

Ն. Ն. ԱՆՆԱՅԻՆ

ՆՈՅՆԵՐՆԵՐՍԱՆԻ ՇՐՋԱՆԻ ԳԻՆԻՆԵՐԸ

Սեղանի թիվն ախլի և շամպայն գինիներ ստանալու համար, որպես հումուլի բազա, կարող են ծառայել Միկոյանի, Կոռայրի, Նոյնմերյանի, Ռամզադինի և Իջևանի շրջաններում մշակվող խաղողները [2, 3, 5]։

Նոյնմերյանի շրջանի գինեգործության լրիվ պատկերը կազմելու համար մեր կողմից ուսումնասիրության են ենթարկվել 12 հիմնական փոփոխականի՝ Լալվարի, Ռեաժիթի, Ջրջուկ, Ալիգոսե, Ջրալի, Ռուդեշուրի, Ուժվանե, Խանուկյում, Սախանով, Կողբենի, Սև Լիկենի և Կարերեն խաղողների տեսակները, որպես հումուլի սեղանի թիվն ախլի գինիներ և շամպայն գինեմատերիալներ ստանալու համար, որը իրենից ներկայացնում է որոշ հետաքրքրություններ։

ՓՈՐՁՆԱԿԱՆ ՄԱՍ

Լալվարի, Ռեաժիթի, Ալիգոսե և Ջրջուկ խաղողներից¹ սեղանի թիվն ախլի գինիները, որոնք մինչև 1947 թ. մասնակ ծառայել են որպես շամպայն գինեմատերիալներ, պատրաստվել են 1947—1949 թ.թ., մնացած խաղողի տեսակներից մեր կողմից գինիներ պատրաստվել են 1949 թ.վին, յուրաքանչյուր սորտից ամեն օտարի մշակվել է 200 կիլոգրամից մինչև 2,3 տոննայի սահմաններում։

Փորձական գինիները պատրաստվել են Նոյնմերյանի շրջանի ախլի² հողալին-կլիմայական տեսակներից միջին պատկերը կազմող Կողբ, Ղալաչա, Դոսալու, Արճիս կոլտոջների խաղողներից։ Խաղողի բերքահավաքը ամեն օտարի կատարվել է սեպտեմբերի վերջերից, երբ խաղողների շաքարայնութունը սատանվել է 14,0—18,8 %³-ի, թթվությունը 6,5—8,2 %⁴ սահմաններում և ավարտվել է հոկտեմբերի 10-ին։

Խաղողի բերքահավաքը կատարվել է չոր և արևոտ օրերին՝ ընտրական կարգով, Խաղողը նախ ընտրվել է վաղերի վրա, ապա հավաքված խաղողը նորից ենթարկվել է տեսակավորման, որից հետո տեղափոխվել է գինեգործարան և թարմ խաղողը անմիջապես վերամշակվել, Խաղողների մշակութային տարվել է ձեռքի պտուտակային մատուցներով։

Լալվարի, Ռեաժիթի, Ալիգոսե, Ջրջուկ, Ջրալի, Ուժվանե, Ռուդեշուրի, Խանուկյում և Սախանով խաղողներից գինին պատրաստվել է ապրանք գինիների ստացման տեխնոլոգիայով, իսկ Կարերեն, Կողբենի և Սև Լիկենի խաղողներից գինին պատրաստվել է կարմիր գինիների սլաու-

¹ Մացի նշված խաղողներից, մշակվում են այլ տեսակներ, որոնք հիմնականում սեղանի սորտեր են։

² 1934—1946 թ.թ.-ին Լալվարի, Ռեաժիթի և Ալիգոսե խաղողներից գինիներ պատրաստվել են հեղրած-ի հենդե-ի կողմից, այդ գինիները 1 փոխյումից կես տեղափոխվել են ինչու, Եկուր, որտեղ տեղվել է հետագա խմամբը։

բաստման տեխնոլոգիայով (Կարեննե խաղողը փութի վրա պահվել է 6 օր, Կոդբենին 3 օր, իսկ Սև կիկնին — 4 օր)։

Խաղողների վերամշակման ժամանակ վերցվել է քաղցր լինժնաշո-
տի առաջին և երկրորդ մամուլները, այն հաշվով, որ վերցված քաղցու-
ն կազմի բնդհանուր ելանքի 30—50%¹⁰։

Քաղցուն ենթարկվել է սուլֆիտացիայի, ծծմբային ալկոհոլի լուծ-
վածքով է 80—120 գրամ մեկ հեկտոլիտրի հաշվով, որից հետո թորնվել է
դադարի 20—34 ժամ, ապա քաղցուն հանվել է նստվածքից, խմորման
պրոցեսը տարվել է շաքարասնկերի մաքուր մեքանով, օդադարձվել է
7—7 շաքարասնկեր 3—4 °-ի չափով, որը տալիս է լավ արդյունք։

Քաղցուի բուռն խմորումը վերջացել է 8—10 օրում 15—18° պայ-
մաններում, բնդհանրապես խմորման պրոցեսն ընթացել է 20—30 օր։

Պատրաստի գինիների առաջին փոխցումը (կրտսմը) կատարվել է
նոյեմբերի վերջերին և ավարտվել է մինչև դեկտեմբերի 15-ը։

ՈՒՍՈՒՄՆԱՍԻՐՎԱԾ ԴՆՆԻՆԵՐԻ ՆԿԱՐԱԴՐՈՒԹՅԱՆԸ

1. Լավարի (Դանարուսուն, Դոլլան) [5] խաղողը հիմնականում տա-
րածված է Նոյեմբերյանի շրջանի Լամբուրտի սովխոզում, ինչպես և
Ղալաչա, Գոդբ, Դոսալու, Արչիս և Նոյեմբերյանի կոլխոզներում։ Լավարի
խաղողը միջահաս սորտ է, նրա հասունացումը սկսվում է օգոստոսի երկ-
րորդ կեսից, լրիվ հասունացումը սկսվում է սեպտեմբերի երկրորդ կե-
սերից։

Նոյեմբերյանի շրջանում Լավարի խաղողի յուրաքանչյուր հեկտա-
րից ստացվում է 70—120 գինաներ բերք, լավ արդյունքներից պայման-
ներում տալիս է մինչև 100 գինաներ (Լամբալու սովխոզ, 1949 թ.)։

Հեռագոտաթյունից պարզվել է, որ Կոդբ, Ղալաչա, Դոսալու, Արչիս
կոլխոզների Լավարի խաղողի հասունացումը ունի հետևյալ պատկերը. 10 9
միջին շաքարայնությունը — 13,5—13,7 °-ի, թխվածքային — 7—7,5 %¹⁰,
15 9 միջին շաքարայնությունը — 14,5—14,8 °-ի, թխվածքային — 8,3 %¹⁰,
25 9 — 5 10 շաքարայնությունը — 16,9—17,8 °-ի, թխվածքային — 6,5—8,2 %¹⁰,
Շաքարայնությունը աճել է նշված կոլխոզների բերքից 1944—1945 թ. թ.
ընթացքում և վերջվել է միջին ավելանքով։

Ստորև բերվում է Լավարի խաղողից պատրաստված գինու քիմիա-
կան կազմությունը ըստ գյուղերի և տարիների (աղյուսակ 1, 2)։

Լավարի խաղողի գինին ունի բաց հաղի քիչ կանաչավուն գույն,
դուրեկան է իրեն ստրտին յուրահասակ դուրեկան արոմատով և բուրե-
սով, հարմարի է մարմնային չափավոր թնդությունը 10—11° ծավ-
լինում է 2—8,3 %¹⁰ թխվածքային, վերջինս տալիս է հիշյալ գինուն թար-
մություն Լավարի խաղողի գինին լավ խմորվում է 16—18°-ի պայման-
ներում։ Առաջին փոխցումից հետո (զարնանը) կարելի է համարել լը-
րիվ հասունացում։

Շրջանի ամենալավագույն գինիներից մեկն է և ունի մեծ հեռանը-
կարներ որպես սեպտեմբերի 15-ին և որպես շամպայնի գինեմատերիալ։

2. Ռեմոնիեյի խաղողը տարածված է Հայկական ՄՍՍ-ի ալգեզորձա-
կան բուռն շրջաններում, Նոյեմբերյանի շրջանում մեծ մասամբ մշակվում

է Ղալաչաւ, Կոդը, Արչիս, Դոսալու կոլխոզներում և Լամբայուի սովխոզում [5]։

Անյուսակ 1

Լալվարի խաղողի գինու քիմիական կազմի միջին տվյալները ըստ գյուղերի

№№ ը. կ.	Որ կոլխոզից է վերցված նմուշը	Տեսա- կարար կշիռը	Սպիրտ ծավալ 0,0	էթատ- րական գ. 1	Տիտրվ. թթվու- թյուն 0,100	Ցնդող թթվու- թյուն 0,100	Տան- կին գ. 1	P _{II}
1	Կոդը 1911—1919	0,9946	10,0	20,2	8,8	0,56	0,15	3,2
2	Ղալաչաւ	0,9946	10,17	21,7	7,5	0,84	0,18	3,4
3	Դոսալու	0,9939	10,52	19,3	5,6	0,62	0,20	3,5
4	Լամբայու	0,9939	10,3	20,2	7,5	0,56	0,19	3,45

Անյուսակ 2

Լալվարի խաղողի գինու քիմիական կազմը ըստ տարիների

№№ ը. կ.	Որ թվին է պատ- րաստված	Տեսա- կարար կշիռը	Սպիրտ ծավալ	էթատ- ր. գ. 1	Տիտրվ. թթվու- թյուն 0,100	Ցնդող թթվու- թյուն 0,100	Տան- կին գ. 1	P _{II}
1	1947 թ.	0,9933	10,96	20,1	6,5	0,67	0,16	3,5
2	1948	0,9946	10,0	20,5	7,5	0,84	0,18	3,6
3	1919	0,9913	10,0	20,2	8,8	0,56	0,15	3,4

Ռքածիթելի խաղողը միջին բերքատվությամբ և միջին հասունության սուրճ է։ Այս չորջանում ստացվում է 70—120 ցնեսներ բերք մեկ հեկտարից։ Լրիվ հասունացումը սկսվում է սեպտեմբերի երկրորդ կեսերից։ Ռքածիթելի խաղողի հասունացումը՝ Կոդը, Ղալաչաւ, Արչիս, Դոսալու կոլխոզներում ունի հետևյալ պատկերը (խոսումնատիրությունը տարվել է 1944—1949 թ. թ. և բերված են միջին տվյալները)։

10 9 չաքարայնությունը 13,2—13,5^{0/0}, թթվությունը 8,2—8,8^{0/100},
15 9 չաքարայնությունը 14,2—14,4^{0/100}, թթվությունը 7,2—8,4^{0/100},
25 9—5 10 չաքարայնությունը 15,5—17,4^{0/100}, թթվությունը 7—8,2^{0/100}։

Ռքածիթելի խաղողը ցրտերին անհամեմատ դիմացկուն է։

Անյուսակ 3

Ռքածիթելի խաղողի գինու քիմիական կազմի միջին տվյալները ըստ գյուղերի

№. № ը. կ.	Որ կոլխոզից է վերցված նմուշը	Տեսա- կարար կշիռը	Սպիրտ ծավալ "	էթատ- ր. գ. 1	Տիտրվող թթվու- թյուն 0,100	Ցնդող թթվու- թյուն 0,100	Տան- կին գ. 1	P _{II}
1	Կոդը 1944—49	0,9944	10,16	20,3	7,19	0,75	0,20	3,25
2	Ղալաչաւ	0,9937	14,05	19,6	8,2	0,70	0,13	3,4
3	Արչիս	0,9935	11,14	20,5	7,0	0,85	0,21	3,5
4	Լամբայու	0,9922	11,77	19,6	7,2	0,56	0,18	3,45

Ռեաժիրթի խաղողի գինու քիմիական կազմի միջին տվյալները ըստ տարիների

Տ.Տ. Ը. Կ.	Որ թվին է սկստբառադած	Տեսա- կարաբ կշիռը	Սպիրտ ծավ. %	էքստր. գ/լ	Տխորվող թթվութ. թթվութ. %	Ցնդող թթվութ. թթվութ. %	Շ Շ Շ	P.
1	1947 թ.	0,9935	11,23	19,5	6,5	0,75	0,23	3,62
2	1948 .	0,9932	11,11	20,5	6,76	0,90	0,21	3,65
3	1949 .	0,9931	11,05	21,0	9,0	0,70	0,13	3,26

Ռեաժիրթի խաղողի գինին ունի բաց հարդի դույն, դուրեկան և նուրբ բուկետով, հարմոնիկ է, մարմնավի, լինում է 10—11,2 °, ծավալով թնդությամբ. 7—8,3 °₁₀₀ թթվությամբ:

Առաջին փոխլցումից հետո Ռեաժիրթի խաղողի գինին համարյա լրիվ հասունացած է և կարելի է լցնել շշերը: Ռեաժիրթի խաղողի գինին կարելի է դասել լավագույն սեղանի թեթև գինիների և շամպայն գինեմատերիալների շարքին:

3. Ալիգոտե խաղողը ֆրանսիական ծագում ունի, Նոյեմբրյանի շրջան է բերվել 1929 թվին Վրաստանից, Այթմա ոչ մեծ տարածությամբ մշտվելում է Հայաստանի այգեդործական շրջաններում, առանձնապես Նոյեմբրյանի շրջանում, մեծ մասամբ կամքալուի սովխոզում:

Ալիգոտե խաղողը բավական լավ բերրի սորո է, յուրաքանչյուր հեկտարից ստացվում է 70—140 ցննտներ բերք. լավ ազրոտիխնիկայի պայմաններում նույնիսկ 170—190 ցննտներ:

Նոյեմբրյանի շրջանում Ալիգոտե խաղողը անհամեմատ ավելի գիմացկուն է հիվանդությունների նկատմամբ:

Այս շրջանում Ալիգոտե խաղողի շաքարայնությունը տատանվում է (կողր, Արշիս, Դոստու կոխտգների բերքի 1944—1949 թ.թ.):

10—15/9 շաքարայնությունը եղել է 15,4—15,6 °₁₀₀, թթվությունը 6,9—7,8 °₁₀₀, 22/9 շաքարայնությունը եղել է 16,2—16,7 °₁₀₀, թթվությունը 6,5—7,2 °₁₀₀, 27/9—5/10 շաքարայնությունը եղել է 16,8—19,2 °₁₀₀, թթվությունը 6,5—7,1 °₁₀₀:

Ալիգոտե խաղողի գինու քիմիական կազմի միջին տվյալները ըստ գյուղերի

Տ.Տ. Ը. Կ.	Որ կոլեկցիոն է գինոգրված նուուշը	Տեսա- կարաբ կշիռը	Սպիրտ ծավ. %	էքստր. գ/լ	Տխորվող թթվութ. թթվութ. %	Ցնդող թթվութ. թթվութ. %	Շ Շ Շ	P.
1	Կ ո դ ր	0,9930	11,68	20,4	6,9	0,67	0,22	3,45
2	Դոստու	0,9918	11,50	19,8	6,7	0,56	0,21	3,5
3	Կամքալու	0,9913	11,68	19,7	7,2	0,57	0,20	

Ալիգոտե խաղողի գինին ունի բաց հարդի քիչ կանաչավուն գույն, մարմնավի է, ունի իրեն սորոին յուրահատուկ նուրբ և դուրեկան աբումատ, թնդությունը հասնում է մինչև 11,5 °, թթվությունը 7—8 °₁₀₀, խմորման պրոցեսը վերջանում է 15 օրում, առաջին (պարնան) փոխլցու-

միջ հետո կարելի է համարել լրիվ հասունացած։ Այիգոտե խաղողի գինին արժեքավոր է որպես բարձր որակի սեղանի գինի և շամպայն գինեմատերիալ։ Ներկայումս Հայկական ՍՍՌ Շամպայն կոմբինատը վաճառքի է հանում «Էկոֆ» մարկայով։

Աղյուսակ 6

Այիգոտե խաղողի գինու քիմիական կազմի միջին տվյալները բառ տարիներին

Տ. Կ.	Որ թվին է պատրաստված	Տեսակարար կշիռը	Ապիրտ ծաղ. %	Էքստր. գ/լ	Տիտրվող թթվութ. թթվութ. 0/100	Ցնդող թթվութ. 0/100	Տառն գ/լ	PH
1	1947 թ.	0,9930	11,32	20,5	6,9	0,67	0,23	3,45
2	1948 .	0,9925	11,5	20,3	6,8	0,95	0,22	3,3
4	1949 .	0,9927	11,5	20,4	7,2	0,65	0,19	3,5

4. Ջրջրուկ խաղողը միջահաս սորտ է, բավականին բերքատու է, հյութալի, ունի նուրբ ոչ գիմացկուն մաշկ, յուրաքանչյուր հեկտարից տալիս է 70—120 ցենտներ բերք։ Ջրջրուկ խաղողը մեծ մասամբ տարածված է Ղալաշայի կոլխոզում, լրիվ հասունացումը սկսվում է սեպտեմբերի վերջերին։ Ջրջրուկ խաղողի շաքարայնությունը տատանվում է 13,9—14,2⁰ սահմաններում, թթվությունը—6,1—7,3⁰ /100, կերամշակման ժամանակ ստացվում է մինչև 72⁰ /100 եկանք։

Աղյուսակ 7

Ջրջրուկ խաղողի գինու քիմիական միջին տվյալները բառ գյուղերի (1947—1949)

Որ կոլխոզից է վերցված նմուշը	Տեսակարար կշիռը	Ապիրտ ծաղ. %	Էքստր. բաղ. գ/լ	Տիտրվող թթվութ. 0/100	Ցնդող թթվութ. 0/100	Տառն գ/լ	PH
Ղ ա լ ա շ ա	0,9960	9,3	22,8	6,5	0,75	0,16	3,5
Դ ո ս ո լ ո .	0,9955	9,5	21,8	7,9	0,68	0,14	3,35
Ա բ ճ ի ս	0,9956	9,3	22,9	7,4	0,93	0,13	3,45

