

2018

ИЗСЛЕДВАНЕ НА ТРАДИЦИОННИ ХРАНИ И ВИНА В ОБЛАСТ ХАСКОВО

„Изготвено съгласно Договор от 15.06.2018 г. с предмет: „Разработване на методология и изследвания“ по проект „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ в превод: „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“, с акроним „eTOURIST“ по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция – България 2014-2020“, реф. № 1714, Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017“

София, 2018 г.



Съдържание

I. ВЪВЕДЕНИЕ	3
II. ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ТРАДИЦИОННИТЕ ХРАНИ И ВИНА	3
III. ОБЩА ХАРАКТЕРИСТИКА НА ОБЛАСТ ХАСКОВО	5
IV. МЕТОДОЛОГИЯ НА ИЗСЛЕДВАНЕТО	9
V. АНАЛИЗ И ОЦЕНКА НА ТРАДИЦИОННИТЕ КУЛИНАРНИ ДАДЕНОСТИ НА ОБЛАСТ ХАСКОВО	10
ЗНАЧИМОСТ ЗА СЪХРАНЕНИЕТО НА КУЛИНАРНОТО НАСЛЕДСТВО	15
VI. ЛОЗАРО-ВИНАРСКИ ТРАДИЦИИ В ХАСКОВСКИЯ РЕГИОН	18
ИСТОРИЯ И ТРАДИЦИИ ВЪВ ВИНОПРОИЗВОДСТВОТО	18
ХАРАКТЕРИСТИКИ НА РАЙОНА	20
ХАРАКТЕРНИ ВИНЕНИ СОРТОВЕ ГРОЗДЕ ЗА РЕГИОНА И ОЦЕНКА НА ТЯХНАТА ДОБАВЕНА СТОЙНОСТ В ИКОНОМИЧЕСКОТО РАЗВИТИЕ НА РЕГИОНА	27
ПРОУЧЕНИ ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ХАСКОВО КАТО ЛОЗАРО-ВИНАРСКИ РАЙОН	30
VII. ПРИЛОЖЕНИЯ	34

I. ВЪВЕДЕНИЕ

Настоящия документ в изпълнение на Дейност 2. Изследване на традиционни храни и вина в област Хасково е изготвен от ЕФТА СЪРВИСИС ЕООД-Изпълнител в изпълнение на Договор по обществена поръчка с РСО „Марица“- Възложител с предмет „Разработване на методология и изследвания“ по проект „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ в превод: „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“, с акроним „eTOURIST“ по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция – България 2014-2020“, реф. № 1714, Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017.

Целта на документа е да се изследват традиционните храни и вина в област Хасково и да се оценят традиционните кулинарни дадености на Област Хасково в контекста на критерия „значимост за съхранението на кулинарното наследство на региона“, както и да се проучат възможностите за презентация на Хасково като лозаро-винарски район и да се анализират характерните винени сортове грозде за региона и тяхната добавена стойност в икономическото развитие на областта.

II. ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ТРАДИЦИОННИТЕ ХРАНИ И ВИНА

„Кухнята е неразделна и изключително характерна част от културата на едно общество.“

Терминът „кухня“ не се появява внезапно, той се развива заедно с цялостното културно развитие на човечеството. Храненето е основен елемент от конструирането на индивидуалната и колективна идентичност. На индивидуално ниво, ние растем хранейки се с храни, типични за нашата култура. Храната е част от това кои всъщност сме ние. Много от нас свързват храната от нашето детство с топли чувства и добри спомени и тя ни обвързва с нашите семейства, притежаващи специална и лична стойност за нас. Храната от нашето семейство често се превръща в комфортната храна, която търсим като възрастни във време на чувство на неудовлетвореност и стрес. В по-голям мащаб храната е важна част от културата. Традиционната кухня се предава от поколение на поколение. Тя е израз на културна идентичност. Например, имигрантите принасят храната на своите страни с тях навсякъде, където отиват, и готвенето на традиционна храна е начин за запазване на тяхната култура, когато се преместват на нови места. Продължаването на производството на храна от тяхната култура за семейни ястия е символ на гордостта за тяхната етническа принадлежност.

До средата на XIX¹ и началото на XX век средностатистическият българин е бил непретенциозен по отношение на това какво се слага на трапезата му. Храната се е състояла обикновено от едни и същи продукти в зависимост от сезона. Самата храна както в селата, така и в градовете се е набавяла от собственото производство на домакинството – от полето или градината в двора. Традиционните български гозби като чорби, яхнии, пълнени зеленчуци са присъствали ежедневно на масата. По време на жътва, когато целият ден е преминавал в работа на полето, са се хранели само с хляб и лук, а ако не е имало пости – и сирене.

Нашата кухня предлага такова разнообразие от съставки, че няма как да се усети недостиг или непълноценност при храненето. За българина приготвянето на ястия не е призвание или някакво тайнствено изкуство, то е просто домашна работа, която трябва да се свърши, но е изключително важна част от ежедневието. Познатото ни днес сутрешно хранене или както всичко го наричаме – закуска, в миналото не е носило това наименование. То се появява по-късно главно под руско влияние. В традиционния ни етнологичен речник закуската се е наричала поручег или похапка. Така наречената похапка и обядът не са имали толкова важно значение – обикновено мъжете, отивайки да работят и децата, тръгвайки на училище, са носели храна със себе си за тези две хранения. От значение са били и условията, в които едно семейство живее – дали в града, или в селото. В селските семейства денят започвал рано и завършвал късно вечер, обикновено продължителността му е била около 14 часа.

Вечерята обаче, носела голямо значение. Тя е свещения ритуал, когато всички са се събирали около масата -възрастни, млади, деца и т.н. По време на вечеря е било недопустимо закъсняването или отсъствието, като се правели изключения само за тежко болни или за тези, които са на път. Вечеряло се е винаги у дома. Самата вечеря започвала, когато се прибере главата на семейството. Всички се хранели заедно. Символиката, която тази българска традиция повелява е, че всяко поколение в една къща носи определен символ в себе си – всеки има какво да научи от другия, независимо дали е по-млад или по-стар. Така се сплотявало още повече семейството и самото усещане у всеки един, че има до себе си близък човек, който е и част от самия него подсилва и усещането за принадлежност към един общ идеал и народ.

