

ელექტრონის გამოყენება მეღვინეობაში

ტფილისი, 3 აპრილი, 1900 წელი

დღეს-აქამომდე სულ ამას ჩივიან, რომ კახურს და ერთობ ჩვენებურს ღვინოს გასავალი არა აქვს. ეს იმას ნიშნავს, რომ არა აქვს საიმისოდ დიდი ბაზარი და ამიტომ ღვინო ფასად ვერ გადის, და ჰზარალობს ამის გამო ვენახის პატრონი და ღვინის დამყენებელი. ეს ჩივილი მართალია, შინაური ბაზარი იმოდენა არ არის, რომ დაიტოს იმოდენა ღვინო, რამოდენაც ჩვენში მოდის. ვენახებმა და ღვინის დაყენებამ ძლიერ იმატა ამ ოცს-ოცდაათს წელიწადში და ბაზარი კი თითქმის იგივეა, რაც იყო. ამ გარემოებამ გამოიწვია ის ამბავი, რომ გასასყიდი ღვინო ბევრია და მუშტარი-კი ცოტა. ამ მიზეზით ეკონომიური კანონი ალებისა და მიცემისა, რომელიც ფასსა საქონლისას ასწევს და დასწევს ხოლმე, თუ სხვა ყოველივე გარემოება ერთნაირია, იმ დონეზე დადგა, როცა მიცემა მეტია ალებაზე. ამას უეჭველად ფასის ძირს დაწევა მოსდევს. აი სად არის უმთავრესი მიზეზი, რომ ჩვენში ღვინოს ისეთი ფასი არ აქვს, როგორც უნდა ჰქონდეს და როგორც ხელსაყრელი უნდა იყოს ამ სახის მრეწველობისათვის.

აშკარაა, ჩვენებურმა ღვინომ მუშტარი უნდა იმატოს, ბაზარი გაიდიდოს და მარტო შინაურს ბაზარს არ დასჯერდეს. გარეთი ბაზარი შორი ბაზარია. იქ რომ ღვინო გავიდეს და ფეხი მოიკიდოს, საჭიროა ჩვენებურს ღვინოს გამძლეობა ჰქონდეს, საჭიროა ღვინომ სასმელად თავი დაიჭიროს და არ წახდეს. ჩვენებურს ღვინოს სწორედ ეს თვისება აკლია, გამძლეობა არა აქვს. ეს იმიტომ კი არა, რომ ბუნებითად ჩვენი ღვინო ერთობ გამძლე არ იყოს. ჩვენებურ ღვინოსაც აქვს თვისება გამძლეობისა, ხოლო ბუნებასაც ხელის შეწყობა უნდა, რომ თავისი გაიტანოს. აი სწორედ ჩვენ ეს ხელი გვაკლია და ამიტომაც არც ერთი ღვინის დამყენებელი ჩვენში დარწმუნებული არ არის, რომ მისი ღვინო იმავე ღირსებით მიაღწევს ბაზრამდე, რა ღირსებითაც მარნიდამ ისტუმრებს, დიდხანს გამძლებას ღვინისას ნულარ იტყვით. ერთის სიტყვით, ჩვენებური ხელშეწყობელი ღვინო სავაჭრო საქონელი არ არის, ნამეტნავად დიდ გარეთა ბაზრისათვის: იგი ფუჭდება და ამიტომ მუშტარი უფრო ხის.

რა არის იმისი მიზეზი, რომ ჩვენებური ღვინო თავს არ იჭერს და ფუჭდება? ყველამ იცის, რომ ღვინოც, თუ ხელს არ შეუწყობთ, სნეულდება, ავადმყოფობს, და გარდა ამისა, რომ სხვა, არა-ჩვეულებრივი რაღაც გემო ემატება, მალე მჟავდება, იმღვრევა, თავისს პირვანდელ ფერსა და გემოს ჰკარგავს. მეცნიერებამ გამოარკვია, რომ ამ სნეულების მიზეზი სხვადასხვა მიკრობებია, რომელნიც ღვინოს ეწვევიან ხოლმე აქეთ-იქიდან და ღვინოში ჰპოულობენ თავისს ხელშემწყობს საზრდოს სიცოცხლისა და გამრავლებისათვის, და თვით ღვინოს კი ახდენენ და პირვანდელ ფერსა და გემოს უფუჭებენ.

მაშასადამე, თუ გვინდა, რომ ღვინოს ეს უბედურება არ დაემართოს, პირველ ყოვლისა საჭიროა იმისთანა ხელის შეწყობა, რომ ეს მიკრობები გაწყდნენ და ამოიხოცნენ. დაუძინებელმა ბეჯითობამ მეცნიერებისამ გვიპოვა, ღვთის მადლით, ამისი წამალიც.

ყველამ იცის, რომ წყალიც მიკრობების ბუდედ შეიქმნება ხოლმე, წყალიც ფუჭდება და სასმელად არამცთუ არ ვარგულობს, არამედ მავნებელიც არის, როცა ეს ჭირი გაუჩნდება. ამას წინათ ჟურნალ-გაზეთებში ამოვიკითხეთ, რომ განწმენდა და მიკრობებისაგან დახსნა სასმელის წყლისა შესაძლებელი და ადვილი საქმეა ელექტრონის შემწეობით. ეს უცდიათ საფრანგეთში, სახელდობრ ქალაქს ლილში და დაუნახავთ, რომ უკეთესი წამალი მიკრობების გამწვევით და სასმელის წყლის გამოსაკეთებელი ელექტრონია: სრულად თურმე სწმენდს წყალს ასე, რომ მიკრობების ნატამალსაც არ არჩენს. ესევე ღონე უხმარიათ ღვინის გასაწმენდადაც მიკრობებისაგან. ჟ. რიხტერს ამ ბოლოს ხანებში უცდია აქაც ელექტრონი და გასაშტერებლად გამოჰყენებია. ჯერ ყოვლის უწინარეს უნდა თურმე პასტერის მეთოდით მოექცნენ ღვინოს, ადუღებულს 56 – 64 რეომიურის თერმომეტრის გრადუსამდე, და მერე მიუშვან ელექტრონი.

საქმე ის არის, რომ პასტერის მეთოდით ღვინოს სუნი, ბუკეტი ეკარგება, და ელექტრონი ამ დაკარგულს სუნს ისევ აღუდგენს თურმე ღვინოსა. გარდა ამისა, ღვინოს ეძლევა ყოველივე სიკეთე ძველის ღვინისა და დიდი გამძლეობა. სუსტი ღვინოც, რომელიც სასიამოვნო სასმელია, რადგანაც ცხარე არ არის, და რომელიც ძალიან მალე ფუჭდება, იგიც-კი ელექტრონის შემდეგ გასაძლისად კეთდება და დიდ ხანს იჭერს თავს. ამასთან ღვინო ისეთია თურმე, როგორც ანკარა წყარო.

სასურველია, რომ ჩვენებურებმა ამ საგანს ყურადღება მიაქციონ და შეეცადონ ამ გზით ჩვენებურს ღვინოს ის ადგილი დააჭერინონ საქვეყნო ბაზარში, რის ღირსიც არის თვისის ბუნებურ სიკეთითა და მით მუშტარი მოიმატონ. კიდევ ვიტყვით: ეხლანდელი ჩვენებური ღვინო საბაზრო საქონელი არ არის, რადგანაც ხელშეუწყობლობის გამო თავს არ იჭერს, და მისი ფერის და გემოს ადვილად ცვლა და ადვილად გაფუჭება, წახდენა, მუშტარს აფრთხობს.