

ŞƏRAB İSTEHSALI VƏ DÜNYA ŞƏRABÇILIĞININ İNKİŞAF XÜSUSİYYƏTLƏRİ



Həlilə Məmmədova,

*Azərbaycan Turizm və Menecment Universitetinin
Mehmanxana və restoran biznesi kafedrasının müəllimi,
Üzümçülük və Şərabçılıq Elmi-Tədqiqat İnstitutunun doktorantı
E-mail: info@atmu.edu.az*

UOT: 33

Xülasə. Üzüm şərabları rəngindən, keyfiyyətindən və yetişdirilmə müddətindən, karbon qazının və turşuların miqdarından, istehsal texnologiyasından asılı olaraq müxtəlif qruplarda təsnifatlaşdırılır. Şərab ənənəvi və xüsusi texnologiya ilə istehsala hazırlanır və bir çox dünya ölkələrində istehsal edilir, onun geniş yayıldığı ölkələr sırasında Fransa, İtaliya və İspaniya üstünlük təşkil edir. Azərbaycanda da şərabçılığın tarixi qədim dövrlərə təsadüf edir. Aparılmış araşdırmalar nəticəsində ölkəmizdə şərabçılığın tarixinin yeddi min il olduğunu təsdiqləyən arxeoloji tapıntılar əldə edilmişdir.

Açar sözlər: üzüm şərabları, şərabın coğrafiyası, Fransada şərabçılıq, İtaliyada şərabçılıq, dünya şərabçılığı, şərabların təsnifatı, şərab istehsalı.

Key words: wines, geography of wine, winemaking in France, winemaking in Italy, winemaking in the world, classification of wines, wine production.

Ключевые слова: виноградные вина, география вина, виноделие во Франции, виноделие в Италии, виноделие в мире, классификация вин, производство вина.

Üzüm şərabları üzüm şirəsinin, əzintisinin və bütöv giləsinin tamamilə və yaxud bir qədər qıçqırılmasından alınan alkoqollu içki olub, tündlüyü 8,5%-dən az olmamalıdır. Xüsusi tip şərablar etil spirti və şərabçılıq qanunvericiliyində tətbiqinə icazə verilən bir sıra digər əlavələr qatılmaqla hazırlanır.

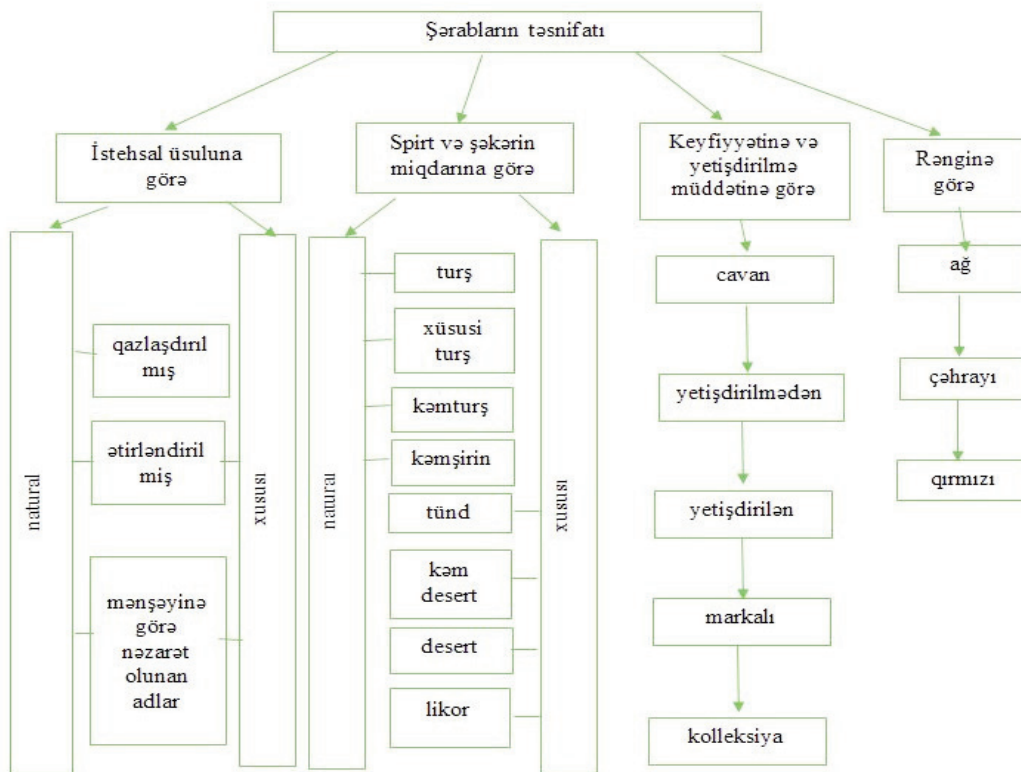
Üzüm şərabları müxtəlif göstəricilərdən asılı olaraq təsnifatlaşdırılır. Tam təsnifat yalnız üzüm şərablarına aid olur, digər şərablar (meyvə, yaxud bitki) adətən primitiv qaydada hazırlanır, yaxud istehsalat şəraitində az miqdarda buraxılır. Üzüm şərabları yalnız bir sortdan hazırlanırsa birsortlu, çox sortlardan hazırlanırsa çoxsortlu

