



阿塞拜疆主要葡萄酒酿造公司

阿塞拜疆驻华大使馆商务代表处

中国北京市朝阳区光华路7号汉威大厦18A10室，邮编100004

电话： (+ 86 10) 659 20 300 传真： (+ 86 10) 659 24 800

Ikhtiyar.atalizade@economy.gov.az (+86) 151 1007 5857

Xan
1860

www.xan.az





(XAN) - (ARAZ) 韩阿拉斯
干白葡萄酒
葡萄品种：尔卡特色铁丽(Rkatsiteli)
酒精含量：10-13%容积度
盒子里的瓶子数量：12个。
体积：0.75升



Xan | Sadilli 韩萨低利
干白葡萄酒
葡萄品种：霞多丽 (Chardonnay)
酒精含量：10-13%容积度
盒子里的瓶子数量：12个。
体积：0.75升



Xan | Aghsu 韩 艾格苏
半干红葡萄酒
葡萄品种：萨排拉维 (Saperavi)
酒精含量：9-13%容积度
糖含量：5-25克/分米³
盒子里的瓶子数量：12个。
体积：0.75升



1828



Xan | Madrasa 韩 马达拉萨
半干红葡萄酒
酒精含量：9-12%
容积度糖含量：25-50克/分米³
盒子里的瓶子数量：12个。
体积：0.75升



Xan | Mugan 韩 穆甘
半干白葡萄酒
葡萄品种：苏维浓 (Sauvignon)
酒精含量：9-12% 容积度
糖含量：25克/分米³
盒子里的瓶子数量：12个。
体积：0.75升



Xan | Goygol 韩 戈伊戈尔
半干红葡萄酒
葡萄品种：赤霞珠苏维浓 (Cabernet Sauvignon)
酒精含量：9-12% 容积度
糖含量：25克/分米³
盒子里的瓶子数量：12个。
体积：0.75升



1828



Xan | Chinar 韩 迟纳尔
半甜的粉红色的桌上酒
葡萄品种：赤霞珠苏维浓 (Cabernet Sauvignon) (35%)
和霞多丽 (Chardonnay)(65%)
酒精含量：9-12%容积度
糖含量：30-80克/分米³
盒子里的瓶子数量：6个。
体积：0.75升



Xan | Madeira 韩 马德拉
深色白葡萄酒
它由尔卡特色铁丽 (Rkatsiteli) 和巴彦希拉(Bayanshira)
的混合物制成，并在橡木桶中陈年。
酒精含量：19%容积度
糖含量：50克/分米³
盒子里的瓶子数量：12个。
体积：0.75升



Xan | Shahdagh
葡萄品种：马达拉萨 (Madrassa)
半干红葡萄酒
酒精含量：9-12%容积度
糖含量：25-50克/分米³
盒子里的瓶子数量：12个。
体积：0.75升



1828



Xan | Azerbaijan 韩 阿塞拜疆
干红葡萄酒
葡萄品种：设拉子 (Shiraz)
酒精含量：10-13%容积度
盒子里的瓶子数量：12个。
体积：0.75升



Xan 韩
Kurdamir Kagor 库尔达米尔
红甜品酒
葡萄品种：马达拉萨 (Madrasa)
酒精含量：16%容积度
糖含量：160克/分米³
盒子里的瓶子数量：12个。
体积：0.75升



金牌得主 Prodexpo莫斯科2015年



www.xan.az

“戈伊戈尔葡萄酒厂”(Goygol wine plant) 开放式股份公司是阿塞拜疆的一家企业，仍然使用古老的酿酒传统。这家公司位于戈伊戈尔 (Goygol)，这是一个干净无污染的阿塞拜疆地区，远离工业，位于库拉克柴河 (Kurakchay) 和吉扬贾柴河 (Ganjachay) 之间。库拉克柴河(Kurakchay)的水从海拔3,100米的Murovdag山脉流入灌溉了公司的葡萄园512公顷。“戈伊戈尔葡萄酒厂”(Goygol wine plant)公司生产来自不同葡萄品种的葡萄酒和干邑白兰地产品，包括：梅洛(Merlot)，赤霞珠苏维浓(Cabernet Sauvignon)，霞多丽(Chardonnay)，马斯喀特 (Muscat)，萨排拉维 (Saperavi)，尔卡特色铁丽(Rkatsiteli)，设拉子 (Shiraz)，马达拉萨 (Madrasa)，巴彦希拉(Bayanshira)和白苏维浓 (Sauvignon blanc)。

古老的传统与现代科技相结合，使得“戈伊戈尔葡萄酒厂”(Goygol wine plant)在国际葡萄酒和干邑竞赛中获得了应有的成功。公司获得了40多个奖牌和文凭，以表彰其产品的质量。

“戈伊戈尔葡萄酒厂”(Goygol wine plant)的历史可以追溯到1860年，当叶尔莫洛夫(Ermolov)将军在1817年进行的重新安置政策的结果，德国家庭定居在戈伊戈(Goygol)地区。斯瓦比亚德国人在这段时间搬到称为Yelenendorf的地区，开始种植当地葡萄品种当地葡萄品种，很快成为工业的主要领域。每个德国家庭都有自己的酒窖，储备量很大。葡萄酒储存在由当地橡木制成的桶中。从事葡萄酒酿造的德国移民克里斯托弗福尔(Christopher Forer)利用了阿塞拜疆发展商业和贸易的机会，并首次将葡萄酒引入欧洲市场。来到阿塞拜疆购买沙基 (Shaki) 丝绸的欧洲商人很快想知道他们可以在哪里购买阿泽里葡萄酒和干邑白兰地。他们被正式派往了戈伊戈(Goygol)的酿酒师克里斯托弗福尔(Christopher Forer)。欧洲商人来到克里斯托弗福尔(Christopher Forer)的房子并尝试了葡萄酒。交易员们留下了深刻的印象，尤其是法国人。他们从福尔(Forer)购买了他的葡萄酒库存，然后带回欧洲。每年，欧洲商人都回到阿塞拜疆，买了越来越多的葡萄酒。随着时间的推移，福尔(Forer)的葡萄酒在欧洲得到认可和享誉盛名。贸易逐年增长。这是需求，Forer不得不购买更多的土地并建立新的葡萄园。他的四个儿子加入了这个行业，并于1860年成立了著名的股份公司“兄弟福尔”(Forer brothers)。

Xan
1860