

ზემო იმერეთის პლატოზე გავრცელებული ყურძნის ჯიშის ნედლეულის პროდუქტიულობა

გიორგი დანელია - სოფლის მეურნეობის აკადემიური დოქტორი,
თამარ ფალავანდიშვილი - ტექნიკის აკადემიური დოქტორი

საკვანძო სიტყვები: ვაზი, ცოლიკაური, ენდემური ჯიში, ექსპერტიზა, ბიოქიმიური პარამეტრები, ბიოლოგიური სრულფასოვნება, ეკოლოგიური სისუფთავე.

რეზიუმე

ბაზისურ რაოდენობრივი მეთოდებით შესწავლილია დასავლეთ საქართველოს ზემო იმერეთის ლანდშაფტზე გავრცელებული ვაზის კულტურის „ცოლიკაური“ ნედლეულის პროდუქტიულობა ხარისხის თვალსაზრისით, რის საფუძველზეც დადგინდა შემდეგი: ხარაგაულის რაიონში აღნიშნული კულტურის ნედლეული სტანდარტით დაშვებული დიაპაზონის ქვედა ზღვარს აკმაყოფილებს. ეს გაპირობებულია რაიონის აბიოტურ ფაქტორთა ერთობლიობით, ხოლო ბაღდათის, ზესტაფონის და საჩხერის რაიონებში პროდუქციის ხარისხი შედარებით მაღალია, რისი განმსაზღვრელიც თვით ბიოსისტემაა. ყველა ზემოთ აღნიშნულ რაიონში მიღებული ნედლეული დასაშვებია როგორც საკვებად, ასევე ღვინო-მასალის წარმოებისათვის.

საქართველო მევენახეობა-მეღვინეობის ძირძველი დარგია, სადაც 450-ზე მეტი ამპელოგრაფიულ-ენდემური ჯიშია. მსოფლიო მასშტაბით მეცნიერების მიერ დადასტურებულია, რომ ვაზის სამშობლო საქართველოა. თუნდაც რად ღირს ის ფაქტი, რომ VI საუკუნეში არქეოლოგიური გათხრების შედეგად ბრინჯაოს ხანაში მარნეულის ტერიტორიაზე აღმოჩენილია ვაზის წიპწები. საქართველოს მასშტაბით მევენახეობის ეპიცენტრი კახეთის შემდეგ იმერეთია, განსაკუთრებით ზემო იმერეთის პლატო; მიუხედავად გეოგრაფიული მდგომარეობისა, იგი ქმნის ელემენტარული ნაკვეთების მრავალგვარ ექსპოზიციას, სადაც ნიადაგური საფარის სხვადასხვა ტიპი და ქვეტიპია გავრცელებული, სადაც მოჰყავთ ტრადიციული ვაზის ჯიში „ცოლიკაური“, რომელიც ქართულ თეთრყურძნიან ვაზის ჯიშს მიეკუთვნება, რომლის ძირითადი გავრცელების ბიოტომი ზემო იმერეთია და მიეკუთვნება საგვიანო პერიოდის კულტურას. იგი ასევე ნაწილობრივ გვხვდება: რაჭა-ლეჩხუმში, სამეგრელოსა და გურიაში. ასევე ირკვევა, რომ იგი სუბტროპიკული და სუბკონტინენტალური ჰავის მოყვარული მცენარეა. ორგანოლექტიკურად „ცოლიკაურის“ ნედლეული ტექნიკურ სიმწიფეში ხასიათდება: ვიზუალურად სასიამოვნო გარეგნობით, ფერის ტონით, უნიკალური საგემოვნო თვისებებით, დადებითი სტრუქტურითა და კონსისტენციით. მიუხედავად იმისა, რომ საღვინე ჯიშია, არაერთი მოსაზრება არსებობს იმის თაობაზე, რომ იგი არაჩვეულებრივ სასუფრე ხილედ წარმოადგენს, ასევე მისგან მზადდება ბადაგი და საკონიაკე სპირტი [1].

მინერალური და ბიოქიმიური პარამეტრების მიხედვით ნედლეული განსაკუთრებით მდიდარია: ეთერზეთებით, რაც განაპირობებს მის საგემოვნო თვისებებს; ასევე ორგანული მჟავებით (დომინირებს ღვინისა და ასკორბინის მჟავები), მარტივი ნახშირწყლებით, ნაცრის ელემენტებით, „C“ და „B“ ჯგუფის ვიტამინებით [2].

ჩვენი განსჯის საგანს წარმოადგენდა „ცოლიკაურის“ ნედლეულში ტექნიკური სიმწიფის დროს ბაზისური რაოდენობრივი მეთოდებით განგვესაზღვრა: წყალი, მარტივი შაქრები, „ნედლი“ ნაცარი, სატიტრავი მავიანობა, პოტოქსიკური ელემენტებიდან ნიტრატული აზოტის და სპილენძის ხვედრითი წილი და მოგვეხდინა მათი იდენტიფიკაცია სტანდარტის დიაპაზონის ზღვართან.

„ცოლიკაურის“ ნედლეულის ხარისხის ექსპერტიზისათვის გამოყენებულია შემდეგი კლასიკური მეთოდები:

1. წყლის განსაზღვრა 60°C-ზე გამოშრობის მეთოდით (სხვაობის მეთოდით);
2. „ნედლი“ ნაცრის განსაზღვრა მაღალი ტემპერატურის (450-500°C) პირობებში;

3. ხილში სატიტრავი მჟავიანობის განსაზღვრა ტიტრაციის მეთოდით;
4. ხილში მარტივი შაქრების განსაზღვრა რეფრაქტომეტრით;
5. ნიტრატული აზოტის განსაზღვრა გრისის მეთოდით;
6. სპილენძის მასური კონცენტრაციის განსაზღვრა ფოტოელექტროკოლორიმეტრით.

ცხრილი №1. ზემო იმერეთის პლატოზე, რაიონების მიხედვით მინერალური, ბიოქიმიური და პოტტოქსიკური ნივთიერებების განსაზღვრა და შესაბამისობის დადგენა „ცოლიკაურის,, ნედლეულის სტანდარტის დიაპაზონის ზღვართან

„ცოლიკაურის“ კულტურის ნიმუშები ადგილმდებარეობის მიხედვით	წყალი, %		შშრალი ნივთიერება, %		„ნედლი“ ნაცარი, %		სატიტრავი მჟავიანობა, %		მარტივი შაქრები, %		NO ₃ ⁻ , მგ/კგ		Cu, მგ/კგ	
	სტანდარტი	შედეგი	სტანდარტი	შედეგი	სტანდარტი	შედეგი	სტანდარტი	შედეგი	სტანდარტი	შედეგი	სტანდარტი	შედეგი	სტანდარტი	შედეგი
ხარაგაულის რაიონი: სოფ. ხევი	70-80	81	20-30	19	2-6	2,5	5-13	6,2	18-20	16,8	50-60	12,2	5-10	8,8
საქასრია		80		20		3,0		5,8		16,6		10,2		7,6
ხუნევი		82		18		3,8		6,3		16,5		9,8		6,3
ზესტაფონის რაიონი: სოფ. I სვირი	70-80	78	20-30	22	2-6	4,5	5-13	11,9	18-20	19,8	50-60	18,8	5-10	7,7
II სვირი		77		23		5,1		12,2		18,8		20,2		8,2
ბაღდათის რაიონი: სოფ. დიმი ფერსათი	70-80	72	20-30	28	2-6	5,1	5-13	12,5	18-20	19,1	50-60	20,1	5-10	5,9
		74		26		4,9		11,9		19,7		19,8		7,3
საჩხერის რაიონი: სოფ. მერჯევი	70-80	75	20-30	25	2-6	4,8	5-13	10,8	18-20	19,2	50-60	17,3	5-10	7,1
კორბოული		74		26		5,2		11,2		19,3		18,1		6,2
სხვიტორი		76		24		5,3		12,8		19,5		19,2		5,3
კალვათა		73		27		5,4		12,7		19,8		16,3		6,7
ივანწმინდა	74	26	5,9	12,6	19,9	17,2	6,8							

კვლევის შედეგად შეგვიძლია დავასკვნათ შემდეგი: ხარაგაულის რაიონში გავრცელებული „ცოლიკაურის“ კულტურის ნედლეული შეესაბამება სტანდარტის დიაპაზონის საშუალო და ქვედა ზღვარს, რომელიც განპირობებულია შემდეგი ფაქტორებით: 1. ძირითადად კულტურა გავრცელებულია მთიანი სარტყლის შუა ნაწილში და განათებისა და მზის სხივური ენერჯის ტემპერატურის ჯამური რაოდენობა შედარებით დაბალია ხარაგაულის რაიონში სხვა ზემოთ

