

Виноделие Армении

Армения – самая высокогорная страна Закавказья. Несмотря на небольшую площадь, страна может похвастаться разнообразными климатическими условиями, благодаря значительным перепадам высот и множеством географических рельефов. Температура в Армении зависит главным образом от высоты над уровнем моря. Горы блокируют климатическое влияние Средиземного и Чёрного моря, создавая широкие сезонные колебания температуры.

Несмотря на то, что Армения расположена на широте субтропической зоны, субтропический климат наблюдается в самой южной части Армении (в городе Мегри). В остальных районах климат страны горный, континентальный, с жарким сухим летом, и виноградники необходимо укрывать на зиму. Важной особенностью климата Армении стоит считать дефицит влаги в жаркие летние месяцы. Поэтому здесь невозможно обойтись без орошения виноградников, которое разрешено законом.

Винодельческую историю Армении считают одной из наиболее протяженных в мире, потому



страну нередко называют «Колыбелью виноделия» – на местных землях были обнаружены свидетельства древнего культурного виноградарства и старейшие винодельни мира. Важнейшим доказательством развитой древнейшей культуры вина служат десятки автохтонных сортов, растущих на собственных корнях в уникальном высокогорном терруаре. Виноделие существовало здесь задолго до изобретения и распространения письменности, однако, некоторые дошедшие до нас ранние записи содержат важнейшие сведения о происхождении и распространения

виноградарства в виде мифов и легенд.

Необходимо отметить факт одного из самых важных недавних сенсационных находок — открытие старейшего в мире винодельческого предприятия в пещере Арени на юге Армении. Рядом с деревней Арени, в той же пещере, где был найден старейший кожаный ботинок, археологи (в 2011 году) также раскопали 6100-летний пресс для производства винограда, ферментации и хранения в сосудах, чаши для питья и сухие виноградные лозы, шкурки и семена. Соответственно открытие в очередной раз доказывает, что данный регион был основным центром производства вина уже 6000 лет назад.



В советский период Республика Армения занимала почетную нишу в производстве алкогольных напитков. Безусловно, основным видом производства был армянский бренди, так как был взят курс представлять Армению как «страну коньяка», а соседнюю Грузию как «страну вина». Поэтому большая часть винограда шла на производство бренди, марки «Арагат» и «Ной», которые стали символами Республики. Сегодня, сочетая многовековой винодельческий опыт, традиции и знания с новаторскими методами и способами производства вин, армянские виноделы постепенно выходят на достойный международный уровень. Объемы производства вина в Армении растут с каждым годом.

Особо важную роль в современном армянском виноделии и виноградарстве сыграли иностранные специалисты, приглашенные в страну для помощи в создании новых самобытных вин. Например, винодельню Voskeni Wines консультирует знаменитый французский винодел, Стефан Деренонкур, а винодельню Zorah Wines – итальянский энолог Альберто Антонини.

Основные сорта винограда Армении

| Сорт винограда | Основной регион культивирования |
|--------------------------------|---------------------------------|
| <i>Белые сорта винограда</i> | |
| Воскеат | Арагацотн, Вайоц-Дзор |
| Кангун | Арагатская Долина, Арагацотн |
| Лалвари | Тавуш |
| <i>Красные сорта винограда</i> | |
| Арени Черный (Арени Нуар) | Вайоц-Дзор |
| Кахет | Арагатская Долина |
| Ахтанак | Арагатская Долина, Арагацотн |
| Кармрают | Арагатская Долина, Арагацотн |

Регион Тавуш

«Маленькая Швейцария» – это зеленый оазис на северо-востоке Армении, край армянского нагорья с лесными массивами – здесь находится более 50% лесных ресурсов страны. Большая часть зоны Тавуш расположена на высоте 800-1000м над уровнем моря, а рельеф состоит из скалистых гор, покрытых зеленым ковром долин. Почвы с преобладанием мергеля и известняка, такие породы хорошо подходят для тонких белых вин. Площадь виноградников 1350 га.

