

ღვინის შეფასების პარამეტრები და მათში გამოხატული ქართული ეროვნული მენტალობა

გელდიაშვილი ნუნუ

იაკობ გოგებაშვილის სახელობის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, თელავი

<https://orcid.org/0000-0001-6846-7924>

DOI: <https://doi.org/10.52340/idw.2023.22>

აბსტრაქტი. ლექსიკა-ფრაზეოლოგიის თემატურ კლასიფიკაციაში ერთ-ერთ მნიშვნელოვან სეგმენტს ღვინის ხარისხთან დაკავშირებული ჯგუფი ქმნის, რაც, უდავოდ, მიგვანიშნებს, რომ ქართველებისათვის მენტალურად ეს საკითხი ძალზე საყურადღებოა. მაგალითად, გამონათქვამები: ზედაშე ღვინო, მირონივით ღვინო, დევის სისხლი, მონათლული ღვინო, ქუდმოხდილი ღვინო, ხატის ღვინო, ნოეს ვაზის ღვინო, ღირსების ღვინო, ღვინოს ნაკბენი აქვს, ღვინოს ხელი აქვს... ქმნის განცდას და ზოგად სურათს იმისას, რომ ამ ადამიანთა სამყარო ორგანულადაა დაკავშირებული ღვინის წარმოება-მოხმარებასთან; ისინი ასახავენ რა თავიანთ სულიერ და ფიზიკურ მდგომარეობას ღვინოსთან მიმართებით, ამავდროულად, გამოხატავენ განსაკუთრებულ დამოკიდებულებას ღვინის ხარისხისადმი და არ შემოიფარგლებიან მისი, როგორც მხოლოდ სასმელის აღწერით.

ცნობილია, რომ ღვინის მიღება-დაყენება-დავარგება ხანგრძლივი და უწყვეტი პროცესია. საუკეთესო ხარისხის მისაღწევად კი მას დროდადრო სჭირდება შემოწმება/დაჭაშნიკება, ანუ ორგანოლექტიკური ანალიზი, ე. ი. დეგუსტაცია. ჩვენს ამოცანას წარმოადგენს, გამოვიკვლიოთ ღვინის დაყენება-დავარგების პროცესში რა პარამეტრებით ხდებოდა ღვინის შეფასება და რომელი ლექსიკური ერთეულები/ფრაზეოლოგიური გამონათქვამები გამოიყენებოდა ამ დროს; რამდენად მდიდარია ამ მხრივ ქართული ენა, რა ენობრივი შესაძლებლობა გააჩნია და ქართველი ერის რა მენტალური თვისებებია თავმოყრილი/მოაზრებულნი მათში; რა ლინგვოკულტუროლოგიური პარადიგმა ყალიბდება ამ მიმართებით.

კვლევამ ცხადყო, რომ დეგუსტაცია/დაჭაშნიკება საფეხურებრივი პროცესია და მოიცავს: **ღვინის მხედველობით**, ფერის მიხედვით შეფასებას (წითელი, თეთრი ვარდისფერი, ცისფერი ... ანკარა, კრიალა, ნათელი, შებურული, შემღვრეული, მღვრიე...); **ყნოსვით** (ღვინის სურნელის) შეფასებას (ყვავილების: აკაციის, ვარდის, გვირილის, იის, ცაცხვის ყვავილის...; ხილის/ციტრუსების: ფორთოხლის, ლიმონის, გრეიპფრუტის, ლიმონის ცედრის, ალუბლის, მარწყვის, მოცხარის, ჟოლოს...) და **გემოვნებით შეფასებას** (პირის მბლანდველი, ჭყაპურტა, მარახოში, დაძმარებული...).

ხაზგასასმელი აღმოჩნდა ის ფაქტიც, რომ ქართველები დიდ ყურადღებას აქცევდნენ ასევე ღვინოში ალკოჰოლის შემცველობას და სისქეს (**ღვინის ადნაგობას**). ღვინის სიმაგრე თრობის სიძლიერით გაიზომებოდა და მის გამოსახატავად არაერთი ლექსიკური და ფრაზეოლოგიური ერთეული დასტურდება: სხეულიანი, ძლიერი, ხორციანი, წიაღიანი, მარღვიანი, ძაბუნნი, საქალეზო, შუშუნა...

