



განათლების, მეცნიერებისა და
ახალგაზრდობის სამინისტრო

ქიმიკა 10

მასწავლებლის წიგნი
პირველი ნაწილი

იქ, სადაც ახლა შენ ცხოვრობ, დაახლოებით 8000 წლის წინათ დაიბადა და განვითარდა ღვინის წარმოება - ეს საოცარი ქიმიური პროცესი. საქართველო მსოფლიოში კულტურული ვაზის, *Vitis vinifera*-ს, წარმოშობის პირველ კერად არის აღიარებული, რაც არქეოლოგიური მონაცემებით ძვ.წ. 6000-4000 წლებით თარიღდება. შულავერში აღმოჩენილი უძველესი ყურძნის ნიჰნები ცოცხალი დასტურია იმისა, რომ საქართველოს მიწაზე უკვე იმ დროიდან არსებობდა მეღვინეობის განვითარებული კულტურა.

ბუნებრივი პროცესების წყალობით ყურძნის ტკბილი წვენი ცვლილებას განიცდის - საფუარის მეშვეობით შაქრები ეთილის სპირტად და ნახშირორჟანგად გადაიქცევა. სწორედ ამ ჯადოსნურ ალკოჰოლურ დუდილს ეფუძნება ღვინის დაბადება, თუმცა ქართული მეღვინეობა ამ პროცესს უნიკალურ ხასიათს სძენს. ამაში განსაკუთრებულ როლს ასრულებს ქვევრი - ძველთაძველი თიხის ჭურჭელი, რომელიც საუკუნეების განმავლობაში სრულყოფდა ყურძნის წვენის ღვინოდ გარდაქმნის პროცესს. ქვევრი ცოცხალი ორგანიზმით ქმნის იდეალურ მიკროგარემოს, სადაც ღვინო სუნთქავს, მწიფდება, იწმინდება და თავის განუმეორებელ ხასიათს იძენს.

ეს მეთოდი იმდენად ღირებულია, რომ 2013 წელს იუნესკომ (UNESCO) ის კაცობრიობის არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ნუსხაში შეიტანა. ეს წიგნი გაგიხსნის ამ საოცარი სამყაროს კარს, გაგაცნობს ღვინის შექმნის ქიმიურ საიდუმლოებებს და დაგეხმარება უკეთ გაიაზრო ქართული კულტურული მემკვიდრეობის მნიშვნელობა. შენ შეძლებ იმის აღმოჩენას, თუ როგორ უკავშირდება მეცნიერება ჩვენს წარსულს, აწმყოსა და მომავალს.



C_2H_5OH