

ღვინის ქართულად დაყენება

ტფილისი, 19 თებერვალი.

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

ჩვენმა ძველმა ისტორიამ არ მოგვაცალა, რომ ცოდნა-სწავლის გზა გვეკაფნა და ჩვენის სულისა და გულის ძალით მეცნიერების ახო გამოგველო უმეცრების ბარდებით და ჯაგით მოცულს არემარეხედ. ამ მხრით, ძალიან ჩამოვრჩით დანარჩენს კაცობრიობას, რომელიც დღეყოველ ცოდნისა და სწავლის წარმატებასა და წინსვლაში იყო. სახელოვანმა და საოცარმა ნამოქმედარმა კაცობრიობის ცოდნისამ და სწავლისამ ისე მოგვასწრო ჩვენ, როგორც საბნელეთიდან უეცრად მზეზე გამოსულსა! მეტის სინათლისა და შუქისაგან თვალთ დაგვიბნელდა. ძალოვანმა მეცნიერებამ, რომლის ნაღვაწი ჩვენს უვიცობას ხშირად სასწაულად მიაჩნდა და მიაჩნია, ისე დააბრიყვა ჩვენი ჭკუა და გონება, ისე თავბრუ დაასხა, რომ ერთიც და მეორეც ყურმოჭრილ ყმად გაიხადა და როგორც ტყვე, გაჰბაწრა. აბა, საცა უცხენოდ და უკამბეჩოდ უზარმაზარის სახლების ტარება მოიგონეს, საცა ტელეგრაფმა და ტელეფონმა სივრცე გააბათილა და ელექტრონმა ლამის ძველებურს თილისმობას გადააჭარბოს, იქ ჩვენი ბეჩავი უმეცრება და უვიცობა ხმას როგორღა ამოიღებდა. როგორ არ უნდა გვეგრძნო ჩვენი არარაობა? როგორ არ უნდა გვეთქვა: ჩვენ რანი ვართ? რაც ყოფილან, ისინი ყოფილანო! რაკი კაცობრიობის ცოდნა-სწავლის საოცარმა ძლევა მოსილებამ ასე აშკარად დაგვანახვა სხვა ქვეყნების უპირატესობა და წარჩინებულობა, ჩვენ ერთიც და მეორეც კისრად უნდა გვედო და დავდუმებულიყავით, როგორც ძლიერის წინაშე უძლური, მეცნიერების წინაშე უმეცარი. სწორედ ეგრეც დაგვემართა: ჩვენც დავდუმდით და იმოდენად დავდუმდით, რომ რაკი კაცი უცხო ქვეყნიდან მოვიდოდა ჩვენში, სწავლულია თუ უსწავლელი, ჭკვიანი თუ სულელი, ამას აღარ დავდევედით და პირღია შევეყურებდით, ჭკუის მასწავლებელი აბა ეს არისო. გარდა ამისა, საკმაო იყო კაცს ეთქვა, სამზღვარგარედ ესე არისო, რომ ჩვენც მიგველო განუსჯელად, აუწონლად, დაუფიქრებლად. იქაურმა ხალხმა ეს ჩვენი პირღიაობის ამბავი კარგად იცოდა და ამიტომაც ყველა ისინი, ვისაც თავის ქვეყანაში ვერა გაეკეთებინა რა, ჩვენკენ გამორბოდა, თან ორიოდე მზად გაკეთებული და მოგონებული რეცეპტიც მოჰქონდა და მტკერს აგვიყენებდა ხოლმე თვალწინჩვენ უმეცრებს და უცოდინარებს ცოდნისა და მეცნიერების სახელითა. სამზღვარგარედ ესეაო, თქვენც ესე უნდა მოიქცეთო და ჩვენც სხვა გზა არა გვექონდა, უნდა დაგვეჯერებინა და ვიჯერებდით კიდევ. ამას კიდევარ გვაკმარებდნენ ხოლმე: რაც კი რამ ჩვენს

სამშობლოში იყო, ყველას გვიფოლავდნენ, თქვენ რა იცით, ბრიყვები ხართო, აბა კარგი რა გექნებათო. ჩვენც ვიძახოდით: მართალი ბრძანებააო.

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

ეგ ჩვენის უმეცრების, უცოდინარობის ბრალაია. თვით მსჯელობა შეგვიშინა უცხო ქვეყნების აბრუმმა, გამბედაობა გამოაცალა. ამის გამო ჩვენი ვეღარ ვიკვლიეთ რა, ვეღარ გამოვიძიეთ რა. ან რაღას ვიკვლევდით, რომ ჩვენი აღარა გვჯეროდა რა. ყოველს მხარეს ჩვენის ცხოვრებისას ამ გაუბედაობამ გონებისამ თავისი დამლა დაასვა და დღეს ჩვენში უცხო ქვეყნელი სულელიც ჭკვიან კაცად გადის და იქაური ტყუილი მართლად, მერე როგორი ტყუილი? იქავ ტყუილად ცნობილი და აღიარებული. ამ ტყუილმა ისე არსად არ იჩინა თავი, როგორც ჩვენებურ ღვინის კეთების საქმეში. აქ არამცთუ უცხო ქვეყნელები გზა-კვალს გვირევენ, თვითონ ჩვენებიც კი, მათის სახელით და სიტყვით ბრმად გატაცებულნი და ფეხის ხმის ამყოლნი, იმათზედ უარესად გვხვევენ მჩვარში. ჩვენნი შინაურნი ოსტატები ბრძანებენ, რომ ჩვენებური ღვინის კეთება გრომად არა ჰღირსო; ჩვენ არ ვიცით ვერც ერთნაირის და გამძლე ღვინის კეთება, ვერც შამპანურისა, ვერც კონიაკისა და სხვა ამგვარ დიდფასიან სასმელებისაო. სამზღვარგარედ კი, მეცნიერების შემწეობით, ერთნაირს გამძლეს ღვინოს აკეთებენ, შამპანურს, კონიაკს და სხვა ამისთანა სასმელებს ხომ რაღა თქმა უნდაო. აქედამ, ამ აზრებიდამ წამოსულნი ჩვენი შინაური ოსტატები ჰცდილობენ როგორმე მოგვარჯულონ ღვინის კეთება შეგვაცვლევინონ ევროპიელთა მიხედვითა და ამ ცდას მორჯულებისას დიდ სამსახურად გვითვლიან. რასაკვირველია, ეს ჩვენი თავისიანები თავისით არრას ამბობენ. ესენი შეგირდები არიან უცხო ქვეყნელ ოსტატებისა, და რაც მათგან გაუგიათ, განუსჯელად გაუზეპირებიათ, და ფიქრადაც არ მოსვლიათ, რომ მათი ოსტატები შესაძლოა სტყუოდნენ, შესაძლოა მათმა ოსტატებმა ბევრი არა იცოდნენ რა. ეს კი გონების თვალისაგან მოჰსხლეტიათ, რომ ღვინის კეთებას ჩვენში მთელი ათასის წლების ისტორია აქვს და, მაშასადამე, არის რამ მიზეზი, რომლის ძალითაც ჩვენი ერი თავისებურ ღვინის კეთებას ჰრჩეობს და ევროპიულს უფრთხის და ერიდება დღესაც. ვინ იცის, იქნება ეს მიზეზი პატივსაღებია, ჭკვად მისაღებია? ამას გამოძიება, გამოკვლევა უნდა და უამისოდ ჩვენებურ ღვინოზედ წუნის დადება, ღვინის ჩვენებურად კეთების აბუჩად აგდება, მოშლილის წისქვილის რახუნია და ტყუილის ოსტატობის თავგაზვიადებული სიბრიყვე და კადნიერებაა. ნურავინ ნუ იფიქრებს, ვითომც ჩვენ ამით იმის თქმა გვინდა, რომ

ჩვენს კეთებას და დაყენებას ღვინისას არაკლია რა. ჩვენ ამას ვერ ვიტყვით. ბევრი რამ აკლია, ამას თქმა არ უნდა. მხოლოდ იგი ნაკლი ჩვენის ღვინისა, რომელსაც ჩვენებურს ღვინოს წუნად უთვლიან ჩვენში შინაურნი თუ გარეულნი ოსტატები, სწორედ იგი ნაკლი ღვინებაა ჩვენის ღვინისა, და თუ ჩვენი ღვინო ოდესმე გზას გაიხსნის საქვეყნო ბაზრისას, სწორედ ამ ღვინების წყალობით გაიხსნის, თუ ძალადამაცხოვრე შინაურ ოსტატების ზედმოსევას და ქადაგებას ღვთისა და თქვენის წყალობით გადგურჩით.

ჩვენ ვეცდებით შემდეგს წერილებში ეს ჩვენი აზრი საგულისხმო საბუთებით შევამოწმოთ.

ტფილისი, 20 თებერვალი.

ჩვენ მინამ მოვიყვანდეთ ჩვენ მიერ წინა წერილში დაპირებულ საბუთებს ჩვენებურად ღვინის კეთების შესახებ და აქედამ ჩვენის ღვინის ავკარგაიანობაზედ გამოვიკვლევდეთ რასმე, საჭიროა ავლნუსხოთ, რა წუნსა სდებენ ჩვენს ღვინოს და რა წამალს გვირჩევენ; მაშინ დავინახავთ, სადამდე მიდის მართალი და ტყუილი. საზოგადოდ უნდა ვსთქვათ, რომ ჩვენ ყველაფერში ჩამორჩენილი ვართ სხვებზედ, და რაკი ყველაფერში უკანა ვართ, ღვინის საქმეშიაც უკან უნდა ვიყვნეთ, მაშასადამე, ჩვენი, რაც კია, არ უნდა ვარგოდეს. ამ საბუთით შეიარაღებულნი საკმარისად ჰხედვენ მარტო ზოგადის ფრაზებით წუნის დადებას და ამით იოლად წასვლასა.

ერთს ამისთანა მაგალითს წარმოგვიდგენს ერთი პატარა წიგნაკი, რომელიც შარშან დაიბეჭდა მოსკოვში რუსულად ამ სახელით: О главнейших нуждах и потребностях. პატივცემულს ავტორს, რაკი ჩვენზედ ჰლაპარაკობს, ჰგონებია, რომ რაც კი უნდა სთქვას ჩვენებურის ღვინისა და ვენახების კეთების თაობაზედ, სულ მართალი იქნება, ოღონდ ქება და მოწონება რისამე არ იყოს და ამიტომაც ბრძანებს:

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

გამოდის, რომ ბ-ნ ავტორის აზრით, ჩვენ არც ადგილის შერჩევა გვცოდნია სავენახედ და ვენახის კეთებაც ადამისჭმური გვექონია. აქ არც ერთის დასამკიცებელი საბუთი არ არის მოყვანილი. ან რა საჭირო იყო! განა საკმარისი არ არის, რომ ქართველებმა არ იციან რა და, მაშასადამე, არც ეს ეცოდინებათ. ერთი ეს ფიქრად მაინც როგორ არ მოუვიდა ბ-ნ ავტორს, რომ რამდენიმე საუკუნეა, რაც საქართველოში ვენახობას მისდევენ, და რა ღმერთი გაგვიწყრებოდა, ადგილის ამორჩევაც ვერ გვესწავლა. ჩვენ კი გვგონია, რომ ადგილის ამორჩევაზედ ჩვენ აბუჩად ვერავინ ვერ აგვიგდებს. ჩვენს ვენახებს უკეთესი ადგილები უჭირავთ. ამას ამტკიცებს ის გარემოება, რომ საცა დღეს ვენახებია, იმ ადგილებიდან კარგი ღვინო გამოდის და ვენახების დიდი ხნის წარსულიც გვემოწმება ამას. თუნდ ეგეც არ იყოს, ბ-ნმა ავტორმა აიღოს რომელიმე სოფელი და მიგვითითოს იმისთანა ადგილზედ, რომელიც იმ ადგილებზედ უკეთესია, საცა დღეს ვენახებია. მაგას ვერ იზამს, ათასში ერთსაც ვერ გვაჩვენებს. ეს მაგალითი ნუთუ იმის მომასწავებელი არ არის, რომ ადგილის ამორჩევა ვენახებისათვის ვიცით და არც შესაძლოა არ გვცოდნოდა, იმიტომ, რომ ვენახის კეთება ჩვენში გუშინდელი საქმე არ არის და კარგის არჩევანისათვის რამდენისამე საუკუნის გამოცდილება ხელთა გვაქვს. ვინც ცოტაოდნად მცოდნეა ჩვენის ვენახის პატრონებისა, ის გვიმოწმებს, რომ თითქმის არცერთი ვენახის პატრონი გლეხი არ არის ჩვენში, რომ ამ საგანზედ ჰკვად მისაღები დარიგება და რჩევა არ

მოგცეთ. ამ მხრით ჩვენებური გლეხი ევროპიელ მეცნიერსაც კი აჯობებს, იმიტომ რომ მიწათ-
მოქმედობაში საერთოდ და ვენახობის საქმეში ცალკე გამოცდილება დიდი რამ არის, და
ჩვენებური გლეხი ევროპიელს მეცნიერზედ გამოცდილებით მეტისმეტად წინ იქნება იმიტომ,
რომ ადგილის კაცია. ტყუილად კი არ არის ნათქვამი, ადგილის კურდღელს ადგილის მწევარი
დაიჭერსო. შეცდომა მოსვლია პატივცემულს ავტორს, ამ გზით არ გამოუძიებია საქმე და
მარტო იმას დასჯერებია, რომ აბა ამათ საიდამ რა ეცოდინებათ, ყველაფერში ჩამორჩენილნი
არიან და ამაშიც ჩამორჩენილნი იქნებიანო.

ამ სახითვე მოჰქცევია ბ-ნი ავტორი ვენახების ჩვენებურად კეთების საქმესა. რას გვიწუნებს ბ-
ნი ავტორი? გარკვევით და ჩამოთვლით არას გვეუბნება. მარტო ამას ამბობს, რომ ვენახის მიწას
ადამისჟმურ წესით აკეთებენო. თვითონ ვაზის მოვლის წესს კი სრულუბრთაც არ იხსენიებს.
ჩვენც ამ ვაზის მოვლის საქმეს თავი დავანებოთ და მიწის კეთების საქმეს შევუდგეთ.

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

ჩვენ ამითი იმის თქმა არ გვინდა, რომ ვითომც ჩვენებურად ვენახისათვის მიწის კეთებას
სანატრელი აღარა ჰქონდეს რა. ეგ ტყუილი ბაქიაობა იქმნება. ჩვენ მარტო ის გვინდოდა
გვეთქვა, რომ ჩვენებურს კეთებას მიწისას ვენახებისათვის ბევრი თავისი საკუთარი მიზეზი
საბუთი აქვს, გამოცდილებით შემოწმებული და მეცნიერთაგანაც ჭკვად მისაღები. ეგ წესი
მიწის კეთებისა ჩვენშიაც იგივეა, რაც სხვაგან, და ზოგჯერ სხვაგან ის არ არის, რაც ჩვენშია.
მაგალითებრ, ვაზის გადაწვენასა და ჩამუხლვაში ჩვენ ბევრი არავინა გვჯობია და ბევრს
შეუძლიან ჩვენგან ისწავლოს რამეც. ამის გამო გადაჭარბებული თავმოწონება არ იქნება
ვსთქვათ, რომ თუ ზოგი რამ აკლია ჩვენს ხალხს ვენახისათვის მიწის კეთების საქმეში, ზოგიც
იმისთანა რამ იცის, რომ სხვასაც ასწავლის. ურიგო არ იქნება მსურველმა ისწავლოს ეგ ზოგი
რამ და ტყუილის აბრუთი გაზვიადებული არ იმახოდეს: ადამისჟმური წესიაო. არა, ბატონებო,

თავიდათავი ტკივილი ჩვენის ღვინის საქმისა იქ არ არის, საცა ესე ადვილად ჰპოულობენ ჩვენი სხვისით მოლაპარაკე მეცნიერნი.

ტფილისი, 21 თებერვალი.

ერთი ჯურის ოსტატები ხომ ვენახის მიწის კეთებას გვიწუნებენ, ჩვენს ცოდნას და გამოცდილებას ამის შესახებ ჩალადაც არ აგდებენ, მეორე ჯურისანი თვითონ ღვინის დაყენებას და კეთებას ჩვენსას აბუჩად იგდებენ. არც ამ ჯურის კაცსა აქვს ზედმიწევნით გამოკვლეული, რისთვის რას ამბობს! ყოველის კეთების ავკარგიანობა ნაკეთარმა უნდა გამოაჩინოს. რამოდენადაც ნაკეთარია კარგი ან ცუდი, იმდონად კეთებაც კარგი, ან ცუდი იყოს. ეს აშკარაა ერთმა რომ კარგი ურემი გააკეთოს, მეორე ვერ ეტყვის, გამკეთებელს ურმის კეთება არა სცოდნიაო. ჩვენის ღვინის ოსტატობის დამწუნებელს რომ ჩვენი ღვინო ესინჯა და მის ავკარგიანობისაგან გამოეყვანა წუნი, მაშინ, რა თქმა უნდა, სიტყვას ვერ შევუბრუნებდით, მაგრამ ესე არ იქცევა. მას უნახავს, ან გაუგონია, რომ ევროპაში სხვადასხვა ოსტატობაა ღვინის კეთებისა და დაყენებისა, და რადგანაც მაგავე ოსტატობას აქ ვერა ჰხედავენ, მარტო ამით სწუნობენ ჩვენებურს ღვინის კეთებას. მაგალითებრ, საფრანგეთის მინისტრმა ქიმიკოსმა შაპტალმა აღმოაჩინა, რომ შესაძლოა მუჟავე ღვინოს სიმუჟავე დაუკარგოს კაცმა თუ ფხვნილი მარმარილო ჩააყარა, სიმუჟავეს მარმარილო შეისვამს და მერე ძირს დაილექებაო. მერე მარმარილოს მაგიერად ამისათვისვე თაბაშირს (Гипс.) დაუწყეს ხმარება და ამ თაბაშირით ნაკეთობას საფრანგეთში პლატრაგეს ეძახიან და თვითონ სისტემას კი “შაპტალიზაციას”. დოქტორმა ლუდვიგ გალმა თავის მხრით, სხვა რამ მოიგონა. ამისის აზრით, ღვინის სიკეთე იმაზეა დამოკიდებული, თუ რამოდენა სიტკბო აქვს ყურძნის წვენსა, ესე იგი, რამოდენა შაქარი, და თუ ყურძნის წვენს ეს აკლია, უნდა განგებ ჩაემატოსო. ამას “გალლიზაციას” ეძახიან. გარდა ამისა ღვინოს ფერის მისაცემად სანდალს უშვრებიან, ჭიაფერსა, ლილა, ალუბლის წვენს, ანწლს და სხვა ათასგვარ წამალსა, მაგალითებრ, შაბსა, რკინის არჯასპსა, სპირტსა და ერთგვარს შენარევს ტყვიისას, რომელსაც პროტოქსიდს ტყვიისას ეძახიან. ერთგვარს ნივთიერებასაც ხმარობენ ღვინის საფერავად და ამ ნივთიერებას ფუქსინი ჰქვიათ და ზოგჯერ ზედ დარიშხანასაც უმატებენ, ამას “ფუქსინიზაციას” ეძახიან. მართალი კი უნდა სთქვას კაცმა, რომ ყოველს ამას ევროპაში დიდის მეცნიერობით, ოსტატობით და ხერხით ახერხებენ, მაგრამ განა კარგია ყოველივე ეს? ნუთუ ეს საკითხავი და გამოსადიებელი არ არის!

