



საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია

ქართული ენციკლოპედიის ი. აბაშიძის სახელობის მთავარი სამეცნიერო რედაქცია

„ვაწნაძიანი“

„ვაწნაძიანი“ (შპს), ერთ-ერთი უძველესი ღვინის ქარხანა სოფ. ვაწნაძიანში (გურჯაანის მუნიციპალიტეტი). დაარსდა 1953. მისი საერთო ფართობია 7,03 ჰა. ქ-ნის სიმძლავრე გათვლილია 9 ათას ტ ყურძნის გადამუშავებაზე წელიწადში. საწარმო დაკომპლექტებულია იტალ. წარმოების მანქანა-დანადგარებით. ტერიტორიას, რ-იც „ვაწნაძიანის“ ქ-ნას უკავია, XIX ს-ში ფლობდა თავადი ლევან ჭანდიერი. გასაბჭოების შემდეგ ჭანდიერები გაასახლეს, აქ გაშენებული ვენახი კი ჩამოართვეს. მოგვიანებით, კოლექტივიზაციის ჩამოყალიბების პერიოდში, ადგილ. მოსახლეობის ძალისხმევით ამ ადგილზე გაკეთდა ყურძნის დასაწური ადგილი, რ-საც „წითელი მარანი“ უწოდეს; ჩაიყარა 200 ქვევრი, რ-თა გარშემო დაიწყო ქვიტკირის კედლების აგება. მშენებლობა შეწყდა II მსოფლიო ომის დაწყებისას და განახლდა 1944-იდან. დაემატა 200 ქვევრი ახლად მიმატებული შენობის მეორე ნახევარში. ნაგებობა გადაიხურა და დასრულებული მარნის სახე მიიღო, რ-საც გლეხები „პუნქტს“ ეძახდნენ. ვენახების გაფართოებამ გამოიწვია ქვევრების ნაკლებობა, რის გამოც ქ-ნაში შეიქმნა სპეც. საბონდერო საამქრო, სადაც მზადდებოდა მუხის ბუჭები, როთები და კასრები ღვინის დასაძველებლად. მომდევნო წლებში ყურძნის ჩამბარებელთა რაოდენობა იმდენად გაიზარდა, რომ საჭირო გახდა ქ-ნის გადაიარაღება სხვადასხვა ტევადობის რკინის, მომინანქრებული და უჟანგავი ფოლადის ცისტერნებით. 1953-იდან მას „სამტრესტის“ შრომის ღვინის ქ-ნა ეწოდა, 1976-იდან შედიოდა გურჯაანის ღვინის ქარხანათა საწარმოო გაერთიანებაში. 1990 კი სახელი შეეცვალა და ვაწნაძიანის ღვინის ქ-ნა ეწოდა (სოფ. შრომის სახელწოდების ვაწნაძიანით შეცვლასთან დაკავშირებით). 1994, ქ-ნის პრივატიზაციის შემდეგ, შეიქმნა სააქციო საზ-ბა „ვაწნაძიანი“, ხოლო ერთი წლის შემდეგ გახდა შპს „ვ.“ 2007-იდან იგი გადაეცა კომპანია შპს „მეღვინეობა ხარებას“, რის შემდეგაც დაიწყო მისი რეკონსტრუქცია და გადაიარაღდა ევრ. წარმოების მანქანა-დანადგარებით. საწარმოში ხდება ყურძნის მიღება-გადამუშავება და ღვინომასალების დამზადება, რ-იც დავარგება-დაძველებისათვის იგზავნება ყვარლის გვირაბში.

ლოტ.: კ ა ლ ა ნ დ ა ძ ე ბ., ქართული ღვინისა და ალკოჰოლური სასმელების მატიანე,
თბ., 2008.
