

Famil CHARIFOV

Docteur du 3^e cycle en sciences agricoles

LE RAISIN D'AZERBAÏDJAN : ÉTAT ET PERSPECTIVES

L'AZERBAÏDJAN EST DEPUIS L'ANTIQUITÉ UN PAYS VITICOLE. IL JOUIT DE CONDITIONS NATURELLES ET CLIMATIQUES PARTICULIÈREMENT FAVORABLES POUR LES DIFFÉRENTES SORTES DE VIGNES. NOTRE PAYS OBTIENT DEPUIS LONGTEMPS DES RAISINS À LONGUE CONSERVATION, À FORTE TENEUR EN SUCRE ET À HAUTS RENDEMENTS.



Le raisin d'Azerbaïdjan et les nombreux produits qu'il permet de préparer – les jus qui donnent de l'énergie au corps et à l'âme, les *cherbets* (rafraîchissements à base d'arômes de fleurs), délicieux et tonifiants – ont depuis l'Antiquité toute leur place aux tables de fête.

Le territoire de l'Azerbaïdjan bénéficie de toutes les conditions naturelles voulues pour le développement de la viticulture. Les hommes primitifs, déjà, en plus de la chasse et de la pêche, pratiquaient la cueillette des fruits sauvages, dont le raisin. Selon les études menées durant de longues années par l'éminent botaniste russe M.I. Vavilov, la Transcaucasie et, tout particulièrement,

l'Azerbaïdjan, est considérée comme l'un des centres de la diffusion de nombreuses plantes, la vigne y compris.

D'après la légende, quand les troupes d'Alexandre de Macédoine ont envahi l'Azerbaïdjan et mis le siège devant Barda, l'accord qui fut passé avec la princesse locale Nuchabé prévoyait qu'une partie du tribut imposé à la population serait payée en vin.

Les livres assyriens anciens citent eux aussi le vin parmi les produits servant à payer l'impôt dans le Nord-ouest de la Médie. En 714 avant notre ère, lors d'une campagne du roi Sargon II, les Mannéens souhaitèrent la bienvenue aux soldats avec de la farine et du vin.

Les fouilles archéologiques sont l'un des meilleurs moyens pour étudier l'histoire socialo-économique du peuple azerbaïdjanais et, en particulier, celle de la viticulture. **Les ouvrages d'archéologie contiennent une foule de travaux qui témoignent du niveau élevé atteint dans la culture de la vigne par les peuples anciens qui occupaient le territoire de l'Azerbaïdjan moderne.** Quelques grappes sont même parvenues jusqu'à nous depuis le fond des âges, conservées dans le sol à l'état desséché ou semi-décomposé. On a souvent retrouvé dans des jarres des grappes calcinées lors d'incendies, mais qui avaient gardé leur forme et leur taille. En 1962, lors de fouilles pratiquées dans un monument ancien de Chomutepe (VI^e-V^e ss. av. notre

ROSÉ DE GANDJA - Variété locale de Gandja (Azerbaïdjan)



DERBENDI – Variété locale d'Abchéron (Azerbaïdjan)



ARNA-GRNA – Variété locale du Nakhitchévan (Azerbaïdjan)

ère), aux environs d'Akstafa, ont été exhumés des restes de végétaux, et entre autres des pépins de raisin. En s'appuyant sur ces trouvailles, les scientifiques ont pu prouver que la culture du raisin en Azerbaïdjan compte au moins 7 000 ans d'existence. Les pépins de raisin, les outils en pierre pour la viticulture et d'autres ustensiles déterrés à Ouzerlik-tepe près de la ville d'Agram, dans le district de Hanlar et au Nakhitchévan, attestent qu'à l'âge du bronze, la viticulture jouait un rôle important dans l'économie et la vie quotidienne des tribus peuplant ces régions. Les pépins retrouvés à Ouzerlik-tepe ont plus de 3 500 ans et, d'après les spécialistes, appartiennent à des sortes de raisin de table. Ils sont de tailles différentes, et les plus gros ont 6,5 mm de longueur. Les résultats des fouilles de Gandjatchay prouvent qu'à l'âge du bronze, les populations cultivaient les arbres fruitiers et la vigne. En creusant un tumulus de la dernière période de l'âge du bronze, on a retrouvé des jarres d'argile. L'analyse chimique des débris fossilisés de leur contenu a fait apparaître qu'il s'agissait de restes de vin, dans lesquels



