, შროშა, უბისა, ღარიხევი, ძირულა, ლაშე, ბაზალეთი, ხარაგაული, ფარცხნალი და სხვ. ხელსაყრელი ბუნებრივი პირობების გამო (კლიმატი, ნიადაგები, ვაზის ჯიშები და სხვ) ძირულა-ხარაგაულის მიკრორაიონში და მეტადრე ზოგიერთ პუნქტში, როგორცაა: უბისა, შროშა, ბორითი, ძირულა, ხუნევი, სარგვეში, ბაზალეთი, ხარაგაული და სხვ. კირნარ და გრანიტიან ნიადაგებზე მეტად ნაზი, ცოცხალი, სასიამოვნო მჟავიანობის ევროპული ტიპის ღვინოები შეიძლება მივიღოთ. ამჟამად აქ განლაგებულ პუნქტებში მზადდება მაღალხარისხოვანი ღვინომასალები შამპანურისათვის ვაზის შემდეგი ჯიშებიდან: ციცქა, ალიგოტე, პინო და შარდონედან. ლიტერატურულ წყაროებზე დაყრდნობით და ღვინის კლუბის დაკვირვებების მიხედვით თამამად შეიძლება ითქვას, რომ ძირულა-ხარაგაულის მიკრორაიონი ერთ-ერთი უძვირფასესთაგანია საქართველოში საერთოდ ხარისხოვანი მეღვინეობის თვალსაზრისით და კერძოდ მაღალხარისხოვანი შამპანურის ღვინომასალების წარმოებისათვის. შამპანურისათვის

მაღალხარისხოვან მასალებს იძლევა აგრეთვე თეთრი კაპისტონი, მაგრამ მას არა აქვს სამრეწველო მნიშვნელობა, ვინაიდან ძლიერ მცირე რაოდენობითაა გავრცელებული.

სუფრის თეთრი ღვინოების წარმოებისათვის თეთრი ჯიშებიდან მნიშვნელოვანია: ციცქა, ცოლიკოური, კრახუნა და კაპისტონი. წითელყურძნიან ვაზის ჯიშებიდან – ოცხანური საფერე და იშვიათად საფერავი.

2) ჭიათურა-საჩხერის მიკრორაიონი მდებარეობს იმერეთის ჩრდილოეთ ნაწილში. მასში შედის ჭიათურისა და საჩხერის ადმინისტრაციული რაიონები. ეს მიკრორაიონი ღვინის ხარისხით ჩამოუვარდება ძირულა-ხარაგოლის მიკრორაიონს. აქ შედარებით მნიშვნელოვანი პუნქტებია: ჩიხა, საჩხერე, სავანე, არგვეთი, პერევისა, სვერი, მერევი და სხვ., სადაც შეიძლება ხარისხოვანი სუფრის თეთრი ღვინოებისა და შამპანურის წარმოებისათვის ღვინომასალების დამზადება.

ჭიათურა-საჩხერის მიკრორაიონის ფრაგმენტი მასშტაბი 1:100,000



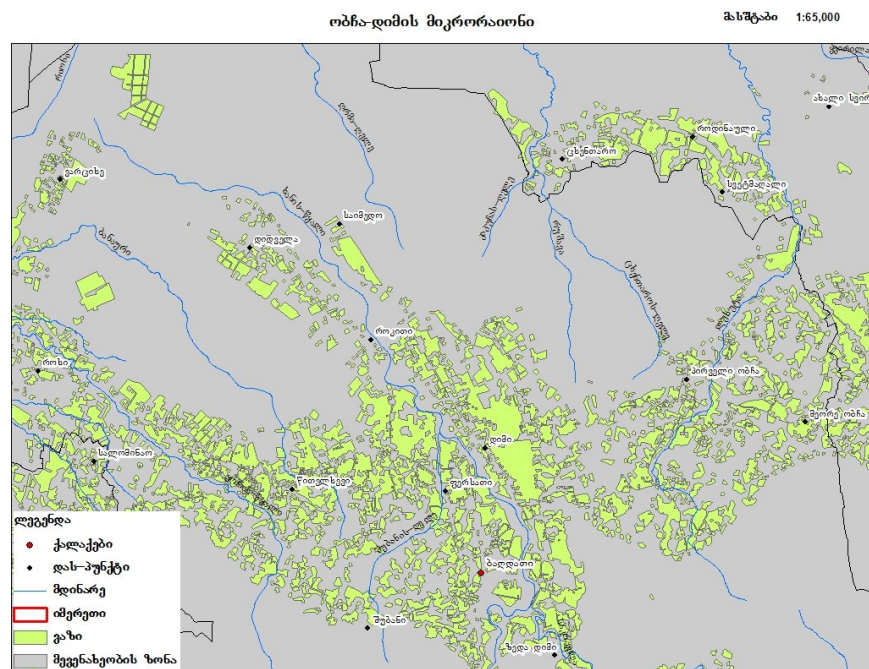
ამ მიკრორაიონში ლიტერატურული წყაროებისა და წლების მანძილზე ღვინის კლუბის დაკვირვებების შედეგად შამპანურისათვის საუკეთესო ვაზის ჯიშებად უნდა მივიჩნიოთ

ქვიშური (იგივე გორული მწვანე) და ძველშავი. კარგ შედეგებს იძლევიან აგრეთვე: ალიგოტე, პინო, შარდონე და ციცქა.

ბ) შუა იმერეთში შედის ზესტაფონისა და ქუთაისის ადმინისტრაციული რაიონების ნაწილი და ბაღდათის, თერჯოლისა და ტყიბულის რაიონები მთლიანად. მდინარე ყვირილა შუა იმერეთს გაღმა (მარცხენა) და გამოღმა (მარჯვენა) ორ მხარედ ყოფს. მევენახეობა-მელვინეობის თვალსაზრისით ეს მხარე ყველაზე მნიშვნელოვანია იმერეთში. "ეს არის სამშობლო სვირული კრახუნისა, ობჩური ცოლიკოურისა და კვალითური ციცქასი" (პროფ. კ. მოდებაძე).

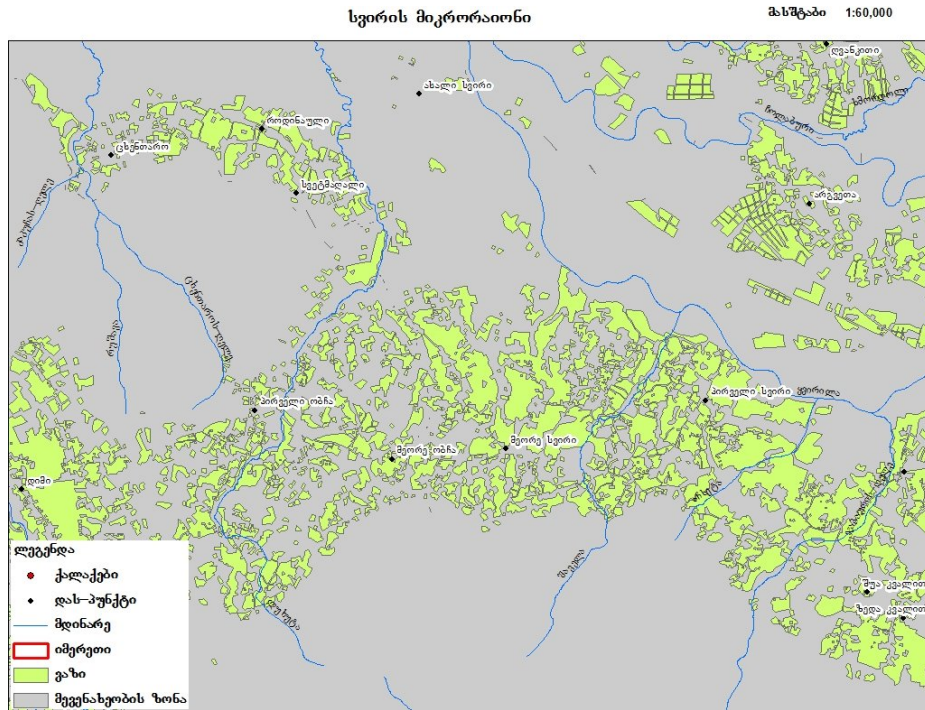
მდინარე ყვირილას მარცხენა მხარეს პროფ. კ. მოდებაძე ხუთ მიკრორაიონად ყოფს:

1) ობჩა-დიმის მიკრორაიონი. აქ ცნობილი სოფლებია: ობჩა, დიმი, ბაღდათი, ფერსათი, სადემეტრაო, როკითი, ცხენთარო და როდინოული. მელვინეობა ამ რაიონში საწარმოო მნიშვნელობისაა. ამ რაიონის დაბლობში უმთავრესად მძიმე თიხნარ და ეწერის ტიპის ნიადაგებზე მოსავალი დიდია და ღვინო საკმაოდ ენერგიული დეგება, მაგრამ მიღებული პროდუქცია დუნეა და ზოგჯერ ზედმეტი სიძელვით ხასიათდება. მიკრორაიონის სამხრეთით და სამხრეთ-დასავლეთით ფერდობ ადგილებზე სოფლებში: გორა, ზეინდარი, ზეკარი, ამაღლება, ბზვანი, უხუთი, დვალიშვილები და სხვ. ცოცხალი, მაღალი მჟავიანობის მქონე მსუბუქ ღვინოები დეგება.





2) სვირის მიკრორაიონი მდებარეობს აჩხეტას ღელესა და მდ. ლუხუტას შორის, ე.ი. სოფ. კვალითისა და სოფ. როდინოულის საზღვრებს შორის. ეს მიკრორაიონი მარტო სოფ. სვირისაგან შედგება.

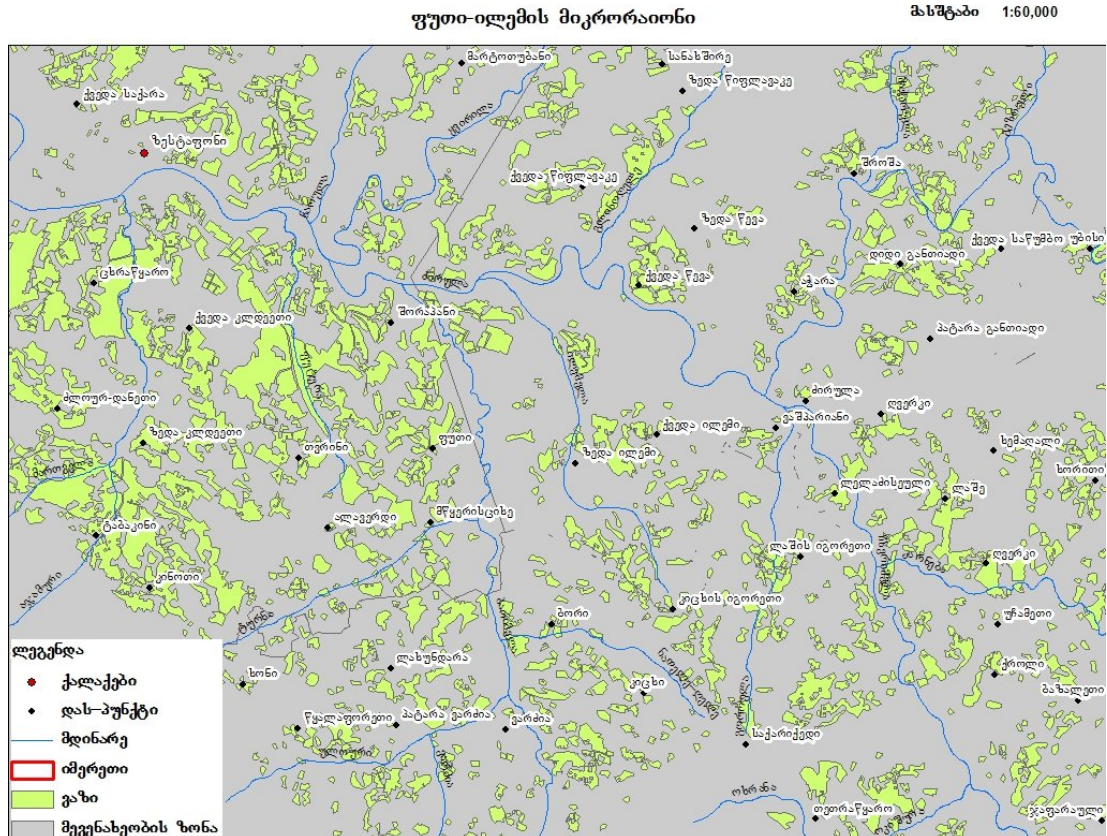


ნიადაგების თვისებებისა და, მასთან დაკავშირებით, ღვინოების ხასიათის მხრივ სვირის მიკრორაიონი ოთხ უბნად იყოფა: 1) თეთრ ღელედან დაწყებული როდინოულის საზღვრამდე, მეტად მძიმე ტიპური ეწერი მიწებით, იძლევიან ძლიერ მაგარ, მძიმე კრახუნას ღვინოს, რომელსაც აქ თავისი სპეციფიკური თვისებები მკაფიოდ გამოსახული არა აქვს. 2) თეთრ ღელესა და შაველას შუა მდებარე უბანი. ნიადაგი ამ მეტად მძიმე, საკმაოდ ნოყიერი თიხნარებისაგან შედგება, მხოლოდ თეთრი ღელეს ნაპირად სამხრეთით-ჩრდილოეთისაკენ მდ. ყვირილამდე მიიმართება ეწერის ვიწრო ზოლი, სადაც სვირულ კრახუნას თავისი ენერგიული და "ვაჟკაცური" ტიპური სახე ნათლად აქვს გამოსახული. 3) შაველასა და კვალითის საზღვარს შუა მდებარე, ეგრეთ წოდებულ "პირველი წვერი" ორ ზოლად იყოფა: ა) ქვედა ზოლი, მძიმე თიხნარი ნიადაგებით, ჩვეულებრივ მაგარ, სხეულიან, ტიპურ დუნე იმერულ ღვინოებს იძლევა, ბ) სვირის მთების კალთებისაკენ მიმართული ზედა ზოლი, კირნარ-თიხნარ, რამდენამდე ჩონჩხიანი ნიადაგებით, მეტად სასიამოვნო, ნაზ და ჰარმონიულ ციციქის ღვინოს აწარმოებს, 4) სვირის მთების კალთებზე მდებარე უბანი,

დაწყებული შაველას ლელედან მდ. ლუხუტამდე, თიხნარ-კირნარი ნიადაგებით. აქ როგორც ციცქა, ისე ცოლიკოურიც, მშვენიერ ნაზ, შინაარსიან პროდუქტს იძლევა".

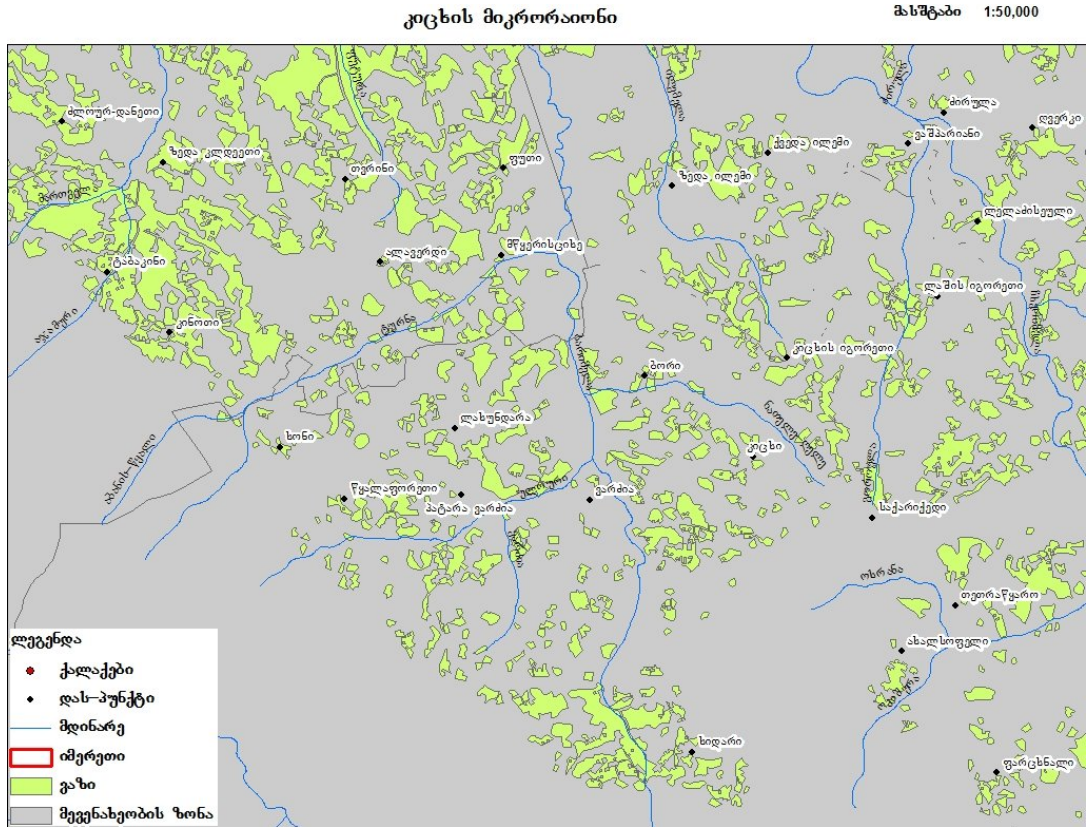
3) კვალითის მიკრორაიონი, სოფლებში: კვალითი, ცხრა წყარო და კლდეეთი მძიმე თიხნარ და ქვეთიხნარ ნიადაგებზე ცოლიკოურიდან მიიღება იმერული ტიპის სუფრის თეთრი ღვინო, მხურვალე, ენერგიული, მაგრამ ოდნავ დუნე. აქ მიიღება აგრეთვე ციცქადან ნაზი, საკმაოდ ჰარმონიული, შინაარსიანი ევროპული ტიპის სუფრის თეთრი ღვინო. დაკვირვებიდან ჩანს, რომ მიკრორაიონი იძლევა ციცქადან, ალიგოტედან, პინოდან და შარდონედან მეტად მაღალი ღირსების ღვინომასალებს შამპანურისათვის.

4. ფუთ-ილემის მიკრორაიონში მევენახეობა-მეღვინეობის თვალსაზრისით განთქმული სოფლებია: ტევრი, ფუთი, ილემი, შოროპანი, თვრინი და სხვ. ზოგიერთ ადგილას და განსაკუთრებით ტევრის მძიმე ეწერებზე მძიმე ღვინოები დგება. სამხრეთ ნაწილი იძლევა ევროპული ტიპის ნაზ, სასიამოვნო მჟავიანობის თეთრ ღვინოებს. ამავე ნაწილში და განსაკუთრებით ვაჭევის ტერიტორიაზე ციცქადან, ალიგოტედან, პინო თეთრიდან და შარდონედან მიიღება მეტად მაღალხარისხოვანი ღვინომასალები შამპანურისათვის.





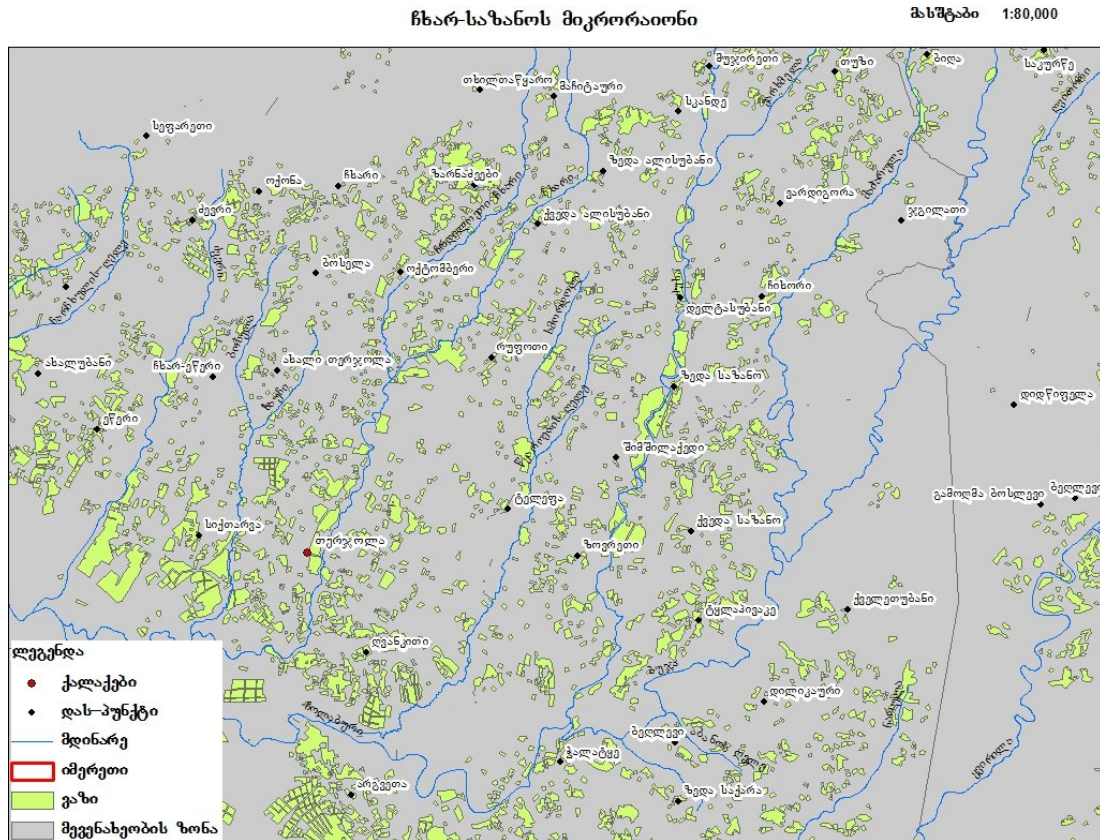
5. კიციხის მიკრორაიონში შემავალი სოფლები: ალავერდი, კიციხი, კინოთი, ტაბაკინი, ვარძია, ლახუნდარა და სხვ. ლიტერატურული წყაროებისა და ღვინის კლუბის დაკვირვებების მიხედვით იძლევიან საკმაოდ ნაზ, სასიამოვნო მჟავიანობის ხარისხოვან ღვინომასალებს შამპანურისათვის.



მდინარე ყვირილას გამოღმა (მარჯვენა) მხარეს მევენახეობის რაიონი ბუნებრივი პირობებისა და ღვინის თვისებების მიხედვით 4 მიკრორაიონად შეიძლება დაიყოს:

1) ჩხარ-საზანოს მიკრორაიონი მდებარეობს მდ. ძეგრულასა, ჩოლაბურსა და ბუჯას შუა, აქ მეღვინეობის ცენტრებია: ზედა და ქვედა საზანო, ზოვრეთი, ტელეფა, რუფოთი, ალისუბანი, ჩხარი, სიქთავრა, თერჯოლა, ღვანკითი და სხვ. ამ მიკრორაიონის ჩრდილო აღმოსავლეთი მხარე მაღლობმთაგორიანია, რომელიც სამხრეთ-დასავლეთისაკენ თანდათან დაბლდება და გადადის ვაკეში. რაიონის ჩრდილოეთ-აღმოსავლეთში ჩონჩხიანი, მჩატე თიხნარ-კირნარი ნიადაგები ჭარბობს, ციცქასა და ცოლიკოურიდან აქ მაღალხარისხოვანი ღვინოები დგება; სამხრეთით და სამხრეთ-დასავლეთის მიმართულებით (თერჯოლა, სიქთავრა, ღვანკითი) ნიადაგები უფრო და უფრო მძიმდება და მძიმე თიხნარებში გადადის. ამის გამო ღვინოები აქ

უფრო მოძელგო დგება. მიკრორაიონში უფრო გავრცელებულია ციცქა და ცოლიკოური. გვხვდება აგრეთვე: დონდლაბი, თავწითელა, გაბეხოურა და ჩხიკოურა, წითელყურძნიანი ვაზის ჯიშები აქ ნაკლებადაა გავრცელებული.

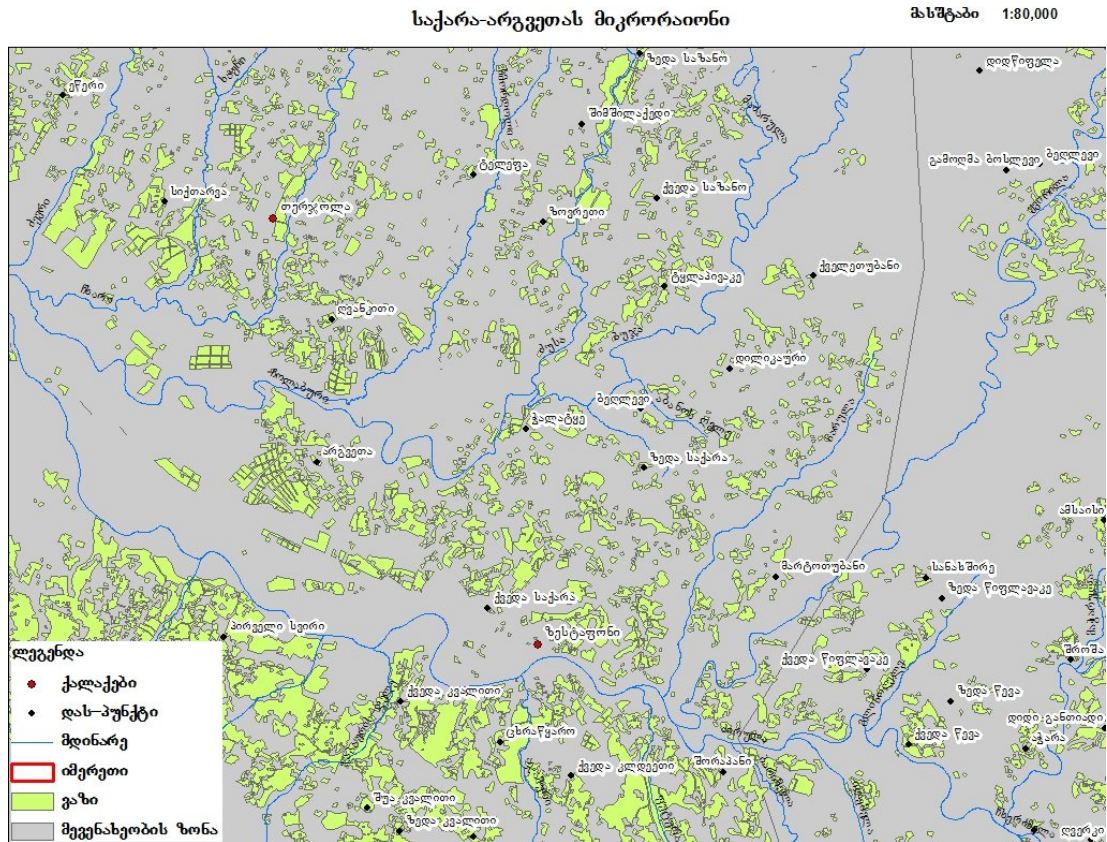


მიკრორაიონის ჩრდილო-აღმოსავლეთ ნაწილში, მეტადრე ძუსას მარცხენა ნაპირის გასწვრივ ფერდობებზე, სადაც ჩონჩხიანი, მჩატე თიხნარ-კირიანი ნიადაგები ჭარბობს, მაღალხარისხოვანი, ენერგიული თეთრი ღვინოები დგება. ამ მხრივ ძლიერ მნიშვნელოვანია ზედა და ქვედა საზანოს საკმაოდ მაღალხარისხოვანი ნაზი, ხალისიანი, ჰარმონიული ღვინოები, რომელნიც კვლევების მიხედვით საუკეთესო მასალას წარმოადგენენ შამპანურისათვის. მდ. ძუსას მარჯვენა კი, ჩრდილოეთიდან სამხრეთისაკენ პლატოებზე მძიმე თიხნარ და ქვეთიხნარ ნიადაგებზე მიიღება შედარებით უხეში, უჰარმონიო ღვინოები. მიკრორაიონის ჩრდილო მაღლობ ნაწილში მუჯერეთის, სკანდესა და თავასაკენ დგება უფრო ცოცხალი, მსუბუქი ღვინოები, რომელნიც საკმაოდ ხარისხოვანია შამპანურის წარმოებისათვის.



