



# **WinEra - Подобряване на конкурентоспособността на европейските винарски стопанства в съвременната ера**

## **WinEra – Защо биологично?**

**Март 2021**

## Съдържание

Важността на биологичното (био) вино в Европа .....	3
Връзка между виното и местното културно наследство .....	4
Как виното да бъде представено като част от културното наследство .....	7
Мнения и съвети от собственици на винарни на тема „Защо биологично вино?“ .....	15
Успешни примери за биологично производство на вино, популяризиране и продажба на биологични вина.....	19

## Важността на биологичното (био) вино в Европа

Все повече потребители купуват био вина. Днес площите с биологично лозе в ЕС са два пъти по-големи, отколкото преди 10 години. Търсенето на био вино вероятно ще надмине предлагането. Но въпреки всичко това не става въпрос за фундаментална промяна в лозарството. Конвенционалното лозарство все още доминира.

Докато **биологичното лозарство се развива в цяла Европа**, засягайки нарастващ брой винарни, предпочитанията на все по-голяма част от потребителите се насочват все повече и повече към естествените вина. Тези предпочитания се основават на множество фактори: търсенето на селско стопанство, което е все по-загрижено за въздействието му върху околната среда, изискването за наистина естествен продукт, колкото е възможно по-малко преработен, и все повече съображения за здравето и алергиите (например със сулфити).

В момента консумацията е станала по-сложна и виното с по-високо качество е запазено за специални случаи. **Консумацията на качествени вина**, и по-специално на био вино, е за сметка на количеството. Ярък пример за тази промяна в поведението на потребителите се случва във Франция. Статистиката показва, че потреблението през 1975 г. е около 100 литра на глава от населението годишно, като през 2016 г. пада до по-малко от 42 литра.

Според IPSOS (2015) 51% от европейските потребители на био вино са жени. Що се отнася до възрастта, 23% от потребителите са под 35 години, 50% са между 35 и 64, а останалите 27% са над 65. Това са по-млади потребители в сравнение с редовните консуматори на вино. Що се отнася до имиджа на био виното, повечето потребители посочват зачитането на околната среда като основно предимство, докато липсата на информация за този тип продукти и цената им са основните недостатъци, които възпрепятстват потреблението.

Когато **пътувате през винарските райони днес**, няма как да не забележите цялата трева и цветя, които растат в лозята и в редовете между лозята. Това е знак, че все повече производители се отказват от химическия контрол на плевелите. И не само производителите на биологични продукти го правят. Много „конвенционални“ (т.е. не биологични) лозари също осъзнават ползите от зеленото лозе.

Почти всички от лозаро-винарската индустрия днес говорят за околната среда и значението да се работи устойчиво. Това е нещо, което се обмисля от всеки винопроизводител. Но те са изправени пред все повече ограничения, вкл. кога, къде и как могат да пръскат лозята си. Синтетичните пестициди, които се считат за опасни, се премахват с все по-бързи темпове. Освен това ЕС наскоро определи различни екологични цели за своето земеделие. Една от тези цели е, че най-малко 25% от общата земеделска площ в Общността трябва да бъде от биологично производство след десет години т.е. през 2030 г. Цел, която изглежда доста амбициозно, тъй като цифрата през 2020 г. е само около 12%.

**Предизвикателството пред винарите надхвърля стриктното прилагане на биологичните спецификации:** съвременният биологичен лозар трябва да може да комбинира традиционно ноу-хау и високо ниво на майсторство и технически иновации, за да произведе качествено вино, без да прибегва до добавки от конвенционалното лозарство

## Връзка между виното и местното културно наследство

Виното и лозарските пейзажи са общопризнати като част от световното материално и нематериално културно наследство. Много лозови пейзажи са вписани като световно културно наследство на ЮНЕСКО. На местно ниво има още повече музеи, културни обекти, посветени на откриването на виното и лозята, включително в историческите измерения от древността.

Въпреки това, генетичното разнообразие на лозата и подобряването на многобройните й традиционни сортове все още много рядко се разглеждат в тези наследствени и културни инициативи.

В Европа филосерата от края на 19 век допринесе значително за обедняването на растителното наследство. С развитието на биологичното лозарство и търсенето на лозарството все по-близо до тероарите, постепенно се преоткриват тези традиционни сортове, които предлагат вкусови качества, които често се забравят и често имат предимства по отношение на устойчивостта на болести и адаптацията към почвите и климат. Сега е от голямо значение възстановяването на тези древни сортове грозде, така както се преоткриват древни сортове плодове и зеленчуци.

### Битката за виното (Харо, La Rioja, Испания)

На 29 юни, Деня на Сан Педро, град Харо в Риохан провежда интересен фестивал: битка за вино. Тази традиция датира от евентуален правен спор с близкия град Миранда де Ебро за собствеността върху някои скали. След литургия тази мирна битка започва с двете страни, които нон-стоп хвърлят литри вино. Това е впечатляващ спектакъл, който приключва на обяд. След това хората се връщат в Харо и се събират на площад Плаза де ла Пас.

Уебсайт: <https://www.Испания.info/en/calendar/battle-wine/>

### Празникът в la Vendimia de Rueda (Valladolid, Испания)

През втория уикенд на октомври в град Руеда, столица на Деноминацията за произход, който носи това име от 90-те години насам, се празнува Празника на гроздобера. Фестивалът съвпада с края на реколтата, който обикновено е в края на септември или началото на октомври. Това е популярно събитие за възхваляване на виното, в което участват както жителите на града, така и на околностите, както и много туристи, които идват да опитат вината от този район.

Обявен е за фестивал от регионален туристически интерес през 2012 г., който привлича хиляди посетители. По време на празника на реколтата се провеждат и панаирът на бялото вино и панаирът на занаятите.

В неделя, след честването на светата литургия и благославянето на гроздето в църквата „Успение Богородично“ се случват най-чаканите моменти от това тържество, Pregón, изпълнявани от някои изключителни личности от света на бизнеса, културата или комуникациите по стъпките на гроздето.

След това се открива Панаирът на белите вина, в който всяка винарна има свое собствено пространство, където посетителят може да опита от различните вина. Този панаир е придружен и от различни дейности, които варират от година на година. Сред тях са



приготвянето на страхотна паеля за всички участници, представяне на регионални танци и традиционна музика, бикоборски партита и дни на отворените врати в много винарни.

### Фестивал на реколтата в Cangas de Narcea (Asturias, Испания)

Празникът на реколтата е уникален в Астурия, защото Кангас дел Нарча е единственият район за производство на вино в областта с традиции, датиращи от Средновековието и с планински лозя, които правят това лозарство наистина героична дейност.

Този фестивал съвпада всяка година с Puente del Pilar, през първите две седмици на октомври и има много дейности, които се провеждат около гроздобера. В допълнение към непрестанната активност и атмосфера в лозята, град Кангас е домакин на панаир на занаятите и пазар с всякакви местни продукти, както и дегустации на вино, обиколки с екскурзовод на Музея на виното, гастрономия, свързана със света на виното, и т.н. Многобройни братства се събират в Кангас дел Нарча и имат свой собствен парад, придружен от местната музикална група.

Това са четири дни на автентичен култ към културата на качествено вино на Кангас, където ще можете да научите всичко за винопроизводството.

### Долината Orcia & село Montalcino (Tuscany, Италия)

Един от най-значимите примери за връзката между виното и местното и регионално културно наследство е в Тоскана. Долината Orcia е обявена от ЮНЕСКО за световно наследство през 2004 г. Разположена в южната част на Тоскана, долината Orcia или Val d'Orcia определено е единствен по рода си пейзаж. Пейзажът на Вал д'Орча е част от селскостопанския пейзаж на Сиена, прекроен и развит, когато е интегриран на територията на града-държава през 14 и 15 век, за да отрази идеализиран модел на добро управление и да създаде естетически приятна картина. Отличителната естетика на пейзажа, равнини, от които се издигат почти конични хълмове с укрепени селища на върха, вдъхновяват много художници. Техните изображения илюстрират красотата на добре управляваните ренесансови земеделски пейзажи. Пейзажът обхваща: аграрен и пастирски пейзаж, отразяващ иновативни системи за управление на земите; градове и села; селски къщи; и римската Via Francigena и свързаните с нея абатства, ханове, светилища, мостове и др.

Сгушени сред тази безкрайна долина, ще откриете старомодните села Монталчино, Пиенца и Сан Куирико д'Орча, заобиколени от маслинови дървета и лозя, великолепно свидетелство за старата селска традиция и местните кулинарни специалитети.

Производството на вино в региона е много различно в средата на 1800-те. Гроздето не се култивира в собствените лозя с внимателно изкопаване; те са били разпръснати с други култури и пресечени до всичко, което беше наблизо. Гроздето е прибирано доста рано, когато е по-кисело и не е напълно узряло, за да осуети крадците и да избегне загуба на реколтата поради лошото есенно време. След прибиране на реколтата гроздето не е било изчиствано преди ферментацията, така че червените вина са били груби и горчиви. Белите вина са били смесени с червени, за да го „омекотят“ в нещо по-питейно. Виното се е произвеждало в стари хамбари или други стопански постройки с минимално внимание към санитарните условия и без контрол на температурата.

Клементе Санди е бил откровен критик на техниките за винопроизводство от онова време, включително ранната реколта и използването на смесени ниви от култури. Той засажда първото истинско „лозе“ само с грозде в Монталчино и през 1869 г. печели два сребърни медала за червеното си вино. Но може би най-големият му принос прави внукът му, Феручо Бионди Санти, който се основава на откритията на Клементе, за да създаде съвременния Брунело.

Повечето винарни предлагат на туристите възможност за обиколки с екскурзовод и дегустация на вино, за да се насладят на удоволствието от виното и спектакъла на тосканската провинция на фермите от световното наследство.

### Виното на кралете (Commandaria, Кипър)

Commandaria е сладко десертно вино от Кипър и е признато от Световните рекорди на Гинес като най-старото произвеждано вино в света. Производството му е проследено е до 2000 г. пр. н. е, и е изиграло жизненоважна роля в винената традиция и история на Кипър.

По времето на кръстоносните походи виното става известно като „Commandaria“ в цяла Европа, тъй като се произвежда главно в Колоси - район, известен тогава като „La Grande Commanderie“. Смятало се, че Commandaria има терапевтични свойства и поради това е широко използван като тоник. През следващите векове историите за виното изобилстват. Легендите разказват, че когато Ричард Лъвското сърце празнувал брака си в Кипър, той бил толкова възхитен от вкуса, че го нарекъл „виното на кралете и кралят на вината“.

Commandaria се прави по същия начин от векове и в същите лозарски села на острова. За да се произведе, две местни грозде - „Mavro“ (червено) и „Xynisteri“ (бяло) - се берат, когато са презрели и се оставят да изсъхнат на слънце в продължение на 10 дни, така че съдържанието на захар да достигне определени нива, което дава характерния сладък вкус. След това изсушеното грозде се пресова и ферментира в резервоари или огромни глинени съдове. Най-популярната марка Commandaria е КЕО St. John, която се произвежда по рецепта, защитена от законно наложено наименование, единственото притежавано от Кипър.

Много туристи и учени, преминали през островите, опитват и харесват Commandaria; други са писали хвалебни химни за виното. За да отпразнуват традицията на това вино, 14-те села в района на Commandaria организират ежегоден фестивал (Commandaria Festival) веднъж годишно, където посетителите се събират, за да дегустират различните видове Commandaria, да се присъединят към събирането на реколтата, да научат пресоването на вина, да посетят местни винарни и лозя, и се насладете на местната гастрономия.

#### Уебсайтове:

World Guinness Record: <https://bit.ly/3h6r0Ly>

Visit Кипър: <https://bit.ly/2WqAM0Z>

Кипър Wine Museum: <https://bit.ly/37s7qpE>

### Винения фестивал в Лимасол (Limassol, Кипър)

Фестивалът на виното в Лимасол се провежда ежегодно от 1961 г. и продължава две седмици - от август до септември. Фестивалът се провежда в чест на винопроизводството в



Кипър и се посещава от около 15 000 посетители. Освен дегустация на вино, фестивалът включва традиционна музика и танци, магически шоута, комедийни шоута, концерт от Общинския филхармоничен оркестър и традиционна гастрономия.

Фестивалът обикновено се провежда от местни певци, докато гостуващи артисти могат да се присъединят към тях от чужбина. Тъй като има многобройни посетители, които се присъединяват към фестивала, винаги е силно препоръчително да резервират места за настаняване доста време предварително. За да подчертае връзката между танците и музиката, фестивалът предлага и възможност на посетителите да наблюдават процеса на намачкване на гроздето. По някакъв начин фестивалът може да се разглежда като възраждане на „тържествата на Дионисия“ в Гърция, които жителите на Атина провеждат в чест на Дионис, богът на виното и лозата. По време на тържествата жителите се събират да опитат вино, да участват в танци, да пеят поезия и да изпълняват театрални пиеси.

Уебсайт: [www.carnifest.com/limassol-wine-festival-2021](http://www.carnifest.com/limassol-wine-festival-2021)

### Винен маратон в Истрия

Маратонът в Истрия е първият хърватски винен маратон. „Бягайте под маските и се забавлявайте със страхотна музика, докато дегустирате вино от най-добрите вина от Истрия и гастрономически продукти.“

Съществуват трите дисциплини: маратон (42 км), полумаратон (21 км) и щафета (3x7 км).

От 2014 г. се организира в началото на септември непосредствено преди прибирането на реколтата от лозята в красивата провинция на Истрия със спирки за дегустация на вино и голямо парти след това.

Уебсайт: <http://www.istrianwinerun.hr>

## Как виното да бъде представено като част от културното наследство

Виненият туризъм или енотуризмът **придоби значителна популярност** като алтернативна форма на туризъм, която се фокусира върху свързаните с виното преживявания. Енотуризмът се свързва с регионалния икономически и социален растеж, повишен интерес към производството и маркетинга на вино, както и повишена осведоменост за екологичния туризъм (екотуризм).

**Investing in wine tourism** brings considerable benefits for wineries, local producers, and facility owners, as the tourist agents aim to provide a comprehensive package to customers, allowing them to enjoy wine by combining it with the social, environmental, and gastronomical lifestyle of the region. Moreover, **going organic** has caused the development of various organic wine fairs, international gatherings, and conferences aiming to foster the production of organic grapes and, in turn, the promotion of “organic tourism”.

**Инвестирането във винен туризъм** носи значителни ползи за винарни, местни производители и собственици на съоръжения, тъй като туристическите агенти се стремят да предоставят цялостен пакет на клиентите, който им позволява да се наслаждават на виното, като го комбинират със социалния, екологичния и гастрономическия начин на живот на

региона. Освен това, интересът към биологичното вино е причина за развитието на различни панаири за биологични вина, международни събирания и конференции, целящи да насърчат производството на биологично грозде и от своя страна, насърчаването на „биологичния туризъм“

В близко бъдеще се очаква, че подобни алтернативни форми на туризъм ще продължат да се увеличават, свързвайки ги с устойчиви и екологични практики и по този начин привличат голям брой екологични и особено млади туристи.

### “Cité du vin de Bordeaux” / Град Бордо (Франция)

Новодошъл в света на винените музеи, Cité du Vin de Bordeaux, открит през юни 2016 г., приема предизвикателството да представи историята и традициите на виното в ултрамодерна сграда, пълна със символи. Архитектите на агенция ХТУ, Анук Легендре и Никола Десмазиер, са създали място, пропито със символи на идентичността: копринени лозя, вино, обърнато в чашата, вихри на Гарона. Всеки детайл от архитектурата предизвиква душата на виното и течния елемент. С ефективен биоклиматичен дизайн, компактната конструкция оптимизира вентилацията на сградата. Въздухозаборниците в ниски точки се възползват от преобладаващите ветрове. Докато вътрешните дворове и високите точки евакуират топлината, генерирайки въздушен поток, който позволява - сам по себе си - да придобие 5 градуса усещане за свежест през лятото и да ограничи използването на климатик. В допълнение, покривът е защитен от слънцето с "вентилирана сянка", която помага да се контролира температурата, както и използването на геотермална енергия.

В музейните колекции се използват и най-модерните техники за оценка, съчетаващи сензорно преживяване, добавена реалност, интерактивност и др.

