

İŞGALDAN AZAD EDİLMİŞ ƏRAZİLƏRİN YERLİ ÜZÜM SORTLARINI VƏ MİLLİ ŞƏRAB BRENDLƏRİNİ BƏRPA EDİB İNKİŞAF ETDİRƏK

Vüqar Səlimov, Azər Şükürov, Mövlud Hüseynov

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

Qarabağ və Şərqi-Zəngəzur bölgələrində üzümçülük və şərabçılığın tarixi qədim dövrlərə dayanır. Bu bölgələrimiz çox sayda müxtəlif texniki, süfrə və universal istiqamətli milli, aborigen üzüm çeşidlərinin (Ağdam qızıl üzümü, Ağdam keçiməməsi, Ağ gavra, Alıxanlı keçiməməsi, Xindoqnu, Qaraşirə, Qara lkeni, Arı mərəndi, Əmiri, Bəy üzümü, Quş ürəyi, Xan üzümü, Nübarlıq üzümü, Kəhrəbə üzümü, Zeynəbi, Gözəl üzümü, Nənəm üzümü, Nar kolu üzümü, Zərəni qorası və s.) məskənidir. Bu sortlar hamısı uzun sürən xalq seleksiyasının nəticəsində meydana gəlmişdir ki, bu da əkinçilik mədəniyyətinin bariz nümunəsidir. Bu bölgələr süfrə şərablarının, tünd və desert şərabların, şampan şərab materialının və təbii üzüm şirəsi istehsalının, o cümlədən təzə süfrə üzümü istehsalının tələblərinə yüksək səviyyədə cavab verməklə perspektivli hesab edilir.

Vaxtı ilə burada istehsal olunmuş "Mil" şərabı çox keyfiyyətli olub, beynəlxalq dequstasiya və sərgilərdə yüksək qiymət almış, qızıl medalla təltif olunmuşdur. 80-ci illərdə üzümlüklərin sahəsi Füzuli rayonunda 17 min, Ağdamda 16 min, Zəngilanda 4,5 min, Cəbrayılada 3,5 min ha təşkil edirdi. Təkcə Füzuli rayonunda 17 üzümün ilkin emalı müəssisəsi, 2 zavod və hazır məhsulların daşınması məntəqəsi fəaliyyət göstərirdi. 1980-ci illərdə Qarabağın və Şərqi-Zəngəzurun məşhur Xindoqnu üzüm sortunun ölkəmizin cəmi üzümlüklərində əkilərək yetişdirilmə payı 4,10 faiz təşkil etmişdir ki, bu da 12,0 min hektar üzümlük deməkdir. Qarabağ bölgəsinin dağlıq hissələrindəki üzüm bağlarının isə 85,0-90,0%-ni Xindoqnu üzüm sortunun yetişdirildiyi üzümlüklər təşkil etmişdir. Xindoqnu üzüm çeşidindən çəhrayı rəngli süfrə şərabı: Xindoqnu yaxud Gişi, yüksək keyfiyyətli markalı qırmızı rəngli şərab: "Qızılqaya", qırmızı rəngli süfrə şərabı: Qarakənd; portveyn tipli olan şərablardan: "Çəhrayı portveyn", desert tiptə şərablardan: "Qırmızı portveyn", "Qarabağ-qırmızı", "Çartar", Tavkveri və Xindoqnu üzümlərinin qarışdırılması üsulu ilə: "Qobustan" adi qırmızı rəngli süfrə şərabını, Mədrəsə, Tavkveri və Xindoqnu üzüm sortlarının qarışdırılması üsulu ilə: "Şahdağ" və "Ağsu" kəməşirin tiptə şərablarını, Xindoqnu ilə Mədrəsə üzüm çeşidlərinin qarışdırılması üsulu ilə: "Azərbaycan portveyni (qırmızı rəngli)" və b. adlı müxtəlif çeşiddə şərabların istehsalı həyata keçirilirdi. Qarabağ münaqişəsi nəticəsində işğal olunmuş Azərbaycan torpaqlarında 43 min hektar məhsuldar üzüm bağları məhv olmuş, istehsal həcmi 320 min ton olan 18 üzüm emalı zavodu və 10 sayda süzmə şərab məhsulu xətləri işğalçı Ermənistan tərəfindən qeyri-qanuni yollarla mənimsənilmişdir. Göründüyü kimi, Qarabağ bölgəsi üzümçülük və şərabçılıq sahəsində qədim mədəniyyətə malik olmaqla, zəngin aqroehtiyatlara və potensiala malikdir. Yuxarı Qarabağda 343 ha, Ağdamda 342 ha, Cəbrayılada 53 ha, Zəngilanda 423 ha, Füzulidə 358 ha, Qubadlıda 14 ha-dan çox süfrə istiqamətli sənaye üzüm bağları mövcud olmuşdur.

Qarabağda istehsal olunmuş şərablar:

"Ağdam portveyni" (№10) ağ tünd şərabı 1946-cı ildən Bayanşirə üzüm sortundan istehsal olunmuşdur. 1934-cü ildən istehsal olunan "Bayan" süfrə şərabı Ağdam rayonunda becərilən Bayanşirə üzüm sortundan, "Ağ süfrə №3" şərabı Ağdam rayonunda becərilən Bayanşirə və başqa üzüm sortlarının qarışığından hazırlanırdı. Ağdam rayonunun Natavan adına sovxozunda Bayanşirə və Rkasiteli üzüm sortlarından "Novruzlu" ağ süfrə şərabı istehsal olunurdu. Şərab Novruzlu kəndinin adı ilə adlandırılmışdır. "Portveyn 777" ağ keyfiyyəti yaxşılaşdırılmış şərab Ağdam rayonunda becərilən Bayanşirə və Rkasiteli üzüm sortlarından hazırlanırdı. 1960-cı ildə Macarıstanda və 1970-ci ildə Yaltada gümüş medallara layiq görülmüşdür.

Xankəndi və Xocavənd rayonlarının təsərrüfatlarında "Ağdərə" ("Martuni") ağ süfrə şərabı Rkasiteli, Bayanşirə və başqa üzüm sortlarından istehsal olunurdu.

Xocavənd, Xankəndi və Hadrut rayonlarında becərilən Xindoqni üzüm sortundan "Gişi" çəhrayı süfrə şərabı hazırlanırdı. 1978-ci ildən isə "Xindoqni" adı altında istehsal olunmuşdur. Xindoqni sortunun vətəni Xocavənd rayonunun Qarakənd kəndi, bəzi mənbələrə görə isə Hadrut qəsəbəsi hesab edilir. 1948-ci ildən "Hadrut" çəhrayı süfrə şərabı Hadrut, Xocavənd və Xankəndi rayonlarında becərilən Xindoqni üzümündən hazırlanırdı. "Qarakənd" qırmızı süfrə şərabı Xocavənd rayonunun dağətəyi mikrozonasında becərilən Xindoqni üzüm sortundan hazırlanırdı. "Martuni" adı qırmızı şərabı 1978-ci ildən Xocavənd və Hadrut rayonlarının dağətəyi zonalarında becərilən Xindoqni üzüm sortundan hazırlanırdı. Martuni rayonunun keçmiş adının özünə qaytarılması ilə əlaqədar olaraq şərab da "Xocavənd" adlandırıldı. Bu şərab 1960, 1972-ci illərdə Macarıstanda gümüş medallara layiq görülmüşdür. 1932-ci ildən Qarabağın dağlıq rayonlarında becərilən Xindoqni üzüm sortundan "Martuni" ("Qızılqaya") qırmızı şərabı hazırlanırdı. Bu şərab Macarıstanın Budapeşt şəhərində 1960-cı ildə və Yaltada isə 1970-ci ildə gümüş medallara layiq görülmüşdür. Xankəndi, Xocavənd, Ağdərə və Hadrut rayonlarında yetişdirilən Xindoqni üzüm çeşidindən "Çəhrayı portveyn" şərabı hazırlanmışdır. Qarabağ bölgəsinin dağlıq hissəsində yerləşən Hadrut və Xocavənd rayonlarında yetişdirilən Xindoqni üzüm çeşidindən "Qırmızı portveyn" şərabı hazırlanmışdır. "Çartar" qırmızı portveyn şərabı Qarabağın dağlıq rayonlarında becərilən Xindoqni üzüm sortundan hazırlanmışdır.

"Azərbaycan portveyni" (№72) ağ tünd şərab Bayanşirə, Rkasiteli, Ağ aldərə və başqa üzüm sortlarından hazırlanmışdır. "Azərbaycan portveyni" (№72) çəhrayı tünd şərab isə Tavkveri və başqa üzüm sortlarından hazırlanmışdır. "Ağ portveyn" Xankəndi, Xocavənd və Ağdərə rayonlarında becərilən Rkasiteli və Bayan-şirə üzüm sortlarından hazırlanmışdır. Beynəlxalq müsabiqələrdə 3 qızıl və 1 gümüş medala layiq görülmüşdür. "Günəşli" adı ağ desert şərabı Bayan-şirə və Rkasiteli üzüm sortlarından hazırlanmışdır. 1956-cı ildən "Qarabağ" adı ağ desert şərabı Xocavənd və Ağdərə rayonlarında becərilən Rkasiteli üzümündən hazırlanmışdır. 1970-ci ildə Yaltada beynəlxalq müsabiqədə gümüş medallara layiq görülmüşdür.

Qarabağ və Şərqi Zəngəzur İqtisadi rayonlarında sənaye bağlarında istehsal olunmuş süfrə üzüm sortları: Yuxarı Qarabağda 329 ha Təbrizi və 14 ha digər süfrə sortları; Ağdamda 188 ha Təbrizi, 82 ha Ağadayı və 72 ha digər süfrə sortları; Cəbrayılada 4 ha Təbrizi və 49 ha Ağadayı süfrə sortları; Zəngilanda 197 ha Təbrizi, 49 ha Qara və Ağ şanı, 173 ha Ağadayı və 4 ha kişmiş; Füzulidə 199 ha Təbrizi, 75 ha Qara və Ağ şanı, 84 ha Ağadayı; Qubadlıda 14 ha Təbrizi.