Традиционно хлябът е основната храна на българина, независимо от неговия статус в обществото – дали е от град или от село, дали е богат или беден, хлябът винаги присъствал на трапезата. Някои традиционни български храни като боба, са познати по нашите земи от около 300 години. Българските полета имат идеални условия за отглеждането му. Бобът, както и царевицата са пренесени на Балканския полуостров предимно от търговци от Османската империя, които са пътували до американския континент. Друга значителна роля в българската кухня има киселото зеле. Със сигурност най-емблематичната храна в българската

¹ <https://bulgarianhistory.org/tradicionna-bulgarska-kuhnia-nazad-vuv-vremeto/>

„Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program „Greece-Bulgaria 2014-2020“, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A „Greece - Bulgaria 2014-2020“ Cooperation Programme.“

национална кухня е киселото мляко. Десертите също имат сериозно присъствие в българската кухня. Приготвянето на сладка от различни плодове е традиция, която се спазва и до днес. Пример за такива са петмез (сгъстен гроздов сок), рачел (желирани или направени на мармалад сладка от дюля или тиква), както и сладко от смокини, малини и сладко от рози. Много популярни сред сладките ястия и напитки са халвата и бозата. Бозата е древна напитка, която се е произвеждала от ферментирала каша от просено, пшенично, ръжено или друго брашно, като се подсладва със захар или мед. Халвата се приготвяла традиционно от смлян сусам, масло и други съставки. Най-популярна е тахан-халвата, която се приготвя от печен сусам също във вид на каша. Наред с разнообразието от гозби, в България вековна традиция е приготвянето на домашно вино. Тази напитка заема особено важна роля в българската история и бит и присъствието ѝ е незаменимо на почти всяка народна празнична трапеза. Всеизвестен факт е, че дори британският политик Уинстън Чърчил си е поръчвал ежегодно по 500 литра българско вино, което доказва, че то е ценено и прословуто с вкусовите си качества и изтънчеността си по цял свят.

III. ОБЩА ХАРАКТЕРИСТИКА НА ОБЛАСТ ХАСКОВО

Местоположението на област Хасково се намира в югоизточната част на Южен централен район. Тя включва 261 населени места, организирани в 11 общини: **Хасково, Димитровград, Харманли, Симеоновград, Свиленград, Маджарово, Ивайловград, Любимец, Минерални бани, Стамболово и Тополовград** с обща площ 5543 км².



Областта притежава разнообразен релеф, като северната и централна част е заета от Горнотракийската низина. Едно от нещата, които отличава областта от другите области са обширните приречни ниски земи и високи подпочвени

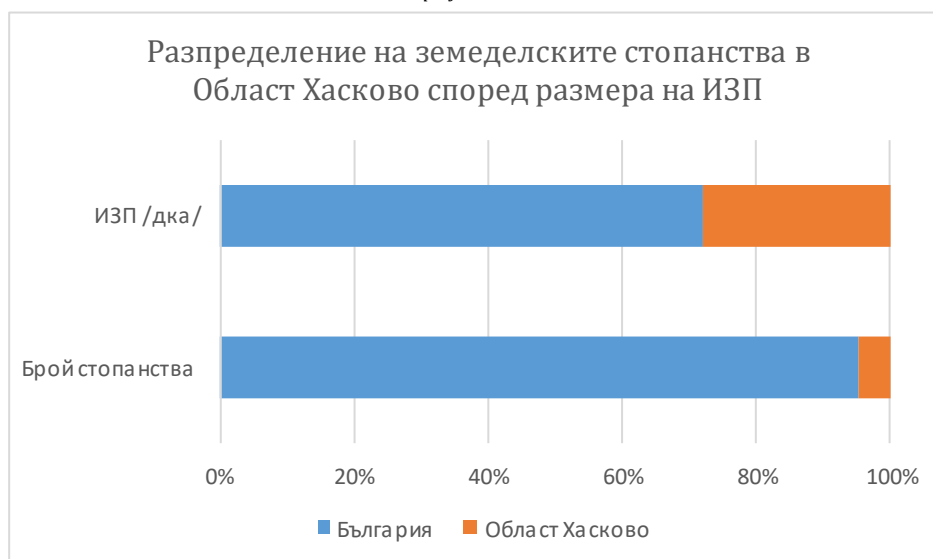
води, които благоприятстват интензивното използване на селскостопанските площи. Присъствието на равнинен релеф и плодородни почви оказва благоприятно влияние върху всички отрасли и подотрасли на селското стопанство, изграждането на напоителни системи и транспортни артерии. Голяма част от територията на областта на юг е заета от ниските разклонения на Източните Родопи и склоновете на Сакар планина. Територията на източните Родопи се отличава с богат растителен и животински свят. Средиземноморското влияние, геоложко минало на планината и особеностите на местния бит и култура са спомогнали за

формирането и съхраняването на разнообразни хабитати, а това е довело до изключително високо биологично разнообразие.

Състоянието на местната икономика в област Хасково се характеризира с добре развита отраслова структура и утвърдени пазарни традиции. Големите производствени единици са активна движеща сила на местната икономика, докато малките и средни предприятия допринасят за подобряване на бизнес средата, ускоряване на икономическия растеж и оптимизиране на производствената структура на областната икономика. Повечето от тях действат в сферата на услугите и търговията, шивашките, трикотажните фирми, тези за производство на хляб и хлебни изделия, цехове за месо и млекопреработване и други.

Един от водещите за област Хасково отрасли, който създава заетост на голяма част от населението в региона е **растениевъдството**. Факторите, които оказват благоприятно влияние са почвено-климатични условия за развитие на селското стопанство. Умерено-средиземноморският климат, в съчетание с обилните водни ресурси в региона са важни предпоставки за отглеждането на голямо разнообразие.

Графики 1 и 2





Източник: НСИ

Отглеждат се най-разнообразни селскостопански култури, сред които: пшеница, ечемик, царевица. От техническите култури най-широко отглеждани са слънчогледа, памука и тютюна. Тютюна се отглежда се предимно в ниските части на Източните Родопи и Сакар планина. Област Хасково е известна с производството на дини, пъпеши, с отличното си грозде, домати, краставици и много други плодове и зеленчуци. Налице са изключително благоприятни условия за отглеждането на масиви от трайни насаждения - ягоди, малини, вишни, череши, кайсии, праскови и други.

Графика 3



Източник: НСИ

Приоритет в развитието на растениевъдството се явява засаждането и пресаждането с млади лозови масиви, увеличаване на площите, засети с трайни насаждения.

„Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program „Greece-Bulgaria 2014-2020“, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A „Greece - Bulgaria 2014-2020“ Cooperation Programme.“

ния и създаване на разсадници за сертифицирани видове. Региона е известен с добрите сортове “Мерло”, “Каберне Совиньон”, “Памид” и “Димят”. Няколкото винарски центъра на територията на областта привличат привържениците на т. нар. “винен туризъм”. Подотрасъл животновъдство е развит изключително концентрирано в частния сектор. **Животновъдството** в Хасковска област е изключително концентрирано в частния сектор и се характеризира с висок относителен дял на дребните стопанства. В равнинните райони на областта се отглеждат говеда, свине и птици, а в полупланинските райони – овце и кози. Перспективите пред животновъдството в региона са свързани с уедряване на стопанствата за животни, за да се увеличи продуктивността и да се използва оптимално финансирането по международни програми. В последните години се наблюдава значително увеличение на стопанствата за отглеждане на патици и др.

Графика 4



Източник: НСИ

Хранително-вкусовата промишленост на територията на областта е представена от хлебопроизводство и сладкарство, месопреработвателна промишленост, млекопреработвателна и консервна промишленост. В областта на хлебопроизводството и сладкарството в област Хасково работят множество частни фирми, хлебопекарни и сладкарски цехове, със сравнително модерно технологично оборудване, които произвеждат разнообразна по асортимент продукция. Същото е положението и с фирмите за месо и млекопреработка. В региона съществуват множество малки цехове за преработка на месо и месни продукти, мандри за производство на сирене, кашкавал и масло, оборудвани със съвременна техника и произвеждащи продукция с висок капацитет и качество, отговарящо на съвременните международни изисквания. На територията на областта функционира голямото млекопреработвателно дружество - “Българско сирене” ООД гр. Хасково, оборудвано със свършено нови преработвателни мощности, изцяло според стандартите на ЕС. В гр. Хасково функционира и друга голяма фирма за млекопреработка –

фирма „Булмилк“ (първото сертифицирано млекопреработващо предприятие в страната със сертификат за качество ISO 9001:2000). По-големите и известни ме-сопреработвателни фирми в региона са: „Лотос“ ООД гр. Димитровград, „Сварекс“ ЕООД гр. Хасково, „Бурденис 93“ ООД гр. Свиленград, „Рони“ ООД гр. Харманли и др.

IV. МЕТОДОЛОГИЯ НА ИЗСЛЕДВАНЕТО

Във връзка с изследването на традиционни храни и вина в област Хасково в изпълнение на договор с предмет „Разработване на методология и изследвания“ по проект „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ в превод: „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“, с акроним „eTOURIST“ по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция – България 2014-2020“, реф. № 1714, Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017, бяха използвани следните методи и инструменти:

- ❖ Преглед и анализ на източници на информация и свързани документи;
- ❖ Анкетно проучване – в т.ч. формулиране на въпроси и разработване на таблици за въвеждане и обработване на информацията.

Бяха проучени и оценени множество източници на информация, в т.ч. стратегически документи (Областна Стратегия на област Хасково 2014-2020, Общинските планове за развитие на 11-те общини, Национална стратегия за развитие на лозарството и винарство 2005-2025 г. , Национална Стратегия за устойчиво развитие на земеделието на Р. България 2014-2020 г., Национална стратегия за устойчиво развитие на туризма в РБ, 2014-2030 г. и др.), множество сайтове със статистически данни, вкл. други осъществени проучвания, касаещи културното нематериално наследство по отношение на храните, всякакви създадени промоционални материали и др. (виж Приложение 1. Списък на източници за информация).

В допълнение, бе проведено представително изследване сред пълнолетното население на област Хасково, чиито крайни резултати илюстрират обществената представа (информираност, запознатост и оценка) по основни аспекти на кулинарните характеристики на района и неговия лозаро-винарския потенциал. В този смисъл те представят визията на широки обществени групи по поставените теми. **В резултат**, от прегледа и анализа на различните източници на информация и анкетното проучване са идентифицирани над 40 традиционни ястия, над 20 билки и подправки, множество селскостопански продукти и култури, традиционни кулинарни събития, както и над 10 традиционни и 5 уникални за областта вина. **(Приложение 2.1. Систематизирана информация за традиционните**

кулинарни дадености на област Хасково и Приложение 2.2. Систематизирана информация за лозаро-винарски традиции от Хасковския регион).

Анкетно проучване се проведе в периода юли-август 2018г. сред населението на територията на област Хасково. Разработен бе въпросник (Приложение 3) като мнение по въпросите дадоха 402 души на терен, подбрани чрез представителна квота. Предвид темите, въпросникът включваше редица въпроси без предварително формулирани отговори, за да се избегне елементът на сугестия и това да позволи да се измерят максимално точно свободните асоциации/ знание по зададените теми. Информацията бе събирана по метода полу-стандартизирано интервю „лице в лице“. Проучването се проведе и електронно, като въпросника (Приложение 4) бе изпратен на електронните пощи на близо 200 представители на различни заинтересовани страни, в т.ч. винарски изби, читалища, музеи, представители на областна и общински администрации, Областна дирекция земеделие-Хасково, Изпълнителна агенция по лозата и виното (ИАЛВ) и др. на което се отзоваха едва 10 души.

V. АНАЛИЗ И ОЦЕНКА НА ТРАДИЦИОННИТЕ КУЛИНАРНИ ДАДЕНОСТИ НА ОБЛАСТ ХАСКОВО

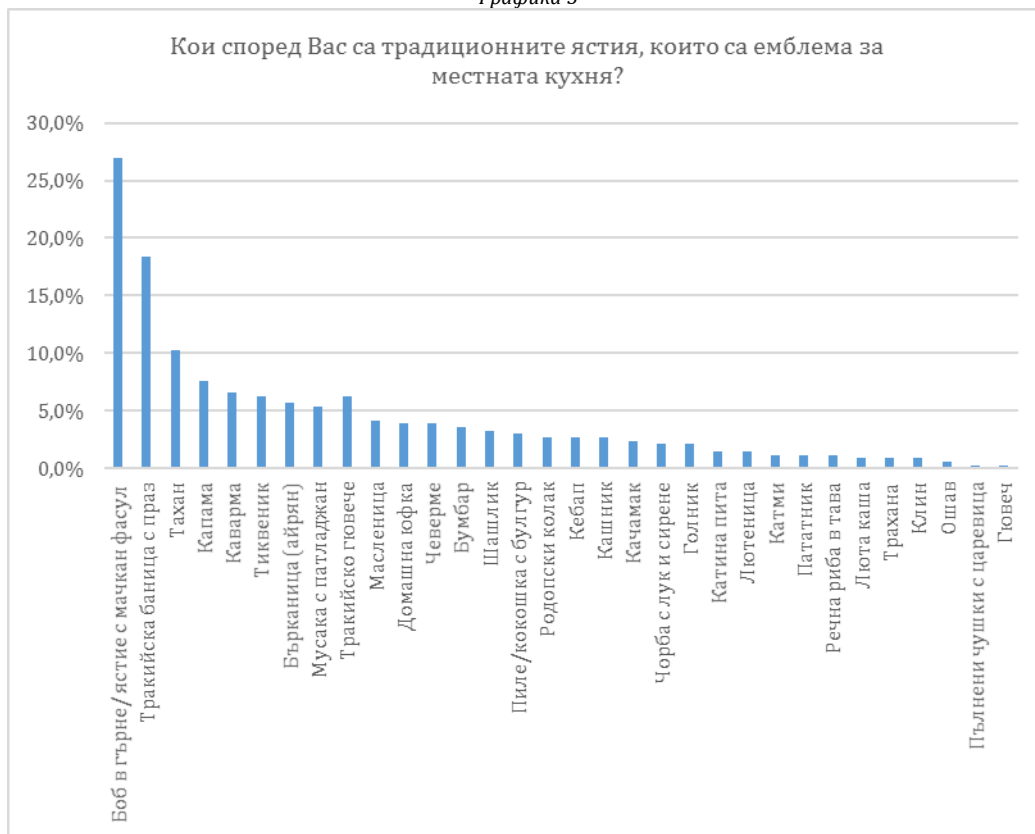
В резултат от проведения преглед на различните източници на информация и анкетното проучване на територията на област Хасково може да се направи изводът, че местната кухня в област Хасково е пъстра и разнообразна. Установени са вековни традиции и практики, в повечето населени места рецептите са предавани от поколение на поколение, за да останат непроменени стотици години наред. Може да се заключи, че има „памет“ относно кулинарните характеристики, включително за специфики, което прави населението значим фактор за съхранението на традициите. Общата запознатост с традиционните кулинарни характеристики на областта може да бъде определена като много добра, тъй като:

- около 80% от анкетираните са в състояние да дадат отговор в свободна форма на поставените въпроси;
- получените отговори позволяват да се изведе местната кулинарна специфика, доколкото едни от високите дялове са за ястия, характерни за района.

В същото време се усеща осъвременяването на кухнята и приемането на валидни и за други места ястия като много характерни за района, също така до известна степен и влиянието на кухнята на съседните страни (виж графика 5). Респондентите посочват 33 ястия като традиционни за областта, като тук всяко посочване е важно, доколкото идентифицира определено уникално ястие и списъкът е много близък до информацията, която може да се намери в специализирани кулинарни изследвания и информацията, която бе идентифицирана на база прегледа на из-

точниците на информация.

Графика 5



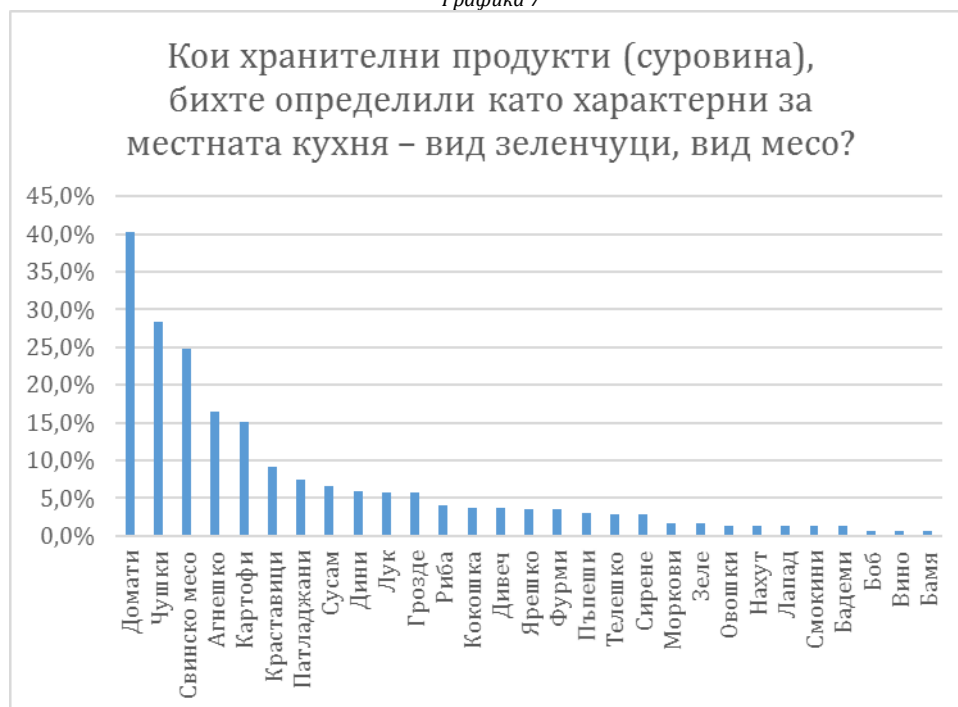
Рецептите включват много зеленчуци и подправки, сред които риган, чесън, черен пипер, мащерка, джоджен, чубрица, дафинов лист и червен пипер. Билките имат сериозно присъствие в местната кухня. Разнообразни лечебни растения се използват като подправки и се добавят към традиционните гозби. По отношение на подправките респондентите демонстрират много добро познаване на местната специфика, посочвайки 23 подправки, и категорично извеждайки на преден план белия риган. За разлика от обикновения риган, който се намира на много места в природата, находищата на белия риган могат да се намерят ограничено по скалистите склонове на Източните Родопи, (още Беласица и Кресненското дефиле) и това придава наистина уникалност на местната кухня.

Графика 6



Местната кухня се доминира от много зеленчуци, свинско, агнешко, ядки и местни плодове и ресурсно изглежда сходна с турската.

Графика 7



Въпросът за традиционните кулинарни събития, затруднява най-много респондентите и само 1/3 от анкетираните могат да посочат такова, като списъка е доста ограничен. Може да се предположи, че такива традиции и събития по-скоро са ограничени и/или не са много разпространена практика. В настоящата извадка изпъква основно международният кулинарен фестивал в Ивайловград, който се провежда от 7-8 години и е известен на респондентите. Интересен е и фактът, че се идентифицира и един по-скоро нов фестивал – на сусам, който е одобрен за участие в мащабната програма на Пловдив – европейска столица на културата през 2019 г. Фестивалът популяризира традиционните кулинарни умения и традиции на населението, свързани с отглеждането и употребата на сусам. Предвидени са базар, демонстрации, работилници за преработка на сусам, музикална програма.

Графика 8

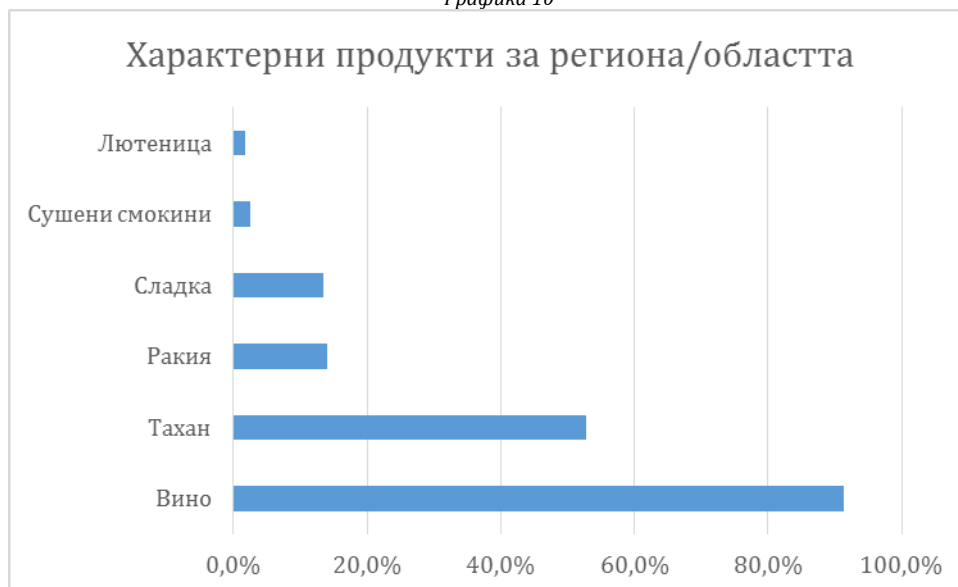


Близко 90% от респондентите имат представа и могат дадат пример за традиционна земеделска култура, но само 40% могат да определят типичен за района продукт, което провокира предположението, че областта е по-скоро източник на суровина, а не толкова на конкретни продукти, което естествено се отразява в общественото познание.

Графика 9



Графика 10



Отглеждането на грозде/лозя(49%) и зеленчукопроизводството (36,6%) са безспорните традиционни култури, които определят облика на областта според анкетиранияте. На втори план характеристиките се допълват от бобовите култури и сусамата. Логично, обществеността идентифицира виното и тахана като основни

традиционни продукти за района.

Отново същите дейности (растениевъдство, лозарство, винарство) се определят като печеливши съвременни селскостопански практики за района, което показва и тяхната жизненост. Мнение по този въпрос изказват почти 2/3 от респондентите.

Графика 11



ЗНАЧИМОСТ ЗА СЪХРАНЕНИЕТО НА КУЛИНАРНОТО НАСЛЕДСТВО

По отношение на оценката за степента на съхраненост на кулинарните традиции, най-често срещаният отговор е неутралната оценка, което показва, че респондентите се затрудняват да направят преценка. Все пак средната аритметична оценка клони към 5 (4,78), което е оценка за наличие на съхраненост, но в никакъв случай висока. Данните за характерните рецепти, подправки и продукти също потвърждават това, доколкото се вижда влиянието на съвременната кухня и продукти, които могат да се намерят и на много места. В този смисъл, може да се предположи, че действия за възстановяване, запазване и промотиране на местната кухня, особено на избрани елементи, наистина характерни за района, биха били приети много добре от обществеността.

За съхранението на кулинарното наследство на региона значение има не един, а комплекс от фактори, които включват – уменията, рецептите, продуктите и запазване на традициите в домашните условия. Обществената визия очевидно акцентира върху практиката в ежедневието на местното население като условие за

запазване на кулинарното наследство в много по-голяма степен, отколкото организирането на отделни специализирани места за предлагане на местна кухня и запазването им в книги. Логично, такъв тип действия биха намерили по-голямо съдействие и съпричастност от страна на местните хора.

	Оценка (1-7) Висока оценка (5-7)
Според вас, в каква степен са съхранени местните кулинарни традиции в област Хасково	4,78
Доколко следните фактори имат значение за съхранение на кулинарното наследство на региона	
съхранението на уменията за приготвяне на ястията	5,91
съхранението на рецептите	5,88
производство на земеделски продукти, характерни за местната кухня	5,85
запазване на тези традиции в домашни условия	5,83
наличието на места за хранене, които предлагат местни ястия	5,32
издаването на книги, описващи кулинарните рецепти и традиции	5,13
подкрепата на местните медии, които могат да популяризират местни рецепти	5,10
повече фестивали и изложения за местни храни	5,10

На база посочените от респондентите фактори **значими за съхранението** на кулинарното наследство извеждаме на преден план следните:

1. съхранение и популяризиране на местни рецепти в традиционната кухня като бумбар, заешка капама, ябълковска пуска, смянка, риба-тавалък, тракийска масленица, смачкан фасул с дробенчета от село Добрич, татлии, овчарския гювеч, сусамки и др. /Виж Приложение 2.1. /;
2. поддържане на добро ниво на производство на земеделски продукти, характерни за местната кухня като зеленчукови насаждения / домати, чушки, картофи, краставици, патладжани, боб/ плодови насаждения/ дини, пъпеши, лозя/ и др. /Виж Приложение 2.1. /.

Практиката в ежедневието на местното население като условие за запазване на кулинарното наследство се потвърждава и от въпроса „Кой има определяща роля за популяризиране и съхраняване на кулинарните традиции?“, респондентите дават най-висока оценка на местните хора (6,64). Този въпрос също така предполага, че дори при наличие на мерки от страна на областна и/или местна управа, то те не са стигнали до знанието на обикновения човек, който сам по себе си е и потенциален турист. Прави впечатление, че мерки/мероприятия се провеждат от частни предприятия и на парче.

	Оценка (1-7) Висока оценка (5-7)
Общината	5,29
Местните хора	6,64

Областната управа	5,00
Фирми, работещи в областта на туризма	5,81
Музеите	5,52
Читалищата	3,51
Местните неправителствени организации	4,18

В заключение, можем да обобщим следното - храната играе важна роля при формирането на идентичности и създаването на чувство за принадлежност към дадена група, но кулинарните дадености към настоящия момент в област Хасково са все още неизползван ресурс, макар в Областната стратегия заложената визията за развитие да гласи „ **Подобряване на средата и качество на живот чрез оптимално използване на местния потенциал**“ и като приоритет да се дава на съхранението на регионалната идентичност, свързано с подкрепа и популяризиране за развитието на местни занаяти, винопроизводство и производство на специфични хранителни продукти и др., имащи висока добавена стойност и които могат да доведат до повишаването на регионалната конкурентоспособност, както и до утвърждаване на уникалността на района.

