



Azərbaycan Respublikası İqtisadiyyat Nazirliyi
İQTİSADI İSLAHATLAR ELMİ TƏDQİQAT İNSTİTUTU

ŞƏRABÇILIQLA MƏŞĞUL OLAN REGIONLARIN MİKROZONALARA AYRILMASI VƏ TANIDILMASI



Bakı - 2019



Azərbaycan Respublikası İqtisadiyyat Nazirliyi
İQTİSADI İSLAHATLAR ELMİ TƏDQİQAT İNSTİTUTU

ŞƏRABÇILIQLA MƏŞĞUL OLAN REGIONLARIN MİKROZONALARA AYRILMASI VƏ TANIDILMASI

Bakı - 2019

Məsul icraçı: Nərminə Quliyeva

İcraçılar: Rəhilə Abdullayeva, Şəkər Mustafayeva.

Şərabçılıqla məşğul olan regionların mikrozonalara ayrılması və tanındılması. Bakı, 2019, 22 s.

Tədqiqat işi Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2018-ci il 3 may tarixli 38 nömrəli Sərəncamına müvafiq olaraq təsdiq edilmiş "2018–2025-ci illərdə Azərbaycan Respublikasında şərabçılığın inkişafına dair Dövlət Proqramı"nın icrası çərçivəsində aparılmışdır.

© *İİETİ*, 2019



Mündəricat

Giriş	4
Ümumi göstəricilər	5
Abşeron bölgəsi	7
Quba Xaçmaz bölgəsi	9
Şirvan bölgəsi	11
Qarabağ bölgəsi (Qarabağ -Mil zonası, Dağlıq Qarabağ zonası)	13
Qarabağın dağlıq bölgəsi	15
Lənkəran bölgəsi	16
Gəncə-Qazax bölgəsi	18
Şəki-Zaqatala bölgəsi	20



Giriş

Azərbaycan iqtisadiyyatda rəqabət qabiliyyətinin yüksəldilməsi və səmərəliliyin artırılması ölkənin əsas iqtisadi prioritetlərindəndir. Görülmüş tədbirlər nəticəsində ənənəvi kənd təsərrüfatı sahələrinin dirçəldilməsinə diqqət artırmaqdadır. Bu baxımdan üzümçülük və şərabçılıq diqqət mərkəzində saxlanılır. Azərbaycan şərabları gözəl ətrinə və əla keyfiyyətinə görə fərqlənir

Hazırda ölkədə şərabçılığın yeni inkişaf mərhələsinə keçirilməsi əsas hədəflərdən biridir. Bu baxımdan, “Üzümçülük və şərabçılıq haqqında” Azərbaycan Respublikasının Qanununa, habelə “Milli iqtisadiyyat və iqtisadiyyatın əsas sektorları üzrə strateji yol xəritələrinin təsdiq edilməsi haqqında” Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2016-cı il 6 dekabr tarixli 1138 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Azərbaycan Respublikasında kənd təsərrüfatı məhsullarının istehsalına və emalına dair Strateji Yol Xəritəsi”nə uyğun olaraq “2018–2025-ci illərdə Azərbaycan Respublikasında şərabçılığın inkişafına dair Dövlət Proqramı” hazırlanmışdır.