şərablar adlanır. Bir sortlu üzüm şərablarının hazırlanmasında 15%-ə qədər digər üzüm sortu, yaxud şərab materialından istifadə etməyə icazə verilir. Çoxsortlu şərablar hazırlanma üsuluna görə **sepaj** və **kupaj** şərabları kimi fərqləndirilir. **Sepaj şərabları** emala müəyyən nisbətlərdə sortlar qarışığı şəklində daxil olan üzümdən hazırlanır (bir neçə sortun qıçqırması). **Kupaj şərabları** artıq hazır şərab materiallarının (ayrıca qıçqırılmış sortların) qarışdırılmasından hazırlanır.

Şərabların rənginə görə təsnifatı (Trio: ağ, çəhrayı və qırmızı şərablar). Ən sadə, başa düşülən və hamıya aydın olan təsnifat rəngdən asılı olaraq verilən təsnifatdır. Beləliklə, ağ, çəh-

rayı və qırmızı üzüm şərabları fərqləndirilir (şəkil 1).

yetişdirilən şərablar cavandan həmişə açıq rəngdə olur. Şərabın rəngini düzgün müəyyən



Şəkil 1. Üzüm şərablarının təsnifatı (QOST 7208-93)

Ağ şərablar – rəngi yaşılvari çalarlarla açıq-samanıdan (cavan turş) tünd-kəhrəbaya qədər (desert və tündləşdirilmiş) dəyişir. Ağ şərablar uzunmüddətli yetişdirilmədə öz rəngini dəyişir: turşlar tutqunlaşır və tünd-qızılı rəng alır; desert və tündləşdirilmişlər tünd-kəhrəba rəngi alır. Ağ şərabların çox hissəsi “ağ” üzüm sortlarından hazırlanır. Lakin bəzən onlar “qara”, yəni “qırmızı” adlanan üzüm sortlarından da alınır. Belə sortların rəngi qırmızıdan qarayadək dəyişir. Rəngli üzüm sortlarından ağ şərablar hazırlanıqda gilə əvvəlcədən rəng maddələri toplanmış qabıqdan ayrılır.

Çəhrayı şərablar – rəngi açıq çəhrayıdan tünd çəhrayıya və açıq-qızılıyadək olur. Çəhrayı şərablar “qara” üzümdən, lakin bir çox hallarda “qara” və “ağ” üzüm sortlarının qarışığından hazırlanır. Bu halda ağ şərablar üçün səciyyəvi olan texnologiyadan istifadə olunur.