Местната кухня е изцяло в ръцете на хората и те сами по себе си са носители на предавана от поколения традиция, която все повече е заплашена да се осъвремени. Това би довело до момента, в който тя да не се разпознава като отделна от националната и би заличило възможностите на храната да сближава групата и да формира идентичности, на база отличаване от „другия“ и създаване на чувство за гордост, което е валидно само на местно ниво, а това от своя страна би намалило и възможността на Хасково да се наложи като гурме дестинация. Нещо повече, липсата в област Хасково на характерен елемент, с който областта да бъде разпознаваема, води до излизането на преден план на нова емблема – статуята на Богородица, изградена през последните години, която единодушно и непрекъснато е споменавана като символ на областта (виж Изследване на природно и културно наследство на област Хасково). Необходимо е да се предприемат действия на местно ниво, чрез които областта да бъде отличима пред обществеността. С традиционната си кухня и разнообразните ястия, характерни за областта и предавани от поколение на поколение, Хасково има потенциал да превърне кулинарния туризъм в туристическо преживяване с цел рекреация и/или забавление, което да включва както събития, свързани с храна (фестивали, конкурси, демонстрации, кулинарни шоу програми и други), така и дейности, подпомагащи пряко развитието на местните общности (посещения на местни производители и фермерски пазари, дегустации и други). Този вид туризъм при всички положения ще удовлетвори и нуждите на съвременните туристи от нови преживявания и познания.

VI. ЛОЗАРО-ВИНАРСКИ ТРАДИЦИИ В ХАСКОВСКИЯ РЕГИОН

Лозарството и винарството са традиционно развити сектори на икономиката в България. Наличието на потенциал от местни сортове и обособени лозаро-винарски области и райони, съчетани с квалифициран човешки потенциал и съвременна материално-техническа база са условия за постигане на нова производствена и пазарна ориентация на търговията с качествени вина. Значимостта на лозарството за икономиката на страната намира проявление и в провежданата политика на държавата. С приемането на Национална стратегия за развитие на лозарството и винарство 2005-2025 г. и Национална Стратегия за устойчиво развитие на земеделието на Р. България 2014-2020 г., национална стратегия за устойчиво развитие на туризма в РБ, 2014-2030 г. /Актуализирана версия, 2017г. / държавата декларира важността на сектора за икономиката на страната.

От своя страна, Област Хасково има огромен потенциал по отношение развитието на лозаро-винарския бранш. Областта е известна от край време с отличното си грозде и висококачественото вино, което се произвежда от него. Към днешна дата всички винарски мощности на територията на областта са специализирани в производството на висококачествени вина, които намират добра реализация на международния пазар. Значимостта на лозаро-винарския бранш, подобно на храните, намира проявление и на областно ниво (ОСР 2014-220), в **Специфична цел 3. Подкрепа на традиционни индустриални дейности и насърчаване използването на местните ресурси за икономическо развитие, Приоритет 1.1. Повишаване конкурентоспособността на регионалната икономика и подкрепа за малкия и средния бизнес. Съгласно заложеното в стратегическата част на стратегията се насърчава развитието на специфични икономически сектори и традиционни икономически дейности с потенциал за растеж и бъдещо развитие на територията на Хасковска област, като се използват уникалните предимства на местната икономика и специализация.**

ИСТОРИЯ И ТРАДИЦИИ ВЪВ ВИНОПРОИЗВОДСТВОТО

Виното е в дълбока връзка с българските земи, обитавани хилядолетия наред от древните траки, които са използвали виното в религиозните си ритуали. Традициите във винопроизводството не са прекъснати и днес България е горда с качествените си вина, някои от които са произведени от уникални местни сортове с впечатляващи качества.

Виното е неизменна част от историята на България, от българската култура, бит и душевност. Българските земи са наследници на древни цивилизации, които са оставили незаличим отпечатък върху нашето съвремие. Древните траки са използвали виното като важен елемент от религиозните ритуали и като средство за достигане на връзка с боговете. Свидетелства за това има в многобройните

светилища, открити из територията на цялата страна, които носят информация за древните ритуали и култа към бога на виното Загрей. България се гордее с едни от най-важните археологически открития, сред които златни и сребърни тракийски съкровища, които в по-голямата си част са красиви сервиси за сервиране и консумация на вино. Използването на орфическата напитка в религиозни ритуали е свързано и с добри традиции в лозарството и винопроизводството.

След създаването на българската държава традициите във винопроизводството се наследяват и продължават. Много средновековни пътешественици, минали по нашите земи, споменават за различните видове вино, които са опитвали по пътя си, както и за техните качества.

В края на XIX и началото на XX век към лозарството и винарството вече се подхожда професионално и се поставят основите на модерно производство на български вина. Днес качествени вина от български производители могат да се намерят навсякъде по света. Много от нашите вина печелят награди и изненадват чуждите ценители с високото си качество и изискания си вкус. Вкусът към хубавото вино и интересът към местните сортове предизвикаха навлизането на винения туризъм и на винените турове и дегустации в България. Голяма част от винарните в страната организират мероприятия, на които запознават ценители и гости с най-отбраните си селекции.

Лозарството и винарството са се развивали в българските земи още по времето на траките. Развивало се е и по времето на римското владичество. След основаването на държавата през 681 г. продължили да се развиват лозарството и винопроизводството както през VIII-IX века, така и в средновековието. Основни сортове по това време са били Памид, Гъмза, Мавруд, Широка мелнишка лоза, Димят, Мискет червен.

По време на османското робство икономическия упадък на страната обхваща и лозарството, но то продължава да съществува. През този период в България са били пренесени много десертни ориенталски лозови сортове – Болгар, Резакия, Пармак, Бяла и Червена лисича опашка, Чауш и други. Към 1858 г. площта на лозята е около 420 000 декара.

