

ნანი მამფორია
სტუ ასოც. პროფესორი,
პაატა კოგუაშვილი
სტუ პროფესორი

THE KVEVRI WINE – ROAD TO EUROPE

Nani Mamporia – GTU Associate professor
Paata Koguashvili - GTU Full professor

ABSTRACT

The monument of the Georgian agricultural culture – kvevri and Georgian tradition of winemaking in kvevri, which has come down from the millennial depths, is an important monument of human intangible culture. In recent years, both in Georgia and overseas, the kvevri and kvevri wine have come to a great interest.

During wine making in kvevri the most important process is fermentation. The kvevri not only keeps the wine well, but also participates in fermentation. The tradition of wine making in qevri in Georgia is reviving and the demand on kvevri-wine increases, the sectoral knowledge is far behind. A quality product can only be created when the practical work is accompanied by appropriate knowledge and experience.

Key words: Kvevri, wine, vine, export, intangible culture monument, world market, value.

აბსტრაქტი

ათასწლეულების სიღრმიდან ჩვენამდე მოღწეული ქართული სამეურნეო კულტურის ძეგლი ქვევრი და მასში ღვინის ქართულად დაყენების წესი, საკაცობრიო არამატერიალური კულტურის უმნიშვნელოვანესი ძეგლია, ბოლო პერიოდში, როგორც საქართველოში, ისე უცხოეთშიც, ქვევრი და ქვევრის ღვინო განსაკუთრებული ინტერესის სფეროში მოექცა.

ქვევრში ღვინის დაყენების დროს ყველაზე მნიშვნელოვანი პროცესია მასში ღვინის დადუღება-დავარგება. ქვევრი, არამარტო ღვინოს კარგად ინახავს, არამედ მონაწილეობს კიდევც დუღილისა და თუ დაღვინება-დავარგების პროცესში.

საქართველოში ქვევრში ღვინის დაყენების ტრადიცია ახალ სიცოცხლეს იკრებს და ქვევრის ღვინოზე მოთხოვნილება იზრდება, მაგრამ ამ პროცესს დარგობრივი ცოდნა ნამდვილად ჩამორჩება. არადა ხარისხიანი პროდუქტის შექმნა მხოლოდ მაშინ შეიძლება, როდესაც პრაქტიკულ საქმეს შესაბამისი ცოდნა-გამოცდილება ახლავს.

საკვანძო სიტყვები: ქვევრი, ღვინო, ვაზი, ექსპორტი, არამატერიალური კულტურის ძეგლი, მსოფლიო ბაზარი, ღირებულება.

ქართველური მოდგმა ქვევრში ღვინოს 8 ათასი წელია აყენებს. ღვინის დაყენების ამ არქაული და ორიგინალური წესის გავრცელება ყველა მიმართულებით თანამდევით უნდა იყოს ვაზის გაკულტურების (პარადომესტიკაციის) გავრცელებისა დროსა და სივრცეში. თიხის ჭურჭელში ღვინოს სამხრეთ კავკასიასა და ხმელთაშუა ზღვის რეგიონებშიც აყენებდნენ, მაგრამ ქვევრში ღვინის დაყენების ეს უძველესი წესი მხოლოდ ჩვენში შემოგვრჩა, რადგანაც საქართველოს ტერიტორია ქვევრისა და ქვევრში ღვინის დაყენების ამ უძველესი წესისათვის ადგილის დედაა... რაოდენ პარადოქსულიც არ უნდა იყოს, ევროპელებს და დანარჩენ მსოფლიოსაც 2000 წელზე მეტი დასჭირდათ ქვევრში ღვინის დაყენების ქართული წესის აღმოსაჩენად და შესაცნობად. [1]

