



ODLAR
YURDU

Фруктовая алкогольная продукция
Гранатовая полусладкая.
Odlar Yurdu

Odlar Yurdu – Земля огня.
Это второе поэтическое название Азербайджана.
Так красиво Азербайджанцы именуют свою древнюю и
прекрасную землю.

NAR ŞƏRABİ

ГРАНАТОВОЕ ВИНО

AZƏRBAYCAN MƏHSULU

Кусты граната произрастают на Ближнем Востоке, Иране, в северной Индии, Турции, Армении и Восточном Китае.

Но именно в Азербайджане гранат удостоен высокой чести быть национальным символом страны.

Климат этой солнечной страны удивительно разнообразен, и именно это способствует выращиванию всех видов граната.

В Азербайджане созданы идеальные сельскохозяйственные условия для выращивания более 60 различных сортов граната. К распространенным местным сортам относятся: Гейчай, Велес, Гюлейша и Шанди.

В стране выращивают около 200 000 тонн гранатов в год, как для собственного рынка, так и для экспорта за рубеж.

В азербайджанской культуре гранат является широко известным символом любви, страсти, плодородия, богатства, процветания, изобилия и единства.



Гранатовое «вино» – один из традиционных напитков Кавказа и Ближнего Востока. Этот напиток из гранатового сока, может, и не отличается сложностью виноградного вина, но прекрасно сочетается с восточной кухней и обладает множеством полезных свойств.

Слово «гранат» (pomegranate) происходит от латинского *romum granatum*, что означает «яблоко с множеством семян». Сегодня плод широко культивируется во всем мире благодаря своим вкусовым качествам. Гранат хорошо адаптируется к различным почвам и климатическим условиям.

Гранат полон полезных веществ: в нем много витамина С, витамина К, фолиевой кислоты и калия. Более того, ученые утверждают, что гранатовое «вино» содержит в три раза больше антиоксидантов, чем красное вино или даже зеленый чай. Эти антиоксиданты, согласно исследованиям, обладают выраженным антивозрастным действием, способствуют улучшению состояния кожи и снижению уровня холестерина.



Не все гранаты одинаково хороши для производства «вина». Плоды должны быть достаточно сочными, а также сохранять высокий уровень сахара и кислотности.

Гранатовое «вино» производят в различных стилях, от сладкого до сухого, однако чаще всего встречаются полусладкие гранатовые вина.

В отличие от виноградного, гранатовое «вино» не улучшается с возрастом: лучше его выпить в первые годы после розлива.

Процесс производства не сильно отличается от такового для виноградного вина. Обычно гранат очищают от кожуры и пленок, зерна дробят и удаляют выжимки, но иногда семена оставляют вместе с соком.

В процессе брожения можно добавлять сахар или другие фрукты (например, виноград), так как содержание сахара в гранате зачастую недостаточно для получения желаемого уровня алкоголя.

Брожение проходит в стальных емкостях и длится до нескольких недель. Ферментацию останавливают с помощью понижения температуры при достижении желаемого уровня остаточного сахара. Содержание алкоголя в готовом «вине» составляет около 12%. После ферментации напиток выдерживают в нейтральных емкостях или дубовых бочках.



ООО «Агро-Азеринвест» было создано в 2004 году. Основным направлением ООО «Агро-Азеринвест» является возрождение былой славы азербайджанского виноградарства и виноделия с применением последних мировых достижений в этой области.

Предприятие сочетает в своей деятельности современную технологию и традиции азербайджанских виноделов, полностью контролируя всю технологическую цепь замкнутого цикла производства от виноградной лозы до производства.

Виноразливочное предприятие, расположенное в Габалинском районе и сертифицированное международным стандартом качества системы управления TS EN ISO 9001:2000 оснащено современным технологическим оборудованием из Италии, Франции.

В настоящее время Общество владеет до 2000 гектаров земли, из которых примерно 940 гектаров отведены под виноградники. Особое внимание отводится ряду направлений, основным из которых является экспортно-ориентированное производство высококачественных натуральных вин и коньяков.

На предприятии, функционирующем под девизом “Наша гарантия – высшее качество” в настоящее время производится большой ассортимент вино-коньячной продукции отличного качества.



Vineyards of Agro-Azerinvest LLC





Фруктовая алкогольная продукция Гранатовая полусладкая. Одлар Йурду

Регион Габала. Азербайджан.
Изготовлено из граната сорта Гюлейша.

Гранатовое «вино» обладает красивым рубиновым цветом, ароматом с характерными оттенками граната и красных ягод, ярким, приятным, сладковатым, слегка терпким вкусом, деликатными танинами и продолжительным, свежим послевкусием.
Температура подачи 12-14°C

Этот напиток может быть невероятно универсальным. Он хорошо сочетается с мясом – от свиных отбивных до тушеной баранины, с острой индийской и кисло-сладкой китайской кухней, а также японской и корейской.

Главный друг гранатового «вина» – пряная и яркая восточная кухня. «Вино» обладает достаточным объемом, чтобы противостоять насыщенному аромату специй, и в то же время элегантная сладость и сочная свежесть напитка подчеркивают вкус блюд. Кроме того, гранатовое «вино» является прекрасным дополнением к десертам.

