

# OPEN MEDIA HUB

Supporting media professionals across the EU Neighbourhood area

**Title:** Dandelion wine produced in Armenia

**Details:** Diplomat Gagik Tamazyan produces dandelion wine in Ashtarak, Armenia. After looking in vain for a bottle of dandelion wine to give as a present, he experimented for three years, and several months ago he began bottling and selling his dandelion wine.

**Dateline:** Yerevan, Armenia 23/06/2017

**Story Number:** N/A

**Source:** Hetq online newspaper, [www.hetq.am](http://www.hetq.am)

[www.openmediahub.com](http://www.openmediahub.com)

**“This production was supported by OPEN Media Hub with funds provided by the European Union”**

**Restrictions:** None

**Filed:** 24/06/2017

\*\*\*\*\*

## **1/ Story Pitch:**

Diplomat Gagik Tamazyan produces dandelion wine in Ashtarak, Armenia. After looking in vain for a bottle of dandelion wine to give as a present, he experimented for three years, and several months ago he began bottling and selling his dandelion wine.

**2/ Shot list:** First we see the wine producer Gagik Tamazyan speaking about his wine production, how he got the idea to make wine from dandelions and what makes this wine special. Then a wine expert, Artyom Martirosyan, speaks of the qualities of this wine and the reactions of customers when they find out that dandelion wine is on sale. Then we see a winery that is being renovated, and Gagik Tamazyan tells us about the winery.

## **3/ Script:**

**INTV:**

# OPEN MEDIA HUB

Supporting media professionals across the EU Neighbourhood area

Gagik Tamazyan:

“Frankly speaking, I got the idea of making dandelion wine four years ago. There is a book by Ray Bradbury called Dandelion Wine, but if you read it, it won’t occur to you that this wine actually exists or can be made. I thought, perhaps someone in the world can make this wine, and perhaps it can be me. Frankly, I first wanted to buy some in order to give it as a present to someone. I looked for a long time but couldn’t find any. So I decided to make my own. I just wanted to produce a little: one or two bottles, one for me and one as a present. I tried and I tried and I tried but failed for more than three years; by that time there was no longer any point in giving the present. It’s been four years now, like I said, and now we have started selling the wine. In the first three years, we just kept picking dandelions, growing dandelions and wasting dandelions.

Actually, from the very start, everyone was very skeptical about this idea. No one was against it, and no one interfered, but no one believed that it could work. True enough, for the first year or two, no one even knew I was doing this. Of course, my family and friends, they saw me picking the flowers, and sometimes they would even help me pick them, but no one took this seriously.

This is our bottling process. Like I said, it is all done by hand, that is what makes them so special.”

**INTV:**

Expert (Srtyom Martirosyan):

“It doesn’t matter what you make the wine from, as long as it is part of nature. We know wine is made from grapes, which are part of nature and which people like a lot. The dandelion wine makes people wonder and arouses curiosity. So people want to try it because it’s interesting. It has a special taste. We are all used to wine made from grapes. You won’t find anyone who hasn’t tried wine at least once. The dandelion wine isn’t something everyone has tried and knows what it is like. It surprises people that you can actually make wine from something other than grapes. It is the dandelions that make this wine special, and this combination of honey and flowers. Just by looking at it, we can see that there is a residue of pollen in the wine. It’s a little more cloudy and tries to express itself in more natural ways”.

**INTV:**

# OPEN MEDIA HUB

Supporting media professionals across the EU Neighbourhood area

Gagik Tamazyan:

“This was originally meant to be a cellar for fruit storage, but when we decided to make the wine and began experimenting, and eventually made the first batch, we realized that this cellar had the ideal conditions for wine production and storage, because it is below ground and the temperature stays at 13-15 degrees. We are now redoing it completely. It is going to be a wine vault where the wine will be stored and will age, and at the front and in an adjacent building we will have the production plant”.

## ARMENIAN:

### Title:

Հայկական արտադրության խառուտիկի գինին

### Pitch:

Այս պատմությունը հայկական արտադրության խառուտիկից գինու մասին է, որը Աստարակում պատրաստում է դիվանագետ Գագիկ Թամազյանը: Երեք տարի փորձելուց հետո, նա ամիսներ առաջ սկսել է արտադրել և վաճառքի ներկայացնել խառուտիկի գինի, որ նախապես փնտրել է՝ նվիրելու համար:

### Shot list:

Սկզբում ցույց է տրվում գինու արտադրող Գագիկ Թամազյանը, նա խոսում է գինու արտադրության, խառուտիկից գինի պատրաստելու մտքի և գինու յուրահատկության մասին: Ապա խոսում է գինու մասնագետ Արտյոն Մարտիրոսյանը, ներկայացնում գինու յուրահատկությունը, խոսում մարդկանց արձագանքի մասին, երբ խմանում են, որ վաճառքի է լինուլ խառուտիկից պատրաստված գինի: Ապա վերանորոգվող արտադրամասում խոսում է կրկին Գագիկ Թամազյանը՝ ներկայացնելով նոր կառուցվող արտադրամասը և դրա ներկայիս հնարավորությունները:

### Script:

Գագիկ Թամազյան՝ խառուտիկի գինի պատրաստելու միտքը սկսվեց, ճիշտն ասած, դեռևս չորս տարի առաջ: Ռեյ Բրեդբերին ունի խառուտիկի գինի անունով գիրք, սակայն գրքի մեջ, գիրքը կարդալուց դուք երբեք չեք ենթադրի որ նման գինի իրականում գոյություն ունի կամ հնարավոր աստանալ: Մտածեցի, որ հնարավոր է՝ ինչ որ մեկը աշխարհում պատրաստած լինի ու ինչի չէ, ես: Անկեղծ լինելով ասեմ, որ գինին ուզում էի նվիրելու համար: Երկար փնտրելուց հետո չգտա գինին:

# OPEN MEDIA HUB

Supporting media professionals across the EU Neighbourhood area

Ստիպված որոշեցի պատրաստել: Որոշեցի պատրաստել իհարկե քիչ ֆանտազիայով, մի շեշտ, երկու շեշտ, պոստը մի հատ իմ համար, մի հատ նվիրելու համար: Դրանից հետո երբ որ փորձեցի, փորձեցի, փորձեցի չստացվեց ավելի քան երեք տարի չստացվեց, արդեն ոնց որ նվերի իմաստն էլ էր կորել: Մինչև արտադրությունը փորձեցին չորս տարի, ոնց որ ասում էի և երբորդ տարին նոր սկսվեց, սա արդեն չորրորդն ա, որ արդեն անցել ենք վաճառքի, իսկ անցած երեք տարիների ընթացքում ուղղակի անընդհատ հավաքում էինք խտուտիկ, անեցնում էինք խտուտիկ ու փչացնում էինք խտուտիկ: Ճիշտն ասած համարյա սկզբից բոլորը ահավոր սկեպտիկորեն էին մոտենում, բոլորը դեմ չէին, ոչ մեկը դեմ չի եղել, ոչ մեկ չի խանգարել, կոպիտ ասած, բայց ոչ մեկ չի էլ հավատցել, որ նման բան հնարավոր ա: Ճիշտ ա, առաջին-երկու տարին ոչ մեկ չգիտեր, որ ես դրանով եմ զբաղված: Տեսնում էին, հա իհարկե տանը կամ ընկերներս՝ ինչ որ մի ժամանակ զբաղված եմ չգիտեմ՝ ծաղիկ հավաքելով, թեկուզ իմ հետ գալիս հավաքում էին ծաղիկ, բայց տե՛նց լուրջ չէին վերաբերում դրան: Սա էլ մեր շեշտի պատրաստման գործընթացն ա: Ամբողջովին ձեռքով ոնց որ ասում էի, դրանով էլ պայմանավորված ա նրանց յուրահատկությունը:

Փորձագետ (Արտյոն Մարտիրոսյան) Ինքը՝ հենց գինին, ընդհանրապես կապ չունի, բայց քանի որ ինքը բնության ինչ որ որոշակի մասնիկ ա վերցված ու գիտենք, որ գինին նաև պատրաստվում ա հենց խաղողից, իսկ խաղողը նույնպես բնության ինչ որ մասնիկ ա, որ մարդիկ շատ հավանում են: Խտուտիկը ուղղակի կարա մարդակնց մոտ զարմանք առաջացնի ու հետաքրքրասիրություն: Այսինքն՝ մարդիկ ցանկանան իրան փորձել, որպես հետաքրքրիչ ըմպելիք: Ինքը բավականին ունի էլ ավելի սպեցիֆիկ համ, քանի որ խաղողին բոլորս ծանոթ ենք, կյանքում ըտե՛նց մարդ չի լինի, որ գոնե մեկ անգամ չփորձած լինի ինչ որ գինի խաղողից, իսկ խտուտիկը էտի ընե՛նց գինի չի, որ յուրաքանչյուր մարդ, թեկուզ մեր հասարակությունում փորձել ա ու ինքը գիտի լավ՝ է ինչ ա: Այսինքն՝ առաջացնում ա զարմանք՝ ոնց բացի խաղողից ուրիշ մի հատ բան կա բնության մեջ, որ իրանից կարա գինի ստանա: Սպեցիֆիկան ինքը հենց խտուտիկն ա ու իրա էս համադրությունը մեղրի ու ծաղիկների հետ ու մենք իրան հենց նայելով հասկանում ենք, որ իրա մեջ կա ծաղիկային փոշու նստվածք. ինքը մի քիչ ավելի պղտոր ա և փորձում ա իրան արտահայտել բնության տեսքով:

Գագիկ Թամազյան-Սկզբից սա նախատեսված ա եղել որպես մրգերի սառնարան, դրանից հետո, երբ որ սկսվեց գինին արտադրելու իդեան, երբ որ սկսեցինք առաջին փորձը, ստացանք առաջին գինի, հասկացանք, որ սա իդեալական պայմաններ ունի՝ գինու արտադրամասի համար, գինի պահելու համար, ֆանգի ինքը գտնվում ա գետնի տակ և միշտ ունի **13-15** աստիճան ջերմաստիճան: Ընդհանրապես փոխում ենք ամեն ինչ: Վերջում լինելու ա գինու պոգրեթ հասկացությունը, որտեղ պահվելու ա գինին, հնեցվելու ա, իսկ արդեն առաջին հատվածում և կողքի շինություններում լինելու ա արտադրամասը: