



BG WINE

NATIONAL
VINE AND WINE
CHAMBER

1 / 2018

EDOARDO **EM** MIROGLIO

ELENOVO - THRACIAN VALLEY



ORGANIC WINE



Съдържание Contents

ПАЗАРИ

България и пазарът на вино | 2 - 3

ЕНОЛОЗИТЕ

Костагинка Рахова - | 6 - 9 |
Енолог на годината 2017

Венета Бакърджиева - | 10 - 12 |
Млад енолог на годината 2017

Кристин Матеева – награда | 14 - 15 |
„Христо Дерменджиев“ 2017

КОНКУРС ВИНАРИЯ

Голямата награда за вино | 18 - 19 |

ЛОЗАРО-ВИНАРСКИ СВЯТ

Вината на Русия | 20 - 25 |

ВИНАРСКИ ТРАДИЦИИ

Трифон Зарезан в с. Еленово | 26 - 27 |

Трифон Зарезан в НИИВСН в София | 28 - 29 |

ЮБИЛЕИ

100 години отдаденост на виното | 30 - 31 |

MARKETS

Bulgaria and the wine market

OENOLOGISTS

Kostadinka Rahova -
Oenologist of the year 2017

Veneta Bakardzhieva - Young Oenologist
of the year 2017

Kristin Mateeva – Hristo Dermendzheiev
award 2017

VINARIA COMPETITION

The great award for wine

VITICULTURE & ENOLOGY WORLD

The Wines of Russia

WINE TRADITIONS

Trifon Zarezan at the village of Elenovo

Trifon Zarezan at the NIWSR, Sofia

ANNIVERSARIES

100 years dedications to winemaking

Director: Rada Videnova
Editor: Margarita Hristova
Autors: R. Radev, M. Hristova,
N. Dikova, I. Ivanova
Design: TEM Design Ltd.

Bulgaria, Sofia 1000, 10 Lege Str.
Tel.: +359 2 981-08-49
Tel.: +359 2 988-47-97
+359 879 100 869
marga.levieva@bulgarianwines.org

БЪЛГАРИЯ и пазарът на вино

BULGARIA and the wine market 2018



През 2018 г. България ще запази позициите си на световния пазар на вино и спиртни напитки. На фона на лошата реколта на винено грозде в западните райони на Европа у нас по-голямата част от вината от реколта 2017 са с много добро качество и с добър потенциал за развитие. Независимо че общото количество произведено вино в страната по предварителни данни е по-малко от предходни години, вярвам, че българските винопроизводители ще успеят да затвърдят позициите си на традиционните пазари на български вина и ще продължат усилията за разработването на нови дестинации за износ.

Bulgaria to retain its positions on the global wine and spirits market in 2018. In contrast with the bad yield of wine grapes in the Western parts of Europe, most of the 2017 vintage in Bulgaria are of very high quality and have great development potential. Even though the preliminary data show that the total amount of wine produced in Bulgaria is less than previous years, I believe that Bulgarian wine-makers will successfully reinforce their positions on the traditional markets for Bulgarian wines and will continue with the efforts to develop new export destinations.

Очакваното общо количество от реколта 2017 е около 160 милиона литра вино, като по всяка вероятност повече от половината от произведеното вино ще бъде реализирано на вътрешния пазар. През последните години е налице трайна тенденция към увеличаване на продажбите на български вина в България. Това е от изключително важно значение за всички, заети в лозаро-винарския сектор, тъй като при условията на силна конкуренция на международните пазари продажбите в страната могат да осигурят стабилност и предвидимост. Българският пазар се развива изключително бързо и тенденцията към увеличаване на продажбите е трайна.

И в световен мащаб, и у нас, ще продължи нарастването на продажбите на бели вина, което се дължи на промяната на потребителските вкусове и на начина на хранене в посока по-леки храни и по-нестандартни вкусови съчетания. В тази връзка очаквано е да продължи тенденцията за увеличаване на консумацията на розе, както и на пенливи и искрящи вина. Заслужава си да бъде внимателно наблюдавано и анализирано развитието на категории като нискоалкохолни вина, ароматизирани напитки и ароматизирани коктейли на винена основа и плодови вина. Развитието на тези продукти определено разширява потребителската база, предизвиква интереса на по-млади възрастови групи консуматори и позволява навлизането на виното и на винените продукти в нови, нетрадиционни канали за продажба и консумация.

От огромно значение е силното и креативно присъствие на българските производители и търговци в социалните мрежи. Бързият обмен на мнения и лесният достъп до информация възпитават един съвсем нов тип консуматор и е жизнено важно бизнесът да отговори адекватно на новите реалности. Развитието на интерактивни онлайн платформи за продажба на вина, спиртни напитки, аксесоари, винени турове и специализирана литература не само допринася за изграждането на винена култура и възпитаването на просветени потребители, но и води до оптимизиране на пазарното поведение на икономическите оператори в бранша. Съответно и до по-голяма ефективност на продажбите и изграждане на по-добър имидж на продуктите и производителите.

The expected total amount of the 2017 vintage is around 160 million litres of wine, while more than half of the wine produced will probably be sold on the internal market. For the last few years an ongoing trend toward higher wine sales of Bulgarian wines in Bulgaria has been noted. This is extremely important for everyone working in the vine and wine sector, because the sales in the country can provide stability and predictability in the cases of strong competition on the international markets. The Bulgarian market is developing exceptionally fast and the trend towards higher sales is ongoing.

Both in Bulgaria and worldwide, the increase in white wine sales will continue, driven by change in consumer tastes and in the trend in eating habits towards lighter foods and more unorthodox flavour combinations. In this respect it is expected that the tendency towards higher consumption of rosé, as well as of sparkling and semi-sparkling wines, will continue. The development of categories such as low-alcoholic wines, aromatised drinks and aromatised wine-based cocktails and fruit wines is worth careful tracking and analysis. The development of these products certainly expands the consumer base, attracts the interest of younger consumer groups and allows the introduction of wine and wine products to new, unorthodox sales and consumption channels.

The strong creative presence of Bulgarian producers and merchants on social media is also of extreme importance. The rapid exchange of opinion and the easy access to information is cultivating an absolutely new type of consumer and it is extremely important for the business to comply adequately with the new reality. The development of interactive online platforms for sales of wine, spirits, accessories, wine tours and specialised literature not only contributes to the creation of wine culture and cultivation of educated consumers, but also leads to optimisation of the market behaviour of the economic players within the industry. And it also leads to improved sales efficiency and the creation of a better image of products and producers.

Радослав Радев
Председател на Национална лозаро-винарска камара
Radoslav Radev,
Chairman of National Vine & Wine Chamber of Bulgaria

Minkov Brothers Winery



Днес изба "Братя Минкови" продължава традициите, наследени от основателите ѝ и притежава повече от 4500 акра собствени лозя. Сортвата структура включва местните Мискет червен, Мавруд и Рубин и международните Шардоне, Мускат Отонел, Каберне Совиньон, Мерло, Сира, Пино ноар, Каберне фран, Совиньон блан, Бял мускат, Гевюрцтраминер, Вионие, Ризлинг и др. Нашите вина са произведени по традиционния метод с оборудване, което отговаря на всички европейски и световни стандарти, и отлежават във френски и американски дъбови барици.

Minkov Brothers са комплексни вина. Те са направени от класически сортове, отлежават в дъбови бъчви и имат потенциал за развитие в бутилка.

Le Photographe е серия, вдъхновена от фотографията, която пречупва изживяването с виното през призмата на индивидуалността и специфичността на тероара.

CYCLE впечатлява с духа на очарователната ретро класика. CYCLE е романтично пътешествие през различните епохи и изследване на изискания вкус на виното, съчетаващ традиции и иновации.

Jack & Josie - танцуващи в настроение за вино. Открийте Джоузи в деликатния финес на белите вина и Джак в кадифеното гокосване на червените. Не забравяйте да се впунсете в елегантния танц на Джак и Джоузи, опитвайки розето.

Вината на изба „Братя Минкови“ са добре познати в повече от 20 страни. Гордеем се с многобройните престижни награди, спечелени на световни конкурси като *Decanter*, *Concours Mondial de Bruxelles*, *Chardonnay du Monde*, *International Wine Challenge*, *Vinalies Internationales*, *Mondiales des Vins Canada* и др. Те допринасят за постигане на мисията ни - да сме еквивалент на качество и идентичност с отдаденост и страст.

На около 58 км западно от Черно море, на хълм, обграден с добре поддържани лозя, се намира винарска изба „Братя Минкови“. Архитектурата ѝ е в елегантен ретро стил. На това място са били разположени старите лозя на тримата винари братя Минкови, които през 1894 г. носят първия златен медал за българско вино от международно изложение.



About 58 km west of the Black Sea, on a hill enclosed by well-kept vineyards, is the Minkov Brothers winery. Its architecture is in old elegant, retro style. At the exact same location were situated the old vineyards of the three winemakers Minkov brothers, who in 1894 brought the first gold medal for Bulgarian wine from an international exhibition.

Nowadays Minkov Brothers winery remains loyal to the traditions inherited from the founders and has more than 4 500 acres of own vineyards. The varietal structure includes the local red Misket, Mavrud and Rubin, and the international Chardonnay, Muscat Ottonel, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc, White Muscat, Gewürztraminer, Viognier, Riesling, etc. Our wines are made using traditional winemaking practices with equipment which complies with all European and global standards, and mature in French and American oak barrels.

Minkov Brothers are complex wines. They are made of classic varieties, age in oak barrels and have the potential to mature in bottles.

Le Photographe is a series inspired by photography, which refracts the experience of wine through the prism of the individuality and specificity of the terroir.

CYCLE impresses with spirit of charming retro classics. CYCLE is a romantic journey through the different epochs and exploration of the fine wine taste, combining traditions and innovation.

Jack & Josie - dancing in the mood for wine. Discover Josie in the delicate finesse of white wines and Jack in the velvety touch of the reds. Do not forget to venture into Jack&Josie's elegant dance, trying the rose wine.

The wines of Minkov Brothers winery have been well known in more than 20 countries. We are proud of our numerous prestigious wine awards won at international exhibitions, such as *Decanter*, *Concours Mondial de Bruxelles*, *Chardonnay du Monde*, *International Wine Challenge*, *Vinalies Internationales*, *Mondiales des Vins Canada*, etc. They further contribute to our mission - to become equivalent to quality and identity with dedication and passion.

TRI CYCLE by MINKOV BROTHERS JOURNEY IN TIME



Oenologist of the Year 2017 Енолог на годината

Костагинка Рахова
Kostadinka Rahova

Костагинка Маноилова Рахова - Димитрова е родена в Пловдив на 24.09.1983 г. Завършва средното си образование през 2001 г. в СОУ „Христо Смирненски“ в гр. Хисаря, а висше - в Университета по хранителни технологии в Пловдив със специалност "Технология на виното и пивото", степен „магистър“.

Работила е като технолог във ВИ „Вила Любимец“ от 2005 до 2011 г. и във ВИ „Вила Юстина“ от 2012 г. до момента.



