

## Üzümçülük: mövcud vəziyyət, problemlər və perspektivlər

**Azərbaycan tarixinin islama qədərki dövrünə aid mənbələr sübut edir ki, bu diyarda üzüm hələ qədim zamanlardan həm təzə halda, həm də emal sənayesində istifadə olunmaq məqsədilə becərilmişdir. Lakin üzümçülük və şarabçılığın sənaye əsasları ilə inkişafının təməli XIX əsrin ortalarında qoyulmuşdur. Bu işdə Almaniyadan köçürülən koloniyaların və rus iş adamlarının müəyyən rolu olmuşdur. Ötən əsrin əvvəllərində isə Azərbaycan şarabı artıq əcnəbi qonaqların və tacirlərin maraq dairəsinə düşmüş nadir məhsullardan sayılırdı.**

Bununla belə, üzüm istehsalı və emalı Azərbaycanda yalnız keçən əsrin 70-ci illərindən başlayaraq geniş sənaye miqyaslı inkişaf mərhələsinə qədəm qoymuşdur. Ümummilli lider Heydər Əliyev 1969-cu ildə Azərbaycan rəhbərliyinə gəldikdən qısa müddət sonra bu sahədə əsaslı dönüş yarandı. Təkcə bir faktı qeyd etmək yerinə düşər ki, 1969-1982-ci illərdə Heydər Əliyevin gərgin səyləri və SSRİ rəhbərliyində yüksək nüfuzu hesabına Sov.İKP MK və SSRİ Nazirlər Soveti səviyyəsində Azərbaycanda kənd təsərrüfatının, xüsusilə də üzümçülük və şarabçılığın inkişafını nəzərdə tutan 3 qərar qəbul olunmuşdu.

Heydər Əliyevin gərgin əməyi sayəsində artıq 1984-cü ildə respublika büdcəsi gəlirinin 40 faizə yaxını üzümçülük və şarabçılığın hesabına təmin edilirdi. Həmin ildə 254 min hektar üzüm bağından 2 milyon 164 min ton məhsul tədarük olunmuşdu. Bu, SSRİ-də istehsal olunan üzümün 30 faizi idi. Müqayisə üçün qeyd edək ki, 1969-cu ildə respublikada üzüm istehsalı 272 min ton təşkil etmişdi. Bundan əlavə, 1980 və 1983-cü illərdə Bakıda şarabçılıq avadanlıqları üzrə beynəlxalq sərğilərin keçirilməsi və xaricdən gətirilmiş avadanlıqların sonra Azərbaycanda saxlanılması şarab emalı zavodlarının o dövr üçün dünyada ən yeni olan avadanlıqlarla təchiz olunmasına imkan vermişdi. 145 şarabçılıq müəssisəsində 10 mindən çox işçi çalışırdı. Azərbaycanın ənənəvi üzüm sortları ilə yanaşı, keçmiş SSRİ-nin ayrı-ayrı respublikalarından və dünyanın müxtəlif ölkələrindən yüksək keyfiyyətli və məhsuldarlığı ilə seçilən süfrə və şarabçılıq üçün nəzərdə tutulmuş üzüm sortları respublikamıza gətirilərək müvəffəqiyyətlə istifadə olunurdu.

Amma keçmiş SSRİ rəhbərliyinin 7 may 1985-ci il tarixli "Alkoqolizm və sərxoşluğa qarşı mübarizə tədbirləri haqqında" məlum qərarından sonra bütün ölkədə, o cümlədən Azərbaycanda üzümlüklərin və şarab zavodlarının dağıdılmasına başlandı. Onillərlə qazanılmış nailiyyətlər cəmi 2-3 ildə məhv edildi. Yalnız texniki sortlardan ibarət üzümlüklər deyil, keyfiyyətli süfrə üzüm sortlarından ibarət bağlar da kökləndi. Təkcə bir faktı qeyd edək ki, 1984-cü illə müqayisədə 2005-ci ildə üzümlüklərin sahəsi 25 dəfədən çox azalaraq 9,6 min hektar təşkil edirdi. Buna uyğun olaraq üzüm istehsalı da 79,7 min tona düşmüşdü. Nəticədə şarabçılıq sənayesi böyük ziyana məruz qalmış, sahə ilə bağlı 76 müəssisə və 116 ilkin emal zavodu dağılmışdı.

