

ტყის (ველური) ვაზის *Vitis vinifera* ssp. *sylvestris* Gmel შესწავლა საქართველოში

კიკილაშვილი შენგელი¹, მამასახლისაშვილი ლონდა¹, გოცირიძე ოლანი¹,
ბიწაძე ნანა², მაღრაძე დავითი¹

¹კავკასიის საერთაშორისო უნივერსიტეტი, თბილისი, საქართველო

²საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტი, თბილისი, საქართველო

E-mail: shengeli.kikilashvili@ciu.edu.ge; londa.mamasakhlishashvili@gmail.com;
olan.gotsiridze@ciu.edu.ge; n.bitsadze@agrundi.edu.ge; david.maghradze@ciu.edu.ge

აბსტრაქტი. ველური ვაზი *Vitis vinifera* subsp. *silvestris* Gmel. მიიჩნევა კულტივირებული ვაზის *Vitis vinifera* subsp. *sativa* D.C. უშუალო წინაპრად. ის წარმოადგენს საქართველოს ფლორის ტიპიურ მცენარეს, რომელიც წარსულში ფართოდ იყო გავრცელებული ქვეყნის მთელ ტერიტორიაზე. ველური (კრიკინა, ტყის) ვაზის ფორმები ქართულ ჯიშებთან ერთად მიჩნეულია „ეროვნულ სიმდიდრედ“, რომელსაც იცავს სახელმწიფო. კვლევის ფარგლებში შესწავლილი იქნა საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო - კვლევითი ცენტრის ჯილაურას საკოლექციო ნარგავობაში დაცული 41 ველური ვაზის ფორმების და ორი საკონტოლო ჯიშის (საფერავი და კაბერნე სოვინიონი) ამპელოგრაფიული და ამპელომეტრიული მახასიათებლები; შესრულდა ყველა შესწავლილი ნიმუშის სრული ამპელოგრაფიული დახასიათება; განისაზღვრა მათი ფენოლოგიური ფაზების მსვლელობა; შეფასდა დაფესვიანებისა და ვაზის ჭრაქის მიმართ გამძლეობის უნარი; ენოქიმიურად და ორგანოლექტიკურად იქნა შეფასებული კრიკინა ვაზისაგან დამზადებული ღვინო; დამუშავდა ექსპედიციების და ლიტერატურული წყაროების ინფორმაცია ამ მცენარის გავრცელების თანამედრო არეალის შესწავლის მიზნით.

საკვანძო სიტყვები: ველური ვაზი, ამპელოგრაფია, ენო-კარპოლოგია, ვეგეტატიურ ფაზები

შესავალი

დომესტიკაცია - ველური ვაზი *Vitis* ოჯახის ტაქსონომიურ ერთეულს წარმოადგენს და აღნიშნულ კლასიფიკაციაში *Vitis vinifera*-ს ქვე-სახეობის პოზიციაზე *Vitis vinifera* subsp. *sylvestris* Gmel. -ს გვხვდება. ნახ. 1-ში ნათლად არის წარმოდგენილი ოჯახის კლასიფიკაცია (კიკილაშვილი 2021). საყურადღებოა თავად ლათინური სახელწოდებების სიუხვეც - 1) *V. sylvestris* C. C. Gmel. 2) *V. vinifera sylvestris* (C. C. Gmel.) DC. 3) *V. vinifera* L. subsp. *sylvestris* (C.C. Gmel) Hegi. 4) *Vitis vinifera* ssp. *sylvestris* (Gmelin) Hegi. 5) *V. vinifera silvestris* Beck. ველური ვაზის სინონიმებს საქართველოშიც უხვად შევხვდებით. მათგან ყველაზე მეტად გავრცელებულია: კრიკინა, ძღუამლი, მორცხულა, უსურვაზი, ბურძღუმლი, შხურჩი და ბურები (ჯავახიშვილი 1986), ასევე ვხვდებით შემდეგი დასახელებებს: პანტაყურმენი, ძღვამბლი, ბინები, ძაღყურმენა, მტკუი, ბრძღვამლი, ომცხვარო, რძღვამი, მოცხარი, ზღვამილა, ჩიტში ყურმენი, მენცხერო, კრიკენე, ტყის ყურმენი, ჭანჭყატო, კირენა, კაჭიჭი, იაბან ყურმენი, ტყის ბაბილო, ბაბილო, მამალი ვაზის და სხვ. სახელთა მრავალფეროვნება მცენარის მიმართ გაზრდილი ინტერესის მაჩვენებელია (კიკილაშვილი 2021).

