



ALLWINE.GE

ქართული ღვინის მრეწველი

(/ka/)



(/basket/)

ავტორიზაცია (/ka/auth/signin/) რეგისტრაცია (/ka/auth/signup/)

GE

როგორ აგრძელებს ღვინის დაყენების საგვარეულო ტრადიციას რეჟისორი გიგა აგლაძე

16 მაისი, 2017



ძალიან გამიკვირდა, როცა შევიტყვე, რომ რეჟისორი გიგა აგლაძე მეურნე და მეღვინე ყოფილა. ეს, თურმე, მემკვიდრეობით გადმოეცა. ძალიან აფასებს საკუთარ გვარსა და წინაპრებს, მათ საქმეს სიამოვნებით განაგრძობს და ამაყობს ღვინის დაყენების საგვარეულო მეთოდით. ნიშანდობლივია, რომ მან წინა თაობების შესახებ თითქმის ყველაფერი იცის.

- ჩემი წინაპრები საქართველოში განთქმული ხუროთმოძღვრები იყვნენ - თბილისში ბევრი მნიშვნელოვანი შენობის აგებაში მონაწილეობდნენ, ამასთან, დიდი მეურნეებიც გახლდნენ. ბაბუისგან (მამის მამისგან) ბევრი ინფორმაცია

მივიღე - დავყავდი ნათესავებში, გვარისა და წინაპრების ტრადიციებზე მელაპარაკებოდა.

ბაბუის გარდაცვალების შემდეგ შინ გვარის გენეალოგია ვიპოვე. მეშვიდე თაობა ვარ და ჩემამდე ვინ იყვნენ წინაპრები, ყველა ვიცი (გიორგი, ლუკა, დავითი, ლუარსაბი, ამბროსი, ვაჟა). ბაბუაჩემი კარგ ღვინოს აყენებდა, როგორც იტყვიან, ავარგებდა. დღემდე მახსოვს იმ ღვინის გემო. დაყენების წესს მეც მასწავლიდა.

- იშვიათია, როცა კაცმა წინაპრების ამდენი თაობის შესახებ იცის.

- ჩვენი ისტორია 1798 წლიდან იწყება: ჩემი სახელისა და გვარის ადამიანი - გიორგი აგლაძე რუსეთ-საფრანგეთის მეორე კოალიციის ომში იბრძოდა, სადაც ტყვედ ჩავარდნილა. საინტერესო ისტორიაა, ვხუმრობ ხოლმე, ფილმის გადაღება შეიძლება-მეთქი. დაჭრილიც ყოფილა, თავი კი მეღვინეობით გადაურჩენია. რომ ჩამოვიდა, თურმე, ისევ მეღვინეობას მიჰყო ხელი. ჩვენი გვარი მესხეთიდან გახლავთ. მოგვიანებით რაჭაში ჩასახლებულან, მაგრამ თავიანთი კუთხის ტრადიციები შეუნარჩუნებიათ. მესხეთში ტერასული მევენახეობა იყო განვითარებული, რომელსაც ჩემი გვარის ყველა თაობის წარმომადგენელი მისდევდა. თითოეული საუცხოო ღვინოს აყენებდა. ღვინოს ჩვენც ისევე ვაყენებთ, როგორც ყველა, ოღონდ არის ნიუანსები, რომლებიც ჩვენს ღვინოს განასხვავებს. მთავარია დუღილის პროცესში კარგი მიხედვა, რომ ტკბილი არ დაგირჩეს... სწორად არის ნათქვამი: ცაში ღმერთია და მიწაზე მეღვინეები... მოკლედ, დიდი და რთული პროცესია და მეც ამ წესით ვავარგებ ღვინოს.



- მეთოდს არ გაგვანდობთ?

- ეს საგვარეულო საიდუმლოა, რომლის გათქმა არ შეიძლება... როცა ბაბუა ვენახსა თუ მარანში მუშაობდა, მის ყურებას არაფერი სჭობდა. ქვევრი ჩემთვის განსაკუთრებული რამ იყო და ერთხელაც მის მიწაში ჩადებას შევესწარი. იმის მერე ყველა ქვევრის გახსნა მახსოვს. ეს ნამდვილი დღესასწაული გახლდათ.- "დაგნესილ" თავს რომ მოხდიდა, მეგონა, რაღაც სასწაული უნდა მომხდარიყო. იქ რაღაც სხვა სამყარო მეგულებოდა. ყველაფერი მაინტერესებდა და სულ თავს ვადექი, არ ვშორდებოდი. მერე იმ დალოცვილ სითხეს მოურევდა და კოპით (ორშიმოთი) ღვინოს ამოიღებდა. პირველი ჭიქა ჩემი იყო.



