

Gülbahar

Produced in Azerbaijan



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.



Линейка вин «Гюльбахар» – воплощение национальной самобытности. Гюльбахар на азербайджанском языке означает весенний цветок. В основе дизайна использован национальный растительный орнамент «ислими», главная идея которого – непрерывающееся развитие цветущего побега. Вина «Гюльбахар» произведены из винограда, выращенного в Исмаилинском винодельческом регионе, на виноградниках расположенных на южных склонах гор Большого Кавказа, в районе Гидейли, где преобладают бурые почвы, питаемые тающими ледниками с ближайшей вершины Кавказа высотой свыше 2000 метров.

В линейке представлены как вина под аутентичными наименованиями, так и сортовые вина из автохтонных и международных сортов. Ощутите нежность весенних цветов, росы райских садов и терпкость южного солнца в каждом бокале вина Гюльбахар!



Gülbahar

В линейке “Гюльбахар” представлены
сухие, полусухие и полусладкие вина,
с этикеткой в национальном стиле



27110



MTSVANE. GULBAHAR

МЦВАНЕ. ГЮЛЬБАХАР

- 🍷 Вино географического наименования сухое белое, изготовлено из винограда сорта Мцване, выращенного на виноградниках села Гидейли региона Исмаиллы Азербайджана
- 🍷 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 9-11С

27247



CABERNET SAUVIGNON

КАБЕРНЕ СОВИНЬОН

- 🍷 Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного на виноградниках села Гидейли региона Исмаиллы Азербайджана
- 🍷 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 9-11С

27149



RKATSITELI - BAYAN SHIRA

РКАЦИТЕЛИ-БАЯН ШИРА

- 🍷 Вино географического наименования сухое белое, изготовлено из винограда сортов Ркацители и Баян Шира, выращенных на виноградниках села Гидейли региона Исмаиллы Азербайджана
- 🍷 Обладает светло-соломенным цветом, нежным ароматом с цветочными и цитрусовыми нотами, приятным сбалансированным вкусом
- 🍷 Прекрасный аперитив, хорошо сочетается с легкими салатами, морепродуктами, куриным мясом или рыбой. Рекомендуемая температура подачи 9-11С

27244



CHARDONNAY. GULBAHAR

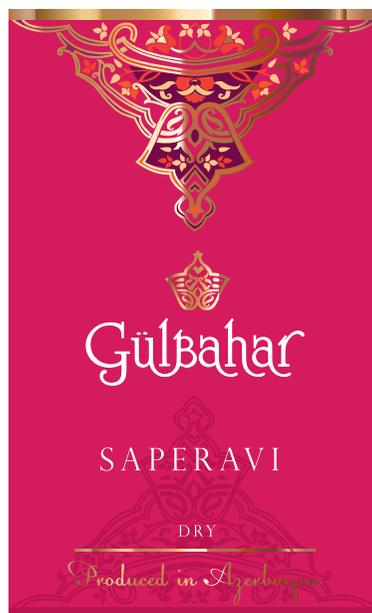
ШАРДОНЕ. ГЮЛЬБАХАР

🍇 Вино географического наименования сухое белое, изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного на виноградниках села Гидейли региона Исмаиллы Азербайджана

🍷 Обладает светло-соломенным цветом с зеленоватым блеском, тонким ароматом с нотами тропических фруктов, сбалансированной кислотностью и приятным вкусом

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

27246



SAPERAVI. GULBAHAR

САПЕРАВИ. ГЮЛЬБАХАР

🍇 Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Саперави, выращенного на виноградниках села Гидейли региона Исмаиллы Азербайджана

🍷 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 - 16-18 С.С.Рекомендуемая температура подачи 9-11°C

27245



MADRASA. GULBAHAR

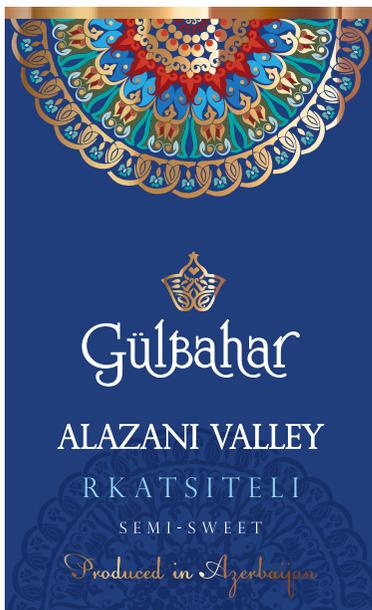
МАДРАСА. ГЮЛЬБАХАР

🍇 Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Мадраса, выращенного на виноградниках села Гидейли региона Исмаиллы Азербайджана

🍷 Обладает светло-соломенным цветом с зеленоватым блеском, тонким ароматом с нотами тропических фруктов, сбалансированной кислотностью и приятным вкусом

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

27249



RKATSITELI
ALAZANI VALLEY. GULBAHAR

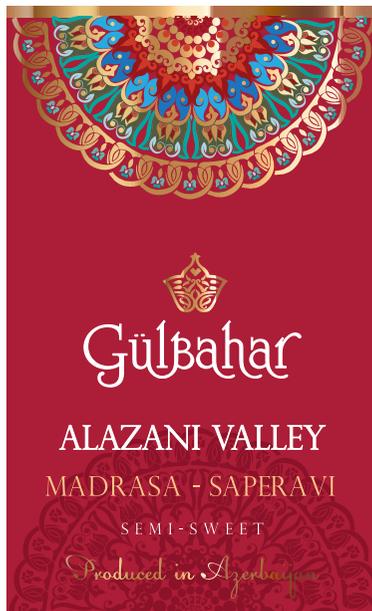
РКАЦИТЕЛИ
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА. ГЮЛЬБАХАР

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

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

27359



MADRASA - SAPERAVI
ALAZANI VALLEY. GULBAHAR

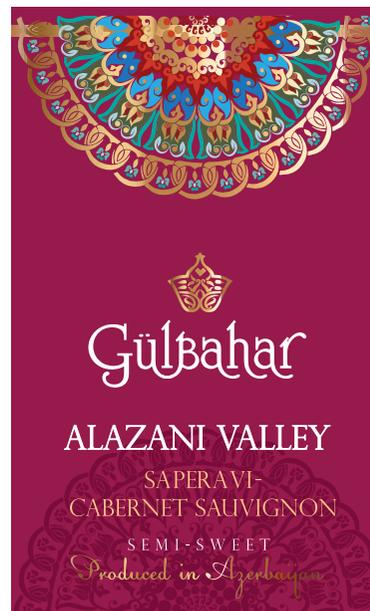
МАДРАСА - САПЕРАВИ
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА. ГЮЛЬБАХАР

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

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

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

27358



SAPERAVI - CABERNET SAUVIGNON
ALAZANI VALLEY. GULBAHAR

САПЕРАВИ - КАБЕРНЕ СОВИньОН
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА. ГЮЛЬБАХАР

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

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

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

27248



SAPERAVI - CABERNET SAUVIGNON
NATURAL SEMI-DRY
ALAZANI VALLEY. GULBAHAR

САПЕРАВИ - КАБЕРНЕ СОВИньОН
ПРИРОДНО-ПОЛУСУХОЕ
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА. ГЮЛЬБАХАР

Вино географического наименования полусухое красное, изготовлено из винограда сортов Саперави и Каберне Совиньон выращенных в Алазанской долине региона Самух Азербайджана

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

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