

მარანი

Weekend



ღვინის კლუბი

ყოველკვირეული გაზეთი ღვინისა და გემოვნების შესახებ

№12(29)

ქართული მეღვინეობის პერსპექტივების შესახებ



ინა ახლოური

მას შემდეგ, რაც ჩვენს ღვინოს რუსეთის ფედერაციამ ემბარგო დაუწესა, ქართველმა მეწარმეებმა ახალი კავშირების, ახალი ბაზრების ძიება დაიწყეს. მათთვის დასავლეთში გასვლა სასიცოცხლო მნიშვნელობის ამოცანა გახდა. თუმცა, ეს საკმაოდ რთული აღმოჩნდა - ევროპელებისა და ამერიკელებისთვის მათთვის ჯერ უცნობი ღვინით დაინტერესება არა მხოლოდ მისი ხარისხის ამალეების გზაზე გადის. საჭიროა საერთაშო-

ვითვალისწინებთ ბოლო წლებში ქართული ღვინის წარმატებას უცხოეთში გამართულ გამოფენებსა თუ კონკურსებზე, შეიძლება ითქვას, რომ ამ მხრივ, პროგრესი ნათელია. ექსპორტის ზრდაც ღვინის ინ-

დუსტრიის განვითარების ტენდენციებზე მიუთითებს. თუმცა, როდესაც უცხოელი ექსპერტები ქართულ ღვინოებზე ლაპარაკს იწყებენ, ყოველთვის აღნიშნავენ, რომ განვითარების პროცესი გრძელია და საკმაოდ რთულიც, რომელიც არცთუ მცირე რესურსებს მოითხოვს. ამიტომ დასაფიქრებელია, კეთდება კი ყველაფერი იმისათვის, რომ წარმატების მაჩვენებელი გაიზარდოს? რა ფაქტორების გათვალისწინება შეიძლება, როდესაც ამ სფეროს სტრატეგიულ გეგმას ვსახავეთ და საერთოდ, რაზეა დამოკიდებული შემდგომში ღვინის წარმოების განვითარება?

ყველა ზემოთ ჩამოთვლილ კითხვას შესანიშნავად პასუხობს გიორგი ბერულავას მიერ ჩატარებული სამეცნიერო კვლევა. ამ უკანასკნელის სახელია "ევროკავშირთან თავისუფალი ვაჭრობის შეთანხმების გავლენა ქართული ღვინის ინდუსტრიაზე: კონკურენტუნარიანობის ანალიზი". ბატონი გიორგი მკვლევარია, თანამშრომლობს სხვადასხვა კვლევით ცენტრებთან და სამეცნიერო საქმიანობას ეწევა. მიიხზრა, რომ ეს კვლევა ევროპული პროექტის შემადგენელი ნაწილია, ანუ მსგავსი დაინტერესება ქართველებისგან არ

ბაზრადილება 24-ე გვირგვინი

23 ვაზისა და ღვინის 33-ე მსოფლიო კონგრესი



25 პროვანსი - ნითლით ვარდისფერა



26 გივი რაგალიშვილი ქართული ღვინის მესაიდუმლო



27 გზა ავსტრიული ტრადიციიდან ქართულ რაზობილაში



28 რუსკაპტები



ქართული ვაზი, ქართული ღვინო

გიორგი ლეონიძე

ეს პატარა სტატია გიორგი ლეონიძემ 1962 წლის 13 სექტემბერს გამოაქვეყნა "სოფლის ცხოვრებაში". მაშინაც, ისევე, როგორც დღეს, საქართველო "ვაზისა და ღვინის საერთაშორისო კონგრესს" მასპინძლობდა.

ქართული ვაზი, ქართული ღვინო! არ გაუვლია ქართულ მიწაზე უცხოელ მოგზაურს, რომ ქართული ღვინის სიკეთით განცვიფრებულს ქებითა და დიდებით არ მოეხსენებინოს იგი!

ჩვენი ვაზი უძველესია მსოფლიოში! ალბათ, ჩვენთან არის ვაზი საერთოდ წასული და "ღვინო" ქართული სიტყვა უნდა იყოს გადასული სხვა ენებში.

ქართველი ხალხის რწმენით, ღმერთმა ჯერ ვაზი გააჩინა უწინარეს ყოვლისა:

"ღვინო ვაზი აკურთხა, ბალახს დასლო თავის ფერი".

ჩვენი ვაზის ნაყოფიერებით ჯერ კიდევ ლეგენდარული არგონავტები გაჰყვირდნენ. სულ ახლა, გასულ საუკუნეში უნახავთ ჩვენში ძველი ვაზები, რომელსაც ორი კაცი ძლივს შემოაწვდენდა მკლავს. მე თვითონ მინახავს ერთი ვაზიდან გათლილი ვეება კარი!

ქართველი კაცი და ქართული ვაზი ერთმანეთის მოჭირნახულენი არიან. ქართულმა ვაზმა ქართველ კაცთან ერთად ზიდა ისტორიის სიმძიმე.

გარემომდგომი მტერი - თურქი, ხაზარი, არაბი, მონღოლი, სპარსი, ლეკი უმონყალოდ ჩებდა, ბუგავდა, სრესდა, თქერავდა ვაზს, - როგორც ჩვენი ცხოვრების მთავარ წყაროს, - მაგრამ ნახანძრევ ნაცარში მანც ღონეს იკრებდა დაბუგული, გასრესილი ქართული ვაზის ფესვი. ქართულ ვაზს არასდროს არ დაუძინია. ტყუილი ნათქვამი როდია, - "ჯაგრცხლია, რქანიტელი და გლეხიკაცი ყველაფერს გაუძლებს". აკი კიდევაც გაუძლო ისტორიის ქარტყილს ქართულმა ვაზმა!

ქართველ კაცს არც შეეძლო ცხოვრება უვაზოდ. მისი ეკონომიური



მნიშვნელობა დიდი იყო და არის დღესაც. ქართველი ერთ ღვინით იზორებდა და მამყობელთა მიერ დადებულ მძიმე ხარკს. სპარსეთსა და ოსმალეთს საუკუნეების განმავლობაში მუქთად გაჰქონდათ ქართული ღვინო!

"ღვინო ქართველი კაცის ხმალია"-ო, იტყოდნენ ძველად და მართლაც, ლხინში, ჭირში, ომში, შრომაში, სიკვდილზე უღვინობა საქართველოში შეუძლებელია! თამადა ხომ მხოლოდ ქართული სუფრის ატრიბუტი იყო. ესეც ჩვენი კულტურის მონაპოვარია, რომ სუფრაზე არ იყოს უწესრიგობა და ღვინის მსმელმა უსიამოვნო რამ არ ჩაიდინოს. თამადა ლხინის ორგანიზატორია და რამდენადაც იგი ნიჭიერია, ჭკვიანი, ენამზიანი, იმდენად სასიამოვნოა ნადიმი!

ჩვენი მეურნე მამაშვილურად უვ-

ლის ვაზს, "შვილიდარს" ეძახის, ე. ი. შვილის დარს, მასავით საყვარელს. მართლაც, შვილივით აყვანილი ჰყავს ვაზი და ამაზე მეტი სიყვარული-ლაიქება? ამიტომაც არის, რომ იგი შვილივით იფიცავს ვენახს. "ისე არ გამინყრეს ჩემი ვენახის მაღლი", "ისე შემეწიოს ვაზის დედა"!

ქართველი კაცი გამაღებით აშენებდა ვაზს, სადაც კი შესაძლო იყო. დღესაც მიუვალ ტყეებში შეხვდებით გაველურებულ, გაგარეულებულ ვაზს - კრიკინას. ეს იმის ნიშანია, რომ აქ ოდესღაც მოსახლეობა ყოფილა. თვით მე-19 საუკუნის დასაწყისში, თბილისის ნახევარი ვენახებს ეჭირა: დღევანდელი რუსთაველის პროსპექტი ხომ ერთ გაბმულ ზვარს წარმოადგენდა ძველ საუკუნეებში! თელავსა და გორს კაცი ვერ გაარჩევდა - ვენახი იყო თუ ქალაქი!

მეტად დიდა ჩვენს დროში ზრუნვა ქართულ ვაზზე. რამდენი ხრიოკი გავენახიანდა! რამდენი ნატრამალევი, გამოხუნებული მიდამოები გაიჭედა ვაზით!

რამდენი ძველებური ჯიში ისევ აღვადგინეთ. გაიხსენეთ აჭარა, მესხეთი, ქვემო ქართლი! გურიამი თითქმის გადავინყებულ იყო "ჩხავერი", მართლაც, გამზრდელი ოქრო! მაგრამ მანც ჩამორჩენილები ვართ. მრავალი სავენახე ადგილი ჯერ კიდევ უჭირავს ჯაგასა და ძეძვნარს.

რა კარგია მორცხვი შუქით განათებული ვაზის ყვავილი!

რა მშვენიერია კვირტგამოსული ვენახი! რა ტურფა ვენახისპირას სიცილი!

მეთერთმეტე საუკუნის ქართველმა პოეტმა უმშვენიერესი ქალწული აყვავებულ ვენახს შეადარა:

შენ ხარ ვენახი ახლად აყვავებული!

რა შეედრება მზეთვალა რქანითელს! დამკრახულ საფერავს! რა საამოა მტევანდარგანილი ვაზი, ოქროფურცელა ყურძენი!

ვის ბრძობას თან არა ჰხლებია, ჩხა და აკიდო!

მართლაც, რა გვაქვს ვაზის ანადარი?

"ყურძენში თვალი შევიდა!" - რა ამაყად, რა ღიმილით იტყვის სახემზიანი ქართველი, რომელსაც ამდენი ამაგი და კეთილზრუნველობა გამოუჩენია ვაზისადმი!

და როცა საწნახლის პირად დადგება და სამაჭრე ღარის ჩქეფას უყურებს, მაშინ აღარც ერთი ნაოჭი აღარ ემჩნევა სახეზე!

ვენახი დიდი მეჯილდოვია!

ვაზის ამჩხეხი და კაცის მკვლელი ქართველი კაცისათვის ერთია!

მოყვარესაც და მტერსაც ღვინით გაუძღვება იგი, სიცოცხლესაც და სიკვდილსაც ღვინით შეეგებება! მაგრამ მთავარი ღირსება მზიარული მასპინძლისა თუ თამადისა ის იყო ძველად, რომ დაცემული მოძმე გაემხნევებინა:

ჯამს იქით მხარეს წაიღებს, სადაც ზეჩავი ზისაო!

ქართველი კაცი, როდესაც იგი ღვინით უმასპინძლდება მეგობარს, უსურვეს ტკბილ ძმობას, დღევანდელი კონგრესის მონაწილეთ - ნახეთ, იგემეთ ჩვენი ისტორიული მინის წვენი, ჩვენი სისხლითა და ოფლით მონაპოვარი ქართული ღვინო, ჯანში შეგერგოთ, ტკბილი სიტყვა გათქმეინოთ ძმობისა და მშვიდობისათვის!

დაე, ჩვენი ღვინის მაღლით დალოცვილიყოს ხალხთა ძმობა, ზედნიერება და მზევრძელობა!

დაე, მშვიდობიან ცის ქვეშ ჰყავდეს მუდამ ქართული ვაზი!

პატარა ჭიქებით

ქართული სადღეგრძელოების პოლონური კრებული

რამდენიმე დღის წინ პოლონეთის დედაქალაქ ვარშავაში ქართული სადღეგრძელოების პირველი კრებული «ქართული სადღეგრძელოები - მსოფლიო ნადიმის მივინყებელი ხელოვნება» (TOASTY GRUZICKIE ZAPOMNIANA SZTUKA ZWIATOWEJ BIESIADY) გამოვიდა.

წიგნის ავტორი გახლავთ გიორგი მალლაკელიძე, რომელიც უკვე 10 წელია, პოლონეთში ცხოვრობს. გიორგის თქმით, მას ხშირად უწევდა სხვადასხვა წვეულებებზე დასწრება და როგორც ქართველს, თამადაობასაც სთხოვდნენ ხოლმე. პოლონელები მოიხიბლნენ თამადაობისა და სადღეგრძელოების წარმოქმნის ქართული ტრადიციით, რამაც გიორგის სადღეგრძელოების ერთად თავმოყრა და წიგნად გამოცემა გადაწყვეტინა. სადღეგრძელოების შეგროვებას, თარგმნას და სხვა ტექნი-

კურ სამუშაოებს ორწლიანი მუშაობა დაჭირდა. კრებულში სულ 56 ტრადიციული ქართული სადღეგრძელოა შესული. წიგნის გაფორმება ავტორმა საქართველოზე შეყვარებულ მხატვარს, ანა კულაკს მიანდო. მხატვარმა ქართულ თემატიკაზე 200 ილუსტრაცია შექმნა, მათგან წიგნში 80 ილუსტრაციაა შევიდა. თავდაპირველად კრებულის 500 ეგზემპლარის გამოცემა იგეგმებოდა, მაგრამ ფირმა «მარანის» კეთილი ნების წყალობით წიგნის ტირაჟი 1000-მდე გაიზარდა. გიორგი მალლაკელიძე იმედოვნებს, რომ ეს წიგნი კიდევ უფრო გააღრმავებს ქართველ და პოლონელ ხალხთა მეგობრობას, მათ დაინტერესებას ჩვენი ტრადიციებისადმი, რაც, თავის მხრივ, საქართველოში ტურიზმის განვითარებას შეუწყობს ხელს.

«აბრაუ-დიურსოს» ფრანგი ძმა

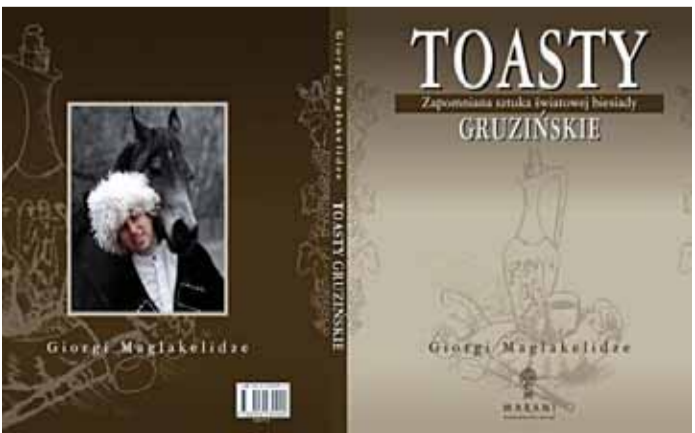
კომპანია SVL-მა, რომელიც «აბრაუ-დიურსოს» საკონტროლო პაკეტის მფლობელია, შამპანურის სახლი Chateau d'Avize შეისყიდა. კოტ დე ბლანის რეგიონში განთავსებული მეურნეობა, სადაც grand cru-ს კატეგორიის ყურძენი მოჰყავთ, ჯერ კიდევ XIX საუკუნეში ჩამოყალიბდა. გარდა საწარმოო კომპლექსისა, მასში ღვინის შესანახი ახალი და ძველი სარდაფებიც შედის, რომელთა საერთო მოცულობაც 5 მილიონ ბოთლზეა გათვლილი. გასული საუკუნის 70-იანი წლებიდან მოყოლებული, ეს სახლი მსოფლიოში შამპანურის ერთ-ერთი ყველაზე მსხვილი მწარმოებლის Moët & Chandon-ის მფლობელობაში იყო, მაგრამ ბოლო დროს ამ სასმელზე საგრძნობლად შემცირებული მოთხოვნის გამო მეპატრონე იძულებული გახდა, საწარმო გაეყიდა. კომპანიის ახალი მფლობელი გეგმავს უმოკლეს დროში გამოუშვას პაზარზე შამპანური მარკით Chateau d'Avize და Louis XIV. ამ მიზნით მან იჯარით აიღო grand cru-ს კატეგორიის 20 ჰექტარი ვენახი. ახალი შამპანურის პირველი პარტია ბაზარზე 2011 წლის ბოლოსთვის გამოვა. კომპანიის ახალი

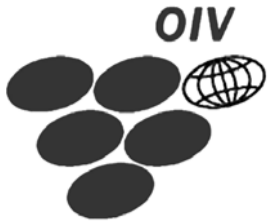


მფლობელები იმედოვნებენ, რომ უახლოესი ხუთი წლის განმავლობაში მათი ბრუნვა საგრძნობლად გაიზრდება და წელიწადში 1,5 მილიონი ბოთლი შამპანურის გაყიდვას შეძლებენ.

ბულგარული ლუდი მკერდს ზრდის

ბულგარული ლუდის მწარმოებლები ირწმუნებიან, რომ მათ მიერ შექმნილი ლუდი, სახელად Boza, ქალთა სქესის (და არა მარტო) ოცნებებს რეალობად ხდის და მკერდის ზრდას უწყობს ხელს. ლუდის ეს სახეობა ფერმენტირებული ხორბლისა და საფუარისგან მზადდება და თავდაპირველად სპეციალურად მეტეორული დედებისთვის შეიქმნა. თუმცა მალე ქალებმა, რომლებიც ამ ლუდს სვამდნენ, განაცხადეს ლუდის ჯადოსნური თვი-





თბილისში ვაზისა და ღვინის 33-ე მსოფლიო კონგრესი ჩატარდება

ორი დღე და საქართველო მსოფლიო მნიშვნელობის კონგრესის მასპინძელი ქვეყანა გახდება. როგორც ჩვენი გაზეთის წინა ნომრებში ვწერდით, 20-25 ივნისს თბილისში ვაზისა და ღვინის 33-ე მსოფლიო კონგრესი ჩატარდება. ამავდროულად გაიმართება ვაზისა და ღვინის საერთაშორისო ორგანიზაციის (OIV -L'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) მერვე გენერალური ასამბლეა. თბილისი სტუმრების დასახვედრად ემზადება - კონგრესის ფარგლებში ჩვენს დედაქალაქს 126 ქვეყნის 900 დელეგატი ესტუმრება.

ვაზისა და ღვინის საერთაშორისო ორგანიზაცია 2001 წლის შეთანხმების საფუძველზე დაარსდა. იგი სამთავრობო საერთაშორისო ორგანიზაციაა სამეცნიერო-ტექნიკური პროფილით და მისი ძირითადი საქმიანობა მეღვინეობის სფეროში კვლევების ჩატარება, რეკომენდაციების შემუშავება და წევრ სახელმწიფოებთან ერთად მათი შესრულების მონიტორინგია. OIV-ში 43 ქვეყანაა გაერთიანებული, ამასთან, საერთაშორისო შეთანხმების საფუძველზე გარკვეულ ტერიტორიებსა და ორგანიზაციებს დამკვირვებლის სტატუსი აქვთ მინიჭებული. OIV ხელს უწყობს იმ ტერიტორიების დაცვას, სადაც ვაზი ხარობს, დიდ ყურადღებას უთმობს დარგის მდგრად განვითარებას, ეკოლოგიას და ღვინის მომზადრებელთა ჯანმრთელობას. თავისი მიზნების განხორციელებისთვის ორგანიზაცია პერიოდულად აწყობს კონგრესებს, სიმპოზიუმებს და სხვადასხვა ღონისძიებებს.

თბილისში კონგრესის ჩატარების შესახებ ლაპარაკი 2006 წელს დაიწყო, როდესაც ჩვენს დედაქალაქს OIV-ის გენერალური დირექტორი, ფედერიკო კასტელუჩი ეწვია, საბოლოო გადაწყვეტილება კი ხორვატიაში, ზაგრებში გამართულ მორიგ კონგრესზე მიიღეს. საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრმა, ბაკურ კვეციანიამ ქართველ მეღვინეებს და ქართული ღვინის გულშემოყრელებს ეს ფაქტი მიულოცა და აღნიშნა, რომ ეს არის ახალი შესაძლებლობა ქართული ღვინისათვის,

გავიდეს მსოფლიო ბაზარზე. კვეციანიამ ასევე იმედი გამოთქვა, რომ ასეთი დონის კონგრესის საქართველოში გამართვის შემდეგ, ქართული ღვინო უფრო ცნობადი და პოპულარული გახდება.

საქართველოს კონგრესის მასპინძელ ქვეყანად არჩევა ორი ძირითადი მიზეზის გამო მოხდა. "ჩვენი მხრიდან იყო წინადადება და ისინიც დათანხმდნენ, რადგან ძალიან აინტერესებთ ქართული მევენახეობა. გარდა იმისა, რომ საქართველო ვაზის სამშობლოდ ითვლება, არის სხვა გარემოებაც - აინტერესებთ ჩვენი, ქართული ვაზის უნიკალური ჯიშები. მათ არ აინტერესებთ მერლო და კაბერნე სოვინიონი, რომლებიც არის საფრანგეთში, ავსტრალიაში," - ამბობს ანა გოდაბრელიძე, იგი აღნიშნული კონგრესის სამეცნიერო კომიტეტის თავმჯდომარეა.

საქართველო ვაზისა და ღვინის

მსოფლიო კონგრესს პირველად არ მასპინძლობს. ჩვენს ქვეყანაში ის ჯერ კიდევ 1962 წელს გაიმართა და დიდი რეზონანსიც ჰქონდა. კონგრესმა იმ პერიოდისთვის საკმაოდ პომპეზურად ჩაიარა - სტუმრებს დაათვალიერებინეს ღვინის ქარხნები, ყვარლის მიწის-ქვეშა მარანი, კახეთის ზერები, პროგრამის ფარგლებში გაიმართა კონცერტები და წარმოდგენები.

ახალი კონგრესისთვის OIV-მა ორი ძირითადი მიმართულება გამოჰყო: მევენახეობის და მეღვინეობის გარემო - დაცვა და გაუმჯობესება და მეორეს მხრივ, ახალი ტექნოლოგიები, ახალი გამოწვევები. ამასთან, არსებობს ამ ორი მიმართულებისადმი მრავალდისციპლინარული მიდგომა, რომელმაც ხელი უნდა შეუწყოს ვაზისა და ღვინის საერთაშორისო ორგანიზაციაში მიმდინარე დებატების გამოცოცხლებას სამხლიანი სტრატეგიის

ფარგლებში. იგი აერთიანებს ისეთ საინტერესო თემებს, როგორებიცაა: გენეტიკური რესურსები, ბიოტექნოლოგიები და ინოვაციური მეთოდები მევენახეობაში, გენმოდიფიცირებული პროდუქტები, ეკოლოგიური "რისკების" მართვა და ა.შ. კონგრესის ოფიციალური ენებია: ინგლისური, ფრანგული, ქართული, გერმანული, იტალიური და ესპანური.

კონგრესის პროგრამა, როგორც კონგრესის მონაწილეთათვის, ისე მათი თანმხლები პირებისათვის, საკმაოდ მრავალფეროვანია და მოიცავს შემდეგ ღონისძიებებს:

21 ივნისს, 12 საათზე რუსთაველის თეატრში გაიმართება კონგრესის გახსნითი სესია. ამავე დღეს, 19 საათზე თბილისის საკონცერტო დარბაზში შედგება კონგრესის საზეიმო გახსნის ცერემონია და კონცერტი.

22 ივნისს დღის განმავლობაში გა-

იმართება ტექნიკური სესიები, 17 საათზე დაგეგმილია ვიზიტი სარაჯიშვილის ქარხანაში, დღის ბოლოს კი კომპანია «ბაგრატიონი 1882» სტუმრებს ტრადიციულ ქართულ ვახშამსა კონცერტს გაუმართავს.

23 და 24 ივნისი ტექნიკურ სესიებს დაეთმობა.

24 ივნისს დაგეგმილია კონგრესის მონაწილეთა სტუმრობა კახეთის რეგიონში, რომლის ფარგლებშიც წინანდალში, ალექსანდრე ჭავჭავაძის სახლ-მუზეუმში ქართული ღვინის კომპანიების პროდუქციის გამოფენა გაიმართება, საღამო კი საზეიმო ვახშამითა და კონცერტით დასრულდება.

25 ივნისს ჩატარდება OIV-ის მერვე გენერალური ასამბლეა, დღის ბოლოს კი თბილისის ზღვაზე კონგრესის საზეიმო დახურვა გაიმართება.

26 და 27 ივნისს კი დაგეგმილია კონგრესის შემდგომი ტურები.



პატარა ჭიქებით



სების შესახებ - აღმოჩნდა, რომ ის სარძევე ჯირკვლების ზრდას უწყობს ხელს. ამ სიახლემ ლუდი Boza ერთობ პოპულარული გახადა და მის დასალევად ქალები მთელი ევროპიდან ბულგარეთისკენ დაიძრნენ.

თუმცა სექსუალობის ფიქრობენ, რომ ამ ლუდში განსაკუთრებული არაფერია და ამგვარი აფიოტაჟი მხოლოდ ფეხბურთის მსოფლიო ჩემპიონატის წინ ატეხილი მორიგი სარეკლამო ტრიუკია.

ჩეხები ლუდის ფხვნილის დაპატენტებას ითხოვენ

ჩეხ ლუდის მწარმოებლებს სურთ ფხვნილის ლუდის დამზადების ტექნოლოგია დააპატენტონ. ჩეხეთის ლუდის წარმოების კვლევითი ინსტიტუტის თანამშრომლებმა შესაბამის ორგანიზაციაში ამის თაობაზე განაცხადი უკვე შეიტანეს. მათი თქმით, ესაა უნიკალური ტექნოლოგიის მიხედვით შექმნილი ლუდის ფხვნილი-კონცენტრატი, რომელიც საშუალებას მისცემს ტურისტებსა და სხვებს, ვისაც ცივილიზაციისგან მოშორებით უნევს ხოლმე ყოფნა, ნებისმიერ დროს ისიამოვნონ ჩეხური ლუდით. ჩეხი ტექნოლოგების განაცხადი პატენტის გა-

ცემის თაობაზე არ დააკმაყოფილეს, თუმცა ისინი დანებებას არ აპირებენ და საკითხის ხელშეწყობა განხილვას მოითხოვენ.

ლუდის ფხვნილი მანამდე გერმანიასა და სამხრეთ კორეაშიც დააპატენტეს, მაგრამ ამ კონცენტრატის მიღების სრული ტექნოლოგიური ციკლი და დეტალები დანერგვით მხოლოდ ჩეხებს აქვთ აღწერილი. ჩეხეთის ლუდის წარმოების კვლევითი ინსტიტუტი ლუდის კონცენტრატებს ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 80-იანი წლებიდან აწარმოებს და ყიდის. თავდაპირველად კონცენტრატი პასტისმაგვარი მასა იყო, შემდეგ დაიწყო მისგან წყლის გამოდევნა და შედეგად, მისი ფხვნილად გადაქცევა.

ჩეხეთი ყოველწლიურად 20 ტონა ლუდის კონცენტრატს ყიდის სხვადასხვა ქვეყანაში, შიდა წარმოებისთვის კი მხოლოდ 1 ტონა კონცენტრატს იყენებს.

Foster's შესაძლოა ჩინელები დაეპატრონონ

ჩინური კომპანია Bright Food Group Co. მზადაა 3.3 მილიარდი დოლარი გადაიხადოს ავსტრალიური ლუდის მწარმოებელი კომპანია Foster's-სთვის, იუნყება Australian Financial Review. Foster's ავსტრალიური ფირმაა, რომელსაც 160 წლის წინ ჩეყარა საფუძველი, დღესდღეობით კომპანია დაახლოებით 150 დასახელების სასმელს აწარმოებს. ჩინური Bright Food Group Co. მართალია, მხოლოდ 2006 წელს დაარსდა და სრულიად ახალგაზრდა კომპანიაა, მაგრამ მიუხედავად ამისა, საკმაოდ მალე დაიმკვიდრა თავი ბაზარზე და მისი პოტენციური ყოველწლიურად იზრდება.

კოპენჰაგენის კულინარიული ფესტივალი

ამა წლის 21-30 აგვისტოს კოპენჰაგენში ყოველწლიური კუ-

ლინარიული ფესტივალი Copenhagen Cooking ჩატარდება. ფესტივალის მასპინძლები სტუმრებს უამრავ ღონისძიებასა და კონკურსს, აგრეთვე კულინარიულ მასტერ-კლასებსა და სხვადასხვა კერძების დეგუსტაციას შესთავაზებენ. გურმანთა ამ დიდ დღესასწაულში მონაწილეობას მიიღებენ ქალაქის ყველაზე ცნობილი რესტორნები. გარდა ამისა, კოპენჰაგენის ყველა რაიონში ფერმერული მეურნეობების ბაზრობები გაიმართება. ფესტივალის მსვლელობისას განსაკუთრებული აქცენტი გაკეთდება დანიურ კულინარიულ ტრადიციებზე, რომლებიც ერთგვარად მივიწყებული იყო და რამდენიმე წლის წინ დანიელთა აქტიურობის წყალობით ხელახლა აღმოაჩინა მსოფლიოში.



ქართული მეღვინეობის პერსპექტივების შესახებ

21-ე გვერდიდან

ნამოსულა. მიუხედავად იმისა, რომ ევროკავშირთან თავისუფალი ვაჭრობის შეთანხმება არ დადებულია და კვლევაც 2008 წელს ჩატარდა, ბერულავას მიაჩნია, რომ პრობლემის გადაჭრის გზები, რომელიც ნაშრომშია ჩამოყალიბებული, ახლაც აქტუალურია.

ავტორმა სფეროში მიმდინარე პროცესების ანალიზის შედეგად ნათლად ჩამოაყალიბა, თუ რა მოკლე და გრძელვადიანი პერსპექტივები შეიძლება შექონდეს ქართული ღვინის ბიზნესს ამ შეთანხმების დადების შემთხვევაში. ვინაიდან ევროკავშირთან აღნიშნული შეთანხმების დადებაზე ჯერ კიდევ მოლაპარაკებები მიმდინარეობს, ამ სტატიაში ევროკავშირთან ეკონომიკური თანამშრომლობის ასპექტებზე ლაპარაკით თავს არ შეგანყენებ და კვლევის მთავარ, ყველაზე საინტერესო ნაწილზე გადავალ. მიუხედავად იმისა, რომ ეს ნაწილიც ამ შეთანხმების ჩრდილშია განხილული, მისი შინაარსი გაცილებით დიდი დატვირთვის მატარებელია და პორტერის ანალიზზე დაყრდნობით, გვისახავს მთავარ გზებს იმისათვის, თუ ზოგადად რა არის საჭირო ნარმატების მისაღწევად, რაც, თავისთავად, ქართული ღვინის კონკურენტუნარიანობის ამაღლებას გულისხმობს როგორც ეროვნული, ისე საერთაშორისო მასშტაბით.

როგორც თავისი ნაშრომის დასაწყისში ბერულავა აღნიშნავს, ერების განვითარება და კეთილდღეობა, განსაკუთრებით თუ პატარა განვითარებად ეკონომიკაზე საუბარი, დამოკიდებულია არა იმდენად ბუნებრივ რესურსებზე, არამედ ქვეყნის უნარზე, გახდეს კონკურენტუნარიანი ინოვაციების დაწერვისა და შიდა წარმოების განახლების საშუალებით. საბჭოთა კავშირის დაშლის შემდეგ, საქართველომ დიდი ეკონომიკური კრიზისი განიცადა, თუმცა მთავარი სირთულეები, რაც დამოუკიდებლობის მოპოვების პირველ წლებს უკავშირდება, დაძლეულია. მიუხედავად იმისა, რომ ვარდების რევოლუციის შემდეგ, მაკროეკონომიკურ სტაბილურობას მივაღწიეთ, თუ გავითვალისწინებთ ექსპორტის მოცულობას, ჩვენი ეკონომიკის კონკურენტუნარიანობის ხარისხი მაინც ძალიან დაბალია. ამიტომ, მიუხედავად იმისა, გაიხსნება თუ არა პირველ ივლისს ქართული პროდუქციისთვის გზა რუსეთის ბაზარზე (შეგახსენებთ, რომ ამ დღეს რუსეთის, ბელარუსისა და ყაზახეთის საბაჟო კავშირის ახალი ნორმები შედის ძალაში, რაც ავტომატურად ემზარგოს გაუქმებას გამოიწვევს), ჩვენს მთავარ ამოცანად მაინც დარჩება შემდგომ განვითარებაზე ზრუნვა რჩება, რადგან ამის შემდეგ ნებისმიერ ბაზარზე წარმატებას მხოლოდ იმ შემთხვევაში მივაღწევთ, თუ კონკურენტუნარიან წარმოებას შევქმნივთ. სწორედ ეს არის ბერულავას კვლევის ცენტრალური და ყველაზე მნიშვნელოვანი ნაწილი - პორტერის თეორიაზე დაყრდნობით კონკურენტუნარიანობის ანალიზი და შემდეგ შესაბამისი პოლიტიკის გატარებისთვის რეკომენდაციების შემუშავება.

პორტერის თეორიის მიხედვით, არსებობს ე.წ. "ბრილიანტის მოდელი", რომელიც აერთიანებს გარკვე-

ულ დეტერმინანტებს, რომლებიც აუცილებელია იმისათვის, რომ გავზომოთ ფირმის თუ ინდუსტრიის შესაძლებლობა, იყოს კონკურენტუნარიანი გლობალურ დონეზე. ეს დეტერმინანტებია: სანარმოო ფაქტორი, მოთხოვნის ფაქტორი, მხარდამჭერი და მონათესავე ინდუსტრიები, ფირმის სტრატეგია, სტრუქტურა და კონკურენტუნარიანობა. ამის გარდა, არსებობს სახელმწიფოს ზეგავლენა და სხვა გარე-ფაქტორები, რომელთა გათვალისწინე-

დინოს მთლიან ბიზნესზე - შეუქმნას საინვესტიციო გარემო, დაუნესოს შეზღუდვები, ნაახალისოს კონკურენცია ან, პირიქით, მხარი დაუჭიროს მონოპოლიას და ამით შეაფერხოს მთელი რიგი წარმოების განვითარება. ასევე, აღსანიშნავია ისეთი შემთხვევების როლი, რომელსაც წინასწარ ვერ განსაზღვრავ, მაგალითად, ომები, პოლიტიკური ხასიათის ცვლილებები და ა.შ.

ამ ფაქტორებზე დაყრდნობით, კვლევის ავტორმა კითხვარების და

ნის მაღალკვალიფიციური ტექნოლოგიების დეფიციტი. მოთხოვნის ფაქტორი, სულაც, შემაფერხებელ გავლენას ახდენს დარგის განვითარებაზე, რადგან ქართველი მომხმარებელი არცთუ პრეტენზიულია და ამასთან, დიდად არ დაგიდევთ პროდუქტის ეკოლოგიურ სისუფთავეს. კომპანიების სტრატეგიული კომპონენტის ასევე ზღუდავს წინსვლას, ვინაიდან ნაკლებ ყურადღებას აქცევს მაღალ ტექნოლოგიებსა და ადამიანურ რესურსებშიც არ ახ-

კვალიფიკაციის ამაღლება; 3. სამეცნიერო-კვლევითი სამუშაოების მხარდაჭერა. ბუნებრივი რესურსების სწორად გამოყენება და ტექნოლოგიების განათლებაზე ზრუნვა, ასე ვთქვათ, ერთგვარი წინაპირობაა დარგის შემდგომი განვითარებისათვის.

მოთხოვნის ფაქტორზე რთულია იმოქმედო, ვინაიდან მომხმარებელი, ძირითადად, თავად განსაზღვრავს თავის პრიორიტეტებს. თუმცა, აქ მნიშვნელოვანია, მევენახეებმა და მენარმებმა ზუსტად იცოდნენ, თუ კონკრეტულად როგორ პროდუქტს ანიჭებს უპირატესობას მყიდველი. შესაბამისად, საჭიროა კვლევების სისტემატურად ჩატარება ამ კუთხით.

ნაშრომში სასარგებლო რეკომენდაციებია მოცემული ფირმების სტრუქტურასა და სტრატეგიასთან დაკავშირებით. აქ უნდა გამოვყოთ რამდენიმე სტრატეგიული მიმართულება. პირველ რიგში, ფირმებმა უნდა აწარმოონ მსოფლიო კლასის ღვინოები, მითუმეტეს, თუ მთავარი გათვლა ექსპორტზე კეთდება, ამასთან, უარყოფნა ყოველგვარი ფალსიფიკაცია. მეორე პუნქტი ბრენდზე ზრუნვას გულისხმობს. ასევე დიდი მნიშვნელობა აქვს უახლესი ტექნოლოგიების მოხმარებას და პროფესიონალი მუშახელის დაქირავებას. ამასთან, ავტორი გვახსენებს, რომ საერთაშორისო ბაზარზე კონკურენტუნარიანობის წინაპირობა ადგილობრივ ბაზარზე ჯანსაღი კონკურენტული გარემოს შექმნაა.

უნდა დაინერგოს სისტემა, რომელიც განავითარებს ურთიერთდაკავშირებულ ფირმებს და კლასტერების თანამშრომლობას უფრო ეფექტიანს გახდის.

რაც შეეხება სახელმწიფოს, მას დარგის განვითარების საქმეში ყველაზე მეტი სამუშაო ეკისრება. ბიზნესის განვითარების ხელშეწყობა, სტაბილური მაკროეკონომიკური გარემოს უზრუნველყოფა, საჭირო კანონების მიღება, სამეცნიერო სამუშაოების ნახალისება, ხარისხის კონტროლისა და უსაფრთხოების უზრუნველყოფა, ქართული ღვინის სახელის დაცვა საერთაშორისო ბაზარზე, ინდუსტრიული სტრატეგიის შემუშავება, რომელიც ინვესტიციების მოზიდვისკენ იქნება მიმართული, ბიზნესის მონიტორინგი, არსებული ტექნოლოგიებისა და ვენახების იდენტიფიკაცია-რეგისტრაცია, მევენახეობის დაგეგმვა ქვეყნის მასშტაბით, რუკების შექმნა - ეს იმ რეკომენდაციებია ჩამონათვალად, რომელთა შესრულებაც მთავრობას მოუწევს იმისათვის, რომ ქართულმა ღვინომ საერთაშორისო ბაზარზე თავისი ღირსეული ადგილი დაიკავოს.

მთლიანობაში, ჩამოთვლილი სტრატეგიის დაგეგმვა ხელს შეუწყობს მეღვინეობის დარგის განვითარებას და გახდის მას კონკურენტუნარიანს საერთაშორისო ბაზარზე, თანაც არა მოკლე ხნით, არამედ გრძელვადიან პერიოდში. ჩემის მხრივ, მინდა სინანული გამოვხატო იმ ფაქტთან დაკავშირებით, რომ ასეთი კვლევები მსგავს აქტუალურ საკითხებზე იშვიათად ტარდება და რაც ყველაზე უცნაურია, დაინტერესებაც არცთუ დიდია, თუ გავითვალისწინებთ იმას, რომ აღნიშნული ნაშრომი (რომელიც გიორგი ბერულავამ ინგლისურ ენაზე დაწერა) დღემდე არ არის თარგმნილი ქართულ ენაზე.



ბაც წინასწარ არ შეიძლება.

სანარმოო ფაქტორი, რომელზეც ძირითადად იგება კომპანიის თუ დარგის ნარმატება, თავის თავში მოიცავს როგორც კლიმატურ და ბუნებრივ პირობებს, ასევე ადამიანურ რესურსებსაც. ამ ძირითადი მაჩვენებლების გარდა, აქ შედის ასევე ინფრასტრუქტურა, დახვეწილი კვლევითი სისტემები, მაღალი განათლების ქონა და ტექნოლოგიის განვითარების შესაძლებლობა. მოთხოვნის ფაქტორიც ასევე უაღრესად მნიშვნელოვანია, რადგან ქვეყნებში, სადაც მყიდველი პრეტენზიული და გათვითცნობიერებულია, წარმოებას მეთი სტიმული აქვს, რომ განვითარდეს და ხარისხი გააუმჯობესოს. ამას მოჰყვება კლასტერის კონცეფცია, რადგან, პორტერის შეხედულებით, სამრეწველო ჯგუფების არსებობა, რომელშიც შედის ურთიერთდაკავშირებული კომპანიები, განაპირობებს ეფექტიანობის და შესაბამისად, კონკურენტუნარიანობის ზრდასაც საერთაშორისო ბაზარზე. ბოლო კომპონენტი - ფირმის სტრატეგია და სტრუქტურა, ერთ-ერთი საკვანძო ფაქტორია. რადგან სხვადასხვა ინდუსტრიები სხვადასხვა ტიპის მენეჯმენტით იმართება, სწორი მართვის სტილის შერჩევა და ადეკვატური ორგანიზაციული მოწყობა ნარმატების საწინაარსია.

აქვე უნდა აღინიშნოს სხვა ფაქტორების გავლენაც ბიზნესის განვითარებაზე. პირველი, სახელმწიფოს როლი, რომელსაც გააჩნია უამრავი საშუალება, გავლენა მოახ-

ინტერვიუების მეშვეობით შეაჯამა ექსპერტთა, ღვინის ბიზნესში ჩართული პირების და მთავრობის წარმომადგენლების აზრი და ამის საფუძველზე კონკურენტუნარიანობის SWOT ანალიზი შეიმუშავა. მოგეხსენებათ, ეს უკანასკნელი ძლიერი და სუსტი მხარეების, შესაძლებლობებისა და საფრთხეების გამოვლენას გულისხმობს. ამიტომ, ფაქტობრივად, ეს ანალიზი შეიძლება გახდეს ნებისმიერი სტრატეგიის საფუძველი, რომელიც ღვინის ბიზნესს უკავშირდება. როგორც ჩანს, ტარფთან დაკავშირებული ბარიერი არ არის ის მთავარი შემაფერხებელი ფაქტორი, რომელიც ევროკავშირის ბაზარზე დამკვიდრებას უკავშირდება. მთავარ როლს ის ფაქტორები თამაშობენ, რომლებიც გავლენას ახდენენ დარგის კონკურენტუნარიანობაზე. აქედან გამომდინარე, პორტერის "ბრილიანტის მოდელსა" და SWOT ანალიზზე დაყრდნობით, მკვლევარმა შეიმუშავა რეკომენდაციები, თუ როგორ შეიძლება გაიზარდოს ქართული ღვინის ინდუსტრიის კონკურენტუნარიანობა გლობალურ ბაზარზე ხანგრძლივ ვადიან პირობებში.

იმისათვის, რომ კარგად გავიგოთ ამ რეკომენდაციების არსი, თავდაპირველად, თვალი უნდა გადავავლოთ დეტერმინანტთა ანალიზს. როგორც კვლევის შედეგად დადგინდა, სანარმოო ფაქტორებს გააჩნია საშუალო ზეგავლენა დარგის კონკურენტუნარიანობაზე. მიუხედავად კარგი ბუნებრივი პირობებისა, საქართველოში არის ღვი-

დენს დიდ ინვესტირებას. რაც შეეხება კლასტერებს, ამ მხრივაც არის პრობლემები, რადგან ალტერნატივა, სასუქები და ა.შ. ჩვენს ქვეყანაში არ ინარჩუნებს უმეტეს შემთხვევაში, უცხოეთიდან შემოდის. ღვინის კვლევით ინსტიტუტებს ძალიან სუსტი გავლენა აქვთ ინდუსტრიის ეფექტიანობის ზრდაზე. აქედან გამომდინარე, ურთიერთდაკავშირებული კომპანიების ფაქტორის დადებითი გავლენაც ძალიან სუსტია. ეფექტური კანონმდებლობის, კვალიფიციური საჯარო მოხელეების და ზოგადად, სახელმწიფოს როლსაც ავტორმა საშუალო კოეფიციენტი მიანიჭა. რჩება ისეთი ფაქტორები, რომლებსაც არაერთგვაროვანი ეფექტის მოხდენა შეუძლიათ ინდუსტრიის განვითარებაზე. მაგალითად, თუ ძლიერი ლარი აფერხებს, ბიოტექნოლოგიების განვითარება მხოლოდ ხელს უწყობს წინსვლას, მაგრამ მსგავს მოვლენებს წინასწარ ვერ გათვლი. ამიტომ, SWOT ანალიზმა უფრო მეტი სისუსტე გამოავლინა, ვიდრე ძლიერი მხარე. სამაგიეროდ, მენარმებს და სახელმწიფოს ეს საშუალებას აძლევს, სტრატეგიული დაგეგმვა უკეთ განახორციელონ.

პირველი რეკომენდაცია, რომელიც სანარმოო ფაქტორების გაუმჯობესებას ეხება, ძალიან მნიშვნელოვანია. ბერულავა აქ რამდენიმე ძირითად მიმართულებას გამოჰყოფს: 1. ვენახების და ალტერნატივის რეგისტრაცია, რუკების გაკეთება; 2. ახალი ტექნოლოგიების დაწინაურება; 3. ღვინის სპეციალისტების

პროვანსი - ნითლით ვარდისფერზე

ცოტამ თუ იცის, რომ საფრანგეთში არსებობს ორი ოლქი, სადაც ღვინოები კლასიფიცირდება, როგორც Cru Classes. პირველი ყველასათვის ცნობილი ბორდოა, მეორე - პროვანსი. აქ კლასიფიკაცია 50 წლის წინათ შემოიღეს, მედოვიდან 100 წლის შემდეგ. სპეციალისტები მიიჩნევენ, რომ ადგილობრივ Cru Classes ელიტურად ქცევის დიდი შანსი აქვთ, მაგრამ მხოლოდ მათი რანგის სათანადოდ გადახედვის შემდეგ.

საფრანგეთისთვის ტიპური ეს ისტორია პოლიტიკურ მაქინაციებს უკავშირდება: შედეგად 1955 წელს 23-მა საგულდაგულოდ შერჩეულმა მეურნეობამ მიიღო სტატუსი, რომელიც შესაძლებლობას აძლევდა თანაბარი კონკურენცია გაეწიათ ბორდოს საუკეთესო ღვინოებისთვის. მედოკის 1855 წლის კლასიფიკაციისგან განსხვავებით, მათ არც საუკუნუნახევრიანი ურთიერთობა აკავშირებდათ, არც საერთო ტერუარი. ეს მიწები ტულონსა და ლე მუეს შორის

60 კილომეტრზეა გადაჭიმული. მფლობელთა ნაწილი პროვანსის უძველეს არისტოკრატიულ გვართა წარმომადგენელია. მაგალითად, Chateau Sainte-Roseline ბარონებს -

რასკ დე ლავალეს ეკუთვნოდა, სანამ მშენებელმა ბერნარ ტეინომ არ შეიძინა; Chateau de Saint-Martin - გრაფინია დე გასკეს, რომელმაც იგი გრაფ დე როან-შაბოსგან მიიღო მემკვიდრეობით. ახლა მამულს მისი ქალიშვილი, ადელინ დე ბარი განაგებს. დედამისის ოჯახი ამ მიწას ორსაუკუნუნახევრის განმავლობაში ფლობდა.

ყველაზე საინტერესო ის არის, რომ პირველი AOC Appellation Controllee Cotes de Provence პროვანსის ტერიტორიაზე მხოლოდ 1977 წელს შემოიღეს, ანუ, 22 წლით გვიან Crus Classes რეესტრზე. ამის მიუხედავად, ბევრი ღვინო, რომელთაც კლასიფიკაციის სისტემა იგნორირებას უწევს, უხარისხობას არც მანამდე უწიოდა და პროვანსის სახელი ქვეყნის ფარგლებს გარეთ გაქონდა. მათ შორისაა Coteaux d'Aix-en-Provence-les-Baux და Bandol. ეს უკანასკნელი სახელგანთქმული გახდა Crus Classes შემოღებამდე, ბევრი სხვა - მოგვიანებით.

ვენახები თუ ვილები?

საინტერესოა, რა დემარტა თავდაპირველ Crus Classes? ეს მხარე დიდი ხანია ფრანგი და ამერიკელი მილიონერების საყვარელ ადგილად იქცა. ლაჟვარდოვანი სანაპირო მსოფლიო ელიტაში დღესაც ძალზე მოდურია, ამიტომ ადგილობრივი მცხოვრებნი რეგულარულად იღებენ სარფიან შემოთავაზებებს მიწის გაყიდვის ან გაქირავების წინადადებით.

23-დან ექვსი მამული ცნობილია მუსიკოსებმა და ფეხბურთელებმა "აითვისეს" და ვენახების ნაცვლად ფეშენებელური ვილები წამოჭიმეს; ერთ-ერთს, Chateau de Bregancon-ს, რომელიც ჯერჯერობით გადაურჩა "ძლიერთა ამა ქვეყნისათა" მადას, ოლივერ ტეზენა ფლობს. ეს ადგილი იმდენად ლამაზია, საეჭვოა, ძველ პატრონს დიდხანს დარჩეს; ორი ვენახი კომპანია Listel-ს ეკუთვნის, რომელსაც აქაურობაზე მეტად ლანგედოკის დაბლობი ადარდებს. კიდევ ერთ მამულზე არაფერია ცნობილი. დანარჩენი 14 მეურნეობა 2001 წელს კლუბში გაერთიანდა, რათა ერთობ-

ლივი სარეკლამო და მარკეტინგული კამპანიით Crus Classes-თვის ახალი სიცოცხლე შთაებერა. ამ მეურნეობებში უზარმაზარი პოტენციალი იმალება. კარიტიე დეკლანის, ლე მუისა და დრაგინიანის რაიონებზე დაკვირვებამ ცხადყო, რომ აქ შეიძლება ძალიან კარგი ღვინის დაყენება, რაც დადასტურეს კიდევ კლასიფიცირებული Domaine du Jas d'Esclans-ის შევდმა მფლობელებმა, რომლებიც კლერეტისგან საუკეთესო თეთრ პროვანსულ ღვინოს ამზადებდნენ.

