

# Interreg Greece-Bulgaria DIONYSOS

European Regional Development Fund



**INTERREG V-A COOPERATION PROGRAMME: GREECE –BULGARIA  
2014-2020"**

**Project title:**

**"Developing Identity ON Yield, SOil and Site - DIONYSOS"**

**MIS Code: 5016090**

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



**WP3**

**"THE WINE ID OF THE REGIONAL AREA"**

**Deliverable 3.2.3.: Exploring competitiveness of selected varieties**

*The Project is co-funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A "Greece-Bulgaria 2014-2020" Cooperation Programme*

**December, 2021**

## Дейност 3.2.3.:Проучване на конкурентоспособността на избрани сортове<sup>1</sup>

### Резюме:

Във връзка с изпълнението на дейност 3.2.3. **Exploring competitiveness of selected varieties** по проект ДИОНИСОС, са подбрани четири проби сухи вина за анализ и дегустация. Анализираните вина са произведени в различни винарски изби в обл. Хасково. Вината са от местни сортове грозде, широко разпространени и типични за района, отглеждани в лозови насаждения, на територията на община Харманли, област Хасково. Област Хасково попада в ареала на изследванията от българска страна по проект ДИОНИСОС. В Института по лозарство и винарство (ИЛВ) – Плевен е направен химичен и органолептичен анализ на взетите проби. Определени са техния химичен състав и характеристики. Резултатите от органолептичният анализ са обработени чрез програма MS Excel и представени на спайдер-диаграми. Изследваните вина са типични за сортовете от които са произведени и потвърждават тезата, че са с висок потенциал за местното винопроизводство. Препоръката, която може да се направи към местни производители е да продължат да развиват и да увеличат производството на вина от местни сортове. По този начин, освен за запазване на традициите и културата, свързани с тях, те ще помогнат за запазването на биологичните видове и разнообразие. Предлагайки вина произведени от местни сортове, не само виненият, но и туризма като цяло ще има свой собствен образ и култура. Уникалните характеристики на тези вина заедно с традициите, обичаите и местната кухня ще привличат повече винолюбители и туристи.

---

<sup>1</sup> 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 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.

Съобразно целите и работата в предходните етапи на проекта, са подбрани три вина от местните сортове – *Тамянка, Памид и Мавруд* и една проба от сорт *Рубин*, получен по пътя на вътревидова хибридизация (кръстоска между Сира и Небиоло):

- *Тамянка, бяло сухо вино, реколта '2020;*
- *Памид, сухо вино розе, реколта '2020;*
- *Рубин, Органик, сухо червено вино, реколта '2020 ;*
- *Мавруд, сухо червено вино, реколта '2019.*

Лозята където се отглеждат тези сортове се намират на склоновете на Южен Сакар и около р. Марица. Вината са качествени със *Защитено географско указание (ЗГУ) "Тракийска низина"*.

В ИЛВ – Плевен е направен химичен и органолептичен анализ на взетите проби, за определяне на техния химичен състав и органолептични характеристики (Фигура 1 – 5).

Резултатите от направения анализ на химичния състав на вината е представен в Таблица 1. Не се наблюдават отклонения от стойностите на показателите за вината от съответния тип и сорт. Пробите имат високо алкохолно съдържание и съдържат малко остатъчни захари. Количеството на беззахарния екстракт е типично за съответния сорт и реколта. Определените по-високи стойности на титруемите киселини се потвърждават от резултатите от органолептичния анализ, при който вината са охарактеризирани като свежи.



**Фигура 1. Подготовка за химичен анализ на подбраните вина**

По отношение на фенолния комплекс в изследваните проби е определено съдържанието на общи фенолни съединения (ОФС), нефлавоноидни фенолни съединения (НФС) и флавоноидни фенолни съединения (ФФС). Тяхната концентрация нараства в реда: Тамянка < Памид Розе < Рубин < Мавруд. Същата последователност и тенденция се запазва и за антоцианите, във виното розе и в червените вина.

Установените стойности на фенолния комплекс и антоцианите са типични и характерни за съответния сорт и реколта вино.



