

Interreg
Greece-Bulgaria
DIONYSOS

European Regional Development Fund



REPORT
BY
**INSTITUTE OF VITICULTURE AND ENOLOGY,
PLEVEN**

BY ACTIVITY 3.2.1 .:
***DESCRIPTION WINE GRAPE VARIETIES AND
MICRO AREAS OF PRODUCTION IN THE
HASKOVO AND KARDZHALI DISTRICTS***

OCTOBER, 2018

This report was prepared by a team of scientists from the Institute of Viticulture and Enology, Pleven, Bulgaria for the purpose of the project DIONYSOS. The analysis of the report uses own research; references to scientific literature in the field of viticulture, wine, history, geography, soil science, climate and tourism of Bulgarian and world scientists; official statistics of NSI, MAF, NIMH; officially published documents such as districts and municipalities development strategies in the districts of Haskovo and Kardzhali; the Law on Wine and Spirits of the Republic of Bulgaria; the Law of Tourism of the Republic of Bulgaria; official wine cellar websites, tourist information centers, travel agencies; and other sources.

This document is created under the project “Developing identity on yield, soil and site”/DIONYSOS, Subsidy contract B2.6c.04/01.11.2017 with the financial support of Cooperation Programme “Interreg V-A Greece-Bulgaria” 2014-2020, Co-funded by the European Regional Development Fund and National funds of Greece and Bulgaria. The entire responsibility for the contents of the document rests with Institute of Viticulture and Enology-Pleven and under no circumstances it can be assumed that the materials and information on the document reflects the official view European Union and the Managing Authority

Този документ е създаден в рамките на проект „Разработване на идентичност на добива, почвите и местностите“/ДИОНИСОС, Договор за субсидиране B2.6c.04/01.11.2017 който се осъществява с финансовата подкрепа на подкрепа на Програма за трансгранично сътрудничество ИНТЕРРЕГ V-A Гърция-България 2014-2020, съфинансирана от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните Гърция и България. Отговорността за съдържанието на документа се носи от Институт по лозарство и винарство-Плевен и при никакви обстоятелства не може да се счита, че този документ отразява официалното становище на Европейския съюз и Управляващия орган.

CONTENTS

1. HISTORICAL FACTS FOR THE RISE AND DEVELOPMENT OF VINE AND WINE GROWTH IN THE HASKOVO AND KARDZHALI DISTRICTS

1.1. Origin of viticulture and cultivation of the vine on the Bulgarian lands

1.2. Viticulture and winemaking in the Bulgarian lands from antiquity to the late XX century.

1.2.1. Viticulture and wine at Thracians of I-st millennium to VI century b.c.

1.2.2. Viticulture and wine in the First and Second Bulgarian State VII-XIV century

1.2.3. Viticulture and wine during the period of Ottoman Empire XV-XIX century.

1.3. Artifacts related to viticulture and wine production.

1.4. Artifacts and tourist sites in the districts of Haskovo and Kardzhali

1.5. Development of wine tourism in Bulgaria

1.6. Wine Roads

1.7. Wine festivals and exhibitions in Bulgaria

1.8. Development of tourism in the districts of Haskovo and Kardzhali Кърджали

1.8.1. Economic parameters of tourism development in both areas

1.8.2. Potential for development of tourism in Haskovo district

1.8.3. Potential for development of tourism in Kardzhali district

1.9. Festivals of wine and other holidays in the districts of Haskovo and Kardzhali

1.9.1 Festivals of wine and other holidays in the districts of Haskovo

1.9.2. Festivals of wine and other holidays in the districts of Kardzhali

2. GEOMORPHOLOGY, GEOLOGY AND CLIMATE IN THE REGION OF THE HASKOVO AND KARDZHALI DISTRICTS

2.1. Relief

2.2. Land usage

2.3. Soils

2.4. Climate conditions of the area

3. VITICULTURE AND WINEMAKING IN THE HASKOVO AND KARDZHALI DISTRICTS

3.1. Variety potential of the territory

3.2. Characteristics of the biotic factors determining the risk for the successful realization of a quality grape and wine harvest

3.3. Potential for the production of wines with geographical indications - Protected Geographical Indications (PGI) and Protected Designations of Origin (PDO). Review of the regulatory framework. Protected Geographical indications wines

3.4. Areas and production of grapes and wine

3.5. Main wine grape varieties grown in the districts of Haskovo and Kardzhali

3.6. Magnitude of the viticultural exploitation in the districts of Haskovo and Kardzhali

4. CONCLUSION

5. DESCRIPTION OF THE WINERIES FUNCTIONING ON THE TERRITORIES OF THE HASKOVO AND KARDJALI DISTRICTS

1. HISTORICAL FACTS FOR THE RISE AND DEVELOPMENT OF VINE AND WINE GROWTH IN THE HASKOVO AND KARDZHALI DISTRICTS

Лозарството и винарството са били, и продължават да бъдат важна част от историята на Балканския полуостров. Гроздето и виното тук винаги са присъствали трайно на трапезата на местните хора. Използвали се ритуално за празници, обреди, местни обичаи и традиции от незапомнени времена, символизиращи връзката между земята, небето, водата и огъня. Гроздето и виното са символи на плътта, кръвта и духа. На материалното и духовното. Поради тази причина някои обичаи са просъществували и до днес, предавани от поколение на поколение - от епохата на Античния свят, древна Гърция, Римската империя и християнизацията на Европа. Доказателствата за култа към лозата, нейният плод – гроздето, и ферментираният сок - виното по тези земи са безбройни. Този култ според археолозите, е бил най-изразителен при траките. Доказателства за това могат да се видят от десетките открити ювелирни съдове, кани, амфори, букали, ритони и рисунки, намерени при разкопките на гробници, крепости и светилища. Всички те показват, че зората на човешката цивилизация, не би била толкова ярка и изпълнена с митове и легенди за богове, ако не е имало вино и отдаването на почит на неговият покровител - бога на виното и веселието Дионисос.

1.1. Origin of viticulture and cultivation of the vine on the Bulgarian lands

Патрик МакГоверн (Patrick E. McGovern) в своята книга „*Ancient Wine. The Search for the Origins of Viniculture*” (2009г.) отбелязва, че в световен мащаб броя на селектираните сортове и клонове лози в днешно време надвишава над 10 000, като вследствие развитието на селекционната дейност, този списък постоянно се разширява. Голяма част от тях са култивирани и създадени чрез различни селекционни способности: междувидова хибридизация, инбридинг, подбор на устойчиви родители, клонове на най-добрите сортове, изпитване на афенитета върху различни видове подложки и т.н. Същият автор цитиран и от български историци-археолози (Маразов, 2016; Porozhanov et.al., 2017) твърди, че в резултат на изследванията в неговата лаборатория е доказал наличие на химически остатъци от вино от глинени съдове от Иран, датиращи ок. 7 400 г. пр.Хр.

На същото мнение е и Vot (2010) цитирайки редица учени отбелязва, че отглеждането и опитомяването на лозата се е случило между седмото и четвъртото хилядолетие преди Христа, в географския район между Иран и Черно море. Отглежданите в този район сортове лози постепенно се разпространяват в Близкия изток, Средния Изток и Централна Европа.

Тодор Начев в своя богат научен труд „*Лозарството по българските земи от възникването му до началото на XX век*”, позоваващ се на над 300 научни труда, обобщава, че през неолита и енеолита /6-3-то хилядолетие пр.н.е./ по българските земи са били налице основните фактори, обуславящи окултуряването на дивата лоза, на възникване на основните, първите форми от културната лоза *vitis vinifera sativa*. D.C. Такива исторически свидетелства са находки на овъглени гроздови семки, намерени край Ловеч и Кърджали, доказващи съществуването на едни от първите културни сортове лози в света. Местното население е водило уседнал начин на живот в някои удобни за обитаване пещери и особено по наречните селищни могили, които се срещат в Североизточна България, в Подбалканските полета, Тракийската низина, Странджа и Сакар.

От направените археологически находки проучванията на селищните могили разкриват, че по времето на новокаменната /неолита/ и медно-каменната /енеолота/ епохи, мотичното земеделие е било едно от основните препитания за местните племена, живели по това време. Основните земеделски оръдия са били мотики, направени от камък, рокове и кости на животни (Пловдивско и Старозагорско); сърпове от еленови рога с жлеб за кремъчни резци. *Карановските сърпове* са от ранния неолит и са най-старите в Европа. Подобни сърпове са намерени в Мала Азия, Египет, Северен Ирак, Персия и Палестина.

От същата епоха датира и скотовъдството. Били са опитомени овцата, козата, свинята, говедото. Човекът е използвал вълна, кожи, мляко, месо, кости (Михов, 1956; Георгиев, 1957).

Тези данни показват, че от VII – III-то хилядолетие пр.н.е. примитивното земеделие и скотовъдството трайно са били част от бита на човека, населявал нашите земи.

Благоприятните природни условия като климат, почви, води са сред основните фактори и благоприятстващи отглеждането на лозата на определена територия (Начев), като от гледна точка преодоляване на производствения риск, най-съществено влияние оказват климатичните характеристики на района (Катеров и др., 1990).

Доказателства за наличие на благоприятни климатични условия за растеж на дивите лози, разпространени на Балканския полуостров през неолита, са намерените при археологически проучвания, находки от гроздови семки, датиращи от същия период – Молдова (Пелях, 1970, България (Китов и Павлов, 1973), Гърция (Logothetis, 1970, 1975). По това време наличието на диви лози *Vitis vinifera silvestris* в близост до неолитните селища са важна предпоставка за окултуряване на лозата в даден район (Начев, с.25). Дивата лоза е била разпространена на територията на цялата ни страна: Дунавската равнина, Черноморското крайбрежие, Югозападна България, Тракийска низина (Стефанов и Китанов, 1962).

Всичко казано до тук дава основание, че през 6-3 хил. пр.н.е. в днешните български земи, като част от територията на Балканския полуостров са възникнали първите форми на културни лози *Vitis vinifera sativa*.

Начев (с.40-41), основавайки се на научните методи и публикувани резултати от проучванията на различни автори, проучва гроздовите семки от неолитни селища в Кърджали и в с. Езеро/ до Нова Загора/. Резултатите показват, че в Южна България, в края на неолита и началото на бронзовата епоха /началото на III хилядолетие пр.н.е./ окултуряването на дивата лоза е било в напреднала фаза и вече е започнало отглеждането на форми лози, чиито гроздови семки носят морфологичните белези, типични за културната лоза (*Vitis vinifera sativa*). Тези лози плътно се приближават до местните сортове от еколого-географската група – *prol. pontica Negrul*.

Резултатите на Начев от проучени овъглени семки на грозде от Ловеч показват, че те датират от периода 1900-1500 г. пр.н.е. (началото на II хилядолетие), което доказва, че местното население в Северна България е консумирало грозде, което наподобява гроздето на местни винени сортове: Кокорко, Винта, Мавруд варненски, Гарван, Папазка черна, Мараш червен, Памид и др.

1.2. Лозарството и винарството по българските земи от античността до края на XX век.

1.2. 1.2. Viticulture and winemaking in the Bulgarian lands from antiquity to the late XX century

1.2.1. Лозарството и винарството при траките от I-во хилядолетие до VI в. пр.н.е.

1.2.1. Viticulture and wine at Thracians of I-st millennium to VI century b.c.

Днешната територия на Балканския полуостров е била населявана от 3 основни етнически групи – на запад – илирите; източните части и северозападните брегове на Мала Азия - траките, южната част на полуострова, западните брегове и островите на Егейско море – елините (Начев).

Porozhanov et.al., (цит.изт., с.179) на базата на проучени от тях литературни източници излагат тезата, че най-ранните свидетелства за отглеждане на културни лози от *Vitis vinifera* в тракийските земи на Югоизточна Европа са открити на археологически обекти в Тракия от III хил. пр.н.е., през II и особено през I хил. пр.н.е., за който период археологическите данни са много повече. Историческите извори, датиращи от I хил. пр. н.е. показват отглеждането на лозата, винопроизводството и пиенето на гъсто несмесено с вода вино като една от отличителните черти на традиционния бит на траките. Съществуват документи, че пиенето на вино е част от ритуала, свързани с божествена закрила на плодородието и здравето. Неслучайно се говори за цивилизации на зърното и виното или месото и млякото – употребата на вино, свързана с ритуали и традиции, е обект на изучаване от етнологии, културологии и антропологии. Същите автори, основавайки се на древни писмени източници, илюстрират отношението на траките към отглеждането на лозата и пиенето на вино:

„1. Най-стари са сведенията на Омир (IX–VIII в. пр.н.е.). Те се отнасят за втората половина на II и първите векове на I хил. пр.н.е.. В Илиада, разказвайки за Троянската война (XIII в. пр.Хр.), когато говори за ахеите под стените на Троя (Анатолия) той съобщава, че техните шатри са пълни с *вино, което докарват от Тракия* (Европа) през морето широко (Homerus. *Ilias*. 9: 72), като малоазийската тракийска Фригия нарича *богата с лозя* (Homerus. *Ilias*. 3: 184). А в Одисея – ни представя тракийския жрец Марон (Европа), който дарява Одисей с кози мях с искрометно червено вино и 12 грамадни амфори със сладко вино без примес – напитка чудесна – сладко като мед вино, което той смесваше с вода 20 пъти по толкова и приятно божествено благоухание се разнасяше... (Homerus. *Odyssea*. 9: 196-205).

2. Платон (427 – 347 г. пр.н.е.) в своя труд *Законо* казва, че *...траките, изобищо пият вино, без да го смесват с вода, и то както самите те, така и жените, и като като поръсват с него дрехите си, считат това за хубав обичай, носещ щастие.*” (Platon. *De leg*. 1: 637 d).

Видно е, че за разлика от елините траките не разреждат виното с вода. Нещо повече, поръсването на дрехите с вино е обред = *хубав обичай, който носи щастие*, несъмнено свързан със здравето и родидбата, т.е. с бога Дионис. Тук трябва да се има предвид както спецификата на виното, така и климатичните особености (Porozhanov et.al., (цит.изт.).

Същите автори заключават, че древните траки имат свое собствено назоваване на виното. Това е думата *зелас*, която е различна от гръцката *ойнос* и римската *винум* и показва много стара собствена хилядолетна традиция в отглеждането на лозата и употребата на вино. Авторите са категорични, че виното присъства трайно в ритуалите, в ежедневието, в празничния цикъл и церемониал на траките през древността, което определя древната тракийска територия като една от люлките на отглеждането на лозата и култа към виното.

Видният учен-траколог проф. Иван Маразов (цит.изт.,с.18-19) изхождайки от много проучени източници заявява, че траките са били ценители на хубавото вино, като това качество им признава целият Античен свят. Поради това се смятало, че богът на виното Дионис е бил роден в земите на Тракия. Третото поколение от неговата тракийска династия е представено от Орфей. Легендарният цар на киконите Марон е бил син (или внук) на самият Дионис.

Тези традиции са предадени през хилядолетията и до днес, като е продължено в народните вярвания, легенди и обреди. Българският фолклор е вдъхнал втори живот на

сакралното минало, като съживява отново лозата и виното, свързвайки традициите като мост между минало и бъдеще. Проф. Маразов пише (пак там):

„Винарството е една традиция не само с минало, но и с бъдеще. По тези земи не е прекъсвала повече от пет хилядолетия. Стъпките на Дионис оттекват и до днес, а неговото „божествено питие“ запазва ароматите си по неговите земи. Едва ли има друга област от фолклора, където да се е съхранила толкова жива тракийската езическа традиция, както виноделието или по-скоро – винопиенето. Съществува една истинска „цивилизация на лозата и виното“, която надхвърля технологичните измерения на неговото производство и се запазва в характера на празниците, породени от нея. Именно отношението към виното и обичаите, свързани с него, доказват, че старите традиции са още живи. Защото виното е огън, плът, кръв, живот. Няма официален, календарен или личен празник, няма среща между роднини или приятели, която да не се отбелязва с чаша и наздравица. И ако може да се твърди за някаква приемственост между древните траки и днешните българи, тя може да се търси в общото и възторжено отношение към виното. Кръвта вода не става, гласи една българска поговорка. Но изглежда и вкусът към виното се предава по кръвен път”.

1.2.2. Лозарството и винарството в Първа и Втора българска държава VII-XIV в.

1.2.2. Viticulture and wine in the First and Second Bulgarian State VII-XIV century

След завладяването на Балканите от Римската империя лозарството и винарството продължили своето развитие, като според някои сведения от този период се е увеличило засаждането на бели сортове лози по Черноморското крайбрежие, по специално около Ахиало и Месембрия (днешен Несебър) (Бориславов, Я., 2009).

Редица исторически свидетелства и извори доказват, че лозата и виното са били важна част от битата на прабългарите и славяните през Средновековието - от основаването на българската държава до падането ѝ под османско владичество (VII-XIV). При хан Крум (811 г.) се създава специален закон против пианството. След приемането на християнството, като официална религия през 864 г. се е стимулирало лозарството и винопроизводството. Виното е било своеобразен отличителен знак за благополучие. За това се споменава в някои документи (Бориславов, цит. изт. с.55-58) – При цар Петър I (царувал X-XI век, в „Анонимния български летопис“), в „Шестоднев“ на Йоан Екзарх. През XII-XIII в. е *Четириевангелието на Иван Александър*, в което е изобразена миниатюра на зарязване на лоза с косер. През 1205 г. граф Жофроя дьо Вилардуен и неговите рицари, участници в IV кръстоносен поход заварили великолепно вино в Асеновград. Маврудът, който кръстоносците опитали, ги направил великодушни и те пощадили градчето и жителите му от погром. Според някои изследвания, вината от Мелнишко и Пловдивско през XIII-XIV в. са се търгували в Дубровник.

През средновековието в Бачковския манастир, според един типик от края на XI век, се е полагало на монасите по четири чаши вино дневна дажба, а на по-големите празници, като Великден и Петдесетница от шест до осем чаши. Според намерени глинени чаши от тази епоха, чашите са с били с приблизителни обеми от 180 – 230 милилитра (Бориславов, с.57).

1.2.3. Лозарството и винарството през епохата на Османската империя (XV-XIX в.)

1.2.3. Viticulture and wine during the period of Ottoman Empire XV-XIX century

В началото на периода лозарството почти се изгубва, поради забраните на исляма за употреба на алкохол, включително и вино. Унищожена е българската аристокрация, а много манастири са разрушени – главните производители на грозде и вино. Въпреки това по сведения от законника на Мехмед II, Селим I и Сюлейман I показват, че лозарството и винарството в пределите на империята са били силно развити и, че

османското законодателство е имало положително отношение към лозята, гроздето, ширата и виното. Според Начев (с.109) положителното отношение е продиктувано от факта, че в пределите на империята е било развито лозарството и винарството от хилядолетия, с много подходящи почвено-климатични условия. Другата причина е, че местното население е било опитно в отглеждането на лози и правенето на вино. Третата причина е била липсата на мана и филуксера. Това безспорно е било благоприятно за отглеждане на лозя с малко труд и средства.

Османските закони са покровителствали отглеждането на лозя – предимно десертни, поради това, че гроздето е било любим плод и за мюсюлмани и християни, правили се сиропи, сладка. А виното се облагало с данъци за това, че се е произвеждало и търгувало, като по този начин влизали значителни средства в турската хазна. Данък десетък от лозята на някои стопани с развито лозарство достигал до 40% от десетъка на цялата растениевъдна продукция (пак там, с.110).

Повече свидетелства за българското вино са давали пътешественици, военнопленници и авантюристи, които преминавали през земите на Османската империя. Например Адам фон Клайлсхайм (1616 г.) заявил, че „от Белград до Цариград се намира малко хубаво вино”. Но през 60-те и 70-те години на XVIII в. има се е забелязал възход в българското винарство. Френският дипломат Шарл Пейсонел в своя „Трактат за търговията около Черно море” отбелязал, че „България произвежда твърде голямо количество червено вино, но лошокачествено. Ежегодно идват 5000-6000 коли от Русия и Полша да товарят тези вина” (Бориславов, с.59-61). Тук може да се забележи противоречие в преценката на френския дипломат, който определя виното, като „*лошо качествено*”, а в същото време се търгуват хиляди литри вина. Ако първото е вярно, то няма как да се случи второто по причина, че виното се е купувало за аристокрацията и богатите в тези държави. Тази оценка по-скоро трябва да се възприема като признак за съществуващата конкуренция и снизходителност към вината от Източна Европа още по онова време.

Малко по-късно (1706 г.) сънародник на Пейсонел – френският лекар Пол Люка, прави комплимент на сатнимашкото вино (Асеновград),. Той бил силно впечатлен от „*местното вино, което е великолепно*”, както и от големината на винарските съдове – бъчви и линове, с които работели местните винари. Това показва, че мащабите на производство са били големи и виното е било предназначено за търговия, което местните дори са изнасяли извън пределите на империята (Бориславов, с.61).

През Възраждането, с предоставената законово възможност българите да си купуват земя през 30-те и 40-те години на XIX век са се увеличили и площите с лозя. По-заможните българи са развили и търговията с вино, изнасяно най-вече за Австро-Унгария, Румъния, Полша, Русия. Оформили се няколко специализирани региони за вино – Видин, Плевен, Велико Търново – за червени вина от сорт Гъмза; Чирпан - сорт Червен мискет; Асеновград – сорт Мавруд; Мелнишко – сорт Широка мелнишка лоза. Георги С. Раковски дори дава съвети как да се отглеждат лозя, кои сортове лози са подходящи, как да се режат и т.н. Наред с това, немалка част от емигриралите извън пределите на България емигранти предават своите знания и опит в Австро-Унгарската империя и Молдова.

По изчисления на Батаклиев (1927 г.) общата площ на лозята в България до Освобождението е била около 500 000 дка.

След Освобождението по данни на Хр. Георгиев(1898) за 1888 г. и на П. Сираков(1909) за 1897 г. общата площ на лозята са съответно -717 267 дка и 1 148 157 дка.

1.3. Артефакти, свързани с лозарството и винарството.

1.3. Artifacts related to viticulture and wine production.

Богатството от артефакти е основа за развитието на туризма в множество от неговите разновидности – културно-исторически, селски, винен и др. По артефакти

България е на 3-то място в света след Гърция и Италия. Тези артефакти в огромната си част са белези на високата материална култура на народите населявали Балканския полуостров – елини, траки, римляни, славяни и прабългари. Повечето от тези находки са свързани с лозарството и винарството: сечива, каменни винарни, писмени паметници.

Лозата и виното са били неразривно свързани с бита и традициите на траките. Свидетелства за това са богатите и уникални съкровища – Пангюрското златно съкровище, Рогозенското и Вълчетрънско, показващи на света ювелирната изработка на съдове използвани за пиене на вино. Тези съдове са направени с майсторство, трудно приложимо в днешни времена дори със съвременна техника. Златната маска на тракийския цар Терес датираща от 6 в. пр. н.е. открита от Георги Китов¹, Перприкон – светилището на траките, светилището на Орфей до Татул², ни разкриват култа на траките към бога на виното – Загрей, почитан по-късно от елините и познат на света като Дионис (Димитров, 2014).

Над 250 златни, сребърни и бронзови фиали (повече от половината от находките, датиращи от Античния свят) са с тракийски произход, открити на териториите на Южна Украйна, Румъния и най-много в България. Тракийските канички, с които виното било разливано по фиалите, съставляват около 1/3 от всички намерени в света – 90 единици. Относителният дял на ритоните е също голям – общо 40 броя, намерени на територията на нашата страна. В Тракия са открити още и скъпоценни амфори-ритони, някои от които със странна конструкция (Маразов, цит.изт,с.20).

Освен това, белези за висока култура и отношение към лозата и виното са отразени и в множество други паметници – оброчни плочки, рисунки, барелефи, съдове, монети с лозаро-винарски сюжети, открити във всички краища на страната (Бориславов, 2009).

1.4. Артефакти и туристически обекти в областите Хасково и Кърджали.

1.4. Artifacts and tourist sites in the districts of Haskovo and Kardzhali.

Безспорно едни от най-богатите, все още ненапълно изследвани в областта на археологията, етнографията и краеведството е регионът на Югоизточна България, и по специално географската област обхващаща Източните Родопи, поречията на реките Марица и Арда, и Сакар планина влизащи в административните граници на областите Хасково и Кърджали.

Несъмнено топлият преходно-средиземноморски климат и красива природа са били притегателни за живеене от праисторически времена. Културните пластове по тези земи от различни епохи непрекъснато дават сведения за това как са живели, какви са били нравите и обичаите им и до ден днешен. Голяма част от отдавна откритите археологически обекти не са напълно проучени, наред с тях има и наскоро открити. Всички тези обекти кандидатстват за финансиране за продължаване на проучванията, които тепърва ще открият своите предмети, съкровища, обреди и тайни за света.

Липсата на масовите и най-посещавани в страната ни - морски и ски туризъм в областите Хасково и Кърджали, може да се компенсира и да се наложи като дестинация за културно-исторически туризъм, с акцент върху археологическите обекти и природни забележителности. Тези места с красивата си природа и достъпност, все повече привличат туристи, и туризма може да се превърне в един от основните източници на доходи и създаване на синергии в социално-икономически план. Именно намерените долмени, светилища, останки от селища, крепости, църкви, манастири и др. по тези земи доказват, че освен силен социално-икономически живот, се е водил и духовен. Лозата и

¹ www.bgturist.net/bg/treasures/Maska.html

² www.bulgariatravel.org/bg/object/60/Tatul

виното винаги са били част от бита, ежедневието и традициите на населението по тези земи.

Свещенните Родопи са живи, защото в тях е преплетен духа на траки, елини, римляни, прабългари и славяни. Древните божества и полубожества, митични герои, самодиви и красиви дъщери на Родопа планина още бродят и живеят в нея. Чува се тяхното ехо, техният смях. Танцуват около свещенните олтари под музиката и песните на Орфей. Възхваляват любовта на Орфей и Евредика. Ядат от поднесените им дарове и пият виното на Дионис, вино добито и отлежало по хълмовете на тези мистични земи.

Територията на Източните Родопи и Сакар е осяяна със светилища, крепости, оброчища и множество каменни съоръжения за производство на вино (шарапани), принадлежали на древните траки. Такива шарапани са намерени и проучени в Мегалитните комплекси до с. Ковил, община Крумовград (сн.1) и до с. Горно Брястово, общ. Минерални бани(сн.2). Шарапаните са датирани с въглероден анализ и са отнесени към VIII-VI в. пр.н.е.(Гелева-Цветкова, 2016).

А) туристически обекти свързани с лозарство и винарство:

Местността Шарапаните се намира над с. Горно Брястово и е кръстена на добре запазените паметници от старожелязната епоха в района, представляващи шарапани или винарни (сн.1). Шарапаните са издълбани в скалите кръгли или правоъгълни корита с дълбочина до 0,60 метра и диаметър до 2 метра и притежават улей за изтичане на течността. Две по две коритата, разположени едно под друго, се свързват с улей. Друга подобна шарапана датираща от мегалита е намерена до с. Ковил.

Шарапана, с. Горно Брястово/ Sharapana, village Gorno Briastovo



Сн./photo1 изт./source: <https://privojda.com>

Шарапана, Мегалитно селище, с. Ковил/ Sharapana, Megalithic settlement, village Kovil



Сн./photo 2 изт./source: Уикипедия/ Wikipedia.bg

Перперикон е археологически комплекс, който се намира на 15 км от град Кърджали. Обитаван е още преди 8000 години, през каменната ера, след което при траките е прераствал в свещен скален град, а по-късно там са живяли римляни, византийци и българи. Унищожен е от турците през XIV век. Днес там може да се видят останките от древния град Перперикон, гробницата на владетелите, паметници от античността, останки от средновековна крепост. Перперикон е най-големият мегалитен комплекс на Балканския полуостров. Проучванията в Перперикон (сн.3), близо до гр. Кърджали, през последните години доказват, че цялата околност на светилището е осяяна с хиляди изсечени в скалите преси за вино, по-голямата част от които се намират под земята. Някога в тези мистериозни басейни, преливници, издълбани канали се е правела свещената течност на бог Дионис. С това вино са извършвани ритуалите и предсказанията в храма, а при дионисиите тракийските родове са изпълнявали дивите оргии в опиянението на червената напитка³. Предполага се, че Перперикон е бил едно от светилищата на бог Дионисий:

"...Когато Октавиан, бащата на Август, водил войската си някъде из отдалечените части и в Свещената планина на Дионис, се допитал до оракула на бога за сина си, било му потвърдено от жреците, че синът му ще стане господар на целия свят, понеже, след като виното се разляло върху олтара, димът се издигнал нагоре над върха на светилището чак до небето - знамение като това, което получил и самият Александър Велики, когато принасял жертва на същия този олтар".

Гай Светоний Транквил

³ www.perpericon.bg

Перперикон/ Perperikon



сн./ph3/ изт./source: perperikon.bg

Татул

Един от най-величествените мегалитни паметници, открити по нашите земи, е Тракийското светилище край село Татул, община Момчилград. То се намира само на 200 м от селото и на около 15 км от Момчилград.

Светилището представлява скален масив, а върхът му - пресечена пирамида. Комплексът се състои от два саркофага, четириъгълно легло за главния олтар и триметров кладенец. Датиран е от края на V и началото на IV хил. пр.Хр. За това свидетелстват намерените глинени съдове в региона (сн.4 и сн.5.).

Скалната пирамида и гробниците около нея са оформени през XVIII – XI в. пр.Хр., когато светилището преживява своя първи голям разцвет. Наоколо е оформен кръг от глинени олтари, върху които са извършвани жертвоприношенията. Открити са стотици култови предмети – глинени човешки идоли и прешлени за вретено, модели на съдове, предмети от бронз, изображения на Бога Слънце.

При разкопките през 2004 – 2007 г. са намерени и уникални предмети от глина, свързани със слънчевия култ – три колела за макети на Небесна колесница и част от златна маска. През 2011 г. беше проведена кампания „Чудесата на България“ и след електронно гласуване обектът беше избран за едно от 10-те чудеса на България⁴.

⁴ <http://www.bulgariatravel.org>

Общ изглед на светилището край с. Татул



Сн.4/ photo 4 Изт./ source: собствен архив/ own archive

Скален гроб саркофаг, II хил. пр.н.е.; Carved grave cut in the Rock, II-nd millennium B.C.



Сн.5/ photo 5 Изт./ source: собствен архив/ own archive

Пещера Утробата – намира се на около 20 км от Кърджали, в скалистата местност Тангардък кая. Представлява малка пещера, входът и вътрешността на която

наподобяват женска утроба. Смята се, че по някакъв начин е използвана от траките в техните обреди в израз на култа им към Богинята майка. Пещера Утроба е светилище, от времето на траките, в близост до село Илиница, на около 12 км от Кърджали в посока северозапад. Представлява допълнително оформен и изсечен от човешка ръка хоризонтален процеп в скала. Отвора на пещерата е висок 3 м и широк 2.5 м, а дълбочината на пещерата е приблизително 22 м. Издълбан е олтар, висок повече от метър, в дъното на пещерата.

Пещерата Утроба/ The uterus cave



Сн.6/ photo 6 Изт./ source: <https://vsyakajena.com>

Дяволският мост край Ардино – уникален римски мост над река Арда, находящ се на около 10 км от Ардино. Този мост някога е бил част от главен средновековен път между Бяло море и Тракия.



Сн.7 Дяволския мост на р. Арда, Изт: dariknews.bg

Скално-култовият комплекс Орлови скали

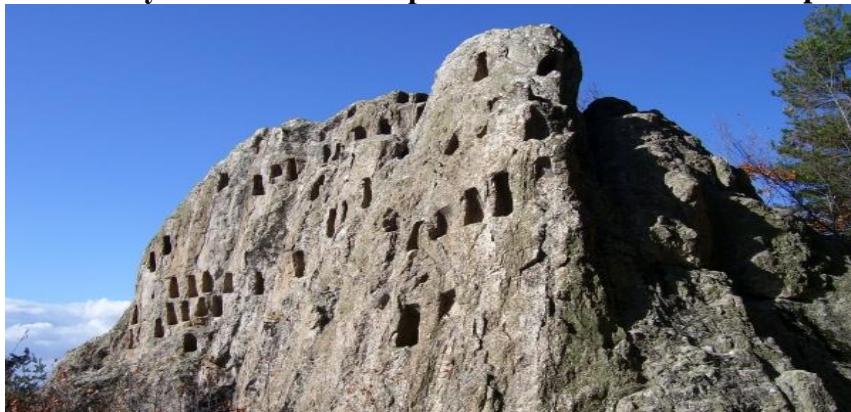
Скално-култовият комплекс Орлови скали (сн.8) е уникален за България заради мащабността и доброто си състояние. Той се намира на 3 километра от Ардино и се състои от 100 скални ниши с височина 70 см и дълбочина 34 см., издълбани на

недостъпно място в отвесните вулканични скали. Нишите имат трапецовина форма и в момента са останали общо 97, тъй като три са били разрушени.

У нас подобни ниши се срещат само в Източните Родопи по долината на река Арда. Те със сигурност са дело на човешка ръка и учените са единодушни, че са изградени от траките. Датирани са от 4-5 в пр. н. е. и се предполага, че принадлежат на племето одриси.

Има много теории какви точно ритуали са се извършвали при Орловите скали. Най-разпространеното предположение е, че в нишите траките са поставяли погребални урни. Като част от ритуала, учените смятат, че се е извършвало обредно горене, защото около скалите са намерени много парчета обгорена глина. Според проф. Валерия Фол обаче издълбаните трапецовидни дупки са по-скоро следствие на еднократно обредно действие, свързано с вярванията на траките, а не на повтарящи се погребални ритуали⁵.

Скално-култов комплекс Орлови скали/ Rock-cult complex Eagles Rocks



Сн.8 Изт.: brat-bg.com/bg

Б) Артефакти, свързани с траките

Тракийски култов комплекс Ночево

Тракийският култов комплекс се намира в местността Пармак кая до село Ночево, Кърджали. Сред боровата гора има множество пръснати скали с добре запазени трапецовидни скални ниши, също и сводообразни сухи пещери. Едни от пещерите са Ташлък и Коджа ин, а около тях има множество древни изсичания и съоръжения.

Местните хора са нарекли всяка открояваща се скална група с имена като Килимаявката, Сляпата глава, Овенът и др. Комплексът е лесно достъпен.

Биюк тепе - с. Женда

Тракийският светилищен комплекс Биюк тепе се намира близо до село Женда, югозападно от Хасково, в Родопите. До него може да се стигне за около 30 минути от махала Соколите. Могат да се видят типичните, за подобен тип обект, трапецовидни ниши, скални олтари и скални гробници.

Светилището на нимфите и Афродита - се намира в живописна местност до село Каснаково, общ. Димитровград, на няколко километра от Хасково. То е най-добре запазеното тракийско светилище в България. Издигнато е върху руините на древен култов център, възникнал около карстови минерални извори през ранножелезната епоха.

Българският Стоунхендж (Кромлех при Долни Главанак)

Кромлехът, в превод-кръгъл камък, е мегалитно съоръжение с култово предназначение и се намира край село Долни Главанак, община Маджарово. Изградено е от големи каменни блокове, които са подредени в кръг. Археологическо проучване показва, че кромлехът е изграден около 8-6 век пр. Хр. и е функционирал през доста дълъг период, тъй като край него са открити артефакти от Средновековието.

⁵ <https://brat-bg.com/bg/>

Тракийският култов комплекс при село Ангел войвода, община Минерални бани, не е от най-известните култови комплекси, тъй като не е проучван чрез археологически разкопки. Разположен е върху скалист връх, а около него има следи от крепостна стена. Комплексът на места е разрушен и не може да се установи, дали на мястото не е имало гробове или култови площадки, пригодени за ритуални действия.

Тракийски светилищен комплекс се намира до село Небеска, община Черноочене, на 42 км от Кърджали. Скалните образувания в комплекса са с изключително атрактивни форми, напомнящи на човешки лица, животни и гъби. Многобройните ниши и кухни в скалите вероятно са били използвани като гробници. Между комплекса до Небеска и този край село Женда (Асаркая) вероятно се е осъществявала комуникация посредством огньовете, тъй като са разположени на едно ниво и са видими един за друг.

Скалната гробница Кара ин се намира на изток от Кърджали в масива Ак кая, в Родопите. Представлява издълбана неголяма пещера, която се е затваряла с каменна плоча. Според учени датира от ранножелязната епоха и е била използвана от траките. Входът има формата на трапец, а камерата е куполовидна. Не е добре обозначена и няма ясно маркирани пътеки.

Калпак Кая е тракийско скално светилище, намиращо се северозападно от Кърджали в Родопите, на юг от село Ненково - на южния склон на рида Мечковец. Могат да се видят издълбани трапецовидни ниши, както и останки от древно тракийско селище. С мястото се свързват различни легенди и предания. И до днес е загадка как древните хора са се изкачили до скалата, за да издълбаят нишите.

Александровската гробница е открита през 2000 г. край село Александрово, област Хасково. Гробницата датира от IV век пр.Хр. и е принадлежала на знатен аристократ или тракийски цар. Тя е едно от най-значимите открития на археологията в България, като най-запазени от нея са стенописите, които са уникални по рода си. От 2009 г. близо до гробницата е изграден Музеят на тракийското изкуство, в който е направено копие на Александровската гробница, което е достъпно за туристи, за разлика от оригинала.

Тракийският култов комплекс Гарваница се намира близо до село Горно Брястово, Хасково. Той е на 569 метра надморска височина в планинския рид Мечковец, в Източните Родопи. По целия хълм могат да се видят скални образувания с издълбани голям брой жертвеници, менхири, улеи, скални изсичания и други сакрални обекти. На върха има пилон с българското знаме и площадка с пейки. Мястото е подходящо за разходка, скално катерене или пикник.

В) Други исторически забележителности

Крепостта Свети дух или известна още като Топлица е с асиметрична многостранна форма. Нейните останки могат да се видят днес на хълма Свети дух в Минерални бани. Топлица е преминала през общо 4 периода на застрояване - римски, късноримски, ранновизантийски и средновековен. Тя е играела охраняваща роля на пътя, който води към и от Източните Родопи и изворите в основата на съседния хълм. Това твърдение е предполагаемо, съдейки по малката укрепена площ на крепостта. Нейните стени са запазени до 3,5 метра височина на места, дебели са 2 метра и ограждат площ от около 2 декара. През XII век в Свети Дух се образува средновековен некропол. По време на разкопките в него са открити огромно количество богати ювелирни произведения.

Констанция (крепост) Крепостта се намира до Симеоновград, на хълма Асара и датира от късна античност, около IV век. Тя се оформя като един от най-големите и антични градове в Северна Тракия, съществувал от IV век до началото на XIII век. Входът на крепостта е от север. Според легенда тя била дом на последните римски императори, в чиито подземия те криели богатствата си. Късноантичната крепост първоначално удържала на нахлуването на варварите. В нея се събрали всички ценности

от провинцията. Малко след това обаче рухнала, римляните забягнали, а имането останало в подземията. Раннохристиянската базилика в крепостта се намира в най-горната част на укреплението.