ამდენად, ანალიზი ადასტურებს, რომ ქართველები უდიდეს მნიშვნელობას ყოველთვის ანიჭებდნენ ღვინის ხარისხს, რაც გამოკვეთილად აისახა კიდევ ენის ლექსიკურ ფონდში, განსაკუთრებით კი ფრაზეოლოგიაში, რამეთუ, სწორედაც მათშია საუკეთესოდ ასახული ერის მენტალობა, მატერიალური თუ სულიერი კულტურა. მართლაც, კიდევ ერთხელ ესმება ხაზი ჭეშმარიტებას, რომ „ენა არის ერის სული და ერის სული არის მისი ენა“ (ჰუმბოლდტი).

საკვანძო სიტყვები: ღვინის ხარისხის შეფასების პარამეტრები; დეგუსტაცია/დაჭაშნიკება; ლექსიკა-ფრაზეოლოგია; ქართული ეროვნული მენტალობა; ლინგვოკულტუროლოგიური პარადიგმა.

შესავალი

ქართული ენის ლექსიკა-ფრაზეოლოგიის თემატურ კლასიფიკაციაში ერთ-ერთ მნიშვნელოვან სეგმენტს ღვინის ხარისხთან დაკავშირებული ჯგუფი ქმნის, რაც, უდავოდ, მიგვანიშნებს, რომ ქართველებისათვის მენტალურად ეს საკითხი ძალზე საყურადღებოა. მაგალითად, გამონათქვამები: ზედაშე ღვინო, მირონივით ღვინო, დევის სისხლი, მონათლული ღვინო, ქუდმოხდილი ღვინო, ხატის ღვინო, ნოეს ვაზის ღვინო, ღირსების ღვინო, ღვინოს ნაკბენი აქვს, ღვინოს ხელი აქვს... ქმნის განცდას და ზოგად სურათს იმისას, რომ ამ ადამიანთა სამყარო ორგანულადაა დაკავშირებული ღვინის წარმოება-მოხმარებასთან; ისინი ასახავენ რა თავიანთ სულიერ და ფიზიკურ მდგომარეობას ღვინოსთან მიმართებით, ამავდროულად, გამოხატავენ განსაკუთრებულ, სენსიტიურ დამოკიდებულებას ღვინის ხარისხისადმი და არ შემოიფარგლებიან მისი, როგორც მხოლოდ სასმელის აღწერით.

ცნობილია, რომ ღვინის მიღება-დაყენება-დავარგება ხანგრძლივი და უწყვეტი პროცესია. საუკეთესო ხარისხის მისაღწევად კი მას დროდადრო სჭირდება შემოწმება/დაჭაშნიკება, ანუ ორგანოლეპტიკური ანალიზი, ე. ი. დეგუსტაცია. ჩვენს ამოცანას წარმოადგენს, გამოვიკვლიოთ ღვინის დაყენება-დავარგების პროცესში რა პარამეტრებით ხდებოდა ღვინის შეფასება და რომელი ლექსიკური ერთეულები/ფრაზეოლოგიური გამონათქვამები გამოიყენებოდა ამ დროს; რამდენად მდიდარია ამ მხრივ ქართული ენა, რა ენობრივი შესაძლებლობა გააჩნია და ქართველი ერის რა მენტალური თვისებებია თავმოყრილი/მოაზრებული მათში; რა ლინგვოკულტუროლოგიური პარადიგმა ყალიბდება ამ მიმართებით.

მსჯელობა

ქართველისათვის „ღვინის ღირსების“ მნიშვნელოვნებას ადასტურებს თედო სახოკიას ინფორმაცია, რომლის თანახმადაც, „გურიელს ერთი მეღვინეთ-უხუცესი ჰყოლია გვარად ანთაძე. კაცი მეტად დახელოვნებული ღვინის ღირსების გამოცნობაში, რითაც თავი დიდად მოჰქონდა თურმე გურიელსა. ერთხელ სასახლეში უცხო სტუმრებთან ჩამოვარდნილა მის შესახებ ლაპარაკი და გადაუწყვეტიათ, გამოვცადოთ. აურევიათ ერთმანეთში სამნაირი ღვინო: 2/5 ფერსათული (სოფელია), 2/5 ოსეთური (სოფელია) და 1/5 ჩაქვური. მოუხმიათ მეღვინეთუხუცესი ანთაძე და უთქვამთ – გამოიცანიო. იმასაც გემო უნახავს თუ არა, შემდეგი პასუხი მოუხსენებია მთავრისათვის: „ფერად ფერსათულიო, გემოდ ოსეთურიო, ცოტას მოიჩაქურებსო“ (თ. სახოკია, 1950:90.).

