ЛОЗА & ВИНО

ИЗДАНИЕ НА СДРУЖЕНИЕ "ЛОЗА И ВИНО" • БРОЙ 3/2025



Ангел Чалъков от с. Делян, община Дупница

РЕКОЛТА 2025

- Гроздовата реколта в района на Плевен Централна северна България

СТАРИТЕ ЛОЗЯ

- Когато хобито се превърне в страст

СВЕТОВНИ КОНКУРСИ

- Церемония по награждаване на български производители на вино и спиртни напитки, носители на медали Concours Mondial de Bruxelles (CMB) 2025



ГРОЗДОВАТА РЕКОЛТА В РАЙОНА НА ПЛЕВЕН, ЦЕНТРАЛНА СЕВЕРНА БЪЛГАРИЯ ПРЕЗ 2025 ГОДИНА

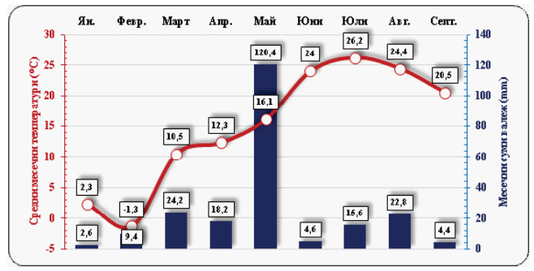
Николай Илиев, Йорданка Белберова, Деница Тонева и Светослав Кръстев
Институт по лозарство и винарство - Плевен, Селскостопанска академия

Гроздовата реколта през 2025 г. в района на гр. Плевен, Централна северна България, носи белезите на един специфичен от гледна точка на агроклиматичните условия за лозата вегетационен сезон, в сравнение с типичните. Комбинираният абиотичен стрес, причинен от силно слънчево греене, екстремно високи температури и две продължителни засушавания (зимно и лятно) в района, е основна причина за чувствително изместване фенофазите на лозата и скъсяване на сроковете за узряване на гроздето при дисбаланс в съдържанието на захари и титруеми киселини, слънчев пригор по гроздето и листата, по-нисък добив и рандеман, особено от по-късно зреещите винени сортове.

Климатичните данни, получени от автоматичната метеорологична станция, разположена на територията на Експерименталната база на ИЛВ-Плевен, са представени на фигура 1.

Зимата през първите три месеца на 2025 г. по отношение на температурите беше мека, а поради оскъдните и неравномерно разпределени валежи – суха, съответно 2.6 mm (януари), 9.4 mm (февруари) и 24.2 mm (март). Средните месечни температури за януари и март бяха необичайно високи (2.3 и 10.5 ^{0}C). Най-студен беше м. февруари, със средна месечна температура минус 1.3 ^{0}C, с валежи от сняг и задържане на снежната покривка около 10 дни. Климатичните условия през този зимен месец, обаче не създадоха условия за измръзване на главните и заместващите пъпки в зимните очи на обследваните винени и десертни сортове лози, което се яви като предпоставка за получаване на нормален добив от тях.

Условия за активизиране на сокодвижението с трайно покачване средните денонощни температури на въздуха над 10^{0}C настъпиха към 10 март, но поради продължаващото засушаване, при някои



Фигура 1. Средни месечни температури на въздуха и месечни суми на валежите в района на Експерименталната база на ИЛВ-Плевен.

сортове не беше наблюдаван т. нар „плач“ на лозите, което може да се определи като прецедент в района.

През м. април средните денонощни температурни стойности се задържаха около характерните за месеца. Отчетената средна месечна температура беше 12.3^{0}C, при недостатъчно количество на валежите – 18.2 mm. Месец май беше хладен, със средна денонощна температура 16.1^{0}C и с най-значими валежи за текущия вегетационен период – 120.4 mm. Сухото време до м. април беше причина напъпването при повечето сортове да настъпи със закъснение, а захлаждането през май отсрочи цъфтежа им. Въпреки наблюдаваните климатични контрасти, опрашването и оплождането на ресите протече нормално. Обилните майски валежи и затоплянето през последната десетдневка на месеца обезпечиха безпроблемно встъпване на лозите във фаза „грахово зърно“ и известно наедряване на гроздовете след това.