მკვლევართა განსაკუთრებულ ინტერესს იწვევდა ის გარემოება, თუ როგორი ბუნებისა და შინაარსის ღვინოს აყენებდნენ ძველად, როცა ქართული ღვინო იმდროინდელი ტრანსპორტით — ურმით, ცხენითა და აქლემით სპარსეთამდე და სხვა შორ გზებზე მოგზაურობას კარგად იტანდა. ეს ფაქტი საშუალებას გვაძლევს ვივარაუდოთ, რომ საექსპორტო ღვინო სათანადოდ მოვლილი უნდა ყოფილიყო, ამასთანავე, აუცილებლად საკმაოდ ალკოჰოლიანი, წინააღმდეგ შემთხვევაში შორ გზაზე მისი ხარისხი დაეცემოდა და იგი თავის თვისებებს დაკარგავდა, თუმცა გაკვირვებას აღარ იწვევს ის ფაქტი, რომ საქართველოში თერმოსის ტიპის ქვევრები არსებობდა და შესაძლოა მათი მეშვეობითაც ხდებოდა მსგავსი ტიპის ექსპორტიზაციაც.

ქვევრი არა მარტო საქართველოს, არამედ მთელი მსოფლიოს კულტურული მემკვიდრეობაა. მისგან ბევრს ელიან და მიაჩნიათ, რომ ქვევრის ღვინო თანამედროვე ერთფეროვან ბაზარს გაამრავალფეროვნებს. ეს უძველესი საღვინე ჭურჭელი ახლა მრავალი ქვეყნის მეცნიერთა შესწავლის საგანია, რასაც თან ახლავს დასკვნები ქვევრის ღვინის საუკეთესო თვისებების შესახებ. უცხოელი მეღვინეები ქვევრს თანდათან საპატიო ადგილს უთმობენ თავიანთ მარანში. დისტრიბუტორები კი საქართველოდან ქვევრის ნატურალური ღვინოების ექსპორტს ზრდიან. ქვევრის პირველ საერთაშორისო სიმპოზიუმზე უცხოელმა სპეციალისტებმა ერთხმად განაცხადეს, რომ ახლანდელ პრეტენზიულ მსოფლიო ბაზარზე ქართულ ღვინოს წარმატებას, პირველ რიგში, ქვევრი მოუტანს.

ქვევრში ღვინის დაყენების ქართული მეთოდი ღვინოს სძენს განსაკუთრებულ გემო-თვისებებს. ჩვენ ვიცით, რომ სხვადასხვა მეთოდი არსებობს საქართველოში. აღმოსავლეთ საქართველოში იყო ჭაჭა კლერტზე გრძელვადიანად დადუღება და დავარგება, ხოლო

დასავლეთ საქართველოში იყო ჭაჭის გარეშე დაყენება. ორივე შემთხვევაში ქვევრს სხვადასხვა დადებითი თვისება აქვს, იგივე დუღილის დროს ძალიან კარგ ტემპერატურის რეჟიმს ქმნის გრძელვადიანი დაფარვებისთვის. ეს ყველაფერი ხელს უწყობს იმას, რომ ქვევრის გამოყენება ჩაითვალოს იდეალურ ჭურჭელად. დაყენების მეთოდი უფრო მნიშვნელოვანია, ვიდრე უბრალოდ ჭურჭელი.

ქვევრის ღვინის დამზადება უნიკალური ხელოვნებაა, რომელიც საქართველოში ტრადიციას წარმოადგენს და იგი სხვადასხვა გამორჩეული ელემენტის კომბინაციას ეყრდნობა, რის შედეგადაც, ღვინის სპეციფიკური სახეობა და გემო იქმნება. ეს ფაქტი გაეროს განათლების, მეცნიერებისა და კულტურის ორგანიზაციის (UNESCO) მიერ იქნა აღიარებული. 2013 წლის დეკემბერში, ბაქოში გამართულ მე-8 სესიაზე აღნიშნულმა ორგანიზაციამ ქვევრის ღვინოს კაცობრიობის არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიანიჭა.

UNESCO-ს დოკუმენტში ქვევრის ღვინო შემდეგნაირად არის აღწერილი: „მარტივი ტექნოლოგიური პროცესი, რომელიც ყურძნის სანახელოში დაწურვისგან, ყურძნის ტკბილის, კანის, ყუნწების და ნიჰნის ქვევრში ჩასხმისგან, ქვევრის დალუქვისგან და ამ ნაერთის 5-6 თვის განმავლობაში დაძველებისგან შედგება“. [2]

ქვევრი სათანადოდ დღემდე არავის უკვლევია. რაც შეეხება ღვინოს, ის მრავალმხრივია გამოკვლევულ-შესწავლილი, ამიტომ ფართოდაა ცნობილი ყველა ის მოთხოვნა, რომლებსაც ღვინო ჭურჭელს უყენებს. ღვინო ითხოვს, რომ მის სუნსა და გემოს ჭურჭელი არ შეეხოს, არც გაუმჯობესების და არც გაუარესების კუთხით, რადგან ორივე შემთხვევაში ღვინო ბუნებრიობას (ნატურალობას) კარგავს. ღვინო ითხოვს, რომ დაფარვების პროცესში მუდმივი დაბალი ტემპერატურა ჰქონდეს და ნორმით მარაგდებოდეს ჟანგბადით. შპშპრ(ი) ღვინის ამ მოთხოვნას დღემდე სრულად აკმაყოფილებს. [3]

31 ივლისს, საფრანგეთის ქალაქ ბორდოში, ღვინის ცივილიზაციის მსოფლიო ცენტრში - Cité des Civilisations Du Vin - გაიხსნა ძალიან მნიშვნელოვანი გამოფენა „საქართველო - მეღვინეობის აკვანი“, რომელიც 4 თვეს გაგრძელდება. ღვინის ცივილიზაციის ცენტრში მევენახეობა-მეღვინეობის გამოფენათა ციკლი გახსნა საქართველომ და ის ღვინის ცივილიზაციის მუზეუმის საპატიო მასპინძელი გახლავთ. [4]

ქართული გამოფენის ფარგლებში, ღვინის ცივილიზაციის ცენტრის ცენტრალურ შესასვლელში განთავსდა დიდი ზომის ქვევრი, რომელიც ალავერდის ეპარქიაში ახლადგახსნილი თანამედროვე ქვევრის სკოლის ბაზაზე სპეციალურად ამ გამოფენისთვის დამზადდა. ქვევრი დარჩება მუდმივ ექსპოზიციაში და იუნესკოს მიერ მსოფლიოს არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლად „ქვევრის ღვინის დაყენების უძველესი ქართული ტრადიციული მეთოდის“ აღიარებას მიეძღვნება.

აი რას ნერს გამოფენის ორგანიზატორი იზაბელ ლეჟერონი: „ქართული ღვინოები, განსაკუთრებით კი ქვევრის ღვინოები, სულ უფრო მეტ პოპულარულ-

ლარობას იძენს დიდ ბრიტანეთში და ჩემი აზრით, მთელ მსოფლიოში, რადგან დიდი ინტერესია განსხვავებული და დიდი ისტორიის მქონე ღვინოების მიმართ. საქართველო კი მსოფლიოში უძველესი ღვინის მწამობელი ქვეყანაა და 8000 რთველს ითვლის. მას ბევრი რამის შემოთავაზება შეუძლია როგორც სომელიეების, ასევე რესტორნებისთვის, რადგან ქართული ღვინის საკვებთან შეხამება მარტივია. ქართული ღვინის ინდუსტრიისთვის ხელსაყრელი დროა, მწარმოებლები აქცენტს აკეთებენ ღვინის დაყენების უძველეს ტექნოლოგიებზე. ბაზარი იზრდება და თქვენც შეგიძლიათ იხილოთ, რომ ქართული ღვინის სტენდთან ყოველთვის ბევრი ხალხია და ისინი ამ ღვინის გასინჯვის შესაძლებლობას ხელიდან არ უშვებენ. სულ უფრო მეტი ადამიანი მიდის საქართველოში და ხვდება მევენახეებს ქართული ქვევრის ღვინისა და თავად ქვევრის დამზადების ხელოვნების გასაცნობად. ბოლო ხუთი წლის მანძილზე, ქართული ღვინო პოპულარული გახდა პარიზში, ნიუ-იორკში, ლონდონში და ა.შ.“ [5]

ამ ვრცელი და ამაყი შესავლის შემდეგ რა დასაძამაა და არც თუ ისე იშვიათია ისეთი ფაქტები, როდესაც ქართული ქვევრის ღვინო არ არის ღირსეული ხარისხისა.

უმთავრეს პრობლემად ალბათ ის უნდა ჩაითვალოს, რომ ამ დრომდე ვაზისა და ღვინის ქართულ კანონში ქვევრზე, ქვევრის ღვინოზე და მარნებზე არაფერი ეწერა, რამაც ამ დარგის განვითარებას გარკვეულწილად ხელი შეუშალა. თუმცა აქვე ისიც უნდა აღინიშნოს, რომ ვაზისა და ღვინის ეროვნული სააგენტოს ინიციატივა კანონის ცვლილებებთან დაკავშირებით ნამდვილად მისასალმებელია, რადგან კანონში „ვაზისა და ღვინის შესახებ“ პირველად იქნება საუბარი ხსენებულ პრობლემაზე. [6]

ჩვენმა ბრძენმა წინაპარმა, ყოველგვარი მეცნიერული საფუძვლების გარეშე იცოდა, რომ ღვინის დუღილი „თანაბრად, საშუალო ტემპერატურაზე“ უნდა განხორციელებულიყო და ქვევრის მინაში მოთავსების ტრადიციაც სავარაუდოდ ამ მიზეზით წარმოიშვა. უფრო მეტიც, ქართველი კაცი ქვევრებს შორის 2-3 მეტრს მაინც იცავდა და ერთმანეთთან ახლოს მინაში არ ათავსებდა, რადგან თბოცვლას ხელი არ შეშლოდა, მინას ქვევრი გაეგრილებინა და დუღილის დროს წარმოქმნილი ტემპერატურით „ქვევრებს ერთმანეთი არ გაეთბო“. დღეს ქვევრის ღვინის მწარმოებლებმა დაივიწყეს ეს ტრადიცია და ხშირად მარნებში ქვევრები ერთმანეთთან ზედმეტად ახლოს არის ჩაყრილი და დუღილის დროს იზრდება მადულარი მასის ტემპერატურა, მინას ალარ ძალუძს ქვევრების გაგრილება.

გამოყენებამდე ქვევრის გარეცხვა და განმენდა აუცილებელია. ონკანის წყალი, ხშირ შემთხვევაში, არ არის საკმარისი მიკრობული ინფექციების მოსაშორებლად. კირიანი წყლის (3-5 კგ. კირი 10-15 ლიტრ წყალში) გამოყენება ტრადიციული მეთოდია და, როგორც პრაქტიკა აჩვენებს, საკმაოდ ეფექტიანია. [2]

რთველის წინ ჩვენი წინაპარი საგულდაგულოდ, გულმოდგინედ რეცხავდა ქვევრს, საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში ქვევრის სარეცხი იარაღების ნაირ-

სახეობა იყო წარმოდგენილი. ჩგარდა ამისა, დურდოს მოთავსებამდე ქვევრს გოგირდის პატრუქებსაც უბოლებდნენ. რატომ უფრო ვითარდება დაავადება ქვევრის ღვინოებში? ქვევრის კედლები ხასიათდება ფოროვანი სტრუქტურით. ფორში ბაქტერია იზუდებს და შემდეგ ქვევრში ჩასხმულ სითხეში გადაინაცვლებს, მრავლდება და იწყებს ცხოველქმედებას. ზოგჯერ ქვევრის გარეცხვა არაა საკმარისი იმისათვის, რომ მომავალი ღვინო დავიცვათ ბაქტერიების ცხოველქმედებისაგან და აუცილებელია ანტიმიკრობული მოქმედების (ხსნარების/გოგირდის პატრუქების) გამოყენება, რათა სრულყოფილად „გაენმინდოთ“ ფორები მიკროორგანიზმებისაგან. თუ ადამიანს შესაბამისი ცოდნა-გამოცდილება არა აქვს და იგი არ იცავს ჰიგიენის წესებს, მაშინ მას ქვევრი ვერაფერში დაეხმარება.

მნიშვნელობა აქვს ქვევრის წარმომავლობას. კარგი მექვევრე იმითაც გამოირჩევა, რომ მან ზუსტად იცის საიდან მოიტანოს თიხა და როგორი უნდა იყოს ის. ამას აქვს ძალიან დიდი მნიშვნელობა. ისტორიულად რამდენიმე ადგილია საქართველოში, სადაც განსაკუთრებულად კარგი ქვევრის თიხა იყო. ქვევრისთვის საჭირო თიხა-კირქვას და მცირე რაოდენობით ძვირფას ლითონებს – ოქროს, ვერცხლსა და სპილენძს შეიცავს. კირი, რომელიც ღვინის მჟავასთან რეაქციაში შედის, ერთი მხრივ, ამაგრებს ქვევრის კედლებს, მეორე მხრივ, ბუნებრივი ანტისეპტიკის როლს ასრულებს, რაც მეღვინეობაში, სადაც 400-მდე სახის ბაქტერიაა ცნობილი, მეტად მნიშვნელოვანია. [5]

როცა პრობლემებზე ვსაუბრობთ, არ უნდა გამოგვჩეს უმთავრესი რამ: ქართული მეღვინეობის ყველაზე სუსტი წერტილი არის ცუდად მოვლილი ვენახები. ვენახების ცუდად მოვლა კი საქართველოში იწყება იმით, რომ ადამიანი როდესაც აშენებს ვენახს, თითქმის არასოდეს აკეთებს ნიადაგის ანალიზს, რადგან ვენახის გამშენებელთა დიდ ნაწილს არა აქვს სათანადო ცოდნა, თუ რა საფეხურები უსწრებს წინ ვენახის გაშენებას. უბრალოდ, ყიდულობენ ნერგს, რგავენ, აკეთებენ პლანტაჟს და ჰგონიათ – ვენახი უკვე გაშენებულია. არადა, სათანადო შესწავლისა და ნიადაგის სტრუქტურის გაუმჯობესების გარეშე (ვენახის მოთხოვნებთან შესაბამისობაში რომ მოვიდეს) ვენახის გაშენება უბრალოდ არასწორია. მით უმეტეს, ამის გაკეთების შანსი მევენახეს აქვს ერთადერთხელ — ვენახის გაშენების წინ. წლების მერე, როდესაც ადამიანი აღმოაჩენს პრობლემებს, ხვდება – თურმე ნიადაგში რალაცა არ არის წესრიგში, მაგრამ ყველაფერი უკვე გვიანი იქნება.

მოკლედ, ქვევრის ღვინის ღირებულებათა ჯაჭვი ექვსი ელემენტის მიხედვით არის კლასიფიცირებული:

- ქვევრის დასამზადებლად გამოყენებული თიხის და თავად ქვევრების შემადგენელი ელემენტები და ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლები;
- ქვევრის დამზადების რეჟიმი;
- ყურძნის მოყვანა და ვენახის მართვის თავისებურებები;
- ქვევრის მოვლა და ჰიგიენის წესები;
- ღვინის წარმოება და ქვევრის ღვინის დუღილის

მახასიათებლები;

- ქვევრის ღვინის კლასიფიკაცია და მახასიათებლები PAR-ის მიხედვით. [2]