კვლევამ ცხადყო, რომ დეგუსტაცია/დაჭაშნიკება საფეხურბრივი პროცესია და მოიცავს: ღვინის მხედველობით, ფერის მიხედვით შეფასებას; ყნოსვით (ღვინის სურნელის) შეფასებას და, უმთავრესად, გემოვნებით შეფასებას. აგრეთვე, ხაზგასასმელი აღმოჩნდა ის ფაქტიც, რომ ქართველები დიდ ყურადღებას აქცევდნენ ღვინოში ალკოჰოლის შემცველობას და სისქეს (ღვინის ადნაგობას). ღვინის სიმაგრე თრობის სიძლიერით გაიზომებოდა და მის გამოსახატავად არაერთი ლექსიკური და ფრაზეოლოგიური ერთეული დასტურდება.

დეგუსტაციის პირველი საფეხური მხედველობითი შეფასებაა. ფერის მიხედვით არჩევენ სამი სახის ღვინოს: წითელ, თეთრ და ვარდისფერ ღვინოებს. აღიარებულია, რომ არ არსებობს მეორე ისეთი სასმელი, რომელსაც შეუძლია წარმოადგეს ამდენი განსხვავებული

ფერთ. თითოეულმა მათგანმა კი, შესაძლოა, ასევე, მიიღოს სხვადასხვა ფერთა გამა, რომელთა აღსანიშნავად ქართულ ენას ნაირგვარი შესაძლებლობა გააჩნია - ქართველს შეუქმნია, როგორც მარტივი, ისე თხზული ფუძეებით წარმოებული უამრავი ლექსიკური ერთეული, რაც, სწორედაც, მისი მენტალური ხასიათის ერთ-ერთ გამოვლინებად უნდა მივიჩნიოთ.

ა) **წითელი ღვინო შეიძლება იყოს:** წითელი, მეწამული, ლალისფერი, წითელიხისფერი, აგურისფერი, ბროწეულისფერი, მოიისფრო, მოყავისფრო, მონარინჯისფრო.

ბ) **თეთრი ღვინო შეიძლება იყოს:** უფერო, ღია ყვითელი, ჩალისფერი, ოქროსფერი, ქარვისფერი, მუქი ქარვისფერი, მოყავისფრო, დაჟანგული, მოოქროსფრო ყვითელი, მომწვანო ყვითელი.

გ) **ვარდისფერი ღვინო შეიძლება იყოს:** რუხი, ვარდისფერი, ენდროსფერი, დაჟანგული.

ცალკე გამოყოფენ ასევე ე.წ. **ნაცრისფერი ღვინოს** (vin gris), თუმცა ეს ფერი გამოიყენება მხოლოდ კონკრეტული, კერძოდ, შავი პინო (pinot noir) ჯიშის ყურძნიდან მიღებული ვარდისფერი ღვინოს აღმნიშვნელად. რაოდენ გასაკვირიც არ უნდა იყოს, არსებობს ასევე **ცისფერი ღვინო** (vin bleu), მაგრამ იგი უარყოფითი კონოტაციის მატარებელია, რადგან აღნიშნავს ცუდი ხარისხის მქონე წითელ ღვინოს. ღვინო, შესაძლოა, წარმოდგენილი იყოს ასევე მწვანე ფერთ (vin vert), ეს მაშინ, როდესაც სურთ, ხაზი გაუსვან იმას, რომ იგი არ არის საკმაოდ დაძველებული და ჯერ კიდევ ახალგაზრდაა.

