



„საქართველო ღვინის აკვანი“



ღვინო მსოფლიოს ყველაზე მრავალფეროვანი პროდუქტია. იგი მრავალი განსხვავებული ვაზის ჯიშისგან მზადდება, ერთმანეთისგან ასევე სრულიად განსხვავებული მეთოდებით და ტექნოლოგიებით. თითოეული ღვინო სახასიათო და განსაკუთრებულია. შეუძლებელია ერთნაირი თვისებებისა და გემოს ღვინის პოვნა მაშინ, როცა ამდენი სახეობის ვაზი მოიპოვება.

საიდან მოდის ღვინის ისტორია? რომელ ქვეყანაში ჩამოიხსა პირველად? ეს საკმაოდ საინტერესო საკითხია და პასუხიც გასაოცარი აქვს. „ღვინის სამშობლო“ – ასე საუბრობენ საქართველოზე, როგორც ღვინის უძველეს

სამშობლოზე. ვაზს ოდითგანვე საკრალური მნიშვნელობა ჰქონდა ქართველებისთვის, ის სიცოცხლის, ნოყიერების სიმბოლოა. აქ 500-ზე მეტი სხვადასხვა ჯიშის ყურძენი იზრდება, რომელთაგანაც საუკეთესო ხარისხის ღვინო მზადდება.

არქეოლოგიური მონაცემებით, ქართველების ვაზთან და ღვინოსთან დამოკიდებულება ძალიან ადრეული ეპოქებიდან ჩანს. ღვინის ისტორია ნეოლითის ხანაში დაიწყო და ამის ნაკვალევი ყველაზე ცხადად ჩვენს ქვეყანაში გამოჩნდა. საქართველოში ღვინის დასაყენებლად ფართოდ გამოყენებული ქვევრი ნეოლითის ჭურჭლის მსგავსია, რაც კიდევ ერთხელ ადასტურებს, რომ ამ რეგიონში ღვინის კულტურას ღრმა ისტორიული ფესვები აქვს და მის უწყვეტობას უსვამს ხაზს. საქართველო რომ ღვინის სამშობლოა, - ეს 7 ქვეყნის წამყვანმა სპეციალისტებმა 3 წლიანი კვლევის შემდეგ დაადასტურეს. ამ მნიშვნელოვან პროექტს ხელმძღვანელობდა პენსილვანიის უნივერსიტეტის მუზეუმის პროფესორი, ბიოქიმიკოსი და ღვინის ისტორიკოსი პატრიკ მაკგოვერნი. წამყვანი მეცნიერები ზედმიწევნით იკვლევდნენ სხვადასხვა დროს მოპოვებულ მასალას, მათ შორის, ყურძნის უძველეს წიპწებს, თიხასა და თიხის ჭურჭელზე დანალექ მჟავას, რომელიც, საბოლოოდ, ღვინო აღმოჩნდა. ეს უკანასკნელი მორფოლოგიური და ამპელოგრაფიული ნიშნების მიხედვით ვაზის კულტურულ სახეობას, „Vitis Vinifera Sativa-ს“ მიაკუთვნეს. საუბარია კულტურული ვაზის პირველ ნაკვალევზე,

რომელიც ძვ. წ. VI-V ათასწლეულით თარიღდება და რომელიც საქართველოში, შულავერის გორაზე და მის სიახლოვეს აღმოაჩინეს. ამას გარდა ღვინის ქართული და თან უძველეს წარმომავლობაზე ისიც მეტყველებს, რომ ალაზნის ველზე მდებარე ვენახები საკმაოდ მოვლილია, რაც იმის თქმის საფუძველს იძლევა, რომ აქ მცხოვრები მევენახეები თაობების განმავლობაში უწყვეტად მუშაობდნენ ამ მიწებზე.

საყურადღებოა ღვინის დაყენების ტექნიკაც, რომელიც ერთადერთია და მსოფლიოს მასშტაბით მისი ანალოგი არ მოიძებნება. ამას თიხის ის ჭურჭელი განაპირობებს, რომელშიც ქართველები ოდითგანვე აყენებდნენ ღვინოს. ტრადიციული ქართული მეღვინეობა ძნელად წარმოსადგენია ქვევრის გარეშე. ქვევრის ტექნოლოგიური პროცესი შემდეგია - ყურძენი იწურება და ისხმება ქვევრში, რომელიც მიწაშია მოთავსებული. ეს უზრუნველყოფს ოპტიმალურ ტემპერატურას ღვინის დავარგების და შენახვისთვის. ჩვენი ეს უძველესი მონაპოვარი, რასაც ქვევრში ღვინის დაყენება ჰქვია, დღეს მსოფლიოს ერთ-ერთ ყველაზე თანამედროვე, მოდურ და მოწინავე მეთოდად იქცა. მას ძალიან აქტიურად იყენებენ, განსაკუთრებით ორგანული და ნატურალური ღვინის მწარმოებლები, მთელი მსოფლიოს მასშტაბით. ეკოლოგიურად სუფთა ეს პროცესი დადასტურებულია, როგორც უძველესი ტექნოლოგია. იუნესკოს არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის დაცვის მთავრობათაშორისმა კომიტეტმა ქვევრის ღვინის დაყენების უძველესი ქართული წესი აღიარა, როგორც უნიკალური მოვლენა.