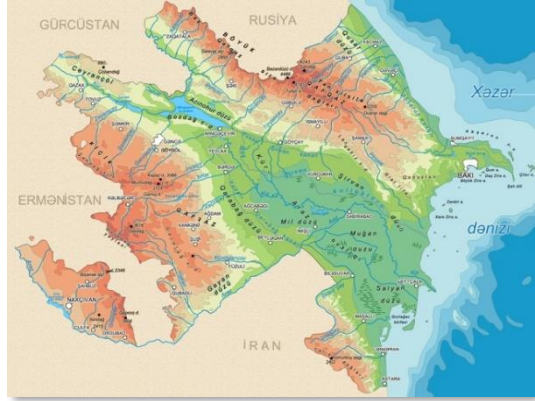
Dövlət proqramı üzümçülük və şərabçılığa dəstək tədbirləri, istehsal olunan məhsulların qiymətinə görə münasib olması, texniki üzüm sortlarının düzgün seçilməsi, ərazinin torpaq-iqlim şəraitini nəzərə almaqla sortların zona və mikrozonalar üzrə düzgün yerləşdirilməsi və bu kimi tədbirləri əhatə edir. Müəyyən edilmişdir ki, bütün şərablar üçün ideal saxlanma temperaturu 12.20 C təşkil edir (240 C keçməmək şərti ilə saxlanıla bilər), Ərazinin torpaq-iqlim şəraitini nəzərə almaqla sortların zona və mikrozonalar üzrə düzgün yerləşdirilməsi məqsədilə “Şərabçılıqla məşğul olan regionların mikrozonalara ayrılması və tanidilməsi” tədbiri müəyyən edilmişdir. Tədbirin icrası məqsədilə ilkin araşdırmalar aparılmış və tədqiqat istiqamətləri müəyyən edilmişdir.



Ümumi göstəricilər

Azərbaycan

Respublikası 28 may 1918-ci ildə yaranmış, 18 oktyabr 1991-ci ildə müstəqillik qazanmışdır. Hazırda ölkənin ərazisi 86,6 min kv.km, əhalisinin sayı 10 mln. nəfərdir. Paytaxtı Bakı şəhəridir. Dövlət dili azərbaycan dili, pul vahidi manatdır. Ölkənin inzibati ərazi vahidləri 1 Muxtar Respublika, 63 rayon, 78 şəhər, 14 şəhər rayonu, 261 qəsəbə, 4248 kənd yaşayış məntəqəsindən ibarətdir.



Ölkə ərazisinin 12% meşələr, 4,5% su altında qalan torpaqlar, 55,2% kənd təsərrüfatına yararlı torpaqlar (ondan 28,1% otlaq və biçənəklər), 28,3% sair torpaqlardır. Ölkə 44° və 52° şərq uzunluq dairəsi, 38° və 42° şimal en dairəsində, Bakı 40° paralel

üzərindədir. Bakıdan şimal qütbünə qədər olan məsafə 5550 km, ekvatora qədər olan məsafə isə 4440 km-dir. Cənubdan İranla 765 km və Türkiyə ilə 15 km, şimaldan Rusiya ilə 390 km, şimal-qərbdən Gürcüstan ilə 480 km, qərbdən Ermənistan ilə 1007 km həmsərhəddir. Əsas çayları Kür (1515 km), Araz (1072 km), Qanıx (413 km), Qabırır (389 km), Samur (216 km) çayıdır. Ən böyük göllərinə Sarısı, Ağgöl, Ağzıbirçala, Mehman, Böyükşor, Hacıqabul



Şərabçılıqla məşğul olan regionların mikrozonalara ayrılması və tanınması

gölləri aiddir. Xəzər dənizinin Azərbaycan sektorunda ən enli sahəsinin uzunluğu 456 km-dir. Ən yüksək dağ zirvəsi Bazardüzü zirvəsi olmaqla 4466 m-dir. Ən böyük adaları Pirallahı, Çilov, Xərə-Zirə, Böyük-Zirədir.



Abşeron bölgəsi

Üzümçülük üzrə mikrozona:

Sumqayıt, Abşeron və Xızı

Üzüm əkinləri sahəsi: 167,5 hektar

Məhsuldarlıq: maksimum 7-9 ton/ hektar, 58-65 HL/hektar ekvivalentdir

Üzüm əkinlərinin yerləşdiyi hündürlük: 20-28 metr

İqlim tipi: quru-subtropik



Torpaq örtüyü: boz-qonur, həmçinin dağ-çəmən, çürüntülü-karbonatlı dağ-meşə, qəhvəyi dağ-meşə, dağ-boz-qəhvəyi, dağ-şabalıdı, qonur və boz torpaqlar

Zonanın illik istilik miqdarı: 4192-44610C

İllik orta temperatur: 13,5-14,40C

İllik yağış miqdarı: 202-311mm

Məhsul yığımı: Üzüm tam olaraq şərabçılığın tələblərinə cavab verirsə məhsul yığımına qərar verilir. Ən yüksək keyfiyyəti təmin etmək üçün üzüm yalnız əllə toplanır.