Աղյուսակ 8

Ջրջրուկ խաղողի գինու քիմիական կազմը բառ տարիներին

Որ թվին է պատրաստված	Տեսակարար կշիռը	Ապիրտ ծաղ. %	Էքստր. բաղ. գ/լ	Տիտրվող թթվութ. 0/100	Ցնդող թթվութ. 0/100	Տառն գ/լ	PH
1947 թ.	0,9959	9,5	23,1	6,7	0,56	0,14	3,45
1948 .	0,9972	9,3	22,8	6,6	0,79	0,16	3,4
1949 .	0,9953	9,5	21,2	7,9	0,68	0,14	3,25

Ջրջրուկ խաղողի գինին բաց հարդի գույնի, քիչ կանաչավուն, ունի նուրբ արուժատ, անմարմին է, ջրալի—լինում է 9,5—10⁰ ծաղ. թնդությամբ, 6,5—7,5⁰ /100 թթվությունամբ, խմորման պրոցեսն ընթանում է նորմալ։ Ջրջրուկ խաղողի գինին կարող է ծառայել որպես կուպամի մատերիալ (կոտաջի գինիների), սեղանի գինիների և շամպայն գինիների ստացման համար։

5. Ջրալի (Չախկալ բողան)՝ մշակվում է Նոյեմբերյանի շրջանի այգեգործական կոլխոզներում, միջին բերքատվությամբ սորտ է։ Ջրալի խաղողը կարելի է սղտադործել հիմնականում գինի ստանալու համար։

Նոյեմբերյանի շրջանում Ջրալի խաղողի շաքարայնությունը լինում

է 17,5—19,2 $^{\circ}$ / $_{100}$ թթվությունը 6,5—7,8 $^{\circ}$ / $_{100}$ Այդ խաղողի գինին բաց հարգի զույն է, ունի նուրբ արոմատ և դուրեկան բուկետ, մարմնալի է, լինում է 10,5—11,3 $^{\circ}$ / $_{10}$ ծավ. թնդությամբ, 7—8 $^{\circ}$ / $_{100}$ թթվությամբ է, լավ խմորվում է 4—7 շաքարասնկի ներկայությամբ, առաջին փոխլցումից հետո կարելի է համարել լրիվ հասունացած:

6. Բուդեշուրի (Չամչենի) խաղողը վրացական սորտ է, տարածված է Նոյեմբերյանի շրջանի համարյա բոլոր կոլխոզներում, միջահաս է և ունի միջին բերքատվություն: Նոյեմբերյանի շրջանում Բուդեշուրի խաղողի շաքարայնությունը լինում է 16,7—18,2 $^{\circ}$ / $_{10}$, թթվությունը 7,0—7,8 $^{\circ}$ / $_{100}$:

Բուդեշուրի խաղողի գինին լինում է մինչև 11,5 $^{\circ}$ / $_{10}$ թնդությամբ, 7—8 $^{\circ}$ / $_{10}$ թթվությամբ, սրպես սեզանի թեթև գինի կարելի է դասել յափաղույն գինիների շարքին: Գարնան փոխլցումից հետո կարելի է համարել լրիվ հասունացած:

7. Մծվոմե (Կանաչկենի) խաղողը վրացական սորտ է, մշակվում է Հայաստանի հյուսիսային ալպեզործական շրջաններում: Նոյեմբերյանի շրջանում մշակվում է Կողբի կոլխոզում, քիչ քանակությամբ՝ մյուս կոլխոզներում: Մծվոմեի խաղողը բաղադրական գինու սորտ է, ունի ցածր բերքատվություն: Նոյեմբերյանի շրջանում Մծվոմեի խաղողի շաքարայնությունը լինում է 16,3—16,8 $^{\circ}$ / $_{10}$, թթվությունը 7,0—8,5 $^{\circ}$ / $_{100}$:

Մծվոմեի խաղողի գինին լինում է բաց հարդի զույնի, քիչ կանաչավուն է, ունի նուրբ և դուրեկան արոմատ, մարմնալի է, ստացվում է 10,3—11,3 $^{\circ}$ / $_{10}$ ծավալային թնդությամբ, 6,5—8 $^{\circ}$ / $_{100}$ թթվությամբ, առաջին փոխլցումից հետո կարելի է համարել հասունացած:

8. Խան-ուզլում խաղողը տարածված է Հայաստանի ալպեզործական հյուսիսային շրջաններում: Նոյեմբերյանի շրջանում մշակվում են Կողբի, Ղալաչայի, Արմիսի և մյուս կոլխոզներում: Խան-ուզլում խաղողը բավականին բերրի սորտ է, ունի առողջ ու դիմացկուն սղկույզներ, անհամեմատ զիմացկուն է վաղի հիվանդությունների և վնասատուների նկատմամբ: Այս խաղողի շաքարայնությունը առատանվում է 13,5—15,2 $^{\circ}$ / $_{10}$, թթվությունը 7,8—9 $^{\circ}$ / $_{100}$:

Խան-ուզլում խաղողի գինին հարդի զույն ունի, խրեն սորտին յուրահատուկ նուրբ արոմատով և բուկետով: Քիչ անմարմին է, լինում է 9,5—10 $^{\circ}$ / $_{10}$ ծավալ թնդությամբ, 6,7—8,5 $^{\circ}$ / $_{100}$ թթվությամբ:

Գարնան փոխլցումից հետո կարելի է համարել լրիվ հասունացած: Խան-ուզլում խաղողի գինին կարող է ծառայել որպես կուլպա մատերիալ Կոտայքի Ոսկեհատ և Մսխայի խաղողի գինիների հետ:

9. Ստախանով խաղողը մշակվում է Ղալաչայի կոլխոզում: Բավականին բերրի սորտ է, որի համար էլ կոլխոզիկների կողմից վայելում է այս տնտեսը: Ստախանով խաղողը ալպեզործների կողմից դեռ ուսումնասիրման չի ենթարկվել: Այս խաղողը ունի մեծ սղկույզներ և մեծ հատիկներ: Արտաքին տեսքով նմանվում է տեղական Լեւաբառի (Հալաբառ) խաղողին: Ստախանով խաղողի շաքարայնությունը ցածր է՝ առատանվում է 13,5—14 $^{\circ}$ / $_{10}$, իսկ թթվությունը լինում է 6,8—7,8 $^{\circ}$ / $_{100}$: Ստախանով խաղողը կարելի է դասել ուշահասների շարքին:

Ստախանով խաղողի գինին նուրբ է, թույլ արոմատով, քիչ անմարմին է, լինում է 9,5—10,2 ծավալ թնդությամբ, 7—8,5 ‰₀₀ թթվությամբ, կարող է ծառայել որպես կուպաժի մատերիալ:

10. Կոդբենի (Դավադոդի).—Սև խաղող է, տարածված է Նոյեմբերյանի շրջանի համարյա բոլոր այգեգործական կոլխոզներում, ավելի շատ հողը կոլխոզում: Հյութը սպիտակ է, մաշկի ներկանյութերը հեշտությամբ անցնում են հյութի մեջ:

Կոդբենի խաղողը միջին բերքատվությամբ և միջահաս ստրտ է, լրիվ հասունացումը սկսվում է սեպտեմբերի վերջերից:

Նոյեմբերյանի շրջանում Կոդբենի խաղողի շաքարայնությունը տատանվում է 13,5—15 ‰₀₀, թթվությունը 5,6—7,3 ‰₀₀:

Կոդբենի խաղողը անհամեմատ դիմացկուն է վաղի հիվանդությունների նկատմամբ:

Կոդբենի խաղողի գինին չափազանց դուրեկան և նուրբ բուկետով ու քիչ կուրնիկային արոմատով մարմնավի է, լինում է 0,8—10 ծավ. թնդությամբ, 7—8 ‰₀₀ թթվությամբ:

11. Սև Լկենի խաղողը տարածված է Հայաստանի Արարատյան դաշտավայրի այգիներում, ինչպես և հյուսիսային այգեգործական շրջաններում: Նոյեմբերյանի շրջանում Սև Լկենի խաղողը մշակվում է համարյա բոլոր կոլխոզներում. բերքատու ստրտ է, միջահաս, լրիվ հասունացումը սկսվում է սեպտեմբերի վերջերին: Այս շրջանում Սև Լկենի խաղողի շաքարայնությունը լինում է 15,6—17 ‰₀₀, թթվությունը 5,5—7,3 ‰₀₀:

Սև Լկենի խաղողի գինին ունի նուրբ յուրահատուկ դուրեկան արոմատ և բուկետ, մարմնավի է, լինում է մինչև 10 ‰₀₀ ծավ. թնդությամբ, 6—7,5 ‰₀₀ թթվությամբ, հյութը անգույն, սակայն մաշկի ներկանյութերը հեշտությամբ անցնում են հյութի մեջ:

12. Կաբերեն խաղողը Հայաստան է բերվել Ղրիմից: Նոյեմբերյանի շրջանում տարածված է Ղալաչա, Կոդբ և մյուս գյուղերի կոլխոզներում, ինչպես և Լամբալուի սովխոզում:

Նոյեմբերյանի շրջանում Կաբերեն խաղողի բերքատվությունը հասնում է 75—50 ցենտներին, Լավ աճում է ինչպես բերրի հողերում, այնպես էլ քարքարոտ չոր հողերում: Արարատյան դաշտավայրում ամոց Կաբերեն խաղողի շաքարայնությունը հասնում է 24—25 ‰₀₀, թթվությունը 4,3—4,8 ‰₀₀, որից պատրաստում են կարմիր պորտվեյն շիվին՝ մարկայով գինի, իսկ Նոյեմբերյանի շրջանում Կաբերեն խաղողը լինում է ավելի ցածր բաղադրությամբ, 15,6—18,3 ‰₀₀ և բարձր թթվությամբ 5—6,7 ‰₀₀: Կաբերեն խաղողի գինին ունի ինտենսիվ գույն, նուրբ է, իրեն ստրտին յուրահատուկ արոմատով և բուկետով, մարմնավի է 10—10,5 ‰₀₀ ծավ. թնդությամբ, 7—7,8 ‰₀₀ թթվությամբ, վերջինս սուսիս է թարմություն:

Նշված բոլոր խաղողների հասունացումը սկսվում է օգոստոսի 2-րդ կեսերից, լրիվ հասունացումը սկսվում է սեպտեմբերի 2-րդ կեսից:

Այսպիսով, հիշյալ գինիները արժեքավոր են իրենց չափավոր թնդությամբ, բարձր թթվությամբ ու թարմությամբ, բոլոր գինիները ունեն իրենց ստրտին յուրահատուկ արոմատ, չափազանց նուրբ են, դուրեկան համով: Սև Լկենի և Կոդբենի խաղողներից ստացված վարդադույն գինիներն ունեն նուրբ արոմատ և բուկետ: Արժեքավոր են իրենց թարմու-

Թյամբ. Կարերն են խաղողից ստացված գինին ունի իր սորտին յուրահատուկ արոմատ և համ:

Այլու սով 9

Նոյեմբերյանի շրջանի գինինների ժամական կազմությունը և սրգանքային գնահատականների միջին տվյալները 1944—1949 թ. թ.

Գինու տեսակը (ինչ խաղողից է պատրաստված)	Գրանցատարված ժամին է	Տեսակարար կշիռը	Սպիրտ ժամ. 0/100	Էքստրակտ	Տեսակող թթվություն, 0/100	Ցնդող թթվություն, 0/100	Տանքի քիմ.	Ալկոհոլի քիմ.	Արգանքի քիմ.	P ₂	Գրգ. միջին ցանառ.
Լավարի	1944—49	0,9943	10,26	20,3	7,0	0,68	0,17	6,5	11,62	3,4	8,3
Ռքածիթելի	"	0,9927	11,23	20,1	7,2	0,73	0,19	6,93	10,5	3,42	8,2
Ալիզոտե	"	0,9924	11,5	20,0	6,8	0,66	0,21	8,3	10,8	3,40	8,4
Ջրջուկ	"	0,9957	9,57	22,9	6,6	0,79	0,16	8,6	11,5	3,35	7,6
Ջրալի	1949	0,9936	11,32	20,6	6,7	0,75	0,42	10,8	14,5	3,3	7,8
Ստախանով	"	0,9947	9,57	22,9	6,67	0,72	0,26	11,3	15,4	3,4	7,4
Նան-ուզյուլ	"	0,9953	9,57	20,6	7,9	0,75	0,20	7,6	10,5	3,35	7,7
Բուդեշուրի	"	0,9947	10,7	22,1	6,7	0,65	0,14	6,4	10,2	3,4	7,7
Մծվանե	"	0,9935	10,96	20,5	10,3	0,68	0,26	5,8	11,5	3,25	7,6
Կողբենի	"	0,9968	9,57	25,5	7,0	0,68	0,35	17,5	18,6	3,45	7,7
Սև Լկենի	"	0,9965	10,0	25,5	7,0	0,8	0,56	17,8	15,4	3,35	7,5
Կարերն	"	0,2975	9,83	28,1	7,3	0,75	0,56	13,4	16,5	3,4	7,5

Սրանից ամենաարժեքավորներն են Լավարի, Ռքածիթելի, Ալիզոտե Բուդեշուրի խաղողներից ստացած գինիները, որոնք 1950 թ. հունիսի 20—21 Մասկվայում Գլավվինոյին կից հիմնական Դեգուստացիոն Հանձնաժողովի կողմից հաստատվելու որպես սեղանի թեթև գինիներ արտադրությանը հանձնելու համար:

Կատարված ուսումնասիրություններից կարելի է անել հետևյալ եզրակացությունները.

1) Սեղանի թեթև տեսակի լավորակ գինիներ և չամպայն գինեմատերիալներ ստանալու համար մեծ հետաքրքրություն են ներկայացնում Նոյեմբերյանի շրջանի՝ Լավարի, Ռքածիթելի, Ալիզոտե, Բուդեշուրի և Ջրալի խաղողների գինիները:

2) Կարելի է մաքուր սորտերով չամպայն գինիներ պատրաստել՝ Լավարի, Ռքածիթելի, Ալիզոտե, Բուդեշուրի և Ջրալի խաղողների գինիներից, ինչ վերաբերում է Ջրջուկ, Նան-ուզյուլ, Ստախանով խաղողների գինիներին՝ լավ է օգտագործել չամպայն գինիներ պատրաստելու համար որպես կուպաժի մատերիալներ:

3) Նոյեմբերյանի այգեկործական միկրոշրջանների խաղողների շաքարայնություն և թթվություն միջև առանձնապես սաքրերություն չի նրկալում, որի պատճառով այս շրջանում սեղանի գինիներ և չամպայն գինեմատերիալ կարելի է պատրաստել ըստ սորտերի, առանց բաժանելու առանձին միկրոայններին:

4) Նոյեմբերյանի շրջանի Կողբենի և Սև Լկենի խաղողներից կարելի է պատրաստել թեթև տեսակի վարդագույն գինիներ, որոնք կարող են մի-

Հենույն ժամանակ ձառանդով որպես շամպայն գինու պատրաստման կուլյու-
մի մասերիսի:

Հայկական ՍՍՌ Գիտությունների Ազգեմիություն
Գինագործության և խոզապահության
ինստիտուտ

Ստեփան Է 3 IX 1950

ՆՐԱՀԱՆՈՋՅՈՒՆ

1. Н. К. Арутюнян — Вина Алавердинского района. Ереван, 1939.
2. Н. К. Арутюнян — Вина Микоянского и Ноемберянского районов. Журн. Вино-
делие и Виноградарство СССР, 4--5, 1941.
3. Н. Н. Аджемян — Новая база производства шампанского (Армянская ССР).
Журн. Виноделие и Виноградарство СССР, 2, 1950.
4. Амбелография Армянской ССР. Изд. Академии Наук Армянской ССР, 1940.
5. Ն. Ն. ԱճԵՄՅԱՆ — Նոյեմբերյանի, Կոստանի և Միլիայանի շրջանների խաղաղների
գինեգործականությանը տրված համազոր տեղանքի վերաբերյալ հոդվածներ և շամպայն գինի-
ների ստանալու համար: Труды вып. I. Сборник трудов по виноделию. Академии
Наук Арм. ССР, 1950.

Н. Н. Аджемян

Вина Ноемберянского района

Р е з ю м е

В Ноемберянском районе культивируются разнообразные сорта ви-
нограда, которые могут служить сырьем для получения легких столовых
вин и виноматериалов для шампанского.

Исходя из этого, мы поставили перед собой задачу: изучить основ-
ные сорта винограда: лалвари, ркацители, алиготе, джерджерук, джра-
ли, будешури, мцване, хан-узюм, стаханов, кохпени, лкеми и каберне.

Виноматериалы для получения легких столовых и шампанских вин
заготавливались из колхозов. Кохп, Арчис, Калача и Достлу в течение
1947—1949 гг.

Вино из винограда лалвари, ркацители, алиготе, джерджерук, джра-
ли, хан-узюм, стаханов, будешури и мцване приготавливались по техноло-
гии белых вин, вина из винограда лкеми, кохпени, каберне приготавли-
вались по технологии красных столовых вин. Количество переработанного
винограда составляет от 200 кг до 2-х тонн каждого сорта.

Постоянная дегустационная комиссия Главвино 1950 г на основании
бальной оценки рекомендовала все четыре образца столовых вин, а
именно лалвари, ркацители, будешури и алиготе — утвердить как легкие
столовые вина для внедрения в производство.

Подвергая исследованию сорта винограда Ноемберянского района
как сырье для получения легких столовых вин и виноматериалов для
шампанского, можно сделать следующие выводы:

Для получения легких столовых вин и виноматериалов для шампан-

ского большой интерес представляют сорта винограда: лалвари, ркацителли, алиготе, будешури, джрали, остальные сорта для обычных вин.

2. Из вин лалвари, ркацителли, алиготе, будешури, джрали можно приготовить чистосортное шампанское, вина хан-узюм, будешури, стаханов могут быть использованы для купажа шампанских вин.

3. В Ноемберянских виноградных микрорайонах не наблюдается больших колебаний между сахаристостью и кислотностью винограда, что способствует изготовлению столового вина и виноматериалов для чистосортного шампанского из различных его микрорайонов.

4. Из виноградов кохпени и севлкени Ноемберянского района можно приготовить красные легкие вина, которые в то же время могут служить как виноматериал для купажа красного шампанского. Виноград Каберне Ноемберянского района может дать красное легкое столовое вино.

5. Опыты показывают, что легкие столовые вина, имеющие спиртуозность до 11, об. % и кислотность от 7 до 8,5, после второй переливки могут считаться вполне созревшими винами, когда и рекомендуется произвести розлив.