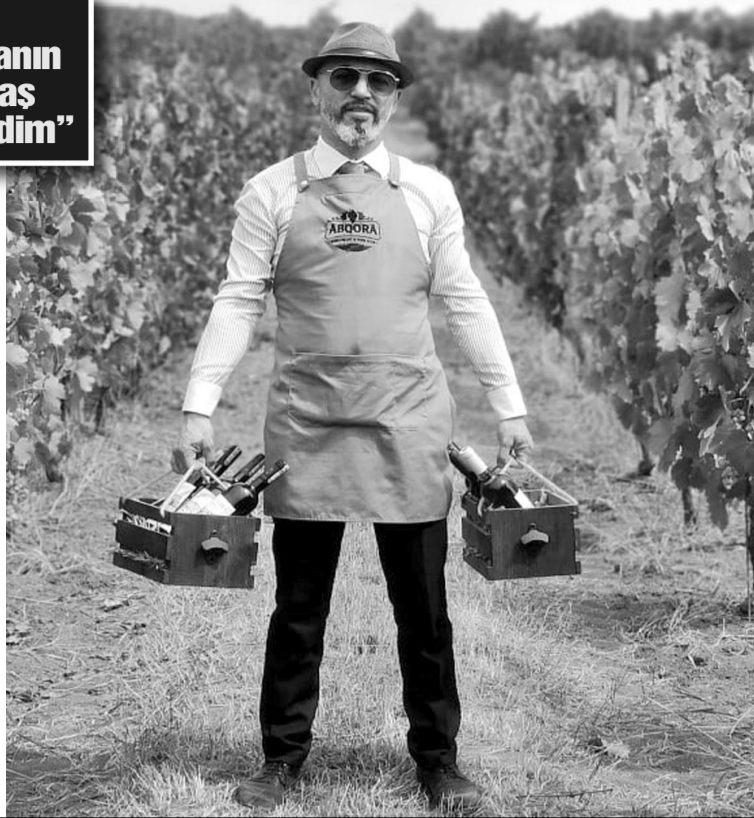


Rus mütəxəssis: "Turistlərə Azərbaycanın şərab zavodlarına baş çəkməyi tövsiyə edərdim"

Azərbaycana tətillə gedərkən, qədim Şamaxı şəhərinə səfər etməyi planlaşdırdığınızdan əmin olun. Özünəməxsus təbiətə və çoxlu sayda memarlıq abidələrinə əlavə olaraq, bu bölgə təbii üzüm sortlarından hazırlanan ləzzətli şərabları ilə də məşhurdur. Dağlarda, mənzərəli Meysari kəndində, ölkənin ən böyük üzüm bağları və şərab zavodları var. Qonaqlar üçün hər gün xüsusi şərab turları təşkil olunur, bu müddət ərzində somolye (şərab mütəxəssisi-red.) Aleksandr Alaniya yüksək keyfiyyətli içki seçməyi öyrədir və unikal təbii Azərbaycan şərabının dadını ortaya qoyur. Aleksandr Alaniya Moskva-Baki portalına verdiyi müsahibədə, bir şərabçının şərabdan zövq almasının nə üçün asan olma-



Aleksandr Alaniya: Azərbaycan qədim şərabçılıq ənənələrinə malik heyrətamiz bir ölkədir

diğini, təbii içkini fərqləndirən və hansı yemək üçün hansı növ şərabın ideal olduğunu izah edib. Müsahibəni oxucularımıza təqdim edirik.

- Aleksandr, Azərbaycanla ilk tanışlığınızdan danışın. Necə oldu ki, Şamaxıya gəldiniz?

- Azərbaycanla ilk dəfə 10 il əvvəl gəlmişəm. Bakının ən yaxşı restoran və klublarında xidmət meneceri və somolye işləmişəm. Azərbaycan paytaxtını qeyri-adi memarlığı ilə bəyəndim: keçmişlə bu günün, tarixin və müasirliyin qarışığı, eyni zamanda bənzərsiz milli mətbəxi. Yeni tanışlıqlar və yeni dostlar qazandım. Ölkələri gəzməkdən, insanlara şərab içməyi öyrətməkdən zövq alıram. Azərbaycanlılar qədər heç kim yaxşı şərab haqqında çox şey bilmir. Bu səbəbdən yenidən bu ölkədə işləmək şansım olanda təəddüd etmədən razılaşdım. Üstəlik, "Meysari" şirkətinin peşəkar şərabçılarının ibarət böyük bir komandanın bir hissəsi olmalı idim. Qədim Şamaxıdan bir qədər aralıda yerləşən bu bənzərsiz kənddə Şərqi Avropada Avropa sertifikatı olan yeganə bio-örqanik şərab zavodu "Şirvan şərabları" fəaliyyət göstərir. Burada 6 xətli və 9 üzüm nümunəsindən ibarət olan, dadı əla olan təbii Azərbaycan şərabını istehsal edir-

lər.

- Siz qədimdən şərabçılıq ənənələrinə malik olan Gürcüstanda doğulub böyümüşdünüz. Şərabı ilk dəfə nə vaxt dadmışınız?

- Məndən hansı yaşda şərab içməyə başladığımı soruşanda cavab verirəm- ana bətnində. Və bu zərəfat deyil. Fakt budur ki, Gürcüstanda bəzi həkimlər hələ də hamilə qadınlara bəzən kiçik bir stəkan qırmızı şərab içməyi məsləhət görürlər. Həqiqətən, az miqdarda şərab əla bir antioksidantdır və qandakı hemoqlobinin səviyyəsini artırır. Qafqazda həmişə yaxşı şərab haqqında çox şey bilirdilər və ondan düzgün istifadə etməyi bilirdilər. Bu içki olmadan heç bir bayram tamamlanmır və əlbəttə ki, gözəl bir tost olmadan.

- Bir vaxtlar məşhur Rublyovka ərazisində yerləşən elit restoranlardan birində işləmişiniz. Rublyovka sakinləri ən çox hansı şərabları sifariş edirdilər?

- Bəli, yeri gəlmişkən, hələ də moskvəlilər arasında çox populyar olan "Uryuk" restoranı idi. Çox vaxt ziyarətçiləri əsasən çəhrayı rəngli şampan sifariş edirdilər. Burqundiya və Yeni Zelandiya ağ şərabları və İtalyan qırmızı şərabları da yüksək qiymətləndirilirdi.

- Somolyələr hansı biliyə malik olmalıdır?

- Şərab onun ehtirasına çevrilmişdir. Məsələn, ölkənizin və dünyanın müxtəlif bölgələrindən olan şərabların fərdiliyini tanımalıyıq. Somolyələr də şərabları ayırd edə bilməli, temperaturun nə qədər olması lazım olduğunu, şüşəni nə vaxt açacağını, hansı yeməyi hansı şərabla verməli olduğunu, müəyyən bir şərəitə və müəyyən bir insana uyğun şərabı necə seçəcəyini bilməlidir. Somolyələrin işi yalnız müştəri xidməti ilə məhdudlaşmır. Şərab siyahısının formalaşdırılması, işçilərin təhsili, şərab və içkilərin tədarükçüləri ilə işləmək- bütün bunlar həm də şam yeməyinin məsuliyyətidir. Mənə tez-tez soruşulan ən əhəmiyyətli sual, somolyələrin şərabdan nə qədər daddıqlarıdır. Biz şərabı dadırıq, içmirik. Bəzən, əlbəttə ki, içirik-bayram günlərində. Ancaq ümumiyyətlə, peşə həyatında o qədər həyəcanlıdır ki, ilk bir neçə ildə şərabdan zövq almaq çox çətindir. Bir ad günü və ya Yeni il üçün bir şüşə açırırsınız və baxırırsınız, dadını, tərkibini qiymətləndirməyə başlayırsınız. Beyin artıq müəyyən bir şəkildə qurulmuşdur: şüşəni açanda dərhal qiymətləndirməyə başlayırsınız.

- Görəsən hansı üzüm çeşidi sizin üçün daha yaxşıdır?

- "Saperavi". Bibliya hekayəsinə görə, Cənnətdəki Adəm və Həvva qadağan olunmuş meyvəni- bir al-



Azərbaycan Respublikasının Medianın İnkişafı Agentliyi

Yazı Azərbaycan Respublikasının Medianın İnkişafı Agentliyinin maliyyə dəstəyi ilə "Azad sahibkarlığın və liberal iqtisadiyyatın təşviqi" istiqaməti çərçivəsində hazırlanıb.



ma daddı, amma mənə "Saperavi" üzümü idi. Niyə məhz o? Ən qədim və unikal üzüm növlərindən biridir. Fransızlar bu içkiyə tinturier və ya şərab boyası deyirlər. Və "saperavi" adı gürcü dilindən "boyayıcı" kimi tərcümə olunur. Şərabçılıqdan ümumi insan dilinə çevrilən bu mənə, "saperavi"nin yalnız dərisinin deyil, etinin də qırmızı olduğu anlamına gəlir. Bu xüsusiyyət əksər qırmızı şərabların təbii fenolik zənginliyini və dərin rənglərini izah edir. "Saperavi" Azərbaycan da yetişdirilir.

Üzüm pestisidlərdən, kimyəvi gübrələrdən və digər oxşar maddələrdən istifadə edilmədən yetişdirildikdə ondan əla təbii şərab istehsal olunur. Üzüm sahəsindəki torpaq üzvi məhsul yetişdirmək üçün yüksək standartlara cavab verməlidir. Məcburi tələblərdən biri də üzümçülük başlamazdan 3 il əvvəl torpağa heç bir sintetik təsirin olmamasıdır.

- Oxucularımıza deyin, "ət üçün qırmızı, balıq üçün ağ" qaydası hələ də dəyişməzdir? Bütün yeməklərə uyğun gələn bir şərab çeşidi varmı?

- Bəli, bəlkə də belədir, baxmayaraq ki, ağ şərab qırmızıdan daha çox yönlüdür. Ancaq unutmayın ki, hər şərabın öz zövqü, öz xarakteri var. Əksinə, bütün şərablara uyğun gələn yeməyi adlandırma bilərəm. Bu,

"Tete de Moyne" pendiridir - qeyri-adi bir forması ilə seçilən, xüsusi qoxusu olan yarı sərt İsveçrə pendiridir. Qırılır, kəsilir, nazik pendir yarpaqlarını güllərə çevirir. Bu növün adı fransız dilindən "rahib başı" olaraq tərcümə olunur. Pendirin yarandığı yer Bernese Jura bölgəsi idi. İlk dəfə "Tete de Moyne" rahiblər tərəfindən hazırlanıb, lakin tam olaraq nə vaxt məlum deyil. Bu pendir həm ağ, həm də qırmızı şərablarla yaxşı gedir.

- Rus turistlərə hansı növ Azərbaycan şərabını sınağa gətirməliyə?

- Başlamaq üçün onlara şərab istehsalı prosesini öz gözləri ilə görmək üçün Azərbaycanın şərab zavodlarına baş çəkməyi tövsiyə edərdim. Orada turistlər içkinin dadına baxmaq, dad xüsusiyyətlərini hiss etmək və özləri üçün ən yaxşısını seçmək imkanı əldə edəçəklər. Və buradakı şərab fərqli dad və buketdən ibarətdir. Hər kəs özü üçün xüsusi bir şey seçə bilər. Axı, Azərbaycan şərabçılığın əsrlər əvvəl yarandığı ərazidə yerləşən heyrətamiz bir ölkədir. Əlverişli iqlim şəraiti, münbit torpaq yerli üzümün keyfiyyətini yaxşılaşdırır. Buna görə də burada istehsal edilən hər cür şərab xüsusi və bənzərsizdir.

Tərcümə - Elçin Bayramlı