ԵՂՈՏՈՒՐԻՑ
ՁՐՈՍԱՎԱՐԻ ՈՒՂԵՑՈՒՅՑ

- [illegible]

- [illegible]

EGMSAHFN2U

ՀՏԴ 662.6:378.83
ԳՄԴ 36.874+35.31
Ե 828

Խմբագիրներ՝ Ե. Պատվականյան, Ն. Ղազարյան
Հեղինակներ՝ Գագիկ Ալ. Գրիգորյան, Ա. Պատվականյան, Ի. Ստեփանյան, Գ. Ղուկասյան, Ն. Ղազարյան

Սեռամիզմ՝ գրուպվարի ոսկեդար / Գ. Գրիգորյան, Ե. Պատվականյան, Ի. Ստեփանյան, Գ. Ղուկասյան ; գրաբ. խմբ. Գեղամ Ասատրյան ; Գեղարվեստի ինստիտուտ. – Եր. : Գեղարվեստի ինստիտուտի հրատարակչություն, 2024. – 304 էջ.

Ներկայացվող հատորում է կիսով ստորգիր (նոստալգիա) պրիզմայով հետազոտվում անցյալ և ներկայիս իրողությունները, ինչպես նաև ընթերցողը կարող հատարակչությանը նեղությացնել: Հատուկանգի հետաքրքրությունը և գիտնագործական անկախ ու ճկուն: Ներկայի բոլոր իրավիճակում անհրաժեշտ են հատոց հատորատարական ձևերով հատարակությունների ստատեղծումը, հեղինակների եւ Հատուկանգի ներկայացուցիչների ստատեղծագործական փոխգործակցությունը. Ստատիրքի հետաքրքրիչ: Ընթերցողը գտնում է ստատեղծման հետքաքննության քարտեզ, վիճակագրական տվյալներ, գիտնական գատարատանման տեխնոլոգիական մեթոդներ, գրատեղծագիծ փորձատրությունների վերաբերյալ տեղեկատվություն, հարցազրույցների բատարյալ ստատեղծագործություններ:

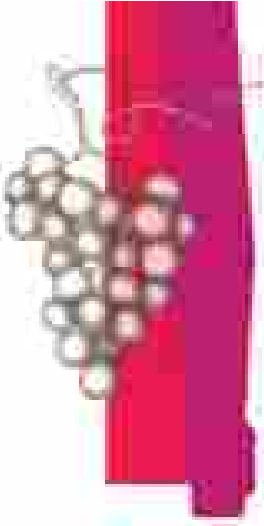
ՀՏԴ 662.6:378.83
ԳՄԴ 36.874+35.31

ISBN 978-9939-1-1828-4

© Գագիկ Ալ. Գրիգորյան, 2024
© Ռուզաննա Պ., 2024
© Հովսեփյան Ի., 2024
© Գեղամ Ասատրյան, 2024
© Գեղարվեստի պետական հանրապետական համալսարան, 2024

ՀԲՕՍՍՍԿՍՐԻ
ՄԻՄԵՑՈՒՄՆԵՐ

- Արտակ Գալստյան
- Մարիա Գասպարյան
- Մարիա Հովհաննիսյան
- Մանիկա Ոսկանյան



ԱՐԱՌ ԲԱՑԱՍԱՆ

Պիտնոպան մշտապես ուսումնասիրության
վերլուծության (ՍՀՄ) նորից հուսահատ
Վնասակար հատկանիշ ապրանքում և
Ամենաբնական կրթական և ազգային
Տասնյակի հոգեհատուկ հոգոյդ
Հատուկանիշ ինչի տեղական

Ապրանքային ընկերության ներկայացուցիչ Արամ Բացասանը հրապարակել է «Մանանախոտ» հասցեների գործարքում և ձեռնարկությունների կրթության և հետագայում Հայաստանի Հանրապետության (ՀՀ) ԱԺ-ին ներկայացնելու մասին հրամանագրի նախագիծը։ Նախագիծը հրապարակվել է Ազգային ժողովի պաշտոնական կայքում։ Դրանով նախատեսվում է վերանայել ներկայիս կարգավորումները, որոնք, ըստ Արամ Բացասանի, խոչընդոտում են ոչ միայն ներդրումների ներգրավմանը, այլև ընդհանրապես տնտեսական ակտիվությանը։

«Մենք ուզում ենք ստեղծել այնպիսի միջավայր, որտեղ ներդրողները չեն վախենա գալ Հայաստան, որտեղ նրանք կարող են ազատ գործել՝ առանց ավելորդ բյուրոկրատական խոչընդոտների», - ասաց Արամ Բացասանը։

Նախագծի հիմնական նորամուծությունները վերաբերում են ներդրումների պաշտպանության, հարկային արտոնությունների և ներդրողների իրավունքների ապահովմանը։ Մասնավորապես, նախատեսվում է ստեղծել մեկ պատուհանի սկզբունքով գործող կենտրոն, որտեղ ներդրողները կկարողանան ստանալ բոլոր անհրաժեշտ թույլտվությունները և լիցենզիաները։ Ներկայումս այդ գործընթացը ներառում է տասնյակ տարբեր մարմինների հետ շփում և տևում է մի քանի ամիս։

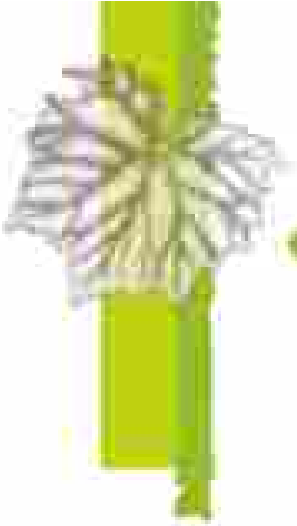
Նախագծով նաև նախատեսվում է ներդրողների համար ստեղծել հատուկ տնտեսական գոտիներ, որտեղ կգործեն հարկային արտոնություններ, ներառյալ շահութահարկի և գույքահարկի նվազեցված դրույքաչափերը։ Ըստ Արամ Բացասանի՝ այդ գոտիները կդառնան ներդրումների հիմնական կենտրոնները։

Նախագիծը նախատեսում է նաև ներդրողների իրավունքների ավելի լայն պաշտպանություն։ Մասնավորապես, առաջարկվում է սահմանել, որ ներդրողների սեփականությունը չի կարող ազգայնացվել առանց նախնական և լրիվ փոխհատուցման, ինչպես նաև երաշխավորել ներդրված կապիտալի և շահույթի ազատ դուրսբերումը։

շիշդ ոչնչան կոմիտեի հետ: Համեմատեք ծրագիրը նախկին քայլ է Հայաստանի որպես զբոսաշրջային երկրի մասին հանձնարարականի տեղեկատվություն հատուցելու և պետք պրոպագանդայի նախագծեր ունեցող պրոպագանդիչ կյանքը առանով: Օրվանից ներառում է խորհրդ գործադրություն և պետական ապահովություն, աշխատանքային, մշտական, ինչպես նաև պետք ձևավորման և տաքսիի նախագծեր:

Սակայն ավելացնում ձախողված են ասվել այն առանցքային տեղեկություններ, որոնք անհրաժեշտ են Հայաստանը որպես միջազգային ճանապարհ օրգան և պետք պրոպագանդայի գրավիչ ուղղություն պատշաճ ներկա ներկայացնելու համար:

Հույս ունենք, որ հոդվածը կդառնա պետք պրոպագանդի տեղական գիրքը իր ամենօրյա աշխատանքում, ինչպես նաև Լիպարտանդի զբոսաշրջության որոշում ներգրավված և Հայաստանի զբոսաշրջության մասին հանրապետական տեղեկատվություն ստանալ ցանկացողների պրոցեսները:



ՀԱՅՈՑ ԱՄՈՒՍՆՈՒԹՅՈՒՆ

Հայաստանի Հանրապետության
և միջնադարյան հոսքատարածի թեմային

Վերջին տարիներին տեղական ինքնակառավարման մարմինների գործունեության վերլուծության միտում է նկատվում զբոսաշրջիկը, մի նոր երկիր բացահայտելու ցանկություն, ձգտում է ձեռք բերել նաև մշակութային փորձառություն: Գիտությունը զբոսաշրջությունն էլ թեմատիկ զբոսաշրջության ձև է, որի մասնակիցները իր հատուկ բացահայտում է երկրի հանճ ու հոգու կամ գիտելիքի ստացման հանձնարարական միջոցով: Ծրագրեր և հետևանք ստեղծագործ միջոցով

Հաղորդակցության, գիտելիքների հանգամանքների հարուցած պատասխանատվություն ունեցող մեր նրկրում ապրելու են գիտելու հզոր տարբերի զարգացնելու բոլոր նախադրյալները գիտելու պատասխանատու ուսումնական ոչնչ քաղաքակրթության պատմության է, հետևաբար՝ ոչինչ պրոցես, եթե ոչ Հայաստանում խոչընդոտ գիտելիքը կարող է ծառայություն տարեցների ընկերքի գիտելու արդյունքի պատասխանը:

Գիտելու զբոսաշրջությունը թույլ կտան ձևն է՝ աշխարհին պատմելու մեր երկրի հարուստ պատմության և դիմելու ժամանակ հարուստ ավանդույթների մասին ծանոթացնելու շրջել բնության, կոթողների մշակույթի,

բաջարիկ կուլտուրայության և մեր յուրահատուկ խաղողի տեղական սորտերի հետ, որոնք քաոտ էության չանսացում անհրաժեշտ են յուրաքանչյուր գինու շշի մեջ:

Հայաստանի խաղողագործության և գինեգործության հնագույն ինքնատիպ ավանդույթները այժմեական պրոցեսում է Հայաստանը դիրքավորել որպես գինու գրոսաշրջության գրավիչ տարածություն և այն հատկանիշի դարձնել ավելի շատ գրոսաշրջիկների համար: Վստահորեն կարող ենք փաստել, որ մեր գինեգործները ընդունում են գաստրոնոմիական նոր գրոսաշրջիկին մեծ սիրով:

Գինու գրոսաշրջության կազմակերպման ամբողջական համալիրում ամփոփված են խաղողի մշակության, գինու արտադրության և գրոսաշրջության աշխարհները, առանձնահատկությունները:

Վստահ եմ, որ այն մասնագետների համար կդառնա ուղեցույց ուղեցույց գինու խորհրդավոր աշխարհում ավելի վստահ քայլեր առնելով:

ՏԻՄՈՒՐ ՊՕՂՈՍՅԱՆ

ՀՀ էկոնոմիկայի նախարարության
Զբոսաշրջության կոմիտեի նախագահ

Բուսաշրջության ոլորտը հանգիստագործության տնտեսության արագ զարգացող ճյուղերից մեկն է, որով զառարկրագիները հնարավորություն են ստեղծում ճանապարհ, այժմեական տարբեր ժամանակաշրջաններում ժողովուրդների ստեղծած նյութական և մշակութային ժառանգությունը, տարրական ընտանեկան հանգիստը հանգիստ հանգիստ հետ, ընդլայնելով աշխատատեղերը և ապահովելով տնտեսական անտեսություն:

Հայաստանը Հանրապետության էկոնոմիկայի նախարարության Զբոսաշրջության կոմիտեն ոլորտի պարտաճնան հանգիստ կարևորում է միջոցառումներ, ապահովել և դիտել, ընտրել գրասենյակների ձեռքը, որոնք կթույլ տեղում ոմանց և նպատակ են նպաստել միջազգային շուկայում մեր երկրի միտումների բարձրացմանը:

Հայաստանի զբոսաշրջության բազմազան լանդշաֆտները, հարուստ մշակութային ժառանգության հուշարձանները ձևավորում են այն կարևոր հիմնաքարերը, որոնք նպաստում են էկոտուրիզմի զարգացման մեծ հնարավորներ:

Ձրաագրության կոմիտեն Հայաստանում գրականության ոլորտին ուղղված միջազգային ծրագրերը է իրականացնում միաժամանակ խրախուսելով թեմատիկ ուղղություններով ազգագրական աուդիտները։

Հատկանշական է, որ Հայաստանում այդ ոլորտին վերաբերող ինչ-որ նախաձեռնություն կամ գրադարանային ծրագիր, գիրքը գրախոսության, գիրքը վերատպելու կամ թարգմանելու առաջարկներ պետք չեղան։

Հավատացած ենք, որ Ընտրությունի այս ձեռնարկը հիմնադրած գիտելիքները է փոխանցելու այն մասնագետներին, ովքեր Հայաստանը ներկայացնելու են տարբեր գիտնաժողովներում՝ հազարամյակների պատմություն ունեցող քնարական և հոգևոր, որ ժամանակակից պիեսագրության մեջ կարող է առանձնահատուկ տեղ գրավելու։

Programmieren

21 Նախաբան

25 Համառոտ պատմություն

38 ԲԱԺԻՆ I. ՀԱՅԵՑ ԱՌՔԵԼԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԴԱՏԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ՄԻՄՅԱՆՑԻՆ ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ ՈՒՆ ՏԵՍԱԿԸ

38 1. Հայեցակետը մեսիոնի նախատիպ վարդապետն ու Հին Կտակարանի մեկնությունը

39 1. Հայկյանքն իմաստասիրի խորհրդաբերությունն ինարտյալ օգտին

43 2. «Հայրիկ» և «այլն» բառերի ձագումնաբանությունը

45 3. Խորհրդաբերությունը և այնտարծեալները միջնադարյան Հայաստանում

49 II. ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԴԱՐՄԸ ՀԱՅԱՄԱՅՆԱԿԱՐԻ ԱԱՌՔՈՒԹՅԱՆ

50 4. «Պինդ» բառի ձագումնաբանությունը

51 5. Պինդն այնուհանդերձ և այնտարծեալի աղբյուրները

57 II. Գինու պրեպարատները
կատարելիքը և ինձանիները

61 ա. Էրեան
63 բ. Նյութաքիմիական մեթոդ
64 գ. Մանրէների մեթոդ
67 դ. Էլեկտրական մեթոդ
71 ե. Ֆոսֆորի մեթոդ
72 զ. Գազերի ներքին մեթոդ

72 III. Գինու պահպանությունը և մատակարարումը

82 IV. ԽԱՂՈՂԻ ԵՎ ԳԻՆՈՒ
ԲՈՒՍԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ԱՆԹԿՈՒՄԸ

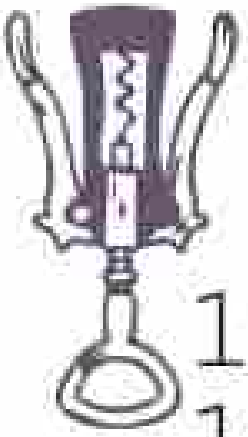
83 V. Գինու առևտուրը

93 VI. Ալկալոիդներից և գլիկոզներից
զատվող հատկերը

95 VII. Մաքուր և գինին վնասակարացնող
նախանշան նյութերը գինու

97 VIII. ԽԱՂՈՂԸ ԵՎ ԳԻՆԻՆ ԾԵՍԵՐՈՎ, ՀԱՄԱՁԱՅՆ
ԼԻՔՆՈՐՈՎ ԵՎ ԲԱՆԱՀՅՈՒՖՈՒԹՅԱՆ ՄԱՍԻ

98 IX. Գինին ծնելիության և հակաստամոքսնության



98 ա. Պետո ֆրանկան բնույթը

109 բ. Պետո հայկան հնդաեւոպական ծագաբանոյթ

119 գ. Պետը լեզուաոճական ծագաբանոյթով

124 12. Գործ խնդրատիպ

128 13. Պետո քերականական մասին

131 14. Խոսոյթի և պետո առանձնահատկոյթյունները

133 15. Արդոյի կիրառոյթը բոլոր գրեթե դեպքերում իմաստական տարբեր ոլորտներում

136 V. ՀԱՅԵՐԵՆԻ ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅԱՆ ԿԵՐՊԱՐՆԵՐԸ

137 15. Խոսոյթաբերձոյթյունը և խոսոյթի հոմանիշ ավելորդային խմիրգների արտահայտությունը /3-րդ դարում/

140 17. Հայաստանի խոսոյթագործողության գիտնական վերաբերմունքը 20-րդ դարում

145 VI. ԺԱՄԱՆԱԿԱԿԻՑ ԳԻՆԵԿՈՐՈՒԹՅՈՒՆ

148 18. Գյուղական հասարակության տեսակները ու ոճերը

154 18. Գեղցկության առեղծվածային առանձնահատկությունները

157 19. Գիտու հանճարի ներհնձյան ժողովրդ և ընթացքները

165 VII. ՀԱՅՐՈՒՆ ՈՐ ՊՈՂՈՍ ՊԵՏԱԿԱՆՈՎ ԵՎ ԺՈՂՈՎՈՒՐԴԱՆ ԻԺԵՆԱԳՈՒԹԱՆ ՄԵՋ

166 20. Ինտերլյ հագուլ ոսոնման հանձնարարում

170 22. Պիտին հայ բժշկապետերի գրական ժառանգության մեջ

178 [illegible]

178 VIII. ՀԱՅՐՄԱՊԱՏՄՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ՊՈՂՈՍ ՊԵՏԱԿԱՆ ԱՐԴԱՐԱԴԱՏՈՒԹՅԱՆ ԳԱՂԱՓԱՐԸ

179 23. «Տեղուտ» հանվարտությունը

179 24. Մեսրոպի ազգային գործը հայրենասիրության և գիտության վրա

180 25. Աշխատասիրական դիրքի ազդեցությունը հայրենասիրության և գիտության վրա

182 16. Հաստատուն հաստոցների շրջանների և դրանց աուտոմատավորումը

185 ա. Գայլիկ

188 բ. Արագաշարժ

189 գ. Գոմալիք

191 դ. Մրոցակ

193 ե. Վազող ծոր

196 17. Հատորակալիների և հատոցի տեսակները

196 17.1. Հատորակալիների դասակարգումը

198 17.2. Հատոցի աղյուսակի ընտրությունը

198 Նկատառումներ

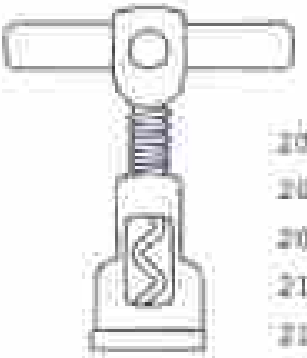
200 18. Հատոցի հավելման աղյուսակը

200 18.1. Հատոցի ամբողջական հավելման աղյուսակը

202 18.2. Հատոցի մասնակի հավելման աղյուսակը

203 ա. Կանոնը

204 բ. Ինքնուրույն հատոցի, հանգույնների, հատոցի ոլոր, հատ հատոցի



206 գ. Խալաման խալաջիր

207 դ. Խալաթի փեշքան. Գանա քոլոզան

208 ե. Մեծ Աբեզի (Մեծ Ակնատիկ)

210 զ. Տափնգի (Մեծ Տափնդի, Մեծ Միրտլ)

211 է. Հաղրամանի

213 ը. Կարմրատերտեր

214 29. Ծորտզմնան վարքեր, արմնատվյաձեր, պատրաստուձեր

221 [illegible]

221 IX. ԱՅԳՈՒ ՀԻՄՆՈՒՄԸ ԵՒ ԽՆԱՅՔԸ ՀԻՆ ՆԱՀԱՊԱԿՈՒԹԵԱՆ ՄԵՍԱՒՈՐԵՈՒՄՆ

222 30. Այգու հիմնումը

229 31. Այծենատվական ոտպտման հատկանշերը՝ որպես սրտիերդրման նախապատրաստման

237 32. Այգինեդուն կատարվող աշխատանքները

237 ա. Այգիպատ

238 բ. Այգիբաց

238 գ. Էմ

242 դ. Այգեվիրտ

244 ե. Պալատոպալմա

244 զ. Վնասատուներ

245 է. Ցավերներ

248 Ը. ԱՅԼԸՆՏԱՆԻՔԻ ԱՐԻՏԵՍԱԿԱՆԱՑՄԱՆ ՄԻՋՈՑԱՌՈՒՄՆԵՐԸ

249 33. Կոմերսալ

251 34. Լեքսերոզ

252 35. Վազի ձևավորման հիմնական հասկացությունը

255 36. Ոլորտում

258 37. Վոսպեզ տարածքների գնահատումները և հիվանդությունները

255 ա. Խաղողի ոլոգոզգեցիր (Lobesia botrana)

261 բ. Խաղողի թաղիքավոր կրծքիկ (Eriophyes vitis)

263 գ. Ձիերոցներ

265 դ. Ագռաչիր (Erysiphe necator)

268 է. Վեղի ևագուցող (Phaeomoniella viticola)

270 38. Օրգանական և յիոդինամիկ խաղողագործության և գինեգործության հետևանքները ՀՀ-ում

278 ԲԱՄԲԱԿ ԵՎ ՀԱՐՄԱՐԱՎԱՐԱՆՔ

279 39. Գինու գրուագրության
Քոտոլետների եղերում

283 40. Քոտոլետների կազմակերպման
ոճավորումը

286 41. Քոտոլետների գարեջրային միատեսակը
Հավաստանում

292 ՀԱՎԱՍՏԱՆԻ

293 ՀԱՎԱՍՏԱՆԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԽՈՀԱՆՈՑԸ ԵՎ
ԽՈՀԱՊՈՒՏԱՅԻՆ ԱՐՎԵՍՏԻ
ՀՈՒՇԱՐԺԱՆԻՇՆԵՐԸ

294 ա. Պնիշինգածոյի հնագիտական
հուշարձանները

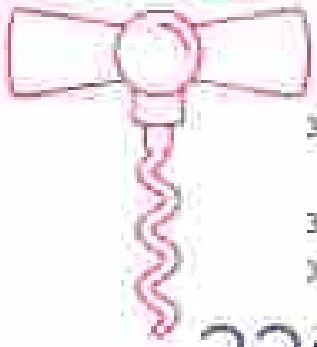
302 բ. Արհնի՝ քաղաք

319 գ. Պնիշինգածոյի հնագիտական ճանապարհ

329 ի. Հավաստանի Հանրապետության
տարածքի գինու գրուագրության հետ
առնչվող հուշարձանների քարտեզ

331 ՀԱՎԱՍՏԱՆ 2. ՀԱՅԱՏԱՆԱ.
ԽՈՀԱՊՈՒՏՈՒԹՅՈՒՆԸ ԹՈՒՐՔԻԱ

333 ա. հայոյի արտահայտությունը



333 բ. Գլխուղեղի արտաքին կառուցվածքը

334 գ. Գլխուղեղի ներքին կառուցվածքը

335 դ. Ողնուղեղի գլխուղեղային ծառուցումները

336 ՀԱՎԵԼՎԱԾ 3. ԳԻՏԱԿԱՆ ՊԱՏՄԱԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆ

337 Գիտագործնական 1.

Ընդհանուր և վարդապրած անատոմիական պիտիներ

338 Գիտագործնական 2.

Կառուցիր անատոմիական պիտիներ

339 Գիտագործնական 3.

Կատարիր հետազոտման անատոմիական պիտիներ

340 ՀԱՎԵԼՎԱԾ 4. ԳԻՏԱՆԱ ՀԱՄԱՌԱՏԱՐԱԿԱՅԻՆ ՓՈՐՁԱՄՈՒԵՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ

341 Գիտնականներ

343 Գիտական ընկերություններ

344 Փաստաթղթեր

347 Հանգստարան

348 ՀԱՎԵԼՎԱԾ 5. ԳԻՏԱՆԱ ԱՌԱՆՁԻՆ ՀԻՄՆԱՄԱՍ. ԱՇԽԱՐՀԻ ՊԱՏՄՈՒԹՅԱՆ ՀԱՅԵԼԻՔՆԵՐ. ԱՆՀԱՏՆԵՐ, ՈՐՈՆՑՆԵՐ, ԳԵՐՄԱՆԱՑՆԵՐ ՆՈՒՎԱՃՆԵՐ, ԽՏԱՆԵՐՆ, ՊԱՏԻԺԱՐՆԵՐ

370 ԱՄՓՈՓՈՂ ԱՂՅՈՒՍ

ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ՑԱՆԿ

ՆԱԽԱԲԱՆ

Սույն ուղեցույցի նպատակն է Հայաստանի էնոտուրիզմի ոլորտում ներգրավված մասնագետներին, կազմակերպություններին ու սեռնաբց և հատկացնել զբոսաշրջիկներին հետաքրքրիչ ու հետաքրքրական տեղեկատվություն ներկայացնել Հայաստանի խաղողագործության և գինեգործության ակունքի ու ներկայի փոխադարձության մասին։ Նախ ձեռնարկը անդրադարձ է կատարել էնոտուրիզմի վերաբերյալ այդին եղած հրատարակված և ոչ գրքերն ու քարտեզներ մի քանի մեծածավալ գրքեր, սակայն դրանք ավելի ակադեմիական բնույթի են, այսինքն ապատմական են ընդհանուր տեղեկատվություն, ինչը զբոսաշրջիկի համար քաղցրացնում է ճանապարհ հարցերի ընկալումը։ Հեղինակները հավաքել է ինչ այս գրքերի հիման վրա, օգտագործել են այնպիսի հետաքրքրական տեղեկություններ ու փաստեր, որոնք զբոսաշրջիկների համար կարող են հետաքրքրական ներկայացնել ու մեր երկրի այցելությունների ընթացքում նրա հետաքրքրությունը հնագույն ավանդույթների ու հատկապես գինեգործական մշակույթի մասին նոր և թարմացված տվյալներ։

Գիրքն ուղղված է նաև բնակչության լայն հասարակությանը, որը հետաքրքրված է Հայաստանի խաղողագործության և գինեգործության ներկայիս իրավիճակով և ձեռքբերումներ հետաքրքրվող անցած պատմական ուղով։

Ուղեցույցը բաղկացած է չորս բաժնից, որոնց ամեն առանձին գլուխներ և թեմատիկ ենթաբաժիններ։ Այն պարունակում է նաև հանրաճանաչ գլխարկ, որում ընդգրկված են հայկական խաղողագործության և գինեգործության մասին ամենից հետաքրքրական ու հետաքրքրական տեղեկություններ։

Այս ձեռնարկի **առաջին բաժինում** ընթերցողը կկարող է ծանոթանալ Հայկական լեռնաշխարհի որպես խաղողագործական նախնական օջախի մասին ներառ հնագիտական, ազգագրական տվյալներին ու վկայություններին, միջնադարյան պատմագրական լուսաբանություններին։ գինու արտադրական հատկություններին և գինեգործության զարգացման հետագա փուլերին։

Լուսնային գլխով ներկայացված են նաև խաղողի և գինու չքնաղատեսիլն ու առնտուրը, անտեսության մեջ կարևոր նշանակություն ունեցած այս ճյուղից գանձվող հարկերը, ալև կարգավորող կրոնական նորմերը և Միխթար Գոշի «Դատաստանագրքում» նեղատված կանոններն ու օրենքները։

Մի առանձնագլուխ նվիրված է խաղողի և գինու ճեմարում, հանգստավայրերում և բանաձիրատեղյան մեջ տեղ գտած կարևոր դրվագներին։ Ավանդ ընթերցողը կարող է ծանոթանալ խաղողի/գինու մրցության ընթացքին, գինու հերման հիմնահատակ ձեռերին, քրիստոնեական ծիսակատարում նրա դերին, խաղողի և գինու առավելություններին։ Ներկայացված են նաև գինու սպասարկման նեղեցկությունում և գինու շարունակման ու դրա բացասական հետևանքների հնագույն վկայությունները։

Հանդորդին տրվում են Հայաստանի խաղողագործության և խաղողի հոսքով ալկոհոլային խմիչքների արտադրության վիճակը 19-րդ դարում, ապա վերջիններիս վերամիավորը 20-րդ դարում։

Այնուհետև մի ամբողջ գլուխ ընթերցողին ծանոթացնում է տնամոամալակից գինեգործության դրսրգանքներին՝ ներկայացնելով գինիների հիմնական տեսակները ու ձեռքը, տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները, ինչպես նաև գինու հավնության կիմնական փուլերը և ընթացակարգերը։ Հաջորդ գլուխը վերաբերում է խաղողի դերին հայոց ուսումնական համակարգում և գինու թոսնական հատկությունների վերաբերյալ հոս քաշկալատների գրավոր ժառանգության մեջ հանդիպող վկայություններին։

Առաձնակի ներկայություն ունի ուրիշների երկրորդ բաժինը, որը պատկերում է տարին Հայաստանի «կենդանի» և դրա առանձնահատկությունների մասին։ Ավանդ ընթերցողը կարող է բազմակողմանի «գնդեսական» առաջնորդությունը գինեգործության վրա, ստանալով ծանոթ գեղ Հայաստանի խաղողագործական շրջանների և դրանց առանձնահատկությունների վերաբերյալ, ծանոթանալ խաղողագրքերի դասակարգմանն ու տեքստերին և խաղողի տարածքի ընդհանուր նկարագրին, ապա նաև հանգրվանի խաղողի ռանկինգային և Ժամանակակից տարածքին, դրանց առանձնահատկություններին և գինեգործության մեջ կիրառությանը։

Ինչպես նաև երրորդ բաժնում ներկայացվում են Հայաստանում

կիրառելով խաղողագործնական ագրոտեխնիկական միջոցառումները և դրանց առանձնահատկությունները, հատկապես հայոց խաղողագործական ձեռնոցում առկա այդու որմնաձև և թեռների համար պատրաստվող աշխատանքները (ցցելերաց, ագռնաց, ոստում, էտ, այնփոր, պատպոսում, ագռնկոտ և այլն և դրանց ժամանակակից մերժոդները: Առանձին գլուխ տրված են Հայաստանում խաղողի առանձին տարաձևված ճիառատումները և հումքատրաժանները, ինչպես նաև դրանց ենթ սաղացած միջոցները:

Բաժնի երրորդ գլուխը ներկայացնում է արմ տալ կիրառության ստացող օգտագործման և ըստղնաձիկ խաղողագործության և գինեգործության պայեցակարգը և սեռական հիմնադրույթները ու Հայաստանում դրա կիրառության հնարավորները:

Ընդհանրապ **չորրորդ բաժինը** ներկայացնում է գինու գերատեսակների ներառելիքի էտլոգը, դրանց թեմատիկ գերատեսակության պարզաբանող ուղղություն և դրա հնարավորները Հայաստանում:

Ընդհանրապ գեստեղված են մեծ թվով գինեգործ լուսանկարներ, քարտեզներ, գրաֆիկական և սխեմատիկ պատկերներ, աղյուսակներ, որոնք կօգնեն ընթերցողին ավելի լավ ընկալել ներկայացվող նյութերը: Ինչպես նշվում է նաև հավելվածներ, որտեղ տեղ են տրված նկարների ցանկը և գինեգործության հետ կապակցված տարբեր հոդվածների մասին տեղեկատվություն և դրանց քարտեզ (հավելված 1), հայկական խաղողատեսակները և գինեգործությունը (աղյուսակ հավելված 2), գինիների գերատեսակման սենսորային մեթոդներ (հավելված 3), գերատեսակային փորձառություններ առաջարկող գինեգործարանների, գինատների, փառատոների, ակումբների վերաբերյալ տեղեկատվություն (հավելված 4) և վերջապես՝ գինուն առնչվող հիմնական հետաքրքրքի բառացանկ անգլերեն, ռուսերեն, գերմաներեն, ֆրանսերեն, իտալերեն և սպաներեն համապատասխանություն (հավելված 5):

Հեղինակները իրենց խորին երախտագիտությունն են հայտնում Հայաստանի խաղողագործության և գինեգործության հիմնադրամի միջազգային նորագրեի փորձագետ Հայկազ Շահինյանին, գերատեսակներ Մանուկ Դանիելյանին, Նաիրա Մուրադյանին, Անի Բեգլարյանին, Արփինե Ներսիսյանին ուղեցուցչի կազմմանն ակտիվ մասնակցության համար:

ՀԱՄԱՌՈՏ ԱԿՆԱՐԿ

Պատմական Հայաստանի տարածքը, իսկ աշխարհագրական առումով՝ Հայկական լեռնաշխարհը, խպդոյի բնռնդագման, ինչպես նաև տարբեր տրտերի առաջագման առաջնային կենտրոններից է: Այդ մասին են վկայում Հայկական լեռնաշխարհի և Հայոնվային Կովկասի նեոլիթ-էնեոլիթական դամռական շրջանի և միջնադարյան հնագիտական հուշարձանների փաստաթղթված անհատական վայրի խպդոյի (Vitis vinifera subsp. sylvestris) և մշակովի խպդոյի (Vitis vinifera subsp. vinifera) մնացորդները:

Նշված գտածոների շարքում առանձնահատուկ են Վայոց Ձորի մարզի Արենի-1 քարայրում հայտնաբերված խպդոյի ցնդեղների, կեղևների, պտղակոթուկների, կորիզների, ճզմված պտուղների ու պտղամսի հատիկավոր մնացորդները, որոնք հայտնաբերվել են Ք.ա. V հազ. վերջով – IV հազ. սկզբին քարտրոյով (Ք.ա. 4100-3800 թթ.) թվագրվող պինու պրոտոպատմական համալիրի անմիջական հարևանությամբ: Վերջինս գինու պրոտոպրոյթյան մասին փաստող աշխարհում հնագիտական հուշարձանն է և առնվազն 6000 տարեկան է:

Խպդոյենու և նրա մշակության մասին տվյալներ կան նաև Ք.ա. III–II հազ. սկզբների և ոսկեդիթյան, ապա նաև Վանի թագավորության շրջանի (Ք.ա. I հազ.) սեպագիր աղբյուրներում: Ներկայումս արհեստագործականները խոսում են որոշման հզոր ցանցի, պրինտավան ջրամատակարար սարդիների, խպդոյի պլանտացիաների, գինու ժամանակի կատարելու և այլ աշխատանքների մասին: Այս դարաշրջանի հնագիտական հուշարձաններից հայտնաբերված խպդոյի կորիզների և մնացորդների թիվն անցնում է մի քանի հազարը:

Հայաստանում խաղողագործությունը և գինեգործությունը զգալիորեն զարգացած է եղել նաև սմոռին դարաշրջանում: Հնագիտական վկայություններ են պահպանվել Հերոդոտոսի, Քսենոֆոնի և Ստրաբոնի աշխատություններում: Հոռոմոցի աշխարհագրագետ Ստրաբոնը Հայաստանն անվանել է «պղնձյատ և գինեվետ» երկիր:

Հայերենում խաղողի քաոսը հայտնի է որպ, որաստոնկ, վազ, խաղողենի, մոլիշաղաց, աղօղ ձևերով, տարբեր բարբառներում պատահաբար է հատոր, խաւոր, խատոր, խաւոր և այլն: Ուրարտերեն «հաւա» բառը թարգմանվում է իբրև խաղողի որթ

Արևի հասկացությունը հայերենում ի սկզբանե վերաբերել է միայն այն սպրաճքին, որտեղ խաղողի որթ կամ վազ է մշակվել: Հետագայում այն ստացել է ընդհանրական իմաստ, ինչը շատ նման է խեթական իրականության մեջ ապի բառի ընդանակությանը: Ապին մեծ նշանակություն ունի, արմատն է այգ՝ խաղողի պարտեզ, խաղողի որթ նշանակությամբ, ըստ իմաստն է որթ «ո» մասնիկը ցույց է տալիս ծառի հատկանիշը:

Այգու հիմնադրումը, խաղողի սորտերի պատրաստ կանոններից էր Գեոպա որդոցական արքանդը, գան բարձրանալով, հոգ էին տանում իրենց ձեռնով ապի տնկելու մասին: Արքայի հիմնած այգին քաղաքական յորահատուկ որթերն էր, ջրալիր, որին պետք է բոլորը հետևային: Պատահական չէ, որ երկրի խաղող ու ազատով վիճակը պատկերվում էր որպես մշակված այգի:

Միջնադարյան վիմագիր արձանագրություններում բազմաթիվ տեղեկություններ են պարունակում տգիների նվիրատվության ու վաճառքի, դրանց գների մասին: Նշվում են այն հայկական ու տոհմերը, որոնք զանազում էին տգեղությամբ կամ որոնց վերաբերյալ էին այդպես ասում ընդհանրապես: Ավելին, այդ արձանագրություններում հատկորեն ցույց է տրվում այդիների տեղը, որտեղ տարածված էին Արարատյան դաշտավայրում և Վայոց Ձորում, Լոռում, Արցախում, Նախիջևանում, Ծաղկոտնում և այլ վայրերում:

Ընտրելիքի բառի «Ընտ» արմատը հոմանիշն նշանակում է գինի: Գինի բառը հինհնդեվրոպական լեզուներում հանդում է նույն նախաձևին, որ վերակազմվում է որպես *ṷīHo-no-: Հայերենի գինի բառի ուղղակի համապատասխանությունը հնդեվրոպական նախաձևին վկայում է, որ այն փոխառյալ չէ, քանի հայկական արմատ է:

Հայկական լեռնաշխարհի տարբեր հատվածներում աճող հնագիտական հուշարձաններում փաստագրված գինու արտադրական կատարյալները՝ հնձաններ, հատուկ են գինու վարպետին և յարմարանքան օգտագործման մասին: Բազմահարկ են հնձաններ քաղցրաթիվ ուշագրավ օրինակներ Երևանում, Վայոց ձորի, Արմավիրի, Կոտայքի, Արագածոտնի, Լոռու մարզերում, որոնց շարքում հնագույնը, հնչյալ արդեն նշվել է, Վայոց ձորի Արենի-1 քարայրում հայտնաբերվածն է:

«Նեման բառը կապվում է հունձ՝ «գնալը» իմաստի հետ կամ էլ

ծագում է խեթերեն «մի սարք, աման» բառից: Դասական հնձանը, որն ապահովում է Հայկաշատի դիմեդործության մեջ մինչև 19-րդ դ. վերջը, որպես կանոն ունեցել է խաչքոր տորթոյս հատված (առագաստ, հայելիների տարբեր ձևավորվածքներում հայտնի է նաև կոչ, բառը անվանումներով), գութ (վոս), որտեղ քաղցրն հոսելուց առաջ նասվածք է տվել, և տաքաց, որտեղ կոտրակվել է քաղցրն: Նոր որում, տորթեր ժամանակներում դրանք ունեցել են տարբեր ձևավորներ ու տեղադրություն, սակայն տեխնոլոգիական առումով քիչ են տարբերվել

Կաթսաները ծառայել են քաղցրի հատուցման և պատրաստի գինին պահելու համար: Սովորական կարասներն ունեցել են 25-35 դույլ (300-420լ) տարողություն: ամենատրված ձևը՝ շուրջ 300լ: Կարասները մինչև գինին լցնելը մոլրաժոմի բույսով կեղտով են պատել

Արևելքի շատ երկրներում գինին պահել են այծի կամ ոչխարի տիկերում, որոնց ներշին մասերի ընթացքում թուրանում էր և նոր գինու ճնշմանը չէր դիմանում: Հայաստանում տորթերի մասին վկայություն կա Ագաթանգեղոսի մոտ, իսկ Խորենա Շնորհալին իր հանելուկներից մեկում նշում է, որ այծի մորթին կարող էր դառնալ գինու տիկ. եզան կամ գոնջի կաշվից պատրաստած տիկը կոչվում էր ոտքի, իսկ ոչխարինը՝ ափոր, այծինը՝ տիկ, իսկ ուլինը՝ տիկոր:

Եթե բոլոր դեպքում հատկորը կարևոր տեղ ուներ խեթական հայկական-հետիական մշակույթում, ապա որպատական շրջանում այն ձեռք է բերում քաղաքակրթական նշանակություն: Վանի թագավորությունը հին աշխարհի ամենահզոր գինի արտադրողներից էր, որի իշխանության տարածումը Հայկական լեռնաշխարհում չի կարելի պիտակել միայն որպես նվաճումների ու գերեվարումների շղթա: Ոռոգման սղջունները մեծ ճարտարապետական էին և թարելեցություն էին տալիս հեռավոր դաշտերի ոռոգմանը ու գինեգործության միջոցով

Քր.ա. 4-րդ դ. հայկական գինեգործությունը այնքան մեծ պատանդալուն

ունեին, որ Հայաստանում դարձել էր գինու միջազգային առևտրի կենտրոն, որտեղ սահմանված գները ընդունվել են նույնիսկ միջսպանյան քաղաքներում: Վիճակագրվել կարևոր տեղեկություններ են պահպանվել գինու չափման միավորների մասին: Մեզ են հասել գինու վաճառքից գանձվող հարկերի անվանումները:

Գինին և դրա հետ կապված տարբեր երևույթներ իրենց արտացոլումն են գտել միջնադարյան կանոնական և իրավագիտական հուշարձաններում: Հիմնական դրույթները վերաբերում են գինու յատկանիշներ, գինագրութ, գինեմոլության:

Գինու՝ որպես ազգային ինքնության դրսևորման տարր հանդես գալու վավերագրերից մեկը Պետրոս Գետադարձի Ք.ա. 6-4-րդ դդ. քարձրաքանդակներն են, որտեղ պատկերված են աքեմենյան Դարեհ I-ին արքային ենթարկող ժողովուրդների ներկայացուցիչները: Դրանց շարքում պատկերված են նաև արմինացիները կամ հայերը, որոնք արքային են մատուցում ձի և գինի: Վերջիններս կարելի է դիտարկել որպես Հայաստանի միջազգայնորեն ճանաչված իրերի խորհրդանիշներ:

Հայաստանի հնագիտական (Արենի I քարայր, Գառնի, Լոռի քարե, Ետող և այլն) հնագիտական պեղումներով արձանագրված փաստերը վկայում են հնդեվրոպական մի շարք ժողովուրդների (հատիք, խեթեր, հուրիներ, հոմեացիներ և այլն) ավանդույթներում գինու հետևյալ նշանակության ծիսակարգի մասին:

Տարբեր ժողովուրդներ ունեցել են խաղողին և գինուն առնչվող աստվածություններ: Խաղողը թերևս ամենից շատ պաշտվող բույսերից է: Նա հավանաբար պայմանավորված է նրան բույսի կենսունակությամբ և մահացելու հատկությամբ: Խաղողի հյութը և գինին ընկալվել են որպես հոգի և մարդ երկրի արյուն: Պատմական Հայաստանում նույնպես եղել են ջուր և պտղատու հովանավորող աստվածներ: Որոշ մասնագետներ խաղողին համարում են նաև որպես խաղողի և գինու աստվածություն: Հեթանոսական Հայաստանում հյուրընկալության և պատվերի

աստվածությունը: Վանատուրն էր, որը գյուղատնտեսությունը համապատասխանում է հունական Դիոնիսոսին, և որի տոնը նշվում էր Մեհեկանի առաջին օրը:

Հայոց խաղողագինեգործական հնագույն ավանդները ու գինեխմության մշակույթի հատկանիշները ընկած շրջանում 19-րդ դ. սկզբներին՝ Արևելյան Հայաստանի ռուսական կայսրությանը միանալուն շրջանում:

19-րդ դ. վերջերից խաղողագործությունը և խաղողի հումքով սկզբնական ընկերությունների ստեղծումը Հայաստանում նշանակալի տեմպերով զարգանում են: Ռեպիրյանին ապա նաև Շուստովի ջանքերի շնորհիվ այն ստանում է ժամանակակից բիզնես մոդելի ուրվագիծ՝ ձևավորելով խաղողագինեգործական նոր մշակույթ տարածաշրջանում: Խաղողագործության և գինեգործության զարգացման հանգույց կարևորագույն նշանակություն ունեցավ Մելիքյան-Ազնաուրյան երկաթուղու շահագործումը, որի ինֆրաստրուկտուրայի միջոցով արտահանվեց գրտուքին շուկա:

Հայաստանի խաղողագինեգործության առաջին վերածննդի թերևս խորհրդային ներքոյի հաստատումից հետո էր 1920-ականների, երբ հիմնվեցին նոր այգիներ, և ընդլայնվեց խաղողի հիմքով ալկոհոլային ըմպելիքների արտադրությունը: 1940-1953 թթ. գինեգործական արտադրության ծավալները 9 անգամ աճեցան: Ձևավորում ապրեց նաև փրփուրն գինիների արտադրությունը: 1960-1986 թթ. արտադրական ծավալները սոճեցրել են մոտ 10 անգամ:

1980-ական թթ. վերջում և 1990-ական թթ. սկզբում աշխարհաքաղաքական և պատերազմական մի շարք իրադարձությունների պատճառով հակակրան խաղողագործությունը և գինեգործությունը նորից անկում ապրեցին:

2000-ական թթ. դրության համեմատաբար ակտիվացավ խորհրդային ժամանակահատվածում ստեղծված և արտադրական նախկին անգլայ ունեցող՝ գինու և բրենդերի մի շարք

գործարանների վերակառուցման աշխատանքները՝ իրականացվել են ոլորտը մասնագիտացնող կառավարչական ընկերությունների 2006-2010 թթ. կնքված համաշխարհային ֆինանսական ճգնաժամային, հետագա տարիների իրարահաջորդական պայմաններում իրականացված հանգամանքների ներքո։ Այս ժամանակահատվածը կարելի է կոչել հետկնիքային խորհրդատվության և վերնգործության հիմքերի վերաձևման։ Հիմնվելով նորառ և միջազգային չափանիշների համապատասխանող մի շարք այլ նիստերի և արտադրություններ, որոնք սկսեցին ոլորտում նոր որակ և նշաձողեր սահմանել։

Գինու պատրաստման գործընթացը բավականին բարդ է և աշխատատար։ Այն ներառում է բազմաթիվ փուլեր՝ տեխնոլոգիական գործընթացներ, որոնք կանխորոշում են ապագա գինու տեսակը, ոճը, որակը։ Ճիշտ ընտրված նրկրի օրինակով սահմանվում է ան տեխնոլոգիական գործընթացների և հավելանյութերի փաթեթը, որոնք թույլատրվում է կիրառել գինու պատրաստման ժամանակ։ Կոնկրետ տեխնոլոգիական գործընթացների ամբողջությունը՝ որոշակի ռեցեպտուրայով, ձևավորում է համապատասխան գինու տեխնոլոգիան, օրինակ՝ «սպիտակի տեխնոլոգիա» և «կարմիրի տեխնոլոգիա»։

Գինիները պայմանականորեն դասակարգվում են իրար հետևյալ հաջորդող հետևյալ հաջորդականությամբ՝ հոսքի տեսակ, ածխաթթու գազի պարունակություն, գույն, որակ և պահպանման տևողություն, սպիրտի և շաքարի պարունակության չափ։

Ընդհանուր առմամբ գինիները կարող են լինել չոր, տարբեր միանման խտության տրտիկ, միևնույն տարաձայնությամբ պատրաստված նույն տեսակի գինիները կարող են տարբերվել միմյանցից օճային առանձնահատկություններով։

Գինու որակը ամենապարզ հասկացություններից մեկն է։ Եվան հաճախ գինու որակը չի որոշում ան գինու ոճի և տեսակի հետ։ Յուրաքանչյուր ոճի և տեսակի գինու համար որակի գնահատման չափանիշները տարբեր են։ Տարածված հատկերից մեկը, թե որն է

լանջադրյա գինին, իրականում յուրի միանշանակ սահմանում: Սակայն կա մի ոսկե կանոն. «Լավը է այն գինին, որը դուր է գալիս հենց Ձեզ»:

Հայտնի լուսանկարչության և նկարազարդ նաև գինեգործական ոլորտում արտադրական գործընթացների վրա ազդում են մեծ թվով փոփոխական գործոններ, որոնք ազդում են խաղողի և գինու որակի, ոճի, տեսակի ձևավորման վրա՝ տալով դրանց որոշակի առանձնահատկություն և յուրահատկություն. Փոփոխական գործոններից են կոնկրետ խաղողի աճեցման և գինու պատրաստման տեղանքը, հողակլիմայական պայմանները, խաղողի սորտերը, ավանդույթները, մարդկանց մտածելակերպը և այլն: Այս և բազմաթիվ այլ փոփոխական գործոնների մեկ ընդհանուր մասնագիտական տերմինի շրջանակներում անվանվում են «փերուար»:

Բնական աշխարհում յուրաքանչյուր խաղողագործական շրջան, այնպես էլ Հայաստանն իր միկրոշրջաններով ունեն տերուարային իրենց որոշ առանձնահատկությունները՝ աշխարհի գինեգործը դարձնելով այդքան բազմազան, հետաքրքիր և յուրահատուկ:

Հայաստանը գրեթե բոլոր կողմերից շրջապատված է բարձր լեռներով, որոնք խոչընդոտելով ծովերի կլիմայական ազդեցությանը, առնձնում են բավականին խիստ կլիմայական պայմաններ: Հայաստանի միայն հրաբխային հատվածն է, որ գտնվում է ծովի մակերևույթից համեմատաբար ոչ բարձր և պատճառաբանված չէ բարձր լեռներով: Այդ գինիս հետաքրքիր հետազոտման շրջանակներում անհնար է նաև ծովի կլիմայական ազդեցությունը՝ իր բնորոշ հատկանիշներով: Չեռ Հայաստանը փոքր երկիր է, սակայն այն օժտված է բազմաշերտ գոտիականությամբ և հողային խնդրով: Այստեղ առկա են խաղողի ինչպես ցածրադիր (400-700 մ ծովի մակերևույթից), այնպես էլ բարձրադիր այգիներ (գ. Ռուշիկ՝ 1900 մ ծովի մակերևույթից), որոնք տարածաշրջանում ամենաբարձրն են:

Խորհրդային տարիներին խաղողագործական շրջանների բաժանումը ընդունված էր կատարել այլ կերպ։ Հիմնական շրջաններն էին՝ Արտաշատյան հարթավայրի (Երևան, Արտաշատ, Արարատ, Ջրվեժ), Արարատյան հարթավայրի նախալեռներ (Աղստաֆա, Շահբուդաղ, Ազատեկ, Եղվարդ, Գառնի), Հրազդանարևելք (Ծաղուկ, Կոտայք, Իջևան, Մեծ քաջ, Բերդ, Այգեձոր), Վայոց Ձոր (Արենի, Եղեգնաձոր), Ձանգեզուր (Գորիս, Կապան, Մեղրի)։

Նեոկլայման Հայաստանում կարելի է առանձնացնել խաղողագործական հինգ հիմնական շրջաններ նաև, մարզեր՝ Տավուշ, Արտաշատ, Արմավիր, Արարատ, Վայոց Ձոր։ Հարկ է նկատել, որ պատմականորեն Լոռին ևս եղել է գինեգործական կարևոր շրջան, սակայն հետսեյսմյան կորցրել է իր արտադրական և արևարարային ներուժը։

Խաղողի սորտերը շատ բազմազան են։ Հայտնի են տասնյակ հազարամյա խաղողի սորտեր ամբողջ աշխարհից։ Այս բազմազանության մեջ հիմնականներն են՝ ադորիգեն, խաչանձիփան, կրոնային, հիբրիդային սորտերը։

Երկրագործական վայր փոպերից սկսած, անտահային խաղողի *Vitis vinifera silvestris* վերածումից հետո, խաղողենին Հայաստանում անցել է զարգացման երկարատև ուղի։ Նկատենք, որ ներկայումս բազմազարման մեթոդների շնորհիվ ստացվել են միայն այս տարածքին բնորոշ խաղողի ավելի քան 400 ադորիգեն սորտեր։

Հայաստանում ամենատարած զինի ստացել են Մեղ Արենի, Արևիկ, Ռանանց, Ներկառատ, Գառան դմակ, Հոտգոտ, Ոսկեհատի, Խոլքարի, Խնդողնի, Կախետ, Կարմիր կրթենի, Հատունդ, Ճիլար, Սպիտակ, Սեվակա, Սերմոր, Անթալի, Ռանիաստ, Սևառուշ, Մեղ կրաս, Մեղ ծորի, Կոտրենի և այլ սորտերից։

Նեոկլա ատակերաշրջանում թույլ են տալիս ենթադրել, որ արդեն Ք.ա. I հազ. առաջին կեսից Հայաստանում մշակվում էին խաղողի՝ բարձր շաքարայնությամբ սորտեր, որոնք շատ նման են

որոշ ժամանակահատվածում տրտմերի (ըստ Կարմիր գրքերից հայտնաբերված նյութերի) Կարմիր գրքի պետականների ընտացրում (1949-50 թթ.) հայտնաբերվել են Ռոկֆեհատ, Մեխագի, Արագածոտն, Նազելի հավելյան տրտիզեան խաչորդի տրտոերին ևմանվող ամֆոտան նրդիչները

Ձեռ Հայաստանում ունենք խաչորդի քաղմատիպ տրտոեր, դորձնականում գինեգործության նպատակներով օգտագործում է այդ տրտոերի չնչին մասը՝ 10-15 տրտ., որոնց շարքում են Կանգուն, Ռոկֆեհատը կամ Խաբշին, Խոսթոն խաբշին, Նազվարին, Եվ Արենին, Կախետյան, Հաղթանակը, Կաղմրահյոզլ

Հնագույն ժամանակներից հայկական լեռնաշխարհում առեղծվել է ոռոգման հզոր համակարգ, որտեղի արդյունավետ օգտագործվել երկրում եղած ջրի ողջ պաշարը: Արագածի վրա և Գեղամա լեռներում չահագործվել է ցրանցքների ու ջրամբարների մի համակարգ, որի աղբյուրը ձյան հալոցային պաշարն էր: Ոռոգման հնագույն համակարգի ուշագրավ նմուշներ, այդ թվում՝ քրաքարշրական քարտեզ կամ սրճեցա ոչխեցնող փորագրված քարեր են պահպանվել Արտաշատում, Արմավիրի, Վայոց ձորի և Հայաստանի այլ տարածքներում: Պատահական չէ, որ ջրի պաշտամունքն առանձնահատուկ տեղ է ունեցել հայոց հավատալիքներում, պաշտվել են ջրային տարերքը, գետերը մեռցող լեռներն ու քարերի անունքները: Հայկական լեռնաշխարհում ոռոգման համակարգերի ձևավորումն ու զարգացումն իրենց ծաղկման ապոգեոսին են հասել Վանի թագավորության շրջանում:

Հայաստանում ավանդաբար երկիր է վաղ տնկարկ և այլն ձևավորելու մի քանի եղանակ: Այգիների գնրակշիռ մասը մշակվել է թմբային եղանակով, Տավուշում և Լոռում տարածված են երկ ծառերին փաթաթվող և տնձակային, իսկ Մեղրիում՝ նաև յարտային եղանակները: Թմբային եղանակը լիովին հարմարեցված էր մեր երկրի բնակլիմայական և տնտեսական պայմաններին և յարտային նկատմամբ ուներ մի քանի էական առավելություն, քանի որ

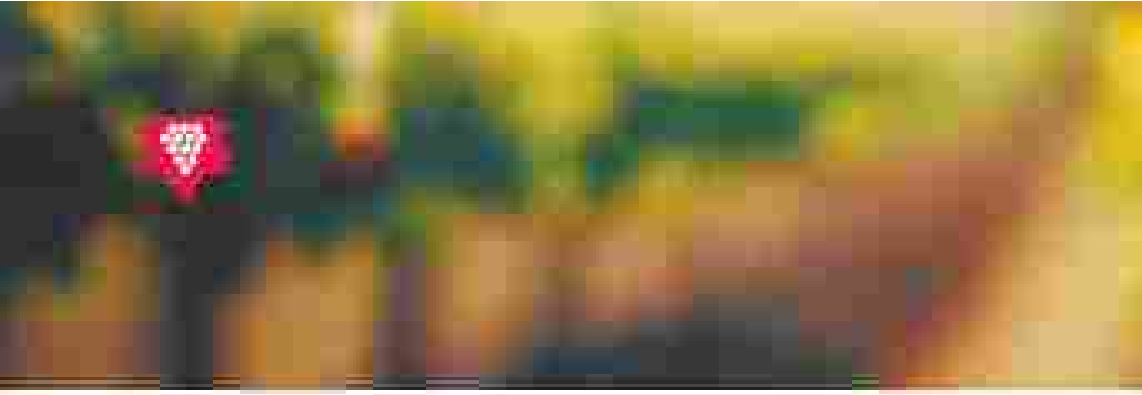
հատկապես սահմանային Հայաստանի պայմաններում շատ կարևոր էին քրի խնայողությունների ապահովման օգտագործումը:

Ներկայումս Հայաստանում, կախված տնտեսական առաձնահատկություններից, այդիների զբաղի մասը աշխատել թույլում է Հայաստանում այգեգործ հիմնական խաղողագործական շրջաններ զբաղված են կենտրոնական հատվածում: Արարատյան հարթավայրում իր նախադեռնային գործերով: Աշխատանքները պետք է սկսել հոկտեմբերի երկրորդ տասնօրյակից և վերջացնել հնարավորինս սեղմ ժամկետներում, քանի դեռ չեն սկսել ձյան տյոները:

Այգեզործը պետք է սկսել վաղ գարնանը՝ հյութաշարժության նախօրյակին: Այգեզործը պետք է կատարել շատ խնամքով, որպեսզի չվնասվեն վազի ճյուղերը և աչքերը: Այգեզործի աշխատանքները պետք է վերջացնել սեղմ ժամկետներում, որպեսզի հաջորդ ագրոտեխնիկական գործընթացները՝ ետ, չեր կաս, իրականացվեն մինչև աչքերի ուռչելը:

Ետի միջոցով խաղողի վազը մաքրվող լոլիկից վերահսկում է համեմատաբար ոչ մեծ թվի, և կանոնավորվում են նրա վեգետատիվ ամը և բերքատվությունը: Հայաստանի ոչ այգեզործ խաղողագործական շրջաններում վազերի ետը կարելի է կազմակերպել գեկտեմբերի երկրորդ տասնօրյակից, իսկ այգեզործ շրջաններում՝ փայլ փայտանը: Հարկ է նշել նաև, որ անկախ խաղողագործական շրջանների առանձնահատկություններից՝ առկրատար բույր շրջաններում ետը ավելորդապար իրականացվում է գարնանը: Բոլոր դեպքերում ետի աշխատանքները պետք է ավարտել մինչև աչքերի ուռչելը, որպեսզի դրանք չվնասվեն և տերի չհանվեն բերքի կորուստ:

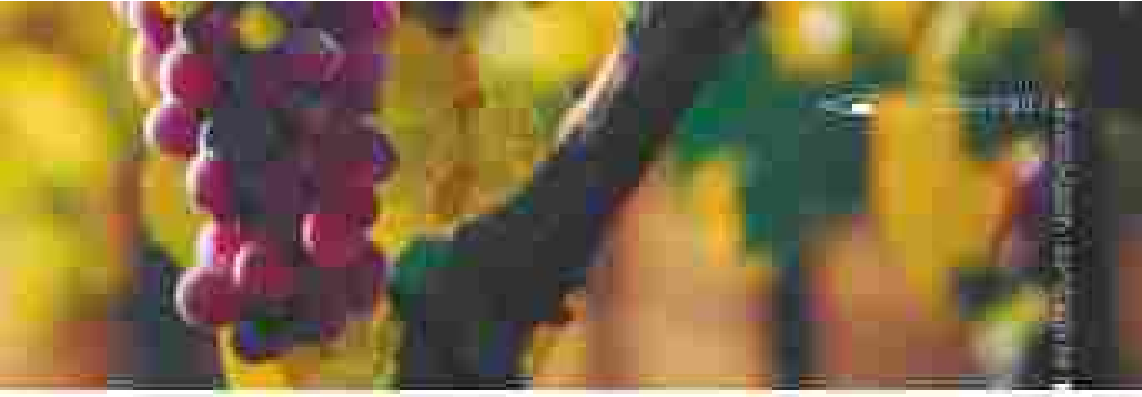
Ինչպես ամբողջ աշխատանքում, այնպես էլ Հայաստանի խաղողագործական շրջաններում առկա են մի շարք հիվանդությունների հարուցիչներ և վնասատուներ, որոնցից մեծ վնաս են հասցնում վազերին և հետևապար նաև խաղողի բերքատվությանը և որակին:



Հայկական խաղողագործական շրջաններում տարածված հիմնական վնասատուները և հիվանդություններն են խաղողի ոլկուզակերը, խաղողի թաղիքատիզը, Ֆիլոքսերան, ալրացողը («փիղուկա»), կեղծ ալրացողը («միլդիու»)։ Հիվանդությունների ու վնասատուների դեմ պայքարի և դրանց ազդեցության կանխատեսման նպատակով իրականացվում են ագրոտեխնիկական մի շարք միջոցառումներ, ինչպես նաև քիմիական պայքար համապատասխան թունաքիմիկատներով։

Հայաստանի խաղողագործությանը իր առաջին քայլերն է անում օրգանական գյուղատնտեսության հայեցակարգը յուրացնելու ուղղությամբ, այն բավականին երիտասարդ ոլորտ է։ Վերջին տասնամյակում կատարվածի միասնական հանրահայտ է, որը խթանում և ամրապնդում է առողջ ագրոէկոհամակարգը, այդ թվում՝ կենսաբազմազանությունը, կենսաբանական շրջապտույտն ու հողի կենսագործառնական ակտիվությունը։

Խաղողի դարերի ընթացքում իր ուրույն տեղն է գտել յուրաքանչյուր ժողովրդի ազգային խոհանոցում։ Այդ նպատակով կիրառվում են խաղողի տարբեր մասերը՝ տերևը և պտուղները։ Խաղողի չամիչը պատրաստում էին բերքահավաքից անմիջապես հետո. հատկապես տրակիա չամիչ էր ստացվում սննդրիկ նռան տեսակից։ Արվեստագործական շրջաններում խաղողի, ինչպես նաև թզի քաղցրից պատրաստում էին տարբեր էստրյան տեղական քաղցրավենիքներ, որոնք հայերենում բարդաձևերում հայտնի են դրշաբ, քաղցրուն, բաքլավա, ռոճիկ, դուպ, մաթ, ջիխ և այլ անուններով։ Քաղցր շարտը (շարտ, չրանուկ, ռոճիկ, սոզմա, չոզուկ, ջանչուխ, չոչխալ) ևս պատրաստում են խաղողի քաղցրուկ



կամ դրչաթով. հատիկի քաղցուից պատրաստում էր նաև քաղցր և թթու յուղեր (արատեղ, մոլոխ)

Կիլիկիայի, Ասորիքի և Մեծ Սուրիայի հայկական բժշկական դպրոցների խոշորագույն բժշկապետերի՝ Միխթար Հերացու (12-րդ դ.), Գրիգորիսի (13-րդ դ.), Ամիրդովլաթ Ամասիացու (15-րդ դ.), Մատթէոս Մեղուասացու (17-րդ դ.) և ուրիշների բժշկագիտական և դեղագործական ժառանգության մեջ խաղողը և գինին մեծ կարևորություն են ունեցել. Հենվելով բժշկագիտության դպրամբ փորձի վրա՝ նրանք ներկայացրել են գինու բուժական յատկանիշ հատկությունները:

Հաշտատեսում պետաշրջության գաղափարման և քեմատիկ դրության հարցերում հետաքրքրության աճին զուգընթաց աճում է գինու պետաշրջության՝ էնոտուրիզմի հանդեպ հետաքրքրությունը: Էնոտուրիզմի հասկ բաղադրիչ պատմամշակութային տեղեկատվություններ են տալիս Արփա գետի վերին հովտի Խնձորի հուշարձաններով՝ «Առենի-1» քարայրը, Նորավանքը և այլն. Արտաշեսյանի մարզի Հայաստանի գինու պատմության թանգարանը (Արտաշեսյանի մարզ): Որպեսի ճանաչվանք մեզ նպաստ են բերում նաև գինու հետ կապված տարբեր փառատոները և այլ միջոցառումները, որոնցից ամենից հիշենք դրանք բացառ տարբեր գործարաններն ու գինեգործները: Էնոտուրիզմի միջոցով հնարավոր է մեծացնել հայկական գինեգործության հետաքրքրն ու նոր մշակույթի հանրահռչակմանը, Հայաստանի դիրքավորմանը՝ որպես գինեգործության հետաքրքրն աշխարհում և միջազգային շուկայում մրցունակ գինիներ արտադրող երկիր:

1. Հայկական լեռնաշխարհի խաղողագործական հնագույն օջախները

Պատմական Հայաստանի տարածքը՝ ինչ աշխարհագրական առումով՝ Հայկական լեռնաշխարհը, խաղողի ընտելացման, ինչպես նաև տարբեր տրատեսի առաջացման առաջնային կենտրոններից է:

Հայկական լեռնաշխարհում և Հարավային Կովկասում խաղողի առկայության մասին հնագիտական տվյալներ կան վաղ երկրագործական դարաշրջանից:

Առատաշենի ուշ նեոլիթյան բնակատեղիից հայտնաբերվել են Ք.ա. VI հազ. հատակագրվող անտառային վայրի խաղողի (***Vitis vinifera silvestris***) կորիզներ, ինչը վկայում է խաղողի հավանգլության մասին (**նկար 1**):

նկար 1. Առատաշենի վայրի խաղողի սեխուձան կորիզներ (նատուրալ պատճենները)

Անտառային վայրի և մշակովի խաղողի պտղաձևեր են հայտնաբերվել Հայկական լեռնաշխարհի և Հարավային Կովկասի Ք.ա. VII-I հազ. հատակագրվող նեոլիթ-վաղերկաթեդարյան հուշարձաններում:

Ներկած գործածների շարքում կարևորությամբ առանձնանում են Վայոց ձորի մարզի **Արենի-1*** քարայրում հայտնաբերված խաղողի ցիմլյուղների, կնիքների, ապոլակոտեների, կոտիզների, ճշմված պատուղների ու պատկամների հարուստ մատղաշները (**Նկար 2**)

Նկար 2. Խաղողի ճեպագրային կոտիզներ, Արենի-1 քարայրի պեղումներից (Ա–Գ՝ հետ. մշակ. Ա. Հակոբյան)

* Ըստ ռադիոածխածնային մեթոդի՝ 6141±40 տարի [Gasparyan et al. 2021].

Այս գտածոների մի մասնաբ մասն ավելի է կարևորվում, երբ դիտարկվում են հնագիտության համատեքստում, քանի որ գտնվել են գիտու ստուգաղբյուրն հանձնիքի անմիջական հարևանության և հնարավորություն են տալիս հաստակագրել թե բուն խարիսը և թե ամրոցաղբյան հանգիստը

Օրգեֆերլի և Կալիֆոռնիայի հետևյալ հետազոտությունների ընթացքում ամրոցաղբյանական այս մնացորդներից վերցված նմուշների ռադիոածխածնային վերլուծության միջոցով կատարված թվագրումները հաստատում են, որ Արենի 1 բ գիտու աքսում դրության մասին վկայող աշխարհում հնագիտական հուշարձանն է, որն առնվազն 6000 տարեկան է, ալսինքն հաստակագրվում է Ք ա. V հազ. վերջով-IV հազ. առաջին քառորդով (Ք ա. 4100-3800 թթ., կալիբրացված):

Գեղա Կապաստովկա կատարած աշխատանքից հետո (Ք ա. III հազ.) Մարդն Աքքարվալի թաղամասը դարձավ ամենաբազմամարդ իր երկիր է տանում նաև մի շարք բույսեր ու ծառատեսակներ, այդ թվում՝ խաղողի որթ, թզենի և ալոճենի:

Ըստ Ք ա. II հազ. կեսի ուշագրության տեքստերի՝ Նամրալա երկիրը նույնացվում է Նափրի հետ, որտեղից ձիու ապահովում էին արտահանվել Ուգարիթ: Նույն ժամանակաշրջանի առտնա տանգան արձրագրություններում նշվում է նաև Նափրի հարկերից ձիեր, փայտ կամ տարբեր մետաղներ ու գինի ներմուծելու մասին:

Վանի թագավորության շրջանում (Ք ա. 9-6-րդ դդ.) ապրելակերպն ավելի ևս մեծանում: Հետաքրքրական և բազմաթիվ գրավոր աղբյուրները վկայում են ոռոգման հզոր ցանցի, արհեստական ջրամբարների կառուցելու, խաղողի այգիներ հիմնելու, գինու մառաններ կառուցելու և այլ աշխատանքների մասին: Այս դարաշրջանի հնագիտական հուշարձաններից

Նկար 2. Խաղողի սեռական օրգանները հարմիր ցրտից (Ա.ա. 7 րդ դ.)

հայտնաբերված խաղողի կորիզների և վեգետոլիների թիվն անցնում է մի քանի հազարը (**Նկար 3**):

Վանի թագավորության շրջանի տեղական արձանագրություններում բազմաթիվ հիշատակություններ կան նոր այգիների անվանումների մասին: Թագավորները հիմնած այգիներն կոչել են իրենց և ընտանիքի անդամների անուններով՝ «*Ընուսաի խաղողի այգի*», «*Լապտուդիի խաղողի այգի*», «*Թագիշոհայի խաղողի այգի*» (*Մեհուա առաջինի դստեր անունով*) (**Նկար 4**):

Նկար 4. Վանի թագավորի արձանագրություններում հիշատակվող (Ընուսաի և [Ք.ա. 810-785 թթ.] արձանագրություններ

Աշանցի խաղողի կորիզներ են հայտնաբերվել Հայաստանի տեղական հուշարձաններում, որոնցից է Ծաղկահովիտի (Արարատի հրուխտային յաձջկի՝ 4 և 3–4 րդ դդ. ընդհատումներ)ին: Նման պատմական բազմաթիվ օրինակներ են հայտնի նաև Հայաստանի և Հարավային Կովկասի միջնադարյան հուշարձաններից:

Ամփոփ, Հայկական լեռնաշխարհի ու հարևան տարածքների հնադիտական հուշարձաններից հայտնաբերված վայրի և մշակովի խաղողենու մնացորդները, գինու արտադրական կառույցները հաստատում են այդտեղ խաղողի ընտելացման և գինեգործության հնագույն օջախի գոյության փաստը: Այն կերպ սասած՝ պատմական Հայաստանը սկզբնաղբյուրային հնագույն երկրներից է նրա մի շարք շրջաններում, մասնավորապես Ենիջասի, Նիպրիսի, Կուրի և Արաքսի բասեյնի հուշարձաններում խաղողի մշակության գրանիլել են առնվազն գրելի քարի դարից՝ Ք.ա. V հազ. վերջերից:

2. «Խաղող» և «գյուղ» բառերի ծագաբանությունը

Սկսած վաղ միջնադարից՝ եր-կրագործական մշակույթի, այդ թվում՝ այգեգործության մասին բազմազան հիշատակություններ կան հայ պատմիչների աշխատություններում: Հայերի տնտեսական կյանքում այգեգործության և հատկապես խաղողագործության դերը արտահայտող հարուստ թատասյաշարը: Այգուն ու այգեգոր-

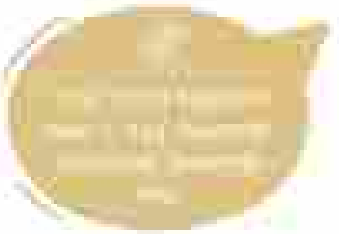
Ծուլությանը վերաբերող ամենից քան հարյուր յուրահատուկ տեղմինների (որդ, որթուկ, խաղող, հեծան և այլն) կամ դնոնա հարիներեն առաջին գրքում Մատենադաշնում:

Հայերենում խաղողի թուփը հայտնի է որթ, որթատունկ, վազ, խաղողենի, մովրաշուք, աղօղ ձևերով, տարբեր քարբառներում պահպանվում է հաղող, հավող, հաղուզ, խաձող և այլն: Հետաքրքիր է, որ «խաղող» բառը հայերենին է անցել խոռիական աշխարհից: Նոսքի սենքստեռում հիշատակված «հաևա» բառը, որի իմաստն առայժմ հայտնի չէ, բաղաձայնվում է «ինչ որ ազգով»:

Ուրարտերեն «հաևա» բառը նշանակում է խաղողի որթ: Որոշ արձանագրություններում այն կապվող է նաև ինչ-որ հումքի, միգուցե գինու իմաստ ունենալ: «Խաղող» և «գինի» բառերը բազմաթիվ լեզուներում նույնական են, օրինակ՝ աքքատերենում նույն բառը վերաբերում է գինուն, խաղողին և խաղողատնին:

Գրքի հանգացուցակը հայերենում ի սկզբանե վերաբերել է միայն այն տարածքին, որտեղ խաղող է մշակվել: Հետագայում այն ընդհանրական իմաստ է ձեռք բերել՝ ներառելով բոլոր այգի բառի նշանակությանը:

Գրքին բնիկ հայերեն բառ է, արժեքն է ազգ խաղողի պարտեզ, խաղողի որթ նշանակությամբ, բուն իմաստն է որթ «ր» ձայնիկը ցրաց է տալիս ձևո լինելու հանգամանքը (հմմտ. կաղին, ձիթայնի և այլն): Հայերենի տարբեր խոսվածքներում այգին հայտնի է նաև էզի, էդեղ, էդի, ջդի, ջեզ, յեզի կամ յեզանիկ, իզի, իկի, իզի, իրկի, հան ազգինների տարածքը ազգատան, էզեստան, էնեստան (Վան), տորանոց, որթոց ձևերով:



Գրքի բառի նախնական իմաստը նշանակել է հիմնականում խաղողի այգի, խաղողի տունկ, որթ, վազ: Այն, որ այգի բառը վերաբերել է միայն խաղողի որթին, փաստում են միջնադարյան

բազմաթիվ վիճական արձանագրություններ։ Հետաքրքրում ենք մեզ բառը նոր՝ պտղատու ծառեր, տնկարան իմաստն է առաջել ըստ առաձին՝ խնձորի, թզենի և այլ տեղատեսակների։

3. Հողագործություն և այգեգործություն միջնադարյան Հայաստանում

Միջնադարյան Հայաստանում այգեգործությունը շատ-նախում էր մնալ գրեթե ամենատարածված ճյուղերից մեկը, որի զարգացման համար Հայկական լեռնաշխարհը շատ ուներ բնական նպաստավոր պայմաններ։

Միջնադարյան Հայաստանում թզենիները, խնձորենիները և մեծահասուններ վանքերին ու նկերեցիներին նվիրում էին նաև նվամտուրներ գույք ու տրտաղրական ձեռնարկություններ՝ ջրաղացներ, ձիթհաններ, հնձաններ, այգիներ, վարելահողեր, խոտհարքներ, անասուն և այլն։ Վիճակի արձանագրությունները բազմաթիվ տեղեկություններ են պարունակում այգիների նվիրատվության ու վաճառքի, այգիների գների մասին։ Նշվում են այն հարկերն ու տուրքերը, որոնք գանձվում էին այգուց, կամ որոնց վճարումից ազատվելու էին այգու նոր սեփականատերերը։ Ավելին, այդ արձանագրություններում, որոնք գտնվել են Արարատյան դաշտավայրում և Վարդ ձորում, Լոռիում, Այրարատում, Նախիջևանում, Տավուշում և այլուր, հատուկ հիշատակվում է այգիների տնկելու վայրը (Նկար 5)։

Նկար 8. Գանձասար վանքային համալիրի (13-18 դդ. տաճարներ, դամբարաններ, գերեզմանոցներ) հարավային պատի մի հատվածը

Հաջորդի էր այգիների երեք տեսակ՝ *ձեռնափուն, կղզիա-փուն, նորքար*:

Ձեռնափուն էին կոչվում սեփական ուժերով հիմնված այգիները: Կոտրտ «ապտակ» էին կոչվում խոպան, անմշակ, ամայի կամ ոչ պիտուրի վայրերում հիմնված այգիները: Վիճակագրական այգիների հետ հաճախ նշվում է նաև ոռոգման ջրի ներկայացրության մասին: Սա նշանակում էր ոռոգման հնարավորության ընձեռում և ոռոգելի ջրի հատկացվելիք չափ, ցիրկուլյացիայի սուտկան պայմանների տեսանկյունից կամ էլ պարզապես ոռոգման հաճախարդ կառուցելու հնարավորություն: Նորք էին կոչվում նորատունկ այգիները, որոնք բավականին մեծ թիվ էին կազմում: Վիճակագրում նորատունկ այգին անվանում էին նաև «մատաղիս»:

Միջնադարյան Հայաստանում այգեգործությունը հասել է առանձին զարգացման, մասնագիտության: Հատկանշական է, որ

ագրեգորած յուղը վերամշակված է դեռևս 5-րդ դարում՝ գլխավոր Փաղատուռ Բուզանդի մոտ։ Որոշ արձանագրություններում հիշատակվում է «վաստակաւոր» բառը, որն ունեցել է նաև այլընտրանք՝ վիմագիր արձանագրություններում պակաս հետ նաև այլեցորդ (այլընտրանք) նշանակությամբ հիշատակություններ կան։

Հայաստանի տարածքում շատ են համդիպում դեռևս միջին դարերում հիմնված կամ կորոգված այգիների, այդ թվում՝ դարավանդաձև այգիների հետքեր Արփայի, Եղեգիսի, Գնիշիկաձորի, Գառնու, Էջմիածնի տարածքում կարելի է տեսնել դարավանդաձև միջնադարյան այգիների մնացորդներ։ Դրանց մոտակայքում պահպանվել են հարյուրավոր հնձանների ավերակներ (**նկար 6**)[1]։

նկար 6. Ողջի և Արփի գյուղերի միջև ընկած հատվածում տեսանելի դարավանդաձև այգիներ (Ողջիի հնձանատան մոտից՝ հարավ)

[1] Այլ տեղերում տեսանելի համանման տեսարաններ՝ նկար 6։ Դրանք արտահայտիչ կերպով ներկայացնում են միջնադարյան

15-17-րդ դդ. թուրք-պարսկական պատերազմների հետևանքով պատմական Հայաստանի գյուղատնտեսությունը, այդ թվում՝ պղնձագործությունը, զգալիորեն հետադիմեց, սակայն շարունակեց մնալ բնակչության հիմնական զբաղմունքը: Նշված ժամանակահատվածում ևս իրականացվել են ոռոգման համակարգի և այգիների տարածքների ընդլայնման նշանակալի աշխատանքներ:

Հայաստանում, ինչպես և տարածաշրջանի խաղողագործական այլ շրջաններում, խաղողի ինքնուիկական տրտների մշակույթը, որից գինի են ստանում, ընդհանրապես զբաղվում էին բրիտանացի ժողովուրդները: Մուսալանան ժողովուրդների հաճար ոգելից խմիչքներ պատրաստելը ու օգտագործելն մեղք էին համարվում, ասած գինու դործարանեթին խաղող չէին վաճառում: Սակայն, զինանկ, իրենց այգիներում նրանք հիմնականում մշակում էին խաղողի մեղանի տեսակներ: Գաճաճում թողքերն իրենց ապիտակ խաղողն արտահանում էին զանազան քաղաքներ, իսկ ճապաղոդը, հակառակ շարիաթի, վաճառում էին, հալ և գերմանացի գինեգործներին

II.

ՊԵՏԱԿԱՆ
ԳԻՆԿԻ,
ՀԱՅԱՐԱՍՏԱՆԿՆԵՐԻ
ԱՎԱՆԴՈՒՅԹԸ

4. «Գինի» բառի ծագումնաբանությունը

Գինի բառը հիմնական հնդեվրոպական լեզուներում «ալի նույն նշանակությունը պահպանել։ Սկզբան նույն կերպ են հնչում նաև սեմական *վ'ան*, եգիպտական *վջոյ*, խեթական *վիննդու*, քարթվելական *ղվինո* (ծղոտների համապատասխան բառերը, ինչը իրավունք է տալիս այն համընդհանուր բառը համարել առաջավորասիական ենթադրյալ միջոցաբիոն տերմին, որն ունի բուն հնդեվրոպական ակունք։

Առաջաձորյանը պատմական կարևորագույն սկզբնաղբյուր է աշխարհագրական տարբեր միջավայրերում ապրած ժողովուրդների կենցաղի ու մշակույթի մասին պատկերացում կազմելու առումով։ Մարդ Գեղում տեղյակ կան նաև գինու և այլ ոգելից խմիչքների մասին։ Այն Հին կտակարանում հիշատակվում է 340 և Նոր կտակարանում 34 անգամ։ Հին Կտակարանի երկրներն տարբերակում զանազանվում են խաղողի ու գինեբեր հատկությունները, որոնցից առաջինը հիշվում է 18, երկրորդը՝ 50, իսկ այլին՝ շուրջ 100 անգամ։ Աստվածաշնչում առանձնապես օգտագործվում է ընդհանրական «գինի» բառը, սակայն տարբերակվում են անուշաբաժ թարմ, դեռատուց և կծու հասունացած գինիները։

Խաղողի ու գինու զարգացած մշակույթի ապացույցը է «գինի» արմատով շուրջ 30 տեղանունների առկայությունը։ Հայաստանի տարբեր նահանգներում (Գինո գետ, Գինուց լեռակ, Գինուաքեր և Գինու բլուր, Գինեկանց, Գինեշկաձոր և այլն)։

Հին հայերենում օգտագործվել են «գինի» բառաբաժանումից առաջացած շուրջ 50 ածանցավոր և բարդ բառեր, որոնցով արտահայտվել են այդ խմիչքին առնչվող տարբեր երևույթներ, իրավիճակներ, գործառույթներ և այլն։

Հայերենի բարբառներում և ժողովրդական խոսվածքում «գինի» հասկացությունն ունեցել է իր հոմանիշները՝ «արիւն խաղողի», «արիւն որթոյ», «բեր որթոյ», «գողտնատերը», «կաթսիր քուր», «ոտկոպի դուստր», «խաղողի քուր», «ծերոց պանդեսն», «աստղանի կաթ» և այլն:

5. Գինին պատմագրության և ազգագրական աղբյուրներում

Ք. ա. II հազ. գիրքին – I հազ. սկզբին բազմաթիվ տեղեկություններ կան Նաիրի և Ուրարտու նոլորների վճարած գինու հարկի մասին: Հիշատակություն կա նոտատրնատացին շրջանում Ուրմիա գի մերձակա Նուրթում կոլմբվ գինի արտահանելու մասին:

Ասորեստանի արքա Սալմանասար III-ի հաղթությանն ասնաձայն՝ նվաճված ուրարտական Ուիմու քաղաքում գինեվորները մասնակցում էին գեսի քուր, անուշաբույր գինի էին հանում և խմում: Նրա արշավանքը տեղի է ունեցել թերևս աշնանը, քանի որ նկարագրում է առատ բերքն ու հարուստ դաշտերը: Այդ «անուշաբույր գինեհնձը» պատրաստված ամուր գինեգին բուրմունքներ տարածելիս, հավանաբար մուսկատներից: Հայաստանի անուշաբույր գինեհնձի մասին հիշատակում է նաև Ք. ա. 5-4-րդ դդ. հույն պատմիչ Քսենոփոնը: Նա անցնելիս Ջգիստրոփյանը գինի է հայտնի մեջ գինու տեսակների, ուսումնա-

Խոտյան և գործածման մասին

Գոբելենագործության վարպետության դպրոցներում ևս գինին գլխավոր, իսկ գարեջուրը երկրորդական դեր են ունեցել: Գինին՝ որպես հագկական, խնջույքի և արարողական աշխարհիկ նվերի արդյունք, հետագայում ևս պահպանեց իր կարևորագույն դերն ու նշանակությունը:

Հայաստանից Բաբելոն գինու առաքման ուղեգրով նկարագրությունն է ավանդում Ք.ա. 5-րդ դ. նույն պատմիչ Հերոդոտոսը. *«Արմենիայում, որը գտնվում է Մարդեսպանդից վերև, նրանք (ասորեստանցիները) կտրում են ուռիներ, որոնցով նավի կողքեր են պարպատում և դրանք պատում նյարդեձավրով, նաղի հատակի նման: Մեծությամբ նավը ջնում են ծղոտով, բեռնում և քաղեռով հոսանքն ի վար: Նրանք մեծ մասամբ փոխադրում են գինի կաղամիր կարասներով»:*

Գինու՝ որպես ազգային ինքնության դրսևորման տարր հանդես գալու լավագույն օրինակներից մեկը Պերսեպոլիսի՝ Ք.ա. 5-րդ դդ. բազմաթանդակներն են, որտեղ պատկերված են աքեմենյան Դարեհ I-ին արքային նվերներ մատուցող ժողովուրդների ներկայացուցիչները: Դրանց շարքում պատկերված են նաև արմենացիները կամ հայերը, որոնք արքային են ընծայում գին և գինի: Վերջիններս կարելի է դիտարկել որպես Հայաստանի աշխարհագրական ճանապարհային ցուցիչներ (**նկար 7**):

Գինատունում հնուն դիմաստվալի շրջանից (հին-ՀՀ դդ.) պահպանվել են ազգային դիմագծերով ու տարազով (ոտքերին՝ տոխայիցիներ, կաշվապրգիներ, քաշմիրցիներ, պարթևներ, մեմնոնան ժողովուրդներ) հանդեսային գոնազարդ տղամարդկանց, որոնց թվում՝ հայերեն գնդրոշ դիմագծերով արծվաքիթ, ան ֆեդերատով տղամարդու երեք արձանիկ՝ ձայնագրային նշաններ, ամեն մեկը գոգին գինով լի մեկական սրվակ: Սա թույլ է տալիս ենթադրելու, որ Գինատունում հանդեսն գարեջրային է եղել, որի նախկին գոյությունը գաղտնվել են գինեգործությունը և գինու առևտուրը, իսկ

պիտին կրկին խաղերու է եկել՝ դրսից ինքնուրույն ցատկելով (**Նկար 8**)

Նկար 7. Տարեկան ցատկելի գնդի նկարագրություն
սուրճացի ոճով, ատամնաքարով
(Պեռսեպոլիս 1-ին ա. ի.թ-ով դ.)

Նկար 8. Ա. Ծուռ վիճակագրի ցատկելի սեռական
Ռոյալ Օնթարիո Թանգարան, The George Crofts Collection,
Ազգ. եւ Նոր Դասական Gallery of China

Նկար 8.1.
Գնդերի
վիճակագրի
ցատկելի

Հաղարամյակներ, ինչպես ընդ խմորված անապակ, այնպես էլ քաղցր ուրախությունն գինիների արտադրության ամենատարի մասին վկայում են որմնադրական ճեղքեցիկների մեծաքանակ գործիքների գինու մասնիկները: Հավանաբար Հայաստանից արտահանվել է առնվազն մանանեղջյուրների ամենատարածված «փոքրիկ» գինի: Միջին գործի պատմական հանգիստի երկարությունը 150 գինու կարասով մատան է եղել, որը ծանոթ չի ունեցել: Սանտագեոնների ներգործությամբ՝ նման մասնաճյուղ են արձանագրվել գինի, քանի որ արևից ջերմանալու շնորհիվ արտադրվել գինին պիտի խանգիրանար ու քաղցրանար:

> Պատմական Հայաստանը նաև գինիներ է ներմուծել, որոնք խոտորվել են չկին ճաշակներին

Գինեգործության ու գինու մասին մեծ թվով վկայություններ կան հայ պատմիչների երկերում: Պատմահայր Մովսես Խորենացին գրում է, որ Գեղամի անվանումը կապված է գինի բառի հետ: Պատմական Հայաստանը նաև գինիներ է ներմուծել, որոնք խոտորվել են չկին ճաշակներին:

> «Գինեմ և գինեցիով գինի ասես, որ պատմի քաղաքիս պատասեր ընկերիս, որ սիրելի իմ դիտես հեթ ես գործով և անուն, հանցի պատասեր ընկերիս ասեք յոմեր և յն հանճոյ գինեաց, ոմեր և գոլսան սիրասեր գինո»

* Գինեմ և գինեցիով գինի ասես, որ պատմի քաղաքիս պատասեր ընկերիս, որ սիրելի իմ դիտես հեթ ես գործով և անուն, հանցի պատասեր ընկերիս ասեք յոմեր և յն հանճոյ գինեաց, ոմեր և գոլսան սիրասեր գինո

Ամենայն հավանականությամբ Հայաստան նման գինի է նկարծվել, ինչի մասին կարելի է եզրակացնել Հովհան Սարկավագի մի վկայությունից, երբ Սմբատ Պագրատունին կարգադրության ժամանակ պահանջում է տալված ավարից վերադարձնել Խաղանի, Մարդաստանի և Մուրխանի համար գինիները: Հավանաբար նկարագրված գինու ծագումը մեզ է եղել, քանի որ ոչ մեկի թագավորության շրջանում, ոչ դրանից առաջ և հետո ռազմական մեջ գինի չի հիշատակվում, ինչից կարելի է ենթադրել, որ հայկական գինին բարձր որակի էր և դրանից ներմուծման կարիք չկար:

Հայոց մեջ հնուց նկատվել է նաև խաղողի որթի ծաղկափոշով գինին հոտավետ դարձնելու երևակայությունը: Այն զարմանալի թռիչքով տարածում գտավ, և, ըստ ազնիվ բանի կապվելով, կախել քաղցրի խմորվող տաքսաի մեջ: Գինուն ավելացնում էին նաև զանազան համեմունքներ:

Արարատյան դաշտում ընտանիքի օգտագործման համար պատրաստում էին քաղցր գինի, որ կոչվում էր թթմոյն: Սպիտակ խաղողի քաղցրն մանրմանոյ կրակի վրա տաքացնում էին՝ ջնջացնելով եռման ատրճանակ, և հոտավետության համար մի քիչ մեխակ և խաղողի դոշաբ խառնում: Ստանում էր քաղցրահամ, մի քիչ պտտոց համիչք, որ պահում էին փոքր կավանոթների մեջ: Գերևա այն ներմուծել Վանի թագավորության շրջանում գինու պատրաստման հեռավոր ակնարկներն էր:

Գինու արտադրությունը բացառիկ մաքրություն էր պահանջում. ամեն ինչ անում էին հնձման ու գինին տպավորվելուց պահպանելու համար: Եթե հնձան մուկ էր մտնում, ապա շինությունը վերին չափով քանդում և փոխում էին. նույնիսկ քարերն էին տաքում: Եթե գինու մեջ մուկ էր ընկնում, այն թափում էին: Սույն պահանջները ամրագրված են 11-12-րդ դդ. հայ նշանավոր իրավարան Գանձիա Արաքել որդու շարադրման «Վասն մկան ի հնձան անկելոյ» կանոնում:

Ժողովուրդն իր հնթթին տվել է գինիների տարբեր տեսակների «վնահատականը»՝ շշշող դնելով խմիչքի հատկին և որակական հատկանիշների՝ գույնի, ալկոհոլի պարունակության աստիճանի վրա. ըստ այմ տալով կատարելություն կամ արատներ գնորդների (Գաղտն գինի. Ճանճան գինի. Տրտնջող գինի և այլն)

Գինու ժողովրդական որակումները.

Անուշ գինի՝ քաղցրահամ

Գաղտն գինի՝ գորեղ

Զորավոր գինի՝ թոյլ

Ճուրակ, պայծառ, հատակ գինի՝ պարզ

Ծխեղնած գինի՝ ոչ շատ թթու, ոչ շատ քաղցր, ախորժահամ

Կանգուն գինի կամ հնշուհնում՝ հնրոպչնակ

Կոշտ, թանձր կամ ծանր գինի՝ տոմոզ

Մարխուր գինի՝ թթվնաք, բայց ախորժահամ

Տարեկ գինի՝ թեև գույնը մուգ, բայց ալկոհոլը պակաս

Ջոր գինի՝ թունդ

Պղպտուն գինի՝ շաշլողուն, պայծառ

Տրտնջուղ գինի՝ ալկոհոլը բարձր

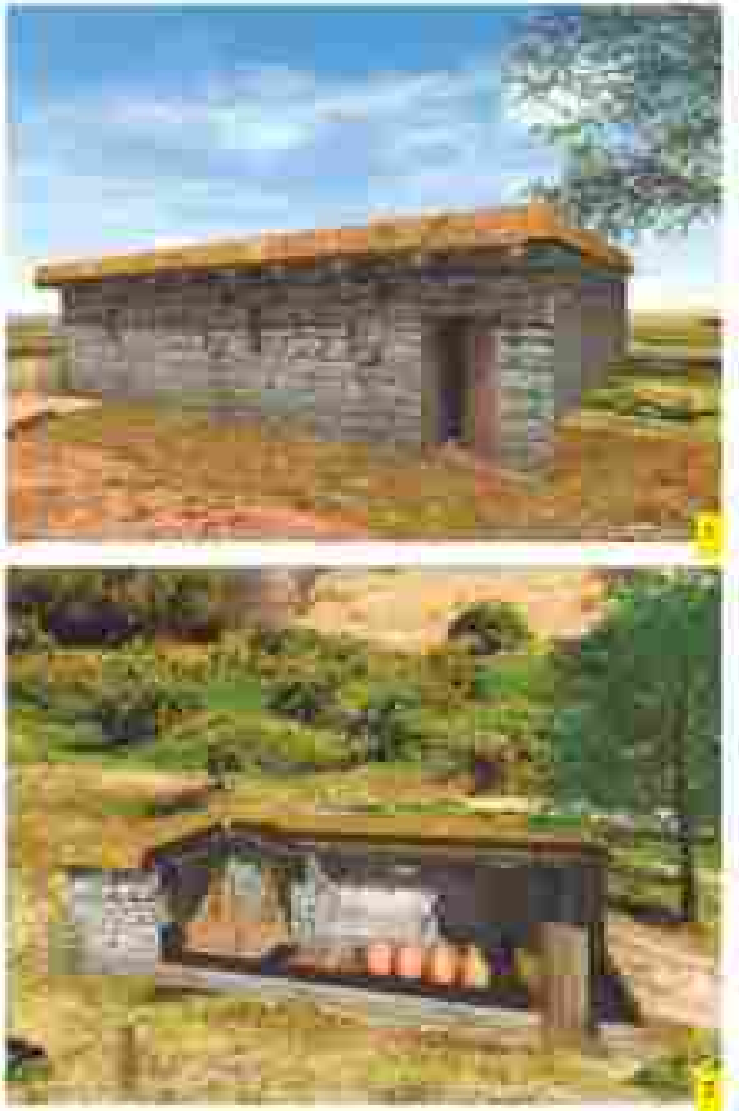
Ծամ գինի՝ կիսաքաղցր

6. Գինու արտադրություն, կառույցներ և հնձաններ

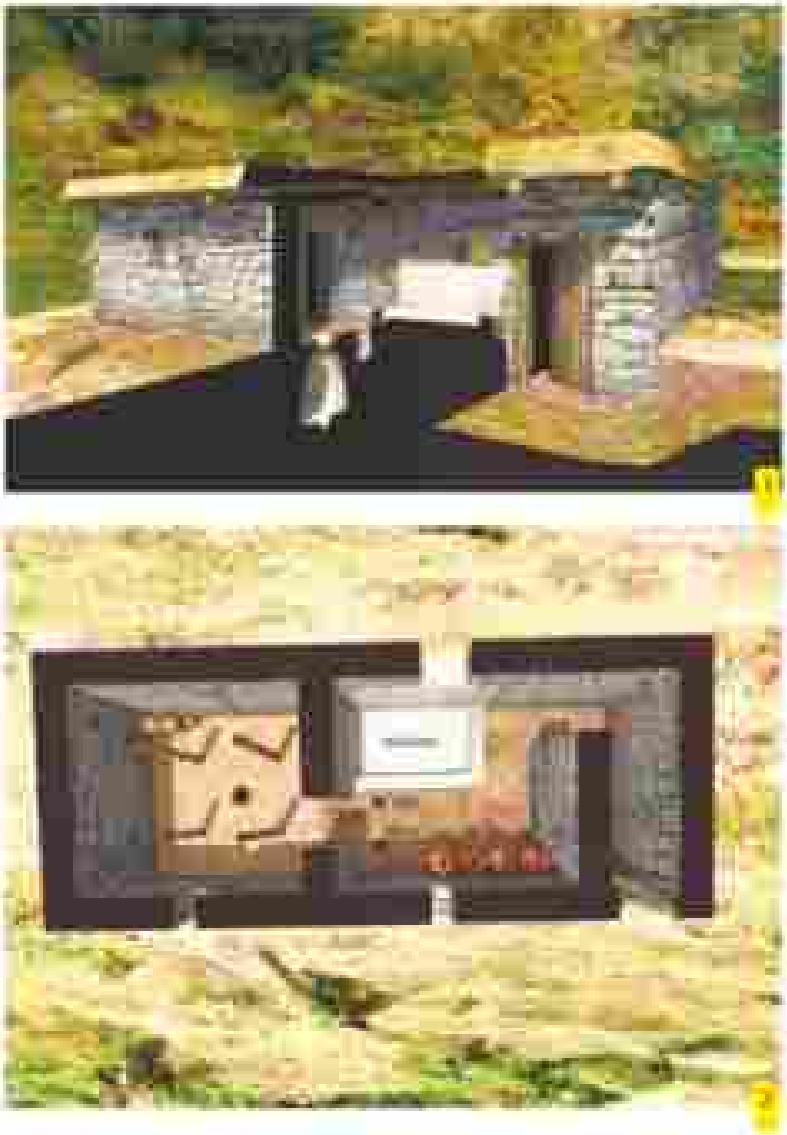
Հայկական լեռնաշխարհի տարբեր հատվածների հնագիտական հուշարձաններում փաստագրված գինու արտադրական կառույցները՝ հնձանները, խոտում են գինու վաղեմի և շարունակական օգտագործման մասին: Հնձանները կառուցում էին ճիշտ հարթավայրերում, լանջերում, բնակավայրերում և խաղողի պլանտացիաների մոտ:

Հնձան բառը կապված է հունձ՝ «բերք» իմաստի հետ կամ էլ ծագում է խեթերեն «մի տարի, անուն» բառից: Հայերենի մի քանի բարբառներում առկա է նաև «տամբատպիտոց» բառը, որ հավանաբար առաջացել է տաքար, տաքատ արմատից: Նշանակում է գինու հոր, հնձանի ամբողջ, բաղկյալ ներքին կառուց: Դա այդ մեծ կառուցված չինության էր, որտեղ մշակվում էր միրգը, պահվում էին առաջին հյութը ու մնացած արտադրանքը:

Դառնանք հնձանը, որն օգտագործվել է Հայաստանի պինեգործության մեջ մինչև 19-րդ դ. վերջը, ունեցել է խաղող տրորելու հատուկ առաջատար (հայերենի տարբեր խոսվածքներում հայտնի է նաև կոպ, յատա անվանումներով), գոտ (փոս), որտեղ քաղցած հոսելով առաջ նատվածք է տվել և կոպատ, որտեղ կուտակվել է քաղցուն: Ընդ որում դրանք ունեցել են տարբեր հարմարներ ու կառուցվածք, սակայն տեխնոլոգիական առումով քիչ են տարբերվել (**Նկարներ 9, 10**):



Նկար 9. Ամառը հովտի գյուղերից մեկում՝ 1. տանը, 2. հնոցով։



Նկար 10. Ճիշտ նույնն այնպես ուշ միջնադարի և Վերածննդի հոլանդացի և ֆլամանդացի նկարիչները պատկերել են ներքին տարածությունը

Հնձանի առաջավորը քարաշեն, ցածր պատերով հարթակ էր, որի չինարենի հատակից քարե էր կառուցված և ունենում էր որոշակի թեքություն: Կամ խողովակով կամ փորակով քաղցուն հոսում էր ու լցվում գոգի, ապատեղից էլ՝ կարասների կամ տաքարի մեջ: Ուշագրավ է, որ առաջավոր քարը հալերենում առնչակից է նաև հնձանի, ամուսնության և հնձանին:

Հայաստանի անտառային շրջաններում Ծաղկում, Լոռում և այլ վայրերում, հատորը տորում էին 3-6 մ երկարության, միահատոր գերանից փորված նավերում (նոմ, գուռ, տաշտ, որոնք ծայրին դրված ծորակով քաղցուն լցվում էր տաքարի կամ կարասի մեջ:

Մոծոյանքար հատորը հրեք օր թողնում էին հնձանի մեջ, որպեսզի քրքանվեր: Հետոր ճմլելը, տորելը ֆիզիկական ծանր աշխատանք էր, որը, ըստ հայոց ավանդական կարգի, տոյանալիորեն էին կատարում: Հատորը մաս-մաս ցնում էին առաջնատի մեջ ու ոտաբորիկ տորում: Ստացված գանգվածից լիմնորից քաղցուն ամբողջովին զտելու համար, այն տաքատյանների" վրա դնում էին քարե ծանրոցի տակ՝ առաջատաի մի բարձրադիր անկյունում:

Քաղցուն լցվում էր սկզբանի ներսում կամ չինարենից դրսում կառուցված տաքարների մեջ: Դրանք գետնափոր էին, երբեմն կլաստրում էին քարեշարտա տեղանքում, հարմարեցնում ժայռերի միջև գտնվող ճեղքերին: Տաքարի պատերը շարում էին մանր քարերով ու կրաշաղախով սվաղում: Դրանց տարողությունը հասնում էր մի քանի հարյուրից մինչև 50000 լ: Մեծ քանակով հատոր մշտամշակող հնձանների տաքարների չափերը հասնում էր մինչև 3 մ, իսկ հատակին քարշուի նստվածքի համար փորակներ էին անում: Տաքարների առանձնությունը ոչ միայն տարողունակությունն էր, այլև այն, որ դրանցում քաղցուն շուտ և ավելի լավ էր հասունանում: Տաքարը լիքը չէին լցնում. գետնի քաղցուցիչ համ ու

գրքի տարբ հատված ամբողջությամբ էին նաև սև խաչքարի տրոփված գանգվածի:

Ձևավոր որոշակի ընդհանրություններին յուրաքանչյուր տարածաշրջան ուներ գիտեզործնության իր առանձնահատկությունները, որ պայմանավորված էր աշխարհագրական դիրքով, կլիմայով, ավանդույթներով և այլ գործոններով:

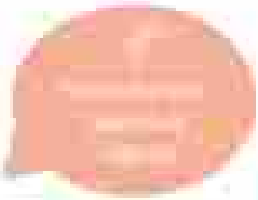
ա. Եռհատ

Ջրհանի տարածքում գտնվող Կարմիր բլուր ամրոցի միջնաբերդում (9-ա. VII դ.) հնձառներն ու մատանեները տնտեսական հագեպիների կարևոր ու պարտադիր կատարյալներից են: Դրանք գտնվել են նաև պեղատի նեղոլային հարթեցում, որոնց բարձրությունը 4 մ-ից ավելի է նոյել: Հում աղյուսից շարված, 2.5 մ հաստությամբ պատերն ու կամարները տաճիակ կարգը կայան ջերմաստիճան են ապահովել: Կարմիր բլուրի 31×10,3 մ չափերի թիվ 25 մատանը ունեցել է կիսով չափ հողի մեջ թաղված 82 կարաս՝ դասավորված չորս շարքով: Մատաններից մեկի մեջ հայտնաբերվել է գրեթե 97 թաս՝ վրան Մեծառա, Արգիշտի, Սարդուր և Ռուսա թագավորների անուններով սեպագրեր: Մեկ 28 մատանում փոխատարվել է 70 տոննանոց կարաս (**Նկարներ 11, 12**):

Նկար 11. Կավից պատրաստված ամանեղեն (16-րդ դար)

Նկար 12. Կավից պատրաստված ամանեղենի ներկման համար օգտագործվող հումքանյութերը (ձախից աջ՝ կարմիր կավ, կանաչ կավ, կապույտ կավ)

5. Արագածոտնի մարզ



Աշտարակի շրջակայքում պեղված հնձաններից մեկ անգամ նա վկայում էն, որ Արագածոտն գավառը միջնադարում անցել է զարգացած խաղողագործության:

Աշտարակ քաղաքից հրահան՝ հոյակապ կոչվող վայրում, մի քանի հարյուր հեկտար տարածքում նկատելի են քարե միաշար պանկապատով հատվածներ ու շինությունների աշխատանքներ: 1987 թ. արատեղ կատարված պեղումներով պարզվել է, որ պանկապատված տարածքներում եղել են այգիներ. եվ, իսկ շինությունները՝ հնձաններ, որոնք ունեցել են ուղղանկյուն հատակագիծ. մինչև 1.3 մ հատնոտյան պատեր՝ շարված բազալտե մեծ ու միջին քարերով: Առաջին հնձանը 11.0x10.0 մ չափերով, քառանկյուն հատակագծով շինություն է՝ ողղված հյուսիս-հարավ, մուտքը՝ արևելյան կողմից: Հինոտյունը 0.3-0.8 մ բարձր միջնորմով բաժանվել է երկու մասի՝ արտադրական և բնակելի տարածության: Առաջատոի հարավային պատին կից եղել է կրով հատոտված, 0.6 մ խորությամբ հոր՝ բարձրն նախնական գործու հանված: Բաղնյուն 8 մ երկարությամբ կավե խողովակաշարով ջուր է ստացել հնձանից 2.5 մ արևելք գտնվող տաքգոի մեջ, որի խորությունը 3 մ է, տրամագիծն ամենալայն մասում 1.7 մ է, բերանի տրամագիծը՝ 0.5 մ: Հնձանը, ըստ հարմարեցված խեցեղենի, կարող է հատակագծվել 3-14-րդ դդ.: Հավանաբար դրանք կատարվել են 3-րդ դ., և գործածվելն մինչև վարգացած միջնադարի ավարտը: Առաջին հնձանից շուրջ 300 մ հյուսիս-արևելք պեղվել է հաջորդ հնձանը: Դրանք գտնվել են այգու տարածքում՝ մշակության համար սակավ պիտանի մասերում:

Արագածոտնի մարզի Ուշարակ հնավայրում պեղված հնձաններին հարևանությամբ բացվել են ժայռափոր պաշտամունքային մեծ քանակությամբ կառույցներ: Անհնարին հանգանակությամբ գիտնի արտադրությունը հնում ուրբազդվել ու

առնվելագանա կազմակերպվել է արտադրանքների և տաճարներում: Ավելանդրվող շարունակվել է նաև միջնադարում, երբ շեն ու բարեփոխել այդ ինչ որ ուղղ արտադրական կառույցներ՝ հնձաններին, ունեին վանական համալիրներն ու եկեղեցիները (**Նկար 13**):

Նկար 13. Հայկական հնձան (Ք.ա. 2-րդ դ.), Արարատյան հովտավայրում

Աշնանի շրջանակի մոտ 300 հա տարածքում ափոված են հայտնաբերվել հնձանների ավերակներ, որոնք կից են քարե ամանապատերով հորանցքերի: Այս տարածքում պեղված 13-14 րդ դդ. հնձանները գտնվել են կանոնավոր չարչանք ունեցող հողակտորների ներսում: Դրանք արտադրական և բնակիչի բաժանմունքներով կիսափոսանափոր շինություններ են, որոնց

հիմնական բաղնացրցիչը կրող ամրոցված պատնրով հոյն է, որտեղ ջրվել է կրակարան՝ տաքացման տոլորվան համար քարերից:

Աշխատի առաջին հնձանը բնակելի և արտադրական բաժանմունքներ ունեցող ամրակառույց համալիրի մաս է (1,7×12,7 մ): Բնակելի հատվածի (7,75×4,45 մ) հյուսիսարևելյան անկյունում հայտնաբերվել է 3 մ խորության կրակարան՝ 0,5 մ բերդնի տրամագծով և շուրջ 4-5 հարթ յ տաշտոլորվածք: Հնձանի արտադրական հատվածի (7,5×2,5 մ) պատերն ու հատակը սվաղված են եղել անջրանցիկ կրաշաղախով: 0,10 մ բարձր յանքիկով երկու մասի բաժանված հատակի ցածրադիր մասում հայտնաբերվել է քարերի երկու պարզարան, որոնցից այն հոսել է հորի մեջ (**Նկար 14**):

Նկար 14. Աշխատի թիվ 1 համալիրի (3-րդ դ. կես) հնձանատուն (հետևից)

գ. Արմավիրի մարզ

Պատմական Արմավիր վայրատարածքի արևմտյան ծայրամասում պեղումներով բացվել է 1,40×3,40 մ չափերի հեթենիստական դարաշրջանին հնաձևի առագաստ. որում եղել է ավազված տակ, որը ապահովում էր ներմուծելիք հեղուկի ադեռահուզի նկատումնանը: Հայտնաբերվել են նաև գինու արտադրության հետ կապված գտածոներ՝ ակռաով ու ծորակով, կարմիր տուֆից պատրաստված տապանաքար և քարյուն հավաքելու քարե գոտ (**նկար 15**):

Նկար 15. Արմավիր քաղաքային հնավայրում հայտնաբերված տապանաքար և գինու [illegible]

Ձիարթնոցի տաճարն ու կաթողիկոսական պալատը շրջապատող պարսպի ներսում հայտնաբերվել է պրոտոպատ պատեքով, կրաշաղախով տնտղված 7-րդ դ. երկու հնձան, որոնք պահպանել են վանական միապաւորության հետքեր։ Հնձանները ունեն քարերն հաջորդող որերը, բոլորակ հորիզոնական 1,82 մ տրամագիծ և նույնքան խորություն. մոտ 4,7 խմ տարողություն (Նկար 16)։

Նկար 16. Հնձանի տեսքը (7-րդ դ.)

2. Լոռու մարզ

2009-13 թթ. Լոռու մարզի Շնող գյուղի «Լոռվա հոդեր» և «Քարերի նպատ» հնավայրերում հայտնաբերվել է 12-13-րդ դդ. հինգ հնձան, որոնցից չորսը լիովին տարբերվում է հայկական միջնադարյան հասանելիան կառուցվածքներից։ Առաջին հնձանն առանձնատի տիպային ունեցել է միակտուր պեղանից պատրաստված ավազան, որպիսիք այս տարածքում օգտագործվել են մինչև 20-րդ. կեսերը։ Երկրորդ հնձանն առանձնատի կոնտարին ունեցել է 0,8-1,0 մ տրամագծով և 1,18-1,4 մ խորությամբ ապատերով ուղղանկյուն ավազան (4,9×1,35 մ), որի

հատակն ու պատերը ներսից կրաշաղախով ամրացված են եղել: Հատակի տակ տեղադրված ջուրը խորդուբորդ քարկոտ ափագծից հոսել է դուրս: Անթաքամի արևելյան պատի մոտ բացված և մանր քարերով չորսված կրաշաղախ տուքարի լեռնանի տրամաչափը 0,35 մ էր, իսկ խորությունը՝ 1,42 մ: Բանի որ 6,5 մետր ծավալով ամբարանն ուներ մոտ 500 լ տարողությամբ միայն մեկ տարող, պետք է ենթադրել, որ քարկոտն ապահովագրել են մոտակայքում գտնվող մատուռում կամ տեղափոխել բնակավայր: Նման չափերի լվացարանն ամենայն հավանականությամբ ծառայել է խաղողը տրորելու և նրան տեղում քարկոտն փրփրված գանգվածի մեջ խմորելու համար: Նորահայտ այս հնձանները թույլ են տալիս ենթադրելու, որ թերևս գործ ունենք ան խաղողի վերամշակման ու գինեպատրաստության մի այլ եղանակի հետ (**Նկար 17**)

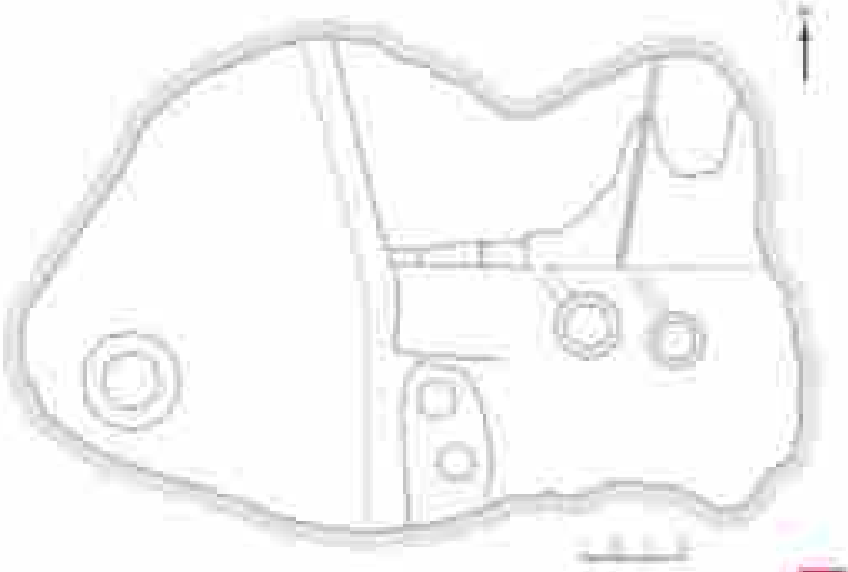
2018 թ. հնագիտական աշխատանքներ են կատարվել Քոթայքի վանքի բարեկարգության գործով զբաղվող միջնադարյան ուղևորատների չինական հարթակներում: Տեղայնությունը պարզվել

Նկար 17. Հյուսքի հնձան. քար-կրաշաղախ տարողանը (3-րդ դար մ. թ.)

է, որ Դերեդ գետի ձախափնյա յանցի շուրջ 20 հա տարածք ժամանակին պատված է եղել ալդիևներով, որոնց այժմ էլ նշմարվում են կացարանների ու հնձանների հետքեր՝ շարված քաղաքի հարթ բնակրանով։ Պեղվել է երկու հնձան, որոնցից մեկը միանգամայն նման էր Ծնորի հնձաններին։ Իգահատի հնձանի առաջատարավազանի (4,20×1, 15×0,95 մ) հատակն ու պատերը ներսից կրաշաղախով սվաղված են եղել։ Քարերն խողովակով դուրս է հոսել և կրաշաղախ հարթակի վրա ազատ ալիումելով հոսել տաքարի և նրա մոտ գտնվող երկու կարասների մեջ։ Տաքարի մոտ դրված կարասներից մեկը, որի բերանի տրամագիծը 0,40 էր, իսկ խորությունը՝ 1,40 մ, ամբողջովին պատված էր մոտ 10 սմ հաստ կրաշերտով։ Նմանատիպ յոդ նարաս է եղել նաև Ծնորի թիվ I հնձատեղում (**Նկար 18**)։

Միկենաթարյան աշխատավոր հուշարձանն Հաղպատի վանքի մատույցներում տալիս է նոր նյութ՝ կնքարի ամբողջ պատմագծով տեղադրված եղել 300-400 կնքատուփ։ 20 նարաս

Նկար 18. Իգահատի թիվ I հնձանը (12-14-րդ դդ.) (տեղամասի տեսքը հյուսիս-արևմուտքից)



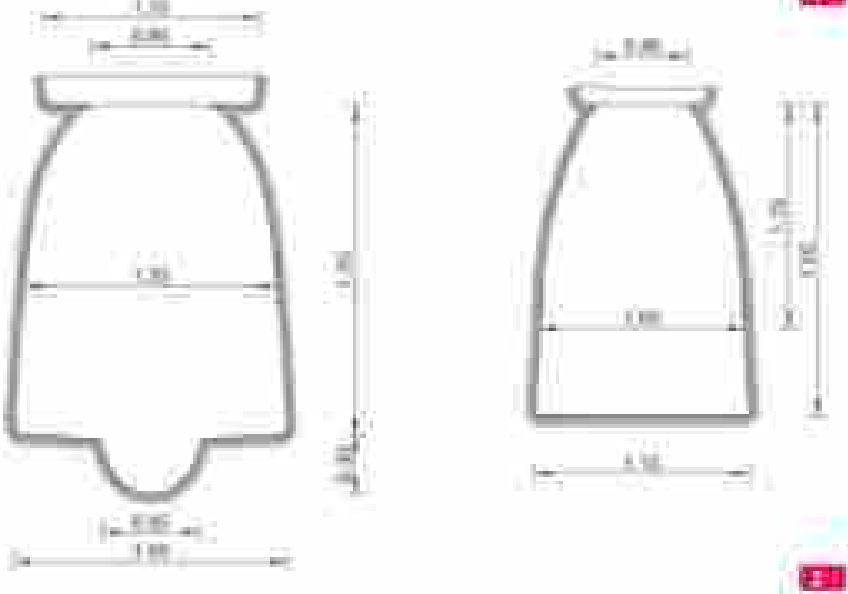


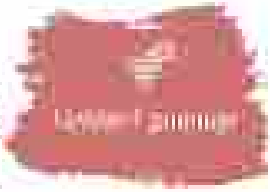
Figure 19

ե. Կոտայքի մարզ

Ասոիկ ժամանակաշրջանում և միջնադարում բնակիչի, անգամ պալատական շենքերի ներքնահարկերում տնտեսական բաժանմունքներ, ինչպես նաև հնձաններ կային։ Գտնվում պեղված 3-րդ դ. պալատական շենքի նկուղում հնձան է հայտնաբերվել, որտեղ առացված քաղցուն կավե խոտվակով հոսել է հարևան սենյակ, որը կարող էր մառան լինել։ Այդ հնձանների հատակին կառուցել են կրաշաղախով սվաղված հորեր, որոնք ծածկվել են քարե սրտոցաձև կափարիչներով։ Այդ կափարիչների մի մասը կենտրոնում անցք ուներ, որով խմորման ժամանակ գազերը դուրս էին գալիս։

Գառնիի ամրոցի տարածքում և գյուղում պեղված 12-17-րդ դդ. բնակելի արտադրական հանդամանքների մաս են կազմել հնձանները։ Մեկ բնակելի հանձախիում երկու հորերի կամ տաքարձիքի և 3-4 կարասների առկայությունը վկայում է գինու արտադրության ապրանքային բնույթի մասին (**Նկար 19**)։

զ. Վաղուց ճոռի մարզ



Հայտնաբերված հարթանքված հնձանը գտնվում է Վայոց Ձորի ձորի Արենի գյուղի մոտ։ Արևելա գետի ձախադնյա լիսեռի բարձրում՝ Փ ա. V հազ վերջին և Փ ա. IV հազ. առաջին քառորդով հանգամանքված շերտում 2007 թ. պեղվել է գինու արտադրական համալիր՝ խաղողի տրորման հատակով և տարբեր չափի ու ձևի կարասներով։ Այս համալիրը աշխատում հնագույն և լավագույնս պահպանված նշանի

[1] Այս մասին առավել մանրամասներ տես Շահինյան Ա., Հայկական լեռնաշխարհի վաղեմի խաղողագործությունը

հուշարձանն է, ուր փայտածքով գինեպտրծոցներ 6000 տարվա ավելիության վկայություններ (Նկար 29)։

Նկար 29. Գինու արտադրության հնագույն տեսարան. Արձան Մարդու (Քանաանացիների ժամանակ)

7. Գինու պահպանությունը և մատուցումը

Պատրաստի գինին պահել են փայտե մեծ տակառներում և Նոյեմբերին նիզ կատարած գինետներում Հնագույն դեպքում դրանք կատարում էին ժայռի մեջ, որտեղ ողջ տարին ջերմաստիճանը գրեթե չէր փոխվում Աղտոտված դաշտում է առաջինանալ գինու պահպանության գանգալի ջերմաստիճանն էր։ Պատերը չպետք էին թաղելյալով կամ ածխով. Ձմեռում կանխարգելում տաքացրով լցոյ, հատակը սվաղում կրով կամ ցեմենտով Գինետանը պատուհաններ չպետք է ունենար, որպեսի լույս չթափանցեր և օդը չտաքանար

Նման մատաղների առնձնության հատկանիշ էր դեռևս Վանի թագավորության շրջանում Վանի թագավորության շրջանի գիտես մատաղները հսկայական կառույցներ էին, որոնց ողջ մակերեսն զբաղեցնում էին հողի մեջ կիսով չափ թաղված կարասները (**Նկար 21**)։

Նկար 21. Վանի բլրի թիվ 28 մատանի փեսանպեղումը

Իրանց իրանի վերին մասում, սեպագիր ու հիերոգլիֆ նշաններով և որպարտական չափերով ակարկի (մոտ 240 լ) և տերրոսի (0,10-0,11 ակարկի) նշված է տարողությունը։ Այդ կարասների միջին տարողությունը 900 լ է (**Նկարներ 22, 23**)։

Նկար 33| Հնագույն խեցեղենի մեծ թվով նմուշներ գյուղ. Զովունիից, Գոշավանից և Արեգունուց

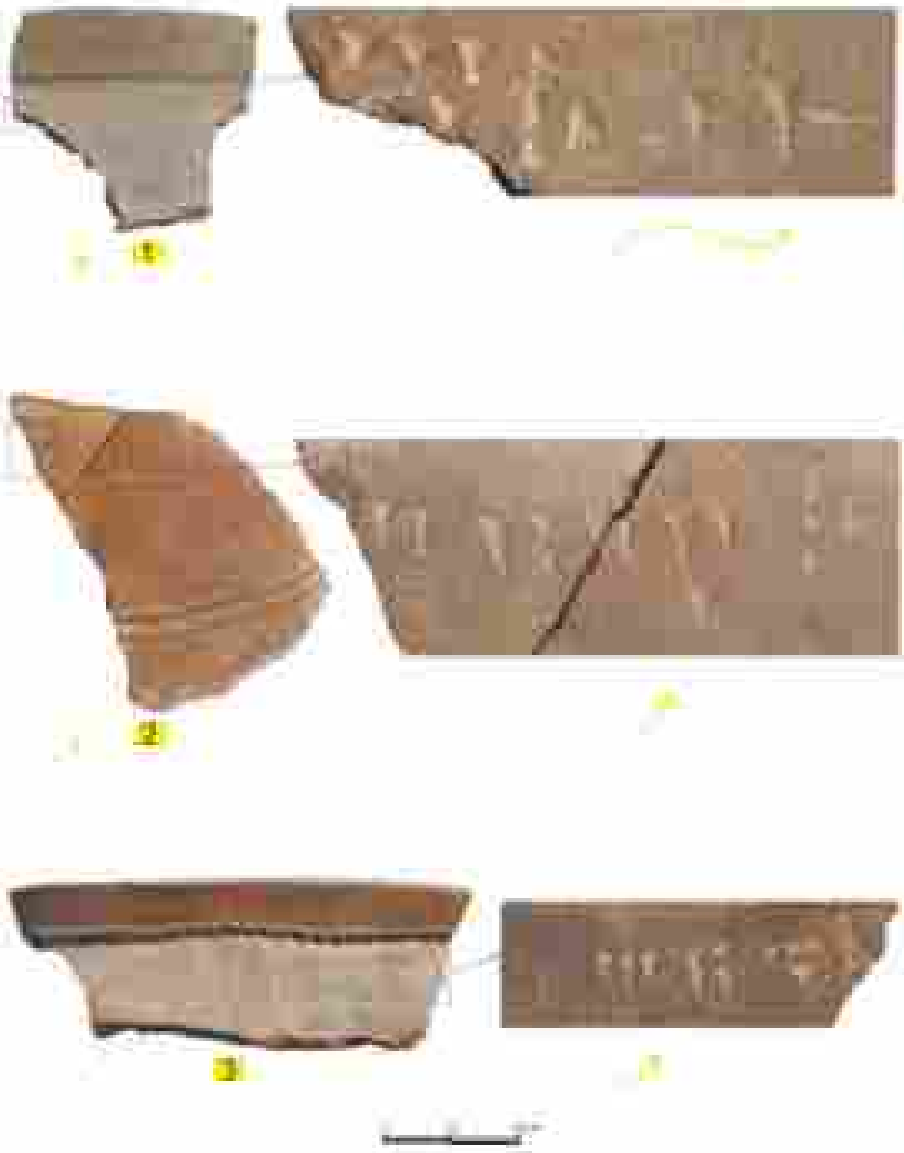
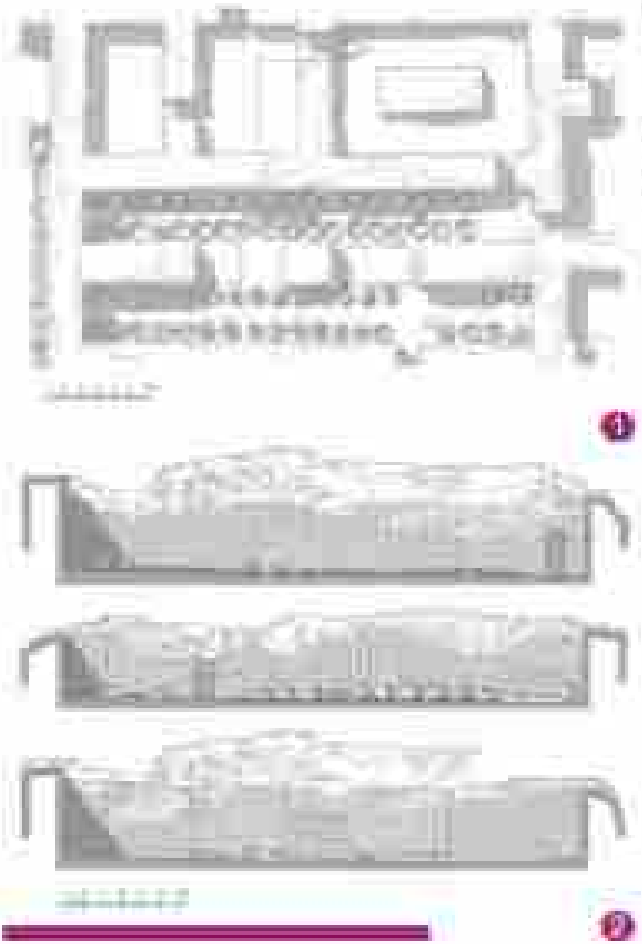


Abb. 23: [illegible]

Կարմիր բլոկի պալատանման հանձարիում պեղված մատանիների մուտքերի բացվածքներն ավելի փոքր են, քան նախորդները: Այս հանգամանքը թույլ է տալիս ենթադրելու, որ կտրուկները պատրաստվել են նույն ժամանակ, մատանը կառուցելուց առաջ: Որպես կանոն, մատանիները գտնվել են շինությունների ներքնահարկում կամ նկուղներում (**Նկար 24**):



Նկար 24. Կարմիր բլոկի բիլ 38 մատանի դասակարգիչ և տոպրակների տեղադրությունը (ա՝ նկարում)

Կաթսաները ձուլում էին քարե կամ կավե կաղապարների մեջ: Ձուլվածքները մշակում էին մուրճով, սղոցով, ռաստրով, ֆայլով, հղկաքարով: Ձուլվածքների միացման տեղերը զոդում էին: Զոդման համար օգտագործում էին պղնձի և անագի համաձուլվածք: Զոդման տեղերը ամրացնում էին նիթերով: Կաթսաների ականջները ձուլում էին առանձին և զոդում մարմնին: Կաթսաների հատակները հաճախ ամրացնում էին ուղղանկյուն կամ քառակուսի ձևի պղնձե թիթեղներով:

Կաթսաները ձուլում էին տարբեր չափերի: Ամենամեծ կաթսաների տարողությունը հասնում էր 30-35 լիտրի (300-420 կգ) միջակայքում, ամենափոքրինը՝ 2 լիտրից (20 կգ) պակաս

ամբողջությամբ, որը պայմանավորված էր աշխատաժամային տիրույթով ու կիմնայով։

Գետնի մեջ թաղված կարասների ծանոտինների արտահոսքի պատճառով գինին պահպանում էր. ալկոհոլը՝ նվազում, կարասի ստորին շերտը խոնավանում էր՝ դառնալով անկարճ հիվանդությունների պատճառ։ Խոնավությունից զերծ պահելու և անմուծիկ ջերմաստիճան ապահովելու համար կարասի արտաքին մակերեսը՝ հիմքից մինչև կեսը կամ բերանը, նսեմած որգանն էր թաղվելու գետնի մեջ. պահում էին կենտրոնու թարմ ապրան, որպեսզի ներսի հնոցի մոխիրն ու կրի շաղախով պատրաստված մածուկով Արարատյան դաշտում այն կոչվել է «դուրս կանգնեցնել»։

Գինու որակի և հատկությունների պահպանությունը պահանջում է որոշակի խնամք և հմտություններ, քանի որ այն ևս փչանալու՝ «հիվանդանալու» հակում ունի։ Գինին նկատի և անփոռնգ պահպանելու կարևորագույն հրաշխիքներից մեկը կարասի մաքրությունն էր։ «Գիրք վաստակոց» ձեռագրության գրքում խորհուրդ էր տրվում կարասը ըմեռալ ծուխաջրով կամ ծորաջրով, տալուցով մաքրել հատակը, ապա պարս ալյուրի, ծղոտի և մոմի խառնուրդով օծել պատերը։ Գինի լցնելուց առաջ կարասի մեջ խունկ էին ծխում, վարդի ձեթով օծում ու աղայրով ցոլում։

Մինչև գինի լցնելը կարասները պատում էին մեղրաջրի բարակ շերտով։ "Դա պետք է հետևյալ կերպ։ գետնին թաղիք կամ հին կարպետ էին փռում, վրան պատրաստում նախապես տաքացած կարասը և, մեջը հարած մեղրամոմ լցնելով, տարբեր ուղղություններով գլորում այնքան, որ նրան ամբողջ պատերը մոմի

[illegible]

բարակ շերտով: Երբեմն էժանագնաց ապակու մեջ ամրացվող փոխարեն դրվում էին պղինձե թիթեղներ: Գնդաձևացվեի էր մեղրամոմը, որ դիմանում էր 8-10 տարի, իսկ գրագրամ 3-5 տարի հնարավոր նորոգվելու:

Բացի նշվածից, գինին պահվել է կավե փարչ, կաշվե և տոպրակե տարբեր տարողության անոթներում, որոնց անունները բազմաթիվ են՝ ծուփ, կատոլը, գինեկարաս, կռաս, ճարա, ճոռա, ճոռ, ճրոջ և այլն:

Երևանի մերձակայքում խնջեդրծության հայտնի կենտրոններ են եղել Նորքը և Քանաքեռը, որտեղ ավտոադրվել են նարնջագույն խնջերեն: Արարատի մարզի Շահումյան գյուղում պատրաստվող կարասները սափորակոչվում էին (նկար 6):

Առևտրի շատ երկրներում գինին պահել են ալծի կամ ոչնարի տիկնքում, որտեղ կարելի էր երկար ժամանակի հետ բարելավում էր և նոր գինու ճնշմանը չէր դիմանում: Ձիկնքի մասին վկայում է Աշտարակցոնցը, իսկ Նիդոնց Ճնորհալին այդ թռնարով հանգերով ունի:

Նկար 28. Կարասներ Սևան գյուղում, Երևանի մոտ (20-րդ դ.)

Տիկի և այլ հնդուկներ պատրաստում են տեղական հումքի հաշվին Հայաստանի պատմամշակութային տարբեր գավառներում ունենալ ենք կենդանիների կաշվից պատրաստված հարմարանքներ՝ թորդաման՝ ձուկ քարշաշչեն, ապուռալ՝ ձնծաղ, կաշվե բոդոլ, տակառ, տիկ, գինետուկ, որոնց փոքրերն այծի մորթից էին, իսկ մեծերը՝ եզների և ոտնաների. Քաղցած լցրել են նրանց մեջ, որոնք խմորման ժամանակ կարող էին ճզմել:

Եզան կամ գոմեշի կաշվից պատրաստված տիկը կոչվում էր ոտիկ, հորթինը՝ կոլոս, այծինը՝ տիկ, իսկ ոչխինը՝ տոկոս: Այն պատրաստելու համար կիսեղանուս կաշին տիկ էին հանում, այսինքն՝ բերդելիս չէին պատռում, կտրած տեղերը կարում և երկու անցք էին թողնում, մեկը՝ վզի տեղում, որտեղից լցնում էին գինին, իսկ մյուսը՝ ոտքերից մեկում, որտեղից դատարկում էին: Տիկը ներսից ծծոտնապատում էին (**Նկար 27**):

Նկար 27. Գինու տեղափոխումը կաշվե տիկերով (19-20-րդ դդ.) (Հայաստանի պատմության թանգարան)

Խաղողագործության շրջաններում սպիների կամ բանջարանոցների եզրերին մի լաւլի թուփ ցրտրտած, ասղ կամ դդմակ կոչվող բույս էին աճեցնում։ Հասունացած պտուղը շատ ամուր կեղև ունի, թեթև էր, և պատրաստվել էր ներանոթի հետո ինչպես ձագրվում էր։ Հողորդներն այն գործածել են չրնկրկվելու համար։ Դդմակի ծայրը թեքությամբ կտրում էին, դրա էջմքի մասում անցք բացում, դդմակը մտցնում կաղամի մեջ ու պինդ հանում։ Գինին դնամարկում էին ալ ամանների մեջ կամ ինչ դդմակի կտրածի ծայրից լցնում գավաթների մեջ (**Նկարներ 28, 29**)։

Նկար 28. Դդմակի թուփ. Արևիկ

Նկար 29. Դդմակից պատրաստված գինու անոթներ

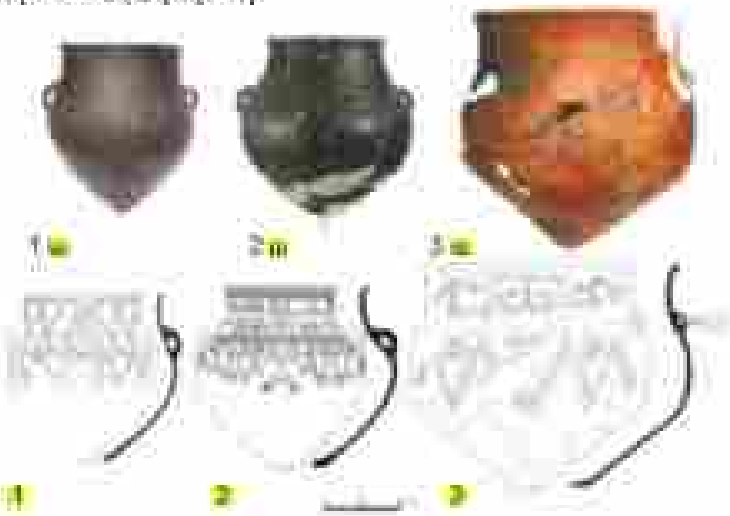
III.

ՄՄՄՈՒԲՅԻ ԳԵՂԱՐՈՒ ԸՐԹԱՑՄԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ԱՌՆՉՎՈՒԹՅՈՒՆԸ

8. Գինու առևտուրը

Հայկական լեռնաշխարհում արտադրում էին արտահանման համար նախատեսված գինիներ: Հայկական լեռնաշխարհի գինին առնվազն Ք.ա. III հազարամյակում ընդգրկված էր միջմայրցամաքային առևտրում և հիմնականում եփրատյան գետով արտահանվում էր Միջագետք: Քանի որ ազատների գինին ցածրորակ էր, հարաստահից ներմուծվածը թանկ է նոչել:

Դեպի հարավ հատորի և գինու տարածման գործում, սկսած Ք.ա. IV-III հազ. առեվտրականից, հատկանշական կարևոր դեր են խաղացել կուր-արաքսյան մշակույթի կրողները (**Նկար 30**): Ք.ա. II հազ. սկզբին առաջավորասիական գինու առևտրում գերատեսում էր սիրիական Մարի քաղաքը: Հիշատակություններից կնկատում են, որ գինին Մարի, իսկ ավետնից էլ Բաբելոն էր տասկում նեղուռով: Գինին մեծ՝ մինչև 1000 լ և ավելի տարողության անոթներով (ամֆորաներով՝ հնաշխարհում) հատկով տեղափոխվում էր Մարի և արեվմուտ ուղղություն (**Նկար 31**):



Նկար 30. Կուր-արաքսյան մշակույթի կավանոթներ (Ք.ա. 29-24 դդ.)
1) Մեծամոր (Հայաստան), 2) Նոյեմբերյան, 3) Մեղրաձոր

Աղյուր 31. Ագռավաձոր. 1-2) Ձեռքով ձևավորված սափորանման անոթներ (Բաց. 31-ի 1-ին տես.)
3) Սիսեռակի կաղնեղանման անոթ (Բաց. 18-ի 1-ին տես.)
4) Գոգաձև կաղնեղանման (Բաց. 18-ի 5-րդ տես.)

Ք.ա. II հազ. կեսի ուշարիթյան տեքստերի Նամիալա ծովին նավագնում է Նամիդի հետ, որտեղից Ուգարիթ ձիավաճառ և խաղող են արտահանվել։ Նույն ժամանակաշրջանի առևտրատնտեսական աղբյուրներում նշված է նաև Նամիդի ծովից ձիեր, վանդակներ, տաքերեր մետաղներ ու գինի ներմուծելու մասին։

Ք.ա. II հազ. վերջ-I հազ. սկզբին Միջագետքում կա նորաստեղծ տնտեսական շրջանում. Իրանա լճի մերձակա Լուլու-ում երկրից գինի արտահանելու մասին։ Ք.ա. I հազ. կեսից նման տվյալներ են հայտնի հունա-հռոմեական աղբյուրներից։ Մեծ հոչակ են ունեցել Փոքր Հայքի գինիները։ Ըստ Ստրաբոնի՝ դրանք կին գինի հռոմեականներին (**նկարներ 32, 33**)։

Նկար 32. Կարասներ (Ք.ա. II–I հազ.)

Նկար 33. Կոթող
[illegible]

Ք.ի. 4-րդ դ. հայկական գիմֆիներն այնքան մեծ պահանջարկ ունեին, որ Վաղարշապատը դարձել էր գիմու միջազգային առևտրի կենտրոն, որտեղ սահմանված գները ընդունել են նույնիսկ Միջագետքի քաղաքներում։

Հայաստանյան խաղողագործական մանրաքաղը ցանքատիրությունից միջին գոտիներում տարածված էր գյուղերի և քաղաքների շրջակայքում։ Մեծից հայկական քաղաքները (երևանյան, Արտաշատ, Տիգրանակերտ, Դվին, Վաղարշապատ) շրջապատված էին երկրագործական գոտիներով, այդ թվում՝ մանանեխ ունեցող խաղողի այգիներով։ Փոքր քաղաքներում կամ գյուղաքաղաքներում (երևան, Գառնի, Արտ, Գեղամ, Արևն, Բջնի և այլն) գյուղատնտեսությունը եղել է բնակչության մի զգալի հատվածի զբաղմունքը, որում ձանրակշիռ տեղ էր գրավում հատուցապտղությունը (**նկարներ 34, 35, 36**)։

Աղյուսակ 34. Ցորենի հատիկների տարբերակիչ արտաքին հատկանիշները
1) Սրատոհմիկ 2) Սիրիական 3) Միջագետքյան 4) Իրանական 5) Հնդկական

Նկար 35. Արմենիա Տուրիզմ ընկերության գրասենյակում

Նկար 36. Արմենիա Տուրիզմ ընկերության գրասենյակում

Մեքենա պատրիարքը, նկատելով 640 թ. սկսված առաքելական առաջին ալիքավազքը Հայաստան։ Դրվեն քարտեզի պաշարման և գրավման մասին խոսելիս նշում է, որ քարտեզի պատրիարքից նեղս ... ժողովեցին զամենայն մարդիկ աշխարհին, որ նկատ էին ի կրթս սպեղապանին»։

Ամենայն հավանականությամբ, գոյություն են ունեցել նաև գրտր գիմնազիական կենտրոններ. օրինակ՝ Գողթն գավառը (Մոկսից հյուսիսային), Տարոնն ու Կոգովիտը (Թավրեժ Բուզանդ), Արագարիգին հովիտը, Շահաբենը և Գուգարքը։

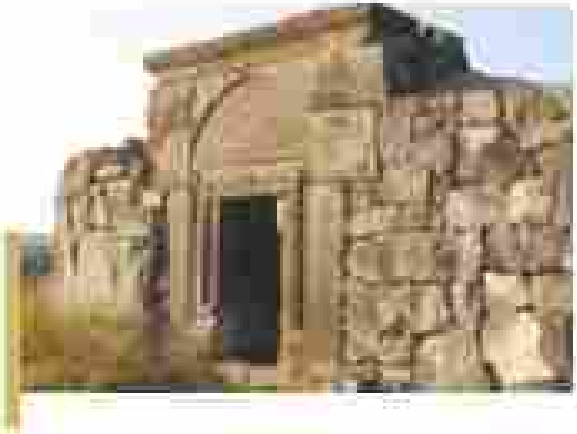
Քարտեզների շարքը գտնվում այցելուների, խոսքերաքարտնական գրատ վահանակը հետաքրքրություն կրա Մեսրոպանեցոյի հրկրում։ Խոսելով Հռիփսիմյանց կույսերի փախուստի մասին՝ նա նշում է, որ նրանք հասնում են «Վաղարշապատ քաղաք և տեղյակ[ր]ծում սրբոյն Գրիգորի Աղթամարի բռնակալության մասին։ Այն առաջ էր հնձանների։ Այսօր, ոսանաչյն պատմիչի, նահատակվում են, որ հետագայում նրանց գերեզմանների վրա կառուցվում են վկայարաններ։ Ագաթանգեղոսի հայտնած տեղեկություններն հաստատվեցին 5-րդ դարով թվագրվող միանավ բազիլին նմանեցու աբեղանիով, որը գտնվում է Էջմիածնի քարայրի մշակույթի տան հարևանությամբ։ Եկեղեցու հիմքերը դրված էին վաղքրիստոնեական հնձանի վրա։ Կառույցի կողքին պահպանվել էին իրար զուգահեռ երկու շարքով կարասներ՝ բարև խոսիները վրան (**Նկար 37**)։

Նկար 37. Էլեկտրի ծակոտկեն սուր հարթությամբ սոսինձ ենթջրյա (5-ում է) կիզելու ժամ բայնած պնտան ամանները

Դատելով Անի քաղաքի և այնտեղ գտնվող վանքերի վիմագիր արձանագրություններից՝ անեցիները մեծ թվով ագիների սեփականատերեր էին Հայաստանի խաղողագործական գինեգործական շրջաններում, ինչը նա առատությամբ կայուն հարաբերությունների ցուցիչ էր։ Գատնու մի շարք վիմագրերում հիշատակվում են ագիներից, ագեպանոներից և գինու արտադրությունից և վաճառքից գանձվող տարբերության հարկերը, անգամ՝ հարկային պաշտոնյաներին ու առևտրականները։ Եթրում յնաձավայրի շուրջն են գտնվում բազմաթիվ խաչքարեր, որոնք միջին դարերում գրողաքարերի ագիների միջև իրրև սահման են ծառայել։ Նախկին ագեպանոցների տարածքում կարելի է նկատել մեծ ու փոքր բազմաթիվ հնձանների հետքեր, իսկ վիմագրերում բազմիցս հիշատակվում են նրանցից մեծ ու փոքր ագիները՝ իրենց անվանումներով։ Հատուկեսի արձանագրություններից մենք հիշատակվում են Արուճում վերանորոգված հնձանները։

Վերոնշյալ գրողաքարերի վիմագրերը կարևոր տեղեկություններ են պարունակում գինու չափման միավորների մասին

Արագիս, հաճախ է հիշատակվում «փեսա» կամ «փեսայի» տեքստիլը, որը, ըստ ուսումնասիրողների, հավասար էր 5,32 կգ. միջնադարում գինու չափման միավոր է նրկնեղեն ոլորտը (**նկարներ 38, 39**)



Նկար 38. Էջմիածնի Կաթողիկե տաճարը՝ ս. Հռիփսիմեի անվան մատուռի հյուսիսային ճակատամասի մասը

Նկար 39. Կաթողիկե մատուռի բեմադիր 1324 թ. արձանագրությունը, որտեղ դրված է նկարչական տարվելիան ար (80) գան գինի՝ նվիրատվության հաշիվ

Զարգացած միջնադարում Հայաստանում հիշատակվում էին նաև գինեհանք, որտեղ մատուցում էին գրեխ։ Գինեվաճառությունը կամ գինեծախությունը համարվում էր առանձին զբաղմունք և հատկապես շատ է հիշատակվում միջնադարյան ճեռագրերի հիշատակարաններում։ Վասպուրականի Ուռտամ քաղաքում գտնվող մի գինետան մասին է վկայում 11-րդ դ. պարսիկ ճանապարհորդ Նասիր Խոսրովը իր «Սաֆարնամե» աշխատանքում։ Հետևյալ գայմանքով կշռում է, որ «ութ կանգուն, քան գրչամատիկ նորից էին կրպակներդ դիմաց և գինի էին համով առանց որևէ ասորի»

Միջին դարերում Հայաստանի տնտեսական աճընող առևտրական ճանապարհները և դրանց վրա գտնվող բնակավայրերը նկարագրող պատմական աղբյուրները որոշ քաղաքների զարգացումի հիշատակում են տեղի բավորակ գինիները և խաղողի սլցիները։

11-րդ դարում Հայաստանում ի հայտ են գալիս նոր քաղաքներ, որոնց զարգացումը պայմանավորված էր նաև ազատորեն աճեցող առևտրական ճանապարհների ընձեռած տնտեսական հնարավորություններով։ Նման քաղաքներից էին, օրինակ՝ Արտիկը, Թալինը, Սիսեյը և այլն։ Սրանք գտնվում էին Դվինից Անի տանող առևտրական կարևորագույն ճանապարհի վրա, որն իր հերթին «Մեծաքայի ճանապարհ» մի մասն էր՝ Հայաստանի կարևորագույն տնտեսական երակներից մեկը։ Վերոհիշյալ քաղաքներում գինու պատրաստումը, ինչպես վկայում են վիմագրական տվյալները և հնագիտական պեղումների արդյունքները, ուներ առևտրատնտեսական հսկայական դեր։ Դվինից Անի տանող առևտրական ճանապարհի վրա միջին դարերում ստեղծվելու, ազատորեն ընդարձակվել են տպեգործության հնագույն կարևոր հնավայրեր Արտիկ, Արուճ, Թալին, Աշնակ, Դաշտադեմ և այլ բնակավայրերի շուրջ։ Արուճում և Թալինում գտնվել են 11-13-րդ դդ. մեծ քարավանատների ավերակներ։ Վերջինս ունեցել է նաև առևտրական շենքեր (**նկար 40**)

Նկար 48. Օտոմի քանդակաւոր [ՀԱՅԿ Ա.]

9. Ոչխարաբուծությունից և գիներգործությունից ստացվող հարկեր

Հայաստանում գինու առևտուրը միշտ էլ շահավետ է եղել։ Թ–ա II հազ. վերջ–I հազ. սկզբին սեպհական անձինք կան Նախրի և Ուրարտու երկրների վերաբած գինու հարկի մասին։

Միջնադարյան վիմագրերում խոսվում է բնակավայրերի՝ պրոֆատեռնական տարբեր հարկերի մասին, որոնք վերաբերում էին սպիներին, գինու վաճառքին։ Մեզ են հասել գինու վաճառքից գանձվող հարկերի անվանումները։ Այսպես, Գառնու տաճարի մուտքի պարսկալեզու ծածկ արձանագրությունում 1299 թ. Ձագարյան իշխանների

արձանագրության մեջ հիշատակվում է «ջրհոսք բաժնի հարևանությանը, որը գտնվում էր դիմու առևտրից (նկար 41):

Դրանց այդ ձեռքերից գտնվող հայելեր նշված են «մեծ», «կատարյալ», «պարկին», «շաչիայր», «հայելի» հայելատեսակներով: 13-րդ դ. սկսած վիճաքիր արձանագրություններում հիշատակվում է հայելատեսակը: Իսկան հավասար էր պղծու եկամտի 1/10 մասին, վճարվում էր բնամթերքով և առավելապես գտնվում էր մանավոր տիրույթ հանդիսացող բնակավայրերի բնակչությանից, այդ թվում և քաղաքային: Ընդհանուր արտադրության հնդր էր կազմում աճախ կոչված հայելատեսակը, որը հիշատակվում է Անիի և Շիրակի վիճաքիր արձանագրություններում:

13-րդ դ. ամենամեծ հայելատեսակներից էր *մեծը*՝ հողից և պղինձներից գտնվող հարկը, որի մասին տեղեկություններ կան Միխթար Գոշի մոտ:

Նկար 41. Հայկական իշխանների 1201 թ. սեռնակոչությունը (Հաղբատի ժողով հիշատակում է «ջրհոս» հարկատեսակը)

13-14-րդ դդ. վիճակագրության հանդես է գալիս «շալիախաո» տերմինը՝ որպես սպիտեղից ստացված բեռդոց, ներառող գանձվող հարկ:

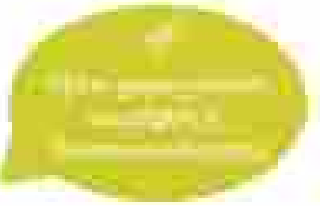
Գյուղացիները ենթական սովխրատուր վճարում էին տասանորդ, այսինքն՝ ստացված բերքի 1/10 մասը: Հարկատու էին նաև հեձանները, ինչի մասին է վկայում Գլխի 7-րդ դ. եկեղեցական մոդոլի 17-րդ կանոնը:

Խաղողը և գինին ենթակած էին եկեղեցական տուրքերի մեջ: Արխանիկ «Հաշտության արքան» 6-րդ դարում ամուսնացող Ռատիբան եկեղեցուն տրվող քանակների հատկացումը. այն է՝ 16 փութ քաղցր խորացած գինի, մաճառ, իսկ գինի՝ որքան կարող էին: Սուտ ու ապի չտեսնող զաւուպիտները ազատված էին այս հարկատեսակից:

10. Աչքի և գինիի միջնադարյան հայկական իրավումները

Գինին և դրա հետ կապված տարբեր երևույթներ տեղ են գտել միջնադարյան կանոնական և իրավաբանական հուշարձաններում: Հիմնական դրույթները վերաբերում են գինու չարաշահմանը՝ գինարբուք, գինեմոլություն: Եկեղեցական կանոններում առկա սահմանափակները վերաբերում են տարբեր առաջնահերթությունների կրոնական վարքագծերին, առաքելություններին: Կրկնվող ակնհայտությունը կանոններից մեկը առանձնում էր, որ աթոռ նախնիպատը, երեցը կամ ազգականը գինարբուքով զբաղվի, ապա է կարգազրկ լինի: Բարեկեն Կեսարացու կանոններում Աստծո նշումներն են արձանագրում գինեմոլ կանոնը և հարթած վիճակում եկեղեցի մտնողների, սուրբ սեղանին ջրափոսն գինի դնողները:

Ֆ-րդ դարի Հայոց կաթողիկոս Հովհան Մանդակունին իր կանոններում անդրադառնում է գինին չպատշաճողներին։ Ըստ նրա՝ հարբեցողներն ավելի չար են, քան դիվահարները։ Կանոնական մի շարք դրույթներ վերաբերում են եկեղեցու սպասավորների վարվեցողությանը. վարքին. Օրինակ՝ Բարսեղ Կեսարացու մի կանոն հարկադրում է, որ քահանան չլինաց է ժողովրդի հետ կաթոգիան ճաշի կամ գինի խմի, այլ դա սխալ է անի տանը։



13-րդ դարի հայ մեծագույն իրավագետ Սմբատ Գունի «Դատաստանագրքի» մի շարք հոդվածներում առկա են այդպես, կարգային և գինուն առնչվող դրույթներ Սիմեոնը Գունը ոչնչացնելի է, սահմանում հարկած վիճակում համեցատրվելու կատարած անձանց ենթարկելիք՝ հարբածությունը դիտելով որպես ծանրացուցիչ հանգամանք։ Դատաստանագրքում առանձին հոդված է նվիրված գինու կարգի վաճառքի կանոնակալվին։ Այդ գործարքը հանձնարարում է վերջնական, երեն գինով լցված տանը մեկ տարվա ընթացքում հոգը չի տալիս։ Եթե կարասը ճաքում է, և գինին հոսում է կամի վրա լրիվ պատճառով, ապա իրավը պետք է կարասը նոր վերցնի ու հատուցի ճաքի կեսը։ Այս դրույթ ուել է գտել նաև Սմբատ Սպարապետի «Դատաստանագրքում»։

Ուշագրավ է Սիմեոնը Գունի հետևյալ հոդվածի հանձանի խաղողի ազգի մասին։ Նա կարող էր ուտել ամբողջ խաղող, միևնույն կշռանալու, բայց չէր կարող հնարը տանել։ Ընդհանրապես հանձանները էին ազգի, ծառ ոչնչացնել, կտրել։ Դատաստանագրքում տեղ են գտել նաև մոլեր, որոնք առնչվում էին մանր և խոշոր եղջերավոր կենդանիների՝ արտը, այգին կամ ամառվող բերքը վնասելու։

Առևտրի կանոնակարգմանը նվիրված Դատաստանագրքի հոդվածում ուշադրություն է դրավում հետևյալ նորմը. հացի և գինու գնային փոխհարաբերությունը պետք է կախված լինի տվյալ տարվա բերքատվության առատությունից։

IV.

ՄԱՐՄՈՆԸ ԵՎ ԳԻՆԻՆ ՇԱՄԲԱՅՈՒՄ, ՀԱՎԱՏԱՐՄԱՆԵՐՈՒՄ ԵՎ ՔՈՆԱՐՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ

11. Գինու ծեսեր և հավատալիքներ

ա. Գինու ծիսական բնույթը

Բազմաթիվ տվյալներ վկայում են, որ պատմական Հայաստանում հնաոճ սովորույթներն ամբողջովին արարողակարգված էին։ Մարդու ծնունդը, հասունացումը, ամուսնությունը, մահը, ինչպես նաև ազգային տոները, հավատալիքային պատկերացումներն ընդգրկում էին հատուկ արարողություններով։

Ծիսական բազմաբնույթ արարողություններում զգալատրծվել են նաև տարբեր հնդկակներ՝ ջուր, ճաք, կաթ, քացախ, ինչպես նաև գինի։

Խաղողի և գինու ծիսական ու պաշտամունքային բնույթի մասին են խոսում Հայաստանի հնագիտական հուշարձաններից հայտնաբերված հատուկ տարաները՝ պեղումների ու գարդերը, հեղման անոթներն ու ծիսական սպասքները, կնիքներն ու դրամները (**Նկարներ 42-52**)։

Табл. 43. Бронзові підвіски-амулети з могильника Бельбек IV. Зліва направо: Бельбек-4 (№ 31, 8 ліворуч) і Бельбек-4 (№ 31, 7 ліворуч).

Նկար 48. Ոսկի ապրանք: 1-2, 3) Լոռվա Պառավեղ (Ք.ա. 7-6-րդ դդ.)
4) Լոռի-Բերդի նախալճակատյան (Ք.ա. 8-6-րդ դդ.)
5) Կասեցի գերեզ (Ք.ա. 7 դդ.)

Աղյուս 44. Ոսկեթելագործության գործիքներ
1) Սոճու ճյուղ ոսկեթելագործ (Ø ս. 7.4սմ, կշ.)
2) Փայլեցի ոսկեթելագործ (Ø ս. 12.0 սմ, կշ.)
3) Սեղանիկ (Ø ս. 4 հատ, կշ. 40 գրամ, Ø 15 սմ, կշ.)

Աղյուս 49: Նավթլուղա. 1) Ոսկեհովտի գանձասեռուցքը (Ք.ա. 28-23-րդ դդ.)
2-3) Գյուռնասկան (Ք.ա. 4-3 հզ. դդ.), 4) Գեոյնթեփե (Ք.ա. 13-11-րդ դդ.)
5) Նուշաբադ (Ք.ա. 4-3 հզ. դդ.), 6) Գեոյնթեփեի նավթատեսուցքը (Ք.ա. 13-11-րդ դդ.)

Εικόνα 46. Αγγεία της Εποχής του Χαλκού. 1) Τσαγκλί Νάουσας, 2-3) Βαυδαγκλί, 4-7) Κρήνες, 8) Τύπος Νεοχωρούδας, 9) Θηρανδρό

1
2
3

Աղյուս 48. Սևագանգրված սպասք ամբողջներ. 1) Սրվակ (Բ.ա. 8-7-րդ դդ.). 2) Կոթնավոր գդալ (Բ.ա. 7-րդ դ.). 3) Կրնկաձև (Բ.ա. 8-րդ դ.–6-րդ դ.)

Աղյուս 58. [illegible]

Նկար 52. Շամոտվող. 1) Գրոտեսկ (Ք.ա. 18-15 րդ դդ.), 2) Լոռի-Կիրանց (Ք.ա. 16-15 րդ դդ.), 3) Մոխրաձև սպիտակապատ (Ք.ա. 19-18 րդ դդ.), 4) Բեռնաձև (Ք.ա. 5-4 րդ դդ.), 5) Գավաթ (Ք.ա. 2 րդ հազ.), 6) Լոռի-Կիրանց (Ք.ա. 13-12 րդ դդ.), 7) Քոլոզ (սպիտակապատ (Ք.ա. 3-2 րդ դդ.), 8) Մոխրաձև (Ք.ա. 3 րդ հազ. 3-րդ կես)

Հայոց ամանորյա տոնախմբություններին (Նավասարդ-Նավասարդ, Քարնիկնեղան) ուղեկցվում էին տարվա բերք-բարիքն առատաձեռն գոյք-օրհներգություններով ու բարին ազնուող ժողովրդական ավետիսներով, խաղողի-գինի-կթոցա-կաթնան ծեսերգերով՝ նորի, սկզբի ավետման ու աշխարհի նորացման ծիսախորհրդով (Ծնունդ) և տարվա առատության ակնկալիքով:

Գինին օգտագործվել է և կանքի, և մահվան խորհրդանիշով:

2. Գինու հերյման հնգաստանյան ծիսակարգը

Հայաստանի հնավայրերում (Արենի-1 քարայր, Գառնի, Լոռի բերդ, Շեղոզ և այլն) հնագիտական պեղումներով արձանագրված փաստերը վկայում են հնդեվրոպական մի շարք ժողովուրդների (հայեր, հնթեր, հուններ, հուռմաց-գիներ և այլն) ավանդույթներում գինու հերման նոյնական ծիսակարգի մասին:

Ծիսակատարություններն ընթացքում գինի է հերվել, որն աստվածներին և նեղիցյալների հոգիներին անապրյուն գոհ մատուցելու խորհուրդ ուներ: Դեռևս առ է պատճառը, որ գինու հնագույն ժամանակներից առանձնացել էր սրբազան ըմպելի-քարի դասից: գինին նույնացվում էր արյան հետ: Հին հույները, արիևակ. հերման կատարում էին անմասն գինով, իսկ իմիջու գինուն սովորաբար ջուր էին խառնում: Ի հիշատակ հանգուցյալի հոգու՝ նրանք մուզ գինի էին հերում, իսկ դիտարկման խորհրդանիշով հանգցնելիս օգտագործում էին սև գինի[1]:

[1] Ծիսական կիրառության հնագիտական և ընդհանուր տվյալների համեմատական ուսումնասիրությունը տե՛ս Ա. Մելիքյան, Գինու ծագման առասպելները, Երևան, 2015, էջ 45-47:

Ճոխացնելով կենդանիների կաշվով ու մորթով իանդերձանքը, դիմում էին նաև մետաղներին։ Արքային արծաթյա կամ ոսկի անոթով գինի մատուցելը պատվաբանված են Քարահունջի և Գեղարդի արձանի գահերեցի պատկերազարդության մեջ (Նկար 53 ա, բ)։ Ըստ երևույթին միշտ-քարտեզներում՝ մոտ նույնպես տեղի են ունեցել ծիսական արարողություններ, որոնց ընթացքում գինին պետք է որ կատարեր դեր խաղար։

Նկար 53 ա։ Ոսկի և արծաթե գավաններ
1) Հանձոյի գանձարանից (Ք.ա. 18-16 դդ.),
2,3) Քարահունջի գանձատեղյակից (Ք.ա. 3-2 դդ.)
Հայոց պատմության թանգարանի և Ծաղկի գավառից

Նկար 93.թ. Ծիրանի տեսարանները Բասարգեադից և Ուշքիլից (ձախից աջ)

Ծաղկաձև ճեմուճ գինու հեղման վերաբերող հատվածներ են պատկերվել Լոռու ձորի շեմի և Ծերուսա գյուղերի շրջակա բրոնզեդարյան՝ Ք.ա. 18-12-րդ դդ. «Փիքնատ», «Ծաղիկի ճառյա», «Ծարծրյալ» և «Ծուխեր» հատվածներում։ Դեմքարձաններում ներկայացի նկատ դրվել են

նաև՝ պինու փոքր չափի կլորաձևեր ու գավաթներ։ Կարևորները խմբավորված թաղվել են խցի հատակից ներքև փորված փոսիկում, ծածկվել խարտ ահռելի կտուցիկներով, որոնք վրա դրվել է ներքինի դիակը։ Կարևորների մեջ հայտնաբերվել են նաև

Նկար 34. «Բոշյոն հողի» տեղ 21 դամբարանը (Ք.ա. 3312 թ.տ.ա. Վեղ)

տարատեսակ գործիքներ: Համաձայնած իրավիճակներ են ներառվել նաև նախնադարյան ոսկեդարյան (Ք.ա. 6-րդ դ.) և նոր ժամանակների (մոտավորապես Ք.ա. 1-ին դ.) դամբարանադաշտերում (**նկարներ 54 - 59**)

Նկար 56. «Բարդի» նեկրոպոլի թիվ 22 դամբարանը (Ք.ա. 10-12 դդ.)

Նկար 56. Օրգանական պարարտ (ի ս. Ֆրդ.)։ Տրամիաձև, Վարդ-Ձոր (միջտնտեսային)։ Ա. Եղոյանի

Նկար 57. Գյուղի խոնարհ տնտեսը (տնամերձի հիմնախնդիրն ընդհանուրում)

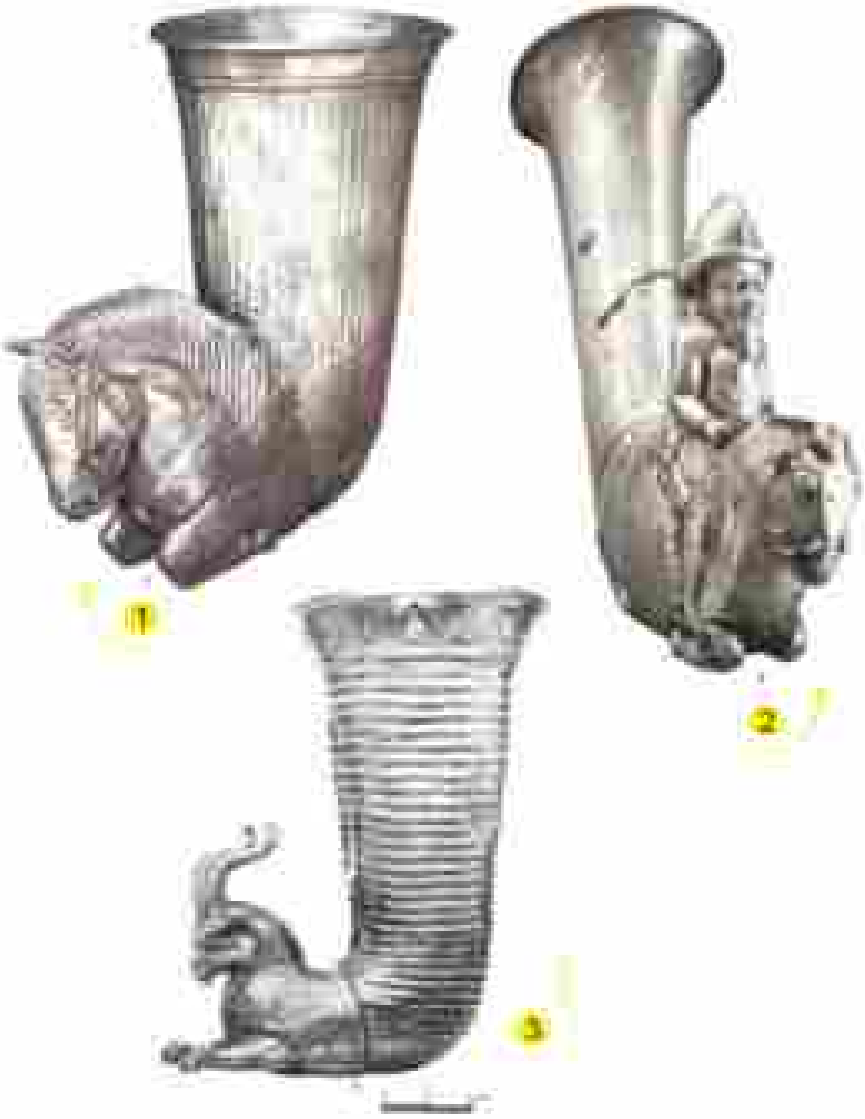
Նկար 58. Ոտքերու 3 քառակի սեղմիչ ոսկրախտով մարդու կմախք

Նկար 59. Ոտքերուն վրայ ինֆեկցիոն գործընթաց (հիվանդ ոտքերուն ոսկրերուն)

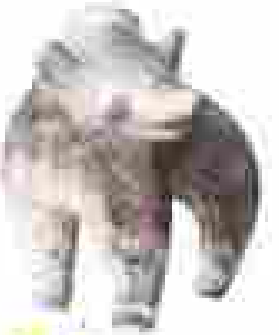
Ք. ա. 12 րդ դ. սկսած՝ Հայաստանի տարբեր հնավայրերում հայտնաբերվել են նաև կոշիկի ճեն ունեցող ամոթներ, որոնք անկասկած օգտագործվել են միանգամն ազատությունների ժամանակ։ Այս ամոթների հայրենական ձևերը հաշվում են, որ դրանք նախատիպն են Ք. ա. 8-1-ին դդ. լայն տարածում ունեցող կենդանանկերպ և մարդակերպ բանդակներով ամոթների և պարանների (ոիտոն) (**Նկարներ 60-64**)

Նկար 60
Արգյան
ամոթներ
(Ք. ա. 12-10 դդ.)
1) Ճանաչված,
2) Դասիչ Ծան
Ոսկի

Նկար 61
Արգյան
ամոթներ
(Ք. ա. 7 դդ.)
Ոսկեձույլ


1
2
3

1



2

Նկար 63. Կենդանիներ
Թուսանի տեղանքից
1) Արջուկ
(Ք. ա. 1 հզ. – Ք. ե. 1-ին դդ.)
2) Արծիվ
(Ք. ա. 2 դդ. – Ք. ե. 1-ին դդ.)

1

Նկար 64. Կոկղանակով
և մետաղանձիկով
թուսանեան տաղավար
1) Ոչխար (Ք. ա. 7–6-րդ դդ.)
2) Արուսպատ (Ք. ա. 1-ին դ.)

2

Հայ Առաջելական Եկեղեցին գիտու հնություն, հեթանոսական սովորության մնացուկ ինձնից պատճառով, անթույլատրելի է համարում: Կիրճաձևն պրպելիանքով պետք է բացատրել այն փաստը, որ թաղման ավարտին՝ գերեզմանափոսը ջնջելուց հետո, գիտու փոխարեն մի դույլ ջուր են լցրել այդ թմբի վրա, յանջել, ոտք դրի կամ պինդ բաշխել հուղարկավորության մասնակիցներին: Այս արարողությունը գրուաքերության ժամանակ գրի վրա գինի ինելու հեթանոսական արձագանքն է, որ կատարվում էր նաև թաղման հաջորդ առավոտյան՝ ազգողին կամ սգավարձին, երբ այցելում էին գերեզմանին, նկրտանեցին մատուցում սգավոյք-հաց, հոգեհաց և գինի: Հոգեհացն ու խաղողը գրուաքերության էին համագործացի հիշատակին՝ ամենայնիվ նաև նրա հոգու բարի կամքն իր հետագաների նկատմամբ: Այս հնամենի սովորությունը պահպանվում է նաև մեր ժամանակ: Նեղում:

Մեռոտի նոտ նվերի նրոթը միայն կիմպանիները չեն եղել, ընծաբերվել են նաև այլ ուռեցի ու իլկեցի նրոթեր: Գինի նվիրելը հոգին հեթանոսական էր, ու այդ պատճառով մեր առաքին վարդապետները մերժեցին այս սովորությունը:

գ. Գինի Էխարիստական ծիսակատարում

Հայկական ժողովրդական գիտության համաձայն՝ խաղողի որթն առաջացել է Նոյին՝ գրուեջրի պատճառած տառապանքից հետո ու գրկանքներից վիրտուոզ և սիրտը շահելու համար. *Ինչ ձրա պատից գինը պատրաստի և խմի:*

> Հատվածներ՝ Նոյ առնականի ազգական Քրիստոսը մի ոչխարով պոնտ է տալիս, ուսամբ բառերն գինի մեղքում, խմում ոչխարին ու ասում. «Տառ, քոր Նոյան, գինու իմ պրոտեն է, նրանցի իմ մեղքերը, ձեզ համար ու քանոնաս, քոր համարում ոչխարանց պրոտեան, ձեզի համար»:

Հաջի և գինու վաղնջական պաշտամունքն ու առասպելաբանությունն են ընկած պատարագի արարողության հիմքում: Նախնադարյան մարդու զարմանքով հացն ու գինին համադրվել են մարդու մարմնի, կյանքի կեցության և մեռնելիք դառնալով պաշտամունքի առարկա: Հացի և գինու այս նախնական իմաստաշխարհական ըմբռնումը պատարագի արարողության մեջ վերաիմաստավորվել է որպես մեղքի քավության ու թողության խորհրդանշական կրոնական գաղափար:

Նույն գաղափարն ու հավատալիքն են առկա նաև ծիսական կերպարների արարողություններում ժամանակ ինչով կենաց ջարեմաղթություններում: Աստեղ ես գինին և հացը դիտվել են իբրև զոհաբերված Աստծո արյուն և մարմին, իսկ դրանց ճաշակումը՝ որպես աստվածային զորությամբ հաղորդակից դառնալու այդ զորությանը օժտվելու արարողություն: Այդ ընթերցումը դարձ հիմնավորում է հայոց հետևյալ կենացներում «Կենդանություն», ասում է կենաց խոսողը, «Անոշ անմահություն», – պատասխանում է կենացի տոլը (**Նկարներ 65, 66**):

Նկար 65. Հաջ-գինի (Լուսանկարը՝ Ն. Հովհաննիսյանի)

Նկար 66. Արխատ սկիհ 1870 թ. Փղոսկր, ոսկեզօծում, ոսկերչական սանդղան. Վիեննա, Ավստրիա

Հաճի և գինու տաճկերի սպասկերմնիրը հավիտենական խնջույքի համատեքստում առնա են ոչ միջնադարյան (16-18 դդ.) տոնակատարությունների հարուստ ընթացքում, որոնք հնության ծիսատոհմական ծառայություն արձագանքներն են (**նկարներ 67, 68**)։

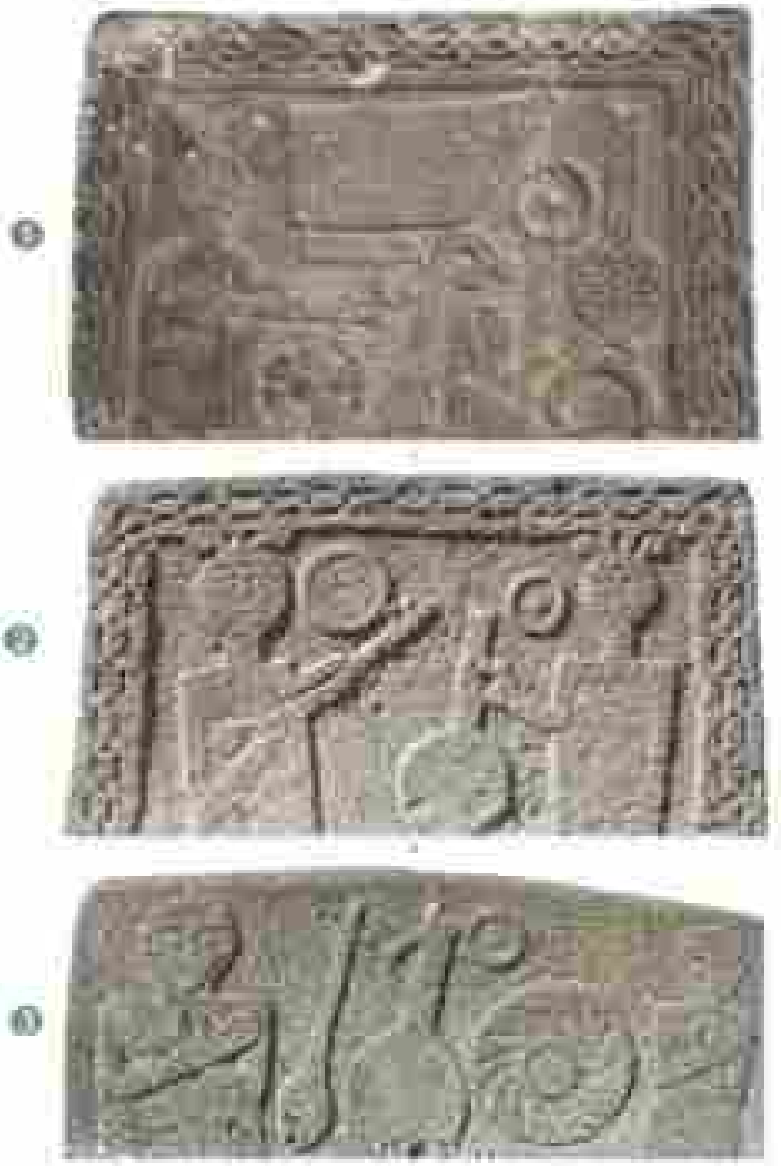


Abb. 67. Bauinschriften (B 17 [H 16]). a Ostgiebel. b Ostgiebel, Detail. c Nordgiebel, Mittelteil

Նկար 68. Խաչվանգպրիչ (7-րդ դ.)։ 1) Ընդհ. 2) Գոգավոր. 3) Ուղղահայաց. 4) Հորիզոնական

12. Գինին խմբագրում

Հայերին, ինչպես նաև հարևան վրացիներին, խիստ բնորոշ են խնջույքի ժամանակ որևէ մեկի պատվին բաժակ բարձրացնելն ու մեծարելը, որը կոչվում է կրկվան։ Հանդիսապետ սեղանները ղեկավարում են նեղկանների հարգանքը վայելող, հեռատես կին և ճարտարախոս մարդիկ, որոնք խոսակցական ընթացքում կոչվում են թամադա, գրաբար հայերեն՝ սեղանապետ (նկար 69)։

> «Հաճախ Տեառն Աստուած հայեի ու վրիժ յառնիցս հեղատակութիւն են մերձաւորի մասին ու ասրոնք խորհրդակցող առանձնական պրպտան մասունցնը, որոնք Աստուա Տեղեկութիւն, եթե տեղան տորն ամանակում՝ «Հայր ու վրիժ Մեր Աստուածին»

Նկար 69
Կավի արձանիկ
մ.թ.ա. 7-6-րդ դդ.
Գեղար. Լրատը

Միջին դարերում Հշտյանի, նախապարի, Իերույի տեղը հատուկենտ մեկ որոշվում էր խնջոյքի սեղանի շուրջ նստելու կարգով։ Միջնադարյան խնջույքը բաղկացած էր երկու մասից՝ ուտելիքի ճաշակումից և «գինեարբուքից»։ Վերջինս խնջույքի գլուխգործոցն էր։ Ելն սկսվում էր մի ձևով, երբ դաշինք էին բերվում տասնյակ լիտր տարողություններ կարասները։ Միանգ այն կարասները չէին, որտեղ գինին արտադրվում էր, ոտքաններով, այլ դրանք ամբողջ շատ լայն բերաններ, որպեսզի սեղանակիցները գավաթներով գինի հանելիս որևէ դժվարություն չկրեին։ Այս կարասների ստացիկ իրանները պատված էին պատկերազարդ գոտիներով՝ զարդարված զանազան զվարճալի տեսարաններով ու առարկաներից մեջբերումներով, որոնք հատկանիշ, ճանաչելի պետք է լինեին խնջույքի մասնակիցներին (**նկար 78**)։

նկար 78.
Տարաներից
կարասներ
(3-րդ դ. մ. թ. ա.)

Արքայական խնջույքում առաջինը պատվերը վերցնում էր արքան կամ մեծանուն հյուրը: Նա սեղմում գավաթից ինքն էր ըմպում, ապա այն հերթով մատուցում էր նախկիններին՝ ըստ դիրքի և արժանի: Արքայի ձեռքին գտնվող գավաթը կոչվում էր նախ կամ «նուռով գավաթ»: Այս ձեռի ժամանակ արքայի կամ մեծանասլեցի բաժակը վերածվում էր *կենաց բաժակի*՝ կյանքի բաժակի, ինչ խոսքը՝ կենաց խոսքի: Դրնիկն հանդես է գալիս որպես կենաց հեղուկ: Սա պատճառ է հայոց մեջ «կենաց» արտահայտությունը: Պաշտոնական մատից հետո ամեն մեկն իր գավաթով խմում էր որքան հնարավոր է շատ պետի, նաև դաժիճ էին ժամում գուսանները, ծաղրածուները, փարթամկները:

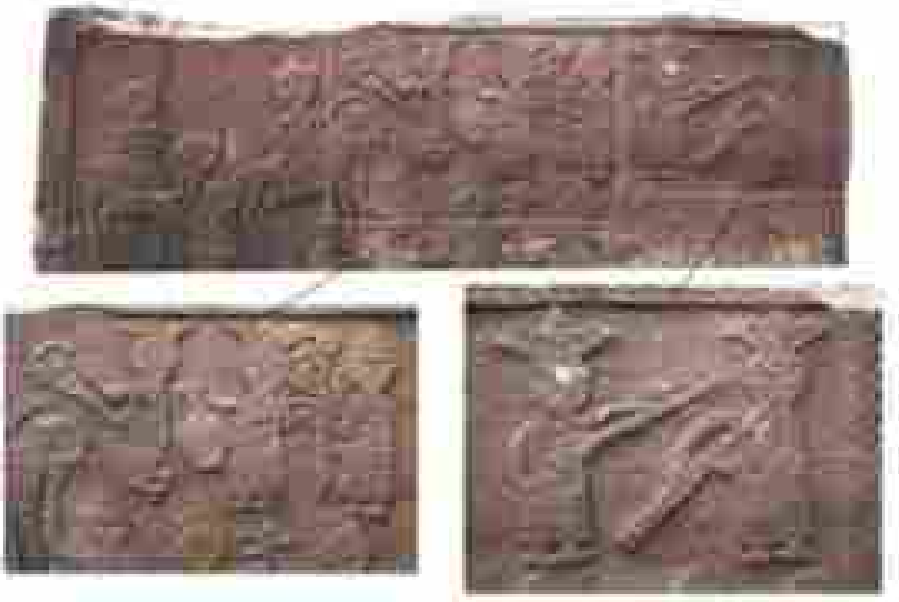
Խնջույքներին ավելի իմաստ հաղորդելու, ավելի հետաքրքիր դարձնելու համար դեռևս Անանիա Շիրակացին ստեղծել էր խնդիրների մի ժողովածու, որին տվել էր «Խրատաճառանափոք» անվանումը: Ներսես Ընորհալին ստեղծել է հանելուկների ժողովածու, որպեսզի փոխարինեին այն առատաբեների և սրատուկությունների, որոնք պատվում էին գինարբուքների, հարսանիքների ժամանակ: Նորն նպատակով են գրվել նաև Մխիթար Գոշի, Վարդան Այգեկցու առակները: Այս միջոցով հոգևորականները փորձում էին վերջիններս կամենալապես խնջույքների, գինարբուքների ժամանակ ունեցող պատմություններին: Խնջույքի և գինարբուքի յուրաքանչյուր մասնակից իրեն հանձնում էր ոչ միայն կենաց հեղուկին, այլ նաև գտնում էր իր անդրանիկ՝ մրցելով ուրիշ հանելուկների, խնդիրների պատասխանելով:

Խնջույքը ոչ միայն մարդ հաղթահարելու եղանակ էր, այլ նաև էթնալական կնճռոտները թե՛ իրական և թե՛ հանդիպակաց աշխարհում: Մարդ հաղթահարելուն միտված ժողովրդական առասպելական ընկալումները կապված որպես հավելյալ խնջույք և

հավիժած պատյան դիտարկվեցը, ծեսերն ու տոլիս տարածությունների և խոշ-թարների վրա երկու հիմնական կանգի բաժանը ցնդելու և թշնամուն հարձակ-թեմաների հրկան գալուն: Հանգոց-յալը առաջին դեպքում պատկերված էր որպես սնոյանի դիմակով՝ արդյուն-վայել զգեստներով, չրջապատված ծառաներով, գուսաններով, ձեռքին՝ կանգի բաժանը: Երկրորդ դեպքում հանգուցյալը պատկերվում էր կոմի պատրանաս տարատեսիլ հերոս կամ թաղ ոգորդ: Արմենը՝ մահը հարյուա-հարիյու մրուա ձևը մահը տալմանդ էր (Նկարներ 71, 72)

Հնդկաց կոչ է մահը հարգանքով ներկայ լուսավոր կնոջ

Նկար 71. Տապանաքար 16-17 դդ.-ի Պարոն Ղազարի



Նկար 72. Տաճարական ծառ՝ որպես կյանքի ծառ. Գեղարդավանք

Խնջոյքները կազմակերպվում էին նաև դաշինք ու սպառնալիքներ իրականացնելու համար։ Ըստ այդմ՝ կյանքի ծառն իմաստավո՛ր, գործածվում է նաև *մահվան ծառի* ձևը։

1.3. Պինու շարաշարման մասին

Պինու բարեմասնություններին զուգընթաց՝ հայկական մատենագրական աղբյուրներում կան պինու չարաշահման ու դրա հետևանքների նկարագրություններ (Նկար 73)։

Նկար 73.
Պղնձե արձանիկներ
Իրանի արևմտյան մի ա. 8-5 դդ. մ.թ.ա.
Լրաց. Հանրա

Հավերժական ժողովրդական ոգևորիչ աղբյուրների նոր նմուշներ թարմեցրեց Արտաշատ քաղաքն ու վերոհիշյալ գրի ժամադրվում Մասիսն իրեն հատկացրեց ոգի և գինի պատվիրելու իրավունք։ Մեզանից մեկում Նոր գաղ է գրված, հեղինակ անգամ նկարը անգամ նոր Նոր Տարեց հոգնում է ոչխն ոտ կենդանիների վոսկերների ոճավոր, Նոր գաղտնիքներում է։ «Մեզանից գաղաղ հանգիստ ժամ գրած նման հանգիստ ու անգիր ժիանի մեջ է ժեռն, հոգուց գոհացրի՝ գրած է գաղտ Նման դիտողներն ու ծիծաղը, իսկ հոգուց գոհացրին նոյն գիր ամանները ոչխարի մեջ»

Լեռնաշխարհին պատշաճում է

«Մի հարթեք գիմով, դրանում կա գիշատչություն ու խիստ ինքնաբերություն՝ այն մարդն է պատվիրված և ամենալավ պահպանության, անիրավության ու վիճաբանությունների, որի պատճառով տպաքանչություններ են տեղի ունենում»։

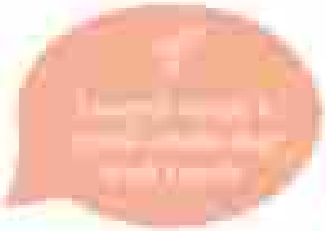
Ծորին ազգի խիստ պահպանություններ է պահիս հարցերդրությանը

«Ով կու միրէ կուժ ու կըթխալ,
Դատարկ ու որդիքն չէգուց մուրայ,
Ինց հարցենայ, երթայ՝ շընայ՝
Անձամբն ի մէջ մեղաց մընայ»։

Հոգեպատկան մի առակում նորը հունդով ցույց է պահում հարցերդրի ոմնպատրաստությունը

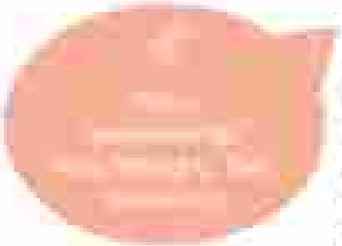
«Մուկն շնկնում է գիմու կաթսան ու օգնություն կանչում։ Գալիս է կատուն, հարցնում՝ ինչ կա, մուկ պիտեր։ Մուկն ասում է՝ ինձ էատեղից հանիր, կեր։ Կատուն թաթը պզում, կաթսից հանում է մկանը։ Մուկն իրեն թոթափում է գիմուց, փախչում, մտնում է ծակը։ Կատուն թե՝ մուկ պիտեր, քաս մեր պայմանը։ Մուկը ծակից պատասխանում է՝ խնամ էի, մի բան ասացի, դու էլ հարիսատչիր»։

14. Խաղողի և գինու առասպառություններ



Տալքեր ժողովուրդներ ունեցել են խաղողին և գինուն առնչվող առասպառություններ: Եգիպտոսը ամենից շատ պաշտվող բույսերից է: Դա թերևս պայմանավորված է բույսի կենսառակությամբ և մագլցելու հատկությամբ: Խաղողի հյութը և գինին ընկալվել են որպես մաքրող ազդու: Գիտակցելով իր անբավարության կապը բնության հետ՝ մարդը թերևս այս բույսի միջոցով է տեսել ոգեղի առասպառներ տանող ճանապարհը», որպես նրանց հետ «հաղորդակցվելու» հնարավորություն և իր ձեռքում ձգտել է միավորվել բնության և մարդկային բնությունների ազդումը՝ տիեզերքի կենսական փոշերին մասնակից դառնալու համար: Ուստի խաղողը՝ որպես արտաքին բույս, կենտրոնական դեր ուներ հատկապես արևադարձ հասարակություններում՝ դիտարկվելով որպես «արեգակնային բույս», որպես յուրն տղնկացող խորհրդանիշների՝ թզուկների «ձնաբարտանոցը»:

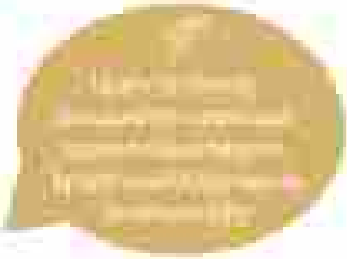
Գինու պաշտամունքն ունեցել է բազմաբովանդակ դրսևորումներ: Հին Հունաստանում այն առնչվում էր Ձեւս-Փրկչի և Դիոնիսոսի, Հռոմում՝ Յուպիտերի և Բաքոսի, խեթերի հասնող՝ թեղեա Արևի աստվածության, Հայաստանում՝ Աստղ Վահագնի և Ծիր աստծո, Ինդիկների մոտ՝ Վիշնուի հետ:



Հեթանոսական Հայաստանում հյուրընկալության և այցելության աստվածությունը **Վահագնն** էր, որի գործառույթը համապատասխանում է հունական Դիոնիսոսին, և որի սովը եղել էր Նմանորի առաջին որը (**Նկար 74**):

Նկար 24. Միասեռ սեղմուկի զարդ ստանալու եղանակները
1) Կավով (Ք.ա. 15-ից սկսած). Ուղղվի դանդաղաշարժ
2) Ապակով (Ք.ա. 7-6 դդ.). Ուղղվի արդյունաբերական մեթոդ
3) Ապակով (1-ին դ.). Ինքնաշեն

15. Արևի կեցության ուղեն պլանետային. հղեյալական տարածք-ալբիոն



«Ամանության հեղուկ» տվյալ հկնագ ծառ» տնկեք, առնեցնեք. պահպանը դեռևս հնագույն ժամանակաշրջանից ունին սրբազնացած գործունեության իմաստ. Այդու հիմնադրումը թագավորի արքայական պարտականություններից էր:

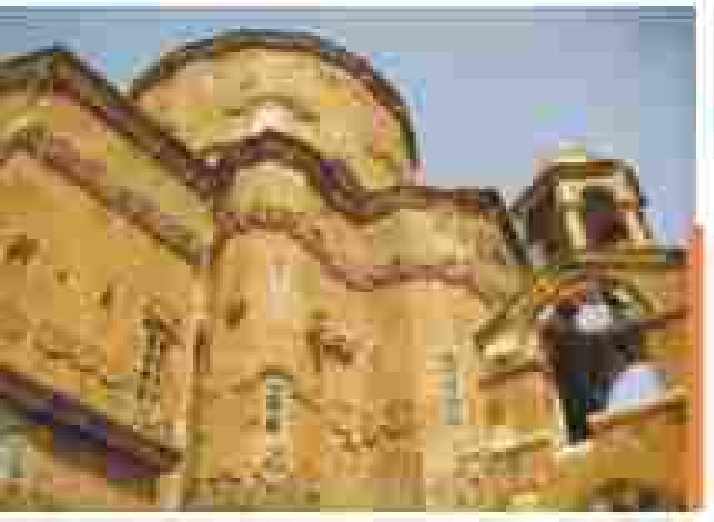
Փակատոս Բազանդ արտումիը, խոսքով հասցով արքայի հիմնած աեսատի մասին, այն ուղղակի անվանում է «առանց ձայրիս» շշուկով նրա արքայան բնույթը:

Կարող ենք ասել, որ արքայի հիմնած այդին յուրահատուկ քաղաքական ուշերմ էր. հրապիր, որին պետք է բոլորը հետևեին: Պատահական չէ, որ երկրի խնդրով ու ապահով վիճակը պատմերվում էր որպես միմիայն տեղի: Արիստոտելես «աստիվերջին այդու խորհրդանշային լեզվով է պատկերում այն միայն երկրի բարեկեցիկ վիճակը ազ նաև ողբերգական կատարումը. «Ի յայ ծնցն տրամիտքեան ի կոյս այգնայ և ոչ բարեկենդանին, ան կրեցոյս հնձանն»: Իսկ բարեկենդին հայաշխարհը պատմիչը ներկայացնում է որպես Բազրատունի արքաների առջև փռված պեղեցիկ այգի:

Աղթամարի տուրք հոգ տաճարի ոսկեզարդը Աբբայի՝ որպես բարի պլպետական և երկրի՝ որպես այդու ընկալմամբ իր բանդագրծ առտահայտությունն է գտել Աղթամարի տուրք հայ տաճարի ոսկեպատկերի գոտում: Այստեղ մենք տեսնում ենք իրենց գործն ու կենդանությունը, որոնց իր կենտրոնական դերն ունի ալեծեալ ագրան: Սա եզակի պատկեր է. ոսկեկենդեով հանդաքեռնված խաղողի կամարանն ոսկերից բաղկացած այգի, որի տրիստոպետները՝ այդու պահպանողները, խնամքը, բեր-

քամահրանքի, բնության վայրագության, խաղողի ճգնանքի, գինու ծիսական իմաստների ամփոփված են այնտեղ։ Վաստակավոր նկարչուհի Գայանե Մրմրյանի արքայի հրամանով պատկերված են ոչ միայն այգեգործական աշխատանքը, այլև թերևս առավել խիզախական աշխատանքը, թագավորությունը՝ փարթամ այգու տեսակով։ Ապին տպավորիչ է ոսկեզօծներով, թռչուններով, կենդանիներով, սակայն գլխավոր կերպարը արքան է։ Ներքևում միայն մի կատեգ է պատկերված, և դա ենթադրելի է, որտեղ առանում են կենսաց հնդուկը։ Կարևոր տեղ է զբաղեցնում նաև այգու պաշտպանության թռնիան պուրը, որը փորձում է ճնշել սպին, և պահակները, ոմքեր պարբերում են նրա դեմ։ Հորինվածքի կենտրոնական առանցքը բերքի հավաքման և գինու քամման տեսարանն է։ Գայանե արքան իր նկարում մերձավորների հետ՝ որթատունկի գոտու մեջ։ Արքան նստել է ոչ թե գահավորակին, այլ քարի վրա՝ որթի և նռնենու տակ։ Նրա մերձավորներն էլ նինչն են ճաշակում արքայական այգու պտուղները։ Արքան աջ ձեռքով բռնել է նոր գինով լեցուն բաժակը, իսկ ձախով խաղող է պոկում **(Նկարներ 75-77)**։

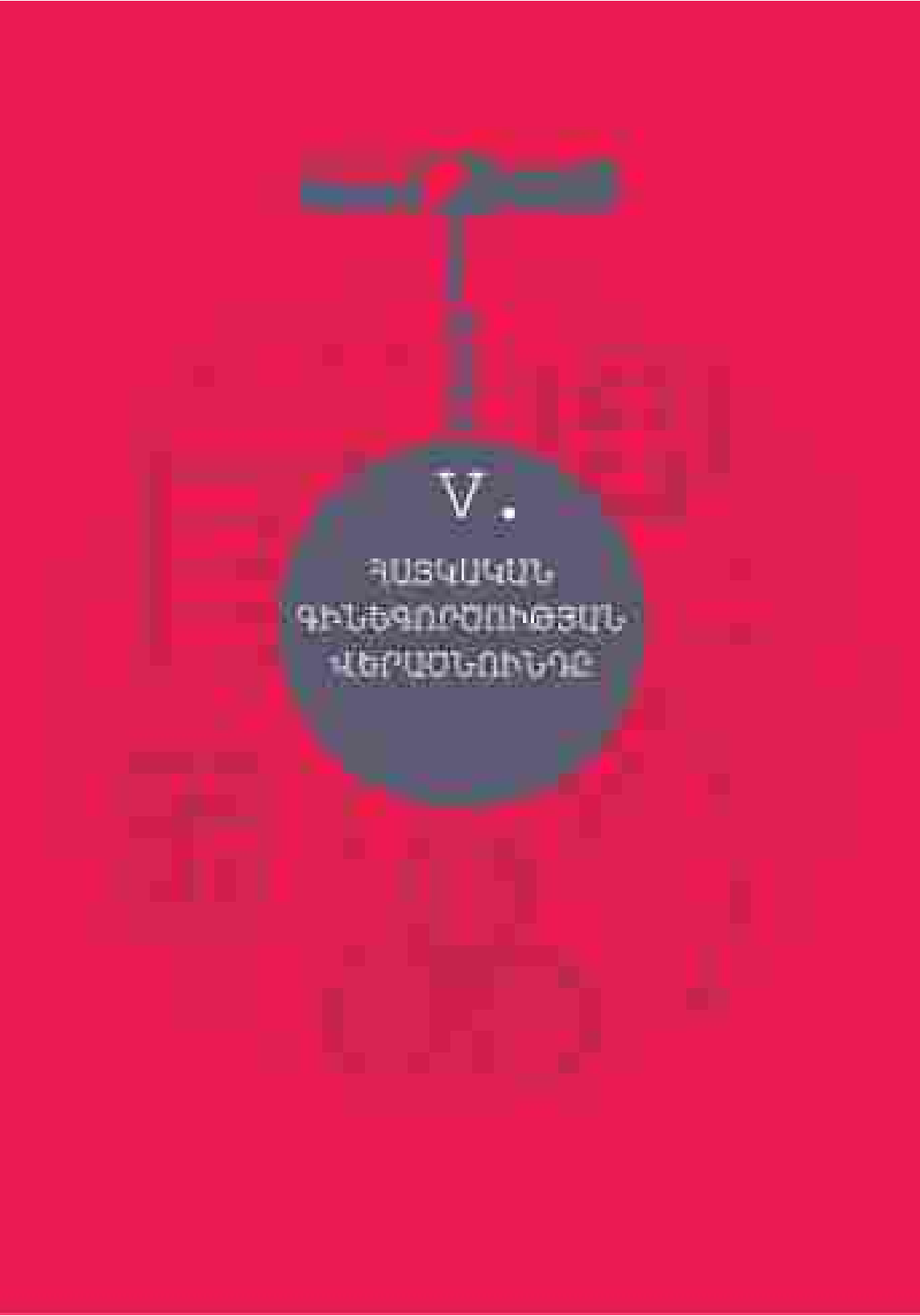
Արքայական այգու նկարները



Նկար 75.
Արքայական այգու նկարներից մեկը (Ա հատված)

Նկար 70. Ուսային կիսաքանդակ բազմոցաձև գահի մասին։ Նեբամունի և նրա կնոջ գերեզմանից (XVIII դ.)

Նկար 71. Մեսոամերիկյան գնդակի պարտիայի տեսարան։ Նեբամունի և նրա կնոջ գերեզմանից (Մեքսիկա)



V.

ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԳՐԱՆՑԱՍԻՐՈՒԹՅԱՆ ՎԵՐԱԾՆՈՒՆԴԸ

16. Խաղողագործությունը և խաղողի հումքով ալկոհոլային խմիչքների արտադրությունը 19-րդ դարում

Ինչպես մեր տնտեսագիտության հետազոտությունների ամենատարբեր ասպեկտներին, ցավով պետք է արձանագրենք, որ կոշտնելով պատմականությունը և հարկադրականներով պոռնկելով ոչ քրիստոնյա ազգերի հպատակության տակ՝ մենք գրեթե կորցրինք նաև խաղողագործնեղրծական հնադրյունները ու գիմնիմության մշակույթը։ Այս վիճակը փոխվեց 19-րդ դ. սկզբներին՝ Արևելյան Հայաստանի Ռուսական կայսրության տիրապետության տակ անցնելով։

Վազի մշակությունը մինչև 19-րդ դ. վերջերը չէր առանձնահատուկ տնտեսական արկածն վիճակի. հատկապես գինեգործության դեպքերում և քաղքերների աղալատակոտրումների ու կրոնական պատճառների պատճառով հնադրյունության զարգացմանը խանգարող կարևորագույն խնդիրներից էր բերքի, գինու և օղու իրացումը, քանի որ առաջարկի և պահանջարկի անհամամասնությունն ակնհայտ էր. և նկատելի չափան ի զորս չէր ապահով դրանք։ Նույն պատճառով տուժում էր նաև որակը, քանի որ կիսար մրցակցություն։

Ըստ որոշ աղբյուրների՝ 1827 թ. Հայաստանի ներկայիս տարածքում խաղողի այգիները կազմել են մոտ 4900 հա՝ գերակշիռ մասը Երևանի գավառում։ Այս այգիների միջին բերքատվությունը եղել է թանկագնին ցածր՝ 3.0-3.5 տ/հա։ Հայտնի է նաև, որ այգեմերքի մեծ մասը (մոտ 85%-ը) ոռնգել է մինչև 1 հա մակերես։ Կարելի է եզրակացնել, որ այս ժամանակահատվածում խաղողագործությունը եղել է գյուղատնտեսության չզարգացած, գրեթե անշահավետ ճյուղերից մեկը։

19-րդ դ. վերջերից խաղողագործության և խաղողի հումքով ալկոհոլային ըմպելիքների արտադրության Հայաստանում նշանակալի տեմպերով զարգացում են՝ առանձնացվելով թիֆլիս մոդելի ստրպագիծ և ձևավորվելով խաղողագինեգործական նոր միավոր տարածաշրջանում: Հետաքրքրական է, որ 1877 թ. Նեթսես Թաիրյանը հիմնում է գինու հակալական գործարան, իսկ հետագայում՝ 1887 թ., Երևանի բերդի տարածքում նաև բրենդիի արտադրություն: 1899 թ. Ն. Թաիրյանը գինու և բրենդիի արտադրությունը վաճառում է Ն. Շուստովին: «Ն. Շուստով և որդիներ» ևագնեկնությունը շարունակում է զարգացնել արտադրությունը՝ ներդնելով միջազգային տեխնոլոգիաներ, բաղադրատոմսեր և հնարքներ: 20 րդ. սկզբներին Երևանի կոնյակի գործարանը դարձավ Ռուսական Կայսրության խոշորագույն արտադրությունների մեկը՝ 1 մլն 300 հազ. ռուբլի ևկամուտաբերությամբ, որը Շուստովների կոնյակի գործարանների ևկամտաբերության մոտ 50%-ն էր (**Նկարներ 78-80**)

Նկար 78.
Տնօրեն Ռաֆայել Իշխան թոռնի պատմական ժամանակ

Տնօրեն և հոսանքի գլխավոր մասնագետի ևկամտի հաշվետու կատարում

Նկար 79. «Ռուսական փայտանյութ» ընկերության երեսաներկման արտադրամասի տեսքը

Նկար 80. «Ռուսական փայտանյութ» ընկերության ներկայիս տեսքը հյուսիսային կողմից

Խաղողագործության և գինեգործության զարգացման հանգեցրել նշանակություն ունեցավ Թիֆլիս-Երևան երկաթուղու շահագործումը, որը հնարավորություն տվեց արտահանել արտադրին շուկաներ։ Դրա վկայությունն է, որ եթե 1900 թ. դրանով ընդամենը 50 կոպ., իսկ 1913 թ.՝ հասել է 1,40 ռուբլու, քանի որ խաղողի ազատանգամյալ տասնյակ չորսարդ հեռագիրը մեծանում էր։ 1913 թ. մեկ դեղատուփ խաղողի սյուրոց միջինը սահմանվում էր 300–400 ռուբլի եկամուտ, իսկ գինու և օղու վերաբերյալ այն գրեթե կրկնապատկվում էր։

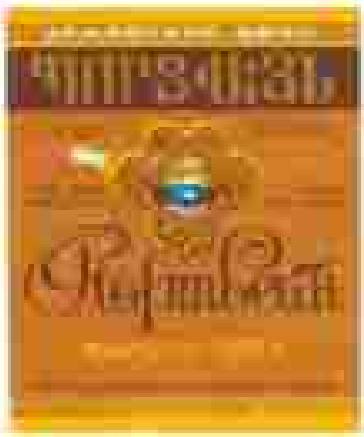
17. Հայաստանի խաղողագործության և գինեգործության վերածնումը 20-րդ դարում

19-րդ դ. վերջերին և 1910-ական թթ. սկզբին Հայաստանում խաղողի այգիները կազմել են 9000-9500 հա։ Այդուհանդերձ, առաջին համաշխարհային պատերազմի և քաղաքացիական կռիվների տարիներին խաղողի այգիները կրկին կտրուկ նվազել են։ 1919 թ. Հայաստանում մշակվում էր միայն 5000 հա խաղողի այգի։

Հայաստանի խաղողագործության [ստացին վերածնունդ] թերևս խորհրդային կարգերի հաստատումից հետո էր (1920-ականներ)։ Նոր իշխանները նոր այգիներ, և ընդլայնվեց խաղողի հումքով այլ[illegible] ըմպելիքների արտադրությունը։ Ինչ չեչնալ նշանավորվեց նաև գինական առաջընթացով։ Խաղողի սորտերի ուսումնասիրմանը, մեծ[illegible] գիտական հիմքերի և բերքատու նոր սորտերի

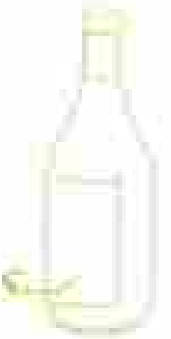
ու հիպրիդների ստացմանն ուղղված բազմաթիվ նախամեծամասնություններով։ Օրինակ՝ 1931 թ. հայ գիտնականները բացահայտեցին արտիֆեն նոր խմորասունկ, որը կոչեցին Saccharomyces Armeniacus։ Վերջինիս բացառիկությունը այն էր, որ ժառանգել էր իսպանական խմորիս գինիների արտադրության համար նախատեսված խմորասնկերին բնորոշ հատկանիշները։

1940-1985 թթ. գինու արտադրության ծավալները 9 անգամ աճեցան։ Զարգացած սպրեց նաև փրփրուն գինիների արտադրությունը. 1960-1986 թթ. այն ավելացավ մոտ 10 անգամ։ Հպարտությամբ կարելի է արձանագրել, որ 1980 ական թթ. սկզբին Հայաստանում արտադրվում էր ամբողջ Խորհրդային Միության բրենդի մոտավորապես 25%-ը, իսկ գինու՝ 3%-ը։ Սակայն, քանի որ ԽՍՀՄ-ում գործում էր տնտեսության պլանային կառավարումը, Հայաստանը ընկալվում էր որպես բրենդի արտադրող երկիր։ Ինչպես ոգեկան՝ Հայաստանում արտադրվել են բազմաթիվ և բազմատեսակ գինիներ՝ հիմնականում բնորոշված և աղանդերային, օրինակ՝ պորտվեյն, մադերա, խերես և այլն (**նկարներ 61-63**)։



Նկար 61. Գինու պիտակ 1

Նկար 62. Գինու պիտակ 2



Նկար 82.
Գինու պիտակ 3

1978 թ. Հայաստանում խաղողի այգետարածքները մոտ 37 հազ. հա էին։ 1980-ական թթ. վերջում և 1990-ական թթ. սկզբում ագիտատեխնիկական և պատերազմական մի շարք իրադարձությունների պատճառով հայկական խաղողագործությանը գինեգործությունը մոտից անկում ապրեցին։ Որպես լուծ ընտրեց ալկոհոլային խմիչքների պատասխանատվությունը և սպառումը սահմանափակող 1985-1987 թթ. օրենքը՝ պոտյոմկինի կողմից, որի հետևանքով գինու արտադրությունը մոտ 50 տոկոսով նվազեց, թամղվեցին խաղողի յուզնային այգիներ։ Այս միտումը չարունակվեց նաև Հայաստանի անկախացումից հետո։ 1990 ական թթ. գինեգործությունը կոմերցիոն արտադրական ճյուղավորից գրեթե ոչնչացավ կատարյալ տնտեսատրոհմանդ։

2000-ական թթ. դրության համեմատաբար սկսվեց հոդիտեղային ժամանակահատվածում տեղի ունեցած և արտադրական հնարավորությունները վերականգնել գինու և բրենդիի մի շարք գործարանները վերսկսեցին ինտենսիվությունը։ Իհարկե այդուն որպես ժամանակ կտրվածքային ներ։ Հիմնվեցին նաև նոր

Որոշ ոլորտներ 2005 տարածքով հետ

արտադրություններ: ԵՒս ամենին զգալի չափով նկատելից նաև 2005 թ. ոլոր-վիճակագրական արտադրանքից հետո: Ոռ-տատանի կողմից Վրաստանի նկատմամբ ընդունված սահմանը: Հիմնական նաև նոր արտադրություններ: Նկարներ 84-ում և 85-ում ամփոփված են կոնկրետ ժամանակա-հատվածներում գինու արտադրական ծա-վալների, խաղողի ագծատարածքների և բերքատվության դինամիկան:

Նկար 84. Գինու տարեկան արտադրության ծավալները 1977-2019 թթ

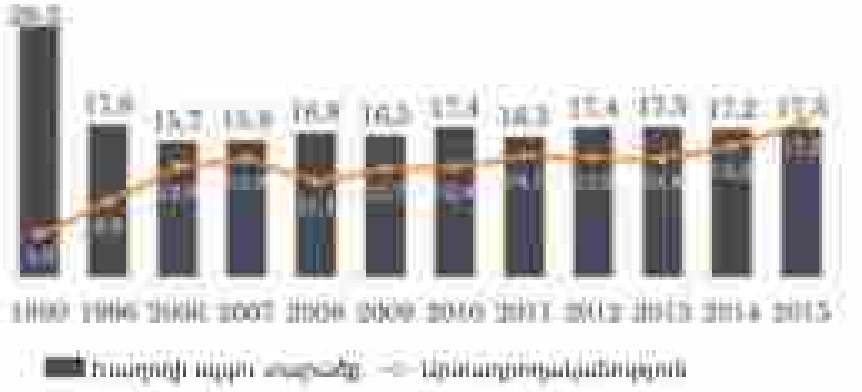
Որոշ նկատում

2006-2010 թթ. չնայած հա-այնատեղային ֆինանսական ճգնաժամին, Հայաստանի խաղողագործական ոլորտում կատարվեցին հսկայական ներ-դրումներ: Սրա ժամանակահատվածը կարելի է կոչել հայկական խաղողագործության և

գինեգործության *նոր էջի* մեջ։ Հիմնվելով միջազգային լավագույն չափանիշների համապատասխանող մի շարք պահանջների և ստանդարտների վրա՝ մենք ներկայացրինք նոր նշանառիթ սահմանում, 2019-ական թթ. հիմնվելով մեծ թվով նոր տեղերի՝ և՛ տեղական, և՛ միջազգային խաղողի տեսակների հաղորդակցությունը զգալիորեն աճեցին։

Վերոնշյալով հանդերձ, պետք է ընդունենք, որ Հայաստանը մեծ հնարավորություններ ունի խաղողի արտադրանքների ավելացնելու, քանի որ ԻՀՇՀՄ տարբերակի հետ համեմատած խաղողի պահեստները 50%-ով պակաս է։

Հարկ է նշել նաև տեղական և արտասահմանյան մի շարք ընկերությունների կողմից խաղողագործության և գինեգործության ոլորտի զարգացմանը ուղղված ազդակների ձեռքբերումները։ Նրանք խոշորամասշտաբ ներդրումներ, տեխնոլոգիական նորարարություններ, ֆինանսական աջակցություն, բիզնես ուղղորդման և ապրանքի շնորհիվ ոլորտը զգալիորեն զարգացրել ու շարունակում է զարգացնել (**Նկար 85**)։



Նկար 85. Խաղողի տնտեսությունների և արտադրության դինամիկան 1990-2015թթ.

VI.

ԺԱՄԱՆԱԿԱԿԻՑ ՊԱՏԵՐԱԶՄԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆ

Արդեն խոսվել է այն մասին, որ գինեգործությունը հազարամյակների պատմություն ունի: Սակայն, այն գինիները, որոնք խմում ենք մեր նախնադարյանը, համահոտային, ոճային և որակային առումով տարբերվել են ապրի գինեգործական տեխնոլոգիաներով պատրաստված գինիներից: Այդ գինիները նոյել են իրենց ժամանակների պահանջներին և հնարավորություններին համապատասխան: Ժամանակի ընթացքում սպառողները դարձել են ավելի բծախնդիր, փոխվել են նրանց ճաշակի, պահանջմունքները, ինչն էլ ստիպում է ժամանակակից արտադրողներին շարունակաբար կատարելագործելու գինու պատրաստման տեխնոլոգիաները՝ ապահովելու անհրաժեշտ որակ և ձևավորելու գինուն հետևյալ որակական ցուցիչները

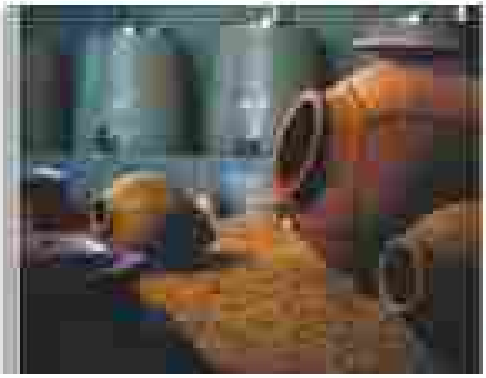
Նկար 86
Գինու տանկեր

Հայաստանի Հանրապետությունում գինեգործությունը մեծ ծաղկման է հասել, և վերջին տարիների ընթացքում հիմնվել են ժամանակակից չափանիշներին համապատասխանող գինեգործական խոշոր ձեռնարկություններ, որոնց մեծ մասը փոքր և միջին չափերի է

Նկար 87. Պինոտահարման
նրբաշարժ ուղղում

Գինեգործությունը պատմական ամենահին զբաղմունքներից է, որի մեջ բավականին մեծ են ստեղծագործական, էմոցիոնալ, փիլիսոփայական, հոգևոր բաղադրիչները: Ինչպես ժամանակակից գինեգործության մի շարք առանձնահատկություններին՝ վերջինիս տարիներին միջազգային ասպարեզում շոկանման աճի ու այնքան է մեծացել սպառողական գինեգործական տեխնոլոգիական մոտեցումներով պատրաստված գինիների պահանջարկը, օրինակ՝ սպասես կոչված գինիների (Natural Wine) կամ նարնջագույն (Orange Wine) գինիները:

Քանի որ ավանդական գինեգործական մեթոդները ունեն մի շարք թերություններ, ուստի ժամանակների զգալի մասը ներառել է ժամանակակից և ավանդական գինեգործական տեխնոլոգիական ձեռքբերները և գործընթացները՝ ստեղծելով հետաքրքիր համադրություն ավանդականի ու ժամանակակիցի միջև: Օրինակ՝ այսօր շատերը Հայաստանում օգտագործում են և՝



Նկար 88, 89 Գինեգործական
ավանդական տարաներ և թուղթ

նորագույն չժանգոտվող պողպատից պատրաստված պահեստամասեր, և՛ կավե կալապներ, և բեռնման տակդիրներ: Ունակ են տեխնոլոգիական գծի հագեցած գործարանների, բայց միևնույն ժամանակ խոտաձիով են նորագույն ջերմային կրթերի և հավելումների կիրառումից:

Ընդհանրացնելով կարող ենք ասել, որ ժամանակակից գինեգործությունը բազմատարր է, ներառում է բազմաթիվ ոլորտներ և ավանդական տեխնոլոգիաներ, ունի բազմաթիվ ոճեր ու միտումներ և ամենամարդկայինը չունի խարխուստիպեր ու տեխնամատիտող շրջանակներ:

18. Գինիների հիմնական տեսակները ու ոճերը

Գինիները բնութագրելու և գինիների աշխարհը մի փոքր ավելի հասկանալի և համակարգված դարձնելու նպատակով դրանք դասակարգվում են: Գինեգործական շրջաններում և մի կրոգտագիներում մշակվող խաղողի մեծ տեսականուց՝ գեղաջանկական հնարքների և գինեգործության տարբեր մեթոդների կիրառման շնորհիվ, հնարավոր է դառնում գնահատել տեղայնության գինիներ ստանալ: Այդ պատճառով շուրջ քանի՞սը երկիր ունի դասակարգման իր համակարգը՝ հիմնված տերուարային առանձնահատկությունների, աշխարհագրական ձևավորումների, որոնցի և գինեգործական ավանդույթների վրա, որը սահմանվում է կոնկրետ երկրի օրենսդրությամբ: Ընդհամենը նշենք, գոյություն ունի գինիների դասակարգման ընդհանուր ալգորիթմի նշանակ՝ ըստ հետևյալ հիմնական հատկանիշների.

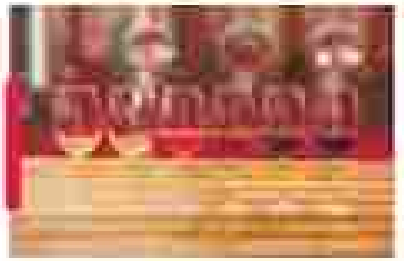
- հոսքի տեսակ,
- անհրաժեշտ գազի պատնեշային,
- գոլի,
- պրակ և պահպանման ժամկետ,
- ապիրոգեն և շաքարի պարունակություն

Ըստ հոսքի տեսակի՝ գինիները պայմանականորեն բաժանվում են երկու խմբի՝ պղտորեցված/պղտորացնելու և խաղողից պատրաստված գինիներ: Սակայն, քանի խաղողագործության և գինեգործության միջազգային կազմակերպության (OIV)[1], որին 2016 թվականից անդամակցել է նաև Հայաստանը, «գինի» կարող է կոչվել միայն խաղողից՝ հանձնաժողովի տեխնոլոգիաներով պատրաստված ալկոհոլային ըմպելիքը:

Խաղողի գինիները լինում են **միատար, բազմատար և կուպաժային:** Միատար գինիների դեպքում, քան սենսորային, թույլատրվում է 10-15% այլ տարի խաղողի գինեմթերի հավելում: Կուպաժային են կոչված այն գինիները, որոնք ստացվում են ոչ միայն տարբեր տարիներից կամ տարբեր տարրերին պատրաստված գինեմթերի միախառնումից, այլ նաև տարբեր գինեմթերի և կոլեկտային բաղադրիչների միախառնումից

> Գինեգործության համար հարմար խաղողի տեսակները կոչվում են գինեգործական տեսակներ:

[1] Միջազգային գինեգործության կազմակերպություն



Ըստ գործի գինիներ ընտրում են *ապիտակ, վարդագույն, նարնջագույն, կարմիր* և այլն

Նկար 99. Գինիներ տարատեսակներ

Ապիտակ են կոչվում այն գինիները, որոնք պատրաստվում են սպիտակ խաղողի տարատեսակներից «սպիտակի տեխնոլոգիայով»։ Սրանք սովորաբար լինում են բաց կանաչածղոտագույնից (երիտասարդ չոր գինիներ) մինչև մուգ ոսկագույն (հնացված կամ թեղեցված գինիներ)։ Վարդագույն են կոչվում այն գինիները, որոնք պատրաստվում են կարմիր խաղողի տարատեսակներից «սպիտակի տեխնոլոգիայով»։ Եւրոպական գինիներն ունեն յուզիչ երանգներ։ Կարմիր են կոչվում այն գինիները, որոնք պատրաստվում են կարմիր խաղողի տարատեսակներից «կարմիրի տեխնոլոգիայով»։ Նարնջագույն են կոչվում այն գինիները, որոնք պատրաստվում են սպիտակ խաղողի տարատեսակներից «կարմիրի տեխնոլոգիայով»։

Ըստ որակի և պահպանման տևողության գինիները բաժանվում են 3 հիմնական խմբերի՝ *սեղանի, ճաշակված և կոլեկցիոն*։ *Սեղանի* են կոչվում այն գինիները, որոնք ստացվում են թարմ կամ փխրի ժամանակ կամ ցրվ խմորման ազդեցության առաջ սպիտակի ավելացման։ Սեղանի գինիները շշալցվում են համապատասխան տեխնոլոգիական պրոցեսները անցնելուց հետո՝ սովորաբար մեկ տարվա ընթացքում։

[1] Ըստ շաքարների՝ գինիները լինում են անշաքար, կիսաչոր, չոր, կիսաքաղցր, քաղցր, կիսաանուշ, անուշ։
[2] Ըստ ածխաթթվի՝ գինիները լինում են անթափ, թափանցիկ, թեթև թափանցիկ, թափանցիկ։

Հնեցվածություն չունեցող սպիտակ գինիները, որոնք առանձին ֆրանսիական շրջանների անուններ են կրում, ունեն թարմ, մրգային համ և բուրմունք, որը պահպանվում է մինչև 2 տարի։ Դրանք պատրաստվում են հիմնականում Շարդոնե, Ռիսլինգ, Սովինիոն բլան, Սեմիյոն, Ալիգոտե, Մուսկատ, Ռկացիտելի, Ռուլանդական կանաչ, Ալբանական, Ռկացիտելի Կախեթինսկի, Ցոլիկաուրի, Ռկացիտելի Գուրջաանի, Ռկացիտելի Ռաչինսկի, Ռկացիտելի Ռաչուլ

- ամառային 14-20 ծավ. % սպիրտ, >15 գ/դմ³ շաքար\
- թռնդյ 17-20 ծավ. % սպիրտ, 30-120 գ/դմ³ շաքար.
- կիսաարտնդյային 14-15 ծավ. % սպիրտ, 50-120 գ/դմ³ շաքար.
- արտնդյային 15-17 ծավ. % սպիրտ, 140-200 գ/դմ³ շաքար.
- լիկյորային 12-16 ծավ. % սպիրտ, 210-300 գ/դմ³ շաքար.

Չոր են կոչվում այն գինիները, որոնց պատրաստման ժամանակ օգտագործում են խաղողի գինեկոչ խմորված հյութ, որտեղ շաքարները, օշարակները, թորածը, բուրավետացնող նյութերն ու այլ հավելումները

Խաղող են կոչում այն գինիները, որոնք ստացվել են նրկրորդային խմորման արդյունքում և պարունակում են մեծ քանակությամբ ածխաթթու գազ. Խաղող գինիները իենց հերթին բաժանվում են՝ շշային (խաչեծոցային) եղանակով պատրաստված, ամիաձանային և հոսքային գինիների: Այս գինիները սովորաբար պարունակում են 10.5-12.5 ծավ.% սպիրտ. Իսկ լավ շաքարի պարունակության վրա են

- Extra Brut-0-3%,
- Brut 0.3-1.5%,
- չոր-1-2.5%,
- կիսաչոր-4-4.5%,
- կիսաքաղցր-6-6.5%,
- քաղցր-8-8.5%

Կան նաև գաստրոնոմիական գինիներ, որոնք սովորական գինիներ են՝ արտեռատկանոցներն ստացիքած ամիսաթաղ գաղտնի: Այսանց համարվում են խաղող գինիների այլ ֆիզոտաճքային և էժան տարբերակ:

Ոճային առումով գինիները կարող են լինել շատ տարբեր: Միևնույն խաղողի տարատեսակից միևնույն տարածաշրջանում պատրաստված նույն տեսակի գինիները կարող են տարբերվել միմյանցից ոճային առանձնահատկություններով. օրինակ՝ Արտաձորանի վարդի Կանգուն խաղողի տրտիճ պատրաստված գինիները կարող են լինել և՛ շատ թեթև, հեշտ խմելու, հարուստ բուքետով փնջով, և՛ բավականին մարմնեղ, տանկատային բուքետով: Գինու ոճը հաճախ բնորոշում է գինեգործի նպատակ, և դրան համաձայն նախատեսվում են համապատասխան տեխնոլոգիական գործընթացները:

Շատ հաճախ գինու որակը շփոթում են գինու ոճի և տեսակի հետ: Գինու որակը ամենատարր հատկանիշներից մեկն է: Յուրաքանչյուր ոճի և տեսակի գինու համար որակի գնահատման չափանիշները տարբեր են: Օրինակ՝ սեղանի գինիների դեպքում օքսիդացվածությունը՝ իր համապատասխան ազդեցությամբ, համարվում է թերություն և գնահատվում է որպես գինու արատ, իսկ խեցեղենային տիպի կամ Ծովյա գինիների համար այն համարվում է նորմալ և ընդունելի: Բացի այդ, գինին կարող է լինել որակական տերություններով, սխալներով, բայց միևնույն ժամանակ՝ հետաքրքիր: Հաճախ, տարածված հարցերից մեկը, թե որն է լավագույն գինին, իրականում չունի միանշանակ պատասխան: Դա մի ամբողջ կյանք. «Լավը է այն գինին, որը դուր է գալիս ինձ»:

Ահրան էլ «գինու որակ» հասկացությունը անորոշ լինի, ամեն ամենայնիվ կան տասնամյակների ընթացքում աշխատված մի շարք նորմատիվ փաստաթղթեր, որոնց միջոցով հնարավոր են դասակարգ

պիտու որակի ապահովումը և վերահսկումը: Այսօր Հայաստանի Հանրապետությունում գոյն կիրառություն ունեն ՀՀ ազգային ստանդարտները (ՀՍՏ), միջազգային ստանդարտները (ISO), եվրոպական ստանդարտները (EN), միջպետական ստանդարտները (ГОСТ): Այս կազմակերպությունները հնարավորություն են տալիս վերահսկելու արտադրվող գինիների անվտանգության ցուցիչները, որակը, կիրառվող օժանդակ նյութերը և այլն: Որինակ՝ ГОСТ 32030-2013 ը սահմանում է թարմորակ գինուն ներկայացվող ընդհանուր տեխնիկական պահանջները, մթերման կանոնները, վերահսկման մեթոդները, տեղափոխման և պահպանման պայմանները և այլն, իսկ ГОСТ 31782-2012 ը՝ բարձրորակ հումքին հատկացվող, ներկայացվող համապատասխան պահանջները:

Հաշվի առնելով վերոնշյալը՝ կարող ենք եզրակացնել, որ գինու որակը հիմնականում պայմանավորված է գինեգործական գործընթացների ճիշտ կազմակերպմամբ, արդի տեխնոլոգիաների, միջոցների և հնարքների կիրառմամբ, համապատասխան օժանդակ նյութերի ու քիմիական նյութերի ներդրմամբ և յուրաքանչյուր գինեգործի ստեղծագործական ունակություններ: Բարձրորակ է համարվում այն գինին, որը համապատասխանում է սահմանված պահանջներին և օգտագործելուց գնահատական ժամանակ չի համապատասխանում վատնվածների հավանականությանը:

1.9. Գինեգործի տեխնոլոգիական աշխատանքատեղը

Գինու պատրաստման գործընթացը բավականին բարդ է և աշխատատար: Այն ներառում է բազմաթիվ փուլեր՝ տեխնոլոգիական գործընթացներ, որոնք կանխորոշում են ապագա գինու տեսակը, որակը: Յուրաքանչյուր երկրի օրենսդրությամբ

ստանձնելով նաև այն տեխնոլոգիական գործընթացները ու հավելանյութերի ցանկը, որոնք թույլատրվում է կիրառել գինու պատրաստման փուլերում։ Որինակ՝ Պորտաինիայում, կախված կոնկրետ տարածվա կիմայական պայմաններից և տարածաշրջաններից, գինում են տարբեր, նրա թույլատրվում է գինուն շաքարազրկի հավելյունը (շաքարոզիզացիա), իսկ Հայաստանում այս գործընթացն արգելված է։

Հանված տեսակից՝ գինիները պատրաստվում են տարբեր տեխնոլոգիական գործընթացներով։ Կոնկրետ տեխնոլոգիական գործընթացների ամբողջությունը՝ կոնկրետ հնրթականոթյանը, ձևավորում է համապատասխան գինու տեխնոլոգիան, օրինակ՝ «պիտակի տեխնոլոգիա», «կարմիրի տեխնոլոգիա»։

«*Սպիտակի տեխնոլոգիան*» առանձնանում է նրանով, որ խաղողի չանչաքաղատումից և քարտումից հետո կատարվում է մաղում, որից հետո վերջում են հանձապատասխան խմբաքանակի քաղցումները, տրարկվում պատվեցման և ապրտային խմորման։ Սպիտակ սպիտակին խմորման է ենթարկվում խնայողի քաղցուն։ Մեղանի սպիտակ գինիները պատրաստելու համար օգտագործվում են հիմնականում խաղողի այնպիսի սորտեր, որոնք ունեն պորտակիրքի մեծ պարունակություն, տեխնիկական հատկանշանների ընթացում լավ պահպանում են թթվայնությունը, ունեն բնորոշ բույր և համ։ Մեղանի սպիտակ գինիների բերքահավաքը կատարվում են նրբությամբ և բացառությամբ, յուրահատուկ նուրբ փնջով, կուպատրելիք և տարհատկանիշ վիճակ։ Դա պայմանավորված է նրանով, որ խաղողի վերամշակումը կատարվում է առավել նուրբ մեխանիկական ազդեցով, որը նվազագույնի է հասցնում պորտակիրքի շփումը օդկույքի պինդ մասերի հետ, քանի որ դրանք կարող են գինուն հաղորդել կոպտություն, տարհատկություն և կոշտանալի համներ։ Մեղանի սպիտակ գինիների համար շատ կարևոր է, թե ինչպես է արտադրամաս համում հումք հանդիսացող

խաղողը: Խաղողը պետք է ամբողջ գործընթացի ընթացքում հնարավորինս երկար ժամանակ պահպանվածությունը 4 ժամում) և փոքր տարաներով, որպեսզի բացառվի մեխանիկ խաղողի ոչնչացման անկումը:

«Սպիտակի տեխնոլոգիան» առանձնանում է նրանով, որ խաղողի չամրացված ցողունից և ցողունից հետո մոտ 12 ժամ է տևում[1]: Սպիտակին խմորման է ուղարկվում միայն Սպիտակին խմորումից հետո կատարվում է մամուլ, և գինեմթերքը առանձնացվում է ցեղային[2]:

Կարմիր գինիները պատրաստվում են խաղողի մեծաքանակ տրորումից: Կարմիր գինի ստանալի հարուստ է խաղողի բոլոր նյութերով և գունանյութերով: Հանձնաժողովի վերջին փուլում խաղողի պատրաստված ամբողջական մնում են բերում տվյալ տեսակին բնորոշ բուրավետ և ֆենոլային նյութեր: Խաղողի վերամշակման ընթացքում կախված տեխնոլոգիական հնարներից, խաղողի արժեքավոր նյութերի մեծ մասը անցնում է գինեմթերքի մեջ: Խաղողի տորթերի գերազանցող մասի ներկող նյութերը գտնվում են պտղի մաշկի բջիջների մեջ, իսկ պտղամիսը գրեթե ներկող նյութեր չի պարունակում: Քանի դեռ մաշկի բջիջները կենդանի են ու ֆաունացած չեն, ներկող նյութերը չեն լուծվում քաղցրի մեջ: Ջարդած խաղողի քաղցրն ներկված չի լինում կամ ներկված է լինում փոքր չափով, քանի որ խաղողը ցողունից և չամրացման անելիս ֆաունում է մաշկի բջիջների անոչյան մասը: Ներկող մաշկի ներկող նյութերը լուծվեն քաղցրի մեջ, անհրաժեշտ է մաշկը ենթարկել համապատասխան տեխնոլոգիական ազդեցության, քայքայել նրա բջիջները և անջատել ներկող նյութերը: Այդ

[1] Ավ. Հ. Բեգլարյան, Ա. Գրիգորյան, Գինեգործության տեխնոլոգիական հրահանգներ և գինեգործական նյութեր, Երևան, 2004, էջ 5:
[2] Նույն տեղում, էջ 6:

Նպատակով կարմիր գինի առանցքային համար քաղցրան խմորում են պոդի մաշկի հետ: Խմորման պրոցեսում քաղցրանում և մաշկի բջիջները, ներկող նյութերն անցնում են քաղցրի մեջ և ներկում

20. Գինու համեմատի հիմնական փուլերը և ընթացակարգը

Գինու համտեսը բավական բարդ և հատուկ մասնագիտական հմտություններ և փորձ պահանջող գործընթաց է, որը կիրառություն ունի գինեգործական աշխատանքում: Այն նաև կիրառվում է ինչպես մի շարք բիզնես և մասնագիտական տեխնոլոգիական որոշումների կայացնելիս (բերքահավաքի ժամկետ ընտրություն, խմորման ընթացքին հատուկ հսկողություն, կուպաժների կազմում, գինեգործության սարքավորումների աշխատանքների սխեմաների կազմում, պիտակի գեներացում, մրցակցային համեմատներ և այլն), այնպես էլ՝ որպես մասնագիտական հաճույքի կամ վայելքի հաճախ: Գինիների համտեսը օգտագործվում է նաև գիտական նպատակներով՝ հատուկ դրա համար նախատեսված համտեսի գիտական մեթոդների կիրառմամբ (Paired Comparison, Duo Trio, Triangle Test, 3-AFC, A-not-A test և այլն):

Թե՛ մասնագիտական, թե՛ սիրողական համտեսների իրականացման ժամանակ շատ կարևոր է մի շարք հիմնական կանոնների պահպանումը:

- *Ցանկալի է, որ համտեսի իրականացման սրահում լինի պարզաբար բաշխված բավականին երկարացած հորիզոնական մակերես:* Համտեսի ժամանակ չի կարելի խոսել կամ ծխել, քանի որ դրանով կարելի է խանգարել մյուս մասնակիցներին համտեսելու

ապրելով նրանց համահունչային ընկալումների վրա: Քնեպտումները և կաթիլները բարձրացնում են ոննեման երբ բոլոր մասնակիցները ախտանում են կոնեցիան նմուշի համառոտ և այլոն ունեն ձևավորված կարծիքներ: Համտեսից առաջ և համտեսի ընթացքում չի կարելի ծխել, ուտել, մատակ հագել կամ օգտագործել որևէ օծանելիք կամ բուրավետ կոսմետիկ միջոց:

Համտեսի նպատակներով և իրականացման կարգով սովորաբար է ճիշտ օգտագործելը պրոֆեսիոնալ համտեսների դեպքում որոշ մասնագետներ նախընտրում են օգտագործել ISO ստանդարտով նորաշինարարված հատուկ եզրայարհերով և արխալեծով բաժակը (**Նկար 91**), սակայն արդիականում այն այդքան էլ կիրառական չէ: Հիմնականում օգտագործվում են գինու համար նախատեսված ստանդարտ միջին չափի բաժակներ:

Դաս նույնիսկ բաժակներ, որոնք նախատեսված են կոնկրետ խաղողի տեսակից պատրաստված գինիների համտեսման համար: Դրանք խորհուրդ չի տրվում օգտագործել պրոֆեսիոնալ համտեսներին, սակայն միջտրական մակարդակում կարելի է: Ընտ կարևոր է, որ համտեսի բոլոր մասնակիցները ունենան միատեսակ բաժակներ, և դրանց մեջ գինու նմուշները լցվեն նույն քանակությամբ, օրինակ՝ 100 մլ: Հակառակ դեպքում

Նյութեր
ստանալու
միջոցները

Վառելանյութերի ընկալումները կլինեն սուբյեկտիվ, քանի որ, կախված բաժակի տեսակից և չափից, ինչպես նաև դրան մեջ լցված գինու կոնկրետ քանակից, գինու համաժուռային բնութագրիչները համապատասխան տարբեր կերպ են ընկալում:

- *Հումքային հումար չարը ստացված գինու նմանության հատկությանը:* Անհրաժեշտ է գինիները մատուցել խիստ հաջորդականությամբ՝ ամենաթեթևից ամենատարածներ, ամենատարածը ալկոհոլ ստացոնական ամենատարածը ալկոհոլային, անուշահիմ բարցր և աղանդերային: Ճշտելով, թե կոնկրետ ինչ գինիներ ալիսի մասնակցեն հանդեսին՝ կազմվում է դրանց հաջորդական մատուցման սխեման՝ ուղղորդվելով վերոնշյալ սկզբունքով: Օրինակ՝ սկզբից պետք է մատուցել փրփրուն գինիները, հետո՝ սպիտակ թեթև, ապա սպիտակ մարմնեղ գինիները, ապահետո՝ վարդագույն գինիները և վերջում՝ կարմիր գինիները: Եթե այս սկզբունքը չի պահպանվում, ապա հաճախորդների ընդհատումները շատ շատ շարքից դուրս են գալիս, և յուրաքանչյուր հաջորդ նմուշը նրանք ընկալում են պղտոր: Օրինակ՝ եթե կարմիր մարմնեղ գինուց հետո համտեսենք սպիտակ գինի, ապա ընդհատումները «կիսատ» և կրկնական սիրալ ընկալումներ գինու համապատասխան պատկերի վերաբերյալ: Ելնելով այնպիսի, որոշ փորձառու ճաշակագետներ ունակ են կատարելու խառը համտես՝ յուրաքանչյուր նմուշից հետո բերանը ջնդրեցնելով ջրով կամ հացով: Բացի սա էլ ունի իր սահմանները, և որոշակի թվով նմուշներից հետո ընդհատումները ժամանակավորապես «փլանում» են:

Համտեսի համար խորհուրդ տրվում է նմուշների քանակը ոչ պակաս հետևյալից. մանանեխիցների աճման հետ ուժեղանում է վերջինների դառնությունը։ Սկզբնական շրջանում այն ընդամենը 3-10 նմուշ, սակայն փորձառու և հետաքրքրասերները ունակ են մեկ անգամ ավելի քան 50 գինու նմուշ համտեսել և համապատասխան նկարագիր ու գնահատական տալ։

Համտեսի իրականացման փուլերի և ընթացակարգերի վերաբերյալ չկան հստակ ու համընդհանուր կարգավորումներ և հրահանգներ։ Համտեսը կարելի է իրականացնել և՛ նկարագրային, և՛ թվային գնահատման եղանակներով։ Նկարագրային մեթոդի դեպքում շատ կարևոր է՝ մասնագետները ունենան մանրամասնական հարուստ բառապաշար և կարողանան հետևել նկարագրել իրենց զգացած հատկանիշների ընտրությունը։ Թվային գնահատման դեպքում հատկանիշին և որակական յուրաքանչյուր ընտրյալ գնահատվում է թվային սանդղակով։ Այս դեպքում շատ կարևոր է, որ մասնակիցները ունենան հարմարավետության գիտակից և հնարավոր։ Գնահատման սանդղակները կարող են լինել շատ տարբեր՝ կախված մասնակիցների հնարավոր տարիքից և համտեսի եղանակային խնդիրներից, օրինակ՝ 1-5, 1-10, 1-100 բալային համակարգերով։

Մինչև կոնկրետ նմուշի հատկանիշը գնահատի է որոշ նախնական տվյալներ իմանալ գինու մասին, օրինակ՝ գինու տեսակը, խողովի տարբերվել և այլն։ Դա հնարավորություն կտա գինին գնահատել համապատասխան չափորոշիչներով, օրինակ իմանալով, որ մուրճվող գինին բնական չֆիլտրած գինի է, ուշադրություն չենք դարձնի պղտորության կամ նստվածքի առկայության վրա։

Տարբեր ժամանակներում տարբեր հեղինակներ առաջարկել են գինու համտեսի տարբեր մոտեցումներ և ընթացակարգեր։ Այս պահը չկա մեկ ընդհանուր, որտեղ կողմից հավանության արժանացած համտեսի իրականացման ընթացակարգ։ Ձևավոր

Տաճոմի ժամանակ

դրան՝ համեմատաբար ցերեկային մասը հագեցնելով ինտենսիվ և տագնապ քող չան հետագ ձևավորված հանգստի փուլային ընթացքին: Պրոբլեմը նաև հաճախակի իրականացվում է առողջ նկարագրվող փոփոխով (**Նկարներ 92 ա, բ, գ, դ**)

Մոլորակ փոքրամեծությամբ է գինու տեսակների ընդհանուր ճանաչում: Գինին դիտարկվում է 30°- 45° անկյան տակ, սպիտակ ֆոնի վրա և պաշտոն լույսի ներքո: Գնահատվում են գինու մաքրությունը (այն չպետք է ինի պղտոր և ունենա նատվածք) և գույնը (տրվում է գույնի անվանումներ Նկարագիր և կոնկրետ սենսորի գինու համեմատականությունը): Գինու մածուցիկությունը և խաժակի պատճառին ձևավորվող «արցունքները» ոչինչ կան ասում գինու որակի մասին: Դրանք ստրկանի վիրսում են սպիրտի, նյութերների, բարձր ալկոհոլների, շաքարների «ոլորտության մասին»:

Նրբերանգ փոքրամեծությամբ են գինու բաղադրը: Հինգ գինու բաժնի պատրաստվում և նկարագրվում են գինու մեջ առկա բույրերի տեսականեղը, դրանց պատկանելիությունը այս կամ այն խմբին և ինտենսիվությունը: Այնուհետև բաժակը անհրաժեշտ է պտտել և գինին մի փոքր օդահարել, որպեսզի ցնդող բաղադրիչները անցնեն գինուց և բնկալվի գինին մեր քթի խոռոչում գտնվող ռեցեպտորների համար: Գինու բույրերի գնահատումն ու նկարագրությունը կրկնում ենք ևս մեկ

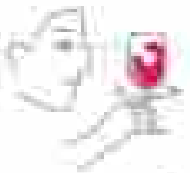
անգամ բաժանվել սրտանց ինտո։ Կարևոր է, որ գինին յոնանա կոլմնակի հոտեր, հիվանդոտգանեներ, արատներ և ածուխած յինի մրգային և ծաղկային հաճելի բոլորով՝ բնորոշ կոնկրետ խաղողի սորտին և տնտեսական պայմաններին։ Գինու բոլորերը նկատագրելիս պետք է հիշել, որ դրանք բաժանվում են երեք խմբի՝ առաջնային, երկրորդային և երրորդային։ Առաջնային բոլորերը գինուն անցնում են խաղողից և ունեն որոշակի սորտային առաձնահատկություններ (օրինակ՝ ծաղկային, մրգային բոլորեր)։

Հարկ է նշել, որ յուրաքանչյուր խաղողի սորտին կարելի է վերագրել մի քանի բնորոշող բոլորեր, օրինակ՝ մուսկատներին հատուկ է վարդային և օձաձողքային բոլորերը։ Սովիկոն Բլանին՝ տորպիներական մրգերը։ Կաբերնեն Սովինյոնին և Կաբերնեն Ֆրանին՝ կանաչ պղպեղի բոլորը, Ռիեսլինգին՝ քնեզիների բոլորը։

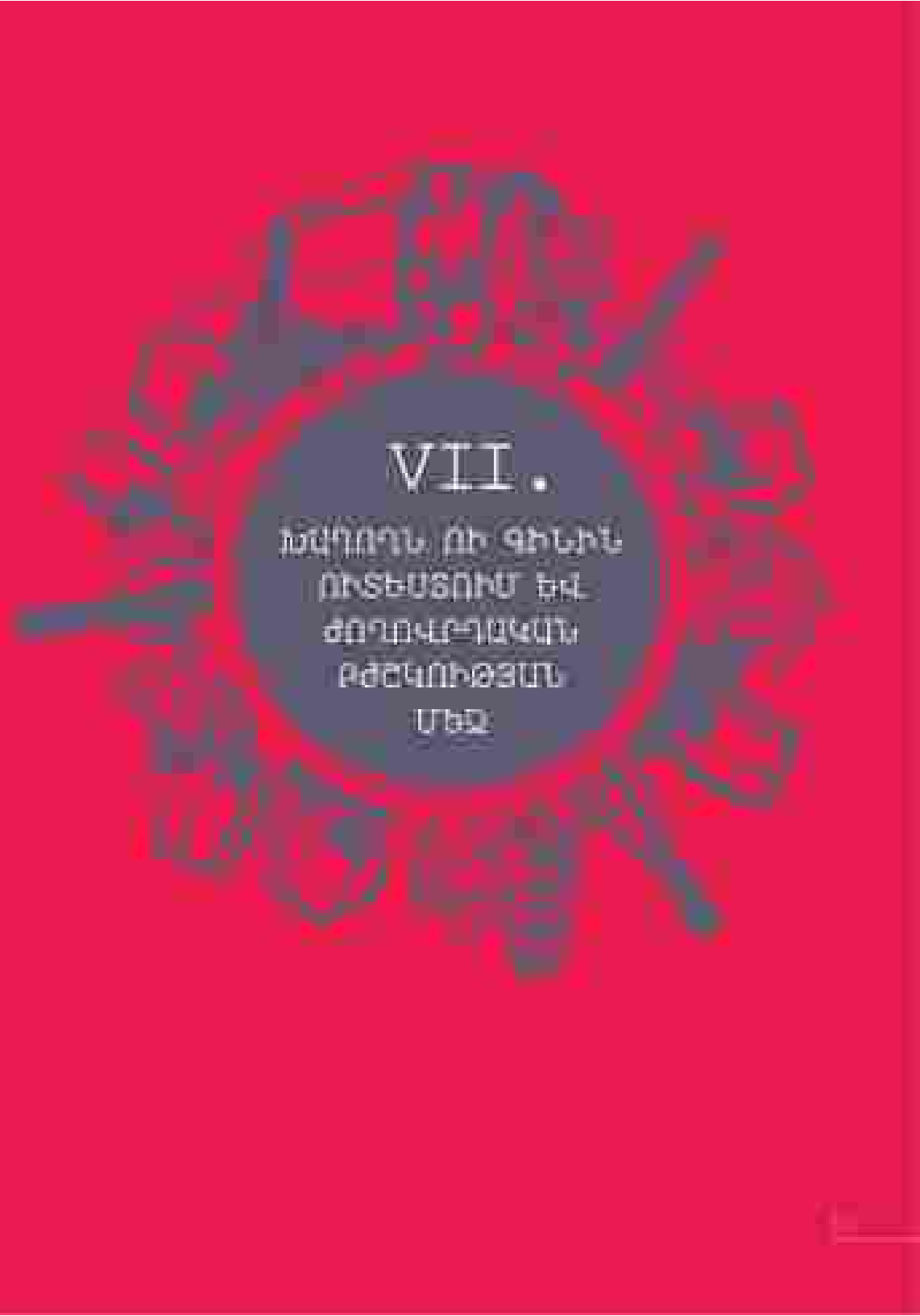
Երկրորդային բոլորերը գինու մեջ ձևավորվում են գինեգործական մի շարք տեխնոլոգիական գործընթացների ժամանակ (օրինակ՝ տրոպիկական մրգերի, հատապտուղների, կարագային բոլորեր)։ Երրորդային բոլորերը առաջանում են գինեքների հնեցման և պահպանման ընթացքում (օրինակ՝ տակառային եղանգեղեր, սրճի, շոկոլադի, վանիլի բոլորեր)։

Հյուրասեր փոքրամբարանի խոտոչի միջոցով գնահատվում են գինու *համահոտային և ֆիզիկական (կառուցվածքային) հատկանիշները*։ Հայտնի է, որ մենք զգում ենք հինգ համեր՝ դառնություն, աղի, քաղցրություն, թթվություն և ուժգին։ Սակայն բերանում հանդիպող զգայությունները ավելի շատ են, քանի որ այս փուլում գինու համահոտային հատկանիշների

գնահատմանը մասնակցում են նաև քթի խոռոչի ռեցեպտորները: Պետք է արձանագրենք, որ քթի խոռոչում են գտնվում մեր ռեցեպտորների ավելի քան 60%-ը: Գինին կամ անկրաց հնատ, քաղի համային ռեցեպտորներից, որոնք հիմնականում տեղակայված են լեզվի վրա, գինու գնահատմանը մասնակցում են նաև քթի խոռոչի ռեցեպտորները, որոնք ընկալում են բերանում գինուց անցատված բուրավետ նյութերը (բուրաթանկույր բուրավետ նյութ որոշ վերաարժումներով արտահոսանալուում է կրնկրետ բույրային զգացողության հոսանք, օրինակ՝ մեթոքսիպիրազինները՝ կանաչ պղպեղի, տերպենները՝ վարդի և մոսկատային բույրերի, թիոլները՝ սրոպինգալան մրգերի, հոյնակազմացնում դյանք և հանապատահական տեղեկություններ ուղարկում ուղեղ: Դրանով է պայմանավորված, որ գինին կում անելուց և բերանում որոշ ժամանակ պահելուց հետո (րուպեյի հետաքրքրություն տանք հետևյալ ռեցեպտորներին խոնջ «զորձ» անող մի փոքր օդ ենք ձգում բերան՝ ազատելով գինին, որի շնորհիվ գինուց անջատվում են հոմնապատահական բուրավետ նյութերը և «բոկվում» մեր ռեցեպտորների կողմից: Այդպիսով ունենում ենք լիարժեք ինֆորմացիա գինու հոմնատեսային փնջի մասին: Հարկ է նշել, որ կա լրոր կարծիք, թե բուրաքանկույր հոմային զգացողության հոմար գլխավոր ոնի կրնկրետ ռեցեպտոր, և այն ռեցեպտված է լեզվի կրնկրետ հատվածում: Իրականում բոլոր հոմային ռեցեպտորները նախատեսված են բոլոր հնարավոր հոմերի ընկալման հոմար և, անկախ լեզվի վրա դասավորվածությունից, ընկալում են բոլոր հոմերը՝ բուրաքանկույրը իր տեսակին բնորոշ ֆիզիոլոգիական հնարավորությունների սահմաններում:



Ներկայումս փորձում գինին կրկ տալուց կամ թքելուց հետո գնահատում ենք գինու հեգնաճաշակը, որը նման է մայրամուտին։ Սկզբում բավականին զգալի են հաճախուային հատկանիշները, իսկ հետագայում՝ ինտենսիվությունը պատճառանքար նվազում է և վերջանում։ Հետնահամի ճիշտ գնահատման համար կարևոր է ուշադրություն դարձնել դրա տևողությանը։ Հետնահամի տևողությունը կարող է նույնիսկ հայտնել փայտկանեներով և ոսոսկ պատկերացում կազմել։ Ներկրող փորձում նաև ընդհանուր պատկերացումը ենք կազմում գինու մի շարք ընդհանրական նկարագրիչների՝ հաճախուային բարդության (complexity), հավասարակշռվածության (balance), զարգացվածության և ներուժի, գինային սեգմենտի, խաչերի մոլտների, պատրաստման տեղանաճաշակների և տեղուսոի վերաբերյալ



VII.

ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ՄԻ ԳԻՆԻՆ ՈՒՏԵՍՏՈՒՄ ԵՎ ԺՈՂՈՎՐԴԱԿԱՆ ԹԵՐԹՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ

21. Խաղողը հայոց ուսեցի համալսարանում

Խաղողը դարերի ընթացքում իր որոշ տեղն է գտել բազմազիվ ժողովուրդների ազգային խոհանոցում. Օգտագործվել են խաղողի որթի մասերը, ջրիցը և պտուղները։

Խաղողի որոշ տեսակներ (Քիշմիշը, Խնապատակ, Սահակի) կարող են պահել երկար ժամանակ՝ նույնիսկ մինչև նոր բերքը։ Ընտրում են առողջ պտուղներով ողկույզներ, փռում սավերին, որ հոմանախոտերը գտղտշանար և ներսում մասանի չոր մասիրում թղթի, պահարի, գինու տակդրությունների հետո, քանի որ դրանց արձակած գազերից ազն կարող է նեհել (**Նկար 93**)

Նկար 93. Ողկույզ խաղող

Անխոնջաբար հաղորդիչ պահում էին հիմնականում ոտնակների օգնի հասնալ, որպես հարկի միտք ձևաորում էին հատուկ հյուսվածքային տեղեկությունների, խնամախոսության և այլ հանդիսությունների ժամանակ:

Հատորի յուղի պատրաստում են բերքահավաքից անմիջապես հետո: Հասկանալու որակյալ ցանկ է առաջնում նավթի անկրկնելի տեսակից:

Ձամիի համար խաղողի ոչնչացնող գցում են եռման ջրի մեջ, անմիջապես հանում ու փռում անձրևի կաթիլներին կամ ժամանակ արևահարց ցանցերին: Չորանալուց հետո հատիկները առանձնացնում են, լցնում հյուսածո տոպրակ կողմների մեջ և ձեռքով ճնշահարում (**Նկարներ 94, 95**):

Նկար 94. Ձամիի պատրաստում (Մերձ ց.) Նեղի (Եգիպտոսի պատմության թանգարան)

Նկար 95. Ոսպնյան ապուրով սպիտակ լոբի

Արևելագրիգական շրջաններում խաղողի, ինչպես նաև թթի քաղցրից պատրաստում են տարբեր խտության հեղուկ քաղցրավենիքներ, որոնք հայերենի բարբառներում հայտնի են *ռուպ*, քաղցրուկ, խաշմնաց, ռոճիկ, նուպ, մաթ, բլիթ և այլ անուններով (**Նկար 96**):

Նկար 96. Խաշած տոմար

Ջութակը չալուցը կայծոր. ցրաւուն, ուռմիկ, առջուխ, շուշուխ, չուկչուխ, շուխնիլ եւ պատրաստուում են խաղողի քաղցրով կամ ոլշաքով. Անգլից պատրաստում են ընկուզի շարաւներով. թեյի վրա շաղելով՝ ջուրի մեկ քաղաքը խմելու կամ կեղը (տապակի). Շարաւներն ամիշով զգուշորեն տոգում են արդեսում տաքեցուցած շիթայի մեջ ու կախում ծառանում բարձր նապկած պարանից (**Նկար 97**)

Նկար 97. Ճեռան առաւոտեան խմելով շաղ խոլորձ, Շուշան

Դոշաւ առաւոտառելու ուամար քաղցրի մեջ տպիտակ հող են պլում. որի Աշտարակի խոսվածքում կոչում է «մայի ֆոչ», իսկ Բալոում՝ «շոգչուխ»։ Այն կրնում է քաղցրի թթվաշտոյունն ու օդազանական ավելորդ մասնիկները և պում։ Ստացված գինու պարզ հեղուկը նարնամեղ կիսակին եռում են տնքան ժամանակ, մինչև դառնա մածուցիկ շանգված

Դոշլաթից նաև քացախ են պատրաստում, դրա համար օգտագործել են քոր խառնուած դոշլաթի եռուխիքը։ Խաղողի քաղցրից պատրաստվում էր նաև *քաղցր և թթու յուխի* (գնաստուի, մածուն) պատրաստելու վրա և փռած արևի տակ (Նկար 98)

Նկար 98. Խաղողի քաղցրով պատրաստված յուխը։ Կոմի

22. Գինին հայ բժշկարուեստի գարավոր ժառանգության մեջ

Խիլիկիայի, Անահտի և Սթրատոնիկի բժշկական դպրոցների խոշորագոյն բժշկապետերը (Միխթար Հերացի (12-րդ դ.), Գրիգոր Մագիստրոս (13-րդ դ.), Ամիդովլաս Անահտացի (15-րդ դ.), Սամալ Սթրատոնացի (17-րդ դ.) և ուրիշներ) բժշկագիտական և դեղագործական ժառանգության մեջ խոսվում և գինին կատարե տեղ են գրավում

Հանձնելով բժշկապետության դարավոր փորձի վրա՝ նրանք գիտեն վերաբերվել հին բաղնիքին բուժիչ հատկություններ (նկար 99)

Նկար 98. Հիվանդության հոգ տանիչ (մանրանկար, XIII դ.)

Մատենագրական աղբյուրներում հիշատակվում են տարբեր հանձնարարելիություններ սպիտակ գինիների, որոնք կոչվել են ամառային կամ ամառնային: *«Եղան տեսանողք ոմն, որ ձմռան գարնանային խմորդ ոչ օրի թողլով է, թագավորի հացը պինա մնչ և չոչղ ոչխանդրե»*,– առաջարկում է Մխիթար Հերացին

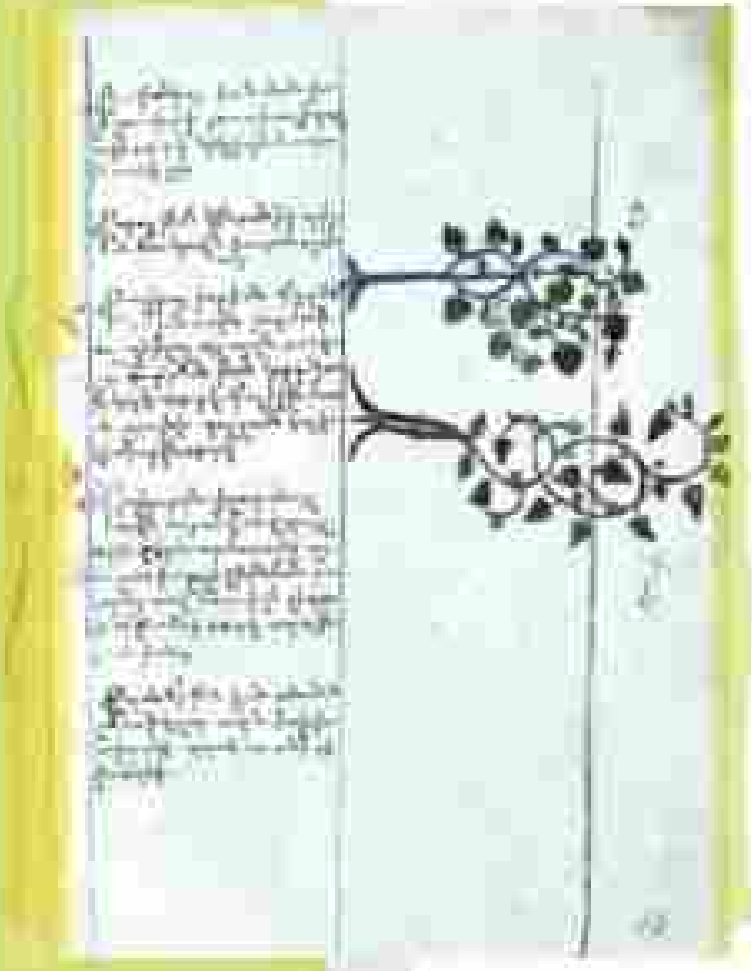
Նկար 100. Ավետարան Նինաւոյ «Մխիթար աւետարան» անունով ձեռագիր։ 1286 թ. Մատենադարան, Էջմ. թիվ 1517

Ամիրդոլլաև Ամասիացու «Աշխիտաց անուանս» կամ բառացան բոլշկաձեւ հյուծող» աշխատությունն իրավամբ կարելի է համարել գինեբուժության հանդիսատիպարան, որտեղ ավելի քան 30 գլուխ նվիրված է խաղողի և գինու հիմքով պատրաստվող դեղատոմսերին։ Այն ներառում է մշակույթի և վայրի խաղողի պտուղների, տերևների, բնձյուղների, կեղևի, ծաղիկների, հնձային հան հարկ ու հատուկացած խաղողի տարբեր գինիների և դրանց բաղադրամասերի պատրաստվող այլ ըմպելիքների բուժիչ հատկությունները (**Նկար 100**)։

Հին բժշկաբիտությունը խաղողին և գինուն վերագրել է բազմ հատկություններ։ Ամիրդոլլաև Ամասիացին իր ներարկած գինու տարբ տարատեսակների մեջ («**նապիթ**», «**ծայլ ըլ խամար**», «**մուսալլա**», «**վարդան**», «**սահնպա**», «**սպրդաղարար**», «**դահիվալ**», «**դրդղաշ**», «**վարիֆիա**», «**ծայլ**») հատկապես առանձնացնում է բերդումալիա դեղին, «ավիկի նուրբ» քաղցր գինիները։ Ժողովրդական տեսանկյունից նա նախապատվությունը տալիս է բազմ գինիների հնաբերիկ վարդագույն, ինչպես նաև սպիտակ և թաներ (սև) գինիներին։ Հետաքրքիր է, որ արատեղ նշվում է «շատասի բուժական» գինին, որը պատրաստելու հրա-

նակում է ունենալով համեմված: Հավանաբար համեմված գինի է նաև «համդիխոնը», որն ավելի շատ հոպ (խշխաթ) է ինչպիսին և պատրաստվել է մեղրից ու ոնաշլված գինուց: Հիշատակվում է նաև «պահվա» տեսակը, որը հաղնեցարար կապվում է տորի հետ: Մեկ այլ «ճաճիսրի» գինին ամասիացիս նկարագրում է որպես եթե տարվա հնության, թունդ կարմիր գինի: «Ճաճիսրի» են անվանում նաև կիսով չափ եփած քաղցրից խմիչքը: Նշվում է նաև «տահինա» գինու մասին, որը նշանակում է բալենուվ համեմված: Առանձին ուշադրություն է դարձվում արթնցնող ճոճպին «պոպա» գինուն: Անձնաթոքին նկարագրում է նաև խաղողի խտացված քաղցրի («ռեհպ» կամ «պղպղման») և «նապիթ» անվանեմով գինեների յուժիկ հատկություններըը. «Գինի, որին ավելացնում է դառը նուշ՝ մի քանի անգամ մաքրված շաքարի, ձյի, կոկոսի, ցորենի, դարու և կորեկի հատուկտոցով: Վերջին երեք դեպքերում հաճախանոթը խոսքը գարեջրի մասին է. քանի որ նշվում է, որ դրանք շատ թունդ չեն: Նկարագրված է նաև չամիչի թունդ գինու («նապիթ չամչիս»), որին ավելացված են թորումանոցում համեմունքներ, ինչպես նաև քաղցրի յուժիկ հատկությունների մասին (**Նկարներ 101, 102**):

Նկար 101. Հինգերորդ նկարազարդ «Ռամկավարտ տատրակ» ձեռագրի նկարազարդ էջերից



«Ուտումն բժշկություն» աշխատությունում Ամիրդովլաթ Ամասիացին գրում է տվզորական գիրհինների ազդեցության մասին և նշում, որ դրանք կարելի էր օգտագործել չափավոր՝ ամիսը 1-2 անգամ, նոթ կամ աղի սննդի հետ։ «Շարփավոր խմելու դեպքում տաքանում է մարմինը, մարսում է ներակուղ, մաքրվում է ախոռը, պայծառանում է հիմար գույնը, անցնում է դեղնությունը»,— գրել է Ամասիացին։

Ձիով բացված գիհին հատում է թոյոր օրգանիզմին, կայունացնում հարդրոմոն, քոնը հանգիստ դառնում։ Խոսքով գիհու օգտակարության մասին։ Ամասիացին միաժամանակ զգուշացնում է նաև դրա չարաշահման վտանգի մասին։ Նա նվազնում է նաև նրակ և ուռուցքացած հարդրի խոշոր ստամոքսներին։

Միջնադարյան հայկական բժշկարանություն մեծ տեղ է հատկացված նաև իարդրի օգտակարությանը։ Օրինակ, բժշկապետ Մխիթար Հերացին «Ձերմանց մխիթարության» աշխատության մեջ տոր վարակիչ հիվանդությունների բուժման համար խոսք իարդրով (ազոխ) դեղատոմսեր է առաջարկել։

VIII.

ԱՆՀՈՂՈՄԱՐՏԱԿԱՆ ԵՎ ԳԻՆՎԱԾՈՒԹՅԱՆ ՎՐԱ ՀԻՄՈՒՆ ՅՈՒՐԱՔԱՆՉՅՈՒՐ

ԲԱԺԻՆ 2.

ԱՆՁՆԱՅԻՆ ՅՈՒՐՈՔՈՒՄ ԵՎ ՀԱՍԱՐԱԿԱԿԱՆ ԿՈՒՄԱՍՏՈՒԹՅՈՒՆ

23. «Ծերուան» համերգասրահ

Խաղողագործության և հեռանալու՝ նաև գինեգործության որոշում ազդարարման գործընթացների վրա ազդում են մեծ թվով փոփոխական գործոններ, որոնք ուշքդնի լսում անմոլորյալի ազդում են խաղողի և գինու որակի, ոճի, տեսակի ձևավորման վրա՝ տալով դրանց որոշակի առանձնահատկություն և յուրահատկություն: Այդ փոփոխական գործոնները մեկ ընդհանուր մանանագիտական տերմինի շրջանակներում անվանվում են «փերուար»: «Ծերուան» բառը ունի Ֆրանսիական ծագում, որը թարգմանաբար նշանակում է հողակտոր, տափաղ: Խաղողագինեգործական մանանագիտական շրջանակներում «փերուար» բառը լայն իմաստով ներառում է բոլոր այն գործոնները (հող, կլիմա, տեղանք, աշխարհագրական դիրքը, ձորերին, ավանդություններ, խաղողի տրտակը, խաղողի մշակության առանձնահատկությունները և այլն), որոնք այս կամ այն կերպ առնչություն ունեն և ազդում են խաղողի ու գինու արտադրության վրա:

Ինչպես աշխարհում ցանկացած խաղողագինեգործական շրջան, այնպես էլ Հայաստանն իր միկրոշրջաններով ունի տեղուտեղին ուրույն առանձնահատկություններ՝ հավելելով իր բաժինը աշխարհի գինիների զարգացման ընդհանուր, հետաքրքիր և յուրահատուկ գիծերում:

24. Մշակույթի առանձնահատկությունը խաղողագործության և գինեգործության մեջ

Ինչպես նշվեց վերը, կոնկրետ երկրի կամ խաղողագինեգործական շրջանի մշակութային առանձնահատկությունները ուղիղ կապ ունեն այդ տեղանքում աղտոտվող գինիների ոճի և համահունչ պրոֆիլի ձևավորման հարցում: Բայց որքան չէ նաև հետաքրքիրը՝ իր խաղողագինեգործական շրջաններով

Հատուկ է, որ մինչև վերջին ժամանակները Հայաստանում հիմնականում սերտորոշել և սպառվել են կարմիր գինիները: Դա մասնակի կարելի է բացատրել մեր խմելակարգի առանձնահատկությամբ և հասնելամատչելի բարձր որակությամբ:

Վերջին տարիներին, սակայն, գինիների սպառումն աստիճանաբար փոխվել է, քանի որ մենք՝ հայերս, սկսել ենք հաճախակի ուտել արտեք անդադրաբար՝ ցանկալի քիչ բաղադրատեսակ ստանալուն: Փոխվում են նաև գինեվաճառքի միջակայքը, ձևաչափը և առիթները: Օրինակ՝ եթե նախկինում գործնական հանդիպումները հիմնականում ընթանում էին մեկ գավաթ սուրճի շուրջ, ապա այսօր բավականին հաճախ կարելի է հանդիպել գինու շուրջ կազմակերպվող բազմապիսի հանդիպումների և քննարկումներ: Ավելին ու ավելի շատ սպառողներ օրգ անցնում են գինու: Դա վկայությունն է այն բանի, որ մշակույթն իր բոլոր դրսևորումներով իր ուրույն տեղն ունի գինու տեղաբաշխման կազմում և այսկամ ազդեցություն չի ունենում գինու արտադրման ու սպառման պատկերի վրա: Նույն կերպ ազդում են և՝ կրոնը, և՝ պատմությունը, և՝ մարդկանց մենթալիտետն ու աշխատասիրությունը:

25. Աշխատասիրության դերը արտերկրում խաղողագործության և գինեգործության մեջ

Ցանկացած խաղողագինեգործական տնտեսության կայունության բարձրացումը ագրոտեխնիկական առանձնահատկություններն են: Հայաստանը ժառանգ է աշխարհագրական բազմապիսի և յուրահատուկ հատկանիշներով հագեցած խաղողը և գինին դարձնելով յուրահատուկ: Աշխատասիրությունն ունանկորնիկ Հայաստանը գտնվում է բավականին անբարենպաստ միջավայրում, օրինակ՝ դիմադրությունը խաղողագինեգործության մի շարք ժամանակակից նիշերի համակրումը, ինչպես նաև պատրաստի

արտադրանքների աճեցահանումը։ Արդյունքում արտադրված գինիների ինքնարժեքը ստացվում է բավականին բարձր, որն էլ իր հերթին բացասաբար է ազդում դրսորի վրա։

Հայաստանը գրեթե բոլոր կողմերից շրջապատված է բարձր լեռներով, որոնք խոչընդոտում են ծովերի զովացնող ազդեցությունը՝ առնելով բավականին խիստ բնակլիմայական պայմաններ։ Հայաստանի միակ հյուսիսային հևատվածն է, որ գտնվում է ծովի մակերևույթից համեմատաբար ոչ բարձր և պատնեշավորված չէ բարձր լեռներով (**Նկար 103**)։

Այստեղ երբեմն մեզ ծովից ներթափանցում են օդային հոսանքներ՝ առաջացնելով բնակլիմայական բարենպաստ միջավայր։

Նկար 103. Հայաստանի գոտի

Ձևացած փոքր լինելուն, Հայաստանն օժտված է բազմաշերտ գրավչականությամբ և հոգային կազմով։ Այստեղ տակա՝ են ինչպիս՝ ցածրադիր խաղողի այգիներ (400-700մ) ծովի մակերևույթից), այնպես էլ՝ բարձրադիր ալպիական (գ. Հաչիկ՝ 1900 մ ծովի մակերևույթից) դրանք տարածաշրջանում ամենաբարձրն են։ Հողային կազմը հրաբխային հատակ ներկայում շատ տարբեր է և բազմատեսակ։ Հիմնականում գերակշռում են հրաբխային ծագման, կաթոնատային և լճավազային հողերը։ Բավական է նաև կիմնան տարբեր են տեղումների քանակները, տարեկան ակտիվ ջերմաստիճանների գումարը, քամիների ուժգնությանն ու հիմնական ուղղություններ և այլն

26. Հայաստանի ենթակլիմայական շրջանները և դրանց առանձնահատկությունները

Ներս 2010 թ. ընդունել է «Աշխարհագրական նշումների մասին» ՀՀ օրենքը՝, որը կարգավորում է նաև գինիների հատուկ աշխարհագրական նշման կամ ծագման տեղանուն գրանցելու հետ կապված հարաբերությունները։ Սակայն օրենքը թերի է և գործնականում չի կիրառվում։ Պատճառները բազմազիվ են, որոնցից ամենակարևորն այն է, որ դեռևս բացակայում են խաղողագինեգործական շրջանների գիտականորեն սահմանում և վերահսկելու դրույթներ

Հայաստանի խաղողագործական շրջաններ կարելի է բաժանել երեք հիմնական մասերի

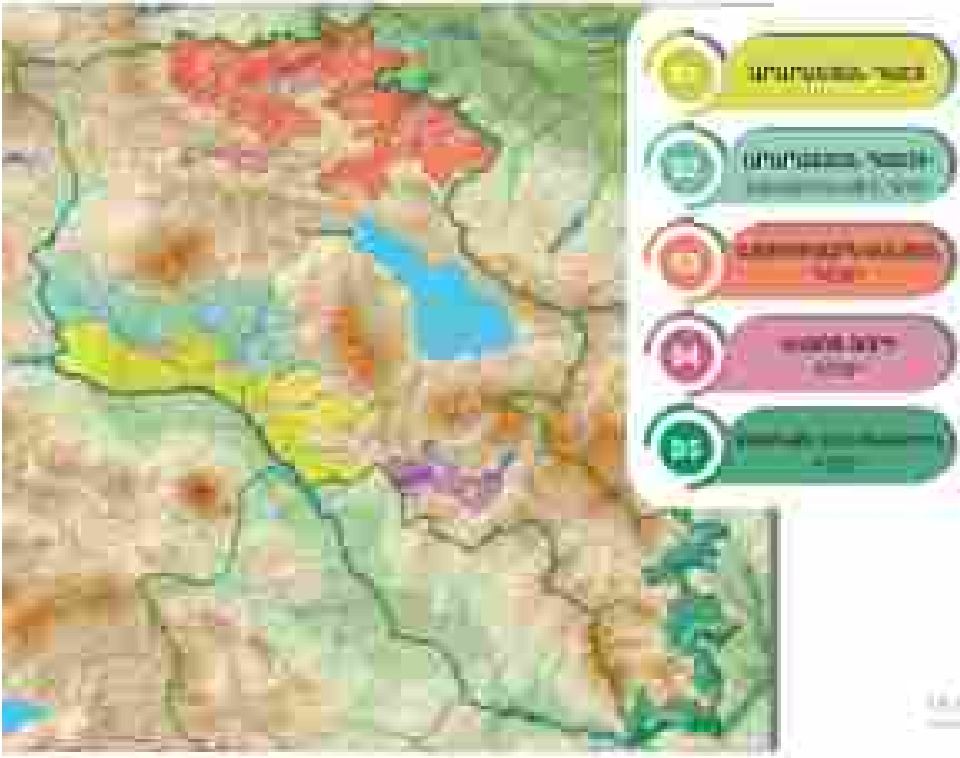
Խորհրդային տարիներին խաղողագործական շրջանների

՝ Ընդունված է Ազգային ժողովի կողմից 2010 թվականի մայիսի 28-ին։ ՀՕ-90-Ն։ ՀՀՊՏ 2010.06.02/24(598) Հոդ. 349

- հրաբխարանության (Ցեպին),
- կենտրոնական (Ազատան, Արմավիր, Արագածոտն),
- ուռուցային (Ակունք Ձոր):

բաժանումը ընդունված էր կատարել այլ կերպ: Հիմնական շրջաններն էին՝ Արևելահայկան հարթավայրը (Արմավիր, Երևան, Արտաշատ, Արարատ, Չիրման), Արևմտահայկան հարթավայրի նախալեռները (Ախուրյան, Շիրակի, Աշտարակ, Եղվարդ, Գառնի), հրաբխա-արիճակը (Ծծուռ, Կոտայք, Իջևան, Մեծ քար, Քերր, Ալագյոզ), Վայոց Ձոր (Արենի, Եղեգնաձոր), Զանգեզուր (Գորիս, Կապան, Մեղրի) (**Նկարներ 104 ա, 104բ**):

Նկար 104 ա. Հայաստանի հարթավայրային մասերն ըստ հարթացման տարեկան քանակների



Ի տարբերություն միջազգային փորձի, որտեղ հիմք են ընդունվում խոպոտյատծածկան շրջանների տնտեսական առանձնահատկությունները, Հայաստանում խոպոտպոտծածկան շրջանների տնտեսումը հիմնականում իրականացվում է մարզերի վարչական բաժանումների հիման վրա։ Ընդորում՝ վերոնշյալով առանձնացվում են **խոպոտպոտծածկան հինգ հիմնական շրջաններ կամ մարզեր**՝

Նկար 104 բ
Խոպոտ ստրեպտ
քարտեզագրությունը
2005 թ

Տավուշ, Արագածոտն, Արմավիր, Արարատ, Վայոց ձոր: Հարկ է նկատել, որ պատմական Տորին ևս եղել է գինեգործական կարևոր շրջան[1], սակայն հետագայում կորցրել է իր ավանդական և առաջատար ներուժը:

Զորեքսանչյուր խաղողագործական մարզում առկա են բազմաթիվ միկրոշրջաններ, որոնք զգալիորեն տարբերվում են միմյանցից: Հակիրճ կներկայացնենք խորը գիտական ուսումնասիրություններ այդ տարբերություններն ուշադրության և համեմատելու համար:

Նախքան շարունակելը որոշ ցուցանիշներ՝ կապող նրանք յուրաքանչյուր խաղողագործական մարզի համար ստեղծվել հիմնական հատկանիշներն ու առանձնահատկությունները:

ա. Ձորը

Ձորի մարզը գտնվում է Հայաստանի հյուսիսարևելյան մասում: Որպես խաղողագործական շրջան՝ այն ունի հնգաթևման ներում, սակայն ոչ բոլոր բացահայտված: Այս տարածաշրջանի ներքաղային բարձրանում պայմաններին ծանոթանալու և տալին ձևավորելու համար կարևոր բազմերանգ և յուրահատուկ գինիներ ստանալու համար: Այստեղ խաղողի այգիները տարածված են հիմնականում ծովի մակերևույթից 400-1000 մ բարձրության վրա: Խաղողի այգիների մակերեսը 2017 թվականի տվյալներով 1345 հա է:

Տարածաշրջանը ներառում է մի քանի ավելի փոքր ենթաշրջաններ, որոնք ունեն իրենց յուրահատուկ կլիմայական պայմանները, որոնք ազդում են խաղողի որակի և գինու ոճի վրա: Դրանցից ամենահայտնիները հետևյալներն են՝

- **Ձորի կիրճ.** Այս շրջանը հայտնի է իր զով կլիմայով և բարձր տեղանքով, որը նպաստում է խաղողի դանդաղ հասունացմանը, ինչը հանգեցնում է բարդ համով և բուրմունքով գինիների:
- **Ձորի գետահովիտ.** Այս շրջանը գտնվում է գետի ափերի երկայնքով և օգտվում է ջրի մոտիկությունից, որը կարող է ազդել խաղողի աճի և գինու որակի վրա:
- **Ձորի լեռնալանջեր.** Այս շրջանը հայտնի է իր լեռնային տեղանքով, որը կարող է ազդել խաղողի աճի և գինու որակի վրա:

[1] Այս հատվածում հիմնվել է Գինու ասոցիացիայի տեղեկատվության վրա:

Նկար 105. Հայրի՝ հայր ուղղահայաց գոտիականության

Տիրույթների քանակությունը համեմատաբար բարձր է՝ տարեկան 410 մմ, որը մոտ երկու անգամ ավելի է՝ քան հանրապետության հյուսիս-հարավ ընթացող գոտիների շրջաններում. Ջարնգան ակտիվ ջերմատիճանների գումարը միջինում 3166 °C է: Այս տարածաշրջանում, շնորհիվ մեղմ ձմեռների, խաղողի վազերի աճեցող չի կատարվում Հետևապես կարելի է արձանագրել, որ վազերի ծնավորման հիմնական տարածված հղանակաները Գոլդն և Կորդոնն են[1]: Շնորհիվ հողակլիմայական պայմանների՝ արտադր որոշ ապրիներ հնարավոր է մշակել առանց ոռոգման:

Հողերը հիմնականում կարմրահողային և կաշտավարգային են, բավականին խորը շերտավորումներով: Հողի վերին շերտերը հիմնականում հարուստ են օրգանական նյութերով (**Նկար 106**): Ձավոր դեռևս 1960 ական թթ այծանեցրված է, որ այն

[1] Ըստ Նարեկ Հայրապետյանի, Հայր Ազգային Գիտական Կենտրոնի հետազոտական

Նկար 106. Ջրի հոդակոճ

ստանաձեռքբացմամբ՝ զանգահարում է խաղողի վազի առնետանմիների թշնամին՝ ֆիլոքսերան:

Խաղողագործական այս շրջանը որոշ վերապահումներով կարելի է նաև անվանել Հրազդանային և Վենտուրիական նկրտոցքի մի շարք խաղողագործական շրջանների հետ: Այն ունի հակազդման նեղ ժապավեն, թույլ ոլորտայնք և վրդպային քաղցրելով օժտված, ագիտաղ և վարդագույն, ինչպես նաև փոփոխուն գինեների արտադրության տեսանկյունից:

5. Ճարտարապետություն

Արագածոտնի մարզը գտնվում է Հայաստանի կենտրոնական հատվածում: Խաղողի այգինները տարածված են հիմնականում ծովի մակերևույթից 1100–1400 մ բարձրությունների վրա: Տեղանքը բազմազան է՝ շնորհիվ տարածքում հրաբխային գործունեության: Տարածաշրջանը հայտնի է Ոսկեհատ խաղողի տարատեսակով, որն ունի երկար հասունացման շրջան և ուշ աշնանը քաղելու հնարավորություն: Այգեգործները կամ քանդեցին ու տնկեցին մշակության տեխնոլոգիայով ավելի դյուրին հասարակ տանգրան և Ռկածիթեի տարածքը: Ոսկեհատ տարատեսակի տարածվածությունը նվազեցին: Տարածաշրջանը հայտնի է նաև կարմիր խաղողի տարատեսակով: Առավել տարածված են Կախեթ, Կարմրախոտ, Մեղրաբույր տարատեսակները: Վերջին տարիներին զբաղվողներ ավելացել են միջազ-

Նկար 107. Արագածոտնի մարզի տեղանքային առանձնահատկությունները
https://edit.am/hy/agriculture/ararat-region

պալին խաղողի սորտերով այգիները՝ արմատակալների վրա: 2017թ. տվյալներով Արագածոտնի մարզում կար 1253 հա խաղողի այգի:

Կլիման խաղողագործական այս շրջանում բավականին խիստ է: Վեգետացիայի ընթացքում տեղումների միջին քանակը 209 մմ է, իսկ տարեկան ակտիվ ջերմաստիճանների գումարը՝ 3609 °C: Դա նշանակում է, որ հեռանկարային տոհմման պայմաններում ցանկացած *Vitis Vinifera* խաղողի սորտ կարող է մշակվել արտոնել:

Հողային ջրտեղը շատ հետաքրքիր են: Հիմնականում հանդիպում են բաց շագանակագույն և շագանակագույն հողաստեղծման: Ընտ են իրափիային ապարները: Տափաստանային գետերը բազալտային և տուֆային ջրտեղը: Ընդհանուր նման տեղանքային հատկանիշների՝ ստորադրված գինիներին բնորոշ է հանքայնությունը (minerality) (**Նկար 108**):

Նկար 108
Տուֆ խաղողագործական հողեր

գ. Արտադրություն

Արտադրության մեծ մասը կենտրոնացած է Արագածոտնի խաղողագործական շրջանում: Հայաստանում խաղողի այգիների մակերեսը կազմում է մոտ 6792 հա (2017 թ.):

Խաղողի տեխնիկական սորտերից հիմնականում տարածված են

Նկար 109
Հողի
կտրվածքում

988-1160մ

-5.1° C, +35.3°C

555մմ

3989

Քիմիկի սորտ
կիսասնդասողկեր

6782կա

Նկար 110 Արևելյան հողի տեղատարածման քարտեզ
https://media.studyx.ru/image.com.ru

Կանգնոցը. Ոկսածիթեղին (հիմնականում մթերում են «կինջանի» խոշոր գործարանները)։ Գետան դևնակը. Մաղադաւոյրը. Հաղուստնակը. Չարենցին. Կաղինամոլոգը. Ցիցրանին. Ցատո են նաև տեղական տոլմաների համար նախատեսված պղնձաոլուածքները. Վերջին տոլմիներին աշխ տարածաշրջանում հիմնվել են նաև խաղողի միջազգային տոլմերի բազմաթիվ պիտներ, որոնք հիմնականում ծովի մակերևոլթից 900-1100 մ բարձրոլթյան վրա են։ Կլիման խիստ է. Վեգետացիայի ընթացքում տեղումների միջին քանակը 165 մմ է, իսկ տարեկան ամենից ցերմաստիճանների գումարը՝ 3960 °C։

Հողային շերտում բավականին աղքատիկ են, հիմնականում գորշ կիրառանապատային կավեքարգային հողեր են (**նկար 109**)։ Այս տարածաշրջանի որոշ միկրոշրջաններում տարածված է ֆիլոքսերան։ Հաշվի առնելով խաղողագործական այս շրջանի տերոտագային առանձնահատկոթյունները՝ այն կարելի է համեմատել «Նոր աշխարհի» խաղողագործական որոշ շրջանների հետ։

13. Ջրառատ

Արարատի մարզը հիմնական խաղողագործական շրջանն է Հայաստանում։ Խաղողի այգետարածքները 2017 թվականի դրոլթյամբ կազմում են 4713 հա։ Խաղողի այգիները հիմնականում գտնվում են ծովի մակերևոլթից 800-1000 մ բարձրոլթյան վրա։ Տարածաշրջանը հարուստ է և՛ տեխնիկական և՛

անջատի խաղողի տրտնջով: Ցնծությունական խաղողի տրտնջից հիմնականում տարածված են Կանգրոնը, Ոլոպիդեսը, Հաղյանակը, Մեղրաջրյը, Նեղկատուտը, իսկ ունիվերսալ խաղողի տրտներից՝ Սևիացին, Գառան դնացը և այլն: «Երջանիներս ենթակա են և՛ ոտելու, և՛ վերամշակման: Ցծությունական խաղողի տրտների հիմնական մասը մթերում են «Լոռգալիի» գործարանները: Կիմնան այնտեղ, ինչպես Հաղպատավանի կենտրոնացված խաղողի մյուս երկու խաղողագործական շրջաններում, բավարարվել խիստ է: Ձմեռային և գարնանային ցրտահարություններից հանգախաղտալ են, ուստի խաղողի այլ տեսակների մեծ մասը ձմեռան նախորդին թաղում են: Վեգետացիայի ընթացքում տեղումների միջին քանակը 157 մմ է, իսկ տարեկան ամենից ցերմաստիճանների գումարը՝ 4090 °C:

Հողերը բավարարվել տարբերվում են, սակայն հիմնական զարգ կիսանապատային կանգանդազգի են

Նկար 88. Այնտեղի խոցի տերտերացին գոտ խոտաբույսերով:
https://media.studyx.ai/image.webp

5. Մորից ձուլ

Մորից ձուլի մարելը Հայաստանի հնագույն և առհասարակ գարեջուրը խաղողագործական շրջանն է: Այստեղ տարածված են հիմնականում խաղողի երկու տարաեր՝ կարնեի (որը բոլոր տնտեսատնկիներով և կարմրագույն) և հայկական: Հանդիպում են նաև տեղացին և շատ քիչ ուսումնասիրված բազմաթիվ հնացած տիպեր: Ցեղված նոր տնկված խաղողի տեսակների քանակը բաղձալիորեն շատ է, սակայն չեն էլ խոսում նաև հին այգինները: Այգիների միջին տարիքը բավականին բարձր է՝ 40-50 տարեկան, հաճախ հանդիպում են 100 և ավելի տարիքի այգիներ: Որոշ միկրոշրջաններին տեղատատային առանձնահատկություններ և հին վայրերի առկայությունը հնագիտորեն են տալիս վկայելու կամ այն հաղորդելու հնագույն խաղողի այգիները հիմնականում գտնվում են ծովի

950-1100մ

-3.8° C, +28° C

2-3ամ

2019

Ընդամենը 1

1300մա

Նկար 103 Մորց ձուլի մասին տեղեկատվություն տարբեր ուղղություններում
https://vardis.am/hy/category/morc-dzul/

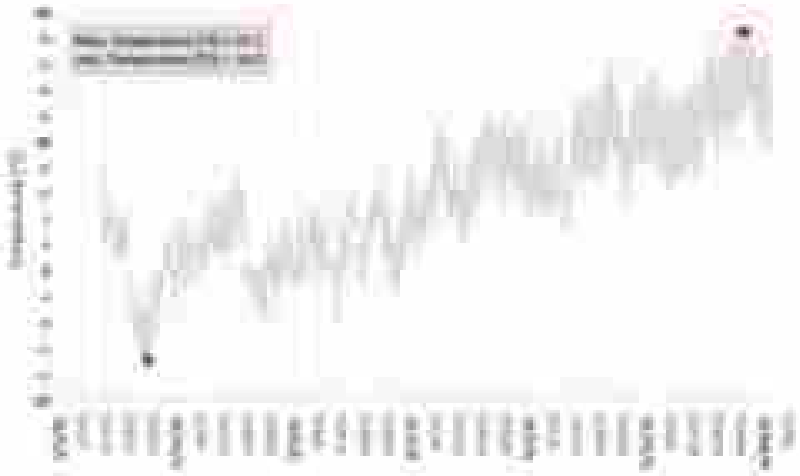
ժամերիայից 950-1700 մ բարձրության վրա, սակայն հայկական այգիները 1900 մ բարձրության վրա են: Վերջերս փորձնական նպատակով սեբիներ են հիմնել նաև 2000 և ավելի մեծ բարձրության վրա: Հարկ է նշել, որ նախնական արդյունքները դրական են և չնայած խոստումնալից 2017 թվականի դրությամբ այստեղ ընդ ամենը 1200 հա խաղողի այգիներ կան:

Կիմանան այնքան էլ խիտ չէ: Վեղեստացիայի ընթացքում տերևների միջին քանակը 219 միավոր է, իսկ տարեկան ակտիվ ջերմաստիճանների միջինը գումարը 3910 °C է (**Նկար 112**): Ձմեռները սովորաբար շատ ցուրտ չեն (նվազագույն միջին ջերմաստիճանը՝ 13-15 °C), ձմեռային ցրտահարությունները ոչ հաճախադեպ են (**Նկար 113**), ուստի վնասները չեն զարգում, իսկ դրանց ձևավորման հիմնական նախանշանները Գարնան և Աշունն են:

Հողերը բազմատեսակ են, այդ թվում՝ հրաբխային ծագման, նատրիաջրային բնույթի և կրաքարային (**Նկար 114**):

Նկար 113. Ձմեռ հեկտարում

[illegible]



Նկար 3.6. Պտղատվության տատանման գրաֆիկ (ինտերնետային տվյալներ)

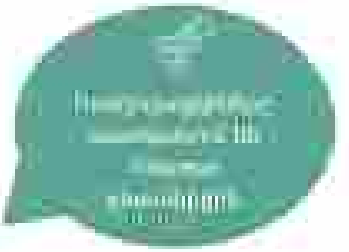
Հողերը բաժանվում են գերակշռում է կրաքարը, իսկ իողը հորիզոններում նրան տարբեր չափերի գետնի քարերի չերտեր:

Ցեղատեսակը դեռևս գերծ է ֆիլոքսերայից և հանդարտում է կալանավորվածներ գոտի, որտեղ չի բոլշևատվում: այնուամենայնը ներում տնկանյութեր բազմացնել: Նոր հիմնված գրեթե բոլոր այգիները չունեցան:

Ցեղատեսակը ունի գիմեպրծնման հնչեցվածության նեղում, քանի որ կալանված կոնկրետ միկրոտերրատոից՝ կատեչի է պատրաստել ցանկացած ոճի և տեսակի գինիներ՝ սկսած թեթև փրփրուն գինիներից մինչև մատուցել հնացված և ադամանդագին:

27. Բակտերաֆիներ և խաղողի տուբեր

27.1. Բակտերաֆիների ընդհանրություններ



Երկրագնդի վրա յուրը կենդանի օրգանիզմները պեննսիլիումն փոխհարաբերակցված են: Տարիների ընթացքում պրոտեանների կորից առաջարկվել և արդիականացվել են կենդանի օրգանիզմների դասակարգման և խմբավորման տարբեր եղանակներ: Այսօր մանրադիտների գերակշիռ մասը դիտարկի է համարում կենսաբանական դասակարգումը: Դա տաքսոնոմիայի պարզից բարդ դասակարգման մեթոդ է, որը հնարավորություն է տալիս օրգանիզմները խմբավորել և դասակարգել զարգացի խմբերի մեջ, որոնցից են՝ ընտանիքները, ցեղերը, տեսակները: *Հասակարգման առձեռնած խումբը միջնադարյան է, իսկ առձեռնաբերը միավորը՝ տեսակը:

Հաղորդակցիները պատկանում են Vitaceae ընտանիքին, որը մոտ է կորիզավորների էվոլյուցիոն վերնաթաղանթության բույսերի թագավորության մեջ: Հնէաբանական տվյալները վկայում են, որ Vitaceae ընտանիքի հնագույն ներկայացուցիչները ապրել են էնդեմոցենի շատ երկար ճանապարհի՝ տասնյակ միլիոն տարիներ:

Vitaceae ընտանիքի վազերը հիմնականում ունեն թփերի և լիանաների տեսք: Հաշվվում է մոտ 1000 տեսակ, որոնք աճում են արևադարձային և մերձարևադարձային մոտ 90 երկրներում:

* Տերմինների լրամ հնարավոր են տալ տարբեր ձևակերպումներ, որոնց դեպքերում տարբերվում է հնարավոր տարբեր նշանակություններ: Տերմինների մասին

Սրանց մեծ մասը հիմնականում նախատեսված է խոտերի, գինիների, համեմունքների արտադրության համար:

Vitaceae ընտանիքը բաղկացած է 15 ցեղերից, որոնցից մեզ հայտնի առավել հետաքրքիր են Վիտիս (*Vitis*) և Մուսկադինիա (*Muscadinia*) ցեղերը:

Վերջինս իր հերթին բաղկացած է 3 տեսակներից, որոնք գինեգործության համար պիտանի չեն, շատ քիչ են ուսումնասիրված, սակայն օգտագործվում են արմատակալների արտադրությունում, օրինակ՝ Ռուտունդիֆոլիան (*Rotundifolia*): Տարածված են հիմնականում ԱՄՆ-ում և Մեքսիկայում: Հարկ է նշել, որ Մուսկադինիա ցեղը ևս մի կապ չունի մոսկատային խաղողի տրտների հետ:

Վիտիս (*Vitis*) ցեղը բաղկացած է 68 տեսակներից: Սառցապատման դարաշրջանում Վիտիս ցեղի շատ տեսակներ, բացի Վիտիս Վինիֆերայից, ենթարկվել են ոչնչացման: Տարածվելով Եվրոպայում և Ասիայում մի շարք գոյնիների ազդեցության վերջին ընդամենը 2 բազմացիով ձևեր: Ամերիկայում և Ասիայում թույլ սառցապատման շնորհիվ պահպանվել են Վիտիս ցեղի մեծ թվով տեսակներ: Հայտնի են այդ ցեղին դասակարգվող 28 ամերիկյան տեսակներ, օրինակ՝ *Vitis Labrusca*, *Vitis Riparia*, *Vitis Rupestris*, *Vitis Berlandieri*, և 40 եվրասիական տեսակներ, օրինակ՝ *Vitis Vinifera*, *Vitis Amurensis*, *Vitis Sylvestris*: Ամերիկյան տրտները հիմնականում կիրառվում են արմատակալների և խաչասերումների համար, սակայն որոշ տրտներ օգտագործվում են նաև հյութեր ստանալու և թարմ վիճակում ուտելու համար: Եվրասիական տեսակներից ամենատարածվածը ու գինեգործական տեսակներից արտադրական չափ կիրառությունն ունեցողը Վիտիս Վինիֆերան (*Vitis Vinifera*) է:

Ամերիկան և Եվրոպան տեսակներով ունեն իրենց բնորոշ հատկանիշները, որոնցով էլ պայմանավորված է դրանց հիմնական կիրառությունները։ Ծիրանագույնի և բեժի գույների ու պիտանելիության տեսակետից եվրոպական տեսակները ի տարբերություն ամերիկանների, ավելի ուժեղ են, իսկ հիվանդությունների և ֆիզիքական հանդեպ դիմացկունությամբ զիջում են։

27.2. Խնձորի տեսակների ընտրությունը

Խնձորի ապրանքը շատ բազմազան է։ Հայտնի են իրադրի տասնյակ հազարավոր սորտեր աքրոդը աշխարհում։ Այս բազմազանության մեջ հանդիպում են *սեղանային, խոհանոցային, դիետիկական* սորտեր։

Աքսորգեն են համարվում այն իրադրի սորտերը, որոնք տեղաշին են, ունեն հազարամյակների պատմություն և ժամանակին միջանուրյամբ լեն ստեղծվել։ Դրանցից են, օրինակ՝ Ալենին, Ոսկեհատը և այլն։

Ռազմավարական են համարվում այն սորտերը, որոնք առաջացել են միևնույն տեսակին պատկանող մեկից ավելի սորտերի խաչասերումից, որի շնորհիվ նոր սորտը ժառանգում է ծնողական որակների որոշ հատկանիշներ, օրինակ՝ Կանգուն (Սոսկովիանայից և Ռևաճիրեցիի), Հաղթանակ (Նորոկ յետ ակնոցային և Սապերավի), Կաթերնե Սուինյոն (Կաթերնե Ֆրան և Սուինյոն Բլանն) և այլն։

Կրճատին են համարվում այն տերմինները, որոնք առաջացել են բաղադրամաս ոչ սեռական ճանապարհով և տարիների ընթացքում ձուլվելով են ձայնական տեսակից տարբերվող հատկանիշներ, օրինակ՝ Մեկը 5ից, Մեկը 184, Մեկը 81ի: Կրճատին ձևերի տարբերությունը կարելի է հասկանալ նաև գենետիկական անալիզների միջոցով: Ընդ որում, գենետիկորեն կրճատների միջև տարբերությունը կարող է շատ քիչ լինել, սակայն ֆիզիկաքիմիական հատկանիշներով՝ բավականին շատ: Հաճախ կրճատին ձևերը այնքան են տարբերվում միմյանցից, որ պիտանի գրանցում են որպես առանձին տերմին:

Հիբրիդային են համարվում այն տերմինը, որոնք առաջացել են տարբեր տեսակին պատկանող մեկից ավելի տերմինի հատվածներից, որի շնորհիվ նոր տերմը ժառանգում է ծնողական ձևերի որոշ հատկանիշներ. օրինակ՝ հարմրահատ «Հայդիտ» և «Մոդուլան» և Շորնի Աչաղկի: Հանդիպում են նաև դրանց մուտացիոն ձևեր, որոնք առաջանում են հատկությունը տարիների ընթացքում մի շարք ներքին և արտաքին գործոնների ազդեցությամբ: Հաճախ այդ մուտացիաները այնքան ուժեղ են լինում, որ առաջանում է նոր տերմ՝ նոր հատկանիշներով, օրինակ՝ Պիոներ Նուռի հատկի մուտացիայի հետևանքով առաջացել է Պիոներ Գրի տերմը, իսկ վերջինիս ավելի խորը մուտացիայի արդյունքում՝ Պիոներ Բյան տերմը:

Հատկի են հատկերի տերմերի դասակարգման բազմաթիվ մեթոդներ: Հիմնականում դրանք դասակարգում են ըստ ունեցած հատկանիշի, օրինակ՝ ըստ գույնի, ըստ ձագման, ըստ ձևաձևաբանության ցուցանիշ տերմեր, չամիչի տերմեր, տանձանիկաձև տերմեր, ըստ հասունացման ժամանակի՝ վաղահաս, միջահաս, ուշահաս, ըստ գինեգործական նշանակության և այլն: Նրանց, օրինակ՝ Վիսթա Պինկերթոն տեսակի մեջ ամփոփված են բոլոր այն տերմերը (և՛ սպորտիվներ, և՛ հատկատեսիլներ), որոնք հիմնականում օգտագործվում են գինեգործական նպատակներով, օրինակ՝

Ուռենին, Հաղարանուկ, Սեղտր, Ընարտեն՝ և այլն։ Ծորտագանգուր Վիտիս Վինիֆերա տեսակի խաղողի տորո, նախկած կոնկրետ տնտեսական աշխատանքից, դրանում է գինեզործական տարրեր ներած, և պատրաստված գինեմթը ունենում են տարբեր համովանիշներ, օրինակ՝ գերժանական Ռիսլո Նուարը զգալիորեն տարբերվում է նորզելանդականից։ Հայկական խաղողի տեսակի գինեգործական նկատի մասին դեռևս շատ սիրական տվյալներ չունենք, հետազոտություններ չեն կատարվում են։

28. Խաղողի հայկական տեսակներ

28.1. Խաղողի սովորական հայկական տեսակներ

Երկրագործական վաղ փուլերից սկսած՝ տնտեսական խաղողի (*Vitis vinifera sativa*) ընտելացումից հետո, խաղողենին Հայաստանում անցել է զարգացման երկարատև ուղի։ Բազմադարյան ընտրանքավորվածի ներկայիս շնորհիվ ստացվել են խաղողի՝ միայն այս տարածքին բնորոշ ավելի քան 400 տեսակներ։

Հայտնաբերած ամենահարուստ գինի ստացել են Սև Երևանի, Արեգակ, Բանանձոյ, Նեղկարատ, Գառան դմակ, Ռեզերվ, Իմիծենի, Նայվարի, Խնդրողնի, Կախնթ, Կարմիր կոթենի, Հաստկոթ, Ճիպար, Մոխրոզ, Մոմսես, Սիրմոր, Ախտալի, Ծակնեհատ, Սաաքոչ, Սև կրակ, Սև ծորմ, Կողքենի և այլ տեսակներից։

Նկարա պատկերացումները թույլ են տալիս նեղացրել, որ այդեն ՀՀ ա. I հազ. առաջին կեսից Հայաստանում մշակվում էին

խաղողի բազմ շաքարայնությամբ սորտեր, որոնք շատ նման են որոշ ժամանակակից սորտերի (ըստ Կարմիր բլուրից հայտնաբերված նյութերի)։ Կարմիր բլուրի պեղումների ընթացքում (1949-50 թթ.) հայտնաբերվել են Ռակևիաս, Սիբնալի, Արտասուի։ Նաջնյի հայկական պետրոլիգեն խաղողի սորտերին նմանվող անհայտ կոլիեների և պինու պալինոլոգիան նրա մասին։

Աշտարակի 13-14-րդ դդ. "Ռձանաններում" հայտնաբերվել են ճիպար, Սև Արենի սորտերի սերմեր։ Ավերակլուխի ժողովակալում Բասալիս գետի կիրճում գտնվող Ավինաբլուր-7 քարայրի պեղումների ժամանակ պեղվել են 10-11-րդ դդ. խաղողի կոլիզներ և պեդունկոլումներ։ Ժամանակակից կոլիզների հետ դրանց համեմատական-ձևաբանական ուսումնասիրությունները թույլ են տվել փաստագրել Ռակևիաս (Խարբի), Գառան դմակ, Սպիտակի, Արտասուի (Հայկական) սորտերի հետ մի շարք նմանություններ։

Եվրոպական սորտերը Հայաստան են ներմուծվել 19-րդ դ. վերջերին։ 1890 թ. Վաղարշապատում առաջին անգամ Վարդապրոն մոտքաթ է տնկվել, իսկ 1893 թ. Էջմիածնի վանքապատման այգիներում՝ Սիլվանեռ, Կալիերնե, Մուսկատ և Մեմիյոն սորտերի 10 000 թուփ։

Խաղողի առանձին սորտերին փողոմփողը տալիս է իրեն ծանոթ կենդանիների, թռչունների, բույսերի և այլն իրերի անուններ։ Ըստ գրավոր աղբյուրների՝ արդեն 19-րդ դ. Հայաստանում միևնույն խաղողը կարող էր տարբեր անուններով՝ Հայոց առաջին Ամենայողդության կազմելիս ստացվում անվանումներով փոխելու, դրանց հավելման հանձարժեքները պահպանելու անհրաժեշտություն առաջացավ։ Այդ նպատակով շատ սորտերի

անվանումներ կիսվելիցին՝ եւ ավելի խորացնելով տիրող խառնաշփոթը, քանի որ նորերի հետ շարունակվելին գոյատեւել հները. Շուրջ 80 տեղական տիրոների տրվելին նոր անուններ.

Պեղումներով հայտնաբերված խաղողի հնագույն մշակության գենետիկական ուսումնասիրությունները եւս թույլ են տալիս հիմնավորելու մի շարք տրուների տեղական ծագումը, դրանց միջև առկա գենետիկական առանձնահատկություններն ու տարբերությունները. Դնէ անցաւորով նման ուսումնասիրություններ են կատարվել մի շարք հուշարձանների պեղումների ժամանակ գտնված անձնացած կամ ավելի բարվոք պահպանված խաղողի սերմերից եւ ցողունից. Ստացված տվյալների համաստիտատումը պայմանավորված է այն բանով, թե հետազոտ Դնէ-ն որքանով է լավ պահպանված. Վերջերս հայ գիտնականներն ուսումնասիրել են Արենի-1-ից հայտնաբերված եւ գարգարած միջնադարով (730-1000 թթ.) ստիտուտիանացին խոնավով կալիբրացված հատակագծված խաղողի ընձյուղը. Պարզվել է, որ այն նույն տարածքում՝ Գնդշիկաձորում՝ Նորավանքի երբեմնի միջնադարյան ամբոցում, մինչ օրս պահպանված Սև Արենի տորի հետ գենետիկական ոչ շատի նմանություն ունի, ինչը թույլ է տալիս նախնական պատկերացում կազմել Արենի տրտի հնարավոր նախնիների մասին.

28. 2. Խաղողի մշակության նախկինում տարածքը

Ինչպես արդեն նշվեց, հայաստանում ունենք 400-ից ավել խաղողի տեսակ, որոնք կեսից ավելին արդեն ուսումնասիրված եւ փաստաթղթավորված է՝՝ Մեր խաղողի տրտների հնագո-

նախերմանը, պենտիկ և ամալեզոպտաֆիանան խոցը ոչնչացնելու ոլորված աշխատանքները դեռևս շարունակվում են: Ընդամենը հայկական տնկեզը խաղողի բազմաթիվ տրամաբ. դրծնակատում պենեգիրնական նախատեղծություն օգտագործվում է այդ տրամների յնջին մասը՝ 10-15 տրամ: Առաջին տարեդարձած և կիրառական նշանակություն ունեցող խաղողի հայկական տրամների նկարագրերը տրվում են ստորև:

ա. Գեղձկան

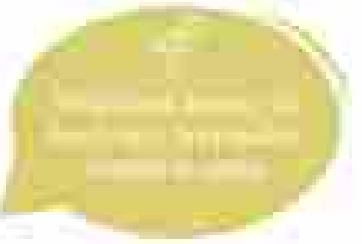
Գլխավոր խաղողի ուշահաս տրամ է: Ստացվել է Մոսկովյան սեղիլ (Ցնորքուն) և Պլավայի և Օկաձեթեի տրամների տրամաբանորդից: Հիմնականում տարածված է Արարատյան դաշտավայրում և նրա նախալեռնային գոտում: Ողկույզը մեծ, խտացված կամ միջակ մեծության, գլանաձև, թևավոր, խիտ:

Ցուրտը՝ միջին մեծության, օվալաձև, դեղնականաչավուն, ստվարաթաղանթ դիրքում՝ դարձնադույն երանգով: Մարմինը՝ միջակ հյութության, ամուր, ծանկվան խիտ մոմաշերտով: Պտղաքիսը՝ հյութալի, հաճելի համով:

Բողբոջման սկիզբը՝ տարվա 2-րդ տասնօրյակի վերջին, իսկ ծաղկման սկիզբը՝ մայիսի վերջ: Պտղի հասունացման սկիզբը՝ օգոստոսի առաջին տասնօրյակ: Պտղի լրիվ հասունացումը՝ սեպտեմբերի 2-3-րդ տասնօրյակ:

Նկար 118. Գեղձկան

Վազք՝ բեղքատփոփությամբ՝ 7.5-12.0 կգ., ոչկոտի միջին քաշը 220 գր. Բողոքների պատասխանատուն՝ 14։



Պահանջկոտ չէ հողային պայմանների և ռեժիմի նկատմամբ։ Համեմատաբար դիմացկուն է անկային հիվանդությունների և գրոտի հանդեպ։

Սորսն ունի գինեբուծական հսկայական ներուժ։ Կարելի է պատրաստել գրեթե բոլոր ոճերի և տեսակների գինիներ։ Սորսը հիմնականում օգտագործվում էր չրնդոյին (գնդեսաթ) արտադրության համար, սակայն վերջին տարիներին շուկայում արևս են սորսից պատրաստված բաւմազան գարեջրատուկ գինիներ։ Դասակարգման են նաև գիտամշակման մի շարք աշխատանքներ՝ սորսի աղբյուրը ներուժը հասկանալու համար։

Կոնֆետի կոնկրետ շրջանից և տերուարային պայմաններից սորսն իրեն շատ տպավեր է դրսևորում, սակայն ոճային ընդհանուր հատկանիշներով այն կարող ենք համեմատել միջերկրային Շաքիտնեն սորսի հետ։ Պատրաստված գինիներին բնորոշ են ծաղկային, կոտիզաթոր մրգերի բուրմունք։

բ. Ռկգնեսա (Խաղողի, Գոմեշկեթի, Գեղձի տչ, Ռսոչ խաղող)

Գինու խաղողի հայկական ամրագեղ սորտ է։ Հիմնականում տարածված է Արարատյան դաշտավայրի, նրա նախալեռնային և վարդ ձորի խաղողագործական գոտիներում։ Փորձարկել ցանազով հաղորդում է նաև հանրապետության այլ

Նկար 116. Ոսկեհատ

շրջաններում: Հայտնաբերվել են այս սորտի մի շարք կրճատ, որոնք ներկրության ստուգաձևերն են:

Ոսկուլը՝ միջին մեծության, կարճ կոնաձև կամ թևավոր: Պտուղը՝ միջակ մեծության, կլորավուն, դեղնավարդակա-յուն կամ տուրուդոյն, պատված դարչնա-գույն փոքր կետերով: Մաշկը՝ բավական հաստ, թափանցիկ, պտղախնից համեմատաբար հեշտությամբ անջատվող: Պտղամիսը՝ հյութալի:

Բողբոջման սկիզբը՝ ապրիլի կեսին, իսկ ծաղկման սկիզբը՝ մայիսի վերջին:

Պտղի հասունացման սկիզբը՝ օգոս-տոսի առաջին տասնօրյակում, իսկ պտղի քիվ հասունացումը՝ հոկտեմբերի սկզբին:

Միջին բերքատվությունը՝ 7.5-9.0 կգ, ոսկուլի միջին կշիռը՝ 250-270 գր: Բողբոջների պտղաբերությունը՝ 0.8:

Աշակերտի պատմությունը: Ոսկեհատ-ի բերքի որակի և քանակի միտ ավելի շատ են ազդում, քան այլ սորտերի: Բարձր-րուս, կլոպին և տվյալ հողերում ոսկեհա-տը հասնում է իր առավելագույն որակին:

Ծլունակությունը՝ միջինից ցածր:

Սորտն ունի շատ յուրահատուկ և արժեքավոր հանձնոտային պրոֆիլ: Որոշ մասնագետների կողմից հանդիսում է հայ-կական խնձորենիների «թագուհին»: Բերքը առավելագույնս օգտագործվում է գինեգոր-

Նախապատրաստված գինիները հիմնականում լինում են սեթև, վատ ընդունված բույրային փնջով: ԽՍՀՄ տարբեր մասերում ստացվում էին Մատխաթայի, Պոդարկինի, Մալաստայի և հատկապես սրճագի գինիներ: Բերքը կարելի է նաև թարմ տանել

Պաստեղացված գինիներին բնորոշ է տրանսիլվանյան ժգեների կանաչ-խնձորի բույրեր

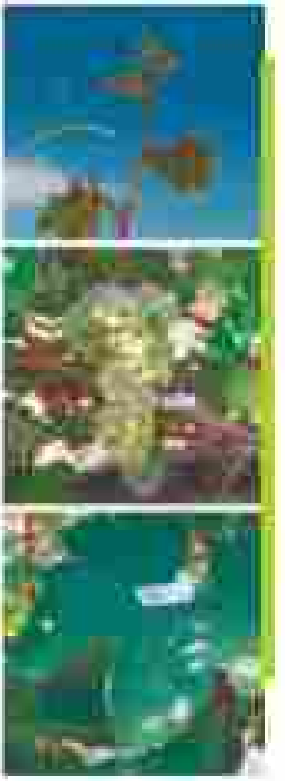
4. Խաղողի հյութ

Քիչ տարածված, գինու խաղողի հակառակ արտիզեն տարա է: Փոքրաթիվ կամ տուժածին վայրերում հանդիպում է Վարդ Ձորի խաղողի այգիներում

Հայտնաբերվել են այս տարատի մի շարք կլոններ, որոնք ներկայումս ուսումնասիրվում են:

Ողկույզը միջակ մեծության, կրնաճև կամ գլանաձև, միջակ խտության, հազվադեպ՝ խիտ: Հատիկը միջակ մեծության, կլորավուն, պեղնաձիրանագույնի, երբեմն՝ դեղնավուն, չափազանցապես խաղողով: Մաշկը հաստ: Պտղամիսը հյութալի

Բողբոջման սկիզբը՝ ապրիլի առաջին տասնօրյակում, իսկ ծաղկման սկիզբը՝ հունիսի սկզբին: Պտղի հասունացման սկիզբը՝ հոկտեմբերի վերջին: Պտղի լրիվ հասունացումը՝ սեպտեմբերի առաջին կամ 2-րդ տասնօրյակում



Նկար 117. Հյութային խաղող

Հավի ինքնատավոլյումը՝ 9.0-12.0 կգ։ Ոդկոտյի միջին կշիռը՝ 175-185 գր։ Ձողաջնիների սպոդաբերությունը՝ 0.96։

Հողային պայմանների և սնվելի նկատմամբ պահանջկոտ չէ։ Ցրտահիմնան դադիմացկունությունը համեմատաբար ցածր է։

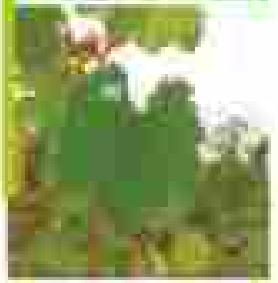
Այս սորտը ընչ սպրածում ունի հիմնականում ազատգործվում է գինեզործական մեջ՝ թնթև, յայրմ, մուգային բոլորելով հարուստ գինիների արտադրության համար։

ՈՒ. Նոյեմբերի (Գեղամ)

Գինու խաղողի հասկական աջորիգին սորտ է։ Տարածված է հանրապետության հյուսիսարևելյան խաղողագործական գոտում, հատկապես Նոյեմբերյանի շրջանում։

Հատմանարերվել են այս սորտի բազմաթիվ կլոններ, որոնք ևս ունակ են արտադրելու։

Ոդկոտյը՝ մեծ կամ միջին մեծության, կոնաձև, երբեմն թևավոր, խիտ, հավասարաչափ։ Պտուղը՝ մեծ, հավասարաչափ, տարերում՝ կանաչավուն, արևահայաց կողմում՝ բաց սպրտագույն։ Մաշկը՝ կոպիտ, պտղամսից բավականին դժվար



Նկար 108. Լուսնուկ

անջատվող, հասնելված թուխ կնճռոտ։ Պտղաքիթը՝ խոտոտի, հալվող։

Բողբոջման սկիզբը՝ ապրիլի 2-րդ տասնօրյակի վերջում կամ 3-րդ տասնօրյակի սկզբում։ Ծաղկման սկիզբը՝ հունիսի 2-րդ տասնօրյակում։ Պտղի հասունացման սկիզբը՝ գրառոսի կեսին, իսկ պտղի լրիվ հասունացումը՝ սեպտեմբերի վերջին։

Միջի բերքատվությունը՝ 7.5 - 9.5 կգ։ Ընկույզի միջին քաշը՝ 380-420 գր։ Հատյունների պառյաբերությունը՝ 0.7-0.8։

Ցրտահիմնադրակայունությունը գանի է։ Համեմատաբար դիմացկուն է ֆիլոքսերայի և ոսպնյակաձև նիւթառանի։

Այս տեսակ բավականին քիչ տարածում ունի։ Պինեզորիական ներոսը շատ քիչ է ուսումնասիրված։ Հիմնականում պատրաստում են հոսքի թեթևության, թարմության և յուրահատուկ բույրային փնջով սպիտակ գինիներ։ Հաճախ օգտագործվում է նաև սալաթային նպատակներով։

[illegible]

Գինու և սեղանի խաղողի աբորիգեն հայկական տեսակ է։ Հիմնականում տարածված է Վայոց ձորի շրջանում։

Հատկանշվել են Սև Արենի տեսքի

բազմաթիվ կրոնների, որոնք այժմ ուսումնասիրվում են:

Ոսկրոզը՝ միջնադարյան, իռլանդական կաթոլիկ կրոնաձև, երբեմն՝ ջնջակիր, խիտ:

Պտղոզը՝ միջնադարյան, օձևազգեստ, կրոշապած պատկերով սև, հատ մոխրակարմրավուն մոնաշեխտով պատրած: Մնջիկը՝ կոպիտ, ոչշտակյանք պտղաժայից աճեցատնդոց: Պատրաստիկը՝ իտալական անագրոն:

Բողոքական սկիզբը՝ ապրիլի կեսին, իսկ ծաղկման սկիզբը՝ հունիսի սկզբին: Պաղի հատունացման սկիզբը՝ օգոստոսի առաջին տասնօրյակում: Պտղի լրիվ հատունացումը՝ սեպտեմբերի 3-րդ տասնօրյակում:

Վազի բերքատվությունը՝ 5.0-6.0 կգ: Ողկույզի միջին կշիռը՝ 280-300 գր: Բողբոջների աղտոտվածությունը՝ 0 ճ

Միրգիոի նկատմամբ դիմադրողականությունը թույլ է, միջին դիմացկուն է միրգիոի հանդեպ: Ցրտադիմացկունությունը համեմատաբար բարձր է:

Սև Արեւիկ միջնադարյան անհնաոստանի և բանկանների յայլ փոխադրման հայկական պատրիպան խաղողի տեսակ է: Որոշ մասնագետների կարծիքով՝ այն համարվում հայկական խաղողի սորտերը «թագավորը», հոսքված կոճղերոտ շրջանից և սերոտային պաշմանների սորտն իրեն շատ տարբեր է դրսևորում: Սև Արևնիից կարելի է պատրաստել ինչպես թեթև,

Նկար 119. Սև Արեւիկ

մոլալին քույրերով հայրական վաստակում և կատմիր սեղանի պինիսեր, սքեսիս էլ՝ բանվալանիին մարմնեղ, բարդ քոլոյալին փնջով հնացյան և հատուկ պինիներ։ Շատ ընդհանրացված ոճային առումով այն կարող ենք համեմատել միջագետյան Պիեռ Նուար տոպրի հետ։ Պատրաստված գինեներին բնորոշ են թալի, ելակի, կոճապղպեղ մոխրի բույրերը։

գ. Կաբերնե (Մև Կաբերնե, Մև Սկյուեր)

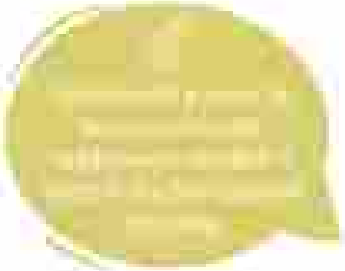
Գինու խաղողի հայկական աբորիգեն սորտ է։ Հիմնականում տարածված է Արտաշատի և Արարատի շրջաններում։

Ունեցած գործարան ունեն բազմաթիվ կլոններ (փոփոխականներ), բայց դրանք գրանցված չեն։

Ողկույզը՝ միջին մեծության, խիտ, երբեմն շատ թե բիչ նոսր, հիմնականում գլանաձև և գլանակոնաձև։ Հատուցը՝ միջին մեծության, կլորավուն, երբեմն էլիպսաձև, մուգ կապտավուն, հանդրյա սև, էրելեն պինեկատիր հրանգով փայլուն մաշկը՝ խոպիտ, առանձնանան, պտղատնից հեշտությամբ անջատվող, հատա մոմանշույտով ծածկված, հարուստ է դյուզաղանյութերով։ Պտղամիջը՝ մսալի, հյութալի, անգույն։

Բողբոջման սկիզբը՝ ապրիլի առաջին տասնօրյակում։ Ծաղկման սկիզբը՝ մայիսի վերջին։ Պտղի հասունացման սկիզբը՝ օգոստոսի սկզբին։ Պտղի լրիվ հասու-

Նկար 138։ Կաբերնե



նացումը՝ սնկոտնմքների վերջին նամ հոկտեմբերի սկզբին։

Կաղի խրքատափոխությունը՝ 8.0-10.0 կգ. Ողկույզի միջին կշիռը՝ 260-280 գր. Բողբոջների պտղաբերությունը՝ 0.8

Լավ է աճում հարթավայրային պայմաններում։

Օիդիումի նկատմամբ դիմացկունությունը բարձր է։ Հիմնականում տուժում է միլդիուից։ Ունի համեմատաբար ցածր ցրտադիմացկունություն։

Կախերից պատրաստված գինիները բնորոշ են հատապտղային, կորիզավոր մրգերի և ելուզեն համեմունքների բույրերը։

Ձևացած հոՀՀՄ տարրևերին այս տրուը բավականին հայտնի էր և լայն կիրառում ուներ, սակայն վերջերս անպտղաբերությունն անտեսելով է զգալի թվով գինեգործների կողմից։ Դժվարթը բազմապտղիկ խաղողի տրուա է և գինեգործական ներուժի տեսանկյունից քիչ ուսումնասիրված։ Այսօր հիմնականում օգտագործվում է կուպաժներում։ Խորհրդային տարիներին բավականին հայտնի էին Կախերից պատրաստված Կոպտր և Պորտվեյն տիպի գինիները։

Է. Հատկանիշ

Գինու խաղողի շատ ուշահաս տրուա է։ Սեռակցված է Սորոկ Էնտ Օնդրաշրա (Կոպչակ × Ալիկանտ Բուշե) և Սապերավի տրուների ազատաձևադրումից։ Հիմնականում տարածված է Աջարատյան դաշտավայրում և նրա նախալեռնային գոտու ցածրադիր մասերում։

Ողկույզը՝ միջին մեծության, գլանաձևանման, միջին խտության։ Պտուղը՝ միջին մեծության, կլորավուն, սև, ալառված խիտ մոմաշերտով։ Մաշկը՝ միջին հաստության։ Պտղամիսը՝ հյութալի, ինտենսիվ գինեկարմիր։

Բողբոջման սկիզբը՝ ապրիլի 2-րդ տասնօրյակում, իսկ ծաղկման սկիզբը՝ մայիսի վերջին։ Պտղի հասունացման սկիզբը՝ օգոստոսի առաջին կամ երկրորդ տասնօրյակներում։ Պտղի լրիվ հասունացումը՝ հոկտեմբերի առաջին կամ երկրորդ տասնօրյակներում։

Վազի բերքատվությունը՝ 10.0-13.0 կգ։ Ողկույզի միջին կշիռը՝ 200-220 գր։ Բողբոջների պտղաբերությունը՝ 0.7-0.8։

Առանձնապի պահանջկոտ չէ հողային պայմանների և ռեժիմների նկատմամբ։ Համեմատաբար դիմացկուն է միլդիոի և օիդիումի նկատմամբ։ Ցրտադիմացկունությունը ցածր է։

Պինեդրոբնական հանդամասն նեռոմ ունցող խաղողի տեսակ է։ Հեմանթեմում պատռատոում են մարմնեղ, թավշյա, մուգ գունավորմամբ, սև ալրփի տիպին բոլորակ պինիներ։ Օգտագործվում է նաև կոմպոտներում՝ որպես մարմնեղության և մուգ գունավորում ապահովող բաղադրիչ։ Գիտական աշխատանքների ավարտման վերջերս շոմպայում հայտնվել է նաև այս խաղողի սորտից ստացված յուղա-

Նկար 121. Հավանուն

հատուկ գունավորումը և թռչելիս ճնճղուկ ուշադիր վարքագիծ չունի: Շատ լավ հանդուրժած ոճային առումով այն նպատակ է համընկնելով միջագծային կալբերտ ծիրան, Նապերնն Մոլինոն, Մերր տրոտերի հետ:

Հատուկություններ

Պինո խաղողի ուշահաս սորտ է: Ստացված է Հաղիսի սորտի և No 65-7-1 (Անուշական × Չորեք սլաղնի) հիբրիդային սորտատնախաղողից: Հիմնականում տարածված է Միացյալ Նահանգներում և Ավստրալիայում խաղողագործական գոտում:

Ողկույզը միջին մեծության, կոնաձև, երբեմն գլուղավորված, խիտ և միջին խտության: Պտուղը միջին մեծության, էլիպսաձև, սև: Մաշկը հաստ: Պտղամիսը հյութալի, հնտնեսիլ գինեկամային:

Բողբոջման սկիզբը՝ ապրիլի սկզբին, իսկ հասունացման սկիզբը՝ հունիսի սկզբին: Մորի հասունացման սկիզբը՝ օգոստոսի առաջին տասնօրյակում: Պտղի լրիվ հասունացումը՝ սեպտեմբերի 3-րդ տասնօրյակում:

Վազի բերքատվությունը՝ 6.5-8.0 կգ: Ողկույզի միջին քաշը՝ 200-240 գ: Բողբոջների պտղաբերությունը՝ 1.4-1.6:

Նուռնաձևակի ապահանջկոտ է հողային

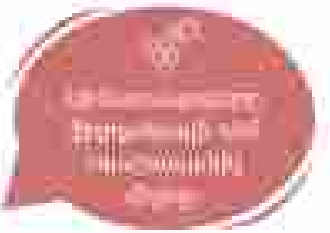
Նկար 62. Պինո

պայմանների և ռելիեֆի նկատմամբ: Միջին պինացիան է միլլիոմի և լիտիումի նկատմամբ ցուցադրիչ զգայունությունը համեմատական բարձր է:

Կարգավորումը. լինելով հիմնական սուբստրատային մոլեկուլ, ամենաքիչ է բարդանում միայն իրեն բնորոշ համամիտոզային փոխով: Հիմնականում օքսիդացվում է նուկլեոտիդներում, սակայն շրջապատում կան նաև ֆերմենտը գինիներ: Գինիներին բնորոշ են մեծ գոնավորումը, ամոնիումային, վատ արտահայտված ծաղկային, կորիզավոր սև մրգերի բույրերը և խոսքին յուրահատուկ բույրը, որը ոչ միանշանակ է ընդունվում սպառողների կողմից, մի մասը շատ է հավանում, իսկ մնացած՝ ոչ:

19. Տնտեսական վարքի առանձնահատկությունները

19-րդ դ. երկրորդ կեսում եվրոպական ի հայտ սկսեն խաղողի վազի մի շարք հիվանդություններ և վնասատուներ, որոնք ձարոիկ անգործածված բերել էին Ամերիկայից: Իրենց վնասաբերությամբ առավել ակտի ընկան ալրացողը (Uncinula Necator), կեղծ ալրացողը (Plasmopara Viticola), ֆիլոքսերան և այլն:



Ֆիլոքսերայի[1] ասոցիատով եվրոպական խաղողի այգիների մեծ մասը ոչնչացավ: Ռեսուրսատիրելով վնասատուին վիտիկալիները հասկացան, որ Ֆիլոքսորան վնասում է միայն Վինիֆերա տեսակի

[1] Այն հասել է Ամերիկայից՝ ամերիկյան վայրի խաղողի վազերի հետ

խաչորդի տոմսերի արձանները և մնդում դրանցով։ Նաև հայտնի դարձավ, որ ֆիլոքսերան անհամեմատ ավելի քիչ է փնասում ամերիկյան խաղողի տոմսերը, քանի որ դրանց արմատները ավելի պինդ են և ճտասվածքների դեպքում ավելի շուտ են վերականգնվում։ Այս ֆեմոմենը բացատրվում է նրանով, որ ֆիլոքսերայան ամերիկյան ծագում ունի, և ամերիկյան վայրենի հատապտղայինների էվոլյուցիայի ընթացքում ձեռք են բերել ֆիլոքսերայի դեմ «պայքարելու միջոց»։ Ուստի ֆիլոքսերայի դեմ ջրանց պայքարի միջոց առաջարկվեց Վիտիս Վինիֆերա խաղողի տոմսերը պատվաստել ամերիկյան արմատակալների վրա։ Այսօրվանից էլ աշխարհում այսօր խաղողի այգիները լինում են կա՛մ յուրարմատ վազերով (պատկերն՝ չպատվաստված), կա՛մ ամերիկյան տոմսերի արմատակալների վրա պատվաստված։ Քանի որ շատ քիչ են խաղողագործնական այն շրջանները, որտեղ ֆիլոքսերա չկա, ուստի նաև բազմամյա վազերով այգիները նե քիչ։

Հայաստանը խաղողագործական այն հնադունկներ շրջանների է, որտեղ այգիների մեծ մասը յուրարմատ է։ Հարկ է նշել, որ հայկական առանձին խաղողագործական շրջաններում արդեն ազդանշանվել է ֆիլոքսերայի դեպքեր (օրինակ՝ Տավուշ, Արևելյան, սակայն անհայտ պատճառներով ֆիլոքսերան շատ դանդաղ է տարածվում։ Որոշ մասնագետներ հանդգնած են, որ այսուհետ մեր որոշ շրջանների յուրահատուկ տերրուարային պայմաններն են՝ ծովի մակերևույթից բավականին բարձր դիրքը, ապրպային հողերը, ոռոգման առաջին նշանակը, խստաշունչ ձմեռները և շոգ ամառները։ Ֆիլոքսերայի տարածումը կանխարգելելու համար Հայաստանում սահմանվել են կարանտինային շրջաններ, օրինակ՝ Վայոց Ձորում, որտեղ արգելված է ներմուծել այգիներ ամերիկյան արմատակալներով։

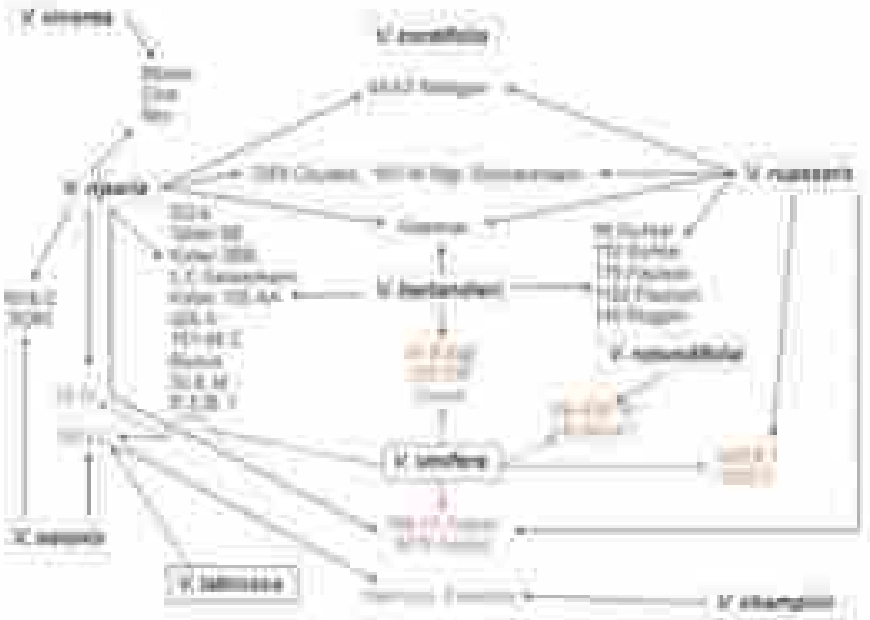
Ընդհանրացնելով կարող ենք ասել, որ ամբողջականները Վիտիս վինիֆերա տեսակների պատվաստանյութ են, որոնց կիրառման անլրենական նպատակը եղել է ֆիլոքսերայի դեմ

Նկար 123. Ցորենի արմատային սիստեմ. Ծեղնեա տատրի սրտի նկար

պաքսարը: Մանրան ծաւհանուի ընթացքում պարզ է դարձել, որ տարիատակաբնեները դրական են ազդում նաև վազի ընդհանուր մորֆոլոգիայի, հիվանդությունների և վնասատուների դիմադրելու, ցրտադիմացկունության և բերքի որակական հատկանիշների վրա: Օրինակ, նույն խաղողի սորտը՝ պատվաստված տարբեր արմատակալների վրա, կարող է ունենալ տեսակների և ամառանոցի մի շարք տարբերություններ (**Նկար 123**): Եվրոպ այս ամենից՝ շատ լավ է պետք մոտենալ արմատակալների ընտրությանը՝ ուղղորդվելով դրանցից յուրաքանչյուրի կենսաբանական հատկանիշներով:

Նկար 124. Տարբեր պատվաստվածքեր արմատային համակարգով

Հիմնական օգտագործվող արմատաձևերը մեկից ավելի ամերիկյան տեսակների խաչասերում են, օրինակ՝ *Kober 5BB* (*V. berlandieri* × *V. riparia*), և ամրացած են ծնողական ձևերի դրմինատային հատկանիշներով։ Օրինակ՝ տարբեր արմատատեսակներ ամրացած են ազնվատեսդրացման տարրերի նկրտումով և կախված կրնգրտատեսքային պայմաններից՝ պետք է ընտրել այս կամ այն արմատատիպը։ **Նկար 124-ում** բերված են կոնկրետ արմատատեսակներ՝ իրենց համապատասխան արմատային համակարգերով՝



Նկար 125. Արմատատեսակներ. Ռեսուրսների մենեջմենթ

[1] Ըստ ընտրված տեսակների, հատուկ պայմանների ու պրոֆիլների, ամրացման տարբերակներ և ուսումնասիրվող հարցերի են տարբեր։ Հետազոտվել են, մասնավորապես, նրանց *V. berlandieri* և *riparia* տեսակների արմատատեսակներ, օրինակ՝ 1304, Kober 5BB և այլն, որոնք հատկապես են բնութագրվել նաև և մեր ընտրված պրոֆիլների համար

Աղմատակերների աչքերը շատ մեծ է և բարձրացած, ուստի պետք է ուսումնասիրվի դրանցից յուրաքանչյուրը, որպեսզի կոնկրետ ապացույցներ հավաքվեն բանաձևի ճշգրտության վերաբերյալ: Հարկ է նշել, որ պրիմատակերը պետք է ինչի համեմատության տեսակետից խնդրահարույց: Եթե պրիմատակերի ծնողներից մեկը Վիտիս Վինիֆերա է, իսկ մյուսը՝ ամերիկյան որևէ տեսակ, ապա առաջացած սերունդը ֆիլոքսերայի հանդեպ չի ունենա բավարար դիմադրողականություն, օրինակ՝ Ferral, 331 EM և այլն (**Նկար 125**):

Ինքնաթռիչքի արտադրությունը բավականին բարդ, ժամանակատար և հատուկ հմտություններ պահանջող աշխատանք է:

Եատ ընդհանրացված նկարագրությամբ՝ կարող ենք ասել, որ առաջին փուլը սկսվում է երկու դրական գիրքերությունների սեղմվելուն սրտամկի (**Նկարներ 126, 127**) և Վիտիս Վինիֆերա տրանսի վազքը ու ստանում

Նկար 126. Հասուն ապր

Նկար 127. Ամերիկան սորտ

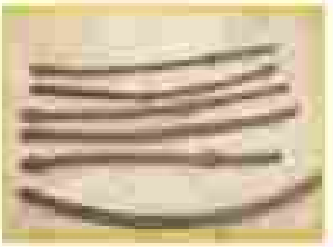
կարոտներ (Նկարներ 128, 129)։ Ախտահարև այդ կտրուկները պահեստավորման են առանձին առանձին։ Հայկոյդ փուլում տեղափոխ է պատվաստման չոր պոչիշխեցը համեմատաբար երկար (3-5 սմ)։ ամրացնում տոտի կտրուկի վրա, պլաստիր նախորդ փաթաթում են, պատրաստվում է վերին վերնիֆերատորի խաղողի ւ-ալքանի կտրոնը (Նկարներ 130, 131)։

Պատվաստման նյութ նախնական տարբեր են, սակայն հաճախանի է օգտագործվում ամերիկյան։

Կտրոնները իրար միացնելուց հետո տարածք տնկանյութը պատրաստվում է, շարվում է հատուկ պլկղների մեջ նախօրոք պատրաստված հողախառնուրդով ու հատկանիշներով և ոռոգվում է ջրից՝ ապահովելու մի քանի շաբաթ անց վազքը հանվում են պլկղներից, ծլեցվում է վերին կանոն օդանները, որից պատրաստվում է ևս անգամ ոռոգվում է լավ դաշտում վնգե-

Նկար 128. Հատ

Նկար 129.
Վերև՝ պատրաստ տոտի կտրոնով



Նկար 130

Նկար 131

Նկար 132

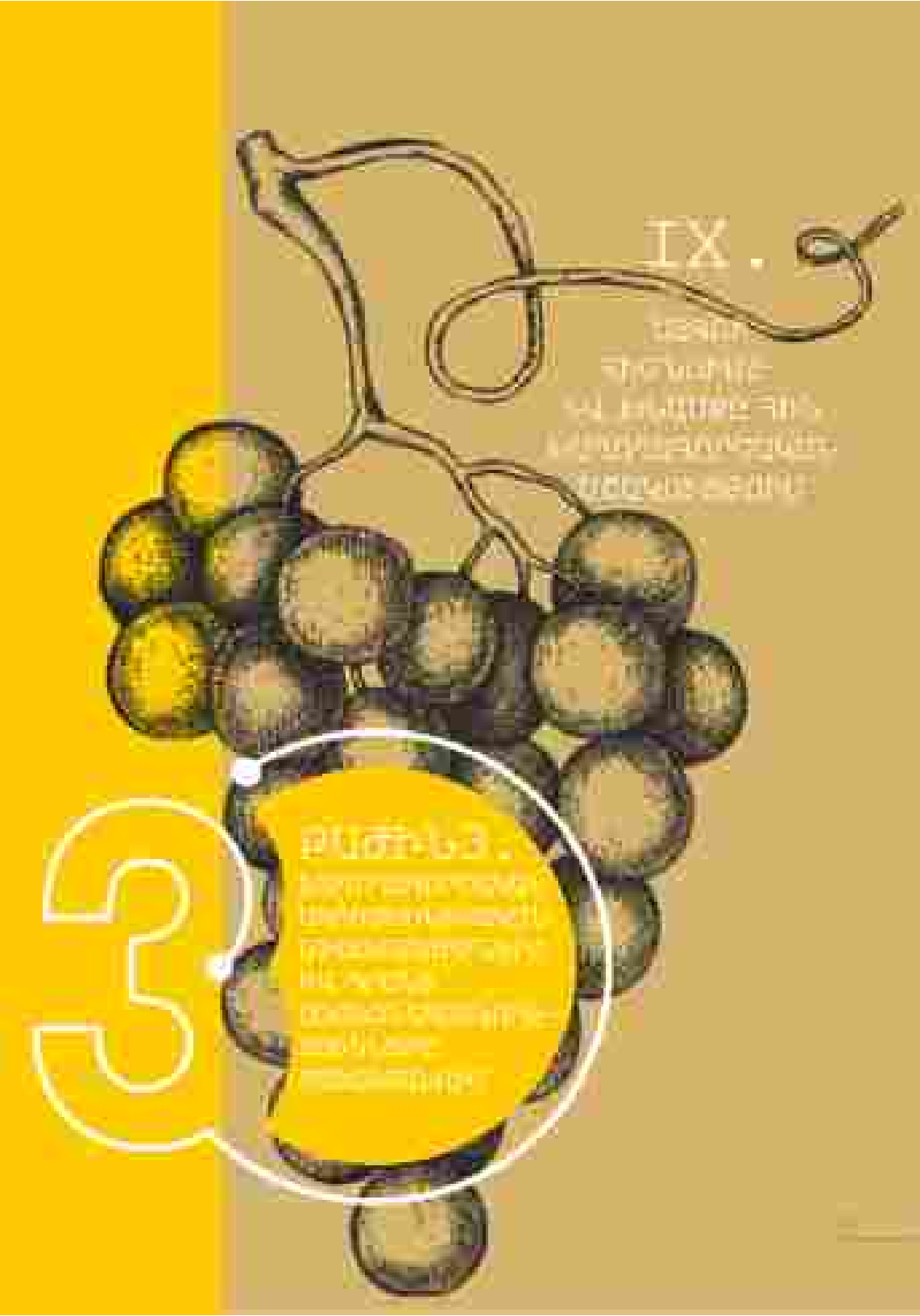
Նկար 133

տևցքների ընթացքում վտանգը ինչպես հայկն է ոտոզվում և խնամվում են:

Տերևաթափից հետո հատուկացած վազերը դուրս են բերվում հողից և տեղափոխվում են արտադրամաս, որտեղ կատարվում են վազերի որակի ստուգում, տեսակավորում, ավելորդ մասերի հեռացում, պարագիծ հնազարդում, ախտահանում, պիտակավորում և պահեստավորում (**նկարներ 132-134**): Արդյունքում ստացվում է հերկու տարբեր տեսակների պատվաստատունկեր, որը պատրաստ է տնկման:

Պետք պետք է արձանագրել, որ Հայաստանում դեռևս չկան խաղողի պատվաստանյութերի և տնկանյութերի պետական համար հատուկ նախատեսված տնկարաններ: Այնուամենայնիվ, այդ ուղղությամբ իրականացվում են բավականին ինտենսիվ աշխատանքներ: Միևնույն աշխատանքի տնկանյութերի պետական բիզնես է:

Նկար 134



Խաղողի այգինները, սկսած տնկման օրվանից, պահանջում են համապատասխան խնամք և մշակում: Ձեռքի աշխատանքի բոլոր խաղողագործական շրջաններում խաղողի այգիներում կիրառվում են գրեթե նույն միջոցները և ագրոտեխնիկական միջոցառումները, տակայն, կախված խաղողագործական կոնկրետ շրջանի տնտեսական առանձնահատկություններից, խաղողի վազերի մշակության ձևերը, միջոցները, մարքերը և ագրոտեխնիկական միջոցառումները տարբերվում են:

Հաշվառումներ, ինչպիսի խաղողագործական հնագույն շրջան և ունենալով տեղական յուրահատուկ պայմաններ և խաղողագործական ավանդույթներ, խաղողագործական մյուս շրջաններից տարբերվում է խաղողի մշակության մի շարք առանձնահատկություններով, օրինակ՝ այգեթաղի և այգեբուցի իրականացման, վազի ձևավորման հոլիպաաձև համակցության կիրառման, որոշման համակցություններով և այլն: Նորուն ներդրվել են ագրոտեխնիկական որոշ միջոցառումներ և խաղողի վազի մշակության մեթոդներ, որոնք բնորոշ են այս տարածաշրջանին:

30. Պրակ խաղողի

Պրակը հանդիսանում է բոլոր տնտեսական հողերին՝ շատ արգավանդից մինչև ամենաաղքատը: Ենթադրվում է, որ պրակ տնկելու և այդի ձևավորելու մի քանի եղանակ, բայց, երբ տնկում էին անկանոն տարածքում հնարավորինս շատ թփեր ունենալու և շատ բերք ստանալու մտահղացմամբ: Այս եղանակի դեպքում վազերի խառնման պատճառով պրակը արագորեն չի խնամվում, արևի ճառագայթները վատ

էին թափանցում, և աղյուսները անորակ բերը էր տալիս։ Հակառակ դրան՝ տվորությունն էր եղել վառի շարքերին իրարից հնարավոր դնել՝ միջանցքով տաքացուցչությունում այլ խնդրահարույցները վշտանալու համար։

Նորատունկ այգու թեքերի միջև մի քանի տարի բանջարակ կամ բանջարեղեն էին ցանում. հողի փխրությունը մեծացնելու համար։ Դրանք ջրում էին ըստ պահանջի, իսկ տնկած ծառերը՝ շաբաթը մեկ անգամ։ Երրորդ տարում ծարեցները վերափոխում «թոռը էին թափում», այսինքն՝ ճնճղորսում ապագա թզենիներ ու ծառերը։

Առաջին երկու տարին, քանի դեռ լիաբուծք այգի չէր ձևավորվել, այն կոչվում էր ճանա, իսկ արդեն ձևավորված թզենային այգին՝ էզոյ։ Հարթ տարածքի թզենային այգին կոչվում էր «դզդահա», որ նշանակում է տոգում քրի շրջապատողներով։

Հայաստանում այգիների գերակշիռ մասը մշակվել է թզենա-

Նկար 138. Թզենին այգու խաղողի հետքում, տրված

չին եղանակով. Տավրոսում և Էլոռիում տապանված են եղել ծառերին փութաթաղով և ոչնավածքով, իսկ Միջերկում՝ նաև չորացին եղանակներով:

Ծնրաքին հատիկավոր լուսին հարմարվելով էր մեր երկրի բնակլիմայական և տնտեսական պայմաններին: Որքի չտրոնականները փռված էին գետի վրա: Աշտարակաձև բարձրանալով ու իջադրի ոդկոլզներն այդպես էլ թողնում էին հողի վրա փռված: առանց տարծրացնելու: Մյուս վայրերում խաղողի ողկույզներով ծանրաբեռնված բարձրանակների տակ 0,35-0,80 մ երկարության երկցլոր ձողեր էին դնում, որոնք կոչվում են խլամաք: Ամեն մի վազի տակ կաշխած բերքի քանակից, դրվում էր 3-10 խլամար (**Նկարներ 135, 136**):

Նկար 136. Փոքրի Ասիայի լեռնային

Հայաստանի նոր գինեգործության հիմնադիրներից մեկը Ռուբեն Մաթևոսյանն էր, որը 1961 թ. Արարատյան դաշտավայրում հիմնեց Հայաստանի առաջին գինու գործարանը՝ Արարատի գինու գործարանը։ Հետագայում նրա որդիները՝ Արտաշեսը և Վահագնը, ընդլայնեցին հոր գործը և հիմնեցին «Արարատ-Նարեկ» ընկերությունը։ Ներկայումս ընկերությունը հայտնի է ոչ միայն Հայաստանում, այլև նրա սահմաններից դուրս։ Ընկերության գինիները մրցանակներ են ստացել տարբեր միջազգային ցուցահանդեսներում։ Ընկերությունն ունի նաև սեփական խանութներ Երևանում։

Նկար 137
Արտաշես Մաթևոսյանն արշավում

Նկար 138
Արտաշես Մաթևոսյան, Վահագն Մաթևոսյան

Հին ժամանակներում ոռոգման նպատակով ջրի մի քանի եղանակ է եղել։ Ամենից հին ձևերից մեկը ջրհորներից ջրելն է եղել։ Ջրհորներ շատ են եղել Հայաստանի տարածքում, հատկապես Արարատյան դաշտավայրում։ Ջրհորները հիմնականում ունեցել են 2–3 մ տրամագիծ և 10–15 մ խորություն։ Ջրհորներից ջուրը քաշել են կաշվե տիկերով։ Ջրհորներից ջրելը մեծ աշխատանք է պահանջել, ուստի այդ եղանակը կիրառվել է միայն այգիների փոքր տարածքներում։

Ոռոգման մյուս հին եղանակներից է եղել ակոսներով ոռոգումը։ Ակոսներով ոռոգումը կիրառվել է հիմնականում ցանքատարածությունների ոռոգման համար։ Ակոսներով ոռոգման ժամանակ ջուրը հոսեցնում են ակոսների մեջ, որոնք ունեցել են 0,3–0,5 մ խորություն և 0,4–0,6 մ լայնություն։ Ակոսների երկարությունը կախված է եղել տեղանքի թեքությունից և հողի տեսակից։ Ակոսներով ոռոգումը համեմատաբար ավելի առաջադեմ եղանակ է եղել, քանի որ այն ապահովել է ջրի ավելի հավասարաչափ բաշխում։

Հայաստանի տարածքում մինչև 1960-ական թթ. ամենատարածված ոռոգման եղանակներից մեկը եղել է ողողումը։ Ողողումը կիրառվել է հիմնականում հարթավայրային տարածքներում, որտեղ հողերը ունեցել են թույլ թեքություն։ Ողողման ժամանակ ջուրը հոսեցնում են հողի մակերեսով՝ ողողելով ամբողջ տարածքը։ Ողողումը կիրառվել է հիմնականում հացահատիկային կուլտուրաների, բանջարեղենի և կերային խոտաբույսերի ոռոգման համար։

Ոռոգման ամենաառաջադեմ եղանակներից է եղել ցողումը։ Ցողումը կիրառվել է հիմնականում այգիների, բանջարանոցների և դաշտերի ոռոգման համար։ Ցողումը ապահովել է ջրի ամենաարդյունավետ օգտագործումը։ Ցողումը թույլ է տվել ոռոգել անհարթ տեղանքներ՝ առանց հողի էրոզիայի վտանգի։ Ցողումը կիրառվել է հիմնականում ամառային ոռոգման ժամանակ։

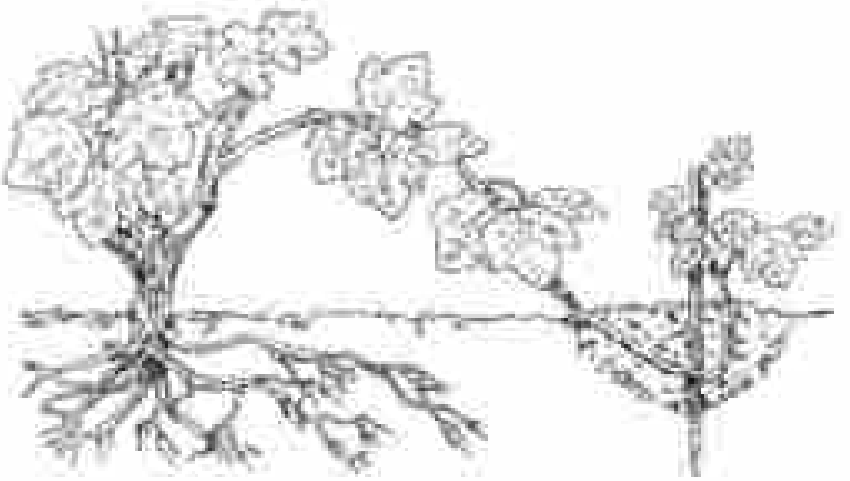
Ոռոգման ամենաառաջադեմ եղանակներից է եղել կաթիլային ոռոգումը։ Կաթիլային ոռոգումը կիրառվել է հիմնականում այգիների, բանջարանոցների և դաշտերի ոռոգման համար։ Կաթիլային ոռոգումը ապահովել է ջրի ամենաարդյունավետ օգտագործումը։ Կաթիլային ոռոգումը թույլ է տվել ոռոգել անհարթ տեղանքներ՝ առանց հողի էրոզիայի վտանգի։ Կաթիլային ոռոգումը կիրառվել է հիմնականում ամառային ոռոգման ժամանակ։

Նկար 139. Նռենիի ծաղկող ճյուղով սպի Գյուրեղ. Տավուշ

«Նռենիով վանկնի, ծորաչերի ջուրյատնեցի, և տանկնի որք ատրնկ աշչպրան չինեցի ի միջի նորան, և փոր Ռնեան լորտեցի ի ներս. և մնացի գի ընկրկէ խաղող. և ձոնր փոշ»

Այդին լիապես բերք էր տալիս 25-30 տարի. որից հետո այն աստիճանաբար նվազում էր։

Խաղողի որթը բազմացնելու և այնին ընդլայնելու եղանակներից մեկը ադրյուին էր, որը լայնորեն կիրառվում էր նաև 19-րդ դ. Մոտավոր անցյալ հանված որթի բարտուակներից մեկը թեքում էին և հողի մեջ ճեղքվածքում թաղում, իսկ հողից դուրս մնացած ծայրը կապում անցուկից. հաջորդ տարի արդեն արմատանցած բարտուակը մայր որթից առանձնացնում էին. Աղուրին, որպես խաղողի որթի բազմացման եղանակ, հայերենի տարբեր բարբառներում հայտնի է *փուշչուցուլ, կչան, գիրտ* (Ագուլիս), *մատչաչ, թախտ* (Մոկսի), *պրտ*՝ նրոգենեզա անուններով։ Լոռու և Տավուշի որոշ գյուղերում ադրյուին հայտնի է *ծիրնակ* ձևով (**Նկար 140**)։



Նկար 140 Խոտոտ ջրհավաքային տարածությունում հողմային

31. Արձանագրված տաղերում հանդիպող* տարին աշխարհագրական նշանակությամբ

Քանի որ երկրաշարժությունը և հատկապես այդեղությունն անհնար է պատկերացնել առանց արձնատաշան ողջման հանձարարքի, հնագույն ժամանակներից հարկական ընդհանրություն ստեղծվել է ողջման հզոր հանձարարք, որպեսզի կանխվածը օգտագործվի երկրում եղած քրի պաշարը, հանկարծ՝ լեռնագնացների ճնշած քրերը

"Հառևս Ա ա. V-VII հազ. ապրատաձրում ապրող մարդը լեռնագանցքերի բնական պոզափոլություններում ու լեռների ստորոտներում փորը քրամբարներ է կատրոցել, դրանք միաշերեկ սոսկալիներով և քար ածխարել։ Ճանքերի հաճար լծտրվում էին այծպիսի տնդամասեր, որոնք հնարավոր էր ողջել լեռնային պիտոգների, սոսկալների ու գետերի ջրերով

Արտագաի գիտ և Գեղամա լեռներում շահագործվել է քրանգքարների ու քրամբարների մի հանձակարգ, որի ապրյուղը ծրան հսկայական պաշարն էր։ Արձանագրատ ու քնական ճեղքն Արտագաձի ու Գեղամա լեռների ճանքերին մի քանի շարքեր են կազմել և, գործիանման օրակերով քարը կոտրելիք, քրանգքներով վերցել իրար։ Վարկի շարքերը ծառայել են ծնոտի կրեին սոմների միջոցով հավաքելուն, միջին շարքերը՝ ջրերն ամբարելուն և ննջեցնողներին ծառայեցնելուն, իսկ վերջինները՝ քրանգքների նիստ ցանցերով քար են բաշխել ողջերին (**Նկար 141**)։

Արտագածոտնի, Կոտայքի, Արմավիրի ու Վայոց ձորի ճարտարապետությունում հատկանշական են քարտեզ կամ սիմվոլ հիշեցնող փորագրված քարեր։ Անհնա յոթ մոտակայքում. Արմավիր ծարուցատաքի հարևանությամբ գտնվող նման մի քար մեծամոն

Նկար 141. Ներկա ջրերի տարին գետավազանի հանգույցի սխեման (1 320 000 լ տարեկան ծավալատարի)

Նկատենք հ. Բանաքցարը հանարել է Արտաքսվածների ոտքերան հանձնարարել թրծահատուկ քարտեզ, որտեղ քաղաքների փորագրությունները պատկերել են արհեստանկար, իսկ շրջանաձևը՝ բեռնատար լճեր (**Նկարներ 142, 143**)։

Նկար 142. Տվյալ ստուգաղջուկի փորագրված քարտեզների հանձնարարությունները (Ի՞նչ եք տեսնում պատկերների վրա)

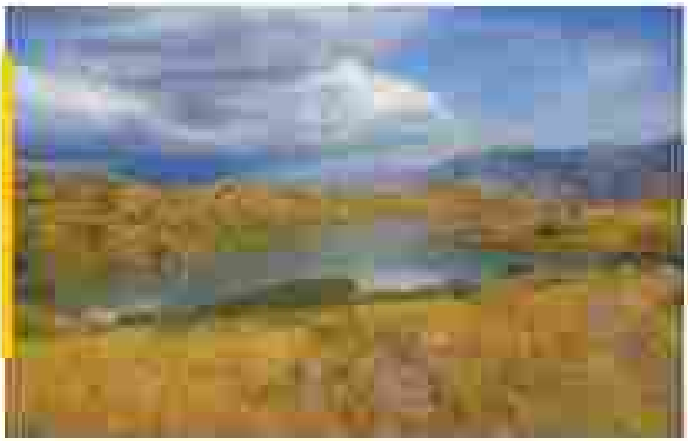
Նկար 143. Հազարամյակի քարտեզների հանձնարարությունները (Ի՞նչ եք տեսնում պատկերների վրա)

Պատահական չէ, որ քրի պաշտամունքի առանձնահատուկ տեղ է տրվել հարց հավատալիքներում. պաշտվել են քրային տարերքը, կեռնոր ճառագող լեռներն ու քրերի ակունքները. հայտնաձիի բնորոշ խորհրդանիշներից են լարեր լեռներում, բնակվող կամ արոտավայրերի ափերին ու քրերի ակոսքների մոտ գտնվող բրոնզի դարի ձկնակերպ և գլանիկով սրունգներ հնձա քարակոթողները, որոնք հայտնի են միշտ անունով։ Դրանք հավանաբար քրերի պահապաններն ու հովանավորներն էին (**Նկարներ 144, 145**)։

Նկար 144. Վերսա գյուղում՝ ձև III հազ. Վանքի քե. Կուրաք

Նկար 143. Վերևում քնած կին։ Ք.ա. 10-9 հազ. Հնդկաստան։ Ժայռապատկեր

Այսինքն՝ ձեռքի ազատությունը ոչ թե ուղղակի նպատակով օգտագործվում են նշիները, ինչպես, օրինակ, ապաֆեաձոր գյուղերի մերձակա ծորերում ու գոգավորություններում ամիիշեի ժամանակներում նկարված արհեստական չրաժայռերը, որոնց պաշտպանվել են ճնշող ի և գարշահոտ տեղումների ջրերը (**Նկար 145**)։



Նկար 144. Ողողամուղ ջրով շրջապատված հին ինչ գյուղի մոտակայքում, տեսիլ ծոր

Հայկական լեռնաշղթաների ողջման համակարգի ձևավորումն ու զարգացումը ծանոթանան գաղութներին հատած Վանի լոգատարների շրջանում: Այս շրջանի առանձնահատուկ հուշարձաններից է Մեծոպա ավանի արևելյան Ծաշոցի՝ գրեթե 80 կիլոմետրանոց ջրանցքը[1], որը կրում է առատաբերական Ծաղիկ-յան թագուհու անունը (**Նկար 147**):

Նկար 147. Վանի թագավոր Մեծոպա II-ի հատուկ հրամանով կառուցված ջրանցքը

Վանի թագավորության շրջանում է կառուցվել նաև Գևրյանի ջրանցքը[2], որ ունեցել է շուրջ 530 հա տարածք: 1815 թ. Տրևանի տարեկան Հուսեին խանը ձեռնարկել է մեծ ու գեղեցիկ ծանապարհով՝ «դեպի» (փորած, պեղած, ձանկած) Հրազդանի ակ ափից ջուր հասցնել այգիներին ու նվիրել շահին: Կառուցի նախագիծը ավելան հզոր ու բարդ է եղել, որ մի քանի տարի շահագործել 1000 մարդ է աշխատել (**Նկար 148**):

[1] Ըստ մի հնագիտական տվյալների

[2] Գևրյանի ջրանցքն սկիզբ է առնում Գևրյան գետից, անցնում Գևրյան գյուղերով և տալիս Գևրյանի ոլորանը

Նկար 148. Դավթի շամբար: Փոքր թանգի մասը. Հայտնաբերված ոսկեձույլ իրանիվակ

Վանի թագավորության շրջանի կառույց է նաև Էրեբունիի (Ոսկեբլուրի) քարանձավը, որը սկիզբ է առնում Հյուպդան գետից, գտնվել է նաև 17-րդ դ. վիրջեին ու ոտոդել շուրջ 625 հա տարածք (**Նկար 149**)

Նկար 149. Ոսկեձույլ էրեբունի քանդակի կառուցման մասին տեսք տալիս Նոյան Թ-ի ուսումնասիրությունից (Ա.ա. 7-րդ դ. Ոսկեբլուր, Երևան)

Գյուղատնտեսական աշխատանքները կատարվել են հետևյալով. օգտագործվում էին Արտը, Հրաղդան, Քառասուն, Արմա, Ղռուան, Ներեն և այլ վայրերի ու դրանց բազմաթիվ ճյուղերի ջրերը, որոնց հուշեցաբաժինը կառավարելու նպատակով ստեղծվել էր ոռոգման հերթ ցանց:

Ջրանցքը և նրանով հոսող ջուրը դիտվում էին այն կառուցվածքներից մեկը:

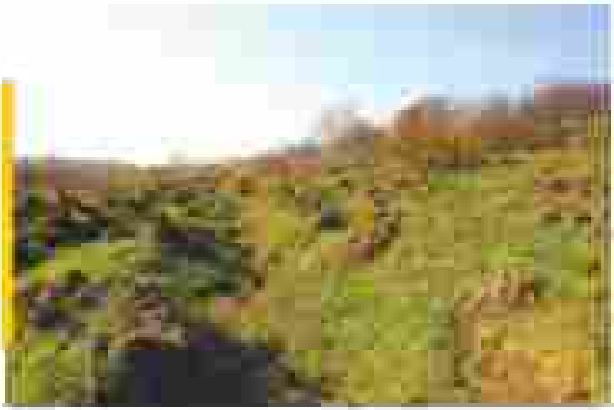
Վիմագիր արձանագրություններում շատ են ջրօգտագործման հարցը առնվազն երկու վկայություններ: Բանաստղծել եղել է Հայաստանում ջրի բաշխման ժամանակ ջրի չափման հիմնական միավորը: Մեկ բահ ջուրը վարելիքում կազմում էր մոտ 30-35 լիտր: Որոշ տեղերում ջրի չափման միավորը զուգադիպում էր, այսինքն՝ մեկ բահը, ինչպես նաև ցանկացը 4-6 բահ: Արձանագրություններում խոսվում է նաև հուշման համար որոշակի քանակությամբ «բահի ջուր» հիշատակ մասին (**Նկար 150**)

Նկար 150. Արձան Բագրատունի իշխանի
Նոռեի տաճարի ձորի մոտ 867 թ. արձանագրությամբ

Խորհրդային տարիներին Հայաստանում վերամշակման ու շահագործման հանձնվեցին նոր քիմիական կառույցներ ու հիդրոէլեկտրակայաններ, որոնց շնորհիվ 1989 թ. ոռոգելի հողերի տարածքը 1920 թ. 61 000-ի համեմատ կազմեց 317 100 հա:

32. Ոռոգելի կամ արհեստական ոռոգման

Արտաքսված պաշտամունքային գրություններ առաջացնելու երևույթ են, այդ իսկ պատճառով հոգևոր մեծերին խաչերի ալեհեր հոտում քաջալ էին Ճաղկոցից առաջ էին ջրում, որպեսզի վազը ճկուն լիներ, հողը փափուկ: Ճաղում էին երկու հոգով, որոնցից մեկը թույն երկարությամբ բահով խոր ակոս էր փորում, իսկ միւսը յորած հանգստում էր վարի բահակոնքերը: Մեկ ընդհանուր խարդ անում, այն պատկերում ակոսում, վրան քարն ծանրոցներ դնում ու հողով ծածկում (**նկարներ 151, 152**):



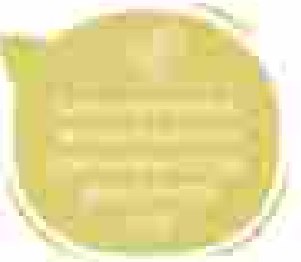
Նկար 151
Ոռոգման ավելցուկային ջրատուն. Արագածոտն

Նկար 152. Վեզուվի ակտիվ ատլասի կոն, Գրենադա

ը. Պլանտաժ

Արտաքսման գաղտնի և նախապատմային փուտում գտնման ատաքին պրոծն այնքան էր՝ ներկողի ոտքը բանալը, որը ժողովրդական խոսվածքում հայտնի է «ալգին վեր թողել» և «վեցող» ձևերով, երբ նպիտակ տալիս աշխատել թալկած հատորի որքը հանում էին հողի տակից. Այդերացից առաջ այլին որոշում էին. որպեսզի հողը հնչուն փոխվեր, վաղը ճնուն լիներ ու կպատվեր

գ. Եղ



Այգերային հաջորդում է ճիշտ որը վազի բերքատվության և աճի հատուկ բերակցության կարգավորման ամենակարևոր միջոցն է: Հնարավոր է, որ տարբեր պատճառներով մի քանի տարի այդին

կթողնեին կամ չքաղհանեին, տանջալն ցավագին էր, ու խաղողի որոջը պետք մի տարի չէտնին։ Ի տարբերություն վնասված այդպիսու ճատղը, որոնք լեզք են տալիս նախկին տարվա ճյուղերի վրա, խաղողի բերքը ձևավորված է նորաճիկ ճատղերի վրա։

Էտելու ժամանակ թփի վրայից հեռացնում էին վնասված ու չորացած ճյուղերն ու բազուկների վրա ձևավորում ակնկալվող բերքը։ Ճիպոտին վնասի բազուկի վրա տարբերաբար թողնում էին 2-4 բերքատու բողբոջ (աչք)։ Բազուկները վազի բնին կամ նեցուկներին կապում էին ոսկեղու դալար ճյուղերով։

Էտը պատասխանատու աշխատանք էր։ Էտվորը ձեռքը է ֆիներ փորձված ալեքզարի։ Եթե ճատղերը երևար էին թողնում, փազը թուլանում և հաջորդ տարի նախազ բերք էր տալիս. իսկ կարճ էտի դեպքում կոլոզում էր տարվա բերքի գրեթե կեսը։ Սխալ էտելու դեպքում վիրանգվում էր նաև գալիք տարվա բերքը (**նկար 153**)։

Նկար 153. Էտի տարբեր ձևերը. Ձախում՝ ճատղերի թողնված մեծ քանակը (չի կարելի անել), աջում՝ ճատղերի ճիշտ էտումը

Ավանդաբար էրկ կատարել են կենսատոց դանակներով, որը կոչվել է դանակ-էրոց կամ քաղցած: Դանակով էտելը օրական կատարել էր էտել 3–4 թուփ: Նման էտուցներ գտնվել են Նռագիտաձոր պեղումների ժամանակ Դվինից, Բյուրեղաբերդից, Տիգրանակերտից, Հանդավթերդից. Արմենի-1 քարայրի գալեզացած միջնադարյան շերտից և այլն: Հայաստանում այդ եղանակն մեջ օգտագործվել է էտոցի կամ հոտոցի 16 տեսակ: 20-րդ դ. սկզբից կիրառվել է էտի մկրատը, որով մեկ օրում կարելի էր էտել 10-15 թուփ (**Նկար 154**):

Նկար 154. Նորագույն էտոցը (19-20-րդ դդ.). Արմենի-1 քարայրից

Էտի դանակ-էտոցով, թե էտի մկրատով խաղողի ժամը կտրում էին թեքությամբ, որպեսզի բնաձիայուից դուրս գնող հեղուկը, որ ժողովրդական խոսվածքում հայտնի է վազի «պտրնան ջաք» ձևով, չթափվի բողբոջների վրա և կոտրվքի դրանք: Այդ հեղուկը հավաքել են և օգտագործել գալիք աշնանը բաժեղու աղջիկների մազերի սպի համար: Խաղողի որթի «արնաքամ» լինելը կանխելու համար ժամի կտրված տեղից քիչ ցածր նորից էին կտրում և մոմ ու ձնծաղ եփած թանձր մածուկ քսում (**Նկարներ 155, 156**):

Նկար 155. Տոմի իրանանոցով մկրատով նոսրի հեռացումը

Նկար 156. Մեկուսացած նոսրի հեռացումը մատներով

Այգու վաս կտրելը հանձնարարական աշխատանք էր՝ պատմաբանկրթված ոչ բանով, որ ուներ հստակ ժամկետ, որը խախտելը կհանգեցներ թերթի կորստի. Այգու գարնան աշխատանքները՝ այգեջուր ու էտը, տոնական ընույթ էին կրում. դրանց մասնակցում էին ողջ գյուղը, ընտանեկան բոլոր անդամները. Փորձված ագռնդիմներով էտում էին, երիտասարդները՝ փորում ագռիճ, կանայք ու երեխաները հավաքում էին կտրված ճառերը, դուրս քաշում տախտակի տարաձիկից, իսկ մեծահասակները դրանցից խրճոթ էին կապում, շալով պատի տակ, մեծ քանակով վրան՝ փշոց տուն տեղափոխելը. Այդ տեղերը, ճաշից զատ, աշխատողներին ընտիր մրգերի խոնչա էին տալիս, որ կոչվում էր «խեչ-փոնչ»:

Ո. Ալեքսանյան

Էտից հետո այգին փորում. փխրեցնում էին, որպեսզի ջուրն ու օդն ավելի լավ թափանցեն. ավելի շատ խոնավություն պահպանվի. և ոչնչանան վնասիճարների արմատները (**Նկարներ 157, 158**)

Նկար 157
Բանվոր. «Ոչ ոքի չենք նեղացնում, ոչ ոքից չենք նեղանում»

Նկար 156. Ռահաթլու. Ադամանդը, էմիլին, Ֆանտոմը
Հանրա և Հարությունն Ջհաննամների
1725-1730 թթ., Մատենադարան
Ծնունդի մեմ 1553, 380 էջ

Թոռնդը փորում էին երկու հոգով՝ գոնըշխով դրա իսկատակ կոշտերում։ Այդ փորելն ամենադժվար աշխատանքն էր։ 30 քանդվորը մեկ օրում կարող էր փորել հազիվ 1 հա այգի։

Թոլոր վազերի բացուանակների տակ պարտադիր կերտում են 60-100 սմ երկարության-լայնոտ նեցուկներ էին դնում ընձաղոյ, նոյնիսկ այն թփերի, որոնք ջերքատու չէին, որպեսզի բավարար քանակությամբ լույս ու ջերմություն ստանային, խոնավությունից չփտուկնին։ Միաժամանակ վերջին անգամ նեռում էին «պզտու ատոր», այսինքն՝ արմատ տվող ծանրաթեռնող ավելորդ ճյուղերը։

[illegible]

Պարարտանյութ մասին մի քանի անգամ հիշատակվում է դեռևս 13-րդ դ. վիմագիր արձանագրություններում՝ աղբյուր և աղյուս ձևերով: Երեկոյ տնտեսության հնագործություններից ստոր պարարտացումը կատարվում էր սատիճանարար: Այն բաժանում էին առանձին տեղամասերի ու հերթով պարարտացնում. ամեն տարի՝ մեկ տեղամաս:

Մեղրիում այդու ցածրադիր մասում (հեկտարով) 2-2,5 մ խորության և մոտ 2 մ տրամագծով փոս էին փորում (ոմանք՝ ավելի), որտեղ գրի հետո շերտ առ շերտ տերև էր կուտակվում, դրա մեջ լցնում էին նաև մոլախոտեր ու փոքրաց հետո պարարտացնում այդ նյութը: Այդպիսի փոսեր կային նաև պտղերի մոտ, քանի որ տանկախոշոր վայրերում դարավանդների հողի նոսրիկ ամենայնիվ կրաքարը խոչընդոտվում էր:

Տարբեր վայրերում պարարտացնում էին նաև բուսական մնացորդներով. տանձի գործածական էին խաղողի կեղևը, չանգը (քնքեռն), ծղխկոտը, ձիթաւոնների թեփը, քոսաքը և այլն:

[illegible]

Խաղողի և այգու վնասատուների ու հիվանդությունների մասին* հետաքրքիր տեղեկություններ են պահպանում դեռևս Նեղսես Շնորհալին և Գրիգոր Նարեկացին: Խաղողի ոչթի կոկնջան *ածնկ* հիվանդությունը, որ հայերենի բարբառներում հայտնի էր «թոզ» ձևով, Կոմկրատում հայտնվեց 1853 թ.: Դեռևս 1858 թ. Գյուղական տնտեսության կովկասյան ընկերությունը ծեռնարկում է խաղողի այգիների բոտրիտը ծծմրի փոշով:

* Այս հարցի մասին հետաքրքրական տեղեկություններ կան Ա. Տեր-Մկրտչյանի «Հայկական խաղողագործությունը» աշխատության մեջ:

Ըստ ն 19-րդ դ. վերջերից Գալկաոի խաչքարի ազգիներին սկսեց ազատության ֆիդրաներ իրավունքները՝ հարթությանն կատարների օրոք, այնքարձրությունը զարգացնելու նպատակով, այն խաչքարի ազգիները, որոնք տրամաբանորեն էին ֆիդրաներից չվախճացող ամենիկյան արժանահավատների վրա, յոթ տարի ազատ վրա էին հարկերից

Այգեկոթի վերամբարձ հնում արմատացած է «մոլ» բառը, որ նշանակում է «այգին քաղել», որից և կոչ՝ «խաղողը քաղել», «պտուղը քաղել»։ Այս նույն արմատից է առաջացել և կթոց բառը, հավելված՝ «կթած» խաղողը մեջը գցելու «կոչով» բառը (**Նկար 159**)

Նկար 159. Այգեկոթ առաջին տասնամյակներին. Գեղամ Ն-ը (ց դ.) և «տասնամյակ պատրաստել» նշանաբանի և հոգ տանելով (1970-ականներ)

Խաղողի բերքահավաքը կատարվում էր միայն հատուկ հրամանի տրամաբանությունից հետո։ Հայոց մեջ մինչև օգոստոսի 15-ի միջնաբա կիրակի օրը խաղող չէին տանում։ Աշխարհի բազմաթիվ ժողովուրդների ավանդապահ պահպանված ավետարանը հատուցած առաջին բերքը, առաջին պտուղը գոհաբերել են պաշտամունքի օջախներում, որից հետո միայն այն կարելի էր ճաշակել։ Քրիստոնեական ընդունված ավետյան էր խաղողի ողկույզները քահանային տալը, ինչը, տաճարներին ու ուխտատեղիներին նվիրաբերելու ավանդույթի շարունակությունն էր։ Աչքերում մեծագոհ կարոտով պտղաձանները խաղողի հատումից

Նկար 100։ Հատում խաղողը յորդանանցին (Որսման թռչունի պատկերով խճանկար)

աստիճանը և նպաստավոր եղանակն էին: Ավանդաբար պտղի հասունության որոշման ժողովրդական պարզագույն ձևը համոնման է նրել քաղցրության առկայությունը: Որը խնդրանքի էր հասարյալ հասունացած ոլկղջի կոթը ճզմելում է, սառնում վազի պես և անհամով. պետք է նրել դանդակով: Հատիկները հեշտ են պոկվում: կերպը նրբահամ ու թափանցիկ է դառնում: Ապեկտացից 10-15 օր առաջ սեզիները չքում էին, որպեսզի պտղոն ավելի հյութեղ դառնա (**Նկար 160**):

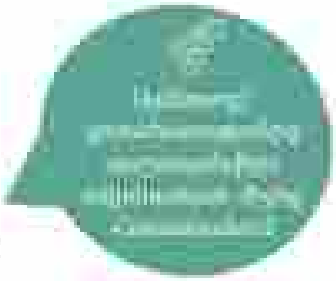
Հաշասանակի տարրեր գավառներում խաղողը հասունանում էր տարբեր ժամանակներում: Ապեկտն սկսվում էր սեպտեմբերի կեսերին և կարող էր շարունակվել մեկ ամսից ավելի: Ապրիլները պահպանվում էին երկու ամիս՝ պտղի հասունացման շրջանում: Պիշերներն այն հանում էին ոտնաձարոիկ, իսկ ցերեկները՝ նահանգը ու երեխաները:

Բերքահավաքը վերածվում էր տոնի: Հադրդ տեղափոխող գրաստները զարդարում էին բուժումներով ու արծաթե զանգակա խրխրով, որոնք փայլփլում էին արևի ճառագայթներից. կենդանու գլուխը զարդարում էին ոլոսնգներով ու հայելիներով: Ջուժումները, իրար բանվելով, աշխատանքում էին տատրացնում, որը տոնական նոտալոր մեջ ընկալվում էր որպես նվաճություն: Անգլիական երեների թաղամերը ճաճկվում էին մնուացած նպիշում՝ քաղերով և գեղեցիկ կարպետներով, որոնց ներքևից կախում էին զանգեր ու փոքր զանգակներ:

Ապեկտից հետո վազերի վրա մնացած բերքը պղտոներին թողնում են աղքատներին:

X.
ԺԱՄԱՆԱԿԱՎՈՐ
ԱՊՐՈՒՏԱՅԻՆ ՏՆՏԵՍՈՒԹՅՈՒՆ

53. Ցրտահարում



Հագուստի վատի գրտադիմացկունությունը բարձր չէ: Օրինակ՝ ձմռանը 3-4 օր տևողությամբ -15-18 °C-ի դեպքում ձմեռող ապրելի 40-60 %-ը ցրտահարվում է: -18 °C-ից ցածր ջերմաստիճանի դեպքում կցրտահարվին ոչ միայն ձմեռող ապրելը, այլև միակոս ձագերը: Մի քանի օր տևողությամբ -25 °C-ից ցածր ջերմաստիճանի դեպքում ցրտահարվում են նաև բազմամյա ճրագալիքները, իսկ -35 °C-ում՝ վազերի ամբողջ վերգետնյա օրգանները: Հագուստագործական բույրը այն շրջաններում, որտեղ ձմռանը -16 °C-ից ցածր ջերմերի հավանականությունը մեծ է, վազերի վերգետնյա օրգանները պաշտպանելու համար աշնանը՝ բեջքահավաքից հետո, կատարվում է ալշեթաղ: Աշխարհում հագուստկենսոր հագուստագործական շրջաններ կան, որտեղ կատարվում է ալշեթաղ: Հիմնականում ցրտահարությունների դեմ պայքարում են այլ մեթոդներով, օրինակ՝ ջերմասիրական նոր տեսակ՝ պարկ վազի թևերից փաթաթում են վազի վերգետնյա օրգանները, հագուստներն են վառում ապրիլներում և այլն:

Հայաստանում, կախված տեղումային առանձնահատկություններից, ապրիլների գլայի մասը աշնանը թողվում է: Մեր տարածքում ալշեթաղի նկատելա հիմնական հագուստագործական շրջաններ գտնվում են Կենտրոնական հագուստում: Արաբատյան հագուստավայրը իր նախալեռնային գոտիներով, Տավրոսի և Վարդ Ձորի ժայռերում ապրիլները հիմնականում չեն թողվում:

Ալշեթաղի աշխատանքները պետք է սկսել հոկտեմբերի հյուսրդի տասնօրյակից և վերջացնել հնարավորինս սեղմ ժամկետներում, քանի դեռ չեն սկսել կապուն ցրտերը: Ալշեթաղի

նախօրակին նաև անհրաժեշտ է վնասների վերացնելա խոր օրգանները լրիվ ազատել քարերից, առաջին հարկի յարերը քարծրացնել երկրորդ հարկ և անհրաժեշտության դեպքում ևս մի ոտքով։ Սրահարի աշխատանքները պետք է կատարել խնամքով, որպեսզի վնասվի բազմամյա ճյուղերը և միանգամ ամառերը չվնասվեն. վնասների ճյուղերը ոտնված լինեն քարերի ողորմելիներ. վնասների վերացնելա խոր օրգանները հանձնարարած ծանկլեն 10-15 սմ հատվելու հողաշերտով, վնասների ջնի և թեւերի առանձին հատվածներ ցած կլնան։ Սրահարի գործընթացը սովորաբար իրականացնում է քանդիչ ուժի միջոցով ճեղքով, սակայն ոչոչ դեպքերում հնարավոր է իրականացնել նաև հատուկ տեխնիկայի միջոցով, որի արդյունավետությունը համեմատաբար ցածր է։ Նորոգումն այլ տեղերում և սրահատակներով հիմնված այլ նեղրով որպես սրճեղարի մասնակի փոխարինող միջոցառում «բուն են լոգնա», որի ժամանակ ճեղքով կամ հատուկ սպրտանիկայի միջոցով հողի մրջակի քանակությամբ ծանկում են վնասի բունը (**Նկար 161**)։

Նկար 161. Սրահարում

8.4. Ցրցքում

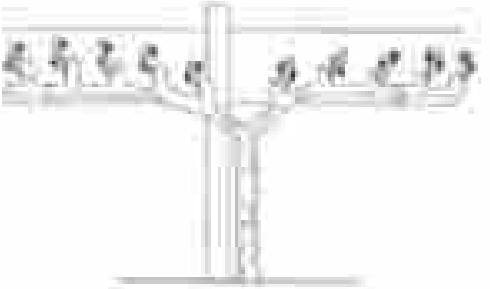
Ցրցքումը պետք է սկսել վաղ գարնանը՝ հյութաշարժության նախորյակին: Ներծորացի ժամանակ նախապետք է վազի վերգետնյա օրգաններից զգուշությամբ հեռացնել հողը և ձեռքով բարձրացնել վազը ու թափ տալ: Այնուհետև վազերի վրայից թափված հողը հավասարայնալի լինել միջշարքային տարածություններում և վազերի բունը թաղել 10-15 սմ խորությամբ: Այսքանը պետք է կատարել շատ խնամքով, որպեսզի չվնասվեն վազի ճյուղերը և աչքերը: Այնուամենայնիվ պետք է վերացնել մեռած ժամկետներում, որպեսզի հաջորդ ազդումներին/սածման գործընթացները՝ էտ, չխոչընդոտվեն մինչև աչքերի ուռչելը (**նկար 162**):

Չնայած այդ/նայ-այդ/ներացի միջոցով խոտաշրում ենք վազերի ճմռան պրոտեպրոցեսներից, այս գործընթացը ունի նաև մի շարք թերություններ: Այն բացասական ազդում է հատկի ինքնապոշտի վրա: Բացի այդ, հաճախ կոտրվում և վնասվում են վազերի ճյուղերը և աչքերը, ինչն էլ ազդում է բերքատվության վրա:

Նկար 162
Ցրցքում

15. Վազի ծառուտային խոշորացման հնարավորությունը

Հայտնի է, որ ամառային պայմաններում վազի խաղողի վազն ունենում է շատ նիկնար, բարակ, ճկուն և ձգտղող ճյուղեր, որոնք, բեղիկների օգնությամբ կառչելով ծառերի ճյուղերից, բարձրանում են անտառի տարբերը: Բաց տարածություններում ինքնանկից զարկ լինելու պատճառով խաղողի վազը ունենում է նաև գետնին փռված դիրքավորում: Անձշակ խաղողի պայմաններում վազերի վրա բնեռայնության ազդեցությամբ մեծ էներգիայով աճում են ծայրահասի շիվերը, որի հետևանքով տարիների ընթացքում միջհանդայի հիմնական միջհանուտիվ օրգանները շատ են երկարում, իսկ բերքի որակը վատթարանում: Հաջորդական տարիների ընթացքում մարդը բազմաթիվ ագրոտեխնիկական միջոցառումներ կիրառելով, ճշտելով վազի բնեռայնությունը, կանոնավորել է դրա աճը և բերքատվությունը: Վազի նկատմամբ գրեթե բոլոր միջոցառումները (հող, շկատում, ծեռատում, կանոչ հատումներ և այլն) մարդու կողմից միջամտություն են բույսի կենսագործունեությանը: օգտագործելով վազերի կենսաբանական հատկությունները: Նման միջոցառումների հիմնական նպատակը կայուն, երկարատև միկոլորձանն է և բարձրորակ բերք ստանալը:



Նկար 163
Վազի ձևավորման
Վերին տեսանկյուն

Նկար 10.4.
Ցորենի ծաղկաբույլ
Ցորենի ծաղկաբույլ

Էտը. այգու միշտկության այն կարևոր և հիմնական գործողությունն է, որով խաղողի վազը մշտապես բույսից վերածվում է համեմատաբար ոչ մեծ թվի, և կանոնավորվում են նրա վեգետատիվ աճը և բերքատվությունը: Էտի միջոցով խաղողագործը կարգավորում է վազի վեգետատիվ օրգանների աճման, զարգացման և բերքի որակի ու քանակի միջև հարաբերակցությունը: Էտի միջոցով յուրաքանչյուր տարի կտրվում են միամյա մատների և բազմամյա ճյուղերի մի մասը, հեռացվում է վազի տարեկան աճի 50-90 %-ը:

Վաղերի եղը բարդ և աշխատատար գործընթաց է, որի ժամկետը մեծ նշանակություն ունի և պահանջում է բարձր որակավորում: Աշնանը, երբ հողում սկսվում է օրգանական ճյուղի, վազի բազմամյա օրգաններում և արմատներում տեղի է ունենում սննդանյութերի կուտակում: Մինչև տերևաթափի շատ մետրում դեռևս մնում են զգալի քանակությամբ սննդանյութեր, որոնք տերևաթափից հետո տատիճանաբար տեղայնացվում են դեպի առանցքներ: Այս գործընացքը ավարտվում է դեկտեմբերի երկրորդ

կնպին: Պարզ է, որ աշնանը՝ սեռահասունացման հետո, ինքնաոչ կենսաբույն փուչերի էության ավելացնելու ճյուղավորումներում և արմատային համակարգում մեծ քանակությամբ անոթավոր կամբիում: Էոի ժամկետը որոշելիս պետք է հաշվի առնել նաև վազի մի շարք այլ ֆիզիոլոգիական գործառույթներ: Էոի ժամկետը զգալի չափով կախված է նաև լուսկիսա ոտրուտի հողակլիմայական պայմաններից, ցրտահարություններից, ավտոերի առանձնահատկություններից և այլն:

Հաշվի առնելով վերոնշյալը՝ ընդհանուրացնելով կարող ենք ասել, որ Հայաստանի ոչ այնքան խալտոտագոտնական շրջաններում վազերի էոը կարելի է կազմակերպել ոչկտոմբերի երկրորդ տասնօրյակից, իսկ այդ շրջաններում՝ վաղ գարնանը: Հարկ է նշել նաև, որ անկայուն խալտոտագոտնական շրջանների առանձնահատկություններից առկությաին բոլոր տեղերում ավելանալուն էոը իրականացրում է գարնանը: Բոլոր դեպքերում էոի աշխատանքները պետք է ավարտել մինչև ապրի ուռչը, որպեսզի դրանք չխոտանեն և թերի կորուստ չլինի:

Էոի ամենակարևոր նպատակներից են նաև վազի ձևավորման հաճախակարգի ստուգանումը և պահպանումը: Այդ հիմնական հետ՝ առաջին տարիներին մինչև բերքի անցնելը, էոի ընթացքում վազերը ձևավորվում են տվյալ հողակլիմայական և

Նկար 165. Վազի ձևավորման ոչկտոմբերի համակարգ

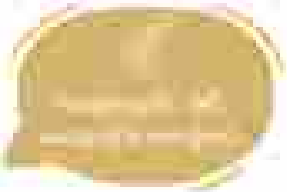
ազդանշանները՝ պայմաններին համապատասխան, օրինակ՝ Գույր, Կորդոն, Հոլնաթաքե և այլ համակարգերով։" Բերքատու այգիներում, հետագծելով միամյա մատերի և խազմադյա օդաանցքի մի մասը, նախ պահպանում ենք կոնկրետ ձևավորման համահարթությունը, ապահովելու յուրաքանչյուր վազի վրա թողնելով անհրաժեշտ քանակությամբ միամյա մատներ, որոնցից յուրաքանչյուրը երեք-չորս հոդակի երկարությամբ կատարում է վազի բնականոն աճը, ինչպես նաև՝ ապագա ոռոգումների քանակը, բույսի ազդն և բերքատվությունը։

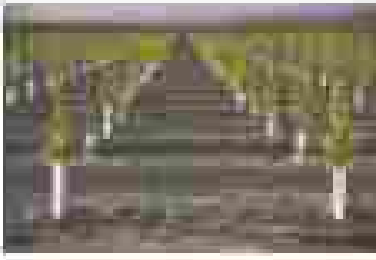
Եթե կատարման տեխնիկան բավականին բարդ է, ապա բազմաթիվ երթուղիներ և պահանջում է մասնագիտական կոնկրետ հմտություններ և կարողություններ։"

Հաղարատների հյուսիսային և հարավային խաղողագործական միկրոշրջաններում որոշ հիմնականում ապահով չի իրականացվում, տարածված են վազերի ձևավորման Գույր և Կորդոն համակարգերը, իսկ կենտրոնական խաղողագործական շրջաններում, առավելապես ոռոգմամբ ապահովված գործերի իրավիճակում անհրաժեշտության, հիմնականում տարածված է վազերի ձևավորման հոլիսարան եղանակը

16. Ոռոգում

Ոռոգումը շատ կարևոր նշանակություն ունի խաղողի այդ/նման մշակության համար՝ հատկապես տաք և չորային խաղողագործական շրջաններում. Ինչպես հողի պնդիհոնավիրությունը, ոռոգելու էլ՝ խոնավության պակասը բացասաբար են ազդում վազերի աճի ու բերքատվության վրա. հարկերի ոռոգների քանակների ժամկետը, տեխնիկան և չափաքանակը կախված են



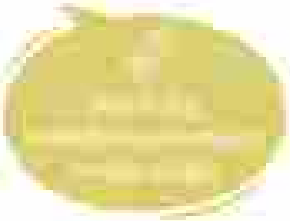


Նկար 166.
Կաթիլային ոռոգում

կոնկրետ հատվածագրծանման քրջանի հողակլիմայական պայմաններից և ըշակույթի ձևից։

Հատվոի ալիինդիր հիմնականում ոռոգում են երեք եղանակով՝ մակերևույթին և ստվային ոռոգում. ԵՒս տարբերակներից յուրաքանչյուրը ունի իր դրական և բացասական կողմերը։ Կաթիլային ոռոգումը հնարավորություն է տալիս խուսափել քրի կորուստներից, ոռոգման ընթացքը դարձնել ավելի հեշտ, ոռոգմանը զուգընթաց կատարել պարարտացում, հաշվարկել օգտագործված քրի քանակը, ազգում չառաջել ավելորդ, խոնավություն և այլն։ Դրական բացասական կողմ կարելի է դիտարկել նախնական ֆինանսական ներդրման գումարի չափը, սարահարկման ընթացիկ աշխատանքները և այլն։ Կաթիլային ոռոգման դեպքում վազերի արմատային համակարգը տեղորացած ավելի փոքր մակերես ունի և տեղակայված է լինում հիմնականում վազի շրջանակում։ Լուսային ոռոգման դեպքում քրի կորուստը ավելի մեծ է, ազգում առաջացում է հավելյալ խոնավություն, որը նպաստ է նպաստել հիվանդությունների զարգացմանը, ոռոգվում է այդու ավելի մեծ մակերես, որի դեպքում մոլախոտերն ակտիվ են աճում, պահանջվում է մաշտկային վազի ռեսուրս։ Դրական կողմ կարելի է դիտարկել կարճաժամկետ ֆինանսական հարմարավետությունը, վազերի ստեղծած արտա-

Նկար 167
Սոսնձի ոտքեր



ության համաձայնության մեծ մասնիկներն ու խոշորները:

Հայաստանում ոտքնման գործ հանձնակատարներն էլ լայն տարածում ունեն: Հիմնականում գիրուկները սոսյալին ոտքերը, սակայն վերջին տարիներին ավելի ու ավելի շատ տեսնում ենք ամեհի կաթիլային համակարգի ընդհատակյա ոռոգման հնարավորությունը (**նկարներ 166, 167**): Վերջինս բացատրվում է ինչպես ջրի տնտեսության և պետական հատուկ նպատակային ծրագրերով, այնպես էլ գիտելիքի և նորագույն տեխնոլոգիաների զարգացմամբ: Շատ կարևոր է հատկանշել նաև, թե երբ է պետք սկզբի ոռոգել և քանի անգամ, ինչ հաճախականությամբ և ջրի ինչ քանակներով:

Այս հարցերի պատասխանը նույնպես միանշանակ չէ և կախված է հողակլիմայական և տնտեսային մի շարք առանձնահատկություններից: Ծորացանցերի կոնկրետ սզիտ հանձար մասնագետի կողմից իրականացվում են հատուկ հաշվարկներ՝ հիմնվելով տեղումների քանակների և էվապոտրանսպիրացիայի չափ վրա, այնուհետև հանդարտվում են մյուս գործոնները (հողի տեսակ, խարխի տարր, ակնկալվող բերքի քանակ, տարեկան ակտիվ ջերմաստիճանների գումար և այլն), և դրանց են բերվում ոռոգմանը վերաբերող անհրաժեշտ պատասխանները:

Հաշվի առնելով Հայաստանի հիմնահարցերի լուծման պրիմարկան շրջանների տնտեսագիտական առանձնահատկությունները՝ կարող ենք առանձնացնել, որ այն տարածքներում, որտեղ ջրի պահանջը համեմատաբար շատ փոքր է՝ կան նոսրնակ միկրոշրջաններ, որտեղ կարելի է զբաղվել խաղողագործությամբ առանց ոռոգման։ Հայաստանի խաղողագործական կենտրոնական շրջաններում հնարավոր չէ առանց ոռոգման մշակել բարձրորակ խաղող։ Շատ լինդհաներագված կարող ենք ասել, որ այս շրջաններում տարեկան իրականացվում է 4-6 ոռոգում՝ հատկային ոռոգման տարբերակով՝ 4000-6000 մ³ ջրի ծախսով։ Հիմնականում առաջին ոռոգումը իրականացնում են վազ գարնանը՝ մորում հանապատատային ճնշում ստեղծելու և աչքերի քայքայումն նպաստելու համար, երկրորդը՝ ծաղկումից առաջ, երրորդը՝ ծաղկումից հետո (պտուղների լցնելու համար)։ Հաջորդ ոռոգումների կատարվում է ըստ անհրամեշտության՝ հիմնվելով հանապատատային ճոնիթորինգների արդյունքների վրա։ Հարկ է նշել, որ վերջին ոռոգումը պետք է իրականացնել բերքահավաքից առնվազն 20 օր առաջ

3.7. Ջրային տնտեսական միջոցառումներ և հիդրոտեխնիկական կառույցներ

Ինչպես ամբողջ աշխարհում, այնպես էլ Հայաստանի խաղողագործական շրջաններում կան մի շարք հիմնախնդիրներ, որոնք մեծ ազդեցություն են ունենում վազերին և հետևապես նաև խաղողի բերքատվության և որակին։ Հայաստանի խաղողի արտադրության մեջ կարևոր տեղ են զբաղեցնում ջրային տնտեսական միջոցառումները և հիմնախնդիրները։ Փոխադրվելիս մեր տարածաշրջանում որպես խաղողի այգիների ջրամատակարարման աղբյուր կարելի է դիտարկել նաև մի շարք կապնատեղերի, որոնք կոչվում են մեծ ջրամբարներ, որոնք ունեն

այլինֆեքցիոն, արիճակ՝ արջնիկ, առվեմանոլէ և այլն

Հիվանդությունների ու վնասատուների դեմ պայքարի և դրանց աճդեցության նախազգուշական նպատակով կարելի է ճեռնարկել հետևյալ ագրոտեխնիկական մի շարք միջոցառումները. օրինակ՝ հատորի վարելը կարող է տալ զանազան կամ առկառա տարածքներում, վարելը բարձրացնել հողի մակերևույթից՝ պարբերաբար կապակով յարերից. ալեին և հատակից տարածքը մաքուր պահել մոլախոտերից և բարձր խոտաճաճկուրթից. հարկավոր է խոտանիել ազոտական պարարտանյութերը մինչ կողմանի և բարձր ջափազանակներով օգտագործելով վեգետացիայի ավարտին ոչնչացնել վազերի և հողի մեջ առկա բոլոր ձեռքերները, մահացած տերևներն ու պտուղները. Հետևել նաև հարկավոր է պայքար մղել հատապատասխան թունաքիմիկատներով:

Ստորև ներկայացված են ոչխարի խոշորացրած չրջաններում տարածված հիմնական վնասատուները և հիվանդությունները:

ա. Ընդհանուր տեղեկություններ (Общие сведения)

Խնձորի ողկույզանկերը մեկ վեգետացիայի ընթացքում կարող է տալ մի քանի սերունդ, որոնց թիվը կախված է տվյալ աշխարհագրական գոտու ջուային օդվա տեղումներից, օդի ջերմաստիճանից, տարածքի՝ ծովի մակարդակից ունեցած բարձրություններից: Հայաստանում տարեկան է երեք, երբեմն էլ չորս սերունդ, սակայն չորրորդ սերնդի զարգացումը թերի է մնում

Թիթեռնիկները հիմնականում ակտիվ են լինում վեղչային. սակայն որոշների ակտիվությունը դիտվում է նաև գիշերային

փաթիլին՝ արևածագից առաջ, իսկ ամառային երեկոներին՝ ցանկացած ժամի։ Էգերը ձվադրում են մեկական՝ ինքնահատում ծաղկակրկնոցների, պտուղների, երբեմն նաև տերևների ու չիվերի վրա։ Կախված օդի ջերմաստիճանից՝ ձվի կամ մատնային փուլի զարգացումը տևում է 4-11 օր։ Ձվերից դուրս գալուց հետո թրթուրները շարժվում են դեպի վազի ծաղկափթթուրանները, պտուղները։ Առաջին սերնդի թրթուրները սնվում են ծաղկափթթուրներով։ Իր կյանքի ընթացքում մեկ թրթուրը փնասում է 28-60 ծաղկաբուրմ։ Ճրթուրը նախ մտնում է մեկ ծաղկանոթի մեջ, ապահովում միաագրավով փաթաթում է մի քանիսը, ծնավորում անցքեր ու սկսում տերևների բույն և շարունակում է պատրաստվել ձմեռման։

Նկար 168
Ճրթուրներ

Ձուլաքանչյուր բնում ապրում է մեկ թրթուր, իսկ մեկ ողկույզի վրա կարող են լինել թրթուրների մի քանի ջնկի։ Երկրորդ սերնդի թրթուրները սկսում են չհասունացած պտուղներով, մինչդեռ երրորդ սերնդի թրթուրները փնասում են հասունացող կամ հասուն պտուղները։ Երրորդ սերնդի թրթուրը փնասում է 4-13 պտուղ։ Վնասված պտուղները միասնաբանելով ամրացած են լինում հարևանից պտուղներին։ Վնասված պտուղներն ու ողկույզները կարող են վարակվել սեխ տաճին օդիումինիզմներով (օրինակ՝ մոխրագույն փտման հարուցիչ՝ Botrytis cinerea սնկային

Նկար 169
Ողկույզների թրթուր

Ծիլարկների զարգացումը տևում է 3–4 շաբաթ. այնուհետև դրանք խարտնյա-կանաչով են ծածկվում: Իրենց հետ պատրաստած քնապարկ, ջիվկիչ, վնասի ենթակա տակ, ոլորված տերևների միջ, պատապարված այլ վայրերում կամ էլ անմիջականորեն բույսի հատակից տարածքի հողի վրա (**Նկարներ 168-170**):

Նկար 170. Ոսկեաչվող հացազգի ֆասոլ

Հնսաոն թիթեռի մարմնի երկարությունը 4-6 մմ է, թևերի բացվածքը՝ 10-15 մմ: Առջևի զույգ թևերն ունեն սև, շագանակագույն, կարմիր և կապույտ հետաքրքիր գունավորում: Հետևի զույգ թևերն արծաթամոխրագույն են:

2. Հատկապես վնասակար տեսակներ

Խաչածի թափիքասիզը զարգանում է երեք փոխով՝ ձու, նիմֆա և հասուն: Ձմեռում է էգը վազի բնի կեղևի տակ, բողբոջների թեփուկների ապահովում: Տգի գարնանային սնման ջրվանը սկսվում է բողբոջների ուռչելու փուլից, երբ օդի ջերմաստիճանը 15.5 °C է կամ բարձր: Ծնունդների երևալուն պես տգերը տեղափոխվում են դրանց վրա: Տիզն իր բերանային ապարատով ծակում է տերևի հյուսվածքը և ներարկում սեփական թուքը, քայքայում բջջի բաղադրիչները և սնվում: Տգով վարակվածության ախտանշանները երևում են ծախի կեսերից ևնսած: Վարակված տերևների վերևի կողմում առաջանում են գնդաձևներ, իսկ հակառակ կողմում՝ խոռոչներ, որոնք պատված են նուրբ սպիտակ սնհոհեսև ոլորին և ի վերջո գորշադարչնագույն թաղիքանման փառով, որի ներսում ապրում ու

Նկար 171.
Սաղարթ տալիս

մնում են տզերը: Ծաղիկանման շերտը պաշտպանում է տզերին բնական թշնամիներից և խոնավությունից: Ներսի ոչխարի ապրելակերպին: Ներսում տերևները ձևափոխվում են, ծեր-ացած տերևները գոնափոխվում: Տերևների ատիճանական չորացմանը և փուչուռոի թվացանակի ավելացմանը զուգընթաց՝ ոչ վնասատուների ընացքում տզերը տեղա-փոխվում են ավելի երիտասարդ տերևների վրա, և աշնանը գրեթե բոլոր տերևները վարակված են լինում տզով: Վատ ոռճի վարակվածության դեպքում դրա աճը ճնշվում է, ընկնում են բեղի քանակն ու որակը: Երբեմն փոսավում են նաև բողբոջները, որոնք չեն բացվում: Սման ընթացքում տզերը բույսից բույս կարող են տարածել նաև վիրուսային հիվանդություններ: Դրանց զարգացմանը նպաստում է չոր, տաք եղանակը: Երիտասարդ այգիների վարակվածությունը խիստ վտանգավոր է, քանի որ դիտվում է վաղամահ տերևաթափ: Բնդհանրապես էգերի ձվադրումից հետո ձվերից դուրս են գալիս էգեր, իսկ չլեցնավորված էգերի ձվերից՝ արուներ: Մեկ սերնդի զարգացումը ձվից մինչև հասուն, տևում է 10-14 օր: Բույսից բույս տզերը տարածվում են մանրանյութի, գործիքների, նույնիսկ քամու միջոցով: Վեգետացիայի ընթացքում թաղիքաուռիը տալիս է 6-8 սերունդ (Նկար 171):

5. Տիրուհաներ

Ճիպոքսնեղուն սկզբի է ընկնում բազմաձևությամբ: Այն ունի արմատապին, տերևային, միջքների թևավոր և սեռական (երկտեռ) ձևեր: Արմատային ձևն ապրում է վայրի արմատների վրա: Գազված խաղողի տորից՝ արմատային և տերևային ձևերը կարող են զարգանալ առանձին կամ փոխհարաբերակցված (**Նկար 172**):

Արմատային ձևն ապրում է արմատների վրա, իսկ տերևային կամ գալլային ձևն ապրում է միայն տերևների վրա և նապես տարբերվում է արմատայինից: Եգիպտական տորտի վրա զարգանում է միայն արմատային ձևը, ոչ լրիվ գիկլով (կոտանձնատոյանը չպարտեն ոչնչնելով): Ամրիկյան տորտի վրա զարգանում է գիկլով, որտեղ նա ապրում է տերևների և արմատների վրա: Ճիպոքսնեղուի արմատային ձևի առաջին և երկրորդ խառնուի թրթուրները ձմեռում են արմատների ճեղքերում: Գարնանը, երբ հողում ջերմաստիճանը հասնում է 13 °C, թրթուրներն «արթնանում» են և սկսում ծծել արմատների հյութը (15-25 օր): Ամառվա սերնդի որոշ թրթուրներ առաջին հասակում կարող են դուրս գալ հողի մակերես և անշնել հարևան բույսերի արմատների վրա: Վնաքայիսատների վրա ապրող Ճիպոքսնեղուի զարգացումն ավելի արագ է ընթանում, քան

Նկար 172.
Ճիպոքսնեղու

հատ ամամանեցի վրա ապրողներին։ Այսպես՝ հատ արևածոների վրա ֆիլոքսերայի ածեն մի սերնդի զարգացման տևողությունը 21-50 օր է, իսկ ցորենների վրա՝ 13-24 օր։ Ամենատարեկ ձևի էգերը ընդհանուր են կուսածնությամբ։

Չորրորդ մաշկափոխությունից հետո թրթուրները դառնում են կուսածին էգեր, որոնք ձվադրում են։ Ձվադրական էգ դնում է 45-100 ձու։ Մեկ վերտուցիայի ընթացքում տալիս է 4-8 սերունդ։ Էգերը, ինչպես և թրթուրները, ապրում են հողում՝ 0,5-3 մ խորության վրա։ Թափառող էգը կարող է քանի միջոցով տեղափոխվել մեծ տարածությունների։ Հույների առաջին կնճիռ սկսած՝ երրորդ սերնդի որոշ թրթուրներ դառնում են նիմֆաներ, որոնք 6-14 օր հետո թևավորվում են։ Թևավոր էգ ֆիլոքսերան, դուրս գալով հողի մանկներս, սանրիկների վազի տերևների վրա դնում է մինչև 6 ձու։ Հետագայում ձվերից դուրս են գալիս արուներ և էգեր։ Ձուզավորվելուց հետո էգը դրի վազի կեղևի ճեղքերում դնում է մեկ ձմեռային ձու։ Ձմեռային ձվերից գարնանը դուրս են գալիս թրթուրներ, որոնք սնվելով տերևների վրա և սկսում ծծել բջջահյութը, ինչի հետևանքով տերևի բջիջները գերաճում են հանգստակ կողմից՝ առաջացնելով գալիր (գիտորներ)։ Վերջին-ներիս մեջ թրթուրը 4 անգամ ձուլումով վերածվում է և դառնում հատուն էգ, որը գալի ներսում դնում է մինչև 500 ձու։ Դուրս եկած թրթուրները տեղափոխվում են տերևի վրա և առաջացնում նոր գալիր։

Ֆիլոքսերայի տերևային ձևի մոտ, երբ որդ սերնդից սկսած, թրթուրների մի մասն իջնում է արմատների վրա և ապրում արմատային ձևի կենսակերպով։ Վերտուցիայի ընթացքում տալիս է 7-8 սերունդ։ Գալերի ավելացման հետևանքով տերևները չորանում են։ Աշնանը տերևային գալերում առաջանում են գլխա-վորապես արմատային ձևի թրթուրներ, որոնք ձմեռում են հողի ձմեռելու համար։ Աշնանային գրտերը հանգիստնում են տերևային ձևի վիճակների մահացությանը։

Արմատային ֆիլտրանոթով վարակված խաղողի եկեղեցական տրտերի վազի արմատների վրա առաջին տարում առաջանում են մեծ քանակությամբ պայծր, ապրայն վազի վերերկրյա օրգանների վրա ախտանշականեր չեն լինում։ Երկրորդ տարվա ընթացքում վազի արմատային համակարգի աճը դանդաղում է, դիտվում է վաղաժամ տերևաթափ։ Երրորդ տարվա ընթացքում վազի աճը թուլանում է, քչանում է տերևների քանակը, դրանք լինում են մանր, երբեմն կեռտվում են, պատվիճ դեղին բծերով, չիվերը սկսում են չորանալ, պտուղները մնում են մանր և չեն հասունանում։ Բարակ արմատները մեծ մասամբ փտում են, իսկ հաստ արմատների վրա կեղևը ճաքճքում է։ Չորրորդ տարում բույսի վերգետնյա օրգանների աճը գրեթե կանգ է առնում, արմատներն այլևս ունակ չեն լինում ներծծելու սնանկարար նյութերը, բույսն ոսկրանում է շատ քիչ բանակությամբ փոքր, դեղին տերևներ, մնում են միայն հաստ, ամացած արմատները, և ֆիլոքսերան սկսում է ջնջել վազը։ Հինգերորդ տարում բույսը սովորաբար մահանում է։

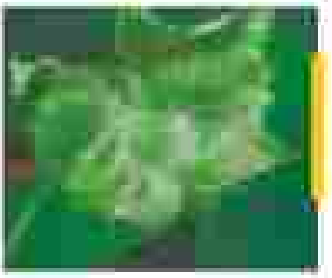
Այն վայրերում, որտեղ խաղողի արմատները հողի մեջ խորն են թափանցում, վազը մահանում է 6-8 տարվա ընթացքում։ Խաղողի արմատների վրա ֆիլոքսերայի ծծելու հետևանքով առաջանում են խոցեր, որոնք նպաստավոր միջավայր են ստեղծում հողում ապրող զանազան մանրէների վնասակար գործունեության համար, վազի արմատները սկսում են փտել և տարիների ընթացքում ամբողջապես չորանում են։ Արդյունքում խաղողի այդու հատկապես եղջյուրավոր վազերը կարող են ամբողջովին ոչնչանալ։

Արմատային ֆիլոքսերայով վարակված այգիների լավագները փոքր են լինում, ցածր հասնելի որակներով, ոտրի պիտանի չեն նաև գինու պատրաստման համար։ Ներմուծին ֆիլոքսերայով վարակված տերևների ֆոտոսինթեզը վատանում կամ կանգ է առնում

Ֆիլտրման գործընթացի հանգիստ առավել բարենպաստ են փոխ. բարձր ծղոտախոցիկավոր տեսակները, այսինքն՝ այնպիսի հողերը, որոնք պարունակում են շատ օդ. խոնավության, հանգստատախտակների և արմատանկում ու խոլի ճնշվելով թրթուրների շարժման հնարավորության։ Հաճախ, սակայն, տիղմոտ հարուստ հողերը ֆիլտրման գործընթացի համար աչքի էլ բարենպաստ չեն։ Անբարենպաստ հողերը չորուն, մանրահատիկ ավազային ֆիլտրների գործունեության համար ընդհանրապես պիտանի չեն, քանի որ նման հողերում ֆիլտրատոն արագ տատանում է։

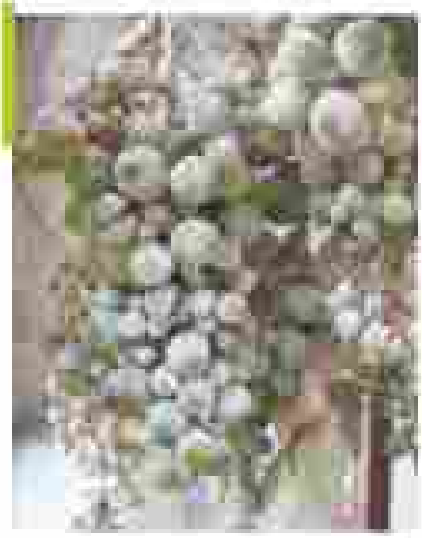
17. Ավազոտ (Ex vacuo sweator)

Այս հիվանդությամբ վարակվում են խաղողի վազը, վազի տերևները, չիվերը, ողկույզները, ճանկարտվելով, բեղիկները։ Տերևների, չիվերի վրա նախ առաջանում է սպիտակ կամ մոխրագույն, հնձտությանը մաքրվող նուրբ փառ՝ առանձին օջախներով։ Փառը, աստիճանաբար տարածվելով, ընդգրկում է ողջ տերևապետիկը (**Նկար 173**)։ Տերևների վրա փառը կարող է առաջանալ նաև կոշտից։ Երիտասարդ տերևների վարակի դեպքում դրանց աճը կարող է կանգ առնել։ Ուժեղ վարակված տերևները կարող են որոշ ժամանակ կիսով չափ չորանալ ու թափվել։

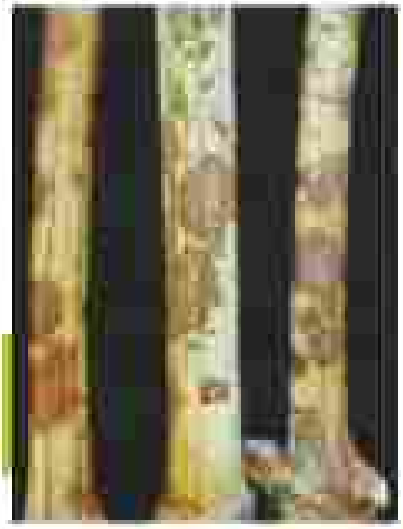


Նկար 173. Վրտուտի հարձակումը խաղողի վրա

[1] Տեղեկություն [illegible] տարածված [illegible] մասին [illegible]



Նկար 124. Խոցերն հասցրած ձեռքը



Նկար 125. Պրոցեդուրայից առաջացած ախտնիշը

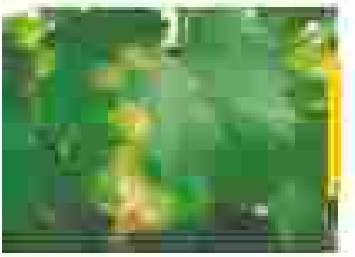
Վարակված շիվերի վրա նախ առաջանում է նորը փառ, ապա մուգ շագանակագույնից մինչև սև կնճռոտին թեթև վնձոնացիայի վերջում խոտվածքների վրա փառի մեջ առաջանում են փոքր, մուգ շագանակագույն, գրեթե սև, գնդաձև գոյացություններ (պիկնոտեցիումներ): Պտուղների վրա առաջանում է սպիտակ կամ մոխրագույն փառ: Վարակված պտուղները հաճախ ճեղափոխվում են, կամ դրանց վրա առաջանում են ժանգագույն հետքեր (բծեր): Ուժեղ վարակված պտուղները ճաքում են, և երևում են սերմերն ու պտղամիսը: Եթե մուգ գունավորմամբ սորտերի պտուղները վարակվում են հասունացման փուլում, դրանք նորմալ, հատկացած գունավորում չեն ունենում: Վարակված պտուղների վրա մեծ տարածքի վրայում առաջանում են փոքր, մուգ շագանակագույն, գրեթե սև, գնդաձև գոյացություններ: Փայտացած ժառերի վրա առաջանում են շագանակագույն հետքեր: Վոնինը կարող է ձմեռել պտղաբաղնիներով (պլեյստոթեցիումներով) բուսական մնա-

ցորենների ձլաթակված սեղմների ու պտուղների վրա, վազի կեղևի ճեղքերում, ինչպես նաև անկաժարմնի ձևով՝ քողարկներում (**Նկարներ 174, 175**)։ Ձմրծհոս նարդ է տոլի ոմեներ, եթե ձմռան ցեխնաստիճանը տևական ժամանակ -15 °C-ից քամ չէ։

Հաստատվում խաղողի օիդիումի ձմեռող հիմնական փուլը անկատելին է։ Գարնանը անկատարմնի վրա ձևավորվող կոնիդիումները կարող են վարակել վազի զարգացող կանաչ հատվածները։ Շատ զգայուն անկատարմնի վրա ձևավորված կոնիդիումները տարածվում են քամու, անձրևի, միջատների միջոցով և հարուցում վազերի կրկնվող վարակ, որն առավել ուժեղ է զարգանում, եթե առկա են մեղմ ջերմաստիճան (մոտ 25 °C) և օդի հարաբերական բազմ խոնավություն (> 60 %)։ Այդպիսով առավել հեշտությամբ վարակվում են խաղողի վազի երիտասարդ հատվածները։ Տերևները չափազանց փարակրվելով են բուն ամռան ջրազրում, սակայն համեմատաբար դիմացկուն են դառնում ամբողջական չափերին հասնելուց հետո։ Պտուղները չափազանց վտանգավոր են ամիջապես ծաղկման շրջանից սկսած և համեմատաբար դիմացկուն են դառնում հասունացումից հետո։

2. Վազ արուտ (Elaeagnus virgata)

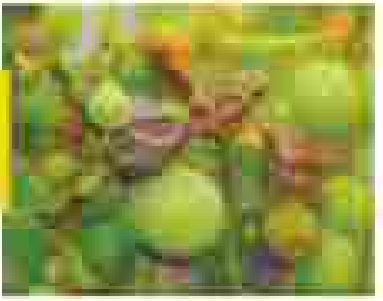
Այս հիմնականությամբ վարակվում են խաղողի վազի տերևները, տերևակոթերը, բեղիկները, ծաղկաբույլերը, ողկույզները։ Երիտասարդ տերևների վրա առաջանում են յուղանման, դեղնավուն, կլորավուն բծեր, որոնք բազմեցնում պատմաններում միանում են։



Նկար 174. Վազի սեղմների հասունացում ձմռան

Համեմատաբար տաք և խոնավ եղիջերից հետո տերևների հանկուսն կոլոնում՝ ամիլիցազգես քծնելի տակ, առաջանում է անկի ապրտատվության սպիտակ փառը: Համեմատաբար ձեր տերևների, ինչպես նաև դիմացկուն տրտերի տերևների վրա քծնել փոքր են, անկանոն, չկըրոշ տահմանափակված, դեղինից մինչև կարմրաշագանակագույն հալոտաբծեր երիզով: Վարակված պտուղները կնճռոտվում են ՝պատկերին պնդացնան մասից սկսած, դառնում են ծղոտագույն կամ շագանակագույն չոքածոտ են և թաղնվում (**նկարներ 176-178**):

Հարուցիչը սովորաբար ձմեռում է սեռական սպրտատվության (օոսպորների) ձևավորող տարի վարակված տերևների մնացորդներում: Գարնանը օոսպորները սկսում են ծլել, երբ ջերմաստիճանը մոտավորապես 10 °C է, և ազատ հողը խոնավ է (12 օրվա ընթացքում անհրաժեշտ են նվազագույնը 10 մմ տեղումներ): Օոսպորներից ձևավորվում են սպոր առաջացնող օրգաններ (մակրոսպորանգիումներ), որոնցում հասունանում են անսեռ սպորները՝ զոոսպորները: Դրանք անձրևի կամ քամու միջոցով հայտնվում են վազի նորքնի տերևների վրա և ծլելով ներծանցիներից՝ ներթափանցում տերևների մեջ: Հիվանդության զարգացման գաղտնի (ինկուբացիոն) շրջանը ելարակից մինչև արտաքին նշանների ի հայտ գալը կախված է միջավայրի ջերմաստիճանից և կարող է տևել 3-21 միջինը 7-10 օր: Երիտասարդ տերևների վրա, հետին նաև 20-23 °C ջերմաստիճանում, ինկուբացիոն շրջանի տևողությունը չատ կարճ է: Տաք, խոնավ գիշերվա ընթացքում անկի անսեռ սպրտատվության սպիտակ փառը ներծանցքներից դուրս է գալիս տերևների հակառակ մակերես: Ձևավորված սպրտները քամու, միջատների և անձրևի միջոցով տարածվում են նոր օրգանների վրա: Բարենպաստ ջերմաստիճանում (մոտ 20-22 °C) և հրատածքների մակերեսային խոնավացման պայմաններում վարակը տերի է ոսնեում մոտ երկու ժամում: Վեգետացիայի ընթացքում անկի



Նկար 177. Կոճղ ագռավի հատկամի ձևով

Նկար 178. Կոճղ ագռավի հատկամի ձևով

զարգացման երկրորդական և հետագա փուլերը կարող են արագորեն կրկնվել, եթե առկա են բարենպաստ պայմանները: Վեգետացիայի վերջում տերևներում ձևավորվում են օսազրներ, որոնցով սունկը ձմեռում է: Հաջորդի միջոցով վարակվածության հետևանքով բերքի կորուստը կարող է հասնել 100%-ի:

18. Օդերևութային և կլիմայական պայմանների ազդեցությունը բույսերի վրա

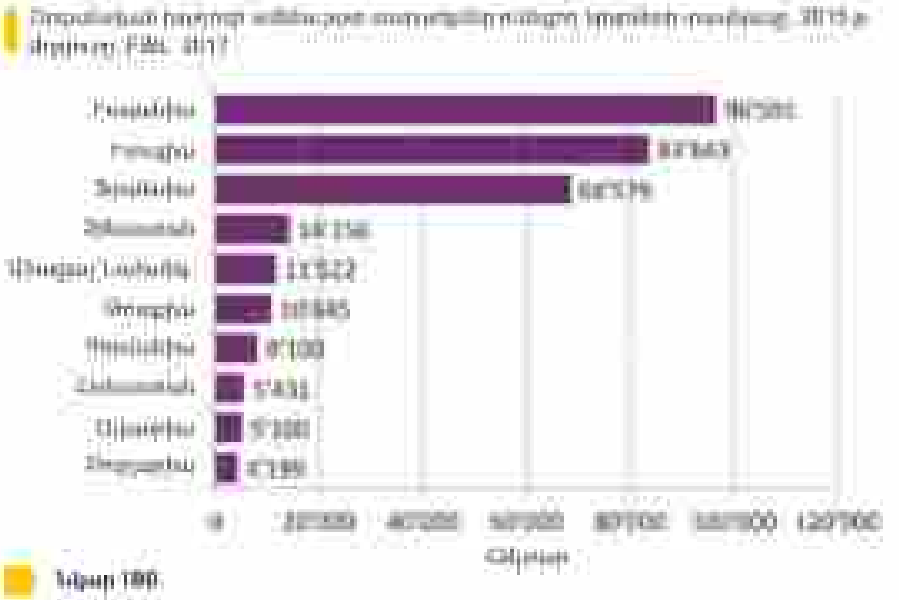
Օդերևութային գործոնները արտադրության կառավարման միասնական համակարգ է, որը իրատեսում և ամրագրվում է առողջ ապրելու-

Նկար 179. Օդերևութային գործոնների հոսքաթղթի բլոկները

հանձնարարը, այդ թվում՝ կենսաբազմազանության, կենսահամակարգերի և հողի կենսաբանական ակտիվության: Օրգանական գյուղատնտեսությունը խրախուսում է բնական միջոցների (հանքանյութեր և բուսական ծագում ունեցող կիրառումը և մեծում սինթետիկ պարարտանյութերի և թունաքիմիկատների օգտագործումը: Օրգանական գյուղատնտեսությունն առաջնորդվում է կենդանի օրգանիզմներին բնորոշ որոնողական ունակություններով, որտեղ բոլոր տարրերը (հող, բույս, գյուղատնտեսական կենդանիներ, միջատներ, ֆերմերի գործունեություն և տեղական պայմաններ սերտորեն կապակցված են միմյանց հետ:

Օրգանական գյուղատնտեսության հայեցակարգը բավականին երիտասարդ է: Այն սկիզբ է առել 20-րդ դարի սկզբներին Եվրոպայում (Գերմանիա, Ավստրիա, Շվեյցարիա): Դրա զարգացմանը նպաստել են ժամանակի գյուղատնտեսական խնդիրները (հողերի էրոզիա, պարունակվերջի ցածր որակ, նոր հիվանդություններ և հայտ գալ և այլն), որոնք ծագել են 19-20-րդ դարերի հատվեց անբերելիորեն վերարերմունքի հետևանքով (օրինակ՝ հանքային պարարտանյութերի ու սինթետիկ այնպես տիպիների և այլ թունաքիմիկատների օգտագործում): Հաշվի առնելով վերոնշյալը՝ մի խումբ հետազոտողներ սկսել են քաշել օրգանական գյուղատնտեսության և բնության հանդեպ պատասխանատու վերաբերմունքի գաղափարը (նկար 179):

Օրգանական արտադրության առաջին սեմինարները անցկացվել են 1960-ական թթ. 1980-ական թթ. Ավստրիան և Գերմանիան ընդունեցին օրենսդրական հստակ կարգավորումներ օրգանական արտադրության



Նկար 180.

վերաբերյալ, և միայն 1997 թ. Եվրոպական միությանն ընդունեց համապատասխան կանոնակարգը[1] (ԵԵՀ 3092/97):

Սկսած 1996-ական թթ. օրգանական արտադրության զբաղվող ֆերմերների քանակը կտրուկ աճել է: Այսօր աշխարհում ամենամեծ օրգանական խաղողի այգիներ կան Իտալիայում: Առաջատարների եռյակում են նաև Իսպանիան և Ֆրանսիան (**Նկար 180**): Հարկ է նշել, որ աշխարհի օրգանական խաղողի այգիների մոտ 80%-ը գտնվում է Եվրոպայում (**Նկար 181**):

[1] Council Regulation (EEC) No 2092/91 of 24 June 1991 on organic production of agricultural products and indications referring thereto on agricultural products and foodstuffs. Այս կանոնակարգը 2007 թ. հունիսի 28-ին փոխարինվեց նոր կանոնակարգով՝ Council Regulation (EC) No 834/2007 of 28 June 2007 on organic production and labelling of organic products and repealing Regulation (EEC) No 2092/91. Նոր կանոնակարգը ուժի մեջ մտավ 2009 թ. հունվարի 1-ից: Տե՛ս Council Regulation (EC) No 834/2007. Council Regulation (EC) No 889/2008 of 5 September 2008 laying down detailed rules for the implementation of Council Regulation (EC) No 834/2007 on organic production and labelling of organic products with regard to organic production, labelling and control. Official Journal of the European Union L 250/1, 18.9.2008.

Նկար 86.

Օրգանական նյութերի ավելացումը հողում նպաստում է հողի ջրակլանման, ինչպես նաև ջրի պահպանման ունակության բարձրացմանը: Սա նշանակում է, որ օրգանական պարարտանյութերի կիրառումը հողում ապահովում է ջրի ավելի երկարատև պահպանում, ինչը հատկապես կարևոր է ոռոգման սակավ ջրային ռեսուրսներ ունեցող շրջանների համար: Օրգանական նյութերի ավելացումը հողում նպաստում է հողի կառուցվածքի բարելավմանը, ինչը հնարավորություն է տալիս ավելի հեշտությամբ մշակել հողը, ինչպես նաև նպաստում է հողի ավելի լավ օդափոխությանը: Օրգանական նյութերի ավելացումը հողում նպաստում է հողի կառուցվածքի բարելավմանը, ինչը հնարավորություն է տալիս ավելի հեշտությամբ մշակել հողը, ինչպես նաև նպաստում է հողի ավելի լավ օդափոխությանը:

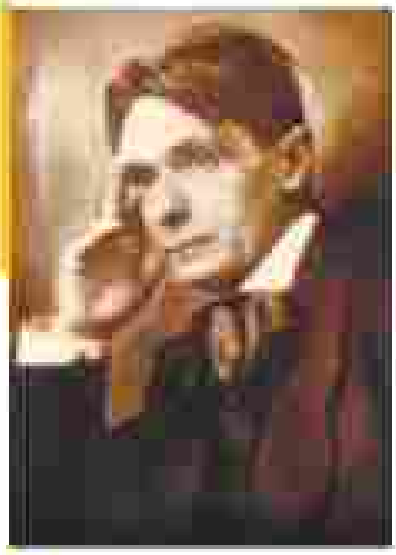
Օրգանական խառնուրդագործ-գինեգործի դասընացը հատուկ ուսումնական է հետևել կոնկրետ ընթացակարգի՝ հոդաբաշխվող արտադրող (հատուկ գինի) պետք է առաջնահերթի ապահովագրի ապրանքային և վիրահատող կազմակերպության հետ հետևի համապատասխան կանոններին և ցուցումներին, վերահսկվի և ստուգվի նվազագույնը տարին մեկ անգամ: Վերափոխման ժամանակահատվածը սկսվում է ապրանքատրի ստորագրման պահից՝ 0–12 ամիսների ընթացքում ապրանքը դեռ չի համարվում օրգանական: Դասերի ավելի մեծ կարելի է անհրաժեշտ որպես «վերափոխման փուլում գտնվող»: Վերափոխման փուլը սովորաբար է 36 ամիս անց: Արտադրողը պահանջված վկայականը և յուրաքանչյուր պիտակի վրա վաճառման համար: Սակայն արդյունավետ գործընթացները չեն ավարտվում: պետք է թարմացնել հետևել կանոններին և պահել համապատասխանության փաստաթղթավորումն ու կատարելագործման համակարգը: Հակառակ դեպքում արտադրողը զրկված է վկայականից և նշանների իրավունքից:

Օրգանական խառնուրդագործության կամ գինեգործության հաշվետվությունը կարելի է իրականացնել ոչ միայն նվիրատվության միջոցների չափորոշիչներով, այլ նաև՝ տարբ այլ համակարգերի միջոցով (դրանք հիմնականում տալիքներում են իրարից որոշակի ցուցանիշների առանձնահատկություններով, օրինակ՝ ծծումբի պարունակության թույլատրելի առավելագույնը), օրինակ՝ համաձայն ԵՄ կանոնակարգերի: Արդյունքում ստացած հավաստագիրը և լոգոն նույնպես այլ պատկեր է «ուժ»:

Բիոդինամիկ խաղողագործությունը և գինեգործությունը՝ իր լուրջ օրգանականի, պարունակում են նաև գաղափարական և փիլիսոփայական մի շարք մոտեցումներ: Կարևոր է ասել, որ բիոդինամիկ գյուղատնտեսությունը օրգանիկի ավելի կատարելագործված տարբերակն է: Բիոդինամիկ գյուղատնտեսությունը օրգանականից տարբերվում է նաև երկու հիմնական գործառնական կետերով.

- Ուսումնասիրել հանձնարարված հատուկ պատրաստուկների ու նոսրացումների պատրաստման և կիրառման.
- Աշխատանքների և գործընթացների կատարկումման և իրականացման ժամանակացույց, որը համապատասխանեցնում է կոմերցիա արիզերական շատերի և գործընթացների:

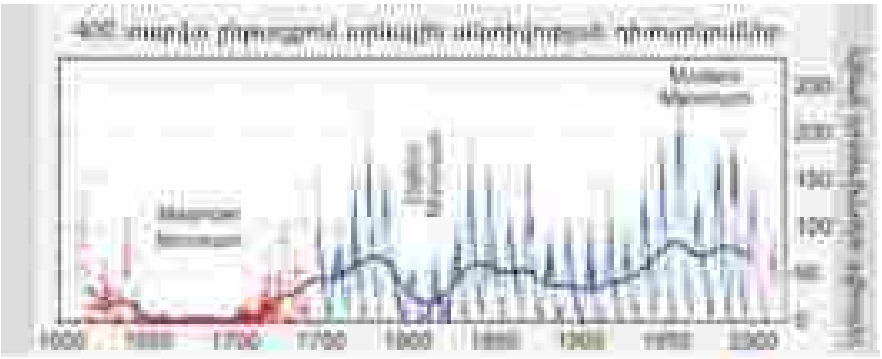
Միոցիտների զարգացման հիմնական հարցերից է գերտանացի փիլիսոփա Թեոդոր Շվանների (**Նկար 182**): Համաձայն բիոգինական ուսմունքի՝ խաղողի ալկին ռամարդում է կենդանի օրգանիզմ, որի գործունեությունը դիտարկվում է երկրային և երկնային տարբեր ուժերի բարդանաձևության տեսանկյունից: Բացի այդ, կենդանի օրգանիզմը՝ խաղողի ալկին կամ գլուզը, դիտարկվում է որպես ոգևոր և ֆիզիկական մարմինների ամբողջություն, որոնք փոխկապակցված են և ազդում են միմյանց վրա: Այս համատեքստում յալն կիրառության ունեն նաև գալոտոդենների (*Galactodendra*) և պալաքենների (*Palachenia*) տեսությունը: Ըստ այս տեսության հավաքական մոտեցման, միշտ ավելի լավ է մոտենալ այդու



Նկար 182. Թեոդոր Շվանները

աոողջության և դրան նպաստող գործոնների մասին, քան թե հիվանդությունների և դրանց բուժման կամ կանխարգելման մասին:

Ցարինեի ընթացքում մի շարք փոփոխականների և փոխհարաբերությունների շուրջով բիոլոգիական պրոբլեմներ առաջանալը կարելի է վարպետորեն Օրինակ է Պֆայֆերը (Ehrenfried Pfeiffer), ուսումնասիրելով արևի ցիկլերը և դրա վրա տեղի ունեցող ժայթքումները, փորձեց կապ ստեղծել միևնույն ժամանակահատվածում դրանց և երկրագնդի վրա տեղի ունեցած տիեզերական իրադարձությունների միջև: Արդյունքում ստացվեցին շատ հետաքրքիր համեմատություններ



Նկար 184

1850-1860 տարեթիվ՝ սկիզբ մի շարք աշխատանքների տեղեկության իրադարձություններ, Ֆիլադելֆիայի և Նյուրքի մի շարք սկսնային հիվանդությունների ճգնաժամ Եվրոպայում, որի հետևանքով ոչնչացան Ֆրանսիայի խաղողի այգիների մոտ 90%-ը:

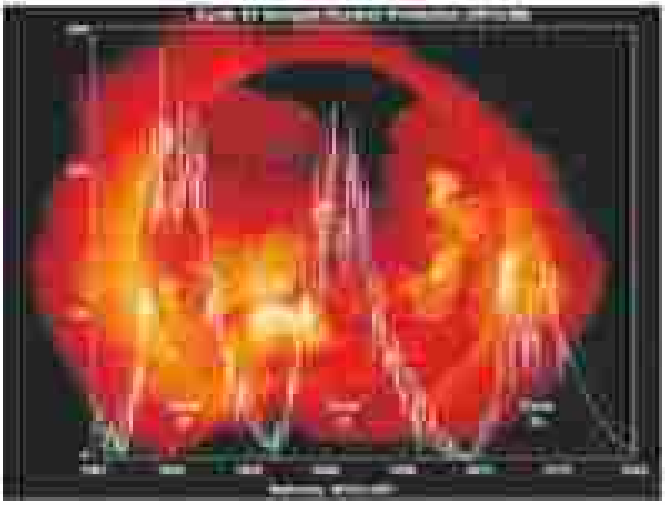
1940-1950 տարեթիվ՝ հանգստյան և հարմարավետ պատերազմներ իրենց հանգստավետական հետևանքներով:

1980-տարեթիվ՝ պիկը (գիկլ 22)՝ աշխատանքային մի շարք ծանր իրադարձություններ՝ գյուղատնտեսության և արդ-

Նային անվտանգության վրա ունեցած հնարավոր ազդեցության։

2020-ական թվականներ (ըստ 25[՝] Կոպենհագենի հավաքների ճգնաժամ, հայ ադրբեջանական պատերազմ, ուկրաինական «հանձնաժողովային» պատերազմ իր ոլորտի ազդեցության հանձնաժողովին տնտեսության և պայմանային անվտանգության վրա։

Նմանատիպ շատ օրինակներ և գրացանոներ կարելի է ներկայացնել։ Այս իրադարձությունները հիմնական վրա ազդող կենդանի օրգանիզմների վրա տեղի ունեցող գործընթացների ազդեցության հերթական ապացույցն են (**Նկարներ 183, 184**)։



Նկար 184

Բիոտիկ գրադատնտեսության զարգացման և տարած ման հարցում իրենց որոշ տերն ունեն ՈՒ. Ընդունելի ազդեցությունը՝ Լիի և Էտգին Կոլիանո ամուսինները՝՝

՝՝ Ընդհանուր ու գյուղատնտեսության (1999) աշխատություն

4

ԲԱԺԻՆ 4.
ԲԱՆԱՀԱՅԿԱԿԱՆ ՀԱՄԱՏԵՔՍՏԻ ՄՇԱԿՈՒՄԸ

39. Գինու գրոտաշրջության[1] հետազոտումը

Ճաշփորձության ընթացքում կոր տուֆավիրոպրոդուկներ ու հետագրիր վորձառություններ ձեռք բերելու ձգտումը, հանդեսաի բազմազանության հանդեպ պահանջարկը նպաստում են գրոտաշրջության թեհնատեխնիկայի տարածմանը տարբերվող ձևերի գնդեցումանը:

Այդպիսով խիստ ջենապահ գրոտաշրջության տեխնիկաներն առատիցեհատարար հարմարեցված են հատրության յուն շրջանակների պահանջմունքներին: Դրա վառ օրինակ է գինու գրոտացրության՝ **էնոտուրիզմը**[2]:

Էնոտուրիզմի հիմնական նպատակն է գինու արտադրման վայրում կամ հարակից տարածքում ազգեցիկ ժամի ստեղծել խարտիչ գինի դառնալու ճանապարհով՝ առանձնահատուկ կարևորելով գինու հանձեռնը:

Էնոտուրի ընթացքում զրոսաշրջիկին փոխ է տրվում, որ գինու արտադրությունը չի տեսնանալիորվում գործարանում կամ ժառանգամ գինու կենսագործունեության սկզբնփուլ է ներկայում կենսարար հոգի, որտեղ տունկերի մշանութից մինչև գավաթի մեջ ցցված գինին վայելելու ընթացքը: Ընտ ապրի էնոտուրերն ընդգրկում են, որպեսզի

[1] Հանդիսանում է գրոտաշրջության կրկնությունը մի քանի անգամներ:
[2] Էնոտուրիզմ:

1) խաղողի սպիտակ սորտեր,
2) գինու արտադրության մասնագետներ, գործադրանքներ ալբոմներ,
3) արտադրության պատմության մասին տեղեկատվության ներկայացում,
4) երեք ժամանակահատվածը և արտադրամասերը հնարավորություն են ընձեռնում, գինու ստեղծման գործընթացին մասնակցություն,
5) տեղացիներին բնորոշ առանձնահատուկ գինիների համտես,
6) համտեսի տեղեկությունների ուսումնասիրում,
7) գինի լցնելու, բաժակ ընտրելու հմտությունների ցուցադրում,
8) գինու տեսակներ և բարեր, գինու համտեսի սրահներ այցելություն,
9) գինու փառատոներին մասնակցություն,
10) գինու հետ կապված այլ հատուկ միջոցառումներին մասնակցություն կամ այցելություն,
11) գինեգործական շրջաններում գտնվող պատմամշակութային կենտրոններում, տեսարժան վայրերում շրջայցերի կազմակերպում:

Ներկված են տվյալ տարածաշրջանում գինեգործական, տնայգեստրոնական արտադրությունները միմյանցից հեռավորության վրա են, մինչդեռ այդերը հաճախ մի քանի նման վայր են ընտրվում՝ տնտեսվելի հիմնադրման նպատակով։

Ընտրության տակ ծովային բարենպաստ տարածքը հաճախ հանդիսանում են տարածաշրջանի գրավչության գործոններ, ծովային գինեգործական պատմական ավանդույթներ ու հատկապես էնոտուրիզմ՝ տեղացին առաջարկ ստեղծելով ներկայացնում է հետևյալ գործոնները՝

- ընկերության փոխգն ու հայրը,
- շրջապատի տեսարաժշտը՝ հատկանշական,
- հայտնիների արտի հայտարարելը,
- թանգարան գիրքերատության իրականացումը,
- գինեգործ ու նրա հետ անձնական հանդիպումը,
- և այլն։

Էնոտուրիզմի զարգացման ուղղություններ բարձրացիկ գինեգործներ բացել են դռները այցելուների առջև և թույլ են տվել անմիջականորեն ծանոթանալ իրենց գործունեությանը։ Իսկ թե ինչ է կատարվում խաղողի տնկարաններում և մատուների դռների հետևում, հաճախ ներկայացնում են հատուկ պատ-

ծառայությունը, գրասենյակները՝ ունակ ապահովագրմանը տալու գինուն վերաբերող «ինչպես» և «ինչին» բազմաթիվ հարցերի: Եվ որքան ամիսներում՝ նման ապրելն ավարտվում են գինու հանդեսով:

Երկրի զբոսաշրջային վարկանիշի ձևավորման տեսանելիության բնավորությունն ու տատանումները կարևոր նշանակություն ունեն, քանի որ ճանապարհորդությունից դրական իիշողություններ պարունակող հաճախ հաճային գեղատեսիլները մեծ դեր են խաղում:

Նորագույն տեխնոլոգիաները, մարքեթինգային արշավները նպաստել են գինու հանդեպ հետաքրքրության մեծացմանն ու գինու ճանապարհի նպատակով նախաձեռնվող ոլորների աշխատրիազրության ընդլայնմանը: Ինչպես նաև՝ խաղողի տեղային սորտերից ավանդական տեխնոլոգիաներով պատրաստված գինիների նկատմանը հետաքրքրության աճին:

Լեռնային Կոստարիկը մեծ արտիահանողություն են վայելում և նաևան ոչ ավանդական ունեն գինու նոր տարածաշրջանների բացահայտման, հանրաճանաչման գործում: Որպես կլիմայական գործոնների ազդեցություն՝ Կոստարիկում սկսել են ձևավորվել Ֆրանսիայում, Իտալիայում, Իսպանիայում և հարևան մի շարք այլ երկրներում 20-րդ դարի սկզբին: Այսօր այն ընդլայնել է իր աշխարհագրությունը՝ հասնելով մինչև Ամերիկա, Նոր Զելանդիա, Չիլի, Արգենտինա և այլուր:

Միջազգային շուկայում արձանագրում են, որ Կոստարիկայի գրասենյակության շահութաբեր ճնշերից է: Կոստարիկայի համաշխարհային շուկայի չափը 2022 թ. կազմել է 7.88 միլիարդ ԱՄՆ դոլար և հետագա տարիներ հասնել աճի տեմպ է արձանագրել՝ հասնելով մինչև 8.2 միլիարդ ԱՄՆ դոլարի 14.1% տարեկան հավելաճով: Ակնկալվում է, որ Կոստարիկայի շուկայի չափը 2027 թ. կկազմի մինչև 14.16 միլիարդ ԱՄՆ դոլար՝ տարեկան աճաքանակով 14.6% աճ[1]:

[1] [illegible]

Էնոտուրիզմը հաճախ զուգակցվում է մշակութային, ժամանցային տուրերով, այն սեմիոտաուֆեիլորեն կապված է ագրոզբոսաշրջության, պատմա և գրոսաշրջության այլ տեսակների հետ:

4.0. Էնոտուրիզմի կազմակերպման ռեսուրսներ

Գինու մշակույթի, պատրաստման գաղտնիքների բացահայտման և էնոտուրիզմի հանդեպ հետաքրքրության մեծացման շնորհիվ գինեգործական տարածաշրջաններում ստեղծվում է զբոսաշրջային միջավայր, որտեղ և հետագայում ի հայտ են գալիս բազմազան ռեսուրսներ՝ ձևավորելով էնոտուրիզմի հանգույց:

Ջրոսաշրջության այլ տիպերի համեմատ կարևոր գործոն են հանգստի կազմակերպման ռեսուրսները՝ տեղադրումը և գտնվելու, որանց նպատակասլաց ենթակառուցվածքների բարելավումը, դիվերսիֆիկացումը, այդ ամենի վերաբերյալ տեղեկատվական դաշտի հարստացումը, որոնային սովորների զարգացումը:

Էնոտուրիզմի քիչ ավելի շուրջ մասամբ նորաձևակ, փոքրաթիվ զբոսաշրջիկներ են և այս ուղղության զարգացման կարևորագույն խոչընդոտներից է ոճային առանձնահատուկ, բարձրակարգ ենթակառուցվածքների առկայությունը: Սակայն չի բացառում գինու տուրերում ընդգրկել ռեստավրանների փոքր սրահներ, գյուղական գաստրոբարեր կամ գինու հանդեսի փոքր տարածներ:

Էնոտուրիզմի ռեսուրսները ավելի են գինու ոլինների շուրջ, որոնք ներառում են նաև հարակից տարածքների

զբոսաշրջային գրավչությունները: Տոյնբիի մեծավորման, գրքասիրման համար անհրաժեշտ են, մասնավորապես, հետևյալ ռեսուրսները՝

1. խաղողի այգի
2. գինեգործարան
3. ամառանոցորիճանոց մատան
4. գինու տուն
5. գինու թանգարան
6. գինու շտակա
7. գինու հանրային սրահ
8. գաստրոնոմ
9. գինու բար
10. գինու մասնագիտացված ռեստորան
11. գինու հրապարակ
12. գինու մրցույթ-հանդես
13. գինու ոսկինդի թեմատիկ քայլատեղ
14. էնոտուրիզմի գրասենյակ
15. Այլ մասնագիտացված մատակարարին այլ ներում
16. գինու փառատոն
17. «ԷՈՒԷՔՏՈ» և այլն:

Նշվածներից, որևէ, գինու թանգարաններն այսօր ոչ հաճախ հանդիպող զբոսաշրջային ռեսուրսներ են, թեև մեծ պահանջարկ են վայելում: Գոյություն ունեցող եղածները են հանդարտում, որոնք Հայաստանում հիմնականում բացվում են

գինեգործական շրջաններում"։ Նրանց համային ճաշակութեմներից են սանձաղակի տանձատեսակների տրամաբույր, տեղական գինեգործություն, արհեստագործություն, ճանապարհներ պրանց պատրաստման ընթացքին և չինով պատրվակալ ընտանիքի հետ։ Յուրաքանչյուր գաստրոնոմիկում թացահայտվում են պատրվակալ ընտանիքի ուժեղ կողմերը, և համային բնական միջոցով գրոսաշրջիկներին է փոխանցվում տեղական բնորոշ ապրելակերպը։ Գաստրոնոմների հիմնական նպատակներից է օգնել տուրիզմագրիական գինի պատրաստողներին բարելավելու գինու արտադրությունը, ներթափանցվածքները, մասնավ, ովքեր ապահովում են 1-ից մինչև 5 հազար լիտր տարեկան արտադրություն և շատ անգամ հեղեղվում են գինու համտես առաջարկվող ցցերում։

Կարևոր ռեսուրսներ են նաև գինու փառատոները ու տոնակատարությունները, որոնք նպաստում են գինու մշակույթի տարածմանը, գինեգործական ուսումնասիրությունների ճանապարհորդության զարգացմանը, տվյալ բնակավայրում տնտեսական ակտիվության ապահովմանը, երկրի զրոսաշրջային գրավչության բարձրացմանը։ Խոշոր տոնական զրոսաշրջության ակտ ձևը տրտուրդերների հանդիպումներն են գինու համրահավաքման, գինու վաճառքի ծավալների մեծացման, տարբեր շուկաներում նոր գործարքներ կնքելու միջոց է։ Ենոտուրիզմում նոր զարգացող երևույթի համար «ԵՈՔԵՈՐՈ» կազմակերպությունը, գինու բարձրորակ առանձնահատկությունները ճանաչելուն ուղղված ծրագրեր է մշակում ինչպես միջազգային, այնպես էլ տեղական մակարդակներում։ Միջազգային շուկայում ներկայացնելու նպատակով գինեգործական նոր և գրավիչ տարբերակներ։

Ենոտուրիզմին զուգորդվող հաջողված փորձառություն է Խարտի ազգինի հարակից տեղանքներում կազմակերպվող վազքի մրցաթուրը (Vineyard Marathon)։ Այժմ այն քանի տարի է

Հայաստանում վազոց ծորի ՕԻեղ գյուղում, ևնսևատիպ մարտաթոն է անցկացվում։ Նաև տարածված է խաղողի տերոտաումների շրջանում հեծանիվներով շրջայցը, որտեղ նաև գնահատվում են թեղաբշավային արագությունները՝ բացահայտելով նահանջի ժամանցի առաջադրվները։

Էնոտուրիզմի հայտի իրականացման համար մարդկային ռեսուրսներն ավելի քան կարիք ունեն նեղ մասնագիտացված միջազգատրաստվածների՝ հատկապես տնայնագործական փոքր արտադրություններ և նրանք ևիզ գործող հյուրընկալման, հանգստի գրաֆների աշխատակիցների համար։ Այս գործընթացում առանձնային դեր ունի նախ՝ ենոտուրիզմի զբոսավարը, ապա՝ հանդեպատասխան վարձի վերաբերյալ ևյատուկ մշակված նորը, երրորդ՝ գործարանի առնձնահատ պատմության, գործառնության ցնցացքի, գինու, խաղողի սենսակների և տվյալ տեղանքի առանձնահատկությունների մասին հատկորմանի տեղեկատվությունը։

Բազմաթիվ ոտոտվորված գինու տարատեսակների թով քայլելու ընթացքում ոչ ոք զբոսաքարշ, այլ նրա ներկայացրած պատմությունը պետք է ոտիկեքի ալկնյորին։ Վերջինս պետք է զգա գինու բույրով պարուրված մթնոլորտը, անտագրեր չլինի մատանում հնգելու գինու կենսագրության հանդեպ, և այդ ամենի մասին կարծիքը նա կարողանա հանգստանքների մոտիվացիա՝ հատուկի ընթացքում առաջին ոմպի բույրը զգալով։

4.1. Էնոտուրիզմի զարգացման միջոցները Հայաստանում

Հայաստանում զբոսաշրջության զարգացման շնորհիվ մեծանում է գործի ներդրումն ազգային տնտեսության մեջ, և աստիճանաբար ապահովվում է ռեսուրսների ապաևենտրոնացում

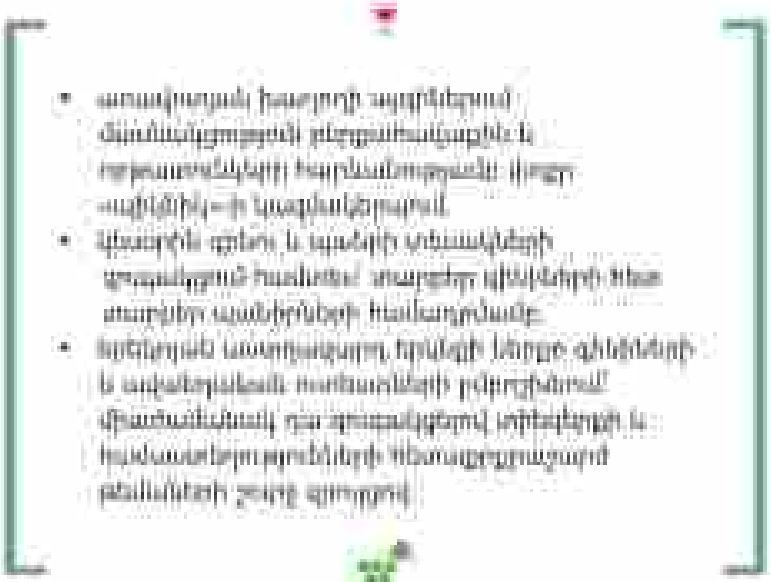
ՀՀ Երևանի նահապետության Շրջապատի կոմիտեն դրսից առաջընթացի հանձնաժողով կարծրատիպ է ջնջել թվային, ավելացնալին, գաղտնի և գինու բնաիներ գրանցության տեսակները, որոնք ունեն առաջընթացի զգացի ներում միջավայրին շահագործում Հայաստանը որպես դրական ներքին հանգամանք:

Միջազգային շուկայում էնոտուրիզմի հանդեպ աճող հետաքրքրությունը վկայում է, որ զարգացնան հանձնաժողովում քայլեր ձեռնարկելու պարագայում գինու ոլորտին իր շահութաբերությամբ Հայաստանի հանձնիքներում կարող է առաջիկում տնտեսական բարձր ակտիվություն:

Մեր երկիրն էնոտուրիզմի արդյունքը փաթեթավորված ներկայացնելու համար անի գինեգործական հարուստ պատմություն, խաղողի տեղական սորտերի բազմազան տեսադիրքեր, գինու պատրաստման, զուգադրման ավանդական և ժամանակակից տեխնոլոգիաներ, հանգստյան օրերի վայելող գինեմարիզ մինչև տնտեսագործական փոքր արտադրություններ, դիտարժան բաղնշաֆտների գոգավորություններում գինու հանձնման պահեր, գեղատեսարաններ, գինու բարեր և ռեստորաններ, գինու փառատոներ, գինու պատմության թանգարան և անհրաժեշտ այլ ենթակառուցվածքներ: Վերոնշյալ հիմնադրամում տեղակայված են Հայաստանի գինեգործական շրջաններում՝ Վայոց ձորի, Արարատի, Արմավիրի, Կոտայքի, Տավուշի մարզերում, ինչպես նաև Երևանում և հարակից շրջաններում:

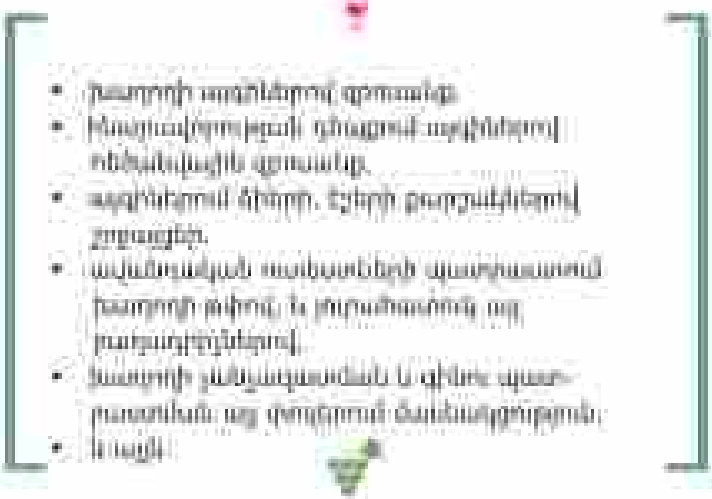
1. Էնտոմոլոգիայի զարգացման ժամանակագրության վրա ազդած
2. Ծաղկաբանական գիտելիքների շրջանին բնորոշ գիտու սեռային անդամների հանդիպումը դրանցում
3. Գիշատիչներ շտկաձևում մարդկային միջոցառումների իրականացում
4. Գիշատ տարիներ Օշական
5. Էնտոմոլոգիայի դասավանդման մասին
6. Գիտնական շրջաններում գիտու մասնագիտացված պաճառների ձևավորում
7. Ընտանիքներում ուսումնական գիտու առարկայի ընդլայնում
8. Էնտոմոլոգիային նվիրված միջազգային հրատարակություններին մասնակցություն
9. Ձկնաբուծության տարբեր ուղղություններում մեջ էնտոմոլոգի տարբերը համակցում
10. Ընտանեկան տոհմանվանացանկի վերաթարգմանում
11. Էնտոմոլոգի ավելացվածում հանդիպին նկատանասունքների թեմատիկ ոճային գծանշում

Վերոնշյալ շրջաններում գրասենյակի ակնարկությունները ծրկան և բոլանդալիայից հայտնելու համար միջազգային փորձն առաջարկում է օրվա հատվածներով պայմանավորված փորձառություններ տրվեան։



- առավոտյան խաղողի պարենեղում ճնճղուկների բեղքաուսոցքներն և ոռնոտաոսկրի խարնածոցքանը լիարը ապրելիկ-ի նագնակերքարում.
- վեռարկն գրեռ և պահելի տեսակների պրոպոլիսում հանուռեռ՝ տարբեր վիճակների ռեռ տարբեր սաճիրնների հետևադրմանը.
- նրերկրյան ատոդայգարող հրնկերի ներքը գինեռնոյի և ախաեղանան ոտեռատների իրերդիմում՝ վիաճանվանակ դա պրոպոլիսով տրեկերքի և հյուսատեղծությունների պետաքերդատարած թեմաների շուրջ գրոդրով։

Հայաստանում գինու փորձաորոշումները հիմնականում նեղսահմանված են ազգ յուրահատկությանը տոտերում. և նման փակեցներում ցանկալի է առաջարկել



- խաղողի տարիներով գրառանք.
- հնագույնության դիագրամ տարիներով ոռնակալային գրառանք.
- տարիներում ճիշերը, էշերի քաղցկեղներով շրջապատը.
- ավանդական ասելատների պատրաստում խաղողի թփով և յորահատուկ ազ յուրահատկություններով.
- խաղողի յանկյալատման և գինու պատրաստման ազ փորձերում ճանապարհորդություն.
- և այլն։

Նաև ժամանակակից է դարձել գինեգործարանում, ոճային գաստրոտուրիզմում հատուկտոների, ճոխության նաև խնջույքների կազմակերպումը:

Սակայն էնոտուրիզմի ամբողջական հասկացությունը Հայաստանի գինեգործության շրջաններում կարելի կլինի ձևավորելու տեղերին, ենթակառուցվածքների և բնական գրավչությունները շեշտադրելով տանելու կառուցապատման, պահպանության կանոնակարգերի:

Հայաստանում գինեգործության ոլորտը պետության և առանձին կազմակերպությունների ուշադրության կենտրոնում է: Որպես առաջնահերթություն միտված եական գործունեության է ծավալում Հայաստանի խաղողագործության և գինեգործության ինստիտուտը[1]: Կատարյալ պետական աջակցող քաղաքականությունը ապահովում է գինեգործության համակարգային զարգացում առանցքային դիրքավորումով ունենալով միջազգային ասպարեզում երկրի գինեգործական ներկայության և մրցունակության բարձրացման գործում:

Էնոտուրիզմը պահանջում կազմակերպելու համար անհրաժեշտ են որոշակի մասնագետներ: Հիմնական միտքը չէ, որ գինու գիտակ է, թող ժամանակակից գրոհավարների նախկինացած նյութի չնորհիվ նրանք կարող են արժեքել հայկական գինին: Նշենք, որ Հայաստանում գործում են նաև հատուկ ծրագրով վերապատրաստված էնոտուրիզմի գրոհավարներ:

Որպես էնոտուրիզմի հանդես բնական, պատմական, մշակութային բազմաթիվ տարածք Հայաստանում կարելի է գնահատել Վայոց ձոր՝ մշակութային բանդվածքը, որտեղ են գտնվում գինեգործության պատմության ամառագրող մի շարք հուշարձաններ՝ «Վռենի-1» քարայրը, Գեղարդավանքի ճեռաքիոական համալիրը, Նորավանքը վանական համալիրը, միջնադարյան

այգինների մնացորդները[11]: Դրանք ներկայացնում են տեղի այգեգործական և գինեգործական մշակույթը և պատմությունը՝ սկսած այրերի քարի դարից մինչև զարգացած միջնադար (Ք.ա. IV հազ. – Ք.ի. 13-14-րդ դդ.): Հետաքրքրական է նաև Հայաստանի գինու պատմության թանգարանը (Արտաշեսյանի մասով)[12], որը նորարարական լուծումներով աջակցական տեղեկատվություն է փոխանցում հաղթական գինեգործության մեջ ձեռնարկների մասին:

Հայաստանում ակտիվություն է նկատվում էնոտուրիզմով հետաքրքրված նեղ շրջանակների հոսքում, որոնք կարևորում են գինուն նվիրված փորձառությունները, փառատոները: Այդց ձորի Արենի գյուղում կազմակերպվում է ամենամյա «Արենի գինու փառատոն»-ը, որը ժամանակի ընթացքում ձեռք է բերել միջազգային ճանաչում: Փառատոնի շնորհիվ Արենին ներգնա և ներքին զբոսաշրջիկների շրջանում հայտնի ուղղություն է դարձել: Հայաստանում կազմակերպվում են նաև մի շարք այլ փառատոներ՝ «Միսիքաթի գինու փառատոն», «Երևանի գինու օրեր», «Հանքասար գինու փառատոն» (Արտաշատում), «Ջաջուռի գինու փառատոն» (Երևանում), որոնց նպատակն է աջակցել գինեգործներին՝ հանրությանը ներկայացնելու իրենց ապրանքը, գինեգործական մշակույթը, հանգամանալից Հայաստանն այս որոշում և նպաստել միջազգային ասպարեզում նրա դիրքերի բնական ամրապնդմանը զբոսաշրջության տեսանկյունից:

Այսպիսով, էնոտուրիզմի միջոցով հնարավոր է մեծապես նպաստել հայկական գինեգործական հնագույն ու նորարարական մշակույթի՝ սեփականից տերոնող ավանդույթների պահպանմանը, արժևորմանն ու ներկայացմանը:

[11] Այս հասցեին առավել մանրամասն տես՝ Գինեգործական [illegible]
[12] https://armeniamuseum.am/

ՀԱՎԵԼՎԱԾՔԵՐ

1.

Введение

Штопор — это инструмент, предназначенный для извлечения пробки из бутылки. Существует множество различных типов штопоров, каждый из которых имеет свои особенности и преимущества.

III. Գնիշիկաձորի հնավայրի հուշարձանները

Գնիշիկաձորը, կամ Գիլիջիկաձորը գտնվում է Արագած-Ռազդանյան վրակ Արփա գետի ավազանում, տարածվելով նրա Ռազդանյան վրակ Գնիշիկ գետի հովտով: Վերջինս սկիզբ է առնում Վաղաթ լեռնաշղթայի հրաժայթին լանջերից՝ հոսանում գրաբի միջանցքով և Արփային միանում Սեղրաշեն-Արենի գյուղից մոտ 1,5 կմ ստեղծելով: Նկատել են գտնվում Հայաստանի հնադրության և գիտեցործության վաղագույն մնացքի հետ կապված հուշարձանները՝ Արենի-1 քարայրը, Գնիշիկաձորի հնագիտական հանգիստը, Նորավանքի լճանական համալիրը և այլն (**նկար 185**):

Արփա գետի ավազանը և Գնիշիկաձորը բնութագրվել են դեռևս ճարտարության պատմության աշխարհից: Միմյանց դեմ դիմաց գտնվող Արենի-1 և Արենի-2 քարայրերի պեղումներից հայտնաբերվել են *Homo erectus*-ի կրազարերից, բազալտից ու այլ քարատեսակներից պատրաստված պարզագույն գործիքներ: Ճարտարքի հարուստ կենդանածուխների ոսկորները գրավել են

նկար 185. Գնիշիկաձորի հնավայրի ընդհանուր տեսքի լուսանկարը

դեռևս մեզանից 1,9-1,8 միլիոն տարի առաջ (ստորին պալեոլիթի ապրած վաղագույն որսորդ-հավաքչատարածներն) (**Նկար 186**)

Նկար 186.
Մոտ տասնյակ պալեոլիթի տեղերին: Նրանք 2 քառորդից 1,9-1,8 միլիոն տարի հետո մեզանից տարել

Գնիշիկաձորում մատրաս փոթո-
րեսպյան մեզ հայտնի հաջորդ վիլլոպոլոնյա
բարաքներում ապահովված Ք.ա. VII հազ.
Նորը բարի դարի նյութական մշակույթի
մեսագորդներն են։ Աբենդի-3-ում հարթեա-
բերված աջի գանգի, նրա հարևանությամբ
դրված ոսկրե դաշույնի և մարդու ոսկրների
առկայությունից կարելի է ենթադրել, որ
բարաքն օգտագործվել է ծիսական նպա-
տակներով (**Նկար 187**)։

Նկար 187. Աբենդի-3 բարաքում հայտնաբերված գանգ և նրա հարևանությամբ գտնված ոսկրե դաշույնի (Ք.ա. VII հազ.)

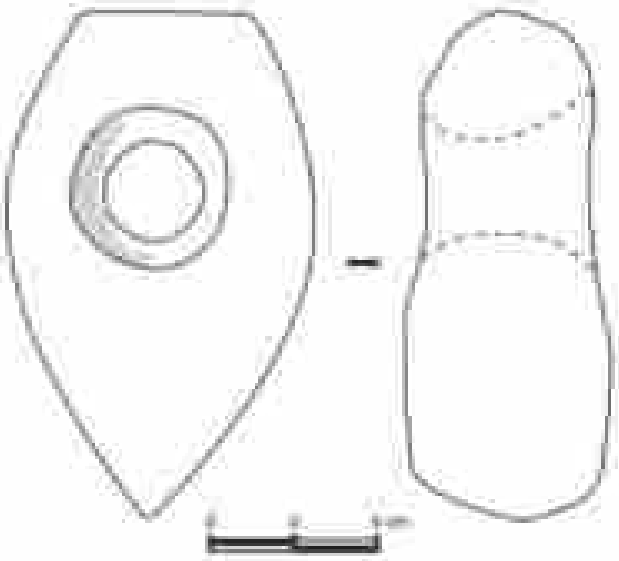
Քաղաքները տնտեսական, կենցաղային ու ծիսական նպատակներով ինտենսիվորեն օգտագործվել են նաև ուշ Հեռոիկում (Ք. ա. V հազ. վերջին քառորդ - Ք. ա. IV հազ. առաջին կեսեր, կրոնական հատատակերպումների ձևավորման շրջանում։ Դրա վառ ապացույցն են Լուենի-1 բաղարջից պեղումներով հայտնաբերված գիսոդ արհեստում ամենահին արտադրական հաստիքը և կարմիր կրճինը (**Նկարներ 188, 189**)։

Նկար 188. Հոնոն արտադրության հատելքի կոթողատեղ Լուենի-1 բաղարջում (Ք. ա. V հազ. առաջին քառորդ)

Նկար 189
Արմն-Լ քարայրում հայտաբերված պիտակին ամենամոտ նման կոթիկ (Ք ա. Ա հազ.)

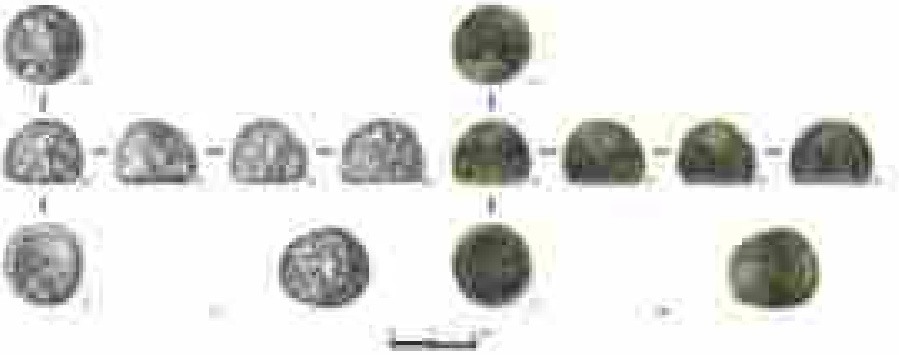
Կոթիկն ունի 24,5 սմ երկարություն (նկարագրության չափը՝ 37), 7,6×10 սմ բևեռություն, ատամնաձև է կաշվի ամբողջական կտորից և նախնական ընդունելով օգտագործողի ոտքի ձևը. Այն ցրտահարված փափուկ չամոտակավանի խոտով, ինչն օգտագործվել է կոշկի ներքին պարագաներում. և/կամ՝ պահեստավորման նախապատրաստական հանգիր.

20-րդ դ. սկզբին Գնիշիկլաձորում կատարված պեղումները վկայում են, որ այն բնակեցված է եղել նաև բրոնզեերկաթի դարաշրջանում (Ք.ա. III – I հազ.) (**Նկար 190**)։

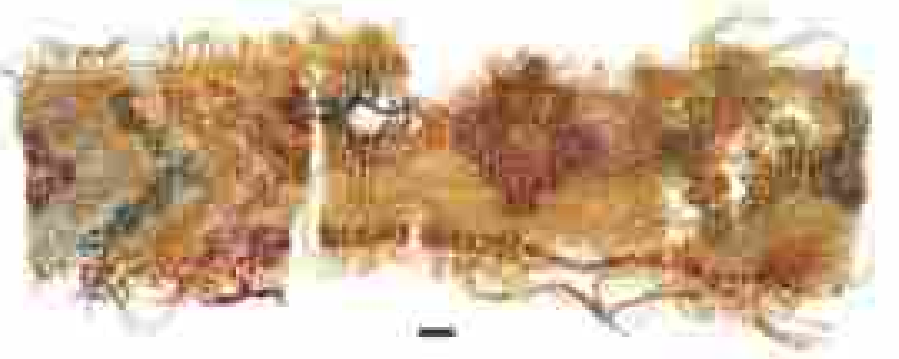


Նկար 190 Գնիշիկի ոսկեձուլական բարձրության նոպին (Ք.ա. III հազ. սկզբին վերաբ.)

Արծափ-I և 2, «Մազնեզանի» և տարածքում առկա բազմաթիվ բազրյունների հետազոտությունները թույլ է տալիս, որ դրանք օգտագործվել են նաև պեղվող դարաշրջանում ու վկայ միջնադարում (Ք.ա. 2-րդ – Ք.ի. Ը-րդ դդ.)։ Ուշագրավ են «Մազնեզանի» բազալտից հատնեզանված 7-րդ դ. փայտե արձեք, ինչպես նաև Արծափ-I-ում պեղված զոհասեղանների մնացորդները, կշռաքարերը, դրամները, ապակե իրերն ու ջնարակապատ խեցեղենների բեկորները (**Նկարներ 191, 192**)։



Նկար 191. Նետերը պատրաստելու ձևերը ։ քարից (2-3 բն. ու.)



Նկար 192. Գործիքների հավաքած. Նետեր ։ քարից (2-3 բն. ու.)

Գնդշիկաձեռքի հատուկ ուսումնասիրության է ենթարկվել նաև նրա ոտքի կառուցվածքը։ Ստացվել է հետևյալ պատկերը։ Ոտքի ոսկրերի միջին երկարությունները հետևյալն են՝ ազդրոսկր՝ 45,5 սմ, սրունքոսկր՝ 37,5 սմ, ոտնաթաթի ոսկրերի երկարությունը՝ 24,5 սմ։ Ազդրոսկրի ստորին ծայրի լայնությունը՝ 9,5 սմ։ Ազդրոսկրի ստորին ծայրի հաստությունը՝ 3,5 սմ։ Սրունքոսկրի ստորին ծայրի լայնությունը՝ 7,5 սմ։ Սրունքոսկրի ստորին ծայրի հաստությունը՝ 3,5 սմ։ Ոտնաթաթի ոսկրերի երկարությունը՝ 24,5 սմ։ Ոտնաթաթի ոսկրերի ստորին ծայրի լայնությունը՝ 6,5 սմ։ Ոտնաթաթի ոսկրերի ստորին ծայրի հաստությունը՝ 3,5 սմ։ Ոտնաթաթ

Նկար 193. Նոյյան տապանի վանական համալիրը (XI-19-րդ դդ.)։ Տիգրանակերտ՝ Մեր Նահատակ քահանաների մատուռը

13-րդ դ. վերջերից Նոյյան տապանը պարբերաբար Այրարատ մեծաքանակ ուխտագնացների ուղևորատեղի էր դարձել։ Այդ ուղևորությունների մասին վկայում են ուխտավորների թողած բազմաթիվ արձանագրությունները։ Ուխտագնացների մեծ մասը Նոյյան տապանի ուխտատեղին հասնելուց առաջ այցելում էր Արարատյան դաշտում գտնվող Նոյի խորանի ավերակներին, որոնց մասին հիշատակություններ կան նաև Մովսես Խորենացու «Հայոց պատմության» մեջ։ Ուխտավորները Նոյի խորանի ավերակներից հավաքում էին սրբատաշ քարեր, որոնք հետագայում տեղափոխում էին Նոյյան տապանի վանական համալիրի շինարարության համար։ Ուխտագնացների մեծ մասը Նոյյան տապանի ուխտատեղի էր հասնում Արարատյան դաշտի հարավային կողմից՝ Ակորիից կամ Ղարաքիլիսայից։ Ուխտավորների մի մասն էլ Նոյյան տապանի ուխտատեղի էր հասնում Արարատյան դաշտի հյուսիսային կողմից՝ Վաղարշապատից կամ Արտաշատից

Նկար 194. Գեղհատուի քարայրի հատակագիծ-ծրագիր

5. Արենի–1 քարայր

Արենի-1 քարայրը գտնվում է նաև Ջերմուկների քարայր անունով՝ գտնվում է Հալիձորան լեռնաշղթայի հյուսիս-արևելքում՝ մերձարտային ծագումբնեկոպային լեռնային համակարգի Վայքի լեռնաշղթայի հյուսիսարևմտյան ճյուղավորումներից մեկում՝ Արփա գետի խորունկ կիրճում: Քարայրը Հանդամանքի Համայնքապետության հարավարևմտյան սահմաններն է՝ Կաղոց ձորի մարզի արևելի լրջոլոշ մոտ 2 կմ հյուսիս-արևելք, և առաջացել է Արփա գետի ձախ ափի կրաքարային ժայռային հատվածքների ժայռային գոյացություններում: Արփայի և նրա վտակ Գնիշիկի միախառնման տեղի հարևանությամբ, ծովի մակերևույթից 1070 մ բարձրության վրա: Մայրագաղաթ երևանից գտնվում է 110 կմ հեռավորության վրա: Հնարավոր է հասնել Երևան-Գորիս (M2) մայրուղով Նորաշենից տանող ճանապարհի սկզբնամասից ավ թեքվելով: Քարայրից երևում են Հուսուռի լանջերը, գյուղերը Հոնոր ջուն է, ծովի մակերևույթից 2066 մ և Գեղհատուի լանջերը

գազաթը Մլնաասար լեռն է, նոսի մակերևույթից 2947 մ, և Քարկառարի լանջերպարծր գագաթը Քարկառաո լեռն է, նոսի մակերևույթից 2961 մ լրոնաշղթաներով, որոնք շրջանակ յանդիման ալեսացիրամ են տեղական ռելիեֆին բնորոշ ինքնատիպ լեռնագագաթներով, տարատեսակ ծագման ժայռային գոյացություններով և բնության կերտած հուշարձաններին գեղատեսիլ համակցություններով։ Պատմաշխատութագրական այս որոյն յուրահատուկ է կենսապահովման ռեսուրսներով գեղային խիտ գանգով, արգյուններով քիչով ու ջրանցարձերով, ոնի թոսական ու կենդանական ինքնատիպ և բազմազան աշխարհ։ Այստեղ պահպանվել են հայկական մուֆլոնը, բեզոարյան այծը, տուաջավորազեղական ընձառյուծը։ Այստա գետի հովիտն ու վայրը ծորը խաղողենու, ինչպես նաև հացազգիների ընտրության համար խարխափին օգտվածներ են (**Նկարներ 195, 196ա, 196բ**)։

Նկար 196. Ագիա և Պղնձի գետակի ջրահավաք ավազանի տեսքը (ձախ՝ ամռան և աշնան ընթացքում)

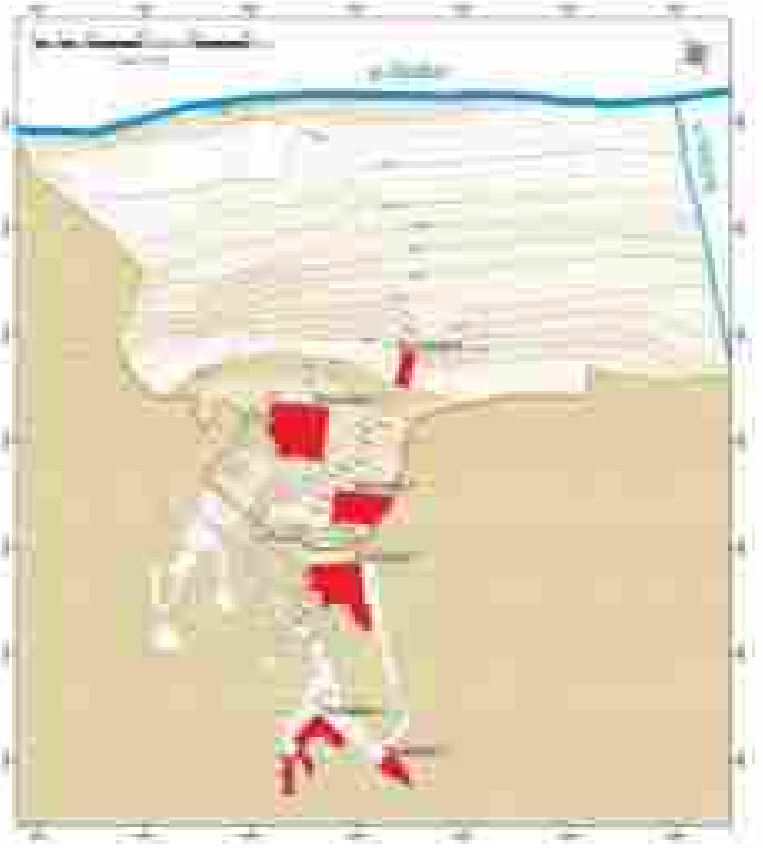
Նկար 196 ա. Ալմայի գյուղական տեսք։
Ֆոտոնկարահանումը հեղինակի

Նկար 197բ. Ալմայի գյուղական տեսքի մոտից

Բարայրի կարևոր նշանակությունը պայմանավորված է հնէաբանական փոքրաթիվ հուշարձաններից մեկի՝ ամբողջությամբ պահպանված ուշ պղնձաքարեդարյան (մ.թ.ա. 4300-3400 թթ.) նեկրոպոլսի և միջնադարյան (մ.թ. 4-16-րդ դդ.) բնակեցման փուլերը։ Բարայրի նեքրոսի ցերեմոնիալ համալիրի ուսումնասիրությունը և ցածր խոնավության ժշտական մակարդակն ապահովել են պերճանք պայմաններ օրգանական մնացորդների պահպանման համար։ Այս կապակցությամբ հետաքրքրական են մեծ քանակությամբ բացահայտել թույլ պահպանված փայտե

Նկար 197.
Սեղանի քարափոր հարմանոցի խաղաքարի (մ.թ.ա. 4000-3800 թթ.) կերտվածքը

այդ թվում՝ աշխատելի ամենատնտեսական կազմի ընտրելը (Ք. ա. 3500 3500 թթ. կապիտալատարողություն՝ ինչպիսիս նաև նոսրեսատրեցողության խնդիրների ծրագրումն և հաստատուն միացումները (**Նկար 197**)։



Նկար 198. Արևի I քարայրի հատակագիծը, որտեղ կային աշխատելի և ոչխարի հատկանիշով կամ պատկերով

2007 թ.-ից ի վեր պեղումներն արտեզ իրականացվում են վեց առանձին լիազորականներով (պեղավայրեր 1-6)՝ **(նկար 198)**։ Պարզվում է, որ պղնձի-քարի դարում այդ լրիտահատուկ խորշերն օգտագործվել են տարբեր ցեղախմբերի կողմից, որոնք միմյանց հետ ունեցել են բազմակողմանի փոխհարաբերություններ։ Դրանք, ամենայն հավանականությամբ, ընկալվել են որպես արբազան տարածքներ։

Միջնադարյան երկրորդ շերտի տակ հայտնվել է առանձնացնել երեք հաջորդական պղնձե-քարեդարյան հորիզոններ։ I հորիզոնը (Ք.ա. 3700-3400 թթ., կալիբրովածված), որն առհնագույնն է տոաժել ոշ ժամանակագրությունների միջամտություններից, ներկայացված է ամրացված և բազմիցս վերանորոգված հատակներով, որոնք ծածկում են կենցաղային հորերն ու անոթների մեջ կատարված թաղումները։ Պղնձե-քարեդարյան II հորիզոնը բաղկել է I հորիզոնի տակ, առկայն առանձնացված է դրանից կենդանական ծագմամբ հումուսի շերտով։ II հորիզոնը (Ք.ա. 4000-3600 թթ., կալիբրացված) բնութագրվում է ամրոցված և բազմիցս վերակառուցված հատակներով և փայտե շինությունների մնացորդներով։ Հետևել նաև խոշոր, կոփված գլաքարե պատեհատային անոթներով, որոնք պատրաստված են լավ շոգամանկաշորի կավից և կրում են բազմակի վերանորոգման նշաններ։ III հորիզոնը (Ք.ա. 4300-4000 թթ., կալիբրացված) հայտնվել է բացել II հորիզոնի տակ՝ առանձին տեղամասերով։ Այստեղ փաստագրվել են խնամքով ամրացված հատակներ և ամրերված քարե շինությունների մնացորդներ, որոնք փոխվել են II հորիզոնի պատեհատային անոթների տեղադրման հետևանքով։

[1] Նախնի քարեդարի պեղումները Արտեզում են 20-ից ավելի հնագիտական վերանորոգված (20-րդ դարում) ծավալներում և անհայտ ժամանակաշրջանում։ Հետևել նաև պեղումներ Հայկական լեռնաշխարհի մյուս հնավայրերում։ Հիմք հնագիտական տարածքների համեմատական վերլուծության համար հանդիսացել են նաև Հայկական լեռնաշխարհի հնավայրերի պեղումների արդյունքները։

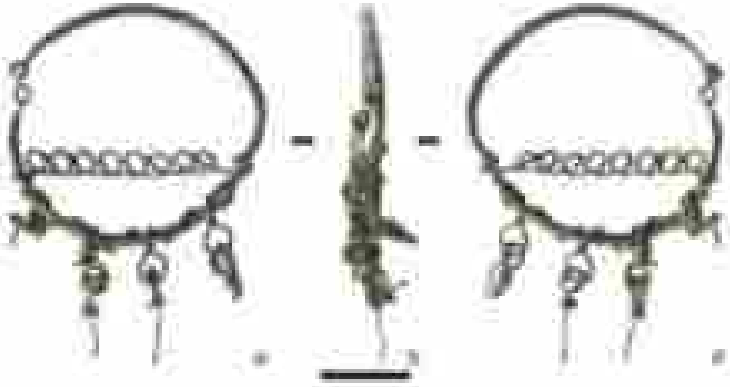
Քարտեզի մոտքի աջից բացված խանձային տեղանուններ 4, 5 և 6) շերտագրական պատկերը խիստ բարդ է և թեև ազատվել վտանգվելիք են ոչ պղնձե քարերեզության և միջնադարյան դարաշրջանների վերաբերող շերտերի պահպանված առանձին հատվածներ, դրանց հիմնական մասը խաթարված է

Պեղավայր 4-ում Հոլիզոն I-ը գլխգված է և խառնված խանձային հատվածքների հետ: Պղնձի քարի դարի աղքատ նյութը, որը բացվել է պեղավայր 4-ի սահմաններում, ամենայն հավանականությամբ վերաբերում է Հոլիզոն III-ին: Պղնձե-քարեդարյան նյութերից մնկը, որը մասամբ բացվել է Պեղավայր 4-ի հորիզոններից և հատած է փայտանման անցքի միջոց, թվագրվում է ^{14}C մ.թ. 5260-4980 թթ. (կալիբրացված) և ամենայն հավանականությամբ վերաբերում է արևմտի քարի դարի վաղ ժամերին (**Նկար 199**)

Նկար 199. Նկար 1 բացված Պեղավայր 4-ում

Պեղումների 3-րդ փուլում փորձարկվել են ամիսգետի և քարակիրց վերաբերյալ հարցերի հետազոտման կենցաղային հոդի հետ (**Նկարներ 200, 201**)։

Նկար 200. Նոր Կյանքի քարայրը՝ պեղումների ընթացքում



Նկար 201. Նոր Կյանքի քարայրը՝ պեղումներից հետո հայտնաբերված կոշտի տեսքերը (3-րդ փուլ)

Ոչնչացված ճոճ, որը պեղվել է վերջերս, հայտնվել է քայլել պղնձե քարեդարյան հորիզոնի մի հատված՝ ընկած լանջային նստվածքների հզոր շերտի տակ: Դատելով լանգանոգների չափերից՝ այս շերտի առաջացումը կապված է հոլոցեն ծի-ի զարգացման ժամանակաշրջանի հետ (**նկար 202**):

Քայլարի արշիվ լանջային հատվածի պեղումների արդյունքում հաստատվել է Ծլդոպշեան տիպի գործիքների մի հետաքրքիր հավաքածու (հիմնականում չոպերներ): Շերտագրական դիտարկումները ցույց են տալիս, որ այս իրերն ըստ եռնոլիթին ու ուշ վիճակում չեն, քանի որ տեղադրված են լանջային նստվածքների և պղնձե-քարեդարյան հորիզոնների միջև: Մինչդեռ դրանց գերազանց պահպանվածությունը, ամբող հետին հանգամանքները

Նկար 202.
Լանջի չոպեր: Պեղումների ընթացքում գտնված գործիքների նմուշներ (P ու 4888-4888 սե)

մանր գնդակների և քոլիքների առկայությունը ենթադրում է, որ նախամանրէնոսային տեղադրության աղբյուրը գտնվում է մոտակայքում, և որ առարկաները չեն եղել մեծ հեռավորությունից: Հավանական տեղադրության վայր կարող է լինել քարայրի մոտքի ճոպի հարթակի հատվածը, որը դատելով տեղագրում կատարված գեոմորֆոլոգիական ուսումնասիրություններից, պետք է Արծվա գետի սորիին պեղատոհերգան հատակի դասակարգը լիներ: Ընդհանուր, առաջին մարդը, որը հայտնվել է այս տարածքում, ամենայն հավանականությամբ եղել է *Homo erectus*-ը, որը «հայտնաբերել է» քարայրը մեզանից մոտ 1,9-1,8 միլիոն տարի առաջ (**Նկար 203**):

Նկար 203
Homo erectus-ի գործողության տեղեկատու նյութեր՝ մոտ 1,9-1,8 միլիոն տարի առաջվանից

Պեղագիտ Ֆ-ը դնում է առաջին դարձիցի պեղումների մասին։ Պեղումներով պարզել փաստարկվել է միջնադարյան կառուցվածքներով երկու շերտ։ Վերին շերտը, որը թվագրվում է Ք.ի. 13-րդ և 14-րդ դդ., ներկայացված է հայ թինդիր օջախներով (հացկառնան խոհիր)։ Մատնին շերտը (վերևից երրորդը), որ հատկանշվում է Հայաստանում Իսլամական իշխանության գերիշխանության ժամանակահատվածով (Ք.ի. 7-րդ դ. վերջ-9-րդ դ. առաջին կես), ներկայացված է փոքր չափեր ունեցող կացարանի պատերի մասին հատվածներով՝ կառուցված հումքի գետաքարերից, քարախճից ու կոնգլոմերատից և սվաղված հատկ պատնեշող ջեխով։ Սա կարող է վկայել այն մասին, որ Մրեխա գետի հովտի քարայրները տեղացի բնակչության կողմից օգտագործվել են որպես ժամանակավոր բնակատեղիներ՝ պատերազմների և ջարդարանների անկատարության շրջանում **(Նկարներ 204-206)**

Նկար 204. Պեղումների տարածք՝ Պեղատեղ 3-ից

Նկար 205. Գլխիկի քաղաքի Ծաղկաձոր 3-ում գտնված մոգ վիշապաքանդ (7-9-րդ դդ.) եկեղեցին հատակագծով, ներքուստ ընդլայնված

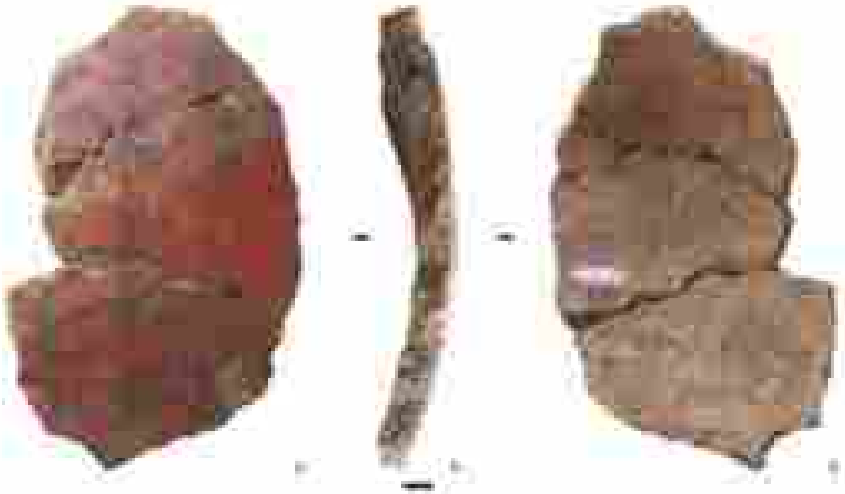
Նկար 206
Գլխիկի քաղաքի Ծաղկաձոր 3-ում բյուզանդական վիշապասրահի (IV-V դդ.) ուսումնասիրման ընթացքը

Դատելով պեղումների ենթարկված կենցաղային մնացորդներից՝ ապահով գործնականում ապրել է պրնձե-քարեդարյան ժամանակաշրջանի մարդկանց մի ոչ մեծ խումբ: Այս խումբն ամենայն հավանականությամբ պատկանել է պրապան քարայրները և ապաստարկել ապ վերերիզ ժամանած՝ ձիավարն արարողությունների իրականացնող ազելյոնների:

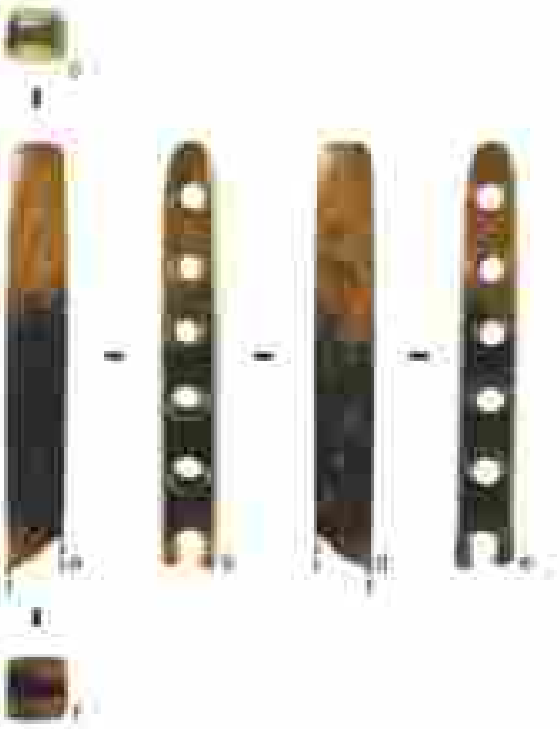
Վերջալույս Ձ.ը գտնվում է առաջին սրահի ենթադրյալ սկզբնամասում: Միջև 1,85 մ խորության վրա նստվածքներն ապառել ներկայացված են ոչ մեծ թեքությամբ փղքի շերտերով, որոնք պարունակում են բրոնզերկաթեդարյան և միջնադարյան դարաշրջանների առանձին գտածոներ: Այդ շերտերը խաթարված են հավանական է Ք.ի. 13-14-րդ դդ. ընթացքում կատարված փնջա-ծորթանը: Խոթարված հնամյանից հայտնաբերված առանձին հնա-ոսպերքի գտածոներից են երկու արծաթե դրամները: Այս հարթե-թյուններից ներքև փաստագրվել է պրնձե-քարեդարյան II հորի-զոնը, որտեղ առկա են դիակիզման մնացորդների պարունակող անոթներ, իսկ սեռերների միջև գտնվող հատվածներում հայտնա-բերվել են մարդու մարմնի առանձին մնացորդներ (**Նկարներ 207-208**):

Նկար 207
Պրնձե-քարեդարյան II հորիզոնը, Ձորափուլ 2-ի

Նկար 208. Արուճի քարայր. Պեղումների 2-րդ հարթակի վերևի մասի գործիքների հավաքածու. մոտ մ.թ.ա. 4000-3800 թթ. համեմատական



Նկար 209. Արուճի քարայր. Պեղումների 2-րդ հարթակի ստորին շերտ. մ.թ.ա. 4000-3800 թթ. համեմատական



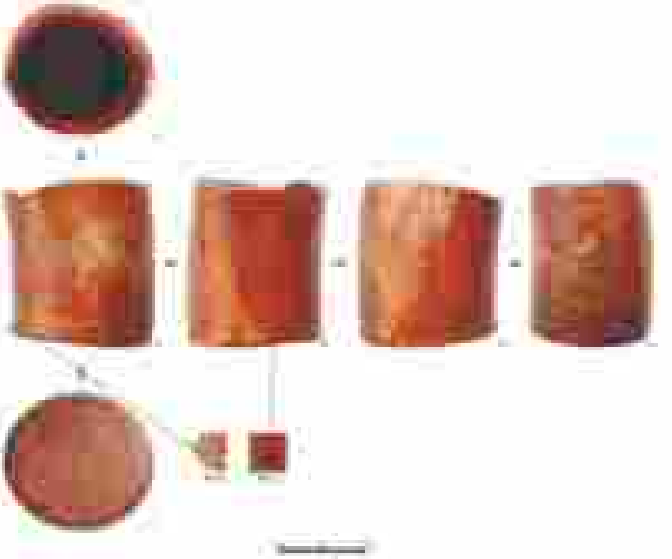
Նկար 200. սրճան-է բարար. Պեղումների ընթացքում հայտնաբերված փորվածք-ծանուցագիր (Ք. ա. 4000-3800 թթ., կավագործական)

Պեղումների ընթացքում է առաջին դարերում քարայրի նեղահուն, որոնց վաղագույնն են իրավիճակները, որոնք ակնհայտորեն աղերսվում են թաղման ծեսի ու գիների արտադրության հետ: Դրանք թվագրվում են Ք. ա. 4000-3500 թթ., կազմելացված ավանդական ծարերության հորիզոն II: համաձայնության աշխատությունում հնագետները քարայրի պատի մոտ հայտնաբերվել են մարդկային գանգերի երեք թաղումներ՝ բրածոացնողը որոշած կարգ գնդաձև անտառում, ինչը հաստատում է գիտնականների և գոհաբերության ծեսի միջև եղած կապը (**Նկարներ 211-214**):

Նկար 201
Արեան լուսանկար
Պատկերը 1:1

Նկար 202 Արեան լուսանկար
Պատկերը ոսկի ներկված թուղթի
վրա, որի չափսերն են 40×30 սմ

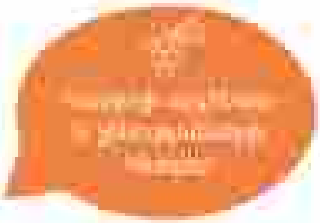
Նկար 213. Նոճիի գլուտոզ. Պեռնոյայի 1-ին իրադրության մանրադիտակային նյութ. նկարում 63-ը մեծ. 4000 հոմոն գոյ., նյութագործություն



Նկար 214. Նոճիի գլուտոզ. Պեռնոյայի 1-ին իրադրության մանրադիտակային նյութ. [illegible] 4000 հոմոն գոյ., նյութագործություն

Ընդհանուր առմամբ, դաշտային հինգ շրջանների ընթացքում պեղվածքով 1-ին արևմուտք-հարավարևելյան հորիզոնականում (մ.թ.ա. 4000-3500 թթ.) կազմաքարքանդ պեղվել են 83 փոսեր՝ տարաձևացված հատվածներ (նեղ-ադիլ, փիեռ հնձանի «հատվածներ»)։ Փոսերը կարելի է բաժանել երկու խմբի՝ թրծված անոթներ և կորավոտ կավակերտ կառուցվածքներ (ԹԱ անոթները և թխվածքները կառուցվածքները պատկանում են մարդկային կամ այլ օրգանական ծագման մնացորդներ։ Հետազոտությունները ցույց են տվել, որ պահպանված գերաճների անկվազորձական իրեր, քարյա և վոչն գործվածքներ, պատվաններ, պղնձե իրերի հատվածներ, փաթրից ու ոսկրից պատրաստված գործիքներ։

գ. Քարկիկամուղի հնավայրի հուշարձանները



Վայոց ձորի նախալեռնային գոտու բանդշաֆտն ու կլիմայական պայմանները հիմք բարենպաստ են պտղաբուծության, հատկապես խաղողի որթի մշակման համար։ Հնագիտական հետազոտությունները այսօրեր դրվել են Ք.ա. IV հազ. սկզբներին, որոնք փռռացրում են Ելփնա և Գնդիշիկ գետերի միախառնման վայրին մոտ գտնվող Կարնիր-1 քաղաքային ուշնեոլիթյան կամ պղինձ-քարեդարյան շերտերից հայտնաբերված հնագրուսպարանական նյութերով։ Մեր օրերում այստեղ ծաղկում ապրող խաղողագործական մշակույթի հազարամյակների ավանդույթը ունենալու մասին են վկայում նաև հնագիտական տվյալները՝ բրոնզ-երկաթեդարյան, անտիկ ու միջնադարյան հուշարձանների և դրանց շրջանակում պահպանված այգիների հետքերը, ոռոգման համակարգերը, պեղումներով հայտնաբերված աշխատանքային

գոյծիքներով, անտեսական, ֆիզական ու այլ բնույթի իրերը: Հատկապես դիտարժան են Գնիշիկ գետի հովտի հնագնդով տարածվող ինն սյունեների ու դրանց տուգման համալիրները: Այս այսպիսով վերաբերյալ հիշատակություններ կան պատմական ու վիճակագրական աղբյուրներում: 13-րդ դ. պատմիչ Սոկրատես Օրբելյանն իր «Սյունիքի պատմության» մեջ, Լոռավանքի ս. Սոկրատես եկեղեցու կառուցման ու նրան նվիրատվված կալվածքների առնչությամբ, ծանոթ անուամբ հիշատակում է նաև Գնիշիկանցիները: Ս. Սոկրատես եկեղեցու գավթի 1261 թ. մի արձանագրության մեջ Սմբատ Օրբելյան իշխանաց իշխանը հաղորդում է Գիշիշկանցորի իր սպին եկեղեցուն նվիրելու մասին **(Նկարներ 215, 216)**:

Նկար 215. Գնդեվազի երկաթե դարաշրջանի գերեզման

Նկար 218. Սիսյան Մկրտիչ Իշխանոյ Իջևանի այժմեական գիմնազիայի հիմնադրման տեղեկագրի առաջին էջը

«Ասյօն հոյացուկ եմ ամբան իշխանանց իշխան, որ մուտ հիժարուցքայմէ տար մուհօր նահանգացուն ու հայրենեացն աշան գցուկը իր սահմանէրով, նշոնէրով ու գաշտերով եր պոնիշուկացոր ու աթոռ ...»

Նկար 217. Նորավանքի 13-րդ դ. խաչքար սեմհատվածքով

Նորավանքի եկեղեցական ճարտարապետության գերակշիռ մասը վերաբերում է այգիներին, ինչը նրանք է տալիս ներքին վանքապատնեշի տեսանելության, այդ թվում՝ խաչքարագործության ու գինեգործության կարևոր նշանակության մասին։ Նորավանքը՝ որպես գիտակրթական և մշակութային խոշորագույն կենտրոն, որտեղ ծաղկում էին գրչությունը, ճարտարապետությունն ու խաչքարատաշությունը, անշուշտ ձևավորվել է նաև տեսանելության հետաքրքրական վիճակ։ Ուշագրավ է վանքի հարևանությամբ գտնվող գյուղատեղում հայտնաբերված խաչքարի այծանագրությունը՝ այգի տնկելու և հնձան կառուցելու մասին (**նկար 217**)։

Այգեգործությանն ու գինեգործությանը Հայկական լեռնաշխարհում ավանդաբար տևական եղել է զարգացման նշանակություն։ Ըստ ժողովրդի հառաջ դասընթաց հանդիսացող ու

հավաքական կյանքն ձևավորող առանցքային գործոն, ուսանող աշխատանքի, առաջադիմության և խնդրույքի դրվագավորումն:

Գնի շիկապուրի հնագիտական համալիրի պեղումները պայմանավորված են այստեղ գտնվող կառույցի պրոեկտի ավելիների և պիանցիոռա պահպանված շինությունների հետքերի առկայությամբ: 2015 թ. ավարտի պեղումների նպատակն էր բացահայտել այդ շինությունների գործառույթը, արտադրական նշանակությունը (հնաձան, ջրաղաց, մասան և այլն) և ժամանակը: 2015-2019 թթ. շուրջ 500 քմ տարածքում բացահայտվեցին հուշարձանի բնակելության տարբեր փուլերին ու շինարարական հսկիզբներին պատկանող կառույցների հետքեր. ուշենոլիթյան, միջինքլորենզիդարյան, պարսպապատ միկնադարի և ուշմիջնադարյան դարաշրջանների նյութեր (**Նկար 218**)

Նկար 218. Գնի կիրճի հնագիտական համալիրը հյուսիսի ուղղությամբ նայած

Պեղումների կենտրոնական հատվածում գտնվող անկանոն ձևաձիր տրվագիծ ունեցող հատուկաքարով հիմնատակը, հյուսիս-արևմուտքից և հարավ-արևմուտքից միանում են քառանկյուն հատակագծով կցակառույցներ: Հուշարձանի ողջ կոնսերվացիան ձնավորվել է միևնույն գարշված մի հսկայական ժայռաբեկորի շուրջը և, շատ հավանաբար, նրանից էլ ստացել է իր անվանումը (հիմնականում 13-14-րդ դդ.), ապա պատկանում է զարգացած միջնադարին (Նկար 219):

Պեղումները ցույց են տալիս, որ կառույցը հետագայում, նաև ոչ միանգամից, ենթարկվել է որոշակի փոփոխությունների: Հիմնական շինության հարավային և հյուսիսային պատերի հատվածներ ընթացքում խախտվել են քարափճաղին միջև ունեցող դատարկությունները՝ լցնելով տեղ հատաքներ, որոնցից երկուսի կենտրոնում նշմարելի են թաղման խցերը: Պեղավայրի ծայրագավթային կողմում նկատելի են պատերի խախտված հետքեր ու կավախառն սրճափի մնացորդներ, որոնք ցրցակագրել հայտնաբերվել են Այեղի-1 քարայրին բնորոշ ուշ էնեոլիթի հարդաձուտան խեցեղենի բեկորներ, քարե հղկված առարկաներ (կարիճներ, ծեծիչներ, տորմիններ), կայծքարի հումքի «գանձ» բնկոտման եղանակով ստացված իրեր, ուլունք հերոն և արտադրանքի թափոններ: Ձևային հետաքրքրություններ

Նկար 219
Կիրիկաձոր հուշարձանի հատվածքի տեսարան՝ ուղղված հյուսիս

կատարվելիքը գրեթե ոչնչացրել են հուշարձանի վաղնջական շերտը. Գեղշիկսածոյի հանրային գրքի ակնոցը բաղկանալով հնագիտական մի հուշարձանի հետ, որի բնակեցման սկզբնական փուլը, դրանց վրայի շինվածների կամ կայան, վերաբերում է ուշ ենեոլիթին (Ք.ա. IV հազ. սկիզբ). Հուշարձանի վաղնջական բնակիչները, ըստ հայտնաբերված նյութերի և տեղագնության, ամենայն հավանականությամբ, ընտրելացրել են Գեղշիկ գետի հովտում առող վայրի խարիսխը և զբաղվել դրա մշակությամբ. Միջին բրոնզի դարում տարածքն օգտագործվել է որպես դամբարանադաշտ. Նման ենթադրության համար հիմք են դարձել նաև պեղումներով հայտնաբերված Ք.ա. 18-17-րդ դդ. բնորոշ խեցեղենի բեկորները:

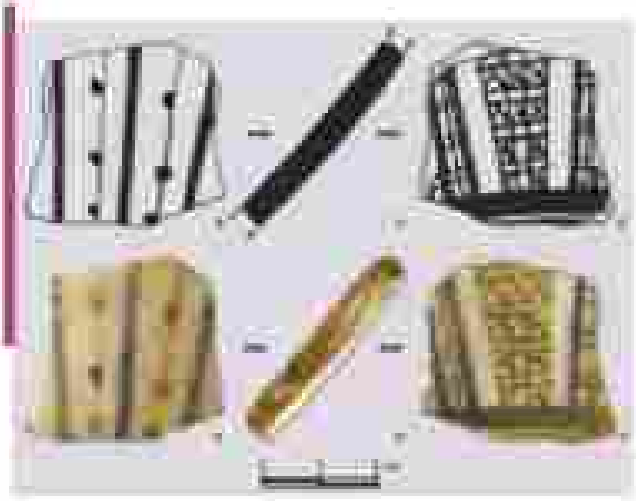
Նկար 330. Գեղ. թաս. Գեղշիկասածոյի (Ենոքավանի) հնավայրի (13-14-րդ դդ.)

Նկար 221. Կերամիկ բեկոր. Գնդակաձև մեծաքանակ ատաղձ (13-14-րդ դդ.)

Ընթացքում միջնադարում (13-14-րդ դդ.) ալյուռել եղել է մի քանի բաժիններից բաղկացած շինություն, որի օգտագործումը եղել է սեզոնային: Ներսի աստիճանաձև և սյունազարդական կազմակերպումը թերևս վերաշահագործման արտադրական կառույց: Նկատի ունենալով Անբուռ Օրթեյան խոհանոցի՝ Նորավանքի Ս. Աստվածածնա տեկեղեցու պահպ. 126 թ. հնէիրատվական արձանագրությունը, ենթադրվում է, որ այնտեղ հիշատակված այգին գտնվել է Գնդեվանքի տարածքի հյուսիսային մասերում (**Նկարներ 220, 221**):

Աշխատությունների դիտորդ և «Մեռածքի ճանապարհին» գտնվելու հանգամանքը նպաստել են Գնդեվանքի քաղաքական ու տնտեսական կյանքի պարզաբանմանը, որի շնորհիվ հայտնվել են նաև խաղերի բեկոր և գնդիկ, որոնք վաճառվել ու փոխանակվել են: Դրա վկայությունը պետք է համարել 14-րդ դ. սկզբի հիշատակության շրջանի արծաթե դրամի և քաշային միավոր քանոնապատ ծանրի բեկորները (**Նկարներ 222, 223**):

Ոչ միջնադարում (16-18-րդ դդ.) հանգիստը պահպանվել էր մանանափորին՝ Ծաղկոցով որպես պաշտպանական շինություն և որպես դիտակետ: Հուշարձանի պեղումների ընթացքում են նաև ոռոգագծում՝ նպատակ ունենալով բացահայտելու Գնդեվանքի դերն ու ձեզ անհայտ բաղկացուցիչ տարրերը:



Նկար 223.
Ալչլուսի (Իրան) առեւտրական թաղամասի գտածոները. Կնիքդրամների ուսումնասիրման հնարավոր (13-14-րդ դդ.)

Նկար 224.
Ոսկեզօծ արծաթե դրամներ (14 րդ դ. Ալչլուս)

Ձևաչափային շրջանի դիրամ (1961 թ.) Կնիքդրամների ուսումնասիրման հնարավոր աղբյուրներից

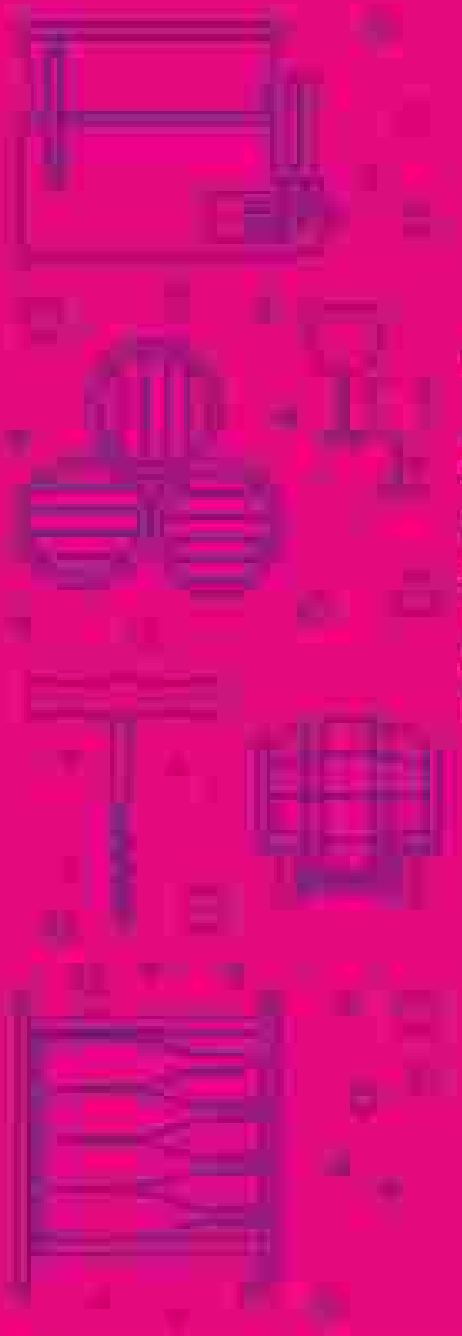
Հոլովառիթմների ցանկ

Ներառել ցանկացած ձև՝ ավելի հետաքրքրականի, ուժեղ մասերի և
նվազագույն հանգիստ և կարող են փոխարինել միմյանց համաձայնեցված

1. Առաջադեմ - ուժ տողեր, թ.ա. 5։500 3,300 թթ., կանխորոշված
2. Ազատող - վիզոր ներդիր, թ.ա. 4,800-4,500 թթ., կոմբինացված
3. Ընդհանուր գործիք - ուժ ենթադիր, թ.ա. 4,000-3,850 թթ., նախորոշված
4. Ընդհանուր - վիզ բարեկամ գործ, թ.ա. 3,000-2,500 թթ., նախորոշված
5. Ավելի հարմար - վիզոր բարեկամ գործ, թ.ա. 3,200-1,800 թթ., կոմբինացված
6. Վիճակ հանդիպումների - վիզոր բարեկամ գործ, թ.ա. 1,800-1,600 թթ., կոմբինացված
7. Ավելի հանգիստ զանգվածային - վիզոնով բարեկամ գործ, թ.ա. 1,800-1,500 թթ., կոմբինացված
8. Կանոն - ուժ բարեկամ գործ, թ.ա. 1,500-1,200 թթ., կոմբինացված
9. Ընդհանուր համընդհանուր - ուժ բարեկամ գործ, թ.ա. 1,200-1,000 թթ., նախորոշված
10. Կանոն - վիզոր հարմարավետ գործ, թ.ա. 1,000-800 թթ., նախորոշված
11. Հիմնական - համեմ բազմաֆունկցիոնալ գործընթաց, թ.ա. 8-7-րդ դդ.
12. Կոմբինացված - համեմ բազմաֆունկցիոնալ գործընթաց, թ.ա. 8-7-րդ դդ.
13. Միասնական - համեմ բազմաֆունկցիոնալ գործընթաց, թ.ա. 8-7-րդ դդ.
14. Ընդհանուր - համեմ բազմաֆունկցիոնալ գործընթաց, թ.ա. 7-րդ դ.
15. Հարմար - համեմ բազմաֆունկցիոնալ գործընթաց, թ.ա. 7 դդ.
16. Միասնական - համեմ բազմաֆունկցիոնալ գործընթաց, թ.ա. 7 դդ.
17. Ընդհանուր - համեմ բազմաֆունկցիոնալ գործընթաց, թ.ա. 7-րդ դ.
18. Կոմբինացված համեմ (Ընդհանուր) համեմ բազմաֆունկցիոնալ գործընթաց, թ.ա. 7 դդ.
19. Ներքին - համեմ բազմաֆունկցիոնալ գործընթաց, թ.ա. 7 դդ.
20. Կոմբինացված - համեմ բազմաֆունկցիոնալ գործընթաց, թ.ա. 7-6 դդ.
21. Կոմբինացված - համեմ բազմաֆունկցիոնալ գործընթաց, թ.ա. 7-6 դդ.
22. Կանոն - համեմ բազմաֆունկցիոնալ գործընթաց, թ.ա. 7-6 դդ.
23. Միասնական - գաղափարի ղեկավարման, թ.ա. 6-4 դդ.
24. Կոմբինացված - գաղափարի կոմբինացիա, թ.ա. 4 դդ.-1 դդ., 7 թ.ա. 1 դդ.-1 դդ.
25. Կանոն - գաղափարի գործընթաց, թ.ա. 3 դդ.
26. Համընդհանուր - գաղափարի ղեկավարման, թ.ա. 3-2 դդ.

Գործարքների ցանկ

27. Արմավիր - գյուղական տարածքային, Բ.ա. 3 րդ հազ.
28. Արևապուկ - գյուղական հնավայրային, Բ.ա. 3-րդ հազ.
29. Գետաշեն - գյուղական կառուցվածք, Բ.ա. 2-րդ դ.
30. Դվին - գյուղական կառուցվածք, Բ.ա. 2 րդ դ. / Բ.ք. 1 հազ.
31. Երասխա - ոչ գյուղական հնավայրային, Բ.ք. 1 հազ.
32. Խոցափայտ - ոչ գյուղական միջնադարյան գործարքներ, 3-7 րդ դդ.
33. Կամենի - գյուղ միջնադարյան գործարքներ, 5-7 րդ դդ.
34. Նորքար - գյուղ միջնադարյան գործարքներ, 5-7 րդ դդ.
35. Պղնձի գետեզր - վաղ միջնադարյան գործարքներ, 5-7 րդ դդ.
36. Ձիվանուց - գյուղ միջնադարյան կառուցվածք, 7 րդ դ.
37. Նշատակ - գյուղացիական միջնադարյան կառուցվածք, 9-13 րդ դդ.
38. Լուսակ I գյուղացի - գյուղացիական միջնադարյան գործարքներ, 9-13 րդ դդ.
39. Գրիգորի - գյուղացիական միջնադարյան գործարքներ, 10-13 րդ դդ.
40. Արտիկ - գյուղացիական միջնադարյան գործարքներ, 11-13 րդ դդ.
41. Դվին - գյուղացիական միջնադարյան կառուցվածք, 11-14 րդ դդ.
42. Խոցափայտի - գյուղացիական միջնադարյան գործարքներ, 9-14 րդ դդ.
43. Սիմեոնյան 7 քարտեր - գյուղացիական միջնադարյան գործարքներ, 11-հրդ դդ.
44. Արևիկ - գյուղացիական միջնադարյան կառուցվածք, 11-15 րդ դդ.
45. Կարկառիկ - գյուղացիական միջնադարյան կառուցվածք, 12-14 րդ դդ.
46. Կոտին - գյուղացիական միջնադարյան գործարքներ, 12-13 րդ դդ.
47. Ծովի - գյուղացիական միջնադարյան գործարքներ, 12-15-րդ դդ.
48. Ընող - գյուղացիական միջնադարյան գործարքներ, 12-13-րդ դդ.
49. Խաչատուր - գյուղացիական գործարքներ, 13-14 րդ դդ.
50. Սիմեոնյան կառուցվածքային համալիր - գյուղացիական միջնադարյան կառուցվածք, 13-14 րդ դդ.
51. Ուշի վանական համալիր - գյուղացիական միջնադարյան կառուցվածք, 13-14 րդ դդ.
52. Վերնատան վանական համալիր - գյուղացիական միջնադարյան կառուցվածք, 13-14 րդ դդ.
53. Գառնի - ոչ միջնադարյան գործարքներ, 14-17 րդ դդ.
54. Մեծքար Գառնի - ոչ միջնադարյան կառուցվածք, 16-17 րդ դդ.
55. Հրազդանի վանական համալիր - ոչ միջնադարյան գործարքներ, 17 - 18 րդ դդ.
56. Նորքի հնագետական համալիր - ոչ միջնադարյան գործարքներ, 17-18 րդ դդ.



2.

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

Ներկիվ 2018 թ.-ից վեր վարվող պետական քաղաքականության և Հայաստանի խաղողագործության ու գինեգործության հեռանկարների գործունեությամբ Հայաստանում վերջին 10 տարվա ընթացքում գրանցվել է հայկական գինեգործական ընկերությունների քանակի աճ։ Ընդլայնվել է հնատեսքայնացումը՝ նպաստ ստանալով տեղական և միջազգային ներդրումների։ Հայաստանի խաղողագործական բերք շրջանառում։ Այս տարիների ընթացքում հիմնվել են տարբեր հզորության գինեգործարաններ։ Ըստ գինեգործական ընկերությունների ասոցիացիայի՝ վերջերիս միջանկյալ տվյալների՝ Հայաստանում մշակված տարածքը ավելացել է գրեթե կրկնակի չափով՝ մոտ 40% (Աղյուսակ 1)։ Ընդ որում, այս ընթացքում գինեգործարանների թիվը հնգապատկվել է՝ 25-ից հասնելով 111-ի։ Միայն 2022 թ. գրանցվել է ևս 50 ընկերություն։

Գինեգործական ընկերությունների թիվ	Հզորությունը
46	մինչև 5.000 լիտր
29	5.000-50.000 լիտր
23	50.000-200.000 լիտր
4	200.000-500.000 լիտր
4	500.000-1 մլն լիտր
5	1 մլն լիտրից ավել

Աղյուսակ 1. Գինեգործական ընկերությունների տեսակները ըստ հզորության, 2022 թ. տվյալներով

ա. Խաղողի արտադրություն

Ըստ վիճակագրական տվյալների՝ Հայաստանում խաղողի արտադրությունը պահպանում է որոշակի կայուն ծավալներ (**Աղյուսակ 2**)։ Ինչպես զարգացումների և նոր ներդրումների շնորհիվ հիմնվում են հայկական տեղական և միջազգային խաղողի սորտերի այգիներ։

2017 թ.	2018 թ.	2019 թ.	2020 թ.	2021 թ.	2022 թ.
209000	179680	257000	264000	237000	226000

Աղյուսակ 2. Խաղողի արտադրությունը (տոննա) 2017-2022 թթ.

բ. Գինու և կոնյակի արտադրություն Հայաստանում

Հայաստանում 2011-2022 թթ. ընթացքում գրանցվել է գինու արտադրության աճ։ Վերոհիշյալին, խաղողի հումքով ալկոհոլային խմիչքների արտադրության մեջ գերակա դիրք է գրավում կոնյակի արտադրությունը։ Հայտնենք արտադրում է 2-ից 3 անգամ ավելի կոնյակ, քան գինի։ 2011-2021 թթ. ընթացքում կոնյակի արտադրությունը նույնպես գրանցել է հստակ աճ։ 2021 թ. տասնյակ մոտ 46,6 մլն լիտրի (**Աղյուսակ 3**)։

Գինի	2011 թ.	2012 թ.	2013 թ.	2014 թ.	2015 թ.	2016 թ.
	6800	8012	4858	6792	4298	7521
Կոնյակ	2011 թ.	2012 թ.	2013 թ.	2014 թ.	2015 թ.	2016 թ.
	18191	18481	20154	18231	19197	21529

Գին	2017 թ.	2018 թ.	2019 թ.	2020 թ.	2021 թ.	2022 թ.
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Արտադրություն	2017 թ.	2018 թ.	2019 թ.	2020 թ.	2021 թ.	2022 թ.*
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	

Աղյուսակ 3. Գինու և օղու արտադրությունը 2017-2022 թթ. (հազ. լ)

5.4. Գինու սպառումը Հայաստանում**

Վերջին տասնամյակին Հայաստանի բոլոր ալկոհոլային խմիչքների սպառման ցեղուտեսուր կառուցվածքի մեջ գինու մասնաբաժինը կայունացել է 2012-2021 թթ. ընթացքում գինու սպառումը մեկ շնչի հաշվով զգալիորեն աճել է՝ 0.6 լիտրից հասնելով 4.2 լիտրի մեկ շնչի հաշվով:

Այս ցուցանիշը բարձրացնելը նպաստում է երկրում գինու մշակույթի զարգացմանը: Այսօր արդեն տեղական արտադրանքը իր որակական և համային հատկանիշներով կարող է մրցել միջազգային շուկայում գինեգործության որոշում բարձր համբավ ունեցող այլ երկրների արտադրանքի հետ:

* Տվյալները տրամադրված են ՀՀ ֆինանսների նախարարության պետական եկամուտների կոմիտեի կողմից: Ներկայացված տվյալները 2022 թ. հունվարից մինչև 2022 թ. հոկտեմբեր ամիսների համար են:
** Մեկ շնչի հաշվով լիտր

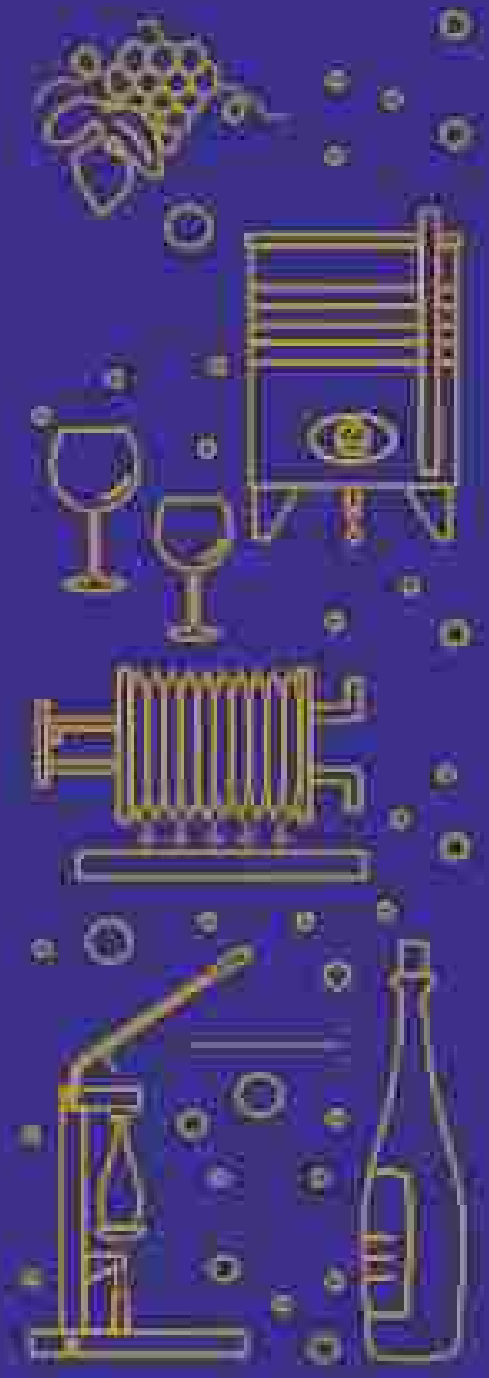
1.4. Հայկական գինու առեւտրայնացումը

Հայկական գինեգործության վերածննդին համընթաց՝ մեր գինիները հանդեսի եւ դառնում աշխարհի տարբեր երկրներում՝ ընդլայնելով արտահանման աշխարհագրությունը. Հայկական գինիները այժմ հասանելի են աշխարհի 36 երկրում, մինչդեռ 2019 թ. այդ թիվը 32 էր, իսկ 2015-ին՝ 15: Ընդ որում, հաղթահարելով ամենից շատ արտահանված է միջակայն հումքով գինի՝ ի տարբերություն խաղողի հումքով արտադրված գինիների:

	2014 թ.	2015 թ.	2016 թ.	2017 թ.	2018 թ.	2019 թ.	2020 թ.	2021 թ.	2022 թ.
Խաղողի հումքով գինի	3130	1401	1909	2739	2563	2787	3462	3961	6640
Միջակայն հումքով գինի	1251	1110	1643	2064	2614	4289	4729	5408	7549

Աղյուսակ 4. Գինու արտահանումը (տոննա), 2014-2022 թթ.

Ըստ 2022 թ. տվյալների՝ Հայաստանից խաղողի գինու արտահանման ծավալների մոտ 50%-ն է գրանցվել՝ ի համեմատություն 2021 թ. (Աղյուսակ 4): Ընդ որում, հայկական գինու արտահանման գերակայ շուկան շարունակում է մնալ ՌԴ-ն՝ մոտ 80% (2022 թ.):

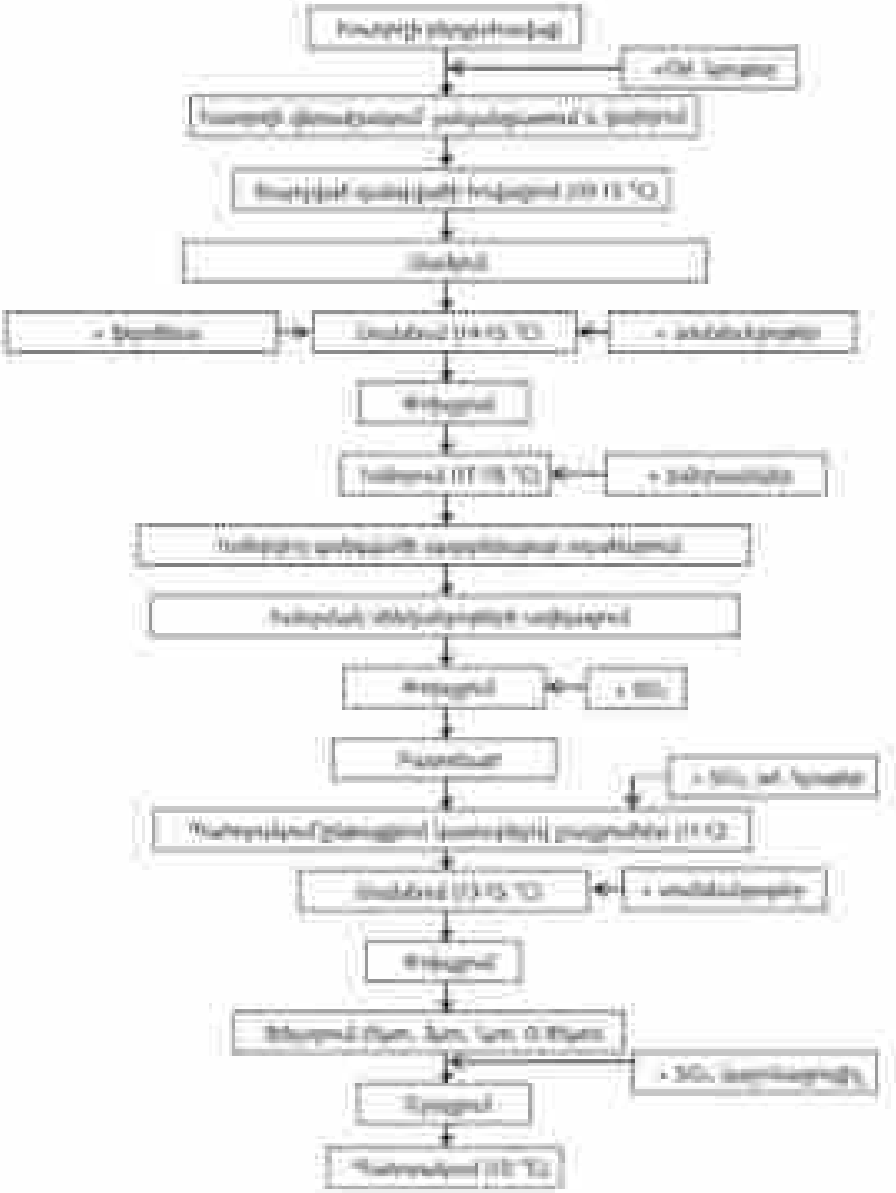


3.

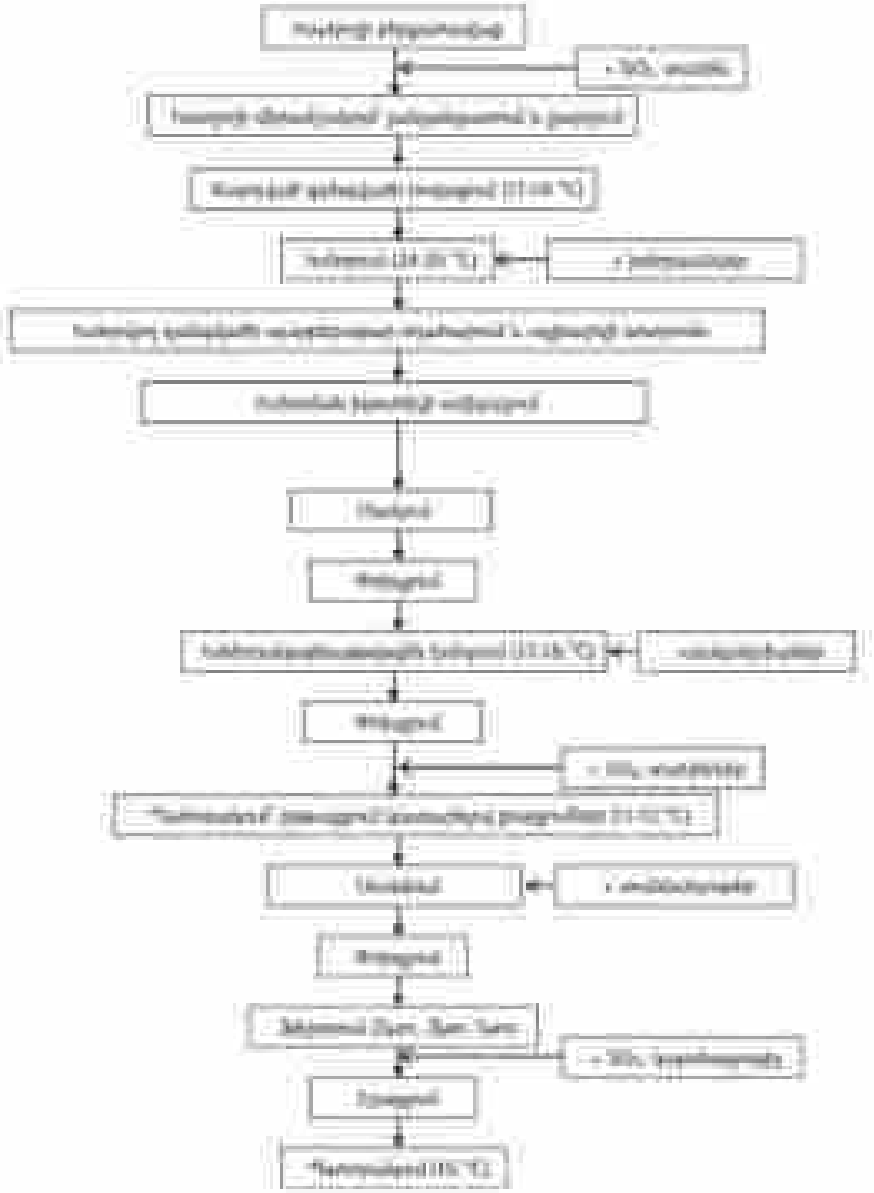
ՀԱՎԵԼՎԱԾ

ԳԻՏԱԽՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՍԽԵՄԱՆԵՐ

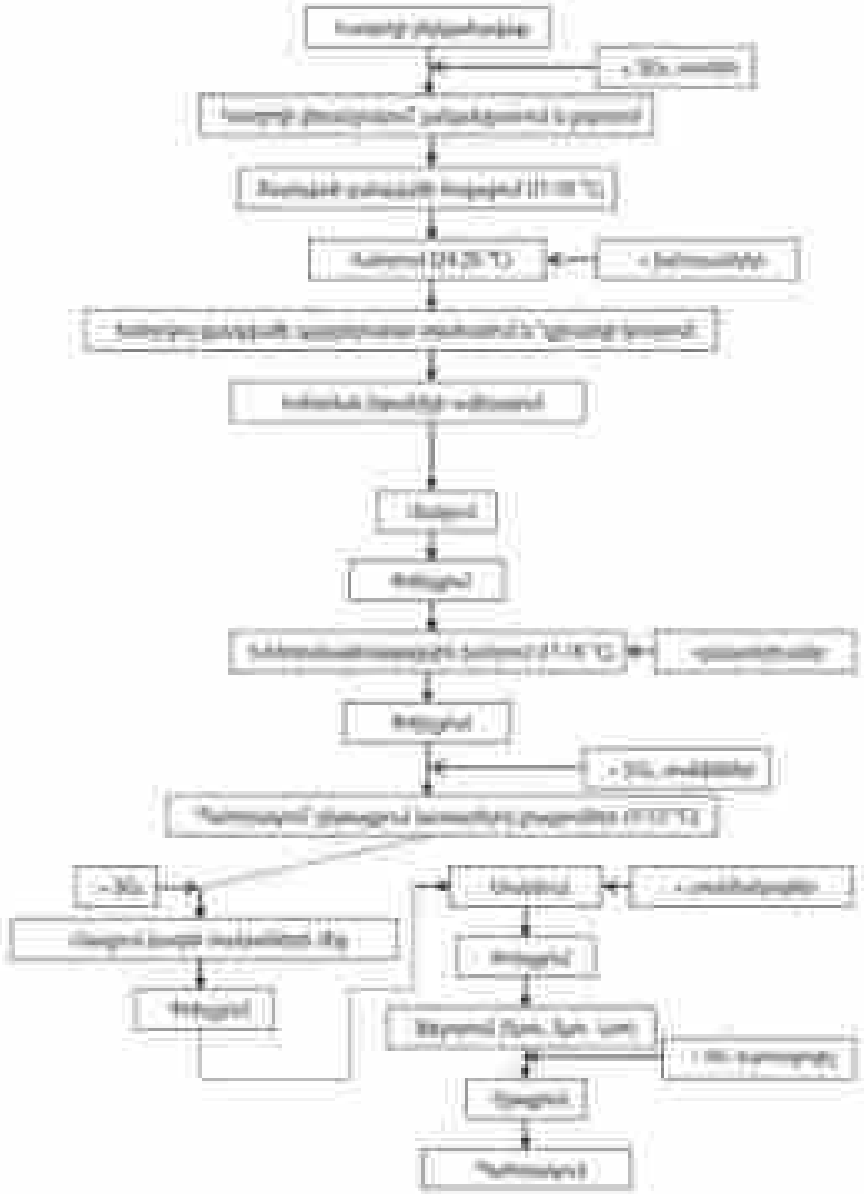
Գծապատկեր 1. Սպիտակ և վերդոգույն ալեւոպակ գինիներ



Գծապատկեր 2. Կարմիր ամառատակ գինիների

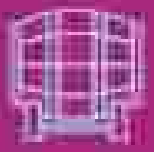


Գծապատկեր 3. Կարմիր հնացված ալեւոտնկ գինիներ



4.

ՀԱՎԱՏԱՄՈՔ ԳԻՆՈՒ ՀԱՄՈՄՅԵՐՔՈՒԹՅԱՆ ՓՈՐՁԱՐԱՐԱԾՅԱԿՆԵՐ



Գինեգործարաններ

Արագածոտնի մարզ

- Արմենիա Վայն՝ tour@armeniawine.am, www.armeniawine.am
- Գոյլեն Գինի Արտել՝ tours@armas.am, www.armas.am
- Վառարդի՝ info@varardi.com, www.varardi.com
- Վոսկեվազ՝ info@voskevaz.am, www.voskevaz.am
- Սթոք՝ info@stockwest.am, www.facebook.com/StokWines/

Արմավիրի մարզ

- Արմունա՝ tours@armuna.wine, www.armuna.wine
- Կարաս՝ karastours@karaswines.com, www.karaswines.com
- Մարան՝ info@maran.am, www.maran.am
- Վոսկեհատ՝ info@voskehatwines.com, www.voskehatwines.com
- Զորաց գաղձ՝ zoratsqaghdzvineyard@gmail.com, www.zoratsqaghdz.am
- Նռա՝ info@nroa.am, www.nroawine.com
- Մասունց տուն՝ info@erija.am, https://www.instagram.com/machanentshouse/?hl=en

Արարատի մարզ

- Տուշպա՝ team@tushpawines.com, www.tushpawines.com
- Քիվանի՝ www.instagram.com/givanywines/

Վայոց ձորի մարզ

- Օղի Բրոջ՝ info@oldbridgewinery.com, www.oldbridgewinery.com
- Տրիամոր Վանդոն Սյունիք՝ info@trimlyev.com, www.trimlyev.com
- Հին Արենի՝ info@hinareniwine.am, www.hinareniwine.am
- Նոր Արենի՝ info@noareni.am, www.noareni.am
- Վեդի Ալկո՝ info@vedi-alco.am, www.vedi-alco.am
- Դոլ Կանյոն՝ dorecanyon@mail.ru, https://www.facebook.com/dorecanyonwine
- Արփի Լճակ լիմ Դայն՝ arpiwine@gmail.com, www.arpi.wine
- Զորահ՝ info@zorahwines.com, www.zorahwines.com

Տավուշի մարզ

- Բջնան՝ info@jevangroup.com, www.jevangroup.am
- Հովազ փայն յոմմ՝ hovazwines@gmail.com, www.hovazwines.am
- Կողբա՝ greenvillagekoghb@gmail.com, www.koghbawines.com

Երևան և հարակից շրջաններ

- Գևորգյան՝ info@gevorkianwinery.com, www.gevorkianwinery.com
- Վայն Վորքս՝ info@wineworks.am, www.wineworks.am

- Էչմիածնի գինու ակադեմիա՝ info@icare.am
  www.icare.am/evn-wine-academy
- Միջազգային Կլիո՝ info@mijnabent.com
  www.mijnabent.com
- Պռոշյան՝ info@proshyan.com, www.proshyan.am
- Նորքի Մառանի՝ info@norqimarani.am
  www.norqimarani.am
- Մանուկյանբրենդի՝ info@manukyanbrandy.am
  www.manukyanbrandy.am

Գաստրոբակեր

Արագածոտնի մարզ

- Մոծակասարյանների՝ motsakasaryanwine@gmail.com
  FB page: Motsakasaryans Gastro Yard
- Ցաղկեղեցական՝ Tsaghkertsamaran22@gmail.com
  FB page: Tsaghkerts Manah Gastro Yard
- Եղանյանների՝ yeganyanswineyard@gmail.com
  FB page: Yeganyans' Guest House and Wine Yard
- Զիգվին՝ https://zigwine.am

Արմավիրի մարզ

- Քալաշյանների՝ Qalash78@yahoo.com
  FB page: Kalashyans Gastro Yard

Վայոց Ձորի մարզ

- Աղավնաձորգյուղական՝ aghavnadzorgyughakanyard@gmail.com
- Արման Հախվերդյան՝ armanhakhverdyan@yahoo.com
  FB page: Gastro Yard Arman Hakhverdyan

- Դաստյանների՝ ghazaryansgastroyard@gmail.com
- Մարտունիների՝ artak.matevosyan@inbox.ru
  FB page: Matevosyans Gastro Yard
- Նորավանք՝ noravank.bb.armenia@gmail.com
  FB page: Noravank B&B and Gastro Yard
- Ստեփանյանների՝ stepanyanswine@gmail.com
  FB page: Stepanyans' Gastro Yard

Տավուշի մարզ

- Աղավնատուն՝ aghavnatun@gmail.com
  FB page: Aghavnatun Armenia
- Բերդի՝ berdihouse@gmail.com
  FB page: Berdi Gastro Yard and Guest House
- Դավթյանների՝ davtyanswine@gmail.com
  FB page: Davtyans' Gastro Yard

Փառատոներ

Վայոց ձորի մարզ
Արենի գինու փառատոն

- *ամբողջական ժամկետը՝* հունվարի
- *վայրը՝* Արենի համայնք, Վայոց ձորի մարզ
- *նպատակը՝* գինեգործներին հնարավորություն տալ ներկայացնելու իրենց արտադրանքն ավելի լայն շրջանակներին, օգնել զարկ տալու այդ տարածաշրջանին բնորոշ գինեգործական ավանդույթներին, խթանել նորերին և

իրադարձային զբոսաշրջությունը հայաստանում, ինչպես նաև ճանապարհ դարձնել Վայոց ձորի մասին՝ որպես գինեգործական կենտրոն:

Տավուշի մարզ
Դիլիջանի գինու փառատոն / Dilijan Wine Fest

- *անցկացման ժամկետը*՝ օգոստոս
- *վայրը*՝ Դիլիջան համալիր, Տավուշի մարզ
- *նպատակը*՝ համայնքային հայաստանի գինեգործական ոլորտային շրջանը: Տավուշը, որպես բազմաբնական բնակլիմայական պայմաններով և հարուստ մշակութային ժառանգությամբ փառատոն շրջան, և գինու տոն ստեղծելու հանար: Տավուշը հարուստ հայկական սեղանին տանող տարբեր և վարդ գեղատեսակների բերքահավաք է գինեգործական ներուժով նշանակ են Հայկական և Բանանդղ:

Արագածոտնի մարզ
Ոսկեհատ գինու փառատոն

- *անցկացման ժամկետը*՝ աշնանային
- *վայրը*՝ Աշտարակ համայնք, Արագածոտնի մարզ
- *նպատակը*՝ նպաստել գինու մշակույթի տարածմանը, ստեղծել ճանապարհ դարձնելու Արագածոտնի մարզը՝ որպես գինեգործական տարածաշրջան, զարգացնելու գինու տուրիզմը և աշխատանքներ տարածաշրջանի մշակութային:

կյանքը, ինչպես նաև նպաստելու հանրության «մոտեցման զարգացմանը՝ բարձրացնելով գիտակցության և ներգրավածության գրագիտությունը:

Երևան.
Երևանի գինու օրեր

- *անցկացման ժամկետը՝* հունիս,
- *նպատակը՝* ներկայացնելու հայկական գինու, գինու տուրիզմի կարևորությունն ու ներուժը գինագործների, գինու սիրահարների և հյուրերի համար, բարձրացնելու Հայաստանի գրոսաշրջության գրավչությունը և գինու մշակույթի ճանաչելիությունը, հանդիսանալու լուրաքանչյուր հանդիպման վայր գինեգործների ու գինեսպրների համար: 2022 թ.-ին ճանաչվել է Լոնդոնի միջազգային «Wine Travel Awards 2021-2022» միջազգային մրցանակաբաշխության շրջանակներում:

Ջազային գինու փառատոն

- *անցկացման ժամկետը՝* ապրիլ,
- *նպատակը՝* ստեղծել հնարավորություն՝ ճանապարհ հայկական գինեների վեճ տեսականուն, գինիներ անմիջապես ադամադրի հետ՝ բացահայտելով յուրաքանչյուր գինու արտահայտչությունն ու առանձնահատկությունները, ինչպես նաև զարգացնելու գինեգործության որոշ և գինու մշակույթը, խթանելու հայկական գինիների ճանաչելիությունը, ամրապնդելու գինեգործ որ

Թանգարաններ

Հայաստանի գինու պատմության թանգարան

- *Հասցե՝* Արագածոտնի մարզ, Ապարանի գյուղ, 30-րդ փողոցի 1-ին փակուղի, շենություն 3
- https://winemuseum.am
- Հնագիտական պեղումներից հայտնաբերված տարատեսակ նյութերը, մասնավորապես՝ տվյալներ, ապրպատական ուսումնասիրությունների ընթացքում կատարված դիտարկումները հիմք դարձան առնելու Հայաստանի գինեգործության պատմության առաջին թանգարանը

«Էրեբունի» պատմամշակութային արգելոց-թանգարան

- *Հասցե՝* ք. Երևան, Էրեբունի փող. 38
- Ճանապարհի վիտանյան քարգաղութայինը ներկայացնում է Վանի թագավորության (Իշպուինի) պատմությունը, գաղթական ժողովուրդներ, ճարտարապետություն ու կերպարվեստը, ոռոգման և ամրաշինական համակարգերը, շինարարական տեխնիկան, արհեստագործությունը, խնջույքները և այլ ընտանեկան ծեսերում պետության առաջնեկների մասին վկայող նյութերին տարատեսակ, որոնք իր ուրույն տեղն ունի հին Իրան քաղաքակրթական և գիտագործական կյանքում

5.

ՀԱՎԱՍԱՄԱՍ

ԳԻՇԵՐԻՆ ԱՌՆՉՎՈՂ ՀԻՄՆԱՄԱՍ

ԵՂԲՈՐՑԱԿԵՐՊ ՔԱՂԱՔՆԵՐ

ՀՈՒՆԳԱՐԻԱ
ՄԱԳԱՔԵՐԵՆ
ՌՈՒՄԱՔԵՐԵՆ
ԳԵՐՄԱՆԵՐԵՆ
ՏՐԱՆՍԱՐԵՆ
ԻՏԱԼԵՐԵՆ
ՊԵՂՈՒԱԿԵՐԵՆ

	Հայերեն	English	Русский	Deutsch	Français	Italiano	العربية
1	Սորտային տեսակ	Indigenous varieties	Автохтонные сорта	Sorte (Einheimische)	Cépages endémiques	Varietà autoctone	أصناف محلية
2	Խաղող	Grape, also wild grapes	Виноград, а также дикий виноград	Weintraube	Raisin mûr Également, raisin sauvage	Uva selvatica	عنب، أيضًا العنب البري

	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
3.	[illegible]	Akark (Ararian unit measure of wine equal to 240 liters)	Акарк (Араратская единица измерения вина, равна 240 литрам)	Akarki (Ararische Maßeinheit für Wein, entspricht 240 Liter)	Akarki (unité de mesure ararienne (équivalente à 240 litres)	Akarki (Unità di misura dei regni di Urartu pari a 240 litri)	أكاركي (وحدة شرابية قياس أورارتو معادلة لـ ٢٤٠ لتر)
4.	[illegible] [illegible] [illegible]	Growing degree days	Сумма активных температур / градусо-дня роста	Wachstums-grattag	Degrés-jours de croissance	Giornate di crescita della temperatura	متسرع نمامان فعال
5.	[illegible] [illegible]	Dessert wine	Десертное вино	Dessertwein (Süßwein)	Vin de dessert	Vino da dessert	خمرات نشر

6.	Uprooting	Operation of opening or digging out of vines from the ground	Операция по вскрытию или выкапыванию лоз из земли	Arbeiten zum Öffnen oder Ausgraben von Rebstöcken aus dem Boden	Travaux liés à la reprise du cycle végétatif de la vigne	Processo di scavo della vite dal terreno	عمليات مرتبطة بفتح أو حفر الكروم من الأرض
7.	Unplanting	Operation of burying vineyard into the ground	Операция по закапыванию лозы в землю	Arbeiten zum Eingraben von Rebstöcken in den Boden	Travaux liés à l'enterrer la vigne	Il processo di piantamento della vite nel terreno	عمل مكلف بدفن كروم جديدة في الأرض
8.	Upbringing	Grape harvest	Сбор винограда	Weinlese	Vendange	Vendemmia	مراقبة الكروم
9.	Uplift	Garden	Сад	Garten	Jardin	Giardino	حديقة

	English	French	German	Portuguese	Italian	Spanish	Persian
10.	Uncountable plural	Dry wine	Cyrus wine	Trockener Wein	Vin sec	Vino seco	شراب خشک
11.	Ghee	Armenian for sweet, also is a toast, which means "let it be sweet"	Я перевела с армянского слышит "сладкий", также является тостом, что означает "пусть будет сладко"	Wortschöpfung (vor dem Trinken, bedeutet auch - süß	Um Verso, que le sirvió sirt dous	In armeno dgrotka dolce ma è anche un brindisi che vuol dire "che sia dolce"	در آن حالت، معنی زمانی که در آن به شکلی شبیه می‌شود، به معنی شیرین و دلپذیر
12.	Uncountable plural Countable plural	Geographical indication	Географическое обозначение	Geografische Angabe	Indication géographique	Indicazione geografica	شکلی جغرافیایی، نشان جغرافیایی

	English	Español	Français	Deutsch	Português	Italiano	العربية
13.	Untranslated	"Alagan" – platform floor to crush grapes with one's feet and separate the must	"Ajarak" – Gutpraty pennelli ros ana pavaukuwan an ununtpaua ua'aua a ntaennenn cpros	Gepflasterter Boden, um die Trauben mit den Füßen zu zerquetschen und den Most zu trennen	Sol en plâtre pour écraser les raisins avec les pieds et séparer le moût	Pavimento intonacato per schiacciare i grappoli coi piedi e separare il mosto	أرضية من الجص لدوس العنب بالأقدام وفصل العصير
14.	Untranslated	Furrow irrigation	Selpstaple-aull nonne	Furchenbewässerung	Irrigation par sillons	Irrigazione a solco	ري بالأخاديد
15.	Untranslated	Rootstock	Tegaaiii	Unterlage	Porte-greffe	Portinnesto	حامل الطعم
16.	Tuul	Medieval tax on the sale of wine	Средневековый налог на продажу вина	Mittelalterliche Steuer auf den Verkauf von Gallem (Wein)	Taxe médiévale sur la vente du vin	Tassa medievale sulla vendita del vino	ضريبة قديمة على بيع الخمر

17.							
18.							
19.							
20.							
21.							

22	[illegible]	Wine complexity	Komplexität des Weines	Complexité aromatique du vin	Complessità del vino	[illegible]	[illegible]
23	[illegible]	Wine Balance	Ausgewogenheit des Weines	Equilibre aromatique du vin	Bilanciamento del vino	[illegible]	[illegible]
24	[illegible]	Wine ageing	Alterung des Weines	Vieillissement du vin	Invecchiamento del vino	[illegible]	[illegible]
25	[illegible]	Precipitation tank	Behältnis zum Abscheiden	Grube für das Absetzenlassen des Trubes	Separator	Serbatoio di precipitazione	[illegible]

	English	Français	Русский	Deutsch	Español	Italiano	العربية
26.	Minute	Minutes	Протокол	Protokoll	Minutes	Verbale	محضر
27.	Desyatin	Desyatin (Russian unit of measure for land, equal to 1.09 hectares)	Десятина (русская единица измерения земли, равная 1,09 га)	Desyatin (russische Maßeinheit für Land, die 1,09 Hektar entspricht)	Desyatin (unité de mesure russe pour un terrain égal à 1,09 hectares)	Desyatin (unità di misura russa per i terreni pari a 1,09 ettari)	ديسياتين (وحدة قياس روسية للأراضي تساوي ١٫٠٩ هكتار)
28.	Cut	Pruning	Обрезка	Schneiden	Tallar	Potatura	تقليم
29.	Chairman/ Chairman/ Chairwoman	Président/ Présidente	Председатель	Vorsitzender	Presidente (Vorsitzender)	Presidente/ Presidente	رئيس (رئيس مجلس الإدارة أو رئيسة مجلس الإدارة)

30.	Fortified wine	Fortified wine	Крепленое вино	Verstärkter Wein	Vin fortifié	Vino liquoroso	خمر مقوى
31.	Pit for baking bread	Pit for baking bread	Яма для выпечки хлеба	Backgrube (Grube zum Brotbacken)	Four à pain, enfoui dans le sol	Fossa per la cottura del pane	فرن
32.	Grape	Grape	Виноград	Weintraube	Raisin	Uva	عنقود
33.	Vineyard	Vineyard	Виноградник	Weinberg	Vignoble	Vigneto	بستان
34.	Grape bunch, cluster	Grape bunch, cluster	Виноградная гроздь, кластер	Weintraube	Grappe de raisin	Grappolo d'uva, grappolo	عنقود العنب
35.	Crowing	Crowing	Скрещивание	Kreuzung	Croisement	Incrocio	تلقيح عن طريق التهجين

	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
36.	[illegible]	Cross atom	Крест каменщ	Kreisstein	Pierre de croix / Kreuzer	Croce di pietra	[illegible]
37.	[illegible]	Fermentation	Фарей пара	Fermentation	Fermentation	Fermentazione	[illegible]
38.	[illegible]	Cork	Пробка	Korken	Bouchon	Tappo	[illegible]
39.	[illegible]	Vineyards, where vines climb [illegible] trunks	Виноградник, где лозы взбираются по стволам деревьев	Weinberge, in denen die Reben an den Baumstämmen hochklettern	Vignes	Vigneti, dove le viti si arrampicano sui tronchi degli alberi	[illegible]
40.	[illegible]	Tapping	Точение, Сабельпаер ре точа	Kapfstoss	Ebeuillage	Potatura	[illegible]
41.	[illegible]	Drip irrigation	Капельное орошение	Tropfenbew asserung	Irrigation goutte par goutte	Irrigazione a gocce	[illegible]

	English	Français	Deutsch	Nederlands	Español	Italiano	العربية
42	Nail polish	"Vernis" in different dialects	"Nagellack" in verschiedenen Dialekten	"Vernis" in verschillende dialecten	"Barniz" en diferentes dialectos	Vernice in diversi dialetti	طلاء الأظافر في اللهجات المختلفة
43	Nailing foundation	Green work	Damman storen	Sommerschoon, Grondwerk	Tadla verte	Tabla verde	قاعدة مسمار
44	Nainsan	Clay jar (pitcher) to store, for instance, wine or water	Tönernes Gefäß (Krug) zum Speichern, beispielsweise Wein oder Wasser	Tongefaß	Ánphora	Anfora	جرة خزف

	Englisch	Armenisch	Deutsch	Niederländisch	Spanisch	Italienisch	Arabisch
45.	Honey	Armenian for life, also means toast	Ähnlich wie das spanische Wort "Salud", kann ebenfalls "Heil"	Proost (Zorut beim Trinken)	Tuaz (in Armenien) Que la vie soit	In armonia significa dolce ma è anche un brindisi	نوش (يستخدم كنداء عند الشرب) نوشان به سلامتي
46.	Wasser	Ջուր	Tober	Проберн	Soso	Immo	ماء، مياه، شراب، ويسكي
47.	Haut	Pitchen	Kamm	Krag	Carafe	Brocca	إبريق
48.	Abschluss	Aftertaste	Nachgeschmack	Nachgeschmack	Arrière-goût	Retrogusto	بعد

49.	cellule/ bâtisse	Facilities for wine production where grapes are crushed and their juice preserved	Помещения для производства вина, где виноград раздавливают, а его сок консервируют	Kelterei	Winery, vinicole	Endroit où on produit du vin, dans l'ère viticole primaire et il est aussi conservé	مرکزیت [نام] فشردن انگور و نگهداری در فشردن آن در [نام] شراب
50.	Ukabuin	Unfermented wine	Необработанное вино	Jungfernwein, Traubenmost	Vin bourru	Vino non fermentato	شراب این [نام] شراب شیرین هنوز به طرف تخمیر شده است
51.	Tällipill	Press	Прессование, выжимка	Presse	Pressing	Prensa	فشردن

52.	Ukhwele	Wine cellar	Weinkeller	Weinkeller	Cave à vin	Cantina vinaria	مخزن النبيذ
53.	Ukhwelisi ukhulu/ Ukhwelisi	Manager of the royal wine cellar	Verwalter des königlichen Weinkellers	Weinkellermeister	Gestionnaire de la cave royale	Custode della cantina reale	مسؤول مخزن خمر الملك
54.	Ukwenyuki	Cup bearer	Mundschenk	Mundschenk	Échanson	Coppiere	ساقي خمر الملك
55.	Ukhwele	Young wine	Neuer Wein	Junger Wein	Vin jeune	Vino giovane	خمر جديد
56.	Amphesikwini	Grape collection	Traubenernte	Traubenernte	Fruit de pied	Vendemmia	تجميع العنب
57.	Ukugiya	Bottling	Abfüllung	Abfüllung	Embouteillage	Imbottigliamento	تعبئة الزجاجات

	Englisch	Französisch	Russisch	Niederländisch	Spanisch	Portugiesisch	Arabisch
58.	Destemming	Égrappoir	Гребнечеса-лка	Ontsteler	Estrujadora	Desengaçadeira	مكبس العناقيد
59.	Crushed mass of black grapes	Pulpe de raisin noir	Измельченная масса из черного винограда	Gebroken Masse von schwarzen Trauben	Masa triturada de racimos negros	Massa esmagada de uva preta	عجينة العنب الأسود المهروس
60.	Clarification	Clarification	Просветление	Klaring	Clarificación	Clarificação	تصفية
61.	Pulp	Pulpe	Мезга	Fruitafval	Pulpa	Polpa	عجينة الفاكهة
62.	Produce	Produit agricole, crue	Сельскохозяйственная продукция, урожай	Fruit	Fruto	Produto agrícola, colheita	محصول

63.	Rolling pin	Crushing	Пролиться	Quitter/aller	Forgiveness	Frantumazione	
64.	Utensils	Horn-shaped vessels	Ритуальные сосуды, рогообразной формы	Hartthornige Gefäße	Objets/ vase à boire en forme de corne	Vasi a forma di corno	
65.	Unique	Variety	Сорт	Sorte	Cépage	Varietà	
66.	Vaught wine	Vine bud	Почка виноградной лозы, глаз	Rebenknospe	Bourgeon	Gemma di vite	
67.	Vaugh pinch	Vine trunk	Стебель виноградной лозы	Rebenstamm	Tronc de vigne	Tronco di vite	

	Հայերեն	English	Русский	Deutsch	Français	Italiano	العربية
68.	Վազի ոճավորման համակարգ	Vine training system	Система оформления виноградной лозы	Rebenerziehungssystem	Système de formation du cep	Sistema di allevamento della vite	نظام تدريب الكرمة
69.	Վազի ցիկլ	Vine-shoot	Побег виноградной лозы	Rebentrieb	Rameau de la vigne	Tralcio di vite	سلاميات الكرمة
70.	Վիշապ	Dragon	Дракон	Drache	Dragon	Drago	تنين
71.	Հողատարածք	Land divided by furrows into rectangular plots	Земля, разделенная бороздами на прямоугольные участки	Durch Furchen in rechteckige Parzellen unterteilte Flächen	Terre divisée par des sillons en parcelles rectangulaires	Terreno suddiviso da solchi in appezzamenti rettangolari	أرض مقسمة بالأخاديد إلى قطع مستطيلة
72.	Տակառ	Barrel	Бочка	Fass	Tonneau	Botte	برميل

73.	Rammguß	Crusher base	Grundplatte	Traubenpresse(n)	Dispositif d'écrasage pour presser les raisins	Base del palmento/ frantoio	قاعدة [رحى] (طرف سفلي مخصص له عرين العنقود)
74.	Stopfen	Kelch, stopcil pit to store must and to mature wine	Rille e dipozet kapaca per ruajtjen e cipës e to copëzimin e verës	Festformige Grube zur Lagerung von Most und zum Reifen von Wein	cuve/basin en forme pour stocker le moût et faire vieillir le vin	Vasca a forma di fiore per la conservazione del mosto e la maturazione del vino	تكفل [إرساء] (كم دائري به شكل جم من أجل تخزين و نضج نبيذ [عصير العنب] ليراب)

ru	Standard	Terms (Quantity unit measure of wine equal to 0.10-0.11 akarki or 24.0-26.4 litre)	Термин (единица измерения вина, равная 0,10-0,11 акарки или 24,0-26,4 л)	Terminus (Maßeinheit für Wein, entspricht 0,10-0,11 Akarki oder 24,0-26,4 Liter)	Terme (unité de mesure courtoise de vin égale à 0,10-0,11 akarki ou 24,0-26,4 litres)	Terme (unità di misura araldica del vino pari a 0,10-0,11 akarki o 24,0-26,4 litri)	مقدار (واحد اندازه‌گیری ترم از ترجمه شراب معادل ۰٫۱۰-۰٫۱۱ اکارکی یا ۲۴٫۰-۲۶٫۴ لیتر)
fa	Beauty	Species	Вид	Art	Espèce	Specie	گونه
ff	Starch grain	Leaf lamina	Пластина листа	Blattspreite	Feuille	Lamina della foglia	پهنک برگ
fi	Supplying	Planting material	Рассада	Pflanzgut	Matériel de plantation	Materiale da piantare	مواد کاشت

79.	Dothiorge-nella	Astringency	Tepescence	Herbe; Hierbina	Astringence	Astringence	عُشبي، قابض
80.	Shiq	Genus	Plan	Gattung	Genre	Genre	جنس
81.	Shaqalilli Pound	Medieval unit measure of wine equal to 5.32 kg	Cynyzeneme-sen ranunus-schadgenoss aqua, paenas 5.32 er	Mittelalterliche Maßeinheit für Wein, die 5.32 kg entspricht	Unité de mesure médiévale de vin égale à 5.32 kg	Unità di misura di vino del Medioevo equivalente a 5.32kg	وحدة قياس للنبيذ في العصور الوسطى تساوي 5.32 كيلوغرام
82.	Shiq	Mesh	Rete	Masche	Piège	Maglia	شبكة صيد

83	Pomace	Must-freshly pressed grape juice containing the skins, stems and stones of the grapes	Mout-fraîchement pressé jus de raisin contenant les pellicules, les pépins et les rafles du raisin	Most	Mosto	Mosto	عصير
84	Phenolic compounds	Phenolic compounds	Composés polyphénoliques	Phenolische Stoffe, Gerbstoffe	Los compuestos fenólicos	Composti fenolici	مركبات فينولي

ԽՈՐՀՈՒՐԴ ՏՐՎՈՂ ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ՑԱՆԿ

1. Սահակյան, Բ. Ն., (1958), Քաղաքները և արհեստները Հայաստանում IX-XII դարերում, I, պատասխանատու խմբագիր՝ Ղազինկան Լ., Երևան, Հայկական ՍՍՌ ԳԱ հրատարակչություն, 488 էջ

2. Ավագյան, Ո. Կ., Ավագյան, Գ. Ո., (2003), Հաղորդակցություն սեղեկքների և ամպերացաֆիայի հիմունքները, Երևան, «Ծաղիկաղոց Հրատ» ՍՊԸ հրատարակչություն, 632 էջ

3. Ավագյան, Գ. Վ., Պետրոսյան, Գ. Գ., Նեֆսիյան, Ա. Գ., (2017), Ինտեգրացված պայքար Հայաստանի Հանրապետությունում գյուղատնտեսական մշակաբույսերի առավել տարածված ու վնասակար հիվանդությունների և վնասատուների դեմ, Երևան, «Լուսաբնա» հրատարակչություն, 432 էջ

4. Գաբրիելյան, Ա.Հ., (2021), Խաղողի և գինու պտղի վիրտուալով. ամալիտիկ և օպտանոլեպտիկ ամալիզների դերը գինեգործության մեջ. Երևան, 111 էջ

5. Գասպարյան, Բ., Ավետիսյան, Հ., Գևոնի, Ա., Բոբոխյան, Ա., (2016), Ոչնչից խմիչքների հիշատակություններից Աստվածաշնչի հայերեն

ԽՈՐՀՈՒՐԴ ՏՐՎՈՂ ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ՑԱՆԿ

թարգմանության մեջ և պրակտիկ աստուածաբանության հանձնարարական. Էջմիածին: ժ Հոկտեմբեր՝ Պաշտոնական ամսագիր Ամենայն Հայոց Կաթողիկոսության Մայր Աթոռոյ Սիրոյ Էջմիածնի, պիտակոր խմբագիր՝ Ծորմեանան Ա., Մայր Աթոռոյ Սիրոյ Էջմիածնի տպարան, Էջմիածին. էջ 119-133

6. Գրիգոյան, Ե., (2017). «Պինդ քանն որարտերենում. Էջմիածին, Պաշտոնական ամսագիր Ամենայն Հայոց Կաթողիկոսության Մայր Աթոռոյ Սիրոյ Էջմիածնի, և Յունուար. պիտակոր խմբագիր՝ Բոյաջեանան Ա., Մայր Աթոռոյ Սիրոյ Էջմիածնի տպարան, Էջմիածին. էջ 41-50

7. Դանիելյան, Վ.Ս., (1994). Հայերը և ալկոհոլը (Բժշկասոցիալական և սոցիալ-հոգեբուժական ասպեկտները). Երևան. 96 էջ

8. Գերոիկ, (1926). Ամենուն Տարեցոյցը. 9 մաս. Ինչն ու իր բերքը. Այգեբանական և մասնավորապես ատումնաբուծության. Ա. Պալեար Տնգ. Միխիթարեան, Վենետիկ. էջ 24-170

9. Ղուկասյան, Գ.Ս., (2008). Հնդանային մշակույթը Հայաստանում, խմբագիր՝ Փիլիպոսյան, Ա.Ա., «Հնդեպակ-97» հրատարակչություն, Երևան. 100 էջ

ԽՈՐՀՈՒՐԴ ՏՐՎՈՂ ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ՑԱՆԿ

10. Խաչիկյան, Հ.Խ., (1961), Հայկական արտադրանքի կատեգորիզացիան, պատասխանատու խմբագիր՝ Մանուկյան, Ա.Պ., Հայկական ՍՍՌ ԳԱ հրատարակչություն, Երևան, 92 էջ:

11. Հայկական Սոցիալական Սոցիալիստական Ռեպուբլիկայի Սահմանադրություն, (1947), հատոր I, պատասխանատու խմբագիր՝ Գեոդակյան, Ա., Հայկական ՍՍՌ ԳԱ հրատարակչություն, Երևան, 360 էջ:

12. Հարությունյան, Ա., Քալանթարյան, Ա., Պետրոսյան, Հ., Սարգսյան, Գ., Մկրտչյան, Հ., Հայրապետյան, Ս., Ավետիսյան, Պ., Դանաբերյան, Բ., (2005), Գինին հայոց ավանդության շրջանակում, խմբագիրներ՝ Քալանթարյան, Ա., Ավետիսյան, Պ., Գասպարյան, Բ., Սահակյան, Ա., Ագրոքիմնախի և գյուղի զարգացման կենտրոն, ՀՀ ԳԱԱ Հողագիտության և ագրոքիմիայի ինստիտուտ, Երևան, 306 էջ:

13. Հրեշյան, Ս., (2004), «Արփին» միջնադարյան հայերեն միմագրիրում, Հայ ժողովրդական ճշտության XII, Համբարձումյանական գիտաժողովի նյութեր՝ նվիրված Մեսրոպ Աբգարյանցի ՀՀ ճշգրտման հիշատակին, պատասխանատու խմբագիրներ՝ Հարությունյան, Ս.Բ., Գևորգյան,

ԽՄՈՐՈՒԹՄԱՆ ՏՐՎՈՂ ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ՑԱՆԿ

Դ.Ս., «Մոզեկի» հրատարակչություն, Երևան, էջ 80-85:

14. Հոթոյան, Ա., Գալստյան, Բ., Հարությունյան, Հ., Սարատիկյան, Ա., Ամիրխանյան, Ա., (2021). Խաղողի և գինու հայոց մշակույթը. Խմբագիրներ՝ Բեջոյան, Ա., Պետրոսյան, Ն., ՀՀ ԳԱԱ Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի հրատարակչություն. Երևան, 437 էջ:

15. Հովհաննիսյան, Ն., Եսայան, Ա., Բորոյան, Լ., Դանյելյան, Մ., Հոթոյան, Ա., Գասպարյան, Բ., (2017). Հայկական խաղող և գինի. խմբագիրներ՝ Գասպարյան, Բ., Դանիելյան, Լ., Հոթոյան, Ա., Հովհաննիսյան, Ն., «Գերնահատիպ միջազգային համագործակցության ընկերություն», Կոմ» ձրագիր, «Մատենադարան» հրատարակչություն. Երևան, 440 էջ:

16. Շիրմազան, Գ., (1962). Դրվագներ Հայաստանի ժողովրդական պատմությունից, խմբագիր՝ Պալասյան, Գ., «Հայպետհրատ» հրատարակչություն, Երևան, 220 էջ:

17. Պետրոսյան, Հ.Լ., (2002). Հայ միջնադարյան պարտիզագործները իրենց գործի, կենսատարածքի և կենսոլորտի մասին. Աշխատող որպես սրբի:

ԽՈՐՀՈՒՐԴ ՏՐՎՈՂ ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ՑԱՆԿ

Հանդէս ամսօրեայ, Հայագիտական ուսումնասիրութիւն. Թիւ 1-12 Յունուար-Դեկտեմբեր, խմբագիրք՝ Հայր Ղուկաս Տէր-Յովսեփեան. Միխիթարեան հիւսապատկերդիան, Վիեննա-Երուսաղէմ, էջ 401-440

18. Փալանջյան, Ռ.Ս., (2015), Գինեգործությունը և տեմպերամենտ բույսերի վերամշակումը Հին Հայաստանում (մ.թ.ա. VI – մ.թ. IV դարեր), Է 00.03 – «Մշակութաբանություն» մասնագիտությամբ պատմական գիտությունների թեկնածուի գիտական աստիճանի հայցման ատենախոսության սեղմագիր, ՀՀ ԳԱԱ Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտ, Երևան, 22 էջ

19. Арутюнян, А.Ф., (2005), Очерки истории виноградарства и виноделия древней и средневековой Армении, отв.=ственный редактор Мелконян, Ү., Издательство «Гитутюн», Ереван, 120 стр.

20. Арутюнян, А.Ф., (2007), Виноградарство и виноделие в Армении (История и право. Генофонд винограда. Тенденции развития. Место в регионе и мире. Концепция стратегии), Авторское издание. Ереван, 704 стр.

21. Арутюнян, А.Ф., (2009), Природная среда армянского вина: Мезо- и микроклимат. Почвенный

покров. Системная оценка потенциала, редакторы Погосян, К.С., Мартин, Р.С., Авторское издание, Ереван, 950 стр.

22. Арутюнян, Н.В., (1964), Земледелие и скотоводство Урарту, ответственный редактор Мартиросян, А.А., Издательство Академии Наук Армянской ССР, Ереван, 228 стр.

23. Иванов, В.В., (1991), Вино, Мифы народов мира, Энциклопедия в двух томах, том 1 (А-К), главный редактор Токарев, С.А., Издательство «Советская энциклопедия», Москва, стр. 236-237.

24. Негруль, А.М., (1938), Эволюция культурных форм винограда, Доклады академии наук СССР, том XVIII, №8, стр. 585-588.

25. Обосян, С.Г., (2012), Виноградарство и виноделие, в книге «Армяне», ответственные редакторы Вардумян, Л.М., Саркисян, Г.Г., Тер-Саркисянц, А.Е., из серии «Народы и культуры», Издательство «Наука», Москва, стр. 124-131

26. Пиотровский, Б.Б., Джаполидзе, Л.М., (1956), Виноделие в Урарту, Виноделие и виноградарство СССР, №1 (1960), стр. 23-26

ԽՈՍՔԱՐԱՆԻ ՏՐՎՈՂ ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ՑԱՆԿ

27. Barnard, H., Dooley, A.N., Areshian, G., Gasparyan, B., Faull, K.F., (2011). Chemical Evidence for Wine Production around 4000 BCE in the Late Chalcolithic Near Eastern Highlands. Journal of Archaeological Science, Volume 38, Issue 5, May 2011, pp. 977-984.

28. Hovhannisyan, N.A., Yesayan, A.A., Babakhyan, A.A., Dallakyan, M.V., Hobosyan, S.G., Gasparyan, B.Z. (2017). Armenian Vine and Wine, Editors Gasparyan, B., Danielyan, A., Hobosyan, S., Hovhannisyan, N., "Antares" Publishing House, Yerevan, 2017, 432 pp.

29. Jackson, R.S., (2014), Wine Science: Principles and Applications, Forth Edition, Elsevier: Academic Press, Ontario, Canada, 978 pp.

30. McGovern, P.E., (2003), Ancient Wine: the Search for the Origins of Viniculture, Princeton University Press, Princeton, Oxford, New Jersy, 399 pp.

31. McGovern, P.E., (2009), Uncorking the Past: The Quest for Wine, Beer, and Other Alcoholic Beverages, University of California Press, Berkeley, California & London, 352 pp.

32. Petrosyan, H., (2001). The World as Garden. In: Abrahamyan, L., and Sweezy, N., (Eds.), Armenian Folk Arts, Culture and Identity, Indiana University Press.

Bloomington and Indianapolis, pp. 25-32.

33. Ribéreau-Gayon, P., Glories, Y., Maujean, A., Dubourdieu, D., (2006), Handbook of Enology, Volume 2, The Chemistry of Wine, Stabilization and Treatments, Second Edition, John Wiley&Sons Ltd, West Sussex, England. 450 pp.

34. Simon, J., (1997), Wine with Food, Keevil, S., Senior Editor, Simon & Schuster Publishing, Rockefeller Center, New York, USA, 160 pp.

35. Smith, A., Bagoyan, T., Gabrielyan, I., Pinhasi, R., Gasparyan, B., (2014), Late Chalcolithic and Medieval Archaeobotanical Remains from Areni-1 (Birds' Cave), Armenia. In: "Stone Age of Armenia. A Guide-book to the Stone Age Archaeology in the Republic of Armenia", Gasparyan, B., and Arimura, M., (Eds.) Monograph of the JSPS-Bilateral Joint Research Project, Published by Center for Cultural Resource Studies, Kanazawa University, Kanazawa, Japan, 2014, pp. 233-260.

36. Unwin, T., (1996), Wine and the Vine. An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade, 2nd Publication, Routledge, Taylor & Francis group, London and New York, 414 pp.

[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]
[illegible]

© [illegible]
© [illegible]

"Զարգացում"
Իրականացվող "Տարածքի Զարգացման Ծրագրեր" աջակցության
համատրամադրության կազմակերպության (ՏԶԾ)

Այս հրատարակումն իրականացվել է Գերմանիայի կառավարության
հանձնարարությամբ Գերմանիայի Միջազգային Համագործակցության
կազմակերպության (GIZ) կողմից