Уебсайт: <https://www.laciteduvin.com/en>

### Туризм и лозя във Vaucluse (Франция)

Откриването на лозята в основата на туристическата промоция на френски департамент, Воклюз – [www.provenceguide.co.uk/choose-your-activities/wine-and-vineyards/](http://www.provenceguide.co.uk/choose-your-activities/wine-and-vineyards/)

Този промоционален инструмент е фокусиран върху откриването на лозя в област Воклюз (а не в цялата Прованс, въпреки това, което подсказва името). Много уебсайтове, посветени на промоцията на лозаро-винарските региони, са разработени от 15 години. Но тези уебсайтове са фокусирани най-вече върху обща промоция на лозаро-винарския регион и местни събития и нямат за цел посетителят да организира собствено пътуване.

Интересът на уебсайта “provence-guide”, разработен от публичната агенция по туризъм за област Воклюз, е да централизира и да събере набора от информация, посветена на откриването на виното в различните лозаро-винарски райони на Воклюз (Венто, Люберон, Beaumes de Venise и Côte du Rhône). Освен голям брой информация, посветена на вината, лозята, пейзажите, местните събития (местни винени фестивали например), този уебсайт популяризира различни туристически продукти и пътувания, предложени от различни доставчици, частни или публични, включително ежедневни дейности или по-дълги пътувания. Но също така интегрира доста подробна туристическа информация в изисквания регион за настаняване, кетъринг, неща за вършене, винарни, които да посетите, с цел посетителите да организират свои собствени пътувания „а-ла-карт“.





Уебсайт: [www.corsicadegustation.com/oenotourisme-corse](http://www.corsicadegustation.com/oenotourisme-corse)

### Bodegas Menade (Испания)

Bodegas Menade е основана през 2005 г. Официалната семейна история започва през 1820 г., когато техните предци са поддържали лозя на големи площи, които днес са част от DO Rueda. Винификацията е извършвана в подземно съоръжение в Ла Сека, изсечено в твърда скала в началото на 19-ти век.

Menade е много доволен да запази оригиналните архитектурни характеристики на винарната и да ги подобри с възстановителни работи. Благодарение на целогодишните нива на температура и влажност, той осигурява идеалното място за почивка и съхранение на техните отлежали вина и стари реколти, както и идеално и интимно място за организиране на малки и средни дегустационни събития в допълнение към много местни дейности, които те спонсорират.

Традиционно, всяко поколение от семейството е използвало този исторически обект като стартираща площадка, тъй като всяко от тях се е отправяло към своя качествен кръстоносен поход; но в началото на 2000-те е решено да се постави съвсем ново начало. Bodegas Menade има отворени врати за всички, които искат да посетят среда, свързана с опазването на природата и винения туризъм:

- Menade, направена от Secala - Посетете „Menade by Secala“, винарната, построена от първото поколение на Sanz през 1820 г., със седалище в село La Seca (4 км от Rueda), където ще се разходите през историята.
- Menade, направена от природата - Посетете Menade, винарната, разположена в Рueda. Тук ще откриете тяхната „екологична“ връзка с лозето, градината за опрашване, хотела на насекомите и самата винарна. След това ще опитате 3 вина, съчетани с малки хапки, направени от местни производители.
- La cantina - пространство във винарната в Rueda, където е възможно да се опитат или да се купят всички вина на Menade.
- Ферма Menade, където насекомите, гущери, пилета, гъски и магарета живеят в хармония, като в същото време обогатяват екосистемата на лозята. Хотелът за насекомите е грандиозна и амбициозна полиспецифична градина, където можете да се насладите на богатство от растения, които са местни за Кастилия и Леон и включват както трайни, така и широколистни видове, като последният осигурява многоцветен визуален празник, особено през пролетта и началото на лятото.

Уебсайт: [www.menade.es](http://www.menade.es)

### Bodega Cámbrico (Испания)

През 2000 г. в Камбрико започват да обработват малки парцели със столетни лозя по екологичен начин. Тези парцели са били разположени в "El Rocito" и са били на път да бъдат изоставени от старейшините на града. Днес това е основното им лозе и те също са засадили и възстановили лози на три други места, с различни почви.

На гранитните тераси на Сиера де Франция и заобиколен от гори, ще намерите Виняс дел Камбрико. Лозето и винарната са част от това природно пространство, обявено за биосферен резерват. За да свържат лозарството както с природата, така и с туризма, те извършват следните дейности:



- *Обиколка с водач и дегустации на вино* - Започва с обиколка на лозето, където ви показват работата за опазване на местния сорт Руфете, как се грижат за своите вековни лозя и биологични методи на земеделие. Във винарната те обясняват процеса на подбор на гроздето, ферментацията, пресоването и отлежаването в бъчви и бутилки, последвано от дегустация на техните вина, придружена с хапки с шунка.
- *La casa de Fita* - Очарователно място за настаняване в Sequeros, на 3 км от винарната. Тази къща е построена през 19-ти век, тя е била семейният дом на пращадото на промуутера на Камбрия. Днес това е малък хотел с четири стаи, който запазва архитектурата и оформлението на оригиналната къща.

Уебсайт: [www.cambrico.com](http://www.cambrico.com)

### Bodega Negón (Испания)

Вината Bodega Negón е вярно отражение на историята на виното в района на долината Риаса, където техните баби и дядовци са произвеждали местни вина преди десетилетия.

Уважението към наследството на техните баби и дядовци е причината за възстановяване на историческото наследство на земята, така че семейството са възстановили подземната семейна винарна от 19-ти век, за да подслонят бъчвите и бутилките, в които се помещават най-емблематичните им вина.

Bodega Negón обича виното и уважава естествения процес. Оставете се да бъдете нападнати от топлата атмосфера на околността и семейството. Открийте защо казват, че в Bodega Negón щастие е „отпушено“.

Насладете се на весело, уникално и незабравимо преживяване за винен туризъм в Рибера дел Дуеро. Не пропускайте възможността да се насладите на уникалната същност на тези вина от Castilla y León.

- *Negón classic* - Посетете средновековното село Naза на 6 километра от Fuentecén, където се намира винарната Negón. Разходете се из едно от най-емблематичните лозя и след това посетете микросклада, където алхимикът и винарят на семейството разработват съкровища. Последното докосване е спускането до подземната изба от 19-ти век, разположена сред красива борова гора и последната дегустация на вино.
- *Negón gastro* - Ако искате да завършите посещението си с дегустация на типични продукти от района, съветваме ви да посетите винарната и да се насладите на преживяване, което ще ви пренесе във времената на нашите предци.

Уебсайт: [www.bodeganegon.com](http://www.bodeganegon.com)

### Bodega Torremilanos (Испания)

Винената традиция на Torremilanos датира от 1903 г., макар че през 1975 г. семейството Peñalba Lopez придобива имението.

Убедени в качеството на местното грозде, сортът Темпранило и ценителите на лозарското изкуство, семейството решава да увеличи броят на лозята, които притежава, за да достигне 200 хектара. Всички те се намират в планините около винарната и се грижат в тях да следват философия за зачитане на околната среда, която позволява всички вина на винарната на Torremilanos да бъдат сертифицирани като биологични.

Посетете средновековното село Хаза на 6 км от Фуентесен, където се намира винарната Negón. Разходете се из едно от най-емблематичните лозя и след това посетете микросклада, където алхимикът и винарят на семейството разработва съкровища. Последното докосване е спускането до подземната изба от 19-ти век, разположена сред красива борова гора и последната дегустация на вино. Те се смятат за „занаятчи на Земята“, практикуващи 100% екологично и биодинамично земеделие.

Насладете се на автентичен и качествен винен туризъм във вековно лозе в несравнимата среда на Ribera del Duero.

Уебсайт: [www.torremilanos.com](http://www.torremilanos.com)

### Castello Banfi (Италия)

Банфи е основана през 1978 г., благодарение на волята на италианско-американските братя Джон и Хари Мариани. От самото начало целта на двамата братя е била да създадат модерна винарна, съчетана с най-модерната наука в лозята за производство на първокласни вина. Заедно със семейство Мариани, Ецио Ривела, един от най-известните енолози в Италия, разбира, че поради богатството на почвите и привилегированото микроклиматично положение, имотът ще има голям капацитет за развитие.

„Семейството ни е страстно посветено на преследването на върхови постижения при приготвянето на престижните вина на Монталчино, както и на гостоприемни предложения в Castello Banfi, историческата крепост, увенчаваща имението, елегантна обстановка за ваканции, тържества, специални събития или еднодневно посещение. Заобиколен от лозя и маслинови горички, Castello Banfi Il Borgo е идеален за наслаждаване на комфортното спокойствие на тосканската провинция и спомага за интензивното откриване на по-автентична Тоскана.“ споделя Кристина Мариани-Мей.