Тракийска крепост - с. Иванци

Крепостта е разположена източно от село Иванци, на 3 км североизточно от град Кърджали. Върхът, върху който е построена, е достъпен само от запад и от север, а на юг има отвесна скала, от която се открива невероятна гледка (сн.9).

Тракийска крепост с. Иванци/ Thracian Fortress of the village of Ivantsi



Сн.9/ph.9 изт./ source:www.ahrida.org

Крепостта Моняк се намира на 586 метра, в Източните Родопите, близо до град Кърджали. Тя е една от най-високо разположените и най-големи средновековни крепости в Родопите. Датира от 12 – 13 век. До крепостта се стига трудно, защото теренът е много стръмен. От нея се открива панорамна гледка към град Кърджали и язовир Студен кладенец.

Крепост Моняк/ Fortress Monyak



Сн. 10/ Photo10

Исторически музей - Кърджали

Регионалният исторически музей в Кърджали е създаден с цел събиране, опазване и популяризиране на културно-историческото наследство от района на Източните Родопи. Намира се в красива сграда, строена в началото на 20-те години на XX век. Заобиколен е от красив парк, приютващ над 30 растителни видове, които

могат да бъдат видени единствено в България. През 80-те на XX век сградата е адаптирана за музей. Експозицията е открита през 1987 г. Музеят съдържа над 50 хиляди артефакти, проследяващи живота в Източните Родопи от 6-то хил. пр. Хр. до началото на XX век, хронологично и тематично обособени в експозиции Археология, Природа и Етнология.



Сн.11/ Photo 11 Изт.: собствен архив/ own archive

Главният път **Виа Сингидунум** е свързвал Сердика с Константинопол. Той се използвал още от V век пр. Хр. и имал важно стратегическо значение. Смята се, че част от Виа Сингидунум е запазена и до днес в Долни Главанак. Трасето на пътя минава непосредствено през селото, след което продължава в посока на село Тополово, докато следите му не се изгубят в разораните ниви.



Сн.12/ Photo 12 Изт./ source: www.haskovo-bulgaria.com

Средновековен мост - р. Боровица

Мостът се намира до село Ненково, северозападно от Кърджали, в Родопите. Изграден е на река Боровица, която е един от големите притоци на река Арда. Мостът датира от Средновековието и е асиметричен, с пет свода с различна големина. Правят впечатление внушителните му размери - пътното платно е дълго 58 м. Буйните води на реката са разрушили част от него. Дострояван е в единия край, но след повторно разрушаване към днешна дата е неизползваем.

Средновековен мост - р. Боровица/ Medieval bridge - Borovitsa River



Сн. 13/ Photo 13 изт.: www.pochivka.bg

Г) Природни забележителности

Каменните гъби, е природен феномен от естествени скални образувания. Обекта се намира край село Бели пласт, община Кърджали. Според легендата, каменните гъби са четирите красиви дъщери на местен въглищар, пленени от орда нашественици и посечени от тях, при опита си за бягство. Официално са природна забележителност от 1974 г., а местността е защитена и на нейната територия може да се наблюдават интересни видове птици като: египетски лешояд, канарче, лястовица и др.

Кърджалийските пирамиди представляват скални образувания, които се намират край град Кърджали, в Родопите. Обявени са за природна забележителност през 1974 г. Формирали са се преди повече от 40 милиона години. Най-интересната група скали са Каменната сватба. В нея се намират пирамиди, които наподобяват хора и животни. Друга интересна група е Каменните гъби. Кърджалийските пирамиди са едни от най-посещаваните скални образувания в България.

Язовир Студен Кладенец е язовир, който е разположен по течението на река Арда и на границата между общините Кърджали и Крумовград. През 1954 г. започва изграждане на язовира, а през 1958 г. е пуснат в експлоатация. Използва се за регулиране на големия сезонен отток на река Арда, за напояване и за производство на електроенергия. Язовирът е подходящ за водни спортове и риболов.

Скалите над с. Дъждовница са разположени на едно от възвишенията в Източните Родопи. На излизане от селото, в посока към **язовир Кърджали**, точно при острия ляв завой, се виждат скалните ниши. Тракийските скални ниши са впечатляваща атракция за туристите, като наподобяват огромен фриз в скалите. Траките са изграждали светилища на места с пречистваща и зареждаща сила и си заслужава да се стигне до тях, въпреки че са трудно достъпни.

Абразивни кладенци - с. Студен Кладенец

Абразивните кладенци се намират в Родопите, по поречието на река Арда, на изток от Кърджали. Представляват скални образувания, подобни на кладенци, оформени от реката, носеща отломки от минерални кварцови жили. Големината им е различна - някои достигат диаметър 7-8 метра и дълбочина до 10-15 метра. Представляват удобни укрития за зимуващите риби. До обекта води туристическа пътека.

Язовир Тракиец

Язовир Тракиец се намира на Харманлийска река в Източните Родопи, над село Тракиец в Област Хасково. В експлоатация от 1967 г. Неговата площ е 8,2 кв. км, а обема му е 114 млн. куб. м. На язовира е изградена земнонасипна стена. Напоява 138 хил. дка обработваеми земи в Хасковското и Узунджовското поле. Използва се за

промишлено водоснабдяване. Има добри условия за риболов на бял амур, бяла риба, каракуда, костур, слънчева риба, сом, уклей и шаран.

Връх Аида се намира в Родопите, на 20км от Хасково. Той е висок 860 метра, а на върха му има телекомуникационна база. Малко под базата се намира местността Мечи скали, където има изградена приятна беседка с уникално красива гледка. В околността има хижа със същото име, пещера, интересни скали, тракийски шарапани и други живописни места.

Д) Други места за туризъм и отдих Хасковски минерални бани

Славата си на балнеоложки център Хасковските минерални бани носят още от епохата на римляните. Водата е хипертермална (57 °С) със неутрално (7.22) рН и е уникална по своя минерален състав. Минералните води лекуват хронични облитериращи заболявания на периферните съдове; заболявания на опорно-двигателния апарат; заболявания на периферната нервна система; гинекологични заболявания; кожни заболявания и др. Курорта има модерни 3 и 4 звездни хотели. Курорта освен от България е посещаван от Гърция, Турция, Западна Европа и Израел.

Минерален комплекс Соленци

Комплексът се намира северозападно от Димитровград. Водата е солена, което се дължи на образуване на минерални соли при естествено изпарение. Тя е с температура 35 градуса. Хората я ползват и за пиене при проблеми със стомашно-чревния тракт.

Къмпинг Александрово

Къмпингът се намира североизточно от Хасково. Има безжичен интернет, маси и пейки за къмпингуващите на палатка, сейф, пералня. Приемат се домашни любимци напълно безплатно. Разполага с място за разполагане на каравани, кемпери и палатки. Разположението на къмпинга е много подходящо за разглеждане на забележителностите в района, а защо не и за посещение на съседките Гърция и Турция.

Заклучение:

Многобройните открити паметници и артефакти са безспорни свидетелства за това, че на Балканският полуостров, и по-специално районът, обхващащ Източните Родопи, реките Арда и Марица и Сакар планина, както и в Северна Гърция и Беломорието доказват, че отглеждането на лозата и правенето на вино в Европа, като съзнателна човешка дейност, най-напред са се зародило и развило по тези места. В последствие лозарството, винопроизводството и култът към виното – бог Дионисий, са били пренесени по средиземноморието и в останалите части на европейския континент.

Културно-историческите свидетелства и факти, свързани развитието на лозарството и винарството сами по себе си представляват уникално конкурентно предимство за областите Хасково и Кърджали, което все още е недостатъчно използвано, както в по посока привличане на повече туристи, така и за популяризиране на местните традиции във винопроизводството. Това е огромна възможност за двете погранични области във връзка с предлагането и рекламирането на винен туризъм по тези места. Съчетаването на туристически продукти и услуги от двете страни на границата ще създаде много по-богати и разнообразни възможности за отдих и почивка и ще обогати имиджа на района като дестинация за туризъм.

1.5. Развитие на винения туризъм в България

1.5. Development of wine tourism in Bulgaria

За икономическите ползи и измерения на винения туризъм е трудно да се пише и говори, но вече в няколко световноизвестни лозаро-винарски области като Бордо, Шампан (Франция), Порто (Португалия), Напа валеи и Сонома валеи (Калифорния), Ла Риоха (Испания) ежегодно привличат хиляди туристи именно с тази дейност. Главната цел на посещението на тези туристи е виното, която постепенно се разгръща на основа

релацията „лоза-тероар-винопроизводство-вино”. Всичко това провокира голямо разнообразие в предлаганите оферти - от дегустации, обиколка в избите, разходка в лозята, сред природата, готварски курсове, вино „направи си сам” до релакс във вино-СПА центрове. Постепенно тази „мода” и позитивите които носи се възприема и в България.

Ако проследим същинското начало на развитието на този вид специализиран туризъм, то още през 70 и 80-те години на XX век, са се организирали посещения и дегустации за чуждестранни туристи, чиито обект са били разположените в близост до Черноморието държавни изби – край Варна, Поморие и Бургас. Идеята на този вид посещение е била туристите да се запознаят с историята, традициите и местната култура, свързани с родното ни винопроизводство, като по този начин се е разширявал предлагания туристически пакет. Цаков (2011) посочва, че **за начало на организиран винен туризъм в България може да се определи 1975 г., когато във винарна Лясковец**, са се посрещали туристи, водени по линия на Балкатурист. В началото се предлагат най-вече чисто сортови вина за дегустация, а малко по-късно програмата постепенно се разширява, като се включва обиколка на производствените помещения на предприятието. През 1985 г. във винарната е организирана и музейна сбирка „Музей на виното”.

От 90-те години на XX в. и в други райони на България започна развитие на винен туризъм, следвайки глобалните процеси на търсене и предлагане, като ново маркетингово и управленско решение по посока подобряване реализацията на продукцията. След приватизацията и модернизирването на винарската промишленост, някои собственици на изби инвестираха в създаването на хотелска част и организирането на винени обиколки. Първите пионери са ВИ „Дамяница” (Петрич), „Черноморско злато”(Поморие), Винпром – Асеновград”, „Тодорофф” и „Вила Винифера” (с. Брестовица, Пловдивско). Последваха ги нови изби като „Катаржина” (която е в района на облст Хасково), „Беса Вали”, „Старосел”, шато „Медово” и др., които също включиха винен туризъм, като нова възможност за бизнес (Алексиева, 2009).

Според Националната лозаро-винарска камара в България са регистрирани 270 изби. Винен туризъм предлагат близо 63 изби към 2008 г., 100 изби към края на 2014 г., като за 2018 г. броят им е към 115. Т.е. почти двойно увеличение в сравнение с 2008 г. От тях само 12 изби предлагат настаняване (Terziyska and Georgiev, 2014). Основните услуги, които предлагат повечето изби са дегустация, хранене, лекция от енолог, посещение на собствени лозя и покупка на вина и сувенири от собствени магазини.

Конкретно в изследвания от българска страна по проект **DIONYSOS** район на областите Хасково и Кърджали е, че тук винен туризъм също се предлага от над 15 г., като някои изби като Катержина, Кастра Рубра, Шато „Коларово” още с построяването си отварят вратите си и за посещения. Избите намиращи се по поречието на р. Марица между Сакар и Родопите предлагат различни оферти, които ще бъдат разгледани по-нататък.

1.6. Пътища на вино

1.6. Wine Roads

Съществуват вече множество научни доказателства и икономически примери за това, че обединенията на икономическите субекти под формата на „Пътища на виното” носят редица социално-икономически ползи. Създаването на „Пътища на виното” е предпоставка за получаване на мултиплициращ ефект и устойчивост, не само за членовете – партньори на такъв тип клъстер, но и за региона, в който те се функционират, като се използват както ендегенните, така и екзогенните конкурентни предимства на фирмите. По този повод, в наше изследване проведено с мениджмънта на 20 изби на територията на България през 2014 г. (Димитров, 2014, с.143), на един от

въпросите ни в анкетно проучване – „дали участват в клъстери или в друг вид сдружение за популяризиране на винен туризъм”, 30% са отговорили с „Да”, 25% с „Не”, а останалите 45% „не участват”. Това доказва, че сдружаването между винопроизводствените предприятия с други фирми, е още в начален етап на формиране на клъстери и предстои развитие в тази посока. Към момента на настоящото изследване по проект DIONYSOS – 2018 г. на територията на двете области Хасково и Кърджали все още няма създаден и функциониращ общ туристически продукт на винен туризъм, под формата на *Път на виното*.

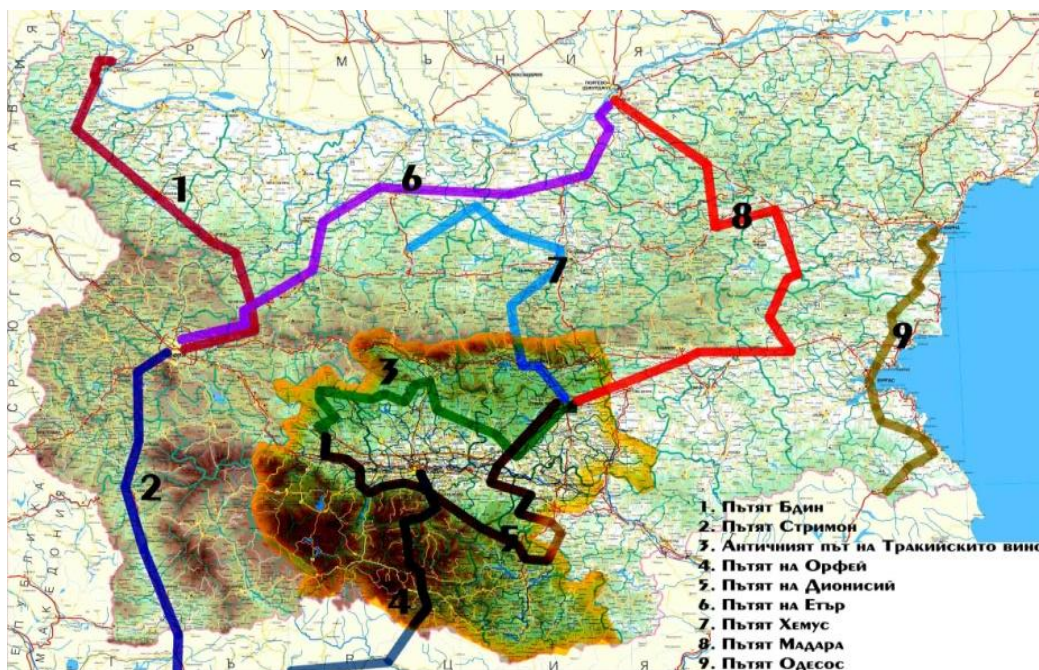
Примери и опити за създаване на пътища на вино

В България, по примера на водещите държави с развит лозаро-винарски сектор, предлагачи туристически продукти „Пътища на виното”, също се правят опити за създаване на подобен тип мрежи. Такъв опит е инициативата на Регионалната лозаро-винарска камара Тракия (РЛВК – Тракия), част от Националната лозаро-винарска камара (НЛВК), с проект стартирал през 2007 г. и наименован Програма „1333 малки изби”. Амбициозният проект е насочен към създаване, насърчаване на стопанска инициатива и развитие на „Пътища на вино”, главно в Централна Южна България. Програмата очертава няколко основни стъпки за реализацията на проектната идея, които се свеждат до:

- ✓ Даване на задания за изграждане на винификационни мощности;
- ✓ Организиране на семинари за професионална подготовка;
- ✓ Изграждане на търговски отдел към НЛВК, който осъществява връзка с туроператорските фирми и администрациите на Пътища на виното с цел привличане и управление на туристическите потоци;
- ✓ Разработване на стратегия за продажбата на произведените бутикови вина, която включва изготвянето и печата на етикети, маркетингови проучвания, рекламна дейност в страната и извън нея.;
- ✓ Изграждане и участие в дейността на Център за регионално партньорство по отношение финансирането по различни Оперативни програми на ЕС.

През м. юни, 2105 г. проведохме интервю с Председателя на РЛВК-Тракия г-н Константин Маджаров, под чиято инициатива е започнал проекта. Той сподели, че в този период се е разчитало на техническа помощ от страна на Министерство на туризма за определяне на туристическите обекти, които да бъдат включени в тези маршрути - *Пътят на Бдин, Стримон, Орфей, Дионисий, Етър, Хемус, Мадара, Одесос и Античният път на тракийското вино*.

Три от тези маршрута - *Път на Орфей, Път на Дионисий и Античен път на тракийското вино* преминават през град Пловдив, като туристическата база включва над 50 хотела, балнеосанаториуми и почивни станции. В проекта допълнително се предвижда да се построят 15-20 нови хотела. Има отбелязана информация за всички природни и културно-исторически забележителности от общините-членове на трите пътища. Според Маджаров проблемът е, че няма регламентация, регулация и подкрепа на стопанската инициатива от страна на държавата и това е пречка за развитие на мрежите. Други проблеми са, че туроператорите не са наясно как да определят маршрутите и броя на избите при посещение. Това често води до объркване и противоречие между избите и туроператорите. Както се вижда на картата на РЛВК-Тракия, два от тези маршрута са планирани да бъдат на териториите на областите Хасково и Кърджали. Дори малка част от маршрута „Пътя на Орфей” преминава територията на съседна Гърция.



Фиг. 1: Map of Wine Roads in Bulgaria, publ.by RLVK-Trakia

Legend: 1. Road Bdin; 2. Road Strimon; 3. The Ancient Road of Thracian wine; 4. Road of Orpheus; 5. Road of Dionysius. 6. Road of Etar; 7. Road Humus; 8. Road Madara; 9. Road Odesos

„Дунавски винарски дестинации” е трансграничен проект по ОП „Трансгранично-сътрудничество Румъния-България 2007-2013”. Проектта стартира през 2011 г., като обхваща пограничните райони на България и Румъния от двете страни на р. Дунав – от Черно море до съединяването на границите на двете държави със Сърбия. Целите на проекта са:

- Промотиране на трансграничния регион чрез създаване и развитие на Българо-Румънски продукт за винен туризъм.
- Увеличаване на туристическия поток и популяризиране на неразкритите съкровища в региона – както природните, така и екологичните му предимства.
- „Дунавски винарски дестинации” ще създаде ново трансгранично партньорство между бизнеса, браншовите организации, местните власти и неправителствените организации.
- Основната задача е новият съвместно интегриран винарски туристически продукт да подчертае идентификацията на региона.
- Да се популяризира имиджа на трансграничната област, както в нейните граници, така и извън нея⁶.

Същият проект макар, че обхваща от българска страна почти половината държава, не е отбелязал напредък от създаването си досега (Димитров и Димитрова, 2016).

Към момента се работи по съвместен идея да се създадат и организират **12 винено-кулинарни дестинации на цялата територия на България**. Инициативата е част от проекта на Министерство на туризма - „Открий и сподели България”, разработван съвместно с Министерство на земеделието и храните. Към края на настоящата 2018 г. се очаква двете министерства да очертаят и предложат 12 винено-кулинарни дестинации. Една от тези бъдещи дестинации е предложено да обхваща и региона на Сакар – Тополовград, Харманли, Любимец и Свиленград⁷.

⁶ www.danubewinery.com

⁷ <http://bnr.bg/post/101002285/razrabotenite-12-vineno-kulinarni-destinacii-na-teritoriata-na-balgaria-shte-badat-obaveni-prez-esenta>

Видно е, че вече има определени инициативи в създаване на клъстерни обединения под формата на „Пътища на вино”. Много е важна обаче, освен частната инициатива от заинтересовани субекти (изби, турагенти, туроператори, бизнес, обарзователни институции, наука), да има техническа и финансова подкрепа от страна на държавата в лицето на общини и министерства.

Европейски практики

От 2001 г. е създадена Испанската асоциация на градовете на виното (ACEVIN), чиято цел е да развива национална туристическа марка, свързана с винения туризъм с помощта на Министерството на индустрията, туризма и търговията. От тогава насам на територията на Испания са създадени 21 *Пътища на виното*, от които 17 са сертифицирани с марката „*Пътища на виното на Испания*”, а другите 4 са в процес на сертифициране. Принадлежността към испанските винени маршрути осигурява гарантирано качество на обслужване и оборудване. ACEVIN определя стандартите за качество с двойна цел – от една страна всички членове трябва да изпълнят условията по отношение на предлаганите удобства и услуги, а от друга страна да се определят критериите за класифициране на нови продукти, които са част от виното, на базата на определени стандарти.

Австрия разполага с едно от най-дългите трасета на „Път на виното” в света разположен в Долна Австрия с обща дължина на маршрута от 830 км. Пътят преминава през повече от 150 населени места и предлага около 1700 локации за любителите на вино – от най-модерните изби до механи и богато украсени гурме-ресторанти. Годишно всички членове на този път на виното са подложени на ценка за съответствие с въведените строги критерии за качество – от съоръженията на стопанствата, оборудване на винарни и механи до 4-и звездни хотели⁸.

RECEVIN (Европейска мрежа на градовете на виното) е съставена от градове или група от градове, принадлежащи на Европейския съюз, със силна икономическа зависимост от лозаро-винарството и намиращи се в области, защитени с гаранция за качество на техните вина⁹. В тази международна европейска организация членуват повече от 800 града, голямата част групирани в национални асоциации. Държавите-членки на RECEVIN са Австрия, Франция, Германия, Гърция, Унгария, Италия, Португалия, Словения, Испания, Сърбия, а от 2014 г. и България. Между 2004 и 2006 г. RECEVIN реализира проект VINTUR - Европейско пространство на винения туризъм, като част от Interreg III. Основни цели на проект VINTUR е подобряване на оперативната координация на Мрежата на градовете и регионите на вино чрез нови инструменти за сътрудничество и обмен; обмен на знания и технологии, чрез оптимални процеси на управление и прехвърляне на информация и развитие; споделяне на действия с цел развитие на методология за предлагане на качество в туризма и винената култура. В резултат на проекта са произведени два документа VINTUR за европейска акредитация на винени маршрути:

1. Ръководство на европейските вина, с което се създава система за управление на качеството на винения туризъм на европейско равнище.;
2. Европейска харта на вино, в която се определят линиите на участието и сътрудничеството на различните агенти за развитие и саморегулиране¹⁰.

Заклучение

Организирането на *Пътища на вино* в България, трябва да се основава едновременно на производството на качествени вина, тероара и туристическия потенциал на регионите. На това изискване напълно отговарят очертаните 51

⁸ www.wineroute.at

⁹ www.recevin.net/?lng=en

¹⁰ <http://www.recevin.net/proyectos-realizados.php?lng=en>

микрорайона за производство на качествени вина със знак ЗНП и ЗГУ. В някои от тях обаче има само по една-две изби. Решението е да се обединят няколко такива микрорайона в един туристически продукт под формата на *Път на вино*.

Проблем по-скоро има в изграждането на партньорство за създаване на общ, съвкупен туристически продукт, в който могат да влизат различни по статуст и направление на икономическата дейност стопански и нестопански структури, обединени около един продукт – виното, произведено в региона. Същевременно с това, всички свързани с вината продукти, туристически дейности и услуги трябва да трябва да се стандартизират по определен начин от гледна точка на качеството, като покриването на тези стандарти да бъде обекта на постоянен контрол. Необходимо е приемането и въвеждането на определени правила и процедури, които да се спазват задължително от всички членове на такава организация. Вече има такива добре функциониращи Пътища на вино и европейските практики показват, че само добрите връзки и отношения между партньорите, имат успех в привличането и обслужването на туристи.

Трансграничните зони макар, че са отдалечени от икономически по-напредналите центрове, могат да привличат туристи с точно такъв тип партньорски мрежи. Веднъж изградени и създадени добри връзки и взаимоотношения, могат да се добавят или подобряват съществуващите продукти и услуги. Туризма и виното заедно създават условия за диверсификация – съчетване между винения и всички видове туризъм, които се предлагат в трансграничните региони. А от друга страна отделните винарски микрорайони могат да извлекат редица ползи, ако се специализират в производството на вина от местни сортове лози, които ще са съществено различни по аромати, вкусове и характер от френските, италианските, изобщо от западноевропейските вина. Поднесени вината от местни сортове грозде, с типични местни храни, съчетани с местни празници, панорамни обиколки, посещение на местни забележителности ще допринесе за обогатяване на туристите от местната култура и ще остави трайни впечатления. От друга страна такъв тип дейности ще създаде възможност за по-високи доходи и създаване на синергии. От трета страна ще се запазят и дори ще се развият традициите в пограничните райони.

Държавата има много важна роля в изграждането на такива мрежи, която трябва да инициира и по възможност да подпомага най-вече с финансиране и реклама *Пътища на вино*.

Посочените европейски практики не са единствените, които показват целенасочена политика в налагането на винен туризъм, а покрай винения туризъм и развитието на много други свързани с него дейности. И България и Гърция вече са членове на RECEVIN и при положение, че могат съвместно да реализират съвместни продукти на основата на винен туризъм е добра предпоставка за бъдещо сътрудничество. Още повече, че на провела се Световна конференция по винен туризъм в Будапеща, Унгария през април, 2018 г. част от туристическите фирми, специализирани в организирането и предлагането на винен туризъм заявяват интерес именно към винения туризъм на България и Гърция.

1.7. Лозаро-винарски празници и изложения в България

1.7. Wine festivals and exhibitions in Bulgaria

В наше изследване (Димитров и Димитрова, 2015) обръщаме внимание на това, че въпреки набиращия все по-голяма известност и почитатели винен туризъм, той все още не е толкова популярен в България. Причините за това са комплексни – липса на реклама, почти няма обединения (кълъстери) между заинтересовани от развитието на този вид туризъм, регионална и държавна подкрепа. Като цяло отсъстват регионални и държавни политики, които могат да дадат значителен тласък на енотуризма, както още е известен. Такъв тласък в негова подкрепа може да бъде една целенасочена и

дългосрочна туристическа политика. Повечето туристически политики и стратегии се основават на политиките за регионално развитие. В *Европейските политики за развитие на селските райони например, от решаващо значение е голямата роля, която може да изиграе туризма за развитието им*. Част от такива регионални стратегии за растеж във винения туризъм, се отнасят до организирането на винени фестивали и събития (Taylor, 2006). И именно такава роля може да изиграе винения, като част от продуктите на селския туризъм (Marques, 2006, цит. от Tomljenovich, 2006).

Празници и фестивали на виното

През последните 10-15 г. в някои региони на страната започнаха да се честват и провеждат празници и събития в чиито фокус са лозата и виното и традициите и обичаите на местното население, свързани с тях.

Един от най-традиционните и тачени български празници е празника на лозаря и винаря, чиито патрон е **св. Трифон-Зарезан**. Празника се отбелязва на 1.02. (нов стил), но в повечето лозаро-винарски области на страната се отбелязва на 14.02.(стар стил). На празника по традиция жените стават рано за да приготвят хляб, мезета и вино. Мъжете отиват на лозята, като зарязват лозите, а там където са зарязани (отрязване на стари леторасли на лозата) се поливат обилно с червено вино, което символично „здравява“ раната, за да е по-обилна реколтата. Свещеник отправя молитва към Бог за добра година и обилен урожай. Под звуците на народна музика всички играят хора на мегдана. Пие се много вино в чест на закрилника на св. Трифон-Зарезан. Счита се, че празника е бил честван още в древността от траките в чест на бог Загрей - бога на виното, или както елините са го заимствали от тях и наричали – Дионисий. По-късно, с приемане на християнството, са се запазили обредите, обичаите и символиката, която са изразявали траките. Празника не е избран случайно по това време на година. Тогава времето се затопля и започва сокодвиженито по растенията, включително и по лозата. Това е и началото на биологичното развитие на растенията. Така св. Трифон-Зарезан е символ на възраждащия се живот, на новото. Кръстева и Рафаилова (2009) съобщават, че в някои части на България празника е известен като „*Карнавал на виното*” (Ямбол), но е популярен като „*Зарязване*”(Ивайловград; Брестовица, Пловдивско).

В Мелник от 2012 г. насам протече поредното издание на фестивала на мелнишкото вино „*Златен грозд*”. Празника се провежда в началото на февруари, като на гостите им се предоставя възможността да се насладят на мелнишките вина и мезета произведени в региона, съчетани с фолклорна програма от Пиринския край .

В с. Брестовица (обл. Пловдив) през настоящата 2018 г. на 18 и 19 септември се проведе осмо издание на Международен фестивал „Брестовица – грозде и вино”, организиран от Община Родопи, МИГ, местни изби и неправителствени организации. Главната цел на фестивала е да популяризира местния поминък на с. Брестовица – лозарството и винарството и същевременно с това да съхрани народните традиции и обичаи .

По подобие на френското вино Божоле (тип младо френско вино, наложено на световните пазари през последните 20 г.), град Пловдив наложи собствен фестивал и запазена търговска марка на винен туризъм – „Дефиле на младото вино”. За първи път фестивала стартира през 2009 г. и постепенно се превърна в един от големите културни фестивали на Пловдив. Основан е по инициатива на Съвета по туризъм – Пловдив и избите от региона. Дефилето се провежда в края на ноември месец всяка година, като се предлагат вина от настоящата реколта на различни изби от цяла България. В културният афиш на програмата на фестивала има различни прояви – Дионисиево шествие, разходка в Липидариум, танцови атракции, огнен спектакъл, концерти, изложби, филмови прожекции. Всички те съчетани с вкус на предлаганите млади вина. Забавно е мотото на една от културните изяви – „В бъчвата виното кротува, а в човека лудува” на Фолклорен Танцов Ансамбъл „Дилянка”. През настоящата 2018 г. фестивала ще се

проведе за девети път в края на месец ноември. Тази година се очаква над 40 винопроизводители от цялата страна да участват със своята нова продукция. Организаторите заявяват, че събитието се разраснало до седемдневен фестивал, като по официални данни над 60 000 ежегодно са посетителите, дегустирали българското младо вино.

В края на юли 2018 г. в Бургас ще се проведе петият *Фестивал на виното-Бургас*¹¹, като организаторите заявяват, че участват 35 изби, както и елитни вина от няколко страни – Италия, Франция, Аржентина, Австралия, Чили. През октомври ще се проведе второ издание на *Фестивала „Риба и вино”*, където се съчетават рибни деликатеси с местни вина. В град Камено, Бургаско също от две години си имат собствен Фестивал на виното, честван на 14.02¹².

В Стара Загора от 2011 г. насам организира *Августиада – Фестивал на виното и културното наследство*¹³. Организира се през месец октомври на *Празника на Стара Загора*. Среща си дават винопроизводители, представители на хранително-вкусовия бранш, ценители на виното, гастрономията и културното наследство, представители на различни сфери на бизнеса от страната и чужбина. Августиадата е наречена на римското име на града Августа Траяна. Целта на бизнеса, общината и винолюбителите е Стара Загора да създаде устойчива туристическа атракция, с която да се привлече вниманието към културно-историческото наследство, не само на жителите на града, а и на гости и туроператори от страната и чужбина .

В Казанлък в началото на юни се провежда *Празник на розата*, а от няколко година насам в програмата е включен и *Фестивал на виното розе (Rose Wine Expo)*, който събира търговци и производители от цялата страна. Както подсказва името на фестивала на него се представят вина само от тип розе от родните изби. Крайната цел е не да се дават оценки и да се излъчват победители, а да се популяризира виното и специфичната култура, която то създава . Интересно е мотото на фестивала „Вино и рози отново заедно в Долината на тракийските царе”, което директно отправя към богатата история в този край, свързана с виното и българската маслодайна роза .

Фестивалът съчетава национален конкурс „Златен киликс” за най-добрите розета на България, търговско изложение на утвърдени и нови винопроизводителни предприятия от страната и чужбина и гурме- зона за наслада на сетивата с представяне на иновативни хранителни и природни продукти, партниращи си с виното или негови производни. Богатата арт програма, съпътстваща фестивала, следва идеята на древните тракийски орфеади и обединява в себе си изкуствата: музика, танц и *винорел* -живопис с вино. В дните на събитието щедро се предоставя възможност за изяви на млади и самобитни творци и таланти от региона¹⁴ .

Изложения на вина

Панаириите и изложенията за вина също се причисляват, като събития, в голямата си част от които съдържат винен туризъм. Освен, че винопроизводители могат да излагат и рекламират най-доброто от своите изби, на посетителите и винолюбителите се предоставят възможности да опитат различни вина от родните и световните лозаро-винарски области. Една от спецификите на такива изложения е прекия контакт производител-потребител, като по този начин винолюбителите имат възможност да научат повече от „извора” и да обогатят своята винена култура. Немалка част от избите на такива форуми предлагат богата гама от каталози, брошури и други материали, с цел реклама на собствен винен туризъм. Традиционните за България ежегодни изложения,

¹¹ <http://www.focus-news.net/news/2018/07/26/2549730/burgas-v-ekspozitsionen-tsentar-flora-shte-se-provede-festival-na-vinoto.html>

¹² <https://dariknews.bg/regioni/burgas/ide-vtoriiia-festival-na-vinoto-v-kameno-2078089>

¹³ <http://www.avgustiada.com/96-avgustiada-2018>

¹⁴ <https://www.kazanlak.bg/page-5969.html>

свързани с лозарството и винарството са *Винария - Пловдив* (февр.-март), *ВИНОТУР* (Варна – изложение за вино и туризъм, в началото на април), *Салон на виното* (в Интер Експо Център, София през ноември), показват все по-нарастващият интерес на винопроизводители, производители на харни, туроператори и любители на виното и неговите културни превъплъщения.

1.8. Развитие на туризма в областите Хасково и Кърджали

1.8. Development of tourism in the districts of Haskovo and Kardzhali

Кърджали

Важна роля за развитието на туризма в даден регион или дестинация има наличието на качествена туристическа база и обслужване. Такива са места за настаняване (хотели, мотели, къщи за гости) и заведения за хранене (ресторанти, барове, механи). Те са сред основните туристически услуги, заради които се предприема и организира определено пътуване, било с цел опознаване, бизнес, или друг вид посещение. От качеството на местата за настаняване и хранене обикновено зависи и престоя на посетителите. Колкото повече комфорт и услуги се предлагат, толкова по-дълъг и приятен е престоят за туристите. Това е основа за повошаване на приходите и развитие на района като предпочитана дестинация.

1.8.1. Икономически параметри на развитието на туризма в двете области

1.8.1. Economic parameters of tourism development in both areas

Предходни анализи изтъкват големия потенциал на област Хасково за развитие на туризъм. Един от приоритетите в действащата до 2013 г. Областна стратегия е *«Превръщане на туризма в пчеливи и перспективен отрасъл»*.

Табл.1 Дейност на средствата за подслон и местата за настаняване в обл. Хасково, в периода 2012 – 2017 г.

Година	Места за настаняване - брой	Легла - брой	Реализирани нощувки - брой		Пренощували лица - брой		Приходи от нощувки - левове	
			Общо	в т.ч. и от чужденци	Общо	в т.ч. и от чужденци	Общо	в т.ч. и от чужденци
2012	44	1582	97119	28589	56680	16032	5728757	1628358
2013	40	1527	102036	30297	57443	16495	3529984	1056965
2014	39	1589	107381	23645	57856	15606	3729862	936378
2015	37	1458	92595	23477	56998	16258	3580532	961042
2016	40	1588	112202	28110	64213	18035	4148724	1243899
2017	34	1446	123232	34279	65772	20057	4740747	1707014

Изт./ source: НСИ/ NSI

Според данните на НСИ за реализираните *приходи от нощувки* в област Хасково (табл.1), се наблюдава спад с близо 1 млн. лева през 2017 г. спрямо 2012 г. Интересно е да се отбележи, че това намаление е резултат най-вече от понижението на приходите от нощувки, реализирани от българските туристи, докато в стойността на реализираните приходи от чужденци има леко повишение. В същото време статистиката показва, че броят на *пренощувалите лица, в т.ч. и чужденци* се е увеличил от 56680 до 65772 през 2017 г. спрямо 2012 г. През анализирания период броят на *реализираните нощувки* също нараства – 97119 до 123232 (+). Като се изключи 2015 г., когато те са били само 92595 бр., може да се направи заключение, че е налице устойчива тенденция. Разглежданият период обхваща годините след последната световна финансова криза, както и 2014 г. и 2015 г., през които като цяло имаше спад в туризма в България. През 2016 г. и 2017 г. обаче е видно нарастване във стойностите на всички показатели, което е показателно, че

туризма в област Хасково се развива по възходяща линия. Въз основа на изнесените данни за последните три години може да се обобщи, че интересът на чуждестранните посетители към предлаганите туристически услуги в област Хасково се увеличава.

Местата за настаняване според тяхната категоризация (табл.2), бележат спад с 10 бр. Най-много преобладават хотели, мотели и къщи за гости (с над 10 легла) с категоризация с една и две звезди, следвани с от тези с 3 звезди. Само един хотел в цяла Хасковска област е с по-висока категория с 4 звезди. Въпреки спада в хотелите с категоризация от 1 и 2 звезди, при тези, които притежават три звезди броя на хотелите се запазва.

Област Хасково разполага с адекватна база за настаняване – както в количествено, така и в качествено отношение. Големите дефицити са в туристическите продукти и тяхното маркетизиране.

Табл. 2 Места за настаняване според тяхната категоризация в обл. Хасково, в периода 2012 – 2017 г.

Година	Места за настаняване - брой	Категория 1 и 2 звезди – брой	Категория 3 звезди – брой	Категория 4 и 5 звезди – брой
2012	44	32	11	1
2013	40	30	9	1
2014	39	27	11	1
2015	37	25	11	1
2016	40	27	12	1
2017	34	23	10	1

Изт./ source: НСИ/ NSI

Данните за обл. Кърджали показват темп на увеличение в приходите от нощувки сот 1 389 534 лв. до 2 695 686 лв., съпоставено за 2017 г. спрямо 2012 г. За този шест годишен период увеличението е почти двойно. Отчетеният ръст спрямо базисната година произтича едновременно от приходите реализирани, както от български, така и от чуждестранни туристи.

Табл.3 Дейност на средставата за подслон и местата за настаняване в обл. Кърджали, в периода 2012 – 2017 г.

Година	Места за настаняване - брой	Легла - брой	Реализирани нощувки - брой		Пренощували лица - брой		Приходи от нощувки - левове	
			Общо	в т.ч. и от чужденци	Общо	в т.ч. и от чужденци	Общо	в т.ч. и от чужденци
2012	29	932	45476	10559	29465	6099	1389534	360170
2013	32	1004	60010	11553	42106	7520	1938214	445019
2014	36	1139	87719	16858	50625	9846	3067852	783282
2015	35	1105	74029	14889	51082	10126	2912208	741648
2016	36	1163	82897	15090	54486	9325	2611229	634428
2017	34	1152	76071	14974	48640	8648	2695686	668042

Изт./ source: НСИ/ NSI

Нараства и броят на реализирани нощувки за същият период почти двойно – 45 476 бр. нощувки за 2012 г. до 76 071 бр. през 2017 г. Най-много реализирани нощувки са регистрирани през 2014 г. – 87 719 бр. Лек темп на увеличение има и в броя на местата за настаняване. През 2012 г. общо за цялата област Кърджали те са били 29, а през 2017 г. са регистрирани 34 (табл.4). Голямата част от тях са категоризирани с 1 и с 2 звезди. През 2017 г. са регистрирани 9 хотела, категоризирани с 3 звезди. За цялата област все още няма регистриран хотел с 4 или 5 звезди.

