



საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია

ქართული ენციკლოპედიის ი. აბაშიძის სახელობის მთავარი სამეცნიერო რედაქცია

კონიაკი



კონიაკი. სარაჯიშვილი
XO

კონიაკი, ღვინის გამოხდით და სათანადო დავარგებით მიღებული ალკოჰოლიანი სასმელი 40–60% სპირტმემცველობით. შეიქმნა XVII ს-ში საფრანგეთის შარანტის დეპარტამენტში (ცენტრი ქ. კონიაკი, აქედან მომდინარეობს სახელწოდებაც). კ-ის წარმოება მალე სხვა ქვეყნებშიც გავრცელდა. მისი შექმნის პრიორიტეტი რომ გაემყარებინათ, 1909 წლის 1 იანვარს საფრანგეთმა საგანგებო დეკრეტით განსაზღვრა იმ ტერიტორიის საზღვრები, რ-ზეც მოყვანილი ყურძნისგან დამზადებულ ბრენდის აქვს უფლება ეწოდებოდეს კ., რაც თანამედროვე საერთაშ. კანონმდებლობითაც დასტურდება. სხვა ტერიტორიაზე დამზადებულ კ-ის ტიპის სასმელს საფრანგეთსა და სხვა

ქვეყნებში უწოდებენ არმანიაკს, ბრენდის და ა. შ. საქართველო ამ შეთანხმებას შეუერთდა 1994.

კ-ის შექმნა რამდენიმე პოლიტ.- ეკონ. მოვლენამ განაპირობა. 1641 საფრანგეთში სუფრის თეთრ ღვინოზე გადასახადი გაიზარდა. ბარალის თავიდან ასაცილებლად და საექსპორტო პროდუქციის მოცულობის შესამცირებლად, მეღვინეებმა დაიწყეს ღვინის გამოხდა. 9 ლ ღვინისგან დაახლ. 1 ლ სპირტს იღებდნენ. ვარაუდობდნენ, რომ დანიშნულების ადგილზე ჩატანის შემდეგ ამ დისტილატს წყლით გააზავებდნენ და ჩვეულებრივ ღვინოს მიიღებდნენ. 1701 ომის დროს ინგლისის ფლოტმა საფრანგეთი ბლოკადაში მოაქცია, ამიტომ ფრანგები საექსპორტოდ მომზადებული დისტილატის დიდ ნაწილს, საკმაოდ დიდხანს, მუხის კასრებში ინახავდნენ. ასეთი დ ა ძ ვ ე ლ ე ბ ი ს შემდეგ სპირტის ხარისხი

საგრძობლად გაუმჯობესდა: შემცირდა მისი სიმაგრე, შეიცვალა ფერი და გემო, არომატი კი უფრო მდიდარი გახდა.

არსებობს ორდინარული, სამარკო და საკოლექციო კ-ები. ორდინარულს ამზადებენ 3-4- და 5-6-წლიანი დაძველების საკონიაკე სპირტისგან (სპირტის შემცველობა - 70-41 მოცულობითი %, შაქრიანობა - 1,5%); სამარკოს - არანაკლებ 6 წლის განმავლობაში დავარგებული სპირტისგან. სხვადასხვა სამარკო კ-თვის იყენებენ 6-7, 8-10 და 10 წელზე მეტხანს დავარგებულ სპირტებს.

კ-ის უმსხვილესი მწარმოებელია ფრანგული კომპანიებია „ჰენესი“ (Hennessy), „მარტელი“ (Martell), „რემი მარტენი“ (Remy Martin) და „კურვუაზიე“ (Courvoisier) - „დიდი ოთხეული“ რ-ებიც მსოფლიოში კ-ის წარმოების 70%-მდე იკავებენ.

საქართველოში კ-ს ამზადებენ მუხის კასრებსა ან მომინანქრებულ ცისტერნებში მუხის ტკეჩებთან ერთად სხვადასხვა დროით დავარგებული საკონიაკე სპირტისგან, რ-იც მიიღება კლასიკური ევროპული ტექნოლოგიით დამზადებული ღვინო-მასალის გამოხდით. ტექნოლოგია შედგება 4 ძირითადი პროცესისაგან: 1. ღვინო-მასალის დამზადება წარმოებს ევროპული წესის შესაბამისად, გოგირდის დიოქსიდის გამოყენების გარეშე. სპირტის შემცველობა 8%-ზე ნაკლები უნდა იყოს; 2. დამწიფება - დავარგება, რ-ის შედეგად სპირტი ქარვისფრიდან მუქ ოქროსფრამდე შეფერილობას იღებს; 3. დაყოვნება, თერმულად დამუშავების შემდეგ კ-ს აყოვნებენ მუხის ჭურჭელში 3-იდან (ორდინარული) 6 (სამარკო) წლამდე; 4. კუპაჟი, ამ პროცესში, საკონიაკე სპირტის გარდა, გამოიყენება დასპირტული წყალი, შაქრის სიროფი და შაქრის კოლერი (თერმული გემოქმედებით დაშლილი კარამელი ანუ კარამელიზებული შაქარი). ეს სტადია ტექნოლოგიური პროცესის შემოქმედებითი ნაწილია, რადგან შედეგს არსებითად განსაზღვრავს მწარმოებლის განკარგულებაში არსებული სპირტების (ან სხვა ინგრედიენტების) შერჩევა.

კ-ის პირველი ნიმუში საქართველოში 1865 შექმნა გ. ბოლქვაძემ. 1888 თბილისში კ-ის ქ-ნა (რუსეთის იმპერიაში პირველი) ააშენა დ. სარაჯიშვილმა. ამიერიდან კ-ის წარმოებას სამრეწველო ხასიათი მიეცა. დ. სარაჯიშვილი ძირითადად თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიშებს (რქანითელი, ცოლიკაური, ციცქა, გორული მწვანე, ბუერა, ქისი, თეთრი კუმისი, კახური მწვანე) იყენებდა, აუმჯობესებდა ღვინო-მასალას და მისგან სპირტის გამოხდის ტექნოლოგიას. იგი არა მარტო საქართველოში, არამედ რუსეთის იმპერიაშიც კ-ის წარმოების ფუძემდებლად ითვლება.

დ. სარაჯიშვილის საქმე განაგრძო მისმა მოწაფემ ვ. ციციშვილმა, რ-საც კ. „ენისელის“ შექმნისთვის 1947 მიენიჭა სტალინური პრემია.

1954 ავტალაში ამოქმედდა კ-ის ქ-ნა, რ-იც 1994-იდან სს „დავით სარაჯიშვილი და ენისელის“ საკუთრებაა, ქართ. კ-ის წარმოების ლიდერია და საქართვე. ბაზრის 75% უჭირავს. კ-ს აწარმოებენ ასევე კომპანიები „ასკანელი ძმები“, „კახური ტრადიციული მეღვინეობა“, „დუგლაძეების ღვინის კომპანია“, შპს „ქინძმარაული (KWC)“ და სხვ. კ-ებმა „არაგვი“, „აფხაზეთი“, „გრემი“, „ეგრისი“, „ენისელი“, „ვარციხე“, „ვარძია“, „თბილისი“, „საქართველო“, „ძალიან ძველი“, „XX საუკუნე“ და სხვ. საერთაშ. გამოფენებსა და კონკურსებზე 17 გრან-პრი, 109 ოქროს, 44 ვერცხლისა და 11 ბრინჯაოს მედალი მოიპოვეს. უნიკალურია (სულ ჩამოსხმულია 500 ბოთლი) „სარაჯიშვილი-155“, რ-იც დ. სარაჯიშვილის 155 წლის იუბილესთან დაკავშირებით შექმნა კომპანია „დავით სარაჯიშვილი და ენისელმა“; მასში შემავალი სპირტები 100 წელზე მეტს ითვლის (საწარმოს საკონიაკე სპირტების მდიდარი კოლექცია აქვს, რ-ის ზოგიერთი ნიმუშის ასაკი 120 წელს აღემატება). ქართ. პროდუქცია იგზავნება მსოფლიოს 10-ზე მეტ ქვეყანაში. ექსპორტზე მოდის გაყიდვების დაახლ. 55%, აქედან 35% უკრაინაზე, რ-იც ქართ. კ-ის ყველაზე მსხვილი მომხმარებელია.

ქართული კ-ის ხარისხის გაუმჯობესებაში დიდი წვლილი შეიტანეს საქართვე. სამეცნ.-კვლ. დაწესებულებებში ამ მიმართულებით მოღვაწე მეცნიერებმა და ბიზნესმენებმა. ევროკავშირის მოქმედი კანონმდებლობით, სახელწოდება „კონიაკი“ შეიძლება მიენიჭოს მხოლოდ საფრანგეთში, შესაბამის რეგიონში წარმოებულ პროდუქციას.

დ. აბზიანიძე