**Фигура 2. Лабораторни анализи на вината**

Показателите интензитет и нюанс характеризират цвета на вината. Бялото сухо вино *Тамянка, реколта '2020* има бледо-жълт цвят с изразени зеленикави нотки. Цветът на виното *Памид, сухо вино розе, реколта '2020* е искрящ, жив, с малинов нюанс. Пробата *Рубин, Органик, сухо червено вино, реколта '2020* е с наситен, жив, рубинено-червен цвят, докато при виното *Мавруд, сухо червено вино, реколта '2019* ясно се открояват керемидено-червените нюанси, което показва развитие на цвета при стареенето. Тези характеристики се потвърждават и от стойностите на интензитета и нюанса на цвета на двете проби.

**Таблица 1. Химичен състав на изследвани вина от район Хасково, по проект ДИОНИСОС.**

Показатели Indicators	Реколта Vintage	Плътност Density	Алкохол об. % Alcohol vol. %	Захар г/л Sugar g/l	Общ екстракт г/л Total extract g/l	Беззахарен екстракт г/л Sugar free extract g/l	Титруеми киселини г/л Titratable acids g/l	Летливи киселини г/л Volatile acids g/l	pH	ОФС г/л г.к. TPC g/l g.a.	НФС мг/л кафеен еквивалент т NPC mg/l caffeic equivalent	ФФС мг/л катехинов еквивалент FPC mg/l catechin equivalent	Антоциани мг/л Anthocyanin s mg/l	Интенз итет I [абс. ед.] Intensit y I [abs. un.]	Нюанс Т [абс. ед.] Tint T [abs. unit]
Таянка Tayanka	2020	0,9911	13,00	2,15	19,70	17,55	5,93	0,48	3,11	0,56	129,29	160,24	-	0,10	-
Памид Розе Pamid Rose	2020	0,9925	12,00	1,74	20,40	18,66	6,53	0,36	3,03	0,93	164,93	496,44	90,06	5,30	0,52
Рубин Rubin	2020	0,9925	14,06	2,97	26,20	23,23	5,48	0,54	3,45	2,53	350,87	4116,98	339,46	12,73	0,77
Мавруд Mavrud	2019	0,9948	12,06	2,29	24,50	22,21	6,30	0,72	3,27	1,66	330,45	2091,71	182,48	9,25	0,81

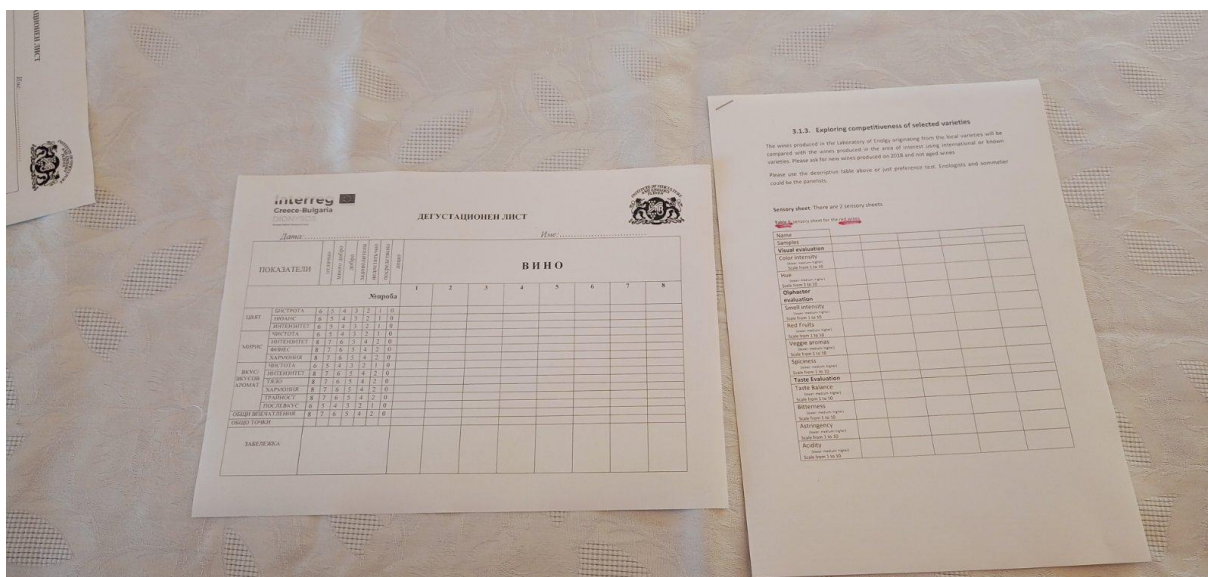


Органолептичният анализ на подбраните проби вина (фигура 3), с цел определяне на техните дегустационни характеристики, е направен от дегустационната комисия на ИЛВ – Плевен, съгласно възприетата методика и протокол за оценка на вината по проект DIONYSOS. За оценка на интензивността на всеки разглеждан показател и използвана е скала от 1 до 10 (слаб 1 - среден 5 - висок 10).



Фигура 3. Органолептичен анализ на избраните вина

Резултатите от органолептичният анализ се обработиха чрез програма Excell и се представиха в спайдер-диаграми.



Фигура 4. Дегустационни листове



**Фигура 5. Работа на дегустационната комисия на ИЛВ-Плевен**

### **Резултати от дегустационните оценки:**

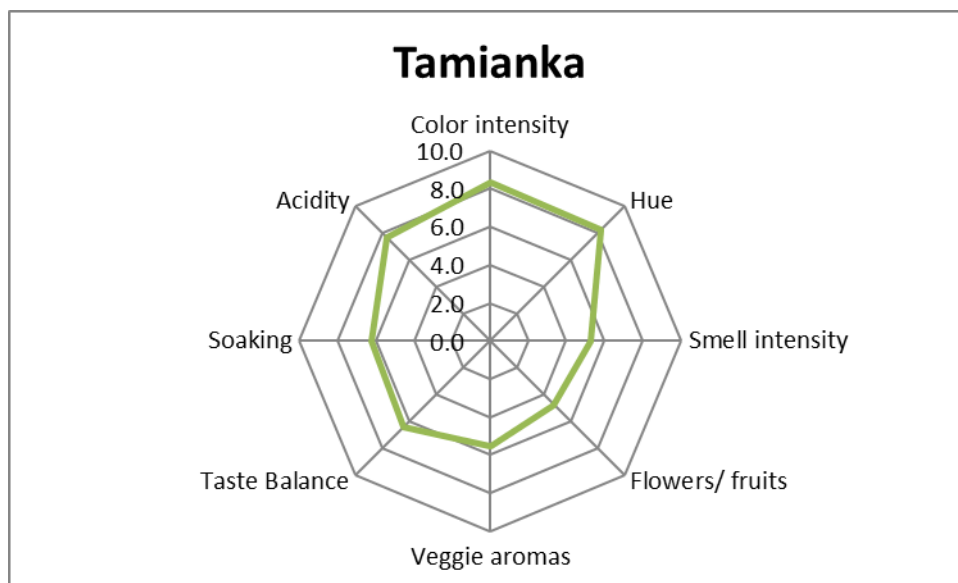
#### **Проба 1: *Тамянка, бяло сухо вино, реколта '2020***

През последните години няколко изби от региона възвръщат славата на сорт Тамянка (фиг. 6). Едни от най-големите местни успехи на национални и международни винарски изложения е свързан точно с този сорт. Южните склонове на Сакар, меките зими и горещите и сухи лета са идеални за отглеждането и добрата кондиция на сорта.



**Фигура 6. Тамянка '2020**

Виното Тамянка се характеризира с добра бистрота, бледо-жълт цвят с изразени зеленикави нотки. Средната визуална оценка на пробата Тамянка е висока (8,3). При оценката за аромат (5,2) стойностите са съответно около средните - *интензитет* (5,3) и *цветисти/плодови нюанси* (4,8). Във виното Тамянка преобладава типичния сортов аромат, с финни мискетови и цветисти нотки. Средната оценка за *оценка за вкуса* е много добра (6,8). Виното има балансиран и хармоничен вкус, по отношение на тяло и свежест, оценени съответно за *баланс на вкуса* (6,4), *хармоничност* (6,3), *киселинност* (7,7) (Фиг.7). Послевкусът е траен и хармоничен. Общата дегустационна оценка е много добра и показва, че от сорт Тамянка, отглеждан в района на обл. Хасково се произвеждат вина с много добри органолептични показатели.



