



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت جهاد کشاورزی

مؤسسه پژوهش‌های برنامه‌ریزی،  
اقتصاد کشاورزی و توسعه روستایی



یادداشت هفتگی

سال ۴ / شماره ۶۰ / ۱۴۰۲

۱۴۰۲/۰۷/۱۵

سیاست‌گذاری اقتصاد و توسعه کشاورزی و

مطالب این شماره

روستایی

مروری اجمالی بر نظام‌های میراثی کشاورزی مهم  
جهانی (GIAHS) انگور و فرآورده‌های آن در دو  
کشور ایتالیا و ایران..... ۲

تهیه و تحلیل: نیلوفر رضایی



این مؤسسه با کمال احترام و سپاس، پذیرای نظرات ارزشمند  
خوانندگان این اثر می‌باشد

تلفن: ۴۲۹۱۶۰۰۰ شماره: ۸۸۹۶۶۶۰ صندوق پستی: ۱۵۱۵-۱۵۸۱۵  
کد پستی: ۳۷۳۱۳-۱۵۹۸۶

E-mail: [aperi@agri-peri.ac.ir](mailto:aperi@agri-peri.ac.ir)  
<https://www.agri-peri.ac.ir>

را کنده و موهای انگور را بافاصله ۲ متر از یکدیگر در کنار کرت‌ها می‌کارند. در این سیستم تربیت، تنه دارای ارتفاع کوتاه و بازوها در نزدیکی سطح خاک قرار دارند پس از کاشت نهال در پایان سال اول، کلیه شاخه‌های روبه‌بالا را قطع کرده و شاخه‌های روبه‌پایین نیز از جوانه دوم هرس می‌گردد. معمولاً موها را هرس کوتاه می‌کنند به طوری که تنه کوتاه مو را بتوان به راحتی زیر خاک کرد.



شکل ۱. باغ انگور دره جوزان به شیوه خزنده

**زیرخاک کردن تاک‌ها:** یکی از تکنیک‌های منحصربه‌فردی است که باغداران دره جوزان پس از برداشت محصول در اواسط پاییز انجام می‌دهند به این ترتیب که مختصری آب وارد کرت‌های باغ کرده پس از اینکه قابل بیل‌زدن شد، تاک را خوابانیده و خاک مرطوب (نه خشک و نه خیلی مرطوب) روی آن می‌ریزند. یکی از مهم‌ترین دلایل زیر خاک کردن زمستانه، نامساعد بودن آب‌وهوای زمستان منطقه و جلوگیری از سرمازدگی زمستانه تاک‌ها می‌باشد.



شکل ۲. زیرخاک کردن تاک‌ها

### مهم‌ترین فرآورده انگور دره جوزان شیره انگور (شیره عسلی)

از بارزترین مشخصه‌های شیره انگور این منطقه که متمایز از شیره انگور سایر مناطق است، سفتی و رنگ قهوه‌ای روشن آن است. انگور پس از برداشت در یک چهاردیواری مکعب مانند با ظرفیت حدود ۷۰۰ کیلوگرم ریخته و آب آن گرفته می‌شود، و از صافی عبور داده می‌شود. آب صاف شده را در بشکه یا در ظرفی گلی به نام "تاغار" می‌ریزند و برای اینکه آب انگور زلال شود حاکی به نام خاک شیره که آهک‌دار است به آن

**عنوان خبر:** مروری اجمالی بر نظام‌های میراثی کشاورزی مهم جهانی (GIAHS) انگور و فرآورده‌های آن در دو کشور ایتالیا و ایران

تهیه و تحلیل: نیلوفر رضایی

کد: PN-3-14020715-(91)

### خلاصه متن خبر

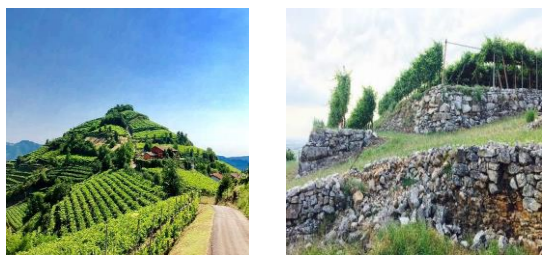
نظام سنتی کشت انگور در ایران و تاجیکستان‌های سواو در ایتالیا به خاطر روش‌های منحصربه‌فردشان برای تولید انگور و فرآورده‌های آن با استفاده از ابتکارات و دانش سنتی و نیز حفظ اکوسیستم و تنوع زیستی، در سال ۲۰۱۸ به عنوان نظام‌های میراث کشاورزی مهم جهانی (GIAHS) ثبت شده‌اند.

**نظام تولید انگور دره جوزان ایران:** نظام تولید انگور دره جوزان سابقه طولانی دارد کشاورزان از قنات، چاه، رودخانه و سایر منابع آب استفاده می‌کنند. شیوه‌های مدیریت مزرعه از نوع سنتی بوده و فراوری انگور با استفاده از روش‌ها و ابزار سنتی انجام می‌شود دانش و ابزار سنتی به کشاورزان اجازه می‌دهد تا بیش از ۴۰ محصول مختلف انگور از ۱۳۰ نوع مختلف انگور را فراوری کنند. این امر به همراه عملکرد بیشتر در هکتار، مهارت منحصر به فرد باغداران، سطح قند مناسب، همگی از عواملی هستند که باعث می‌شود کشت انگور و کشمش دره جوزان از سایر نقاط کشور متمایز و در بین مصرف‌کنندگان پر فروش باشد. به همین دلیل است که مصرف‌کنندگان، انگور و فرآورده‌های این منطقه را ترجیح می‌دهند. این نظام زندگی بهتری را برای مردم محلی، فرصتی برای گردشگران و بستر منحصربه‌فردی برای رونق اقتصاد روستایی فراهم کرده است. نظام تولید انگور در دره جوزان در ایران به کشاورزان این امکان را می‌دهد تا با تکنیک‌های منحصربه‌فرد در شرایط سرمای شدید انگور کشت کنند.

### سیستم تربیت و پرورش انگور دره جوزان

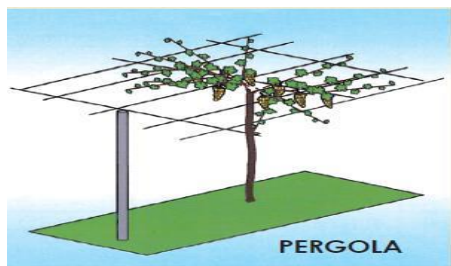
سیستم پرورش مو در محدوده دره جوزان عمدتاً خزنده (خوابیده سنتی) می‌باشد. در این روش توسط بیل مکانیکی یا بلدوزر کرت‌ها

**سیستم کاشت، تربیت و پرورش انگور در سواو:** روش کاشت در این منطقه عمدتاً به صورت کنتوری (سکوپی) می‌باشد در این روش بر روی خطوط هم‌تراز سکوهایی (تراس) ایجاد و درختان بر روی تراس‌ها کاشته می‌شوند تراس‌ها ممکن است از نظر ارتفاع متفاوت و در پایین‌دست توسط دیوار خشک چین‌محصور می‌شوند برای جلوگیری از فرسایش خاک و جمع‌آوری رواناب‌ها و حفظ رطوبت خاک در اراضی شیب‌دار از این روش استفاده می‌شود.



شکل ۳. روش کنتوری کاشت انگور سواو

متداول‌ترین روش تربیت و پرورش در منطقه سواو پرگولا می‌باشد یک سیستم داربستی در اراضی شیب‌دار است که عناصر آن از چوب و سیم می‌باشد دارای تیرک (ستون) هایی به ارتفاع ۱.۷ تا ۲ متر می‌باشد و سیم‌هایی که تاک‌ها روی آن هدایت می‌شوند.



شکل ۴. پرورش و تربیت انگور به روش پرگولا در سواو

**خشک کردن انگور در سواو ایتالیا:** خشک کردن انگور به سه روش نت، آلا و جعبه‌های پلاستیکی یا چوبی انجام می‌شود.

**نت:** در گویش محلی rele می‌گویند. تورها از جنس پلی‌کربنات می‌باشد که ساقه‌های انگور برای مدت طولانی

می‌افزایند، این عمل باعث می‌شود، تفاله درون آب انگور ته‌نشین شود. در ابتدا شیره تقریباً به رنگ و شکل عسل درمی‌آید و به همین دلیل به آن شیره عسلی یا قرمز می‌گویند.

### خشک کردن انگور در دره جوزان

**دارخشک یا سایه‌خشک:** انگور را در چهاردیواری خانه دور از نور آفتاب گذاشته تا خشک شود. حدود ۲ الی ۳ ماه طول می‌کشد تا انگور خشک شود و به خاطر اینکه دور از آفتاب است رنگ آن سبز می‌ماند. دار خشک معمولاً برای مصرف خانوار است.

**سبزه:** مهم‌ترین خشکبار منطقه سبزه است، ابتدا انگور را چیده و در سبد قرار می‌دهند و بعد آن را در آبی که از دو نوع ماده به نام گرده و روغن سبزه درست شده به مدت یک دقیقه قرار داده و سپس در مقابل آفتاب‌پهن می‌کنند، گرده خاصیت اسیدی دارد و باعث می‌شود انگور زودتر خشک شود و خاصیت روغن سبزه این است که از تغییر رنگ انگور جلوگیری می‌کند. از سیستم قفسه‌ای نیز برای خشک کردن انگور استفاده می‌شود.

**تاکستان‌های سنتی سواو در ایتالیا:** تپه‌ها و تراس‌های سواو یکی از بهترین نظام‌های کشاورزی با ارزش تاریخی است که در منطقه وتتو حفظ شده است. تولید تاک و شراب در منطقه سواو به دوران امپراتوری روم برمی‌گردد. بیش از ۳۰۰۰ خانواده به مدت ۲۰۰ سال است که از تاکستان‌های موجود مراقبت و نگهداری می‌کنند. نظام سواو، روش‌های سنتی پرورش گونه‌های محلی انگور Garganega را حفظ کرده و منبع درآمد مطمئن و پایداری برای بهره‌برداران مختلف درگیر در زنجیره ارزش بوده است. علی‌رغم خرد و کوچک بودن قطعات اراضی و رقابت بسیار بالای تولید شراب، تولیدکنندگان انگور، به‌واسطه همکاری قوی و سازمان‌یافته با انجمن کشاورزان سواو، فنون و دانش بی‌نظیرشان را ترویج می‌کنند. انگورهای تولیدشده در این نظام برای فراوری یکی از معروف‌ترین شراب‌های ایتالیایی استفاده می‌شود.

آویزان می‌شوند جریان هوا به‌خوبی انجام می‌شود این روش به لحاظ نیروی کار هزینه‌بر می‌باشد.

**آرولا:** ساختار آن به‌صورت قفسه‌ای و از بامبو است که انگورها روی آن قرار می‌گیرند. در گذشته از ساقه‌های توخالی انگور برای خشک‌کردن و پرورش کرم ابریشم استفاده می‌شد. برای جلوگیری از کپک زدن، در طول فرایند خشک شدن چند بار انگورها چرخانده می‌شوند.

**جعبه‌های پلاستیکی یا چوبی:** رایج‌ترین روش است جعبه‌ها را می‌توان روی هم نیز قرارداد به نیروی کار کمتری نیاز دارد.

### پیشنهادات سیاستی

- ابتکارات و دانش بومی در شکل‌گیری پایه‌های اقتصادی و معیشتی جوامع روستائی و بهره‌برداران بخش کشاورزی نقش مهمی برعهده دارد لازم است با برقراری ارتباط بین سنت و صنعت نسبت به به‌روزرسانی، ترویج و ثبت این آثار ارزشمند اقدام شود.

- روش‌ها و ابتکارات بومی سایر کشورها می‌تواند در کشور ما الگوبرداری، به‌روزرسانی و مورد استفاده قرار گیرد.

### منبع

<https://www.fao.org/giahs/giahsaroundtheworld/en/>



تهران - بلوار کریمخان زند - انتهای خیابان شهید عضدی (آبان) جنوبی - خیابان رودسر - پلاک ۵  
تلفن: ۴۲۹۱۶۰۰۰ نمابر: ۸۸۹۶۶۶۰ صندوق پستی: ۱۵۱۵ - ۱۵۸۱۵ کدپستی: ۳۷۳۱۳ - ۱۵۹۸۶

E-mail: [aperi@agri-peri.ac.ir](mailto:aperi@agri-peri.ac.ir)  
ECE: [ece.aperi@agri-peri.ac.ir](mailto:ece.aperi@agri-peri.ac.ir)  
<https://www.agri-peri.ac.ir>

