

İntiqam Nazim oğlu HÜSEYNLİ
Doktorant, Qərbi Kaspi Universiteti
E-mail: huseynli.2808@gmail.com
Orcid ID: 0000-0001-5974-0175

AZƏRBAYCANDA ÜZÜM VƏ ŞƏRAB İSTEHSALININ TARİXİ VƏ MƏDƏNİ ƏHƏMİYYƏTİ

Xülasə

Azərbaycanda üzümçülük və şərabçılığın minilliklərə gedib çıxan köklü tarixi var. Bu qədim ənənə təkcə xalqın iqtisadiyyatının formalaşmasında mühüm rol oynamayıb, həm də Azərbaycan mədəniyyətinin və kimliyinin mərkəzi elementi olub. Bu məqalə Azərbaycanda üzüm və şərab istehsalının tarixi və mədəni əhəmiyyətini araşdırır, onun mənşəyini, təkamülünü və xalqın irsinə təsirini araşdırır.

Açar sözlər: enoturizm, üzüm, şərab, üzüm bağları, şərab istehsalı, şərab texnikası, şərabçılıq sənayesi

UOT: 332

JEL: R00

DOI: <https://doi.org/10.54414/JYGO3328>

Giriş

Azərbaycanda üzüm yetişdirilməsi və şərabçılığına dair ən erkən dəlillər Xalkolit dövrünə (təxminən eramızdan əvvəl 5000-ci illərə) aiddir. Gədəbəy rayonunda aparılan qazıntılar zamanı üzüm qalıqları olan gil qablar aşkar edilmişdir ki, bu da bu dövrdə şərab istehsalının mövcud olduğunu göstərir. Müasir Azərbaycan ərazisində məskunlaşan Xəzərlər və Midiyalılar kimi qədim tayfalar üzümçülük və şərabçılıq sahəsində bacarıqları ilə tanınırdılar.

Əsas hissə.

Azərbaycanın, xüsusən də Əhəmənilər İmperiyası dövründə (təqribən eramızdan əvvəl 550-330-cu illər) fars təsiri tarixi var. Farslar bölgədə şərabçılıq texnikasının inkişafına və üzüm sortlarının yetişdirilməsinə öz töhfələrini vermişlər. 7-ci əsrdə İslamın gəlişi ilə şərab istehsalı və istehlakı məhdudlaşdırıldı, lakin üzüm becərilməsi davam etdi. Üzüm bağları həm istehlak, həm də ticarət üçün təzə üzüm və kişmiş təmin etməkdə mühüm rol oynamışdır.

Orta əsrlərdə Azərbaycan üzüm bağları müxtəlif İslam sülalələrinin, o cümlədən

Səlcuqluların və Səfəvilərin hakimiyyəti altında inkişaf etmişdir. Şərab istehsalı məhdud olsa da, yerli mədəniyyət və iqtisadiyyatın bir hissəsi olaraq qaldı [3,s.85].

Bibliya mifləri ilə yanaşı, arxeoloji və mikrobiotik tədqiqatların getdikcə daha çox nəticələri təsdiq edir ki, qədim zamanlarda Naxçıvanın Şərur rayonundakı Arpaçay vadisində şərab çoxlu istehsal edilib. Bəzi tapıntılar göstərir ki, şərabçılığın Şulaveri-Şomutepə mədəniyyəti dövründə məlum olub, adı Qərbi Azərbaycanda Ağstafa yaxınlığındakı neolit dövrü arxeoloji abidəsi ilə bağlıdır. Azərbaycanın Göygöl rayonunda torpağa basdırılmış eramızdan əvvəl II minilliyə aid şərab qalıqları olan küplər, şimal-qərbdə isə Qəbələ rayonunda eramızın I-III əsrlərinə aid şərab zirzəmisini aşkar edilib. Aydındır ki, Cənubi Qafqaz planetdə indiyədək mövcud olmuş ən qədim şərabçılıq mərkəzlərindən biridir.

1860-cı illərin əvvəllərində, Kristofer Forer Azərbaycanda ilk tam hüquqlu kommersiya şərabçılıq şirkətinin əsasını qoydu. Azərbaycanda şərabçılıq sənayesinin inkişafı Göygöl şərab zavodunun yaradılması ilə bağlıdır.