2) სიმონეთის მიკრორაიონი მდებარეობს მდ. ძეგრულასა და ჭიშურას შუა. მიკრორაიონი მთაგორიანია, ნიადაგები თიხნარი. მეღვინეობის თვალსაზრისით მნიშვნელოვანი სოფლებია: სიმონეთი და ძეგრი. აქ მიიღება უმთავრესად მასობრივი მოხმარების ღვინოები.

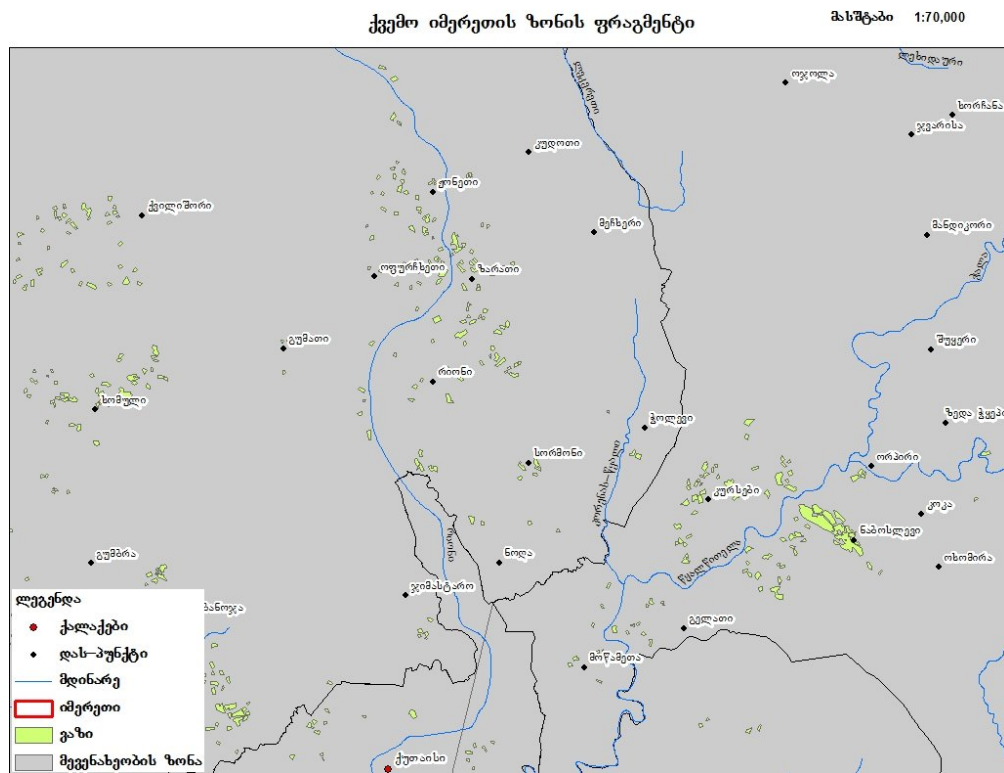
3) საქარა-არგვეთას მიკრორაიონი მდებარეობს მდინარე ჩოლაბურსა და ყვირილას შორის. მიკრორაიონი, რომელიც ერთ მთლიან სერს წარმოადგენს, სოფელ არგვეთადან იწყება, თანდათან მალღებდა აღმოსავლეთისაკენ და სოფელ დილიკაურის პლატოს უერთდება. აქ უმთავრესად გვხვდება თიხა ნიადაგები. ვაკე ადგილებში მძიმე თიხნარებია, ხოლო მდინარეების გასწვრივ ალუვიური წარმოშობის. მიკრორაიონში შემავალი სოფლები: არგვეთა, ჭალატყე, ზედა და ქვედა საქარა თითქმის მთლიანად დაფარულია ვენახებით. აქ სამხრეთ დაფენებზე მოდის საკმაოდ მაღალი ღირსების ენერგიული, მარღვიანი ღვინოები, ხოლო ჩრდილოეთ დაფენებზე შედარებით მდარე ხარისხის. ამ მიკრორაიონში მდებარე სოფლებში ზედა და ქვედა საქარაში, წარმოების მონაცემებით და სამეცნიერო-კვლევითი ხაზით დაგროვილი მასალების მიხედვით, მიიღება მაღალხარისხოვანი ღვინომასალები შამპანურის წარმოებისათვის.





4) ტყიბულის მიკრორაიონი მდებარეობს შუა იმერეთის ზონაში. წარმოადგენს მთებით შემოფარგლულ ტაფობს, რომელიც დასერილია ამავე მთების შტოებით, ვაკე ადგილები აქ ძლიერ მცირეა. ნიადაგები მრავალგვარია, ამგრამ ვენახები ძირითადად გაშენებულია მონაცრისფრო-ყვითელ და რუხ-ყვითელ თიხნარ ნიადაგებზე: ნალექები უხვია, მაგრამ არც გადაჭარბებული. ძირითადად აქ მიიღება მასობრივი მოხმარების ღვინოები, მაგრამ ალაგ-ალაგ საკმაოდ მაღალი ღირსების პროდუქციაც.

გ) ქვემო იმერეთში შედის: ვანის, ხონის, წყალტუბოს, სამტრედიის რაიონები მთლიანად და ქუთაისის ადმინისტრაციული რაიონის დიდი ნაწილი. ბაღდათის, სამტრედიის და წყალტუბოს რაიონებში ვენახები ძლიერ უმნიშვნელოდაა გავრცელებული, ღვინოები დგება თხელი, ნაკლებ ექსტრაქტული, მდარე ღირსების. ამ რაიონებში მევენახეობა და მეღვინეობა სამრეწველო მნიშვნელობის არ არის. ვინაიდან მეღვინეობის თვალსაზრისით ამ რაიონებში უფრო მნიშვნელოვანია ქუთაისისა და ვანის რაიონები, ჩვენც ქვემოთ მათ განვიხილავთ.

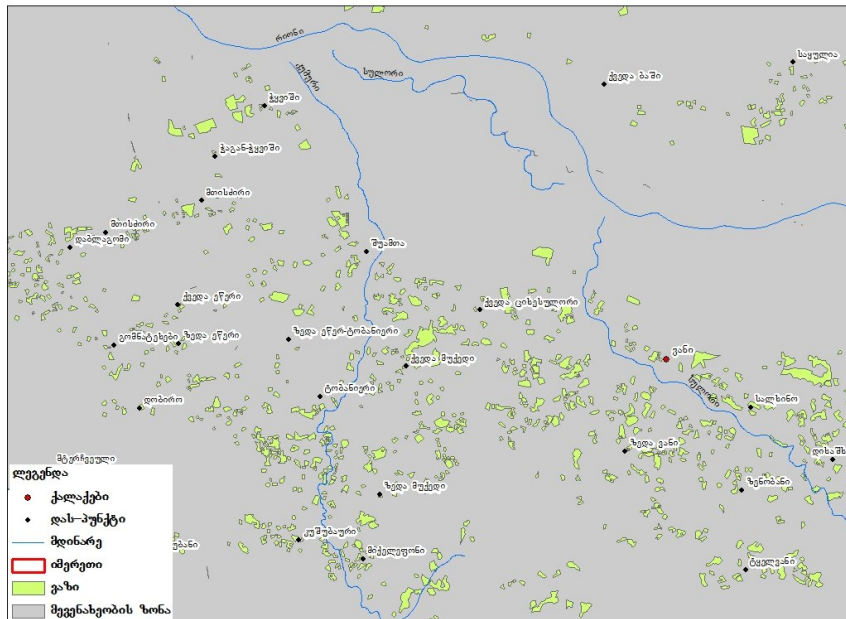


1) ქუთაისის რაიონში შედის ქ. ქუთაისიდან ჩრდილოეთით განლაგებული მთიანი ზონა და სამხრეთისაკენ მდებარე ვაკე ადგილები. ვენახები გაშენებულია უმთავრესად მთიან ზონაში სოფ. მექვენიდან ქუთაისამდე მდ. რიონის ვიწრო ხეობაში, რომელიც ქუთაისის

მიმართულებით თანდათან ფართოვდება. ვაკე ადგილებშიაც გვხვდება ვენახების პატარ-პატარა ნაკვეთები. ნიადაგები აქ მრავალგვარია, ვენახები მეტწილად გაშენებულია მძიმე თიხნარ, თიხნარებზე და ნაწილობრივ ალუვიურ-ჩონჩხიან და ეწერ ნიადაგებზე. ნალექები აქ ჭარბია, მაგრამ ხშირი ქარების გამო ვაზზე დამლუპველად არ მოქმედებენ. ამ მიკრორაიონების პუნქტები: გოდოგანი, კურსები, ხრესილი, ოკრიბა, ჭოლეკი, ზარათი, ოფურჩხეთი, ჩუნეში, ცუცხვათი და ხომლი იძლევიან დაბალი ღირსების ღვინოებს. შედარებით უკეთესი ღვინოები დგება ხრესილის მიდამოებში, ისიც წითლებიდან. მაღალი ღირსების ღვინოები დგება ცოლიკაურიდან ფარცხანაყანებსა და პატრიკეთში.

2) ვანის მიკრორაიონი სამი მხრიდან გარშემორტყმულია მთებით; იგი ძირითადად მოთავსებულია აჭარა ახალციხის მთის შტოებზე, რომლებიც მდინარე რიონის მხარეზე თანდათან ეცემიან და გადაიშლება ჩრდილოეთისაკენ, ვენახები უმთავრესად გაშენებულია მთაგორიან ზონაში მძიმე თიხნარებზე და ზოგჯერ თიხნარ-კირიან ნიადაგებზე. რაიონის ჩრდილოეთით რიონის დაბლობის გავლენით კლიმატი სუბტროპიკულს უახლოვდება. მევენახეობა-მეღვინეობის თვალსაზრისით მნიშვნელოვანი სოფლებია: ვანი, ტობანიერი, საპაიჭაო, ონჯოხეთი, ციხესულორი, დიხაშხო, სალხინო, ტყელვანი, ისრითი, ბზვანი და სხვ.

ვანის რაიონი ძირითადად იძლევა მასობრივი მოხმარების საშუალო ღირსების სუფრის ღვინოებს. აქ თეთრ ჯიშებიდან უფრო გავრცელებულია ცოლიკოური და წითლებიდან ალადასტური, რომლებიც ზოგიერთ პუნქტში (ვანი, ტყელვანი, სალხინო და სხვ.) იძლევიან საკმაოდ შინაარსიან ღვინოს. ვინაიდან ვენახები ძირითადად გაშენებულია მთაგორიან ზონაში, მიღებული ღვინოები დაბალალკოჰოლიანი და მაღალ-მჟავიანია, ამიტომ რაიონი მეტად პერსპექტიულია საკონიაკე სპირტის წარმოებისათვის.



თუ ერთმანეთს შევადარებთ აღნიშნულ ზონალურობასა და არსებული ვენახების ფართობებს შემდეგ სურათს მივიღებთ. საუკეთესო პირობები ვაზის გახარებისა და ღვინის ღირსებისათვის შუა იმერეთის ზონაა, რომელიც ზესტაფონის ნაწილს, ქუთაისის ნაწილს, ბაღდათს, თერჯოლასა და ტყიბულს მოიცავს. ამ ტერიტორიაზე ვაზის ყველაზე მეტი რაოდენობა გვხვდება როგორც ჯიშების სიმრავლით ისე ფართობის რაოდენობით. იმერეთში არსებული ვაზის ფართობის (2408 ჰა) 51,6 % სწორედ შუა იმერეთის სარტყელზე მოდის რაც 1240 ჰა-ს შეადგენს. მეორე ადგილზე ფართობის მიხედვით კი დგას ზემო იმერეთი 798 ჰა მიწის ნაკვეთზე გაშენებული ვაზით. ყველაზე ცოტა 417 ჰა ვაზი კი ქვემო იმერეთში გვხვდება. მოცემული ნუმერაცია პირდაპირპროპორციულად ასახავს იმერული ღვინის ხარისხსაც.

ცნობილია, რომ საქართველო თავისი მდებარეობითა და ბუნებრივი პირობებით საუკეთესო საფუძველს უქმნიდა და უქმნის ვაზის ორდინალური ჯიშების გავრცელებას. თავის მხრივ, საქართველოს რთული ლანდშაფტური მრავალფეროვნება, მკვეთრად გამოხატული ვერტიკალური ზონალობა და კლიმატური პირობების სიჭრელე განაპირობებს მევენახეობის ცალკეული ზონების მნიშვნელოვან განსხვავებას არა მარტო ვაზის ჯიშობრივი შემადგენლობით, არამედ მცენარეთა ვეგეტაციის რიტმით, გასატარებელი აგროტექნიკური ღონისძიებების ვადებით, მავნებელ-დაავადებათა განსხვავებული კომპლექსით, მათი გავრცელების თავისებურებებით, განვითარების ინტენსივობითა და მავნეობის ხარისხით.

საქართველოს ტერიტორიაზე აღრიცხულია 150-ზე მეტი სახეობის ვაზის მავნებელი (მწერები, ტკიპები, ნემატოდები, მოლუსკები). აღსანიშნავია, რომ ის სახეობები რომლებიც უცხოეთიდან სხვადასხვა გზით მოხვდნენ ჩვენში, უფრო უარყოფითი მნიშვნელობის არიან, ვიდრე ადგილობრივი წარმოშობის მავნებლები. საინტერესოა ისიც, რომ საკარანტინო მავნებელთა შორის უმეტესობა ამერიკული წარმოშობისაა. საქართველოში მრავალი მავნებელი მასობრივი ხასიათისაა. მაგ. ფილოქსერა, ყურძნის ჭია, ვაზის ცრუფარიანები, ხვატრები, კვირტის ჭია, ქლიავის აბლაბუდიანი ტკიპა და სხვა. ისინი რიგ რაიონებში ვაზის ბიოცენოზის შემადგენლობაში თითქმის მუდმივად შედიან. აღსანიშნავია ისიც, რომ საქართველოში მავნე ორგანიზმებისა და დაავადებების გავრცელება-განვითარებისათვის მეტად ხელსაყრელი ბუნებრივი და კლიმატური პირობებია. აღნიშნულთან დაკავშირებით საქართველოს მევენახეობის რაიონები პირობითად დაყოფილია სამ ძირითად რეგიონად:

პირველი – იმერეთი, სამეგრელო, გურია, აჭარა, აფხაზეთი, რამდენადმე განსხვავებული რაჭა-ლეჩხუმის ქვეზონით;

მეორე – კახეთი ორი ძირითადი მიკრორეგიონით (შიდა და გარე კახეთი);

მესამე – ქართლი.

პირველ რეგიონში, სადაც ძირითადად დამყარებულია ტენიანი სუბტროპიკული კლიმატი, მავნე მწერებიდან გავრცელებულია ვაზის ფქვილისებრი და ბალიშა ცრუფარიანები, კვირტის ჭია ანუ ბუკნა, ვაზის ჭიჭინობელა; ვაზის ტკიპებიდან – ქლიავის აბლაბუდიანი, ბრტყელტანა და ოთხფეხა ტკიპები (კვირტის, მეგალე და ფოთლის), კავკასიის დიდი წმინდადმხვევია, ლივორნული სფინქსი (ბაღდათის, ტყიბულის, სენაკის, ზესტაფონის, ზუგდიდისა და ვანის რაიონები) და სხვ. რეგიონის ზოგიერთ ჩრდილო-დასავლეთ რაიონებში ვაზის საშიში მავნებელია აგრეთვე თურქული მთიბველა.

მიუხედავად იმისა, რომ ამ მავნე ორგანიზმების წინააღმდეგ სისტემატურად იყენებენ სხვადასხვა ჯგუფის ქიმიურ და ბიოლოგიურ საშუალებებს, მოსავლის ყოველწლიური დანაკარგი 20-30%-ია, ხოლო მათი მასობრივი გავრცელების ადგილებში 50-60%-საც აღწევს.

2000-2002 წლების სტატისტიკური მონაცემების მიხედვით საქართველოში ყურძნის მოსავლიანობამ საგრძნობლად იკლო.

თანამედროვე ეტაპზე ვაზის დაცვა მავნებლისაგან შესაძლებელია არა მხოლოდ ერთი ცალკეული მეთოდით, არამედ სხვადასხვა მეთოდისა და ხერხის ურთიერთშეთანხმებით, ერთობლივი გამოყენებით (ბრძოლის ინტეგრირებული მეთოდი).

### 3.3. ძირითადი ვაზის ჯიშების შესწავლილობა

საქართველოში არსებული ვაზის ჯიშებიდან ნაწილი არის ტექნოლოგიური (საღვინე), ნაწილი-სუფრისა. სამეურნეო მიმართულების მიხედვით გამოირჩევა სასუფრე, საღვინე, საკონიაკე, საშამპანო, ყურძნის წვენი, საქიშმიშე, საძირე, დეკორატიული და ა. შ. ქვემოთ განვიხილავთ რამდენიმე მათგანს.



ცოლიკოური

**საერთო შეფასება და დარაიონება.** თეთრყურძნიან ვაზის ჯიშებს შორის იმერეთში და საერთოდ დასავლეთ საქართველოში ყველაზე უფრო მეტად გავრცელებულია ცოლიკოური. ცოლიკოური ადგილობრივი სტანდარტული ვაზის ჯიშია. იგი იძლევა მაღალხარისხოვან სუფრის თეთრ და ბუნებრივად ნახევრადტკბილ სადესერტო ღვინოს. ცოლიკოური დასავლეთ საქართველოს მევენახეობის რაიონებში ცნობილია ობჩური ცოლიკოურისა და მელქოს ცოლიკოურის სახელწოდებით, ხოლო ბაზალეთურის ცოლიკოურის სახელწოდებით ზემო იმერეთში გავრცელებული ჯიში საგრძნობლად განსხვავდება ნამდვილ ცოლიკოურიდან და დამოუკიდებელ ჯიშს წარმოადგენს. ცოლიკოური სამრეწველო იმერული ვაზის ჯიშია, იგი გამოსულია კულტურულ ვაზის ჯიშების ფორმათა წარმოქმნის კოლხეთის კერიდან. თავისი მორფოლოგიური და სამეურნეო ნიშან-თვისებების მიხედვით იგი მეტად ახლოს დგას დასავლეთ საქართველოს მთავარ საწარმოო ვაზის ჯიშებთან. ჯიშის წარმოშობის დროისა და ადგილის შესახებ ზუსტი ცნობები არ მოიპოვება, მაგრამ ლიტერატურულ წყაროებში დაცული და ზეპირსიტყვაობაში შემორჩენილი ცნობები საშუალებას იძლევა მიახლოებით მაინც გავარკვიოთ ჯიშის წარმოშობის ადგილი და დრო.

ამ საკითხზე საინტერესო ცნობა მოეპოვება ილ. ბახტაძეს, რომელსაც თავის ნაშრომში ცოლიკოურის შესახებ აღნიშნული აქვს შემდეგი: „ამ ვენახებიდან მიღებული ღვინო ითვლება საუკეთესოდ. მათ ეკუთვნით ვაჭრობაში განსაკუთრებით დაფასებული სვირის, შრომის და ხარაგოულის ღვინოები და ამ უკანასკნელთაგან განთქმული „ცოლიკოური“ იმერეთში ყველა სხვა ჯიშზე უფრო დაფასებულია. ამ ღვინოს იღებენ „კაპისტონად“ წოდებულ ყურძნიდან, რომელიც ხასიათდება ფრანგული საუკეთესო შუშხუნა ღვინოების ყველა თვისებით, მასთან ის მზადდება მეტად განსაზღვრული რაოდენობით და ხარაგოულის გარეთ თითქმის არსად გვხვდება, ხარაგაულის ტერიტორიაზე არსებული ვაზის ფართობის კი 273 ჰა-ა.

ბაზალეთის ცოლიკოურიც ითვლება საუკეთესოდ. როგორც ჩანს, ილ. ბახტაძე ანსხვავებდა ამ ორ სახვადსხვა ჯიშს-თეთრ კაპისტონს და ბაზალეთის ცოლიკოურს, რომლებიც მაღალი ღირსების ღვინოს იძლეოდა. პირველი იძლეოდა შუშხუნა ღვინოს, ხოლო - მეორე სუფრის ღვინოს. უკანასკნელი პირველისაგან განსხვავებით „ბაზალეთის ცოლიკოურის“ სახელწოდებით იყო ცნობილი. ამრიგად, ძველად კაპისტონის შემდეგ ბაზალეთის ცოლიკოურიც საუკეთესო ჯიშად ითვლებოდა შემდეგი ცნობა ცოლიკოურის შესახებ მოეპოვება ცნობილ სპეციალისტს ვ. სტაროსელსკის, რომელსაც საკმაოდ ვრცლად აქვს აღწერილი ჯიში ცოლიკოური, დასახელებულია მისი გავრცელების ადგილები: ბაზალეთი, ლაშე, თეთრაწყარო და აგრეთვე სოფ. ოზჩა, სადაც ცოლიკოური „ოზჩურის“ სახელწოდებით არის ცნობილი. როგორც ჩანს, ვ. სტაროსელსკი ბაზალეთურ ცოლიკოურს არ ანსხვავებდა ოზჩური ცოლიკოურისაგან, ან ყოველ შემთხვევაში მას მახლობელ ვარიაციად თვლიდა, რადგან ჯიშის გავრცელების ადგილად ოზჩაც აქვს დასახელებული და ბაზალეთიც.





ბაზალეთური ცოლიკოური

როგორც ცნობილია ძველად ბაზალეთში, თეთრაწყაროში და ხარაგაულის რაიონის სხვა სოფლებში გავრცელებული ბაზალეთური ცოლიკოური, ხოლო ბაღდათის სოფ. ოზჩაში ძველად მთლიანად გავრცელებული იყო ცოლიკოური\_ობჩური ანუ მელქოს ცოლიკოური. ბაზალეთური ცოლიკოური გავრცელებულია სოფ. ბაზალეთში და მის მახლობლად და ხასიათდება ფუნქციონალურად მდებარეობითი ტიპის ყვავილით, ხოლო მეორე ცოლიკოური გავრცელებულია ოზჩაში და აქვს ნორმალური ტიპის ორსქესიანი ყვავილი. მათ შეიძლება მხოლოდ გარეგნული და ისიც შორეული მსგავსება ჰქონდეთ, თუმცა ღვინის ხარისხით ეს ორი ჯიში ერთმანეთს არ ჩამოუვარდება. ძველად ბაზალეთური ცოლიკოურის ღვინო დიდი პოპულარობითა და სახელით სარგებლობდა. აღნიშნული მონაცემებისა და მოყვანილი მოსახრებების საფუძველზე შეიძლება დადასტურებულად ჩაითვალოს, რომ ეს ორი ჯიში სულ სხვადასხვაა. მათგან პირველი - ბაზალეთური ცოლიკოური უდავოდ უძველესი ჯიშია და მას უნდა მიეკუთვნოს ის ისტორიული სახელი, რომელიც მოხსენებულია შედარებით ძველ სასოფლო-სამეურნეო ლიტერატურაში, ხოლო მეორე - ობჩური ცოლიკოური შედარებით უფრო ახალი ჯიშია და სოკოვან ავადმყოფობათა შემოჭრის შემდეგ არის გამოვლენილი, როგორც ჭრაქისა და ნაცრის მიმართ შედარებით გამძლე, მოსავლიანი და ხარისხოვანი პროდუქციის მომცემი ჯიში, რომელმაც მალე მიიპყრო მევენახეთა ყურადღება და მოიპოვა ფართო გავრცელება.

გადმოცემით ცოლიკოური პირველად ობჩელ მევენახე მელქოსაგან გავრცელდა, ამიტომაც მიიღო მან ობჩური და მელქოს ცოლიკოურის სახელწოდება. საიდან მიიღო ან რატომ შეარქვა

მელქომ მის მიერ გამოვლენილ ჯიშს ცოლიკოური, ჩვენთვის უცნობია. შეიძლება გარეგნულად შორეული, ხოლო ღვინის ხარისხით მახლობელი მსგავსების გამო მელქომ გამოიყენა ცოლიკოურის ისტორიულად ცნობილი სახელი თავისი ჯიშის უფრო სწრაფი და ფართო გავრცელებისათვის.

ცოლიკოური ერთ-ერთი ჯიშია, რომელმაც ჰპოვა ასე სწრაფი და ფართო გავრცელება არა მარტო იმერეთის მევენახეობის რაიონებში, არამედ მთლიანად მთელ დასავლეთ საქართველოში. მართლაც, ცოლიკოური უნივერსალური ჯიში გახდა დასავლეთ საქართველოს მშრალი და ტენიანი რაიონის თითქმის ყველა (სერი, ბარი) ადგილისათვის.

იმერეთის ტერიტორიაზე არსებული ვენახის ფართობიდან დაახლოებით 725 ჰა ვარგისია ცოლიკოურის გასაშენებლად, მირითადად ვანისა და ბაღდათის ტერიტორია, ხოლო დაახლოებით 467 ჰა ტერიტორია აკმაყოფილებს ციციქასა და ცოლიკოურის „მოთხოვნებს“.

**მოსავლიანობა.** ცოლიკოური შედარებით ადრე იწყებს პირველ და სრული მოსავლის მოცემას. ჩვეულებრივ, დარგვის მეორე წლიდან იგი იძლევა პირველ ნიშანს, ხოლო მეოთხე წლიდან სრულ მოსავალს. კარგი მოვლისა და ვაზების ადრე გაფორმების შემთხვევაში მას მესამე წლიდანაც შეუძლია სრული მოსავლის მიცემა. ცოლიკოური უხვმოსავლიანი ჯიშია, მაგრამ მისი მოსავლიანობა დიდად არის დამოკიდებული როგორც ადგილის ეკოლოგიურ პირობებზე, ისე ვაზის გასხვლა-ფორმირებასა და დროულ მოვლა-დამუშავებაზე. ასე, მაგალითად, 1952 წელს ვანის რაიონმა საშუალოდ ჰექტარზე მიიღო 97,5 ცენტნერი, ხარაგაულის რაიონმა კი \_44,7 ცენტ. ყურძენი. პროფ. თ. კვარაცხელიას მიხედვით შუა იმერეთში ორმხრივი შპალერის წესით ფორმირებული და 20-24 კვირტიული ცოლიკოური იძლევა 80-100 ცენტ., ხოლო კორდონზე 40-60 კვირტით დატვირთული 120-160 ცენტ. ყურძენს. უფრო მაღალი მოსავლიანობით ცოლიკოური ხასიათდება ქვემო იმერეთის –ვანისა და ბაღდათის რაიონებში, აქ მისი მოსავლიანობა ცალკეულ ნაკვეთებზე ზოგჯერ 200 ცენტნერს აღწევს.

მაღალხარისხოვანი სუფრის ღვინის დასაყენებლად ყურძენი უნდა დაიკრიფოს მისი სრული სიმწიფის დროს, როცა შაქრიანობასა და მჟავიანობას შორის შეფარდება იქნება დაახლოებით 3:1. ეს შეფარდება სხვადასხვა ადგილებში სხვადასხვა დროს დგება. ამისათვის საჭიროა დაკვირვების წარმოება ყურძენის სიმწიფეზე, ნიმუშების სწორად აღება და მათში დროდადრო შაქრიანობა-მჟავიანობის განსაზღვრა და ამის მიხედვით რთველის ვადის დადგენა. ყურძენის სიმწიფის თვალზომური ან გემური შეფასებით განსაზღვრა დაუშვებელია, რადგან ეს წესი არაზუსტია. ხარისხოვანი, ნაზი სუფრის ღვინის მისაღებად,



შეფარდება შაქრიანობა-მჟავიანობის შორის ცოლიკოურის ყურძენში უნდა იყოს შაქარი 20-22% და 6-8% სიმჟავე. ამაზე უფრო მეტ შაქრიანი ყურძნიდან დაწურული ღვინო ზედმეტი ალკოჰოლიანი და უხეში დგება. ეს შეფარდება ადვილი დასაჭერია, რადგან ცოლიკოური მაღალ შაქრიანობასთან ერთად ინარჩუნებს შედარებით მაღალ მჟავიანობას. როგორც მარცვალში, ისე ღვინოში. აღნიშნული შაქრიანობა-მჟავიანობა ცოლიკოურის ყურძენში მყარდება რაიონებისა და ვენახების ადგილმდებარეობის მიხედვით ოქტომბრის დამდეგიდან და გრძელდება ოქტომბრის ბოლომდე. ჩვეულებრივ შუა იმერეთში ცოლიკოურის რთველს იწყებენ დაახლოებით 10 ოქტომბრიდან და აგრძელებენ ოქტომბრის ბოლომდე, ხოლო ზემო იმერეთში რთველს იწყებენ ოქტომბრის ბოლოს.

ცოლიკოურიდან სამი ტიპის ღვინო მზადდება: ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი, იმერული და ევროპული. იმერული ტიპის ღვინის დამზადების წესი განსხვავდება, როგორც კახური, ისე ევროპული ტიპის ღვინის დამზადების წესისაგან. იგი შემდეგში მდგომარეობს: მოკრეფილ ყურძენს წურავენ საწნახელში, ყურძნის საჭყლეტი მანქანით. მიღებულ წვენს ასხამენ კარგად გარეცხილ ქვევრებში. დუდილის დასაჩქარებლად მას უმატებენ სუფთა კლერტგაცლილ ჭაჭას 180 ლიტრ ღვინოზე 16-20 კგ ოდენობით. ამის შემდეგ ქვევრს უტოვებენ ჰაერის ამოსასვლელს, ახურავენ სარქველს და მჭიდროდ გლესენ თიხით. ჭაჭის მიმატება ხელს უწყობს ტკბილის დუდილის ნორმალურ მსვლელობას, აძლევს სასიამოვნო მოყვითალო ფერს, აჩქარებს ღვინის დაწმენდას და მატებს ღვინოს სხეულს და არომატს. იმერული ტიპის ღვინო ლამაზი ყვითელი ფერისაა, იგი სრული, შინაარსიანი, საკმაო ჰარმონიული და ხალისიანია. ჯიშური არომატი კარგად არის გამოსახული.

ცოლიკოურის ღვინის ხარისხი ჯიშის გავრცელების რაიონების და ვენახების ადგილმდებარეობის მიხედვით საგრძნობლად ცვალებადობს. ცოლიკოური მაღალხარისხოვან ღვინოს იძლევა შუა იმერეთში მდ. ყვირილას მარჯვენა ნაპირზე განლაგებულ სამხრეთ და სამხრეთ-აღმოსავლეთ ფერდობებზე გაშენებულ ვენახებიდან და მდ. ყვირილას მარცხენა მხარეზე მდებარე მეღვინეობით ცნობილ-სვირის, კვალითის, ფუთის, ილემის და სხვა მიკრორაიონებში. ამ ზონის ცოლიკოურის ღვინო გამჭვირვალე, მოყვითალო ფერისაა, ხასიათდება საკმაო სხეულით, შინაარსით და სიხალისით. სიმკვლეში უმჯობესდება, იძენს სინაზეს და ივითარებს ჯიშისათვის დამახასიათებელ ბუკეტს. შედარებით უფრო ნაზ და ხალისიან, საკმაოდ სხეულიან და შინაარსიან ღვინოს ცოლიკოური იძლევა ზემო იმერეთში, მდინარე ჩხერიმელას და ძირულას ხეობის ნემომპალა-კარბონატულ ნიადაგებზე გაშენებული ვენახებიდან. ქვემო იმერეთში ბაღდათის,

ვანის და სხვა რაიონებში ცოლიკოური იძლევა სრულ, ენერგიულ, ნაკლებხალისიან, მაგრამ საკმაოდ ჰარმონიულ ღვინოს.

ცოლიკოურის ღვინო მაღალხარისხოვანი დგება, როგორც იმერულ, ისე ევროპულ წესით დაყენებისას. ევროპულ წესით დამზადებული ცოლიკოურის ღვინო გამჭვირვალე, ღია ყვითელი ფერისაა, ხასიათდება შინაარსით, შემადგენელ ნაწილების ჰარმონიული შეზავებით, თავისებური ჯიშური არომატით ახალგაზრდობაში და ნაზი ბუკეტით სიძველეში, ცოლიკოურის ღვინო, საგრძნობლად უმჯობესდება სიძველეში, მისი ახალგაზრდობის ოდნავი სიუხეშე დაძველებისას სინაზე-სიფაქიზით იცვლება და ღვინო ჰარმონიული და მეტად სასიამოვნო ხდება; ამ მხრივ იგი საგრძნობლად განსხვავდება სხვა ჯიშებისაგან. ცოლიკოური დავარგების პირველ ეტაპს სამი წლის შემდეგ ამთავრებს, რომლის შემდეგ იგი შეიძლება ჩამოისხას ბოთლებში სარეალიზაციოდ ან კიდევ დასაძველებლად.

ხანგრძლივი შენახვისას ცოლიკოური აუმჯობესებს თავის გემურ თვისებებს. განსაკუთრებით კარგია ცოლიკოურის ღვინო 5-7 წლისა, ხოლო კიდევ უფრო უკეთესია იგი 15-20 წლის ასაკში. ცოლიკოურის ღვინო მდიდარია ქიმიური შედგენილობით. შედარებით მაღალ ალკოჰოლთან ერთად იგი შეიცავს მდიდარ სხეულს და საკმაო რაოდენობის მჟავებს, რაც საბოლოოდ იწვევს ღვინის სიძველეში გაუმჯობესებას და მისი სიცოცხლის გახანგრძლივებას. ზოგიერთ რაიონში (ზემო იმერეთი) ცოლიკოური კარგ მასალას იძლევა შამპანურისათვის, ცალკეულ წლებში თავისუფლად შეიძლება მისი გამოყენება საშამპანურე მასალათა კუპაჟში, ხოლო შუა და ქვემო იმერეთის რაიონების მასალა საჭიროების შემთხვევაში შეიძლება გამოყენებულ იქნეს მაგარი და სადესერტო ღვინის დასაყენებლად, განსაკუთრებით იმ რაიონებიდან, რომლებიც მძიმე, ნაკლებხალისიან, მაღალალკოჰოლიან ღვინოებს იძლევა. ზომიერ შაქრიან, ხალისიან და სასმელად სასიამოვნო მასალას იძლევა ცოლიკოური უალკოჰოლო ყურძნის წვენისა და ხარისხოვანი კონიაკების დასამზადებლად. საერთოდ, ცოლიკოურის ღვინო კარგი მასალაა მეღვინეობის თითქმის ყველა სახის ნაწარმისათვის.

**ავადმყოფობათა მიმართ გამძლეობა და გარემო პირობებთან დამოკიდებულება.** დასავლეთ საქართველოს ვაზის ჯიშებთან შედარებით ცოლიკოური ჭრაქის (მილდიუმის) მიმართ მაღალგამძლეობით ხასიათდება. განსაკუთრებით მკვეთრად ეს გამოიყვანა საქართველოს ტენიან სუბტროპიკულ რაიონებში: გურიაში, სამეგრელოსა და აფხაზეთში, სადაც

ცოლიკოურმა კარგი შეფასება და ფართო გავრცელება მოიპოვა. ცოლიკოური ნაკლებად ზიანდება აგრეთვე ანტრაქნოზისაგან და საშუალო გამძლეობას იჩენს ნაცრის მიმართ.

ჯიში ხასიათდება საშუალო და საშუალოზე მაღალი მოსავლიანობით, სოკოვან ავადმყოფობათა, განსაკუთრებით მილიუმის მიმართ კარგი გამძლეობით, ღვინის მაღალი ხარისხით და გარემო პირობებისადმი კარგი შეგუებით. ყველა ამ დადებით თვისებებმა უზრუნველყვეს ჯიშის შედარებით სწრაფი და ფართო გავრცელება მთელ დასავლეთ საქართველოში. მართლაც, ცოლიკოური უნივერსალური ჯიში გახდა დასავლეთ საქართველოს ყველა რაიონის და თითქმის ყველა ადგილმდებარეობისათვის. ჯიშის უარყოფით თვისებას უნდა მიეკუთვნოს ზამთრის ყინვების მიმართ სუსტი გამძლეობა და მისი ნაგვიანევი მწიფობა, რაც საზღვრავს მის გავრცელებას დასავლეთ საქართველოს რაიონებით. უნდა აღინიშნოს, რომ მსგავსად რქაწითელისა, რომელმაც დაიპყრო, ზემო ქართლის გამოკლებით, თითქმის მთელი აღმოსავლეთ საქართველოს მევენახეობის რაიონები, ცოლიკოურმა დაიპყრო (რაჭის გამოკლებით) დასავლეთ საქართველოს მევენახეობის რაიონები.

**საერთო შეფასება და დარაიონება.** მეორე ადგილი იმერეთში ფართობის მხრივ თეთრყურძნიან ვაზის ჯიშებში უკავია ციცქას, რომელიც ხელსაყრელ ბუნებრივ პირობებში და სათანადო აგროტექნიკური ღონისძიებების გატარებით იძლევა ძლიერ მაღალხარისხოვან პროდუქციას. პროფ. კ. მოდებაძე ამ ჯიშის შესახებ აღნიშნავს: "დარწმუნებით შეიძლება ითქვას, რომ იმერეთის მეღვინეობის მომავალს, ნამდვილი იმერული ღვინის ტიპს ციცქა და მისი მონათესავე ცოლიკოური შექმნიან. ციცქა სიძველეში მეტად სასიამოვნო, ნაზ, შინაარსიან ბუკეტს ივითარებს. ციცქას ღვინო დაახლოებით 20 წლის შემდეგ იწყებს მთელ თავის საუკეთესო თვისებათა განვითარებას. ეს არის მისი აყვავების საუკეთესო ხანა".

ციცქა ადგილობრივი, ფართოდ გავრცელებული ვაზის სტანდარტული ჯიშია, იძლევა მაღალხარისხოვან სუფრის ნაზ თეთრ ღვინოს. ზემო და შუა იმერეთში მას იყენებენ, ძირითადად შამპანური ღვინის დასაყენებლად. ზემო იმერეთის ზოგიერთ სოფლებში ციცქა ცნობილია აგრეთვე „შანთისა“ და „ციცქოს“ სახელწოდებით, ხოლო შუა იმერეთის სოფლებში მას დამატებით „მამალ ციცქას“ უწოდებენ. ციცქა წარმოშობილია კულტურული ვაზის ჯიშების წარმოქმნის კოლხეთის კერიდან და თავისი მორფოლოგიური და სამეურნეო ნიშან-თვისებებით მეტად ახლოს დგას ამ კერის სხვა ვაზის ჯიშებთან. ჯიშის წარმოშობის დროისა და ადგილის შესახებ ამომწურავი მასალები არ მოიპოვება, მაგრამ ის ფაქტი, რომ ყველაზე უძველეს აგრონომიულ ლიტერატურულ წყაროებში ციცქა სხვა ვაზის ჯიშებზე უფრო ადრეა

მოსხენებული და აგრეთვე, რომ მას აქვს გავრცელების დიდი არეალი - გვამლევს საფუძველს მივაკუთვნოთ იგი დასავლეთ საქართველოს უძველეს ვაზის ჯიშთა წყებას.

აკად. ივ. ჯავახიშვილს ციცქას წარმოშობის ადგილისა და სახელწოდების გამოსარკვევად მოჰყავს მსგავსი სახელწოდების სოფლები, სახელდობრ: ციცხე, ციცქიური და ფიქრობს, რომ ამ სოფლებთან უნდა იყოს დაკავშირებული თვით ჯიშის სახელწოდების წარმოქმნა და მისი პირვანდელი გავრცელება. ციცქას ბოტანიკური და სამეურნეო ნიშან-თვისებების დიდი მსგავსება ადგილობრივი ჯგუფის სხვა ვაზის ჯიშებთან, მისი ფართოდ გავრცელება იმერეთის თითქმის ყველა რაიონში უდაოდ მოწმობს ჯიშის ადგილობრივ წარმოშობას და მის დიდ ხნიერებას.

ციცქა გავრცელებულია ძირითადად დასავლეთ საქართველოს მევენახეობის რაიონებში. იგი გვხვდება ზესტაფონის, ხარაგაულის და თერჯოლის რაიონებში. იმერეთის ტერიტორიაზე ციცქას აღნიშნულ რაიონებში გავრცელება შეიძლება აიხსნას ამ რაიონების ტერიტორიის შედარებით შემადლებული ადგილმდებარეობით და მთა-გორაკებიანი რელიეფით, რაც ხელს უწყობს ციცქასაგან უფრო ნაზი პროდუქტის მიღებას და ნაცრისაგან ნაკლებ დაავადებას. ციცქა იმერეთის პირობებში თავისუფლად ამთავრებს თავის ვეგეტაციას და ყოველწლიურად სრულად მწიფდება. კახეთში სრულ სიმწიფეს ციცქა მხოლოდ ზოგიერთ თბილ და მშრალ წლებში ასწრებს. ეს გარემოება ძირითადად იმით აიხსნება, რომ სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლივობაზე მეტად დიდი გავლენა აქვს სითბოსა და ნალექების რაოდენობას; როგორც ცნობილია ნალექი ამცირებს აქტიურ ტემპერატურათა ჯამს და ანელებს მის მოქმედებას. უნდა აღინიშნოს, რომ ციცქა მისი გავრცელების თითქმის ყველა რაიონში ნაგვიანევი სიმწიფით ხასიათდება.

მაღლხარისხოვან სუფრის ღვინოს ციცქა იძლევა ძირითადად შუა იმერეთის ნემომპალა-კარბონატულ და ტყის კარბონატულ ნიადაგებზე, ხოლო მაღალი ღირსების მასალას შამპანურისათვის ზემო იმერეთის კირნარ ნიადაგებზე. ზესტაფონის რაიონის სოფლებში: ზედა და ქვედა საზანო, საქარა, კვალითი, კლდეეთი, ცხრაწყარო, ილეში, ძირულა, შრომა და სხვ., ხარაგაულის რაიონის სოფლებში: ლაშე, სარგვეში, უბისა, კიცხი, ვარძია, ხარაგოული და სხვ. და ასევე შუა და ზემო იმერეთის სხვა ადმინისტრაციული რაიონების მთელ რიგ სოფლებში ღვინის კლუბის მიერ დამზადებულმა საცდელმა ღვინის ნიმუშებმა და მზა შამპანურმა ინსტიტუტ "მაგარაჩი"-ს ა/კ ფილიალში სადეგუსტაციო კომისიაზე არაერთხელ მიიღო მაღალი შეფასება და რიგ შემთხვევებში ამჟღავნებდა უკეთეს თვისებას, ვიდრე ცნობილი შამპანურის ჯიშებიდან (პინო, შარდონე, ალიგოტე) დამზადებული ნიმუშები.



ციცქას ღვინო

ჯიშის დადებით თვისებებს შეადგენს - უხვი მოსავლიანობა და პროდუქციის მაღალი ხარისხი, ჯიშის გავრცელება იმერეთის თითქმის ყველა რაიონში და შედარებით მაღალი გამძლეობა ფილოქსერის მიმართ, რაც ვენახის კარგი მოვლა-დამუშავების პირობებში რამდენიმე წლით ახანგრძლივებს საკუთარ ძირზე გაშენებულ ვენახების არსებობას. აღსანიშნავია აგრეთვე ციცქას შედარებით კარგი გამძლეობა ზამთრის ყინვების მიმართ და ნაყოფიანი ყლორტების საკმაო რაოდენობით გამოღების უნარი ვაზების დასეტყვის ან გაზაფხულის წყინვის შემთხვევაში, აგრეთვე პროდუქციის მრავალმხრივი გამოყენება - სუფრის სხვადასხვა ტიპის ღვინის, შამპანურის, ყურძნის წვენისა და ხარისხოვანი კონიაკის მისაღებად. აგრეთვე ღვინის შედარებით კარგი გამოსავალი.

ჯიშის უარყოფითი თვისებებია: სუსტი გამძლეობა ნაცრისა და ნაწილობრივ ჭრაქის მიმართ, განსაკუთრებით დაბლობ, ტენიან ადგილებში, აგრეთვე ყურძნის გვიან მწიფობა. აგროწესების გამოყენებითა და ჯიშისათვის შესაფერი ადგილის შერჩევით შეიძლება აღნიშნული ნაკლის მთლიანად თუ არა ნაწილობრივ მაინც თავიდან აცილება. ციცქა შეიძლება რეკომენდირებულ იქნეს ზემო და შუა იმერეთის გარდა, დასავლეთ საქართველოს სხვა მევენახეობის რაიონებში შემალლებულ და ფერდობ ადგილებზე გასაშენებლად, სადაც იგი შედარებით ნაკლებად დაზიანდება ნაცრისა და ჭრაქისაგან.

სამწუხაროდ უნდა აღინიშნოს, რომ ქართველი ხალხის მრავალსაუკუნოვანი დაკვირვებებისა და გონივრული შემოქმედების შედეგად შექმნილი ეს შესანიშნავი იმერული ტიპის ღვინო, რომელიც მოწონებას იმსახურებს არა მარტო საქართველოში, არამედ მის საზღვრებს გარეთაც, დღეისათვის ამოღებულია ქართული ღვინის ასორტიმენტიდან, რაც



უახლოეს დროში უნდა გამოსწორდეს. იმერული ტიპის ღვინო უნდა აღდგეს თავის უფლებებში და მის დამამზადებლად სადღეისოდ არსებული მასალების მიხედვით შუა იმერეთის ზონის მთელი რიგი სოფლები უნდა ვივარაუდოთ. მომავალში კი უნდა ვიზრუნოთ ამ ტიპის ღვინის ხარისხის კიდევ უფრო მეტად გასაუმჯობესებლად.

**მოსავლიანობა.** სხვა ადგილობრივი ჯიშების მსგავსად ციცქა შედარებით ადრე იძლევა პირველსა და სრულ მოსავალს. მისი ნამყენები დარგვიდან მეორე წელს იძლევა პირველ ნიშანს, ხოლო მეოთხე წლიდან - სრულ მოსავალს. ციცქა უხვმოსავლიანი ვაზის ჯიშია. იმერულ საწარმოო ვაზის ჯიშებს შორის ციცქას უდავოდ უპირველი ადგილი უჭირავს როგორც მოსავლიანობით, ისე პროდუქციის ხარისხითაც. ციცქას მაღალ სამეურნეო თვისებების წარმოქმნა-განვითარებაში ნათლად ჩანს ხალხის მრავალსაუკუნოვანი შეგნებული შერჩევისა და მოვლა-აღზრდის გავლენა. იგი ახლაც ინარჩუნებს პირველობას იმერული ვაზის ჯიშებს შორის. ციცქას მოსავლიანობა ადგილმდებარეობის, ნიადაგის თვისებების, კვების არის, გასხვლა-ფორმირებისა და ცალკეული წლების მეტეოროლოგიური პირობების შესაბამისად საგრძნობლად ცვალებადობს. იმერეთის პირობებში (ზესტაფონის და ბაღდათის რ-ნი) ციცქას მოსავალი ტყის კარბონატულ ნიადაგებზე, ვაზების ორმხრივი შპალერის წესით გასხვლისა და კარგი მოვლა-დამუშავების პირობებში საშუალოდ 100-120 ცენტნერს შეადგენს, ხოლო ცალკეული წლების ხელშემწყობ მეტეოროლოგიურ პირობებში ციცქას მოსავალი 200 ცენტნერამდე აღწევს. შედარებით უფრო ნაკლები მოსავლიანობით ხასიათდება ციცქა ზემო იმერეთში-ხარაგაულის, საჩხერის და ჭიათურის რაიონებში, სადაც მისი მოსავლიანობა ნეშომპალა-კარბონატულ ნიადაგებზე საშუალოდ 40-50 ცენტნერს უდრის. საერთოდ ციცქა მოსავლიანობის მაღალი მაჩვენებლებით ხასიათდება. უფრო ხშირად ჯიშში რქაზე 2, იშვიათად 1 მტევანს ივითარებს. მტევნის საშუალო წონა წლების და ადგილმდებარეობის მიხედვით მერყეობს 140-დან 160 გ-მდე. კარგად განვითარებული დიდი მტევნების წონა თავისუფლად აღწევს 400-500 გრამს. ყველა ამასთან ერთად ციცქა ისხამს შტამბიდან ამონაყრებზე და ნაყოფიანი ყლორტების სიმრავლით (94-98%) ხასიათდება. ყვავილცვენა და წვრილმარცვლიანობა არ ახასიათებს.

იგი კარგად ვითარდება თითქმის ყველა ტიპის ნიადაგზე გარდა დაჭაობებულ, მლაშე და ბიგობ სახესხვაობებისა, მაგრამ მაღალხარისხოვან ღვინოს ციცქა იძლევა ზემო და შუა იმერეთში ნეშომპალა-კარბონატულ და ტყის კარბონატულ ნიადაგებზე გაშენებულ ვენახებიდან. ყურძნის წვენის ქიმიური შედგენილობა ჯიშური თვისებების გარდა დამოკიდებულია ვენახის ადგილმდებარეობაზე და წლის მეტეოროლოგიურ პირობებზე.

ციცქა, როგორც საგვიანო ვაზის ჯიში გრძელი სავეგეტაციო პერიოდის მანძილზე დიდი რაოდენობით აგროვებს შაქარს (ზოგიერთ წლებში 30%-მდე). ზემო იმერეთის მთაგორიან (ხარაგაული, ჭიათურის და საჩხერის) რაიონებში შედარებით ნაკლები რაოდენობით (22-22%) აგროვებს შაქარს, ვიდრე შუა იმერეთის - ზესტაფონის, თერჯოლისა და ბაღდათის რაიონებში.

საშუალოდ ციცქას წვენი შექრიანობა სხვადასხვა ადგილებში მერყეობს 18%-დან 25%-მდე. სუფრის ნაზი მაღალხარისხოვანი ღვინის მისაღებად ციცქა უნდა დაიკრიფოს 19-21% შექრიანობის დროს, ამაზე უფრო მეტი შექრიანი ყურძნის დაკრევის შემთხვევაში მჟავიანობის შემცირების გამო ღვინო უხემდება და ნაკლებ ჰარმონიული ხდება.

განსაკუთრებით მაღალხარისხოვანი სუფრის თეთრი ღვინოები დგება შუა იმერეთში მდ. ყვირილას მარჯვენა ნაპირზე მდებარე სვირის, კვალითის, ფუთის, ილემის და მათ მეზობელ მიკრორაიონებში. ამ მიკრორაიონების ღვინოები გამჭვირვალე, მოყვითალო ჩალისფერია, ხასიათდება საკმაო სხეულით, ენერგიითა და სიხალისით, ხოლო სიძველეში უფრო ნაზი, ჰარმონიული ხდება და ივითარებს ხილის ძლიერ ბუკეტს.

ზემო იმერეთში მდ. ჩხერიმელას და ძირულას ხეობის ნემომჰალა-კარბონატულ ნიადაგებზე ციცქა იძლევა გამჭვირვალე, ღია ჩალისფერ, საკმაო სხეულიან, ნაზ, ხალისიან ღვინოს კარგად გამოსახული ხილის არომატით. ღვინის მაღალმა თვისებებმა მოუპოვა ციცქას პირველობა შამპანურწარმოებაშიც. ადგილმდებარეობისა და წლების მეტეოროლოგიური პირობების შესაბამისად ციცქა უმჯობესია დაიკრიფოს: შამპანურისათვის 18-19% შექრიანობისა და 11-12% მჟავიანობის, სურფის ევროპული ტიპის ღვინისათვის 19-21% შექრიანობისა და 8-9% მჟავიანობის, ხოლო იმერული ტიპის ღვინისათვის 20-22% შექრიანობისა და 7-8% მჟავიანობის დროს. შექრიანობა-მჟავიანობის შორის ასეთი შეფარდება იმერეთში, ადგილმდებარეობის და წლის მეტეოროლოგიური პირობების შესაბამისად, მყარდება დაახლოებით 20 სექტემბრიდან 10 ოქტომბრამდე.

ყურძნის გადამუშავება ღვინის ტიპების შესაბამისად სხვადასხვაგვარად წარმოებს. განსაკუთრებული სიფაქიზით იკრიფება და ხარისხდება ყურძენი შამპანურის წარმოებისათვის. ყურძენი იწურება პირდაპირ წნეხში (საჭყლეტ მანქანაში გაუტარებლად) განსაკუთრებული წნევის პირობებში რამდენიმე ეტაპად და ცალ-ცალკე მიდის სადულრად. ევროპული ტიპის ღვინისათვის საჭყლეტ მანქანიდან ყურძენი მიდის წნეხში და სწრაფად იწურება. ყურძნის წვენი იწრიტება, იწმინდება და მიდის სუფთა კასრებში სადულრად. ოდნავ განსხვავებულად მზადდება იმერული ტიპის ღვინო, რაზეც ზემოთ უკვე გვქონდა

საუბარი. წარმოებაში უფრო ხშირად ციცქა სხვა ჯიშებთან ერთად იწურება, რაც ზოგჯერ ამცირებს მის ხარისხს, როცა მინარევი მდარე ჯიშის ყურძენი საგრძნობ (50%) რაოდენობას შეადგენს.

კარგ შედეგს იძლევა ციცქას და ცოლიკოურის ერთმანეთთან მიმატება თითოეული 50% რაოდენობით; კარგია აგრეთვე ამავე შეფარდებით ციცქასა და მჭკნარა დონდლლასის ნარევიც. შენახვისას ციცქას ღვინო უმჯობესდება, ივითარებს ბუკეტს და მაღალ გემურ თვისებებს. კასრებში სამი წლის შენახვის შემდეგ ღვინო ისხმება ბოთლებში დასაძველებლად. ციცქას ღვინო კარგია 6-7 წლისა, ხოლო უკეთესია 12-18 წლის ასაკში. სიძველეში იგი ივითარებს ძლიერ ბუკეტს, რომელშიც გამოკრთის გუდრონის იერი. ციცქას ღვინო ძლებს 40-50 წლის ასაკამდე.