Yalnız Heydər Əliyev hakimiyyətə qayıtdıqdan sonra bu sahədə də stabilləşmə meyilləri başlandı. Bu siyasət hazırda Prezident İlham Əliyev tərəfindən müvəffəqiyyətlə davam etdirilir. Qəbul olunmuş qanunların və dövlət proqramlarının icrası nəticəsində üzümçülük və şarabçılıq inkişaf etməyə başlamışdır.

"Üzümçülük və şarabçılıq haqqında" qəbul olunan qanun sahənin inkişafı üçün hüquqi baza yaratmaqla bərabər, emal sahəsinin inkişafını, şarab məhsullarının keyfiyyətinə qoyulan tələbləri, nəzarət tədbirlərini və dövlət standartı normalarını müəyyənləşdirmişdir. Dövlət proqramlarında isə emal sahəsi prioritet kimi elan olunmuş, ölkə əhalisinin qida məhsulları ilə təhlükəsiz və dayanıqlı təminatı ilə bağlı vəzifələr qarşıya qoyulmuşdur.

Bu gün artıq demək olar ki, Azərbaycan üzümçülüüyü və şarabçılığı tənəzzül və sınaq dövründən qurtularaq yeni inkişaf mərhələsinə qədəm qoymuşdur. İndi Azərbaycanda üzümçülük və şarabçılıqla Abşeron, Gəncə-Qazax, Şəki-Zaqatala, Lənkəran, Quba-Xaçmaz, Aran, Yuxarı Qarabağ, Dağlıq Şirvan, Naxçıvan iqtisadi rayonlarında və Bakı şəhərində məşğul olurlar.

Üzümlüklərin intensiv salınması Cəlilabad, Goranboy, Göygöl, Kürdəmir, Lənkəran, Şəmkir, Şamaxı rayonlarında, həmçinin Gəncə-Qazax bölgəsinin digər rayonlarında, müşahidə olunur. Bu ərazilərdə əsasən Fransadan gətirilən üzüm sortları salınır. Xüsusilə Salyan rayonunda inkişaf güclüdür və burada üzümlüklərin ümumi sahəsi 3 min hektara çatır. Üzümçülüyə maraq Şirvanın dağlıq hissəsində və bir sıra cənub rayonlarında da müşahidə olunur. Saatlı rayonunda ilk dəfə üzüm becərməsinə başlanılmışdır. Son 5 ildə bütünlükdə 5 min hektar üzümlük salınmış və 2013-cü ilə qədər minimum 10 min hektar əlavə üzümlüklər salınacağı gözlənilir. Bu isə 180-200 min ton məhsul yığımına imkan verəcək.

Bu gün sahələrdə əsasən texniki sortlardan calaq əkin materialı əsasında "Saperavi", "Rkasiteli", "Kaberne Sovinyon", "Merlo", "Pino" qrup sortları, süfrə üzümlərindən "Qara kişmiş", "Ağ kişmiş", "Cəhrayı tayfu" və sairə əkilir. Lakin yerli şəraitdə yüksək keyfiyyət göstəriciləri ilə seçilən "Həməşərə", "Təbrizi", "Bayanşirə", "Şirvanşahi", "Mədrəsə", "Şamaxı Mərəndisi", "Ağ şanı", "Qara şanı", "Arna qırna" kimi sortlar diqqətdən kənar qalmamalıdır. Ümumiyyətlə, Azərbaycanın 200-ə qədər yerli sortlarından dövrün tələblərinə uyğun şəkildə səmərəli istifadə olunmalıdır.

