

ჩვენი მემორიალი

„თბილისმა ჩემი გული დაიპყრო, ნაპოლი და თბილისი ორივე 41-ე პარადზე“

„ნაპოლი ხედება თბილისს, ხელოვნების, კულტურისა და სოლიდარობის სახელით“, — ამ შინაარსით ესტუმრა თბილისს ევროპაში პრესტიჟული „დი მეოს“ კალენდარი. ასოციაცია „Di Meo vini ad arte“ კულტურული მემკვიდრეობის გაცნობის მიზნით წლიურ ღონისძიებას მსოფლიოს სხვადასხვა ქალაქში მართავს. 19-20 ოქტომბერს კი იტალიელმა სტუმრებმა თბილისი დაათვალიერეს, თუმცა ამ ღონისძიების მიზანი ქართული ტრადიციები, კულტურისა და ხელოვნების გაცნობაა. ასოციაციის დირექტორი ჰენრიკო (ჩო) დი მელი „კვირის პალიტრას“ უყვება, თუ რამ გადაანწყვტინა ნაპოლიდან თბილისში ჩამოსვლა:



— თქვენ 1980-იან წლებში ოჯახთან ერთად გადამწყვეტი ვინაობის გამოქრება ნაპოლის ერთ ისტორიულ ადგილას, დღეს „დი მეოს“ ღვინო ევროპაში ერთერთ პრესტიჟულ და პოპულარულ ღვინო ითვლება როგორ დაიწყო თქვენი საქმიანობა?

— დი მეოს მეღვინეობის ისტორია მემკვიდრეობის, ინოვაციისა და ალერთოვანების საგანია, რომელიც სათავეს იღებს ირანინიდან (სამხრეთი იტალია). ყველაფერი 1980-იან წლებში დაიწყო, როდესაც ჩემს ძმებთან, ერმინიო და რობერტო დი მეოსთან ერთად სამოგზაუროდ წავედით. ჩვენი ისტორიული საოჯახო ფერმა, რომელიც ჩვენი მშობლების, ვიტორიოსა და ალესანდრინა დი მეოსის იყო, მდებარეობს აველიონიდან რამდენიმე კილომეტრში, ულამაზეს ქალაქ სალზა-ირანინაში. ამ ტერიტორიის მფლობელი ოდესღაც პრინცი კარანოლო იყო. დიდი ისტორიის მქონე ადგილია, რაც ჩვენს ღვინოს მეტ ხიბლს მატებს. ჩვენი კომპანია აწარმოებს პრემიუმ-კლასის ღვინოებსა და ალკოჰოლური სასმელებს და მათი დაყენება ირანინის მევენახეობის ტრადიციებს ეფუძნება.

— ღვინოს ნარწობის გარდა, კულტურული მემკვიდრეობის პოპულარიზაციაზე მუშაობთ.

— 23 წლის განმავლობაში მე ვხელმძღვანელობდი ჩვენი ოჯახის კულტურულ ინიციატივებს ასოციაცია „Di Meo vini ad Arte“-ის მეშვეობით. ჩემი სამუშაო სტილია მემკვიდრეობის საზღვრებს, ჩვენ მუდმივად ვვდილობთ ჩვენი რეგიონის მემკვიდრეობა გაავაცნოთ მსოფლიოს. ამის შესანიშნავი მაგალითია წარმატებული პროექტი, წლიური კალენდარი, სახელწოდებით „Di Meo vini ad Arte“, რომლის მიზანია დააკვიროს ერთმანეთს ნაპოლი,

როდესაც თბილისს ქუჩებში სეირნობ, ისტორია იგრძნობა, თბილისს თავისი „ვაიბი“ აქვს, უნიკალური, ანტიკური ხიბლი და თანამედროვეობის ენერჯია, რომელიც ლამაზად ერწყმის ერთმანეთს. თბილისში სხვადასხვა კულტურული გავლენაც იგრძნობა, იგრძნობა ეპოქა და ასევე ქართული სტუმარმასპინძლობა