შესწავლა საქართველოში - საქართველოს ველური ვაზის მეცნიერული კვლევა დაიწყო მეცხრამეტე საუკუნიდან: გუსტავ რადეს 1836-1903 მის შეგროვებულ მასალაში ტყის ვაზის ძველი საპერბარიუმო ფურცელი 1863 წლით თარიღდება (მაღრაძე და სხვ. 2022). ჩვენი ქვეყნის ველური ვაზით მკვლევართაგან პირველი ფ. კოლენატი 1842-1845 წლებში დაინტერესდა (Kolenati 1959). ოციოდე წლით ადრე (1820-1824 წწ.) გასული ორი საუკუნის მკვლევარებს შორის განსაკუთრებით აღნიშვნის ღირსია პროფ. რევაზ რამიშვილის შრომები, რომელმაც სადოქტორო დისერტაცია მოამზადა და დაიცვა ველურ ვაზზე (Рамишвили Р. 1988). მაქსიმე და რევაზ რამიშვილებმა შეძლეს ველურად მოზარდი ვაზის 400 გენოტოპის შეკრება 1967-1968 წლებში გაშენებულ დიდმის კოლექციაში, თუმცა მე-20 საუკუნის ბოლოს განვითარებული მოვლენებიდან გამომდინარე გენოტიპების შენარჩუნება ვერ მოხერხდა და დღეს ამ ფორმების მხოლოდ რამდენიმე ნიმუში არის შემორჩენილი კოლექციებში. 2014 წლიდან სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო - კვლევითი ცენტრის ჯილაურას საცდელ ბაზაზე დაიწყო ველური ვაზის საკოლექციო ნაკვეთის გაშენება ღვინის ეროვნული სააგენტოსთან თანამშრომლობის ფარგლებში, სადაც მოხდა ექსპედიციური გზებით მოძიებული ტყის ვაზის ფორმების თავმოყრა. ზოგიერთმა ნიმუშებმა 2017 წელს უკვე მოგვცა პირველი მოსავალი.

მცენარეული მასალა - კვლევისათვის შეირჩა სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრის ჯილაურას ბაზაზე არსებული კრიკინა ვაზის 41 ნიმუში, რომელთაგან 20 არის მდედრობითი ფორმა და 21 არის მამრობითი ფორმა. ყოველი ნიმუში ცდაში წარმოდგენილია 1-5 მცენარის ოდენობით.