თავის მხრივ, უკვე დაწმენდილი და დავარგებული ღვინო ფერის ხარისხის შეფასებით, შესაძლოა იყოს: **ანკარა, კრიალა, ნათელი, შებურული, შემღვრეული, მღვრიე...** საბა ასეთ განმარტებას იძლევა: „შემღვრეველთა ღვინოსა, არა ვიტყვით წმიდად, არამედ დაწმენდილად და კამკამად და მოვარაყულად (ორბელიანი, 1949: 432). „კუპრსავით სქელი, **ლალისფერი** კახური ავსებდა ჯიხვებს“ (ა.ყაზბეგი); შევეცადეთ, შეგვეკრიბა ყველა ტერმინი თუ გამოთქმა, რომელსაც ხმარობდნენ ჩვენი წინაპრები ღვინოს გარეგნული იერის (ფერის) აღწერისას: „ფერთ **ლალივით, ოქროსავით ყურჭი** უნდა ყოფილიყო“; „ალექსანდრეულის ბიმბილსავით **გიშრისფრად** უნდა იყურებოდეს“; მწვანის ღვინო - მწვანედ "კამკამობს"; „წულუკიძის თეთრისა - ყვითლად "ჭვივა" (მდრ. "ჭვივა ლივლივებს, კრიალებს, გამჭვირვალეა. "მარანში ჭიქა დგას და ღვინო ჭვივა" (მ. ძიძიგური, ძიებანი ქართული დიალექტოლოგიიდან. თბ. 1954. გვ. 218); მცვივანისა "**კრიალა თეთრია ან "წაღმა თეთრია"**, ჭურში "ფარაზე" დაყენებული შავი კაბისტონის ღვინო „**ალისფერი**“ ანუ „**წაღმა წითელი**“ დგება.

მეტად საინტერესო ერთეულები გვხვდება ილია ჭავჭავაძის ნარკვევში „ღვინის ქართულად დაყენება“; მასში ვკითხულობთ: „**თეთრი მოჭირებული ფერი** ღვინისა მოსწონს ჩვენს ხალხსა და დღევანდელს ბაზარსა, ისე როგორც **შავი მოჭირებული ფერი** წითელის ღვინისა; ან კიდევ „შავი ყურძნის წვენი ისე ფრთხილად გამოწურული, რომ ტყავი მარცვლისა არ გაისრისოს, **თეთრია**, ანუ უკეთ ვთქვათ **წყლისფერია**, „**თეთრი**, მაგრამ **მცქრალი ღვინო**“ (ი.ჭავჭავაძე, 1956:100).

დასტურდება აგრეთვე სიტყვა **გალა**, რომელიც პოლისემიურია და იხმარება ბაცი, სუსტი, ნელი, რბილი ღვინის მნიშვნელობით. ჩხავერი გალა წითელია (ბაცი წითელი).

ალექსი ჭინჭარაული წერს: „თავანკარა იმერული, როგორც ბატონი კონსტანტინე გამსახურდია იტყოდა: **ბატის ჭუკისფერი ღვინო** მუგუზალივით აფრქვევდა ნაპერწკლებს“ (ალექსი ჭინჭარაული, <http://marani2.blogspot.com/2008/01>); გვაქვს ასევე: „**ლალისფერია** თუ **ქარვისფერი**, კახურსა ღვინოს მე ვსვამ და ვმღერი“ (ს. შანშ.).

რაც შეეხება დეგუსტაციის **მეორე ეტაპს**, ეს **ყნოსვითი შეგრძნება**. ზოგადად, ღვინო

შესაძლოა შეიცავდეს ათასობით არომატულ მოლეკულას, რომლებიც ნელ-ნელა იჩენენ თავს დროთა განმავლობაში და ამა თუ იმ ღვინის არომატული ბუკეტს ქმნიან. სწორედ ღვინის შემადგენლების ურთიერთქმედების შედეგად იქმნება **ღვინის სურნელის საინტერესო კლასიფიკაცია, რომელიც საკმაოდ მდიდარი ლექსიკური ვარიაციით წარმოგვიდგება, ესაა: ყვავილების** - აკაციის, ვარდის, გამომშრალი ვარდის, გვირილის, იის, ცაცხვის ყვავილის; **ხილის** - ციტრუსების-ფორთოხლის, ლიმონის, გრეიპფრუტის, ლიმონის ცედრის, ფორთოხლის ცედრის; **წითელი ხილის** - ალუბლის, მარწყვის, მოცხარის, ჟოლოს; **შავი ფერის ხილის** - შავი მოცხარის; **ველური ხილის** - მაყვლის, მოცვის; **კურკიანი ხილის** - გარგარის, ატმის, მირაბელის; **თესლიანი ხილის** - კომშის ვაშლის, მსხლის, ლეღვის, ნესვის; **მოხარშული ხილის** - კომპოტის, მურაბის; **ხმელი ხილის**-თხილის, ნუშის, კაკლის, გარგარის; **ჩირის** - ჩამიჩის, ლეღვის ჩირის, გამომშრალი ბანანის, შავქლიავის ჩირის; **ეგზოტიკური ხილის** - მანგოს, ანანასის, ბანანის, ლიჩის; **კულტურული ბალახების** - ოხრახუმის, სალბის, ქინძის, ანისულის; **მწვანე მცენარეების** - სუროს, მოთიბული ბალახის, ქონდრის, როზმარინის; **ველური ბალახების** - პიტნის, ევკალიპტის, ბარამბოს, ცოცხანას (ვერვენას); **გამხმარი ბალახების** - თამბაქოს, ჩაის, თივის; **ხის** - ხმელი ხის, ნედლი ხის, ნახერხის, მუხის, ნაძვის, კედარის. **სოკოების** - საფუარის, ქორფა სოკოს, თირკმელა სოკოს; **მწვანე ბოსტნეულის** - მწვანე წიწაკის, სატაცურის.

საინტერესო ფაქტი გამოვლინდა ღვინის სუნთან დაკავშირებით - ილიასთან ვხვდებით: „ღვინო მოჭირებულის ფერისა, **ძლიერის სუნითა**, გემრიელი და გამძლე“, ან კიდევ: „კირიან მიწაში ღვინო ტკბილია და **სუნით არ არის გამოჩინებული**“ (ი.ჭავჭავაძე, 1956:89).

როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, **მესამე და ძირითადი კომპონენტი ღვინის შეფასებისას, გემოვნებითი შეგრძნებაა**. უნდა ვივარაუდოთ, რომ ჩვენთვის, ქართველებისთვის, მნიშვნელოვანი ფაქტორი სწორედ გემოა, რადგან მასზე საკმაოდ ბევრი ოდენობის მასალა, ენობრივი შესაძლებლობა დადასტურდა. ჩვენი წინაპრების შეფასებები ღვინის გემოზე ასე გამოიყურება: **ღვინოს ხელი აქვს** - არასასიამოვნო გემო ახლავს, ხელი - ცუდი გემო, რომელსაც ჭურჭელი მისცემს ხოლმე ღვინოს. „ქვევრს ღვინისთვის ხელი მიუცია“ (ქეგლი, 1986:577). **პირის მბლანდველი** - „კლერტზედ დადუღებული ღვინო პირსა ჰბლანდავს“; ჭაჭა-თხლეზედ ღვინო უფრო გემოიანი, სუნნელოვანი და წმინდაა; **ჭყაპურტა ღვინო** - ჩიხირად ცნობილი; **კუპრის გემო** - ბოჭკაში ძალიან დიდხანს ნადგომს ღვინოს, რაღაც კუპრის მსგავსი გემო ეძლევა; **ღვინო პირს შუშხავს** (ი.ჭავჭავაძე, 1956:92,107,109). მაგალითად, ქიზიყში ნაწილობრივ დამჟავებულ ღვინოზე იტყოდნენ: „**შეიჭანკაო**“, ბრკემოკიდებულ ღვინოს კი „**ყაბემოკიდებულსაც**“ უწოდებდნენ; ცოტა შემჟავებულ ღვინოს კი „**მარახოშს**“ ეძახდნენ (ანანობაშვილი, 1960:140).