Kostadinka Manoilova Rahova-Dimitrova was born in Plovdiv on 24 September 1983. She finished her secondary education at the Secondary School Hristo Smirnenski in the town of Hisarya in 2001 and she received her higher diploma from the University of Food Technologies in Plovdiv with the speciality Wine and Beer Technology, with a Master's Degree. She worked as a technologist at the Villa Lyubimets Winery from 2005 to 2011 and she has been working at the Villa Yustina Winery since 2012.

Какво означава за Вас приза Енолог на годината 2017?

Да бъдеш отличен като Енолог на годината от своите колеги в бранша е най-високата оценка, която един винар може да получи. Приемам наградата с голям респект и отговорност.

Как решихте да учите за енолог? Имате ли в семейството традиция във винопроизводството?

И двамата ми родители са завършили УХТ (ВИХВП) в Пловдив и те ми помогнаха в избора на университет, в който да уча. През 2005 г. завърших висшето си образование и още същата година по стечение на обстоятелствата се запознах с Анна и Атанас Ташкови, които събираха екип за работа във "Вила Любимец". Реших да се впусна в това предизвикателство и заминах за Сли-

What does the Oenologist of the Year 2017 Prize mean to you?

Being recognised as Oenologist of the year by your own colleagues in the sector is the highest praise a winemaker could receive. I accept the award with great respect and responsibility.

Why did you decide to become an oenologist? Does your family have a tradition of winemaking?

Both of my parents graduated from the University of Food Technologies in Plovdiv and they helped me choose a university for my education. In 2005, I finished my higher education and, incidentally, the very same year I met Anna and Atanas Tashkovi, who were putting together a team to work at Villa Lyubimets. I decided to rise to the challenge and I moved to Sliven. That is how I met Katerina Gargova



ANGEL'S ESTATE S.A.
Born with wings



www.angelsestate.bg

вен. Така се запознах с Екатерина Гаргова и Георги Чорбаджак, които бяха водещите енолози във „Вила Любимец“, и започна моето винено приключение.

Кой е първият ярък спомен от професионалната Ви кариера?

Не бих определила никои от множеството хубави спомени като „най-ярък“, защото това би означавало, че най-доброто от мен е останало в миналото. Предпочитам да вярвам, че това тепърва предстои.

Какво означава да си енолог в България?

Трудна и отговорна, но много интересна професия. Всяка трудност обаче се забравя, когато виждаш удовлетворението на хората, след като са отпили глътка хубаво вино.

Кои са по-добри – мъжете или жените енолози според Вас?

Интересен въпрос. Ще кажа жените, не защото съм жена, а защото мисля, че в тази мъжка професия жените внасят много чар и елегантност.

Исква ли професията Ви жертви в личен план? Струва ли си?

Всеки, който иска да се развива в професионален план, трябва да е готов да прави определени компромиси и аз спадам към това число. За една жена е още по-трудно, но се опитвам да балансирам между професията и личния ми живот. Късметливка съм, че имам съпруг, който ме разбира и подкрепя, а семейството ми винаги е било моята опора, затова сега е моментът да им се извиня, че понякога се е налагало да ги пренебрегна заради професията ми.

Положихте ли Дионисиевата клетва пред своите колеги? С какви чувства се връщате към този спомен? Какво за Вас е Дионисиевата клетва?

Да, това беше много възбуждаващ момент за мен. Изричайки всяка дума от Дионисиевата клетва, аз знаех, че да правя вино е моето призвание.

В коя област на винопроизводството се чувствате най-силна. Имате ли поводи за гордост?

Гордостта не ми е присъща черта, но се радвам, че във "Вила Юстина", благодарение на Милко Цветков, имаме перфектните условия и свободата да творим, да изразяваме себе си във вината, които създаваме. И когато при нас се върнат добри отзиви от хората както от България, така и от чужбина, аз се



and Georgi Chorbazhakov, who were the leading oenologists at Villa Lyubimets and thus began my wine adventures.

What is your first vivid memory from your professional carrier?

I would not define any of my numerous lovely memories as “the most vivid”, as this would mean that the best of me is already behind me. I would rather believe that it is yet to come.

What does it mean to be an oenologist in Bulgaria?

It is a difficult and responsible, but immensely interesting profession. However, every hardship is forgotten, when you see people’s satisfaction after they have had a sip of good wine.

Are men or women better at it in your opinion?

Interesting question. I would say women, not because I am one, but rather because I believe that women ring a lot of charm and elegance into this man’s job.

Does your job require any personal sacrifice? Is it worth it?

Everyone who wants to grow professionally must be ready to make certain compromises and this includes me. This is even more difficult for a woman, but I try to find a balance between my work and my personal life. I am lucky to have a husband who understands and supports me and my family has always been my rock, which is why now is the time for me to apologise for sometimes having to neglect them due to my career.

Did you swear the Oath of Dionysus before your colleagues? How do you feel when you recall the memory? What does the Oath of Dionysus mean to you?

Yes, it was a very exciting moment for me. While speaking every word of the Oath of Dionysus, I knew that making wine was my calling.

Which field of winemaking do you feel your special strengths lie in? Have you had occasions to feel proud?

чувствам удовлетворена.

Кое смятате за свой най-голям успех в кариерата Ви досега?

Голям успех е, че имах шанса да започна да работя за българското винопроизводство. Всяко едно вино, в което влагам усилия, е успех за мен и за екипа, с който сме го направили. Да спечеля титлата "Енолог на годината" е също успех, високо признание, което ме амбицира да работя още по-усърдно.

Какво очаквате от професията в личен план?

Очакванията ми са да продължа да се срещам с още интересни хора, с които да обогатявам знанията, уменията и мирогледа си.

На кого искате да благодарите за изграждането Ви като енолог?

Искам да благодаря на преподавателите ми от катедра „Технология на виното и пивото“ в УХТ в Пловдив. Те ми дадоха една много добра основа от знания. През годините имах възможността да работя с едни от най-добрите енолози в България, от които научих много. На първо място, искам да благодаря на Екатерина Гаргова. Тя е човекът, който ми показа магията на винопроизводство и ме научи, че за да си добър винар, трябва да вложиш цялото си сърце. Искам също да благодаря и на Васил Стоянов и Георги Чорбаджак, които ме научиха на мъжкия поглед в професията ни и от които добих много практически опит. Енологът, който също остави трайна следа в моето професионално развитие и който за съжаление вече не е сред нас, е Александър Велянов. Благодарна съм, че имах възможност да работя с него и да сътворям няколко прекрасни вина.

Какво бъдеще предвиждате за българското лозаровинарство?

Светло! Обнадеждена съм, защото в България се правят много достойни вина. В нашата професия всяка година навлизат млади и амбициозни колеги с желание да се посветят на нея. Това, което ми се иска, е да работим повече с българските сортове, защото те трябва да са нашето лице пред света.

Бихте ли напуснали България, за да се реализирате в други винарски страни?

Бих посетила друга винарска дестинация, за да обогатя знанията си, но ще се върна в България, за да приложа наученото.

Член сте на Съюза на енолозите в България. Какво послание ще отправите към своите колеги?

Член съм на Управителния съвет на СЕБ от 2009 г. и оттогава работя усърдно с колегите ми, за да сме в полза на винарския бранш. Организирам много мероприятия и обучения, на които винарите могат да обменят опит и да обогатят знанията си. На първо място, пожелавам на колегите ми да са здрави, да отстояват себе си и да продължават да творят.

Интервюто взе Маргарита Христова
Interview of Margarita Hristova

Pride is not a character trait inherent to me, but I am glad that we have the perfect conditions and the freedom to create and to express ourselves in the wines we create here, at Villa Yustina, which is thanks to Mr. Milko Tsvetkov. And when we receive good feedback from people from both Bulgaria and abroad, I feel satisfied.

What do you regard as your greatest success in your career so far?

The fact that I was able to start working for the production of Bulgarian wines is a great success to me. Every wine I put effort into is a success for me and the team involved in producing it. Winning the Oenologist of the Year award was also a success and very high praise which motivates me to work even harder.

What are your personal expectations for your career?

My expectations are to continue meeting interesting people who will help me widen my knowledge, skills and perspective.

Whom would you like to thank to for your growth as an oenologist?

I would like to thank my professors from the Wine and Beer Technology department at the University of Food Technologies in Plovdiv. They have provided me with a solid foundation of knowledge. Over the years, I had the opportunity to work with some of the best oenologists in Bulgaria, and I learned a great deal from them. First, I would like to thank Ekaterina Gargova. She was the person who showed me the magic of vinification and she taught me that being a good wine producer requires you to put your whole heart into it. I would also like to thank Vasil Stoyanov and Georgi Chorbazhakov, who taught me the male point of view in our profession and who gave me a lot of practical experience. The oenologist who also left a permanent mark in my professional development and who is, regrettably, no longer with us is Aleksandar Velyanov. I am grateful to have had the opportunity to work alongside him in creating a few marvellous wines.

What future do you predict for the Bulgarian vine and wine sector?

Bright! I am hopeful, because a lot of worthy wines are being produced in Bulgaria. Our profession welcomes new young and ambitious colleagues willing to devote themselves to it every year. What I would like to see is more intensive work with Bulgarian varieties, as they are the true face of Bulgarian wine.

Would you leave Bulgaria in order to develop your career in other winemaking countries?

I would visit another wine destination for the purpose of widening my knowledge, but I would still come back to Bulgaria to apply what I have learned.

You are a member of the Bulgarian Oenologists Association. What is your message to your colleagues?

I have been a member of the Managing Board of the Union of Oenologists in Bulgaria since 2009 and since then I have worked hard with my colleagues, so that we can be of benefit to the winemaking sector. We organise many events and trainings, where winemakers can share their experiences and widen their knowledge.

But above all, I wish my colleagues health, so that they can stand their ground and continue to create.

Млад енолог на годината Young Oenologist of the Year 2017

Венета Бакърджиева

Veneta Bakardzhieva

*Родена на 03.05.1989 в Пловдив.
Завършва Университета по хранителни технологии, специалност „Технология на ферментационните продукти“ през 2013 г., след което работи една година като лаборант във ВИ "Тодоров" и от 2014 г. като технолог във ВИ "Фоур Френдс".*



She was born on 3 May 1989 in Plovdiv. She graduated from the University of Food Technologies with the speciality of Technology of Fermentation Products in 2013, after which she worked for a year as a laboratory technician at the TODOROFF Winery and she has been working as a technologist at the Four Friends Winery since 2014.



Какво означава за Вас приза Млад енолог на годината 2017?

Призът *Млад енолог за 2017 г.* за мен е голямо признание. Благодаря на нашата браншова организация за това, че са избрали мен измежду останалите млади колеги. Тази награда е стимул да работя все по-отдадено, да се развивам и усъвършенствам.

Как решихте да учите за енолог? Имате ли в семейството традиция във винопроизводството?

Завършила съм Френската езикова гимназия в Пловдив. В нея френският език и френската култура станаха част от моя живот. Всички знаем за ролята на Франция в световното производство на вино. За мен беше добра идея да се занимавам с вино и да комбинирам това с езика. Освен това исках професията ми да е свързана с реален резултат и ето сега създавам

What does the Young Oenologist of the Year 2017 Award mean to you?

The award Young Oenologist of the Year 2017 is a great honour for me. I am grateful to our branch organisation for choosing me among all the other young colleagues. This award is an incentive for me to be even more devoted and to grow and improve myself.

Why did you decide to become an oenologist? Does your family have a tradition of winemaking?

I finished my secondary education at the French Language School in Plovdiv. There, French culture and French cuisine became a part of my life. We all know about the role France plays in the global production of wine. It was a good idea for me to go into wine and to combine this with the language. Apart from that, I wanted my career to

be linked to actual results and now I am producing a finished end product. I like this and it brings me satisfaction. My relatives are not oenologists, but there has always been wine on the table at home. I know that my grandfather and my great-grandfather grew vineyards and made modest quantities of wine in the region of Plovdiv. Now my father makes wine, but purely for pleasure, as a dilettante.

Кой е първият Ви ярък спомен от професионалната Ви кариера?

Първият ми ярък спомен е свързан с гезустация на различни вина, на различна възраст и с различна история, бъчва по бъчва - беше ми много интересно.

Какво означава да си енолог в България?

Означава да си професионалист, да знаеш какво искаш да направиш и да създаваш вина, които носят удоволствие на клиента. В нашата страна се правят добри вина, интересът към тях и за щастие към качествените такива в последните години расте. Все повече хора пият вино и са добре ориентирани на пазара. Нашата задача е да не ги подвеждаме и да гарантираме постоянно качество и разумни цени.

Проблемите в бранша също не са малко и мисля, че е крайно време работата ни да бъде подпомогната от държавата и да има единна политика и конкретни решения по отдавна поставени въпроси.

Кои са по-добри – мъжете или жените енологи според Вас?

Жените естествено ☺ (шеговито).

Според мен да направиш добро вино не зависи от това дали си мъж или жена. Други са определящите фактори в нашата професия. Важно е да има креативен и градивен поглед върху всички аспекти на виноправенето.

Изисква ли професията Ви жертви в личен план? Струва ли си?

Изисква жертви. Да, това не е лека професия, но едва ли в другите професии хората не правят компромиси с определени неща. Всеки сам прави своя избор и преценява кое е най-добро за него. Според мен нещата могат да се съчетаят.

За мен си струва да се направят жертви. Това е работа, която те развива като човек, предлага различни преживявания и носи много позитивни емоции.

Положихте ли Дионисиевата клетва пред своите колеги? Какви чувства се връщат към този спомен? Какво за Вас е Дионисиевата клетва?

Да, положих Дионисиева клетва през 2014 г. Връщам се към този момент с добри чувства, беше много тържествено. Радвах се с останалите колеги, че вече работим това, което искаме и за което сме се готвили през студентските години. За мен Дионисиевата клетва са думи, които ме карат да се замислиш, да ги помниш и в които да вярваш. Работата ни е отговорна, на нас се гласува доверие и ние трябва да го оправдаем.

В коя област на винопроизводството се чувствате най-силна. Имате ли поводи за гордост? Имате ли любимо вино?

be linked to actual results and now I am producing a finished end product. I like this and it brings me satisfaction.

My relatives are not oenologists, but there has always been wine on the table at home. I know that my grandfather and my great-grandfather grew vineyards and made modest quantities of wine in the region of Plovdiv. Now my father makes wine, but purely for pleasure, as a dilettante.

What is your first vivid memory from your professional carrier?

My first vivid memory is related to the tasting of various wines at different ages and with different histories barrel for barrel – it was fascinating.

What does it mean to be an oenologist in Bulgaria?

It means being a professional, knowing what you want to do and creating wines that bring the customers joy. There are good wines being made in our country and, fortunately, the interest in quality wines has been growing during the past years. More and more people are drinking wine and know their way around the market. It is our task to do right by them and to ensure consistent quality at reasonable prices.

The problems in the sector are also far from lacking and I believe it is high time for our work to be supported by the government and for the introduction of a unified policy and specific solutions to long-standing problems.

Are men or women better at it in your opinion?

Women, of course ☺ (jokingly)

I believe making good wine is not about being a man or a woman. The determining factors in this profession are quite different. It is important to have a creative and constructive view for all aspects of winemaking.

Does your job require any personal sacrifice? Is it worth it?

It requires sacrifices. Yes, it is not an easy job, but I doubt that people don't make certain compromises in other professions as well. Everyone makes their own choice and decides what is best for them. I believe things can be reconciled.

And in my opinion, some sacrifices are worth making. This is a job that helps me grow as a person, which offers various challenges and brings many positive emotions.

Did you swear the Oath of Dionysus before your colleagues? How do you feel when you recall the memory? What does the Oath of Dionysus mean to you?

Yes, I made my Oath of Dionysus in 2014. I always revisit this moment fondly, it was a grand event. My colleagues and I felt glad that we were doing what we wanted and what we had prepared for during our student years. To me, the Oath of Dionysus are words that make you think, that stick with you and they are something to believe in. Our work entails responsibility, people place their trust with us and we have to live up to it.

Which field of winemaking do you feel your special strengths lie in? Have you had occasions to feel proud? Do you have a favourite wine?

Най-силна се чувствам в първичното винопроизводство и то на бели вина. Това е поради факта, че във винарска изба "Фоур Френдс" работим с много бели сортове.

Повод за гордост за мен е най-вече фактът, че през последните години все повече хора познават и предпочитат вината на нашата изба.

Любимото ми вино е "Зитара Каберне Фран реколта 2015".

Кое смятате за свой най-голям успех в кариерата Ви досега?

Най-голям успех за мен е наградата за млад енолог. По същия начин определям и отличието за най-добро българско розе на "Зитара Розе 2015", присъдена от Дивино. Това вино спечели и Златен медал на Concours Mondial de Bruxelles.

Какво очаквате от професията в личен план?

Очаквам да продължа да се развивам, да се усъвършенствам и да трупам нови знания и опит.

На кого искате да благодарите за изграждането Ви като енолог?

Имала съм шанса да работя с едни от най-добрите в бранша и от тях съм научила страшно много за професията енолог и за виноправенето! На първо място, искам да благодаря на преподавателите си от Университета по Хранителни технологии, които не само ми предадоха своите знания, но и запалиха интереса ми към виното. Специални благодарности искам да изкажа на доц. Кемилев. Огромна заслуга за навлизането ми в професията и формирането на отношението ми към тази работа има Тотю Петров, колега с дългогодишен опит, работил на различни места и в различни сфери на винопроизводството. Последните няколко години работя с Петър Илиев във винарска изба "Фоур Френдс". Той ме научи на много и искам да му благодаря за възможността и доверието да съм част от екипа му! Много дължа и на Александър Велянов, който за огромно съжаление вече не е сред нас.

Бихте ли напуснали България, за да се реализирате в други винарски страни?

Да, бих работила във други винарски страни. Мисля, че това ще е полезно за мен като специалист. Да напусна България е крайно решение. Времето, в което живеем, ни позволява да пътуваме и работим, където желаем.

Член сте на Съюза на енолозите в България. Какво послание ще отправите към своите колеги?

Да, член съм на Съюза на енолозите в България. Подкрепям тяхната дейност и им пожелавам още повече бъдещи успехи.

Моето посланието към колегите е да правят все по-хубави вина, да се развиват и да продължим заедно популяризирането на българското вино!

I feel most confident in the primary winemaking process, more specifically for white wines. This is due to the fact that the Four Friends Winery works with a lot of white grape varieties.

It is a point of pride for me that during the past years people have started to recognise and prefer our winery increasingly.

My favourite wine is Zitara Cabernet Franc, 2015 vintage.

What do you regard as your greatest success in your career so far?

The award for young oenologist is my greatest success. This definition also extends to the award for Best Bulgarian Rose Wine received by the Zitara Rose 2015, granted by DiVino. The same wine also won a gold medal at the Concours Mondial de Bruxelles.

What are your personal expectations for your career?

I expect I will continue to grow, improve and gain new knowledge and experience.

Whom would you like to thank to for your growth as an oenologist?

I have had the opportunity to work with some of the best in the sector and I have learned a great deal from them about the profession of oenologist and about the process of winemaking! Firstly, I would like to thank my professors from the University of Food Technologies who not only gave me their knowledge, but also sparked my interest in wine. I would like to extend my special thanks to Assoc. Prof. Kemilev. Totyo Petrov is another person who deserves great credit for my introduction to the job and for my attitude to it – he is a colleague with years of experience who has worked in various places and in different areas of winemaking. For the past few years, I have been working with Petar Iliev at the Four Friends Winery. He taught me a lot and I would like to thank him for giving me the opportunity and for placing his trust in me by making me part of his team! I also owe a lot to Aleksandar Velyanov, who, regrettably, is not longer with us.

Would you leave Bulgaria in order to develop your career in other winemaking countries?

Yes, I would work in other winemaking countries. I believe it would be useful to me as an expert. But leaving Bulgaria would be an extreme decision. The times we live in allow us to work and travel wherever we want.

You are a member of the Bulgarian Oenologists Association. What is your message to your colleagues?

Yes, I am a member of the Bulgarian Oenologists Association. I fully support their work and I wish them even greater success in the future.

My message to my colleagues is for them to make good wines, to continue growing and for us to continue together on our journey to promote Bulgarian wine!

Интервюто взе Маргарита Христова
Interview of Margarita Hristova

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

КРИСТИН МАТЕЕВА НОСИТЕЛ НА НАГРАДАТА "ХРИСТО ДЕРМЕНДЖИЕВ" 2017

Наградата Христо Дерменджиев, учредена в името на големия специалист в българското вино, се връчва ежегодно на магистъра от последния випуск в катедра "Технология на виното и пивото" на Университета по хранителни технологии в Пловдив, завършил с отличие. Тази година носителът на грамотата е Кристин Матеева. Пожелаваме ѝ успех и от името на всички колеги ѝ желаем да пренесе своите отлични студентски успехи в бъдещата си работа.



The Hristo Dermendzhiev award, established in the name of the great expert in Bulgarian wine, is bestowed every year on the master from the latest class of masters in the Wine and Beer Technology Department of the University of Food Technologies in Plovdiv who graduated with honours. This year, the award winner is Kristin Mateeva. We wish her success and, on behalf of all colleagues, to implement her excellent student successes into her future work.

Родена е на 29.01.1993. Завършила е средно образование през 2012 г. в Пловдив (Френска езикова гимназия). През 2017 г. завършила УХТ специалност „Технология на ферментационните продукти“ (модули на специализация – „Технология на виното и високоалкохолните напитки“ и „Технология на млякото и млечните продукти“) , степен магистър. В момента е на специализация във Франция (гр. Брест). Студентския си стаж е направила в биовинарна „Орбелус“ (кампания 2016).

Какво означава за Вас наградата Христо Дерменджиев 2017?

За мен наградата „Христо Дерменджиев“ означава преди всичко признание за всичките години усилен труд.

Как решихте да учите за енолог? Имате ли в семейството традиция във винопроизводството?

Не, в семейството ми няма традиции във винопроизводството. Първоначално се бях насочила в друга сфера, но мисля, че в крайна сметка нещата се наредиха, както трябва да се случат, и съм много щастлива от този факт.

Кой е най-яркият Ви спомен от следването Ви в УХТ в Пловдив?

Петте години в Университета по хранителни технологии бяха едни от най-хубавите в живота ми. С колегите ми имахме невероятни изживявания и забавни моменти, но също така и трудности, които споделяхме заедно, и това, с което ще запомня

KRISTIN MATEEVA HOLDER OF THE HRISTO DERMENDZHIEV 2017 AWARD



She was born on 29 January 1993. She finished her secondary education in 2012 in Plovdiv (the French Language School). In 2017, she graduated from the University of Food Technologies with major in Fermentation Products Technology (specialisation modules Wine and Spirits Technology and Milk and Dairy Products Technology) with a Master's degree. Today, she is doing her specialisation in France (the city of Brest). She did her student internship at the Biowinery Orbelus (2016 campaign).

What does the Hristo Dermendzhiev 2017 award mean to you?

To me, the Hristo Dermendzhiev award above all means recognition for all the years of hard work.

Why did you decide to become an oenologist? Does your family have a tradition of winemaking?

No, my family has no traditions of winemaking. I initially meant to go into a different area, but things eventually lined up as they were meant to and I am very happy with that.

What is your most vivid memory from your period of studies at the University of Food Technology in Plovdiv?

The five years at the University of Food Technologies were some of the best years of my life. My colleagues and I had some unbelievable experiences and fun moments, but also some difficulties which we overcame together and what I will come to remember most form

тези пет години, е чувството за принадлежност към общността, която съществуваше във Франкофонския филиал. След завръщането ми от Франция благодарение на катедрата „Технология на виното и пивото“ участвах в различни винени събития, където създадох много контакти. Най-ярък спомен е може би участието ми в „Concours Mondial de Bruxelles“, където освен вината от цял свят, имах удоволствието да разговарям и със специалисти от други страни. Не бих забравила също така и стажа ми по време на кампания 2016, където за първи път имах възможността да се докосна отблизо до изкуството да създаваш вино.

Кой е най-яркият образ на преподавател, който ще носите завинаги в сърцето си, който Ви направи енолог и на когото искате да благодарите?

Много преподаватели по време на обучението ми, а разбира се, и родителите и близките ми, са допринесли за човека, който съм днес, а също и за познанията, които имам. Все пак, двамата от тях повлияха много в израстването ми през последните години, а именно преподавателката ми по френски език, мадам Кръстева, и дипломният ми ръководител доц. Николай Стоянов. Затова искам да им благодаря и да им кажа, че винаги ще ги нося в сърцето си, защото без тяхна помощ нямаше да бъда това, което съм, и да се стремя да давам още повече от себе си.

Кога за първи път се докоснахте до виното? Какво е оставило неизличима следа в съзнанието Ви?

За първи път се докоснах до виното в тийнейджърските ми години, но го оцених може би след като постъпих във Франкофонския филиал към Университета по хранителни технологии в Пловдив. Всички онези вдъхновяващи разговори с преподавателите ми събуха огромен интерес към изкуството на винопроизводство в мен.

Какво е за вас жена енолог? Кои са по-добри – мъжете или жените според Вас?

Жените енологи стават все повече с всяка изминала година. За мен да бъдеш жена в професия, която все още доста хора смятат за мъжка, е предизвикателство. Не мисля, че може да се каже кой от двата пола е по-добър – всичко зависи от личните качества, познанията и уменията на човека.

Бихте ли напуснали България, за да се реализирате в други винарски страни?

Смятам, че опитът в чужбина е много полезен както в професионален, така и в личен план. Поради тази причина винаги съм си представяла, че ако мога, ще се възползвам от възможностите да науча нещо ново в друга държава и след това ще се върна в България. Вярвам, че с натрупания опит в чужбина ще открия много възможности за професионална реализация в родината ми.

Какво послание ще отправите към своите колеги - енологи?

Както е казал един хингуистки монах: „Вложете сърцето, ума, интелекта и душата си дори в най-дребните си постъпки. Това е тайната на успеха“.

these five years will be the sense of belonging to the community which existed in the Francophone Department. After my return from France, I took part in various wine events where I created lots of contacts, thanks to the Wine and Beer Technology department. Perhaps my most vivid memory was my participation in “Concours Mondial de Bruxelles”, where apart from the wines from all over the globe, I also had the pleasure of talking to experts from other countries. I also would not forget my internship during the 2016 campaign, where I had the opportunity to get close to the art of making wine for the first time.

Which is the most glaring example of a professor who you will bear in your heart forever, who made you an oenologist and whom you would like to thank?

There have been many during my education and of course my friends and family have also contributed to the person I am today and to the knowledge I have as well. However, there were two people who influenced me greatly in my evolution during the past years, namely – my French teacher, Madame Krasteva, and my dissertation supervisor, Assoc. Prof. Nikolay Stoyanov. This is why I would like to thank them and to tell then they will always be in my heart, because without their help I would never have become the person I am and I would not be aspiring to working even harder and being more devoted.

When was your first acquaintance with wine? What did leave an indelible mark in your mind?

My first acquaintance with wine was during my adolescent years, but I probably only started to appreciate it after I began attending the Francophone Department of the University of Food Technologies in Plovdiv. All those inspirational conversations with the professors sparked an enormous interest in me towards the art of winemaking.

What does it mean to be a woman oenologist? Are men or women better at it in your opinion?

There are more and more women oenologists every year. To me, being a woman in a profession that is still largely considered to be a man's job, is a challenge. I don't think you could say either gender is better – it all comes down to the person's qualities, knowledge and skills.

Would you leave Bulgaria in order to develop your career in other winemaking countries?

I believe that the experience gained abroad is incredibly useful both professionally and personally. Therefore, I have always thought that given the chance, I would take the opportunity to learn something new abroad, after which I would return to Bulgaria. I think that the experience gained abroad will create a lot of opportunities for my professional growth in my home country.

What is your message to your colleagues – oenologists?

As a Hindu monk once said: “Put your heart, intellect and soul even into the smallest of deeds. That is the secret to success.”

Открийте **Aureos** златното съкровище на "Винарна Свищов"

През 45 г. от н.е. римските заселници от VIII Августовски легион основават древния град Нове (днес гр.Свищов), избирайки региона около р. Дунав поради благоприятния климат и плодородните почви.

...

Днес „Винпром Свищов“ е наследник на винарска изба с половинвековна история. Винарната е сред основоположниците на вино културата в България, както и една от първите изби, стартирали производството на розе в страната.

...

Гроздето, което се използва, е от собствени лозови масиви, а годишното производство възлиза на около 2 000 000 литра висококачествени вина.

...

Серията „Ауреос“ на „Винпром Свищов“ е пресечната точка между стилът на древните традиции в производството на вино и класата на най-съвременните технологии.

...

Специфичният тероар на лозята, подборът на най-доброто грозде и страстта на енолозите формират характера на тези великолепни вина. Малкото златно съкровище сред тях се казва Ауреос. Открийте го!

Discover **Aureos** the golden treasure of Svistov Winery

In the 45th century AD the Roman settlers of the Legio VIII Augusta found the ancient town of Nove (the present-day town of Svistov) and chose the land along the Danube river due to its mild climate and fertile soils.

...

Nowadays, Svistov Winery is the successor of a winery with a history of half a century. The winery is one of the founders of the viniculture in Bulgaria, as well as one of the first rose producing wineries in the country.

...

The grapes come from our own vineyards and the annual production amounts to about 2 000 000 liters of high-quality wine.

...

The Aureos line of Svistov Winery is the point where the style of the ancient wine production traditions meets the excellence of the latest technologies.

...

The specific terroir of the vineyards, selection of the best grapes and the passion of oenologists build the character of these superb wines. Aureos is the golden treasure among them. Discover it!

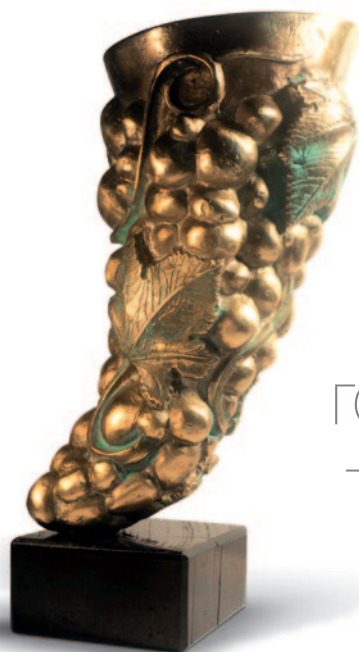


THE GOLDEN TREASURE OF



SVISHTOV
WINERY

WWW.SVISHTOV-WINERY.COM



Винария 2018 Vinaria

ГОЛЯМАТА НАГРАДА ЗА ВИНО
THE GREAT AWARD FOR WINE

24-ият Международен конкурс за вина и спиртни напитки „Винария 2018“ беше организиран от Националната лозаро-винарска камара съвместно със Съюза на енолозите в България, с подкрепата на Международен панаир Пловдив и парк-хотел „Санкт Петербург“. Това е най-значимото събитие в съпътстващата програма на Международната изложба за лозарство и винарство „Винария“. Състезанието има 14 категории, основни от които са за бели и червени вина от последна и по-стари реколти, ракии, бренди и спиртни напитки. Над 300 проби вина, ракии, винено бренди и спиртни напитки се състезаваха тази година за престижните отличия.

ЗЛАТЕН РИТОН 2018

- Совиньон блан ЕМ, 2017, ВИ „Егоардо Мирوليو“
- Face to Face Rose, 2017, „ВП Брандс интернешънъл“ АД
- Salty Hills Каберне Совиньон & Мерло & Каберне фран & Сура, 2017, „Черноморско Злато“ АД
- Excentric Incanto Шарогне & Совиньон блан, 2016, MEDI VALLEY WINERY („БЪЛГАРСКО ВИНО“ ООД)
- NBW Rose, 2016, „ВП Брандс интернешънъл“ АД
- SPIRITUS SANCTUS Каберне Фран, 2016, „ИВКОМ ТРЕЙД“ ЕООД

24-th International Competition of Wines and Spirits "Vinaria 2018" was organized by the National Vine and Wine Chamber together with the Union of Oenologists in Bulgaria with the support of International Fair Plovdiv and Park Hotel "Saint Petersburg". This is the most significant event in the accompanying program of the International Exhibition of Vine and Wine "Vinaria". The competition has 14 categories, main of which are for red and white wines from the latest and older vintages, brandies, rakiya and spirits. More than 300 samples of wine, rakiya, wine brandy and spirits competed this year for the prestigious awards.

THE GOLDEN RYTHON AWARD 2018

- Sauvignon Blanc EM, 2017, Edoardo Miroglio Winery
- Face to Face Rose, 2017, VP Brands International
- Salty Hills Cabernet Sauvignon & Merlot & Cabernet Franc & Syrah, 2017, Black Sea Gold Winery
- Excentric Incanto Chardonnay & Sauvignon Blanc, 2016, Medi Valley Winery
- NBW Rose, 2016, VP Brands International
- SPIRITUS SANCTUS Cabernet Franc, 2016, Spiritus Sanctus

ЗЛАТНИ МЕДАЛИ GOLD MEDALS

БЕЛИ СОРТОВИ И КУПАЖНИ ВИНА ОТ РЕКОЛТА 2017 / WHITE VARIETAL AND BLEND WINES, VINTAGE 2017	
Четири Сезона Пролет, „Домейн Юстина“ ЕООД	Four seasons Spring, Domaine Yustina Winery
Шаргоне, „Черноморско злато“ АД	Chardonnay, Black Sea Gold Winery
Villa Ponte Шаргоне & Совиньон блан, „Черноморско злато“ АД	Villa Ponte Chardonnay & Sauvignon Blanc, Black Sea Gold Winery
РОЗОВИ СОРТОВИ И КУПАЖНИ ВИНА ОТ РЕКОЛТА 2017 / ROSE VARIETAL AND BLEND WINES, VINTAGE 2017	
Salty Hills Каберне Совиньон & Сура & Каберне Фран, „Черноморско злато“ АД	Salty Hills Cabernet Sauvignon & Syrah & Cabernet Franc, Black Sea Gold Winery
Розе Баларина, „Балар“ АД	Rose Balarina, Balar Winery
БЕЛИ СОРТОВИ И КУПАЖНИ ВИНА ОТ ПО-СТАРИ РЕКОЛТИ / WHITE VARIETAL AND BLEND WINES FROM OLD VINTAGES	
Шаргоне премиум, 2015, БЕТЪРХАЛФ 1968 ЕООД	Chardonnay premium, 2015, Better half 1968 winery
Рейнски Ризлинг Нови Пазар, 2016, „Винекс Преслав“ АД	Rheinriesling Novi Pazar, 2016, Vinex Preslav winery
Pixels Sauvignon Blanc, 2016, „ВП БРАНДС ИНТЕРНЕТЪНЪЛ“ АД	Pixels Sauvignon Blanc, 2016, VP Brands International
Le Passionnel Chardonnay, 2016, „SINTICA WINERY“ (КОС – Сандански ООД)	Le Passionnel Chardonnay, 2016, Sintica winery
SPIRITUS SANCTUS „Мускат Джуло“, 2016 „ИВКОМ ТРЕЙД“ ЕООД	SPIRITUS SANCTUS Muscat Jialo, 2016 Ivcom Trade winery
Villa Ponte Шаргоне & Совиньон блан, 2016, „Черноморско злато“ АД	Villa Ponte Chardonnay & Sauvignon Blanc, 2016, Black Sea Gold winery
Salty Hills Шаргоне & Вионие & Совиньон блан, 2016, „Черноморско злато“ АД	Salty Hills Chardonnay & Viognier & Sauvignon blanc, 2016, Black Sea Gold winery
Vera Terra Шаргоне ЗНП Поморие, 2015, „Черноморско злато“ АД	Vera Terra Chardonnay PGO Pomorie, 2015, Black Sea Gold winery
ЧЕРВЕНИ СОРТОВИ И КУПАЖНИ ВИНА ОТ ПО-СТАРИ РЕКОЛТИ / RED VARIETAL AND BLEND WINES FROM OLD VINTAGES	
SPIRITUS SANCTUS Мерло, 2016, „ИВКОМ ТРЕЙД“ ЕООД	SPIRITUS SANCTUS Merlot, 2016, Ivcom Trade
NBW Regent, 2016, „ВП БРАНДС ИНТЕРНЕТЪНЪЛ“ АД	NBW Regent, 2016, VP Brands International
Артмистик, 2015, „Домейн Менага“ ЕООД	Artistic, 2015, Domaine Menada winery
Барук Пойнт, 2015, „Домейн Менага“ ЕООД	Barique Point, 2015, Domaine Menada winery
Incanto Merlot, 2015, „MEDI VALLEY WINERY“ („Българско вино“ ООД)	Incanto Merlot, 2015, Medi Valley winery
Каберне Совиньон ЗГУ Тракийска низина, 2015 „Черноморско злато“ АД	Cabernet Sauvignon PGI Trachian Valley, 2015, Black Sea Gold winery
Сура & Малбек & Регент, 2015, „БЕТЪРХАЛФ 1968“ ЕООД	Syrah & Malbec & Regent, 2015, Better Half 1968 Winery
РУМЕЛИЯ МАВРУД РЕЗЕРВА, 2015, „Ковекс – 2“ ЕООД	Rumelia Mavrud reserve, 2015, Kovex – 2 winery
Мерул Мавруд Резерва, 2015, „Ковекс – 2“ ЕООД	Merul Mavrud reserve, 2015, Kovex – 2 winery
Grand Prix Golden Rhythm Каберне Совиньон, ЗНП Южно Черноморие, 2015, „Черноморско злато“ АД	Grand Prix Golden Rhythm Cabernet Sauvignon PGO South Black Sea side, 2015, Black Sea Gold winery
Gorchivka, 2016, „Винпром-Свищов“ АД	Gorchivka, 2016, Vinprom Svishtov Winery
Резерва Тракийски мистери, 2016, ВИ „Тодоров“	Reserve Trachian Mysteries, 2016, Tododroff winery
Вила Ямбол Мерло резерва, 2015, „ВИЛА ЯМБОЛ“ ЕАД	Villa Yambol Merlot reserve, 2015, Villa Yambol winery
Explosion Cabernet Franc, 2015, „SINTICA WINERY“	Explosion Cabernet Franc, 2015, Sintica Winery
Pixels Cabernet Sauvignon, 2015, ВП „БРАНДС ИНТЕРНЕТЪНЪЛ“ АД	Pixels Cabernet Sauvignon, 2015, VP Brands International
Salty Hills Каберне Совиньон & Мерло & Каберне Фран & Сура ЗГУ Тракийска низина, 2015, „Черноморско Злато“ АД	Salty Hills Cabernet Sauvignon & Merlot & Cabernet Franc & Syrah PGI Trachian Valley, 2015, Black Sea Gold winery
Legio I, 2015, „Винпром-Свищов“ АД	Legio I, 2015, Vinprom Svishtov Winery

ВИНАТА НА РУСИЯ

THE WINES OF RUSSIA

Русия и виното

Свикнали сме да мислим за Русия най-вече като за потребител на вино, при това основно на масови и евтини вина. Русия е и това, но не само. Страната определено има интересен потенциал и като производител на вино. Имах възможност да се убедя в това, участвайки през изминалата година в журито на двата най-важни винени конкурса в Русия. Руските вина в момента почти не се експортират и е много трудно да бъдат намерени и опитани извън територията на страната, което е още една причина да разкажем за тях.

Russia and wine

We are used to thinking of Russia mainly as a wine consumer and, more specifically, of largely mass-produced, cheap wines. And that is also true, but Russia is, in fact, much more than that. The country certainly has intriguing potential as a wine producer, as well. I was given the chance to see that for myself when I took part in the panel of the two most significant wine competitions in Russia last year. Russian wines are barely exported at the moment and they are difficult to find and taste outside the country, which is another reason why we are going to tell you about them.

История на винопроизводството в Русия

Слабо известен факт е, че производството на вино в Русия всъщност съществува от дълбока древност, близо 2700 години. Древните гърци развиват лозарството в района на долината на река Дон, както доказват намерените археологически находки. Страбон разказва, че още тогава племената, живеещи по бреговете на Дон, заравяли през зимата лозите, за да ги предпазят от сивирните зими. Тази уникална практика е съхранена и се прилага на това място и до днес. Тя изисква голям телен труд, а и самото заравяне на лозите е стресиращо за тях и съкращава живота им, но е единственият метод да се избегнат измръзванията през суровите руски зими.

Черноморското крайбрежие на Русия и бреговете на Азовско море също познават тайните на лозарското изкуство още от

The history of winemaking in Russia

It is not an especially well-known fact that winemaking has ancient roots in Russia, going as far back as nearly 2,700 years. The ancient Greeks cultivated the process of winemaking in the region of the valley of the river Don, as the archaeological finds tell us. Strabo said that even then the tribes residing along the banks of the Don river would bury the vines in winter, so as to protect them from the harsh conditions. This unique practice has been preserved and is still kept there today. It requires additional labour and the process of burying the vines is in itself stressful for them and it shortens their lifespan, however, it is the only way to avoid frostbite during harsh Russian winters.

The Black Sea coast of Russia and the shores of the Azov Sea have also been acquainted with the secrets of the art of vinification since ancient times – as far back as the era of the Greek poleis, which were established in the 6th century BC. Phanagoria, the most well-known and significant ancient Greek polis on the territory of present day Russia, located on the Taman Peninsula, was established in 543 BC, in the vicinity of present day Phanagoria winery, which still bears the same name. The multitudinous Greek colonies along the Black Sea on the territory of present day Russia started developing viticulture and the wine trade flourished along the coasts of the Black and Mediterranean Seas.

The regions of Dagestan and the North Caucasus also have an age-old wine history. The region North Caucasus near the border with Georgia practises the vinification method using Kvevri (qvevri) – large earthenware vessels buried below ground, which are believed to be the oldest winemaking method dating back nearly 8,000 years. Georgia is considered the homeland of wine. The now Russian territories of the North Caucasus are part of the Georgian cultural and wine heritage.

Modern winemaking in Russia began at the end of the 19th century. Wineries are mainly located in the Black Sea region and they produce predominantly sparkling wines for the Russian aristocracy which is renowned for their love of the fine sparkling wines of Champagne. Russian aristocracy decided to start producing wine using the “classical” method on domestic grounds. For this purpose, they invited French experts as consultants and the method of the Champagne region was adopted in its entirety. Two of the wineries established during that period – Novyi Svit in Crimea and Abrau-Durso near the town of Anapa, are still producing quality “Méthode Champenoise” sparkling wines to this day.

The revolution of 1917 led to the industrialisation and mechanisation of the wine production process in Russia. In the 1980s, the Soviet Union became the fourth most significant winemaker in the world in terms of volume, following Italy, France and Spain. The wines produced in Russia during the communist regime were mostly sparkling, most of



дълбока древност, от епохата на гръцките колонии полиси, основани през VI век преди Христа. Фанагория, най-известният и значим древнотръцки полис на територията на Русия, намиращ се на полуостров Таман, е основана през 543 година преди Христа, в близост до днешната винарна Фанагория, съхранила името. Многобройните гръцки черноморски колонии на териториите на днешна Русия развиват лозарството, търговията с вино в Черноморието и Средиземно море процъфтява.

Районите на Дагестан и Северен Кавказ също имат древна винена история. В Северен Кавказ в близост до границата с Грузия се практикува методът на винифициране в квеври (qvevri) - големи глинени съдове, заровени в земята, смятани за най-древния метод за правене на вино, датиращ от близо 8000 години. Грузия се счита за прародина на виното. Днешните руски територии в Северен Кавказ са част от грузинското културно и винено наследство.

Модерното винопроизводство в Русия започва в края на 19-и век. Винарните са съсредоточени в Черноморския район и произвеждат основно пенливи вина за руската аристокрация, по-сложна с любовта си към фините пенливи вина на Шампан. Тя решава да започне производство по "класическия метод" на своя територия. За целта са поканени френски експерти за консултанти, прилага се изцяло модела на Шампан. Две от винарните, основани през този период - "Новы Свет" в Крим и "Абрау Дюрсо" близо до град Анапа, продължават да произвеждат качествени пенливи вина "Méthode Champenoise" и до днес.

Революцията през 1917 г. води до индустриализирането и механизиранието на винопроизводството в Русия. През осемдесетте години Съветският съюз става четвърти по обем винопроизводител в света след Италия, Франция и Испания. Вината, произвеждани в Русия през комунистическия период, са най-вече пенливи, голяма част от които сладки и са слабо познати извън границите на страната.

Новата история на руското вино започва през 2003 г., когато е построена първата модерна изба в Русия. Шато ле Гранд Восток е оборудвано в крак със съвременните тенденции и е френско, както и консултантът. Вината се приемат много добре на местния пазар, давайки надежди и обещания за едно ново начало за руското винопроизводство. В следващите години броят на амбициозните винени проекти в Русия се увеличава, в отрасъла се правят сериозни инвестиции, новите руски изби разполагат с оборудване по последна технология и са консултирани от "flying winemakers" от Франция, Италия и Австралия с високо летяща слава и хонорари.

Ситуацията днес

Винарните в Русия днес могат да бъдат разделени в следните три категории според размера и типа продукция:

- **Винарни за производство на "гаражни вина".** Така наречените "гаражни вина" включват категорията на домашните вина и на малките семейни изби без лиценз. Правенето на вино в домашни условия набира особена популярност в Русия

them sweet and not especially well-known outside the country.

Present-day history of Russian wine began in 2003 when the first modern winery was founded in Russia. Chateau le Grand Vostock was equipped in line with the latest trends and its nationality was French, as was that of the consultant. The wines were very well received on the local market, giving hope and making promises of a new beginning for Russian winemaking. During the following years, the number of ambitious wine projects in Russia grew, the sector benefited from significant investments and the new Russian wineries had the latest technologies on hand, as well as consultations from flying wine-makers from France, Italy and Australia of both high renown and high commissions.

The situation today

Today, wineries in Russia can be categorised in three groups according to the size and type of their production:

- **Wineries specialising in "garage wines".** The so called "garage wines" include the category of home-made wines and small family wineries operating without a license. The production of wine in domestic conditions has gained particular popularity in Russia over the last few years. Today, "garage wine" producers have their own association and they are looking at dynamic growth. And although they cannot sell their product officially, there are still ways for such wines to be tried and tasted. Exhibiting results with regard to quality varying from excellent to mediocre, the category has strong development potential. The year 2011 saw the establishment of the Association of Black Sea Garage Wineries. During only the first year since its creation, the members of the association increased from 17 to 42. The development of the sector is particularly dynamic, the movement gathered momentum quickly and the quality of Russian "garage wines" has been improving each year.
- **Modern wineries.** These are wineries built after 2003, which is when the new era of Russian wine began. They are high-tech, they commonly hire foreign consultants and they often have the aspirations of producing the "Super Russian Wine" (author's note: a word-play on the Super Tuscan). Projects such as Semigorye, Manor Divnomorskoe and Lefkadia are examples of this category.
- **The modernisation of industrial wineries.** Most of the Soviet "wine factories" managed to modernise and restructure their process successfully, introducing new equipment, know-how and foreign consultants to lead them into a bright vinification future. The vineyards planted during communism with low density (an average of 1,500 – 1,800 vines per hectare) were also updated to models with a higher level of density – 5,000 vines per hectare. Examples of this are wineries like Vedernikov and Kuban-Vino – the largest-scale winery in Russia.

Wine regions

The main wine regions are located in South Russia, where the climate is more forgiving, near the Black Sea coast and the Azov Sea coast. The Taman Peninsula and Crimea are also held in esteem as particularly intriguing terroirs. The limestone soil inherent to some parts of the Black Sea coast in these regions allows for the production of fine, elegant



през последните години. Днес производителите на "гаражни вина" имат своя асоциация и се развиват динамично. Не могат да продават официално вината си, тъй като нямат лиценз, но има начини тези вина да бъдат опитани и дегустирани. С променливи резултати, що се касае до качество, вариращи от отлично до посредствено, категорията има силен потенциал за развитие. През 2011 г. е основана асоциацията на черноморските винени гаражисти. Само през

първата година от съществуването ѝ членовете на асоциацията се увеличават от 17 на 42. Развитието на отрасъла е подчертано динамично, движението набира бързо сила, ежегодно се подобрява и качеството на "гаражните" руски вина.

- **Модерни винарни.** Това са изби, строени след 2003 г., когато започва новата епоха на руското вино. Високотехнологични и обикновено с консултанти от чужбина, често с неминуемата амбиция да правят "Super Russian Wine" (бел.авт. игра на думи от Super Tuscan). Проекти като Семизорье, Усадба Дивноморское, Лефкадия са пример за тази категория.
- **Модернизирани индустриални винарни.** Повечето от съветските "винзаводи" успяват успешно да се модернизират и реструктурират, въвеждайки ново оборудване, ноу-хау и чуждестранни консултанти, които да ги поведат към светлото винено бъдеще. Реформират се и лозовите масиви, засадени през комунистическия период с ниска гъстота (средно 1500-1800 лози на хектар), към по-модерни модели с по-висока гъстота - 5000 лози на хектар. Пример за този тип винарни са изби като "Ведерниковъ" и "Кубань вино" - най-голямата като мащаби изба в Русия.

Винарски райони

Основните винарски райони се намират в Южна Русия, където климатът е по-мек в близост до черноморското крайбрежие и брега на Азовско море. Полуостров Таман и Крим се смятат за особено интересни тероари. Варовиковите почви, характерни за някои части на черноморското крайбрежие в тези райони, позволяват правенето на фини, елегантни и минерални вина. На тези знаменити варовикови почви се раждат някои от най-качествените и елегантни руски вина от сортове като Шардоне, Ризлинг и Пино ноар.

Районът на Краснодар (Краснодарский край) е водещият винарски район на Русия, където е и най-голямата концентрация на изби и лозови масиви. Сравним е до някаква степен с Тракийската низина у нас. Районът е равнинен до хълмист, почвите са по-богати и плодородни, добри резултати се постигат с червени сортове, местни и интернационални. От последните особено успешно се развиват Каберне Совиньон и Сира.

Районът на Дагестан и на Северен Кавказ също е особено подходящ за винопроизводство. Планинският релеф, разнообразието на почви и близостта на Грузия са оформили облика на региона. Разпространени са различни грузински сортове, съхранена е на места и традицията за правене на вино в глинени съдове - qvevri. В днешно време в региона се инвестира с цел развитие и модернизирани на винопроизводството.

Особено интересен винарски регион е **Долината на река Дон (Ростовская область)**, най-северният от руските винени райони (намира се на 57-и паралел на север от Екватора). Отглеждането на лозя по бреговете на река Дон се практикува още от 6-и век преди Христа, въведено от първите гръцки колонии, а реката се превръща в естествен път за износ на виното. Релефът е степен, равнинен. Тук се отглеждат някои от най-интересните местни руски сортове.

and mineral wines. Some of the best and most elegant Russian wines are born on these famous limestone landscapes, such as the varieties Chardonnay, Riesling and Pinot Noir.

The region of Krasnodar (Krasnodar Krai) is the leading winemaking region of Russia with the highest concentration of wineries and vineyards. It is somewhat comparable to the Thracian Plain in Bulgaria. The landscape of the region is flat to hilly, the soils are richer and more fertile and the best results come from red varieties, both domestic and international. Especially successful among the latter are Cabernet Sauvignon and Syrah.

The region of Dagestan and the North Caucasus is also particularly suitable for winemaking. The mountainous landscape, the variety of soils and the vicinity of Georgia are what gives the region its specific character. Various sorts of Georgian varieties are common and some locations have even preserved the tradition of making wine in the earthenware vessels qvevri. Today, investments into the region are made for the purpose of developing and modernising the process of winemaking.

One especially interesting wine region is the **Valley of the Don River (Rostov Oblast)**, the northernmost Russian wine region (located on the 57th parallel north of the Equator). The cultivation of vines along the banks of the river Don dates back to the 6th century BC, initially introduced by the first Greek colonies, and the river has become a natural route for the export of wine. The landscape is steppe and flat and this is where some of the most interesting Russian varieties are grown.

Local varieties

According to the report of the Association of Russian Winemakers, there are around 200 local grape varieties, many of which are located on the territory of Dagestan. According to regions, they can be divided as follows:

- **Dagestan:** 80-120 local varieties, 2 of which are currently registered and are planted systematically
- **Rostov Oblast:** 34-40 local varieties, 7 of which are currently registered and are planted systematically
- **Crimea/Sevastopol:** 12-40 local varieties, 5 of which are currently registered and are planted systematically.

Despite the continued predominance of international varieties, the interest toward local sorts has been rising over the last few years. Respected world-renowned wine experts such as Jancis Robinson, Oz Clarke, Robert Joseph and others have also spoken out in favour of the development of the regional varieties, as well as regarding the high praise Russian wines have claimed at international competitions based on local varieties. My personal favourites are Sibirskiy as far as whites are concerned – a variety which is common along the banks of the Don River, which stands out with its high acidity, fresh hints of citrus, green apple and mountain herbs, vaguely reminiscent of the Furmint. My favourite among the red varieties is Krasnostop Zolotovskiy, also originating from the valley of the river Don, which yields sumptuous, multi-layered wines with a solid tannin structure and acidity, suitable for long-term ageing and maturing.

The "sleeping Russian beauty" has definitely awoken during the past years and I am certain that Russian wine has great development po-



Местни сортове

Според доклада на Асоциацията на руските винопроизводители съществуват близо 200 местни сорта, голяма част от които са на територията на Дагестан. Разпределени по региони, те са:

- **Дагестан:** 80-120 местни сорта, от които в момента 2 са регистрирани и се засажат систематично.
- **Ростовска област:** 34-40 местни сорта, от които в момента 7 са регистрирани и се засажат систематично.
- **Крим/Севастопол:** 12-40 местни сорта, от които в момента 5 са регистрирани и се засажат систематично.

Въпреки че интернационалните сортове все още преобладават, интересът към местните в последните години нараства. В подкрепа на развитието им са и мненията на уважавани световни винени експерти като Джансис Робинсън, Оз Кларк, Робърт Джоузеф и прочие, както и високите отличия, спечелени от руски вина на базата на местни сортове на международни винени конкурси. Моите лични фаворити са Сибирьковий, що се касае до белите - сорт, разпространен по поречието на река Дон, отличаващ се с висока киселинност, свежи нотки на цитрус, зелена ябълка и планински билки, напомнящ донякъде на унгарския Фурминт. От червените сортове любим ми е Красностоп Золотовский, също произлизащ от долината на река Дон, даващ щедри, многосластови вина със солидна танинова структура и киселинност, подходящи за дълго отлежаване и развитие.

"Спящата руска винена красавица" определено се е събудила в последните години и съм убедена, че руското вино има потенциал за развитие, особено на специални тероари като тези в района на Крим и Севастопол. Промяната на глобалния климат също играе в полза на Русия. Голямата северна страна може да се окаже в близките 15-20 години със значими площи, подходящи за отглеждане на лозя, отварящи нови сценарии и възможности за развитие на руското вино.



tential, especially for exceptional terroirs such as those of the region of Crimea and Sevastopol. Global climate change also plays a positive part for Russia. In the next 15-20 years, the massive country may find itself in possession of significant land suitable for vine growing, which allows for new courses and opportunities for the development of Russian wine.

Автор Николета Дикова
By Nicoleta Dikova

EDOARDO **EM** MIROGLIO

ELENOVO - THRACIAN VALLEY

ТРИФОН ЗАРЕЗАН в с. Еленово

Trifon Zarezan in Elenovo Village



Както всяка година, така и тази по стар български обичай ВИ "Едоардо Миролио" събра всички свои почитатели, приятели и ценители на висококачествените български вина заедно да нарежат лозята в с. Еленово и да изпият по чаша вино за плодородна година и много здраве.



Like every year and according to the old Bulgarian tradition, Edoardo Miroglio winery welcomed all its fans, friends and connoisseurs of the high quality Bulgarian wines for the first cutting of the vines in the vineyards nearby the village of Elenovo and to drink a glass of wine for a reach year and a lot of health.



Трифон Зарезан е празник на лозарите, градинарите и кръчмарите. В с.Еленово по стар стил се отбелязва на 14 февруари. Смята се, че какъвто човек срещнеш сутринта на улицата на Трифоновден, такъв ще ти е късметът.

Малко след изгрев слънце на празничния ден производственият директор Алберто Ла Роза, енологът на избата Десислава Байчева и всички гости традиционно зарязаха лозите и ги поляха с вино "Еленово Мавруд". На лозето на Светийлиските възвишения всички се обърнаха към слънчевия изгрев и се прекръстиха три пъти.

След това тържествата продължиха в бутиковия хотел "Соли Инвикто", където гостите бяха посрещнати от танцовия ансамбъл към читалището в с.Еленово. Почитателите на прекрасните вина на ВИ "Едоардо Миролио" станаха съпричастни и на някои от най-вълнуващите ритуали, характерни за тази област, а именно обреден танц с пита хляб и виното.

Ансамбълът представи изцяло автентична програма с фолклорни песни и танци, посветени на любовта към виното и почитта към покровителя на лозята – св.Трифон.

Празничният ден започна в ранни зори и завърши в късния следобед, оставяйки във всички спомена за приятна емоция, винено обаяние и обещание, че отново ще бъдат гости във ВИ "Едоардо Миролио".

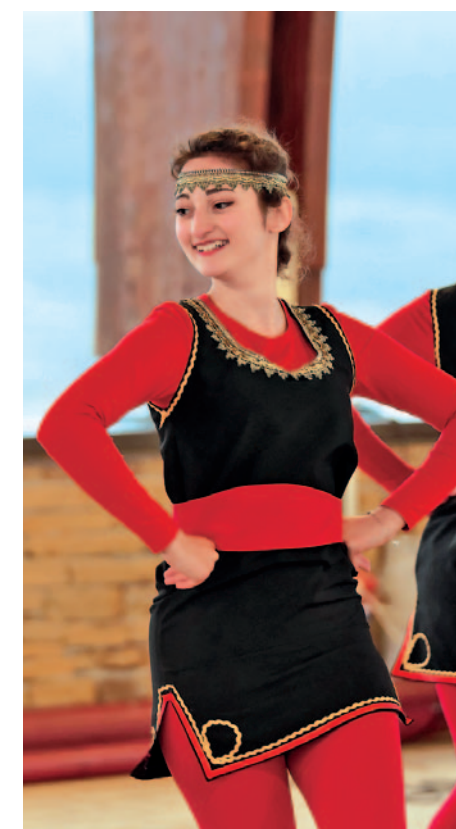
Trifon Zarezan is a holiday of vine-growers, gardeners and saloonkeeper. The village of Elenovo celebrates it on the 14th February. It is believed that the kind of person you meet in the morning on the street on the day of St. Trifon, this will be your luck during all the year.

Shortly after sunrise on the festive day, the production director Alberto La Rosa, the wine cellar enologist Desislava Baicheva and all the guests traditionally cut the vines and poured on them with wine "Elenovo Mavrud". At the guests turned towards the sunrise on the holy hills St. Ilia and made cross three times.

Then the celebrations continued in the boutique hotel Soli Invicto, where the guests were welcomed by the dance ensemble at the community center in the village of Elenovo. Fans of the wonderful wines of the Edoardo Miroglio have also become involved in some of the most exciting rituals typical of this area, namely ritual dance with bread and wine.

The Ensemble presented a fully authentic program with folk songs and dances dedicated to the love of wine and the honor to the patron of the vineyards - St.Trifon.

The celebrations started early in the morning and finished late in the afternoon, leaving memories of a pleasant emotion wine charm, and a promise that they would be guests at the Edoardo Miroglio winery again.



Трифон Зарезан в Националния институт за изследване на вино и спиртни напитки в София



Trifon Zarezan at the National Institute for Wine and Spirits Research, Sofia

На 14 февруари 2018 г. Лъчезар Борисов - заместник министър на икономиката, Владимир Туджаров - главен секретар на министерството на икономиката, Ясен Спасов - изпълнителен директор на "ДКК" ЕАД, Красимир Тенев - член на борда на директорите на ДКК ЕАД, Димитър Маргаритов - председател на КЗП, Анатоли Димитров - изпълнителен директор на "Електростарт" АД и Венелин Георгиев - управител на НИИВСН ЕООД, в присъствието на гости и експерти от бранша ритуално зарязаха лози в Националния институт за изследване на вино и спиртни напитки в София.

"НИИВСН" ЕООД е приемник на Института по винарство, създаден през 1952 г. През своята 65-годишна история той играе важна роля в развитието на българската винарска промишленост. Институтът е пионер в използването на нови технологии в лозаро-винарската промишленост. С дълга традиция в областта на иновациите, днес той продължава да инвестира в нови техники и методи на изследване в съответствие с най-новите световни тенденции.

В обновената сграда в гр. София на ул. "20-и април" № 13 винопроизводителите могат да разчитат на научни лабораторни изследвания на най-високо ниво. В модерната акредитирана лаборатория, оборудвана според най-новите световни стандарти, се извършват близо 120 вида анализа на вино, етилов алкохол, дестилат, спиртни напитки, оцет, кисел продукт, джибри и др. Специални предложения има за обучение на лабораторни екипи, експертни оценки, анализи и т.н.

Най-новият проект на НИИВСН е специализираната онлайн платформа VinoLab за работа с изпитвателната лаборатория. Това е интерактивна възможност за гостъп на потребителите при избора и подаването на заявки за изпитване, както и до получените резултати от направените в лабораторията анализи. Системата създава потребителски профил, съхраняващ резултатите от изпитването, които представляват ценна база данни с възможност за извършване на научни изследвания.

On 14 February 2018, Lachezar Borisov – Deputy Minister of Economy, Vladimir Tudzharov – Chief Secretary of the Ministry of Economy, Yassen Spasov – Executive Director of the State Consolidation Company EAD (SCC), Krasimir Tenev – member of the Board of Directors of SCC EAD, Dimitar Margaritov – Chairman of the Commission for Consumer Protection, Anatoli Dimitrov – Executive Director of Electrostart AD and Venelin Georgiev – General Manager of National Wine and Spirituous Beverages Research Institute (NWSBRI) EOOD, in the presence of guests and experts from the industry, performed a ritual trimming of the vines at the National Institute for Wine and Spirits Research in Sofia.

NWSBRI EOOD is a successor the Institute of Oenology founded in 1952. Throughout its 65-year-long history it has played an important role in the development of the Bulgarian wine industry. The Institute pioneers in the use of new technologies in the vine and wine industry. With its long tradition in innovation, it keeps investing in new technologies and research methods in compliance with the latest global trends.

Wine makers can rely on scientific laboratory research of the highest level in the renovated building at 13 20th April Street in Sofia. In the modern accredited laboratory equipped in accordance with the latest global standards, approximately 120 types of analyses of wine, ethyl alcohol, distillate, spirits, vinegar, sour product, grape marc, etc. There are special proposals for training of laboratory teams, expert assessments, analyses, etc.

NWSBRI's newest project is the customised online platform VinoLab for working with the testing laboratory. This is an interactive opportunity for access of the users when selecting and submitting trial requests, as well as to the results received from the analyses performed at the laboratory. The system creates a user profile storing the results from the trial, which are a valuable database with the potential for performing scientific research.



100 години отдаденост на виното

“МОЕТО ПОЖЕЛАНИЕ КЪМ МЛАДИТЕ ХОРА,
КОИТО СЕ ЗАНИМАВАТ С ВИНО,
Е ДА ОБИЧАТ ОТ СЪРЦЕ ПРОФЕСИЯТА СИ.
САМО С ГОЛЯМА ЛЮБОВ
МОЖЕ ДА ИМАТ УСПЕХ.”



“MY WORDS TO YOUNG PEOPLE WHO
WORK WITH WINE ARE TO LOVE THEIR
PROFESSION WITH ALL THEIR HEARTS – SUCCESS
COMES ONLY WITH DEDICATION.”

Професор Трифон Иванов на 100 години

На 07.02.2018 г. един от стожерите на българското винопроизводство и енологичното образование в България, проф. Трифон Първулов Иванов, навърши 100 години. Тази възраст е рядкост за повечето хора, а за българския винарски бранш и за Университета по хранителни технологии е без аналог.

Професор Трифон Иванов е роден на 07.02.1918 г. в с. Раброво, Видинско. Средно образование завършва в гр. Видин, а висше – в Агрономическия факултет на Софийския университет през 1943 г. В периода 1944 – 1945 г. участва във Втората световна война и е удостоен с „Орден за храброст“ и два медала.

Той е първият зам.-ректор по учебната дейност на новосъздадения ВИХВП – гр. Пловдив. В периода 1965 – 1984 г. е ръководител на катедра „Технология на виното и пивото“ и „Технология на виното и високоалкохолните напитки“. През 1967 г. е хабилитиран за професор по „Технология на виното“.

В продължение на 40 години изследователска и 35 години преподавателска дейност проф. Трифон Иванов е публикувал над 75 научни труда в наши и чужди списания. Негови изобретения са защитени с 6 авторски свидетелства. Автор е на една монография и един учебник - „Технология на виното“, претърпял четири издания. Съавтор е на ръководството „Практикум по винарска технология“, преминало през три последователни издания. Впечатляващ е фактът, че проф. Иванов не престава да извършва научна и педагогическа дейност и досега: в периода 2003 – 2008 г. той е автор на 3 публикации в Научните трудове на УХТ, а през 2011 година, ко-



Professor Trifon Ivanov turns 100

On 7 February 2018 one of the patrons of Bulgarian winemaking, oenology in Bulgaria, Professor Trifon Parvulov Ivanov, turned 100 years of age. This age is rarely reached by the majority of people and is unprecedented for the Bulgarian winemaking sector and the University of Food Technologies.

Professor Trifon Ivanov was born on 7 February 1918 in the village of Rabrovo in the Vidin region. He finished his secondary education in Vidin and his higher education at the Agronomic Faculty of Sofia University in 1943. From 1944 to 1945 he fought in the Second World War and was awarded the Military Order “For Bravery” and two medals.

He is the first Vice-Rector for Education at the newly established University of Food Technologies in Plovdiv. From 1965 to 1984 he headed the Department of Wine and Beer Technology and Technology of Wine and Spirits. In 1967 he was appointed Professor in Wine Technologies. Professor Trifon Ivanov has published over 75 scientific publications in Bulgarian and foreign journals during his 40 years of research activities and 35 years of academic career. Some of his inventions have been protected by 6 copyright licenses. He is the author of one monograph and one textbook – “Wine Technology”, which was reissued four times. He is the co-author of the “Practical Lessons in Wine Technology” manual, which was reissued three consecutive times. It is impressive that Professor Ivanov is still conducting research activities and teaching to this day: from 2003 to 2008 he had 3 publications in the scientific works of the

зато е на възраст 93 години, издава 2 учебника – „Обща технология на виното – том 1“ и „Технология на специалните вина – том 2“, издателство „Дионис“.

Под ръководството на проф. Трифон Иванов са разработени и защитени успешно 9 дисертации от български и чужди граждани. Петима от неговите докторанти са хабилитирани по-късно, както следва: един професор, един доцент и трима старши научни сътрудници II степен.

Дълъг е списъкът на приносите на проф. Трифон Иванов с оригинален научен и научно-приложен характер, утвърдени сред научната общност и внедрени във винарската индустрия в България и чужбина. В това отношение следва да се посочат:

- райониране на лозарството и винарството в България
- проучване, моделиране и управление на непрекъсната алкохолна ферментация под налягане от въглероден диоксид.
- производство на шумящи вина
- производство на червени вина
- безотпадни технологии и инсталации за преработване на отпадъците от винопроизводството (джибри, утайки, винен камък и др.) в ценни вторични продукти (спирт, винена киселина и др.).

Заслугите и приносите от научно-изследователската и преподавателската дейност на проф. Трифон Иванов са оценени изключително високо както в страната, така и в чужбина. Той е удостоен с редица държавни отличия.

Цялостната дейност на проф. Трифон Първулов Иванов като учен и университетски преподавател в областта на енологията и като иноватор във винарската индустрия заслужено е естествено довежда до още по-високо признание – на 01.11.2008 г. Университетът по хранителни технологии в Пловдив присъжда на проф. Иванов почетното звание „Доктор хонорис кауза“. Това звание е апогей на дейността му като преподавател, учен, оставил ярка диря в анализите на УХТ и катедра „Технология на виното и пивото“, поставил основите и формирал многобройна школа от български енологи, които в годините са създали, поддържали и разширявали българското винопроизводство.

Проф. Иванов, бъдете жив и здрав и за много години!

От катедра „Технология на виното и пивото“

Националната лозаро-винарска камара и сп. "Лозарство и винарство", на което той е читател и в момента, го поздравяват с този знаменит юбилей и му пожелават здраве и все така активно дълголетие!

University of Food Technology and in 2011, at 93 years of age, he released 2 textbooks – “General Wine Technology – Volume 1” and “Special Wines Technology – Volume 2”, by Dionis Publishing House.

9 dissertations by Bulgarian and foreign citizens have been successfully developed and defended under the supervision of Professor Trifon Ivanov. Five of his PhD students have later been appointed as follows: one Professor, one Associate Professor and three II degree Research Associates.

The list of the original scientific and practical contributions of Professor Trifon Ivanov, renowned among the scientific community and incorporated into the wine industry in Bulgaria and abroad, is long. In this respect, the following should be mentioned:

- zoning of vinegrowing and winemaking in Bulgaria
- research, modelling and management of constant alcoholic fermentation under carbon dioxide pressure.
- sparkling wine production
- red wine production
- waste-free technologies and installations for processing of waste from winemaking (grape marc, sediment, tartar, etc.) into valuable by-products (alcohol, tartaric acid, etc.).

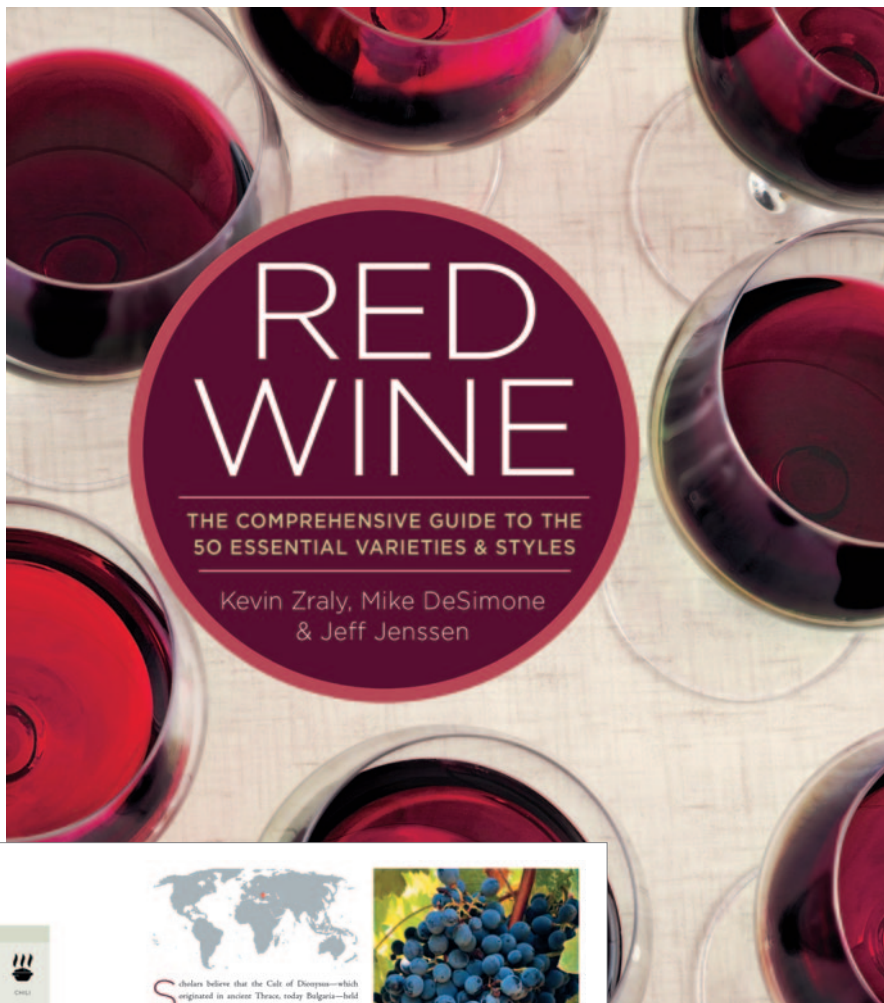
Professor Trifon Ivanov's contributions to research and academia have been highly valued both in Bulgaria and abroad. He has been awarded numerous state honours.

The entire career of Professor Trifon Parvulov Ivanov as a researcher and university oenology lecturer and as an innovator in the wine industry deservedly and naturally led to higher recognition – on 1 November 2008 he was awarded the honourable title of Doctor Honoris Causa by the University of Food Technologies in Plovdiv. This title is the peak of his career as a lecturer and scientist with a lasting mark in the history of the University of Food Technologies and the Department of Wine and Beer Technology, a person who laid the foundation and formed a large school of Bulgarian oenologists who have created, maintained and expanded Bulgarian winemaking over the years.

Professor Ivanov, we wish you all the best and many happy returns!

The Department of Wine and Beer Technology,
University of Food Technologies in Plovdiv

The National Vine and Wine Chamber and the “Vine and Wine” Magazine, which he still reads up to this day, congratulate him on this remarkable anniversary and wish him all the best and many happy returns!



MAVRUD

(MAVRUD)

IN THE GLASS

small Bordeaux glass, ink purple in color

TASTING PROFILE

ACIDITY:

BODY:

TANNIN:

TASTING NOTES

PLUM, CHERRY, BLACK PEPPER

The nose exhibits aromas of dark fruits, such as black plum, blackberry, and cherry. Strong up-front tannins yield to luscious dark fruit flavors and secondary flavors of saddle leather and smoked meats, and you'll find quite a bit of spice in the persistent finish.

YOU SHOULD KNOW

Mavrud can be blended with other varieties, such as Cabernet Sauvignon or Merlot, but some of the best examples are single varietal. Most winemakers make it in a dry style, with varying degrees of oak aging to round out the flavors and tame the tannins, but some winemakers are making delicious semisweet and sweet Mavrud dessert wines. Some winemakers also joke that a good Mavrud should have so much body that you can carry it around in a handkerchief.

FOOD PAIRINGS

LAMB, CHICKEN

Mavrud pairs amazingly well with charcoal grilled meats, such as lamb, beef, pork, ground meat patties, and meatballs on skewers. It also goes well with hearty stews—think Hungarian goulash and spicy Tex-Mex chilis.

RECOMMENDED WINES

SARAJEVO

DM: BGD Mavrud & Rubin, Villa Matok, Dargaja, Marashe Ispas Reserve, Katarina Matok, Domare Boyar Royal Reserve, Rumelia Wine Cellar Mavrud Reserve, Barbaros Winery

VALLE

DM: ED: Eduardo Mingos, Elenor Nove, Zagora, Vinograd, Amovograd, Verson, Pistor, dhan, Todoroff, Tere

Scholars believe that the Cult of Dionysus—which originated in ancient Greece, today Bulgaria—held Mavrud in high esteem. Archaeologists have unearthed wine-bearing images of Dionysus and figures holding grape bunches as well as silver and gold vessels for drinking wine. This history makes Bulgaria one of the world's earliest wine producers and Mavrud one of the oldest grape varieties, with more than 5,000 years of cultivation behind it. The grape takes its name from the Greek word *mavros*, meaning “black.”

Mavrud grows in many places in Bulgaria, but some of the best examples come from the Thracian Lowlands PGI and the growing regions around the south-central coast of Vardar, which have a transitional continental climate with influences from the Black and Mediterranean Seas. Here it grows at an altitude between 300 and 1,500 feet, which allows for night cooling. It grows in tight bunches of medium-sized, very dark grapes that mature late in the growing season. Some of the larger producers use mechanical equipment, but most smaller producers harvest it by hand.

IN HIS OWN WORDS

“I discovered Mavrud when I started to travel to Bulgaria almost forty years ago. It was a thin wine with a lot of green tannin but still with the capacity to age very long. In fact, at that time only long-aged bottles were a pleasure to drink.”

—Eduardo Mingos, owner, Eduardo Mingos Wine Cellar

БЪЛГАРСКИЯТ МАВРУД -

един от 50-те основни сорта в света

Новата книга на Кевин Зрелей, Майк Де Симон и Джеф Дженсън RED WINE е изчерпателно ръководство (288 страници) за 50-те основни сорта и стилове от цял свят. Българският Мавруд е един от тях. Представен е с изчерпателна информация, включваща цвят, органолептични характеристики, какво да се очаква в чашата, подходящи храни към него и препоръчани марки вина на различни ценови нива. В задълбочено есе авторите предлагат история за гроздето, характерни особености, популярност.

BULGARIAN MAVRUD -

one of the 50 Essential Varieties in the world

The new book By Kevin Zraly, Mike DeSimone, and Jeff Jenssen RED WINE is a comprehensive guide (288 pages) to the 50 Essential Varieties & Styles from all over the world. Bulgarian Mavrud is one of them. It is presented by a comprehensive at-a-glance information including color, tasting notes, what to expect in a glass, suggested food pairings, and recommended wines at a variety of price points. In-depth essay the authors offer histories of the grape, typical characteristics, popularity.



BONONIA ESTATE

Let your spirit fly

WWW.BONONIAESTATE.COM



ANGEL'S ESTATE S.A.



Вината, които създават емоции

www.angelsestate.bg