

## ჩაის წარმოების ფაზები საქართველოში

### ჩაის კულტივაცია ქვეყანაში

სტატისტიკური მონაცემებით, ამჟამად საქართველოში ჩაის პლანტაციებს უკავია 19200 ჰექტარი. 2500 ჰექტარიდან ჩაის ფოთლების აღდგენა შესაძლებელია 7200 ჰექტარზე, ხოლო ახალი პლანტაციების გაშენება შესაძლებელია 9500 ჰექტარზე.

გასული საუკუნის 30-90-იან წლებში ქართველმა მეცნიერებმა (აკადემიკოსი ქსენია ბახტაძე) შეიმუშავეს ჯიშები და კლონები ჩაის მაღალი ხარისხის პროდუქციისგან. განსაკუთრებით საინტერესოა "კოლხიდას" ჯიში. უნიკალური ჩაის ნერგები "კოლხიდა" გაშენებულ იქნა პლანტაციების პროგრესული ტექნოლოგიითა და ექსპლუატაციით, რომელსაც მსოფლიო ანალოგი არ ჰქონდა. "კოლხიდას" ჯიშის პოტენციური მოსავალია 13-15 ტონა მაღალი ხარისხის ნედლეული, ხოლო მის მიერ წარმოებული პროდუქტები შეესაბამება ჩაის ხარისხის მსოფლიოში საუკეთესო სტანდარტებს. დღეს ჩაის შერჩევითი ჯიშები და კლონების წარმოების პლანტაციები მხოლოდ ანნეულში (ოზურგეთი) და ჩაქვში (აჭარა) გვხვდება.

ამ ჯიშებს ესაჭიროებათ სასწრაფო რეაბილიტაცია და გამრავლება. პირველი ეტაპისთვის საჭიროა მცირე სანერგეები თესლის წარმოებისთვის, რაც საშუალებას მოგვცემს შევქმნათ ამ ჯიშების ქართული შერჩევითი ჩაი, კლონი და გენომები.

ჩაის ბუჩქებიდან მიიღება ჩაის ფოთლები პლანტაციებში. საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახურის მონაცემებით, ჩაის საწარმოთა 60% ფლობენ ოჯახური მეურნეობები (2014). სოფლის მეურნეობის პროექტების მართვის სააგენტოს ცნობით, ჯერ კიდევ არ არსებობს ზუსტი ინფორმაცია პლანტაციების მფლობელი შინამეურნეობების რაოდენობის ან მთავრობის საკუთრებაში არსებული რაოდენობის შესახებ. თარიღი უფრო ზუსტი იქნება "ფერმერთა / ფერმერთა რეგისტრაციის პროექტის" დასრულების შემდეგ, რომელიც არეგულირებს ფერმერთა / მეურნეობათა ერთიანი რეესტრის სისტემას და აერთიანებს ინფორმაციას სასოფლო-სამეურნეო საქმიანობაში დასაქმებული პირების, მათი სასოფლო-სამეურნეო დანიშნულების შესახებ. ეკონომიკური საქმიანობა და მათ საკუთრებაში არსებული ტექნიკური მომსახურება და სამეურნეო აქტივები თავს მოიყრიან გაერთიანებულ ელექტრონულ მონაცემთა ბაზაში. პროექტი ინიცირებულია საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს მიერ და ხორციელდება სოფლის მეურნეობის პროექტების მართვის სააგენტოს მიერ.

პლანტაციების დიდი ნაწილი საქართველოში არ არის შემოღობილი, ამიტომ, ჩაის ჰეჯირები ცხოველების მიერ განადგურების რისკის წინაშე დგება. ჩაის მოყვანის პროცესი

ხასიათდება დაბალი ეფექტურობით, რადგან მისი მოვლა (მაგ., გაჭრა) და მოპოვება ხდება ხელით. მიუხედავად იმისა, რომ ზოგიერთ უზარმაზარ საკარმიდამო საკუთრებაში ჯერ კიდევ შემორჩენილია საბჭოთა დროინდელი აპარატი, მანქანაში მოპოვებული ჩაის ხასიათი წარმოდგენილად დაბალია მისი სიძველის გამო. რაც შეეხება ხარისხს, ასეთი მოსავლის ჩაი შედგება 6 ან მეტი ფოთლისა და კვირტისაგან, რომელიც გამოყენებულ უნდა იქნას დაბალი ხარისხის ჩაის წარმოებისას.