Табл.4 Места за настаняване според тяхната категоризация в обл. Кърджали, в периода 2012 – 2017 г.

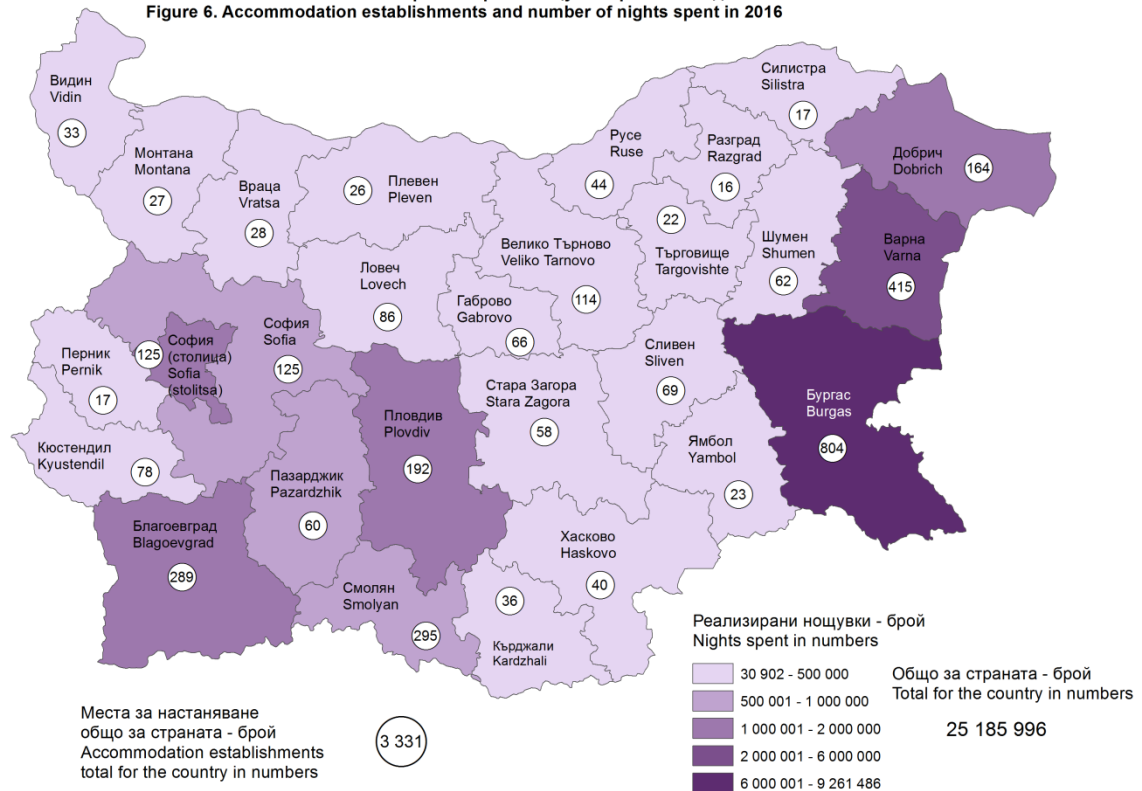
Година	Места за настаняване - брой	Категория 1 и 2 звезди – брой	Категория 3 звезди – брой	Категория 4 и 5 звезди – брой
2012	29	23	6	-
2013	32	26	6	-
2014	36	28	8	-
2015	35	27	8	-
2016	36	27	9	-
2017	34	25	9	-

Изт./ source: НСИ/ NSI

Тези данни показват, че има положителен темп на растеж в развитието на туризма общо за двете области, което е около средното за страната. Съществува обезпеченост от гледна точка на леглова база, но по-голямата от нея попада в ниската категория на местата за настаняване с 1 и 2 звезди, което се отразява върху броя на нощувките. За да могат да привличат по-платежоспособни туристи, следва в двете области да се търсят възможности за подобряване на материално-техническата база на местата за настаняване и инфраструктурата около тях. От друга страна има ниска заетост на леглата, което показва, че голяма част от реализираните нощувки са за една нощ, по-рядко са две и повече нощувки.

На фигурата ясно се вижда, че областите Хасково и Кърджали по брой на местата за настаняване и реализирани нощувки попадат сред областите с най-ниска заетост. Особено драстично е сравнението по двата показателя с другите два трансгранични региони с Р Гърция - областите Смолян и Благоевград, където легловата база е значително по-развита, респективно броят на нощувките е по-голям. Причините за това са, че в обл. Смолян и Благоевград има много по-развит туризъм. Там основно се разчита на ски-туризма, но през останалите сезони има интерес към културно-исторически, еко, селски, балнео и винен туризъм (особено около Мелник и Сандански).

Фиг. 6. Места за настаняване и реализирани нощувки през 2016 година
 Figure 6. Accommodation establishments and number of nights spent in 2016

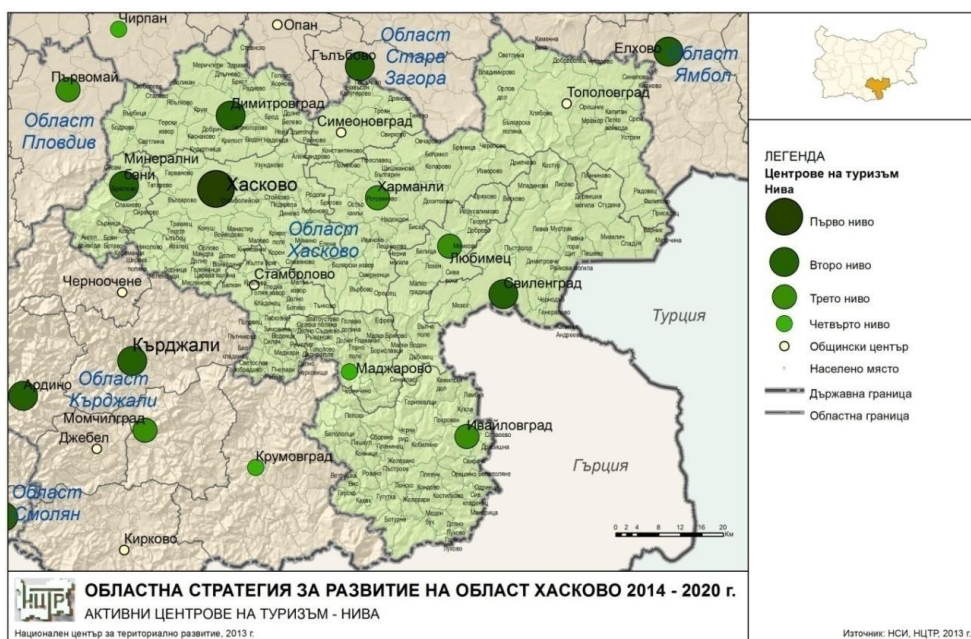


Фиг.1. Изт. НСИ. Места за настаняване и реализирани нощувки през 2016 г. в България
 Fig.1 Source NSI. Accomodation establishments and number of nights spent in Bulgaria by 2016.

1.8.2. Потенциал за развитие на туризма в област Хасково 1.8.2. Potential for development of tourism in Haskovo district

В *Областната стратегия за развитие на обл. Хасково* са подбрани следните по-важни ресурси и предимства на региона за развитие на туризъм:

- ✓ Благоприятни физико-географски дадености - мек климат, красива и екологично чиста природа, богата флора и фауна с изключително биоразнообразие, наличие на множество природни забележителности;
- ✓ Интересно културно-историческо наследство, включващо архитектурно-исторически паметници от античността и средновековието, археологически ценности, паметници от епохата на Възраждането /манастири, стари къщи и църкви/, исторически места и др.;
- ✓ Добре развита мрежа от места за настаняване в големите градове и сравнително добра инфраструктура;
- ✓ Наличие на богат културен календар в отделните общини;
- ✓ Засилваща се инициатива в сектора на туризма: възраждане на традиционни занаяти, откриване на нови музейни сбирки, подобряване достъпа до туристически обекти, разработване на редица проекти в сферата на туризма и откриване на туристически информационни центрове, разширяване на рекламата на региона като туристическа дестинация.



Карта1: Активни центрове на туризъм – нива/ Map 1: Active centers of tourism - levels

Същата стратегия отбелязва, че е недоразвит и неизползван туристическият потенциал, при положение, че има богата палитра от форми на туризъм:

- *Балнеоложки туризъм*: Макар и със сравнително скромни измерения, областта разполага с потенциала на лечебни минерални води и развитие на балнеоложки туризъм в Хасковски минерални бани (национален курорт от 1952 г.) и гр. Меричлери. Моментното състояние на балнеоложкия туризъм е критично, което се дължи на остаряла материална база и липса на активна политика за намиране на инвеститори.
- *Културно познавателен туризъм*: Местоположението на областта на кръстопът обуславя богатото културно напластяване и наличието на множество ценни обекти и артефакти. Историческите и археологическите обекти са предпоставка за развитие на културно-познавателен и маршрутен туризъм (т.нар. „културни маршрути”).
- *Ловен туризъм* – дейността се осъществява от четирите горски стопанства в областта, а държавното ловно стопанство в Тополовград има три ловни полета, където се практикува и международен ловен туризъм. Специфична форма е фото лова, който е характерен за Природозащитен Център “Източни Родопи” в Маджарово. Там са създадени условия за орнитоложки и любителски наблюдения на белоглав и египетски лешояд, картал и бял щъркел.
- *Селският туризъм* не е развит в областта, макар, че за него има добри предпоставки. Неизползван потенциал има и в развитите центрове на винопроизводство - *за винен туризъм* (част от новите частни изби в района са включени във винената карта на България). Основните обекти на този туризъм са: Винарска къща „Сакар” АД Любимец, „Катаржина естейт” Свиленград, „Тера Тангра” ООД Харманли, „Винарска изба Стамболово”, Изба „Ямантиеви” Ивайловград и др.

Туристическа инфраструктура и маршрути в областта

Природни дадености на област Хасково

Източни Родопи са една уникална територия, отличаваща се с богат растителен свят. Силното средиземноморско влияние, геоложкото минало на планината и особеностите на местния бит и култура са спомогнали за формирането и съхраняването на разнообразни хабитати, а това е довело до изключително високо биологично разнообразие. В района има 46 защитени територии на площ от 6 449,5 ха, от които 1

резерват, 16 защитени местности и 29 природни забележителности. Такива са местностите Борака, Долната Ова – по поречието на р. „Марица”, Олудере, Лозенски кът, Патронка, Момина скала, природната забележителност - Кованкая и др. В района няма все още природни паркове. Тече процедура по обявяване на природен парк “Източни Родопи”, който ще обхваща общини от областите Хасково и Кърджали. Наред с Родопите на територията на област Хасково попада и част от Сакар планина, където се срещат около 600 растения, 44 от които са включени в Червената книга на България¹⁵.

Културно-историческо наследство

Региона е един от най-богатите на исторически и архитектурни обекти по данни на НИНКН деклариран и обявен недвижимите културни ценности наброяват 597, от които над 50 са с национално значение. Областта е изключително богата на недвижими културни ценности от праисторията и особено от раннотракийската епоха (11 -6 в. пр. Хр.). По долината на р. Марица са открити следи от епохите неолит, халколит, бронзовата епоха, в Сакар - от желязната епоха.

Има открити много металитни съоръжения, гробници, култови светилища и долмени в региона на Сакар планина и Източните Родопи. Над 100 тракийски могили са разкопани в района край с. Мезек, Александрово, край Симеоновград, в землището на гр. Маджарово, Татарево, Вълче поле, Войводово, Горски Извор. По римско време отук е минавал пътят, свързващ Европа и Мала Азия. В 7-ми век областта е бил населена от славяни а в началото на 9-ти век е присъединена към територията на Българската държава. Средновековната култура е отразена и в скалните църкви, кули и храмове. В 18-19-ти век в околностите на с. Узунджово се е провеждал най-големият на Балканите панаир. Това е било основна врата за пренос на индустриални стоки от Западна и Централна Европа до Мала Азия и място за търговия на едро. След Освобождението на България, по силата на разпоредбите на Берлинския договор от 1878 г., земите на днешна Хасковска област остават под турско владение като част от тях са върнати на България през 1885 г. а останалата през 1913.

Най-значимите исторически паметници в областта са:

От прототракийската и тракийската епоха: *Тракийска гробница* с. Мезек, *Тракийската зидана гробница* край с. Долно Луково, *кромлеха* край с. Долни Главанак, “*Менхир - Чичул камък*” с. Овчарово, скални гробници и скални ниши в Източни Родопи. Ценен паметник е новооткритата *Тракийска гробница край с. Александрово*, украсена със стенописи, отразяващи системата на царската идеология на траките - културен паметник от световна величина. С помощта на японското правителство през 2009 г. беше изграден музей на тракийското изкуство, в който е изложено копие на тази гробница, за да бъде съхранен оригинала за бъдните поколения и проучване на експерти. В музея е представен живота на траките според оскъдните исторически сведения до момента, както и някои от проучените обекти от Долината на тракийските царе, край Казанлък до Хасковска област.

От римската епоха са запазени: *Светилището на Нимфите и Афродита* край с. Каснаково, *вила "Армира"* край Ивайловград, античната и средновековна крепост в с. Минерални бани и др.

От средновековната българска държава са крепостите при: Симеоновград “*Констанция*”, с.Любеново, с. Минерални бани, Ивайловград (“*Лютица*”), *византийска крепост* - с. Мезек, *местността "Хисаря"*-Хасково, останки от *средновековните крепости* в селата Маточина, Щит и Сладун, свързани с битката на цар Калоян срещу кръстоносците. *Старият мост на р. Марица* в Свиленград от 1529 г., “*Гърбавият мост*” в Харманли от 1585 г. и др.

¹⁵ Културно-исторически забележителности в Хасковска област, IPA Cross-Border Programme CCI Number 2007CB16IPO008- PDF

Скални църкви: при с. Маточина и с. Михалич, общ. Свиленград.

Джамии: Най-старата джамия в Хасково от 1395 г., текето-мавзолей на Осман Баба в с. Текето, общ. Хасково

Манастири: манастир "Св. Троица" до с. Устрем, общ. Тополовград, известен и като хайдушки манастир.

Много интересен културен обект - *най-голямата в света статуя на Дева*

Мария с малкия Исус се издигната на хълма "Ямача" в Хасково. Тя е висока 14 метра и е поставена върху 17-метров постамент, заради което притежава сертификата от прочутата Книга на световните рекорди на Гинес.

Културно-историческо наследство по общини:

Община Хасково - тракийска куполна гробница - с. Александрово; Асенова крепост - с. Клокотница; Крепостта „Хисаря“ (Марса), гр. Хасково, Ески джамия - гр. Хасково; Текето - с. Текето; възрожденските къщи в Хасково - Паскалева, Шишманова, Гуркова, Карапеткова, Пасковата, къщата на чорбаджи Димитрак, на Бояджиолу, Кирковото училище и др.; църквите в Хасково - "Св. Богородица", "Св. Архангели Михаил и Гавраил"; църквите в селата Узунджово "Успение Богородично", Динево - "Св. Георги", с. Николово "Св. Илия", "Св. Атанасий" - с. Клокотница, с. Воден - "Св. Илия", с. Гарваново.

Община Димитровград - светилище на нимфите и Афродита - с. Каснаково; църквите "Св. Димитър" в кв. Раковски и "Св. Георги" в кв. Черноконево, с. Горски извор - "Св. Георги", "Св. Константин и Елена" - с. Крепост, с. Бодрово "Св. Георги", с. Добрич - "Св. Иван Рилски", с. Меричлери - "Св. Никола", с. Брод - "Св. Георги", с. М. Асеново - "Св. Пророк Илия", с. Г. Асеново - "Рождество Богородично".

Община Ивайловград - Антична вила "Армира", Средновековна крепост "Лютица", Атеренски /Римски/ мост, Голямата могила край с. Свирач и, Тракийски долмени в района на с. Пелевун и с. Железино, Манастирът "Св.Св. Константин и Елена", гръцката църква "Св. Илия", Мемориален комплекс "Илиева нива", Мемориала "Капитан Петко войвода" - с. Пелевун, бубарски къщи с уникална архитектура - Мутафчиевата, Паскалевата, къщата на Димитър Стамболов, Яни Попов, Лембер Лемберов и др. На територията на община Ивайловград се намират 26 църкви, които са с над 100 годишна история.

Община Любимец - долмените в с. Оряхово, с. Изворово и с. Вълче поле; тракийски култов комплекс от скални ниши „Глухите камъни“ и средновековна църква - с. Малко Градище; крепостта Кург кале - с. Вълче поле; църквите в селата Малко Градище - "Св. Атанасий" и с. Георги Добрево

Община Маджарово - Тракийско светилище Кромлех, с. Долни Главанак, ТИЦ и природозащитен център за редки птици, Крепост Хисаря с. Сеноклас.

Община Минерални бани - тракийски култов център - с. Ангел войвода; крепостта Градището; антична и средновековна крепост - с. Минерални бани; *винарски камъни (шарапаните)* - с. Брястово.

Община Свиленград - тракийска куполна гробница - с. Мезек, средновековна крепост - с. Мезек, скална църква - с. Михалич, скална църква - с. Маточина, средновековна кула - с. Маточина, сводест мост "Мустафа паша", антично и средновековно селище в местност Хисаря, тракийски долмен в село Студена; средновековно селище и некропол в село Сладун; лобното място на войводата Петко/Петкова чешма/, църквите в с. Левка - "Св. Димитър", в Свиленград - "Св. Троица", с. Димитровче - "Св. Атанасий", с. Маточина и с. Щит.

Община Симеоновград - средновековната крепост Констанция; х.Банювата мааза; х.Велевата къща; църквите "Св. Богородица" (кв. Злати дол) и "Св. Никола" - Симеоновград, с. Дряново - "Св. Йоан Богослов"

Община Стамболово - тракийски скални ниши - с. Долно Черковище; тракийска гробница - с. Кралево; тракийска гробница - с. Пчелари; тракийска гробница - с.

Поповец; средновековна крепост - с. Рабово; църквите в с. Стамболово “Св. Петър и Павел”, с. Царева поляна “Св. Пророк Илия”, с. Тънково “Св. Константин и Елена” и “Св. Димитър” - с. Жълти бряг, с. Гледка.

Община Тополовград - тракийски долмени - с. Хлябово; тракийски гробница; крепостите Палеокастро и Вишеград; църквите “Св. Георги” - Тополовград, “Св. Димитър” - с. Орлов дол; манастирът “Св. Троица” - с. Устрем.

Община Харманли - тракийски култов паметник - менхир - с. Овчарово; местността “Трифона”-църква “Св. Трифон”; тракийски долмен - с. Остър камък; тракийска гробница - с. Поляново; Текето - с. Богомил; Гърбавият мост - гр. Харманли; останки от керван- сарая; църквата “Св. Атанасий”; църквите в селата Овчарово “Св. Димитър”, “Св. Архангел Михаил” - с. Славяново, “Св. Константин и Елена”- с. Орещец, “Св. Пророк Илия” - с. Поляново, “Св. Георги” - с. Рогозиново и Черепово “Св. Неделя”, с. Дервишка могила - “Св. Йоан Богослов”, с. Дрипчево - “Св. Георги”, с. Доситеево, с. Овчарово, с. Орещец.

1.8.3. Потенциал за развитие на туризма в област Кърджали

1.8.3. Potential for development of tourism in Kardzhali district

Областната стратегия за развитие разглежда богатия ресурс от природно и културно наследство като предпоставка за постигане на ускорен секторен растеж в територията. Специфичните дадености на областта благоприятстват надграждането на добре развиващи се форми на туризъм и създават възможности да се развиват почти всички видове туризъм – развлекателен, познавателен, културен, религиозен, екологичен, селски, ловен, спортен, ваканционен.

Като приоритетни в стратегията се набляга от необходимост от инвестиции в маркетинга на туристическите дестинации, с фокус върху уникалността и разнообразието на предлагания туристически продукт.

Посочени са следните по-важни дейности за реализация:

- ✓ Валоризиране на богатото природно и културно наследство и активизиране на богатите природни и антропогенни, както и туристически ресурси в областта, чрез разработване и включване в културно-туристически маршрути;

- ✓ Стимулиране на туризма в общините с изявен природен и културен туристически ресурс;

- ✓ Развитие на природни, културни и исторически атракции – възстановяване, опазване, експониране, оборудване, въвеждане на техники и програми за интерпретация и анимация и др.; Изграждане на подходяща транспортна инфраструктура до туристическите обекти;

- ✓ Осъществяване на интегрирани проекти с трансграничен и транснационален характер;

- ✓ Подкрепа на дейности за обществено осведомяване, чрез комуникационни кампании за подобряване на осведомеността за природното, културно и историческо наследство.

- ✓ Повишаване професионалната квалификация на заетите в туризма;

- ✓ Разработване на интегрирани туристически продукти и маршрути както между общините в област Кърджали, така и заедно с други области.

Туристическа инфраструктура и маршрути в областта

Природни дадености на област Кърджали¹⁶

Община Ардино - Пещерата „Хладилника” до устието на р. Давидковска; Тракийската крепост Калето - природна забележителност и историческото място; Туристически комплекс „Белите брези”, общ. Ардино. Въздухът в комплекса спомага за лечението на белодробни и алергични заболявания.

¹⁶ Информацията е почерпена и е синтезирана от сайта <https://www.thasos.hu/files/kardzhali-soufli.pdf>

Община Джебел – тектонски езера при с. Лебед; Счупената планина характерна със залежите от минерала *перлит*; Лебедовите езера с растящите в тях естествени диви лилии; Остър камък /Сиврияка/, природният резерват Чамлъка. Има открита минерална вода в района на кв. ”Боровец” в град Джебел, като съществува възможност за изграждане на санаториум или балнеолечебен център. Водата е бистра, безцветна, без мирис и с температура 34°C и с дебит 720 дм³/минута.

Община Кирково е с богато биоразнообразие. На територията ѝ се срещат много редки и защитени растителни и животински видове. В общината има само една защитена местност – Гюмюрджински снежник 8300 хектара. Природни забележителности представляват скалните образувания Лъвът с площ 0.03 ха. при с. Бенковски и Гъбата с площ 0.02 ха при с. Дедец. На територията на общината има няколко вековни дървета: зимен дъб на 150 г. в с. Бенковски, източен чинар на 350 г. в с. Фотиново и полски бряст на 200 г. в с. Чакаларово. Близо до с. Кирково, в местността ”Варниците” има няколко находища на минерална вода, от които едно е проучено и каптирано. Дебитът на водата е 30 л/сек, а температурата е 22-27°C. Минералната вода лекува успешно кожни, бъбречни и стомашно-чревни заболявания.

Община Крумовград В близост до язовир Студен кладенец се намира резерват ”Вълчи дол” - орнитоложки резерват за опазване на колония от белоглав лещояд. В резервата растат редките растения - родопски силивряк. Легендата разказва, че малкото растение с бледолилави цветове, изникнало от сълзите на митичния родопски певец Орфей, който безутешно скърбял по любимата си Евридика, изчезнала завинаги в подземния свят. Всяка година по река Арда се провежда регата, която преминава през територията на община Крумовград. Водопад на Ташбунар дере; Водопад на р. Дуран дере; Водопад на р. Душан дере;

Община Кърджали - язовир Кърджали; яз . Студен Кладенец; „каменената сватба” при село Зимзелен; „Храмът-утроба” над хижа ”Боровица” в местност Тангардък кая;

Община Момчилград - Природен резерват „Боровец”; Вкаменената гора, с. Равен;

Община Черноочене – язовир Боровица; дивечовъдно стопанство „Женда”.

Културно-историческо наследство

Най-значимите исторически паметници в областта по общини са:

Община Ардино – Дяволският мост (шейтан кюпрю) на р. Арда, с. Дядовци; Тракийското светилище Орловите скали; Крепостта Кривус на 3 км. от с. Башево;

Община Джебел - Крепостите Устра и Моллаасар от римско време; Антична скална гробница „Харман кая”; Скална гробница до с. Воденичарско; сцена-амфитеатър в с. Мишевско;

Община Кирково - Тракийска крепост при вр. Воатене и махала Златолист; Скалните тракийски гробници до с. Подкова и Веслец; Късноантична и средновековна крепост и селище в м. Асара край с. Крилатица, обявена за археологически паметник на културата; Античен некропол - паметник на културата - в същата местност; Антично селище със светилище при с. Загоричене; Скални ниши в с. Растник – местността Манчая кая; Скални гъби в с. Добромирци; Римска крепост при с. Остиново, Средновековни селища - с. Първица с. Орлица; Цистов некропол - с. Априлци; Тракийско селище - с. Домище; Могилен некропол - с. Домище; Средновековно селище - с. Първица. Съхранени са църквите в селата Пресека, Горски извор и Джерово и крепости в Чакаларово, Кремен и Джерово. Напълно запазени и функциониращи и до днес, са множество мостове, дело на местни майстори, владеещи до съвършенство изкуството на каменната зидария. Те са в селата Кирково, Лозенградци, Долно Къпиново, Дрангово, Тихомир, Кремен, Горски извор. Мостове са останали и от римско

време. Най-добре запазени са в селата Дрангово, Шумнатица, Горски извор, Лозенградци и Тихомир.

Община Крумовград – На територията на общината има останки от тракийски светилища, надгробни могили, некрополи и средновековни крепости. Интересни тракийски култови паметници са нишите, изсечени в отвесни скали по поречието на р. Арда. Джамя „Сейтляр Джамиси“, строена през 1855 г.; църквата „Св.Иван Рилски“ в гр. Крумовгра; в с. Егрек се намират римски мост и воденици.

Община Кърджали – тракийска, римска и прабългарска крепост „Перперикон“. Археолозите участвали в разкопките излагат тезата, че Перперикон е бил античен храм на бог Дионис, по подобие на този в Делфи; Тракийска крепост при с. Лисиците; Късно антична и средновековна крепост при с. Вишеград; Средновековният манастир „св. Йоан Продром“ от VI-VIIIв.; Църквата Свети Георги Победоносец, в гр. Кърджали; Манастирски комплекс „Успение Богородично“; Регионален исторически музей – Кърджали (с над 45 000 експоната);

Община Момчилград – мегалитен комплекс при с. Татул. Археолози смятат, че е било тракийско светилище посветено на Орфей.

Община Черноочене - Мегалитни тракийски паметници - скални ниши, гробници и шарапани и нишите край село Безводно; средновековна военна крепост на вр. „Градище“.

Маршрути :

По инициатива на *Министерство на туризма* са създадени тематични културно-исторически маршрута обхващащи няколко територии в страната, които разполагат с различни природни и архитектурни забележителности. Някои от забележителностите са с национално и световно значение. В такъв маршрут наречен „*По пътя на Траките*“ попадат и някои забележителности на обл. Кърджали. Маршрутът „*По пътя на Траките*“ културно-исторически обекти, съществуващи на териториите на Пловдив – Глухите камъни – Странджево - Перперикон - Кърджали – Татул – Бенковски.

1.9. Празници и фестивали на виното в обл. Хасково и Кърджали

1.9. Festivals of wine and other holidays in the districts of Haskovo and Kardzhali

1.9.1 Празници и фестивали на виното в област Хасково

1.9.1. Festivals of wine and other holidays in the districts of Haskovo

В гр. Ивайловград отбелязват официално празника на Лозаря и винаря на св. Трифон-Зарезан на 14.02.

В община Свиленград функционират няколко изби, чието местоположение е в околностите на населените места, където традиционно се отбелязва празника на лозаря и винаря – св. Трифон. Това са Катержина Естейт, Винарска къща „Лозев“, ВИ „Димитровче“, с. Димитровче, ВИ „Мезек“, с. Мезек. По мнение на собственика на ВИ „Димитровче“ Костадин Стефанов, освен неговата изба, още 4-5 изби скоро ще бъдат построени и ще отворят врати за посетители. Идеята е да се превърне село Димитровче в дестинация за винен туризъм.

В Община Любимец на 14.02. отбелязват „Ден на лозаря и винаря“. В програмата е включен и конкурс за най-добро домашно вино. Победителят от конкурса се обявява за „Цар на виното“. Към събитието се организират кулинарна изложба-базар на традиционни ястия, много музика, хора и танци¹⁷.

В Община Харманли съпътстващо събитие към *Фестивал на хармана* провеждан на 8-9.09., е организираният от 4 местни изби екстремн винен тур „*Южен Сакар 4x4*“.

¹⁷ <http://www.lyubimets.org/index.php/news/3744-2018-01-29-08-15-42>

Това са семейните изби – Вила Басареа, Винарна Братанов, Малката звезда, Шато Коларово, които предлагат по 4 вина за дегустация, придружени с местни деликатеси¹⁸.

Други празници

В гр. Ивайловград през месец май организират *Фестивал на изкуствата „Бадемови приказки“*¹⁹.

В гр. Свиленград организират през септември *Традиционен есенен панаир* на който участват освен фирми от цяла България, има и съпътстваща културна програма.

В гр. Харманли организират в началото на септември *Фестивал на хармана*, чиято цел е съхраняване и популяризиране на традициите, културата, обичаите и бита в региона на Община Харманли. Представят се многообразието на местни вкусове, обреди, занаяти и поминък. Възможност за презентирание, дегустации, участие в изложение. Фолклорно представяне, богата програма. Възстановки на миналото. Участие на изявени гости²⁰.

В село Рабово, община Стамболово се провежда *Фестивал на хляба* в края на юли²¹.

Национален фолклорен фестивал „Кехлибарен грозд“²² стимулира представянето на местни традиции, обичаи, съхранение и предаване на нематериалното културно наследство.

1.9.2. Празници и фестивали на виното в област Кърджали

1.9.2. Festivals of wine and other holidays in the districts of Kardzhali

Вече все повече и повече нараства популярността на област Кърджали, благодарение на културно-историческия туризъм, свързан в голямата си част отново с лозарството и винарството. Според проф. Николай Овчаров - Перперикон, светилището на бог Дионисий, е посещаван годишно от над 250 хил. туристи²³. *Фестивалът „Перперикон“*²⁴ се превърна в международен фестивал на изкуствата, и се организира от 2001 г. насам в най-късата нощ – 22 юни. В програмата на събитието са включени много културни прояви – театрални постановки, карнавал и музикални сцени. Интересен е спектакъла Перперикон символизиращ древните вярвания и пророчества свързани с виното. Скритият замисъл на фестивала е, че нашият път от обгърнатото с тайни минало отива към загадъчното бъдеще. Той се свързва с общоевропейската идея за съхраняване на богатото разнообразие на културното наследство.

На 14 февруари ежегодно община Кърджали отбелязва Трифон Зарезан – празникът на лозарите и винопроизводителите в района с общонародно веселие на площада, дегустации на вина, музика и танци. Провежда се конкурс за най-добър винар, последван от празнична програма²⁵.

Други празници

В *Община Кирково*²⁶ всяка година в началото на септември организират *Фестивал на чушката*, като съпътстващо събитие е конкурса за „Най-вкусна домашна лютеница“. Сред срина на тютюнопроизводството, мнозина производители на тютюн се преориентираха към някои зеленчукови култури. Община Кирково, освен да подпомогне съгражданите си в това ново начинание, има амбициозен поглед да превърне Кирково в дестинация за селски и еко-туризъм. Включително поглед имат и

¹⁸ <http://winetours.bg/extreme-wine-tour-4%D1%854/>

¹⁹ <https://ivaylovgrad.bg/>

²⁰ <https://opoznai.bg/events/view/festival-na-harmana>

²¹ <http://stambolovo.bg/?show=news&id=232>

²² <https://lozenfest.com/>

²³ www.novjivot.info/08/17/4150

²⁴ www.perperikon.bg/home.php?cp=7

²⁵ <https://opoznai.bg/events/view/den-na-vinaria-kardjali>

²⁶ https://www.kirkovo.bg/index.php?pid=5,46&gallery_folder=3

към винения туризъм, който идеално се вписва в концепцията на общината за туристическо развитие. Пътят за Гърция и прохода Маказа са в границите на общината. При непрекъснато увеличаващият се поток от туристи и товари, които почти преминават транзитно, е необходимо създаването на туристически продукти, с които да се привлече вниманието им. Друг начин е създаване на пазар за селскостопански и други стоки, които могат да привличат гръцки граждани от близките до Кирково гръцки общини.

В гр. Кърджали организират *Фестивал на баницата*, който се провежда в средата на септември. Програмата на фестивала включва над 200 пригответени баници по домашна рецепта, програма на фолклорен ансамбъл „Тракия”, арт-работилница, алея на занаятите, фотоизложба и дефиле на народни носии²⁷.

В заключение относно потенциала на обл. Хасково за развитие на туризъм:

- Областта разполага с необходимата туристическа база (хотели и заведения за хранене), красива природа, уникални и атрактивни археологически обекти.;
- В *Областна стратегия* не е посочен потенциал на *хазартният туризъм*, който привлича туристи от Р Турция и Р Гърция, по-специално в гр. Свиленград и Хасково.;
- Големият брой винарски изби, част от които предлагат винен туризъм могат успешно да предлагат богата гама от индивидуални (фирмени) и съвместни туристически продукти, програми и пакети.
- Положително развитие за туризма в областта е това, че има добра достъпност – намира се на важен международен кръстопът, с хълмист релеф, сравнително добра и обновяваща се инфраструктура, гранична област с двете съседни държави – Гърция и Турция, от които идват и по-голямата част от туристите в Хасково.
- Изброените по-горе видове туризъм, могат успешно да се съчетават с винения туризъм.
- Налице е предлагането на винен туризъм от някои изби в област Хасково, както и вече организирането на съвместни пакети: „4x4 изби – Ден на отворените врати на избите”, като част от Празника „Харамана”, организиран от община Харманли и четири от бутиковите и знакови изби на региона.;
- Мекият преходно-средиземноморски климат, характеризиращ се с горещи лета и меки зими, предполага възможност за посещения през четирите сезона.

В заключение относно потенциала на обл. Кърджали за развитие на туризъм:

- Областта все по-успешно развива културно-исторически, еко и ловен туризъм.
- Богатството на археологически, природни и антропогенни забележителности са недостатъчно развити за туристически посещения;
- Регистрирана е само една изба на територията на община Момчилград, което е прави областта със слаб потенциал в привличане на винолюбители.;
- Мекият климат и близостта до Бяло море могат да превърнат района в дестинация за четири сезона;
- Областта разполага със сравнително малка е легловата база, но се забелязва инвестиционен интерес в построяването на къщи за гости и малки фамилни хотели, особено около гр. Кърджали;
- Международният път Хасково-Кърджали-Комотини и все по-голямата му натовареност е от стратегическо значение за привличане на туристи. Необходимо е повече реклама на туризма и табели в близост до пътя, предлагащи различни възможности за посещения и отдих.;

²⁷ <https://www.sabori.bg/ob-kardzhali/view.html?oid=96546>

- Могат да се създадат разнообразни маршрути с различна тематика: исторически; вело; конни; еко-пътеки; покрай големите водни басейни, и др.
- Организирането на празници и фестивали в областта, като Фестивал на чушката – Кирково, Фестивал на баницата – Кърджали, ще направят по-атрактивни и посещавани от любители на вкусни и автентични храни.

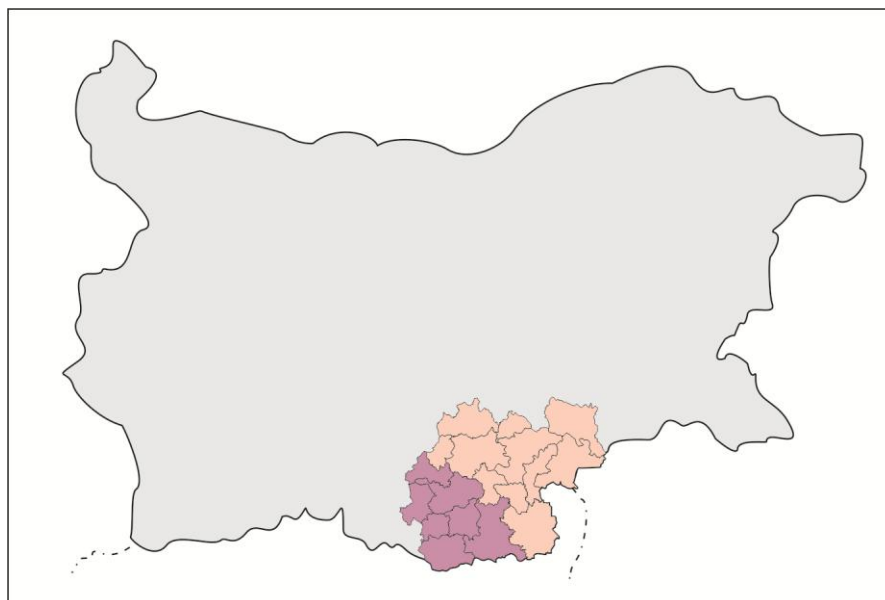
2. ГЕОМОРФОЛОГИЯ, ГЕОЛОГИЯ И КЛИМАТ В РАЙОНА НА ОБЛАСТЕ ХАСКОВО И КЪРДЖАЛИ

2. GEOMORPHOLOGY, GEOLOGY AND CLIMATE IN THE REGION OF THE HASKOVO AND KARDZHALI DISTRICTS

2.1. Релеф

2.1. Relief

Областите Хасково и Кърджали се намират в Южна България, и заемат част от Тракийската низина, Източните Родопи и Сакар планина. Област Хасково е на границата с две държави – Република Гърция и Република Турция, а обл. Кърджали има обща граница с Република Гърция (карта 2).



Карта 2 Областите Хасково и Кърджали

Според разпоредбите и териториалното разделение, определено в Закона за регионалното развитие **област Хасково** е включена в Южен централен район за планиране. Този район се състои от Областите Пловдив, Кърджали, Хасково, Пазарджик, Смолян и Стара Загора. От своя страна област Хасково е разположена в югоизточната част на Южен централен район и включва 261 населени места разпределени на териториален принцип в 11 общини – Хасково, Димитровград, Симеоновград, Тополовград, Минерални бани, Харманли, Любимец, Свиленград, Стамболово, Маджарово и Ивайловград с обща площ 5543 km² (карта 3).



Карта 3 Административно-териториално устройство на обл. Хасково

Релефът на областта е твърде разнообразен. Северната и централната част е заета от Горнотракийската низина, характерни са обширните приречни ниски земи и високи подпочвени води, които благоприятстват интензивното използване на селскостопанските площи. Равнинният характер на релефа и плодородните почви влияят положително за развитието на всички отрасли и подотрасли на селското стопанство, изграждането на напоителни системи и транспортни артерии. На юг обширна територия от областта е заета от ниските разклонения на Източните Родопи и склоновете на Сакар планина. Източните Родопи са известни като люлка на мегалитната култура, защото това е районът с най-голяма концентрация на мегалитни паметници от тракийската цивилизация. На север от река Арда се намират ридовете Чуката и Гората, Вълчеполската котловина и Хасковската хълмиста земя, която заема голяма част от територията на дяла. На запад от река Арда са ридовете Драгойна и Мечковец. Най-високият връх в източната част на Родопите е връх Орлицата в Гърция, който е висок 1483 m. Връх Мечковец (Аида) – със своите 860 m, е най-високата точка в областта.