Şəkil. Şamaxı üzüm bağı

Mənbə: <https://azerbaijan.travel/azerbaycanin-serabcilik-tarixi>

Sonrakı minilliklərdə Azərbaycan ərazisində üzümçülüğün inkişafına dair daha çox sübutlar meydana çıxdı. Onlar haqqında həm arxeoloji mənbələr, həm də qədim tarixçilərin, o cümlədən Herodotun, Strabonun, Böyük Plininin, eləcə də Şərqi bir neçə sonrakı yazıçıların əsərlərində rast gəlmək olar. Ehtimal olunur ki, VII əsrdə ərəblərin Azərbaycana zəbt etməsindən və İslam dininin yayılmasından sonra şərabcilik tənəzzülə uğradı, lakin hələ də müxtəlif növ qalın bal şərəbləri istehsal edilərək, əsasən dərman məqsədləri üçün istifadə olunurdu. Orta əsrlərdə bölgəni idarə edən təbəqələrin nümayəndələri də onları məmnuniyyətlə içirdilər [2,s.38].

Sovet dövründə Azərbaycanda keyfiyyətli olmayan şirin şərəblər olsa da, istehsal olunan şərəbin həcmi kəskin şəkildə artmışdır. Onların bir çoxu, məsələn, Ağdam liman şərəbi, həqiqətən, ümumittifaq şöhrəti qazanmışdır. 1984-cü ildə istehsal ən yüksək həddə çatdı, o zaman Azərbaycanın 275 min hektar üzüm bağından iki milyon tondan çox üzüm yığıldı və şərabcılığı respublikanın ən gəlirli sahəsinə çevirdi. Həmin il Azərbaycanda bu məhsuldan 10,4 milyon dekalitr şərab, 936 min dekalitr konyak və 5,8 milyon butulka şampan istehsal edilib. Bu göstəricilərə görə Azərbaycan Rusiya, Ukrayna və Moldovanı geridə qoyaraq dördüncü olub. Şərab zavodlarının sayına görə Azərbaycan 29 belə müəssisə ilə ittifaq respublikaları arasında beşinci yeri tuturdu.

Respublikada üzümçülüğün və şərabcılığın inkişafı Heydər Əliyevin 1969-cu ildə Azərbaycan SSR KP MK-nın birinci katibi təyin edilməsindən sonra başlamış və onun adı ilə bağlıdır. Həmin

dövlərdə Şamaxı rayonu Azərbaycanda üzümçülük və şərabcılığın mərkəzi hesab olunurdu. İndi Şamaxıda iki min hektara yaxın üzüm bağı var.

Lakin 1985-ci ilin mayında Mixail Qorbaçovun alkoqol əleyhinə kampaniyası başladı və bu kampaniya zamanı minlərlə hektar gözəl üzüm bağları məhv edildi. 1991-ci ildə SSRİ dağıldı və bununla da alkoqol əleyhinə kampaniya unudulub, lakin müstəqil Azərbaycana şərab sənayesini bərpa etmək üçün on ildən çox vaxt lazım olub.

Azərbaycanda kredit və bank sisteminin yaranması üzüm və şərabcilik təsərrüfatlarına şərait yaratdı. Məhz onun fəaliyyəti sayəsində ümumilikdə sahibkarların kifayət qədər sərfəli şərtlərlə nisbətən ucuz kreditlər alması təmin edilmişdir. Qeyd etmək lazımdır ki, kredit təşkilatları kənd təsərrüfatı istehsalının zamanətli mənfəətin əldə edilməsi gözlənilən sahələrinə xüsusi üstünlük verirdilər. Üzümçülük və şərabcilik yüksək dəyərli sahələr sırasında idi. Dövlət filialları və səhmdar kommersiya bankları sənayeçilərə - şərabcilik, distillə və konyak zavodlarının sahiblərinə kreditlər verirdilər.

Azərbaycanda şərabcılıqla yanaşı tut və meyvə-giləmeyvə distilləsi də intensiv inkişaf etmişdir. Bu, tamamilə üzüm, tut və meyvələrin məhsulundan asılı idi. Qeyd etmək lazımdır ki, şərəbin hazırlanması üsulları çox müxtəlif idi. Bəzi illərdə şərəbin qiymətlərinin həddən artıq aşağı olması onun satışını sərfəli etməirdi. Bu, meyvə və üzüm bağlarının sahiblərinin üzümlərini əsasən spirtə emal etməyə başlamasına səbəb oldu. Gəlirli olduğuna görə tut ağacından spirt hazırlanmasına xüsusi üstünlük verirdi.

Qeyri-bərabər və hesablanması çətin olan distillə sistemi ilə, hər bir bağ sahibi, demək olar ki,

heç bir xərc tələb etməyən bir üsuldən istifadə edərək, özü spirt istehsal etdi. Tipik olaraq, xüsusi otaq və ya bahalı və aşağı gəlirli istehsalçılar üçün əlçatmaz olan xüsusi qurğular tələb etməyən portativ distillə kubu istifadə edilmişdir. Bu, Gəncə quberniyasında yayılmasını və tutlardan bağ əsasında distillənin artan iqtisadi əhəmiyyətini izah etdi.

Lakin 1870-ci illərdən iqtisadiyyatın belə gəlirli sahəsi ilə bağlı çarizmin iqtisadi siyasətində mühüm dəyişikliklər baş verdi. Onlar əvvəlcə zavod distilləsinin (1873-1887-ci ildən və 1897-ci ildən), sonra isə bağçılığın (1888-1896) himayəsində istifadə edildi. Bu, damıtma istehsalının təbiətinin transformasiyasında həlledici məqam idi.

Mənbələrdən alınan məlumatlar, birincisi, nisbətən kiçik müəssisələrin əhəmiyyətli bir hissəsini göstərir, ikincisi, onların üzərində, bir qayda olaraq, bir distillə aparatının olması, onları fabriklər kimi təsnif etməyə imkan verdi. 1-2 işçi işlədirdilər. Belə “sənaye cəhətdən təkmilləşməmiş üzüm və araq zavodları”nın (müəssisələr müxtəlif mənbələrdə belə adlanırdı) sayı

Azərbaycanın iki vilayətində daim dəyişir və müxtəlif olurdu.

1887-ci ildə - sənaye distilləsinin himayədarlığının son ili – Gəncə quberniyasında ümumi sayı 913 meyvə və üzüm-araq zavodundan 890 kiçik bağçılıq müəssisəsi var idi. Bakı quberniyasında 467 zavod, o cümlədən 449 bağçılıq zavodu fəaliyyət göstərirdi.

Maraqlıdır ki, əgər 1891-ci ildə bütün Cənubi Qafqazda bütün üzüm spirtinin 76%-ni bağ distilləsi, cəmi 24%-ni sənaye distilləsi təmin edirdisə, Bakı quberniyasında bu nisbət Cənubi Qafqazda olduğu kimi idi.

Şərab istehsalının inkişafının birinci dövrünü (1870-1887) səciyyələndirərək qeyd etmək lazımdır ki, Bakı quberniyasında orta hesabla 93, Gəncə quberniyasında isə 1352 içki zavodu fəaliyyət göstərirdi ki, bu da ümumilikdə 1445 belə müəssisə təşkil edirdi. Bakı quberniyasında işçilərin orta illik sayı 166, Gəncədə isə 3093, cəmi 3259 nəfər idi. Belə ki, hər bir müəssisəyə Bakı quberniyasında 3, Gəncə quberniyasında isə 2 işçi düşürdü.



Mənbə: <https://azerhistory.com/?p=42030>

SSRİ dağıldan sonra isə bütün respublikalarda olduğu kimi Azərbaycanda da iqtisadiyyatın demək olar ki, bütün sahələri tənəzzülə uğradı. Vaxtilə dövlətə məxsus olan süfrə sortları olan üzüm bağları da məhv edildi, sovxozlar dağıldı, zavodlar bağlandı.

Uzun müddətdən sonra 2002-ci ildə Azərbaycanda “Üzümçülük və şərabçılıq haqqında” qanun qəbul edildi. Həmin andan etibarən ölkədə bu sahənin dirçəlişinə başlandı.

Müstəqil dövlət olan Azərbaycan, 2002-ci ildən şərabçılığın bərpası üçün tədbirlər görməyə başlamışdır. Üzüm bağları yenidən salınmışdır. Əsas diqqət istehsal olunan şərabın miqdarına deyil, keyfiyyətinə verilir. İtaliya və Moldovadan olan mütəxəssislərin, eləcə də təcrübəli azərbaycanlı mütəxəssislərin köməyi ilə ölkədə yenidən şərab zavodları yaradılmağa başlandı. Azərbaycan ərazisində məşhur və dünya şöhrətli üzüm

sortlarının becərilməsi ixrac üçün şərab istehsalına şərait yaratmış, Qafqaz endemik üzüm sortlarından istifadə təcrübə üçün imkanlar açmışdır ki, bunun da nəticəsində regionda nadir şərablar meydana çıxır ki, bu şərablar dünyanın heç bir yerində yoxdur [5,s.49].

Prezident İlham Əliyev 2011-ci il dekabrın 15-də “Azərbaycan Respublikasında üzümçülüyn inkişafına dair 2012-2020-ci illərdə” Dövlət Proqramının təsdiq edilməsi haqqında sərəncam imzalayıb. Buna əsasən, ölkədə üzüm bağlarının sahəsinin 50 min hektara, üzüm istehsalının 500 min tona, şərab istehsalının isə 30 milyon dekalitə çatdırılması nəzərdə tutulurdu. Amma statistika göstərir ki, bu proqramın təsiri az olub. 2020-ci ildə ölkə üzrə üzüm bağlarının sahəsi cəmi 15 min 978 hektara çatıb və həmin il 63 min 582 ton üzüm yetişdirilib. Mütəxəssis deyir ki, üzüm bağları sahəsində yavaş artım alışı qiymətlərinin aşağı olması ilə bağlıdır.

XXI əsrdə Azərbaycanda üzümçülük və şərabçılığın inkişafı yeni inkişaf dövrünü yaşayır. 2008-ci ildə üzüm plantasiyaları üçün 7 min hektar sahə ayrılıb, tam həlli üzüm sortlarının yetişdirilməsinə və zərif şərabların istehsalına diqqət ayrılıbmışdır. Faktiki olaraq, şərab zavodları hər şeyi praktiki olaraq sıfırdan başladılar: xaricdən səmərəli enoloqlar, aqronomlar və texnoloqlar gətirilməyə başlandı, Fransa, Almaniya və İtaliya texnologiyalarının istehsal imkanları yeniləndi.

Növbəti onillikdə Azərbaycanın üzüm bağlarının sahəsi iki dəfədən çox artmışdır. Hazırda respublikanın 12 rayonunda üzüm plantasiyaları üçün 16.5 min hektar torpaq sahəsi ayrılıb və illik məhsul 150 min tona yaxındır.

Uzun illərdən sonra ilk dəfə olaraq Azərbaycan şərabları beynəlxalq bazarlara çıxmağa başladı. 2014-cü ildə Londonda keçirilən Beynəlxalq Şərab və Spirtli İçkilər Sərgisində Savalan Limited Release 2010 quru qırmızı şərabı “ən yaxşı qarışıq şərab” kateqoriyasında bürünc medal, 2015-ci ildə isə Düsseldorfda keçirilən Böyük Beynəlxalq Şərab Mükafatlarında Savalan Cabernet Sauvignon 2011 ən yüksək qızıl medala layiq görülmüşdür. Hər iki içki ASPI Şərabçılıq zavodunda istehsal edilib və qablaşdırılıb.

“Odlar Yurdu”nun şərabçıları əməkdaşlıq coğrafiyasını təkcə Rusiya və Avropa bazarlarında genişləndirmirlər, 2018-ci ildə şərabın tədarükü üzrə bir sıra müqavilələr imzalandıqdan sonra

Azərbaycanın ixracı şərabın Azərbaycana satışı hesabına 80% artıb. Çin. Həmçinin, 2018-ci ilin yayında ilk xarici “Azərbaycan Şərab Evi” məhz Çində açılıb.

Azərbaycan müxtəlif çeşidli yerli üzüm sortlarının vətənidir ki, onların çoxu əsrlər boyu becərilir. Bu üzümlər regionun müxtəlif iqlim və ərazilərinə uyğunlaşaraq unikal dad və xüsusiyyətlərə malikdir.

➤ Mədrəsə-Mədrəsə üzümü yüksək şəkər tərkibi ilə tanınır və adətən şirin şərablar və desertlər istehsal etmək üçün istifadə olunur. Şamaxı və İsmayilli rayonlarında geniş becərilir.

➤ Bayanşirə-Bayanşirə üzümlərindən həm süfrə üzümləri, həm də şərabçılıq üçün istifadə olunur. Onlar balanslaşdırılmış turşuluğu ilə məşhurdur və Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində yetişdirilir.