#### **ავადმყოფობათა მიმართ გამძლეობა და გარემო პირობებთან დამოკიდებულება.**

ციცქა ადგილობრივი მევენახეების ხანგრძლივი დაკვირვების მიხედვით მგრძობიარეა ნაცრის მიმართ და მისგან ადვილად ზიანდება, განსაკუთრებით მისთვის შეუფერებელ დაბლობ და ტენიან ადგილებში. ჭრაქის მიმართ ციცქას გამძლეობა დამაკმაყოფილებელია, თუმცა ცოლიკოურთან შედარებით იგი უფრო ნაკლებაგამძლეა. წლის მეტეოროლოგიური პირობების მიხედვით დროულ და ხარისხოვან წამლობას სავსებით შეუძლია უზრუნველყოს მოსავლის დაცვა როგორც ჭრაქის, ისე ნაცრისაგან. შედარებით კარგი გამძლეობით ხასიათდება ციცქა ფილოქსერის მიმართ. ფილოქსერის შემოჭრიდან დღემდე ხალხის მიერ წარმოებული მრავალი დაკვირვება ცხადყოფს ფილოქსერის მიმართ ციცქას და ზოგიერთი სხვა ჯიშის (მჭკნარა დონდლლასის) უფრო მეტ გამძლეობას ვაზის სხვა ჯიშებთან შედარებით. ციცქა ჰავისა და ნიადაგის პირობების მიმართ შეგუების კარგი თვისებებით ხასიათდება. მხოლოდ ნაცრის მიმართ სუსტი გამძლეობა ზღუდავს ციცქას უფრო ფართო გავრცელებას დასავლეთ საქართველოს ზოგიერთ რაიონში.

გაზაფხულის წაყინვებისაგანაც იგი შედარებით ნაკლებად ზიანდება და თუ დაზიანდა, სათანადო კვირტებიდან ივითარებს ნაყოფიან ყლორტებს, რითაც ნაწილობრივ მაინც ინარჩუნებს მოსავალს. არაა აღნიშნული გვალვისაგან ციცქას სამეურნეო მნიშვნელობის დაზიანება.

**საერთო შეფასება და დარაიონება.** თეთრყურძნიან ვაზის ჯიშებს შორის იმერეთში საყურადღებოა აგრეთვე კრახუნა, რომელმაც, როგორც ცნობილია, სახელი გაუთქვა სვირულ ღვინოებს. კრახუნა გავრცელებულია ძირითადად იმერეთში. იგი კულტურული ვაზის



ჯიშების ფორმათა წარმოქმნის კოლხეთის კერიდან არის წარმომდგარი. დასავლეთ საქართველოს ვაზის მთავარ საწარმოო ჯიშებისაგან კრახუნა განსხვავდება ძირითადად უფრო ნაადრევი სიმწიფით და მარცვლის ოვალური ფორმით. აღნიშნულის გამო ზოგიერთი სპეციალისტი (ვ. სტაროსელსკი და სხვ.) კრახუნას კახეთიდან შემოტანილ ჯიშად თვლიდა, მაგრამ აღნიშნულის დასადასტურებლად არავითარი საბუთი, გარდა საკუთარი მოსაზრებისა, არა აქვთ მოყვანილი. ეს მოსაზრება არ უნდა შეეფერებოდეს სინამდვილეს, რადგან, ერთი მხრივ, კრახუნა თავისი მორფოლოგიური ნიშან-თვისებებით გაცილებით უფრო ახლო დგას დასავლეთის, ვიდრე აღმოსავლეთ საქართველოს ვაზის ჯიშებთან, ხოლო, მეორე მხრივ, არსებული წყაროების მიხედვით აღმოსავლეთ საქართველოში კრახუნა ძველად გავრცელებული არ ყოფილა და არც ახლა არის.

მეტად საინტერესო მოსაზრება ჯიშ კრახუნას წარმოშობასთან დაკავშირებით მოყვანილი აქვს თავის ნაშრომში აკად. ივ. ჯავახიშვილს. მისი განმარტებით „კრახუნა“ მარცვლის თვისების გამომხატველი იმერული წარმოშობის სიტყვაა. დასავლეთ საქართველოში ამბობენ: „მარცვალი პირში სკდება, კრახუნობს, ხოლო აღმოსავლეთ საქართველოში კრახუნა – კნატა\_კნუტს, კნატუნს“ ნიშნავსო. ცხადია, ჯიში რომ აღმოსავლეთ საქართველოდან იყოს წარმოშობილი მას ალბათ ან „კნატუნა“ ერქმეოდა, ან სხვა ამის მაგვარი და მორფოლოგიური ნიშან-თვისებებითაც მათი მსგავსი იქნებოდა.

ჯიშის წარმოშობის დროის შესახებ ცნობები არ მოგვეპოვება, მაგრამ ის ფაქტი, რომ კრახუნა ჯერ კიდევ გასული საუკუნის პირველ ნახევარში საკმაოდ ცნობილი ჯიში იყო უფლებას გვაძლევს იგი საშუალო ხნიერების ვაზის ჯიშთა ჯგუფს მივაკუთნოთ. გასულ საუკუნეში ქართველი მეცნიერების კვლევის შედეგად დადგინდა, რომ კრახუნა განსაკუთრებულ თვისებებს იმერეთის ორ სოფელში - სვირსა და ოზჩაში ავლენს. 200 წლის წინ, ეს ჯიში ბევრად მეტ ფართობებზე ყოფილა გაშენებული, ვიდრე ახლა, ან ვიდრე საბჭოთა კავშირის დროს. კრახუნას ვენახების ფართობების შემცირების ერთ-ერთ ძირითად მიზეზად, მე-19 საუკუნეში სოკოვანი დაავადებების შემოჭრას ასახელებენ. ეს ჯიში დაავადებების მიმართ განსაკუთრებული გამძლეობით ნამდვილად არ გამოირჩევა და როგორც ჩანს, ფილოქსერამ, ჭრაქმა, ნაცარმა და სხვა დაავადებებმა, 2 საუკუნის წინ ამ ჯიშს განსაკუთრებული პრობლემები შეუქმნა.



### კრახუნა

კრახუნას გავრცელების ძირითადი ადგილებია შუა იმერეთის შემდეგი სოფლები: სვირი, კვალითი, ოზჩა, დიმი, ფერსათი, ბაღდათი, ზესტაფონი, ქვედა საქარა, არგვეთა და სხვა. ზემო იმერეთში კრახუნა მცირედ არის გავრცელებული, ხოლო ქვემო იმერეთში იგი იშვიათად გვხვდება. ვენახების 1940 წლის აღწერის მასალების მიხედვით, საქართველოში კრახუნას ეჭირა 102 ჰექტარი ფართობი. მევენახეობის ძირითად რაიონების მიხედვით იგი განაწილებულია შემდეგნაირად 1947 წლის აღწერის უფრო ზუსტი მონაცემების მიხედვით რახუნას ფართობი 132 ჰექტარამდე აღწევდა, იმერეთში კი მას ეკავა 121,24 ჰექტარი. ვენახების 1953 წ. აღწერის მიხედვით კრახუნას 80 ჰექტ. ფართობი უჭირავს, მათგან 52 ჰექტ. ზესტაფონის და 13 ჰექტ. ბაღდათის რაიონში, ხოლო იმერეთის დანარჩენ ადგილებში იგი შედარებით უფრო მცირედაა გავრცელებული და სულ 10 ჰექტარამდე ფართობი უჭირავს.

**მოსავლიანობა.** კრახუნა შედარებით ადრე იწყებს პირველ და სრულ მოსავლის მოცემას. მისი ნამყენები დარგვიდან მეორე წელს იძლევა პირველ ნიშანს, ხოლო მესამე-მეოთხე წლიდან სრულ მოსავალს. კრახუნა საშუალოზე მაღალი მოსავლიანობით ხასიათდება. ჯიშისათვის შესაფერ ჰავისა და ნიადაგურ პირობებში, ვენახების მოვლა-დამუშავებისას მოწინავე წესების გამოყენებით კრახუნა მოგვცემს უხვ და მაღალხარისხოვან მოსავალს – საშუალოდ 80-100 ცენტნერ ყურძენს ჰექტარზე. სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლიობა და მისი ცალკეული ფაზების მსვლელობა, როგორც ზემოთ მოყვანილ მონაცემებიდან ჩანს, დამოკიდებულია, ძირითადად, ჰავაზე და ცალკეულ წლების მეტეოროლოგიურ პირობებზე.

თბილკავიან რაიონებში ჯიშის სავეგეტაციო პერიოდი მოკლდება. ხოლო გრილკავიან რაიონებში ჯიში აგრძელებს სავეგეტაციო პერიოდს, რათა მეტი სითბო დააგროვოს ყურძნის დასამწიფებლად. სავეგეტაციო პერიოდის გახანგრძლივება ხდება, როგორც პირველი ფაზის – კვირტის გაშლის დასაწყის, ისე სრული სიმწიფის ვადის ცვალებადობით. ასე მაგალითად იმერეთში კრახუნა 26 სექტემბერს მწიფდება, კახეთში იგი სრულად მწიფდება 12 ოქტომბერს. ყურძნის მომწიფებას საგრძნობლად ნაკლები აქტიურ ტემპერატურათა ჯამის პირობებში, ხელს უწყობს ნალექების რაოდენობის სიმცირე.

რთველის ერთნაირ პირობებში იმერულ ვაზის ჯიშებს შორის კრახუნა შაქარს ყველაზე მეტი რაოდენობით აგროვებს. მისი შაქრიანობა ნაკვეთების ადგილმდებარეობისა და ცალკეული წლების მეტეოროლოგიური პირობების მიხედვით 28\_30%-მდე აღწევს. უფრო მეტი რაოდენობით შაქარს კრახუნა შუა იმერეთში – ზესტაფონის, ბაღდათის და თერჯოლის რაიონებში აგროვებს, ზემო იმერეთში\_ხარაგაულის, ჭიათურისა და საჩხერის რაიონებში კრახუნა შაქრის დაგროვების შედარებით უფრო ნაკლები უნარით ხასიათდება, თუმც მისი შაქრიანობა უფრო მაღალია, ვიდრე სხვა ჯიშებისა. საერთოდ კრახუნა ერთი პერიოდით უფრო ადრე მწიფდება, ვიდრე ციცქა დაცოლიკოური და მათთან შედარებით თითქმის ყველგან უფრო მეტი რაოდენობით აგროვებს შაქარს. კრახუნას 10\_12 დღის დაგვიანებით, ანუ ციცქა და ცოლიკოურთან ერთად დაკრეფის შემთხვევაში შაქრიანობა 24\_26%-მდე შეიძლება გადიდდეს და მისგან მაგარი ან სადესერტო ღვინო დამზადდეს, თუ კი წვიმიანი შემოდგომა ხელს არ შეუშლის ყურძნის გადამწიფებას.

ციცქასა და ცოლიკოურის ღვინოებთან შედარებით კრახუნას ღვინო უფრო შეფერილი, ენერგიული და სხეულიანია, მაგრამ აკლია სინაზე, თუმცა ზოგიერთ წლებში მისი ევროპული წესით დაყენებული ღვინო არ ჩამოუვარდება სინაზით ციცქას ღვინოს. იმერულ ჯიშებს შორის ყველაზე უკეთეს მასალას მაგარ დასადესერტო ღვინოებისათვის (მადერა, პორტვინი და სხვ.) კრახუნა იძლევა. მისი უპირატესობა მდგომარეობს, ერთი მხრივ, შაქრის დიდი რაოდენობით დაგროვებაში და მეორე მხრივ, მისი ღვინო ადვილად ინვითარებს მადერის ტიპისათვის დამახასიათებელ გემოსა და იერს, ღვინის შენახვის ჩვეულებრივ პირობებშიც კი. კრახუნას ყურძენს მოსახლეობა ნაწილობრივ იყენებს აგრეთვე საჭმელად და შესანახად. კრახუნას ყურძენი კარგი გემური თვისებისაა, ახასიათებს მოქარვისფრო ოვალური ფორმის მარცვალი, კნატუნა რბილობი, სიტკბო და სასიამოვნო სიხალისე.

კრახუნა იმერული საწარმოო ვაზის ყურძენს შორის გარეგნული შეხედულებით ყველაზე უკეთესია. კრახუნას მოსავალი ძირითადად სუფრის ღვინის დასაყენებლად მიდის.

იმერეთში კრახუნადან ევროპული და იმერული ტიპის ღვინოს აყენებენ. კრახუნას რთველი იმის მიხედვით იგეგმება, მევენახე-მეღვინეს როგორი ტიპის ღვინის დაყენებაც სურს. ევროპული ტიპის სუფრის ღვინოების დასამზადებლად კრახუნა 20\_22% შაქრიანობისა და 7\_8% მჟავიანობის დროს უნდა დაიკრიფოს. ამაზე მეტი შაქრიანობა ღვინოს მატებს ზედმეტ სხეულს, სიმძიმეს და მადერის ტონს, რაც ამ ტიპის სუფრის ღვინოებისათვის არასასურველია, ხოლო იმერული ტიპის სუფრის ღვინოებისათვის კრახუნა უმჯობესია დაიკრიფოს უფრო გვიან 23\_25% შაქრიანობისა და 5\_6% მჟავიანობის დროს. რაც ადგილმდებარეობისა და წლის მეტეოროლოგიური პირობების შესაბამისად სხვადასხვა დროს დგება. შუა იმერეთის პირობებში ევროპული ტიპის ღვინის დასაყენებლად კრახუნა საშუალოდ სექტემბრის შუა რიცხვებში უნდა დაიკრიფოს, იმერული ტიპის ღვინოებისათვის კი ოქტომბრის პირველ რიცხვებში, ხოლო მაგარი და სადესერტო ღვინოების დასაყენებლად ოქტომბრის შუა რიცხვებში. ამ ვადისათვის კრახუნას შაქრიანობა 26\_28%, ხოლო მჟავიანობა 5\_5,5% აღწევს. ეს ჯიში მევენახეს სურვილისა და ფანტაზიის ფართოდ გაშლის საშუალებას აძლევს და ამ მხრივ, ქართული ვაზის საღვინე ჯიშებს შორის ერთ-ერთი ყველაზე განსაკუთრებული და გამორჩეულია.

ევროპული წესით დაყენებული კრახუნას ღვინო მოყვითალო\_ჩალისფერია, ხასიათდება სისრულით, ენერგიით და სასიამოვნო გემოთი. იმერული წესით დაყენებული ღვინო უფრო მუქად არის შეფერილი, იგი მოქარვისფრო\_ყვითელია, ხასიათდება თავისებური ჯიშური არომატით, ენერგიით, დიდი სხეულით და ოდნავი უხეშობით ახალგაზრდობაში.

შენახვისას (დავარგებისას) ღვინო საგრძნობლად უმჯობესდება. იგი ლამაზ მოოქროსფრო ყვითელ ფერს იღებს, ინვითარებს ძლიერ ჯიშურ ბუკეტს, რომელშიაც მკაფიოდ გამოსჭვივის გუდრონის იერი და გემო. ხანგრძლივი შენახვისას კრახუნა ინვითარებს ძლიერ ბუკეტს, ნაზ გემოს და იგი უფრო ჰარმონიული ხდება. ახალგაზრდობაში ოდნავი სიუხეშე, განსაკუთრებით გვიან დაკრეფილ ყურძნიდან დამზადებულ ღვინისა, მალე ქრება და ღვინო სასიამოვნო და ჰარმონიული ხდება. ღვინო კასრებში სამი, სამნახევარ წლის განმავლობაში მწიფდება, რომლის შემდეგ შეიძლება ჩამოისხას მოსახმარებლად ან შემდგომი დამველებისათვის. მაღალ გემურ თვისებებს და ბუკეტს კრახუნას ღვინო 10\_15 წლის ასაკში ივითარებს. მისი მირთმევა შეიძლება ზღვის პროდუქტებთან, ახალ ყველთან ან თუნდაც ნიგვზით კარგად შეკაზმულ ცივ სალათებთან. მუხის კასრში დამველებული კრახუნა იდეალურია მოხარშულ ქათამთან.

კრახუნასგან გამორჩეულად მაღალგრადუსიანი ღვინო დგება. ხშირად არის შემთხვევები, როდესაც იმერეთის სამ ძირითად ჯიშს – ციცქას, ცოლიკოურსა და კრახუნას ერთად წურავენ და ამ გზით გამოდის ღვინო, სადაც სამივე მთავარ იმერული ვაზის ჯიშს თავისი კეთილშობილება შეაქვს. იმერეთში ვენახებში როგორც წესი მრავალნაირი ვაზია გაშენებული. შესაბამისად, ბევრი გლეხი ყურძნის ჯიშების გადარჩევას არ აკეთებს და ყველა ჯიშს ერთად წურავს.

კრახუნა იმერეთში რაოდენობის მხრივ, ცოლიკოურისა და ციცქას შემდეგ, მესამე ადგილზე შეგვიძლია დავაყენოთ. თუმცა, რაოდენობრივად მთელს იმერეთში ცოლიკოური იმდენად ბევრია, რომ ცოლიკოურის ფართობებთან ციცქა და კრახუნა ერთადაც აღებულიც კი ვერ მოვლენ. იმერეთში თითქმის ყველა ოჯახს აქვს კრახუნა. ეს ყურძენი სამწუხაროდ ცოტა ადვილად ლპება და ნაადრევად კრეფავენ ხოლმე, რაც ღვინის ხარისხზე უარყოფითად აისახება. არც ისე დიდი დროა, რაც საქართველოში კრახუნას ბოთლში ჩამოსხმა დაიწეს. თუმცა, ამ ჯიშს აშკარად უფრო მეტი შეუძლია და იმედია, რომ მომავალში კრახუნათი კიდევ უფრო მეტი ქართველი თუ უცხოელი ღვინის მოყვარული დაინტერესდება.

ქართული ღვინის ბაზარზე ბოთლში წარმოებული კრახუნას ერთ-ერთი მთავარი მწარმოებელია კომპანია “ზარება”, რომელიც ვენახებს კრახუნასათვის საუკეთესო ადგილზე, ზესტაფონის რაიონის სოფელ სვირში ფლობს და საკმაოდ საინტერესო ღვინოს აყენებს. კომპანიის მეღვინის, ლადო კუბლაშვილის თქმით, კომპანია ამ ღვინოს 2004 წლიდან აწარმოებს. კრახუნას ახასიათებს განსაკუთრებული თვისება. ერთნაირად კარგად შეუძლია თავი წარმოაჩინოს როგორც ახალგაზრდა ტიპის ღვინის ამპლუაში (თავის ცინცხალი ყვავილოვანი არომატებითა და მადის ამღვრელი მჟავიანობით), ასევე განუმეორებელი დაძველებული (თავისი დაბლანსებული, გამყოლი გემოთი და ერთმანეთთან ინტეგრირებული ტანინებითა და მჟავიანობით).

**ავადმყოფობათა მიმართ გამძლეობა და გარემო პირობებთან დამოკიდებულება.** ვაზის სოკოვან დაავადებათა შორის დასავლეთ საქართველოში ვაზისათვის ყველაზე საშიშია ჭრაქი (მილდიუმი) და ნაცარი. საქარის საცდელ სადგურზე წარმოებული დაკვირვებების მიხედვით კრახუნა მილდიუმს ნაკლებად უძლებს, განსაკუთრებით ეს შესამჩნევია დაბლობზე გაშენებულ ვენახებში, ხოლო ნაცრის მიმართ იგი საშუალო გამძლეა. მთავარ საწარმოო ვაზის ჯიშებთან შედარებით ამ მხრივ იგი ჯობნის ციცქას და ჩამორჩება ცოლიკოურს. ადგილობრივ იმერულ ვაზის ჯიშებს შორის კრახუნა ფილოქსერასაც სუსტად უძლებს. ყველაზე ადრე იმერეთში ფილოქსერისაგან კრახუნას ვენახები დაიღუპა.



კრახუნა კარგად ხარობს თითქმის ყველა ტიპის ნიადაგზე, გარდა დაჭაობებულ და მლაშე ნიადაგებისა, მაგრამ მაღალხარისხოვან ღვინოს იგი ნემომპალა-კარბონატულ, ტყის კარბონატულ და სუსტად გაეწრებულ ნიადაგებზე იძლევა. ზამთრის ყინვებს კრახუნა შედარებით კარგად უძლებს. გვალვების მიმართ კრახუნას გამძლეობა იმერეთის პირობებში ძნელი დასადგენია, ხოლო კახეთში ურწყავ ვენახებში იგი კახურ ჯიშებთან შედარებით კარგი გამძლეობით ხასიათდება.

ჯიშის უარყოფით თვისებებს შეადგენს ცუდი შეხორცება ზოგიერთ ამერიკულ საძირებთან, აგრეთვე მარცვლების ლპობა, განსაკუთრებით ტენიან შემოდგომაზე. თუმცა აღნიშნული უარყოფითი თვისებები ადვილი გამოსასწორებელია თანამედროვე აგროტექნიკის გამოყენებით.

**საერთო შეფასება და დარაიონება.** მიუხედავად იმისა, რომ ოცხანური საფერე დღეს იმერული ვაზის წითელყურძნიან ჯიშად ითვლება, როგორც ჯიშის დასახელებიდან ირკვევა, ოცხანური საფერეს სამშობლო არა იმერეთი, არამედ გურიის სოფელი ოცხანაა, ხოლო საფერე მის დანიშნულებას – ე.ი. მის ვარგისობას სხვა სუსტად შეფერილი ჯიშების ფერის გასაძლიერებლად (შესაფერად) ნიშნავს. საუკუნეების მანძილზე იმერეთში (და თითქმის მთელს დასავლეთ საქართველოში) არსებობდა თეთრი ღვინის წითლად შეფერვის ტრადიცია და ოცხანური საფერე თეთრი ფერის ღვინის წითლად შესაფერად (საფერად) მდიდარი პიგმენტის გამო გამორჩეულად საუკეთესოდ იყო მიჩნეული. დღეს გურიაში ოცხანური საფერე მხოლოდ რამდენიმე ადგილზე ცალკეული ნიმუშების სახითღა შემორჩენილი, ოცხანური საფერეს ვენახები კი, ძირითადად შუა და ზემო იმერეთშია გაშენებული. იგი კახურ საფერავს შინაარსით ვერ შეედრება, მაგრამ საკმაო ღირსების სასიამოვნო ღვინოს იძლევა. იგი იძლევა სუფრის ხარისხოვან წითელ ღვინოს. მას იყენებენ აგრეთვე სხვა წითელი და თეთრი ღვინის შესაფერად – მათი წვენის ოცხანური საფერეს ჭაჭაზე დადუღებით. მევენახეობის სპეციალურ ლიტერატურულ წყაროებში ოცხანური საფერეს სხვა დამატებითი სახელწოდება ცნობილი არაა.

ოცხანური საფერე ადგილობრივი ვაზის ჯიშია, წარმომობილია კულტურული ვაზის ჯიშების ფორმათა წარმოქმნის კოლხეთის კერიდან. ზოგიერთი ნიშნის მიხედვით ჯიში გარდამავალია კულტურულ და გარეულ ჯიშებს შორის. მისი სქლად შებუსვილი, ღრმად დანაკვეთული სვესმაგვარი ფორმის ფოთლები, პატარა ყვავილი, მტვრიანების სიგრძის მეტად მერყევი შეფარდება ბუტკოს სიმაღლესთან და ჯიშისათვის დამახასიათებელი პატარა მკვრივი მტევნები, წვრილი, მრგვალი, არათანაბარი ზომის მარცვლები და მათი

წვრილმარცვლიანობა (მწიფე შავ მარცვლებში მწვანე განუვითარებელი მარცვლების არსებობა) ადასტურებს ჯიშის დიდ ხნოვანებას და მის ახლო წარსულში კულტურაში შემოტანას ველური ბუნებიდან. აღსანიშნავია ის გარემოებაც, რომ ოცხანური საფერე ჩვეულებრივ დაბალტანიან ვენახად არა ხარობს, ასეთ პირობებში იგი მცირე მოსავალს იძლევა, ამიტომ იგი მისთვის უფრო შესაფერ ნახევრად მაღლარი ფორმით, ე.წ. ოლიხნარის წესით გამოყავთ, რომლის დროს ჯიშში კარგად ვითარდება და უხვ მოსავალს იძლევა.

მორფოლოგიური და სამეურნეო ნიშან-თვისებების შედარებითი შეფასებით ოცხანური საფერე უძველეს ვაზის ჯიშად გვევლინება. ამის გამო ფიქრობენ, რომ იგი კულტურულ პირობებში ძალიან დიდი ხნის წინათ შემოტანილი არ უნდა იყოს, რადგან მრავალსაუკუნოვანი კულტურის (მოვლა-პატრონობის) გავლენა ჯიშზე მკაფიოდ არ ჩანს და იგი თავის პირვანდელ მდგომარეობასთან შედარებით დიდად შეცვლილი და გაუმჯობესებული არ არის. ოცხანური საფერე გავრცელებულია ძირითადად იმერეთის მევენახეობის რაიონებში. იგი საკმაოდ გავრცელებული ვაზის ჯიშია და უფრო ხშირად საჩხერის, ზესტაფონის, თერჯოლის, ჭიათურის და ბაღდათის რაიონებში გვხვდება. იმერეთის დანარჩენ რაიონებში მას უმნიშვნელო ფართობი უჭირავს.



ოცხანური საფერე

საბჭოთა კავშირის შექმნიდან პირველი 20 წლის მანძილზე, ოცხანური საფერე მეღვინეობისა და მევენახეობის სპეციალისტების ყურადღების მიღმა დარჩა და სამწუხაროდ ვერ ვიტყვით იმასაც, რომ ამ ჯიშს შემდგომ წლებში განსაკუთრებული ყურადღება ექცეოდა.

გასული საუკუნის 30-იან წლებში, ოცხანური საფერეს სხვა ჯიშებით ჩანაცვლებაც კი ყოფილა დაგეგმილი. უფრო მეტიც.... “წითელი ტერორის” წლებში, საქართველოში იყვნენ ადამიანები, რომლებიც ოცხანური საფერეს ნაცვლად, ზემო და შუა იმერეთში ვაზის კახური ჯიშების გაშენებას მოითხოვდნენ. მათი ლოგიკა და “არგუმენტები” მარტივი იყო. ოცხანური საფერე არ იყო ისეთი მოსავლიანი ჯიში, რაც მაშინდელი საბჭოთა მრეწველობის ტემპებსა და მოთხოვნებს შეესაბამებოდა.

ოცხანური საფერეთი გაშენებული ვენახების მოცულობა მთელს დასავლეთ საქართველოში 200 ჰექტრიც კი არასოდეს ყოფილა. 1940 წლის აღწერით, იმერეთში ოცხანურ საფერეს ვენახებს 94 ჰექტარი ეკავა. 1953 წლის აღწერის დროს კი, 112 ჰექტარი. აღსანიშნავია, რომ 1953 წლისათვის ოცხანური საფერეს ვენახის ფართობების დაახლოებით 40% საჩხერის რაიონზე მოდიოდა, რაც დღეს ბევრს შეიძლება დაუჯერებლადაც მოეჩვენოს, რადგან ამჟამად ოცხანური საფერე უმეტესწილად ზესტაფონისა და ბაღდათის რაიონებშია გავრცელებული. გასულ საუკუნეში ოცხანური საფერეს 2 ჰექტრამდე ფართობის ვენახები ტყიბულის რაიონშიც იყო გაშენებული. დღეს ტყიბულში ოცხანური საფერეს ცალკეული ნიმუშების მოძებნაც კი დიდ პრობლემას წარმოადგენს.

