

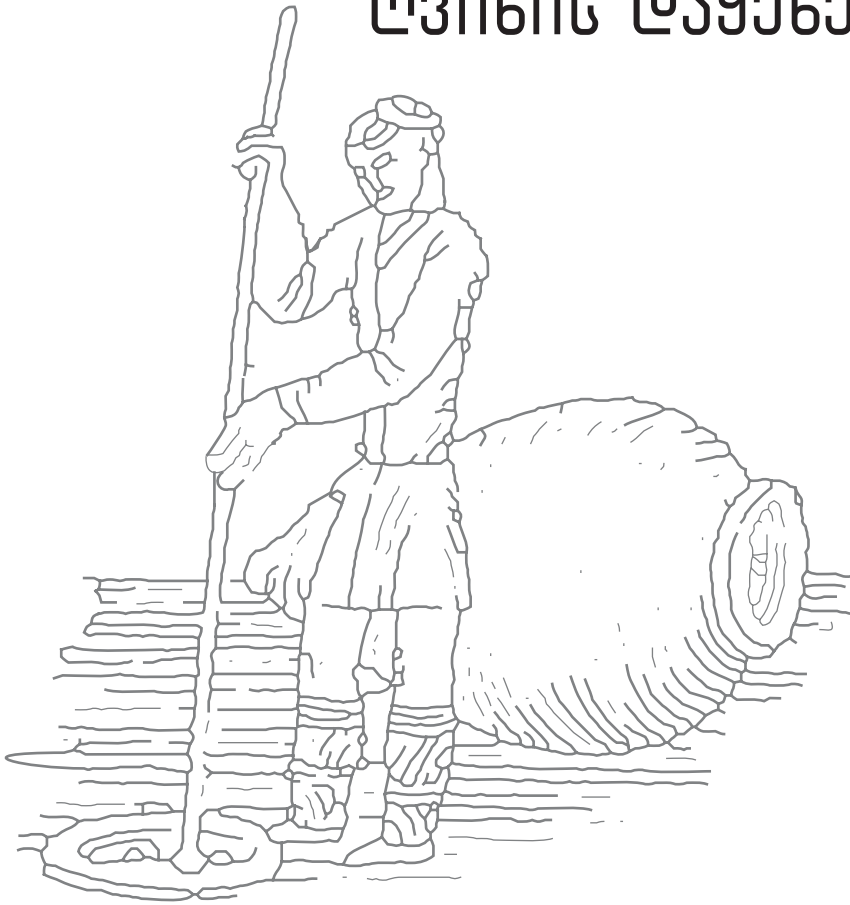
ღვინის დაყენება ქვევრში



ISO 9001:2000

ხარისხის მართვის სისტემა
Quality Management System

ღვინის დაყენება ქვევრში



თბილისი, 2010

გამოცემულია ბიოლოგიურ მეურნეობათა ასოციაცია „ელკანას“ მიერ

ფინანსური ხელშეწყობა:   

© ყველა უფლება დაცულია

მასალა მოამზადა გიორგი ბარისაშვილმა

რეცენზენტები: მათა მირველაშვილი, თეიმურაზ ღლონტი, ლევან ფრუიძე.

რედაქტორი: მანანა გიგაური

სარედაქციო კოლეგია: მარიამ ჯორჯაძე, თამაზ ღუნდუა

ლიტერატურული კორექტურა: ნოდარ ებრალიძე

დიზაინი და დაკაბდონება: მანანა გიგაური

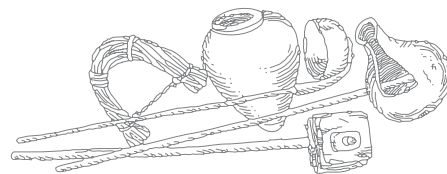
გამოყენებულია თამაზ ღუნდუას, გიორგი ბარისაშვილის და ია ებრალიძის ფოტოები

ყდაზე: თამაზ ღუნდუას ფოტო

ISBN 978-9941-0-2611-9

სარჩევი

წინათქმა	6
შესავალი	8
ქვევრის სახელები ძველ საქართველოში	10
მექვევრობა საქართველოში, ისტორია და დღევანდლობა	10
ქვევრის სიკეთე	13
ქვევრების კირით დადუღაბება და მათი რეცხვა	16
ქვევრის დამუშავება ცვილით	21
სარქველი	25
ქვევრის ღვინო	28
ზედაშის ქვევრი და ღვინო	32
ქვევრის დამღები	34
ბოლოთქმა	36
გამოყენებული ლიტერატურა	37



წინათქმა

ბიოლოგიურ მეურნეობათა ასოციაცია „ელკანა“ გათავაზობთ ბროშურას – „ღვინის დაყენება ქვევრში“, რომელიც ეძღვნება ღვინის ქართულად დაყენების ტექნოლოგიის პოპულარიზაციას. ქართული ტრადიციული ღვინო კი წარმოუდგენელია უქვევროდ! ქვევრი ფენომენალური ჭურჭელია, რომლის წარმოშობა სათავეს საქართველოს ისტორიის წიაღში იღებს. ბროშურა მოკლედ გაგაცნობთ ქვევრისა და მექვევრეობის როგორც უძველეს, ისე ახლო წარსულს და დღევანდელ მდგომარეობას, ქვევრის მოვლისა და ღვინის დაყენების ტექნოლოგიას. თავისთავად ცხადია, რომ ერთი, თუნდაც ვრცელი ნაშრომი ვერ დაიტევს ინფორმაციას მთელი საქართველოს კუთხეებიდან ქვევრებისა და მექვევრეობის შესახებ; აქედან გამომდინარე, ჩვენ შევეცადეთ შევხედოდი იმ ძირითადსა და აქტუალურ საკითხებს, რომლებიც ინტერესმოკლებული არ უნდა იყოს ჩვენი მკითხველისათვის.

ასოციაცია „ელკანას“ და საქართველოს მეზღუდობის, მევენახეობის და მეღვინეობის ინსტიტუტს შორის არსებული ურთიერთთანამშრომლობის შეთანხმების ფარგლებში, ინსტიტუტის დირექტორის პროფესორ თეიმურაზ დეკანოსიძის ხელმეფყობით, დარგის წამყვანი სპეციალისტები გაეცნენ ბროშურის ტექსტს და მოამზადეს ვრცელი რეცენზიები. გათავაზობთ რამდენიმე ამონარიდს ამ რეცენზიებიდან:

„ქვევრის მნიშვნელობა ღვინის დადუღებისა და დავარგებისათვის ოდითგანვე ცნობილია, ჯერ კიდევ XIX საუკუნის I ნახევარში სპეციალისტი გ. ლენცი, რომელიც ემსახურებოდა ადგილობრივი ტრადიციების, წეს-ჩვეულებებისა და ვაზის ჯიშების ევროპუ-

ლით შეცვლის პოლიტიკას, 1846 წელს აღიარებდა ქართული ქვევრის უპირატესობას ევროპული კასრებისა და ჩანების მიმართ.

რა ფენომენია ქვევრი და რატომ უნდა დავაყენოთ მასში ღვინო? ამ კითხვაზე პასუხი მკითხველს შეუძლია მიიღოს ბიოლოგიურ მეურნეობათა ასოციაცია „ელკანას“ მიერ გამოცემულ ნაშრომი, რომელიც შეიცავს მონაცემებს საქართველოში მექვევრეობის ისტორიის, ქვევრის როლზე ყურძნის ღვინის ალკოჰოლური დუღილისა და მისი დავარგება-შენახვის პროცესში, ქვევრების მომზადების და მოვლის საკითხებზე. დაინტერესებული მკითხველი ამ ნაშრომში მოიპოვებს არა ერთ რჩევა-დარიგებას ქვევრის მოვლისა და მომზადების შესახებ რთველის სეზონისათვის. ეს სასარგებლო ნაშრომში მეტად დროულია უნდა მივიჩნიოთ ერთგვარ გამკვლევად ისეთ საინტერესო და მნიშვნელოვან სამყაროში, როგორიცაა ქართული ტრადიციული მეღვინეობა. გამოვთქვამთ იმედს, რომ „ელკანას“ მიერ გამოცემული ნაშრომი – „ღვინის დაყენება ქვევრში“ ამ საპატიო მისიას აღასრულებს.“

თეიმურაზ ღლონტი

ტექნიკის მეცნიერებათა დოქტორი, ალავერდის მონასტრის ტრადიციული მარნის მეღვინე კონსულტანტი, მევენახეობისა და მეღვინეობის საერთაშორისო აკადემიის ნამდვილი წევრი.



„ნაშრომი – „ღვინის დაყენება ქვევრში“ ეძღვნება ღვინის მამა-პაპურად, ქართულად, დაყენების პოპულარიზაციას და ტრადიციული ჭურჭლის ქვევრის მოვლის ღონისძიებებს.

ნაშრომში ფართოდაა განხილული ქვევრის სახეობები, სარჩველი, ქვევრის დამღები, მისი თბო-იზოლაციური უნარი და მოვლის ღონისძიებები (და-დუღაბება, რეცხვა, ცვილით დამუშავება). აგრეთვე ქვევრში ღვინის დაყენების ტრადიციული ტექნოლოგიები ცალკეული კუთხეების მიხედვით: კახური, იმერული, ქართლის (ხიდისთავი). მცირე მოცულობის მიუხედავად, ნაშრომი მნიშვნელოვნად ტევადია და ეყრდნობა წყაროებს.

ჩვენი აზრით, წიგნის გამოქვეყნება საშური საქმეა, რადგანაც იგი განუთვნილია როგორც სპეციალისტებისათვის, ისე ამ საქმით დაინტერესებული კერძო პირთათვის, და ემსახურება მომავალი თაობებისათვის ქართული ტრადიციების შემონახვას. მით უმეტეს, რომ ბოლო წლებში ამგვარი წიგნებით განებივრებული არ ვართ.“

მაია მირველაშვილი

სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა დოქტორი.

მევენახეობის აგროტექნოლოგიური კვლევის განყოფილების უფროსი მეცნიერ თანამშრომელი



„ქვევრი უძველესი ქართული ორიგინალური საღვინე ჭურჭელია, გამოყენებული მარცვლეულის შესანახად და სხვადასხვა დანიშნულებითაც, მაგრამ მისი უმთავრესი ფუნქცია ღვინის დაყენება და შენახვაა. სწორედ ამ მიზნით უნდა წარმოშობილიყო ეს ფრიალ თავისებური ჭურჭელი ნეოლითის ხანიდან სწორედ ქართულ ნიადაგზე. ქართული ღვინის ტექნოლოგია მსოფლიოში ერთადერთია და თავისთავად მთლიანად ქვევრითაა განპირობებული. მეღვინეობით ცნობილ

საქართველოს ყველა მხარეში ქვევრს თავისებურად იყენებენ, მაგრამ პრინციპი ერთია: მთლიან ჭაჭაზე ან ჭაჭის ერთ ნაწილზე ტკბილის საბოლოო დადუღება. ღვინის შემდგომი დავარგება–დამწიფება, ქვევრში მიმდინარეობს. ღვინის სრულფასოვნად დაყენებას ხუთი წელი მაინც სჭირდება. ხუთი წლის თავზე მივიღებთ დიდებულ ბრენდს – ჭემმარიტად ბუნებრივ ქართულ ღვინოს, რომლის ბადალი მსოფლიო მეღვინეობამ არ იცის. მექვევრეობა მხოლოდ საქართველოშია შემონახული და მეტად დასანანია, რომ ის ხელმადლიანი ოსტატები, რომლებიც ქვევრებს აკეთებენ, თითებზე ჩამოსათვლელნი დარჩნენ. ვიდრე დროა, მათ უნდა მივხედოთ, მივშველოთ, თითოეულის უაღრესად მძიმე, მაგრამ ქართული ეროვნული ღირსების მატარებელი ურთულესი შრომა სათანადოდ გავაცნობიეროთ და ყოველ მოქმედ ოსტატს მეტი ასპარეზი მივცეთ.

„ელკანას“ მიერ გამოცემული წინამდებარე ნარკვევი, რომელიც მიზნად ქვევრის პოპულარიზაციას ისახავს, მისი პრაქტიკულად გამოყენებისათვის მაღალპროფესიულ რჩევა–დარიგებას იძლევა. ბუნებრივია, იგი ხელმისაწვდომი უნდა გახდეს ქართული ეროვნული მევენახეობა–მეღვინეობით დაინტერესებული ყველა პიროვნებისათვის. დადგა ჟამი, როდესაც ქართველები ქართული ცხოვრების წესსა და ეროვნულ ტრადიციებს უნდა დაუბრუნდნენ – ღვინის ქართულად დაყენება განახორციელონ. თუ ამას მივადწევთ, მსოფლიოში შეუდარებელი ღირსების და ხარისხის ქართულ ღვინოს მეტოქეობას ვერაფერი გაუწევს.“

ლევან ფრუიძე.

ისტორიკოსი – ეთნოლოგი,
აგროლოგი ეთნოლოგიის სპეციალისტი.

შესავალი

მეცნიერული და არქეოლოგიური კვლევების საფუძველზე შეიძლება თამამად ითქვას, რომ „საქართველო ვაზისა და ღვინის კლასიკური ქვეყანაა, სადაც ვენახის ჭეშმარიტი სამშობლო ეგულებათ, სადაც ვაზ-ყურძნის უთვალავი ჯიშით გამოუყვანიათ, „სადაც ისეთ ჩინებულ ღვინოს სვამენ, როგორსაც არსად“, სადაც ცოცხალია მევენახეობა-მეღვინეობის არქაული წესები“...

მრავალსაუკუნოვანი ისტორიის მანძილზე, ქართველებმა შეიმუშავეს ღვინის დაყენების უნიკალური მეთოდი – ყურძნის ტკბილის ჩატოვებით მიწაში ღრმად ჩამარხულ თიხის მოზრდილ ჭურჭელში – ქვევრში. ანტიკური ხანიდან მოყოლებული მრავალი საუკუნის მანძილზე ეს ცოდნა თანდათან ვითარდებოდა და იხვეწებოდა ახალ-ახალი გამოცდილებების შედეგით.

ქართველი არქეოლოგების მიერ აღმოჩენილ კერამიკულ ნაწარმთა შორის ქვევრს განსაკუთრებული ადგილი უკავია. თიხის ჭურჭლის დამზადების ქართული ტრადიციული ხელობა მრავალი წლისაა. გათხრებისას აღმოჩენილი ძველი თიხის ნაკეთობები ნათლად ასახავს ძველი ქართველების მაღალი დონის ოსტატობას ამ ხელობაში. ქვევრები გამოიყენებოდა მარცვლეულის, ერბოს, ჭაჭისა თუ სხვა არყის, მწნილეულისა და სხვათა შესანახადაც, მაგრამ მისი წარმოშობა სწორედ მეღვინეობის განვითარებას უკავშირდება და იგი კონკრეტულად ღვინის ჭურჭელს წარმოადგენს.

რა თქმა უნდა, დიდი ზომის კერამიკული ჭურჭელი არა მარტო ჩვენში, არამედ სხვაგანაც მზადდებოდა, რომელიც ისე, როგორც აქ, სხვადასხვა დანიშნულებით გამოიყენებოდა, მაგრამ შეგვიძლია თამამად ვთქვათ, რომ მექვევრეობა, როგორც მეღვინეობაში გამოსა-



ყენებელი ჭურჭლის დარგი, ყველაზე მეტად საქართველოში იყო განვითარებული. ამ მხრივ ქართველ ერს ნამდვილად აქვს შექმნილი მსოფლიოს მევენახეობისა და მეღვინეობის ისტორიის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ფურცელი. ამაზე მეტყველებს ის ფაქტიც, რომ ზოგიერთი მეცნიერის აზრით, სიტყვა „ღვინო“ სავარაუდოდ სწორედ ქართული წარმომავლობისაა და მსოფლიო ენებში სწორედ ჩვენი ენიდან უნდა იყოს შესული და გავრცელებული.