Qırmızı şərablar – bənövşəyi çalarla tünd-qızılıdan (cavanlarda) zərif üst qatında qəhvəyi kərpic çalarları ilə tünd-nar (yetişdirilmişlərdə) rəngində olur. Uzunmüddətli yetişdirmədə qırmızı şərabların rəng intensivliyi azalır və

etmək üçün kifayət qədər güclü işıq mənbəyinə və onun məxsusi istiqamətlənməsinə nail olunmalıdır. Çox vaxt ağ şərablar yuxarıdan düşən şüalarla işıqlandıqda tam “şəffaf” təsiri bağışlasa da, “ışıq” qarşısında baxdıqda onlarda bulanıqlıq, yaxud digər nüanslar nəzərə çarpır.

Keyfiyyətdən və yetişdirilmə müddətindən asılı olaraq təsnifat.

Keyfiyyətdən və yetişdirilmə müddətindən asılı olaraq bütün şərablar iki qrupa bölünür: **ordinar** və **yüksək keyfiyyətli**. Yetişdirilmə müddətinin başlanması növbəti məhsul ilinin 1 yanvarından hesab olunur. **Ordinar şərablar** (adi, tipik) – müxtəlif üzüm sortlarından hazırlanan şərablardır. Belə içkilər üçün üzümün bölgələr üzrə yetişdirilməsi rəqlamentləşdirilmir. Şərab ümumi qəbul olunmuş texnologiya ilə istehsal olunur. Onlar uzun müddət saxlanılmır və saxlanmaya qoyulduğu tarixdən 6 ay gec olmayaraq realizə edilir [2].

Ordinar şərablar realizə müddətindən asılı olaraq bölünür:

- Cavan şərablar – natural süfrə şərabları olub, növbəti məhsul ilinin 1 yanvarınadək realizə edilir.

- Yetiştirilməyən şərablar – cavan şərab kimi hazırlansa da, növbəti məhsul ilinin 1 yanvarından sonra realizə olunur.

Yüksək keyfiyyətli şərablar (tipik və yüksək keyfiyyətli şərablar) – üzümün yetişməsi üçün əlverişli olan illərdə istehsal olunan və keyfiyyətə görə yaxşılaşdırılmış şərablardır. Yüksək keyfiyyətli üzüm sortlarından alınmaqla, üzümün regional yetişdirilməsi reqlamentləşdirilir. Üzümün yığımında ciddi nəzarət mütləq olub, xammalın seçimi şəkər keyfiyyəti və sort tərkibinə görə aparılır. Məhsul yığıldığı yerdə emal edilir [3].

Şərab ənənəvi və xüsusi texnologiya ilə istehsal olunur. Texnologiyanın fərqli xüsusiyyəti iri qablarda (metal sistern və palıd çəlləklərdə), yaxud xırda tutumlarda (şüşə butulkalarda) uzunmüddətli saxlanmasıdır. Bu zaman onların orqanoleptik xüsusiyyətləri əhəmiyyətli dərəcədə yüksəlir. Bu şərablar dayanıqlığı, yüksək keyfiyyəti ilə səciyyələnməklə bu xüsusiyyəti ilbəil saxlayır. Spirtliyi (tündlüyü) azı 10% təşkil etməlidir.

Saxlanılıb yetişdirilmə müddətindən və bu məqsədlə istifadə olunan tutumlardan asılı olaraq yüksək keyfiyyətli şərablar 3 qrupa bölünür:

- **Yetiştirilən şərablar** – mütləq iri stasionar tutumlarda yetişdirilən və doldurulmadan əvvəl azı 6 ay butulkada (növbəti məhsul ilinin 1 yanvarından hazırlanır) saxlanan şərablardır.

- Markalı şərablar – yüksək keyfiyyətli olub, stasionar tutumlarda yetişdirilmə müddəti ağ markalı süfrə şərabları üçün azı 1,5 il, markalı tünd və desert şərablar üçün 2 il olmalıdır (növbəti məhsul ilinin 1 yanvarından hesablanır).

