

AZƏRBAYCANDA İSTEHSAL OLUNMUŞ ŞƏRAB NÖVLƏRİ

C.Ə. AĞAKIŞIYEV

AKTN Üzümçülük və Şərabçılıq Elmi Tədqiqat İnstitutu

Məqələdə XX əsrdə Azərbaycan istehsal olunmuş şərab növləri haqqında ətraflı məlumat verilmişdir. Hal-hazırda respublikada üzümçülük gündən günə inkişaf etdirilir və şərab istehsalı genişlənir və müxtəlif assortimentlər buraxılır. İstehsal olunan şərablar Azərbaycan brendi adı ilə ixrac olunur.

Açar sözlər: Üzüm, şərab, portveyn, desert, əzinti, kupaj.

Azərbaycanda şərabçılıq sənayesi XX-ci əsrin əvvəllərindən inkişaf etmiş, iri sənaye təsərrüfatına çevrilmişdir. 1913 - cü ildə bütün Azərbaycanda 26,2 min hektar üzüm bağı olmuş və bunlardan 105 min ton məhsul götürülmüşdür.

1970-ci ildən sonra Respublikada üzümçülüyn kütləvi inkişaf etməsi nəticəsində markalı və yüksək keyfiyyətli şərabların geniş istehsalına başlanmışdır.

Respublikada 1984-cü ildə üzüm bağlarının sahəsi 284 min hektara, üzüm istehsalı isə 2,1 milyon tona, məhsuldarlıq isə 100 sentnerə çatdırılmışdır.

2016-ci ildə Azərbaycanda 16,5 min hektar üzüm bağından 160,4 min ton məhsul götürülmüşdür. Hal hazırda üzümçülük gündən - günə inkişaf etdirilir.

Həmin illərdə Azərbaycanın bir çox markalı, yüksək keyfiyyətli şərabları beynəlxalq şərab sərgilərində qızıl və gümüş medallarla təltif edilmişdir.

XX - əsrdə Azərbaycanda aşağıda qeyd olunan şərab növləri istehsal olunmuşdur.

	Süfrə şərabları	Tünd şərablar	Desert şərablar
1	Markalı ağ «Sadıllı»	Ağ portveyn «Ağstafa» № 100	Markalı «Qaraçanax» № 92
2	Markalı qırmızı «Mədrəsə» № 30	Ağ portveyn № 777	Markalı qırmızı «Kürdəmir»
3	Qırmızı «Şamaxor» № 000	Ağ portveyn «Alabaşlı» № 12	Markalı Kaqor «Şamaxı»
4	Qırmızı «Tavkveri» № 24	Ağ portveyn № 10	Ağ «Mil»
5	«Ağ şərab» № 25	Çəhrayı portveyn «Dəllər» № 68	Qırmızı Azərbaycan»
6	Ağ «Novruzlu»	Çəhrayı portveyn «Qızıl şərbət»	Çəhrayı «Lənkəran»
7	Ağ «Bayan»	Qırmızı portveyn «Qara yeri» № 11	Kaqor «Ərəbli»
8	Ağ süfrə № 3	Mədəra «Üç top» № 17	Qırmızı «Qarabağ»
9	Qırmızı süfrə № 3	Portveyn «Ağdam»	Kaqor «Şahbuz»
10	Çəhrayı «Hadrüt»		Ağ «Günəşli»
11	Çəhrayı «Qışı»		
12	Qırmızı «Qarakənd»		

Markalı şərablardan «Qara çanax», «Kaqor», «Şamaxı», «Kürdəmir», süfrə şərablarından «Sadıllı», «Mədrəsə» № 30 və s. alıcılar arasında böyük şöhrət qazanmışdır.

Bütün cədvəldə göstərilən şərab növləri respublikanın rayonlarında istehsal olunmuş üzüm sortlarından hazırlanmışdır.

Yuxarıda qeyd olunan şərabların hazırlanma texnologiyaları haqqında oxuculara qısa məlumat verməyi istərdim.

Süfrə şərabı, Markalı qırmızı» Mədrəsə» № 30.

Qıçırma qurtardıqdan sonra şərabda istənilən rəng alınarsa, şərabı çəndən çıxarıb başqa şərab qabına köçürürlər. Çəndə qalan əzinti isə sıxıcı maşından keçirilib, kupaj materialı kimi istifadə olunur.

Birinci il şərab eqlizasiya olunub üç dəfə köçürülür. İkinci il iki dəfə açıq köçürmə işi aparılır. Üçüncü il bir qapalı köçürmədən sonra şərab satışa göndərilir.

Markalı qırmızı»Mədrəsə» № 30 süfrə şərabın kimyəvi və orqanoleptik xarakteristikasını nəzərinizə çatdırırıq.

Xüsusi çəkisi 20° C-də 0,9938 - 0,9942, tündlüyü 10,5 - 12,6°, ümumi turşuluğu 5,0 - 6,8 q/l, uçucu turşuluğu 4,42 - 0,74 q/l, şərab turşusu 1,86 - 2,86 q/l, tanin 0,95 - 2,87 q/l, ümumi ekstraktivliyi 24,0 - 28,7 q/l, pH -2,94- dir.

Orqanoleptik xassələri belədir: rəngi açıq nar rəngindən tünd nar rənginə qədər dəyişilir. Təravəti sortun tipinə uyğun, dadı-ekstraktiv xoşagələndir.

Tünd şərab, Ağ portveyn № 777.

Ağ portveyn № 777 tünd şərab növlərinə aiddir əsasən Bayan-şirə (40%), Rkasiteli (60%) üzüm sortlarından hazırlanır, üzüm şəkərliyi 16-18%, ümumi turşuluq 5-7 q/l olduqda məhsul toplanıb şərab zavoduna gətirilir. Çəkisi müəyyən edildikdən sonra üzüm sıxıcı maşından keçirilir. Alınmış şirəyə 100-150 mq/l kükürd anhidridi vurulub 18-24 saat müddətində durulmağa qoyurlar. Bulandırıcı

maddələr şərab qabının dibinə çökdürüldükdən sonra təmiz şirə bulandırıcı maddələrdən ayrılaraq 14% şəkər qalana qədər qıçqırdılır. Spirt vurularaq qıçqırma dayandırılır. Şərab bir qədər şəffaflaşdıqdan sonra nasos vasitəsilə çöküntüdən ayrılaraq başqa şərab qabına köçürülür. 2-3 köçürmədən sonra şərab texnoloji sxemə əsasən işlənərək həmin ildə satışa göndərilir.

Ağ portveyn № 777 tünd şərabının kimyəvi və orqanoleptik xarakteristikası aşağıdakı kimidir.

Xüsusi çəkisi 20°C- də 1,0241 – 1,0237, tündlüyü 18-18,6°, ümumi turşuluğu 4,10 - 6,75 q/l, uçucu turşuluğu 0,27 – 1,02 q/l, şərab turşusu 0,87 – 2,18 q/l, tanin 0,35 – 0,88 q/l, şəkəri 102,19 – 104,60 q/l, ümumi ekstraktivliyi 121,15 – 123,35 q/l, pH -1,36-3,67, rəngi qızıldır. Şərab dolğun meyvə təmlidir.

Desert şərab, Markalı qırmızı «Kürdəmir».

Bu şərab Kürdəmir rayonunda yetişdirilən «Şirvanşahı» üzüm sortundan hazırlanır. Üzüm şəkərliyi 26-28%, ümumi turşuluq 5-q/l olduqda şərab zavoduna gətirilib, çəkisi müəyyən edildikdən eqropompadan keçirilir. Alınmış əzinti əvvəlcədən kükürd qazı ilə dezinfeksiya olunmuş çənə köçürülür. Hər bir ton üzüm əzintisindən şirə çıxarıldıqdan sonra əzinti (şəkəri 2-3% olduğu halda) qıçqırdılır. Spirtləmə (16°) nəticəsində

qıçqırma dayandırılıb əzinti 7 gün ərzində yaxşı qarışdırılır. Sonra çən qapaqla yaxşı bağlanılıb əzinti 75-80 gün dincə qoyulur. Bu müddət keçdikdən sonra çəndən şərab özbaşına axınla çıxarılır, əzinti isə fasiləsiz işləyən sıxıcı maşından keçirilir. Özbaşına axından alınan şərab ilə 1-ci növ şərab bir-biri ilə qarışdırılıb başqa şərab qabına köçürülür. Birinci il 3-4 açıq köçürmə, lazım olarsa süzmə, ikinci il 2-3 köçürmə (biri açıq) və soyuq aylarda yapışqanlama işi keçirilir. Üçüncü il bir qapalı köçürmə və lazım olarsa, yapışqanlama işi görüldükdən sonra şərab satışa göndərilir.

Markalı qırmızı «Kürdəmir» şərabının kimyəvi və orqanoleptik xarakteristikası aşağıdakı qeyd olunur.

Xüsusi çəkisi 20°C- də 1,0784 – 1,0774, tündlüyü 16 - 16,2°, ümumi turşuluğu 4,95-5,81 q/l, uçucu turşuluğu 0,61- 0,80 q/l, şərab turşusu 1,27-1,31q/l, tanin 2,84- 3,10 q/l, şəkəri 230,4 -231,5 q/l, ümumi ekstraktivliyi 256,3-260, 1q/l, pH 3,15- 3,50. Rəngi tünd yaqut rəngində olur: zərif, və dadı yumşaqdır: meyvə dadı verir.

Oxucuların diqqətinə satdırırım ki, qeyd olunan məlumatlar və şərab növlərinin hazırlanma texnologiyası Azərbaycanın görkəmli alimləri, texnoloqları tərəfindən hazırlanmış və respublikanın şərab zavodlarında tətbiq olunmuş və hazırda olunur.

ƏDƏBİYYAT

1.Fətəliyev H.K., Mikayılov V.Ş. Tünd alkoqollu içkilər. Bakı: Elm, 2007, 172 səh. 2.Щольц Е.П., Пономарев В.Ф. Технология переработки винограда. М.: Агропромиздат, 1990, 447 стр. 3. Abbasov S.A. Azərbaycan şərabçılığı. Azərbaycan Dövlət Nəşriyyatı 1962. 4.Кишковский З.Н. Технология вина. М.: ЛиПП, 1984, 504 стр. 5.Pənahov T.M. Hüseynov M.Ə. Üzümün saxlanması, qurudulması və emalı texnologiyası. Bakı. «Adiloğlu» nəşriyyatı. 2019.səh 12.

Производимых виды вин в Азербайджане и их короткое технология

Д.А.Агакишиев

На этом статье дано подробное информация производимых виды вин в Азербайджане и их короткое технология. Настоящее время в республике расширяется производства разных ассортиментов вин. Эти вина импортируется под названием Азербайджанский бренд.

Ключевые слова: Виноград, вино, портвейн, десерт, выжимка, купаж.

The types of wines produced in Azerbaijan and their brief technology

J. A. Aghakishiyev

Wine production in Azerbaijan has a long history and traditions. These traditions are being continued so far. There is enough information on the types of wines produced in Azerbaijan in the above mentioned article. The production of those types of wines as Azeri brand is recommended in the future.

Keywords: Grapes, wine, port wine, dessert, bruise, coupage.