



ARPACAY

Azerbaijan Məhsulu



ОСОБЕННОСТИ ВИНОДЕЛИЯ В АЗЕРБАЙДЖАНЕ

Виноградарство – одна из древнейших отраслей сельского хозяйства Азербайджана. Многочисленные археологические находки кувшинов с остатками вина и виноградных косточек говорят о культуре возделывания винограда и виноделия в этом регионе уже в III-II тысячелетии до нашей эры. По свидетельству Геродота, древние греки хорошо знали о производстве вина в этом районе. Арабские историки и географы описывали обширные виноградники и виноделие вокруг Гянджи и Барды, которое продолжало развиваться даже после прихода мусульман.

В 1980-90-е гг. на долю Азербайджана приходилось 22% (более 200 тысяч гектаров) от площади виноградников СССР (площадь виноградников эквивалента по размеру 2 площади региона Бордо (120 тысяч гектаров)). Азербайджан находится на одинаковых широтах с Испанией и Грецией. Ассортимент винодельческой продукции насчитывал 80 наименований – сухие и крепленые вина (в частности, историческое вино «Арпачай», марочные портвейны «Акстафа», «Алабашлы», ординарные «Агдам»), а также десертные вина. Кроме того, выпускалось более 15 наименований коньяков, в том числе марочные «Гянджа», Бабек, «Баку», «Юбилейный», «Азербайджан», «Москва». На международных выставках и конкурсах советские азербайджанские вина и коньяки неоднократно награждались золотыми и серебряными медалями, почетными дипломами.

Кампания по борьбе с пьянством и алкоголизмом (1985-1987) нанесла тяжелейший удар по виноделию Азербайджана – было уничтожено более половины виноградников (150 тысяч гектаров). С обретением Азербайджаном независимости отрасль начала постепенно восстанавливаться, в последние годы все более быстрыми темпами.

На территории Азербайджана выделяют несколько винодельческих зон:

Гянджа - Газахская, Ширванская, Карабах-Мильская, Ленкорань-Астаринская, Самур-Дивичинская, Абшеронская и Нахичеванская. Сложность и разнообразие рельефа обусловили разнообразие климатических условий Азербайджана. Географическое положение и климат Азербайджана создают уникальные условия для развития виноградарства и культивирования высококачественных сортов винограда.

В настоящее время в Азербайджане выращивается более 40 сортов винограда, как местных, так и европейских и грузинских: Саперави, Ркацители, Мцване, Баян Шира, Мадраса, Алиготе, Изабелла, Каберне Совиньон, Мерло, Шираз, Мальбек, Мускат Александрийский, Пино Блан, Пино Гри, Рислинг

В АЗЕРБАЙДЖАНЕ ВЫДЕЛЯЮТ СЛЕДУЮЩИЕ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ ЗОНЫ



1. ГЯНДЖА - ГАЗАХСКАЯ ЗОНА (ЗАПАДНАЯ ЗОНА)

- 1.1 регион Гянджа
- 1.2 регион Шамкир
- 1.3 регион Товуз
- 1.4 регион Акстафа

2. ШИРВАНСКАЯ ЗОНА (СЕВЕРО-ЗАПАДНАЯ ЗОНА)

- 2.1 регион Габала
- 2.2. регион Шеки
- 2.3. регион Исмаиллы
- 2.4. регион Шемаха
- 2.5. регион Ахсу
- 2.6. регион Самух
- 2.7. Алазанская долина

3. КАРАБАХ-МИЛЬСКАЯ ЗОНА (ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЗОНА)

4. ЛЕНКОРАНЬ-АСТАРИНСКАЯ ЗОНА (ЮЖНАЯ ЗОНА)

- 4.1. регион Джалилабад
- 4.2. регион Ленкорань
- 4.3 регион Астара

5. САМУР-ДИВИЧИНСКАЯ ЗОНА (СЕВЕРНАЯ ЗОНА)

- 5.1. регион Шабран
- 5.2. регион Худат
- 5.3. регион Хачмас

6. АБШЕРОНСКАЯ ЗОНА (ВОСТОЧНАЯ ЗОНА)

7. НАХИЧЕВАНСКАЯ ЗОНА (ЮЖНАЯ ЗОНА)

- 7.1 регион Бабек



“ И с м а и л л ы В и н о ” “ Ш а т о М о н о л и т ”

Уникальный азербайджанский проект производства вина по классическим европейским стандартам качества из древних местных и традиционных сортов винограда Saperavi, Cabernet Sauvignon, Madrasa.

Хозяйство построено в 1982 году на виноградниках **Исмаиллы**, село Гаджихатамлы, Азербайджан.

