

ქართული ტრადიციული ქვევრის ღვინო –
ფუნქციური სასმელი უნიკალური ტექნოლოგიით

Georgian traditional “Qvevri Wines” – functional drinks with
unique technology

ოლანი გოცირიძე
ასოცირებული პროფესორი
კავკასიის საერთაშორისო
უნივერსიტეტი



GEORGIA

CRADLE *of* WINE

GEORGIA
CRADLE *of* WINE

GE EN

GEORGIA NOW

HISTORY

WINEMAKING

MATERIALS

EVENT CALENDAR

MEDIA

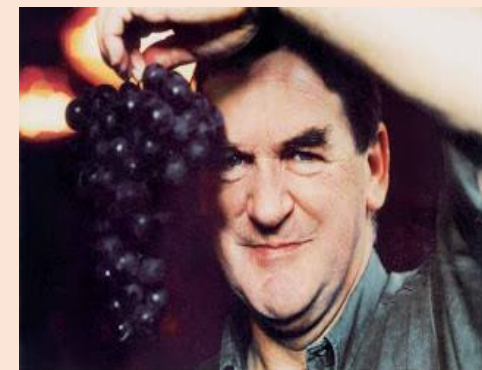
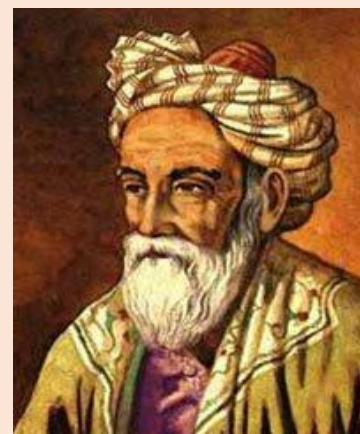
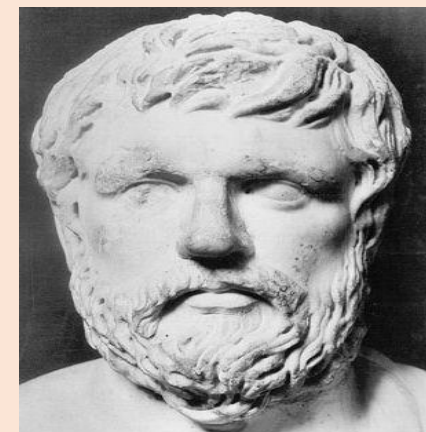
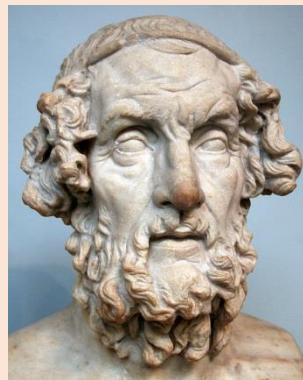
GET IN TOUCH

8000 YEARS *of* WINEMAKING

Scroll down for more

- ❖ მითები და გადმოცემები
- ❖ არქეოლოგიური, კულტურული არტეფაქტები
- ❖ მეცნიერულად დადასტურებული ფაქტები
- ❖ ქართველი ხალხის ცნობიერება ვაზთან და ღვინოსთან დაკავშირებით
- ❖ ვაზის ენდემური ჯიშების მრავალფეროვნება
- ❖ მევენახეობა-მეღვინეობის მიკროზონების („**Terroir**“)
მრავალფეროვნება
- ❖ ქვევრში ღვინის დაყენების უნიკალური მეთოდები

- ❖ ჰომეროსი
- ❖ სტრაბონი
- ❖ ქსენოფონტე
- ❖ ომარ ხაიამი
- ❖ ჟან შარდენი
- ❖ პროკოფი კესარიელი
- ❖ არქანჯელო ლამბერტი
- ❖ ალექსანდრე დიუმა
- ❖ ჰიუ ჯონსონი





დიონისე

ბახუსი

ღვთაებები



აგუნა, ვენახის წარმართული ღვთაება



კლდეზე მიჯაჭვული ამირანი

არქეოლოგიური გათხრები



❖ შულავერი გორა

❖ იმირის გორა

❖ დანგრეული გორა

❖ გადაჭრილი გორა

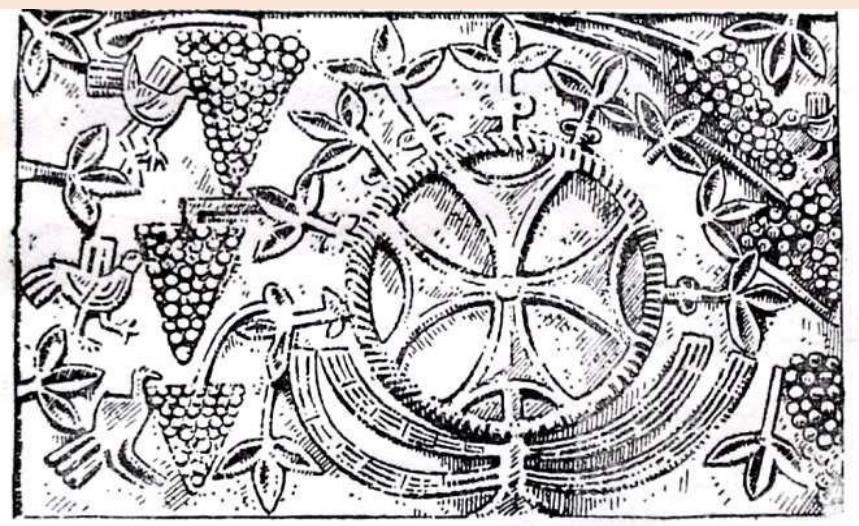
❖ ხრამის დიდი გორა

❖ თრიალეთის ყორღანული სამარხი

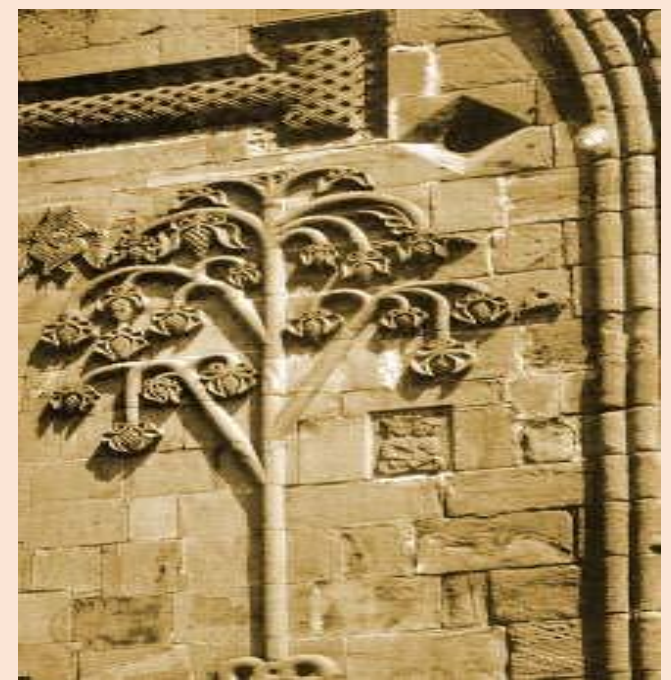
❖ უფლისციხე

❖ ვანი

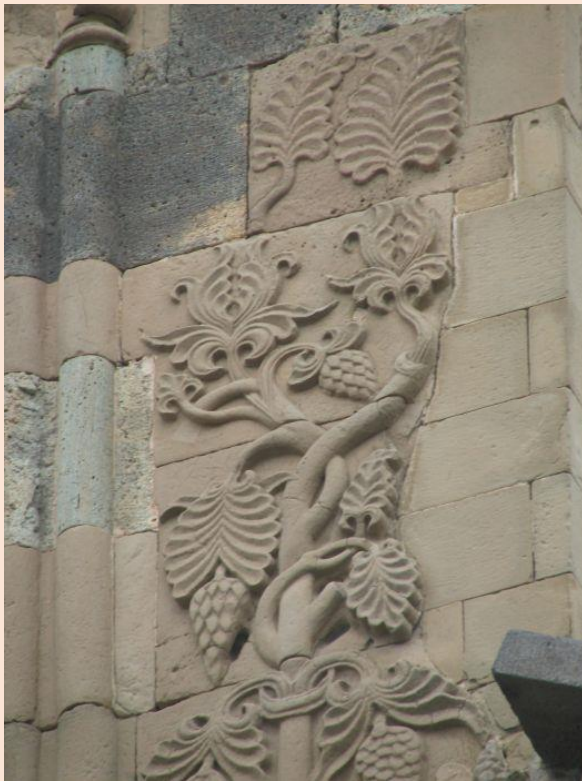
❖ მცხეთა



დროშა გორგასლიანი



ვაზი, სიგოცხლის ხე







თრიალეთის ვერცხლის თასი

ძვ. წ. აღ. I ათასწლეული



თამადა

ძვ. წ. აღ. I ათასწლეული

მეცნიერულად დადასტურებული ფაქტები

- ❖ ჰიუ ჯონსონი - „ღვინის ისტორია“ 1989 წელი
- ❖ ლონდონი, „ვინოპოლისი“, 1999 წელი
- ❖ პატრიკ მაკგოვერნი, პენსილვანიის უნივერსიტეტი, „უძველესი ღვინო“, 2003 წელი

- ❖ ქართული ვაზისა და ღვინის კულტურის კომპლექსური, მულტიდისციპლინური კვლევა -2014 წელი
 - ელისო ყვავაძე, ნანა რუსიშვილი -საქართველოს ეროვნული მუზეუმი
 - ოსვალდო ფაილა-მილანის უნივერსიტეტი
