



ŞƏRQ
MIRVARISI
ЖЕМЧУЖИНА ВОСТОКА



БЕСКОНЕЧНОСТЬ СОВЕРШЕНСТВА

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 Испаиллы
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

Джалилабад 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.





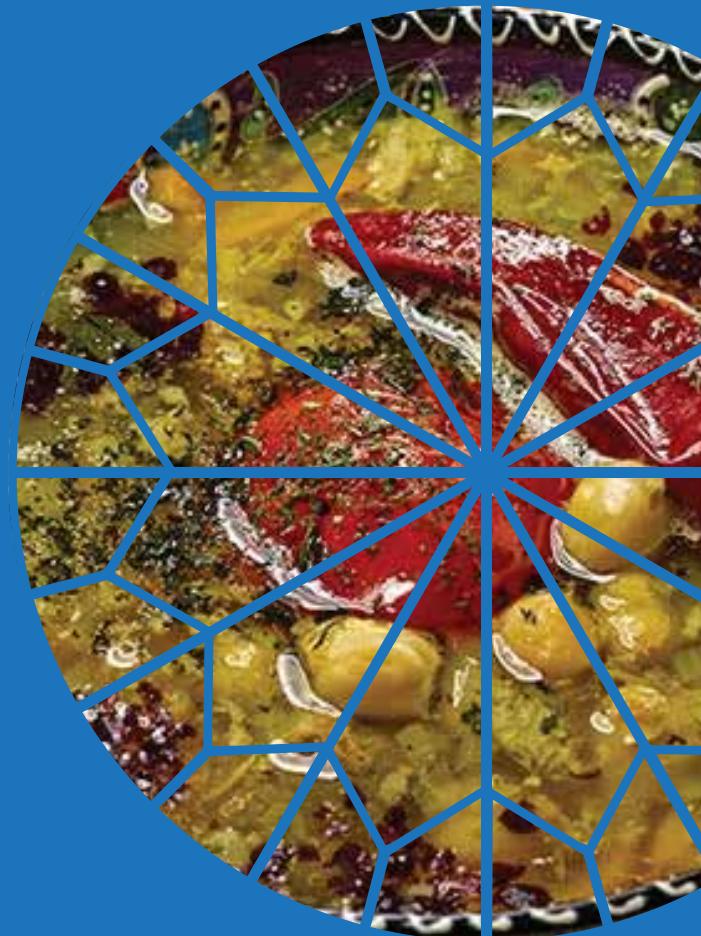
ШИРАЗ . ЖЕМЧУЖИНА ВОСТОКА

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





КАБЕРНЕ СОВИНЬОН-ШИРАЗ . ЖЕМЧУЖИНА ВОСТОКА

2 7 4 9 6

- ❖ Вино географического наименования сухое красное изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон и Шираз, выращенных в регионе Джалилабад Азербайджана
- ❖ Вино насыщенного гранатового цвета. В аромате преобладают спелые черные ягоды, оттеняемые легкими нотами чернослива и какао. Вкус сбалансированный, с приятным длительным послевкусием.
- ❖ Идеально сочетается с блюдами из красного мяса, в том числе с мясом на гриле, тушеной ягнятиной, запеченной телятиной, а также с сырами. 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 Джалилабадского 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 Джалилабад

- ❖ 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

