

ВИНЕН ТУРИЗЪМ В СЕВЕРЕН ЦЕНТРАЛЕН РЕГИОН (РУСЕНСКИ РАЙОН)

Иван Бонев

Професионална гимназия по туризъм „Иван П. Павлов“ – Русе

Резюме. В текста се описват същността и характеристиките на винения туризъм в Русенския регион. Разглежда се теорията на винения туризъм и има ли почва за развитие у нас. Обхваната е терминологичната същност с акцент върху взаимовръзките „традиция – иновация“. Представят се проучвания, свързани с производството на грозде по площи, разпределение на лозята по райони и площи на лозята. Разглеждат се винарските изби в региона, отглежданите сортове и бутилираните реколти.

Ключови думи: теория; иновация; вино; туризъм; презентация; грозде; винарна

*„Ако мисълта идва бавно, чаша добро вино я насърчава,
а когато дойде, чаша добро вино я награждава.“*

Ричард Шеридън

В България виненият туризъм (още енотуризм) се появява през 90-те години на XX век. Сам по себе си, този вид туризъм включва дегустация, консумация или закупуване на вино от самия източник или в близост до него. Предимство на винения туризъм е, че той може да се практикува целогодишно. Чрез осъществяването на винени турове любителят се запознава с вкусовите качества на виното, информира се за неговото съдържание, за начина на отглеждане на лозя, за начина и условията на производство и съхранение на виното. Виненият туризъм може да се класифицира към групата на селския и аграрния туризъм, а също така и на хоби туризма. Той е вид алтернативен туризъм, при който за основна цел на пътуването се счита дегустирането и консумацията на вината, които регионът предлага. В допълнение, разбира се, туристите могат да се насладят и на други блага, намиращи се в близост. Практикуването на винен туризъм може да се комбинира с други форми на туризъм, които включват наблюдение на културно-исторически обекти, разходки сред природата или дегустация на апетитни местни ястия. Този вид туризъм

спомага също и за опознаване на региона и бита на населението. Туристите се запознават с традициите, празниците и обичаите на региона, участват в различни мероприятия (напр. гроздобер), фестивали и празници. Според статистически данни в момента в България съществуват 174 винарски изби, част от които предлагат условия за практикуване на винен туризъм.

Според Тотляков¹⁾ в Русенски окръг лозата е позната още от дълбока древност. По нашите земи, в продължение на хилядолетия, тя получава широко разпространение, а Русе и районът на гр. Бяла се оформят като едни от най-старите лозаро-винарски центрове в страната. Спецификата на икономическите, климатичните и почвените условия оказва съществено влияние за развитието на лозарството, за съсредоточаването му в най-благоприятните местности, за определянето на сортовия състав и пр. Тези условия, от своя страна, рефлектират върху винопроизводството. За развитие на винопроизводството като самостоятелен занаят, а впоследствие и като подотрасъл на хранителната промишленост, най-подходящи се оказват районите на Русе, Бяла, Две могили и включването през различни периоди към Русенски окръг райони на Тутракан и Разград. Лозарството и винарството придобиват стопанско значение за икономиката на окръга едва след 30-те години на XX век. Винарството осигурява получаването на редица ценни продукти, като различни видове вина, спирт, оцет, ракия, коняк, подсладени спиртни напитки и др., които винаги се търсят и намират добър прием както на вътрешния, така и на външния пазар в Европа, Азия и Америка. Русенското винарство, въпреки хилядолетната си история и безспорните си успехи у нас и в чужбина през последните 25 години, остава пренебрегнато от историците и изследователите. Проблеми на неговото развитие частично са разгледани в някои статистически издания и специализирани изследвания, но е необходимо по-пълно и задълбочено разкриване на влиянието и значението му за икономическото развитие на Русенски окръг.

Първият период в развитието на русенското винарство започва с култивирането на първите растения у нас, когато хората откриват вкусовите и целебни качества на дивата лоза. Вторият период се характеризира с утвърждаването на винопроизводството като стопанска дейност и с появата на елементи на занаятчийско производство. Третият период започва от началото на XIX век с разширяването на мрежата от специално изградени и поддържани изби.

Основната цел е да се проучат възможностите за развитие на винен туризъм в Северния централен район – Русенска област, и да се изследват връзки между виното и туризма; да се разкрият същността и ролята на винения туризъм като алтернативна форма на масов туризъм.