През месеците юни и юли бяха отчетени едно-

Продължава на стр. 4

Лоза и Вино

Каталожен номер на Български пощи 1437

Брой 3/2025

ИЗДАНИЕ НА СДРУЖЕНИЕ “ЛОЗА И ВИНО”

“ЛОЗА И ВИНО” е последовател на традициите на сп. “Лозарство и винарство” (1952 - 2019 г., издание на СПТВСН и НЛВК), сп. “Пепиниерист” (1911 г.), което от 1913 г. до 1949 г. излиза под името “Лозарски преглед”, като орган на Съюза на българските лозаро-винари.

Периодичност 4 броя годишно.

Редактор:
Маргарита Христова

Редакционен съвет на броя:

проф. дсн В. Ройчев,
проф. д-р К. Попов,
проф. д-р М. Иванов,
доц. д-р Б. Манджуков,
доц. д-р А. Иванов,
доц. д-р Здр. Наков,
доц. Т. Йончева, доц. В. Хайгъров
доц. д-р Й. Йорданов, д-р Св. Станева

ГОДИНА LXXIII (VII)
ISSN-2683-0248
lozaivino@abv.bg
www.lozaivino.org

АДРЕС НА РЕДАКЦИЯТА
1000 София, ул. “Гурко 62-А”
Тел. 0878 777 189

СЪДЪРЖАНИЕ

РЕКОЛТА 2025

Гроздовата реколта в района на Плевен, Централна северна България през 2025 година, Н. Илиев, Й. Белберова, Д. Тонева, Св. Кръстев — **1**

СЪБИТИЯ

Открит ден в Института по лозарство и винарство в Плевен — **6**

ЕНОЛОГИЯ

Дъбовата дървесина и влиянието ѝ върху характеристиките на вина от сорт Гъмза, Т. Йончева — **8**

ЛОЗАРСТВО

Гъмза – „капризната“ принцеса на българските местни сортове. История, наука и бъдеще на един уникален автохтонен сорт, Д. Тонева — **16**

СТАРИТЕ ЛОЗЯ

Когато хобито се превърне в страст — **20**

КОНКУРСИ - НАГРАДИ - CMB

Български производители на вино и спиртни напитки, носители на медали Concours Mondial de Bruxelles (CMB) 2025 — **22**

ИСТОРИЯ

История на Българското участие в Concours Mondial de Bruxelles — **24**

Уникредит Булбанк
IBAN: BG19UNCR70001523883696, BIC: UNCRBGSF
Позоваването на сп. “Лоза и вино” е задължително.
Предпечат: “Лоза и вино”. Печат: Агенция “Дейта”.

CONTENTS

VINTAGE 2025

The grape harvest in the Pleven region, Central northern Bulgaria in 2025, N. Iliev, Y. Belberova, D. Toneva, Sv. Krastev — **1**

EVENTS

Open day at the Institute of Viticulture and Enology in Pleven — **6**

ENOLOGY

Oak wood and its influence on the characteristics of Gamza variety wines, T. Yoncheva — **8**

VITICULTURE

Gamza – the “capricious” princess of Bulgarian local varieties. History, science and future of a unique autochthonous variety, D. Toneva — **16**

OLD VINEYARDS

When a hobby turns into a passion — **20**

COMPETITIONS - AWARDS - CMB

Bulgarian wine and spirits producers, medal winners Concours Mondial de Bruxelles (CMB) 2025 — **22**

HISTORY

History of the Bulgarian participation in the Concours Mondial de Bruxelles — **24**

TECHNO-PLAST Ltd.







БЪЛГАРСКИ ПРОИЗВОДИТЕЛИ НА ВИНО И СПИРТНИ НАПИТКИ, НОСИТЕЛИ НА МЕДАЛИ CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES (CMB) 2025

За мен беше истинска чест да председателствам в София церемонията по награждаване на български производители на вино и спиртни напитки, носители на медали от изданието на Concours Mondial de Bruxelles (CMB) за 2025 г.; Sauvignon Selection by CMB, Spirits Selection by CMB. Българските производители спечелиха 73 медала, 3 големи златни, 26 златни и 44 сребърни медала в различни категории на състезанието, съревновавайки се с 15 000 вина и спиртни напитки от цял свят. Благодаря Ви, Мирослав Боршош, министър на туризма, Янислав Янчев, заместник-министър на земеделието, Куентин Аво, директор на CMB, за подкрепата!

Защо това признание е толкова специално?

Concours Mondial de Bruxelles (CMB) е най-строгият международен конкурс с по-малко от 33% наградени вина и спиртни напитки и пазарен контрол след състезанието. През последните 10 години българските вина постоянно постигат 40% успеваемост, голямо признание за качество!

Поздравления на българските производители, спечелили медали!

Меглена Михова, фирма "Пробеджекс" - посланик на България в СМВ



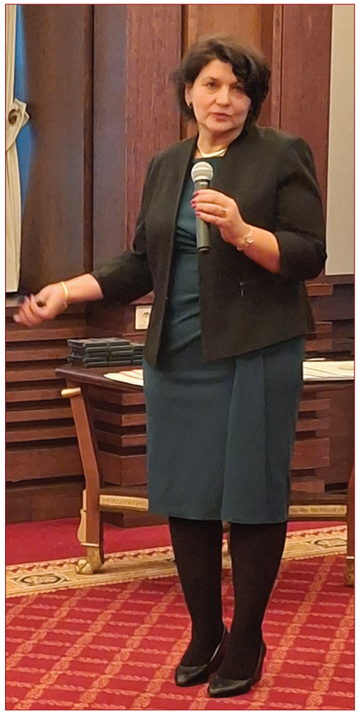
Мирослав Боршош





Куентин Аво

Янислав Янчев



Меглена Михова

ПОБЕДИТЕЛИТЕ



























Имах честта да получа златния медал на ДЕСТИЛЕРИЯ ИСПЕРИХ за

Single Malt Bulgarian Whisky,

финиширано в бъчви от шери. Това е второто златно отличие за българско уиски на SS by CMB

ИСТОРИЯ НА БЪЛГАРСКОТО УЧАСТИЕ
в Concours Mondial de Bruxelles

То датира почти от създаването на конкурса. През 1997 г. нашите избри завоюват 12 медала както за червени, така и за бели вина, повечето от които от по-стари реколти. Медалисти са червени вина, резерва и такива със Защитено наименование за произход. Това е свидетелство за неизменното качество, което България поддържа през годините. И колкото и старомодно да звучат тези думи, те са признание за технолозите, които и тогава, и сега работят еднакво отдадено на винарската кауза и не правят компромис с професионализма си.

УСПЕХИ ЗА БЪЛГАРСКИТЕ ВИНА НА МОНДИАЛ '97 В БРЮКСЕЛ

ЗЛАТНИ МЕДАЛИ

"Мерло" резерва, 1993 г., "Сакар" в Любимец

"Мерло" специална резерва, 1993 г. от "Винарска къща "Сакар" в Любимец

СРЕБЪРНИ МЕДАЛИ

"Шардоне Х Совиньон блан" резерва 1994 г. от Хан Крум.

"Мерло" резерва, 1993 г. от Сухиндол.

"Каберне Совиньон" резерва, 1993 г. от Сухиндол.

"Шардоне" специална селекция, 1996 г. от Русе.

"Мерло" резерва, 1992 г. от Сливен.

"Мерло" резерва, 1994 г.от Ямбол.

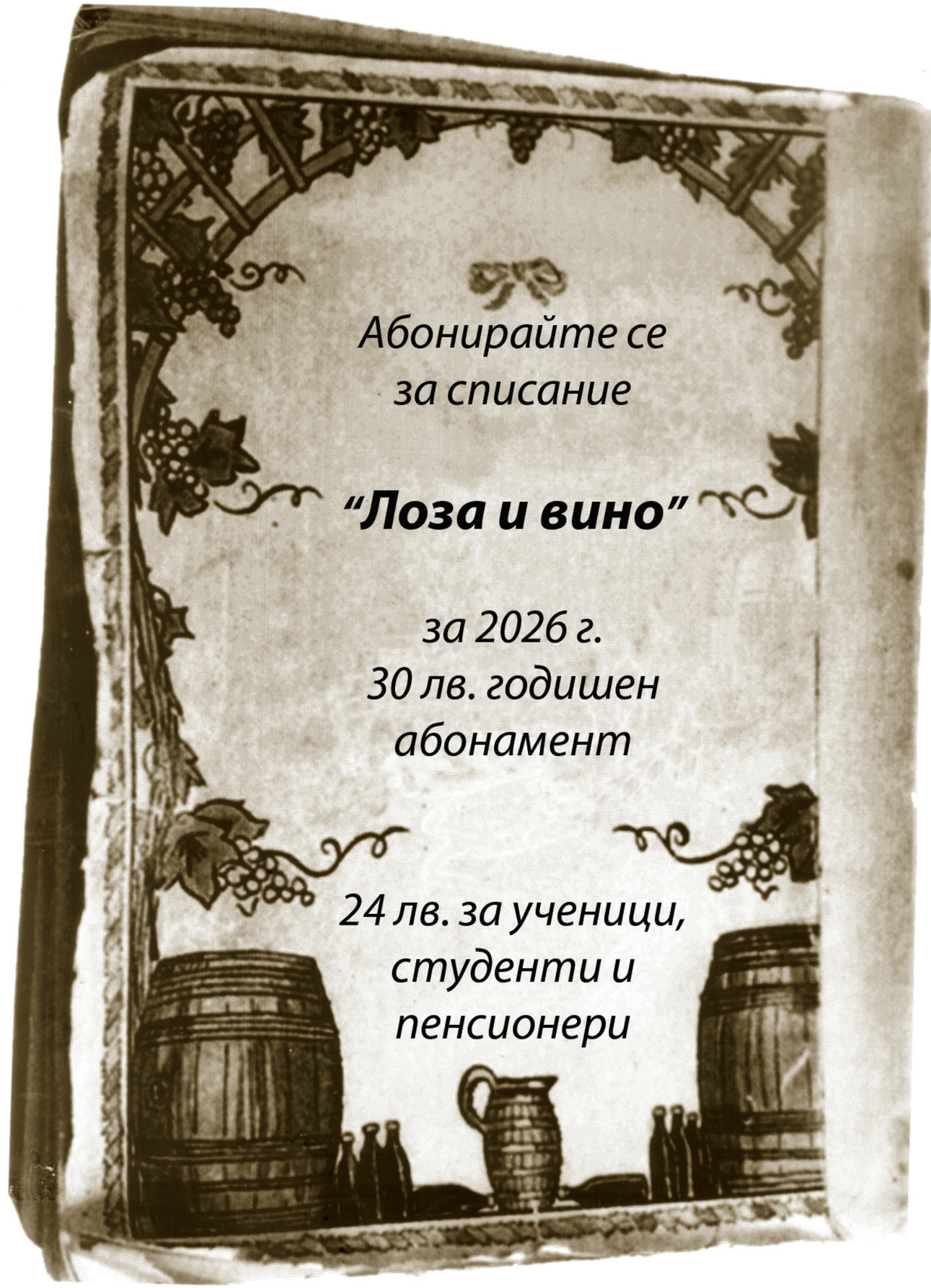
"Каберне Совиньон", 1993 г. от Ямбол.

"Шато Каберне Совиньон от Шивачево", 1993 г.

"Каберне Совиньон от Оряховица" специална резерва, 1992 г.

"Младо Мерло", 1996 г. от Хасково.

Съобщението за отличията е публикувано в сп. "Лозарство и винарство".



МЕЖДУНАРОДЕН ПАНАИР
ПЛОВДИВ

Vinaria

ufi Approved Event

17-21
февруари 2026

МЕЖДУНАРОДНА ИЗЛОЖБА ЗА
ЛОЗАРСТВО И ВИНАРСТВО

www.fair.bg