 - ელიზაბეტა ბოარეტო - ისრაელის ვაისმანის ინსტიტუტი

ღვინის თიხის ჭურჭელი ე.წ. „პირველი ქვევრი“ - ხრამის დიდი გორა, ძვ.წ.აღ, VI-V ათასწლეული



უძველესი წიპწა “Vitis Vinifera Sativa” დანგრეული გორა, მარნეული, ძვ.წ.აღ. VI ათასწლეული



- ბიომოლეკულური კვლევებმა დაადასტურა ნეოლითის პერიოდის თიხის ქურქლის კედელზე ღვინისათვის დამახასიათებელი ორგანული მჟავების ნაშთები (ღვინის მჟავა, ვაშლმჟავა, ქარვის მჟავა და ლიმონმჟავა)
- პალეობოტანიკურმა კვლევებმა დაადასტურა რომ ნეოლითის პერიოდის ხანაში ქვემო ქართლის რეგიონში ვაზის კულტურა ფართოდ იყო გავრცელებული
- ძველი საუკუნის VI ათასწლეულის კლიმატის აღდგენით დაადასტურდა ვაზის კულტივირებისათვის ხელსაყრელი პირობების არსებობა
- C 14-ის დათარიღების მეთოდებით საკვლევი ნიმუშების ასაკი განისაზღვრა ძვ. წელთაღრიცხვით 6000 – 5800 წელი

აშშ -ის მეცნიერებათა ეროვნული აკადემიის სამეცნიერო ჟურნალი **PNAC**
“საქართველოს ადრეული ნეოლითური ღვინო სამხრეთ კავკასიიდან“



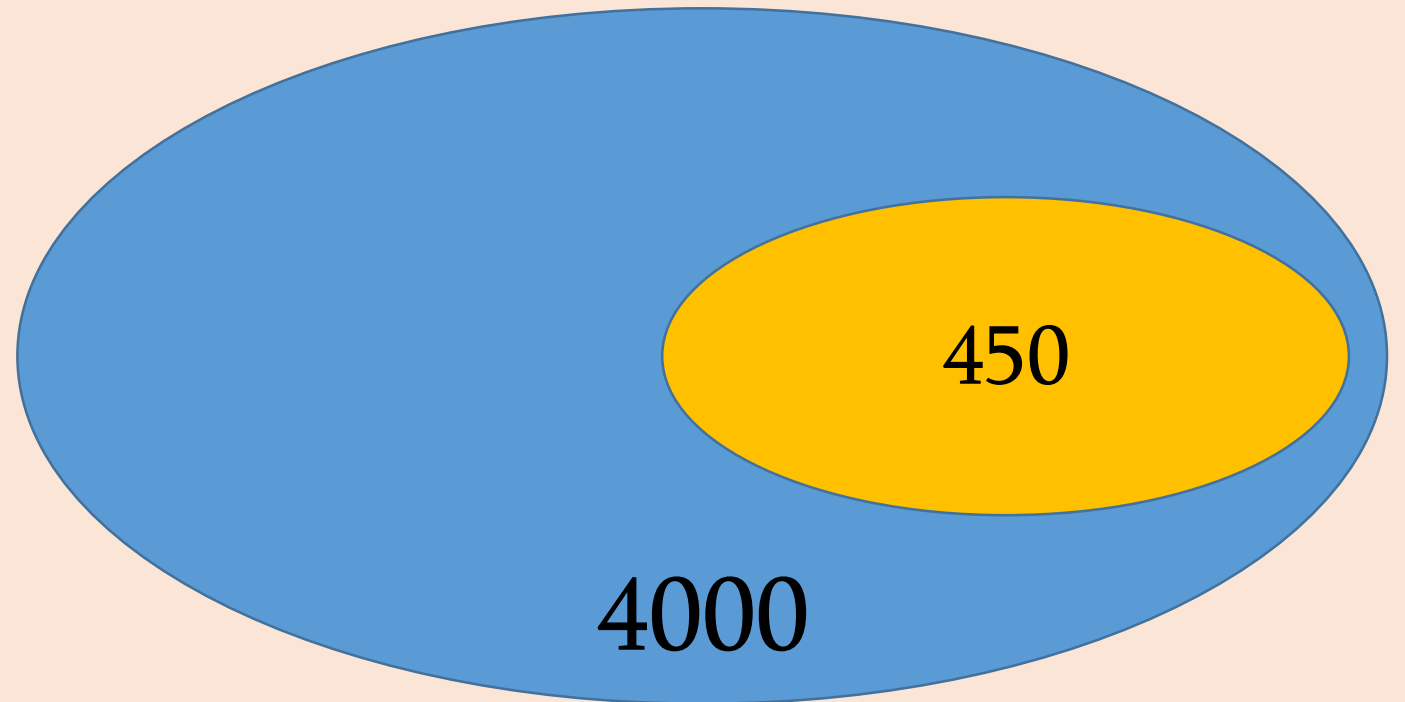
საფრანგეთი, ქ.ბორდო, ღვინის
მსოფლიო ცივილიზაციის ცენტრი
გამოფენა „საქართველო-მეღვინეობის
აკვანი“, 2017 – 2018 წ.წ.

იაპონია, ქ.ტოკიო, გამოფენა
„საქართველო - ღვინის სამშობლო“
2019 წ, მიმდინარე



მსოფლიოში დღეისათვის ცნობილია
ვაზის კულტურული სახეობის 4000 ჯიში

- მათ შორის
საქართველოში -
450



მევენახეობა-მელვინეობის რაიონები



კახეთი - (შიგა კახეთი, გარე კახეთი)

ქართლი - (ქვემო ქართლი, შუა ქართლი, ზემო ქართლი)

იმერეთი -(ზემო იმერეთი, შუა იმერეთი, ქვემო იმერეთი)

რაჭა-ლეჩხუმის რეგიონი - (რაჭა, ლეჩხუმი)

შავი ზღვის სანაპირო ზონა - (აჭარა, გურია, სამეგრელო, აფხაზეთი)

მესხეთი

წითელყურძნიანი ვაზის ჯიშები

საფერავი

თავკვერი

ალექსანდრეული

საფერავი ბუდეშურისებრი

მუჯურეთული

უსახელოური

ჩხავერი

ალადასტური

ოჯალეში

შავკაპიტო

ოცხანური საფერე



თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიშები

რქაწითელი

მწვანე კახური

ხიხვი

ქისი

ჩინური

გორული მწვანე

ციცქა

ცოლიკაური

კრახუნა



ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოები

- ატენური
- ახაშენი
- გურჯაანი
- ვაზისუბანი
- თელიანი
- კარდენახი
- კახეთი
- მანავი
- ხვანჭკარა
- კოტეხი
- მუკუზანი
- ნაფარეული
- სვირი
- ტვიში
- ტიბაანი
- ქინძმარაული
- ყვარელი
- წინანდალი
- ხაშმის საფერავი
- ბოლნისი



ქვევრში ღვინის დაყენების ქართული ტრადიციული მეთოდები- კახური ღვინო

- ღვინო მზადდება ქვევრში
- ამ ტიპის ღვინისათვის ყურძენი იკრიფება სრულ სიმწიფეში
- ყურძენი დაჭყლეტვის შემდეგ გადაედინება ქვევრში ჭაჭასთან ერთად
- ალკოჰოლური დუღილი მიმდინარეობს ბუნებრივ საფუარზე, წმინდა კულტურის შეტანის გარეშე, სისტემატური დარევის პირობებში
- დადუღების შემდეგ ქვევრი იხუფება
- ღვინო ჭაჭაზე რჩება მომავალი წლის მარტის ბოლომდე

ქვევრი



- გამომწვარი თიხის სამეურნეო ხასიათის ჭურჭელი, კვერცხისებური ფორმის, რომელიც თავსდება მიწაში
- სინონიმები: ჭური, ქოცო, დერბი, ყვიბარი, ხალანი, ლანგვინი...
- შედგება რელიქტური და ტერიგენული მინერალების(კვარცი, მინდვრის შპატი, ქარსი) და წმინდადისპერსიული მინერალების(კაოლინიტი, მონტმორილონიტი, ჰიდროქარსი და სხვ) ნაზავს



ქვევრში ღვინის დაყენების ქართულ ტრადიციულ მეთოდს 2013 წელს იუნესკოს (UNESCO) არამატერიალური არამატერიალური მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიანიჭა

მევენახეობა-მელვინეობის საერთაშორისო ორგანიზაციამ (OIV) აღნიშნული ღვინო სპეციალური ღვინოების (ქარვისფერი) კატეგორიაში შეიყვანა.

ღვინის ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლებია:

მოცულობითი სპირტშემცველობა - 11,5-13,5 % მოც

შაქრების მასური კონცენტრაცია - არაუმეტეს 4 გ/ლ

ტიტრული მჟავიანობა - 5-6 გ/ლ

აქროლადი მჟავიანობა - არაუმეტეს 1 გ/ლ

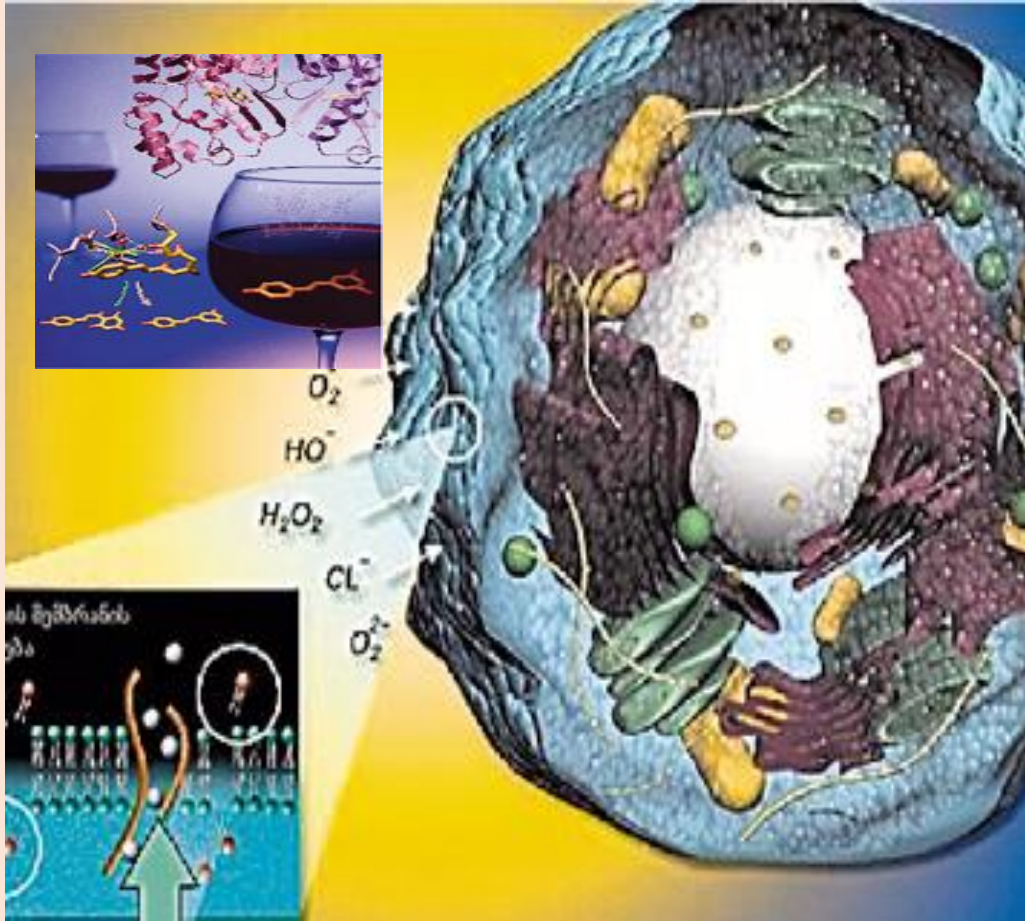
დაყვანილი ექსტრაქტის მასური კონცენტრაცია - არანაკლებ 18 გ/ლ

