

□ **Vüqar Mikayılov respublikamızda şərabçılıq texnologiyasının tətbiqi sahəsində tanınmış alimlərdəndir. O, "Ferment preparatlarının tətbiqi ilə Madera tipli şərabların istehsal texnologiyasının təkmilləşdirilməsi" və "Azərbaycan meyvə və giləmeyvə içkilərinin istehsal texnologiyasının təkmilləşdirilməsi" mövzularında namizədlik və doktorluq dissertasiyaları müdafiə edib. Azərbaycan Kooperasiya Universitetinin professoru olan V.Mikayılov üzümçülük və şərabçılıqla bağlı 70 elmi əsərin, o cümlədən 4 ixtiraya patentin, 7 dərs vəsaitinin müəllifidir. Məqalələri Rusiya, Ukrayna, Moldova, Belarus, Gürcüstan və digər ölkələrin nüfuzlu nəşrlərində dərc olunub. İstehsalatda tətbiqini tapan 40-a yaxın texnoloji təlimatın və resepturların müəllifidir.**

çatdırmaq istərdim. Keyfiyyətli şərab istehsalında əsas şərtlərdən biri də, ilk növbədə, daha çox mineral maddələrlə zəngin üzüm yetişdirilməsidir. Sovetlər dövründə hər hektardan 12-15 ton üzüm məhsulu götürüldüyü halda, hazırda həmin göstəricinin 7-8 ton təşkil etməsinin səbəbi də məhz keyfiyyət amili ilə bağlıdır.

– **Şərabçı alim kimi, bu sahənin daha da inkişafı üçün hansı tədbirlərin reallaşdırılmasını istərdiniz?**

– Qeyd edim ki, dövlət başçısı son illər bu məsələyə xüsusi diqqət yetirir. Yuxarıda adçəkilən şərabçılığın inkişafına dair Dövlət Proqramının uğurla

azaltmaq, ixracın isə həcmi yüksəltmək hazırda dövlətin qarşıya qoyduğu prioritet vəzifələrdəndir. Həmin məsələlər sırasında şərab ixracının artırılması da xüsusi yer tutur. Bu sahədəki vəziyyət barədə fikirlərinizi bilmək maraqlı olardı.

– İxrac potensialını artırmaq ən mürəkkəb məsələlərdən biridir. Azərbaycanın iqlim şəraiti, aborigen üzüm sortlarının dadı və ətri isə buna imkan verir. Son vaxtlar dövlətimizin diqqət və qayğısı nəticəsində şərab zavodları müasir avadanlıqla təchiz edilib. Yeni üzüm bağları salınıb. İxrac edilən məhsulun dəyərini 6 faizi istehsalçıya

olunmuş "dəyirmi masa"da Azərbaycanda şərabın alkoqollu içki deyil, qida məhsulu hesab edilməsi, onun reklamının genişləndirilməsi təklifini səsləndirmisiniz. Bu barədə bir qədər ətraflı söhbət açmağınızı istərdik.

– Həmin "dəyirmi masa"da şərabı qida məhsulu adlandırmayım heç də təsadüfi deyildi. Bu barədə bir qədər ətraflı danışmaq istərdim. Belə ki, üzümün tərkibindəki maddələrin sayı əgər 400-ə çatırsa, fermentasiyadan sonra həmin rəqəm 800-ə qədər artır. Bu isə şərabın müalicəvi göstəricilərinin sayının çoxalması deməkdir. ABŞ-ın İndiana ştatının Uest-Lafayett şəhərində yerləşən

Üzüm istehsalı, o cümlədən texniki üzümün istehsalı artmalıdır, şərab zavodlarımız tam gücü ilə işləməlidir və ixrac da kəskin şəkildə artmalıdır.

İlham ƏLİYEV
Azərbaycan Respublikasının Prezidenti



Üzümçülük və şərabçılığın elmi əsaslarla inkişafı diqqət mərkəzində saxlanılır



– **Keyfiyyətli üzüm məhsulu yaxşı da şərab deməkdir. Bu baxımdan üzümçülük təsərrüfatlarındakı hazırkı vəziyyətlə bağlı nə deyə bilərsiniz? Bu sahədə hansı problemlər daha çox narahatlıq doğurur?**

– Əvvəla, onu qeyd edim ki, Azərbaycanda üzümçülüğün inkişafı ulu öndər Heydər Əliyevin adı ilə bağlıdır. Bunu belə bir fakt da təsdiqləyir: Dahi öndər 1969-cu ildə Azərbaycana rəhbərliyə başladığı zaman üzüm istehsalı 272 min ton idi. Lakin sonrakı dövrlərdə həyata keçirilən tədbirlər nəticəsində üzüm sahələri 267 min hektara çatdırıldı, istehsal isə 2 milyon tonu ötdü. Bu da, öz növbəsində, aqrar-sənaye kompleksinin inkişafına, kənd əhalisinin həyat səviyyəsinin yüksəlməsinə gətirib çıxardı.

Təəssüf ki, ötən əsrin 80-ci illərinin ortalarından başlayaraq, keçmiş SSRİ rəhbərliyi tərəfindən aparılan antialkoqol kampaniyası çərçivəsində respublikamızda da böyük zəhmət hesabına yaradılan üzüm bağları məhv edildi, infrastruktur dağıdıldı, üzüm sahələrində yetişdirilən qiymətli yerli və introduksiya olunan üzüm sortları itirilmək təhlükəsi ilə üzləşdi, məhsuldarlıq xeyli azaldı, üzümçülük və şərabçılıq kompleksi böhran vəziyyətinə düşdü. Bununla yanaşı, Ermənistanın torpaqlarımıza 1988-ci ildən başlayan təcavüzü nəticəsində 43 min hektar üzüm bağı işğal altında qaldı.

Ötən əsrin 90-cı illərinin ikinci yarısından etibarən Azərbaycanda üzümçülüğün inkişafı yeni mərhələyə daxil oldu. Bu sahənin dirçəldilməsi üçün əlverişli şəraitin yaradılmasına, müvafiq tədbirlərin həyata keçirilməsinə başlandı, "Üzümçülük və şərabçılıq haqqında" Qanun qəbul olundu, "2018–2025-ci illərdə Azərbaycan Respublikasında şərabçılığın inkişafına dair Dövlət Proqramı" təsdiq edildi.

Tədricən yeni üzüm bağlarının salınması, eləcə də keçmiş ənənələrdən və beynəlxalq təcrübədən yararlanmaqla üzümçülüğün inkişafında intensiv becərmə üsullarının tətbiqi diqqət mərkəzində saxlanıldı. Nəticədə, üzüm plantasiyaları genişləndirildi, istehsalın həcmində və məhsuldarlığında əhəmiyyətli artıma nail olundu.

Azərbaycanda yaradılan əlverişli biznes mühiti və müvafiq xammal bazasının mövcudluğu ölkədə müasir şərabçılıq zavodlarının qurulmasını sürətləndirdi. Bu müəssisələr tərəfindən yeni üzüm sortları və texnologiyalar əsasında müasir üzüm plantasiyalarının salınmasına dəstək verildi. Bununla da üzüm sahəsi 16 min 200 hektara çatdırıldı və hazırda sözügedən istiqamətdə intensiv iş aparılır. Yeri gəlmişkən, respublikada yeni üzüm bağları, əsasən, 2005–2009-cu illərdə salınıb ki, bu sahələrdə də yüksək keyfiyyətli məhsul 7-10 ildən sonra əldə olunur.

Burada bir məqamı da diqqətə

reallaşdırılması, Aqrar Subsidiya Şurası tərəfindən üzüm bağlarının hər hektarına görə subsidiyaların nəzərdə tutulması, xarici ölkələrdə keçirilən sərgilərin dövlət hesabına reallaşdırılması, bu sahə ilə bağlı müəssisələrin "Made in Azerbaijan" brendi altında təmsil olunmaları məhz bunun bariz ifadəsidir. Şübhəsiz ki, bundan sonra da sözügedən istiqamətdə dəstək tədbirləri davam etdiriləcək. Bu məsələdə kiçik müəssisələrin yaradılmasının dinamik xarakter almasını istərdim. Bunun üçün dövlət tərəfindən müəyyən kömək göstərilməsi vacib şərtlərdən biridir. Eyni zamanda, şərablardan aksiz vergisinin götürülməsini də zəruri hesab edirəm.