Зараждането на винения туризъм започва в края на 90-те години, когато започват да се предлагат организирани дегустации за туристически групи. Някои туроператорски фирми трайно се ориентират към разработването на този нов

продукт и създаването на винени турове. В момента на територията на област Русе винени дегустации се организират от Винарска къща „Левента“, „Вин-пром“ – Русе, Винарска къща „Седем поколения“, Винарска изба – с. Нисово, Винарска изба – гр. Две могили. В минали години предимно чужденци са проявявали интерес към винения туризъм, но в последните няколко години интерес се наблюдава и от страна на българските туристи. Днес лозарството и винарството в България се радват на сериозен инвеститорски интерес и на сериозни посещения на туристи от Китай и Южна Корея. Повечето изби имат собствени лозя и разчитат на добри печалби от вина с високо качество, които да продават директно на различни ресторанти или на туристите при винените турове. Много автори определят винения туризъм като новопоявил се алтернативен туризъм, който покрива и винарската, и туристическата индустрия. Специалисти в областта на винарската индустрия определят винения туризъм като специфична дейност, при която пътуването е с цел консумиране на вино. Виненият туризъм може да бъде съчетан с културата, историята, красивата природа и добрата кухня. Най-често всички тези понятия вървят заедно, за да се постигне пълноценно „винено“ изживяване. Винаги и навсякъде по света виното се възприема като част от определен исторически, културен, религиозен и технологичен контекст. Профилът на туристите е специфичен – най-често те са образовани, интелигентни и платежоспособни консуматори. Често тези хора се опитват да доловят духа на региона или страната чрез вкуса на местните вина. Счита се, че виното се отразява на националния манталитет на съответния народ. Затова българското вино Ризлинг (бяло вино) се отличава със специфичен аромат на бели полски цветя и зелена ябълка, с нюанси на цитрусови плодове. Повечето български вина изглеждат вкусово и стилово издържани. Възможностите за съчетаване на удоволствието от вкуса на виното и удоволствието от пътуването събират интересите на винопроизводители, търговци, ресторантьори, туристически агенции, хотелиери, рекламни агенции и журналисти. Всичко това прави от винения туризъм изключително привлекателен бизнес и способ за опознаване на културата и традициите на дадената държава.

Туризмът е важен отрасъл в икономиката на Северния централен район. Икономиката на района се определя от богатите природни и антропогенни ресурси, благоприятното географско разположение и от транспортната достъпност. Природните и антропогенните туристически ресурси в областта предполагат развитието на много различни видове туризъм. Следва да се отбележи, че кадрите, заети в туризма, са с недобра квалификация, което води до недостатъчно високо качество на предоставяните услуги. В района има възможност за развитието на следните видове туризъм. Северен централен район е богат на културно-историческо наследство и предлага възможност за:

- културно-познавателен туризъм;
- селски туризъм – с. Мечка, с. Иваново, с. Каран Върбовка и т.н.;

- винен туризъм – гр. Русе, с. Мечка, гр. Две могили;
- ловен туризъм – с. Батин и „Северно държавно централно предприятие“;
- речен туризъм – по поречието на р. Дунав.

Севернобългарският район се характеризира с умереноконтинентален климат, с горещо лято и голямо количество слънчеви дни. Обхваща централната и западната част на Дунавската равнина, южния бряг на Дунав и прилежащите му райони. Разпространени са сортовете Мускат, Отонел, Гъмза, Каберне Совиньон, Мерло, Шардоне, Алиготе, Памид и други. Тук се произвеждат качествени бели сухи вина, естествено пенливи вина по класическата технология, и качествени червени вина, които се характеризират с богат плодов аромат и свеж вкус.

През 2019 година площите с лозови насаждения в земеделските стопанствата са 50 892 ха, като от тях 36 551 ха са реколтирани. Произведеното грозде е намаляло с 19% спрямо предходната година. В Югоизточния район е произведено 37% от гроздето, а в Южния централен район – 34%. Червените винени сортове запазват доминиращата си роля в структурата на лозовите насаждения.

Таблица 1

Разпределение на реколтираните лозя по статистически райони и зони – реколта 2019 (хектари)

Статистически райони	Винени сортове	В т. ч. червени винени сортове	В т. ч. бели винени сортове	Десертни сортове	Общо
България	28 041	17 340	10 701	2 010	30 051
Северна и Югоизточна България	16 072	7 272	8 800	679	16 751
Северозападен	2 207	1 583	624	24	2 231
Северен централен	1 410	720	690	52	1 462
Североизточен	2 424	637	1 787	91	2 515
Югоизточен	10 031	4 332	5 699	512	10 543
Югозападна и Южна централна България	11 969	10 068	1 901	1 331	13 300
Югозападен	2 111	2 063	48	255	2 366
Южен централен	9 858	8 005	1 853	1 076	10 934

Източник: МЗХГ, отдел „Агростатистика“ – „Наблюдение на производството на грозде и вино – реколта 2019“

Таблица 2

Производство на грозде по статистически райони и зони – реколта 2019 (тонове)

Статистически райони	Грозде от лозя				Грозде от асми	Общо произведено грозде
	Винено	Десертно	Общо произведено грозде от лозя	Отн. дял		
България	164 878	12 843	177 721	100%	813	178 534
Северна и Югоизточна България	95 242	4 199	99 441	56%	.	.
Северозападен	8 705	81	8 786	5%	.	.
Северен централен	4 886	248	5 134	3%	.	.
Североизточен	13 879	368	14 247	8%	.	.
Югоизточен	67 772	3 502	71 274	40%	.	.
Югозападна и Южна централна България	69 636	8 644	78 280	44%	.	.
Югозападен	11 307	1 196	12 503	7%	.	.
Южен централен	58 329	7 448	65 777	37%	.	.

Източник: МЗХГ, отдел „Агростатистика“ – „Наблюдение на производството на грозде и вино – реколта 2019“

Таблица 3

Лозята в България за периода 2011 – 2019 година

Година	Площи с лозови насаждения в стопанствата		Лозя извън земеделските стопанства		Общо площи с лозя	
	(ха)		(ха)		(ха)	
2011 г.	52 567		25 901		78 468	
2012 г.	62 701		14 640		77 341	
2013 г.	58 236		4 900		63 136	
2014 г.	52 587		10 298		62 885	
2015 г.	50 705		12 086		62 791	
2016 г.	50 892		12 024		62 916	

2017 г.	51 272	12 680	63 952
2018 г.	50 727	13 673	64 400
2019 г.	50 100	13 912	64 012

Източник: МЗХГ, отдел „Агростатистика“ – „Наблюдение на производството на грозде и вино“

Таблица 4
Разпределение на площите по местоположение

Статистически зони	Площи с лозови насаждения в стопанствата	От тях в реколтирани	Относителен дял
	(ха)	(ха)	%
България	50 100	30 051	60%
Северна и Югоизточна България	28 682	16 751	58%
Северозападен	4 965	2 231	45%
Северен централен	2 608	1 462	56%
Североизточен	4 238	2 515	59%
Югоизточен	16 871	10 543	62%
Югозападна и Южна централна България	21 418	13 300	62%
Югозападен	2 966	2 366	80%
Южен централен	18 452	10 934	59%

Източник: МЗХГ, отдел „Агростатистика“ – „Наблюдение на производството на грозде и вино – реколта 2019“

Износ на вино

Износът на българско вино за цялата 2016 г. е приблизително 62 млн. литра, което е значително увеличение спрямо 2015 година, когато е отчетен износ общо 60,5 млн. литра²⁾. Българската продукция се реализира основно в Полша, Русия и Румъния.

От сектора обаче имат притеснения, че студеното време в последните месеци е довело до измръзвания по лозовите насаждения. Данните и на Агростатистиката, и на Статистическия институт показват, че малко по-малко от половината от българското вино се реализира на чужди пазари.

Според данните на Националния статистически институт Полша е най-големият купувач на българско вино в ЕС през последните пет години. България пък внася най-много вина от Италия, Франция и Испания. Вносът е малка част от пазара в България – между 5 и 10% в зависимост от годината (заради лошата реколта от 2014 година например вносът през 2015 г. е около 9% при 5% две години по-рано), като внасяме основно качествени и по-скъпи вина – най-много от Франция и Италия, следвани от Новия свят – Чили, Нова Зеландия, Аржентина. Така огромната част от консумацията, която в последните няколко години е около 100 – 110 млн. л. годишно на обща стойност 210 – 230 млн. лв., е на българско вино. Наблюденията на търговците са за смазваща доминация на наливно вино, bag-in-box и вина в по-ниския ценови клас. Данни за структурата на продажбите например за Пловдивския регион показват, че от над 4,6 млн. л. вино, продадено на вътрешния пазар през 2014 г., едва 87,5 хил. л. са качествено вино със защитено наименование за произход (ЗНП), или едва около 2% от общата консумация.

Данните показват още, че износът на вино е около 20% от продажбите, а 80% са вътрешна консумация, то при качествено вино експортът е едва 6%. Така 94% от българското вино от средния и високия сегмент се консумират в страната.

Приложение 1:

Винопроизводители в Северен централен район – Русенска област

„Винпром Русе“ – произвеждани вина: бели, розови, червени и полусладки:

– „Пристис Елегант“ – елегантно бяло вино, с характерна свежест, което съчетава два сорта грозде – Шардоне & Совиньон блан. Има нежен златист цвят, със зелени оттенъци, мек вкус на цитрусови плодове, продължителен и ободряващ завършек.

– „Розе“ (Русе) – притежава интензивен и наситен цвят, наподобяващ сок от вишна, вкус с тонове на зрели плодове, къпина, боровинка, черна череша и на карамел. Ароматът е богат, силен и плътен. Тялото е ефирно и елегантно.

– „Мерло резерва“ – притежава наситен рубиненочервен цвят, аромат на зрял плод, плътност и мекота във вкуса.

– „Мерло лимитирана селекция“ – комплексният букет съчетава аромати на калифорнийски дъб, пълнота и изисканост на френски дъб, мекота и шоколадови аромати на български дъб.

– „Сортово вино мускат“ – притежава богат плодов вкус, мекота и сладост. Получено е при преработка на грозде от сорта Мускат Отонел в най-добра технологична зрялост.

– „Бяло сухо вино от русенския бряг“ – притежава интензивен и богат пло-

дов вкус, с подчертан цитрусов аромат и лек нюанс на дъб.

Винарска къща „Левента“

Предлага бели, червени, розе, сладки, полусладки, сухи и полусухи вина:

– „Каберне фран“, „Каберне совиньон“ и „Мерло“ – красив рубинен цвят; аромат на трансформиран плод с черна череша, сушена боровинка и слива, лакриц; объл, спокоен вкус; дълъг финал с черен плод и шоколад.

– „Пино ноар“ – наситен рубинен цвят; в носа се долавят плодови нюанси; сочно тяло, отново с усещане за плод; дълъг финал с намек за шоколад.

– „Траминер“ и „Врачански мискет“ – светъл, сламен цвят, със зеленикави нюанси; съдържан нос с плодов характер; средно тяло – елегантно и балансирано; дълъг финал, в който се долавят нотки на бергамот.

– „Каберне совиньон“, Levent Grand Selection – непрогледен рубинен цвят, с гланц; интензивен нос, с акценти на мента, евкалипт; мощно тяло, но стегнато, с богат вкус на подправки; дълъг пикантен финал. Вино с потенциал!

– „Ризлинг“ – светъл, златист цвят; в носа се долавят бели цветя и дървесна смола и петролни нотки; соленовато тяло и ароматен финал.

– „Мускат отонел“ – искрящ и нежен златист цвят със сребристи оттенъци; деликатен нос на бели цветя, дюля, праскова и мед; хармонично тяло с приятна свежест и дълъг послевкус.

– „Сира“ – сламен цвят със златисти нотки; елегантен нос, с отлично интегрирани нотки от дъба и зрял плод – пъпеш и свежи треви; стегнато тяло, с много добър баланс и свеж фин финал.

– „Мерло“ и „Мавруд“ – красив рубинен цвят; средноинтензивен нос с нотки на мастило и сок от арония; стегнато тяло със зрели танини и приятна свежест; леко стягащ финал.

Винарска изба – Две могили

Предлага червени сухи вина, розе, бяло вино и т.н.:

– „Каберне совиньон „Две могили“ – червено сухо вино, произведено по класическа технология. Притежава вкус на черно френско грозде. С отличен плодов вкус и балансирано и пълно тяло.

– „Мерло „Две могили“ – червено сухо вино, произведено по класически метод. С мек плодов вкус на младо вино и балансирано и пълно тяло.

– „Розе от Каберне совиньон“ – младо и елегантно розе от сорта Каберне Совиньон. Ароматът е ефирен, с интензивна плодовост.