Əski sovet avadanlıqlarından istifadə edilməklə bugünkü bazar rəqabətinə dözümlü şarablar (xüsusilə də natural şarablar) hazırlamaq mümkün deyildir. Çünki bu avadanlıq və qablar metal və enerji tutumlu olmaqla, daha çox oksidləşdirmə ehtimalıdır. Odur ki, son 5 ildə ölkənin əsas şarab istehsalçıları tərəfindən müəssisələr müasir

avadanlıqlar əsasında yenidən qurulur. Müəssisələrin yenidən qurulmasında dünyanın bu sahədə fəaliyyət göstərən ən nəhəng firmaları ilə yaradılmış işgüzar əlaqələr hesabına alınmış yeni avadanlıqlar və texnoloji qablardan istifadə olunur. Üzümlüklərin salınması, şərab zavodlarının layihələndirilməsi, qurulması və işlədilməsində məşhur şirkətlər iştirak edirlər. Bütün bunlar Azərbaycan şərab istehsalçılarına öz məhsullarını yalnız daxildə deyil, xarici bazarda da uğurla realizə etməyə imkan verir. İndi Azərbaycanın şərab və konyakları Rusiya, Ukrayna, Belarus, Polşa, Almaniya, Yaponiya, Çin, Hindistan kimi ölkələrə ixrac olunur. Ölkənin şərab və tünd içkiləri son illər keçirilən beynəlxalq səviyyəli müsabiqə və sərgilərdə ən yüksək mükafatlarla təltif olunur.

Bu uğurlarda Gəncə-Qazax iqtisadi rayonunda istehsal olunan məhsulların payı daha çoxdur. Yalnız bir faktı qeyd etmək yerinə düşər ki, 2009-cu ildə ölkə üzrə istehsal olunan brendinin (konyakın) 80 faizi, üzüm şərablarının isə 50 faizə yaxını Gəncə-Qazax iqtisadi rayonunda istehsal olunmuşdur.

Yeri gəlmişkən qeyd edək ki, ölkə üzrə konyak istehsalı 2005-ci ildən 2007-ci ilədək artaraq ən yüksək göstəriciyə çatmışdır. Düzdür, 2007-ci ilə nisbətən 2008-2009-cu illərdə istehsalda 50-80 faizə yaxın azalma müşahidə olunmuşdur. Amma bu, əvvəllər saxlanmaya qoyulan konyak spirtinin əsasən realizə olunması və yeni istehsal olunanların isə saxlanmağa qoyulması ilə əlaqədardır. Üzüm şərabları 2005-ci ildən 2008-ci ilədək istehsalda artmış, 2009-cu ildə isə bir qədər azalmışdır.

Amma belə tərəddüdlər üzümümlüklərin sahəsinə və yığılan məhsula aid deyil. 2005-ci ildən üzümümlüklərin sahəsi və üzüm istehsalı yüksələn xətt üzrə artır. Buradan belə nəticəyə gəlmək olar ki, istehsal olunan üzümün heç də hamısı emala verilmir, təzə halda istifadə olunur (2010-cu ildə istehsal olunan üzümün yalnız 47 faizi emala verilmişdir). Digər tərəfdən, istehsal olunan şərab-konyak məhsullarının müəyyən hissəsi gələcək məhsullar hazırlanması məqsədilə yetişdirilməyə qoyulur.

Qeyd olunanlardan aydın olduğu kimi, belə inkişaf səviyyəsi ölkəmizin potensialını tam əks etdirmir. Odur ki, sahənin inkişafına əngəl törədən səbəblər araşdırılmalı və inkişaf yolları müəyyənləşdirilməlidir. Araşdırmalar göstərir ki, ölkəmizdə sahənin inkişafına mane olan bir sıra problemlər mövcuddur. Belə ki, Azərbaycan torpaqları ən təhlükəli karantin zərərverici (Avropa sortları üçün) olan üzüm fillokserası ilə sirayətlənmişdir. Bu amil üzümümlüklərin Amerika mənşəli calaqaqlılar əsasında salınmasını tələb edir.

Yeni üzümümlüklər salınması və köhnələrin bərpası üçün əkin materialı istehsalı da demək olar yoxdur. Bunlardan savayı, fillokseraya davamlı mövcud tinglik təsərrüfatları və calaq əkin materialı yetişdirilən müəssisələr işləmir, bitki mühafizəsinə dair avadanlıq, alət və preparatlar çatışmır, çox kiçik təsərrüfatlarda üzümümlüklərin salınması çətinlik törədir, xaricdən gətirilən əkin materialı yoluxma ehtimalı olur, əksər şərab zavodlarında mövcud olan əski avadanlıq və qablar metal, oksidləşmə və enerji tutumludur, şərab istehsalı və doldurulması soyuq və bəzən də isti doldurmanın olmamasından müasir tələblərə cavab vermir, şüşə qablardan təkrar istifadə zamanı lazımı mikrobioloji nəzarət yoxdur, meyvə-giləmeyvə şərabçılığının yenidən qurulması üçün müasir texnologiya və texnoloji avadanlıqlar çatışmır və s.

Ölkədə müasir üzümçülüyn inkişafı 4 mühüm amilin elmi əsaslarla təşkili ilə bağlıdır. Bunlar - tinglik, sortun seçilməsi və yerləşdirilməsi; əlverişli şərabçılıq mikrorayonlarının müəyyən olunması və nəhayət, üzüm istehsalı və keyfiyyətinin intellekt sisteminin işlənilməsi hazırlanmasıdır.

Yüksək məhsuldar və uzun ömürlü üzümümlükləri yalnız yerli sortların calaq əkin materialı və qismən gətirilmə calaq əkin materialı vasitəsilə salmaq olar. Calaq əkin materialının becərilməsi üçün respublikamızda hər cür şərait vardır. Bunun üçün ölkənin, xüsusilə əsas üzümçülük bölgələrindən olan Gəncə-Qazax bölgəsinin torpaq tipinə uyğun gələn, yəni əsasən karbonatlı torpaq tipinə dözümlü olan "Berlandiyeri x Ripariya" qrupuna mənsub olan calaqaqlılarından istifadə olunması vacib şərtlərdəndir. Çünki bu torpaqların tərkibində olan karbonatın artıq miqdarına yalnız bu calaqaqlılar dözürlər. Hazırda bəzi fermer təsərrüfatları calaq əkin materialının becərilməsinin çətinliklərindən yan keçərək, öz kökü üzərində əkin materialına üstünlük verirlər. Bu isə həmin üzümümlüklərin qısa müddətdə məhvinə gətirib çıxarır.

Qeyd etmək lazımdır ki, xaricdən alınan calaq əkin materialı bəzən özü ilə bərabər təhlükəli və ziyanlı infeksiyaları (bakterial xərcəng, sarı mozaika və s.) da gətirir. Nəticədə yoluxmuş tinglərlə salınan üzümümlüklərin ömrü 1,5-2 dəfə (Avropadakı 40 ildən 15-20 ilə), məhsuldarlığı isə 40-50 faiz azalır. Odur ki, ölkədə üzümçülüyn sabit və dayanıqlı inkişafı üçün sahənin tələbatını təmin edən müasir tinglik təsərrüfatları yaradılmalıdır.

Müasir bazar rəqabəti şəraitində istehsalçı özünün iqtisadi maraqlarının təmin edilməsi üçün lazım olan sortların istifadə istiqamətinə (texniki və süfrə), rənginə (rəngli və rəngsiz), yetişmə müddətinə (çox tez, tez, orta-tez, orta, orta-gec, gec), dad keyfiyyətinə (sadə və muskat ətirli) və becərildiyi ekoloji şəraitə uyğun ehtiyatına malik olmalıdır.

Bəzən üzümümlüklərdə gətirilmə sortlar və onların klonları üstünlük təşkil edir. Onlar isə bizim şəraitdə becərildikdə Avropada becərilən analoqlarından çox hallarda geri qalır. Bu səbəbdən üzüm və şərab bazarında məhsullarımızın rəqabətə davamlılığını yüksəltmək üçün yerli şəraitə daha yaxşı uyğunlaşa bilən öz klonlarımız ayrılmalıdır.

Üzümlük salınarkən əvvəlcə makro, sonra mezo və mikro zonalar müəyyənləşdirilir. Bu zaman məhsuldarlığı, şərabda rəngi, xarakterik dadı, xoşagələn ətir və dadı müəyyən edən torpaq tipi önə çəkilir. Məsələn, ölkəmizin ən yaxşı desert şərabı olan "Kürdəmir" Kürdəmir rayonu ərazisində becərilən "Şirvanşahı", "Ağ Mil" şərabı Beyləqan ərazisində becərilən "Rkasiteli" üzüm sortlarından hazırlanır. Dağətəyi bölgələrimizdə isə keyfiyyətli konyak və

şampan şərab materialları hazırlanır. Şamaxı rayonunda becərilən "Mədrəsə" üzüm sortundan keyfiyyətli "Azərbaycan Mirvarisi" oynaq şərabı alınır. Həmin sortlardan başqa mikrorayonlarda qeyd olunan keyfiyyət göstəricilərini almaq mümkün olmur.

Azərbaycan alimlərinin apardığı tədqiqatlarla müəyyən olunmuşdur ki, üzüm bitkisi torpağa az tələbkar olur və demək olar Azərbaycanın bütün torpaq tiplərində becərilə bilər. Ölkəmizin əlverişli torpaq-iqlim şəraiti dağ və dağətəyi zonalarda terras yaratmaq və yeni üzüm bağları salmaq imkanlarının olması ölkədə bütün istiqamətli və müxtəlif dövrlərdə yetişən üzüm sortlarını becərməyə imkan verir.

Üzüm məhsulu istehsalının idarə edilməsinin intellekt səviyyəsi sonuncu amildir.

Zonal xüsusiyyətlər, bazarın konyukturası nəzərə alınmaqla texnoloji üsullar daim təkmilləşdirilməlidir. Hətta ən təcrübəli və ixtisaslı mütəxəssis belə, müasir şəraitdə elmi və praktik məlumatların böyük axınında onların hamısını beynində saxlayıb, texnologiyanın optimalaşdırılmasında istifadə edə bilməz. Odur ki, müasir şəraitdə üzüm istehsalı intellektual metodlarla idarə edilməlidir. Buna isə məlumatların informasiya bazası əsasında və kompüter modelləşdirilməsi yolu ilə nail olmaq mümkündür.

Bütün bu məsələlərin həllində ixtisaslı kadrların hazırlığı həlledici rola malikdir. Ölkəmizdə aqrar sahə üzrə mütəxəssislər hazırlayan yeganə ali təhsil müəssisəsi Azərbaycan Dövlət Aqrar Universitetidir. Burada qarşıya qoyulan vəzifələrə uyğun ixtisas kafedralarının bazası möhkəmləndirilir, kafedrayanı şərab zirzəmisinin yenidən qurularaq müasir mikroşərabçılıq avadanlıqları ilə təchiz olunması yönündə işlər aparılır. Bu, universitetdə qida məhsulları mühəndisliyi üzrə bir sıra ixtisaslar, o cümlədən şərabçılıq üzrə yüksək ixtisaslı mütəxəssislər hazırlanmasına imkan verəcəkdir. Hazırda bu sahə üzrə dünyanın qabaqcıl (Almaniya, İtaliya və s.) universitetləri ilə əlaqələr qurulur.

Azərbaycan Prezidentinin diqqət yetirdiyi digər mühüm məqam global əhəmiyyət daşıyan ekoloji təmiz məhsullar istehsalı və ixracının artırılmasıdır. Bu məsələnin əsası hələ 2001-ci ildə ümummilli lider Heydər Əliyevin 2 mart 2001-ci il tarixli fərmanı ilə qəbul olunmuş "Azərbaycan Respublikasının ərzaq təhlükəsizliyi proqramı"nda qoyulmuşdur.

Ekoloji təmiz məhsullar xaricdə "üzvi" məhsul adlandırılır. Tarixə nəzər salanda məlum olar ki, əvvəllər bütün kənd təsərrüfatı məhsulları yalnız üzvi olub. XX əsrdə "böyük kimya"nın həyatımıza daxil olması ilə hər şey dəyişib. Üzümçülük də bu kimyəvi burulğandan kənarda qalmayıb. Bunun isə nəyə gətirdiyi məlumdur: cansız torpaq, qida məhsullarında kanserogen və digər zərərli birləşmələrin toplanması, bitki və heyvanların mutasiyası, eko və biosferdə, xüsusilə də sənayecə inkişaf etmiş ölkələrdə dəyişikliklər. Biodinamikanın banilərindən hesab olunan Klod Burqunyonun dediyi kimi, "şəkər tozunda həyat daha çoxdur, nəinki Fransanın bəzi üzümlüklər altında olan torpaqlarında".

Bu, əlbəttə ki, yalnız Fransaya aid deyildir. Ona görə də müəyyən vaxtdan sonra bir çox pestisidlər, herbisidlər və insektisidlər qadağan edildi. Sonra uzaqgörən insanlar geriye - təbiətə qayıtdılar. Odur ki, biz "üzvi" üzüm və şərab istehsal etmək üçün xarici dövlətlərin bu təcrübəsindən yaradıcılıqla bəhrələnməliyik.

Məlum olduğu kimi, ölkəmizin xırda fermer təsərrüfatlarında üzümün yetişdirilməsi zamanı xərc tələb edən bəzi əməliyyatlar (gübrələmə, herbisid, pestisid və s. istifadə) çox vaxt yerinə yetirilmir. Bu isə təbii olaraq "bio" məhsul istehsalına imkan verir. Lakin irihəcmli təsərrüfatlar və kooperativlərdə bu məsələnin elmi əsaslarla, qeyd olunan tövsiyələr əsasında qurulması labüddür. Bu, xüsusilə kooperasiyalar yaradılmasının vacib olduğu hazırkı dövrdə xüsusi aktualıq kəsb edir. Dünyanın bu sahədə qabaqcıl ölkələrinin təcrübəsi göstərir ki, çox xırda üzümçülük təsərrüfatları ilə dünyada tanınan brendlər alınmasna nail olmaq mümkün deyil. Odur ki, bu sahədə kooperativlərin təşkili ən yaxşı çıxış yoludur.

Üzümçülükdə "üzvi" istehsalna nail olmaq üçün kimyəvi gübrələr, herbisid və pestisidləri istisna edən becərmə texnologiyası həyata keçirilməlidir. Yəni üzümlüklər altında olan torpaqlarda bitki üçün lazım olan qida elementlərinin bərpası və artırılması üçün üzvi gübrələrin istifadəsi, cərgəalarına yaşıl bitkilərin əkilməsi (yonca, qarabaşaq, paxlalılar və s.) və zərərvericilərlə mübarizədə bioloji üsulların tətbiqi ön plana çəkilməlidir. Qeyd etmək lazımdır ki, üzümlükdə aparılan tozlama və çiləmələr zamanı kimyəvi maddələr tənəyin şirəsinə keçir, gilənin yetişmə prosesini ləngidir və qabıq üzərindəki mikrofloranı məhv edir. Alaq ilə mübarizədə istifadə olunan herbisidlər isə torpaqda, həmçinin tənəkdə toplanır, terruarı dəyişir. Herbisidlər torpaqda mikrofloranı məhv edir. Mikroflor yoxdursa, deməli, humus yoxdur. Humusun olmaması isə torpağın qurumasına səbəb olur və belə torpaqda tənək inkişaf edə bilmir. Belə üzümdən alınan şərabda vaxtıdan əvvəl köhnəmə tonu əmələ gəlir. Pestisidlər üzümlükdə zərərvericilərlə yanaşı, xeyirli canlıları da məhv edir. Üzümlüklərin ekosisteminə pestisidlərdən imtina edilməsi "dostluq edən faunanı" inkişaf etdirir, o isə ekosistemin öz balansına müsbət təsir göstərir.