- **Kolleksiya şərabları** – ən yaxşı markalı şərab olub, palıd, yaxud metal rezervuarlarda saxlanılma müddəti başa çatdıqdan sonra butulkalarda – enotekalarda xüsusi şəraitdə əlavə olaraq azı 3 il saxlanılan şərablardır [3].

Müəyyən şərabçılıq regionlarında alınan bəzi şərablar qeyri-adi ətir-dad xüsusiyyətləri ilə fərqlənir. Nəticədə şərabçılıqda “mənsəyinə görə nəzarətli” adlanan xüsusi qrup şərablar fərqləndirilir. Mənsəyinə görə adlanmasına nəzarət olunan şərablara orijinal orqanoleptik keyfiyyəti ilə seçilən yüksək keyfiyyətli içkilər aiddir. Bu şərabların adlanmasında mütləq istehsal yerinin adı, yəni üzüm yığılan və şərab istehsal olunan

yerin adı göstərməlidir.

Karbon qazının miqdarından asılı olaraq təsnifat. Şərabların başlıca əlamətlərindən biri onlarda karbon qazının miqdarıdır. Bu meyara görə üzüm şərabları iki böyük qrupa bölünür:

- *sakit* – karbon qazına malik olmayan, yaxud az miqdarda malik olanlar;

- *oynaq, yaxud şipuçi* – artıq CO₂-na malik olanlar.

CO₂ artığına malik olan şərablar isə belə bölünür:

- *karbon qazı ilə süni şəkildə doydurulmuş, qazlaşdırılmış;*

- *ilkin qıcqırmaya karbon qazı ilə doydurulmuş, natural oynaq və ikinci qıcqırma yolla karbon qazı ilə doydurulmuş oynaq;*

- *sonuncu klassik (butulkalarda qıcqırma) və ənənəvi üsulla istehsal olunan (hermetik iri rezervuarlarda qıcqırma) oynaq şərablar kimi fərqləndirilir.*

Turşuların miqdarına görə də təsnifat mövcuddur. Bu baxımdan şərablar fərqləndirilir:

- *turşusuz* çox az miqdarda turşuluğa və zəif ifadə olunan dada malik olur;

- *orta* nə az, nə çox miqdarda turşuluğa malik olmaqla, içkiyə ifadə olunan şərab dadı verir;

- *turş* və *büzücü* çox turş, güclü büzücü dada malik olur.

Onu da qeyd etmək olar ki, şərabın bulanıqlığı qüsurlu deyil. Bu əlamətə görə şərabın təsnifatı belədir:

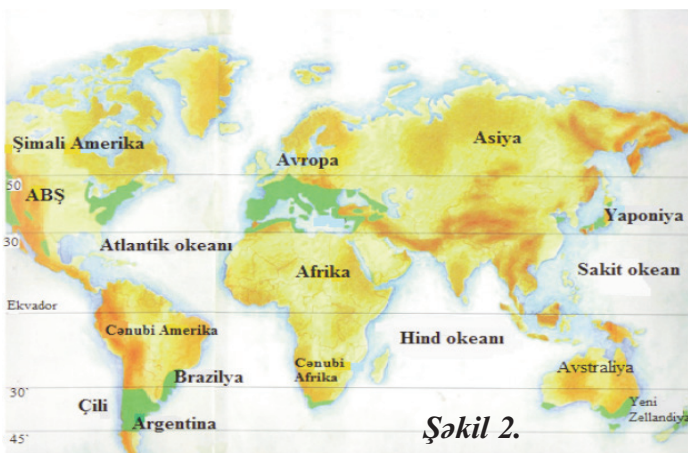
- *bulanıq* zərif bulanıqlığa malik, çətin çökən, yaxud əksinə, iri bulanıqlar, asanlıqla stəkanın dibinə çökən;

- *ölgün* artıq bilinən bulanıqlıqla, parlaqlığı olmayan;

- *şəffaf* xüsusi parlaqlıq və işıqla [2].

