

ღვინის დაძველების ახალი ტექნოლოგიები, როგორც ღვინის ტურისტთა ინტერესის საგანი

ინეზა ვანაძე

ივანე ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის
ეკონომიკისა და ბიზნესის ფაკულტეტის მონვეული ლექტორი,
ტურიზმის აკადემიური დოქტორი
Ina.vatsadze@tsu.ge

მაია ხეჩიკაშვილი

ა(ა) საქართველოს საპატრიარქოს წმინდა ანდრია პირველწოდებულის
სახელობის ქართული უნივერსიტეტის ასოცირებული პროფესორი,
გეოგრაფიის აკადემიური დოქტორი
maiakhechikashvili@hotmail.com

მანანა ალადაშვილი

ივანე ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის
ეკონომიკისა და ბიზნესის ფაკულტეტის მონვეული ლექტორი,
ბიზნესის ადმინისტრირების აკადემიური დოქტორი
Manana.aladashvili@gmail.com

ანოტაცია

ღვინის ტურიზმი ერთ-ერთი ყველაზე პოპულარული თემატური ტურისტული მიმართულებაა ღვინის მწარმოებელ ქვეყნებში. ღვინის ტურიზმის ბაზარი მომხმარებელს სთავაზობს სხვადასხვა სახის ტურისტულ მარშრუტს, პოპულარულ მასობრივ საექსკურსიო და კორპორატიულ პროგრამებს, ღვინის თემატურ ტურებს მცირე ჯგუფებისთვის და, ასევე, ინდივიდუალურ ტურებს. ბოლო წლებში განსაკუთრებული პოპულარობა მოიპოვა შერეულმა ტურებმა.

ღვინის ტურიზმი საქართველოში უკვე რამდენიმე წელია აქტიურად ვითარდება, რაზეც მეტყველებს ადგილობრივი მოსახლეობის ჩართულობა, მარნების მომრავლება და ტურისტული კომპანიების მიერ უფრო და უფრო მეტი ღვინის ტურების ორგანიზება.

ღვინის ტურიზმის განსაკუთრებულობა გამოიხატება მის კომპლექსურობაში: ღვინოსთან ერთად ეცნობი ისტორიას, კულტურას, ხალხს, ვენახებს, მარანს, ტრადიციულ საკვებს, გაიცნობ იმ ადამიანებს, რომლებმაც ეს ღვინო დაწურეს. ასევე, ღვინის ტურიზმის საშუალებით ხდება ტურისტული ნაკადების ქალაქებიდან რეგიონებში გადანაწილება, რათა არ მოხდეს ერთდროულად ერთ სივრცეში ბევრი ტურისტის თავმოყრა.

ღვინის ტურიზმი, მისი განვითარება და მარკეტინგი ახალ შეთავაზებას წარმოადგენს ტურისტულ ბაზარზე. უნდა აღინიშნოს, რომ ერთიანი მიდგომა ღვინის ტურიზმის განვითარებისთვის არ არსებობს. მარკეტინგული კუთხიდან ღვინის ტურიზმი მოიცავს არსებული და პოტენციური მომხმარებლის საჭიროებების იდენტიფიცირებას. ღვინის ტურიზმი აერთიანებს მომხმარებლებს, რომელთა მოტივაციაა მიიღონ ახალი გამოცდილება, იმოგზაურონ და გაეცნონ სიახლეებს. სწორედ ამიტომ, ის ადამიანები, რომლებიც ამ საკითხით არიან დაინტერესებულები, ატარებენ ცდებს და ახალ მიგნებებს ეძებენ.

სტატიაში განხილულია ღვინის დაძველების ტრადიციული მეთოდები. ღვინის ხარისხის მაქსიმალურად გამოვლინების საქმეში დაძველებას დიდი მნიშვნელობა აქვს. ღვინის ხარისხის გაუარესება ხშირად ღვინის არასწორ შენახვას უკავშირდება. ღვინის სწორად შენახვაზე დამოკიდებულია როგორც თავად ღვინის ხარისხი, ისე ისიც, თუ რამდენ ხანს გაძლებს და დაძველდება ესა თუ ის ღვინო.

სტატიაში საუბარია კოსმოსში დაძველებული ღვინის ექსპერიმენტზე, რომელიც 2019 წლის ნოემბერში განხორციელდა. ექსპერიმენტის დასრულების შემდეგ, მეცნიერების და დეგუსტატორების ჯგუფმა დააგეგმოვნა კოსმოსში დაძველებული ღვინო და დაასკვნა, რომ ღვინო კოსმოსში უფრო სწრაფად ძველდება, ვიდრე დედამიწაზე.

სტატიაში, ასევე, საუბარია ზღვაში დაძველებული ღვინის ექსპერიმენტზე. მართალია, ეს მეთოდი საქართველოში არ არის განვითარებული, თუმცა ევროპელი მეღვინეები ზღვაში ღვინის დაძველების მეთოდს უკვე რამდენიმე წელია იყენებენ და მოთხოვნაც დიდია. ღვინო ჩამოსხმულია სპეციალურად დამზადებულ თიხის ამფორებში, რომელსაც ზღვაში მოლუსკები ეკიდება და მისტიკურ შეფერილობასაც აძლევენ. გასულ წელს აუქციონზე სწორედ მოლუსკებით დაფარული ამფორა გაიყიდა. აღნიშნული მეთოდი მნიშვნელოვანია დაივინგის მოყვარული ტურისტების მოსაზიდადაც.

აქვე განხილულია წყალტუბოს მუნიციპალიტეტის ახალი ტურისტული ლოკაციის „თეთრა მღვიმის“ ინოვაციური მომსახურების შესახებ, რომელიც მღვიმეში დაძველებულ ღვინის დეგუსტაციას სთავაზობს ტურისტებს.

ამ ექსპერიმენტმა შესაძლოა მეტი დაინტერესება გამოიწვიოს როგორც ღვინის ტურიზმის მოყვარულ ტურისტებში, ასევე სარგებელი მოუტანოს მეღვინეობასაც: შესაძლოა აღმოვაჩინოთ რაღაც, რაც ხმელეთზეც, ჩვეულებრივ, ტრადიციულ პირობებშიც, გახდის შესაძლებელს ღვინის დავარგების პროცესის დაჩქარებას.

სტატიაში მოცემულია, რომ ღვინის ტურიზმის ალტერნატიული მიმართულებები დაეხმარება ღვინის ტურისტებს ახალი გამოცდილების მიღებაში, რასაც დიდი მნიშვნელობა ექნება ტურისტული ნაკადების მოზიდვასა და ეკონომიკური სარგებლის მიღებაში.

საკვანძო სიტყვები: ღვინის ტურიზმი, ღვინის ხარისხი, ექსპერიმენტი, წყალქვეშა მეღვინეობა, სპელეომარანი

NEW TECHNOLOGIES OF WINE AGING AS A SUBJECT OF INTEREST FOR WINE TOURISTS

Ineza Vatsadze

Ivane Javakhishvili Tbilisi State University

Invited Lecturer at the Faculty of Economics and Business

Doctor of Tourism

Ina.vatsadze@tsu.ge

Maia Khechikashvili

St. Andrew the First-Called of the Georgian Patriarchate

Associate Professor of the Georgian University

Academic Doctor of Geography

maiakhechikashvili@hotmail.com

Manana Aladashvili

Ivane Javakhishvili Tbilisi State University

Invited Lecturer at the Faculty of Economics and Business

Academic Doctor of Business administration

Manana.aladashvili@gmail.com

Annotation

Wine tourism is one of the most popular thematic tourist destinations in wine-producing countries. The wine tourism market offers customers a variety of tourist itineraries, popular mass excursion programs, corporate programs, themed wine tours for small groups, and individual tours. In recent years, mixed tours have gained special popularity.

Wine tourism in Georgia has been actively developing for several years, which is evidenced by the involvement of the local population, the proliferation of wineries, and the organization of more and more wine tours by tourist companies.

The uniqueness of wine tourism is expressed in its complexity: together with wine, you get to know history, culture, people, vineyards, cellars, traditional food, you get to know the people who pressed this wine. Also, by means of wine tourism, large masses of tourists are allocated and distributed in regions, so that many tourists do not gather in one place at the same time.

Wine tourism, its development and marketing is a new phenomenon. It should be noted that there is no unified approach to the development of wine tourism. From a marketing point of view, wine tourism involves identifying the needs of existing and potential customers. Wine tourism brings together consumers who are motivated to have new experiences, travel and learn something new. Therefore, those people who are interested in this issue conduct experiments and look for new findings.

Traditional methods of wine aging are discussed in the article. Aging is of great importance in the case of maximum manifestation of the character of the wine. Deterioration of wine quality is often related to improper storage of wine. The quality of the wine itself depends on the correct composition of the wine, as well as how long this or that wine will last and grow old.

The article talks about the experiment of aging wine in space, which was carried out in November 2019. After the experiment was over, a team of scientists and tasters tasted a batch of wine and concluded that wine ages faster in space than on Earth.

The article also talks about the experiment of aging wine in the sea. It is true that this method has not been developed in Georgia, although European winemakers have been using the method of aging wine in the sea or ocean for several years now, and the demand is high.

The wine is poured into specially made clay amphorae, to which molluscs hang in the sea and give it a mystical color. Last year, an amphora covered with molluscs was sold at an auction. This method is important for attracting tourists who love diving.

The innovative service of the new tourist location "Tetra Cave" of Tskaltubo municipality, which offers tourists tasting of the wine in the cave, was also discussed.

This experiment may cause more interest among tourists who love wine tourism, as well as bring benefits to winemaking: it is possible to discover something that will make it possible even on land, in normal, traditional conditions. To speed up the process of planting trees.

Key words: wine tourism, wine quality, experiment, underwater winemaking, cave cellar

შესავალი

ღვინის ტურიზმი ერთ-ერთი ყველაზე პოპულარული თემატური ტურისტული მიმართულებაა ღვინის მწარმოებელ ქვეყნებში. ღვინის ტურიზმი დღეისათვის აღმავლობის გზაზეა და წარმოადგენს ტურიზმის მდგრად სეგმენტს მთელ მსოფლიოში (Gómez, M., Pratt, M.A., Molina, A., 2019). ღვინის ტურიზმი უკვე რამდენიმე წელია აქტიურად ვითარდება საქართველოშიც, რაზეც მეტყველებს ადგილობრივი მოსახლეობის ჩართულობა და მარნების მომრავლება. იგი წარმოადგენს ალტერნატიული ტურიზმის ერთ-ერთ ფორმას, რომელიც აერთიანებს როგორც ღვინის, ასევე ტურიზმის ინდუსტრიებს და სულ უფრო დიდ მნიშვნელობას იძენს ქვეყნისა და რეგიონის სოციალურ-ეკონომიკური მდგომარეობის გაუმჯობესებაში (Hall, M., Sharples, L., Cambourne, B., & Macionis, N. 2002).

ღვინის ტურიზმის მნიშვნელობა სულ უფრო იზრდება და, შესაბამისად, სულ უფრო აქტუალური ხდება ღვინის ტურისტული პროდუქტის მომხმარებლის ქცევის გარკვევა იმისათვის, რომ პროდუქტის მიწოდება გახდეს უფრო მიმზიდველი და ინოვაციური.

ამ თვალსაზრისით, ღვინის დაძველების არატრადიციული მეთოდების მნიშვნელობა განსაკუთრებულ ინტერესს წარმოადგენს. იქიდან გამომდინარე, რომ ეს პროცესები ხორციელდება ეგზოტიკურ პირობებში, შეიძლება ვივარაუდოთ, რომ შესაბამისი ტურისტული

პროდუქტების ახლოს გაცნობით დაინტერესდება ღვინის ტურისტთა გარკვეული ნაწილი.

დაძველება არის ღვინის წარმოების ტექნოლოგიური პროცესის ეტაპი, რომელიც მიმდინარეობს მომწიფების ეტაპის დასრულებიდან ღვინის კვდომის ეტაპის დაწყებამდე. ამ დროს ღვინოში ხდება მომწიფების დროს წარმოქმნილი ნივთიერებების შემდგომი გარდაქმნები, რის შედეგადაც გროვდება ახალი ნივთიერებები, რომლებიც დამახასიათებელ ფაქიზ გემოსა და ბუკეტს ანიჭებენ ღვინოს. ამისათვის აუცილებელია, რომ პროცესი მიმდინარეობდეს ანაერობულ პირობებში, რადგანაც ჟანგბადი ინვევს დაძველების განმაპირობებელ გემოსა და ბუკეტის დაშლას და, შესაბამისად, დაძველების ეფექტის გაქრობას.

ანაერობული პირობების უზრუნველსაყოფად, მომწიფებულ ღვინოს ჩამოასხამენ ბოთლებში და ხუფავენ მჭიდროდ. დაძველება, რომლის ხანგრძლივობაზე გავლენას ახდენს სხვადასხვა ფაქტორი – ყურძნის ჯიში, ღვინის ქიმიური შემადგენლობა და სხვა, ღვინის წარმოების ტექნოლოგიური პროცესის ყველაზე ხანგრძლივი ეტაპია.

ცხადია, რომ ამ ეტაპის ხანგრძლივობის შემცირებას დაძველებისათვის დამახასიათებელი თვისებების შენარჩუნებისა და გაუმჯობესების პირობებში გარკვეული ეკონომიკური ეფექტის მოცემა შეუძლია. აქედან გამომდინარე, მეღვინეები როგორც პრაქტიკოსები, ასევე თეორეტიკოსები, დიდ ინტერესს იჩენენ ღვინის დაძველების სფეროში ყოველგვარი სიახლის დანერგვისადმი. საქართველოს პირო-

ბებში ასეთ სიახლედ მიჩნეული უნდა იქნეს ღვინის წყალქვეშ და მღვინეში დაძველება და მათი ეფექტურობა ღვინის ტურიზმის თვალსაზრისით.

კვლევის მეთოდები

წინამდებარე სტატია მიზნად ისახავს იმის შემოწმებას, თუ რამდენად რეალურია ზემოთ აღნიშნული ვარაუდი. ამის დასადაგენად საჭირო სტატისტიკური მონაცემები არ არსებობს. ამიტომ ჩვენ მიერ გამოყენებული იყო გამოკითხვის მეთოდი. კვლევისას გამოვიყენეთ ანკეტა, რომელიც რამდენიმე სტრუქტურულ კითხვისგან შედგებოდა. გამოკითხვა ჩატარდა პირისპირი ინტერვიუს მეთოდით, ზუმის პლატფორმისა და ელექტრონული ფოსტის გამოყენებით. რესპონდენტებს წარმოადგენდნენ შემოთავაზებული ექსპერიმენტის ავტორები, რომლებსაც გააჩნიათ შესაბამისი ტურისტული პროდუქტების შექმნისათვის აუცილებელი სანდო ინფორმაცია.

სტატიაზე მუშაობისას გაანალიზებულ იქნა შესაბამისი სამეცნიერო ლიტერატურა.

ძირითადი შედეგები

1. ღვინის დაძველების ექსპერიმენტი კოსმოსში და წყალქვეშა მღვინეობა – თანამედროვე ტურიზმის ინტერესი

მღვინეები ცდილობენ აწარმოონ რაც შეიძლება მაღალი ხარისხის ღვინო, რისთვისაც აუცილებელია ღვინის დაძველება. მღვინე ვალდებულია ისეთი ღვინო გაყიდოს, რომელიც დასაღვად უკვე მზადაა. დღეს მომხმარებლის სურვილის გამო, ღვინოს უფრო ადრე ყიდიან და, შესაბამისად, უფრო ნაკლები ხნით ინახავენ. ამრიგად, შეიძლება დავასკვნათ, რომ არ არსებობს კონკრეტული კრიტერიუმები ღვინის დაძველებისათვის. ღვინის დაძველების პოტენციალს ყოველთვის განსაზღვრავს ტერუარი, ვაზის ჯიშების სწორად შერჩევა, შენახვის პირობების გაუმჯობესება და მღვინის აბსოლუტურად ყველა გადანყვებილება, ყურძნის კრეფიდან დაწყებული, ბოთლის გახსნამდე.

როგორც ჩანს, მღვინეები არც ექსპერიმენტებს გაუბრძნა. ახლახან ცნობილი გახდა, რომ ბორდოს რეგიონის (საფრანგეთი) Pétrus-ის 2000 წლის მოსავლის ერთი ბოთლი „კოსმოსში დაძველებული“ ღვინო კრისტის აუქციონზე ერთ მილიონ დოლარად (720 000 ფუნტი სტერლინგი; 830 000 ევრო) გაიყიდება. Space Cargo Unlimited-მა საერთაშორისო კოსმოსურ სადგურს (ISS) 2019 წლის ნოემბერში 12 ბოთლი ღვინო მიაწოდა. 14 თვის შემდეგ, ღვინო დედამიწის ორბიტას დაუბრუნდა. სპეციალურად დამზადებულ ყუთში დევს დედამიწაზე ტრადიციულად დაძველებული Pétrus-ის ბოთლი შესადარებლად, ჭიქები და მეტეორიტისგან დამზადებული საცობები. შავი ტრიუფელის, ალუბლის, ძირტკბილას და თუთის არომატით. Pétrus ისედაც ითვლება მსოფლიოში ერთ-ერთ საუკეთესო ღვინოდ. ერთი ბოთლი (750 მლ), ჩვეულებრივ, რამდენიმე ათასი დოლარი ღირს. ღვინის საიტის Decanter-ის ცნობით, მეცნიერების და დეგუსტატორების ჯგუფმა დააგეგმვნა ღვინის პარტია ბორდოს უნივერსიტეტში, რათა შეედარებინათ დედამიწაზე დაძველებული ბოთლებისთვის. ისინი ჯეჯერობით დარწმუნებული არ არიან რა გავლენას ახდენს უწონადობა ღვინოზე, მაგრამ აღნიშნეს, რომ „კოსმოსურ ღვინოებს“ აშკარად განსხვავებული გემო აქვთ, სურნელიც უფრო ყვავილოვანი და მკვეთრია. აქედან გამომდინარე დაასკვნეს, რომ ღვინო კოსმოსში უფრო სწრაფად ძველდება, ვიდრე დედამიწაზე.

ცნობილი ფაქტია ასევე, რომ 2010 წლის ზაფხულში მყვინთავებმა ბალტიის ზღვაში აღმოაჩინეს დაახლოებით 1840 წელს ჩამოსხმული 160-ზე მეტი ბოთლი შამპანური. აღმოჩენილი ღვინის ნახევარზე მეტი მშვენიერ მდგომარეობაში იყო და შენარჩუნებული ჰქონდა სამომხმარებლო თვისებები. ამის საფუძველზე წარმოიშვა ზღვის ფსკერზე ღვინის დაძველების იდეა. ამ იდეის მიხედვით, ზღვის ფსკერზე შექმნილი პირობები, კერძოდ უცვლელი დაბალი ტემპერატურა $+5^{\circ}\text{C}$, ხელს უნდა უწყობდეს დაძველების დროს ღვინოში მიმდინარე ცვლილებებს. ამის შესაბამისად დაიწყეს ტექნოლოგიის დამუშავება, ამას მოჰყვა ზღვის ფსკერზე დაძველებული ღვინის დეგუსტაცია-

ზე დასწრების მსურველთა კატეგორიის შექმნა. იქმნება ღვინის ტურიზმის ახალი პროდუქტი, რომელიც უკავშირდება დაივინგს. დაივინგის დროს ტურისტს ეძლევა დასაძვლებლად ზღვის ფსკერზე ბოთლებში ჩასხმული ღვინის ნახვის, ხოლო ზღვიდან ამოტანის შემდეგ ამ ღვინის დეგუსტაციაში მონაწილეობის მიღების შესაძლებლობა.

ბალტიის ზღვაში გაკეთებულმა აღმოჩენამ შთააგონა და ევროპაში (იტალია, ესპანეთი, საფრანგეთი, ხორვატია, სერბეთი, პორტუგალია და სხვ.) კარგა ხანია დაიწყო და თანამიმდევრულად ვითარდება სრულიად ახალი საზღვაო დარგი – წყალქვეშა მეღვინეობა. ზღვის ფსკერზე ღვინოს ინახავენ როგორც შუშის ბოთლებში, ასევე მუხის კასრებში. როგორც აღნიშნავენ, წყლისქვეშ ღვინო უფრო კარგად, ამასთან ერთად, სამჯერ სწრაფად ძველდება და განუმეორებელ გემოვნურ თვისებებს იძენს.

2. წყალქვეშა ღვინის ტურიზმის პერსპექტივები საქართველოში

კოლოსალურია შავი ზღვის სამეურნეო პოტენციალი, რომელთა შორისაა რეკრეაციული რესურსების, ზღვის მიმდებარე სამეურნეო ფრაგმენტებისა და ტურისტულ-რეკრეაციული ტერიტორიის გონივრული ათვისება. საქართველოს, როგორც დამოუკიდებელი ქვეყნის, მომავალი სწორედ მისი „აკვარეგიონის“ რესურსების გონივრულ ათვისებაში მდგომარეობს. საქართველოს მეურნეობის დარგების განვითარების პრიორიტეტთა შორის სწორედ რეკრეაციული და ტურიზმის განვითარებაა აღიარებული.

რეკრეაციული თუ ტურისტული მეურნეობის წარმართვის შესაძლებლობები, ძირითადად, დაკავშირებულია შავი ზღვის როგორც მორფოლოგიური, გეოდინამიკური, ასევე ფიზიკურ-ქიმიური თავისებურებების და მრავალფეროვანი და უსაფრთხო ცოცხალი სამყაროს არსებობის გათვალისწინებასთან.

შავი ზღვა უნიკალური შიდამატერიკული წყალსატევია. იგი მნიშვნელოვნად განსხვავდება სხვა შიგა ზღვებისგან სპეციფიკური ჰიდროლოგიური რეჟიმით და ვრცელი ანაე-

რობული ზონის არსებობით 100-150 მ სიღრმის ქვემოთ, რომლის წყლები შეიცავს მომწამლავ აირს – გოგირდწყალბადს (კორძაძე ა., დემეტრაშვილი დ. 2017).

სანაპირო ზონის მორფოდინამიკა შეპირობებულია ალუვიონის სიუხვით, დასავლური ტალღების გაბატონებით, გეოლოგიური სტრუქტურებით, გეოტექტონიკური დანაწევრებით, პირველადი რელიეფის დანაწევრებითა და სხვ., რომელთა მიერაა ფორმირებული პლაჟის მასალის ნაპირის გასწვრივი ნაკადების დინამიკური სისტემები (Зенкович В.П., Кикнадзе А.Г. 1981). საქართველოს საზღვრებში შავი ზღვის სანაპიროს დაახლოებით 180 კმ შეიძლება გამოყენებულ იქნეს საშუალო და მაღალი საპლაჟე მომსახურების ბაზად, სადაც უმთავრეს კრიტერიუმად მიჩნეულია საპლაჟე სივრცის მორფოლოგიური თავისებურება, კერძოდ: პლაჟის აბრაზიული საფეხურის სიდიდე, კლიფის ხასიათი, წყალქვეშა აკუმულაციური ტერასა, აკუმულაციური მასალის მორფოლოგია.