➤ Rkatsiteli-Rkatsiteli Gürcüstan mənşəli, lakin Azərbaycanda geniş şəkildə becərilən qədim ağ üzüm sortudur. Xırtıldayan turşuluğu ilə tanınır və quru ağ şərabların hazırlanmasında istifadə olunur.

➤ Şani- Şani quru qırmızı şərablar istehsal etmək üçün istifadə edilən qırmızı üzüm çeşididir. Əsasən Gəncə-Qazax bölgəsində becərilir.

➤ Saperavi-Saperavi dərin rəngi və sıx ləzzəti ilə tanınan başqa bir qırmızı üzüm çeşididir. O, tez-tez palıd çəlləklərində yaşlanan, tam bədənli qırmızı şərablar hazırlamaq üçün istifadə olunur [6,s.37].

➤ Şirvanşahlar-Bu, Azərbaycanın ən qədim və qiymətli üzüm sortlarından biridir. Daha çox Şirvan rayonunda, əsasən Kürdəmir şəhəri yaxınlığında rast gəlinir. Yetişmiş, tünd rəngli meyvələrdən hər litr məhsulda 25-26% şəkər və 6-7 q turşu olan şirə əmələ gəlir.

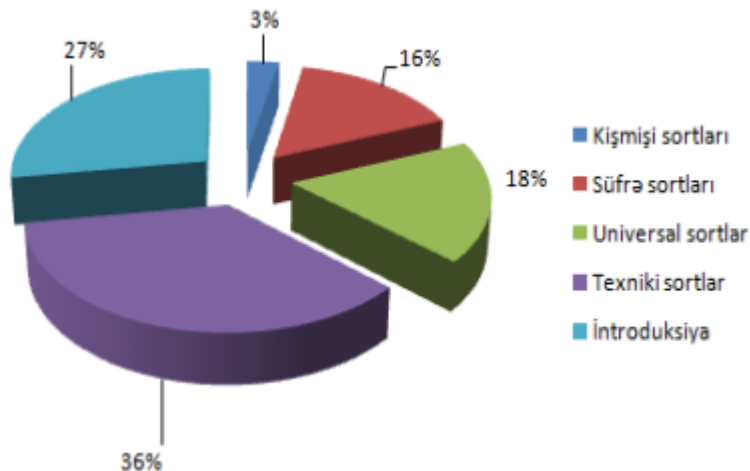
➤ Tavkveri-Çeşid giləmeyvə yastılaşmış yuxarı hissəsinə görə adını almışdır və hərfi mənada “çəkcə başı” deməkdir. Saperavi ilə yaxşı gedən yüngül, lakin ədviyyatlı çeşid. Tavkveri və Madarasanı keçərək əldə edilən Azərbaycan sortuna ölkənin ən böyük şəhərlərindən birinin - Gəncənin şərəfinə Gəncəvi adı verilib.

➤ Meleyi- Bu gec yetişən və yüksək məhsuldar sortdan tünd rəngli süfrə və desert şərabları hazırlanır. Azərbaycanın üzüm bağlarında meleya oktyabrın əvvəlində yetişir. “Şirvan” və “Çabiant” kimi şərab zavodları artıq onu yetişdirməyə başlayıb, bu isə o deməkdir ki, bir neçə ildən

sonra meleyadan hazırlanmış şərabları dadmaq imkanınız olacaq.

➤ Hındoqni-Bu yerli və geniş yayılmış Azərbaycan üzüm sortu Odlar Yurdunda

becərilməsi tövsiyə olunan “Standart Sortlar Siyahısı”na daxildir. Hındoqnanın tarixi bir neçə min il əvvələ gedib çıxır. Yaxşı tünd rəng və xoş ətirli yüksək keyfiyyətli şərablar istehsal edir.



Qrafik. Azərbaycanda üzüm geofondunun tərkibi

Mənbə: Azərbaycan Respublikası Kənd Təsərrüfatı Nazirliyi

XII əsrdə yaşamış fars şairi və alimi Nizami Gəncəvi öz əsərlərində Azərbaycan şərabının gözəlliyini tərənnüm etmiş, şərabın bölgədə mədəni əhəmiyyətini daha da vurğulamışdır. Şirvanşahlar və Səfəvilər kimi Azərbaycan hökmdarları şərabçılıq mədəniyyətinin inkişafına töhfə verən sənətə, o cümlədən şərabçılığın himayədarlığı ilə tanınırdılar. Tarix boyu Azərbaycan şərabı müxtəlif mədəni ənənələrdə və şənliklərdə mərkəzi rol oynamışdır. Bu ənənələr Azərbaycan cəmiyyətində üzümün və şərabın mədəni əhəmiyyətini qoruyub saxlamaqla bu gün də davam etdirilir. Şərab həm ölkənin mədəniyyətinə, həm də iqtisadiyyatına böyük təsir göstərmişdir.