Bir çox dünya ölkələrində istehsal edilməsinə baxmayaraq, istehsalın həcminə və istehsal olunan şərabın keyfiyyətinə görə bəzi dünya ölkələri bu sahədə xüsusilə fərqlənməkdədir.

Şərabçılığın coğrafiyası (şəkil 2). Məlumdur ki, üzümün yetişməsi üçün istilik tələb olunur. Zərif şərabların yetişməsi üçün isə hər şeydən əvvəl soyuq lazımdır. Soyuq üzümə şəkər toplanmasına ləngədici təsir göstərərək şərabın həddindən çox ağır və yüksək spirtliyə malik olmasına imkan vermir. Bundan başqa, yetişmə

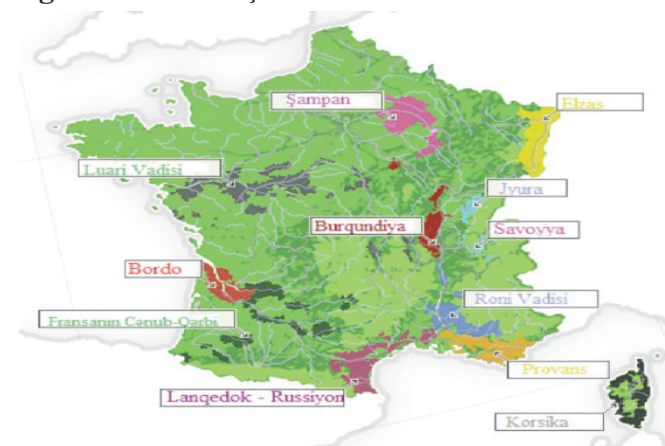


Şəkil 2.

fazasında soyuq hava turşuların parçalanmasına daha çox zəmin yaradır. Turşuluq ağ və qırmızı şərəblərə nəciblik verən əsas elementlərdəndir. Alman alimləri belə nəticəyə gəlmişlər ki, üzümün becərilməsi dövründə onun yetişməsi üçün ildə ən azı 1600 günəşli saat tələb olunur. Amerika şərab nəzəriyyəçiləri isə belə fikirdədirlər ki, üzümün yetişməsi üçün ilə ən azı 2500 saat 10°C-dən aşağı olmayan temperatur lazımdır. Son 25 ildə şərabçılıq tədricən daha soyuq iqlimli regionlara keçməkdədir. Xüsusilə də bu proses Avstraliya, Cənubi Afrika və Çili, həmçinin Yunanıstanda nəzərə çarpır. Kaliforniya və Oreqonda bu prosesə çoxdan başlanılmışdır. Bununla xüsusilə ağ təbii şərab istehsalçıları maraqlı olub, məqsədyönlü şəkildə soyuq Sakit okean iqliminin təsiri altında olan ərazilərin axtarışındadırlar.

Fransada şərabçılıq. Romalıların Fransada görünmələri ilə şərabçılıq sənəti ölkə ərazisinə yayılmış oldu. Eramızın I əsrində üzüm bitkisi Rona vadisinə, II əsrdə Bordo və Burqundiya, III əsrdə Laura vadisinə, IV əsrdə isə Şampani və Mozel vadisinə gətirilmişdir. Həmin vaxtlar qallar bal içkilərini və braqanı çox dəyərləndirirdilər, lakin şərabı tanıdıqdan sonra dərhal şərabçılığı seçdilər. Onların şərəblərinin şöhrəti çox sürətlə yayılmağa başladı və Roma imperatoru Domitiy rəqabətə dözməyərək Qaliya üzümlüklərinin yarısını məhv etməyi əmr etdi. Sonralar üzümlükləri artırmaq hüququnu qallara imperator Probus qaytardı. IV əsrin başlanğıcında burada dinin qəbulu ilə şərəba tələbat artmış oldu və üzümlüklər fransızların həyatının tərkib hissəsinə çevrildi. XII əsrdən başlayaraq Fransa Flandriya, İngiltərə və alman ölkələrinə şərab ixrac edirdi. Fransa öz şərəblərinin hazır-