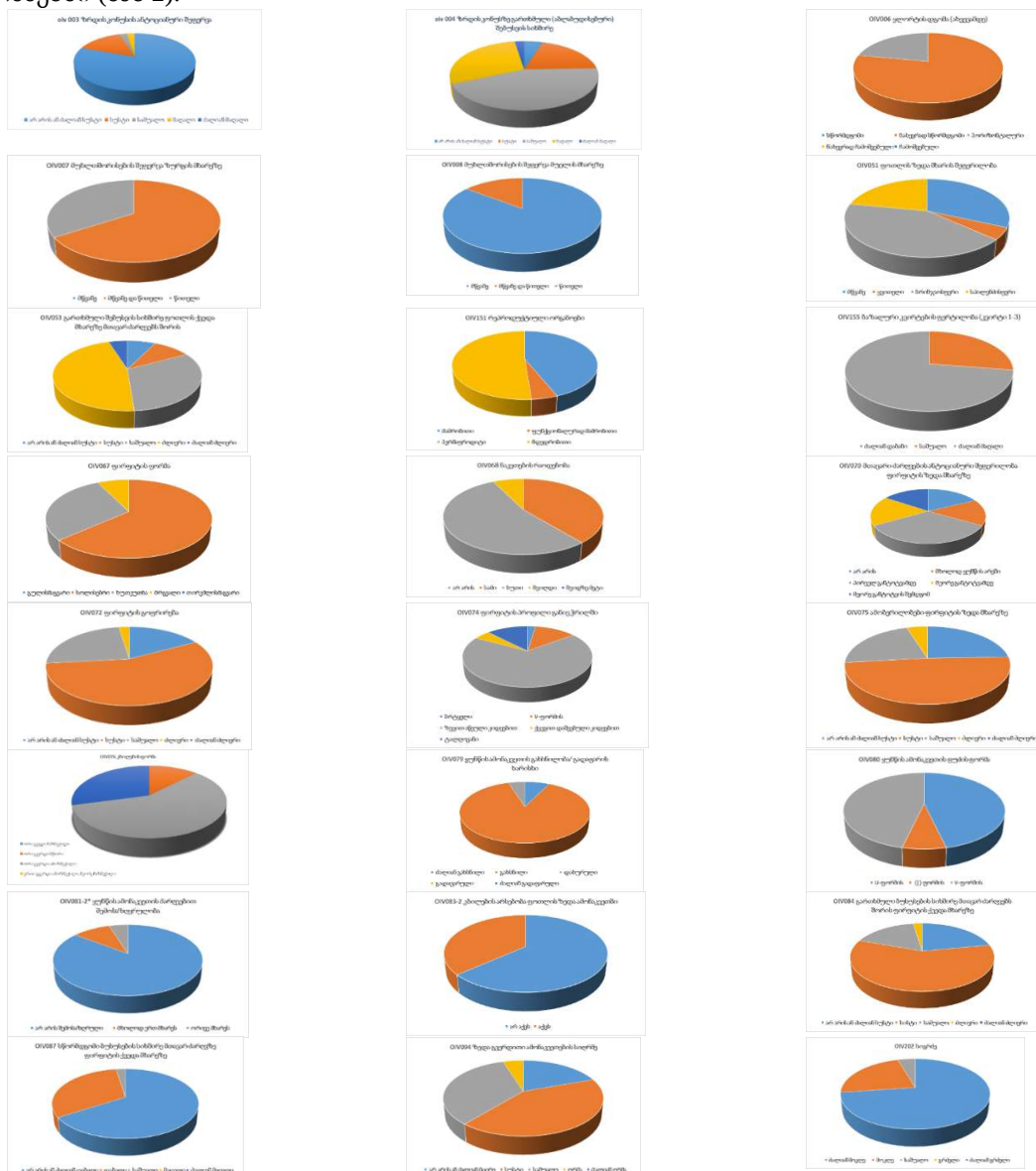
მეთოდები - ამპელოგრაფიული აღწერა - გამოყენებულია საერთაშორისო ორგანიზაციების (OIV 2009), 51 საბაზისო დესკრიპტორი. **ფენოლოგიური ფაზების აღრიცხვა** - განხორციელდა BBCH შკალის (Lorez et al. 1994) საშუალებით. **ბიოქიმიური და ენო-კარპოლოგიური შესწავლა** - ველური ვაზის მდედრობითი

