

# ՎԵՐԱՊԱՏՐԱՍՏՎՈՂ ՈՒՍՈՒՑՉԻ ՀԵՏԱԶՈՏԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏԱՆՔ

Հետազոտության թեման՝

## Գինեգործությունը Հայաստանում

Հետազոտող ուսուցիչ՝ Կարինե Սայան

Համագործակցող աշակերտներ՝ Անահիտ Գրիգորյան

Էդիտա Խասապետյան

Միլենա Վարդանյան

Նանա Քասյան

Մենթոր ուսուցիչ՝ Գոհար Ներսիսյան

# Բովանդակություն

---

|  |    |
|--|----|
| Ներածություն.....                        | 3  |
| Գինեգործության պատմությունը.....         | 4  |
| Գինեգործությունը Հայաստանում.....        | 6  |
| Գինու ստեղծման տեխնոլոգիա.....           | 8  |
| Հայկական գինու բրենդները.....            | 14 |
| Հայկական գինու փառատոն.....              | 18 |
| Նորայր Սիսակյանը և գինեգործությունը..... | 22 |
| Եզրակացություն.....                      | 24 |
| Օգտագործված գրականության ցանկ.....       | 25 |

# Ներածություն

---

Այս հետազոտական աշխատանքը կազմակերպվել է համագործակցային մեթոդով: Քանի որ ուսուցիչների աշխատանքն ուղղորդված է սովորողների կրթությանը և դաստիարակությանը, այդ է պատճառը, որ աշխատանքում ընդգրկված են աշակերտներ: Ողջ աշխատանքը վերաբերում է Հայաստանում գինեգործության զարգացմանը, գինեգործական կենտրոնների լուսաբանմանը, գինեգործության տեխնոլոգիաների ուսումնասիրությանը: Աշխատանքում ներառված է Աշտարակի թիվ 5 ավագ դպրոցի անունը կրող Ն. Միսակյանի դերը գինեգործության և կոնյակի մշակման ուղղությամբ: Թեման շատ արդիական է, այդ պատճառով աշխատանքում ներառվել է նաև թրեկոլային գինիների լուսաբանումը:

Հայաստանը աշխարհին ծանոթ է ոչ միայն իր մշակույթով, իր սպորտսմեններով, բազում այլ արժեքներով, այլև գինեգործությամբ, բազում գինիներով: Տուրիզմի զարգացման ուղղությամբ Հայաստանում կազմակերպվող գինեւ փառատոնը գրավում է մի շարք երկրներից մեզ հյուրընկալված տուրիստների: Գինու բաժակի շուրջ ասված ամեն խոսք ու միտք ունի նաև դաստիարակչական նշանակություն:

# Գինեգործության պատմությունը <sup>(1)</sup>

---



Դեռևս մ.թ.ա. 9-րդ դարում Ուրարտու թագավորությունում զարգացած էին խաղողագործությունը և գինեգործությունը: Ուրարտական Թեյշեբանի (Կարմիր Բլուր) ամրոցի պեղումների ժամանակ հայտնաբերվել են գինու մառաններ, որտեղ գտնվել են 800-1200 լիտր

տարողությամբ 480 կավե կարասներ: Այդ հնագույն կարասներում հայտնաբերվել են խաղողի կորիզներ՝ իրենց հատկություններով մոտ «Ոսկեհատ», «Խարջի», «Մսխալի» և «Գառանդմակ» խաղողի սորտերին: Ավելին՝ մառաններում հայտնաբերված ծծումբը վկայում է, որ հնագույն խաղողագործները ծանոթ էին գինու պատրաստման տեխնոլոգիային: Ուրարտական ժամանակներից մեզ հասած ձեռագրերը վկայում են պատմական Հայաստանի տարածքում եղած խաղողագործության և գինեգործության բարձր մշակույթի մասին:

2010թ. Արենի գյուղի տարածքում գտնվող «Թռչունների քարանձավում» կատարված պեղումների ընթացքում հնագետները հայտնաբերել են խաղողի խմորման և պահպանման համար նախատեսված կավե անոթներ, բաժակներ և խաղողի կորիզներ, ինչն ապացուցում է, որ Հայաստանում գինի են պատրաստել ավելի քան 6100 տարի առաջ: Այս քարանձավը մարդկությանը հայտնի հնագույն գինու արտադրամասն է:



Հագարամյակների ընթացքում գինին եղել է մարդկության ամենասիրելի խմիչքներից մեկը: Գինին ընդգրկված է եղել կրոնական ծեսերի մեջ: Կարևոր հյուրերին միշտ հյուրասիրել են լավ գինի: Այն օգտագործվել է շատ հիվանդությունների բուժման նպատակով:

Գինին այնքան մեծ դեր ուներ հին քաղաքակրթությունների համար, որ գինի օգտագործողները համարվում էին բարձր խավի ներկայացուցիչներ, իսկ նրանք, ովքեր չէին օգտագործում՝ բարբարոսներ:

Հին քաղաքակրթությունների ներկայացուցիչների համար գինին այնքան մեծ դեր է ունեցել, որ նրանք անգամ ստեղծել են գինու աստվածություն, որը եղել է նրանց ամենասիրելիներից մեկը: Հին Հունական դիցաբանության մեջ Դիոնիսոսը եղել է գինեգործության, բնության, բուսականության և ոգեշնչման աստվածը: Այլ երկրների դիցաբաններում նա հայտնի էր որպես Բաքոս, Վակիս և Լիբեր:

Մինչև օրս պահպանված հնագույն գրականությունից և արվեստի գործերից պարզ է դառնում, որ դեռևս Քրիստոսից առաջ արգասաբեր հողը նկարագրվում էր ոչ թե առատ ջրի, այլ՝ խաղողի դաշտերի և գինու առատությամբ: Բացի այս ամենից, գինին նաև օգտագործվել է կրոնական նպատակներով և աստվածներին նվիրաբերելու համար:

Մինչև XX դարի սկզբները հայերը խաղողի վերամշակումն ու գինենյութերի պատրաստումը կատարում էին հիմնականում ծածկի տակ կառուցած հնձանում, որտեղ խաղողը տրորում էին մերկ ու մաքուր ոտքերով:

Գինենյութը պահում էին մեծ մասամբ հնձանին առընթեր մառաններում տեղավորած կարասներում կամ տակառներում, որտեղ ընթանում էր նրա հետագա խմորումը, հասունացումն ու պատրաստի գինու հնացումը:

Խմորված քաղցուն կոչվում է մաճար: Հնձանի հատակին կուտակված խաղողի մնացորդը (չանչը, մաշկը և կորիզը) լցնում էին առանձին պահամանների մեջ, որից հետագայում օղի էին թորում:

Խաղողագործության և գինեգործության մեթոդներն ու տեխնոլոգիաները հազարավոր տարիներ առաջ Հայաստանից տարածվել են հարևան երկրներ, իսկ արաբների, թուրք-սելջուկների ասպատակությունների, նրանց տիրապետության ժամանակ ոչնչացվել են գինեբեր խաղողի շատ այգիներ:

Խաղողի տարբեր սորտերի կորիզների հնագույն գտածոների ուսումնասիրությունները և համեմատությունները փաստում են, որ այս բարձր լեռնային երկրում այսօր աճում են խաղողի այնպիսի եզակի տեսակներ, որոնք ունեն հազարամյակների ծագումնաբանություն: Աշխարհում եղած 6-7000 խաղողի սորտերից մոտ 2000-ը գտնվել են Հայաստանում:

## Գինեգործությունը Հայաստանում <sup>(1)</sup>

### **Գինեգործությունը Հայկական Խորհրդային Սոցիալիստական Հանրապետությունում**

Հայկական Խորհրդային Սոցիալիստական Հանրապետությունում գինեգործության զարգացման մեջ էական դեր է խաղացել խերեսային տեսակի գինու արտադրությունը, որը հիմնել են գինեգործության և խաղողագործության ոլորտի գիտնականներ Ն. Ն. Պրոստոսերդովը և Ռ. Լ. Աֆրիկյանը: 1931 թվականին նրանք բացահայտեցին խերեսային յուրօրինակ խմորիչներ:

Հայաստանում խերեսային գինիները պատրաստվել են Ոսկեհատ (Խարջի) և Չիլար խաղողի տեսակներից:

Առաջին հայկական խերեսային տեսակի գինին՝ «Աշտարակ»-ը, թողարկվել է Աշտարակի գինու գործարանը, որի բաժանմունքները գտնվում էին Օշականում և Ոսկեվազ գյուղում:

Հայկական Խորհրդային Սոցիալիստական Հանրապետությունում՝ 1940-1985 թվականներին, գինու արտադրությունը աճեց ավելի քան 9 անգամ: 1980-ական

թվականների տվյալների համաձայն, Հայաստանում արտադրվում էր տարեկան 210 հազար տոննա խաղող, որից տարեկան մոտ 150 միլիոն լիտր գինի էր ստացվում:



Գինու արտադրանքի մեծ մասը արտահանվում էր Ռուսաստանի Խորհրդային Սոցիալիստական Հանրապետություն և խորհրդային

այլ երկրներ: *Այդ շրջանում Հայաստանում գինի արտադրելու պետական մենաշնորհը պատկանում էր «Արարատ տրեստ» կազմակերպությանը:*

Խորհրդային Միության փլուզումից հետո գինու արտադրության մոտ 38 պետական գործարան սկսեց մասնավորեցման գործընթաց: «Արարատ տրեստը» երեք հազար տեսակի գինի ուներ, որոշները՝ մի քանի դար հնության: գինին առաջ, ինչպես հիմա, պահվում է կաղնուց պատրաստված տակառներում, սակայն շատ գյուղերում, որտեղ գինու արտադրություն կա, *այն պահվում է կավե կճուճներում՝ կարասներում:*

Ըստ փորձագետների՝ հայկական կաղնին, շնորհիվ իր վարդագույն երանգի, գինուն հաղորդում է բնական վանիլինի, շոկոլադի և չրերի համ՝ նպաստելով գինու յուրահատուկ փունջի ստեղծմանը:



# Գինու ստացման տեխնոլոգիա (2;3;4)

Գինեգործությունը խաղողից գինի ստանալու պրոցեսների ամբողջությունն է, որը սկսվում է խաղողի սելեկցիայով և ավարտվում գինու շշալցմամբ: Գինեգործության և խաղողի մասին գիտությունը կոչվում է էնոլոգիա: Մարդը, ով զբաղվում է գինեգործությամբ, կոչվում է գինեգործ:

