

Е с е н е н

Бюлетин Бургозоне

Есента в Бургозоне

Есента е най-важният и напрегнат момент в една изба. От септември, като се започне с гроздобера, когато се прибират плодовете на усиления и тежък труд през годината, започва магията на ферментацията на гроздовия сок. Началото ѝ се поставя с белите вина, които се нуждаят от по-дълга ферментация, тъй като се поддържат сравнително ниски температури за разлика от червените вина, които остават в контакт с ципата на по-висока градуси, за да добият цвят и танини за кратко време, за да не се огруби младото вино. Както при готвенето на хубаво ястие са достатъчни висококачествени съставки без много подправки и манипулации, така е и при нашето вино. Бургозоне практикува минимална намеса при винификацията, като целта е да сме верни на стила си СПФ - Свежи, Плодови и Фини, характерни за тероара ни и за Северна България.





Черноморско признание

Бургозоне пътешества до Русия за „Black Sea Wine Making Forum“ 2019. Изложението предложи на участниците интересни дегустации, последните IT технологии във винопроизводството и невероятни мастер класове. От конкурса със златен медал се отличи Cote du Danube Chardonnay & Muscat 2018. Втори златен медал, както и приз за най-добро червено вино на форума, получи Fort Merlot & Cabernets 2017.

Events

Балкон

BALCON - „Балтийски Алко Конвент“ 2019 в Санкт Петербург е единственият форум и изложба в Русия, посветени на всякакви видове алкохолни напитки. Разбира се, и Бургозоне беше част от грандиозното събитие. Имаше дискусии за истината и виното, и гала премиера на филма за легендарния руски винар Андрей Челищев. Нашият пратеник представи вина от сериите Шато Бургозоне и от Cote du Danube.



Оз Кларк отново възхитен

В Русия имаше среща, посветена на 125-годишнината от основаването на предприятието „Масандра“. По този повод гостите и участниците бяха на гала прием, грандиозен гала концерт с участието на руски поп звезди и



изненада под формата на вечерен домакин и хедлайнер. Нашите вина от серия Шато Бургозоне – „Есперанто“ и „Вионие“, и колекционните червени купажни вина Кюве Филип и Ирис създаване получиха високо признание и оценка от световно жури. Ценителят на нашето „Вионие“ – ОзКларк, също беше на събитието и си направи снимка с нашия партньор в Русия.

Три пъти в Китай

Тази есен нашият експорт мениджър трикратно бе отрупан с похвали за нашите вина в Китай. С участието си в CISMEF представихме най-добрите си вина пред ценители и привлякохме нови почитатели на българското вино и Бургозоне в частност. Участвахме и във второто издание на Shenzhen TOEwine Expo – International от 10-12 октомври в Шънджън, Китай, което тази година събра над 2000 посетители. Разбира се, не пропуснахме и World Leading Wines.

Gambe! (Наздраве на китайски)



Харесаха ни в Япония

Бургозоне представи своята гама вина в Токио през септември. Японските ресторанти и представители на винени клубове бяха много впечатлени от високото качество на вината на Бургозоне. Както сподели г-н Танака, който от 40 години е във винения бизнес: „Тези вина се отличават с тяхната елегантност и свежест и прекрасно се комбинират с японската кухня“.

Добро вино, добра кауза

Дарихме редки колекционни вина за благотворителната инициатива „Вечер на добродетелите“ от фондация „За нашите деца“, която съществува вече 10 години. Фондацията предоставя професионални социални услуги за най-уязвимите деца в ранна възраст чрез насърчаване на постоянни и сигурни семейни отношения и интензивна стимулация, благодарение на която те да учат активно за света около тях и да разкриват своя потенциал. Тази година Шато Бургозоне дари Шардоне Премиум 2009 г. – първото българско бяло вино с голям златен медал от Световния конкурс в Брюксел и с 90 точки от Wine Enthusiast в САЩ. Това е най-награждаваното българско бяло вино с общо 6 златни медала за 6 последователни реколти на престижния световен конкурс.



Модерното вино на България



Burgozone представи своите вина във второто годишно издание на дегустационното събитие „Модерни вина на България – лозя и грозде, хора и истории“. Събитието се проведе в българското посолство в Лондон на 31 октомври. Подчертано бе значително подобреното качество на българското винопроизводство като цяло.

Бургозоне на роуд шоу в Белгия

Нашият експорт мениджър обиколи многобройните почитатели на



Бургозоне в Белгия, като им представи новата визия на серията Шато Бургозоне. Винените ценители, които сравняват Бургозоне с най-големите френски шата, признаха, че са впечатлени от постоянното качество на вината и много оцениха новата „Тамянка“ и „Есперанто“, което съдържа сорт „Гъмза“. Колекционерите, които инвестират във вина, побързаха да се сдобият с лимитираните колекционни вина „Ева“, „Ирис“ и „Филип“.

Н О В И
В И Н А

Chateau Burgozone 2 Cabs

Chateau Burgozone 2 Cabs е поредната новина за любителите на червените ни вина. Бленд от Каберне Совиньон и Каберне Фран, това ново вино също ще можете да опитате предприимчиво на DiVino Taste 2019. Новото съкровище на Бургозоне има искрящ рубинен цвят с нежни лилави отблясъци. Притежава интензивен аромат на дребни черни плодове - къпина, касис и черница с нюанси на дим, ефирна ванилия и горчив шоколад и послевкус на дива череша и подправки. Ако сте почитатели на италианска кухня, местни ястия, барбекю, вегетарианска храна, манатарки, агнешки бут и зрели сирена, това е Вашето вино.



Л и м и т и р а н а
с е р и я

Eva cuvée rouge

Както знаете, с колекционните ни вина отбелязваме раждането на появата на нов член във фамилията. С EVA бял купаж ознаменувахме появата на нов член от третата генерация на фамилията през 2017 г. След близо двегодишно отлежаване, EVA червен бленд ще можете да опитате за Първи път на DiVino Taste 2019, след което това колекционно вино излиза на пазара. Редкият купаж е с високо ценените ни сортове Каберне фран, Сира, Гъмза и Ежиодола. Доминиран от аромати на пресни и сушени плодове, допълнени с дъх на ванилия и лек минерален послевкус, той е подходящ за червени меса, колбаси и зрели сирена.



O U R

CONTACTS

Address: Burgozone Ltd.
124 V/A Tsar Boris III Blvd.,
1612 Sofia, Bulgaria

Phone numbers: +359 856 81 72
+359 973 588 44

Follow us:    