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

ყოველს სასმელს, თუ საჭმელს, ყოველთ უწინარესს ის უპირველესი ღირსება უნდა ჰქონდეს, რომ აგებულებისათვის მარგებელი იყოს და მაინცდამაინც მაწყინარი არა. ყურძნის წვენის სხვადასხვა ოსტატობით მეცნიერთაგან აღმოჩენილ წამლებით გადასხვავება ნუთუ ისე ბრმად მოსაწონია, რომ იმის მიხედვით დაიწუნოს კაცმა ჩვენებური ღვინის კეთება, რომელიც მარტო იმაზეა მიქცეული, რომ ყურძნის წვენს არა რა შეერიოს და ღვინოს თავისი ბუნებური, შეურეველი თვისება ჰქონდეს!

ეგ რაღაც “პლატრაგე” ია და “ფუქსინიზაცია”, ძალიან გავრცელებულია თურმე სამხრეთ საფრანგეთსა, ისპანიასა და იტალიაში. ნუთუ ეს საკმაოა, რომ ჩვენც იმათ ავყვეთ და მარგებელი სასმელი მაწყინარად და ადამიანის მოსაწამლავად გადავაქციოთ. აი, ამ ფუქსინით შეზავებულ ღვინოზედ რას ამბობს ერთი მეცნიერი ჰუსსონი: “ერთი ჭიქა დავლიე თუ არა, მაშინვე ყელი გამიშრა და შემეკუმშა, ტუჩებზედ და ტუჩის კუთხეებში რაღაც უგემურობა ვიგრძენი ასე, რომ იძულებულ გავხდი ენით მესველებინა წამდაუწუმ. გემო შაბით ნაკეთებს ღვინოს უგვანდა. ენა და ტუჩები ცოტაოდნად შემეღება, გულის ზიდილი ვიგრძენ უფრო იმისაგან, რომ მაგისთანა ღვინო უნდა დამელია”.

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

ტფილისი, 24 თებერვალი.

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

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

მკურნალობის შედეგინა ინგლისში და მისი ღვინით წამლობა დღესაც ცნობილია მისისავე სახელით “ბროუნიზმი”. მკურნალი სტოკესი დუბლინში სახადს და საოფლეს ღვინით არჩენს, ფოდერე წითელას მარტო ღვინითა სწამლობს, ლებენსტეინ-ლებელი თითქმის ყველა სენსა მარტო ღვინითა ჰკურნავს.

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

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

ტფილისი, 28 თებერვალი.

ჩვენ ღვინის კეთების ავკარგიანობის გამო წინა წერილში ვსთქვით, რომ ღვინოს მარგებელ და სასარგებლო სასმელადა ჰხდის მარტო ერთი ბუნება და ვერავინ ვერ გვეტყვის, რომ აქ, ღვინის კეთებაში ბუნებას კაცმა აჯობოს. ბუსსენგო, რომლის ღვინის ანალიზები უკანასკნელი სიტყვაა მეცნიერებისა და რომელიც ამ საქმეში ავტორიტეტად ითვლება, თავის მოხსენებაში ამბობს, რომ თუმცა მეცნიერებამ ამ უკანასკნელს დროში ბევრი რამ ახალი აღმოაჩინა, მაგრამ ძნელად ითქმის, რომ შესაძლოა იყოს ბუნებურ ღვინის მსგავსი რამ განგებ გააკეთოს ადამიანის ოსტატობამ და ხელმაო. ეგ იმიტომაო, რომ ბუნებურის ღვინის გემო, სუნი (ბუკეტი) და ჯანის შესახები კეთილმოქმედება, დამოკიდებულია იმისთანა ნივთიერებაზედ, რომელიც ჯერ ჩვენგან გამოცნობილი და მიგნებული არ არისო. გერმანიის რჯულდება პირდაპირ და ცხადად ამბობს, რომ ღვინო მარტო იმასა ჰქვია, რაც მარტო ყურძნის წვენისაგან კეთდება და სხვა არა

რა განგებ ჩარეული და ჩამატებული არა აქვს რაო. მართალია, სხვადასხვაგვარი ოსტატობა ღვინის კეთებისა, მაგალითებრ, შაპტალიზაცია, გალლიზაცია, პეტიონიზაცია და სხვა აკრძალული არ არის, მაგრამ ამ ოსტატობით ნაკეთები სასმელი არ შეიძლება კაცმა ჰყიდოს, თუ ჭურჭელზედ ზედ წარწერილი არ იქნება, რა გზით არის ნაკეთებიო. საფრანგეთის კანონები წყალის ჩამატებასაც კი ღვინოში ფალსიფიკაციას ეძახიან, ესე იგი ყალბი ღვინის კეთებასა.

ჩვენში ამ საგანზედ თავის დღეში არავითარი რჯულდება არა ყოფილა, და თუ ყოფილა, ჩვენ არსად შეგვხვედრია. მაგრამ ეს კი ვიცით, რომ ჩვენებური ხალხი ძალიან ჰტაკილობს ღვინოში ყურძნის წვენის მეტი სხვა რაიმე ჩაურის, და ვისაც ეგ კანტიკუნტად სადმე გაუბედნია, ყოველივე ღონისძიება უხმარია, არავინ შემიტყოსო, ესოდენ სირცხვილად და ცოდვად მიაჩნდა ჩვენში ყველას წმინდა წვენი ბუნებისაგან მოცემულის ყურძნისა წაეწყმიდა და შეებღალა რითიმე თავისგანით ჩამატებულით და ჩარევითა. ამ სიფრთხილეს ზნეობითის თვისებისას, სხვა სიფრთხილედ და შიშიც მოსდევდა, იმიტომ რომ არც ერთი ვაჭარი, არც ერთი სირაჯი იმისთანა კაცის მარანს არც კი მიეკარებოდა, ახლოც არ გაუვლიდა, და როცა ამქრობას თავისი ძალა ჰქონდა, შეჰკრავდა კიდეც მარანს, რომ არავის გაეჭაჭანა. ესეთი პატივი ჰქონდა ჩვენში ბუნე-ბურს ღვინოს, და თუმცა ესეთი პატივი არა აქვს დღეს ევროპაში, მაგრამ იქაც კი მაინც ძნელად მოიპოვება კაცი, რომ წმინდა შეურეველ, ხელთუქმნელს ღვინოს ყოველთვის წინ არ აყენებდეს ხელთუქმნილზედ. მაშასადამე, ჭემმარიტი საგანი ღვინის კეთებისა, ამისი თავი და ბოლო, ბუნებურის ღვინის შექმნაა, ესე იგი ყურძნის წვენის დაღვინებაა იმ გზით, რა გზითაც თვითონ ბუნება ყურძნის წვენს საღვინოედ ამოქმედებს და ბუსენგო ამბობს, რომ არავითარი ადამიანის მიერ მოგონილი ღონე ამას ვერ შესძლებსო, თუმცა მეცნიერებამ ბევრი ახალი იარაღიც მისცა ხელშიო. მეც-ნიერებამ ბევრი რამ აღმოაჩინა ქვეყანაზედ: მაგალითებრ, ღვინის დაფერვა თუ გინდა, რკინის შაბიამანი ჩაურთე ღვინოშიო; ან როცა ღვინოში წყალს ასხამ, რომ ეს არ შეემჩნიოს, გოგირდის მჟავე (серная кис-лота) ჩაასხიო; და განა იგივე მეცნიერება არ იძახის, ერთიც, მეორეც და მესამეც მაწყინარიაო! კაცს წყალის გასაღება უნდა ღვინის სახელითა და სიყალბეს გოგირდის მჟავით ჰმაღავს, კაცს წამლებით შეუღებავს ღვინო და ამით მუშტარის მოტყუება ჰსურს, ეს ღვინის კეთებაა?!

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

ტფილისი, 3 მარტი

ორი ჯურია ღვინის მუშტარისა და თვითვეული მათგანი ღვინისაგან იმასა ჰთხოვლობს, რაც საკუთრად მისთვის სარფაა და სახეირო. ამ სხვადასხვაობას მუშტარისას დიდი მნიშვნელობა აქვს, იმიტომ რომ ამ სხვადასხვაობის მიხედვით სისტემაც ღვინის კეთებისა ორნაირია. ერთგვარი მუშტარი ღვინისა ღვინის პირდაპირი მხმარებელია, ესე იგი კაცი, რომელიც ჰყიდულობს ღვინოს იმისათვის, რომ თვითონ სვას, თვითონ გამოიყენოს და მოიხმაროს; მეორე ღვინის ვაჭარია, ესე იგი კაცი, რომელიც ჰყიდულობს ღვინოს მარტო იმისათვის, რომ

ჰყიდოს. პირველს ღვინის სახელით იმისთანა სასმელი უნდა, რომ არამც და არამც მაწყინარი არ იყოს, და ამისთანა სასმელი, როგორც შემდეგში ვნახავთ, მარტო ბუნებური, შეურევენელი, წმინდა ყურძნის წვენის ღვინოა. მეორე კი, ესე იგი ღვინის ვაჭარი, მარტო იმას დაეძებს, რომ სასმელი ერთნაირის ფერისა, ერთნაირის გემოსი, ერთნაირად გამძლე იყოს ყოველს შემთხვევაში და იმოდენად ჰგვანდეს ღვინოსა, რომ პირდაპირს მხმარებელზედ გაასაღოს ხოლმე ღვინისსახელითა. ყოველივე ეს შეუძლებელია ბუნებურ ღვინისათვის, თუ წამლებითშეკეთებული და შერეული არ არის. ამას მერე ვნახავთ და ეხლაკი ვიტყვით, რომ ამ უკანასკნელ შემთხვევაში სასმელის უწყინარობა უკანარის დაყენებული, როგორც იმისთანა ბარგი, ურომლისოდაც შეიძლება იოლად წასვლა, მაშინ როდესაც პირველს შემთხვევაში ამ უწყინარობასპირველი და უკანასკნელი ადგილი უჭირავს. ჩვენებურად ღვინის კეთებასღვინის პირდაპირი მხმარებელი ჰყავს სახეში და ევროპიულად კეთებასუფრო ღვინის ვაჭარი. ამ ორში რომელი კეთებაა ღვინისა უფრო მართალი, უფრო კარგი, უფრო სამჯობინარი და მოსაწყენი თავისის აზრითადა განზრახვითა ეგ ადვილად გამოსაცნობია.

ჩვენ ჯერ შევუდგებით იმის აღწერას თუ იგი სისტემა, რომელსაც სახეშიჰყავს პიდაპირი მხმარებელი ღვინისა, რაში მდგომარეობს და როგორ უძღვებათავის დანიშნულებას. ეგ სისტემა იმაში მდგომარეობს, რომ კაცმამოაშოროს ყოველივე ის, რაც თვითონ ბუნებას უშლის ყურძნის წვენისბუნებურ ღვინოდ სრულად და სავსებით შექმნასა და იმშივე არსებულთადა მოქმედთა ძალთა ბუნებისასა ხელი შეუწყოს, ხელი ყურძნის წვენშივე არსებულთა და მოქმედთა ძალთა ბუნებისასა ხელიშეუწყოს, ხელი მოუმართოს. მაგრამ მინამ საქმე ამაზედ მიდგება, ღვინისდამყენებელმა უნდა იცოდეს, რა ადგილმა რაგვარი ღვინო იცის, დარაგვარი ღვინოც ჰსურს, იმგვარს შეურჩიოს სავენახე ადგილიცა ბუნებურიღვინო სხვადასხვა არის და ეგ სხვადასხვაობა დამოკიდებულია მიწისსხვადასხვაობაზედ. მძიმე, ესე იგი ღრმად სახნავს თიხიანს მიწას მოჰყავსღვინო მოჭირებულის ფერისა, ძლიერის სუნითა, გემრიელი და გამძლე.ქვიშიანს ადგილზედ ღვინო ისე მაგარი არ არის, სუნიც ნაკლები აქვსდა უფრო ნაკლებად გამძლეა. კირრულ მიწაში ღვინო უფრო ტკბილიადა სუნით არ არის ძალიან გამოჩინებული. მშრალის ქვიანის ადგილისღვინო ტკბილია, მაგარი, დიდ ხანს გამძლე და ძლიერი სუნი კი არააქვს. ჰავასაც, რაკვირველია, დიდი მნიშვნელობა აქვს ღვინის სიკეთისათვის. ჰუმბოლტის სიტყვით, ორთა შუა ტემპერატურა უნდა იყოს 9,50რეომურისა. ამასთან ზამთრის ორთა შუა ტემპერატურა არ უნდა იყოს0,50-ზე უფრო ცივი და ზაფხულისა 180-ზე არა ნაკლები თბილი. ყურძნისწვენის სიტკბოზედ დიდი კეთილმოქმედება აქვს მზიანსა და თბილს დარსაღვინობისთვეში. რა თქმა უნდა, რაც ჰავას, დარს, სიცხე-სიცივეს წლისასშეეხება, აქ ადამიანი ყოვლად უღონოა შველა რამ გაუწიოს ბუნებასა,მინამ ყურძენი დაუკრეფავია, მაგრამ მიწის ამორჩევა და განოყიერებაგაღონიერებაკი მის ხელთ არის. ღვინის ავკარგიანობაზედ ზედმოქმედება აქვს თვითონ სასუქსაც. ძროხის პატივი ვენახის სასუქად ყველაზედ უკეთესად ცნობილია. ძალიან კარგად მოქმედებს ძვლების ფხვნილიცა, მჟავეფოსფორი, მჟავე კირიცა (Суперфосфат), რომელსაც ძვლებისაგანვე აკეთებენ და ფოსფორ-მჟავე აქვს. ჩვენში სასუქს იშვიათად სადმე ჰხმარობენ.კახეთში თითქმის სულ არ იციან, ზოგან კი, მაგალითებრ, ქართლში დასომხეთში არ ერიდებიან. ჩვენში ამ საგანზედ ერთობ ის აზრი აქვთ, რომსასუქი ღვინოს გემოს აძლევს და ახდენსო. მართალიც არის: ზოგიერთი სასუქი, რაშიაც ერთნაირი ნივთიერება “ამმონიაკი” მეტისმეტად ჰარბადურევია, ან სხვა რამ ძლიერად საგრძნობელი ყნოსისათვის, ჰვნებს ღვინოსა.რაკი ესეა, ჩვენებური კაცი, კარგის ღვინის

დამყენებელი, ერიდება სასუქის შეტანას საერთოდ, რა გვარის სასუქიც უნდა იყოს. აქაც, თუ გნებავთ, იგივე თანასაგრძნობელი აზრი მოქმედობს, რომ კაცმა თავისით არა გაუროსრა, არა ჩაუმატოს რა ღვინოსა და ეს უვიცობად არავინ არუნდა ჩამოართვას, იმიტომ რომ თუ ჩვენებურმა კაცმა სუპერ ფოსფატების გაკეთება არ იცის, ძროხის პატივით გაპატივება ხომ იცის საყენებისა, და რა დაუშლიდა ამავე ღონის ხმარებას ვენახების გაპატივებისათვისაც, თუ არ ის აზრი, რომ ეგ ღვინოს ავენებსო. რასაკვირველია, ადამიანის ხელითვე არის, თვითონვე ყურძნის დაკრეფასაც დრო შეურჩიოს, და ამასაც ღვინის სიკეთისათვის დიდი მნიშვნელობა აქვს. ჩვენში და ყველგან სხვაგანაც ღვინობისთვის ნახევრამდე დაიწყობახოლმე ყურძნის კრეფა, ზოგჯერ ცოტა გვიანაც, რადგანაც, თუ კაიდარია, ყურძენი უფრო კეთდება, და ამას ევროპაში ცნობულობენ სხვადასხვაიარადითა და ღონისძიებითა, და ჩვენში კი გაჭყლეტენ მარცვალსთითებშუა, და თუ თითები წვენი გამო ერთმანეთს ეწებება და ესდაწებება დღედადღე უფრო მატულობს, ამბობენ, ყურძენს ჯერ კიდევ “წებო” ემატებაო და დაცლა, დახანება უნდაო იმიტომ, რომ ამ წებოს მეტნაკლებობაზედ დამოკიდებულია ღვინის სიკეთე. ამ ორ ღონისძიებათა გამო მარტო ის ითქმის, რომ ევროპიული უფრო ხერხიანია და მეორე უფრო სადა და უბრალო, ყურძნის კარგად დამწიფების და შემოსვლის საცოდნელად კი ორივე გამოსადეგია. რა თქმა უნდა, რომ ჩვენებურმა კაცმა ის ევროპიული იარაღი შემოიღოს, უკეთესი იქნება. ხოლო ეგ იმას არა ნიშნავს, რომ ჩვენებურად ღვინის კეთებაში დავიწყებული იყოს, ან არ ვიცოდეთ იგი წესი, იგი მოთხოვნილება, რომელიც გვეუბნება, რომ ყურძნის დაკრეფას დრო უნდა შეერჩიოსო.

