**გიორგი ბარისაშვილი**

ქვევრის რეცხვასა და ზოგადად მარნის ჰიგიენას, შეიძლება ითქვას, რომ უმთავრესი ადგილი უჭირავს ღვინის ქართულად დაყენების საქმეში. ყურძნის ხარისხიდან დაწყებული, მისი გადამუშავებით დამთავრებული, ყოველი ეტაპი თავის როლს ასრულებს საბოლოო პროდუქტის - ღვინის ხარისხში, მაგრამ თუკი ღვინის დაყენების რომელიმე ეტაპზე დაშვებული მცირედი შეცდომა ხშირად გამოსწორებას ექვემდებარება, ქვევრის არასათანადო რეცხვა-ჰიგიენას ნამდვილად მივყავართ გამოუსწორებელ შედეგამდე. უნდა ითქვას, რომ ქვევრში ღვინის დაყენების საქმისათვის ერთ-ერთი ყველაზე რთული პროცესი, ესაა ქვევრის რეცხვა, რომელსაცაუცილებლად ესაჭიროება ძალზე გამოცდილი ხელი და გულმოდგინე შრომა. საგულისხმოა, რომ ქართულ ენაში გვხვდება ტერმინი - „ქვევრის მრეცხავი“, რაც გვაფიქრებინებს, რომ ამ ოპერაციას ახორციელებდა პროფესიონალი ადამიანი და აღნიშნული ტერმინიდან გამომდინარე, ცხადი ხდება, რომ მისი სახით საქმე გვაქვს ადამიანის ერთ-ერთ პროფესიასთან. ყურადსაღებია ერთი მომენტიც და კერძოდ, ქართულ ენაში მეღვინეობასთან დაკავშირებულ მრავალ ტერმინთან ერთად, არაერთ იმგვარ სიტყვასა და ტერმინსაც შევხვდებით, რომლითაც გადმოცემულია არასათანადოდ გარეცხილ ქვევრში დაყენებული ღვინის გემო. ასეთი ტერმინებია, მაგალითად:  „ხელიანი ღვინო“; „ღვინოს ხელი აქვს“; „ჭურის გემო დაჰკრავს“; „ქვევრის გემო“ თუ სხვ.

 თავისთავად ცხადია, რადგანაც არსებობდა ამგვარი ტერმინები, ბუნებრივია იარსებებდა ისეთი ადამიანიც, რომელიც ერთმანეთისგან გაარჩევდა ღვინის სხვადასხვა ნაკლოვანებებსა და მათ შორის არასათანადოდ გარეცხილ ქვევრში დაყენებული ღვინის გემოსა თუ სუნს. ქართული ისტორიულ-ეთნოგრაფიული წყაროებიდან ირკვევა, რომ ჩვენში, არათუ ზადიანი ღვინის გემოს ამომცნობები, არამედ სხვადასხვა ვაზის ჯიშის ყურძნიდან დაყენებული და შემდგომად ერთმანეთში შერეული ღვინის ცალ-ცალკე გამრჩევებიც კი ყოფილან. საერთოდ ქვევრის რეცხვისას გასათვალისწინებელია არაერთი მეტ-ნაკლებად მნიშვნელოვანი მომენტი, როგორიცაა, ქვევრის რეცხვისწინა სისუფთავის მდგომარეობა, ქვევრის რეცხვის შემდგომი დანიშნულება და სხვ. ქვევრის რეცხვა პირობითად შესაძლოა სამ ეტაპად დავყოთ, ესაა: წინასწარი გავლება, ძირითადი რეცხვა და საბოლოო გავლება. თავდაპირველი გავლება ხორციელდება მხოლოდ და მხოლოდ ცივი წყლით, ყოველგვარი დანამატების გარეშე. წელიწადის ცივ პერიოდში შესაძლოა ნელთბილი წყალის გამოყენებაც, მაგრამ არამც და არამც ცხელი წყალი! თავდაპირველი გავლების მიზანია ქვევრის კედლებზე არსებული ძირითდი „ჭუჭყის“ ჩამორეცხვა და მოშორება. გავლების დროს ქვევრს შეძლებისდაგვარად ყველა ადგილიდან უნდა მოშორდეს ძირითდი ჭუჭყი, ღვინის ქვის ნადები, ჭაჭისა და ლექის ნარჩენები, რათა ქვევრი მომზადდეს ძირითდი, საგულდაგულო რეცხვისათვის. თუკი გავლების დროს გამოყენებული იქნება ცხელი წყალი, იგი გახსნის ქვევრის კედლებზე მყოფ ჭუჭყს, რაც ქვევრის ფორებში ღრმად ჩაჯდება და მისი შემდგომი მოშორება საკმაოდ რთული იქნება. გავლებით, ქვევრის რეცხვის პირველი ეტაპი სრულდება და იწყება გაცილებით მნიშვნელოვანი ეტაპი - ძირითადი რეცხვა. ქვევრის ტრადიციულ საერცხ საშუალებებზე ჩვენ გაზეთ მარნის წინა გამოცემებში საუბარი უკვე გვქონდა და აქ ამ საკითხს აღარ შევეხებით, არამედ ვისაუბრებთ მხოლოდ იმ ბუნებრივ საშუალებებზე, რაც წყალხსნარის სახით გამოიყენება ქვევრის რეცხვისას. ეს საშუალებებია, კირწყალი და ნაცარწყალი, ანუ იგივე „ნაცარწმენდილი“. აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ქვევრის რეცხვისას, მისი ჰიგიენური მდგომარეობიდან გამომდინარე, შესაძლოა გამოყენებული იქნას მხოლოდ სასმელი წყალი, ყოველგვარი კირისა და ნაცრის შერევის გარეშე. უნდა ითქვას, რომ ნაცრის ან კირის წყალხსნარის გამოყენება ხდება ქვევრის ძირითადი რეცხვის დროს და არა გავლების შემთხვევაში. ძირითადი რეცხვა მეტად საპასუხისმგებლო საქმეა და იგი აუცილებლად საგულდაგულოდ უნდა შესრულდეს. სანამ საკითხს ძირეულად შევეხებოდეთ, ვფიქრობთ, რომ მკითხველისათვის ინტერესმოკლებული არ უნდა იყოს ამონარიდი გაზეთ „მეურნედან“, რომელიც გამოცემულია 1888 წელს, სადაც საუბარია ქვევრის კირწყალით რეცხვაზე.  **„ჩვენ ვიცით, რომ ქვევრსა აქვს ხოლმე კედლებზე მიკრული და მიმხმარი ჭაჭა, ლექი, პრკე და ბევრგვარი სხვა ჭუჭყი. ამათ მოსაშოერბლად მე ვურჩევ ყველას, მანამ ქვევრების რეცხვას დაიწყებდეს, ჯერ ეს ჭუჭყი მოაცილოს. ამისათვის უნდა ჩაიყაროს გეჯაში ან დიდს კასრში ახლად დამწვარი კირი, დაესხას ზედ წყალი და მეორე დღეს, როცა კირს დაილექავს, იმ წმინდა წყლით შეიშხაპოს ქვევრის გვერდები. კირის წყალი მოსჭამს ჭუჭყს, ამის შემდეგ ამოიღვრება კირის წყალი, ჩაისხმის მდუღრე და დაიხურება ქვევრი: ოშხივარი სრულებით მოალბობს მიმხმარს ჭაჭა-ლექს და მას უკან თამამად შეიძლება რეცხვა“.