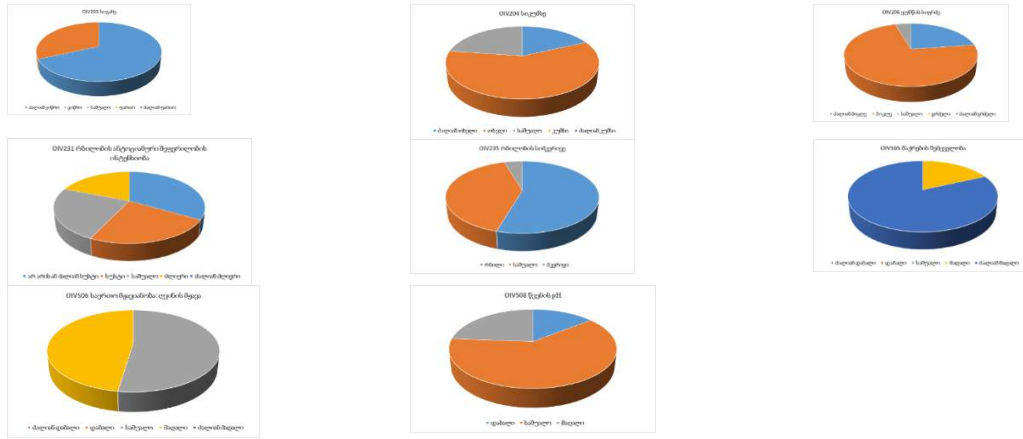
ველური ვაზის დაფესვიანება

წელი	დასაფესვიანებელი გენოტიპების რაოდენობა	დასაფესვიანებელი ზღადავად ჩადებული კალმების რაოდენობა	სუბსტრატში გადატანილი მცენარეთა რაოდენობა	ღია გრუნტში გახარებული მცენარეთა რაოდენობა	დაფესვიანებულ მცენარეთა პროცენტული მაჩვენებელი
2019	35	435	75	63	14.4
2020	62	1585	649	320	20.1
2021	46	983	520	73	7.4
2019-2021	143	3003	1244	456	15,1

ამპელოგრაფიული შესწავლა-შედეგად გამოვლინდა ჰომოგენური დესკრიპტორები ერთმანეთის მსგავსი ნიშნებით და ჰეტეროგენული დესკრიპტორები განსხვავებული ნიშნებით. **ჰომოგენური დესკრიპტორების** რაოდენობა, რომელთაც აქვთ მსგავსი ნიშნები, არის 8. **OIV001. OIV016. OIV208. OIV209. OIV236. OIV241. OIV502. OIV503.**

ჰეტეროგენური დესკრიპტორები შეადგენს უმეტესობას შესწავლილი ნიმუშებისათვის. მათი ცვალებადობის ხარისხი არის ერთმანეთისაგან განსხვავებული, რომლებიც მოყვანილია ქვემოთ მოცემულ დიაგრამებში (ნახ 2).