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

ტფილისი, 4 მარტი

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

რაკი ყურძენი დაიკრიფა იმ დარისა და დროის შერჩევითა, რაც წინა წერილში ვსთქვით, კაცი უნდა ეცადოს, შეძლებისამებრ, მარცვალი ყურძნისა მოაშოროს კლერტსა და გადაარჩიოს. კლერტს რომ ჩვენში არ აცლიან ყურძენსა, ამაზედ იმას ამბობენ, რომ კლერტით მარცვალი უფრო კარგად და ჩქარავს ისრისება ფეხქვეშ და წურვას ამ გზით ჰშველის და უხდებოა. გარდა ამისა კლერტის შერჩენა იმისათვისაც საჭიროაო, რომ დაწმინდავების დროს, როცა ღვინოს

ქუდს გაუტეხენ და დაურევენ, კლერტი ძირს ჩადის და ლექი ღვინისაც ძირს ჩააქვსო, ამის გამო ღვინო მალე დაწმინდავდება ხოლმეო. ეს არ ვიცით, რამოდენად მართალია და ამას მართო გამოძიება გამოაჩენს. ხოლო ეს კი ცნობილია მეცნიერთაგან, რომ კლერტზედ დადუღებული ღვინო პირსა ჰბლანდავს, თუმცა ესეც კი მართალია, რომ კლერტზედ დადუღებული ღვინო, ესე იგი ჩვენებური ღვინო, უფრო ადრე და მალე დაწმინდავდება ხოლმე, ვიდრე უკლერტო. ღვინის საბაზრო საგნად გახდომისათვის ერთი უპირველესი საჭიროება მისი დაწმინდილობაა. რომ ჩვენებური კაცი ჰზრუნავდეს, ღვინო მალე აქციოს საბაზრო, სავაჭრო საგნად, ეგ ადვილად მისახვედრია და შესაწყნარებელიცა. ჩვენს ფულით ხელმოკლე კაცს მალე უნდა ნაკეთარის ფულად ქცევა, რომ შემდეგის სამუშაოსათვის და ცხოვრებისათვის სახსარი და ღონე იქონიოს. იმას თანხა არა აქვს, რომ ხელი მოინაცვლოს. თუმცა ესე ხელდახელ შემზადებული ღვინო დიდხანს არა სძლებს, მაგრამ ჩვენებური ბაზარი ამას არ უფრთხის, რადგანაცამას არ უფრთხის, რადგანაც იქ, საცა ღვინო იშვიათი სანუგბარი არ არის და ღვინის სმა თითქმის საჭიროებად არის იქ, საცა ღვინო იშვიათი სანუგბარი არ არის და ღვინის სმა თითქმის საჭიროებად არის გადაქცეული, როგორც ჩვენში, ღვინო მალე საღდება და დიდხანს შესანახად აღარ უხდება საქმე სირაჯსა. სულ სხვაა ევროპასა და რუსეთში. ერთგან და მეორეთგანაც ღვინოს მართო მდიდარი ხალხი სვამს და მდიდარი ხალხი ყველგან ცოტაა. საამათოდ გამძლე ღვინოები უნდა, რომ გზა აიტანოს და მუშტარს ელოდოს და უცადოს. ხოლო იქ, საცა, მაგალითებრ საფრანგეთში, ღვინოს უფრო ბევრი შინაური მსმელი ჰყავს, მაშასადამე, მუშტარად თვითონ თავისივე ხალხი ეგულება, როგორც ჩვენში, იქაც ჰცდილობენ ახალი ღვინო მალე მომზადდეს და გამძლეობისას ამისთანა ღვინოებისათვის ბევრს არაფერს დაგიდევნენ. იქ ამისათვის ბევრს გვარს ოსტატობას ჰხმარობენ და ამის გამო, მაგალითებრ პარიჟში, საყოველღეო ხალხისათვის სასმელ ღვინოში იმოდენა მართალი ყურძნის წვენია ხოლმე, რამოდენადაც წამლებით შეკეთებულ კვრინჩხის წვენში. ეს ოსტატობა იქ ძალიან კარგად იციან და, ჩვენდა საბედნიეროდ, ჯერ ჩვენ არ ვიცით. მაინცდამაინც, ჩვენის ფიქრით, გემოსათვის უკლერტოდ ღვინის დაყენება სჯობია, თუმცა ჩვენებურს ხალხს ძალიან უყვარს ის პირის ბლანდველი თვისება ჩვენებურის ღვინისა და უმაგისოდ ღვინოს განგებ ნაკეთებს ეძახის. კაცია და გუნებაო, ნათქვამია, და ჩვენებურს კაცს რომ თავისი საკუთარი გუნება ჰქონდეს ამ შემთხვევაში, ვინ რად უნდა სძრახოს. თუ დასძრახავს, იგი დაარღვევს იმ ევროპიულს ანდაზას, რომელიც გვიქადაგებს: *De gustibus non est disputandum*, ესე იგი, გემოს თაობაზედ კაცს სიტყვა არ შეებრუნებაო.

ყოველ ამით იმისი თქმა არ გვინდა, ვითომც ჩვენში კლერტის გამოცდა არ იცოდნენ. იციან, მაგრამ საკვირველი ის არის, რომ მართო იმ ადგილებში იციან, საცა ღვინო მაჭრობაშივე იყიდება თითქმის დაუწმინდავი, მაგალითებრ, კახეთის სოფლებში შაქრიანსა, ფაშანსსა, ტურისციხესა და ზეგაანში, საცა ღვინო მაჭრობაშივე იყიდება. რა წამსაც დასწურავენ ხოლმე, მაშინვე ჭაჭილამ გადაარჩევენ კლერტსა და უკლერტო ჭაჭაზედ დაადუღებენ ღვინოსა. ამ ადგილების მაჭარი გათქმულია და ვაჭარც დაწურვისვე უმალ ეტანება. განსხვავება აქ მართო ის არის, რომ კლერტს ჩვენში დაწურვის შემდეგ აცლიან და სადუღარად ან სულ არ აძლევენ, ან ძალიან ცოტას. რა თქმა უნდა, რომ ამას სჩადის მართო შეძლებული კაცი, იმიტომ რომ კლერტის გადარჩევას დრო დ ხარჯი უნდა. ურიგო არ იქნება, ჩვენმა მეცნიერებმა თავის ტყუილს აბრუს ცოტა ხანს თავი დაანებონ და გამოიძიონ: ჩვენებური ხალხი, როცა ყურძნის წვენი საღვინედ უნდა, რატომ არ აცლის კლერტსა და როცა კი სამაჭრედ მაშინ კი რად აცლის?

ეს მით უფრო საგულიხმოა, რომ ჩვენებურმა კაცმა კლერტის გაცლა ზოგ შემთხვევაში იცის და ზოგში არა და რაკი ესეა, უმიზეზო არ იქნება, საღვინე წვენს ყურძნისას კლერტზედ ადუღებენ ჩვენში ყველგან გამოუკებლივ, როცა კი მართლად ჩვენებურად აყენებენ ღვინოსა. ვინ იცის, იქნებ კლერტზედ ნადუღარი ღვინო უფრო გამძლეც იყოს. ამას გვანიშნებს ის ამბავი, რომ საღვინე წვენს ყურძნისას უკლერტოდ არ ადუღებენ და სამაჭრეს კი ადუღებენ; სჩანს აქ საქმე ღვინის გამძლეობაზეა მიმდგარი და იქნება კლერტი ამ გამძლეობას რასმე ჰშველოდეს. რა თქმა უნდა, ამისი გადაჭრით თქმა გამოუძიებლივ ძნელია და მეტი არ იქნება, რომ გამოძიებულ იქნას კლერტის თვისება ამ მხრით.

ტფილისი, 5 მარტი

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

ყურძენი რაკი მოიკრიფა და გადირჩა, შეძლებისამებრ, დასაწურავად მიდის. ამისათვის ჩვენში ან ხის ნავია, ან ქვიტკირის საწნახელებია, კარგად გალესილი. ევროპაში სხვაგვარი საწნახელებია. იქ ფიცრისაგან შეკრულია ერთი უშველებელი ოთხკუთხიანი უჯრა, რომელსაც ოთხკუთხივ გვერდები ამაღლებული აქვს. როგორც ჩვენში, ისე ევროპაში ამგვარ საწნახელებში ფეხითა სწურავენ. იქნება ფეხით წურვა, რომელიც ჩვენში ყველგან ხმარებულია, სასაცილოდ აიგდონ! მართალია, ევროპაში ყურძნის დასაწურავად ეხლა საქაჯავსაც (Пеще)

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

ტფილისი, 7 მარტი

რაკი ყურძენი დაიწურება ხოლმე ასე თუ ისე, ტკბილს მიუშვებენ ხოლმე ბოჭკაში. თითქმის ყველა ევროპიელნი ღვინის ჭურჭლად ამ შემთხვევაში და საზოგადოდაც, ბოჭკასა ჰხმარობენ. რასაკვირველია, შესანახავად სხვა სახის ბოჭკაა და სადულარად სხვა სახის, და ამ უკანასკნელთ რუსულად ჰქვიან “ჩანი”. ჩვენში კი უფრო ბევრგან პირდაპირ საწნახელისა თუ ნავის მილიდან ქვევრში მიუშვებენ ხოლმე. ხოლო ამ ბოლოს ხანებში ზოგან “ჩანებსაცა” ჰხმარობენ და შიგ “ჩანებშიცა” სწურავენ კიდევ, განსაკუთრებით წითელს ღვინოსა. არსად არ შეგვხვედრია ამოგვეკითხა, რომ ევროპაში ტკბილი რამდენსამე წვერად გაჰყონ და ისე ცალცალკე ჭურჭელში ადულონ. ჩვენში კი იციან: ვისაც დიდი მოსავალი მოსდის, საწნახელიდამევე გამოსულს ტკბილს სამ წვერად დაჰყობს და ცალკე-ცალკე ქვევრში მიუშვებს. ერთი წვერო იგია, რაც მუშების პირველ გავლაზე წვენი წამოვა საწნახელიდამ. ამას ცალკე მიუშვებენ და ამბობენ, ამისი დაბალი ღვინო დადგებაო, რადგანაც რაც ჭუჭყი, მტვერი ჩაჰყოლია ყურძენს და რაც მეტი წყალი აქვს, ამ პირველ ნაწურ წვენს გაჰყვებაო. ამ წვენის ფერი თითქმის მღვრიე წყლის ფერია. წვენი ამის შემდეგ მალე იცვლის ხოლმე ფერსა, ასე რომ კაცი თვალით ადვილად შეამჩნევს. რაკი ეს მოხდება, ახლა წვენს სხვა ქვევრში მიუშვებენ; ნაბოლოვარად წვენი ერთხელ კიდევ

იცვლის ფერსა, უფრო მოჭირებულის ფერისა შეიქმნება, უფრო სქელი და წებოიანი, და მაშინ მესამე ქვევრში მიუშვებენ. რა თქმა უნდა, ამას მარტო დიდის მოსავლის პატრონი იქმს. საქმე ის არის, რომ ამ სამ წვერად დაყოფას ტკბილისას თვისი ცხადი აზრი და საბუთი აქვს. ამგვარად განცალკევებას სხვადასხვა სიწმინდისა, ფერისა და სისქის ტკბილისას, ცოტა თუ ბევრი ზედმოქმედება უნდა ჰქონდეს ღვინის სიკეთეზედაც.

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

რაკი ტკბილს, ესე იგი წვენს ყურძნისას, ქვევრში თუ რაიმე სხვა ჭურჭელში ჩააყენებენ, მას მერმედ დაიწყება ის ბუნებური მოქმედება, რომელსაც ჩვენში დუღილს ეძახიან. ყველაზედ მეტად, თუ არ მთლად, ამ ბუნებურ მოქმედებაზეა დამოკიდებული ღვინის სიაკვარგე, იმიტომ რომ ყოველისფრით ერთისა და იმავე ყურძნის წვენისაგან შესაძლოა სხვადასხვა ღვინოც დადგეს, თუ დუღილი სხვადასხვა გარემოებაში მოსვლია, სხვადასხვა გვარისა და ხარისხისა ჰქონია.

საჭიროა ჭაჭა და კლერტი ჩააყოლონ ტკბილსა, თუ არა? ჩვენ დუღილს ბუნებური მოქმედება ვუწოდებთ, იმიტომ რომ დუღილი აქ კაცის ხელით მიცემულის წამლით, თუ ნივთიერებით არ აღიძვრის ხოლმე; ნივთიერებას თუ წამალს თვითონ ბუნება აძლევს ყურძნისა. გამოჩენილმა პასტერმა დაამტკიცა, რომ იგი ნაწვერი, რომლის გამოც ტკბილი ადუღდება ხოლმე, ზედ ყურძნის მარცვლის კანზედვე არის მტვერსავით, ანუ უკეთ ვსთქვათ, ჰაოსავით. პასტერმა განგებ საცდელად დიდი სიფრთხილით წვენი ისე გამოწურა ყურძნის მარცვალსა, რომ ჰაო არ ჩააყოლა; ნაწური მინის ჭურჭელში ჩაასხა და ჰაერი არ მიაკარა, იმიტომ რომ ჰაერშიაც ყოველთვის არის ის სამიკროსკოპო სხეული, რომელსაც ამაღულებელი თვისება აქვს. ყურძნის წვენი მინაში არ ადუღდა და როცა ის მტვერი, თუ ჰაო, ყურძნის მარცვლის კანისა ჩაუშვა, მარტო მას შემდეგ დაიწყო წვენმა დუღილი. აქედან რა გამოდის? რას გვასწავლის, რას გვეუბნება ეს მაგალითი? ამის პასუხს შემდეგ ნომერში მოგახსენებთ და ამ პასუხისაგან აიხსნება, რის მაქნისიც არის ჭაჭა და რა საჭიროებას შეადგენს ღვინის კეთების საქმეში.

ტფილისი, 9 მარტი

წინა წერილში მოვიყვანეთ გამოჩენილის პასტერის ნაცადი, რომ ყურძნის მარცვლის კანზედ არის ერთგვარი მტვერი, თუ ჰაო, რომელიც ადუღებს ყურძნის წვენსა და ურომლისოდაც წვენი სრულებით არა ჰდუღს. აქედამ რა გამოდის? ის გამოდის, რომ ვინც ჭაჭას არ ჩააყოლებს ტკბილს, იგი იმას აკლებს, რაც დუღილსა ჰმეველის და ხელს უმართავს, იმიტომ რომ, თუმცა ნაწურს ტკბილს ნამეტნავად ფეხით ნაწურს, იგი ამაღულებელი ჰაო გაჰყვება, მაგრამ უფრო მეტი კი ზედ ჭაჭას შერჩება და ამიტომაც უჭაჭობა უნდა აუძლორებდეს დუღილს და მით

აგვიანებდეს და ახანებდეს. იქნება კიდევ უჭაჭოდ ნადული ტკბილი გვიან ეს იყოს მიზეზი იმ ყველასაგან ცნობილ ამბავისა, რომ უჭაჭოდ ნადული ტკბილი გვიან დაწმინდავდება, გვიან დაღვინოვდება ხოლმე, რადგანაც ადრე დაწმინდავება ღვინისა ადრე დადუღებაზეა დამოკიდებული. რა თქმა უნდა, რომ ჭაჭის მიცემა ტკბილის კარგად და მალე ადუღებისა და დადუღებისათვის ეგრე მეცნიერულად არ არის მიგნებული ჩვენში, როგორც პასტერს მიუგნია, მაგრამ გამოცდილებით კი უცვნია ჩვენებურს კაცს, რომ ღვინის კარგად ადუღებისათვის ჭაჭა საჭიროა.

გარდა ამისა ჭაჭა თეთრი ყურძნისა, თუ შავისა, სხვა სამსახურსაც უწევს ღვინოსა: იგი ფერს აძლევს, ჰღებავს ღვინოს. თვითონ ევროპიელნი წითელის ღვინის დასაყენებლად შავის ყურძნის ჭაჭას აძლევენ დუღილის დროს, ისე როგორც ჩვენში ვიცით, იმიტომ რომ საფერავი თუ საღერავი ყურძნის მარცვლის კანშია. ეს საფერავი, როგორც შავს ყურძენსა აქვს, ისეც თეთრსა თავთავისდაგვარად. ამ საფერავებით თეთრით თეთრს და შავით შავს ღვინოსა ვფერავთ ხოლმე, როცა ჭაჭაზედ ვადუღებთ ტკბილსა, იმიტომ რომ დუღილის დროს მარცვლის კანსა ტკბილი გამოსწოვს ხოლმე საფერავსა და იღებება, თუ ნამეტნავად კანი კარგად გასრესილია. ეს ვიცით და ჭაჭას სხვათა შორის ამისთვისაც ჩავაყოლებთ ხოლმე ტკბილსა. ხოლო ეს კი ზოგჯერ გვავიწყდება, რომ რაკი ღვინოს დავურევთ და ჭაჭა ძირს წავა და დაილექება, მას შემდეგ ჭაჭა აღარც შემდეგის ჩუმის დუღილისათვის არის საჭირო, აღარც საფერავად, და თუ არ ახდენს, აღარა ჰშველის. ახლა გვეტყვიან: რად გინდათ რომ თეთრს ღვინოსაც ჰღებავთო? ჩვენ კიდევ ამას ვეტყვიან: კაცია და გუნება. თუ ჭაჭის გამო წითელი ღვინო არა ჰხდება, რადგანაც თვითონ ევროპიელნი წითელის ღვინისათვის ტკბილს უსათუოდ ჭაჭაზედ ადუღებენ, თეთრის ღვინის ჭაჭაზედ დაყენება რად უნდა გვეყვადრებოდეს და არცოდნაში გვეთვლებოდეს! თეთრი მოჭირებული ფერი ღვინისა მოსწონს ჩვენს ხალხსა და დღევანდელს ბაზარს, ისე როგორც შავი მოჭირებული ფერი წითელის ღვინისა. ესეთი მოწონება იქამდე გაძლიერებულია ჩვენში, ამ ბოლოს ხანებში სირაჯები სიყალბესაც კი აღარ ერიდებიან და სხვადასხვაგვარ წამლებით თეთრს, მაგრამ მცქრალ ღვინოს, განგებ მოჭირებულ ფერს აძლევენ. კლერტს რომ არ აცლიან და ტკბილს თან ჩააყოლებენ ჩვენში, ამასაც თავისი საბუთი ჰქონია და აქვს იმის გარდა, რაც წინად ვსთქვით. კლერტი ღვინოს კეთილ სუნნოვანობას ჰმატებს და გამძლეობის ღონეს აძლევს თურმე. კლერტში ერთგვარი ნაწევარია (Дубильное вещество), რომელიც ამ სამსახურს უწევს ღვინოსა. უამისოდ კეთილსუნნოვანება და გამძლეობა იმოდენად არ გამოჰყვება თურმე ღვინოს. ამას თვითონ მეცნიერი ღვინისმკეთებელი ტარდანი ამტკიცებს და თუ ამას დავუჯერებთ, ღვინის გემოსაც კი უფრო სასიამოვნოდა ჰხდის ის სიმჟავე, რომელიც ენასა ჰკბენს და კლერტისაგან წარმოსდგებაო. გამოდის, რომ იმ სიკეთის გარდა, რაც კლერტზედ წინათა ვსთქვით, ეს სიკეთენიც კლერტის წყალობით ჰქონია ღვინოსა. არ ვიცით, ეს რამდენად მართალია და თუ მართალია, მართალნი ყოფილან ჩვენებური ღვინის დამყენებელნიცა, რომელნიც უკლერტოდ ღვინოს არ ადუღებენ. თქმა არ უნდა, რომ ყველგან საჭიროა ზომიერება. ზომას გადამეტებული პურის ჭამაც კი მაწყინარია. ჩვენში კარგმა ღვინის მკეთებელმა და დამყენებელმა კარგად იცის, რამდენი ჭაჭა და კლერტი მისცეს და ზომას თავის დღეში არ გადააცილებს. ჩვენში კარგად იციან, რომ გადაჭარბებული ჭაჭა და კლერტი ღვინოს ავნებს. ამაზედ იტყვიან ხოლმე, “დასწავსო” ღვინოს. მაშასადამე, თუ ესეა, რომ კლერტი ღვინის გემოს არამცთუ აფუჭებს, აკეთებს კიდევ, და ამას გარდა სხვა სიკეთეც მოაქვს რაღა საბუთი აქვთ წუნი დასდონ ჩვენს

ღვინის კეთებას ამ მხრითა! თუ ეს კლერტის ჩაყოლება შეცდომაა და თუ ამისთანებში იმისთანა მეცნიერი ჰყვება, როგორც ტარდანი, ჩვენ ეს შეცდომა რად უნდა გვეკიჟინოს აბრუგაზვიადებულ გაბედვით და კადნიერებითა!

