

BG

WINE

NATIONAL
VINE AND WINE
CHAMBER

3 / 2018

Balkan Rakya Fest '18

SANT'ILIA

Thracian Valley





Съдържание Contents

SPIRITS SELECTION BY CMB 2018

20 медала за България | 2 - 5, 8
Българските гезустатори | 6 - 7

ИЗЛОЖЕНИЯ

България на Megavino Wine & Spirits | 9 - 10
Световен успех за дестилерия Исперих | 12 - 13
Салон на виното 2018 | 14 - 18

ИЗЛОЖЕНИЯ

Ейнджълс естейт. | 20 - 21
Успехът - инвестиция в бъдещето

КЛИМАТ И ВИНО

Лозарството. Бъдеще. Дунавски регион | 22 - 24

РЕКОЛТА 2018

Високо качество на реколта 2018 | 25 - 26

БАЛКАНСКИ ФЕСТИВАЛ НА РАКИЯТА

Музей на водката | 27 - 28

Director: Rada Videnova

Editor: M. Hristova

*Autors: M. Hristova, A. Ivanov,
V. Roichev, Z. Nakov, M. Mihova*

SPIRITS SELECTION BY CMB 2018

20 Medals for Bulgaria
The Bulgarian team

EXHIBITIONS

Bulgaria at Megavino Wine & Spirits
Distillery Ispereh - a great world success
Salon de Vin 2018

WE PRESENT

Angel's Estate.
The success - an investment in the future

CLIMATE AND WINE

Viticulture. Future. Danube region

VINTAGE 2018

Vintage 2018 - High quality wines

BALKAN RAKIYA FEST

The Museum of Vodka

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

20 медала за България от Spirits Selection 2018



Двадесет медала спечели България от международния конкурс Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles, който се провежда в Пловдив от 21 до 25 август 2018 г. На страната ни се присъждат 1 Голям златен (Grand Gold), 5 златни и 14 сребърни медала. Преобладават отличията за ракия. Следват ги тези за бренди. Награден са и български ликьор, водка и мастика.



Twenty medals won Bulgaria from the international contest Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles which took place in Plovdiv from 21 to 25 August 2018. Bulgaria is awarded 1 Grand Gold, 5 Gold and 14 Silver medals. The awards for rakiya predominate, followed by these for brandy. Liqueur, vodka and mastic are also awarded.





„България участва в Spirits Selection за първи път през 2015 г. Успешността на страната ни (спечелени медали спрямо подадени мостри) е между 30% и 40%. Тази година обаче тя достига 42.5%! Това е по-висок резултат от средния за държавите, участвали в конкурса“, коментира Меглена Михова от „Пробежък“, представител на Spirits Selection у нас. „За втори път българска напитка е с Голям златен медал. Това показва, че произвеждаме напитки с едно и също качество, на световно ниво“.

1300 мостри от 50 държави участваха в пловдивското издание на Spirits Selection. Българските спиртни напитки бяха 47. Те бяха оценявани от над 70 експерти от цял свят. 15 бяха българските дегустатори. Над 50 ученици и студенти от специализираните гимназии и Университета по хранителни технологии в Пловдив, водени от проф. Йорданка Алексиева, се справиха перфектно с обслужването на дегустациите.

Специални благодарности за катедра Технология на виното и пивото в Университета по хранителни технологии със зашедащ доц. Христо Спасов за съдействието в организацията на съпътстващата програма и по-специално на доц. Николай Стоянов, както и на г-р Николай Бакалов за отличната презентация с дегустация на тема „Българската ракия“, която двамата експерти направиха пред международното жури.

Един от основните партньори на Конкурса беше Министерството на икономиката, представявано от директора на Националния институт за изследване на вина, спиртни напитки и етерични масла в София Венелин Георгиев.

Българските дегустатори: инж. Баръш Муса, Вихрен Велков, инж. Георги Кавлаков, Дарко Ангелски, г-р Димитър Гайдарски, Елена Нейкова, Милена Тонева, Маргарита Левиева, инж. Надежда Дюлгерска, г-р Николай Бакалов, доц. Николай Стоянов, инж. Радостин Клинков, Свет-

"Bulgaria participates in Spirits Selection for the first time in 2015. Our country's success rate (medals/samples) is between 30% and 40%. This year, however, it reached 42.5%! This is a higher score than the average for the countries that participated in the contest", commented Meglena Mihova from "Probegex", a representative of Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles in Bulgaria. "For the second time a Bulgarian drink has a Grand Gold Medal".

1300 samples from 50 countries participated in the Plovdiv edition of Spirits Selection. Bulgarian spirits were 47. They were evaluated by over 70 experts from all over the world. 15 were the Bulgarian tasters.

More than 50 students from the specialized high schools and the University of Food Technologies in Plovdiv, led by Professor Yordanka Alexieva, did a perfect job in serving the tasting.

Special thanks to the Department of Wine and Beer Technology at the University of Food Technologies, headed by Assoc. Prof. Hristo Spassov for the assistance in the organization of the accompanying program and in particular to Assoc. Prof. Nikolay Stoyanov, as well as to Dr. Nikolay Bakalov for the excellent presentation with tasting "Bulgarian Rakiya", which the two experts presented to the international jury.

One of the main partners of the Contest was the Ministry of Economy, represented by Venelin Georgiev, the director of the National Wines, Spirits and Essential Oils Research Institute in Sofia.

The Bulgarian judges: Barash Musa, Vihren Velkov, Georgi Kavlakov, Darko Angelski, Dimiter Gaydarski, Elena Neikova, Milena Toneva, Margarita Levieva, Nadezhda Dyulgerska, Nikolay Bakalov, Nikolay Stoyanov, Radostin Klinkov, Svetlin Mirchev, Nikolay Byalkov, Julia Kostadinova.

A spectacular spectacle of Trakia ensemble at the Antique theater in Plovdiv was presented especially for the jury of the Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles on the occasion of the closing of



лин Мирчев, инж. Николай Бялков, Юлия Костадинова. Грандиозен спектакъл на ансамбъл "Тракия" в античния театър в Пловдив беше представен специално за журито на Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles по повод закриването на конкурса.

Следващата страна-домакин е Китай.

Международното жури посети български производители на вина и спиртни напитки в рамките на специално изготвена съпътстваща програма.

the competition.

Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles is the only traveling contest in the world. The next host country is China.

The members of the jury visited Bulgarian producers of wines and spirits within the special support program.

Маргарита Левиева
Margarita Levieva

Българските
дегустатори
на Spirit Selection
by CMB 2018

The Bulgarian Team
at Spirit Selection
by CMB 2018



BARASH MUSA
Master Distiller and Managing Owner of XXX JSC-Isperih Distillery. He has a master in Food Technologies – Plovdiv University, a master in finance and the WSET Level 2.



DARKO ANGELSKI
Bar Academy, Bulgaria



DIMITAR GAYDARSKI
Master degree in winemaking and brewing. Chairman of the International wine competition in Bulgaria. Consultant for Karnobat Winery



ELENA DIMITROVA NEYKOVA
Wine and spirits author – enosiasti.bg. Marketing Manager for both wine and spirits brands, executing staff trainings and planning special events for Bibendum Ltd. and CASAVINO in Bulgaria. WSET Approved Program Provider in Bulgaria. Private wine label owner – Protagonista.



GEORGI KAVLAKOV
Master degree in wine and spirits technology from Food Technology university – Plovdiv. Spirits department manager at VPBrands company



JULIA KOSTADINOVA
Editor-in-chief of the leading wine media in Bulgaria – DiVino. Founder of the competition “The Best Bulgarian Wine of the Year”, Involved in the organisation of the forum of the Bulgarian wines – DiVino. Member of the Circle of Wine Writers with hundreds publications in the Bulgarian and international wine & spirits press, TV shows.



MILENA TONEVA
Brand Manager for SIS Industries Ltd Bulgaria. She has a master's degree in Agriculture.



NADEZHDA DYULGERSKA
Master degree in food technology, winemaking and brewing, she is the winemaker of Karabunar winery, supervising the production process of wines as well as basic wine for distillation.



NIKOLAY BAKALOV
Master degree in wine and spirits technology. He is now a leading consultant for the production of wine, alcohol, bio ethanol, spirits & soft drinks.



NIKOLAY BYALKOV
Master degree in wine and spirits technology from Food Technology university – Plovdiv. Head enology and spirits production expert at Black Sea gold Winery, Pomorie



NIKOLAY STOYANOV
Oenologist, Associate Professor at the University of Food Technologies, Consultant in wine and spirits.



RADOSTIN KLINKOV
Graduated from University of Food Technologies – Plovdiv, Bulgaria. Practice for more than 30 years as a Specialist in wine and spirits production in different wineries in Bulgaria and abroad.



SVETLIN MIRCHEV
Founder and Owner of Rakiashop and rakiashop.eu. Consultant, coach and trainer with regard to Balkan spirits as well as import and export of those.























VIHREN ANGELOV VELKOV
Expert sommelier and General Manager of the Four Seasons Restaurant in Plovdiv, he is a member of the jury of a number of sommelier competitions between professional high schools of tourism. Best Bulgaria Sommelier in 2012.



MARGARITA LEVIEVA
Editor of “Lozartstvo & Vinarstvo” and BGWine.

The Bulgarian Awards 2018

	Gold	Black Sea Gold XO 15 years 2002	Black Sea Gold
	Gold	Black Sea Gold XO 25 years 1992	Black Sea Gold
	Silver	Queens rakiya Isperih	Isperih Distillery
	Silver	EM Black - walnut liqueur	Edoardo Miroglio Winery
	Silver	Grape Rakiya Sungurlare	Vinex Slavyantsi AD
	Silver	Karnobatska grozdova rakiya	SIS Industries
	Silver	Apricot rakiya Isperih	Isperih Distillery
	Silver	Pear rakiya Isperih	Distillery
	Silver	Magurska Temenuga 2006	Magura Winery Ltd
	Silver	Mastika Karnobat	SIS Industries
	Gold	Perlova Rakia	SIS Industries
	Silver	Pliska 1969 grape brandy	Vinex Preslav Ltd
	Silver	Rakiya Alambic 2009	Black Sea Gold
	Gold	Rakiya Anhialo Special Selection	"Boyar" OOD
	Silver	Rakiya Burgas 63 Aged 12 Years 2001	Black Sea Gold
	Gold	Rakia Burgas 63 Pearl 2011	Black Sea Gold
	Geand Gold	Rakiya Burgas 63 Special Selection 20th Anniversary 2015	Black Sea Gold
	Silver	Rakia Erkesia 2010	Domain Marash
	Silver	Si!	Edoardo Miroglio Winery
	Silver	Vodka Flirt	VP Brands International SA

БЪЛГАРИЯ на MEGAVINO WINE & SPIRITS 2018



MEGAVINO WINE & SPIRITS FAIR е най-важният панаир в Бенелюкс по отношение на броя на посетителите и видимостта на пазара. Това е най-доброто събитие за популяризиране на българските вина в Белгия, Люксембург и Холандия.

Тази година винарски изби и дестилерии като Винекс Славянци, Домейн Бойар, Едоардо Миролио, Асеновград, Санта Сара и Исперих участваха като изложители. През август 2018 г. за първи път Пловдив бе домакин на конкурса Spirits Selection of Concours Mondial de Bruxelles, един от най-престижните и

BULGARIA at MEGAVINO WINE & SPIRITS fair 2018

Тази година в Брюксел от 19-21 октомври 2018 г. се проведе най-престижният професионален панаир за вино и спиртни напитки за Бенелюкс, където Propegex за 12-и пореден път организира успешно българския щанд.



This year, in Brussels, from 19-21 Oct 2018, took place the most prestigious wine & spirits professional fair in Benelux, where Propegex organized successfully the Bulgarian stand, for the 12th year in a row.



MEGAVINO WINE & SPIRITS FAIR is the most important fair in Benelux in terms of number of visitors and market visibility. This is the best event to promote the Bulgarian wines in Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

This year wineries and distilleries like Vinex Slavyantsi, Domaine Boyar, Edoardo Miroglio, Assenovgrad, Santa Sarah and Isperih participated as exhibitors. In August 2018, for the first time, Plovdiv hosted the Spirits Selection of Concours Mondial de Bruxelles, one of the most prestigious and rigorous Spirit contest in the world.



Взискателни конкурси за спиртни напитки в света. Наг 70 експерти от цял свят посетиха България и откриха терора и качеството на спиртните напитки и вината. На Megavino директорът на конкурса за спиртни напитки Thierry Heins и председателят Baudouin Havaux посетиха българския щанд и връчиха медали със сертификати на българските производители, присъстващи на Megavino, които спечелиха отличия на тазгодишното издание на конкурса. България представи 46 проби и спечели 20 медала, отлично съотношение!

На щанда Probegex популяризира български спиртни напитки като организира бар, посветен на коктейли от български плодови ракии. Международният и професионален миксолог Филипо Баладан подготви фантастични коктейли на високо гастрономическо ниво, които имаха огромен успех и привлякоха много посетители!

На щанда от 30 м² бяха организирани различни анимации и презентации, за да се привлече вниманието на посетителите и да им се предоставят повече познанията за българския тероар и българските вина и спиртни напитки. Както всяка година и този път купувачи от вериги и дистрибутори на супермаркети гоїдоха да посетят българския щанд.

С представяне пред повече от 24 000 посетители на Megavino 2018 участието на България несъмнено беше голям успех за виното и спиртните ни напитки!

Меглена Михова
Meglena Mihova

More than 70 jurors from all over the world visited Bulgaria and discovered the terroir and the quality of the spirits and wines. At Megavino, Spirits Selection Director Thierry Heins and the Chairman Baudouin Havaux visited the Bulgarian stand and gave medals with certificate to the Bulgarian producers present at Megavino, which won medals in this year edition of the competition. Bulgarian producers are proud to have participated with 46 samples and won 20 medals, outstanding ratio!

At the Bulgarian stand, Probegex promoted BG spirits – Probegex organized a bar dedicated to cocktails made from Bulgarian Spirits such as Rakia. The International and Professional mixologist Filippo Baldan prepared fantastic cocktails at a high gastronomic level which had tremendous success and attracted many visitors!

At the stand, 30 m² were dedicated to different animations and presentations in order to enhance the attention of visitors and to improve their knowledge about the Bulgarian terroir. Like every year, buyers from supermarket chains and distributors came to visit our Bulgarian booth.

With more than 24.000 visitors Megavino 2018 was undoubtedly a great success for wine & spirits from Bulgaria!



Световен успех за ДЕСТИЛЕРИЯ ИСПЕРИХ

На тазгодишното издание на Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles, домакин на който беше България, продуктите на Дестилерия Исперих завоюваха сериозен успех. 3 от 4-те представени плодови ракии бяха отличени с медали. Журито остана във възторг от елегантния плодов фин аромат и наситения пълтен и дълъг Вкус на кайсиева, дюлева и крушова ракии с марката "Ракия Исперих". На международното изложение "Мегавино" в Брюксел не само наградите, но и всички представени от дестилерия "Исперих" ракии бяха посрещнати с огромен интерес от посетителите. С тях на българския щанд международният и професионален миксолог Филипо Баладан подготви фантастични коктейли на високо гастрономическо ниво, които имаха огромен успех.

КОКТЕЙЛ
"НОВА БЪЛГАРСКА ПРОЛЕТ"
(С наградени със сребърен медал кайсиева, дюлева и крушова ракии на дестилерия "Исперих")

50 мл ракия,
20 мл лимонov сок,
красавица,
2-3 стръка мащерка,
3-4 зърна от бяло безсеменно грозде,
2 супени лъжици кафява захар
1 разбит белтък (по желание).

СОКТАЙЛ
"NEW BULGARIAN SPRING"
(With Silver medals awarded Apricot, Quince and Pear Rakiya of Ispirih distillery)

50 ml of rakiya,
20 ml of lemon juice,
cucumber
2-3 sprigs of thyme,
3-4 grains of white seedless grapes,
2 tablespoons of brown sugar and
1 beaten egg-white (optional).

ISPERIH DISTILLERY a Great World Success

At this year's edition of the Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles hosted by Bulgaria, the products of Ispirih Distillery has a great success. 3 of the 4 fruit rakiyas presented were awarded medals. The jury was delighted by the elegant fruity aroma and the deep, long taste of apricot, quince and pear rakiya with the brand "Rakia Ispirih". At the Megavino International Exhibition in Brussels, not only the awarded, but all the rakiyas presented by the Ispirih distillery, were tasted with great interest by the visitors. The International and Professional mixologist Filippo Baldan prepared fantastic cocktails with them at a high gastronomic level which had tremendous success and attracted many visitors!



ДЮЛЕВА РАКИЯ ИСПЕРИХ

Сортов състав: Асеница и Пазарджишка ябълковидна
Произход: с. Пчелник, обл. Добрич

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: Pchelnic village, North-East Bulgaria

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.

Наградените продукти можете да намерите в магазини "Кауфланг" в цялата страна.



КРУШОВА РАКИЯ ИСПЕРИХ

Сортов състав: Круши масловки
Произход: Югозападна България

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

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.

КАЙСИЕВА РАКИЯ ИСПЕРИХ

Сортов състав: Унгарка, Мъркулеци, Силистренска
Произход: Поречието на р. Дунав, Североизточна България

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
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.



Салон на виното 2018 Salon du Vin

За 17 път отвори врати тази година международната специализирана изложба "Салон на виното" в Интерекспо център в София от 8 до 10 ноември съвместно с още 5 изложения за храни и оборудване – „Месомания“, „Булпек“, „Светът на млякото“, Интерфууд енд дринк“ и СИХРЕ. В 6-те изложения участват над 500 фирми, от които 100 са чуждестранни. Те са посетени от над 20 000 души.

Събитието беше открито от министъра на земеделието, храните и горите Румен Порожанов, който подчерта, че нивото на българската хранително-вкусова промишленост и въобще на земеделието се увеличава с много добри темпове. Само за първите 8 месеца на 2018 г. ръстът е между 10 и 20 процента. Той посочи още, че износът на български хранителни и земеделски продукти е с над 13 на сто по-висок на годишна база.

Огромният интерес към изложениите както от български, така и от чуждестранни производители показва потенциала на сектора, каза министър Порожанов. Той съобщи, че предстои министерството на земеделието заедно с бранша да направи кампания в подкрепа на българските производители: „Нека да кажем "ДА" на българските продукти и отново да акцентираме върху традиционните вкусове и качества на българското производство“, подчерта Порожанов.

For the 17th time the International Specialized Exhibition "Salon du Vin" opened doors at the Interexpo Center in Sofia, Bulgaria from 8th to 10th of November together with other 5 food and equipment exhibitions - "Meatmania", "Bulpek", "The World of Milk", Interfood end drink and SIHRE. More than 500 companies participated in the 6 exhibitions, of which 100 are foreign. They have been visited by over 20,000 people.

The event was opened by the Bulgarian Minister of Agriculture, Food and Forests Rumen Porozhanov, who underlined that the level of the Bulgarian food industry and agriculture in general is increasing at a very good pace. For the first 8 months of 2018, growth is between 10 and 20 percent. He also pointed out that the export of Bulgarian food and agricultural products is over 13 per cent higher on an annual basis.

"The huge interest in the exhibitions by both Bulgarian and foreign producers shows the potential of the sector", Minister Porozhanov said. He announced that the ministry of agriculture together with the industry intent to organize a campaign for supporting of the Bulgarian producers: "Let's say "YES" to the Bulgarian products and again to focus on the traditional tastes and qualities of the Bulgarian food and wine production", Porozhanov said.

Конкурс „Златен медал и диплом“ Gold Medal and Diploma Contest

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



Within the framework of the international specialized exhibitions MEATMANIA, World OF THE MILK, BULPEK, Salon de Vin and INTERFOOD AND DRINK, a competition "Gold medal and diploma" for review and evaluation of quality and original market products presented by the exhibiting companies were held. Multidisciplinary Commission of Experts and Experts with Scientific and Practical Experience in Evaluating of exhibited products with a chairman Dr. Lyubomir Kulinski, Director of Food Control Directorate, Head of the Bulgarian Food Safety Agency, tasted the presented samples.

The wines were evaluated by the commission: Dr. Eng. Dimitar Gaydarski - Oenologist; Radoslav Radev - chairman of National Vine and Wine Chamber; Rositsa Goranova - enologist.

ЗЛАТЕН МЕДАЛ И ДИПЛОМ БЯХА ПРИСЪДЕНИ НА:

ВИНЗАВОД АД АСЕНОВГРАД
Ornament Syrah Reserve, 2016
Ornament Cabernet Franc Reserve, 2016

АФУЗОВ ООД
Малиново Вино Mystery, 2018

ЗЛАТЕН РОЖЕН ТРЕЙД ЕООД
Sansi (Сангжовезе & Сира), 2017

ДИО ТРЕЙД ЕООД
Reality (Мавруг & Арония)

GOLD MEDAL AND DIPLOMA AWARDED WINES:

VINZAVOD AD ASENOVGRAD
Ornament Syrah Reserve, 2016
Cabernet Franc Reserve Ornament, 2016

AFUZOV Ltd.
Mystery Wine, 2018

Zlaten Rozhen Winery EOOD
Sansi (Sangiovese & Syrah), 2017

DIO TRADE LTD
Reality (Mavrud & Aronia)



Сирене и вино Cheese and wine

На 9 ноември в рамките на съпътстващата програма на международните изложения "Салон на виното" и "Светът на млякото" се проведе дегустация на тема: "Сирене и вино - традиционните български вкусове", водена от Симеон Викторов (актьор) и Вихрен Велков, сомелиер № 1 за 2012 г., международен дегустатор и управител на ресторант "Четири сезона" в Пловдив.

Събитието е съвместна проява на Асоциацията на млекопреработвателите в България, Националната лозаро-винарска камара и Асоциацията на независимите лозаро-винари в България.



On the 9-th of November, within the frame of the international exhibitions "World of Milk" and Salon de Vin 2018 a tasting: "Cheese and wine - the traditional Bulgarian tastes" was organized by the Association of Dairy Processors in Bulgaria, the National Vine and Wine Chamber and the Association of Independent Wine-Growers in Bulgaria. Simeon Viktorov, actor, and Vihren Velkov, sommelier № 1 for 2012, international wine and spirits judge and manager of Four Seasons Restaurant in Plovdiv, presented the products. All of them were Bulgarian.

ПРЕДСТАВЕНИ БЯХА СЛЕДНИТЕ КОМБИНАЦИИ:

ШАРДОНЕ 2017 НА ВИНАРСКА ИЗБА "СТРАЦИН" & ТОПЕНО ПУШЕНО КРАВЕ СИРЕНЕ НА "МАНДРА ОБНОВА" ПО БДС

ШАРДОНЕ 2017
Сухо бяло вино
Алкохол: 13.5%
Цвят: Красив, светлорозов с ярки зеленикави отънъци
Аромат: Елегантен и нежен, с нюанси на праскова, приятно комбинирани с фини цветисти акценти, подправки и ванилия
Вкус: Структуриран, с обемност и облога, ароматен и атрактивен финал.
Температура на сервиране: 10-12°C
Съчетание с храна: Чудесно допълнение към зеленчукови предястия, морски деликатеси със сметанови сосове, сьомга, рибни ястия с ароматни сосове, миди с винен сос, бели меса



THE FOLLOWING COMBINATIONS WERE PRESENTED:

CHARDONNAY 2017 - STRATSIN WINERY & PROCESSED SMOKED COW CHEESE OF "OBNOVA DAIRY"

CHARDONNAY 2017
White dry wine
Alcohol 13.5%
Color: Beautiful, bright light golden with greenish hues
Aroma: Elegant and tender, with peach shades, pleasantly combined with fine floral accents, spices and vanilla
Taste: Structured, with volume and roundness, aromatic and attractive finish
Temperature of serving: 10-12°C
Combination with food: vegetables, sea food, salmon, fish, mussels, white meat, cheeses

МЛАДО МЕРЛО ОТ ШИШМАНОВО - ВИ "БРАТАНОВ" & КАШКАВАЛ ОТ КРАВЕ МЛЯКО "РАЛИЦА" И "ЛАКРИМА" ПО БДС

МЛАДО МЕРЛО ОТ ШИШМАНОВО
Червено сухо вино
Сорт: 100% Мерло от собствени лозя
Реколта: 2018
Цвят: Нежен и ярък рубинено червен
Аромат: букет от горски плодове, касис и вишна
Вкус: елегантно и сочно тяло с кадифена манинова структура и фина сладост, изявен плодов характер и приятна свежест
Подходяща храна: всякакви сирена, колбаси, леки меса със или без сос



YOUNG MERLO FROM SHISHMANOVO - BRATANOV WINERY & COW YELLOW CHEESE "RALITSA" AND "LACRIMA"

RED DRY WINE
Variety: 100% Merlot
Vintage: 2018
Colour: gentle and bright ruby red
Aroma: a bouquet of berries, black currant and morello
Taste: elegant and juicy body with velvety tannin structure and fine sweetness, well expressed fruity character and pleasant freshness
Combination with food: all kind of cheeses, sausages, light meats with or without sauce

ГЪМЗА НА ВИ "ДОС АЛАМОС" & КРАВЕ СИРЕНЕ "РАЛИЦА" И "ЛАКРИМА" ПО БДС

Червено сухо вино
Алкохол: 13,5%.
Сорт: Гъмза
Реколта: 2016
Цвят: жив, макар и не много пътен рубинен цвят
Аромат: приятен аромат на гребни червени плодове, доминиран от малина
Вкус: плътно, пивко, хармонично вино, фин смолист тон, подчертана, но мека свежест и лека структура.



GAMZA FROM DOS ALAMOS WINERY & COW WHITE CHEESE "RALITSA" AND "LACRIMA"

Red dry wine
Alcohol: 13,5%.
Variety: Gamza
Vintage 2016
Colour: vivid, not very dense ruby color
Aroma: a pleasant aroma of small red fruits dominated by raspberry
Taste: dense, fine, harmonious with fine resinous tone, emphasized but soft freshness and light texture

APLAUZ ШИРОКА МЕЛНИШКА ЛОЗА РЕЗЕРВА НА ВИ "ВИЛА МЕЛНИК" & ПРЯЧНО ОСОЛЕНО ПУШЕНО КРАВЕ СИРЕНЕ НА "МАНДРА ОБНОВА" ПО БДС

Червено сухо вино
Алкохол: 14 % vol.
Реколта: 2015, отлежало 18 месеца в нови български дъбови бъчви
Сорт: Широка мелнишка лоза – 100 %
Вкус: Вино със свеж характер и приятни сладки аромати на ягоди, вишни, мока, тютюн. Средно тяло с пикантни пиперени подправки и сладък ванилов вкус.
Съчетаване с храна: паста, сирена, постна храна, дивеч (злган, пернат дивеч), свинско със сметанови сосове, агнешко с доматен сос. Да се сервира при 15°C.



APLAUZ SHIROKA MELNISHKA LOZA, RESERVE FROM VILLA MELNIK WINERY & SMOKED FRESH COW CHEESE FROM "OBNOVA DAIRY"

Red dry wine
Alcohol: 14 % vol.
Variety: Широка мелнишка лоза - 100%
Vintage: 2015, aged 18 months in new Bulgarian oak barrels
Taste: fresh character and pleasant sweet aromas of strawberries, sour cherries, mocha, tobacco. Average body with spicy peppery spices and sweet vanilla flavor.
Combination with food: pasta cheeses, vegetarian food, game, pork with cream sauce, lamb with tomato sauce. Serve at 15°C.

**ТРАГАТА
КАБЕРНЕ СОВИНЬОН 2013 НА ВИ "СОПОТ"
& ПУШЕН КАШКАВАЛ ОТ КРАВЕ МЛЯКО НА
"МАНДРА ОБНОВА" ПО БДС**

Червено сухо вино
Сорт: Каберне Совиньон 100%, отлежало 6 месеца в гъбови бъчви
Реколта: 2013
Алкохол: 13,5 об%
Цвят: жив, много пътен гранатовочервен.
Аромат: интензивен нос с различни за сорта акценти на червена чушка, благороден гъб и черен шоколад.
Вкус: мощно, стегнато тяло с добре узрели танини. Приятен и пикантен глъб финал. Вино с потенциал за развитие



**ТРАГАТА
CABERNET SAUVIGNON 2013 - SOPOT
WINERY
& SMOKED COW YELLOW CHEESE -
"OBNOVA DAIRY"**

Red dry wine
Alcohol: 13,5 % vol.
Variety: Cabernet Sauvignon - 100%
Vintage: 2013, aged 6 months in oak barrels
Colour: Vivid, very dense garnet red
Aroma: Intense nose with the typical varietal accents of red pepper, noble oak and black chocolate
Taste: Powerful, tight body with well-matured tannins. Nice and spicy long finish.
Wine with development potential

**МАВРУД, РЕЗЕРВА СЕРИЯ "А",
"ВИНЗАВОД" АД - АСЕНОВГРАД
& КАШКАВАЛ ОТ КОЗЕ МЛЯКО
"РАЛИЦА" ПО БДС**

Червено сухо вино
Сорт: Мавруд - 100%
Реколта: 2013
Цвят: дълбок и наситен рубинен цвят.
Аромат: впечатляваща дълбочина и характер, богат свеж аромат на зрял плод и подправки
Вкус: пътен вкус преминаващ в галещ сетивата финал, оставащ траен спомен



**МАВРУД "А" RESERVE - VINZAVOD AD,
ASSENOVGRAD
& GOAT YELLOW CHEESE "RALITSA"**

Red dry wine
Variety: Mavrud 100%
Vintage: 2013
Color: deep and saturated ruby color
Aroma: impressive depth and character, rich fresh aroma of mature fruit and spices
Taste: a full-bodied wine with a sensual finish and long aftertaste

**EDOARDO MIROGLIO БРУТ
& КОЗЕ СИРЕНЕ "РАЛИЦА" ПО БДС**

Естественопенливо вино по традиционна технология
Сортов състав: Пино Ноар (80 %) и Шардоне (20 %)
Цвят: Бледожълт цвят със зелени нюанси
Аромат: Интензивен и нежен с аромат на плодове (лимон, бели плодове) и козуначени кифлички.
Вкус: Кадифена ефервесцентност, подчертано закръглено тяло, приятен вкус. Добре балансирано вино със силно изразена свежест и елегантност, приятен минерален характер.
Съчетание с храни: Подходящо за аперитив, рибни ястия и бели и жълти сирена.



**EDOARDO MIROGLIO BRUT
& GOAT WHITE CHEESE "RALITSA"**

Sparkling wine after traditional technology
Varieties: Pinot Noir (80%) and Chardonnay (20%)
Color: pale yellow color with green shades
Aroma: intense and gentle aroma of fruits (lemon, white fruits) and Easter bread
Taste: velvety effervescent, well rounded body, pleasant taste. Well-balanced wine with a strong freshness and elegance, a pleasant mineral character.
Combination with food: suitable for aperitifs, fish dishes and white and yellow cheeses

**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

ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ

Успехът - инвестиция в бъдещето

ANGEL'S ESTATE

The success - an investment in the future



Уважаеми любители и ценители на виното,

„Ейнджълс Естейт“ изпраща поредната своя успешна година. Година изпълнена с много труд и постоянство в името на създаването на перфектния продукт. Развиването на винената култура на потребителите и привличането им в общността на ценителите и познавачите на виното е в основата на всички дейности на дружеството и на изпълнителния директор Цветомила Георгиева и нейния екип.

И тази година „Ейнджълс Естейт“ отново блесна на световната сцена със спечелените златен и сребърен медал на един от най-големите световни конкурси за вино Concours Mondial de Bruxelles.

Това са **Stallion Classic 2016** със златен медал, което е купаж от Каберне Совиньон - 43%, Каберне фран - 39%, Мерло - 11% и Сира - 7%, и **Young Stallion 2016** - сребърен медал - купаж от Каберне Совиньон - 35%, Мерло - 35%, Каберен фран - 15% и Сира - 15%

Виното винаги е било и ще остане част от националните ни традиции. То носи свежия полъх на богат и общуване с природата. **Бутилката вино е символ на здраве и благоденствие, а за създаването ѝ са се погрижили хора, за които виноправенето е близко до свещеноействие и е най-върховно удоволствие и благодарност към Съзателя.** Това с пълна сила важи за екипа на „Ейнджълс Естейт“. Доверете се на техния опит и умения да превръщат по най-добрия начин гроздето в една от най-обичаните и сакрални напитки - виното.

Dear wine lovers and connoisseurs,

"Angel's Estate" is sending another successful year. A year full of hard work and persistence in the name of creating the perfect product. The development of consumers' wine culture and their attraction to the society of wine lovers and wine connoisseurs is the mission of the company and its executive director Tzvetomila Georgieva and her team.

For another year, Angel's Estate once again shined on the world stage with the gold and silver medals won at one of the world's largest contests Concours Mondial de Bruxelles. These are the **Stallion Classic 2016** with gold medal, which is a blend of Cabernet Sauvignon - 43%, Cabernet Franc - 39%, Merlot - 11% and Syrah - 7%, and **Young Stallion 2016** - Silver medal - a blend of Cabernet Sauvignon - 35%, Merlot - 35%, Cabernet Franc - 15% and Syrah - 15%

The wine has always been and will remain a part of our national traditions. It brings the fresh breath of godsend and communion with the nature. **The bottle of wine is a symbol of health and**

Да изберем елегантното, уханно и запомнящо се вино на „Ейнджълс Естейт“ за да посрещнем с него най-светлия християнски празник Коледа и чрез него да отправим молитвите си за мир и благоденствие през идващата 2019.

От екипа на „Ейнджълс Естейт“

От тази година в състава на „Ейнджълс Естейт“ влиза и световноизвестният винен консултант Мурад Уада, който със своите компетентности, придобити в дългогодишния си опит в работата с виното, със сигурност ще даде нов отблясък на творенията на избата, което ще обърне погледите на повече любители и ценители към новите предложения през 2019 г.

The world-famous wine consultant, Murad Ouada, is a part of the Angel's Estate team since this year. With his skills gained in the long term experience connected with the wine, he will certainly give a new image of the products of the cellar that will turn the eyes of wine lovers and connoisseurs on the new proposals in 2019.

Мурад Уада е роден на 23 март 1964 г. в Алжир. През 1987 г. завършва Агрономическия университет в Париж, а през 1995 завършва земеделски науки и енология в Университета на Туция, Витербо, Италия. Професионалният му опит започва от този университет (1993-1999), където изучава първични и вторични аромати на виното.

След това в продължение на 15 години е консултант в Riccardo Cotarella & C Consulting srl.

От 2015 г. с опита си и желанието си да се реализира по свой различен път той започва самостоятелна свободна практика като агроном и енолог в различни части на Европа. Основната му дейност е управление на винарски изби (проектиране, внедряване, управление на реколтата от начало до край - от избор на подходящи резитби до прибиране на гроздето, както и е2е управление на винарските процеси - от брането на гроздето до бутилката).

prosperity. For the people whose life is entirely involved in winemaking, the creation of a bottle of wine is like a sacralising and is the supreme pleasure and gratitude to the Creator. This is entirely true for the Angel's Estate team. Trust their experience and skills to transform the grapes into one of the most loved and sacred beverages - the wine.

Let's choose Angel's Estates elegant, fragrant and memorable wine to welcome the brightest christian holiday of Christmas and to pray for peace and prosperity through the coming 2019.

Team of Angel's Estate's



Murad Ouada was born on the 27-th of March 1964 in Algeria. In 1987 graduate Ecole Normale Supérieure, Université d'Agronomie de Paris and in 1995 - University of Tuscia, Viterbo, Italy Faculty of Agriculture, Viticulture and Enology, Degree in agricultural sciences and Oenologist. His professional experiences starts from this university (1993 to 1999) where he study on primary and secondary aromas of the wine.

After that Mourad Ouada worked for Riccardo Cotarella & C Consulting srl. up to 2015.

Since 2015 with his experience and his desire to do a different path, he started the free profession as agronomist and enologist in various parts of Europe. He is an expert in conducting agronomic wineries (design, implementation, e2e crop management by the choice of the pruning to harvesting system; e2e management of winery processes (from picking to bottling).

ЛОЗАРСТВОТО. БЪДЕЩЕ. ДУНАВСКИ РЕГИОН

ВЛИЯНИЕТО НА ПРОМЕНЕТЕ В КЛИМАТА ВЪРХУ ЛОЗАРСТВОТО И ВИНАРСКИЯ ТУРИЗЪМ

На 4 ноември в Щутгарт, Германия се проведе международна конференция във връзка с промените на климата и въздействието им върху лозаро-винарския бранш в крайдунавските страни.



The Deutscher Weinbauverband e.V. (DWV - German Winegrowers' Association) organized under the support of the ministry of Baden Württemberg (MLR) the conference "The effects of climate change on viticulture and wine tourism".

Конференцията е иницирана от Германска асоциация на лозаро-винарите с подкрепата на министерството на Баден Вюртемберг. Доклади по темата представиха България, Германия, Румъния, Унгария и Словакия. Българското представяне беше разделено в 2 доклада: от Министерство на земеделието и храните - началника на кабинета на министъра Атанас Кацирчев, и от доц. Ангел Иванов от Аграрния университет в Пловдив. Презентацията е съвместно дело на Аграрния университет и Института по лозарство и винарство в Плевен.

В края на конференцията участниците приеха комюнике, с което се очертават основните насоки в бъдещата работа на крайдунавските страни във връзка с климатичните промени и влиянието им върху лозаро-винарството и винарския туризъм.

КОМЮНИКЕ

ВЪВЕДЕНИЕ

На 4 ноември 2018 г. високопоставени делегации от България, Австрия, Румъния, Словакия, Чехия и Унгария приеха поканата на Министерството на селските райони и защитата на потребителите в Баден-Вюртемберг (MLR) и Deutsche Weinbauverband e.V. (DWV - German Winegrowers' Association), за да

VITICULTURE. FUTURE. DANUBE REGION

THE EFFECTS OF CLIMATE CHANGE ON VITICULTURE AND WINE TOURISM



The aim of this conference is to put a professional network in place among the winegrowing countries of this important Central European region as well as to encourage those working in the viticulture industry to share their experiences of climate change with the politicians of their country.

Bulgaria, Germany, Romania, Hungary and Slovakia presented reports on this topic. The Bulgarian presentation was divided into 2 reports: from the Ministry of Agriculture and Food introduced by the Head of Cabinet of the Minister Atanas Katsarчев, and Assoc. Prof. Angel Ivanov from the Agricultural University of Plovdiv. The presentation is a joint work of the Agricultural University and the Institute of Vine and Wine Production in Plevен.

обсъдят опита си по отношение на последиците от изменението на климата върху лозарството и винарския туризъм.

ПЪРВИ РЕЗУЛТАТИ

Участниците в конференцията разгледаха последиците от изменението на климата върху целия процес на производство на вино, включително маркетинг и винарски туризъм. Те споделят мнението, че лозарите в Дунавския регион са изправени пред еднакви предизвикателства, що се отнася до повишаването на температурата. Това означава, че има смисъл страните винопроизводителки да обменят опит по-често и да работят заедно за намиране на решения. Те са съгласни, че последиците от изменението на климата показват сходни тенденции в региона на река Дунав, но степента на проявите му (например екстремното време) може да варира от място на място.

Участниците се споразумяха за създаване на процедура за засилване на сътрудничеството между всички държави в региона на река Дунав. Това включва ангажимент за професионалните организации и министерствата в различните страни да обменят идеи редовно.

Първите резултати от въпросника и докладите от лозарските страни показват, че могат да бъдат открити сериозни последици за отглеждането на лозята, по-специално поради фенологичните промени, екстремните метеорологични явления и нови вредни организми. Бяха обсъдени и наличните възможности за управление на риска, напр. защита от ерозия, сеитба на облаци, защита от късни залеждания и нови растителни болести, напояване, нови сортове грозде, нови системи за отглеждане на лозя и др. Извън тези очевидни последици обаче съществуват фундаментални въпроси относно почвите в лозята и функцията, която те ще имат в бъдеще, как ще се затоплят те, какво е въздействието, което ще оказват върху парниковите газове и защитата или липсата на защита, която те ще осигурят срещу образуването на подпочвени води - нещо, което досега беше значително пренебрегвано и може да бъде разрешено при необходимост.

Освен това участниците от всички страни, произвеждащи вино, съобщиха за въздействието на затоплянето върху производството на вино. Промените в съдържанието на алкохола, киселинността, екстрактивността и фенолната структура представляват нови предизвикателства пред винопроизвод-

At the end of the conference the participants adopted a communiqué outlining the main directions in the future work of the Danube countries in relation to the climate changes and their impact on the wine-growing and wine tourism.

COMMUNIQUÉ

INTRODUCTION

On 4 November 2018, high-ranking delegations from Bulgaria, Austria, Romania, Slovakia, Czech Republic and Hungary accepted the invitation of the BadenWürttemberg Ministry of Rural Regions and Consumer Protection (MLR) and the Deutsche Weinbauverband e.V. (DWV - German Winegrowers' Association) to discuss their experiences regarding the effects of climate change on viticulture and wine tourism.

FIRST RESULTS

Those taking part in the conference looked at the effects of climate change on the whole process of producing wine, including marketing and wine tourism. They share the view that wine-growers in the Danube region are faced with similar challenges as far as the increase in temperature is concerned. This means it makes sense for wine-growing countries to share experiences more often and to work together on finding solutions. They agree that the consequences of climate change are showing similar trends across the Danube region, but the extent of the manifestations of it (e.g. extreme weather) may vary from place to place. Participants have agreed on a procedure to increase cooperation between all the countries in the Danube region. This includes a pledge for professional organisations and government ministries to exchange ideas on a regular basis. The first results of the questionnaire, and reports from the wine-growing countries show that serious consequences for vine cultivation can be detected, in particular due to phenological changes, extreme weather events and new harmful organisms. The options available for risk management were also discussed, e.g. protection against erosion, cloud seeding, protection against late frosts and new plant diseases, irrigation, new grape types, new breeding systems for vines, etc. Beyond these obvious consequences however, there are fundamental questions regarding the soils in the vineyards and the function they will have in the future, how they will warm, the impact this will have on greenhouse gases and the protection or lack of protection they will provide against the formation of groundwater, something which has previously been significantly

ството, когато става дума за възможността да се предложат на потребителите видовете вина, с които те са свикнали. Поради това бяха обсъдени също и последиците от търговията с вино и винарския туризъм, които обаче трябва да бъдат проучени по-подробно.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ПРОЦЕДУРИ

Участниците в конференцията смятат, че е необходимо винопроизводителите да разработят и въведат индивидуализирана и персонализирана система за управление на риска. Различните структури от частния и държавния сектор следва да бъдат координирани и развивани допълнително чрез сътрудничество между професионалните организации и министерствата на държавите винопроизводителки в региона на река Дунав.

Това включва, наред с другото:

- Преразглеждане на политиката за финансиране и условията за финансиране на превантивните мерки за лозарските компании срещу рисковете, свързани с метеорологичните условия в Общата селскостопанска политика (ОСП)
- Мониторинг на подкрепата за цялостно покритие на риска чрез мултирискови застраховки или взаимозастрахователен фонд срещу рискове, свързани с времето
- Насърчаване и обмен на концепции за най-добри практики
- Комуникация с учени
- Повишаване на изследователската дейност в областта на:
 - Борба срещу нови причини за повредите
 - Водно ефективни лозаро-винарски техники
 - Напоителни техники
 - Отглеждане на устойчиви сортове
 - Енология
- Обмяна на опит относно ефективността на инструментите, използвани при управлението на риска
- Изграждане на програма за теоретично и практическо обучение на винопроизводителите

Значимостта на лозарството в страните от региона на река Дунав

Участниците в конференцията подчертаха значението на лозарството в Дунавския регион и необходимостта от изграждане на успешна система за управление на риска, за да се избегнат значителни икономически загуби. Това е така, защото винопроизводството е свързано с редица други сектори на икономиката (гастрономия, туризъм, занаяти, машиностроене и др.) и често служи за основа на регионалната идентичност.

overlooked and can be dealt with where necessary. As well as this, participants from all wine-producing countries reported on the impacts on wine production. The changes in terms of alcohol content, acidity, extracts and phenol structure represent new challenges to wine production when it comes to being able to offer consumers the types of wine they are used to. Therefore, the consequences on marketing wine and wine tourism were also discussed, which however will need to be investigated in more detail. Further procedures Those in attendance at the conference see it as necessary for wine-growers to develop and implement an individualised and customised risk management system. The different private-sector and government bodies should be coordinated and developed further through cooperation between professional organisations and ministries in the wine-producing countries in the Danube region.

This includes, among other things:

- Reviewing the funding policy and the conditions of funding for preventative measures for wine-growing companies against weather-related risks in the Common Agricultural Policy (CAP)
- Monitoring the support for comprehensive risk cover through multi-risk insurance, or a mutual fund against weather-related risks
- Encouraging and communicating best-practice concepts
- Communication with scientists
- Increasing research activity in the areas of
 - o Combating new causes of damage
 - o Water-efficient wine-growing techniques
 - o Irrigation techniques
 - o Breeding resistant plants
 - o Enology
- Exchanging experience regarding the efficiency of the instruments used in risk management
- Establishing a programme for educating and training winemakers

Significance of wine-growing in the countries in the Danube region

The conference participants underlined the significance of wine-growing in the countries in the Danube region and the necessity of organising a successful risk management system to avoid significant economic losses. This is because winegrowing is linked with a number of other sectors of the economy (gastronomy, tourism, crafts, machine industry etc). (If necessary, explore an issue in greater depth and refer to statistics). This is because wine-growing is linked with a number of other sectors of the economy (gastronomy, tourism, crafts, machine industry etc.) and often serves as a basis of regional identity.

Ангел Иванов, Венелин Ройчев, Здравко Накоев
Angel Ivanov, Venelin Roichev, Zdravko Nakov

VINTAGE 2018 IN BULGARIA - HIGH QUALITY WINES ВИСОКО КАЧЕСТВО НА РЕКОЛТА 2018 В БЪЛГАРИЯ



СЕВЕРНА БЪЛГАРИЯ

Климатичните условия през 2018 г. в Северна България бяха с нехарактерни метеорологични прояви.

Март отбеляза екстремно ниски температури и снеговалежи. Високите температури и липсата на достатъчно валежи пък през април и май доведоха до по-бързото преминаване на фенофазите напъване, растеж и цъфтек.

NORTH BULGARIA

The climatic conditions in 2018 in North Bulgaria were unusually extreme. March had extremely low temperatures and snowfall. The high temperatures and the lack of enough rainfall in April and May led to a faster passing of the budding, growth and blossoming.

The heavy rainfall in June (170 l / m²) and July (189.6 l / m²) slowed the growth of vines. The accumulation of sugar in the grapes was

Падналите обилни валежи през юни (170 l/m²) и юли (189,6 l/m²) забавиха темпа на развитие на лозите. Натрупването на захарите в гроздето беше с по-бавни темпове. В отделни райони бяха регистрирани локални бури, придружени с градушки. В някои лозови насаждения се създаде инфекциозен фон от гъбни болести – мана, черно гниене и оидиум. В някои участъци, в които не беше проведена правилно растителната защита, качеството на гроздето се влоши. Настъпилите високи температури обаче през август и септември и липсата на валежи допринесоха за нормалното узряване и добро захаронатрупване в гроздето. Началото на гроздоберната кампания започна по-рано в сравнение с предходни години.

Като цяло може да обобщим, че гроздето в повечето райони от Северна България бе с добро качество и близки до средните добиви за всички сортове. Очаква се една много добра реколта на получените вина през 2018 г.

ЮЖНА БЪЛГАРИЯ

На някои места в Южна България имаше необичайно силно понижаване на температурите през зимата, което причини частични измръзвания при нестудоустойчивите сортове.

В последните дни на април в някои райони имаше много късни пролетни слани, които доведоха до съществено понижаване на добива. Честите и обилни превалвания причиниха също поражения, а падналите градушки унищожиха на места цели масиви лозя. Особено тежко беше поражението при младите лозя.

В резултат на голямото количество валежи, достигащи до и над 100 mm през втората половина на юни, и високата влажност на въздуха се наблюдаваха поражения от сиво и кафяво гниене както при десертните, така и при винените сортове. Там, където успешно бе изведена растителната защита срещу гъбните болести, бяха получени добри добиви и като количество, и като качество.

През 2018 г. в зависимост от това дали е имало или не екстремни климатични явления (градушки, бури, поройни съждове и висока атмосферна влажност) добивите в различните райони на страната се различават по количество и качество. Има райони, в които количеството и качеството на гроздето бяха много добри и от него се произведоха висококачествени бели и червени вина.

slower. Meteorological phenomena like heavy and unusual local storms, accompanied by hailstorms, were recorded in separate areas. In some vineyards, an infected background of fungal diseases has been created. In some areas where plant protection was not properly carried out, grape quality deteriorated.

However, high temperatures in August and September and the lack of rainfall contributed to the normal ripening and good sugar storage in grapes. The start of the grape harvest campaign began earlier than in previous years.

In general, we can summarize that the grapes in most areas of Northern Bulgaria were of very good quality and close to the average yield for all varieties. It is expected a high quality wines to be produced in 2018.

SOUTH BULGARIA

There was an unusually strong decrease in the winter temperatures in some sub-regions of South Bulgaria, which caused partial frosting of non-resistant varieties.

In the last days of April in some regions there were very late spring frosts, which led to a significant decrease in the yield. Frequent and heavy rainfalls also caused damages, and fallen hailstorms destroyed entire vineyards in some places. Particularly heavy was the damages in the young vineyards.

As a result of the high rainfall reaching up to and over 100 mm in the second half of June, and the high air humidity, gray and brown rotting in both table and wine varieties occurred. A good yields have been obtained both in quantity and quality when the plant protection has been successfully conducted.

Depending on whether or not extreme meteorological phenomena (hailstorms, storms, torrential rains, and high atmospheric humidity) were observed in 2018, the yield in different regions of the country differ in quantity and quality. As a whole vintage 2018 resulted into high quality white and red wines.

Институт по лозарство и винарство, Плевен
Аграрен университет, Пловдив

Viticulture and Enology Institute, Plevan, Bulgaria
Agricultural University, Plovdiv, Bulgaria

VI БАЛКАНСКИ ФЕСТИВАЛ НА РАКИЯТА

1-2 ДЕКЕМВРИ 2018 В СОФИЯ,
НАЦИОНАЛЕН ДВОРЕЦ НА КУЛТУРАТА,
ЕТАЖ 5, ЗАЛА 8

Изложението представя над 300 ракии и спиртни напитки от цял свят. Премиери има както на родни продукти, така и на специални спиртни напитки, които за първи път гостуват на събитието. Всеки посетител има възможност да гегустира на място, а също и да закупи избраните напитки в търговската зона. За първи път се обособяват зони за гегустация на специални, уникални и скъпи спиртни напитки. Зоната за водка и craft джин също за първи път посреща своите почитатели. Майсторски класове, хранителна зона и много изненади за посетителите оцветяват тазгодишния фестивал.

ЗА ПЪРВИ ПЪТ НА БАЛКАНСКИЯ ФЕСТИВАЛ НА РАКИЯТА

МУЗЕЙ НА ВОДКАТА КАВАРНА

Тази година за първи път посетителите на Балканския фестивал на ракията се докосват до една уникална колекция от питиета от времето на Наполеон Бонапарт до наши дни, представена от собственика ѝ Игор Раскевич. Част от напитките се предлагат и за гегустация.



VI BALKAN RAKIYA FEST

1-2 DECEMBER 2018, SOFIA
NATIONAL PALACE OF CULTURE, FLOOR 5, HALL 8



The exhibition presents over 300 rakiyas and spirits from around the world. The debuts are both for native and special spirits that are for the first time at the event. Every visitor has the opportunity to taste on site and also to buy selected beverages in the shopping area.

For the first time, areas for the tasting of special, unique and expensive spirits were set up. The vodka zone and craft gin also meet its fans for the first time.

Master classes, a food zone and many surprises for visitors make this year's festival colourful.

FOR THE FIRST TIME AT THE BALKAN RAKIYA FESTIVAL

MUSEUM OF VODKA IN KAVARNA

This year, for the first time, visitors of the Balkan Rakiya Fest touch a unique collection of drinks from the time of Napoleon Bonaparte to the present day, presented by its owner Igor Raskevich. Some beverages are also available for tasting.

The exposition is located in Kavarna and is the only one museum in



Експозицията се намира в Каварна и е единственият у нас и втори в рамките на Европейския съюз музей, разказващ за история на водката. Музеят е създаден не за реклама на водката, а за да запознае посетителите с възникването, разпространението и мястото на водката в историческото развитие на Русия, за стандартизацията, но и за борбата със злоупотребата с огнената течност.

В световен мащаб съществуват само пет подобни музея, разполагащи с такава богата селекция. В нея посетителите могат да видят и пипнат бутилка с най-старата руска водка или пък с най-скъпата водка в света.

Огромен интерес има към три от най-редките представители в колекцията – френска водка от 1860 година, бутилирана в порцелан специално за Наполеон Бонапарт, бутилка водка, произведена в Москва, украсена с кристали „Сваровски“ и рубини, както и носещата името на Дон Кихот бутилка, сътворена от кожа на африкански носорог.

„Легендата на Кремъл“ - рецептата на тази водка се пази от V век, и тя се произвежда и до днес без каквито и да било промени в предавания от поколенията традиционен начин. Още монах Исидор, който е живеел в московския Кремъл, е създал тази рецепта. Това монашеско завещание и до наши дни е забулено в тайна. През 4-5 век именно в манастирите започва производството на водка.

Сред уникалните експонати е специално изработена бутилка за водка (щоф) от 2,5 литра, която е във формата на императорска корона с камъни Сваровски и рубини от Урал. Стойността ѝ по експертно мнение е около 5000 лева.

31 януари се смята за символичен „рожден ден“ на водката. На тази дата през 1865 година Дмитрий Менделеев защитава дисертация на тема „За съединенията на спирта с вода“. Счита се, че Менделеев е разработил в най-точни детайли формулата на стандарта за руска водка, установявайки правилото за 40% съдържание на алкохол във водката. Затова и има водки, които носят неговото име. Според Менделеев, 45 грама водка на ден са здравословни, докато надвишаването на този грамж вече вреди.

Свое място в колекцията има и водка „Смирноф“ (Smirnoff). Съзателят ѝ е известен с това, че е измислил стъклената бутилка. Преди това – до 1874 година, водката се е продавала в дървени бъчви, като най-малката е 12,3 литра.

Руската колекция е доста политически ориентирана – сред марките водка са „Руска федерация“, „Кремльовка“, „Путинка“, „Медведевка“. Всяка област на Русия се характеризира и с водката си. Така град Пермск е представен от „Пермска водка“, град Омск – с „Омска водка“.

Bulgaria and the second in the European Union, telling us the history of vodka. The museum was created not to advertise vodka but to introduce to the visitors the origin, distribution and the position of vodka in the historical development of Russia.

There are only five similar museums in the world with such a rich selection. Visitors can see and catch a bottle of the oldest Russian vodka or the most expensive vodka in the world.

There is a tremendous interest in three of the rarest representatives in the collection: French vodka from 1860, bottled in porcelain especially for Napoleon Bonaparte; a bottle of vodka made in Moscow, decorated with Swarovski crystals and rubies; and a bottle with the name of Don Quixote, made of African rhinoceros.

The "Kremlin Legend" - the recipe of this vodka is preserved since the 5th century and it is still produced today without any change in the traditional way passed by the generations. The monk Isidore, who lived in the Moscow Kremlin, created this recipe. This heritage has been kept secret until now. The production of vodka starts in the monasteries between 4th - 5th centuries.

Among the unique exhibits is a specially crafted bottle of vodka (shtof) of 2.5 l, which is in the shape of imperial crown with Swarovski stones and Ural rubies. Its price is 5000 leva (2500 Euro).

January 31 is considered a symbolic "birthday" of vodka. On that date, in 1865, Dmitry Mendeleev defended his dissertation on "For the compounds of spirits with water". Mendeleev is believed to have developed the formula for Russian vodka in the most precise details, establishing the rule for 40% alcohol content in vodka. That is why there is vodka with his name. According to Mendeleev, 45 g of vodka per day are healthy, while the excess of this weight is already damaging.

The collection of the museum includes 772 bottles of vodka from about 60 countries around the world. As a variety of exhibits, it is richer than the Moscow Vodka Museum. For now, the biggest is the museum in Riga, where about 1200 bottles are preserved, but Rasskevich's ambition is to present around 1000 different types of vodka by the end of the year in Kavarna Vodka Museum.

„Кутузовска“ пък е водка, произведена в България. В изложбата може да се види и груга българска водка – „Русе“ по името на винзавода от едноименния крайдунавски град. Това е лимитерана производствена серия, 1 бутилка от която се намира в музея в Каварна. Спомените връща и бутилката с водка „Добрич“.

Колекцията на музея наброява 772 бутилки водка от около 60 държави по целия свят. Като вигово разнообразие на експонатите тя е по-богата от тази на Музея на водката в Москва. Засага по многообразие я надминава единствено Музеят на водката в Рига, където се съхраняват около 1200 бутилки, но амбицията на Раскевич е до края на годината и в Каварна да бъдат представени около 1000 различни вида водка.



ЗАЕДНО С АГРА

ufi
Approved
Event

Винарлия

• ГРАД НА ВИНОТО •

20 - 24 ФЕВРУАРИ 2019

**МЕЖДУНАРОДНА ИЗЛОЖБА ЗА
ЛОЗАРСТВО И ВИНАРСТВО**

www.fair.bg



ANGEL'S ESTATE S.A.

Вината, които създават стотици

