



GAME OF ASSOCIATIONS

WINES AND WHAT WE THINK ABOUT THEM

ИГРА В АССОЦИИ. ВИНА И ЧТО МЫ О НИХ ДУМАЕМ

А.З.Е.Р.Б.А.Й.Д.Ж.А.Н.



АМБИЦИОЗНОЕ (за последние годы прорыв в виноделии)

ЗАПОМИНАЮЩЕЕСЯ (яркий вкус, запоминающийся с первой же дегустации)

ЕСТЕСТВЕННОЕ (реки, горы, перепады высот - идеальное природное место для роста лозы)

РАСПОЛАГАЮЩЕЕ (к себе, к завязыванию новых знакомств, обретению друзей)

БРОСКОЕ (яркий внешний вид)

АППЕТИТНОЕ (неразделимо с местной кухней)

ИЗМЕНЯЮЩЕЕСЯ (от «советского» стиля к современным тенденциям)

ДЕМОКРАТИЧНОЕ (идеальное соотношение «цена-качество»)

ЖАРКОЕ (разные климатические зоны)

АУТЕНТИЧНОЕ (местные сорта Мадраса, Баян Шира)

НЕЗНАКОМОЕ («Что? В Азербайджане есть вино?»)

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 «Актафа», «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 - Газакская, 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



Вехи истории

- Культивирование винограда и виноделие в Азербайджане существовали уже в III-II тысячелетии до нашей эры
- В 1980-90-е гг. на долю Азербайджана приходилось 22% (более 200 тысяч гектаров) от площади виноградников СССР
- Ассортимент винодельческой продукции насчитывал 80 наименований – сухие и крепленые вина («Арпачай», «Акстафа», «Алабашлы», «Агдам»)
- Выпускалось более 15 наименований коньяков, в том числе марочные «Гянджа», Бабек, «Баку», «Юбилейный», «Азербайджан», «Москва».
- Компания по борьбе с пьянством и алкоголизмом (1985-1987) нанесла тяжелейший удар по виноделию Азербайджана – было уничтожено более половины виноградников (150 тысяч гектаров).



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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

ООО «Джалилабад вино-2» начало свою деятельность в 1972 году. В настоящее время компания занимается производством водки, вина и коньяка.

Предприятие владеет почти 300 гектарами виноградников в Ленкорань-Астаринской винодельческой зоне Азербайджана(регион Джалилабад). Производственная мощность по приему и переработке винограда завода составляет 8 тыс тонн в год, по вину и винной продукции - 560 тыс декалитров, по производству коньячного спирта - 800 декалитров в день, по разливу вина - 3500 бутылок в час, а по разливу крепких напитков - 6500-7500 бутылок в час.

На виноградниках выращиваются международные сорта винограда, такие как Шардоне, Мерло, Каберне Совиньон, Шираз, Каберне Фран, Гренаш и другие. Ежегодно с виноградников собирается почти 4350 тонн винограда. Цех приема, переработки винограда и производства вина оснащен современным оборудованием, поставленным из Франции и Италии, а в цехе по производству коньячного спирта установлено итальянское оборудование Frilli. Кроме того, на предприятии имеются цеха доведения коньячного спирта и вина до кондиции, купажа (смешивания), фильтрации и склад готовой продукции.

ООО «Джалилабад вино-2» участвует в международных выставках и вина компании получают высокие оценки экспертов.





Великий азербайджанский путешественник Зейналайбин Ширвани в своей книге "Сады Странствований" писал: "В Азербайджане есть две жемчужины - дворец шекинских ханов с его восхитительными витражными окнами и незабываемые вина долины Мугань".

В дизайне вин Жемчужина Востока, произведённых из винограда, выросшего на склонах Талышских гор Муганской долины, Джалилабадского винодельческого региона Азербайджана, использован элемент "Древо жизни". Он символизирует развитие, устремленное в бесконечность и выполнен в национальной технике шебеке, так потрясшей Зеналайбина Ширвани при посещении дворца в Шеки.





