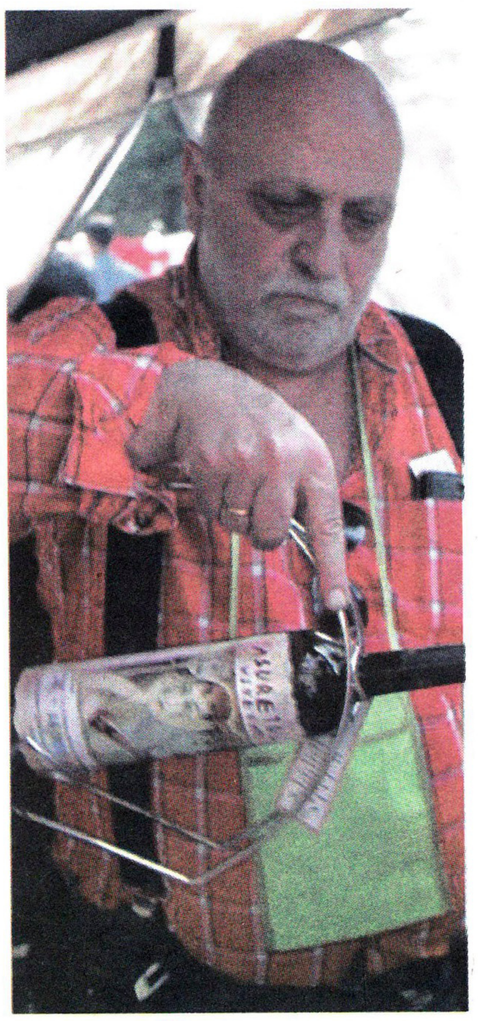
კვირის პალიტრა 4 –

ყველაზე „დემოკრატიული სასმელი

პირველი ქართველი, რომელმაც ქვევრში ქართული ვისკი გამოხადა

*ვისკი ადრეც უყვარდა, განსაკუთრებით შოტლანდიური ვისკი, თუმცა, მოსწონდა ირლანდიური, ამერიკული და წარმოიდგინეთ, იაპონურიც. „ყველა ვისკი კარგია, რომელიც პატიოსნად არის დაყენებული და მწარმოებლის სულია ჩადებული“, — გვეუბნება **ალექსანდრე კვერნაძე**, პირველი ქართველი, რომელმაც ქვევრში ქართული ვისკი გამოხადა.*



ექსპერიმენტული სადისტილაციო დანადგარი — მცირე მოდელი

— პროფესიით ფიზიკოსს, თეთრიწყაროს რაიონის სოფელ ალექსეევკაში აგარაკი გაქვთ და მეურნეობას მისდევთ. თბილისელი კაცი როგორ აღმოჩნდით იქ?

— დღეს თბილისი დრამატულად განსხვავდება იმ ქალაქისგან, რომელიც მიყვარდა და მთელი ცხოვრება იქ გავატარე. გადავწყვიტე, აქაურობას გავცლოდი. მოგეხსენებათ, ყველა ქართველში ჩადებულია ღვინის სიყვარული. ღვინის დაყენების ტრადიცია ჩვენს ოჯახშიც იყო და მეც ბავშვობაში მამაჩემს ვეხმარებოდი.

კურიოზია, რომ ღვინოს ტიპური ქალაქური სახლის XI სართულზე ვაყენებდით.

გადავწყვიტე, ჩვენს აგარაკზე, ალექსეევკაში მომეწყო მარანი და მეღვინეობა მესამე პროფესიად გამეხადა, იქ დავფუძნებულიყავი და მეუღლესთან ერთად მეურნეობას გავძღოლოდი. დღეს ჩვენი აგარაკი უკვე ტურისტული ობიექტია. ვცდილობთ, ვუმასპინძლოთ ღვინითა და აგროტურიზმით დაინტერესებულ ადამიანებს, გავაცნოთ ქვემო ქართლის, ალგეთის ეროვნული პარკის ბუნება და ისტორიულ-კულტურული ძეგლები, მაღალმთიან რეგიონში ღვინის დაყენების სპეციფიკა და ჩვენი ექსკლუზივი — ქვევრში გამოხდილი დისტილატისგან დაყენებული ვისკი.