გვხვდება ასეთი ტერმინებიც: **ძელგი** - მომჟავო მომწარო გემოსი, მწკლარტე. **ძელგი ღვინო** <http://www.ena.ge/explanatory-onlin>; **დაჭანგდება** (ჭანგს მოიკიდებს, - დამჟავებას დაიწყებს (ღვინო), **დაჭანგებული** (მიმღ. ვნებ.) - რაც დააჭანგეს ან დაჭანგდა; **ჭანგმოკიდებული ღვინო მჟავე** (მჟავისა); სპეციფიკური მწვავე გემო - **ჭმახი** (როგორც აქვს, მაგ., ტყემალს, ძმარს, ლიმონს და სხვ. <http://www.ena.ge/explanatory-onlin>; **ალეში** - **მდარე ხარისხის, სუსტი, ძაბუნი. ალეში ღვინო. ალეში ყურძნის ღვინო საძველოდ არ ვარგა (ვ.ბერიძე), შვლიპი** - (რაჭ.) წყალღვინო (ვ.ბერ); მწკლარტე-მომჟავო-მომწარო გემოსი. **მწკლარტე ღვინო; ღვინოს ნაკბენი აქვს**- ოდნავ დამჟავებული, შემჭახებული (ღვინო). „უფრო ნაკლებ ფასს დაიწყებენ ძლევას იმ საფუძველზე, ვითომც რომ ღვინო «ნაკბენია» (რ. ერისთ.); **დამძარებულ-ი** (დამძარებულისა) მიმღ. ვნებ. რაც დაამძარეს ან დამძარდა, - ძმრად ქცეული, დამჟავებული(ღვინო)“, ჩვენში შარშანდელი დამძარებული ღვინო ჯერ კიდევ არ

გამოლეულა“ (გ. გოგიჩ.); **თავის გემო** - არასასიამოვნო გემო, რომელიც შესაძლოა მიიღოს ღვინომ, თუ ქვევრი კარგად არ არის გარეცხილი; **ბუქურა ღვინო** კუთხ. (გურ.) «მომჟავო, უღონო ღვინო» (გ. შარაშ.); **ღვინის მონაყვა** კუთხ. (გურ.) ღვინის წახდომა, ფერისა და გემოს დაკარგვა, გაწყალება და დამჟავება. **ღვინოს ბუნგი მისცა**- ღვინო აირია (ვ. ბერ.); **ღვინო ისეთია, რომ კაჭკაჭს (ყვავს)დააჩხავლებს** - მეტად მჟავია (თ.სახოკია,1979:702)... **ჩადის გემო აქვს(ღვინოს)** - ვითომ არ ვარგა. ჩადი (ჩადა) მცენარეა, რომლის ფოთოლს ყურძნის წურვის დროს ნავში უფენენ ყურძენს. ამ თქმაში სიტყვათა თამაშია: ჩადი-მცენარეა და იგივე ჩადი ზმნა-ჩასვლასაგან, ე.ი. ჩადის (ღვინო) მუცელშიო, ხმარობენ ამ ფრაზას ღვინის სმის დროს ირონიულად: ღვინის სმა უნდათ, მაგრამ ვითომ სწუნობენო (თ.სახოკია,1979:768). **ყვავთან მწყრალად არის**-მომჟავოა (ღვინო). „პური არ მინდა და ღვინოს კი ვიყიდი, თუ ყვავთან მწყრალად არ არის“ (რ. ერისთავი). ამას იტყვიან, როცა უნდათ ირონიულად გამოხატონ ღვინის ნაკლებეფანება, მისი ღირსება დაამცირონ, განსაკუთრებით-თუ ნაკბენია, დაჭანგებულია (სახოკია, 1979: 720). **აიძაფება - აიძაფება გაფუჭდება, აიმღვრევა (ღვინო), ღვინო რო გაფუჭდება, რო ჩამაასხამ, როგორც თაფლი აიძაფება, ეგრე აიძაფება ისიცა (ტირძნ)...**