მითითებული ზემო იმერეთის ლანდშაფტთან შედარებით; 2. „ცოლიკაური“ ვაზის კულტურა ძირითადად გაშენებულია მდინარის პირა ხირხატან-ალუვიურ ნიადაგებზე, რომელიც ღარიბია მცენარისათვის შესათვისებელი ძირითადი საკვები ელემენტებით (N, P₂O₅, K₂O) და ორგანიკით; ამავდროულად აშკარად შეიმჩნევა ქიმიზაციის დაბალი დონე, რაც ეპიზოდურად გამოხატულობას პოულობს ნედლეულის ვიზუალში.

რაც შეეხება ზესტაფონის, ბაღდათის და საჩხერის რაიონებს „ცოლიკაურის“ ვაზის ნარგაობა დაპროექტებულია არა ელემენტარული ნაკვეთებით, არამედ სტანდარტით დაშვებული მასივების სახით და გავრცელებულია საკვები ელემენტებით საშუალოდ უზრუნველყოფილ ნემომპალა ნიადაგებზე. აღნიშნული ნიადაგები, ასევე, საშუალოდ უზრუნველყოფილია CaCO₃-ით (კარბონატობა 10-12%), რის მიმართ პროდუქტიულობის თვალსაზრისით მომთხოვნია ვაზის კულტურა მისი ანატომიურ-მორფოლოგიური აგებულებიდან გამომდინარე.

დასკვნა:

1. ხარაგაულის ტერიტორიაზე გავრცელებული „ცოლიკაურის“ კულტურის ნედლეული სტანდარტულია და იგი უახლოვდება კონდიციათა სისტემის დიაპაზონის ბოლო ზღვარს, რაც განპირობებულია აბიოტურ ფაქტორთა ერთობლიობით.

2. ზესტაფონის, ბაღდათისა და საჩხერის რაიონებში ზემოთ აღნიშნული კულტურის ნედლეული ზუსტად ემთხვევა სტანდარტის ეტალონს; პროდუქცია საუკეთესოა და განპირობებულია კულტურისადმი შერწყმულ ლანდშაფტთან.

3. როგორც ხარაგაულის, და უფრო მეტად ზესტაფონის, ბაღდათისა და საჩხერის ტერიტორიაზე გავრცელებული „ცოლიკაურის“ ნედლეული გამოსადეგია საკვებად და ღვინომასალის დასამზადებლად სათანადო ტექნო-ქიმიური რეჟიმის შესაბამისად.

4. ზემოთ აღნიშნულ ტერიტორიებზე დარაიონებული „ცოლიკაურის“ ნედლეული ექსპერტიზის კუთხით ბიოლოგიურად სრულფასოვანი და ეკოლოგიურად სუფთა ადამიანის ჯანმრთელობისათვის, რადგან სპილენძი პოტოქსიკური მიკროელემენტი და გამოიყენება მიკოზური დაავადებების საწინააღმდეგოდ არ აღმოჩნდა ზღვრულ კონცენტრაციაზე მეტი, ისევე როგორც ნიტრატული აზოტი.

გამოყენებული ლიტერატურა:

1. ვ. ქანთარია, მ. რამიშვილი, „მევენახეობა“, გამომც. განათლება, თბილისი, 1983 წელი, გვ. 23-46;
2. ა. ლაშხი, „ენოქიმია“, გამომც. განათლება, 1970 წელი, გვ. 11-13;
3. გ. დანელია, თ. ფალავანდიშვილი, „კვების პროდუქტების სასაქონლო ექსპერტიზა და სამართლებრივი საფუძვლები“, გამომც. სტუ, თბილისი, 2017 წელი;

Productivity of raw grape variety spread on the Upper Imereti Plateau

Giorgi Danelia - Academic Doctor of Agricultural,

Tamar Palavandishvili - Academic Doctor of technical

Key words: Vine, Tsolikauri, Endemic variety, Expertise, Biochemical parameters, Biological integrity, Ecological purity.

Abstract

The basic quantitative methods have studied the productivity of crop "Tsolikauri" in the West Georgia Upper Imereti landscape from the point of view of quality expertise. This is due to the combination of abiotic factors, and in Baghdati, Zestafoni and Sachkhere districts the quality of production is higher due to the biosystem. Raw materials obtained in all the above areas are permitted for both food and wine production.