ტფილისი, 11 მარტი

საწნახელიდამ ყურძნის წვენი გამოშვების შემდეგ იწყება სხვა ახალი ხანა ღვინის კეთებისა და ამ ხანას ყველაზე მეტი მნიშვნელობა აქვს ღვინის სიკეთისათვის. ეგ ხანა იგი დროა, როდესაც ტკბილი დუღილში შედის. ევროპაში დუღილისათვის ქვის ჭურჭელიც არის და ხისაც, როგორც მაგალითებრ, “ჩანი” და “ბოჭკა”, და ყველა ის ჭურჭელი ჰაერზედ დგას სარდაფში, ან მარანში. ჩვენში თითქმის ყველგან ქვევრი იციან, მიწაში ცოტად თუ ბევრად ღრმად ჩაფლული. ამ ქვევრსაც გვიწუნებენ. შემდეგ ნახავთ, ზოგიერთ მცირეოდენ უხერხობასთან, რამდენი სახერხო და სამჯობინარი სიკეთე სჭირს ჩვენებურს ქვევრსა და რამოდენად ეგგვარი ჭურჭელი შეფერებულია მასთან, რასაც დუღილი ითხოვს და შენახვა.

კარგის დუღილისათვის, გარდა იმისა, რომ კარგად დამწიფებულის ყურძნის წვენი უნდა იყოს, საჭიროა სითბო არა ნაკლებ 10⁰-ისა და არა უმეტეს 15⁰-ისა რეომურის ტერმომეტრით. ევროპაში, მარანში, ანუ სარდაფში, საცა ტკბილი ჰდუღს, თუ 10⁰-ზედ ნაკლები სითბოა, ან “ჩანს” ნამჯას შემოახვევენ გარშემო, ან ცეცხლს აანთებენ განგებ ამისათვის გაკეთებულ ბუხარში და ოთახსავით ათბობენ რამდენიც საჭიროა, და თუ 15⁰-ზედ მეტია, განგებ აგრილებენ. მაშასადამე, სარდაფი ან მარანი განგებ ამ ორ შემთხვევისათვის აშენებული უნდა იყოს. ასეთი მარანი, თუ სარდაფი, ძვირად დაუჯდება კაცს; ამაზედ რომ კაცი ზედ გადაეგოს ჩვენში ხეირია და გამორჩომის იმედიც იმოდენა უნდა ჰქონდეს, რომ ღვინომ, თავის საკუთარის ხარჯის გარდა, სარდაფზედ, ან მარანზედ დახარჯულის ფულის თავნი და სარგებელი თავის დროზედ ცოტოცობით დაუბრუნოს პატრონსა. ზოგან არის კიდევ ჩვენში ამისთანა ძვირფასი მარნები, მაგრამ უფრო სახელისათვის, ვიდრე სახრავისათვის და გამორჩომისათვის; წინადაცა ვსთქვით, ღვინო ჩვენში ჯერ ძლივს ააყენებს ხოლმე თავის ხარჯის ფასსა და იმ მცირეოდენს გამორჩომას, რასაც ყოველი კაცი ყოველის მრეწველობისაგან სამართლიანად მოელის. მაინცდამაინც ამისთანა მარანს მარტო შეძლებული კაცი თუ შეწვდება და ამისთანა კაცები ჩვენში მარტო ორიოდეა, უმრავლესობა კი უღონოა ამისათვის. ამიტომაც ჩვენში უფრო ბევრგან ფარღალალა მარნებია, ხშირად მარტო წალმით დახურული, ბევრგან უკედლებოცა. მაშასადამე, პირველ შეხედვით კაცი იფიქრებს, რომ ჩვენში არა სცოდნიათ ჰაერის სითბო-სიგრილის მნიშვნელობა დუღილისათვის. აბა ფარღალალა მარანში, რა თქმა უნდა, თავისუფლად იმუშავებს ცივი თუ თბილი ჰაერი და ამიტომ არც მეტს სითბოს ეშველება და არც მეტს სიგრილესა. შესცდებიან, ვინც ასე იფიქრებს: დააკვირდით, ჭურჭელი, რაშიაც ჩვენში ტკბილს ადუღებენ, რა ადგილას არის. იგი ღრმად ჩასმულია და გარედ ჰაერზედ არა სდგას. რატომ? სხვათა შორის იმიტომ, რომ ვერც გარეთი სიციხე ჩაატანს მიწას ისე მალე და ხელალებით, ვერც სიცივე. მიწა ინახავს ქვევრს ერთსა და იმავე სითბო-სიგრილეში და გარეთი ჰაერის ცვლილება მაგოდენად არა სწვდება ქვევრსა და აქედამ ტკბილსა, რომელიცა ქვევრში ჰდუღს. იტყვიან, რომ რადგანაც ქვევრი აწოწვილია, ესე იგი, მაღალი, ამის გამო სხვადასხვა წელს ტკბილისას სხვადასხვა სითბო-სიგრილე ექმნებაო: თავში, მიწის ზედაპირზე ახლოს ტკბილი ერთს სითბო-სიგრილეში მოჰყვება, ქვედა პირში სხვაშიო. ეს ცოტად თუ ბევრად

მართალია, მაგრამ ეგ იმოდენა თაბაუთს არა იქმს, რომ ხელჩასაკიდებელ მიზეზად გახდეს ქვევრის დაწუნებისათვის. გადამეტებულ სიციხეს ძნელად თუ შეხვდება კაცი, რადგანაც კვი ვენახის პატრონს მოუხდება ღვინის დადუღება ან ენკენისთთვის ბოლოს ან ღვინობისთვის დასაწყისს, როცა მაგრერიგად არა ცხელა და ჩვენში ამ ხანებში იშვიათია ისეთი სიცივეც, რომ მიწა 100-ზედ ნაკლებ სითბოზედ ჩამოახდინოს. საქმე ის არის, რომ ამ 100 და 150-ს შუათანაბარი სითბოსიგრილე ჰქონდეს ჭურჭელს გარშემო, და ქვევრს, მიწაში ჩვენებურად ჩაფლულს, უსათუოდ ეს თანაბარობა ექმნება, რადგანაც, აკი ვამბობთ, ცვლილება გარეთის ჰაერისა მიწას მაგრერიგად ვერ ჩაატანს ხოლმე და მის სითბო-სიგრილეს ეგრე ადვილად ვერ შესცვლის. თუ კაცმა ტერმომეტრით ასინჯა მიწის სითბო-სიგრილე ქვევრის მიწის თავიდან ბოლომდე სხვადასხვა სიღრმეზედ, არა გვგონია რომ ენკენისთვის დასასრულს და ღვინობისთვის დასაწყისს ტერმომეტრმა 11⁰-12⁰-ზედ ნაკლები აჩვენოს და 15⁰-ზედ მეტი, თუ ძალიან იშვიათს წელიწადს არ შეხვდებით. ჩვენში გადამეტებულის სითბოსი უფრო ჰშინებიათ, როგორც ეტყობა, იმიტომ რომ კარგი დამყენებელი ღვინისა თრთვილს ელის და მერე ჰკრეფავს ვენახსა. თრთვილი დასაწყისია სიცივისა, აქედამ სჩანს გადამეტებულის სიციხის

შიში უფრო ჰქონიათ. მართალია, ეს იმიტაც აიხსნება, რომ თრთვილი ყურძნის მარცვალს ჰკუმშავს, ცოტად აჭკნობს და, ამბობენ, მეტს წყალს აცლისო, მაგრამ ამ პატარა სიკეთეს არ ანაცვლებდნენ იმ დიდს სიკეთესა, რაც ღვინოსათვის დუღილია, თუ თან იმისი იმედი არა ჰქონოდათ, რომ ენკენისთვის ბოლოს და ღვინო-ბისთვის დასაწყისს დუღილისათვის მეტი სიციხე უფრო საფიქრებელია, ვიდრე მეტი სიცივე. ხშირად ასეც არის, ნამეტნავად კახეთში. გარდა ამისა, ერთს რასმეს კიდევ ვიტყვით. ვინ არ იცის ენკენისთვის დამლევს და ღვინობისთვის დასაწყისს დღის სითბო-სიგრილე რამოდენად იცვლება ღამდამობით ჩვენში. ეს ცვლილება ომდენად დიდია, რომ ყველა ჭურჭელს შეატანს, ჰაერზედ მდგომარეს, ასე რომ ჭურჭელს დღისით რომ 12⁰-ს სითბოს სცემდეს, ღამდამობით 9⁰-და 10⁰- სითბო დაჰკრავს, თუ არ კიდევ ნაკლები. ესოდენი ცვლილება განა არ იმოქმედებს ამგვარს ჭურჭელში ღვინის დუღილზედ? მერე შეკრულს სარდაფსა და მარანში ხომ წმინდა ჰაერისათვის სამუშაოდ სადმე ან ფანჯარა, ან კარი ღია ჰქონდეს, რომ ნახშირჟანგის ბუღმა კაცი არ დაარჩოს. აშკარაა, ამ მეტნაკლებობას სითბო-სიგრილისას ამ შემთხვევაში ძნელად რამ ეშველება და ჭურჭელი, რაშიაც ჰდულს ტკბილი, დღისით მომეტებულ სითბოში იქნება და ღამით ნაკლებში. ქვევრს კი ამით ან სულ არა დაუშავდება-რა, ან ძალიან ცოტა რამ, იმიტომ რომ მიწაშია, და გარეთის ჰაერის ცვლილება ისე ადვილად ვერ ჩაატანს და, მამასადამე, ვერ შესცვლის მიწის სითბო-სიგრილესა.

ჩვენის მარნების ფარდალალობას ერთი სხვა სიკეთე სჭირს: ამისთანა მარანი უშიშია ადამიანისათვის და ამას არ შეიძლება ყურადღება არ მიექცეს. დახურულს, ყოველის მხრით შეკრულს მარანს, თუ სარდაფს, დუღილის დროს სიფრთხილე უნდა, თორემ შეიძლება კაციც შეიწიროს. როცა ტკბილი დიდს დუღილშია და ბუყბუყებს, მაშინ ზემოთ ბურცებს ანუ ქაფს მოიგდებს. აქედამ ერთნაირი ბული გამოდის, რომელსაც ნახშირჟანგს ეძახიან მეცნიერნი. ეს ბული რომ ჩაისუნთქოს კაცმა ძალიან ადვილად დაირჩობა. რომ დახურულს და შეკრულს მარანში, თუ სარდაფში, კაცს ეს არ დაემართოს დუღილის დროს, ხშირად უნდა ამისთანა სარდაფსა, თუ მარანში წმინდა ჰაერი ამუშავოს და ატრიალოს, რომ ის ბული გავიდეს და წმინდა ჰაერი შევიდეს. ევროპაში ამის ასაცდენელად კარგად დამწვარს კირსაც ჰხმარობენ:

სარდაფსა თუ მარანში, მოჰყენენ ხოლმე კირსა, და რადგანაც ნახშირმჟავეს ძალიან იზიდავს კირი, ამიტომაც, რამოდენადაც ამოდის დუღილის გამო, იმოდენად კირი სჭამს, თუ ესე ითქმის.

ჩვენებურს კაცს გამოცდილებით უცვნია ეს ვითარება დუღილისა და რომ მეტი ჯაფა და სიფრთხილე არ აეკვიატებინა, სამჯობინარად დაუნახავს ღია მარანი, საცა ყოველთვის ნახშირმჟავესაც გამოსავალი აქვს და წმინდა ჰაერსაც შესავალი; ასა-დუღებლად საჭირო სითბო-სიგრილის თანაბარობისათვის ქვევრი ცოტად თუ ბევრად ღრმად ჩაუსვამს მიწაში და ამასთანავე აუცილებელი საჭიროება ღვინის კეთებისა თავის ჯიბის მეტნაკლებობისათვის შეუფერებია. აქ, როგორც ვნახეთ, მაგრერიგად არცმწვადი იწვის და არც შამფური.

ტფილისი, 13 მარტი.

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

წვენი ყურძნისა, თბილ დღეში დაკრეფილისა, დაწურვილისა, თითქმის მაშინვე მოჰყვება დუღილსა და ერთის დღისა თუ დღენახევრის განმავლობაში ჰმატულობს იმისდაგვარად, რამოდენა სითბოა მარანში. თვითონ დუღილი ათბობს წვენს ზოგჯერ რეუმურის ტერმომეტრის 28⁰-დან, მაგრამ დუღილმა რომ თავის რიგზედ იმუშავოს, საჭიროა წვენის სითბო 22⁰ -23⁰-მდე მაინც ავიდეს. თუ 29⁰-ს გადასცილდა სითბო, მაშინ შაქრის ალკოგოლად გადაქცევას ხელი ეშლება და თვით ალკოგოლიც ცხარე დუღილში ნახშირმჟავეს გასდევს. შაქრის ალკოგოლად გადაქცევაშია უმთავრესი და უპირველესი მნიშვნელობა დუღილისა.

დუღილის ხანგრძლიობა იმაზეა დამოკიდებული, თუ რაოდენი შაქარი აქვს წვენს და რამოდენად თბილა, ამის გამო ზოგან დიდხანს ჰდუღს ღვინოები. ზოგან არა, ასე რომ სულ ნაკლები ოთხი დღეა, და მეტი ორ კვირას ძნელად გადასცილდება. ხანი დუღილისა ორთა შუად მიღებულია რვა დღიდგან ხუთმეტ დღემდე.

კაცი ადვილად შეატყობს, როცა დუღილი გათავდება ხოლმე. დუღილის გათავების თავის დროზედ შეტყობას თავის მნიშვნელობა აქვს და ეს მნიშვნელობა ჩვენებურმა კაცმაც იცის, ისე როგორც ევროპიელმა. ჯერ თვალითაც შეეტყობა დუღილის გათავება. რაკი ბუყბუყი აღარ ისმის და ბურცს, რომელშიაც ნახშირმჟავეა, აღარ იკეთებს წვენი, დიდი დუღილი გათავებულია. ყური კი რომ დაადოთ ქვევრის პირს, ანუ “ჩანს”, რომელშიაც ევროპიელები ტკბილს ადუღებენ, შიგნიდამ მაინც შიშინი მოგესმის. ეს პატარა დუღილია. თანდათან ეს შიშინიც უფრო ნაკლებ და ნაკლებ ისმის და ბოლოს სრულად მისწყდება. ამის შემდეგ, ჭაჭა ზევით წამოვა და თავზედ ისე მაგრად შეიკვრის, რომ კეტით გასარღვევი გახდება ხოლმე. ამას როგორც ჩვენში, ისეც საფრანგეთში, ქუდს ეძახიან. როგორც ჩვენში, ისეც საფრანგეთში ამ

ქუდსა სტეხენ და დაურევენ. დუღილი ხელახლად თავს იჩენს. ამ დუღილში ზემოდ მოქცეული ჭაჭა და თხლე თანდათან ძირს ჩადის და ღვინო იწმინდება. ამასობაში ღვინოს სითბო თანდათან აკლდება ასე, რომ შიგ ღვინოში ოთხი-ხუთი გრადუსი სითბოდაა მეტი გარეთის ჰაერის სითბოზე. ყველაზედ უტყუარი მაჩვენებელი მისი, რომ დუღილი გათავდა ერთი ნიშანია: რამდენადაც შაქარი ალკოგოლად იქცევა, იმდენად სისქე (плотность) ღვინისა ჰკლებულობს და თხელდება. ეს კლება სისქისა დუღილის კლების მაჩვენებელია; ამისათვის ერთნაირი იარაღი აქვთ ევროპიელებს, რომელსაც “არეომეტრს” ეძახიან, ამას ჩაუშვებენ ღვინოში და თუ 12-ის საათის განმავლობაში ცვლილება არა აჩვენა რა, უტყუარი საბუთია დუღილის გათავებისა. მართალია, ჩვენ ამ იარაღს არა ვხმარობთ და სასურველია, რომ ხმარებაში შემოვიდეს, მაგდონადაც ძვირი არ არის და ადვილი მოსახმარებელია, ხოლო აქედამ ის არ გამოდის, რომ რაკი მაგას არა ვხმარობთ, არც ის ვიცით, რომ დუღილის გათავებას თავის დროზედ შეტყობა უნდა და შეტყობისათვის ცოტად თუ ბევრად გზაც არ ვიცოდეთ.

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

ჩვენში ამას ყურს არ ათხოვებენ ხოლმე, იმიტომ კი არა, ვითომც არ იცოდნენ, რომ ჭაჭა და თხლე დაწმენდის მერმედ სწყენს ღვინოსა, თუ ხანი დასცალდა, არამედ იმიტომ, რომ ჩვენში ახლად დაწმენდილს ღვინოს მუშტარი უჩნდება თითქმის მაშინვე და ამის ლოდინში ჩვენებური გაჭირვებული კაცი არა ჰქარობს ღვინის გადაღებას, მით უფრო, რომ ჭაჭა-თხლეზედ ღვინო უფრო გემოიანი, სურნელოვანი და წმინდაა ხოლმე და მუშტარს ადვილად მოაწონებს თავსა. ამიტომაც იმის მაგიერ, რომ გიორგობისთვეში გადაიღოს ღვინო და ხელახლად უცადოს იმის დაწმენდას მუშტრისათვის, იგი დიდხანს თხლე-ჭაჭაზედ ინახავს ღვინოს, და თუ მოუცდა ლოდინი, მაინც თებერვალს და მარტს აღარ გადააცილებს და გადაიღებს ხოლმე. მეტს ძნელად თუ ვინმე აყოვნებს, იმიტომ რომ, თუ გადაღებაში სითბომ მოასწრო, შესაძლოა ღვინომ ხელახლად დუღილი დაიწყოს და ამ გვიანს დუღილს ღვინის წახდენა მოსდევს. ეს ჩვენშიაც ისე კარგად იციან, როგორც ევროპაში, და ამიტომაც, მინამ სიცივეები გავა, ღვინოს უსათუოდ გადაიღებენ ხოლმე.

რაკი ღვინო გადაღებისათვის მზად შეიქმნება, ამ დღიდან ღვინის დაყენება თავდება და იწყება თადა-რიგი ღვინის შენახვისა.

ტფილისი, 17 მარტი

ღვინის შენახვისათვის ყველაზედ უწინარეს საჭიროა, რომ თვითონ ყურძნის წვესა ჰქონდეს უნარი გამძლეობისა ბუნებით დაყოლილი. ჩვენშიაც და ევროპაშიაც ეს ძალიან კარგად იციან. აქაც და იქაც ისიც ძალიან კარგად იციან, რომ გამძლეობა ბუნებურის ღვინისა სხვასხვა წამლებზედ კი არ არის დამოკიდებული, არამედ იმაზედ, თუ რა ჯურის ყურძენის წვენია

ღვინოდ გარდაქმნილი და რა მიწაზეა გაჩენილი თვითონ ყურძენი. ჩვენში, მაგალითებზე, მიღებულია, რომ რქაწითელი, მწვანე, რომელთაც ხშირად ფერისათვის მცვივანას ურევენ, ან მცვივანის ყურძნის ჭაჭაზედ ადუღებენ, თეთრს გამძლე ღვინოს იძლევა, აგრედვე წითელს გამძლე ღვინოს წმინდა, შეურეველი საფერავი. ეს კიდევ საკმაო არ არის, რომ ღვინის გამძლეობის იმედი იქონიოს კაცმა. დიდი საქმეა ისიც, თუ რომელს და რა თვისების მიწაზეა მოყვანილი ყურძენი. თუ რქაწითელი, მწვანე ან საფერავი მძიმე, ღრმად მოსახნავ თიხიან მიწაზეა, ამათი წვენი უფრო გამძლე ღვინოს იძლევა, ვიდრე იგივე ყურძენი ქვიშიანს მიწაზედ მოსული, ეს ჩვენშიაც ისე კარგად იციან, როგორც ევროპაში. ამიტომაც ტყუილი ცდაა, ყოველ ჯურის და მიწის ყურძნის ღვინოს გამძლეობა მიანიჭონ, თუ არ სხვადასხვა წამლებით, და მაშინ ბუნებურ ღვინოზედ ხომ ხელი უნდა აიღონ.

ჩვენ ღვინოებს სწამობენ, რომ გამძლეობა არა აქვსო, მალე ჰფუჭდებაო. ეს ბევრში მართალია, მაგრამ ეს უცოდინარობის ბრალი კი არ არის, არამედ იმისი, რომ უფრო ბევრი ღვინო ჩვენში იმ მიწის ვენახებისაა და იმ ჯურის ყურძნისა, რომელნიც ბუნებითად გამძლე ღვინოს არ იძლევიან, თუ რაიმე წამლებით არ შეაზავე და ამ გზით ადრე და მალე არ გააფუჭე, ესე იგი, ბუნებური ღვინო წამლებით ნაკეთებ ღვინოდ არ გარდაჰქმნენ. ჩვენ რომ ვსთქვით, გაუძლეობა ჩვენის ღვინისა ბევრში მართალიაო, იმიტომ ვსთქვით, რომ ზოგში მართალი არ არის. ჩვენშიაც არის გამძლე თვისების ღვინო, საცა ჯურა ყურძნისა და თვისება მიწისა ამას ხელს უმართავს და შესწევს. არა ერთი და ორი ვენახის პატრონია ჩვენში, რომელსაც უცდია, რვა, ათი და მეტი წელიწადიც შეუნახავს ღვინო, და უნახავს, რომ მის ღვინოს გაუძლია დიდხანს და ამ გაძლებაში უფრო გაკეთებულა ყველაფრით. ამისი მაგალითი არა ერთი და ორი ყოფილა და არის ჩვენში დღესაც. რატომ ყველა ღვინო არ არის ამისთანაო, ამის თქმა, და იმისი, რატომ ყველა კაცი ბისმარკი არ არისო ერთი და იგივეა. უფრო ჰკუთას ახლოა კაცმა ეს იკითხოს: თუ ეგრეა, რატომ დიდი ხნით შესანახავად ღვინოს სულაც არ აყენებენო საბაზროდ? იმიტომ რომ სარფა არ არის, რადგანაც, რაც დღეისამდე ბაზარია ჩვენში, სიძვირეს ამგვარის ღვინისას ვერ აიტანს და არც მუშტარი ჰყავს.

აბა აიღეთ, მაგალითად, შემდეგი ანგარიში. შევინახე და გამოვაცენე, ვსთქვათ, ათის წლის ღვინო რიცხვით ოთხასი თუნგი, ესე იგი ერთი კახური ურემი; იმისთანა ღვინო, რომელიც შესანახავად გამოდგება, ცოტად თუ ბევრად კარგი თავი ღვინო უნდა იყოს; ამისთანა ღვინოს, სულ ცოტა რომ ვსთქვათ, ორმოც თუმნად გაჰყიდით ადგილობრივ, ახლობაშივე, ესე იგი, ბოთლს ერთს აბაზად. ვინახე ეს ღვინო ათი წელიწადი, ჯერ მარტივი სარგებელი, თუნდ ექვსი რომ ვიანგარიშოთ, ათს წელიწადში ორმოც თუმანზედ ოცდაოთხს თუმან შეადგენს; აღარას ვიტყვით რთულს სარგებელზედ, რომელიც თავნს თითქმის უსწორდება რვა წელიწადში, ესე იგი ათს წელიწადზედ ადრე. ჯერ ამ გზით ათს წელიწადს უკან იგი ერთი ურემი ღვინო სამოცდაოთხ თუმნად უნდა დამიჯდეს. ახლა ამისი მოვლა ამ ათს წელიწადში, ღვინის დაკლება გადაწმენდ-გადმოწმენდაში, ხარჯი, ჭურჭელის დახაფრება, ჭურჭელის რეცხვა და სხვა ამისთანა, ერთს ამოდენას თუ არ მეტს ესეც შეადგენს და ამ სახით ათს წელიწადს შემდეგ ჩემი ორმოცთუმნიანი ღვინო ასს თუმნად მიზის და თუ ბოთლი ადგილობრივვე ათს შაურად მაინც არ გავყიდე, მე ვერც ჩემს გასამრჯელოსდა ავიღებ, რომელსაც ამ შემთხვევაში მთელს ათს წელიწადში სულ თორმეტ თუმანს ვანგარიშობ, ვერც სარგებელს და თავნზედაც ძლივძლივობით გამოვალ. აბა ერთი იკითხეთ: რომელი სულელი იქნება, დღევანდელი

ორმოცთუმნაანი ღვინო ათი წელიწადი ინახოს, რომ ასს თუმნად დაუჯდეს და, მაშასადამე ასს თუმნადაც რომ გაჰყიდოს, თითქმის არა მოიგოს რა. თუნდ ამისთანა სულელი იყოს ვინმე, ახლა ამას აღარ იკითხავთ: სად არის ამისთანა ღვინის მსყიდველი? მაშინ, როდესაც ჩვენებური ბაზარი ამავე ღვინოს ახლობაშივე ბოთლს ერთ აბაზად ჰყიდულობს ალაგობრივ და თუ თვითონ ათს შაურზედ ნაკლებ გაჰყიდა, ჰზარალობს კიდევ, იმედია განა თვითონ ეს ბაზარი ათს შაურად ბოთლს იყიდდა ალაგობრივ? ათ შაურად ალაგობრივ ნაყიდი ბოთლი ხომ მანათნახევრად უნდა გაჰყიდოს, ან სულ ცოტა მანათად მაინც, რომ გამორჩომა ჰნახოს რამე. ვინ არის ჩვენში ამ ძვირის ღვინის მსმელი? ერთი ორიოდ კაცი, ისიც საგანგებოდ და არა საყოველღეოდ. სულელობა და უგუნურობაა ორიოდ კაცზედ გაანგარიშებული, დაიმედებული, საერო მრეწველობა რამე, მაგალითებრ ამისთანა, როგორც ჩვენში ღვინის მრეწველობა არის. ან რა ჰკუაა, კაცმა ათის წლის ღვინო სვას მამასისხლად სასყიდი და ახლობაშივე სასიამოვნო და გაცილებით იეფს ღვინოს კი თავი დაანებოს! ეს უეჭველი შორმხედველობა აქვს ჩვენებურს ღვინის მკეთებელსა, მარტო ჩვენებურს ბაზარზედ დღევანდლამდე დამოკიდებულს და ღვინოს ისე აკეთებს, რომ მალე იყოს სასიამოვნოდ სასმელი, რადგანაც აქ ჩვენში ღვინოს თითქმის მთელი ერი სვამს და ამის გამო დიდ ხანს დგომას არ ჰსაჭიროებს, მალე, თითქმის მეორე მოსავლამდევე ჰსადდება. მთელი ჩვენი ღვინის ვაჭრობა ამ წინად დანახულს აზრზეა აგებული და ამიტომაც არც ერთს სირაჯს, არც ერთს ვაჭარს ღვინისას იმისი სამზადისი არა აქვს, რომ ღვინო მის სარდაფში ორი, სამი და ოთხი წელიწადი ინახებოდეს. რაკი ამდენს ხანს ღვინო გაუსყიდავი არ დაურჩება რა ხელსაყრელია ამისთანა სამზადისი.

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

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

ტფილისი, 18 მარტი

ჩვენ ის დაგვაფიქვდა გვეთქვა, რომ ჩვენში, როგორც ევროპაშია, ორნაირი დუღილი იციან ღვინისა, და რადგანაც ეს თავის ადგილას არ მოვიხსენიეთ, ბოდიშს ვიხდით, რომ ხელახლად ამ საგანზედ ჩამოვაგდებთ საუბარსა. ერთნაირი დუღილი დახურულია და მეორე ახდილი. ჩვენში დახურულს დუღილს მისდევნენ უფრო ალაზნის მარჯვენა მხარეს, ნამეტნავად სიღნაღის მაზრის სოფლებში, და ახდილს კი უფრო გაღმა მხარეში, ალაზნის მარცხენა მხარის ადგილებში. საცა დახურული დუღილია, იქ რაკი თავის ზომის ჭაჭას მისცემენ “ტკბილსა”, ქვევრის ყელში ჯვარედინად ჯოხებს გასჭედენ საკმაოდ ხშირად, რომ, თუ ვინცობაა ჭაჭამ დუღილის გამო ქუდის გასაკეთებლად ძალიან ამოიწიოს, ქვევრს სარქველი არ ახადოს და არ ამოვიდეს. აგრე გაწყობილს ქვევრს დახურვენ სარქველს და მიწას მიაყრიან. დუღილისაგან ამომხდარს ბულსა, მაგალითებრ ნახშირმჟავისას, ამ გზით გამოსავალი აქვს იმოდენად საკმაო, რომ შიგ არ ჰგუბდება და გარეთის ჰაერის მიკარებას კი ამ გზით ცოტა არ იყოს დაბრკოლება ეძლევა, რადგანაც დახურულის დუღილის ერთი მიზეზი ეს არის, სხვათა შორის. ახდილის დუღილისათვის კი სარქველს ხშირად არა ჰხურავენ, და თუ ჰხურავენ, მიწას აღარ აყრიან, ასე რომ ტკბილი ზეზე ჰდულს და ზოგჯერ მდუღარი ტკბილი ქვევრის ნაპირებზედაც გადმოვა ხოლმე. როცა ტკბილი დიდის დუღილის შემდეგ უკან ჩაიწევს, ჯოხებს ქვევრის ყელში მაშინ უკეთებენ, მას შემდეგ დაჰხურვენ და მიწას მიაყრიან. რვა-ცხრა დღის შემდეგ ჭაჭა ზევით ამოვა, მიებჯინება ჯოხებს და ქუდს იკეთებს. ამ ქუდს, მინამ გასტეხენ და დაურევენ, ჯერ ზემო პირს მოსწმენდენ დიდის გულმოდგინებით იქამდე, ვიდრე მშრალს ჭაჭას მთლად არ ამოიღებენ და სველზედ არ დავლენ, და ამის შემდეგ დაურევენ. ამას ამიტომ შვრებიან, რომ სიმშრალისაგან დამჟავებული და ძმარშეპარული ჭაჭა, ჭაჭისა და ღვინის ჭუჭყი არ ჩააყოლონ. ღვინო, რასაკვირველია, დარევის შემდეგ კიდევ ცოტა წამოჰდუღდება, ჭაჭა თანდათან ძირს წავა და თხლესთან ერთად დაიძირება. ამას ხანი უნდა და ამ ხანის გავლის შემდეგ კი ახდიან ქვევრსა, და თუ ქვევრს წიპწა რამ, ანუ პრკე, ანუ რაიმე ქაფი ზედ მოუგდია, ამას ყოველს ბეჯითად ამოსწმენდენ, და თუ აბურცული ყურძნის მარცვლის კანია, ამას კი ხელახლად დასრესენ ხელით და ტკბილს მისცემენ. მერე გადავსების თავდარიგს შეუდგებიან, გადავსებაში დიდს სიფრთხილეს ჰხმარობენ, რომ ერთიერთმანეთის ფერის, სიმაგრის და გემოს ღვინო მიუყენონ. ხშირად სრულად გავსებას ქვევრისას დრომდე აქაც ერიდებიან, რადგანაც იციან, რომ ღვინო ჩუმს დუღილს დიდხანს არ მოიშლის და ეშინიათ ან ღვინომ არ ამოიწიოს და არ გადმოვიდეს ქვევრიდამა, ან ქვევრი არ გახეთქოს დაუტევრობისაგან, თუ სხვა გზა არა აქვს. ევროპაში დახურულს დუღილს, მხოლოდ იმოდენად კი დახურულს, რომ დუღილის ბულს გამოსავალი ჰქონდეს, ამჯობინებენ. თუ ჩვენში ზოგან ახდილი დუღილია, ეს უვციობას არ უნდა მიაწერონ, რადგანაც ჩვენც ვიცით დახურული დუღილი, და თუ ზოგან არ მივსდევთ ამნაირს დუღილსა და ზოგან მივდევთ, რაიმე პატივისადები მიზეზი უნდა იყოს, ან ადგილზედ, ან ჰავაზედ, ან სხვა რაზედმე დამოკიდებული. ჩვენებურნი მეცნიერნი, იმის მაგიერ, რომ ხელალებით მჩვარში გვხვევენ, ისა ჯობია ამ მიზეზის გამოძიებას შესდგომოდნენ. იქნება ამით საცოდნელი ღირსი რამ ამოეჩინათ და იმათთვისაც კარგი იქნებოდა და ჩვენთვისაც. ეხლა გადავიდეთ, ღვინის გამძლეობისათვის რა ღონეა ჩვენში მიღებული. წინადაც ვსთქვით, ჩვენშია, როგორც სხვაგან, ყველამ კარგად იცის, რომ გამძლეობის უნარი, თუ თვითონ ღვინოს არა აქვს ბუნებისაგან თანდაყოლილი, უწამლოდ ამისი აჩენა შეუძლებელია. ესეცა ვსთქვით, რომ არის ჩვენში იმისთანა ჯური ყურძნისა და იმისთანა

ადგილის ღვინო, რომელსაც ეს უნარი ბუნებითად თანდაყოლილი აქვს. რომელიც ღვინის მოწამვლას ერიდება და მარტო ბუნებურ ღვინოზეა მიქცეული, როგორც ჩვენში, იმან ძალიან კარგად იცის რომელი ყურძნის წვენი გამძლე ღვინოს იძლევა და რომელი ადგილი, და რაგვარად კაცმა ხელი უნდა შეუწყოს, რომ ეს გამძლეობის უნარი ღვინისა არ დაიხშოს. ჩვენებურმა კაცმა ძალიან კარგად იცის, რომ ამისათვის მარტო ერთადერთი ღონეა იმდენჯერ წმინდად გადაღება ღვინისა, ვიდრე ღვინო ლექის კეთებას არ მოიშლის. ამის შესატყობრად აი რა არის საჭირო: როცა ქვევრში, თუ ბოჭკაში, თხლე-ჭაჭიდან გადაიღებენ დაწმენდილს ღვინოს, მაშინ ერთი ბოთლი ღვინო უნდა ამოიღოს კაცმა, კარგად დაუცვას და ამავე ქვევრის თუ ბოჭკის ადგილას დასდგას. დროგამოშვებით ინახულოს ეს ბოთლი, და როცა ჰნახავს, რომ ღვინოს ლექი გაუკეთებია ბოთლში, უსათუოდ ქვევრსა და ბოჭკაშიაც ლექს გაიკეთებდა. ქვევრისათვის ეს ისეთი ზედმიწევნელი ნიშანი არ არის, როგორც ბოჭკისათვის, იმიტომ რომ ქვევრი, რადგანაც მიწაშია, და ბოთლი ზეზე ჰაერზედ, გარემოება ერთისა და მეორისა სხვადასხვა არის სითბო-სიცივის და სინათლის სხვადასხვაობის გამო. ამიტომაც შესაძლოა, რომ ქვევრმა უფრო გვიან გაიკეთოს ლექი, ვიდრე ბოთლმა. აქ მარტო დროს მეტ-ნაკლებობა ითამაშებს და ამას გამოცდილება აუცილებლად დაასწავლის კაცს, რომელი იკეთებს ადრე თუ გვიან ლექსა. ამ სახით, რაკი ბოთლში ღვინომ ლექი გაიკეთა, მაშინვე უნდა გადაიღონ, და ესე მოიქცნენ, ვიდრე უკანასკნელად გადაღებული ღვინო ბოთლში ლექს აღარ გაიკეთებს. ლექი აღარ ექმნებაო რომ ვსთქვით, ეგ მეტისმეტი მოგვივიდა, იმიტომ რომ, ამ გზით ძალიან კარგად გამოყენებული ღვინოც კი, თუ ძალიან დიდხანს შეინახა ბოთლში, მაინც ლექს გაიკეთებს თავის დროზედ, მაგრამ კარგად გამოყენებულის ღვინის ლექი ერთს ლარზედ ანუ ხაზზედ კეთდება და გარშემო კედლებს ბოთლისას არ გაეკვრის ხოლმე, როგორ ეს გამოყენებულმა ღვინომ იცის. ღვინოს ზემოხსენებულის გზით გამოყენებას ხუთი და ექვსი წელიწადი უნდება, და ამ ხანში ლექის გაკეთების უმაღლე გადაღება და გადაწმენდა უსათუოდ საჭიროა, თუ გსურთ, რომ ღვინო გამძლე იყოს.

რაკი ესე მოუარეთ ხუთისა თუ ექვსის წლის განმავლობაში ღვინოსა, მერე კი ბოჭკებიდან თუ ქვევრებიდან ღვინო ბოთლებში უნდა ჩაისხას და განგებ არჩეულის პრობკით დაიცვას მაგრად. ბოთლების დაწვენიტ შენახვას უფრო ჰრჩეობენ ევროპიელნი, რადგანაც ამ გზით პრობკა ყოველთვის სველია, და თუ გაშრა კი, როგორც აყენებულს ბოთლს მოსდის, ღვინის სუნი ადვილად გზას იპოვის გამოსასვლელად. თუ ამრიგად დაწვენილმა ბოთლმა გარშემო კედლებზედაც ლექი მოიკიდა, ეს იმისი ნიშანია, რომ აჩქარებულან და კარგად გამოყენებული ღვინო არ ჩაუსხამთ. უცოდინარნი კი სწორედ ამ კედლებზედ გაკრულ ლექით სტყუვდებიან და უვიცობის გამო იმახიან – აბა, კარგად გამომდგარი ღვინო ეს არისო. სულ სხვაა თუ ბოთლმა ლექი გაიკეთა მარტო იმ მხრივ, რომელზედაც დაწვენილია და მარტო ამ მხრის ერთის ხაზის გაყოლებაზე; მაშინ ითქმის, რომ ღვინო კარგად გამოყენებული ჩაუსხამთ ბოთლში. მართალია, ამ გზით ღვინოს გამძლეობა ეძლევა და რაც ხანი გადის, უფრო და უფრო კეთდება, ხოლო ხანს ღვინისას, მის გამძლეობას, თავისი საზღვარი აქვს, და თუ ღვინო ამ საზღვარს გადასცილდა, ეკარგება თავისი გემო, ღირსება და ფასი. ჩვენ ჩვენს მეცადინეობას ბოთლებში გადაღებამდე არა ვჭიმავთ, იმიტომ რომ სახეში არა გვყავს, ვისთვის და რისთვის ავიკვიატოთ ამოდენა დავიდარაბა და ვაი-ვაგლახი. ჩვენ ღვინის ქვევრში შენახვის იქით აღარ მივდივართ, რადგანაც ჩვენის ეხლანდელის ბაზრის მიხედვით ეგ მეტი ციებ-ცხელებაა. აბა უტკივარს თავს განგებ ვინ აიტკიებს მარტო ცარიელ სახელისათვის, ნამეტნავად იმისთანა საქმეში, საცა სახელთან ერთად

გამორჩომის იმედიც ამოქმედებს კაცსა, როგორც მაგალითებრ ყოველს საეკონომიო მოღვაწეობაში საერთოდ და ღვინისაში საკუთრივ.

ტფილისი, 19 მარტი

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

იქნება ბევრმა არ იცოდეს და ჩვენში ქვევრის ამ ნაკლზედ არა ერთი და ორი დაფიქრებულა: ცდაც კი იყო ამ ნაკლის მოსაშორებლად. ჩვენში იყო ერთი თ. გურგენიძე, რომელიც ჰცდილობდა ეს ნაკლი ქვევრისა როგორმე აეცილებინა, და ამას აქ იმიტომ ვიხსენიებთ, რომ მის აზრს ამ საგანზედ თავისი საბუთი აქვს და ადვილადაც შესასრულებელია. განსვენებული თ. გურგენიძე იმ აზრს დაადგა, რომ ჩვენებური მარანი სხვარიგად უნდა აიგოს. იგი ამბობდა, მარანი სამ კიბედ მაინც უნდა ჩაითხაროსო, ანუ უკედ ვსთქვათ, მარანს სამი დიდი ბაქანი (ტერასსა) უნდა გაუკეთდესო იმოდენად ერთიმეორეზედ მაღალი, რამოდენიც ქვევრს სიმაღლე აქვს, ასე რომ შუა ბაქანის ქვევრის პირი ზემო ბაქანის ქვევრის ძირთან მოდიოდეს და ქვემო ბაქანისა შუა ბაქანის ქვევრის ძირთან. ორთა შუა სიმაღლე ქვევრისა რომ ვიქონიოთ

სახეში, კლავმაღლა გაჭიმულად აწვდილ კაცის სიმაღლეზედ მეტი არ გამოვა, ანუ, უკედ ვსთქვათ, ორი გაზანდრის ადლი. მაშასადამე, თვითონ ბაქნის სიმაღლეს მოუწდება ორი ადლი და სამს ექვსი ადლი. თვითეულს ბაქანს, რასაკვირველია, იმოდენა დიდი მოედანი უნდა ჰქონდეს, რომ ქვევრი თავისუფლად ჩაიდგას და ჩათხრილ გვერდიდამ იმოდენა სიგანის მიწა შეჰრჩეს, რამოდენადაც ცვლილებას გარეთის ჰაერისას გაუძლებს და არ შეიყოლიებს. ეს ჩათხრილი გვერდია მარტო აქ საშიში, ვაი თუ ამან ვერ გაუძლოს გარეთის ჰაერის ცვლილებას, შესაფერი ურჩობა ვერ გაუწიოს, ცვლილება ჰაერისა ქვევრსაც მისწვდეს და ერთის გვერდიდამ ქვევრს ერთის ზომის სითბო-სიცივემ შეატანოს და სხვა გვერდებიდამ სხვა ზომისამ. მაშინ ქვევრს თავისი უმთავრესი მნიშვნელობა დაეკარგება, სახელდობრ, ისა, რომ ისე პირდაპირ მიწაში ჩადგმულს თანაბარი სითბო-სიცივე არტყია გარსა, ზაფხულში ღვინისათვის საკმაოდ გრილი, ზამთარში საკმაოდ თბილი, გარეთს ჰაერს თუ შეადარებთ, და ეს ღვინის გამძლეობისათვის დიდი რამ არის. ამ მხრით, გვგონია, მოვევლებოდეს რამ თ. გურგენიძის აზრსა, და თუ მოვევლება, თ. გურგენიძის აზრი მეტისმეტად საყურადღებოა და მჩვარში გასახვევი არ არის. ამნაირად აგებულს მარანში სიფონი ძალიან კარგად იმუშავებს ღვინის გადასაღებად და დიდს შეღავათს და ხეირსაც აჩვენებს ამისთანა მარნის პატრონს. მით უფრო, რომ სიფონი მეტისმეტად იეფია და ადვილად სახმარი.

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

ტფილისი, 20 მარტი.

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

ღვინო რომ კარგად შეინახებოდეს ჭურჭელში, მინამ ბოთლში გადასაღები გახდება ამისათვის საჭიროა არც მეტისმეტს ნესტისანს ადგილას იდგეს, არც მეტისმეტს მშრალს ადგილას. ბოჭკა რადგანაც ზეზეა, ვერც ნესტისაგან შეინახავს თავს, ვერც სიმშრალისაგან, როცა ან სველობაა, ან გოლვა. ნესტისაგან ბოჭკას ობი ეკიდება, წელ-სარტყმელი წნელი ულპება, ჰწყდება და ხშირად ისე მოულოდნელადაც და ანაზ-დეულად, რომ ღვინოს დაღვრისაგან ვერც კი გადაარჩენენ ხოლმე. ეს ხშირად მოხდება ხოლმე გაზაფხულსა და შემოდგომაზე, როცა დღე და ღამე ერთმანეთს უსწორდება. როცა გოლვაა და მშრლობა, მაშინ ბოჭკა ძალიან იშრობს ღვინოსა, ასე, რომ ასორმოცდაათს თუნგზედ შვიდ-რვა ბოთლს იკლებს თთვეში, მაშინ როდესაც

ზომიერდ ნესტიანობაში კი მარტო ორსა, და თუ გასჭირდა სამს ბოთლსა. ამის გამო, თუ მშრალობაა, ბოჭკას თვეში ოთხჯერ და ხუთჯერაც გადავსება უნდა, და თუ ზომიერი ნესტიანობაა ორჯელ მაინცდამაინც.

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

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

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

რასაკვირველია, თუმცა ბოჭკას ამოდენა განსაცდელი სდევს, მაგრამ წამალიცა აქვს. რადგანაც ბოჭკა იმისთანა ჭურჭელია, რომ არც ერთს ზემოხსენებულს განსაცდელს თვითონ ვერ უძლებს და ევროპაში ესგვარი ჭურჭელი თითქმის ყველგან ხმარებულია, ამიტომაც იქ, რაც ჭურჭელს აკლია, იმას თვითონ მარანს, ანუ სარდაფს მოსთხოვენ ხოლმე. ჩვენ არ გამოვუდგებით იმის აღწერას, თუ როგორს მარანს, ან სარდაფს აშენებენ. ჩვენთვის ამჟამად საკმაოა მარტო ისა ვსთქვათ, რომ სარდაფს, ანუ მარანს, იმ წინდახედულობით აკეთებენ, რომ საჭირო სითბო-სიცივის ზომაც, სინათლისა, თუ ნესტ-მშრალობისა, როცა უნდათ, იმ დონეზედ დააყენონ ხოლმე, რა დონესაც დრო და ჰაერის ცვლილება მოითხოვს. ამ სახით იქ მარანს, ანუ სარდაფს, აკეთებენ იმ წინდახედულობით, რომ ღვინის ჭურჭელი ხსენებულს განსაცდელს მოაშორონ, და ჩვენ კი თვითონ ჭურჭელს ღვინისას ვაყენებთ იმ მდგომარეობაში, რომელზედაც იმ განსაცდელს ხელი არ მიუწვდებათ.

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

როგორ ინახავს თანაბრად სითბო-სიცივეს ჩვენი ქვევრი ეს ხომ წინადაც ვსთქვით, როცა დუღილზედ ვლაპარაკობდით. ისიც ვსთქვით, რომ მიწით მჭიდროდ გარშემორტყმული და საკმაოდ ღრმად მიწაში ჩამჯდარი ქვევრი ზამთარში იმოდენა სითბოშია, რაც საჭიროა, და ზაფხულშიაც საკმაო სიგრილეშია, რადგანაც მიწა ზამთარში გარეთს ჰაერზედ ბევრად თბილია და ზაფხულში ბევრად გრილი, და ძნელად ერთსაც და მეორე შემთხვევაშიაც სითბო 10⁰-ზედ ნაკლები და 12⁰-ზედ მეტი ექნება, ნამეტნავად ჩვენში. სინესტეც გადამეტებული არა აქვს ჩვენში მიწას. აქ ჩვენში მეტისმეტი სიმშრალე უფრო საფიქრებელია, ვიდრე სინესტე, და როცა ეს არის, მარანსა ჰრწყვენ ხოლმე. მზის სხივი ხომ ვერას გზით ვერ მიეკარება მიწაში ჩადგმულს ქვევრსა, და ჩვენა გვგონია, ეს სიბნელე, რაშიაც ქვევრი იმყოფება, იქნება სწყინდეს კიდევ ღვინოს და ერთი წუნიც ქვევრისა შესაძლოა ეს გარემოებაც იყოს.

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

ტფილისი, 23 მარტი

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

თვითონ ჩვენმა ხალხმა იცის. ამაში ჩვენ არავის ავუხირდებით. ხოლო მთელი ეს ჩვენი გრძელი საუბარი მარტო იმაზეა მიქცეული, რომ ზოგიერთს უმთავრესს მოქმედებას ჩვენში ღვინის კეთებისას, ჩვენის შეძლებისამებრ, მიზეზი ავუხსენით და საბუთი ვუპოვეთ და ვეცადენით დაგვემტკიცებინა, რომ არც ერთი და არც მეორე უვიცობისაგან არ არის წარმომდგარი. პირიქით, რაც საჭიროა ბუნებურის ღვინისათვის, ჩვენ იგი ყოველი გვცოდნია, რადგანაც ჩვენებურს თვითვეულს მოქმედებას იქ მივყევართ, საცა მიდიან ევროპიელნი, როცა ბუნებურის ღვინის დაყენება ჰსურთ. და თუ ამ სვლაში რაიმე მეტნაკლებობაა ჩვენსა და მათ შორის, ეგ იმ რთულ გარემოებათა ბრალია, რომელთა კრებულიც ხშირად ცოდნას უკან აყენებს და გამორჩომისათვის ათმობინებს ადგილსა. ესეთი ძალა აქვს საეკონომიო ძალასა.

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

ტფილისი, 24 მარტი.

რაც შეეხება ადამიანის ოსტატობითა და ხელით ბუნებურ ღვინის გარდაქმნასა, ანუ ყალბის ღვინის შექმნას, რომელსა ჩვენი მეცნიერნი მაინც კეთებას ემახიან, ამაში კი, უნდა გამოვსტყედეთ, ევროპიელნი უანგარიშო მანძილზედ ჩვენზედ წინ არიან. რაც დღევანდლამდე მეცნიერებას ამ საგნის გამო აღმოუჩენია, სულ ყოველი ხელთა აქვთ ევროპიელთ ოსტატებსა. თუმცა ამ თითქმის ყოვლად შემძლებელმა მეცნიერებამ დიდი ძალღონე მიჰმადლა ყალბის ღვინის ოსტატებს, მაგრამ ამავე პირუთვნელმა მეცნიერებამ გამოაქვეყნა საყოველთაოდ ყოველივე ეშმაკობა, რაც კი ბუნებურს ღვინოს, ამ მარგებელს და სასიამოვნოს სასმელს ადამიანისას, ჰრყვნის, აფუჭებს და ხშირად სნეულების მიზეზად და ზოგჯერ საწამლავადაცა ჰხდის.

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

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

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

ცოტა ამას ქვემოდ ასე განაგრძობს:

“ყურძენი, თავის ანაბარობაზედ მიგდებული, თავის დღეში არ გარდაქმნილა ღვინოდ, სწორედ ისე, როგორც ხორბალი თავისთავად არ ქცეულა თავის დღეში ფქვილად და პურად”.

ყოველივე ეს მეტისმეტი მართალია, მაგრამ ტყუილია მარტო აქედამ გამონასკული აზრი. აქაო და ხორბალი თავისთავად ფქვილად არა ქცეულა, განა აქედამ ის გამოდის, რომ ფქვილში კირის გარევა ძალიან კარგია, ან ღვინოში ანწლისა? რა არის ფქვილი? იგივე ბუნების ნამოქმედარი ხორბალია, ფხვნილად ქცეული ადამიანისაგან. რა არი ღვინო? იგივე ბუნების ნამოქმედარი წვენია ყურძნისა, სხვა სახედ ქცეული მისისავე თანდაყოლილის ბუნების ძალთაგან, რომელსაც კაცმა მარტო თავის ნებისა და სურვილისამებრ მიმართულება მისცა და რომელთაც მარტო ხელი შეუწყო. როცა კაცი იტყვის: ეს ფქვილი ბუნებურია, ამით იმისი თქმა უნდა, რომ აქ ფქვილის ხორბლის მეტი არა არის რა. როცა კაცი ამბობს: ეს ღვინო ბუნებურია, ეს იმას ნიშნავს, რომ აქ ყურძნის წვენის მეტი სხვა არა არის რა. ესე რომ არ იყოს და ბ-ნ ბერშის აზრს ავეყვით, მაშინ გაფცქვნილი და დაჭრილი ვაშლიც ბუნების ნამოქმედარი არ იქნება, რადგანაც ვაშლი, თავის ანაბარობაზედ დატოვებული, თავის დღეში არ გაიფცქვენება და არ დაიჭრება იმ სახით მაინც, როგორც ამას კაცი იზამს ხოლმე.

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

“განა სულ ერთი არ არისო, ამბობს იგი, ყურძნის წვენის შაქარი თვითონ ყურძენმა გაიკეთა, თუ შაქრის ლერწამმა და ჭარხალმა, რადგანაც წვენის დუღილში ერთიც და მეორეც ერთსა და იმავე საგანს იძლევაო. ამ სახითვე განა სულ ერთი არ არის, ალკოგოლი ღვინისა იმ შაქრიდამ წარმოსდგა, რომელიც ყურძენსა აქვს, თუ კარტოფილის შაქრიდამაო. მთელის ქვეყნის

ქიმიკოსები ვერ გამოიცნობენ, ალკოგოლი ყურძნის შაქრისაგან არის წარმომდგარი, თუ განგებ ჩამატებულის შაქრისაგანა. ამას ვერ გამოიცნობენ, იმიტომ რომ არავითარი განსხვავება არ არისო”.

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

აი ის თავგამოდებულნი მომხრენიც იმ ოსტატობისა, რომელნიც მარტო ამაებს ურევენ ყურძნის წვენში, რაზედაც აფუძნებენ თავიანთს აზრსა და რით მარ-თლულობენ თავსა. შემდეგ წერილებში ჯერ ამ თვითვეულს შესარევს ცალცალკე გავარჩევთ და მერე იმას, რასაც სხვა ოსტატები ხმარობენ მეტის ყალბობისათვის.

ტფილისი, 27 მარტი

ხელთნაქმარის, ანუ ოსტატობით ნამოქმედარის ღვინისათვის რამდენსამე ღონეს ხმარობენ ევროპიელნი. ერთი იმ ღონეთაგან იმაზეა მიქცეული, რომ ცოტა ღვინო გააბევრონ, ესე იგი ერთსა და იმავე ყურძნისაგან რაც შეიძლება ბევრი წვენი დააყენონ და ღვინოდ აქციონ. სხვა ღონეებს კი სახეში მარტო ისაა აქვთ, რომ ღვინის ნაკლი განგებ შეავსონ და მით განაკარგონ. ღვინის გაბევრებისათვის დღეს აქამომდე ევროპაში ცნობილია ერთადერთი ღონე, ერთადერთი სისტემა რომელსაც პეტიოტიზაცია ეძახიან. ეს სისტემა, ანუ ღონე, მოიგონა და პირველად იხმარა ბურგუნდიაში 1854 წელს ერთმა ფრანგმა, სახელად პეტიომ (Petiot). ეს საკვირველი აღმონაჩენი, რომლის გამო ბ-ნმა პეტიომ საქვეყნოდ სახელი გაითქვა, მით უფრო საკვირველი, რომ ათადად-ბაზადამვე თურმე აღმოჩენილი ყოფილა და არის. მერე სადა და ვისგან? თურმე თუ იტყვით, საქართველოში და ქართველთაგან, მაგრამ რადგანაც ამას “ღონიაშვილიზაცია”, ანუ “ქანდარა-შვილიზაცია” არა ჰქვიათ, ამიტომაც ყური არავის უთხოვებია. პეტიომ კი აღმოჩენილის აღმოჩენითა ქვეყანაში სახელი მოიპოვა. ჩვენ ამითი იმისი თქმა არ გვინდა, რომ პეტიომ ჩვენი რამ მიითვისა და თავისის სახელით გამოამჟღავნა. ჩვენა გვწამს, რომ იგი თავისთავად მიხვდა, მან თავისთავად მიაგნო იმას, რაც ჩვენში დიდი ხანია მიგნებული იყო და არის დღესაც, და იქნება ჩვენი მიგნებული რამდენისამე საუკუნის ხნისაც იყოს და ევროპამ კი მარტო 1854 წელს მიაგნო.

რაზედ არის დაფუძნებული პეტიოს აღმონაჩენი? იმაზედ რომ ჭაჭაში იმოდენა ღვინის ნაწევრები რჩება კიდევ, რომ შესაძლოა ღვინისათვის წვენი კიდევ გამოიწუროს წურვით კი არა, წყლის დასხმითა და თუ წყალს შაქრითაც შეაზავებთ და ცარიელის წყლის მაგიერ შაქარწყალს დაასხამთ, უფრო კარგი იქნება. რასაკვირველია, ყველა ეს ზომითი და საწყაოთი უნდა. წყლის

დასხმა ჭაჭაზედ ჩვენც ძალიან კარგად ვიცით. ზომაც ვიცით რამდენიც უნდა. ისიც ვიცით, რომ წყალდასხმული ჭაჭა დულილსაც დაიწყებს, თუმცა ძალიან სუსტად. ბაღს ვერ იპოვი ჩვენში, რომ ამ გზით ღვინის გაბეგრება არ იცოდეს და ამისთანა ღვინის სახელი არ გითხრას. ამას ჩვენში “შამანს” ეძახიან და მდაბიო ხალხი, მუშა სვამს. პეტო მარტო ცარიელს წყალს არა სჯერდება. იგი შექარსაც უმატებს და იმდენად ატკბილებს წყალსა, რამოდენადაც ტკბილია მართალი წვენი ყურძნისა. ამ გზით ერთსა და იმავე ჭაჭისაგან სამჯერ-ოთხჯერ გამოხდის ხოლმე იმ წვენს, რომელსაც საფრანგეთში “პიკეტს” ეძახიან და ჩვენში კი “შამანსა”. პეტომ ხელახლად აღმოჩენა, რომ არ დაგვასწროს უკვე ჩვენში აღმოჩენილისა, აქ საჭიროა ვსთქვათ, რომ იგი მარტო შავის ყურძნის ჭაჭისაგან ჰხდის თავის “პიკეტს”. სჯობია ჩვენ დაგვასწოთ და გამოვაცხადოთ, რომ ჩვენში თეთრის ყურძნის ჭაჭისაგანაც შამანს აკეთებენ და ამას იქით თუ აღმოჩენა უნდა ჩვენს მეცნიერებს, ესეც აღმოაჩინონ. ახლა ვიკითხოთ რა განსხვავებაა ჩვენსა და პეტოს შორის? ისა, რომ პეტო წყალს შექარსაც უშვრება და ჩვენ კი არა. სათავე, საფუძველი კი ორსავე მოქმედებას ერთი და იგივე აქვს. ორგანვე ერთი და იგივე დედააზრია, სახელდობრ იგი, რომ ჭაჭისაგან წყლის დასხმით კიდევ შესაძლოა ღვინის მსგავსი რამ სასმელი დადგეს. რატომ არა ვხმარობთ ამისათვის ჩვენ შექარსა, როგორც პეტო, და მარტო წყალსა ვჯერდებით? ნუთუ იმისათვის ვითომ, ჩვენებურმა კაცმა არ იცოდეს გატკბილებული წყალი უფრო კარგად აადულებს და კარგს შამანს დააყენებს? ამის უცოდინარობაში ბაღსაც ვერ დაიჭერთ ჩვენში. ძალიან კარგად ვიცით, მაგ დღემდე მაინცა, ვინ გიჟი იქნებოდა შამანზედ ეხმარა ის; რაც ხილად და წამლადაც კი სანატრელი ჰქონდა. ეს ერთი, მეორე: ვისთვის უნდა გაეწია ეს დიდი ხარჯი შექარსა? განა ჩვენში დღესაც კი ან ერთი ვაჭარი ღვინისა ფეხს შეადგამს იმ მარანში, საცა შექარწყლით ღვინოს აკეთებენ? ან ვისაც გინდათ უჩვენეთ პეტოს შამანი, აუხსენით რა გზით არის ნაკეთები, და თუმცა ყველანი ამტკიცებენ, რომ შექარწყლით ნაკეთები შამანი მშვენიერის გემოსი, სუნისა და მაგარიც არისო, მაგრამ არა გვგონია, სასყიდლად ახლო გაუაროს ვინმემ.