Հայաստանում խաղողի այգիները տեղայնացված են 5 հիմնական մարզում՝ Վայոց Ձոր, Արմավիր, Արարատ, Արագածոտն և Տավուշ:

Ավելի շատ տարածված են այն տեսակները, որոնք խաղում են կոնյակի արտադրության մեջ. Գինեգործության համար օգտագործվող խաղողի համար առավել նպաստավոր պայմաններ են Վայոց Ձորում, Տավուշում, Արագածոտնի նախալեռներում, ինչպես՝ Արմավիրի որոշ հատվածներում:

2010-2011 թ.-ին Արենի գյուղի մոտ գտնվում է անձավում կատարված պեղումների հետևանքով հնագետները հայտնաբերել են խաղողի տրորման և պահպանման համար նախատեսված կավե անոթներ, խաղողի կորիզներ ու բաժակներ, որոնք նշանակում են, որ Հայաստանում գինեգործությամբ են ավելի քան 6000 տարի առաջ:



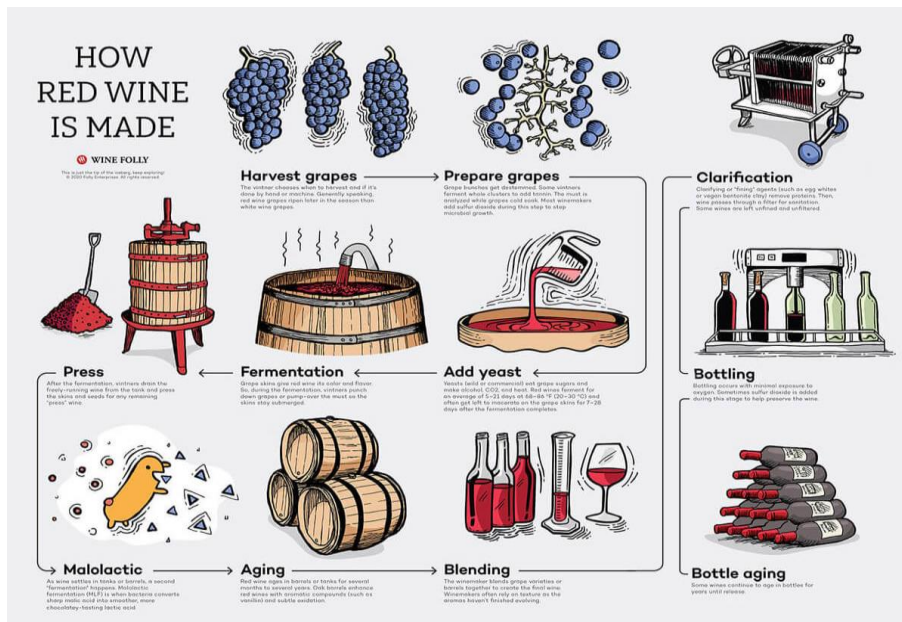
Կա առաջնային և երկրորդային գինեգործություն: Առաջնային գինեգործության հիմնական պրոցեսը սպիրտային խմորումն է, երբ քաղցուիկն ավելացնում են խմորասնկերի մաքուր կուլտուրա (2-3%), խմորումը կարող է ընթանալ նաև խաղողի մեջ

պարունակվող բնական խմորասնկերով: Խմորիչ սնկերն ունեն մեկ կարևոր հատկություն՝ բարենպաստ պայմաններում շատ արագ են բազմանում՝ անհրաժեշտ քանակությամբ սնունդ, ջերմություն և թթվածին: Նրանց բազմացումը և առաջացում է խմորման գործընթացը:



Խմորիչը սնվում է հիմնականում սպիտակուցներով (ազոտ) և հանքանյութերով (ֆոսֆորաթթու, կալիում, մագնեզիում, կրաքար և այլն): Նրանց քիչ չափով շաքար է պետք, այսինքն՝ ածխաջրեր, որն անհրաժեշտ է «շնչելու» միջոցով ջերմություն ստանալու համար: Սա գինեգործության առանցքային պահն է: Կլանելով ածխաջրածինը, նրանք այն այրում են թերի՝ առաջացնելով ջերմություն, սպիրտ և ածխաթթու գազ: Կան նմանատիպ այլ օրգանիզմներ, որոնք հավաքում են առաջին խմորիչի թափոնները և շարունակում այրել ածխաջրերը: Դրանց թվում են, օրինակ, բակտերիաները և քացախային խմորման սնկերը՝ գինեգործի գլխավոր թշնամիներից մեկը: Խաղողի քաղցուի շաքարի խմորման հետևանքով առաջանում են էթիլ սպիրտ և ածխաթթու գազ, ինչպես նաև՝ խմորման երկրորդային նյութեր: Անապակ գինիներ պատրաստելու համար քաղցուն ենթարկում են լիակատար խմորման, իսկ կիսաքաղցր, թունդ և աղանդերային գինիներ ստանալու համար՝ մասնակի խմորման:

Խմորումն ավարտվելուց հետո գինենյութի խնամքի ամենակարևոր պայմաններից է ամանը գինենյութով լիքը պահելը: Սեղանի սպիտակ գինի ստանում են սպիտակ, վարդագույն, ինչպես նաև կարմիր և սև խաղողից՝ «սպիտակ» եղանակով վերամշակելով:



Սեղանի լավորակ գինետեսակներ ստանալու համար օգտագործվում է միայն ինքնահոս, թունդ գինիների համար՝ մամլած քաղցու: Երբ խմորումը՝ ածխաթթու գազի անջատումը, ավարտվում է, և գինին նստվածքից անջատվում, պարզվում է, այն

լցնում են պահամանները: Մեղանի կարմիր գինիներ ստանում են կարմիր կամ սև խաղողից, որոնց ներկանյութերը գտնվում են պտղի մաշկի բջիջներում և պտղամիսը ներկանյութեր չի պարունակում: Քաղցուն խմորվում է պտղի մաշկի հետ միաժամանակ: Խմորման պրոցեսում առաջացած բարձր ջերմաստիճանի ազդեցությամբ քայքայվում են մաշկի բջիջները, ներկող նյութերն անցնում են քաղցուի մեջ ու լուծվում: Դրան նպաստում է նաև խմորման պրոցեսում առաջացող սպիրտը: Գունավորվելուց հետո քաղցուն անջատում են կոշտ նյութերից: Կարմիր գինի պատրաստում են նաև խաղողի ջերմամշակմամբ: Թնդեցրած գինիներ (թունդ, աղանդերային) պատրաստում են խաղողի բարձր շաքարայնության հատուկ սորտերից: Այս գինիների համն ու բույրը պայմանավորված են խաղողի սորտով և գինու պատրաստման տեխնոլոգիական առանձնահատկությամբ: Կիսաքաղցր գինի կարելի է ստանալ երկու եղանակով՝ բարձր շաքարայնության քաղցուի խմորումը որոշակի ժամկետից հետո դադարեցնելով. խմորումը ավարտած և շաքար

չպարունակող գինուն չխմորված սովորական քաղցու ավելացնելով կամ այն խաղողի խտացրած քաղցուի հետ խառնելու՝ կուպաժավորելու միջոցով: Առաջնային գինեգործության գործարաններում ստանում են սպիտակ, անապակ,



կիսաանապակ, կիսաքաղցր, թունդ և աղանդերային գինիներ, վակուում հյութ, խաղողի հյութ: Երկրորդային գինեգործության գինիների հնացման և պահպանման համար առավել արդյունավետ են նկուղային պահեստները կամ նորմավորված կոնդիցիոն օդով վերերկրյա շինությունները: Գինիները պահվում են կաղնե տակառներում ու բուտերում, ինչպես նաև արձնապատ պահամաններում:

Հասունացումը որոշակի և կայուն տիպի գինիներ ստանալու նպատակով կատարվող վերամշակումն է, որը կատարվում է տակառներում, բուտերում, հերմետիկ տարողություններում՝ օդի թթվածնի մասնակցությամբ: Գինիների հնացումը

կատարվում է թթվածնագուրկ պայմաններում՝ շշերի մեջ: Հնացմամբ ստանում են տեսակավոր գինիներ, այն տևում է 1,5-ից մինչև 3, որոշ գինիների համար՝ 4 տարի: Գինիների խնամքի և վերամշակման աշխատանքներից են՝ գլուխլցումը, փոխլցումը, պարզեցումը, կուպաժը, պաղեցումը, պաստերիզացումը (վարակազերծումը) և այլն: Գլուխլցումը կատարվում է գուրբշիացած գինու պակասը լրացնելու և քացախավելուց զերծ պահելու նպատակով, որի համար օգտագործում են նույն տեսակի, հասակի և որակի գինի: Փոխլցումը գինու թափանցիկ մասի անջատումն է նստվածքից՝ շաքարասնկերից (առաջին փոխլցում), սոսնձանյութերից և այլն: Առաջին՝ հիմնական փոխլցումը կատարվում է խմորումն ավարտվելուց հետո և օդի առկայությամբ: Հաջորդ փոխլցումները կատարվում են ըստ անհրաժեշտության: Փոխլցման շնորհիվ գինին հարստանում է օդի թթվածնով, լավանում է որակը, համը, փունջը, բույրը: Գինու պարզեցումը կատարվում է ֆիլտրման և սոսնձման միջոցով: Գինու մեջ ընթացող օքսիդավերականգնման պրոցեսների հետևանքով նրա որոշ բաղադրանյութեր (ներկող, սպիտակուցային, դաբաղային, պեկտինային) անցնում են կախյալ վիճակի, առաջացնում են պղտորություն, ապա նստում: Նստում են նաև գինեքար և մանրէներ: Ֆիլտրում են դիատոմիտային, ասբեստային, թաղանթանյութային և այլ ֆիլտրերով: Սոսնձումը գինու վերամշակումն է սոսնձանյութերով (ձկան սոսինձ, ժելատին, կազեին, ձվի սպիտակուց, կաթ, բենտոնիտ), որոնք ադսորբում են պղտորող մասնիկները՝ առաջացնելով փաթիլներ, և նստում են՝ պարզեցնելով գինին: Գինուց երկաթի ավելցուկը հեռացնում են դեղին արյան աղով, ֆիտինով: Սոսնձումը միաժամանակ լավացնում է գինու համը, հոտը, այն դարձնում ներդաշնակ:



Կուպաժը խաղողի տարբեր սորտերից, տարբեր շրջաններում պատրաստած, տարբեր տարեթվերի, տարբեր տեսակի գինիների խառնումն է: Կուպաժի միջոցով գինիները երիտասարդացվում են,

վերացվում են թերություններն ու արասները: Պարզեցումը (3—4 °C)՝ հետագա ֆիլտրման հետ նպաստում է գինեքարի, պեկտինային, դաբադային, ներկող և սպիտակուցային նյութերի ավելցուկի հեռացմանը և գինիների որակի լավացմանը: Պաստերիզացում են հիվանդ գինիները, որի հետևանքով արագանում է գինու հասունացումը, լավանում որակը: Գինիները շերի մեջ լցվում են ավտոմատ գծերում: Մինչ այդ, գինին, անհրաժեշտության դեպքում, անցնում է ֆիլտրի միջով: Լցման գծում գործում են շիշ լվացող, դատարկ շշերը խոտանորոշող և մանրէազերծող, շշեր լցնող, խցանող, լցրած շշերը խոտանորոշող, պիտակավորող, փաթեթավորող, լիքը շշերը արկղերի մեջ դասավորող մեքենաները:

| Մարզ            | Բնակչություն | Տարածք | Գինեգործության կենտրոն                       |
|-----------------|--------------|--------|--|
| Վայոց ձորի մարզ | 52 324       | 21,74  | Եղեգնաձոր<br>Արենի                           |
| Տավուշի մարզ    | 128 609      | 2 704  | Իջևան<br>Դիլիջան                             |
| Կոտայքի մարզ    | 254 397      | 2 100  | Հրազդան<br>Արուսյան<br>Եղվարդ<br>Բյուրեղավան |
| Արագածոտնի մարզ | 132 925      | 2 755  | Աշտարակ<br>Սպարան                            |
| Շիրակի մարզ     | 251 941      | 2 681  | <u>Գյումրի</u>                               |

*/ՀՀ-ի գինեգործության կենտրոնները/*



# Հայկական գինու բրենդները <sup>(5)</sup>

---

- **Զորահ երազ**

«Զորահ» ընկերությանը պատկանող հողատարածքը 40 հա է, որից 9 հա-ը հատկացրել են խաղողի հայկական սորտերի հետազոտությանը: Ընկերության հիմնադիրը Զորիկ Ղարիբյանն է: «Զորահ»- նաև մտնում է համաշխարհային տասնյակի մեջ: «Ես ինձ բիզնեսմեն չեմ կոչում, որովհետև շատ բաներ, որ անում եմ, բիզնեսից հեռու է՝ կարասները, այգու հետազոտական աշխատանքները, սորտերի միջից ճիշտը կղզիացնելը: Դա անում եմ իմ մտքի հանգստության համար», - նշում է գրուցակիցս: Այսօր «Կարասի արենի նոյրը» ընկերության արտադրած առայժմ միակ գինին է, որ առկա է վաճառքում: Այն արտահանվում է Անգլիա, Գերմանիա, Հոլանդիա, Իտալիա, Ֆրանսիա, ԱՄՆ, Բալթյան երկրներ, Ռուսաստան, առաջիկայում վաճառքի կհանվի նաև Ավստրալիայում, Հունաստանում:

*Գինու բաղադրությունը.*

Կարմիր անապակ գինի

Թնդությունը՝ 13.5%

Շաքար անապակ

Խաղողի տեսակ Արենի նոյր

Գինը՝ 80000ղր

- **Կարաս**

«Կարաս» գինիները, որոնց անվանումը գալիս է հնագույն ժամանակներից ի վեր տարածաշրջանում գինեգործության մեջ օգտագործվող մեծ կավե անոթների անվանումից, տարածաշրջանին հատուկ գինեգործության մշակույթի վերածնունդն են: Գտնվելով ծովի մակարդակից 1000 մետր բարձրության վրա՝ տարածաշրջանի հանքանյութերով հարուստ, հրաբխային և բազալտե հողը կատարյալ կլիմայական պայմաններ է ստեղծում խաղող մշակելու համար:

*Գինու բաղադրությունը.*

Կարմիր գինի անապակ

Ալկոհոլ. 14,2%

Մնացորդային շաքար. 2 գ/լ

Գինը՝ 34000դր

### • Ոսկենի

Ոսկենի Գինիներ-ը ընտանեկան գինեգործական ընկերություն է, որը սկիզբ է առել դեռ 1925 թվականին: Ընկերությունը ունի 22 հա հողատարածք, որտեղ ամբողջությամբ խաղողներ են աճում: Հիմնադիրը՝ ընտանիքի նախապապ Սմբատ Մաթևոսյանը ԱՄՆ-ում հաջողակ գործարար էր: Հիմնական առանձնահատկությունը նախ գինու ստեղծման պատմության մեջ է: Կարևոր է նաև այն, որ գինին ստանալու համար օգտագործում են հին հայկական տեսակի խաղողները: Ոսկենին արտահանվում է այժմ միայն երեք երկրներ՝ Հոլանդիա, Ռուսաստան և Շվեյցարիա:

*Գինու բաղադրությունը.*

Կարմիր անապակ գինի

Ալկ. 13.5%

Գինը՝ 32000դր

### • Արմենիա վայն

«Արմենիա Վայն»-ը հայկական խոշոր գինեգործական ընկերություն է: Այն զբաղվում է խաղողագործությամբ, գինեգործությամբ, կոնյակագործությամբ և օղու արտադրությամբ: Գինեգործարանը գտնվում է Հայաստանի խաղողագործական շրջաններից մեկում՝ Արագածոտնում: Այն տեղակայված է Երևանի քաղաքի և Հայաստանի ամենաբարձր լեռնագագաթի՝ Արագածի միջև: Ամենը սկսվել է 2006թ.-ին, Հայաստանի

հարավ-արևմուտքում՝ Արմավիրի մարզում հիմնադրված այգիներից և հետագայում վերածվել գինեգործական մեծ նախագծի: Իսկ գործարանը հիմնադրվել է 2 տարի անց՝ 2008թ.-ին Արագածոտնում: Խաղողի այգիների ընդհանուր տարածքը 40 հեկտար է:

*Գինու բաղադրությունը.*

Գինի կարմիր չոր 12%

Գինը՝ 1800դր

- **Թարիրի գինի**

«Թարիրի» կարմիր անապակ գինին դա հայկական Արենի և Հայաստանում աճեցված եվրոպական Մերլո ու Կաբերնե Սովինյոն տեսակների յուրահատուկ համադրությունն է: «Թարիրին» գեղեցիկ է իր մուգ կարմիր և խիտ գույնով: Բույրի մեջ բացահայտվում են եփված մրգերի նրբերանգները: Առաջին համն արտահայտվում է թավշյա նրբությամբ: Այս գինին շատ բուրավետ է և շարունակ շոյում է քիմքը մետաքսի փափկության տանիներով: Հետհամը շոայլ է, հարուստ ու երկարատև:

*Գինու բաղադրությունը.*

Կարմիր չոր գինի

Ալկ. 13.5%

Գինը՝ 18000դր





## Հայկական Արենին՝ 10 լավագույն գինիների շարքում

Հոդվածագիր Էլին Մքքունինը անդրադարձել է աշխարհի լավագույն 10 գինիների ցանկին, որոնց շարքում նաև ներառել է հայկական գինին: Հեղինակը նշել է, որ ներկայացված գինիները ցանկը կազմվել է խառը՝ ոչ հստակ կարգով: Դրանում ներկայացված են թե՛ աշխարհոչակ բորդոն, թե՛ կալիֆորնիական կարմիր գինին, թե՛ հայկական Արենին: Հոդվածագիրը նշում է, որ խմելով հայկական գինին, նա ապրել է «պատմությունն ըմպելու» հուզական զգացողություն:

Ստորև ներկայացնում ենք հեղինակի կազմած լավագույն 10 գինիների ցանկը.

1. «Domaine de la Romanee-Conti Romanee-Conti»
2. «Gaba do Xil Mencia Valdeorras»
3. «Quinta do Noval Nacional port»
4. «Littorai B.A Thieriot Vineyard Pinot Noir»
- 5. «Zorah Karasi -Areni Noir»**
6. «Chateau Haut-Brion»
7. «Domaine du Closel Clos du Papillon Savennieres»
8. «Copain Wine Cellars Trousseau»

# Հայկական գինու փառատոն (6;7;8;9;10)

Հայաստանի տարածքում կատարված պեղումների արդյունքում հայտնաբերված գինեգործությանը վերաբերող գտածոները աշխարհում ամենահինն են և ապացուցում են, որ այստեղ գինի են պատրաստել դեռևս 6000 տարի առաջ:



Ամեն տարի Արենի գյուղում տեղի է ունենում արդեն ավանդույթ դարձած «Գինու Փառատոն»-ը, որտեղ բացի մարզի բնակիչներից ներկա են լինում տարբեր գերատեսչությունների ներկայացուցիչներ:

**Արենի գինու Փառատոնը** մեծ հնարավորություն է ընձեռում հայտնաբերելու Հայաստանը: Նա, ով նույնիսկ մեկ անգամ Հայաստանում այցելել է Արենի գինու Փառատոնին, երբևէ չի մոռանա ստացված պայծառ տպավորությունները: Արենի գինու Փառատոնին դուք կկարողանաք համտեսել լավագույն հայկական գինիների տեսականին, որոնք շատ բարձր են գնահատվում Եվրոպական սպառողների կողմից:

Արենի գինու այս տոնախմբությունը բացվում է լավագույն գինեգործների պայծառ ու գույնզգույն, տպավորիչ շքերթով՝ զուգակցված երգ ու պարի համադրությամբ:

## Փառատոնի ծրագիրն ընդգրկում է՝

- Բացման հանդիսավոր արարողություն
- Գինի արտադրողների ցուցահանդես-տոնավաճառ
- Հասարակական և պրոֆեսիոնալ համտես
- Ավանդական կերակրատեսակների ցուցահանդես-վաճառք, պատրաստված հայկական լավագույն ռեստորանների կողմից
- Գործնական հանդիպումներ

