

Л&В

ЛОЗАРСТВО И ВИНАРСТВО • БРОЙ 1/2020



ИЗДАНИЕ НА
НАЦИОНАЛНАТА
ЛОЗАРО-ВИНАРСКА
КАМАРА



Енология

Изолране и
селектиране на нови
винени грозди от
сорта Дорнфелдер

Лица

Д-р Лозана Василева,
зам.-министър в
Министерството на
земеделието, храните
и горите

Събития

Енофорум 2020 –
Първият български
енологичен уебинар

Успех

Master of wine
в България!

По света

Азербайджански вина
и спиртни напитки

Tradition Since 1875

www.minkovbrothers.bg

M
MINKOV BROTHERS

Family. Tradition. Life.
A true story about passion and the joy of life.
The legend of winemaking traditions.

История, традиция, новаторски дух!
Това е същността на MINKOV BROTHERS.

Създадени от талантиливите енолози на избата,
тези комплексни и богати вина оставят траен
спомен във всеки, който се е докоснал до тях.



Съдържание Contents

ЛИЦА

Йордан Чорбаджийски, председател на УС на НАВК за новите предизвикателства пред бранша **стр. 2**

FACES

Yordan Chorbadzhiyski, Chairman of the Board of NVWC on the new challenges the industry is facing **page 2**

Д-р Лозана Василева, зам.-министър в Министерството на земеделието, храните и горите за мерките за подпомагане на лозаро-винарския сектор **стр. 4**

Dr. Lozana Vasileva, Deputy Minister in the Ministry of Agriculture, Food and Forestry on the measures in support of the vine and wine sector **page 4**

УСПЕХ

Магистърска програма "Master of wine" в България.
Интервю с проф. д-р инж. Пламен Моллов **стр. 8**

ACCOMPLISHMENT

Masters degree "Master of wine" in Bulgaria. An interview with Prof. Plamen Mollov PhD **page 8**

ИЗБИ

Какво стои в основата на доброто вино за „Домейн Менада“, част от MBWS **стр. 12**

WINERIES

What are the basis of good wine according to Domain Menada, part of MBWS **page 12**

СЪБИТИЯ

Енофорум 2020 - Първият български енологичен уебинар **стр. 14**

EVENTS

Enoforum 2020 - The first Bulgarian enological webinar **page 14**

ЕНОЛОГИЯ

Изолране и селектиране на нови винени грозди от сорта Дорнфелдер **стр. 16**

ENOLOGY

Isolation and selection of new wine yeast from the Dornfelder variety **page 16**

ПО СВЕТА

Азербайджански вина и спиртни напитки **стр. 24**

AROUND THE WORLD

Wines and spirits from Azerbaijan **page 24**

ВИНА

Българска селекция на световно ниво от Black Sea Gold **стр. 28**

WINE

Bulgarian world-class selection by Black Sea Gold **page 28**

Лозарство & Винарство

Брой 1/2020

Издание на Националната лозаро-винарска камара

Адрес на редакцията: 1680 София, бул. България № 56 а, етаж 4, сграда Masterfix

office@bulgarianwines.org www.bulgarianwines.org

тел.: 02/988 47 97

А&В

Брой 1/2020



ИЗДАНИЕ
НА НАЦИОНАЛНАТА
ЛОЗАРО-ВИНАРСКА
КАМАРА

Първият брой на сп. „Лозарство и винарство“ под това име излиза през 1952 г. То следва традициите на сп. „Пепиниерист“ (1911 г.), което от 1913 г. до 1949 г. излиза под името „Лозарски преглед“, орган на Съюза на българските лозаро-винари.
Периодичност 4 броя годишно.

редактор:

Кристияна Стойнева

редакционен съвет:

Йордан Чорбаджийски

Д-р инж. Рада Виденова
Инж. Станимир Стоянов
Инж. Агроном Росица Симеонова

автори в броя:

Ивайла Бажлева
УС на СЕБ

Гергана Царева

Кристияна Стойнева

графичен дизайн и предпечат:

Арам Азопян

aram@fatum.bg

снимки: интернет
реклама и разпространение:
office@bulgarianwines.org
печат: „ФАТУМ“ ООД
година LXVIII
ISSN-0458-4244

Лозарството и винарството трябва да се превърнат в национална политика

Основният приоритет на НЛВК е да започнем да говорим за проблемите в бранша и да разработваме стратегии как да ги решаваме



Йордан Чорбаджийски – председател на УС на Националната лозаро-винарска камара

Йордан Чорбаджийски е Търговски директор на Black Sea Gold Romagie от 2015 г., като преди това е заемал и други ръководни позиции в избата. Носител на наградата в категория „Търговия и услуги“ от конкурса „Мистър и Мисис Икономика“ 2019 г.

Йордан Чорбаджийски е роден на 07.08.1982 г. в София. Завършил е Финанси и Икономика на търговията в Стопанска академия „Димитър А.Ценов“ – Свищов.

Г-н Чорбаджийски, кои са най-големите предизвикателства пред бранша? Кои са основните приоритети на Националната лозаро-винарската камара?

Всички в сектора бележим спадове след корона-кризата, но проблемите при нас са много преди извънредното положение. Последните години в бранша липсваше диалог между всички участници във веригата – между гроздопроизводители, производители на напитки и институции, и липсваше целенасочена политика за развитие на сектора. Основният приоритет за мен като председател за Управителния съвет и на всички членове във НЛВК е да започнем да говорим за проблемите в бранша и да разработваме стратегии как да ги решаваме, както и да продължим да водим про-активен диалог с институциите. Работим съвместно с Министерството на земеделието, храните и горите за отпускане на субсидии по няколко мерки.

Една от тях е отпускането на финансова помощ за отглеждане на винени лозя на декар. Подпомагането на лозарите е важно за всички, защото гроздето е суровината. За да може да използваме пълния капацитет на винарните и да произвеждаме качествени напитки на конкурентни цени на външните пазари, е необходимо в България да се добива качествено грозде.

Договорихме и субсидия за производителите за съхранение на вино, за да могат да компенсират за-

губите от последните месеци от виното, което не се е реализирало на пазара.

Наскоро изтече и вторият прием по мярката „Инвестиции в предприятия“ за модернизация на производствените бази на производителите на напитки.

Друга програма, от която може да се възползват гроздопроизводителите, и предстои да стартира приеман период, е „Преструктуриране и конверсия на лозя“. Мярката дава възможност за реорганизация на лозовите насаждения с пресаждане на нови подходящи площи, подмяна на сортовете и модернизиране на техниките за добив на грозде.

Това са само част от мерките, по които работим в момента съвместно с Министерството на земеделието. Затова е ключово да говорим за проблемите, защото те са реални, но могат да бъдат намерени и реални решения за тях.

Ще се обедини ли браншът, който е силно разединен последните години?

Една от функциите на НЛВК е да обединява всички гроздо и винопроизводители в страната и да отстоява общите интереси на сектора. Да водим диалог с всички и да изчистим раногласията е една от първите ни задачи. В интерес на всички големи и малки производители е да работим заедно и да имаме единна позиция. Няма място за конфликти и разделяне на фронтове, всички различия могат да бъдат изгладени с правилна комуникация.

Какви предложения имате за развитие на организацията?

Възстановяване на дейността на НЛВК е отговорност на Управителния съвет и всички членове в камарата. На първо време приоритет за нас е да привлечем нови членове. За тази цел въвеждаме диференциран членски внос – при гроздопроизводителите – на декар, при производителите – на произведено количество течност. Целта е всеки да заплаща членски внос според възможностите си. Мярката е, за да създадем справедливи и равнопоставени условия за всички участници в организацията.



Планираме възраждане на „Винария“. Тя ще се проведе на 24-28 февруари 2021 г. Работим съвместно с Пловдивския панаир по проекта

да върнем блясъка и реномето на най-голямото изложение за лозарство и винарство в страната и на най-престижния конкурс за вина и спиртни напитки – „Златния ритон“. „Винария“ с изцяло нов облик!

Споменахте корона-кризата... Имате ли информация какви загуби претърпя браншът през последните месеци?

Затварянето на ресторантите, хотелите и заведенията нанесе голям удар на сектора в това число на по-малките изби, които са концентрирали тяхната дистрибуция предимно на студен пазар. При някои от тях загубите достигат дори до 80%. Средните загуби за сектора са около 25-30%. Имаме притеснения и за предстоящия сезон. Все още няма яснота какъв процент от туристите ще се завърнат в България и това лято, но се надяваме, че постепенно ще компенсираме загубите.

На дневен ред са и предстоящите инвестиции, които трябва да направи браншът, за да внедри задължителното видеонаблюдение в акцизните складове. Все още има много неясноти, събират се оферти и се уточняват техническите изисквания за съоръженията, затова не мога да кажа каква сума ще е средната инвестиция за производител на спиртни напитки и дали ще успеем да се впишем в сроковете.

По-големият въпрос е кога видеонаблюдението ще стане задължително и за сивия сектор. По наши данни над 60% от произведените спиртни напитки и над 50% от виното се произвеждат „на тъмно“. Най-големи загуби понася държавата от данъци, които не влизат в бюджета.

Това ли е насоката, в която трябва да работи държавата? Повишаване на контрола в сектора?

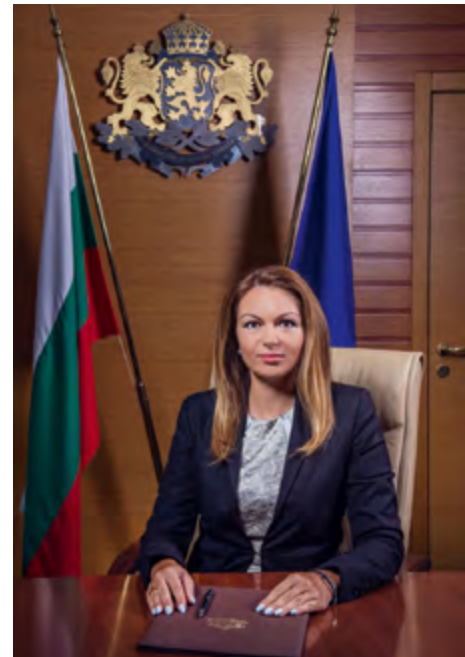
Както в Италия, Франция и много други държави, лозарството и винарството трябва да се превърнат в национална политика и приоритет. Притежаваме отлични климатични и географски условия, опит и вековни традиции, да разгърнем своя потенциал и да застанем наравно с големите производители. Мерките, които държавата трябва да приеме, са борба с контрабандния алкохол, налагане на строг контрол на малките дестилерии – дали се спазват елементарни санитарни и хигиенни условия, дали се заплаща акцизът към държавата. Така както се санкционира контрабандата на тютюневи изделия и горива, така трябва да се приложат строги мерки и в алкохолния сектор. Препоръчваме изплащането на субсидиите за гроздопроизводителите да се извършва срещу представени фактури, за да има прозрачност къде и на кого се продава произведеното грозде.

Подобрява ли се имиджът на България на външните пазари?

Наблюдаваме увеличение на износа на българско вино и спиртни напитки. Това е резултат от активността на българските производители на външните пазари, участията на български напитки в международни форуми и получените престижни отличия. Последните години резултатите от световните конкурси показват много висока оценка за българските вина и високоалкохолни напитки. Имаме редица големи златни медали за вина, голям златен медал за бренди, престижни награди за българска текила и много други. Не на последно място: предлагаме напитки с отличен баланс между цена и качество. Нашият дългогодишен труд за повишаване на качеството и имиджа ни на външните пазари започва да дава своите резултати и прогнозираме тази тенденция да продължава и занапред. Предвиждаме да бъдем все по-активни участници в международните изложения с щандове, представляващи България.

Въпреки трудностите успяваме да запазим изключително добър темп на работа по Национална програма за подпомагане на лозаро-винарския сектор

Мерките за подпомагане, които България прилага, са изцяло насочени към повишаването на конкурентоспособността на сектора.



Лозана Василева е зам.-министър на земеделието, храните и горите

Д-р **Лозана Василева** има дълъг професионален опит в системата на Министерство на земеделието, храните и горите и ДФ „Земеделие“ – Разплащателна агенция (ДФЗ-РА).

Защитава докторска степен по аграрна икономика в Университета за национално и световно стопанство (УНСС) и специализира биоземеделие в Университета Южна Бохемия в Чехия.

Д-р **Лозана Василева** има поредица от научни публикации на тема „Икономически ефекти от биологичното производство в земеделието“.

В периода 2003 г. – 2004 г. д-р **Лозана Василева** работи като старши експерт по агростатистика в

Областна дирекция „Земеделие и гори“ в гр. Пазарджик.

От 2004 г. до 2009 г. е счетоводител, а от 2009 г. е директор на Областната дирекция на ДФ „Земеделие“ в гр. Пазарджик.

С решение на Управителния съвет на ДФ „Земеделие“ от 29 август 2014 г. д-р **Лозана Василева** е назначена за изпълнителен директор на ДФ „Земеделие“ – РА.

От ноември 2014 г. до февруари 2017 г. е заместник-изпълнителен директор на ДФ „Земеделие“ – Разплащателна агенция.

Владее английски и френски език.

Д-р Василева, какви са тенденциите в лозаро-винарския сектор за България?

Към момента площите с лозя в страната са 60 862 ха. Положителна тенденция е, че 61 % от общата им площ са регистрирани за производство на вина със защитени наименования за произход (ЗНП) и защитени географски указания (ЗГУ). Това дава на производителите на вино изключително право да използват регистрираното име на своя продукт, както и специален знак върху опаковките на продукта, предлаган на пазара.

За последните три години, от 2017 г. до сега, има регистрирани нови 31 винопроизводители, като общият им брой за страната е 294.

Износът на български вина е постоянен и с положителен тренд на покачване. Изнасяме българско вино за 57 държави в света. Разбира се, най-много от експорта ни е насочен за Западна и Централна Европа – Германия, Белгия, Холандия, Франция, от източните пазари за Китай, Япония, Виетнам, Южна Корея, но имаме износ и към Русия и САЩ.



Как върви прилагането на Националната програма за подпомагане на лозаро-винарския сектор?

В България се прилага третата по ред Национална програма за подпомагане на лозаро-винарския сектор 2019–2023 г. Опитът, който страната ни има в подпомагането на сектора от 2008 г., е добра основа за надграждане на политиката и усъвършенстване на механизмите за въздействие, така че положителните резултати от дейността на гроздо и винопроизводителите да бъдат сравними с показателите в другите държави членки. Общият бюджет на Програмата за целия период от 2019 до 2023 г. е 133,8 млн. евро или за всяка година по над 26,7 млн. евро.

По отношение на мерките, които страната ни обичайно прилага в лозаро-винарския сектор, интересът към тях е траен през годините. „Преструктуриране и конверсия на лозя“ е мярката, която дава възможност на гроздопроизводителите на подобряват дейността на стопанството си и да повишат своята конкурентоспособност. Това се случва

чрез осъвременяване на сортовия състав, промяна местонахожденията на лозята чрез презасаждане на поподходящи терени, както и чрез модернизиране техниките за управление на лозето – изграждане на противоерозионни и хидромелиоративни системи. От началото на настоящата програма през октомври 2018 г. по мярка „Преструктуриране и конверсия на лозя“ са сключени 118 договора на обща стойност над 23,1 млн. лева.

Мярката „Инвестиции в предприятия“ позволява на винопроизводителите да подобрят технологичната база и системите за управление на своите предприятия, което ще доведе до повишаване на производителността, конкурентоспособността им. Те могат да закупят ново и модерно оборудване, както и да извършват строителни дейности на нови или допълващи елементи в производствената база. От началото на програмата през октомври 2018 г. по тази мярка са сключени 44 договора на обща стойност близо 15,7 млн. лева. Мярката „Инвестиции в предприятия“ е нова за България, тъй като през предходните два програмни периода не се е прилагала и очакванията са интересът към нея да нараства.

„Популяризиране в трети държави“ е мярката с насоченост към повишаване на пазарната ориентация на сектора. Тя е свързана с рекламиране на висококачествените ни вина и затвърждаването на България в световен мащаб като страна с висок винен потенциал.

За този програмен период за първи път се прилага мярка „Застраховане на реколтата“. Към 22 юни издадените от Изпълнителната агенция за лозата и виното (ИАЛВ) удостоверения са 20 броя за обща площ от 1133 ха, като крайният срок за кандидатстване по мярката беше 30 юни.

Мерките за подпомагане на лозаро-винарския сектор, които България прилага, са изцяло насочени към повишаването на неговата конкурентоспособност. Те се допълват взаимно, като осигуряват финансова помощ на всеки етап от развитието и дейността на гроздо и винопроизводителите.

Как работите в настоящата сложна ситуация, причинена от вируса COVID-19? По-бавно ли се случват процесите?

Едва ли някой е бил подготвен за подобна ситуация, но мисля че за кратко време успяхме да адаптираме ежедневните ни дейности към новите условия. Така че въпреки трудностите успяваме да запазим изключително добър темп на работа по Национална програма за подпомагане на лозаро-винарския сектор.

тор, Програмата за развитие на селските райони и Програмата за морско дело и рибарство. В кризата винаги се раждат и нови възможности. В рамките на извънредното положение изключително наблегнахме на онлайн комуникацията със заинтересованите страни. Това ни позволи да оптимизираме и разнообразим възможностите за провеждане на редица срещи, работни групи и др. Някои от въведените практики можем да използваме и в бъдеще. На прага сме и на нови възможности за финансиране, които са по-добре адаптирани към ситуацията.

Какво влияние оказва пандемията на лозаро-винарския сектор?

През 2020 г. лозаро-винарският сектор, както и много други сектори, се сблъска с икономическа криза, предизвикана от световната пандемия. Затова ЕК, подкрепена от лозарски развитите държавите членки, включително и България, предприе действия за прилагане на мерки, които да стабилизират пазара в сектора и да възвърнат баланса на икономическите единици, засегнати от кризата.

Трудностите при търговията и пласирането на продукцията в сферата на хотелиерството и ресторантьорството доведоха до необходимостта от предприемане на допълнителни мерки за подпомагане на сектора. Министрите на земеделието иницираха дебат на ниво ЕС, резултат от който бе пакет от кризисни мерки, подкрепен от държавите членки. България, съгласувано с бранша, избра да приложи две от извънредните мерки – „Събиране на реколтата на зелено“ и „Кризисно съхранение на вино“, с които да подпомогне дейността на гроздо и винопроизводителите.

Разкажете ни малко повече. Какво представляват тези мерки за подкрепа на сектора?

Мярката „Събиране на реколтата на зелено“ е насочена към гроздопроизводителите и представлява пълното отстраняване на гроздовете, докато все още не са узрели. Тя може да се приложи в цялото стопанство или в част от него, така че добивът от заявената площ да се сведе до нула. Подпомагането по тази мярка ще компенсира българските гроздопроизводители, изпаднали в ситуация да не могат да пласират своята продукция поради ниско търсене на винено грозде за суровина. От ИАЛВ са издадени 35 удостоверения за право на участие по мярката за около 711 ха заявени площи за събиране на реколтата на зелено. Приемът на заявления за подпомагане по мярката се състоя в периода 15-19 юни, като в ДФ „Земеделие“ са подадени 31 заявления. Стойността на заявените средства е близо 2,2 млн. лева. Определеният бюджет по мярката е дос-

татъчен да удовлетвори всички кандидати, които бъдат одобрени.

Втората мярка „Кризисно съхранение на вино“ е насочена към винопроизводителите. Тя ще се прилага за произведени в страната вина, които са временно оттеглени от пазара и съхранени в складове или помещения за съхранение в обекти за производство на вино поради липса на възможност за търговска реализация.

Мярката ще осигури „глътка въздух“ за производителите на вино, които поради пазарната криза и затруднените икономически отношения не могат да реализират своята готова продукция, като се осигури финансиране, което да покрие разходите за съхранението на нереализираното на пазара количество вино.

Влезе в сила изменение на настоящия Регламент за развитие на селските райони относно специфични мерки за осигуряване на извънредна временна подкрепа от Европейския земеделски фонд за развитие на селските райони (ЕЗФРСР) в отговор на пандемията от COVID-19. Държа да отбележа, че предвиденото изменение е иницирано от България и подкрепено от повечето държави членки. По Ковид-мярката държавите членки, които имат неизразходвани средства по бюджетите за Развитие на селските райони, ще могат да ги използват за подкрепа на фермерите и малки агрохранителни предприятия през 2020 г., тъй като те преминават през проблеми с ликвидността и наличния оборотен капитал. Това означава предоставяне на незабавна помощ за най-силно засегнатите от кризата. Съгласно предложението, подкрепата ще бъде дадена като еднократно плащане. Министерството на земеделието, храните и горите стартира разработването на мярката още преди официалното одобрение на регламента, за да може да бъде приложена без забавяне. Производителите на винено грозде също ще могат да се възползват от тази мярка.

Какво ще пожелаете на списанието и на неговите читатели?

На първо място, нека всички бъдем здрави! Пожелавам на изданието стойностни и конструктивни материали, които да отразяват актуалната проблематика в областта на винения сектор. На журналистическия Ви екип пожелавам да успява да отправя повече положителни послания към читателската аудитория, да отрязва добрите примери и да бъдете успешни в бизнес. А на читателите – да избират качествените източници на информация, но също и да консумират качествена храна и напитки, каквито са българските.



BOUTIQUE
Collection
Limited Edition

Вината Boutique Collection правят всеки момент специален. Те са родени от най-качествените лозови масиви в района на Тракийската низина и отлежават в специално подбрани френски дъбови бъчви. Пленяват сетивата с хармония от фини аромати и елегантен вкус, които предлагат вълнуваща среща с екзотични блендове.

Богатият им плодov букет няма да остави безразлични дори най-взискателните ценители на виното, защото серията Boutique Collection е приключение за сетивата, което ще се помни дълго и с наслада.

ELEGANCE COMES FROM WITHIN

PREMIUM WINES BY DOMAINE BOYAR

„MASTER OF WINE“ е признание за българската винена индустрия



Проф. д-р инж. Пламен Моллов е ректор на Университета по хранителни технологии /УХТ/ в Пловдив от началото на 2020 година.

Народен представител в 39-ото и 40-ото Народно събрание, шест години председател на УС на Националната лозаро-винарска камара, след което поема като изпълнителен директор Българската агенция по безопасност на храните.

Има редица специализации в България, Германия, Белгия, Нидерландия и Великобритания. Автор и съавтор е на многобройни книги и научни публикации в областта на храните.

проф. д-р инж. Пламен Моллов

Проф. Моллов, Университетът по хранителни технологии е в процес на създаване на нова изключително престижна магистърска програма Master of Wine, свързана с мениджмънта на виното. Как беше избран?

Да, програмата е изключително престижна за България, а не само за Университета по хранителни технологии. Само в две други страни в света се провежда подобно обучение в тази сфера – това са водещите научни центрове в Монпелие (Франция) и в Дейвис (САЩ). След дипломирането в тази магистърска програма се присъжда образователната степен „Master of wine“, което е повече от доктор на науките във винарския сектор.

За наша огромна радост УХТ беше избран след посещението на генералния директор на Международната организация по лозата и виното (OIV) г-н Пау Рока през февруари тази година. По време на официалната му визита бе проведена и среща с министър-председателя г-н Бойко Борисов, с когото подписа меморандум за разбирателство. Документът определи двете направления, в които ще се развиват нашите отношения.

Едното предвижда създаване на офис на OIV на Балканите, в съответствие с политиката на организацията, т.нар. пулсиращ мениджмънт, при който се разкриват представителства в различни точки на света. Идеята е този офис да бъде пози-

циониран именно в УХТ Пловдив. По този начин ще създадем уникална възможност за развитие на регионален хъб за трансфер на ноу-хау, съхраняване на автохонни сортове грозде, образователни и бизнес проекти между страните от Източна Европа, Кавказ, Средиземноморието и Персийския залив.

Вторият аспект на сътрудничество е свързан с новата магистърска програма за обучение по стандартите на OIV, с работно наименование Sustainable Wine Management. Тя ще предложи уникален дизайн на програма за обучение, която обединява нашите традиции с модерното виждане на световния винарски елит, под егидата на Международната организация по лозата и виното.

Специалността е доста комплексна и ние сме предвидили в програмата да се включат не само наши преподаватели от университета, но и колеги от сродни висши училища на Балканите и от други европейски държави, с които сме в обща образователна мрежа.

Ще се използват даденостите на УХТ и ще се доизгради инфраструктурата, за да отговаря на модерните стандарти за обучение.

При посещението си в УХТ г-н Рока се убеди в експертния потенциал и възможностите на висшето училище. Той изнесе лекция пред преподаватели и студенти, беше обсипан с множество въпроси. Благодарение на тази визита беше спечелен за каузата, което пролича и при следващите ни контакти.



проф. д-р инж. Пламен Моллов и Пау Рока, генерален директор на Международната организация по лозата и виното /OIV/

Как академичната общност в университета приема този геостратегически ход на OIV?

Разбира се, с радост, гордост и много надежди. Това е сериозен успех и огромно предизвикателство за УХТ, Пловдив и България. Това е и признание за международния престиж и високото ниво както на науката у нас, така и на българския винарски бизнес.

Щастлив съм, защото има доста университети в света, които желаят да се включат в програмата на OIV. Но в последните 30 години подобна оторизация не е дадена на нито едно висше училище. По процедура, очакваме това решение да бъде гласувано наесен от управителния съвет на организацията със седалище в Париж.

Бих искал да изтъкна ключовата подкрепа на г-н Бранимир Ботев, мой дългогодишен партньор и приятел, президент на Европейската лига за икономическо развитие на Балканите. Благодарение на него се осъществи посещението на г-н Рока в България и подписването на стратегическите документи.

Казахте, че предвиждате гост-лектори. Вероятно тук ще се обучават и чуждестранни студенти?

Да, гост-лекторите ще се включат, защото програмата обхваща не само винарски технологии, мениджмънт и обичайните дисциплини, които преподаваме. За мен ще бъде привилегия да поканя и ръководителите на най-успешните български винарски изби, защото оценявам бизнес модела, който са създали, като първокласен. Привличането на изтъкнати специалисти ще създаде добавена стойност към научния капитал на УХТ. Заложени са модерни курсове, каквито са управлението на имоти, защитата на интелектуална собственост и търговските марки, корпоративно управление и др.

Програмата ще се провежда на английски език, а това е сериозно конкурентно предимство за привличане и на чуждестранни студенти. Още по време на разговорите с г-н Рока в Пловдив стана ясно, че една от идеите на OIV е УХТ да се превърне в образователен център не само за страните на Балканите, но също така за Турция, Молдова, Украйна, Русия и др.

На какъв етап е подготовката за въвеждане на новата специалност и кога реално се очаква да стартира обучението?

В началото на юни участвах в online среща на групата световни експерти, която сертифицира програмите за обучение към университетите под егидата на OIV. На нея пред водещи специалисти от цял свят представих проекта на магистърска програма „Устойчиво управление на винопроизводството“, съобразен с многогодишния опит на OIV и досегашния опит на другите два университета. Запознах ги и с предварителната подготовка, осъществена след визитата на г-н Рока в България. Генералният директор на Международната организация по лозата и виното потвърди лично пред цялата конференция готовността на OIV да избере като партньор УХТ-Пловдив.

Планираме обучението да започне есента на следващата 2021/2022 година.

Какво дава програмата на тези, които я завършат?

Винарският бизнес е за стотици милиарди. Интересът към него е от интелигентни и богати хора, които искат да получат добро образование. С титлата Master of Wine тези кадри си гарантират професионална реализация във всяка една точка на света.

И не на последно място, бих искал да отправя едно послание към всички колеги – създаването на национален бранд на българските вина и инструментариум за международен маркетинг на техните качества е голяма цел, за постигането на която е необходимо обединение на усилията на цялата професионална общност. Изразявам нашата готовност УХТ да създаде работна платформа и да лидира този процес.



проф. д-р инж. Пламен Моллов, Бранимир Ботев, Директор на „Европейската лига за икономическо развитие на Балканите“ и Пау Рока, генерален директор на Международната организация по лозата и виното /OIV/

KABILE

ХИЛЯДОЛЕТНО НАСЛЕДСТВО В БУТИЛКА

Какво стои в основата на доброто вино



Радослав Вълчев е управител на „Домейн Менага“ – част от френската група MBWS, осъществила най-голямата чуждестранна инвестиция в българската винена индустрия. Компанията е собственик на лозови масиви и производствени мощности и е един от най-големите винопроизводители в България. MBWS успешно развива на българския пазар и експортира популярни марки като „Менага“, „Черга“, „Собиески“ и др. От България се управлява и бизнесът на MBWS за Югоизточна Европа, включваща Балканския полуостров, Унгария, Чехия и Словакия.

Преди да се завърне в България и да се присъедини към екипа на MBWS през 2016-та година Радослав е бил част от висшия мениджмънт на „Кока – Кола Хеленик България“, „Кока – Кола Хеленик Евразия“, „БНП Париба ПФ България“, „Хенкел ЦИЕ“.

„Домейн Менага“ е на пазара вече близо 20 години. Какво е важно за добрата работа на една винарна толкова време?

Най-важно е да не забравяме, че зад всеки наш успех винаги стоят хората ни – техните неуморни усилия и желание са нашата тайна съставка.

За да отговоря по-конкретно, нека кажем, че най-важно е отношението – към екипа ни, към добрите практики в бизнеса, към опазването на природата, към просперитета на региона.

Тази седмица например организирахме станалия наша вътрешна традиция благотворителен гроздобер – служители, партньори, приятели идват на лозята ни и за един ден се превръщат в гроздоберачи. Заплащането за работната ръка за този ден отделяме, компанията удвоява сумата и я даряваме на кауза, важна за региона. Тази година избрахме да подкрепим дневния център за деца и младежи с увреждания в града. Средствата ще дарим за ремонт на площадката за игра на центъра и за закупуване на нови съоръжения за прекарване на пълноценно време навън.

Ние сме преди всичко старозагорска компания и като такава държим да останем свързани с региона и отговорни към случващото се в него. Неспирно работим по подобряване на условията за труд и безопасност и системно надграждаме социалния

пакет. Лозята ни са предимно в близост до града и това налага да бъдем отговорни и технологично към процесите. Стараем се да сме в симбиоза с региона, например при пръскането на лозята вече не използваме хеликоптери, а го правим наземно, чрез трактори. Така процесът се осъществява много по-прецизно, не се разнасят препарати във въздуха и не създаваме притеснения на съседите си. Друго, което правим, е че започваме да връзваме лозята изцяло с биоразградими материали. И двата примера, които давам, въведохме като практика тази година. Имаме нови проекти в тази посока и за идната година. Смятаме, че това е една от посоките, в която бизнесите в България е добре да насочат повече усилията си – към устойчиво развитие, в хармония със средата и с мисъл за хората и за дългосрочните ефекти от едно или друго действие – било то на пазара или на полето.

Какво вино се търси у нас? Популярното схващане е, че българите пият червено вино.

Големите лозови насаждения у нас са предимно от масовите чужди сортове – Шардоне, Совиньон блан, Траминер, Мускат, Мерло, Каберне. Местни сортове с повече декари масиви са Димят и Мавруд. Едва ли много хора знаят, че Маврудът всъщност се прави изключително трудно – узрява последен, качеството му зависи от съвкупност от агро фактори, не на последно място и от благосклонността на годи-



ната. За сметка на това пък се отплаща добре на търпеливите с добив, достигащ до 3 тона от декар, при сравнение със среден добив Мерло от декар 1,5 тона. Друг интересен за работа местен сорт е Рубинът, получен в наши условия като комбинация от италианското Небиоло и френската Сира. Виното се отличава с наситен тъмночервен цвят, екстрактивност и добър хармоничен вкус.

Макар и зимата да е традиционното време на червеното вино, няма как да не споменем, че една нова „звезда“ си проправя уверено и целогодишно път към сърцата на потребителите и това е розето. Розе сегментът е с постоянен ръст от три години и все повече се очертава като всесезонна напитка – вече не е запазена марка на лятото.

Това, върху което работихме в последно време и в което продължаваме да инвестираме усилия, са едносортовите вина. При тях е големият майсторлък, високата летва. Сортовостта е равна на ярка идентичност, разпознаваемост. Предизвикателство, което приехме и вдъхновени от резултата, създадохме новата линия на добре познатата ни „Черга“, която традиционно е купаж от три сорта. В серията „Фрагмент“ показваме по един сорт от всеки от трите купажа – бялото е Совиньон блан, розето е от Малбек, червеното е Сира. И ако трябва да се върна към въпроса, това може би е краткият път към отговора на това какво се търси у нас – смели вина с изразен характер.



UNION OF BULGARIAN ENOLOGISTS

Енофорум 2020 – първият енологичен уебинар в България

УС на СЕБ

Динамичната и емоционална 2020-та година ще се запомни с доста неща, но определено най-вече с уникалната световна ситуация, на която всички станаме преки свидетели: разпространението на SARS-CoVid-2 и последиците за цялото човечество. Цялата глобална икономика беше засегната и за съжаление това нямаше как да не се отрази и на винарския бранш в България. Пазарът на вино се сви драстично, а след него и голяма част от събитията, насрочени за началото на годината, бяха отложени. Едно от тях беше и чаканят от всички „Енофорум България 2020“ – най-големият енологичен семинар на Балканите. Тази година трябваше да се проведе 11-тото поредно издание в периода 13-16.05.2020г., отново в добре познатия ни хотел „Сол Луна Бей“, разположен на едно от най-красивите места по Черноморието ни, между гр. Обзор и гр. Бяла.

Съобразено обаче с международната обстановка и наложените противоепидемични мерки физическото провеждане на събитието се оказа невъзможно. Управителния съвет на „Съюз на енолозите в България“, като главен организатор на събитието, беше изправен пред трудния избор дали да отмени събитието изцяло, или да промени формата, така че да се впише в новосъздалата се ситуация. Така, опитвайки да се извлече максимума от една така или иначе неприятна ситуация, УС на СЕБ успя да реализира една своя стара идея, която узря в точния момент: първият по рода си енологичен уебинар (онлайн семинар) в България. Той се проведе в два дни, на 26-ти и 27-ми май, като в него взеха участие някои от водещите световни компании за енологични материали, консумативи и оборудване. По традиция бяха разисквани различни интересни теми, касаещи актуални проблеми във винарството по света и у нас, бяха презентирани иновативни енологични продукти и се получи една добра дискусия, въпреки ограниченията на формата. Темите тази година бяха:

1. Chr.Hansen – „Биозащита на вината и ЯМКФ“;
2. Enartis – „Гроздоберна кампания по време на CoVid-19: Протоколи“;
3. Oenofrance – „SELECTYS THIOL: Когато генетиката ни разказва малка история“;
4. Erbslöh – „Поглед отвътре в света на Erbslöh: иновации и тенденции през последните години“;
5. Oenobrand – „Технологични добавки за бели вина; ензими Rapidase за червени вина“;
6. Canadell – „Висококачествен гъб“;
7. AnA Selection – „Представяне на бъчварницата и продуктовата гама“;

За съжаление, по обясними причини нямаше как да се организират така важните (а и доста интересни) съпътстващи дегустации, но пък не може да се отречат и очевидните плюсове: удобството да слушаш лекции и да получиш информация в удобството на собствения си дом/работно място. В крайна сметка събитието похъна голям успех и всички се убедихме, че този формат е не по-малко успешен от стандартното мероприятие. УС на СЕБ вече обсъжда идеи как да развие, разшири и подобри този формат, а защо не и да го превърне в една добра традиция.

Не може да не споменем и да изкажем благодарност на партньорите на Съюза на енолозите, които подкрепиха идеята: фирмите Christian Hansen, Enartis, Oenofrance, Erbslöh, Elton Corporation (прегледател за България на Oenobrand, Canadell и AnA Selection), както и на официалния спонсор на събитието: Amorim Cork.

В заключение можем да обобщим, че светът очевидно се променя и само времето може да покаже до какво ще доведат тези промени. Не само заради пандемията, но и заради все по-настъпващата дигитализация. Онлайн-платформите добиват все по-голяма популярност и е похвално, че винарският бранш мисли в тази посока и се опитва, наред с всичко друго, да бъде и в крак с времето. Гледаме с надежда и позитивизъм в бъдещето и се надяваме и през следващата година отново да видим винарската колегия на Енофорум 2021, без значение в какъв формат.



ВИНЗАВОД
Асеновград

www.mavrud.com

Изолиране и селектиране на нови винени дрожди от сорта дорнфелдер



ИВАЙЛА БАЖЛЕКОВА

Университет по хранителни технологии – гр. Пловдив,
Катедра „Технология на виното и пивото“

ivayla.bazhleкова@gmail.com

Резюме: Извършено е изолиране на 200 нови местни щамове дрожди от спонтанно изферментиралите вина от сорта Дорнфелдер за производство на регионални вина. Изолирането е направено въз основа на сензорен профил на получените вина. Изолираните щамове са подложени на двустепенна селекция на база на ферментационната им активност, ефективността им при използване на субстрата и основните метаболити. Подбрани са 10 щам, проявяващи висока ферментационна активност, подходящ метаболизъм, ефективно усвояващи субстрата. Те са подходящи за по-нататъшна селекция за производство на регионални вина от сорта Дорнфелдер от местностите Меразите и Н. Герова.

Ключови думи: изолация, селекция, дрожди, сорт Дорнфелдер, регионални червени вина, грозде

Увод

Физико-химичният състав на вината и органолептичните им качества зависят от редица фактори. Някои от характеристиките им се определят от потенциала и особеностите на сорта грозде, а други са резултат от дейността и метаболизма на дрождите и се обуславят от специфичността на щам. Между изследователите няма ясна позиция дали дрождите са основният фактор, на който се дължат различията между вината или разликите, дължащи се на субстрата са тези, които преобладават.

За червените вина от особено значение е процентът на ципите, тъй като в тях се съдържа основната част от багрилни и ароматични вещества на гроздето. Съотношението ципи/месеста част се намалява с увеличаване размера на зърната и при еднаква концентрация на тези вещества, мъстта и вината, получени от дребни зърна, ще съдържат по-висок процент от тях [1].

Ароматичният профил на виното е един от основните показатели, определящи неговото качество. Формацията на ароматични компоненти във виното е силно зависима от особеностите на лозовото растение. Множество са факторите, влияещи върху аромата на виното. Значително влияние оказват: сортът и неговия генетично обусловен

потенциал да натрупва ароматични компоненти; климатичните условия и географското местоположение на района на отглеждане на лозата; почвите; проведените агротехнически мероприятия; степента на зрялост на гроздето; технологичните и технически условия на винифициране; приложените практики при преработката на гроздето и винопроизводството; метаболизмът на използваните култури дрожди, провеждащи алкохолната ферментация и на щамовете млечнокисели бактерии, извеждащи ябълчено-млечнокиселата ферментация; стареенето на вината [2, 3, 4, 5, 6, 7, 8].

Дорнфелдерът е червен винен сорт, който е използван за получаването на много интензивно оцветени червени вина, които са много популярни в неговата родина Германия. Първоначално е бил получен, за да служи за подобряване цвета на по-бледите червени вина. Дорнфелдерът е ранно-зреещ сорт, който има висок добив, особено ако е отглеждан на плодородни почви, като получените вина имат потенциал за стареене в дълбоки бъчви. Сортът се отличава с дебели ципи, които го предпазват от заболявания, каквито са гъбичните инфекции и по-специално ботритис. Освен това тези ципи са богати на фенолни съединения, като даже количеството им надминава това при Каберне Совиньон. Получените вина от този сорт са с кадифена текстура, с лек



ВИНЗАВОД®
Асеновград

www.mavrud.com

*Limited
edition*

флорален аромат, като често показват нотки на сливи, къпини или череша, а понякога загатват и за сладост. [9, 10, 11]

Особеностите на сорта грозде, степента на зрялост и района на отглеждане определят състава на ферментиращата мъст или каша, от които зависи развитието и метаболизма на дрождите.

В настоящия момент във винопроизводството се използват много широко чистите култури селекционирани дрожди. Те имат редица предимства: осигуряват контролирана алкохолна ферментация, завършваща докрай получените метаболити са в количества и съотношения, влияещи положително върху органолептичния профил на вината. Към селекционирани дрожди се предявяват редица изисквания в зависимост от типа произвеждано вино. На пазара се предлагат промишлени препарати сухи активни дрожди, притежаващи много добри технологични свойства. Тяхото приложение в различни региони обаче води до известно унифициране на вината и в определена степен загуба на специфичност [9, 12, 13].

До голяма степен спецификата и в частност качествените характеристики на виното се придават от естествената микрофлора на гроздето от конкретния лозарски район. В последните 10-15 години в световен мащаб се работи усилено по селекция на местни щамове дрожди за производство на регионални вина, за да се запази и подчертае спецификата на вината от определен район и микрорайон. В някои случаи, освен за района, се гържи сметка и за преработвания сорт, като се селектират най-подходящите за даден сорт дрождени щамове [12, 14].

След селекция на дрождени култури с добри характеристики, те могат успешно да се използват при производството на вино. Това би подобрило дрождения биофонд от даден район, би обогатило биологичното наследство, което е от съществено значение при производството на вина с контролиран произход, с типичен вкус и аромат.

Целта на настоящото проучване е изолане и двустепенна селекция на нови щамове винени дрожди от спонтанно изферментирани вина от сорта Дорнфелдер от местностите Меразите и Н. Герово за производството на регионални червени вина.

Материали и методи

Експерименталната работа беше извършена през 2017-2018 година в лабораторията на УХТ – Пловдив, катедра „Технология на виното и пивото“.

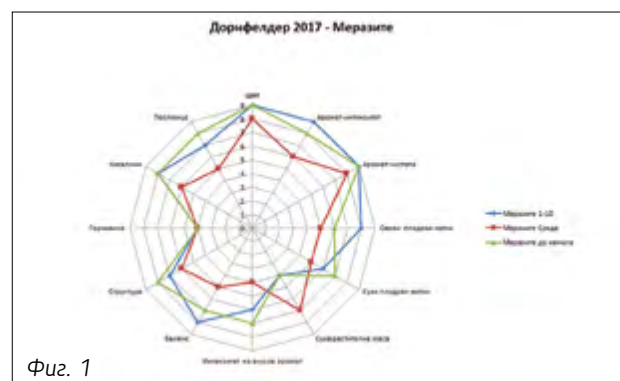
Бяха изолани 200 нови щама дрожди по метода на Кох от шест партии спонтанно изферментирани вина от сорта Дорнфелдер на базата на тех-

ния органолептичен профил. Новоизоланите 200 щама дрожди бяха подложени на двустепенна селекция. Първото ниво на селекция беше извършено чрез проучване на ферментационната им активност рефрактометрично, като се извърши на четири серии по 50 щам. От получените резултати бяха селектирани 60 щама дрожди, които бяха подложени на втора степен на селекция.

Второто ниво на селекция се извърши отново на база ферментационна активност, но определена по тегловен метод и изследване на основните метаболити. Изследването беше проведено в стъклени бутилки с по 150 cm³ стерилен гроздов сок с концентрация на захари 184 g/dm³. След края на алкохолната ферментация опитните партии бяха анализирани по показателите алкохол, редуциращи захари, летливи киселини (Ivanov et al., 1985). Беше изчислен коефициентът на превръщаемост на захарите в алкохол. След обобщаване на резултатите от ферментационната активност и метаболизма на новоизоланите култури, на второ ниво бяха селектирани 10 дрождени щам.

Резултати и обсъждане

На Фигура 1 и Фигура 2 са представени спайдер-диаграми, изразяващи органолептичните характеристики на спонтанно изферментиралите опитни вина.



Фиг. 1



Фиг. 2

Органолептични характеристики на вината Дорнфелдер от Меразите и Н. Герово

Според органолептичната оценка на вариантите, пробата вино, получено от Н. Герово Рег 1 ÷ 2 беше с най-добър органолептичен профил – чист интензивен аромат, доминиращи нюанси на зрял черен плод, леко растителни нотки на зелен орех. Вкусово е заоблено, добър баланс, свежи киселини, липса на тръпчивост и горчивина. Пробата, получена от източник Н. Герово Рег 60 ÷ 61, беше оценена най-ниско от всички и е с по-слаб интензитет, леко отворен аромат, нотки на варен плод и частична ацетилацетатност. Вкусово има по-слаба структура – разводнено, по-късо, наличие на горчивина на финала. По-слаб и нечист вкусов аромат. Вариантът от източник Н. Герово Рег 120 ÷ 121 е с чист аромат, сходен на първия (Н. Герово Рег 1 ÷ 2) с малко по-слаб интензитет, преобладава плодът, както и вкусово. Виното, получено от Меразите – Рег 1 ÷ 10, има също чист интензивен аромат, подчертано плодов, но леко „нахален“. Усеца се теменуженост и бонбоненост, свежи и зрели горски плодове, липса на растителна нотка. Вкусово е със средна структура, заоблено, има сочност. А при вариантът Меразите Среда ароматът е сравнително чист, по-слаб от предишната проба (Меразите Рег 1 ÷ 10), с нюанси на по-незрял горски плод, доминира растителна „зелена“ нотка. Вкусово – средна структура, по-слаб вкусов аромат – по-отворен, преимуществено растителен, по-слабо плодов, осезаеми и леко отделящи киселини, без горчивина. Пробата, получена от източник Меразите до канала, е с чист интензивен аромат – зрял горски плод. Добра заоблена структура, свежи киселини – негразнещи, изразен вкусов аромат, липса на горчивина.

На база на обобщаването на резултатите от физико-химичния състав и сензорния профил на получените спонтанно изферментирани опитни вина беше извършена изолация на щамове дрожди. Броят новоизолани дрождени щамове, източникът на изолация и тяхното означение са представени в Таблица 1.

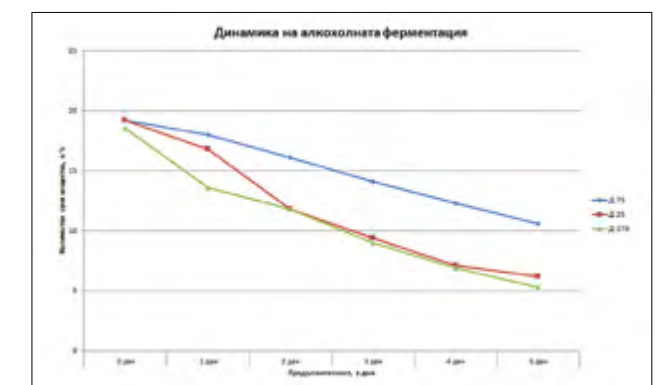
Таблица 1. Новоизолани щамове дрожди

Източник	Брой изолани щамове	Наименование
Н. Герово Рег 1 ÷ 2	50	Д 1 ÷ Д 50
Н. Герово Рег 60 ÷ 61	20	Д 51 ÷ Д 70
Н. Герово Рег 120 ÷ 121	30	Д 71 ÷ Д 100
Меразите Рег 1 ÷ 10	35	Д 101 ÷ Д 135
Меразите Среда	30	Д 136 ÷ Д 165
Меразите До канала	35	Д 166 ÷ Д 200

Новоизоланите 200 щам бяха подложени на двустепенна селекция.

При първото ниво на селекция беше проучена ферментационната способност на дрождите. Експериментът беше проведен на четири групи по 50 щам. Резултатите от динамиката на алкохолната ферментация при отделните варианти беше близък, като можем да обособим три групи щамове на база на поведението им:

- Първа група – щамове, започващи бързо активна алкохолна ферментация до 24-тия час, запазват интензивна динамика на процеса през целия период и довеждат докрай процеса в кратки срокове. Представители на тази група са щамове Д 15, Д 40, Д 54, Д 113, Д 126, Д 150, Д 162, Д 170, Д 179 и Д 180;
- Втора група – щамове, стартиращи по-бавно, но в по-късните етапи ускоряват ферментационния процес и го завършват заедно с първата група. Представители на тази група са щамове Д 17, Д 25, Д 125, Д 131, Д 140, Д 186 и Д 188 ;
- Трета група – щамове, забавящи старта на процеса, бавно усвояват въглехидратите, удължават общия период на алкохолна ферментация, като често не успяват да я завършат. Представители на тази група са щамове Д 14, Д 45, Д 63, Д 75, Д 76, Д 94 и Д 110;
- На Фигура 3 е представена динамиката на алкохолна ферментация на представители от трите групи.



Фиг. 3. Динамика на алкохолната ферментация на щамове Д 25, Д 75 и Д 179

Интерес за по-нататъшни изследвания представляват щамовете от Първа група и донякъде от Втора група. Бързият старт и динамичен ход на алкохолната ферментация са благоприятни с оглед недопускане на развитие на инфектираща микрофлора. От друга страна управлението на процеса, в частност балансът между ферментационни и екс-

тракционни процеси, е по-успешно при равномерна скорост на ферментацията. Селекцията на първо ниво беше съобразено с посочените критерии, както и с източника на изолиране и сензорния профил на изходните спонтанно ферментирали вина.

В Таблица № 2 са представени селектираните на първо ниво щамове и източниците, от които те са изолирани.

Таблица № 2. Селектирани на първо ниво щамове дрожди

Източник /опитно вино/	Щамове /брой/	Щамове /означение/
Н. Герово Рег 1 - 2	15	Δ-5, Δ-10, Δ-14, Δ-15, Δ-17, Δ-18, Δ-19, Δ-21, Δ-25, Δ-31, Δ-33, Δ-37, Δ-40, Δ-44 и Δ-45
Н. Герово Рег 60 ÷ 61	5	Δ-54, Δ-56, Δ-62, Δ-63 и Δ-68
Н. Герово Рег 120 ÷ 121	10	Δ-75, Δ-76, Δ-84, Δ-87, Δ-88, Δ-91, Δ-93, Δ-94, Δ-98 и Δ-100
Меразите Рег 1 - 10	10	Δ-109, Δ-110, Δ-111, Δ-113, Δ-119, Δ-125, Δ-126, Δ-130, Δ-131 и Δ-134
Меразите Среда	10	Δ-138, Δ-140, Δ-143, Δ-147, Δ-150, Δ-152, Δ-154, Δ-157, Δ-162 и Δ-165
Меразите До канала	10	Δ-166, Δ-170, Δ-179, Δ-180, Δ-181, Δ-186, Δ-187, Δ-188, Δ-198 и Δ-200
Общ брой щамове:	60	-

Проучването на селектираните на първо ниво 60 щамове продължи чрез определяне на тяхната ферментационна активност по тегловния метод.

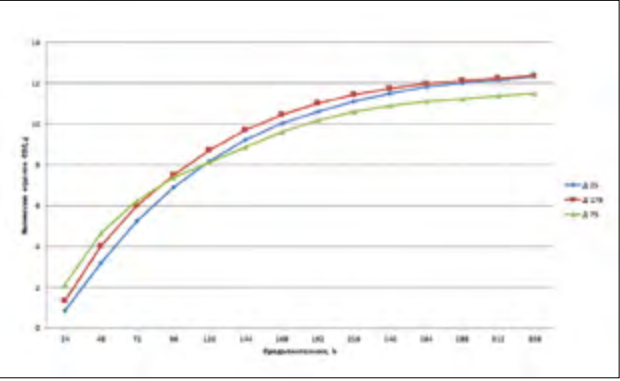
При всички проучвани щамове се установи сходна динамика на алкохолната ферментация. Както и в други проучвания чрез този метод се установи по-бавно протичане на процеса, равномерно отделяне на въглеродния диоксид през ферментационните затвори. Отчита се влиянието на анаеробиозата, която е налице при този експеримент. Въпреки това повечето проучвани щамове успяват да завършат процеса докрай и захарите на опитните вина са под 3 g/dm³.

И в този етап от проучването опитните щамове могат да се групират сходно на първото ниво на селекция:

- I група - щамовете имат сравнително бърз старт на алкохолна ферментация и равномерно усвояване на сухите вещества;
- II група - в началото темпът на алкохолната ферментация е забавен, но във втората половина на процеса щамът наваксва изоставането;
- III група - щамовете добре стартират алкохолната ферментация, но в последствие усвояването на сухите вещества се забавя и често не довършва докрай.

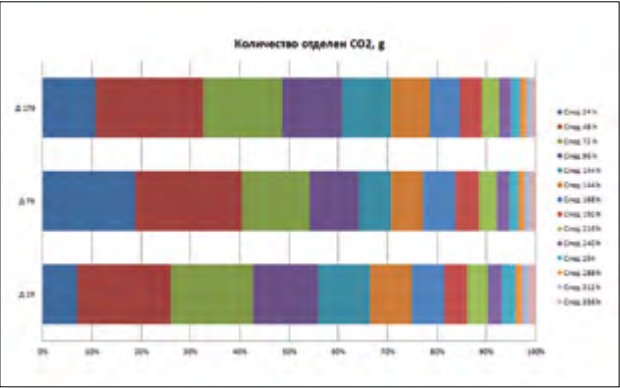
Представител на първата група щамове е Δ 179, на втората - Δ 25, а на третата - Δ 75.

На Фигура 4 са представени ферментационни криви на трите опитни щамове.



Фиг. 4. Ферментационни криви на опитни щамове

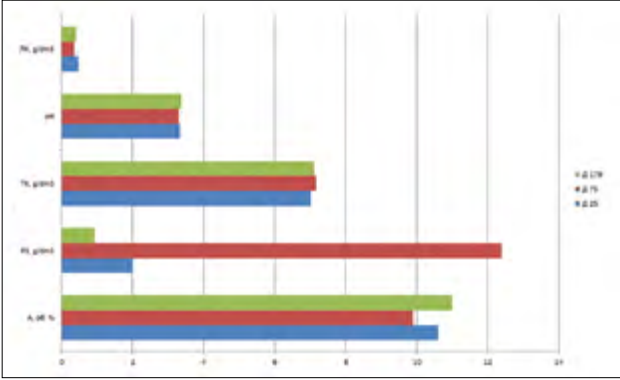
Стартът на Δ-75 е доста бърз, но след 96-тия час започва да забавя процеса. Вероятно метаболизмът на този щам по-силно се влияе от анаеробиозата на средата и след намаляване на наличния кислород ензимните му системи работят по-трудно. Стартът при Δ 25 и Δ 179 е близък, с леко преимущество за Δ 179, но след 96-120 час двата щамове демонстрират еднаква динамика на алкохолната ферментация.



Фиг. 5. Динамика на отделяне на CO2 от опитни щамове дрожди

На Фиг. 4 е представено количеството отделен CO2 във времето, като част от общо отделения газ. Налице е същата динамика, ясно личи бързият старт на Δ 75, началното забавяне на Δ 25 и последващото изравняване с Δ 179. И трите щамове отделят основното количество CO2 до 144-тия - 168-мия час.

След приключване на ферментацията пробите бяха анализирани по следните показатели: титруеми киселини (ТК), летливи киселини (ЛК), алкохол (А), редуциращи захари (РЗ) и рН. Резултатите на част от щамовете са представени на Фигура 5.



Фиг. 6. Физико-химични показатели на опитни щамове дрожди

Алкохолното съдържание и концентрацията на редуциращи захари на опитните вина при отделните щамове се съгласува с резултатите от динамиката и завършека на алкохолната ферментация. При щам Δ 75 концентрацията на етанол е с около 1% об. по-ниска отколкото при другите два щамове, а налице са и неизферментирани захари - 12 g/dm³. При този щам алкохолната ферментация не е приключила докрай. При другите два щамове захарите са под 2 g/dm³. При останалите показатели опитните вина практически са еднакви, като стойностите им са в очаквани и нормални граници. Летливите киселини са в граници 0,35-0,40 g/dm³, изразени като оцетна киселина, а титруемата киселинност е в граници 6,8-7,3 g/dm³, изразена като винена киселина. Коефициентите на превръщаемост на захарите в етанол за трите представители са почти идентични, като Δ 75 е с най-нисък (0.577), а Δ 179 е с най-висок (0.601).

При селекцията на второ ниво се съобразихме с показаната ферментационна активност, възможността на щамовете да провеждат и завършват алкохолна ферментация в условия на частична анаеробиоза, също така и продуцираните метаболити и ефективността на превръщане на субстрата в етанол. Беше отчетен и източника, от който е извършена първоначалната изолация.

Селектираните на второ ниво щамове са представени в Таблица № 3. Тези дрожди провеждат интензивна алкохолна ферментация, образуват основни метаболити в подходящи граници, ефективно използват субстрата. Селектираните на второ ниво 10 щамове ще бъдат включени в следващи етапи на селекция за получаване на регионални вина от сорта Дорнфелдер.

Таблица № 3. Селектирани на второ ниво щамове дрожди от сорт Дорнфелдер

Източник /опитно вино/	Щамове /брой/	Щамове /означение/
Н. Герово Рег 1 - 2	2	Δ-15 и Δ-40
Н. Герово Рег 60 ÷ 61	1	Δ-54
Н. Герово Рег 120 ÷ 121	0	-
Меразите Рег 1 - 10	2	Δ-113 и Δ-126
Меразите Среда	2	Δ-150 и Δ-162
Меразите До канала	5	Δ-170, Δ-179, Δ-180
Общ брой щамове:	10	-

Заклучение

На базата на получените резултати при условията на проведения експеримент може да се обобщи, че са изолирани 200 нови дрождени щамове от спонтанно изферментирали вина от сорта Дорнфелдер от местността Меразите и Н. Герово, с което се постига обогатяване на биофонда на стартерни култури за получаване на регионални вина. Проведена е двустепенна селекция на новоизолирани щамове дрожди на база ферментационната им активност, метаболизма и ефективността на провеждания от тях процес. Установено е, че селектираните на второ ниво новоизолирани дрождени щамове притежават висока ферментационна активност и подходящ метаболизъм. Те провеждат активно и докрай алкохолната ферментация, ефективно използват субстрата. Предложени са 10 новоизолирани и селектирани дрождени щамове за полупромишлени и промишлени експерименти за получаване на регионални вина от сорта Дорнфелдер.

Литература

1. Ribereau-Gayon P., D. Dubourdieu, B. Doneche, A. Lonvaud, 2006, Handbook of Enology, Volume 1, The Microbiology of Wine and Vinifications, 2nd Edition, John Wiley & Sons Ltd;
2. Aznar, M., R. Lopez, J. F. Cacho and V. Ferreira, 2001, Identification and quantification of impact odorants of aged red wines from Rioja. GC-Olfactometry, quantitative GC-MS, and odor evaluation of HPLC fractions, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 49, 2924-2929;
3. Perestrelo, R, A. Fernandes, F.F. Albuquerque, J.C. Marques and J. S. Camara, 2006, Analytical characterization of the aroma of Tinta Negra Mole red wine: Identification of the main odorants compounds, Analytica Chimica Acta, 563, 154-164;
4. Sánchez-Palomo E., M. C. Díaz-Maroto, M. A. González Viñas and M. S. Pérez-Coello, 2007, Aroma profile of wines from Albillo and Muscat grape varieties at different stages of ripening, Food Chemistry, 18, 398-403;
5. Skinkis P. A., B. P. Bordelon and E. M. Butz, 2010, Effects of sunlight exposure on berry and wine monoterpenes and sensory characteristics of Traminette, American Journal of Enology and Viticulture, 61, 147-156;
6. Chobanova D., 2012, Enology. Part I: Composition of wine, Academic Press of University of Food Technologies, Plovdiv (Bg);
7. Ivanova, V., M. Stefova, B. Vojnoski, T. Stafilov, I. Bíró, A. Bufo, A. Felinger and F. Kilár, 2013, Volatile Composition of Macedonian and Hungarian Wines Assessed by GC/MS, Food and Bioprocess Technology, 6, 1609-1617;
8. Dimitrov D., V. Haygarov, T. Yoncheva, D. Nedelkovski, 2017, Aromatic profile of red wines from grapevine varieties grown in the conditions of Northern Bulgaria, Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 2017, 20 (3), 187-200;
9. Antoce A. O., 2008, Sensory and composition profile of Dornfelder and Regent wines obtained in Romania, Conference Paper - June 2008;
10. Robinson J., Harding J. and Vouillamoz J., 2012, Wine Grapes: A complete guide to 1,368 vine varieties, including their origins and flavours, pgs 307-308 Allen Lane 2012;
11. Antoce A. O. and Cojocaru G. A., 2015, Technological approaches to the vinification of Dornfelder grape variety cultivated in Romania, BIO Web of Conferences 5, 02009 (2015), published by EDP Sciences, 2015;
12. Спасов Х., Ф. Илиева, Е. Гаргова, Н. Благоева, Н. Стоянов, П. Митев, Я. Чобанов - Проучване на новоизолирани щамове дрожди за производство на вина от района на Демир Капия, Македония, Научни трудове на УХТ Том LIX - 2012 „Хранителна наука, техника и технологии“;
13. Efstratios Nikolaou, Evangelos H. Soufleros, Elizabeth Bouloumpasi, Nikolaos Tzanetakis - Selection of indigenous *Saccharomyces cerevisiae* strains according to their oenological characteristics and vinification results, Food Microbiology 23 (2006) 205-211.
14. Спасов Х., Чобанов Я., Запрянова П., Райчевска Ж., Дянкова К. - Изолиране, проучване и селекция на щамове винени дрожди за производството на регионални вина от сорта Мавруд, Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 2017, 20 (4), 95-106.



мека топлина



КОНСУМИРАЙТЕ ОТГОВОРНО

Азербайджански вина и спиртни напитки

Гергана Царева,

юрист, експерт по вино и спиртни напитки

Азербайджан е относително непозната страна, разположена на бреговете на Каспийско море. Липсата на познания за нея касае и традициите, производството и търговията с вино, винени продукти, дестилати и спиртни напитки. Този факт е повече от несправедлив и в тази статия ще се опитам да повдигна завесата, скриваща от нас богатствата на тази красива, плодородна и благословена държава.

Географско положение

Азербайджан се намира в северното полукълбо, на кръстопътя между Европа и Азия, с 86 000 кв. км. територия. Има няколко големи езера – Саръсу, Агъол, Азгъбирчала, Мехман, Буюкшор, Хаджигабул. Най-голямото в света езеро е самото Каспийско море с площ 400 000 кв.км. и дълбочина 1025 м. Най-високият връх е Базардюзю – 4466 м. Съседни държави са Иран, Турция, Русия, Грузия и Армения. Големите реки в Азербайджан са Кура, Аракс, Алазан, Самур, Тертер. Релефът е разнообразен, като доминират планините и равнините – 60% от територията е планинска, с планините Голям Кавказ, Малък Кавказ и Талъшките планини. Средната надморска височина е 400 м. Климатът е изключително разнообразен – срещат се полупустинен, сухи степи, субтропичен, умерен и студен климат. По население Азербайджан е най-голямата държава на Южен Кавказ – 9 700 000 души.

Историята на азербайджанската кухня и вино са хилядолетни. Любопитно е, че в тази земя е изобретен самоварът, като това откритие е повратна точка при приготвянето на храни, напитки и бульони. Най-древният самовар в света е открит при археологически разкопки в град Шеки и е на 3 700 години. Историята на винопроизводството също датира от древни времена. Азербайджанско вино се произвежда в няколко от основните региони на държавата, като доказателства за това производство има от второто хилядолетие преди новата ера. Дългата история на азербайджанското винопроизводство е доказана при археологически разкопки при Кюлтпе, Карабалар и Галаджик, където са открити каменни съдове за ферментация и съхранение, съдържащи утайки и семки от грозде. Обикновено са

се използвали големи съдове, за да се запази виното за дълъг период от време. Древните гърци са знаели за производството на вино по тези земи преди VII в. пр.н.е. според Херодот. По-късно Страбон пише през I в. пр.н.е. за азербайджанско вино, наречено Албания. По това време са намирани и мехове за вино с размер на малки канички и други селскостопански предмети заедно с по-големи стомни в областта Сарътепе. По-късно арабски историци и географи като Абул Фига, Ал Масуди, Ибн Хакал и Ал Мукадаси описват изключително развитото лозарство в района на Гянджа и Барда, което е продължавало да се развива дори след ислямизирането на региона.

През XVIII в. в Азербайджан се заселват германци и тяхна е заслугата за създаването на индустриално винопроизводство в западната част на страната. Сортите вино, произведени от тях, са се отличавали с високо качество и отлични вкусови характеристики. Германските емигранти са били от района на Вюртемберг и са заселени в Азербайджан от руската императрица Екатерина и руския цар Александър I около 1817–1818 г. и са поставили началото на индустриалното производство както на вино, така и на спиртни напитки и основно на коняк. Известните германски фамилии предприятия като Братя Фьорер и семейство Химел, които се установяват в Хеленендорф, индустриализират изцяло производството на вино и го правят конкурентноспособно на европейските вина.

След падането на комунизма и възстановяването на независимостта през 1991 г. азербайджанските вина са спечелили много отличия от международни конкурси. Азербайджанско вино спечели сребърен медал на конкурса за вино, проведен в рамките на 25-тото Международно изложение за лозарство и винарство „Винария“, проведено през месец февруари 2017 г. в град Пловдив. Червеното сухо вино Hillside от избата Ganja Sharab 2 получи сребърен медал и сертификат в категорията „Червено вино от стара реколта“. 24-членното жури от български и чужди винени експерти, включително и от Франция, Чехия, Италия и Великобритания, дегустираха 360 български и чужди вина в рамките на конкурса. Тази година 54 винопроизводители бяха представени на „Винария“, като освен от България имаше участници от Италия, Молдова, Македония, Южна Африка, Азербайджан и Русия.

През XXI в. лозарството и винарството се развиват основно в полите на Кавказките планини, както и в долината Кур-Араз, по поречието на река Кура, също така в Нагорни Карабах и Нахичеван. Сред сортовете грозде, които се отглеждат за производството на азербайджанско вино, са Пино ноар, Ркацител, Пино блан, Алигоме, Матраса,

Подарок Магараша, Рани Магараша, Дойна и Кишмиш молдавски. Местните сортове грозде са Бял Шани, Дербенджи, Наил, Баяншире, Гамашара, Гянджа Пинк, Бенди, Мадраса, Черен Шани, Зейнеби, Мисгали, Тебризи и Маранди.

Към настоящия момент най-големият производител на вино в Азербайджан е Винагро, компания, която е създадена през 2006 година. Лозята му се намират в Гойгол, край Гянджа, и традициите там са от 1860 година, от времената на първите немски емигранти. Поради отличното качество на азербайджанските вина износът им непрекъснато нараства, като основни дестинации за износ са Русия и Китай. Въпреки че по времето на СССР „водка културата“ беше доминираща, дори и тогава азербайджанските вина са намирали топъл прием в Русия. Азербайджан си е поставил за цел да заеме достойно място на световния винен пазар и за тази цел държавата става и член на Международната организация по лозата и виното – the International Organization of Vine and Wine (OIV).

Любопитно

В Азербайджан вината, направени от грозде, се наричат ШАРАБ (Азербайджански: şərab), докато вината, произведени от други плодове, като ябълки, нарове и черници, се наричат НАБИЗ (Азербайджански: nəbiz). Други видове се наричат КАХИР (Азербайджански: səhır). Според историците, в Азербайджан съществуват повече от 450 вида диво грозде, което е използвано за направа на вино през цялата история на Азербайджан. Сред тях най-известните винени сортове са Рейхани, Джумхури, Мишмиш, Валани, Арастун, Хандигун и Салмавей. Съвременните сортове грозде са Шахдах, Чинар, Мадрасали, Садили, Курдамир и Агстафа. Други вина като Гиз Галаси (Кулата на девицата), „Йеди Гозал“ (Седемте Красавици), „Гара Гила“ и „Назнази“ се произвеждат от розовото грозде Мадраса, което се отглежда само в Азербайджан, в района на село Шамаки. В северозападен Азербайджан се отглежда основно Ркацител.

Въпреки че Азербайджан е мюсюлманска държава, населена със мюсюлмани – шиити, 160-те години руско управление са оставили след себе си силно присъствие на спиртните напитки в местната култура.

Азербайджан произвежда големи количества плодови дестилати, винени дестилати и бренди. Също така е много развито производството на местни водки, между които най-известната е водката „Кан“. Произвеждат се също така екзотични дестилати, като дестилиран нар, дестилирани фурми, дестилирани праскови и дестилирани черници, от които след това се правят модерните ароматизирани водки. Водката, или както местните я

наричат араз, е питието, с което е най-вероятно да бъде вдигната наздравица в съвременен Баку, когато хората са се събрали по специален повод. Чужденците трябва да бъдат изключително внимателни, ако им бъде предложено да опитат тутовка – това е местен араз, дестилиран от ферментирани черници, които на азербайджански се наричат тут.

През месец август 2010 година избухва Бренди конфликт – една европейска компания провъзгласява Азербайджан за част от Армения.

Политико-алкохолният гаф е създаден от германската компания-дистрибутор на спиртни напитки Аниланг ГмбХ, която продава арменски коняк, което не е толкова необичайно. Необичайното и деликатното в цялата тази работа е, че върху етикета е било изписано, че Нагорни-Карабах е част от Армения. Компанията преустановява веднага продажбите на така етикетирания бутилка, след като Азербайджанското консулство в Щутгарт подава протест. Ръководството на Аниланг отговаря



Това винено бренди е типичен представител на азербайджанските дестилатни спиртни напитки, характеризиращи се с тъмен, почти кафяв цвят, с дървесен, смолист аромат, с аромат на вино, на фона на който се открояват оттенъци на млечен шоколад и лек лешник.

Вкусът е мек, копринен, със слабо изразена острота, сладък, с ясно изразена нотка на вишнево сладко, с продължителен послевкус на дървени нотки и неопределени плодове, без грубо изразен алкохолен финал.

Ароматът и вкусът напомнят подсилено вино (кагор) с меки дървесно-смолисти нотки. Практически няма никаква острота, която е иначе характерна за азербайджанските и арменските бренди. С една дума Gold Baku е качествен, приятен и лесен за пиене, като главен негов плюс е мекотата, която не позволява дори да се усети алкохолния градус. Тази напитка има потенциала да стане любима напитка на хората, които ценят пивкостта и насладата от приятното, качествено питие.

И след тази кратка разходка из виненото и дестилатното богатство на Азербайджан нека Ви представя Международния фестивал на виното в Гянджа.

От 2012 година ежегодно вторият по големина град в Азербайджан – Гянджа, е домакин на Международния фестивал на виното, който се провежда при съвместната организация на Министерството на икономиката, Министерството на селското стопанство, Министерството на външните работи, изпълнителната власт на град Гянджа, Фонда за насърчаване на инвестициите в експорта /AZPROMO/ и посолството на Азербайджан във Франция. На IV Международен фестивал на виното в Гянджа на 19-20 декември 2016 г. наред с местните производители на вино участват и производители на вино, дистрибутори и потребители от Франция, България, Молдова, Грузия и още много други държави. На фестивала са представени продукти на близо 20 местни и чуждестранни производители на вино. В рамките на фестивала се провежда Втори конкурс по дегустация „Салкъм“ /Чепка/, където победителите се награждават с медали и дипломи.

М

ракия от Избата



Златен медал
ОТ
Spirits Selection by
Concours Mondial de Bruxelles 2015

БРАТЯ МИНКОВИ
ТРАДИЦИЯ
ОТ 1875



Високо технологична ракия с превъзходни вкусови характеристики. Съчетава духа на новото време и традицията в производството на вино и ракия наследени от старите майстори на изба „Братя Минкови“.

www.minkovbrothers.bg

Българска селекция на световно ниво от BLACK SEA GOLD



Виното е начин на живот, култура, стил и страст. Доброто ястие не е завършено, без да бъде придружено от чаша хубаво вино. Истината е, че е напълно постижимо да направим отлична селекция напитки и то български, достъпни на пазара, но отличени с медали от най-престижните световни конкурси. Именно такива са вината и ракиите на BLACK SEA GOLD Поморие – признати по света и у нас.

Винопроизводството в Поморие има традиции още от древността. От поколение на поколение пътува във времето преданието за славните поморийски вина, които били чест и желан гост на царските трапези в Древна Троя и средновековните градове Венеция и Генуа. И това не е случайно. Причината е специфичният южно-черноморски тероар, смятан от специалистите-енолози за център на най-добрите райони за грозде в България. В Поморие се падат най-много слънчеви дни от цялото Черноморие, а в комбинация със солените минерално-песъчливи почви, се получават отлични условия за добиване на висококачествено грозде.

Не е от Марлборо, но е от Поморие

Логично е черноморският Совиньон да не е като Новозеландския Совиньон, но какво по-хубаво от това, когато дава на небцето съвсем различни усещания. Совиньон блан PENTAGRAM ще ви грабне с пикантни аромати на грейпфрут, цитрус и ванилия, които се сливат със свежа нотка на прясно окосена трева. Плътният вкус прелива в много дълъг финал с характерната за вината на Поморие минерална свежест. Отлично се съчетава със свежи зелени салати с винегрет. Редица специалисти вярват в принципа на регионалното комбиниране – вино и храна от една и съща държава/регион. Освен това има медал от Виена, ако не вярвате на нас, повярвайте на специалистите, които са му дали тази оценка!

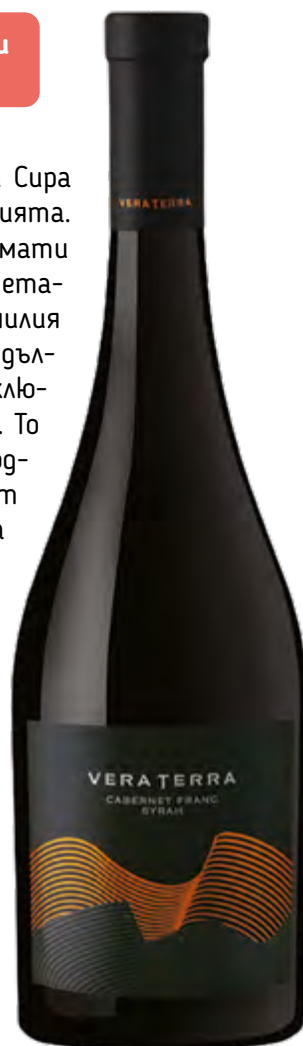
Не е от Прованс, а от Южното Черноморие.

Французите имат големи традиции в производството на розе, но и те ще оценят Rosé SALTY HILLS Каберне совиньон & Сира & Каберне фран. SALTY HILLS означава Солени хълмове – точно тези, върху които е отгледано гроздето и придават така характерната за района на Поморие Минералност. Виното съчетава силните страни на три сорта – Каберне совиньон, Сира и Каберне фран. Нежният цвят е прелюдия към аромати на току-що откъсната горска ягода, зряла вишна и джинджър. Нюансите на захаросан цитрус балансират плодовата сочност на виното и преливат в невероятно дългия и нежен финал. Резултатът е изключително характерно и запомнящо се вино с невероятен потенциал за комбиниране – салати, топли и студени предястия, рибни ястия, пилешко, свинско и агнешко месо, ризото, паста и сирена. Изберете ли Rosé SALTY HILLS, няма да сбъркате! Розето има отличия от Германия, Австрия, Чехия, Великобритания... и от Франция.

VERA TERRA ще спечели и най-капризния вкус.

VERA TERRA Каберне фран и Сира – най-новото допълнение в серията. Впечатлява с експлозивни аромати на зрели червени плодове, съчетани с деликатни нюанси на ванилия и кафе. Балансираният вкус и дългият финал допринасят за изключителния завършек на виното. То е резултат от внимателен подбор на гроздето, последван от отлежаване от 6 до 12 месеца в нови френски дъбови бъчви. Силата и комплексността на това вино предполагат съчетаването му с ястия от агнешко или телешко месо, сини сирена и сушени меса, което го прави идеален гост на всяка изискана трапеза.

Една добра селекция, достойна за истински специалисти в това да се наслаждават на живота. Животът има друг вкус с вино!



BLACK SEA GOLD
POMORIE



f Black Sea Gold
www.bsgold.bg



KORTEN

NATURA

hand crafted

В симбиоза с природата



Вината КОРТЕН НАТУРА представят местни български сортове от селектирани лозови масиви. Те се създават в бутиковата ИЗБА КОРТЕН, разположена в северната част на Горнотракийската низина, в подножието на Средна гора. Характерът на вината се базира на хармоничната връзка на човека с природата. Стремешът на винарите е да използват максимално естествените природни процеси, за получаването на натурални вина с ярка сортовост и изява на тероара. В тях е заложен целият опит, философия и авторски почерк на създателите им.