ზღვის ზედაპირისა და ჰაერის სითბური რეჟიმები სეზონური ხასიათისაა. წყლის თერმიკის სეზონური ცვლილება 150-200 მ-ის სიღრმემდე შეიმჩნევა, მკაფიოდ კი 50-60 მ ფენაში ვლინდება. ღია ზღვაში (სიღრმე 75-100 მ) ცივი ფენა სითბოს (7-8°) სტაბილურად ინარჩუნებს.

შავი ზღვის ახალევექსინური ღრმა რეგრესიის (იზოლირება) დროს ტბიური (მტკნარი) რეჟიმი წარმოშვა, ხოლო შემდგომი ტრანსგრესია მარილიანობის ზრდის ტენდენციას აყალიბებდა. ამჟამად, შავი ზღვის მარილიანობის რყევა არ შეინიშნება. შავი ზღვის აუზის მარილიანობის მუდმივობა (17-18‰) პირდაპირ დამოკიდებულებაშია წყლის ზედაპირულ აორთქლების ინტენსივობაზე, ხმელთაშუა ზღვის და მარმარილოს ზღვების წყლებთან ურთიერთგაცვლის პროცესებზე (Израевль Ю.А., Цыбань А.В. 1985г.). ტემპერატურისა და მარილიანობის მიხედვით წყლის სიმკვრივე დიდ ინტერვალში მერყეობს როგორც დროის, ისე სივრცის მიხედვით. სიმკვრივის საშუალო მნიშვნელობა დაახლოებით 1,0123. მაქსიმალური (სიღრმის რაიონებში) კი აღწევს 1,0173.

(Метревели Г., Гачечиладзе Г., Буачидзе Н. 2002г.).

შავი ზღვის იხტიოფაუნა, მასში გავრცელებული თევზის სახეობების სიმრავლე მნიშვნელოვანია როგორც საქართველოს განსაკუთრებული ბიომრავალფეროვნებისთვის, ასევე ქვეყნის ეკონომიკისთვის.

საქართველოში ღვინის ზღვაში დაძველება დაიწყო 2020 წლის 20 ივლისს. ორმა მეგობარმა – ზღვის ეკოლოგმა, ცნობილმა მეცინთავმა და საქართველოს წყალქვეშა ცურვის ასოციაციას ხელმძღვანელმა დავით ნიკოლეიშვილმა და მეღვინე ზურაბ ქუმსიაშვილმა გადამწყვიტეს, მსოფლიოში მეღვინეობის ახალი მიმართულებისთვის ფეხი აეწყოთ. მათი აზრით შავი ზღვის საქართველოს ნაწილში ბიზნესის ამ მიმართულების განვითარების კარგი შესაძლებლობაა. მათ საქმიანობა ექსპერიმენტის დონეზე დაიწყეს, თავიდან შავ ზღვაში უსაფრთხო ადგილი შეარჩიეს, სადაც გემები არ შემოდის, ბადეს არ უშვებდნენ, რაც ამფორებს არ დააზიანებდა. მათი უპირატესობა სწორედ ის არის, რომ ღვინოს ამფორაში ინახავენ, ჭურჭელში, რომელიც სუნთქავს, ამფორები გასანთლულიც კი არ არის. ამისათვის სპეციალურად შეიქმნა ლიტრიანი, ნატურალური თიხის ამფორები. მაგრამ აქ პრობლემა გახლდათ შესაბამისი თიხის მიღება, რომელიც არ იქნებოდა დამუშავებული ქიმიური დანამატებით, რადგან შიგ უნდა ჩაესხათ ბიოღვინო, ასევე, შავი ზღვის მარილიან წყალს შიგნით არ უნდა შეეღწია. დაახლოებით, წელიწად-ნახევრის განმავლობაში ატარებდნენ ცდებს, რომ შესაბამისი თიხა მიეღოთ და საბოლოოდ მიიღეს ისეთი თიხა, რომელიც უძლებს 150-200 მ სიღრმეზე 15-20 ატმოსფერულ წნევას და არის ძალიან თხელი და მსუბუქი. მეორე მომენტი, უფრო მეტად, მარკეტინგს ეხება – ზღვის ფსკერზე ღვინის ჭურჭლის გარსი მთლიანად იმოსება მოლუსკებით, რის გამოც ვიზუალური ეფექტიც ძალიან საინტერესოა. იმის გამო, რომ არა მარტო დაძველება, არამედ ნიჟარების მსხმოიარობა მიიღონ, სხვადასხვა სიღრმეს და ადგილებს ეძებენ. არის ადგილები, სადაც ნიჟარები ამფორას კარგად ესხმება. სხვათა შორის, ეს ვიზუალური ეფექ-

ტი, რომელიც ჩვენ შავ ზღვაში მივიღეთ, გაცილებით უკეთესია, ვიდრე ხორვატიაში, ესპანეთსა და იტალიაში მიღებული ეფექტები. სწორედ ზღვაში დაძველებული პირველი ქართული ღვინო, რქანითელის ნიჟარებიანი ამფორა გაიყიდა აუქციონზე 500 ლარად (160 აშშ დოლარი). ღვინო მეზობელ ქვეყანაში კრიპტოვალუტების ერთ-ერთი კომპანიის მფლობელმა ბიზნესმენმა იყიდა.

როგორც დავით ნიკოლეიშვილმა ჩვენთან საუბარში აღნიშნა, შავი ზღვის ფსკერზე 2020 წელს დასაძველებლად ჩაუშვეს და მალე ხმელეთზე ამოიტანენ 10 ლიტრ ხაშმის საფერავს, 10 ლიტრ უსახელოურს, 10 ლიტრ რქანითელს, 10 ლიტრ გორულ მწვანეს და 40 ლიტრამდე ოცხანურ საფერეს. ავტორებს განზრახული აქვთ, რომ მოაწყონ წყლის ქვეშ ტურისტული ატრაქციები. ღვინის ტურიზმის თვალსაზრისით, საინტერესოა ამ ენთუზიასტების განზრახვა: მათ სურთ მოაწყონ წყალქვეშა ღვინის მაღაზია-მუზეუმი და მარანი, სადაც ტურისტი ჩაყვინთავს და თავისთვის სასურველ ღვინოს აირჩევს.