**მოსავლიანობა.** ოცხანური საფერე საშუალო მოსავლიანი ვაზი ჯიშია. მისი მოსავლიანობა დიდად არის დამოკიდებული ვაზის დატვირთვის და ფორმირების წესზე. ჯიშის მასობრივი გავრცელების \_ ზესტაფონის, საჩხერის, ბაღდათის, ჭიათურის, თერჯოლის რაიონებში და სხვაგან ოცხანურ საფერეს სხლავენ რამდენიმე მოკლე რქაზე და ოლიხნარის ფორმას აძლევენ. პროფ. თ. კვარაცხელიას ცნობით ოცხანური საფერეს საშუალო მოსავალი ალუვიურ-ქვიტიხნარ ნიადაგებზე ჰექტარზე 40\_70 ცენტნერს აღწევს, ხოლო ტყის კარბონატულ ნიადაგებზე ვაზების ოლიხნარის წესით ფორმირებისას და 40\_50 კვირტით დატვირთვის შემთხვევაში მისი მოსავალი 80\_100 ცენტნერს შეადგენს ჰექტარზე. ბაღდათის რაიონში სუსტად გაეწერებულ ნიადაგებზე ოცხანური საფერე 60\_70 ცენტ. ყურძენს იძლევა ჰექტარზე.

ოცხანური საფერე განსაკუთრებულად ხარისხიან მოსავალს ბაღდათის, ზესტაფონისა და თერჯოლის რაიონებში იძლევა. თუმცა, მაღლარად გაშენებული ვენახები სამტრედიის, ხარაგოულში და ქალაქ ქუთაისის მიმდებარე სოფლებშიც გვხვდება.

შუა იმერეთში ოცხანური საფერე უფრო მეტი რაოდენობით აგროვებს შაქარს და უფრო მაღალ მჟავიანობას ინარჩუნებს, ვიდრე ზემო იმერეთში. საერთოდ, ეს ჯიში სუფრის ღვინისათვის სავსებით საკმაო რაოდენობით აგროვებს შაქარს. ოცხანური საფერის



შაქრიანობა\_მჟავიანობა რთველის დროს 1939\_50 წლებში შემოწმებულია სოფ. ქვ. საქარაში, ცხრაწყაროში, არგვეთაში, საზანოში და სხვაგან, დადასტურდა, რომ მისი შაქრიანობა მერყეობს 19,6%-დან 23,3%-მდე, მჟავიანობა 7,7\_10,4‰; შორის; ხარაგაულის რაიონის სოფ. ყაყსა და ლამისხევში 18,5\_21% და 10,6\_11,4‰ შორის; თელავში \_ 19,5\_21,4% და 7,9\_13,9‰ შორის; ამ ცნობებიდან ირკვევა, რომ ოცხანური საფერე სუფრის ღვინისთვის თითქმის ყველა რაიონში, საკმაო რაოდენობით აგროვებს შაქარს, მაგრამ შაქრიანობა\_მჟავიანობის ყველაზე უკეთეს შეფარდებას იგი იმერეთში, და შემდეგ კახეთში იძლევა.

ყურძნის სიმწიფის მსვლელობის შესწავლით გამოირკვა, რომ შაქრის დაგროვება ოცხანური საფერეს ყურძენში უფრო ინტენსიურად მიმდინარეობს დაახლოებით სექტემბრის შუა რიცხვებიდან ოქტომბრის ნახევრამდე, ამის შემდეგ შაქრის დაგროვება ნელდება და ბოლოს სულ წყდება. უნდა აღინიშნოს, რომ ოცხანური საფერე ადგილობრივ ჯიშებთან შედარებით ყველაზე გვიან მწიფდება, მის მოკრეფას, ამინდის გაუარესების მოლოდინში, ჩვეულებრივ, ჩქარობენ, თორემ მისი შაქრიანობა თავისუფლად შეიძლება 25%-მდე გაიზარდოს.

ოცხანური საფერეს ყურძენი მისი გავრცელების ძირითად რაიონებში (ზემო და შუა იმერეთი) მიდის ძირითადად სუფრის წითელი ღვინის დასამზადებლად. მოსახლეობა მას წარმატებით იყენებს აგრეთვე სხვა ნაკლებშეფერილი წითელი და თეთრი ღვინოების შესაფერად. ადგილობრივ წითელ ვაზის ჯიშებს შორის ოცხანური საფერე ყველაზე უკეთესია ღვინის ღირსებით. მართლაც, ოცხანური საფერეს ღვინო ხარისხოვანია, განსაკუთრებით მაღალი ღირსებისა იგი ზესტაფონის რაიონში (სოფ. სვირი, ოზჩა, საქარა, ცხრაწყარო და სხვ.) დგება. საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის სოფლის მეურნეობის განყოფილების წინადადებით 1944 წ. ოცხანური საფერისაგან დამზადებული ღვინო სოფ. სვირიდან ავტორიტეტული სადევუსტაციო კომისიის მიერ შემდეგნაირადაა დახასიათებული: „კარგად შეფერილი, სრული, ხავერდოვანი ღვინო, მდიდარი სხეულით და კარგად გამოსახული ჯიშური არომატით“ და შეფასებულია ნიშნით 7,45.

პროფ. კ. მოდებაძე და მეცნ. კანდ. ვ. დემეტრაძე მაღალ შეფასებას აძლევდნენ ოცხანურის ღვინოს, ისინი მას იმერულ წითელ ჯიშებს შორის ყველაზე მაღლა აყენებდნენ. განსაკუთრებით მოწონდა პროფ. კ. მოდებაძეს სოფ. ცხრაწყაროს ოცხანური, რომელსაც იგი ახასიათებდა, როგორც ნაზს, ჰარმონიულს, ინტენსიურად შეფერილს, სასიამოვნო გემოს ღვინოს, რომელიც დიდხანს ინახება და უმჯობესდება შენახვისას. სოფ. საქარაში დამზადებული ოცხანური საფერეს ღვინო ხასიათდება ბროწეულის ფერით, ჰარმონიული გემოთი და კარგად გამოსახული არომატით. საერთოდ უნდა აღინიშნოს, რომ ოცხანური

საფერეს ღვინო ნემომპალა\_კარბონატულ ნიადაგიან ნაკვეთებიდან მუდამ კარგად შეფერილი, საშუალო სხეულიანი, ჰარმონიული გემოს და სასიამოვნო ჯიშური არომატიანი დგება. ზოგჯერ, როცა ღვინო მცირე სხეულიანია, მასში მჟავიანობა მკვეთრად იგრძნობა და იგი ნაკლებ სასიამოვნო ხდება.

ლამაზი სასიამოვნო წითელი ფერის ღვინოები ოცხანურ საფერეს ჭაჭაზე დადუღებული ციკქისა და ცოლიკოურის ყურძნიდან დგება. გარდა ფერისა შედარებით დუნე ღვინოებს ოცხანური საფერე საკმაო სიხალისეს მენს.

საერთოდ, ოცხანური საფერე საგვიანო ვაზის ჯიშია და იგი მაღალი მჟავიანობით ხასიათდება, მისი მჟავიანობა ზოგიერთ წელს 8%<sub>00</sub>-დან 12%<sub>00</sub>-მდე აღწევს, რის გამო იგი ცალკე დაყენებული მეტად ხალისიანი დგება.

სასუფრე ღვინის დასამზადებლად ოცხანური საფერე უნდა დაიკრიფოს მაშინ, როცა მისი შაქრიანობა 20\_22% მიაღწევს და მჟავიანობა 8\_9%<sub>00</sub> ექნება, ხოლო საშამპანურ ღვინომასალებისათვის 18\_20% შაქრიანობისა და 9\_10%<sub>00</sub> მჟავიანობის დროს. სასუფრე ღვინისათვის ნაჩვენები შაქრიანობა\_მჟავიანობა შუა იმერეთში დაახლოებით ოქტომბრის მეორე ნახევრიდან დგება და გრძელდება ნოემბრის პირველ ნახევრამდე. საშამპანურ ღვინომასალებისათვის ოცხანური საფერე უფრო ადრე უნდა დაიკრიფოს, სახელდობრ 15 ოქტომბრამდე.

აღსანიშნავია, რომ ოცხანური საფერეს ღვინო კარგად ინახება, უმჯობესდება დავარგებისას და სიცოცხლის დიდი ხანძლიობით ხასიათდება.

სუფრისათვის (საჭმელად) ოცხანური საფერეს ყურძენი ნაკლებად გამოსადეგია. მისი პატარა, მკვრივი, წვრილმარცვლიანი მტევნები მოკლებულია მიმზიდველობას და ადგილზე მოსახმარადაც ნაკლებ გამოსადეგია. მიზანშეუწონელია აგრეთვე მისი ყურძნის გამოყენება უალკოჰოლო წვენის დასამზადებლადაც. ოცხანური საფერეს სუფთა ღვინო ინტენსიური შეფერვით, საშუალო სისრულით, ჰარმონიული და სასიამოვნო გემოთი ხასიათდება. ოცხანური საფერე იმერულ წითელ ჯიშებს შორის ნათლად გამოირჩევა ღვინის მაღალი ღირსებით, იგი ყველაზე უკეთესია ღვინის ინტენსიური შეფერვით, სისრულით, სინაზით ჰარმონიული გემოთი და სიხალისით.

საქართველოში, ბოთლირებული სახით წარმოებულ ოცხანურ საფერეს ძირითადად იმერული ღვინობის მწარმოებელი კომპანია, მეღვინეობა “ხარება” ასხამს. ეს კომპანია ერთ ბოთლ ოცხანურ საფერეს 14 ლარად ყიდის, რაც ასეთი ნაკლებად გავრცელებული ჯიშისათვის საკმაოდ დაბალ ფასად უნდა ჩაითვალოს. “ხარებას” ოცხანური საფერე

ალუბლისფერი ღვინოა ჟოლოს ელფერით, ახალი ოცხანურისთვის დამახასიათებელი მკვახე, მწვანე ტონები თითქმის მთლიანად მორბილებული აქვს. სავსე, ხასიათიანი ღვინოა, ძალიან გემრიელი, სასიამოვნო მჟავიანობითა და ხანგრძლივი დაგემოვნებით, ხავერდოვანი ტანინებით. ხასიათდება შავი ბლისა და მცირეოდენი კენკრის ტონებით. კარგი მისაყოლებელი იქნება იმერულად შემწვარ ქათამთან, ნიყვის სოკოსთან, ხორციან ღვებელთან. ცალკე აღნიშვნის ღირსია “ხარებას” ქვევრში დაყენებული ოცხანურის აფერე, რომელიც ერთ-ერთი ყველაზე გამორჩეული ქვევრის წითელი ღვინოა საქართველოში.

ბოლო წლებში იმერეთში გამოჩნდა რამდენიმე ადგილობრივი მევენახე-მეღვინე, რომლებმაც გაიზიარეს დღეს მთელს მსოფლიოში გავრცელებული ნატურალური მეღვინეობის ფილოსოფია და იმერული ყურძნის ჯიშებიდან საკმაოდ საინტერესო ღვინოსაც აყენებენ. თერჯოლელი ამირან ვეფხვაძე ერთ-ერთია, რომელიც ქვევრში ოცხანურ საფერეს ტრადიციული იმერული წესით აყენებს.

**ავადმყოფობათა მიმართ გამძლეობა და გარემო პირობებთან დამოკიდებულება.** ოცხანური საფერე სოკოვან ავადმყოფობათა მიმართ შედარებით კარგი გამძლეობით ხასიათდება. ადგილობრივ მევენახეთა დაკვირვებით ზემო და შუა იმერეთში მისი გამძლეობა ნაცრის მიმართ უფრო მაღალია, ვიდრე ჭრაქის წინააღმდეგ. იმერეთში იგი ფილოქსერის მიმართ სუსტი გამძლეობით ხასიათდება. ჯიშის დადებით თვისებებს მიეკუთვნება – ღვინის ინტენსიური შეფერვა, კარგი ღირსება, სოკოვან ავადმყოფობათა დამარცვლების ღპობის მიმართ შედარებით კარგი გამძლეობა. ჯიშის უარყოფით თვისებებს მიეკუთვნება ნაგვიანევი სიმწიფე და შედარებით მცირე მოსავლიანობა დაბლარად ფორმირების შემთხვევაში. უკანასკნელი ადვილი გამოსასწორებელია, რადგან ჯიში დიდი დატვირთვისა და ნახევრად მაღლარი ფორმირების (ოლიხნარის) პირობებში უხვი მოსავლით ხასიათდება. ოცხანური საფერე შეტანილია ძვირფასი საწარმოო ჯიშების სტანდარტულ ასორტიმენტში.

**საერთო შეფასება და დარაიონება.** პერსპექტიული ჯიშია აგრეთვე ზემო იმერეთში, განსაკუთრებით ჭიათურა-საჩხერის მიკრორაიონში ძელშავი. იგი ადგილობრივი საკმაოდ გავრცელებული ვაზის ჯიშია, რომლიდანაც უჭაჭოდ დაყენებული ღვინომასალები ძლიერ მაღალხარისხოვანია შამპანურის წარმოებისათვის და საშუალო ღირსების სუფრის ვარდისფერ ღვინის იძლევა. სპეციალურ ლიტერატურულ წყაროებში და ადგილობრივ მევენახეთა შორის ძელშავი ცნობილია აგრეთვე ძველშავისა და ობჩური ძელშავის სახელწოდებით. ზემო იმერეთის ჩრდილო-აღმოსავლეთ ნაწილში (საჩხერის რ-ნი)

„ადგილობრივი ძველშავისა“ და „საჩხერის ძველშავისა“ ახელწოდებით გავრცელებული ჯიში სულ სხვაა და იგი ობჩური ძელშავისაგან საგრძნობლად განსხვავდება.

ძელშავი ადგილობრივი, დასავლეთ საქართველოს ვაზის ჯიშია, იგი გამოსულია კულტურულ ვაზის ჯიშების წარმოქმნის კოლხეთის კერიდან. თავისი მორფოლოგიური და სამეურნეო ნიშან-თვისებებით იგი მეტად ახლო დგას მერეთის ვაზის ჯიშებთან. ამჟამად ჯიში გავრცელებულია შუა და ზემო იმერეთში სამხრეთ-აღმოსავლეთ ნაწილში.

ჯიშის სახელწოდების ენობრივი ანალიზის საფუძველზე აკად. ივ. ჯავახიშვილი ძელშავს აკუთვნებს საქართველოს უძველეს ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. მისი განმარტებით შორეულ წარსულში, დაახლოებით VI საუკუნემდე სიტყვა „ძელი“ ფეხზე მდგომ მოუჭრელ ხეს ნიშნავდა, ხოლო სიტყვის მეორე ნაწილი „შავი“ ვაზის ერთწლიანი რქების მოყავისფრო შეფერვის გამომხატველია. შემდეგ ძელი, როგორც მოჭრილი ხის აღმნიშვნელი სიტყვა გახდა და ამჟამადაც ამ მნიშვნელობით იხმარება. აღნიშნულის გამო ძელშავი VI საუკუნეზე უფრო ადრინდელ ჯიშად უნდა იქნეს მიჩნეული. ამრიგად, ძველთაგანვე ამ ჯიშს ადგილობრივმა მევენახეებმა თავისი სახელწოდებით ერთწლიანი რქების მოყავისფრო შეფერვის გამო შეარქვეს, ისე როგორც ჯიშ რქაწითელს „რქაწითელი“ ახალგაზრდა ყლორტების მოწითალო შეფერვის გამო. ჯიშის წარმოშობის ადგილის შესახებ ზუსტი ცნობები არ მოიპოვება.

მორფოლოგიური და სამეურნეო ნიშან-თვისებებისა და გავრცელების არეალის მიხედვით ძელშავი იმერული ვაზის ჯიშია, რადგან როგორც ძველად, ისე ახლა მისი გავრცელება იმერეთის საზღვრებს არ სცილდება. ვენახების 1940 წლის აღწერის მონაცემების მიხედვით ძელშავი აღრიცხულია საქართველოს თითქმის ყველა რაიონში ჯიშის განურჩევლად, ე.ი. ობჩური ძელშავის და ადგილობრივი ძელშავის ფართობი ნაჩვენებია ერთად, მაგრამ ამ ორი სხვადასხვა ჯიშის გავრცელების ძირითადი არეალის მხედველობაში მიღებით შეიძლება მათი ფართობის ცალ-ცალკე გამოყოფა. ობჩური ძელშავი გავრცელებულია იმერეთის თითქმის ყველა რაიონში საჩხერისა და ჭიათურის რაიონების გამოკლებით, ხოლო ადგილობრივი ანუ საჩხერის ძელშავი, ძირითადად ჭიათურისა და საჩხერის რაიონში. ვენახების 1953 წლის აღწერის მონაცემებით ძელშავის ვენახების ფართობი საქართველოში სულ 970,0 ჰექტარს აღწევს. ამ ფართობიდან ობჩურ ძელშავზე მოდის 460 ჰექტარი, ხოლო ადგილობრივ ძელშავზე დანარჩენი - 510,0 ჰექტარი. ვენახების 1957 წლის აღწერის მონაცემების მიხედვით ძელშავს საქართველოში სულ 852 ჰექტარი ეჭირა. ამათგან იმერეთში 604 ჰექტარი. საჩხერე-ჭიათურის ტერიტორიაზე არსებული ვენახების საერთო რაოდენობა არსებული რუკების მიხედვით 365 ჰა-ა, რისი უმრავლესობაც ძელშავი უნდა იყოს. ყველაზე

დიდი ფართობი ამჟამად ძელშავს ბაღდათის, ვანის, ზესტაფონის, ქუთაისისა და ხარაგაულის რაიონებში უჭირავს. ადგილობრივი ძელშავი კი გავრცელებულია უმთავრესად, საჩხერის, ჭიათურის, ცაგერის, ამბროლაურის, ხაშურისა და ქარელის რაიონებში.

**მოსავლიანობა.** შუა იმერეთში (ბაღდათის, თერჯოლის და ზესტაფონის რაიონში) ძელშავი კვირტის გაშლას აპრილის პირველ დეკადაში, ხოლო სრულ მწიფობას სექტემბრის მეორე ნახევარში ან მის დამლევას იწყებს. იმერეთში წარმოებული დაკვირვებათა შედეგებიდან ჩანს, რომ ძელშავის სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლიობა საგრძნობლად მერყეობს. რაც გამოწვეულია ჰავის პირობებით. შედარებით უფრო გრილჰავიან პირობებში ძელშავი დაახლოებით 12 დღით უფრო გვიან იწყებს ვეგეტაციას. იმერეთის გრძელ სავეგეტაციო პერიოდს ძელშავი სრულად ვერ იყენებს, იგი მწიფდება სექტემბრის მეორე ნახევარში, მაშინ როდესაც სავეგეტაციო პერიოდი იმერეთში ოქტომბრის ბოლო რიცხვებამდე გრძელდება. იგი თამამად შეიძლება რეკომენდებული იქნეს იმერეთზე უფრო გრილჰავიან რაიონებში გასავრცელებლად. ძელშავის ერთწლიანი რქები ყურძნის სრული სიმწიფის მომენტისათვის თავისუფლად ასწრებენ მომწიფებას. ძელშავის ვაზი ძლიერი ზრდით ხასიათდება. საკოლექციო ნაკვეთებზე წარმოებულ დაკვირვებით, ნიადაგის და ჰავის შედარებით თანაბარ პირობებში, ძელშავის ზრდის სიძლიერე ადგილობრივ ჯიშებთან შედარებით საშუალოზე უფრო დიდია.

ძელშავი, მსგავსად მრავალი ადგილობრივი ჯიშისა, შედარებით ადრე იძლევა პირველსა და სრულ მოსავალს. ძელშავის ნამყენები დარგვიდან მეორე წელს პირველ ნიშანს, მესამე წლიდან მოსავლის ნაწილს, ხოლო მეოთხე წლიდან სრულ მოსავალს იძლევა. ადგილობრივ იმერულ ვაზის ჯიშებთან შედარებით ძელშავი მაღალი მომსავლიანობით ხასიათდება. მოსავლის სიუხვე დამოკიდებულია რაიონის ჰავისა და ნიადაგის პირობებზე, კვების არის სიდიდეზე, ფორმირების წესზე და მოვლა-დამუშავების ხარისხზე. მაგალითად, ბაღდათის რაიონში გაეწრებულ ტყის ნიადაგებზე (სოფ. ფერსათი) ძელშავი ვაზის ადგილობრივი წესით - 2-3 საკავებელზე ფორმირებისას 2,25-2,86 კვად. მ კვების არეზე იძლევა 80-100 ცენტნერ ყურძენს; ტყის ღონიერ კარბონატულ ნიადაგებზე (სოფ. ოზჩა) მისი მოსავალი საშუალოდ 150 ცენტნერს და მეტს აღწევს, ხოლო ეწერ ნიადაგებზე მოსავალი 50 ცენტნერს არ აღემატება. დანარჩენ რაიონებშიაც (ზესტაფონის, თერჯოლის) ადგილობრივ ჯიშებთან შედარებით ძელშავის მოსავლიანობა მუდამ მეტია და თავისუფლად აღწევს 80-100 ცენტ. ყურძენს ჰექტარზე. იმერეთში და კახეთში წარმოებულ აღრიცხვების მიხედვით ძელშავი მსხმოიარობის კარგი მაჩვენებლებით ხასიათდება. ნაყოფიანი რქების რაოდენობა მერყეობს



85-დან 90%-მდე; ერთმეტევიანი რქები 57,3%, ორმეტევიანი 40,7% და სამეტევიანები 2,0% შეადგენს. მტევნის საშუალო წონა მერყეობს იმერეთში 100-დან 225 გ-მდე. დიდი, კარგად განვითარებული მტევნების წონა თავისუფლად 500 გ აღწევს. ამრიგად, ძელშავი იმერეთში, სხვა ადგილობრივ ჯიშებთან შედარებით მაღალი მოსავლიანობით ხასიათდება და იმერეთში გავრცელებულ მთავარ საძირეებს კარგად ეგუება.

მტევნის გარეგნული შეხედულების, მისი მექანიკური შედგენილობისა და წვენი ქიმიური შემცველობის მიხედვით ძელშავი საღვინე ვაზის ჯიშებს მიეკუთვნება. მისი ღვინის ხასიათი-სიმსუბუქე, ხალისიანობა, სუსტი შეფერვა მიგვითითებს საშამპანურე ღვინომასალად გამოყენების უპირატესობაზე. მართლაც ძელშავს ძირითადად იყენებენ საშამპანურე ღვინომასალის დამზადების დროს. ლაბორატორიულ პირობებში წვენი გამოსავლიანობა საკმაოდ მაღალია და 80% აღწევს, ხოლო ჭაჭისა 20%. წარმოების პირობებში წვენი გამოსავალი საგრძნობლად ნაკლებია და იგი საშუალოდ 76-78% შეადგენს, ხოლო ჭაჭისა შესაბამისად 24-22% უდრის.

ძელშავი შაქრის დაგროვების კარგი უნარით ხასიათდება. განსაკუთრებით დიდი რაოდენობით აგროვებს იგი შაქარს შუა და ქვემო იმერეთში, როცა მას სუფრის ღვინისათვის ამწიფებენ. ზემო იმერეთში ძელშავი უფრო ნაკლები რაოდენობით აგროვებს შაქარს და მას შედარებით უფრო გვიან კრეფენ. დიდ შაქრიანობასთან ერთად ძელშავის ყურძნის წვენი შედარებით მაღალი მჟავიანობითაც ხასიათდება. წვენში შაქრისა და მჟავას სასურველმა შეფარდებამ განსაზღვრა მისი საშამპანურე მასალად გამოყენების უპირატესობა.

ძელშავისაგან დამზადებული სუფრის ღვინო საშუალო ღირსებისაა. შუა იმერეთში მისგან ღია წითელი ან მოვარდისფრო ნაკლებსხეულიანი, მაგრამ ენერგიული და ხალისიანი ღვინო დგება, ხოლო ზემო იმერეთში და რაჭაში იგი უფრო თხელი და ნაკლებშიწარსიანია. გაცილებით უკეთესი ხარისხის მასალას ძელშავი შამპანურისათვის იძლევა. ამ წესით დაყენებული ძელშავის ღვინო ხასიათდება ღია ჩალისფერით, სიმსუბუქით და საკმაოდ ხალისიანობით.

ჩვეულებრივ რთველის ვადების განსაზღვრა დამოკიდებულია წლის მეტეოროლოგიურ პირობებზე. შამპანურისათვის ძელშავი უნდა დაიკრიფოს მაშინ, როცა ყურძნის შაქრიანობა 18-19%, ხოლო მჟავიანობა 9-10% იმიალწევს. ეს შეფარდება ყურძენში უფრო ხშირად სექტემბრის მეორე ნახევარში დგება. სუფრის ღვინისათვის ძელშავი უფრო გვიან უნდა დაიკრიფოს, როცა ყურძნის შაქრიანობა 20-21%, ხოლო მჟავიანობა 7,5-9% იმიალწევს. ეს შეფარდება ძელშავის ყურძენში ჩვეულებრივ ოქტომბრის პირველ ნახევარში დგება.



გლეხურ მეურნეობებში სუფრის ღვინისათვის მოკრეფილ ყურძენს ათავსებენ საწნახელში, საჭყლეტ მანქანაში წინასწარ გატარებით ან ჭყლეტენ ფეხით და თავის კლერტთან და ჭაჭასთან ერთად ტოვებენ საწნახელში სადულრად. დუდილის პერიოდში დროდადრო დურდოს დაურევენ საწნახელშივე სპეციალური სარევიტ. მძაფრი დუდილის დამთავრების შემდეგ ღვინო გადააქვთ სუფთად გარეცხილ ქვევრებში, მჭიდროდ ახურავენ სარქველს და ზემოდან თიხით გლეხავენ. ზოგ მეურნეობაში ძელშავს თეთრი ღვინის მსგავსად აყენებენ.

ყურძნის საწნახელში დაწურვის შემდეგ სუფთა წვენი გადააქვთ ქვევრებში სადულრად. ქვევრებს უტოვებენ ჰაერის ამოსასვლელს და შემდეგ მჭიდროდ ახურავენ მათ სარქველს. უფრო შეფერილი და სხეულიანი ღვინის მისაღებად საწნახელში დადუღებულ ღვინოს ქვევრებში გადაღების შემდეგ უმატებენ კლერტგაცილილ ოცხანურ საფერეს ჭაჭას თავისი წვენიტ, 100 ლიტრ ღვინოზე დაახლოებით 25 კგ რაოდენობით. ამის შემდეგ დროდადრო ქვევრს დაურევენ საღებავის უკეთ გაზავების მიზნით და ღვინოს სრული დადუღების შემდეგ გადაიღებენ და გამოაცლიან ჭაჭას.

შედარებით უკეთესი ხარისხის ღვინოსა და საშამპანიურე მასალას ძელშავი შუა იმერეთში იძლევა, განსაკუთრებით ბაღდათისა და ზესტაფონის რაიონის სოფლებში, ძირითადად, თიხნარ და ქვეთიხნარ კარბონატულ ნიადაგებზე. ზემო და ქვემო იმერეთის სოფლებში ძელშავისაგან შედარებით უფრო მცირესხეულიანი და ნაკლებშინაარსიან ღვინო დგება.