Şərab istehsal edən müəssisələr: “Mərəndi” MMC, “Abşeron şərab” ASC və “A+Co” MMC, Bakı “Az nar” ASC,

İstehsal edilən şərab növləri (adı, rəngi, dadı, qoxusu): İvanovka bağları.1954. Ağ süfrə/Kaqor/Mədrəsə/Kəmşirin (alk11-14%); Vinogradnaya Loza (ağ turş, qırmızı: k/t,k/şirin) (alk11-14%); Vostochnaya Legenda (ağ turş, qırmızı: turş,



Şərabçılıqla məşğul olan regionların mikrozonalara ayrılması və tanındılması

k/t/,k/şirin) (alk11-14%); Sabiel (Kaberne Savinyon, Şardone, Merlo, Şiraz) (alk 12.5%); Abşeron-Şərab: Çinar

İstifadə edilən üzüm növləri:

Süfrə sortları: Azəri, Ağ Hüseyni, Təbrizi, Çəhrayı tayfı, Ağ xəlili, Ağ şanı, Qara şanı, Ala şanı, Şabranı, Qara kişmiş, Ağ oval kişmiş, Madlen Anjevin, Ağ şasla, Ağadayı, Sarıgilə, Azəri, Nimrəng, Sultani, Çəhrayı kişmiş, Ağ kişmiş, Qırmızı kişmiş, Novrast, Göybəndam, Duxşayi, Abşeron xatınısı, Abşeron gəlinbarmağı, Abşeron keçimcəyi, Abşeron qızıl üzümü, Turabi, Ağ pişraz, Qızılı gecyetišən, Gavangir, Hacı Abbas, Xalbasar





Quba Xaçmaz bölgəsi

Üzümçülük üzrə

mikrozona: Xaçmaz,
Quba, Qusar, Şabran,
Siyəzen

Üzüm əkinləri

sahəsi: 915,6 hektar

Məhsuldarlıq:

maksimum 7-9 ton/
hektar, 58-65
HL/hektar
ekvivalentdir



Üzüm əkinlərinin yerləşdiyi hündürlük: 30-300 m

İqlim tipi: mülayim

Torpaq örtüyü: qəhvəyi dağ-meşə, boz-qəhvəyi, çəmən-boz, şabalıdı, allüvial çəmən və çəmən-meşə torpaqları

Zonanın illik istilik miqdarı: 3800-40000C

İllik orta temperatur: 10-120C

İllik yağış miqdarı: 340-350 mm

Məhsul yığımı: Üzüm tam olaraq şərabçılığın tələblərinə cavab verirsə məhsul yığımına qərar verilir. Ən yüksək keyfiyyəti təmin etmək üçün üzüm yalnız əl ilə toplanır.

Şərab istehsal edən müəssisələr: “Xaçmaz şərab”ASC, Merit Brand MMC, “Caspian Coast Winery and Vinesyards” MMC



İstehsal edilən şərab növləri (adı, rəngi, dadı, qoxusu):

Rkasiteli, Bayanşirə, Mədrəsə, Çəhrayı muskat, Ağ muskat, Aliqote, Rislinq, İzabella, Silvaner. Ağ (turş, kəmturş, kəmşirin), Qırmızı (turş, kəmturş, kəmşirin), Mirvari (qırmızı və ağ), Gold Shabran (qırmızı), Aylin (qırmızı)



İstifadə edilən üzüm növləri:

Süfrə sortları: Ağ Xəlili, Ağadayı, Ağ oval kişmiş, Qara kişmiş, Qara şanı, Çəhrayı tayfı, Hüseyini, Dəvəçi həlimleyisi, Dəvəçi qara üzümü, Qara şabranı, Çiləyi

Texniki sortlar: Rkasiteli, Bayanşirə, Mədrəsə, Çəhrayı muskat, Ağ muskat, Aliqote, Rislinq, İzabella, Silvaner





