

Ռուզան Փալանջյան, պ. գ. թ.
ՀԱԻ

ԱՆՏԻԿ ԺԱՄԱՆԱԿԱԾՐՋԱՆԻ ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅԱՆ ԱՌՆՉՎՈՂ ՋՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՏԱԾՈՆԵՐ ՎԱՅՈՑ ՁՈՐԻՑ

Վայոց ձորի կլիմայական պայմանները չափազանց նպաստավոր են խաղողագործության և գինեգործության համար, ուստի երկրագործական այս ճյուղերը հնագույն ժամանակներից տարածաշրջանում զարգացած են եղել: Այսպես, ներկայիս Արենի գյուղի մոտ գտնվող քարայրում հայտնաբերվել է մինչ այժմ հայտնի հնագույն գինեգործական կառույցը (մ.թ.ա. 5-րդ հազ. վերջ): Քարայրը, որտեղ գտնվում է հնձանը, միաժամանակ ծառայել է նաև որպես մառան: Ստացված գինին պահվել է քարայրում՝ կավե անոթների մեջ: Անոթների խեցու քիմիական անալիզը հայտնաբերել է բուսական ծագման կարմիր գունանյութի՝ մալվիդինի հետքեր: Այս փաստը թույլ է տվել ենթադրել, որ անոթների մեջ պահվել է կարմիր գինի¹:

Խաղողագործությունը Վայոց ձորում, ամենայն հավանականությամբ, մեծ վերելք է ապրել անտիկ ժամանակաշրջանում՝ պայմանավորված երկրի տնտեսական զարգացմամբ: Սույն հոդվածի նպատակն է՝ Վայոց ձորի տարածքի անտիկ ժամանակաշրջանի հնագիտական գտածոների հետազոտությամբ լուսաբանել անտիկ գինեգործությանն առնչվող խնդիրներ:

*Հիմնաբառեր*²՝ գինի, չամիչ, հնձան, լծակավոր մամլիչ, Պլինիոս Ավագ:

Գրավոր աղբյուրների տեղեկությունները

Անտիկ Հայաստանի տնտեսական կյանքում գինեգործությունն առանցքային նշանակություն է ունեցել: Այն տնտեսության ամենանեկամտաբեր ճյուղերից էր, քանի որ բարձրորակ գինին միջազգային շուկայում կայուն պահանջարկ ուներ և բավականին թանկ արժեք: Հայաստանում արեմենյան ժամանակաշրջանում բարձրորակ գինիների արտադրության մասին վկայություններ են պահպանվել Հերոդոտոսի և Քսենոփոնի երկերում: Գինեգործությունը մեծ նշանակություն է ունեցել Հայաստանի տնտեսական կյանքում նաև հետագայում՝ Արտաշեսյան արքաների օրոք:

Արտաշես I մեծ կարևորություն էր տալիս այգեգործությանն ու խաղողագործությանը: 9–10-րդ դդ. պատմագիր Թովմա Արծրունու վկայությամբ՝ Արտաշես արքան Վան քաղաքի հարավային արվարձանում տնկել է «սաղարթախիտ ծառերով, խաղողի որթերով ու զանազան պտուղներով ընդարձակ այգիներ»²: Թե այդ ժամանակաշրջանում երկրի տնտեսական կյանքում ինչպիսի մեծ նշանակություն է ունեցել գինեգործությունը՝ երևում է Թովմա Արծրունու հաղորդած այն տեղեկությունից, որ Արտաշես թագավորը Մեծ Հայքի Կորճայք

¹ Barnard et al. 2011, 977–984.

² Թովմա Արծրունի 1985, I, է, Ը, 85, 87–89:

նահանգի Փոքր Ադրակ գավառում կառուցել է Դիոնիսոսի մեհյանը³։ Այս տաճարը նվիրված է եղել հայոց դիցարանի աստվածություններից մեկին, որը նույնացվել է հունական Դիոնիսոսին։

Ստրաբոնի վկայությամբ՝ Հայաստանում կային չափազանց բերրի հովիտներ։ Մասնավորապես, Արաքսի հովիտը և Շակաշենը (Ուտիք) հայտնի էին իրենց խաղողի այգիներով։ Այդտեղի խաղողը չափազանց գինեվետ էր՝ մեկ խաղողի վազից ստացվում էր մեկ մետրետ (39,39 լ) գինի⁴։ Փոքր Հայքում՝ Մելիտենեում (Մալաթիա) արտադրվում էր «Մոնարիտյան» կոչվող գինին, որը, Ստրաբոնի հավաստմամբ, չէր զիջում հունական գինիներին⁵։

Գինեգործությանն առնչվող հնագիտական գտածոները

Արտաշատի և Արմավիրի մ.թ.ա. 2-րդ – մ.թ. 1-ին դդ. շերտերից գտնվել են երկաթե խաղողագործական դանակներ, որոնք նման են հին հռոմեական այգեգործական դանակներին։ Աշխատանքային գործիքների հաջորդ խումբը, որը կարևոր է քննվող թեմայի համար, ակոսառվակով և ծորանով քարե սալերն են՝ տարապանները, որոնք ծառայել են որպես մամլիչի հարթակ։

Վայոց ձորում հայտնաբերված տարապանները երեքն են։ Դրանցից մեկը գտնվել է Գետափ գյուղի մոտակայքում՝ շինարարական աշխատանքների ժամանակ։ Հայտնաբերողների վկայությամբ՝ տեղում նշմարվել են նաև շինությունների հետքեր, բացվել է մեծ չափերի մի հոր՝ ներսից սպիտակ սվաղով պատված։ Չի բացառվում, որ տեղում եղել է անտիկ գինեգործական համալիր, որի մասն է կազմել տարապանը, որը, ցավոք, չի հետազոտվել հնագետների կողմից։ Տարապանը ունի 1,20 մ երկարություն և 0,76 մ լայնություն, ծորանի լայնությունը 0,06 մ է։ Ուշագրավ է, որ ներքևի մասում, սալի վրա, արված են երկու կլորավուն ելուստներ, գուցե այն նպատակով, որպեսզի մամլելու ենթակա զանգվածը չսահի ներքև, քանի որ տարապանի մակերևույթը թեք է՝ ծորանին հարող մասը ավելի ցածր է [աղ. 1.3]։ Հաջորդ տարապանը ունի 1,07 մ երկարություն և 0,98 մ լայնություն, ծորանի լայնությունը 0,05 մ է։ Այդ սալը նույնպես կտրվածքում թեք է՝ ծորանին հարող մասը ավելի ցածր է։ Տարապանի մակերևույթը եզերում են չորս երկարավուն ելուստներ։ Հավանաբար դրանց վրա նույնպես փորված են ակոսառվակներ, որպեսզի հեղուկը հեշտությամբ հոսի դեպի ծորանը և սալի վրա դրված զանգվածը չսահի [աղ. 1.2]։ Տարապաններից երրորդն ունի 0,90 մ երկարություն և 0,80 մ լայնություն։ Ծորանի լայնությունը 0,13 մ է։ Տարապանի մակերևույթին փորված են ակոսառվակներ, որպեսզի հեղուկը հեշտությամբ հոսի դեպի ծորանը [աղ. 1.1]։

Անտիկ ժամանակաշրջանի տարապաններ հայտնաբերվել են Հայաստանի կենտրոնական շրջաններում։ Արտաշատի՝ մ.թ.ա. 2-րդ դ. շերտից գտնվել է լավ մշակված բազալտե մի տարապան։ Տարապաններ հայտնի են անտիկ Դվինի տարածքից, սակայն դրանք պատահական գտածոներ են։ Մեկը հայտ-

³ Թովմա Արծրունի 1985, I, Ը, 91։

⁴ Страбон 1964, II, I, 14; XI, VII, 2.

⁵ Страбон 1964, XII, II, 1.

նաբերվել է Քաղցրաշեն գյուղի հեղեղատից: Այն տուֆե, քառանկյուն սալ է: Մյուս տարապանը դարձյալ տուֆից է: Ուշագրավ է, որ այդ նմուշի հետ գտնվել է սև տուֆից գուռի բեկոր: Գուռը, հավանաբար, կապ ուներ տարապանի հետ⁶: Տարապաններ հայտնի են նաև Նախիջևանից և Շամիրամի հելլենիստական ժամանակաշրջանի բնակավայրից⁷: Բազալտից տաշված մի տարապան հայտնաբերվել է Երևանում՝ Նորագավթի Ս. Պողոս եկեղեցու բակում⁸: Հատկանշական է, որ բոլոր տարապանները հայտնաբերվել են զարգացած խաղողագործական շրջաններից:

Դասական ձևի՝ ակոսառավակով և ծորանով տարապաններ հայտնի են անտիկ աշխարհի տարբեր վայրերից: Հայտնաբերված ամենահին օրինակները թվագրվում են մ.թ.ա. 4-րդ դ., իսկ մ.թ. 1-ին դ. դրանք վերանում են:

Տստետության մեջ միևնույն ձևի տարապաններ կիրառվում էին ինչպես գինեգործության, այնպես էլ ձիթապտղի ձեթի արտադրության մեջ: Ուշագրավ է, որ անտիկ հնձաններ, որտեղ in situ դրված լինել տարապան, քիչ են հայտնի: Սակայն ձիթագործական համալիրներում այդպիսի տարապանները հաճախակի են, և դա հնարավորություն է տալիս պարզելու, թե ինչպես են դրանք կիրառվել⁹:

Էգեյան ծովում գտնվող Սպորադյան կղզիներից մեկի՝ Կալիմնոս կղզու՝ վրա մ.թ.ա. 4–3-րդ դդ. փոքրիկ մի ամրոցի ավերակների ուսումնասիրության ընթացքում պարզվել է, որ շինություններից մեկը ձիթապտղի յուղի արտադրամաս է: Այն մի երկարավուն սենյակ էր, որի ծայրում՝ պատի տակ, դրված է եղել տարապան: Տարապանի վերևում՝ պատի մեջ, անցք է եղել, որը որպես հենակետ է ծառայել լծակի համար: Լծակի մյուս ծայրից կախում էին ծանրություն, լծակը ցած էր իջնում և տրորում տարապանի վրա դրված ձիթապտղի զանգվածը: Ձեթը հոսելով տարապանի ակոսառավակով՝ ծորանի միջոցով հավաքվում էր գուռի մեջ: Մ.թ.ա. 4–3-րդ դդ., ճիշտ նույնպիսի ձիթագործական համալիրներ, որտեղ in situ գտնվել են տարապաններ, հայտնի են Փոքր Ասիայից և Հյուսիսային Աֆրիկայից¹⁰:

Գինեգործության մեջ լծակավոր մամլիչի կիրառության մասին մ.թ. 1-ին դ. գրում է Հերոն Ալեքսանդրիացին: «Մեխանիկա» աշխատության մեջ նա մանրակրկիտ նկարագրել է, թե ինչպես են խաղողը տրորում այդ եղանակով: Ըստ Հերոնի՝ լծակը կազմված էր փայտե գերանից, որի մի ծայրը մտնում էր պատում արված խորշի մեջ, իսկ մյուս ծայրից քարե ծանրոցներ էին կախում, և գերանը ծանրության տակ ցած իջնելով՝ մամլում էր խաղողը¹¹:

⁶ Քոչարյան 1990, 100–102; 1991, 35–38:

⁷ Քոչարյան 1990, 101; Օհանյան 1983, 32:

⁸ Այդ տարապանը գտնվելու վայրում հետազոտել է Ռ. Ս. Փալանջյանը:

⁹ Гайдукевич 1958, 385, 397.

¹⁰ Paton, Myres 1898, 212–214.

¹¹ Drachmann 1963, 111, 112.

Մեծ հետաքրքրություն է ներկայացնում Արմավիրի արևմտյան արվարձանի հելլենիստական ագարակի հնձանում նման տարապանի *in situ* հայտնաբերման փաստը:

Արմավիրի արևմտյան ծայրամասում պեղումներով բացվել են հելլենիստական ժամանակաշրջանի մեծ շենքի քարե հիմքեր: Ենթադրվում է, որ այդտեղ եղել է մասնատիրական տնտեսություն՝ ագարակ, որի մաս է կազմել տվյալ շենքը: Շենքի հարավարևելյան մասում բացվել են սենյակի մնացորդներ: Սենյակի հարավային պատին կից, մուտքի մոտ, քարերով շարված հարթակին, տեղադրված է եղել տուֆից տարապան, որի տակ՝ հատակին, դրված է եղել նույն տուֆից գուռ: Տարապանը դրված է եղել այնպիսի դիրքով, որ ծորանը բացվել է գուռի վրա: Գուռի տարողությունը մոտավորապես 140 լ է: Պատերի վատ պահպանվածությունը թույլ չի տալիս վերականգնել սենյակի նախնական տեսքը, սակայն *in situ* դիրքում գտնվող տարապանը և գուռը թույլ են տալիս եզրակացնել, որ այդտեղ մթերք են վերամշակել¹² [աղ. 4]:

Քանի որ Արմավիրում ձիթապտղի յուղի արտադրության առկայությունը քիչ է հավանական, ամենայն հավանականությամբ, բացված կառույցը հնձան է եղել:

Արմավիրի հնձանում հավանաբար մամլելու ենթակա զանգվածը դրվել է տարապանի վրա և ճզմվել լծակավոր մամլիչի միջոցով: Ուշագրավ է, որ տեղում գտնվել են վերևի մասում անցք ունեցող տուֆե քարեր, որոնք միանգամայն կարող էին լծակի ծանրաքարեր լինել [աղ. 2.1–2]: Դրանք երեքն են եղել: Լծակի նույնատիպ ծանրաքարեր հայտնաբերվել են Պաղեստինում Գեզերում, մ.թ.ա. 1-ին հազ. կեսերի ձիթահանում: Ձիթահանում գործում էին միաժամանակ երկու մամլիչներ, և յուրաքանչյուր լծակից կախում էին երկուսից երեք ծանրաքարեր¹³: Արմավիրի հնձանում մամլելուց ստացված քաղցուն հոսում էր ակոսավակով և թափվում տարապանի տակ դրված գուռի մեջ [աղ. 3]: Հատկանշական է, որ Արմավիրի գուռի հատակը թեք է: Հավանաբար դա արվել է այն նպատակով, որպեսզի քաղցուի տիղմը նստի հատակի խորը մասում: Սակայն հարց է ծագում, արդյոք մամլիչի տակ դրվել է ոտքերով տրորելուց հետո մնացած զանգվածը՝ լրացուցիչ քաղցու ստանալու նպատակով: Բանն այն է, որ ոտքերով տրորած քաղցուն որակական հատկանիշներով էապես տարբերվում է մամլելու միջոցով ստացված քաղցուից, քանի որ խաղողի հատիկի բաղադրության ջրալի մասը ամենից շաքարաշատն է, իսկ կորիզները պատող մասը շատ քիչ շաքար է պարունակում: Կորիզների մեջ կան նյութեր, որոնք գինին դարձնում են տոխպ: Ոտքերով տրորելիս խաղողի կորիզները չեն ճզմվում, իսկ մամլիչը ճզմում է՝ դուրս բերելով մզվածքային նյութերը: Ոտքերով տրորելու միջոցով ստացված գինին ավելի բարձրորակ է, քան մամլելու եղանակով ստացվածը¹⁴: Հաշվի առնելով այդ հանգամանքը, մի շարք անտիկ հեղի-

¹² Տիրացյան, Կարապետյան 1979, 254:

¹³ Гайдукевич 1958, 385, 387.

¹⁴ ԾԲ-3, 190; Neuburger 1930, 106.

նակներ խորհուրդ էին տալիս մամլելու եղանակով պատրաստված գինին, որը, ինչպես գրում էր հռոմեացի գյուղատնտես Մարկոս Տերենտիոս Վառոնը (մ.թ.ա. 116–27 թթ.), «երկաթի համ ուներ», չխառնել ոտքերով տրորելուց ստացված, ավելի բարձրորակ գինու հետ¹⁵:

Հետևաբար, քիչ է հավանական, որ բարձրորակ խաղողով հայտնի Հայաստանում հատուկ տեխնոլոգիա կիրառեին ցածր որակի քաղցու ստանալու համար, որից կստացվեր ցածրորակ գինի: Հնարավոր է մեկ այլ բացատրություն:

Զամիչի գինի

Անտիկ գինեգործության մեջ հատկապես բարձր էին գնահատվում չամիչից պատրաստված գինիները: Դրա համար խաղողը չորացնում էին արևի տակ, մինչև այն ջրազրկվում, չամիչ էր դառնում: Այնուհետև չամչացած խաղողը ընկղմում էին քաղցուի մեջ այնքան ժամանակ, մինչև որ ուռչեր, որից հետո, առանց նախապես ոտքերով տրորելու, միանգամից մամլում մամլիչով¹⁶: Ըստ Պլինիոսի Ավագի՝ ամենից ընտիր գինին ստացվում էր, երբ չամիչ դառած խաղողը ընկղմում էին բարձրորակ գինու մեջ և թողնում այնքան ժամանակ, մինչև չամիչը ներծծում էր գինին և ուռչում, որից հետո այն մամլում էին լծակավոր մամլիչով: Հետաքրքիր է, որ այդ ժամանակաշրջանում «քաղցր գինի» անվամբ հայտնի էր մի տեսակավոր գինի, որի պատրաստման համար սպիտակ տեսակի խաղողը թփի վրա թողնում էին մինչև ուշ աշուն, որպեսզի գերհասունանար, ընդ որում, ողկույզները ոլորում էին, որպեսզի ջրազրկման հետևանքով շաքարայնությունը բարձրանար¹⁷: Այդ ընթացքում սպիտակ խաղողի վրա առաջանում է, այսպես կոչված, «ազնիվ» բորբոս: Հետագայում այս տեխնոլոգիան սկսեց կիրառվել հռչակավոր «Տոկայ» գինիների արտադրության ժամանակ¹⁸: Այդպիսի եղանակով արևի տակ վերամշակված խաղողը ճգնում էին լծակավոր մամլիչով:

Անտիկ հեղինակներն այն խաղողը, որից չամիչի գինի էին պատրաստում, անվանում էին «մեղվի խաղող»: Ուշագրավ է, որ հայկական մի ավանդազրույցի համաձայն՝ Մուշ քաղաքից հարավ, Տիրակատար լեռան լանջին, Տիր աստծու մեհյանի հարևանությամբ, գոյություն են ունեցել «մեղրի քարեր», և Տիր աստվածը սովորություն է ունեցել նստել այդ քարերի վրա և ուտել հատուկ իր համար պատրաստած մեղրը, որը պահվում էր մոտակա քարայրի տասը կարասների մեջ¹⁹: Անտիկ ժամանակաշրջանում քաղցր գինիները հաճախ անվանում էին «մեղր»²⁰: Քանի որ այդ ավանդազրույցում մեղրը պահվել է կա-

¹⁵ Гайдукевич 1958, 408.

¹⁶ Гайдукевич 1958, 406.

¹⁷ Pliny, XIV, 83.

¹⁸ ՅՅ-1, 166, 167; ՅՅ-3, 250–251.

¹⁹ Դանալանյան 1969, 74, № 196:

²⁰ Athenaeus I, 31a.

րասներում, ավելի հավանական է, որ տվյալ դեպքում խոսքը քաղցր գինու մասին է, և ոչ թե իսկական մեղրի: Կարելի է ենթադրել, որ հայկական ավանդությունը պահպանել է այն տեղեկությունը, որ Տիրակատար լեռան վրա գտնվող Տիրի տաճարի հարևանությամբ պատրաստել են մեղրի պես քաղցր գինի: Քանի որ այդ տեսակի գինիների արտադրության ժամանակ քաղցուն ստանում էին չամիչից՝ մամլելու միջոցով, չենք բացառում, որ այդ «մեղրի քարերը» տարապաններ են եղել, որոնց վրա մամլում էին չամիչ դառած խաղողը: Համանմանորեն Բուդարիայում գտնված տարապանները տեղի բնակիչները անվանում էին «գինու քարեր»²¹:

Եզրահանգումներ

Հայաստանում հայտնաբերված՝ անտիկ ժամանակաշրջանի տարապանները, կարելի է ենթադրել, որ հիմնականում նախատեսված են եղել չամիչից բարձրորակ գինիների արտադրության համար: Միջազգային շուկայում այդպիսի գինիները մեծ պահանջարկ ունեին, և միանգամայն շահավետ էր դրանց արտադրությունը խաղողագործական և գինեգործական այնպիսի զարգացած երկրում, ինչպիսին Հայաստանն էր:

Հայկական բարձրորակ խաղողից կարելի էր պատրաստել չամիչի ընտիր գինիներ: Ամենայն հավանականությամբ, Արմավիրի վերոհիշյալ հնձանում հենց այդ տեսակի գինի են պատրաստել: Չի բացառվում, որ նման կիրառություն են ունեցել նաև Վայոց ձորից հայտնաբերված տարապանները:

Դառնալով Վայոց ձորի տարապանների թվագրության խնդրին, պետք է արձանագրել, որ բոլոր երեք օրինակներն էլ բավական արխայիկ են՝ Արմավիրի և Արտաշատի դասական տարապանների համեմատ: Հաշվի առնելով այս հանգամանքը՝ չենք բացառում, որ Վայոց ձորի օրինակները կարող են ավելի հին լինել: Հնարավոր է՝ դրանք մ.թ.ա. 1-ին հազ. կեսերի են:

ՀԱՊԱՎՈՒՄՆԵՐ

ЭВ - Энциклопедия виноградарства

ՕԳՏԱԳՈՐԾՎԱԾ ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆ

Սկզբնաղբյուրներ և բառարաններ

ԹՈՎՄԱ ԱՐԾՐՈՒՆԻ 1985

Թովմա Արծրունի և Անանուն, Պատմություն տանն Արծրունեաց (աշխատասիրությամբ Վ.Մ. Վարդանյանի), Երևան, ԵՊՀ հրատ., 1985:

ЭВ

Энциклопедия виноградарства (1-3), Кишинев, Главная редакция Молдавской Советской энциклопедии, т. 1, 1986; т. 2, 1986; т. 3, 1987.

СТРАБОН 1964

Страбон, География в 17 книгах, пер., статья и комм. Г.А. Стратановского, Ленинград, «Наука», 1964.

²¹ Златковская 1971, 44.

ATHENAEUS

Athenaeus. The Deipnosophist, trans. by Ch.B. Gulick, Loeb Classical Library, Harvard University Press, Cambridge Massachusetts, London, Vol. 1-7: Vol 1, 1961; Vol. 2, 1957; Vol. 3, 1957; Vol. 4, 1957; Vol. 5, 1955; Vol. 6, 1959; Vol. 7, 1961.

PLINY

Pliny, Natural History, Loeb Classical Library, Harvard University Press, Cambridge Massachusetts, London, Vol 1-10: Vol. 4 (Books XII-XVI), trans. by H. Rackam, 1960; Vol. 5 (Books XVII-XIX), 1950; Vol. 6 (Books XX-XXIII), trans. by W.H.S. Jones, 1951; Vol. 7 (Books XXIV-XXVII), trans. by W.H.S. Jones, 1956; Vol. 10 (Books XXXVI-XXXVII), trans. by D.E. Eichholz, 1962.

ՈՒՍՈՒՄՆԱՍԻՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ

ՂԱՆԱԼԱՆՅԱՆ 1969

Ղանալանյան Ա.Տ., Ավանդապատում, Երևան, ՀՍՍՀ ԳԱ հրատ., 1969:

ՏԻՐԱՑՅԱՆ, ԿԱՐԱՊԵՏՅԱՆ 1979

Տիրացյան Գ. Ա., Կարապետյան Ի.Ա., Արմավիրի 1977-1978 թթ. պեղումները // Պատմա-բանասիրական հանդես, 1979, № 4, 247-255:

ՔՈՉԱՐՅԱՆ 1990

Քոչարյան Գ. Գ., Նոր նյութեր Դվինի հեղինիստական բնակավայրի վերաբերյալ // Լրագրեր հասարակական գիտությունների, 1990, № 2, 98-103:

ՔՈՉԱՐՅԱՆ 1991

Քոչարյան Գ. Գ., Դվինը անտիկ դարաշրջանում. Դվին III // Հնագիտական պեղումները Հայաստանում (խմբ. Գ. Ա. Տիրացյան), հ. 22, Երևան, ԳԱ հրատ., 1991:

ՕՀԱՆՅԱՆ 1983

Օհանյան Հ., Անտիկ բնակավայր Շամիրամի վաղ երկաթեդարյան քաղաքատեղիի տարածքում // ՀՍՍՀ-ում 1981-1982 թթ. դաշտային հնագիտական աշխատանքների արդյունքներին նվիրված գիտական նստաշրջան, զեկուցումների թեզիսներ, Երևան, ՀՍՍՀ ԳԱ հրատ., 1983, 31-32:

ГАЙДУКЕВИЧ 1958

Гайдукевич В.Ф., Виноделие на Боспоре // Боспорские города II. Работы Боспорской экспедиции 1946-1953 гг., МИА, №85, Москва - Ленинград, изд-во АН СССР, 1958, 352-457.

ЗЛАТКОВСКАЯ 1971

Златковская Т.Д., Возникновение государства у фракийцев (VII-V вв. до н.э.), Москва, «Наука», 1971.

BARNARD et al. 2011

Barnard H., Dooley A.N., Areshian G.Y., Gasparyan B.Z., Faull K., Chemical Evidence for Wine Production around 4000 BCE in the Late Chalcolithic Near Eastern Highlands // Journal of Archaeological Science, 2011, № 38, 977-984.

DRACHMANN, 1963

Drachmann A. G., The Mechanical Technology of Greek and Roman Antiquity. A Study of the Literary Sources, Copenhagen, Hafner Publishing Company Ltd., 1963.

NEUBURGER 1930

Neuburger A., The Technical Arts and Sciences of the Ancients, London, Methuen, 1930.

PATON, MYRES 1898

Paton W., Myres J., On Some Karian and Hellenic Oil-Presses // Journal of Hellenic Studies, 1898, Vol. 18, 209-218.

*Ruzan S. Palanjyan**Institute of Archaeology and Ethnography*

ARCHAEOLOGICAL FINDS FROM VAYOTS DZOR RELATED TO WINEMAKING OF THE CLASSICAL PERIOD

Keywords: Armenian wine, winemaking, “Monaritos”, raisin wine, press bed, Vayots Dzor, Classical period.

The production of vintage wines in Armenia was developed in the Hellenistic period. According to Strabo, Armenia Minor was the center of production of a famous selected wine called “Monaritos”. Archaeological discoveries demonstrate the high level of Armenian viniculture of that period. The three stone press beds discovered from the territory of Vayots Dzor are of great importance for the study of winemaking of the Classical period in Armenia. Such press beds were used in winemaking in the process of extracting juice from grapes. There is a rich collection of stone press beds from different parts of Armenia. It is noteworthy that all the examples found in Armenia were discovered from the regions with developed winemaking. Most probably, stone press beds discovered from Vayots Dzor functioned like other similar equipment. The grapes were placed on the press bed and squeezed through the lever press. An analysis of ancient written sources reveals that the power of the lever press was mainly used to make wine from raisins. For that purpose, the grapes were dried in the sun to the point of dehydration, and were pressed then. Raisin wines were in high demand in the international market. Therefore, it was quite profitable to produce those in Armenia, because the high – quality Armenian grapes could yield excellent wine.

*Рузан Суреновна Паланджян**Институт археологии и этнографии*

АРХЕОЛОГИЧЕСКИЕ НАХОДКИ ИЗ ВАЙОЦ ДЗОРА, ИМЕЮЩИЕ ОТНОШЕНИЕ К ВИНОДЕЛИЮ АНТИЧНОЙ ЭПОХИ

Ключевые слова: армянское вино, виноделие, «Монаритос», изюмное вино, рычажный пресс, Вайоц дзор, античность.

Производство марочных вин в Армении было развито в эллинистический период. По словам Страбона, Малая Армения была центром производства знаменитого отборного вина под названием «Монаритос». Археологические находки указывают на высокий уровень армянского виноградарства того периода. Три каменных ложа пресса, обнаруженные на территории Вайоц дзора, имеют большое значение для изучения виноделия классической эпохи в Армении. Такие прессы использовались в виноделии при выжимании сока из ягод винограда. В результате археологических раскопок собрана богатая коллекция каменных прессов для отжима винограда из разных уголков Армении. Примечательно, что все образцы, найденные в Армении, были обнаружены в регионах с развитым виноделием. Скорее всего, найденные в Вайоц дзоре каменные ложа прессов работали так же, как и другие подобные устройства, используемые в виноделии. Виноградная масса помещалась на ложе пресса и давилась рычажным прессом. Анализ древних письменных источников показывает, что рычажный пресс в основном использовался для

изготовления вина из изюма. С этой целью виноград сушили на солнце до обезвоживания, затем его давили с помощью пресса. Изюмные вина пользовались большим спросом на международном рынке, и производить их в Армении было довольно выгодно, потому что из качественного армянского винограда можно было получать отличное вино.

Ներկայացվել է՝ 09.04.2022,
գրախոսվել է՝ 10.05.2022,
ընդունվել է տպագրության՝ 01.05.2023: