

В И Н А , Д О С Т О Й Н ы Е В О С Х И щ Е Н И Я



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.

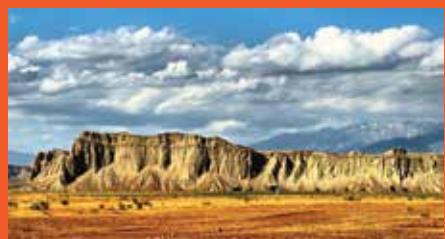
Кампания по борьбе с пьянством и алкоголизмом (1985-1987) нанесла тяжелейший удар по виноделию Азербайджана – было уничтожено более половины виноградников (150 тысяч гектаров). С обретением Азербайджаном независимости отрасль начала постепенно восстанавливаться, в последние годы все более быстрыми темпами.

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



В И Н О Д Е Л Ь Ч Е С К И Е З О Н Ы А З Е Р Б А Й Д Ж А Н А



П Р О И З В О Д И Т Е Л Ь

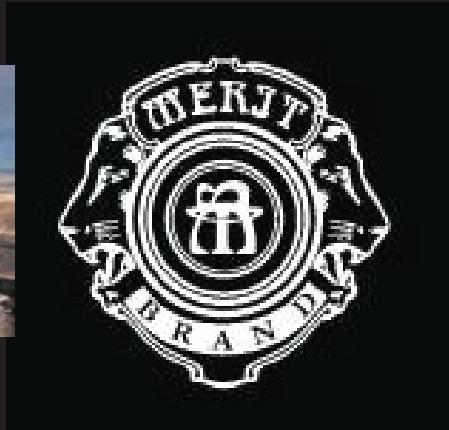
Компания ООО «Мерит Бранд» была основана в 2007 году в городе Шабран, село Узун Боят, который расположен у подножия Большых Кавказских гор и побережья Каспийского моря, в Самур-Дивичинской зоне Азербайджана.

Месторасположение предприятия было выбрано не случайно - Природа наделила этот регион плодородным климатом и почвами.

Наибольшая высота над уровнем моря, преимущественно меловые почвы, более 2000 часов солнечного света и менее 300мм осадков в год создают идеальные условия для производства высококачественных вин.

Компании ООО «Мерит Бранд» принадлежит в общей сложности более 150 га виноградников, с которых собирается до 1,5 миллионов килограмм винограда в год, что позволяет работать только на своем сырье.

Ферментация вин происходит в емкостях из нержавеющей стали общим объемом 2 миллиона литров.



Angelo Conti

Вина этой линейки названы в честь итальянского винодела Анжело Конти.

Он много путешествовал по миру и, попав однажды на восток Азербайджана понял, что это идеальное место для виноградарства и виноделия: горы Большого и Малого Кавказа и побережье Каспийского моря создают огромное разнообразие уникальных микрозон и нужно только правильно выбрать идеальное место для каждого сорта винограда.

Анжело Конти был первыми итальянцем, решившим высадить классические европейские сорта винограда в этих местах. Благодаря его многолетним трудам азербайджанские вина производятся не только из местных сортов винограда, но и из традиционных европейских: Шардоне, Совиньон Блан, Каберне Совиньон, Мерло, Санджиовезе и многих других. Современные специалисты в своей работе до сих пор используют приёмы синьора Конти в области выращивания винограда и производства вин.





SAUVIGNON BLANC. ANGELO CONTI

СОВИНЬОН БЛАН. АНДЖЕЛО КОНТИ

27470



Вино географического наименования сухое
белое, изготовлено из винограда сорта
Совиньон Блан, выращенного в регионе
Шабран Азербайджана на восточных склонах
гор Большого Кавказа.



Вино светло-соломенного цвета с тонким
ароматом цитрусовых фруктов и мягким
сбалансированным вкусом.



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





TRAMINER. ANGELO CONTI

ТРАМИНЕР. АНДЖЕЛО КОНТИ

27471



Вино географического наименования сухое белое, изготовлено из винограда сорта Траминер, выращенного в регионе Шабран Азербайджана на восточных склонах гор Большого Кавказа.

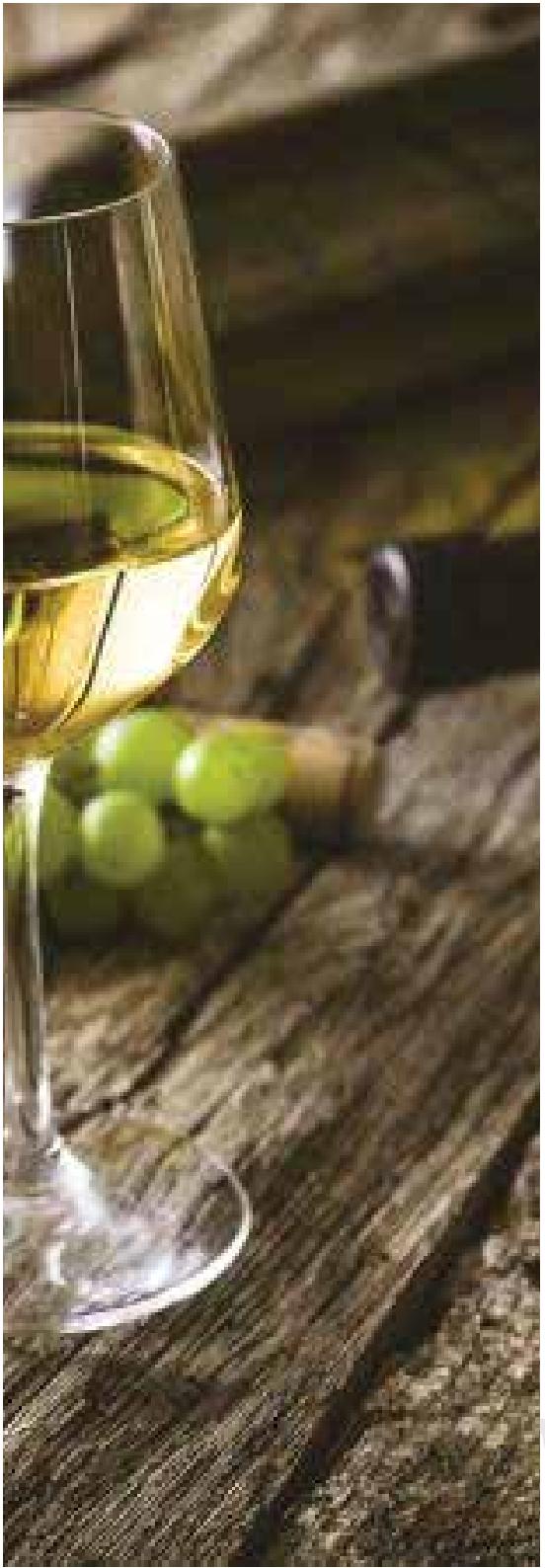


Вино насыщенного желтого цвета с золотистыми бликами. Обладает приятным цветочным ароматом с легкими нотами персика, ананаса и манго. Во вкусе мягкое, сбалансированное, с освежающим послевкусием.



Прекрасный аперитив, также отлично сочетается с блюдами из мяса или птицы, морепродуктами, различными видами сыров и десертами. Рекомендуется подавать к столу при температуре 10-12С.





MUSCAT. ANGELO CONTI

МУСКАТ. АНДЖЕЛО КОНТИ

27472



Вино географического наименования сухое белое, изготовлено из винограда сорта Мускат Белый, выращенного в регионе Шабран Азербайджана на восточных склонах гор Большого Кавказа.



Вино ярко-золотистого цвета, обладает легким медовым ароматом с нотами сливок и специй. Во вкусе мягкое, гармоничное, и сбалансированное.



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





CABERNET SAUVIGNON. ANGELO CONTI

КАБЕРНЕ СОВИНЬОН. АНДЖЕЛО КОНТИ

27475



Вино географического наименования сухое
красное, изготовлено из винограда сорта
Каберне Совиньон, выращенного в регионе
Шабран Азербайджана на восточных склонах
гор Большого Кавказа.



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.





Angelo Conti

SHIRAZ. ANGELO CONTI

ШИРАЗ. АНДЖЕЛО КОНТИ

27476



Вино географического наименования сухое красное, изготовлено из винограда сорта Шираз, выращенного в регионе Шабран Азербайджана на восточных склонах гор Большого Кавказа.



Вино темно-рубинового цвета, обладает приятным ароматом черных ягод с нотами черной смородины и специй, полным гармоничным вкусом с бархатистыми танинами.



Прекрасно сочетается с блюдами из говядины и ягнятины, копченостями и различными видами сыров. Рекомендуется подавать к столу при температуре 14-16°C.





2 7 4 7 4

MERLOT. ANGELO CONTI

МЕРЛО. АНДЖЕЛО КОНТИ



Вино географического наименования сухое
красное, изготовлено из винограда сорта
Мерло, выращенного в регионе Шабран
Азербайджана на восточных склонах гор
Большого Кавказа.



Вино насыщенного рубинового цвета, с
легким ароматом шоколада и спелой вишни.
Во вкусе гармоничное, округлое, с мягкими
танинами и длительным послевкусием.



Превосходно сочетается с мясными
блюдами, плотными салатами и сырным
ассорти. Рекомендуемая температура подачи

16-18°C