Şirvan bölgəsi

Üzümçülük üzrə mikrozona:

Mingəçevir, Göyçay, Ağsu, Kürdəmir, Ucar, Zərdab, Şamaxı, İsmayilli, Ağdaş

Üzüm əkinləri

sahəsi: 5343.2 hektar

Məhsuldarlıq: 7-9 ton/ hektar, 58-65 HL / hektar ekvivalentdir



Üzüm əkinlərinin yerləşdiyi hündürlük: 500-900 m

İqlim tipi: quru subtropik iqlim, mülayim, isti və quru iqlim

Torpaq örtüyü: ağır mexaniki tərkibli açıq-boz torpaqlar, dağlıq hissədə isə şabalıdı karbonatlı və qonur-meşə torpaqlar

Zonanın illik istilik miqdarı: 4472-4688°C

İllik orta temperatur: -14,1-14,8°C

İllik yağış miqdarı: 323-591 mm

Şərabçılıq üzrə mikrozona: Ağsu, Göyçay, Kürdəmir rayonları

Məhsul yığımı: Üzüm tam olaraq şərabçılığın tələblərinə cavab verirsə məhsul yığımına qərar verilir. Ən yüksək keyfiyyəti təmin etmək üçün üzüm yalnız əllə toplanır.

Şərab istehsal edən müəssisələr: Ağsu rayonunda fəaliyyət göstərən şərabçılıq müəssisələri: “Az-Granata”ASC, “Az şərab-3” ASC, “Miri Qrand” MMC və “Qradus 40” MMC;Göyçay rayonunda



Şərabçılıqla məşğul olan regionların mikrozonalara ayrılması və tanınması

fəaliyyət göstərən şərabçılıq müəssisələri: Göyçay konyak zavodu, "Göyçay süd" ASC, "Göyçay şərab" ASC, "Göyçay Şərab-2" MMC və "Göyçay şərab zavodu" ASC, Kürdəmir rayonunda fəaliyyət göstərən şərabçılıq müəssisəsi: "Şərq-1 CO" MMC-dir.

İstehsal edilən şərab növləri (adı, rəngi, dadı, qoxusu): Müxtəlif növ şərab və konyaklar, konyak spirti, etil spirti, vodka və likör-spirtili məmulatlar, şərab və şərab məhsulları.



İstifadə edilən üzüm növləri:

Süfrə sortları: Ağ oval kişmiş, Qara kişmiş, Təbrizi, Ağ Xəlili, Şamaxı mərəndisi, Ağ şasla, Qara şanı, Çəhrayı tayfı, Ağadayı, Mahmudu, Moldova, Ağ Salyan üzümü, Hüseyni, Nimrəng, Muskat Ottenel və s.,

Texniki sortlar: Rkasiteli, Bayanşirə, Ağ şirə, Xindoqni, Çəhrayı muskat, Ağ muskat, Aliqote, Aleatiko, Alikant buşe, Kaberne Sovinyon, Mədrəsə, Rislinq, Silvaner, Şirvanşahı, Şardone, Merlo və s.



Qarabağ bölgəsi

(Qarabağ -Mil zonası, Dağlıq Qarabağ zonası)

Qarabağ - Mil zonası Cənub dağətəyi, Qərb-Aran, Şərq yarımzonalarını əhatə edir.

Üzümçülük üzrə mikrozona:

1. Cənub dağətəyi yarımzonasına Ağdam, Tərtər, Füzuli, Cəbrayıl, Zəngilan rayonları daxildir. Dəniz səviyyəsindən 165-430 m hündürlükdə yerləşir.

Aktiv temperaturun miqdarı 4000-4300°C, yağmurun orta illik miqdarı 345-488 mm-dir.

2. Qərb-Aran yarımzonasına Bərdə, Yevlax, Ağcabədi rayonları daxildir. Dəniz səviyyəsindən 14-79 m hündürlükdə yerləşir. Orta illik temperatur 14-14,6°C, aktiv hərarət 4424-4688°C, yağmur 329-359 mm-dir.

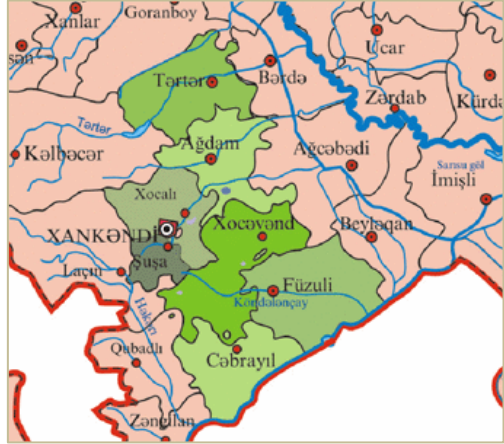
3. Şərq yarımzonasına Beyləqan, İmişli rayonları ərazisi və Cəbrayıl, Füzuli rayonlarının aran hissələri daxildir. Dəniz səviyyəsindən 762 m hündürlükdə yerləşir, aktiv hərarət 4438-4454°C, yağmur 302-312 mm-dir.

Üzüm əkinləri sahəsi: 171,2 hektar

Məhsuldarlıq: 7-9 ton/ hektar, 58-65 HL / hektar ekvivalentdir

Üzüm əkinlərinin yerləşdiyi hündürlük: 320-900 m

İqlim tipi: mülayim isti





Torpaq örtüyü: şabalıdı, boz-çəmən, çəmən-boz, karbonatlı dağ-qəhvəyi torpaqlar

Zonanın illik istilik miqdarı:
3637-3974°C

İllik orta temperatur: 14-14,6 °C

İllik yağış miqdarı: 302-488 mm

Şərabçılıq üzrə mikrozona: İmişli rayonu

Məhsul yığımı: Üzüm tam olaraq şərabçılığın tələblərinə cavab verirsə məhsul yığımına qərar verilir. Ən yüksək keyfiyyəti təmin etmək üçün üzüm yalnız əllə toplanır.



Şərab istehsal edən müəssisələr: “Azərbaycan Şəkər İstehsalı Birliyi” MMC və “ARAZ Konservləşdirilmiş şirələr və konyak zavodu” MMC müəssisələri.

İstehsal edilən şərab növləri

(adı, rəngi, dadı, qoxusu): Tünd içki, araqlar; Meyvə araqları; Üzüm şərabı və Konyak spirti, Ərik, Zoğal, Heyva və Nar çaxır.

İstifadə edilən üzüm növləri:

Süfrə sortları: Ağ oval kişmiş, Rişbaba, Kardinal, Qara kişmiş, Qara şanı, Təbrizi, Ağ Xəlili, Şamaxı mərəndisi, Ağ şasla, Qara şanı, Çəhrayı tayfı, Ağadayı, Mahmudu, Moldova, Ağ Salyan üzümü, Hüseyini, Qara kişmiş, Çəhrayı kişmiş, Pobeda, İnekəncəyi, Şəfeyi, Nirməng, Çəhrayı tayfı, Sultani, Əsgəri, Muskat ottenel

Texniki sortlar: Rkasiteli, Bayanşirə, Xindoqni, Çəhrayı muskat, Ağ muskat, Aliqote, Kaberne sovinyon, Mədrəsə, Rislinq, Şirvanşahı, Pino qrupu, Qara lkeni və s.



Qarabağın dağlıq bölgəsi

Kiçik Qafqazın dağlıq və dağətəyi ərazisini əhatə edir.

Üzümçülük üzrə mikrozona: Kəlbəcər, Xankəndi, Ağdərə, Laçın, Xocavənd, Xocalı, Şuşa mikrozonaları

İqlim tipi: mülayim isti

Torpaq örtüyü: dağ-çəmən, qəhvəyi dağ-meşə, dağ-boz-qəhvəyi, şabalıdı və çəmən-şabalıdı torpaqlar

Zonanın illik istilik miqdarı: 3637-3974°C

İllik orta temperatur: 10,9-13,1°C

İllik yağış miqdarı: 430-560 mm

*Bu ərazilər işğal altındadır.



Lənkəran bölgəsi

Üzümçülük üzrə mikro-zona: Lənkəran, Lerik, Masallı, Yardımlı, Cəlilabad

Üzüm əkinləri sahəsi: 1718,0 hektar

Məhsuldarlıq: maksimum 7-9 ton/ hektar, 58-65 HL/hektar ekvivalentdir

Üzüm əkinlərinin yerləşdiyi hündürlük: 21-1200 m

İqlim tipi: qışı mülayim-rütubətli, yayı isti-quraq keçən subtropik



Torpaq örtüyü: sarı, qəhvəyi, çəmən, qonur, şabalıdı, qara torpaqlar və onların yarımтиплəri, növləri və növmüxtəliflikləri

Zonanın illik istilik miqdarı: 3800-45000C

İllik orta temperatur: +13,5-140C

İllik yağış miqdarı: 1100-1200 mm

Məhsul yığımı: Üzüm tam olaraq şərabçılığın tələblərinə cavab verirsə məhsul yığımına qərar verilir. Ən yüksək keyfiyyəti təmin etmək üçün üzüm yalnız əllə toplanır.

Şərab istehsal edən müəssisələr: “Cəlilabad şərab-2 “ ASC

İstehsal edilən şərab növləri (adı, rəngi, dadı, qoxusu): İzabella, Rkasiteli, Bayanşirə, Həmə-şərə, Rislinq, Aliqote, Mədrəsə, Pino qrupu, Terbaş, Ağ və Qara qrenajlar, Kaberne Sovinyon



İstifadə edilən üzüm növləri:

Süfrə sortları: Ağ şanı, Qara şanı, Ağ Xəlili, Ağ oval kişmiş, Qara kişmiş, Sultanina, Sentenal sidlis, Prima, Moldova

Texniki sortlar: İzabella, Rkasiteli, Bayanşirə, Həmə-şərə, Rislinq, Aliqote, Mədrəsə, Pino qrupu, Terbaş, Ağ və Qara qrenajlar, Kaberne Sovinyon





Gəncə-Qazax bölgəsi

Üzümçülük üzrə mik-rozona: Tovuz, Qazax, Ağstafa, Gədəbəy, Samux, Göygöl, Şəmkir, Daşkəsən, Goranboy, Gəncə

Üzüm əkinləri sahəsi:
4274,0 hektar

Məhsuldarlıq:
maksimum 7-9 ton/
hektar, 58-65
HL/hektar
ekvivalentdir



Üzüm əkinlərinin yerləşdiyi hündürlük: 69-1200 metr

İqlim tipi: mülayim isti-quru və mülayim isti-yarımquru

Torpaq örtüyü: açıq-şabalıdı, şabalıdı və ağır şabalıdı və çəmən, skletli boz-qonur torpaqlar, çay vadilərində allüvial çəmən torpaqları

Zonanın illik istilik miqdarı: 3500-45000 C

İllik orta temperatur: 12,1-13,2°C

İllik yağış miqdarı: Aran yarımzonasında yağmurun miqdarı 282-451mm-ə qədər, Dağətəyi və orta dağ yarımzonalarında yağmurların miqdarı 346-525 mm-dir.

Şərabçılıq üzrə mikrozona: Tovuz, Qazax, Şəmkir, Ağstafa, Göygöl, Gəncə rayonları



Məhsul yığımı: Üzüm tam olaraq şərabçılığın tələblərinə cavab verirsə məhsul yığımına qərar verilir. Ən yüksək keyfiyyəti təmin etmək üçün üzüm yalnız əllə toplanır.



Şərab istehsal edən

müəssisələr: Tovuz rayonunda fəaliyyət göstərən

şərabçılıq müəssisələri: “Naiqin KO” MMC (Tovuz-Baltıya), “Azəri Frans” MMC, Ə.İ. Süleymanov adına Qızıl Salxım MMC, “Tovuz QIDA məhsul.kombi” MMC; Qazax rayonunda: “Şahnigar” MMC-dir; Ağstafa rayonunda: “Ümid” firması və “Moşu” ASC müəssisələridir; Göygöl rayonunda: “Göygöl şərab zavodu” ASC (“Vinaqro”), “Göygöl Şərab-2” MMC və Göygöl spirt MMC; Gəncə şəhərində: “Gəncə şərab-2” ASC və “Sübhan RTR” MMC; Şəmkirdə “Şərq Ulduzu” MMC müəssisələridir.