ორგანოლექტიკა - ღია, ან მუქი ჩალისფერი, სხეულიანი, ხავერდოვანი, დაბალანსებული გემოთი და არომატით, ტანინებიანი, ხალისიანი სიმჟავით, ხილის, ჩირების სასიამოვნო არომატით.

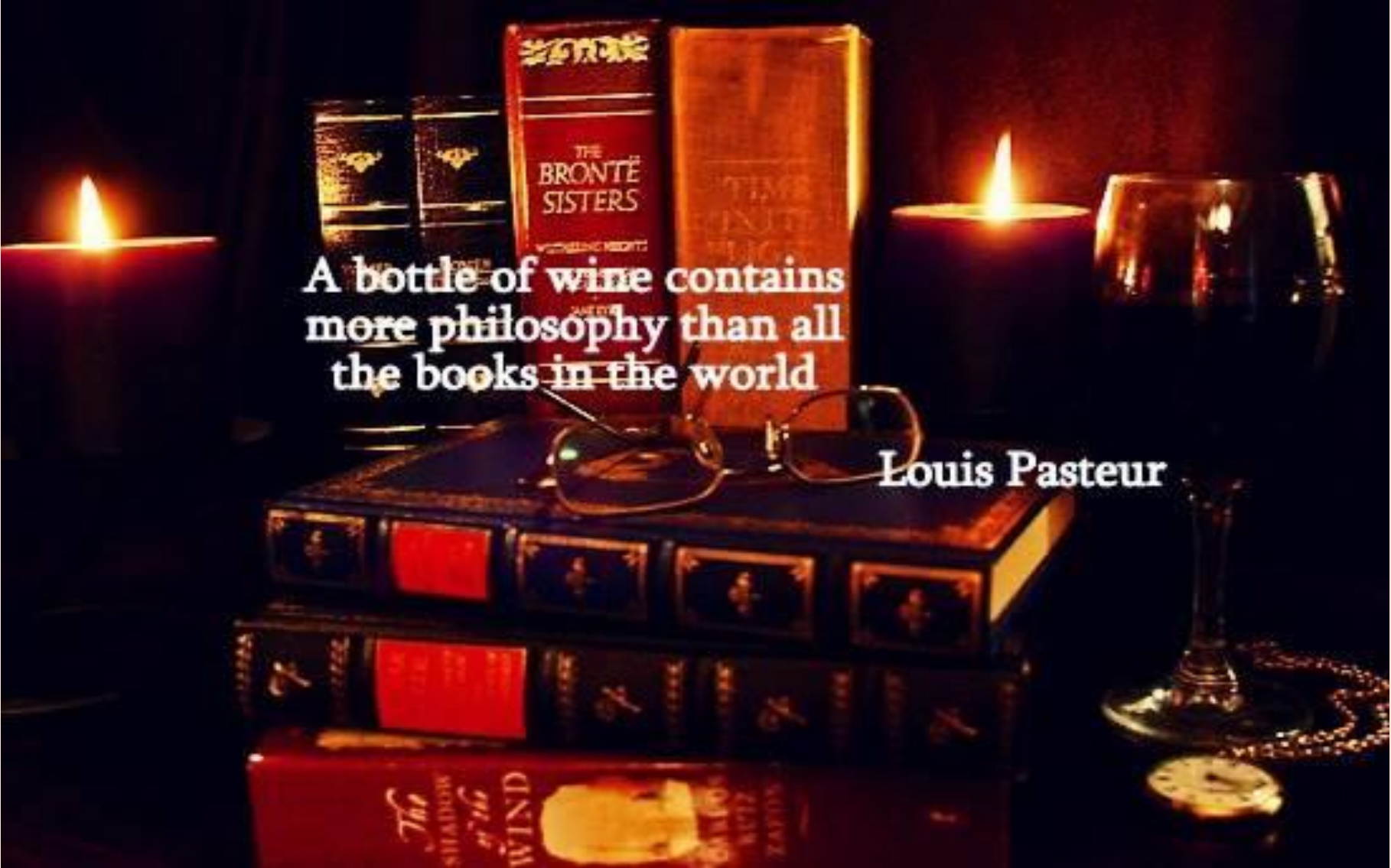
ღვინო, როგორც ფუნქციური საკვები

- ღვინო რთული შემადგენლობის პროდუქტია, რომელიც უამრავ სამკურნალო თვისებების მქონე კომპონენტს შეიცავს.
- ის ორგანიზმს ამარაგებს მაკრო და მიკროელემენტებით, ვიტამინებით, ამინომჟავებით... მდიდარია მთრიმლავი, სალებავი, პექტინოვანი, ფენოლური ნივთიერებებით (800-ზე მეტი კომპონენტით!).
- ორგანიზმში მოხვედრისას ღვინის შემადგენელი კომპონენტები ცალკეულად თუ კომპლექსურად განაპირობებენ: კარდიო და რადიოპროტექტორულ, ბაქტერიოციდულ, ანტიოქსიდანტურ, ანტივირუსულ, ანტისტრესულ, ანტისიმსივნურ და სხვა მოქმედებებს.
- ღვინო ამაღლებს ორგანიზმის იმუნიტეტსა და ტონუსს, ეხმარება ორგანიზმს საჭმლის შეთვისება-მონელებაში, გამოაქვს ტოქსინები, ხელს უწყობს შარდში შაქრის კონცენტრაციის შემცირებას, რის გამოც კეთილისმყოფელ გავლენას ახდენს დიაბეტით დაავადებულებზე.
- ღვინის რეგულარულად და სათანადო დოზით მიღება აფერხებს ათეროსკლეროზული პროცესების განვითარებას, ახდენს ქოლესტერინისა და ლიპოპროტეინების ფიზიოლოგიურ ნორმაზე დაბალანსებას.

