

BG

WINE

NATIONAL
VINE AND WINE
CHAMBER

3 / 2017

Balkan Rakya Fest '17





Съдържание Contents

ПАЗАРИ

2017 - една добра година | 2 - 3

MARKETS

2017 - A Good Year

ИСТОРИЯ

Ликьорите | 4 - 8

HISTORY

Liqueurs

ТРАДИЦИЯ

Виното и хлябът - корените на традицията | 14 - 18

TRADITION

Wine and Bread - the roots of tradition

СЪБИТИЯ

Салон на виното 2017 | 19
Concours Mondial de Bruxelles 2017 | 23

EVENTS

Salon du Vin 2017
Concours Mondial de Bruxelles 2017

ТЪРГОВИЯ

Календар на винарските събития 2018 | 28
Асоциация на търговците на вино в България | 29 - 30

TRADE

Calendar of Wine Events 2018
Bulgarian Wine Merchants Association

Director: Rada Videnova

Editor: M. Hristova

Autors: R. Radev, N. Bakalov, M. Delchev, M. Hristova

Design: TEM Design Ltd.

Bulgaria, Sofia 1000, 10 Lege Str.

Tel./fax: +359 2 981-08-49

Tel.: +359 2 988-47-97; +359 879 100 869

marga.levieva@bulgarianwines.org

2017 – ЕДНА ДОБРА ГОДИНА 2017 – A GOOD YEAR



Радослав Радев,
Председател на Националната
лозаро-винарска камара

Radoslav Radev,
Chairman of the National Vine
and Wine Chamber

РЕКОЛТА 2017

Природата тази година беше благосклонна към България и по общи данни, представени от Института по лозарство и винарство в Плевен и Аграрния университет в Пловдив, 2017 е една много добра година за българското винопроизводство. Гроздовата реколта беше в рамките на средната за страната през последните години, а полученото вино е с много добро качество.

В отделни райони на страната бяха наблюдавани някои неблагоприятни явления, които се отразиха отрицателно на развитието на лозите, размера и качеството на добива - частични зимни измръзвания, късни слани, градушки, наводнения и пожари и др. По-сухото и топло време в края на юли, август и началото на септември обаче осигури перфектните условия за постигане на технологична зрялост на гроздето и успешна гроздоберна кампания. Като цяло беритбата на ранните десертни сортове започна малко по-рано в сравнение с предишните години и почти изцяло приключи през август. При част от червените винени сортове гроздоберът също започна рано - в края на август. При някои приключи до края на септември, а при по-късните - до средата на октомври. Очакваме реколта 2017 да бъде една от запомнящите се по отношение на качеството на вината и като обем 140 млн. л.

VINTAGE 2017

Nature was gracious to Bulgaria this year and according to summary statistics provided by the Institute of Viticulture and Oenology in Pleven and the Agricultural University in Plovdiv, 2017 was a very good year for wine making in Bulgaria. The grape yield was within average for the country over the last years, and the wine produced is of very good quality.

There were some unfavourable events in individual regions of the country, which had a negative impact on the development of vines and the size and quality of the yield - partial winter frosts, late hoarfrost, hailstorms, floods and fires, etc. The relatively dry and warm weather towards the end of June, in August and the beginning of September, however, provided ideal conditions for achieving the technological maturity of the grapes and a successful grape harvest campaign. As a whole, the harvest of early grapes varieties began earlier compared to the previous years and was fully completed in August. For part of the red wine grape varieties harvesting also began earlier - towards the end of August. For some it came to a conclusion by the end of September, and for the later varieties - by the end of October. We expect 2017 to be a memorable one in terms of wine quality, as well as volume - 140 million litres.

СВЕТОВНИ СЪБИТИЯ

Стана традиция през последните години нашата страна да е във фокуса на значими световни лозаро-винарски събития - бяхме домакин на *Digital wine and spirits conference (2015)*, *Concours Mondial de Bruxelles (2016)*, *Общото събрание на OIV и Световния конгрес по лозарство и винарство (2017)*.

България, в частност Тракийската низина, беше включена в 10-те най-добри туристически винени дестинации в света за 2017 г. на престижното американско списание за вино и гурме култура „Wine Enthusiast“.

Продължи и активната работа по промоция на български вина в чужбина. Те вече са разпознаваеми и търсени на световните пазари и завоюват престижни отличия на международни форуми. България не само се завръща на световната винена карта, но и демонстрира изключително качество и автентичност както на вината, така и на продуктите от грозде и вино.

ПАЗАРИ

Определено през последните години българският пазар има нарастващо значение за нашите производители. В рамките на 20 години той е увеличен значително, като пълният му потенциал все още не е достигнат. Вече се очертава един кръг от високоерудирани винолюбители и ценители, формиращи винено общество и поттикващи все повече производителите в търсенето на нови и интересни продукти както от международни, така и от местни сортове грозде. Голяма роля за формирането на потребителския вкус имат и събитията на винарска тематика, които се организират целогодишно на територията на страната. Годишният календар е много наситен и отразява както националния облик, така и спецификата на отделните лозаро-винарски региони. Винарският туризъм съвместно с културния, фолклорния, поклонническият прави страната ни предпочитана дестинация.

Разбира се, България си остава и традиционен износител на вино за основните пазари по света. Очертават се добри възможности за разширяване на продажбите в САЩ и в Китай, които вече са основни консуматори на вино. Надявам се, че ще успеем да запазим позициите си и да оптимизираме продажбите и на традиционните пазари на български вина, каквито са страните от Европейския съюз. Независимо от настоящите трудности при продажбите на българско вино в Русия смятам, че пазарът е с добър потенциал и имаме шансове не само да възвърнем поне частично позициите си, но и да навлезем в нови сегменти, където българското вино е сравнително непознато.

През 2018 г. страната ни отново е домакин на значимо събитие. От 21 до 23 август в Пловдив ще се провежда *Concours Mondial de Bruxelles Spirits Selection*, който безспорно ще отвори нови възможности за нашите производители.

Пожелавам на всички колеги успешна 2018 година, а на ценителите на виното много вълнуващи срещи с любимите им български вина!

GLOBAL EVENTS

Over the past few years it has become a tradition for our country to be in the focus of significant global wine-related events - we hosted the *Digital Wine and Spirits Conference (2015)*, *Concours Mondial de Bruxelles (2016)*, the *General Assembly of the International Organisation of Vine and Wine (OIV)* and the *World Congress of Vine and Wine (2017)*.

Bulgaria, and particularly the Thracian Lowlands, has been included in the list of the 10 best wine tourism destinations in the world for 2017 of the prestigious American wine and gourmet magazine *Wine Enthusiast*.

The country has also continued working actively to promote Bulgarian wines abroad. They are now recognisable and sought after on the global markets and are winning prestigious honours at international forums. Not only is Bulgaria returning to the global wine map, but it is also demonstrating extraordinary quality and authenticity of both its wines and grape and wine products.

MARKETS

The Bulgarian market has definitely been of increasing significance to our producers for the past few years. Within 20 years, it has seen considerable growth and not even reached its full potential yet. A circle of highly knowledgeable wine lovers and connoisseurs is taking form, creating a wine society and driving an increasing number of producers to search for new and interesting products from both international and local grape varieties. Another serious factor for the shaping of consumer taste are the events on a wine topic which are organised all year round on the territory of the country. The annual calendar is saturated and it reflects both the national appearance and the specifics of the individual wine regions. Enotourism, together with cultural, folk and religious tourism makes our country a preferred tourist destination.

Naturally, Bulgaria remains a traditional exporter of wine for major global markets. There are expectations for good possibilities to expand sales to the USA and China, which are already major wine consumers. I hope we will be able to maintain our positions and to optimise the sales in traditional Bulgarian wine markets, such as the countries from the European Union. Regardless of the forthcoming challenges for the sales of Bulgarian wine in Russia, I believe the market has good potential and that we have the opportunity to not only regain our positions at least partially, but to also enter new segments where Bulgarian wine is largely unfamiliar.

In 2018 our country is once again hosting a significant event. From 21 to 23 August Plovdiv will host the *Concours Mondial de Bruxelles Spirits Selection*, which will undoubtedly create new opportunities for our producers.

I wish all my colleagues a successful 2018 and to wine lovers - many thrilling encounters with their favourite Bulgarian wines!

ЛИКЬОРИТЕ LIQUEURS

ИСТОРИЯТА НА ЛИКЬОРИТЕ

Не е лесно да посочим точна дата или час за раждането на ликьорите, но можем да проследим как те започват да се появяват като елементарна мода и се развиват в онези, които познаваме днес. Виното е една от най-старите алкохолни напитки, познати на човека, и е направена от ферментацията на гроздовия сок откакто се помни историята на човечеството и много преди библейските времена. Ферментацията е само естественият процес, чрез който гроздите, които се появяват спонтанно върху ципата на пряното грозде, действат върху гроздовата захар, произвеждайки алкохол и въглероден диоксид.



HISTORY OF LIQUEURS

It is quite difficult to say what is the exact time on the beginnings of Liqueurs but we can trace how they commenced to emerge in rudimentary fashion and to develop into those we know today. Wine is one of the oldest alcoholic beverages known to man and it has been made by the fermentation of grape juice since the beginning of recorded history and well before Biblical times. Fermentation is merely the natural process by which yeast, or *Saccharomyces*, which occurs spontaneously on the skin of fresh grapes acts on the grape sugar producing alcohol and carbon dioxide gas.



Процесът на дестилация става известен почти четиристотин години преди Христа. Тези, които първи са направили това, може би са се опитвали да концентрират виното, като са премахвали съдържанието на вода, и са открили, че това, което са премахнали, е спиртът, който е далеч по-приятен от това, което остава. Науката се е появила през последните хиляда години като организирана и изпитана логика и познаване на законите, които управляват природни и физически явления. Процесите, действията и реакциите се тестват, проверяват и записват, за да осигурят научни факти и знание.