მაღალი ხარისხის ღვინოებში გაერთიანდნენ: **ქუდმოხდილი ღვინო** - დაწმენდილი ღვინო, **ნოეს ვაზის ღვინო** - საუკეთესო ღირსების ღვინო. **ხატის ღვინო** - ღვინო, რომელსაც ინახავდნენ ეკლესიაში წასაღებად, **ზედაშე** (ღვინო), რომლის საილუსტრაციო მასალა „ქართული ენის განმარტებით ლექსიკონში“, რამდენიმე მნიშვნელობითაა: ა) ეკლ. წითელი ღვინო, რომელსაც ხმარობენ ზიარების დროს ან ჯვარის წერის წესის შესრულებისას „**ზედაშის** შესმის დროს [ჯვარისწერისას] კვსოს წითელი ღვინის წვეთი გულზე დაუტურდა, და კაბის გაფუჭება ეწყინა“ (რ. გვეტ.). 2. ძვ. ეთნ.საეკლესიო დღეწაულისათვის საგანგებოდ შემონახული საუკეთესო ღვინო. „ბეღელი მქონდა პირსავსე, ღვინოც საკმაოდ დავწურე, ერთი ზედაშეც დავბეჭდე, «შევუთქვი», დავადასტურე!“ (ი. ევდ.). 3. ძვ. გადატ. საერთოდ, საუკეთესო ხარისხის ღვინო. „მასპინძელს გაუხარდა სტუმრის მოსვლა, მაშინვე მოხადა ორჩაფიან ქოცოს, ზედაშეს, და იმ დილითვე შეაყოლეს“ (ვაჟა). **მირონივით ღვინოა** - ამბობდნენ და ახლაც იმეორებენ ქართველები, მაღალი ხარისხის მქონე ღვინის დალევისას.

მოყვანილი მაგალითებიდან ჩანს, თუ რა მნიშვნელობას ანიჭებდნენ ღვინის გემოს ჩვენი წინაპრები, თუმცა, ეს პროცესი ამით არ სრულდებოდა, მოკვლევულმა მასალის თანახმად, გამოიკვეთა ისიც, რომ ისინი დიდ ყურადღებას აქცევდნენ ასევე **ღვინის აღნაგობას** (ღვინოში ალკოჰოლის შემცველობას და სისქეს). ლ.ფრუიძე წერს: „**ღვინის სიმაგრე** თრობის სიძლიერით გაიზომებოდა. ჭაშნაგირიც სასმელს ამის მიხედვით აფასებდა: **მაგარ ღვინოზე იტყოდა "ფინთიხივითაა**, ერთ ლიტრას კაცი ვერ გაეცევაო“, ხოლო სუსტზე - „**მაბუნია**, საქალებო სასმელიაო“. **ღვინის გამჭრიახობა** ღვინის გაჭრა, თრობის ძალა, ფხა. იტყვიან: „ამ ღვინოს გამჭრიახობა აკლია“, ან პირიქით: „გამჭრიახი ღვინოაო“ (ლ.ფრუიძე). **სხეულიანი ძლიერი, სქელი ღვინის** სინონიმებად შეგვიძლია ჩავთვალოთ: „**ხორციანი**,“ „**წიაღიანი**“ და „**ძარღვიანი**.“ **ფუცხუნა (ფიცხი) ღვინო** - (კუთ.იმერ.რაჭ.ლექს.) - ახლად ადუღებული (მაჭარი); **შუმხუნა** (ღვინო, მაჭარი). „სამწყურვალოდ შენი **ფუცხუნა** ქართლული სჯობს“ (შ.დად.)...

შესწავლილი საკითხი გვაძლევს გარკვეული ლინგვოკულტუროლოგიური პარადიგმის შექმნის შესაძლებლობას, რომელიც დაახლოებით ასე გამოიყურება:

1. ქართველისათვის მენტალურად „ღვინის ღირსება“ უმნიშვნელოვანესია (ღვინო აუცილებლად უნდა იყოს ხარისხიანი);
2. „ღვინის ღირსებით“ (ხარისხით) თავს უნდა იწონებდეს ყველა ქართველი;

3. ღვინის ხარისხის შემოწმება განსაკუთრებულ ცოდნას (პროფესიულ ცოდნას) საჭიროებს, ეს ყველას არ შეუძლია/ამას ყველა ვერ შეძლებს;
4. ღვინის ხარისხიანობას დადასტურება სჭირდება და იგი მრავალკომპონენტია, ქმნის საფეხურებრივ სისტემას: ღვინის ფერი, ღვინის სურნელი, ღვინის გემო, ღვინის აღნაგობა, რომელთა აღსანიშნავადაც გამოყენებული ტერმინებით/ლექსიკა-ფრაზეოლოგიის სიუხვით, ქართველი ერი, უდავოდ, წარმოაჩენს ქართული ენის განსაკუთრებულ ლექსიკურ სიმდიდრესა და ზღვარდაუდებელ ენობრივ შესაძლებლობას.