– „Шардоне „Две могили“ – свежо бяло вино, с подчертан цитрусов аромат. Притежава интензивен и богат плодов вкус, мек и деликатен послевкус.

– „Мускат „Две могили“ – впечатляващо бяло вино от подбрано грозде от сорта Мускат Отонел. Произвежда се чрез ферментация, при ниска темпера-

тура, за да се запазят естествените аромати на гроздето.

Винарска изба Нисово

Предлага бели сухи вина, розе, червени и т.н.:

– „Ркацители Прасковейско“ – бяло сухо регионално вино, произведено от сорта Ркацители, притежава златист цвят и свеж плодов вкус.

– „Raunoff Совиньон блан“ – бяло сухо вино, произведено от сорта Совиньон Блан, отглеждан в собствени лозови масиви. Характеризира се с богат цитрусов аромат, комплексност, мекота и продължителност на вкуса.

– Horse Valley Chardonnay – бяло сухо вино с комплексен аромат и вкус на зелена ябълка, ананас и праскова, създадено в сърцето на природен парк „Русенски Лом“ – територия под защитата на ЮНЕСКО, част от „Натура 2000“.

– Rigid Elm Розе – вино с нежен розов цвят, букетен аромат на горски плодове и дълго впечатляващ вкус.

– Мерло Nisovo – червено сухо вино от сорта Мерло, погалено от лъчите в „Райското място Нисово“, отличава се с вкус на горски плодове. Богатият плодов вкус и меките гроздови танини оставят трайно и силно впечатление.

БЕЛЕЖКИ

1. Тотляков, А. доклад на тема: „Винопроизводството като форма на туризъм“, конференция „Развитие на регионите в България – хоризонт 2020“ 17 – 19.09.2015 г., Равда. Totlyakov, A. doklad na tema: „Vinoproizvodstvoto kato forma na turizam“, konferentsia „Razvitie na regionite v Bulgaria – horizont 2020“ 17 – 19.09.2015 g., Ravda.
2. Данните бяха представени от министъра на земеделието и храните Христо Бозуков, който на 14.02.2017 г. участва в ритуално зарязване на лози в района на Плевен по случай винарския празник Трифон Зарезан.
3. Агростатистика на Министерството на земеделието и храните за производство на грозде и вино – реколта 2016 г.
4. http://www.leventa-bg.net/index.php?target=product&product_id=74
5. <http://dvemogiliwinery.com/our-wines/#dvemogili>
6. <http://www.vinpromrousse.com/%D0%B7%D0%B0-%D0%BD%D0%B0%D1%81/>

ЛИТЕРАТУРА

- Венедиков, И. (1981). *Развитие на земеделието по българските земи*. София: Земиздат.
- Китанов, Б. (1986). *Културните растения в България*. София: Наука и изкуство.
- Колектив. (2009). *Винен туризъм. Традиция и съвременност*. изд. Сла-

вена. Черноморски туристически форум – Варна.
Стамов, Ст. & Никовска, Кр. (2009). *Винен туризъм*. Стара Загора:
Кота.

REFERENCES

- Venedikov, I. (1981). *Razvitie na zemedeliето po Balgarskite zemi*. Sofia:
Zemizdat.
- Kitanov, B. (1986). *Kulturnite rastenia v Bulgaria*. Sofia: Nauka i izkustvo.
- Kolektiv. (2009). *Vinen turizam. Traditsia i savremennost*. Varna: Slavena.
- Stamov, St. & Nikovska, Kr. (2009). *Vinen turizam*. Stara Zagora: Kota.

WINE TOURISM IN THE NORTH CENTRAL REGION (RUSE DISTRICT)

Abstract. The text describes the nature and characteristics of wine tourism in the Ruse region. The theory of wine tourism is considered and is there any ground for development in our country. The terminological essence is covered with an emphasis on the interrelationships „tradition – innovation“. Studies related to the production of grapes by areas, distribution of vineyards by regions and areas of vineyards are presented. The wine cellars in the region, the cultivated varieties and the bottled harvests are considered.

Keywords: theory; innovation; wine; tourism; presentation; grapes; winery

✉ **Ivan Bonev**

Teacher in Tourism and Music
“Ivan P. Pavlov” Vocational School of Tourism
4, Lipnik St.
Ruse, Bulgaria
E-mail: aivan95@abv.bg