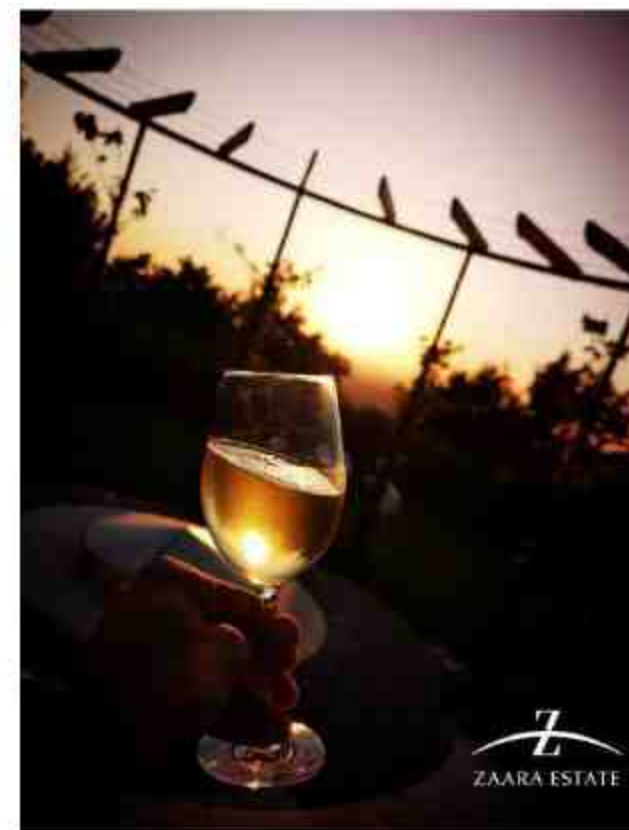
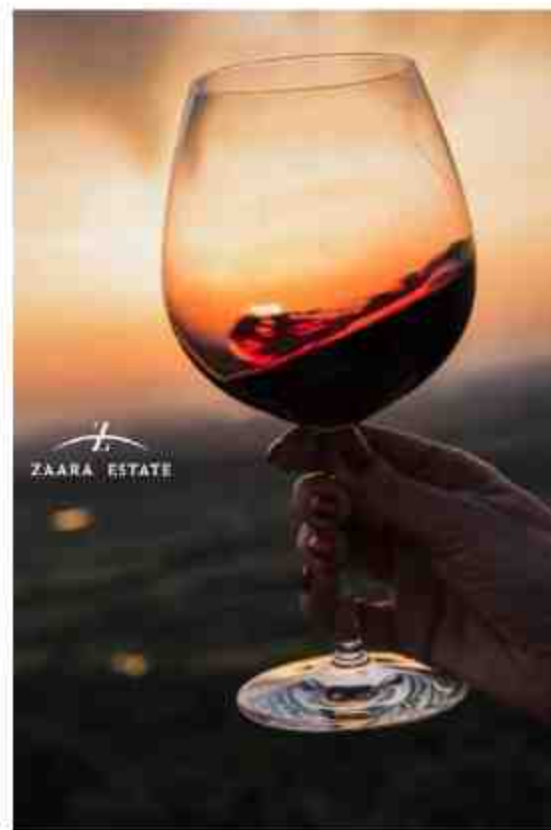




Организация за управление на
Тракийски Туристически Район

ПО ПЪТЯ НА ВИНОТО В ТРАКИЯ



За траките – известни винопроизводители, виното не е само питие, а сакрална напитка, използвана в ритуали, свързващи човека с божественото. Техният опит ни връща в далечните 5 000 г. пр.н.е.
В Тракийски туристически регион можете да опитате едни от най-старите сортове и да се насладите на магията, предавана през хилядолетията. Ето няколко предложения за дегустации на вино в Тракийски туристически район:



Организация за управление на
Тракийски Туристически Район

Винарска изба Вила Юстина е разположена в с. Устина в покрайнините на Родопите, само на 26 км. от Пловдив. Мястото на избата е избрано целенасочено - в този район можете да чуete много легенди за траките и тяхното вино, за древни ритуали и мистерии. Херодот описва местните траки като войнствено племе с независим дух и пазители на светилището на Дионис. Първите лозя са транспортирани от Близкия изток. Според Омир най-ароматното и тежко вино било от Тракия. Мисията на Винарна Юстина е създаване на висококачествени вина, съчетани с винен туризъм, в район с богато културно-историческо наследство и прекрасна природа.





Организация за управление на
Тракийски Туристически Район



Почвите в парк-лозята са подходящи за отглеждане на бяло и червено грозде, като се обръща специално внимание на типичните за региона сортове: Мавруд, Рубин и Совиньон Блан, Семийон, Шардоне, Алиготе, Гевюрцтраминер, Мерло, Пино Ноар, Каберне Фран. Вината са представени в три линии, тихи и пенливи. Винарака изба Вила Юстина е носител на множество медали и награди: 2 златни медала на Mundus Vini, Германия; Vinalies Internationals, Франция; Korea Wine Challenge; Chardonnay du Monde, Франция; златен медал Chardonnay du Monde France и др.

Мотото на хотел The Yustina Villas е **НИЕ ПОСРЕЩАЕМ ГОСТИ И ИЗПРАЩАМЕ ПРИЯТЕЛИ!**





Организация за управление на
Тракийски Туристически Район

Винарна Загрей се намира в сърцето на Горнотракийската низина. Семейство Костадинови притежават 1200 дка, сред които Мавруд, Сира, Каберне Совиньон и Мерло. Лозите са сертифицирани органични.

Те вярват, че случващото се в лозето и съзнанието определят поведението в бутилката. Става дума за отглеждането на най-доброто грозде при възможно най-добрите условия, както и за посвещението на нашите мисли и намерения, за да направим вино, което отразява най-доброто и красивото в нас самите. Става дума за това да бъдем безмилостни в преследването на качеството и да се опитваме да запазим природата чиста.





Организация за управление на
Тракийски Туристически Район

Собствениците на **Винарна Загрей** вярват, че да се празнува виното винаги е добра идея. Вземете приятелите си и заедно се насладете на винено пътешествие. Ето няколко предложения за дегустация:



- **Пакет Тракийски съкровища** – 5 вина включително VINICA, придружени от домашна питка от лимец - собствено производство и мезета.
- **Ръчно изработен пакет** – 3 вина за 60 минути. Обиколка на Винарната „По пътя на виното“ и дегустация на 3 РЪЧНО ИЗРАБОТЕНИ занаятчийски вина, придружени от домашен хляб от лимец – собствено производство и мезета.
- **Премиум ръчно изработен пакет** – 3 вина за 60 минути.

Винарна Zagreus предлага и възможности за тиймбилдинг, изживяване на магията на винопроизводството и създаване на фирмено вино според личния ви вкус, семинари за вино и др.





Организация за управление на
Тракийски Туристически Район

Винарна Бисанте е водена от любов към виното и към историята - Бисанте е тракийско селище и крепост.

Собствениците избират вината им да бъдат от благородните и характерни за региона сортове Каберне Фран, Каберне Совиньон, Мерло, Сира, Шардоне и Колумбар, а гроздето е внимателно подбрано от масивите в Южен Сакар.



Bisante Collection е колекционерска марка, с която избата празнува първата си винена реколта. В колекционерската серия ще бъдат представени три купажни вина от реколта 2022 г., с изключение на виното от чистия сорт Сира, което отлежава в български дъбови бъчви.



Организация за управление на
Тракийски Туристически Район

Заара Естейт е бутикова винарна и хотел, разположени в прегръдките на Сакар планина.

Хотелът предлага впечатляващ интериор и стилизиран дизайн, богата закуска и безплатно ползване на релакс центъра, предлагащ вътрешен басейн, джакузи, сауна, парна баня и солна стая.

Ресторантът ще ви посрещне с изискана селекция от собствените им вина Dogma, Zaara Estate и Cauza, както и гурме деликатеси с невероятен вкус, приготвени от продукти, отглеждани на място в собствени ферми. Любезният персонал ще Ви поглези с домашно приготвен хляб, конфитюри от домашни плодове и продукти от мандра Заара.

Винарната е чудесно място за бутикови партита, специални поводи и фирмени събития. С едно докосване ресторантът може да се превърне в конферентна зала, оборудвана с екран.





Организация за управление на
Тракийски Туристически Район

Винарска изба Коларово разполага със собствени добре поддържани лозя от сортовете Мерло, Каберне Совиньон, Сира, Малбек, Пти Вердо. Желанието на собствениците е произвежданите от тях вина да станат емблема на Коларовския и Южносакарския регион. Ето защо те не правят компромис в нито една стъпка от производствения процес – от гроздето в лозето до виното в бутилката. Също така влагат много положителни емоции и чувства в производството на вината. Малкият екип на избата има амбицията чрез експериментирание с технологични практики, свобода в работата и пълна отдаденост да превърне това кътче от България в предпочитана дестинация за винен туризъм.



Село Коларово се намира в югоизточната част на страната, недалеч от турската и гръцката граница.



Предлагат винени дегустации, като енолог обяснява основните технологични моменти при производството на вино. По желание могат да приготвят барбекю за обяд или вечеря. Лятната градина е отлично място за пикник, тийм билдинг или фирмено тържество.



Организация за управление на
Тракийски Туристически Район

Винарска изба Малката звезда, кръстена на едноименната местност, където през римско време са се пресичали няколко важни пътища.



Вината са както от добре познати и популярни в региона сортове - Шардоне, Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мавруд и Сира, така и от навлизащите в момента в страната - Карменере, Марцелан, Малбек и др. Enigma - пъзел или загадка - точно това значение на думата ни подтикна да кръстим основната им винена серия Enigma. Вярват, че носят в себе си мистерията на Сакар и традициите на винопроизводството от траките до наши дни.



Невероятната комбинация от топлина, земя, въздух и маниери ги прави уникални. Емоцията, която ще ви дадат, когато ги налееете в чашата и ги споделите с любимите хора е неописуема.





Организация за управление на
Тракийски Туристически Район



РОСАЛЕА - Всичко започва от двама чешки предприемачи и любители на виното, запленени от вековната му култура и история по българските и тракийските земи. Петър и Владя пристигнаха в България през 2011 г., създавайки ИТ компания, но веднага щом пристигнаха започнаха да търсят начини да отворят собствена винарна, създавайки в нея вино, което харесват и могат да споделят, вино, чийто произход познават добре.



С наивност и без особен опит двамата оптимисти все пак успяват да закупят земеделска земя в Южен Сакар. Засадили 11 хектара с лозя и земята станала лозе. Първоначалният опит обаче се провали и се наложи почти всички лозя да бъдат презасадени. Виненото приключение се превръща в поредица от малки, на пръв поглед безобидни стъпки, които водят до момент, в който няма връщане назад – осъзнаване, че правенето на вино не е шега, а сериозен занаят и дори изкуство. Изкуство, което не може да се реализира без всеотдайни хора.





Организация за управление на
Тракийски Туристически Район

Винарска изба Тера Тангра е първият производител на българско био вино с ЕС сертификата. Избата е отличена с повече от 300 награди от престижни конкурси за вино. Работят под ръководството на един от най-добрите френски енолози. Той съчетава вековните традиции на семейния си замък в Сент Емилион с уникалния тероар за отглеждане на лозя в подножието на българския Сакар, за да създаде впечатляващи вина, които през 2009 г. наредиха Тера Тангра в топ 50 на най-добрите изби в света. Географското положение, преходният средиземноморски климат с горещо лято и суха зима, постоянните слаби ветрове и богатата на минерали почва формират уникалния тероар за отглеждане на лозя. Сортите са: Мавруд, Рубин, Сира, Мерло, Каберне Совиньон, Малбек, а от белите: Шардоне, Совиньон Блан, Мискет, Тамянка, Семейон. Името на марката изразява уважение към древната история на българите – Тегга от латински – Земя и Тангра – върховният бог на прабългарите.





Организация за управление на
Тракийски Туристически Район

Иво Върбанов е класически пианист, който живее в Лондон и решава да отглежда лозя в родината си. Неговата цел са вина, отразяващи тероара на региона, който Иво смята за един от най-добрите на Балканите. Поради използването на биоземеделски практики нивата на добив са естествено ниски. Неговите вина могат да бъдат намерени във Великобритания, Белгия, Холандия, Германия, Полша, Финландия, Черна гора, САЩ и Южна Корея. Основните му клиенти са ресторанти със звезди Мишлен и места за ценители на виното. Иво Върбанов е един от основателите на Българската асоциация на независимите лозари, вицепрезидент на Европейската конфедерация на независимите лозари, а от 2017 г. е първият български член на Международната академия на виното. (AIV).





Организация за управление на
Тракийски Туристически Район

Идеята за създаване на Villa Bassarea е повлияна от ключово събитие. По време на фестивал на виното в Харманли Камен Коев беше член на журито и след състезанието с Тодор Братанов разпалено коментираха наградените вина и мечтите си за собствена изба. Тяхната обща визия и страст да правят регионални вина с чист произход и щадяща технология ги тласнаха към решението да направят общ бизнес. Идеите, обсъдени на масата, често се забравят сутрин, но връзката между двамата приятели е достатъчно силна и започва да се реализира още на следващия ден. И така до днес. Макар и с различни роли – Тодор с търговия и Камен с производство, ще ги видите рамо до рамо да представят своите вина.





Организация за управление на
Тракийски Туристически Район

Семейна изба БРАТАНОВ е място, където любовта към виното, сериозното научно обучение и дързостта да експериментирате намират своята естествена симбиоза.

Братанови и техният енолог Мария Стоева са известни с верността си към израза на тероара. Притежават 44 хектара лозя край южносакарското село Шишманово и се отглеждат устойчиво. От реколта 2016 всички вина са ферментирали с "диви дрожди" - естествената микрофлора, образувана върху гроздето. От началото на 2022 г. всички лозя преминават към сертифициране за биологично земеделие.

Този подход личи във всяка една произведена от избата бутилка. Дали ще е тяхната ефирна Тамянка, започнала своя ренесанс като популярен сорт точно от Братанови, или някое от великолепните им червени вина, в тях винаги ще откриете отличителния "тероар" на слънчевия Сакар.

А в автентичната атмосфера на бъчвите или живописните лозя, семейство Братанови или Мария ще ви посрещнат за една незабравима дегустация или винен тур в района.





Организация за управление на
Тракийски Туристически Район



Фестивал на младото вино има удоволствието да ви покани на 16-ото издание на фестивала, което ще се проведе на 22, 23 и 24 ноември в любимия Стар град на Пловдив. По калдъръмените улички, съхранили атмосферата на отминали епохи, под магическото небе на Стария град ще можете да опитате над 300 вида първокласни български вина, както и храна, с която да ги съчетаете. 🍷

