

Britaniyanın “Telegraph” və “The World of Fine Wine” nəşrlərində Azərbaycanda şərabçılığın inkişafından bəhs edən məqalələr yayımlanıb

Bakıda keçirilən COP29 dünya mediasının gündəmində əsas müzakirə mövzularından biri kimi qalmaqda davam edir. Dünyanın bir sıra aparıcı media qurumlarının yayımladıqları materiallarda Azərbaycanın bu mötəbər tədbiri yüksək səviyyədə təşkil etməsi ilə yanaşı, ölkəmizin zəngin tarixi-mədəni irsi, iqtisadi potensialı, xalqımızın adət-ənənələri də geniş işıqlandırılır.

AZƏRTAC xəbər verir ki, Böyük Britaniyanın nüfuzlu iki nəşrində - “Telegraph” qəzetində və zəngin şərab kolleksiyaçıları üçün yayımlanan rüblük “The World of Fine Wine” jurnalında paytaxt Bakı, ölkəmizin zəngin milli mətbəxi, xüsusən də şərabçılıq ənənələri və məhsulları barədə məqalələr yayımlanıb.

“**Telegraph**” qəzetində yayımlanan məqalə Bakı ilə Barselonanın müqayisəsinin aparılması ilə başlayır: “Kənara çəkil, Barselona – Bakı kafe mədəniyyəti, çimərlikləri və əla şərabı ilə gözlədiyinizdən daha artığını təklif edir”.

Yazıda Avropanın ən məşhur şəhərlərinin turistlər üçün cəlbediciliyi azaldıqca nisbətən uzaqda yerləşən şəhərlərə marağın artdığı diqqətə çatdırılıb. Müəllif Anna Selbi tarixi İpək Yolunun üzərində, Xəzərin sahilində yerləşən Bakı şəhərinin qədim İçərişəhər və buradakı karvansaraylar, təhlükəsiz küçələri, gözəl memarlıq abidələri, əla restoranları, asanlıqla gedilə bilən ətraf kəndləri, dəniz kənarı ilə turistlər üçün gözəl istirahət imkanı bəxş etdiyi vurğulanıb.

Məqalədə İçərişəhərdən ətraflı bəhs olunub, daş döşənmiş dar küçələr, kiçik həyətlər, UNESCO-nun Ümumdünya Mədəni İrs siyahısına salınan “memarlıq incisi” Şirvanşahlar sarayı, buradakı məqbərə, hamam, sərdabələr, qədim məscid və digər tarixi tikililər və Bakının rəmzi hesab olunan Qız qalası haqqında ətraflı söhbət açılıb.



Azerbaijan has a history of winemaking that predates the arrival of Islam. Credit: Thankful Photography/Stock Editorial

Yazıda Azərbaycanın müstəqilliyinin bərpasından sonra Bakının daha da gözəlləşdiyi, tarixi binaların bərpa edildiyi, yeni müasir binaların inşa olunduğu, yenilənmiş Bakı bulvarının Parisi xatırladığı diqqətə çatdırılıb. Zərdüştiliyin rəmzi olan “Atəşgah” məbədinin özünəməxsus memarlıq üslubu ilə diqqəti cəlb etdiyi, “Alov qüllələri”nin Bakının gecə səmasına xüsusi rəng qatdığı vurğulanıb.

Məqalədə Azərbaycanda insanların Qərb tərzində geyindikləri, onların böyük əksəriyyətinin ingilis dilini yaxşı bildiyi qeyd olunub. Bundan başqa, Bakının əyləncəli gecə həyatından bəhs olunub, şəhərdəki əla restoran və barlarda qonaqlara yerli şərabların da təklif olunduğu bildirilib. Bu baxımdan “Mədrəsə”, “Bayanşirə”, “Xindoqni” şərablarının yerli qiymətli üzüm sortlarından hazırlandığı xüsusilə diqqətə çatdırılıb. Qeyd edilib ki, SSRİ-nin son illərində Mixail Qorbaçovun qərarından sonra ölkədə tənəzzülə uğrayan şərabçılıq sənayesinin müstəqillik dövründə dirçəldilməsinə başlanılıb. Bakının mərkəzində, o

cümlədən tarixi İçərişəhərdəki restoranlarda Azərbaycan şərəblərinin yeni növlərindən dadmaq, qeyri-adi şərab turları ilə Qafqazın ətklərindəki şərab zavodlarına baş çəkmək mümkündür. Mənzərə - dərin meşələr, nar və fındıqlarla dolu bağlar, hətta sentyabr ayında belə qarla örtülmüş uca Qafqaz dağları heyvətəmiz, şərəblər isə əladır.

“**The World of Fine Wine**” jurnalında dərc olunan məqalənin müəllifi, 60-dan çox beynəlxalq şərəbçilik müsabiqəsinin münəşiflər heyətinin üzvü Pol Uayt Azərbaycanın qədim şərəbçilik ənənələrindən, yerli şərab məhsullarından, üzüm sortlarından ətraflı bəhs edib.

Məqalədə Azərbaycanda şərəbçiliyin tarixinin 4 min ildən çox olduğu, bu barədə eramızdan əvvəl VII əsrdə Herodotun, I əsrdə Strabonun əsərlərində məlumat verildiyi bildirilib. Azərbaycanda müxtəlif dinlərin nümayəndələrinə, o cümlədən xristian və yəhudi icmalarına qarşı göstərilən tolerantlığın bu ölkədə şərəbçilik ənənələrinin qorunub saxlanması və inkişafında özünəməxsus rol oynadığı qeyd olunub.

Azerbaijan: A vinous reboot in the Caucasus

Paul White heads to an ancient corner of the vinous world to tell the surprising story of modern Azerbaijani wine.

By Paul White



Tombes in the village Kalkhans, Shamakhi, Azerbaijan. Photography by Shutterstock.

Yazıda xüsusilə 2000-ci illərdən etibarən ölkədə şərəbçilik sənayesinin dirçəldilməsinə və inkişafına xüsusi diqqət yetirildiyi, son bir neçə ildə bu istiqamətdə böyük inkişafa nail olunduğu vurğulanıb. Xüsusilə diqqətə çatdırılıb ki, burada inkişaf prosesi dəqiq və düşünülmüş şəkildə icra edilib, üzüm bağları, üzüm sortları torpağın və iqlimin xüsusiyyətlərinə görə diqqətlə seçilib. İnkişaf etməkdə olan daxili auditoriyanı, həm də geniş bazarları təmin etmək üçün ardıcılığa, keyfiyyətə yüksək həssaslıqla diqqət yetirilməsi Azərbaycan şərəbinin şöhrət tapmasında mühüm rol oynayır.

Yazıda Azərbaycanın şərəbçilik sənayesində istifadə olunan üzüm sortları, onların xüsusiyyətləri, yetişdirilməsi qaydaları, şərəbçilik regionları haqqında ətraflı söhbət açılıb. Bu xüsusda Azərbaycanın üç ən iri şərab istehsalçısının Şamaxı rayonunda Böyük Qafqaz dağlarının cənub ətklərində yerləşdiyi vurğulanıb. Burada fransız və italyan sortları ilə yanaşı, “Savalan”, “Meysəri”, “Mədrəsə”, “Sədəf”, “İnnabi”, “Bayanşirə”, “Chabiant” və digər üzüm sortlarının yetişdirildiyi qeyd edilib, onların hər biri haqqında ətraflı məlumat verilib. Azərbaycan Üzümçülük və Şərəbçilik Elmi-Tədqiqat İnstitutunda 350-400 yerli üzüm sortunun tədqiq edildiyi, ölkədə üzümçülüyn inkişafı məqsədilə yeni DNT fəaliyyətinin aparıldığı vurğulanıb. Qeyd edilib ki, şərab istehsalçıları yaxın vaxtlarda çoxlu sayda yeni yerli üzüm sortlarına sahib olacaqlar. Müəllif uzun fasilədən sonra 20 il əvvəl dirçəldilən Azərbaycan şərəbçiliyinin özünü dünyanın ən yeni mərkəzlərindən biri kimi tanıtməyə başladığını xüsusi qeyd edib.

Grapes grown in the south include the white Bayan Shira/Bayan Shirey, traditionally used in local sparkling wine. Associated with Bayan village southwest of Ganja, it is synonymous with Armenia's Banants grape, grown mainly in its northeastern Tavush region.



Vineyards in the Shamakhi region of Azerbaijan. Photography by Həsənov Mikayıl courtesy of Shutterstock.

Məqalədə Azərbaycanda şərabçılıq turizminin də inkişaf etdiyi vurğulanaraq, Bakının kosmopolit şəhər olduğu, Barselona və İstanbul şəhərlərinin ruhunun burada vəhdət təşkil etdiyi, şəhərin qala divarlarının uzandığı Orta Əsrlər dövrünə aid mərkəzi hissəsinin yüksək səviyyədə bərpa olunduğu diqqətə çatdırılıb.

Qeyd olunub ki, Bakı həm də Azərbaycanın şərab zavodlarını kəşf etmək üçün əla mərkəzdir. Çünki bu şərab zavodlarının əksəriyyəti Bakıdan avtomobillə bir-iki saatlıq məsafədə yerləşir. Onların hamısında yüksəkkeyfiyyətli milli yeməklərin və yerli məhsulların təqdim olunduğu əla restoranlar var.

Pol Uayt məqaləni bu sözlərlə yekunlaşdırıb: “Azərbaycanı və Azərbaycan şərabını daha yeni tanıdığım üçün oraya qayıtmağı çox istəyirəm”.

AZƏRTAC
2024, 17 noyabr