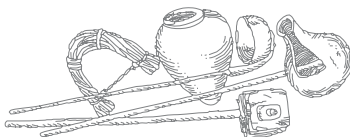
ქვევრმა, თავისი შექმნის დღიდან დღევანდლამდე, მართალია, განიცადა გარკვეული სახეცვლილება, მაგრამ, მიუხედავად ამისა, მან ჩვენამდე, მრავალი საუკუნის შემდეგ, თითქმის უცვლელად მოაღწია. აღსანიშნავია ისიც, რომ თითქმის არ შეცვლილა ქვევრებში ღვინის დაყენების ტექნოლოგიაც. ეს უკანასკნელი კი იმდენად უნიკალური და დახვეწილი შინაარსისაა, რომ განვითარებას არც კი ექვემდებარება.

ქვევრებს ჭერ კიდევ ახლო წარსულში აქტიურად იყენებდნენ, დღეს კი მათი გამოყენებაც და დამზადებაც ძალზე შეზღუდულია – დღეს ქვევრებს თითქმის ჩამოსათვლელი ოსტატებიღა თუ ამზადებენ.

ამას ემატება ისიც, რომ მეჭევრობა, და განსაკუთრებით, დიდი ზომის ჭევრების დამზადება, დიდ ცოდნას, გამოცდილებასა და ასევე დანახარჯებს მოითხოვს და ამ დარგს სულ უფრო და უფრო ცოტა მიმდევარი ჰყავს. არადა მეჭევრობა საქართველოში ერთ დროს, შეიძლება ითქვას, ერთ-ერთი წამყვანი დარგი იყო მეთუნეობის ხუთი ძირითადი დარგიდან. მეჭევრობა რომ ძალზე რთული დარგია, ისიც მეტყველებს, რომ, მაგალითად, მეაგურეს თავისუფლად შეეძლო კრამიტის დამზადებაც ან ჰირიჭით, ხოლო მეჭურჭლეს

კი, მაგალითად, თონისა, მაგრამ ჭევრ-ჭურების დამზადება და ამ დარგის ცოდნა კი ყოველთვის ცალკე საგანი იყო ქართულ მეთუნეობაში.

დღესდღეობით ჭევრები საქართველოს მხოლოდ ხუთ-ექვს სოფელშია მზადდება. ძველად კი ჭევრები ძალიან ბევრ ადგილას მზადდებოდა. მეჭევრობით განთქმული ყოფილა საქართველოს სხვადასხვა კუთხის სოფლები: საირმე, ცხავათი, უწლევი, ანაგა, ბოდბისხევი, ჩხიროულა და სხვ.



ქვევრის სახელები ძველ საქართველოში

თავისთავად ცხადია, საქართველოში იარსებებდა და არსებობდა კიდევ თიხის სხვადასხვა ზომისა და ფორმის, ღვინის შესანახი ჭურჭელი, რომელთაც თავთავიანთი სახელები ერქვა მათი ფორმისა და დანიშნულების შესაბამისად. ჩვენში გავრცელებულ ქვევრებს ხშირად მეტად განსხვავებული ფორმა და ზომა აქვთ. ცხადია, ყველა ფორმისა და ზომის ქვევრს დღევანდელივით ერთი საერთო სახელი არ ექნებოდა; ყველა ჭურჭელს თავისი შესაბამისი სახელები ერქმეოდა. ამ მხრივ ძალზე საინტერესო ცნობებს ვხვდებით სულხან-საბა ორბელიანის “სიტყვის კონაში”.

„... ჭური ღრს ყცთაგან ჭურჭელი: ჭიჭრი, ყიბზარი, ჭოცო, ზაქოანი, ციჭგი, კოგენი, კოგენარი და მისთანანი...“.

საგულისხმოა, რომ ძველ ქართულში „ჭური“ რამდენიმე მნიშვნელობის მქონე სიტყვაა (იარაღი, აბჯარი,

ჭურჭელი), დასავლეთ საქართველოში კი დღეს ჭური ქვევრის მნიშვნელობით იხმარება. საინტერესო ცნობებს გვაძლევს აკად. ივ. ჯავახიშვილი: *“გურიანსა და სამეგრელოშიც ორ-ორი სახელი ღრსებსა და ჭაქს ორივე განსხვავებული სიდიდის ჭურჭლის აღნიშნულობისა. სახელობრ, ცილი და სამუცლოც ცანის ჭურჭელს გურიანში ჭური, ორბში კოგენი იწოდებოდა; სოლო მომწროს, რომელიც 5 ვილრომლიც ციხილს, ანუ ციხის წიკიყვას, გურიანში ჭიბზარი, ორბში კოხიყვი ერქა”*.

ამრიგად საქართველოში ძველთაგანვე გავრცელებულ სახელთაგან, რომლებითაც ღვინის შესანახ, სხვადასხვა ზომისა და ფორმის ჭურჭელს მოიხსენიებდნენ, ჩვენთვის ცნობილია შემდეგი სახელები: ქვევრი, ჭური, ღერგი, ლაგვინი, ლაგვანი, ლაგვინარი, ყვიბარი, ქვიბარი, ჭუბარი, ლახუტი, ჩასავალი, ხალანი და ჭოცო. შესაძლოა შორეულ წარსულში სხვა სახელებიც არსებობდა, რომლებითაც ღვინის შესანახი ჭურჭელი იყო სახელდებული, მაგრამ ცნობები ამის შესახებ ჭერჯერობით არ მოგვეპოვება.

მექვევრეობა საქართველოში, ისტორია და დღევანდელი

ქვევრები საქართველოს ბევრ სოფელში მზადდებოდა. ამ სოფლებისა და ადგილების სათითაოდ განხილვა ძალზე შორს წაგვიყვანს, ამიტომ ამ საკითხზე აღარ შევჩერდებით. ამგვარად ჩვენ განვიხილავთ იმ ძირითად და ცნობილ ადგილებს, სადაც მზადდებოდა განთქმული ქართული ქვევრები.

ადმოსავლეთ საქართველოში ქვევრების კეთებით ცნობილი იყო შემდეგი მხარეები და სოფლები: სიღნაღის რაიონის სოფლები: ანაგა და ბოდბისხევი; თელავის რაიონში – ვარდისუბანი; საგარეჯოს რაიონში – ანთოკი და სხვ. ქვევრის კეთებას ქართლ-კახეთის სხვა სოფლებშიც მისდევდნენ სეზონურად მოსული ხე-

ლოსნები. ასეთი სოფლებია: სართიჭალა, ხაშმი, საგარეჯო, დიდოში, ახალქალაქი (კასპის რ-ნი), კავთისხევი და სხვ.



ქვევრები ვარდისუბნიდან

XIX საუკუნეში აღმოსავლეთ საქართველოში მექვევრეობით განთქმული ყოფილა სოფელი ანთაკი (კახეთი), რასაც მოწმობს ეთნოგრაფიული მასალა და ლიტერატურული ცნობები. აი, რას წერს თ. ლ. ე. ჭონჭაძე თავის ნაშრომში (მევენახეობა და ღვინის დამზადება, კეთება და გაუმჯობესება ხელთმძღვანელობისათვის კახური ღვინის მყენებელთა. თბილისი, **1876.**) ამ სოფლის შესახებ: „როგორიჲთჳც ყზრნაიკოს იგროიოჲ ახლანაიკოს ცნოიბში. თოიოიისი ყიბლაში წაწიოჲაიკოს ყსაქსაჲში სოთიოი ანთოჲში გჳიოიბოიოი ჭიქოიი ყიოიო სსჳა აცოიოიბის ჭიქოიიი აწიოი გჳოიოიის რა ჯილჳა ამ აცოიოიოიან აჳეს წაოიბოიოი ჭიქოიიი ანო ყზრნაიკოი რა ანო ახლანაიკოი. იგინი ყიოიოიი აწიოიოიიი აწიოი რა აწიოიბი რომ ოიიოი აწიოიოი რა ოიოიბის იწაწაწოი რა ამ სოთიოი ჭიქოიიიი ყიოიოიან ჭიბის სჳა აწიოი გჳიოიოიოიოიოი.“

ვასუშტი ბატონიშვილი ალისწყალის ხეობის აღწერისას (ქართლის ცხოვრება **IV**) აღნიშნავს:

„აოლ ზიოთ აწის, ოიიის მთის აწოთჳს. ციბი აწოილჳს. ციბი ყჳს აწის სოთიოიი ყზწოიი. მთაში. აჳ აწიოიბი გჳიოილჳ ოიიიისაწა აწიოილჳს. ყოიოიოთჳ აწიოიბილჳ“...

ჩვენ შევისწავლეთ ხაშურის რაიონის სოფელი უწლევი და მისი მიმდებარე სოფლები. დასაინანია, რომ როგორც სოფელ უწლევაში, ისე მის სიახლოვეს ამჟამად უკვე დიდი ხანია მეთუნეობას აღარავინ მისდევს, თუმცა ადგილობრივ მოსახლეობას და განსაკუთრებით ხანდაზმულ ხალხს ჯერ კიდევ ახსოვთ, რომ ძველ დროში სოფელ უწლევაში უმზადებიან კრამიტი, სხვადასხვა ჭურჭელი და ქვევრები. მოსახლეობას ჯერ კიდევ მოეპოვება ადგილობრივი წარმოების ჭურჭლის ძველი ნიმუშები. მეთუნეობა და კონკრეტულად მექვევრეობა ქსნის ხეობაში და, კერძოდ, სოფელ ცხავათშიც ყოფილა კარგად განვითარებული, თუმცა ამ მხარეში დღეისათვის მეთუნეობას უკვე კარგა ხანია აღარ მისდევენ. ცხავათური ჭურჭელი განთქმული იყო

და იყიდებოდა აღმოსავლეთ საქართველოს ბევრ სოფელსა თუ ქალაქში. ცხავათელი მექვევრეები დიდი ზომის ქვევრებს არ ამზადებდნენ, აქ ძირითადად ჭოცოები და მათზე ცოტა მოზრდილი ქვევრები მზადდებოდა, ხოლო დიდი ზომის ქვევრები ქსნის ხეობაში, როგორც მ. ზანდუკელი მოგვითხრობს თავის ნაშრომში (ქართული ხალხური კერამიკა (ქსნის ხეობა). თბილისი **1982**) იმერეთიდან შემოჰქონდათ. თავად იმერეთში კი მექვევრეობით განთქმული ყოფილა სოფლები: ბოსლევი, ჩხინოულა, მაჭათუბანი და სხვ.

ჩვენს მიერ ასევე შესწავლილი იქნა ძველ დროში, როგორც ზოგადად მეთუნეობით, ისე კონკრეტულად ქვევრების კეთებით გურიის განთქმული სოფლები აკეთი და აცანა. ამ ადგილებში საკმაოდ ხარისხიანი ქვევრები მზადდებოდა და მზადდება ამჟამადაც, თუმცა ამ დარგს მიმდევრები, სამწუხაროდ, თითქმის აღარ დარჩნენ – თუ წარსულში მექვევრეობას ათეულობით ოსტატი მისდევდა, დღესდღეობით სოფელ აცანაში ქვევრებს ორი ოსტატიღა ამზადებს.



იმერული ქვევრები თბილისის ეთნოგრაფიული მუზეუმის ეზოში



ქვევრის დამზადება სოფ. მაჭათუბანში



მეჭვევრე აცანიდან

შროშელი მეჭვევრე

სოფელ აკეთში, განსაკუთრებულად მაღალი ხარისხის საჭვევრე თიხის არსებობის გამო, ქვევრები და, ზოგადად, ჭურჭელი და სხვა ნაკეთობაც (კრამიტი, თონე, აგური, ჭის გვიმი.), ამავე სოფელში მოჰოვებული თიხისაგან მზადდებოდა როგორც თავად აკეთში, ისე აცანამდე; სამეგრელოში ქვევრები მზადდებოდა სოფლებში: ნამკოლაო, მუხური, ჭვარი, ჭალე, ნამყოლი, ჭკადუაში, ჰახულანი, კორცხელი და სხვ. ლეჩხუმში

ხალხური რეწვის ამ დარგით ცნობილი იყო საირმე.

სამწუხაროდ, გარდა კახეთისა, იმერეთისა და გურიისა, დღესდღეობით ქვევრები აღარსად მზადდება.

მეჭვევრეობის ცნობილი კერა იყო თელავის რაიონის სოფელი ვარდისუბანი, სადაც ამ დარგს ოდითგანვე მისდევდნენ. აღმოსავლეთ საქართველოში ვარდისუბანი ერთადერთი სოფელია, სადაც, ძველი დროიდან მოყოლებული, მეჭვევრეობას ამჟამადაც მისდევენ (ამ სოფელში ძველად ამზადებდნენ ასევე თონეებს, აგურს, კრამიტსა და სხვადასხვა ჭურჭელს). ეს სოფელი განთქმული იყო მასიური და ამავდროულად დიდი მოცულობის ქვევრების დამზადებით. ამჟამად ვარდისუბანში მზადდება მაქსიმუმ **2-2,5** ტონის ტევადობის ქვევრები. ადგილობრივი მოსახლეობისა და მეჭვევრეთა გადმოცემით, ადრე აქ უფრო დიდი ზომის ქვევრებიც უმზადებიათ. საერთოდ, კახეთი გამოირჩეოდა განსაკუთრებით დიდი ზომის ქვევრების დამზადებით. მაგალითად, სოფელ შილდაში დღესაც ვხვდებით **6-8** ათასი ლიტრის ტევადობის ქვევრებს.

როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, მეჭვევრეობას ზემო იმერეთის რამდენიმე სოფელშიც მისდევდნენ და მისდევენ დღესაც. იმერეთში, კახეთისგან განსხვავებით, შედარებით მცირე ზომის ქვევრები მზადდება, თუმცა კი აქაცაა შესაძლებელი **2-2,5** ათას ლიტრამდე ტევადობის ქვევრების დამზადება. ეს პირველ რიგში, ალბათ, იმიტომ გამოწვეულია, რომ იმერეთი, კახეთთან შედარებით მცირე ფართობზეა გაშენებული, ამიტომ ყურძნის მოსავალიც შედარებით მცირეა და ძალზე დიდი ზომის ქვევრების საჭიროებაც ნაკლებია.

ზოგადად საქართველოში ქვევრების მოცულობა მერყეობდა **2-3** ლიტრიდან **6-8** ათას ლიტრამდე. თუმცა არსებობს ვარაუდი, რომ საქართველოში ძველად უკეთებიათ ასევე გიგანტი ქვევრებიც, რომელთა მოცულობა **10-15 000** ლიტრამდეც კი აღწევდა.

ქვევრის სიკეთე

ქვევრების წარმომავლობისა და ტიპების შესახებ ჩვენ მოკლედ უკვე ვისაუბრეთ და ამჯერად ამ თემას აღარ შევხებით, არამედ შევჩერდებით ქვევრის იმ სიკეთეზე, რომელიც ბოლომდე ჭერ კიდევ გამოუკლებელია, და ვფიქრობთ, რომ ეს თემა ძალზე მნიშვნელოვანია ქართული ტრადიციული მეღვინეობისათვის. ჩვენ შევხებით სამ ძირითად და ძალზე საკვანძო მომენტს: ბუნებრივი ტემპერატურული ბალანსი ქვევრში, ღვინის დადუღება–დავარგება და ქვევრის ღვინიდან ღვინის ჭვის გამოყოფა. უნდა აღინიშნოს, რომ იმას, რასაც ქარხნულ პირობებში სხვადასხვა ქიმიური დანამატები და დანადგარები ესაჭიროება, რათა ღვინომ შეიძინოს სტაბილურობა და გამჭვირვალობა, ქვევრებში, თუკი, რა თქმა უნდა, ქვევრიცა და თავად მარანიც რიგი წესების დაცვითაა დამზადებული და მოწყობილი, ბუნებრივად მიმდინარეობს და არანაირ ქიმიურ დანამატს არ საჭიროებს.

პირველი და ძირითადი სიკეთე ქვევრისა არის ის, რომ მასში ღვინის ტემპერატურა შენახვის დადგენილ ზღვარს არ სცილდება და იგი ზამთარსა და ზაფხულში სულ რამდენიმე გრადუსით იცვლება – ის ტემპერატურა, რაც მიღებულია ღვინის შენახვისათვის და რომელსაც ქარხნული მეღვინეობის პირობებში რიგი დანადგარები და დანახარჯები ესაჭიროება, ქვევრებში ბუნებრივადაა დაცული. ტემპერატურულ რეჟიმს არა მარტო ღვინის შენახვისათვის, არამედ ალკოჰოლური ღვინის პროცესისთვისაც ძალზე დიდი მნიშვნელობა აქვს. უფრო კონკრეტულად, როგორც წესი, ქვევრის გარეთა ზედაპირს კირით აღუდაბებენ, ასევე დიდი ზომის ქვევრის კედლებს ადგილზე კირჭვით ამოაშენებენ. კირით დადუღაბებული ქვევრის კედლები, ალკოჰოლური ღვინის დროს წარმოქმნილ, გარემოსთან შედარებით, მაღალ ტემპერატურას უფრო დიდი

ხნით შეინარჩუნებს, ვიდრე დაუდუღებელი ქვევრისა. როგორც ირკვევა, ქვევრის კედლები სწორედ იმდენ ხანს ინარჩუნებს სითბოს, რა დროც ვაშლ–რძემყავურ, ანუ, როგორც ამას ხშირად უწოდებენ, მეორად დუღილს ესაჭიროება. აღნიშნული დუღილის პერიოდი დაახლოებით ერთ თვემდე გრძელდება შინაურ პირობებში. ვაშლ–რძემყავურ დუღილი განსაკუთრებით აქტუალური წითელ ღვინოებშია, თუმცა მას გარკვეული მნიშვნელობა თეთრ ღვინოებშიც ენიჭება, განსაკუთრებით კი მაღალმჟავიანი ღვინოების შემთხვევაში. ამ დროს ღვინოში კლებულობს ვაშლმჟავას შემცველობა და ღვინო იძენს გარკვეულ გემოვნურ სისრულეს და დახვეწილობას და მასში აღარ იგრძნობა არასასიამოვნო და მაღალი მჟავიანობა. ძირითადად ამავე პროცესს ემსახურება ღვინიდან ღვინის ჭვის გამოყოფის პროცესიც, რომელზეც შემდგომში გვექნება საუბარი და რომელიც ღვინის ტექნოლოგიაში სულ სხვა პროცესს წარმოადგენს.

ქვევრის ღვინის დაყენების დროს მეორე და ერთ-ერთი ყველაზე მნიშვნელოვანი პროცესი არის ქვევრში ღვინის დადუღება–დავარგება. ქვევრი, არა მარტო ღვინოს კარგად ინახავს, არამედ მონაწილეობს კიდევ დუღილისა თუ დაღვინება–დავარგების პროცესში; და იმაზე მეტად, ვიდრე სხვა ჭურჭელი, და ამრიგად დღემდე გავრცელებული აზრი, თითქოს ქვევრი ღვინის ტექნოლოგიური პროცესის მიმდინარეობაში მონაწილეობას არ იღებდეს, უსაფუძვლო და მცდარია.

ქვევრში, კახური ან იმერული ტიპის ღვინის დაყენებისას, სწორედ რომ ქრონოლოგიურად მიმდინარეობს ყველა ის პროცესი, რასაც ქარხნულ პირობებში სხვადასხვა დანადგარები და ქიმიური დანამატები ესაჭიროება. ქარხნულ პირობებში, ლითონის ცისტერნაში ალკოჰოლური ღვინი, როგორც წესი, ევროპული, მასობრივად წარმოებული საფუჟრის წმინდა კულტურის გამოყენებით მიმდინარეობს.

ჩვენი აზრით ასეთ შემთხვევაში ღვინო, სადაურიც არ უნდა იყოს იგი, ქართული თუ ევროპული, აბსოლუტურად ერთნაირი ხასიათისაა და, უხეში შედარებით, ემსგავსება კოკა-კოლას, რომელიც მსოფლიოს რომელ კუთხეშიც არ უნდა ჩამოასხათ იგი, აბსოლუტურად ერთნაირია. ასეთ ღვინოს თითქმის არ გააჩნია ტიპურობა.

ქვევრის ღვინის ასეთი ერთგვაროვნება და არატიპურობა გამორიცხებულია. რიგი წესებით დაყენებული ქვევრის ღვინო ხასიათდება ტიპურობით, ბუნებრივი სტაბილურობით, დაძველების დიდი პოტენციალით, ბუნებრივი სიკრიალითა და გამჭვირვალობით, გამორჩეული გემოთი და სურნელით, ტანინების, ალკოჰოლისა და ექსტრაქტის მაღალი შემცველობითა და სხვა დადებითი თვისებებით. ქვევრში ტემპერატურული რეჟიმის ბუნებრივი ბალანსისა და ალკოჰოლური დუდილისათვის ოპტიმალური ტემპერატურის თავისთავად არსებობის გამო გამოირიცხება ევროპული, მასობრივად წარმოებული საფუარების გამოყენების აუცილებლობა. ამასთან არსებობს ვარაუდი, რომ ევროპული წარმოების მშრალი საფუარების გამოყენების შემთხვევაში, რასაც დღეს, რატომღაც ღვინის დიდი თუ მცირე საწარმოების უმრავლესობა ყოველგვარი კონტროლის გარეშე მიმართავს, იკლებს ღვინის დაძველების პოტენციალიც. კახური ტიპის ღვინის შემთხვევაში ღვინო თავისთავად ჭაჭაზე ხშირად ადრე გაზაფხულამდეც კი რჩება. ბუნებრივად ჩნდება კითხვა, თუ რითია განპირობებული ის მომენტი, რომ ამ დროს ღვინო არ განიცდის ლექის უარყოფით გავლენას? ეს გამომდინარეობს ისევ და ისევ ქვევრის უნიკალური და დახვეწილი ფორმიდან. მოგეხსენებათ, ქვევრის ძირი ერთგვარ წაწვეტებულ კონუსს წარმოადგენს. ალკოჰოლური დუდილის დასასრულის ყურძნის წიპების დიდი ნაწილი მარცვალს მოსცილდება, იძირება და გროვდება ქვევრის ძირში, რომელ პროცესსაც დიდად

უწყობს ხელს ასევე ჭაჭის ჩარევაც. წნევის ზემოქმედებით ყურძნის წიპას ლექი გადაეფარება და საკმაოდ ძლიერად დააწვება, რის შედეგადაც ხდება წიპისა და ღვინის ერთმანეთისაგან იზოლირება. დუდილის დასრულების შემდეგ, რადგან ჭაჭა გარკვეული დროის განმავლობაში არ იძირება მასში ალკოჰოლური დუდილის დროს გამოყოფილი ნახშირორჟანგის არსებობის გამო, მის ჩაძირვას ლექის დაღეჭვა უსწრებს წინ, ხოლო შემდეგ უკვე ჭაჭა იწყებს ჩაძირვას. ამრიგად, ღვინოს შეხება მხოლოდ და მხოლოდ ჭაჭასთან აქვს, საიდანაც მას მაქსიმალურად გამოაქვს ადამიანის ჯანმრთელობისათვის სასარგებლო ნივთიერებები. მიჩნეულია, რომ კახური ტიპის თეთრ ღვინოში უფრო მეტი სასარგებლო და ადამიანის ორგანიზმისათვის აუცილებელი ნივთიერებაა, ვიდრე ევროპული ტიპის (უჭაჭოდ დადუღებულ) ღვინოში. ის ფაქტი, რომ ქვევრის ღვინო ბუნებრივად სტაბილურია და ფაქტობრივად აღარ საჭიროებს სხვადასხვა ქიმიური ნივთიერებების დანამატებს მისი დასტაბილურებისათვის, იმით უნდა აიხსნას, რომ მაგალითად, კახური ტიპის ღვინო ტანინებით საკმაოდ მდიდარია, ტანინი კი თავისთავად ბოჭავს ღვინოში არსებულ ცილებს, რომლებიც ამღვრევენ ღვინოს.



ალკოჰოლური დუდილი

ამიტომაც კახურ ღვინოს აღარ ახასიათებს ამ ტიპის სიმღვრივისაყენ მიღრეკილება. სწორედ ამით უნდა აიხსნას კახური ტიპის ღვინის ბუნებრივი სტაბილურობა და სიკრიალე, რასაც ემატება ის მომენტიც, რომ დუდილის დასრულებიდან იწყება გარემოს ტემპერატურის თანდათანობითი კლება და აცივება, რაც ასევე დადებითად მოქმედებს ღვინის დაწმენდის პროცესზე და ღვინის ქვის გამოყოფაზე.

რაც შეეხება ღვინის ქვის გამოყოფას ღვინიდან, საყურადღებოა ერთი ძალზე მნიშვნელოვანი ფაქტი: ძველი ქვევრების კედლების გადანატეხებში შეიმჩნევა ძალზე წვრილად დამსხვრეული კაყის ქვის ნამტვრევები, თიხაში მინარევის სახით (გვხვდება ასევე სხვა სახის მინარევებიც, რომლებიც ასევე არაა შესწავლილი ღვინის ტექნოლოგიის მხრივ), რასაც სავარაუდოდ შემდეგი დატვირთვა უნდა ჰქონოდა: როგორც ცნობილია, ღვინიდან ღვინის ქვის გამოყოფას ესაჭიროება, ერთი მხრივ, სიცივე, ხოლო, მეორე მხრივ, ის მეთოდი, რომელსაც ზოგჯერ ღვინის ქარხნებში მიმართავენ და იგი საკმაოდ ეფექტურია. კერძოდ, იღებენ ღვინის ქვას, რეცხავენ სპირტში, ფქვავენ და უმატებენ ღვინოს, რის შემდეგაც ღვინიდან გამოილექება, როგორც დამატებული, ისე მასში ბუნებრივად არსებული ღვინის ქვა. ვინაიდან თავად კაყიც ასევე წარმოადგენს კრისტალს და საკმაოდ მაღალი ხარისხისას, ღვინო ქვევრში კაყის კრისტალებს უშუალოდ ეხება, შესაძლოა ეს გარემოება იძლეოდეს სწორედ ისეთივე

ეფექტს, როგორსაც ღვინოში ღვინის ქვის დამატება იძლევა. მეორე მხრივ ქვევრის კედლებში კაყის, ანუ სილიციუმის შემცველობა ძალზე დადებითად მოქმედებს თავად ქვევრის სიმტკიცეზეც. გარდა ამისა, ღვინიდან ღვინის ქვის გამოყოფის პროოცირებას იწვევს ღვინოში არსებული ალკოჰოლიც, რომელიც ქვევრის ღვინოში და კონკრეტულად კახური ტიპის ღვინოში ყოველთვის მაღალი შემცველობით გამოირჩევა, რაც, ბუნებრივია, უკეთ უზრუნველყოფს ღვინიდან ღვინის ქვის გამოლექვის პროცესს.

ამრიგად, როგორც ზემოთ ითქვა, ქვევრი თავისი შინაარსით სწორედ რომ ფენომენალური ჭურჭელია, რომლის თვისებები და ღვინოზე დადებითად ზემოქმედება, სამწუხაროდ, ჭერჭერობით ბოლომდე შესწავლილი არაა. საერთოდ, უნდა აღინიშნოს, რომ ქვევრს საქართველოში, რატომღაც ნაკლები ყურადღება ექცევა, არადა ქართული ქვევრების ფასი უკვე ევროპაშიც კარგად გააცნობიერეს, სადაც უკვე კარგა ხანია აყენებენ ღვინოს საქართველოდან გატანილ ქართულ ქვევრებში. თუმცა აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ საქართველოდან გატანილი ქვევრის ღვინო, მაგალითად იტალიაში თუ სხვაგან, რატომღაც “ამფორის ღვინის” სახელითაა ცნობილი. სასურველია, არ დავკარგოთ ქვევრის სახელი და თუ შესაძლებელია, ქართულ ღვინოს ეტიკეტზე დავაწეროთ „ქვევრის ღვინო“, ხოლო თუ რას ნიშნავს ქვევრი, ავხსნათ კონტრეტიკეტზე.



ქვევრების კირით დადუღაბება და მათი რესხვა

ქვევრებში ღვინის დაყენებასა და მათს შემდგომ მოვლას უდავოდ დიდი ყურადღება ექცეოდა და ექცევა, როგორც წარსულში, ისე ამჟამად. ქვევრების რეცხვა და ჰიგიენა იმდენად აქტუალური ყოფილა საქართველოში, რომ არსებობდა სპეციალური პროფესია „ქვევრის მრეცხავი“.

კარგად გარეცხილი ქვევრი ერთგვარი წინაპირობაა ხარისხიანი ღვინის მიღებისათვის, მაგრამ, გარდა რეცხვისა, ასევე ძალზე მნიშვნელოვანია ქვევრის წინასწარი მომზადება მისი მიწაში ჩაფლვის წინ. საუბარია ქვევრის გარეთა ზედაპირის კირით დადუღაბებაზე და ქვევრის შიდა ზედაპირის გამდნარი ცვილით დამუშავებაზე. პირველ რიგში შევჩერდეთ ქვევრების დადუღაბებაზე. ისე, როგორც ახლო წარსულში, დღესაც ხშირია შემთხვევა, როდესაც ქვევრების დასადუღაბელად კირის ნაცვლად გამოიყენებენ ცემენტის ხსნარს,



ქვევრების ქვითკირით დადუღაბება (სოფ. ქვემო მადარო)

რაც უხეში დარღვევაა. მართალია, სიმტკიცე ცემენტსაც აქვს, მაგრამ მისი ექსპლუატაციის ვადა კირთან შედარებით გაცილებით მცირეა, განსაკუთრებით კი მაშინ, როდესაც ქვევრი ჭარბტენიან და ნესტიან მიწაშია დაფლული. თუკი ქვევრზე კირი საუკუნეების განმავლობაში ძლებს, ცემენტი ქვევრს შესაძლოა ერთი-ორი ათეული წელი შენჩვეს დაუზიანებლად, რის შემდეგაც იგი იწყებს დაშლას. ამის გარდა, კირისაგან განსხვავებით, ცემენტს ტენიან პირობებში ახასიათებს დაშორება, რამაც შესაძლოა ღვინის ხარისხზეც კი იმოქმედოს უარყოფითად, ხოლო კირი არათუ არ ამშორდება, არამედ მას ანტისეპტიკური მოქმედებაც კი ახასიათებს. ჰრატკიულად შესაძლებელია ასევე ქვევრების დაფვლა ყოველგვარი დადუღაბების გარეშეც, მაგრამ კირით დადუღაბება ქვევრებს სიმტკიცეს მატებს და აუმჯობესებს ქვევრებში მიმდინარე ღვინის ტექნოლოგიურ პროცესს. ქვევრების კირით დადუღაბების შესახებ საინტერესოა აბოხოჩაძის მოსაზრებები (მევენახეობა-მეღვინეობა ძველ საქართველოში არქეოლოგიური მასალების მიხედვით. თბილისი **1963**): „შეა თეო-რასკოური ხანიდან ვიღვრე ყანასწიერო ხანებამდე. გათხრილი მან-ნებში აღმოჩენილი ქვევრების მიხედვით, მათი რაოდენობით რაჟიროვ რასკოურილბა. ქვევრის რაჟიროვისთვის თე-ნებანინ ყინბნანს (იგ ყირი — ზეჟ ჟიშა გ.ზ.). რიყინა რა ჟიშაჟის ნაჟებინს. ზოგ შემთხვევაში ქვევრინა რა სბა თინის ჟიშაჟის ნა-ცებინსაჟი. ქვევრის რაჟიროვ, როგორც სანს, მინაში ვაღი-ლოხრიოვ რაჟიროვ. სნეთ შემთხვევაში ქვევრისთვის მანაშაში თბინა თინის. მის ძირზე რიბინ ბრსკოვ ჟას. რომელოვქ ქვევრის ძირი სნ ჟიშაჟის რაჟიროვინი; შემოღ ქვევრის გარშემო შემოღ-ყინბინ ჟიბს რა რაჟიროვინი ყინბნანს. ქვევრის რაჟიროვ ნაწილ-ნაწილ რაჟიროვ. როლორსაჟ შემოღყინბილ ჟიბს ამოვსებინბ. შემოღ მეორე რიგის შემოღყინბა იწყინბოვ რა სნ შემოღ. რაჟიროვ სინჟ 10-25 სმ-ს ყინბინ. რაჟიროვ ინე მყინბილ სინს შიჟაშინიოვინი. რომ მინგან ქვევრის გათჟიროვინბა შიჟიოვინიოვინი.

