

GOLDEN GATE



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



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

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.





GOLDEN GATE

Azerbaijan wine

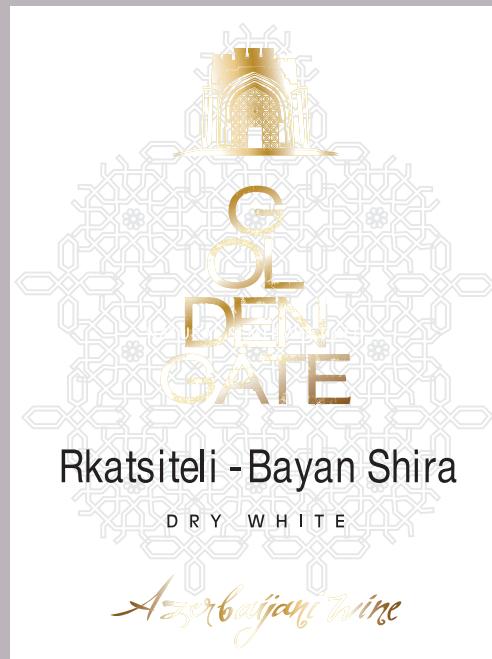
В линейке вин Golden Gate представлены сухие, полусухие и полусладкие вина географического наименования в классическом дизайне

Вина Golden Gate олицетворяют собой связь между древним культурным наследием (символом линейки стало изображение ворот дворца Ширванских шахов в Баку) и сегодняшним днём в развитии виноделия Азербайджана.

Эти вина объединяют в себе яркий, насыщенный, близкий к новосветскому стиль и авторскую технологию изготовления, присущую именно азербайджанскому виноделию. Климатические условия Исмаилинского района, а также состав его почв (известняки с вкраплениями песка и глины) обуславливают яркие вкусовые качества, аромат и характер вин Golden Gate. В ассортименте представлены как вина из автохтонных сортов винограда, так и вина из типичных европейских сортов.

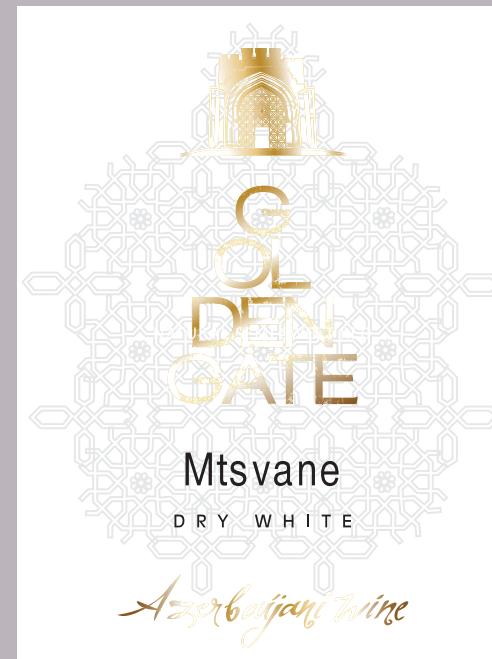


27271



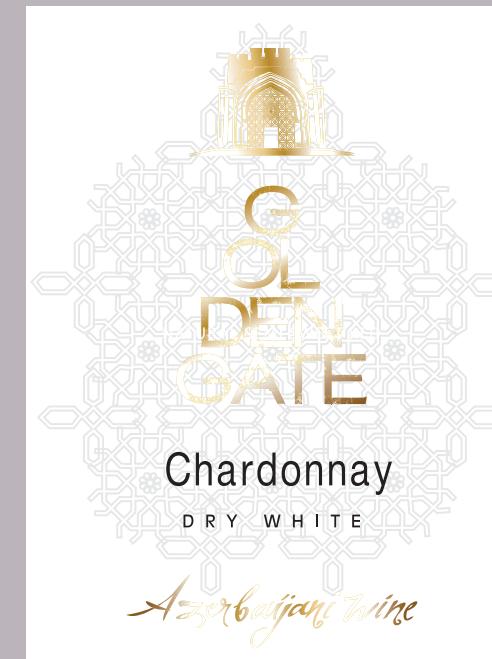
- ❖ Вино географического наименования белое сухое, произведено из винограда сортов Ркацители и Баян Шира, выращенного в Исмаилинском районе, Азербайджан.
- ❖ Вино бледно-соломенного цвета, в аромате преобладают цветочные и ноты белых фруктов(груша, персик), сбалансированное во вкусе с приятным освежающим послевкусием.
- ❖ Прекрасно подходит в качестве аперитива, а также как сопровождение рыбных блюд, салатов, пасты. Рекомендуемая температура подачи 9-11°C

27272



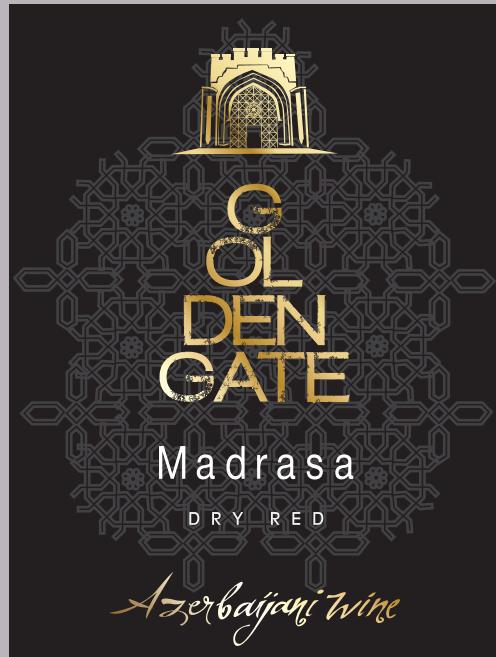
- ❖ Вино географического наименования белое сухое, произведено из винограда сорта Мцване, выращенного в Исмаилинском районе, Азербайджан.
- ❖ Вино светло-соломенного цвета с зеленоватыми бликами, в аромате преобладают цветочные и цитрусовые ноты, сбалансированное во вкусе с приятным освежающим послевкусием.
- ❖ Прекрасно подходит в качестве аперитива, а также как сопровождение рыбных блюд, салатов, пасты. Рекомендуемая температура подачи 9-11°C

27360



- ❖ Вино географического наименования белое сухое, произведено из винограда сорта Шардоне, выращенного в Исмаилинском районе, Азербайджан.
- ❖ Вино светло-соломенного цвета с золотистым блеском, в аромате спелые тропические фрукты и белые цветы, сбалансированное во вкусе с продолжительным послевкусием.
- ❖ Прекрасно подходит в качестве аперитива, а также как сопровождение рыбных блюд, салатов, пасты. Рекомендуемая температура подачи 9-11°C

27361

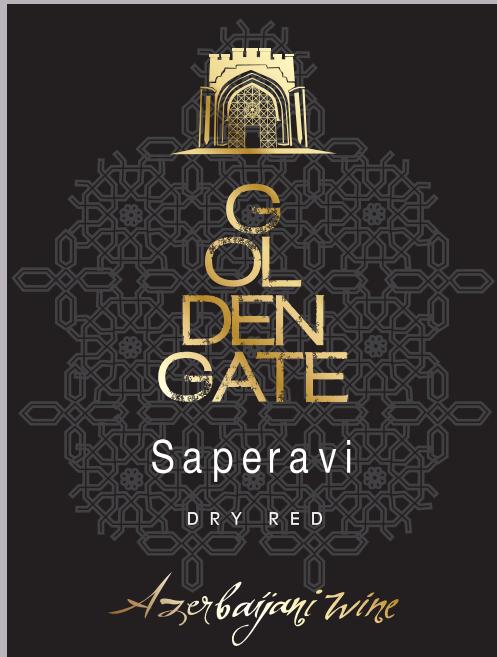


❖ Вино географического наименования красное сухое, произведено из винограда сорта Мадраса, выращенного в Исмаилинском районе, Азербайджан.

❖ Вино рубинового цвета, в аромате спелые черные ягоды и пряные травы, гармоничное, округлое во вкусе с мягкими танинами и длительным послевкусием.

❖ Прекрасно подойдет к блюдам из красного мяса, в том числе мяса на гриле, жаркого из говядины или птицы, тушеной ягнятине, а также сырам. Рекомендуемая температура подачи 16-18°C

27275

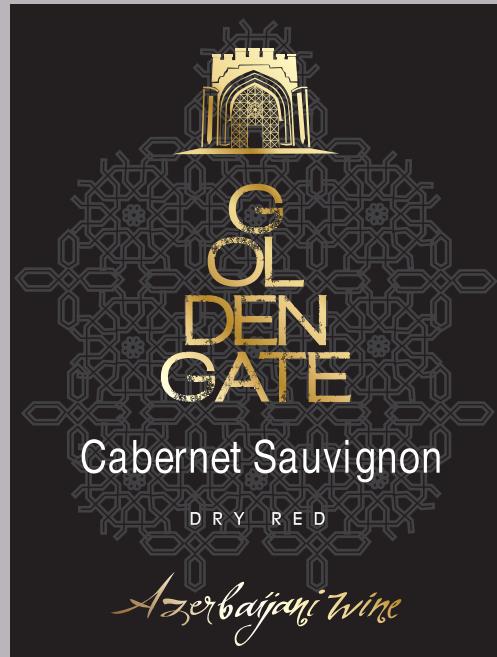


❖ Вино географического наименования красное сухое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в Исмаилинском районе, Азербайджан.

❖ Вино глубокого рубинового цвета, в аромате спелые красные и черные ягоды, гармоничное, округлое во вкусе с мягкими танинами и длительным послевкусием.

❖ Прекрасно подойдет к блюдам из красного мяса, в том числе мяса на гриле, жаркого из говядины или птицы, тушеной ягнятине, а также сырам. Рекомендуемая температура подачи 16-18°C

27276

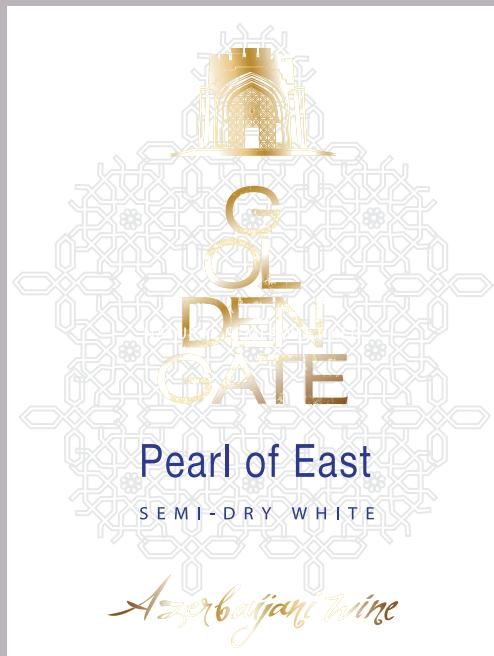


❖ Вино географического наименования красное сухое, произведено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного в Исмаилинском районе, Азербайджан.

❖ Вино насыщенного рубинового цвета, в аромате спелые черные ягоды и специи, гармоничное, округлое во вкусе с мягкими танинами и длительным послевкусием.

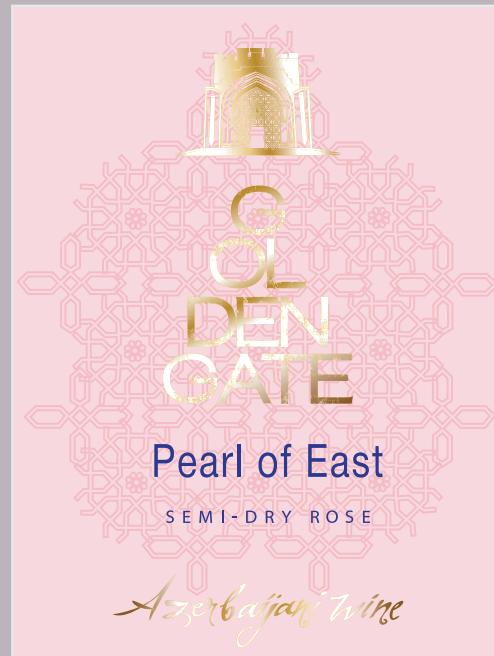
❖ Прекрасно подойдет к блюдам из красного мяса, в том числе мяса на гриле, жаркого из говядины или птицы, тушеной ягнятине, а также сырам. Рекомендуемая температура подачи 16-18°C

27288



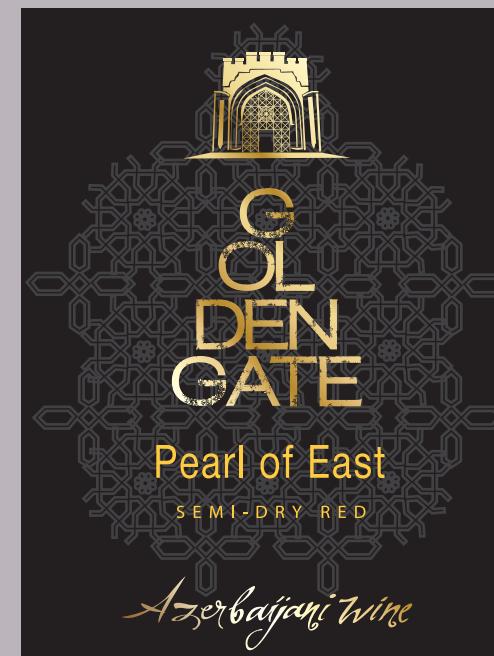
- ❖ Вино географического наименования белое полусухое, произведено из белых сортов винограда, выращенного в Исмаилинском районе, Азербайджан.
- ❖ Вино насыщенного соломенного цвета, обладает ярким ароматом спелых тропических фруктов, сбалансированным вкусом с легкой сладостью.
- ❖ Идеально сочетается с десертами и блюдами восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 9-11°C

27278



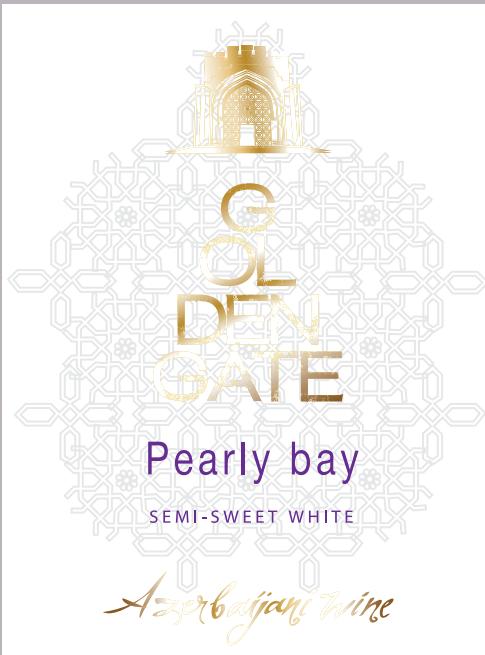
- ❖ Вино географического наименования розовое полусухое, произведено классическим методом из красных сортов винограда, выращенного в Исмаилинском районе, Азербайджан.
- ❖ Вино красивого розового цвета, аромат наполнен тонами спелой клубники и лесных ягод, во вкусе легкая сладость и хороший баланс.
- ❖ Отлично сочетается с легкими десертами, пудингами и фруктовыми салатами. Рекомендуемая температура подачи 9-11°C

27289



- ❖ Вино географического наименования красное полусухое, произведено из красных сортов винограда, выращенного в Исмаилинском районе, Азербайджан.
- ❖ Вино насыщенного рубинового цвета, обладает ярким ароматом с тонами лесных ягод, сбалансированным вкусом с легкой сладостью.
- ❖ Прекрасно подойдёт к различным десертам, фруктовой выпечке, мягким сырам. Рекомендуемая температура подачи 10-12°C.

27290

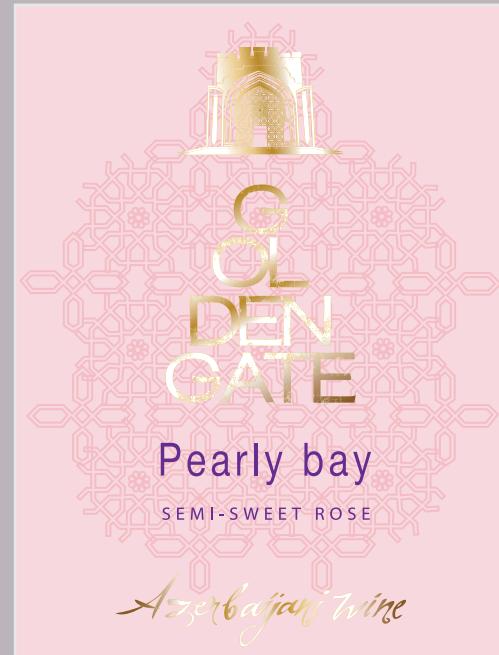


❖ Вино географического наименования белое полусладкое, произведено из белых сортов винограда, выращенного в Исмаилинском районе, Азербайджан.

❖ Вино насыщенного соломенного цвета, обладает ярким ароматом спелых тропических фруктов, сбалансированным вкусом с приятной сладостью.

❖ Идеально сочетается с десертами и блюдами восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 9-11°C

27291

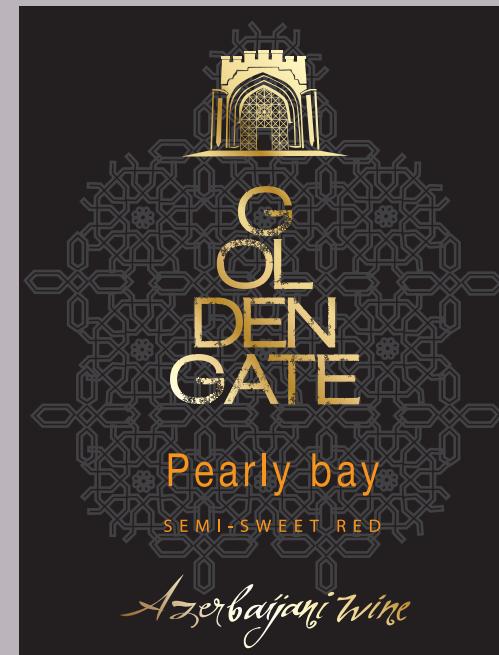


❖ Вино географического наименования розовое полусладкое, произведено классическим методом из красных сортов винограда, выращенного в Исмаилинском районе, Азербайджан.

❖ Вино красивого розового цвета, аромат наполнен тонами спелой клубники и лесных ягод, во вкусе приятная сладость и хороший баланс.

❖ Отлично сочетается с легкими десертами, пудингами и фруктовыми салатами. Рекомендуемая температура подачи 9-11°C

27292



❖ Вино географического наименования красное полусладкое, произведено из красных сортов винограда, выращенного в Исмаилинском районе, Азербайджан.

❖ Вино насыщенного рубинового цвета, обладает ярким ароматом с тонами лесных ягод, сбалансированным вкусом с приятной сладостью.

❖ Прекрасно подойдёт к различным десертам, фруктовой выпечке, мягким сырам. Рекомендуемая температура подачи 10-12°C.