გამოჩენილი ქიმიკოსი საფრანგეთისა ჟირარი, რომელიც პარიჟის ქალაქის ლაბორატორიის უფროსია, ამბობს, რომ თუმცა პეტოს სასმელს სიმაგრეცა აქვს, სუნიც და გამძლეც არისო, და თუმცა ღვინოსაცა ჰგავსო, მაგრამ ღვინო კი არ არისო. საფრანგეთში აკრძალულია, რომ ეგ პეტოს შამანი ვაჭრებმა ღვინოს სახელით ჰყიდონ, თორემ ყალბობად და მუშტარის მოტყუებად ჩამოერთმევათ. მეცნიერნი პეტენკოფერი, ფორსტერი და ჰილგერი ამტკიცებენ, რომ პეტოს შამანში ბევრი შექარი ჰრჩება გაუხსნელი, ალკოგოლად არგადაქცეული. შექარი იმისთანა თვისებისაა თურმე, რომ მთლად შეეწოვება ადამიანის აგებულებას სხვადასხვა, დულილით არაგადაქმნილ ნაწევრებთან ერთად, გროვდება მათთან ერთადვე და აგებულებიდან არც შარდსა და არც გამონავალს არ გამოსდევს. რაკი ზომას გადადის, გამოსვლას ჰლამის, გზას ეძებს, და სახსრებს ხელისას, მუხლისას, ფეხისას მიადგება, და რადგანაც აქ გზა არა აქვს, სიმსივნესა და ტკივილს აჩენს. ამიტომაც ჰფიქრობენ, რომ ეგრეთწოდებული რუსულად “პოდაგრა” ამ მიზეზით მოსდის კაცსა ამგვარად ნაკეთებ ღვინოებისაგანაო. ჭკუასთან ახლოა ეს ამბავი “პოდაგრა” შეუნიშნავთ ევროპიულ ღვინის მსმელთათვის, არა მარტო იმათთვის, ვინც უზომადაა ჰსმენ, არამედ იმათთვისაც, ვისაც ზომიერად ყოველდღე, მაგრამ ხანგრძლივად კი, ევროპიული განგებ შექრით ნაკეთები ღვინოები უსვამს.

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

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

ტფილისი, 28 მარტი

წყალსა და შაქარს ჰხმარობენ ევროპაში სხვაგვარადაც ღვინის გაბევრებისათვის. ეს რიგი გაბევრებისა მოიგონა ლუდვიგ გალლმა და ამიტომაც ამ რიგს, ანუ სისტემას ემახიან გალლიზაციას. პეტოს სისტემა მარტო იმაზეა მიქცეული, რომ ერთისა და იმავე ზომის ყურძნისაგან რაც შეიძლება ბლომად წვენი გამოხადოს ღვინის მსგავს სასმელის დასაყენებლად და ამისათვის შაქრის წყალს ჭაჭაზედ ასხამს. გალლის სისტემას კი სხვა საგანიცა აქვს სახეში: ამით გაბევრებასთან თვითონ ღვინის განკარგებაცა ჰსურს და იმავე წამალსა ჰხმარობს. ხოლო განსხვავება ეს არის, რომ გალლი შაქარწყალს უშვრება თვითონ ყურძნის წვენსა და არა ჭაჭასა. იგი არაფრად აგდებს არც სუნს ღვინისას, არც სხვას მის თვისებასა, და მარტო იმაზედა ჰდგას, რომ ყურძნის წვენს მარტო ერთი რამ უნდა მოეთხოვებოდესო, ესე იგი ის, რომ ბევრი სიმჟავე არა ჰქონდეს და საკმაო შაქარი კი უსათუოდაო. როცა ან ერთი მეტია, ან მეორე ნაკლები, მაშინ ცუდი ღვინო დადგებაო და ამიტომაც საჭიროა შაქარწყალი ჩაემატოს ყურძნის წვენსა; ამ გზით ღვინო ბევრდება კიდევცა და უკეთესიც დგებაო. გალლის სისტემა აი რაგვარია. ვსთქვათ, რომ კარგის ღვინის დასაყენებლად საჭიროა ყურძნის წვენს ასში ოცი წილი შაქარი ჰქონდეს და 1/2 წილი თავისუფალი სიმჟავე. ვსთქვათ, რომ ცუდი წელიწადი შეხვდა, ყურძენი ვერ მოიწია საკმაოდ და ყურძნის წვენში აღმოჩნდა, რომ ასს წილში მარტო ათი წილი შაქარია და მთელი ერთი წილი სიმჟავე. ავიღოთ მაგალითად ერთი თუნგი ამისთანა ყურძნის წვენი. რა უნდა ჰქნას ღვინის დამყენებელმა? გალლი ამბობს, რომ ერთი თუნგივე შაქარწყალი გააკეთეთ, ისე კი, რომ 70 წილი წყალი იყოს და 30 შაქარი; იმ ერთს თუნგს ყურძნის წვენს დაასხით და ერთმანეთში გადურიეთ; მაშინ ერთის თუნგის მაგიერ, რომელსაც მარტო 10 წილი შაქარი ჰქონდა და ერთი წილი სიმჟავე, ეხლა ორი თუნგი წვენი გექნებათ და ამ წვენს 40 წილი შაქარი ექმნება და ერთი წილი სიმჟავე. ამგვარად თითო თუნგში ასს წილზედ მოუვა 20 წილი შაქარი და 1/2 წილი სიმჟავე, ესე იგი იმდენი, რაც მაგალითისათვის საჭიროდ ვიგულისხმეთ. ამ სახით ღვინოც ერთიორად მეტი დაგიდგებათ და არც ისეთი მჟავე იქნება, როგორც უამისოდ. ჩვენა გვგონია, რომ ამ გზით კვრინჩხის წვენიც შესაძლოა ღვინოდ გარდიქცეს, თუკი ახირდებიან და ღვინოს დაარქმევენ. აკი ესეცა ჰშვრებიან ევროპაში: ყოველგვარ ხილისაგან, რომელსაც კი შაქარი ცოტად მაინცა აქვს, ღვინოს აკეთებენ; მაგალითებრ, აპელსინისა, კრიჟოვნიკი და სმაროდინის

წვენისაგან ასეთს ღვინოებს აყენებენ, რომ ჩვენებური მეცნიერნი უსათუოდ აღტაცებაში მოვლენ, თუ ჯერ არ მოდიან. ბ-ნი ბერში და მისის მოძღვრების მიმდევარნი დაგვიკვირებენ და იტყვიან: რადგანაც ყურძნის წვენისაგან თავისთავად ღვინო არა კეთდება ბუნებაში კაცის შეუწევნელად, ყურძნის წვენი რომ არ იყოს და კრიოჟონიკისა იყოს, რა უშავსო!

დავანებოთ ამ სასაცილო საბუთს თავი და ისევ გალლის სისტემით ღვინის გაბვერებასა და განკარგებაზედ ვილაპარაკოთ. ჯერ თვითონ ამ სისტემის სახელოვანი მომგონი ბ-ნი გალლი თითქმის არავითარს მნიშვნელობას არ აძლევს იმ ჯერ მეცნიერების მიერ გამოუცნობელს ექსტრაქტულს ნაწვერებს, ურომლისოდაც, თვითონ ბ-ნი ბერშის სიტყვითაც კი, არა ღვინო არ გაკეთდება, არ შეიქმნება. ბ-ნს გალლს ღვინოში თითქოს სხვა არა დაუნახავს რა, გარდა წყლისა, შაქრისა და სიმჟავისა. იგი ამბობს, რომ კარგის ღვინის დასაყენებლად საჭიროა ყურძნის წვენს ას წილში 24 წილი შაქარი ჰქონდეს 1/2 წილი სიმჟავე და 75 1/2 წყალი. სხვა ნაწვერები? მაგალითებრ, ნაწვეარი ცილასი, ღვინის მარილი, ღვინისა და ვაშლის სიმჟავე, სუნის მიმცემი ეფირები და ის ექსტრაქტული ნაწვეარები, ურომლისოდაც ღვინო ღვინო არ არის და რაღაც ყალბი ხელთნაქმარი სასმელია? ვსთქვათ, გალლი ამ ნაწვერებსაც გულისხმობს, და ამ შერევნით რა ემართება იმ ნაწვერებს, რომელნიც ძვირფასს ღირსებას აძლევენ ღვინოსა, ამას ბ-ნი გალლი არ დაგიდევთ. მის სისტემით ერთი ორად ქცეულ ღვინოში, საცა მარტო შაქარწყალია ჩამატებული, ხომ ეს ნაწვერები ერთი ორად ნაკლები იქნება, იმიტომ, რომ რაც ერთს თუნგს ყურძნის წვენსა ჰქონდა, ეხლა ორს თუნგზე გაიყოფა, და, მამასადაძამე, ერთი ორად ნაკლები საბუთი გვექნება, მის ღვინოს ღვინო დავარქვათ. რაკი ვამბობთ, ამას ბ-ნი გალლი არ დაგიდევთ და მასთან ერთად არ დაგიდევენ ისინიც, რომელნიც მართალის ღვინის მაგიერ ნახევარ შაქარწყალს და ნახევარ ყურძნის წვენს ასაღებენ; ამას ამბობენ, რომ ეს მუშტრის მოტყუება არ არის, ეს სიყალბე არ არისო. მაშ, აბა ერთი მუშტარს, ვინც უნდა იყოს, ეს უთხარით: წელს მეტად მჟავე ყურძენი იყო, ღვინო ცუდი დადგებოდა. ჩვენ ავიღეთ და რაც ყურძნის წვენი იყო, იმდენი შაქარწყალი გავურიეთ, ასე გავატკბილეთ და აი, მშვენიერი ღვინოა, იყიდეთ; თუ ასში ერთი მოგეკარებათ, დიდი საქმე იქნება.

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

ტფილისი, 31 მარტი

ღვინის სიმაგრისა და გამძლეობისათვის ევროპაში უმატებენ ალკოგოლსა, ესე იგი გადაწმენდილს არაყსა. ამას ეძახიან ალკოგოლიზაციას. ამ ალკოგოლს უფრო მაშინ ჩაურევენ ხოლმე მაჭარში, როცა პირველი დიდი დუღილი გათავდება. გამოჩენილი და ღვინის ანალიზებში ავტორიტეტად ცნობილი ქიმიკოსი ბუსენგო ამბობს, რომ თუ ღვინოს 18% ალკოგოლი აქვს, ანუ მეტი, იგი ბუნებურ ღვინოდ აღარ ჩაითვლებაო, იმიტომ რომ ამოდენა ალკოგოლიანი წვენი ყურძნისა დუღილის უნარს ჰკარგავს და წვენში ნამყოფი შაქარი

ალკოგოლად აღარ გადადისო. იგი პირდაპირ ამბობს, რომ ამ სიმაგრის ღვინო ბუნებური არ არისო.

ამისდა მიუხედავად, მაინც ევროპაში ღვინოს გადაწმენდილს არაყს ასხამენ. ამისათვის, რა თქმა უნდა, ყოვლად წმინდა არაყსა ჰხმარობენ, იმისთანას, რომელშიაც ალკოგოლისა და წყლის მეტი სხვა არა არის რა; ბაზარში რომ გადაწმენდილი არაყი (სპირტი) იყიდება, ამისათვის ბევრად გამოსადეგი არ არის, რადგანაც იმოდენად გადაწმენდილი არ არის, რამოდენადაც ნაზი ბუნება ღვინოსი ითხოვს. ყველაზე უკეთესი, ჭაჭისა ანუ თვითონ ღვინისაგან გამოხდილი და განგებ გადაწმენდილი არაყია. ძალიან იშვიათი საშოვარია ამისთანა არაყი ბაზარში, თუ განგებ ამისათვის გადაწმენდილი არ არის. მაგრამ რაც უნდა ძალიან კარგი არაყი იშოვოთ ამისათვის, მაინც განგებ ჩამატებული არაყი ღვინოს უფრო ახდენს, ვიდრე აკეთებს. ამის დასამტკიცებლად აი რა მოგვყავს. მეცნიერთაგან გამოკვლეულია, თუ არაყი (სპირტი) ჭარბად მიეცით ღვინოს, მაგალითებრ 5%–6%, ღვინო მაშინვე აირევა, აიმღვრევა, რაც უნდა წმინდა ანკარა ღვინო იყოს, ღვინო, რომელიც მინამდე ანკარასავით წმინდა იყო, ძირში ლექს გაიკეთებს და ამასთანავე ფერსაც იცვლის. ქიმიურად რომ კარგად გამოიძიოთ ეს ლექი, ჰნახავთ რომ ის ექსტრაქტული ნაწევარები, ურომლისოდაც ღვინო ღვინო არ არის, ღვინოდამ გამოსულა, გამორიდებულა და ლექში გამოზიდულა. ცოტა არაყი (სპირტი) რომ ჩაუმატოთ ღვინოს, მაგალითებრ 2%–3%, მაშინაც ეგევე ამბავი მოხდება, მხოლოდ იმ განსხვავებით, რომ პირველ ხანშივე არა. პირველ ხანში ღვინოს ამ შემთხვევაში არა დაეტყობა რა, არც აიმღვრევა, არც ფერი ეცვლება. მაგრამ რამდენისამე თთვის შემდეგ, ანუ ერთის წლის მერმედ, თუ ქიმიური ანალიზი მოახდინეთ, იმავე ამბავს ჰნახავთ, რაც წინად თქმულს შემთხვევაში. გამოჩენილმა და სახელოვანმა ქიმიკოსმა შარლ ჟირარმა ბევრგვარად სცადა ზემოქმედება არაყისა ღვინოზედ. ამისათვის აიღო ბურგუნდიის ღვინო და 20 ივლისს 1883 წელს ანალიზი გაუკეთა. ანალიზით აღმოჩნდა, რომ ამ ღვინოს აქვს 19,24% ის ექსტრაქტული ნაწევარი, ურომლისოდაც, ვიმეორებთ, ღვინო ღვინოდ არ ითვლება თვით ბუნებურ ღვინის უარყოფელთაგანაც. ეს ღვინო აიღო და ჩაასხა ხუთს ბოთლში. პირველს ბოთლს მარტო 1% წმინდა არაყი (სპირტი) ჩაუმატა, მეორეს–2%, მესამეს–3%, მეოთხეს–4% და მეხუთეს–5%. სამ თვეს შემდეგ ქიმიური ანალიზი გაუკეთა სამს ბოთლს რომელთშიაც 1%, 3% და 5% არაყი იყო ჩამატებული. ღვინოში, რომელსაც არაყის ჩამატებამდე 19,24% ექსტრაქტული ნაწევარი ჰქონდა, ეს ნაწევარი ამზომისაღა აღმოჩნდა:

1% ბოთლში – 16,40% ექსტ. ნაწევარი;

3% ბოთლში – 15,84%

5% ბოთლში – 15,80%

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

დანარჩენს ორს ბოთლს ანალიზი გაუკეთა ერთის წლის შემდეგ, და რომელს ბოთლსაც 2% არაყი ჰქონდა ჩამატებული, იქ მარტო 15,30% ექსტრაქტული ნაწევარიღა აღმოჩნდა, და რომელს ბოთლსაც 4% არაყი ჰქონდა – 14,30%. ჟირარმა იფიქრა, იქნება თვითონ ღვინოც უარყოფდაც თავისთავად ასე იცვლება და აქ არაყი არაფერს შუაშიაო. ამისათვის 20-ს ივლისს

1884 წელს წმინდა, შეურეველ ღვინოს ანალიზი გაუკეთა და ისევ იმ ზომის ექსტრაქტული ნაწევარი აღმოჩნდა, ესე იგი ასს ნაწილში 19,24. ეს არ იკმარა ფრთხილმა მეცნიერმა. ოცისთვის შემდეგ კიდევ გაუკეთა ანალიზი შენახულს ბოთლს, რომელსაც 2% არაყი ჰქონდა ჩამატებული და აღმოჩნდა, რომ ექსტრაქტულის ნაწევარის ზომა ბუნებურის ღვინოსა ჩამოხდა 19,24-დამ 12,76-მდე. მაშინ კი სარწმუნო საბუთი მიეცა ამ ამბებიდამ ჯეროვანი დასკვნა გამოეყვანა, და მისდა მიხედვით ჩვენ სარწმუნო საბუთი გვაქვს ვსთქვათ, რომ რაც უნდა წმინდა არაყი ჩაუმატოთ ღვინოს, თუნდ ასს წილში ერთი, ან ორი წილი, ღვინო ამით კი არა კეთდება, არამედ, რაც დრო გადის, უფრო ფუჭდება და ფუჭდება.

საფრანგეთის მეცნიერი დიუმა ამბობს, რომ ჭარბად მიცემული არაყი პირველშივე აფუჭებს ღვინოსა; ზომიერად და ნაკლებად მიცემული კი ნელ-ნელა, თანდათან, დროთა მიმავლობაში; რაც უნდა ცოტა არაყი მიემატოს, ღვინოს თავის დღეში არა ჰრგებსო და ადრე იქნება თუ გვიან, ძლიერ მავნებელს ცვლილებას მოახდენსო. არმან გოტიეც ამავე აზრისაა. იგი ამბობს, როდესაც ღვინოს უმატებენ განგებ არაყსა, წყალსა ანუ სხვას რასმე, ღვინო ხელმეორედ ადუღდება ხოლმე და ამ უდროო დუღილის გამო ღვინოში იმისთანა სხვადასხვაგვარი წვენი (жидкость) ჩნდება, რომელიც დიდად მაწყინარია ადამიანის ჯანმრთელობისათვისაო.