ლაყიროლოი ჭყერის გაცაცოვოვბა რა გაცაცანა ერთი
აფციოლიან მეროიბი ძნელია. რაცან მინი ლონა ზოჯერი
რამოციბიბი ცონან შერაგინს რა ჭყერის ამოციბა მიწიან
ყმრავლოც შერბიერეში მინი გაცციბით მთავრიცხა. ამიციბ ერთ
აფციოლბი რაფიოლოი. რაყიროლოი ჭყერიბი ლამოლამოი იმავი
აფციოლბი რიგბიან. იმ შერბიერეშიც ყი. როლიცან მანინს გაცაცანა
რა მოწიობა ლაყაფციოლბი ლაყიროი”.

ამჯერად ვისაუბროთ ქვევრების რეცხვის პრაქტიკაზე.
როგორც თავშივე აღინიშნა, ქვევრის რეცხვაზე ბევრა-
დაა დამოკიდებული ღვინის ხარისხი და თუკი ეს უკა-
ნასკნელი დაუდუღაბებელი ქვევრების ან მათი შიდა
ზედაპირის ცვილით დაუმუშავებლობის შემთხვევაში
სულაც არ უარესდება, რეცხვის დროს დამზებულ მეც-
დომას შესაძლოა გამოუსწორებელი შედეგი მოჰყვას
და საქმე ღვინის ხარისხის გაფუჭებით დასრულდეს.
ქვევრების რეცხვა, როგორც უკვე ითქვა, ყველა დროში
იყო მნიშვნელოვანი და ძალზე აქტუალური. სანამ
საკითხს ძირეულად შევხებოდეთ, ვფიქრობთ, რომ
მკითხველისთვის ინტერესმოკლებული არ უნდა იყოს
ამონარიდი გაზეთ „მეურნედან“, რომელიც გამოცე-
მულია **1888** წელს, სადაც საუბარია ქვევრების
რეცხვაზე.

„ღერე ვიცი. რომ ჭყერისა ჟანს ხოლომე ყიციოვბე მოყოლოი რა
მიმბმანი ჟაჟა. ლიქი. პირე რა ბერეგვანი ლაყაჟი. ამით
მონაშორობოვარ მე ყოწილე ყიციანს. მანამ ჭყერიბის რიგბიან
რანბიერეც. ვერე რა ჟაჟი მოაცილო. ამისთვის ყნა ლაყანოც
გერეში ან რიბს ჟანში ანოარ რანბიერი იერი. რიგბიან ბერე ლაყი
რა მერეც რიბს. როცა ყირის რიბიოვბა. იმ ლინი რა ლაყი
შერბიერე ჭყერის გერეცხი. ყირის ლაყი მონაჟანს ჟაჟს. ამის
შერბიერე ამოციოვბა ყირის ლაყი. ლინის მერეც რიბს რა
რანბიერე ჭყერი: ომბიერი ლაყიოვბით მოალობის მიმბმანს
ჟაჟა-ლიქს რა მან ყან თამაშა შერეოვბა რიგბიან”.

ეს მცირე წერილი ცხადყოფს, თუ რამდენად დიდ

მნიშვნელობას ანიჭებს ავტორი ქვევრის სისუფთავეს.
ღვინის დახასიათებისთვის გამოყენებული ფრაზები –
„ქვევრის გემო“, „ჭურჭლის ხელი“, და „ხელიანი ღვი-
ნო“, გვაფიქრებინებს, რომ ჩვენს წინაპრებს სკოდნიათ
ცუდად გარეცხილ ქვევრებში დაყენებული ღვინის გე-
მოს აღმოჩენა და, რაც მნიშვნელოვანია, მისი გარჩევა
ღვინის სხვა დაავადებებისა თუ ნაკლოვანებებისაგან.
თუკი ქვევრი სათანადოდაა გარეცხილი, რაც დღეს
უფრო დიდ პრობლემას წარმოადგენს, ვიდრე უწინ,
მაშინ ღვინოს არავითარი „ხელი“ თუ „გარეშე“ გემო და
სუნი არ გააჩნია, თუკი, რა თქმა უნდა, თავად ღვინო
საღი და ჭანმრთელია. არცთუ ისე იშვიათია შემთხ-
ვევა, როდესაც ქვევრების არასათანადო რეცხვას გამო-
უსწორებელი შედეგები მოჰყვება და თუკი მაგალითად
წინა წლის მოსავალს ზადი ან დაავადება ჰქონდა,
რომლებიც ძირითადად გამოწვეული იყო ჰიგიენის
წესების დაუცველობით, ეს ყოველივე ხშირად შემდეგი
წლების მოსავალსაც გასდევს და ამრიგად ერთხელ
დამზებული მეცდომა მეურნეს მრავალგზის აზარა-
ლებს.

როგორც ზემოთ მოყვანილი წერილიდან ჩანს, კირ-
წყალი ერთ-ერთი საუკეთესო საშუალებაა ქვევრების
რეცხვისათვის. ამისათვის იყენებენ ჩამქრალი კირის
წყალხსნარს. მართალია, ზუსტად დადგენილი პრო-
პორციები ქვევრის სარეცხად კირწყალის ნაზავის მომ-
ზადებისა არ არსებობს, მაგრამ ჩვენი პრაქტიკიდან,
ვფიქრობთ, კარგი შედეგის მომცემია კირისა და სას-
მელი წყლის შემდეგი პროპორციებით შეზავება: **10–15**
ლიტრი წყალი და **3–5** კგ კირი. როდესაც კირი ჩაქრე-
ბა და წყალში კარგად გაიხსნება, ამის შემდეგ (სასურ-
ველია მინიმუმ **2–3** საათი), კირწყალი და მისი ჭურჭ-
ლის ფსკერზე დალექილი კირის გაუხსნელი ნაწი-
ლაკები უნდა განვაცალკევოთ, რის შემდეგაც კირწყა-
ლი მზადაა ქვევრის სარეცხად.

ბუნებრივია, დიდი ზომის ქვევრის გასარეცხად მეტი რაოდენობის კირწყალი იჭნება საჭირო. კირწყალი ქვევრს აუცილებლად ყველა ადგილას უნდა წაესვას, რის შემდეგაც ქვევრი საგულდაგულოდ იხეხება სარცხით, მცენარე კრაზანას ფესვებისგან დამზადებული ქვევრების სარცხით ან სულაც ხელის ჯაგრისით, ამის შემდეგ ქვევრი უნდა გაირეცხოს ჯერ ცივი წყლით და შემდეგ ცხელი (სასურველია დაახლ. 60°C) წყლით ორ-სამჯერ. ქვევრების რეცხვის ზუსტად დადგენილი რაოდენობა არ არსებობს. ქვევრი ირეცხება იმდენჯერ, სანამ არ მიიღწევა სასურველი შედეგი. ამის გარდა, ქვევრების რეცხვისწინა სისუფთავეც განსხვავებულია, რომელიც დიდად განაპირობებს ქვევრის რეცხვის ხანგრძლივობას. ქვევრის რეცხვის დასრულების შემდეგ სასურველია, მისი საბოლოო გავლება ნელ-თბილი ან ცივი წყლით. ქვევრის საბოლოო რეცხვისას მიღებული ნარეცხი წყალი უნდა იყოს აბსოლუტურად სუფთა, მას არ უნდა გააჩნდეს რაიმე გარეშე სუნი და გემო, ქვევრი სუფთად და გამოყენებისათვის გამოსადეგად მხოლოდ ამ შემთხვევაში მიიჩნევა.



მცენარე კრაზანას ფესვებისგან დამზადებული ქვევრების სარცხი



ქვევრის რეცხვა კირწყლით



მწარე ბლის ქერქისაგან დამზადებული ქვევრების სარცხი

პრაქტიკაში კირის ნაცვლად ასევე გამოიყენებოდა ნაცარიც, ანუ ნაცრის წყალხსნარი, (რომელსაც ძველად “ნაცარწმენდილი” ეწოდებოდა), რომელიც საკმაოდ კარგ შედეგს იძლევა, ამავდროულად კირიცა და ნაცარიც შეიძლება ითქვას, რომ ბუნებრივი და, აქედან გამომდინარე, უსაფრთხო სარეცხი საშუალებებია და მათს გამოყენებას რაიმე გართულება არ მოჰყვება, რასაც ვერ ვიტყვით, მაგალითად, სოდაზე (განსაკუთრებით კაუსტიკურზე), რომლის ქვევრის სარეცხად გამოყენებამაც შეიძლება ქვევრის კედლები დააზიანოს, ან სხვა ქიმიურ სარეცხ საშუალებაზე.

ქვევრი შესაძლებელია ასევე ყოველგვარი სარეცხი საშუალებების დაუმატებლადაც გაირეცხოს ცივი და ცხელი წყლით; თუმცა აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ნაცარწმენდილითა თუ კირწყალით რეცხვა მეტად ეფექტურია.

ზოგადად, ქვევრების რეცხვა ძალზე შრომატევადი საქმეა, განსაკუთრებით კი “ჩასავალი” ქვევრებისა. იმისათვის, რომ კაცი მოხერხებულად მოთავსებულიყო დიდი ზომის, ანუ ჩასავალ ქვევრში, ფსკერზე დებდნენ ვაზის წალამის ერთ-ორ კონას, რაზედაც დგებოდა ქვევრის მრეცხავი. კვლავაც გავიმეორებთ, რომ ქვევრებს რეცხავენ მხოლოდ ახალი სასმელი წყლით. განსაკუთრებით დიდი ზომის ქვევრებს (მაგალითად, **5-7** ათასი ლიტრის მოცულობის) შიდა ზედაპირზე, მექვევრე გარდიგარდმო უკეთებდა თიხისავე ერთგვარ „საფეხურებს“, რომელიც მრეცხავს უადვილებდა ქვევრში ჩასვლა-ამოსვლას. ასეთ საფეხურზე ასევე ჩამოიდებოდა ფიცარი. ამ ფიცარზე ჩამოჯდებოდა ან დადგებოდა ქვევრის მრეცხავი.

ღვინის ლეჩი და ღვინის ქვა ქვევრის ფორიან კედლებში ღრმად ჩაჭდება ხოლმე, აღნიშნული ჭუჭყის მოშორება ქვევრის კედლებიდან დიდ შრომასა და ენერგიას მოითხოვს. უნდა აღინიშნოს, რომ მრეცხავს ძირითად სიძნელეს უქმნის არა ის ძირითადი ჭუჭყი,

რომელიც ქვევრის კედლებსაა მოდებული და თვალთ ადვილად ჩანს, არამედ სწორედ ის ჭუჭყი, რომელიც ქვევრის კედლის ფორებშია ჩამჯდარი და ღვინის ხარისხის გაუარესების თვალსაზრისით მთავარ საშიშროებას წარმოადგენს. ისიც უნდა ითქვას, რომ ამგვარი ჭუჭყის მოშორება, თუმცა კი დიდი შრომის ფასად, შესაძლებელია მხოლოდ ცივი და ცხელი წყლის გამოყენებითაც, მაგრამ ჩვენმა წინაპრებმა აქაც გამოიყენეს საკმაოდ ეფექტური გამოსავალი კირწყალისა თუ ნაცარწმენდილის გამოყენებით.

კირწყალით ქვევრების რეცხვის მეთოდზე ჩვენ უკვე გვქონდა საუბარი და ამაზე აღარ შევჩერდებით. ამჟერად შევეხებით ნაცრის გამოყენებას, რაც, როგორც ითქვა, საკმაოდ ეფექტური ხერხია და მის სწორად გამოყენებას, პრაქტიკულად არანაირი გართულება არ შეიძლება მოჰყვეს როგორც თავად ჭურჭლის, ისე ღვინის ხარისხის გაუარესების თვალსაზრისით. საქმე ისაა, რომ ღვინის ყველანაირი ნარჩენი, რომელიც კი ჩვენ გვხვდება ქვევრში (ღვინის ქვა, საღებავი ნივთიერებები, ლეჩის ნარჩენები და სხვ.) მყავური ხასიათისაა, ხოლო ნაცარი სუსტი ტუტეა და ნაცარწმენდილიც აღნიშნული ნაშთების გამხსნელია.

ნაცარწმენდილის დასამზადებლად გაცირილი ნაცარი უნდა ჩაიყაროს წყალში, კარგად მოერიოს და ცეცხლზე წამოდუღდეს. შემდგომად ნაცრის ნალექი და მის თავზე მომდგარი ნაცარწმენდილი, რომელიც გამოიყენება რეცხვისთვის, უნდა განცალკევდნენ და ნაცარწმენდილიც მზადაა. ნაცარწმენდილივე გამოიყენებოდა ძველად ხელ-პირისა და თავის საბანად, ასევე ჭურჭლისა და სხვათა სარეცხად. ნაცარწმენდილის დასამზადებლად ვიღებთ **1-1.5** კგ წმინდა, გაცირილი ნაცარს, რომელსაც ვამატებთ **3-5** ლიტრ წყალს.

ნაცარწმენდილის დამზადება შეიძლება ასევე ნაცარზე მღუღარე წყალის დასხმითაც.

როგორც კირწყალის, ისევე ნაცარწმენდილის გამოყენების დროს პირველ რიგში ქვევრებს წინასწარ უნდა გავავლოთ წყალი და მხოლოდ ამის შემდეგ გამოვიყენოთ ნაცარწმენდილიც და კირწყალიც, ამის შემდეგ ქვევრები ჭერ ცივი და შემდეგ ცხელი წყლით ირეცხება და რეცხვის დასრულებისას ქვევრებს კიდევ ერთჯერ გაევლება ცივი ან ნელთბილი წყალი. ნაცრის გამოყენება შესაძლოა როგორც ნაცარწმენდილის სახით, ისე მშრალად, ნაცარზე წყლის დაუმატებლადაც, იმ შემთხვევაში, თუკი ახლად გარეცხილი ქვევრი ცარიელი დარჩება გარკვეული დროით. ასეთ შემთხვევაში იღებენ გაცრილ, წმინდა ნაცარს და ახლად გაერცხილი ქვევრის შიდა ზედაპირს მოაბნევენ, სანამ ქვევრის კედლები ჭერ კიდევ სველია. ქვევრის კედლები ნაცარს მიიკრობს და ასევე გაშრება. ეს საკმაოდ ეფექტური ხერხია იმისათვის, რომ ქვევრში და განსაკუთრებით მისი კედლების ფორებში არ განვითარდეს მავნე მიკროორგანიზმები. მართალია, შემდგომ ქვევრის რეცხვა შედარებით მეტ შრომას მოითხოვს, მაგრამ ეს გამართლებულია იმით, რომ ასეთ დროს ქვევრის კედლები დაცულია და ამ მხრივ გაწეული ჯაფა ფუჭი კი არაა, მიზანმიმართულია და, რაც მთავარია, საკმაოდ ეფექტურია.

