



"Вино любви - это музыка,
А праздник любви - песня,
Когда любовь садится за праздничный
стол, Она сидит за ним долго..."

Джеймс Томсон



Wine Quality
www.winequality.eu

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ВИНАМИ ЕВРОПЕЙСКОГО КАЧЕСТВА!

Содержание данной рекламной кампании отражает только мнение автора и является предметом его исключительной ответственности. Европейская комиссия и Исполнительное агентство по вопросам потребителей, здравоохранения, сельского хозяйства и продовольствия (СНАФЕА) не несут никакой ответственности за любое использование содержащейся в ней информации.



КАМПАНИЯ, ФИНАНСИРОВАННАЯ БЛАГОДАРЯ
ВКЛАДУ ЕВРОПЕЙСКОГО СООБЩЕСТВА

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Система PDO / PGI EC



Знак PDO (Защищенное обозначение происхождения) идентифицирует продукт, происходящий из определенного места, региона или страны, качество или характеристики которого в основном или исключительно обусловлены конкретной географической средой с ее природным характером (сырье, характеристики окружающей среды, местоположение) и человеческими факторами (традиционное и ремесленное производство), этапы производства, обработки и подготовки которых происходят в определенной географической зоне и в соответствии со строгими установленными правилами производства.

Участвующие организации в рекламной программе «Качество вина»:
ВАЭНИ НАУСА (VAENI NAOUSSA)
РЕГИОНАЛЬНАЯ ВИНОГРАДНО-ВИННАЯ
ПАЛАТА «ФРАКИЯ» (РВВП)



Знак PGI (Защищенное географическое указание) обозначает продукт, происходящий из определенного места, региона или страны, чье качество, репутация или другая характеристика в основном связаны с его географическим происхождением, и по крайней мере один из этапов производства которого происходит в определенном географическом регионе.

Источник: https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_en



Xinomavro PDO Науса (Греция)

Защищенное обозначение происхождения Науса (PDO Naoussa), отражая пышные и разнообразные виноградники местности Науса, берет свое название от одноименного города, хотя некоторые другие общины охватываются этим наименованием. Вина PDO Naoussa на 100% состоят из сорта Ксиномавро по закону и всегда являются красными.

В общем, это крепкие, дубильные вина в молодости и способные к длительной выдержке. Они самые насыщенные из наименований Ксиномавро и предлагают ослепительную демонстрацию ароматической сложности, охватывая весь спектр ароматического потенциала этого сорта.

Пышные и разнообразные виноградники местности Науса располагаются на высоте 150 – 350 метров и получают достаточное количество осадков, практически не нуждаясь в поливе. Был проведен детальный анализ почв, выявивший значительные различия в регионе и по минимуму 25 разных видов почвы.





Мавруд (PDO&PGI) (Болгария)

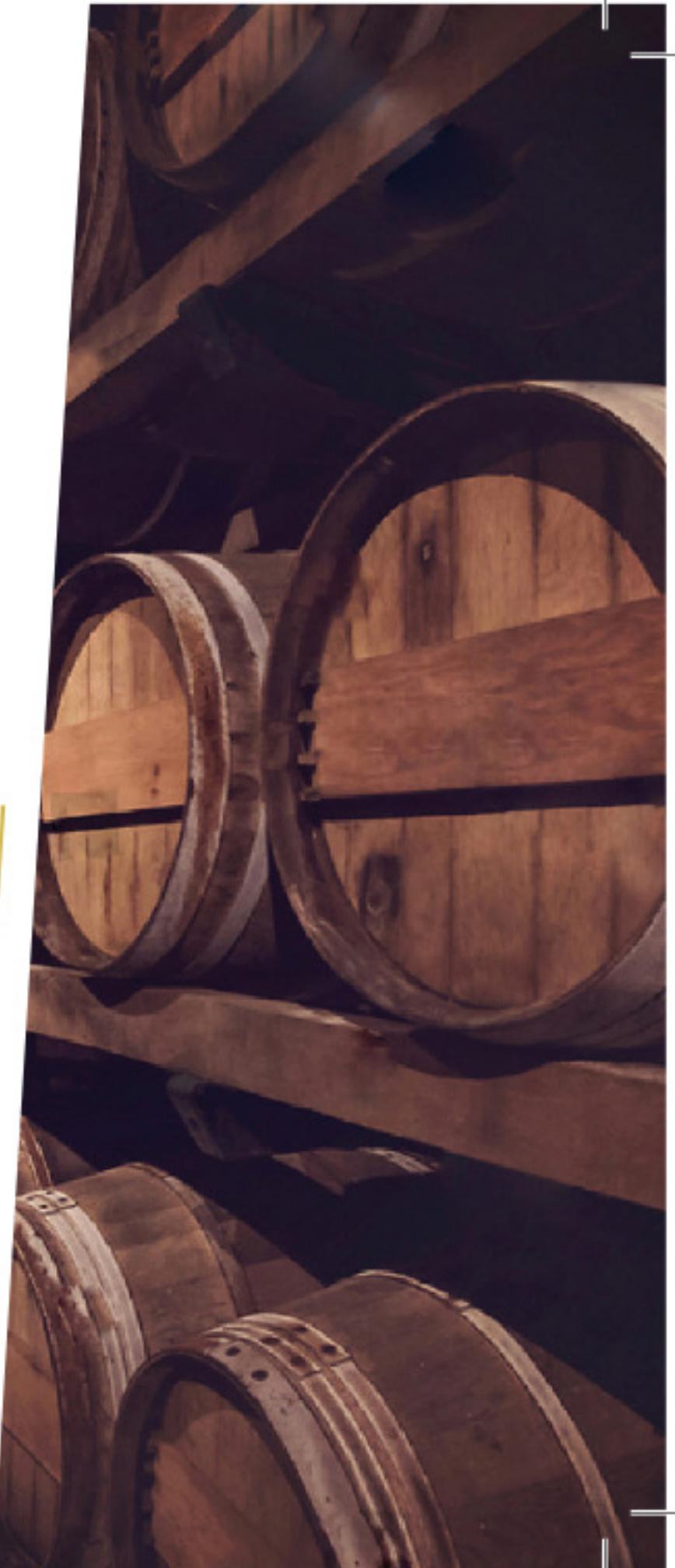
Мавруд – это сорт винограда Болгарского происхождения с темной кожицей. Местом его точного происхождения принято считать район Асеновград, наименование (апелласьон) в западной части Фракийской долине южной Болгарии. Мавруд – это старый сорт красного винограда, культивируемый в Болгарии с древних времен.

Место рождения сорта Мавруд находится на территории, расположенной вблизи нынешнего города Пловдив в винном регионе западной Фракии. Название Мавруд происходит от греческого слова "мавро", что означает «черный».

Это, скорее всего, из-за того, что кожица плода винограда Мавруд обладает сине-черным цветом.

Грозди Мавруда крупные, пышные и достаточно тяжелые. Сами плоды маленького размера и округлые, с толстой и жесткой кожицей. Мавруд – позднеспелый сорт, виноград созревает примерно в середине октября в местности Пловдив, и не выдерживает низких температур. Поэтому Мавруд растет лучше в теплых местностях Болгарии с глубокими, свежими аллювиальными почвами. Самая высокая концентрация виноградников сорта Мавруд располагается в местности его происхождения – в регионе Пловдив (особенно в окрестностях города Асеновград), а также в некоторых районах вокруг городков Пазарджик, Стара Загора и Поморие (на побережье Черного Моря).

С недавнего времени Мавруд успешно культивируется в Восточной Родопи и регионе Сакар, а также в местности Мельник. По всей вероятности, Мавруд является самым ценным местным сортом винограда. Болгары очень гордятся Маврудом и активно потребляют вина этого сорта на рынке.





ВАЭНИ НАУСА

Кооператив VAENI Naoussa является одним из самых прогрессивных винодельческих предприятий в Греции, представляет 50% местного производства вина, район славится своими изысканными красными винами. Членами кооператива являются 200 опытных виноградарей, которые стремятся к производству качественных вин.

Этот жизненно важный человеческий фактор, в сочетании с использованием передовых технологий, гарантирует качество вина, которое в основном производится из местного сорта "Ксиномавро", преобладающего в северной Греции. Винодельни укомплектованы квалифицированными специалистами и работают в соответствии с европейскими стандартами. Кооператив расположен в пределах виноградарского региона, что является преимуществом для самого продукта.





Региональная виноградно-винная палата «Фракия» (РВВП)

Региональная виноградно-винная палата (РВВП) "Фракия" охватывает территорию виноградников, в том числе земли, производителей и продавцов винограда и винодельческого региона западной Фракии: Пазарджик, Пловдив, Стара Загора и Смолян.

Члены РВВП в 2017 году произвели 2017 94.1 % PDO (1.354 гектолитров) и 72.8% PGI (16.546.87 гектолитров) сорта Мавруд (уникального сорта на европейском уровне) от совокупности национального производства PDO Мавруд в объеме 1,343.61 гектолитров и PGI Мавруд в объеме 21,399.85 гектолитров, что делает РВВП "Фракия" самой представительной национальной организацией по винам PDO/PGI, производимым из сорта Мавруд.

РВВП "Фракия" является очень активной организацией, которая работает непосредственно с членами палаты и другими местными и международными партнерами для постоянного развития болгарской винодельческой промышленности. Эти инициативы включают местные рекламные мероприятия, такие как винный туризм, специальные мероприятия и винные торжества, и рекламные мероприятия по всем аспектам винодельческой отрасли для европейских и других мировых сообществ.

Следуя этому богатому наследию более шести тысячелетий винодельческих традиций, истории и мифологии, болгарские виноделы представляют свою винную культуру и высокие стандарты на местном и мировом рынках. Эти стандарты, основанные исторически и подкрепленные как европейскими, так и мировыми технологиями производства, отражены во всех аспектах производства винограда и вина, от ухода за виноградниками до конечных результатов качества болгарских вин.





Красное, сухое вино из сорта Ксиномавро, который имеет специально выбраны из виноградников, которые отвечают нашим строгим критерии качества.

Унаследовав множественные и последовательные различия в конкурсы и дегустации вин, он представляет флагман сорта Ксиномавро зоны Наусса.



Дамаскинос

Регион: Винодельческая зона Наусы,
Северозапад Македонии

Сбор винограда: сентябрь - октябрь

Винификация: Классический метод красной винификации, в сочетании с современными методами для повышения динамического диапазона качества. Брожение завершается в резервуарах из нержавеющей стали при температуре 28-30 градусов. Добыча цвета занимает 5-7 дней и следует яблочно-молочное брожение.

Сорт : 100 % Ксиномавро

Приобретенное содержание алкоголя: 13%

Винное наименование: Наусская ЗОП

Науса Гранд Резерв

Регион

Зона виноделия Науса, Северозапад
Македонии

Даты сбора: сентябрь – октябрь
Variedades em%: Xinomavro

Винификация: Избранные виноградники, осторожный сбор в 20 килограммовые контейнеры, во избежание качественных потерь во время перевозки. Классический метод красной винификации с 5-6 дневной экстракцией при 28 градусах и последующее яблочно-молочное брожение.

Сорта в %: 100 % Ксиномавро
Приобретенное

содержание алкоголя: 13%

Винное наименование: Наусская ЗОП



Науса Гранд Резерв происходит из вин, которые характеризуются "Обозначением Происхождения Высшего Качества".

Выдержанное красное сухое вино из отборных виноградников Наусса, которая приобрела свой темно-красный цвет и изысканный бархатный вкус после двух лет в бочке и еще два года в бутылке. Насыщенное вино со спелыми танинами и ароматами сухофрукты и специи.





Wine Quality

Красное сухое вино высшего качества, которое сохраняет традиции благородных

Сорт Ксиномавро, выращенный в харизматическом виноделии Науссы. Насыщенный аромат, отчетливый букет и глубокий красный цвет является торговой маркой этого вина, которое разделяет название это произвело.



Науссе Ксиномавро

Регион: Наусса Виноградарство,
СЗ Македония

Сбор винограда: сентябрь - октябрь

Винификация

Избранные виноградники, осторожный сбор в 20 килограммовые контейнеры, во избежание качественных потерь во время перевозки. Классический метод красной винификации с 5-6 дневной экстракцией при 28 градусах и последующее яблочно-молочное брожение.

Сорта в %: 100 % Ксиномавро

Содержание приобретенного алкоголя: 12,50%

Винное наименование: Наусская ЗОП



Это богатое наследие более шести тысячелетий виноделия традиции вместе со строгими правилами виноделия ЕС марка винодельни Брестовица качественные вина.
Влажный континентальный климат.

Хотя площадь почв в основном глина, большинство наших виноградников на самом деле известняковые Винный погреб перерабатывает превосходно собранный виноград, Колбаса ведьмы по классической технологии для высококачественные вина.

Наши вина являются продуктом брожения полностью натурального винограда сока после прохождения сортировочных линий и отделения кластеры.
Алкогольная ферментация происходит в стали ферментеры размером 65 м³. Процесс включает расширенная мацерация и ферментация под давлением.



Винодельня Брестовица

Брестовица Мавруд - 2017

Сорта в %: 100 % Мавруд

Урожай: 2017

Приобретенное содержание
алкоголя: 12.00%.

Примечания к вину: Глубокий красный цвет. Это вино обладает интенсивным фруктовым ароматом, напоминающим черную вишню, смородину и ежевику. Обладает богатым и насыщенным вкусом. Плотные танины. Прекрасно сочетается с долмой (капустные листы с начинкой из говяжьего фарша и риса).

Винный сорт винограда: Мавруд *
Мавруд - уникальный сорт винограда, распространенный только в регионе Фракия в Болгарии.

Дата сбора урожая:
сентябрь / октябрь 2017.

Наименование вина: Вина Защищенного географического указания» (ЗГУ), Фракийская Долина.

Каменки Каматан

БЛЕНД 2015
Качество Вина

Примечания к вину: Насыщенный и манящий на носу с сильными малиновыми и клубничными нотками и оттенками сливы и изюма. На вкус имеет сложное тело, но элегантное и фруктовое, с оттенком острого черного перца и с длительным послевкусием.

Сорта в %: Мавруд 25%, Мерло 40 %,
Каберне Совиньон 20%, Каберне
Фран 15%

Урожай: 2015

**Приобретенное содержание
алкоголя:** 13.50%

Дата сбора урожая: сентябрь 2015

Наименование вина: Вина Защищенного географического указания» (ЗГУ),
Фракийская Долина.



Фракийская долина - большой южный болгарский винодельческий регион.

Расположен на окраине живописного городка Перуштица, в 20 км от Пловдива. Обширная равнина, простирающаяся до Родопских гор, на территорию которой оказывают положительное влияние как Средиземное, так и Черное море. Терруар сочетает в себе специфическую каменистую почву и континентально-средиземноморский климат.

Характеризуется мягкой зимой и продолжительной теплой и солнечной осенью. Высота от 300 до 330 метров. Производится сразу после сбора урожая благодаря непосредственной близости винодельни к винограднику. Виноград сортируется и обрабатывается до того, как ягоды помещаются в бродильные чаны из нержавеющей стали.

Каменки - семейная винодельня, хорошо позиционируемая в элитном сегменте красного вина, которая имеет свой собственный стиль и характер, сформированные сочетанием лучших международных и местных сортов, что придает ее продукции отличительную черту. Все это в богатом историческом контексте, охватывающем 5000 лет





Винодельня и виноградники расположены во Фракийской Долине - регионе Болгарии, который наиболее подходит для выращивания винограда. Она славится своими тысячелетними винными традициями.

Климатические условия региона предоставляют хорошую возможность для получения богатых и глубоких вин.
Умеренно-континентальный климат.

Виноградники расположены вдоль реки Топольница. Вино называется Riverside (берег реки) потому, что виноградники расположены вдоль реки Топольница. Вино глубокого темно-рубинового цвета. Интенсивный аромат спелой вишни с оттенком ванили и тонами жареных тостов.

Вкус хорошо сбалансирован с прямыми нотами. Легко пьющееся вино с долгим послевкусием хорошо интегрированного дуба и спелых фруктов. Вино выдержано 6 месяцев в новых дубовых бочках.



Винодельня Манастира

RIVERSIDE PGI Фракийская Долина 2016

Сорта в %: Мавруд 60%, Каберне - Совиньон 40%

Урожай: 2016

Приобретенное содержание алкоголя: 13,5 %

Дата сбора урожая: Мавруд 20 октября, Каберне - Совиньон 10 октября Спелость винограда / брикс/: 22.5%-23.5%
Остаточный сахар /г/л: 3.10
Общая кислотность /г/л: 5.69

Ph: 3.67

Выдержка в бочках: 6 месяцев

Тип бочки: американский и французский

Наименование вина: Вина Защищенного географического указания» (ЗГУ), Фракийская Долина.

Вилла Юстина

МОНОГРАММА Мавруд и Рубин - 2014

Качество Вина

Сорта в %: Мавруд 60%, Рубин 40 %

Урожай: 2014

Приобретенное содержание
алкоголя: 14.00%

Винификация: После отбора винограда на сортировочных столах ягоды отделяют от стеблей. Процесс виноделия каждого сорта включает холодную мацерацию при 7-9°C в течение 5 дней, алкогольную ферментацию при 26-28°C в течение 7-9 дней в контролируемых ферmentерах полной температуры из нержавеющей стали вместимостью 5 куб.м. Смесь созревает 18 месяцев в бочках из болгарского дуба.

Дата сбора урожая: октябрь 2014

Наименование вина: Вина Защищенного географического указания» (ЗГУ), Фракийская Долина.