**Фигура 7. Дегустационни характеристики на бяло сухо вино Тамянка, реколта 2020 г.**

—

Вината от сорт Тамянка се препоръчват за лятото поради лекото тяло, лек мискетов аромат, с нюанси на червена роза и лайм. Вино от сорт Тамянка е подходящо за поднасяне със свежи салати, кашкавал, сирена и други млечни деликатеси. Също така, може добре да се съчетае с вегетариански и рибни ястия, суши. Свежестта и ароматите на мускат и роза са в идеална кореспонденция за придружаване на леки десерти, в които има сметана, кокос и ванилия.



## **Проба 2: сухо вино розе Памид, реколта 2020**

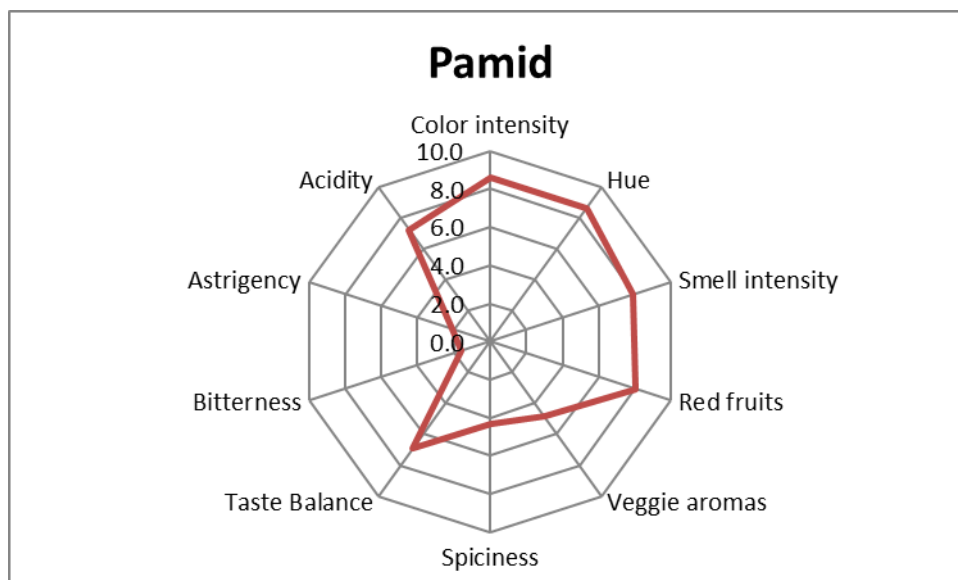
Сорт Памид е стар местен червен сорт, от който се произвеждат леки, сухи червени вина, подходящи за консумация като млади. Поради тези му качества все повече винари смело експериментират със сорта и произвеждат вина тип розе.

Пробата *Памид, розе'2020* (фиг. 8), притежава следните органолептични характеристики: Цветът на виното е искрящ, жив, с малинов нюанс. Средната *визуална оценка* е висока (8,6). При *оценката за аромат* (6,3) отделните компоненти показваха различен интензитет и характер. *Интензитетът* (7,9) и *нюансът на червени плодове* (8,0) са високо оценени. Ароматът на виното е типичен сортов, с леки плодови нотки на пресни червени плодове (ягоди, малини). Едва доловими са *зеленчуковите аромати* (4,8) и *подправки* (4,3).



**Фигура 8. Розе от Памид '2020**

*Оценката на вкуса* е добра (5,0). Тялото е балансирано (6,9), със слаба горчивина-(1,6) и лека тръпчивост (2,1), но с много добра и балансирана киселинност (7,3) (фиг.9). Послевкусят оставя впечатления за леко и елегантно вино.



**Фигура 9. Дегустационни характеристики на сухо вино розе Памид, реколта 2020 г.**

Вината розе от сорта Памид могат да се съчетаят със салати, в които има риба и месо. Розетата са чудесни за съомга или риба тон, ризото със зеленчуци, и дори с патици и агнешко. Също така са в идеална комбинация с местни млечни изделия като сирена, катък и крокмач.

### **Проба 3. Рубин Органик, реколта' 2020**

Сорта Рубин е вътревидов хибриден сорт създаден в Института по лозарство и винарство, Плевен през 1970-те, чрез кръстосване на Сира и Небиоло. През последните години се наблюдава повишен интерес към него. Производители не само от област Хасково, но и от други части на България, обръщат внимание на неговите добри технологични качества и го отнасят към перспективните сортове за развитие на биологично лозарство.

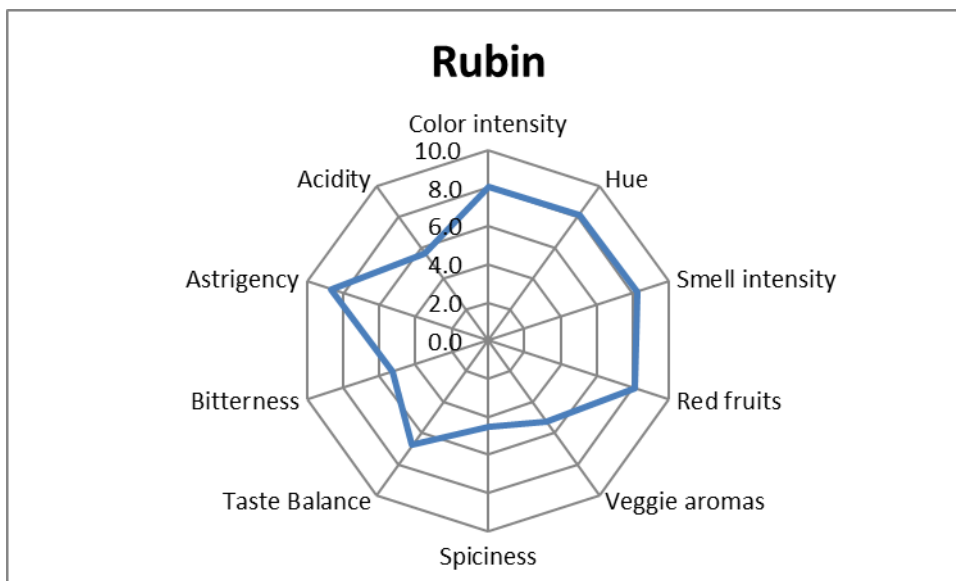


**Фигура 10. Рубин Органик, Реколта' 2020**

При дегустацията на пробата *Рубин Органик, реколта' 2020* (фиг. 10) е охарактеризирана с висока *визуална оценка* (8,1). Цветът на виното е наситен, жив, рубинено-червен.

Наситеността на *интензитета на цвета* (8,1) и *нюанса* (8,2) са високи. *Оценката за аромат* е над средната (6,5) При *интензивност на аромата* (8,3) ясно присъстват аромати на червени зрели плодове. Вкуса е мек, приятен, балансиран с привкус на *червени плодове* (8,1). По-леко, но се усещат *зеленчукови аромати* (5,3). Общата средна оценка за *вкус* е (6,6) - усеща се плътен, хармоничен вкус на плодове и меки танини, като *вкусовия баланс* (6,8) се характеризира с хармонично тяло, *горчивината* (5,5) е много добре балансирана, *тръпчивостта* (8,7) е достатъчно висока, а *киселинността* (5,7) е добре балансирана (фиг11). Нито една от тези характеристики не се откроява в повече или липсва, което прави тялото плътно, балансирано и с дълъг финален послевкус.

Крайната оценка – виното е многопластово, с отлични цвят и органолептични характеристики. Предвид това, че е младо вино, органик, то има потенциал да старее и да доразвие качествата си.



**Фигура 11. Дегустационни характеристики на червено сухо вино Рубин Органик, реколта 2020 г.**

Вината от сорт Рубин се съчетават със салати, в които има по-тежки сосове. Може да се поднесе с червени мезета, салами и луканки. Виното е подходящо да се поднесе към основни ястия, птиче месо, свинско и телешко.

#### **Проба 4: Мавруд, сухо червено вино, реколта '2019**

Мавруд е емблематичен местен сорт, типичен за отглеждане в определени райони на Южна България. Широко разпространен е основно в Тракийската низина – в обл. Пловдив и по-малко в обл. Хасково.

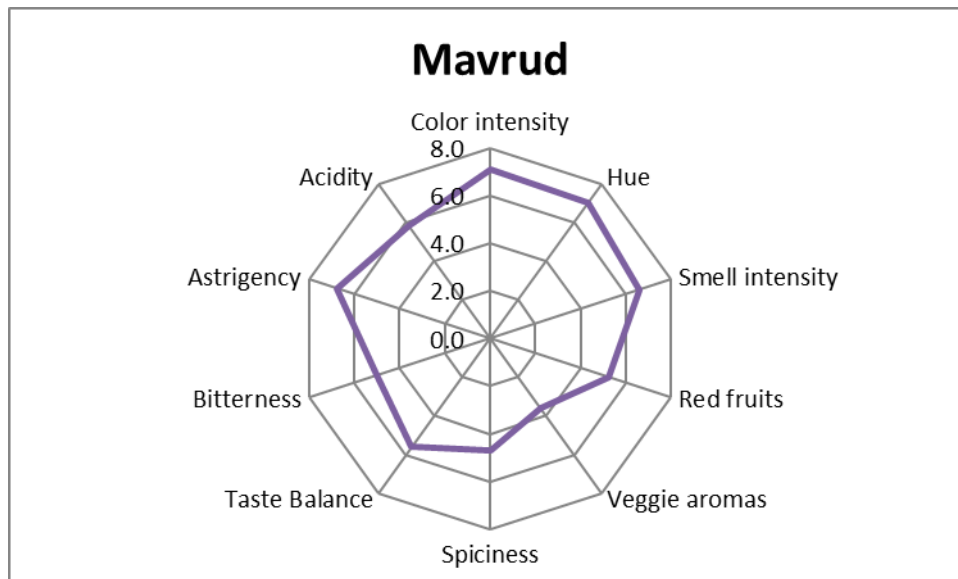


**Фигура 12. Мавруд '2019**



Характерното за вината от този сорт е, че имат потенциал за стареене и технологично най-добрите вина от тях проявяват своя характер, вкус и потенциал след втората, дори след третата година от винифицирането.

В цвета на виното ясно се открояват керемидено-червените нюанси, което показва развитие при стареенето. Оценката за вкус (5,8) показва средна стойност за плътност (5,6), с балансирана горчивина (5,0) приятна тръпчивост (6,8) и умерена киселност (6,8) (фиг. 13). Вкусово се усещат приятни танини с елегантен финал на зрели червени плодове.



**Фигура 13. Дегустационни характеристики на червено сухо вино Мавруд, реколта 2019 г.**

Вината от сорт Мавруд могат да се съчетаят със салати, в които има меса и тежки сосове. Младите и все още леки вина могат да се комбинират с ястия от риба. Баницата е друго ястие, което много си подхожда. Мавруда може да бъде поднесен с агнешко с гарнитура от картофи и зеленчуци.

### **Изводи и препоръки:**

Подбраните и дегустирани вина са с много добри органолептични характеристики. Пробите са типични за сортовете от които са произведени и потвърждават тезата, че са с висок потенциал за местното винопроизводство и се отъждествяват с регионалното лозарство и винопроизводство.

Препоръката, която може да се направи по отношение на вината от тези и други местните сортове, е да се развиват и увеличи производството им, тъй като са с много добри характеристики и са конкурентоспособни спрямо международно известните

сортове. Освен това местните лозари и винопроизводители имат дълбоки традиции и специфично производство свързани с тях. Съхраняването на тези сортове не само ще спомогне за запазването на биологичните видове, но и за запазването на традициите и обичаите за бъдещите поколения.

Не на последно място за местният туризъм и всички свързани сфери с него, ще има по-добър имидж за дестинацията и ще се създадат синергии. Вината, произведени от местни сортове, могат и трябва да станат лидери в дестинацията, защото имат свой уникален винен образ и културен отпечатък. По този начин ще могат да привлекат повече туристи и винолюбители, които ще намерят един различен уникален, топъл, свеж и южен вкус, ще се потопят и усетят автентичността на региона.

#### **Литература:**

1. ISO 8589: 2010 Sensory Analysis - General guidance for the design of test rooms
2. ISO 3591:1977 - Sensory Analysis - Apparatus - Wine-tasting glass
3. ISO 8586-2: 2008 – General guidance for the selection, training and monitoring of assessors (expert sensory assessors)