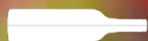


# ВИНЕНИ ТУРОВЕ В БЪЛГАРИЯ



ВИНАРНИ – СПЕЦИАЛИТЕТИ – ЗАБЕЛЕЖИТЕЛНОСТИ







# **ВИНЕНИ ТУРОВЕ В БЪЛГАРИЯ**

Книгоиздателска къща „Труд“, 2020 г.



От незапомнени времена на територията на България са отглеждани лози и е произвеждано вино. Свидетелство за това дават учените от Българската академия на науките, които намират следи от вино в част от ритуалните златни съдове на Панагюрското съкровище, престояло повече от 20 века в земята. А за това, че древните гърци са ценели особено виното на нашите тракийски предшественици, свидетелства и „Илиада“, в която Омир говори именно за виното от Тракия. С приемането на християнството България развива лозарството и винопроизводството. Именно виното е част от тайнствените ритуали на православното християнство, свързани с кръвта на Исус Христос.

Днес България отново заема своето място сред страните, които произвеждат едни от най-омайните и ароматни вина. През последните години бяха възстановени много масиви и бяха изградени малки семейни винарни и големи „шата“.

Книгата, която държите в ръцете си, представя 12 туристически маршрута за винено-кулинарен туризъм. Наред с насладата за очите, сетивата и небцето, туристите ще се потопят в легендите и митовете по нашите земи. Свидетелствата за тях се крият в древните светилища Перперикон и Татул, гробницата при Старосел, златните ритуални съдове от съкровищата от Вълчитрън, Панагюрище, Розозен.

Виненият туризъм, както и кулинарният туризъм, са сегменти с висока „добавена стойност“, тъй като съчетават природни и културни забележителности с дегустация на храна и вино от местни производители. Насърчаването на този туризъм ще помогне на България да представя пред света още една очарователна своя страна.

Елате и опитайте!

Истината е във виното! In vino veritas!

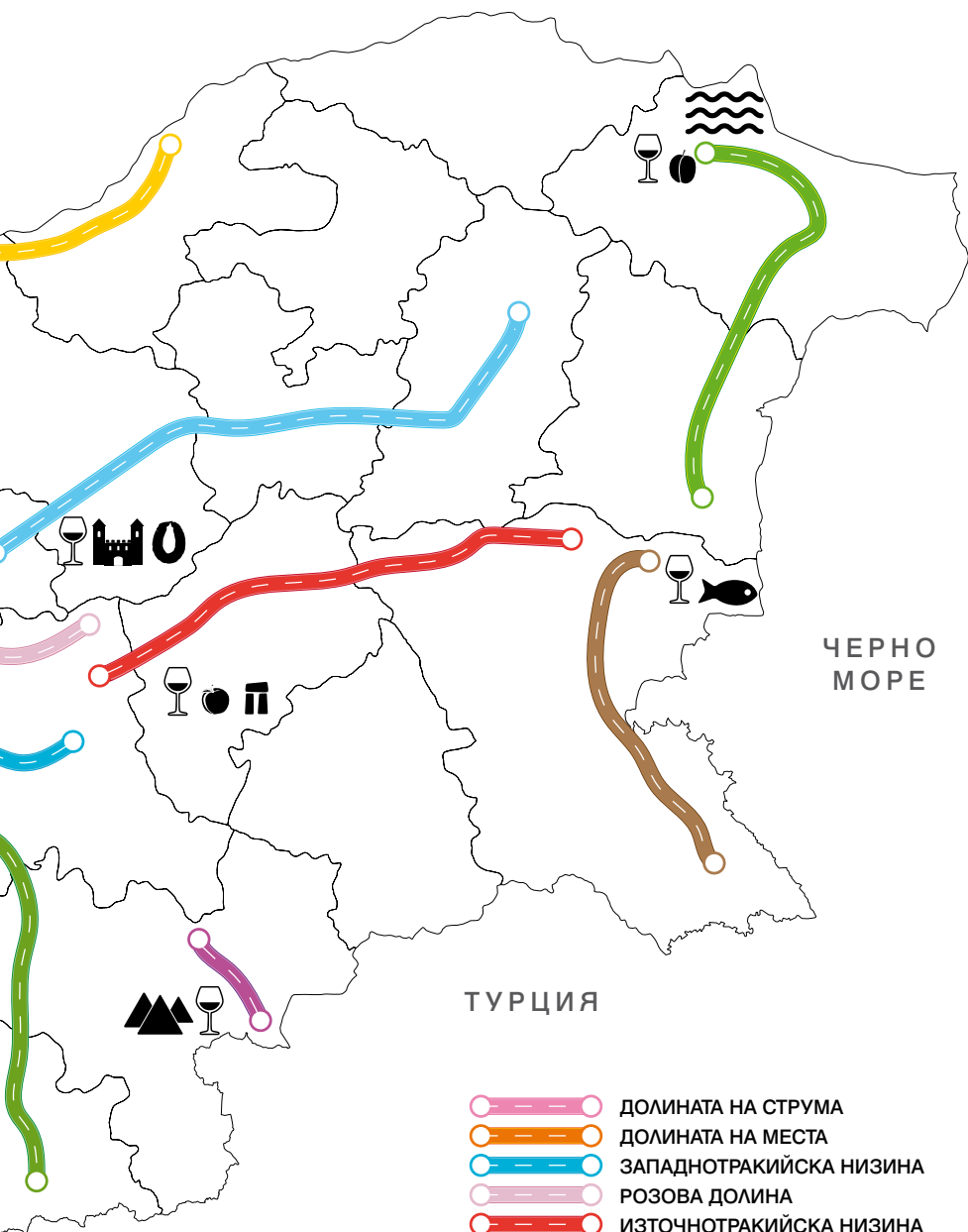
Очакваме Ви!

**Марияна Николова**

Вицепремиер по икономическата и демографската политика  
и министър на туризма







ТУРЦИЯ

ЧЕРНО  
МОРЕ

- ДОЛИНАТА НА СТРУМА
- ДОЛИНАТА НА МЕСТА
- ЗАПАДНОТРАКИЙСКА НИЗИНА
- РОЗОВА ДОЛИНА
- ИЗТОЧНОТРАКИЙСКА НИЗИНА
- САКАР
- ЗЛАТИЯ
- МИЗИЯ
- СЕВЕРНО ЧЕРНОМОРИЕ
- ЮЖНО ЧЕРНОМОРИЕ
- СТАРИ СТОЛИЦИ
- РОДОПИ





# ДОЛИНАТА НА СТРУМА









# Добре дошли в „българската Тоскана“



Долината на Струма

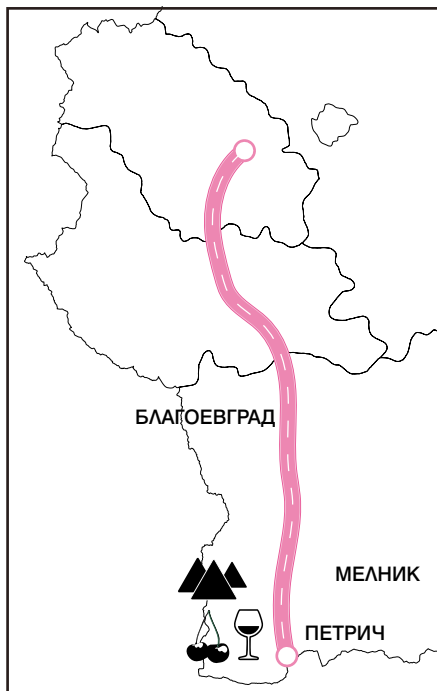
Долината на река Струма е може би най-живописната винена дестинация в България. Някои я наричат „българската Тоскана“, защото пейзажът край Мелник много напомня за именитата италианска провинция – с китни селца и малки семейни винарни, разположени край пътя, които приканват туристите да се отбият и да опитат виното им.

Климатичните особености на района се доближават до тези по Средиземноморието. Това е най-топлата и слънчева част на България. Спускащият се от близките планини бриз естествено проветрява лозята и не позволява задържането на влага.

Големият брой слънчеви дни през годината (над 280), хълмистият релеф и спецификата на почвите са предпоставка за отглеждане основно на червени сортове. Червените вина от тази дестинация са с топли южни тонове в аромата, наситен цвят, висока плътност и меки танини.

От векове най-разпространеният сорт грозде там е „Широка мелнишка лоза“. Той обаче е късно зреещ и не е устойчив на студове. Беритбата му започва в средата на октомври, изисква горещо лято, дълга, топла и суха есен. Заради това по времето на социализма са разработени няколко хибридни сорта, които са с по-добри показатели. Това са „Мелник 55“ (кръстоска между „Широка мелнишка“ и френския „Валдигие“), „Руен“ (кръстоска на „Широка мелнишка“ с „Каберне“), „Мелнишки рубин“ и др.

В последните години но-



вооткритите винарни затварят производствения си цикъл, като засаждат все повече собствени лозя. Вече има и масиви със сортовете „Мерло“, „Каберне“, „Сура“.

Разширяват лозовите си насаждения за бутикови вина от сортове „Небиоло“, „Пти Вердо“, „Санжовезе“, „Каберне фран“, „Гренаш Ноар“, „Примитиво“, „Марселан“, „Мурведър“, както и белите „Шардоне“, „Пино Гри“ и „Асиртико“. Правят се смели купажи с български и международни сортове.

Долината на Струма е мястото, където единствено у нас вирее сортът „Керацуда“. Този сорт грозде се отглежда в района на Струмани и Кресна. Виното е със сламеножълт цвят, приятен вкус и запомнящо се уханье.

Винопроизводството в тази част на България е поминък на местното население от незапомнени времена. Лозята в района на Сандански заемат около 53% от използваните земеделски площи. По-малък е делът им в района на Кресна, Струмани, Петрич и Симитли.

Специфичният тероар дава приказен аромат и вкус на виното, произвеждано по долината на река Струма. Средната годишна температура в Сандански е 14,1 градуса, валежите са малко, а продължителността на слънчевото греене е най-голямата – около 2500 часа. Зимата е мека и снежната покривка се задържа за кратко. Преобладават глинесто-песъчливите почви.

Най-много са регистрираните винарски изби около Мелник и Сандански. Те заемат обширен район, в който попадат селата Хърсово, Враня, Капатово, Хотово, Кромидово, Дамяница, Зорница, Коларово, Марикостиново и гр.

## Изби, вкопани в скалите, са местната атракция

Освен с винопроизводство районът е известен и като отлична дестинация за винен туризъм. Много от винарните в Югозапада предлагат винени турове с дегустация. Те включват разходка из производствените бази и лозовите масиви на съответната изба, където технолог разказва за пътя на виното от лозята до бутилката. След края на разходката идва часът за дегустации. На чаша питие енолог разяснява характеристиките на различните видове напитки.

Някои от винарните в района на Мелник предлагат и настаняване в хотели и къщи за гости. Редовно се организират различни фестивали





Много от винарите в Мелник са вкопали помещенията си за отлежаване на виното във варовиковите скали

и събития, посветени на виното. А някои от местните винари дори предлагат на посетителите да участват в гроздобера – атракция, която събира все повече доброволци.

Друга атракция в Мелнишко са вкопаните в скалите изби. Тази традиция датира от векове и все още може да бъде видяна на различни места в Мелник и региона. Бъчвите се складират дълбоко под земята, за да се съхрани виното при постоянна по-ниска температура.

Тази част от винените пътешествия по Долината на Струма е най-интересна за туристите. Докато се разхождат из скалните лабиринти, те научават интересни истории за прочутото мелнишко вино, с което още по турско време регионът е бил прочут по света.

Заслуга за това имат дубровнишките търговци, които открили свои представителства в Мелник и извозвали цели кервани с вино. Мелнишко вино е пътувало и до Солун и Венеция, транспортирано в специални кожени мехове, натоварени на катъри и коне.

Сред известните почитатели на мелнишкото вино е бил и Уинстън Чърчил, който в имението си държал постоянно запаси и с тях черпел високопоставените си гости.

## Хиляди идват всяка година в Рилския манастир и храма на Ванга

Долината на Струма не е район само за винени турове, тя е осеяна и с много природни и културно-исторически забележителности, които си струва да бъдат посетени.





Първата спирка е най-големият български манастир – Рилският, който е един от символите на България и е под закрилата на ЮНЕСКО.

Встрани от пътя за светата обител се намират и Стобските пирамиди – удивителна природна забележителност. „Пирамидите“ са скално-земни образувания с височина 7–10 м и дебелина до 40 метра.

Районът на Мелник и съседното село Кърланово пък е осеян с „мелове“ – прочутите мелнишки пирамиди, които са едно от природните чудеса на България.

Архитектурният резерват Мелник е запазил оригиналната си средновековна и възрожденска визия. Много от къщите в града са обявени за паметници на културата. Реставрирана и отворена за посещения е крепостта на Деспот Слав.

Храмът на Баба Ванга край с. Рупите е неизменна част от туристическите маршрути в региона. Той се намира в подножието на угасналия вулкан Кожух. Съвсем наблизо са и останките на античния град Хераклея Синтика, който все още се проучва от археолози.

Друго енергийно място в региона е храмът на Преподобна Стойна в с. Златолист.

Не пропускайте и Роженския манастир, който се намира съвсем близо до Мелник.

## Ще се влюбите в пиринската кухня за цял живот

Пиринската кухня е много разнообразна и интересна. Тя е своеобразна смесица от традиционна българска и средиземноморска, защото е повлияна от близостта на Беломорието. В нея се използват най-различни местни подправки и билки.





Механите в Мелник и Рожен привличат интерес с битовото си обзавеждане и автентична възрожденска атмосфера. Тук можете да опитате едни от най-интересните местни ястия и деликатеси, запазени през вековете. Задължително е с вкусната храна да отпиеете и чаша мелнишко вино.

По поречието на Струма има и големи кестенови гори – в района на симитлийското с. Брежани и петричкото с. Беласица. И на двете места почитат кестена с празници в началото на есента. Ако сте отседнали в някоя от къщите в тези и околните села, може да имате късмет да опитате кестени с телешко в гърне. А сред характерните за района ястия са още пляска, мешник, крайшник.

Пляска е печиво с пълнеж. Правят се от меко, почти кашесто тесто от брашно и вода, а пълнежът е с билки от полето и гората, зелени зеленчуци от градината, праз, сирене.

Мешникът е подобно на пляската печиво, но с пълнеж от зеле.

Крайшникът донякъде прилича на кюстендилски зелник. Но е много различен, тъй като тестото е с мая, а пълнежът е с пържена риба. Правят го жените от с. Ключ.

## ВИНАРНИ:



„Мегу Валеј“ – с. Смочеве

„Вила Мелник“ – с. Хърсово

Винарна „Орбелус“ – с. Кромидово

„Златен Рожен“ – с. Рожен

Изба „Синтика“ – Сандански

„Дамяница“ – с. Дамяница

Градини и лозя „Капатово“ – с. Капатово

Винарна „Орбелия“ – с. Коларово

„Логодаж“ – с. Логодаж

„Абдийка“ – с. Долно Спанчево

„Рупел“ – с. Долно Спанчево

„Зорница“ – с. Зорница

Изба „Кьосев“ – с. Илинденци

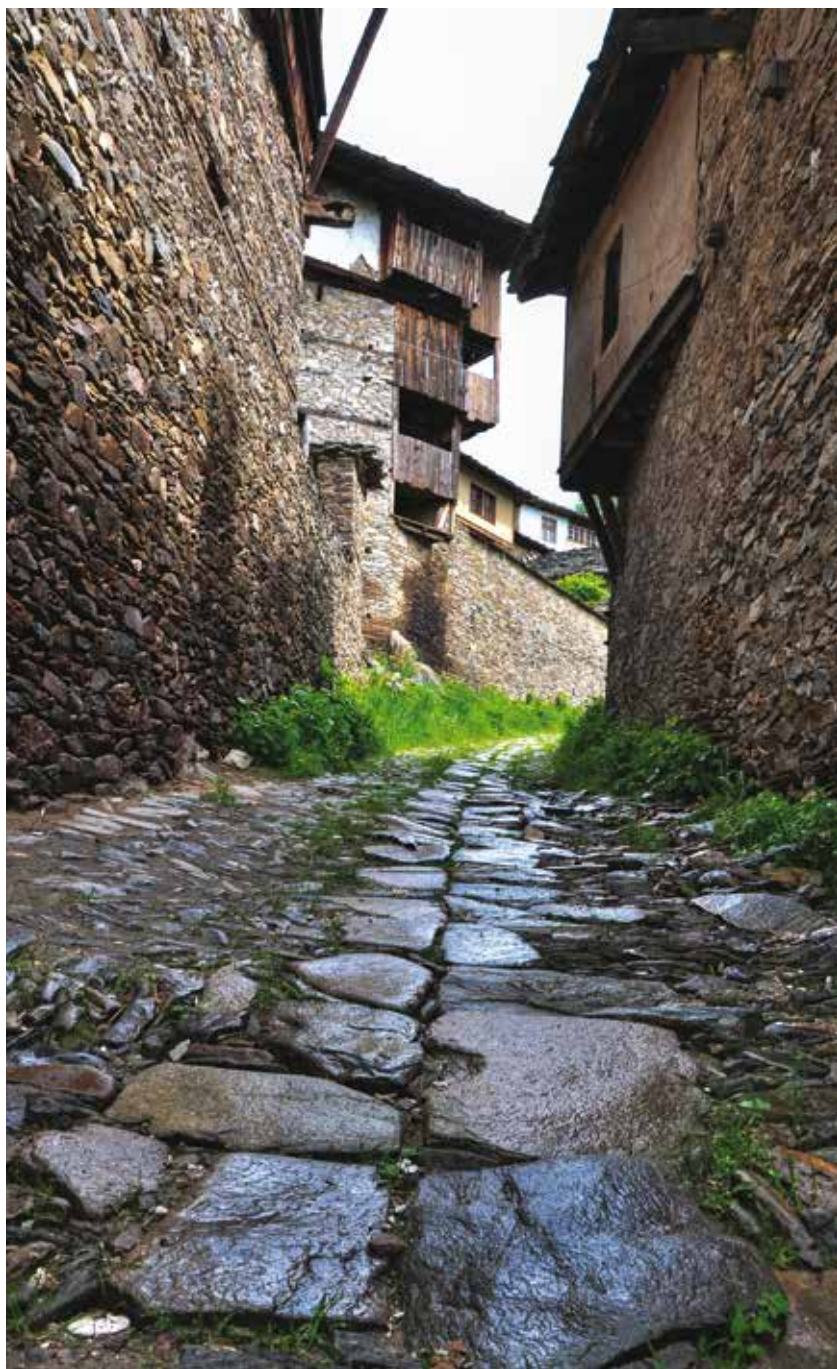






# ДОЛИНАТА НА МЕСТА





# В Банско и региона вкусната храна е издигната в култ

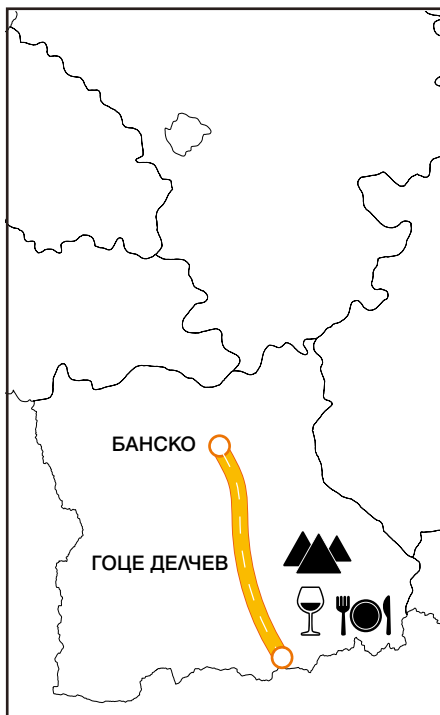


Долината на река Места е район, който привлича туристите с вкусна храна. Прочутите механи на Банско, Добринище, Разлог и Гоце Делчев са причина този край да има славата на гурме дестинация №1 в България.

А вкусната храна върви най-добре с хубаво вино. Въпреки това районът няма големи традиции в производството на вино, като причината за това са географските особености на региона, характеризиращ се главно с планински и хълмисти райони.

Все пак маршрутът предлага възможности за винен туризъм в района на Гоце Делчев, където има лозови насаждения – „Рубин“, „Сира“, „Каберне фран“, „Каберне совиньон“ и „Мерло“. Специфичен за този край е „Рубин“ – кръстоска между сирийската „Сира“ и италианския „Небиоло“.

Там е разположена и единствената по-голяма винарна в региона – Uva Nestum. Това е едно от новите допълнения на картата за винен туризъм в България. Съчетава винарска изба с ултрамодерен хотелски комплекс, отворил врати в средата на 2016 г. край Гоце Делчев. В превод от латински името означава „Грозде от Места“. По този начин собствениците му искат да докажат, че първокласно вино може да се прави и в тази част на България.





## Опитайте банска капама и нафпавок – българското прошуто

Качественото вино без хубаво мезе е като плаж без слънце. Който посети долината на Места обаче, доволен ще остане – тя предлага разнообразие от уникални месни деликатеси.

Безспорен фаворит сред тях е нафпавокът. За него казват, че може да придобие автентичен вкус единствено в Разложката котловина заради специфичните климатични особености.

Нафпавок е сурово сушен, добре отлежал деликатес, който се прави от векове в Горно Драглище, Долно Драглище, Добърско, Бачево и други села от Разложкия край. Сравняват го с испанския хамон серано или италианското прошуто крудо.

Деликатесът със странно име се приготвя през декември. Нарича се така, защото кълцаното месо се пълни в бабичка или гедец. То буквално се натъпква, което на разложки диалект е „нафпъва“.

Задължително е да се ползва само най-хубавото месо от домашни прасета – рибица, плешка и бут. Реже се на малки парчета и се овкусява със сол, кимион, домашна чубрица, гжоджен, риган, черен пипер. Кълцаното месо се тъпче в стомаха или гванадесетопръстника на

**Банската капама се приготвя с няколко вида месо, което се готви в глинен съг**







прасето. Оставят го да се суши и отлежава на тавана поне 4 месеца, и то върху решетки, за да се проветрява. После се заравя в пепел, която го консервира чак до края на лятото.

Разбира се, когато говорим за добра храна, няма как да пропуснем Банско. Курортното градче е прочуто в цял свят със своите кулинарни традиции. Сред уникалните специалитети на Банско са чомлекът, капамата, както и мезетата бански старец, бански суджук и кървавица. Ястията се приготвят бавно, часове наред, най-често в глинени гърнета, за да се постигне перфектният вкус.

За капамата предварително се запържва в мазнина смес от ориз, нарязано кисело зеле и чекане (цвекло) на кръгчета. Подправя се с черен пипер, дафинов лист и сол. След това се нарязват на големи парчета телешко, свинско, пилешко месо и кървавица. В голям глинен съд се редят последователно цели зелеви листа на дъното, парчета месо, пълнка, зелеви листа, месо, пълнка. Прибавя се бяло вино и се долива с вода. Захлупва се с глинен капак и се запечатва с тесто. След като заври, се оставя около 5 часа на умерен огън да се задуши.

Прословутото сухо мезе бански старец или бабичка пък е от смляно свинско филе, подправено с кимион, черен пипер и сол. Пълни се в прави черва с дължина до 25 см, пресова се и се суши на проветриво място.



## Ски пистите не са единствената причина да гойдете тук

Долината на Места е заключена между три планини – Пирин, Рила и Родопите. Тук се намира най-големият ски център в България – Банско. Съседното с. Добринище също има ски писти и условия за зимен туризъм.

Но районът предлага много повече от това. Тук е пълно с китни села, както и много природни забележителности, сред които множество водопади, планински върхове, езера, скални образувания.

Тук се намират също най-старото иглолистно дърво в България – Байкушевата мура, чиято възраст надхвърля 1300 години, както и единственият на Балканите парк за танцуващи мечки – Белица.

Ако сте в района на Разлог, не пропускайте уникалната средновековна църква в с. Добърско. Храмът носи името „Св. св. Теодор Тирон и Теодор Стратилат“ и е забележителен с необикновените си стенописи. На част от тях Исус Христос е изобразен като астронавт в космическа ракета.

Край Гоце Делчев внимание заслужава античният град Никополис ад Нестум. Намира се в покрайнините на село Гърмен. Градът е бил основан през 106 г. от н.е. от римския император Траян, в чест на победата му над даките.

Посетете също селата със статут на архитектурни резервати – Ковачевица, Лещен, Долен.

Съседното на Банско село Добринище също има ски писти и условия за зимен туризъм





Долината на Места е заключена между три планини – Пирин, Рила и Родопите

## Банско – природа, традиции, модерност

23

Банско не е само сняг и ски. Банско е съчетание на традиция и модерност. Но преди всичко история, култура, красива природа на величествения Пирин.

Градът отдавна си е спечелил славата на селище с богато и разнообразно културно-историческо наследство, изиграл важна роля в утвърждаването на българските ценности и оставил забележима следа в историята на България. Точно това е и предпоставката в последните години да се наложи категорично като целогодишен курорт.

Банско е родно място на Паисий Хилендарски, Неофит Рилски, Тома Вишанов Хаджиикономов-Молера и др.

За древната история на града се разбира и от археологическите обекти в местностите Шипоцко, Св. Иван и Св. Никола.

Църквата „Св. Троица“ пък е една от най-забележителните у нас, паметник на културата с близо 200-годишна история.

### ВИНАРНИ:



„Ува Нестум“ – на 1,5 км от град  
Гоце Делчев, по пътя за селата  
Гърмен и Лещен





A photograph of a traditional Bulgarian house, likely in the Western Thracian Plain. The house features a two-story structure with a yellow upper floor and a white lower floor. A prominent blue and white arched entrance is visible, adorned with intricate orange and black decorative patterns. A black wrought-iron balcony railing runs along the side of the house. In the foreground, a rustic stone wall made of irregular stones and mortar is visible, with some moss growing on it. The overall scene is set in a village-like environment with cobblestone paths.

# ЗАПАДНО- ТРАКИЙСКА НИЗИНА







# Легендата за Станимашката малага ще ви отведе в Асеновград



Плодородната Тракийска низина има хилядолетни традиции в производството на вино. В района около Пазарджик и Пловдив се е оформил голям клъстер от винарни, концентрирани около Брестовица, Перущица, Кричим, Пещера. Те са поминък на населението от незапомнени времена.

Десетките винарни в района предлагат отлични условия за винен туризъм с възможности за отсяждане и по-дълъг престой. Пиенето на вино тук се съчетава с вкусна храна и изобилие от природни и културно-исторически забележителности.

Районът се характеризира с изключително добри условия за лозарството и винопроизводството. Слънцегреенето в Тракийската низина е едно от най-продължителните в България. Почвите са черноземни, богати на хумус, с добри характеристики на калций, което е много важно за зреенето на лозята и натрупване на захари и органични вещества в гроздето.

Кой не е чувал за прочутия асеновградски мавруд? А тези, опитали го веднъж, питат за още.

Този сорт е емблема на Западнотракийската низина. Маврудът вирее най-добре в района на Асеновград, защото през лятото там температурите са високи и така този сорт трупа захари.





Асеновградската крепост е емблема на града, около който се отглежда най-доброто грозде мавруг

За виното, направено от него, се носят легенди. Преди десетилетия от мавруг се е правило виното, наречено Станимашка малага. То е гъсто и силно, леко тръпчиво вино с аромат на къпини, малини и череши. За да произведеш такова вино, е нужен не само майсторлък, но и хубаво грозде.

Празниците на виното в Асеновград, които се провеждат ежегодно в края на януари, протичат като всенародни тържества. Тогава от чучурите на чешмите в Рибната църква потича червено вино и хората пият на корем.

Днес единствено в Асеновград се прави прочутата малага. Неин майстор е Аристид Георгиев Чорбаджаков—Чорбаджака. Виното е гъсто и ароматно. За него казват, че може в кърпа да се носи. Асеновградчани, които са почитатели на виното, тържествено отбелязват Трифон Зарезан. Тогава се събират край параклиса „Св. Трифон“, където се организират пехливански борби.

Близко 10 000 хектара от обработваемата земя в Пловдивско са покрити с лозя. От тях се произвежда вино с най-висок клас, на което са се възхищавали кралски особи и държавни глави при визитите си в Пловдив. За това благоприятства климатът – тук е границата на субтропичния с умерения пояс. Летата са сухи и горещи, а зимите – меки. Тези фактори са от особено значение за тероара.

Освен с легендарния мавруг Тракийската низина е прочута с рубина си.

Вторият сорт зрее 30-40 дни по-рано. Той е кръстоска от два сорта – „Небиоло“ и „Сира“. Вината, направени от „Рубин“, се отличават с наситен цвят, а вкусът е плътен, с мек завършек.

Отглеждат го масово в селата Брестовица, Брестник, Първенец, Перущица, разположени в полите на Родопите, а също и в района на Септември. Те оформят така наречения Път на виното. Брестовица дори си патентова името Столица на виното. Преди години местните изби се обединиха и разработиха винен маршрут, създавайки първата обща винена карта на страната.

В района на Брестовица има 6 големи изби, отделно всяка къща е винарна. Местните отглеждат лозя повече от век. Около селото има 10 000 дка с винени и десертни сортове. Там се намира и първият в региона музей на виното, който е обособен във Влаховата къща. 18 дни в нея се е крил и Васил Левски, който е пристигнал скрит в бъчва.

„При нас става най-хубавият рубин, защото от баща на син се предава традицията по отглеждане на сорта и производството на вино“, обяснява кметът на Брестовица Любен Рагев.

**Виното, което се отглежда в района на Пловдив, е от най-висок клас. Готовото отлежава в дъбови бъчви, които се сменят през 5 години**





Над 300 туристи седмично посещават селото за винени турове. Дойдат ли високопоставени гости в Пловдив, непременно ги водят във винарната на Аграрния университет. Тя се намира в съседното село Брестник. Вузът е на второ място в Европа по събрана колекция грозде на едно място – над 420 сорта, които се отглеждат върху десетки декари лозя. Избата е единствена у нас, специализирана за микровинификация. Намира се на 13 метра под земята и е свързана с два тунела.

Не отстъпват по качество и вината, произведени в близките Първенец и Перущица. Изби в региона има край пазарджишките села Огняново и Черногорово, в Пазарджик и Пещера, Лесичово и Памигово, а също и във Виноградец, Славовица, Ветрен, Карабунар. Производителите разчитат основно на собствени лозови насаждения. Готовото вино отлежава в дъбови бъчви, които се сменят през 5 г. По-голямата част от продукцията в региона е за износ.

## Опитайте станимашки сармички – много вървят с вино

Пловдив и Асеновград се славят с кулинарните си шедьоври. Всеки етнос, населяващ двата града, е оставил отпечатък върху кухните им. Затова те са неповторими, а всеки, който е опитал от специалистите, се връща отново.

В Града на тепетата са известни староградската гозба, която се приготвя от дреболии в гювечета. Арменците пък са завещали своя кешек – сварено жито, примесено с пилешко, накъсано на конци, полато с препържено масло и специфични подправки. Турската къпана баница също върви като мезе за виното.

Безспорно най-прочутият асеновградски специалитет са станимашките сармички. Те са гръцки патент и са толкова дребни, че за направата им се носят легенди. Сармичките не трябва да са по-големи от 2–3 см, правят се както със зелеви листа, така и с лозови. Плънката е една и съща и за двата вида – ориз, хубава кайма, сол, черен пипер и много кимион. Редят се плътно като войници една до друга, за да не се разпадат. Между редовете се слагат шарени свински мръвки. Варят се поне 4 часа на бабен огън. Месото става крехко, а сармичките се топят в устата. „Ако знаете само колко мавруд пият“, казва Илия Димитров от Асеновград.





Прочутите станимашки сарми са преподчитано мезе за виното

Станимашките сарми първо се виели от монахини в манастирите. С тях посрещали високопоставени гости. Впоследствие тази традиция се пренесла и в градския бит. Те са толкова популярни, че от 5 години насам в Асеновград се организира конкурс за направата им. Провежда се по време на празниците на виното в края на януари.

## Започнете обиколката си из региона от Старият Пловдив

Тракийската низина съчетава вино, храна и древната история. Винарни, лозови масиви и културни паметници се допълват взаимно, превръщайки района в завършена туристическа дестинация.

Нужно ли е да се споменава, че днешният Пловдив е столица на някогашната римска провинция Тракия? В града човек се потапя в древността, разглеждайки шедьоври като Римския стадион, Античния театър, Малката базилика, Стария град.

Архитектурният комплекс Старият град смайва с възрожденските си къщи и каменния калдъръм. Небет тепе е мястото, известно като





Старият Пловдив смайва с възрожденските си къщи и каменния калдъръм

Пловдивския акропол. На него могат да се проследят всички културни пластове – праистория, Античност, Средновековие.

Наситен с впечатления от историята, туристът поема към Родопската яка.

Следващата спирка, естествено, е Асеновата крепост – средновековен паметник от национално значение. Неотдавна тя бе реновирана по проекта „Асеновград – свещената порта на Родопите“. Градът е известен и като българския Йерусалим, тъй като в него и околностите му има 70 параклиса, 15 църкви и 4 манастира. Там е и единственият у нас палеонтологичен музей с над 30 хил. вкаменелости на животни отпреди 8 млн. години.

Наблизо е Бачковският манастир – вторият по големина у нас. В него се намира прочута-



## ВИНАРНИ:

Изба „Вила Юстина“ – с. Устина

Домейн „Беса Валеј“ – с. Огняново

Винарска изба Брестовица – с. Брестовица

Винарска изба „Тодоров“ – с. Брестовица

„Виа Винера Карабунар Естейт“ – с. Карабунар

Винарна „Вила Терес“ – с. Карабунар

Винарна „Загреј“ – Първомай

Винарско имение „Драгомир“ – с. Брестник

Изба „Нерагора“ – с. Черногорово

Изба „Манастира“ – с. Лесичово

„Ню Блуум Уайнъри“ – Съединение

Винарска изба „Вила Винифера“ – с. Брестовица





Бачковският манастир е вторият по големина православен храм в България. В него се пази чудотворна икона на Света Богородица


та чудотворна икона на Богородица. Араповският манастир също е в района на Асеновград – там има изображение на Божията майка, за което се твърди, че помага на бездетни.

Перушица пък е прочута не само с лозовите си насаждения и прекрасни вина, но и с реставрираната Червена църква – един от образците на раннохристиянската архитектура. Изградена е през IV век при управлението на император Анастасий. Наричат я червена, тъй като при градежа ѝ е използван червен хоросан. По нея се виждат и фрески от ранновизантийското изкуство.

Червената църква край Перушица е шедевър на раннохристиянската архитектура





A close-up photograph of a hand holding a bouquet of pink roses. The roses are in various stages of bloom, with some showing their yellow centers. The background is heavily blurred, showing more pink and red flowers, creating a soft, bokeh effect. The overall color palette is dominated by pinks and reds, with some green foliage visible in the lower left.

# РОЗОВА ДОЛИНА





# Розовата долина омайва не само с аромати, но и с чудно вино



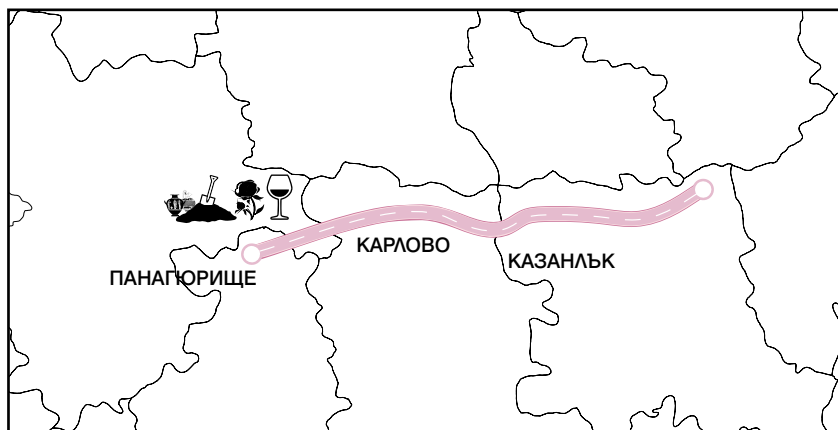
Розовата долина е едно от най-красивите кътчета на България. Заключена между две планини – Стара планина и Сърнена Средна гора, този котловинен район е известен най-вече с отглеждането на рози и производството на ароматно розово масло – един от символите на България по света.

Но освен за отглеждане на маслодайни култури, районът е благоприятен и за лозарство и винопроизводство. Умерено-континенталният климат, близостта на Средна гора и дълбоко влагоемните почви придават специфичен вкус на виното.

Тук се произвеждат главно бели сортове и по-малко червени. На особена почит в региона е „Карловският мискет“, но се отглеждат и „внесни“ сортове, като „Каберне“ и „Мерло“. Вината от Розовата долина са с характерен приятен плодов аромат, свеж и хармоничен вкус.

В Карлово и околните села има големи лозови масиви, както и производствени мощности за бутилиране на вино. Към съществуващите от социализма винпроми са добавени и модерни винарски изби с хотелски комплекси, които предлагат както дегустации, така и настаняване.

Панагюрище има традиции във винопроизводството си от древността. Лозовите масиви в района са по южните склонове на Средна гора на територията на Панагюрище и Стрелча. Там почвите са





Фестивалът на розето е неизменна част от Празника на розата, който се чества всяка година през юни в Казанлък

канелено-горски, пясъчливи и глинести. Средната юлска температура е 20,6 градуса, а януарската – 1. Насажденията са основно от мерло, мавруд, каберне совиньон и сира, както и сортове за бели вина мускат отонел и шардоне.

Силни традиции във винопроизводството има и край Старосел. Там съществуват две изби с дегустационни зали. В района около Хисаря също се отглеждат лозя.

## Панагюрска луканка и старожелезарски старец – най-добрите мезета за виното

В Хисарския край казват, че най-хубавото мезе за виното е старо-железарският старец. Той се приготвя във всеки дом от свинско едро смляно месо, сол, лют червен пипер, черен пипер и сух копър. Омесва се и след 12 часа се премесва втори път. Пълни се в свински стомах или мехури, като въздухът се „изгонва“, а отворът се залепва с парче черво.

Слага се в каче между осолени парчета сланина. Първото вадене на стареца е на старта на гроздобера. Накисва се за едно геноноуше във вода, за да се обезсоли, а след това се закачва на чатал, за да се отцеди. „Деликатесът има изумителен вкус“, твърдят хора, които са го опитвали.

Прочута е и лютеницата на Куртово Конаре. Всяка есен там се прави прочутият фестивал на лютеницата, в който участват много







Тайната на добрия вкус е не само в правилната рецепта, но и в здравото бъркане на врящата лютеница

местни жители. Те я приготвят с печена куртовска капия, доматиено пюре и подправки. Покрай нея димят скари с пържолки и се лее вино.

Не може да посетите Панагюрище и да не опитате от прословутата панагюрска луканка в съчетание с хубаво местно вино. Панагюрската луканка се прави на много места, но местните твърдят, че единствено в Панагюрище се спазва оригиналната рецепта, предавана от поколение на поколение през вековете. Тя включва два вида месо – свинско и телешко, в пропорции, които панагюрци не издават, както и различни подправки, също местна тайна.

## Панагюрското съкровище и храмът на Ситалк

Освен с гюловите насаждения Розовата долина, в която попадат Панагюрище, Старосел, Хисаря и Казанлък, е известна с богатата си античност. Знаменитият археолог д-р Георги Китов разкри тракийския култов комплекс – място, осяано с храмове от древността.





Копие на Панагюрското златно съкровище може да се види в специалната зала трезор към историческия музей в града

Най-мащабният е този на тракийския цар Ситалк на Четиньова могила.

Най-старите обитатели на тези земи са избрали мястото неслучайно. Имали са прекрасна гледка към равнината, където са отглеждали лозя, а от тях са правили превъзходно вино.

Хисаря е наследник на античния Диоклецианопол. Римляните го избрали заради целебните му 22 минерални извора. Температурата на лековитата вода е от 31 до 52 градуса. Богатата археология и прочутите Камили са магнит за хиляди туристи от страната и чужбина.

Панагюрище е град с неповторима атмосфера и дух. Съчетал в себе си богато културно-историческо наследство, възрожденски дух,

Историческият музей на Панагюрище съхранява оръжия и униформи от Априлското въстание – най-мащабната проява на революционните борби през епохата на Българското възраждане





Некрополът край Старосел е шедьовър на тракийската култура. Има предположения, че в него е бил погребан огриският цар Ситалк

модерна инфраструктура и съвременен икономически потенциал. Изцяло променен и обновен през последните години, градът е съхранил забележителни архитектурни и исторически паметници, уникални артефакти. Достатъчно е да споменем откритото през 1949 г. от братя Дейкови Панагюрско златно съкровище. Негово копие може да се види в специалната зала трезор на историческия музей, а оригиналът на съкровището се експонира по един месец в годината в града, обикновено през май.

В Панагюрище може да проследите основната част от историята на Априлското въстание, да посетите емблематични възрожденски паметници на културата, къщата на Райна Княгиня.

## Аромат на рози и вкус на розе в Казанлък



Най-красивото място в България в края на май и началото на юни, когато цъфтят маслодайните рози, е Розовата долина. По традиция в първата неделя на юни в Казанлък е кулминацията на Празника на розата.

От 2011 г. неизменна част от този празник е и Фестивалът на розето – Rose Wine Expo Kazanlak.

По това време на годината в Казанлък и долината всичко е розово. Някак естествено в тези багри се вписва и розето.

„Това вино е феномен, който следва вкуса на клиента. Във времето профилът на винопиещите се променя, днес това са модерни





По традиция в първата неделя на юни в Казанлък е кулминацията на Празника на розата

номади, които пристигат от някъде по света и искат да пият вино. Най-подходящо е розето“, обяснява Анна Дундакова, организатор на фестивала.

Розето е тип вино, чийто стил се определя от цвета му – енолозите различават над 200 нюанса. Казват, че то се приготвя от червени сортове грозде, но по технологията за бяло вино. Не е лятно вино, както си мислят някои, а целогодишно и върви с всякаква храна.

По отношение на розето Казанлък е феномен, защото хората тук имат културата да го правят и пият, без да развиват лозарство. Не отглеждат лозя, защото са преценили, че маслодайните рози са по-печеливши.

Има още една причина тук да харесват розето – смята се, че то е било любимото вино на траките, а тъкмо Казанлък е сърцето на Долината на тракийските царе. Обикновените хора са го пили от сребърни фиали, а тракийските владетели – от златни киликси.

Само устните на избрани са докосвали тези златни чаши, но се смятало, че когато царят пие розе от своя киликс, той предупреждавал, че е готов за война и за победи.

Едновременно с това виното учело и на толерантност.



В Казанлък се намира и Музеят на розата, където има над 15 000 експоната, свързани с розопроизводството

И тъй като розето не опи-  
ва лесно, гостите на Казанлък,  
сред които и много чужденци,  
не трябва да пропуснат и въз-  
можността да видят истинския  
златен киликс от времето на  
траките, чието позлатено ко-  
пие се връчва на производителя  
на най-доброто розе.

Той тежи 228,5 грама и е  
изложен в историческия музей  
на Казанлък „Искра“. Тук копия  
са единствено златната маска  
на Терес от могилата „Свети-  
цата“ и бронзовата глава на  
Севт III от могилата „Голямата  
косматка“, чиито оригинали са  
в Археологическия музей в Со-  
фия.



## ВИНАРНИ:

Винарска изба „Румелия“ – Пана-  
гюрище

„Шато Копса“ – Карлово

Винарска изба „Старосел“ –  
с. Старосел

Винарска изба „Песнопой“ –  
с. Песнопой

Винарска изба „Даробас“ – с. Песно-  
пой

Изба „Черганово“ – с. Черганово

Винарска изба „Сопот“

Винарска изба „Розова долина“ –  
Баня







# ИЗТОЧНО- ТРАКИЙСКА НИЗИНА



# Плодородната Тракийска низина ще ви очарова с виното си



Тракийската низина е един от най-добрите винарски райони в България. Районът между Стара Загора и Карнобат привлича туристите с многобройните си качествени червени вина, с модерни винарски комплекси и по-малки бутикови изби.

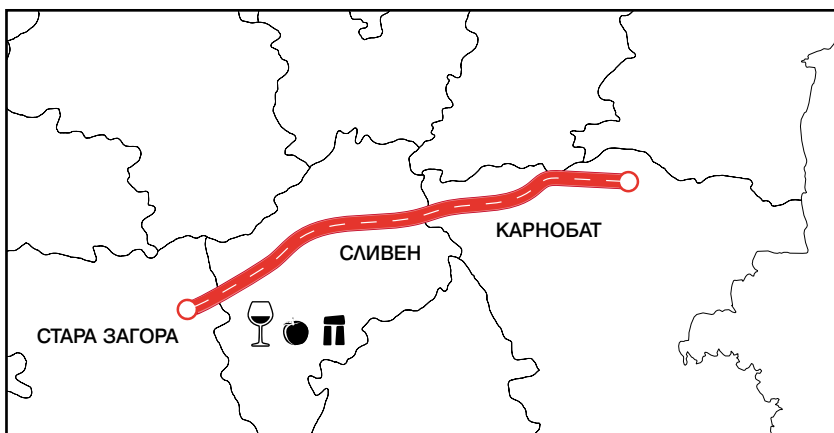
Освен с големи лозови масиви и бутилирането на първокласни вина, регионът може да се похвали и с добре развита инфраструктура за винен и кулинарен туризъм.

И ако сортовете „Мерло“ и „Каберне совиньон“ още си оспорват първенството по популярност в този регион, то със сигурност памидът е най-старият местен сорт, който се отглежда по тези земи от 4000 години.

Той узрява през първата половина на септември. Енолозите предупреждават, че заради приятния си вкус това грозде върви и за консумация в прясно състояние, но от него се получават светлочервени трапезни вина, които са годни за пиене веднага след ферментацията.

Характерното за тях е, че нямат потенциал да отлежават, не подлежат на стареене и трябва да се консумират до 1–2 години след производството им.

За виното от памид казват, че е червено или розово с душа на бяло. Според други то успешно може да замести бирата и всеки концентри-







Повечето от избите по маршрута от Стара Загора до Карнобат предлагат винени турове и дегустации

ран алкохол на трапезата, защото е леко и пивко, достатъчно ароматно и може да се пие и в по-топло време.

Богатите плодородни почви в Карнобатско, съчетани с топла и суха есен, са в основата на превъзходните червени вина, с които е известен регионът. Един от сортовете е маврудът в прочутите лозя край крепостта Маркели около селата Венец, Церковски и Деветак.

За мавруда на Карнобат предания разказват, че бил любимото вино на императорите от Рим и Константинопол, а българските царе го поднасяли като ценен дар на чужди владетели. Лозарството и винарството дават поминък на две трети от населението в Карнобат.

В района на Сливен са по-големите насаждения от местния късно



зреещ винен сорт „Шевка“. Гроздето узрява през втората половина на септември. Сортът е промишлен, устойчив на суша, студ и гъбни болести. От него се получават оригинални трапезни вина.

Едни от най-големите лозови масиви в община Сливен се намират край с. Глушник.

В Ямболския край се отглеждат и бели сортове – „Совиньон блан“, „Юни блан“, „Вионие“, „Глера“ и „Мускат отонел“. Регионът обаче е с много добро съчетание на почви и климат за производство на червени винени сортове като „Мерло“, „Каберне совиньон“ и „Сира“.

Част от избите и винарните в дестинацията от Стара Загора до Карнобат предлагат отлични възможности за дегустация.

## Опитайте хинап в Старозагорско

Ако отидете в Стара Загора през есента, опитайте плодовете на хинапа. Това екзотично дърво или храст се нарича още китайска фурма и вирее само в Югоизточна България.

Експерти по хранене казват, че плодовете на хинапа са много полезни – помагат на организма да се очисти от холестерол, токсини и излишни течности. Тези плодове съдържат ценни вещества, между които белтъчини, протеини, захари, клей и пектин, богати са на йод, фосфор, кобалт и желязо.

Съдържанието на витамин С в тях също е много високо – според някои дори 18 пъти повече в сравнение с лимона.

Бакла с кисели сливи пък е едно от традиционните за района ястия, което могат да ви предложат в чирпанското с. Юлиево.

Имате ли възможност, опитайте сливения тюрлюгювеч. Сигурно сте яли на други места, но този е специален. В него не се слага нито един суров продукт, всичко първо се запържва и след това се пече. После ще си облизате пръстите.

В Сливенско все още се прави триеница за закуска – от брашно и вода, които се претриват с ръце, за да се получат топченца. Те се варят в прясно мляко и се подслаждат със захар или мед.

За десерт не отказвайте да пробвате най-хубавия пестил или сладко от пияни праскови.

Ценителите на шкембето трябва да опитат произведението на ямболските майстори. Те творят чудеса със свинско шкембе. В този край са виртуози да приготвят и агнешки кюфтенца, и овче с праз





и картофи. А през зимата традиционно ястие е джигерницата – от черен гроб, кълцано месо, лук и подправки, запечени на фурна.

Съветваме ви да не подминавате и ямболската халва – прави се от брашно, захар, масло и розова вода.

## История на осем хиляди години

Стара Загора е град, в който туристите няма да скучат. Историческият музей, разполага с 4 експозиционни нива с обща площ 1290 кв. метра. Подредените 1700 артефакта проследяват историята на региона от 6-ото хилядолетие преди Христа до възстановяването през 1879 г. на опожарения през Руско-турската война град.

В близост е уникалният Музей на религиите, настанен в сградата на Ески джамия – най-старата постройка в Стара Загора. Тя е и единствената изцяло оцеляла сграда след опожаряването на града в края на юли 1877 г. В очертанията на молитвения салон при археологически проучвания са разкрити основите на средновековна българска черква.

Пространството около нея е използвано за некропол. Установено е, че преди изграждането на джамията черквата вече е била в руини. Въпреки всичко планът за мюсюлманския храм е съобразен изцяло с плана на средновековната църква. Под тази църква е съществувал храм,

Ако сте в Сливен, задължително се качете с лифта до Карандила и разгледайте града от високо. Гледките са изумителни





посветен на Тракийския конник, а под източния зид на джамията е открита ритуална яма.

Неолитните жилища са друга спирка за всеки турист в Стара Загора. В специална защитна сграда in situ в западния край са експонирани останките на 2 неолитни жилища от средата на 6-ото хилядолетие преди Христа. Специалисти казват, че това са най-добре запазените къщи от ранния неолит в Европа. Открити са случайно при строителни работи през 1968 г.

В Града на стоте войводи – Сливен, и край него има много забележителности, които си струва да видите. Започнете от природния парк Сините камъни и водопад Футула в него, висок 10 метра.

Част от фабриката на Добри Желязков – сливенски предприемач, изградил през 1834 г. първата в България и на Балканите текстилна фабрика, може да се види до Музея на текстилната индустрия.

В Сливен са къщата музей и паметникът на Хаджи Димитър, къщата музей на Добри Чинтулов. На хълма Хисарлъка е крепостта Туида, която се е ползвала още по времето на Римската империя.

Един от символите на града е Старият бряст. Дървото е над 1300 години и се намира в центъра на града, много близо до общината.

## ВИНАРНИ:



„Мигдалигаре Естейт“ – с. Могилово, Чирпан

Винарска изба „Братя Минкови“ – с. Венец, Карнобат

„Егоарго Миролио“ – с. Еленово, Нова Загора

„Ейнджълс Естейт“ – с. Баня, Нова Загора

„Домейн Бойар“ – Сливен

„Александра Естейт“ – Стара Загора

„Домейн Менада“ – Стара Загора

Шато „Ветровитите хълмове“ – до Сливенски минерални бани

„Балар“ – Ямбол

„Бетър Халф“ – с. Змейово

„Вила Ямбол“ – Ямбол

Винарска изба „Афузов“ – Сливен

Винарска изба „Четири приятели“ – с. Горно Ботево, Ст. Загора

Винарска изба „Кермен“ – с. Кермен

„Домейн Мараш“ – до Стралджа

„Кортен“ – с. Кортен

„Марвин“ – Сливен

„Росиги“ – Сливен

„Шато Ботево“ – с. Ботево, общ. Тунджа

Шато „Трендафилов“ – Чирпан

„Вини Сливен“







**CAKAP**





# „Българската Напа Вали“



Сакар

Сакар е мистична планина, осеяна с праисторически паметници – наследство от населяващите тези земи тракийски племена. Виното тук е на почит от незапомнени времена. Божествената течност, която се ражда в местните винарни, съхранява духа и традициите на древните племена, живели по този край.

Планината е близо до реките Марица, Тунджа, Соколица и Сазлийка. Климатът е подобен на средиземноморския. По южните склонове на планината се усещат въздушни течения от Бяло море. Тероарът в региона на Сакар е изключително подходящ за отглеждане на червени сортове, като първенец е мерлото.

Там се правят едни от най-добрите български червени вина от сортовете „Мерло“, „Каберне совиньон“ и „Сира“, получили признание от световноизвестни дегустатори. В лозовите масиви на Сакар се отглеждат и червени сортове като „Каберне фран“, „Малбек“, „Марселан“, но и белите „Шардоне“, „Мускат“, „Совиньон блан“, „Пино гри“, „Вионие“, „Тамянка“.

Лозята около Харманли, Любимец, Тополовград от векове се славят с разкошните си червени вина. Не случайно едни от най-популярните винени турове са по тази дестинация и специалисти често я сравняват с калифорнийската Напа Вали.

Три са избите в почти останалото без жители с. Коларово близо до град Харманли. Местността край селото, разположена край югозападните склонове на Южен Сакар, е прочута



с плодородната си почва, благодарение на което тук се отглежда грозде от векове.

Село Коларово е много известно с 40-годишните си лозя от мерло. Коларовският масив е един от най-големите, най-старите и най-просторните лозови масиви на територията на България и Балканския полуостров. Създаден е през 70-те години на миналия век – през 1977 година е започнало засаждането му с мерло и каберне совиньон и до 1980 г. големината му е надхвърляла повече от 7000 декара, които са запазени до днес.

Много от винарските изби в страната, които не са на територията на община Харманли, и днес купуват грозде от местни производители или създават нови собствени масиви край селата около града. На територията на общината се намира една от малкото съвременни пепиниери за лозов посадъчен материал.

Много благоприятни за лозята са землищата на Тополовград, с. Орешник, с. Капитан Петко Войвода, с. Раговец. Добре развит в общината е планинският туризъм, а условията за селски и екотуризъм са много подходящи.

Свиленград е малък, но има доста лозари и винари. На територията на общината са засадени над 14 000 гка лозя, повечето от които с винени сортове и по-малко десертни. Младите лозови насаждения се разрастват и променят пейзажа на района.

**През Сакар е минавал древният път, свързвал Европа с Ориента, останал в историята под името Виа Диагоналис**







Край лозята на една от винарните в района на Мезек все още се виждат гранични вишки

Край свиленградското село Мезек пък се намира един от най-модерните винарски комплекси на Балканския полуостров. Той е разположен в някогашната гранична зона между България и Турция, където все още са запазени вишките на граничарите.

## Сакар е отлична дестинация за приключенски туризъм



Сакар предлага много възможности за приключенски туризъм. Тук е най-голямото средоточие на мегалитни паметници – долмени, менхири, кромлехи, жертвеници, олтари и други праисторически паметници.

Най-големият долмен в цяла България се намира до село Хлябово, близо до Тополовград, в Сакар планина. Според учени той е от около 1050 – 500 г. пр.Хр.

В този район е и Слънчевото тракийско светилище Палеокастро. Светилището представлява над 150 слънчеви дискове, изработени във висок и нисък релеф на скалата. Диаметърът им варира от 20 сантиметра до 1 метър. Смята се, че светилището датира от I хил. пр.Хр.



Навсякъде в Сакар е пълно с мегалитни паметници – голмени, менхири, кромлехи, жертвеници, олтари и други

Пак край Тополовград, на 12 км югоизточно, се намира Устремският манастир „Света Троица“. В него през XVIII–XIX век са намирали убежище много хайдутти, поради което едно от имената му е Хайдушки манастир.

Не толкова известно е, но в планината край с. Българска поляна, над Тополовград, има и голям мегалитен кръг – полузарит в земята. Според учените представлява тракийска гробница. Счита се, че датира от бронзовата епоха. Плочите са с дебелина 25–40 сантиметра.

Интересна е и крепостта Кастра Рубра, разкрита по време на археологически разкопки през 2007 г. на територията на Южен Сакар, край с. Изворово, община Харманли. Тя била убежище за хората, преминаващи по Големия диагонален път – Via Diagonalis, който свързвал вечния град Рим с главния град на Изток – Константинопол.

Много впечатляващ е мостът на Мустафа паша, пресичащ река Марица при Свиленград, България. Той има зидана каменна конструкция, съставена от 20 свода с най-голям отвор 18 м. Мостът има ширина 6 м и обща дължина 300 м. Построен е през 1529 година от известния османски архитект Мимар Синан.

В околностите на село Мезек на 6 км югозападно от Свиленград и само на 1 км от гръцката граница, на възвишението Калето, се изди-



Мостът на Мустафа паша, който пресича река Марица при Свиленград, е забележителен архитектурен паметник от османската епоха

Крепостта Букелон край Свиленград, съвсем близо до границата с Турция







Средновековната византийска крепост Неутзикон край с. Мезек някога е охранявала териториите между реките Марица и Арда

гат останките от средновековна византийска крепост – Неутзикон. от края на XI в. Тя е най-запазеното отбранително съоръжение в Южна България. Крепостта е имала функции на гранична стражева крепост. Охранявала е територии между реките Марица и Арда.

В района на Свиленград, съвсем близо до Турция, има още една крепост – Букелон, а край нея са и скалните църкви до селата Маточина и Михалич.

Тракийската гробница при село Мезек е една от най-големите на Балканския полуостров



## Сусам, тахан и малеби – местните специалитети



Кулинарните традиции на Сакар са също толкова впечатляващи, колкото са хубави вината в този край на България.

Жените от харманлийското село Доситеево например приготвят прочутите доситеевски карталчета – вкусни банички със сирене, изпечени на сач.

Селото е известно и като Столицата на сусама. Доситеевци възраждат позабравеното производство на сусам и от няколко години там се организира Фестивал на сусама. Харманлийският край успя да сложи отново сусамовия тахан и сусам халвата сред съвременните храни на българина. Там и двата продукта ги правят майстори в занаята.

Голникът, с който гощават в с. Орешник, е нещо като гроб сарма, но без гроб, а със спанак, зелен лук и ориз.

Катъкът е традиционно ястие с кисело-солен вкус, което се приготвя в района в края на август и началото на септември. Прави се от овче мляко, което се сгъстява с варене, с добавяне на малко натрошено сирене и капка сирищна мая.

С хубавото червено вино най-върви местната домашна луканка от три вида месо – телешко, свинско и конско.

Сред десертите задължително трябва да опитате малеби. Това е ориенталски сладкиш, който се прави по традиционна рецепта в Свиленград и региона. Местните смятат, че вкусът на тяхното малеби е ненадминат.

### ВИНАРНИ:



„Катаржина естейт“ – с. Мезек,  
Свиленград

„Кастра Рубра“ – с. Коларово

Винарна „Мезек“ – с. Мезек

Изба „Шато Коларово“ –  
с. Коларово

„Малката звезда“ – с. Коларово

„Тера Тангра“ – Харманли

Винарна „Братанови“ – Харманли

Винарна „Вила Басареа“ –  
Харманли

Винарска къща „Сакар“ – Любимец

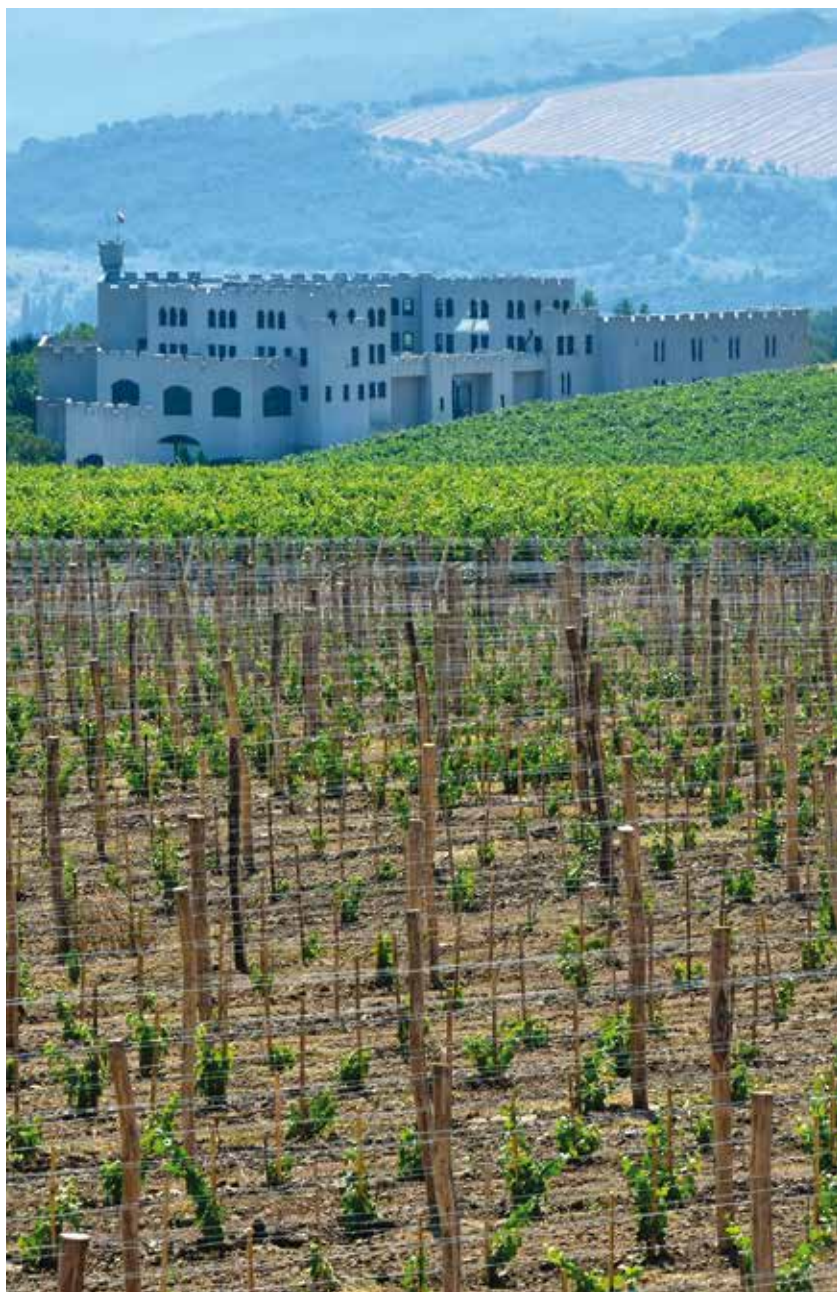
Винарска къща „Лозев“ –  
Свиленград







**ЗЛАТИЯ**



Гъмзата е късно зреещ винен сорт. Той вирее на проветриви хълмове, каквито има много около Дунава

# Северозападът омайва гостите си с вкуса на гъмза



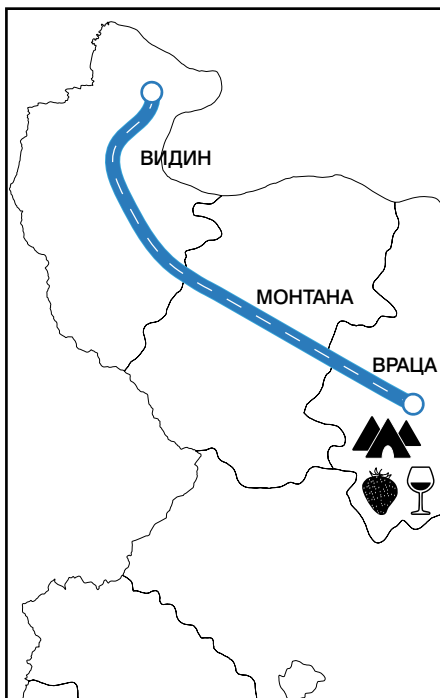
Да вкусиш вино от лозе на баир е чародейство, казват в Северозападна България. Според тях местният тероар дава най-доброто вино – с пълтен аромат и щипка загадъчност.

Виненият туризъм по тази дестинация тепърва се развива. Регионът от Видин до Враца вече се радва на особено внимание, защото благодарение на упорити и изключително интересни нови винопроизводители се разбира, че има уникални природни условия за отглеждане на прекрасно грозде с високо качество.

Поради липсата на тежка индустрия, в почвата няма тежки замърсители, което е благоприятна предпоставка за отглеждане на лозята. В тази част на България все още има запазени стари масиви с лозя от почти забравени местни сортове, които предизвикват истинска наслада за любителите на виното.

Мнозина мислят, че по-хладният климат естествено предразполага районът да е по-благосклонен към белите вина. Това обаче е предразсъдък, твърдят специалистите. Червените вина на Северозапада са не по-малко вълнуващи – по-фини и деликатни, с интересни и дори нетипични сортови проявления във вкуса и аромата, те могат да бъдат истински находки и носят разнообразие за презадоволените винени фенове.

Най-разпространеният сорт е „Гъмза“, известен още като „Кадарка“. Това е късно зреещ винен сорт, който се бере през втората половина на септември. Вирее на проветриви





хълмове, каквито има много около Дунава. В района се отглеждат също сортове като „Каберне совиньон“, „Мерло“, „Пино ноар“, „Памид“, „Каберне фран“, „Рубин“, „Совиньон блан“, „Шардоне“, „Мускат отонел“, „Димят“, „Ркацител“ и „Алиготе“. В последните години се засаждат и нови за района атрактивни сортове като „Пети вердо“, „Гаме ноар“ и „Карменер“.

Област Монтана е с отлични условия за производство на качествени бели сухи вина, естествено пенливи вина по класическата технология и качествени червени вина. Почвите са основно чернозем и сиво-кафяви горски.

Западна Стара планина като територия с уникална природа е много добра предпоставка за производство на екологично чисти вина. Обликът на сектора коренно се промени в съответствие с търсенето и предлагането на виното като модерен продукт. Поради тази причина за производството на качествени и бутикови вина се създадоха винарски изби с ограничен капацитет. В една от тях има уникален тунел, вкопан в скала, където се съхранява виното при постоянна по-ниска температура.

Славата на Врачанския край е и старият сорт „Врачански мискет“. Известен е още като „Врачанска теменуга“. Той е средно зреещ бял винен сорт, чието грозде узрява през втората половина на септември. Лозите са силно чувствителни на засушаване и ниски зимни температури. Сортът е подходящ за производство на бели вина, а само в отделни години – за висококачествени десертни.



## Балканът крие своите тайни



Всеки турист, докоснал се до девствената природа на Северозапада, отсяда на чашка вино и пита за местни специалитети. Врачански специалитет е питката кемерка, пълнена със ситно наклъсано свинско, лук и пикантни подправки. А типичното за този край е пиле в саламура.

Не пропускайте да опитате капладисаната баница, в която към пълнежа от яйца и сирене лятото се добавя и зеленило. Вкусна е и пълнката на зелника, която съдържа запържен лук, зеле, смян морков, суха чушка.

В Монтанско най-предпочитаното ястие за червено вино е печено пълнено агне на пещ. Местните правят и деликатеси от цялото прасе – нищо не се изхвърля. От ушите и краката става вкусна пача, а също и свински мръвки, пръжки, сарми и знетени чушки, пълнени с боб, домашно бабе.

Непознаващите традициите по този край не бива да се учудват, ако за мезе към виното им предложат орехи или домашно сирене.

Във Вудин туристите могат да опитат от вкусната дунавска риба – бял амур, як блък или сом, както и рибена чорба- саламура, характерна за този край.

**Във Вудин задължително трябва да опитате прясна дунавска риба – пържен бял амур или дунавски сом**





## Баба Вига и Белоградчишките скали са топзабележителности

Най-голямата природна забележителност на региона са Белоградчишките скали. Неслучайно те бяха номинирани в класацията за новите Седем чудеса на света. Това е обширен скален комплекс, който започва от връх Ведерник и се простира на огромна площ около град Белоградчик, до селата Боровица и Белотинци.

Скалните образувания са извайвани от природата в продължение на 200 милиона години и впечатляват с причудливите си форми и червеникавия цвят, който се дължи на високото съдържание на желязен окис. Някои от скалните колоси се издигат на височина до 100 метра.

В района на Вигин най-голямата забележителност е „Баба Вига“ – средновековна крепост, която е почти идеално запазена. Била е замък на местния владетел през Средновековието.

Друга интересна спирка по дестинацията е Клисурският манастир с аязмо с лековита вода, разположен в живописна местност в западната част на Стара планина, в подножието на връх Тодорини кукли и в близост до Вършец.

**„Баба Вига“ е най-добре запазената средновековна крепост в България. Тя е била замък на местния владетел през Средновековието**







Белоградишките скали бяха българската номинация в класацията за новите Седем чудеса на света

Лопушанският манастир е разположен на 300 м надморска височина в Чипровския дял на Стара планина. Впечатлява със своята архитектура, пропорции и каменни пластики, а посещението му остава спомен и за прекрасната планинска местност наоколо.

Крепостта край Монтана – Кастра ад Монтанезиум, е в северозападния край на града на хълма Калето. Първите му обитатели са живели през каменно-медната епоха. През този период хората правят важен преход от ловци-номади към полуседнал начин на живот, свързан с обработване на земята и строеж на постоянни селища.

По-късно мястото обитават древните траки. Те построяват крепост за защита от нападатели. От нея са останали каменни зидове, широки метър. Римляните се заселват в района в края на I в. н.е., привлечени от богатите залежи на руда и злато по поречието на река Огоста. Освен зърнопроизводство в района било развито лозарството.



## ВИНАРНИ:

„Шато Бургозоне“ – Оряхово

Винарна „Магурата“ – с. Рабиша

„Шато де Вал“ – с. Градец

„Новоселска гъмза“ – с. Ново село

„Бонония Естейт“ – с. Гомотарци

Винарска изба „Дос Аламос“ – с. Неговановци

Винарска изба „Боровица“ – с. Боровица

Винарна „Лопушна“ – с. Георги Дамяново

Винарна „Типченица“ – с. Типченица



A wide-angle photograph of a coastal road at sunset. The sun is a bright, glowing orb on the horizon, casting a long, warm orange and yellow light across the sky and the road. The road is paved and leads towards the horizon. To the left of the road is a lush green vineyard with rows of grapevines. To the right is a modern building with a balcony and large windows. The sky is a gradient of colors from deep blue at the top to bright orange near the horizon. The overall mood is peaceful and serene.

**МИЗИЯ**





# Там, където виното е не просто страст, а цяла наука



Регионът между Плевен, Свищов и Русе от векове се слави като един от главните винарски райони на България. Неслучайно тук се намира и единственият Музей на виното на Балканския полуостров, както и Институтът по лозарство и винарство – най-старата и авторитетна винена институция в страната.

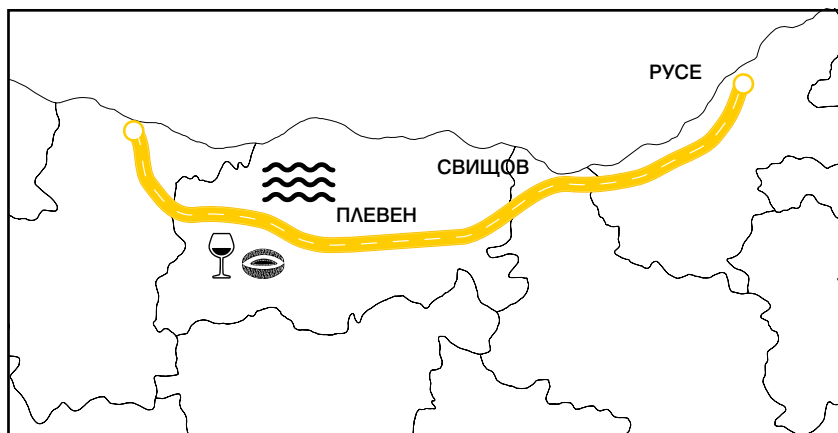
Край река Дунав и в Централна Северна България климатът е типично континентален – със студени нощи и топли дни, което е много благоприятно за лозята.

През есента, когато гроздето започва да зрее, дневните температури са над 30 градуса, а нощните падат под 15. Широката температурна амплитуда помага на лозата да натрупа захари. Играта на термометъра влияе и върху натрупването на аромати в гроздето.

Благодарение на всички тези фактори и плодородни почви дестинация Мизия привлича туристи с качествените си бели и червени вина, но и с исторически и природни забележителности.

„В Дунавската равнина, докъдето погледът стига – все лозя, отрупани с грозде. Във всяка къща има каца с вино. Този поминък може да ни прочуе извън държавата, ако го подковем с наука.“

Така разсъждават първенците от Плевен и през 1890 г. отварят винарско училище. В първия випуск се записват едва 4-ма ученици. Учи-





**Край Русе има бутикови винарски комплекси, които предлагат както дегустации, така и настаняване**

74

лицето запазва традицията и днес разполага с най-богатата еноотека в България – над 12 000 бутилки.

„Нашите сортове не отстъпват на кабернето по вкусови качества. Създаденият в института „Кайлъшки рубин“ взе златен медал през 2015 г. на панаира в Пловдив. Той е устойчив на ниски зимни температури – може да изтърпи до минус 25 градуса без измръзвания. Устойчив е и на гъбни заболявания – обикновената и брашнестата мана въобще

**Уникалният тероар, повлиян от близостта до река Дунав, помага на лозята да натрупат захари и аромати**





не му влияят“, обяснява проф. Иван Пачев, директор на Института по лозарство и винарство.

Институтът е генобанката на България и има над 2 хил. сорта от страната и пренесени от чужбина. От 1990 г. насам в него са създадени 24 нови сорта лози, които в момента се внедряват в стопанствата.

Сертифицираните „Плевенски фаворит“, „Августин“, „Наслада“, „Дружба“ са бели сортове с двойно направление – могат да бъдат използвани и като десертни, и като винени. Червените са „Плевенски мискет“, „Трапезица“, „Дунавски мискет“.

Напоследък се наблюдава завръщане към старите български сортове. Сред тях е „Плевенска гъмза“, характерен в миналото единствено за Централна Северна България. Цветът на плевенската гъмза не е тъмночервен, а рубинен. Наричаме го българското божоле, казват производителите. В Плевенско вече има увеличение на новите лозови насаждения с 10–15 %.

Край Оряхово лозовите масиви са разположени върху карбонатните черноземи формиранни върху лъс с географски координати, подобни на Кот дьо Рон и Бордо.

Специалистите ги определят като най-подходящите терени за развитието, продуктивността и качеството на винените и десертните сортове лози.

По биологичен път пък е отгледано гроздето за никополски вина, сред които е и виното от редкия български сорт „Сторгозия“.





По-голямата част от насажденията с този сорт се намират в Северна България. Той зрее късно, има силен растеж, висока родовитост и добив. Използва се за производството на трапезни вина, които се характеризират с интензивен цвят, плътно тяло, добра свежест и приятен плодов аромат.

Вина за ценители и качествено биовино правят прочути винарни и бутикови семейни изби в Русенска област, част от които са подходящи за винен туризъм, а други организират дегустации по заявка.

## Единственият музей на виното на Балканите

Музеят на виното в Плевен в една от пещерите на парка „Кайлъка“ е една от задължителните спирки на туристите по маршрута на винения тур Мизия. Над 7000 експоната показват как от древността хората са отглеждали лозя и са правили вино по българските земи.

В музея са показани над 6000 вина от всички региони, посетителите могат да дегустират и закупят бутилки по избор.

Карстът в плевенския парк е надулчен от безброй пещери, някои обитавани преди хилядолетия. На стръмнина отсреща са римската крепост Сторгозия от I в. пр. Хр. и старохристиянска базилика, която е сред най-големите у нас.





В историческия музей в Плевен може да се види копие на Вълчитрънското златно съкровище, което е без аналог в древността. Състои се от 13 златни съда, с тегло 12,5 кг, датирано е от XIII–XII в. преди Христа, а тайната му остава неразгадана и до днес.

Туристите обаче най-напред влизат в мемориалната Панорама, издигната върху бойното поле от 1877 г. на освободителните боеве за града по време на Руско-турската война. Паметта на загиналите за свободата е увековечена в Мавзолея в центъра на града.

**Паркът Кайлъка край Плевен**







Русе е забележителен не само с красивата си архитектура, но и с възшебните градски фонтани, които се осветяват през нощта

Във възрожденската епоха отвежда черква без камбанария и кубе в центъра на Плевен. За да не бият на очи, зидовете на построения през 1834 г. храм „Св. Николай“ са вкопани на 1,5 м под земята. В наши дни действащата църква е приютила музей на иконата.

С красиви гледки към Дунав, древни и средновековни крепости в околностите и с едно от първите читалища в България – „Надежда 1871“, изненадва туристите гр. Оряхово.

Дунав мост, красивата сграда на една от най-рано създадените градски библиотеки в България, Паметникът на свободата на известния италиански скулптор Арнолдо Цоки, къщите музеи на Баба Тонка и на Захари Стоянов и още много други интересни места предлага на туристите Русе.

Русенската централна жп гара е един от символите на града през 50-те и 60-те години на миналия век и е една от най-често изобразяваните сгради на старите пощенски картички от града.

Струва си да видите и „Дом Канети“, където в началото на XX в. се е помещавал магазинът на дялото на родения в Русе носител на Нобелова награда за литература Елиас Канети. Архитектурна забележителност е Драматичният театър „Сава Огнянов“ в центъра на града, известен още като „Доходното здание“.

В Русе е и първата железопътна гара, построена у нас през 1866 година. Днес тя е Национален музей на транспорта.

Паркът на възрожденците, Пантеонът, разрушената заради изграждането му през 1975 г. черква „Всех Светих“ и изградена отново със средства на гражданите са също част от богатата история на града. На хълма над него е „Левент Табия“ – уникално военно съоръжение с близо 200-годишна история.



## Червената чушка е издигната в култ



В Плевенския край освен вино хората сами си правят и мезето – суджук и пастърма, а Катино мезе е най-популярното. Приготвят го от крехко свинско филе, нарязано на кубчета, добавят лук и гъби и задушават на тих огън.

Иначе в района е издигната в култ червената чушка. Слагат я на всяка манджа с твърдение, че пази от уроки. Пълнената червена чушка също е с обредно значение – носи плодородие. Казват, че минеш ли с влак покрай Червен бряг, от къщите мирише на печени пиперки. Нанизаните за сушене висят по балконите.

Сред оригиналните ястия на Севера е пилето на лютика. Старите бабини рецепти описват как сварени и накъсани на парчета чушки влизат в най-дългата гозба, наричана така, защото все може да се добавят чушки и да се досипва оцет на вкус.

Неслучайно тук е изобретен чушкопекът. Идеята на плевенчанин Николай Мойнов му хрумнала, докато гледал как по дворове и около жилищни блокове се палят огньовете и жените редят чушките на огромни ламарини под талази дим. В признатия за българско изобретение на XX век плевенски чушкопек за час са готови 100-тина пиперки.

В селата край Свищов приготвят печени сарми с булгур и домашна халва от царевица.

Автентични рецепти от края на 19. и началото на 20. век, характерни за русенската регионална кухня и за отделните националности, населяващи района, са запазили за днешните майстори кулинари в Държавен архив – Русе. Сред тях са пълнени чушки с пиле, шаран пълнен с орехи, който и сега се приготвя за Никулден, кюфтета от праз с месо.

### ВИНАРНИ:



Винарска къща „Русе“ – Русе

Винпром „Русе“ – Русе

„Винарна Свищов“ – Свищов

Комплекс „Седем поколения“ – с. Мечка

Винарска изба „Нисово“ (Horse Valley)

Винарска изба „Телиш“ – с. Телиш

ИЛВ Плевен – Плевен

„Шато Кайлъка“ – Плевен

Винарска изба „Янтра“ – Бяла, Русе

„Вини Корп“ – Плевен

Изба „Габровски“ – Свищов

Изба „Гривица“ – с. Гривица и с. Върбица, Плевен

Изба „Мизия“ – Долни Дъбник, Плевен







# СЕВЕРНО ЧЕРНОМОРЬЕ





# Вино и море – „неочаквано добра комбинация“



Северното Черноморие не е само плажове и чадъри – то предлага уникални вина и морски специалитети, съчетани с изобилие от природни и културно-исторически забележителности.

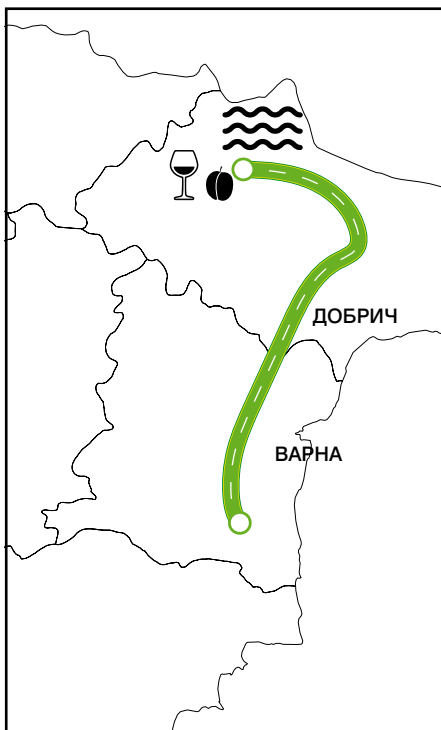
В района на Варна и Бяла вино се е произвеждало от гревността. Още по времето на траките тук са донесени лозови пръчки от Мала Азия и започва засаждането на хълмовете край морето с лозови насаждения. Варна е бил градът на тракийското божество Дарзalas, което е покровителствало благоденствието.

В наши дни винарството е широко застъпено, като преобладават българските винени сортове – „Мавруд“, „Широка мелнишка лоза“, „Памиг“ и най-вече „Димят“.

Класическите сортове като „Врачански мискет“ и „Варненски мискет“ са застъпени в насажденията на избата в село Старо Оряхово. Сред новите насаждения обаче има и „Совиньон блан“ и „Александрийски мускат“.

Интересна е комбинацията в местна изба, в която са застъпени освен двата вида мискет и сортове като „Траминер“, „Шардоне“, „Пино ноар“. Лозята край село Белоградец са 1300 дка, в които се отглеждат различни модерни бели и червени сортове грозде като „Вионие“, „Немски ризлинг“, „Малбек“.

Бившият добрички винзавод продължава да пази старите традиции и да отстоява позициите си на пазара. Прочутият ароматен добруджански сорт „Липа“ – бяла и червена,





Местните винарни залагат главно на бели винени сортове начело с „Димят“

84

обаче си остава за домашните производители, които плащат най-скъпо за грозде от този сорт, дори сред най-люксовите вносни гроздови марки.

В Силистренско има 4 изби, като всяка от тях е избрала да прави вино освен от познатите и от определен специфичен вид грозде. В село Добротица наблягат на тракийския мавруд, от който има насаждения върху 230 декара.

Старата сантиментална тамянка се прави в избата в Тутракан. В Главиница предлагат вино от рейнски ризлинг освен от познатите други модерни сортове.

В избата в Главиница пък изненадвават с технологията правене на бяло вино от червения сорт „Каберне совиньон“.



## Местни специалитети – чироз и чорба от седем вида риба



Тъй като сме близо до морето, логично в местната кухня преобладават рибните ястия. Рибата и морските дарове са на почит в целия регион – от нос Емине на юг чак до Дуранкулак на север.

Рибата се предлага приготвена по всякакъв начин – на скара или пържена, печена на плоча, под формата на рибена чорба и т.н. Варненци правят традиционно пълнен шаран в тесто за Никулден. Често приготвяна е и риба плакия. При това ястие рибата се пече с лук и домати, нарязани на тънки филии.

В целия регион на трапезата се слага и саламурика – традиционна люта паста, характерна за Североизточния край на България, която е добавка за всякакви морски храни – миди, риба, скариди, дори и рибена чорба.

На много места предлагат и скордаля – традиционен сос, който върви най-вече към пържена риба. Приготвя се с натрошен хляб, фино смлени орехи, олио, чесън, сол, кисело мляко и оцет на вкус.

По Черноморието рибената чорба познава различни разновидности. Във Варненско я правят от седем вида риба.

От античните времена най-добро мезе за виното във Варненско са чирозите. Това са различните видове изсушени и веяни черноморски риби, които се затоплят, преди да се консумират. Класиката в чирозите е черноморската скумрия, в по-новите времена нейни заместници са сафридът и зарганът.

Около Каварна и Калиакра са най-популярните мигени ферми и ресторанти, които предлагат разнообразие от морски деликатеси.







Дворецът „Евксиноград“ е построен във френски стил Луи XIII

## Започнете винения си тур от двореца „Евксиноград“

Започнете обиколката си на местните забележителности от винарната в резиденция „Евксиноград“. Дворецът е на крайморска ивица от 3 км по протежение на Евксиноградския залив върху високо плато над морския бряг.

Комплексът „Евксиноград“ разполага с 850 дка площ. От тях 550 заема дворецът с парка. Останалата част включва пристанище, плажове, стопански постройки – рибарници, винарна, оранжерии, обработваеми земи, овощни и зеленчукови градини.

На мястото на днешното стопанство се е издигал гръцкият манастир „Св. Димитър“. За възникването му съществува предание за спасените кораби на капитан Димитър в залива южно от нос Сованлък. В знак на благодарност за чудото е построен параклис. Манастирът е притежавал собствени лозя и винарска изба.

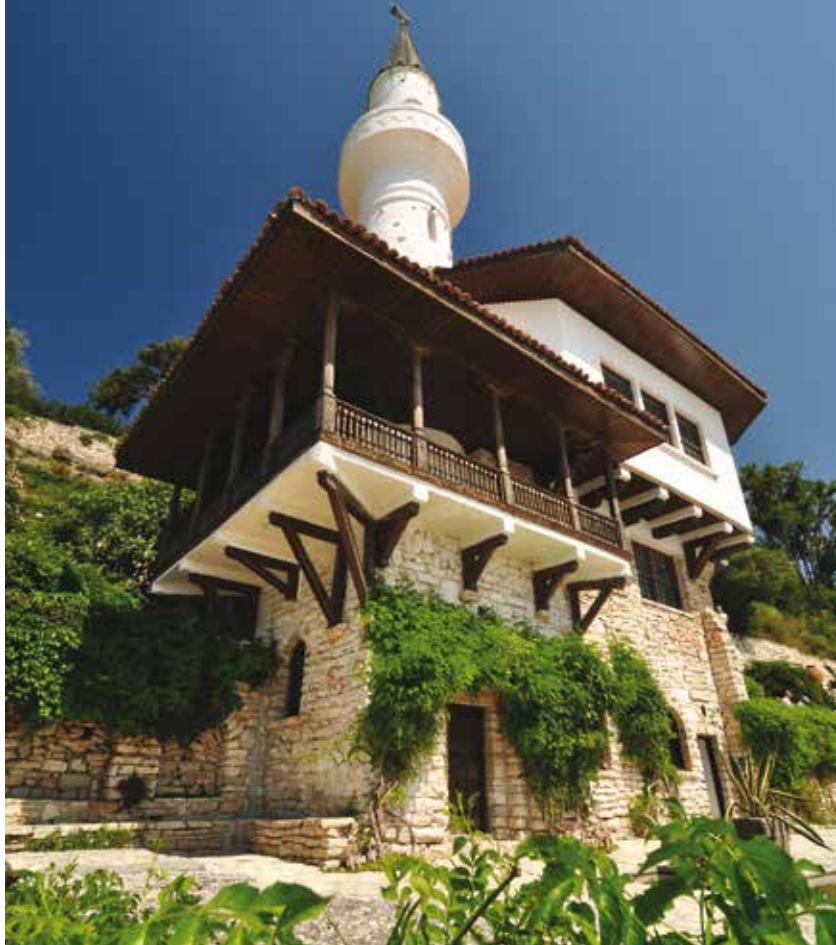
От май 1882 г. „Евксиноград“ е вече официална резиденция на българския монарх княз Александър I Батенберг, който идва на почивка, отсяда в него и остава очарован от природата, овощните градини и лозовите насаждения. Самият дворец е построен във френски шато стил Луи XIII като лятна резиденция на княза. А върху останките от



Северното Черноморие е запазило очарованието на дивата природа - тук все още може да откриете девствени плажове и скрити малки заливчета

Нос Калиакра е едно от най-романтичните кътчета на България. Тук може да наблюдавате едни от най-красивите морски залези





Дворецът на румънската кралица в Балчик, заедно с великолепната ботаническа градина до него, са задължителна спирка по пътя

Побитите камъни са интересен природен феномен в близост до Варна. Представяват варовикови колони с различна височина и форма, за чиито произход учените още спорят





монашеската изба се изгражда в български възрожденски стил царската, като първият официален гроздобер е през 1891 г.

Избата заема две нива под земята и все още произвежда висококачествени бели вина и няколко вида винено бренди, сред които и прочутият евксиняк, който е патентован през 1936 г., а дестилатът за него престолява в дъбови бъчви 10 или 20 години. В годините на соца тук започва да се отглежда любимият винен сорт на Тодор Живков „Врачански мискет“.

Ако пътувате на север от Варна, задължително посетете и Двореца на румънската кралица в Балчик, заедно с великолепенната ботаническа градина до него. Отскачете и до нос Калиакра – едно от най-романтичните кътчета на България, където може да се насладите на красиви морски залеzi.

В района на Силистра посетете крепостта Меджиди табия, останките от крепостта Дорусторум, римската гробница и крайдунавския парк.

Ако имате повече време, отскачете до резервата Сребърна – обект от световното наследство на ЮНЕСКО. Намира се на главното миграционно трасе на прелетните птици между Европа и Африка, наречено Via Pontica.

Сред природните забележителности до Варна задължително посетете феномена Побити камъни. Отскачете и до Чудните скали край Провадия.

## ВИНАРНИ:



Изба „Евксиноград“

Винарска изба „Варна“ – с. Генерал Кантарджиево, Варна

„Салла Естейт“ – с. Блъсково, Провадия

„Шато Полихронови“ – гр. Бяла, Варна

Винарска изба „Агровин“ – Силистра

„Винпром Алвина“ – Добрич

Винарска изба „Тодор Опрев“ – с. Добротица

Винарска изба „Присое“ – с. Слънчево, Варна

Винарска изба „Розов пеликан“ – Силистра

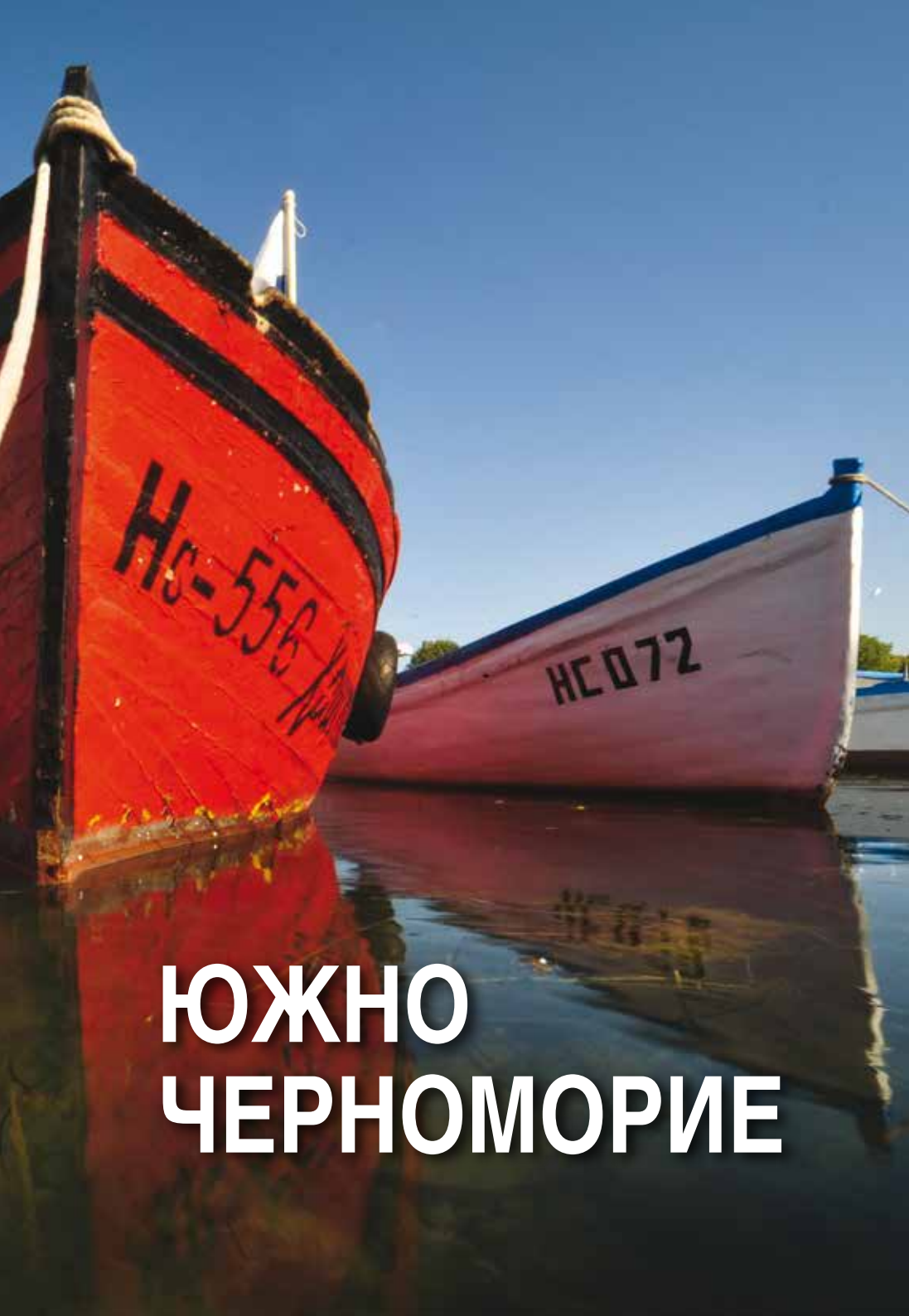
„Кралската изба“ – Балчик

Изба „Побити камъни“ – Аксаково, Варна

„Старо Оряхово“ – с. Старо Оряхово, Варна

„Младенова изба“ – Тутракан





# ЮЖНО ЧЕРНОМОРЬЕ





Старият Несебър е романтично място за разходки не само през лятото, но и през останалите сезони

# Добре дошли в царството на белите вина



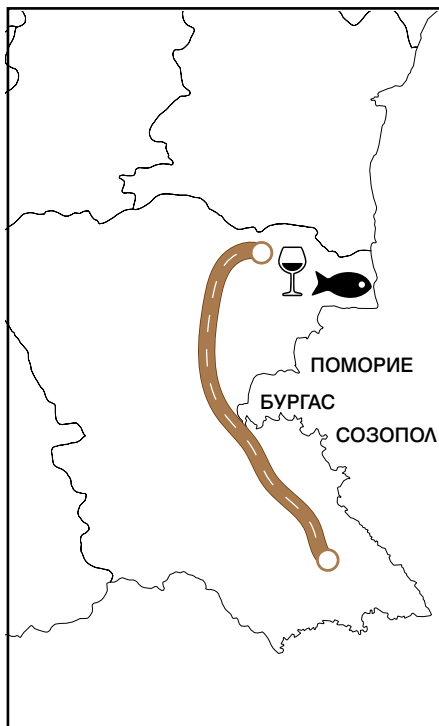
Крайбрежието на юг от Стара планина предлага много възможности за винен и кулинарен туризъм.

В Поморийския регион има чудесни условия за отглеждане на бели винени сортове. Тук се произвеждат качествени български вина от „Шардоне“, „Алиготе“, „Димят“, „Ризлинг“, „Траминер“, „Мускат отонел“, „Тамянка“, „Юни блан“, „Совиньон блан“. Тук произвеждат и фини отлежали брендите създадени по класическа конячна технология.

Лозарството в този край има хилядолетна история и векове наред е било основен поминък за местните наравно с риболова и солодобива. Градът е запазил до днес ключовото си място на утвърден лозаро-винарски център, чиито вина и ракии се славят далеч извън пределите на страната.

Край Поморие са разположени няколко винарски изби със собствени лозови масиви, които имат напълно завършен технологичен цикъл за производство на бели и червени вина. В организирани турове посетителите могат да опитат виното в различните етапи на неговото зреене.

В Поморийско се намира и най-голямата изба на Балканския полуостров, построена още през 1932 г. Логично в региона има най-много засадени лозя – над 20 хил. дка. По 5-6 хил. дка са лозята около Бургас и Несебър, казват от Регионалната камара по лозарство и винарство, в която членуват 22 производители на грозде и вино.



Край морето вирее и тракийски мавруг. Този сорт е известен с името „Евмолпия“, има го около Бургас, Поморие, Разбойна.

До преди няколко години Южното Черноморие се славеше основно с белите си вина, но напоследък много от винарските изби залагат и на червени вина. Актуални са както традиционните мерло, каберне и сира, така и по-модерното пино ноар.

Голяма част от сегашните жилищни комплекси на Бургас са възникнали върху лозови масиви. Върху стари лози са се появили „Изгрев“ и „Славейков“ и части от „Меден рудник“.

Първоначално терените са били частни земеделски стопанства, но след национализацията са се окрупнили в кооперативи. Изцяло върху лозови масиви са сегашната търговска част по ул. „Транспортна“, където са моловете, хипермаркети, автоборси и офис сгради.

Производството на вино в Бургаския регион датира още от древността. Правили са го траките, било е и основен поминък на населените по тези земи при Римската империя.

По различните експозиции на музеите в областта се пазят различни по форма и големина антични съдове за съхранение на еликсира, голяма сбирка на дамаджани и стъклена посуда от XIX и XX век пък се съхранява в Поморие.

При археологически разкопки край Бургас са открити и съдове за вино от чернофигурна керамика, датиращи от V век преди Христа. Това са кани и кратери, изрисувани със сцени от Дионисиеви празненства,

Остров Света Анастасия е известен като „българския Алкатраз“. През 20-те години на миналия век островът е бил ползван за затвор, а днес е атрактивна туристическа дестинация. Там има ресторант, в който сервират вкусни миди и рибена чорба





които са били изровени в местността Сладките кладенци. По Южното Черноморие са открити и печати на амфори, които в древността са играли ролята на етикет от региона, където е произведено виното.

Отглеждането на лозя е продължило и през Средновековието и османското робство. За обработване на много лозя споменава в хрониките си византийската принцеса Ана Комнина, а по-късно през XVII век Евлия Челеби се удивлява в пътеписите си, че българите поддържат огромни лозови насаждения, въпреки че ислямската религия забранява виното.

Морските общини – производителки на вино, не пропускат да организират и винени фестивали, с които удължават сезона. Майстори разкриват тънкостите в занаята, а туристите дегустират отбрани сортове.

## Направете си романтично пътешествие с лодка до остров Света Анастасия

Южното Черноморие вече не е само дестинация за сезонен туризъм. Морето успешно се съчетава със спа, дори на открито и съвсем безплатно в бургаските солници, с турове в десетките изби, с които регионът изобилства, както и с атрактивни обиколки по археологически и исторически места.

Маршрутът предлага романтиката на Стария Несебър и Созопол – Града на спасението, модерната визия на Бургас с красивата Морска градина, очарованието на южните курорти Царево и Приморско.

**Разходки с лодки се предлагат и по устията на реките Ропотамо и Велека**



Тук са археологическите комплекси „Деултум“ и „Акве калиге“ с прочутата баня на Сюлейман Великолепни, Поморийската гробница, тракийското скално светилище Бегликташ край Приморско, резерватът „Ропотамо“.

В Бургаския залив се намира единственият обитаем остров у нас Св. Анастасия, който общината превърна в туристическа дестинация.

Стигнете ли до Града на спасението, направете разходка с лодка до остров Свети Иван – мястото, където археолози откриха реликвариум с мощи на св. Йоан Предтеча.

В по-голямата част от годината Южното Черноморие е слънчево, а зимата е мека.

Поморие е градът с най-много слънчеви дни и най-дългата плажна ивица на Българското Черноморие. Заради соленото Поморийско езеро и десетките модерни спа комплекси градът е известен с балнеотуризма си. Тук може да се види и единствената на Балканския полуостров антична куполна гробница от III–II в. пр.Хр., която съчетава римската строителна техника с тракийската традиция.

Уникалният Музей на солта е съхранил гревната технология за производство на сол чрез слънчево изпарение на морска вода. В Поморие се намира и единственият в страната действащ мъжки манастир „Св. Георги Победоносец“.

## Опитайте миди по бургаски и странджански дядо

Стане ли дума за вино, познавачите веднага се сещат за странджански дядо. Това е идеално мезе, особено за червеното вино, и през годините се е превърнало в запазена марка за Бургаския край.

Произвежда се в Странджа, откъдето идва и наименованието му. Производителите на уникалния суджук обясняват, че там се получава най-добре заради специфичния климат.

**Миди по бургаски е едно от най-често поръчваните ястия в заведенията по Южното Черноморие**





Вкусната рибена чорба се приготвя с няколко вида риба



Пържен сафрид и чернокоп на скара също са сред предпочитаните ястия от бургазлии

Странджанският дядо се приготвя от едро накълцано свинско месо и сурова сланина, които се пълнят в шкембе. Овкусява се с чиста сол, едро смлян черен пипер, червен пипер и чубрица. След това шкембето се пълни и трябва много добре да се натъпче, за да не остане въздух.

Отвън се натрива със сол и се оставя да съхне 5–7 дни на сухо, проветриво и студено място, но в никакъв случай на течение. После се сваля и пресова между две дървени дъски за около две седмици и пак се окачва да съхне. Дебелината му трябва да е колкото вертикалния разрез на две луканки. Приготвя се обикновено в края на зимата и съхне през пролетта. Някъде го оставят 20 дни, но според майстори е добре да стои на открито между 30 и 40 дни.

Разходка из морските кръчми през лятото показва с какво най-много върви бялото вино. Освен традиционните мезета и риба, вино често се сервира с миди с ориз – по бургаски или по созополски. В приготвянето им има тънкости. За предпочитане е мидите да са от плантациите, защото са по-чисти.

Първо трябва да се почистят добре и да се залеят в тенджерата с гореща вода. Така се разтварят черупките им и ядките си пускат сока. След това мидите се вадят и се варят отново заедно с лук, моркови и дафинов лист. По желание се слага и парченце лимон, но накрая. Преди да се смеси с мидите, лукът е леко задушен в сгорещено олио. Оризът също се задушава отделно за 2–3 минути, по желание към него може да се прибави доматино пюре. После се смесва с мидите и се залива с бульона, овкусен със сол и черен пипер. Остава се на бавен огън.

## ВИНАРНИ:



- „Черноморско злато“ – Поморие
- Винарска изба „Бойар“ – Поморие
- Винарска изба „Тохун“ – Поморие
- Винарска изба „Дивес Естейт“ – между Ахелой и Каблешково
- Винарска изба „2002 Каблешково“ – Каблешково
- Винарска изба „Любис“ – Поморие
- Винарска изба „Страцин“ – с. Страцин
- Винарско имение „Санта Сара“ – с. Горица, общ. Поморие
- „Шато Мегово“ – с. Мегово





# СТАРИ СТОЛИЦИ





Старопрестолният град Велико Търново е запазил величието на българския дух, култура и гревна история

# Почувствайте се като болярин във Велико Търново



Тази дестинация обхваща обширен район в Централна Северна България – от Габрово на запад до Търговище и Шумен на изток. В границите на този регион попадат и старите български столици Плиска, Велики Преслав и Велико Търново, които освен много културно-исторически забележителности, предлагат и много възможности за винен и културен туризъм.

Разходката ви из региона може да започне от Сухиндол, където се намират Деветашките възвишения. Релефът там е благоприятен за отглеждане на лозя. Климатът позволява гроздето да трупа захари, тъй като разликите между дневна и нощна температура са по-големи, проветривостта и въздушният дренаж на лозята са много добри, почвите са леки. В резултат се получават добри, ароматни вина, а в същото време – с достатъчно изразена свежест, и вина, които имат също така потенциал за отлежаване.

„Тенденциите в световен мащаб в последните години са за консумация на по-пивки, по-леки, по-плодови вина“, казват специалисти. В този край на почит е сортът „Гъмза“, който се бутилира самостоятелно или като част от купажи. Има доста моменти, в които гъмзата добре се съчетава с каберне совиньон, каберне фран, което дава възможност да се направят по-комплексни купажни вина.





**Първата българска столица Плиска**

102

По-големите лозови масиви са в северната част на Великотърновска област. 8 са регистрираните винарни в този регион, които произвеждат класни бели и червени сухи вина. Най-разпространените сортове са „Мерло“, „Каберне совиньон“, „Совиньон блан“, „Шардоне“, „Траминер“, „Алиготе“, „Памид“, „Ркацители“.

Смята се, че заради специфичния тероар често реколтата от мерло и каберне совиньон превъзхожда по качество добитото в лозята на Франция. Районът се характеризира с умерено континентален климат с горещо лято и много студена зима. Влиянието на теченията от река Дунав и почвите – чернозем и сиви горски, създават отлични условия за производство на качествени бели вина, естествено пенливи, по кла-

**Винарните край Велико Търново са оборудвани с най-модерна техника за производство на вино**





сическата технология в района на Лясковец и отлични червени с богат плодов аромат.

Големите производители, както и новосъздадените бутикови винарни в района на Велико Търново, предлагат винени турове с дегустации. Обособени за гости са част от производствените бази. Направени са шатри в самите лозови масиви.

Ако пътувате около старите столици на България, Шуменският край определено има какво да предложи както на заинтригуваните от виното, така и на жадните за история и археология пътници. Температурните условия и влажността в региона на Шумен, заедно с почвените характеристики, са особено подходящи за отглеждането на бели сортове като „Шардоне“, „Траминер“, „Мускат“, „Совиньон блан“ и местния сорт „Димят“, както и червени сортове като „Каберне совиньон“ и „Мерло“.

Районите на Велики Преслав, Нови пазар и Хан Крум са прочути тероари за белите сортове.

Лозовите масиви и край Царев брод са съобразени с по-хладния климат на района и освен совиньон блан има и траминер, шардоне, ризлинг, пино ноар. Любопитното е, че от 2011 година тук е възроден почти изчезналият бял местен сорт „Гергана“ – стар и почти забравен хибрид, селектиран чрез кръстосване на сортовете „Димят“ и „Мускат отонел“ през 50-те години на миналия век.

Веднъж оказали се в този район, ще е пропуск да не се отбиете в село Осмар. Пелинът, който произвеждат там от края на 19-и век,

**Ако попаднете в района на Шуменското плато, не пропускайте да опитате леко горчивия осмарски пелин**



съчетава аромата на горските билки и вкуса на виното. То е смесено с повече от 30 горски билки и плодове, твърдят производителите. Полусухо е и ароматно, с балансиран, хармоничен, леко тръпчив и сладко-горчив вкус.

## С горнооряховски суджук и еленски бут се изпива много червено вино

Горна Оряховица и Елена от векове са известни с уникалните си деликатеси – суджук и сушен свински бут. С двете мезета се изпиват литри тежко червено вино, казват местните. Тези кулинарни специалитети са се превърнали в емблема на Великотърновския край, защото се правят заради уникалния климат и специфичните въздушни течения. Разбира се, нужен е и майсторлък, а местните колбасари следват автентични рецепти на повече от 200 години.

Тогава, както и днес, горнооряховският суджук се е правил само от говеждо месо от Горна Оряховица, Свищов, Търговище и Омуртаг,



където се отглеждали от наети пасири необходимите животни.

Приготвя се само от кълцано месо – бут, гърди, плешка. Към него се прибавят следните подправки: на 1 килограм месо 22 грама сол, 3 грама черен пипер, 1 грам селитра или захар. Всичко се пълни в черва и се връзва на подкови. Съхне на про-

ветрило място и през няколко дни се пресова и размачква. Вкусът му е толкова специфичен, защото през старопланинските проходи почти целогодишно навлизат течения, които благоприятстват естественото зреене. Това е първият продукт, вписан като защитено географско указание в Европейския съюз.

Спецификата на балканския въздух дава стойност и на българския хамон – еленски бут. Приготвя се от добре отделен бут от прасе със сланинката и кожата. Прасето трябва да бъде между 160 и 180 килограма и да е хранено с коприва от Еленския Балкан и смески.

Бутът се осолява още топъл. Това се прави в специални гъбови качета, където престоява 40–50 дни. След средата на февруари се вади и се измива със зелева чорба.



После се окачва на проветриво място. Бутът трябва да е предпазен от мухи, за да не червясва. Според еленските майстори започва да се реже на тънко и да се хапва по жътва. Тогава е напълно готов.

По Димитровден Елена отеснява за всички мераклии, които прииждат за традиционния празник на еленския бут.

В региона на Велико Търново опитайте още пълнени рати с булгур (червени чушки, които се пълнят с булгур, сирене и орехи), оризато (постен ориз на фурна с чукнати яйца отгоре), болярски сарми, направени на бавен огън, мешаница (гювеч с месо, специалитет на Арбанаси).

Не може да посетите Габрово и да не вкусите от „габровския шоколад“. Това е пестил от сини сливи. Технологиата на приготвянето му пазят майсторите в Етъра и я предават от поколение на поколение.

## Български дух и уникална природа

Столицата на Асеновци – Велико Търново, е част от винения маршрут. Тя е невероятно съчетание на българския дух, култура и древна история. Градът излъчва величието на Второто българско царство, Възраждането и основите на държавността. Във Велико Търново всеки камък е история, а в симбиоза с уникалните природни дадености, добра храна и вина регионът е предпочитана туристическа дестинация.

Първо отделете време на крепостта Царевец. Оттам 208 години е управлявана България. Тя е сред най-посещаваните забележителности в страната. Реставрирана е част от царския дворец, а на върха на хълма се извисява патриаршеската църква „Св. Възнесение Господне“.

На път към втората столична крепост – Трапезица, задължително трябва да бъде посетена църквата „Свети 40 мъченици“. Храмът, вдигнат по поръка на цар Иван Асен II в чест на победата му над епирския деспот Теодор Комнин, носи духа на един от най-славните периоди на България, наричан Втори златен век. Църквата е свещено място и за сърбите, защото в нея е саркофагът на св. Сава.

С фуникуляра откъм гара Трапезица или по екопътеката се изкачете на крепостта Трапезица. В една от църквите тук близо 3 века са били съхранявани мощите на св. Иван Рилски. Всъщност Царевец и Трапезица оформят най-големия музеен комплекс на открито на Балканите.

Самоводската чаршия е мястото, където туристите могат да се докоснат до автентичните български занаяти и дори да опитат да правят керамика или кадаиф в старите дюкяни на майсторите.



Наблизо е и музеят „Възраждане и Учредително събрание“. В стария турски конак, един от шедьоврите на Колю Фичето, първите законотворци подписват Търновската конституция. 140 години по-късно – на 16 април 2019-а, парламентът отново заседава във Велико Търново.

Не пропускайте да се разходите в архитектурния резерват Арбанаси, само на 4 км от Велико Търново. Средновековните църкви в селото са блестящи образци на православни християнски храмове от Късното средновековие.

Истинско откритие за непосветените е уникалният римски град Никополис ад Иструм. Археологическият резерват се намира на 20 км северно от Велико Търново. Градът е основан от римския император Марк Улпий Траян (98–117) в чест на победата му над даките. Никополис ад Иструм е организиран по подобие на градовете в Мала Азия – Ефес, Никея и Никомедия. Планиран е по т.нар. ортогонална система – с прави улици, ориентирани по посоките на света, и се пресичат под прав ъгъл.

Наситен с впечатления от историята, туристът поема към спиращите дъха природни феномени на Еменския каньон и водопадът на Хотница.

Възрожденска Елена ще разкаже за първото ни училище за гаскали – Даскалоливницата. Така го нарича Петко Славеиков, докато е учил там през 1848 г. Основател на класното училище е Иван Момчилов. Сградата е паметник на културата с национално значение.

Разходката в Търговище трябва да започне от археологическата експозиция на Регионалния исторически музей. В него се намира съкровището от село Кралево – златна тракийска конска амуниция, откри-

**Магарският конник е забележителен паметник от епохата на Ранното средновековие, който е под закрилата на ЮНЕСКО**





та при разкопки през 1979 г. в неограбен от иманяри гроб на тракийски владетел от IV–III в. пр. Хр.

Част от тази експозиция е подредена в Славейковото училище, за кратко в него бил учител и самият Петко Р. Славейков.

Местна легенда твърди, че хан Крум не е спечелил победата си над византийския император Никифор във Върбишкия проход, както е популярно, а това станало край крепостта Мисионис до днешно Търговище. Историците не приемат еднозначно това твърдение. Но са единни, че Мисионис – ранновизантийска и средновековна българска крепост от IV–XIV век при падането на България под турско робство, е първообразът на Търговище. Който иска да потърси решението на тази загадка, може сам да посети крепостта, която е сред 100-те национални туристически обекта.

В Шумен и околностите му имат много какво да предложат на туристите. В самия град са къщите музеи „Панайот Волов и „Добри Войников“, паметникът „Създатели на Българската държава“, най-голямата джамия в България – Томбул джамия.

На 1 км от града се намира най-красивата и най-гългата пещера на Шуменското плато – Зангана. А на 18 км край с. Мадара е средновековният скален барелеф Мадарски конник.

В столицата на Първата българска държава Плиска освен с реставрираните части на крепостта, музея и Голямата базилика, можете да посетите и Двора на буквите, посветен на българската азбука.

Стигнете ли до Плиска, не пропускайте и Велики Преслав с останките от втората българска столица.



## ВИНАРНИ:

„Винекс Преслав“ – Велики Преслав

„Ловико“ – Сухиндол

Винарска изба „Осмар“ – с. Осмар, общ. Велики Преслав

Винарска изба „Марян“ – с. Марян, общ. Елена

Винарска изба „Гулбанис Вайн“ – с. Горски Долен Тръмбеш

Винарска изба „Драгошинов“ – с. Нацовци, Велико Търново

Винарска изба „Рувевит Естейт“ – Бяла черква, общ. Павликени

Винарска изба „Царев брод“ – с. Царев брод, общ. Велики Преслав

Винарна „Чешмеджиеви“ – Лясковец

Винарна „Ялово“ – край Велико Търново

Изба ПЛВК „Грозд“ – с. Караесен

„Шато де Берже“ – с. Овчарово, Търговище







РОДОПИ



Млади момичета мачкат грозде с крака в тракийска шарапана в Източните Родопи



# По стъпките на древните траки



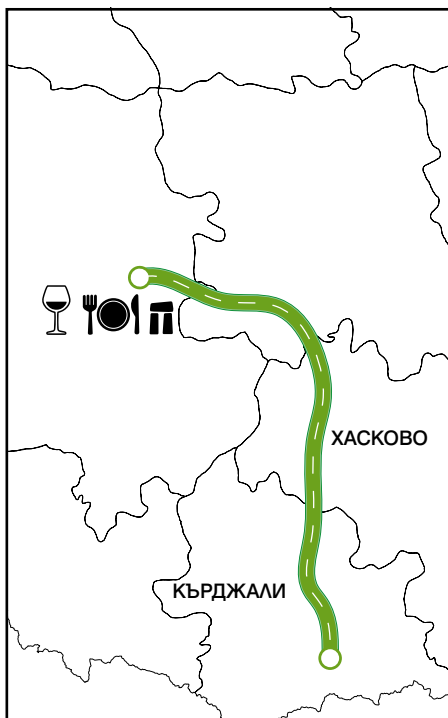
Някога Родопите била земята на древните траки. Навсякъде из планината са запазени следи от тяхното присъствие – светилища, долмени, скални ниши, гробници. Най-голямо е тяхното съсредоточие в Източните Родопи. Почти на всяка крачка там има паметници от къснобронзовата и началото на ранножелязната епоха.

За траките се знае, че са издигали виното в култ. Те не само са произвеждали вино, но и са извършвали множество ритуали с него. Оттогава до ден днешен отглеждането на лозя и правенето на вино е поминък за хората в Източните Родопи.

Регионът се характеризира с умерен климат, с нежно средиземноморско влияние. Благоприятното количество валежи, топлото лято и големият брой слънчеви дни в сравнение с вътрешността на страната допринасят за доброто качество на отглежданото грозде. Днес тук могат да се опитат вина, произведени както от стари сортове, така и от нови за вкуса на българина.

Произвежданите вина в Хасковския край по нищо не отстъпват по качество на френските и италианските. През последните години се увеличават лозовите масиви с нови сортове грозде. Сред най-популярните при червените са „Каберне фран“ и „Сира“, а при белите „Совиньон блан“ и „Вионие“.

„Каберне фран“ се приема за баща на популярния в Хасковско в близкото минало сорт



„Каберне совиньон“. Оказва се, че отглеждането на по-стария сорт е по-успешно, защото по-добре пасва на топлия климат в района. „Каберне фран“ пасва идеално и на местните почви. Сирата пък е популярна не само заради благоприятните климатично-почвени условия, а и защото зрее по-рано. От сорта се получават вина с плодов и наситен вкус.

Евъргрийнът при белите сортове си остава шардонето. Наричат го още хамелеон, защото пасва на всякакви условия и от него се получават различни по стилистика вина.

През последните години се наблюдава възраждане на старата и забравена тамянка.

Популярният в близкото минало за региона димят почти е изчезнал.

Отглежданите малко останали масиви грозде се използват предимно за дестилация. Причината е, че димиятът е неутрален сорт и от него не се получават богати на вкусове вина.

Ниската захарност и липсата на цвят е причината за липсата на интерес у винарите към един от най-старите сортове за региона – памуда.

Южната българска община Ивайловград е прославена с домашните си вина.

**Живописното родопско село Гела е смятано за едно от трите най-енергийни места в България наред с Рулите и Кръстова гора**





Най-популярните сортове тук са „Мерло“, „Рубин“ и „Памиг“. Мекият климат е изключително подходящ за отглеждане на грозде. Вино се произвежда почти във всеки дом. Стопаните никога не отказват да почерпят с домашно вино туристите. То се предлага и в ивайловградските механи и ресторанти.

Градът е особено популярна дестинация за гърците от района на Димотика, които никога не пропускат да си купят домашно вино и произвеждания в Ивайловград по стара технология в каменни мелници сусамов тахан.

В района на Ивайловград и около селата Тънково и Поповец има малки винарни, които предлагат не само добро вино, но и винени ге-густации. Наред с прочутото Мерло от Стамболово, се предлагат и по-редки сортове като „Тамянка“ и „Кехлибар“.

Внимание заслужава виното от сорта „Каберне фран“, което има силен послевкус.

## Край Кърджали може да видите най-старите винени съдове

Това са т. нар. шарапани, които са разпръснати на различни места в Източните Родопи. Представяват оформени на ръка скални корита. Наподобяват кръгли или елипсоидни басейни, разположени на различна височина и свързани помежду си като скачени съдове с улеи.

Думата шарапана се използва от местните хора и идва от турските думи шарап – вино, и таш – камък. Археолозите отнасят шарапаните към късната бронзова или ранножелязната епоха, но точна датировка все още не е направена. Според хипотезите в шарапаните се е произвеждало свещеното вино на траките, използвано при орфическите огнено-винени ритуали.

Най-популярните сред туристите шарапани могат да се видят в подножието на археологическия комплекс Перперикон край Кърджали.

Освен шарапаните при археологически разкопки на скалния връх беше разкрит голям скален олтар, на който са извършвани огнено-винени ритуали. Според една от хипотезите на гръцкия историк Херодот тук се е намирал храмът на Дионис.

Перперикон е един от най-известните археологически комплекси в България.

Намира се на 15 км от Кърджали и е разположен на площ от над 10





В хилядолетната си история Перперикон е бил обитаван от различни народи – траки, римляни, готи, ромеи, българи

декара върху скалист връх. През различните периоди той е бил обитаван от траки, римляни, готи, ромеи, българи.

При разкопки на Перперикон археолози се натъкнаха на напълно запазени питоси – огромни делви, в които древните траки са съхранявали виното.

Изключително добре запазени са и шарапаните в тракийския комплекс Харман кая край момчилградското село Биволяне. Обектът, на който все още не са извършвани археологически разкопки, е един от най-големите в района.

Каменните гъби са вулканични туфи, образували се преди около 40 милиона години. Тогава районът на Кърджали е бил дъно на море, в което е изригнал вулкан





**Каменната сватба е също забележителен природен феномен. Най-впечатляващи са две 10-метрови скали, наподобяващи прегърнати младоженци**

Не пропускайте още:

Александровската гробница край Хасково с уникалните стенописи и впечатляващата архитектура.

Каменните гъби – скални образувания, които имат форма на естествени гъби и се намират източно от с. Бели пласт, на пътя, свързващ Кърджали с Хасково. Защитената територия има площ от 3 хектара. Обявени са за природна забележителност от 1974 г.

Каменната сватба – природна забележителност, която се намира на около 4 км източно от град Кърджали, край с. Зимзелен. Скалните образувания достигат височина до 10 м и са разположени на площ от 50 дка.

Тракийското светилище край с. Татул – на около 15 км от Момчилград, е един от най-забележителните мегалитни паметници, открит в страната ни. През 2011 г. в кампанията „Чудесата на България“ обектът бе избран за едно от 10-те чудеса.

А в местността Кован кая, близо до с. Долно Черковище – Маджарово, се намира един от най-големите мегалитни тракийски култови комплекси в Източните Рогопи.

Дяволският мост (Шейтан кюприя) е средновековен мост на река Арда. Той е разположен в живописен пролом на около 10 километра северозападно от град Ардино и на 4 километра източно от с. Гълъбово (община Баните).



Тракийското светилище край село Татул е един от най-величествените мегалитни паметници, открити в България

Меандрите на Арда са чудно красивите извивки на коритото на реката под формата на подкова. Едни от най-впечатляващите и лесно достъпни завои са тези на входа на язовир „Ивайловград“. Изключително завладяващи са и меандрите в района на яз. „Кърджали“. Един от най-популярните сред тях е известен като „Завоя“. Намира се на западния бряг на яз. „Кърджали“ по пътя между селата Рибарци и Стар Читак.

Вила „Армира“ е перлата в короната на забележителностите по дестинацията. Тя е на 4 км югозападно от Ивайловград и е един от най-интересните паметници от епохата на Римската империя. През 1964 г., при строеж на язовир строителите случайно попадат на следи от антична сграда.

Река Арда образува по пътя си красиви меандри (завои). Един от най-живописните е известен като „Завоя“ и се намира на западния бряг на яз. „Кърджали“





**Вила „Армира“ е най-богатият частен дворец от римската епоха в България**



Родопи

117

При последвалите археологически разкопки са разкрити останки от крайградска вила. Тя става популярна като „Армира“ по наименованието на малката рекичка, приток на река Арда, на брега на която е построена.

Вилата е луксозна, със забележителна планова схема, пищна мраморна украса и оригинални подови мозайки. Тя е един от най-ранните и най-точно датирани вилни комплекси от римско време, проучени до момента в България, и най-богатият частен дворец от този период, разкрит в днешните български земи.

## Не си тръгвайте, без да сте опитали чеверме и смилянски боб

Родопското чеверме е едно от най-добрите мезета за вино. То е запазена марка в Родопския край. Майсторите му обясняват, че си пасва най-добре с червени вина.

Сполучливо чеверме се прави с агне или с яре на около годинка.

Обработеното и изчистено животно – агне или яре, се поставя на голям дървен шиш, след което се прикрепя на две дървени опори, поставени отсрани на огнище. На дървените опори се забиват няколко пирона на различна височина.

Месото се посолява на четири места – правят се джобчета на бутите и плешките и там се поставя солта. Задните крака се връзват с тел за шиша, а предните се прилепват към останалата част.







Чевермето е запазена марка на рогопската кухня

Шишът се върти бавно и месото се пече от топлината на намиращия се на около 30-60 см от него огън. Маже се с лой или масло, за да не загори, особено в областта на слабините. В зависимост от силата на огъня и размера на агнето се пече от 4 до 6 часа. Гаранция, че е готово, са златистата коричка и леко прозрелите ребрени кости.

В Рогопите приготвят майсторски и другия емблематичен специалитет – пататник. Той е сред популярните ястия наред с катми, качамак и клин. Пататникът може да е печен или пържен, с кори и без кори, със сирене и без сирене, с лук и без лук, и все да е чудна гозба.

Няма една рецепта за пататник, но най-разпространената изисква да се настържат с ренде обелени картофи. В картофената смес се

Смилянският боб е една от емблемите на Рогопите. На него е посветен и цял музей в с. Смилян



Охладено бяло вино и прясна риба предлагат на понтони във водите на яз. „Кърджали“



чукват едно или две яйца в зависимост от големината на пататника. За пълнка може да се постави сварено ситно нарязано месо или сирене. След това се разточват кори според формата и големината на тава-та, в която ще се пече. Слага се най-напред кората върху намазаното дъно, върху нея – настърганите картофи, смесени с пълнката, подправени с черен пипер и джоджен. Над сместа се слага другата кора и се пече. След опичането от едната страна се обръща до придобиването на тъмнотлатист цвят.

Смилянският боб се превръща в емблема за тази част на Рогопите, след като местните хора започват да го отглеждат. Най-добрите условия за него са по горното течение на река Арда. Затова е най-сигурно, че ще вкусите истински смилянски боб, ако посетите някоя от къщите за гости там и домакините, които го отглеждат, ви го приготвят по своя рецепта.

С виното в Златоград туристите опитват кебапчета и кюфлетата, луканки и суджуци на местни майстори. Най-големи овации обира златоградската сланина.

Пак там поискайте да ви приготвят смидаль – хляб, натрошен на по-големи трохи, залят с олио и поръсен със захар. Навремето са го правели за почерпка след кръщение на дете. Сега е местна атракция като десерт.

Невероятни гледки, съчетани с бяло вино и перфектно приготвена риба, са атракцията за туристите, посетили язовир „Кърджали“. От години регионът е популярен със заведенията си. Част от тях са разположени върху понтони в самата вода на язовира. Районът на яз. „Кърджали“ е едно от малкото места, където може да се опита есетра. Видът се отглежда във водоема садково за добив на хайвер.

Мъжките екземпляри са не-нужни и след поотрастването им се улавят и доставят в местните заведения.

## ВИНАРНИ:



Изба „Стамболово“ – с. Стамболово, Хасково

Шато „Ауга“ – Хасково

Изба „Ямантиеви“ – Ивайловград

Винарна „Лайт касъл“ – Ивайловград

Изба „Моралиев“ – Ивайловград

Винарна „Тополово“ – с. Тополово

Винарна „Тракия“ – с. Поповец

# ВИНЕНИ ТУРОВЕ В БЪЛГАРИЯ

Съставители: *Иван Михалев, Блага Букева*  
Дизайн на корицата *Книгоиздателска къща „Труд“*  
Коректор *Валя Калчева*  
Технически редактор *Стефка Иванова*

Първо издание  
Формат 60х90/16. Печ. коли 15

КНИГОИЗДАТЕЛСКА КЪЩА „ТРУД“  
София 1202, ул. „Св. св. Кирил и Методий“ № 84;  
тел.: 02/942 23 75  
Разпространение – тел.: 02/846 75 29  
e-mail: [office@trud.cc](mailto:office@trud.cc)  
[www.trud.cc](http://www.trud.cc)  
[www.znam.bg](http://www.znam.bg)

Печат „Симолини '94“ ООД







# **WINE TOURS IN BULGARIA**

Trud Publishing House, 2020



From time immemorial, vines have been grown on the territory of Bulgaria and wine has been produced. Evidence of this is given by scientists from the Bulgarian Academy of Science, who found traces of wine in some of the ritual gold vessels of the Panagyurishte Treasure, which remained buried for more than twenty centuries.

The fact that the ancient Greeks especially valued the wine of our Thracian ancestors was evidenced by the Iliad, in which Homer talked about the wine from Thrace. With the adoption of Christianity, Bulgaria developed viticulture and wine production. Wine is part of the mysterious rituals of Orthodox Christianity associated with the blood of Jesus Christ.

Nowadays Bulgaria takes again its place among the countries that produce some of the most enchanting and aromatic wines. In recent years, many areas have been regenerated and small family wineries and large „chateaux“ have been built.

The book you hold in your hands presents twelve tourist routes for wine and culinary tourism. Along with the delight of the eyes, senses and palate, tourists will be immersed by the legends and myths of our lands. Evidence of them was hidden in the ancient sanctuaries Perperikon and Tatul, the Starosel Tomb, the golden ritual vessels from the treasures of Valchetran, Panagyurishte, Rogozen.

Wine tourism, as well as culinary tourism, are segments with high added value, as they combine natural and cultural attractions with food and wine tasting from local producers. Our country will benefit from the promotion of such tourism and thus present to the world another charming Bulgaria.

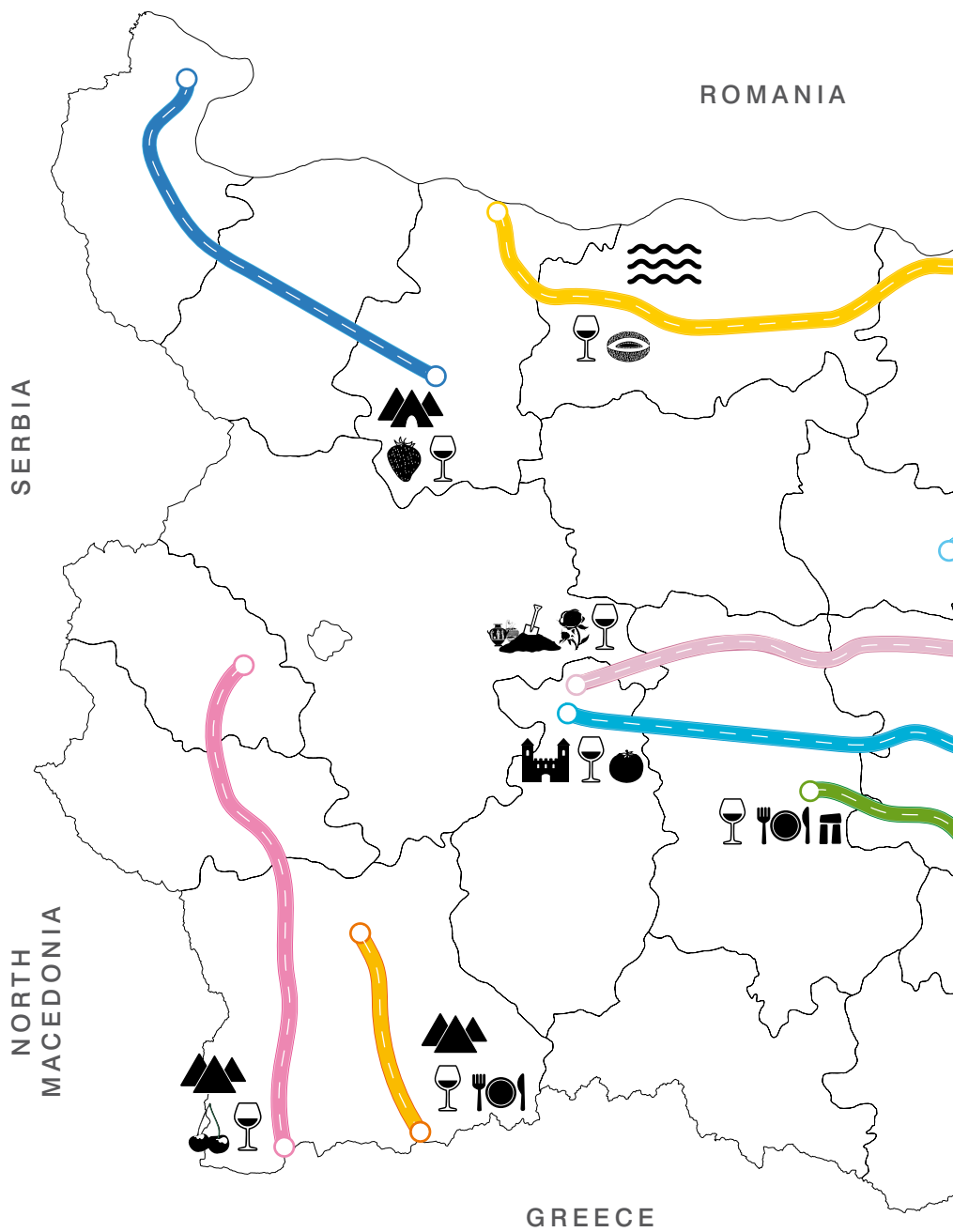
Don't hesitate and try it!

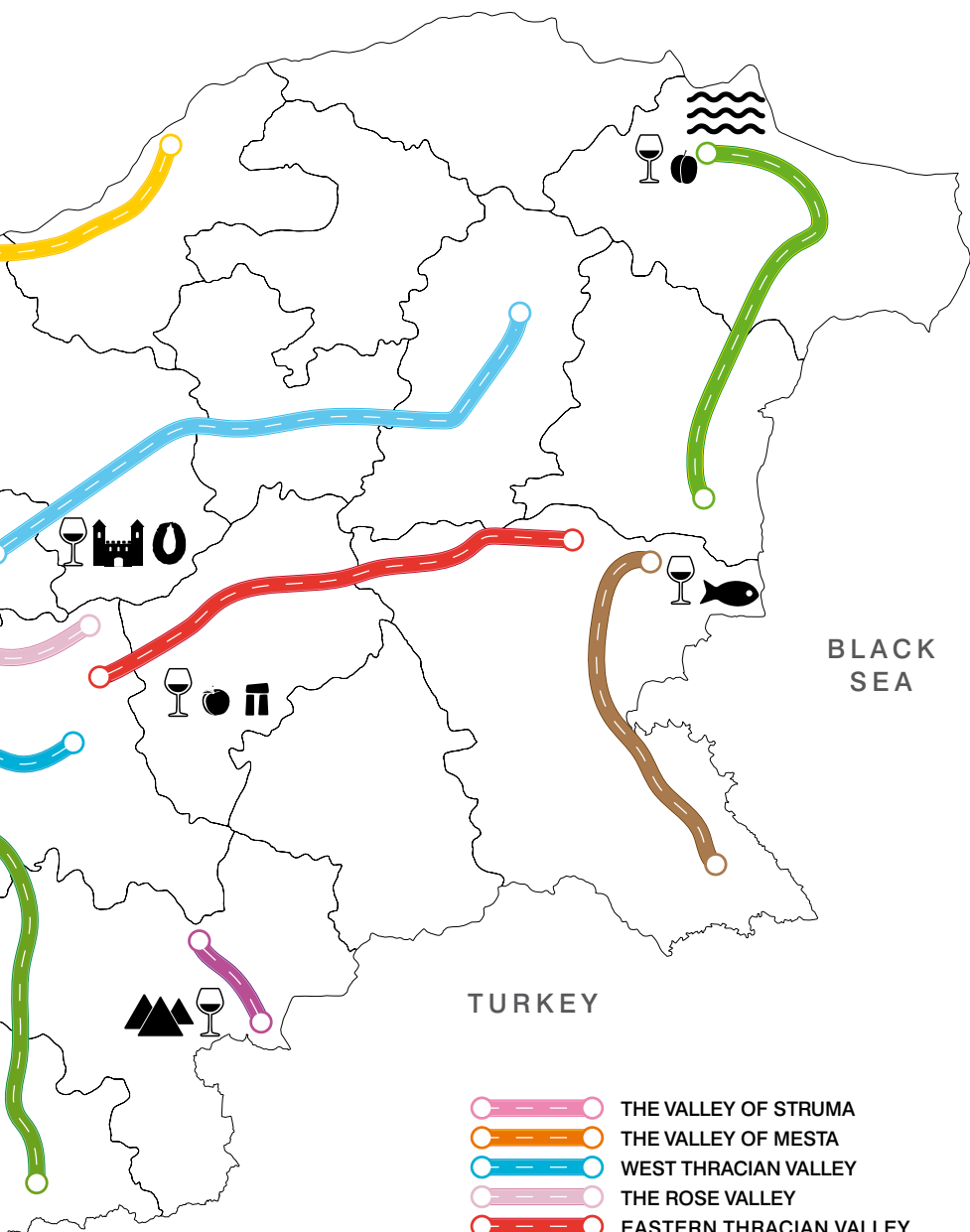
In vino veritas!

Be our guest!








**Mariyana Nikolova**

Deputy Prime Minister for Economic and Demographic Policy  
and Minister of Tourism





## TURKEY

-  THE VALLEY OF STRUMA
-  THE VALLEY OF MESTA
-  WEST THRACIAN VALLEY
-  THE ROSE VALLEY
-  EASTERN THRACIAN VALLEY
-  SAKAR
-  ZLATIA
-  MOESIA
-  NORTHERN BLACK SEA COAST
-  SOUTH BLACK SEA
-  OLD CAPITALS
-  THE RHODOPE MOUNTAINS







A scenic landscape photograph of the Valley of Struma. A light-colored, winding river flows through a lush green valley. Tall, slender cypress trees are planted in rows along the riverbanks. In the background, a grassy hill rises, topped with several bare trees and a small, dark structure. The sky is a pale, overcast grey. The overall scene is peaceful and rural.

# THE VALLEY OF STRUMA





# Welcome to „the Bulgarian Tuscany“



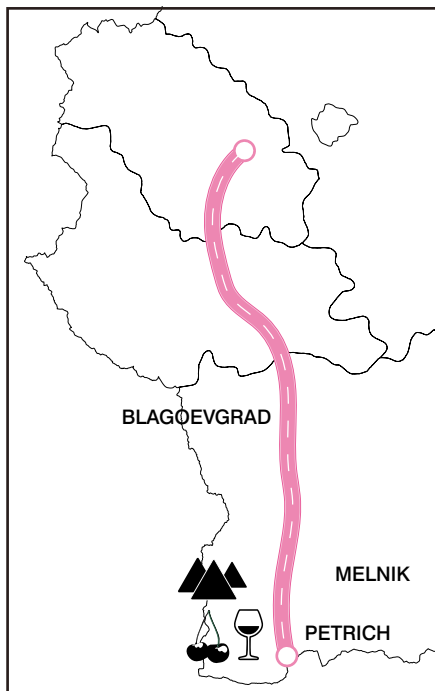
The valley of the Struma River is probably the most picturesque wine destination of Bulgaria. Some even call it „the Bulgarian Tuscany“ since the landscape around the town of Melnik strongly resembles the famous Italian province – with its charming villages and small family wineries situated along the road, inviting the tourists to drop by and taste their wines.

The weather conditions of the region are similar to those of the Mediterranean. This is the warmest and sunniest region of Bulgaria. The gentle breeze coming from the nearby mountains provides natural ventilation of the vineyards and prevents moisture.

The large number of sunny days during the year (over 280), the hilly terrain and the specific nature of the soil are prerequisites for growing mostly red grapes. The red wines of this destination have warm southern notes in its flavor, an intense colour, high density and mild tannins.

The most widespread variety of grapes in this region is Wide Melnik Vine. However, this variety ripens late in the year and is not resistant to cold weather. Its picking starts in mid-October and requires a hot summer and a long, warm and dry autumn. During the years of socialism, several hybrid varieties were developed with much better characteristics. These were Melnik 55 (a hybrid between Wide Melnik Vine and the French variety Valgидie), Ruen (a hybrid between Wide Melnik Vine and Cabernet, Melnik ruby and others.

Over the past years, the new-





ly-established wineries have concluded their production cycles by sowing more and more vines. Currently, there are vineyards where the varieties Merlot, Cabernet and Syrah are grown.

The wineries are expanding their vineyards for producing boutique wines of the varieties Nebbiolo, Petit Verdot, Sangiovese, Cabernet Franc, Grenache Noir, Primitivo, Marselan, Mourvèdre as well as the white wines Chardonnay, Pinot Gris and Assyrtiko. Blending of Bulgarian and international varieties has been made.

The valley of Struma is the only area of Bulgaria where the variety Keratcu-da could be grown. This grape variety is grown in the region of Strumyani and Kresna. The wine is straw yellow and has a very pleasant flavour and distinguishing aroma.

Wine production in this part of Bulgaria has been the means of livelihood for the local population since time immemorial. The vineyards in the region of Sandanski take about 53% of the cultivated agricultural land. Their share in the region of Kresna, Strumyani, Petrich and Simitli is smaller.

The specific terroir gives the wine produced in the valley of Struma a marvelous aroma and taste. The average annual temperature in Sandanski is 14.1 degrees Celsius, with little rainfall and the duration of sunshine is the lengthiest – about 2500 hours. The winter is mild and the snow cover stays for a short time. Loam soil is predominant.

The major number of wineries have been registered around Melnik and Sandanski. They cover a large area including the villages of Harsovo, Vrania, Kapatovo, Hotovo, Kromidovo, Damyantsa. Zornitsa, Kolarovo, Marikostinovo and others.

## Cellars dug into the rocks are the local attraction

In addition to wine production, the region is also popular as an excellent destination for wine tourism. Many of the wineries in Southwestern Bulgaria offer wine tours with wine tasting. They include walks around the production bases and the vineyards of the respective cellars, where technologists share stories of the wine from the vineyards to the bottle. At the end of these tours, it is time for wine tasting. While the tourists are enjoying a glass of wine, an enologist explains the typical features of the different types of drinks.

Some of the wineries in the region of Melnik offer accommodation in hotels





**Many of the wineries in Melnik have dug their premises for storing wine into limestone**

and guest houses. Various festivals and events dedicated to wine are regularly organized. Some of the local wine makers even offer to the visitors the opportunity to take part in picking grapes – an attraction that is becoming more and more popular.

Another attraction in the region of Melnik are the cellars dug into the rocks. This tradition dates back to centuries ago and such dug cellars could still be seen in Melnik and the region. The barrels are placed deep into the ground in order to store the wine under a lower temperature.

This part of the wine tours in the valley of Struma is the most interesting for the tourists. While walking through the rock labyrinths, they learn interesting stories about the famous Melnik wine by which the region became popular in many parts of the world during the time of Ottoman domination over Bulgaria.

The credit for this goes to the merchants from Dubrovnik, who founded their representative offices in Melnik and regularly transported caravans loaded with wine. The Melnik wine was carried to Thessaloniki and Venice in special wine mech loaded on mules and horses.

One of the famous admirers of the Melnik wine was Winston Churchill, who used to keep Melnik wine in stock and serve it to his highly-placed guests.

## **Thousands of people visit the Rila Monastery and Vanga's temple every year**

The valley of Struma is not only a region for wine tours. It is also full of numerous natural, cultural and historical sites that are worth visiting.





The first stop on the way is the biggest Bulgarian monastery – the Rila Monastery, which is one of the symbols of Bulgaria and it is also under the protection of UNESCO.

The Stobs Pyramids are located to the side of the road to the monastery – an amazing natural site. The pyramids are rock-and-earth formations with a height of 7–10 m and thickness of up to 40 m.

The region of Melnik and the nearby village of Karlanovo is full of „mels“ – the popular Melnik Pyramids, which are among the natural wonders of Bulgaria.

Melnik architectural reserve has preserved its original appearance from the medieval period and the period of the National Revival from around 1760-s. Many of the houses in the town have been declared cultural monuments. The fortress of Despot Slav has been restored and is now open for visitors.

Baba Vanga's temple near the village of Rupite is a constant part of the tourist routes in the region. She was the most famous prophet even during the socialist era and her powers have been respected till present days. Rupite is located in the foot of the inactive volcano called Kozhuh. The remains of the ancient town of Heraclea Sintica are located nearby. They are still being studied by the archeologists.

You should not miss the Rozhen Monastery which is located near Melnik.

## You will fall in love with the Pirin cuisine for life

The Pirin style cuisine is an unique mixture of traditional Bulgarian and Mediterranean cuisine as it has been influenced by the proximity of the Aegean Sea region. A variety of local spices and herbs enrich its flavour.

The taverns in Melnik and Rozhen attract the interest of the visitors with





their folk-style furniture and authentic atmosphere typical for the National Revival period. There you can taste some of the most typical local dishes and delicacies preserved over the centuries. Taking a sip of Melnik wine with the delicious food is a must!

Along the Struma River, there are large chestnut forests, which are spread between the regions of Simitli and Petrich. People in both places honour the chestnuts by organizing celebrations in the early autumn. If you would choose to stay over in any of the guest houses in the region, you may be lucky to try chestnuts with veal in a pot. Some other dishes typical of the region are named Plyaska, Meshnik, Krayshnik.

Plyaska is a baked dish. It is made of very soft, almost mash-like dough of flour and water and the filling is made of herbs picked in the field and the forest, green vegetables from the garden, leeks and cheese.

Meshnik is a baked dish similar to plyaska but with a cabbage filling.

Krayshnik is similar to Kyustendil cabbage pie to a certain extent. But it is very different as the dough is made with yeast and the filling is fried fish. Women from the village of Kluch usually make this dish.

## WINERIES:



**Medi Valley – village of Smochevo**

**Villa Melnik – village of Harsovo**

**Orbelus Winery – village of Kromidovo**

**Golden Rozhen – village of Rozhen**

**Sintika Cellar – Sandanski**

**Damyantsa – village of Damianica**

**Kapatovo – village of Kapatovo**

**Orbelia Winery – village of Kolarovo**

**Logodazh – village of Logodazh**

**Abdiyka – village of Dolno Spanchevo**

**Rupel – village of Dolno Spanchevo**

**Zornitsa – village of Zornitsa**

**Orbelia – village of Kolarovo**

**Kyosev Cellar – village of Ilindentsi**

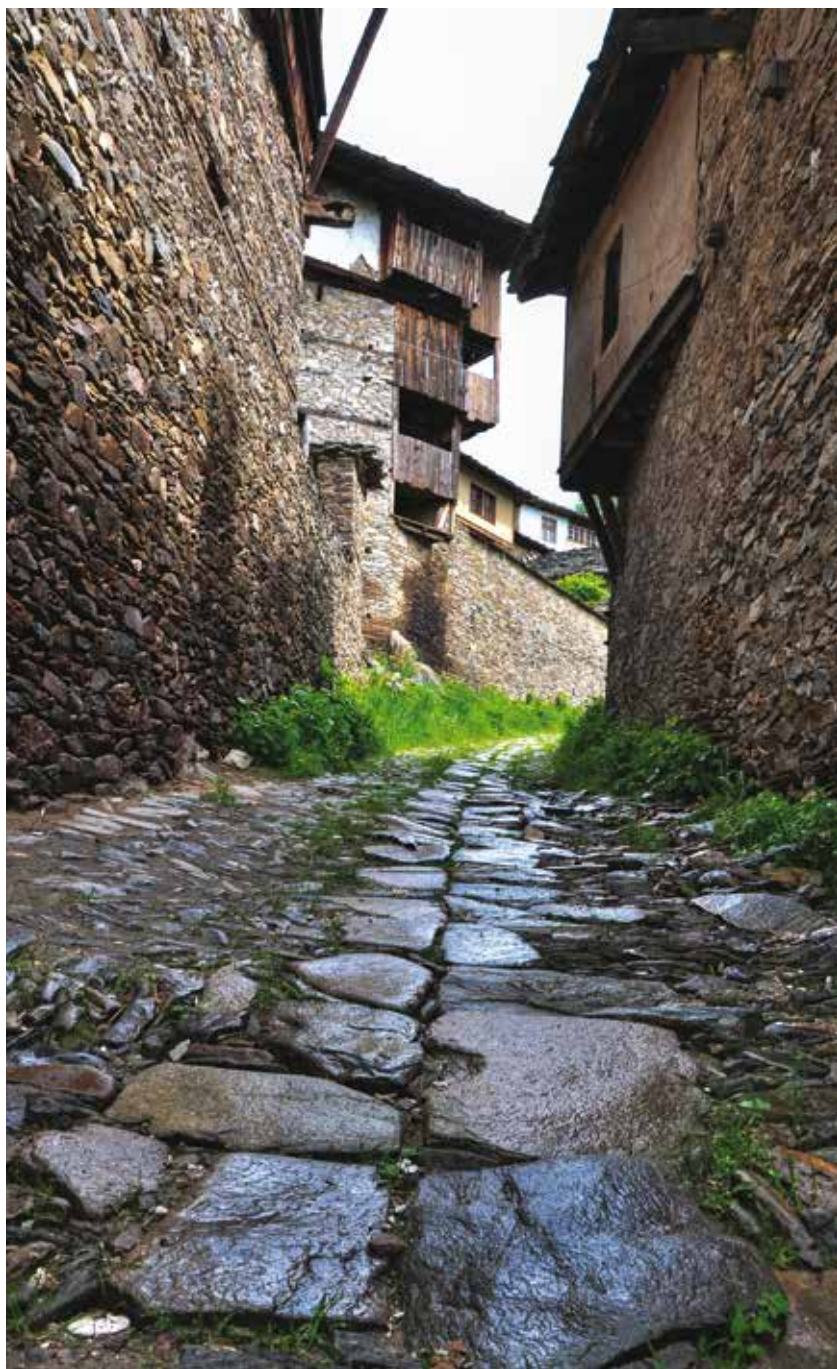






# THE VALLEY OF MESTA





# People in Bansko and the Region Have Turned Delicious Food into a Cult

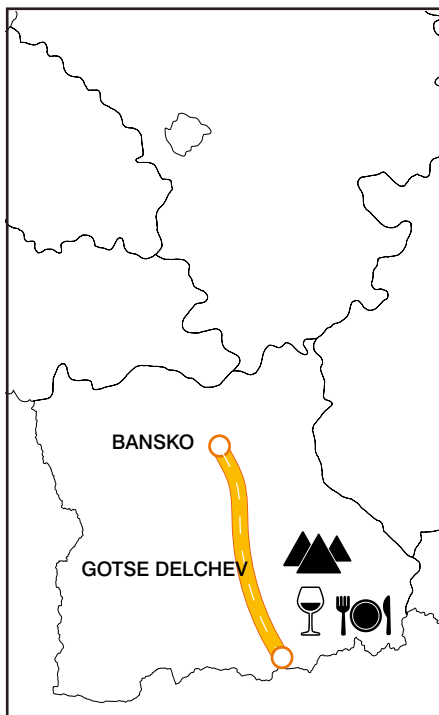


The valley of Mesta is a region attracting tourists with its delicious food. The popular taverns in Bansko, Dobrinishte, Razlog and Gotse Delchev are the reason why this region is known as Number One Gourmet Destination in Bulgaria.

The local rule is that delicious food goes well with good wine. The region itself has not been known for wine production as the geographical features of the region, characterized mainly by mountainous and hilly terrain have not been suitable for such vine growth. Still, the route offers numerous opportunities for wine tourism in the region of Gotse Delchev, which vineyards are Ruby, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Merlot. Ruby is typical for this region and is a hybrid between the Syrian variety Syrah and the Italian Nebbiolo. The only larger winery in this region is called Uva Nestum, which from Latin means „Grapes from Mesta“. It is located near the town of Gotse Delchev and has become one of the new additions to the wine tourism in Bulgaria. Uva Nestum is a combination of a winery and a very modern hotel complex, which opened in the mid 2016. Thus, its owners want to show that first-class wine can be produced in this part of Bulgaria as well.

The valley of Mesta

19







## Try Banska kapama and nafpavok – the Bulgarian prosciutto

High-quality wine without a good appetizer would be like a beach without the sun. Anyone visiting the valley of Mesta will be satisfied – it offers a wide variety of unique meat delicacies.

The undisputed favourite is called Nafpavok. People say that it can have an authentic taste only in the Razlog Valley due to its specific climatic features.

The Nafpavok is a raw-dried seasoned delicacy, which has been typical local production for centuries in Gorno Draglishte, Dolno Draglishte, Dobarsko, Bachevo and other villages in the region of Razlog. It is usually compared to the Spanish jamon serrano or the Italian prosciutto crudo.

This delicacy bearing a strange name is prepared in December. It is called Nafpavok as the recipe requires the master of the delicacy to stuff chopped mead into an organic wrapping as hard as he can. In local dialect the process is called Nafpava and the final delicious product – Nafpavok. The gastronomical masterpiece uses only the best meat from home-bred pigs – loin, shoulder blade and leg. It is being cut in small pieces and seasoned with salt, cumin seed, savory, oregano and black pepper.

**Banska kapama is made of several types of meat and is cooked in an earthenware pot**





The chopped meat is then filled into the pig's stomach or duodenum. It is left to dry in the attic for at least 4 months over a grill which allows ventilation. Then, it is buried in ash which preserves it till the end of summer.

Naturally, when talking about good food, we shouldn't miss Bansko. The resort town is famous for its culinary traditions. Some of the unique specialties of Bansko are Chomlek, Kapama as well as the appetizers, called Banski Starets, Banski Sudzhuk and Karvavitsa (black sausage). The dishes are cooked slowly, for hours, usually in earthenware pots, in order to achieve the best taste.

To prepare Kapama, you need to fry a mixture of rice, chopped sauerkraut and sliced chekane (beetroot). It is seasoned with black pepper, bay leaf and salt. Then, veal, pork, chicken and karvavitsa (black sausage) are cut in large pieces. A layer of whole cabbage leaves are placed on the bottom of a large earthenware pot, then other layers are placed on top of it: pieces of meat, filling, cabbage leaves, meat, filling. After that, we pour in some white wine and fill the rest of the pot with water. We put the earthenware lid and seal it with dough. After it starts boiling, we leave it to simmer for about 5 hours.

The famous appetizer called Banski Starets or Babichka is made of minced pork fillet, seasoned with cumin seed, black pepper and salt. It is filled in straight intestines about 25 cm long, then it is pressed and dried in a well-ventilated place.



## The ski slopes are not the only reason to visit this region

The valley of Mesta is located between three mountains – Pirin, Rila and Rhodopes. This is where the largest ski centre in Bulgaria is located – Bansko. The nearby village of Dobrinishte also has ski slopes and offers good conditions for winter tourism.

This region has a lot more to offer. It is full of picturesque villages and numerous natural sites, such as cascades, mountain tops, lakes, rock formations.

The oldest coniferous tree in Bulgaria can be found here – Baikusheva fir, which is over 1300 years old, as well as the only park on the Balkan Peninsula for retired dancing bears – Belitsa.

If you happen to be in the region of Razlog, don't forget to visit the unique medieval church in the village of Dobarsko. The temple is called St. Theodor Tyron and St. Theodor Stratilates and is famous for its remarkable murals. Some of them depict Jesus Christ as an astronaut in a space rocket.

The ancient town of Nicopolis ad Nestum near Gotse Delchev is worth visiting. It is located in the suburbs of the village of Garmen. The town was founded in 106 AD by the Roman emperor Trajan in honour of his victory over the Dacians.

Don't forget to visit the villages having the status of architectural reserves – Kovachevitsa, Leshten and Dolen.

**The neighboring village of Bansko – Dobrinishte also has ski slopes and conditions for winter tourism**





The valley of Mesta is locked between three mountains – Pirin, Rila and Rhodope

## Bansko – nature, traditions, modernity

23

Bansko is not just a place where you visit only for skiing. Bansko is a combination of history, surrounded by the magnificent nature of the majestic Pirin Mountain.

The town has already won recognition as a settlement with rich and varied cultural and historical heritage that has played an important part in the establishment of Bulgarian values and has left a remarkable trace in the history of Bulgaria. This is the main reason why the town has become popular as a year-round resort over the last years.

The ancient history of the town can be seen in the archeological sites in the regions of Shipotsko, St. Ivan and St. Nikola.

The Holy Trinity Church is one of the most remarkable churches, a cultural monument about 200 years old.

The rich festival calendar prepared by the municipality attracts tourists to this mountain town throughout the year. It makes it a place of attraction not only for the winter sports lovers but also for those keen on theatre, ballet, opera, folklore, folk crafts and customs.

### WINERIES:



**Uva Nestum – 1,5 km from the town of Gotse Delchev on the way to the villages of Garmen and Leshten.**





A photograph of a traditional house in West Thracian Valley. The house features a yellow upper floor with a dark brown window frame and a white lower floor. A prominent blue and white arched entrance is visible, adorned with intricate orange and black decorative patterns. A black wrought-iron balcony railing runs along the side of the house. In the foreground, a rustic stone wall made of irregular stones and a cobblestone path are visible. The text "WEST THRACIAN VALLEY" is overlaid in large, white, bold capital letters on the stone wall.

# WEST THRACIAN VALLEY





# The legend of the Stanimaka Malaga will take you to Asenovgrad



The fertile Thracian Valley has millennial traditions in wine production. In the region of Pazardzhik and Plovdiv, there is a large cluster of wineries around Brestovitsa, Perushtitsa, Krichim, Peshtera. They have been the means of livelihood for the population since time immemorial.

The numerous wineries in the region offer excellent conditions for wine tourism and also possibilities for accommodation and a longer stay. The wine in this region is combined with delicious food and plenty of natural, cultural and historical sites.

The region is characterized by very good conditions for vine-growing and wine production. The period of sunshine in the Thracian valley is among of the longest in Bulgaria. The soils are black, rich in humus, with very good calcium properties, which is extremely important for the ripening of the grapes and the accumulation of sugars and organic substances in grapes.

Who hasn't heard of the famous Asenovgrad mavrud? And those who have tasted it once, usually ask for more.

This variety is emblematic for the West Thracian Valley. The Mavrud grows best in the region of Asenivgrad since in the summer the temperatures are high, which allows this variety to accumulate sugar.







**Asenovgrad Fortress is an emblem of the city, around which the best grapes for Mavrud are grown**

There are legends about the wine made of this variety of grapes. Decades ago, the wine known as Stanimaka Malaga was made from these grapes. It is thick and strong, slightly astringent, with blackberry, raspberry and cherry flavor. To make such wine you need great skills as well as excellent grapes.

The annual wine festivals in Asenovgrad, which are held annually at the end of January, are organized as national celebrations. This is the time when the red wine starts streaming from the fountains in the Ribna Church and people can drink as much as they would like.

Nowadays, the famous Malaga is made only in Asenovgrad. Its master is Aristid Georgiev Chorbazhakov – Chorbazhaka. The wine is so thick and fragrant that people believe you can carry it into a piece of cloth. The citizens of Asenovgrad, who are true wine lovers, festively celebrate Trifon Zarezan. Then, they gather around the St. Trifon chapel where they organize wrestling competitions.

About 10 000 ha of agricultural land in the region of Plovdiv has been covered with vines. They are used to produce wine of the highest class admired by royal personages and presidents during their visits in Plovdiv. The weather conditions in the region are quite favourable – this is the border of the subtropical and the temperate zone. The summers are dry and hot and the winters are mild. These factors are extremely important for the terroir.

In addition to the legendary mavrud, the Thracian Valley is famous for its Ruby.

The second variety ripens 30–40 days earlier. It is a hybrid between two other varieties – Nebbiolo and Syrah. The wines made of Ruby are distinguished by their intense colour and the flavour is rich, with a mild ending.

It has been grown in the villages of Brestovitsa, Brestnik, Parvenets, Perushtitsa, which are located in the foothills of the Rhodope Mountains and also in the region of Septemvri. They form the so called Wine Route. Brestovitsa even patented the name „The Wine Capital“. Years ago, the local wine cellars established a union and developed a wine route, thus preparing the first common wine map of our country.

In the region of Brestovitsa, there are six large wine cellars and each private house has a wine cellar as well. The local people have been growing vines for more than a century. There are about 10 000 daa of wine and dessert grape vines. The first museum of wine in the region is located in the Vlahov house there.

„We grow the best Ruby because the tradition for growing this variety and making wine is passed from a father to a son“, explained the mayor of Brestovitsa Lyuben Radev.

**The wine grown in the region of Plovdiv is of the highest class. The finished product matures in oak barrels, which are replaced every 5 years**



Over 300 tourists a week visit the village on wine tours. When highly-placed guests visit Plovdiv, they usually visit the winery of the Agricultural University. It is located in the nearby village of Brestnik. The university ranks second in Europe for its collection of different varieties of wine in one place – 420 varieties grown on tens of hectares of vineyards. The cellar is the only one of its kind specializing in microvinification in Bulgaria. It is located 13 meters underground and is connected by two tunnels.

The wines produced in the nearby settlements of Parvenets and Perushtitsa are not inferior in quality either. There are wineries in the region near the villages of Ognyanovo and Chernogorovo in Pazardzhik, in Pazardzhik and Peshtera, Lesichovo and Pamidovo, as well as in Vinogradets, Slavovitsa, Vetren, Karabunar. Producers rely mainly on their own vineyards. The finished wine matures in oak barrels, which are changed every 5 years. Most of the production in the region is intended for export.

### **Try the Stanimaka sarmichki (stuffed cabbage or vine leaves) – they are excellent with wine**

Plovdiv and Asenovgrad are famous for their culinary masterpieces. Each ethnic group inhabiting the two cities has left its mark on their cuisines. That's why they are unique and everyone who has tried the specialties comes back again.

The specialties popular in the city of the seven hills include the old town dish made of offal cooked in earthenware pots. The Armenians have bequeathed their keshkek – boiled wheat mixed with chicken, chopped into strips, poured with fried butter and specific spices. The Turkish Kapana Banitsa (bathed pie) is also a very good appetizer for wine.

Undoubtedly, the most famous Asenovgrad specialty is Stanimaka Sarmichki (stuffed cabbage and vine leaves). They are a Greek patent and are so small that there are legends about their making. The sarmichki should not be larger than 2–3 cm, made with both cabbage and vine leaves. The filling is the same for both types – rice, fine minced meat, salt, pepper and lots of cumin seed. They are lined up tightly like soldiers next to each other, so as not to fall apart. Pieces of pork are placed between the rows. Then, they are boiled for at least 4 hours on low heat. The meat becomes tender and the sarmichki just melt in your mouth. „If you only know how much Mavrud goes with them“, says Iliya Dimitrov from Asenovgrad.





The famous Stanimaka sarmichki are a preferred appetizer for wine

The Stanimaka sarmichki were first made by nuns in the monasteries. They used to prepare them to welcome highly-placed guests. Subsequently, this tradition was integrated into the urban lifestyle. They are so popular that a competition for their production has been organized in Asenovgrad for five consecutive years. It is held during the wine festivals at the end of January.

## Start the tour around the region from the Old Town of Plovdiv



The Thracian valley combines wine, food and ancient history. Wineries, vineyards and cultural monuments complement each other, turning the area into a complete tourist destination.

There is no need to mention that today's Plovdiv is the capital of the former Roman province of Thrace. The city gives everyone the opportunity to immerse themselves in antiquity, just by looking at masterpieces such as the Roman Stadium, the Ancient Theatre, the Small Basilica, the Old Town.

The architectural complex of the Old Town amazes with its Revival houses from the Revival period, dating from around 1760 and well preserved cobbled streets.





The Old Plovdiv amazes with its Revival houses and cobbled streets

## 32

Nebet Tepe is the place known as the Plovdiv Acropolis. All the cultural layers can be traced on it – prehistory, antiquity, the Middle Ages.

And then filled with impressions from history, the tourists can explore the area further, heading for the Rhodope collar.

Naturally, the next stop along the way is Asen's Fortress – a medieval monument of national importance. It was recently renovated under the project „Asenovgrad – the sacred gate of the Rhodopes Mountains.“ The town is also known as the Bulgarian Jerusalem, as there are seventy chapels, fifteen churches and four monasteries in and around it. The only paleontological museum in our country with over 30,000 animal fossils dating back to eight million years ago is also located there.

### VINERIES:



**Villa Justina – village of Ustina**

**Domain Besa Valley – village of Ognyanovo**

**Brestovitsa Wine Cellar – village of Brestovitsa**

**Todorov Wine Cellar – village of Brestovitsa**

**Via Vinera Karabunar Estate – village of Karabunar**

**Bendida Winery – Brestovitsa**

**Villa Teres Winery – village of Karabunar**

**Zagrey Winery – Parvomay**

**Rumelia Wine Cellar – Panagyurishte**

**Dragomir Wine Estate – Plovdiv**

**Neragora Cellar – village of Chernogorovo**

**Monastery Cellar – village of Lesichovo**

**New Bloom Winery – Saedinenie**

**Villa Venifera Wine cellar – Brestovitsa**



**Bachkovo Monastery is the second largest Orthodox church in Bulgaria. A miraculous icon of the Virgin Mary is kept in it**

Bachkovo Monastery, the second largest monastery in Bulgaria, is also located nearby. The famous miraculous icon of the Virgin Mary can be found in it. The Arapovo Monastery is also located in the area of Asenovgrad. An image of the virgin mary in the church is believed to be helping women to concieve a child.

The town of Perushtitsa is famous not only for its vineyards and wonderful wines, but also for the restored Red Church – one of the examples of Early Christian architecture. It was built in the IV century ac during the reign of Emperor Anastasius. It is called red because red mortar was used in its construction. Frescoes from early Byzantine art can also be seen on it.

**The Red Church near Perushtitsa is a masterpiece of Early Christian architecture**









# THE ROSE VALLEY





# The Rose Valley enchants not only with its flavours but also with its marvelous wine



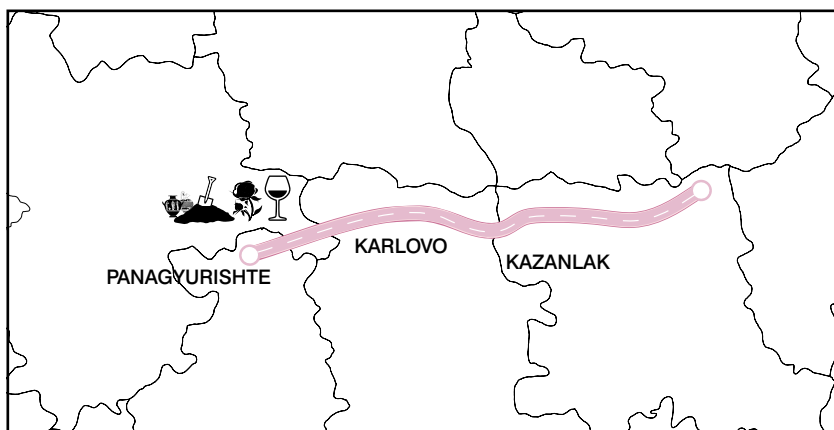
The Rose Valley is one of the most beautiful areas of Bulgaria. Located between two mountains – the Balkan Mountain and Sarnena Sredna Gora, this valley is best known for the growing of roses and the production aromatic rose oil – one of the symbols of Bulgaria around the world.

But apart from growing oilseeds, the area is also suitable for viticulture and wine production. The temperate-continental climate, the proximity of Sredna Gora and the deep moist soils give the wine a specific taste.

Mainly white varieties of grapes are grown in this region and less red grape varieties. The Karlovo Muscat is especially revered in the region, but "imported" varieties such as Cabernet and Merlot are also grown. The wines from the Rose Valley have a typically pleasant fruity aroma, fresh and harmonious flavour.

In Karlovo and the surrounding villages one can find large vineyards as well as production facilities for bottling wine. Modern wine cellars with hotel complexes have been added to the existing wineries from the age socialism, which offer both wine tasting and accommodation.

Panagyurishte has had traditions in wine production since ancient times. The vineyards in the area are on the southern slopes of Sredna Gora on the territory of Panagyurishte and Strelcha. The soils there are cinnamon-forest, sandy and clayey. The average temperature in July is 20.6 degrees Celsius and in January – mi-





The Rose Festival is an integral part of the Rose Feast, which is celebrated every year in June in Kazanlak

38

nus 1 Celsius. The planted vines are mainly Merlot, Mavrud, Cabernet Sauvignon and Syrah as well as varieties for white wines Muscat Otonel and Chardonnay.

There are the area of Starosel has also been known for the local traditions in wine production. There are two cellars with wine tasting rooms. Vineyards are also grown in the area around Hissarya.

## Panagyurska Lukanka and Starozhelezarski Starets – the best wine appetizers

In the region of Hissarya they people say that the best appetizer for wine is Starozhelezarski Starets. It has been the pride of every household, who is producing it skilfully for generations. It consists of minced pork, salt, red hot pepper, black pepper and dried dill. It is first kneaded and after 12 hours it is mixed for the second time. It is filled in a pig's stomach or bladder, the air is „taken out“ and the opening is sealed with a piece of intestine.

It is then placed in a bowl between salted pieces of bacon. The first removal of Starozhelezarski Starets is at the start of the grape harvest. It is soaked in water overnight to desalinate, and then it is hanged on an wooden stick to drain. „The delicacy tastes amazing“, say people who have tried it.

The lyutenitsa of Kurtovo Konare is also famous. Every autumn there is a famous lutenitsa festival, which is attended by many locals. They prepare it with roasted peppers, tomato paste and spices. The event includes steak grills and wine is being poured.





**The secret of good taste is not only in the right receipt, but also in the strong stirring of boiling lyutenitsa**

You can not visit Panagyurishte and not try the famous Panagyurska Lukanka combined with a good local wine. The Panagyurska Lukanka is made in many places, but the locals claim that only in Panagyurishte they follow the original recipe, passed down from generation to generation through the centuries. It includes two types of meat – pork and beef, in proportions that the citizens of Panagyurishte would not tell, as well as various spices, which are also a local secret.

39

## The Panagyurishte Treasure and the temple of Sitalces

The wide area of the Rose Valley, which includes Panagyurishte, Starosel, Hissarya and Kazanlak, is known for its rich antiquity. The famous Bulgarian archaeologist Dr. Georgi Kitov discovered the Thracian cult complex of temples from antiquity.







A replica of the Panagyurishte golden treasure can be seen in the special vault hall of the historical museum in the city

The largest one is that of the Thracian king Sitalces on Chetinyova mound.

The oldest inhabitants of these lands had not chosen the place by chance. They had a wonderful view of the plain, where they grew vines from which they made excellent wine.

Hissarya is the successor of the ancient Diocletian. The Romans chose it because of its twenty two healing mineral springs. The temperature of the healing water ranges from 31 to 52 degrees celsius. The rich archeology and the famous Camels attract thousands of tourists from the country and abroad.

Panagyurishte is a town with unique atmosphere and spirit. It combines a rich cultural and historical heritage, manifestation of the Revival spirit of the XVIII and XIX century, modern infrastructure and great economic potential.

**The Historical Museum of Panagyurishte preserves weapons and uniforms from the April Uprising – the largest manifestation of the revolutionary fights during the Bulgarian Renaissance**





**The necropolis near Starosel is a masterpiece of the Thracian culture. There are suggestions that the Odrysian king Sitlak was buried in it**

Completely changed and renovated in the recent years, the city has preserved its remarkable architectural and historical monuments and unique artifacts. It is enough to mention the Panagyurishte Golden Treasure discovered in 1949 by the Deikovi brothers. A replica of it can be seen in the special vault hall of the Historical Museum and the original treasure is exhibited in the town for one month every year, usually in May.

In Panagyurishte, you can trace the major events of the history of the April Uprising of 1876, visit emblematic Revival cultural monuments.

## Rose aroma and flavor in Kazanlak



The Rose Valley is the most beautiful place in Bulgaria by the end of May and the beginning of June, when the oil-bearing roses start blooming. Since 2011, an integral part of this celebration has been the Rose Festival – Rose Wine Expo Kazanlak.

Traditionally, the first Sunday of June in Kazanlak marks the culmination of the Rose Festival.

During this period Kazanlak turns pink with the blooming roses all over and matches with the colour of the valley at this time of year. Naturally, the rosé perfectly matches these colors.

„This wine is a phenomenon that follows the taste of the customer. With time, the profile of the people drinking wine is changing and nowadays, these are modern nomads who come from a certain place in the world and want to



Traditionally, the first Sunday of June in Kazanlak marks the culmination of the Rose Festival

drink wine. The most suitable is the rosé“, explains Anna Dundakova, organizer of the festival.

The rosé is a type of wine, which style is determined by its color – enologists distinguish over 200 shades. It is said to be made from red grapes, but using a white wine technology. It is not a summer wine, as some people think, but it goes with all kinds of food throughout the year.

Regarding the rosé, Kazanlak is a phenomenon because the local people here have the knowledge to make and drink it without developing viticulture. They do not grow vines because they have decided that oil roses are more profitable.

There is another reason why people here like the rosé – it is believed that it was the favorite wine of the Thracians and Kazanlak is the heart of the Valley of the Thracian rulers. Ordinary people drank it from silver phials and the Thracian kings – from golden kylikes.

Only the lips of the chosen ones could touch these golden cups, but it was believed that when the king drank rosé from his kyx, it was a warning that he was ready for war and victory.

At the same time, the wine taught people to be tolerant.



The Rose Museum is also located in Kazanlak, where there are over 15 000 exhibits related to rose production

And since the rosé does not easily make you drunk, the guests of Kazanlak, including many foreigners, should not miss the opportunity to see the real golden kylix from the time of the Thracians, whose gilded copy is given as prize to the producer of the best rosé.

It weighs 228.5 grams and is exhibited in the historical museum of Kazanlak „Iskra“. There one can see the copies of the the golden mask of Teres from the „Saint“ mound and the bronze head of Seuthes III from the Tomb of Seuthes III mound, whose originals are in the Archaeological Museum in Sofia.



## **WINERIES:**

**Rumelia Wine Cellar – Panagyurishte**

**Chateau Kopsa – Karlovo**

**Starosel Wine Cellar – village of Starosel**

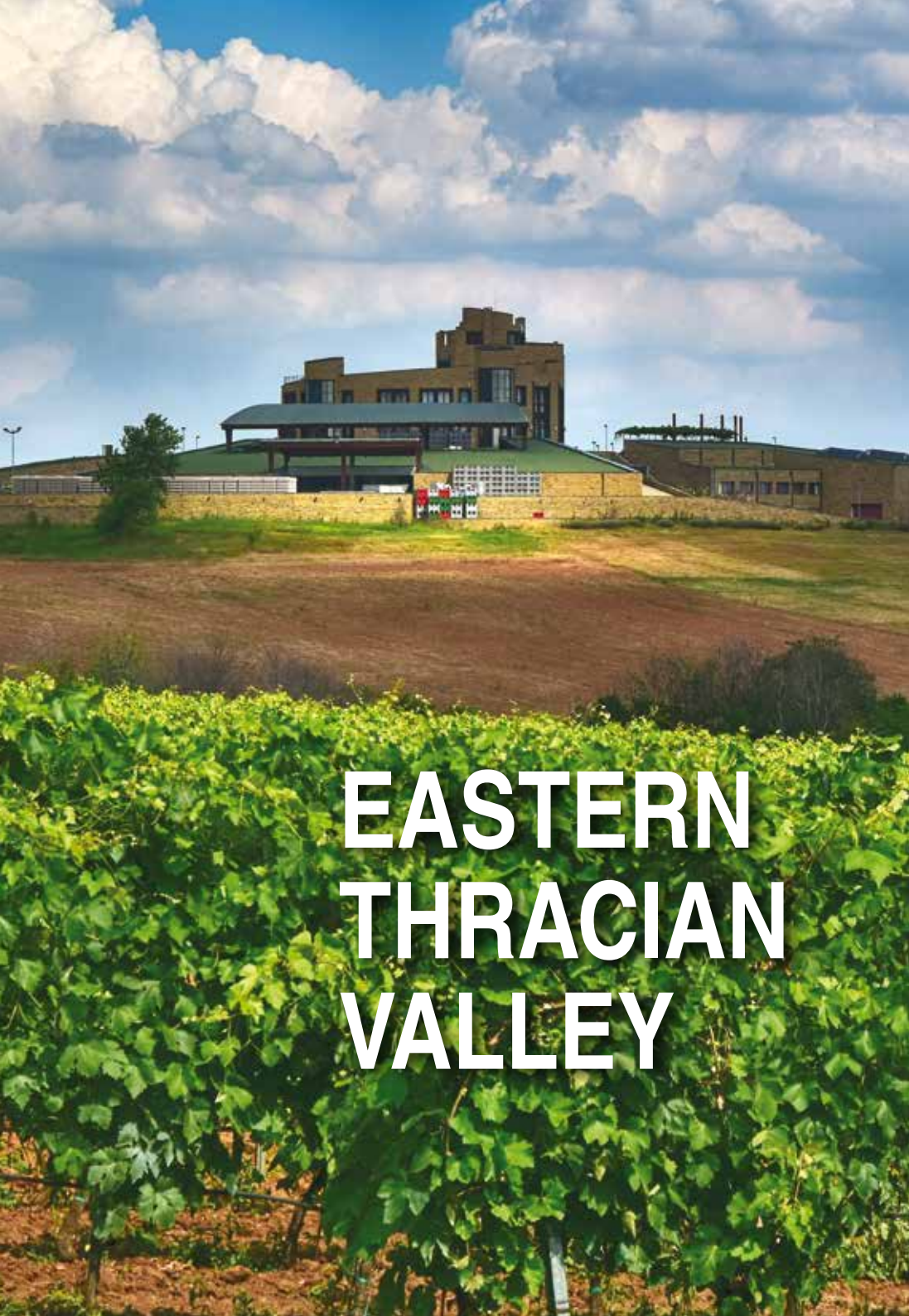
**Domain Trifonov Wine Cellar – village of Pesnopoy**

**Cellar „Cherganovo“ – near Kazanlak**

**Sopot Wine Cellar**







# EASTERN THRACIAN VALLEY





# The fertile Thracian Valley will enchant you with its wine



The Thracian valley is one of the best wine regions of Bulgaria. The area between Stara Zagora and Karnobat attracts tourists with its selection of numerous quality red wines, modern wine complexes, and smaller boutique cellars.

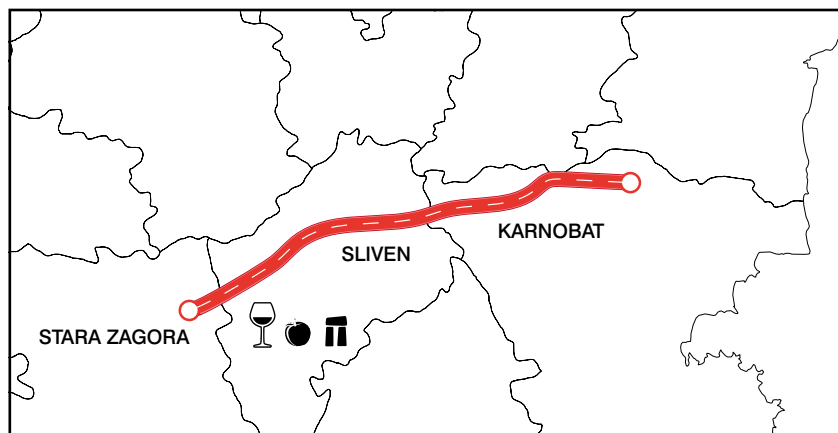
Besides large vineyards and bottling of first-class wines, the region also boasts a well-developed infrastructure for wine and culinary tourism.

And if the varieties Merlot and Cabernet Sauvignon are still vying for supremacy in this region, the Pamid is certainly the oldest local variety that has been grown in these lands for 4,000 years.

It ripens in the first half of September. Oenologists say that because of its pleasant taste, this grape is also suitable for fresh consumption, but it produces light red table wines that are suitable for drinking immediately after fermentation.

Their characteristic feature is that they do not have the potential to mature, are not subject to aging and should be consumed within 1–2 years after production.

Pamid wine is said to be red or pink with a white soul. According to others, it can successfully be used as a substitute for beer and any concentrated alcohol at the table, because it is light and drinkable, fragrant enough and can be consumed in warmer weather.







Most of the cellars on the route from Stara Zagora to Karnobat offer wine tours and tastings

48

The rich fertile soils in the Karnobat region, combined with a warm and dry autumn, are the basis for the excellent red wines for which the region is famous. Mavrud is one of the varieties in the famous vineyards near the Markeli fortress next to villages of Venets, Tserkovski, and Devetak.

According to legend, the Mavrud of Karnobat was the favorite wine of the emperors of Rome and Constantinople, and the Bulgarian kings brought it as a valuable gift to foreign rulers. Viticulture and winemaking provide for the livelihood of two thirds of the population in Karnobat.

In the Sliven region are located the larger plantations of the local late-maturing wine variety Shevka. The grapes ripen in the second half of September. The



variety is industrial, resistant to drought, cold, and fungal diseases. It produces original table wines.

Some of the largest vineyards in the municipality of Sliven are located near the village of Glushnik.

White varieties are also grown in the Yambol region – Sauvignon Blanc, Juni Blanc, Vionie, Glera, and Muscat Otonel. However, the region has a particularly good combination of soil and climate for the production of red wine varieties such as Merlot, Cabernet Sauvignon, and Syrah.

Some of the cellars and wineries in the Stara Zagora to Karnobat region offer excellent opportunities for wine tasting.

## Try jujube fruit in the Stara Zagora region

If you go to Stara Zagora in the fall, try jujube fruit. This exotic tree or shrub is also called Chinese date and grows only in Southeastern Bulgaria.

Nutritionists claim that the fruits of the jujube are greatly beneficial – they help the body cleanse itself of cholesterol, toxins, and excess fluids. These fruits contain valuable nutrients, including albuminoids, proteins, sugars, propolis and pectin, and they are rich in iodine, phosphorus, cobalt, and iron.

They also have a remarkably high content of vitamin C – about 18 times more than a lemon.

Broad bean combined with sour plums is one of the traditional dishes of the region, which can be offered in the village of Yulievo near the town of Chirpan.

If you have the opportunity, try the Sliven *tyurlyugyuvech* (vegetable casserole). You may have eaten it elsewhere, but this one is special. No raw product is put in it, everything is first fried and then baked. You will lick your fingers. Once you begin eating, you would not stop till you have finished all of it.

*Trienica* is still prepared for breakfast in the Sliven region – a mixture of flour and water, rubbed knitted with hands to make small balls. They are boiled in fresh milk and sweetened with sugar or honey.

For dessert, do not hesitate to try the best *pestil* (porridge with boiled, then pressed plums) or drunken peach jam.

Tripe enthusiasts should try the delicious products of the Yambol masters. They do wonders with pork bellies. In this area they are also virtuosos in the preparation of lamb meatballs and mutton with leeks and potatoes. And in win-





ter the traditional dish is the liver dish *dzhigernica* – prepared with liver, minced meat, onions and spices, baked in the oven.

We advise you not to miss the Yambol halva – it is made with flour, sugar, butter and rose water.

## **Eight thousand years of history**

Stara Zagora is a city where tourists will never get bored. The Historical Museum has four exhibition levels with a total area of 1290 square meters. The arranged 1,700 artifacts trace the history of the region from the 6<sup>th</sup> millennium BC to the restoration of the city in 1879 after it was burned down during the Russo-Turkish War.

Nearby is the unique Museum of Religions, housed in the building of the Eski Mosque – the oldest building in Stara Zagora. It is the only fully surviving building after the burning of the city at the end of July 1877. In the outlines of the prayer hall during archeological excavations the foundations of a medieval Bulgarian church were revealed.

The area around it was used as a necropolis. It has been revealed that before the construction of the mosque the church was already in ruins. Nevertheless, the plan for the Muslim temple was fully consistent with the plan of the

If you are in Sliven, be sure to take the lift to Karandila and explore the city from above. The views are amazing



medieval church. Under this church there was a temple dedicated to the Thracian horseman, and under the eastern wall of the mosque a ritual pit was discovered.

The Neolithic homes are another must for every tourist in Stara Zagora. The remains of two Neolithic dwellings from the middle of the 6<sup>th</sup> millennium BC are exhibited in a special protective building in situ at the western end. Experts say that these are the best-preserved houses from the early Neolithic in Europe. They were discovered accidentally during construction works in 1968.

In and near the „City of a Hundred Voivodes“ – Sliven, there are many sights that are worth seeing. Start with the „Sinite Kamani“ Nature Park and the Futula Waterfall, which is 10 meters high.

Right next to the Museum of Textile Industry, you can visit the remains of the first textile factory in Bulgaria and on the Balkans, built in 1834 by the Sliven entrepreneur Dobri Zhelyazkov.

In Sliven are located the house-museum and the monument of Hadji Dimitar, and the house-museum of Dobri Chintulov. On the hill of Hisarlaka is the fortress of Tuida, which was in use during the Roman Empire.

One of the symbols of the city is the Old Elm. The tree is over 1300 years old and is located in the city center, close to the municipality building.

## WINERIES:



„Midalidare Estate“ – village of Mogilovo, Chirpan

Winery „Minkov Brothers“ – village of Venets, Karnobat

„Edoardo Miroglio“ Wine Cellar – village of Elenovo, Nova Zagora

„Angel's Estate“ S.A. – village of Banya, Nova Zagora

„Alexandra Estate“ – Stara Zagora

„Menada Winery“ – Stara Zagora

Chateau „Windy Hills“ – next to Sliven mineral baths

Balar Wines Estate – Yambol

Better Half Garage Wines – village of Zmeyovo, Stara Zagora

Villa Yambol – Yambol

„Afuzov“ Winery – Sliven

„Zitara“ Winery – village of Gorno Botevo, Stara Zagora

„Kermen“ Winery – town of Kermen, Sliven

Domain Marash – near town of Straldzha, Yambol

Cellar „Korten“ – village of Korten, Sliven

„Marvin“ Winery – Sliven

„Rossidi“ Winery – Sliven

Winery „Blue Rocks“ – Sliven

Chateau „Botevo“ – village of Botevo, Tundzha municipality

Chateau „Trendafiloff“ – Chirpan

„Vini Sliven“

„Domaine Boyar“

Winery Estate „Santa Sarah“







**SAKAR**





# „The Bulgarian Napa Valley“



Sakar

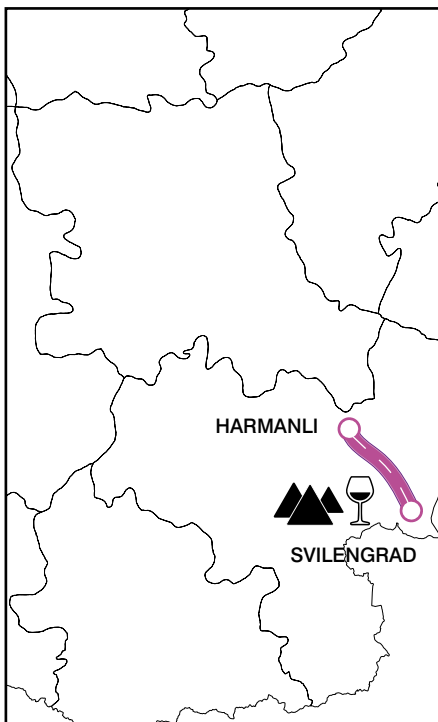
Sakar is a mystical mountain dotted with prehistoric monuments – a legacy of the Thracian tribes who inhabited these lands. The local wine here has been revered since time immemorial. The divine liquid originating from the local wineries has preserved the spirit and traditions of the ancient tribes that lived in this area.

The mountain is close to the rivers Maritsa, Tundzha, Sokolitsa and Sazliyka. The climate is similar to the Mediterranean. The air currents from the White Sea can be felt on the southern slopes of the mountain. The terroir in the Sakar region is extremely suitable for growing red varieties, with Merlot being the leader.

The region is home to some of the best Bulgarian red wines are made, with varieties such as Merlot, Cabernet Sauvignon and Syrah, which have received recognition from world-famous tasters. In the vineyards of Sakar are grown red varieties such as Cabernet Franc, Malbec, Marseille, and also white varieties Chardonnay, Muscat, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Viognier, Tamianka.

The vineyards around the towns of Harmanli, Lyubimets, Topolovgrad have been famous for centuries for their magnificent red wines. It is no coincidence that some of the most popular wine tours are offered in this region and experts often compare it with the California Napa Valley.

There are three cellars in the almost uninhabited village of Kolarovo near the town of Harmanli. The area near the village, located



55



on the southwestern slopes of South Sakar, is famous for its fertile soil, thanks to which grapes have been grown here for centuries.

The village of Kolarovo is famous for its 40-year-old Merlot vineyards. The Kolarovo massif is one of the largest, oldest and most spacious vineyards on the territory of Bulgaria and on the Balkan Peninsula. It was established in the 70s of the last century – 1977 marked the beginning of planting with merlot and cabernet sauvignon and by 1980 its size exceeded more than 700 hectares, which are preserved to this day.

Many of the country's wine cellars, which are not on the territory of Harmanli municipality, nowadays buy grapes from local producers or create new massifs near the villages around the town. One of the few modern nurseries for vine seedlings is located on the territory of the municipality.

The lands around the town of Topolovgrad, the villages of Oreshnik, the village of Kapitan Petko Voivoda, the village and Radovets are very favorable for the vineyards. Mountain tourism is well developed in the municipality, and the conditions for rural and ecotourism are very suitable.

Svilengrad is a small town, but there are many vine growers and winemakers. More than 1 400 hectares of vineyards are planted on the territory of the municipality, most of which are wine varieties and less dessert varieties. The young vineyards are growing thus changing the landscape of the area.

**There was an ancient road through Sakar connecting Europe with the Orient, left in the history under the name Via Diagonalis**





Border towers can still be seen near the vineyards of one of the wineries in the area of Mezek

Near the village of Mezek in the Svilengrad region is located one of the most modern wine complexes on the Balkan Peninsula. It is positioned in the former border area between Bulgaria and Turkey, where the towers of the border guards are still preserved.

## Sakar is an excellent destination for adventure tourism

Sakar offers many opportunities for adventure tourism. One can start with the largest center of megalithic monuments – dolmens, menhirs, cromlechs, sacrificial sites, altars and other prehistoric monuments.

The largest dolmen in all of Bulgaria is located near the village of Hlyabovo, near the town of Topolovgrad, in Sakar Mountain. According to scientists, it dates from around 1050 – 500 BC.

The Sunny Thracian sanctuary Paleokastro is also in this region. The sanctuary consists of over 150 solar disks, made in high and low relief on the rock. Their diameter varies from 20 centimeters to 1 meter. It is believed that the sanctuary dates back to 1000 BC.

Situated about 12 km southeast from the town of Topolovgrad is the Ustrem





**Sakar is full of megalithic monuments – dolmens, menhirs, cromlechs, sacrificial sites, altars and more**

Monastery „Holy Trinity“. Many so called Hayduks – mountain warriors – found refuge in it during the 18th–19th centuries, which is why one of its names is Haydushki Monastery.

It is not so well known, but in the mountain near the village of Balgarska Polyana, above Topolovgrad, lies little known large metal circle – half-buried in the ground. According to scientists, it is a Thracian tomb. It is believed to date back to the Bronze Age. The plates are 25–40 centimeters thick.

Quite interesting is the fortress Kastru Rubra, discovered during archaeological excavations in 2007 on the territory of South Sakar, near the village of Izvorovo in the Harmanli municipality. It was used as a refuge by people travelling along the Great Diagonal Road – Via Diagonalis, which connected the eternal city of Rome with the capital of the East – Constantinople.

The bridge of Mustafa Pasha, which crosses the Maritsa River near Svilengrad, Bulgaria, is rather impressive. It has a masonry stone structure consisting of 20 arches with the largest opening of 18 meters. The bridge is 6 meters wide and has a total length of 300 meters. It was built in 1529 by the famous Ottoman architect Mimar Sinan.

In the vicinity of the village of Mezek, 6 km southwest of Svilengrad and only 1 km from the Greek border, on the Kaleto hill rise the remains of a me-



The bridge of Mustafa Pasha, which crosses the Maritsa River near Svilengrad, is a remarkable architectural monument from the Ottoman era

Bukelon Fortress near Svilengrad, close to the Turkish border







**The medieval Byzantine fortress Neutzikon near the village of Mezek once guarded the lands between the rivers Maritsa and Arda**

dieval Byzantine fortress – Neutzikon from the end of the 11th century. It is the best-preserved defense structure in southern Bulgaria. The fortress functioned as a border guard fortress. It guarded lands between the rivers Maritsa and Arda.

In the area of Svilengrad, close to Turkey, there is another fortress – Bukelon, and next to it are located the rock-hewn churches near the villages of Matochina and Mihalich.

**The Thracian tomb near the village of Mezek is one of the largest on the Balkan Peninsula**



## Sesame, tahini and malebi – local specialties



Sakar's culinary traditions are just as impressive as the wines in this part of Bulgaria.

The women from the Harmanli village of Dositeevo, for example, prepare the famous *Dositeevski Kartalcheta* – delicious patties with cheese, baked on a sač.

The village is also known as the Capital of Sesame. Dositeevtsi have revived the forgotten sesame production and for several years now a Sesame Festival has been organized there. The Harmanli region managed to put sesame tahini and sesame halva back among the modern foods of the Bulgarians. In these lands, both products make them masters in the craft.

*Golnik*, the staple dish in the village of Oreshnik, is similar to liver casserole, minus the liver, instead it is made with spinach, green onions and rice.

*Katak* is a traditional dish with a sour-salty taste, which is prepared in the area in late August and early September. It is made with sheep's milk, which is thickened by boiling, with the addition of a little shredded cheese and a drop of rennet yeast.

The good red wine pairs best with a local homemade sausage prepared with three types of meat – beef, pork and horse meat.

*Malebi* is a must try dessert. It is an eastern cake, which in Svilengrad and the region is prepared by following a traditional recipe. The locals boast that their *malebi* is unsurpassed in taste.

### WINERIES:



„Katarzyna Estate“ – village of Mezek, Svilengrad

„Castra Rubra“, Winery – village of Kolarovo, Harmanli

„Terra Tangra“ Winery – Harmanli

„Bratanov“ Winery – Harmanli

Chateau „Kolarovo“ LTD – village of Kolarovo, Harmanli

„Malkata Zvezda“ Winery – village of Kolarovo, Harmanli

Villa „Bassarea“ Winery – Harmanli

Villa „Lyubimets“ Vineyards and Wine – Lyubimets

„Lozev“ Wine – Svilengrad

„Stambolovo“ Winery

„Ivo Varbanov“ Winery

„Yamantiev“ Winery







**ZLATIA**





Gamza is a late-maturing wine variety. It grows on airy hills, as there are many around the Danube

# The northwest enchants its guests with the taste of Gamza



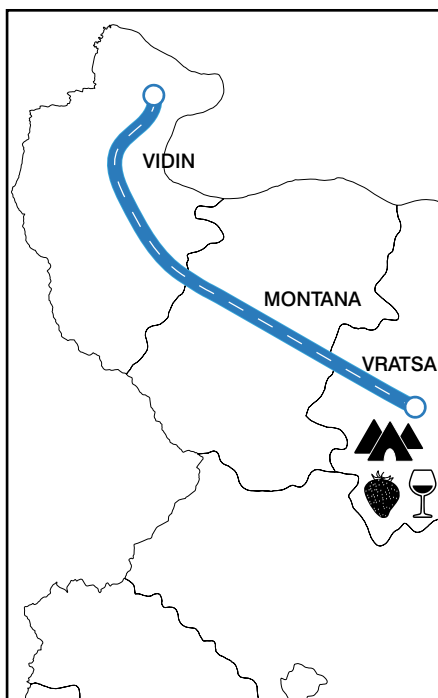
To taste wine from a vineyard on a hill is magical experience. This is what people say in the Northwestern Bulgaria. According to them, the local terroir gives the best wine – with a rich aroma and a pinch of mystery.

Wine tourism in this destination is still developing. The region from Vidin to Vratsa is already enjoying special attention because, thanks to persistent and extremely interesting new winemakers, it became clear that there are unique natural conditions for growing fine grapes of high quality.

Due to the lack of heavy industry in the region, there are no heavy pollutants in the soil, which is a favorable prerequisite for growing vines. In this part of Bulgaria there are still preserved old massifs with vineyards of almost forgotten local varieties, which brings true delight to wine lovers.

Many believe that the cooler climate naturally predisposes the region to be more favorable to white wines. However, this is a bias, experts say. The red wines of the Northwest are no less exciting – finer and more delicate, with interesting and even atypical varietal manifestations in taste and aroma, they can be real gems and surprise even the experienced and over satisfied wine fans.

The most common variety is Gamza, also known as Kadarka. This is a late-maturing wine variety that is harvested in the second half of September. It grows on airy hills, as there are many around the Danube. Varieties such as Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Pamid, Cabernet Franc, Rubin, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Muscat



Otonel, Dimyat, Rkatsiteli and Aligote are also grown in the region. In recent years, new attractive varieties for the region have been planted, such as Petit Verdo, Game Noir and Carmener.

The Montana region has excellent conditions for the production of quality white dry wines, naturally sparkling wines using classic technology, and quality red wines. The soils are mainly chernozem and alfisol.

The Western Balkan Mountains as a territory with unique nature is a particularly good prerequisite for the production of ecologically clean wines. The characteristics of the sector have changed radically in line with the supply and demand of wine as a modern product. For this reason, wine cellars with limited capacity have been established for the production of quality and boutique wines. One of them is a unique tunnel dug into a rock, where the wine is stored at a constant low temperature.

The Vratsa region is famous for the old variety Vratsa Muscat. It is also known as Vratsa Violet. It is a medium-ripening white wine variety where the grapes ripen in the second half of September. The vines are overly sensitive to drought and low winter temperatures. The variety is suitable for the production of white wines, and only in some years – for high quality dessert wines.



## The Balkan keeps its secrets



Every tourist who has been touched by the pristine nature of the Northwest, has stayed for a glass of wine and asked for local specialties. Vratsa specialty is the bread *Kemerka*, stuffed with finely chopped pork, onion and spicy herbs. Typical for this region is the chicken in brine dish.

Be sure to try the *Kapladisana Banitsa* (wrapped pie), pie with egg and cheese filling, which also has green-leaf vegetables added in the summertime. Also delicious is the stuffing of the *Zelnik*, which contains fried onions, cabbage, ground carrots, and dried peppers.

In Montana region, the most preferred red wine pairing is with oven-roasted stuffed lamb. The locals also prepare delicacies using every part of the pig – nothing is thrown away. The ears and legs are used to prepare a delicious *Pacha* (headcheese), as well as fried pork morsels, cracklings, stuffed cabbage leaves, dried peppers stuffed with beans, and homemade savory pudding.

Those who are not familiar with the traditions of this region should not be surprised if they are offered walnuts or homemade cheese as an accompaniment to the wine.

In Vidin, tourists can try the delicious Danube fish – grass carp, white fish or catfish, as well as fish soup, typical for the area.

In Vidin you must try fresh Danube fish – fried grass carp or Danube catfish







## Baba Vida Fortress and Belogradchik Rocks are top sites

The biggest natural landmark of the region are the Belogradchik rocks. It is no coincidence that they were nominated in the ranking for the New Seven Wonders of the World. This is an extensive rock complex, which starts from Vedernik Peak and extends over a huge area around the town of Belogradchik, to the villages of Borovitsa and Belotintsi.

The rock formations have been sculpted by nature for 200 million years and impress with their bizarre shapes and reddish color, which is due to the high content of iron oxide. Some of the rock colossi rise to a height of 100 meters.

In the region of Vidin the biggest landmark is Baba Vida – a medieval fortress, which is almost perfectly preserved. It was first built by the Romans, then it was the castle of the local ruler in the Middle Ages and was in service even during the world wars.

Another interesting stop along the destination is the Klisurski Monastery, which has a spring with healing water, and is located in a picturesque area in the western part of the Balkan Mountains, at the foot of Todorini Kukli Peak and near the town of Varshets.

**„Baba Vida“ is the best-preserved medieval fortress in Bulgaria. It was the castle of the local ruler in the Middle Ages**





**Belogradchik rocks were the Bulgarian nomination in the ranking for the new Seven Wonders of the World**

The Lopushanski Monastery is located at 300 m above sea level in the Chiprovtsi section of the Balkan Mountains. It impresses with its architecture, proportions and stone sculptures, and visiting it leaves a memory of the beautiful mountain area around.

The fortress near Montana – *Castra ad Montanezum*, is at the north-western end of the town on the hill Kaleto. Its first inhabitants lived during the Stone-Copper Age. During this period, people made an important transition from being nomadic hunters to having a more sedentary lifestyle associated with cultivating the land and building permanent settlements.

Later the place was inhabited by the ancient Thracians. They built a fortress to protect themselves from invaders. There are stone walls left, one meter thick. The Romans settled in the area at the end of the 1-st century AD, attracted by the rich deposits of ore and gold along the Ogosta River. Besides grain production in the area, viticulture was developed.

## **WINERIES:**



„Chateau Burgozone“ Winery – town of Oryahovo

„Magura“ Winery- village of Rabisha, Vidin

„Chateau de Val“ Winery – village of Gradets, Vidin

„Novoselska Gamza“ Winery – village of Novo selo, Vidin

„Bononia Estate“ – village of Gomotarts, Vidin

„Dos Alamos“ Winery – village of Negovanovtsi, municipality of Novo selo

„Borovitza“ Winery – village of Borovitza, Belogradchik

„Lopushna“ Winery – village of Georgi Damyannovo, Montana

„Tipchenitza“ Winery – village of Tipchenitza, Vratsa





A scenic photograph of a coastal road at sunset. The sun is low on the horizon, creating a warm orange and yellow glow across the sky. On the left, there is a vineyard with rows of grapevines. On the right, a modern building with a balcony is visible. A paved road leads towards the horizon, flanked by a concrete curb and green grass. The word "MOESIA" is overlaid in large white letters on the right side of the road.

**MOESIA**





# Where wine is not just a passion, but a whole science



The region between Pleven, Svishtov and Ruse has been famous for centuries as one of the main wine regions of Bulgaria. It is no coincidence that the only Wine Museum on the Balkan Peninsula is located there, as well as the Institute of Viticulture and Enology – the oldest and most authoritative wine institution in the country.

Along the Danube River and in Central Northern Bulgaria the climate is typically continental – with cold nights and warm days, which is very favorable for the vineyards.

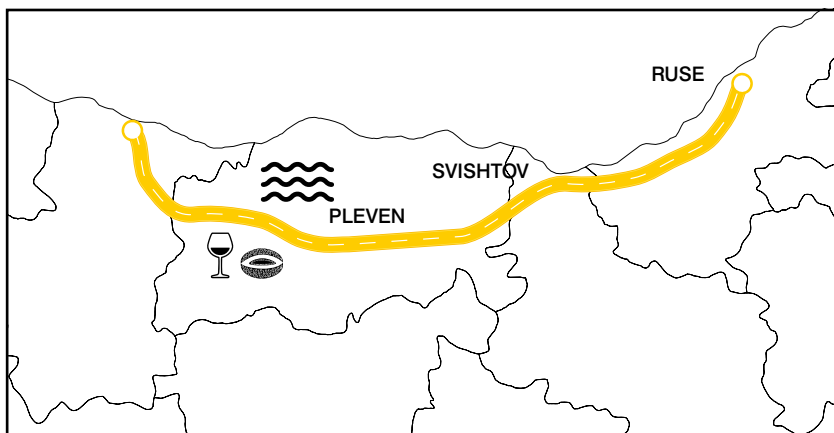
In autumn, when the grapes begin to ripen, daytime temperatures are above 30 degrees and nighttime temperatures fall below 15 degrees Celsius. The wide temperature range helps the vine to accumulate sugars. The play of the thermometer also affects the accumulation of aromas in the grapes.

Thanks to all these factors and fertile soils, the destination Moesia attracts tourists with its quality white and red wines, but also with historical and natural landmarks.

„In the Danube plain, as far as the eye can see – it is all vineyards, strewn with grapes. There is a wine barrel in each house. This livelihood can make us famous outside the country's borders if we solidify it with science.“

Moesia

73





**There are boutique wine complexes near Russe, which offer both tastings and accommodation**

These were the thoughts of the leaders from Pleven and in 1890 they opened a wine school. Only four students were enrolled in the first class. The school has preserved the tradition and today it owns the richest enoteca in Bulgaria – over 12 000 bottles.

„Our varieties are not inferior to Cabernet in taste. The Kailashki Ruby created at the institute won a gold medal at the International Fair in Plovdiv in 2015. It is resistant to low winter temperatures – it can withstand up to minus 25 de-

**The unique terroir influenced by the proximity to the Danube River helps the vineyards to accumulate sugars and aromas**



grees Celsius without freezing. It is also resistant to fungal diseases – common and powdery mildew do not affect it at all,” explains Prof. Ivan Pachev, director of the Institute of Viticulture and Enology.

The institute is the gene bank of Bulgaria and has over 2 000 varieties from the country and transferred from abroad. Since 1990, twenty four new varieties of vines have been created in it, which are currently being implemented on farms.

The certified Pleven Favorite, Augustin, Naslada, and Druzhiba are white varieties with a dual purpose – they can be used both as dessert and as wine varieties. The reds are Pleven Muscat, Trapezitsa, Danube Muscat.

Recently, there has been a return to the old Bulgarian varieties. Among them is the Pleven Gamza, typical in the past only for Central Northern Bulgaria. The color of the Pleven Gamza is not dark red, but ruby. We call it the Bulgarian Beaujolais, say producers. In the Pleven region there is already an increase in new vineyards by 10–15%.

Near Oryahovo the vineyards are located on the carbonate chernozems formed on loess with geographical coordinates similar to Côte de Rhône and Bordeaux.

Specialists define them as the most suitable terrains for the development, productivity and quality of wine and dessert grape varieties.

The grapes for the Nikopol wine varieties are grown organically, among which is the wine from the rare Bulgarian variety Storgozia.







Most of the plantations with this variety are located in Northern Bulgaria. It ripens late, has strong growth, high fertility and yield. It is used for the production of table wines, which are characterized by intense color, dense body, freshness and pleasant fruity aroma.

Wines for connoisseurs as well as quality organic wines are made by famous wine and boutique family wineries in the Ruse region, some of which are suitable for wine tourism, while others organize tastings on request.

## The only wine museum on the Balkans

The Museum of Wine in Pleven, located in one of the caves in the „Kailaka“ park is one of the mandatory stops for tourists on the route of the wine tour Moesia. Over 7 000 exhibits show how since ancient times people have grown vineyards and made wine in the Bulgarian lands.

The museum displays over 6 000 wines from all regions, visitors can taste and buy bottles of their choice.

The karst in the Pleven Park is perforated by countless caves, some inhabited thousands of years ago. On a slope opposite the park are located the Roman fortress Storgozia from the first century BC and an early Christian Basilica, which is among the largest in our country.





At the Historical museum in Pleven one can see a copy of the Valchitran Golden Treasure, which has no analogue from this period in antiquity. It consists of 13 golden vessels, weighing 12.5 kg, dating from the 12th–13th century BC, and its secret remains unsolved till present day.

However, tourists first visit the memorial Panorama memorial, erected on the battlefield of 1877 during the liberation battles for the city during the Russo-Turkish War. The memory of those who died for liberation is immortalized in the Mausoleum in the city center.

**The Kaylaka Park near Pleven**





**Ruse is remarkable not only for its beautiful architecture, but also for the magical city fountains that light up at night**

We are taken back to the Revival Era of XVII–XIX century by a church without a bell tower and a dome, in the center of Pleven. In order not to be conspicuous, the walls of the church „St. Nikolay“ were dug 1.5 m below ground level. Nowadays, the current church accommodates the Museum of Christian Icons.

The town of Oryahovo surprises the tourists with beautiful views of the Danube, ancient and medieval fortresses in the vicinity and one of the first community centers in Bulgaria – Nadezhda 1871. (means hope)

Tourists in Ruse can see or use the Danube Bridge, they can enjoy the beautiful building of one of the earliest-built city libraries in Bulgaria, the Monument of Freedom of the famous Italian sculptor Arnaldo Tsoki, hear of the inspirational stories of Baba Tonka and Zahari Stoyanov in their home-museum and experience many more interesting sites.

Ruse Central Railway station is one of the symbols of the city during the 50s and 60s of last century and is one of the most frequently depicted buildings on the old postcards of the city.

It is also worth seeing the „House of Canetti“, which in the early twentieth century housed the shop of the grandfather of the Ruse-born Nobel Prize winner for literature Elias Canetti. An architectural landmark is the „Sava Ognyanov“ Drama Theater in the city center, also known as the „Dohodno Zdanie.“

Ruse is the home of the first railway station built in Bulgaria in 1866. Today it is the National Museum of Transportation.

The National Revival Park, the Pantheon, the All Saints Church, which was destroyed due to the Pantheon construction in 1975 and rebuilt with the funds of the citizens are also part of the rich history of the city. On the hill above it stays Levent Tabia – a unique military facility with nearly 200 years of history.

## The red pepper has achieved a cult status



In the Pleven region, in addition to wine, people make their own appetizers – among which sausage and pastrami, and *Katino Meze* are most popular. They prepare it with tender pork fillet, cut into cubes, onions and mushrooms and stew it over low heat.

It is interesting that red pepper has achieved a cult status in the region. Locals put it in every dish, claiming that it protects from evil eyes. Stuffed red peppers also have a ritual significance as they bring fertility. People say that if you take a train along Cherven Bryag, the houses smell of roasted chili peppers. Drying strings with peppers hang on the balconies of almost every household.

Among the original dishes of the North is the *Lyutika* Chicken. Grandmas' old recipes describe how boiled and shredded peppers go into the longest-to-prepare dish, called this way because one can continue adding peppers and vinegar to suit his own taste.

It is no coincidence that the *Chushkopek* (a cylindrical oven for roasting peppers) was invented there. The idea of Nikolay Moinov from Pleven came to him while he was watching fires being lit in yards and around apartment blocks and women were arranging peppers on huge metal sheets under waves of smoke. Using the Pleven *Chushkopek*, recognized with a hitherto joke by Bulgarians as The Bulgarian Invention of the 20th Century, one can have about 100 backed peppers ready in an hour.

Authentic recipes from the end of the 19th and the beginning of the 20th century, typical for the Ruse regional cuisine and for the different nationalities inhabiting the region, have been preserved for today's master chefs in the State Archives in Ruse. Among them are Stuffed Peppers with Chicken, Carp Stuffed with Walnuts.

### WINERIES:



„Ruse“ Wine house – Ruse

Vinprom Ruse – Ruse

„Svishtov“ Winery – Svishtov

„Seven Generations“ Winery – village of Mechka, Ruse

Nisovo Winery – (Horse Valley), Ruse

„Telish“ Winery – village of Telish , municipality of Cherven Bryag

Institute of Viticulture and Enology Pleven – Pleven

„Chateau Kailaka“ Winery – Pleven

„Yantra“ Winery – town of Byala, Ruse

„Vini Corp“ – Pleven

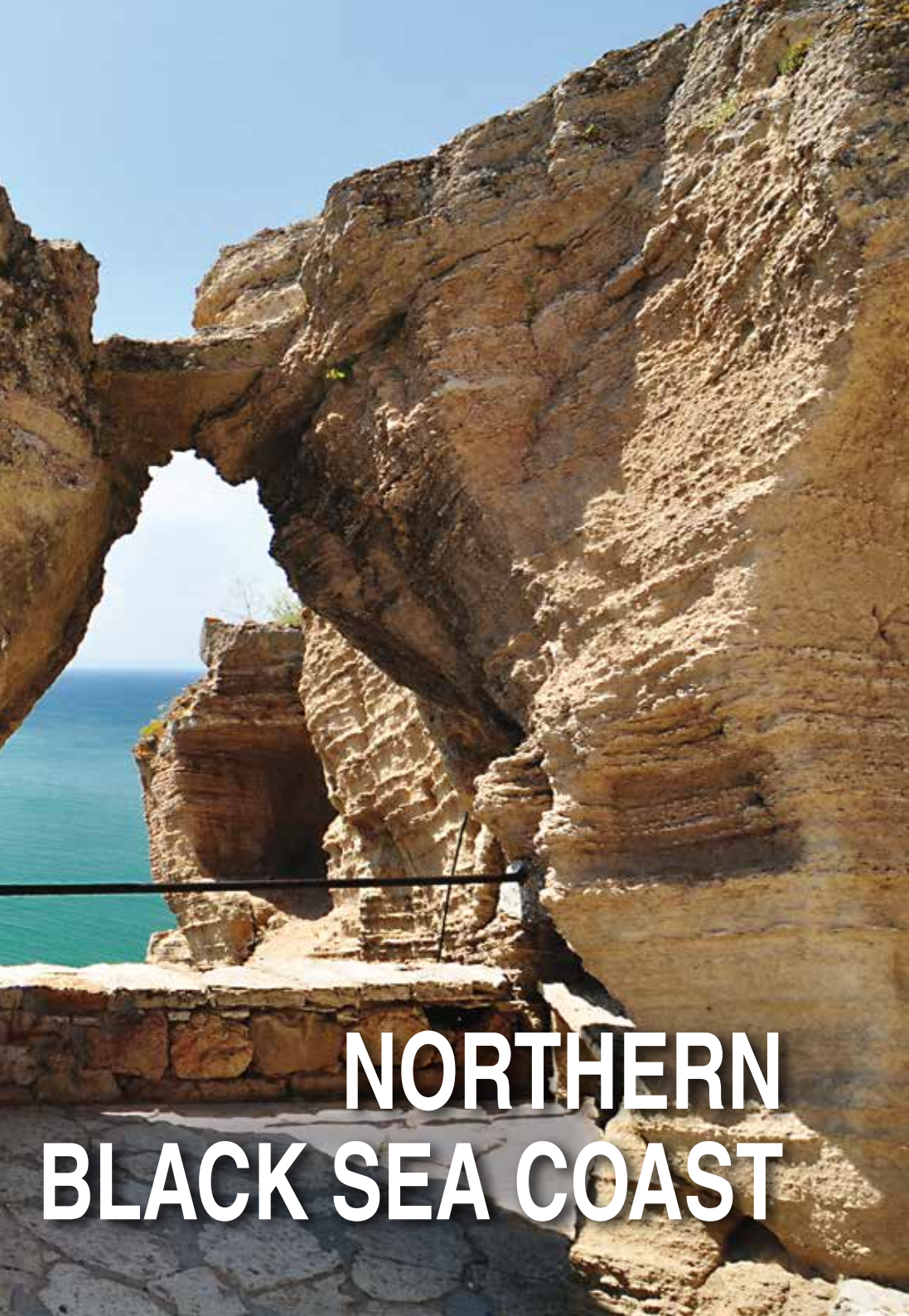
Wine cellar „Gabrovski“ – Svishtov

Wine cellar „Grivitsa“ – village of Grivitsa and village of Varbitsa, Pleven

Wine cellar „Moesia“ – town of Dolni Dabnik, Pleven







# **NORTHERN BLACK SEA COAST**





# Wine and sea – „an unexpectedly good combination“



The Northern Black Sea Coast does not consist only of beaches and umbrellas – it offers unique wines and seafood specialties, combined with an abundance of natural, cultural and historical landmarks.

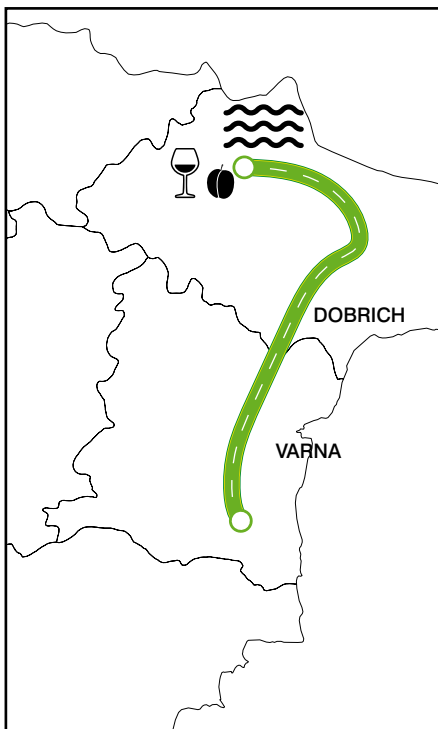
In the region of Varna and Byala wine has been produced since ancient times. As early as the time of the Thracians, vine cuttings were brought from Asia Minor and the planting of the hills by the sea with vines began. Varna was the city of the Thracian deity Darzalas, who patronized prosperity.

Nowadays, winemaking is widespread, with the predominance of Bulgarian wine varieties – Mavrud, Shiroka Melnishka Loza, Pamid and especially Dimyat.

The classic local varieties such as Vratsa and Varna Misket are present in the plantations of the winery in the village of Staro Oryahovo. Among the new plantings, however, there are Sauvignon Blanc and Alexandrian Muscat.

The combination in the local cellar, where besides the two types of Muscat are also represented varieties such as Traminer, Chardonnay, and Pinot Noir, is quite intriguing. The vineyards, spread on an area of 130 hectares, near the village of Belogradets offer various modern white and red grape varieties such as Viognier, German Riesling, Malbec.

The former Dobrich winery continues the old traditions and defends its position on the market. However, the famous fragrant Dobrudzha variety Lipa – white and red, remains for domestic produc-







Local wineries rely mainly on white wine varieties, led by Dimyat

84

ers only, who pay top price for grapes of this variety, even compared to the most luxurious imported grape brands.

There are four wine cellars in the Silistra region, and each of them has chosen to make wine not only from the familiar varieties but also from a certain specific type of grapes. In the village of Dobrotitsa the emphasis is on the Thracian Mavrud, which is planted on 23 hectares.

The old sentimental Tamyanka is made in the cellar in the town of Tutrakan. Glavinitsa offers wine from the Rhine Riesling, in addition to the other well-known modern varieties.

It is worth learning about the surprising technology of making white wine from the red variety Cabernet Sauvignon in the wine cellar of Glavinitsa.



## Local specialties – stockfish and soup comprised of seven types of fish

Since we are close to the sea coast, logically the local cuisine is dominated by fish dishes. Fish and seafood are revered throughout the region, from Cape Emine in the south to Durankulak in the north. Varna is famous for its soup, prepared with seven kinds of fish.

The fish and the sea products are prepared following a variety of recipes – grilled or fried, baked on a tile, as fish soup, etc. Varna residents traditionally make stuffed carp wrapped in dough on St. Nicholas' Day on december 6. *Plakia* Fish is among the traditional dishes. The fish is cut into thin slices and is baked with onions and tomatoes.

*Salamurica* is also a staple throughout the region – a traditional hot pasta which is quite common for the Northeastern part of Bulgaria. It is a supplement for all kinds of seafood – mussels, fish, shrimp, even fish soup.

Many places also offer *Skordalia* – a traditional sauce that pairs mostly with fried fish. It is prepared with crushed bread, finely ground walnuts, oil, garlic, salt, yogurt and vinegar to taste.

In the Varna region since ancient times the best appetizer paired with wine is stockfish. These are the different types of air-dried Black Sea fish that are warmed before being served. The classic stockfish variety is the Black Sea mackerel, in more recent times its substitutes are horse mackerel and garfish.

The most popular mussel farms and restaurants, which offer a variety of seafood delicacies are located around the town of Kavarna and Kaliakra.





Euxinograd Palace was built in the French style of Louis XIII

## Start your wine tour at the Euxinograd Palace

Start your local landmarks tour with the winery at the Euxinograd residence. The palace lies on a 3 km long coastal strip along the Gulf of Euxinograd on a high plateau above the beach.

The Euxinograd complex has an area of 85 hectares, 55 of which are occupied by the palace and the park. The rest includes a port, beaches, farm buildings – fishponds, winery, greenhouses, arable land, orchards and vegetable gardens.

On the site of today's farm used to stand the Greek monastery St. Dimitar. There is a legend about its origin and the rescued ships of Captain Dimitar in the bay south of Cape Sovanlak. A chapel was built as a token of gratitude for the miracle. The monastery had its own vineyards and wine cellar.

Since May 1882, Euxinograd has been the official residence of the Bulgarian monarch Prince Alexander I Battenberg, who came on vacation, stayed there and remained fascinated by nature, orchards and vineyards. The palace itself was built in the French chateau style of Louis XIII as a summer residence of the prince. The royal cellar was built in Bulgarian Revival style on top of the remains of the monastic cellar, as the first official grape harvest commenced in 1891.

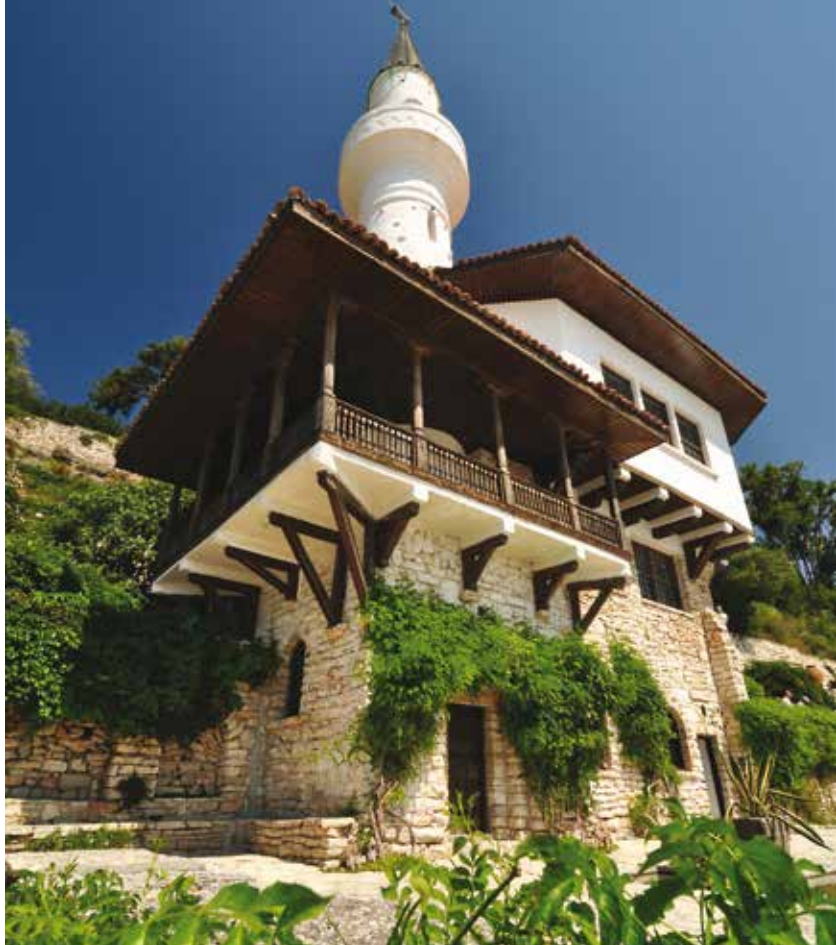


The northern Black Sea coast has retained the charm of wildlife – here you can still find pristine beaches and hidden small bays

Cape Kaliakra is one of the most romantic places in Bulgaria. Here you can enjoy some of the most beautiful sea sunsets







The palace of the Romanian queen in Balchik, together with the magnificent botanical garden next to it, are a must stop to visit along the way

„Pobiti Kamani“ is an interesting natural phenomenon near Varna. It represents limestone columns of different heights and shapes, the origin of which scientists are still debating



The wine cellar occupies two underground levels and still produces high quality white wines and several types of wine brandy, including the famous *Euxynia*, which was patented in 1936, and the distillate for it stays in oak barrels for 10 or 20 years. During Socialism, the favorite to the communist leader Todor Zhivkov's wine variety „Vratsa Muscat“ began to be grown here.

If you are traveling north of Varna, be sure to visit the Palace of the Romanian Queen in the town of Balchik, along with the magnificent botanical garden next to it. Go a bit further to Cape Kaliakra – one of the most romantic places in Bulgaria, where you can enjoy beautiful sea sunsets.

In the Silistra region visit the Medzhidi Tabia fortress, the remains of the Dorustorum fortress, the Roman tomb and the Danube park.

If you have more time available, take a trip to the Srebarna Reserve – a UNESCO World Heritage Site. It is located on the main migration route of migratory birds between Europe and Africa, called Via Pontica.

Among the natural landmarks near Varna, be sure to visit the Pobiti Kamani natural phenomenon. Take a trip to the Wonderful Rocks near Provadia.

## WINERIES:



**Wine cellar „Varna“ – village of General Kantardzhievo, Varna**

**„Salla Estate“ Winery Cellar – village of Blaskovo, town of Provadia**

**„Chateau Polihronoff“ – town of Byala, Varna**

**„Agrovin“ – Silistra**

**„Vinprom Alvina“ – Dobrich**

**Winery Todor Opreva – village of Dobrotitsa, Silistra**

**Family Winery and Vineyards**

**„Prisoie“ – village of Slanchevo, Varna**

**„Pink Pelican“ Winery – Silistra**

**„Crama Regala“ Royal Wine Cellar – town of Balchik**

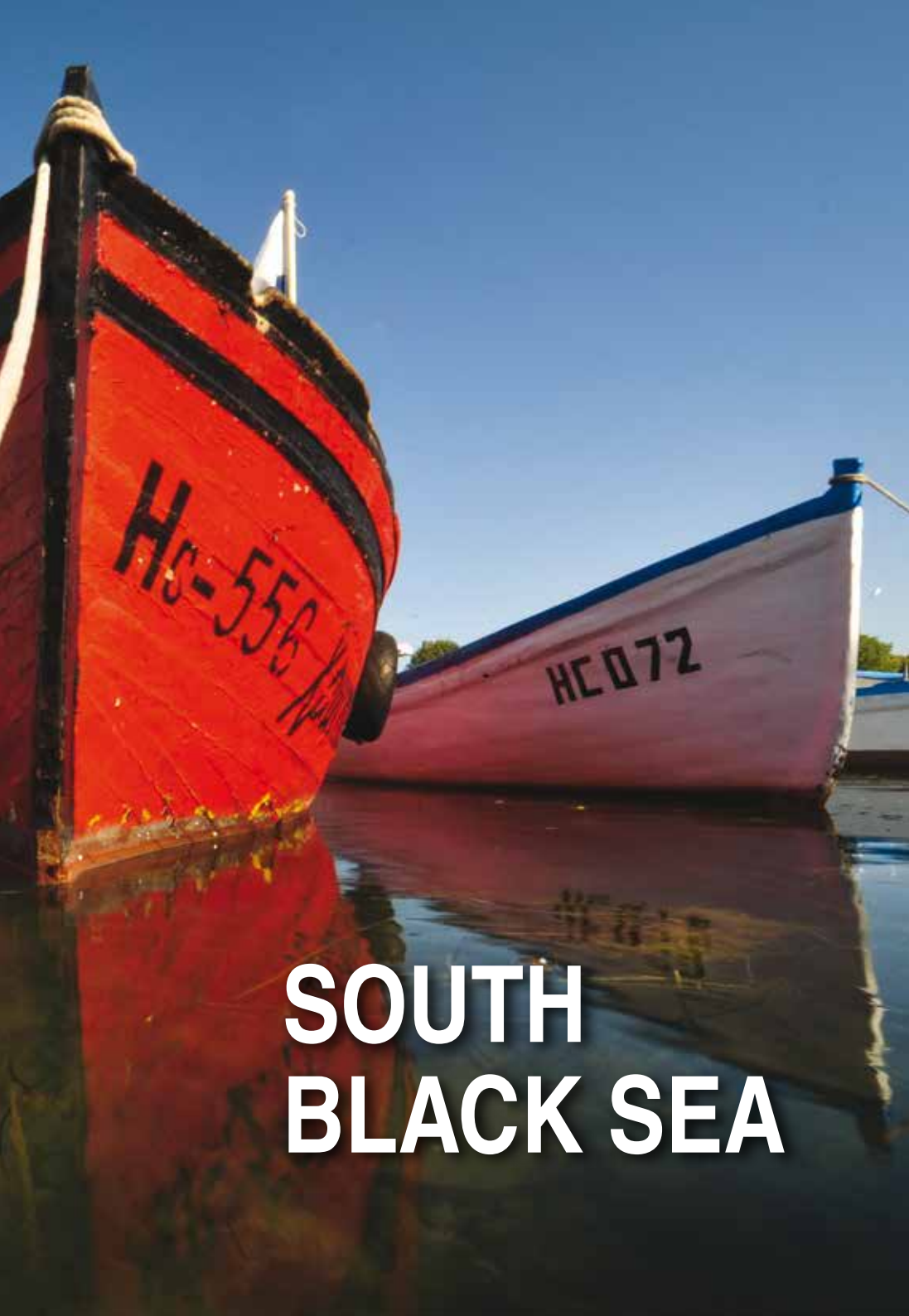
**„Pobiti Kamani“ Winery – town of Ignatievo, Varna**

**Winery „Staro Oryahovo“ – village of Staro Oryahovo, Varna**

**„Mladenova Izba“ Winery – town of Tutrakan**



HC-556



# **SOUTH BLACK SEA**





Old Nesebar is a romantic place for walks not only in summer but also in other seasons

# Welcome to the realm of white wines



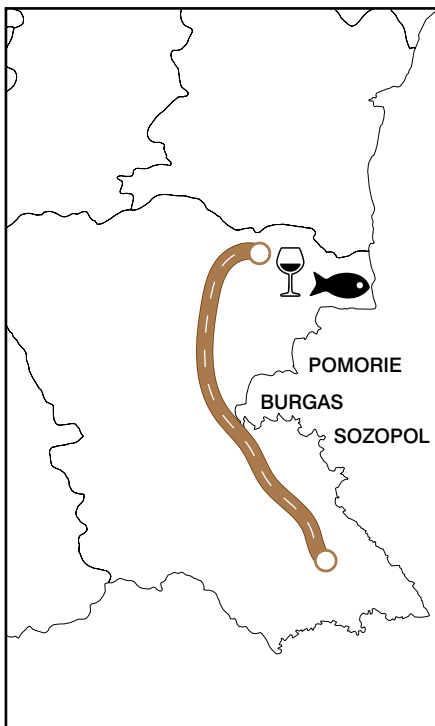
The coast south of The Balkan Mountain offers many opportunities for wine and culinary tourism.

In the Pomorie region there are excellent conditions for growing white wine varieties. Quality Bulgarian wines such as Chardonnay, Aligote, Dimyat, Riesling, Traminer, Muscat Otonel, Tamyanka, Juni Blanc, Sauvignon Blanc are produced here. There one can find aged brandies created by classic cognac technology are also produced.

Viticulture in this area has a thousand-year history and for centuries has been a main occupation for the locals along with fishing and salt-producing. To this day, the city has retained its key position as an established wine centre and its whose wines and brandies are famous far beyond the borders of the country.

Near Pomorie there are several wine cellars with their own vineyards, which have a fully completed technological cycle for the production of white and red wines. In organized tours, visitors can taste the wine at different stages of its maturation.

The largest winery on the Balkan Peninsula, built in 1932, is located in the Pomorie region. Logically, the region has the most planted vineyards – over 20 thousand decares. There are 5–6 thousand decares of vineyards just around Burgas and Nesebar according to the words of the Regional Chamber of Viticulture and Enology, which has twenty two members of grape and wine producers.



Thracian Mavrud also grows by the sea. This variety is known as Evmolpia, and is found around Burgas, Pomorie, Razboyna.

Until a few years ago, the South Black Sea coast was famous mainly for its white wines, but recently many of the wine cellars rely on red wines. The traditional merlot, cabernet and Syrah, as well as the more modern pinot noir are relevant.

Most of the current residential complexes in Burgas have emerged on vineyards. „Izgrev“ and „Slaveykov“ and parts of „Meden Rudnik“ appeared on old vines.

Initially, the plots were private farms, but after nationalization they were consolidated into cooperatives. The current commercial part on Transportna Street, where the malls, hypermarkets, car exchanges and office buildings are located, is entirely on vineyards.

Wine production in the Burgas region dates back to antiquity. It was made by the Thracians, and was the main livelihood of the inhabitants of these lands during the Roman Empire.

The various expositions of the museums in the district have on display different in shape and size antique vessels for storing the elixir. A large collection of damadzhani and glassware from the XIX and XX centuries is stored in Pomorie.

Archaeological excavations near Burgas have also uncovered vessels for wine made of black-figured ceramics, dating from the 5th century BC. These are jugs and craters, painted with scenes from Dionysian celebrations, which

**St. Anastasia Island is known as the Bulgarian Alcatraz. In the 1920s, the island was used as a prison, and today is an attractive tourist destination. There is a restaurant serving delicious mussels and fish soup**



were excavated in the area of the Sladkite Kladentsi. Seals of amphorae were also found on the southern Black Sea coast, which in ancient times played the role of a label from the region where the wine was produced.

