

DOI: <https://doi.org/10.36719/2663-4619/94/44-49>

İntiqam Hüseynli
Qərbi Kəspı Universiteti
magistrant
huseynli.2808@gmail.com
Orcid ID:0000-0001-5974-0175

AZƏRBAYCANDA ENOTURİZM (VİNİTURİZM) POTENSİALİ ÜZƏRİNƏ TEORİK BİR ARAŞDIRMA

Xülasə

Azərbaycan coğrafiyasında şərab istehsalı üzrə ixtisaslaşan bəzi bölgələrdən Göygöl, Şamaxı, Ağsu, İsmayılı, Qəbələ digər bölgələrlə müqayisədə enoturizm (viniturizm) baxımından potensiallı bölgələrdir. Ölkə üzrə fəaliyyət göstərən 28 şərab emalatxanasının böyük bir qismi bu bölgələrdə yerləşir. Yerli coğrafiyada yetişən şabran, alaşanı, qaraşanı, Şamaxı mərəndisi keyfiyyətli şərabın hazırlanmasında istifadə olunan üzüm növləridir. Bu üzüm növləri əsasında hazırlanan “Şamaxı, Mədrəsə, Göygöl, Maralgöl, Çınar, Bakı və s” brendlər altında Azərbaycanda kifayət qədər məşhur şərab çeşitləri hazırlanmışdır. Bu çalışmada əsas məqsəd şərab turizminin Azərbaycanda yerini və irəliləmə yolunu öyrənmək, həmçinin yerli əhalinin şərab qavramını anlaması buradakı əsas aktual məsələlərdəndir.

Açar sözlər: şərabçılıq, üzümçülük, şərab turizmi, emalatxana, dequstasiya, şərab zirzəmiləri, üzüm sortları, enoturizm

Intigam Huseynli
Western Caspian University
master student
huseynli.2808@gmail.com
Orcid ID:0000-0001-5974-0175

A theoretical study on the potential of enotourism (vinitourism) in Azerbaijan

Abstract

Goygol, Shamakhi, Aghsu, Ismayilli, Gabala are some of the regions specializing in wine production in the geography of Azerbaijan. Compared to other regions, they are potential regions in terms of enotourism (vinitourism). A large part of the 28 wineries operating in the country are located in these regions. Shamakhi marandis are grape varieties used in the preparation of quality wine. Quite famous wine varieties have been produced in Azerbaijan under the brands "Shamakhi, Madrasa, Goygol, Maralgol, Chinar, Baku, etc." made on the basis of these grape varieties. Learning the way forward, as well as understanding the local population's perception of wine are among the main pressing issues here.

Keywords: winemaking, viticulture, wine tourism, workshop, tasting, wine cellars, grape, varieties, enotourism

Giriş

İnsanların şəraba olan və günü-gündən artan marağı, eyni zamanda şərabın istehsal prosesi şərab turizmini dünyada maraq çəkən bir turizm növünə çevirmişdir. Şərab istehsal edən bölgələr şərab turizminin inkişafı üçün mühüm amillərdəndir. Şərab turizmi üçün gələn qonaqlar həmin ərazilərdə kiçik biznes formalaşdırmaq üçün yeni bazarlar yaradır. Turizmdə rəqabət davamlı artdığı üçün şərab istehsal edən bölgələr turistlərin gözləntilərini qarşılamaq üçün addımlar atır. Burada regionların rəqabətə meyillilik amillərinin öyrənilməsi də əsas məsələlərdəndir (Güvən, 2010). Qeyd etmək istərdim ki, regional turizmdə davamlı inkişaf üçün şərabçılıq turizmi tədqiq

edilmişdir. Xüsusi olaraq kənd yerlərində daha çox inkişaf edən şərab turizmi məhz bu ərazilərdəki yerli resurslardan bəhrələnərək ərazinin imicini turizm imkanlarını və cəlbediciliyi daha da artırır. Lakin şərab turizminin ölkə iqtisadiyyatına müsbət təsirləri ilə yanaşı ciddi nəzarət edilmədiyi zaman ekoloji kirliliyə səbəbkar olmaqla yanaşı böyük miqdarda su və enerji tələb edir. Ümumilikdə iş dünya üzrə istixana effekti 0.3% qədər ötürür (Süer, Keskin, 2023). Qədim zamanlarda şərab turizmi yerli ənənələrə və özünəməxsusluğa əsaslanaraq planlaşdırılmamış şəkildə inkişaf edirdi. Müasir dövrimüzdə isə şərab turizmi inkişafın texnologiya ilə planlaşdırılmasına əsaslanır. Hazırda tanıtım səylərini genişləndirərək rəqabətə davamlı şərab turizminin inkişaf modelinin hazırlanması hədəflənir (Emre Yıldız, 2009). Hətta bu mövzu ilə bağlı bir çox araşdırmalar aparılmış və elmi məqalələr yazılmışdır. Tapıntılara əsasən, turizm ədəbiyyatında şərab turizmi ilə bağlı ilk məqalənin 2002-ci ildə dərc edildiyi və araşdırmaların 2015-ci ilə qədərki proseslərdə dalğalanmaların olduğu müəyyən edilmişdir (Yılmaz, Şahin Yılmaz, 2023). Bu sahənin turizm fəaliyyətində iştirak edən nümayəndələri dörd qrupa bölünür. Bunlar: yeni başlayanlar, həvəskarlar, ekspertlər və fanatiklərdir (Yılmaz, Akay, 2020).

Azərbaycanda xüsusilə müasir dövrdə geniş vüsət alan üzümçülük və şərabçılıq ənələrinin min illərlə ölçülən yaşı mövcuddur. Sovet dövründə tənəzzülə uğramağına baxmayaraq müəyyən vaxtdan sonra ölkəmizdə yeni üzüm plantasiyalarının yaranması və regionlarda yeni şərab zavodlarının fəaliyyətə başlaması şərabçılığın formalaşmasına gətirib çıxardı (Məhərrəmov, 2021).

Şərabın tarixi və formalaşması.

Tarixi mənbələrə əsasən üzümün 130 milyon, şərabın kökəni isə 7000 il əvvələ dayanır. Şərabçılığın ilk yaranıb, ixtisaslaşdığı ərazi Mesopotamiya adlandırılmışdır. Mesopotamiya ərazisi hazırki. Misir, Babil, Hitit və Şumerlərin yerləşdiyi ərazidən ibarət olmuşdur. Mesopotamiyanın insanlıq tarixində məskunlaşma üçün seçilən ilk yerlərdən biridir.

Enoturizm (Viniturizm) əsasında şərabın inkişaf tarixi.

16-cı əsrdən etibarən Avropa əhalisinin sürətlə artması, daha sonralar turizmin şaxələnməsinə təsir edən sənayə inqilabını yaradan əsas səbəblərdən biri idi. Turist zövqlərinin fərqli olması şərab turizmi ilə yanaşı müxtəlif xüsusi maraqlar üçün edilən turizm növlərini meydana gətirdi. Ümumdünya Turizm Təşkilatına görə xüsusi müəyyən edilmiş mövzu ilə bağlı fərdi və ya qrup halında turizm mərkəzlərinə edilən səyahətlərdir. Şərab turizmi - üzüm bağlarına, şərabçılıq zavodlarına və şərab festivallarına və şərab mövzulu bölgələrə səfərlərdən və şərab və şərabçılığa marağı inkişaf etdirmək məqsədi ilə bu bölgələrə gələn ayrı-ayrı şəxslərin və ya qrupların səfərləri nəticəsində yaranan xüsusi maraq turizmidir. İngiliscədə spesifik olaraq şərab istehsalı və üzüm bağlarından ibarət yerlərə “Winescape – şərab landşaftı” deyilir. “Winescape” özlüyündə 3 yerə bölünür: Üzüm bağlarının olması, şərabın istehsal fəaliyyəti və saxlanıldığı zavodlar (Santos, Ramos, Almeida, Santos-Pavon, 2019). Bu baxımdan xüsusi maraq turizminə aid olan şərab turizmi, insanların şərabı, onun istehsalı və mədəniyyətinə maraq olduğu üçün məşhurlaşmışdır. Dünyada şərabçılıq və onun əsasında formalaşmış şərab turizminin həcminə görə nəhəng ölkələr sırasında biz ABŞ, Fransa, İtaliya, Almaniya, Yeni Zelandiyanı xüsusilə qeyd edə bilərik. Xüsusilə də Almaniya şərabçılıq mədəniyyəti 2000 ildir mövcudluğunu qoruyub (Kym, 2004). Yeni Zelandiyada aparılan araşdırmaya görə; bölgədəki şərab turizmi təcrübəsi ilə bağlı şərab operatorları turizmi nəinki əyləncəli fəaliyyət kimi görür, həm də bütün istehlakçı segmentlərini cəlb edir.

İştirakçıların şərab yeri ən çox ağızdan ağıza (Ağız sözü) və ya tövsiyələrə üstünlük verildiyi qənaətinə gəlinir. Şərab turisti ilə müsbət münasibətin vacibliyini vurğulayaraq. Belə başa düşülür ki, şərabların qiyməti baha olsa da, bu onların satışlarına təsir etmir (Soydaş, Gürler, 2019). Ümumi tərifdə isə şərab turizmi, şərab istehsalı və istehsal olunan şərabların saxlanıldığı emalatxanalara edilən turistik səfərlərə verilən addır. Şərab turistlərində isə bu turizm növünə maraq yaradan əsas səbəb, şərabı dequstasiya edib eyni zamanda tarixi, mədəniyyəti barədə məlumat əldə etməkdir. İnsanların təhsil səviyyələrindəki artımlar, maddi qazanclar və eyni zamanda insanların dad çeşitlərinin artması nəticəsində şərab turizminə olan maraq və səfər edən turist sayı artmaqda davam edir.

Azərbaycanın enoturizm (viniturizm) üzrə potensialı.

Azərbaycanda xüsusilə müasir dövrdə geniş vüsət alan üzümçülük və şərabçılıq əmələrinin min illərlə ölçülən yaşı mövcuddur. Sovet dövründə tənəzzülə uğramağına baxmayaraq müəyyən vaxtdan sonra ölkəmizdə yeni üzüm plantasiyalarının yaranması və regionlarda yeni şərab zavodlarının fəaliyyətə başlaması şərabçılığın formalaşmasına gətirib çıxardı (Məhərrəmov, 2021). Xalqın təsərrüfat həyatında bağçılıqla yanaşı üzümçülüyn də rolu olmuşdur. Mədəni üzümün inkişafı cır üzümdən başlayır. Cır üzüm isə mədəni üzümdən fərqli olaraq yarpağı və giləsi kiçik, turş bir dada sahibdir. Cır üzüm Azərbaycan meşələrində bitən bir bitkidir və bu meşələrdə cır üzümün olması lokal coğrafiyanın üzümçülüyə uyğun olduğunu sübut edir.

İqlim amili.

Azərbaycan iqlim baxımından kifayət qədər zəngin bir ölkə olduğundan burada üzüm bitkisi başda olmaqla mxtəlif növlərdə bitkilər yetişir. Lokal coğrafiya mülayim və subtropik iqlim tiplərinin qovuşduğu ərazini əhatə edir. Bölgələrə əsasən iqlim tipləri müəyyən qədər fərqli olur. Üzüm bitkisi özlüyündə quraqlığa davamlı bir bitkidir və Azərbaycanda yay aylarında iqlimin quraq olmasına baxmayaraq bitkinin becərilməsi və inkişafı mümkündür. Üzümü quraqlığa davamlı edən əsas səbəb köklərinin uzun olub, torpağın dərin qatlarına qədər gedib çata bilməsidir. Bitkinin kökündə olan xüsusi maddənin ifraz olunması ilə onlar torpağın qatlarında olan kiçik daş parçalarını eridərək dərin qatlara nüfuz edə bilirlər. Bu baxımdan bu bitki uzun kökləri vasitəsilə hətta quraq dövənlərdə belə yeraltı sularından istifadə edərək inkişaf edir.