İstehsal edilən şərab növləri (adı, rəngi, dadı, qoxusu): Ağ (Turş, kəmturş, kəmşirin), Çəhrayı (Turş, kəmturş, kəmşirin), Qırmızı (Turş, kəmturş, kəmşirin)

İstifadə edilən üzüm növləri:

Süfrə sortları: Ağ Xəlili, Azəri, Ağ şanı, Ağ Hüseyni, Ağ oval kişmiş, Çəhrayı tayfı, Təbrizi, Kardinal, Hüseyni, Hamburq muskatı, İsgəndəriyyə muskatı, Muskat Ottenel, Şasla, Qaraburnu, İtaliya muskatı.

Texniki sortlar: Ağ pino, Ağ muskat, Aliqote, Göy-göl, Rkasiteli, Bayanşirə, Çəhrayı muskat, Boz pino, Saperavi, Reyn rislinqi, Qaragöz, Qara pino, Qara lkeni, Mədrəsə, Xindoqni, Saperavi, Sovinyon.



Şəki-Zaqatala bölgəsi

Üzümçülük üzrə

mikrozona: Qax, Balakən, Zaqatala, Şəki, Oğuz, Qəbələ, İsmayilli

Üzüm əkinləri sahəsi: 832,5 hektar

Məhsuldarlıq:

maksimum 7-9 ton/
hektar, 58-65
HL/hektar
ekivalentdir

Üzüm əkinlərinin

yerləşdiyi hündürlük: 200-1000 m

İqlim tipi: mülayim subtropik

Torpaq örtüyü: dağ-çəmən, dağ-çəmən-meşə, qonur-dağ-meşə, qəhvəyi-dağ-meşə, çəmən-qəhvəyi, boz-dağ-qəhvəyi, dağ-şabalıdı, şabalıdı, boz, çəmən-meşə və çəmən torpaqlar

Zonanın illik istilik miqdarı: 3000-40000 C

İllik orta temperatur: 12,0-12,5°C

İllik yağış miqdarı: 700-1200 mm

Şərabçılıq üzrə mikrozona: Balakən, Şəki, Qəbələ rayonları

Məhsul yığımı: Üzüm tam olaraq şərabçılığın tələblərinə cavab verirsə məhsul yığımına qərar verilir. Ən yüksək keyfiyyəti təmin etmək üçün üzüm yalnız əllə toplanır.





Şərabçılıqla məşğul olan regionların mikrozonalara ayrılması və tanındılması

Şərab istehsal edən müəssisələr: Şəki şəhərində fəaliyyət göstərən şərabçılıq müəssisəsi: “Aqroinvestkom” MMC, Qəbələ rayonunda fəaliyyət göstərən şərabçılıq müəssisələri: “Aqro-Azərinvest” MMC və “Aspi Aqro” MMC və İsmayılıda “İsmayılı Şərab-2” ASC-dir.

İstehsal edilən şərab növləri (adı, rəngi, dadı, qoxusu): Ağ (Turş, kəmturş, kəmsirin), Qırmızı (Turş)

İstifadə edilən üzüm növləri:

Süfrə sortlar: Ağ Xəlili, Təbrizi, Ağ oval kişmiş, Qara şanı, Ağ şasla;

Texniki sortlar: Saperavi, Rkasiteli, Mədrəsə, Bayanşirə, Xindoqni, Aliqote, Rislinq, Pino qrupu, İzabella





***Azərbaycan Respublikası İqtisadiyyat Nazirliyi
İqtisadi İslahatlar Elmi Tədqiqat İnstitutu***

*Həsən Bəy Zərdabi Prospekti, 88a, AZ1011, Bakı şəhəri, Azərbaycan
Respublikası,*

Tel.: +99412 4308933, Faks: +99412 4300215,

İnternet sahifə: www.ier.az