Алхимиците не са учени в сегашния смисъл на термина, тъй като тяхната химия е почти изцяло ограничена до преследването на трансмутацията на металите в злато и търсенето на еликсир на живота. Днес, разбира се, учените са по-скромни в стремежите си. И непрекъснато търсят лекарства и медицински процедури, които ще удължат продължителността на живота. Алхимиците обаче в търсенията си са дълбоко свързани с прототипите на това, което днес познаваме като ликьори. Съществувал е лабораторен дестилатор, който те са използвали за получаване на спирт и етерични масла. В онези дни той се нарича аламбик от двете арабски думи, които означават "дестилаторът", който има крушовидна форма и се използва и днес.

От древността до края на 18-и век ликьорите се основават главно на аромати на растения, билки и подправки с ясно изразена тенденция, че макар и да се харесват, те преди всичко служат като лекарство за стомаха. Когато навлизаме в 19-и век с тяхното включване към по-добрите неща от живота ликьорите започват да се разклоняват. Билките стават все по-широко използвани, а плодните вкусове са приети и търсени. Дотогава Франция споделя

The process of distillation became known nearly four hundred years BC. Those who first did so may have been attempting to concentrate the wine by removing the water content and found that what they had removed, that is the Spirit, was far more rewarding than that which remained. Science has emerged over the past thousand years as the organised and tested logic and knowledge of the laws which govern natural and physical phenomena. Processes, actions and reactions are tested, checked and recorded to provide scientific fact and knowledge.

Alchemists were not scientists in the now accepted meaning of the term, since their chemistry was almost wholly limited to the pursuit of the transmutation of baser metals into gold and the search for the elixir of life. Nowadays of course our Scientists are more modest in their aspirations. And they constantly seek drugs and medical procedures which will extend life expectancy. The Alchemists however in their searches were responsible for the prototypes of what we know today as Liqueurs. There is a Laboratory still, used for making Spirit and essential oils. In those days it was called an Alembic from two Arabic words meaning "the still" traditionally pear shaped and used in liqueur production up to now.

From early days to the end of the 18th century liqueurs were chiefly based for flavour on plants, herbs and spices with a clearly defined slant that though you might like them, they were primarily to do you and your stomach good. But as we moved into the 19th century with its involvement, not to say preoccupation, with the better things of life, liqueurs started to branch out as it were. Spices became more widely used and fruit flavours came to be accepted and demanded. France had until then shared the bulk of the production of liqueurs with Italy, but in the 19th Century other countries began developing their own inimitable varieties. Holland became famous for its Curacao and Germany and Denmark founded great liqueur houses. Scotland, Ireland and England began using their own domestic spirits with locally grown fruits and herbs.

But with the dawn of the 20th century we have seen the widest development of resources in the Liqueur making field. There is now no beverage spirit produced which is not used for liqueurs: Whisky; Rum; Tequila; Vodka; spirit made from Rice Wine or from fruits other than grapes; neutral or relatively tasteless spirit made from sugar cane or grain; anything, provided it is pure and wholesome will serve as a base. And as for flavours, there is no end to their sources as there is no end to man's ingenuity - all the edible fruits; cherries, oranges, passionfruit, bananas, apricots, mandarins, are all used. Cocoa and Coffee were natural targets for the Liqueurist in the field of beans as were Hazel Nuts and Almonds in the Nut bag.

NATURAL LIQUEURS IN BULGARIA

It is difficult to say when the production of domestic liqueurs was born in our lands. Perhaps the first liqueur was the hot rakiya with added sugar and clove. I remember that in the sixties of the last century in Vinprom Lyaskovets win-



по-голямата част от производството на ликьори с Италия, но през 19-и век и други страни започват да развиват свои собствени неповторими видове. Холандия става известна със своята Ciga-saas, а Германия и Дания основават големи ликьорни къщи. Шотландия, Ирландия и Англия започват да използват собствените си домашни спиртни напитки с местно отглеждани плодове и билки. В зората на 20-и век се наблюдава най-широкото развитие на ресурсите в областта на производството на ликьори. Няма спиртна напитка, която да не се използва за получаване на ликьори: уиски; ром; текила; водката; спиртна напитка от оризово вино или от плодове, различни от грозде; неутрален или сравнително безвкусен спирт, направен от захарна тръстика или зърно. С други думи всичко, ако е чисто и здравословно, служи като основа за производство на ликьори. Що се отнася до вкуса, няма край на източниците му, тъй както няма край изобретателността на човека - всички ядими плодове, череша, вишни, портокали, маракуя, банани, кайсии, мандарини. Какаото и кафето са естествени цели за производителите на ликьори в областта на бобовите растения, каквито са лешници и бадеми в групата на ядките.

НАТУРАЛНИТЕ ЛИКЬОРИ В БЪЛГАРИЯ

Трудно е да се каже кога се е зародило производството на домашни ликьори по нашите земи. Може би първият ликьор е бил гряната ракия с добавка на захар и карамфил. Още през шейсетте години на миналия век в цеха за спиртни напитки на "Винпром Лясковец" правеха яйчен ликьор, наречен „айер коняк“, от спирт, есенции, захар и жълтъци на пресни яйца. Той беше много нетраен и затова се правеше само през зимните месеци.

Имал съм честта да познавам двамата от създателите на ликьорното производство в България. Ст.н.с. Карамфила Петрова от Института по винарска промишленост в София, която беше работила в Германия и беше запозната много добре с производството на ликьори, след завръщането си в България отдели много време за развитието на българското ликьорно производство. Втория беше Димитър Неделчев, син на академик Неделчев - родоначалникът на съвременното българско винопроизводство. Той работеше в СО „Винпром“ и беше един от инициаторите за разрастването на ликьорното производство в България.

В началото на 70-те години във Винпром Ловеч се създаде цех за производство на натурални ликьори с плодови спиртовани настойки, който работеше основно за износ, но имаше достатъчно и за българския пазар. Първите натурални ликьори със спиртовани настойки бяха: малинов ликьор с настойка от малини; ликьор "Вишна" с настойка от вишни; ликьор "Роза" с настойка от роза и крем роза; ликьор „Мока“ с настойка от кафе и "Билков ликьор" с настойка от билки и кайсии.

В момента производители на натурални ликьори в България са "Винал" АД - Ловеч, ВИ "Егоардо Миролио", ВИ "Бойар", ВИ "Даробас" и др. Предлагаат се ликьори от вишни, малини, череша, роза, кайсии, арония, зелени орехчета, билкови и др.

Д-р инж. техн. Николай Бакалов
Dr. Eng. Nicolay Bakalov

ery egg-liqueur was made from spirit, essences, sugar and egg yolks. It was very perishable, so they did it only during the winter months.

I have had the honor to work with two of the founders of liqueur production in Bulgaria. Prof. Karamfila Petrova from the Institute of Wine Industry in Sofia, who had worked in Germany and was very well acquainted with the production of liqueurs, after returning to Bulgaria, she devoted a lot of time for developing of Bulgarian liqueur production. The second person was Dimitar Nedelchev, son of Academician Nedelchev, who is the father of modern Bulgarian wine production. He worked at Vinprom SA and was one of the initiators of the expansion of liqueur production in Bulgaria.

In the beginning of the 70s a department for the production of natural fruit liqueurs was founded at Vinprom Lovech, which worked mainly for export, but there was enough quantity for the Bulgarian market as well. The first natural liqueurs were with raspberries, morello, roses and rose cream; liqueur "Mocha" with coffee beans; and "Herbal liqueur" with herbs and apricots.

At present, producers of natural liqueurs in Bulgaria are Vinal JSC - Lovech, Edoardo Miroglio Winery, Boiar Winery, Darobas winery and others. Liqueurs of morellos, raspberries, cherries, roses, apricots, aronia, green walnuts, herbs, etc. are offered.

Ликьорите са аперитивни спиртни напитки с високо съдържание на захар най-малко 100 г/л, като само за черешовия ликьор е допустимо до 70 г/л, а за яйчени ликьор е най-малко 150 г/л. С най-високо съдържание на захар са ликьорите от типа на кремове - минимум 250 г/л. Алкохолното съдържание на ликьорите е не по-малко от 15 об.%, но може да достигне до 35 об.% и дори повече. Регламент (ЕО) № 110/2008 г. за спиртните напитки предвижда ликьорите, носещи наименованието на следните плодове, да бъдат ароматизирани с естествени ароматични вещества: - плодови ликьори от: касис, череша, малина, черница, боровинка, цитрусови плодове, дива къпина, арктическа къпина, червена боровинка, блатна боровинка, морски зърнастец, ананас; - ликьори от растения: мента, тинтява, анасоново семе, алпийски пелин, лековити билки.



The liqueurs are aperitifs with a high sugar content of at least 100 g / l, and only for the cherry liqueur is allowed up to 70 g / l. For the egg liqueur is at least 150 g / l. The liqueurs of the type of creams are with the highest content of sugar - at least 250 g / l. The alcoholic strength of the liqueurs is not less than 15% vol., but it may reach up to 35% vol. and even more. Regulation (EC) № 110/2008 on spirits provides liqueurs bearing the names of the fruits to be flavored with natural flavoring substances: - fruit liqueurs of: blackcurrant, cherry, raspberry, mulberry, blueberry, citrus, cloudberry, arctic blackberry, cranberry, blueberries, sea buckthorn, pineapple - liqueurs of plants: mint, gentian, anise seed, alpine wormwood healing herbs.

НАПРАВЕНА с МАЙСТОРЛЪК



Карнобатска Гроздова е класическа българска ракия от неароматни сортове грозде. Отлежавала е 6 месеца в дъбови бъчви. Ракията е мека, пивка, притежава нежен, златист цвят и свеж аромат на добре узряло грозде от собствените лозя на „Винпром Карнобат“.



Карнобатска Мускатова е ароматна отлежала ракия, направена от сорта Мускат Отонел с мек вкус и индигуален характер. Притежава фин мускатов аромат и богат вкус с меки ванилови тонове. Отлежала 12 месеца в дъбови бъчви от Странджански дъб.



Карнобатска Специална ракия е направена от Мускат Отонел и Червен Мускет; При нея максимално са запазени Вкусово – ароматните качества на двата сорта участващи в създаването ѝ. Ракията интригува с характерен бленд от Вкусове и аромати, които оставят трайно, продължително въздействие и разкриват неповторимия ѝ характер.



