

## VI. ŞƏRAB TURİZMİ (ENOTURİZM)

UOT 634.8: 631.52/631.525

### ŞAMPAN VƏ OYNAQ ŞƏRAB

C.V.Zeynalov

*Üzümçülük və Şərabçılıq Elmi-Tədqiqat İnstitutu*  
*[Cem.zeynal@gmail.com](mailto:Cem.zeynal@gmail.com)*

*Tədqiqat işində şampan və oynaq şərabların istehsal metodları, onların fərqli cəhətləri, tərkib xüsusiyyətləri və yaranma tarixi tədqiq edilmişdir. Məqalədə həmçinin şampan və oynaq şərabın istehsal fərqliliyinə uyğun olaraq onların adlandırılması, saxlanma qaydası və servisi haqqında məlumat verilmişdir. İstehsal qaydasından, tərkib xüsusiyyətindən, istehsal edildiyi markadan asılı olaraq şampan və oynaq şərabların servis temperaturları arasında fərqlər mövcuddur. Nümunə olaraq qeyd etmək olar ki, Fransanın ən məşhur şampan markalarından olan “Veuve Clicquot” 8° C temperaturda servis edildiyi halda, Fransaya məxsus digər şampan markası olan “Salon” 14° C temperaturda təklif olunur. Fransa ilə yanaşı dünyanın bir çox şərabçı dövlətləri də oynaq şərablar istehsal etməkdədirlər. İtaliya şərab istehsalında olduğu kimi oynaq şərab istehsal miqdarına görə də Fransanı qabaqlayır. Məqalədə əsas şərabçı ölkələrin istehsal etdikləri oynaq şərablar haqqında statistik məlumatlar verilmişdir. Şampan və oynaq şərab istehsalı, hər bir şərabçı dövlətin istehsal edə biləcəyi alkaqollu içkidir, lakin ölkəmizdə bu növ şərab istehsalı heç də lazımı standartlar çərçivəsində həyata keçirilmir. Məqalədə bu növ şərabın ölkəmizdə standartlara uyğun şəkildə istehsalı üçün istifadə olunacaq üzüm növləri haqqında məlumat verilmişdir. Ölkəmizdə oynaq şərab istehsalında istifadə olunan əsas üç növ üzümün (pinot noir, pinot meunier, şardane) yetişdirilməsi üçün uyğun torpaq və iqlim amilləri mövcuddur. Həmçinin qeyd edilməlidir ki, şampan və oynaq şərab istehsalında bu üç növ üzümdən başqa da üzüm növlərindən istifadə olunur. İtaliya oynaq şərab (prosecco) istehsalında gleria üzümündən, İspaniya makabeo, parellada, xarel kimi üzümlərdən istifadə edərək oynaq şərab (cava) istehsal edirlər. Ölkəmizdə bu növ üzümlərin yetişdirilməsi oynaq şərab istehsalının inkişafına müsbət töhvə verə bilər. Şampan və oynaq şərab istehsalında istifadə olunan digər üzüm növləri Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc və Pinot Grisdir.*

**Açar sözlər:** şampan, servis, tarix, şampan qədəhi, üzüm, oynaq şərab.

**Key words:** champagne, service, history, champagne glass, grape, sparkling wine

**Ключевые слова:** шампанское, сервиз, история, бокал с шампанским, виноград, игристое вино.

**Giriş:** Adını Fransanın “Champagne” ərazisindən götürmüş olan Şampan Fransada

yalnız 3 növ üzümdən istifadə edilərək istehsal olunmaqdadır. Bunlardan biri ağ (“Chardonnay”), digər ikisi də qırmızı üzüm sortlarıdır (“Pinot Noir” və “Pinot Meunier”). Şampan və oynaq şərəblərin əsas tərkib hissəsini üzüm şirəsi təşkil etməkdədir [9]. Dad tərkibinin fərqliliyinə görə şampan şərəbının tərkibindəki alkaqol miqdarı 12-12,5 % arasında dəyişməkdədir. Şampan şərəbindən fərqli olaraq oynaq şərəbin tərkibindəki alkaqol miqdarı 12,5-13,5 % arasında dəyişməkdədir [9, 10].

İstehsal prosesi ağ və qırmızı şərəblərdə olduğu kimi aparılırsa, mayalandırılması onlardan fərqli qaydada həyata keçirilir. Başqa ölkələrdə istehsal edilən oynaq şərəblərə şampan deyilə bilməz. Məsələn üçün Alman oynaq şərəbinə “Sekt”, İtalyan oynaq şərəbinə “Spumante”, İspan oynaq şərəbinə isə “Cava” deyilir [9, 10].

“Champagne” bölgəsi Paris şəhərinin şimal şərqində Reim şəhərinin cənubunda yerləşir. Şampan istehsalında cəmi 340 hektarlıq üzüm bağlarından istifadə olunur [17]. Coğrafi relyefi və xüsusi iqlimə məxsus olduğu üçün burada yetişdirilən üzümləri başqa ərazilərdə həmin metod ilə yetişdirmək mümkün deyildir. Bol məhsul illərində ümumi şampan istehsalı 300 milyon butulka olur. Bu rəqəm sadəcə Fransanın Champagne bölgəsinə aiddir [17].

Mayalandırma zamanı şirədəki şəkər mayalar tərəfindən alkaqol və CO<sub>2</sub> yə çevrilməsi prosesini başlandır. Butulkanın ağzı xüsusi göbələkdən istifadə olunaraq hazırlanmış tıxac vasitəsi ilə, daha sonra isə dəmir məfillərdən istifadə olunaraq hazırlanmış qoruyucu ilə bağlanılır. Bu zaman butulkanın içərisində əmələ gəlmiş CO<sub>2</sub> butulkadan kənara çıxma bilmir və nəticədə tərkibi qazlaşır. Butulkanın ağzındakı tıxac çıxarıldığı zaman şərəbin içərisində olan CO<sub>2</sub> sərbəst qalır və şərəbdən ayrılaraq köpüklənməyə başlayır. Qeyd etdiyimiz kimi şampanla oynaq şərəbin arasındakı fərq şampanın yalnız Fransanın bu adlı vilayətində üç növ üzümdən istifadə olunaraq iki dəfə mayalanması, oynaq və ya qazlaşdırılmış şərəblərin isə bütün dünyada istehsalçı tərəfindən müəyyən edilmiş üzümlərdən istifadə olunaraq istehsal prosesində butulkaya sonradan CO<sub>2</sub> vurularaq ( qismən ucuz oynaq şərəblər) və ya ənənəvi və şarmant ( Charmant) metodları ilə istehsal olunmasıdır [9, 10].

Dom Perignon. Adını kilsə rahibi olan Perignon adlı şəxsəndən götürmüşdür. Bu tip şampanın kütləvi şəkildə istehsalı bu rahibin ölümündən təxminən 200 il sonra baş versə də bu onun adının şampan istehsalına qızıl hərflərlə yazılmasına mane olmamışdır. Rahib Perignon şampanı ixtira edən şəxs olmasa da ona gözəllik verən şəxs kimi tanınmaqdadır. Şərəbi köpükləndirdiyi üçün o zamanlar bu tip şərəblərə “şeytan şərəbi” deyilirdi. 1668-1715-ci illər ərzində monastır idarə edən Perignon olduqca yüksək keyfiyyətdə şampan istehsal etmişdir. Həmçinin ilk dəfə butulka ağzına göbələkdən istifadə olunaraq hazırlanmış tıxacın istehsalı da o dövrə təsadüf edir. Ona qədər yağı keçədən istifadə olunurdu.

Dom Perignonu istehsal etmək fikri İngiltərəli Laurence Venn adlı bir şəxsin təklifi ilə baş tutmuşdur. İlk dəfə 1921 ci ildə istehsal edilmiş şampan 1936 cı ildən satılmağa başlamışdır. Dom Perignonun istehsalı yalnız bol məhsuldarlıq olduğu zaman həyata keçirilir. Lazımı məhsuldarlıq olduğu zaman 5 milyon butulka Dom Perignon istehsal olunur.

Dom Perignon şərəbının istehsalında 60% Şardane və 40% Pinot Noir üzümündən istifadə olunur. Dom Perignon “Vintage Champagne” kateqoriyasına aiddir. Ən azı 12 ay saxlanıldıqdan sonra içilməlidir.