Şərab istehsalı Azərbaycan mədəni kimliyinin mühüm tərkib hissəsidir. Əsrlər boyu ədəbiyyatda, şeirdə, musiqidə və incəsənətdə qeyd olunur. Azərbaycan şərabının özünəməxsus xüsusiyyətləri, dadları və digər bölgələrdə istehsal olunan şərablardan fərqləndirən ənənələri var. Bu mədəni fərqlilik milli qürur hissini artırır. Şərab sənayesi Azərbaycana turistlərin cəlb edilməsində mühüm rol oynayır. Dünyanın hər yerindən şərab həvəskarları üzüm bağlarını, şərab zavodlarını və şərabçılıq ənənələrini araşdırmaq üçün ölkəyə

səfər edirlər. Şərab turizmi Azərbaycan iqtisadiyyatının mühüm sektoruna çevrilib, gəlir gətirən və mədəni mübadiləni təşviq edir [2].

Azərbaycanda şərabçılıq sənayesi son illərdə sabit artım müşahidə edib. Nəticədə, iş yerləri yaratmaq, yerli kənd təsərrüfatını dəstəkləmək, ixracı artırmaqla ölkənin iqtisadi inkişafına öz töhfəsini verib. Azərbaycan şərabları indi beynəlxalq bazarlara çıxarılaraq iqtisadiyyatı daha da gücləndirir.

Azərbaycan müasir dövrün çağırışları və imkanları ilə üzləşdiyi üçün mədəni irsin qorunmasını global bazarın tələbləri ilə balanslaşdırmaq çox vacibdir. Azərbaycan şərabçıları Azərbaycan şərabını və üzümünü mədəni əhəmiyyətli edən köklü ənənələri qoruyub saxlamaqla innovasiyalar etmək, davamlılığı qəbul etmək və öz şərablarını beynəlxalq arenada tanıtmaları imkanını əldə edirlər. Bununla onlar üzüm və şərabın gələcək nəsillər üçün qürur və mədəni zənginlik mənbəyi olaraq qalmasını təmin edə bilirlər.

Azərbaycanda, hazırda təxminən 19 müxtəlif şərab zavodu fəaliyyət göstərir, onlardan ən böyüyü 2006-cı ildə açılmış və Vinagro adlanan şərab zavodudur. Yaxşı şərab uzun və əziyyətli işin nəticəsidir, fədakarlıq və böyük səy tələb edir. Bu, təxminən yeddi müxtəlif mərhələyə bölünə bilən çox saatlıq bir prosesdir.

Birinci addım üzümün yığılmasıdır ki, bu da istər maşınla, istərsə də əllə aparılır. Azərbaycan

şərabçılıq ənənələrində üzümün və sonradan şərabın “dadını” korlamamaq üçün ikinci üsulla həyata keçirilir. Hazırda ölkədə üzüm bağlarının ümumi sahəsi ildən-ilə artır. Susuzlaşdırma prosesindən sonra üzümdən lazımi şirə çıxarılır, üzümlər bir növ muşa çevrilənə qədər proses davam edirdi. Bu maddə daha sonra üyüdülmə prosesindən keçir və bu, çox təzyiq tətbiq etməklə həyata keçirilir. İndi bu, maşınlar tərəfindən görülən mexaniki işdir, lakin əsrlər əvvəl Azərbaycanda bunun yeganə yolu hər bir addımı əl ilə yerinə yetirmək idi. Şərab nəhayət yaşlanmaya göndərilməzdən əvvəl diqqətlə süzülür.

Məsələn, Göygöldəki Xan şərab zavodunda şərabın köhnəlməsi üçün xüsusi olaraq istifadə edilən təxminən 152 kiçik fransız palıd çəlləkləri var. Nəhayət, bu uzun və çətin prosesdən sonra şərabı qablaşdırma və məhsulun hazır olduğunu bəyan etmək məqamına gəlinir. Azərbaycan şərabı Rusiya və Avropa bazarlarına çıxarılır.

Nəticə və Təkliflər

Azərbaycanda üzüm və şərab istehsalının tarixi və mədəni əhəmiyyəti onun davamlı irsinə sübutdur. Kökləri minilliklərə gedib çıxan üzümçülük və şərabçılıq ənənəsi Azərbaycan mədəniyyətində, özünəməxsusluğunda və qonaqpərvərliyində mərkəzi rol oynamışdır. Bu gün Azərbaycan şərab sənayesində modernləşməyə sərmayələr, beynəlxalq tanınma və dayanıqlı təcrübələrə artan diqqət ilə əlamətdar olan intibah dövrünü yaşayır. Azərbaycan şərabları dünya miqyasında nüfuz qazanmağa davam etdikcə, bu əlamətdar xalqın keçmişini, bu gününü və gələcəyini birləşdirən zəngin irsi irəli aparır. Şərab məhsullarının beynəlxalq bazarda tanınması üçün yerli məhsulların keyfiyyətinin

beynəlxalq standartlara uyğunluğu təmin edilməli, müasir analiz laboratoriyaları və məhsulun coğrafi mənşəyini təsdiq edən sertifikatlaşdırma sistemləri yaradılmalıdır. İtaliya, Fransa və Almaniya kimi ölkələrin qabaqcıl texnologiyalarının tətbiqi ilə yanaşı, enoloq, aqronom və texnoloq kimi mütəxəssislərin yerli şəraitə uyğunlaşdırılmış təlim proqramları vasitəsilə hazırlanması vacibdir.

ƏDƏBİYYAT SİYAHISI

1. “Azərbaycan-2025: gələcəyə baxış” İnkişaf Konsepsiyası
2. B.Ə.Bilalov və Ç.G.Gülalıyev, Turizmin əsasları, Bakı, “QHT Nəşriyyatı”, 2015. 496 s.
3. ÖZTAŞ K., Göller Yöresinde Önemli Bir Alternatif Turizm Merkezi: Akşehir, TSE Standard Dergisi, Eylül 2002.
4. Kılıç, B. & Kurnaz, A. (2010). Alternatif Turizm ve Ürün Çeşitliliği Oluşturmada Ekolojik Çiftlikler: Pastoral Vadi Örneği. İşletme Araştırmaları Dergisi, 2(4): 39-56.
5. Салманов А.А., Асадов А.М. Возможности использования туристического потенциала, Баку: «Авропа», 2013, 177 с
6. Свирченко В.В. Среда крупного города в качестве контекста для проведения эколого-просветительских экскурсий. Туризм и культурное наследие. Межвузовский сборник научных трудов. 2020, de URL: https://tourlib.net/statti_tourism/svirchenko.htm (дата обращения: 29.04.2023)
7. <https://azerbaijan.travel/azerbaycanin-se-rabciliq-tarixi>

Intigam Nazim HUSEYNLI

Master's student at Western Caspian University,
Department of Tourism and Field Economics
Email: huseynli.2808@gmail.com

HISTORY AND CULTURAL SIGNIFICANCE OF GRAPE AND WINE PRODUCTION IN AZERBAIJAN

Summary

Viticulture and winemaking in Azerbaijan have a deep-rooted history that goes back thousands of years. This ancient tradition not only played an important role in the formation of the nation's economy, but was also a central element of Azerbaijani culture and identity. This article examines the historical

and cultural significance of grape and wine production in Azerbaijan, examining its origins, evolution, and impact on the nation's heritage.

Key words: Wine tourism, Grape, Wine, Vineyards, Wine production, Wine technology, Wine industry

Интигам Назим ГУСЕЙНЛИ

Магистрант Западно Каспийского Университета, кафедра

Туризма и Полевой Экономики

Email: huseynli.2808@gmail.com

ИСТОРИЯ И КУЛЬТУРНОЕ ЗНАЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ВИНОГРАДА И ВИНА В АЗЕРБАЙДЖАНЕ

Резюме

Виноградарство и виноделие в Азербайджане имеют глубокую историю, насчитывающую тысячи лет. Эта древняя традиция не только сыграла важную роль в формировании экономики страны, но также была центральным элементом азербайджанской культуры и самобытности. В этой статье рассматривается историческое и культурное значение производства винограда и вина в Азербайджане, рассматривается его происхождение, эволюция и влияние на наследие нации.

Ключевые слова: Винный туризм, Виноград, Вино, Виноградники, Производство вина, Винодельческая техника, Винодельческая промышленность