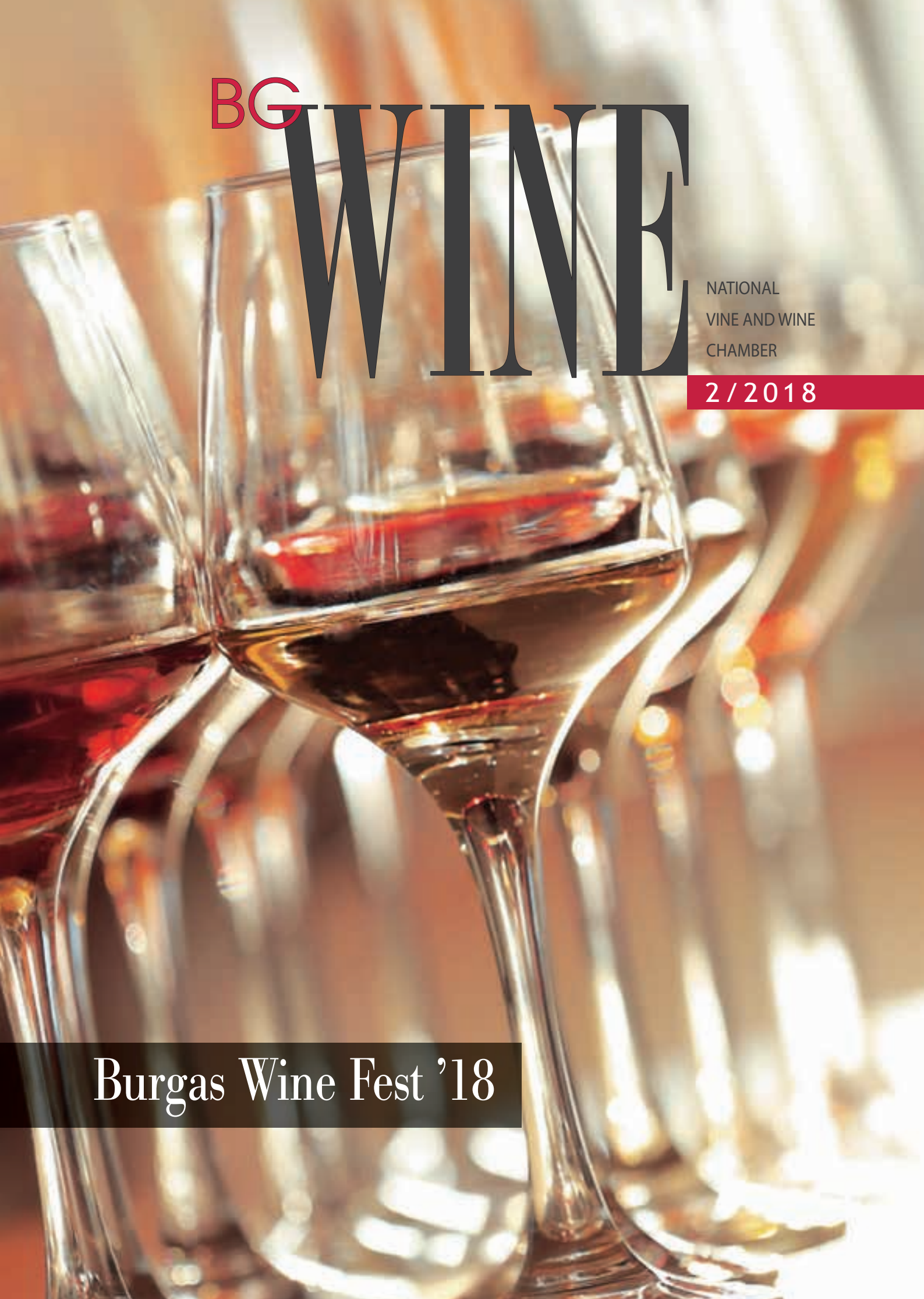


BG WINE

NATIONAL
VINE AND WINE
CHAMBER

2 / 2018

Burgas Wine Fest '18

В хармония с природата

EDOARDO EM MIROGLIO

ELENOVO - THRACIAN VALLEY

ORGANIC WINE

Съдържание | Contents

КОНКУРСИ		**COMPETITIONS**
Concours Mondial de Bruxelles 2018	2 - 5	Concours Mondial de Bruxelles 2018
CMB SPIRITS SELECTION 2018		**CMB SPIRITS SELECTION 2018**
Spirits Selection	6 - 7	Spirits Selection
Българската ракия - традиции и съвременност	8 - 10	Bulgarian rakiya - traditions and modernity
Дегустация на ракия	11	Rakiya tasting
СЪБИТИЯ		**EVENTS**
V Черноморски винарски форум	14	V Black Sea Wine Forum
V Фестивала на виното - Бургас	15	V Burgas Wine Fest
НОВИ КНИГИ		**NEW BOOKS**
Вината на България, Румъния и Молдова	21-23	The wines of Bulgaria, Romania and Moldova
НАУКА И ПРИРОДА		**SCIENCE AND NATURE**
Химера по лозата в българия - За първи път в света	24	Chimera in bulgarian Vineyards - For the first time In the world

Director: *Rada Videnova*
Editor: *M. Hristova*
Autors: *M. Hristova, N. Bakalov, A. Ivanov, V. Roichev, N. Bacalov, C. Gilby*

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

Concours Mondial de Bruxelles 2018

44 медала спечели България от 25-ото издание на Concours Mondial de Bruxelles, което се проведе от 10 до 14 май 2018 г. в гр. Пекин, Китай. На страната ни се присъждат 1 Голям златен (Grand Gold) за Young Stalion на Анжелс Естейт, 15 златни и 28 сребърни медала. Тридесет от отличията са за червено (68%), десет за розе (23%) и четири за бяло вино (9%). Най-много медали (35) са извоювали производителите от Тракийската низина.

44 medals won Bulgaria from the 25th edition of the Concours Mondial de Bruxelles, which took place from 10 to 14 May 2018 in Beijing, China. The country is awarded 1 Grand Gold for Young Stalion by Angels Estate, 15 gold and 28 silver medals. Thirty of the awards are for red (68%), ten for rose (23%) and four for white wine (9%). Most medals (35) have won the producers from the Thracian Plain.

"За трета поредна година България печели най-високото отличие, Grand Gold Medal. През 2018 г. ние сме единствената източноевропейска страна с медал в тази категория", коментира Меглена Михова от „Пробежекс", представител на Concours Mondial в България. През 2018 г. сме единствената държава от Източна Европа в топ 10 медалисти. Успеваемостта ни е отново над 35% (съотношението между подадени мостри и спечелени медали). България участва със 123 вина от 32 изби.

За всички, спечелили отличия, организаторите на Конкурсът предвиждат поредица от следконкурсни събития, които имат за цел да рекламират наградените продукти в цял свят.

Рекордно голям брой хора бяха ангажирани в подготовката и провеждането на събитието. За първи път цялото жури оценява пробите на таблети. Само в залата 200 души се грижеха за сервирането, отстраняването на проблеми със системата, обслужване с чаши, вода и т.н.

"For the third consecutive year Bulgaria won the highest award, Grand Gold Medal. In 2018, we are the only Eastern European country with a medal in this category", commented Meglena Mihova of "Probex", a representative of Concours Mondial de Bruxelles in Bulgaria. In 2018, we are the only Eastern European country in the top 10 medals awarded countries. Our success rate is again over 35% (the ratio between samples and medals won). Bulgaria participates with 123 wines from 32 wineries. For all those who have won awards, the Contest will organize a series of post-contest events for promotion of award-winning products around the world.

A record number of people were involved in the preparation and conduction of the event this year. For the first time, the whole jury evaluates the samples by tablets. 200 people took care of the service of the judges. It is also curious that more than 1,000 people have been nominated for jury members from the Chinese side, of whom more than 60 have been approved. Almost every committee had a Chinese taster.

Куриозен е и фактът, че за членове на журито от Китайска страна са кандидатствали над 1000 души, от които са одобрени над 60, т.е. почти във всяка комисия имаше дегустатор от домакините.

Китайската страна направи събитието изключително грандиозно. Мобилизирани бяха десетки хора както в избите, така и във връзка с провеждането на различните събития, предвидени от организаторите. За първи път в историята на конкурса се правят такива грандиозни откриване и закриване, които бяха смесица от тържествени ритуали и театрални спектакли. Домакините имаха дори свое специално изработено за конкурса лого.

The Chinese hosts made the event extremely spectacular. Dozens of people have been mobilized both in the cellars and in connection with the various events provided by the organizers. For the first time in the history of the competition are made such spectacular opening and closing ceremonies, which were a mixture of rituals and artistic performances. The hosts even had their own logo especially designed for the competition.

Маргарита Левиева
Margarita Levieva

MEDALS FOR BULGARIAN WINES AT CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2018

WINE	VINTAGE	TYPE	PRODUCER	MEDAL
Young Stallion	2016	Red	Angel's Estate S.A.	Silver
Villa Yustina 4 Seasons Autumn	2016	Red	Domain Yustina Ltd.	Silver
Bolgare Cabernet Sauvignon	2016	Red	Domaine Boyar International EAD	Silver
Domaine Boyar Cabernet Sauvignon	2017	Red	Domaine Boyar International EAD	Silver
Elements Wind Sauvignon Blanc	2017	White	Domaine Boyar International EAD	Silver
Elements Fire Red	2016	Red	Domaine Boyar International EAD	Silver
Spiritus Sanctus Cabernet Franc	2016	Red	Ivkom Trade Ltd.	Silver
Bulgarian Heritage Rubin	2016	Red	Izba Karabunar OOD	Silver
Merul Reserve Selection	2012	Red	Kovex-2 Rumelia Wine Cellar	Silver
Stratsin Winery Early Birds Rosè	2017	Rose	Pomorie Ven Grup Ltd	Silver
Salla Riesling Barrel Aged White	2015	White	Salla Estate Ltd.	Silver
Oak tree	2015	Red	SIS Industries	Silver
Minkov Brothers Cuvèe	2016	Red	SIS Industries	Silver
Le Photographe Cabernet Franc	2016	Red	SIS Industries	Silver
Todoroff Validus	2016	Red	Todoroff JSC	Silver
Kabile Rosè	2017	Rose	Villa Yambol JSC	Silver
Villa Yambol Rosè	2017	Rose	Villa Yambol JSC	Silver
Kabile Syrah	2017	Red	Villa Yambol JSC	Silver
Kabile Merlot - Cabernet Sauvignon	2015	Red	Villa Yambol JSC	Silver
Leva Cabernet Sauvignon & Shiraz Rosè	2017	Rose	Vinex Slavyantsi AD	Silver
Leva Pinot Noir	2017	Red	Vinex Slavyantsi AD	Silver
Leva Cabernet Sauvignon & Merlot	2016	Red	Vinex Slavyantsi AD	Silver
Aureos Rosè	2017	Rose	Vinprom Svishtovm J. S. Co.	Silver
Ornament Mavrud rèserve	2016	Red	Vinzavod AD Assenovgrad	Silver
New Bloom Winery Dornfelder	2016	Red	VP Brands International SA	Silver
New Bloom Winery Regent	2016	Red	VP Brands International SA	Silver
Face to Face Rose	2017	Rose	VP Brands International SA	Silver
Gaetan Syrah	2016	Red	Winery Oriachovitza	Silver
Stallion Classic	2016	Red	Angel's Estate S.A.	Great Gold
Dives winery Muscat	2017	White	Dives Estate Ltd.	Gold
Bolgare Vintage Selection Merlot & Mavrud	2016	Red	Domaine Boyar International EAD	Gold
Domaine Boyar Reserve Cabernet Sauvignon	2016	Red	Domaine Boyar International EAD	Gold
Quantum Mavrud & Merlot	2016	Red	Domaine Boyar International EAD	Gold
Korten Cabernet Franc	2016	Red	Domaine Boyar International EAD	Gold
Edoardo Miroglio Brut rosè	2013	Rose	Edoardo Miroglio Eood	Gold
Via Aristotelis Merlot	2016	Red	Family Partners Ltd.	Gold
Via Vinera Cabernet Sauvignon - Syrah	2016	Red	Izba Karabunar OOD	Gold
Stratsin Winery Soulmates Rosè	2017	Rose	Pomorie Ven Grup Ltd	Gold
Todoroff Teres Cabernet Sauvignon	2016	Red	Todoroff JSC	Gold
Todoroff Teres Merlot	2016	Red	Todoroff JSC	Gold
Todoroff Boutique Cabernet Sauvignon	2016	Red	Todoroff JSC	Gold
Leva Chardonnay & Dimiat & Muscat	2017	White	Vinex Slavyantsi AD	Gold
Pixels Rosè	2017	Rose	VP Brands International SA	Gold
New Bloom Winery Rosè	2017	Rose	VP Brands International SA	Gold

В поредицата от събития и дейности, които включваше конкурсът, едно от най-значимите е свързано с България. Българският енолог, който вече е и председател на дегустационна комисия на 25-ия Concours Mondial de Bruxelles, председателят на Съюза на енолозите в България Станимир Стоянов беше определен за един от най-добри дегустатори на конкурса в изданието от 2017 г. от всичките над 320 членове на журито. Вече шеста порена година инж. Стоянов участва в конкурса и демонстрира своя професионализъм. Изборът на наградените дегустатори се прави по специална методика, изработена от Статистическия институт към университета в Льовен с цел да се подобри надеждността на резултатите. Създава се профил на всеки дегустатор, който се базира на разположението му спрямо останалите в комисията и на оценките, които дава на повтарящи се проби в един и същи ден.

Горди сме и го поздравяваме!

In the series of events and activities of the competition, one of the most significant is related to Bulgaria. The Bulgarian oenologist, who is also the chairman of the tasting committee of the 25th Concours Mondial de Bruxelles, the chairman of the Union of Oenologists in Bulgaria Stanimir Stoyanov was named one of the best tasters of the competition in the 2017 edition from over 320 members of the jury. For the sixth year, the engineer Stoyanov participated in the competition and demonstrated his professionalism. The selection of award winning tasters is based on a special methodology developed by the Statistics Institute at the University of Louvain in order to improve the reliability of the results. A profile is created for each taster, which is based on its position with respect to the rest of the committee and the ratings it gives to recurring samples in one and the same.

We are proud and congratulate him!

CMB Spirits Selection 2018

От 20 до 23 август 2018 г. България е отново домакин на най-големия пътуващ конкурс за вина и спиртни напитки *Concours Mondial de Bruxelles* с неговата секция за спиртни напитки *Spirits Selection*. След успешното представяне на страната ни като домакини на изданието през 2016 г. сега над 70 международни експерти, търговци, сомелиери и журналисти от цял свят ще се запознаят с друга наша силна страна - производството на дестилати.

Ракията ще бъде в центъра на вниманието. За да се запознае журито с особеностите на производството на тази традиционна наша напитка д-р инж. Николай Бакалов и доц. Николай Стоянов ще проведат майсторски клас на тема "Ракията - традиционна българска напитка" на 20 август в хотел "Империал" в Пловдив. Конкурсът ще се състои от 21 до 23 август до обяд, а следобедите по традиция са посветени на посещения при производители. След приключването на конкурса група търговци и експерти ще посетят отдалечени от Пловдив дестилерии.

Bulgaria and the town of Plovdiv host the largest traveling competition for wines and spirits *Concours Mondial de Bruxelles* with its *Spirits Selection* section from 20 to 23 August 2018. After the successful presentation of our country as the host of the edition of CMB in 2016 now more than 70 international experts, merchants, sommeliers and journalists from around the world will get acquainted with another strong side of our country - the distillation industry.

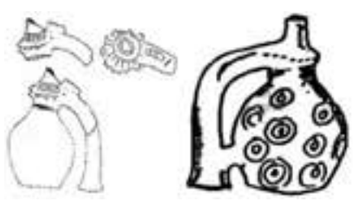
Rakiya will be the focus of attention. In order to acquaint the jury with the specifics of the production of this traditional Bulgarian drink, Dr. Eng. Nikolay Bakalov and Associate Professor Nikolay Stoyanov will hold a master class on "Rakia - Traditional Bulgarian Drink" on August 20 at the Imperial Hotel in Plovdiv. The afternoons traditionally are dedicated to visits manufacturers. After the competition, a selected group of traders and experts will visit producers around the country.

БЪЛГАРСКАТА РАКИЯ
традиции и съвременност

BULGARIAN RAKIYA
traditions and modernity

Ракията е неизменна част от бита на българина от векове насам. Тя е традиционна напитка още за древните българи, пренесена от люлката на първата ни държава от Иранското плато. При разкопки в град Плиска - столица на първото българско царство от 700 до 893 г., е открита част от дестилационен апарат, дръжка на съд за варене на ракия, заедно с част от устието.

The rakiya has always been a part of the Bulgarians' life for centuries. It was a traditional drink already for the ancient Bulgarians, and it originated from the cradle of our first state of the Iranian plateau. During excavations in the town of Pliska - the capital of the First Bulgarian Empire (700 - 893) - a part of a distillation apparatus was discovered.



Distillation apparatus used for the production of rakiya more than 1000 years ago in the Bulgarian lands.

Днес традиционното българско меню започва с ракия, придружена с различни видове салати, след което продължава с вино и накрая завършва с бренди или друг вид диджестив. Затова ние казваме, че започваме с диждестив и завършваме с диджестив.

Производството на ракия в България, както и на вино, преминава през различни етапи в своята история, за да достигне днес до получаването на образци на продукти, характеризиращи се с елегантност и изключителни, запомнящи се органолептични качества. В съвременното българско законодателство, следвайки Европейските регламенти, са отразени различните видове ракии, които традиционно се произвеждат в България. Те са разделени на две основни групи: "Винена дестилатна спиртна напитки" и "Плодова дестилатна спиртна напитка".

ВИНЕНА ДЕСТИЛАТНА СПИРТНА НАПИТКА

- **Гроздовата ракия с минимално алкохолно съдържание 40 об.%.**

  Произвежда се от винен дестилат, получен чрез единична или двойна дестилация до 65 об.% алкохол на ***вино, получено от грозде,*** като виното, получено от 100 килограма грозде, не може да надвишава 75 литра. ***Гроздовата ракия се произвежда само от вино.***

- **Винена ракия с минимално алкохолно съдържание 37,5 об.%.**

  Произвежда се от винен дестилат, получен чрез единична или двойна дестилация до 60 об.% алкохол или до 86 обемни процента алкохол ***на вино; подсилено вино; винени утайки или комбинация от тях.***

- **Джиброва ракия или "ракия от гроздови джибри" е с минимално алкохолно съдържание 37,5 об.%.**

  Получава се или от винен дестилат, добит чрез дестилация на водна пара ***на ферментирали гроздови джибри (джибрите се подгряват с водна пара, за да се отдели алкохолът), или от пикет (водоспиртна смес, получена при екстрахиране на джибрите),*** като количеството на винените утайки, добавено към гроздовите джибри, не надвишава 25 кг на 100 кг гроздови джибри. Дестилатът се получава чрез единична или двойна дестилация до 65 об.% алкохол или (до 86 обемни процента алкохол). Дестилацията е извършена в присъствието на самите джибри.

За получаването на неароматни гроздови ракии може да се използват всички бели сортове грозде. Допуска се добавянето и на червени, но те огрубяват получения дестилат, затова се избягват от производителите. За получаването на ароматни гроздови ракии се използват ароматни сортове като Мускат, Димят, Совиньон блан, различните видове Мискет и др.

Today, the traditional Bulgarian meal starts with rakiya, accompanied by different kinds of salads, then followed by wine with the main dish, and finally sometimes the meal is ended with brandy or another type of digestif. That's why we often joke that Bulgarians start with digestif and finish with digestif.

In fact the drinking manners of Bulgarians are quite interesting. Starting with rakiya and salads, the minimum quantity of rakiya is 50 ml for women (small rakiya) and 100 ml for men (big rakiya). These are the measures at a restaurant where you could order rakiya. This part of the lunch or dinner (rakiya + salad) prolongs more than an hour and is a part of social contacts of ordinary Bulgarians. It's not uncommon when the serious consumers of rakiya do not change it with wine or beer and drink rakiya during the whole meal.

There is a trend in the last 5-10 years towards introduction of the "right way" of consumption of rakiya, which trays to change Bulgarian habit, but I think that it will not happened. A lot of people produce their own rakiya and adore drinking it with friends in the above mentioned way.

The production of rakiya in Bulgaria, as well as the production of wine, has gone through many different stages in its own history, to reach today the production of samples, characterized by elegance and exceptional, memorable organoleptic qualities. The contemporary Bulgarian legislation, following the European regulations, shows the different types of rakiya which has been traditionally produced in Bulgaria. They are divided into two main groups: "Wine Spirit Drinks" and "Fruit Spirit Drinks".

WINE SPIRIT DRINKS

- **"Gape rakiya" with a minimum alcohol content 40 Vol.%.**

  It is produced from a wine distillate, obtained by single or double distillation of up to 65 Vol.% alcohol from ***wine, obtained from grapes,*** and the wine, obtained from 100 kg of grapes, may not exceed 75 liters. "Grape rakiya" is always produced only from wine.

- **"Wine rakiya" with a minimum alcohol content 37.5 Vol.%.**

  It is produced from a wine distillate, obtained by single or double distillation of up to 60 Vol.% alcohol or to 86 Vol.% alcohol of ***wine; fortified wine; wine lees or a combination thereof.***

- **"Marc rakiya" or "rakiya from grape marc" with a minimum alcohol content 37.5 Vol %.**

  It is produced from a wine distillate, obtained by steam distillation ***of fermented grape marc (the marc is heated with water vapor to separate the alcohol), or by piquette (mixture of water and spirit, obtained by extraction of the marc)***, given that the quantity of wine lees, added to grape marc does not exceed 25 kg per 100 kg of grape marc. The distillate is obtained by single or double distil-

ПЛОДОВА ДЕСТИЛАТНА СПИРТНА НАПИТКА

- **Плодова ракия с минимално алкохолно съдържание 37,5 обемни процента.**

Плодовият дестилат е произведен от ферментирали ***повече от един вид месест плод или на мъст от месест плод.*** Дестилатът се получава чрез единична или двойна дестилация до 65 или до 86 об.% алкохол. За "Плодовата ракия" се използват различни плодове, които зреят по едно и също време. Плодовете могат да бъдат в най-различни съотношения.

- **Плодова ракия с минимално алкохолно съдържание 37,5 обемни процента от един вид плод.**

  Плодовият дестилат е произведен от ферментирал ***един вид месест плод или мъст от един месест плод.*** Дестилатът носи името на плода, от който е получен. Добива се чрез единична или двойна дестилация до 65 или 86 об.% алкохол. По този начин се произвеждат: ябълкова, крушова, сливова, дюлева, кайсиева, прасковена, пъпешова, малинова, къпинова и други видове плодови ракии.

ВИДОВЕ РАКИИ В ЗАВИСИМОСТ ОТ СТАРЕЕНЕТО НА ДЕСТИЛАТА

Дестилатът отлежава в дъбови бъчви по-малки или равни на 700 литра, като получава означение за стареене, както следва:

- "отлежала ракия" - от 0,5 до 3 години.
- "стара ракия" - от 3 до 5 години.
- "ракия резерва" - от 5 до 10 години.
- "ракия специална резерва" - над 10 години.

Когато дестилатът е отлежал до 6 месеца в дъбови бъчви с вместимост, по малка от 700 литра, ракията не получава означение за стареене.

След стареенето дестилатът се разрежда с мека питейна вода до минималното алкохолно съдържание за съответната ракия, посочено по-горе.

В България има 13 наименования на ракии с географски указания – 9 наименования на гроздови ракии и 4 наименования на плодови ракии.

ОРГАНОЛИПТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

На нос ракията трябва да има чист аромат, типичен за плода, от който е направена.

Вкусово също се усеща ароматът на плода, понякога дори интензивно. Добрата ракия е плътна в устата, мека и хармонична. В нея нищо не се натрапва. Дори и дъбът в отлежалите ракии трябва да придава мекота и хармония във вкусовите усещания, без да доминира над аромата на ракията, а само да го допълва, развива и обогатява.

Д-р инж. Николай Бакалов, Маргарита Левиева
Nikolay Bakalov, Margarita Levieva

lation of up to 65 Vol. % alcohol (or up to 86 Vol. % alcohol). The distillation is carried out in the presence of the marc.

All white grape varieties may be used for the production of non-aromatic grape rakiyas. It is also possible to add red grape varieties, but they roughen the obtained distillate, so the producers avoid them. For the production of aromatic "Grapes rakiya" are used aromatic grape varieties such as Muscat, Sauvignon Blanc, Dimyat, different kinds of Misket and others.

FRUIT SPIRIT DRINKS

- **Fruit rakiya with a minimum alcohol content 37,5 Vol.%.**

  The fruit distillate is produced from ***more than one kind fermented fleshy fruit or must from a fleshy fruit.*** The distillate is obtained by single or double distillation of up to 65 or 86 Vol.% alcohol. For "Fruit rakiya" are used various fruits that ripen at one and the same time. The fruits can be used in various proportions.

- **Fruit rakiya with a minimum alcohol content 37.5 Vol.% from one kind of fruit.**

  The fruit distillate is produced from ***one kind fermented fleshy fruit or must from a fleshy fruit. Distillate is named by the fruit from which it is obtained.*** It is obtained by single or double distillation of up to 65 or 86 Vol.% alcohol. Rakiya from apples, pears, plums, quinces, apricots, peaches, melons, raspberries, blackberry and other fruit is produced in this way.

TYPES OF RAKIYA DEPENDING ON THE AGING OF THE DISTILLATE

The distillate ages in oak barrels with capacity less than or equal to 700 liters, and receives an indication of aging as follows:

- "Aged rakiya" - from 0.5 to 3 years.
- "Old rakiya" - from 3 to 5 years.
- "Rakiya Reserve" - from 5 to 10 years.
- "Rakiya Special Reserve" - over 10 years.

When the distillate has been aged for up to 6 months in oak barrels with capacity less than 700 liters, rakiya doesn't get an indication of aging.

After aging, the distillate is diluted with soft drinking water to the minimum alcoholic content of the corresponding Rakiya, referred to above.

There are 13 Bulgarian rakiyas with geographical indications of origin – 9 indications of Grape rakiya and 4 indications of Fruit rakiya.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Nose: Rakiya should possess pure aroma, typical for the fruit from which it is produced.

Taste: The aroma of the fruit is also well expressed, sometimes even more intensive. The good rakiya is thick in the mouth, soft and harmonious. There is nothing imposing within it. Even the taste of the oak in the aged rakiya must give softness and harmony to the taste sensations without dominating the aroma of rakiya, but only complementing, developing and enriching it.

Дегустация на ракия

Д-р инж. Николай Бакалов
Nicolay Bakalov

НА НОС

Желани аромати

Ароматът на ракията трябва да бъде чист и типичен за плода, от който е направена. Всеки плод придава на ракията аромат с определена интензивност. Кайсиевата ракия, ако е добре приготвена, има много силен аромат, ракията от сливи праскови, дюли и други е с по-слаб аромат, докато ракията от вишни, череши, пъпеш, тиква и др. е със слаб плодов аромат.

Нежелани аромати

- остриятаромат на серния диоксид при гроздовата ракия от сулфитирани материали;
- миризмата на плесен или на гнило;
- остриятаромат на оцетната киселина в ракиите, произведени от вкиснали материали;
- ароматът на добавена есенция в ракията се различава от натуралния и често пъти е малко по-парлив;
- при отлежалите ракии силният аромат на дъб понякога доминира и не може да се почувства плодовият аромат;
- остриятаромат от алдехидите от първоначалната фракция или заслененият аромат на патоки.

В процеса на стареене ароматът също се трансформира и намалява своята интензивност.

НА ВКУС

Желани вкусови очаквания

Вкусово в ракиите също се усеща ароматът на плода, понякога дори интензивно. Някои дегустатори дори имат по-голяма чувствителност към вкусовия аромат. Добрата ракия е плътна на вкус, мека и хармонична, в нея нищо не се натрапва дори и дъбът в отлежалите ракии трябва да придава мекота и хармония във вкусовите усещания, без да доминира над вкуса на ракията, а само да го допълва, развива и обогатява.

Нежелателни вкусови усещания

Доминиране на вкуса на дъба над вкуса на ракията, особено на неокисления груб и горчив дъб. Серният диоксид и оцетната киселина също могат да се установят и вкусово. Особено неприятен е вкусът на плесен и загнил плод. Понякога дори и в неотлежалите ракии се чувства горчивина и трънчивост, които не са типични. Острияталдехиден вкус на първоначалната фракция или заслененият паточен или фузелов тон, подчертаващ наличието на много висши алкохоли от паточната или опашна фракция при дестилацията на ракията, са също нежелателни.

Rakiya tasting

NOSE

Desirable flavors. The aroma of rakiya must be pure and typical for the fruit from which it is made. Each fruit gives the rakiya its aroma with a certain intensity. Apricot rakiya for instance, if is well done, has a very strong aroma. The aroma of rakiya from plums, peaches, quinces and others is not so intensive, while the rakiya from cherries, morello, melon, pumpkin and others is with a slight fruity aroma.

Undesirable flavors. The strong (sharp) smell of sulfur dioxide in the grape rakiya, made from sulphited material; the smell of mold; the sharp flavors of acetic acid; the aroma of added essence in rakiya differs from the natural and is often a bit more acrid; in aged rakiya the strong aroma of oak sometimes dominates and one cannot feel the fruit aroma; the strong (sharp) scent of the aldehydes.

In the process of aging, the aroma also transforms itself and reduces its intensity.

TASTE

Desirable taste expectations.

The aroma of the fruit is also expressed in rakiya, sometimes even more intense. Some tasters even have a greater sensitivity to the flavor. The good rakiya is thick, soft and harmonious; even the oak in aged rakiya has to give softness and harmony to the taste sensations without dominating the taste of rakiya, but only to complement, develop and enrich it.

Undesirable taste sensations.

Dominating the taste of the oak over the taste of the rakiya. Sulphur dioxide and acetic acid can also be found. Especially unpleasant is the taste of mold and rotting fruit. Occasionally, even in the young rakiya, there is bitterness and astringency, which are not typical. The strong aldehyde flavor highlights the presence of many higher alcohols from the tail fraction which also are undesirable.

SANT'
ILIA
SANT'ILIA
muscat ottonel
PGI
Thracian Valley
Vineyards Elenovo

V черноморски винарски форум

Форумът се проведе под патронажа на OIV (Международната организация по лозарство и винарство), с подкрепата на Министерството на земеделието на Руската федерация, Българската търговско-промишлена палата, Община Варна и Съюза на енолозите в България.

Черноморският винарски форум е първата и единствена постоянна международна платформа за сътрудничество в лозаро-винарската индустрия. Във форума участваха генералният консул на Русия във Варна и представители на руското посолство в София, на OIV, на съюзи на енолозите и винопроизводителите от почти всички страни от Черноморския регион.

За първите четири години във форума са взели участие 400 компании и организации, представляващи 30 държави. В рамките на формата се провеждат: изложение на производители на вина и спиртни напитки, майсторски класове и презентации, както и международен конкурс "Черноморските вина". За наградите в 11 категории се състезаваха производители на вина и спиртни напитки от региона. Дегустационната комисия се състои от водещи експерти от Азербайджан, България, Гърция, Грузия, Русия, Румъния, Сърбия и Хърватия. Председател на журито беше инж. Станимир Стоянов, председател на Съюза на енолозите в България. Тази година в конкурса участваха 302 проби от 48 избу от 13 страни - Абхазия, Армения, Азърбайджан, България, Хърватия, Грузия, Гърция, Унгария, Македония, Молдова, Румъния, Русия и Турция.

В рамките на форума традиционно се провежда конференция, посветена на международното сътрудничество и икономическите проблеми на отрасъла. Тази година темата беше: "Създаване на постоянно действаща международна платформа за подкрепа и развитие на винарския сектор в Черноморския регион и на Балканите".

V Black Sea Wine Forum

От 27 до 29 юни 2018 г. във Варна се проведе V черноморски винарски форум. Участие взеха винопроизводители, търговци, експерти, журналисти, сомелиери, ресторантьори и др., които представляваха повече от 100 фирми от над 20 страни.

Black Sea wine forum took place in Varna, Bulgaria, 27 - 29 June 2018. Wine producers, buyers, experts, journalists, sommeliers, restaurateurs, etc., representing more than 100 companies from over 20 countries took part in the event.

The forum was held under the patronage of the OIV (International Organization of Vine and Wine), with the support of the Ministry of Agriculture of the Russian Federation, the Bulgarian Chamber of Commerce and Industry, the Municipality of Varna and the Union of Oenologists in Bulgaria.

The Black Sea Wine Forum is the first and only one permanent international platform for cooperation in the vine and wine industry. The General Consul of Russia in Varna and representatives of the Russian Embassy in Sofia, the OIV, unions of oenologists and wine producers from almost all countries of the Black Sea region participated in the forum.

For the first four years, 400 companies and organizations representing 30 countries took part in the forum. Within the forum are held: Exhibition of producers of wines and spirits, master classes and presentations, as well as international competition "Black sea wines". Producers of wines and spirits participated with samples and competed in 11 categories. The tasting committee consist of leading experts from Azerbaijan, Bulgaria, Greece, Georgia, Russia, Romania, Serbia and Croatia. Chairman of the jury was Stanimir Stoyanov, Chairman of the Union of Oenologists in Bulgaria. This year, 48 wineries from 13 countries - Abkhazia, Armenia, Azerbaijan, Bulgaria, Croatia, Georgia, Greece, Hungary, Macedonia, Moldova, Romania, Russia and Turkey - presented samples .

A conference dedicated to the international cooperation and economic problems of the industry is traditionally held within the forum. This year, the theme was: "Establishment of a permanent international platform for support and development of the wine sector in the Black Sea region and the Balkans".

Бургаският фестивал на виното и тази година се организира от Националната лозаро-винарска камара и фирма "Експо тим" с подкрепата на община Бургас от 26 до 28 юли в Експозиционен център "Флора" в Бургас, Морската градина.

Ще бъдат представени над 350 елитни марки вина от цял свят.

За първи път Посолството на Аржентина ще представи 12 избу. Почетен гост на фестивала ще бъде Н. Пр. г-н Алберто Алфредо Мануел Труеба, извънреден и пълномощен посланик на Република Аржентина в България.

Фестивалът ще бъде допълнен с участници-производители на аксесоари за вино, коркови изделия, както и ръчно правени бисквити от лимец, сирена с трюфели, и екзотични пикатни сладка, пюрета и разядки.

За първи път ще се проведе конкурс за бяло вино, организиран от Асоциацията на търговците на вино в България. Наградите ще бъдат връчени на 26.07. вечерта, на "Летен бал на винарите" в лятната градина на "Флора".

Всеки посетител заедно с входния билет тази година ще получи и подарък - брандирана професионална дегустационна чаша.

Работно време - от 16.00 до 22.00 часа.

The Burgas Wine Festival is organized by the National Wine and Wine Chamber and Expo Team company with the support of Burgas Municipality from 26th to 28th of July in the Flora Exposition Center in Burgas, the Sea Garden.

Over 350 elite brands of wine from around the world will be presented.

For the first time the Embassy of Argentina will present 12 wine cellars. The honorary guest of the Festival will be HE. Mr. Alberto Alfredo Manuel Trueba, Ambassador of the Republic of Argentina to Bulgaria.

The festival will be complemented by producers of wine accessories, cork products, and hand-made biscuits, truffle cheeses and exotic piquant sweets, purees, etc.

A white wine competition will be held for the first time, organized by the Association of Wine Traders in Bulgaria. The awarding ceremony to be held on the 26 of July at the "Summer Wine Ball" in the Flora Summer Garden.

Every visitor together with the entrance ticket this year will also receive a gift - a professional wine tasting glass.

Working hours: from 16:00 to 22:00.

Ракия Исперих

ДЕСТИЛЕРИЯ ИСПЕРИХ
ISPERIH DISTILLERY

ДЕСТИЛЕРИЯ ИСПЕРИХ е семеен проект, в който рамо до рамо работят денонощно баща и син Муса. През 1982 г. инж. Орхан Муса започва трудовия си път в Хладилно - Консервния Комбинат като главен инженер с 800 колеги работници. След 35 г. и реколти днес той е успял да съхрани и преобрази комбината в модерна дестилерия и продължава да работи с екип от само 10, но висококвалифицирани специалисти.

ISPERIH DISTILLERY is a family project in which side-by-side work together father and son Musa. In 1983 Eng. Orhan Musa began his work path in the former Refrigerated Canning Complex as chief engineer with 800 fellow workers. After 35 years and crops today, he has managed to preserve and transform the plant into a modern distillery and continues to work with a modest, highly qualified team.

КАЙСИЕВА РАКИЯ ИСПЕРИХ

Сортов състав: Унгарка, Мъркулещи, Силистренска
Произход: Поречието на р. Дунав, Североизточна България
Обем: 500 ml
Алкохол: 40 об.%
Температура на сервиране: 16 – 18 °C

Класическа ракия от внимателно подбрани, добре узрели кайсии от поречието на река Дунав. Отличава се с интензивния си завладяващ аромат на кайсии. Вкусът е мек, хармоничен и елегантен,с експлозивни кайсиеви тонове и дълъг запомнящ се финал. Подходяща за поднасяне както преди, така и след хранене с леки десерти. Успешно се комбинира със свежи зелени салати. Множество пъти награждавана на престижни конкурси и дегустации.

APRICOT RAKIYA ISPERIH

Varieties: Hungarian, Murkuleshti, Silistra
Origin of the fruits: Danube River bank in North-East Bulgaria
Volume: 500 ml
Alcohol: 40 vol.%
Serving temperature: 16 – 18 °C

Classical rakiya from carefully selected, well-ripened apricots from the Danube River Bank. It is distinguished by its intense aroma of apricots. The taste is soft, harmonious and elegant, with explosive apricot tones and a long memorable finish. Suitable for serving both before and after meal with light desserts. Successfully combined with fresh green salads. Awarded in prestigious competitions and tastings.

ДЮЛЕВА РАКИЯ ИСПЕРИХ

Сортов състав: Асеница и Пазарджишка ябълковидна
Произход: с. Пчелник, обл. Добрич
Обем: 500 ml
Алкохол: 40 об.%
Температура на сервиране: 16 – 18 °C

Превъзходна ракия от внимателно подбрани добре узрели дюли от сортовете Асеница и Пазарджишка ябълковидна. Отличава се с много интензивен и приятен аромат на дюли. Вкусът е мек и балансиран. Елегантен плодов финал с нотки на кора от дюля завладяват небцето при отпиване. Най-продаваният продукт на фирмата. Отличен с множество награди и медали, сред които "Плодова ракия на годината - 2015 г."

QUINCE RAKIYA ISPERIH

Varieties: Asenitsa and Pazardzhishka apple-like
Origin of fruit: Pchelnik village, Noth-East Bulgaria
Volume: 500 ml
Alcohol 40 vol%
Serving temperature: 16 – 18 °C

Excellent rakiya from carefully selected well-ripened quinces of the Asenitsa and Pazardzhishka yabalkovidna varieties. It has a very intense and pleasant aroma of quinces. The taste is soft and balanced. Elegant fruit finish with notes of quince peel conquer the palate. The company's best-selling product. Awarded a lot of times and "Fruit Rakiya of the Year - 2015" as well.

КРУШОВА РАКИЯ ИСПЕРИХ

Сортов състав: Круши масловки
Произход: Югозападна България
Обем: 500 ml
Алкохол: 40 об.%
Температура на сервиране: 16 – 18 °C

Една от най-вкусните и ароматни ракии на дестилерията, произведена от различни сортове български летни круши масловки. Ароматът и вкусът на крушите са умело извлечени в ракията. Нежни свежи нотки доминират в аромата, последвани от мек и балансиран наситен вкус на кора от круша.

PEAR RAKIYA ISPERIH

Varieties: pears Maslovki
Origin of the fruits: South-West Bulgaria
Volume: 500 ml
Alcohol: 40 vol.%
Serving temperature: 16 – 18 °C

One of the most delicious and aromatic rakiya of the distillery, produced from different varieties of Bulgarian summer pears Maslovki. The aroma and taste of pears are skillfully extracted in the rakiya. Gentle fresh notes dominate the fragrance, followed by a soft and balanced saturated taste of pear peels.

"Стараем се и работим здраво, за да се докажем във времето и да ни асоциират винаги с високо качество."

Барьш Муса

"We strive and work hard to prove ourselves and to be always associated with high quality."

Barush Musa

ЧЕРЕШОВА РАКИЯ ИСПЕРИХ

Сортов състав: Бинг, Ван, Кордия, Ламберт, Бигаро бюрла
Произход: Пловдив и Исперих
Обем: 500 ml
Алкохол: 40 об.%
Температура на сервиране: 16 – 18 °C

Нежна ракия, произведена от много добре узрели ароматни и сладки череши. За разлика от доминиращия стил с костилков аромат и вкус в Западна Европа, нашата черешова ракия се отличава с фин и нежен аромат на череша привкус на без костилка и леко цветист аромат. Притежава изключително мек вкус със средно тяло и ясно усещане за череша на небцето.

CHERRY RAKIYA ISPERIH

Varieties: Bing, Van, Kordia, Lambert, bigaro burlat
Origin of the fruits: Town of Plovdiv - South Bulgaria; town of Isperih - North- East Bulgaria
Volume: 500 ml
Alcohol: 40 vol.%
Serving temperature: 16 – 18 °C

Tender rakiya made from very well ripened aromatic and sweet cherries. As opposite to the dominating style of stone aroma and taste in Western Europe, our cherry raliya is distinguished by a fine and delicate aroma of cherry flavor with no stone and a slightly floral aroma. It has a very soft taste with a medium body and a clear cherry on the palate.

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

Falanghina beneventano i.g.t.
Antica fattoria

Фалангина Беневентано се произвежда от
античния ароматен бял сорт грозде Фалангина,
което се отглежда в лозя, разположени
на хълмовете на Понте, в района на Беневенто.
Гроздето се бере ръчно и веднага се пресова.
След студено декантиране мъстта ферментира
при ниска температура. Виното отлежава в съдове
от неръждаема стомана върху тънък слой утайка
от дрожди. Съзрява в бутилка още 2 месеца.
Лек сламеножълт цвят. Нос - сладки плодови
аромати на ябълка и ананас. Виното е меко, аро-
матно, стабилно и с добре балансирана
киселинност. Идеално се комбинира с пресни
сирена, студени предястия, супи и паста
с риба, както и с плодова салата.
Сервира се при температура 8-10° C.

• • •

Falanghina Benevento is produced from the antique
aromatic white grape variety Falanghina from
vineyards, which are located on the hills
of Ponte in the area of Benevento.
The grapes are hand-picked and immediately pressed.
After a cold decantation, the must is fermented
at a low temperature. The wine is then left to age
in stainless steel barrels on thin lees.
Maturing continues in the bottle for
a further 2 months.
A light straw yellow color. Nose - sweet fruity
aromas such as apples and pineapples.
The wine is round, aromatic, persistent with
a well-balanced acidity.
Ideal with fresh cheeses, cold appetizers, soup and
pasta with fish. Excellent with fruit salads.
Serve at a temperature of 8-10° C.

Rosato Campania i.g.t.
Poderi Sarno

Розато Кампания се произвежда от грозде от
сорта Алянико, което се отглежда в лозя,
разположени на 350 метра надморска височина на
хълмовете между Луогосано и Сант'Анджело
ал'Еска. Гроздето се бере при идеална степен
на зрялост, ронка се и се мачка при ниска
температура, следват нежно пресоване,
мацерация при ниска контролирана температура
и бистрене на мъстта.
Цветът е леко розов. Нос - червени полски цветя,
аромат на череши и диви ягоди.
Сухо, свежо, заоблено, вкусно с приятен
финал и дълъг послевкус.
Идеално е за поднасяне с разядки,
леки предястия, зеленчукови супи, бяло месо,
домашни птици и риба.
Сервира се при температура 10-12° C.

• • •

Rosato Campania is produced from Aglianico
grapes from vineyards, which are located at
an altitude of 350 meters above sea level
on the hills between Luogosano and
Sant'Angelo all'Esca.
The grapes are harvested at an ideal degree
of maturation, then crushed and destemmed at
a low temperature, followed by soft pressure,
controlled low temperature maceration
and must clearing.
Soft rose color. Nose - red field flowers,
with scents of cherries and wild strawberries.
Dry, fresh, smooth and quite tasty, with
a pleasant sour finish and long aftertaste.
Ideally served with appetizers,
delicate pasta first courses, vegetable soups,
white meat, poultry and fish.
Serve at a temperature of 10-12° C.

Italian wines from Campania
Италиански вина от Кампания

BSB INTERNATIONAL
20, Hristo Botev Str.
Sofia 1000
vino.bsb.international@gmail.com
00359 899190961
0039 3480829419
Gaetano Lazzerini

НАЦИОНАЛЕН ИНСТИТУТ
ЗА ИЗСЛЕДВАНЕ НА ВИНО,
СПИРТНИ НАПИТКИ
И ЕТЕРИЧНИ МАСЛА

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

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

NATIONAL INSTITUTE OF WINE,
SPIRITS AND ESSENTIAL
OILS RESEARCH

Най-добрият партньор при производството на качествени вина и спиртни напитки.
Модерно оборудване, експерти с богат опит, високо качество и професионализъм.

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

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

The wines of Bulgaria, Romania and Moldova

Вината на България, Румъния и Молдова

Карълайн Гилби MW работи повече от 30 години с виното и със страните от Централна и Източна Европа. Член е на редица международни журита, автор е на много статии в списания и публикации в различни книги за виното. Не всичко събрано през годините концентрира в тази своя книга, тъй като обемът е огромен. България, Румъния и Молдова са страните, които познава в дълбочина.

Caroline Gilby MW is more than 30 years involved in the wine industry and traditions of the countries from Central and East Europe. She is a member of many international wine juries, contribute to famous wine magazines and have publications in some wine books (Hugh Johnson, Jansis Robinson and others). She doesn't manage to include in this book everything that he manage to collect about the wine in these regions, because this is a huge information. Bulgaria, Romania and Moldova she knows in depth.

"Мислех, че всичко ще се сведе до това просто да мина през бележника си и да консолидирам това, което вече знаех - споделя тя. - Но скоро разбрах, че имам много пропуски, които все още трябва да попълня, за да завърша картината. И започнах да събирам пъзела. А тези страни се развиват толкова бързо, че винаги има ново име, което се появява на сцената или внезапно се подобрява, така че аз със сигурност рискувам да пропусна някого, но поне имам отправна точка."

"При всички положения книгата щеше да е за страните от Централна и Източна Европа, защото това е моята истинска страст", продължава авторката. "Останаха тези три, главно защото те са страни, с които съм работила най-активно, откакто преминах от науката към виното в края на 80-те години. Подобно на много студенти по това време бях доста голям фен на българското Каберне, но едва когато получих

първата си работа като стажант-купувач на вино, нещата станаха по-сериозни. В края на 80-те години на миналия век Източна Европа беше голям бизнес и като най-младши член на екипа търговци на вино получих незабележимата явно тогава Източна Европа като първата моя отговорност.

Когато днес поглеждам назад, разбирам, че беше истинска привилегия да се занимавам с тези страни по онова времето в условията на Желязната завеса. Те правеха първите си крачки в нова винена епоха, като се отдалечаваха от индустрията, базирана на колективизирано производство на големи обеми, точно както и аз правех свои първи стъпки във винарския свят. Израствахме заедно (макар и не без тийнейджърки спънки по пътя).

България беше четвъртият най-голям доставчик на червено вино в Обединеното кралство през 80-те, когато беше на върха си. На практика изчезна до средата на 90-те години. Често ме питат какво се е объркало и част от идеята на книгата е да разкажа тази история, както и историята за това, което най-сетне върви в правилната посока с едно ново поколение частни производители. Сега всичко е доста добре, което означава, че започваме да виждаме повече източноевропейски вина на нашите рафтове (например The Wine Society прие три нови български вина, произведени от местни сортове грозде).

На Запад ние често имаме вина за това, че слагахме страните зад Желязната завеса под един знаменател като хомогенен блок на комунистическата бетонна сивота. И да, всичките три държави бяха комунистически, но в съвсем различни режими. Що се отнася до виното, България и Молдова имаха важна роля в износа на вино в планираната икономика, докато Румъния беше много повече ориентирана към производството на вино за вътрешно потребление. Така че дори и тези различия са повлияли върху това какво грозде и стилове вино са се произвеждали. След промяната на режима всяка страна предприе различен подход към приватизацията и връщането на имущество, което имаше огромен ефект върху бранша и не на последно място, върху отлива от експорта на вина. Това се случи във време, когато Австралия пристигна в Обединеното кралство, за да направи това, което правеше България (плодови, пивки и вина с постоянно качество и със сортово етикетиране, които България правеше много преди Новия свят да излезе на сцената).

"I started off thinking it would all be just about going through my notebooks and consolidating what I already knew, but I soon learned that there were lots of gaps I still needed to fill to complete the picture. And these countries are evolving so fast there's always a new name appearing on the scene or suddenly improving, so I'm bound to have missed someone, but at least it's a starting point.

It was always going to be about countries in Central and Eastern Europe because that's my real passion. It ended up being the three countries because those three countries are the ones I've been most closely involved with since I switched tracks from science to wine in the late 1980s. Like many students, I'd been quite a fan of Bulgarian Cabernet, but it wasn't until I got my first job as a trainee wine buyer that it got more serious.

Back in the late 1980s, Eastern Europe was big business and as most junior member of the buying team I got the distinctly unglamorous Eastern Europe as my first buying responsibility. With hindsight, it was a real privilege to be involved with these countries around the time the Iron Curtain was falling.

They were taking their first strides into a new wine era, moving away from an industry based on collectivized volume production, just as I was making my own early steps into the wine world. We've kind of grown up together (though not without some teenage tiffs along the way). Bulgaria was the fourth biggest red wine supplier to the UK at its peak but had virtually disappeared by the mid-1990s. I often get asked what went wrong and part of the idea of the book is to tell that story, as well as the story of what is finally going right with a new generation of private producers.

And a lot is going well now, which means that we are starting to see more Eastern European wines back on our shelves (for instance I believe that The Wine Society is taking on three new Bulgarian wines made from local grape varieties).

In the West, we are often guilty of thinking of behind the Iron Curtain as a homogenous bloc of communist, concrete greyness. And yes all three were communist, but under distinctly different regimes. As far as wine was concerned, Bulgaria and Moldova both had major roles in exporting wine in the planned economy, while Romania was much more about producing wine for domestic consumption. So even those differences affected what grapes and wine styles were produced. And after regime change, each country took a different approach to privatisation and returning property - which had a huge effect, not least in taking their eye off the export ball.

Резултатът днес е: три различни страни, с различни култури и отличителни вина. По пътя имаше много препятствия и няма никакво съмнение, че качеството на виното е пострадало, но днес най-добрите вина и в трите държави са наистина от световна класа и имат нещо вълнуващо да предложат на света. Дните на евтините вина може да са си отишли, но все още е възможно да бъдат открити невероятни образци от тези страни на атрактивна цена.

Освен добри вина обаче и трите страни предлагат различни интересни преживявания. Страхотна храна и гостоприемно посрещане. Местните ястия включват много салати и чудесни пресни зеленчуци, вкусни сирена и кисело мляко (България е известна с изолирането на бактерията, която прави киселото мляко), традиционни ястия, приготвени на бавен огън или меса на скара.

Наскоро Молдова бе избрана от "Lonely planet" за необикновена дестинация заради своите световноизвестни изби и пещерния манастир Old Orhei.

Заслужава си да прекарате няколко дни в столицата на България - София, след това да се спуснете на югозапад към Мелник заради пейзажа му от страхотни пясъчни пирамиди, исторически манастири, живописна разходка из самия град Мелник.

В Румъния трябва да се докоснете до дивата природа на Трансилвания, където селското стопанство продължава да върви, както е било преди столетия, или пък да направете гастрономическа обиколка и да отидете на лов за трюфели в гъстите гори. Разходете се до историческите градове Брашов и Сигишоара (родното място на Влад Дракул) или до една от невероятните солни мини в страната.

И така, опитах се да обхвана някои истории на хора от бранша и предизвикателствата, които те трябваше да преодолеят през този труден за страните им период - има невероятни хора, произвеждащи вино в региона. Също така се опитах да вкарам днешната индустрия в контекста на историята и политиката, които оформиха тези страни. Има също и някои академични подробности за гроздето и неговата генетика, плюс статистиката в отрасъла и раздел, който изважда на преден план производителите, чиито продукти си струва да се опитат. Има и малко личен опит. По нещо за всеки, надявам се.

Наздраве!

This came at a time when Australia arrived in the UK to do what Bulgaria used to do (fruity, friendly and consistent wines with varietal labelling – which Bulgaria did well before the New World got in on the act).

So the result is three very different countries today, with distinct cultures and distinctive wines. Along the way there have been many hiccups, and there's no doubt that wine quality suffered, but today the best wines in all three countries are genuinely world-class and have something exciting to offer. The days of being cheap may have gone, but there is still amazing value to be discovered considering the wine quality you get for your money.

But besides good wines all the three countries could offer a lot of interesting things. Great food and a hospitable welcome for a start. Local dishes feature lots of salads and great fresh vegetables to start, tasty cheeses and yoghurt (Bulgaria is famously where the bacteria that make yoghurt were first isolated) then typical slow cooked stews or grilled meats. Moldova was recently voted by Lonely planet as a top "off the beaten track" destination – visit some of the world record-breaking cellars and the cave monastery of Old Orhei, as well as several great wineries. Bulgaria's capital Sofia is worth spending a couple of days then head down to the Melnik region for its landscape of dramatic sand pyramids, historic monasteries, scenic walking and the town of Melnik itself. In Romania, head for the hills and especially the wild-flower-filled countryside of Transylvania where farming still goes on as it did centuries ago or take a gastronomic tour and go truffle hunting in the dense forests. Stroll round historic towns like Brasov and Sighisoara (the birthplace of Vlad Dracul) or take a trip down one of the country's amazing salt mines.

So, I've tried to cover some of the human stories of the people involved and the challenges they had to overcome – there are some amazing people producing wine in the region. I have also tried to put today's industry into the context of the history and politics that have shaped these countries. There are also some academic details on grapes and their genetics, plus industry statistics and a section highlighting producers worth trying. There's a little bit of my personal experience too. Something for everyone I hope.

Nazdrave and Noroc!

ХИМЕРА ПО ЛОЗАТА В БЪЛГАРИЯ - ЗА ПЪРВИ ПЪТ В СВЕТА

Българските учени проф. Венелин Ройчев и доц. Ангел Иванов от Аграрния университет в Пловдив откриха в лозя по долината на р. Струма в Югозападна България екземпляри лози, демонстриращи наличието на химера

Според възприетите понятия, за химера се приема не само чудовище от древногръцката митология, но и изменения в животинските и растителните организми, които са изключително рядко срещани (едно животно или растение с генетично различни клетки от две различни зиготи). Те не могат да бъдат повторени, остават уникални. Понякога промените са много симетрични, а понякога са със съвсем малки отклонения. Такъв е случаят с двата листа от лоза с различно оцветяване на листната петура - зелено и бяло. Те бяха открити в едно лозе, в 2 отделни лози, разположени една до друга. Снимките се публикуват за първи път в брой 3/2018 на сп. "Лозарство и винарство".

Листата се съхраняват в катедрата по лозарство и винарство в Аграрния университет в Пловдив.
Какво ли послание носят със себе си?

CHIMERA IN BULGARIAN VINEYARDS - FOR THE FIRST TIME IN THE WORLD

The Bulgarian scientists Prof. Venelin Roychev and Prof. Angel Ivanov of the Agricultural University of Plovdiv, Bulgaria have discovered in the vineyards of the Struma valley in Southwestern Bulgaria examples of a chimera (a single animal or plant with genetically distinct cells from two different zygotes).

According to the accepted concepts, the chimera is not only a monster of ancient Greek mythology, but also is changes in animal or plant organisms, which are extremely rare. They cannot be repeated. They are unique. Sometimes the changes are very symmetrical. This is the case with the two leaves of a vine with different coloring of the leaf petal - green and white. They were found in a vineyard, in two separate vines, next each other. The photos are published for the first time in issue 3/2018 of "Lozarstvo & Vinarstvo" journal.

The leaves are kept in the Department of Viticulture and Enology at the Agricultural University in Plovdiv, Bulgaria.
What is their message?

Ангел Иванов, Венелин Ройчев
Angel Ivanov, Venelin Roichev

ИНТЕР
ЕКСПО
ЦЕНТЪР

САЛОН НА ВИНОТО
7-10 НОЕМВРИ

Международно
изложение
за вина
и спиртни напитки

food-exhibitions.bg

ANGEL'S ESTATE S.A.

Stallion Classic 2016

The only one Grand Gold Medal for Bulgaria at Concours Mondial de Bruxelles 2018

Единственото българско вино, наградено с Голям златен медал на Concours Mondial de Bruxelles 2018

www.angelsestate.bg