ნახ. 2 ჰეტეოგენური დესკრიპტორების დიაგრამები

როგორც დიაგრამების ანალიზი გვიჩვენებს, კრიკინა ვაზს არ ახასიათებს ამპელოგრაფიული ნიშნების ისეთი მრავალფეროვნება, როგორსაც ვხვდებით *Vitis*- სახეობებში, ან თუნდაც *V. vinifera* ჯიშებს შორის, ვინაიდან რიგი ნიშნები არ დაფიქსირებულა უმეტესი დესკრიპტორების შემთხვევაში: მაგალითად, OIV 006, 203, 505, 506-ის ცვალებადობის ხუთი კლასიდან აქ გვხვდება მხოლოდ ორი კლასი; OIV 067, 068, 076, 079, 085, 202, 204, 206-ის ასევე ხუთი კლასიდან აქ გვხვდება მხოლოდ სამი და ა.შ. **ამპელომეტრიული შესწავლა-** მტევნის შესწავლამ გამოავლინა, რომ შესწავლილ ფორმებს დესკრიპტორის მიხედვით ძალზე პატარა მტევნები აქვთ საზოგადოდ. ველური ვაზის მტევნის სიგრძე საშუალოდ 39.8 მმ ტოლია. შესწავლილი ფორმების მტევნის სიგრძე საშუალოდ 78 მმ-ია: მარცვლის ამპელომეტრიულმა შესწავლამ გამოავლინა, რომ კრიკინა ვაზის მარცვლების სიგრძე საშუალოდ 9,4 მმ ტოლია. ფორმები მიეკუთვნება დესკრიპტორის მიხედვით ძალზე მოკლე და მოლე მაჩვენებლებს. შესწავლილი ფორმების მარცვლის სიგრძე საშუალოდ 9,4 მმ-ია. დესკრიპტორის მიხედვით ისინი ძალზედ მცირე მოცულობის და ვიწრო განის მქონე ფორმებს მიეკუთვნებიან. **ფენოლოგიური ფაზების მსვლელობა-** ვეგეტატიურ ფაზებზე დაკვირვება მიმდინარეობდა 2019-2021 წლებში. პერიოდი კვირტის გაშლიდან სიმწიფემდე მდებარეობითი ფორმებისათვის მერყეობს 100-115 დღის ინტერვალში. საფერავისათვის ეს მაჩვენებელი იყო 113 დღე, ხოლო კაბერნე სოვინიონისათვის - 120 დღე. სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლივობამ კვირტის გაშლიდან ფოთოლცვენის დასასრულამდე ველური ფორმებისათვის შეადგინა 200 - დან 226 დღემდე ინტერვალი, ხოლო საკონტროლო ჯიშებისათვის ის იყო 202 - 218 დღე. საინტერესო გენოტიპებად უნდა იქნენ მიჩნეული ამ თუ იმ ფაზის მიხედვით შედარებით გამორჩეული ფორმები, მსგავსად თედოწმინდა 22 (საგვიანო კვირტის გაშლით, რითაც ის იოლად გადაურჩება საგაზაფხულო წყინევებს), ჩაჩხრიალა 01 (გვიანი ყვავილობის დაწყებით, რომელიც მას მოუწევს შედარებით მეტად სტაბილური ამინდის პირობებში და ნადრევიშეთვალეობით), ნახიდური 14 (ყველაზე გვიანი შეთვალეობის პერიოდის დაწყებით). **OIV505. შაქრების შემცველობა.** ცდაში ჩართული კრიკინა ვაზის ნიმუშებიდან ძალიან მაღალი (>24 %) შემცველობა დაფიქსირდა 13 ნიმუშის ყურძნის წვენში, მაღალი(>21 %) 16 ფორმაში, საშუალო (>18%) - 2 შემთხვევაში, დაბალი (>15%) და ძალიან დაბალი მაჩვენებელი (>12%) - 0 შემთხვევაში. **OIV506 საერთო მჟავიანობა:** ამ პარამეტრის მიხედვით გამოვლინდა ძალიან მაღალი ტიტრული მჟავიანობის მქონე კრიკინა ვაზის 2 ნიმუში (15 მგ/ლ), მაღალი მჟავიანობა (12 მგ/ლ) აჩვენა 13 ფორმამ, საშუალო (9 მგ/ლ) აღინიშნა 6 ნიმუშის შემთხვევაში. საფერავსა და კაბერნე სოვინიონის საშუალო მახასიათებელი აქვს. **OIV508 წვენის pH** კრიკინა ვაზის ფორმების ყურძნის წვენში pH-ის სიდიდის მიხედვით გვაქვს (<3.0) დაბალი სიდიდით 3 ნიმუში, საშუალო (3.0-3.3) სიდიდით 12 ნიმუში და მაღალი სიდიდით (3.3>) 6 ნიმუში. საფერავისთვის და კაბერნე სოვინიონისათვის ეს მაჩვენებელი არის საშუალო. **ყურძნის საერთო ანთოციანები-**საერთო ანთოციანების 4 კლასად დაყოფამ გვიჩვენა მათში შესწავლილი ფორმების განაწილება სხვადასხვა თანაფარდობით: ფორმები ძირითადად 2 და 5 კლასში ნაწილდებიან 500-1000მგ/კგ და 1500-2000 მგ/კგ ანთოციანების შემცველობით შესაბამისად. ამავდროულად, საკონტროლო ვაზის ჯიშებიც მე-2 კლასში იმყოფებიან. 4 ფორმა აჭარბებს 2000 მგ/კგ ნიშნულს. **ყურძნის საერთო პოლიფენოლები-**საერთო პოლიფენოლების 5 კლასად დაყოფამ გვიჩვენა, რომ ნიმუშების უმეტესობა არის განაწილებული მეორე კლასში (500-1000 მგ/კგ ყურძენი), რომელთაც მიეკუთვნება 10 ველური ფორმა და 2 საკონტროლო ჯიშები (ცხრილი 2). მას მოსდევს პირველი კლასი (0-500 მგ/კგ ყურძენით), სადაც მოთავსდა 3 ველური ფორმა.

