



Famil SHARIFOV

# L'UVA AZERBAIGIANA: PASSATO E PRESENTE

L'AZERBAIGIAN È L'ANTICA TERRA DEI VITICOLTORI. LE SUE CARATTERISTICHE AMBIENTALI E CLIMATICHE CREANO CONDIZIONI IDEALI PER LA COLTIVAZIONE E LA SELEZIONE DI DIVERSE VARIETÀ D'UVA. NEL NOSTRO PAESE VENIVANO E VENGONO TUTTORA COLTIVATE LE UVE PIÙ PRECOCI, PIÙ ZUCCHERINE, PIÙ PRODUTTIVE E CHE SI CONSERVANO PIÙ A LUNGO.

**L'**uva azerbaijana e le bevande con essa prodotte (i succhi che donano vigore all'anima e al corpo, i sorbetti aromatizzati al profumo di fiori che sono un'inesauribile fonte di piacere e di buon umore) impreziosivano le tavole dei banchetti festosi fin dall'antichità.

Il territorio dell'Azerbaigian possiede

tutte le caratteristiche naturali che favoriscono lo sviluppo della viticoltura. Già gli uomini primitivi, insieme alla caccia e alla pesca, si dedicavano alla raccolta delle bacche e dei frutti selvatici, tra cui l'uva. Secondo gli studi condotti negli anni dall'eccelso botanico russo N.I.Vavilov, la Transcaucasia, in partico-





lare il territorio dell'Azerbaijan, è considerata uno dei più importanti centri di diffusione di molte varietà di piante, compresa l'uva.

Quando le truppe di Alessandro Magno invasero l'Azerbaijan e assediavano Barda, d'accordo con Nushaba, la reggente del luogo, una parte del tributo dovutagli dalla popolazione locale fu pagata in vino.

Negli antichi libri assiri il vino è annoverato tra gli alimenti che fungevano da tributo nelle regioni nord-occidentali della Midia. Nel 714, durante la spedizione di Sargon II, re degli Assiri, gli abitanti di Mannea accolsero i suoi soldati offrendo loro farina e vino.

Gli scavi archeologici sono uno dei metodi più efficaci per lo studio della storia sociale ed economica del popolo azerbaijano, compresa la storia e l'evoluzione della viticoltura. Un'enorme mole di materiali presenti nella letteratura archeologica testimonia l'altissima cultura vinicola dei popoli antichi





## DERBENDI

Varietà locale azerbaijana della penisola di Absheron



## DERBENDI

Varietà locale azerbaijana della penisola di Absheron



## NAIL

Questa varietà è stata ottenuta dall'autore mediante selezione (1988)



## BAYANSHIRE

Varietà locale azerbaijana diffusa nelle zone pedemontane

che vivevano sul territorio dell'odierno Azerbaijan. Dal profondo dei secoli ci sono giunti alcuni grappoli d'uva che si sono parzialmente conservati, essiccati o in stato di semidecomposizione, negli spessi strati del suolo. Sono molto frequenti i ritrovamenti di grappoli d'uva che venivano conservati nelle brocche ed, essendosi carbonizzati durante qualche incendio, hanno mantenuto bene la loro forma e dimensioni. Nel 1962, durante gli scavi del sito storico di Shomutepe (VI-V secolo a.C.), nei dintorni di Agstafa sono stati rinvenuti resti di varie piante, tra cui alcuni semi d'uva. Questi reperti **hanno permesso agli scienziati di dimostrare che la coltivazione dell'uva in Azerbaijan conta non meno di settemila anni di storia.** I semi d'uva, gli arnesi in pietra necessari per la produzione del vino ed altri oggetti d'uso quotidiano emersi nel corso degli scavi archeologici a Uzerliktepe, nei pressi di Agdam (provincia di Khanlar, Repubblica autonoma di Nakhchivan), confermano che nell'età del bronzo la viticoltura ebbe un ruolo particolare nell'economia e nella vita di tutti i giorni delle tribù che popolavano questi luoghi. I semi trovati a Uzerliktepe risalgono a più di 3500 anni fa e, secondo gli esperti, rappresentano varietà di uva da tavola. Hanno dimensioni diverse; i più grandi raggiungono la lunghezza di 6,5 mm. I risultati degli scavi presso Ganjachay hanno dimostrato che nell'età del bronzo la popolazione locale si occupava di frutticoltura e di viticoltura. Nel corso degli scavi di un tumulo risalente al Bronzo finale sono state rinvenute delle brocche in ceramica. L'analisi chimica del loro contenuto fossilizzato ha rilevato che si trattava di depositi del vino contenenti anche alcuni semi d'uva. Scavando la necropoli di Yaloylutepe, in provincia di Khanlar, oltre a gioielli, armi e stoviglie risalenti al Bronzo finale, gli archeologi hanno portato alla luce alcuni alimenti e contenitori destinati a conservare il vino, con resti di vinaccioli in fondo. Recipienti col vino venivano posti accanto al defunto durante la cerimonia funebre.