В 2006 году винодельню полностью модернизировали на итальянское и французское оборудование. Это винодельческое хозяйство полного цикла, от выращивания винограда до розлива в бутылки, созданное по образцу французского **Шато**. Площадь виноградников компании 360 га, расположенных на южных склонах и высоте 1100 метров. Вина компании ежегодно получают дипломы и медали на престижных конкурсах вин проводимых под эгидой Международной Организации Винограда и Вина.



ARPAÇAY

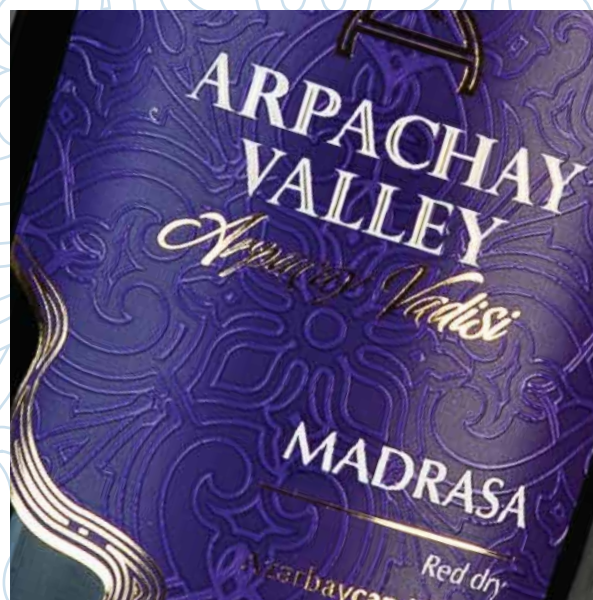
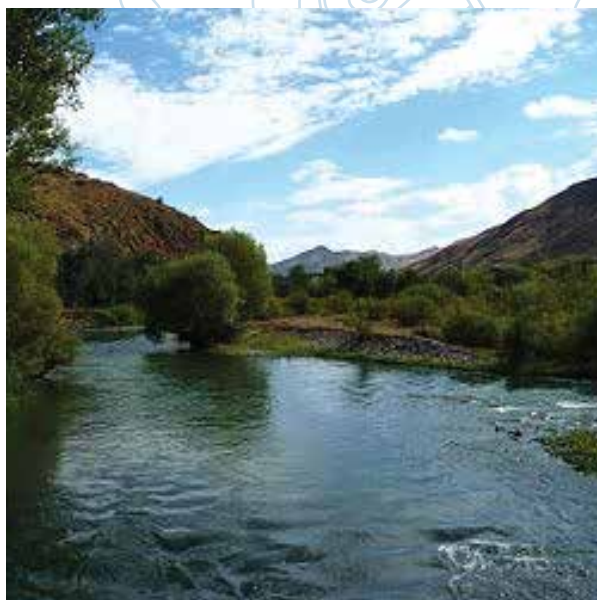
Azerbaijan Mevsulu

Вина линейки Arpachay valley изготавливаются из автохтонных сортов винограда и несут в себе особую любовь к азербайджанской земле. Арпачай – полноводная река, протекающая по территории Азербайджана и впадающая в Аракс. Виноградники в долине этой реки расположены на скудных каменистых почвах с высокой долей известняка и вулканическими породами. Такой состав почв придает винам Долины Арпачай особую яркость и минеральность.



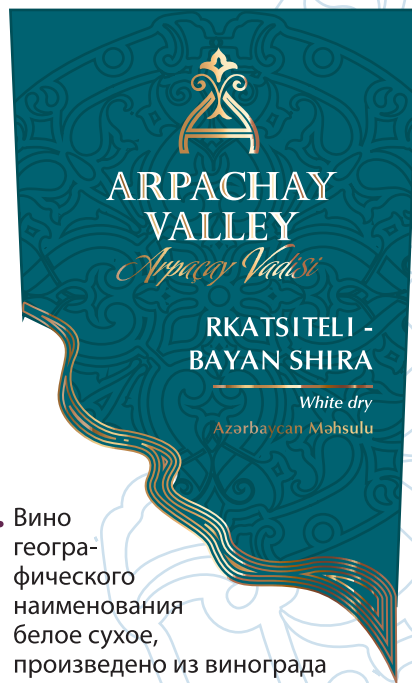
ARPAÇAY

Azerbaycan Meksulu



В ЛИНЕЙКЕ ПРЕДСТАВЛЕНЫ СОРТОВЫЕ ВИНА ИЗ АВТОХТОННЫХ И МЕЖДУНАРОДНЫХ СОРТОВ

27281

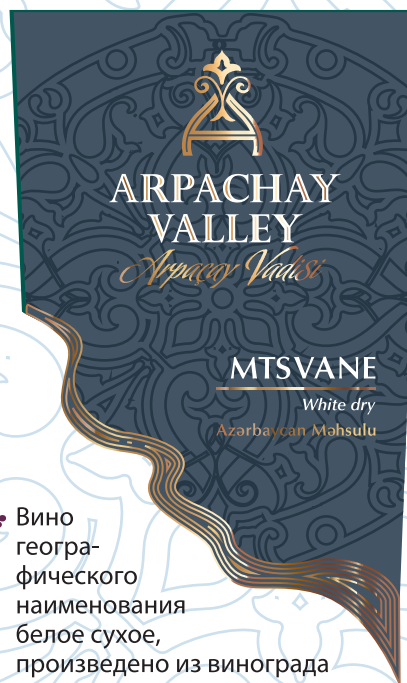


Вино географического наименования белое сухое, произведено из винограда сортов Ркацители и Баян Шира, выращенных в Долине Арпачай

Обладает бледно янтарным цветом с зелеными бликами, в нежном аромате преобладают цветочные и фруктовые ноты, вкус хорошо сбалансированный

Прекрасный аперитив, хорошо сочетается с легкими салатами, морепродуктами, куриным мясом или рыбой. Рекомендуемая температура подачи 9-11°C

27280

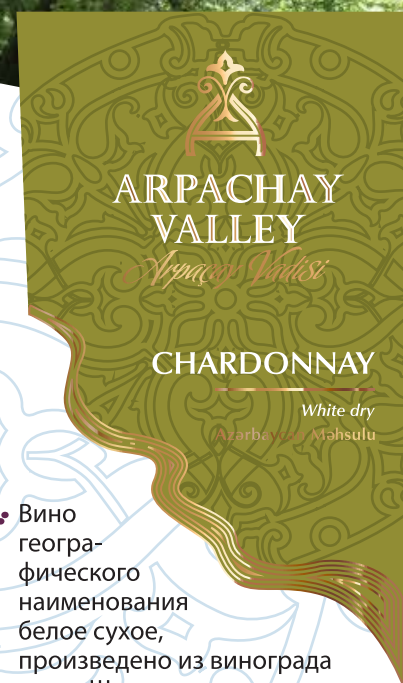


Вино географического наименования белое сухое, произведено из винограда сорта Мцване, выращенных в Долине Арпачай

Обладает светло-соломенным цветом, тонким ароматом с цветочными и фруктовыми нотами, приятным сбалансированным вкусом

Прекрасный аперитив, хорошо сочетается с легкими салатами, морепродуктами, куриным мясом или рыбой. Рекомендуемая температура подачи 9-11°C

27440



Вино географического наименования белое сухое, произведено из винограда сорта Шардоне, выращенных в Долине Арпачай

Обладает соломенным цветом, в аромате преобладают белые цветы и цитрусовые ноты, вкус приятный сбалансированный, долгое послевкусие

Прекрасный аперитив, хорошо сочетается с легкими салатами, морепродуктами, куриным мясом или рыбой. Рекомендуемая температура подачи 9-11°C

27283

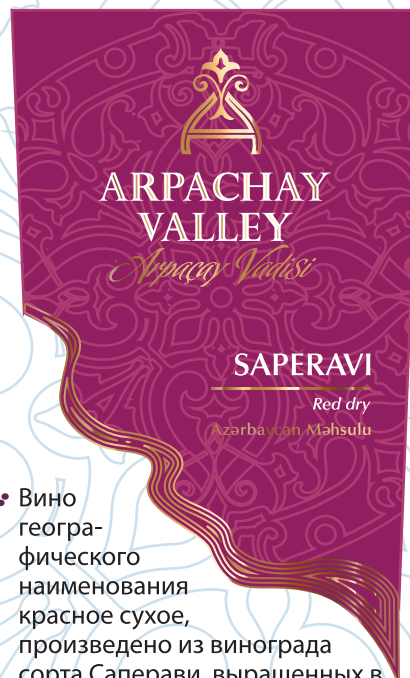


Вино географического наименования красное сухое, произведено из винограда сорта Мадраса, выращенных в Долине Арпачай

Обладает рубиново-красным цветом, ярким ароматом с тонами черных ягод и специй, мягкими танинами и сбалансированным вкусом

Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, плотным салатам, сырам. Температура подачи - 16-18C

27284



Вино географического наименования красное сухое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенных в Долине Арпачай

Обладает насыщенным рубиновым цветом, ярким ароматом красных и черных ягод, округлыми танинами и сбалансированным вкусом

Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, плотным салатам, сырам. Температура подачи - 16-18C

27285

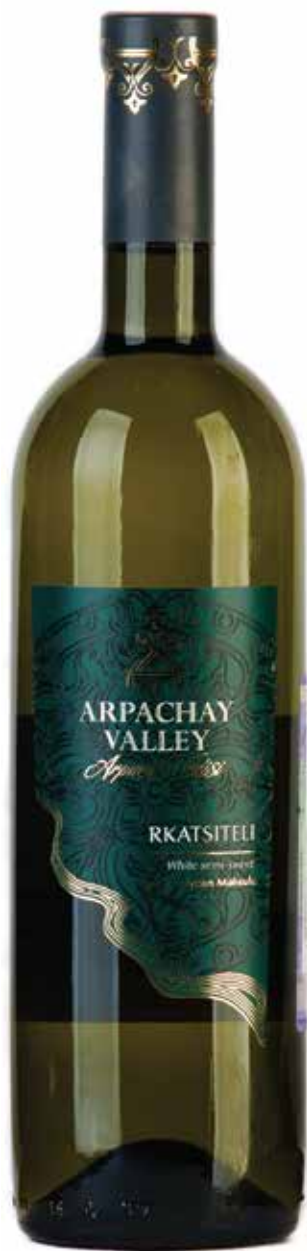


Вино географического наименования красное сухое, произведено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенных в Долине Арпачай

Обладает рубино-красным цветом, ярким ароматом черных ягод и специй, приятным вкусом и длительным послевкусием

Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, плотным салатам, сырам. Температура подачи - 16-18C

27282

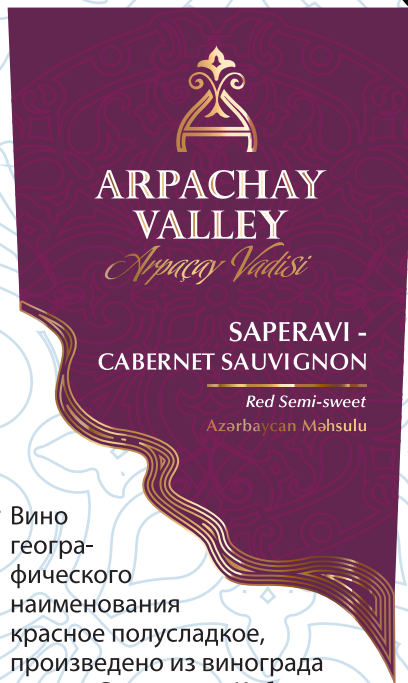


Вино географического наименования белое полусладкое, произведено из винограда сорта Ркацители, выращенных в Долине Арпачай

Обладает светло-золотистым цветом, нежным ароматом тропических фруктов, сбалансированным вкусом с приятной сладостью

Прекрасно сочетается с легкими десертами и сырами. Рекомендуемая температура подачи 10-12C

27286

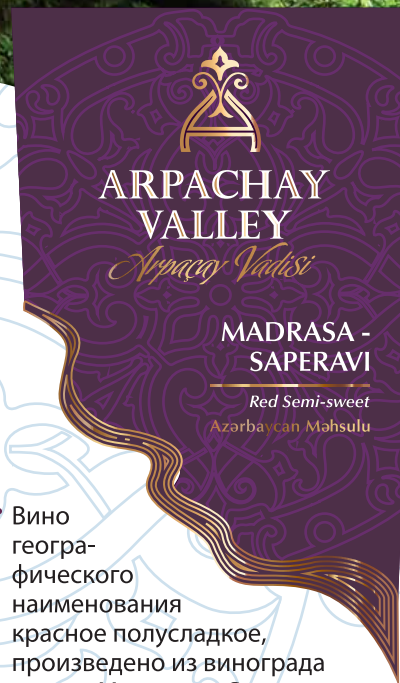


Вино географического наименования красное полусладкое, произведено из винограда сортов Саперави и Каберне Совиньон, выращенных в Долине Арпачай

Обладает глубоким красным цветом, нежным ароматом лесных ягод, сбалансированным вкусом с приятной сладостью

Прекрасно сочетается с легкими десертами и сырами. Рекомендуемая температура подачи 10-12C

27287



Вино географического наименования красное полусладкое, произведено из винограда сортов Мадраса и Саперави, выращенных в Долине Арпачай

Обладает рубиново-красным цветом, насыщенным ароматом лесных ягод, сбалансированным вкусом с приятной сладостью.

Прекрасно сочетается с легкими десертами и сырами. Рекомендуемая температура подачи 10-12C.