ძელშავის ღვინო საკმაოდ მდიდარი ქიმიური შედგენილობით ხასიათდება, მისი სიმკვრივე ცალკეულ ადგილებისა და წლების მიხედვით სხვადასხვაა, ხოლო სიმჟავე 6‰-ზე დაბლა იშვიათად ეცემა. ქიმიური მონაცემების მიხედვით ჯიში სავსებით აკმაყოფილებს ხარისხოვანი სუფრის ღვინის მოთხოვნას. ასევე იყენებენ უფრო სხეულიანი ღვინოების შესამსუბუქებლად და მათთვის სიხალისის მისაცემად. გარდა სუფრის ღვინისა ძელშავი დიდად პერსპექტიულია უალკოჰოლო ყურძნის წვენისა და საკონიაკე სპირტის დასამზადებლად.

**ავადმყოფობათა მიმართ გამძლეობა და გარემო პირობებთან დამოკიდებულება.** იმერეთის ჰავის პირობებში დიდი მნიშვნელობა აქვს ჯიშის სოკოვან ვადმყოფობათა მიმართ გამძლეობას. ძელშავი შედარებით კარგად უძლებს ნაცარს, მაგრამ ადვილად ზიანდება ჭრაქისაგან. წვიმიან წლებში ერთი დამატებითი წამლობა ჭრაქის წინააღმდეგ ძელშავისათვის აუცილებელია. ვაკე და დაბლობ-ტენიან ადგილებში ძელშავის მარცვალი ადვილად ლპება, განსაკუთრებით წვიმიან ამინდში. ლპობას ხელს უწყობს მტევნის სიმკვრივე და თხელი კანი, რომელიც ადვილად ზიანდება მწერებისაგან. ბაღდათის რაიონში

ძელშავი სხვა ჯიშებთან ერთად საგრძნობლად ზიანდება ბუკნა ჭიისაგან. ზამთრის ყინვების მიმართ ეს ჯიში მაღალი გამძლეობით არ ხასიათდება, თუმცა იმერეთის პირობებში ყინვების იშვიათობის გამო მისგან არ ზიანდება.

აბორიგენული ვაზის ჯიშების გარდა, საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეში გავრცელებული არის შემოტანილი ვაზის ჯიშები: ალიგოტე, პინო, შარდონე, კაბერნე სოვინიონი, შასლა, ხალილი. ამ ჯიშების უმეტესობა საქართველოში მე-19 საუკუნეში შემოიტანეს. თუმცა, უცხოური ვაზის ჯიშების მასობრივი გაშენება, ჩვენთან გასულ საუკუნეში დაიწყო. ჩვენს ქვეყანაში შემოტანილი ევროპული ვაზის დიდი უმრავლესობა ისეთ ჯიშებს წარმოადგენს, რომელთაგან საუკეთესო და ცნობილი ცქრიალა ღვინოები დგება.

უცხოურმა, ძირითადად ფრანგულმა ვაზის ჯიშებმა განსაკუთრებულად იმერეთსა და ქართლში გაიხარა. თუმცა, ევროპული ვაზის ჯიშები ასევე წარმატებით გაშენდა კახეთში, ქვემო ქართლში, ლეჩხუმში, სამცხეში, აჭარაში, გურიაში და აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთშიც კი. ევროპული ვაზის ჯიშებისაგან დაწურული ერთ-ერთი ღვინო, სახელწოდებით “მუხრანულა”, ბოთლში ჯერ კიდევ საბჭოთა კავშირის დროს ისხმებოდა. განსაკუთრებულად დიდ მოწონებას კი, იმერეთში მოყვანილი ყურძნისგან დამზადებული ღვინო იმსახურებდა. ცქრიალა ღვინისათვის საუკეთესოდ მიჩნეული უცხოური ვაზის ჯიშებით გაშენებული ვენახების უმეტესობა სწორედ იმერეთში მდებარეობდა.

**საერთო შეფასება და დარაიონება.** შარდონე ფრანგული თეთრყურძნიანი საღვინე ვაზის ჯიშია, გავრცელებულია მასობრივი ნარგავების სახით ბურგუნდიასა და შამპანში. მევენახეობის ლიტერატურაში იგი ცნობილია „თეთრი პინოს“ და „პინო შარდონეს“ სახელწოდებით. დაკვირვება ცხადყოფს, რომ შარდონე მორფოლოგიურ\_ბიოლოგიური ნიშნებით და სამეურნეო თვისებებით პინოს ჯგუფისაგან განსხვავებულია და დამოუკიდებელ ჯიშს წარმოადგენს. თავის სამშობლოში შარდონეს პროდუქცია გამოყენებულია განსაკუთრებით მაღალი ღირსების სუფრის ღვინისა და შამპანურის დასამზადებლად. საფრანგეთის გარდა შარდონე გავრცელებულია გერმანიაში, ავსტრიაში, უნგრეთში და მათ შორის საქართველოში.



შარდონე

საქართველოში შარდონე შემოტანილია XIX ს. დამლევს და XX საუკუნის დასაწყისში პინოსა და ალიგოტესთან ერთად, მაგრამ მან ფართო გავრცელება ვერ ჰპოვა შედარებით მცირე მოსავლიანობისა და ეკოლოგიურ პირობებისადმი საკმაო მგრძობიარობის გამო. ჩვენს ქვეყანაში შამპანური მევენახეობის განვითარებასთან დაკავშირებით, მისი ფართო გავრცელება იწყება 1936 წლიდან. ამ მიზნით მისი ვენახები გაშენდა: მცხეთის, კასპის, გორის, ახალციხის, ასპინძის, ხარაგოულის, ზესტაფონის, საჩხერისა და თერჯოლის რაიონებში. დასახელებულ რაიონებიდან ყურადღებას იპყრობს ვაჭევის მევენახეობის ზონა (ზესტაფონის რ\_ნი), სადაც შარდონე იძლევა მეტად მაღალი ღირსების ღვინომასალას შამპანური ღვინის დასამზადებლად. დასახელებული ჯიში მსგავს მასალას იძლევა აგრეთვე ამავე რაიონის ზოგიერთ მიკროუბანში (სოფ. ფუთი, ცხრაწყარო, საქარა, ზოვრეთი, კლდეეთი).

უშინაარსო მასალის მომცემია ჯიში აგრეთვე მევენახეობის სამხრეთ რაიონებში. სამხრეთით მიქცეულ ფერდობებზე, სადაც ყურძნის რეპროდუქციის პერიოდში სითბოს დიდი ჯამი გვაქვს. ასეთ პირობებში მასში შაქარი დიდი რაოდენობით გროვდება, მკვეთრად მცირდება მჟავიანობა, რის შედეგად პროდუქცია უხეში და დაბალხარისხოვანი დგება. სხვადასხვა პირობებში როგორც ვაზის ზრდა, ისე მოსავალი და რაც მთავარია პროდუქციის ღირსება სრულიად განსხვავებულია. ღრმა ღონიერ და შავმიწა ნიადაგებზე ვაზის ზრდა და მოსავალი მნიშვნელოვნად იზრდება, მაგრამ პროდუქციის ხარისხი დაბალია. ამ მხრივ იგი საუკეთესო შედეგს იძლევა ქვეთიხნარ და კალციუმის კარბონატებით მდიდარ ნიადაგებზე. ამრიგად,

ჯიში პროდუქციის ხარისხობრივი მაჩვენებლების მიხედვით მეტად მგრძობიარეა ეკოლოგიური პირობებისადმი, რის გამოც მისი გაშენება უნდა წარმოებდეს მიკროეკოლოგიური პირობების, წინასწარ ღრმად შესწავლის შემდეგ. საქართველოში სწორედ ამგვარ ნიადაგებზე მიიღება მისგან განსაკუთრებული ღირსების საშამპანურე ღვინომასალა. შარდონეს გაშენება მიზანშეწონილია შუა და ზემო იმერეთის მევენახობის რაიონებში.

ჯიში თავისი მორფოლოგიური ნიშნებით და ბიოლოგიური თვისებებით მიეკუთვნება დასავლეთ ევროპის ეკოლოგიურ-გეოგრაფიულ ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. როგორც ადრეული მწიფობის და მაღალხარისხოვანი პროდუქციის მომცემი ჯიში, შარდონე საქარის საცდელ სადგურზე გამოყენებულ იქნა ჰიბრიდთა კომპონენტად. ამ მიზნით იგი უფრ. მეცნ. თანამშრ. ა. მიროტაძემ შეაჯვარა იმერეთის სტანდარტულ ჯიშს ციცქას და ხანგრძლივი მუშაობის შედეგად მიიღო ახალი ჰიბრიდი ციცქაXშარდონე # 48. დასახელებული ჰიბრიდი თითქოს ამართლებს იმედებს. როგორც ავტორის მიერ წარმოდგენილი დასკვნიდან ჩანს, ჰიბრიდი ხასიათდება ნაადრევი მომწიფებით, საშუალო ან საშუალოზე მეტი მოსავლიანობით და მაღალხარისხოვანი პროდუქციის მოცემით საშამპანურე ღვინომასალის მისაღებად. ზოგიერთ მიკრორაიონში კი (ვაჭევი) იგი, სათანადო მოვლის შედეგად, საშუალოზე ძლიერ განვითარებას აღწევს. ამ პირობებში რქების სიგრძე ხშირად 1,5 მ აღემატება.

**მოსავლიანობა.** შარდონე მიეკუთვნება მაღალხარისხოვან საშამპანურე ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. ამ თვისებებს იგი ამჟღავნებს გავრცელების ძირითად რაიონებში და მათ შორის საქართველოშიაც. განსაკუთრებით, ქვეთიხნარ და კალციუმის კარბონატებით მდიდარ ნიადაგებზე იგი შეუდარებელ მასალას იძლევა შამპანური ღვინის დასამზადებლად.

შარდონე საშუალო ან საშუალოზე მცირე მოსავლიანი ჯიშია. განსაკუთრებით არახელსაყრელ ამინდის პირობებში ყვავილები მასობრივად ცვივა, რის შედეგად მოსავალი მინიმუმამდე ეცემა. მოსავლის პირველ ნიშნებს იგი დარგვიდან მეორე წელს, ხოლო სრულ მოსავალს მეოთხე წიდან იძლევა. ვაზის ძველი ნაწილებიდან და შემცვლელი კვირტებიდან განვითარებული ყლორტები მეტწილად უმოსავლოა. ვაზის მცირედ დატვირთვის შემთხვევაში, როდესაც იგი ფორმირებულია ცალხმრივი ქართული წესით (დატვირთვა 8\_10 კვირტით) ერთი ძირის მოსავალი 1 კგ არ აღემატება. უფრო ხშირად 600\_700 გ უდრის, რაც ჰექტარზე გადაანგარიშებით 20\_28 ცენტნერ ყურძენს შეადგენს. ვაზის ორმხრივი ქართული წესით ფორმირებისას თუ ძირი 16\_18 კვირტითაა დატვირთული მოსავალი მნიშვნელოვნად მატულობს და ჰექტარზე 50\_55 ცენტნერამდე ყურძენს შეადგენს.

მოსავლიანი ყლორტების დიდი სიმრავლე შარდონეს არ ახასიათებს (77\_80%), ყლორტზე ხშირად ერთი მტევანია, გვხვდება ორიც, მაგრამ არათანაბარი განვითარების. მტევანი მეტწილად თხელია, უბარაქო და მისი საშუალო წონა 98\_118 კგ აღწევს. დაკვირვება ცხადყოფს, რომ დატვირთვის გადიდებისას მნიშვნელოვნად მცირდება ვაზის როგორც საერთო, ისე სავეგეტაციო ძალა, რასაც თან სდევს მოსავლის მკვეთრი შემცირება, ამიტომ განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს მის სათანადო წესებით მოვლას, რაც ძირითადად \_ მწვანე ოპერაციების (ყლორტის წვერის წაწყვეტა და სხვა) მაღალხარისხოვნად ჩატარებას, ნიადაგის დროულად დამუშავებას და ვაზების დამატებით გამოკვებას გულისხმობს. ყვავილცვენა და წვრილმარცვლიანობა ჯიშს ძლიერ ახასიათებს. სწორედ ამის შედეგია მასობრივად თხელი მტევნების მოსხმა, 15%-მდე წვრილი მარცვლების განვითარება. ვინაიდან სანაყოფის უფრო გრძლად გასხვლისას, კვირტების მოცდენას და ყლორტების სუსტად განვითარებას აქვს ადგილი, ამიტომ სანაყოფე რქის მოკლედ გასხვლა უფრო მისაღებად უნდა ჩაითვალოს ამ ჯიშისათვის. კორდონული და ხეივნური ფორმები ამ ჯიშისათვის საქართველოში სრულიად გამოუსადეგარია.

დიდი მტევნის წონა 130\_145 გ, მცირესი 50\_60 გ, ხოლო საშუალოსი 98\_148 გ აღწევს. წვენის გამოსავალი საკმაოდ დიდია (75,4\_78,9%), ხოლო ანარჩენები ჩენჩოს, წიპწისა და კლერტის სახით 20\_24% შეადგენს. სრული მწიფობის პერიოდში შაქრიანობა მასში 17,5\_21%, ხოლო მჟავიანობა 8,2\_9,2%-მდე აღწევს. შაქრიანობა\_მჟავიანობის შემცველობის მხრივ ხარისხოვან მასალას შამპანურიღვინის დასამზადებლად ძლევა ვაჭვეის მევენახეობის ზონა (ზესტაფონის რ\_ნი), სადაც შაქრის ნორმალურ შემცველობას (17,8%) თან ახლავს შედარებით მომეტებული მჟავიანობა (9,2%). ყურძნის სრული მწიფობის პერიოდში შაქრის დაგროვება სწრაფი ტემპით მიმდინარეობს და ამის შესაბამისად მჟავიანობა კლებულობს. ყურძნის დამწიფების მსგავსება ახასიათებს ვაჭვეის მოსაზღვრე მევენახეობის ზონებში გაშენებულ შარდონეს პროდუქციას (სოფ. ფუთი, ცხრაწყარო, საქარა, საზანო, ზოვრეთი და სხვ). დასახელებულ მიკროზონებში რთველი თითქმის ერთსა და იმავე დროს იწყება \_ აგვისტოს ბოლოს და სექტემბრის დასაწყისში და იგი 10 სექტემბრამდე მთავრდება. ზოგჯერ შარდონეს და ალიგოტეს რთველს ერთსა და იმავედროს იწყებენ, აკუპაჟებენ ყურძნად და ამზადებენ მაღალხარისხოვან პროდუქციას შამპანურისათვის.

მაღალხარისხოვანი პროდუქციის მიღების მიზნით მისი გაშენება უნდა წარმოებდეს ქვეთიხნარ და კალციუმის კარბონატებით მდიდარ ნიადაგებზე. ამგვარ პირობებში მიიღება ნაზი და ხალისიანი მასალა შამპანური ღვინის დასამზადებლად. შარდონე კარგად უძლებს



ყინვებს, რის გამოც მისი მაღალმთიან და ჩრდილო მევენახეობის რაიონებში გავრცელება წარმატებით შეიძლება. ამ თვისებას თან ერთვის აგრეთვე ყურძნისა და რქის ნაადრევი მომწიფება, რაც კიდევ უფრო აადვილებს მის ფართო გავრცელებას დასახელებულ ზონებში. სხვა შემოტანილ ჯიშებთან შედარებით შარდონე უფრო გვალვაგამძლეა.

შარდონე საუკეთესო შედეგებს იძლევა შუა იმერეთის პირობებში და კერძოდ: ვაჭევის, ფუთის, ცხრაწყაროს, საზანოს, ქვედა საქარისა და ზოვრეთის მევენახეობის ზონებში და მისი შემდგომი გავრცელებაც სწორად ამ ზონებშია რეკომენდირებული.

**ავადმყოფობათა მიმართ გამძლეობა და გარემო პირობებთან დამოკიდებულება.** ვაზის მავნებლებიდან შარდონეს დიდ ზიანს აყენებს ფილოქსერა. ამიტომ გავრცელების ყველა რაიონში აუცილებელია მისი ნამყენების სახით გაშენება. ჯიში საკმაო გამძლეობას იჩენს ზამთრის ყინვებისადმი. ჯიში გვალვასაც საკმაოდ კარგად უძლებს. შარდონეს მეტად აზიანებს ნაცარი, ჭრაქს კი უკეთ იტანს. საქართველოს პირობებში შარდონეს პროდუქცია გამოყენებული უნდა იქნეს მხოლოდ როგორც გამაკეთილშობილებელი მასალა მაღალხარისხიანი შამპანურის დასამზადებლად.

**საერთო შეფასება და დარაიონება.** ალიგოტე ფრანგული თეთრყურძნიანი ვაზის საღვინე ჯიშია. თავის სამშობლოში იგი იძლევა მასობრივი მოხმარების მსუბუქ თეთრ ღვინოს, ხოლო მევენახეობის ზოგიერთ რაიონში და კერძოდ საქართველოში, მისგან მზადდება მაღალი ხარისხის სუფრის ღვინო და საშამპანურე ღვინომასალა. ამის გამო იგი შეტანილია საქართველოს ვაზის სტანდარტულ ასორტიმენტის სიაში.

სპეციალურ ლიტერატურაში ალიგოტე ცნობილია თეთრი პინოს სახელწოდებით, რაც სინამდვილეს არ შეესაბამება. დასახელებული ჯიში პინოსაგან არსებითად განსხვავდება, როგორც მორფოლოგიური და ბიოლოგიური ნიშნებით, ისე სამეურნეო თვისებებით.

ჯიში თავისი მორფოლოგიური ნიშნებით და ბიოლოგიური თვისებებით სრულიად განსხვავებულია პონტოს მხარის ჯიშებისაგან და მიეკუთვნება დასავლეთ ევროპის ეკოლოგიურ-გეოგრაფიული ვაზის ჯიშთა ჯგუფს.

თუ საიდან წარმოიშვა ეს ჯიში ან როგორი ევოლუცია განიცადა მან საუკუნეთა მანძილზე, ამის შესახებ ლიტერატურული ცნობები არ მოიპოვება. ვიალასა და ვერმორელის ამპელოგრაფიაში მოხსენებულია ალიგოტეს არსებობა ბურგუნდიაში XVIII საუკუნეში, ხოლო უფრო მოგვიანებით შამპანსა და სხვა რაიონებში.

რუსეთში ალიგოტე მცირეოდენი ნარგავების სახით ყოფილა გავრცელებული XIX საუკუნის დასაწყისიდან.



დასავლეთ ევროპაში, გარდა საფრანგეთისა ალიგოტე გავრცელებულია ბალკანეთის ქვეყნებში, გერმანიაში, იტალიასა და ესპანეთში.

საქართველოში ალიგოტე შემოტანილია XX საუკუნის დასაწყისში. იგი პირველად გაუშენებიათ მუხრანის მევენახეობის ზონაში (მცხეთის რ-ნი), სადაც მოკლე დროის განმავლობაში თავისი პროდუქციის მაღალი ღირსებით მან ფართო გავრცელება ჰპოვა შიდა ქართლის მევენახეობის (მცხეთის, კასპის, გო-რის) რაიონებში.

ჩვენს ქვეყანაში შამპანური მეღვინეების განვითარებასთან დაკავშირებით სხვა ჯიშებთან ერთად ალიგოტე ფართოდ გავრცელდა ზემო და შუა იმერეთის მევენახეობის რაიონებშიაც (ხარაგოული, საჩხერე, ჭიათურა, ზესტაფონი, თერჯოლა). დასახელებულ რაიონებში ამ ჯიშის პროდუქცია განკუთვნილია საკუპაჟე მასალად ქართული შამპანური ღვინის დასამზადებლად.

1953 წლის სტატისტიკური აღწერით ალიგოტეს საერთო ფართობი საქართველოში შეადგენდა 540 ჰექტარს. მისი პროდუქცია ძირითადად განკუთვნილია საკუპაჟე მასალად შამპანური ღვინის დასამზადებლად და აგრეთვე ხარისხოვანი სუფრის ღვინის დასაყენებლად.

სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლიობა კვირტების გაშლიდან ყურძნის სრულ სიმწიფემდე შუა იმერეთის ზონაში (საქარა) 150 დღით განისაზღვრება. თბილი და ხანგრძლივი შემოდგომის შემთხვევაში ჯიშის სავეგეტაციო პერიოდი შუა იმერეთის პირობებში საკმაოდ გაგრძელებულია, რაც თითქმის ნოემბრის ბოლო რიცხვებამდე გრძელდება.

**მოსავლიანობა.** ალიგოტე საშუალო სიძლიერის ზრდით ხასიათდება. ღრმა-ღონიერ ნიადაგებზე სათანადო მოვლისას, ცალკეული რქების განვითარება საკმაოდ ძლიერია. ყურძნის სრული მწიფობის პერიოდისათვის ვაზის რქების თითქმის 95% სრულ სიმწიფეს აღწევს და იღებს ჯიშის დამახასიათებელ ელფერს, ხოლო ვეგეტაციის დასასრულისათვის 100% მწიფდება.

ხელშემწყობ ეკოლოგიურ პირობებში ალიგოტე უხვი მოსავლიანობით ხასიათდება. მოსავლის პირველ ნიშანს იგი დარგვიდან მეორე წელს იძლევა, ხოლო სრულ მოსავლიანობას იწყებს მეოთხე წლიდან. ამ თვისებას იგი მევენახეობის ყველა რაიონში ამჟღავნებს.

ჯიშის ბიოლოგიური თვისებებიდან აღსანიშნავია მისი მოსავლიანობა, როგორც შემცველ, ისე ძველი ნაწილებიდან განვითარებულ ყლორტებზე, რის გამოც თითქმის იშვიათად გვხვდება ვაზზე უმოსავლო ყლორტები. მოსავლიანი ყლორტების პროცენტის სიმცირე

ზოგჯერ გამოწვეულია სანაყოფე რქაზე კვირტების განუვითარებლობით. რქაზე ხშირად ორი-სამი მტევანია და ზოგჯერ ოთხიც.

ალიგოტე მაღალხარისხოვან პროდუქციას იძლევა მზით უხვად განათებულ სამხრეთ და სამხრეთ-აღმოსავლეთით დახრილ ფერდობებზე. ამგვარ ნაკვეთებზე მზის სხივებისა და აერაციის გაძლიერებული მოქმედების შედეგად უზრუნველყოფილია ვაზის როგორც ნორმალური ზრდა-განვითარება, ისე სავსებით სალი და მაღალხარისხოვანი პროდუქციის მიღება. დაკვირვება ცხადყოფს, რომ კალციუმის კარბონატების შემცველი ალუვიურ-თიხნარი ნიადაგები იძლევა პროდუქციას სხეულიანი და მაღალხარისხოვანი სუფრის ღვინოების დასამზადებლად. შედარებით ვაკე და ღრმა ღონიერ ნიადაგებზე ალიგოტეს მოსავლიანობა მაღალია, მაგრამ პროდუქციის ღირსება შედარებით დაბალი. ამიტომ მაღალხარისხოვანი სამარკო ტიპის ღვინოების მისაღებად მისი გაშენება უნდა წარმოებდეს ფერდობ და მზით უხვად განათებულ ადგილებზე და კალციუმის კარბონატებით საკმაოდ მდიდარ ნიადაგებზე.

აგროტექნიკის საკითხებიდან ყურადღებას იპყრობს ვაზის გასხვლა-ფორმირება. დიდი დატვირთვის დროს ალიგოტე ნაადრევად ამთავრებს თავის ნორმალურ ზრდა-განვითარებას და მოსავლიანობასაც, რის გამოც ვენახი ადრევე გამოდის წყობიდან. მრავალწლიური მონაცემების მიხედვით გასხვლის ფორმებიდან საუკეთესო ეფექტის მომცემია ქართული ორმხრივი შპალერი გაორებული შტამბით, სადაც ვაზის საერთო დატვირთვა 16-18 კვირტს არ აღემატება. ამგვარად ფორმირებული ვაზი აგროტექნიკის მაღალ ფონზე იძლევა, როგორც ვეგეტატიური ნაწილების ნორმალურ განვითარებას, ისე უხვსა და მაღალხარისხოვან პროდუქციას. სრულიად გამოუსადეგარია ალიგოტე ხეივნური ფორმებისათვის. ამგვარ პირობებში მისი ვეგეტატიური ნაწილები სუსტად ვითარდება, მოსავალიც შემცირებულია და ვაზებიც ნაადრევად ბერდება და ხმება.

ალიგოტე უხვმოსავლიანი ვაზის ჯიშია. ამ ჯიშურ თვისებას იგი მევენახეობის მრავალ რაიონში ამჟღავნებს. ხელშემწყობ ეკოლოგიურ პირობებში და აგროტექნიკის მაღალ ფონზე მას ახასიათებს რეგულარული მოსავლიანობა.

ზრდა-განვითარებით მიეკუთვნება საშუალო სიძლიერის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს.

მოსავლის პირველ ნიშანს ალიგოტე დარგვის მეორე წლიდანვე იძლევა, ხოლო სრულ მოსავლიანობის მეოთხე წლიდან იწყებს. მცირე დატვირთვის შემთხვევაში ვაზის სიცოცხლე საკმაოდ გახანგრძლივებულია, დიდი დატვირთვა კი პირიქით ამცირებს მისი სიცოცხლის ხანგრძლიობას.

მაღალხარისხოვანი სუფრის ღვინოების მიღების მიზნით მისი რთველი უნდა ტარდებოდეს, როდესაც ტკბილში შაქრიანობა 20-21%, საერთო მჟავიანობა 8,5-9‰ მიაღწევს, ხოლო საშამპანიურე ღვინომასალის მისაღებად როცა შაქრიანობა 17-19%, საერთო მჟავიანობა 9-10‰-ს უდრის.

საქართველოს მევენახეობის რაიონებში ალიგოტეს პროდუქცია უნდა იქნეს გამოყენებული მხოლოდ სუფრის ღვინისა და საშამპანიურე ღვინომასალის მისაღებად.

წარმოებულ დაკვირვებათა მიხედვით ალიგოტეს შემდგომი გავრცელებისათვის საუკეთესო მიკრორაიონებად ჩაითვლება დასავლეთ საქართველოში: ხარაგოულის, საჩხერის, ჭიათურის, ზესტაფონისა და თერჯოლის რაიონები. მისი გავრცელება ყველა დასახელებულ რაიონში უნდა წარმოებდეს ნამყენების სახით სათანადოდ შერჩეულ ფილოქსერ-აგამძლე საძირებზე.

#### **ავადმყოფობათა მიმართ გამძლეობა და გარემო პირობებთან დამოკიდებულება.**

თავის გავრცელების რაიონებში ალიგოტე სოკოვან ავადმყოფობათა მიმართ საკმაოდ გამძლეობით ხასიათდება. ჭრაქი მას ნაკლებად აავადებს, კიდევ უფრო კარგად უძლებს იგი ნაცარს, წვიმიანსა და თბილ ამინდებში კი საგრძნობლად ავადდება. ავადმყოფობათა მოქმედება შედარებით უფრო მჟღავნდება დასავლეთ საქართველოს რაიონებში, მაგრამ იგი აქაც, სხვა ჯიშებთან შედარებით, უფრო გამძლეა, მიუხედავად ამისა, წამლობა სავალდებულო წესად არის მიღებული. ვაზის მავნებლებიდან ალიგოტეს დიდ ზიანს აყენებს ფილოქსერა. ამის გამო როგორც ყველგან, სადაც კი ფილოქსერა გავრცელებულია, მიღებულია მისი ნამყენებით გაშენება. საძირე ვაზის ჯიშებიდან ალიგოტესათვის საუკეთესო შედეგების მომცემია ბერლანდიერის ჰიბრიდები. დასახელებულ საძირებზე დამყნობილი ალიგოტე ხასიათდება, როგორც ნორმალური ზრდა-განვითარებით, ისე უხვი და რეგულარული მოსავლიანობით, სიცოცხლის ხანგრძლივობით, ტიპიური მტევნებითა და მარცვლებით.