Perignon adında bir keşiş iqlimi çox sərt olan və şərəbliq üzümlərin tam yetişmədiyi şimal bölgə olan Champagnədə içərisində şərəb olan butulkalara bir az şəkər, bir az da maya

qatib butulkanın ağzını bərk-bərk bağlayır və şərabi ikinci dəfə mayalandırır. Bununla da şampan meydana çıxmışdır. Dom Perignonun adı ilə adlandırılan şampanlar dünyada ən çox tanınan şampanların ilk sıralarında yer alır. Təxminən Dom Perignondan 150 il sonra 19 cu əsrin ortalarında İtaliyada Dom Perignonun kəşf etdiyi metod ilə şampan istehsalına başlanılmışdır. Dom Perignon nə qədər məşhur olsa da şampanı dünyada məşhur etmiş insan dul (veuve) ləqəbli bir qadın olmuşdur. Bu qadın 1805-ci ildə bir uşağı ilə dul qalan Nicole-Barbe Clicquot-Ponsardındır. Clicquot şampan istehsalını sənayeləşdirərək öz ərinin kiçik şərab evini böyütmüş və dünyada sarı etiketi ilə məşhur olan şampanlar istehsal etmişdir. [9, 10].

Fransa şampan şərabından ən çox gəlir götürən dövlət olsa da miqdar olaraq oynaq şərab istehsalında İtaliyadan geridə qalmaqdadır. Dünyada statistik göstəricilərə görə məşhur jurnallardan sayılan “Forbes”in verdiyi məlumata əsasən 2018-ci ildə istehsal edilmiş şampan və oynaq şərab miqdarı müxtəlif dövlətlərə görə belədir [16]:

1. İtaliya-660 milyon butulka
2. Fransa-550 milyon butulka (bu miqdara həm şampan, həm də oynaq şərab daxildir)
3. Almaniya-350 milyon butulka
4. İspaniya-260 milyon butulka
5. ABŞ-162 milyon butulka

Digər ölkələrdən Portuqaliya, Yeni Zelandiya, Avstraliya, Cənubi Afrika Respublikası, Çin, Çili, Böyük Britaniya və s. oynaq şərab istehsalında dünyada qabaqcıl ölkələrdən hesab olunmaqdadır.

Şampan və oynaq şərab çox gözəl iştah açıcı (aperitif) hesab olunur. Şampan və oynaq şərab iştah açıcı olaraq şokolad və ya şirniyyatla, təzə kəsilmiş yemiş ilə, hətta menüdən seçilmiş yemək ilə içilə bilər [9].

Fransa şampan və oynaq şərab istehsalına görə dünyada ən qabaqcıl yerlərdən birini tutmaqdadır. Buna səbəb isə bu içkinin tərkib xüsusiyyətini qoruyub saxlayaraq, standartlar tətbiq etmiş və nəticə olaraq isə şampan satışından yüksək miqdarda qazanc əldə etmişdir.

Fransanın “Şampan Şərab Komitəsi”nin (The Comité Champagne) 2019-cu il üzrə statistik göstəriciləri aşağıdakı kimidir:

- 2019-cu ildə Fransada 360 şərab evi şampan şərabi istehsal etmişdir
- Şampan istehsalında istifadə edilən üzüm bağlarının ümumi sahəsi 33821 hektar olmuşdur (24033 hektar Marne bölgəsinin, 7235 hektar Aube və Haute Marne bölgəsinin, 2553 hektar Aisne və Seine et Marne bölgəsinin payına düşmüşdür).
- 2019-cu ildə Şampan şərab istehsalında istifadə edilən üç növ üzümün qarışımı belə olmuşdur: Pinot Noir 38%, Pinot Meuner 31%, Şardane 30%
- İstehsal edilmiş şampanın miqdarı 301,9 milyon butulka olmuşdur. Məhsuldarlıq isə 10300 kq / hektar olmuşdur
- Fransada 2019-cu il iyul ayının 31-nə olan statistikaya əsasən 1437 milyon butulka şampan stoku mövcud olmuşdur
- Fransa şampan şərabi satışına görə 2019-cu ildə dünya üzrə ilk yeri tutaraq 5 milyard dollar gəlir əldə etmişdir ki, bunun da 3 milyard dolları ixracatın payına düşmüşdür.

2019-cu ildə Fransa ümumilikdə 297561896 butulka şampan şərabi ixrac etmişdir. Fransadan şərab ixrac edən əsas dövlətlər aşağıdakı kimidir ( Cədvəl 1).