ჭრაქის მიმართ გამძლეობის სკრინინგი-სამწლიანმა კვლევამ (მიმდინარეობდა 2019-2021 წლებში), რომელიც ჩატარდა ლაბორატორიულ პირობებში, ჭრაქის მიმართ ფორმების რეზისტენტულობის შესწავლის თვალსაზრისით აჩვენა, რომ მათი უმრავლესობა აღნიშნული დაავადების მიმდებარეობს. მხოლოდ 5 ფორმას: ბაგიჭალა 07, ენაგეთი 01, კვეტარი 05, ნინოწმინდა 15 და მოხვა - აღმოაჩნდა მაღალი გამძლეობის უნარი. საკვლევი ფორმების 69% გამოავლინა საშუალო რეზისტენტულობა ვაზის ჭრაქის მიმართ. საყურადღებოა, რომ არ გამოვლენილა ძალზედ მიმდებარე და ძლიერ გამძლე ფორმები.

ცხრილი 2 კანის საერთო პოლიფენოლების (მგ/კგ ყურძენი) განაწილება კლასებში

ფენოლების კლასი	ფორმების რ-ბა	ფორმები	კონტროლი
0-1500	5	მენესო 01, ნახიდური 11, ბარისახოს გადასახვევი, ნინოწმინდა 02, კვეტარი 05(2)	კაბერნე სოვინიონი, საფერავი
1500-2000	2	ნახიდური 15, საბუე 03	-
2000-2500	3	დელისი 06, სკრა 01, ლაგოდები 03	-
2500-3000	9	თედოწმინდა 04, ჩქუმი 04, ჩაჩხრიალა 01, კვეტარი 04, თედოწმინდა 25, სამების სერი 08, თედოწმინდა 16, ნინოწმინდა 15, ნინოწმინდა 01	-
3000-3500	2	ჩქუმი 03, მოხვა	-

ენოლოგიური შეფასება. საანალიზო ყურძნის წვენი შექრანობა 22,0-25,0% დიაპაზონში მერყეობდა, რომელთა შორის ყველაზე დიდი ოდენობით შექრები ველური ვაზის ტკბილში დაგროვდა საკონტროლო ჯიშებთან შედარებით. ამავდროულად, იმავე ველური ვაზის ნიმუშში აღინიშნა ყველაზე მაღალი ტიტრული მჟავიანობაც. ფერმენტაციის ხანგრძლივობა უმეტესწილად ახლოს დგას ერთმანეთთან. დავარგების შემდგომ ღვინოებში ჩატარებულმა სტანდარტულმა ანალიზებმა (ცხრილი 4.) აჩვენა ენოლოგიური პარამეტრების მრავალფეროვნება. ველური ვაზი არ ჩამოუარდება საკონტროლო ჯიშებს და რიგ შემთხვევაში აჭარბებს კიდევ. მისი მაღალი მჟავიანობა, ექსტრაქტი და ფენოლები იძლევა შესაძლებლობას დამზადდეს სხვადასხვა ტიპის ღვინო, როგორცაა კლასიკური, ქვევრის, სამველე, კასრის და სხვ.

ცხრილი 4 ღვინოების ენოქიმიური მონაცემები (2019-2021წწ.)

ანალიზის სახეობა	გასაშუალოებული მონაცემები		
	საფერავი (K)	კაბერნე სოვინიონი (K)	ველური ვაზი
ალკოჰოლი, %	12,7±0.6	13.2±0.3	13.5±0.6
ტიტრული მჟავიანობა, გ/ლ	6,3±0,5	6.1±0.2	6.4±0.4
ნარჩენი შაქარი, გ/ლ	2,56±0,6	2.6±0.6	3.3±0.8
აქროლადი მჟავიანობა, გ/ლ	0,4±0,1	0.3±0.1	0.5±0.1
pH	3,5±0,2	3.4±0.2	3.5±0.2
მალვინ 3,5 დიგლუკოზიდი, მგ/ლ	0	0	0.9
ექსტრაქტი, გ/ლ	23,9±1,3	24.6±1.1	31.7±0.9
საერთო ფენოლების კონცენტრაცია, მგ/ლ	1474±344	1356±176	2198±554