Източните Родопи са една уникална територия, отличаваща се с богат растителен и животински свят. Силното средиземноморско влияние, геоложкото минало на планината и особеностите на местния бит и култура са спомогнали за формирането и съхраняването на разнообразни хабитати, а това е довело до изключително високо биологично разнообразие.

Традиционно в областта се отглеждат лозови масиви. Региона е известен с добрите сортове “Мерло”, “Каберне Совиньон”, “Памид” и “Болгар”. Няколкото винарски центъра на територията на областта привличат привържениците на т. нар. “винен туризъм”.



Община Хасково се намира в централната част на Южен централен район за планиране, административно принадлежи към област Хасково и е разположена в нейната северозападна част. На север граничи с община Димитровград, на изток с общините Симеоновград и Харманли, на запад с община Минерални бани, а на юг с община Стамболово, община Кърджали и община Черноочене (област Кърджали). Община Хасково обхваща приблизително 13,3 % (739,8

km²) от територията на област Хасково (5543 km²). Тя обхваща 37 населени места – 1 град и 36 села.

Община Хасково заема ключово място в областта, тъй като през нея минава най-бързият и пряк път, свързващ Европа и Близкия Изток.

Територията на община Хасково има типичен хълмист релеф и представлява северно продължение на Източните Родопи, поради което я наричат Източнородопско предпланинско стъпало или Хасковска хълмиста област, както и се означава на географските карти. Хипсометричните граници са между 50 и 400 m надморска височина. Хоризонталното разчленение на релефа е от 0,5 до 2,5 m/km², а вертикалното – от 25 до 100 m/km².

Хоризонталното и вертикалното разчленение на релефа в района на Източнородопското предпланинско стъпало не е голям, поради което релефът е благоприятен за почвообразователните процеси, за транспорт, строителство и пр. Долините на реките са слабо врязани в терена, поради което склоновете им са полегати, с малък наклон и обуславят леко хълмист релеф.

Специфичният характер на релефа в отделните части и неговото съчетание с другите компоненти на природната среда оказват силно влияние върху мащабите на развитие и насоките за формирането на отрасловата и териториалната структура на стопанството, неговата производствена специализация и комплексното му развитие.

На територията на община Хасково има разработени находища за глини, мраморизирани варовици, андезити и други. Едно от находищата на територията на община Хасково е това за глини, северозападно от с. Нова надежда. В землището на село Гарваново са разположени кариери за гранити и андезити. На 9 km североизточно от гр. Хасково и в югозападно от село Крепост е разположена кариера „Крепост“ за мраморизирани варовици. Североизточно от село Клокотница е разположена кариера „Клокотница“ за добив на инертни материали за строителството.

Община Свиленград се нарежда на трето място по големина на територията в област Хасково - 705,37 km². На североизток граничи с община Тополовград, на северозапад с община Харманли, на запад с община Любимец, на юг с Република Гърция и югоизток с Република Турция. В североизточния ѝ край са склоновете на Сакар планина, на югозапад - Източните Родопи, а в централната част е долината на река Марица. Във физико-географско отношение територията на общината включва части от Горнотракийската низина, Сакар и Родопите. Община Свиленград включва 24 населени места: 1 град (административен център) и 23 села. Административният център

на община Свиленград е град Свиленград, който е разположен по двата бряга на река Марица, с надморска височина 52 m.

Като следствие на благоприятната природна среда, специфичен тероар и мащабната инвестиция в сферата на винопроизводството са налице наченки на утвърждаване на имидж на „лозаро-винарски” ареал.

Общината има уникалната даденост да бъде граница на България с две съседни държави- Република Гърция и Република Турция.

Според ландшафтното райониране територията на община Свиленград е разположена на границата между Източно-родопската подобласт и Тунджанската област с естествена граница между тях – река Марица. Надморската височина варира основно в границите на 150 – 200 m. Релефът е леко хълмист, като надморската височина намалява от северозапад към югоизток. Най-източните склонове на Родопите от юг, равнината по поречието на река Марица в центъра и Сакар планина на север, предопределят функционалното разпределение на територията. Централните й равнинни части са заети от високо ефективни и плодородни земеделски земи, а най-южните и северните - покрити с гори и слабо урбанизирани.

Ландшафтът на община Свиленград е разнообразен – както равнинен, така и хълмист и нископланински. Централната част е заета от Горнотракийската низина, характерна с обширни приречни ниски земи и високи подпочвени води, които благоприятстват използването на земеделските площи. На североизток се разполагат ниските разклонения на Сакар планина, на запад Източно Родопският рид Гората, а на северозапад – Хасковска хълмиста земя. Средната надморска височина варира от 70 m (гр. Свиленград) до 703 m. Скалната основа е много пъстра, срещат се южнобългарски гранити, кристалинни шисти, гнайси, мрамори, варовици, андезити и др.

Община Харманли е разположена в югоизточна България, в централната част на Хасковска област. Територията на общината е разположена в границата между Горнотракийската низина, Сакар планина и полите на Източните Родопи. Община Харманли включва 25 населени места и граничи с общините Хасково и Стамболово на запад, на север с община Симеоновград, Тополовград и община Гълъбово (административна единица в рамките на област Стара Загора), на изток с общините Любимец и Свиленград и на юг с община Маджарово. Община Харманли е разположена в централната част на Хасковска област. Територията ѝ е с разнообразен релеф и променяща се надморска височина. По-голямата част от тази територия е равнинна, а останалата част има планински и полупланински релеф. Две трети от населените места се намират в Сакар планина, а една трета в Източните Родопи. Като пример, характеризиращ разнообразния релеф и променящата се надморска височина, може да бъде даден със следните две географски местности: 1.Началото на Харманлийския пролом (на 80 m височина); 2.Долния край на Момино – клисурския пролом (на 300 m височина). Прието е да се смята, че средната надморска височина на общината е около 200 m.

Течението на р. Марица разделя на две почти равни части територията на общината. През нея протичат и притоците на р. Марица – р. Харманлийска и р. Бисерска.

Релефът и преобладаващия умереноконтинентален климат определят разнообразието на растителните видове, срещани в този регион. Най-често срещаните дървесни видове са бял и черен бор, акация, орех, кедър, бреза, ясен. По долините на реките виреят върбата и тополата. В отрасъла селско стопанство – растениевъдство – най-често отглежданите от населението култури са зеленчуци, като с най-голям дял са червения пипер и доматиите, бостаните с дини и пъпеша, и трайни насаждения като лозя. Отглеждат се и зърнено – хлебни и фуражни култури, както и технически култури – предимно ориенталски сортове тютюн.

Общината е известна и с красивата си природа. Тук се намират ред природни забележителности, като "Кюмюрлука" и "Курудере" – местности с естествени водопади. Защитената местност "Дефилето" е дефиле с изключителна природна красота и известно място за отдих.

Община Любимец заема най-югоизточната част на Южен централен район, в границите на област Хасково. Спрямо общата площ на ЮЦРП – 22,365 km², общината заема 344,26 km², или 1,54% от територията.

Ландшафтът на Община Любимец е разнообразен. Наблюдава се както равнинен, така и хълмист и нископланински. Северната и централната част е заета от Горнотракийската низина, характерна с обширни приречни ниски земи и високи подпочвени води, които благоприятстват използването на земеделските площи.

На изток се разполагат ниските разклонения на Сакар планина, на юг Източно Родопския рид Гората, а на запад Хасковска хълмиста земя. Средната надморска височина варира от 70 m (гр. Любимец) до 703 m (вр. Шейновец).

Скалната основа е много пъстра, срещат се южнобългарски гранити, кристалинни шисти, гнайси, мрамори, варовици, андезити и др.

Община Ивайловград е част от Източно-Родопската физико-географска област. На север граничи с общините Маджарово и Любимец, на югозапад - с община Крумовград, а на изток – с Република Гърция.

Община Ивайловград е разположена в Източните Родопи, където склоновете на планините се снишават и преливат в равнините на Южна Тракия, която е на гръцка територия. Релефът е разнообразен, зает от ниските разклонения на Източно Родопският рид, който е с надморска височина между 70 и 700 метра.

Скалната основа е много пъстра, срещат се южнобългарски гранити, кристалинни шисти, гнайси, мрамори, варовици, андезити и др. Релефът се определя от плавните извивки на ниските родопски ридове, които се „разливат“ в обширни долини. Средният наклон на релефа е 4,8%. Много от тези планински области са покрити с бедни скелетни почви и са обезлесени. Изградени от неустойчиви седиментни и вулканични скали, характеризиращи се с интензивно протичащи ерозионни процеси.

Релефът и плодородните почви влияят положително за развитието на земеделските отрасли, както и за изграждането на напоителни системи.

Община Стамболово се намира южно от гр. Хасково и е разположена в североизточната част на Източните Родопи. Територията на общината се простира от Хасковската равнина до р. Арда и отстои на 22 km от град Хасково и на 55 km от град Кърджали. Общината е гранична между Област Хасково и Област Кърджали и има площ от 277 km². На юг, чрез р. Арда, граничи с община Крумовград, на изток – с община Маджарово, на север – с общините Хасково и Харманли, а на запад – с община Кърджали.

Геоложкият строеж на релефа се характеризира с голямо разнообразие от скални комплекси и геоложки структури. Голям дял от територията е покрит с вулканогенно-седиментни скали от палеогенския комплекс, съставени от риолити, андезити, туфи и туфити, смесени с различни морски седименти. На територията са разкрити метаморфни скали, представени от гнайси, амфиболити, слюдени шисти и др. По долината на река Арда са образувани ивици от алувиални наслаги, съставени предимно от пясъци и чакъли с кватернерна възраст.

Релефът на общината е пресечен, полупланински. На югозапад обширна територия от областта е заета от ниските разклонения на Източните Родопи, чиито пространства са покрити с бедни скелетни почви и са обезлесени. Родопският масив е изграден от метаморфни скали, които в по-голямата си част са дълбоко потънали и покрити с палеогенски варовици, пясъчници и конгломерати или със смесен материал от подводни вулкански ерупции – туфи, андезити и риолити, които се характеризират с интензивно протичащи ерозионни процеси.

Орографските условия, съчетани с характерните за тях почви, предопределят ограничения видове състав на селскостопанските култури. Специфичният характер на релефа в отделните части на района и неговото съчетание с другите компоненти на природната среда (климат, води, почви) оказват силно влияние върху мащабите на развитието и насоките за формирането на отрасловата и териториална структура на селското стопанство, неговата производствена специализация и комплексното му развитие.

Разнообразието на релефа се активизира от ерозията на реките, която формира съвременния лабиринт от ридове и сложна долинна мрежа.

Теренът на общината се прорязва от средното течение на река Арда, заедно с нейните притоци.

Област Кърджали заема 3 209,1 km² площ в югоизточната част на Република България, което представлява 2,9 % от територията на страната. Намира се в Южен централен район. Граничи на запад със Смолянска област, на север с Хасковска и Пловдивска области, на юг и югоизток с държавната граница на страната с Република Гърция.

В административно-териториалните граници на област Кърджали са включени седем общини – Ардино, Джебел, Кирково, Крумовград, Кърджали, Момчилград и Черноочене.

Област Кърджали заема по-голямата част от Източните Родопи. Релефът е преобладаващо планински и полупланински. Най-високите точки в областта са връх Вейката (1463 m) в южната част, а в западната част – връх Алада (1241 m) и връх Чилияка (1450 m). Теренът е прорязан от горното и средно течение на река Арда, заедно с нейните притоци р. Върбица, р. Крумовица и р. Перперек. По долините на тези реки се намират най-плодородните земи и най-големите селища. По поречието на река Арда е разположен град Кърджали, на река Върбица – град Момчилград, а на река Крумовица – град Крумовград.

Според географското райониране на България, област Кърджали се намира в Източнородопския подрайон на Южна България и обхваща нископланинския хълмист релеф по средното течение на река Арда. Средната надморска височина е 329 m.

Община Кирково е втора по население и трета по територия в област Кърджали. Разположена е в региона на Източните Родопи върху площ от 538 km². Граничи с общините Крумовград, Златоград, Джебел и Момчилград. Южната граница на общината съвпада с държавната граница с Република Гърция.

Релефът на община Кирково е равнинно-хълмист до хълмисто-предпланински. В границите на общината попадат северните склонове на източно родопските ридове – Мъгленик и Гюмюрджински снежник. Средната надморска височина е 523 m.

Най-високата точка в общината е връх Вейката – 1 463 m. Това е най-южната географска точка на България. Вейката е най-високият връх на източно родопския рид Гюмюрджински снежник на българска територия. В същия рид се намира и най-високият връх в Източните Родопи Орлица, но той е на територията на Гърция.

2.2. Използване на територията

2.2.Land usage

Общата площ на територията на двете области – Хасково и Кърджали възлиза на 878 738 ha и представлява 39,4% от площта на Южен централен район и 8,0% от площта на България (табл. 1). В границите на област Хасково с най-голям териториален обхват е община Ивайловград – 81 468 ha (14,7% от общата площ на областта), следвана от

общините Хасково – 74 480 ха (13,4%), Тополовград – 71077 ха (12,8%), Свиленград и Харманли с по 70 0032 ха (всяка с относителен дял от по 12,6%).

Table 4: Territorial balance of Haskovo and Kardzhali districts, hectares (ha)

Statistical region Districts Municipalities	Total	Territory by kind					
		Arable land	Forest	Urbanized	Water flows and territory	Mining and digging raw materials	Transport and infrastructure
Bulgaria	11037178	6423476	3828372	495279	197561	25905	66585
South central region	2230596	1062549	1021289	84014	48599	1135	13010
Haskovo district	555984	336629	180070	23784	11977	405	3119
Dimitrovgrad	58320	43267	6867	5959	1561	217	449
Ivaylovgrad	81468	30566	48649	775	1113	22	343
Lyubimets	34427	20724	11106	1113	1255	19	210
Madzharovo	24717	6790	16229	398	1203	7	90
Mineralni bani	21467	11393	8902	712	383	8	69
Svilengrad	70032	52848	12677	2285	1764	12	446
Simeonovgrad	22294	16248	4372	989	560	1	124
Stambolovo	27670	14244	11897	967	406	0,1	156
Topolovgrad	71077	44118	23905	2090	655	81	228
Harmanli	70032	46242	19543	2836	1073	0	338
Haskovo	74480	50191	15924	5661	2004	37	663
Kardzhali district	322754	128888	174150	11067	7242	28	1379
Ardino	33974	13192	18940	967	785	7	83
Dzhebel	22964	7657	14375	693	152	0	87
Kirkovo	53912	18925	32488	1758	567	0	174
Krumovgrad	84370	38378	43036	1611	1016	7	322
Kardzhali	58793	22703	27954	4133	3648	13	342
Momchilgrad	36030	15974	17899	1149	784	1	223
Chernoochene	32710	12059	19458	756	289	0	148

Source: National Statistical Institute, 2018.

В границите на област Кърджали с най-голяма площ е община Крумовград – 84 370 ха (26,1% от общата територия на областта), следвана от общините Кърджали – 58 793 ха (18,2%) и Кирково – 53 912 ха (16,7%).

В структурата на поземлените ресурси, с които разполагат двете области, водещо място заемат земеделските територии – 53,0% от общата им площ, при 47,6% за Южен централен район и 58,2% средно за страната. Това обуславя ресурсната осигуреност и потенциал за развитие на селскостопанско производство в обособения регион.

Горските територии заемат 40,3% от площта, обхваната в границите на областите Хасково и Кърджали, разположени предимно на територията на общините Ивайловград и Крумавград, съответно 48 649 ха и 43 036 ха.

Водните течения и водни площи представляват 2,2% от общата площ на двете области, превишавайки средното за страната равнище в структурно отношение - 1,8%.

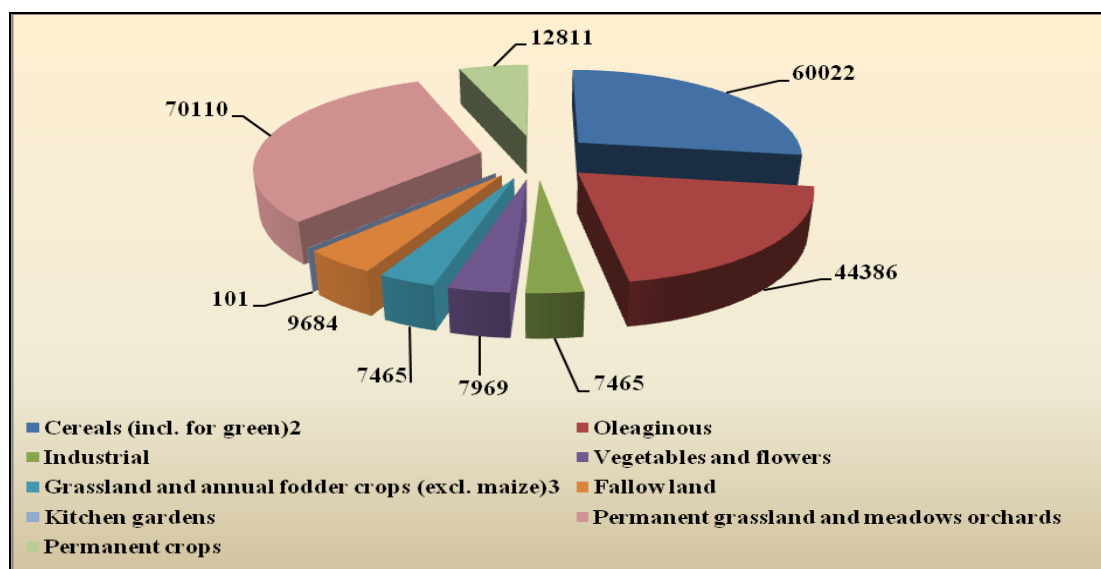
За добив на полезни изкопаеми се използват едва 433 дка от общата площ, обхваната от областите Хасково и Кърджали, съсредоточена основно в границите на община Димитровград, обл. Хасково – 217 ха. От полезните изкопаеми са най-голямо значение за икономическото развитие на област Хасково са източниците на нерудни полезни изкопаеми – основно варовиците, които се използват за нуждите на циментовата промишленост, а също и мрамозирините варовици, андезити, доломити,

риолити, скалнооблицовъчни материали (гнайсошисити), намиращи приложение в общото и пътно строителство.

Урбанизираните територии представляват около 4,0% от площта на областите Хаскво и Кърджали, а за транспорт и инфраструктура са предназначени 0,5% от общата площ.

Структурата на използваната земеделска площ в границите на област Хаскво е посочена на фиг. . С най-голям относителен дял са постоянните пасища и ливади-овощни градини – 31,9%, следвани от зърнените (пшеница, ечемик, царевица и др.) и маслодайните култури (предимно слънчоглед и маслодайна рапица), съответно 27,3% и 20,2%. Делът на трайните насаждения е 5,8%. По площ на трайните насаждения през 2017 г. област Хаскво се нарежда на четвърто място в страната с размер от 12 811 ха, следвайки областите Пловдив – 19 754 ха, Стара Загора – 14 303 ха и Бургас – 13 855 ха.

Трайните насаждения в областта са представени предимно от винените лозя – 6998 ха по данни на ИАЛВ за 2017 г.) и овощните насаждения – череши, праскови, ябълки, сливи. Регионите с развито лозарство и винопроизводство обхващат общините Любимец, Ивайловград, Свиленград, Харманли и Стамболово.

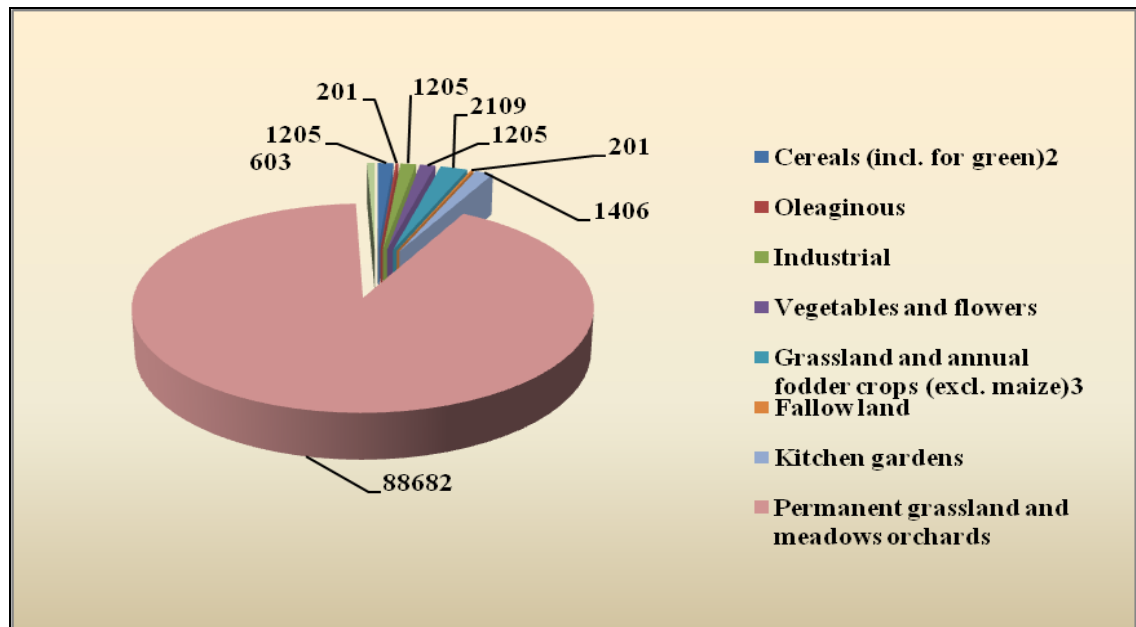


Source: MAAF, Agrostatics Department, 2017

Fig. : Utilized agricultural area in Haskovo by group of crops in 2017, ha

В структурата на използваната земеделска площ в област Кърджали доминиращ дял заемат отново постоянните пасища и ливади-овощни градини – 91,6%. Ливадите и едногодишните фуражни култури са с относителен дял 2,2%, а семейните градини, техническите култури, зеленчуците и оранжерииите заемат съответно 1,5%, 1,2% и 1,2% от ИЗП на областта през 2017 г. Традиционно за област Кърджали е производството на ориенталски тютюн. Според официално публикуваните данни в актуализирания вариант на Стратегия за развитие на област Кърджали 2014-2020 г. площите с тютюн през 2016 г. са в размер на 670 ха спрямо 2427 ха през 2013 г., което представлява намаление със 72,4%. В съответствие с провежданата в европейски и глобален план политика за ограничаване на тютюнопушеното, респективно свиване на производството на тютюн, тенденцията вероятно ще продължи в дългосрочна перспектива. Съхраняването на жизнеността на региона в социален план предполага търсенето на алтернативен поминък, какъвто могат да бъдат овощарството и лозарството. Към момента площта на трайните насаждения в областта е едва 603 ха (като от тях 135 ха са винени лозя) или 0,6% от използваната земеделска площ. В сравнение с 2013 г. площите с трайни насаждения са намалели с 301 ха (с 33,3%). Една от причините за слабото разпространение и ограничения интерес към овощарството и лозарство е специфичната

агротехника на отглеждане на културите, чието правилно прилагане изисква специализирани знания и умения. В този аспект съществува потенциал за развитие на социалния капитал в областта, чрез провеждане на обучения на земеделските производители. Развитието на лозарството като алтернативен поминък може да допринесе за постигането на устойчивост в района, както в икономически, така и в социален и екологичен план.



Source: MAFF, Agrostatics Department, 2017

Fig. : Utilized agricultural area in Kardzhali by group of crops in 2017, ha

2.3. Почви

2.3. Soils

Почвата представлява сложна природна система изградена от минерални частици, органични вещества, вода, газове, макро- и микроорганизми. Почвената покривка е особено важен компонент на природната среда. Образувана в продължение на милиони години, тя се явява огледало за състоянието на ландшафтите и в нея се отразяват и пречупват взаимовръзките между останалите компоненти на природната среда (скали, води, климат, растителност, дейност на човека) (Иванов, 2016). Благодарение на своето плодородие почвената покривка се явява много важен природен ресурс, средство и предмет на труда в селското стопанство. В резултат на дейността на човека плодородието на почвата може да променя (увеличава или намалява) или да се запазва. Различават се три вида плодородие - естествено, потенциално и икономическо. Първото е свързано с наличието на хумус и други хранителни вещества, образували се през дългия период на естествено развитие на почвите. Потенциалното плодородие се свързва с възможностите за изкуствено увеличаване на хранителните вещества в почвата чрез добавяне на торове с естествен или изкуствен произход. Икономическото плодородие се изразява чрез стойността на произведените земеделски продукти от единица площ върху даден вид почва.

Факторите за образуване на почвите са три групи: абиотични, биотични и антропогенни:

Абиотични фактори:

Почвообразуващата скала е материалът от който се образува почвата. Механичният, минералният и химичният състав на основната скала определят водните, физичните и химични свойства, както и хода на химичните процеси в почвата.

Климатът определя хоризонталното и вертикално разпространение на почвите. Той оказва влияние чрез климатичните елементи - температура на въздуха и валежите. Те от своя страна определят количеството на влага в почвата. Температурата на въздуха определя посоката и скоростта на физичните, химичните и физикохимични процеси в почвата. При по-висока температура процесите протичат с по-висока скорост и се увеличава дейността на почвените микроорганизми. Разлагането на органичните вещества и изветрянето на минералните частици протича при наличие на влага в почвата. Преовлажняването ѝ води до забавяне на тези процеси.

Релефът, като климатообразуващ фактор определя вертикалното разпределение на почвите, а чрез надморската си височина, наклона на склоновете, експозицията, определя разпространението на плитките и дълбоки почви. При по-големите наклони, валежните води отнасят изветрителната кора. Поради това по склоновете почвената покривка е тънка или почти липсва. Обратното-дълбоките почви се образуват в равнините, низините и котловините.

Водите са важен фактор за протичане на всички почвообразуващи процеси-изветряне и ерозия. Наличието им обуславя образуването на някои от почвените типове.

Биотични фактори

Растителността влияе върху почвообразуването чрез осигуряване на основния източник на биомасата, която се превръща в хумус. Различните видове растителност по различен начин влияят върху почвите. И поради това влиянието настъпват съответните промени и се формират различни типове почви. Растителността определя водния и топлинния режим на почвата, определя нейната структура и я предпазва от ерозия.

Микро и макро организмите участват в минерализацията на органичното вещество в почвата и я обогатяват с хранителни вещества, необходими за развитие на растенията.

Животните влияят върху структурата на почвата, нейната поръзност водопропускливост и т.н. Някои от тях влияят върху промените на минералния и химичен състав на почвата. Особено силно влияят микроорганизмите.

Антропогенни фактори

Човешкото влияние върху почвите е в две посоки. Позитивното влияние се изразява в действия за подобряване на състава структурата и плодородието на почвите. Негативно е влиянието на човешката дейност при неправилна обработка на почвите особено по наклонените терени. Това предизвиква засилване на водната и ветровата ерозия. До влошаване на почвите води и неправилното напояване и терени с изкуствени торове. Това води до замърсяване на почвите, заблацияване и влошаване на тяхното плодородие.

Почвено-географско райониране

Разнообразните условия на почвообразуване в България (от преходно - средиземноморски до субалпийски климат, над 3000 вида растителност, различни почвообразуващи скали, релеф) са обусловили формирането на разнообразни почви, с различно плодородие и агротехнически качества. От 25 основни почвени типа по света, в България се срещат 16 от тях. Най-широко разпространени са канелените горски почви (29% от територията на страната), следвани от черноземните почви (23 % от площта на страната). Сивите горски почви заемат около 17 %, кафявите горски – 15 %, алувиално-ливадните почви – 7 %, смолниците – 6 % от площта на страната (Иванов, 2016). Обработваемият фонд в България е съставен главно от черноземни почви и черноземни смолници (30 млн. дка), канелени горски почви (7 млн. дка), а другите видове почви заемат около 5 млн. дка от общия фонд (Александров, 2006).

На територията на България се отделят три почвени зони:

Севернобългарска лесостепна почвена зона - обхваща Дунавската равнина и Предбалкана (до 600-700 м н.в). В посока от север на юг промяната напочвообразуващите скали, климата и растителната покривка обуславя и промяна на

почвените типове и техните съчетания. Основните типове почви в тази зона са черноземите, от които се различават 5 разновидности (карбонатни, типични, изилужени, деградирани и тежки глинести черноземи) и сивите горски почви.

Южнобългарска ксеротермална почвена зона - обхваща територията на Южна България (до 700-800 м.н.в.). Поради по-разнообразния и по-топъл преходно-континентален климат и ксерофитна растителност са се формирали специфични почвени типове. Основният почвен тип в тази зона са канелените горски почви, които са най-големият по заемана площ почвен тип в България и смолниците. Разположени са в Южна България; към низините и котловинните полета граничат със смолниците, а към предпланините - с псевдоподзолистите почви. Канелените горски почви се делят на: типични и излужени.

Планинска почвена зона - обхваща планинските районите (над 700-800 м.н.в.), покрити с широколистни и иглолистни гори, както и обширни пасища и ливади с различни вариации на планинския климат.

И двете области на изследване (Хасково и Кърджали), включени в проект Дионисос, се намират в Южнобългарска ксеротермална почвена зона. Основните и най-широко разпространени биоклиматични почвени типове в тези райони са канелените горски почви, смолниците и алувиално-ливадните почви.

Канелените горски почви са най-широко разпространените почви у нас и се срещат само в Южна България - по южните склонове на Стара планина и основните склонови ивици на останалите планини на юг от нея и свързаните с тях котловинни полета, хълмистите земи на Средногорието, Крайщето, Тунджанската област, Странджа, Източни Родопи, Осогово, Рила, Пирин, Родопите (до 800 м.н.в.). Общо заемат около 22,0 % от общата площ на страната. От тях 9,8 млн.дка или 41 % се обработват (Иванов, 2016). Формирането им протича при преходно-континентален и преходно-средиземноморски климат и при участието на топлолюбива широколистна, горска растителност, разнообразен почвен субстрат (силно натрошени и изветрели гранити, гранитогнайси, гнайси, слюдени шисти и др.) Канелените горски почви се поделят на типични, излужени и оподзолени канелени горски почви (Койнов и др., 1980).

Типичните горски канелени почви имат ограничено разпространение в хълмистите и дълбоко разчленени райони. Развити са върху карбонатна основа и се характеризират с плитък профил, малка мощност, плътен строеж. По механичен състав са леко до тежко глинести с хумусно съдържание (3-5%).

Излужените канелени почви са най-широко разпространения почвен тип в България. Разпространени са в основните селскостопански райони. Характеризират се с мощност на почвения профил 75-120 см, мощност на хумусния хоризонт (до 35 см). По механичен състав са по-глинести от типичните канелени почви, но са с по-малко съдържание на хумус (2-3 %).

Смолниците са основно разпространени в котловините на юг от Стара планина, в Горнотракийската низина и Бургаската низина, Софийска, Пернишка, Радомирска, Кюстендилска и други котловини. Заемат около 5,4 % от площта на страната и са почти изцяло обработваеми. Образувани са върху водонепропускливи плиоценски езерни седименти и андезитни туфи и туфити, средиземноморско климатично влияние, незначителен наклон. Отличават се с тежък механичен състав (съдържание на глина 50-75%), специфични физико-механични водни свойства. При навлажняване на почвата, тя набъбва, увеличава обема си, придобива голяма пластичност и лепливост. Обратно - при изсъхване тя се свива, втвърдява и образува широки пукнатини. Смолниците се отличават и с малка водопроницаемост и голяма водозадържаща способност. Поделят се на карбонатни, типични, излужени и деградирани.

Карбонатните и типичните смолници са разпространени в Горнотракийската низина. Характеризират се по-маломощен почвен хоризонт (45-60 см), по-слабо

уплътнен хумусен хоризонт и с по-високо хумусно съдържание (3,5 - 4%) в сравнение с излужените смолници /45-60 см/.

Излужените смолници се характеризират с мощен хумусен хоризонт, който заедно с преходния достига до 50-80 см, с тежък механичен състав, уплътнен строеж и висока влагоемкост.

Деградираните смолници се характеризират с липса на карбонати, с лек механичен състав, малко количество хумус.

Област Хасково

Почвеното плодородие е изключително богато и е представено от всички характерни за зоната почвени видове: чернозем-смолници, излужени канелени горски и алувиално-ливадни почви (Сапунджиев и Митрева, 2016).

Чернозем-смолници

Характерното за тези почви са тежкия механичен състав – съдържание на физична глина в орницата и подорницата (50 до 75 %), мощен хумусен хоризонт (25-50 см), мощни профили (80-130 см), съдържание на хумус 2,5-4,5 %, дълбоко ниво на подпочвените води и слаба ерозиралост. Тези площи заемат сравнително много малка площ от територията на областта, но се отличават с високо плодородие при умело прилагане на научно обосновани агротехнологии. Поради богато колоидния им глинест състав смолниците често имат неблагоприятни физико-химични и водно-въздушни свойства, които се явяват като лимитиращ фактор за използването им при отглеждането на трайни насаждения.

Излужени канелени горски почви

Основните почвени характеристики на тези почви е, че съдържанието на физична глина в орницата е между 20 и 60 %, в подорницата – 30-65 %, мощността на хумусните хоризонти е средно между 25 и 55 см, хумусното съдържание – между 1,0 и 4,0 %, дълбоко ниво на подпочвените води, средна степен на ерозия и до 10 % каменистост (камъни и чакъл от обема на орницата). Гамата на естественото плодородие на този тип почви е доста обширна, но при умело подбиране и менажирано земеизползване, от тези територии може да се разчита на сравнително висок производствен потенциал. При повечето от този тип почви, особено при по-глинестите и по-слабо излужените е подходящо отглеждането на редица полски култури – царевица, слънчоглед, пшеница, фасул, памук и други. При почви с по лек механичен състав (по-висока степен на пясъчливост) са изключително подходящи за отглеждането на лозови насаждения от десертни и винени сортове лози.

Алувиално-ливадни почви

Площта им е над 6000 кв. км. или около 9,0 % от територията на България (Иванов, 2016). Почвите от тази група имат разнообразни характеристики. Механичният състав е от свързан пясък до леко глинест (съдържание на физична глина 5-70 %), мощностите на хумусните хоризонти са между 20 и 60 см, а на почвените профили – 60-140 см, широко вариране на почвената реакция – рН от 5,5 до 8,5, хумусно съдържание от 1,5 до 6,0 %, средно ниво на подпочвените води, без ерозия. Често се срещат слабо акумулирани до слабо засолени, слабо заблатени и до средно каменисти алувиално ливадни почви. Лекият механичен състав и свързаните с него по-благоприятни водни, въздушни и топлинни свойства правят тези почви едни от най-предпочитаните земеделски площи. Върху тях е съсредоточена най-интензивното земеделие в Тракийската низина, по долината на р. Марица и нейните притоци. Те са подходящи за голям набор от селскостопански култури, лозарство и овощарство. Според своите характеристики, този тип почви се отличават със сравнително по-ниско плодородие, но в много от случаите с наносните почви, може да се разчита на успешни растениевъдни практики. По-ниското им хумусно съдържание и лек механичен състав, поставят на първо място за решаване въпросите, свързани с увеличаване на органичното вещество в тях, подобряване на азотно-фосфорния им режим и препоръчителното използване на

наповяването като методи за повишаване на почвеното плодородие на алувиално-ливадните почви.

Област Кърджали

Преобладаващият почвен тип в областта са канелените горски почви. Срещат се също в по-малък размер кафяви горски почви, рендзини (хумусно-карбонатни), алувиални, канелено-подзолисти, делувиални и в незначителен размер - други почвени типове. Според регистъра на почвите в България, в тази област са съсредоточени голям дял от най-неблагоприятните за земеделско производство почви в страната. В земеделски категории, според бонитета от категоризацията, преобладават почви със средно продуктивни възможности до лоши и непригодни за земеделско ползване. Най-плодородните почви са по долините на р. Арда и нейните притоци и в северните части на общината на границата с община Хасково. Тези характеристики определят и слабо застъпеното лозарство и винарство в района на област Кърджали.

2.4. Биоклиматологични характеристики

2.4. Bioclimatic characteristics

2.4.1. Климатични условия на района

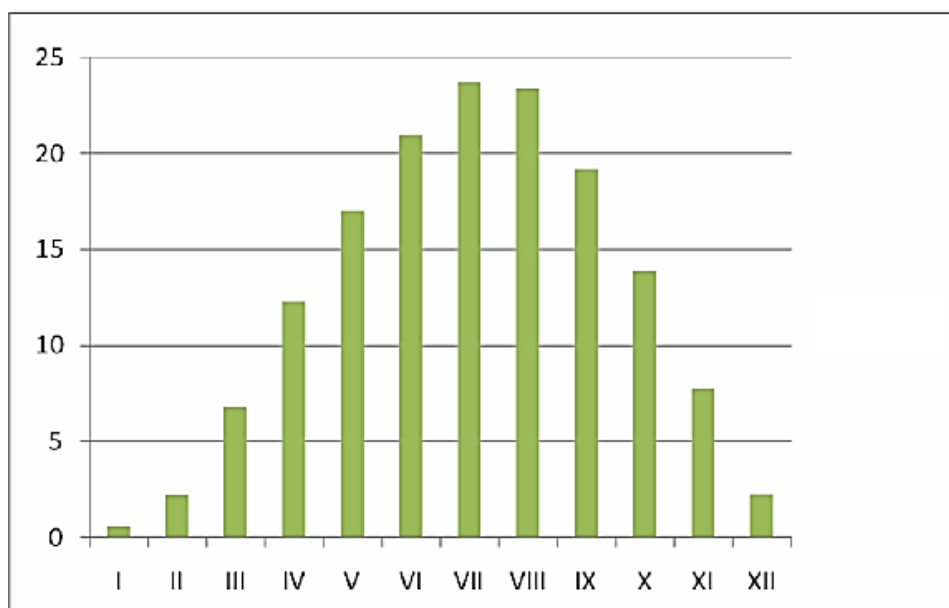
2.4.1. Climate conditions of the area

Общоизвестен е факта, че лозовата култура много силно реагира на условията на климатичната среда. Метеорологичните условия през дадена година и в дадена местност са с основно влияние върху качеството на получаваната гроздова реколта. Според Давитая () във виното като в огледало се отразяват сортът и мястото на неговото отглеждане.

Южното географско положение на Хасковска област и близостта и до Бяло море, от което я отделят сравнително ниските склонове на Източните Родопи, както и лесното проникване на по-топъл въздух по долината на р. Марица, обуславят преходен климат между континенталното влияние от север и средиземноморското от юг. В сравнение със съседните области тук по-силно се проявява средиземноморското климатично влияние. То се изразява предимно с по-високите средни годишни температури и по-чувствителното преместване на главните валежни минимуми и максимуми. Зимата е мека и къса, лятото – дълго и горещо. Абсолютната стойност на максималните температури се оценява като една от най-благоприятните за страната.

Средната годишна температура на въздуха на равнинните и низинни участъци варира от 12,2 до 12,8°C, а за Източните Родопи и Сакар планина от 12,6 до 13,5°C, при средна температура през януари плюс 0,5°C и през юли 23,2°C. Топлинният потенциал на района с неговата териториална диференциация дава отражение върху видовата структура на отглежданите култури, между които има и силно топлолюбиви – памук, тютюн, грозде и др.

Средна месечна и годишна температура на въздуха за района на Хасковска община в °C:



В табл.5 е отразена динамиката в изменението на тези температури (по данни на метеорологична станция Хасково).

Табл. 5. Средна месечна и годишна температура на въздуха (°C) за района на Хасково

Mean monthly and annual temperature (°C)

Year	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	Av. annual value
2011	0.8	3.6	6.7	12.6	18.4	21.5	23.5	27.3	20.4	11.1	12.5	3.3	13.3
2012	-0.7	-1.8	7.8	14.2	17.2	24.3	27.7	25.8	21.2	16.7	9.1	0.6	13.5
2013	2.1	4.9	8.0	14.2	20.0	21.8	24.3	25.7	19.9	12.0	9.4	1.7	13.7
2014	3.8	6.3	9.4	12.7	16.9	20.7	23.7	24.1	18.2	12.5	7.4	4.8	13.4
2015	3.0	4.0	6.5	11.8	19.3	20.8	25.8	24.9	20.9	12.7	11.2	4.9	13.8
2016	1.1	8.9	9.3	15.6	16.4	23.3	25.9	24.7	20.4	12.7	7.5	1.3	13,9

Източник: NSI, Statistical Yearbook, 2012-2017

Данните, представени в табл.1. сочат за наличието на мека и топла зима. При големите летни горещини се измерват температури до 40 – 42°C. За годината дните са разпределени както следва: ледовити дни – 10; мразовити дни – 84,7; летни дни – 126,9. Характерна за района е слънчевата, топла и сравнително продължителна есен. Климатичните условия и водните ресурси са много важна предпоставка за осъществяване на стопанската дейност в общината. Регионалният климат, оценен като един от благоприятните в страната, предоставя възможности за икономически инициативи в общината и селскостопанско участие на местното население.

Районът е сравнително ветровит. Безветрените дни са около 80 през годината. С най-голяма скорост са южните ветрове. Максималния брой дни с бурен вятър (скорост по-голяма от 20 m/sec) е поне един път годишно. При сравнението на отделните сезони по процент на тихо време се очертава, че най-тиха е есента – 25,5%, а най-ветровита е зимата 19,9%. Годишната роза на ветровете показва най-голяма честота от север със средна скорост 1,8 m/sec.

Регионът се характеризира с умерени валежи – средногодишно около 600 mm, като снежната покривка е слаба до умерена. Главният валежен максимум е различен за отделните части: по поречието на река Марица той е октомври – ноември. Тогава падат

11 – 12% от валежите, а в Източните Родопи е декември (11 – 13% от валежите). Главният валежен минимум е през летните месеци от юни до август, което е показателен факт, че през вегетационния период се наблюдават значителни, продължителни засушавания. Поради това, както и поради открития хоризонт, продължителността на слънцегреенето е твърде голяма – над 2100 часа годишно.

По данни от метеорологична станция Хасково за 2011 година средногодишната сума на валежите е 726 mm, като средно месечните стойности са представени в табл.2.:

Табл.6: Месечна и годишна сума на валежите – mm
Monthly and annual amount of precipitation - mm

Year	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	Av. annual value
2011	50	149	63	37	25	65	155	6	55	112	24	44	785
2012	140	144	7	35	214	29	5	9	13	85	6	135	822
2013	121	72	48	46	6	76	41	7	12	55	58	9	551
2014	51	5	117	104	87	78	26	33	171	187	29	159	1048
2015	41	104	172	39	42	44	32	38	128	97	74	1	814
2016	106	51	51	25	90	56	16	27	1	34	86	21	563

Source: NSI, Statistical Yearbook, 2012-2017

Относителната влажност на въздуха показва стойности, значително по-високи от други части на страната и е в границите 57 – 84 %, с минимум през месец септември и максимум през месец декември. В съчетание с другите природни условия и ресурси – релеф, води, флора и фауна, климатът оказва съществено въздействие върху развитието на туризма в Хасковска област. Съществуват изключително благоприятни почвено-климатични условия за създаването на лозови масиви, като потенциал за развитие на лозарството и винопроизводството.

В климатично отношение територията на община Свиленград попада в Континенталната средиземноморска климатична област, Южнобългарска климатична подобласт, климатичен район на Източно-родопските речни долини, със забележимо влияние на мекия в температурно отношение приморски район на Егейско море. Община Свиленград се намира в континентално-средиземноморската климатична област, което определя и континентално-средиземноморският тип климат на общината. Най-характерните белези на този тип климат са топлото лято и меката зима (януарските температури са над 0°C), сравнително малката годишна температурна амплитуда, есенно-зимният максимум на валежите и липсата на ежегодно устойчива снежна покривка.

По данни от МТО станция – Свиленград регионът на общината се характеризира с голяма продължителност на слънчево греене – 2240 – 2249 часа, с максимуми за месеците юли и август.

Средната стойност на годишната температура на въздуха в общината варира в границите между 12,6°C и 13,6°C. Средните юлски температури са между 22 – 24°C, а средните януарски температури за общината се колебаят от 0 до 1 – 2°C над нулата. Преобладаващите ветрове са северозападни и североизточни. През студеното полугодие често духат югозападни и южни ветрове с фьонов ефект. Средномесечните стойности на скоростта на вятъра варира около средногодишната стойност – 1,6 m/sec. По данни на МТО станция – Свиленград средногодишно 30,9 дни са с мъгла.

Регионът на Община Свиленград се характеризира със средногодишно количество на валежите 696 mm с минимум през летните месеци. Снежната покривка е слаба и краткотрайна с брой на дните със сняг 16 – 30.

Община Любимец се намира в континентално-средиземноморската климатична област, което определя и континентално-средиземноморският тип климат на общината. Най-характерните белези на този тип климат са топлото лято и меката зима (януарските температури са над 0°C), сравнително малката годишна температурна амплитуда, есенно-зимният максимум на валежите и липсата на ежегодно устойчива снежна покривка.

Средната стойност на годишната температурата на въздуха в общината варира в границите между 12,6°C и 13,6°C. Средните юлски температури са между 22 – 24°C, а средните януарски температури за общината се колебаят от 0 до 1 – 2°C. Сумата на температурите през активния вегетационен период достигат 4000°C и е една от най-големите за страната.

Вътрешно годишният ход на атмосферното налягане се характеризира с един максимум през декември или януари и един минимум през юли, т.е. той е обратен на този на температурата на въздуха. Стойностите му за месеците януари и декември са съответно 1020,78hPa и 1020,22hPa, а за месец юли 1011,41hPa. Средногодишно за страната при температура на въздуха 0°C атмосферното налягане е 1013hPa. Приведени към морското равнище годишните стойности за всички станции в страната са между 1015 и 1018hPa.

Броят на сухите (с относителна влажност под 30%) и влажните (с относителна влажност над 80%) дни е важен индикатор за атмосферната влажност. Община Любимец попада в групата на райони с най-много сухи дни през годината и съответно най-малко влажни дни. Това определя една средна годишна стойност на влажността на въздуха около 69%.

Годишната сума на валежите на територията на общината е около 500 mm. Максимумът на валежите е зимен (ноември – януари), а минимумът – лятно-есенен (юли – септември). Наблюдава се вторичен майско-юнски максимум на валежите. Много чести са интензивните и поройни валежи през май и юни, като случаите на валежи от град през периода от месец май до месец август са 1 – 2 пъти.

Община Ивайловград се намира в континентално-средиземноморската климатична област, което определя и континентално-средиземноморския тип климат на Общината. Най-характерните белези на този тип климат са: топлото лято и меката зима (януарските температури са над 0°C). Сравнително малка годишна температурна амплитуда, есенно-зимен максимум на валежите и липсата на устойчива снежна покривка. Средната годишна температура на въздуха е 12,8°C. Абсолютно минималната температура е -19,5°C, а абсолютно максималната е 40,5°C. Средната температура за най-студените месеци е с около 3 – 4 градуса по-висока от средната за страната. Лятото е сравнително горещо и сухо. Средните юлски температури са между 21 – 23 °C. Броят на слънчевите дни в годината е най-висок за страната.

Съотношението на зимните и летните валежи е типично за средиземноморската област. Най-сух е месец август, през който падат средно 20 mm/m² валежи. Средните януарски температури за общината се колебаят от 0 до 1 – 2 °C над нулата. Сумата на температурите през активния вегетационен период достигат 4000°C и е една от най-големите за страната. Този климат предполага необходимостта от изкуствено напояване, но е подходящ за отглеждане на тютюн, лозя, бадеми, трайни насаждения и др.

Относителната влажност на атмосферния въздух е един от основните показатели за процесите на изпарения, транспирация на атмосферните примеси и др. Община Ивайловград попада в групата райони с най-много сухи дни през годината и съответно най-малко влажни дни. Средната годишна стойност на влажността е около 70%.

Преобладаващите ветрове са северозападни и североизточни. През студеното полугодие често духат югозападни и южни ветрове с фьонов ефект.

Районът се характеризира със средногодишно валежно количество от 711 mm. Най-много валежи падат през зимата – средно 230 mm, а най-малко през лятото – 118 mm. Процентът на валежите от сняг е сравнително нисък (5 – 6% от годишната сума) и е най-малък в сравнение с всички останали райони на страната. Високите температури не позволяват да се формира продължителна снежна покривка.

Сезонното и териториално разпределение на валежите, съпоставено с изискванията на отделните селскостопански култури индикира необходимостта от повсеместно изкуствено напояване.

В климатично отношение община Стамболово попада в Южнобългарската климатична област и по-точно в Източнородопския климатичен район, който е повлиян от топлото Средиземноморско влияние.

Климатът на територията е континентално-средиземноморски, обусловен от характера на атмосферния пренос и трансформацията на въздушните маси върху повърхнината на релефа.

Зимата е сравнително мека. Минималните температури през зимните месеци са сравнително високи. Лятото е слънчево и горещо, като максималните температури достигат до 40°C. Средната зимна температура е около 0°C, а през лятото – 24°C. Средната годишна температура се движи в границите 11 – 13°C. Годишната температурна сума е около 4000°C. През есенно-зимния период под влияние на средиземноморските циклони падат едни от най-големите валежи. Наблюдават се два максимума: зимен – ноември, декември, януари; пролетен – май, юни, юли и един минимум – август, септември. Поради южното положение на областта голяма част от зимните валежи падат във вид на дъжд или дъжд и сняг.

Топлинният потенциал на района с неговата териториална диференциация дава отражение върху видовата структура на отглежданите култури, между които има и силно топлолюбиви – тютюн, грозде и др. Главният валежен максимум е различен за отделните части: по поречието на р. Арда той е декемврийски. Тогава падат 11–13% от валежите.

Главният валежен минимум е през летните месеци – от юни до август, което е показателен факт, че през вегетационния период се наблюдават значителни, продължителни засушавания. Сезонното и териториално разпределение на валежите, съпоставено с изискванията на отделните селскостопански култури индикира необходимостта от повсеместно изкуствено напояване в равнинните части на общината.

Климатичният потенциал като цяло благоприятства развитието на различни стопански отрасли. В съчетание с другите природни условия и ресурси – релеф, почви, води, флора и фауна, климатът оказва съществено влияние върху селскостопанската специализация и профилираност на отделните части на общината.

Поради изброените географски особености, съществуват малки климатични различия на територията на община Харманли. Доминиращ е умереноконтиненталния климат, характеризиращ се с мека и топла зима и сравнително горещо лято. Значителен е броя на слънчевите дни в годината и сравнително малка е годишната температурна амплитуда. Максимумът на валежите е есенно – зимен, а минимумът им е летен. Почти липсва ежегодна устойчива снежна покривка.

Област Кърджали попада в Южнобългарската климатична област и по-точно в Източнородопския климатичен район с топло Средиземноморско влияние. От характера на атмосферния пренос и трансформацията на въздушните маси върху повърхнината на релефа се обуславя формирането на преходно континенталния и преходно средиземноморския климат. Средната годишна температура е около 12 – 13°C, като годишните валежи са в рамките на 700 – 800 mm. Зимите са сравнително меки. Минималните температури през зимните месеци са сравнително високи – средната е около 0°C. Дните със задържане на снежна покривка са 39. Лятото е продължително и горещо, с максимални температури достигащи 39 – 40 °C и средни от порядъка на 24°C.

През есенно-зимния период, под влияние на средиземноморските циклони, падат едни от най-големите валежи. Наблюдават се два максимума: зимен – ноември, декември, януари; пролетен – май, юни, юли, и един минимум – август, септември. Поради южното положение на областта голяма част от зимните валежи падат във вид на дъжд или дъжд и сняг.

Много слаби са валежите (едни от най-слабите в страната) в края на лятото и пролетта. Тези периоди съвпадат с критичните периоди от развитието на пролетните култури и правят климатичните условия слабо подходящи и неподходящи за повечето от тях.

Вятърът в областта е ориентиран от север-северозапад и юг-югозапад. Средната годишна скорост на вятъра е 1,66 m/sec, което го определя като слаб.

В климатично отношение територията на община Кирково спада към Източнородопския хълмисто-планински климатичен район на Южнобългарската климатична подобласт със средиземноморско влияние. Нископланинският релеф и топлите въздушни течения, идващи от Бяло море, са основните фактори за формиране на климата. Зимите са сравнително меки, лятото е продължително и горещо. Средната годишна сума на валежите е 521 mm. Продължителността на слънчевото греене е 224 часа годишно, а средната годишна температура на въздуха е между 11 и 13,2°C. Средно около 216 дни годишно, от началото на април до началото на ноември, се наблюдава устойчиво задържане на температурата над 10°C. Относителната влажност на въздуха е най-ниска през летните месеци от 57 до 67%, а най-висока през зимните месеци 78 – 83%. Средногодишната влажност е 72%. По-високата влажност на въздуха през зимните месеци е предпоставка за задържане на замърсителите в приземния слой на атмосферата.

3. ЛОЗАРСТВОТО И ВИНАРСТВОТО В ОБЛАСТИТЕ ХАСКОВО И КЪРДЖАЛИ

3. VITICULTURE AND WINEMAKING IN THE HASKOVO AND KARDZHALI DISTRICTS

3.1. Сортов потенциал на територията

3.1. Variety potential of the territory

Поради своята екологична пластичност и високо качество на плодовете, лозата е най-широко разпространената култура в света. В продължение на хилядолетия човек е извършвал съзнателен отбор на растенията, които са му осигурявали храна за неговото препитание, като по този начин са отбрани хиляди форми и сортове, отличаващи си помежду си по морфологични признаци или стопански качества. В резултат на развитието на човечеството, извършвания отбор на лозови сортове от естествените им местонаходища и тяхното размножение и разпространение, днес се отглеждат голям брой сортове, чиито основен набор е специфичен за всяка отделна страна. Повечето от тези сортове имат ограничено разпространение, но съществуват и такива, които поради ценните си стопански качества и висока приспособимост са с широк ареал на разпространение и се отглеждат в много от районите на страната.

Сортът в съвременното лозарство е един от най-важните фактори определящи качеството на произведеното грозде и вино (Симеонов, 2014). Основните винени сортове у нас притежават високи технологични показатели, които не се проявяват във всички лозарски райони. Качеството на продукцията от всеки сорт силно зависи от почвено-климатичните условия в микрорайона на отглеждането му. Местните сортове също трябва да се разпространяват в най-подходящите тероари, съответстващи на специфичните им ампелографски особености.

Въз основа на многогодишните проучвания на комплекса от природни условия, агробиологични свойства и технологични качества на сортовете лози и натрупания опит

при производство на грозде и неговата преработка във вино, са очертани четири лозаро-винарски района: **Севернобългарски, Източнобългарски, Южнобългарски и Югозападен** (Стоев и др. 1960; Катеров и др. 1990; Ройчев, 2012).

Всички области, заложи в изпълнението на работната програма на проект Дионисос се намират в Южнобългарски лозаро-винарски район.

Южнобългарският лозарски район на север се ограничава от Стара планина, на запад и югозапад от Родопите, на юг от Сакар и на изток от Странджа и Бакаджишките възвишения, като обхваща Тракийската низина и Подбалканската долина. Тук климатът е преходноконтинентален. Природните условия в Южния район обуславят специализацията на лозарството в направление за производство на винено грозде, предназначено за качествени и трапезни червени сухи вина, както и за производство на десертно грозде. В отделни микрорайони има условия за производство на *качествени бели вина*, както и *вина със защитено наименование за произход*.

Въз основа на температурните условия, всеки от лозарските райони е разделен на три подрайона, на които е изготвена характеристика на климатичните и почвените условия и насоките на лозарството със съответния сортов състав.

Първи подрайон обхваща най-топлите места с обща температурна сума през вегетационния период от 3700°C до над 4000°C. В Южна България подрайонът обхваща хълмистите, наклонени терени на почти цялата Тракийска низина от долината на Тунджа на запад до склоновете на Средна гора - гр. Септември и с. Карабунар, и южно от склоновете на Средна гора по линията Брезово, с. Братя Даскалови, Стара Загора, Сливен, Странджа до северните склонове на Родопите (включително) по линията с. Паталеница, гр. Перущица, с. Куклен, Асеновград и Харманлийската река до Свиленград. Тук се включва и долината на Арда от Кърджали до Ивайловград.

В този подрайон се застъпват пет лозарски направления: десертно гроздопроизводство с ранни, среднозреещи и късни десертни сортове и винени сортове за червени трапезни вина. Основните сортове за червени вина са Каберне Совиньон и Мерло. От местните сортове за червени вина се отглеждат Памид, Мавруд (около Асеновград) и в Петричкия район - Широка мелнишка лоза.

Втори подрайон е с обща температурна сума от 3500°C до 3700°C, която на някои места спада до 3400°C. В Южна България вторият подрайон обхваща Карнобатския микрорайон - склоновете на Бакаджикските хълмове - Странджа, Сунгурларската долина, Подбалканската долина (до Казанлък), Карловския район, южните склонове на Средна гора - Брезовско - Зелениковския микрорайон, както и района на Хисар, Старосел и с. Красново. Основната насока на гроздопроизводството е отглеждането на винени сортове за качествени и трапезни бели вина и виноматериали за шумящи вина. В по-топлите микрорайони на този подрайон допълнително могат да се отглеждат и сравнително по-ранозреещи червени винени сортове и средно зреещи десертни сортове за по-късно десертно гроздопроизводство - главно Болгар. Основни сортове са местните Мискет червен, Димят и Тамянка. Към този подрайон принадлежи и микрорайонът на с. Калугерово, Виноградец и Церово (с основен сорт Памид) и северните склонове на Родопите - Радилово, Брацигово, Пещера, с. Искра и с. Тополово (Пловдивско).

Трети подрайон с обща температурна сума от 3100°C до 3500°C обхваща тесни ивици и полупланинските места по южните и северните склонове на Стара планина и Средна гора, северните склонове на Родопите, склоновете на Искърското дефиле, долината на р. Места, Кюстендилското поле, Добруджа и Лудогорието. Основна насока на този подрайон е отглеждането на сортове за задоволяване на местните нужди. В по-топлите места може да се развива и по-мощно лозарство със сортове за производство на качествени бели трапезни вина и виноматериали за пенливи вина от западноевропейски и наши новосъздадени сортове лози с по-къс вегетационен период.

В миналото в Южнобългарският лозарски район са застъпени и се отглеждат ограничен набор от десертни и винени сортове лози, с различно производствено направление. От местните сортове най-застъпени са белите винени сортове Димят, Мискет червен Червен мискет, Тамянка, Виненка, Кокорко, Мискет врачански и Мараш бял; червените винени сортове Гъмза, Мавруд, Памид, Шевка, Зарчин, Мараш червен и Широка мелнишка лоза и десертните Чауш и Болгар. От интродуцираните сортове са застъпени основно винените сортове Каберне Совиньон, Саперави, Гаме ноар, Гран ноар, Пино гри, Аликант Буше, Мискет Отонел, Алиготе, Ркацител и десертните сортове Италия, Мискет хамбургски, Шасла доре, Шасла мискетова, Царица на лозята, Харш лавелю и Перл дьо Ксаба.

В последните 10-15 години се наблюдава тенденция на определени промени в структурата на застъпените в Южнобългарският лозарски район десертни и винени сортове лози. Изключително благоприятните почвено-климатични условия на този район от една страна, достъпът до европейски предприсъединителни и после структурни и тематични фондове от втора страна и желанието на винопроизводствените фирми в България да променят и разнообразят своята продукция като стил, органолептични характеристики и конкурентноспособност от трета, доведе до създаване на много нови насаждения с разнообразни по произход и направление на използване сортове. Запазват се ценните местни сортове Мискет червен, Димят, Тамянка, Мавруд, Памид и Широка мелнишка лоза и се внедряват редица реномирани чуждестранни висококачествени винени сортове Каберне Совиньон, Мерло, Сира, Каберне фран, Пино ноар, Кот, Санджовезе, Марселан, Карменер, Мурведр, Дорнфелдер, Гренаш, Ризлинг италиански, Шардоне, Вионие, Семийон, Траминер и десертните сортове Виктория, Кардинал, Палиери и др. В много микрорайони са засадени и редица ценни сортове - българска селекция - Рубин, Букет, Мелник 55 (Ранна мелнишка лоза), Дружба, Наслада, Мискет кайлъшки, Велика и др., качеството на гроздето и виното от които плътно се доближава до стандартите в съответното направление на производство. Тази ясно изразена тенденция се основава на няколко основни водещи мотива:

- въпреки, че винопроизводството е доста консервативно и ревниво пазещо традициите си, на световните винени пазари е налице налагане на нови стилове вина, най-вече разчитащи на своята натуралност, запазени и подчертани плодови аромати, меки и хармонични вкусове, консумирани като млади или умерено старели до 1 година от производството си. Това е тенденция, налагана от страните от Новия свят – Чили, Аржентина, Австралия, Нова Зеландия. В новия стил се разчита предимно на характеристиките на суровината и технологията е призвана да запази и подчертае това, което е резултат от щедрата природа на южното полукълбо и спецификите на сорта. Стара Европа все още има консервативен подход, разчита в голяма степен на развитието на вината, на трансформацията на веществата от гроздето, на стареенето в бъчва и бутилка.

- икономическите реалности толерират бързата реализация, често в рамките на няколко месеца, без продължително стареене, при които условия тези сортове имат преимущество, което най-вече касае повечето от българските местни сортове.

- винения пазар у нас по силата на международни договорености е отворен за чуждите вина и вече усеща натиска от тях.

Новото време и променящите се изисквания на пазара промениха коренно отношението на производителите и потребителите към българските сортове. Все повече от практикуващите винари осъзнават в какво точно се изразява усещането за това, че виното има произход и започнаха да разкриват в пълна степен потенциала на българските сортове. Борбата на избите за утвърждаване на винената карта и надмощие на пазара, накараха много световни критици да покажат какво ни липсва като българи и като винари - самочувствие, себеуважение и уважение към местните сортове. Всеки чужденец, дошъл в страната ни, желае да се докосне до българското, до всичко онова,

което ни отличава от другите народи - кухня, фолклор, история, традиции, вина. Много е трудно обаче да се уважават сортовете, които почти не се отглеждат в лозарските стопанства на винарните и такива, които те не преработват. Чужденците открито показват уважението си към българските сортове, отчитайки техния огромен потенциал, преди самите българи.

България има изключително добри вина, достатъчно можещи и знаещи енолози, прекрасни лозя и изби и чудесно отношение към виното. Българските винари се нуждаят от по-малко самоувереност и повече уважение към българските сортове, защото те са национална ценност. В контекста на тези тенденции и насоки, производството на вина от местни сортове лози ще позволи на България да бъде конкурентноспособна на пазара, предлагайки продукти, притежаващи специфичен и уникален органолептичен потенциал.

3.2. Характеристика на биотичните фактори, определящи риска за успешното реализиране на качествена реколта от грозде и вино.

3.2. Characteristics of the biotic factors determining the risk for the successful realization of a quality grape and wine harvest

Сред биотичните фактори, определящи добивите и качеството на гроздовата продукция, основен дял имат болестите по лозата. Получаването на високи и устойчиви добиви от лозята е немислимо без тяхната защита от болести и неприятели. За тази цел се прилагат различни методи и средства за превенция и борба. Най-общо инфекциозните болести по лозата могат да се разделят на две групи в зависимост от характеристиките на патогените, причинените повреди и методите за тяхната превенция и контрол.

Първата група включва болести със системен характер, които засягат цялото растение. Причинители на тези заболявания могат да бъдат вируси, бактерии или гъби, а етиологията им протича хронично и най-често продължава до пълното загиване на растението. Обикновено лечението им е невъзможно и освен, че влияят върху количеството и качеството на получения добив, намаляват дълголетието на лозовите насаждения. Често болестите от тази група протичат латентно (без симптоми), което благоприятства бързото им разпространение, в т. ч. с лозовия размножителен материал. По тази причина най-ефикасният метод за контрол е превенцията, която започва още преди създаването на лозово насаждение и включва засаждането на санитарно здрав лозов посадъчен материал получен чрез методите на клоновата и санитарна селекция.

Изследователската работа по проблемите за санитарната селекция на лозата в България започва в края на 60-те години на миналия век в Института по лозарство и винарство - Плевен. В началото на 70-те са разработени и публикувани първите у нас методика и схема на индивидуалната клонова селекция при лозата за получаване на здрав посадъчен материал (Ivanov *et al.*, 1972; Ivanov *et al.*, 1972a), които на базата на провежданите изследвания периодично са актуализирани (Abrasheva *et al.*, 1993; Abrasheva *et al.*, 2004; Genov *et al.*, 2009). През 80-те с методите на клоновата и санитарна селекция са създадени и първите маточни насаждения за получаване на суперелитен (базов) и елитен (сертифициран) посадъчен материал. През 2000 г. започва обновяване на маточната база на института, като успоредно с това освен проучванията върху заболяванията, пренасящи се с размножителния, изследователската работа е насочена и към проучване на европейското законодателство и схемите за санитарна селекция на водещите лозарски страни в Европа. В ЕС категориите лозов посадъчен материал са определени от Директива 68/193/ЕЕС, изменена и допълнена от Директива 2002/11/ЕС и Директива 2005/43/ЕС. Към съществуващите базов, сертифициран и стандартен материал е въведена категорията изходен (предбазов) материал. Настъпилите промени в нормативната база на ЕС и присъединяването на страната ни към Съюза, доведоха до промяна и хармонизиране на българското законодателство, с

което се създаде национална система за сертифициране на лозовия посадъчен материал. В България тази материя е уредена в Закона за посевния и посадъчен материал (обн. ДВ. бр.20/04.03.2003 г.) и Наредба № 95 от 04.08.2006г. за търговия на лозов посадъчен материал.

У нас болестите обект на задължителна санитарна селекция са: комплекс на късовъзлияето *Grapevine fanleaf virus (GFLV)*, арабисова мозайка *Arabis mosaic virus (ArMV)*; комплекс на листното завиване *Grapevine leafroll virus (GLRaV)*, комплекс на набраздяване на дървесината (GVA и GVB); мраморност *Grapevine fleck virus (GFkV)*; бактериен рак *Agrobacterium spp.* и ексориоза *Phomopsis viticola*. От изследваните у нас вируси в относително най-висока степен (24.8 %) е разпространен GFkV – причинител на болестта мраморност (Kamenova et al., 2007; Genov et al., 2009). Високата степен на разпространение се дължи от една страна на латентното протичане на болестта при европейските и някои американски сортове лоза. От друга страна GFkV до скоро беше извън списъка на вирусите, за които са прилагани лабораторни методи за диагностика, поради по-късното идентифициране на вируса и съответно получаването на антитела за диагностика (Boscia et al., 1994). Втори по разпространение е GLRaV-3 (13.8 %) (Genov et al., 2009). Най-силно заразени са сортовете Дружба, Сторгозия и Рубин, което се дължи на това, че тези сортове не проявяват характерните за заболяването симптоми. По-малък дял имат GLRaV-1 (2,6 %) и GFLV (1,5%), а вирусът на арабисовата мозайка (*Arabis mosaic virus - ArMV*) не е открит досега в изследвани у нас лози. GVA (3,2%) е разпространен предимно в смесени инфекции с GLRaV и GFkV.

Фитоплазмите са бактерии, отнасящи се към царство *Procariota*; отдел *Tenericutes*; клас *Mollicutes*; разред *Acholeplasmatales*, семейство *Acholeplasmataceae*; род: '*Candidatus Phytoplasma*' (IRPCM, 2004). Фитоплазмите се локализируют във флоемните тъкани растенията и се пренасят от насекоми, смучещи растителен сок. Болестите по лозата, причинявани от фитоплазми са комплексно заболяване и се обозначават с общото наименование лозови жълтеници (*Grapevine yellows*). Лозовите жълтеници се свързват с генетично различни фитоплазми от които с най-голямо значение са *Flavescence dorée* и *Bois noir*.

Flavescence dorée (FD) е най-важната и разрушителна фитоплазмена болест по лозата. Когато не се упражни контрол над вектора, броят на заболелите лози може да достигне до 80-100% за няколко години (Smith et al., 1997). Във Франция и Корсика са засегнати обширни територии и все още продължава, въпреки задължителните мерки за изкореняване на болните лози и контрол на вектора чрез инсектициди (Smith et al., 1997; Steffek et al., 2007). В района на Александровац, Сърбия над 800 ha лоза са били засегнати и изкоренени. Загубите на инвестиции достигат 3.2 млн. евро. Загубите на производителите от пропуснати ползи за намалената продукция на вино са многократно повече (Steffek et al., 2007)

Причинителя на *Bois noir* (BN) спада към 16SrXII-A подгрупа на столбура. Фитоплазмите, принадлежащи към тази подгрупа нападат широк кръг гостоприемници, като зеленчуци домати, картофи, моркови; полски култури, например цвекло и някои плевели. В лозята поветицата (*Convolvulus arvensis* L.) и копривата (*Urtica dioica* L.) се смятат за основен източник на зараза. BN има друг вектор, цикадата *Hyalosthes obsoletus*. Това насекомо е полифаг и предпочита тревистите плевели повече от лозата. *H. obsoletus* зимува в стадий нимфа и само многогодишни растителни видове могат да служат като гостоприемници. Въпреки това възрастни могат да бъдат открити върху много други растителни видове. Най-важните гостоприемници са поветицата и обикновената коприва. Поветицата е важен резервоар на BN в Европа. Тъй като векторът се храни инцидентно върху лоза, BN се разпространява по-бавно отколкото FD.

От лозовите жълтеници, досега в България е установена само черна дървесина (BN) (Avramov et al., 2008; EPPO, 2006; Genov, 2012a; Sakalieva et al., 2007), а

причинителят '*Ca. Phytoplasma solani*' е съобщен още по къпина (*Rubus fruticosus*) и царевица (*Zea mays* L.) (Bobev et al, 2013; Genov et al., 2014). Като вектори на BN по лозата у нас са установени *H. obsoletus* and *Reptalus* spp. (Avramov et al., 2011). Досега FD не е установена, но е регистрирано наличие на вектора й - цикадата *Scaphoideus titanus* Ball (Avramov et al., 2011). Освен това, FD и нейния вектор присъстват в непосредствена близост до България, в Сърбия поне от 2003 г. (Duduk et al., 2003; Duduk et al., 2004; Magud and Tosevski, 2004), където причинява сериозни щети на винопроизводителите. Съществува реален риск от разпространение на FD на територията на България, причинявайки епидемии в лозата.

Бактерийният рак по лозата нанася щети на лозарството в цял свят, като най-силно е разпространението му в райони, характеризирани се с неблагоприятни за лозовото растение климатични условия през зимно-пролетния период. Болестта е съобщена от Европа, Северна и Южна Америка, Средния Изток, Австралия, Южна Африка, Япония и Китай. В България, заболяването е повсеместно разпространено във всички лозаро-винарски райони (Genov, 2012). Вследствие масово развитие на болестта през периода 1966 - 1975 г. е регистрирано загиване на 4600 ha плододавачи лозя (Маленин, 1996). За развитието на бактериен рак в лозовите насаждения, при условията на България, най-голямо значение имат минималните отрицателни температури през месеците Февруари, Март и Април. Сумата на валежите, температурата и относителната влажност на въздуха, оказват най-силно влияние през месеците Май и Юни (Генов, 2007). Официално регистрирани химични средства за борба няма, тъй като системното преживяване на причинителя в проводящата система на лозите ограничава тяхното приложение. Използваните в миналото препарати на база динитроортокрезол (ДНОК) освен, че понастоящем са забранени, поради високата им отровност, имат действие само върху туморите и не убиват бактерията в лозите.

Особено важни са мерките за контрол на бактериийният рак в стопанствата за производство на лозов посадъчен материал. В тази връзка, към разработената у нас методика на индивидуалната клонова селекция при лозата и първата схема за получаване на санитарно здрав лозов посадъчен материал (Ivanov et al., 1972), включваща първоначално само икономически важни вирусни болести, по-късно е към нея са включени бактериен рак и екскориоза (Abrasheva et al., 1993; Abrasheva et al., 2004).

За контрол на болестите със системен характер от съществено значение са методите и средствата за диагностика и идентифициране на причинителите, в т. ч. визуални, микробиологични, серологични и молекулярни, както и момента на тяхното приложение (Genov et al., 2009).

Втората група болести имат сезонен характер и се развиват само през вегетацията на лозата. Най-често причинителите са гъби и засягат предимно зелените части на лозовото растение. Болестите от тази група могат да бъдат силно вредоносни и да унищожат до 100% гроздовата реколта. Борбата с тези заболявания също е превантивна, а след 2014 година е задължително спазването на общите принципи за интегрирано управление на вредителите при земеделските култури (Директива 2009/128/ЕС и Регламент ЕО № 1107/2009). Общите принципи за интегрирано управление на вредителите и Националният план за действие за устойчива употреба на пестициди са регламентирани в Закона за защита на растенията, Обн., ДВ, бр. 61 от 25.07.2014 г. Предвижда се това да доведе до по-целенасочено използване на всички налични мерки за контрол на вредителите, включително пестицидите и да допринесе за намаляване на рисковете за здравето на хората и околната среда и на зависимостта от употребата на пестициди.

Обикновената мана (*Plasmopara viticola*) е пренесена от Америка в Европа през 1878 г., а в България е установена за първи път през 1895 г. (Харизанов и др., 1980).

Напада всички зелени части на лозата. Зимува като ооспори в старите листа, които при наличие на капка вода и температура на въздуха над 11°C осъществяват първите заразявания, като образуват спорангий със зооспори. При дъждовно време зооспорите заразяват развилите се зелени части на лозата. Маната причинява преки щети върху добива и качеството на гроздето, както и непреки щети, причинявайки преждевременен листопад на лозите което засилва чувствителността им на ниски зимни температури.



Брашнестата мана (*Erhysiphe necator* с. f. *Oidium tuckery*), известна още като оидиум, е съобщена за първи път у нас от Костов през 1900 г. (Харизанов и др., 1980). Напада всички зелени части (листа, гроздове, различни части на съцветието и леторастите) но най-силни са пораженията по гроздовете, които се покриват със сивобял налеп, а зърната се сцепват и семките се оголват. Отначало се появява като белезникав налеп по изброените части, които добиват вид на посипани с пепел, за което в миналото е наричана “пепелница” (Харизанов и др., 1980).



Гъбата зимува в плодни тела (клејстотеции), но повечето автори считат, че у нас основен източник за първични заразявания напролет е зимуващия в пъпките на леторастите мицел. Веднъж осъществила първичните заразявания, гъбата не се нуждае от свободна вода за вторично заразяване посредством конидиоспори. Гроздовете са силно чувствителни на болестта три до четири седмици след цъфтежа. Ранното заразяване може да доведе до по-малък размер на зърната и до редуциране на захарото съдържание.

Сиво гниене по гроздето се причинява от *Botrytis cinerea*. Тази гъба е често срещана в природата и напада различни култури на филогенетично отдалечени растителни видове. Най-често срещана и деструктивна фаза на болестта е заразяването

на зазряващите гроздове. Инфектираните зърна първо стават меки и воднисти. Зърната на белите сортове стават кафяви и сбръчкани, а на черните сортове придобиват червеникав цвят. При висока относителна влажност засегнатите гроздове се покриват със сив налеп от мицела на гъбата. Загнилите зърна се сбръчкват, мумифицират се и опадват върху почвата. Гъбата зимува в мумифицираните зърна, мъртви тъкани и други органични остатъци в лозята, както и в множеството алтернативни гостоприемници. През пролетта гъбата се развива от малки, тъмни, твърди структури, (склероции). Тогава гъбата образува конидиоспори, с които се разпространява през цялата вегетация. Когато приключи цъфтежа гъбата заразява мъртвите части на съцветията. Попадайки в зърната гъбата може да остане в покой, докато съдържанието на плодова захар се повиши и киселините се редуцират до нива, които осигуряват растежа ѝ. Гроздовете които избегнат заразата по време на цъфтежа могат да се заразят около и по време на гроздобера при наличие на благоприятни условия на средата. Всяко нараняване на зърната най-често от градушка, птици, насекоми, брашнеста мана може да осигури възможност за заразяване, дори и при липса на подходящи условия.

Черното гниене (от англ. black rot) до скоро се смяташе за почти непозната болест по лозата в България. Болестта е пренесена в Европа от Северна Америка. През 1885 г. е наблюдавана във Франция от Viala и Ravaz, които я съобщават за първи път във фитопатологичната литература. Това е най-разпространената и най-вредоносна болест, която преобладава във влажните райони на южните щати и покрай мексиканския залив (Браун, 1956 по Ванев 1963). След това болестта е намерена в Италия, Русия, Грузия и Азербайджан, Украйна и др. В страните, за които черното гниене е икономически важно заболяване (САЩ, Канада и др.) като причинител се посочва гъбата *Guignardia bidwellii* (Elis) Viala and Ravaz с анаморф *Phyllosticta ampellicida* (Engelman) Van der Aa. *G. bidwellii* е аскомицетна гъба, която образува псевдотечий с цилиндрични до бухалковидни аскуси, които съдържат 8 едноклетъчни хиалинни (прозрачни) аскоспори. (Ванев, 1963; Харизанов и др., 2009). Маргаритов (1960 г.), констатира черно гниене върху материал от листа, летораста и зърна, в района на Поморие. По същото време болестта е намерена върху узрели зърна от сорт Болгар в района на Плевен. През 1961 г. са наблюдавани прояви на черно гниене в Плевенски, Русенски, Пловдивски и Видински окръзи в ограничени размери. (Ванев, 1963 г.) Според Ванев, (1963; 1995) съвършенната форма *Guignardia bidwellii* не е констатирана у нас.