ქვევრის კედლების დეზინფექციისათვის მასში ახრჩოლებენ გოგირდს შემდეგი დოზით: ქვევრის ყოველი **100** ლიტრი მოცულობას სჭირდება **3** გრ გოგირდი. აქვე უნდა ითქვას, რომ გოგირდის აღნიშნული დოზის გადაჭარბებულად, თუნდაც ორმაგი ან მეტი დოზით გამოყენებას, არანაირი გართულება არ მოსდევს. გოგირდს ქვევრებში ჩააბოლებენ იმ შემთხვევაშიც, თუკი მათში ჩაყრილია ნაცარი. ჩასაბოლებლად შესაძლებელია გოგირდის როგორც ფხვნილის, ისე წინასწარ მომზადებული ფითილის სახით გამოყენება. ორივე შემთხვევაში უნდა გამოირიცხოს ცეცხლის მოკიდების შედეგად გამდნარი გოგირდის ქვევრში ჩაღ-

ვენთვა, რასაც შესაძლოა ღვინოში გოგირდწყალბადის სუნისა და გემოს გაჩენა მოჰყვეს. ქვევრებში გოგირდის ჩაბოლება შესაძლებელია როგორც უშუალოდ ღვინის ჩასხმის წინ, ასევე გარკვეული ხნით ადრე, ცარიელ ქვევრშიც, მაგალითად ორ თვეში ერთჯერ. თუკი გოგირდს ქვევრებში ახრჩოლებენ უშუალოდ ღვინის, ღურდოსა თუ ყურძნის ტკბილის ჩასხმის წინ, ეს იმას ნიშნავს, რომ ამ პროცესს წინ უნდა უძღოდეს ქვევრის რეცხვა, რადგან გაურეცხავ ქვევრში ღვინის ჩასხმა არ შეიძლება! ამ შემთხვევაში კი გოგირდს ქვევრებში ახრჩოლებენ მაშინ, სანამ გარეცხილი ქვევრის შიდა ზედაპირი ჭერ კიდევ სველია. ამ დროს დამწვარი გოგირდის ბოლი რეაქციაში შედის ქვევრის კედლებზე დარჩენილ სისველესთან და შედეგად წარმოიქმნება გოგირდოვანი მჟავა, ეს უკანასკნელი კი აღწევს ქვევრის ფორებში, იქ, სადაც ღრმად ჩამჯდარი ჭუჭყია, და ამრიგად ხორციელდება ქვევრის შიდა ზედაპირის დეზინფექცია. გოგირდის ჩაბოლება ქვევრებში მაშინაცაა შესაძლებელი, თუკი ქვევრები ღვინისა ან ყურძნის ტკბილის ჩასხმის წინა დღეებშია გარეცხილი და უკვე მშრალია. თუმცა ასეთ შემთხვევაში ეფექტი უფრო ნაკლებია, ვიდრე ახალგარეცხილ ქვევრში ჩაბოლების დროს. თუკი რეცხვის შემდეგ ქვევრებში ღვინის ჩასხმა არ არის გადაწყვეტილი და ქვევრი გარკვეული დროით ცარიელი რჩება, გოგირდი უნდა ჩააბოლონ მხოლოდ მაშინ, როდესაც ქვევრი კარგად ამოშრება, რადგან წინააღმდეგ შემთხვევაში გოგირდის ბოლი, რომელიც წყლის წვეთებთანაა რეაქციაში შესული, გაშრება, და შედეგად ქვევრის კედლებზე წარმოიქმნება მოთეთრო-მოყვითალო კრისტალოური ნადები, რამაც შესაძლოა შემდგომში ღვინოს სიმწარე და, აქედან გამომდინარე, სიუხემე შესძინოს.



ქვევრის დამუშავება სვილით

არანაკლებ აქტუალური საკითხია ქვევრის შიდა ზედაპირის დამუშავებაც. როგორც უკვე ითქვა, დღეს-დღეობით ქვევრებში ღვინის დაყენებას ძალიან ცოტანილა მისდევნენ, მაგრამ საკითხი მაინც დავისა და განხილვის საგანია მოსახლეობაში. ზოგიერთ ადგილას ქვევრების შიდა ზედაპირის დასამუშავებლად მიღებულია პარაფინის, სხვადასხვა ქიმიური საღებავების, ცემენტისა თუ გუდრონის გამოყენება, ძველად საქართველოში თხისა თუ საქონლის ჭონსაც იყენებდნენ. ეს ყველაფერი ტექნოლოგიის უხემ დარღვევას წარმოადგენს და ღვინის გემოსა და ხარისხზე უარყოფითად მოქმედებს.

ქვევრის შიდა ზედაპირის დასამუშავებლად გამოყენებული უნდა იქნეს მხოლოდ და მხოლოდ ფუტკრის ცვილი და არა პარაფინი, ქიმიური საღებავი და სხვა რამ, თუმცა კი შესაძლებელია ასევე ქვევრების დასამუშავებლად ცვილი საერთოდ არ იქნეს გამოყენებული. ქვევრების ამოსანთვლის პრაქტიკა საკმაოდ რთული პროცესია და მოითხოვს გამოცდილი პაცის ხელოს, გამოუცდელი მეურნეები ხშირად ამ საქმეს გარკვეული ხარვეზებით ასორციელებენ. რას გულისხმობს ქვევრის სწორად ამოსანთვლა? და, საერთოდ, რა მიზანს ემსახურება ეს ოპერაცია? როგორც უკვე ითქვა, ეს საკითხი საკმაოდ აქტუალურია საქართველოში.

პირველ რიგში შევეხოთ ქვევრების ამოსანთვლის მიზანს. საქმე ისაა, რომ ქვევრის კედლები საკმაოდ ფორიანია, რაც ხშირად გარკვეულ პრობლემებს ქმნის. კერძოდ, ამოუსანთლავ ქვევრში, მისი კედლების ძლიერი ფორიანობის გამო, შესაძლოა ქვევრიდან ღვინო გაიჟონოს, ან გარედან გრუნტისა თუ სხვა წყალმა შეაღწიოს ღვინოში. ამის თავიდან ასაცილებლად ერთ-ერთი საუკეთესო ვარიანტია ქვევრების ცვილით

დამუშავება. შესაძლებელია როგორც ახალი და ჭერ კიდევ მიწაში ჩაუფლავი ქვევრების დამუშავება, ისე უკვე მიწაში ჩასმული ქვევრებისა, თუმცა კი ეს უკანასკნელი შედარებით რთულად შესასრულებელია.

ახალი ქვევრები ცვილით შემდეგნაირად უნდა დამუშავდეს: იღებენ, როგორც უკვე აღინიშნა, ფუტკრის ცვილს ყოველგვარი მინარევების გარეშე. ცვილი უნდა მოთავსდეს სუფთა ჭურჭელში და გადნეს ცეცხლზე. თუკი ცვილი გაცხელდება **110**–დან **120** გრადუსზე მაღალ ტემპერატურამდე, იგი იწყებს ინტენსიურ აორთქლებას და დანაკარგი დიდია. ამიტომაც, ეს მომენტი პირველ რიგშია გასათვალისწინებელი. პარალელურად ცხელდება ქვევრიც, რაც პრაქტიკულად ასე ხორციელდება: ქვევრი დაიდება მიწაზე გვერდულად, მასში ითება ცეცხლი, რისთვისაც, მაგალითად, ერთ-ერთი საუკეთესო ვარიანტია ვაზის გამხმარი წალამი. დაუმუშავებელია პლასტმასის, რეზინის, ქვანახშირის, წიწვოვანი ხის შეშის ან ნაბაკევი ჩაღის გამოყენება. ასევე დაუმუშავებელია ქვევრის ბენზინის, დიზელის ან ნავთის ჭურით გაცხელებაც. ჩვენ ვვარაუდობთ, რომ კარგი შედეგი უნდა ჰქონდეს ქვევრის ბუნებრივი გაზით გაცხელებასაც, თუმცა ჭერ-ჭერობით პრაქტიკული ცოდნის უქონლობის გამო ამ საკითხს არ შევხებით.



ქვევრის გაცხელება ცვილით დამუშავების წინ

რათა ქვევრის კედლები ძლიერმა ცეცხლმა არ და-
ხეთქოს, თავდაპირველად ინთება სუსტი ცეცხლი, რო-
მელიც თანდათანობით ძლიერდება. მაგრამ გასათვა-
ლისწინებელია, რომ ქვევრის კედლების ზედმეტად
გაცხელება არ არის მიზანშეწონილი, რადგან, როგორც
უკვე ითქვა, ამან შესაძლოა ქვევრს კედლები დაუბ-
ზაროს და, მეორეც, ცვილი შესაძლოა დაიწვას ან
აორთქლდეს არა მარტო უშუალოდ მისი გაცხელების
შედეგად, არამედ მეტად გახურებული ქვევრის კედ-
ლებზე წასმის დროსაც. ქვევრს ცვილი მაშინ უნდა
წაესვას, როდესაც ქვევრიდან ნაცარი, ნაკვერჩხალი,
ჭვარტლი მთლიანად და საგულდაგულოდ ამოსუფ-
თავდება და ამასთან ქვევრის კედლების ტემპერატურა
შედარებით დაიკლებს. ეს ოპერაცია ძალზე მნიშვნე-
ლოვანია, რადგან ქვევრში ნაცრის, ჭვარტლისა და
ნახშირის ნარჩენები თუ ჩავტოვეთ, მათ მიიკრავს გამდ-
ნარი ცვილი და ღვინოს აუცილებლად გადასცემს
ბოლის სუნსა და გემოს, რაც უაყოფითად იმოქმედებს
ღვინის ხარისხზე. ამ შეცდომის შემდგომი გამოს-
წორებაც ძალზე დიდ შრომასა და ენერგიას მოითხოვს.
რათა გამოირიცხოს ნაცრიტა და ნახშირის ნარჩენებით
ქვევრის დაბინძურება, ქვევრში დგამენ თუნუქის ჭურ-



ქვევრის გაცხელება ცვილით დამუშავების წინ

ჭელს, რომელშიც ანთებენ ცეცხლს. ქვევრის კედ-
ლების თანაბრად გაცხელებისათვის იმ დროს, რო-
დესაც მასში ცეცხლი ანთია, ქვევრი უნდა გადაბრუნ-
დეს სხვადასხვა მხარეზე მანამ, სანამ ქვევრის კედ-
ლები სასურველ ტემპერატურამდე თანაბრად არ გაც-
ხელდება, რასაც ატყობენ ქვევრის გარეთა კედლებზე
ხელის დადებით. ამ დროს ქვევრი არც ისეთი ცხელი
უნდა იყოს, რომ კაცს ხელი დასწვას და არც ნელ-
თბილი. სასურველია, თუ ქვევრის შიდა კედლები გაც-
ხელდება **70°C**-მდე.

ამ დროს ქვევრის კედლები, კონკრეტულად მათი
ფორები, გამდნარ ცვილს ღრმად შეიწოვს და ამრიგად
გამოირიცხება როგორც ქვევრიდან ღვინის გარეთ გა-
ჟონვა და დანაკარგი, ასევე ქვევრის შემდგომი რეცხვის
დროს ცვილის ჩამოშორება, რადგან, როგორც უკვე
ითქვა, ცვილი ქვევრის კედლების მიერ ღრმად შეი-
წოვება. ამრიგად ქვევრის ფორები საკმაოდ საიმედოდ
იგმანება. ცეცხლით გაცხელება, განსაკუთრებით ძვე-
ლი, დიდი ხნის უხმარი ქვევრების შემთხვევაშია სა-
სურველი, რადგან ამ დროს ქვევრის კედლებში დიდი
ხნის წინ ღრმად ჩამჯდარი ჭუჭყის ნაწილი ფიზიკურად
იწვის და ქვევრის გასუფთავება შედარებით იოლდება.
გამდნარი ცვილის ქვევრში ამოსასმელად მიმართავენ
ასეთ ხერხს: გრძელ ჯოხს ბოლოში მიამაგრებენ რაიმე
ქსოვილის ნაჭერს (ძველად კახეთში მას „მოლა“ ეწო-
დებოდა), შემდეგ მას ჩააწობენ გამდნარ ცვილში და
ქვევრში ჯოხის წრიული მოძრაობით კედლებს ამოუს-
ვამენ ცვილს. ცვილის ამოსმა ქვევრის ძირიდან იწყება.
ძველად ასევე ამგვარ ხერხსაც მიმართავდნენ: გაცხე-
ლებულ ქვევრში ჩაადებდნენ ცვილის ნატეხს და
ქვევრს აბრუნებდნენ წინ და უკან და ცვილი ქვევრში
თავისით ნაწილდებოდა. პატარა ზომის ქვევრების (ქო-
ცო) ცვილით დასამუშავებლად მათ დანთებულ თო-
ნეზე ან ზედადგარზე დებენ და ამგვარად აცხელებენ,
რაც, უნდა ითქვას, საკმაოდ ეფექტური ხერხია.

ამ შემთხვევაში გამოირიცხება ქვევრის შიდა ზედაპირის ნაცრით, ჭვარტლით ან ნახშირის ნარჩენებით დაბინძურება. ამგვარი მეთოდი დიდი ქვევრებისათვისაც გამართლებულია. სპეციალურ ზედდგარზე გვერდულად დაიდება დიდი ზომის ქვევრი და ქვემოდან შეუნთებენ დაბალ ცეცხლს. ქვევრს თანდათანობით აბრუნებენ, რათა მისი კედლები თანაბრად გაცხელდეს. ქვევრის გაცხელების ამგვარი მეთოდი წინა ვარიანტთან შედარებით დიდი უპირატესობით გამოირჩევა, რადგან ასეთ დროს გამოირიცხება ქვევრის შიდა ზედაპირის დაბინძურება ჭვარტლით, ნაცრითა და ნახშირის ნარჩენებით, რაც მეტად მნიშვნელოვანია. მიწაში ჩაფლული ძველი ქვევრებიც შეიძლება გაცხელდეს და ცვილით დამუშავდეს: ქვევრს ჯერ კარგად რეცხავენ, აშრობენ და შემდეგ ქვევრში მავთულით ჩაჰკიდებენ ლითონის ცილინდრს (ცილინდრს ზედა მხარე ღია აქვს, ქვედა – დახურული), რომელშიც ანთია ცეცხლი. ცილინდრის ღია მხარე ქვევრიდან ამოშვრილი უნდა იყოს, რათა ბოლი ზემოთ ამოვიდეს და ქვევრის კედლები შეიმჭვარტლოს; რათა ნაკვერჩხალი ჰაერთან



ქვევრში
ამოსასმელად
გამზადებული
ცვილი

შეხებით უკეთ გაღვივდეს, ცილინდრს ქვედა მხარეზე, მაგრამ არა ძირზე, უკეთდება მცირე ზომის ნასვრეტები. ამ პროცედურის შემდეგ ქვევრი სუფთაა და მზადაა ცვილის ამოსმისთვის, რაც ხორციელდება ზემოთ აღწერილი მეთოდით.