Durante gli scavi, insieme ai resti

d'uva e alle brocche, sono stati rinvenuti arnesi usati nella frutticoltura (una zappa, un coltello, pietre per pressare l'uva, una forbice per potare, una roncola, ecc.), vasellame (recipienti vari, una brocca, un bicchierino, una ciotola, ecc.). Nelle località Givrag, Shahtakhtli-Garabaglar, Galachig e Kultepe, in provincia di Sharur della Repubblica autonoma di Nakhchivan, sepolte in profondità, sono state trovate delle pietre per la pressatura usate nella produzione del vino. Al centro di queste pietre è presente una profonda cavità, mentre vicino ad uno dei margini vi è una scanalatura scavata per far scorrere il vino chiarificato. Questi reperti testimoniano un largo sviluppo della viticoltura in questa regione nel II millennio a.C. Nel 1982, nel corso degli scavi nella località Borsunlu, provincia di Terter, è stato scoperto un grosso calderone in ceramica risalente alla fine del II millennio a.C. È stato dimostrato che questo calderone, recante un foro alla base, veniva usato per la pigiatura dell'uva.

**Nella sua opera dedicata alla storia del V secolo a.C. Erodoto racconta: "L'abbondanza e la qualità dell'uva di questi luoghi è nota persino in Iran, in Babilonia e in Grecia". Lo storico romano Plinio il Vecchio, ammirando le infinite ricchezze e la cultura della produzione agricola sui territori dell'attuale Azerbaijan, scrive: "Non avevo mai mangiato dell'uva così squisita. Questo popolo sa coltivare la terra meglio degli egizi".**

Strabone, parlando delle attività economiche della popolazione dell'antico Azerbaijan, mette in particolare risalto il ruolo della viticoltura: "Lì (nell'Albania Caucasica) i vigneti non vengono coperti, ogni cinque anni le estremità della vite vengono tagliate; le nuove piantagioni iniziano a dare frutti già al secondo anno, mentre quelle vecchie talvolta danno raccolti così abbondanti che una parte viene lasciata sul campo".

L'insigne geografo e storico azerbaijano del XIV - inizio XV sec. Abd ar-Rashid al-Bakuvi riferisce di un forte sviluppo della viticoltura a Baku e nei

dintorni. Mercanti e viaggiatori esportavano le migliori varietà d'uva fin nei paesi lontanissimi. **Il geografo e viaggiatore Adam Olearius scrive che le prime piante di vite furono portate ad Astrakhan dai mercanti di Shirvan. Inoltre, nei suoi appunti dedicati all'Azerbaijan, descrive i vitigni locali e segnala l'esistenza di circa 600 varietà di uva.**

Dagli studi scientifici dedicati alla viticoltura azerbaijana si evince che questo settore nel corso della sua evoluzione ha attraversato sostanzialmente due stadi. Fino alla prima metà del XIX secolo la viticoltura si sviluppò per lo più nell'ambito dell'economia naturale. A partire dalla seconda metà del XIX secolo, in seguito all'annessione dell'Azerbaijan al mercato russo, la domanda di uva locale subì un forte aumento, il che impresso una nuova direzione allo sviluppo della viticoltura. Si presentò la necessità di ampliare notevolmente l'attività di trasformazione dell'uva. Quindi, negli anni '60 e '70 del XIX secolo iniziò lo sviluppo dell'industria vinicola di stampo capitalistico.

I viticoltori azerbaijani hanno selezionato numerose varietà pregiate, ognuna delle quali è stata adattata alle peculiarità del terreno e del clima di determinate zone del paese. I nomi di queste varietà derivano da diverse caratteristiche: il colore (Bianca, Nera, Gialla, Sarygilya, Viola, Gey Gezendan, Qara Sarma, ecc.), la qualità, il sapore e l'aroma (Gulabi – che sa di rosa, Kishmishi – passita, Shakari e Karimgandi – zuccherina, Tam-bayi – col retrogusto di tabacco, Shirayi – succosa), l'aspetto e la grandezza dell'acino (Qushurayi – cuore d'uccello, Misqali, Tulkuguyrugu – coda di volpe, Davagozu – occhio di cammello, Tulagozu – occhio di cane, Kechimemeshi – seno di capra, Gelinbarmagi – dito di sposa), la consistenza della buccia (Dashuzum – uva di pietra, Galingabig – dalla pelle spessa, Nazikgabig – dalla pelle sottile), le dimensioni dei semi e la forma del grappolo (Sapdadurmaz, Hachabash, Bendi, Tabarza). Alcune varietà devono i loro nomi ai luoghi di provenienza: Beylagani, Tabrizi, Sha-

brani, Derbendi, Ordubadi, Shirvanshahi, Tatli, Merandi, Medrasa, Shahtakhi, ecc. Altri vitigni sono stati chiamati in onore dei loro creatori: Khalili, Huseyni, Askeri, Sakina khan-im, Mukhtari, Agadayi, Maleyi ed altri. Inoltre, si sono ben ambientati nel nostro paese alcuni vitigni d'importazione conosciuti coi nomi che richiamano la loro patria storica. Ad esempio, nei secoli VII-IX, durante l'invasione dell'Asia Centrale da parte degli arabi provenienti dall'Egitto, vi è stato portato un vitigno che veniva coltivato nei pressi della città di Taif. In seguito questa varietà migrò dall'Asia Centrale in Azerbaijan dove divenne nota come "varietà centroasiatica Taifi".

I viticoltori dell'Azerbaijan hanno imparato ad adattare i vitigni introdotti alle condizioni climatiche locali. Per esempio, le varietà Rkasiteli, Tavkve-



**GAMASHARA**  
Varietà locale  
azerbaigiana di  
Jalilabad

ri provengono dalla Georgia; Muskat, Berdo, Pinot dalla Crimea; Cabernet, Isabella, Riesling, Aligoté ed altri sono stati portati dall'Europa a metà del XIX secolo. Questi vitigni, adattandosi al clima locale, si sono rivelati molto produttivi. A loro volta, **alcuni vitigni pregiati dell'Azerbaijan sono stati esportati in Asia Centrale, in Crimea, in Ucraina, in Moldova, in Georgia e in altri paesi, dove si sono ambientati con successo.**

Il Khazari e il Kishmishi, dal colore

giallo scuro, ambrato, sono ottimi rimedi contro molte malattie: sostengono il tono cardiaco, irrobustiscono il fisico del malato. Un'altra varietà originaria di Nakhchivan, Shafeiyi, può essere definita una medicina vera e propria: dona vigore ad un organismo debilitato, aiuta contro l'anemia, rafforza una vista debole. A Nakhchivan venivano coltivate più di cento varietà di uva.

Anche la penisola di Absheron è uno dei centri vinicoli tradizionali. Qui la vite cresce sulla sabbia, strisciando. Questa insolita posizione spesso favorisce l'insorgere delle malattie, ma la sopravvivenza della pianta in queste condizioni è agevolata dal vento khazri che soffia dal mar Caspio proteggendo i vigneti.

In Absheron sono coltivate più di 50 varietà d'uva, ma le principali sono Ag Shani, Qara Shani, Sarygilya, Khatini, Pishraz, Goybendem, Rish-baba, Khalbeser, Gelinbarmagi, Kechiamjayi, Gziluzum, Kishmishi, Movuju, Derbendi, Salyani, Zabrat. A differenza delle altre regioni, l'Absheron ha preservato una vasta gamma di vitigni, non essendosi sviluppati in questa zona vigneti a destinazione industriale. Al giorno d'oggi tutte queste varietà si possono trovare nei piccoli appezzamenti privati. Per il grado zuccherino lo Shani supera tutte le altre varietà; questo è dovuto prima di tutto alle caratteristiche del suolo e del clima della penisola, ma anche alla presenza di una particolare composizione di oligoelementi nella cosiddetta "sabbia d'oro", caratteristica della regione.

**Il nostro paese dispone di tutte le condizioni per produrre vini che possono competere con molti vini di fama mondiale.** Del vino azerbaijano hanno parlato noti viaggiatori, scienziati, politici. Il famoso scrittore russo Alexej Maksimovič Gorkij durante la sua visita a Baku nel 1936, dopo aver assaggiato il nostro vino, non riuscì a nascondere il suo entusiasmo e volle fare perfino un brindisi dicendo: "Alla salute del popolo che beve dai calici scintillanti raggi di sole". Mai parole furono più indovinate! Perché è proprio grazie alla luce e al calore del sole che riesce a maturare un'uva dal sapore



**GANJA ROSA**  
Varietà locale  
azerbaigiana  
di Ganja



**BENDI**  
Varietà locale  
azerbaigiana  
di Nakhchivan



**MEDRESE**  
Varietà locale  
azerbaigiana  
dell'alto Shirvan

così raffinato. Molte regioni del paese godono di abbondante calore del sole. **In Azerbaigian anche le varietà col più basso contenuto di zucchero ne hanno comunque abbastanza da poter essere impiegate nella produzione del vino e del succo d'uva.**

Tra le ventimila varietà d'uva conosciute nel mondo, quelle a cui sono state riconosciute proprietà terapeutiche si possono contare sulle dita di una mano. Il Tabrizi, che non manca mai sulla tavola delle grandi occasioni, può essere considerato il miglior vino terapeutico. Poche uve possono reggere il confronto con l'azerbaigiana Shirvanshahi. Il cahor "Kurdamir", prodotto con questa varietà, fa parte dei vini riconosciuti a livello mondiale.

**Purtroppo, l'insufficiente attenzione della stampa, verificatasi a suo tempo, verso il tema della viticoltura in Azerbaigian e verso le particolari qualità, spesso uniche, dei vitigni nostrani, ha fatto sì che di alcuni di essi si siano appropriati i nostri ingrati vicini.** Così la varietà Hachabashi, originaria di Nakhchivan, nella maniera più spudorata è stata ribattezzata in "Ararati" (con la motivazione pretestuosa che "hachbash" significherebbe "bicipite" in lingua armena; non è dato sapere, però, come ha fatto "Hachabashi" a trasformarsi in "hachbash"). La varietà Kechiamjayi, proveniente da Agdam, è diventata "Isaptuk", mentre il Misgali e il Kharji, di Nakhchivan, ora sono chiamati "Mzgal" e "Voskehat".

In vent'anni di ricerche l'autore di questo articolo ha creato una banca di materiale genetico che conta più di 100 varietà di uva. Attualmente questa banca fornisce un prezioso contributo al ripristino dei vigneti dell'Azerbaigian distrutti in seguito al tristemente famoso decreto di Gorbachev del 1985. È stata messa a punto una tecnologia di coltivazione superintensiva che fa aumentare di 2-2,5 volte la produzione delle piantine in un vivaio di barbatelle. Mentre il metodo tradizionale prevede l'impianto di 100 mila barbatelle per ettaro, quello proposto da noi permette di portare questo numero fino a 200-

250 mila per ettaro, con il conseguente risparmio di superficie coltivata, acqua irrigua, concimi, antiparassitari, manodopera, ecc.

La mia vita è stata interamente dedicata alla ricerca scientifica, alla stesura dei libri di testo, dei sussidiari didattici e degli articoli di divulgazione scientifica, nonché alla collaborazione diretta con le aziende. Attualmente, oltre all'attività di insegnamento, svolgo l'incarico di consulente ufficiale di alcune importanti aziende viticole. Alcuni anni fa presso la cattedra di enologia dell'Università Agraria Statale dell'Azerbaigian è stata istituita una scuola per viticoltori e produttori di vino, i cui diplomati vengono impiegati presso le aziende e gli enti del settore.

Nel corso dei 45 anni di lavoro abbiamo studiato una serie di problemi di tecnica agraria sviluppando sistemi che consentono di applicare la tecnologia di coltivazione intensiva e superintensiva alla viticoltura. Per la prima volta nella prassi mondiale è stata raggiunta la crescita di sarmenti nel primo anno di vita fino a 4-6 metri, il che permette di ottenere già al secondo anno di coltivazione una produttività pari a 5-6 tonnellate per ettaro. Indubbiamente, non tutte le varietà sono dotate di simili capacità. Tale questione è stata sempre oggetto di discussioni, anche perché non erano state fornite prima d'ora informazioni o descrizioni della tecnologia superintensiva. Ne sono rimasti sorpresi perfino i viticoltori francesi, con cui abbiamo solidi rapporti d'affari. Secondo i loro standard, alla fine del primo anno la vite va potata di 2-3 gemme. Invece la nostra tecnica, nelle condizioni particolarmente favorevoli dell'Azerbaigian, consente di avere un anno di vantaggio, creando già alla fine del primo anno il fusto e il ramo da frutto. Successivamente questa tecnica permette di ottenere da 80 a 100 tonnellate di raccolto su 4-5 ha di vigneto.

Molti anni di esperienza hanno dimostrato i vantaggi dell'allestimento di una spalliera verticale subito dopo l'impianto del vigneto. Ai tempi dell'URSS questa tecnica è stata mostrata all'E-

sposizione delle realizzazioni dell'economia nazionale dell'Unione Sovietica (VDNKh), dove ha riscosso un grande successo ed è stata premiata con una medaglia. La disposizione nello spazio degli organi della pianta era stata a lungo trascurata dagli studi viticoli. Dappertutto nei vigneti industriali veniva usata la spalliera a tre fili che favorisce l'infoltimento delle piante vigorose e l'emissione di numerosi succhioni. Le condizioni di un forte infoltimento provocano la caduta dei fiori e il calo della produttività. Per ovviare a questo inconveniente, abbiamo studiato sistemi a 7-8 fili per una coltivazione su spazi ampi. Questo assicura agli organi della pianta tutta l'illuminazione solare necessaria e un'adeguata aerazione. ■

### Bibliografia

1. Adam Olearius. Descrizione del viaggio in Moscovia e in Persia (*Beschreibung der muscowitischen und persischen Reise*).
2. Evliya Celebi. Diario del viaggio del 1647-1649.
3. Abd ar-Rashid al-Bakuvi. Sommario dei monumenti e delle meraviglie dei grandi re (*Kitab Talkhis al-Asar va Ajaib al-Malik al Qahhar*), 1275.
4. Tofik Babaev. Azerbaigian, antica terra di viticoltura. Baku, 1988.
5. N.I.Vavilov. Centri di origine delle piante coltivate. Mosca, 1926.
6. N.I.Vavilov. Problemi delle nuove colture. Mosca, 1932.
7. N.I.Vavilov. Selezione come scienza. Mosca, 1934.
8. Storia dell'Azerbaigian. Ed. dell'Accademia delle scienze della RSS dell'Azerbaigian. Baku, 1958.
9. F.G.Sharifov. Viticoltura. Baku, 1988.
10. M.M. Efendiev. Viticoltura in Azerbaigian. 1973.



#### BLACK SHANI

Varietà locale azerbaigiana della penisola di Absheron



#### ARNA-GUIRNA

Varietà locale azerbaigiana di Nakhchivan



#### ZEYNABI

Varietà locale azerbaigiana del Garabagh



#### MISGALI

Varietà locale azerbaigiana



#### KHINDOGNI

Varietà locale azerbaigiana del Garabagh



#### AGDAM KECHIEMDZHEI

Varietà locale azerbaigiana del distretto di Agdam



#### TEBRIZI

Una delle migliori varietà dell'Azerbaigian



#### MARANDI

Varietà locale azerbaigiana dei distretti di Agdam e Shamakhi