ვაზის აბლაბუდიანი ტკიპა საგრძნობ ზიანს აყენებს ალიგოტეს ნარგავებს, მაგრამ სათანადო ღონისძიებათა წინასწარ და მაღალხარისხოვნად ჩატარების შედეგად მავნებლის მოქმედება მინიმუმამდე ეცემა.

ალიგოტე ზამთრის დიდ ყინვებს ვერ უძლებს, განსაკუთრებით დაბლობებში, სადაც ჰაერის ცივი მასა ჩაწვება ხოლმე.

ალიგოტე გვალვას უძლებს, მაგრამ გვალვის დროს ვაზის ზრდა-განვითარება შედარებით შენელებულია და ყურძნის მარცვალი ვერ მსხვილდება. ამიტომ ტენით დეფიციტიან რაიონებში აუცილებელ ღონისძიებად არის მიჩნეული 2-3-ჯერ ვენახების მორწყვა.

პროფ. კ. მოდებადის ხელმძღვანელობით და ღვინის კლუბის მონაწილეობით მეღვინეობის კათედრის მიერ ჩატარებული ცდების შედეგად აღიარებულ იქნა, რომ შამპანურის ხარისხის შემდგომი გაუმჯობესება მოითხოვს, აღნიშნული ევროპული ვაზის ჯიშის ნარგობათა ზრდას მიექცეს სერიოზული ყურადღება.

**საერთო შეფასება და დარაიონება.** პინო შავი ფრანგული წითელყურძნიანი საღვინე ვაზის ჯიშია, თავის სამშობლოში, კერძოდ, ბურგუნდიაში იგი იძლევა მაღალხარისხოვან წითელ სუფრის ღვინოს, რომელსაც ახასიათებს საკმაო სხეული, ჰარმონიულობა, ლამაზი შეფერვა, მაღალი გემური თვისებები და შენახვის დიდი უნარი, ხოლო ამ ქვეყნის ჩრდილოეთ ზონაში \_შამპანში, პროდუქცია გამოყენებულია სახელგანთქმული შამპანური ღვინის დასამზადებლად.

როგორც უძველესი ჯიში შავი პინო მრავალ ფორმას შეიცავს ვარიაციებისა და კლონების სახით, რომლებიც წარმოქმნილია საუკუნეთა განმავლობაში, როგორც ბუნებრივი შერჩევის გზით, ისე ადამიანის უშუალო ჩარევით. დასახელებული ვარიაციები და კლონები ურთიერთისაგან მკვეთრად განსხვავდება, როგორც მორფოლოგიურ-ბოტანიკური ნიშნებით, ისე აგრობიოლოგიური და სამეურნეო-ტექნოლოგიური თვისებებით. ასეთებია: შავი პინო, თეთრი პინო, ნაცრისფერი პინო, იისფერი პინო, საფერე პინო, მწვანე პინო, ოქროსფერი პინო, ადრეული ანუ ივლისის პინო, ისკია, სენლორენისა, ბუტუზესი, კოლა ანდრესი და სხვა მრავალი. ამათგან როგორც მოსავლით, ისე პროდუქციის ღირსებით ყურადღებას იპყრობს მხოლოდ შავი პინო, რის გამოც იგი ფართოდაა გავრცელებული მსოფლიო მევენახეობის რაიონებში, ზოგჯერ ხარისხოვანი სუფრის წითელი ღვინოების დასამზადებლად, ზოგჯერ კი საშამპანურე ღვინომასალის მისაღებად.

მორფოლოგიურ-ბიოლოგიური ნიშნებით შავი პინო დასავლეთ ევროპის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს მიეკუთვნება. შავი პინო მევენახეობის თითქმის ყველა ქვეყანაშია გავრცელებული. ასე მაგალითად გარდა საფრანგეთისა, იგი გვხვდება: იტალიაში, გერმანიაში, შვეიცარიაში, სამხრეთ ამერიკის რაიონებში, ბალკანეთის ქვეყნებში და სხვა მათ შორის საქართველოში.

ჯიშის ფართოდ გავრცელებას პროდუქციის ღირსებასთან ერთად ხელს უწყობს მოკლე სავეგეტაციო პერიოდი, რის შედეგადაც მისი ვეგეტატიური ნაწილები წარმატებით ასწრებს

მომწიფებას მევენახეობის ჩრდილო რაიონებშიაც კი. სწორედ ასეთ რაიონებში იძლევა იგი უმთავრესად მაღალხარისხოვან მასალას შამპანური ღვინის დასამზადებლად.



შავი პინო

საქართველოში შავი პინო შემოტანილი იქნა XX საუკუნის დასაწყისში საუფლისწულო უწყების მიერ და დაინერგა მცირე ნარგავების სახით – კახეთში, ქართლსა და იმერეთის რაიონებში. პირველ ხანებში პინოს მოსავალს იყენებდნენ წითელი სუფრის ღვინოების დასამზადებლად, მაგრამ როგორც მოსავლიანობით, ისე პროდუქციის ღირსებით ამ ჯიშმა ჩვენში ვერ გაამართლა იმედები. ამის გამო ხელი მოჰკიდეს მის გადამუშავებას საშამპანურე ღვინომასალად. ამ მხრივ ჯიშმა ზოგიერთ მიკრორაიონში (ვაჭევი, ვარციხე, მუხრანი) კარგი შედეგები გამოიღო და სათანადო ყურადღებაც მიიპყრო. მის პროდუქციას უმთავრესად იყენებდნენ, როგორც საკუპაჟე მასალას ხარისხოვანი შამპანური ღვინოების დასამზადებლად. მიუხედავად ამისა, ჯიშმა მაინც ვერ ჰპოვა მასობრივი გავრცელება, რადგან მოსავლიანობით ბევრად ჩამორჩებოდა ადგილობრივ ვაზის იმ ჯიშებს, რომელთა პროდუქციას შამპანურისთვის იყენებდნენ, ამავე დროს რიგ რაიონებში შეუფერებელ ნიადაგებზე გაშენების გამო არ გამოირჩეოდა მაღალხარისხოვანი პროდუქციით.



ჩვენს ქვეყანაში შამპანური მევენახეობის ფართო განვითარების დროიდან, სხვა ჯიშებთან ერთად, კვლავ დაისვა პინოს გავრცელების საკითხი. გასამრავლებელი მასალის სიმცირის გამო საფრანგეთიდან იქნა გამოწერილი დაფესვიანებული ნამყენი ნერგის მნიშვნელოვანი რაოდენობა, რომელიც ჯერ სადედის სახით გაშენდა მუხრანის მეურნეობაში (მცხეთის რ\_ნი), ხოლო აქედან თანდათანობით გავრცელდა საქართველოს სხვა რაიონებში. პინოს ნარგაობა ძირითადად გაშენდა: მცხეთის, კასპის, გორის, ხარაგოულის, საჩხერის, ზესტაფონისა და თერჯოლის რაიონის კოლმეურნეობებსა და საბჭოთა მეურნეობებში. 1942 წლისათვის საქართველოში 1300 ჰექტარზე გაშენებულ შამპანური დანიშნულების ვენახებიდან 600 ჰექტარზე მეტი ჯიშ შავ პინოს ეკავა, მაგრამ მოუვლელობის შედეგად მრავალი ახლად გაშენებული ვენახი ამოვარდა და შეიცვალა ვაზის სხვა ჯიშებით. ამას ხელი შეუწყო იმ გარემოებამაც, რომ იმერეთის რაიონებში პინო მეტად მცირე მოსავალს იძლეოდა, იმ დროს, როდესაც იმავე პირობებში ვაზის ადგილობრივი ჯიშები ციცქა უფრო უხვმოსავლიანი ამოჩნდა. ამის გამო ადგილობრივი მოსახლეობა იძულებული გახდა პინოს ნარგაობა შეეცვალა ციცქათი. ყოველივე ამან გამოიწვია ამ ჯიშის ვენახების მკვეთრი შემცირება.

**მოსავლიანობა.** საქართველოს პირობებში შავი პინოს სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლიობა კვირტის გაშლიდან ყურძნის სრულ სიმწიფემდე 145\_155 დღეს შეადგენს. ხოლო ფოთოლცვენის დამთავრებამდე 218\_235 დღით განისაზღვრება. დასავლეთ საქართველოში (ვაჭევის მიკრორაიონში) გაზაფხულზე სითბოს შედარებით ადრე დაწყებასთან დაკავშირებით შავი პინო აპრილის პირველ დეკადაში ვითარდება, კვირტების გაშლა 6-8 აპრილიდან იწყება. ყვავილობა მაისის ბოლო რიცხვებიდან. ხოლო ყურძენი შეთვალეობას იწყებს ივლისის ბოლოსა და აგვისტოს პირველ რიცხვებში. მასობრივ სიმწიფეს აღწევს აგვისტოს ბოლოსა და სექტემბერის დასაწყისში.

შავი პინო საშუალო ზრდით ხასიათდება. ღრმა ღონიერ ნიადაგებზე და მაღალი აგროტექნიკის ფონზე მისი ზრდა საშუალოზე ძლიერია. სავეგეტაციო პერიოდის დასასრულისათვის ცალკეული რქის სიგრძე 1,5-2 მეტრამდე აღწევს. საქართველოს პირობებში როგორც ბარად, ისე მთისპირა ზონაში შავი პინოს რქები სრულ სიმწიფეს აღწევს ყურძნის მასობრივი მწიფობის პერიოდში და ღებულობს ჯიშის დამახასიათებელ ელფერს.

როგორც ადრეული მწიფობის ჯიშის ფართოდ შეიძლება იქნეს გავრცელებული მაღალმთიან რაიონებში. ვინაიდან ჯიშში მგრძნობიარობას იჩენს ფილოქსერის მიმართ, აუცილებელია მისი ნამყენების სახით გაშენება სათანადოდ შერჩეულ ფილოქსერაგამძლე საძირებზე.



საქართველოს პირობებში შავი პინო მაღალხარისხოვან მასალას იძლევა სამხრეთ ან სამხრეთ-აღმოსავლეთით დაქანებულ, ღორღიან, კალიუმით, ფოსფორითა და კალციუმის კარბონატებით მდიდარ ნიადაგებზე. როგორც ცხელსა და მშრალ რაიონებში, ისე ცივსა და ტენიან პირობებში, აგრეთვე მძიმე თიხნარისა და კირით ღარიბ ნიადაგებზე ჯიში ვერ ამართლებს იმედებს. ამგვარ პირობებში მიიღება სრულიად უბრალო უშინაარსო მასალა როგორც სუფრის ღვინის, ისე საშამპანურე ღვინომასალის დასამზადებლად. შეუფერებელია ჯიშისათვის ცხელი და მშრალი რაიონები, რადგან მეტად უშინაარსო, არაპარმონიულ მასალას იძლევა.

შავი პინო საშუალოზე მცირე მოსავლიანობით ხასიათდება. ხელშემწყობ ეკოლოგიურ პირობებში მისი მოსავალი მნიშვნელოვნად მატულობს. მოსავლის პირველ ნიშანს იგი დარგვიდან ზოგჯერ პირველ და უფრო მეტად მეორე წელს იძლევა, ხოლო სრულ მოსავლიანობას მეოთხე წლიდან იწყებს. ვაზის ორმხრივი შპალერული წესით ფორმირებისას და 16-18 კვირტით დატვირთვის შემთხვევაში ერთი ძირის მოსავალი 2-2,5 კგ-მდე აღწევს. განუვითარებელი კვირტები ვაზზე მერყეობს 30-35%-მდე. მოსავლიანი ყლორტების რაოდენობა საკმაოდ მაღალია (70-90%-მდე). რქის პროდუქტიულობაც დიდი ახასიათებს, რქაზე ხშირად 2 მტევანია, თითქმის თანაბარი სიდიდის; გვხვდება აგრეთვე ერთი და სამი, ერთმტევნიანი ყლორტები საშუალოდ 35%, ორმტევნიანი - 57%, ხოლო სამმტევნიანი - 5% შეადგენს.

მოსავლიანობის ზემოთ აღნიშნული მაჩვენებლებით ხასიათდება შავი პინო იმერეთის მევენახეობის ზონაშიაც, მაგრამ ვაზის საშუალო მოსავალი იქ მნიშვნელოვნად ნაკლებია. იყო პინოს ისეთი ნაკვეთებიც, განსაკუთრებით ხარაგოულის (კიცხი, ვარძია), საჩხერის (არგვეთი, სავანე) და თერჯოლის (თერჯოლა, საზანო) რაიონებში, სადაც სრულებით ვერ იღებდნენ ყურძნის მოსავალს. ეს აიხსნებოდა იმით, რომ ვენახები მასორივად იყო დაკნინებული, გამეჩხრებული (30-80%-ით), გარდა ამისა სრულიად მოუვლელი (გაბალახიანებული და გაყამირებული). იმავე პირობებში მოქცეული ციციქას ვენახები კი გაცილებით უკეთესი ზრდა-განვითარებით და მოსავლიანობით ხასიათდებოდა. ამან გამოიწვია რიგ მიკრორაიონში ახლად გაშენებული პინოს ვენახების გაუქმება და მათ ადგილას ციციქას გაშენება. შემდგომ წლებში ეს მდგომარეობა ნაწილობრივ გამოსწორდა, რის შედეგად მნიშვნელოვნად იმატა მოსავლიანობამ.

აგროტექნიკური ოპერაციებიდან ყურადღებას იპყრობს გასხვლა-ფორმირების საკითხი. მრავალწლიური ცდებით და დაკვირვებით დადასტურდა, რომ საქართველოს რაიონებში

ვაზის ცალმხრივი წესით ფორმირება, რაც წარსულში იყო გამოყენებული ყველა ჯიშისა და, კერძოდ, პინოს მიმართ, არასაკმაოდ უნდა ჩაითვალოს. საკვლევ დაწესებულებათა მიერ შემუშავებული ვაზის უფრო დიდი დატვირთვის ფორმებიდან უფრო შედეგიანია ორმხრივი შპალერი და მრავალსაკვებლიანი ფორმა, საშუალოდ ვაზის 16-24 კვირტამდე დატვირთვით. დასახელებულმა ფორმებმა ვაჭევის მევენახეობის ზონაში (ზესტაფონის რ-ნი) გაამართლა იმედები. აუცილებელია, ამ ფორმების მასობრივად დანერგვას საფუძვლად დაედოს აგროღონისძიებათა კომპლექსის დროულად და მაღალხარისხოვნად ჩატარება, ნიადაგის გაპატიება მინერალურ-ორგანული სასუქებით, ტენით დეფიციტიან რაიონებში 2-3-ჯერ მორწყვა, მწვანე ოპერაციებიდან - ყლორტების დანორმება, ნამხრეების შეცლა, ცის გახსნა და სხვ., წინააღმდეგ შემთხვევაში მოსალოდნელია მომდევნო წლებში ვაზების მასობრივი დაკნინება და მოსავლის მკვეთრი შემცირება.

სანაყოფე რქაზე კვირტების შემოწმებამ ცხადყო, რომ უხვმოსავლიანი ყლორტები შავ პინოს უფრო მეტად უვითარდება ბაზისიდან ზევით 4-8 მუხლებზე, ამიტომ მისი სხვლა უნდა წარმოებდეს რქაზე 5 კვირტის დატოვებით. შემცვლელი კვირტებიდან წარმოქმნილი ყლორტები მეტწილად მოსავლიანია, რის გამოც ვაზის გადატვირთვის თავიდან აცილების მიზნით საჭიროა შემცვლელი ყლორტების მოცილება მათზე ყვავილელების გამოჩენისთანავე. მათი დატოვება მხოლოდ იმ შემთხვევაში იქნება აუცილებელი, როდესაც მთავარი ყლორტი დაზიანდება მექანიკურად ან უმოსავლო აღმოჩნდება. ჯიშისათვის დამახასიათებელია მტევნის საშუალო წონა 95-102 გ, მარცვლების რაოდენობა მტევანზე 66-74.

შავი პინო მაღალხარისხოვან საღვინე და საშამპანურე ვაზის ჯიშთა ჯგუფს მიეკუთვნება. ამ ღირსებას იგი საქართველოს რიგ რაიონებში ამჟღავნებს, რის გამოც იგი შეტანილია ვაზის ჯიშის სტანდარტულ ასორტმენტში.

შავი პინო ადრეული მწიფობის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს მიეკუთვნება. ქართლისა და იმერეთის რაიონებში წარმოებული დაკვირვებაები ცხადყოფს მისი პროდუქციის ფართოდ გამოყენებას საკუპაჟე მასალად ხარისხოვანი შამპანური ღვინის დასამზადებლად. საქართველოს მაღალმთიან რაიონებში დასახელებული ჯიში, როგორც ადრეული, წარმატებით შეიძლება გავრცელდეს ადგილობრივი მნიშვნელობის სუფრის ღვინისა და საშამპანურე ღვინომასალის მისაღებად.

მაღალხარისხოვანი საშამპანურე ღვინომასალის მიღების მიზნით შავი პინოს რთველი უნდა ჩატარდეს შუა და ზემო იმერეთის რაიონებში აგვისტოს დამლევს და სექტემბრის

დასაწყისში. ჯიში საშუალო ან საშუალოზე მცირე მოსავლიანობით ხასიათდება. მოსავლის გადიდებისა და ვაზის საერთო ზრდა-განვითარების უზრუნველსაყოფად, ვაზის ფორმირება უნდა წარმოებდეს ორმხრივი შპალერული წესით, ან მრავალსაკავებლიანი ფორმით და ვაზის საერთო დატვირთვა არ აღემატებოდეს 16-24 კვირტს.

სხვა შემოტანილ ჯიშებთან (ალიგოტე, შარდონე) შედარებით შავი პინო შაქრის საკმაო რაოდენობას აგროვებს (22\_23%), მაგრამ შაქრის მატებას არ მოსდევს მჟავიანობის მკვეთრი დაცემა, რასაც დიდი მნიშვნელობა აქვს ხარისხოვანი ღვინისა და საშამპანურე ღვინომასალის დასამზადებლად.

**ავადმყოფობათა მიმართ გამძლეობა და გარემო პირობებთან დამოკიდებულება.** ჯიშს ყვავილცვენა და წვრილმარცვლიანობა მცირედ ახასიათებს. ეს უარყოფითი თვისებები მჟღავნდება მხოლოდ არახელსაყრელ ნიადაგურ და კლიმატურ პირობებში, აგრეთვე მოუვლელ ვენახებში. ქართლის პირობებში ჭრაქის მოქმედება შავ პინოზე უფრო მეტად არის შესამჩნევი წვიმიანსა და თბილი ამინდის დროს. ამ შემთხვევაშიც ვაზის მწვანე მასა უფრო ადვილად ავადდება ვიდრე ყურძენი. ამავე პირობებში არაინტენსიურია ნაცრის მავნე მოქმედებაც. ჯიში უფრო მეტად განიცდის მათ მოქმედებას იმერეთის რაიონებში, სადაც ჭრაქისა და ნაცრის განვითარებისათვის ბევრად უფრო ხელშემწყობი პირობებია. აქედან გამომდინარე, როგორც ქართლის, ისე იმერეთის რაიონებში აგროწესებით გათვალისწინებულია პინოს ვენახების ბორდოს ხსნარით 4-5-ჯერ, ხოლო გოგირდით 2-3-ჯერ წამლობა, რაც სრულიად საკმაოდ უნდა ჩაითვალოს დასახელებული მხარეებისათვის. ჯიში მეტად მგრძობიარეა ფილოქსერის მიმართ, რის გამო საქართველოში მისი გაშენება უნდა წარმოებდეს ნამყენების სახით. ჯიშის იმერეთის რაიონებში, სადაც ატმოსფერული ნალექები შედარებით მცირეა, შავი პინო სათანადო მოვლის პირობებში კარგ განვითარებას აღწევს და ამავე დროს ნორმალურ და რეგულარულ მოსავალსაც იძლევა. ზამთრის ყინვების მიმართ საკმაოდ გამძლეა, და გვალვის მიმართაც არ იჩენს დიდ მგრძობიარობას.

## IV. საკვლევი რეგიონის მევენახეობის გეოინფორმაციული კარტოგრაფირება

### 4.1. შედგენილი რუკების გეოინფორმაციული ანალიზი და ძირითადი შედეგები.

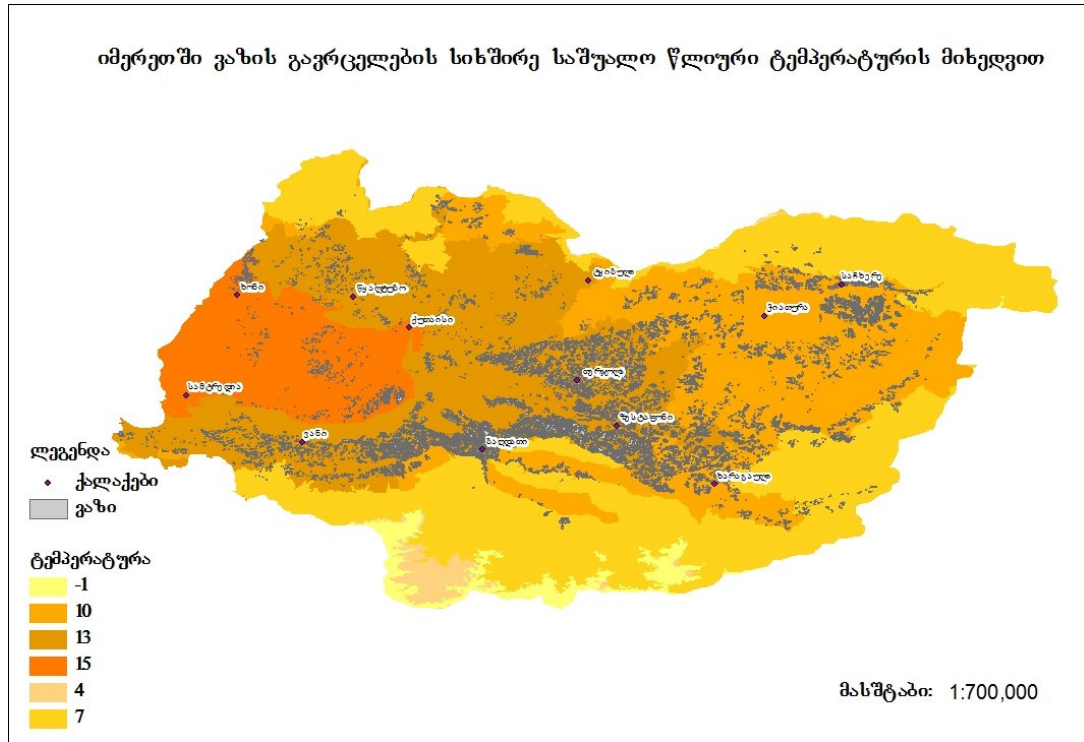
იმერულ ღვინოებს ჯერ კიდევ ვახუშტი ახსენებდა, განსაკუთრებით სვირულ ღვინოებს აქებდა და ამბობდა, მრავლად არის კარგი ღვინო. ჩინებულ იმერულ ღვინოებზე ბევრი სხვა წყაროებიც მოგვითხრობდნენ, თუმცა XIX საუკუნის მეორე ნახევრისთვის, ფილოქსერის პირველ აღმწერლებს, ე. ნაკაშიძესა და ე. ვაწაძეს ძალზე სავალალო სურათი დახვდათ მხარეში. 80-იან წლებში იმერეთი ნაცარმა და ჭრაქმა დააზარალა, სულ მალე კი მას ფილოქსერას შემოტევა დაერთო და 90-იანი წლებისთვის იმერეთის მთელი ვენახების ნახევარზე მეტი უკვე განადგურებული იყო. იმერული ღვინო ალბათ სწორედ ჭრაქის შემოსვლის შემდეგ შეიცვალა საბოლოოდ, შეიცვალა ჯიშური შემადგენლობაც, მევენახეობის წესები და რაც მთავარია, მეღვინეობა. მაშინდელ “ივერიებში” იწერებოდა არაერთი ცნობა იმერელი მევენახეების გასაჭირზე, იმაზე, რომ ზოგიერთ მხარეში საერთოდ ვერ იღებდნენ მოსავალს ზიანის გამო, ზოგი კი სანაცვლოდ კახურ ჯიშებს ან სულაც იზაბელას რგავდა.

მადლობა ღმერთს, ეს დაავადებები და მისი თანამდევი “იზაბელიზაცია” იმერეთს ისე არ დაეტყო, როგორც გურიას, მაგრამ აქაურობა მაინც ძალიან დაზარალდა. იმერულ ღვინოს დღემდე უჭირს და რომ არა რამდენიმე მცირე მეწარმე და მართალი მეღვინე, მხარეში ძალზე არასახარბიელო სურათი დაიხატებოდა.

იმერეთი ქართული ღვინის ერთ-ერთ ყველაზე მრავალფეროვანი მხარეა, მისი 70% მთიანი ადგილებია, ყველგან ძალზე განსხვავებულია კლიმატური პირობებიც და ნიადაგური შემადგენლობაც, ამიტომაც, თუკი ყველგან ღვინოს ტრადიციების დაცვით დაწურავენ და რაც მთავარია, კარგად მოუვლიან ვენახსა და ღვინოს, ძალზე მრავალფეროვანი შედეგი შეგვიძლია მივიღოთ.