როგორც ითქვა, ქვევრის ცვილით ამოსანთვლის მიზანია ქვევრის ძირითადი და დიდი ზომის ფორების დაგმანვა. ხშირად ქვევრებს ჭარბი რაოდენობით უსვამენ ცვილს. ამ დროს ქვევრის შიდა ზედაპირი მთლიანად ცვილის სქელი ფენით იფარება და ქვევრი ემალირებული ჭურჭელს ემსგავსება. ამ შემთხვევაში ღვინო ეხება არა უშუალოდ ქვევრის კედლებს (თიხას), არამედ ცვილს, რაც, მართალია, აკრძალული არ არის, მაგრამ ასეთ დროს რაღა მნიშვნელობა აქვს, რა ჭურჭელში ჩავასხამთ ღვინოს? უნდა აღინიშნოს, რომ ცვილის სიჭარბე გამართლებული არაა, გარდა იმ იშვიათი შემთხვევისა, როდესაც საჭმე გვაქვს პრობლემატურ ქვევრებთან, რომლებშიც, მათი უხარისხობის გამო, არ ხერხდება ხარისხიანი ღვინის დაყენება. ყოველი შემთხვევისთვის ისეთ ქვევრში დაყენებულ ღვინოს, რომლის შიდა ზედაპირიც მთლიანად დაფარულია ცვილის სქელი ფენით, ემალით, ცემენტით ან სხვა საღებავით, ნაკლებად შეიძლება ეწოდოს „ქვევრის ღვინო“, რადგან ხსენებული ღვინის დამზადების ტექნოლოგია გულისხმობს ღვინის შეხებასა და კონტაქტს უშუალოდ ქვევრის კედლებთან. ტონა ან ტონანახევრის მოცულობის ქვევრისათვის საჭიროა დაახლოებით 1,5-2 კგ ცვილი, თუმცა ეს რაოდენობა შეიძლება მეტ-ნაკლებობით მერყეობდეს. რაც შეეხება ქვევრების შიდა ზედაპირის დასამუშავებელ სხვა საშუალებებს, დღეს საქართველოში უკვე გამოჩნდა ქვევრის შიდა ზედაპირის დასაფარი საშუალება, რომელიც ემალირებული ჭურჭლის ეფექტს იძლევა. აღნიშნული ხერხი საკმაოდ ეფექტურია პრობლემატურ ქვევრებში გამოსაყენებლად.

ამ საშუალებას ლითონის ცისტერნებში უკვე კარგა ხანია გამოიყენებენ ევროპაშიც და მისი გამოყენება კვების მრეწველობის ობიექტებში კანონმდებლობითაა ნებადართული. მაგრამ, ვიმეორებთ, მის გამოყენებას ჩვენს სინამდვილეში აზრი აქვს მხოლოდ და მხოლოდ იმ ქვეყნებში, რომლებიც პრაქტიკულად უმოქმედოდ არიან მათში გრუნტისა თუ სხვა წყლების შეღწევისა და ამის შედეგად გამომდინარე ღვინის ხარისხის გაუარესების გამო.

ქვევრების დასამუშავებელ ცვილთან მიმართებაში გასათვალისწინებელია ერთი მნიშვნელოვანი ფაქტორიც, კერძოდ, როგორც ვიცით ფუტკრის სკის ჩარჩოებში ამაგრებენ ცვილის ფირფიტებს (ხელოვნური ფიჭა), აღნიშნული ცვილის ფირფიტები უმეტეს შემთხვევაში შეიცავს პარაფინს, სტეარინსა და სხვა ცვილის შემცველ ხელოვნურ მინარევებს, ხოლო ფიჭის გამოდნობის შემდეგ თუკი ასეთი ცვილი მოხვდება ქვევრებში ამ შემთხვევაში ქვევრებში ავტომატურად მოხვდება ასევე პარაფინი და სხვ. ამიტომ ქვევრების ცვილით დასამუშავებლად საუკეთესო ვარიანტს წარმოადგენს გამოსაწური ფიჭის თავის გადანათალი, რომელიც რაიმე ხელოვნურ მინარევს არ შეიცავს და ამავედროულად იგი უფრო ღია ფერისაა, ვიდრე ფიჭიდან გამოდნობილი ცვილი.

ზოგიერთ სოფელში, ღვინის ჰერმეტიკულად შენახვისათვის, ჭერ გაავსებენ ქვევრს და შემდეგ ღვინის ზედაპირზე გამდნარ ცვილს მოასხამენ. როგორც პრაქტიკა გვიჩვენებს, ეს მეთოდი არ ამართლებს, და იგი, ერთი მხრივ, ზედმეტ ხარჯთან არის დაკავშირებული და, მეორე მხრივ, ეს ოპერაცია მეტად საშიშია ღვინის ხარისხის გაუარესების თვალსაზრისით. საქმე ისაა რომ ქვევრებში ტემპერატურის მცირე ცვლილებასთან ერთად იცვლება ღვინის მოცულობაც, სითხის გაფართოება-შეკუმშვის გამო. აქედან გამომდინარე, უშუალოდ ღვინის თავზე მოსხმული ცვილი მალევე სცილდება



ქვევრში ღვინის ზედაპირზე მოსხმული ცვილი

ქვევრის კედლებს, რომელზეც იგი ისედაც მცირედით არის შეკავშირებული და ამ დროს ღვინის ჭურჭლის ჰერმეტიკულობა ირღვევა. მეორე უარყოფითი მხარე ამ ოპერაციისა ის არის, რომ გამდნარი ცვილი საკმაოდ ცხელია, და, მართალია მხოლოდ ღვინის ზედაპირზე, მაგრამ მაინც აცხელებს ღვინოსაც, რომელიც ამ შემთხვევაში დიდი რისკის ქვეშ დგება – ამ დროს ღვინოში არსებულ ძმარმჟავა ბაქტერიებს ექმნებათ ხელსაყრელი პირობები გამრავლებისა და განვითარებისათვის. ძმარმჟავა ბაქტერიები კი ყოველთვის ღვინის ზედაპირიდან ჭურჭლის სიდრმის მიმართულებით ვრცელდებიან. ქვევრში ღვინის ჰერმეტიკულად შენახვისათვის ახლო წარსულში ღვინოს ზედაპირზე საჭმლის ზეთს ასხამდნენ, რაც ღვინის ტექნოლოგიის უხეში დარღვევაა – ზეთი მძაღდება, რაც აუცილებლად უარყოფითად მოქმედებს ღვინის ხარისხზე. ამის გარდა, ქვევრის ფორებში ჩამჯდარი ზეთის მოშორებაც ადვილი არაა. ქვევრის ღვინოზე ზეთის მოსხმის დროს ასევე გამოირიცხება ღვინის ჰერმეტიკულობაც.

ამრიგად, ქვევრის ღვინის ჰერმეტიკულად შენახვას ღვინოზე ზეთის, გამდნარი ცვილისა თუ სხვა რაიმე ნივთიერების მოსხმა კი არ სჭირდება, არამედ ქვევრებს სათანადო წესების დაცვით კარგად უნდა მოერგოს სარჩველი და პერიოდულად გაკონტროლდეს კიდეც.

სარქველი

ქვევრებში ღვინის ხანგრძლივად, ჰერმეტიკულად და ხარისხიანად შენახვისათვის გადამწყვეტი მნიშვნელობა აქვს ქვევრის სარქველს. ქვევრის სარქველი შესაძლოა დამზადდეს როგორც ხისაგან, რომელსაც ძირითადად დასავლეთ საქართველოში გამოიყენებენ, ასევე ქვისაგანაც, რომელიც გავრცელებული იყო და არის აღმოსავლეთ საქართველოში, და განსაკუთრებით კახეთში. მაგალითად, კახეთში რამდენიმე სოფელი განთქმულიც კი ყოფილა ქვევრის სარქვლების დამზადებით. ერთ-ერთი ასეთი სოფელი ყოფილა ყვარლის რაიონის სოფელი საბუე. ამჟამად ამ სოფელში სარქველებს აღარ ამზადებენ.

როგორც ითქვა, აღმოსავლეთ საქართველოში ძირითადად გავრცელებული იყო ქვის სარქვლები, რომლებსაც ამზადებდნენ ფიქალის ქვისაგან, ამ ქვას მოიპოვებდნენ კავკასიონის მთის კალთებზე. სარქველის დამზადება შესაძლებელი იყო ასევე სხვა ტიპის ქვისაგანაც, მაგრამ მისი დამზადება ყველანაირი ქვისაგან არ შეიძლება, რადგან ზოგიერთ ქვას სითხესთან შეხებისას თუ ჭარბტენიან პირობებში ყოფნის შემდგომად ახასიათებს დაშმორება, რამაც შესაძლოა ღვინის ხარისხი გააუარესოს. ყურადსაღებია, რომ ქვევრების რეცხვადებიანფექციის პროგრამა სარქვლებზეც ვრცელდება და ეს უკანასკნელი ისევე გულმოდგინედ ირეცხება, როგორც თავად ქვევრი. აღმოსავლეთისაგან განსხვავებით დასავლეთ საქართველოში სარქვლებს (რომლებიც იმერეთშიცა და ასევე დასავლეთ საქართველოს ბევრ ადგილას “ორგობის” ან “ზადიმის” სახელითაა ცნობილი) ხისაგან, კონკრეტულად ცაცხვის, წაბლისა და მუხის მასალისაგან ამზადებდნენ და ამზადებენ ამჟამადაც.

დასავლეთ საქართველოში გავრცელებული სარ-



ფიქალი სარქველი (აღმოსავლეთ საქართველო)

ქვლები ორ ნაწილადაა გაყოფილი. მათ შუა ადგილას აქვს ნახვრეტი, რომელიც განკუთვნილია ქვევრიდან ალკოჰოლური დუდილის დროს გამოყოფილი ნახშირორჟანგის ამოსასვლელად. დუდილის დროს დასავლეთ საქართველოში მადუღარ ქვევრს დააფარებენ “ორგობს”, მის ნახვრეტზე მოარგებენ “სა-სულე” მილს, რომელსაც ზემოდან მარლას ან სხვა ნაჭერს გადააფარებენ იმისათვის, რომ ქვევრში რაიმე მწერი ან ჭუჭყი არ ჩავარდეს და შემდგომად მოტკეპნიან აყალო მიწით.



სარქველი – „ორგო“ (დასავლეთ საქართველო)

მუხის ან წაბლის ხის მასალისაგან დამზადებული “ორგოები” თავდაპირველად ცხელ წყალში უნდა ჩაიყაროს, რათა მათ მოშორდეს ის სიმწარე და „უხე-ში“ ნივთიერებები, რომლებიც შემდგომში ღვინოს გადაეცემა და ღვინის ხარისხზე უარყოფითად მოქმედებენ. დასავლეთ საქართველოში ხშირად დიდი ზომის ქვევრების სარქველი არა ორი, არამედ რამდენიმე ნაწილისაგანაც შედგებოდა.

ორიოდე სიტყვით შევეხოთ ასევე ქვევრების სარქვლით დახურვის პრაქტიკას, რაც, უნდა აღინიშნოს, დღეს საკმაოდ პრობლემატური საკითხია და ხშირად ქვევრებზე სარქვლის არასწორად მორგებას ღვინო გაფუჭებამდე მიჰყავს. აღსანიშნავია, რომ დასავლეთ საქართველოს შემთხვევაში ქვევრის დახურვის ერთობ განსხვავებულ წესს ვხვდებით, ასევე განსხვავებულია თავად სარქველიც. დასავლეთ საქართველოში ორგოებს უშუალოდ ქვევრის (ჭურის) პირზე აწყობენ, რაზეც შემდეგ ზემოდან ადებენ სპეციალურ აყალო მიწას. ამის შემდეგ აყალო მიწა მაგრად დაიტკეპნება სპეციალური იარაღით, რომელსაც „კვექოსაც“ უწოდებენ, იგი ხის მორისაგან გამოთლილი მიწის სატკეპნია.

საგულდაგულოდ მოტკეპნილ აყალო მიწას ზემოდან ჩვეულებრივი მიწის კოვლით, ანუ “საზედაო მიწა” ეყრება იმისათვის, რომ აყალო არ გამოშრეს და ღვინო არ დაზიანდეს. კახეთში, როგორც უკვე ითქვა, ეს პროცესი სრულიად განსხვავებულია: ქვევრის პირზე მაგრდება წინასწარ ხელით მოზეღილი თიხამიწა. ძალიან მნიშვნელოვანია, რომ ქვევრის პირი საგულდაგულოდ გამშრალდეს, რადგან მან თიხა კარგად მიიკრას.

თიხას ზემოდან ადებენ სარქველს, რომელსაც მაგრად დააწვებიან, რათა სარქველი თიხას კარგად დაეკროს და დახურულ ქვევრში ჰაერი აღარ ჩავიდეს. როგორც აღინიშნა, ქვევრზე სარქვლის კარგად მორგება



ქვევრის მოხდის პროცესი იმერეთში



მთავარი წინაპირობაა ქვევრებში ღვინის ხანგრძლივად და ხარისხიანად შენახვისათვის და ამიტომ ეს პროცესი მეტად ყურადღებით უნდა შესრულდეს.



ქვევრის ჰირზე დასამაგრებელი თიხა



ქვევრის ჰირზე დამაგრებელი თიხა

კარგია, თუ სარქველის ქვეშ დასადები თიხის მოსაზეო სასმელ წყალს, თავად წყალისა და ასევე თიხის დეზინფექციისათვის, დაემატება მცირეოდენი გოგირდოვანი ანჰიდრიდი. ხოლო მას შემდეგ, რაც თიხა ქვევრის ჰირზე დამაგრდება, თიხაში გვერდულად ამაგრებენ ჩასაბოლოებელი გოგირდის ფითილს. სარქველი ქვევრს გოგირდის ფითილზე ცეცხლის მოკიდებისთანავე ეფარება და მაგრდება.

ამ დროს ღვინოსა და ქვევრის სარქველს შორის მყოფი ჰაერის ადგილს იკავებს დამწვარი გოგირდის ბოლი, რომლის გაცივების შემდეგაც წარმოიქმნება ვაკუუმი. ეს კი ღვინის ხანგრძლივად და ჰერმეტიკულად შენახვის წინაპირობაა. ამგვარი ხერხის გამოყენება დასავლეთ საქართველოს პირობებში არ ხერხდება. სარქველის ქვევრზე საგულდაგულოდ მორგება და ყველა წესის კარგად დაცვა არ გამოირიცხავს გარკვეული დროის გასვლის შემდეგ ქვევრის ღვინის გაკონტროლებას. ქვევრის ღვინო, თუნდაც სარქველი კარგად ჰქონდეს მორგებული, სასურველია მინიმუმ სამ-ოთხ თვეში ერთჯერ მაინც გაკონტროლოდეს. აღმოსავლეთ საქართველოში და განსაკუთრებით კახეთში სარქველ-მორგებულ ქვევრს ზემოდან აყრიან მიწას, რომელსაც პერიოდულად (ზაფხულში უფრო ხშირად) წყლით ნამავენ.



გოგირდის ფითილების დამაგრება ქვევრის ჰირზე დამაგრებელ თიხაში



ქვევრის ჰირზე სარქველის მორგება

ქვევრის ღვინო

თუმცა ქვევრები მთელ საქართველოს მთასა თუ ბარში გვხვდება, ღვინის დაყენების ტექნოლოგია თითქმის ყველა კუთხეში, რიგი მიზეზების გამო, განსხვავებულია. ძველად არსებობდა ქვევრებში ღვინის დაყენების კახური, ქართლური, იმერული და მესხური წესები. ყველა ის წესი, რომლებსაც იცავდნენ ამა თუ იმ კუთხეში, რიგი ფაქტორებით იყო განპირობებული: გათვალისწინებული იყო ადგილობრივი ნიადაგების ტიპები, კლიმატური პირობები, ადამიანების, თავად ყურძნის მოსავლის წელი და მისი ქიმიური შედგენილობა და სხვ. სწორედ ამით აიხსნება ის ფაქტი, რომ, მაგალითად, კახეთში, ქვევრებში დაწყლებილ ყურძენს მთლიანი ჭაჭიანად ათავსებდნენ დასადუღებლად, ხოლო იმერული ღვინის შემთხვევაში, ალკოჰოლურ დუდილობაში მონაწილეობდა ჭაჭის არაუმეტეს ერთი მესამედისა. როგორც უკვე ითქვა, ამ სხვაობას ასევე ის ადგილიც განაპირობებს, სადაც ამა თუ იმ მხარის ჯიშის ყურძენია მოწეული. ძალიან ბევრ მეურნეს, სულაც მომხმარებელს, უჩნდება კითხვა, თუ რითია გამორჩეული ქვევრებში დაყენებული ღვინო სხვა ღვინისაგან? ამ შემთხვევაში ჩვენი მიზანი სულაც არაა ის, რომ ვისაუბროთ და განვიხილოთ სხვა ღვინოების ნაკლოვანებები ქვევრის ღვინოსთან შედარებით, რაც ნამდვილად არასწორი იქნებოდა; ყურადღებას გავამახვილებთ ქვევრის ღვინის იმ სიკეთეზე, რომელსაც საზოგადოება ნაკლებად იცნობს ჩვენში. აგრეთვე მოკლედ შევხებით ქვევრში ღვინის დაყენების სხვადასხვა წესებს, როგორიცაა იმერული, კახური და სხვ.

პირველი და ძალზე მნიშვნელოვანი წესი ქვევრებში ღვინის დაყენებისა არის ქვევრში ღვინის დაყოვნება თავისსავე ჭაჭაზე – როგორც დუდილობის დროს, ისე მის შემდგომ პერიოდშიც. ამ შემთხვევაში ძალზე საინ-



ტერესოა ღვინის დაყენების ძველი კახური წესი, რომელსაც დღესდღეობით, სამწუხაროდ, ძალზე ცოტა მიმდევარი დარჩა.

ქვევრებში თეთრი ღვინის კახური წესით დაყენება გულისხმობს, მაგალითად, რქაწითლის ჯიშის ყურძნის ქვევრებში მთელი ჭაჭიანად ჩაწურვას, ან თავდაპირველად საწნახელში დაწურვას და შემდგომად ქვევრებში ჭაჭის დამატებას. ორივე შემთხვევაში ალკოჰოლური დუდილობა ჭაჭის მთლიან რაოდენობაზე მიმდინარეობს. დუდილობის დასრულების შემდეგ, მაშინ, როდესაც ქვევრის თავზე მომდგარი ჭაჭა ღვინოში ჩაიძირება, ქვევრი უნდა გადაივსოს და დაიხუფოს სარქველით. დღეს ბევრს საუბრობენ იმაზე, თუ რამდენი ხანი უნდა დაყოვნდეს დასაყარებლად კახური ღვინო თავისსავე ჭაჭაზე. წითელი ღვინო ქვევრებში თავისივე ჭაჭაზე მხოლოდ ალკოჰოლური დუდილობის პერიოდში ჩერდება. ეს პერიოდი შესაძლოა იყოს **7-10** დღე, მაქსიმუმ ორი კვირა, თუმცა ამ შემთხვევაში, ჭაჭაზე დაყოვნების პერიოდის განსასაზღვრად დიდი მნიშვნელობა აქვს ყურძნის ჯიშს, ალკოჰოლური დუდილობის ხანგრძლივობას, გარემო პირობებს და სხვ.

რაც შეეხება თეთრ ღვინოს, ძველი კახური წესი გულისხმობდა ჭაჭაზე ღვინის ადრე გაზაფხულამდე (მარტის დასაწყისი) დავარგებას. აღნიშნულ პერიოდში ღვინო იძენს კახური ღვინისათვის დამახასიათებელ ტიპურობას, რომელიც განაპირობებს ამ ღვინის უნიკალურობას. ხალხში გავრცელებული აზრი, რომ თითქოს ჭაჭაზე დიდხანს დავარგებული ღვინო ზედმეტად უხეში გამოდიოდეს, უსაფუძვლოა. უხეში და უხარისხო ღვინო ჭაჭაზე დიდხანს დაყოვნებით კი არა, რიგი წესების დაუცველობისა და ტექნოლოგიური პროცესების დარღვევის გამო დგება. ჭაჭაზე ასე დიდი ხნით დაყოვნებული ღვინო იძენს მუქ ჩალისფერ, ოქროსფერ ან ჩალისფერ შეფერილობას, იგი არის აბსოლუტურად გამჭვირვალე და კრიალა, ხასიათდება ხილის ტონებითა და ტანინების ზომიერი შემცველობით, და რაც ძალზე მნიშვნელოვანია, არის ბუნებრივად სტაბილური. ამგვარ ღვინოს ადარ ახასიათებს შემდვრევა, არის უფრო მეტად სასარგებლო ადამიანის ორგანიზმისათვის, ვიდრე, მაგალითად, ევროპული ღვინო, რადგან ალკოჰოლს ქვევრის ღვინოში დიდი ხნით დაყოვნებული ყურძნის ჭაჭიდან მაქსიმალურად გამოაქვს ადამიანის ორგანიზმისათვის საჭირო და სასარგებლო ნივთიერებები. ასეთი ღვინო პირდაპირ ბოთლებშიც რომ ჩამოისხას – გაუფილტრავად და დაუმუშავებლად – იგი შესანიშნავად გაძლებს და შეინახება.

თავისთავად ცხადია, ღვინის ზემოთ ჩამოთვლილ თვისებებზე გავლენას ახდენს არა ერთი, არამედ რამდენიმე ფაქტორი, კერძოდ, თავად ქვევრი, დუდილისა და ჭაჭაზე შემდგომი დავარგების ტემპერატურა, ყურძნის ჯიშის, ვენახის ადგილმდებარეობა, ყურძნის სიმწიფე და მისი ქიმიური შედგენილობა, ჭაჭაზე დაყოვნების პერიოდი, მარანი, მისი ჰიგიენა და სხვ. აქედან გამომდინარე, თუკი ღვინო ქვევრებში თავისთავად ჭაჭაზე, ჭაჭის ერთ ნაწილზე ან სულაც უჭაჭოდ მხოლოდ



ორშიმოთი ღვინის ამოღება (იმერეთი)

მცირე ხნით იმყოფებოდა, მაგალითად რამდენიმე დღე ან სულაც ერთი-ორი კვირა, მაშინ ყურძნის ჭაჭიდან ღვინო, მით უმეტეს ბოლომდე დაუღუღებელი, ვერ მოასწრებს შეიძინოს და მიიღოს ყველა ზემოთ ჩამოთვლილი სასარგებლო თვისება და, თავისთავად ცხადია, ვერც ქვევრი მოასწრებს ასეთ მცირე დროში დადებითად იმოქმედოს ღვინოზე.

ღვინის დაყენების იმერული წესი კი გულისხმობს საწნახლიდან ან ყურძნის წნეხიდან ქვევრებში ჩასხმულ ტკბილს დაემატოს (კახური წესისაგან განსხვავებით) არა ჭაჭის მთლიანი რაოდენობა, არამედ მაქსიმუმ ერთი მესამედი ნაწილი. რა თქმა უნდა, აქაც თეთრყურძნიანი ჯიშები იგულისხმება.

ქართლსა და მესხეთ-ჭავჭავთში, თუმცადა ზუსტი გადმოცემა არ არსებობს აჭაური ღვინის დაყენების წესისა, მაგრამ აქაც, ისე, როგორც ეს კახეთსა და იმერეთში იყო მიღებული, ქვევრებში მიმდინარეობდა არა მხოლოდ ყურძნის ტკბილის, არამედ ჭაჭის ერთ ნაწილთან ერთად მისი დუდილი და ჭაჭაზე შემდგომი დავარგება გარკვეული დროით.

უნდა აღინიშნოს, რომ არც ღვინის „უდედოდ“ დაყენება ყოფილა უცხო საქართველოში. უდედოდ, ანუ, თანამედროვე გაგებით, ევროპული წესით ღვინის დაყენებას ძველთაგანვე იცნობდნენ ჩვენში, თუმცა უნდა ითქვას, რომ უდედოდ დაყენებულ ღვინოზე რაიმე ცნობებს ქართულ წყაროებში უფრო იშვიათად ვხვდებით, ვიდრე ღვინის ქართულად დაყენების შესახებ. საქართველოს ზოგიერთ კუთხეში ასევე სცოდნიათ რამდენიმე ჯიშის ყურძნის ტკბილისა და ჭაჭის გარკვეული დოზებით ერთმანეთში შერევა და მათი ჭვევრებში ერთიანად დადუღება. მაგალითად, ქართლში, ქალაქ გორთან მდებარე სოფელ ხიდისთავში იცოდნენ ქართლის ყურძნის ჯიშების – ჩინურის, თავკვერისა და გორული მწვანის ერთმანეთში შერევით ძველ დროში თითქმის მთელ აღმოსავლეთ საქართველოში განთქმული ღვინის – „ხიდისთაურის“ დაყენება. ასევე რაჭაში ალექსანდროულისა და მუჭურეთულის ერთად დადუღებით მიიღებდნენ მთელ საქართველოში ცნობილ ღვინოს „ხვანჭკარას“ სახელწოდებით და სხვ.

დასასრულ, უნდა აღინიშნოს, რომ ღვინის ქართულად დაყენება ზოგადად გულისხმობს ყურძნის ტკბილის გარკვეული რაოდენობის ჭაჭასთან ერთად დადუღებას, დაღვინებასა და შემდგომ დავარგებას. მიუხედავად იმისა, რომ ღვინის ევროპულად, ანუ ღვინის უდედოდ დაყენება ჩვენთვის უცხო ძველ დროშიც კი არ ყოფილა და ამგვარი ღვინო საუკუნეების განმავლობაში მზადდებოდა, ქართულ ღვინოდ მოიაზრება არა ეს უკანასკნელი, არამედ სწორედ ზემოთ ხსენებული ტექნოლოგიით დაყენებული ღვინო. მიღებულია, რომ ჭვევრის ღვინოდ ჩაითვლება ის ღვინო, რომელმაც არა მხოლოდ დაიდუღა ჭვევრებში, არამედ გარკვეული დროით ჭვევრებშივე დავარგდა. შესაძლოა ჭვევრებში ღვინო თავისთავად ჭაჭაზე არ დავარგდეს, არამედ ღვინო და ჭაჭა განცალკევდეს ალკოჰოლური დუღილის დამთავრების შემდეგ ან სულაც დამთავრე-



მოხდილი ჭვევრი იმერეთში

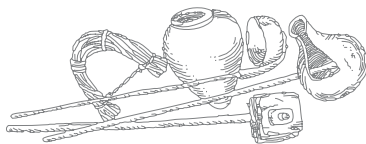
ბამდე, ისე, როგორც მაგალითად კახური საფერავის შემთხვევაში, მაგრამ ჭაჭიდან მოხსნილი ღვინო ჭვევრსავე უნდა დაუბრუნდეს და არა სხვა ჭურჭელს (იგულისხმება: კასრი, ცისტერნა და სხვ.). მართალია, ჯერჯერობით საქართველოს კანონი ვაზისა და ღვინის შესახებ ჭვევრის ღვინის ტექნოლოგიაზე არაფერს ამბობს, მაგრამ, სპეციალისტების აზრით, ჭვევრის ღვინოდ უნდა ჩაითვალოს ისეთი ღვინო, რომელმაც ჭვევრებში, დადუღებიდან მოყოლებული, თავის ჭაჭიანად თუ უჭაჭოდ, მინიმუმ სამი-ექვსი თვე დაჰყო.

ორიოდე სიტყვით შევეხოთ ასევე ჭვევრებში ღვინის შენახვის ხანგრძლივობის საკითხსაც. მოსახლეობაში გავრცელებულია აზრი, თითქოს, ღვინო ჭვევრებში მხოლოდ ერთ წლამდე ინახებოდეს და ამის შემდეგ ჭვევრი ღვინოს ვეღარ ინახავდეს. ეს აზრი მცდარია – თუ ჭვევრებში ღვინო ხანგრძლივად არ ინახება, ეს არა ჭვევრის, არამედ იმის ბრალია, რომ მეღვინეს დაურღვევია ჭვევრის მოვლა-ჰიგიენისა და ღვინის შენახვის ტექნიკური თუ ტექნოლოგიური წესები, რომლებზეც ჩვენ საუბარი უკვე გვქონდა.

ქვევრებში ღვინო, თუკი დაცულია ღვინის შენახვის, მარნის მოწყობისა და ჰიგიენის ყველა პირობა, შესაძლოა შენახულ იქნეს საკმაოდ ხანგრძლივად. ძველად ღვინოს ქვევრებში ათწლეულობითაც კი ინახავდნენ. ასეთ დროს რა თქმა უნდა, არაა გამორიცხული ქვევრის ღვინის ხარისხისა და მდგომარეობის გარკვეული პერიოდულობით გაკონტროლება და საჭიროების შემთხვევაში პროცესში ჩარევა.

წესების დაცვით დამზადებული და გარეცხილი

ქვევრი და გამართული მარანი წინაპირობებია იმისა, რომ ღვინო შენახულ იქნეს ხანგრძლივად და ხარისხიანად. და თუკი ღვინის ხანგრძლივად შენახვა შესაძლებელია მუხის კასრებში ან ლითონის ცისტერნებში, ქვევრებში მით უმეტეს შესაძლებელია ღვინის წლობით შენახვა. ზოგადად, თუკი ღვინო თუნდაც ორი წლით, ყოველგვარი პრობლემის გარეშე შეინახა ქვევრმა, ეს უკვე ნიშნავს, რომ ღვინის შენახვა ქვევრებში გაცილებით ხანგრძლივი დროითაცაა შესაძლებელი.



ზედაშის ქვევრი და ღვინო

მიუხედავად იმისა, რომ ქვევრში ღვინის დაყენების საკითხი ერთ მთლიან საგანს წარმოადგენს, შეიძლება საზედაშე ქვევრი და ღვინო მაინც ცალკე მოვლენად გამოიყოს. თავისთავად საზედაშე ღვინის დაყენება დიდად არ განსხვავდება ჩვეულებრივი ღვინის დაყენებისაგან. ძირითადი განსხვავება ამ ორი ღვინის დაყენების შემთხვევაში არის არ ღვინის ტექნოლოგია, არამედ შინაარსობრივი, დანიშნულებითი მხარე.

ქართული ენის განმარტებითი ლექსიკონის მიხედვით, ზედაშე არის წითელი ღვინო, რომელსაც ხმარობდნენ ზიარების ან ჭვრისწერის წესის შესრულებისას; აქვეა მეორე განმარტებაც: საეკლესიო დღესასწაულებისათვის საგანგებოდ შემონახული საუკეთესო ღვინო.

ზედაშის ქვევრი მარანში ერთგვარ ორიენტირს წარმოადგენდა და მას ყოველთვის გამორჩეული ადგილი უნდა სჭეროდა, ხოლო დანარჩენი ქვევრებიც სწორედ ზედაშის ქვევრისა თუ ქვევრების მდებარეობის გათვალისწინებით განლაგდებოდა მარანში. ეს სულაც არ ნიშნავს, რომ ზედაშეს შუა, ცენტრალური ადგილი უნდა სჭეროდა სხვა ქვევრებს შორის. პირიქით – ზედაშის ქვევრი განცალკევებულ ადგილს იკავებდა, მაგრამ ზედაშეების ადგილი, ღვინის ხარისხიანად შენახვის თვალსაზრისით, უნდა ყოფილიყო საუკეთესო სხვა ქვევრების მდებარეობასთან შედარებით. იგულისხმება სიგრილე, მზის სხივების მიუწვდომლობა და შედარებით მყუდრო ადგილი.

ჩვენ დღემდე არ მოგვპოვება მასალა იმის შესახებ, თუ რა განსხვავება არსებობდა ჩვეულებრივსა და ზედაშის ქვევრების დამზადების ტექნოლოგიას შორის. განსხვავებას ზედაშისა და ჩვეულებრივ ქვევრებს შორის არც მათი ცვილით დამუშავებისა თუ კირით დაღუღების შემთხვევაში ვხვდებით, თუმცა დიდად სავარაუ-



ზედაშეს ქვევრები ალავერდის ტაძრის ეზოში

დლა, რომ ზედაშის ქვევრები უფრო გულმოდგინედ ირეცხებოდა და ამ მნიშვნელოვან პროცესს მეტი დრო და ენერგია დაეთმობოდა წარსულში. ზედაშის ქვევრებისა და ღვინის კულტურა მთელ საქართველოშია გავრცელებული, მაგრამ ამ მოვლენას უფრო მეტად აღმოსავლეთ საქართველოში და, კონკრეტულად, კახეთში ვხვდებით. ძველად პრაქტიკულად არ არსებობდა არც ერთი მარანი, სადაც ზედაშის თუნდაც ერთი ქვევრი არ ყოფილიყო ჩაფლული.