ასეთი პრაქტიკა განვითარებულია სამხრეთ ევროპაში. მაგალითად, ფრანგმა მეღვინემ და ბიზნესმენმა, „მატო დიუ კუროს“ მფლობელმა ფრაკ ლიბერიმ ოკეანის ფსკერზე შექმნა ღვინის სარდაფი, რომელსაც უამრავი ტურისტი სტუმრობს. სარდაფი მოწყობილია სპეციალურ კონტეინერში, სადაც საჭიროებისამებრ მიეწოდება ჟანგბადი და შუქი. სარდაფი ფუნქციონირებს ზუსტად განერილი პრინციპების მიხედვით, რომლებიც ითვალისწინებენ ყოველი ორი წლის შემდეგ ღვინის ცალკეული ნიმუშის ოკეანიდან ამოტანას და დეგუსტაციის შედეგების შესაბამისად ღვინო ბრუნდება სარდაფში ან გადის ბაზარზე.

დავით ნიკოლეიშვილი პირველი ქართველია, ვინც იტალიაში ზღვის ფერმერობას სწავლობდა. მეგობრები ამჟამად ორი მიმართულებით მუშაობენ, ესენია წყალქვეშა ტურიზმი და საზღვაო ფერმერობის განვითარება. თუმცა ამისათვის საჭიროა დიდძალი თანხები, რომლის მოძიება არც ისე ადვილია. ისინი მუშაობენ ინვესტიციების მოზიდვაზე და საკმაოდ ამბიციური გეგმები აქვთ. ბატონმა დავითმა აღნიშნა, რომ თუ

მთავრობისგან ხელშეწყობა იქნება, უახლოეს მომავალში საქართველოში საზღვაო ფერმერობა ერთ-ერთი პრიორიტეტული დარგი გახდება. მათ შორის განვითარდება ზღვაში ღვინის დავარგება და ეს კი ქვეყანას საერთაშორისო ბაზარზე წარმატებას მოუტანს.

3. სპელეომარნები და ღვინის ტურიზმი

საქართველო კარსტის კლასიკური ქვეყანაა, უაღრესად მდიდარი კარსტული გამოვლინებებით. კავკასიონის სამხრეთ კალთებზე, ჩვენი ქვეყნის ფარგლებში, 300 კმ-იანი მონაკვეთი კარსტულ ზოლს უკავია, სადაც დღეისათვის 1300-მდე მღვიმე და შახტია რეგისტრირებული (ჯაში გ., თარხნიშვილი ა., ოდილავაძე დ. 2017). მღვიმური კომპლექსები საუკეთესო ობიექტებს წარმოადგენენ ტურიზმის განვითარებისათვის, რის თვალსაჩინო მაგალითს მსოფლიოს სხვადასხვა ქვეყნებთან (სლოვენია, უკრაინა, რუსეთი, საფრანგეთი, სლოვაკეთი, აშშ და სხვ.) ერთად საქართველოც წარმოადგენს.

საქართველოში რამდენიმე მღვიმეს და კარსტული რელიეფის სხვადასხვა ფორმებს მასობრივი ტურიზმის ობიექტებად გადაქცევის უდიდესი პერსპექტივა აქვს. მათ რიცხვს მიეკუთვნება „თეთრა მღვიმე“, რომელიც მდებარეობს წყალტუბოს მუნიციპალიტეტში, კურორტ წყალტუბოს ტერიტორიაზე, ჩრდილო-აღმოსავლეთით 1,5 კმ-ზე, გამომუშავებულია ქვედაცარცულ კირქვებში. მრავალწლიანი მონაცემების გაანალიზების საფუძველზე, ჰაერის ტემპერატურა მღვიმეში წლის განმავლობაში მერყეობს 12.0–14.0° ფარგლებში, ფარდობითი ტენიანობა 98 – 100 %, წყლის ორთქლის დრეკადობა ჰაერში – 13.7 – 16.0 მმ (მილი-ბარის) ფარგლებში. მღვიმის ჰაერში მაიონიზებული რადიაციის ეკვივალენტური დოზები შეადგენს 100 – 170 ნზვ/სთ (გამა-გამოსხივება), 110 – 180 ნზვ/სთ (გამა და ბეტა-გამოსხივება) და 130 – 190 ნზვ/სთ (ალფა, ბეტა და გამა-გამოსხივება). „თეთრა მღვიმისთვის“ დამახასიათებელი სტაბილური მიკროკლიმატი ახალ პერსპექტივებს ქმნის აღნიშნული მღვიმისა და მისი მიკროკლიმატის სამკურნალო მიზნით გამოყენების საქმეში (ლანჩავა ო., ილიაშინი ნ., რაღუ ს. 2021).

„თეთრა მღვიმის“ მესვეურებმა ღვინის ტურიზმის თვალსაზრისით საინტერესო იდეა განახორციელეს. ეს მღვიმე წარმოადგენს ბუნების ძეგლს, რომელსაც ადამიანის ცხოვრების 30000-წლიანი ისტორია აქვს. მღვიმეში აღმოჩენილი 15000 არტეფაქტი (მათ შორის პალეოლითელი ადამიანის იდაყვის ძვალი, რაც ადასტურებს, რომ მღვიმე პირველყოფილი ადამიანის საცხოვრებელს წარმოადგენდა) ვიზიტორებს საშუალებას მისცემს, რომ გაეცნონ პირველყოფილი ადამიანების მიერ დამზადებულ საყოფაცხოვრებო დანიშნულების ნივთებს და საბრძოლო იარაღებს.

„თეთრა მღვიმის“ ხელსაყრელი ეკონომიკურ-გეოგრაფიული მდებარეობა, კლიმატური, მორფოლოგიური, გეოლოგიური და სხვა თავისებურებები საუკეთესო პირობებს ქმნის მასში მთელი რიგი დამხმარე მეურნეობების მოსაწყობად. კერძოდ, მოცემულ მღვიმეში, ტენიანობა და მუდმივი ტემპერატურა, შესანიშნავ გარემოს ქმნის ღვინის დაძველებისთვის. აღნიშნული პრაქტიკა უკვე აპრობირებულია სამხრეთ კორეასა (მუჯუშისა და კვანმიონის მღვიმე-ენოთეკები) და მორავიაში (ვალტიცკის მიწისქვეშეთში არსებული სპელეომარანი). ბოთლებში ჩამოსხმული ღვინის დაძველებისათვის უპირატესად განთავსების ადგილად „თეთრა მღვიმის“ ბოლო, ნალვენთი ფორმებისაგან თავისუფალი მონაკვეთებია შერჩეული (ლანჩავა ო., ილიაშინი ნ., რაღუ ს. 2021).

მნიშვნელოვანია ამ პროცესში კერძო სექტორის ჩართულობა. თეთრა მღვიმე ერთ-ერთია, რომელიც სწორედ კერძო ინიციატივით მოეწყო. თეთრა მღვიმე, ელექტრონული აუქციონის შედეგად, 2019 წელს იჯარის ხელშეკრულებით გადაეცა შპს „თეთრა ჯგუფს“. მეიჯარე კომპანიის მიერ, ხელშეკრულების დადებიდან 1 წელიწადში, თეთრა მღვიმის ეკოტურისტული სივრცის მოწყობაში 400 000 ლარამდე ინვესტიცია განხორციელდა. ინვესტორმა კომპანიამ მღვიმეში შექმნა ღვინის დაძველებისთვის საჭირო საცავი და სივრცეები. მღვიმეში სადეგუსტაციოდ მხოლოდ მაღალი ხარისხის ღვინო შედის, რომელიც რეგისტრირებულია მეღვინეთა ასოციაციაში, შემონახულია სომელიეთა ასოციაციის მიერ,

გავლილი აქვს ლაბორატორიული შემოწმება და შეფასებულია 90 ქულაზე ზემოთ.

თეთრა მღვიმის დირექტორმა და მღვიმის სტრატეგიული განვითარების კონსულტანტმა ინტერვიუს დროს აღნიშნეს, რომ მღვიმეში გაცილებით სწრაფად მიმდინარეობს დავარგების პროცესი, ვიდრე ჩვეულებრივ მარანში. ამჟამად, თეთრა მღვიმეში სტუმრებს საშუალება აქვთ დააგემოვნონ და შეიძინონ საუკეთესო ხარისხის იმერული ღვინოები, რომელსაც სოფელ სვირში აწარმოებს „ჭური ჩინებული“. ტურისტებს სამი სახეობის ღვინოს – კრახუნას, ოცხანურ საფერეს და იმერულ სადესერტოს სთავაზობენ. ღვინის ტურიზმის განვითარებისათვის „თეთრა ჯგუფმა“ გადაამზადა გიდი-სომელიები, რომლებიც ტრადიციული იმერული სტუმარმასპინძლობით, მაღლი ხარისხის მომსახურებას უწევენ ვიზიტორებს. როგორც რესპონდენტებმა აღნიშნეს, ტურისტების დინამიკა მზარდია და წელს, შარშანდელთან შედარებით, 2-ჯერ მეტი ვიზიტორი სტუმრობდა მღვიმეს და მოთხოვნაც ღვინის დეგუსტაციაზე ძალიან მაღალია. მნიშვნელოვანია ასევე, რომ დაგემოვნების შემდეგ ტურისტების უმეტესობა ყიდულობს ღვინოს და თან მიაქვს.

დასკვნა

როგორც ვნახეთ, დაძველება ღვინოს დამახასიათებელ ფაქიზ გემოსა და ბუკეტს ანიჭებს. აუცილებელია, რომ დაძველების პროცესი მიმდინარეობდეს ანაერობულ პირობებში, რაც ღვინის წარმოების ტექნოლოგიური პროცესის ყველაზე ხანგრძლივი ეტაპია. ამ ეტაპის ხანგრძლივობის შემცირებას გარკვეული ეკონომიკური ეფექტის მოცემა შეუძლია. აქედან გამომდინარე, მეღვინეები როგორც პრაქტიკოსები, ასევე თეორეტიკოსები, დიდ ინტერესს იჩენენ ღვინის დაძველების სფეროში ყოველგვარი სიახლის დანერგვისადმი. საქართველოს პირობებში ასეთ სიახლედ მიჩნეული უნდა იქნეს ღვინის წყალქვეშ და მღვიმეში დაძველება.

წყალქვეშა ღვინის ტურიზმი არის ნიშური ტენდენცია, სადაც ტურისტებს შეუძლიათ აღმოაჩინონ ზღვაში ღვინის საიდუმლოებები და

ზღვის მარნებში დააგემოვნონ საუკეთესო ქართული ღვინოები. ტურიზმი სანაპირო დესტინაციებში ეფუძნება რესურსების უნიკალურ კომბინაციას ზღვისა და ხმელეთის საზღვარზე. ეს არის მზე, ზღვის წყალი, ქვიშა, შესანიშნავი ხედი, ბიოლოგიურ სახეობათა სიმდიდრე. უნდა მოხდეს ამ რესურსის კომბინაცია დაივინგსა და წყალქვეშა ღვინის ტურიზმთან, რათა კიდევ უფრო გაიზარდოს სანაპირო ტურისტული დესტინაციის სასიცოცხლო ციკლი, რაც, თავის მხრივ, აამაღლებს მათ კონკურენტუნარიანობას და გაახანგრძლივებს სანაპიროს სეზონს, რომლის შედეგადაც მნიშვნელოვნად გაიზრდება ტურისტული ნაკადები.

ასევე, საინტერესოა მღვიმეში ღვინის დაძველების არატრადიციული მეთოდი და ღვინის დეგუსტაცია, რომელსაც უკვე საკმაოდ ბევრი მომხმარებელი ჰყავს. ამის მაგალითია „თეთრა მღვიმე“, რომელიც არა მარტო მნიშვნელოვანი არქეოლოგიური მონაპოვარია, არამედ სპელეოლოგიური ღირსშესანიშნაობაც არის.

ღვინის ტურიზმის ალტერნატიული მიმართულებები დაეხმარება ღვინის ტურისტებს ახალი გამოცდილების მიღებაში, რასაც დიდი მნიშვნელობა აქვს ტურისტული ნაკადების მოზიდვასა და ეკონომიკური სარგებლის მიღებაში.

ჩვენი აზრით, სასურველია შეიქმნას ღვინის ტურიზმის ახალი პროდუქტი, რომელიც უკავშირდება დაივინგს. დაივინგის დროს ტურისტს ეძლევა დასაძველებლად ზღვის ფსკერზე ბოთლებში ჩასხმული ღვინის ნახვის, ხოლო ზღვიდან ამოტანის შემდეგ ამ ღვინის დეგუსტაციაში მონაწილეობის მიღების შესაძლებლობა. მნიშვნელოვანია ისეთი სტრატეგიების შემუშავება, რომელიც მხოლოდ დაივინგის განვითარებაზე არ იქნება ორიენტირებული და ტურისტულ პაკეტებში ჩართული იქნება აღნიშნული ღვინის დაგემოვნება ნავზე, ბუნგალოზე, იახტაზე და ა.შ.

უნდა შეიქმნას სპეციალური ჯგუფი, რომელიც დაკომპლექტდება როგორც სახელმწიფო სტრუქტურების, ასევე სამეცნიერო წრეების წარმომადგენლებისგან (გეოგრაფების, ენოლოგების, ოკეანოლოგების და ა. შ.), მოხდეს დაკვირვება და დაიდოს საფუძვლიანი

დასკვნები, თუ რა გავლენის მოხდენა შეუძლია ზღვის სიღრმეს, დინებას, წყლის ტემპერატურას, მარილიანობას, ფსკერის აგებულებას, წნევას და სხვა გეოგრაფიულ ფაქტორებს ღვინის დაძველების პროცესზე.

სახელმწიფომ უფრო ქმედითი ნაბიჯები უნდა გადადგას ენთუზიასტების დასახმარებ-

ლად. თუ მთავრობისგან ხელშეწყობა იქნება, უახლოეს მომავალში საქართველოში განვითარდება საზღვაო ფერმერობა და ზღვაში ღვინის დავარება, ეს კი ქვეყანას საერთაშორისო ბაზარზე წარმატებას მოუტანს.

გამოყენებული ლიტერატურა:

1. ჯაში გ., თარხნიშვილი ა., ოდილავაძე დ., არზიანი ზ., ბოლაშვილი ნ., ნიქარიშვილი კ. – საქართველოს ტერიტორიაზე გავრცელებული კარსტული გამოვლინებების საერთო და განმასხვავებელი ნიშნები; მიხეილ ნოდის სახ. გეოფიზიკის ინსტიტუტის შრომები; ტ.I.XVII, 2017; გვ. 116-121.
2. ლანჩავა ო., ილიაშინი ნ., რადუ ს., ნიქარიშვილი კ., ლეჟავა ზ., ამირანაშვილი ა., – წყალტუბოს (დასავლეთ საქართველო) „თეთრა მღვიმის“ პრაქტიკული სარგებლიანობის პოტენციალი. ჟურნალი „ქართული მეცნიერებები“, ასოციაცია მეცნიერებისთვის. ტომი 3. №1. 2021. E – ISSN:2667-9760; <https://doi.org/10.52340/gs.2021.285>
3. კორძაძე ა., დემეტრაშვილი დ., „შავი ზღვის ოკეანოგრაფია წარსულში და თანამედროვე ეტაპზე“, თსუ გამომცემლობა, 2017, გვ. 187.
4. Израэль Ю.А., Цыбань А.В. Экология и проблемы комплексного глобального мониторинга Мирового океана. В кн.: Комплексный глобальный мониторинг Мирового океана. Труды первого международного симпозиума. Том №1. Ленинград. Гидрометеиздат. 19-49 стр. 1985г.
5. Метревели Г., Гаччиладзе Г., Буачидзе Н. – Динамика моря в исключительной экономической зоне Грузии и проблемы её загрязнения нефтепродуктами текущем климатическом цикле. Географическое общество Грузии. Кавказский географический журнал. Т.№1. 2002г. с. 46-52.
6. Зенкович В.П., Кикнадзе А.Г. Изучение морских берегов Грузии. в сб.: Человек и природа в географической науке. Тб., мецниереба, 1981. с. 50-72.
7. Gómez, M., Pratt, M.A., Molina, A. (2019) Wine tourism research: A systematic review of 20 vintages from 1995 to 2014. *Current Issues in Tourism*, 22(18), 2211-2249.
8. Hall, M., Sharples, L., Cambourne, B., & Macionis, N. (2002). *Wine tourism around the world: Development, management and markets* (Eds.). Oxford: Butterworth-Heinemann
9. <http://vinoge.com/mevenaxeoba/Rvinis-daZveleba-da-bazarze-arsebuli-moTxovnebi>
10. <http://vinoge.com/mevenaxeoba/Rvinis-daZveleba-da-bazarze-arsebuli-moTxovnebi>
11. <https://www.pnas.org/doi/full/10.1073/pnas.1500783112>
12. <https://winefolly.com/lifestyle/aging-wine-underwater/>
13. <https://publika.ge/article/zghva-da-ghvino/>
14. <https://business-partner.ge/turizmi/bunebriv-pirobebsshi-dadzvelebuli-ghvino-tetra-mghvimis-inovatsiuri-degustatsia>
15. <https://apa.gov.ge/ge/media/News/tetra-mgvime-axali-turistuli-mimartuleba-imeretshi.page>