— ქართული ქვევრი, ღვინის ტრადიციული ჭურჭელი, სპირტის გამოსახდელად გამოიყენეთ?

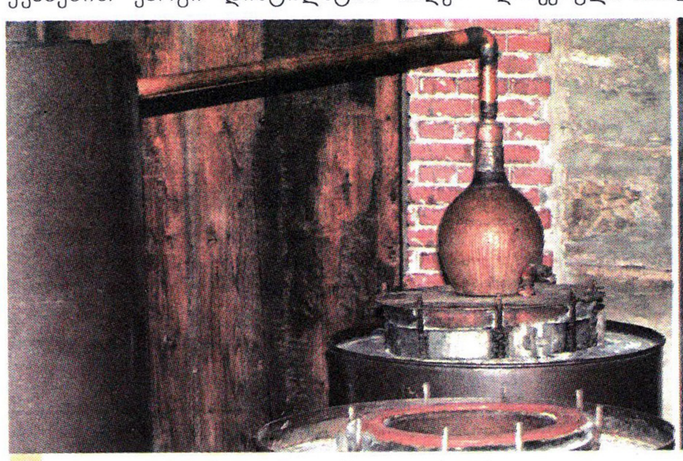
— როცა საოჯახო მარანში ჭაჭისა და ხილის დისტილატების გამოხდა დავიწყეთ, დავრწმუნდით, რომ სახდელი ქვაბებით კარგი დისტილატის მიღება პრაქტიკულად შეუძლებელია — მას გაფილტვრა-დამუშავება სჭირდება. სადისტილაციო მოწყობილობა დიდ გავლენას ახდენს დისტილატის ხარისხზე. მოგეხსენებათ, რაც უნდა კარგი ყურძენი დაწურო, თუ ტკბილს დაბინძურებულ ჭურჭელში ჩაასხამ, კარგ ღვინოს ვერ მიიღებ.

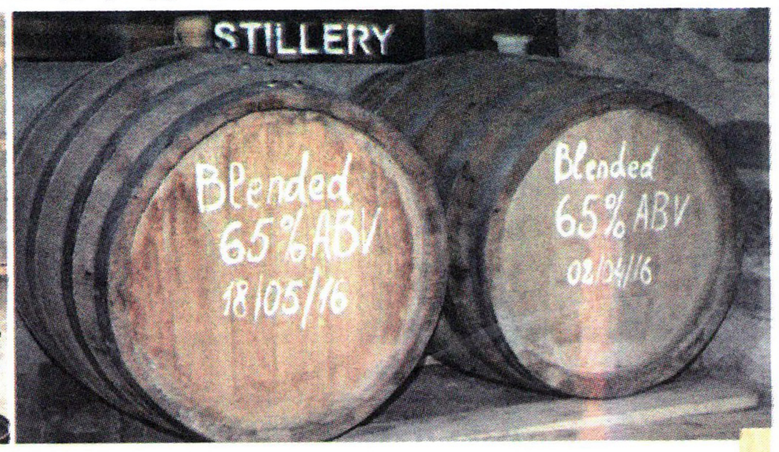
თითბრის ქვაბები, რომლებიც ფართოდ გამოიყენება საქართველოში ოჯახური არყის გამოსახდელად, არ გამოდგება, რადგან თითბრის შენადნობი 50%-მდე თუთიას შეიცავს და მავნებელია ჯანმრთელობისთვის. იგივე შეიძლება ითქვას სპილენძის ქვაბებზეც — სპილენძი მეტ-ნაკლებად სუფთაა, მაგრამ თავად მოწყობილობა არ იძლევა სპირტისგან რახის ზეთების მოცილების საშუალებას. ასეთი დისტილატი ჯანმრთელობისთვის საშიშია და მძაფრ ნაგახუსევის სინდრომსაც იწვევს. შემდგომი გაფილტვრისას კი რახის ზეთებთან ერთად არომატული ნივთიერებებიც შორდება. უცხოური აპარატები კარგია, მაგრამ ოჯახური მეურნეობისთვის ძვირი ღირს.