აღსანიშნავია ის ფაქტიც, რომ ამ მეთოდს და ღვინის დაყენების ამ უძველეს კულტურას, რომელიც 8000 წლით თარიღდება დღემდე ვიყენებთ.

თითქოს გასაოცარი წარმოსადგენია ასეთ პატარა ქვეყანაში და ასეთ პატარა ტერიტორიაზე, რომ უამრავი ვაზის სახეობა ხარობს. როგორც უკვე ვახსენე ჩვენთან ვაზის 500-ზე მეტი ჯიშის ყურძენი მოჰყავთ. ისტორიის მიხედვით ადრეულ პერიოდში ეს რიცხვი 3000-ს შეადგენდა, რაც მსოფლიო ასორტიმენტის 2,5%-ს შეადგენს.

განსხვავებულობა და მრავალფეროვნება საქართველოს ღვინის რეგიონების მთავარი ნიშანია. ყველა მათგანი განსხვავდება ერთმანეთისგან ნიადაგებითა და კლიმატით. არამხოლოდ ქვეყანა, არამედ თითოეული რეგიონი თავისი განსაკუთრებული და განსხვავებული ღვინის ჯიშებით, მეთოდებით და ენო-გასტრონომიული ტრადიციებით გამოირჩევიან.

შეგვიძლია ასეთი 10 რეგიონი გამოვყოთ. პირველ ადგილს რათქმაუნდა კახეთი იკავებს. ქვეყანაში დაყენებული ღვინოების დიდი წილი კახეთზე მოდის. იმერეთი და ქართლი თეთრი ღვინითაა გამორჩეული, რაჭა ალექსანდროულითა და მუჯურეთულით უერთდება ქართული ჯიშების დიდ ოჯახს, ლეჩხუმი ცოლიკოურითა და უსახელოურითაა განთქმული, გურია და ჩხავერი განუყოფელია. ეს ჯიში ამ მხარის სიმბოლოა, სამეგრელო კი ოჯალემის გარეშე

წარმოდგენელია, მესხეთ-ჯავახეთი მევენახეობა-მელვინეობის ერთ-ერთი უძველესი კერა საქართველოში. სავარაუდოდ არაერთი კახური თუ ქართლური ჯიში სწორედ მესხეთიდან იღებს დასაბამს, სუბტროპიკულ ზონაში აჭარა თავის მნიშვნელოვან სიტყვას ამბობს ადგილობრივი ჩხავერით, საბოლოოდ კი აფხაზეთი, რომელიც თავისი უნიკალური ჯიშებითაა პირველ რიგში გამოსარჩევი (ავასირხვა, ამლახუ, კაჭიჭი, აგბიში).

ამ მხარეში ვაზის და მელვინეობის გავრცელებასა და განსაკუთრებულ ტექნიკაზე არაერთი ისტორიული თუ რელიგიური ფაქტიც მეტყველებს. ყველასთვის კარგად ნაცნობი კოლხეთი განთქმული იყო ღვინით. საგარეო ვაჭრობის დროს ღვინო ის მნიშვნელოვანი პროდუქტი იყო, რომელიც ბერძნებს ამ მიწიდან მუდმივად გაჰქონდათ. კოლხური ღვინო მეტად გემოვნებიანი და მათრობელა იყო ვიდრე, ბერძნული. ამას გარდა აღსანიშნავია თუ გავიხსენებთ ერთ პატარა დეტალს საქართველოს გაქრისტიანების ისტორიიდან - განმანათლებელი წმ. ნინო საქართველოში სწორედაც, რომ ვაზის ჯვრით შემოვიდა.

ამ ყველაფრის გათვალისწინებით თანამედროვე სამეცნიერო საზოგადოება სულ უფრო მეტი დამაჯერებლობით აღიარებს საქართველოს „ღვინის სამშობლოდ“. მსოფლიო სამეცნიერო საზოგადოება თანხმდება, რომ მელვინეობის უძველესი კვალი სწორედ საქართველოს ტერიტორიაზე იქნა აღმოჩენილი, საიდანაც ის შემდეგ გავრცელდა მთელ მსოფლიოში და უდიდესი გავლენა იქონია სოფლის მეურნეობის, ხალხთა კულტურის, ბიოლოგიის, მედიცინისა და, ზოგადად, ცივილიზაციების ჩამოყალიბებაზე.

წყაროები: <https://nationalgeographic.ge/saqartvelo-ghvinis-samshoblo/>
<https://forbes.ge/news/181/Rvinis-kulti-da-kultura>

<http://dwc.ge/ge/about-georgia>

ავტორი: ანა ჩალაშვილი