ტესტი მალვიდინ 3,5 დიგლუკოზიდის შემცველობაზე მიმართული იყო იქითკენ, რომ გამორიცხული პირდაპირწარმოებული ჰიბრიდების შესაძლო შერევა საანალიზო ნიმუშებში. **ორგანოლექტიკური შეფასება.** 2019-20 წლების მოსავლის ღვინოების ორგანოლექტიკური დახასიათების შედეგებზე დაყრდნობით შეგვიძლია თქვათ, რომ ველური ვაზის ღვინო მეტად ინტენსიური შეფერილობისაა. გამოკვეთილია შემდეგი სახის არომატები: ტყის ხილი, ხმელი მცენარეები, სანელებლები, ტყავი და შავი პილპილი; სუსტად შეიგრძნობა მარწყვის და ვანილის და ყვავილის ტონები. გემოვნური მახასიათებლებით საკვლევი ნიმუში ჩამოუვარდება საფერავსა და კაბერნე სოვინიონს. არის მაღალმჟავიანი, აქვს სიმწკლარტე და გამოირჩევა უხეში ტანინებით. მიუხედავად მაღალი სიმჟავისა, ღვინო არის ხალისიანი, აქვს გამყოლი გემო და ხასიათდება მინერალობით.

დასკვნები

- ველური ვაზის ქართულ დასახელებიდან ჩვენ რეკომენდაციას ვაძლევთ კრიკინას გამოყენებას მის სხვა (ველური ვაზი, ტყის ვაზი, უსურვაზი) უკვე დამკვიდრებულ სახელებს შორის.
- ველური ვაზის მცენარეებისთვის დამახასიათებელია მეჩხერი, მოკლე, მცირე წონის მტევნები. იმის გათვალისწინებით რომ ვენახში კომპლექსური აგროტექნიკური სამუშაოების (სხვლა, შეწამვლა, მწვანე ოპერაციები...) სისტემატიურად ტარდება, არ გვაქვს ამ მახასიათებლების ნიშვნელოვანი მატება, რაც შესაძლოა გამოწვეული იყოს მათი გენეტიკურ განპირობებულობით და გვაფიქრებინებს ტყის ვაზის კულტივირების ხანგრძლივ, შრომატევად და რთულ პროცესზე, ვიდრე მაღალპორდუქტიული ჯიშების შექმნამდე.
- საკოლექციო ნარგაობაში არსებული ველური ვაზის ფორმების შაქარ-მჟავიანობის ინდექსი გვაფიქრებინებს, რომ მისი გამოყენება კუპაჟის სახით საღვინე მიმართულებით შესაძლებელია.

- ვეგეტატიური ფაზების შესწავლამ გვაჩვენა სხვაობა კრიკინა ვაზის გენოტიპებს შორის, თუმცა საზოგადოდ, ველური ვაზები ხასიათდებიან უმეტესი ფენოლოგიური ფაზების ადრე დადგომით - მათ შორის სიმწიფის, ვიდრე საკონტროლოდ აღებული ჯიშები.
- კრიკინა ვაზის ღვინის დაყენება წარმატებით არის შესაძლებელი წითელი ღვინოების ტრადიციული ტექნოლოგიის გამოყენებით.
- ფორმებს აქვს მაღალი ანთოციანების შემცველობა, რაც იძლევა შესაძლებლობას გამოყენებული იქნას საკუპაჟე მასალად ნაკლებშეფერელი ჯიშებთან.
- ველური ვაზის ფორმები ყურძნის და მარცვლის წონით ჩამორჩება ვაზის ჯიშებს და აღემატება მათ მარცვალში წიპუნების რაოდენობით - აღნიშნული დასკვნა დასტურდება სხვა ლიტერატურული მონაცემებითაც და აიხსნება კრიკინა ვაზის საჭიროებით წარმოქმნას მეტი შთამომავლობა და ამით ამაღლოს ბუნებაში გადარჩენის ალბათობა.

