

Л&В

ЛОЗАРСТВО И ВИНАРСТВО • БРОЙ 2/2021



ИЗДАНИЕ НА
НАЦИОНАЛНАТА
ЛОЗАРО-ВИНАРСКА
КАМАРА



Лозарство

Министър Бозуков
за гроздоберната
кампания 2021

Успех

България ще бъде
домакин на световен
форум на OIV

Признание

УХТ удостои
генералния директор
на OIV Пау Рока с
почетното звание
„Доктор хонорис
кауза“

Юбилей

Домейн Бойар –
30 години поглед в
бъдещето

Реформи

МЗ планира
създаване на
взаимоспомагателен
фонд за подкрепа на
сектора

По света

Вината от остров
Санторини



мека топлина

КОНСУМИРАЙ ОТГОВОРНО

Съдържание Contents

ЛОЗАРСТВО

проф. д-р Христо Бозуков, министър на земеделието, храните и горите
за гроздоберната кампания 2021 **стр. 2**

VITICULTURE

Prof. Dr. Hristo Bozukov - Minister of Agriculture, Food and Forestry on the
the grape harvest campaign 2021 **page 2**

УСПЕХ

България ще бъде домакин на световен форум на OIV **стр. 4**

ACCOMPLISHMENT

Bulgaria will host the OIV World Forum **page 4**

ПРИЗНАНИЕ

УХТ удостои генералния директор на OIV Пау Рока с почетното звание
„Доктор хонорис кауза“ **стр. 6**

RECOGNITION

UFT awarded the OIV Director General Pau Roca with the honorary title of
„Doctor Honoris Causa“ **page 6**

ЮБИЛЕЙ

Домейн Бойар – 30 години поглед в бъдещето **стр. 10**

ANNIVERSARY

Domain Boyar – 30 years of looking into the future **page 10**

РЕФОРМИ

Министерството на земеделието планира създаване на взаимоспома-
гателен фонд за подкрепа на лозаро-винарския сектор **стр. 14**

REFORMS

The Ministry of Agriculture plans to establish a mutual fund to support the
wine and vine sector **page 14**

ПО СВЕТА

Защо вината от Санторини ще ви изненадат **стр. 16**

AROUND THE WORLD

Why Santorini wines will surprise you **page 16**

СЪБИТИЯ

Rakia & Spirits Fest Sofia 2021 през май – за първи път на открито
заг НДК **стр. 20**

Wine and Spirits Fest Burgas, който не пропуснахме и тази година **стр. 22**

EVENTS

Rakia & Spirits Fest Sofia 2021 in May – for the first time in the outdoors,
behind the National Palace of Culture. **page 20**

Wine and Spirits Fest Burgas, which we didn't miss this year **page 22**

ВИНА

FIND ME – минимализъм в етикета, богатство във вкуса **стр. 24**

WINES

FIND ME – minimalist label, rich taste **page 24**

Лозарство & Винарство

Брой 2/2021

Издание на Националната лозаро-винарска камара

Адрес на редакцията: 1404 София, бул. България 83,

хотел „Феста“, мецанин

office@bulgarianwines.org www.bulgarianwines.org

тел.: 0888 792 700

L&V

Брой 2/2021



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

автори в броя:

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



Министър Бозуков: С 20 % по-висок добив от грозде очакваме тази година

С 20 % по-висок добив от грозде очакваме у нас тази година. Това заяви пред журналисти министърът на земеделието, храните и горите проф. д-р Христо Бозуков. Той заедно с вицепрезидента на България Илияна Йотова и Йордан Чорбаджийски, председател на НЛВК, участва в гроздобер в лозовия масив на вила „Мелник“, която се намира в землището на с. Хърсово, община Сандански.

„145 хиляди тона винено грозде се очаква да бъде прибрано, като от него ще бъдат произведени около 100 млн. литра вино“, съобщи земеделският министър. По прогнози гроздовата реколта ще бъде с добри захарни и качествени показатели. В допълнение проф. Бозуков посочи, че българското вино е конкурентно и трябва да се използват всички възможности за неговата реализация на външния пазар.

Аграрният министър съобщи още, че за месеците юни, юли и август от Държавен фонд „Земеделие“ са изплатени близо 12,5 млн. лв. на производителите в сектора по различните мерки на Национална програма за подпомагане на лозаро-винарския сектор (2019-2023 г.). Браншът се предвижда да бъде подпомогнат и чрез Ковидмерките, за прилагането на които бе осигурен финансов ресурс с актуализацията на бюджета.

По време на посещението си министър Бозуков проведе среща с представители на бранша, на която

коментираха възможностите за разширяване на пазарите за винопроизводителите, както и целевото подпомагане на сектора.

Йордан Чорбаджийски, председател на НЛВК, засегна и проблема със сивия сектор и необходимостта от затягане на контрола на малките дестилерии през предстоящата кампания по производство на ракии и дестилати.

Вицепрезидентът на България Илияна Йотова пожела на българските винопроизводители да продължават да спазват качеството, за да отговорят на очакванията на европейските потребители. Тя изтъкна и необходимостта от по-сериозна и широка рекламна кампания на българското производство.

В откриването на кампанията за гроздобер участваха още областният управител на Благоевград Николай Шушков, ресорният аграрен заместник-министър Явор Гечев, изпълнителният директор на Изпълнителната агенция по лозата и виното Красимир Коев, кметският наместник на село Хърсово Розалина Борисова и представители на лозаро-винарския сектор в региона. Символични домакини на събитието бяха семейство Зикатанови, собственици на вила „Мелник“, които представиха на гостите производствените зали, лабораторията, в която изследват виното си и суровините, както и избата, в която съхраняват продукцията си.



През 2022 г. България ще бъде домакин на световен форум на Международната организация по лозата и виното

България ще бъде домакин на световен форум на Международната организация по лозата и виното (OIV). Това съобщи министърът на земеделието, храните и горите проф. д-р Христо Бозуков на среща с Йордан Чорбаджийски, председател на Управителния съвет на Националната лозаро-винарска камара в производствената база на Black Sea Gold в Поморие. Той поясни, че събитието ще се проведе през първото полугодие на 2022 г., като това е посочено в полученото от генералния директор на организацията Пау Рока официално писмо.

Потвърждението, че започва подготовката за един от най-мащабните форуми в сектора, идва само няколко дена след като министър Бозуков отправя предложение към Международната организация, страната ни да домакинства повече форуми, свързани с лозаро-винарството в нашия регион. В писмото си към земеделския министър Пау Рока оценява положително инициативата на страната ни да бъде домакин на подобно събитие. „В писмото си Рока изразява пълна увереност, че България ще положи отново всички усилия, за да организира форума, както успешно се справи и с организацията на Световния конгрес по лозарство и винарство преди четири години“, уточни проф. Бозуков.

Провеждането на форума в България ще бъде реклама не само за българското вино, но и за страната ни като винопроизводител. Събитие от подобен мащаб ще бъде и изключителна възможност за обмяна на опит и презентация на България като добра винена дестинация. В рамките на конгреса експерти от цял свят ще представят постиженията си, ще бъдат разисквани научно-технически теми и ще могат да осъществят полезна обмяна на опит и иновации.

По време на него ще се дискутират и определят политиките на развитие в лозарството и винарството.

Форумът ще допринесе за оформяне на бъдещите политики в сектора през следващите години, а присъствието на ключови гости ще засили интереса към българските вина.

д-р Христо Бозуков разглежда производствените мощности на винарната и се запозна с направените инвестиции в предприятието през последната година, придружен от членовете на Управителния съвет и изпълнителни директори на Black Sea Gold – Христо Янков, и Йордан Чорбаджийски.



www.minkovbrothers.bg

Tradition Since 1875

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.

УХТ удостои генералния директор на OIV Пау Рока с почетното звание „Доктор хонорис кауза“

Международната организация по лозата и виното открива първия си изнесен офис на територията на УХТ



Генералният директор на Международната организация по лозата и виното (OIV) Пау Рока бе удостоен с почетното звание „Доктор хонорис кауза“ на Университета по хранителни технологии на тържествена церемония в Пловдив през октомври. То му бе присъдено от Академичния съвет за изключителния принос в развитието на двустранните отношения между УХТ и OIV, които сериозно работят за промотиране на стародавната култура на лозата и виното.

По инициатива на Пау Рока в УХТ от началото на 2022/2023 учебна година се разкрива нова магистърска програма „Технология на виното и високоал-

кохолните напитки“, а обучението по нея ще се провежда под егидата на Международната организация по лозата и виното. И това е нещо изключително, защото УХТ ще бъде едва третото висше училище в света, което ще издава дипломи по „Програма на OIV“, а България ще е третата страна след Франция и САЩ, където ще се провежда такова обучение.

Ректорът на УХТ проф. д-р Пламен Моллов, връчвайки атрибутите на почетното, се обърна към г-н Рока с думите: „Вече сте един от нас, от академичната общност на Университета по хранителни технологии“.

Пау Рока увери присъстващите в препълнената аула, че ректорът на УХТ за година и половина е свършил по блестящ начин изключително много работа.

„Всъщност всичко започна през февруари 2020 г., когато г-н Рока беше отново в УХТ и още тогава направи своя избор: „УХТ е университетът, който изцяло отговаря на очакванията, които ние имаме към научна институция. Запозна се с преподавателския състав, със студентите, с ректора и беше очарован от всичко, което видя като ниво, база, потенциал и най-вече като хъс и амбиция от хората, които изграждат този университет и неговото бъдеще“, припомни на церемонията Бранимир Ботев, президент на Европейската лига за икономическо развитие, изиграл ключова роля за реализацията на проекта.

Сред огромните ползи за страната и за УХТ той посочи и създаването на специално лозарско стопанство с изследователска част към него. Под егидата на OIV ще се издирват автохтонните сортове грозде за целия регион около Черноморския басейн, Балканите, Близкия и Средния изток. Студенти от УХТ ще могат да помагат за тяхното отглеждане и да

участват в експериментално производство с помощта на специалисти от OIV. Към стопанството ще бъде създадена геномна банка, която ще проследява произхода, последващото развитие и енологичните характеристики на виното, което може да се получи от съответния автохтонен сорт.

Ботев подчерта, че в близо 100-годишната си история Международната организация по лозата и виното, чийто център е в Париж, за първи път ще създаде свой изнесен офис и той ще бъде ситуиран на територията на УХТ в Пловдив. Още до края на тази година ще бъде определен представител на OIV за България, за да стартира работата на филиала.

Пау Рока заяви, че приоритет за Международната организация по лозата и виното, върху който се работи в момента, е дигитализацията във винения бранш. Така всяка бутилка ще носи в себе си легендата, мита откъде тръгва гроздето и как е отгледано, каква е технологията на винифициране, колко бутилки са произведени, кой е технологът.

Това е предостатъчно, за да се каже, че за година и половина е свършена отлична работа за България, за OIV, за Европа, за Пловдив и за УХТ, обобщил Рока.





Домейн Бойар – 30 години поглед в бъдещето



Най-големият сило-графит в Източна Европа е в избата на „Домейн Бойар“ в Сливен

Един от най-големите винопроизводители у нас – „Домейн Бойар“ отбеляза 30-тата си годишнина през 2021 по един нестандартен и вдъхновяващ начин – с изкуство!

„Жар“ – така се нарича най-големият детайлно разработен сило-графит в Източна Европа и на Балканите, който се намира в избата на „Домейн Бойар“ в Сливен. Композицията е нарисувана по повод годишнината на избата от световноизвестния български графити артист – Станислав Трифонов (Насимо). Тази година компанията празнува 30 години от своето създаване и проектът е комплимент към всички ценители на виното и изкуството, които искат да се отбият в избата за да се насладят на творбата и да опитат от богатото ѝ портфо-

лио вина. С тази инициатива „Домейн Бойар“ поставя основите на нов проект за винен туризъм в избата.

Художествената композиция, която абстрактно разказва пътя на виното и човешкия живот е разположена върху 11 съда за съхранение на вино в изба „Сините скали“ в Сливен, като е изрисувана върху площ от над 1 декар или 1000 кв.м. За разлика от други подобни свръх монументални проекти, правени досега по света, които впечатляват със своя мащаб, но не дотолкова със сложност на изпълнение, тази композиция представлява 11 отделни разработени в детайл и концептуално свързани творби.

Това е най-големият и най-трудният за изпълнение проект в кариерата на Насимо, който отнема на него и на екипа му 45 дни рисуване по 10 часа на ден. За направата му са използвани над 600 литра боя.

Насимо

е един от най-уважаваните по света съвременни български художници-стенописци. Той е известен с това, че картините му трудно се побират в рамки и понякога неговите платна са фасадите на цели сгради. Започва да се занимава с графити изкуство в средата на 90-те, а 25 години по-късно неговите творби красят фасади на сгради не само в България и на Балканите, но и в страни като Канада, Великобритания, Германия, Австрия, Италия, Португалия, Белгия, Полша, Румъния, Сърбия, Турция, Русия, Индия и Китай.

Типично за неговия стил на работа е това, че смесва най-добрите техники и похвати от съвременните графити с класическото изкуство и живописата и тази симбиоза нарича „Fine Graffiti Art“. Той е

и първият графити-артист у нас с изложба в Националната художествена галерия „Квадрат 500“. Картините му винаги са наситени със силна емоция и дълбоки послания, сякаш са готови да проговорят.

„Горди сме, че успяхме да създадем този проект заедно с Насимо, защото историята в рисунки много напомня за нас като компания и за нашата философия. Тази година празнуваме своята 30-годишнина и бихме искали в тези трудни времена да отправим едно положително и вдъхновяващо послание към хората – „да ценят всеки един момент или етап от живота си, защото той е важен за това, в което се превръщаме“, както е важна всяка една стъпка и в живота на виното, за да бъде хармонично и впечатляващо, когато достигне своята зрялост...“, коментира Евгени Харамлийски, изпълнителен директор на „Домейн Бойар“.

Ето защо всички 11 картини абстрактно разказват етапите от живота на виното, които много наподобяват човешкия живот. В творбата е заложено дълбоко философско и духовно послание, което е апотеоз за силата на човешкия дух, за етапите, през които преминава животът, за душата, която се преражда отново и отново и не спира да търси най-сладкото, най-радостното, най-истинското.

По този начин Домейн Бойар превръща избата си в най-голямата галерия на открито за съвременно графити изкуство. В чест на проекта е пусната и специална серия вина Art in a bottle, чиито етикети, изобразяват основните рисунки в творбите. Виното се прави с майсторство и страст, а Домейн Бойар вече 30 години доказва, че дава на своите почитатели от цял свят най-доброто, което българското винопроизводство може да предложи, защото за тях – вино е и изкуство, затворено в бутилка!

Ето защо всички 11 картини абстрактно разказват етапите от живота на виното, които много наподобяват човешкия живот. В творбата е заложено дълбоко философско и духовно послание, което е апотеоз за силата на човешкия дух, за етапите, през които преминава животът, за душата, която се преражда отново и отново и не спира да търси най-сладкото, най-радостното, най-истинското.

„Домейн Бойар“

е най-големият винопроизводител у нас. Компанията е основана през 1991 година едновременно в София и Лондон. За няколко години тя става водеща фирма за търговия с български вина и има изключителен принос за популяризирането им на престижните пазари в Западна Европа, САЩ, Канада и Япония. Основни пазари, на които компанията е лидер в износа на качествено българско вино и днес, са Великобритания, Бенелюкс, САЩ, Канада, скандинавските страни.

„Домейн Бойар“ е единственият български винен бранд в TOP 50 класацията на NIELSEN и е била винен бранд номер 4 във Великобритания.

За последните 10 години избата е донесла на България над 200 топ отличия от най-престижните световни винени конкурси, включително е обявена от експертното жури на Mundus Vini 2021 за „Най-добър производител от България“. Вината ѝ са на челно място в класацията TOP 100 BEST BUY вина в САЩ. От 2015 „Домейн Бойар“ държи и челна позиция в категорията „Вино“ в класацията на SUPERBRAND България.



TCHERGA⁰⁴



Министерството на земеделието планира създаване на взаимоспомагателен фонд за подкрепа на лозаро-винарския сектор



Взаимоспомагателен фонд за подкрепа на сектора и национална стратегия за развитието на гроздо- и винопроизводството планира да създаде Министерството на земеделието, храните и горите. Това съобщи Явор Гечев, зам.-министър на земеделието на работна среща със сектора в Аграрния университет в Пловдив през юли. Фондът ще представлява комплект от инструменти и буферни средства, които да спасят от фалит гроздо- и винопроизводителите при щети върху реколтата в резултат на природни бедствия, загуби на пазари и други възникнали обстоятелства.

На срещата присъстваха **Явор Гечев, зам-министър на земеделието, храните и горите, Йордан Чорбаджийски, председател на Националната лозаро-винарска камара, инж. Красимир Коев, изпълнителен директор на Изпълнителната агенция по лозата и виното**, представители на регионалните лозаро-винарски камари, гроздо- и винопроизводители от страната.

Срещата се проведе по инициатива на НЛВК с партньорството на ИАЛВ и цели да набележи приоритетните въпроси за бранша и да обсъди проблемите на гроздо- и винопроизводителите в резултат на пандемията, както и възможностите за подпомагане.

Разходите за отглеждане на грозде са големи, а възможностите за подпомагане – недостатъчни – това споделиха присъстващите гроздопроизводители и призоваха за увеличаване на националното финансиране.

Йордан Чорбаджийски коментира, че гроздопроизводителите са получили за първи път помощ по две извънредни мерки през изминалата година – “Covid-19” и „de minimis“, което е дало възможност на лозарите да вземат глътка въздух и призова да продават грозде само на лицензирани производители, за да не отива суровината в сивия сектор.

Инж. Красимир Коев на свой ред отбеляза, че са увеличени средствата за подпомагане по мерките за гроздопроизводителите през 2021 г. От 75% на 90% се увеличава финансирането по „Преструктуриране и конверсия на лозя“. През третото тримесечие бяха обявени два приема – първият е от 29 юли до 4 август с остатъчният бюджет от 6 712 862, който е предназначен само за проекти с авансово плащане, за да не се изгубят средствата, останали от предишния прием. От 30 юли до 12 август бяха приемани документите по същата мярка на стойност 49 175 920 лева. По мярката „Събиране реколтата на зелено“ средствата увеличиха от 50% на 70%. При мерките в помощ на винопроизводителите увеличение има при „Инвестиции в предприятия“ и „Кризисно съхранение на вино“.

По данни от ИАЛВ работещите предприятия в страната са 327, от тях само 3 са обявили, че няма да приемат грозде през 2021 г.. Преработеното грозде през изминалата година е било 120 760 тона грозде, а произведеното вино – 83 000 000 литра. Общият износ на вино за 2020 г. е бил 47 233 923 л., от които 44 633 923 л. български вина и 2 600 000 л. вино, произведено извън страната (реекспорт).

KABILE

ХИЛЯДОЛЕТНО НАСЛЕДСТВО В БУТИЛКА

SYRAH
MERLOT & CABERNET SAUVIGNON
MERLOT & CABERNET SAUVIGNON

Защо вината от Санторини ще ви изненадат



След триумфа на вината от о. Санторини на Балканския винен конкурс, проведен се в Белград тази година, на много от винолюбителите се разпали любопитството към уникалните вина, които се произвеждат там. Вината от Санторини завоюваха трофея в категоривия „сладки вина“ и трофея в категория „най-добро вино от местен сорт“. Отличията на санторинските вина са напълно заслужени, а малко известен факт е, че островът е винена дестинация с хилядолетни винени традиции, специфични и характерни само и единствено за суровите условия на почти пустинния остров.

Игуличният остров на Гърция

Санторини е известен на туристите с контраста си между тъмната черно-червена вулканична почва и искрящо-белият цвят на къщите, множеството църкви и манастири със сини кубета и драматичната история на острова, изстрадал пагубни вулканични изригвания. Това е Санторини за по-голямата част от туристите. Гледките са не-реално-красиви, залезът е прославен и аплодиран от туристите всяка вечер. Фотографи, следващи току-що венчани двойки, и туристи, дошли специално да заснемат красотата на Санторини, са обичайна гледка по малките криволичещи улички, които много често се оказват задънени. Хиляди стъпала и магаре-та, които все още са действащ превоз за туристите от и до старото пристанище на острова до „столицата“ Тира (Фира).

Не всички знаят, че на острова се произвежда вино от векове, а десертното им вино Винсанто се е сдобило с изключителен характер и богатството въпреки и благодарение на суровите условия на Санторини.

Този средиземноморски остров е роден от изригващи вулкани, а най-голямото изригване през последните хилядолетия – през 1613 г. е смятано за причината за края на минойската цивилизация. Вулканът е изхвърлил 60 км/3 пепел, скала и пемза. Изригването е унищожило древното селище Акротири – град с многоетажни постройки, канализационна система и водоснабдяване. Легенди и исторически извори твърдят, че Акротири – развит търговски център в Егейско море, е именно изчезналата и митична Атлантида.

Това събитие бележи едно от най-големите вулканични изригвания на Земята през последните 10 000 години. Смята се, че изхвърлените в небето вулканични отпадъци са довели до затъмняване на небето на северното полукуло в продължение на две седмици и е довело до двегодишна зима. Изригването и последвалите трусове потопяват една четвърт от Санторини и разбиват останалата земя на парчета. В резултат на вулканичната активност и периодичните изригвания островът изменя формата и размера на сушата над водата няколко пъти до настоящата му форма, която наподобява полумесец, заедно с малките острови над водата – Неа Камени, Палеа Камени (чиито имена говорят за

хронологичната последователност на появата си), Тирасия и Аспрониси.

Смята се, че грозде се е отглеждало на острова преди изригването, но финикийските мореплаватели, пристигнали на острова, засадили лози, които носели със себе си, както и други семена. Установили, че почвата и средата не са най-гостопримните за земеделие, но за сметка на това подходящи за отглеждане на грозде.

Условията на острова са толкова специфични с характерната суша и вулканична почва, че всички отглеждани там култури се различават като вкус и качества. Санторини е известен с чери домати, белите патладжани, тяхната фава (бобово растение подобно на грах), и разбира се, с гроздето.

Пустинният тероар на Санторини

Точно така – Санторини е толкова сух, че може да бъде класифициран като пустиня според климатичната класификация на Кьопен. Вулканичните почви на острова съдържат базалт, гранит, пемза, обсидиан и пепел. Почвите на острова са с голямо разнообразие, в зависимост от периода на изригванията на вулкана. Дори видимо, се открояват различни слоеве от бяла варовикова, червена вулканична и черна вулканична. Високото съдържание на силициеви оксиди и метали прави тези почви кисели и придава ниско рН и приятен минерален вкус на вината. Белите санторински вина са свежи, с висока

киселинност, деликатни минерални нотки и висок алкохолен градус.

Санторини е подложен на изгарящата слънчева светлина и брулен от силни ветрове. Затова при тези неприветливи условия местното население е било принудено да прояви креативност в грижата за гроздето. За да дадат приличен добив, лозята се нуждаели от защита. Това се постига чрез използването на метода kouloga (кошница), при който клоните на лозите се навиват и слагат ниско до земята. Преплитат се по такъв начин, че да се получи венец, а пъпките остават от вътрешната страна, за да се развиват гроздовете в централната част на кошницата и да останат защитени от силните ветрове на острова. Листата, които растат над гроздовете, пък го предпазват от слънчевата светлина.

Валежите са малко на острова, с около 550 mm / m2 годишно (в сравнение с 660 mm / m2 в България)

За справяне със сушата местните производители прилагали специфична технология и при орането в началото на миналия век. Санторинското рало било изработено по такъв начин, че да не се вкопава в земята повече от 12 сантиметра и да не прекъсва корените на лозите, които се намират близо до повърхността на почвата, но и да имат корените достъп до влагата, тъй като островът бил безводен.



В днешни дни за улавяне на влагата се прилагат по-модерни методи. Мерките за защита на лозите от загуба на вода (и ерозия) включват изградени тераси и стени от сух камък. Леката и пореста пемза (оцветени в зелено, червено, черно и бяло) покрива почвите. Тя абсорбира влагата от земята, а също и от морските мъгли, а впоследствие влагата попада в почвата. Този процес също помага за зреенето на гроздето, въпреки че добивите обикновено са ниски.

Гроздоберът в Санторини обикновено е в средата на август, тъй като поради големите горещини и липса на вода, гроздето узрява по-бързо. Добивът е много малък от порадка на 400 kg на декар за разлика от други райони – 3000-5000 kg на декар. Ниският добив се отразява и на цената на вината от острова. В миналото гроздето се транспортирало до подземни пещери на хлад, където се мачкало. От този процес се произвеждало тъй нареченото „нощно вино“ (нихтури).

Уникалният вкус на виното от този остров е уважаван от векове. В края на 1500-те и началото на 1600-те – по време на османската окупация – Санторини установява значителни търговски отношения с Русия, чиито жители оценяват високоалкохолните вина; те също използват сладките вина Винсанто, произведени на острова, в своите религиозни церемонии. Търговците получавали дървен материал, пшеница, картофи и стоки за бита в замяна на ферментирал сок. Дървесината те използвали за производство на бъчви с вместимост от 10 до 3400 литра.

През тези векове островът е бил посещаван от монаси, привлечени от множеството манастири на Санторини. Вината те използвали също за религиозните си обреди, а техният опит обогатил технологията за производство на вино. В музея на виното в Санторини се съхраняват преси и мелачки за грозде от френски монаси, които в миналото били донесени на острова, за да улеснят процесите на извличане на гроздовия сок.

Историята на винопроизводството може да бъде видяна и чула в единствения в цяла Гърция музей на виното „Куциянопулос“. Музеят се намира в пещера с дължина от 800 метра с изключителна атмосфера. Освен полезна информация на любопитните туристи и запалените винолюбители, той дава и прият-



на прохлада в летните месеци на горещия остров. В музея може да бъде направена и дегустация с избран пакет вина от винарна „Куциянопулос“ и да бъде опитано тяхното десертно вино Камаритис, което може да бъде закупено само и единствено от магазина в дегустационната зала на музея.

Винсанто – визитната картичка на Санторини

Винсанто е най-известното вино от острова. То е с аромат на сушени плодове, приятна сладост и се сервира обикновено като аперитив след хранене или заедно със сладолед. Винсанто се произвежда от полуизсушено грозде, което се оставя да се изуши за около 14 дни. Слънцето карамелизира и редуцира гроздовете. Необходими са 5 kg грозде за получаване на 700 ml винсанто. Виното отлежава в дъбови бъчви и има голям потенциал за отлежаване – обикновеният вината винсанто в търговската мрежа са 10-годишни.

Другите емблематични за острова сладки вина са Медзо и Камаритис.

Джибрите, богати на гроздова захар, която не може да се отдели при мачкането, били изваждани и накисвани в шира за 4 дни, като така се получавало полусухото вино, наречено „Медзо“.

Камаритис е сладкото вино, произвеждано от винарна „Куциянопулос“. Различното при него е, че се



произвежда от 6 сорта грозде – 3 бели и 3 червени. Името му идва от думата „камара“ – която означа стая под земята. Така наричат помещенията, в които вината отлежават в подземната пещера на винарната. Виното се прави от изсушено на слънце грозде, а производството му е семейна тайна. Отлежава 10 години в дъбови бъчви.

Асиртико – перлата на Санторини

Над 70% от гроздчето, което се отглежда на Санторини, е от сорта Асиртико. Този бял винен сорт грозде е може би най-известният винен сорт в Гърция, който е най-емблематичен за територията на Санторини. Той се е утвърдил като универсален сорт грозде. Вината се правят в множество стилове – от свежи минерални бели вина до богати, сладки ядкови вина Винсанто.

Част от лозята на Санторини достигат до 70 години и са едни от най-старите лозя в Гърция. Възрастта им оказва влияние върху качеството на виното, тъй като с възрастта намалява и добива, а сортът асиртико притежава потенциал за производство на комплексни вина

Любим факт е, че вулканичната почва на Санторини е предпазила лозята на острова от разпространението на филоксера, която е поразила голяма част от лозята на Стария континент в края на 19 век. За разлика от по-голямата част от

Европа, лозята не се нуждаят от присаждане върху устойчиви на филоксера подложки.

Една от чертите на Асиртико е, че той е много податлив на окисляване. Това е използвано от винопроизводителите от Санторини при направата на сладки вина Винсанто. Чрез контролиране на нивото на окисляване, производителите могат да създават по-тъмни вина с характеристики на смокиня, кафе, черна череша и шоколад.

Въпреки това универсалността на гроздето е такава, че от него може да се направи и сухо вино с жълто-златист цвят с минерална свежест, с аромати на круша, ябълка и цитрус. Естествено високата киселинност на сорта е предпоставка за големия му потенциал на отлежаване.

Асиртико често се смесва със сортовете грозде Атири и Айдани, също характерни за острова. Тези два сорта са с по-ниска киселинност и балансират чудесно Асиртико в купажи, в които той доминира, но чудесно се допълва и загладва от другите два сорта.

Островът предсоставя много възможности за винени турове и дегустации в местните винарни, които са отлична възможност да бъде опознат характерният стил на вината от Санторини, а той си струва да бъде открит и преоткрит.

Кристияна Стойнева

РАКИЯТА: Кралицата на напитките и тази година посрещна участници, гости и любители на Rakia & Spirits Fest Sofia 2021 от 29 до 30 май за първи път на открито заг НДК



Фестивалът Rakia & Spirits Fest Sofia и тази година ни посрещна със всякакви вариации на напитки – гроздови, плодови, анасонови, отлежали. За първи път пред публика се представиха премиери на различни нови продукти. Хранителна зона със сочни меса и традиционни мезета от съседните държави посрещна гладните. Авторски ракия-коктейли за любителите на нестандартни вкусове, се приготвяха на място с вариации на ракия и синьо сирене. За доброто настроение на фестивала се погрижиха специалния DJ парти бус с гост Венци Куцаров от Тутурутка.

Над 55 проби на български и чуждестранни ракии и спиртни напитки се състезаваха в конкурса за спиртни напитки за престижните отличия на фестивала, организиран от Съюза на енолозите в България съвместно с Rakia and Spirits Fest Sofia 2021. От тях 19 бяха отличени от комисията с медали, а 6 станаха носители на почетни отличия, събщи Председателят на дегустационната комисия Станмир Стоилов.

На специално награждаване председателят на УС на НАВК Йордан Чорбаджийски, Станмир Стоянов – председател на Съюза на енолозите в България, и Ивайло Жеглов, организатор на Фестивала, връчиха медалите на отличените напитки.

Най-значимите призове GRAND GOLD получиха Винпром Търговище за своята Отлежала гроздова и „Еркесия отлежала сливова“ на Домейн Мараш. В наг-преварата на конкурса за Ракии и спиртни напитки се включиха производители от България, Македония, Сърбия, Китай и Швейцария. Отличие за най-добра вносна ракия взе тригодишната ракия от Тиквеш, Северна Македония, а за най-добра вносна плодова ракия призьт отиде за малиновата ракия Триангел от Сърбия. Комисията присъди и награда „Препоръчана ракия от местен сорт“ на винената ракия „Врачанска теменуга“.

Всички наградени спиртни напитки можеха да бъдат опитани по време на фестивала.

категория “Винени и гроздови ракии”		
GRAND GOLD	Отлежала гроздова	Винпром Търговища
GOLD MEDAL	The Alchemist - PAMID-GEWURZTRAMINER	CLEMANS DISTILLERY
GOLD MEDAL	ЕРКЕСИЯ – винена отлежала	ДОМЕЙН МАРАШ
GOLD MEDAL	Бургас 63 Специална	Черноморско злато АД
GOLD MEDAL	Мускатова ракия	Винпром Търговище
SILVER MEDAL	Шафрантийка	DU CHEF RADICHEV
SILVER MEDAL	SOLI INVICTO	ВИ Егоарго Миролито
SILVER MEDAL	Отлежала мускатова	Korten WINERY
SILVER MEDAL	Юбилейна мускатова	Винпром Търговище
SILVER MEDAL	Отлежала мускатова	Винпром Търговище
SILVER MEDAL	Бистра мускатова – Лимитирана серия	Korten WINERY
RECOMMENDED	KALACERKA (Глера)	Калакрия
Препоръчана ракия от местен сорт	ВРАЧАНСКА ТЕМЕНУГА	Врачанска теменуга
Вносни ракии		
НАЙ-ДОБРА ВНОСНА РАКИЯ	Prirodna Lozova Rakija Zolta	Tikveš Winery
категория “Плодови ракии”		
GRAND GOLD	Еркесия Сливова отлежала	Домейн Мараш АД
GOLD MEDAL	Кайсиева ракия	Винпром Търговище
SILVER MEDAL	Дюлева ракия	ДЕСТИЛЕРИЯ ИСПЕРИХ
SILVER MEDAL	КАЙСИЕВА РАКИЯ - SPECIAL RESERVE	ДЕСТИЛЕРИЯ ИСПЕРИХ
RECOMMENDED	Йойо СОРТОВА РАКИЯ	Винпром Троян
НАЙ-ДОБРА ВНОСНА РАКИЯ	Малинова ракия	TRIANGEL
категория “Други спиртни напитки”		
GOLD MEDAL	бренди Black Sea Gold V.S.O.P.	Черноморско злато АД
SILVER MEDAL	KWEICHOW MOUTAI	ДЖЕЙ ЕНД ЕМ БЪЛГАРИЯ
SILVER MEDAL	Орехов ликьор	ВИ Егоарго Миролито
категория “Мастика”		
GOLD MEDAL	Имане	Алко груп ГРА
SILVER MEDAL	Мастика Търговище	Винпром Търговище
SILVER MEDAL	СПЕЦИАЛНА БОЦМАНСКА МАСТИКА	
категория “Водка”		
GOLD MEDAL	FLY	Ал - 20 00Д
SILVER MEDAL	FIRE AND ICE GOLD PREMIUM	Ал - 20 00Д
SILVER MEDAL	Бяла мечка	Винпром Търговище



Фестивалът на виното в Бургас Wine and Spirits Fest Burgas, който не пропуснахме и тази година



Бургас има фестивали за почти всичко, така че не би трябвало да е изненадващо, че има някой, който празнува виното. Само за един уикенд от 23 до 25 юли, можахме да опитаем цялото си любимо местно и чуждо вино на едно място на Wine Fest Burgas.



Откакто започна през 2013 г., фестивалът се провежда в края на юли. Краят на лятото е идеалното време да се опитат някои от най-добрите вина и спиртни напитки. Мястото традиционно е в Морската градина на Бургас, в Експозиционен център „Флора“. Неслучайно е избрано да бъде в близост до плажа.

Фестивалът привлича много местни жители и туристи, особено в петък вечер и през целия ден в събота.

Над 50 проби на български и чуждестранни бели, розови и червени вина се състезаваха в конкурса за престижните отличия на фестивала, организиран от Съюза на енолозите в България съвместно с Wine and Spirits Fest Burgas.

При силна конкуренция и близки резултати бяха отличени 24 напитки с медали, съобщи Председателят на дегустационната комисия Станимир Стоилов. „Изключителни вина“, направени с много любов и професионализъм! Най-значимите призове GRAND GOLD получиха Black Sea Gold Pomorie за Verra Tera Каберне фран и Сира 2017 и Винарна Старо Оряхово за Совиньон Блан 2020. Комисията присъди и награда „Специална награда“ на Liguria DA BERE за Savagino - Vermentino 2020

Всички наградени напитки можеха да опитат по време на фестивала.

категория „БЕЛИ СОРТОВИ И КУПАЖНИ ВИНА ПОСЛЕДНА РЕКОЛТА“		
GRAND GOLD	Совиньон блан 2020	Винарна Старо Оряхово
GOLD MEDAL	ТАМЯНКА X ГЛЕРА 2020	KALACERKA
GOLD MEDAL	Ризлинг 2020	Винарна Старо Оряхово
GOLD MEDAL	Врачански мускет 2020	Винарна Старо Оряхово
GOLD MEDAL	VINEYARD SELECTION СОЛАРИС 2020	HARALAMBIEVI FAMILY WINERY
GOLD MEDAL	4 СЕЗОНА ЛЯТО СОВИНЬОН БЛАН 2020	VILLA YUSTINA
SILVER MEDAL	ТАМЯНКА X ТРАМИНЕР 2020	KALACERKA
SILVER MEDAL	FIND ME ВИОНИЕ X ШАРДОНЕ 2020	Black Sea Gold Pomorie
категория „БЕЛИ СОРТОВИ И КУПАЖНИ ВИНА ОТ ПО-СТАРА РЕКОЛТА“		
SILVER MEDAL	ШАРДОНЕ БЕЛОСЛАВА 2018	ВИНАРНА БРАТАНОВИ
SILVER MEDAL	ГЛЕРА 2018	KALACERKA
категория „РОЗОВИ СОРТОВИ И КУПАЖНИ ВИНА ПОСЛЕДНА РЕКОЛТА“		
GOLD MEDAL	СИРА X КАБАРНЕ СОВИНЬОН 2020	Винарна Старо Оряхово
SILVER MEDAL	SALTY HILLS ROSE 2020	Black Sea Gold Pomorie
SILVER MEDAL	GALLANT CALADOC	GLUSNIK VINEYARDS
категория „ЧЕРВЕНИ СОРТОВИ И КУПАЖНИ ВИНА ОТ ПО-СТАРИ РЕКОЛТИ“		
GRAND GOLD	VERRA TERRA Cabernet Franc X Syrah 2017	Black Sea Gold Pomorie
GOLD MEDAL	VIA ANTICA MALBEC X CABERNET FRANC 2019	ВИНАРНА VIA ANTICA
GOLD MEDAL	VIA ANTICA RED BLEND 2019	ВИНАРНА VIA ANTICA
GOLD MEDAL	МЕРЛО 2019	ДВОР#1
SILVER MEDAL	МЕЛНИК 55 РЕКОЛТА 2019 - най-добро червено вино от местен сорт	LIBERA ESTATE
SILVER MEDAL	BRONTE REFOSCO 2017	VESCOVADO
SILVER MEDAL	3 BLEND 2015	ВИНАРНА БРАТАНОВИ
категория „ШУМЯЩИ ВИНА В ПОДГРУПА ЕСТЕСТВЕНО ПЕНЛИВИ И ПЕНЛИВИ“		
GOLD MEDAL	BRUT ROSE 2018	VILLA YUSTINA
SILVER MEDAL	PROSECO ROSE	VESCOVADO



FIND ME – минимализъм в етикета, богатство във вкуса

Нито една бутилка FIND ME не е случайна. Освен богат вкус, тя носи в себе си характера на мястото, където е създадена. Координатите отвеждат на приключение, а крайната дестинация е място с богата и бурна история, прочуто с дългогодишни винени традиции.

Координатите на етикета отвеждат към мястото, където слънцето и морето се срещат, за да създадат уникалните условия, в които се отглежда гроздето на Black Sea Gold. Резултатът е богато вино с изключителна свежест и характерната минералност, която гроздето може да придобие само в района на Поморие!

И седемте вина от серията са направени от ръчно брано грозде, селектирани зърна и внимание към всеки детайл. Ферментират в съдове от нераждаема стомана, а впоследствие всяко вино поема на свое пътешествие.

Не е от Марлборо, но е от Поморие

Совиньон бланът още е в своя възход, а Совиньонът на Black Sea Gold с всяка глътка ни отвежда на морския бряг и нашепва за близостта на вълните. FIND ME Совиньон блан провокира сетивата с чисти и интензивни аромати на прясно окосена трева, съчетани с нежни нотки на папая и тропически плодове. Виното грабва със силен вкусов аромат, обем и безкрайна свежест във финала. Накратко – всичко, което трябва да бъде един Совиньон – свежест, лекота и свобода.

Като вземем чистата и непринудена свежест и добавим 40% Пино гри, се получава истинска експлозия от интензивни аромати и обем във вкуса. Тропическите нюанси и акценти на прясно окосена трева на Совиньона се допълват от нежните аромати на Пино гри, които го обогатяват с нотки на зрял сочен плод и свежест. FIND ME Совиньон блан х Пино гри ще достави наслада на тези, които предпочитат свежите сортове.

Отлежало в... акациев бучви – едно различно Шардоне

Акациевото дърво е използвано още преди 200 години за отлежаване на бели вина във Франция, Испания, а и по нашите географски ширини. Характерно за акациевата бучва е по-мекото влияние на дървото върху ароматните и вкусовите качества на напитката. В резултат на това Шардоне FIND ME има свеж нос с изразени цветни и плодови аромати на зряла праскова и сочен цитрус. Виното е добре балансирано и хармонично. Отлежаването в 700-литрови акациев бучви за 30 дни обогатява Шардонето и запазва неговия плодов характер. Това богато и нежно Шардоне трябва да бъде опитано!

За тези, които могат да оценят лукса в съчетанието на Вионие и отлежало в акациев бучви Шардоне – купажиът на FIND ME е правилният избор. Прелъстителните аромати на двата сорта се комбинират отлично, за да доставят невероятно удоволствие за сетивата. Аромати на праскова и кайсия се съчетават с нотки на масло, които Шардонето придобива от отлежаването му за 3 месеца в акациев бучви. Резултатът е плътно и хармонично изживяване за сетивата с приятна свежест във вкуса.

Не от Прованс, а от Южното Черноморие

Французите имат големи традиции в производството на розе, но и те ще оценят Rosé FIND ME Сира х Каберне фран. Самотокупът от гроздовата мъст ферментира в инноксов съд при ниски температури, за да се запазят максимално свежестта и нежните плодови аромати на гроздето. Искрящият и нежен цвят на Розе FIND ME се допълва от изключителен финес и елегантност във вкуса. Виното приканва с нежни плодови аромати, съчетани с обем и сладост във вкуса. Финалът е с деликатна свежест и характерни минерални нюанси, които гроздето може да придобие само в района на Поморие.

Искрящ Каберне Фран – звезда в серия FIND ME

Каберне фран е един от трите основни сорта в популярното френско Бордо. Участието му е да живее в сянката на Каберне совиньон, който се предполага, че е негов генетичен потомък. Но който е опитвал този сорт, знае, че не е за подценяване, а екипът технологи на Black Sea Gold му е отдал честта да бъде звезда в новата серия FIND ME! Франът има наситен цвят, а ароматите са прелъстителен букет от зряла боровинка, горски плодове и касис. Плътното тяло на виното обгръща сетивата с наситени плодови аромати. Виното се характеризира с баланс, хармония и кадифени танини в безкрайния послевкус. Всички качества на виното са загладени от 24 месеца отлежаване в 225-литрови френски дъбови бучви.

Понякога от щастието ни дели само една чаша вино. Ако е от FIND ME Сира х Мерло, щастието ще продължи дълго заради безкрайния послевкус и кадифени танини във финала. Сирата доминира в купажа, но Мерлото го допълва отлично, за да придобие виното наситен цвят, прелъстителен букет от зряла боровинка, горски плодове и касис. Плътното тяло обгръща сетивата с наситени плодови аромати. Виното се характеризира с баланс и хармония – отличен избор за хармонична ноемврийска вечер...

The image displays three bottles of wine from the FIND ME series against a background of a coordinate grid. The bottles are labeled with their respective wine types and the FIND ME logo. The Sauvignon Blanc bottle is on the left, the Rosé bottle is in the center, and the Syrah & Merlot bottle is on the right. The background features a grid of coordinates, with the FIND ME logo prominently displayed in the center. The overall aesthetic is modern and minimalist.



DOMAINE BOYAR

EST. 1991



Какво има в бутилка добро вино?
Има слънце и време. Време, което
превръща труда в опит.



А опита в нещо безценно. Във вкусове,
усещания, спомени, любов и познание
за това как се прави добро вино.

ДОБРИ В ПРАВЕНЕТО НА ВИНО