БОЛГАРСКИЕ ВИНА

www.bulgariatravel.org

мультимедиа

Оперативная программа “Региональное развитие” 2007-2013
www.bgregio.eu

Инвестируем в ваше будущее!

Проект финансируется Европейским фондом регионального развития и государственным бюджетом Республики Болгарии

Схема безвозмездной финансовой помощи BG 161PO001/3.3-01/2008. «Поддержка эффективного национального маркетинга туристического продукта и улучшения информационного обслуживания», Договор № BG161PO001/3.3-01/2008 /001-5 “Мультимедийный каталог туристических объектов и электронный маркетинг дестинации Болгария»

Эта мультимедийная брошюра создана в рамках проекта „Мультимедийный каталог туристических объектов и электронный маркетинг Болгарии как дестинации” на основании договора № BG161PO001/3.3-01/2008 /001-5. Проект осуществляется при финансовой поддержке Оперативной программы регионального развития на период 2007 – 2013 г. при софинансировании Европейского союза посредством Европейского фонда регионального развития. Всю ответственность за содержание мультимедийной брошюры несет бенефициент в лице Министерства экономики, энергетики и туризма и ни при каких обстоятельствах нельзя считать, что эта мультимедийная брошюра отражает официальную позицию Европейского союза и его органов управления.

БЪЛГАРИЯ

www.bulgariatravel.org

БОЛГАРСКИЕ ВИНА

БОЛГАРСКОЕ ВИНО

Болгарские вина имеют неоспоримые вкусовые качества. Они известны во всем мире и завоевывают множество международных наград. Великолепный вкус болгарских вин связан со специфическими климатическими и географическими характеристиками, а также тысячелетними традициями виноделия и возделывания винограда.

Еще со времен древних фракийцев, населявших эти земли, вино высоко чтили. Оно использовалось не только как напиток для трапезы, но и во многих религиозных ритуалах. Посредством вина фракийцы достигали до своих богов. Древнегреческий бог Дионис и его фракийский аналог Загрей почитались фракийцами как божества вина и веселья. Свидетельства древнефракийских традиций в производстве и употреблении вина – великолепные фракийские клады, которые в большой части представляют собой сервизы для вина.

Даже Гомер в своих произведениях часто упоминает превосходные качества фракийских вин.

После создания болгарского государства в VII веке традиции виноделия были унаследованы и продолжены. Многие средневековые путешественники, побывавшие на болгарских землях, упоминали разные виды вина, которые пробовали по пути, а также их качества. В конце XIX – начале XX века виноградарство и виноделие уже стали рассматривать профессионально и были заложены основы современного производства болгарских вин. Сегодня качественные вина болгарских производителей можно найти по всему миру.

Вкус к хорошему вину и интерес к местным сортам вызвали развитие винного туризма и проведение винных туров и дегустаций в Болгарии. Многие винодельческие предприятия страны организуют мероприятия, на которых представляют знатокам и гостям свои лучшие продукты.

БОЛГАРСКИЕ ВИНА

БЪЛГАРИЯ

www.bulgariatravel.org

БОЛГАРСКИЕ ВИНА

www.bulgariatravel.org

БОЛГАРСКИЕ ВИНА

В районе г. Плевен, в парке «Кайлыка» находится единственный в стране Музей вина. Там можно ознакомиться с историей виноделия на болгарских землях, узнать тонкости дегустации, а также попробовать разные сорта вина. В музее хранятся около 7 тыс. экспонатов – старинные вина и сосуды для хранения и производства вина. Самому старому вину в музее почти 100 лет.

www.bulgariatravel.org

Самый большой интерес существует к местным сортам винограда, из которых производят великолепные вина – гымза, широкая мелникская лоза, димят, мавруд, красный мискет, рубин и памид.

***Гымза** – местный сорт красного винограда, который распространен на северо-западе Болгарии. Этот сорт созревает поздно, из него производят красные десертные и столовые вина ярко-малинового прозрачного цвета, с фруктовым ароматом, в котором преобладает тон малины. Вкус – свежий, легкой структуры. Обычно вина из*

БОЛГАРСКИЕ ВИНА

гымзы употребляют молодыми. Вино из гымзы лучшего качества можно продегустировать на севере Болгарии, в винных погребах в районах городов Видин и Плевен.

Широкая мелникская лоза *- местный сорт красного винограда, который распространен только в районе городов Мелник, Петрич и Сандански. Обладает цветом средней насыщенности. Вино этого сорта отличается превосходным качеством, для него характерен аромат спелой черешни, специй, а в сочетании с дубом развиваются нюансы табака и кожи. Вкус молодых вин*

свежий, с выраженными тонами танина. В ходе выдержки вкус вина смягчается, но сохраняется пикантный финал. Вино сорта «Широкая мелникская лоза» неповторимого вкуса можно попробовать в погребах в районе городов Сандански и Мелник.

www.bulgariatravel.org

Димят *– типично болгарский сорт белого винограда, из которого производят сухие белые и ароматные вина и бренди. Развивает фруктовый аромат с акцентами спелого персика. Вкус легкий, с приятной свежестью. Лучше всего произрастает в районе Варны, но его выращивают и в других районах страны. «Димят» можно попробовать в погребах в районе Евксинограда недалеко от Варны, а также Шумена и Стара-Загоры.*

БОЛГАРСКИЕ ВИНА

Мавруд *– очень старый местный сорт винограда, который выращивают в районах Асеновграда, Пазарджика, Пловдива и в предгорье Родоп. Вино из этого винограда имеет насыщенный пурпурно-рубиновый цвет с отличными вкусовыми качествами и выраженной плотностью. Аромат сочный, в котором преобладают тона спелых лесных ягод и специй.*

Несколько винодельческих предприятий у городов Асеновград, Пазарджик и Пловдив предлагают дегустации вина сорта «Мавруд» превосходного качества.

Красный мискет *– старинный болгарский сорт, распространенный в Подбалканском регионе. Вино этого сорта имеет интересный цвет с розовыми оттенками. В аромате чувствуются нюансы*

трав, тона айвы и меда. Вино из красного мискета можно попробовать в погребах в районе городов Страланджа и Сунгурларе.

Рубин *– местный сорт, созданный путем скрещивания двух сортов – неббиоло и сора. Вина имеют насыщенный цвет, плотный вкус, с мягким послевкусием. Аромат интенсивный, фруктовый, преобладают тона спелой ежевики, а в контакте с дубом развиваются конфитюрные нюансы. Вино «Рубин» можно попробовать в винных погребах в районе городов Пловдив и Септември.*

БОЛГАРСКИЕ ВИНА

Памид *– один из самых старинных сортов, распространенных на болгарских землях. Вино светло-красного цвета. Ароматы свежие, с фруктовыми нюансами, элегантное вино с мягким послевкусием. Употребляется молодым из-за низкого содержания фенольных веществ, поэтому оно не реагирует благоприятно на контакт с дубом. «Памид» можно продегустировать в винных погребах в районах городов Пазарджик, Памидово и Пловдив.*

БЪЛГАРИЯ

www.bulgariatravel.org

БОЛГАРСКИЕ ВИНА

Оперативная программа “Региональное развитие” 2007-2013
www.bgregio.eu

Инвестируем в ваше будущее!

Проект финансируется Европейским фондом регионального развития и государственным бюджетом Республики Болгарии

Схема безвозмездной финансовой помощи BG 161PO001/3.3-01/2008. «Поддержка эффективного национального маркетинга туристического продукта и улучшения информационного обслуживания», Договор № BG161PO001/3.3-01/2008 /001-5 “Мультимедийный каталог туристических объектов и электронный маркетинг дестинации Болгария»

Эта мультимедийная брошюра создана в рамках проекта „Мультимедийный каталог туристических объектов и электронный маркетинг Болгарии как дестинации” на основании договора № BG161PO001/3.3-01/2008 /001-5. Проект осуществляется при финансовой поддержке Оперативной программы регионального развития на период 2007 – 2013 г. при софинансировании Европейского союза посредством Европейского фонда регионального развития. Всю ответственность за содержание мультимедийной брошюры несет бенефициент в лице Министерства экономики, энергетики и туризма и ни при каких обстоятельствах нельзя считать, что эта мультимедийная брошюра отражает официальную позицию Европейского союза и его органов управления.