

Гюлстан

GÜLÜSTAN



ОСОБЕННОСТИ ВИНОДЕЛИЯ АЗЕРБАЙДЖАНА

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 , Абшeronская 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



ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ ЗОНЫ АЗЕРБАЙДЖАНА



- 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 Ахсуй
 - 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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

“ИСМАИЛЛЫ ВИНО” - “ШАТО МОНОЛИТ”



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 1990 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.

Гюлистан

GÜLÜSTAN

"Гюлистан" - на азербайджанском языке означает цветочный сад. Прекрасные благоуханные сады Востока всегда поражали путника своими пьянящими ароматами и яркими красками. Также и линейка вин "Гюлистан" напомнит вам о богатстве оттенков вкусов и ароматов Востока. Виноград для этих вин собирается с лучших виноградников - великолепная мадраса производится с виноградников, расположенных в окрестности с. Ивановка, а остальные виноградники расположены в окрестностях села Моллаисаглы Исмаиллинского района. Вина "Гюлистан" рождены на винодельне, находящейся в идеальных для вызревания винограда условиях, в предгорьях Большого Кавказа, где на высоте от 600 до 1000 метров жаркие дни сменяются прохладными ночами. Вина высочайшего качества, произведенные итальянскими энологами, заслуженно получили высокое звание "Лучший бренд года 2016".



Гюлистан

GÜLÜSTAN

РКАЦИТЕЛИ-ШАРДОНЕ. ГЮЛИСТАН



Вино столовое белое сухое, произведено по классической технологии из винограда сортов Ркацители и Шардоне, выращенных в виноградарских микрозонах Азербайджана. Блендированием этих сортов винограда достигается гармоничный букет и вкус данного вина.



Вино светло-соломенного цвета с богатым цветочным ароматом с нотами акации и фиалки и мягким округлым вкусом.



Прекрасный аперитив, также сочетается со свежими овощами и салатами, сырами, куриным мясом, морепродуктами и рыбой. Рекомендуемая температура подачи 9-11С.

22581



Вино географического наименования сухое белое, изготовлено из винограда сорта Мцване, выращенного на виноградниках села Моллаисахлы региона Исмаиллы Азербайджана



Вино светло-соломенного цвета с нежным цветочным ароматом и мягким сбалансированным вкусом с освежающей кислотностью.



Прекрасный аперитив, также сочетается со свежими овощами и салатами, сырами, белым мясом, морепродуктами и рыбой. Рекомендуется подавать к столу при температуре 10-12С.

27293



Вино географического наименования белое сухое, произведено из винограда сорта Шардоне, выращенного в регионе Шабран.



Обладает светло-соломенным цветом с тонким ароматом тропических фруктов и гармоничным вкусом.



Прекрасный аперитив, отлично подходит к салатам, блюдам из курицы, морепродуктам и рыбе. Рекомендуемая температура подачи 9-11С.

22899



Гюлистан

GÜLÜSTAN

САПЕРАВИ. ГЮЛИСТАН



Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Саперави, выращенного в регионе Шабран Азербайджана.



Вино рубиново-красного цвета с приятным фруктовым ароматом с нотами ежевики и черники и полным бархатистым вкусом.



Прекрасно сочетается с мясом телятины и баранины. Также подходит к свежевыпеченному хлебу, дичи и сырным ассорти. Рекомендуется подавать к столу при температуре 16-18С.

22582

МАДРАСА. ГЮЛИСТАН



Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Мадраса, выращенного в регионе Шабран Азербайджана.



Вино темно-рубинового цвета с пикантным ароматом с нотами сливок и специй и тонким бархатистым вкусом.



Прекрасно сочетается с мясом телятины и баранины. Также подходит к свежевыпеченному хлебу, дичи и сырным ассорти. Рекомендуется подавать к столу при температуре 16-18С.

22583

КАБЕРНЕ СОВИНЬОН. ГЮЛИСТАН



Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного в регионе Шабран Азербайджана.



Вино темно-рубинового цвета с ярким ароматом черных ягод, бархатистыми танинами и сбалансированным полным вкусом



Прекрасно сочетается с мясом телятины и баранины. Также подходит к свежевыпеченному хлебу, дичи и сырным ассорти. Рекомендуется подавать к столу при температуре 16-18С.