lanması prosesinə nəzarət edirdi və həmin dövrdə sahibkar və tacirlərin formalaşması ilə əlaqədar olaraq şərəba tələbat daha da artırdı. Lakin şərabçılıqda itkilər də olurdu. İlk belə hal Fransanın şimalında dəmir yolunun çəkilməsi, sonra isə Amerikadan filloksera zərərvericisinin meydana çıxması ilə əlaqədar oldu. Zərərverici demək olar ki, bütün şimal üzümlüklərini məhv etmiş oldu. Bu bəlanın öhdəsindən tədricən gəlinə də, regionların bir çoxu üzüm yetişdirməkdən imtina etməli oldu. Filloksəranın tüğyan etdiyi dövrlərdə çoxlu miqdarda saxta şərəblər meydana gəldi. Bununla əlaqədar olaraq 1905-ci ildə ölkədə saxtakarlıqla mübarizə xidməti yaradıldı. Sonralar şərab istehsalının zəifləməsinin bir neçə mərhələsi də olmuş və 1935-ci ildə mənşəyinə görə adlandırmanın milli institutu yaradılmışdır. Hazırda fransız şərabçılığı çiçəklənmə dövrünü yaşamaqla ölkənin üzüm sortları və şərəbləri bütün dünyada məşhurdur [1]. **Şəkil 3-də Fransanın üzümçülük regionları** verilmişdir.



İtaliyada şərabçılıq (şəkil 4). Burada üzü-



mün becərilmə tarixinin yazılı qaynaqlar meydana gəlməsindən xeyli əvvəllərə aid olduğu bil-

dirilir. Üzüm bitkisinin İtaliyanın cənubuna və Siciliyaya Yunanıstandan gətirildiyi məlumdur. Müasir İtaliya şərab istehsalına görə dünyada ikincidir. İtaliya şərabları çox rəngarəngdir və möcüzəli yerli üzüm sortlarına görə fərqlənməkdədir. Burada 3 mindən artıq üzüm sortu fərqləndirilir.

İtaliyada 1963-cü ildə (fransızlara oxşar qaydada) şərabların yüksək və dəyişməz keyfiyyətini təminat altına alan qanun qəbul edilmişdir. Son 30 ildə İtaliya şərabçılığı əsaslı tərəqqiyə nail olmuş, Toskana isə dünyanın daha dinamik inkişaf edən şərabçılıq regionları sırasına daxil olmuşdur. İtaliyada 1949-cu ildən İtaliya Üzüm və Şərab Akademiyası fəaliyyət göstərir. Bu Akademiya ölkənin şərabçılıq mərkəzlərinin işini koordinasiya edir [1].

İspaniyada şərabçılıq (şəkil 5). Ərəblərin



işğalından sonra (711-ci ildə) İspaniya şərabçılığında uzunmüddətli fasilə başlandı. Ərəblər şərab içmədiklərinə görə texniki üzüm sortlarını kökləyərək, yerinə aşağı turşuluğa malik və şərab üçün yaramayan süfrə sortları əkdilər. Ərəblər Pireneydən çıxarıldıqdan sonra (VIII əsrin 223-cü ilinin əvvəlləri, XV əsrin sonu) isə əksinə, üzümlüklər bərpa edildi. Çünki kilsə mərasimlərinin keçirilməsi üçün şərab lazım idi. Kolumbun Amerikanı kəşf etməsi (1492-ci il) ilə İspaniya tarixində, eyni zamanda, şərabçılığında “qızıl əsr” başlanmış oldu. XVII əsrdə müstəmləkəçi və müstəmləkələr arasında dəniz ticarəti çiçəkləndi. Lakin problem ondan ibarət idi ki, ənənəvi şərablar uzun dəniz yolunu pis keçirirdilər. İstər Cənubi, istərsə də Şimali Amerika üzümlükləri şəraba olan tələbatı tam ödəyə bilmirdi. Belə bir şəraitdə dəniz daşımalarına dözümlü Xeres və tündləşdirilmiş şirin şərablar

meydana gəlmiş oldu. XVII əsrdə Xeresə Malaqadan ağ desert və Alikantdan tünd qırmızı şərablar da əlavə olundu. XIX əsrin ikinci yarısında Fransa üzümlüklərinə Filloksera kütləvi ziyan vurdu. Bir çox fransız şərabçıları xoşbəxtlik axtarışı ümidi ilə İspaniya üzümlüklərinə üz tutdular [1].

Şərab burulğanının mərkəzi Rioxa oldu. Fransızlar ispan şərabçılığını bir sıra yeniliklərlə zənginləşdirdilər ki, onlardan biri də qırmızı şərabların palıd çəlləklərdə yetişdirilməsi idi. Bundan başqa, 1872-ci ildən başlayaraq Kataloniyada ənənəvi şampan metodu ilə sava oynaq şərabının istehsalına başlandı. 1925-ci ildə şərab istehsalını tənzimləyən ilk qanunvericilik aktları qəbul olundu. Hələ o vaxtlar dörd subregionun (Rioxa, Xeres, Malaqa və Montilya Moriles) məhsulları “mənşəyinə görə nəzarət olunan” adlandırma statusuna layiq görüldü və eyni zamanda, tənzimləyici şura adlı nəzarət orqanı yaradıldı. İspan şərablarının texnologiyası (istənilən digər şərabların da) aşağıdakı əlamətlərə əsaslanır:

Rəng: qırmızı (tindo, rojo), ağ (blanco), yaxud çəhrayı (rosado); karbon qazının olub, olmamasına görə: oynaq (espş, noso), yaxud sakit; şəkərin miqdarına görə: turş (seco, bryut), kəmturş (semiseco, abocado), kəmşirin (semi-dulçe), yaxud şirin (dulçe, vino de licor). İspaniya zəngin şərabçılıq ənənələrinə malik olub, burada faktik olaraq bütün tip şərablar istehsal olunur.

Şərab istehsalı 2016-cı ildə dünya şərab istehsalı (şirələr istisna olunmaqla) 259 mln hektolitrlə qiymətləndirilir. Beləliklə, global şərab istehsalı son 20 ilin ən zəif göstəricisi kimi nəzərə çarpır. 2016-cı il müxtəlif ölkələrdə şərab istehsalı üçün əlverişsiz iqlim şəraitinə malik il kimi qeyd olunmuşdur. Göründüyü kimi, 2013-cü il şərabçılıq üçün rekord il olmaqla, istehsalın ümumi həcmi 289 mln hektolitrlə (şirələr daxil edilmədən) çatmış və 2014-cü ildə azalaraq 271, 2015-ci ildə 274 və tam dəqiq olmayan məlumatlara görə, 2016-cı ildə 259 mln hektolitrlə təşkil etmişdir.

2016-cı ildə İtaliya dünyanın aparıcı şərab ölkəsi mövqeyini (48,8 mln hl-lə) təsdiq etmiş, onun ardınca Fransa (41,9 mln hl) və İspaniya (37,8 mln hl) gəlmişdir. İstehsalın xüsusilə

yüksək səviyyəsi ABŞ-da (22,5 mln hl-ə) qeydə alınmışdır. Cənubi Amerikada əlverişsiz iqlim şəraiti nəticəsində şərab istehsalı kəskin azalmışdır. Argentina (8,8 mln hl), Çili (10,1 mln hl), Braziliya (1,4 mln hl). Azalma meyllərinə baxmayaraq, Avropa yenə də şərabın ən iri istehsalçısı olaraq qalmaqdadır. Cənub yarımkürəsində və ABŞ-da istehsalın inkişafı davam edir. Belə ki, 2014-cü ildə Argentina 15,2 mln hl (+1%), Yeni Zelandiya rekord səviyyədə 3,2 mln hl (+29%), Cənubi Afrika 11,3 mln hl (+4%) və ABŞ yüksək istehsal səviyyəsi ilə fərqlənərək 22,3 mln hl şərab istehsal etmişdir.