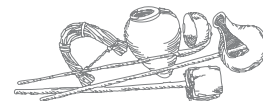
აქედან გამომდინარე, თითქმის ყველა მარნის მფლობელს ოჯახს ჰქონდა ზედაშის ქვევრი, რომელშიც მზადდებოდა როგორც ტაძარ-მონასტრისათვის შესაწირი, ისე საერო თუ საეკლესიო დღესასწაულებზე საკუთარი მოხმარებისთვის განკუთვნილი ღვინო.

ორი სიტყვით შევხვთ თავად საზედაშე ღვინის დაყენების წესსაც. საზედაშე ღვინოს ესაჭიროება განსაკუთრებული ყურადღება, მოვლა და მოპყრობა, დაწყებული ქვევრების რეცხვითა და მარნის სისუფთავით, ვიდრე ყურძნის გადამუშავებისა და მისი დაღუღება-დაღვინებისა და შენახვის პროცესამდე.

ქვევრებს ალკოჰოლური დუდილის პერიოდში სჭირდება ჭაჭის ხშირი დარევა, ეს პროცესი შესაძლოა დღეში მინიმუმ 5-ჯერ განმეორდეს. საერთოდ კი კარგია, თუ ქვევრებში ჭაჭას ყოველ ორ-სამ საათში ერთხელ მაინც დაურევენ, განსაკუთრებით მძაფრი დუდილის პერიოდში. დუდილის დამთავრების შემდეგ ჭაჭა და ღვინო უნდა განცალკევდეს და ღვინო უნდა გადაიღონ ცალკე ქვევრში, რის შემდეგაც საზედაშე ღვინოს ესაჭიროება სრული სიმშვიდე გარკვეული დროის მანძილზე. ღვინოს, ჭაჭიდან მოხსნის შემდეგ, პირველმა გადაღებამ შესაძლოა სხვადასხვა დროს მოუწიოს ადგილის, რეგიონის, მოსავლის წლისა თუ სხვა ფაქტორების გათვალისწინებით. ეს დრო შესაძლოა იყოს, მაგალითად, ნოემბერ-დეკემბერი. საზედაშე ღვინის დასაყენებლად უნდა დაწურონ მხოლოდ და მხოლოდ წითელყურძნიანი ვაზის ჯიშები. ყოვლად დაუშვებელია საზედაშე ღვინის დასაყენებლად თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიშების გამოყენება ან თუნდაც მათი უმცირესი ნაწილის შერევა წითელ ყურძენში. ასევე არ შეიძლება წითელ საზედაშე ღვინოში თეთრი ღვინის შერევაც, თუნდაც ეს იყოს ღვინის სულ მცირედი ნაწილიც კი. ამის გარდა, უნდა გამოირიცხოს საზედაშე ღვინოში წყლის მოხვდრაც. ამის თავიდან ასაცილებლად ჭურჭელი (ქვევრი, კასრი, მინის ჭურჭელი თუ სხვა), უნდა გამოიყენოთ მაშინ, როდესაც იგი რეცხვის შემდეგ კარგად გაშრება. საზედაშედ ასევე არ გამოიყენებენ ვარდისფერი ღვინის მომცემ ყურძნის ჯიშებსაც, რომელთა შეფერილობაც სუსტია. ზოგადად, საზედაშე და აქედან გამომდინარე საბარძიმე ღვინისათვის უმჯობესია თუ გამოყენებული იქნება ძველი ქართული წითელყურძნიანი ვაზის ჯიშები, როგორებიცაა, მაგალითად: “საფერავი”, “ძველშავი”, “ოცხანური საფერი”, ქართლისა თუ კახეთის “თავკვერი”, “შავკაპიტო” და სხვა, დასავლეთისა თუ აღმოსავლეთ საქართველოს ყურძნის ჯიშები.

ოჯახურ პირობებში დაყენებულ საზედაშე ღვინოს დამუშავება (იგულისხმება ფილტრაცია, გაწევა და სხვა ქიმიური დანამატები) არ ესაჭიროება. ასევე არანაირ საჭიროებას არ წარმოადგენს და ასეთ შემთხვევაში არც არის რეკომენდებული ალკოჰოლური დუდილის დროს საფუვრის წმინდა კულტურის გამოყენებაც. ზოგადად, ოჯახურ პირობებში, არათუ საზედაშე ღვინოს, არამედ ჩვეულებრივ ღვინოსაც არ ესაჭიროება ზემოთ ჩამოთვლილი დანამატები და ფილტრაცია, რადგან ღვინო, თუკი მას ცოდნით მიუდგებით, ბუნებრივად და ყოველგვარი ქიმიური დანამატების გარეშე გაივლის ყველა იმ ეტაპს, რომელიც, მაგალითად, ქარხნულ მეღვინეობას ესაჭიროება. ერთადერთი მეთოდი, რომლის გამოყენებაც დაშვებულია ზედაშის ღვინის დაყენებისას, ესაა ქვევრებში გოგირდის ჩაბოლება, რასაც ჭურჭლისავე სადებიფექციოდ მიმართავენ მათი გამოყენების წინ. ამ მეთოდს ჩვენი წინაპრებიც იყენებდნენ. რა თქმა უნდა, გოგირდის ჩაბოლება არ გამოირიცხავს ჭურჭლისა და მარნის ჰიგიენის წესების დაცვას, რაც ერთ-ერთი წინაპირობაა ხარისხიანი ღვინის მისაღებად.

აქედან გამომდინარე, საზედაშე ღვინოს ესაჭიროება არა ფილტრაცია, გაწევა თუ სხვა პრეპარატებით გაჯერება, არამედ ჭაჭიდან დროული მოხსნა, გადაღების სწორი დროის შერჩევა, წესების დაცვით შენახვა და, როგორც უკვე ითქვა, მარნისა და ჭურჭელის ჰიგიენური წესების ზუსტი შესრულება.



ქვევრის დამლევი

ქვევრის დამლევი მექვევრის მიერ დასმული ერგვარი ნიშნულებია ქვევრის პირზე. ჩვენს მიერ გადაღებული ქვევრის დამლევის სურათები მოგროვილია როგორც დასავლეთ ისე აღმოსავლეთ საქართველოდან. დამლევის სიმრავლითა და მრავალფეროვნებით განსაკუთრებით კახეთია გამორჩეული და ჩვენი ფოტოკოლექციის დიდი ნაწილიც სწორედ კახეთშია გადაღებული.

მართალია, ძველი მეთუნეები დამლებს სხვა ნაწარმსაც უკეთებდნენ, როგორებიცაა: კრამიტი, აგური, დიდი ზომის წყლისა თუ სხვა ჭურჭელი, მაგრამ დამლების ყველაზე მეტი რაოდენობა თუ მრავალფეროვნება სწორედ ძველ ქვევრებზე გვხვდება. დამლის მიხედვით ჩვენ შეგვიძლია ამოვიცნოთ კიდევ როგორც ქვევრის ოსტატი, ისე თავად ქვევრის წარმომავლობა, შესაძლოა გავიგოთ ქვევრის დამზადების თარიღი და სხვ. ხშირად დამლები ნათელს ჰყენენ, საიდან სად გაჰქონდათ ქვევრები.

ძველი ქვევრების უმეტესობას აქვს დამლა, რომელზეც გამოსახული იყო: მექვევრის ინიციალები, ოსტატის სრული სახელი და გვარი, დამზადების წელი, სხვადასხვა ორნამენტები, ჭვარი, ყვავილი, ბოჩქალა, ქვევრის დამზადების ადგილი, ძალზე იშვიათად ქვევრის მოცულობა და სხვ.

ხალხური გადმოცემით, ძველად დამლა ამაღროულად წარმოადგენდა ერთგვარ ხარისხის ნიშანსაც. დამლის ნიშანი მამიდან შვილზე ან შვილიშვილზე ავტომატურად არ გადადიოდა და ყოველ მექვევრეს თავის ნახელაზე დამლის დასმის უფლება თავადვე უნდა მოეპოვებინა.





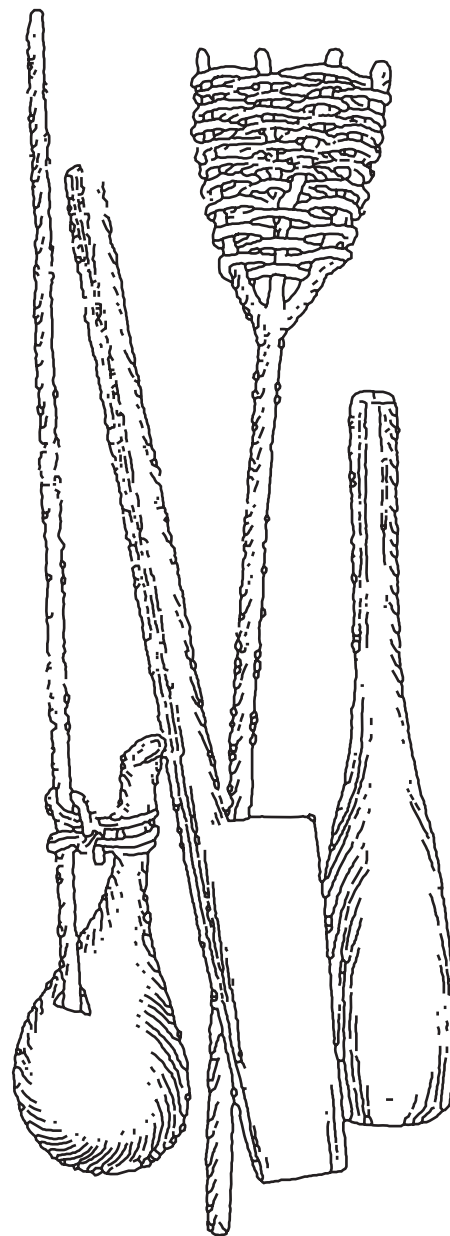
ბოლოთქა

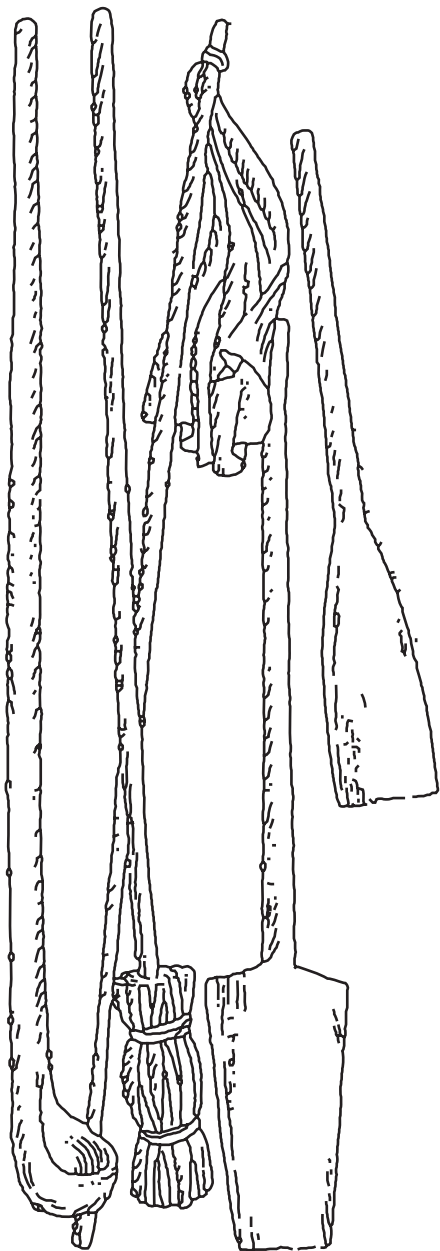
ამრიგად ვასრულებთ ბროშურას “ქართული ქვევრები”. როგორც მკითხველი დარწმუნდებოდა, წინამდებარე ბროშურა ქართული, ტრადიციული ჭურჭლის – ქვევრის პოპულარიზაციას ემსახურება. როგორც შესავალშივე აღინიშნა, ძნელია ერთი ბროშურის ფარგლებში მოაქციო ისეთი მნიშვნელოვანი და ამაყდროულად მოცულობითი თემა, როგორიც ქვევრი და მექვევრობაა, მით უმეტეს, რომ აღნიშნული თემა ჯერ კიდევ შემდგომი კვლევის საგანს წარმოადგენს და ბოლომდე შესწავლილი არაა. სწორედ ამიტომაც შესაძლოა, რომ აღნიშნულმა ნაშრომმა ფართო მკითხველს და განსაკუთრებით მათ, ვინც ასე თუ ისე მისდევს მამაპაპურ ქვევრებში ღვინის ქართულად დაყენების წესს, ზოგიერთ შეკითხვაზე ვერც კი უპასუხა, რაც ბუნებრივიცაა. ჩვენ ვიმედოვნებთ, რომ ახლო მომავალში ამ საკითხების გარშემო პასუხგაუცემელი კითხვა აღარ იარსებებს.

ჩვენ მომავალშიც ვგეგმავთ მევენახეობა-მეღვინეობის საკითხებზე ახალი გამოცემების მომზადებას, რომლებიც შეეხება ქართული მარნის აშენება-მოწყობასა და მის არჩიტეჭტურას, ვენახის გაშენებას, ქართული საღვინე ჭურჭელისა და ვენახისა და მარნის იარაღ-ინვენტარსა და სხვ. ასევე იგეგმება გამოიცეს კატალოგი “ქართული ვაზის ჯიშები”.

დასასრულ გვინდა კვლავ გავიმეოროთ და აღვნიშნოთ, რომ ქართული ტრადიციული საღვინე ჭურჭელი – ქვევრი უნიკალური ჭურჭელია, ამ უნიკალურობას ქმნის მისი დახვეწილი ფორმა, სიმარტივე, არქაულობა და, რაც მთავარია, მისი შეუცვლელი და დიდი როლი ღვინის ქართულად დაყენების საქმეში.

ლეჩი იქა, ღვინო აქა,
კასრი იქა, ქვევრი აქა.





ბამოყენებული ლიტერატურა

- ა. ბოხოჩაძე, მევენახეობა–მეღვინეობა ძველ საქართველოში არქეოლოგიური მასალების მიხედვით. თბილისი **1963**;
- ა. ლეკიაშვილი, შენ ხარ ვენახი. თბილისი **1972**;
- ლ. ფრუიძე, მევენახეობა და მეღვინეობა საქართველოში. თბილისი **1974**;
- ივ. ჭავჭავაძე, თხზულებანი თორმეტ ტომად. ტომი V. "მეღვინეობა". თბილისი **1986**;
- მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის. ტომი II. თბილისი **1979**;
- მ. ზანდუკელი. ქართული ხალხური კერამიკა (ქსნის ხეობა). თბილისი **1982**;
- ქართლის ცხოვრება IV. ბატონიშვილი ვახუშტი. აღწერა სამეფოსა საქართველოსა;
- ილია ჭავჭავაძე. ღვინის ქართულად დაყენება (ნარკვევი). **1887**;
- თ. ღლონტი. ილია ჭავჭავაძე და სოფლის მეურნეობა. თბილისი **1988**;
- გაზეთი "მეურნე" №9. თბილისი **1888წ. 3 მარტი**;
- თ. ლ. ე. ჯორჯაძე. მევენახეობა და ღვინის დაყენება, კეთება და გაუმჯობესება ხელთმძღვანელობისათვის კახური ღვინის მყენებელთა. თბილისი, **1876**;
- ჯ. სონდუღაშვილი. საქართველოს მევენახეობა–მეღვინეობის ისტორიისათვის. თბილისი, **1974**.

შენიშვნები



ბიომშენიერი ცხოვრებისათვის!

ორგანული პროდუქტი. სოფლის მრავალფეროვნება

ასოციაცია „ელკანა“
გაზაფხულის ქ. № 16, 0177
თბილისი, საქართველო
ტელ./ფაქსი: **+995 (32) 536 488/536 487**
biofarm@elkana.org.ge;
bioextension@elkana.org.ge
www.elkana.org.ge;