**Cədvəl 1.** 2019-cu ildə Fransanın şərab ixrac etdiyi 10 əsas dövlətlər [16].

İxrac edilən ölkələr	Butulka sayı
1. Böyük Britaniya	26 996 415
2. ABŞ	25 677 389
3. Yaponiya	14 303 643
4. Almaniya	11 649 724
5. Belçika	9 164 010
6. İtaliya	8 329 575
7. Avstraliya	7 655 393
8. İsveçrə	5 422 351
9. İspaniya	4 313 144
10. İsveç	3 250 609

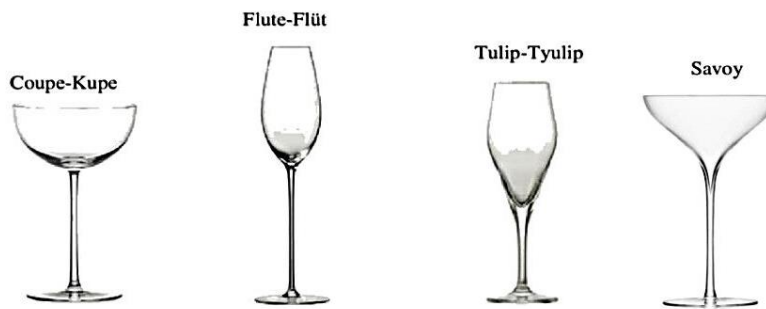
Fransada şampan şərəblərinin həm ölkə daxilində, həm də beynəlxalq səviyyədə yüksək rəğbətlə qarşılınmasının səbəbi, bu ölkədə şampan istehsalına dövlət tərəfindən ciddi nəzarət funksiyasının olmasıdır. Ölkədə yaradılmış “Şampan Komitəsi” həm şampan istehsal evlərinin, həm də üzüm bağlarının maraqlarını yüksək səviyyədə təmin etmə məsuliyyətini daşımaqdadır. Bu maraqlar iqtisadi, texniki, kimyavi, ekoloji və s. formada ola bilməkdədir [16].

**Material və metodlar.** Tədqiqat işi Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin Üzümçülük və Şərabçılıq Elmi tədqiqat institutunda və ölkəmizdə yerləşən “Qafqaz” otellərində aparılmışdır. Tədqiqat materialı olaraq Fransaya məxsus şampan şərəblərindən, həmçinin Azərbaycan və digər ölkələrə məxsus oynaq şərəblər əsas götürülmüşdür. Dünya standartlarına uyğun olaraq ölkədə şərabçılığın və şərab turizminin inkişafına uyğun olaraq bu iki eyni tərkibli alkaqollu içkilərin oxşar və fərqli tərəfləri araşdırılmış, bu növ şərəblərin istehsalında istifadə olunan üzüm növləri, bu üzüm növlərindən istifadə edən müxtəlif istehsalçı ölkələr və s. müəyyən edilmiş və tədqiqat işi buna uyğun aparılmışdır.

#### Şampan Servisi:

Şampan şərəbinin və oynaq şərəbin istehsal edilməsi qədər onların istehlakı da olduqca vacib məqamdır. Bu səbəblə də istehsal edilmiş məhsulların insanlara uyğun şəkildə təklif edilməsi bu şərəblərin rəğbət qazanmasında mühüm rol oynamaqdadır. Şampan və ya oynaq şərəb servisə hazırlanarkən bu şərəblərin uyğun temperaturda olduğuna mütləq əməl edilməlidir. Şampan və ya oynaq şərəblər soyuq içilməlidir (6-14° C temperaturda). Servis olunarkən butulka buz ilə doldurulmuş qaba qoyularaq (“winecooler”) masaya aparılmalıdır. Şampan və ya oynaq şərəb lazımı qədər soyuq deyildirsə buzun içərisində mütləq şəkildə soyudulmalıdır. Bu işə “Frape” deyilir (Frape zamanı qaba buz və su əlavə olunduqdan sonra, onun içərisinə duz da əlavə olunur. Duz buzı tez əritdiyi üçün butulka da tez soyuyur). İsti havalarda bəzən qədəhlər də frape olunmalıdır. [9, 10]

Şampan və ya oynaq şərəblər xüsusi qədəhlərdə servis olunurlar. Bu qədəhlər aşağıdakı kimidir (Şəkil 1).