Azərbaycanda şərabçılıq və üzümçülük qədim zamanlardan məlumdur. Bunu çoxsaylı ədəbiyyat məlumatları və arxeoloji qazıntılar zamanı tapılmış qədim əşyalar təsdiq edir. Şərabçılığa aid olan ən qədim maddi mədəniyyət nümunəsi – şərab saxlamaq üçün nəzərdə tutulmuş, gildən hazırlanmış küpdür. Həmin küp 1931-ci ildə Xanlar (indiki Göygöl) şəhərinin yaxınlığında, kurqan ətrafında aparılan qazıntılar zamanı Y.İ.Hummel tərəfindən aşkar edilmişdir. Alimlər bu tapıntıyı bürünc əsrə (eramızdan əvvəl ikinci minillik və birinci əsrin əvvəli) aid etmişlər. 1962-ci ildə Ağstafa rayonu ərazisində yerləşən Somutəpə adlanan tarixi abidənin yaxınlığında aparılan arxeoloji qazıntılar nəticəsində yığından kömürlənmiş üzüm toxumları tapılmışdır. Məhz bu tapıntı əsasında Azərbaycanda üzümçülüyn yeddi min illik tarixə malik olduğu müəyyən edilmişdir [4].

Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2011-ci il 15 dekabr tarixli, 1890 nömrəli Sərəncamı ilə təsdiq edilmiş “2012–2020-ci illərdə Azərbaycan Respublikasında üzümçülüyn inkişafına dair Dövlət Proqramı”nda respublikada üzümün və onun emal məhsullarının istehsalının artırılması, ölkə əhalisinin təzə və keyfiyyətli üzümə tələbatının daha dolğun ödənilməsi, şərabçılıq və üzüm emalı müəssisələrinin xammal təminatının yaxşılaşdırılması nəzərdə tutulmuşdur [5].

Hazırda üzümçülüyn və şərabçılığın inkişaf etdirilməsi ilə bağlı müvafiq normativ-hüquqi bazanın təkmilləşdirilməsi istiqamətində işlər davam etdirilir.

ƏDƏBİYYAT

1. Fətəliyev H.K., Heydərov E. Süfrə şərablarının müasir texnologiyası (dərs vəsaiti). Bakı, 2017, 336 səh.
2. Fətəliyev H.K. Şərabın texnologiyası (dərslilik). Bakı, 2011, 586 səh.
3. Musayev İ.M. Müasir restoranlarda ofisiant və barmen işinin təşkili. Bakı, 2011.
4. Pənahov T.M. Azərbaycanda istehsal olunan şərabçılıq məhsullarının texnologiyası. Bakı, Elm, 2015, 546 səh.
5. “Üzümçülük və şərabçılıq haqqında” Azərbaycan Respublikasının Qanununda dəyişikliklər edilməsi barədə Azərbaycan Respublikasının Qanunu. 2018.

H.Mammadova

Wine production and development features of winemaking in the world

Summary

Wines are divided into different groups according to their colors, qualities and cultivation times, amounts of carbon dioxide gas and acids and also production technologies. Wines are made with traditional and special technology. They are made in different countries of the world. France, Italy and Spain are main wine producing countries. History of winemaking in Azerbaijan goes back to the ancient times. Archeological discoveries found in Azerbaijan prove that history of winemaking covers about seven thousand years.

X.Мамедова

Производство вина и особенности развития виноделия в мире

Резюме

Вины делятся на разные группы в зависимости от их цветов, качеств и времени культивирования, количества углекислого газа и кислот, а также технологий производства. Вина изготавливаются по традиционной и специальной технологии. Они сделаны в разных странах мира. Франция, Италия и Испания являются основными странами-производителями вина. История виноделия в Азербайджане восходит к древним временам. Археологические открытия, найденные в Азербайджане, доказывают, что история виноделия охватывает около семи тысяч лет.