Castello Banfi il Borgo е уникално място, потопено в едно от най-красивите места в света. За своето стратегическо положение между Сиена и тосканското крайбрежие на Марема, заедно с плодородните почви, които го заобикалят, Castello di Poggio alle Mura е прекрасно място за посещение.

Уебсайт: <https://www.banfiwines.com/winery/castello-banfi/>

### Poggio alle Mura Castle (Италия)

Комплексът, какъвто го познаваме днес, се е развил в по-голямата си част между 9 и 13 век, но произходът му със сигурност е още по-древен. Някои подземни разкопки, които все още се виждат днес, и някои каменни урни и керамични вази, открити по време на най-новите реставрации, ни карат да заключим, че всъщност на това място е имало селище в ерата на древните етруски. „Конци“ - бели камъни, традиционно използвани при изграждането на римски арки - днес, открити в главния портал на кастело, изглежда, от друга страна, показват местата, последователно трансформирани в римска вила.

„Заобиколен от лозя и маслинови горички, Il Borgo ще ви поглезе с луксозните си стаи и поддържаните си градини, идеални за наслаждаване на комфортното спокойствие на тосканската провинция. Можете да се отпуснете напълно, наслаждавайки се на нашето

специално внимание или да се възползвате от пълното ни пакет услуги, за да ви помогнем да откриете по-автентична Тоскана. "

- Sala dei Grappoli - Разположен в сянката на историческия Castello Banfi, La Sala dei Grappoli ви посреща в елегантна и изискана атмосфера.
- La Taverna - класически тоскански ресторант в сянката на нашия средновековен замък Poggio alle Mura.
- Enoteca - Enoteca / Wine Bar пресъздава атмосферата на истински тоскански магазин за вина, където заедно с нашето имение и пенливи вина, грапа, екстра върджин зехтин и Condimento Balsamico Etrusco, се предлагат многобройни местни занаятчийски храни и занаяти.

Уебсайт: <https://www.castellobanfiilborgo.it/en/castello-banfi-il-borgo>

### Винените маршрути на Кипър

Винените маршрути Кипър предлагат на посетителите възможността да открият различните винарни и лозарски райони на острова, чрез 7 различни маршрута. Всеки маршрут обхваща различна зона. Маршрутите ще ви отведат през долините на местни сортове грозде, пейзажи, винарни и села. Можете да опитате местните вина, да опитате местна гастрономия и да научите за процеса на винопроизводство от местните производители. 7-те маршрута са:

1. Винени пътища на Commandaria: посветени на историята и традицията на виното Commandaria - най-древното и най-прочутото вино на острова - преминаващо през 14-те села на Commandaria, които датират от далечната 1192 г. сл. Хр.
2. Винен път на долината Diarizos: ще преминете през непокътнати зелени пейзажи и живописно лозе, откривайки по-малко известния регион за производство на вино в долината Diarizos, разположен на изток от Пафос. Маршрутът минава през 14 хълмисти села и две винарни.
3. Винен път Krasochoria of Lemesos (Limassol): предлага посещение на 20 винарски селища (известни още като Krasochoria) в планинския район на Лимасол и 16 винарни, произвеждащи различни сортове - Xynisteri, Cabernet Sauvignon, Mataro, Grenache и Syrah.
4. Винен път Лаона - Акамас: ще преминете през сурови брегове и малки селца и ще откриете местното грозде „Xynisteri“ (бяло), както и сорта грозде „Maratheftiko“. Посетителите ще посетят и Акамас, национален парк с голямо значение за околната среда и дивата природа.
5. Планински винен път Ларнака - Никозия: обхваща планинските райони на Ларнака и Никозия и преминава през няколко села, три винарни, музеи и работилници. Маршрутите се фокусират върху различни винени сортове - Шардоне, Совиньон блан, Мерло, Каберне, Асиртико, Маратефтико. Можете да посетите село Лефкара, за да се запознаете с изкуството на ръчно изработеното дантелено бродирано спално бельо и село Фикарду, да откриете най-старите традиционни преси за вино в Кипър.
6. Винен път Pitsillia: изследва селските райони на планинския Лимасол и минава през 11 села и две от най-известните винарни. Маршрутът се фокусира върху сорта червено грозде „Maratheftiko“.



7. Vouni Panagias - Винен път Ambelitis: включва панорамна екскурзия във вътрешния пейзаж в района на Vouni Panagias (Пафос). Включва 10 винарни и се фокусира върху местния сорт грозде „Хуnysteri“ (бял), който преобладава там.

Уебсайт: [www.visitКипър.com/index.php/en/discoverКипър/routes/wine-routes](http://www.visitКипър.com/index.php/en/discoverКипър/routes/wine-routes)

### Oenou Yi - Ktima Vassiliades (Кипър)

Крима Василиадес лъкатуши между планинските върхове на Троодос, предлагайки гледка към планината Олимп. Целта му е да предложи най-добрия вкус и качество на вината, предлагани както на вътрешния, така и на международния пазар. Винарната е в съвременна сграда, оборудвана с високи технологии. Тя предлага два различни туристически пакета, които включват обиколки с екскурзовод до винарната и лозето, както и дегустации. Винарната включва и изискан ресторант, предлагащ меню, което съчетава гастрономически вкусове, съчетани с произведените вина

Уебсайт: [www.oenouyi.wine](http://www.oenouyi.wine)

### Vouni Panayia Winery (Кипър)

Vouni Panayia е една от най-модерните винарни в Кипър и се намира на входа на село Panayia. Винарната е оборудвана с най-новите технологии и е известна с уникалното грозде, което расте в района. Освен да произвежда вино, винарната предлага цялостно изживяване на посетителя: първо се показва образователен късометражен филм, който посочва целия процес от планирането на лозите до бутилирането; следобед, посетителят се запознава с малък традиционен музей и дегустационна зала. И накрая, винарната включва ресторант, където посетителите могат да се насладят на сезонна традиционна кухня.

Уебсайт: [www.vounipanayiawinery.com](http://www.vounipanayiawinery.com)

### "Adopt-a-vine" – Tsangarides Winery (Кипър)

Винарна в района на Пафос предлага на посетителите възможността да „осиновят“ собствена лична лоза. Посетителите могат да посетят лозето, да наблюдават как се реже лозата им и да научат за процеса на прибиране на реколтата и в крайна сметка да пият собствено вино. Ставайки членове на клуба Adopt-a-Vine, посетителите: а) имат право да поставят името си върху виното от тяхната лоза, б) получават сертификат за членство, който им дава право на 10% отстъпка от покупките на винарната, в) са поканени да берат гроздето от лозята и получават ежегодно кутия вино от осиновената лоза.

Уебсайт: [www.tsangarideswinery.com/adopt-a-vine.php?lang=EN](http://www.tsangarideswinery.com/adopt-a-vine.php?lang=EN)

### Aes Ampelis Winery (Кипър)

Винарната е основана в началото на 90-те години и се намира в Кало Хорио Оринис, в квартал Никозия. Тя е структура на две нива, която включва модерни съоръжения за производство на вино, подземна изба за отлежаване на бъчви и бутилки и зала за дегустация. Винарната е заобиколена от лозе с площ от три хектара, което се управлява чрез използване на естествени земеделски техники. Посетителите могат да направят обиколка

на винарна, където ще научат за процеса на винопроизводството, ще изследват лозето и вътрешната работа на винарната, като ферментация и отлежаване на бъчвите. Уебсайт: <https://aesambelis.com/>

### Винарна Вила Винифера (България)

Сгушена в сърцето на планината - село Брестовица, винарната е създадена през 1936 г. Тя е построена от немски архитект, чието име се губи някъде във времето, но намерените архивни чертежи и документи го потвърждават и създават усещане за професионализъм. Първото ѝ име е „Misket“. Оттогава винарната не спира да работи и винаги като място за посрещане на специални клиенти и гости с вино от специална селекция. Във винарната работят хора, които не само обичат работата си, но и горят в процеса по превръщането на течността от мъст във вино.

Винарната се гордее с всяка бутилка вино, което произвежда. Собствените лозя позволяват на екипа на винарната да се грижи за гроздето по възможно най-добрия начин, благодарение на опита си, климатичните условия и географското разположение на земята. Винарната разполага с масиви от Mavrud, Merlot, Cabernet Sauvignon, Muscat, Chardonnay, Traminer и желание да произведе удоволствие за вашите вкусови рецептори.

Уебсайт: <https://villavinifera.com/en/>

### Винарна Мезек (България)

Винарска изба MEZEK е микро-винарна с 10 тона годишно производство. Намира се в село Мезек, близо до гръцката и турската граница.

Идеята на производството на винарната е да възроди старите традиции в производството на вино в региона. Целта на винарната е да произвежда качествено вино възможно най-близо до природата. Както и да покаже на ценителите, че доброто вино се произвежда в малки семейни изби, които в развития свят всъщност са гръбнакът на винопроизводството.

Уебсайт: <https://mezek.eu/>

### Винени маршрути в Истрия (Хърватска)

Регионалният туристически борд на Истрия популяризира наръчник, който приветства туристите, търсейщи висококачествено вино или други местни продукти. Както казва: "Когато любовта към традицията на винопроизводството се споделя безкористно ..."

„Отправете се и открийте винените пътища на Истрия и техните многобройни винарски изби, където ви очаква едно незабравимо изживяване. И на връщане през лозята, опиянени от виното и красотата на природата, не забравяйте да благодарите на Дионисий за това възшебния полуостров Истрия.“

Уебсайт: <https://www.istra.hr/en/gourmet/wine/wine-makers>



## Мнения и съвети от собственици на винарни на тема „Защо биологично вино?“

Винарите, които се срещнаха с екипа по проекта по време на изпълнението на проекта Winera, настояваха за едно: **изборът на биологично производство е философски и личен избор много преди да бъде технически или търговски избор**. Връзката както на винаря, така и на потребителя с природата, със здравето, с желанието за по-автентична работа, търсенето на техническа и финансова независимост са все фактори, които павират пътя към биологичното сертифициране и още повече към биодинамиката.

В същото време процесът, който води до биологично сертифициране, е преди всичко лично пътуване, включващо вътрешно размишление, обмен на опит с колеги и клиенти и лични проучвания и анализ. В случая на Жан, винар от Carcès във Вар (Южен регион - Франция), това е еволюция от повече от 7 години, която първо е преминала през усилията за намаляване на пестицидите, след което е получил етикет за „устойчиво земеделие“ и след това е преминал през процеса на биологично сертифициране.

Решението да преминете към производство на биологични продукти отнеме време, включително за млади винари, които започват от нулата. Няма нищо по-лошо от прибързания избор, който не отчита неговото техническо, търговско и финансовото въздействие и ефект.

### Винопроизводство: Защо да преминаваме към био?

Вероятно няма човек, поне в „западния свят“, който не е чувал нещо за биологичната храна. Вестниците и списанията са пълни с информация за биологичната храна - положителното им въздействие върху човешкото здраве, околната среда и др. Също така социалните медии са пълни с истории за хора, които стават „зелени“; хората споделят снимки на здравословна органична храна и т.н. Някои, обаче, може да се зачуди дали тези хора наистина вярват в потреблението на биологични храни или просто се носят по течението и искат да бъдат модерни ...

И така, какво мотивира малките винари да преминат към биологично производство?

- *Защита на здравето* - Лозарите използват много пестициди, за да пръскат лозята си – примерно във Франция, най-голямата страна производител на вино, дори има случаи на смърт от постоянна употреба на пестициди в лозето. Следователно, защитата на здравето на лозаря е важна причина да се премине към по-биологично отглеждане на лозята. В допълнение към това, голямата част от пестицидите могат да се абсорбират в растението и следователно да попаднат във вино, така че намаляването на количеството остатъци във виното за защита на потребителите е друг плюс на биологичното лозарство.
- *Вкусът на виното* - природосъобразното производство, което насърчава „положителното взаимодействие между почвата, климата и растенията“, е единственият начин наистина да се опита „тероара“ на виното.
- *Запазване на околната среда* - биологичното отглеждане насърчава производството на храна в хармония с природата и спомага за поддържането на естествения екосистемен баланс. Използването на химикали в селското стопанство замърсява околната среда, отравя подпочвените води и унищожава естественото плодородие на почвата. Най-тъжното е, че по-голямата част от химикалите (99%),

използвани в селското стопанство, замърсяват околната среда и само 0,1% от приложените пестициди достигат целевите вредители. Докато биологичното земеделие насърчава отговорното използване на природните ресурси и лечение, което позволява добро здраве на почвата и постигане на биологично разнообразие. Биологичното земеделие насърчава генетичното разнообразие на земеделските култури, което е загубено през последните няколко десетилетия с интензивното монокултурно земеделие. С редуването на културите между редовете в лозето може да се намали нуждата от използване на пестициди и да подобри плодородието на почвата.

- *Етични причини* - Много хора се решават за биологично производство поради вътрешните си убеждения, като например отношение към околната среда, желание за нулево замърсяване, зачитане на флората и фауната, опазване на биологичното разнообразие и / или тяхната собствена връзка със земята.
- *Финансова рентабилност* - Друга, малко по-малко „зелена“ мотивация за биологично производство е фактът, че все повече потребители се грижат за околната среда и качеството на храната, която консумират. И те са готови да платят малко повече пари за това. Глобалният органичен пазар бързо се разраства и през 2013 г. достига 72 милиарда щатски долара (около 55 милиарда евро) и продължава да се увеличава. Освен това много страни имат определени субсидии, които насърчават фермерите за преход към биологични продукти.

Въпреки че финансовата част на биологичното лозарство изглежда привлекателна, това не може да бъде единствената причина лозарите и винарите да преминат към биологично производство. Тъй като количеството работа се увеличава при преминаването към биологично производство, е важно фермерите и винарите наистина да вярват в него и да разбират добре всички положителни ефекти върху околната среда, здравето и бъдещето, които това производство носи. В противен случай ще има само борба с всички правила и хартиената работа на биологичния процес. Тъй като няма по-добро нещо от това да работиш в нещо, в което вярваш и това те прави щастлив.

Източник: About organic wine; SudVinBio

**Сега нека да видим какво могат да ни кажат собствениците на винарните защо преминават към биологично производство - цитати от пилотния тест на WinEra:**

### Bodega Cámbrico: Защо биологично?

Ние се грижим за нашите лозя по екологичен начин, като използваме само естествени процедури. Както лозето, така и производството на вината са сертифицирани от Съвета по екологично земеделие на Castilla y León CAECYL.

Независимо от административните процедури, които са необходими, и последиците от сертифицирането на биологичното вино, Cambrian е част от природния парк Sierra de Francia и ние разбираме, че културата, която е абсолютно уважителна към околната среда, е такава, каквато трябва да бъде докато работим в тази среда.

От друга страна, естествено искаме да предложим на нашите клиенти най-доброто, което земята дава. Липсата на синтетични химикали в нашето лозе и съответно в нашите вина ги прави по-чисти. В Cambrian една от основните ни цели е да опазим природата на Sierra de Francia и нейното биологично разнообразие. В лозето поддържаме целия живот на почвата





и околната среда. Ние отглеждаме само местни сортове грозде като Rufete, Calabrés или Rufete blanca.

### Menade: Защо екологично?

Ние възстановяваме нашето лозарство от предците ни като същевременно разумно се възползваме от технология, която ни позволява да правим „екологични“ вина в духа на първите поколения.

Нашата основна цел е традицията и технологията да работят в унисон и лозята ни да бъдат наистина биологични.

Ето защо ние работим в унисон с околната среда, като използваме многобройните налични природни ресурси и използваме биологични практики, доказани през вековете. Поради това не използваме химически обработки - вместо това избираме естествен подход, състоящ се например от растителни инфузии (коприва, канела ...) или суроватка, които са по-благоприятни за почвата, растенията и естествените дрожди.

По подобен начин на популацията от насекоми, която живее в почвите, далеч не гледме като на врагове, а като на доверени съюзници, които ни помагат да се предпазим от вредители. Следователно, когато възникне проблем - нека вземем примера на калинки и червени паяци - ние привличаме последните, като напръскваме проблемната зона с разрежена ванилия и след като са пирували и са си свършили работата, ние отново напръскваме с разреден оцет, който ги убеждава да напуснат „хотела“ или поредица от опрашващи градини, състоящи се от изобилие от ароматни растения, където както насекомите, така и гущерите съжителстват в хармония.

Нашата лозова екосистема включва и поредица от подвижни дървета и храсти, които са много полезни в многото ни различни лозарски парцели за надграждане на нашето биологично разнообразие. Нашата полиспецифична градина е първото нещо, което виждате, когато ни посещавате и може да се похвали с повече от 40 вида, които са местни в Кастилия и Леон и изобилстват от живот през цялата година.

Всички тези мерки играят важна роля при производството на нашите вина, които не само имат добър вкус, но и ви карат да се чувствате добре, тъй като не съдържат алергени и хистамин.

Нашите етикети показват ясно, че сме екологични и органични. Но по-важното е, че сме наистина зелени и вината ни са изцяло естествени.

### Bodega Negón, Защо биологично вино?

След като натрупах опит като винопроизводител във винарни с небиологично производство и видях последиците от химическите и фитосанитарните продукти върху здравето (например появата на нови алергии), реших да предприема стъпката към биологично производство, защото смятах, че човек трябва да се учи от природата и от естествените процеси на култивиране и усъвършенстване. Вярвам, че има два профила на винопроизводители (химици и агрономи), които искат да увеличат производството и така да променят времето на процеса по икономически критерии.

*Съвети за лозето:*

- Подгответе почвата.
- Подпомагайте микроорганизмите
- Билките не са проблем, те се интегрират в лозето и благоприятстват микроорганизмите в почвата. Почвата става силна в условията на суша.
- Ние произвеждаме дълго отлежаващи вина, тъй като времето е нашият най-добър съюзник и ключът към качеството и уникалността на нашите вина. Спазването на естествения цикъл налага изисквания както към развитието на гроздето на полето, така и към процеса на разработване на нашите вина.

*Съвети за процеса на производство на вино:*

- Времето е същественият фактор
- Забелязахме, че положителните черти на вината Negón са резултат от естествен процес, който се основава на търпение и време.
- Времето е нишката, която обединява традиционния процес във винарна. Това е процес, който се връща към корените на онези, които са разработили занаятчийски процеси.
- Естествена ферментация
- Тригодишни вина
- Четиридесет месеца в барел
- Друг важен фактор при разработването е уважението - уважение към семейството, историята, природата и др. Вината разкриват философия на зачитане на естествения цикъл на гроздето, грижата за „тероара“ и занаятчийския процес на изработване.
- Разглеждам биодинамиката като философия на живота, която помага на винопроизводителя да разбере по-добре земята и природата.

### Mr. Aggelos Tsangarides, винопроизводител от Кипър: Защо биологични вина?

Като цяло в биологичното производство производителите не използват никакви химически торове или спрейове. Този процес трябва да продължи 3 години, за да може почвата да стане „чиста“ от всякакви химически съставки, а през 4-та година ще можете да се сертифицирате от упълномощен орган.

Има много важни ползи, когато става въпрос за биологично производство. Въпреки че производителите не търсят масово производство на лозаро-винарски продукти (тъй като пазарът на биологични продукти е много по-малък), те търсят качество. Тоест биологичното производство носи следните ползи:

- *Околна среда:* това е сред най-важните фактори, които производителите вземат предвид. Една от основните разлики между биологичното и конвенционалното вино е, че при биологичното земеделие фермерите избягват няколко добавки и сулфити, като по този начин защитават лозето. Прилагането на химическо торене и пръскане нанася много щети на лозята. Следователно, преминавайки към биологично отглеждане, вие защитавате околната среда и биологичното разнообразие. В допълнение към това, тъй като производителите избягват да използват химикали, крайният органичен продукт от вино също е много по-здравословен за потребителите.

- *Качество:* когато прилагат подходящите „органични правила и мерки“ в лозето, винопроизводителите могат да произведат качествено вино без да прибегват до използването на химикали и спрейове. Органично-отгледаното грозде обикновено е по-устойчиво на различните вредители и насекоми, които биха могли да проникнат в здравето на плодовете и да причинят болести; следователно самото грозде има по-голяма трайност, тъй като не се използват хормони или други съставки. По този начин винопроизводителят може да произведе биологично вино с по-високо качество от конвенционалното, както и с по-добър вкус.
- *Цена:* този фактор може едновременно да застраши и да облагодетелства производителя. Тоест, когато сравняваме качествено конвенционално вино и качествено биологично вино, типичният потребител може да не успее да забележи разликите по отношение на качеството и вкуса. Но многобройните ползи, които биологичният избор носи за здравето на потребителя и околната среда е една от основните причини потребителите да харчат повече пари за органичен продукт, а не за конвенционален. От друга страна, тъй като биологичното вино обикновено е по-скъпо, наличният пазар е по-малък и по оттам наличността на произведени био бутилки е по-малка.

## Успешни примери за биологично производство на вино, популяризиране и продажба на биологични вина

### Френската асоциация "vins S.A.I.N.S".

Целта на тази асоциация във Франция, която днес включва около шестдесет лозари и започва да се развива на европейско ниво, е да забрани изцяло използването на добавки и суровини, и по-специално добавянето на сулфити във вината. Асоциацията е създала харта на добрите практики, която по-специално определя следните критерии:

- Каквито и да са практиките (обработка на почвата, естествена трева и др.) и етикетите, винар от Association des Vins S.A.I.N.S. неизбежно поема 100% от винената си активност от зряло грозде, ръчно и без всички синтетични и молекулярни химикали.
- Оптималните вкусови качества на гроздето е изискване на Association des Vins S.A.I.N.S.
- Превръщането на материала „гроздов сок във вино“ става по естествен начин и само с действието на дрожди и местни бактерии.
- По всяко време в различните процеси на ферментация и бутилиране винарят никога не използва лабораторни продукти или технологии, насочени към ускоряване на стабилността или модифицирането на сокове.
- Следователно сулфитите и други вложени вина, върху 100% от винената активност, не се използват.

Уебсайт: <https://vins-sains.org/category/La-chartre/English>



## MillésimeBio

MillésimeBio, международен панаир, посветен изключително на органични вина, е създаден и организиран от Sudvinbio, търговска асоциация на Occitanie на биологични лозари. MillésimeBio е най-големият професионален панаир, посветен на биологичните вина във Франция.

Силните страни на Millésime Bio са:

- 100% органична оферта
- Добро съотношение цена-качество и ефективен търговски панаир
- Щандове "до ключ", еднакви за всички. Единствено виното прави разликата!
- Ограничен достъп само за търговски посетители
- Зони за дегустация на вино на самообслужване (вина с награди Enoteca & Challenge Millésime Bio)
- Винен пазар и технически семинари
- Майсторски класове

Всеки изложител разполага с абсолютно еднакво оборудване, за да представи своите вина: плот, два стола, плювалник, чаши за дегустация, лед и дисплей. Въпросът е да се преценят и сравнят вината, а не всички техники на излагане на вино! Тук всички изложители са на равна нога при представянето на своите продукти. Щандовете не са групирани по региони или наименования, а разпределени произволно. Това е умишлено желание на организаторите на Millésime Bio, за да насърчават срещи и любопитство. В началото това може да изглежда объркващо, но персоналът е там, за да ви преведе през дегустационното ви пътуване. По-голямата част от изложителите могат да представят най-новите реколти на годината.

Преди търговското изложение организаторите са проверили стриктно спазването на законодателството на всички експонати. Представените вина са сертифицирани като биологични. Всеки изложител трябва да предостави копия на сертификати за съответствие с метода за биологично производство, издадени от акредитиран орган за сертификация за всяко представено вино.

Ароматизираните напитки, произведени от био вино, бира, сайдер и спиртни напитки, също са приемливи за дегустация, като също трябва да отговарят на европейските разпоредби за биологични продукти. За тези напитки е предвидена специална зона за дегустация. Sudvinbio упълномощава Ecosert да проверява съответствието на представените вина и други напитки с биологичните разпоредби.

Уебсайт: [www.millesime-bio.com/en](http://www.millesime-bio.com/en)

## Vivino – купи си правилното вино

**Vivino** е онлайн винен пазар и приложение за вино, достъпно за устройства с Android и Apple. Основана е през 2010 г., а от 2019 г. тя вече има голяма база данни с различни вина и привлича близо 35 милиона потребители. Чрез Vivino потребителите могат да пазаруват бутилки вино, които им се доставят, да четат отзиви за вино и да откриват различните



винени сортове и продукти, които съществуват. Потребителите могат да търсят вина според региона и да открият кои винени сортове са най-добре съчетани с различни храни и съставки.

Уебсайт: [www.vivino.com](http://www.vivino.com)

**Naked Wines** е онлайн магазин за вина, базиран в Обединеното кралство, който има за цел да подкрепи независими винопроизводители от цял свят. Потребителите могат да разглеждат и поръчват избраните от тях вина, както и да намерят информация за продуктите и винарните. Приложението предлага също ревюта и цени на виното, като потребителите могат да комуникират директно с винопроизводителите за повече информация.

Уебсайт: <https://www.nakedwines.com/>

**Great Wine Capitals** (великите столици на виното) е глобална онлайн мрежа, целяща да покаже най-добрите винарски региони по света. Това е глобално ръководство за международни възможности за винен туризъм и пътувания. Уебсайтът предлага топ винени дестинации, разработени от международна експертна група, фокусирайки се върху единадесет града и лозаро-винарски райони по света. Страницата им включва и раздел с новини, свързан с различни винени събития, фестивали и уникални продукти.

Уебсайт: <https://www.greatwinecapitals.com/>

### Испанска асоциация за биологични вина (SOW)

SOW е инициатива, която идва от самия сектор на биологичното вино. В момента търсенето на биологичното производство не е достатъчно на вътрешния пазар, за да се конкурира с конвенционалните вина. Следователно подкрепата към износ в сектора е почти необходимост. Тъй като повечето винарни са малки и средни семейни фирми, задачата за износ изисква определено количество икономически и човешки ресурси, които не всички винарни могат да си позволят.

Участието на групи, чрез значително намаляване на разходите за винарна, им позволява да присъстват на форуми (панаири, изложби), които иначе биха били недостъпни. Поради тази причина група винарни решиха през 2014 г. да създадат асоциацията Испански органични вина, което е инструментът, с който асоциираните винарни организират присъствието си на онези форуми.

Уебсайт: [www.spanishorganicwines.com/es](http://www.spanishorganicwines.com/es)

**Ecoracimo** е Международен конкурс за биологични вина, организиран от Асоциацията Ecological Value Ecovalia. Той е пионер в своя сектор и всяка година награждава най-добрите био вина в света. Състезанието е със силен международен характер като обединява широк спектър от дегустатори. Той се откроява с престижа на дегустационния панел, който заедно с изключителното качество на своите мостри го прави референтен в сектора. Основната цел

на конкурса е да се подкрепи развитието на биологичното производство, да насърчи и повиши стойността на биологичните вина, да се подобри тяхното развитие и от своя страна да се насърчат познанията за сектора. Чрез Ecoracimo, Ecovalia насърчава и популяризира сектора на биологичните вина, като увеличава потреблението на тези продукти, осигурявайки добавена стойност и признание с тези награди. В допълнение, участващите фирми производители придобиват известност като споменават спечелените награди, което допълнително допринася за увеличаване на присъствието им на пазара на биологични продукти.

Уебсайт: [www.ecoracimo.org](http://www.ecoracimo.org)

**Vintage Roots** – е водещ търговец на биологични вина в Обединеното кралство, който работи от 1986 г. Vintage Roots се фокусира изключително върху биологични продукти, включително вино и други спиртни напитки.

Уебсайт: <https://www.vintageroots.co.uk/>

**Vino-Bio** - Vino-Bio е уебсайт платформа, посветена на естественото/биологично вино. По-конкретно, уебсайтът предлага информация за италианските био и биодинамични винарни и вина. Това е „карта“ за потребителите да открият винопроизводителите и да се свържат с тях, за да научат повече за биологичното и биодинамичното лозарство. Vino-bio предлага описания на различните винопроизводители в Италия, категоризирани по региони и видове вина, като същевременно включва и новини за различни събития, публикации, панаири и др.

Уебсайт: <https://www.vino-bio.com/>

**Organic Wine Company** - целта на компанията за биологично вино е да популяризира биологичното лозарство като по този начин допринася за по-здравословен живот на своите потребители и защитава околната среда. Всички вина, предлагани от компанията, са веган, без глутен и без ГМО, както и са сертифицирани като биологични. Посетителите на уебсайта могат да закупят биологично вино и да получат повече информация за биологичното винопроизводство, веганското грозде, използването на сулфити и пестициди и др.

Уебсайт: <https://www.theorganicwinecompany.com/>

**Viveat** – Той предоставя на продуктите цифрова идентичност, обогатявайки изживяването при покупката на любимото вино и създавайки проследимост чрез интелигентни маркери (QR-код или NFC етикет), които, ако са рамкирани с мобилния телефон, дават достъп до информация и мултимедийно съдържание на продукта. Производителите на вина, от друга страна, получават информация за потребителите, с възможност да изготвят целенасочени оферти. За предаване на данни и удостоверяване на техния източник, приложението използва технология блокчейн.

Уебсайт: [www.viveat.com](http://www.viveat.com)

**Winedering** – Winedering е вид Wine TripAdvisor и е първата международна онлайн платформа, която се занимава изключително с винопроизводители и Wine Tours. Мисията е да предложи мощен и надежден маркетингов инструмент, базиран на отзивите на любителите на виното. Winedering е напълно безплатно и е много лесно за използване от винопроизводителите, тъй като бизнесът е фокусиран върху винени турове, т.нар. винен туризъм.

Уебсайт: [www.winedering.com](http://www.winedering.com)

**Wenda** – Устройството прилага IoT решение за качеството и автентичността на бутилките за вино с течение на времето. То мониторира ключови данни за съхранението и предоставя проследяемост, до която може да се достигне чрез приложението или през цифровата платформа. Решението е мащабируемо за повечето бързо развалящи се стоки, храни и други. Приложението е създадено през февруари 2015 г. в Болоня от млади амбициозни и опитни професионалисти.

Уебсайт: [www.wenda-it.com](http://www.wenda-it.com)

**Enolò** – Enolò е технологична платформа за B2B, която използва новите технологични възможности за предлагане на усъвършенствани комуникационни, маркетингови и логистични услуги за развиване на търговски дейности за винари и търговци на дребно. Поспециално тя е насочена към производители на бутилирани вина от всякакво бизнес измерение, винарски барове, винарни магазини, асоциации и други. Технологичната платформа на Enolò е разделена на множество модули и приложения за управление, чрез които потребителят може да осъществи достъп до свързан и интегриран пазар с основните социални канали, да управлява търговия, комуникационни дейности и логистика и много други.

Уебсайт: [www.enolo.it](http://www.enolo.it)

**Horta** – е разработил платформа от системи в подкрепа на решенията за интелигентно управление на културите (например идентифициране на съществени параметри за отглеждане от дъжд до свойства на почвата), за да предостави на земеделските производители конкретни указания за техниките, които трябва да бъдат възприети. Основен фокус са производителите на зърнени култури, винено грозде и трапезно грозде, маслини, пресни и черупкови плодове.

Уебсайт: [www.horta-srl.it](http://www.horta-srl.it)

**Proxentia** – Той разработва линия от продукти, които да се използват директно в производствените или складови помещения, с минимална човешка намеса в три ключови области, а именно вино, мляко и зърнени храни. Целта е да се предостави информация за ключови аспекти, свързани с безопасността и качеството на продуктите от хранителните



вериги. Представява четец, комплект касети за еднократна употреба и мобилен софтуер, който може да обслужва „лична карта“ на доставения продукт.

Уебсайт: [www.proxentia.com](http://www.proxentia.com)

**VINO75** е онлайн магазин за вина, предлагащ голямо разнообразие от вина от водещите италиански и чуждестранни марки вина, подкрепящи избора на наградени вина и топ вина, с ежедневни специални оферти и ексклузивни промоции. И предлага доставка до 48 часа (не за всички вина). Napa Bianca беше неговият инкубатор и през 2017 г. направи нови 1,5 милиона инвестиции; през 2016 г. получи инвестиция от 250 000 евро и подписа споразумение с Alibaba за продажба в рамките на китайския пазар. Това е първата италианска компания за електронна търговия, която подписва споразумение с китайския гигант.

Уебсайт: [www.vino75.com](http://www.vino75.com)

**Tannico** – предлага най-добрият избор от италиански вина на намалена цена (флаш продажби). Разполага с около 9000 етикета, от изключително редки до нишови, от 1500 винарски изби и има ненадминати предложения за изискани вина. Основан от Марко Магнокавало, този стартап вече е събрал над 5,5 милиона евро, но преди всичко пазарът го възнаграждава: клиентите са над 50 000, а над 500 000 бутилки се продават годишно. От основаването си до момента Tannico е удвоил оборота си. Tannico има такса между 25 и 40 процента от продажбата и успява да достави бутилките в рамките на един ден в Милано и за 24 часа в останалата част на Италия. Разполага със склад от над 2000 квадратни метра, близо до Милано и друг е във Великобритания.

По-късно VinИталия Tannico стартира WinePlatform, платформа за електронна търговия за чуждестранни клиенти, желаещи да купуват директно от винопроизводители, за които услугата Tannico решава основно бюрократичен проблем, свързан с пратките. Освен това Tannico има специфична No.Re.Co. линия, предназначена за магазини, търговци и хотели. Имат и разработена платформа (Tannico Intelligence) за анализ на големи данни, посветена на b2b, а именно винарни и консорциуми. Той е лидер на италианския пазар: на всеки 10 бутилки, продадени онлайн, 3 се доставят от Tannico..

Уебсайт: [www.tannico.it](http://www.tannico.it)

**Wineowine** – Стартапът предлага онлайн продажби на първокласни вина, подбрани от малки винопроизводители. Бизнесът на компанията не е само продажбата на вино: той започва като се опитва да информира производителите на вино за електронната търговия. Бизнес моделът се основава на флаш продажби и компанията притежава и патент за иновативни опаковки.

Основана от двама млади момчета от Abruzzo Eros Durante и Federico De Cerchio, Wineowine, със седалище в Рим и Берлин днес, има повече от 100 000 членове и 200 партньорства с винопроизводители.

Уебсайт: [www.wineowine.com](http://www.wineowine.com)





**ViniExport** – Viniexport.com е B2B платформа за електронна търговия: логичният подход на уебсайта е по отношение на наименованията за произход, а не само на един етикет. По този начин пазарът е „сляп“, а именно производителите и купувачите не се познават, докато сделката не бъде затворена. Благодарение на този механизъм пазарът е справедлив: няма приятелство, свързано с репутацията на етикета; важни са само наименованието за произход и съотношението цена-качество на производителя.

В обобщение, Viniexport.com копира в световен мащаб механизма на фондовия пазар, с който монополите за изкупуване на вино и алкохол в Скандинавия и Канада работят от десетилетия.

Уебсайт: [www.viniexport.com](http://www.viniexport.com)

**Winelivery** – Вашето любимо вино, доставено веднага! Фокусът на този старт-ъп е върху незабавна доставка, за 30 минути, в момента само в Милано. Crowdfundme.it беше домакин на скорозна кампания на стойност 150 000 евро, с краен резултат от 1,2 милиона. Основана от двама приятели под 30 години, Франческо Магро и Андреа Антинори, вдъхновени от американското приложение за доставка на минибар, компанията бързо се разраства бързо, достигайки темпове на растеж от 200% на месец. Селекцията включва над 1500 етикета вино, занаятчийска бира, индустриална бира, алкохол, спиртни напитки, коктейлен комплект ...

Уебсайт: [www.winelivery.com](http://www.winelivery.com)

**The Winefathers** – Любителите на виното могат да помислят само да купуват вино и да го изпиват. Идеята на този старт-ъп е да окаже различно въздействие върху лозаро-винарската индустрия: The Winefathers е единственият уебсайт, който позволява на любителите на виното по света да подкрепят италиански винар, като икономически допринасят за реализирането на техния лозарски проект (например, произвеждат незабравим Бароло). По принцип това е нещо като награда за масово финансиране. Разбира се, можете дори да си купите вино!

Уебсайт: [www.thewinefathers.com](http://www.thewinefathers.com)

**Svinando** – Този стартъп, роден в Торино през 2013 г., от самото начало предлага идеята за онлайн Wine Club, базиран на модел на флаш продажби на качествени вина, главно от малки производители, често скъпоценни бутилки, иначе вероятно няма да бъдат намерени, избран от един или от екип от експерти, и доставен във вашия дом. Механизмът е този на частните продажби - продажбите, организирани като събития, ограничени във време и налични количества - обогатени от силно редакционен подход..

Уебсайт: [www.svinando.com](http://www.svinando.com)



**Xtrawine** – Винен магазин, винарски клуб, продажба на вино - нищо не липсва. Според датата на създаване Xtrawine вероятно е предшественик на винените стартиращи предприятия, започвайки своя бизнес през 2008 г. благодарение на сътрудничеството и ентузиазма на група приятели сомелиери и ИТ предприемачи, водени от страстта си към доброто вино и увереността в производството на интернет. Понастоящем работи в цялата ЕС и в доста други страни. Xtrawine предлага вина в най-добрите италиански и международни туристически гидове, френско шампанско, аксесоари. Благодарение на усъвършенстваната филтърна система уебсайтът перфектно помага на потребителя при избора измежду тонове етикети.

Уебсайт: [www.xtrawine.com](http://www.xtrawine.com)

**Vino à porter** – Изкуственият интелект и маркетингът, базиран на опит за подобряване и продажба на вино е това, с което се занимава този много млад стартап. Стартъпът е основан в Милано от Матео Паризи, Марко Пиацалунга и Лоренцо Моро, с цел „опростяване на света на виното“, като дава на потребителите възможност да намерят вино, подходящо за техния вкус и различни поводи, по интелигентен начин, разчитайки на AI алгоритъм, с виртуален сомелиер, който чрез някои въпроси намира продукта за препоръчване.

Уебсайт: [www.vinoaporter.com](http://www.vinoaporter.com)

**Vinix** – представлява социална търговия с вино, т.е. групи за закупуване. Потребителите могат да се присъединят към екипа и да закупят вино директно от избите, като отстъпките варират от 10% за много малки групи до 50%. Пратката, както във всички групи за покупки, се извършва само до ръководителя на екипа. Накратко, колкото повече сте, толкова повече спестявате.

Уебсайт: [www.vinix.com](http://www.vinix.com)

**Callmewine** – Това е онлайн магазин за вино, с колекция от 3300 етикети (бяло, червено, пенливо и шампанско) и 500 спиртни напитки. Той предлага отстъпки, без да се фокусира само върху ниски цени, а по-скоро върху селекция (от биодинамично до вино в буркан) и качество. Той предлага малко изисканост, много разнообразие, рафинирани продукти, но не непременно големи и известни изби и много малки производители с вина, трудни за намиране.

Уебсайт: [www.callmewine.com](http://www.callmewine.com)

**Viniamo** – Това приложение позволява стартиране на комуникация и маркетинг от двама основни партньори, Twelve и Digital Magics, работещи в сектора на електронната търговия и съответно добре познатия инкубатор за цифрови проекти. Идеята е да се предложи вино по нов, съвременен, ориентиран към младежта начин, създавайки просто преживяване като намирането на песен в Spotify. Всъщност селекциите от вина се продават точно като плейлисти.

Уебсайт: [www.viniamo.it](http://www.viniamo.it)

### CLAI WINES - "Природата в твоята чаша"

Винарната се намира в Истрия, в малкото селце Красица, южно от град Буе в северната част на полуостров Истрия, близо до словенската и италианската граница. Имотът обхваща 10 хектара лозя и 5 хектара маслинови дървета. На около 200 м надморска височина лозята се радват на много слънце, както и на прохладен и солен морски бриз, идващ от Адриатика. Почвата е варовиков флиш - ниското ѝ плодородие и добрият дренаж осигуряват идеалното количество стрес за нашите стари лози. Основната цел е да се подобри тероарът. След като дойде в избата, гроздето се винифицира по естествен начин, със спонтанна ферментация върху ципите и без добавяне на ензими, избрани дрожди или малолактични бактерии. Вината се смесват в дървени бъчви с различни размери, с дълъг престой върху утайката. След близо две години вината се бутилират без микро или стерилно филтриране.

Винарната CLAI предлагат дегустации на вина, зехтин и грапа, съчетани с малки хапки, вариращи в зависимост от сезона и поднесени с дискусия за техните лозя и философия на виното. В уеб магазина всяко вино е описано с бележки за анализ, винификация и дегустация.

Уебсайт: <https://www.clai.hr/>