

## **ШАТО БУРГОЗОНЕ – ДУНАВСКА ПРИКАЗКА**



Интервю с г-н Стефан Маринов - доктор на икономическите науки, управител на *Шато Бургозоне*

**Представете накратко избата - име, местоположение, история, лозя, сортова структура.**

*Шато Бургозоне* е една от малкото изби в България, разположени непосредствено сред собствените си лозя. Кацнала на самия бряг над р. Дунав над приказния остров Есперанто, тя носи името и духа на римската крепост, намирала се на границата на лозарския комплекс и защитавала Римската империя от Север. Разположена в околностите на гр. Оряхово върху лъсочова почва с географски координати, подобни на Тоскана, Кот дьо Рон и Бордо, тя има идеални условия за винарство като именитите европейски райони.

На най-високия български бряг на река Дунав, между 140 и 220 метра надморска височина, върху изключително насечен релеф, непосредствено до природен резерват и зона Натура се простират 150 ха земи на Шато Бургозоне, от които 100 ха са нови лозя, които са в плододаване. Засадените френски сортове са намерили тук чудесни почвени и климатични условия и вече шест години показват минералност, невероятна плодовост, гарнирана с екзотични подправки. На северния склон гледат Дунава белите сортове Шардоне, Совиньон блан и Вионие, а на южния съжителстват Пино ноар, Мерло, Каберне Фран, Каберне Совиньон, Сира, Ежиодола и атрактивният Марселан.

През 2010 г. тук е пуснат в действие най-съвременен винарски комплекс с капацитет 650 тона годишно. Сградата му напомня древна римска крепост. В подземията за съзряване на вината се намира оригинална енотека, в която по предварителна заявка регулярно се правят дегустации на вина. Предстои пускане в експлоатация на вече изградения в ансамбъла на избата хотелски комплекс с винен СПА-център и възможности за винен туризъм, лов и риболов.

**Защо решихте да работите в лозаро-винарския сектор? Стартирахте в труден за страната ни момент и тежка бизнес среда.**

Започнахме работа по този проект преди повече от 10 години, когато при едно случайно посещение бяхме пленени от красотата на крайдунавския пейзаж и романтиката по отминалото славно време на Оряхово, дължащо се и на прочутите му лозя. Само комасирането на земята ни отне 4 години. Знаехме, че лозарството е труден бизнес, но ако искаш да направиш ексклузивни вина, носещи печата на тероара, задължително трябва сам да си отгледаш гроздето за тях. Това е единствения начин потребителя да получава постоянно добро качество на приемлива цена и ние точно това предлагаме.

### **Какви са перспективите за българското вино и какво трябва да се направи, за да се възстанови имиджът му на световните пазари? Къде е ролята на държавата?**

Страната ни има подобни на Франция климатични и почвени дадености, вече се засадиха качествени сортове лозя, нови съвременни оборудвани изби стартираха с много добри вина, но за съжаление всичко това остава непознато за света. В чужбина понастоящем репутацията на българските вина е като за некачествени и най-евтини. Това е много тежко наследство от последните 10-15 години и по-добре никой да не ни познаваше, както това се случи с Австралия, Нова Зеландия, Чили и Южна Африка, отколкото да се бориш и то сам срещу този отрицателен имидж на страната ни. Много малко можем да направим без подкрепата на държавата - тя трябва да застане зад нас, както вече го прави за туризма и както го правят всички останали страни с претенции да продават вино. През 2010 и 2011 г. бяхме подкрепени за участие в някои престижни винени изложения, но през 2012 подкрепа и участие няма и ефекта се губи - търговците трябва да ни виждат години подред, да опитват вината ни и чак когато се убедят, че сме се променили могат да ги включат в портфолиото си.

Отделно, държавата трябва да затегне контрола срещу ментетата на вътрешния пазар и за износ, както започва да го прави с други хранителни продукти. Тя следва също така да следи по-строго какво се внася като виноматериали от вън, ако иска да съхрани лозарството като поминък за населението в по-бедните райони на страната. Показателен за отношението ѝ към отрасъла е и факта, че за лозята тя не плаща субсидии от републиканския бюджет, както го прави за другите отрасли на растениевъдството и както това се прави в другите страни с които се конкурираме.

### **Представете портфолиото на фирмата и акцентите за сезона.**

Избата има четири бранда: **Шато Бургозоне** - лимитирана серия от комплексни вина с индивидуален характер, изразяващи в най-чист вид уникалният ни тероар. Само за последните 3 години тази серия има над 20 награди от най-престижните световни конкурси като **Декантер**, **Световния конкурс в Брюксел** и др. Всяка нова реколта на вината ни от серия **Шато Бургозоне** впечатлява професионалните международни журита със своите Шардоне, Вионие, Совиньон блан, Каберне фран, Марселан и други.

Брандовете ни **Рондо** и **Cote De Danube ( Дунавски бряг)** са приятни, по-плодови вина, с високо качество и на приемлива цена. Те следват модната тенденция сред младежите и по-зрялата публика към леки и пивки вина, подходящи както за деловия ден, така и за развлечение вечерта. Полагаме усилия да лансираме по-широко в България бранда **Рондо** и ще се радваме, ако той стане предпочитан от младите хора ценящи хубавото вино. Двете серии

имат вече 3 златни и 2 сребърни медала от международни конкурси като **Мундус Вину**, **Световния конкурс в Брюксел**, **винени изложения в Румъния и в Словакия**.

Последната ни серия включва ексклузивни колекционни вина предвидени за отлежаване. Първият представител на тази серия е готов и ще изненада пазара с високото си качество през 2013 г.

Акцентът през текущия сезон са новите ни червени сортови вина от сериите **Шато Бургозоне** и **Рондо**, а именно: Сира, Каберне Совиньон и Пино ноар.

### **Каква е философията на производство и реализация на продуктите ви?**

Нашата философия изхожда от убеждението, че поне 70% от качеството на виното се дължи на гроздето от което се произвежда, затова прилагаме стриктен канопи\* мениджмънт в лозето ни. Той включва резитби за плододаване, зелени резитби за контролиран добив, частично откриване на листната маса за подобряване на слънчевото огряване, подборно бране в различни етапи на зреене, стриктна селекция на влизащите в избата гроздове, която се извършва ръчно на две инспекционни ленти и т.н. Суровината се бере в най-хладните часове на деня в специално изготвени за нас 12-килограмови касетки с крачета, за да нямат контакт с гроздето. Поради факта, че избата се намира непосредствено в лозето ни, гроздето се обработва броени минути след неговото бране. Ние произвеждаме вино само от грозде собствено производство от нашето екологично лозе с акациева конструкция. Работим в тясно ежедневен сътрудничество с най-добрите специалисти по лозя и вино от институтите и катедрите в Пловдив и Плевен.

Стилът на избата ни е да правим вина с подчертана минералност, в които плод и подправки са изведени на преден план. Те са меки и плътни, добре балансирани вина, които в максимална степен отчитат особеностите на тероара ни, което ги прави уникални.

Засега преобладаващата част от нашата продукция реализираме в чужбина, може би защото първо там вината ни предизвикаха интереса на специалистите и бяха високо оценени. За млада изба като нашата е гордост вече постигнатото признание за продукцията ни в Белгия и Люксембург - продаваме в най-големите френски вериги **Карфур** и **Ошан**, имаме силно присъствие в **ХореКа**. Отделно изнасяме вината си в Канада, Германия, Полша, Чехия и др.

Никога не сме подценявали вътрешния пазар - у нас сме представени в Метро, Карфур и други вериги. С лансирането през тази година на новата ни серия **Рондо** се надяваме да разширим кръга от почитатели, тъй като българският консуматор отдавна чака среща с висококачествени вина от Дунавската равнина. Упорито работим по популяризирането на нашия прекрасен лозарски район и се надяваме, че ще спомогнем за възвръщането на старата му винарска слава в страната и чужбина.

### **Какво е посланието ви към консуматорите? Защо да предпочитат вината на Бургозоне на рафта?**

Скъпо вино не значи задължително, че е качествено, както и обратното. Надяваме се в най-скоро време масовия консуматор и у нас да започне да различава и цени тероарните вина с подчертана индивидуалност, както това се прави в страните с развита винена култура. В негов

интерес е да се интересува откъде идва гроздето в неговата чаша, да посещава винарни за да види на място със собствените си очи как се прави продукта, който му се предлага или налага.

**Защо да избере нашето вино?** Много сърце и душа са вложени в *Шато Бургозоне*. Това за нас е благородна мисия, на която ежедневно посвещаваме всичките си усилия. Стремим се специфичният ни тероар да намери най-добър израз във всяко от вината ни.

**Нашите вина имат собствен характер и индивидуалност, те са лесно различими и запомнящи се. Целият ни млад и амбициозен колектив и най-вече ние, управляващи и енолози, заставаме с пълна отговорност зад всяко едно от тях и гарантираме за неговото високо качество.**

**Как виждате бъдещето на вашата фирма и на бранша като цяло?**

Предпочитанията към по-леки храни и рибни ястия в съвременното здравословно хранене, както и все по-затоплящият се климат водят до повишаване търсенето на бели, розови и леки червени вина. Това е нова тенденция в света и ние сме уверени, че тя ще се наложи и в България. В тази връзка очакваме не само нашите прекрасни бели и розови, но и уникалните ни червени вина като Пино ноар, Каберне фран и Марселан, които могат да се сервират леко охладени, да заемат полагащото им се достойно място и на българския пазар. С предлаганите от нас интересни и непознати за широката ни публика вина като Вионие, Марселан и др. ние целим да разширим възможностите за избор на негово Величество Потребителя.

Отделно, в чужбина продължаваме героически да се борим за промяна на натрупания през годините негативен имидж на българските вина. Не знаем какво ще е бъдещето, но ние сме непоправими оптимисти и вярваме, че някога името на България ще стане синоним на качествено вино, което да се превърне за страната ни в не по-малко емблематичен продукт от розовото масло и киселото ни мляко.

---

*\*Сапору (канопи) – частите на лозата, които са над земята, в частност леторасли и листа. Канопи мениджмънт е набор от лозарски техники, прилагани в лозята, свързани с резитбата, с лимитиране на директната слънчева светлина и с контрола на болестите с цел да се създаде оптимална среда за развитие на културата.*