** ეს მცირე წერილი ცახდყოფს, თუ რამდენად დიდ მნიშვნელობას ანიჭებს ავტორი ქვევრის სისუფთავეს. აქვე ირკვევა, რომ კირწყალი ერთ-ერთი საუკეთესო საშუალებაა ქვევრების რეცხვისათვის. ამისათვის გამოიყენებენ ჩამქრალი კირის წყალხსნარს. მართალია ზუსტად დადგენილი პროპორციები ქვევრის სარეცხად კირწყალი ნაზავის მომზადებისა არ არსებობს, მაგრამ ჩვენი პრაქტიკიდან, ვფიქრობთ, რომ კარგი შედეგის მომცემია კირისა და სასმელი წყალის შემდეგი პროპორციებით შეზავება: 10-15 ლიტრი წყალი და 4-5 კგ. ჩაუმქრალი კირი. როდესაც კირი ჩაქრება და წყალში კარგად გაიხსნება (მინიმუმ 2-3 საათი), კირწყალი და მისი ჭურჭლის ფსკერზე დარჩენილი კირის გაუხსნელი დიდი ნაწილაკები უნდა განვაცალკევოთ, რის შემდეგაც კირწყალი მზადაა ქვევრის სარეცხად. ბუნებრივია, დიდი მოცულობის ქვევრის სარეცხად მეტი რაოდენობის კირწყალი იქნება საჭირო. კირწყალი ქვევრს აუცილებლად ყველა ადგილას უნდა წაესვას, რის შემდეგაც ქვევრი იმავე კირწყალით საგულდაგულოდ იხეხება სარცხით, კრაზანათი ან სულაც ხელის ჯაგრისით. ხშირად ქვევრს ასეთ მდგომარეობაში დატოვებენ რამოდენიმე საათის, ან სულაც ერთი დღე-ღამის განმავლობაში. ამის შემდეგ ქვევრი უნდა გაირეცხოს ჯერ ცივი და შემდეგ ცხელი (სასურველია 50- 60 0c) წყლით, მინიმუმ 2-ჯერ. ქვევრის რეცხვის ზუსტად დადგენილი რაოდენობა არ არსებობს, ქვევრი ირეცხება იმდენჯერ და იქამდე, სანამ არ მიიღწევა სასურველი შედეგი. ამის გარდა, როგორც აღინიშნა ქვევრის რეცხვისწინა სისუფთავეცაა გასათვალისწინებელი, რაც დიდად განაპირობებს ქვევრის რეცხვის ხანგრძლივობას. ქვევრის ძირითადი რეცხვის დასრულების შემდეგ სასურველია, საბოლოო გავლება ნელთბილი, ან ცივი წყლით. ქვევრის რეცხვის დასრულების შემდეგ მისი ნარეცხი წყალი უნდა იყოს აბსლუტურად სუფთა, მას არ უნდა გააჩნდეს რაიმე გარეშე სუნი და გემო. ზოგიერთ შემთხვევაში ქვევრის საბოლოოდ გავლებისას, ნარეცხ წყალში შეიმჩნევა მოწითალო შეფერილობის მცირე რაოდენობის კრისტალები და ნალექი, რაც ქვევრის შიდა ზედაპირის ნაწილაკებს წარმოადგენს და ამ შემთხვევაში საგანგაშო არაფერია. ქვევრი სუფთად და გამოყენებისათვის გამოსადეგად მხოლოდ ამ შემთხვევაში მიიჩნევა. პრაქტიკაში კირის ნაცვლად ასევე გამოიყენებოდა ნაცარიც, ანუ ნაცრის წყალხსნარი (ნაცარწმენდილი), რომელიც საკმაოდ კარგ შედეგს იძლევა, ამავდროულად კირიცა და ნაცარიც შეიძლება ითქვას, რომ ბუნებრივი და აქედან გამომდინარე უსაფრთხო სარეცხი საშუალებებია და მათს გამოყენებას რაიმე გართულება არ მოჰყვება, რასაც ვერ ვიტყვით, მაგალითად სოდაზე (განსაკუთრებით კაუსტიკური) ან სხვა ქიმიურ სარეცს საშუალებაზე, რომელთა გამოყენებამაც შეიძლება ქვევრის კედლები დააზიანოს, ან ქვევრის ფორებში ღრმად შეაღწიოს და აქედან გამომგინარე შემდგომ აღმოჩნდეს ღვინოშიც კი. ზოგადად ქვევრის რეცხვა მეტად შრომატევადი საქმეა, განსაკუთრებით კი „ჩასავალი“ ქვევრებისა. რაც შეეხება ქვევრის რეცხვისას ნაცრის გამოყენებას, რაც ასევე საკმაოდ ეფექტური ხერხია, მისი სწორედ გამოყენებას პრაქტიკულად არანაირი გართულება არ შეიძლება მოჰყვეს, როგორც თავად ჭურჭლის, ისე ღვინის ხარისხის გაუარესების თვალსაზრისით. საქმე ისაა, რომ ქვევრში ღვინის ყველანაირი ნარჩენი (ღვინის ქვა, საღებავი ნივთიერებები, ლექის ნარჩენები და სხვ.) მჟავური ხასიათისაა, ხოლო ნაცარი სუსტი ტუტეა და ნაცარწმენდილიც აღნიშნული ნაშთების გამხსნელია. ნაცარწმენდილის დასამზადებლად გაცრილი ნაცარი უნდა ჩაიყაროს სასმელ წყალში, კარგად მოერიოს და ცეცხლზე წამოდუღდეს. შემდგომად ნალექი და ნაცარწმენდილის წყალხსნარი, რომელიც გამოიყენება ქვევრის სარეცხად უნდა განცალკევდეს და ნაცარწმენდილიც მზადაა. ძველად ნაცარწმენდილი გამოიყენებოდა ხელების, თმების, ჭურჭლისა თუ სხვათა გასარეცხად თუ დასაბანად. მის მომზადებისათვის ვიღებთ 1 – 1,5 კგ. გაცრილ ნაცარს, რომელსაც ვამატებთ 4 – 5 ლიტრ წყალს, რასაც ცეცხლზე წამოვადუღებთ 10 – 15 წუთი. ნაცარწმენდილის დამზადება შეიძლება ასევე ნაცარზე მდუღრე წყლის დასხმითაც. ნაცრის გამოყენება შეიძლება, როგორც ნაცარწმენდილის სახით, ისე მშრალად, ნაცარზე წყლის დაუმატებლადაც იმ შემთხვევაში, თუკი ახლად გარეცხილი ქვევრი ხანგრძლივი დროით ცარიელი რჩება. ასეთ შემთხვევაში იღებენ გაცრილ, წმინდა ნაცარს და ახლადგარეცხილი ქვევრის შიდა ზედაპირზე მოაბნევენ, სანამ ქვევრის კედლები ჯერ კიდევ სველია. ქვევრის კედლები ნაცარს მიიკრობს და ამ მდგომარეობაში გაშრება. ეს საკმაოდ ეფექტური ხერხია იმისათვის, რომ ქვევრში და განსაკუთრებით მის ფორებში არ განვითარდეს მავნე მიკროორგანიზმები. მართალია, შემდგომ ქვევრის რეცხვა შედარებით მეტ შრომას მოითხოვს, მაგრამ ეს გამართლებულია იმით, რომ ასეთ დროს ქვევრის კედლები დაცულია და ამ მხრივ გაწეული ჯაფა ფუჭი კი არაა, მიზანმიმართულია და რაც მთავარია საკმაოდ ეფექტური. ამავე ხერხით ნაცრის მაგივრად შესაძლებელია კირის გამოყენებაც.

 ორი სიტყვით შევეხოთ ქვევრის დეზინფექციის საკითხსაც. ქვევრის კედლების დეზინფექციისათვის მასში ახჩოლებენ გოგირდს. ქვევრის ყოველ 100 ლიტრ მოცულობას 3 გრ. გოგირდი უნდა ჩაუბოლდეს. უნდა აღინიშნოს, რომ გოგირდის, თუნდაც ორმაგი, ან მეტი დოზით გამოყენებას რაიმე გართულება არ მოსდევს. გოგირდს ქვევრში იმ შემთხვევაშიც ჩააბოლებენ, თუკი მის კედლებზე შემშრალია ნაცარი ან კირი. ჩასაბოლებლად შესაძლებელია გოგირდის, როგორც ფხვნილის, ისე წინასწარ მომზადებული გოგირდის ფითილის გამოყენება. ორივე შემთხვევაში უნდა გამოირიცხოს ცეცხლის მოკიდების შემდეგ გამდნარი გოგირდის ქვევრში ჩაღვენთვა, რასაც შესაძლოა ღვინოში გოგირდწყალბადის (ლაყე კვერცხის სუნი) წარმოქმნა მოჰყვეს. ქვევრში გოგირდის ჩაბოლება შესაძლებელია, როგორც უშუალოდ დურდოს, ღვინისა, თუ ყურძნის ტკბილის ჩასხმის წინ, ისე გარკვეული ხნით ადრეც, ცარიელ ქვევრში, მაგალითად ორ თვეში ერთჯერ. თუკი გოგირდს ქვევრში ახრჩოლებენ უშუალოდ ღვინის, დურდოსა, თუ ყურძნის ტკბილის ჩასხმის წინ, ეს იმას ნიშნავს, რომ ამ პროცესს წინ უნდა უძღვოდეს ქვევრის რეცხვა, რადგან გაურეცხავი ქვევრის გამოყენება არ შეიძლება. ამ შემთხვევაში კი გოგირდს ქვევრში ახრჩოლებენ მაშინ, სანამ გაერცხილი ქვევრის შიდა ზედაპირი ჯერ კიდევ სველია. ამ დროს დამწვარი გოგირდის ბოლო რეაქციაში შედის ქვევრის კედლებზე დარჩენილ სისველესთან და შედეგად წარმოიქმნება გოგირდოვანი მჟავა. ეს უკანასკნელი კი აღწევს ქვევრის ფორებში, იქ, სადაც ღრმად ჩამჯდარი ჭუჭყია და ასერიგად ხორციელდება ქვევრის შიდა ზედაპირის დეზინფექცია. ასეთ დროს ქვევრის გამოყენება გოგირდის ჩაბოლებიდან სწრაფადვე, რამოდენიმე წუთში ხორციელდება. გოგირდის ქვევრში ჩაბოლება მაშინაცაა შესაძლებელი, თუკი ქვევრი მისი გამოყენების წინა დღეებშია გარეცხილი და უკვე მშრალია. თუმცა ასეთ შემთხვევაში ეფექტი უფრო ნაკლებია, ვირდე ეს ახლადგარეცხილი ქვევრის შემთხვევაშია. თუ რეცხვის შემდეგ ქვევრის გამოყენება არ არის გადაწყვეტილი და იგი გარკვეული დროით ცარიელი რჩება, გოგირდი უნდა ჩააბოლონ მხოლოდ მაშინ, როდესაც ქვევრი კარგად ამოშრება, რადგან წინააღმდეგ შემთხვევაში გოგირდის ბოლი, რომელიც ქვევრის კედლებზე მყოფ სისველესთანაა რეაქციაში შესული გაშერბა და შედეგად ქვევრის კედლებზე წარმოიქმნება მოთეთრო-მოყვითლო კრისტალური ნადები, რამაც შესაძლოა შემდგომში ღვინოს სიმწარე და აქედან გამომდინარე, სიუხეშე შესძინოს. ახლად გარეცხილი ქვევრი ყოველთვის სწრაფად არ შრება, განსაკუთრებით კი წელიწადის ცივ პერიოდში. ეს კი არასასურველი პროცესია, რადგან ქვევრში, თუნდაც მცირედი რაოდენობის ნარჩენი წყალი შესაძლოა ქვევრის დაბინძუერბის წყაროდ იქცეს. ამის თავიდან ასაცილებლად საკმაოდ ეფექტური საშუალებაა ელექტრო ვენტილატორი. გარეცხილ ქვევრს პირზე დაადებენ ჩართულ ვენტილატორს ისე, რომ ჰაერის ჭავლი ქვევრში ჩადიოდეს, რაც გარეცხილ ქვევრს სწრაფად და ეფექტურად აშრობს. რაც უფრო ძლიერია ვენტილატორი, მით უფრო სწრაფი და ეფექტურია ქვევრის ამოშრობის პროცესი.

**© ღვინის კლუბი/Weekend**