В България доскоро нямаше регистрирани разрешени продукти за борба с черното гниене. За борба се използваша главно мероприятия, целящи намаляване количеството на заразата, а именно: събиране и унищожаване на всички заразени части, пролетно

изораване на лозята, в които е имало нападение, резитба на нападнатите летораста по време на покой и унищожаването им (Костадинова и Любенова, 2011)

Във Франция и Швейцария за борба със заболяването се прилагат продукти за растителна защита (ПРЗ) с различни активни вещества - Стробилурины (трифлуксистербин + тебуконазол); ДМІ фунгициди (тебуконазол, миклобутанил, флузилазол, пенконазол); Дитиокарбамати (метирам, манкоцеб) (Костадинова и Любенова, 2011; Маленин, 2003).

Неприятелите по лозата, в зависимост от степента на нападение, могат да нанесат сериозни щети на листната маса и гроздовата реколта, което в повечето случаи се отразява неблагоприятно върху устойчивостта на лозите към ниски температури и някои заболявания. Икономически най-важните насекомни вредители се контролират ежегодно, но паралелно с тях се развиват и по-малко познати, което налага проучване върху тяхното фенологично развитие и разработване на система за борба с тях (Lyubenova et al.2015).

По проблема за опазването на лозята от неприятели в България са направени многобройни и задълбочени изследвания. Проучена е биологията, екологията, влиянието на абиотичните фактори върху размножаването на голям брой неприятели по лозата, предпочитанието им към отделни сортове. Определени са прагове на икономическа вредност (ПИВ) за различните неприятели. Установени са предимствата на интегрираната борба, която запазва биологичното равновесие в лозовите насаждения и опазва продукцията и околната среда от замърсяване. Регистрирани са голям брой химични препарати от различни групи за борба с вредните насекоми по лозата. Една част от тях са токсични за полезните видове насекоми и акари, а друга част, с течение на годините, показват недостатъчна ефикасност (Lyubenova et al.2015).

3.3. Потенциал за производство на вина с географски указания – защитено географско указания (ЗГУ) и защитено наименования за произход (ЗНП). Преглед на нормативната база.

3.3. Potential for the production of wines with geographical indications - Protected Geographical Indications (PGI) and Protected Designations of Origin (PDO). Review of the regulatory framework. Protected Geographical indications wines

А) Вино със защитено географско указание (ЗГУ) Protected Geographical Indications (PGI)

Вписаните в регистрите на Европейския съюз български наименования за вино със защитено географско указание са две: ЗГУ „Дунавска равнина” и ЗГУ „Тракийска низина”. Обхванатите в настоящото проучване области попадат в рамките на втората географска индикация. Съгласно одобрената спецификация, подходящи за производството на вино със ЗГУ „Тракийска низина” са районите на общините Димитровград, Харманли, Хасково, Ивайловград, Любимец, Маджарово, Минерални бани, Симеоновград, Стамболово, Свиленград, Тополовград от област Хасково и общините Ардино (без териториите на с. Ахрянско, с. Бял извор, с. Гърбище, с. Дядовци, с. Еньовче, с. Жълтуша, с. Кроячево, с. Ленище, с. Мак, с. Млечино, с. Падина, с. Правдолюб, с. Родопско, с. Светулка, с. Седларци, с. Синчец, с. Срънско, с. Теменуга, с. Търносливка, с. Чубрика, с. Ябълковец), Джебел (без териториите на с. Контил, с. Лебед и с. Припек), Кирково (без териториите на с. Лозенградци, с. Стрижба и с. Тихомир), Крумовград (без територията на с. Черничево), Кърджали, Момчилград, и Черноочене.

Винените сортове, които са разрешени за производство на вино със ЗГУ „Тракийска низина” са:

- за бяло вино – **интродуцирани:** Мускат Отонел, Шардоне, Совиньон блан, Траминер, Ризлинг рейнски, Пино гри, Юни блан, Ризлинг италиански, Ркацители, Алиготе, Вионие, Семион, Силванер, Фурминт, Харш Лавелю, Гевюрцтраминер, Коломбар.

местни сортове: Димят, Мискет червен, Тамянка, Мискет врачански, Керацуда, Кокорко;

сортове, селектирани в България: Камчия, Мискет варненски, Ризлинг български, Мискет марковски, Мискет сандански, Мискет сунгурларски, Черноморски брилянт, Черноморски еликсир, Ахелой, Орфей, Сунгурларски бисер, Поморийски бисер.

- за червено вино и розе - **интродуцирани:** Каберне совиньон, Каберне фран, Мерло, Пино ноар, Гаме ноар, Сира, Гренаш, Гаме фрео, Аликант буше, Пети вердо, Каладок, Карменер, Марселан, Мурведер, Малбек, Темпранило, Дорнфелдер и Регент;

местни сортове: Гъмза, Мавруд, Широка мелнишка лоза, Памид, Шевка;

сортове, селектирани в България: Букет, Рубин, Евмолпия, Тракийска слава, Септемврийски рубин, Ранна мелнишка лоза, Мелнишки рубин, Мелник юбилеен 1300, Мелник 82, Пловдивска малага, Хеброс, Кукленски мавруд.

Максималният допустим добив е определен на 13 000 kg/ha, а максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е 70 l.

Описаните в спецификацията характеристики на вината са както следва:

Бели вина – наситен златист цвят със зеленикави оттенъци; интензивен и многопластов аромат; обемен, балансиран, хармоничен пльтен вкус с изразен плодов характер.

Розе – силен плодов аромат с акценти на горска ягода и череша.

Червени вина – тъмно рубинен искрящ цвят с гранатови отблясъци; аромат с характерни силно плодови нюанси с дискретни акценти на червени чушки, подправки и шоколад; пльтен вкус с добре балансирани танини.

Вината се произвеждат по традиционната технология за производство на бели и червени вина и могат да бъдат означавани със следните традиционни наименования, указващи начина на производство, стареене и качеството му: „Ново”, „Премиум”, „Премиум резерва”, „Резерва”.

Б) Вино със защитено наименование за произход (ЗНП)

Protected Designations of Origin (PDO)

България поддържа общо 52 наименования за произход на вино, защитени в ЕС в съответствие с Регламент (ЕС) №1308/2013, от които 5 попадат на територията на област Хасково.

Вината със ЗНП, произвеждани в очертаните пет микрорегиона, разположени на територията на област Хасково, могат да бъдат означавани със следните традиционни наименования, указващи начина на производството на вино, стареенето и качеството му: „Ново”, „Премиум оук” или „Първо зареждане в бъчва”, „Резерва”, Специална резерва”, „Колекционно”, „Розенталер”.

➤ Вино със защитено наименование за произход „Хасково” (ЗНП „Хасково)

Районът за производство обхваща землищата на населените места с. Орлово, с. Поляново, с. Долно Войводино, с. Царева поляна, с. Тънково, с. Сусам, с. Болярово, с. Вългарово, с. Мандра, с. Козлец, с. Криво поле, с. Елена, с. Узунджово, с. Харманли, с. Чернодъб, с. Сива река, с. Маточина, с. Младиново, с. Щит, гр. Свиленград.

Разрешените винени сортове за производство на вино със ЗНП „Хасково” са:

- за бели вина – **местните сортове Димят и Тамянка;**

- за червени вина и розе – интродуцираните сортове Каберне совиньон, Мерло и Сира и **местния сорт Памид.**

Определеният в спецификацията за производство на вино със ЗНП „Хасково” максимално допустим добив грозде е 9000 kg/ha. Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е 65 l за червените вина и 60 l за белите вина, розе и вина от сорта Памид.

Специфичната агротехника на отглеждане на лозята включва:

- формировка - Омбрела, Мозер, средностъблен двураменен кордон;
- резитба - смесена и къса с натоварване до 54 очи на лоза;
- разстояния на засаждане - от 2,0 m до 3,4 m междуредово разстояние и от 1,0 до 1,5 m вътрередово разстояние - максимум до 4500 лози на хектар.

➤ Вино със защитено наименование за произход „Сакар” (ЗНП „Сакар”)

Очертаният район за производство обхваща територията на населените места с. Димитровче, с. Момково, с. Мустрак, гр. Свиленград и с. Мезек.

Разрешените винени сортове за производство на вино със ЗНП „Сакар” са:

- бели вина - : интродуцираните Совиньон блан, Шардоне и Вионие;
- червени вина и розе – интродуцираните Мерло, Каберне совиньон, Каберне фран, Сира и Малбек и **местния сорт Мавруд**.

Максимално допустимият добив грозде е 9000 kg/ha, а максималният рандеман за вино от 100 kg грозде е 65 l за червените вина и 60 l за бели вина и розе.

Агротехническите мероприятия за отглеждане на лозята са както следва:

- формировка - Омбрела, Мозер, високостъблен двоен кордон;
- резитба - смесена и къса с натоварване до 54 очи на лоза;
- разстояния на засаждане - от 2,0 m до 3,4 m междуредово разстояние и от 1,0 до 1,5 m вътрередово разстояние - максимум до 4500 лози на хектар.

Произвежданите в района вина със ЗНП „Сакар” от местния сорт Мавруд притежават наситен тъмно гранатов цвят аромат на пушена кожа, препечен хляб и черен плод, вкус, с нотки на пипер, месо и сладки подправки, меки танини с привкус на шоколад.

➤ Вино със защитено наименование за произход „Любимец” (ЗНП „Любимец”)

Районът за производство на вино със ЗНП „Любимец” обхваща територията на населените места с. Белица, с. Георги Добрево, с. Коларово, с. Левка, с. Лозен, с. Малко градище, с. Мустрак, с. Орещец, с. Поляново, с. Райкова могила, с. Тънково, с. Димитровче, с. Сладун, гр. Любимец, с. Оряхово, с. Браница, с. Българин, с. Доситеево, с. Шишманово, с. Капитан Петко войвода и с. Овчарово.

Разрешените винени сортове са:

- за производство на бели вина - Шардоне, Траминер, Совиньон блан, Мускат отонел и местния сорт Тамянка;

- за производство на червени вина и розе – интродуцираните сортове Каберне совиньон, Мерло, Сира, Каберне фран, Пино ноар, и Пети вердо и местните сортове, вкл. сортове българска селекция **Памид, Мавруд, Широка мелнишка лоза, Евмолния, Тракийска слава, Рубин, Ранна Мелнишка лоза, Мелнишки Рубин**.

Определеният в спецификацията за производство на вино със ЗНП „Любимец” максимално допустим добив грозде е 9000 kg/ha. Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е 65 l за червените вина и 60 l за белите вина, розе и вина от сорта Памид.

Приложимата агротехника при отглеждане на лозята включва:

- формировка - Омбрела, Мозер, Гюйо, средностъблен двураменен кордон;
- резитба - смесена и къса с натоварване до 54 очи на лоза;
- разстояния на засаждане - от 2,0 m до 3,4 m междуредово разстояние и от 1,0 до 1,5 m вътрередово разстояние - максимум до 5000 лози на хектар.

Отличителни за района са произвежданите вина от местни и селектирани в страната сортове, които притежават следните органолептични характеристики:

- бели вина от местния сорт Тамянка – сламено-жълт цвят със зеленикав оттенък; аромат на узрели бели плодове; свеж, плътен и балансиран вкус с приятен послевкус.

- червени вина от местни сортове:

Памид – светлочервен цвят; аромат на добре узряло грозде с плодови нюанси; добре балансиран мек и загладен вкус.

Мавруд – тъмен рубинен цвят; плодов аромат на вишна с акценти на марципан и кафе; нежно и сладко тяло с мека свежест, хармоничен и пикантен финал на подправки.

Широка мелнишка лоза – рубиненочервен цвят с гранатови оттенъци; аромат на диви ягоди, зряла череша, пикантни подправки и тонове на тютюн; мек и плодов вкус с пикантни подправки на финала.

- червени вина от селектирани в страната сортове:

Евмолпия – рубиненочервен цвят; аромат, в който се преплитат нотки на тютюн, есенна шума и ядки; мек вкус с приятна свежест.

Тракийска слава – рубинен цвят; плодов аромат с акценти на черни горски плодове и слива; плътен и мек вкус.

Рубин – тъмночервен цвят; многопластов аромат с нотки на черни зрели плодове, ванилия и кожа; много добре структурирано тяло.

Ранна Мелнишка лоза – наситен рубиненочервен цвят; специфичен и богат плодов аромат, доминиран от зряла череша и вишна с нотки тютюн; мек вкус. При отлежаване в дъбови бъчви се постига завършеност и баланс на виното, меки танини и кадифен вкус, с нотки на ванилия и шоколад.

Мелнишки Рубин – тъмно рубинен цвят; многопластов аромат, доминиран от червени горски плодове, черница, зряла череша с тонове на подправки и намек за тютюн; сочен плодов вкус с послевкус на червени плодове и пикантни подправки.

➤ Вино със защитено наименование за произход „Стамболово” (ЗНП „Стамболово”)

В районът за производство попадат землищата на селата с. Гледка, с. Царева поляна, с. Кралево, с. Стамболово, с. Малък извор, с. Голям извор, с. Тънково, с. Зимовина и с. Лясковец.

Разрешен за производството на бели вина със ЗНП „Стамболово” е единствено **местния винен сорт Тамянка**. Червените вина е разрешено да се произвеждат от интродуцираните сортове Каберне совиньон и Мерло и от **местния сорт Памид**.

Определеният в спецификацията за производство на вино със ЗНП „Хасково” максимално допустим добив грозде е 9000 kg/ha. Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е 65 l за червените вина и 60 l за белите вина, розе и вина от сорта Памид.

Специфичната агротехника на отглеждане на лозята включва:

- формировка - Омбрела, Мозер, средностъблен двураменен кордон;
- резитба - смесена и къса с натоварване до 54 очи на лоза;
- разстояния на засаждане - от 2,0 m до 3,4 m междуредово разстояние и от 1,0 до 1,5 m вътрередово разстояние - максимум до 4500 лози на хектар.

Белите вина от местния винен сорт Тамянка се характеризират със сламено-жълт цвят със зеленикав оттенък, фин мискетов аромат с нюанси на бели плодове, цитруси и цветя, а вкусът на виното е балансиран и плътен.

Червените вина от сорт Памид със ЗНП „Стамболово” се отличават със светлочервен цвят, аромат на зрели червени плодове, лек и приятен вкус.

➤ Вино със защитено наименование за произход „Ивайловград” (ЗНП „Ивайловград”)

Границите на територията, очертана за производство на вино със ЗНП „Ивайловград” обхващат гр. Ивайловград, с. Свирачи, с. Драбишна, с. Славеево, с. Белополяне.

Разрешените сортове за производството на вино със ЗНП „Ивайловград” са:

- за бели вина: **местния сорт Тамянка** и интродуцираните Шардоне и Траминер;

- за червени вина – интродуцираните сортове Каберне совиньон, Мерло, Пино ноар, Сира и Аликант буше.

Максимално допустимият добив грозде е 9000 kg/ha. Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде е 65 l за червените вина и 60 l за белите вина и розе.

Агротехническите мероприятия на отглеждане на лозята обхващат:

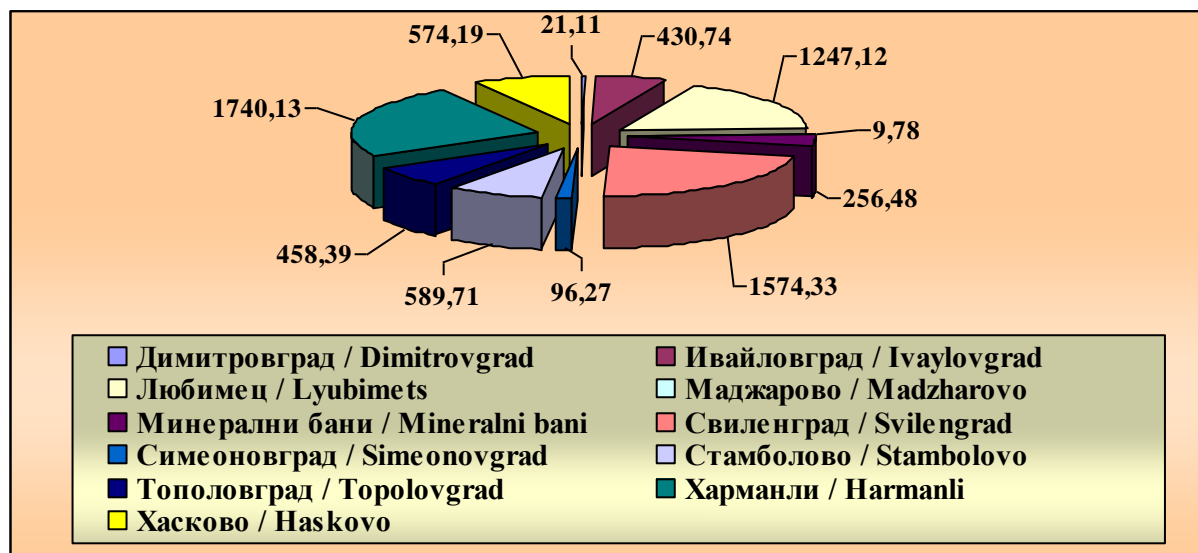
- формировка - Омбрела, Мозер, средностъблен двураменен кордон;
- резитба - смесена и къса с натоварване до 54 очи на лоза;
- разстояния на засаждане - от 2,0 m до 3,4 m междуредово разстояние и от 1,0 до 1,5 m вътрередово разстояние - максимум до 4500 лози на хектар.

Белите вина с ЗНП „Ивайловград”, произведени от местния сорт Тамянка се характеризират с искрящо златисто зелен цвят, фин мискетово-тамянов аромат, с нюанси на мента и праскова. Вкусът на виното е плътен и запомнящ се.

3.4. Площи и производство на грозде и вино

3.4. Areas and production of grapes and wine

Съгласно официалните данни на Изпълнителната агенция по лозата и виното, общата площ на лозята с винени сортове на територията на областите Хасково и Кърджали през 2016 г. е в размер на 7 134 ха.



Източник: Изпълнителна агенция по лозата и виното, 2016

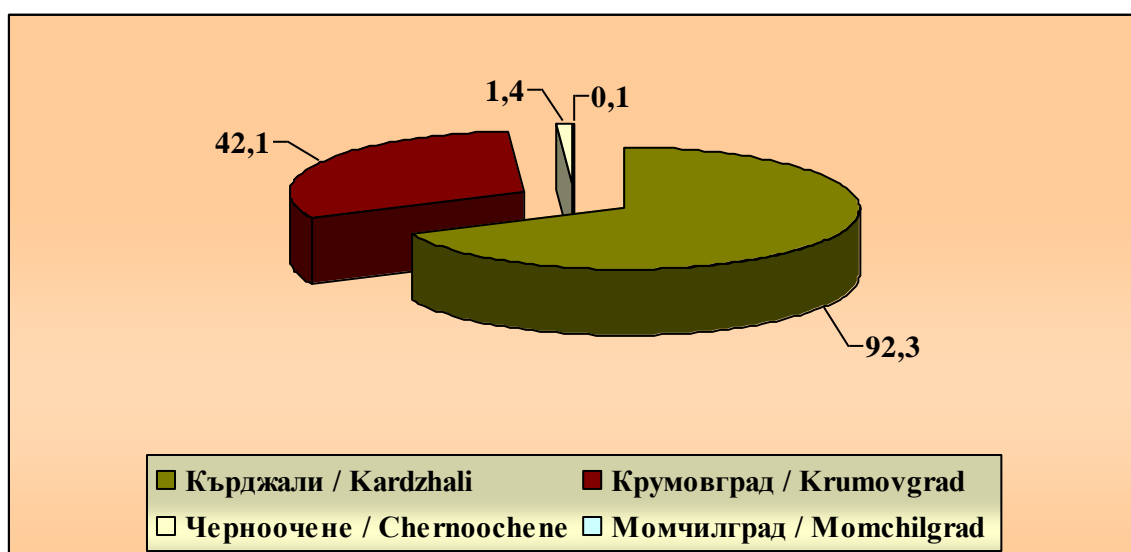
Фигура: Площ на винените лозя в област Хасково по общини през 2016 г., ха

Преобладаващата част от лозовите насаждения е съсредоточена в област Хасково – 6 998,24 ха. Наблюдава се увеличение на площите спрямо 2015 г. със 112,24 ха, което е показателно за наличието на инвестиционна активност в сектора.

От данните, илюстрирани на фиг. 1 е видно, че най-голям е дялът на площите с лозя в община Харманли – 24,9% от общата площ на насажденията в областта, следвана от община Свиленград – 22,5% и община Любимец – 17,8%. От останалите общини с по-значителен размер на площите с лозя се отличават община Стамболово – 589,7 ха, община Хасково – 574,2 ха, община Тополовград – 458,4 ха, община Ивайловград 430,7 ха и община Минерални бани – 256,5 ха.

Размерът на площите засадени с винени лозя на територията на област Кърджали е значително по-малък – 135,8 ха, което произтича както от спецификата на почвените и климатичните условия на района, така и от традициите в производството на тютюн – основен поминък за голяма част от населението в областта. Лозята с винени сортове са разположени основно в две общини – Кърджали (92,3 ха или 68,0% от площта на лозята в областта) и Крумовград (42,1 ха което представлява 31,0% от общата площ). Много

малък е размерът на площите с лозя в общините Черноочене и Момчилград, съответно 1,4 и 0,05 ха (фиг. 2).



Източник: Изпълнителна агенция по лозата и виното, 2016

Фигура: Площ на винените лозя в област Кърджали по общини през 2016 г.,
ha

Съгласно подадената информация от декларациите за произведено грозде в ИАЛВ през 2016 г. в област Хасково са произведени 18 513,4 тона винено грозде. В структурата на производството преобладаващ дял заема гроздето от червени винени сортове – 11 648,7 тона (62,9% от общото количество на продукцията). Произведеното грозде от бели винени сортове възлиза на 6 864,7 тона (37,1%).

В структурата на производството на бяло винено грозде най-голям дял заемат интродуцираните сортове Шардоне и Совиньон блан, съответно 43,0% и 17,2% от общото количество на произведената продукция (табл. 1). Гроздето, произведено от местни сортове – *Мискет червен*, *Димят* и *Тамянка*, е общо 805,1 тона и представлява 11,7% от цялото количество бяло винено грозде. Най-голямо е количеството от сорт Мискет червен – 410,7 тона, а най-малко от сорт Тамянка – 102,3 тона.

В структурно отношение производството на червено винено грозде също е доминирано от интродуцираните сортове. С най-голям относителен дял в произведеното през 2016 г. количество е сорт Мерло – 35,7%, следван от Каберне совиньон – 32,6% и Сира – 12,0%.

Таблица 7: Произведено грозде от бели и червени винени сортове в областите Хасково и Кърджали през 2016 г.

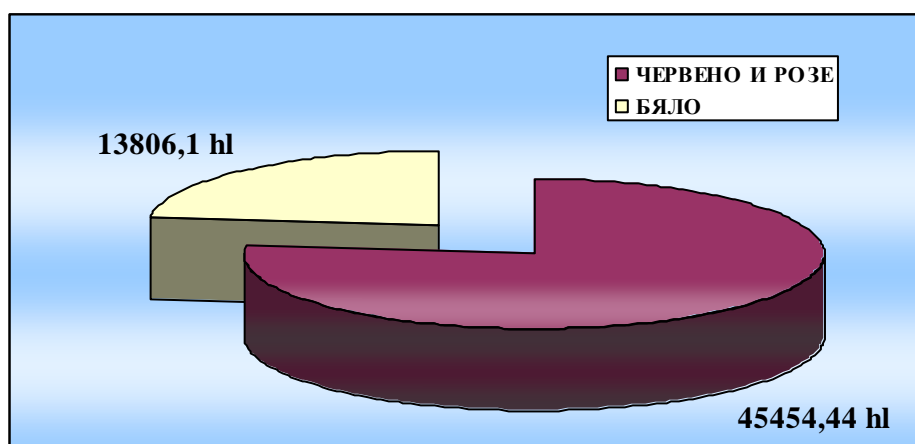
Сорт	Произведено количество, тона	% от общото производство
<i>Бели винени сортове</i>	6864,7	100,0
Шардоне	2951,4	43,0
Совиньон блан	1178,8	17,2
Мускат Отонел	541,2	7,9
Ркацители	499,4	7,3
<i>Мискет червен</i>	410,7	6,0
Траминер	334,6	4,9
<i>Димят</i>	292,1	4,3
Вионие	167,8	2,4

Тамянка	102,3	1,5
Семион	57,6	0,8
Алиготе	45,7	0,7
<i>Ризлинг български</i>	45,2	0,7
Пино гри	20,5	0,3
Гренаш блан	15,9	0,2
Мюлер тюргао	8,9	0,1
Пети мансенг	8,3	0,1
Мускадел	6,2	0,1
Ризлинг италиански	5,8	0,1
Совиньон гри	4,8	0,1
Други бели сортове	167,5	2,4
<i>Червени винени сортове</i>	11648,7	100,0
Мерло	4163,2	35,7
Каберне совиньон	3800,7	32,6
Сира	1395,9	12,0
<i>Мавруд</i>	635,4	5,5
Каберне фран	477,5	4,1
Кот	286,9	2,5
Пти вердо	157,3	1,4
Темпранило	119,2	1,0
Пино ноар	92,6	0,8
<i>Рубин</i>	67,6	0,6
Аликант буше	65,7	0,6
<i>Памид</i>	48,9	0,4
Санджовезе	41,9	0,4
Карменер	17,0	0,1
Гренаш	16,8	0,1
Анчелота	15,0	0,1
<i>Гъмза</i>	15,0	0,1
Регент	11,7	0,1
Мурведр	11,7	0,1
Марселан	4,0	0,0
Други червени сортове	204,7	1,8
Общо произведено грозде:	18 513,4	x

Източник: Изпълнителна агенция по лозата и виното, 2016

Произведеното грозде от червените местни сортове – *Мавруд, Памид и Гъмза*, възлиза на 699,3 тона и представлява 6,0% от общия обем на продукцията от червено грозде в областите Хасково и Кърджали. Водещо място в производството на грозде от местни сортове заема сорт Мавруд – 635,4 тона, което до голяма степен характеризира продуктовата гама на винарните в региона в контекста на производството на вина от местни сортове. Интересен факт е, че традиционния за Северна България местен червен винен сорт Гъмза намира място и в сортовата структура на производството в област Хасково, макар и в не голямо количество – 15 тона.

Общото количество на произведеното вино през 2016 г. на територията на изследвания район е 59 260,5 hl. С преобладаващ относителен дял в общата структура на производството са червените и розе вината – 76,7%, което е логично, предвид характерния за двете области тероар, подходящ най-вече за производството на червени вина (фиг. 3). Белите вина заемат 23,3% от общия обем на произведената продукция.



Източник: Изпълнителна агенция по лозата и виното, 2016

Фигура: Произведено вино в областите Хасково и Кърджали през 2016 г., hl

3.5. Основни винени сортове лози, отглеждани в областите Хасково и Кърджали

3.5. Main wine grape varieties grown in the districts of Haskovo and Kardzhali

Данните, посочени в таблица 2 илюстрират сортовата структура на лозовите насаждения с бели винени сортове, разположение на териториите на областите Хасково и Кърджали. И в двете области доминира присъствието на чуждестранните сортове над 50% от общата площ, заета с бели винени сортове. Най-широко застъпени са известните и утвърдени в световен мащаб сортове Шардоне (18,0% от общата площ на белите винени сортове в област Хасково), Ркацители (11,4%), Совиньон блан (7,4%), Мускат Отонел (6,1%). С цел разнообразяване на асортиментната структура и стремеж към покриване на по-голяма част от разнообразието на потребителските предпочитания, както на вътрешния, така и на международния пазар през последните години инвеститорския интерес се насочва към не много познати у нас, но намерили място на международния пазар сортове като Вионие (3,6% от общата площ на лозята с бели винени сортове в област Хасково), Траминер (2,1%) и Семейон (1,2%). На територията на община Любимец са разположени най-голяма част от лозята с интродуцирани бели сортове – Шардоне (118,2 ха), Совиньон блан (59,6 ха), Мускат Отонел (31,0 ха), Траминер (21,1 ха). Един от най-широко разпространените сортове за промишлено производство на бели вина в годините, когато България е заемала значително място в световната търговия с вино – Ркацители е разпространен най-вече в района на община Тополовград (117,7 ха). Инвестиционният интерес към сортовете Вионие и Семейон е най-голям в района на община Харманли, съответно 23,1 ха и 14,3 ха.

Таблица 8: Сортосва структура на винените лозя с бели винени сортове в област Хасково и област Кърджали през 2016 г., ха

Област Хасково			
Сорт	Община	ха	% от площта
1	2	2	4
<i>Мускет червен</i> (местен сорт) <i>Misket cherven</i> (24,2% от общата)	Любимец	15,9	4,4
	Минерални бани	1,1	0,3
	Свиленград	29,8	8,3
	Тополовград	100,5	28,0
	Харманли	97,5	27,2

<i>площ лозята с бели винени сортове)</i>	Хасково	113,9	31,8
	Общо:	358,7	100,0
Шардоне <i>Chardonnay Blanc</i> (18,0%)	Ивайловград	5,2	2,0
	Любимец	118,2	44,4
	Минерални бани	8,1	3,0
	Свиленград	72,1	27,1
	Симеоновград	8,1	3,0
	Тополовград	4,7	1,8
	Харманли	38,2	14,3
	Хасково	11,9	4,5
	Общо:	266,5	100,0
	<i>Димят</i> (местен сорт) <i>Dimyat</i> (17,3%)	Димитровград	0,1
Ивайловград		8,7	3,4
Любимец		16,6	6,5
Минерални бани		5,5	2,1
Свиленград		199,1	77,8
Стамболово		23,1	9,0
Харманли		0,1	0,0
Хасково		2,8	1,1
Общо:		256,0	100,0
<i>Ркацители</i> <i>Rkatsiteli</i> (11,4%)	Димитровград	0,1	0,1
	Любимец	0,3	0,2
	Свиленград	21,8	12,9
	Стамболово	19,2	11,4
	Тополовград	117,7	69,7
	Харманли	8,8	5,2
	Хасково	1,0	0,6
	Общо:	168,9	100,0
<i>Совиньон блан</i> <i>Sauvignon blanc</i> (7,4%)	Любимец	56,9	51,6
	Свиленград	11,2	10,2
	Симеоновград	1,8	1,6
	Тополовград	2,2	2,0
	Харманли	34,9	31,6
	Хасково	3,3	3,0
	Общо:	110,3	100,0
<i>Мускат Отонел</i> <i>Muscat Ottonel</i> (6,1%)	Димитровград	0,1	0,1
	Любимец	31,0	34,4
	Свиленград	9,1	10,1
	Симеоновград	16,8	18,7
	Стамболово	1,9	2,1
	Тополовград	18,2	20,2
	Харманли	3,2	3,6
	Хасково	9,7	10,8
Общо:	90,0	100,0	
<i>Тамянка</i> (местен сорт) <i>Muscat A Petits Grains Blancs</i>	Ивайловград	2,4	4,2
	Любимец	8,3	14,4
	Минерални бани	6,0	10,4
	Симеоновград	12,5	21,7
	Стамболово	20,1	34,9
	Харманли	2,4	4,2

(3,9%)	Хасково	5,9	10,2
	Общо:	57,6	100,0
Вионие	Ивайловград	4,1	7,6
	Любимец	9,6	17,8
Viognier	Минерални бани	7,0	13,0
	Свиленград	10,1	18,7
(3,6%)	Харманли	23,1	42,9
	Общо:	53,9	100,0
Траминер	Любимец	21,1	67,8
	Свиленград	0,8	2,6
Traminer Rot	Тополовград	1,0	3,2
	Харманли	8,2	26,4
(2,1%)	Общо:	31,1	100,0
Семийон	Любимец	3,9	21,4
Semillon	Харманли	14,3	78,6
(1,2%)	Общо:	18,2	100,0
Други бели винени сортове	Любимец	26,5	37,9
	Свиленград	19,9	28,4
Other white wine-grape varieties	Симеоновград	1,8	2,6
	Стамболово	0,3	0,4
	Тополовград	4,4	6,3
	Харманли	10,1	14,4
(4,8%)	Хасково	7,0	10,0
	Общо:	70,0	100,0
Обща площ на белите винени сортове в област Хасково: 1481,2 ha			
Област Кърджали			
Алиготе	Крумовград	41,9	100,0
Aligote			
(74,6% от общата площ на белите винени сортове)			
Димят	Кърджали	10,8	100,0
(местен сорт)			
Dimyat			
(19,2%)			
Мускат Отонел	Кърджали	3,5	100,0
Muscat Ottonel			
(6,2%)			
Обща площ на белите винени сортове в област Кърджали: 56,2 ha			

Source: Executive Agency on Vine and Wine (EAVW), Vineyard register, 2016

От местните български бели винени сортове най-широко разпространени са **Мискет червен, Димят и Тамянка**. Сорт Мискет червен заема доминиращ дял в структурата на площта на лозята с бели винени сортове в рамките на територията на област Хасково – 24,2% (358,7 ха). Площта на лозята от посочения сорт е съсредоточена главно в землищата на общините Хасково – 113,9 ха (31,8% от общата площ на лозята със сорт Мискет червен), Тополовград – 100,5 ха (28,0%) и Харманли - 97,5 ха (27,2%).

Сорт Димят е разположен на площ от 256,0 ха, което представлява 17,3% от площта на лозовите насаждения с бели винени сортове в областта. Площта на лозята е концентрирана основно на територията на община Свиленград – 199,1 ха (77,8% от

общата площ на насажденията от сорта). По-големи площи за производство на винено грозде от сорт Димят има в общините Стамболово – 23,1 ха и Любимец – 16,6 ха.

Разрешеният за производство на вина със защитено наименование за произход бял местен сорт Тамянка обхваща площ от 57,6 ха, което е едва 3,9% от общата площ на лозята с бели винени сортове в област Хасково. Потенциал за производството на бели вина от сорт Тамянка има предимно в районите на общините Стамболово – 20,1 ха (34,9% от общата площ на лозята, заети със сорта), Симеоновград – 12,5 ха (21,7%), Любимец – 8,3 ха (14,4%), Минерални бани – 6,0 ха (10,4%) и Хасково – 5,9 ха (10,2%).

На територията на област Кърджали най-широко разпространен е интродуцираният винен сорт Алиготе – 41,9 ха (74,6% от общата площ на лозовите насаждения с бели винени сортове в областта). Площите със съсредоточени изцяло на територията на община Крумовград. Производството на бяло винено грозде е представено единствено то местния сорт Димят, който заема площ от 10,8 ха (19,2%), разположена на в района на община Кърджали. Малка е площта на насажденията от чуждестранния сорт Мускат Отонел – 3,5 ха, която е в същата община.

Данните, посочени в таблица 3 илюстрират сортовата структура на лозята с червени винени сортове в границите на двете разглеждани области.

В област Хасково огромен превес заемат интродуцираните винени сортове (близо 90,0% от общата площ на насажденията с червени винени сортове). С най-голямо значение за развитието на производството на червени вина в района е сорт Мерло – 3396,7 ха (61,6% от общата площ на насажденията с червени винени сортове), което означава че спецификата на вината е добре позната и търсена, както на вътрешния, така и на международния пазар. Сортът се отглежда във всички 11 общини, обхванати от област Хасково. Най-голям е размерът на площите в общините Харманли – 911,1 ха (26,9% от цялата площ на лозята от сорт Мерло в областта), Свиленград – 800,8 ха (23,6%), Стамболово – 447,9 ха (13,2 ха), Любимец – 439,9 ха (13,0 ха), Хасково – 325,7 ха (9,6%), Ивайловград – 209,0 ха (6,2%) и Минерални бани - 173,4 ха (5,1%).

Насажденият от сорт Каберне совиньон са на площ от 965,9 ха (17,5% от площта на насажденията с червени винени сортове в област Хасково), които са разположени предимно в землищата на общините Харманли – 273,3 ха (28,3% от площта на насажденията от сорта), Любимец – 212,1 ха (22,0%), Свиленград – 143,9 ха (14,9%) и Тополовград – 141,6 ха (14,7%).

Третият интродуциран сорт със съществен дял в структурата на лозовите насаждения от червени винени сортове – сорт Сира заема площ от 322,2 ха (6,0% от общата площ на лозята с червени винени сортове). Производството на грозде от сорт Сира е съсредоточено основно на териториите на общините Любимец – 108,5 ха (32,7% от общата площ на насажденията от сорта), Харманли – 93,5 ха (28,1%) и Свиленград – 90,4 ха (27,2%). През последните години обект на инвестиционен интерес са сортовете Каберне фран – 142,5 ха (2,6%), Кот – 61,2 ха (1,1%), Пино ноар – 30,9 ха (0,6%) и Пети вердо – 19,0 ха (0,3 ха). Разпространени са в най-голяма степен на територията на община Харманли.

Площта на основните местни сортове – *Памид и Мавруд*, представлява общо 7,2% от общата площ на лозята с червени винени сортове в област Хасково.

Таблица 9: Стортова структура на винените лозя с червени винени сортове в област Хасково и област Кърджали през 2016 г., ха

Област Хасково			
Сорт	Община	ха	% от площта
1	2	2	4
<i>Merlo</i>	Димитровград	17,4	0,5
	Ивайловград	209,0	6,2
<i>Merlot</i>	Любимец	439,9	13,0

<i>(61,6% от общата площ на червените винени сортове)</i>	Маджарово	6,2	0,2
	Минерални бани	173,4	5,1
	Свиленград	800,8	23,6
	Симеоновград	24,6	0,7
	Стамболово	447,9	13,2
	Тополовград	39,7	1,2
	Харманли	912,1	26,9
	Хасково	325,7	9,6
	Общо:	3396,7	100,0
	Ивайловград	83,8	8,7
Каберне Совиньон <i>Cabernet Sauvignon</i> <i>(17,5%)</i>	Любимец	212,1	22,0
	Маджарово	2,53	0,3
	Минерални бани	13,6	1,4
	Свиленград	143,9	14,9
	Симеоновград	10,3	1,1
	Стамболово	35,3	3,7
	Тополовград	141,6	14,7
	Харманли	273,3	28,3
	Хасково	49,5	5,1
	Общо:	965,9	100,0
<i>Сира</i> <i>Syra, Syrah</i> <i>(6,0%)</i>	Димитровград	0,1	0,0
	Ивайловград	19,5	5,9
	Любимец	108,5	32,7
	Минерални бани	9,9	3,0
	Свиленград	90,4	27,2
	Симеоновград	4,4	1,3
	Стамболово	0,3	0,1
	Тополовград	3,5	1,1
	Харманли	93,5	28,1
	Хасково	2,1	0,6
	Общо:	332,2	100,0
<i>Памид</i> <i>(местен сорт)</i> <i>Pamid</i> <i>(4,7%)</i>	Димитровград	2,7	1,0
	Ивайловград	58,7	22,4
	Любимец	25,1	9,6
	Маджарово	1,0	0,4
	Минерални бани	16,3	6,2
	Свиленград	35,7	13,6
	Стамболово	28,5	10,9
	Тополовград	22,4	8,6
	Харманли	36,6	14,0
	Хасково	34,6	13,2
	Общо:	261,6	100,0
<i>Мавруд</i> <i>(местен сорт)</i> <i>Mavrud</i> <i>(2,5%)</i>	Любимец	44,1	31,8
	Минерални бани	8,5	6,1
	Свиленград	44,2	31,9
	Симеоновград	2,8	2,0
	Стамболово	1,2	0,9
	Тополовград	0,6	0,4
	Харманли	35,3	25,5
	Хасково	1,8	1,3

	Общо:	138,5	100,0
Каберне Фран <i>Cabernet Franc</i> (2,6%)	Любимец	55,7	39,1
	Минерални бани	7,2	5,1
	Свиленград	17,2	12,1
	Симеоновград	5,3	3,7
	Стамболово	8,6	6,0
	Харманли	47,0	33,0
	Хасково	1,5	1,1
	Общо:	142,5	100,0
Кот <i>Cot</i> (1,1%)	Любимец	18,8	30,7
	Свиленград	17,6	28,8
	Симеоновград	0,5	0,8
	Харманли	24,3	39,7
	Общо:	61,2	100,0
Рубин (българска селекция) <i>Rubin</i> (0,8%)	Ивайловград	7,1	15,3
	Любимец	4,7	10,2
	Свиленград	1,8	3,9
	Симеоновград	4,7	10,2
	Стамболово	3,3	7,1
	Харманли	24,7	53,3
	Общо:	46,3	100,0
Пино ноар <i>Pinot Noir</i> (0,6%)	Ивайловград	10,6	34,3
	Любимец	4,5	14,6
	Симеоновград	1,4	4,5
	Тополовград	1,9	6,1
	Харманли	10,2	33,1
	Хасково	2,3	7,4
	Общо:	30,9	100,0
Евмолния (българска селекция) <i>Evmolnija</i> (0,5%)	Любимец	0,4	1,5
	Свиленград	25,1	94,7
	Харманли	1,0	3,8
	Общо:	26,5	100,0
Пети вердо <i>Verdot Petit</i> (0,3%)	Любимец	3,2	16,8
	Свиленград	2,2	11,6
	Симеоновград	1,9	10,0
	Харманли	11,7	61,6
	Общо:	19,0	100,0
Други червени винени сортове <i>Other red wine-grape varieties</i> (1,8%)	Димитровград	0,2	0,2
	Ивайловград	19,3	20,1
	Любимец	26,2	27,3
	Свиленград	19,4	20,3
	Харманли	29,4	30,7
	Хасково	1,3	1,4
	Общо:	95,8	100,0
Обща площ на белите винени сортове в област Хасково: 5517,1 ha			
Област Кърджали			
Памид (местен сорт) <i>Pamid</i>	Крумовград	0,1	0,2
	Кърджали	46,1	99,6
	Момчилград	0,1	0,2

(58,2%)	Общо:	46,3	100,0
Мерло <i>Merlot</i> (18,2%)	Кърджали	13,1	90,3
	Черноочене	1,4	9,7
	Общо:	14,5	100,0
Мавруд (местен сорт) <i>Mavrud</i> (12,8%)	Кърджали	10,2	100,0
Каберне Совиньон <i>Cabernet Sauvignon</i> (10,8%)	Кърджали	8,5	100,0
Обща площ начервените винени сортове в област Кърджали: 79,5 ha			

Source: Executive Agency on Vine and Wine (EAVW), Vineyard register, 2016

Сорт Памид заема площ от 261,6 ха, което е 4,7% от цялата площ на лозята с червени винени сортове. Основните микрорайони за неговото производство са в общините Ивайловград – 58,7 ха (22,4% от общата площ на лозята от сорта), Харманли – 36,6 ха (14,0%), Свиленград – 35,7 ха (13,6%), Хасково – 34,6 ха (13,2%), Стамболово – 28,5 ха (10,9%) и Любимец – 25,1 ха (9,6%).

Местният червен винен сорт Мавруд се отглежда на площ от 138,5 ха (2,5% от общата площ на лозята с червени винени сортове). Насажденията от сорта се срещат в осем общини, от които с най-голям размер на площите са лозята в общините Свиленград – 44,2 ха (31,9% от площта на всички насаждения от сорта), Любимец – 44,1 ха (31,8%) и Харманли – 35,3 ха (25,5%).

На малки площи са разпространени селектираните в България сортове Рубин и Евмолпия, съответно 46,3 ха и 26,5 ха. Лозята от сорт Рубин са съсредоточени предимно на територията на община Харманли – 24,7 ха, докато насажденията със сорт Евмолпия са основно в района на община Свиленград – 25,1 ха.

Червените винени сортове, отглеждани в област Кърджали са представени основно от местния винен сорт Памид (58,2% от общата площ на лозята с червени винени сортове в областта), чиято площ е в размер на 46,3 ха и е разположена почти изцяло на територията на община Кърджали. Другият основен местен сорт, отглеждан в района – Мавруд заема 10,2 ха. От интродуцираните сортове в областта са застъпени единствено сорт Мерло и сорт Каберне совиньон като площта им възлиза съответно на 14,5 ха и 8,5 ха.

В екологичният аспект на насоките за бъдещо развитие на лозарството в областите Хасково и Кърджали с особена важност стои въпроса за опазването и устойчивото използване на генетичните ресурси, като основа на производствената дейност. Генетичният фонд при лозата, в качеството си на компонент на биологичното разнообразие, се явява носител на адаптивен и иновативен потенциал за устойчиво развитие на производствените системи в условията на динамично променящата се природна и икономическа среда. В глобален план заплахата по отношение съхранението на генетичните ресурси възниква поради концентрацията на производството предимно на няколко винени сорта грозде – Каберне Совиньон, Мерло, Шардоне, Сира и други, водено от икономическия интерес на производителите. Това, от своя страна, ограничава разпространението на местни сортове с уникални органолептични и стопански качества, носители на традиции и културна идентичност. Явна е необходимостта от повишаване предприемаческия интерес в направление създаване и отглеждане на лозя от подходящите за района местни сортове, което ще разшири възможностите за производството на вина със специфични и уникални качествени характеристики. Успешното съчетаване между лозарство, винопроизводство и винен туризъм е начин за формиране на привлекателен имидж на дестинацията, генерирайки синергия в трите

основни аспекта на устойчивото регионално развитие – екологичен, социален и икономически.

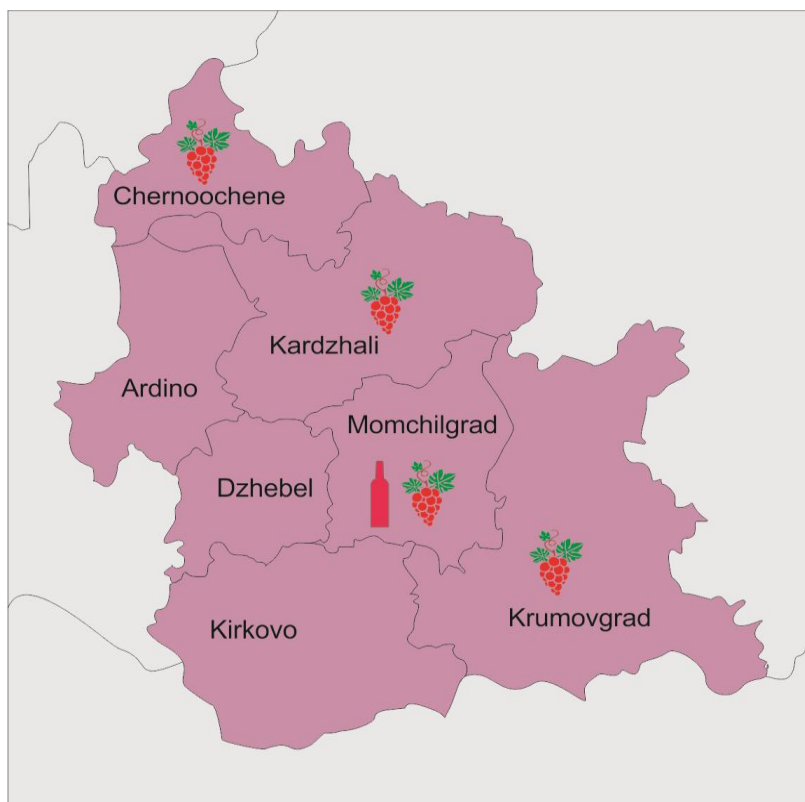
3.6. Значение на лозаро-винарския сектор за района на областите Хасково и Кърджали

3.6. Magnitude of the viticultural exploitation in the districts of Haskovo and Kardzhali

В съответствие с насоките на провежданата европейска политика в сектор „Вино“, българският лозаро-винарски сектор, част от който е лозаро-винарското производство в областите Хасково и Кърджали, е изправен пред предизвикателствата да повишава своята конкурентоспособност, съхранявайки традициите и увеличавайки социалната и екологичната си роля в аспекта на регионалното развитие. Спецификата на производствения процес в лозарството го определя като един от най-интензивните, от гледна точка вложението на трудови ресурси, сектори на земеделието. В този смисъл, а също и предвид положителната динамика на международната търговия с вино, лозарството и винопроизводството могат да се определят като дейности с потенциал за генериране на доходи и заетост. На основа спецификата на съчетаване на факторните условия и организационно-икономическите релации на регионално равнище, всеки отделен район може да създаде устойчиви конкурентни предимства, които да въздействат положително върху регионалната икономика (Borisov and Radev, 2011, Kanchev et al., 2012, Miteva, 2015, Kirechev, 2012, Dimitrova and Simeonov, 2016).



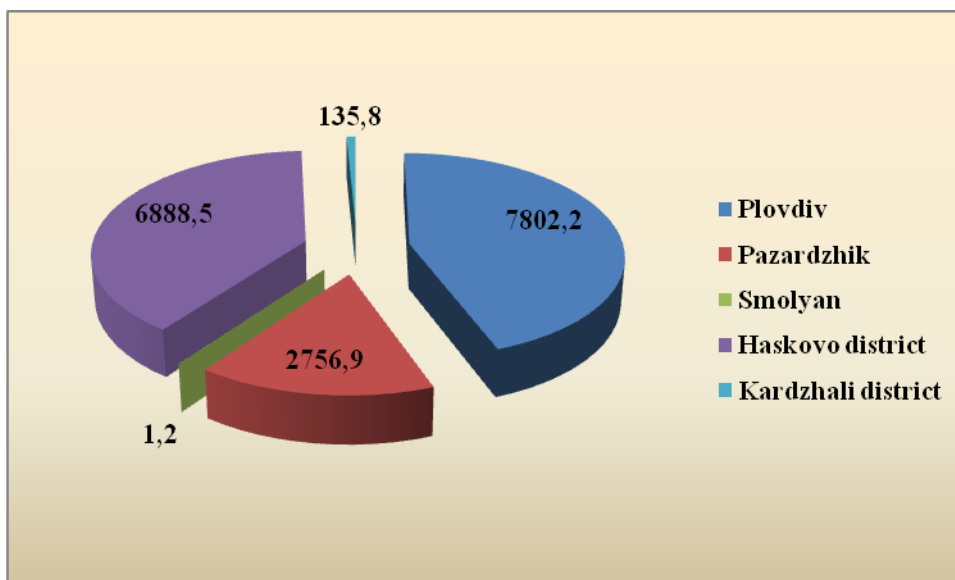
Карта Лозарски стопанства и винарски предприятия в обл. Хасково



Карта Лозарски стопанства и винарски предприятия в обл. Кърджали

Южен централен район, където попадат областите Хасково и Кърджали, е районът с най-висок процентен дял на брутната продукция от грозде в брутната продукция от растениевъдството - 3,4% спрямо 3,0% в Югозападен, 2,9% в Югоизточен и 0,4% в трите района от Северна България, съгласно официалната информация на НСИ за 2014 г. (Dimitrova and Dimitrov, 2017). Това е показателно, че в регионален план именно в този район традициите в сектора са съхранени в най-голяма степен, лозарството и винопроизводството имат значение за поминъка на местното население, както и за регионалното икономическо развитие. Съществува потенциал за подобряване конкурентните позиции на местните гроздопроизводители и винарни, който следва да се разгърне посредством подходящи икономически и маркетингови подходи най-вече на основа спецификата на местното производство, произтичаща от голямото сортово разнообразие и уникалните характеристики на типичните местни сортове лози.

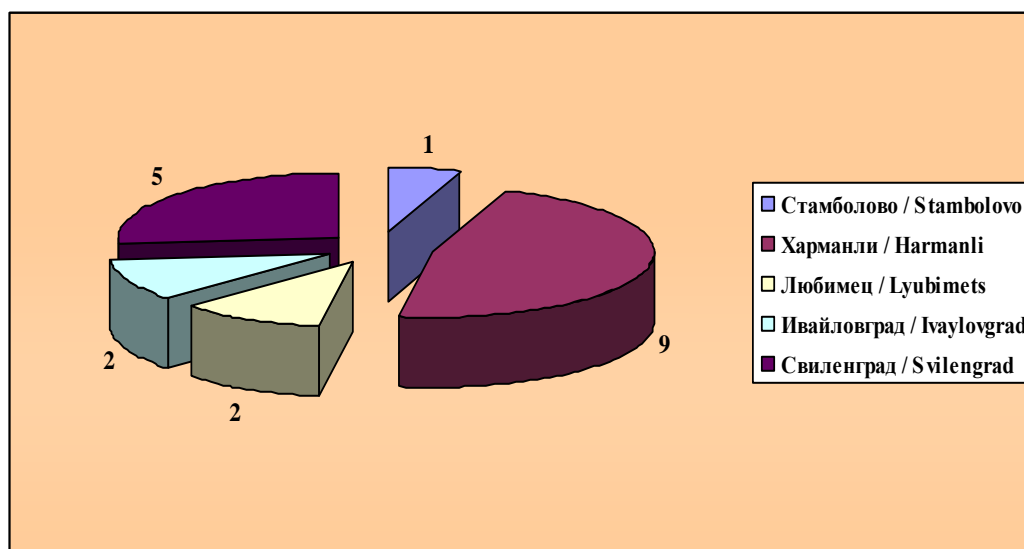
По данни на Националния статистически институт за 2015 г. в Южен централен район е съсредоточена 29,3% (17 584,6 ха) от площта на лозята с винени сортове в страната. В границите на района област Хасково се нарежда на второ място след област Пловдив според относителния дял на площта с винени лозя в общата площ на насажденията в Южен централен район - 39,2% (фиг. 4). Разгледано на национално равнище областите Хасково и Кърджали стопанисват 11,7% от лозята, предназначени за производство на винено грозде в страната.



Източник: НСИ

Фигура: Структура на площта с винени сортове лози на територията на Южен централен район по области през 2015 г., ха

През същата година в страната функционират 204 предприятия за производство на вино, от които 18 (8,8%) на територията на област Хасково. По данни на Изпълнителната агенция по лозата и виното през 2016 г. броят на винарните в областта е 19, като най-много предприятия за преработка на грозде функционират в община Харманли – 9 и в община Свиленград – 5 броя (фиг. 5). На територията на община Любимец са регистрирани 2 винарни, като същият е броят и на предприятията в община Ивайловград. В община Стамболово има 1 винарна.



Source: Executive Agency on Vine and Wine (EAVW), Vineyard register, 2016

Фигура : Брой на винарните на територията област Хасково през 2016 г.

В област Кърджали функционира едно предприятие за производство на вино, което е разположено в община Момчилград.

Респективно на високия дял на стопанисваните площи в региона в цялостната картина на национално равнище, производството на грозде също представлява висок процент в общото количество на добитата продукция през посочената година – 9,3% от

произведеното винено грозде в страната и 27,9% от произведената продукция в Южен централен район.

Участието на областите Хасково и Кърджали в производството на вино на национално и регионално равнище също е значително. Количеството на произведеното вино в двете области представлява 27,1% от производството на вино в Южен централен район, респективно 4,9% от произведеното вино в страната.

Неблагоприятен факт е, че като цяло производството на вино с географски индикации в страната има малък относителен дял в асортиментната структура на продукцията. По данни на МЗХГ (Аграрарен доклад 2017 г.) в България са произведени 360 984 хл вино със защитено географско указание (ЗГУ), което представлява 29,9% от общото производство на вино. Вината със защитено наименование за произход възлизат на 9511 хл, което е едва 0,8% от общия обем на производството. Южен централен район, където са разположени областите Хасково и Кърджали, е един от водещите райони в производството на вина с географски означения. През 2016 г. в района са произведени 110 135 хл вино със ЗГУ и 1596 хл вино със ЗНП, което представлява съответно 30,5% и 16,8% от общото за страната производство на вина със ЗГУ и ЗНП. Наличието и поддържането на насажденията с местни сортове в районите на двете области представлява потенциал за производството на вина с географски означения, който трябва да се проучва и развива.

Свидетелство за наличието на предприемачески интерес в лозарството – основа за поддържане и повишаване жизнеспособността на производството на грозде и вино, респективно на местния район, е увеличението на площите с винени сортове в двете области, което се наблюдава през 2015 г. спрямо 2009 г. На основа официалната статистическа информация на МЗХГ, отдел „Агростатистика” от проведените базисни изследвания – „Структура на лозята в България – юли 2009 г.” и „Структура на лозята в България – 2015 година” се наблюдава ръст на площта с винени сортове, който е както следва:

- в област Хасково – с 11 ха (+0,16%) ,от 6875 ха до 6886 ха;
- в област Кърджали – с 12 ха (+9,7%), от 124 ха до 136 ха.

Тенденцията на обновяване на лозовите масиви, а в двете области освен това се наблюдава, както и на разширяване на площите, отразява валидната за цялата страна насока към увеличение на площите с интродуцирани сортове. В този аспект съществува необходимост да се изследват и популяризират ползите от производството на грозде и вино от местни сортове и да се подчертае ролята им за постигане на устойчиво развитие на района.

4. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

4. CONCLUSION

Изводи за област Хасково по целите на проект „Дионисос”:

Област Хасково има важно социално-икономическо и културно значение не само за региона, но и за Р България. В *Стратегията за развитие на област Хасково 2014-2020* е подчертано, че винопроизводството се увеличава, а две от големите предприятия за производство на машини и оборудване за хранително-вкусовата промишленост в страната са базирани в тази област. Част от специализацията на тези две предприятия е в производство на машини и оборудване за лозаро-винарската промишленост – ронкано-мелачки, ферментатори за бели и червени вина, бутилиращи линии, преси, помпи и редица др.

В същата стратегия е подчертано, че от решаващо значение за икономическото развитие на региона е наличието на голям брой малки и средни по размер предприятия. Несъмнено част от тези фирми са винарските предприятия, които освен, че са едни от големите работодатели в тази част на страната, са и важен източник на приходи за общините, в които се намират.

Селското стопанство в областта е над средното за страната, като голям дял от него заема лозарството – производство на десертно и най-вече на винено грозде.

Транспортните коридори и напълно завършената през 2015 г. автомагистрала „Марица“, международната ж.п. линия за Истамбул, както и рехабилитираните пътища от Републиканската пътна мрежа, също са добра предпоставка за бъдещето социално-икономическо развитие на областта. Добрата инфраструктура е важна за предлагането и развитието на туризъм.

Благоприятния мек и топъл климат, наличието на разнообразен релеф и красива природа, водни басейни, включително и минерални извори, са сред най-благоприятни и все още неосребрени ресурси, с които разполага област Хасково за предлагане на туризъм. Мекият климат и лесната достъпност в Хасковско са добра предпоставка за предлагане на туризъм целогодишно. Това е благоприятна възможност областта да се превърне в *дестинация за четири сезона*.

Отбелязана е важноста и възможността на областта да предлага и да се специализира в някои видове туризъм: *балнеоложки, културно познавателен, ловен и селският туризъм*. Виненият туризъм е определен като част от селския, и безсъмнено той е и такъв. Но имайки в предвид в анализа до тук и наличието на изби от региона, които вече са се специализирали в предлагане на винен туризъм, то следва да се изведе като самостоятелен вид туризъм, да се изследват по-задълбочено неговите възможности и конкурентни предимства. Да се анализират материалната му база, да се открият силните и слабите му страни, както и да се развият подходящи маркетингови подходи за производство и реализация на туристически продукти на винен туризъм. Това може да стане чрез съчетаването на различни фирмени продукти на винен туризъм под формата на *винени маршрути* или в клъстерни обединения известни в научната литература, като *„Пътища на вино“*.

Въвеждането на някои утвърдени европейски практики и стандарти е друга бъдеща цел, която трябва да се релизира, ако областта иска да се развива като винена дестинация. Практиката показва, че туристически обекти с определени стандарти за качество на базата и обслужване са повече посещавани, в сравнение с други, където изискванията са занижени. Конкретен пример е поднасянето на качествени вина, в хубава и хигиенична среда, от добре обучен и вежлив персонал са предпоставка за добре представен продукт. И обратно - ако посетителите опитват лоши вина, предствени набързо, некомпетенто е риск за лош имидж не само за избата, но и за целият регион.

Организирането на винени празници и изложения в анализираните общини определено имат висок интерес и посещаемост. Правилна посока за популяризиране и развитие на винен туризъм, е организирането на такъв тип инициатива от страна на някои от избите в община Харманли, като например *„Екстремн винен тур - 4x4“*. Тази инициатива е сравнително нова и все още слабо развит продукт за привличане на туристи. Но следвайки най-новите глобални тенденции в предлагане на винен туризъм, инициативи от този тип се радват на голям успех и посещаемост.

Диверсификацията между виненият с другите видове туризъм в Хасковско е предпоставка за по-богат набор от продукти и опции за организиране на посещения и за привличане на по-платежоспособни туристи. Например между винен и ловен туризъм, или винен с кулинарен туризъм. Областта може да предлага и еко-туризъм, който също има какво да предложи – еко-маршрути; наблюдения на редки видове птици, като черния щъркел, риболов, наблюдения на редки растителни и животински видове, природни феномени.

Както е отбелязано в анализа големите дефицити са в туристическите продукти и тяхното маркетингане. Следователно в близко бъдеще фирмите, чиито бизнес е свързан с туризъм трябва да насочат усилията си в маркетинга и търсенето на пазари. Създаването и утвърждаването на мрежи и маршрути, свързани с винен туризъм ще спомогне не

само за запазване на съществуващият лозаро-винарски и туристически потенциал, но ще създаде възможности за включване на други стопански субекти и инициативи.

Изводи за област Кърджали под целите на проект „Дионисос“:

В една от специфичните цели за постигане в селското стопанство, което е заложено в *Областната стратегия за развитие на област Кърджали 2014 – 2020*, е:

- Създаване на уникални продукти на базата на специфични местни производства, превръщането им в атракция и средство за промотиране на дестинацията – “бренд/марка”;

- Развитие на биологично земеделие и предлагане на традиционна кухня;

- Стратегическо позициониране на произвежданата продукция на българския пазар, а при достигане на достатъчен обем, ориентиране и към чужди пазари.

Част от заложените цели на проект „Дионисос“ са именно подпомагане и превръщане на региона в привлекателна туристическа дестинация. В област Кърджали лозарството и винарството са съществували и съществуват от хилядолетия. Доказателства за това са множеството намерени шарапани, скални винарни, оръдия на труда свързани с лозарството, амфори, канички, чаши, монети и редица други артефакти, ни разкриват голямото материално и духовно наследство завещани от народите населявали тези земи. Перперикон и Татул вече са посещавани от над 250 000 туристи годишно, не само от България, но и от чужбина. Това показва голям потенциал за бъдещото развитие на областта. Липсват обаче по-детайлни социално-демографски данни за посетителите – пол; възраст; статус; националност. Тези данни ще дадат точна представа кои посетители, какви интереси имат и от кои държави идват. Ще може по-добре да се рекламират и позиционират създадените туристически продукти, а от друга страна да се създават нови и по-качествени, ориентирани към определени целеви групи, следвайки техните предпочитания.

Въпреки, че туристическата инфраструктура е обновена, особено в и около гр. Кърджали, би следвало да се търсят още инвестиции в тази посока. Инфраструктурата до някои от по-значимите обекти е подобрена, но в някои общини е необходимо подобряване, особено до и около туристическите обекти.

Множеството природни и исторически паметници в област Кърджали показват, че областта има много висок потенциал и предпоставки за развитие на туризъм. Туризма ще осигури повече приходи, а това ще подобри регионалната икономика. Съществуват условия за съчетаване на различни видове туризъм или създаване на тематични маршрути. Такива например са еко-туризъм; културно-исторически; религиозен; селски; ловен; вело-маршрути.

Лозарството в Кърджалийска област е дребно и разпокъсано, но въпреки това на него се разчита, особено в по-равнинните чати, до област Хасково. Според ИАЛВ само една изба е регистрирана в цяла област Кърджали. Създаването на повече такива изби в област Кърджали, освен че ще осигури поминък на част от населението, ще създаде основа за привличане на повече винолюбители на територията на областта.

Наблюдава се интерес към винения и кулинарния туризъм. Именно виненият туризъм, в съчетание с местни кулинарни специалитети ще „отворят“ апетита и интереса на туристите към региона. В подкрепа на това твърдение може да се посочи, че има интерес към създаване на семейни изби и предлагане на местни специалитети в бутикови ресторанти. Следователно е необходимо да се предоставят възможности за:

- сътрудничество и бизнес-инициативи;
- свързване на фирмени продукти и услуги в общи туристически продукти;
- обогатяване на туристическата оферта във всички общини;
- диверсификация и специализация в туристическото предлагане;
- обучение на кадри необходими за туризма – в хотелиерството, ресторантьорството, екскурзоводство, информация и др.;

- въвеждане на добри практики;
- ориентиране към био туризъм и опазване на природните ресурси;
- реклама и промоция в страната и чужбина; обучение на местни кадри от туристическия и аграрния сектор и редица други
- трансгранично сътрудничество в областта на туризма.

Потенциалът на местните сортове и качествените вина за развитие на региона

Районът на област Хасково е с развито лозарство и винопроизводство, за което сочи сравнително високия относителен дял на областта в общата площ на лозовите насаждения и в общото производство на вино, както в границите на Южен централен район, така и на национално ниво. Преодоляването на предизвикателствата пред развитието на лозаро-винарския сектор в района в условията на конкурентна среда изисква повишаване конкурентоспособността на производството, като възможност за това е повишаване на добавената стойност, чрез диверсификация на производството и пазарите, осигуряване на продукцията с високо качество и автентичност, подобряване на маркетинга, чрез приложението на географските означения. В този аспект, съхранението на генетичните ресурси от местни сортове – Памид, Мавруд, Мискет червен, Тамянка, които се срещат в разглежданите райони, освен чисто селекционна стойност и принос в опазването на биоразнообразието, се явява и източник на все още недостатъчно реализиран потенциал за производство на традиционни вина с уникални качествени характеристики, осигурявайки конкурентни позиции на малките и средни винопроизводствени предприятия, както при прякото им участие на пазара на вино, така и при развитието на диверсифициращи дейности като винен туризъм.

Съхранението на местните сортове лози трябва да се приема като предпоставка за постигане на синергизъм от гледна точка устойчиво развитие в икономически, социален и екологичен аспект. На фона на широкото разпространение на интродуцираните бели и червени винени сортове – Шардоне, Мискет Отонел, Каберне Совиньон, Мерло, Сира и др. и оттам изострената конкуренция на международния пазар с все по-силно изразен акцент върху качеството на вината, отглеждането на местните сортове, какви все още са разпространени на територията на областите Хасково и Кърджали, създава възможности за заемане на специфична пазарна ниша, основана на уникалните характеристики и автентичност на традиционно произвежданите в страната вина. Освен това, те са носители на потенциал за производство на купажни вина от чуждестранни и местни сортове, където през последните години висока оценка от страна на международните експерти получават съчетанията между Каберне Совиньон и Мерло с Мавруд и Рубин.

В социален план – съхранението на генетичното разнообразие, чрез стимулиране производството на местни продукти представлява също механизъм за противодействие на процесите на обезлюдяване, трайно установили се в селските райони на страната. Поддържането на този генетичен потенциал допринася и за съхранението на културната местна идентичност за бъдещите поколения. В екологичния аспект на възможностите за устойчиво развитие на секторно равнище от една страна се повишава капацитета на предлагане на екосистемни услуги, а от друга – създават се условия за поддържане на разнообразието от растителни и животински видове, обитаващи специфичния лозарски ландшафт.

Установената от хилядолетия в страната практика в лозаро-винарския сектор обосновава изключително важното значение на местните винени сортове лози едновременно като ценен генетичен ресурс и потенциален източник на доходи и поминък за жителите на традиционните лозарски райони. Област Хасково е утвърден лозарски микрорайон в страната ни. Поддържането на сортовото разнообразие във виненото лозарство следва да се превърне в осъзната необходимост, допринасяйки за

реализацията на трите основни приоритета на европейската аграрна политика – жизнеспособно производство на храни, устойчиво управление на природните ресурси и дейностите, свързани с климата и балансирано териториално развитие. В този смисъл, освен директната подкрепа за съхранението на генетичните ресурси, трябва да се оползотворят и предоставените възможности за подобряване организацията на веригата на доставки, което ще допринесе едновременно за повишаване доходността и жизнеспособността на земеделските стопанства, така и за удовлетвореността на потребителските интереси в специфични пазарни ниши. Всичко това провокира нуждата от интегрирано взаимодействие между изследователите-селекционери, лозари, винарски изби, потребители и областната и местна администрация, в подкрепа на усилията за свеждане до минимум на загубата на генетично разнообразие, екосистемни услуги, традиционни познания и местна идентичност.

Стабилизирането на сектора, като средство за постигане на баланс в регионалното икономическо развитие и синергизъм в социален и екологичен аспект, е функция не само на технологичното иновативно обновяване, но предимно на приложението на организационни и маркетингови стратегически решения, подобряващи ефективността и конкурентоспособността на производството в съответствие със съвременните пазарни изисквания.

През последните десетилетия като водеща концепция в маркетингов и организационен аспект, продиктувана от стремежа към устойчиво развитие на фирмите от лозаро-винарския сектор, се оформя съчетанието между традиции и нововъведения, като синтез от сравнителни предимства и уникалност на тероара, конкретизиран в рамката на определен географски регион. Производството на вина с географска индикация (ГИ) – със знак защитено наименование за произход (ЗНП) и защитено географско указание (ЗГУ) - употребяван от години маркетингов инструмент за позициониране на виното в по-висок ценови клас, придобива нов прочит в контекста на необходимостта от съхраняване на местното производство с акцент върху типичните български сортове. Като част от политиката за качеството на ЕС, географските означения интегрират социалните и икономически цели в аспекта на регионалното развитие. Ефектът от приложението на географските означения, като механизъм за защита и развитие на местното производство, може да се търси и по направление на цялостно подобряване на социално-икономическата среда, поддържане на производствената дейност в региона, окрупняване и гъвкавост на веригите на доставки, по-сериозно фокусиране върху качеството на произвежданата продукция, по-пълно задоволяване на местното потребителско търсене, създаване на заетост и доходност за населението. На територията на областите Хасково и Кърджали съществува потенциал, а и производство на вина със защитено географско указание – ЗГУ „Тракийска низина”. Част от населените места в региона на област Хасково фигурират като райони за производство на вина със защитено наименование за произход – ЗНП „Ивайловград”, ЗНП „Хасково”, ЗНП „Любимец”, ЗНП „Сакар” и ЗНП „Стамболово”.

В отговор на нарастващите потребителски изисквания по отношение безопасността на храните и приложението на производствени методи, съхраняващи околната среда трябва да се осигурят основите за стабилно развитие на биологичното производство на грозде и вино – оценка на агроекологичния потенциал, избор на подходящи продукти, маркетингови и организационно-управленски решения в контекста на регионалното развитие на лозарството.

Лозарството и винопроизводството трябва да се възприемат като възможности за развитие на семеен бизнес, допринасящ за жизнеспособността на местните общности в рамките на двете области – Хасково и Кърджал, съхранявайки традициите, разнообразието от генетични ресурси и спецификата на лозарския ландшафт за идните поколения.

5. ОПИСАНИЕ НА ВИНАРНИТЕ, ФУНКЦИОНИРАЩИ НА ТЕРИТОРИИТЕ НА ОБЛАСТТЕ ХАСКОВО И КЪРДЖАЛИ

5. DESCRIPTION OF THE WINERIES FUNCTIONING ON THE TERRITORIES OF THE HASKOVO AND KARDZHALI DISTRICTS

ВИНАРСКИ ИЗБИ И ВИНЕН ТУРИЗЪМ В ОБЛАСТ ХАСКОВО

Община Хасково и община Стамболово

Винпром Хасково и изба Стамболово²⁸

Винпром „Хасково” и изба „Стамболово” са ръководени от общ мениджърски екип и обединени в „Нова индустриална компания”. Произвежданите от предприятието вина са носители на медали от много международни и национални конкурси. Общият съдов капацитет, с който разполагат двете изби е 7 млн. литра. През последните години се винифицират 6 млн. кг. грозде от сортовете: Мерло, Каберне совиньон, Шардоне, и *местните - Тамянка, Памид и Мавруд..*

Естествен продукт от съчетаването на благоприятните климатични условия, подобрените технологични умения и вековните традиции е създаването на вината *Мерло от Стамболово* с Защитено географско указание, *Мерло от Сакар* със Защитено наименование за произход и червените и висококачествени от региона на Хасково и Стамболово от сортовете Каберне совиньон и Мерло. Вината отлежават в дъбови бъчви, тип барик, за да получат своя блясък, благороден букет, мек и хармоничен вкус, за да предизвикат незабравими изживявания, оставяйки трайни впечатления у ценителите.

Като производители на вина **винпром Хасково и изба Стамболово** са синоними на качество. Компанията освен на българския пазар изнася в Русия, Чехия, Англия, Индия, Ангола и др.

Община Свиленград

КАТАРЖИНА ЕСТЕЙТ

KATARZYNA ESTATE

гр. Свиленград, община Свиленград

Катаржина Естейт се намира в Югоизточна България в землището на с. Мезек и Свиленград, на границата между Гърция и България и на 15 км. от границата с Турция. Имението е създадено в бившата гранична зона, разделящата двете държави, в девствена природа недокосната от човешка дейност през последните десетилетия.

Района се характеризира с мека зима, дъждовна пролет, сухо и горещо лято и топла есен, което благоприятства да се получи много зряло и концентрирано червено грозде и зряло с умерена свежест бяло грозде.

Катаржина Естейт попада в лозаро-винарски район *Тракийска низина*, който обхваща цялата южна част на България (на юг от Стара планина).

Катаржина естейт притежава 750 ха лозови масиви в един от най-добрите за отглеждане на лозя райони в България. Подбраните сортове Мерло, Каберне совиньон, Каберне фран, Сира, Малбек, Пти вердо, Темпранийо, Карменер, Шардоне, Совиньон блан, Вионие, Мускат Отонел, Семийон, Траминер и Мавруд са съобразени с климатичните особености на региона и вида на почвите.

²⁸ По данни на рекламна брошура Wine&Spirit in Bulgaria‘2010, издание на НЛВК, с34.

В зависимост от сортовата особеност и търсене на оптимална технологична зрялост, белите сортове се берат в периода 10-30 август, а червените от 5 септември до 20 октомври.

Избата е създавала и създава различни серии и блендове качествени бели, розета и червени вина със знак ЗНП и ЗГУ, като марките Mezzek, Cheval der Katarzyna, Contemplations, La Bella, Le Voyage, Chopin, Question Mark, Encore, 11 thHarvest, La Verite, Le Blanc, Le Rose, Le Rouge, La vien Rose, Les Fleurs, Les Amandiers, Les Magnefique, Question Mark Qold, Katarzyna Reserve и др. От местния сорт Мавруд се произвеждат марките Katarzyna Mavrud, Mezzek Mavrud, Cheval Mavrud.

Винен туризъм: Катаржина Естейт е отворена за посещения от понеделник до неделя, а на сайта на винарната: www.katarzyna.bg – има контакти за организиране на посещение или дегустация на вина. Предлага се обиколка на лозята и винарната. За дегустация се предлагат подобрени вина. Има опция за дегустация на вино при желание от страна на клиента. Предварително се уточняват вината, за да може самата дегустация да бъде подготвена. Освен с енотека, в която се съхраняват вина от първата реколта на винарната, има и ресторант, в който клиентите могат предварително да посочат своите желания.

Информация за контакт: www.katarzyna.bg

Винарска къща „Лозев” – Свиленград

Фамилията притежаваща Винарска къща „Лозев” с гордост заявяват:

„Ние запазвайки старите традиции за производство на вино, подбрахме най-хубавите гроздове от лозето си в землището на с. Сива река, местността Езегре и създадохме екологично производство. Ние вярваме, че водата ще продължава да дава живот и ние ще пием от нея, както пием от историята и корените си. Както гледаме с устремен напред поглед и търсим необятен простор. В преследване на една мечта – да съхраним душата на един извор”

Изворът на тази изба несъмнено са традициите в отглеждането на грозде и правене на хубаво вино. Лозята са огравяни от южното слънце, полегнали в протяжната и спокойна долина на Марица край Свиленград, между две планини – Родопи и Сакар.

Вината на избата са произведени от сортовете Мерло, Сира, Марселан, Каберне совиньон. Избата разполага със собствен ресторант в гр. Свиленград, където собствените вина се съчетават с европейска кухня и местни специалитети.

Информация за контакт: <http://lozewwine.com>

ВИНАРСКА КЪЩА „ДИМИТРОВЧЕ”

Собственика на ВИ „Димитровче” Костадин Стефанов е от този тип винари, които се надяват да пробият с „чисто”, типично за района вино, запазвайки местните дрожди, без в него да се влага и „капка” от модерните винарски технологии, които са залели винарския свят. Стефанов внимателно подбира не само сортовете в неговите лозя, следейки тяхното развитие по хълмовете около с. Димитровче. Лозята се обработват, по класически метод, използван в стопанствата на едни от най-добрите производители на винено грозде в света, собствениците са адаптирали технологията за отглеждане на лозите към особеностите на региона и както те казват: „добавили сме като "щипка" вкусна подправка вековната българска традиция”. Старанието да запази „старият”, автентичен вкус, продължава до там, че Стефанов държи бутилките, тапите и етикетите, в които затваря виното си да са родно производство. ВИ „Димитровче” предлага бели, червени, розета и дори оранжево вино. Опитва се да задоволи по-придирчивите и да остави спомен във всеки опитал вината на Димитровче.

Винен туризъм: Собственика ни споделя, че в скоро време в селото ще се построят още 4-5 фамилни изби, които ще могат да привличат тук туристи целогодишно. Мекият климат, хубавата селска природа, паметниците от времената, когато траките са правили вино по тези места, горите и близостта до границите с две

държави, са възможността село Димитровче и неговите вина да оформят облика на района като *винена туристическа дестинация за четири сезона*. Избата предлага разходка из лозята и природата покрай селото, пикник и дегустация на вина.

Информация за контакт: +359/876423111

www.dwinery.com

ВИНАРСКА ИЗБА МЕЗЕК - ООД, С. МЕЗЕК

Красивата изба Мезек се намира в село Мезек, точно до границата с Гърция. Свиленградчанина Сашо Карапеев решил да построи в двора на къщата си малка винарна. Започнал със скромните 60 литра през 2000 г. и достига до 10 тона годишно. Гроздето купува от местните производители в района, където има възможност да зрее в прекрасни климатични условия. Постепенно той е изградил и помещенията за производство и за отлежаване на виното в бъчвите. Обособена е и малка зала за дегустации.

Винен туризъм: Сашо Карапеев, е човек на изкуството, създал особена атмосфера в избата си. В помещенията са поставени различни старинни предмети, носещи специално настроение на посетителите. Дегустацията на вино тук е истински ритуал. Клиентите са основно от туристическия поток, преминаващ през Мезек. Избата се посещава от доста посетители не само от страната, а и от чужбина.

Мотото на изба Мезек е: „Една любов – за цял живот”

Информация за контакт: +359/ 888 878 295

<http://mezek.eu/>

Община Любимец

CONCERTO – ЛЮБИМЕЦ

Избата разполага с 200 ха лозя и капацитетът е 4 млн. бутилки годишно. Вината се произвеждат в някои от напълно обновените 107 железобетонни съда, което е рядкост в България. Избата разполага с огромен потенциал – уникален тироар, прекрасни лозя и екип от опитни специалисти. В лозовите масиви на Concerto Winery се отглеждат сортове като Мерло, Каберне Совиньон, Сира, Пино Ноар, Шардоне, Совиньон Блан и Вионие, като това са само част от сортовете, от които се очакват превъзходни вина.

Информация за контакт: тел.: +359 2 4051795, +359889 533 174 имейл: sales@platinumbrands.bg ; concerto@concerto.bg

ВИНАРСКО ИМЕНИЕ ЛЮБИМЕЦ

Вила Любимец е търговска марка на „Вила Любимец” ЕООД, регистрирана през 2005 година. Компанията притежава 500 ха лозови масиви в регионите на градовете Любимец и Хисар. Насажденията със селектирани сортове грозде се отглеждат по най-съвременни лозарски техники и под строг технологичен контрол. Компанията е ориентирана към производство на качествени продукти от ново поколение с цел пълно задоволяване на нуждите и вкуса на ценителите на доброто вино. Собствениците заявяват:

„Вината на „Вилата” – бели, червени и розе – са направени от грозде, което отглеждаме с много грижа и любов. Вдъхновение черпим от напевното шумолене на лозовите листа и от спираците дъха залези, които всяка вечер обагрят лозовите маси. Красивите бутилки подбираме изключително внимателно, защото им поверяваме да съхраняват плода на нашите мечти – еликсирите с името „Вила Любимец”.

Основните брандове на Вила Любимец са: Pagane, INSOLO, Electo и Nexo.

Мото: Почувствайте духа на Вила Любимец!

Информация за контакт: Лозови масиви край град Любимец. Тел.: +359 888 441 971 – Благой Жечев.

Адрес: гр. Пловдив, ул. Любен Каравелов 7, тел.: +359 32 659 000, имейл: office@villalyubimets.com">office@villalyubimets.com, <http://www.villalyubimets.com>

Община Харманли

КАСТРА РУБРА

CASTRA RUBRA

с. Коларово, общ. Харманли

„Кастра рубра” буквално от латински означава „червената крепост” и е кръстен на едноименната крепост, която се е издигала преди 15 века, в близост. От тук е минавал древният римски път Via Diagonalis, известен още и като Via Militaris. Пътя е свързвал Рим с Константинопол. Едно от най-успешните вина е посветено на Via Diagonalis. Избата е построена през 2006 г. и се вписва изключително в пейзажа на с. Коларово, където се намира един от най-големите лозарски масиви в България. Специфичния тероар тук – червени горски и отцедливи почви, топъл климат, слънцегреене, проветливи хълмове, са в основата на запзаването и продължаването на хилядолетните традиции в правенето на вино. Собственост на избата са над 200 ха лозя в които се отглеждат сортове като Мерло, Каберне совиньон, Сира, Каберне фран, Аликант буше, Санджовезе, Пино ноар, Пети вердо, Кот малбек, Совиньон блан, Совиньон гри, Пино гри, Шардоне, Вионие, Гренаш блан, Пети мансенг. Освен тези сортове в лозята се отглеждат и местния сорт Мавруд и сорта българска селкция – Рубин. Кастра Рубра произвежда широка гама качествени вина - бяло сухо вино; червено сухо вино; розово сухо вино; шумящи вина , благородно сладко вино (вино от презряло грозде).

Винен туризъм: Избата разполага с модерна база, осигуряваща възможността за създаване на отлични вина. В архитектурно отношение избата е изработена от камък и дърво в хармония с околната среда. Сградата разполага с ферментационна зала, изба за съзряване на вина в бъчви и отлежаване в бутилки, площадка за приемане на грозде. Освен това за удобството и добрия престой на посетителите има две приемни: дегустационна зала и стая за гости.

Избата приема групи по предварителни заявки. На посетителите се предлагат разходки из лозята, посещения на крепостта Castra Rubra, разходка в самата винарна и дегустация с кетъринг.

Информация за контакт: +359/ 888688658 - маркетинг - за посещения и дегустации

www.telish.bg

TERRA ТАНГРА

TERRA TANGRA

Винарска изба **Терра Тангра** е основана през 1999 г. Избата е разположена по югозападните склонове на Сакар планина по поречието на р. Марица в Тракийската низина. Избата разполага с 400 ха лозя, сертифицирани за биологично производство на грозде и вино. Тероара на лозята се характеризира с много слънчеви дни през годината, постоянен вятър и оскъдни валежи, води до висок температурен градиент. Технологиията по биологично отглеждане на грозде изисква строг контрол и спазване на изискванията, за което се грижат агрономи, а технолозите следят точната дата за бране на всеки един отделен сорт. **Терра Тангра** е специализирана в производството на селектирани бели, розе и червени вина в лимитирани серии. Ферментацията на вината е класическа – с

огромно внимание към детайлите, към запазването и извличането на естествени вещества от гроздето, които правят виното характерно, запомнящо се и полезно. През последните години вината на избата се утвърдиха на националния и световен пазар. За качеството на вината говорят и завоюването на престижни международни изложения като: Decanter, International Wine Challenge – Vienna, Mundis Vini, Wine Award International и др.

Информация за контакт: тел: +359/ 879966070, email: office@terratangra.com

www.terratangra.com

Винарна „Тракийско вино“ – само сайт, липсва повече инфо

Вила Басареа

Собствениците на **Bassarea**, са се спрели на това име, за да могат едновременно да се диференцират от традиционното наименование, символизирайки едно ново начало, и да окажат почит над миналото на занаята им – правенето на хубаво вино. Вила Басареа е бутикова винарна с различен подход към винопроизводството, ситуирана в южната част на лозаро-винарският район Тракийска низина, в град Харманли в непосредствена близост до ново-построената магистрала Марица и само на осем километра от древният римски път Виа Диагоналис. Лозята са поверени на грижите на опитни лозари. Спецификата, отличителния характер на вината с марка “ **Bassarea**” идва от факта, че някои от лозовите насаждения са на над четиридесет години, а лозята от които идва се поддържат от установени с опита си лозари – някои парцели са на над четиридесет години и осигуряват отличимият характер на виното на **Bassarea** . Чрез строг надзор на всяка стъпка от производствения процес се потвърждава, че всяко зрънце грозде, капка сок и нужна съставка са от най-добро качество. Идеята зад този амбициозен проект е да се смеси познанието и процесите, дефинирани от модерните технологии, почит към предците ни и стремежът да се прави вълнуващо и забележително вино. Вината на избата се произвеждат от сортовете Шардоне, Вионие, Каберне фран, Сира, Мерло и Каберне совиньон.

Винен туризъм: Вратите ни са широко отворени за всички, които искат да научат за процеса на производство, за философията ни на правене на вино и да се докоснат чрез вината ни до тероара на Южен Сакар. Достъпът до винарната е лесен. Намира се в град Харманли, на изхода на града в посока Свиленград, само на 300 метра от автомагистрала Марица.

В момента се изгражда в непосредствена близост до избата регионална енотека, където освен вина на **Басареа** , ще се предлагат и вина от всички изби в региона.

Информация за контакт: Камен Коев +359/ 886052535

www.bassarea.bg

ВИНАРНА БРАТАНОВИ

BRATANOV family winery & vineyards

BRATANOV family winery & vineyards е резултат от усиления труд и отдаденост на един баща и неговите синове, поели своята достойна мисия да възстановят семейната винена традиция след прекъсване от 50 години. Собствените 24 ха лозя са разположени върху слънчевите хълмове на Южен Сакар край с. Шишманово, Харманли. Тази мистична планина в Югоизточна България е един от най-добрите тероари в Европа за червени винени сортове. Проникващите по долината на река Марица ветрове от Егейско море, заедно с щедротото слънцегреене и песъкливо-глинестите почви, осигуряват перфектните условия за отглеждане на висококачествено

грозде. След внимателен анализ на почвено-климатичните характеристики са засадени международните сортове Мерло, Сира, Каберне фран и Шардоне, а от местните – Рубин (българска селекция), Тамянка, Гъмза и Мавруд, като насажденията от последните два местни сорта са още млади, създадени през 2016 г. Тази гама от сортове, отглеждани на едни от най-благогатните и красиви тероари в цялата област, предлагат уникални и незабравими вина. В собствената винарна, открита за първата реколта през есента на 2010 г., вината се произвеждат в лимитирани партиди и с минимална технологична намеса. По този начин е осигурен контрола върху целия процес на винопроизводство – от гроздето до бутилката. Силните симбиотични връзки между земята и гроздето, между различните сортове в купажите, а не на последно място и между различните поколения, дават идея за името на първата серия купажни вина – “Symbiose” (Симбиоза). А като израз на вярата, че следващото поколение ще продължи винената традиция, се раждат вината от серията „The Successors“ (Наследниците). Всяко от тях отразява характера и предпочитанията на детето, чието име носи – Сира Елица, Шардоне Белослава и Розе Мария. Именно Сира Елица 2011 носи първите официални награди за избата – тя се нарежда сред Топ 50 български вина за 2013 г. на списание ДиВино, а през юни 2014 е отличена с бронзов медал от престижния международен конкурс на Декантер. От 2014 се предлагат и първите вина от серията “Single Vineyard”, направени от най-доброто грозде от определени парцели с местни сортове – Тамянка и Мавруд. В началото на юни Тамянка Сингъл Винярд 2013 е отличена от международното жури на Балканския Винен Конкурс 2014 със златен медал. Само за ценители, ресторанти и специализирани магазини се бутилират и лимитирани партиди вина “Single Barrel”, отлежали само в една бъчва.

Виенен туризъм: Бъдещите планове на Братанови включват и изграждане на дегустационна зала, но дори и сега винарната е отворена за посещения след предварителна заявка. Предлага се и разходка из лозята, с пикник и дегустация на вина, участие в гроздобер и др. Винарна БРАТАНОВИ е сред членовете-учредители на Българска Асоциация на Независимите Лозаро-винари (www.baiw.org) – „новата вълна“ български винопроизводители, които поставят акцент върху изразяването на тероара и прилагането на „занаятчийски“ методи за винификация.

Информация за контакт: +359/ 889 00 88 60 - Мениджър продажби;
www.bratanovi.com/index.htm#

ШАТО КОЛАРОВО ООД “CHATEAU KOLAROVO” LTD

Шато Коларово се намира в с. Коларово, в Южен Сакар. Тук лозята на избата се отглеждат на изключително подходящ тероар. Позицията на лозята са юг, югозапад и югоизток. Близостта на речна долина и разчупен планински релеф формират климата по отношение на валежите. Продължителността на периода без валежи в региона е средно 210-240 дни. Климатът е континентално-средиземноморски. Зимите са меки - абсолютните температури не падат под 0-5С. Пролетта е топла, настъпва рано и е последвана от горещо и сухо лято. Общият сбор градуси за вегетационния период е висок 4000-4200С. Почвите са кафяви до кафяви-горски с ниско до средно съдържание на скала. Всички тези фактори подпомагат отглеждането на висококачествени бели и червени сортове лозя и хармония от аромати и деликатни вкусове, с характерно и експлозивно тяло, събрало в себе си експресивната природа на юга. Шато Коларово разполага със собствени лозови масиви, в които са подбрани сортовете Шардоне, Вионие, Мерло, Каберне совиньон, Каберне фран, Кот, Сира, Пети Вердо, *Мавруд*, Гренаш, Сира, Мурведр. От тях се произвеждат бели, розета и червени вина със знак за качество Защитено географско указание.

Винен туризъм: Шато Коларово е отворена за посетители, но след предварителна уговорка най-малко 3 дена преди посещението. Предлагат се два варианта за посетителите:

Вариант 1 включва: Дегустация във винарната, обиколка на винарната и разясняване на целият технологичен процес.;

Вариант 2 включва: Изнесена дегустация на лозята, които се намират на 14 км от винарната.

Дегустацията включва 3 или 5 вина /по избор/, както и местни деликатеси. По желание на клиентите по предварителна уговорка се осигурява кетъринг – обяд или вечеря.

Шато Коларово прави уникален и единствен в България екстремн винен тур 4x4.

Това са посещения на 4 винарни/с дегустация на 4 вина всяка/ в рамките на 1 ден. Винарните са – Братанов, Вила Басареа, Малката звезда и Шато Коларово.

Информация за контакт: www.chkolarovo.com

Facebook/Chateau Kolarovo

e-mail: chateaukolarovo@gmail.com

chkolarovo@gmail.com

sks62@abv.bg

Община Ивайловград

ВИНАРСКА ИЗБА ЯМАНТИЕВИ ИВАЙЛОВГРАД

Yamantievs Winery Ivailovgrad

Винарска изба Ямантиеви е от този тип фамилни изби, които освен семейните традиции в правенето на вино, пазят и съхраняват лозаро-винарските традиции на региона, от който произхождат. Районът на Ивайловград, в който се намира винарната, попада в Източнородопско - Странджанската област. Община Ивайловград се намира в континентално-средиземноморската климатична област. Най-характерните белези на този тип климат са: топлото лято и меката зима, като през най-студеният месец от годината – януари, температури са над 0°C. Този мек климат и релеф определят тукашния тероар, като изключително благоприятен за узряване на бели и червени сортове, а самата област е включена в един от 5-те тероара за производство на качествени вина. Основните местни сортове грозде, които се отглеждат в лозята на Ивайловградския район са Димят, Памид, Рубин. От интродуцираните (чуждестранни) сортове присъстват Каберне Совиньон, Сира, Пино ноар, Мерло, Аликант буше, Траминер, Вионие, Мускат, Шардоне, Совиньон блан, Пино Гри. От тази богата гама от сортове се произвеждат различни типове вина - бяло сухо, бяло полу-сухо, червено сухо, червено полу-сухо, сладко вино, винени напитки. В лозята на **Винарска изба Ямантиеви** се отглеждат сортовете Мерло, Каберне совиньон, Мускат Отонел, Димят, Памид, което е показателно, че старанието на мениджмънта на избата е да отговори на всеки вкус и предпочитание към дионисиевата напитка. Винарната произвежда серии от качествени вина: Вила Армира, Резерва Ямантиеви, Каба Гайда, Нова Серия Ямантиеви, Ивайловград, Мраморна земя.

Винарска изба Ямантиеви се включва в обществения и културен афиш на Община Ивайловград, като съвместно с общината организира винен фестивал Еньовден.

Отделно в град Ивайловград ежегодно се отбелязва 14 февруари – св. Трифон Зарезан, патронният празник на лозари и винари.

Винарската изба участва съвместно с община Ивайловград във всички мероприятия организирани от общината - кулинарен ден, надигравания, форуми с Гърция и Турция, спортни състезания, кинофестивал и т.н.

Въпреки, че в района няма други изби, амбицията на мениджмънта е да се включат в общ туристически продукт на винен туризъм, като „Път на вино” за да направят региона на Ивайловград по-известен и посещаван.

Винен туризъм: Избата е отворена целогодишно от понеделник и петък от 09:00 до 17:30 ч., а в случай на интерес за другите дни и часове - след предварителна уговорка.

На посетителите се предлага по желание разходка с автомобил до лозята, обиколка на избата и дегустация. За ценителите се предлага дегустация на дегустация на 4 вина, 6 вина, 8 вина и 10 вина.

Информация за контакт: г-жа Елена Жулева / +359 887417077

МАЛКАТА ЗВЕЗДА²⁹ **MALKATA ZVEZDA (LITTLE STAR)**

Малката звезда е основана през 2005 г. и се намира на 10 км. от гр. Харманли, до Колровския лозарски масив, в подножието на Сакар планина. Името на винарска изба „Малката звезда” е заимствано от местността, в която се намира. Звездата представлява стар римски кръстопът, свързан с търговията на вино през древността. Винарска изба „Малката звезда” е продължител на традициите от миналото – на тракийската мистерия на виното, запазвайки уникалния характер на региона, финия стил и чар на местността.

Тероара на Коларовския масив е характерен с щедро слънце, мек климат и червени горски почви на които виреят местни и интродуцирани сортове лози, подходящи за производство на качествени вина и лимитирани серии. Свилен Георгиев - технолог на избата заявява, че производството на вино започва още от лозето, при добре обгрижваните лози, много преди да достигне гроздето в избата. Енолога извършва селекцията на гроздето още в лозята, докато то достигне оптимална зрялост. Гроздето се бере ръчно, в 12 кг. касетки. За бели вина гроздето престоява между 2 и 4 часа с ципите, след което се пресова. За червените вина гроздето се ронка и мачка, след което се прилагат различни технологии на настойване с ципите преди алкохолната ферментация. Червените вина преминават процес на отлежаване в дъбови бъчви от българска и френска дървесина между 6 месеца и 2 години. След като достигнат определена зрялост се бутилират и отлежават в бутилки от 3 месеца до 2 години, преди да бъдат пуснати на пазара.

Сериите вина, които произвежда винарната са Енигма (от сортовете Мавруд, Мерло, Сира, Траминер и Шардоне) и Есенс (сортове Марселан, Мерло и Шардоне). Вината на Малката звезда съчетават добре узряло грозде от полите на Сакар и модерните технологии за винифициране.

Винен туризъм: Микса от история, красива природа, култура, вино и добра кухня вървят ръка за ръка, за да предложат едно наистина неповторимо и пълноценно винено изживяване. Виненият тур в изба „Малката звезда” представлява пътят на виното от лозовия масив през ферментационните съдове и завършва с дегустация в автентична българска обстановка. „Малката звезда” е една от четирите изби инициаторки на събитието Екстремн винен тур „4x4”, съпътстващо събитие на Фестивал „Харамана” организиран от Община Харманли. Амбицията на Свилен Георгиев, заедно с колегите си от другите изби в района, е да разширят продукта на виненият туризъм, предлагайки повече опции за посетителите си.

Мото: Вкусът на Сакар!

Информация за контакт: Офис: +359 893 39 25 73

²⁹ По данни на рекламна брошура Wine&Spirit in Bulgaria‘2010, издание на НЛВК, с46; 96-97

Винарска изба „Домейн Сакар“-
липсва сайт. Само следния адрес:
гр. Любимец, ул. „Шар планина“ № 2
тел.: +359 3751 4227, факс: 03571 2144

Община Симеоновград
ИНТЕГРАЛ УАЙНЪРИ, СВРКОВО

Литература:

Bibliography:

- Агростанция – Любимец
Александров, В., 2006. Върху пространственото разпределение на почвеното засушаване в България, София, 42 с.;
- Алексиева, С., 2009. Винарските изби като туристически обекти – три стъпки към превръщането им в продаваем туристически продукт, Винен туризъм – традиция и съвременност, И. Славена, Варна, 53-59;
- Актуализиран общински план за развитие на община Стамболово 2014 – 2020 г., Юли 2017 г.
- Анализ на икономическите и социални характеристики и тенденции на община Ивайловград (Приложение 1);
- Батаклиев, И., 1927. Лозарството в България. Културно исторически преглед и стопанска структура, значение и криза. Сведения по земеделието., год.VIII, кн.8-9, с.3-36;Бориславов, Я., 2009. Виното. Българска енциклопедия, ИК „Труд“, С., с. 54-70, 291с.;
- Ванев С. (1963). Върху етиологията на същинското черно гниене (блек рот) и на лъжливото черно гниене (екскориоз) по лозата у нас. Известия на ИЛВ, Том 4, 115-127.
- Ванев С. (1995). Паразитни гъби по лозата (*Vitis vinifera* L.) на Балканския полуостров. Акад. изд. "Проф. М. Дринов", София, 69 – 70.
- Ванев С. (1963). Черното гниене на лозата и неговите причинители в България. Растителна защита № 8, 9-18.
- Гелева-Цветкова, Р., 2016. Културата на виното по българските земи. Практическо приложение на проучването на историята на винарството като информационен ресурс., Виното – история и вдъхновение, Сб. научна конференция с международно участие, Русе.с113-123;
- Генов Н. (2007). Влияние на някои фактори върху развитието и пространственото разпространение на бактериен рак в лозовото насаждение. Сборник “ Научна конференция с международно участие”, Плевен, 124-131.
- Георгиев, Г., 1957. Из живота и културата на първите земеделско-скотовъдни племена в България, Сб. археологически открития в България, С., с.33-48;
- Георгиев, Х., 1898. Лозарството и винарството у нас. Садово, Пловдив, год. I, бр.3, с. 85-90, бр.5, с.173-182;
- Давитая, Ф. Ф., 1959. Климатическите показатели сырьевой базы виноградо-виноделческой промышленности. Труды ВНИИВиВ „Магарач“, т. VI, вып. I, стр. 12 – 32;
- Димитров, В., 2014. Повишаване конкурентното предимство на продукта на винения туризъм чрез диверсификация, Дисертационен труд, С., УНСС, 232с.;Димитров, В., Д. Димитрова, 2015. Организиране на локални празници и събития като ресурс за регионално развитие на винен туризъм, Сб. „Туризмът в епохата на

трансформация” – 50 г. от създаването на специалност „Туризм” на Икономически университет Варна.;

Дунавски винарски дестинации, проект ТГС „Румъния-България” 2007-2013 на сайт: www.euointegra.bg

Закон за виното и спиртните напитки, В сила от 16.09.2012г., Обн. ДВ. бр. 45 от 15 Юни 2012г., изм. ДВ. бр. 15 от 15 Февруари 2013г., изм. и доп. ДВ. бр. 26 от 21 Март 2014г., изм. ДВ. бр.14 от 20 Февруари 2015г.,изм ДВ. бр. 61от 11 Август 2015г., изм.и доп. ДВ. бр.9 от 26 Януари 2017г., изм. ДВ. бр. 58 от 18 Юли 2017г.,изм. и доп. ДВ.бр.17от 23 Февруари 2018г., доп. ДВ. бр. 77от 18 Септември 2018г.;

Закон за туризма, Обн. ДВ. бр.30 от 26 Март 2013г., изм. ДВ. бр.68 от 2 Август 2013г., изм. и доп. ДВ. бр.109 от 20 Декември 2013г., изм. ДВ. бр.40 от 13 Май 2014г., изм. ДВ. бр.9 от 3 Февруари 2015г., доп. ДВ. бр.14 от 20 Февруари 2015г., изм. ДВ. бр.79 от 13 Октомври 2015г., изм. и доп. ДВ. бр.20 от 15 Март 2016г., изм. ДВ. бр.43 от 7 Юни 2016г., изм. ДВ. бр.59 от 29 Юли 2016г., изм. и доп. ДВ. бр.75 от 27 Септември 2016г., изм. ДВ. бр.58 от 18 Юли 2017г., изм. ДВ. бр.85 от 24 Октомври 2017г., изм. ДВ. бр.96 от 1 Декември 2017г.;

Иванов, А., 2016. Природна география на Европа, Изд. Славина, 336 с.

Карта на виното, Издател БАРС АГЕНЦИЯ, Варна, Четвърто издание, март 2008

Карта на лозаро-винарските райони в България, 2015, И. Славена;

Катеров и др., 1990, Българска Ампелография, Т.1, С., И. БАН, с.12 - 296.;

Китов, Г., П. Павлов, 1973, Музей и паметници на културата, кн.2;

Койнов, В., Г. Гюров, Б. Колчева. 1980. Почвознание. Земиздат, 235-283;

Кръстева, А., Г.Рафаилова, (2009), Винен туризъм в България – настояще и бъдеще, Винен туризъм – традиция и съвременност,И. Славена, Варна,72-86;

Областна администрация Кърджали – декември 2017. Актуализиран документ за изпълнение на Областна стратегия за развитие на област Кърджали за периода 2014-2020 г., http://www.kj.government.bg/images/documents/Adi_OSР.doc

MAFF, *Agrostatistics Department*, Бюлетин №334 – декември 2017. БАНСИК 2017. Окончателни резултати за заетостта и използването на територията на България през 2017 г. Резултати и анализи, http://www.mzh.government.bg/media/filer_public/2018/03/28/ra_334_publicationbancik2017.pdf

MAFF, *Agrostatistics Department*, Бюлетин №253 – октомври 2013. БАНСИК 2013. Окончателни резултати за заетостта и използването на територията на България през 2013 г. Резултати и анализи, http://www.mzh.government.bg/media/filer_public/2018/02/22/ra253_publicationbancik2013.pdf

Маленин, И. 1996. Болести по лозата и борба с тях. Глобал Агро ЕООД, 148 с.

Маразов, И., 2016, Тракийския пир. Пленарен доклад., Виното - история и вдъхновение, Сб. с международни доклади, Регионална библиотека „Л.Каравелов”, Русе, с.17-21;

Михов, В., 1956, По следите на племената и народите, живели в нашата страна., С., с.4-43;

МТО станция – Свиленград

Метеорологична станция –Хасково

Начев, Т., 1981, Лозарството по българските земи от възникването му до началото на ХХ век, Дисертационен труд, Плевен, 260 с. 1-260;

National Statistical Institute. 2018. Regions, districts and municipalities in the Republic of Bulgaria 2016, <http://www.nsi.bg> ;

Общински план за развитие на община Кирково за периода 2014 – 2020 г.

Областна стратегия за развитие на област Кърджали 2014 – 2020 г.

Общински план за развитие на община Любимец за периода 2014 – 2020 г.

- Общински план за развитие на община Свиленград за периода 2014 – 2020 г.
Общински план за развитие на община Харманли за периода 2014 – 2020 г.
Областна стратегия за развитие на област Хасково 2014 – 2020 г.
Общински план за развитие на община Хасково за периода 2014 – 2020 г.
Пелях, М., 1970, История виноградарство и воноделия Молдовии, Кишинев, с. 3-182;
Програма „1333 малки изби”, проект на РЛВК-Тракия, 2007г.
Ройчев, В. 2012. Ампелография, Академично издателство на Аграрния университет, Пловдив, 576 с
Сапунджиев, Д., З. Митрева. 2016. Почвени ресурси в Южния централен район на планиране в Република България и техните основни характеристики, Почвознание, агрохимия и екология, 50, 3-4, 134-143.
Симеонов, И., 2014. Клонова селекция при лозовите сортове Димят и Мискет врачански, Дисертационен труд, Пловдив, 231 с.;
Сираков, П., 1909, Новото лозарство, Плевен, с.700-709;
Спецификация на вина със защитено географско указание – ЗГУ „Тракийска низина”, http://www.eavw.com/updocs/2717071501153936_PGI_Trakiyska%20nizina%20Specifikacia%202017.pdf
Спецификация на вината със защитено наименование за произход – ЗНП „Ивайловград”, http://www.eavw.com/updocs/0614011389016519_PDO_Ivaylovgrad.pdf
Спецификация на вината със защитено наименование за произход – ЗНП „Любимец”, http://www.eavw.com/updocs/0614011389016785_PDO_Lyubimets.pdf
Спецификация на вината със защитено наименование за произход – ЗНП „Сакар”, http://www.eavw.com/updocs/0614011389017214_PDO_Sakar.pdf
Спецификация на вината със защитено наименование за произход – ЗНП „Стамболово”, http://www.eavw.com/updocs/0614011389017297_PDO_Stambolovo.pdf
Спецификация на вината със защитено наименование за произход – ЗНП „Хасково”, http://www.eavw.com/updocs/0614011389017383_PDO_Haskovo.pdf
Стефанов, Б., Б. Китанов, 1962, Култигенни растения и култигенна растителност в България, стр.63;
Стоев, К. Д., 1960. Райониране на лозарството в България. Научни трудове, т. III, с. С., Земиздат, 168;
Харизанов А. (1986). Интегрирана борба с основните неприятели по лозата. В: Най-нови пост. при хим., биолог. и интегрираната борба с болестите. София, ЦС на НТС, 29-33.;
Харизанов А., Тодорова М., Харизанова В. (2009). Болести и неприятели по лозата. Издателство Виденов и син, София, 221 с.;
Цаков, Д., (2011), Виното – уникално природно лекарство, И. „Еньовче”, С., с.3-25
Abrasheva P., Kostadinov A. Rozenova L., Todorova M. (1993). Production of certified grapevine planting material in Bulgaria. Vnedreni novosti, № 6, 9-11.
Abrasheva, P., Todorova M, Genov N. (2004). Methods for obtaining and production of basic and certified grapevine material. Plant Science, 41, 123-127.
Avramov, Z., Gillet J., Laginova M. (2008). First Detection of stolbur phytoplasma in grapevines (*Vitis vinifera* cv. Merlot) affected with grapevine yellows in Bulgaria. Journal of Phytopathology, 156: 112–114.
Avramov Z., Ivanova I., Laginova M. (2011). Screening for phytoplasma presence in leafhoppers and planthoppers collected in Bulgarian vineyards. Bulletin of Insectology, 64: 115-116
Bobev, S. G., Jonghe K. De, Maes M. (2013). First Report of ‘*Candidatus* Phytoplasma solani’ on Blackberry (*Rubus fruticosus*) in Bulgaria. Plant Disease 97:2, 282-282.
Bordelon, B. (2011). Vineyard Establishment. <http://viticulture.hort.iastate.edu>.

- Borisov, P., T. Radev, 2011. Regional analysis of specialization of vine growing in Bulgaria. *Agricultural economics and management*, 56(2), 31-39 (Bg).;
- Bot, A., 2010, Evolution and history of grapevine (*Vitis vinifera*) under domestication: new morphometric perspectives to understand seed domestication syndrome and reveal origins of ancient European cultivars *Mar*; 105(3): 443–455. Published online 2009 Dec23. doi: [10.1093/aob/mcp298](https://doi.org/10.1093/aob/mcp298)
- Casati, P., Quaglino F., Bertaccini A., Duduk B. (2012). Phytoplasmas associated with grapevine yellows diseases: an overview. *Phytoplasma and Virus Management in Grapevine Collections for Germplasm Conservation, Mobilization and Evaluation*. Sofia, 8-9 May, 2012.;
- Cousens, R., Croft A. (2000). Weed populations and pathogens. *Weed Research*, vol. 40, №1, pp. 17 – 24.
- Dimitrova, D., I. Simeonov, 2016. Varietal structure as a source of competitive advantage in the wine sector, In: *Proceedings of the National scientific conference with international participation „Wine – history and inspiration”*, Lyuben Karavelov Regional Library, Ruse, pp.130-141 (Bg).
- Dimitrova, D., V. Dimitrov, 2017, Regional aspects of viticulture and wine production development in Bulgaria, *Journal of Mountain Agriculture on the Balkans*, 20 (3), 162-186.
- Duduk B., Ivanovic M., Dudik N., Botti S., Bertaccini A. (2003). First report of an elm yellows subgroup 16SrV-C phytoplasma infecting grapevine in Serbia. *Plant Disease* 87: 599
- Duduk B., Botti S., Ivanovic M., Krstic B., Dukic N., Bertaccini A. (2004). Identification of phytoplasmas associated with grapevine yellows in Serbia. *J. Phytopathol.* 152: 575-579.
- EPPO (2006). First report of stolbur phytoplasma causing “Bois noir” on grapevine in Bulgaria. *Reporting Service*, 8: 167.
- European Networks of Wine Cities – RECEVIN on site: <http://www.recevin.eu/>
- Genov N. (2012). Studies on the spread of grapevine crown gall *Agrobacterium* spp. in Bulgaria. *Proceedings of the Jubilee Scientific Conference with international participation “Scientific achievements - contribution to effective viticulture and enology”* 4-5 September 2012, Pleven, Bulgaria, 167-174.
- Genov N. (2012a). <http://www.ipwgnet.org/cost/PDF%20files/STSM/COST-STSM%20Report%20Nikolay%20Genov.pdf>.
- Genov N., Mitrovic J., Genov M., Duduk B. (2014). First Report of Corn Reddening, caused by '*Candidatus* Phytoplasma solani', in Bulgaria. *Plant Disease*, 98:7, 991-991.
- Hoffman, L. E., Wilcox, W. F. (2002). Utilizing epidemiological investigations to optimize management of grape black rot. *Phytopathology* 92:676-680.
- Hoffman, L. E., Wilcox, W. F. (2003). Factors influencing the efficacy of myclobutanil and azoxystrobin for control of grape black rot. 87:273-281.
- IRPCM (2004). '*Candidatus* Phytoplasma', a taxon for the wall-less, non-helical prokaryotes that colonize plant phloem and insects, *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*. 54 (04), 4.;
- Ivanov, Y., Valchev V. Abrasheva, P., 1972. Systems and methods for maintenance of variety in the viticulture. *Viticulture and Enology*, №4, 4-7.
- Ivanov, Y., Valchev V. Abrasheva, P., Malenin I. (1972). Concerning the vegetative variability and the methodology of the individual clonal breeding in grapevine. *Viticulture and Enology*, №5,3-13.
- Kamenova I., Tsvetkov I., Atanassov A. (2007). Virus testing of certified grapevine planting material in Bulgaria. *Biotechnology & Biotechnol. Eq.* 21, 66-68;
- Kanchev, I., J. Doichinova, A. Miteva, Z. Stoyanova, 2012. Sustainable development of grape-wine sector in South-Central region, UNWE, Sofia, 238 pp. (Bg)
- Kirechev, D., 2012. Spatial concentration and integration in the wine sector, *Izvestiya*, *Journal of University of Economics*, Varna, 1, 132-145 (Bg)

Miteva, A., 2015. Opportunities for organising clusters in the Bulgarian grape-wine sector, *Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development*, vol. 15, issue 1, 295-300. (En)

Lange, A., Lider L., Fischer B., Agamalian H. (1970). Herbicide – Variety studies of Young Grapevines. *American journal of Enologie and Viticulture*, vol. 21, № 2, pp. 85 – 93.

Logothetis, B., 1970. The development of the vine and viticulture in Greece based on Archeological findings in the area Tesaloniki, pp.5-82;

Logothetis, B., 1975. Contribution de la vigne et du vin a la civilisation de la Grece et de la Mediterranee Orientale. Tesaloniki, pp.1-283;

Lyubenova T., Genov N., Balashkov E., Prodanova-Marinova (2016) State of the Integrated Pest Control Systems in The Vineyards in Bulgaria. *Symposium proceedings / 2nd International symposium for agriculture and food, ISAF 2015, 7-9 October 2015, Ohrid, Republic of Macedonia. - Skopje : Faculty of agricultural sciences and food, 2016.*

Magud B, Tosevski I. (2004). *Scaphoideus titanus*: a new pest in Serbia Biljni-Lekar-Plant-Doctor, 32(5): 348-352.;

Marques, H., (2006) Searching for complementarities between agriculture and tourism – the demarcated wine-producing regions of northern Portugal. *Tourism Economics* 12(1):147.155;

Molitor D., Fruehauf C., Baus O., Berkelmann-Loehnertz B. (2012). A cumulative degree-day-based model to calculate the duration of the incubation period of *Guignardia bidwellii*. *Plant Dis.* 96:1054-1059.

Moreira, I. (1994). Entretien du sol et evolution de la flore. *Phytoma. La Defense des végétaux*, № 462, pp. 28 – 30.

Moulis, I. (1992). Etude de la concurrence herbe –vigne. Consequences écophysiologicals sur la vigne de l'enherbement de vignoble en region Mediterranéenne. *Comptes rendus du IV simposium international de physiologie de la vigne*, 11 – 15 mai, Torino, pp. 93 – 97.

Porozhanov, K., V. Kitanov, A. Portalsky, 2017. Viticulture and winemaking traditions of the Thracians from Southeast Europe and Northwest Anatolia, *Journal of Mountain Agriculture on the Balkans*, 2017, 20 (4), 178-185, ISSN 2367-8364 (Online);

Sakaliev, D., Paltrinieri S., Calari A., Bertaccini A. (2007). Molecular identification of “Bois Noir” phytoplasmas in grapevine in Bulgaria. *Bulletin of Insectology*, 60: 153-154.

Smith I., McNamara D., Scott P., Holderness M. (1997). *Quarantine pests for Europe* (2nd edition), 1013-1021.

Steffek R., Reisenzein H., Zeisner N. (2007). Analysis of the pest risk from Grapevine *flavescencedoreéphytoplasma* to Austrian viticulture.–*EPPO/OEPP Bulletin*, 37 (1): 191-203.;

Taylor, R., (2006), *Wine Festivals and Tourism: Developing a Longitudinal Approach to Festival Evaluation*, In: *Global Wine Tourism: Research, Management and Marketing*, CABI, p.175-195, pp.278;

Terziyska, I., G. Georgiev. 2014. Wine Tourism in Bulgaria: Challenges and Opportunities, *SPA and Wine – International Tourist Forum*, Sandanski (Bulgaria) and Corfu (Grece), 16-20.10.2014, p.30-35,pp.302;

Tomljenović, R., (2006), *Wine Tourism Destination Life-Cycle*, GEOTOUR, Košice 5–7 October, p.228-241;

Wine&Spirit in Bulgaria‘2010, рекламна книга, издание на НЛБК, с.34

Internet sites:

www.ahrida.org

www.bgturist.net/bg/treasures/Maska.html

www.bulgariatravel.org/bg/object/60/Tatul

www.dariknews.bg

www.brat-bg.com/bg
www.vsyakajena.com
www.perpericon.bg
www.pochivka.bg
www.bulgariatravel.org
www.bnr.bg/post/101002285/razrabotenite-12-vineno-kulinarni-destinacii-na-teritoriata-na-balgaria-shte-badat-obaveni-prez-esenta
www.acevin.es
www.focus-news.net/news/2018/07/26/2549730/bugas-v-ekspozitsionen-tsentar-flora-shte-se-provede-festival-na-vinoto.html
www.dariknews.bg/regioni/bugas/ide-vtoriia-festival-na-vinoto-v-kameno-2078089
www.avgustiada.com/96-avgustiada-2018
www.kazanlak.bg/page-5969.html
www.ivaylovgrad.bg
www.opoznai.bg/events/view/festival-na-harmana
www.stambolovo.bg/?show=news&id=232
www.lozenfest.com
www.novjivot.info/08/17/4150
www.opoznai.bg/events/view/den-na-vinaria-kardjali
www.kirkovo.bg/index.php?pid=5.46&gallery_folder=3
www.sabori.bg/ob-kardzhali/view.html?oid=96546
www.katarzyna.bg
www.lozevwine.com
www.dwinery.com
www.mezek.eu
www.villalyubimets.com
www.telish.bg
www.terratangra.com
www.bassarea.bg
www.bratanovi.com/index.htm#
www.chkolarovo.com
www.malkatazvezda.com