27294



Гюлистан

GÜLÜSTAN

САПЕРАВИ - КАБЕРНЕ СОВИНЬОН.
ПРИРОДНО-ПОЛУСУХОЕ.
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА. ГЮЛИСТАН



Вино географического наименования красное полусухое, произведено по классической технологии методом остановки брожения из винограда сортов Саперави и Каберне Совиньон, выращенных в Исмаилинском районе, Азербайджан. Блендированием этих сортов винограда достигается гармоничный букет и вкус данного вина.



Вино фиолетово-красного цвета со слаженным фруктовым ароматом с нотами вишни и черной смородины и элегантным бархатистым вкусом.



Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, плотным салатам, сырам. Температура подачи - 14-16С.

22584



САПЕРАВИ.
ПОЛУСЛАДКОЕ КРАСНОЕ.
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА. ГЮЛИСТАН



Вино географического наименования полусладкое красное, изготовлено из винограда сорта Саперави, выращенного в Алазанской долине региона Самух Азербайджана.



Вино насыщенного фиолетового цвета с мягким ароматом спелых фруктов с нотами чернослива и полным вкусом с приятной сладостью.



Рекомендуется подавать к мясным салатам, сырам, десертам. Температура подачи - 16-18С.

22643



Гюлистан

GÜLÜSTAN

РКАЦИТЕЛИ. ПОЛУСЛАДКОЕ
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА. ГЮЛИСТАН



Вино географического наименования полусладкое белое, изготовлено из винограда сорта Ркацители, выращенного в Алазанской долине региона Самух Азербайджана



Вино светло-соломенного цвета с нежным ароматом тропических фруктов и мягким сбалансированным вкусом.



Прекрасно сочетается с легкими десертами и сырами. Рекомендуется подавать к столу при температуре 10-12C.

22713

МАДРАСА-МЕРЛО. ПОЛУСЛАДКОЕ
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА. ГЮЛИСТАН



Вино столовое красное полусладкое, произведено по классической технологии из винограда сортов Мадраса и Мерло, выращенных в виноградарских микрозонах Азербайджана. Блендированием этих сортов винограда достигается гармоничный букет, вкус данного вина и его природная сладость.



Вино темно-рубинового цвета с насыщенным ароматом спелых фруктов с нотами чернослива и миндаля и мягким вкусом с приятной сладостью.



Рекомендуется подавать к мясным салатам, сырам, десертам. Температура подачи - 16-18C.

22586

МАДРАСА - САПЕРАВИ ПОЛУСЛАДКОЕ
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА. ГЮЛИСТАН



Вино географического наименования полусладкое красное, изготовлено из винограда сортов Мадраса и Саперави, выращенных в Алазанской долине региона Самух Азербайджана



Вино фиолетово-красного цвета с насыщенным ароматом спелых фруктов с нотами чернослива и полным вкусом с приятной сладостью.



Рекомендуется подавать к мясным салатам, сырам, десертам. Температура подачи - 16-18C.

22585



Гюлистан

GÜLÜSTAN

САПЕРАВИ РЕЗЕРВ. ГЮЛИСТАН



22893

❖ Вино географического наименования сухое красное, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного на лучших участках в Ивановке, Исмаиллинский район, Азербайджан.

❖ Обладает рубиново-красным цветом, сложным ароматом с нотами вишни, ежевика, пряностей и полным бархатистым вкусом.

❖ Прекрасно сочетается с мясом телятины и баранины. Также подходит к свежевыпеченному хлебу, дичи и различным сырам. Рекомендуется подавать к столу при температуре 16-18С.

МАДРАСА-САПЕРАВИ РЕЗЕРВ. ГЮЛИСТАН



22894

❖ Вино географического наименования сухое красное, произведено из винограда сортов Саперави и Мадраса, выращенного на лучших участках в Ивановке, Исмаиллинский район, Азербайджан.

❖ Обладает рубиново-красным цветом, сложным ароматом с тонами черных ягод и горького шоколада, полным бархатистым вкусом.

❖ Прекрасно сочетается с мясом телятины и баранины. Также подходит к свежевыпеченному хлебу, дичи и различным сырам. Рекомендуется подавать к столу при температуре 16-18С.



Гюлустан
GÜLÜSTAN

ЛУЧШИЙ БРЕНД ГОДА
2016



САПЕРАВИ РЕЗЕРВ. ГЮЛИСТАН
СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ
МЕЖДУНАРОДНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
КОНКУРСА ВИН И СПИРТНЫХ НАПИТКОВ