Едоардо Миролио

Винени ракии за ценители

Освен в производството на висококачествени бели, червени, розе и естествено пенливи вина ВИ „Едоардо Миролио“ е специализирана и в производство на висококачествени винени ракии.

Технологията

В дестилерията към ВИ „Едоардо Миролио“, която се намира непосредствено преди избата, се произвеждат специалните винени ракии. Те се получават чрез дестилацията на висококачествено вино от специално подбрани ароматни сортове. Тези сортове развиват чудесен аромат и деликатен вкус, а последващото отлежаване в иноксови съдове и в барици от френски дъб придава елегантна хармония и мекота. За дестилацията на винените ракии ВИ „Едоардо Миролио“ използва най-съвременните и висококачествени съоръжения за запазване на органолептичните характеристики на най-ароматните бели сортове като Мускат Отонел и Траминер. Това е и причината, поради която винените ракии „SOLI INVICTO“, „EM GOLD“, „SI“ и „SANT'ILIA“ са високо ценени от потребителите в България и по света.



SOLI INVICTO е наистина уникална винена ракия, резултат от двойна дестилация в меден казан тип „Аламбик“. Направена е от сортовете Траминер, Шардоне и Мускат Отонел. SOLI INVICTO отлежава за кратко (3-6 месеца) в 225 литрови барици от френски дъб, които преди това са били дом на белите вина на избата. Резултатът е изключително мека и добре балансирана ракия с приятен свеж аромат и деликатен запомнящ се вкус. Финалът е мек, затоплящ и продължителен. SOLI INVICTO се бутулира при 40 об. % алк.

SOLI INVICTO is a really unique wine rakiya, the result of double distillation in an Alambic-type copper still. It is made of the Traminer, Chardonnay and Muscat Ottonel varieties. SOLI INVICTO matures for a short period (3-6 months) in 225-litre French oak barriques, which had previously been the home of the white wine in the cellar. This results in very soft, well-balanced rakiya with pleasant fresh aroma and delicate, memorable taste. The finish is soft, warming and lasting. SOLI INVICTO is bottled at 40 % alc./vol.



Edoardo Miroglio

Wine rakiya for connoisseurs

Apart from the making of high-quality white, red, rosé, and, of course, sparkling wines, Edoardo Miroglio Wine Cellar specialises in the making of high-quality wine rakiya.

The technology

The special wine rakiyas are produced in the distillery to the Edoardo Miroglio Wine Cellar, which is located right before the cellar. They are produced by distillation of high-quality wine from specially selected aromatic varieties. These varieties develop lovely aroma and delicate taste, and maturing, later done in inox vessels and French oak barriques, gives them elegant harmony and softness. For distillation of the wine rakiya, Edoardo Miroglio Wine Cellar uses the state-of-the-art and high-quality facilities for preserving the organoleptic characteristics of the most aromatic white varieties, such as Muscat Ottonel and Traminer. This is the reason why *SOLI INVICTO*, *EM GOLD*, *SI* and *SANT'ILIA* wine rakiyas are highly valued by consumers both in Bulgaria and around the world.



EM GOLD е висококачествена винена ракия, дестилирана в меден казан тип „Аламбик“ от внимателно подбрани сортове грозде: Траминер, Пино ноар и Совиньон блан. Завладяващ цветист аромат с нежни нюанси на ванилия. Мек и елегантен вкус, допълващ усещането за ефирност, топлинота и хармония. Ракия за ценители. EM GOLD се бутулира при 40 об. % алкохол.

EM GOLD is high-quality wine rakiya, distilled in an Alambic-type copper still from carefully selected grape varieties: Traminer, Pinot Noir and Sovignon Blanc. Captivating flowery aroma with delicate nuances of vanilla. Soft and elegant taste, complementing the ethereal, warm and harmonious sensation. Rakiya for connoisseurs. EM GOLD is bottled at 40 % alc./vol.



SI е висококачествена винена ракия, дестилирана от подбрани сортове грозде в меден казан тип „Аламбик“ и отлежава за кратко (3-6 месеца) в 225 литрови барици от френски дъб. Тя завладява сетивата с ефирен аромат, в който се преплитат нотки на цветя, ванилия и пчелен мед, вкусът допълва усещането за топлина и хармония. SI се бутулира при 40 об. % алкохол.

SI is a high-quality wine rakiya, distilled from selected varieties of grapes, in an Alambic-type copper still, which matures for a short period (3-6 months) in 225-litre French oak barriques. It captivates the senses with its ethereal aroma, which combines nuances of flowers, vanilla and honey; the taste complements the feeling of warmth and harmony. SI is bottled at 40 % alc./vol.



SANT'ILIA е отлежала винена ракия, дестилирана от подбрани сортове грозде в меден казан тип „Аламбик“. Притежава богат плодов аромат с ванилови нюанси. Усещането се допълва от достойнствата във вкуса - мекота, сладост, елегантност. SANT'ILIA се бутулира при 40 об. % алкохол.

SANT'ILIA is a matured wine rakiya, distilled from selected varieties of grapes in an Alambic-type copper still. It has rich fruity aroma with vanilla nuances. The sensation is complemented by the advantages of its taste – softness, sweetness, elegance. SANT'ILIA is bottled at 40 % alc./vol.

НОВАТА БЪЛГАРСКА ПРОЛЕТ

Началото на световната история на коктейлите води към края на 18 и началото на 19 век с първата официална публикация на рецепта на коктейл.

В най-новата история беше записано създаването на коктейл, с който се отбеляза едно ново начало за България – връщането на световната винена карта. На 13 март 2016 г. на националния щанд на България на изложението Провайн в Дюселдорф за първи път беше представен коктейлът „Българска пролет“. Неслучайно за основна напитка в него световноизвестният френски специалист Филипо Балдан избра 2 български ракии, завоювали световни отличия - Пещерска мускатова на "Винпром Пещера" и Ракия от избата на "СИС Индустрийс". Това беше част от прелюдията към първото за България домакинство на един от най-големите световни конкурси за вино "Concours Mondial de Bruxelles".

Българската ракия е продукт, който световните експерти по спиртни напитки в момента откриват. Само 2 години по-късно – през август 2018 г. България отново ще посрещне световните експерти-дегустатори от "Concours Mondial de Bruxelles", този път в секцията "Spirits Selection". Заедно с българските си колеги те ще оценяват световни образци, между които достойно място ще заемат и родните.

Българските ракии и спиртни напитки успешно си проправят път към световната сцена. С поредица от най-високи отличия те представят страната ни по най-достойния начин.

Специалистите твърдят, че когато искаме да представим една непозната спиртна напитка за първи път, трябва да направим с нея коктейл. Така се случи и с българската гроздова ракия.

Коктейлът „Българска пролет“

За българина ракията е това, което е виното за французина или бирата за германеца – освен национална гордост тя е и неизменна част от традициите, бита и културата. Затова не е изненадващ фактът, че когато българите заживеят в чужбина, търсят начини да си набавят родната „огнена вода“. Доскоро тя се предлагаше в само българските магазини или пък

THE NEW BULGARIAN SPRING

Коктейлите са напитки, които дават възможност от съществуващи вече продукти да се създават нови, интересни и вълнуващи напитки.



The cocktails are beverages that enable new, interesting and exciting drinks to be created from known products.

The beginning of the world's history of cocktails led to the late 18th and early 19th with the first official publication of a cocktail recipe.

In recent history it was recorded the creation of a cocktail, which marked a new start for Bulgaria. On the 13th of March 2016, "Bulgarian Spring" cocktail was presented for the first time at the national stand of Bulgaria at the ProWein Exhibition in Dusseldorf. It was not by chance that the world-famous French specialist Philippo Baldan chose two Bulgarian rakiyas, winning world awards - Peshteska Muscat rakiya of Vinprom Peshtera and Rakia from the cellar of SIS Industries for the new cocktail. It was a part of the prelude to the first for Bulgaria hosting of one of the world's largest wine competitions "Concours Mondial de Bruxelles".

Bulgarian rakiya is a product that the world-wide experts on spirits are currently discovering. Only two years later - in August 2018, Bulgaria will again welcome the world-wide taster experts from Concours Mondial de Bruxelles, this time of the "Spirits Selection" section. Together with their Bulgarian colleagues they will evaluate world-wide samples, among which Bulgarian drinks will occupy special place.

The Bulgarian brandy and spirits successfully make their own way towards the world stage. With series of highest awards they represent our country in the most decent way.

The experts say that when we want to present an unfamiliar drink for the first time, we have to make a cocktail with it. This happened with Bulgarian grape rakiya.

Cocktail "Bulgarian Spring"

For Bulgarians, rakiya is what the wine is for the French or the beer for the German - besides national pride, it is also an unchanging part of the traditions, lifestyle and culture. So it is not surprising that when the Bulgarians live abroad they are looking for ways to get their native "fiery water" - rakiya. It was sold only in Bulgarian shops or offered

в ресторанти в комбинация с Шонска салата. Сега родната напитка вече се сервира и в коктейли.

В рамките на V Балкански фестивал на ракията на 1 декември „Българска пролет“ и още 2 коктейла на базата на ракия ще бъдат представени в рамките на съпътстващата програма.

at Bulgarian restaurants combined with Shopska salad. Now a Bulgarian native drink is also served in cocktails.

"Bulgarian Spring" and 2 more cocktails based on rakiya will be presented within the accompanying program of V Balkan Rakiya Fest on the 1 December 2017.



Съставки:

50 мл ракия, 20 мл лимонов сок, краставица, 2-3 стръка мащерка, 3-4 зърна бяло грозде без семки, 2 л. кафява захар, 1 разбит белтък (по желание). За украсата - цветя, които може да се ядат, 1 парче лимон, лента от краставица, стрък мащерка.

Начин на приготвяне:

Поставете няколко парчета от нарязаната на кубчета краставица, гроздето и мащерката в шейкьра, добавете захарта и смесете всичко. Прибавете ракията, пресния лимонов сок и няколко кубчета лед. Разклатете, докато стената на шейкьра се охлади. Прецедете в чаша с лед. Украсете с резен лимон, лента краставица, стрък мащерка, грозде и ядливо цвете.

Ingredients:

50 ml of rakiya, 20 ml lemon juice, cucumber, 2-3 springs of thyme, 3-4 grains of white seedless grapes, 2 tea spoons of brown sugar, 1 beaten egg-white (optional). For decoration – edible flowers, one slice of lemon, a strip of cucumber, a sprig of thyme

Method of preparation:

Put a few pieces of cubed cucumber, grapes and thyme in the shaker, add the sugar and mix everything. Then add the rakiya, the fresh lemon and some ice cubes. Shake until the shaker wall cools down. Put into a glass with ice. Decorate with lemon slice, cucumber slice, thyme, grapes and edible flower.

ВИНОТО И ХЛЯБЪТ

КОРЕНИТЕ НА ТРАДИЦИЯТА

WINE AND BREAD

THE ROOTS OF TRADITION

В Християнството виното и хлябът са традиционни символи, задължителна част от ритуалите, съпровождащи светото причастие, кръщението, заупокойната служба, както и много други празници и обреди. В християнското църковно богослужение виното и хлябът се наричат "евхаристия" - от гръцки, означаващо благодарност.



In Christianity, wine and bread are traditional symbols, a mandatory part of rituals, accompanying the Holy Communion, baptism, memorial service, as well as many other feasts and rites. In Christian public worship, wine and bread are called "Eucharist" – from Greek, meaning gratitude.

В НАВЕЧЕРИЕТО НА ЕДИН ОТ НАЙ-СВЕТАЛИТЕ ХРИСТИЯНСКИ ПРАЗНИЦИ РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО, НЕКА СИ ПОЖЕЛАЕМ ГЛЪТКАТА СВЕЩЕНО ВИНО ДА ОЗАРИ ДУШИТЕ НИ И ДА НИ НАПРАВИ ПО-ДОБРИ!

ON THE EVE OF ONE OF THE BRIGHTEST CHRISTIAN HOLIDAYS, THE BIRTH OF JESUS, LET'S WISH OURSELVES THAT A MOUTHFUL OF HOLY WINE LIGHTS UP OUR SOULS AND MAKES US BETTER!

(BGWine)



В християнството виното и хлябът са материалните символи на Христос или както е записано в библейските текстове, по време на Тайната Вечеря той дава на учениците си вино и хляб, като казва, че това са неговата кръв и неговото тяло. Много преди появата на християнството обаче виното и хлябът са заемали важно място в ритуалите, свързани с божествената сила. С тези ритуали е израснал и самият Христос. Къде водят корените на сакралността им, като знаем, че корените на християнството водят към юдаизма?

In Christianity, wine and bread are the material symbols of Christ or, as recorded in biblical texts, during the Last Supper He gave His disciples wine and bread saying those are His blood and His body. Long before the emergence of Christianity, however, wine and bread had an important role in the rituals related to divine power. Christ himself grew up with these rituals. Where do the roots of their sacredness lead, knowing that the roots of Christianity lead to Judaism?
(Editor's Note)



Виното и хлябът винаги са били основна част от сакралната обредност в юдаизма. Затова често темите, свързани с храна, обичаи и ритуали на хранене, са описани на хиляди страници и томовете. Какви са проявленията на виното и хляба в може би най-важния за еврейската традиция текст – Талмуда? Какво е мястото на виното и хляба в различните проявления на тази традиция?

ВИНОТО

За юдаизма виното, което се използва в ритуалите, може да е само от грозде, а не от други плодове. Това става ясно от благословията, която се произнася при освещаване на празника (Благословен да си, Боже, Господар на вселената, който си ни дал плодовете от лозата). Причината да започнем нашето пътуване сред еврейските текстове с виното, а не с хляба, не е случайна. В традиционния ритуален ред благословията и ритуалите за виното винаги предхождат благословията и ритуалите за хляба и останалата част от храненето. Това е така заради специфичната функция на виното като символ на веселието и празничността. Всеки еврейски празник започва и завършва с „кидуш“ (освещаване, което се извършва с чаша вино). Това е проявление на библейската заповед съботният ден (а отптам и всеки празник) да се празнува с радост

Wine and bread have always had a major role in Judaic sacral rites. That's why, often, topics related to food, customs and rituals of eating are described on thousands of pages and volumes. What are the manifestations of wine and bread in possibly the most important text in Jewish tradition – the Talmud? What is the place of wine and bread in the different manifestations of this tradition?

WINE

To Judaism, wine used in rituals may be only made of grapes and no other fruit. This becomes clear of the blessing that is pronounced during sanctification of the feast (Blessed be God, Lord of the universe, who has given us the fruit of vine). The reason why we start our journey in Jewish texts with wine but not bread is not accidental. In traditional ritual order, blessings and rituals of wine always precede blessings and rituals of bread and the rest of the meals. This is so because of the specific function of wine as a symbol of joy and festive spirit. Each Jewish feast starts and ends with “kiddush” (sanctification made with a glass of wine). This is a manifestation of the biblical commandment that the Sabbath day (and hence every feast) should be celebrated with joy and is a day of holiness. The sweetness and joy wine brings as beverage make it an expression of this very idea. The glass of wine separates what is ordinary (profane) from what is festive.

и да е ден за святост. Сладостта и радостта, които виното като напитка носи, го превръщат в изразител именно на тази идея. Чашата вино разделя обикновеното (профанното) от празничното.

Виното подлежи на специална подготовка, за да бъде годно за употреба и използвано при подобни случаи и за да може човек да е сигурен в ритуалната чистота на всеки съд, през който напитката е минала. По традиция виното за извършване на „кидуш“ се сервира в специална чаша, която се препълва и дори прелива, за да може радостта, сладостта и святостта, символизиращи от напитката, да преливат в рамките на празничния ден. Макар на самата трапеза човек да може да избира между множество напитки, за повечето ритуали, свързани с „кидуш“, виното не може да се замени с друга алкохолна напитка. Единственото изключение е безалкохолен гроздов сок, често предпочитан особено в присъствието на деца или болни.

Освен ритуалното изражение на виното в традициите, фолклорът и легендите са запазили много и различни истории, свързани с виното. Една от основните тематик е за последствията от виното. Според Талмуда Забраненият плод, който със сигурност не е бил ябълка, е грозде. И с него идва както познанието, така и срамът. Това е мистичното обяснение за виното. Макар вече да казахме, че то символизира радост, веселие и святост, редакторите и авторите на Талмуда са наясно с проблемите вследствие на прекомерната му употреба. Те базират своите наблюдения и на библейската история за Ной, който слизайки от кораба си, посажда лозе и се напива с виното от гроздето до безпаметност. Именно с наскока да предпазят човек от посрамване, но и без да искат да спират радостта и веселието на хората, авторите на Талмуда забраняват на съдии да служат или да водят еврейска служба или молитва, след като са употребили дори и само 1 чаша вино. Според това разбиране веселието трябва да е в ясни и точни граници.

ХЛЯБЪТ

Втората по важност част от ритуалната, а и от всекидневната, трапеза е хлябът. Неговата позиция се определя от уникалността му според еврейското разбиране. При повечето храни и продукти благословията и разбирането е в материала, от който те са произведени – например благославяме виното заради гроздето му, плодовете заради дърветата, от които са набрани и пр. При хляба ние благославяме процеса на изработването му и неговото стигане до нашата трапеза.

Хлябът в еврейската традиция символизира партньорството



Wine is subjected to special preparation in order to be suitable for use in such cases so that one can be sure of the ritual purity of each vessel through which the beverage has passed. By tradition, the wine to perform “kiddush” is to be served in a special glass, which is to be overfilled even to the extent of overflowing so that joy, sweetness and sacredness symbolised by the beverage overflow during the festive day. Although at the table itself one can choose between a variety of drinks, for most rituals related to “kiddush” wine cannot be replaced by another alcoholic beverage. The only exception is a non-alcoholic grape juice, often preferred especially in the presence of children and sick persons.

In addition to the ritual manifestation of wine in traditions, folklore and legends have preserved many different wine-related stories. One of the main topics is about the consequences of wine. According to the Talmud, the forbidden fruit, which was certainly not an apple, is grapes. And with it comes both knowledge and shame. This is the mystical explanation for the wine. Although we already said it is a symbol of joy, merriment and sacredness, editors and authors of the Talmud are aware of the problems resulting from its excessive use. They base their observations also on the biblical story of Noah who, coming down from his ship, planted a vineyard and got blatantly drunk with the wine of the grapes. It is precisely to protect one from disgracing himself/herself, but without wanting to stop people's joy and merriment that the authors of the Talmud forbid judges to serve or hold Jewish service or prayer after having drunk even only one glass of wine. According to this understanding, joy should have clear and precisely outlined boundaries.

BREAD

Bread is the second most important attribute both on ritual and everyday table. Its position is determined by its uniqueness according to Jewish understanding. With most foods and products, blessing and understanding is in the material of which they are made – for instance,

между Бог и човек при Сътворението. След като човек е създаден, той има задачата да продължава усъвършенстването на света, който ни заобикаля, като довършва и поправя всичко, което не е довършено. Хлябът символизира точно това – Божията намеса стига до получаването на пшеницата за хляба, но това тя да се превърне във вкусен продукт на нашата трапеза е довършителната работа на хората. Затова и хлябът е задължителният атрибут на всяка една трапеза.

Хлябът се вижда под различни форми и вкусове според различните случаи. Има всекидневен хляб, за който няма изисквания, но гоиде ли празник, задължително на масата трябва да присъства халá – специален сладък хляб (на определени празници, дори приготвен с мед за още по-голяма сладост). Също както виното, халáта отделя делничното и обикновеното от празничното. При приготвянето на халáта човек има задължение да извади малка част от тестото и да го задели за бедните. Хлябът е универсален израз на човешката взаимопомощ – ние каним всички да споделят нашия хляб. Именно чрез тази традиция се е развила идеята, че на празничната трапеза задължително трябва да поканим гости, приятели и нуждаещи се, за да я споделят с нас.

Една от може би най-известните форми на хляб в юдаизма е т. нар. мацá – безквасен хляб, който се яде по време на празника Песах. Той има две значения. Според историята на празника евреите, поробени в Египет, чакат своето освобождение. Затова, от една страна, това е хлябът на робството – на бедността и подтисничеството. Не защото евреите в Египет са яли подобен хляб, а защото безквасността, безвкусоността на всичко около нас е една от характеристиките на подтисничеството. Когато човек е измъчван и най-вкусният хляб губи своя аромат и привлекателност. От друга страна, историята разказва, че бързайки да избягат от Египет, евреите не са имали време да приготвят нормален хляб и затова напускат страната именно с безквасен хляб. И така хлябът на робството се превръща в хляб на свободата. И вкусът му се променя. Според част от фолклорните истории в Талмуда, напускайки Египет, евреите са вкусили от мацáта (безквасния хляб) и той е променял вкуса си спрямо техните предпочитания. В следващите 40 години странстване в пустинята маната, която пада всеки ден, ще има същото свойство – да променя вкуса си и да носи наслада и приятно усещане. Така именно хлябът на нашата трапеза и вкусът му демонстрират идеята, че не бива да позволяваме да съществува робство – нито за нас, нито за хората около нас, а всеки да може да вкуси свободата.

Говорейки за хляба, трябва да се знае, че една от идеите на мъдреците от времето на Талмуда е той да не служи за социално разделение между хората. Затова и рабан Гамлиел – един от големите равините на своето време, произхождащ от аристократично семейство и изключително заможен, имал традицията в дома си да сервира (на своите гости) само обикновен хляб, а хубавият хляб да го раздава на хората извън дома си, без да задава въпроси, на всеки, който е пристигнал. Днес тази традиция се е трансформирала в идеята, че се забранява на човек да отказва храна на нуждаещ се, дори да се съмнява в искреността му.

we bless wine because of the grapes, fruit because of the trees of which it is picked, etc. With bread, we bless the process of making it and bringing it to our table.

In the Jewish tradition, bread symbolises partnership between God and man at Creation. Once man has been created, his aim is to continue to perfect the world surrounding us by completing and fixing everything that has not been completed. This is exactly what bread symbolises – God's intervention expands to providing wheat for bread but making it a tasty product on our table is the finishing work of people. That's why bread has to be present on each table.

Bread can be seen in various forms and tastes according to different events. There is everyday bread for which there are no requirements, but if a holiday comes, there must be challah on the table – special sweet bread (even made with honey on certain holidays for even greater sweetness). Just like wine, challah separates what is routine and ordinary from what is festive. When making challah, one must take a small portion of the dough and set it aside for the poor. Bread is a universal expression of human mutual assistance – we invite everybody to share our bread. It is exactly this tradition that resulted in the idea that guests, friends and people in need have to be invited to share the festive table with us.

Perhaps one of the most famous forms of bread in Judaism is the so called matzah – unleavened bread that is consumed during Pesah. It has two meanings. According to the history of the holiday, Jews enslaved in Egypt were waiting for their liberation. That's why, on the one hand, it is the bread of slavery – of poverty and oppression. It is not because Jews in Egypt ate such kind of bread but because everything unleavened and tasteless around us is one of the characteristics of oppression. When man is tortured, even the most tasty bread loses its aroma and appeal. On the one hand, history tells, in their hurry to run away from Egypt, Jews did not have time to make normal bread which is why they left the country with unleavened bread. Thus, the bread of slavery turned into bread of freedom. So its taste changed. According to some of the folklore stories in the Talmud, when leaving Egypt, Jews tasted matzah (unleavened bread) and it changed its taste according to their preferences. During the next 40 years of wandering in the desert, the manna that fell every day had the same property – to change its taste and bring delight and pleasant feeling. This is exactly how bread on our table and its taste demonstrate the idea that we should now allow the existence of slavery – neither for us, nor for the people around us, and everyone should be able to taste freedom.

Speaking of bread, one must know that one of the ideas of wise men of the time of the Talmud was that it should not be used to divide people socially. That's why Rabban Gamaliel – one of the greatest rabbis of his time coming from an aristocratic family and extremely wealthy, used to serve the guests in his home only ordinary bread while he gave the nice bread to the people outside his home to everyone who came without asking any questions. Today, this tradition has transformed into the idea that man is forbidden to refuse food to anyone in need even if doubting their sincerity.

Максим Делчев
Maxim Delchev

Салон на Виномо 2017 Salon du Vin

Конкурс „Златен медал и диплом“

На 8 и 9 ноември 2017 г. в рамките на международните специализирани изложби МЕСОМАНИЯ, СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО, БУЛПЕК, САЛОН НА ВИНОТО и ИНТЕРФУД И ДРИНК се провежда пореден път конкурс „Златен медал и диплом“ за преглед и оценка на качествени и оригинални пазарни продукти, представени от фирмите изложители. Многодисциплинарна комисия от специалисти и експерти с научен и практически опит за оценяване на представените експонати с председател г-р Любомир Кулински – директор на дирекция „Контрол на храна“ – ЦУ на Българска агенция по безопасност на храните, гезустира продуктите. Участващите вина оцени комисия в състав: г-р инж. Димитър Гайдарски – енолог; г-р инж. Рада Виденова – Национална лозаро-винарска камара; инж. Росица Горанова – енолог.

Gold Medal with Diploma Contest

On 8 and 9 November 2017, the Gold Medal with Diploma Contest for the review and assessment of quality and original market products presented by the participating companies was held once again within the international specialised exhibitions MEATMANIA, THE WORLD OF MILK, BULPEK, SALON DU VIN and INTERFOOD & DRINK. A multidisciplinary committee of specialists and experts with scientific and practical experience in assessing the presented exhibits was formed with chairman Dr. Lyubomir Kulinski – Director of the Food Control Directorate – the Central Committee of the Bulgarian Food Safety Agency (BFSA). The wines were estimated by a jury: Dr. Eng. Dimitar Gaydarski – enologist; Dr. Eng. Rada Videnova – National Vine and Wine Chamber; Eng. Rositsa Goranova – enologist.

GOLDEN MEDAL WITH DIPLOMA AWARDED WINES

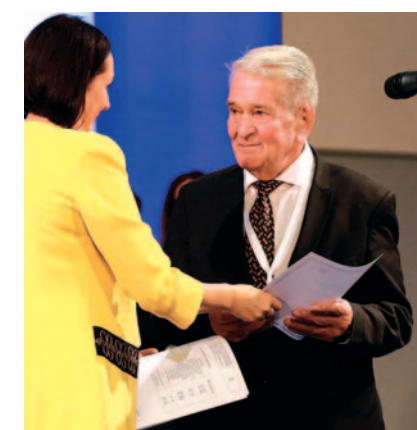
VNZAVOD AD ASENOVGRAD
VERSION PLAISIR DIVIN Mavrud 2016
VERSION PLAISIR DIVIN Syrah 2016
ORNAMENT Mavrud Reserve 2016

VINPROM ROUSSE AD
ROUSSE PREMIUM VODKA

LVK VINPROM AD - TARGOVISHTA
Traminer Targovishte
Muscat Targovishte

POMORIE VEN GROUP OOD
Syrah

DAROBAS WINERY, FIAL OOD
Merlot, 2015



Straldjanska

Вкусът е в детайлите

През 1986 година „Вила Ямбол“, тогава „Винпром Ямбол“, бутлира първата мускатова ракия в България. Това е именно „Стралджанска“. Нейната рецептата е семейна, предава се от векове в този регион от поколение на поколение и до днес точните пропорции са запазени. Гордост за производителя е, че прави ракията от собствени лозови масиви от сортовете Мускат Отонел и Тамянка. Днес „Стралджанска“ ракия се предлага в три варианта:

Стралджанска мускатова, Premium

Особености на вкуса: Специалните български бъчви, в които тя отлежава 6 месеца, придават на вкуса фина структура с нежен ароматен комплекс и хармония. Дискретни нотки на ванилия със запомнящ се послевкус.

Сорт грозде: Мускат Отонел

Стралджанска мускатова, отлежала

Особености на вкуса: „Стралджанска мускатова отлежала ракия“ е произведена чрез специална дестилация на селектирани виноматериали. Тя отлежава в дъбови бъчви над 1 година. Това ѝ придава фин дъбов нюанс, дълъг, мек вкус и ванилов аромат.

Сорт грозде: Мускат Отонел и Тамянка

Отличия: ПЪРВО МЯСТО за гроздови ароматни ракии до 3 години от „Балканския фестивал на ракията 2015“ и БРОНЗОВ МЕДАЛ от "International Spirits Challenge 2012"

Стралджанска мускатова, специална селекция

Особености на вкуса: Създадена е от най-зрелото грозде. Подбрани са най-добрите дестилати, които се купажира и оставят да отлежат. Отлежава повече от 3 години в бъчви от Стралджански дъб, който прави вкуса на ракията уникален, а аромата ѝ на роза и индрише – незабравим.

Сорт грозде: Мускат Отонел и Тамянка

Отличия: СРЕБЪРЕН МЕДАЛ и почетен диплом от „Винария 2016“ и ТРЕТО МЯСТО за гроздови ароматни ракии до 3 години от „Балканския фестивал на ракията 2015“

The taste is in the details

In 1986 "Villa Yambol", then "Vinprom Yambol", bottled the first Muscat rakiya in Bulgaria. Precisely, this is Straldjanska rakiya. Its family recipe was passed down for centuries from generation to generation in the region of Yambol and the exact proportions are preserved to date. The producer is proud to make this rakiya from its own vineyards of Muscat Ottonel and Tamyanka grape varieties. Today, Straldjanska rakiya is available in three versions:

Straldjanska Muscat Premium rakiya

Taste: The special Bulgarian barrels where Straldjanska premium rakiya matures for 6 months, add to its taste a refined texture, with delicate flavour of vanilla and a memorable aftertaste.

Grape Variety: Muscat Ottonel

Straldjanska Muscat rakiya, aged

Taste: Straldjanska Muscat aged rakiya is produced by a special distillation of selected wine materials. It matures in oak barrels for over 12 months. There, it acquires a fine oak texture, soft flavor and vanilla fragrance.

Grape Variety: Muscat Ottonel and Tamyanka

Awards: FIRST PLACE for aromatic grape rakiya matured up to 3 years from "Balkan Rakiya Fest 2015" and BRONZE MEDAL from "International Spirits Challenge 2012"

Straldjanska Muscat rakiya, special selection

Taste: Straldjanska Muscat, special selection rakiya is made from the ripest grapes. For this rakiya, the best distillates were selected, coupled and left to mature in Bulgarian Straldzhan oak barrels for over 3 years. This is how the rakiya gets its unique taste and its unforgettable fragrance of rose geranium.

Grape Variety: Muscat Ottonel and Tamyanka

Awards: SILVER MEDAL and DIPLOMA OF HONOR from "Vinaria 2016" and III PLACE for aromatic grape rakiya matured up to 3 years from "Balkan Rakiya Fest 2015".



— RAKIA —
STRALDJANSKA

ВКУСЪТ Е В ДЕТАЙЛИТЕ

НАЦИОНАЛЕН ИНСТИТУТ ЗА ИЗСЛЕДВАНЕ НА ВИНО И СПИРТНИ НАПИТКИ



ОФИЦИАЛЕН ПАРТНЬОР
НА CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES
SPIRITS SELECTION 2018, ПЛОВДИВ,
БЪЛГАРИЯ



OFFICIAL PARTNER OF CONCOURS MONDIAL
DE BRUXELLES SPIRITS SELECTION 2018,
PLOVDIV, BULGARIA

NATIONAL INSTITUTE OF WINE AND SPIRITS RESEARCH

Най-добрият партньор при производството
на качествени вина и спиртни напитки.

Модерно оборудване, експерти с богат опит, високо качество
и професионализъм.

The best partner in the production of quality wines and spirits.
Modern equipment, experts with rich experience, high quality
and professionalism.



Акредитувана изпитвателна лаборатория:
София 1606, ул. "20 април" № 13
02 818 49 58; 02 818 49 67
e-mail: laboratory@wineinbg.org
www.vinolab.bg; www.wineinbg.org

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES SPIRITS SELECTION 2017

Официална церемония по връчване на наградите

В церемонията взеха участие инж. Иван Тотев, кмет на община Пловдив, Владимир Туджаров, главен секретар на Министерство на икономиката, инж. Красимир Коев, директор на Изпълнителната агенция по лозата и виното към Министерство на земеделието, както и Бодуа Аво, председател на Concours Mondial de Bruxelles, който пристигна специално от Брюксел за събитието.

"И този България демонстрира високо качество на представените вина", подчерта Бодуа Аво. "За трета поредна година България постигна 40% успеваемост на участвалите проби при средна 29% за конкурса." От представените 146 мостри 58 получиха отличия - 1 голям златен медал, 23 златни и 34 сребърни. Така страната ни се нарежда на седмо място по брой на спечелени медали и на първо място по съотношение брой мостри - брой получени медали.

За първи път на българска спиртна напитка беше присъдено най-високото отличие - Голям златен медал (Grand Gold) от Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles. Той е за 15-годишното бренди "Black Sea Gold 2002" на "Черноморско злато" АД.

Двата златни медала са за 3-годишното, отлежало в дъбови бъчви, уиски Black Ram на "VP-Brands International" SA и за 25-годишното бренди "Black Sea Gold" на "Черноморско злато" АД.

Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2018 г. ще се провежда в България от 21 до 23 август с подкрепата на Министерство на икономиката и Община Пловдив.

"Избрахме България за следваща страна - домакин, тъй като сме убедени, че това ще помогне на българските производители в търсенето на международно признание за техните продукти, а България ще стане привлекателна не само като винена дестинация, но и като производител на качествени спиртни напитки", сподели Бодуа Аво.

Official awards ceremony

На 26 септември в тържествена обстановка в Дома на културата „Борис Христов“ в Пловдив българските производители на вино и спиртни напитки получиха своите отличия от Concours Mondial de Bruxelles 2017 г.



On September 26, at the Boris Hristov House of Culture in Plovdiv, Bulgarian wine and spirits producers were awarded from Concours Mondial de Bruxelles 2017

The ceremony was attended by Eng. Ivan Totev, Mayor of Plovdiv, Vladimir Tudzharov, Secretary of the Ministry of Economy, Eng. Krasimir Koev, Director of the Executive Agency on Vine and Wine at the Ministry of Agriculture and Baudouin Avo, president of the Concours Mondial de Bruxelles, who arrived specially from Brussels for the event.

"Bulgaria demonstrates again the high quality of the wines, presented at CMB 2017," said Baudouin Avo. "For the third consecutive year Bulgaria has achieved a 40% success rate of participated samples at an average 29 percent for the competition." From the submitted 146 samples 58 received awards - one grand gold medal, 23 gold and 34 silver. So our country ranks seventh in the number of medals won, and is on the first place by the ratio number of samples - number of medals received.

For the first time a Bulgarian spirit drink was awarded the highest award - Grand Gold Medal from the Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles. It is for the 15-years-old "Black Sea Gold 2002" brandy of Black Sea Gold AD.

The two gold medals are for the 3-year-old oak barrels aged Black Ram of "VP-Brands International" SA and for "Black Sea Gold" 25-years old brandy of "Black Sea Gold" AD.

Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2018 will be held in Bulgaria from 21 to 23 August with the support of the Ministry of Economy and the Municipality of Plovdiv.



ИЗКУСТВОТО ДА ДЕСТИЛИРАШ ПИТЕЙНО ЗЛАТО THE ART OF DISTILLING LIQUID GOLD



Ракия Исперих

"ХКК" АД днес може да се нарече семейна дестилерия, в която рамо до рамо работят генонощно баща и син Муса. През 1983 г. инж. Орхан Муса започва трудовият си път в Хладилно-консервния комбинат в Исперих като главен инженер с 800 колеги работници. След 33 г. и реколти днес той е успял да съхрани и преобрази комбината в модерна дестилерия и продължава да работи с екип от само 10, но висококвалифицирани специалисти.

"Заедно успяваме да преработим всяка година близо 2 млн. кг. плодове, като с най-голям дял и най-важни за нас са кайсиите. Кампаниите ни са дълги, започват с първите майски плодове - черешите, и приключват с последните ноемврийски дюли. Ферментираме плодните каши при оптимални температури в охлаждаеми неръждаеми съдове. Дестилираме на медни колонни казани, което ни осигурява извличането на висококачествени ароматни дестилати, изчистени от нежелани компоненти като метанол и цианиди. Затова и ракиите ни са толкова меки, ароматни и пивки.", споделя инж. Муса.

"Основвахме дестилерията си през 1997 г., когато внесохме три медни колонни казана от Швейцария с идеята да произвеждаме малко кайсиев и сливов дестилат за Швейцария", допълва инж. Муса. "Първоначално това беше малко цехче, част от Хладилно-консервния комбинат, но постепенно започнахме да изкупуваме все повече плодове и да увеличаваме капацитета си. През 2003 г. казаните станаха

Today, ХКК JSC can be called a family distillery, with the father and son Musa working side by side, day and night. In 1983, Eng. Orhan Musa began his career at the refrigeration and canning factory in Ispirih as Chief Engineer with 800 colleagues. 33 years and vintages later, he has managed to preserve and transform the factory into a modern distillery and he is still working with a team of only 10, but highly qualified specialists.

"Together, we manage to process around 2 million kilograms of fruit each year, with apricots taking the largest share and the most significant one. Our campaigns are long, they start with the first fruits of May – cherries, and end with the last quinces of November. We ferment fruit pulp at optimal temperatures in refrigerated stainless steel containers. We distill in copper distillation column stills, which allows us to extract high-quality aromatic distillates, purified from unwanted components such as methanol and cyanides. That is also why our different types of rakiya are so smooth, fragrant and mellow", Eng. Musa says.

"We founded the distillery in 1997, when we imported three copper distillation column stills from Switzerland with the idea of producing a little apricot and plum distillate for Switzerland", Eng. Musa added. "In the beginning, it was this small workshop within the refrigeration and canning factory, but we gradually started to purchase an increasing amount of fruit and to increase our capacity. In 2003, the stills became 5 – we purchased another two copper stills from Switzerland, which were more advanced. We went through generations of different industrial fruit blenders. We started to produce and export distillates from every kind of fruit traditional for Bulgaria. We were experimenting and we still do by distilling untraditional fruit and berries, such as blackberries, melons, figs, wild pears, aronia, etc. Today, the distillery is our only focus, it is where we see our future and our children's future and we will continue to develop and modernise it. Currently, our production is divided into two – ex-



Barush Musa (Son)



Eng. Orhan Musa (Father)

5 - закупихме още два броя по-модерни медни казани отново от Швейцария. Минахме през поколения различни пасир-машини за смилане на плодовете. Започнахме да произвеждаме и изнасяме дестилати от всички традиционни за страната ни плодове. Експериментирахме и продължаваме да го правим с дестилация на нетрадиционни и горски плодове като къпини, пъпеш, смокини, дива круша, арония и др. В наши дни дестилерията е единственият ни фокус, в който виждаме бъдещето си и това на децата ни и продължаваме да го развиваме и модернизирате. Към днешна дата производството ни се дели на два дяла - износ на наливни дестилати от череша, кайсия, праскови и сливи за Западна Европа (Швейцария, Германия, Чехия, Италия и др.) и бутиково бутлково производство на висококачествени ракии с марката "Ракия Исперих" за българския и отскоро за американския пазар.

"Стараем се и работим здраво, за да се докажем във времето и да ни асоциират винаги с високо качество", допълва Баръш Муса. "Постигането на съвършенство в нашите ракии започва с подбиране на най-добре узрелите плодове в региона. Поддържането на отлично качество осигуряваме чрез изградените дългогодишни взаимоотношения с внимателно подбрани производители на плодове, които също спазват стриктни правила при производството на своята продукция. Водата, която се влага в производството е извлечена от собствен кладенец с дълбочина 800 м."

Освен кайсиев, фирмата произвежда и черешов, сливов, дюлев, ябълков, прасковен и винен премиум дестилати. Портфолиото на фирмата включва също така и серия от нестандартни дестилати, произведени от плодове като мирабели, смокини, пъпеш, арония, къпини както и новаторски ликьори от кайсиев дестилат с мед.

port of draft cherry, apricot, peach and plum distillates for Western Europe (Switzerland, Germany, the Czech Republic, Italy, etc.) and designer bottle production of high-quality rakiya from the Rakiya Ispirih brand for the Bulgarian and, recently, the American market".

"We do our best and we work hard to prove ourselves in time and always be associated with high quality production", Barash Musa adds. "Achieving perfection in our rakiya begins with selecting the ripest fruit in the region. We make sure that we maintain excellent quality through the relationships we have built over the long years with carefully chosen fruit producers, who also observe strict rules when it comes to their yield. The water used in production is drawn from our own well with a depth of 800 m."

Apart from apricot, the company also produces cherry, plum, quince, apple, peach and wine distillates of premium quality. The company portfolio also includes a series of unorthodox distillates produced from fruit such as mirabelle, figs, melons, aronia, blackberries, as well as innovative liqueurs produced from apricot distillate with honey.



7400 Исперих, ул. Васил Левски 67; Тел/Факс: 08431 3621
GSM: 0888 514215; office@rakiaisperih.bg;
www.rakiaisperih.bg



„Ф.И.А.Л.“ ООД

F.I.A.L. - FRANCE INTERNATIONAL AGRO -
ALIMENTAIRE

DELTEX

Най-модерната, практична и ефективна технология за изграждане на лозови конструкции за винени и десертни лозя, създадена във Франция и трайно установяваща се в България от 2004 г. чрез фирма Ф.И.А.Л. ООД.

При тази технология традиционно употребяваната стоманизирана тел в българската и световната лозарска практика се заменя с полиестерен кабел, който чрез планки от същия материал се поставя опънат върху коловите - метални, дървени или бетонови.

Тази технология има революционни предимства, изразяващи се в лекота при монтирането и ефикасност и практичност при работата в лозята от резимбата до прибирането на реколтата.

Икономическият ефект като цяло води до впечатляващи резултати - до 70% се намалява човешкият труд, печели се време и физически усилия, улеснява се процесът на обработка на почвата, като агротехническите мероприятия повишават своята ефективност и икономичност. Плодовете узряват по-бързо. Улеснява се и процесът по прибирането на реколтата.

Кабелът „ДЕЛТЕКС“ е 10 пъти по-лек от стоманената тел, 2.5 пъти по-здрав на опън. Поставен добре опънат, той остава без промяна при всякакви температури - от -40 до +50 градуса. Има живот 30-35 години, не ръждясва.

Кабелът „ДЕЛТЕКС“ прибира и правилно насочва летораслите - винаги вертикално, не наранява лозите, сигурен и безопасен е за работниците при поставянето му. Приспособен е за работа с всички видове лозарски машини.

Кабелът „ДЕЛТЕКС“ има широко приложение и в овощарството и оранжерийното производство.

Кабелът „ДЕЛТЕКС“ се доставя на макари (бобини) от по 3400 м.



The most modern and efficient technology for building vineyards both for wine and table grapes, established in France and permanently established in Bulgaria since 2004 by F.I.A.L. Ltd.

The traditionally used in the Bulgarian and world viticulture industry steel wire is replaced by a polyester cable, which by strips of the same material is placed on the stakes - metal, wood or concrete.

This technology has revolutionary advantages in terms of easy installation, efficiency and practicality of the work in the vineyards - from pruning to harvesting.

The overall economic impact of DELTEX technology is impressive - up to 70% reduced human labor, time and physical effort is gained, soil treatment is facilitated, agro-technical measures increase their efficiency and economy. Fruits mature faster. The process of harvesting is also facilitated.

cilitated.

The DELTEX cable is 10 times lighter than the steel wire, 2.5 times more tensile. If it is set tight, it remains unchanged at any temperature - from -40 to +50 degrees. Its life is 30-35 years, it does not rust.

The DELTEX cable gathers and correctly guides the shoots - always vertically, does not damage the vines, it is safe and secure for the workers when it is placed. It is adapted to work with all types of viticulture machines.

The DELTEX cable is also widely used in fruit growing and greenhouse production.

The DELTEX cable is delivered in 3400 m coils.



„Ф.И.А.Л.“ ООД извършва доставка на цялата технология и монтаж на място.

F.I.A.L. Ltd. supplies the whole technology and installation on site.

1504 София
„бул. Евлоги Георгиев“ 173
тел.: 02/946 16 59

1504 Sofia, Bulgaria
173, Evlogi Georgiev Blvd.
tel.: ++359 2 946 16 59

e-mail: info@fialbg.com

DAROBAS WINERY

Quality white, rosé and red wines with a fine, elegant taste, made from own grapes and matured in French barriques.

Качествени бели, розе и червени вина с фин, елегантен вкус, произведени от собствено грозде и отгледани във френски барици.



WINE SHOP
Wine Tastings and Sales
6 Varbitsa Str., Sofia,
Bulgaria

WINE TOURISM
"Darobas Winery"
Pesnopoy, Plovdiv region
Bulgaria

Contacts: F.I.A.L. Ltd.; 173 Evlogi Georgiev Blvd.,
1504 Sofia, Bulgaria
Tel.: +359 2 946 1665; www.fialbg.com/darobas/
darobaswinery@gmail.com; info@fialbg.com

КАЛЕНДАР 2018 | CALENDAR 2018 ВИНАРСКИ СЪБИТИЯ | WINE EVENTS

10 - 11 февруари	OUTLET на български вина Асоциация на търговците на вино в България, МОЛ България	OUTLET of Bulgarian wines Association of wine merchants in Bulgaria, MOLL Bulgaria
10 - 11 февруари	Фестивал на мелнишкото вино "Златен грозд" <i>zamelnik@abv.bg; 0889502646</i>	Melnik Wine Fest "Zlaten Grozd"
21 - 25 февруари	ВИНАРИЯ - Международна изложба за лозарство и винарство. Фестивал на виното. Международен конкурс за вино и спиртни напитки <i>www.fair.bg; www.bulgarianwines.org</i>	VIANRIA - International Viticulture and enology exhibition. Win Festival. International Vine and Spirits Competition
Април - май	Вината на сезон пролет/лято 2018 Асоциация на търговците на вино в България	Spring/Summer Wines 2018 Association of wine merchants in Bulgaria
17 - 20 Маї	Балкански конкурс на виното. Балкански фестивал на виното. <i>www.balkanswine.eu</i>	The Balkan International Wine Competition & Festival
Маї	Енофорум България <i>seb@wineforum-bg.net</i>	Enoforum Bulgaria
1 - 3 юни	Фестивал на виното розе, Казанлък, Национален конкурс за розе "Златен киликс" <i>rosewine-expo.com</i>	Rose Wine Expo, Kazanlak National Rose Wine competition "Golden kiliks"
27 - 29 юли	Бургаски фестивал на виното <i>www.bulgarianwines.org</i>	Burgas Wine Fest
21 - 23 август	Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles, Пловдив, България <i>www.spiritsselection.com/en</i>	Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles, Plovdiv, Bulgaria
31 август - 2 септември	Фестивал "Виното на траките". Конкурс за местни сортове, Казанлък	Thracian and Wine Festival. Contest for indigenous varieties, Kazanlak
Септември	Вината на сезон есен/зима 2018 Асоциация на търговците на вино в България	Autumn/Winter Wines 2018 Association of wine merchants in Bulgaria
12 - 14 октомври	Августиада. Фестивал на виното и културното наследство <i>www.avgustiada.com</i>	Augustaida. Festival of the wine and the cultural heritage
7 - 10 ноември	Салон на виното <i>www.iec.bg</i>	Salon du vin
16 - 18 ноември	ДиВино. Тест <i>www.divino.bg</i>	DiVino. Taste
23 - 25 ноември	Дефиле на младото вино <i>www.eventsplodiv.info; www.bulgarianwines.org</i>	Young Wine Fest
30 ноември - 1 декември	Балкански фестивал на ракията – София <i>www.bulgarianwines.org</i>	Balkan Rakia Fest

АСОЦИАЦИЯ НА ТЪРГОВЦИТЕ НА ВИНО В БЪЛГАРИЯ

Николай Йорданов, председател.
Дипломиран инженер металург.
От пролетта на 1998 година
се занимава с търговия на вино и
възнамерява да го прави докато може.
"По-лесно ми е да презентирам вино,
отколкото себе си!"



Nikolay Yordanov, Chairman. Certified
Engineer of Metallurgy. He has been in
the wine trading business since
the spring of 1998 and he intends
to be a part of it for as long as he can.
"I find it easier to present wines
than to introduce myself!"



Преди година в София беше учредена „АСОЦИАЦИЯ НА ТЪРГОВЦИТЕ НА ВИНО В БЪЛГАРИЯ“. Учредителите и членовете на сдружението са хора, професионално обвързани с представяне и търговия на вино. Идеята за създаването ѝ не е от вчера, но моментът напредва и на 23.11.2016 г. новото сдружение получава официална регистрация.

Целите се изразяват в популяризиране на виното и свързаните с него културни традиции; подобряване на потребителската култура за умерена консумация на алкохол; повишаване на критериите при сервирането му в заведенията за обществено хранене и предлагането в специализираните магазини; разширяване на пазарния дял в пазара на напитките, съдържащи алкохол и др.

"Всяка професия има своя специфика, но тази на търговеца на вино е наистина особена, тъй като продуктът, с който работим, е специален", споделя Николай Йорданов, председател на Асоциацията. "Виното е жив организъм, то е традиция, култура, тероар, история. От друга страна, търговецът на вино е връзката между производителя и клиентите - магазини, ресторанти, хотели, сомелиери и крайни потребители. Затова той/тя трябва да бъде добре подготвен/а, да има сериозни познания във всички изброени аспекти. Издигането на винената култура на потребителите е много важно в работата с клиентите. Съчетаването на виното с храната е друг основен момент в умението да се предлага и търгува виното. Умерената консумация е също не по-малко важна.

През последните години се наблюдава изключително динамично развитие на винарския бизнес у нас. Над 260 са вече производителите на вино в България, а над 30 са вносителите. С малки изключения на българския пазар е представено цялото световно винопроизводство. Нашата дейност се упражнява активно от над 500 наети слу-

The BULGARIAN WINE MERCHANTS ASSOCIATION was established last year in Sofia. The founders and the members of the association are people with professional commitment to wine presentation and trade. The idea for its founding dates back a long period of time, but the moment for it was coming, and on 23 November 2016 the new association was officially registered.

Its aims are to make wine and the cultural traditions that go with it more popular; to improve the consumer culture for moderate consumption of alcohol; to improve the wine serving criteria in catering establishments, as well as the supply in specialised wine shops; to increase the market share on the alcoholic beverage market, etc.

"Each profession is specific in itself, but the wine merchant profession is particularly specific, since the product we work with is special" Nikolay Yordanov, Chairman of the Association, says. "Wine is a living being, it is a tradition, culture, terroir, history. On the other hand, the wine merchant personifies the relationship between the producer and the clients - stores, restaurants, hotels, sommeliers and end consumers. That is why they must be well-prepared and possess profound knowledge in all aspects listed. Improving the wine culture of consumers is very important when working with our customers. Combining wine with food is another important part of the ability to offer and trade wine. Moderate consumption is also no less important.

For the past several years, there has been an extremely dynamic development of the wine business in Bulgaria. There are already more than 260 wine producers in Bulgaria, along with over 30 importers. The entire global wine production has been presented on the Bulgarian market, with very few exceptions. Our activities have been actively exercised by over 500 hired employees. The movement of employees inside the system is dy-

жители. Движението на кадри вътре в системата е динамично, но също така влизането на нови хора е процес, който изисква да бъде управляван в посока първоначално и последващо обучение.

Една от основните цели, които смятаме за важни и приоритетни на този етап, е създаването на професия „Търговец на вино“ и вписването ѝ в Националната класификация на професиите и длъжностите в Р. България. Ясното дефиниране на статута ѝ ще отстрани много административни пречки, свързани с наемането на персонал. От друга страна, ще даде възможност за регламентиране на обучението и подготовката на кадрите за практиката с изготвянето на учебни планове и програми, които да са специално насочени към тази професия. Организирането на курсове за придобиване на специалност и за повишаване на квалификацията са следващата важна стъпка към постигане на основните на целите ни.

Заедно с всичко това Асоциацията залага в програмата си и различни професионални B2B събития, както и презентации и гезустанции за крайни клиенти - любители и ценители на виното."

namic, but also the introduction of new people is a process which has to be managed in the direction of initial and follow-up training.

One of the major aims we consider important and a priority at this stage is the establishment of the "wine merchant" profession and its entry into the National Standard Classification of Occupations in the Republic of Bulgaria. The clear definition of its status shall eliminate many administrative hurdles related to the hiring of staff. On the other hand, it shall present an opportunity for regulating the training and preparation of the employees for practice by preparing training curricula and programs which shall be specifically targeted towards this profession. Organising qualification courses and qualification improvement courses is the next important step towards achieving our aims.

Along with all this, the Association includes different professional B2B events in their program, as well as presentations and wine tasting for end customers – both wine lovers and connoisseurs".

| Маргарита Хрустова / Margarita Levieva



KA&TA

КАТАЛОГЪТ НА БЪЛГАРСКОТО ВИНО
BULGARIAN WINE'S CATALOGUE

През декември 2017 г. предстои да излезе от печат поредното издание на "KA&TA българското вино 2018". Представените в него изби са над 150. КATALOGЪТ отразява и възможностите, които всяка изба предлага за винен туризъм. Екипът представя и оценява вина, които са на българския пазар. Изданието е на български и английски език, обединени в една книга.



The next edition of KA&TA Bulgarian wine 2018 will be published in December 2017. The number of wineries featuring in the guide is coming close to 150. The guide also presents the possibilities that each cellar offers for wine tourism.

The team presents and evaluates wines that are on the Bulgarian market. KA&TA comes out in Bulgarian and English language in one book.

И в шестото издание на католога авторите остават верни на принципите си:

- равнопоставеност - към всички изби и вина се подхожда с еднакво усърдие и отговорност;
- безпристрастност - оценката на вината се определя добронамерено от вкуса, опита и знанията на екипа от гезустатори, без влияние да оказва името, големината и историята на избата;
- всеобхватност - стремеж да се обхванат всички български изби и техните вина на пазара.

"KA&TA българското вино 2018" може да откриете в книжарници, специализирани магазини за вино, интернет магазини, бензиностанции, както и на www.kata.bg

"Ние обичаме виното! Опитайте го и вие - с любов!" - от авторите Цвета Тановска и Катя Йончева

In the sixth edition of KA&TA Bulgarian wine, the authors remain faithful to their principles:

- Equality – all the wines and wineries are approached with the same diligence and responsibility;
- Impartiality - the ratings of the wines are determined in good will by the taste, experience and knowledge of the team, without being influenced by the name, size and history of the winery;
- Comprehensiveness – striving to cover all Bulgarian wineries and their wines on the market.

KA&TA Bulgarian wine 2018 can be found in bookstores, specialized wine shops, internet shops, gas stations and at www.kata.bg.

"We adore wine! Join us in tasting it – with love!" – from the authors Tzveta Tanovska and Katia Iontcheva



ЗАЕДНО С АГРА



ГРАД НА ВИНОТО

21 - 25 ФЕВРУАРИ 2018

МЕЖДУНАРОДНА ИЗЛОЖБА ЗА
ЛОЗАРСТВО И ВИНАРСТВО

www.fair.bg



ОЦЕНКАТА НА ПОТРЕБИТЕЛИТЕ Е НАЙ-ВАЖНА

Как започна работата Ви с ВИ "Бонония естейт"?

В началото на 2016 г. получих предложението да стана търговски директор в една съвсем нова българска изба, което означаваше да развивам пазара за нейните продукти. Приех предложението на собственика господин Йотов по препоръка на господин Н. Далаков - главен консултант на избата, за което съм му много благодарна. Да изградиш имидж на продукта и на винарната, да заемеш пазарна ниша е огромно предизвикателство. Разбира се, във всичко това не съм сама. Имам зад гърба си подкрепата на собствениците, на консултантите, на изпълнителния директор Николай Божков. Работя с прекрасни вина. Доказателство за това са поредицата от награди от международни конкурси през тази година - Concours Mondial de Bruxelles, Винария и Балкански фестивал на виното.

Какво е за Вас Северозападът?

За мен Северозападът е българската Бургундия. Това е регион с огромен потенциал както от гледна точка на тероар, така и по отношение на екологията. В момента част от лозята ни са в процедура на биосертифициране, което ще отвори нови възможности пред нас.

Разкажете повече за Вашата изба „Бонония естейт“?

Това е сбъднатата мечта на семейство Йотови да изградят една от най-добрите изби в Източна Европа и да спомогнат за възвръщането и затвърждаването на позициите на българското вино по света. Водени от максимата, че устойчив бизнес се създава с мотивирани служители, те осигуряват обучение и работа на местното население. Подпомагат и развитието на паралелка „Лозарство“ в гимназията по селско стопанство в с. Дунавци.

А "Бонония Естейт" в перспектива, за Вас лично?

"Бонония Естейт" е и моя сбъдната мечта, която ми даде възможност да докажа, че с много труд, желание и хъс се постига всичко, което желаете!

Кое е любимото Ви вино?

Пристрастна съм към първия бранд, розето "Ooh La-la". Той въплъщава самата мен - чрез представянето на това вино, сякаш изразявам същността си. Горда съм, че спечели приза "Любима марка на България".

Завършила бакалавър - "Бизнес администрация" в Свищов, предстои ѝ магистратура по маркетинг в УНСС. С вино се занимава от 2013 г. В продължение на две поредни години е и мениджър "Комуникации" на Балканския фестивал на виното



Having already received a B.A. in Business Administration in Svishtov, she is about to begin a Master's course in Marketing at the UNWE in Sofia. She has been working in the wine sector since 2013. For two consecutive years she has also been the Communications Manager for the Balkan Wine Festival.

THE CONSUMERS' ASSESSMENT IS OF THE HIGHEST IMPORTANCE

Нели Бхчеваниду
Neli Bahchevanidu

How did you start working with Bononia Estate Winery?

In the start of 2016, I received an offer to accept the position of Marketing Director in the brand new Bulgarian winery, which meant developing the market for its products. I accepted the offer with the recommendation of our wine consultant Mr. Dalakov, for which I am incredibly grateful. Building an image for a product and for the wine cellar in the wine community and occupying a market niche is a great challenge. Naturally, I am not alone in all of this. I have the support of the owners, the consultants and the executive director Mr.Bozhkov. I work with amazing products. Proof of that is the number of awards they have won this year at Concours Mondial de Bruxelles, Vinaria and Balkan Wine Fest.

How do you see the Northwest of Bulgaria?

To me, the Northwest is the Burgundy of Bulgaria. It is a region of immense potential, both in terms of the terroir and in terms of ecology. That is why the estate is currently undergoing biocertification, which will open new windows of opportunity for our products.

What is Bononia Estate?

This is the Yotovi family's dream come true – building one of the best wineries in Eastern Europe and contributing to the return and reinforcement of Bulgarian wine on the global map. Led by the motto that sustainable business is created by motivated employees, they provide training and work for local residents. They also support the development of the Viticulture class of the Agriculture School in the village of Dunavtsi.

What does Bononia Estate mean to you?

Bononia Estate is my dream come true as well – a dream which helped me to prove that you can achieve anything you want with enough hard work, willingness and ambition!

What is your favourite wine?

I am addicted to the first "Ooh La-la" brand. It embodies my essence, which I always express through the presentation of this product. I'm proud that it was awarded "Favourite Brand of the Bulgarian Consumer".



BONONIA ESTATE

Let your spirit fly



ANGEL'S ESTATE S.A.

*Вината,
които
създават спомен*



www.angelsestate.bg