GAMACHARA – Variété locale de Djalilabad

HINDOGNI - Variété locale du Karabagh (Azerbaïdjan)



CHANI NOIR - Variété locale d'Abchéron (Azerbaïdjan)



se trouvaient également des pépins de raisin. Lors des fouilles effectuées dans le tombeau de Yaloylutepe, dans le district de Hanlar, parmi des bijoux, des armes, de la vaisselle remontant également à la dernière période de l'âge du bronze, ont été ramenés au jour des aliments, ainsi que des récipients servant à garder du vin, sur le fond desquels s'étaient conservés des débris de grains de raisin. Lors des funérailles, ces jarres étaient placées à côté du corps du défunt.

Au cours des fouilles, ont été aussi mis au jour, en plus de restes de raisin, des outils de jardinage (houe, couteau, pierres servant à presser le raisin, sécateur, machette et autres), de la vaisselle (vases, jarres, verres à boire, bols, etc.). Dans les localités de Givrag et Chakhtakhtali-Garabaglar, les bourgades de Galatchig et Il Kultepe du district de Charour de la république autonome du Nakhitchévan, ont été retrouvées dans les profondeurs du sol des pierres servant à presser le raisin. Ces pierres portent au milieu une profonde encoche et, sur un bord, une profonde rigole pour l'écoulement du jus décanté. Ces trouvailles attestent de l'important développement de la viticulture dans cette région au II^e millénaire avant notre ère. Les fouilles de 1982 dans la localité de Bordoukou du district de Terter ont permis d'exhumer une grande cuve d'argile comportant un

orifice à sa base ; elle date de la fin du II^e millénaire avant notre ère et était utilisée pour le pressage du raisin.

Hérodote (V^e siècle avant notre ère) note dans son ouvrage : « L'abondance, la qualité du raisin de ces contrées sont connues même dans l'Iran ancien, à Babylone et en Grèce. » L'historien romain Pline l'Ancien, ébloui par les immenses richesses et le niveau atteint par l'agriculture sur le territoire de l'Azerbaïdjan actuel, rapporte : « Je n'avais encore jamais mangé du raisin comme celui-ci. Ce peuple sait travailler la terre mieux que les Égyptiens. » Strabon, décrivant les activités

économiques de la population de l'Azerbaïdjan ancien, insiste sur le rôle de la viticulture : « En ces lieux (dans l'Albanie du Caucase) les vignes ne sont pas couvertes, tous les cinq ans on élague les ceps, les nouvelles plantations portent fruit dès la deuxième année, tandis que les vieux plants produisent tant qu'une partie de leurs grappes ne sont même pas ramassées. »

Le géographe et historien azerbaïdjanais réputé du XIV^e-début du XV^e siècle Abdurrachid Bakouvi constate l'essor de la viticulture à Bakou et dans ses environs. Marchands et voyageurs exportaient les meilleures sortes de raisin vers les pays lointains. **Le géographe et explorateur Adam Olearius a relevé que les premiers plans de vigne ont été apporté à Astrakhan par des marchands de Chirvan. Dans ses notes sur l'Azerbaïdjan il a décrit les différentes variétés locales et en a recensé autour de 600.**



MISGALI – Variété locale d'Azerbaïdjan



MEDRESE - Variété locale du haut Chirvan (Azerbaïdjan)

Il ressort des travaux scientifiques consacrés à la viticulture en Azerbaïdjan que cette activité s'est principalement exercée dans deux directions. Jusqu'à la première moitié du XIX^e siècle, elle s'inscrivait surtout dans le cadre de l'économie naturelle. À partir du milieu de ce siècle, suite au rattachement de l'Azerbaïdjan au marché russe, les débouchés du raisin local se sont fortement accrus, ce qui a ouvert de nouvelles perspectives de développement. Restait à faire évoluer les procédés de transformation du raisin. Et dans les années 60 et 70 du XIX^e siècle on vit apparaître une vinification industrielle de type capitaliste.

Les vigneron azerbaïdjanais ont sélectionné quantité d'excellents cépages, bien adaptés aux particularités du sol et du climat des différentes zones de la république. Ces cépages ont été nommés

ZEYNABI – Variété locale du Karabagh (Azerbaïdjan)



MARANDI – Variété locale des districts d'Aglam et de Chemakha (Azerbaïdjan)



d'après leurs caractéristiques : couleur (noir, blanc, jaune, violet et autres), qualité, saveur, arôme, aspect et taille des grains, épaisseur de la peau, taille et forme

des grappes. Certaines sortes portent des noms de localités : Beilagan, Tebriz, Chabran, Derbend, Ordoubad, Chirvanchah, Tatli, Merend, Medrese, Chakhtakhti

NAÏL – Cépage obtenu par sélection en 1988 par l'auteur de l'article



TEBRIZI – L'un des meilleurs cépages d'Azerbaïdjan

et autres. Certains cépages ont fait la gloire de leurs sélectionneurs : c'est le cas du Khalili, du Hussein, de l'Askeri, du Sakina hanoum, du Muhtari, de l'Agadaï ou du Meleï. En outre se sont bien implantés dans notre pays des cépages importés, connus d'après les noms de leurs pays d'origine. Par exemple, aux VII^e-IX^e siècles, lors de l'invasion arabe, fut apportée d'Égypte en Asie centrale une sorte de raisin cultivé dans les environs de la ville de Taïf. Par la suite, elle fut transplantée d'Asie centrale en Azerbaïdjan, où elle reçut le nom de « Taïfi ».

Les viticulteurs d'Azerbaïdjan ont appris à adapter les cépages d'importation aux conditions climatiques locales. Cela a été le cas pour le Rkatsiteli et le Tavkveri de Géorgie, du Muscat, du Bordeaux, du Pinot de Crimée, après quoi vinrent d'Europe les Cabernet, Isabelle, Riesling et autres Aligoté, qui, après adaptation, donnèrent d'excellentes récoltes. À leur tour, certains bons cépages azerbaïdjanais furent acclimatés avec succès en Asie centrale, en Crimée, en Ukraine, en Moldova, en Géorgie et dans d'autres pays.

Le Khazari et le Kichmichi de couleur ambre foncé soignent de nombreuses maladies, fortifient le cœur, tonifient l'organisme des malades. Un autre cépage du Nakhitchévan, le Chaféi, est un véritable médicament : il redonne force aux organismes affaiblis, combat l'anémie et la mauvaise vue. On cultivait au Nakhitchévan plus de cent sortes de raisin.

***KETCHIEMDJEYN D'AGDAM –
Variété locale du district d'Agdam***



***CHANI BLANC – Variété
locale d'Abchéron***

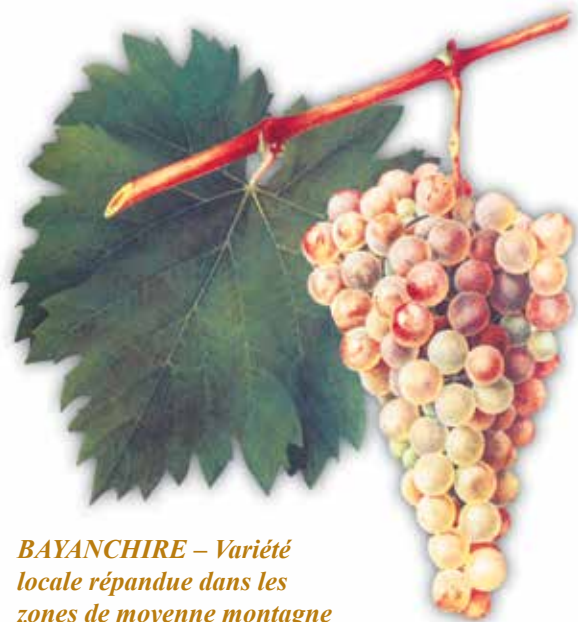


La presqu'île d'Abchéron est elle aussi un centre viticole traditionnel. On y cultive des vignes qui s'étalent au ras du sable, ce qui les fragilise. Heureusement, un vent, le *hazri*, qui souffle depuis la Caspienne, vient au secours des vignobles en les protégeant contre les maladies.

On cultive dans l'Abchéron plus de cinquante sortes de raisin. À la différence d'autres régions, beaucoup de ces variétés se sont conservées, grâce à l'absence de viticulture industrielle. Actuellement, tous ces cépages se rencontrent encore dans les jardins individuels. La teneur en sucre du Chani est supérieure à celle de toutes les autres sortes. Cela tient en premier lieu au sol et au climat de l'Abchéron, et en particulier à la présence d'un ensemble de micro-éléments dans ses « sables dorés ».

Parmi les vingt mille sortes de raisin recensées dans

BENDI – Variété locale du Nakhitchévan (Azerbaïdjan)



BAYANCHIRE – Variété locale répandue dans les zones de moyenne montagne d'Azerbaïdjan



BILAGANI – Variété locale du bas Chirvan (Azerbaïdjan)

le monde, très peu possèdent des vertus curatives. La meilleure de ce point de vue est le Tabrizi, qui a sa place sur toutes les tables de fête. Peu de cépages soutiennent la comparaison avec l'azerbaïdjanais Chirvanchah, dont on obtient le vin de dessert Kurdamir, réputé dans le monde entier.

Malheureusement, faute de publications consacrées à la viticulture azerbaïdjanaise, des voisins peu scrupuleux ont tenté de plagier nos cépages. Le Hatchabachi du Nakhitchévan a ainsi été rebaptisé Ararati (sous le prétexte qu'en arménien Hatchbach signifie « à deux têtes », comme le mont Ararat ; mais comment « hatchabachi » aurait bien pu se transformer en « hatchbach » ?) ; le Ketchiemdjéi d'Agdam est devenu l'Isaptouk, et le Misgali et le Hardji du Nakhitchévan, le Megali et le Voskeat.

Bien des célébrités – voyageurs, savants et hommes politiques – ont laissé des appréciations sur les vins azerbaïdjanais. Le fameux écrivain russe Maxime Gorki, lors de sa venue à Bakou en 1936, après y avoir goûté, n'a pas caché son admiration et a même prononcé le toast suivant : « À la santé d'un peuple qui trempe ses



lèvres dans l'éclat des rayons solaires ». On ne saurait mieux dire, car ce sont précisément la chaleur et la lumière du soleil qui font mûrir des vins à la saveur si raffinée. Notre république ne manque pas de régions abondamment chauffées par le soleil. Et même les raisins azérbaidjanais les moins sucrés permettent eux

aussi de produire du vin et des jus de raisin.

Les informations rassemblées ici donnent ainsi une idée de l'ancienneté des traditions viticoles de l'Azerbaïdjan, des sortes de raisin qui y poussent et des conditions favorables qu'offre notre république pour la fabrication de vins capables de faire concurrence aux crus les plus réputés. ✨

Bibliographie:

1. Адам Олеари. Путешествие через Московию в Персию и обратно.
2. Эвлия Челеби. Дневник путешествия 1647-1644 гг.
3. Абдуллахид Бакуви. Перечень памятников и чудеса великих правителей. 1275 г.
4. Бабаев Тофик. Азербайджан - древний край виноградарства. Баку, 1988.
5. Вавилов Н.И. Центры происхождения культурных растений. Москва, 1926.
6. Шарифов Ф.Г. Виноградарство. Баку, 1988.
7. Эфендиев М.М. Виноградарство в Азербайджане. Баку, 1973.



Régions d'Azerbaïdjan sous occupation arménienne et dates de leur occupation