## ჩაის გადამუშავება

საოჯახო მეურნეობათა უმრავლესობას, რომლებიც ფლობენ ჩაის პლანტაციებს და გააჩნიათ 1 ჰექტარზე ნაკლები მიწის ნაკვეთი ჩაის გასაშენებლად, არ შეუძლიათ კარგი ხარისხის ჩაის ფოთლების საკმარისი რაოდენობის შეგროვება დამუშავებისთვის. ამ სამუშაოს ახორციელებენ საწარმოო ქარხნები (იქნება ეს მცირე, საშუალო თუ დიდი), რომლებიც კრეფენ და ააწვდიან ნედლ ჩაის შემდგომი დამუშავებისთვის. მოგროვება ხდება სატვირთო მანქანებით, ზოგჯერ გამოიყენება ძველი საბჭოთა პერიოდის მანქანები. ჩაის ფოთლების დამუშავება ჩვეულებრივ ხდება ძველი საბჭოთა დროინდელი მანქანების გამოყენებით, რომლებიც ადგილობრივ დონეზე კუსტარულად არის გადაკეთებული. თანამედროვე კრიტერიუმები მოითხოვს ბევრად უფრო მაღალხარისხიან აპარატს და გადამამუშავებულ სტრუქტურებს, შეფუთვისა და სიმძლავრეებს. არსებობს ჩაის მომზადების ორი ძირითადი მეთოდი. პირველი არის სტანდარტული, ან უნივერსალური ტექნიკა (მის შესახებ უნდა ვისაუბროთ ქვემოთ), და მეორე არის CTC (cut-tear-twist) სტრატეგია. ბევრს წარმოდგენილად მიაჩნია, რომ მუქი და მწვანე ჩაი იქმნება ორი სხვადასხვა ტიპის ჩაის ბუჩქებისგან. სინამდვილეში, ჩაის ყველა ასორტი იქმნება მსგავსი ჩაის *buCqisagan* (*Camellia Sinensis*). რაც ჩაის აძლევს განსაკუთრებულ თვისებებს, არის ფოთლების მომზადება. მუქი ჩაის გატარება მოიცავს ჩაის ფოთლების გამოყრას, შრიალს, დატრიალებას, დაჟანგვას და გამოშრობას. საუკეთესო ორ ფოთოლს კვირტით კრეფენ სეზონის შუა პერიოდში, უმეტესწილად ხელით. შემუშების ეტაპი მოიცავს ფოთლების უხეშობის შემცირებას და ფერმენტული დაჟანგვის გათვალისწინებას. ამ მომენტიდან ჩაის ფოთლები ტრიალდება, რაც ფოთლების უჯრედებიდან გამოყოფს ნორმალურ წვენებს. მოძრავი ეტაპის შემდეგ, მუქი ჩაი საჭიროებს შემდგომ დაჟანგვას და ეს, ძირითადად, ხდება მკრთალ ცოცხალ გარემოში, კონტროლირებადი ატმოსფეროთი. დაძველების პროცედურის ფონზე, ჩაი იღებს უამრავ გემოსა და სურნელოვან ნარევს. მუქი ჩაის არსებითი შექმნის ბოლო ეტაპი ფოთლების გამოშრობაა. არომატის უკანასკნელი ფაზა დგება საშრობი ეტაპის ფონზე, რომელიც ყველა თვალსაზრისით უნდა შესრულდეს ფრთხილად და მოითხოვს გულმოდგინე შრომას. როგორც უკვე აღვნიშნეთ, მწვანე და მუქი ჩაი ანალოგიური ჰეჯერიდან მიიღება. მწვანე ჩაის მრავალფეროვნება იმაშია, რომ იგი ორთქლდება ორთქლზე გადასვლამდე, რათა მთლიანად განადგურდეს ქიმიკატების მოქმედება და ეწინააღმდეგება ფერმენტულ დაჟანგვას. საქართველოში მწვანე ჩაის შექმნის გარკვეული

თავისუფლებას აქვს, რადგან არ არის მნიშვნელოვანი დამოკიდებული ჩაის ჰეჯირების დაჩრდილვაზე, რომელიც გავრცელებულია მთელ აზიაში, რეგიონში ამოსხივების გაზრდის გამო.

## ჩაის შეფუთვა და გავრცელება

ჩაის შეფუთვა ხორციელდება როგორც ხელით, ისე მცირე და საშუალო ზომის კომპანიებში არსებული შესაფუთი ხაზების გამოყენებით, ხოლო მსხვილი კომპანიები მხოლოდ შეფუთვის ხაზებს იყენებენ. საქართველოში წარმოებულია ჩაის ოთხი ტიპი: (1) ფხვიერი ჩაის ნაყარი, (2) ფხვიერი ჩაი პატარა ყუთებში (დაფასოებული), (3) ჩაის აგური (აგურა ჩაი) და (4) ჩაის პაკეტები. საქართველოში მხოლოდ შავი და მწვანე ჩაის კატეგორიები იწარმოება. ასევე იწარმოება გახსნილი ჩაის ექსტრაქტები / კონცენტრატები (წალენჯიხის ერთი კომპანიის მიერ).

სულ უფრო იზრდება იმ კომპანიების რიცხვი, რომლებიც აქტიურად მისდევენ ბრენდინგს და ცდილობენ კარგად განსაზღვრული მარკეტინგული სტრატეგიის შემუშავებას. მცირემასშტაბიანი პროცესორები ბრენდინგს ეწევიან ჩაის ყუთების დახვეწილი შეფუთვისა და დიზაინის საშუალებით, თუმცა მათ შეზღუდული აქვთ რეკლამირების ხელმისაწვდომობა და შესაბამისად, მომხმარებლებს არ აცნობებენ თავიანთი ბრენდების შესახებ. ქართული ჩაი იყიდება როგორც ადგილობრივ, ასევე საერთაშორისო მასშტაბით. ადგილობრივი წარმოების ჩაის საკმაოდ მნიშვნელოვანი ნაწილი ექსპორტზე გადის. ეს ძირითადად არის დაბალი ხარისხის ჩაი (ფხვიერი ჩაის ნაყარი და ჩაის აგური). ამასთან, ჩაის იმპორტი მნიშვნელოვანი ზღვრით აღემატება ექსპორტს. შიდა ბაზარზე გაბატონებულია იმპორტირებული ჩაი.