

## 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 награвдава.“*

**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 Тотляков<sup>1)</sup> 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 включваните 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 менталитет 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<br>сортове | В т. ч.<br>червени<br>винени<br>сортове | В т.ч. бели<br>винени<br>сортове | Десертни<br>сортове | Общо          |
|-------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|---------------------|---------------|
| <b>България</b>                                 | <b>28 041</b>     | <b>17 340</b>                           | <b>10 701</b>                    | <b>2 010</b>        | <b>30 051</b> |
| <b>Северна<br/>и Югоизточна<br/>България</b>    | <b>16 072</b>     | <b>7 272</b>                            | <b>8 800</b>                     | <b>679</b>          | <b>16 751</b> |
| 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        |
| <b>Югозападна и Южна<br/>централна България</b> | <b>11 969</b>     | <b>10 068</b>                           | <b>1 901</b>                     | <b>1 331</b>        | <b>13 300</b> |
| 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                                | Винено         | Грозде от лозя |                                            |             | Гроз-<br>де от<br>асми | Общо<br>произве-<br>дено<br>грозде |
|-----------------------------------------------------|----------------|----------------|--------------------------------------------|-------------|------------------------|------------------------------------|
|                                                     |                | Десертно       | Общо про-<br>изведено<br>грозде<br>от лозя | Отн.<br>дял |                        |                                    |
| <b>България</b>                                     | <b>164 878</b> | <b>12 843</b>  | <b>177 721</b>                             | <b>100%</b> | <b>813</b>             | <b>178 534</b>                     |
| <b>Северна и Югоизточна<br/>България</b>            | <b>95 242</b>  | <b>4 199</b>   | <b>99 441</b>                              | <b>56%</b>  | .                      | .                                  |
| Северозападен                                       | 8 705          | 81             | 8 786                                      | 5%          | .                      | .                                  |
| Северен централен                                   | 4 886          | 248            | 5 134                                      | 3%          | .                      | .                                  |
| Североизточен                                       | 13 879         | 368            | 14 247                                     | 8%          | .                      | .                                  |
| <b>Югоизточен</b>                                   | <b>67 772</b>  | <b>3 502</b>   | <b>71 274</b>                              | <b>40%</b>  | .                      | .                                  |
| <b>Югозападна<br/>и Южна централна<br/>България</b> | <b>69 636</b>  | <b>8 644</b>   | <b>78 280</b>                              | <b>44%</b>  | .                      | .                                  |
| 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

| Годи-<br>на | Площи с лозови<br>насаждения в |  | Лозя извън   | Общо   |
|-------------|--------------------------------|--|--------------|--------|
|             | стопанствата                   |  | земеделските | площи  |
|             |                                |  | стопанства   | с      |
|             | (ха)                           |  | (ха)         | лозя   |
| 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        |
| <b>2019 г.</b> | <b>50 100</b> | <b>13 912</b> | <b>64 012</b> |

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

**Таблица 4**  
**Разпределение на площите по местоположение**

| Статистически зони                          | Площи с лозови                | От тях            | Относи- телен дял |
|---------------------------------------------|-------------------------------|-------------------|-------------------|
| Статистически райони                        | насажде- ния в стопан- ствата | ре- кол- тира- ни |                   |
|                                             | (ха)                          | (ха)              | %                 |
| <b>България</b>                             | <b>50 100</b>                 | <b>30 051</b>     | <b>60%</b>        |
| <b>Северна и Югоизточна България</b>        | <b>28 682</b>                 | <b>16 751</b>     | <b>58%</b>        |
| 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%               |
| <b>Югозападна и Южна централна България</b> | <b>21 418</b>                 | <b>13 300</b>     | <b>62%</b>        |
| 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. литра<sup>2)</sup>. 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 Агроведомството, 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 качественото 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 – пълпеш 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 температура.

тура, за да се запазят естествените аромати на гроздето.

### **Винарска изба Нисово**

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

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

– „Raynoff 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 като форма на 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](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