დასკვნა

ამდენად, ანალიზი ადასტურებს, რომ ქართველები უდიდეს მნიშვნელობას ყოველთვის ანიჭებდნენ ღვინის ხარისხს („ღვინის ღირსებას“), რაც გამოკვეთილად აისახა კიდევ ენის ლექსიკურ ფონდში, განსაკუთრებით კი ფრაზეოლოგიაში, რამეთუ, სწორედაც მათშია საუკეთესოდ ასახული ერის მენტალობა, მატერიალური თუ სულიერი კულტურა. მართლაც, კიდევ ერთხელ ესმება ხაზი ჭეშმარიტებას, რომ „ენა არის ერის სული და ერის სული არის მისი ენა“ (ჰუმბოლდტი).

ლიტერატურა:

1. გელდიაშვილი ნ. (2023): ეროვნული სურათის წარმომჩენი ეთიკურ-ზნეობრივი პარამეტრები ქართულში // „ენა და კულტურა“, VIII, სამეცნიერო შრომების კრებული; ISSN 1987-7323; E-ISSN 2720-7900; გამომცემლობა: „მერიდიანი“, 87-93; DOI: <https://doi.org/1052340/Iac>
2. ნანობაშვილი ი. (1960): ვაზის ძველი კულტურა ქიზიყში ეთნოგრაფიული მონაცემების მიხედვით
3. ორბელიანი ს.ს. (1949): „სიტყვის კონა“. თბილისი
4. სახოკია თ. (1979): ქართული ხატოვანი სიტყვა-თქმანი. თბილისი: მერანი
5. ფრუიძე ე. (1968): ღვინის დაჭაშნიკება საქართველოში // „მეგლის მეგობარი“, N16
6. ქეგლი. (1986:577). ქართული ენის განმარტებითი ლექსიკონი
7. ძიძიგური შ. (1954): ძიებანი ქართული დიალექტოლოგიიდან // ენიმკის მოამბე. თბილისი
8. ჭავჭავაძე ი. (1956): თხზულებათა სრული კრებული ათ ტომად. (VII ტომი). თბილისი

Evaluation of Wine Parameters and the Georgian National Mentality Expressed in Them

Geldiashvili Nunu

Iakob Gogebashvili State University, Telavi

<https://orcid.org/0000-0001-6846-7924>

Abstract

In the thematic classification of vocabulary and phraseology, one of the significant segments is the group related to the quality of wine, which, undoubtedly, indicates that this issue is very

important for Georgians mentally. For example, the sayings: wine like chism, demon's blood, baptized wine, icon wine, wine of Noah's vine, wine of dignity,... creates a feeling and a general picture that the world of these people are organically connected with the production and consumption of wine; They reflect their spiritual and physical state in relation to wine, at the same time, they express a special attitude towards wine and do not limit themselves to describing it as just a drink.

It is well known fact that wine making is a long and continuous process. In order to achieve the best quality of wine, it needs to be inspected periodically, i.e. to lead the organoleptic analysis or tasting. Our task is to investigate what parameters were used to evaluate the wine during the process of making wine and which lexical units/phraseological expressions were used at that time; How rich is the Georgian language in this regard, what linguistic possibilities it has and what mental qualities of the Georgian nation are gathered/conceived in them; What linguistic and cultural paradigm is formed by this relation.

The analysis confirms that Georgians have always attached great importance to the quality of wine, which was clearly reflected in the lexical fund of the language, especially in phraseology, because it is in them that the nation's mentality, material and spiritual culture is best preserved/reflected. Indeed, once again the truth is understood that "language is the soul of a nation and the soul of a nation is its language" (Humboldt).

Key words: Evaluation of Wine Parameters ; inspected periodically/ tasting; vocabulary and phraseology; Georgian National Mentality; linguistic and cultural paradigm