2011-ci il "Turizm ili" elan edilmişdir. Turizm sahəsində inkişaf etmiş ölkələrin təcrübəsi göstərir ki, hazırda "şərab turizmi" ən gəlirli sahəyə çevrilir. Xüsusi relyefə malik ərazilərdə salınmış üzümlüklər və tarixə malik şərab zirzəmiləri yerləşən bölgələrin turizm siyahısına salınması turizmin və eyni zamanda üzümçülük və şərabçılığın inkişafında mühüm rol oynayır. Ölkəyə gələn turistlər həmin bölgələrdə olur, istehsal olunan üzüm və şərab məhsullarının dequstasiyasında iştirak etməklə bərabər, bölgənin və sahənin tarixinə dair eksponatlarla tanış olurlar. Bu işlərlə bağlı artıq Avropanın inkişaf etmiş şərabçılıq ölkələrində, o cümlədən Fransa, İspaniya, İtaliya, Almaniya və başqalarında xeyli təcrübə toplanmışdır.

Ölkəmiz də bu istiqamətdə geniş perspektivlərə və istifadə olunmamış potensiala malikdir. Rəngarəng torpaq-iqlim şəraiti və tarixi ənənələr respublikamızın hər bölgəsinə məxsus üzüm-şərab turizminin inkişafına imkan verir. Bu baxımdan qərb bölgəsi təqribən 200 il bundan əvvəl buraya köçürülmüş alman koloniyaları ilə bağlı abidələr və şərabçılıq zirzəmiləri ilə əhəmiyyətli ola bilər. Məsələn, Göy-gölə səfər edənlər yolüstü Göygöl şərab zavoduna baş çəkə bilərlər. Zavod 150 ildən artıq tarixə malikdir və onun almanlar tərəfindən tikilmiş zirzəmiləri vardır.

Şirvan bölgəsinin aran və dağlıq hissəsində qədim şərabçılıq ənənələri və abidələri də turizm üçün önəmli ola bilər. Məlumdur ki, Şamaxının Məlhəm kəndində məşhur Azərbaycan alimi və təbib Kafiəddin Ömər ibn Osman (XI-XII əsrlər) tibb mədrəsəsi və onun nəzdində üzüm-şərabla müalicəyə əsaslanan müalicəxana açmışdı. Onun bərpası və təqdimatı, dünyaya son illər məlum olan və enoterapiya adlanan "şərabla müalicə"nin ölkəmizdə hələ 100 illər əvvəl məlum olduğunu göstərmək baxımından maraqlı olardı. Ağsu rayonunda gil küplər və onlarda şərabın saxlanması, Kürdəmirdə "Benikarlo" tipli müalicə şərabı olan dünya şöhrətli "Kürdəmir" şərabının yaranma tarixi (1907-1927), istehsal yeri, ilk avadanlıq və texnologiyasından bəhs edilərək dequstasiyaların aparılmasının necə cəlbedici olmasını təsəvvür etmək çətin deyildir.

Bakı kəndlərində dünya şöhrətli süfrə üzümçülüüyü, Naxçıvanda qurudulmuş üzüm və yerli şərablar göstərməklə həm turistlərin marağını təmin etmək, həm də məhsulu təbliğ etmək mümkündür. Qeyd olunmayan digər bölgələrimiz də daxil edilməklə diqqəti çəkən üzüm və şərab istehsalı yerləri, istehsal üsulu və sortlar haqqında turistlər üçün hazırlanan bukletlərdə əvvəlcədən materialların verilməsi cəlbedici olar. Bu, həm də tarixi abidələrimizin və üzüm sortlarımızın bədxah qonşumuz ermənilər tərəfindən mənimsənilməsinin qarşısını ala bilər.

**Hasil FƏTƏLİYEV,**  
**Azərbaycan Dövlət Aqrar Universitetinin professoru**

**Vüqar MİKAYILOV,**  
**ADAU-nun dosenti**