



*Association Prosperity and Development in Bulgaria*  
*Project: "SOS for endangered traditional vine varieties"*  
*Acronym: "VineSOS"*  
*Project No. 1829*

2700 Blagoevgrad  
"Stefan Stambolov" str. №1, fl. 2  
tel. +359 896 04 03 03 /+ 359 876 71 24 09  
e-mail: [pdbulgaria2010@gmail.com](mailto:pdbulgaria2010@gmail.com)

**Работен научен семинар „Технологии и оценка на резултатите“  
проект „VineSOS”  
22.07-24.07**

Семинар за научни експерти се проведе в гр. Солун, Гърция от 22 до 24 юли 2020 г. в рамките на проект „SOS за застрашени традиционни сортове лози“ с акроним: „VineSOS” по програма за Трансгранично сътрудничество INTERREG V-A Гърция-България 2014-2020. Събитието на тема „Технологии и оценка на резултатите“ събра учените и професионалистите в областта на лозарството от България и Гърция. Технологията и оценката на резултатите от проект „VineSOS” бяха обсъдени и представени.

След официалното откриване на работния научен семинар от проф. Стаматис Агелопулос, Марита Папагиани представи напредъка по проекта до момента от страна на гръцките партньори. Един от основните експерти – Анастасиа Гианнакоула показа приложимостта на постигнатите резултати от проучванията и анализите в лозарството и винарството. Подобна приложимост беше потвърдена чрез представяне на ДНК анализ на традиционните местни сортове, изследвани по проект VineSOS от трансграничния регион България-Гърция от проф. Димитриос Чациплис, където генетично бяха идентифицирани синонимни и едноименни местни разновидности на трансграничната зона. Примери за такива сортове са сортовете Pamid (BG) и Pamidi (GR), Dimyat (BG) и Zoumiatiko (GR) и до голяма степен Mavroud (BG) и Maυvroudi (GR), но за последната двойка по-обстоен анализ, използващ повече маркери, би бил полезен за идентифициране с по-голяма сигурност дали тези две разновидности могат да бъдат характеризирани като синоними или не. Независимо от това, такива резултати могат да бъдат използвани при разработването на общи политики между държавите с цел запазване на общи разновидности в трансграничния регион. В заключение, първият ден от презентации завърши с вариант на ампелографска книга, съставена по проекта с изследваните гръцки сортове от агронома Серафей Теохарис. Работният ден завърши с широко обсъждане на изследваните проблеми.

Вторият ден започна с анализ и лекция, презентирани от Петя Христова, експерт по проекта от българска страна по следните теми: традиционните местни сортове в условията на климатични промени и инвазивни растения; Семинарът продължи с представяне на икономическите ползи от програма „Коперник“, даваща възможност на винарните да навлязат свободно в 21 век чрез технологичен напредък.

Д-р Софоклис Петрополос направи органолептичен анализ на разглежданите от програмата традиционни местни сортове за гръцката част на трансграничния регион България-Гърция. Вторият ден завърши с дегустация на шест от коментираните сортове и дискусия за бъдещата подготовка на сравнителен ДНК анализ на "Tamyanka" и "Muskat Petit Gri", за да се проучи дали тези два сорта са генетично различни. В момента "Tamyanka" се счита за "Muskat Petit Gri" с различно име, дадено от местните жители на трансграничния регион, обаче сравнителният анализ на ДНК ще потвърди дали тези сортове са различни или не и дали Tamyanka е отделен сорт - местен за трансграничния регион. Всички резултати могат да бъдат



*Association Prosperity and Development in Bulgaria*  
*Project: "SOS for endangered traditional vine varieties"*  
*Acronym: "VineSOS"*  
*Project No. 1829*

2700 Blagoevgrad  
"Stefan Stambolov" str. №1, fl. 2  
tel. +359 896 04 03 03 /+ 359 876 71 24 09  
e-mail: [pdbulqaria2010@gmail.com](mailto:pdbulqaria2010@gmail.com)

голям принос за проекта, който осигурява добавена стойност не само за научната общност, но и за производителите от двете страни, както и за работата на експерти. Освен това се провежда ДНК анализ на проби за вино с цел генетично откриване на единични и / или многообразни местни вина едно от друго и от други вина, произведени от вносни сортове. Резултатите от такова проучване могат да бъдат много ценни по отношение на защитеното наименование за произход (ЗНП) и Защитеното географско указание (ЗГУ) на еднокачествени сортове местни вина.

Последният ден от научния семинар се проведе в изба Геровасилиу, където на участниците беше проведено обучение по отношение на възможностите за производство на вино от местни гръцки сортове, последвано от професионална дегустация. В избата се наблюдават експериментални насаждения на над 40 сорта, които се винифицират при изключително прецизна технология на производство. Акцентите, които се откриха и впечатлиха експертите, бяха:

- **Агрономия** – насажденията са изградени по класически метод – 2 м междуредие при наклон 35-40 градуса с капково напояване 1 м, без заслон, върху пясъчливи почви с висока степен на ерозионни процеси, висока соленост на въздушните маси и обветряне от 3 посоки от морето, заобикалящо тероара. В началото на всеки ред има засадени розови насаждения за диагностика на евентуално заболяване при лозите. Пръскане – меден сулфид. Бране – ръчно.
- **Приложени експериментални практики** – лозови насаждения на над 24 сорта с цел анализ на тяхната приспособимост към климатичните изменения, биотичния и абиотичния стрес. Отделени опитни насаждения, върху които практически се използват биологични фунгициди с цел превенция и лечение на заболявания. Наличие на експериментално поле- розариум за повишаване степента на диагностика и превенция при разпознаваемост на заболяванията.
- **Професионална дегустация** – бяха предложени 5 вина:
  - ❖ Сухо бяло вино – комбинация от местните защитени сортове 50 % Малагузя и 50 % Асиритико, оценено от световни експерти със златен медал от ДЕКАНТЕР 2019;
  - ❖ Сухо бяло вино – 100 % Малагузя, произведено при първична студена мацерация от 10 градуса Целзии, отлежало 3 месеца във френски дъбови бъчви;
  - ❖ Розе – 100 % Синамавро, традиционен местен сорт, от който съществуват насаждения в Геровасилиу – реколта 2019 г., произведено по технология на бяло вино от червен сорт;
  - ❖ Червено вино – комбинация от традиционни местни гръцки сортове – 60 % Лиминио, 20 % Мавруди и 20 % Мавротрагано, произведено по класическа технология, отлежало 12 месеца във френски дъб;
  - ❖ Сладко бяло вино – произведено от 100 % Малагузя, отлежало 36 месеца.