პროვანსული ვარდისფერი

იმ ადამიანთა შორის, რომელთაც Crus Classes იდეას სული შთაბერეს, აღსანიშნავია ოტტების ოჯახი. ისინი კლუბის ყველაზე აქტიური წევრები არიან. მათ მფლობელობაშია მეურნეობა Chateau de Selle და Clos Mireille. მთავარი პრობლემა, რომელსაც Crus Classes წააწყდნენ, მათი იმიჯია. საქმე ის გახლავთ, რომ ადგილობრივი წარმოების ლომის წილს ვარდისფერი ღვინოები შეადგენს, რომელთაც მეღვინეთა და დარგის სპეციალისტთა დიდი ნაწილი არასერიოზულად ეციდება. ბევრი ფიქრობს, რომ თავად ტერმინი "კარგი ვარდისფერი ღვინო" უკვე სასაცილოა. უფრო მეტიც, ზოგიერთი მეღვინე ვინსენტ ვან გოგის დეპრესიის მიზეზად სწორედ "საძაგელ" პროვანსულ ვარდისფერს მიიჩნევს, რომელიც მხატვარს პირქუში პეიზაჟების შექმნისკენ უბიძგებდა.

ყველაფრის მიუხედავად, პროვანსული ვარდისფერი ფრანგული იმიჯის განუყოფელი ნაწილია. იაფფასიანთან ერთად ინარმოება მაღალი კლასის roses, მაგრამ მათი გაყიდვა ძალზე ძნელია ცივ რეგიონებში, სადაც ყველაზე მეტად ღვინის ხარისხი ფასობს. იმ შემთხვევაშიც კი, თუ თქვენ კარგ ვარდისფერ ღვინოს ამზადებთ, ძალიან მცირეა შანსი, რომ ვინმე პატარა ყლუპებით დააგემოვნებს და ასე "ჩაუღრმავდება" მის ხარისხს. თუმცა ყველაფრის მიუხედავად, არსებობენ ადამიანები, ვინც სერიოზულადაა დაკავებული მაღალი კლასის roses წარმოებით. ერთ-ერთი მათგანია ბერნარ ტეიო Chateau Sainte-Roseline-დან. "ყურძენს ხელით ვკრეფთ, არ ვიყენებთ ქიმიკატებსა და პესტიციდებს და დიდ ყურადღებას ვაქცევთ ჩვენს

ღვინოებს." - ამბობს იგი. შედეგად, სასმელი გამოდის ბალანსირებული, ხილის არომატით და სულაც არ ჰგავს იაფფასიან ვარდისფერებს. მათ გასასინჯად ღირს დამატებით რამდენიმე ევროს გადახდა.

ეს უძველესი ტიპურენი

ვარდისფერ ღვინოს თავისი საიდუმლო იარაღი აქვს: ვაზის ძველი ჯიში, რომელსაც ტიპურენი ჰქვია. ჯენსის რობინსონი თავის ცნობილ წიგნში "ყურძენი, ვაზი და ვენახი" მას ვარდისფერ ღვინოთა საუკეთესო მამულს უწოდებს. იგი აღნიშნავს "ტიპურენის უძლიერეს უნიკალურ არომატს, რომელიც განსაკუთრებით კარგად ვლინდება ვარდისფერში".

ტიპურენი მართლაც ძალიან ძველი ჯიშია. მის გენიალოგიას მკვლევარები მესოპოტამიურ ვენახებს უკავშირებენ,

საიდანაც საბერძნეთის გავლით იტალიაში აღმოჩნდა. სწორედ იქ დაარქვეს სახელი (მდინარე ტიბრის ნაპირზე იზრდებოდა). პროვანსშიც რომაელებმა ჩამოიტანეს.

დღეს სულ უფრო მეტი მწარმოებელი აცნობიერებს ამ ჯიშის ჭეშმარიტ ღირებულებას. ანდრე რუმ Clos Cibonne-დან მიზნად დაისახა, თავისი მამულის სახელი "ტიპურენის" სინონიმად აქციოს. ტიპურენისგან ღვინოს აქ დიდი ხანია ამზადებენ და ეს პროცესი ერთგვარ ტრადიციად ჩამოყალიბდა. ბოლო 60 წელია ბოთლისთვის ეტიკეტიც კი არ შეუცვლიათ.

ტიპურენი განსაკუთრებულად უყვართ სანაპიროზე მდებარე მეურნეობებს: თხელი კანის მიუხედავად, იგი მშვენივრად იტანს მზის მწველ სხივებს და ზღვის კლიმატისთვის დამახასიათებელ მაღალ ტენიანობასაც კარგად უმკლავდება.

ყურძენის ეს ჯიში ღვინოს მუქ ელფერს ანიჭებს, თავად სასმელში კი მარწყვის, ლავანდისა და როზმარინის სურნელი იგრძნობა. ვარდისფერი ღვინოები, რომლებიც მხოლოდ ტიპურენითაა დამზადებული, მაგ, Galoupet Tibur ან Texier Cotes de Provence Rose Vieilles Vignes, ყველაზე საინტერესო არიან თავის კატეგორიაში.

შემოვიდნენ ნითლები...

ვარდისფერი ღვინო კარგია, მაგრამ თუ პროვანსის Crus Classes ბორდოსთან გათანაბრება სურთ, მათი წარმოება მკვეთრად უნდა შეამცირონ და მთელი ყურადღება ნითელზე გადაიტანონ - მიიჩნევენ სპეციალისტები. ბოლო წლებში ასეთი ტენდენცია მართლაც შეიმჩნევა. "Rose ჩვენი პროდუქციის 60%-ს შეადგენდა, დღეს კი მისი წილი 50%-ზე ნაკლებია, - ამბობს პიერ დიუფორი Domaine de Rimauresq-დან. - ვისურვებდი, უბლოეს 10 წელიწადში ნითელი ღვინის წილი 60%-მდე გამეზარდა" - ასეთია მისი პოზიცია.

სენსო, კარინიანი, გრენამ ნუარი, მურვედრი, სირა და კაბერნე სოვინიონი - აი, ჯიშები, რომელთაგანაც ნითელი ღვინის დამზადება შეიძლება. დღესდღეობით აქტუალურია ბოლო 4 ჯიში, პირველი 3 - ძირითადად ვარდისფერში გამოიყენება.

სულ უფრო დიდ როლს თამაშობს პროვანსულ ნითლებში Cabernet. მისი რამდენიმე კუპაჟი უფრო მეტად ცნობილია, როგორც Cabernet / Syrah Domaine de Trevallon-იდან. მათ ბარიკებში აძველებენ. ერთ-ერთი ყველაზე ცნობილი მეღვინე, ელოი დიურბახი, რომელიც გამუდმებით ატარებს ექსპერიმენტებს, 1985 წლიდან ადარებს თავის 3000 ლიტრიან კასრებსა და ბა-

რიკებში დაძველებულ სასმელს. მისი აზრით, ბარიკები ნითელ ღვინოს ზედმეტად ცივილიზებულს ხდის. დიდი კასრების წყალობით კი მისი არომატი გაცილებით სუფთა ხდება და ტრევიანიონის ბორცვების ველურ ხასიათსაც ინარჩუნებს. ამავე მოსაზრებას იზიარებს პიერ დიუფორი და თავის ნითელ ღვინოებს 12 თვის განმავლობაში 50 ჰლ-იან ძველ კასრებში აძველებს.

ამჟამად ყველას ყურადღება მიპყრობლია ბერნარ ტეინოსკენ Sainte-Roseline-დან, რომელიც თავდაპირველად შესანიშნავ ვარდისფერ ღვინოებს ამზადებდა, შემდეგ კი ნითელზე გადაერთო. ბარიკებში დაძველებული მისი ნითელი ღვინო სპეციალისტების მაღალ შეფასება იმსახურებს. ყველაფერთან ერთად მან ერთგვარ მარკეტინგულ ხერხსაც მიმართა და Chateau Sainte-Roseline ტურიზმისა და კულტურის ცენტრად გამოაცხადა.

ამ ადგილის მთავარი ღირსება Sainte-Roseline-ს სამლოცველოა იქ დაცული წმინდა ნაწილებით, რომელიც პილიგრიმებს XIII საუკუნიდან იზიდავს. დღეს ისინი უცხო თვალისგან მარცხაგაღის ესკიზის მიხედვით შესრულებული ულამაზესი მოზაიკითაა დაფარული. სამლოცველოს შიდა ეზოში რეგულარულად იმართება კონცერტები. ერთი სიტყვით, გარემო მშვენიერია, რასაც კარგი ღვინოც ემატება. "პროვანსული ნითელი ღვინოები საგრძნობლად გაუმჯობესდა და მაღელ საყოველთაოდ პოპულარული გახდება, რადგან აქ ხელსაყრელი პირობებია: უნიკალური ტერუარი, კარგი ყურძენი, უახლესი ტექნოლოგიები და შესანიშნავი მეღვინეები" - ამბობს ტეინო.

სახელწოდება

Provence - რეგიონის რომაული სახელწოდება - Provincia Romana-დან მომდინარეობს. არქეოლოგიური გათხრებით ამ რეგიონში მევენახეობა-მეღვინეობის არსებობა ჩვ.წ.აღ-მდე I საუკუნეში ფიქსირდება. XIX საუკუნის შუა წლები - მნიშვნელოვნად გაფართოვდა კულტივირებული ვენახების რიცხვი და ღვინის წარმოებაც გაიზარდა. 1870-იანი წლები - ფილოქსერას ეპიდემია. 1920-1940 წლები - მეღვინეობის კოოპერატივების გამოჩენა.

დაყოფა

8 აპელასიონი

ჯიშები

თეთრი: ბურბულენკი, კლერეტი, მარსანი, სოვინიონი, ვერმენტიონი, მუსკატი, იუნი ბლანი და ა.შ.

ნითელი: სენსო, გრენამ ნუარი, მურვედრი, კარინიანი, სირა, კაბერნე სოვინიონი, ტიპურენი და ა.შ.

მეღვინეობა

ყურძის ხელით კრეფა. წნეხა. მაცერაცია უჟანგავი ფოლადის კასრებში 3-4 დღე 18-22° ტემპერატურაზე. ფერმენტაცია: უჟანგავი ფოლადის კასრებში 1-3 კვირა, მუხის კასრებში - 10 დღემდე. ნითელი ღვინოების დაძველება მუხის კასრებში - 6 თვიდან 1,5 წლამდე. თეთრი და ვარდისფერი ღვინოები ჩვეულებრივ დაძველებას არ ექვემდებარება. ფილტრაცია. ბოთლებში ჩამოსხმა.

მომზადდა ნანა კობაიძემ



ბიოგრაფიული მარანი

როგორც მსოფლიო მედიანე - გივი ჩაგელიძე იმეორებს - "თუ მედიანეებს ღვინისა არ ესმის და როგორც ექიმმა, ისე არ უმკურნალა ღვინოს, მისთვის მედიანეობა მძიმე სასჯელია და უმჯობესია სხვა საქმეს მოჰკიდოს ხელი".

ბელადი და ჩინური

"ჩემს ხელში უამრავმა ახალგაზრდა მედიანემ გაიარა და შემძლია გითხრათ, რომ მართლაც ბევრი კარგი მედიანე გავზარდე. დაინტერესებულ ახალგაზრდებს თავიდანვე ემჩნეოდათ, რომ მათგან კარგი მედიანე დადგებოდა, თუმცა იყვნენ ისეთებიც, რომლებსაც მეგობრულად სხვა საქმისათვის ხელისმყოფებმა ვურჩიე და მგონი არც შეემცდარვარ".

მებაღეობა-მევენახეობა-მედიანეობის ინსტიტუტის მარან-ლაბორატორიის ინჟინერ-ტექნოლოგი ბატონი გივი ჩაგელიძე 1951 წლიდან ცდილობს ღვინის საიდუმლოებების ამოხსნას და როგორც თავად ამბობს, ბოლომდე ბევრი რამ მისთვისაც შეუცნობელი დარჩა. ინსტიტუტის დამთავრების შემდეგ, იგი ელბაქიდის ქუჩაზე მდებარე ღვინის ქარხანაში გაანაწილეს, სადაც რიგით მედიანედ მუშაობისას პირველად გამოსცადა საკუთარი ხელით დაყენებული ღვინის გასინჯვის სისარული.

იმ პერიოდში საბჭოეთის დიდი ბელადის - სტალინის ბრძანებით, აღნიშნული ღვინის ქარხნიდან კრემლში სპეციალურად სტალინისათვის ყოველწელს მიჰქონდათ ქართული ვაზის ჯიშებისაგან (თავკვერი, ჩინური, მწვანე და სხვა) დაყენებული ღვინო, რომელსაც ქართული წარმოშობის რუსი დიქტატორი ხშირად გეახლებოდათ.

რამდენჯერმე მოხდა ისე, რომ მოსკოვში ღვინო ბატონმა გივიმ საკუთარი ხელით ჩაიტანა. ჩატანა, რა თქმა უნდა, საბჭოთა უშიშროების სამსახურების განსაკუთრებული მეთვალყურეობის ქვეშ ხდებოდა. მთელი ეს პროცესი და პროცედურა ძალიან დიდი საფრთხის შემცველი იყო ქართველი მედიანეებისათვის, რადგან თუკი სტალინს რომელიმე ღვინო არ მოეწონებოდა, მათ სერიოზული საფრთხე შეიძლება შექმნილიყო.

"მოსკოვში სპეციალურად სტალინის ბრძანებით იყო გამოყოფილი საკმაოდ დიდი მოცულობის ღვინის ჭურჭელი, რომელიც ყოველ წელს ქართული და უმეტესად ქართული ღვინით ივსებოდა. მოსკოვში ჩვენს მიერ ჩატანილი ღვინო, რა თქმა უნდა, მაღალი ხარისხის უნდა ყოფილიყო. ერთხელაც, ჩინურის ჯიშის ყურძნისაგან დაყენებული შესანიშნავი ღვინო ჩავიტანე მოსკოვში. სანამ კრემლში შევიტანდი, უშიშროების სამსახურის თანამშრომლებთან ერთად გავსინჯე და გული კინაღამ გამისკდა. ამკარა იყო, რომ ეს ის ღვინო არ იყო, რაც თბილისიდან მოსკოვში მიმქონდა. შემდეგ მიხვდი რაშიც იყო საქმე - ჩინური მგზავრობას ვერ იტანს და სწორედ ამიტომ შეეცვალა გემო, ფერი და სხვა თვისებები. თბილისში დაბრუნება და მოსკოვში ღვინის უფრო დაცულად ჩატანაზე მუშაობა მომიჩნია. თუმცა მაინც ადვილად გადავრჩი. სტალინს ის ღვინო რომ გავსინჯე, ღმერთმა იცის, რა ხასიათზე დადგებოდა და არც ის იქნებოდა გამორიცხული, ეს შეცდომა ძალიან ძვირად დაგვეჯდომოდა."

ცოდნა და პატიოსნება

გივი ჩაგელიძის მიერ და მისი კონსულტაციის შედეგად დაყენებული ღვინო მხოლოდ პროლეტარიატის ბელადებს როდი მოსწონდათ. თითქმის ყველა ქარხანაში, სადაც ბატონმა გივიმ იმუშავა, საქმის დაწყება და კარგი ღვინის ჩამოსხმაზე მუშაობა, ფაქტობრივად, თავიდან და მარტოს მოუხდა. ასე იყო ახალციხის და შემდეგ ბათუმის ღვინის ქარხანაში მუშაობის დროსაც, სადაც გივი ჩაგელიძე მასინდელი სურსათის მინისტრის ბრძანებით გადაიყვანეს.

"ზოგიერთი ფიქრობს, რომ ღვინის ქარხანაში მედიანეთა კარგი გუნდის შეკრება ადვილი საქმეა. არადა, ყველაზე რთული და საპასუხისმგებლო სწო-



გივი ჩაგელიძე ქართული ღვინის მესაიდუმლე

რედ ეს გახლავთ. როდესაც ბათუმის ქარხანაში გადამიყვანეს, ფაქტობრივად, ყველა თანამშრომლის თავიდან აყვანა მომიხდა. განსაკუთრებით რთული იყო კანდიდატების ბიოგრაფიულ ნიუანსებში გარკვევა. შეიძლება ზოგიერთი პროფესიონალი მედიანე იყო, მაგრამ მისი ბიოგრაფიიდან ჩანდა, რომ არცთუ პატიოსანი ვაჟბატონი ბრძანდებოდა და ბევრი ქარხანა გამოეცვალა. ასეთ ადამიანებს ყოველთვის ახალგაზრდა, გამოუცდელი, მაგრამ გაუსვრელი ხალხს ვამჯობინებდი. ცოდნა დროთა განმავლობაში აუცილებლად მოვა, პატიოსნება კი ან გაქვს და ან არა".

იმ დროს, როდესაც გივი ჩაგელიძე იყო როგორც აღმოსავლეთ, ასევე დასავლეთ საქართველოს არაერთ ქარხანაში მოღვაწეობდა, საბჭოთა კავშირი უკვე ღვინის მასობრივ წარმოებაზე იყო გადასული და საქართველოდან აიუღრობოდათ მილიონი დეკალიტრი ღვინო საბჭოთა კავშირსა და ე.წ. სოციალისტური ბანაკის ქვეყნებში გადიოდა. ბატონი გივის თაობის ძლიერ ბევრ ადამიანს ჩვენს ქვეყანაში ერთგვარი სევედმურული ნოსტალგია აქვს "ძველი და კარგი დროსა", თუმცა გივი ჩაგელიძის განწყობები მისი თაობის ადამიანებისაგან ფრიად განსხვავებულია.

"ცოტა ხნის წინ, ჩემმა შვილმა საფრანგეთში წამიყვანა, სადაც მეტად საინტერესო ფრანგი მედიანე გავიცანი. იმ კაცს პატარა მარანი ჰქონდა, სადაც მისი ოჯახის თითქმის ყველა წევრი მუშაობდა და წელიწადში სულ რაღაც 40 ათას ბოთლ ღვინოს ასხამდნენ, მაშინ, როდესაც ამ რაოდენობის ღვინოს საბჭოთა კავშირის დროს ხანდახან ერთ დღეშიც კი ვასხამდით. ეს არ იყო სწორი, რადგან მარტო რაოდენობაზე ყურადღების გამახვილებამ შემდგომში ღვინის ხარისხი დაბლა დანია.

გარდა ამისა, დიკარვა მრავალი უნიკალური ჯიშის ვაზიც, რადგან მასობრივი წარმოების დროს მცირე და განსხვავებული ჯიშებისათვის ადგილი

ალარ რჩება. ქართული მევენახეობა-მედიანეობის მომავალი წარმომადგენელი მხოლოდ მცირე მარნების გამრავლებისა და უნიკალური ვაზის ჯიშების პოპულარიზაციის შემთხვევაში. მე ძალიან დიდი პატივს ვცემ რქანითელს და მიმაჩნია, რომ ჩვენი ღვინის ლოკომოტივი სწორედ რქანითელია და არა საფერავი, მაგრამ ვაზის იმეოთა ჯიშების პოპულარიზაციის გარეშე, ქართულ მედიანეობას მომავალი არა აქვს" - ამბობს გივი ჩაგელიძე და ასევე დასძენს, რომ ბოლო დროს ქართული ღვინის ხარისხის გაუმჯობესებას მიესალმება, თუმცა ერთი ფრთიანი, ლოზუნგად ქცეული ფრაზისა არ იყოს: გასაკეთებელი მართლაც რომ ძალიან ბევრია!

ნამდვილი ხვანჭკარის ძიებაში

ღვინო რომ ხარისხით ფასობს, ეს უდავო ფაქტობრივია, თუმცა ბევრია ისეთი ადამიანი, რომელთაც მაინციათ, რომ ღვინის ხარისხიანობის მთავარი განმსაზღვრელი მისი სიძველეა. გივი ჩაგელიძე ამ საკითხს სხვა კუთხით უყურებს და ღვინის დაძველების ვადების მოცულობას მთლიანად მედიანის ოსტატობას უკავშირებს.

"როდესაც საქართველოს პრეზიდენტი ელვარდ შევარდნაძე იყო, პრეზიდენტი და ლამის მთელი მინისტრთა კაბინეტი აქ, მევენახეობა-მედიანეობის ინსტიტუტში გვეწვივნენ. სტუმრებს პირადად მე დავათვალიერებდი ჩვენი ინსტიტუტის უნიკალური საცავი და კოლექცია. უცებ შევარდნაძემ მკითხა: "რატომ ხდება ისე, რომ ზოგი ღვინო დაძველებულიც დიდხანს ძლებს და ზოგი მაღევი ფუჭდება?". ასეთ კითხვაზე მხოლოდ ერთი პასუხი მაქვს და კიდევ ვუთხარი შევარდნაძეს - "ღვინო ყველაზე მეტად ადამიანს ჰგავს. თუ მედიანემ შეძლო და ჯანსაღი ღვინო დააყენა, მისი შენახვაც არ იქნება პრობლემა. ხოლო თუ ღვინის დაავადებებს დროულად არ უმკურნალა, შენახ-

ვას ვინ ჩივის, შეიძლება 1 წლის ღვინოსაც კი არ გაეკაროს კაცი. ადამიანიც ხომ ასეა. ზოგი 40 წელიწადი ცხოვრობს და ზოგი 90. ყველაფერი სიჯანსაღეზეა დამოკიდებული და ღვინის შემთხვევაში ამ სიჯანსაღეს მთლიანად მედიანემ უნდა მიაღწიოს". ღვინის დაძველების ჩემუელ ახსნაზე შევარდნაძემაც და მისმა მინისტრებმაც ბევრი იცინეს. მე არ ვიცი ზუსტად გაიგეს თუ არა ჩემი ნათქვამი, მაგრამ ღრმად ვარ დარწმუნებული, რომ ცუდ მედიანეს და ცუდ ადამიანს კარგი ღვინო არაფრით არ გამოუვა. ისევე როგორც ხშირად ხდება ხოლმე, რომ ცუდი მამა შეილსაც ცუდად ზრდის".

ბატონ გივი ჩაგელიძის ზემოთმოყვანილ ფრაზების დარსიყვებს საქართველოში არცთუ ბევრჯერ მოისმენთ, რადგან სამწუხაროდ, ჩვენს ქვეყანაში ჩამოყალიბდა მცდარი წარმოდგენა იმასთან დაკავშირებით, რომ თითქოს "ყველა ღვინო კარგია" და საკმარისია შექარაუვრეული და ნყალგაურეველი ღვინის დაყენება ვცადოთ, რომ მისი ხარისხი ავტომატურად მაღალი იქნება. საქართველოში ღვინის ხარისხთან დაკავშირებით სხვა მრავალი პრობლემაც არსებობს, რაზეც გივი ჩაგელიძე ძალიან წუხს.

"ადრე რაჭაში მხოლოდ 1 ქარხანა იყო, სადაც ხვანჭკარა მზადდებოდა მართლაც იმ ადგილზე მოყვანილი ყურძნით, სადაც ნამდვილად მოდის სახვანჭკარე ყურძენი.

მე განსაკუთრებით შემტკივა გული რაჭულ ღვინოებზე, მიუხედავად იმისა, რომ ჩემი გულისა და გემოვნების დიდი ნაწილი რქანითელს ეკუთვნის. ახლა რაჭაში ღვინის ოთხი ქარხანაა, რომლებშიც ხვანჭკარას მიკროზონის გარეშე დაკრეფილი ყურძნისაგან დამზადებულ ღვინოსაც "ხვანჭკარას" აწერენ და ეს უკვე წესად იქცა. როგორც გემოთი, ასევე ხარისხით, ფაქტია, რომ ბევრი "ხვანჭკარა" არაფრით ჰგავს ნამდვილს. უფრო მეტიც, მე გამისინჯავს ღვინოები, რომლებსაც ეტიკეტზე აწე-

რია, რომ "ხვანჭკარაა", მაგრამ დადასტურებით შემძლია ვთქვა, რომ 100% საფერავი იყო.

ასეთი შემთხვევები, სამწუხაროდ, ძალიან ბევრია და ღვინის უხარისხობა და ფალსიფიკაცია ძირს უთხრის ჩვენს მედიანეობას. ადრე რამდენიმე მაკონტროლებელი ორგანო არსებობდა, რომლებიც ღვინის ხარისხს ყველა მხრიდან აკონტროლებდნენ. პრობლემები მაშინაც ბევრი იყო, მაგრამ დღეს სრულმა უკონტროლობამ ფალსიფიკაციას შეუწყო ხელი და თუკი კანონები ამ კუთხით არ გამკაცრდა, სასიკეთო ძვრები არასოდეს მოხდება".