The cultivation of vineyards continued during the Middle Ages and Ottoman rule. The Byzantine princess Anna Komnina mentioned the cultivation of many vineyards in her chronicles, and later in the 17th century Evliya Chelebi – ottoman traveller and writer was amazed in his travelogues that the Bulgarians maintained huge vineyards, although the Islamic religion forbade wine.

Maritime municipalities – wine producers, do not fail to organize wine festivals, which extend the summer season. Masters reveal the intricacies of the craft, and tourists taste selected varieties.

## Take a romantic boat trip to St. Anastasia Island

The southern Black Sea coast is no longer just a destination for seasonal tourism. The sea is successfully combined with a spa, even outdoors and completely free of charge visit in the Burgas salt pans, combined with tours to the dozens of wineries that the region abounds in, as well as with attractive tours of archaeological and historical sites.

The route offers the romance of Old Nesebar and Sozopol – the City of Salvation, the modern vision of Burgas with the beautiful Sea Garden, the charm of the southern resorts of Tsarevo and Primorsko.

Boat trips are also available at the outfalls of the Ropotamo and Veleka Rivers





In the region are located the Deultom and Akve Kalide archaeological complexes with the famous bath of Turkish sultan Suleiman the Magnificent, the Pomorie Tomb, the Thracian Rock sanctuary Begliktash near Primorsko, the Ropotamo reserve.

In the Burgas Bay is located the only inhabitable island in our country St. Anastasia, which the municipality turned into a tourist destination.

When you reach the City of Salvation, take a boat trip to the island of St. John – the place where archaeologists have discovered a reliquary with the relics of St. John the Baptist.

For most of the year, the southern Black Sea Coast is sunny and the winter is mild.

Pomorie is the city with the sunniest days and as a peninsula has the longest coastal line on the Bulgarian Black Sea. Due to the salty Pomorie Lake and the dozens of modern spa complexes, the town is famous for its spa tourism and the most famous healthy mud used for the treatment of various illnesses.

The unique Salt Museum has preserved the ancient technology of salt production by solar evaporation of sea water. In Pomorie is located the only active male monastery in the country St. George the Victorious.

## Try the Burgas Style Mussels and Strandzhanski Starets

When it comes to wine, connoisseurs immediately think of the Strandzhan-ski Starets. This is an ideal appetizer, especially for red wine, and over the years has become a trademark of the Burgas region.

It is produced in the Strandzha Mountain area, hence its name. The producers of the unique sudzhuk explain that it is best made there because of the specific climate.

**Burgas Style Mussels** is one of the most frequently ordered dishes in restaurants on the South Black Sea coast.





Delicious fish soup is prepared with several types of fish



Fried scat and grilled small bluefish are also among the favorite dishes of the citizens of Burgas

Strandzhanski Starets is made from coarsely chopped pork and raw bacon, which are stuffed in a belly, seasoned with pure salt, coarsely ground black pepper, paprika and savoury. The belly is then filled and must be stuffed very well so that no air remains.

The outside is rubbed with salt and left to dry for 5–7 days in a dry, ventilated and cool place, but in no case in a draft. Then it is removed and pressed between two wooden boards for about two weeks and hung again to dry. Its thickness should be as much as the vertical section of two sausages. It is usually prepared in late winter and dries in the spring. In some places it is left to dry for only 20 days, but according to masters it is good to stay outdoors between 30 and 40 days.

A walk through the sea pubs in the summer shows what goes the most with white wine. In addition to traditional appetizers and fish, wine is often served with mussels with rice – in Burgas or Sozopol. There are subtleties in their preparation. It is preferable for the mussels to be from the plantations, because they are cleaner.

First, they must be cleaned well and poured into a pot of hot water. This opens their shells and the mussels release their sauce. The mussels are then removed and boiled again together with onions, carrots and bay leaves. If desired, add a slice of lemon, but only at the end. Before mixing with the mussels, the onion is lightly stewed in hot oil. The rice is also stewed separately for 2–3 minutes, if desired, tomato paste can be added to it. Then mix with the mussels and pour over the broth, seasoned with salt and pepper. Leave on low heat.

## WINERIES:



„Chernomorsko Zlato“ – Pomorie

Boyar wine cellar – Pomorie

Tohun wine cellar – Pomorie

Dives Estate wine cellar – between Aheloy and Kableschkovo

2002 Kableschkovo wine cellar – Kableschkovo

Lyubis wine cellar – Pomorie

Stratsin wine cellar – Stratsin village

Santa Sara wine estate – Goritsa village, Pomorie municipality

Chateau Medovo – Medovo village



# OLD CAPITALS







The old capital city of Veliko Tarnovo has preserved the greatness of the Bulgarian spirit, culture and ancient history

# Feel like a boyar in Veliko Tarnovo



The old Bulgarian capitals are spread over a large area in Central Northern Bulgaria – from Gabrovo in the west to Targovishte and Shumen in the east. The borders of this region include the old Bulgarian capitals Pliska, Veliki Preslav and Veliko Tarnovo, which in addition to many cultural and historical attractions, also offer many opportunities for wine and culinary tourism.

The exploration of the region can begin from Suhindol, where the Devetashki Hills are located. The local terrain there is favourable for growing vines. The climate allows the grapes to accumulate sugars, as the differences between day and night temperatures are greater, the ventilation and air drainage of the vineyards are very good, the soils are light. The result is good, aromatic wines, and at the same time with sufficient freshness, and wines that also have the potential for aging.

Experts say „Global trends in recent years are towards the consumption of more mellow, lighter and more fruity wines“. In this region the Gamza variety is revered, which is bottled alone or as part of blends. There are many moments when Gamza goes well with Cabernet Sauvignon or Cabernet Franc, which makes it possible to make more complex blended wines.

The larger vineyards are located in the northern part of Veliko Tarnovo region. Eight are the registered wineries in this region, which produce classy





**The first Bulgarian capital Pliska**

white and red dry wines. The most common varieties are Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Traminer, Aligote, Pamid, Rkatsiteli.

102

It is believed that due to the specific terroir, the harvest of Merlot and Cabernet Sauvignon is often superior in quality to that obtained in the vineyards of France. The region is characterized by a temperate continental climate with hot summers and very cold winters. The influence of the currents from the Danube River and the soils – black earth and grey forest earth, create excellent conditions for the production of quality white wines, naturally sparkling, according to the classic technology in the region of Lyaskovets and excellent red wines with a rich fruity aroma.

**The wineries near Veliko Tarnovo are equipped with the most modern technique for wine production**



The big producers, as well as the newly established boutique wineries in the region of Veliko Tarnovo, offer wine tours with tastings. Part of the production facilities are dedicated to guests. Tents have been set up in the vineyards themselves.

If you travel around the old capitals of Bulgaria, the Shumen region definitely has something to offer both to the wine-intrigued and history-hungry travellers. Temperature conditions and humidity in the region of Shumen, together with the soil characteristics, are particularly suitable for growing white varieties such as Chardonnay, Traminer, Muscat, Sauvignon Blanc and the local variety Dimyat, as well as red varieties such as Cabernet Sauvignon and Merlot.

The areas of Veliki Preslav, Novi Pazar and Khan Krum are famous terroirs for white varieties.

The vineyards near Tsarev Brod are in line with the cooler climate of the region and in addition to Sauvignon Blanc, Traminer, Chardonnay, Riesling, Pinot Noir are also grown. Interestingly, since 2011 the almost extinct white local variety Gergana has been revived here, an old and almost forgotten hybrid, selected by crossing the varieties Dimyat and Muscat Otonel in the 50s of the last century.

Once in this area, it will be a mistake not to stop in the village of Osmar. The wormwood wine, which has been produced there since the end of the 19th century, combines the aroma of forest herbs with the taste of the wine. It is mixed with more than 30 wild herbs and fruits, the producers claim. It is semi-dry and fragrant, with a balanced, harmonious, slightly tart and sweet-bitter taste.

**If you find yourself in the area of the Shumen plateau, don't forget to try the slightly bitter Osmar absinthe**





## A lot of red wine is drunk with Gorno Oryahovski Sudzhuk and Elena Round

Gorna Oryahovitsa and Elena have been known for centuries for their unique delicacies – the sudzhuk sausage and the dried pork round. Litters of heavy red wine are drunk with both appetizers, locals say.

These culinary specialties have become an emblem of the Veliko Tarnovo region, because they are made because of the unique climate and specific air currents. Of course, craftsmanship is needed, and local sausage makers follow authentic recipes for more than 200 years.

Then, as today, the Gornooryahovski Sudzhuk is being made only from beef from Gorna Oryahovitsa, Svishtov, Targovishte and Omurtag, where the necessary animals were raised by dedicated shepherds.

It is prepared only from minced meat – thigh, breast, shoulder. The following spices are added to it: 22 grams of salt, 3 grams of black pepper, 1 gram of nitrate or sugar per 1 kg of meat. Everything is stuffed in the intestines and tied into „horseshoes“. It dries in a ventilated place and in a few days, it is pressed

and mashed. Its taste is so specific because currents enter the Balkan Mountain passes almost all year round, which favours natural ripening. It is our first protected geographical indication in Europe.

The specificity of the Balkan air gives value to the Bulgarian ham – the reindeer round. It is prepared from a well-separated pork leg with bacon and skin. The pig



should weigh between 160 and 180 kilograms and have been fed with nettle from the Elena Balkans and fodder mixtures.

The ham is salted while still warm. This is done in special oak pots, where it stays for 40–50 days. After mid-February it is taken out and wash with cabbage broth.

Then it is hanged in a ventilated place. The ham must be protected from flies to prevent worms. According to the reindeer herders, it shall be cut thinly and eaten at harvest. Then it is completely ready.

On St. Dimitar's Day, Elena becomes narrow for all the ones that come for the traditional feast of Elena's round with desire to taste it.



In the region of Veliko Tarnovo you can try the rati stuffed with bulgur (red peppers, which are stuffed with bulgur, cheese and walnuts), rice (lean rice in the oven with beaten eggs on top), boyar sarma, made cooked in low heat, meshanitsa (hotch-potch with meat, a specialty of Arbanassi).

You can't visit Gabrovo and miss the taste the „Gabrovo chocolate“. This is a special thick and hard jelly of prunes. The technology of its preparation is kept by the masters in Etnographic Village Etara and passed down from generation to generation.

## Bulgarian spirit and unique nature

The former Bulgarian capital Veliko Tarnovo, based on its glories historical-past is also called capital of Assenevtsi. The city in an integral part of the wine route. It is an incredible combination of Bulgarian spirit, culture and ancient history. The city radiates the greatness of the Second Bulgarian Kingdom, the Revival Period and the foundations of statehood. In Veliko Tarnovo every stone is history, and in symbiosis with the unique natural resources, good food and wines the region is a preferred tourist destination.

To begin with, you can spend some time at the Tsarevets Fortress. From there, Bulgaria had been ruled for 208 years. It is among the most visited sights sites in the country. Part of the royal palace has been restored, and on the top of the hill rises the patriarchal St. Ascension of the Lord church.

On the way to the second capital fortress – Trapezitsa, the Holy 40 Martyrs Church is a great place to visit. The temple, built by order of Tsar Ivan Asen II in honour of his victory over the Epirus despot Theodore Comnenus, carries the spirit of one of the most glorious periods of Bulgaria, called the Second Golden Age. The church is also a sacred place for the Serbs, because in it lays the sarcophagus of St. Sava.

Take the funicular from Trapezitsa station or walk on the eco-trail to the Trapezitsa fortress. The relics of St. Ivan Rilski have been preserved in one of the churches here for almost three centuries. In fact, Tsarevets and Trapezitsa form the largest open-air museum complex in the Balkans.

The Samovodska Charshiya is the place where tourists can touch the authentic Bulgarian crafts and even try to make ceramics or kadaif in the old shops of the masters.

Located nearby is also the Revival and Constituent Assembly Museum. In



the old Turkish konak, one of Kolyu Ficheto's masterpieces, the first lawmakers signed the Tarnovo Constitution. 140 years later, on April 16, 2019, the parliament had a meeting in Veliko Tarnovo again.

Be sure to take a walk in the architectural reserve Arbanassi, only 4 km from Veliko Tarnovo. The medieval churches in the village are shining examples of the Orthodox Christian churches from the Late Middle Ages.

A real discovery for the uninitiated is the unique Roman city of Nicopolis ad Istrum. The archaeological reserve is located 20 km north of Veliko Tarnovo. The city was founded by the Roman emperor Mark Ulpius Trajan (98–117) in honour of his victory over the Dacians. Nicopolis ad Istrum is organized similarly to the cities of Asia Minor – Ephesus, Nicaea and Nicomedia. It is planned according to the so-called orthogonal system, with straight streets, oriented in the directions of the world, and intersecting at right angles.

Saturated with impressions of history, the tourist can take the route to the breath-taking natural phenomena of the Emen Canyon and the waterfall of Hotnitsa.

It is a touching experience to visit the first school for teachers in the town of Elena, established in 1843, where one of the greatest Bulgarian poets Petko Slaveykov was a teacher in 1848. He has called it Daskalolivnitsa (derived from the word for making church candles by replacing the word „candle“ with „teacher“). The building is a cultural monument of national importance.

The walk in Targovishte should start from the archaeological exposition of the Regional Historical Museum. It keeps the treasure from the village of Krале-

**The Madara Horsman is a remarkable monument from the early Middle Ages, which is under the protection of UNESCO**



vo – golden Thracian horse ammunition, discovered during excavations in 1979 in a tomb of a Thracian ruler from the IV–III century BC, which has not been looted by treasure hunters.

Part of this exposition is arranged in the Slaveykov school, for a short time Petko Slaveykov (the same one from Elena) himself was a teacher in it.

Local legend claims that Khan Krum did not win his victory over the Byzantine emperor Nicephorus in the Varbishki Pass in 811 AD, as the popular story goes, but this happened near the fortress Misionis near today's Targovishte. Historians do not unequivocally accept this hypothesis, but they are united around the idea that Misionis, an early Byzantine and medieval Bulgarian fortress from the IV–XIV century, is the prototype of Targovishte. Who would like to find a solution to this mystery, can visit the fortress, which is among the 100 national tourist sites.

Shumen and its surroundings have much to offer the tourists. In the town itself there are the houses-museums of national heroes, the monument of the Creators of the Bulgarian State, the largest mosque in Bulgaria, the Tombul Mosque.

One kilometre from the town is located the most beautiful and longest cave on the Shumen Plateau, Zandana, and 18 km to the village of Madara is the medieval rock bas-relief the Madara Horseman.

In the capital of the First Bulgarian State Pliska, in addition to the restored parts of the fortress, the museum and the Great Basilica, you can also visit the Court of Letters, dedicated to the Bulgarian alphabet.

If you reach Pliska, do not miss Veliki Preslav with the remains of the second Bulgarian capital.



## WINERIES:

**Gulbanis Wine wine cellar – Gorski Dolen Trambesh village**

**Dragoshinov wine cellar – Natsovtsi village, Veliko Tarnovo district**

**Mariyan wine cellar – Mariyan village, Elena municipality**

**Osmar wine cellar – Osmar village, Veliki Preslav municipality**

**Ruevit Estate winery – Byala Cherkva, Pavlikeni municipality**

**Tsarev Brod wine cellar – Tsarev Brod village, Veliki Preslav municipality**

**Yalovo winery – near Veliko Tarnovo**

**Vinex Preslav – Veliki Preslav**

**Lovico – Suhindol**

**PLVK Grozd – Karaisen**

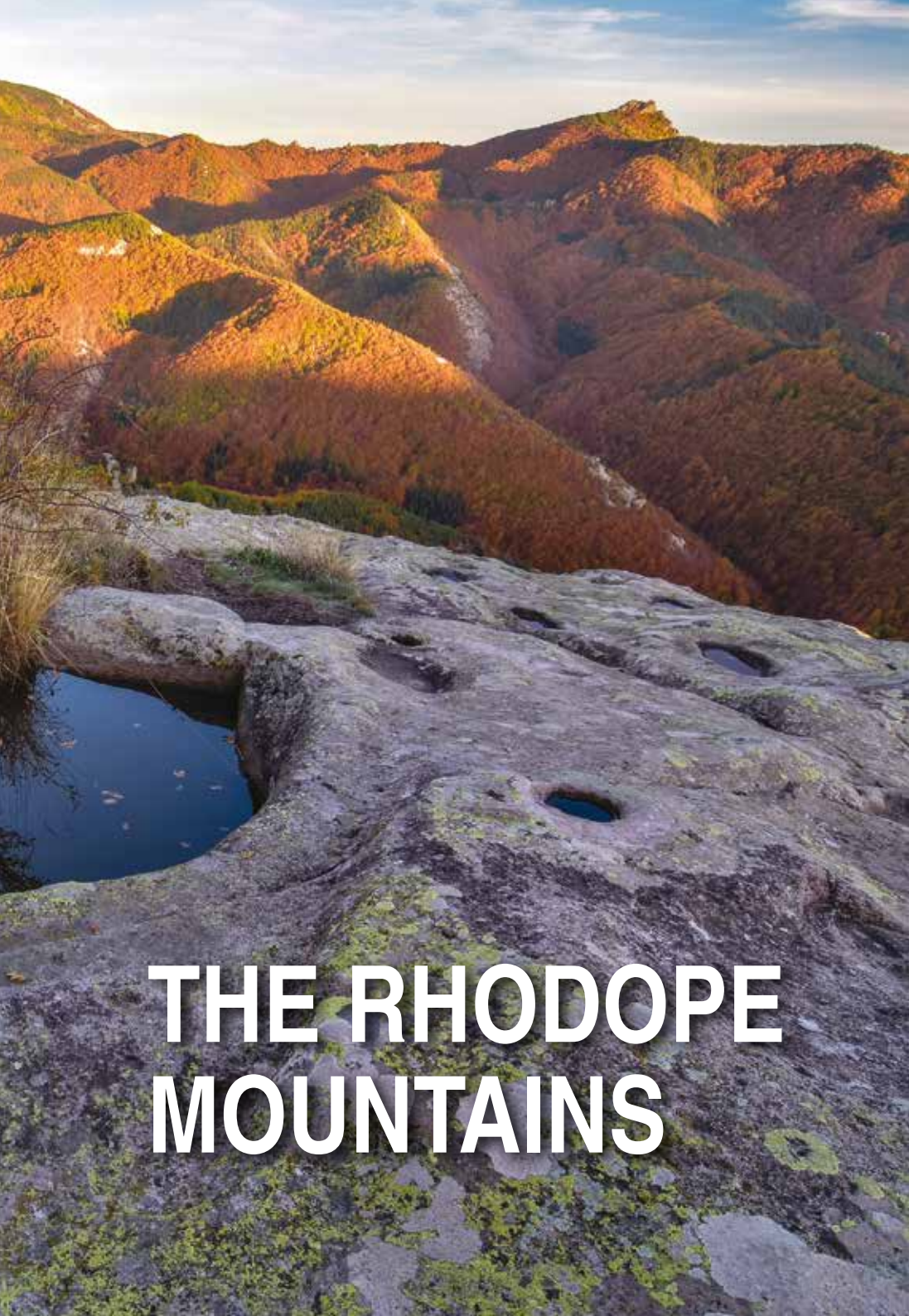
**Chateau de Berge – Ovcharovo village, Targovishte district**

**Cheshmedzhievi – Lyaskovets**









# THE RHODOPE MOUNTAINS



Young girls mash grapes with their feet in a Thracian sharapana in the East Rhodopes

# In the footsteps of the ancient Thracians

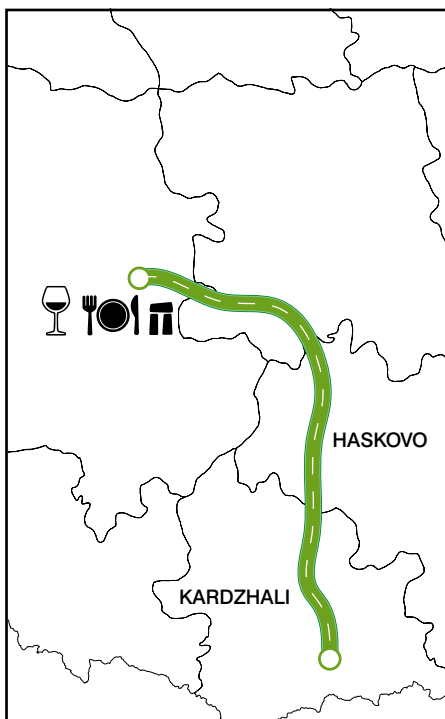


The Rhodope Mountains were once the land of the ancient Thracians. Traces of their presence are preserved all over the mountain – sanctuaries, dolmens, rock niches, tombs. Their largest concentration is in the Eastern Rhodopes. There are monuments from the Late Bronze Age and the beginning of the Early Iron Age at almost every step.

The Thracians were known to have worshiped wine. They not only produced wine, but also performed many rituals with it. Until present days, the cultivation of vineyards and wine making is a livelihood for the people of the Eastern Rhodopes.

The region is characterized by a temperate climate with a gentle Mediterranean influence. The favourable amount of precipitation, the warm summer and the large number of sunny days compared to the interior of the country contribute to the good quality of the cultivated grapes. Today you can try wines made from old varieties, as well as new for the taste Bulgarian ones.

The wines produced in the Haskovo region are not inferior in quality to the French and Italian ones. In recent years, vineyards with new grape varieties have been increasing. Among the most popular within the reds are Cabernet Franc and Syrah, and within the whites, Sauvignon Blanc and Viognier. Cabernet Franc is considered the father of the popular in the recent past in the Haskovo region Cabernet Sauvignon varie-





ty. It turns out that the cultivation of the older variety is more successful because it better fits the warm climate in the area. Cabernet Franc fits perfectly on local soils. Syrah is popular not only because of the favourable climatic and soil conditions, but also because it ripens earlier. Wines with fruity and rich taste are from this variety made.

The evergreen of the white varieties remains the Chardonnay. It is also called a chameleon because it fits all conditions and it produces different stylistic wines. In recent years there has been a revival of the old and forgotten Tamyanka.

Dimyat, popular in the recent past in the region, has almost disappeared. The few remaining grape massifs grown are mainly used for distillation. The reason is that Dimyat is a neutral variety and it does not produce rich flavours.

The low sugar content and lack of colour is the reason for the lack of interest among winemakers to one of the oldest varieties in the region – Pamid. The southern Bulgarian municipality of Ivaylovgrad is famous for its home-made wines.

**The picturesque Rhodopean village of Gela is considered one of the three most energetic places in Bulgaria, along with Rupite and Krastova Gora**



The most popular varieties here are Merlot, Rubin and Pamid. The mild climate is extremely suitable for growing grapes. Wine is produced in almost every home. The owners never refuse to treat tourists to homemade wine. It is also available in Ivaylovgrad taverns and restaurants.

The town is a particularly popular destination for the Greeks from the region of Dimotika, who never fail to buy homemade wine and sesame tahini produced in Ivaylovgrad using old technology in stone mills.

In the region of Ivaylovgrad and around the villages of Tankovo and Popovets there are small wineries that offer not only good wine but also wine tasting. Along with the famous Merlot from Stambolovo, rarer varieties are offered, such as Tamyanka and Kehlibar.

Cabernet Franc wine, which has a strong aftertaste, deserves attention.

## Near Kardzhali you can see the oldest wine vessels

These are the so-called Sharapana, which are scattered in different places in the Eastern Rhodopes. They are hand-shaped rock troughs. They resemble round or elliptical pools, located at different heights and connected to each other like connected vessels with gutters.

The word Sharapana is used by the locals and comes from the Turkish words sharap – wine, and tash – stone. Archaeologists date the sharapanas to the Late Bronze or Early Iron Ages, but exact dating has not yet been made. According to the hypotheses, the sacred wine of the Thracians, used in the Orphic fire-wine rituals, was produced in the sharapanas.

The most popular among tourists sharapanas can be seen at the foot of the archaeological complex Perperikon near Kardzhali. In addition to the sharapanas, a large rock altar was discovered during archaeological excavations on the rock peak, on which fire and wine rituals were performed. According to one of the hypotheses of the Greek historian Herodotus, the temple of Dionysus was located here. Perperikon is one of the most famous archaeological complexes in Bulgaria.

It is located 15 km from Kardzhali on an area of over 10 acres on a rocky peak. During the different periods it was inhabited by Thracians, Romans, Goths, Bulgarians.





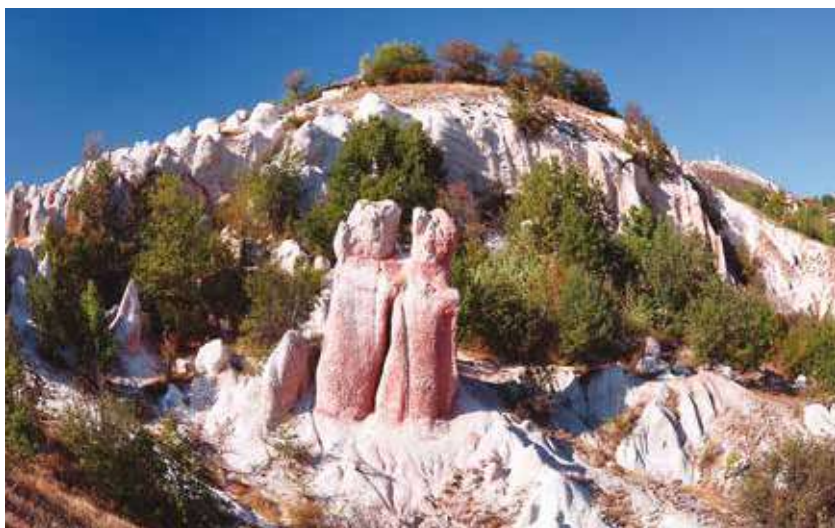
In its thousand-year history, Perperikon was inhabited by various peoples – Thracians, Romans, Goths, Byzantine Romans, Bulgarians

During excavations in Perperikon, archaeologists came across completely preserved pithos – huge jars in which the ancient Thracians stored wine.

The sharapanas in the Thracian Complex Harman Kaya near the Momchilgrad district village of Bivoljane are also extremely well preserved. The site, which has not yet undergone archaeological excavations, is one of the largest in the area.

Stone mushrooms are volcanic tuffs that formed about 40 million years ago. At that time, the Kardzhali region was the bottom of a sea in which a volcano erupted





**The Stone Wedding is also a remarkable natural phenomenon. Most impressive are two 10-meter cliffs, resembling embraced newlyweds**

Don't miss also:

The Alexander's Tomb near Haskovo with its unique frescoes and impressive architecture.

The Stone Mushrooms – rock formations that have the shape of natural mushrooms and are located east of the village of Beli Plast, on the road connecting Kardzhali with Haskovo. The protected area has an area of 3 hectares. They have been declared a natural landmark since 1974.

The Stone Wedding is a natural landmark located about 4 km east of the town of Kardzhali, near the village of Zimzelen. The rock formations reach a height of 10 m and are located on an area of 50 decares.

The Thracian sanctuary near Tatul, about 15 km from Momchilgrad, is one of the most remarkable megalithic monuments discovered in our country. In 2011 in the Wonders of Bulgaria campaign the site was recognised as one of the 10 wonders of Bulgaria.

In the area of Kovan Kaya, near the village of Dolno Cherkovishte – Madzharovo, is located one of the largest megalithic Thracian cult complexes in the Eastern Rhodopes.

The Devil's Bridge (Sheitan Kyupriya) is a medieval bridge on the Arda River. It is located in a picturesque gorge about 10 km northwest of the town of Ardino and 4 km east of the village of Galabovo (Banite municipality).





**The Thracian sanctuary near the village of Tatul is one of the most magnificent megalithic monuments discovered in Bulgaria**

The meanders of Arda are wonderfully beautiful curves of the riverbed in the form of a horseshoe. One of the most impressive and easily accessible bends are those at the entrance of Ivaylovgrad dam. The meanders in the area of the Kardzhali dam are also extremely fascinating. One of the most popular among them is known as the „Turn“. It is located on the southern slope of Kardzhali dam on the road between the villages of Ribartsi and Star Chitak.

Villa Armira is the pearl in the crown of the sights of the destination. It is located 4 km southwest of Ivaylovgrad and is one of the most interesting monuments from the era of the Roman Empire. In 1964, during the construction of a dam, the builders accidentally came across traces of an ancient building.

**The Arda River forms beautiful meanders (turns) along its way. One of the most picturesque is known as the „Turn“ and is located on the west coast of Kardzhali Dam**





**Villa Armira is the richest private palace from the Roman era in Bulgaria**

Subsequent archaeological excavations have uncovered the remains of a suburban villa. It became popular as Armira after the name of the small river, a tributary of the Arda River, on the banks of which it was built.

The villa is luxurious, with a remarkable layout, lavish marble decoration and original floor mosaics. It is one of the earliest and most accurately dated villa complexes from Roman times, studied so far in Bulgaria, and the richest private palace from this period, discovered in today's Bulgarian lands.

## Don't leave without trying cheverme and Smilyan beans

The Rhodope Cheverme is one of the best wine appetizers. It is a trademark in the Rhodope mountain region. Its masters say that it goes best with red wines.

A successful cheverme is made from a lamb about a year old or a little goat.

The treated and cleaned animal, lamb or goat, is placed on a large wooden skewer, then attached to two wooden supports placed on the side of the hearth. Several nails are driven into the wooden supports at different heights.

The meat is salted in four places – pockets on the thighs and shoulders are made and salt is placed there. The hind legs are tied with wire to the skewer, and the front ones are tied to the body.

The skewer is rotated slowly and the meat is roasted by the heat of the fire, which is about 30–60 cm below it. It is oiled with tallow or oil so that not to burn,





The cheverme is a trademark of the Rhodope cuisine

especially in the groin area. Depending on the power of the fire and the size of the lamb, it is baked in 4 to 6 hours. The golden crust and slightly translucent ribs guarantee that it is ready.

In the Rhodope Mountains another emblematic specialty – patatnik is also prepared masterfully. It is among the popular dishes along with katmi, polenta and klin. The patatnik can be baked or fried, with and without the peel, with cheese and without cheese, with onion and without it, and it can still be a wonderful dish.

There is no single recipe for patatnik, but the most common requires grating peeled potatoes. One or two eggs are added the potato mixture, depend-

**Smilyan beans are one of the emblems of the Rhodopes. An entire museum in the village of Smilyan is dedicated to it**



**Chilled white wine and fresh fish are offered on pontoons in the waters at the Kardzhali dam**



ing on the size of the patatnik. For the filling you can use boiled finely chopped meat or cheese. Then roll out the crusts according to the shape and size of the tray in which it will be baked. First, put the crust on the greased bottom, upon it put the grated potatoes mixed with the filling, seasoned with black pepper and spearmint. Put the other crust over the mixture and bake. After the upper side is baked, turn it over and bake the other side until obtaining a dark golden tinge.

The Smilyan Bean became an emblem for this part of the Rhodopes Mountain after the locals started growing it. The best conditions for it are along the upper reaches of the Arda River. Therefore, it is most certain that you will taste real Smilyan beans if you visit one of the guest houses there and the hosts who grow it prepare it according to their recipe.

In Zlatograd, with the wine tourists try kebabs and meatballs, lukanka sausage and sudzhuk sausage prepared by local masters. The best applause however goes to the Zlatograd Bacon.

Still there you can ask to have smidal – bread, broken into larger crumbs, drizzled with oil and sprinkled with sugar. In the past, they did it for a treat after the baptism of a child. It is now a local attraction as a dessert.

Incredible views, combined with white wine and perfectly prepared fish, are the attraction for tourists who will visit the Kardzhali dam. The region has been popular for its restaurants for years. Some of them are located on pontoons in the water of the dam. The area of the Kardzhali dam is one of the few places where sturgeon can be tasted in Bulgaria. This fish is bred in a the Sadkovov pond for caviar production. Males are unnecessary and after growing up they are caught and delivered to local restaurants.

## WINERIES:



**Stambolovo Cellar – village of Stambolovo, Haskovo district**

**Chateau Ayda – Haskovo**

**Yamantievi Cellar – Ivaylovgrad**

**Light Castle Winery – Ivaylovgrad**

**Topolovo Winery – Haskovo**

**Trakia Winery – Popovets village**



# WINE TOURS IN BULGARIA

Compliers: *Ivan Mihalev, Blaga Bukeva*

Cover design: „Trud“ Book publishing house

Proofreader: *Valya Kalcheva*

Technical editor: *Stefka Ivanova*

First edition

Format 60x90/16. Printed quantity 15

„TRUD“ BOOK PUBLISHING HOUSE

1202 Sofia, 84 Sv. Sv. Kiril i Metodiy str.,

tel: 02/942 23 75

Distribution – tel.: 02/846 75 29

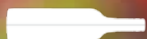
e-mail: [office@trud.cc](mailto:office@trud.cc)

[www.trud.cc](http://www.trud.cc)

[www.znam.bg](http://www.znam.bg)

Print „Simolini '94“ Ltd.

# WINE TOURS IN BULGARIA



**WINERIES – LOCAL FOODS – SIGHTSEEINGS**