Деревня Устина, район Пловдива, является частью Фракийской Долины - знаменитого южно-болгарского винодельческого региона. Регион хорошо защищен от северных холодных ветров Балканскими горами, а с юга защищен Родопскими горами. Фракийская Долина - регион с более чем 5000-летней историей виноделия и место рождения Диониса.

Миссия Виллы Юстина - разработка качественных бутиковых вин из Якаты в горах Родопы и развитие винного туризма в регионе с богатым наследием и великолепными пейзажами. Виноградник расположен в районе Горката с южным склоном со средней высотой 300 метров и умеренно-континентальным климатом. Хотя почвы Фракийской Долины в основном глинистые, большинство виноградников Виллы Юстина на самом деле известняковые. Тщательно отобранный виноград в ящиках с последующей обработкой при соответствующих температурах.





Домейн Менада расположен в Стара Загора - одном из старейших городов в Болгарии, наследнике древней Августы Траяны. Город расположен в центре Южной Болгарии, у подножия хребта Средна Гора.

Ландшафт региона характеризуется наклоном к югу. Высота от 170 до 260 метров над уровнем моря. Климат умеренно-континентальный. Характерной особенностью региона является то, что весной температура очень быстро прогревается, а осенью значительно понижается.

Уникальным преимуществом здесь являются местные воздушные потоки, которые не дают холодной погоде долго держаться в течение зимних месяцев. Температура воздуха позволяет накопить достаточное количество сахара и кислот, чтобы придать вину гармонию и мягкость. Бордовая древесная почва, смесь глины и песка, делювиально-каменистая и аллювиально-делювиально-слегка песчаная и глинистая почва.



Домейн Менада

МЕНАДА МАВРУД 2017

Сорта в %: 100 % Mavrud

Урожай: 2017

Приобретенное содержание
алкоголя: 12.00%

Домейн Менада является одним из крупнейших производителей вина в Болгарии и продолжает развиваться. Компании принадлежит более 426 га пышных виноградников. В 2004 году винодельня была полностью модернизирована. Сегодня это винодельня для производства первичного вина, с оборудованием для стабилизации, розлива и упаковки вина. У нас также имеется собственная лаборатория для анализа вин на всех этапах производства. Погреб способен перерабатывать более 8000 тонн белого и красного винограда и производит 20 миллионов бутылок в год.

Дата сбора урожая:
сентябрь/октябрь 2017

Наименование вина: Вина Защищенного географического указания» (ЗГУ),
Фракийская Долина.

ДОГОВОРНЫЕ ОРГАНЫ

Греческий нанимающий орган



Официальное
Наименование:
Почтовый Адрес:
Город:
Código / Caixa Postal:
Страна:
email:

Телефон / Факс:
Контактное лицо
Вниманию :

VAENI NAOUSSA
Эпископи
Науса
592 00
Греция
info@vaeni.gr

+30 2332 044274

Георгиос Фундулис

Болгарская Организация -Участник

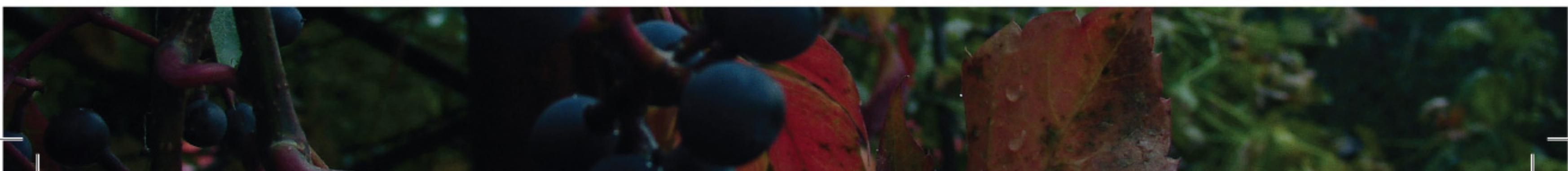


Официальное
Наименование:

Почтовый Адрес:
Город:
Почтовый Индекс:
Страна:
email:
Телефон / Факс:
Контактное лицо
Вниманию:

РЕГИОНАЛЬНАЯ
ВИНОГРАДНО-ВИННАЯ
ПАЛАТА «Фракия» (РВВП)
ул. Капитан Райчо 50
Пловдив
4000
Болгария
rlvktrakia@gmail.com
+359 894 523 492

Пламен Ангелов





НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ВИНАМИ ЕВРОПЕЙСКОГО КАЧЕСТВА!



КАМПАНИЯ, ФИНАНСИРОВАННАЯ БЛАГОДАРЯ
ВКЛАДУ ЕВРОПЕЙСКОГО СООБЩЕСТВА