ჩვენი მშობლიური მხარე და მსოფლიოს კულტურული მემკვიდრეობით მდიდარი სხვადასხვა ქალაქი. „დი მეოს“ კალენდარი მეტია, ვიდრე მოგზაურობა სხვა ქალაქში. ეს არის იმ ქვეყნის ხელოვნებასთან, არქიტექტურასთან, ისტორიასა და კულტურულ მემკვიდრეობასთან ზიარება. ჩვენ უკვე ვიყავით ლონდონში, მილანში, ნიუ-იორკში, მოსკოვში, მადრიდში, პრაღაში, სევილიაში, სტამბოლში, ვენაში, ბერლინში და ა.შ. მე ამ პროექტის კურატორი ვარ. ჩვენი მიზანი კულტურული მემკვიდრეობის გაცნობა, ინფორმაციის გაცეკვა და ხელოვნების, როგორც დამაკავშირებელი ხიდის გაზიარებაა.

— როდის დაიწყო ეს პროექტი?
— 23 წლის წინ ჩვენი ოჯახის მარნის

კი საოცრად ენერჯული, ნათელი ქალაქია. თბილისელებს და ნაპოლელებს ბევრი რამ გვაქვს საერთო, ამიტომ მინდოდა ყველას გავცნო საქართველოს დიდებული ისტორია და კულტურა. საქართველო ღვინოს სამშობლოა, 8000 წლით თარიღდება ქართული ღვინოს ტრადიციები, თქვენს ქვეყანას მსოფლიოში ღვინოს დაყენების უძველესი ისტორია აქვს.

— ყველაზე მეტად რამ მოგხიბლათ საქართველოში?

— ქალაქმა. როდესაც მის ქუჩებში სეირნობ, ისტორია იგრძნობა, თბილისს თავისი „ვაიბი“ აქვს, უნიკალური, ანტიკური ხიბლი და თანამედროვეობის ენერჯია, რომელიც ლამაზად ერწყმის ერთმანეთს. ეს იგრძნობა სეირნობისას, ადამიანებთან შეხვედრისას. სწორედ ამიტომ მინდოდა ჩამომეყვანა იტალიელები თბილისში, მინდოდა ზიარებოდნენ ამ უნიკალურ ქალაქს. თბილისში სხვადასხვა კულტურული გავლენაც იგრძნობა, იგრძნობა ეპოქა და ასევე ქართული სტუმარმასპინძლობა.

— ქართული ღვინო თუ გასინჯეთ?

— როგორც ღვინოს ერთუზიასტს, ყოველთვის მაინტერესებდა საქართველოს უძველესი მეღვინეობის მემკვიდრეობა, თუმცა ამ მიმართულებებზე ჩემი ძმები მუშაობენ, ისინი სიღრმისეულად შეისწავლიან ღვინოებს 1990-იანი წლებიდან. რობერტო ჩართულია ღვინოს დამკვეთებისადმი მიძღვნილ პროექტში, რამაც მნიშვნელოვანი აღიარება მოიპოვა როგორც ეროვნულ, ისე საერთაშორისო დონეზე. ქართული ღვინო ევროპაში იშვიათობაა, საქართველოში ვიზიტისას რობერტოს და მე გვქონდა უნიკალური შესაძლებლობა, რომ პირდაპირ შილდის მეღვინეობაში დაგვემოწონებინა ღვინო. ეს აღმოჩნდა იყო ჩვენთვის. რობერტოსთვის საინტერესო იყო ღვინოს დაგეგმვინება მისი დაყენების ადრეულ სტადიაზე, აკვირდებოდა ქართული ღვინოს მოტენციას და თავისებურებებს დაძველებამდე. მე კი ორიენტირებული ვიყავი ღვინოს დაყენების და რამდენიმე წლის დაძველებით. ქართული ტრადიციული მეთოდით დაყენებულ ღვინოს დამახასიათებელი გემო დაჰკრავს. ქვეყნის ღვინოს თავისი სიძლიერე აქვს. მსურს უფრო სიღრმისეულად შევისწავლო ქართული მეღვინეობა, რომელიც დამზადების ტრადიციული მეთოდებით უფრო მეტ მწვერვალს დაიპყრობს.

ნინო ნიფურია