ქართულ მედიანეობაში არსებული პრობლემების და მანკირებების მიუხედავად, მებაღეობა-მევენახეობა-მედიანეობის ინსტიტუტის მარან-ლაბორატორიის ინჟინერ-ტექნოლოგი, ღვინის კონსულტანტი და ცნობილი მედიანე - გივი ჩაგელიძე მომავალს მაინც ოპტიმისტურად უყურებს და მიანია, რომ ქართულ ღვინოს მომავალში კიდევ ბევრი წარმატება ელის. ბატონ გივის ამის იმედს ბოლო დროს ევროპელების მიერ ქართული ქვევრით დაინტერესებაც აძლევს და მიუხედავად იმისა, რომ საქართველოში ქვევრში ღვინის დაყენება დღეს სამწუხაროდ არც ისე გავრცელებულია, იმედოვნებს, რომ ჩვენი თანამემამულე მედიანეები თუნდაც იტალიელებისაგან აიღებენ მაგალითს (იტალიელი მედიანეები ბოლო დროს სისტემატურად იძენენ ქართულ ქვევრებს), დააფასებენ ქვევრის უნიკალურ შესაძლებლობებს და პრობლემებს სწორედ ტრადიციული ქართული ტექნოლოგიით დაყენებულ ღვინოს მიანიჭებენ. "ევროპული ღვინო ძალიან კარგია, მაგრამ ქართული ღვინო ქართულად ქართველმა თუ არ დააყენა, სხვა ამით არასოდეს დაინტერესდება" - ასეთი გახლავთ 82 წლის მსოფლიო მედიანის მოსაზრება. მისი ეს მოსაზრება რჩევადაც შეგვიძლია მივიღოთ.

გზა აცტეკური ტომატლიდან ქართულ ჩახობილამდე



რუსუდან სავანელი

დადგა ცხელი ზაფხული და პომიდორმაც თავისი ადგილი დაიკავა ჩვენს რაციონში. პომიდორი ძალიან გემრიელი და სასარგებლო პროდუქტია. შეიცავს დიდი რაოდენობით ვიტამინებს. ჩემს ოჯახში ამ კულტურას პატივს ცემენ როგორც ბოზბაშის შემადგენელ ატრიბუტსაც. გაითვალისწინეთ ჩემი რჩევები და არ ინანებთ.

პომიდორს, როგორც საკვებ პროდუქტს, დიდი ხნის ისტორია არა აქვს. მის სამშობლოდ მექსიკა და პერუ ითვლება, სადაც ის ველურად იზრდება. თავად სახელწოდება პომიდორი მოდის მისი იტალიური დასახელებიდან "Pomo d'oro", რაც იტალიურად ოქროს ვაშლს ნიშნავს. ხოლო აცტეკები ამ მცენარეს ტომატლს უწოდებდნენ. საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში ტომატს პომიდორის სახელით ეძახიან, ხოლო თავად ბოსტნეული კი პომიდორის სახელითაა ცნობილი. რუსული გავლენით პომიდორი "პამიდორმა" ჩაანაცვლა.

პომიდორი ევროპაში ესპანელმა კონკისტადორებმა ჩამოიტანეს. მას დეკორატიული დატვირთვა ჰქონდა და დიდი ხნის განმავლობაში მიაჩნდათ, რომ იგი ძლიერ შხამიანი მცენარე იყო. პომიდორს იყენებდნენ ნამღებების დასამზადებლად და აივნების მოსართავად. ზოგიერთი მკვლევარის გადმოცემით, ეს მცენარე ამერიკის აღმოსავლეთ ნაწილში მოჰყავდათ ინდოეთში. საქართველოში აცტეკური "ოქროს ვაშლი" XVIII საუკუნის მეორე ნახევარში შემოვიდა. ახალმა ხილმა დიდი მოწონება დაიმსახურა და შეიძლება ითქვას, მნიშვნელოვანი ცვლილებები შეიტანა მთლიანად ქართულ გასტრონომიაში. დღესდღეობით იგი ერთ-ერთი ყველაზე გავრცელებული და პოპულარული ბოსტნეულია, ფართოდ გამოიყენება ხორციითა და ბოსტნეულით დამზადებულ კერძებში. ძირითადად ხმარობენ კანგაცლილი და დაჭყლეტილი პომიდორის პიურეს, რომელსაც ზამთრისთვისაც ინახავენ მწვანოთი და სხვა სახელებლებთან ერთად.

ჩახობილი ის ტრადიციული ქართული კერძია, რომელიც პომიდორის შემოსვლამდე დიდი ხნით ადრე არსებობდა. მას ასე ამზადებდნენ: გასუფთავებულ, გარეცხილ ხობობს შამფურზე წამოაცვამდნენ და ნაკვერჩხაზე წვავდნენ, შიგადაშიგ კი მარილწყალს ასხამდნენ. ცალკე ერბოში მოშუშავდნენ ხახვს, დაუმატებდნენ წყალს, ბრონეულის წვენს, კონახურს ან ძმარს და მოასხამდნენ უკვე შემწვარ, ნაჭრებად დაჭრილ ხობობს. ზოგი ამ კერძს ხახვთან ერთად კვერცხსაც უკეთებდა. შემდგომში ბრონეულის წვენი პომიდორმა ჩაანაცვლა. მომზადების ტექნოლოგიაც შედარებით შეიცვალა და გამარტივდა, თუმცა, სადღესასწაულოდ ჩახობილს მაინც პირვანდელი ფორმით ამზადებენ. დაჭრილ ფრინველის ხორცსა და ხახვს ერთად შუშავენ, ამატებენ პომიდორს, მწვანოს და სხვადასხვა სახელებელს. ზოგიერთი დიასახლისი კერძს ბულგარულ წინაქასაც უმატებს. ჯიჯის ყაურმის ერთ-ერთ რეცეპტში ღვინის ნაცვლად

ემატება პომიდორის პიურე. ქართულ კულინარიაში ცალკე თემაა აჯაფსანდალი, რომლის უამრავი რეცეპტი არსებობს. იგი ერთ-ერთ უმთავრეს საზაფხულო კერძს წარმოადგენს საქართველოში. აჯაფსანდალის შემადგენლობაში აუცილებლად უნდა იყოს ორი ინგრედიენტი - პომიდორი და ბადრიჯანი. პომიდორს იყენებენ როგორც მთელ-მთელს, ასევე მისგან მომზადებულ პიურეს. საერთოდ, აჯაფსანდალს თურქული წარმოშობა აქვს, მომზადების პროცესი კი შედარებით განსხვავებულია. თურქულ ვარიანტში საერთოდ არ ფიგურირებს ქინძი და იმდენი ცხარე წინაქა, რამდენიც ქართულ აჯაფსანდალშია. აჭარლები აჯაფსანდალს ნიგოზს უმატებენ. ზოგი დიასახლისი მას ბრინჯით ამზადებს, ზოგი - კარტოფილით. ზოგი კი მხოლოდ წინაქას, ბადრიჯანსა და პომიდორს შეწვავს და მწვანოთან ერთად ფენა-ფენა დაანყობს - მას შემწვარ აჯაფსანდალს ეძახიან. ტომატ-პასტას ასეთივე წარმადებით იყენებენ მწვანე ლობიოში, ნიგეზიან ხარჩოში, ბოზბაშში, ე.წ. "ოსტრი სალიანკაში" და ცხვრის ჩახობილში. პომიდორით ამზადებენ ერბო-კვერცხსაც, რომელიც კეთდება როგორც კანგაცლილი, მთელ-მთელი ნაყოფისაგან, ასევე ტომატ-პასტისგანაც. ქიზიყის სოფლებში პომიდორისგან ასეთ სახელდახელო კერძს ამზადებდნენ: ძალიან წვრილად დაკეპილ ცხვრის დუმაში შუშავდნენ ხახვს, შემდეგ უმატებდნენ დანაყილ ქინძს, ნიორს და რეჰანს. ამ სატენით ავსებდნენ მთელ-მთელ პომიდორებს და წვავდნენ.

საქართველოში ოდითგანვე იცოდნენ პომიდორის ზამთრისთვის შენახვის რამდენიმე მეთოდი. როგორც ჩემი დიდი ბებია ყვებოდა, კახეთში, სოფელ ძველ გავაშში პომიდორს ასე ინახავდნენ: ხორციან ნაყოფს სიბრტყეზე დაჭრიდნენ და დაანყობდნენ მზეზე გასაშრობად. კარგად გამოშრობილ ნაჭრებს სუფთა ტილოს პარკში მოათავსებდნენ და გრილ ადგილას ინახავდნენ. ზამთარში მას წყალში ალბობდნენ და

კერძებში იყენებდნენ. პომიდორის გაშრობის მეთოდი განსაკუთრებულად პოპულარულია იტალიური სამზარეულოსთვის. იტალიელები მას ცოტა განსხვავებული მეთოდით ამრობენ - ჯერ ზეთის ზეთს დააპკურებენ, მოაყრიან სხვადასხვა სახის წვრილად დაჭრილ მწვანოს და ასე ანყობენ გასახმობად. სამწუხაროა, რომ საქართველოში პომიდორის შენახვის ეს საინტერესო მეთოდი მივიწყებას მიეცა.

კახეთში ასევე ცნობილი იყო ტომატის სახეობის დამზადება - კანგაცლილ და დაჭრილ პომიდორს ცოტა წყალში ხარშავდნენ, შემდეგ ათავსებდნენ ტილოს ტომარაში და მთელი ღამე ტოვებდნენ დასაწრეტად. დილით განურულ მასას კვლავ ქვაბში ასხამდნენ, ამატებდნენ დანაყილ ნიორს, ნიახურს, რეჰანს, ქინძს და ერთხელ კიდევ წამოადულებდნენ, შეაზავებდნენ მარილით და ჩაასხამდნენ ფართოპირიან ბოთლებში ან ქილებში. წვრილპირიან ბოთლებში ჩასხმა არარეკომენდებულია - მასა საკმაოდ სქელია და მოუხერხებელია ბოთლიდან მისი გადმოღება.

პომიდორის პიურეს განსხვავებულად ინახავდნენ აჭარაში - წვრილად დაჭრილ ცხვრის დუმას ადნობდნენ, ამატებდნენ დაჭრილ, კანგაცლილ პომიდორს, კარგად წამოადულებდნენ, რომ წვენი დაეშრო, ჩაასხამდნენ ქოთნებში, მოუკრავდნენ თავს და ასე ინახავდნენ გრილ ადგილას. ცხვრის ქონიანი პომიდორის პიურე გამოიყენებოდა ხორციით მომზადებულ სხვადასხვა კერძში და, რაც მთავარია, ქონის დიდი რაოდენობის წყალობით კარგად ინახებოდა.

სამეგრელოში ტომატის საწებელს ბლომად ცხარე წინაქასთან და საწებლებთან ერთად ხარშავენ. განსაკუთრებულად ჭარბობს ხმელი ქინძი და უცხო სუნელი. მისი მოხარშვის საიდუმლო ქალბატონმა მედეა თორიამ გაგვიმხილა: პომიდორს კანს გავაცლით, დავჭრით და ვხარშავთ, შემდეგ ვხეხავთ წმინდა საცერზე, შევკმაზავთ ხმელი ქინძით, ნივრით, უცხო სუნელით, ცხა-

რე წითელი წინაქითა და მარილით, შემდეგ ვდგამთ ცეცხლზე და ვადულებთ. მოდულებსას ვხდით ქაფს. პომიდორის მასა უნდა იყოს კარგად დადულებული. უნდა გავითვალისწინოთ, რომ უცხო სუნელი ხმელი ქინძის რაოდენობას ორჯერ უნდა აღემატებოდეს. წინააღმდეგ შემთხვევაში, ვერ მივიღებთ იმ არომატულ თაიგულს, რაც ახასიათებს მეგრულ "პომიდორის წვენს". ამასთან, ხმელი ქინძის გადამეტებული დოზა სანებელს უსიამოვნო მომწარო გემოს აძლევს. "პომიდორის წვენს" ტრადიციულად მიირთმევენ მეგრულ კუჭმაჭთან, ღომთან და შემწვარ ხორციან ერთად. ასევე ცნობილია ნიგეზის საწებელი ტომატის პასტით. ასეთ საწებელს ძირითადად შემწვარ ან მოხარშულ ქათმის ხორციან ერთად მიირთმევენ.

საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში ძალიან გავრცელებულია კიტრისა და პომიდორის სალათა. აღმოჩნდა საქართველოში მას რეჰანი, ოხრახუშითა და არარაფინირებული მზესუმზირის ზეთით ანელებენ, დასავლეთ საქართველოში სალათას უმატებენ ქინძს, კამას და ზეთის ნაცვლად ძმარს ასხამენ. აჭარაში პომიდორის სალათას დანაყილი ნიგეზით, ქინძით, ძმრითა და მწვანე წინაქით კმაზავენ. ნიგეზითა და ზაფრანით ანელებენ მწვანე პომიდორსაც, რომელსაც ზამთრისთვის ინახავენ. შემოდგომაზე შემოდის მწვანე პომიდორი, რომლისგანაც ამზადებენ მწვანე შესანახად აკეთებენ წითელი პომიდორის მარინადასაც. იგი მწვანე პომიდორთან შედარებით უფრო ნაზია და შუშუუნა. საამისოდ არჩევენ მოგრძო ფორმის, თხელკანიან, ხორციან პომიდორს, რომელსაც ასტერილებენ მარინადაში ნიახურთან და ნიორთან ერთად.

პატარა ზომის მკვასე პომიდორებისგან ხარშავენ მურაბას. მომზადების პროცესი საკმაოდ შრომატევადი და რთულია. მომცრო ზომის მწვანე პომიდორებს ბასრი დაწით გააცილიან კანს, ჩანგლით დაჩხვლებენ და 2 საათის განმავლობაში კირიან წყალში ათავსებენ. პერიოდულად ურევენ. 10 ლ წყალზე საჭიროა 2 ჰემევი ახალი კირი. კირი ამაგრებს ნაყოფს და მოხარშვისას იგი აღარ იშლება. ამის შემდეგ პომიდორი კარგად ირეცხება, წამოდუღდება ჯერ სუფთა, ხოლო შემდეგ მდურარე შაბიან წყალში, შემდეგ კვლავ სუფთა წყალში და ბოლოს იხარშება შაქრთან ერთად ჩვეულებრივი წესით. მურაბას არომატისთვის ემატება ილი და ვანილი.

მსოფლიო კულინარიის სხვადასხვა ნიშნების გავრცელებამ საქართველოში პომიდორზე მოთხოვნილება გაზარდა. შემოვიდა ახალ-ახალი კერძები, ახალ-ახალი საწებლები და საწებლები. პომიდორის პასტის შემოტანამ ძალიან გაამარტივა ზამთრისთვის პომიდორის შენახვის პრობლემა. სწრაფად და მარტივად მზადდება სახელდახელო საწებელი, რომელიც საქართველოში ძალიან პოპულარულია: დანაყილ ნიორს, ნედლ ქინძს და წითელ წინაქას ურევენ ანადუღარ წყალში გახსნილ პომიდორის პასტას, ანელებენ მარილით. ზოგი დიასახლისი მას უმატებს ძალიან წვრილად დაჭრილ ხახვს და ნივრისა და წინაქის ნაცვლად კი აჯიკას ხმარობს.



ბოსტნეულის კრემ-სუპი სოკოთი



საჭირო მასალა: 2-3 ცალი კარტოფილი, 2 ცალი სტაფილო, 1 ჭიქა დაჭრილი ნებისმიერი სახეობის სოკო, 1 ცალი ყაბაყი, 1 ჭიქა რძე, მარილი და წინაკა - გემოვნებით.

მომზადება: მდულარე წყალში ვყრით საშუალო ზომის კუბებად დაჭრილ სტაფილოს, კარტოფილს, სოკოს და ყაბაყს. წყალი ბოსტნეულს კარგად უნდა ფარავდეს. როდესაც ბოსტნეული მოიხარშება, წყლის ნაწილი გადავღვართ და დავამატოთ რძე, დავაბლენდეროთ, შევანელოთ მარილითა და პილპილით და კიდევ ერთხელ მოვადულოთ. წვნიანი მივირთვათ არაუანთან ერთად.

ფარშირებული პომიდორი ყველით



საჭირო მასალა: 1 კგ. პომიდორი, 400 გ. ყველი, 3 კბილი ნიორი, 1-2 ს.კ. საფანელი, 1 კონა სხვადასხვა სახის მწვანილი, შავი პილპილი - გემოვნებით. 1 ს.კ. კარაქი გამოსაცხობი ფორმისთვის.

მომზადება: პომიდორებს ამოვაცალოთ გული. გული წვრილად დავეჭრათ, შევურიოთ გახეხილი ყველი, საფანელი, წვრილად აკეპილი მწვანილი და დაჭყლტილი ნიორი. ამ გულსართით გავავსოთ პომიდორები, შევდგათ ლუმელში და გავაცხოთ.

ბოსტნეულის "რიზოტო"



საჭირო მასალა: 1 საშუალო ზომის სტაფილო, 1-2 თავი ხახვი, 2 ცალი ბადრიჯანი, 1 პატარა ქილა მწვანე ბარდის კონსერვი, 200 გ. ყვავილოვანი კომბოსტო, 2 ცალი ბულგარული წინაკა, 2 კბილი ნიორი, 1 კონა რეპიანი, 1 კონა ოხრახუმი, 1 ცალი დაფნის ფოთოლი, მარილი და შავი პილპილი - გემოვნებით. ზეთი - ბოსტნეულის შესანავად. 1 ჩაის ჭიქა ბრინჯი.

მომზადება: ზეთდასხმულ ტაფაზე დავყაროთ მსხვილად დაჭრილი ხახვი და სტაფილო, რამდენიმე წუთში დავუმატოთ თხლად დაკეპილი კომბოსტო, საშუალო ნაჭრებად დაჭრილი ბადრიჯანი, მწვანე ბარდა, დავახუროთ საფარებელი და დაბალ ცეცხლზე ვთუშოთ 5-10 წუთის განმავლობაში, შემდეგ დავუმატოთ ნახევრად მოხარშული ბრინჯი და გავაგრძელოთ თუშვა. 10 წუთის შემდეგ მოვყაროთ მწვანილი და სახელებლები. ბრინჯი რომ მოიხარშება, კერძი მზადაა.

ყველისა და ბოსტნეულის კახვი



საჭირო მასალა: 200 გ. ყველი, 100 გ. კარაქი, 1 ცალი ბულგარული წინაკა, 15 ცალი ზეთისხილი, 1 კონა ოხრახუმი, ნიუ-ლი წინაკა - გემოვნებით.

მომზადება: გავხეხოთ ყველი. წვრილად დავჭრათ ბულგარული წინაკა, ოხრახუმი და ზეთისხილი. თასში ავურიოთ ყველა ეს ინგრედიენტი და შევავილოთ კარაქი, მივცეთ ძეხვის ფორმა და გადავახვიოთ ცელოფანში. მომზადებული მასა შევდლოთ მაცივარში 2 საათით. "ყველისა და ბოსტნეულის ძეხვი" დავჭრათ და მივირთვათ რუხ პურთან ერთად.

ბადრიჯნის რულატი ქათმის ხორცილი



საჭირო მასალა: 2-3 ცალი ბადრიჯანი, 300 გ. ქათმის ფილე, 1 ცალი კვერცხი, 200 მლ. 20%-იანი ნაღები, 1 ჩ.კ. დაჭყლტილი ნიორი, 1 ს.კ. მაიონეზი, მარილი და შავი პილპილი - გემოვნებით.

მომზადება: ბადრიჯანი დავჭრათ სიგრძეზე, მოვყაროთ მარილი და 30 წუთით ასე დავაყოვნოთ. ქათმის ფილე გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში და შევურიოთ ნაღები ან 100 მლ ნაღებთან ერთად დავაბლენდეროთ და 20 წუთით შევდგათ მაცივარში, შემდეგ შევურიოთ კვერცხი, მარილი, პილპილი და გავთქვიფოთ მიქსერით. უნდა მივიღოთ სქელი კრემის კონსისტენციის მასა. ბადრიჯანი გავრეცხოთ, დავანყოთ თუნუქის ფურცელზე და 15-20 წუთის განმავლობაში გავაპროთ ლუმელში. თითოეულ ბადრიჯნის ფენაზე მოვათავსოთ ქათმის ფარშის პატარა ბურთულა და გადავახვიოთ რულეტისებურად. ფარშის ბურთულამ ფორმა რომ არ დაკარგოს, სველი ხელით ამიგავუნდავოთ. რულეტები მოვათავსოთ თუნუქის ფურცელზე, მოვასხათ ერტმანეთში არეული 100 მლ. ნაღები, მაიონეზი და დაჭყლტილი ნიორი, შევდგათ 200 გრადუსზე გახურებულ ლუმელში და ვაცხოთ 40 წუთის განმავლობაში.

საუზამე "სოკოვაი"



საჭირო მასალა: 3 ცალი პომიდორი, 6 ცალი მოხარშული კვერცხი, 150 გ. ახალი ქაბა სოკო, 50 გ. ლორი, 50 გ. სქელი მაიონეზი, 1 ს.კ. კარაქი, შავი პილპილი და მარილი - გემოვნებით.

მომზადება: მოხარშული კვერცხები გავჭრათ შუაზე, ამოვაცალოთ გული და გავხეხოთ. სოკო და ლორი დავჭრათ წვრილად, შევანელოთ მარილითა და პილპილით, მოვშუშოთ კარაქში დად ავუმატოთ გახეხილი კვერცხის გულეები. პომიდორები

გავჭრათ შუაზე, ამოვაცალოთ გული და მოვყაროთ მარილი. ნახევარ-ნახევარი კვერცხის ცილები შევავსოთ ფარშით და თავზე გავჭრილი პომიდორები დავახუროთ. თავზე აქა-იქა დავანეოთ მაიონეზი.

დასერტი "ტირამისუს" სტილში



საჭირო მასალა: 200 გ. ბისკვიტის ორცხოზობილა "სავოიარდი" (იგივე "ქალის თითები"), 250 მლ. ყავა, 300 გ. 35%-იანი ნაღები, 200 გ. ყველი "მასკარპონე" 100 გ. 100 მლ. ნაღების იოგურტი, შაქრის პუდრა, 3 ს.კ. კონიაკი, 2 ცალი ბანანა, 400 გ. მარწყვი, შავი შოკოლადი - მოსართავად.

მომზადება: "მასკარპონე" გავთქვიფოთ იოგურტთან და შაქართან ერთად და ფრთხილად შევურიოთ კარგად გათქვეფილი ნაღები. 25X25 სმ. ფორმაში ფენა-ფენა მოვათავსოთ ყავასა და ლიქიორში ამოვლებული ორცხოზობილა, კრემი დაჭრილი მარწყვი და ბანანი. ორცხოზობილა ყავაში ჩავასველოთ შაქარ-მოყრილი მხრიდან და დავანყოთ არა მხოლოდ ფორმის ძირში, არამედ გვერდებზეც. ბოლოს ნაფუსვით კრემი, მოვრთოთ მარწყვითა და გახეხილი შოკოლადით. მომზადებული ტორტი შევდგათ მაცივარში მინიმუმ 4 საათით.

შოკოლადის ბრანულა ალუბლით



საჭირო მასალა: 75 გ. ნუში, 50 გ. შავი შოკოლადი, 75 გ. კარაქი, 1 ს.კ. შაქარი, 1 კვერცხი, 1 ს.კ. რომი, 1 ჩ.კ. პურის ფქვილი, 1 ჭიქა კურკა გამოცლილი ალუბალი, შაქრის პუდრა - მოსართავად.

მომზადება: დარბილებული კარაქი და შაქარი ავთქვიფოთ, დავუმატოთ კვერცხი, გახეხილი შოკოლადი და რომი. ცალკე ავურიოთ ფქვილი და დაფქული ნუში და ფრთხილად შევურიოთ მომზადებულ მასას, ჩავასხათ ფორმაში, მოვყაროთ ალუბალი და შევდგათ 180 გრადუსზე გახურებულ ლუმელში 25 წუთით. სურვილისამებრ მოვყაროთ შაქრის პუდრა.

ცივი ჩაი მიხაკით



საჭირო მასალა: 5 ჩ.კ. შავი ჩაი, 2 ცალი მიხაკი, 1-2 ს.კ. შაქარი, 1 ლ. მდულარე წყალი.

მომზადება: ჩაი და მიხაკი მოვათავსოთ ფაიფურის ჭორჩელში და დავასხათ 250 მლ. მდულარე წყალი, გავაჩეროთ ასე 10 წუთის განმავლობაში, შემდეგ დავუმატოთ დანარჩენი წყალი, შაქარი და კარგად ავურიოთ. მზა ჩაი გადავწუროთ და შევდგათ მაცივარში. როდესაც ჩაი კარგად გაცივდება, ავთქვიფოთ მიქსერით ან ბლენდერის საშუალებით, გადავანაწილოთ ჭიქებში და მივირთვათ ყინულთან ერთად.