Mövcud sahənin daha da inkişafı məqsədilə təbii şərabın alkoqollu içkilər sırasından çıxarılaq bir ərzaq məhsulu hesab edilməsi də faydalı olardı. Fikrimcə, belə halda şərab məhsullarının reklamı ilə bağlı problem də həllini tapar.

– **Ölkədə məhsul bolluğu yaratmaq, bu sahədə idxalı**

qaytarılır. Bütün bunlar isə istehsalçıları ruhlandırır və yeni keyfiyyətli məhsul istehsalına sövq edir. Statistikanın da görünür ki, şərab ixracı getdikcə artır. Faktlara əsasən belə qənaətə gəlmək olar ki, yaxın 2-3 il ərzində bu sahədə ixrac 30-40 faiz artacaq və xaricə məhsul satışı dinamik xarakter alacaq.

Yeri gəlmişkən, hazırda "AzGranata" MMC tərəfindən "Türk rakısı"nın, ağ, çəhrayı və qırmızı alkoqolsuz şərabların, habelə nar şərabının ixracı yüksək səviyyədə reallaşdırılır. Onu da qeyd edim ki, ixrac prosesində şərab istehsalçıların da müəyyən məsuliyyət daşması zəruridir. İstehsal olunan məhsulların dünya bazarında rəqabətqabiliyyətli və qiymətinə görə münasib olması onlardan asılıdır.

– **Vüqar müəllim, bu il avqustun 31-də Heydər Əliyev Fondunun dəstəyi ilə Şamaxı rayonunun Meysəri kəndində keçirilən Üzüm və Şərab Festivalı çərçivəsində təşkil**

Perdyu Universitetinin professoru Ki Xun Kim göstərib ki, qırmızı şərab piy hüceyrələrini parçalayır. Başqa sözlə, alim qırmızı şərabda "pikeatannol" maddəsini tapıb ki, bu da insan orqanizmində yeni piy hüceyrələrinin əmələ gəlməsinin qarşısını alır.

Roma əsilzadələrinin müalicəsi ilə məşğul olan və imperator Markus Avreliusun saray həkimi kimi tanınan Klavdi Qalen şərabı qida məhsulu kimi təyin edərək, onun bioenergetik təsirini vurğulayıb, eyni zamanda, şərabı xassələrinə görə diferensiallaşdırıb.

Üzüm şərabından və şərabdan müalicə məqsədilə istifadə elmdə enoterapeya adlanır. Həqiqətən, şərabın müalicəvi əhəmiyyəti çoxdan insanlara məlumdur. Belə ki, qədim Yunanıstanda şərabdan antiseptik maddə kimi istifadə olunub. O zaman yaralılara şərab verib, yaraların üzərinə şərabla isladılan parça qoyublar. Qərbi Avropada şərabla müalicə orta əsrlərdən əvvəl yayılmağa başlayıb...

Şərab kimyəvi tərkibinə və pəhriz xüsusiyyətlərinə görə də insan fiziologiyasına çox yaxındır. O, insan orqanizminə müsbət bioeneji və möhkəmləndirici təsir göstərir ki, nəticədə insan qocaldıqda onun həyat gücü, bədən tonusu artır, gümrəhlilik yaranır. Əbəs yerə şərabı "qocaların südü" adlandırmayıblar. Eyni zamanda, şərab orqanizmi faydalı mikroelementlərlə, vitamin və amin turşuları ilə zənginləşdirir, aterosklerozun yaranmasına və inkişafına mane olur. Təmiz şərabın tərkibindəki trioksisitilben

maddəsi hüceyrələrin qocalma prosesini ləngidir və onkoloji xəstəliklərin yaranmasının qarşısını alır.

Şərab, eyni zamanda, antibakterial xüsusiyyətlərə də malikdir. İnsanlar arasında epidemiya tüğyan edən vaxtı şərabçılıq rayonlarında mütəmadi olaraq bu məhsulu qəbul edənlər adıçəkilən xəstəliyə az tutulublar. Tədqiqatlar da göstərir ki, şərab malyariya, xolera, vərəm bakteriyalarını öldürür. İkiqat su ilə qarışdırılan şərab da, təxminən, eyni səmərəni verir. Ona görə də epidemiya vaxtı həkimlər su əvəzinə, yarabarı su ilə qarışdırılan süfrə şərabı içməyi məsləhət görüblər. Eyni zamanda, ağ süfrə şərabı susuzluğu çox gözəl yatırır. Təmiz şərab qrip, bronxit, ağciyərlərin iltihabı kimi soyuqlama və kroniki xəstəliklərin müalicəsində də çox faydalıdır. Mədə-bağırsaq traktının pozulmasında və xəstəliklərinde tərkibində dubil maddələr olan qırmızı şərabın faydası böyükdür.

Ümumiyyətlə, şərabın müalicəvi xüsusiyyətləri haqqında çox danışmaq olar. Bax, şərabı bir qida məhsulu kimi qəbul etməyimin səbəbi də məhz elə bununla bağlıdır.

– **Siz bu gün elmi fəaliyyətlə yanaşı, həm də "AzGranata" MMC-də çalışırsınız. Azərbaycanın lider müəssisələrindən biri kimi tanınan bu müəssisənin əldə etdiyi uğurlar, ilk növbədə, hansı amillərlə bağlıdır?**

– Əvvəla, sualınızla bağlı bir məqamı xatırlatmaq istərdim. Belə ki, 2012-ci ildə "AzGranata" MMC-nin tərkibində kiçik alkoqollu içkilər sexi fəaliyyət göstərirdi. Rəhbərlik həmin sexin

dirçəldilməsini qarşıya əsas vəzifələrdən biri kimi qoymuşdu. Bunun üçün mövcud əlverişli şəraitdən düzgün bəhrələnmək tələb olunurdu. Müəssisənin Böyük Qafqaz sıra dağlarının Ləngəbiz silsiləsinin Adnalı yaylasında 500 hektar sahədə salınan üzüm, 500 hektara yaxın isə nar bağlarına elmi baxımdan yanaşılması vurğulanırdı. Bu da təsadüfi deyildi. Çünki həmin sahələrdə üzümün dəmyə, yəni suvarılmayan sahələrdə yetişdirilməsi tinglərin kökünün daha dərinə işləməsi, özünə su axtarması son nəticədə yetişən məhsulun mineral maddələrlə zənginləşməsinə müsbət təsir göstərir.

Qısa müddətdə işin düzgün tənzimlənməsi nəticəsində bir sıra uğurlar əldə edildi. 2012-ci ildə Azərbaycanda ilk dəfə şərab turizmi məhz bu zavodda yaradıldı, ictimai təşkilatlarla, otellərə pulsuz şərab turları təşkil edildi. Müəssisədə alıcı potensialının artırılması üçün rayon əhalisi üçün "Açıq qapı" günləri keçirildi. Azərbaycan tarixində ilk dəfə "Abqora" qora suyunun, müxtəlif meyvələrdən likyor şərablarının müasir texnologiyaya əsaslanan sənaye üsulu ilə istehsalına və Şotlandiya texnologiyası əsasında viski buraxılışına başlandı.

Məşələrdən yığılan cır alma, göyəm, alça, zoğal və tutun da məhz "AzGranata"da istehsalına başlandı ki, bu da insanların əlavə gəlir əldə etməsinə şərait yaratmaqla onların rifah halının yaxşılaşmasına müsbət təsir göstərdi.

Müəssisəni qələmə aldı: Vaqif BAYRAMOV, "Xalq qəzeti"