გამოყენებული ლიტერატურა:

1. კიკილაშვილი შ. ველური ვაზის სახელწოდებები საქართველოში და მისი ეთნობოტანიკური გამოყენება. საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი სამეცნიერო შრომების კრებული. თბილისი. 2021. გვ 29-37.
2. მაღრაძე დ., მამასახლისაშვილი ლ., კიკილაშვილი შ., ჭიპაშვილი რ., მდინარაძე ი., გიორგობიანი შ., კენჭიაშვილი შ., უჯმაჯურიძე ლ., ბიწაძე ნ., კვალიაშვილი ნ., კიკვაძე მ., გოცირიძე ო., მაღრაძე თ., მარიანი ლ., ფაილა ო. კრიკინა ვაზი, გავრცელება საქართველოში და კვლევის თანამედროვე ასპექტები. თბილისი. 2022. გვ.166
3. ჯავახიშვილი ივ. საქართველოს ეკონომიკური ისტორია. წიგნი მეორე. თხზულებანი თორმეტ ტომად. ტომი V. თბილისი. 1986. გვ 308-311
4. Kolenati F. Reiseerinnerungen. Erster Theil: Die Bereisung Hocharmeniens und Elisabethopols, der Schekinschen Provinz und des Kasbek im Central-Kaukasus. Dresden.1858. pp 279-371.
5. Lorez, D.H., Eichhorn, K.W. Blei-Holder, H. Kloze, R., Meier, U. Weiber, E. . Phänologische Entwicklungsstadien der Weinrebe (*Vitis vinifera* L. ssp.vinifera). Vitic. Enol. Sci. 49: 1994. pp 66-70.
6. OIV, 2009. Descriptors for Grapevine Cultivars and Vitis Species. Office International de la Vignette du Vin (O.I.V.). Paris, France. pp3 - 178.
7. Rustioni, L., Maghradze, D., Popescu, C.F., Cola,G., Abashidze, E., Aroutiounian, R., Brazão, J.; Coletti, S., Cornea,V., Dejeu, L., Dinu, D., Eiras Dias, J.E., Fiori, S., Goryslavets, S., Ibáñez, J., Kocsis, L., Lorenzini, F., Maletic,E., Mamasakhlishashvili, L., Margaryan, K., Mdinardze, I., Memetova, E., Montemayor, M.I., MuñozOrganero, G., Nemeth, G., Nikolaou, N., Raimondi, S., Risovanna, V., Sakaveli, F., Savin, G., Savvides, S.,Schneider, A., Schwander, F., Spring, J.L., Pastore, G., Preiner, D., Ujmajuridze, L., Zioziou, E., Maul, E.,Bacilieri, R., Failla, O. First results of the European Grapevine collections' collaborative network validation of a standard eno-carpological phenotyping method. J. Vitis 53 (4). 2014. pp219–226.
8. Рамишвили Р. 1988. Дикорастущий виноград Закавказья. Тбилиси. Издательство «Ганатлеба». 125с

FOREST (WILD) GRAPEVINE *VITIS VINIFERA* SSP. *SYLVESTRIS* GMEL STUDY IN GEORGIA

Kikilashvili Shengeli¹, Mamasakhlishashvili Londa¹, Gotsiridze Olani¹, Bitsadze Nana²,
Maghradze David¹

¹Caucasus International University, Tbilisi, Georgia

²Agrarian University of Georgia, Tbilisi, Georgia

E-mail: shengeli.kikilashvili@ciu.edu.ge; londa.mamasakhlishashvili@gmail.com;
olan.gotsiridze@ciu.edu.ge; n.bitsadze@agrani.edu.ge; david.maghradze@ciu.edu.ge

Abstract. The wild grapevine *Vitis vinifera* subsp. *silvestris* Gmel. Considered the cultivated vine *Vitis vinifera* subsp. *sativa* D.C. immediate ancestor. It is a typical plant of the flora of Georgia, which in the past was widely distributed throughout the country. Wild (Krikina, forest) vine forms, together with Georgian varieties, are considered "national wealth" protected by the state. Within the framework of the research, the ampelographic and ampelometric characteristics of 41 wild vine forms and two control varieties (Saperavi and Cabernet Sauvignon) preserved in the Jighaura collection plantation of the Agricultural Research Center of Georgia were studied; A full ampelographic description of all studied samples was performed; The course of their phenological phases was determined; The ability of rooting and resistance to grape powdery mildew was evaluated; Wine made from Krikina vine was evaluated enochemically and organoleptically; Information from expeditions and literary sources was processed in order to study the contemporary area of distribution of this plant.

Keywords: wild grapevine, ampelography, eno-carpology, vegetative phases