



ИНФОРМАЦИОНЕН БЮЛЕТИН

Проект BG161PO001/3.3-01/2008/001-11

"Комуникационна кампания за насърчаване на вътрешния туризъм в Република България"

www.tourism.government.bg

брой 58/май 2015

Министър Ангелкова: Пловдив ще бъде домакин на световния винен конкурс Concours Mondial de Bruxelles 2016

Пловдив ще бъде домакин на световния винен конкурс **Concours Mondial de Bruxelles 2016**. Това бе обявено от министъра на туризма Николина Ангелкова по време на официална церемония на тазгодишното издание на престижния винен шампионат в Йезоло, Венеция. Събитието е сред най-значимите за винената индустрия, като следващата година се очаква в България да пристигнат едни от най-добрите дегустатори, които ще оценяват качествата на хиляди вина от цял свят. Съорганизатори на конкурса в България ще бъдат Националната лозаро-винарска камара, Международен панаир - Пловдив, организаторите от Про Бе Жекс, като подкрепа на събитието ще бъде оказана от Министерството на туризма, Министерството на земеделието и храните и община Пловдив. Събитието ще се проведе от 29 април до 1 май 2016 година. Гостите на конкурса ще имат досег и с българската история и култура, които са свързани и с лозаро-винарския сектор от древни времена.

„Виното винаги е било неизменна част от културата и историята на България. Свидетелство за това са и многобройните тракийски находки по нашите земи, част от които са включени в изложбата

в парижкия Лувър „Епопея на тракийските царе: Археологически открития в България“, каза министър Ангелкова. В рамките на своето изказване тя подчерта, че през последните години Concours Mondial de Bruxelles се е разгърнал и е достигнал до страни от Югоизточна Европа с доказани традиции във винопроизводството.

„В България има над 300 регистрирани винарни, а 21 са в процес на изграждане, като висококачествени български вина могат да се опитат по целия свят“, подчерта Николина Ангелкова. По думите ѝ, до-

брото качество на българското вино и голямата разновидност от сортове е довело до интерес към винените ни дестинации, както от традиционни за нас генериращи пазари като Русия, Украйна, Италия, Чехия, Сърбия, така и от по-далечните – Китай, Япония и САЩ. „Ще използваме по-ефективно този ресурс, като актуализираме съществуващите и разработим нови маршрути за винен туризъм“, допълни министър Ангелкова.

В българската делегация, която взе участие в церемонията по обявяването на град



Пловдив за домакин на събитието, бяха включени и заместник-министърът на земеделието и храните Васил Грудев, заместник-председателят на комисията по туризъм в Народното събрание Даниела Савелиева, посланикът на Република България в Италия Марин Райков, Красимир Коев – директор на Изпълнителната агенция по лозата и виното и областният управител на Пловдив Розалин Петков.

Тазгодишната програма на световния винен шампионат включва семинари, тематични работилници, открити дискусии, туристически турове и дегустации. Над 320 световно признати дегустатори от 51 страни оценяват около 8 хиляди различни вида вина от 58 държави.

ВИНОТО В БЪЛГАРИЯ

Основни сортове и винарски региони

Българското вино е с неоспорими вкусови качества. Известно е в целия свят и е печелило множество международни награди. Заслуга за вкуса на българските вина имат както специфичните климатични и географски характеристики, така и хилядолетната традиция в лозарството и винарството. Още древните траки, населявали българските земи, са използвали виното не само като напитка, но и при свиели религиозни ритуали. Древногръцкият бог Дионис и неговият тракийски аналог Загрей били почитани от траките като божества на виното и веселието. Свидетелства за древнотракийските традиции в производството и консумацията на вино са великолепните тракийски съкровища, които в голямата си част представляват именно сервиси за вино. Традициите във винопроизводството продължават и след създаването на българската държава през VII век. Много сред-



новековни пътешественици, преконали българските земи, говорят за различните видове вино, които са опитвали тук. В края на XIX и началото на XX век към лозарството и винарството вече се подхожда професионално и се поставят основите на модерно производство на български вина.

В парк „Кайлъка“ в Плевен се намира единственият в страната **Музей на виното**. В него туристите могат да се запознаят с историята на винопроизводството в България, да се научат на тънкостите в дегустацията, както и да опитат различни видове вина. Музейната сбирка е от около 7000 експоната, сред които стари вина и съдове за съхранение и производство на вино. Най-старото вино в музея е на почти 100 години.

Интересът към хубавото българско вино и местните сортове предопределиха развитието на винения туризъм у нас и организирането на винени турове и дегустации. Вече много винарни в страната организират различни мероприятия, на които запознават туристите с най-добрите си продукти.



МЕСТНИ СОРТОВЕ ГРОЗДЕ

Местните сортове грозде, от които се прави прекрасно българско вино, са Гъмза, Широка мелнишка лоза, Димят, Мавруд, Червен мискет, Рубин и Памид.



Гъмза

Това е червен сорт грозде, разпространен в Северозападна България. Зрее късно и от него се произвеждат червени трапезни и десертни вина с малинов прозрачен цвят и плодов аромат с доминация на малина. Вкусът е свеж, с лека структура. Обикновено вината от Гъмза се консумират млади. Най-хубавото вино от Гъмза може да се опита в изби в района на гр. Видин и гр. Плевен.

Широка мелнишка лоза

Това е червен сорт, който вирее само в района на Мелник, Петрич и Сандански. Виното от този сорт е с аромат на зряла череша, билки, а при контакт с дъб развива нюанси на тютюн и кожа. Вкусът на младите вина е свеж, с изразени танини. При отлежаване вкусът омеква, но се запазва пикантният финал. Оцветяването на вината е средно наситено. Вино от този сорт може да се дегустира във винарни в района на Сандански и Мелник.

Димят

Димятът е типично български бял сорт, от който се правят сухи бели и ароматни вина и брендите. Най-добре вирее в района на Варна, но се отглежда и в други части на страната. Виното от Димят има плодов аромат с акценти на зряла праскова. Такова вино може да се опита във винарни в района на Евксиноград до Варна, Шумен и Стара Загора.

Мавруд

Маврудът е много стар сорт грозде, който се отглежда в района на Асеновград, Пазарджик, Пловдив и в предпланините на Родопите. Виното от него има

пурпурнорубинен цвят и е с изразена плътност. Ароматът е сочен, с доминация на зрели горски плодове и подправки. Дегустации на вино от Мавруд се предлагат във винарски изби в района на Асеновград, Пазарджик и Пловдив.

Червен мискет

Това също е стар български сорт, отглеждан в района на Подбалкана. На цвят виното е с розови оттенъци. Ароматът има нюанси на билки, дюля и мед. Вино от Червен мискет може да се опита в района на Стралджа и Сунгурларе.

Рубин

Това е местен сорт, който е създаден чрез кръстосване на два сорта – Небиоло и Сора. Вината имат наситен цвят, а вкусът е плътен, с мек завършек. Ароматът е плодов, с доминация на зряла къпина, а при контакта с дъб развива конфитюрени нюанси. Вино от този сорт може да се дегустира в района на Пловдив и Септември.

Памид

Памидът е един от най-старите сортове по българските земи. Виното от него има светлочервен цвят. Ароматът му е свеж, с плодови нюанси, елегантно тяло и мек завършек. Консумира се младо поради ниското си съдържание на фенолни вещества и не реагира добре на контакт с дъб. Вино от Памид може да се опита в изби в района на Пазарджик, Памидово и Пловдив.

Продължава на стр. 3



ВИНОТО В БЪЛГАРИЯ

Продължава от стр. 2

ВИНАРСКИ РЕГИОНИ В БЪЛГАРИЯ



Страната ни се дели на пет основни лозаро-винарски района – Източен, Северен, Подбалкански, Южен и Югозападен.

Източен лозаро-винарски район



Обхваща три подрайона – Черноморие, Добруджа и Лудогорие. Мекият му климат благоприятства отглеждането основно на бели сортове грозде – Совиньон блан, Шардоне, Юни блан, Димят, Ркацители, Траминер, Алиготе, Ризлинг, а дългата и топла есен е предпоставка за производството на чудесни бели полусухи вина. В някои микрорайони условията са подходящи и за отглеждане на някои червени сортове

– Мерло, Каберне Совиньон и Каберне Фран. Най-големите винарски изби в този район се намират във Варна, Поморие, Бургас, Търговище, Шумен, Хан Крум и Велики Преслав.

Северен лозаро-винарски район

Разположен е между Стара планина и река Дунав. Обхваща множество по-малки региони със специфичен микроклимат и различни почвени и климатични особености. В този регион има добри условия за отглеждане най-вече на червени сортове грозде като Каберне Совиньон, Мерло, Памид, Гъмза, Пино

ноар, но виреят и бели сортове с много добро качество - Шардоне, Совиньон блан, Ризлинг, Алиготе, Тамянка, Мискет и др. Произвеждат се бели сухи вина, естествено пенливи вина по класическата технология, както и качествени червени вина с богат плодов аромат. Традициите в лозарството и винарството в този район са много дълбоки и затова в него се намират едни от най-старите и най-големите винарски центрове в страната – в Русе, Свищов, Видин, Лясковец, Сухиндол и Плевен.

Подбалкански лозаро-винарски район

Обхваща териториите на юг от Стара планина до северните склонове на Средна гора, а най-големите винарски изби са около Сливен, Карнобат, Карлово, Славянци, Сунгурларе. Стара планина от север спира по-студените климатични влияния и това създава много благоприятни условия за отглеждане на някои сортове грозде. За района е много характерен местният сорт Червен мискет. Виреят добре и сортовете Каберне Совиньон, Шевка, Памид, Шардоне и Мерло. Районът е известен с отличните си бели сухи и полусухи вина.



Югозападен лозаро-винарски район

Районът е относително малък и обхваща земите по поречието на река Струма южно от град Дупница, а по-големите винарски изби се намират в Дамяница, Сандански, Благоевград, Петрич и с. Хърсово. Климатът се доближава до този в средиземноморските райони. Най-благоприятни за отглеждане на грозде са климатичните условия около гр. Мелник и гр. Сандански. Единствено в този район вирее сортът Широка мелнишка лоза, който е най-важен за винопроизводството. Отглеждат се и Мерло, Каберне Совиньон и други сортове.

Южен лозаро-винарски район

Обхваща областите около Пловдив, Хасково, Пазарджик, Стара Загора, Любимец и Харманли – района на Тракийската низина и част от Сакар. Стара планина осигурява защита от големи студове и ветрове и по този начин се благоприятства отглеждането на червени сортове с отлични вкусови качества – Мерло, Каберне Совиньон, Рубин. Почвите и климатичните условия са подходящи за отглеждането и на някои бели сортове. В районите около Асеновград, Пазарджик и Перущица се отглежда уникалният български сорт Мавруд. По-големите винарски изби са в Асеновград, Хасково, Брестовица, Стара Загора и Любимец.