უდავოა, ქვევრის ღვინის აღორძინების პროცესი დანაშაულია, თუმცა ჯერ-ჯერობით ისეთი ღვინო, რომელიც ღირსეულად წარდგება უცხოეთის ბაზარზე, ნამდვილად ძალზე ცოტაა. საკითხს ისიც ართულებს, რომ ქვევრის ღვინის დაყენებას არ შეიძლება მიეცეს მასობრივი ხასიათი და იგი არ უნდა იქცეს ინდუსტრიულ ღვინოდ, რაგინდ დიდი იყოს მასზე მოთხოვნა. წინააღმდეგ შემთხვევაში მისი, როგორც უნიკალური პროდუქტის ღირსებაც და ფასიც დაეცემა. ამიტომ ქვევრში ღვინის დაყენება მარნების საქმეა და არა ქარხნებისა! ქვევრში ღვინის ქართულად დაყენების მეთოდით მიღებული პროდუქტი ის ნიშპროდუქტია, რომელიც ადგილის მოცილებდ არ მოეკვლინება ჩვეულებრივ, ინდუსტრიულ ღვინოს მსოფლიო ბაზარზე და ეს ორი განსხვავებული პროდუქტი ერთმანეთის კონკურენტი არასოდეს იქნება. [6]

ქართული ქვევრის ბოლოდროინდელი არნახული პოპულარიზაციის წყალობით, ყოველ წელს, ევროპულ ბიო-მეღვინეებს საქართველოდან მიაქვთ ქართველი მეთუნეების მიერ წარმოებული ქვევრები და მათ მიერ ევროპაში წარმოებულ ღვინის ეტიკეტზე მიითებულობა, რომ ისინი დაყენებულია ქართულ თიხის ჭურჭელში სახელწოდებით — **ქვევრი**. ეს ტენდენცია გასახარია, მაგრამ თუკი დღეს ევროპელი მეღვინეები ქვევრს ღვინის ქართულ ჭურჭლად აღიარებენ, სათანადო კანონმდებლობის არარსებობის გამო არ არის გამოორიცხული, რომ მომავალში ქვევრის ქართულობის მითითება ევროპელებს აღარ დასჭირდეთ (ან დაავიწყდეთ), ამიტომ ქართულ ქვევრს უპირველესად ევროპაში სჭირდება დაპატენტება.

ყველა რისკ-ფაქტორის გათვალისწინებისა და ტექნოლოგიის დაცვის შემთხვევაში, ქვევრის ღვინის ხარისხიც გარანტირებული იქნება და მომხმარებელსაც აღარ გაუკვირდება ის მაღალი ფასი, რაც დღეს მაღაზიებში ქვევრის ღვინოებს ადევს.

ქართული ქვევრის ღვინის ცნობადობა და მოთხოვნილება მსოფლიოს სხვადასხვა ქვეყანაში სულ უფრო მოიმატებს. საქართველოს მეღვინეობის ორიენტირი ქვევრი და მარანში დაყენებული ქვევრის ღვინო უნდა იყოს. ეს უკანასკნელი კი უდავოდ გახდება ზოგადად ქართული ღვინის გზამკვლევი მსოფლიო ღვინის ურთულეს ბაზარზე.

გამოყენებული ლიტერატურა:

1. ლლონტი თ., კოლუაშვილი პ. „ქვევრის ღვინო-ეროვნული საგანძური!“ თბ., 2014
2. მერცი უ., ბიტარიშვილი ი., და სხვ. „ქვევრის ღვინის იდენტობა“, თბ., 2017
3. გაბრიჭიძე ე. „ქვევრი კი არ სუნთქავს, ქვევრში ღვინო სუნთქავს“. „ახალი აგრარული საქართველო“, №5 (73) 2017
4. <https://www.marketer.ge/ghvinis-civilizaciis-centri/>
5. <http://georgianwine.gov.ge>
6. ბარისაშვილი გ., „ახალი აგრარული საქართველო“ 06 (38) 2014.