განათლებით ფიზიკოსი ვარ, ახლანდელი პროფესიით კი პატენტრწმუნებული. უამრავი ლიტერატურის გაცნობისას წავაწყდი ინფორმაციას, რომ თიხა, რომლისგანაც დამზადებულია ქვევრი, ეთილენისთვის კარგი კატალიზატორია. ამან ქვევრის გამოყენებისკენ გვიბიძგა. თიხა არის კვების მრეწველობაში დაშვებული მასალა, ტემპერატურამედეგი, მტკიცე და შედარებით იაფი. ქვევრის ფორმაც ოპტიმალურია ტემპერატურული ბალანსისთვის.

— ეს გამოგონება დაპატენტებული გაქვთ, არადა, ვისკისთვის თიხას არსად არ იყენებენ...

— ჩემი გამოგონების მიხედვით, ქვევრი გამოიყენება როგორც დისტილაციის აპარატი. გამოგონებას ჰქვია არყის გამოსახდელი მოწყობილობა, რითაც შეიძლება გამოიხადოს ნებისმიერი ნედლეული. მაგალითად, ჭაჭის გამოხდით მივიღებთ ჭაჭის არაყს, ღვინის გამოხდით — საკონიაკე სპირტს, ვაშლის ან სხვა ხილის გამოხდით — ხილის არაყს ე.წ. ხილის ბრენდს და სხვ. შეიძლება გამოიხადოს მარცვლეულიც — ქერი, სიმინდი, ხორბალი, ჭვავი, რის შედეგადაც მივიღებთ მარცვლეულის სპირტს, რომელიც ვისკის მასალაა. ამ სპირტის დაძველება მუხის კასრებში გვაძლევს ვისკის. სხვადასხვა ქვეყნის კანონმდებლობით აღიარებული განმარტებით, ვისკი არის მარცვლეულის დისტილატი, რომელიც დავარგებულია მუხის კასრში.





სადისტილაციო მოწყობილობა — ქვევრი თბოიზოლაციურად ჩამონტაჟებულია ლითონის ავზში

მუხის კასრები ვისკის დასაძველებლად

უხსოვარ დროში, როცა ადამიანმა დისტილაციის ხელოვნება აღმოაჩინა, ცხადია, თიხის ჭურჭელი გამოიყენებოდა. როდის დაიწყეს საქართველოში ალკოჰოლის გამოხდა? სანდო კვლევას ვერ წავაწყდი, მაგრამ ბოლოდროინდელმა არქეოლოგიურმა აღმოჩენებმა დაგვაახლოვა ამ ფენომენთან. ცნობილი მეცნიერი პატრიკ მაკგოვერნი აღწერს დისტილაციის ტექნოლოგიის ფაქტებს ჩინეთში დაახლოებით 2000 წლის წინათ. აღმოჩნდა სხვა ცივილიზაციაც, რომელიც უფრო ადრე ფლობდა დისტილაციის ტექნიკას. ახლანდელი პაკისტანის პენჯაბის პროვინციაში, უძველეს ქალაქ ტაქსილაში, არქეოლოგიური გათხრების დროს იპოვეს ზარფუშიანი (საარყე ქვაბის მილიანი ხუფი) თიხის ქვაბი, რომელიც გამოიყენებოდა ალკოჰოლის დისტილაციისთვის და მისი ხნოვანება შეფასებულია 2500 წლით. მოწყობილობის ყველა ელემენტი თიხისაა.

ჯერჯერობით ვერ მივაგენით მატერიალურ კვალს ან გადმოცემას, რომ საქართველოს მთაში თიხის ჭურჭელს იყენებდნენ არყის გამოსახდელად. თუმცა, ერთ-ერთ წყაროში, Плодоводочное производство в Закавказском крае, რომელიც გამოცემულია ტფილისში 1887 წელს, ნათქვამია, რომ საქართველოს მთაში მარცვლეულის არყის გამოსახდელად, სპილენძის ქვაბებთან ერთად, თიხისა და ქვის ჭურჭელი გამოიყენება.

