

AZƏRBAYCANIN DAĞLIQ-ŞIRVAN BÖLGƏSİNDƏ YETİŞDİRİLƏN MÜXTƏLİF AĞ ÜZÜM SORTLARINDAN ALINAN ŞƏRABLARIN DAD VƏ ƏTİR GÖSTƏRİCİLƏRİNİN DESKRİPTİV TƏSNİFATI

Üzeyir Ağayev

*Azərbaycan Respublikası Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin Üzümçülük və Şərabçılıq
Elmi-Tədqiqat İnstitutu, agazade.uzeyir@mail.ru*

Ağ şərabların dadı üzümün yetişməsi və ondan şərab emalı prosesi zamanı yaranan uçucu olan və olmayan birləşmələrin mürəkkəb qarışıqlıq təsiri zamanı yaranır. Ağ şərablar, onlara unikal dad verən xüsusi birləşmələri özündə saxlayır. Şərabın dadını müəyyən etmək üçün bu birləşmələrin bəziləri deskriptiv analiz yolu ilə tədqiq olunmuşdur.

Uilker və digərlərinin tədqiqatlarında ortaya qoyduğu üç metod: şirə əlavə olunması, mütə əlavə olunması (sadəcə bir məhsulda), fermentasiya prosesinin dayandırılması və onların şərabın ətrində təsiri araşdırılmış, kimyəvi tərkibləri müqayisəli qiymətləndirilmişdir. Fitcher və digərlərinin araşdırmaları əsas götürülərək coğrafi mənşəyin, üzüm məhsulunun və şərab istehsalı müəssisəsinin Risling şərabının sensor xüsusiyyətlərinə təsiri də tədqiq olunmuşdur. Tədqiqatlar göstərdi ki, şərablar eyni üzüm bağından əldə edilən üzüm məhsulundan emal olunmasına baxmayaraq, dadına görə bir-birindən əhəmiyyətli dərəcədə fərqlənir.

Bu tədqiqat işində Azərbaycanın Dağlıq Şirvan bölgəsində becərilən 5 fərqli üzüm sortundan (Bayanşirə, Muskat, Rkasitelli, Ağ şirə, Qrenaj Blank) alınmış şərablar kəmiyyət təsviri analizləri ilə profiləndirilmişdir.

Cədvəl 1. Şərab nümunələrinin ətir xüsusiyyətlərinin orta intensivlik göstəriciləri

Xüsusiyyətlər	Bayanşirə	Qrenaj blank	Ağ şirə	Misket	Rkasitelli
Spirt	2.291	1.996	2.579	2.371	2.988
Banan	-	-	-	-	0.267
Kələm	-	0.725	-	-	-
Palıd	0.445	-	0.528	0.167	-
Toz	1.102	1.373	0.944	-	1.718
Torpaq	-	-	-	-	0.239
Sarı alma	0.338	0.346	-	-	1.621
Üzüm şirəsi	0.974	-	-	-	-
Yaşıl alma	1.020	0.659	0.510	0.742	-
Bal	-	-	1.637	0.739	0.983
Yaş taxta	0.305	0.328	-	-	-
Dərman	-	0.718	-	-	-
Yemiş	-	-	0.290	-	-
Ananas	0.680	0.131	0.392	1.625	-
Quru üzüm	1.032	0.589	1.276	1.363	2.007
Qızıl gül	-	-	0.532	1.938	-
Kükürd	0.993	0.927	0.521	1.283	1.735
Tütün	-	-	-	-	0.612
Yetişməmiş üzüm	-	0.226	0.552	-	-
Vanil	0.578	0.196	-	-	-
Yaş torpaq	0.346	-	-	-	0.602
Taxta	-	0.210	-	-	0.380

Cədvəl 2. Şərab nümunələrinin dad xüsusiyyətlərinin orta intensivlik göstəriciləri

Xüsusiyyətlər	Bayanşirə	Qrenaj blank	Ağ şirə	Muskat	Rkasitelli
Spirt	1.860	2.046	1.519	2.190	2.593
Kişmiş	0.659	0.770	0.724	0.719	1.612
Kükürd	0.595	0.885	0.435	0.283	0.532
Yaş yun	0.393	0.587	0.682	0.348	0.451
Sarı alma	0.347	0.560	-	-	0.280
Bal	-	-	0.662	-	0.584
Yaşıl gavalı	-	0.814	-	-	-
Torpaq	-	-	-	-	0.178
Palıd	0.235	-	-	-	-
Qızıl gül	-	-	0.146	2.527	-
Dərman	0.486	0.143	0.688	-	-
Duz	0.327	-	0.237	-	-
Yetişməmiş üzüm	0.385	-	1.149	-	-
Üzüm şirəsi	0.209	-	-	-	-
Yaşıl alma	0.213	-	0.303	-	-
Yaş taxta	0.184	0.250	-	-	-
Ananas	0.151	0.403	-	-	-
Yemiş	-	-	0.139	-	-
Şirin	1.206	1.128	0.959	0.821	1.701
Turş	2.240	2.043	2.382	2.340	1.610
Dəmir	0.584	0.268	-	-	-
Büzücü	-	0.507	-	1.188	0.119
Acı	-	1.038	0.556	0.193	-

Bu araşdırmada tətqiq edilən Azərbaycanın ağ şərablarının əksəriyyət etibarı ilə şirin, turş və meyvəli dad və ətir xüsusiyyətlərinin zəngin olduğu üzə çıxarılmışdır. Bu araşdırmadan əldə edilən nəticələr Azərbaycan ağ şərablarının sensor keyfiyyəti üzərində aparıla biləcək digər tədqiqatlara əsas təşkil edə bilər.