Şəkil 1. Şampan və oynaq şərəblərin servis edildiyi qədəhlər [9]

Şampan və ya oynaq şərabın təqdim olunması:

Bez salfet sol əlin içərisinə sərilir. Sağ ilə qabdan götürülən butulka şərabda olduğu kimi sol əlin üzərinə qoyulur. Butulkanın üzərindəki etiket mütləq şəkildə qonağa göstərilməlidir.

Şampan və ya oynaq şərab butulkasının açılması:

• Şampan və ya oynaq şərab köməkçi arabanın üzərində və ya buz ilə dolu qabın içərisində açılır.

• Təqdimatdan sonra salfet 2-3 yerə uzunamasına qatlanaraq arabanın üzərinə sərilir.

• Şampan və ya oynaq şərab butulkası salfetin sol kənarına və etiketi qonağa baxacaq bir şəkildə qoyulur.

• Butulkanın ağzında olan qoruyucu məftil açılaraq kənardakı kiçik boşqabın içərisinə qoyulur.

• Sol əl ilə butulkanın boyun hissəsindən tutaraq azca sağ tərəfə əyilir.

• Sol əlin baş barmağı ilə göbələkdən (əsasən Portuqaliyada istehsal edilir) istehsal edilmiş tıxac üst tərəfdən itələnilir.

• Salfet sağ əl ilə götürüldükdən sonra tıxacın üzərinə qoyulur və daha sonra tıxac sağa, sola, irəli və geriyə hərəkət etdirilərək yavaşca çıxarılır.

• Şampan və ya oynaq şərabı açarkən butulkanın ağzında yüksək səs tonu olmamalıdır. Tıxacı boş buraxaraq onu partlatmaq düzgün deyildir. Əgər açarkən diqqətsizlikdən şərab köpüklənməyə başlasa butulka əyri tutulmalı və bir çay qaşığını onun ağzına tutaraq köpüyün azalmasını gözləmək lazımdır.

Şampan və ya oynaq şərabın qədəhə süzülməsi

• Butulka salfetə büküldükdən sonra sağ əl ilə tutulur.

• Şampan daddırılmır. Çünki onun içərisində olan CO<sub>2</sub> şampanı qoruyur. Əgər içərisində köpük yoxdursa və ya çox az köpüklənmə varsa şampan şərabı və ya oynaq şərab xarab olmuşdur. Köpüyün azalmasını gözlədikdən sonra süzmə prosesinə yenidən başlamaq olar.

• Butulkanın ağzı qədəhə toxunmamalıdır. Lakin uzaq da olmamalıdır.

• Şampan və ya oynaq şərab qədəhin 1/3 miqdarında doldurulmalıdır.

• Servisdən sonra butulka yenidən qaba qoyulmalı və salfet butulkanın boynuna asılmalıdır.

• Ən yaxşı şampan və ya oynaq şərab servis olunan qədəh “flut” qədəhdür.

• Butulkanın etiketində il yazılmışdırsa ona “Vintage” deyilir. Eyni markanın, eyni etiketin, eyni ilin şampanına və ya oynaq şərabına “sisterbottle” deyilir.

• Şampan və ya oynaq şərab içərkən əgər “sisterbottle” varsa qədəhlər dəyişdirilmir. Yox əgər fərqli şampan və ya oynaq şərab servis olunacaqsa qədəhlər dəyişdirilməlidir [9, 10].

“Sabrage” –Şampanı qılınc ilə açma mərasimi. 1800-cü illərdən qalmış adətdir. Həmin illərdə varlı zadəganlar və dövlət rəsmiləri şampanı qılınc ilə açırdılar. Bunun üçün “Magnum” deyilən 1.5 L butulkalardan istifadə olunur. Küt və enli qılıncdan istifadə edilərək butulkanın ağız hissəsi güclü zərbə ilə qopardılır. Butulkanın bu hissəsinin şüşəsi daha möhkəm olduğu üçün zərbə zamanı ovularaq butulkaya tökülmürlər. Bu mərasim indi də insanları cəlb etmək üçün tətbiq edilir [17].