ШАРДОНЕ. ЖЕМЧУЖИНА ВОСТОКА

2 7 4 9 2

 Вино географического наименования сухое белое изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного в регионе Джалилабад Азербайджана.

 Вино светло-соломенного цвета с золотистым блеском. В аромате ярко-выраженные яблочные и цитрусовые ноты. Обладает сбалансированной кислотностью и приятным вкусом.

 Прекрасный аперитив, гармонично сочетается с легкими салатами, морепродуктами, сливочными сырами и десертами. Рекомендуемая температура подачи 9-11С.





МЕРЛО. ЖЕМЧУЖИНА ВОСТОКА

2 7 4 9 3

Вино географического наименования сухое красное изготовлено из винограда сорта Мерло, выращенного в регионе Джалилабад Азербайджана

Вино насыщенного рубинового цвета, с выраженным ароматом черной смородины, сливы и спелой вишни. Вкус округлый, нежный, с длительным приятным послевкусием.

Прекрасно сочетается с пастой, мясными блюдами и различными видами сыров. Рекомендуемая температура подачи 16-18°C





КАБЕРНЕ СОВИньОН. ЖЕМЧУЖИНА ВОСТОКА

2 7 4 9 4

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

Обладает рубиново-красным цветом, нежным ароматом лесных ягод и сбалансированным вкусом с приятной терпкостью.

Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, плотным салатам, различным видам сыров. Температура подачи 16-18С.





ШИРАЗ . ЖЕМЧУЖИНА ВОСТОКА

2 7 4 9 5

 Вино географического наименования сухое красное изготовлено из винограда сорта Шираз, выращенного в регионе Джалилабад Азербайджана

 Вино интенсивного рубинового цвета, с ярким ароматом черных ягод и специй, сбалансированным вкусом и долгим приятным послевкусием.

 Прекрасно сочетается с мясными блюдами, колбасами, копченостями и различными видами сыров. Рекомендуемая температура подачи 16-18°C





АЗЕРБАЙДЖАН. ЖЕМЧУЖИНА ВОСТОКА

2 7 3 9 0

-  Вино географического наименования полусладкое красное изготовлено из регламентированных сортов винограда, выращенных в Долине Мугань Джагилабадского региона
-  Вино насыщенного рубинового цвета с выраженным ароматом лесных ягод, сливы и сухофруктов. Вкус округлый, нежный с мягким гармоничным послевкусием.
-  Прекрасно сочетается с десертами и фруктовой выпечкой, идеально дополняет блюда восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 16-18°C





ДОЛИНА МУГАНЬ. ЖЕМЧУЖИНА ВОСТОКА

2 7 3 9 1



Вино географического наименования полусухое красное изготовлено из регламентированных сортов винограда, выращенных в Долине Мугань региона Джагилабад



Вино насыщенного гранатового цвета, в аромате раскрываются спелые черные ягоды, какао и специи. Гармоничное, округлое, с мягкими танинами во вкусе и приятным длительным послевкусием



Прекрасно подойдет к различным десертам, фруктовой выпечке и мягким сырам. Рекомендуемая температура подачи 16-18°C





АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА. ЖЕМЧУЖИНА ВОСТОКА

2 7 3 9 2

-  Вино географического наименования полусладкое красное изготовлено из регламентированных сортов винограда, выращенных в Алазанской долине региона Самух Азербайджана
-  Вино насыщенного ярко-рубинового цвета, в аромате преобладают оттенки вишни, малины и ежевики с легкими нотами горького шоколада. Вкус сбалансированный, с хорошей структурой и мягкими шелковистыми танинами
-  Прекрасно дополняет блюда восточной кухни, а также отлично сочетается с десертами и мягкими сырами. Рекомендуемая температура подачи 16-18°C





Б Е С К О Н Е Ч Н О С Т Ь С О В Е Р Ш Е Н С Т В А