- ამის გამოა, ძირითად საქმესთან ერთად, მეღვინეობასაც რომ მისდევთ და მცირე სანარმოც გაქვთ?

- კიდეც ერთი მიზეზია: 1992 წელს პირველი ფული საქართველოდან საბერძნეთში გატანილი ღვინით ვიშოვე. მაშინ აღარც ბაბუა იყო ცოცხალი და აღარც - მამა. მარტო დავრჩი და ასეთი ნაბიჯი გადავდგი. მოგვიანებით ძველ, საგვარეულო ფრანგულ კონიაკზე გადავიღე ფილმი. შატოში ვცხოვრობდი და ბევრი სასარგებლო და საინტერესო ლექცია მოვისმინე, ჰენესების გვარის გამგრძელებელთანაც მქონდა ურთიერთობა, ღვინის წარმოებაზეც მეტად დავფიქრდი...

ღვინო რომ დააყენო და ნამუსიანად გაყიდო, სამი წელიწადი მაინც უნდა. ჩემი გადაწყვეტილება ნელ-ნელა მწიფდებოდა. მგონია, რომ ქართველი კაცი შინაგანად მაინც მეღვინეა, თუმცა, მზად ვარ, დღევანდელ ღვინოზე, რაც მასობრივად იწარმოება, ნებისმიერ მეღვინესა თუ ღვინის ქარხნის დირექტორს ვეკამათო. იმ ბრენდებსაც კი, რომლებიც თავიანთი პროდუქციით თავს იწონებენ, ნამდვილად არ აქვთ თავი მოსაწონი.

რატომ?

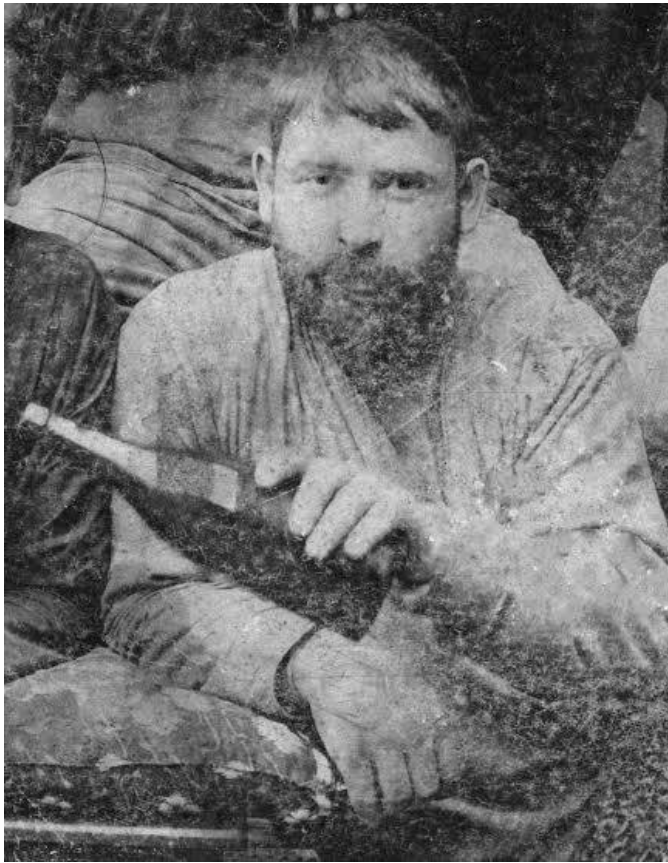
- არსებობს ღვინო და არსებობს რაღაც სითხე, ღვინოდ წოდებული, რომელიც, სამწუხაროდ, იყიდება. ფულის კეთება და ბიზნესი საინტერესოა, ისიც ფაქტია, რომ დიდ ქარხნებში, სადაც ასიათასობით ტონას ამუშავებენ, ნორმების დაცვა ძნელია, მაგრამ მერწმუნეთ, იქაც შეიძლება ნამდვილი ღვინის დაყენება. არიან მცირე მწარმეები, რომლებსაც აქვთ პრეტენზია ხარისხიანი ღვინის წარმოებაზე და ამას ახერხებენ კიდეც.

- როდის დაიწყეთ ღვინის დაყენება და ჩამოსხმა?

- სამი წელია, ჩემი ტექნოლოგიით ვასხამ ღვინოს, მაქვს მცირე წარმოება. ყურძენს იმ გლეხებისგან ვყიდულობ, ვისაც ძველი ვაზი აქვს და არც ყურძენს რწყავს. მიწას ანალიზს ვუკეთებ. ჰაერიც ტყვიით არ უნდა იყოს დამძიმებული, იმასაც მნიშვნელობა აქვს, ირგვლივ რა არის დათესილი, რა მოდის. მოკლედ, გარემოს საფუძვლიანად ვსწავლობ, ვამოწმებ. ამას მეტი დრო მოვანდომე, ვიდრე წარმოების გახსნას. ყურძენს ხრიოკი მიწა უყვარს.

- მაშ, გლეხი რატომ რწყავს?

- იმიტომ, რომ მტევანში წყალი ჩადგეს, დამძიმდეს და ძვირად გაყიდოს.



- რომელ რეგიონებში ეძებთ ყურძენს?

- ჯერჯერობით ქართლსა და კახეთში. ძალიან მაინტერესებს მესხეთის მხარე, სამწუხაროდ, ბევრი ჭიში დაკარგულია.

- თქვენ რომელ ჭიშებს არჩევთ?

- მაქვს რამდენიმე სახის საფერავი - ოცხანური, მესხური, კახეთის რეგიონიდან - წარაფი, რომელიც მხოლოდ კარდენახში მოდის, მაგრამ კარდენახშიც კარგი ვენახის პოვნაა საჭირო. ასევე მომწონს კახური მანავის მწვანე, ქართლის ატენური, გორული მწვანე, ჩინებული, რომელსაც ჩინურად დაერქვა, თავკვერი... მნიშვნელოვანია, რომ ჩემი ღვინო შეზღუდული რაოდენობით ისხმება.

- რატომ?

- როცა ყურძენს ვყიდულობ და ვხედავ, რომ იმ რეგიონში მხოლოდ ნახევარი ჰექტარია ის ჭიში, როგორ შეიძლება, მომდევნო წელს შვიდი იმდენი მქონდეს? ე.ი. რაღაცას ვთაღლითობ, არა? ამიტომ არის ცოტა და ექსკლუზიური. თუმცა, ისეთი ღვინოც მაქვს, რომელიც იაფად მიდის, რადგან უფრო მეტია, მაგრამ მე მაინც იშვიათ ჭიშებს ვარჩევ. მინდა, ჩემი ქვეყნის სახელი უცხოეთში ისე გავიტანო, რომ თან არ ჩავიძირო.

- რა არის ეს ყველაფერი თქვენთვის?

- ღმერთი რომ სიყვარული იყო, ამას დიდი ხნის წინ მივხვდი. ერთხელ ბაბუაჩემს ვკითხე, ბაბუ, ღმერთი არსებობს-მეთქი? თან თვალებში ვუყურებდი. ჯერ უთქმელად გამიღიმა, მერე მიპასუხა, აბა, კარგად შემომხედეო და დადუმდა. ბაბუას თვალებიდან დიდი სიყვარულით ღმერთი მიყურებდა. უსიყვარულოდ ვერაფერს გააკეთებ...
სხვათა შორის, ბაბუა წელს 100 წლის გახდებოდა და მისი ხსოვნის პატივსაცემად, მის სახელზე ღვინოც ჩამოვასხი.

ლალი ფაცია

"კვირის პალიტრა" (<http://www.kvirispalitra.ge/mamul-deduli/28178-agladzeebis-ghvinis-saidumlo.html>)

HOW THE FILM DIRECTOR, GIGA AGLADZE CONTINUES HIS ANCESTORS' WINE-MAKING TRADITION

I was surprised when I found out that the director Giga Agladze was a wine-maker and a smallholder. It turned out that he inherited it. He appreciates very much his surname and ancestors. He continues their business with great pleasure and is proud of their method of wine-making. It's significant that he knows everything about his ancestors.

My ancestors were famous architects in Georgia. They took part in many important projects of buildings along with that they were big farmers. I got a lot of information from my grandfather (my father's father). He used to take me to our relatives and tell about our surname and ancestors' traditions. After my grandfather's death, I found a genealogy of our surname at home. I'm the seventh generation and I know all ancestors who were before (George, Luka, David, Luarsabi, Ambrosi, Vazha). My grandfather was good in wine-making. I still remember a taste of his wine. He taught me the method of wine-making.