**Nəticələr və onların müzakirəsi:** Aparılmış tədqiqatlar zamanı şampan və ya oynaq şərabların fərqli və oxşar tərəfləri, istehsalı zamanı tərkib xüsusiyyətlərinin fərqlilikləri,

fərqliliklərə uyğun şampan və oynaq şərabların adlandırılması və s. araşdırılmışdır. Şampanlar aşağıda qeyd olunmuş müxtəlif kateqoriyalarda istehsal olunur:

“Extra Brut”, “Brut Nature” və ya “Brut Sauvage”: Tamamı ilə turş (dry)

Brut: Turş (dry). 1 lt tərkibdə 15 qram şəkər olan şampan və ya oynaq şərab

Extra dry: Kəmturş (semi dry). 1 lt tərkibdə 15-20 qram şəkər olması vacib olan şampan və ya oynaq şərab

Dry: Azca şirin. 1lt tərkibdə 17-35 qram şəkər olan şampan və ya oynaq şərab (şərabdan fərqli olaraq).

Semi dry: Çox şirin. 1lt tərkibdə 33-50 qram şəkər olan şampan və ya oynaq şərab (şərabdan fərqli olaraq).

Tədqiqatlar zamanı istehsal fərqliliklərinə görə də şampan və oynaq şərabların müxtəlif adlar altında istehsal edildiyi tədqiq edilmişdir.

Vintage Champagne: Bu növ şampanlar bol məhsul olduğu illərdə yüksək keyfiyyətdə istehsal olunur. Qiymətli şampanlar kateqoriyasına aiddirlər. Şampanın vintaj kateqoriyasına girə bilməsi üçün tərkibindəki üzüm miqdarının 80% dən çoxunun o ilə aid olması vacibdir.

- Dom Perignon 1998
- R`de Ruinart 1996
- Dom Ruinart 1993

Non-Vintage: Bu növ şampan və oynaq şərabları hazırlayarkən ən azı üç ilin şampan və oynaq şərabları bir-birləri ilə qarışdırılır. Gündəlik içilən şampan və oynaq şərab sinfinə aiddirlər.

Cuvee de Prestige və ya Deluxe Cuvee: Hər bir şampan istehsalı ilə məşğul olan firmanın ən yüksək keyfiyyətdə istehsal edilən məhsuluna verilən addır. Ümumi götürüldüyü zaman bu adda şampanların butulkaları çox təm-təraqlı olur. Bəzi firmalar isə bütün mallarını bu formada istehsal edirlər.”Krug” belə firmalardandır.

Blanc de Blancs: Tərkibinin hamısı ağ üzümdən istifadə olunaraq hazırlanan şampandır. Qiymətli şampanlar qrupuna aiddirlər.

Rose: Qızılgül rəngli şampan. Qiymətli şampanlar sinfinə aiddirlər.

İstehsal edilən şampan şərabları müxtəlif markalara bölünməkdədir. Bu markalardan bəziləri aşağıdakı kimidir.

Krug: Reims bölgəsində istehsal edilən və dünyada çox məşhur olan markalardan hesab olunur. Xüsusi ilə tərkibi təkə Şardane üzümündən istifadə edərək istehsal etdiyi şampanları ilə çox məşhurdur və ən azı 12-15 il gözləndikdən sonra içilir.

Charles Heidsieck: Remy-Cointreau tərəfindən maliyyələşdirilən və Fransızların çox sevdikləri markalardan biridir. 1983,1985 və 1989 cu illərdə istehsalı (Blanc de Millenaire) dünyada çox böyük rəğbətlə qarşılanmışdır.

Lanson: Çox qədim şampan evi olmasına baxmayaraq son dövrlərə qədər o qədər də dadlı şampan istehsal edə bilməmişdir. Lakin 1992 ci ildən etibarən çox keyfiyyətli şampanlar istehsal edir.

Louis Roederer: Reims ərazisinin çox prestijli markasıdır. 1989 cu ildə “Blanc de Blanc” ilə istehsala başlamışdır.

Bunlardan əlavə:

- Taitinger

- Ruinart
- Mumm
- Veuve Clicquot
- Jacquart
- Henri Abele
- Henriot

Fransadan kənarında da müxtəlif ölkələr yüksək keyfiyyətli oynaq şərablar istehsal etməkdədirlər. Bu oynaq şərablara misal olaraq aşağıda adları qeyd edilmişləri nümunə göstərmək olar.

#### Almaniya

- Sinb, Cuvée Brut Rößler Sekt, 2014
- Bibo Runge, Provokateur, 2015
- Reichsrat von Buhl, Riesling Brut Sekt 2016
- Top of the Crops 2013
- Markus Molitor, Haus Klosterberg Riesling 2017
- Petri, Pinot Noir 2016
- Tesch, Queen of Whites Riesling 2016

#### İtaliya

- Franciacorta DOCG Lombardy
- Prosecco DOC Veneto & Friuli
- Trento DOC Trentino-Alto Adige
- Lambrusco DOC Emilia-Romagna (& Mantua, Lombardy)
- Moscato d'Asti DOCG Piedmont

#### İspaniya

- Freixenet Sparkling Cordon Negro Brut Cava
- Anna de Codorniu Cava Brut
- Segura Viudas Brut Reserva Cava (Spain)
- Juve y Camps Rose Brut Cava
- Segura Viudas Brut Reserva Heredad Cava

Aparılmış tədqiqat işində məlum olmuşdur ki, şampan şərabı 8-10 °C temperaturda servis edildiyi halda ( bəzi şampan şərabları 14 ° C temperaturda da servis olunur) digər ölkələrin istehsal etdikləri oynaq şərablar daha soyuq şəkildə servis edildiyi zaman öz dadını daha uyğun şəkildə bildirməkdədir. İtaliyaya məxsus oynaq şərab (prosecco) , İspaniyaya məxsus oynaq şərab (cava), Almaniya məxsus oynaq şərab (sekt) 6-8 ° C temperaturda təklif olunurlar. Bu fərqlilikləri nəzərə alaraq istehsal etdiyimiz və edəcəyimiz oynaq şərabların servisini 6-8 °C temperaturda həyata keçirməyimiz məqsədə uyğun hesab olunacaqdır.

Aparılmış tədqiqat işinin nəticəsi olaraq qeyd edilməlidir ki, ölkəmizdə müxtəlif şərabçı şirkətlər tərəfindən oynaq şərablar istehsal edilməkdədir, lakin bu oynaq şərablar xarici qonaqlar tərəfindən elə də rəğbətlə qarşılanmamqdadır. Buna səbəb isə bu növ şərabların istehsalında istifadə olunan üzüm növlərinin düzgün seçilməməsi, ölkəmizdə şampan istehsalı ilə bağlı dövlət səviyyəli standart tələblərin və qanunla nəzərdə tutulmuş nəzarət funksiyasının mövcud olmamasıdır. Dünya üzrə əsas şampan və oynaq şərab istehsalçılarının istifadə etdiyi üzüm növlərindən və istehsal metodlarından yararlanaraq oynaq şərab istehsal

edilməsi ölkəmiz üçün məqsədə uyğun olardı. Oynaq şərabların istehsalı ölkəmizdə şərab turizminin inkişafında öz müsbət töhvəsini verə bilmə potensialına sahibdir.

## ƏDƏBİYYAT

1. Pənahov T.M., Səlimov V.S. Azərbaycanın üzüm sortları. Bakı: Müəllim, 2012, 288 s.
2. Pənahov T.M., Səlimov V.S., Zari Ə.M. Azərbaycanda üzümçülük. Bakı: Müəllim, 2010, 224 s.
3. Rəsulov Ə.T. Üzümçülük. Bakı: Yeganə NP, 2011, 396 s.
4. Səlimov V.S. Üzüm genotiplərinin əlamət və xüsusiyyətlərinin ampelodeskriptorlar əsasında öyrənilməsi və təsviri // AzET Əkinçilik İnstitutunun elmi əsərləri məcmuəsi. Bakı, 2014, XXV cild, s. 106-116
5. Səlimov V.S., Musayev M.K. Üzüm sortlarının fenologiyasının öyrənilməsinin müasir üsulları // AMEA Mərkəzi Nəbatat Bağının Elmi Əsərləri, Bakı, 2014, XI cild, s. 275-287
6. Pənahov T.M. Azərbaycanda istehsal olunan şərabçılıq məhsullarının texnologiyası. Bakı: Elm nəşriyyatı, 2015, 545 s.
7. Brian K., Julian. Sales and Service for the wine professional. London: Shangai press, 2015, 411 pages
8. Madelina Puckette., Justin Hammac., Wine Folly. London: Magnum Edition Press 2018, 320 pages
9. David Lebovitz. Drinking French. London: Ten Speed Press 2020, 304 pages
10. Tilar J. Mazzeo. The Widow Clicquot: The Story of a Champagne. Washington: Harper Business; Later Printing edition (October 6, 2009), 264 pages
11. [www.bkwinetours.com](http://www.bkwinetours.com)
12. [www.unwto.com](http://www.unwto.com)
13. [www.greatwinecapitals.com](http://www.greatwinecapitals.com)
14. [www.oiv.int](http://www.oiv.int)
15. [www.winefoll.com](http://www.winefoll.com)
16. [www.forbes.com](http://www.forbes.com)
17. [www.champagne.fr](http://www.champagne.fr)

## ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТЫХ ВИН

*Дж. Зейналов*

*Азербайджанский научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия*

*В исследовательской работе был изучен способы производства шампанских и игристых вин, их отличия, композиционные характеристики и история. В статье также обсуждается наименование шампанского и игристого вина по разнице в производстве, их хранение и обслуживание. Развитие производства шампанского от его зарождения до наших дней отражено в статье. В зависимости от характера производства, от состава и марки производства существуют различия между температурами эксплуатации шампанского и игристых вин. Например, один из самых знаменитых шампанских во Франции “Veuve Clicquot” подается при 8° С, а другое французское шампанское “Salon” - подается при 14° С. Наряду с Францией многие виноделы по всему миру также производят игристые вина. Италия опережает Францию как в производстве вина также по объемам производства игристых вин. . В статье приводятся статистические данные о игристых винах, производимых ведущими виноделами. Шампанское и игристое вино это алкогольные напитки, которые могут быть произведены любым винодельческим государством, но в нашей стране*



*производство этого типа вина не осуществляется в рамках требуемых стандартов. В статье приведена информация о видах винограда, которые должны использоваться для производства этого вида вина в нашей стране в соответствии со стандартами. В нашей стране существуют подходящие почвенно-климатические факторы для выращивания трех основных сортов винограда (Пино Нуар, Пино Менье, Шардоне), используемых при производстве игристого вина. Следует также отметить, что при производстве шампанского и игристого вина, помимо этих трех видов винограда, используются другие виды винограда. Италия производит игристое вино (просекко) с использованием винограда Глерия, в то время как Испания производит игристое вино (кава) с использованием таких сортов винограда, как макабео, пареллада и харел. Выращивания этих сортов винограда в нашей стране может внести положительный вклад в развитие игристого винодельческого производства. Другие сорта винограда, используемые при производстве шампанского и игристых вин, - это Арбане, Пети Мелье, Пино Блан и Пино Гри.*

## **CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE**

**J. Zeinalov**

*Azerbaijan Scientific Research Institute of Viticulture and wine-making*

*In the research work, methods for the production of champagne and sparkling wines, their differences, compositional characteristics and history were studied. The article also discusses the name of champagne and sparkling wine by the difference in production, their storage and maintenance. The development of the production of champagne from its inception to the present day is reflected in the article. Depending on the nature of production, on the composition and brand of production, there are differences between the operating temperatures of champagne and sparkling wines. For example, one of the most famous champagne in France "Veuve Clicquot" is served at 8° C, and another French champagne "Salon" is served at 14° C. Along with France, many winemakers around the world also produce sparkling wines. Italy is ahead of France both in the production of wine and in the production of sparkling wines. The article provides statistics on the playful wines produced by leading winemakers. Champagne and sparkling wine are alcoholic drinks that can be produced by any wine-making state, but in our country this type of wine is not produced within the required standards. The article provides information about the types of grapes that should be used to produce this type of wine in our country in accordance with the standards. In our country, there are suitable soil and climatic factors for the cultivation of the three main grape varieties (pinot noir, pinot meunier, chardonnay) used in the production of sparkling wine. It should also be noted that in the production of champagne and sparkling wine, in addition to these three types of grapes, other types of grapes are used. Italy produces sparkling wine (Prosecco) using Gléria grapes, while Spain produces sparkling wine (Cava) using grapes such as Macabeo, Parella and Xarel. The cultivation of these grape varieties in our country can make a positive contribution to the development of sparkling wine production. Other grape varieties used in the production of champagne and sparkling wines are Arbane, Petit Mellier, Pinot Blanc and Pinot Gris*