- Ազգային երաժշտություն, պար, խաղեր, թատերական բեմադրություններ
  - Արվեստի ծրագիր՝ արվեստի սիրողական խմբերի մասնակցություն
  - Մրցույթներ
- <<Հայաստանը ձեր աչքերով>> լավագույն գինու պիտակի մրցույթ
- <<Ոսկե տակառիկ>> լավագույն գինու մրցույթ լավագույն գինի արտադրողների միջև
- Գինու համտեսի մրցանակաբաշխություն տնական գինի պատրաստողների միջև
- <<Տոնի ամենալավ հուշանվերը>>

Փառատոնին ներկայացվում են հայկական գինու տեսակները, լինում է գինու հյուրասիրություն, համերգային ծրագիր, հայկական երգ ու պար:



Նման մի միջոցառում է **Արցախի գինու փառատոնը**: Այն առաջին անգամ կազմակերպվել է 2004 թվականին: Փառատոնն անց է կացվում ամեն տարի՝ սեպտեմբեր ամսվա երրորդ շաբաթ օրը:



Փառատոնի ծրագիրը ներառում է գինեգործության հնագույն և ինքնատիպ ծիսակատարությունը՝ տաշտում գինի ճզմելը, արցախյան ավանդական ուտեստների հյուրասիրություն, արվեստի գործերի ցուցահանդես-վաճառք, գինի արտադրողների ցուցահանդես-տոնավաճառ: Փառատոնն ավանդաբար ուղեկցվում է հայկական ազգային երգ ու պարով և վերածվում ազգային տոնի:



Գինու փառատոն անց է կացվում նաև Երևանի սրտում: **Երևանի Գինու օրերը** ամենամյա փառատոն է, որը միախմբում է գինու իրական սիրահարներին: Այն տեղի է ունենում գինու շնչով և թարմությամբ հագեցած Սարյան փողոցում: Երկօրյա միջոցառումն ընդգրկում է հայկական գինու համտես, ինչպես նաև գինեգործական ընկերությունների և տեղական ռեստորանների պանրի և ուտեստների մեծ ցուցադրություն:

Այցելուները կարող են օգտվել գինիների և ուտեստների մեծ ընտրանուց՝ վայելելով հայկական ջազը և տարբեր DJ- ների կատարումները:

Երևանի գինու օրերը գրավում են աշխարհի հազարավոր այցելուների, այդ թվում՝ միջազգային սննդի մասնագետների և գաստրոնոմիկ զբոսաշրջիկների:



*Վերջերս Հայաստանն ընդգրկվել է աշխարհի լավագույն գինեգործական ավանդույթներ ունեցող 15 երկրների ցանկում:*

# Նորայր Միսակյանը և գինեգործությունը <sup>(11)</sup>

---



Ակադեմիկոս Նորայր Մարտիրոսի Միսակյանը ծնվել է 1907թ. հունվարի 25-ին Հայաստանի Աշտարակ գյուղում (այժմ քաղաքում) խաղողագործ և գինեգործ գյուղացու ընտանիքում:

Վերջին տասնամյակի ընթացքում նաև հետաքրքրությունները տեխնիկական կենսաքիմիայի բնագավառում գլխավորապես կենտրոնացան հայրենական գինեգործության և կոնյակի արտադրության գիտական հիմունքների մշակման վրա: Միսակյանի հետազոտություններն այս բնագավառում ընդգրկում են հարցերի լայն շրջանակ, սկսած խաղողի բույսի կենսաքիմիական բնութագրումից, խաղողի պտղում՝ նրա հասունացման շրջանում, ընթացող բարդ ռեակցիաների բազմազանության ուսումնասիրությունից և վերջացած ստացվող գինիների և կոնյակների հասունացման քիմիզմով: Խաղողի տեսակի ֆիզիոլոգիա-կենսաքիմիական առանձնահատկությունների և գինու տեսակի հետ դրանց կապի հետազոտմանը նվիրված աշխատանքներում հստակ ցույց է տրված, որ գինու որակը և տեսակը կապված են ոչ միայն նախնական տեխնոլոգիայի կենսաքիմիական պրոցեսների ինտենսիվությունից և ուղղվածությունից այլ նաև խաղողի տեսակային առանձնահատկություններից և աճեցման պայմաններից:

Մպիրտային խմորման և դրան հաջորդող <<Խերես>> տեսակի գինու ստացման ժամանակ ընթացող պրոցեսների քիմիզմի ուսումնասիրությունը ցույց տվեց, որ գինեգոյացման գործընթացն ուղեկցվում է ալդեհիդների և ացետալների ինտենսիվ առաջացմամբ: Դրանց հարաբերակցության չափը պայմանավորում է խերեսային գինիների որակը: Վերջիններիս կենսաքիմիական գործոնների և տեխնոլոգիայի, ինչպես նաև խերեսային խմորիչների կենսաքիմիական և կենսաբանական առանձնահատկությունների հետազոտությունը հնարավորություն տվեց Միսակյանին ուղիներ բացահայտել այդ խմորիչների ստեղծման ուղղորդված տեխնոլոգիայի ստեղծման և դրանց զարգացման համար բարենպաստ պայմաններ:

Ստացված տվյալները տեսական հիմք հանդիսացան նշված տեսակի գինիների ստացման տեխնոլոգիական պրոցեսների հետագա ռացիոնալացման համար:

Նորայր Սիսակյանին է պատկանում կոնյակի արտադրության կենսաքիմիայի և տեղնոլոգիայի ուղղության աշխատանքների մի ամբողջ շարք և, մասնավորապես, կոնյակի սպիրտի հասունացման քիմիզմի ուսումնասիրությունները:

Կենսաքիմիական էքսպերիմենտի նոր մեթոդների կիրառմամբ նա կարողացավ մոտենալ կաղնու տարաներում կոնյակի սպիրտի հնատրակավորման ընթացքում տեղի ունեցող պրոցեսների բացահայտմանը: Բաշխական գունալուսանկարչության (քրոմատոգրաֆիայի) և սպեկտրալուսաչափական մեթոդներով կոնյակի սպիրտից նույնականացվեցին մի շարք արոմատիկ ալեհիդրներ՝ վանիլինը, եղրևանու ալդեհիդը, կոնիֆերիլ ալդեհիդը, պարաօքսիբենզալեհիդը՝ միաժամանակ հաստատվեց այդ նյութերի պարունակության և կոնյակի սպիրտի տարիքի միջև կապը: Այս աշխատանքներում հեղինակն առանձնահատուկ նշում է թվարկված նյութերի առաջացման գործընթացում կաղնու տակառի բնափայտի դերը և նախանշում կոնյակի արտադրության տեխնոլոգիայի ռացիոնալացման որոշ ուղիներ:

Սիսակյանը լայնածավալ աշխատանքներ է կատարել նաև գինու շամպայնացման ընթացքում տեղի ունեցող կենսաքիմիական ռեակցիաների ուսումնասիրման ուղղությամբ: Նա ցույց է տվել, որ ամինաթթուների փոխարկման արդյունքում գինում կուտակվում են շամպայնի համային և հոտային նյութերի վրա ազդող բազմաթիվ նյութեր՝ մասնավորապես, β -ֆենիլէթիլ -, պարաօքսիֆենիլէթիլ սպիրտներ և այլն:

Շամպայն գինիների հասունացման պրոցեսում ֆերմենտների ակտիվության հետազոտման արդյունքում Սիսակյանն իր աշակերտների հետ համատեղ առաջարկեց շամպայն գինիների արագացված հասունացման համար ֆերմենտային պատրաստուկների կիրառման մեթոդը: Այն թույլ է տալիս կրճատել տեխնոլոգիական շրջափուլը խմիչքի որակի միաժամանակյա բարելավումով:

Նորայր Սիսակյանի անմիջական մասնակցությամբ և խմբագրությամբ լույս տեսան «Գինեգործության կենսաքիմիա» հոդվածների՝ թվով յոթ ժողովածու, ուր ամփոփված են ինչպես իր, այնպես և այլ լաբորատորիաներում կատարված հետազոտությունները: Այդ ուսումնասիրությունները տվեցին մի շարք կարևոր տեսական դրույթներ և էական նշանակություն ունեն գինեգործական արդյունաբերության զարգացման համար:

# Եզրակացություն

---

Աշխատանքը նպատակային էր, նպատակը համապատասխանում էր վերնագրին: Նպատակները մի քանիսն էին, բոլորն էլ կապվում էին օրգանապես: Յուրաքանչյուրը լրացնում էր մեկը մյուսին և ամբողջացնում ողջ նպատակը: Աշխատանքում նպատակներին հասնելու համար իրականացվեցին մի շարք քայլեր, որոնք համադրեցին նպատակներն ու խնդիրները՝ վերջնարդյունքին հասնելու համար: Թեման խիստ արդիական էր: Այն ներկայացվում էր ենթագլուխներով, որտեղ տրվում էին համապատասխան տեղեկություններ, որոնք տրամաբանորեն միավորված էին: Աշխատանքն իրականացնելիս օգտագործեցինք աշակերտների ինքնուրույն մտածողությունը, նրանց մոտեցումները, նրանց առաջարկով և ուժերով պատրաստվեց պաստառ, որտեղ գրառվեցին հայտնի մարդկանց կարծիքները գինու, գինու ազդեցության և ինչու չէ նաև վնասակար ազդեցության մասին: Թեման ոչ միայն արդիական էր, այլև ուսուցանող և դաստիարակչական, ոգևորող, ահա թե ինչու եղան աշակերտներ, ովքեր ցանկություն հայտնեցին երգել երգեր գինու մասին: *Թող հայոց երկրում տիրի խաղաղություն, խմենք մեր խիզախ ու անմահ գինվորների կենացը, և թող հայոց գինին մեզ անուշ լինի:*



# Օգտագործված գրականության ցանկ

---

1. Վիքիպեդիա ազատ հանրագիտարան /գինու պատմություն/
2. <https://elenqaramyan.wordpress.com>
3. <http://old.minagro.am>
4. <https://www.hetq.am/>
5. <https://milenakirakosyan345141522.wordpress.com/>
6. <https://citycentre.am/>
7. <https://myarmenia.si.edu/>
8. <https://armeniadiscovery.com/>
9. <https://artsakhpress.am/>
10. <https://armwineworld.wordpress.com>
11. Նորայր Մարտիրոսի Միսակյան /ժողովածու/: Եր.: (Լուսակն) հրատ., 2007թ.: