

## ქართული ვაზის ჯიშები

თამარ ბერიძე, მიშიკო ზედელაშვილი, ეთერ სვანიძე, ანა ურუშაძე, ნათია ჩოგოვაძე / Tamar Beridze, Misha Zedelashvili, Eter Svanidze, Ana Urushadze, Natia Chogovadze

### შესავალი

მევენახეობა და მეღვინეობა საქართველოს სოფლის მეურნეობის უძველესი და მნიშვნელოვანი 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, მხატვრობაში, პოეზიაში, სიმღერასა და სხვა დარგებში.

მევენახეობა და მეღვინეობა აქტუალური საკითხია XXI-ე საუკუნეშიც. სწორედ, ამიტომ გადავწყვიტეთ ამ თემას შევხებოდით. აღნიშნულ ნაშრომში განვიხილავთ შემდეგ საკითხებს - ქართული ვაზის ისტორია; გავრცელება; ჰაბიტატი; გამოყენება; თანამედროვე პრობლემები; და, ბოლოს – კოლექცია, როგორც გადარჩენის გზა.

### ქართული ვაზის ისტორია

ვაზი უნიკალური მცენარეა. ის მსოფლიოში ერთ–ერთ მნიშვნელოვან სასოფლო–სამეურნეო კულტურას წარმოადგენს. მას გააჩნია უძველესი ისტორიული კავშირი ადამიანის ცივილიზაციის განვითარებასთან. მევენახეობისა და მეღვინეობის განვითარებას უდიდესი მნიშვნელობა გააჩნდა ბრინჯაოს ხანიდან, როდესაც ღვინის ინტენსიურმა წარმოებამ საფუძველი ჩაუყარა ვაჭრობას (ჯავახიშვილი, 1934).

უძველეს დროში, საქართველოს ეკონომიკის ერთ–ერთი მნიშვნელოვანი საფუძველი მევენახეობა იყო. საქართველოდან ღვინის ექსპორტს აწარმოებდნენ მეზობელი ქვეყნები. უცხო დამპყრობლების მხრიდან (თემურ–ლენგი, შაჰ–აბასი), ვენახების გაჩეხვის მიზანს წარმოადგენდა ქვეყნის ეკონომიკურად დაქვეითება და შემოსავლის შემცირება. მიუხედავად ამისა, საქართველო მალე აღდგებოდა ხოლმე. ეს აღდგენა დამოკიდებული იყო ქართველი ხალხის სიცოცხლისუნარიანობასა და თავისუფლებისათვის უსაზღვრო სიყვარულზე (ჯავახიშვილი, 1934).

ბოლო მონაცემების თანახმად, საქართველო ღირსეულად ითვლება კულტურული ვაზის (*Vitis vinifera* L.) წარმოშობის ერთ–ერთ პირველ ცენტრად (ეხვავია, 2011). სავარაუდოდ, ძვ. წ. აღ. 6000–4000 წლებიდან მომდინარეობს ვაზის სელექცია. აქედან, კულტურული ვაზი გავრცელდა ხმელთაშუა ზღვის აუზში, ახლო აღმოსავლეთში და ბოლოს ამერიკაში.

წიპწები აღმოჩენილია ირანში, თურქეთში, სირიაში, ლიბანსა და იორდანიაში. თუმცა, ქართული მასალების ასაკი და სახეობათა სრულყოფილება ნათლად მოწმობს, რომ საქართველოში, კავკასიის მთების სამხრეთით მდებარე ქვეყანაში, ვაზის მოშენებისა და ღმერთების სასმელის დამზადება ჩვენს წელთაღრიცხვამდე 7000 წლის წინ ან უფრო ადრე იყო (რამიშვილი, 1988).

საქართველოში ვაზის ხანგრძლივი კულტივარების დამადასტურებელ ფაქტს წარმოადგენს თესლების არქეოლოგიური ნარჩენები. 1965 წელს სიმონ ჯანაშიას ისტორიის სახელმწიფო მუზეუმისა და თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის ერთობლივმა ექსპედიციამ შულავერის მდელოზე (ქვემო ქართლი) აღმოაჩინა უძველესი დასახლება და მისი ნანგრევები, სადაც დიდი ოდენობით ბოტანიკური მასალა იპოვნეს. აღმოჩენილ მასალებს შორის განსაკუთრებით საყურადღებო იყო ყურძნის წიპწა. ანალიზის შემდეგ, მორფოლოგიური და ამპლეომეტრული მონაცემების მიხედვით ქართველმა და უცხოელმა მეცნიერებმა დაადგინეს, რომ ის არის *Vitis vinifera* subsp. *sativa* D.C., მოშინაურებელი ყურძნის ნაირსახეობის წიპწა. კულტურული ვაზის უმუალო

წინაპარი, გარეული ვაზი – კრიკინა (უსურვაზი), რომელიც დღეს საერთაშორისო წითელ წიგნშია შეტანილი. ნახშირწყლების ანალიზის შედეგად აღმოჩნდა, რომ წიპწები თარიღდება ჩვ. წ-მდე 5000-7000 წლებით და არის უძველესი არამარტო საქართველოში, არამედ მთელს მსოფლიოში (რამიშვილი, 1988).

ამერიკელმა პროფ. მაკგოვერნმა (McGovern, 2003) ქართული ეროვნული საგანძურის გამოფენის კატალოგში ჩაწერა: “საქართველო ღვინის სამშობლოა, გვიანი ქვის ხანის, ნეოლითის მონაცემების მიხედვით, კაცობრიობის კულტურულ და ეკონომიკურ ცხოვრებაში ღვინის კულტურა სწორედ საქართველოდან მკვიდრდება. შულავერში აღმოჩენილი უძველესი მოშინაურებული ყურძნის წიპწები, რომლებიც ჩვ.წ-მდე 7000-6000 წლებით თარიღდება, ადასტურებს, რომ იმ დროისთვის მტკვრის ხეობაში, სამხრეთ და ცენტრალურ საქართველოში უკვე არსებობდა კარგად განვითარებული მეღვინეობის კულტურა”.

ლეგენდის მიხედვით, როდესაც განმანათლებელი წმინდა ნინო, საქართველოში შემოვიდა, მას ხელში ეჭირა ვაზისგან დამზადებული, საკუთარი თმით შეკრული ჯვარი. მას შემდეგ ვაზი ახალი რელიგიის სიმბოლოა. ასევე, ქართული ეკლესიის კარები ხშირად ვაზის ფიცრებისაგან კეთდებოდა. გავცელებული იყო ვაზის ჩუქურთმის გამოყენება ტაძარ-მონასტრების მშენებლობის დროს. ქართველი ხალხი შორეულ წარსულში ვაზს „წმინდა“ მცენარედ თვლიდა. ამიტომაც, ბუნებრივია ქართველი ადამიანის განსკუთრებული ყურადღება ვაზის მოვლა-გაშენებისთვის.

მე-9 საუკუნეში საქართველოში აშენდა იყალთოს აკადემია. აკადემიას ჰქონდა მეღვინეობის დეპარტამენტი. სწორედ, აქ სწავლობდა პოეტი შოთა რუსთაველი მე-12 საუკუნეში. აკადემია იმით არის განთქმული, რომ იქ მრავალი საუკუნის მანძილზე მეღვინეობა ქართული სოფლის მეურნეობის საფუძველი იყო (ჯავახიშვილი, 1934).

ქართული მევენახეობის მწვერვალი მე-19 საუკუნის მეორე ნახევარში იყო. ქართული მეღვინეობის განვითარებაში უდიდესი წვლილი შეიტანა თავადმა ალექსანდრე ჭავჭავაძემ, რომელიც ფლობდა თელიანის მამულს. სწორედ იქ დაიწყო ადგილობრივი, სხვადასხვა სახის ღვინოების (რქაწითელი, მწვანე, საფერავი) დამზადება. (<http://www.telianivalley.com>).

### **ვაზის გავრცელება**

მევენახეობის განვითარების დამოუკიდებელი ცენტრი რამდენიმე იყო: შუა აზია, ჩინეთი, დასავლეთ აზია და სხვ. ამჟამად გავრცელებულია 6.000-ზე მეტი ვაზის ჯიში. ამათგან კულტურული ვაზის წარმომობისა და მეღვინეობის განვითარების მხრივ ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ცენტრი იყო და არის საქართველო. სადაც ჩამოყალიბდა 500-ზე მეტი ჯიში, ანუ მსოფლიოს მთელი ასორტიმენტის 8,3%; საქართველოში ვაზის ჯიში 2,5-ჯერ მეტია, ვიდრე აზერბაიჯანში (200 ჯიში); 5,5-ჯერ მეტი, ვიდრე სომხეთში (90 ჯიში); 2,5-ჯერ მეტი, ვიდრე შუა აზიაში (200 ჯიში); 3,5-ჯერ მეტი, ვიდრე დაღესტანში (150 ჯიში). ყოფილ საბჭოთა კავშირში ცნობილი იყო 1180-მდე ჯიში, აქედან ქართული ჯიში 500-ზე მეტია, რაც 42%-ს წარმოადგენს (კეცხოველი და სხვ. 2012).

ივ. ჯავახიშვილს თავისი შესანიშნავი წიგნის „საქართველოს ეკონომიური ისტორიის“ II ტომში ჩვენი მევენახეობა დაწვრილებით აქვს განხილული და ძველი საქართველოს ჩათვლით 413 ვაზის ჯიში აქვს აღნიშნული (ჯავახიშვილი, 1934).

საქართველო, ბუნებრივ-ისტორიული პირობების მიხედვით, იყოფა ორ საგრძნობლად განსხვავებულ აღმოსავლეთ და დასავლეთ ნაწილად, ხოლო თითოეული მათგანი მევენახეობის ცალკეულ მხარედ.

ეს მხარეებია: ა) აღმოსავლეთ საქართველო - კახეთი, ქართლი, სამხრეთ-ოსეთი, მესხეთი და ბოლნის-მარნეული; ბ) დასავლეთ საქართველო - იმერეთი, რაჭა-ლეჩხუმი, სამეგრელო, გურია, აჭარა და აფხაზეთი.

### **ქართული ვაზის ჯიშები**



## ოჯალეში

ოჯალეში, წითელყურძნიანი ვაზის აბორიგენულ ჯიშებს შორის საქართველოში ძველთაგანვეა ცნობილი. იგი გავრცელებულია უმთავრესად სამეგრელოს მთიან რაიონებში და როგორც წარსულში, ისე ამჟამადაც მისგან აყენებენ მუქი შეფერილობის მაღალხარისხოვან სუფრის წითელ ღვინოს (კეცხოველი და სხვ. 2012).

ადგილობრივი შესწავლით დასტურდება, რომ ოჯალეში სამეგრელოს უძველესი ჯიშია. თუ როდის წარმოიქმნა ან სად იყო მისი გავრცელების პირველი კერა, ჯერ კიდევ არაა საბოლოოდ დადგენილი, ხოლო როგორც ამას ივ. ჯავახიშვილი (ჯავახიშვილი, 1934) გადმოგვცემს, საერთო ცნობები ქართული ვაზის ჯიშთა წარმოქმნის შესახებ არ არის დადგენილი. უნდა ვიფიქროთ, რომ წარსულში გავრცელებულ ვაზის აბორიგენულ ჯიშებს შორის ოჯალეში უდაოდ წამყვანი იყო. ყურადღებას იპყრობს თვით ჯიშის სახელწოდება „ოჯალეში“ რაც კიდევ მეტად ამტკიცებს მის აბორიგენობას სამეგრელოს რაიონებისთვის.

ეკოლოგიურ პირობებში სოკოვან ავადმყოფობათა მოქმედება ვაზზე ძლიერია. განსაკუთრებით ავადდება მაღალი ვაზები, რომელთა მოვლა ვაზების მაღლა ზრდის გამო თითქმის შეუძლებელი ხდება, დაბლარი ვაზები კი შეწამვის ოპერაციების დროულად და წესისამებრ ჩატარების შემთხვევაში თითქმის დაცულია ავადმყოფობათა მოქმედებისგან (კეცხოველი და სხვ. 2012).

დაკვირვება ცხადყოფს, რომ ოჯალეშის გამძლეობა სოკოვან ავადმყოფობათა მიმართ სუსტია, განსაკუთრებით იგი ადვილად ავადდება ნაცრით და თუ დროულად არ იქნება გამოყენებული გოგირდით წამლობა მთელი მოსავალი ნადგურდება.



## რქაწითელი

რქაწითელი საქართველოს სტანდარტული, ფართოდ გავრცელებული ვაზის ჯიშია. ყველაზე დიდი ფართობი მას კახეთში უკავია. იძლევა მაღალხარისხოვან ევროპულ და კახურ სუფრის თეთრ ღვინოს, მაღალი დონის სადესერტო ღვინო მასალას და ადგილობრივი მნიშვნელობის კარგი ხარისხის სუფრის ყურძენს (კეცხოველი და სხვ. 2012).

რქაწითელი ადგილობრივი კახური ვაზის ჯიშია. იგი წარმოშობილია კულტურული ვაზის ჯიშების ფორმათა წარმოქმნის დროს ალაზნის კერაში, რომელიც მდებარეობს მდინარე ალაზნის ხეობაში. შორეულ წარსულში რქაწითელს კუკურას უწოდებდნენ (ჯავახიშვილი, 1934)..

რქაწითელის წარმოშობის საკითხი სავსებით გარკვეულად შეიძლება ჩაითვალოს, ხოლო რაც შეეხება წარმოშობის დროს ამის შესახებ მონაცემები სადღეისოდ არ მოიპოვება, რადგან XIII საუკუნეზე უფრო ადრინდელი სამეურნეო ისტორიის ძეგლები დაცული არაა.

რქაწითელი სხვადასხვა დანიშნულებით გამოიყენება. იგი იძლევა თითქმის ყველა ტიპის ღვინოს, მაღალი ხარისხის ყურძენის უალკოჰოლო წვენს და ადგილობრივ მოსახმარ კარგ სასუფრე ყურძენს. მაღალი ხარისხის თეთრ სუფრის ღვინოს რქაწითელი თავის სამშობლო - კახეთში იძლევა. აქ ცალკეული მასივების ჰორიზონტალურ და ვერტიკალურ ზონალობასთან დაკავშირებით საგრძნობლად იცვლება ღვინის ტიპი და ხარისხი.



## საფერავი

საფერავი საქართველოს სტანდარტული ფართობთ გაზრცელებული ვაზის ჯიშია. იგი ვაზის წითელი ჯიშების მსოფლიო ასორტიმენტის ერთ-ერთი საუკეთესო წარმომადგენელია. განსაკუთრებით მაღალი ხარისხის სუფრის წითელ ღვინოს საფერავი იძლევა კახეთში. ხოლო, მაღალი კონცენტრაციის საფერავის ღვინოს ამზადებენ ყირიმსა და უზბეკეთში (კეცხოველი და სხვ. 2012).

საფერავი ქართული ვაზის ჯიშია. იგი წარმოქმნილია ვაზის ჯიშების ფორმათა წარმოშობის ადგილობრივი კერიდან. პირდაპირი მითითებანი საფერავის წარმოშობის დროისა და ადგილის შესახებ ცნობილი არაა. კვლავ, იმ მიზეზის გამო, რომ საქართველოს სამეურნეო ისტორიის XIII საუკუნეზე უფრო ადრინდელი ძეგლები დაცული არაა (ჯავახიშვილი, 1934). ამისდა მიუხედავად, სხვა არაპირდაპირ მონაცემებზე დაყრდნობით შესაძლებელია საფერავის წარმოშობის განსაზღვრა. ძველი ისტორიკოსები: ქსენოფონტეს, ჰეროდოტეს, სტრაბონისა და სხვათა გადმოცემით ევროპულ სახელმწიფოთა პოლიტიკური ცხოვრების გარიჟრაჟზე, საქართველოში ფართოდ იყო განვითარებული მევენახეობა და მეღვინეობა. ყოველივე ეს საბაზს გვაძლევს ვიფიქროთ, რომ ზოგიერთი დღეს გაზრცელებული ჯიში უძველესია ან უძველესი ჯიშების უახლოესი შთამომავალია. აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ძველი ცნობები საფერავის წარმოშობის შესახებ, განსაკუთრებით უცხოური ქვეყნების ინფორმაცია, ზოგჯერ არასწორია და დამახინჯებულია. მაგალითისთვის საკმარისია მოვიყვანოთ უცნაური ცნობა გერმანულ ჟურნალ „ვაინლაუბე“-დან რომლის მიხედვითაც საფერავი რეკომენდირებულია გერმანიისათვის, როგორც საბერძნეთისა და ყირიმის ჯიში და ნახსენებია, რომ ის გაზრცელებულია კახეთის მთებში, რაც სრული გაუგებრობაა. საქართველოდან საფერავი თანდათან გაზრცელდა მეზობელ რესპუბლიკაში, აზერბაიჯანში. იგი გაზრცელდა ძველ ქართულ პროვინციიდან საინგილოდან. სომხეთში საფერავი უფრო ნაკლებად არის გაზრცელებული.

საფერავი შესანიშნავი საღვინე ჯიშია, იგი საუკეთესო მასალას იძლევა თითქმის ყველა ტიპის ღვინისათვის. თავის მაღალ თვისებებს საფერავი სრულად მხოლოდ განსაზღვრულ მაკრო- და მიკროორიონის ნიადაგურ და ჰავის პირობებში ამჟღავნებს.

საფერავის მთავარი ღირსება მისი სამეურნეო და ტექნოლოგიური თვისებების მთლიანობაშია, რაც გამოიხატება მის შედარებით მაღალ მოსავლიანობაში, სოკოვან ავადმყოფობის მიმართ კარგ გამძლეობაში, ყინვის ამტანობაში, ეკოლოგიური პირობებისადმი კარგ შეგუებაში, ღვინის მაღალ ხარისხში (მისგან თითქმის ყველა ტიპის: სასუფრე, მაღალი კონცენტრაციის და სადესერტო ღვინო მზადდება), და მის მეტად მყარ სამეურნეო თვისებებში.

საფერავის უარყოფით თვისებას წარმოადგენს ის, რომ იგი ნაკლებად უძლებს ფილოქსერას. გარდა ამისა, ზოგიერთ ადგილებში ნორმალურზე მეტი ყვავილცვენა იცის.



ქისი ნაკლებად გავრცელებული კახური ვაზის ჯიშია. იგი იძლევა მაღალხარისხოვანი სუფრის თეთრ ღვინოს. ადგილობრივ მევენახეთა შორის და მევენახეობის ლიტერატურულ წყაროებში ქისის სინონიმები ცნობილი არაა, თუ მხედველობაში არ მივიღებთ იმას, რომ თელავის რაიონის ზოგიერთ სოფლებში მას შეცდომით ეძახიან წობენურას (სოფ. ქისტაური) და დამპალას (სოფ. ხოდაშენი).

ქისი წარმოქმნილია კულტურული ვაზის ჯიშების ფორმათა წარმოშობის ადგილობრივი კერიდან. მორფოლოგიური და სამეურნეო ნიშნებით, ქისი მეტად ახლოს დგას კახეთის მთავარ საწარმოო ვაზის ჯიშებთან და მათთან ერთად ადგილობრივი კერიდან უნდა იყოს წარმოქმნილი. ამჟამად, ქისი გავრცელებულია კახეთში. ხანგძლივი შესწავლის შედეგად ქისი გამოვლენილია, როგორც მაღალხარისხოვანი პერსპექტიული ჯიში (კეცხოველი და სხვ. 2012).

ქისი კახეთის სხვა მთავარი ჯიშების მსგავსად, ადრე იძლევა პირველ და სრულ მოსავალს. თელავში საკოლექციო ნაკვეთზე წარმოებული დაკვირვების მიხედვით ქისი დარგვიდან მესამე წელს სრული მოსავლის დაახლოებით ერთ მესამედს იძლევა.

ქისის ყურძნიდან როგორც წმინდად, ისე სხვა ჯიშებთან ერთად აყენებენ სუფრის ღვინოს. ქისის წმინდად დაყენებული ღვინო მუდამ მაღალი ხარისხისაა. იგი კრიალაა, ევროპულად დაყენებული მოყვითალო ჩალისფერია, ოქროსფერი იერით, არომატი კარგად გამოსახულია, ნაზი, სასიამოვნო, ხოლო გემო სრულიად ჰარმონიული აქვს. კახურად დაყენებული ღვინო უფრო მაღალი ღირებულებისაა, იგი მუქი ჩალისფერია, კარგად გამოსახული ხილის სასიამოვნო არომატით, ნაზი, სრული, შინაარსიანი ღვინო, გემო ჰარმონიული, ხავერდოვანი აქვს. ქისის კახურად დაყენებული ღვინო უდავოდ ღირსშესანიშნავია.

ამჟამად, ქისის მცირედ გავრცელების გამო, მარტო მისგან იშვიათად მზადდება ღვინო. ხშირად იგი სხვა ჯიშებთან ერთად იწურება. მევენახეობა-მეღვინეობის ინსტიტუტის მიერ მრავალი წლის მანძილზე წარმოებულ ცდებით დადასტურებულია ქისის ღვინის მაღალი ხარისხი, როგორც ევროპული, ისე კახური წესით დაყენების შემთხვევაში. განსაკუთრებით აღსანიშნავია კახური წესით დაყენებული ღვინის მაღალი ხარისხი (კეცხოველი და სხვ. 2012).

## ვაზის ფორმირების მეთოდები

ვაზის ფორმირების მეთოდები მრავალფეროვანი იყო: მაღლარი – ხეზე მზარდი ვაზი; დაბლარი – სარზე ან მავთულზე მზარდი ვაზი; ბაბილო – დიდი დიამეტრის მქონე ვაზი.

საქართველოს ეკოლოგიური პირობების გამო, ძველთაგანვე დანერგილია, ტენიან ადგილებში მაღლარი ან ხეივანისებური ფორმები. ხოლო, შედარებით მშრალ ადგილებში, ვაზის დაბლარად გაშენება. ტენიანობის მიხედვით გარდამავალ ზონებში, დაბალი ხეივანია გავრცელებული. ტენიან ადგილებში ვაზის მაღლარად გაშენება მევენახეობის განვითარების ადრეულ ეტაპზე დადებითი იყო, განსაკუთრებით სოკოვან ავადმყოფობათა გავრცელებაზე. ნიადაგის ზედაპირიდან ვეგეტაციური ნაწილების მნიშვნელოვნად დაცვილების შედეგად ყურძნის გვიან დამწიფების გამო, დაგვიანებით კრეფდნენ და მაღალი ხარისხის პროდუქციას იღებდნენ ხარისხიანი ღვინოების დასამზადებლად. მაგრამ, სოკოვან ავადმყოფობათა გავრცელების შემდეგ ვაზის მაღლარად გაშენებამ თითქმის დაკარგა თავისი მნიშვნელობა. რადგან მაღლარ ვაზებზე გამწვანდა სამუშაო ოპერაციების წარმოება და სოკოვან ავადმყოფობათა წინააღმდეგ ბრძოლა. ამის გამო, მევენახეობის შემდგომ განვითარებას ჩვენი ქვეყნის ყველა რაიონში საფუძვლად დაედო ვაზის დაბლარად გაშენება. ოღონდ რაიონის ეკოლოგიური პირობების მიხედვით, ზოგან ამალელებული და ზოგან კი დადაბლებული შტამბით.

მ. რამიშვილი (რამიშვილი, 1988) ერთ-ერთი ჯიშის შესახებ, რომელსაც „ტყისყურძენა“ ეწოდება, წერს: „ტყისყურძენა გავრცელებულია მაღლარების სახით ზემო აჭარაში (ხულოს რაიონში), განსაკუთრებით ტყეებში და გზების სანაპიროებზე. ვაზები თავის ნებზეა მიშვებული მეტად მაღალ ხეებზე, რის გამოც თითქმის გაველურებულია“.

ძველად ჩვენში, ვენახი ტყის პირიდან იწყებოდა. იცოდნენ ვენახის პირის და ღობის ძირის თავისებური გამოყენება. აქ ირგებოდა უმთავრესად „წვრილი ხილი“: ტყემალი, ქლიავი, ჭანჭური, შვინდი, თხილი, მსხალი, ვაშლი, კაკალი და სხვა. ამ ხეებზე ძალიან ხშირად გაშენებული იყო ბაბილო, რითაც შექმნილი იყო თავისებური გარდამავალი საფეხური ტყიდან ვენახზე. რადგან, ვენახი ხშირად ესაზღვრებოდა ტყეს, ამის გამო ბაბილოთა შორის ხშირად იყო კრიკინაც (კეცხოველი და სხვ. 2012).

## ვაზის გამოყენება

ვაზი საქართველოში ფართოდ გამოიყენება. იყენებენ ყურძნისგან დაწურულ წვესს, ამზადებენ ბადაგს, თათარას და ჩურჩხელეს. გამოიყენება საჩამიჩედ, არსებობს დეკორატიული ჯიშები. ყურძენი შეიცავს უამრავ ვიტამინს, ამიტომ იყენებენ სამკურნალოდ: გულსისხლმარღვთა დაავადებისა და სისხლის ნაკლებობის დროს. ყურძნის წვენი (უმეტესად შავი) ხელს უწყობს ერთროციტების წარმოქმნას და ამალეებს ჰემოგლობინს. ასევე, არსებობს განსაკუთრებული გემოს და არომატის ვაზის სასუფრე ჯიშები, რომელთაგან დგება მრავალფეროვანი და მრავალნარი შემადგენლობის, ბუკეტისა და გემოს მქონე ღვინო – ვიდრე „ას გვარამდე და ას ფერამდე“ – ვახუშტი ბაგრატიონის თქმისა არ იყოს.

ცნობილია, რომ ჩვენი ჯარი ომში თავისი საგზლით მიდიოდა. საგზალი ადვილად სატარებელი და ნოყიერი უნდა ყოფილიყო, თანაც ისეთი, რომ დიდხანს კარგად შენახულიყო. ასეთი იყო ხმიადი, სულგუნი, ქუმელი და ჩურჩხელა. ჩამოთვლილთა შორის ბადაგი ყველაზე ნოყიერი იყო. ჩურჩხელა კალორიულობით შოკოლადს არ ჩამოუვარდება, სხვა თვისებებით კი მასზე მაღლა დგას, რადგან ჩურჩხელის გულში (ნიგოზი, თხილი, ჩამიჩი, ჩირი) ვიტამინები მნიშვნელოვანი რაოდენობითაა შერჩენილი. ამიტომ, კარგი ბადაგის გაკეთებას, მისი შენახვის უნარიანობას და ჩურჩხელის ხარისხს დიდი მნიშვნელობა აქვს (კეცხოველი და სხვ. 2012).

მიუხედავად ასეთი მრავალმხრივი გამოყენებისა, ვაზმა ყველაზე დიდი გამოყენება მაინც მეღვინეობაში ჰპოვა. საქართველოს, როგორც მევენახეობის უძველეს კერას გააჩნია უდიდესი გამოცდილება ამ მიმართულებით. უძველესი დროიდან მოყოლებული ქართველი კაცი სხვადასხვა მეთოდით ამზადებდა ღვინოს, ერთ-ერთი ყველაზე უნიკალური მეთოდი, რომელსაც მსოფლიოში ანალოგი არ აქვს, არის ღვინის თიხის ქვევრში დაყენება. ზუსტად არავინ იცის ეს მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია როდის იღებს სათავეს. თიხის ქვევრი, თავისი განსაკუთრებული თვისებების გამო გვამლევს საშუალებას მივიღოთ მართლაც უნიკალური ღვინო, რომელიც უამრავი ადამიანის აღფრთოვანებას იწვევს. გარდა ამისა, საქართველოში ღვინოს სხვა მეთოდებითაც ამზადებენ, მუხის კასრებში და შუშის ჭურჭელში, რომელსაც არანაკლები ხარისხი აქვს.

**ცხრილი 1. საქართველოს კომპანიების მიერ გამოყენებული ჯიშები.**

სადღინე ვაზის ჯიშები	სასუფრე ვაზის ჯიშები
ბროლა	ბუდეშური
გორული მწვანე	ბუდეშური წითელი
გრემელტეცანა	განჯური
თავვეერი	გორულა
კაპისტონი თეთრი	თავვეერი
კაჭიჭი	თითა ქართული
კრანუნა	კანური თეთრი
კუნძ	კლარჯულა
მტევანდიდი	მეგრენწი
მუჯარეული	ცნენისბუა აფნაშური
მცვიფანი რაჭული	ჯავანეთურა
მწვანე კანური	
ოცნანური საერე	
ოჯალეში	
პანეში	
რქაწითელი	
საფერავი	
საწურავი	
ხილთაუბანი	
უსანელოური	
ქისი	
ჩერგვალი	
შავკაბი	
ჩიტისთვალა	
ჩნავერი	
ციცქ	
ცოლივური	
მელშავი	
წულუკიმის თეთრა	
ჭვიტილური	
ხინვი	

XX საუკუნის ბოლო ხანებში, რთული ეკონომიკური სიტუაცია იყო შექმნილი ქვეყანაში, რაც ქართულ მეღვინეობაზეც აისახა. დღეისათვის დამაიმედებელი სიტუაციაა იმ მხრივ, რომ არსებობს უამრავი ქართული ღვინის კომპანია, რომლებიც ამზადებენ მაღალი ხარისხის ქართულ ღვინოს (ცხრილი 1). ამის მიუხედავად, კიდევ ბევრია გასაკეთებელი იმისათვის, რომ პოპულარული გახდეს ყურძნის საუკეთესო უცნობი ვაზის ჯიშები, რომლის შესახებაც ნაკლებად იცის საქართველომაც და მსოფლიომაც. ასევე აუცილებელია მსოფლიომ შეიტყოს ღვინის დაყენების ქართული, უნიკალური მეთოდების შესახებ.

### თანამედროვე პრობლემები

ჩვენი ქვეყნის ბუნებრივ-ეკოლოგიური პირობები, ვაზისათვის გამოსადეგი ფართობის სიუხვე, მიღებული პროდუქციის ნაირსახეობა და მაღალი ხარისხი, აგრეთვე ვაზის ჯიშთა მრავალფეროვნება ფართო პერსპექტივას შლის მევენახეობისა და ხარისხოვანი მეღვინეობის განვითარებისათვის.

საქართველოს მევენახეობის წინსვლას წარსულში ხელს უწყობდა სამუშაო პროცესების ნაკლები სირთულე. ვაზი არ საჭიროებდა მყნობას, სხვადასხვა სახის მავნებელთა და ავადმყოფობათა წინააღმდეგ წამლობას. თანამედროვე მევენახეობის წინაშე, კი მეტად რთული ამოცანებია დასახული.



ჩვენში გავრცელებული მავნებლებიდან, რომლებიც საგრძნობ ზიანს აყენებენ ვაზსა და მის ნაყოფს, აღსანიშნავია ფილოქსერა, ყურძნის ჭია, მარმარილოს ღრაჭა, აბლაბუდიანი ტკიპა, ხოლო ავადმყოფობებიდან – ჭრაქი, ნაცარი, ყურძნის სიდამპლე და ბაქტერიული კიბო.

ნაცრის ეპიდემია 1850 წლიდან დაიწყო, მაგრამ იგი მალევე დამარცხდა გოგირდის მეშვეობით.

XX საუკუნის დასაწყისისათვის ფილოქსერისა და სოკოვან ავადმყოფობათა მოქმედების შედეგად ვენახების საერთო ფართობი მკვეთრად შემცირდა. როგორც აღდგენა, ისე ახალი მასივების ათვისება ნელი ტემპით მიმდინარეობდა (კეცხოველი და სხვ. 2012).

ვაზის ფილოქსერა მე-19 საუკუნის მეორე ნახევრიდან შემოვიდა საქართველოში. ფილოქსერა ბუგრების გვარის პარაზიტია. მან უდიდესი ზიანი მიაყენა ქართული ვაზის ჯიშებს. იგი პირველად აშშ-ში აღმოაჩინეს. ფესვზე დაზიანებულ ადგილებში ჩნდება პატარა ბუშტუკები, შემდეგ იგი სკდება და მავნე ნივთიერებები ხვდება მცენარის ფესვში. ამის შედეგად, მცენარეს ფესვიდან აღარ მიეწოდება წყალი და მინერალები და იგი ხმება.

ვაზის ფესვის ფილოქსერასგან თავის დასაცავად აუცილებელია მოსავლის მომცემი ვაზის ჯიშების მცნობა ფილოქსერაგამძლე ვაზის ამერიკული სახეობების საძირეებზე. ხოლო, ფოთლის ფორმირების შემთხვევაში კი წარმატებით გამოიყენება ფოსფოროგენული პრეპარატები. კვირტი უნდა შეიწამლოს 2-ჯერ. მაშინ, როდესაც პირველად გამოიტანს ვაზი კვირტს, ხოლო მეორედ როცა ფილოქსერას გამრავლება პიკს აღწევს.

ასევე, არსებობს ეკონომიკური პრობლემებიც. საქართველოში შექმნილი ეკონომიკური პრობლემების გამო, გლეხი ვერ ახერხებს თავისი პროდუქციის ექსპორტზე გატანას. რამდენიმე წლის უკან მთავრობამ ხალხს დაურთო ფული, რომ გაეჩხათ ეგრედწოდებული „ვაქირულა“-ს ჯიშის ვაზი.

### **კოლექცია, გადარჩენის გზა**

ვაზის კოლექციაზე და მისი გადარჩენის გზებზე სასაუბროდ გადავწყვიტეთ, მაგალითისათვის მოგვეყვანა, არასამეწარმეო იურიდიული პირი „აგრო“-ს ვაზისა და ხეხილის სარგავი მასალის წარმოების ეროვნული ცენტრი. იგი მდებარეობს მცხეთის მუნიციპალიტეტში, სოფელ ჯიღალურაში 543ა ფართობზე, რომელიც მოიცავს ვაზისა და ხეხილის გასამრავლებელ სექტორებს.

ეროვნული ცენტრის მთავარი მისიაა საქართველოში თანამედროვე ტიპის სპეციალიზირებული, მოწინავე ტექნოლოგიებით აღჭურვილი საბაზისო სანერგეს მოწყობა, სადაც ხარისხის კონტროლის დაცვით ხორციელდება ჯიშობრივად გარანტირებული, ფიტოსანიტარულად ჯანსაღი ვაზისა და ხეხილოვანი კულტურების საბაზისო და სერთიფიცირებული სარგავი მასალების გამრავლება.



*ვაზისა და ხეხილის სარგავი მასალის წარმოების ეროვნული ცენტრი (მცხეთის მუნიციპალიტეტი სოფ. ჯიღალურა).*

იპ „აგრო“-ს წარმოების ეროვნული ცენტრი დაკომპლექტებულია მაღალკვალიფიცირებული სამეცნიერო-ტექნიკური პერსონალით, ადგილობრივი და უცხოელი კონსულტანტებით. მათი დახმარებით სისტემატიურად ხორციელდება ადგილობრივი ჯიშების მოძიება, გამრავლება, კონსერვაცია, საძირე და სანამყენეთა ახალი ჯიშებისა და კლონების შერჩევა. ასევე, სადედეების გაშენება-მოვლის უახლესი ტექნოლოგიების რეალიზება და მცენარეთა ფიტოსანიტარული მონიტორინგი.

**ინფრასტრუქტურა:** ცენტრი აღჭურვილია ნერგის, ყურძნისა და ხილის წარმოებისათვის აუცილებელი თანამედროვე ტექნოლოგიური მოწყობილობებით:

- სამცნობი დარბაზები, ავტომატიზირებული რეჟიმის მაცივრები, სასტრაფიკაციო და საფუმიგაციო კამერები.
- სათბური ორანჟერიები.
- მცენარეთა თერმული დამუშავების, სადეზინფექციო, სამცნობი და დასაპარაფინებელი დანადგარები.
- ნიადაგის დასამუშავებელი, მულჩირების, მცენარეთა მწვანე ოპერაციებისა და ინტეგრირებული დაცვის აგრეგატები.
- სატელიტურ კლიმატური სადგური და სხვა.

ვაზის და ხეხილის სადედეები, საკოლექციო, ჯიშთა გამოცდის ნაკვეთები და სანერგები უზრუნველყოფილია თანამედროვე ტიპის წვეთოვანი სარწყავი სისტემით.

ეროვნული ცენტრის უმნიშვნელოვანეს ნაწილს წარმოადგენს გენოფონდის საკოლექციო ნარგაობა, სადაც თავმოყრილია 430–მდე ქართული აბორიგენული ვაზის ჯიში. ისინი მოძიებულია როგორც საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში, ასევე უცხოეთში, მოლდოვასა და უკრაინაში.



*ვაზის კოლექცია (ვაზისა და ხეხილის სარგავი მასალის წარმოების ეროვნული ცენტრი, მცხეთის მუნიციპალიტეტი სოფ. ჯიდაურა, აპრილი, 2013)*

სხვადასხვა უნიკალური და მგრძობიარე ჯიშების გადარჩენის მიზნით საძირე ვაზზე, რომელიც გაცილებით უფრო გამძლეა პარაზიტ ფილოქსერამაგნეს მიმართ, ამცნობენ სხვა ძვირფასი გასამრავლებელი ვაზის კვირტს, სპეციალური დაზგის დახმარებით.

საძირე ვაზის ჯიშებია: რუჯერი, რიხტერი, 5BB , 5C, SO4, 420A, 5C და ა.შ.

საძირე ვაზს უკეთდება ჭრილი, რომელშიც ჯდება მასზე დასამცნობი კვირტის ჭრილი. ერთმანეთში ჩამჯდარი საძირე დასამცნობ ვაზს ავლებენ პარაფინიზატორში, (ჭრილის უკეთესად შეხორცებისათვის). პარაფინიზებული ვაზის ყლორტები ლაგდება ნახერხით სავსე ყუთებში, რომელსაც შემდეგ ინახავენ საფუმიგაციო ოთახში, სადაც ტემპერატურა არის 27 გრადუსი C, ხოლო ტენიანობა 74%. გარკვეული დროის შემდეგ, როცა ვაზი ფესვს გამოიღებს მას გადაიტანენ მიწაში. ასეთი ვაზი გამძლეა სხვადასხვა დაავადებების მიმართ.



პარაფინი ზატორი



დაფესვიანებული ნერგი



პარაფინი ზირებული ნერგი

**ლაბორატორია:** ცენტრში ფუნქციონირებს ვირუსებზე ტესტირების ლაბორატორია, რომელიც ახორციელებს ანალიზის ჩატარებას მცენარეთა დაცვის საერთაშორისო ორგანიზაციის (EPPO) სტანდარტების შესაბამისად. ვირუსებზე ტესტირების ლაბორატორია აღჭურვილია დიაგნოსტიკული კვლევებისთვის საჭირო BIOTEK-ს, IKA-ს, BIOREBA-ს და SOCEREXI-ს თანამედროვე სამეცნიერო აპარატურით და ლაბორატორიული მოწყობილობებით.

**პროდუქცია:**

- ქართული და საერთაშორისო ვაზის საღვინე და სასუფრე ჯიშების- კლონების საბაზისო, სერტიფიცირებული უვირუსო (VF/VT) ნამყენი ნერგი და სანამყენე საკვირტე მასალა.
- ფილოქსერაგამძლე საძირე ვაზის ჯიშების კლონების საბაზისო და სერტიფიცირებული უვირუსი (VF/VT) რქები და საძირე ნერგი.
- ვაზის საღვინე, სასუფრე და საქიშმიშე ყურძენი.
- აღდგენილი იშვიათი ქართული ვაზის საღვინე ჯიშების საანალიზო ღვინოები.

2012 წლის მოსავლის მიერ დამზადებული ღვინოების რაოდენობა 100-ზე მეტ სახეობას წარმოადგენს.



ბიხვი



ატენის საფურავი

გასამრავლებელი ქართული ვაზის სადვინე და სასუფრე ჯიშებისა და კლონების სანამყენეთა სადედეები, სორტიმენტი:

- ალადასტური
- ალექსანდროული
- ბუდეშური
- გორული მწვანე
- დანახარული
- თავკვერი
- კაპიტონი თეთრი
- კრახუნა
- კუნძა
- მეხური მწვანე
- მუჯურეთული
- მცვიანი კახური
- მწვანე კახური
- ოცხანური საფერე
- ოჯალეში
- რქაწითელი
- რქაწითელი ვარდისფერი
- საფერავი
- საფერავი ბუდეშურისებრი
- საწურავი
- სუფრის გორულა
- უსახელოური
- ქართლის თითა
- ქართული საადრეო
- ქისი
- შავკაპიტო
- ჩინური
- ჩიტისთვალა
- ჩხავერი
- ციცქა
- ცოლიკაური
- ძელშავი
- წითელი ბუდეშური
- წულუკიძის თეთრა
- ხიხვი

საბაზისო სადედეებიდან წარმოებული ვაზის სარგავი და სამყნობი მასალების ჯიშები იქნება წინაპირობა საქართველოს მევენახეობის რეგიონებში ახალი ტიპის სანერგეების მოწყობა – განვითარებისა და სოფლის მეურნეობის მაღალხარისხიანი, კონკურენტუნარიანი პროდუქციის წარმოებისათვის.

### **დასკვნა**

საქართველო ვაზის სამშობლოა. ოდითგანვე ჩვენი წინაპრები მისდევდნენ მევენახეობა –მეღვინეობას და დღემდე შემოგვინახეს, დიდი შრომის ფასად, უნიკალური ვაზის ჯიშები. ამიტომ, მათ მოვლა–პატრონობა სჭირდება, რათა ჩვენს შთამომავლობას გადავცეთ ჩვენი საგანძური. ხოლო, მსგავსი ტიპის დაწესებულებების დაარსება ხელს შეუწყობს ქართული ტრადიციული ვაზის ჯიშების შენარჩუნებას და მათ გაცნობას როგორც საქართველოში მცხოვრები მოსახლეობისათვის, ასევე მის ფარგლებს გარეთ.

გასულ საუკუნეში ქართული ღვინო გადიოდა რუსეთის ბაზარზე და არ იყო ცნობილი სხვა ქვეყნებისათვის. მაგრამ, დღეს–დღეობით მდგომარეობა იცვლება უკეთესობისაკენ. ქართული ღვინო ცნობილი ხდება ევროპისათვის. ქართული ტრადიციული მეთოდით დამზადებული ქვევრის ღვინო აღფრთოვანებას იწვევს ტურისტებში. ასე, რომ ჩვენი ღვინის პოპულარიზაცია ხელს შეუწყობს ტურიზმის განვითარებას და ქვეყნის ეკონომიკურ ზრდას.

#### **გამოყენებული ლიტერატურის სია:**

- ეხვაია ჟ. (2012). ქართული ავტოქტონური ვაზის ჯიშების და ველური ვაზის (*Vitis vinifera* L. subsp. *sylvestris* [C.C. Gmel.] Hegi) პოპულაციების შედარებითი მორფომეტრული და მოლეკულურ სისტემატიკური შესწავლა. სადისერტაციო ნაშრომი. [http://www.iliauni.edu.ge/files/PDF3/Ekhvaia\\_Dissertation\\_short\\_1.pdf](http://www.iliauni.edu.ge/files/PDF3/Ekhvaia_Dissertation_short_1.pdf)-
- კეცხოველი, ნ., რამიშვილი, მ., ტაბიძე, დ. 2012, საქართველოს ამპელოგრაფია, „საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემია“, თბილისი, გვ. 552.
- რამიშვილი, რ. 1988. ქართული ვაზისა და ღვინის ისტორია. თბილისი.
- ჯავახიშვილი, ივ. 1934. საქართველოს ეკონომიკური ისტორია. ტ. II, თბილისი.
- McGovern, P. E. 2003. Ancient Wine. Princeton University Press, Princeton.
- <http://www.telianivalley.com>

სურათები – ეთერ სვანიძის.