Их потенциал для современного виноделия старается доказать такой гигант, как **Иджеванский винно-коньячный завод**.



Рис. Известный монастырь Нор Варагаван (визитная карточка региона Тавуш)

Тип вин: белые (в основном), розовые и красные сухие вина;

Основные сорта винограда: белые: Бананц, Лалвар, Гаран Дмак, Кангун, Ркацители;

Стилистика белых вин: освежающие, среднетелые. В аромате и вкусе обилие цветочных нот, тонов цитрусовых и белых фруктов.

Регион Арагацотн

Название территории означает «предгорье Арагаца», здесь расположена самая высокая точка страны, гора Арагац (4090 м над уровнем моря). Виноградники располагаются на предгорьях потухших вулканов, площадь посадок 1700 га. Почвы вулканические - туф, базальт, пемза, а также встречаются различные виды известняков и карбонатные почвы. При всём многообразии сортов, вулканические почвы дают винам особую минеральность, например, пепельность. Богатый железом базальт и легкий, пористый туф богаты ценными минералами. Эти почвы хорошо прогреваются, долго хранят тепло и имеют способность задерживать воду, необходимую виноградникам. Считается родиной Воскеата, служившего основой для хересных вин в Советском союзе. Сегодня его высаживают заново, площадь новых посадок порядка 15-20 га.

Современное виноделие представляет крупная винодельня **Armenia Wine Company**, а также **Van Ardi** и **Voskevaz**.



Рис. Виноградники Armenia Wine



Рис. Винодельня Voskevaz

Тип вин: белые, розовые и красные сухие вина;

Основные сорта винограда: белые: Кангун, Воскеат;

красные: Ахтанак, Кармрают, Сира, Каберне Фран, Каберне Совиньон, Мерло;

Стилистика белых вин: вина освежающие, сбалансированные, с оттенками тропических фруктов и цветочного меда в аромате и вкусе;

Стилистика красных вин: вина сочные, плотные, с хорошей структурой и ягодно-пряными оттенками в аромате и вкусе.

Арагатская равнина

Объединяет две провинции – Армавир и Арагат. Высота виноградников – 800-1100 м над уровнем моря, площадь – 12300 га. Климат зоны резко континентальный, со стабильной засухой. Почвы скудные, каменистые, песчано-глинистые, на вулканической подушке. Каменистые почвы сильно нагреваются и медленно остывают, что добавляет мощи и концентрации винам. Главной проблемой для региона является филлоксера, которая была обнаружена на территории долины в 2015 году, но благодаря карантинным мероприятиям её распространение было локализовано. Территория является основным поставщиком вин для дистилляции. В Арагатской равнине виноделие представляют крупные и семейные винодельни, например: **Voskeni Wines, Jraghatspanyan Winery, Karas Wine, Alluria Wines.**



Рис. Арагатская долина

Тип вин: белые, розовые и красные сухие вина

Основные сорта винограда: белые: Кангун, Ркацители, Воскеат, Чилар, Гаран Дмак и международные;

красные: Кахет, Кармраут, Ахтанак и международные;

Регион Армавир

Историческая область расположена на юго-западе Армении, граничит с Турцией. Лежащая между горами Арагат и Арагоц, область является самой маленькой (площадь виноградников занимает 7140 га) в Армении, хотя и самая густонаселенная. Район характеризуется сухим, континентальным климатом, с относительно низким количеством осадков. Характерны короткая морозная зима и продолжительное жаркое лето. Высота района колеблется от 900 до 1100 м над уровнем моря. Основной тип почв – коричневая полупустыня (характеризуются минимальным содержанием гумуса – 2%).



Рис. Винодельня Alluria Wines

Арагатская область

Входит в Арагатскую долину, расположена восточнее Армавирского района и на юге граничит с Азербайджанской автономной республикой, а на юго-востоке с Вайоц-Дзором. Площадь виноградников 5160 га. Климат континентальный, с умеренно жарким летом.

Часть Арагатской области представляет собой высохшую полупустыню. Здесь выпадает не более 200 мм осадков в год, в жаркое время года 90 дней подряд могут проходить без осадков, поэтому на равнине развито орошение в сельском хозяйстве.



Рис. Вина бренда Karas Wine



Рис. Винодельня Voskeni Wines



Рис. Винодельня Jraghatspanyan Winery



Регион Вайоц-Дзор

Престижная зона виноделия, располагается в юго-западной части страны. Высота местных виноградников 850-1850 м над уровнем моря (самый высокогорный виноградник Европы располагается в селе Хачик), площадь виноградников более 2000 га. Высота в регионе варьируется от 850 м до 3522 м над уровнем моря (гора Варденис). Климат зоны континентальный – выраженная сезонность, короткие морозы, летняя жара и осенние дожди. Почвы вулканические, каштановые, террасно-пойменные. На таких почвах получают структурированные и мощные красные вина, прекрасные в молодом возрасте и имеющие длительный потенциал к выдержке. В регионе сконцентрировано самое большое количество виноделен в стране. Является бесфилоксерной зоной – здесь самые высокие и старейшие корнесобственные виноградники.



Рис. Варденисский хребет на границе Гехаркуник и Вайоц-Дзор

Тип вин: белые, розовые и красные тихие сухие вина, а также игристые белые и розовые сухие вина

Основные сорта винограда: красные: Арени; белые: Воскеат;

Стилистика: красные вина варьируются от легких и фруктовых, до мощных и насыщенных, при этом среднетелых образцов с ароматом зрелых черных ягод и фруктов, тимьяна и черного перца. Белые вина характеризуются богатой текстурой, минеральными и цитрусово-цветочными нотами в аромате и вкусе, дополненными оттенками персиков и айвы.



Рис. Винодельня Zorah Winery

В регионе более 25 крупных и мелких виноделен, одни из них – **WineWorks**, которая производит игристые **KEUSH**, **Oshin Winery**, а также винодельня **Hin Areni Winery** и **Zorah Winery**.

В Вайоц-Дзоре есть два субрегиона – **Арени** и **Агавнадзор**. Виноградники Арени площадью 140 га раскинулись на высоте 950-1200 м над уровнем моря. Знаменитая винная деревня является крупным туристическим направлением в регионе. Агавнадзор является крупнейшим производителем винограда Арени03, площадью около 400 га. Высота виноградников 1100-1650 м над уровнем моря. Здесь выращивают множество автохтонных сортов и старые корнесобственные виноградники с лозами, возраст которых порой достигает 100 лет.

Сорта винограда

Разнообразные вулканические почвы, каменистые, степные и др., при всей своей скудности как нельзя лучше подходят для автохтонных сортов. Бесчисленные сражения и войны не раз умножали на ноль здешнее виноградарство, однако в Армении по сей день сохранились высококачественные сорта. В стране насчитывается более 400 сортов-эндемиков, из них в производстве используются около 50, плюс ведутся работы по возрождению еще нескольких десятков.

- **Арені Нуар** – из Арені Нуар создают вина разных стилей – от лёгкого розе и игристого до изысканных красных с тонкой и благородной ароматикой и мощных вин с выдержкой в дубе и большим потенциалом развития. Даже полнотелое красное вино из Арені будет прозрачным на просвет, светлым, как пино нуар. Уровень танинов средний, уровень кислотности от средней до высокой. Тело среднее, шёлковая текстура, баланс и элегантность. Потенциал выдержки вин из сорта может достигать 10 лет и более.



Рис. Виноград Арени Нуар

- **Кахёт** – в настоящее время этот автохтонный позднеспелый сорт широко распространен в Араратской области. Уникальный и исторически богатый терруар Армении позволяет производить из Кахёта вина самых разных стилей. Кахётские вина отличаются потрясающими ароматами ежевики и черной смородины, инжира и сливы, которые усиливаются нотами черного перца, специй и дыма.
- **Ахтанак** – название в переводе с армянского означает «победа». Из ахтанака получают богатые, сложные вина, которые являются настоящей победой виноделов. Богатые танниновой структурой, вина из Ахтанака обладают пурпурным цветом и фруктовыми ароматами ежевики, черной смородины, сливы, вишни, а также гвоздики.
- **Воскеат** – это один из древнейших белых эндемичных сортов Армении – ему около 3.5 тысячи лет, о чем свидетельствуют археологические раскопки. Воскеат, что в переводе означает «Золотая ягода», является позднеспелым сортом, который широко распространен в Аштараке (Арагацотн), Эчмиадзине (Армавирский район) и Армавире. Вина из Воскеата поражают соломенным цветом и золотыми бликами. Преобладающие ароматы свежих белых фруктов, оттенки цитрусовых, лайма, свежескошенной травы, а также нежные ароматы альпийских лугов. Во вкусе гармоничная кислотность и оттенки пчелиного воска.
- **Кангун** - является одним из самых распространенных местных сортов винограда, в основном используется для производства игристых вин и бренди. В аромате вин из сорта Кангун встречаются ноты полевых цветов, меда и айвы. Во вкусе великолепная кислотность и насыщенные ароматы сливок и фруктовой выпечки.



Рис. Виноград Воскеат

Карасы

Тысячи лет назад для ферментации, хранения и транспортировки вина использовались сосуды из глины. Сегодня современные виноделы, стоящие на передовой армянского виноделия, вновь обращаются к амфорам, если говорить на местный лад – карасам. Карасы стали локальным символом культуры, и даже если на винодельне не используют их для производства вина, их можно найти, например, в интерьере.

Создать карас – целая наука на грани с искусством. Важна каждая деталь: пропорции, глина, обжиг, а также опыт в производстве. Единственный выход для увлеченных виноделов – охота на старые, оставшиеся в целости и сохранности карасы. Именно так добывали сосуды виноделы Zorah,



Рис. Карасы *Jraghatspanyan Wine*
закопанные карасы.

Кроме выдержки в карасах, армянские виноделы активно используют для этой процедуры бочки из кавказского дуба и применяют технологию Кахани. Это старинная, традиционная технология производства вина из заизюмленного винограда. В высокогорных регионах Армении сбор урожая заканчивается в ноябре. Грозди винограда с высоким содержанием сахаров в холодное время года могут месяцами сохраняться в прохладных, хорошо проветриваемых помещениях, постепенно заизюмливаясь. После завершения основного сезона виноделия сок таких сладких подсушенных ягод добавляется к базовым виноматериалам.

Гастрономия

Армянская кухня является одной из самых древних на Земле. Секреты приготовления многих блюд передавались из поколения в поколение на протяжении многих веков. Особенностью армянской кухни является ее разнообразность. Большое количество мясных блюд, является следствием развития скотоводства и птицеводства. Это также является источником разнообразных продуктов на основе молока, таких как мацони и огромного ассортимента различных сыров. Помимо мяса и молочных продуктов, в армянской кухне используется большой ассортимент зерновых и бобовых культур – полба, пшеница, рис, ячмень, фасоль, горох, чечевица. Также армянский стол невозможно представить без большого количества овощей и разнообразных трав и зелени.

Айвовые, сливовые и гранатовые вина подают к выдержанным сырам, жареному на гриле мясу и сыру. Ежевичные вина сочетаются с дичью, мясом с острыми соусами. Вина из Арени сопровождают блюда из баранины, жареную птицу и твердые сорта сыра. Красные выдержанные вина составляют гастрономическую пару с армянскими национальными блюдами — хороваци (шашлык из баранины или птицы), кюфта (мясные шарики из фарша), хашлама (тушеная баранина с овощами).



Рис. Хоровац



Рис. Долма



Рис. Кюфта