- IT'S VERY RARE WHEN A MAN KNOWS SO MUCH ABOUT HIS ANCESTORS.

Our history starts from 1798. The man with my name George Agladze fought in the second Russian- French coalition war, where he was captured. It's an interesting story, I often joke about making this story as a film. He was even wounded but he survived with the help of wine-making. When he returned he continued wine-making. Our surname comes from Meskheti. Later they moved to Racha but they kept their traditions. In Meskheti, terraced viticulture was developed, which was followed by all members of my surname. Each of them was making splendid wine. We were making wine as everyone else but there are nuances which make our wine distinguished from others. It's important to pay attention during boiling process in order to avoid leaving it sweet. It's a true saying: God is in the sky and wine-makers on the ground. Shortly, it's a very big and long process and I use this method.

- WILL YOU SHARE THE METHOD?

It's the secret of my ancestors and I can't tell you. When my grandfather was working in the vineyard or in the cellar, nothing was better than watching him. A wine-jar was very special to me and once I witnessed how it was put in the ground. After that I remember every wine-jar's opening. It was a real celebration. When he would open the head plastered with clay I thought miracle would happen. There was a different world for me. I was interested in everything and I was there always, never leaving him. After he would stir that blessed liquid and take wine with a wine ladle. The first glass was always mine.

- THAT'S WHY ALONGSIDE WITH YOUR MAJOR OCCUPATION YOU ALSO FOLLOW WINE-MAKING AND YOU HAVE A SMALL ENTERPRISE, ISN'T IT?

There is one more reason: the first time I earned my money was when I distributed wine from Georgia to Greece. At that time, neither my Grandfather nor my father was alive. I was alone and made that step. Later, I shot the film about old Patrimonial French Cognac. I was living in Chateau and I listened to many useful and interesting lectures. I even met with the lawful heir of Hennessy and I thought more about wine-making. You need 3 years to make wine and then sell it with conscience. My decision was slowly ripening. I think Georgian man is a wine-maker inside even though I'm ready to have an argument with any of wine-makers or Directors of winery. Even with those brands which show off and they shouldn't.

Translated

- WHY?

There are two types of wine. One is wine and second is a liquid which is called wine and is in being sold. Making money and business is very interesting and it's a fact that in huge wineries where hundreds of thousand tons of wine are made is very difficult to defend the norms but trust me it's possible to make real wine in that condition too. There are smallholders who have ambitions of making a good wine and they manage that too.

- WHEN HAVE YOU STARTED MAKING WINE?

It's been 3 years since I do it with my technology. I have a small enterprise. I'm buying grapes from peasants who have old vines and who never water them. I make analyses to the ground. The air shouldn't be full of lead. Also it's very important what is growing around the vine. Shortly, I would say I analyze and check the environment. It took longer than wine production itself. Grapes love barren land.

- THEN WHY DOES A PEASANT WATER THE VINE?

Because cluster of grapes become heavier and it costs expensive.

- IN WHICH REGIONS DO YOU LOOK FOR GRAPES?

For the time being in Kartli and Kakheti. I'm very interested in Meskheta but unfortunately many species are lost.

- WHICH SPECIES DO YOU CHOOSE?

I have some type of Saferavi – Otskhanuri, Mesxuri. From Kakheti region – Tsarafi which grows only in Kardenakhi but still you have to find a good vine in Kardenakhi. Also I like green Manavi from Kakheti, Atenuli from Qartli, green from Gori, chinebuli which was also called Chinese, Tavkveri... it's very important that my wine is limited.

- WHY?

When I buy grapes and see that in that region there is only half hectare of this specie how can I get 7 times more for next year? That means I am cheating, isn't it? That's why it is exclusive and limited. Even though I also have wine which is sold for cheaper price because it's in more quantity. But still, I choose rare species.

- WHAT DOES THIS EVERYTHING MEAN FOR YOU?

Long ago, I understood that God is love. Once I asked my grandfather – Does God exist? I was looking into his eyes. Firstly he smiled without any word then said - look at me closer – and he silenced. God was looking at me with a great love from my grandfather's eyes. You can do nothing without love.

By the way, my grandfather would be 100 this year and in his honor I poured out wine.