

Interreg

Greece-Bulgaria

DIONYSOS

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION



**Винарството в областите Хасково и Кърджали
– състояние, тенденции и проблеми при
производството на вина**

◇ **Южнобългарски лозарски район** – основните направления на производство - качествени червени и бели вина и десертно грозде. Основните сортове разпространени в този район са следните:

1. Десертни сортове лози – Болгар, Виктория, Палиери, Велика, Флейм сийдлес и др.

2. Винени сортове лози

2.1. Местни сортове – Димят, Мискет червен, Тамянка (бели), Мавруд, Памид и Гъмза (червени)

2.2. Интродуцирани сортове – Шардоне, Ркацители, Совиньон блан (бели), Мерло, Каберне Совиньон и Сира (червени)

● **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, Стралджа до северните склонове на Родопите (включително) по линията с. Паталеница, гр. Перушица, 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 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 - Стралджа, 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.

- 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 е в размер на 7 134 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.
- От данните, илюстрирани на фиг. 6 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 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.
- Съгласно подадената информация от декларациите за произведено грозде в ИАЛВ през 2017 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%).

♦ **Значително предимство имат площите, заети с интродуцирани сортове** - над 50% от общата площ, заета с бели винени сортове и почти 90,0% от общата площ на насажденията с червени винени сортове.

• 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%), Мискет Отонел (6,1%), Вионие (3,6%), 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), Мискет Отонел (31,0 ха), Траминер (21,1 ха). Един от най-широко разпространените сортове за промишлено производство на бели вина в годините – Ркацители е разпространен най-вече в района на община Тополовград (117,7 ха).

От местните български бели винени сортове най-широко разпространени са:

• Сорт Мискет червен - заема доминиращ дял в структурата на площта на лозята с бели винени сортове в област Хасково – 24,2% (358,7 ха). Площта на лозята от посочения сорт в Хасково е 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 - 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.

• Сорт Тамянка - обхваща площ от 57,6 ха, което е 3,9% от общата площ на лозята с бели винени сортове в област Хасково. Най-много площи от сорта има 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 интродуцирания винен сорт Алиготе – 41,9 ха (74,6% от общата площ 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 в района на община Кърджали.

- С най-голямо значение за развитието на производството на червени вина в района на област Хасково 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%).

- Насажденията 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

- 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 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. 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%.

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.



◆ Тенденции – акцент към местните сортове

● В миналото в Южnobългарският 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, Ркацители 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 Южnobългарският 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, Мурведер, Дорнфелдер, Гренаш, Ризлинг италиански, Шардоне, Вионие, Семейон, 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.



- 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 най-вече 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. В 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 на вината, 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. Много световни критици да покажат какво ни липсва като българи и като винари - самочувствие, себеуважение и уважение към местните сортове. 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.

◇ Възможности

• **Защитено Географско Указание „Тракийска низина”** - Разрешени за производство на вино със ЗГУ „Тракийска низина” са **местните сортове**: Димят, Мискет червен, Тамянка, Мискет врачански, Керацуда, Кокорко, Гъмза, Мавруд, Широка мелнишка лоза, Памид и Шевка и **сортите селектирани в България** - Букет, Рубин, Евмолпия, Тракийска слава, Септемврийски рубин, Ранна мелнишка лоза /Мелник 55/, 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 плътен 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; плътен 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”.

• **От общо 52 Защитени Наименования за Произход в страната, 5 се намират в Южnobългарския лозарски район**

Определеният в спецификацията за производство на вино със ЗНП 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.

- ЗНП Хасково

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**.

- ЗНП Сакар

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, Малбек и **местния сорт Мавруд**. Произвежданите в района вина със ЗНП „Сакар” от 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.

- ЗНП Любимец

Разрешените винени сортове са:

- за производство на бели вина - Шардоне, Траминер, Совиньон блан, Мискет Отонел и местния сорт Тамянка;
- за производство на червени вина и розе – интродуцираните сортове Каберне Совиньон, Мерло, Сира, Каберне фран, Пино ноар, Пети вердо и местните сортове **Памид, Мавруд, Широка мелнишка лоза** и сортовете българска селекция **Евмолтия, Тракийска слава, Рубин, Ранна Мелнишка лоза, Мелнишки Рубин**.

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

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

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.

- ЗНП Стамболово

Разрешените винени сортове са:

- за производство на бели вина – местния сорт **Тамянка**;
- за производство на червени вина и розе – интродуцираните сортове Каберне Совиньон, Мерло, и местния сорт **Памид**.

Отличителните органолептични характеристики на произвежданите в района вина от местни сортове са следните:

Тамянка – 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.

Памид – светло-червен цвят, аромат на зрели червени плодове, лек и приятен вкус.

- ЗНП Ивайловград

Разрешените винени сортове са:

- за производство на бели вина – Шардоне, Траминер и местния сорт **Тамянка**;
- за производство на червени вина и розе – интродуцираните сортове Каберне Совиньон, Мерло, Пино ноар, Сира и Аликант буше.

Отличителните органолептични характеристики на произвежданите в района вина от местни сортове са следните:

Тамянка – характеризират с искрящо златисто зелен цвят, фин мискетово-тамянов аромат, с нюанси на мента и праскова. Вкусът на виното е плътен и запомнящ се.

- 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.

- Лозовият генофонд, в качеството си на компонент на биологичното разнообразие, е 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 за 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 местните сортове, 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 синегерия в трите основни аспекта на устойчивото регионално развитие – екологичен, социален и икономически.

Interreg

Greece-Bulgaria

DIONYSOS

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION



БЛАГОДАРЯ ВИ ЗА ВНИМАНИЕТО!