რა კონსტრუქციის იყო ეს ჭურჭელი ან როგორ ხდებოდა გამოხდა, წყაროში არაფერია ნათქვამი. ასეა თუ ისე, ჩვენი ტექნოლოგიის დამუშავებისას გავითვალისწინეთ საქართველოს მთაში არსებული უძველესი მეთოდი და ნედლეული.

— რით გამოირჩევა თქვენი ვისკი?

— მნიშვნელოვანია, მოიძებნოს დისტილატში არომატული ნივთიერებების ე.წ. კონჟენერების (congener) სწორი ბალანსი, რომლებიც განსაზღვრავენ სასმლის არომატსა და ბუკეტს. საპირისპირო პოლუსებზეა სუფთა სპირტი და კუსტარული დისტილატი. სუფთა სპირტი თეორიულად ყოველგვარი მინარევებისგან გაწმენდილია.

რუსული ვოდკა, რომელსაც საქართველოში რატომღაც არაყს უწოდებენ, რაც არ არის გამართლებული, მიიღება ასეთი სპირტის წყლით განზავებით, მიღებულ პროდუქტს მხოლოდ თრობის ეფექტი აქვს და მომხმარებელს ორგანოლეპტიკურ სიამოვნებას არ ანიჭებს. ამავე დროს, მავნებელია ჯანმრთელობისთვის და მიჩვევასაც იწვევს, კუსტარული დისტილატისგან კი კარგი სასმლის მიღება შეუძლებელია.

ჩვენ მაღალი ორგანოლეპტიკური მახასიათებლების მარცვლეულის დისტილატს ვიღებთ. ის, პრაქტიკულად, შემდგომ გაფილტვრას არ საჭიროებს. დისტილაციის მოწყობილობის, მასალისა და კონსტრუქციის წყალობით მიიღება ვისკის მასალა, ანუ ე.წ. თეთრი ვისკი — დისტილატი დაბალანსებული და რბილი ორგანოლეპტიკით, რომელშიც იგრძნობა ახალგამომცხვარი პურის არომატი თაფლისა და მოტკბო ხილის ტონებით, ალკოჰოლის შემცველობით 65-75%-მდე. ეს დისტილატი თავსდება მუხის კასრებში და ძველდება. ამ დროს ხდება მისი დამატებით გაჯერება სხვადასხვა არომატით, ჩვენს შემთხვევაში ჭარბობს ვანილისა და შოკოლადის ტონები.

— ვინ არის თქვენი პროდუქტის მომხმარებელი და როგორ მიიღო ის საზოგადოებამ?

— პასუხს ცოტა შორიდან, ვისკის ისტორიით დავიწყებ: ვისკის მასობრივი გამოხდა შოტლანდიაში XIV საუკუნეში დაიწყო. ეს იყო პრიმიტიული დისტილატი, მხოლოდ ადგილობრივი მოხმარებისთვის, ძირითადად, მდაბიოების სასმელი. მოგვიანებით, XVII და განსაკუთრებით XVIII საუკუნეში, მას შემდეგ, რაც შოტლანდია საბოლოოდ მოექცა ბრიტანეთის იმპერიაში, საჭირო გახდა იაფი სასმლის მიწოდება იმპერიის კოლონიებში — ავსტრალიაში, ინდოეთში. ბრიტანეთის არისტოკრატიულ წრეებში მოდური იყო ესპანური ღვინო ხერესი, რომელიც დიდი რაოდენობით შეჰქონდათ და მისი ტრანსპორტირებისთვის საჭირო კასრები იაფი ღირდა. ვისკის შორეულ კოლონიებში გადასატანად სწორედ ეს კასრები გამოიყენეს და აღმოჩნდა, რომ იქ ჩასული სასმელი გაცილებით უკეთესი იყო, ვიდრე ადგილზე წარმოებული. აქედან დაიწყო ვისკის, როგორც ელიტური და გამორჩეული სასმლის ისტორია და მისი სრულყოფა დღესაც გრძელდება.

ჩვენც ასე ვუყურებთ ჩვენს ამოცანას. ფილოსოფია მარტივია — ტრადიციისა და ინოვაციის შერწყმით დავიცავთ ტრადიციას და განვავითარებთ ადგილობრივ წარმოებას. ამის კარგი მაგალითია ქვევრის ღვინო, რომლის აღიარებამ დიდი სტიმული მისცა ხალხს და ბაზარზე გამოჩნდა საოჯახო მარნების შესანიშნავი ქვევრის ღვინოები, რომლებიც ხშირად უკეთესია, ვიდრე დიდი ქარხნების წარმოებული ღვინო.

ვცდილობთ, აღვადგინოთ ისტორიული სამართლიანობა და დავუბრუნოთ მომხმარებელს მაღალი ხარისხის მარცვლეულის არაყი, რომელიც რუსული ვოდკის კარგი ალტერნატივაა.

ასე რომ, მთის ტრადიციებზე დაყრდნობითა და თანამედროვე ტექნოლოგიების გამოყენებით შევქმენით უნიკალური პროდუქტი — ქვევრში გამოხდილი სამნახადი მარცვლეულის არაყი, რომლის დაძველებით მუხის კასრებში ვიღებთ ქართულ ვისკის.

ვისკი ყველაზე „დემოკრატიული“ სასმელია — თუ კონიაკი, ტეკილა, ჯინი და სხვა მაღალალკოჰოლური სასმელები განსაზღვრულ ეტალონს უნდა შეესაბამებოდეს, ვისკის წარმოება სრულიად განსხვავებულია — მისი თვისებები დამოკიდებულია კონკრეტული მწარმოებლის ტრადიციებზე, ადგილმდებარეობაზე, ნედლეულისა და წყლის მახასიათებლებზე. მაგალითად, შოტლანდიის სპეისაიდის ვისკი ხასიათდება ხილის, თაფლის, ვანილისა და სანელებლების არომატით, კუნძულ აილას ვისკის კი გამოარჩევს ტორფის, წიწაკის, კვამლის არომატები. ჩვენ ჩვენთვის დამახასიათებელი ქართული ვისკი შევქმენით.

არავის ვეჯიბრებით, მით უმეტეს, შოტლანდიელებსა და ირლანდიელებს, მაგრამ ჩვენი ვისკი თავისი ორგანოლეპტიკით განსხვავებულია და მომხმარებლებს ძალიან მოსწონთ. ჩვენი პროდუქტი საოჯახო მარანშია წარმოებული. გვინდა, რაოდენობა ხარისხის ხარჯზე არ გავზარდოთ. შესაბამისად, ვაწარმოებთ შეზღუდული რაოდენობის ექსკლუზიურ პროდუქტს.

ვისკის მოყვარულები, რომლებიც ყოველთვის ახალს ეძებენ, მრავლად არიან ჩვენთანაც და უცხოეთშიც.

— ძვირი ღირს თქვენი ვისკი?

— ღირს იმდენი, რამდენის საშუალებასაც გვაძლევს არსებული საგადასახადო სისტემა, მათ შორის, სააქციზო პოლიტიკა. ჩვენი ვისკის ფასი ბრენდირებული ვისკების სეგმენტშია.

— რას ურჩევდით მათ, ვისაც ამ სტატიის წაკითხვის შემდეგ გაუჩნდება სურვილი, მოგბაძოთ?

— უპირველესად, აუცილებელია ღვინის კულტურის პროპაგანდა და მსოფლიოში დაგროვილი ცოდნისა და გამოცდილების გადმოღება. არ ვთვლით, რომ კონკურენტი გვყავს. მოგეხსენებათ, ქართული ვისკის კატეგორია ჯერ არც არსებობს. გულწრფელად გაგვიხარდა, როცა ბაზარზე მეორე ქართული ვისკი გამოჩნდა. კარგია, თუ ამ საქმეს სერიოზულად მოჰკიდებენ ხელს და ამ კატეგორიას ერთად შევქმნით, კონკურენტები კი არა, თანამოაზრეები ვიქნებით. მზად ვართ, ყველას დავეხმაროთ, ვინც ამ საკითხით დაინტერესდება. განსაკუთრებით ეს მიმზიდველი იქნება მაღალმთიანი რეგიონების მეწარმეებისთვის, რომლებსაც შეუძლიათ, მინიმალური დანახარჯებით ეფექტიანი წარმოება გამართონ.

ლალი ფაცია