რეზვერატროლი, ისევე, როგორც ფლავონოიდები, მძლავრი ანტიოქსიდანტური აქტივობით ხასიათდებიან, თუმცა, ამ ნიშნით რეზვერატროლს დიდი უპირატესობა აქვს. იგი მოქმედებს, როგორც თავისუფალი რადიკალების ინჰიბიტორი და როგორც ანტი-მუტაგენი და ამით ხელს უშლის სიმსივნური უჯრედების წარმოქმნას. და ასევე ათეროსკლეროზული ფოლაქების წარმოქმნას სისხლძარღვთა კედლებზე.



რეზვერატროლის ექსტრაქცია ღვინის დუღილის პროცესში ხდება. ამიტომ საყურადღებოა ღვინის დაყენების ტრადიციული კახური მეთოდი, სადაც ღვინის დაყენება (როგორც თეთრის, ისე წითლის) ჭაჭის თანამონაწილეობით სრულდება, რაც მაცერაციის პროცესს აძლიერებს. დადგენილია, რომ ქართული ღვინოები ხშირ შემთხვევაში უფრო მეტი ფენოლური ნაერთების ჯამური შემადგენლობით ხასიათდება, ვიდრე უცხოური (ევროპული, ავსტრალიური, სამხრეთ აფრიკული). ხოლო კახური წესით დამზადებული თეთრი ღვინოები რეზვერატროლის კონცენტრაციის მაჩვენებლით წითელ ღვინოებს უთანაბრდებიან. ქართული ღვინოების სისტემური კვლევა ანტიოქსიდანტების შემცველობის თვალსაზრისით უაღრესად მნიშვნელოვანია.



A bottle of wine contains
more philosophy than all
the books in the world

Louis Pasteur

გმადლობთ
ყურადღებისთვის

THANK YOU
FOR YOUR ATTENTION