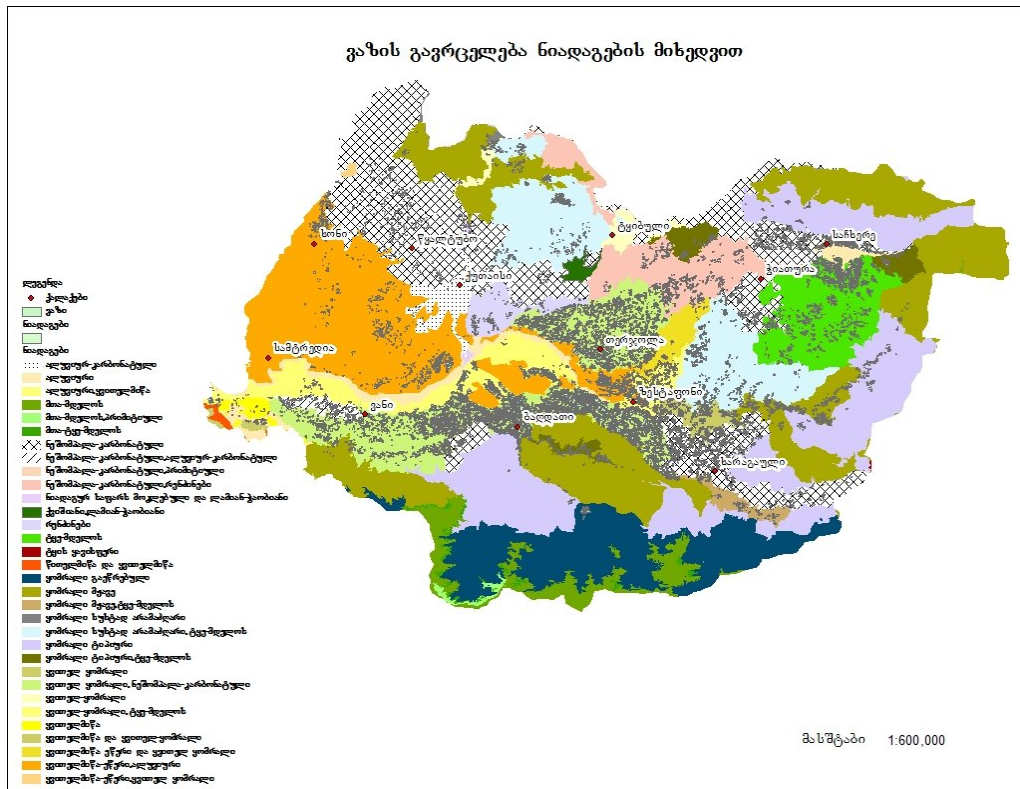
იმერეთის ტერიტორიაზე ვაზი ძირითადად გავრცელებულია იმ ნაწილში სადაც ტემპერატურის საშუალო წლიური მაჩვენებელი 13.7 C<sup>0</sup>-ა. ტემპერატურის მოცემული სიდიდე ძირითადად ზესტაფონის და ბაღდათის ტერიტორიაზე გვხვდება და სწორედ ამ ზონაზე მოდის იმერეთის ვაზის საერთო რაოდენობის 24%, რაც ფართობით 574 ჰა-ა. მეორე ადგილზე ვაზის ნარგავების სიხშირით შეიძლება დავაყენოთ ტერიტორია, სადაც

ტემპერატურის საშუალო წლიური მაჩვენებელი 13.9-14 C<sup>0</sup>-ის ტოლია. ამგვარი სიტუაცია ვანისა და თერჯოლის ტერიტორიაზე აღინიშნება, პირობითად მესამე ადგილს დაიკავებს საჩხერის მუნიციპალიტეტი 10.8-11.4 C<sup>0</sup> საშუალო წლიური ტემპერატურით.



იმერეთის ტერიტორია ნიადაგთა დიდი მრავალფეროვნებით ხასიათდება. ტერიტორიაზე დიდი ფართობი უჭირავს ნემომპალა-კარბონატულ ნიადაგს თითქმის 9700 ჰა. ამ ტერიტორიის მხოლოდ 331 ჰა აქვს ათვისებული ვაზის ნარგავებს, რაც ამ ფართობის მხოლოდ 3%-ს შედგენს. ყველაზე მეტად ათვისებულია ყვითელი-ყომრალი, ნემომპალა-კარბონატული ნიადაგი. იგი რეგიონში მხოლოდ 5700 ჰა-ზე გვხვდება (9%) რომლის 20% (1142 ჰა) ვაზის მიერაა დაფარული. ტერიტორიის სიმცირის მიუხედავად კარგადაა ათვისებული ყვითელი-ყომრალი ნიადაგი. იგი მხოლოდ 493 ჰა გვხვდება რეგიონში და მის 17 % -ზე ვაზია გაშენებული.



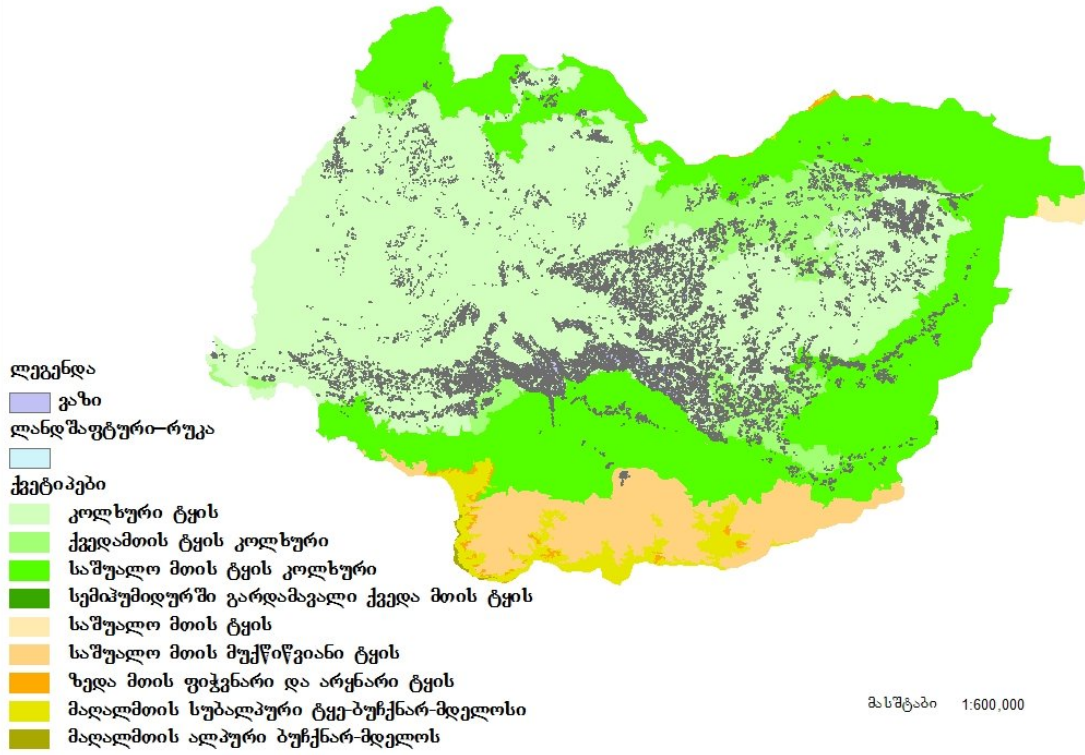


საკვლევი რეგიონი ლანდშაფტთა სიმრავლით ხასიათდება. ყველაზე დიდი ფართობი ამ ტერიტორიაზე უჭირავს კოლხური ტყის ქვეტიპს, რომელიც 31 244 ჰა-ზე ვრცელდება. ლანდშაფტის ეს ქვეტიპი იმერეთის მევენახეობის სამივე ზონაში საკმაოდ გავრცელებულია. ვენახის ძირითადი სავარგულებიც შესაბამისად კოლხური ტყის ლანდშაფტზე გვხვდება. 1937 ჰა ვაზის ნარგავებისა ანუ იმერეთის ვაზის 80- % სწორედ ამ ფართობებზეა გაშენებული. იმერეთის ტერიტორიაზე არსებული ლანდშაფტებიდან ფართობის სიდიდით მეორე ადგილზე დგას საშუალო მთის ტყის კოლხური ქვეტიპი, რომელიც იმერეთის მთელი ფართობის 34%-ზე ვრცელდება. ამ ტერიტორიის მხოლოდ 1 % (261 ჰა) უჭირავს ვაზის ნარგავებს, რაც მთლიანი ვაზის 10 %-ს შეადგენს. აღნიშნული ნარგავები ძირითადად მდინარე ძირულის ხეობაში გვხვდება ხარაგაულისა და საჩხერის ტერიტორიაზე, ნაწილი კი ბაღდათში მდინარე საკრაულას ხეობაში.

ქვედა მთის ტყის კოლხურ ქვეტიპს იმერეთის ტერიტორიაზე 5235 ჰა უჭირავს. სწორედ ამ ქვეტიპის ლანდშაფტზე გაშენებული ვაზია ფართობის მიხედვით მეორე ადგილზე. სულ 345 ჰა რაც მთლიანად იმერული ვაზის 15 %-ს შეადგენს.

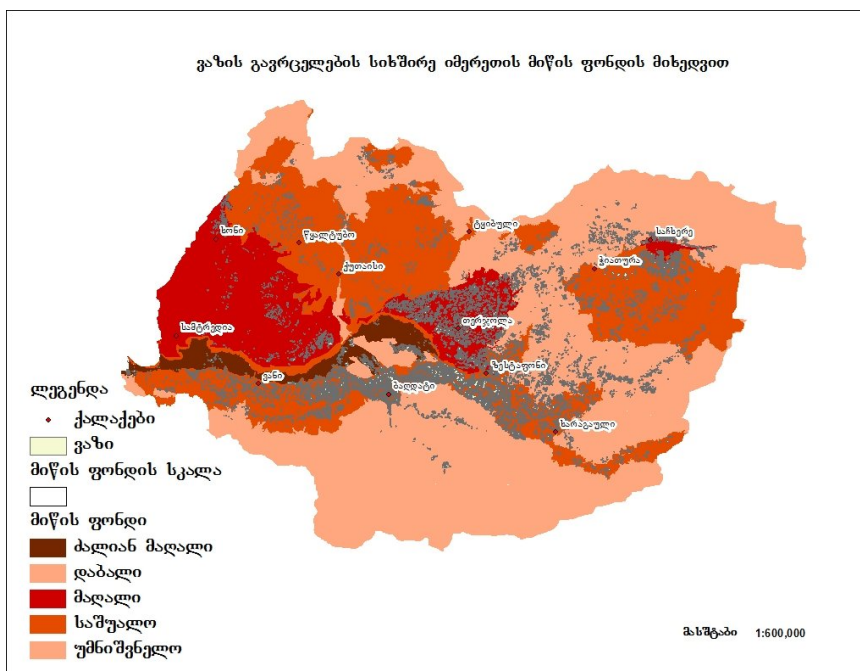


იმერეთში ვაზის გავრცელების სიხშირე ლანდშაფტების ქვეტიპების მიხედვით



მიწის ფონდის მიხედვით კი ვაზის ყველაზე მეტი ფართობი გვხვდება საშუალო მიწის ფონდზე 1421 ჰა, ამას მოყვება მაღალი-525 ჯექტრით.

ვაზის გავრცელების სიხშირე იმერეთის მიწის ფონდის მიხედვით



სულ ახლახანს გამოჩნდა ქართულ ბაზარზე ლაშა და მურად ჯუღელეების რამდენიმე დასახელების ღვინო. მეორე სვირში, ულამაზეს ახალგაზრდა ვენახებში ოცხანური საფერე და ციცქა მოდის, საიდან დაწურული ღვინოც ბოთლებში ჩამოიხა და თბილისში უკვე იყიდება რამდენიმე ადგილას. საფერე ძალიან ხალასი ჟოლოსფერით გამოირჩევა, აქვს საოცრად ღრმა სურნელი და ელეგანტური, მდიდრული გემო, ციცქა კი მსხლისა და ნესვის ძალიან ეფექტური სურნელებითა და ხალისიანობით ხასიათდება.

იმერეთში ასევე გამორჩეულ ცოლიკოურსა და კრახუნას აყენებს ლენგია ლაბაძე, სოფ. დიმიდან, დიდძალ მალაკელიძე და სიქთარველი ზურაბ ვერულაშვილი კი ციცქასა და ცოლიკოურს აყენებენ.

2004 წელს საქართველოში ჩატარდა ვენახების სტატისტიკური აღწერა. აღწერის შედეგად დადგინდა, რომ საქართველოს ვენახების 95% უკავია ქართულ ვაზის ჯიშებს. ეს ფაქტები დავით მალრაძეს აძლევს იმის თქმის საშუალებას, რომ საქართველოს დღევანდელი მევენახეობა დაფუძნებულია ძირითადად ქართულ ჯიშებზე, რაც მეღვინეობისათვის ერთ-ერთი ყველაზე მნიშვნელოვანი ფაქტორია. იგი ასევე იშველიებს მსოფლიო პრაქტიკას და ამბობს, რომ მსოფლიოში მევენახეობა-მეღვინეობით ცნობილი ქვეყნების უმეტესობაში, კონკრეტული რეგიონები ძირითადად მეღვინეობით ცხოვრობენ და მათ შემოსავალს ეს საქმე წარმოადგენს. მიუხედავად იმისა, რომ საქართველოს რელიეფი საკმაოდ რთულია და საერთო ტერიტორიის შედარებით მცირე ნაწილი უჭირავს ვენახებს, კარგი იქნება, ქართული მეღვინეობაც მსოფლიოში ცნობილი მეღვინეობის ქვეყნების რეგიონების მსგავსად თუ განვითარდება.

დღევანდელი მონაცემებით, საქართველოში ვენახები საკამოდაა შემცირებული, ეს ერთ-ერთი ყველაზე დაბალი მაჩვენებელია ბოლო ათწლეულების მანძილზე. ენოლოგ დავით მალრაძის აზრით, ვენახების შემცირება მხოლოდ ერთი კონკრეტული მიზეზით არ ყოფილა განპირობებული და ეს სერიოზული მსჯელობის საგანი უნდა გახდეს. კვლევები უნდა ჩატარდეს რეგიონებისა და ზონების მიხედვით, რათა დადგინდეს, მაგალითად, სამეგრელოს კონკრეტულ ზონებში რატომ ჩანაცვლა ოჯალეში სიმინდმა, რატომ არჩიეს გურიის კონკრეტულ სოფლებში ჩხავერს ადესა და ა.შ...

დავით მალრაძე: "ვენახების შემცირების მიზეზი შეიძლება იყოს როგორც გლობალური, ასევე სახელმწიფო და რეგიონალური დონის ფაქტორები. დასავლეთ საქართველოში ერთადერთი იმერეთია, სადაც ვენახების შედარებით დიდი ფართობები შემორჩა. იმერეთი ვენახების რაოდენობით კახეთის შემდეგ მეორე ადგილზეა. მთლიანი საქართველოს

ვენახების დაახლოებით ნახევარი კახეთზე მოდის. კახეთისა და იმერეთის შემდეგ კი, ვენახების რაოდენობით ქართლი მესამე ადგილზეა. შეიძლება ითქვას, რომ ვენახების ფართობების საქართველოს ყველა რეგიონში შემცირდა. საქართველოს მეღვინეობა დამოკიდებული მხოლოდ ერთ კუთხეზე არასოდეს ყოფილა. მრავალფეროვნება თვითოეული კუთხიდან და თვითოეული ჯიშიდან მოდის. რა თქმა უნდა, სრულ გენოფონდს - ვერ ავადორძინებთ, მაგრამ, რაც მეტი ჯიში იქნება ასორტიმენტში, ეს უფრო მეტად წაადგება ქართულ მეღვინეობას.”

მევენახეობა და მეღვინეობა გარდა იმისა, რომ სოფლის მეურნეობის დარგებია, ეს არის ამავე დროს გარკვეული ეთნოსის ცხოვრების შემადგენელი ნაწილიც. ქართველი კაცი ღვინის გარეშე ვერ არსებობს. ჩვენი წინაპრები ღვინოს თანამედროვე ევროპელების მსგავსად აღიქვამდნენ და ამ სასმელს როგორც კალორიულ საკვებს - ისე მოიხმარდნენ. დღეს სამწუხაროდ ეს კულტურა ჩვენს ქვეყანაში შედარებით დაკნინებულია და ღვინის ეპიზოდურად დიდი რაოდენობის მომხარება უფრო აქტუალური გახდა. ბატონ დავით მალრაძეს სჯერა, რომ დადგება დრო, როდესაც ღვინოს ჩვენს ქვეყანაში სწორედ ისე დააფასებენ, როგორც ეს ამ სასმელს ეკადრება. საქართველომ ღვინის სამშობლოს წოდება პირველ რიგში ღვინის დაფასებით უნდა დაიმსახუროს!

სამწუხაროდ ძალიან დიდი ხანია საქართველოში აღარავინ აფასებს წელს მევენახეობა-მეღვინეობის თვალსაზრისით. იშვიათად გაიგონებთ საუბრებს იმის შესახებ, თუ როგორი ხარისხის მოსავალი მოვიდა ამა თუ იმ რეგიონში, რომელი მხარისთვის იყო ყველაზე წარმატებული კონკრეტული წელიწადი. ევროპაში ამაზე მეცნიერთა და ღვინის ექსპერტების მთელი ჯგუფები მუშაობენ, რომლებიც მჭიდროდ თანამშრომლობენ მევენახეებთან და ამის გამოა, რომ ზოგიერთ რეგიონში უკანასკნელი რამდენიმე ასწლეულის დეტალური მონაცემებიც აქვთ. ეს ე.წ. მილეზიმების ტაბულა ღვინის მყიდველსაც ეხმარება, რომელსაც სურს იცოდეს, რომელი უფრო წარმატებული წელი იყო.

ამ მხრივ ჯერ კიდევ ყველაფერი წინაა საქართველოში და, ჯერ კიდევ არ არის გვიანი უკანასკნელი წლების და უფრო ძველი მონაცემებიც იქნეს აღდგენილი. ღვინის კლუბში უკვე მუშაობენ ასეთი მილეზიმების ტაბულაზე, სადაც რეგიონების და წლების მიხედვით დაიწერება ქულები და ვარსკვლავები და შეფასდება მოსავლები საქართველოს მეღვინეობის ყველა რეგიონისთვის.

ქართულ მეღვინეობაში არსებულ პრობლემათაგან ერთ-ერთი თვალსაჩინო პრობლემაა ისიც, რომ საქართველოში ძალიან ცოტანი არიან მეცნიერები, რომლებიც ქართული ვაზის

მეცნიერულად შესწავლასა და ლაბორატორიულ კვლევებს აწარმოებენ. დღეს ამ სფეროში მოღვაწე მეცნიერთაგან ბატონი დავით მაღრაძე ერთ-ერთი გამორჩეული ადამიანია, რომელიც აქტიური მკვლევარია და უკვე ათი წელია, ქართული ვაზის ჯიშებს სწავლობს.

გენეტიკური მარკერების მეთოდით გამოკვლევებმა აჩვენა, რომ საქართველოში გავრცელებული ვაზის ჯიშების შემადგენლობა გენეტიკურად ერთმანეთს უკავშირდება. საქართველოს ვაზის გენოფონდი არის ძალიან მდიდარი და ამას ადასტურებს შესწავლილი ნიმუშები. ასევე აღმოჩნდა, რომ საქართველოში გავრცელებული ველური ვაზი უფრო ახლოს არის ვაზის ქართულ კულტურულ ჯიშებთან, ვიდრე ევროპის სხვა ქვეყნების ჯიშებთან. ამ ყველაფრის გამო, ვაზის ქართული გენოფონდი კიდევ უფრო ღრმად უნდა შევისწავლოთ. ასევე აუცილებელია მისი შენარჩუნება და დაცვა.

განხორციელებული პროექტების ფარგლებში მეცნიერებმა ასევე შეისწავლეს მათ ხელთ არსებული ვაზის ათობით ქართული ჯიშის ენოლოგიური მაჩვენებლები. როგორც გაირკვა, ქართული ჯიშები შემოდგომისთვის ახერხებენ სასურველი მჟავიანობის შენარჩუნებას, რაც აუცილებელია მაღალი ხარისხის ღვინოების წარმოებისთვის. ასევე აღმოჩნდა, რომ ქართული ჯიშების დიდი ნაწილი, ევროპულ ჯიშებთან შედარებით, საკმაოდ მდგრადია ვაზის გავრცელებული დაავადებების მიმართ.

ქართველი და უცხოელი მეცნიერების ერთობლივი კვლევები გრძელდება. 2014 წლისთვის ამპელოგრაფები ევროპის მთელ არეალში (თურქეთის გამოკლებით) გავრცელებული ვაზის ჯიშების შესწავლას გეგმავენ. ამ პროექტის განხორციელებაში 33 ქვეყანა იქნება ჩართული, მათ შორის - საქართველო.

## დასკვნა

ნაშრომის მიზანს შეადგენდა დაგვეზუსტებინა, იმერეთის ტერიტორიაზე თუ სად რა ვაზი ხარობს და რა ფართობს შეიძლება შეადგენდეს ამა თუ იმ ჯიშის ნარგავი. ამგვარი სამუშაოები ამ დროისათვის შესრულებული არ იყო. სხვადასხვა ჯიშის ბიოლოგიურმა შესწავლილობამ და მისმა გამძლეობამ სხვადასხვა დაავადებების მიმართ საშუალება მოგვცა დაგვეზუსტებინა რა ფართობი შეიძლება ეჭიროს ხსენებულ ჯიშს იმერეთის ტერიტორიაზე და სად არის უკეთესი პირობები ამ ჯიშის საუკეთესო ღვინის დასაყენებლად.

იმერეთში და საერთოდ დას. საქ-ში ყველაზე ფართოდ გავრცელებული ვაზის ჯიშია ცოლიკოური. განასხვავებენ ცოლიკოურის 2 სახესხვაობას, ოზრური და ბაზალეთის ცოლიკოური. ზოგიერთი მკვლევარი არ ანსხვავებს ამ ორ ჯიშს ერთმანეთისაგან, თუმცა ლაბორატორიულად დადასტურებულია მათი ურთიერთდამოუკიდებლობა. ცოლიკოურის „უპრეტენზიოზობის“ გამო მისთვის შესანიშნავი ტერიტორიაა, როგორც მშრალი, ისე ტენიანი ტერიტორია. ძირითადად ეს ჯიში გვხვდება ვანისა და ბაღდათის მუნიციპალიტეტებში. ამ ტერიტორიაზე არსებული ვენახის ფართობი კი დაახლოებით 1000 ჰა-ა.

გავრცელების სიხშირის მიხედვით გამოირჩევა ცოლიკოურზე არანაკლები ღირსების ღვინის მქონე ჯიში ციცქა. იგი ძირითადად ზესტაფონის, ხარაგაულისა და თერჯოლის მუნიციპალიტეტებში გვხვდება. ზემო იმერეთის ზონაში მოყვანილი ციცქა კარგი მასალაა შამპანიურისთვის, ხოლო შუა იმერეთის ციცქა შესანავი სუფრის ღვინის მასალაა. არსებული რუკების მიხედვით, ფართობი რომელიც ვარგისია მაღალი ღირსების მქონე ციცქა ღვინის დასაყენებლად შეადგენს 388 ჰა-ს, ხოლო ტერიტორია სადაც ციცქა და ცოლიკოური თანაბრად კარგად ინვითარებენ მთელ თავის ღირსებებს შეადგენს 467 ჰა-ს.

ციცქასა და ცოლიკოურისგან განსხვავებით შედარებით „პრეტენზიული“ ჯიშია კრახუნა. იგი შუა იმერეთის თითქმის ყველა სოფელში შეიძლება შეგვხვდეს, მაგრამ მისი ღვინის სრული ღირსების წარმოჩენისთვის საუკეთესოა მხოლოდ სვირის ზონა და მიმდებარე სოფლები, რომლის სავენახე ფართობიც დაახლოებით 154 ჰექტარია. ამ ზონაში დაყენებული მარტო კრახუნას ღვინო შესანიშნავი ბუკეტითა და არომატით ხასიათდება, თუმცა არანაკლები სხეულიანობით გამოირჩევა ციცქასა და ცოლიკოურთან ერთად დაწურული, სადაც სამივე ჯიშს თანაბრად შეაქვს თვისი წვლილი ღვინის წარმოჩენაში. ამ შესანიშნავი ღვინის მირთმევა შეგვიძლია ნიგვზიან სალათებთან, რომლითაც ასევე ცნობილია იმერული სამზარეულო და მოხარშულ ქათამთან.

შავყურძნიანი ვაზის ჯიშებიდან იმერეთის ტერიტორიაზე აღსანიშნავია ოცხანური საფერე. იგი საკმაოდ ძველი ჯიშია, მაგრამ მისი მტევნის განვითარებიდან ნათლად ჩანს, რომ ახლო წარსულშია მოშინაურებული. იგი იმერეთის თითქმის ყველა რაიონში გვხვდება, თუმცა უნდა აღინიშნოს მისი შედარებით ნაკლებმოსავლიანობა, როს გამოც მის გაშენებას საფრთხეც კი დაემუქრა საბჭოთა წარსულში.

ზემო იმერეთის, განსაკუთრებით ჭიათურა-საჩხერის მიკრო რაიონისთვის დამახასიათებელი ჯიშია ძელშავი. ამ მუნიციპალიტეტებში ვენახის საერთო ფართობი დაახლოებით 365 ჰა-ა. თუმცა ძელშავი იმერეთის სხვა ტერიტორიაზეც შესანიშნავად ხარობს. ზოგჯერ, ძელშავისაგან უფრო სხეულიანი ღვინის დასაყენებლად ამატებენ საფერეს ჭაჭას, რაც ასევე მის შეფერვასაც აუმჯობესებს.

ზემოთ მოყვანილი რიცხვები რა თქმა უნდა მეტ-ნაკლებად საკამათოა, თუმცა უნდა აღინიშნოს ის ფაქტი, რომ მსგავსი ანალიზი ამ დრომდე, ამ მასშტაბის რუკაზე არ ჩატარებულა. უფრო მეტი ადამიანი უნდა დაინტერესდეს ამ საკითხით და იზრუნონ სახელმწიფოში, შესაბამისმა სტრუქტურებმა, მსგავსი სახის ინფორმაციის მოპოვება-დამუშავებაზე. ქვეყანა, რომელსაც პრეტენზია აქვს, რომ ისაა ღვინის სამშობლო, ნამდვილად უნდა ფლობდეს შესაბამის ინფორმაციას და ზრუნავდეს ამ სტატუსის შენარჩუნება-

გამართლებაზე. იმედს ვიტოვებ ჩემი ნაშრომი ცოტათი მაინც დაეხმარება შესაბამის სამსახურებს და საწინდარი გახდება ამ საკითხის შემდგომი გააქტიურებისა.



გამოყენებული ლიტერატურა:

1. გიორგი მელაძე, მაია მელაძე \_ საქართველოს დასავლეთ რეგიონების აგროკლიმატური რესურსები \_ გამომცემლობა “უნივერსალი”. თბილისი 2012.
2. ირმა ცეციტინიძე „ ვაზის ძირითადი მავნებლები და მათ მიმართ ბრძოლის ახალი ქიმიური საშუალებების გამოყენება“სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა კანდიდატის სამეცნიერო ხარისხის მოსაპოვებლად წარმოდგენილი დისერტაცია. თბილისი-2006.
3. მელიორ ალფენიძე, ნიკოლოზ ბერუჩაშვილი, მერაბ გონგაძე, ეთერ დავითაია, რობერტ მაღლაკელიძე, ნანა ნადარეიშვილი, მეგი შენგელაია, კობა ხარაძე \_ საქართველოს გეოგრაფია\_ გამომცემლობა “კაზანონი”. 1999.
4. ნ. კეცხოველი, მ. რამიშვილი, დ. ტაბიძე \_ საქართველოს ამპელოგრაფია გვ. 15, 24, 39, 58, 77, 79, 84, 259, 315, 339, 409, 461, 471, 494, 542. საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის გამომცემლობა. თბილისი 1960.
5. მაისურაძე, ჯამასპაშვილი, ბერუჩაშვილი, ინაშვილი, სეფერთელაძე, ხარძიანი. „საქართველოს ლანდშაფტური რუკა და გეოინფორმაციული სისტემა“. თბილისი 2012.
6. Давитая Ф. Ф. Климатические зоны винограда в СССР, 2 изд., М., 1948;
7. <http://vinoge.com/mikrozonebi/imereTis-meRvineobis-raionebi>
8. <https://sites.google.com/site/imeretitituli/imeruli-samzareulo/imeruli-meghvineoba>
9. <http://www.winery-khareba.com>
10. <http://vinoge.com/mevenaxeoba/daviT-maRraZe-Cven-istorias-vexebiT>