პარიჟის საექიმო აკადემიაში დაარსებულია სენატის კომისია სახელოვან მეცნიერთაგან და ამ კომისიას დავალებული აქვს გამოიკვილოს, რარიგად მოქმედობს ადამიანის კარგამყოფობაზედ სხვადასხვაგვარად შეზავებული ღვინო. ამ კომისიამ დიდი ხნის ცდისა და გამოძიების შემდეგ სთქვა, რომ ევროპიის ღვინოები, რომელშიაც კი ურევენ გადაწმენდილს არაყსა (სპირტსა), იმოდენადვე მაწყინარია, იმ სნეულებასვე უჩენს კაცსა, რასაც ცუდი, დაბალი, გაუწმენდავი არაყი, იმიტომ რომ გადაწმენდილი არაყი აფუჭებს ღვინოში იმას, რაც ძლიერ სასარგებლო არის კაცის აგებულებისათვისაო. მთელის საფრანგეთის, იტალიის, ვენგრის და ისპანიის ღვინოები სულ გაფუჭებულია ღვინის მკეთებელთაგან და იმიტომ მაწყინარიაო. ეს არის მიზეზი, რომ ის კაციც, რომელიც ცუდს, გაუწმენდავს არაყსა სვამს, და ისიც, რომელიც ამ ევროპიის ღვინოებსა ჰხმარობს სასმელად, ერთისა და იმავე სენით სნეულდებაიანო.

ტვილისი, 1 აპრილი

ჩვენ გავსინჯეთ სამი ევროპიული სისტემა ღვინის კეთებისა ანუ უკედ ვსთქვათ, ღვინის შეზავებისა განგებ ჩამატებულის წყლით, შაქრით და ალკოგოლითა. ეს სამი სისტემა მით არის შესანიშნავი, რომ ამის მომხრენი უარყოფენ ამ შეზავებით ღვინის ბუნების გარდაქმნასა იმ საბუთით, რომ წყალი, შაქარი და ალკოგოლი ბუნებური კუთვნილებაა ღვინისა, და მაშასადამე, ამაების ჩამატება ღვინისათვის უცხო რამის ჩამატება არ არისო. ჩვენა ვნახეთ, ყოველივე ეს რამოდენად ჰვნებს თვითონ ღვინოსა და ამ ცოტად თუ ბევრად მარგებელს სასმელს ეს “ბუნებური კუთვნილებანი ღვინისა” რამოდენად სცვლიან სავნებლად ადამიანის ჯანმრთელობისათვის. ამ წყალსა, შაქარსა და ალკოგოლის გარდა კიდევ რამდენი სხვა საგანი და ნივთიერებაა, რომელთაც ევროპიელნი ჰხმარობენ ღვინოში სხვადასხვა აზრით. თუ ისინიც კი, რომელნიც “ბუნებურ კუთვნილებად” არიან ცნობილნი, ახდენენ ღვინოსა, რაღა უნდა ითქვას იმ საგანზედ, რომელნიც ამ ბუნებურობასაც მოკლებულნი არიან? ჩვენა ვსთქვით, რომ გალიზაცია შაქარწყალს უმატებს ღვინოში, თუ ყურძნის წვენს ცოტა სიტკბო აქვს და ბევრი სიმჟავე. ამ შაქარწყლით ღვინოს სიტკბო ემატება და სიმჟავე თუმცა იმოდენადვე ჰრჩება

ყურძნის წვენში, მაგრამ სიტკბოს მომატებით სიმჟავე თავის ძალას აღარ იჩენს. ხოლო არის მეორე სისტემა, რომელსაც სახეში აქვს თვითონ სიმჟავე პირდაპირ დააკლოს, გამოჰზიდოს ყურძნის წვენისაგან. ამ სისტემას შაპტალიზაციას ეძახიან, რადგანაც იგი მოიგონა ყოფილმა საფრანგეთის მინისტრმა შაპტალმა. ამ სისტემაზედ გაკვრით ერთს წინა წერილშიაც მოვიხსენიეთ, ხოლო აქ პატარა ვრცლად ვიტყვით.

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

ტფილისი, 13 აპრილი

მოვაწყინეთ თავი ჩვენს მკითხველებს ასე გრძლად ლაპარაკით ღვინის თაობაზედ. მაგრამ რაკი ამისთანა საყურადღებო საქმეში შევტოპეთ, უნდა ბოლოც გავატანოთ და რაც სათქმელი გვაქვს, ყოველივე ვსთქვათ.

ღვინოში არის ერთნაირი ნაწევარი, რომელსაც გლიცერინი ჰქვია. ეს გლიცერინი ისე ცოტაა ღვინოში, რომ ერთს ბოთლზე ერთი მისხალი ძლივს მოდის ხოლმე. რადგანაც ამ გლიცერინს, სხვათა შორის, ის თვისებაცა აქვს, რომ ღვინოს გამძლეობას აძლევს, ამიტომაც ხშირად უმატებენ ხოლმე. გლიცერინი იმ ზომით, რა ზომითაც ბუნებურს ღვინოშია, სრულებით მაწყინარი არ არის, მაგრამ ბოთლს ღვინოში რომ ერთის მისხალის მაგიერ ხუთი იყოს, მაშინ ადანიაან სწყინს და შარდს აკლებს, და თუ ათსა და თერთმეტს მისხალს გადასცილდა, მაშინ იქამდე ვნებს ადამიანს, რომ სისხლის შარდზედაც გაიყვანს. მაგრამ რადგანაც გლიცერინი თურმე გამძლეობას ჰმატებს ღვინოსა, ამიტომაც ერთმა კაცთმოყვარე მეაფთეექემ, შეამჩნია რა ეს თვისება გლიცერინისა, დაიწყო გლიცერინით ღვინის შეზავება და კეთება. ამ ვაჟბატონს შეელი ერქვა და ამიტომაც მის სისტემას შეელიზაცია დაერქვა, რათა კაცობრიობას არ დავიწყებოდა ძვირფასი სახელი მისი, ვინც ღვინის გამძლეობის სიყვარულითა ადამიანის

მოწამლვასაც არ მოერიდა. ამბობენ, თუ გლიცერინთან ერთად ალკოგოლიც ჩამატებულია, მაშინ გლიცერინი ისე არა სწყენსო და ამიტომაც მარტო გლიცერინის მიცემა ღვინოში სასტიკად ასაკრძალველიაო.

გარდა ამისა, არის კიდევ ერთგვარი მჟავე, რომელსაც სალიცილის მჟავეს ეძახიან. ამ მჟავეს ხმარობენ ღვინის გამოსაკეთებლად და გასამძლეოდ. ყოფილმა მინისტრმა საფრანგეთისამ ტირარდმა აკრძალა ამისი ხმარება, რადგანაც მეტად მაწყინარად იცნა ადამიანის აგებულებისათვის, და ეს ბძანება გამოვიდა თუ არა ბორდოში, იმოდენა ღვინო აღმოჩნდა სალიცილის მჟავით ნაკეთები, რომ მინისტრი იძულებული გახდა პემანი დაედვა იმ ღვინოების გასასაღებლად, თუმცა მაწყინარად ცნობილნი იყვნენ. ასეთი ძლიერი იყო დრტვინვა და ღაღადი ღვინის ვაჭრებისა, რომ მათმა ჯიბის ინტერესმა სძლია დანარჩენის ერის ჯანმრთელობის ინტერესსა. ამ შეუნდობელმა სისუსტემ მინისტრისამ ღონე მოაკლო მისვე კანონს და სალიცილის მჟავით ღვინის მკეთებელს სასტიკად დევნა ველარ დაუწყეს. ზოგიერთი სასამართლოები ამართლებდნენ კიდევ ამაში დამნაშავესა. ხოლო საჰიგიენო კომიტეტმა საფრან-გეთში სცნა სილიცილის მჟავის ხმარება უებარ საწამლავად ადამიანის აგებულებისათვის და პარიჟის პრეფექტმა 23 თებერვალს 1881 წ. გამოსცა მთელის პარიჟისათვის სავალდებულო ბძანება, რომ სილიცილის მჟავე არ იქმნას ხმარებული არც სასმელში რაშიმე, არც ხორაგეულობაში.

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

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

ამათში გაუყალბებელი ღვინო აღმოჩენილა მარტო 143 და ყალბობის სხვადასხვა ხერხი 968 დაუთვლიათ! აბა რა ქმნას მუშტარმა, როცა ასს სხვადასხვა ღვინოში მარტო ათი ურევია მართალი ღვინო? ზოგი იქნება ისეც მოკვდეს, რომ თავის სიცოცხლეში ამ ათს შემთხვევაში ერთი შემთხვევაც არ ერგოს მართალის ღვინის სყიდვისა და იძულებულია ძალაუნებურად სვას ყალბი და მაწყინარი ღვინო და იწამლოს ნელ-ნელა თავი.

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

ტფილისი, 15 აპრილი

რაც რამა ვსთქვით ღვინის კეთების თაობაზედ, თუ ყოველს იმას გავიხსენებთ და გონების თვალწინ წარმოვიდგენთ, დავინახავთ, რომ ღვინის კეთება ორგვარია: ერთი ყალბის ღვინის კეთება და მეორე ბუნებურისა. ბუნებურის ღვინის კეთება, იგი ხელი თუ ოსტატობაა, რომელსაც საგნადა აქვს მარტო წმინდა, შეურევნელი ყურძნის წვენი აქციოს ღვინოდ და ეს ქცევა დაამყაროს მარტო ყურძნის წვენის ბუნებურ თვისებაზედ. ამგვარს ღვინის მკეთებელს მარტო პირდაპირი მსმელი ღვინისა ჰყავს მუშტრად სახეში და პირდაპირი მსმელი ყოველთვის წმინდა ყურძნის წვენის ღვინოს ირჩევს, ვიდრე განგებ წამლებით შეზავებულს და გაკეთებულს, რაც უნდა ეს უკანასკნელი თვალისა და გემოსათვის უფრო სამაცდურო იყოს პირველზედ.

არა გვგონია ქვეყანაზედ მოიპოვებოდეს იმისთანა მსმელი ღვინისა, რომელმაც, რაკი დარწმუნებული იქნება, რომ ეს ღვინო წმინდა ყურძნის წვენისაა, და მეორე განგებ წამლებით შეზავებული, მართალს ღვინოს არ დაავლოს ხელი, რაც უნდა ყალბს ღვინოზედ დაბალი იყოს. ჩვენა ვნახეთ, რომ მართალის ღვინის კეთებისათვის ჩვენშიაც იგივე ცოდნაა, რაც ევროპაში, და თუ ამაში ცოტა რამ მეტნაკლებობაა, იმოდენად ღირსშესანიშნავი არა არის რა, რომ კაცმა მისდა მიხედვით ან ერთი აქოს, ან მეორე დაიწუნოს. თქმა არ უნდა, რომ დიდი ბაზარი ევროპისა, საცა მართალს ევროპულს ღვინოებს დიდი ფასი აქვთ, დიდს ღონეს და შეძლებას აძლევს იქაურს მკეთებელს მართალის ღვინისას უფრო მომეტებული შრომა და ხარჯი გასწიოს, ღვინის კეთებას უფრო მეტი ფული მოიხ-მაროს, უფრო უკეთესი იარაღი და ჭურჭელი ახმაროს, გარემოება უფრო სახერხული მოუწყოს, რომ მართალს ღვინოს მთელი თავისი ბუნებური თვისება და ღირსება შეარჩინოს როგორც სიკეთისა, ისეც გამძლეობისათვის.

თუ ამ მხრით ევროპიელნი ჩვენზედ წინ არიან, ესე იგი, თუ ამ მხრით ევროპიელნი ჩვენზედ უკეთეს ღონესა, ხერხსა და იარაღსა ჰხმარობენ ეგ მარტო საეკონომიო მიზეზით აიხსნება: იქ დიდს ხარჯს კეთებისას დიდი ფასი ჰფარავს და მოგებასაც აძლევს; ჩვენში კი ჩვენებური ღვინო, მარტო ჩვენს შინაურს ვიწროდ შემოფარგლულს ბაზარში მომწყვდეული, დიდს ხარჯს კეთებისას ვერ აიტანს და ზარალის მეტი არა გამოვა რა. ამას უნდა მიეწეროს ზოგიერთი ჩვენი უხერხულობა ღვინის კეთებაში და არა იმას, ვითომ არ ვიცოდეთ, რა გზით შესაძლოა ღვინის კარგად დაყენება და კეთება. ეს ერთი, მეორე მიზეზი, ისევე საეკონომიო თვისებისა ის არის, რომ ჩვენში ღვინო საყოველთაგო სახმარი სასმელია: დიდი და პატარა, ღარიბი და მდიდარი,

ჩვეულია ღვინის სმასა. ამის გამო აქ, ჩვენში ღვინის კეთების საეკონომიო ანგარიში უფრო მრავალთათვის უნდა იყოს დაჭერილი, ვიდრე ევროპაში, საცა ღვინოს, ნამეტნავად მართალს, მარტო მდიდარი კაცი თუ სვამს და ეღირსება. რაკი მუშტარი ღვინისა ერის სიმრავლეა, მაშასადამე არა მდიდარი ხალხი, ღვინო, თუ იეფი არ არის, უნდა ჰშიშობდეს, რომ გაუსყიდველი დარჩება. რაც უნდა დიდი ვაჭარი იყოს ღვინისა, ძნელად იქმნება, რომ ათს ურემს იეფის ფასის ღვინოსთან ერთი ურემი ძვირფასი თავი ღვინო გაასაღოს. ჩვენს ბაზარში ძვირფას თავს ღვინოს მდიდარი კაციც ძლივა ჰყავს მუშტარადა და ამისთანა მდიდარი ბევრი არ არის, და ისიც, რაც არის, ძვირფას ღვინოს იშვიათად თუ ჰხმარობს იშვიათს შემთხვევაში, როცა დიდი და გამოსაჩენი წვეულება აქვს. ამის გამო ჩვენებურმა ღვინის კეთებამ მარტო იმისთანა ღონეს ჩაჰკიდა ხელი მართალის ღვინის შექმნისათვის, რომელიც თუმცა ხანდისხან უხერხულია, მაგრამ იეფია და ძვირად არ უჯდება ღვინის მკეთებელსა. ეგ იეფობა ხარჯისა ნებას აძლევს ღვინის მკეთებელს იეფად ჰყიდოს ღვინო იმიტომ, რომ ამ შემთხვევაში მარტო მუშტარის სიმრავლეა თავდები, რომ ღვინო გაუსყიდველი არ დარჩება. მთელს ევროპაში ვერც ერთს ადგილს ვერ გვიჩვენებთ, რომ წმინდა ყურძნის წვენის ღვინო, შეურევნელი და სხვადასხვა წამლებით არ შედგენილი, ისე იეფი იყოს, როგორც ჩვენში. ეხლა ჩვენს ღვინოს სხვა ბაზარიც ეხსნება. ეგ ბაზარი რუსეთია. ჩვენი გულითადი რწმენა ეს არის, რომ ჩვენი ღვინოები ამ დიდს ბაზარში ფეხს მოიკიდებენ თუ ჩვენი ძველებური პატიოსანი საგანი ღვინის კეთებისა არ შევცვალეთ. ამ ბაზარმა გული უნდა დააჯეროს, რომ ჩვენებური ღვინო მართალი ღვინოა; რომ ჩვენს ღვინოში არა არის რა, გარდა ყურძნის წვენისა. ჩვენებურს ღვინის კეთებას დღევანდლამდე ამის მეტი სხვა საგანი არა ჰქონია. თუ ჰსურთ, რომ რუსეთის ბაზარში ჩვენმა ღვინომ ადგილი დაიჭიროს და ევროპულს ყალბს ღვინოებს აჯობოს და გზა დააცლევინოს, ეს მარტო იმით შესაძლოა მოხდეს, რომ გასამკლავებლად ევროპულს ყალბს ღვინოს ჩვენი მართალი ღვინო პირში წავუყენოთ. აქ ჩვენი გამარჯვება უეჭველია იმიტომ, რომ არ არი ქვეყანაზედ კაცი, რომელმაც მართალი ყალბს არ ამჯობინოს, რაც უნდა ეს ყალბი სამაცდურო იყოს. ჩვენს ღვინოებს სხვა იმედი არ უნდა ჰქონდეს გაუძლოს ევროპულ ღვინოების ცილობასა: ყალბის ღვინის კეთებაში ჩვენ ევროპას ვერ დავეწევით, გასწრობას ვილა იტყვის. მაშასადამე, ერთიდა დაგვრჩენია: მართლის ღვინის კეთებას ნუ ვუღალატებთ; ეს რაღაც შაპტალიზაციები, გალიზაციები და სხვა “ციები” შორს ჩვენგან და ჩვენის ქვეყნის გარედ, როგორც შიგნითაც, მარტო მართალი ღვინოები გავიტანოთ ბაზარში. ევროპამ რომ ღვინის კეთებაში სიყალბე აღარ იხმაროს და მარტო მართალი ღვინო აკეთოს, ეს მისი მართალი ღვინო მეათე ნაწილსაც ვერ გასწვდება, მაშასადამე, ჩვენს მართალს ღვინოებს მაზანდა დიდი ექმნება და მოცილევ მეტად უღონო ეყოლება მართალის ღვინის უქონლობის გამო. რადგანაც დღეს სახელმწიფო ქონებათა სამინისტროს ფიქრადა აქვს, ჩვენებურის ღვინის კეთებას უკეთესი და უფრო სახეირო გზა მისცეს და წარმატებაში შეიყვანოს, ამას შორს წასვლა არ უნდა. ამისათვის, ჩვენის ფიქრით, მარტო ორი რამ არის საჭირო: 1) აზრი და საგანი ჩვენებურის ღვინის კეთებისა არასგზით არ შეიცვალოს, ესე იგი ბუნე-ბურის ღვინის კეთებას არავითარი სიყალბე არ შეეპაროს, და რადგანაც ამ აზრისა და საგნის განსახორციელებლად ბევრი კარგი სხვადასხვა ღონე და სახსარია ჩვენში თუ გარედ, ამ ღონისა და სახსრის ცოდნისა და დახმარებისათვის სამი სკოლა მაინც გაიმართოს: ერთი კახეთში, მეორე ქართლში და მესამე იმერეთში; 2) კანონად დაიდვას, რომ თუ ღვინოში გარდა ყურძნის წვენისა რაიმეა გარეული, ან გასაბევრებლად, ან დასაწმენდად, ან გასამაგრებლად, ან საფერავად, ან გასამძლეოდ, ღვინის გამსყიდავი მედუქნე

მოვალე იყოს ღვინის ჭურჭელზედ, ბოთლი იქნება, თუ ბოჭკა, დააწეროს, რომ ეს ღვინო ამა და ამ ნაწევართ შეზავებულიაო. ეს კანონი გერმანიაში მოქმედობს და რუსეთშიაც მიღებული რომ იყოს, დიდს შემწეობას მისცემს ჩვენებურს ღვინოსა.

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

ილია ჭავჭავაძე 1887წ