Enoturizm (Viniturizm) üzrə Azərbaycanda potensiallı bölgələr.

Azərbaycanda enoturizm(viniturizm) inkişafı üçün potensiallı bölgələrə Göygöl, Gəncə, Qəbələ, Ağsu, Şamaxı, Naxçıvan aiddir. Azərbaycan daxilində 28 şərab emalatxanası yerləşir və bu emalatxanaların böyük əksəriyyəti sadalanan bölgələrdə fəaliyyət göstərir.

Gəncə.

Gəncə şəhəri üzümçülük və şərabçılığın ixtisaslaşdığı bölgələrdən biridir. Gəncədə üzümçülük 20-ci əsrdə formalaşib inkişaf etmişdir. Həmin illərdə yerli şərab keyfiyyət və dad baxımından özünü doğrultduğundan SSRİ-nin bölgələri üzrə ixrac olunmuşdur. “Gəncə Şərab” ASC əsası 1984-cü ildə əsası qoyulmuşdur. Yaradıldığı ildən etibarən keyfiyyətinə və dadına görə seçilmiş şərablar istehsal etmiş, lakin bir neçə il sonra SSRİ daxilində alkoqolizmə qarşı siyasət nəticəsində digər şərabçılıq bölgələri kimi Gəncə də şərab zavodlarını bağlamalı və nəticə etibarilə baxımsızlıq ucbatından şərabçılıq demək olar 0-a endi. Müstəqillik illərində artıq Azərbaycan üzümçülük-şərabçılığa yatırımlar etməyə başladı. SSRİ dağıldığı üçün artıq SSRİ tərəfindən qoyulan qayda-qanunlar istənilən sahə üzrə keçərli deyil idi. Azərbaycan üzümçülüyə-şərabçılığa digər şərabçılıq üzrə potensiallı ölkələrlə müqayisədə geridə başlamağına baxmayaraq günümüzdə də bu sahəyə yatırımlar edilərək tinglər əkilir, yüksək keyfiyyətə malik texnoloji avadanlıqlardan istifadə olunur. Hazırda Gəncədə 400 hektarlıq ərazidə şərabçılıq üçün üzüm əkilir. Həmin ərazidə keyfiyyətli üzüm sortları hesab olunan-Mədrəsə, Rkastsiteli, Bayan-Şirə, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Pinot, Şiraz, Saperavi üzüm sortları yetişir.

Şamaxı.

Şamaxı həm iqliminin həm də landşaftının yaratdığı imkanlar üzərindən uzun müddət ərzində keyfiyyətli, dadlı və sevilən şərab növlərinin istehsal mərkəzi olmuşdur. Azərbaycan da ən keyfiyyətli üzüm növlərinin yetişməsindən və bu üzümlər əsasında lokal coğrafiyada kifayət qədər məşhur şərab çeşidlərinin hazırlanmasından dolayı Şamaxı ölkənin üzümçülük-şərabçılıq paytaxtı hesab olunur. Keçən əsrin 70-80-ci illərindən bəri Şamaxı şərab istehsal edən və kənd təsərrüfatı üzərindən iqtisadiyata qatqısı olan bir bölgədir. Həmin illərdə Şamaxıda 37.000 hektar üzüm bağları var idi. Həmin ərazinin məhsuldarlığı isə 240.000 tondan artıq idi. Daha sonra SSRİ dağılana yaxın üzüm bağları və müəssisələrinin məhv edilməsi, baxımsız qalması digər üzümçülük bölgələri kimi Şamaxının da məhsuldarlığına mənfi təsirini göstərmiş oldu.

Üzümçülük-şərabçılığın dəyəri günümüzdə də unudulmayaraq inkişaf etdirilməsi üçün müəyyən tədbirlər görülür. 2014-cü ildə Şamaxıda 40 hektar üzüm bağı salınmış və 2017-ci ildə məhsul yığılmışdır. Həmin ərəfələrdə isə üzüm bağlarının sahəsi 310 hektara qədər artırılmışdır. Hazırda isə

Şamaxıda ümumi salınmış üzüm bağlarının sahəsi 1700 hektara çatır. Şamaxıda istehsal olunan şərablarda xammal olaraq həm yerli həm də xarici üzüm sortlarından istifadə olunur. Xarici üzümlər əsasən fransız sortu üzümlərdir. Yerli üzümlər arasında isə bir neçə növdən istifadə olunur hansılar ki; “Ağ şanı, Qara şanı, Mədrəsə, Meysəri və Təbrizidir”. Şərab hazırlanması mərhələləri arsında önəmli yeri onun fermentasiya edilməsi prosesi tutur. Fermentasiya şərab növünə uyğun olaraq fərqlənir. Qırmızı şərablar 10-30C (selsi) temperaturda 1-2 həftə, ağ şərablar isə 10-20C (selsi) temperaturda 2-4 həftə müddətində palıd çəlləklərdə fermentasiya edilir (Kobrand, wine & spirits).

Şamaxıda üzümçülük-şərabçılıq illərdir davamlı inkişaf etdiyindən artıq turizm destinasiyasına çevrilmişdir. Şamaxıda həm yerli həm də xarici şərab sevər turistlər üçün şərab turları təşkil olunur. “Şirvan Şərab” adlı şərab turu yerli və xarici şərab sevər turistləri şərabın istehsal olunduğu müəssisə ilə tanışlıqdan həmin şərabın “vintage” üslubda olan zirzəmisində dequstasiyasına qədər xidmətləri təklif edir. “Şirvan Şərab” həm ölkə daxilində həm də beynəlxalq sərgilərdə tanınan “Meysəri” şərablarının istehsalçı brendidir. “Meysəri” şərablarının 3 növü yerli bazarda kifayət qədər tanınır və sevilir. Bu növlər “Məxməri, Mərcan və Sədəf”-dir.

Göygöl.

Tarixə nəzər salsaq Göygöl 1860-cı illərdə Yelenendorf adlanırdı. Buna səbəb rusların buraya almanları köçürülməsi idi. Almanların köçürüldüyü ərazi Oğuz tayfasının yaşadığı Xanık kəndi idi. Almanlar məskunlaşmamışdan qabaq da yerli insanlar bağçılıq və üzümçülük fəaliyyəti ilə məşğul idilər. Onlar üzümlərdən şərab hazırlamır yalnız istehlak məqsədi ilə becərirdilər. Almanlar məskunlaşdıqdan sonra isə onlar həmin üzümlər əsasında şərab istehsalına başladılar. 1862-ci ildə Göygöldə almanlar tərəfindən 2 böyük şərab istehsal edən şirkət yarandı. “Forer Qardaşları və Qummel Qardaşları Ticarət Evi” həmin dövrlərdə Göygöldə fəaliyyət göstərən böyük şərab, şampan, konyak istehsal edən şirkətlər idilər. Eyni müəssisə “Kaqor, Köhnə Poertveyn, Ağ süfrə şərabı, Xeres şərabları” istehsal edirdi. Ümumiyyətlə Rus imperiyası dönməndə Azərbaycanda istehsal olunan şərabların böyük hissəsi Azərbaycanın payına düşürdü. 1926-cı ilin statistikasına əsasən Azərbaycanda yığılan üzümün 48%-i Göygöl şərab zavodunda emal edilmişdir. Bu vedrə müəssisənin 13 şərab zirzəmisində 670 min vedrə şərab saxlanılırdı.

19-cu əsrin sonlarında Azərbaycanda istehsal olunan şərablar Almaniyaya və Hollandiyaya ixracı başlanılmışdır. Bununlada müəssisə Azərbaycandan Avropaya şərab ixrac edən ilk şirkət olaraq tarixə düşmüşdür. Sovet dönməndə “Xanlar Aqrosənaye” kombinatı adı altında fəaliyyət göstərən bu zavod şərab istehsalında ixtisaslaşaraq məhsullarına bütün Sovet Respublikasına göndərirdi. Lakin 1985-ci ildə Mixail Qorbaçovun “Alkoqolizm və sərxoşluqla mübarizə tədbiri haqda” qərarından sonra şərab istehsal edən müəssisə istehsalı dayandırması nəticəsində xarabalığa çevrildi.

Göygöl uzun illər üzümçülüyn və şərabçılığın fəaliyyət göstərdiyi bir bölgədir. Burada 160 ildir fəaliyyət göstərən, şərab, konyak, şampan istehsal edən “Göygöl Şərab Zavodu ASC” yerləşir. Hazırda Göygöl şərab zavodu şərab, brendi və araq (onlarla növ müxtəlifliyində) istehsal edir. Müəssisənin 525 ha üzüm plantasiyası vardır. Məhsulun əsas hissəsi yalnız Rusiyaya deyil, həmçinin Kanada, İsveçrə, Çin və Hindistana ixrac olunur (Fətəliyev, Heydərov, 2017).

İsmayılı.

İsmayılıda Azərbaycanda digər üzümçülük-şərabçılıq bölgələri kimi məhsuldarlığına və keyfiyyətinə görə əhəmiyyətlidir. İsmayılıda yerləşən “Şabiant” şərab zavodu istehsal etdiyi şərablarla təkcə yerli bazarda deyil eyni zamanda Rusiya bazarında da kifayət qədər tanınır. “Şabiant” zavodunun yerləşdiyi coğrafiya, landşaft keyfiyyətli üzümün becərilməsi üçün kifayət qədər əlverişlidir. Zavod 1982-ci ildə İsmayılıda yaranıb. Sovet dövründə respublikanın bir çox şəhərlərinə ixrac olunan şərablar istehsal edib. SSRİ dağıldıqdan sonra isə zavod da xaraba qalmış, lakin müstəqillik əldə etdikdən sonra 2010-cu ildə zavod yenilənərək fəaliyyətinə davam etmişdir.

“Şabiant” zavodu Göyçay və İsmayılı arasında kiçik Hacıhətəm qəsəbəsində yerləşir. Qafqaz və Avropa üzüm sortları olan 250 hektar ərazini əhatə edir. Üzümlər coğrafi baxımdan Böyük Qafqaz dağlarının cənub yamacında, 750 metr yüksəkliklərdə iqlim və teruar şəklində yetişdirilir.

Qarışıq olmadan əsl şərab dadının hiss olunması üçün 100% monosort şərab istehsal olunur. Hacıhətəm bir sıra şərab turları təşkil olunur. “Şabiant” şərab turu yerli və xarici turistləri Hacıhətəm qəsəbəsini gəzdirməklə yanaşı eyni zamanda bu coğrafiyada yetişən üzümlərdən hazırlanan şərabların istehsal prosesi ilə tanış olmalarına və dequstasiyasına imkan yaradır. Eyni zamanda burada kiçik qonaq evi olan “Şato Monolit”-də yerləşir. “Şabiant” şəra turununa “Şato Monolit”-də qalib istirahət etməkdə daxildir. Burada avqustun sonu məhsul bayramı, noyabrın sonunda “Vino Nuovo” (Gənc üzüm) adlı şərab bayramı təşkil olunur. Zavod 2017-ci ildə yerli və beynəlxalq bazarlar üçün “Chabiant” adlı şərabı təqdim etdi. Bu şərab yeni-yeni bazara çıxmasına baxmayaraq, şərabın tarixi 1980-ci illərə dayanır.

Qəbələ.

Qəbələ Azərbaycanın uzun illər boyu üzümçülük-şərabçılığın olduğu hətta əsrlər əvvələ üzümçülüyə aid arxeoloji tapıntıların aşkar olunduğu bölgəsidir. Burada aşkar olunan üzümçülüyə aid arxeoloji qazıntılar 2300 il əvvələ dayanır. Məhsuldar torpaqların olması və düzgün becərilməsi burada yetişən üzümü və onun əsasında hazırlanan Qəbələ şərabını keyfiyyətli və dadlı etmişdir (İlhan, 2009).

Qəbələnin keçən əsr üzrə böyük üzüm bağları və bir o qədər böyük məhsuldarlığı olmuşdur. Sovet dövrü ərzində ümumilikdə 1100 hektar üzüm bağları salınmışdır. Əkilən 1100 hektar sahəlik üzüm bağından 3743 ton məhsul tədarük olunmuşdur. Daha sonralar müstəqillik dövrünün ilk illərində isə ölkədə hərc-mərclik, zəif iqtisadiyyat olduğundan bununla yanaşı düzgün daxili iqtisadi siyasət olmadığından üzümlüklərin sahəsi azalmağa başlamış, müəssisələr isə fəaliyyətlərini dayandıraraq baxımsız hala gəlmişdir. Hazırda Qəbələdə 480 hektar üzüm bağı var. Həmin bu üzüm bağlarında müxtəlif üzüm növləri becərilir. Bu növlərə gürcü sortları olan “Saperavi, Pkositeli, Aleksandrouli; fransız sortları “Cabernet, Sauvignon, Cabernet Fraue, Pinot Noir”; özbək sortları olan “Batır, Qara kişmiş, Ağ kişmiş, Çəhrayı” əkilib. Qəbələdə “Aqro-Azərinvest” MMC və “Aspi-Aqro” MMC kimi müəssisələr üzümçülük-şərabçılıq ilə məşğul olur. “Aqro-Azərinvest” MMC 165 hektar ərazidə, “Aspi-Aqro” isə 340 hektarlıq ərazidə üzüm bağları salmışdır. Eyni zamanda bu şirkətlərdə “Aqro-Azərinvest” MMC-nin Qəbələdə şərab zavodu, “Aspi-Aqro” MMC-nin isə üzüm emalı zavodu var. Bununla yanaşı Qəbələnin Qaradeyn zavodunda “Aspi Winery” adlı üzüm emalı zavodu da fəaliyyət göstərir.

Qəbələdə istehsal olunan şərablar arasında ən məşhuru “Savalan” şərabıdır. Şərabı istehlakçılara “Savalan” adı altında tanıtılmasında məqsəd bu şərabın istehsalı üçün lazımı üzüm növünün Savalan vadisində yerləşməsidir (12).

“Aspi-Aqro” MMC xarici şirkətlərlə kifayət qədər əlaqəli bir müəssisədir və üzüm tingləri istehsal edən İtalyan brendi “Viva Cooperative Pansedo” və fransa şirkəti olan “Gautard Freres” ilə əlaqəlidir. “Aspi Winery” şərab müəssisəsinin istehsal gücü 1000 tondur. Şərablar zirzəmidə xoş dada və ətirə malik olsunlar deyərək xüsusi palıddan hazırlanmış çəlləklərdə saxlanılır. Daha sonra bu şərablar yerli bazarla yanaşı Rusiya bazarına da ixrac olunur. Hazır məhsul keyfiyyət nəzarəti baxımından xüsusi texnoloji avadanlığın nəzarətindən keçir. Bu avadanlıq keyfiyyətli şərabın istehsal prosesində yer alan lazer analiz aparatıdır və bu avadanlıqdan istifadə etməklə istehsalçı müəssisə şərabın nə dərəcə keyfiyyətli olduğunun fərqinə varır.

Naxçıvan.

Üzümçülük kənd təsərrüfatları arasında ən gəlirli bir alt sahədir. Statistikalara əsasən üzümçülük-şərabçılıq iqtisadi səmərəsinə görə dənli bitkilərdən 3.9 dəfə, pambıqdan 2.7 dəfə, tərəvəzlərdən 1.5 dəfə artıq gəlir gətirir. Üzümçülük-şərabçılığın kənd təsərrüfatında istehsalı bəhsə başa gəlməsinə baxmayaraq 1 hektardan əldə edilən gəlirlə görə ən yüksək göstəriciyə malikdir. Naxçıvanda üzümçülük-şərabçılığın inkişafına gəldikdə isə bura hələ qədim zamanlardan insanların üzümçülüklə məşğul olduqları bir coğrafiya olub. Bu bölgə üzrə təşkil olunan arxeoloji qazıntılarda tapılan əşyalar da bizdə burada qədimdə insanların üzümçülüklə məşğul olması ilə bağlı fikir formalaşdırır. Aparılan arxeoloji qazıntılar zamanı bu bölgədə meyvə, üzüm toxumları, şərab saxlanması və hazırlanması üçün iri küplər aşkarlanmışdır. Qədimdə burada üzümdən kişmiş, mövüc, bəhmöz hazırlanaraq qonşu ölkələrə ticarət üçün aparılmış.

Hazırda isə Naxçıvanda 120-dən çox üzüm sortu yetişdirilir. Bu üzüm sortlarından yalnız 100-ü respublika ərazisində yayılmışdır. Naxçıvanın xüsusi ilə Babək rayonunun Nehrəm kəndində üzümçülük təsərrüfatı yerləşir və buranın fəaliyyəti 2015-ci ildən başlanmışdır. Burada yerli sortlarla yanaşı İtaliya, Fransa, Türkiyə və Özbəkistan mənşəli üzüm sortları da yetişdirilir. Salınmış üzüm bağlarının sahəsi 150 hektar ərazini əhatə edir və bu ərazidə 326.000-dən artıq ting var. Eyni zamanda məhsuldarlığın artırılması məqsədilə xarici şirkətlərdən müxtəlif növ texnoloji avadanlıqlar idxal olunmuşdur. Burada istifadə olunan avadanlıqlara nasos stansiyalar, 50 km-dən uzun olan suvarma şəbəkəsi tikilmişdir.

Nəticə

Turizm məhsulunun şaxələndirilməsi insanların tələb və zövqünə uyğun formalaşır. Məlumdur ki, insanlar bir çox səbəblərdən turizm fəaliyyətlərinə qatılırlar. Bu turizm növlərindən biri də şərab turizmi, vini turizmi və enoturizm, şərab dequstasiyası, zirzəmilərdə turlar və üzüm bağlarında turlar kimi də tanınır. Bu gün enoturizm Fransa, Aİ, İtaliya və s. Ölkələrdə əhəmiyyətli gəlir gətirən turizm növlərindən biridir. Keyfiyyətli tədqiqatla Azərbaycanın enoturizm potensialını araşdırmaq məqsədi daşıyırdı. Ədəbiyyat araşdırması texnikası ilə əldə edilən məlumatlara əsasən müəyyən edilmişdir ki, Azərbaycanda 28 şərab zavodu, onlarla üzüm sortları, həmçinin şərab anbarları mövcuddur. Aparılan araşdırmalar nəticəsində belə qənaətə gəlinib ki, Azərbaycanda enoturizm potensialı var, lakin kifayət qədər təşviq və investisiya yoxdur.

Onun viturizm (enoturizm) ilə bağlı çoxözlü araşdırmalara və məlumatlara malik olması diqqətimizi cəlb etmişdir.

Ədəbiyyat

1. Güven, S. (2010). Şərab turizmi regionlarının rəqabət qabiliyyətinə dair model təklifi: Kapadokya nümunəsi.
2. Süer, S., Keskin, N. Davamlı üzüm bağı və şərab turizmi təcrübələri.
3. Emre Yıldız, Ö. (2009). Türkiyədə şərab turizmi: Çeşmə timsalında məhsul inkişaf modeli.
4. Yılmaz, G., Şahin Yılmaz, A. Şərab turizmi tədqiqatına bütöv baxış: Şəbəkə təhlili ilə xəritəçəkmə.
5. Yılmaz, I., Akay, E. Şərab turizmi xüsusi maraq turizmi.
6. Məhərrəmov, T. (2021). Şərab turizminin mərkəzi kəndi.
7. Santos, V.R., Ramos, P., Almeida, N., Santos-Pavon, E. Wine and wine tourism experience: a theoretical and conceptual review
8. Kym, A. (2004). The worlds wine markets.
9. Soydaş, M.E., Gürlər, M. (2019). Yerli əhalinin şərab turizminə baxışı.
10. Fətəliyev, H., Heydərov, E. (2017). Süfrə şərablarının müasir texnologiyası
11. İlhan, İ. (2009). Şərab turizmi, 257 s.
12. Kobrand Wine, Spirits – WineMaking

Göndərilib: 04.07.2023

Qəbul edilib: 25.08.2023