След Освобождението лозарството се развива бързо и през 1897 г. лозята в България достигат 1 200 000 декара. Криза в българското лозарство настъпва след проникването на филоксерата. За първи път е открита през 1884 г. във Видинско и бързо се разпространява от запад на изток в Северна и след това в Южна България. В резултат на бързото загиване на лозята в края на Първата световна война в България остават 434 180 декара предимно на силно песъчливи почви, където филоксерата не може да се развива. Възстановяването на лозята както у нас, така и в Европа, започва чрез присаждане на местни културни сортове върху филоксероустойчиви подложки. През 1893 г. у нас започва създаването на държавни, а по-късно и на частни лозови разсадници, в които се внасят подложкови резници от Франция. Засаждат се на маточници и към 1921 г.

в страната съществуват 6780 декара маточници, от които са произвеждани и присаджани 45 милиона подложкови резници, т.е. значително се е развило производството на присадени вкоренени лози като нов клон на лозарството. Производството на присадени вкоренени лози в страната започва още през 1889 г., като по-късно през 1970 г. България се нарежда на първо място в света по производство и износ на присадени вкоренени лози.

След Първата световна война лозарството в България се възстановява и към 1944 г. площта на лозята достигат 1 527 330 декара. След 1956 г. лозарството в България в кратки срокове се преустройва на промишлена основа. Над 60 % от лозята са ширококоредови високостъблени насаждения, които позволяват отглеждането по промишлена технология. Коренно се подобрява сортовата структура на лозята, като наред с местните сортове Памид, Гъмза, Мавруд, Широка мелнишка лоза, Димят и Мискет червен се отглеждат и Кабарне совиньон, Мерло, Ркацител, Ризлинг, Мискет Отонел, Алиготе, Шардоне, Юни бял и други. Разпространени са интродуцирани и новосъздадени ранни десертни сортове Кардинал, Супер ран Болгар, Брестовице и други. През 1969 г. лозята са на площ от 2007 хиляди декара. През 1965 г. средният добив е 624 кг/дка за винените и 927 кг/дка за десертните сортове. През същата година България изнася 265 хиляди тона десертно грозде и заема първо място в света по износ.

Към настоящия момент по данни на Изпълнителната агенция по лозата и виното (ИАЛВ) произведеното грозде и вино в България за 2015г. е съответно 195 860 тона и 136 680 527литра, за 2016г. – 174 603 тона и 127 770 270 литра. За 2017 г. общото количество произведено вино в промишлени условия е 1 079 897 хектолитра.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА РАЙОНА

Благоприятното географско местоположение и мекият климат от най-дълбока древност са привличали различни тракийски и славянски племена, които се заселвали по земите на област Хасково. Правенето и употребата на вино се оформили като едни от главните стълбове на традиционната култура на траките и те се прочули със своите вина в целия древен свят. Останки от това време са така наречените шарапани - тракийски винарници, представляващи скални вдлъбнатини с наклонено дъно и съединителни канали, които се използвали за производство на вино.

Днес, област Хасково спада към един от петте лозаро-винарски традиции - Южният лозаро-винарски район, който се отличава с отглеждането на червени сортове с отлични вкусови качества – Мерло, Каберне Совиньон, Рубин и други бели сортове.

Лозарските райони са официално дефинирани в българското законодателство. В Закона за виното и спиртните напитки (в сила от 16.09.2012 г., изм. и доп. ДВ. бр.26 от 21 Март 2014г.) понятието "лозарски

„Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A "Гърция-България 2014-2020". This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program "Greece-Bulgaria 2014-2020", Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A "Greece - Bulgaria 2014-2020" Cooperation Programme.“

район" е определено като „Лозарски район" е съвкупност от територии с еднородни и специфични природни условия, с насаждения с характерен сортов състав и технология на отглеждане и с установени лозаро-винарски традиции". Страната ни условно се дели на пет лозаро-винарски района, всеки от тях със своите специфики и особености.

1. **Източно Български лозаро-винарски район** – Черноморско крайбрежие и част от североизточна Дунавска равнина, предлага най-добрите условия за отглеждане на бели винени сортове. Много от добрите български бели вина се раждат тук от сортовете Шардоне, Алиготе, Димят, Ризлинг, Траминер, Мускат Отонел, Тамянка, Юни Блан, Совиньон Блан.
2. **Северно Български район** – обхваща Дунавската равнина и Северозападната част от страната. Дунавската равнина е разделена на три части – Дунавски пояс, Централна част и Северозападна част. Разпространени са сортовете Мускат Отонел, Врачански Мискет, Тамянка, Димят, Алиготе, Ркацител, Гъмза, Мерло, Каберне Совиньон, Памид и Сензо.
3. **Югозападен Български район** - в поречието на река Струма южно от град Дупница, а по-големите винарски изби се намират в Дамяница, Сандански, Благоевград, Петрич и с. Хърсово, където се отглежда типичния български сорт Широка Мелнишка лоза. Мелнишко вино можете да опитате в неговия роден град – Мелник, в Сандански, и в Банско.
4. **Подбалкански район** - обхваща Долината на тракийските царе между планините Стара планина и Средна Гора. Разделена на два подрегиона – Източна и Западна част. Разпространени сортове в региона са Червен Мискет, Ризлинг, Ркацител, Шардоне, Мускат, Каберне Совиньон, Мерло. Винарните са в Карлово, Сливен, Шивачево, Сунгурларе, Славянци, Лозарево, Грозден, Страджа, Карнобат, Венец, Ямбол.
5. **Южният лозаро-винарски район** - обхваща областите около Пловдив, Хасково, Пазарджик, Стара Загора, Любимец и Харманли – района на Тракийската низина и част от Сакар. Защитата от големи студове и ветрове, която Стара планина осигурява от север, благоприятства отглеждането на червени сортове с отлични вкусови качества – Мерло, Каберне Совиньон, Рубин. Тук почвите и климатичните условия са подходящи за отглеждането и на някои бели сортове. В районите около Асеновград, Пазарджик и Перущица се отглежда уникалният български сорт Мавруд. По-важните винарски изби са в Асеновград, Хасково, Брестовица, Стара Загора и Любимец.

По данни на МЗХГ, заетите площи с лозови насаждения в стопанствата за Южен централен район с области Кърджали, Пазарджик, Пловдив, Смолян и Хасково е

16 583 ха². Сред областите с най-висок дял на винени сортове лозя са Пловдив и Хасково (виж графика 12). Област Хасково има огромен потенциал по отношение развитието на лозаро-винарския бранш. Областта е известна от край време с отличното си грозде и висококачественото вино, което се произвежда от него. Към днешна дата всички винарски мощности на територията на областта са специализирани в производството на висококачествени вина, които намират добра реализация на международния пазар. В резултат от съчетаването на благоприятните климатични условия и нарасналите технологични умения на местните винари, в региона са се утвърдили вината „Мерло“ с контролирано наименование за произход и деклариран географски регион. Важен показател за просперитета на винарството в последните години е създаването на много нови винарни, съоръжени с най-съвременна техника - линии за прием и преработка на грозде, винификатори за бели и червени вина с контролиране на ферментационните процеси, вниматици, високотехнологични и напълно автоматизирани бутилиращи линии. Изключително положителна тенденция е, че като част от стратегията си винарските компании залагат на засаждането на собствени млади лозя с класическите сортове Мерло и Каберне Совиньон, а също така и на ценни български сортове. По-големите винарски дружества в областта са: Винарска къща „Сакар“ АД Любимец, „Катаржина естейт“ Свиленград, „Тера Тангра“ ООД Харманли, „Винарска изба Стамболово“, Изба „Ямантиев“ Ивайловград, Винарна Братанови, Винарска изба, Винарска изба Малката звезда, Винарна Кастра Рубра и др.

ОТГЛЕЖДАНИ ВИНЕНИ СОРТОВЕ

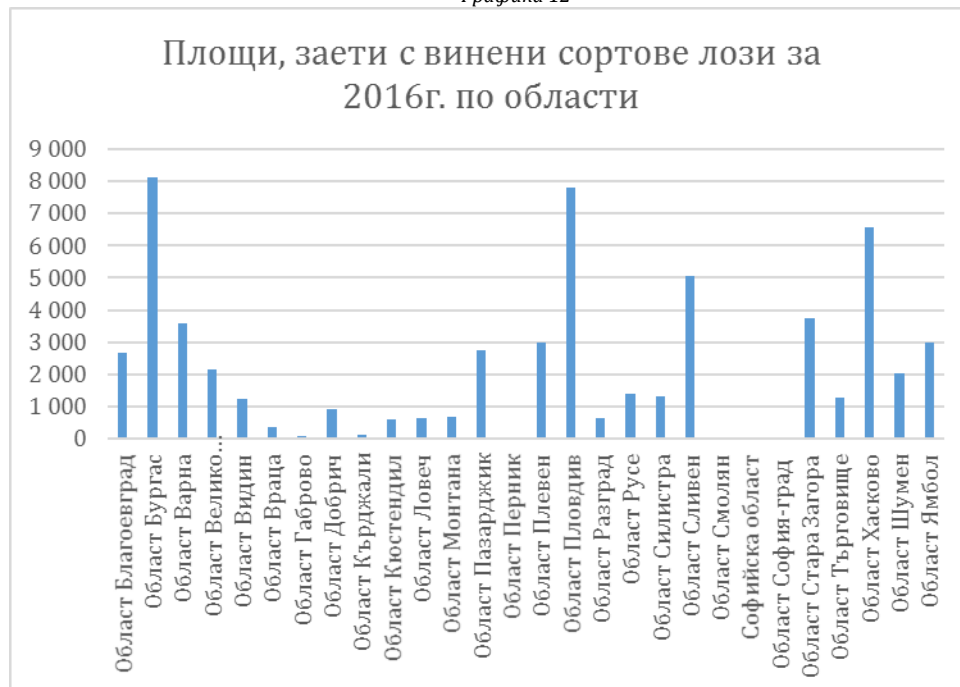
На територията на област Хасково се отглеждат множество традиционни винени сортове като мерло, шардоне, кабарне совиньо, сира, , кабарне фран и уникални за България като памид, димят, рубин, мавруд и червен мискет (Виж Приложение 2.2 Систематизирана информация за лозаро-винарски традиции от Хасковския регион).

² Производство на грозде и вино –реколта 2016, МЗХ, май, 2017г.

http://www.mzh.government.bg/media/filer_public/2018/02/22/ra327-publicationvinewine2016.pdf

„Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program "Greece-Bulgaria 2014-2020", Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A "Greece - Bulgaria 2014-2020" Cooperation Programme.“

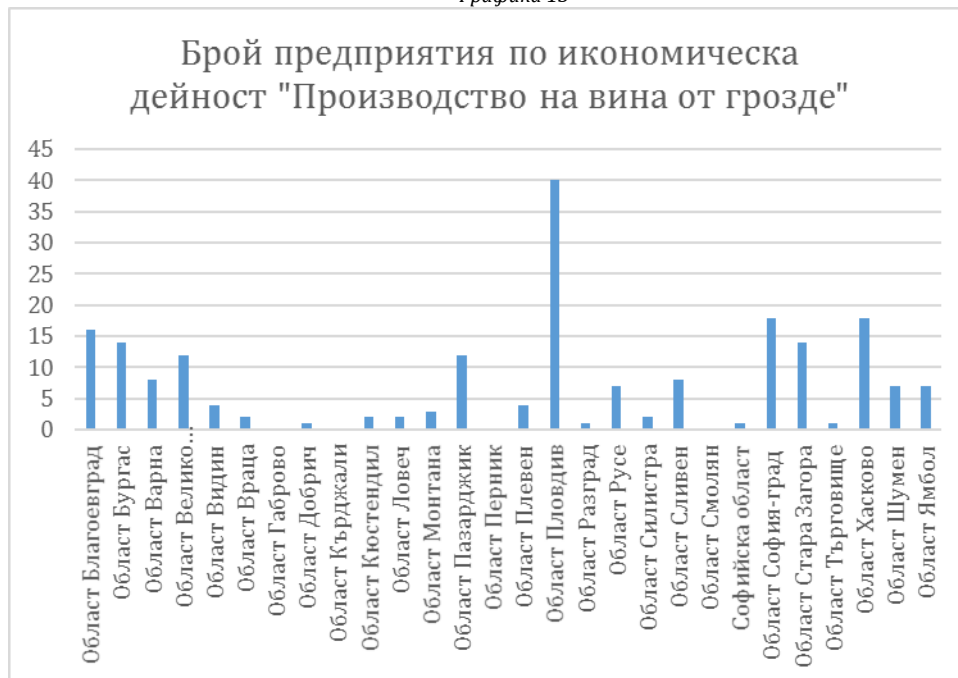
Графика 12



Източник: ИАЛВ и НСИ

Както може да се види област Хасково със своите 6885,5 ха е сред областите с най-много заети площи с винени сортове, наред с Бургаска и Пловдивска области (съответно 8108,4ха и 7802,2ха). По отношение на броя предприятия, опериращи в икономическа дейност 11.02.Производство на вина от грозде (съгласно КИД 2008) област Пловдив заема първо място със своите 40бр., следвана от Хасковска и Благоевградска области съответно със 18 бр. и 16бр.

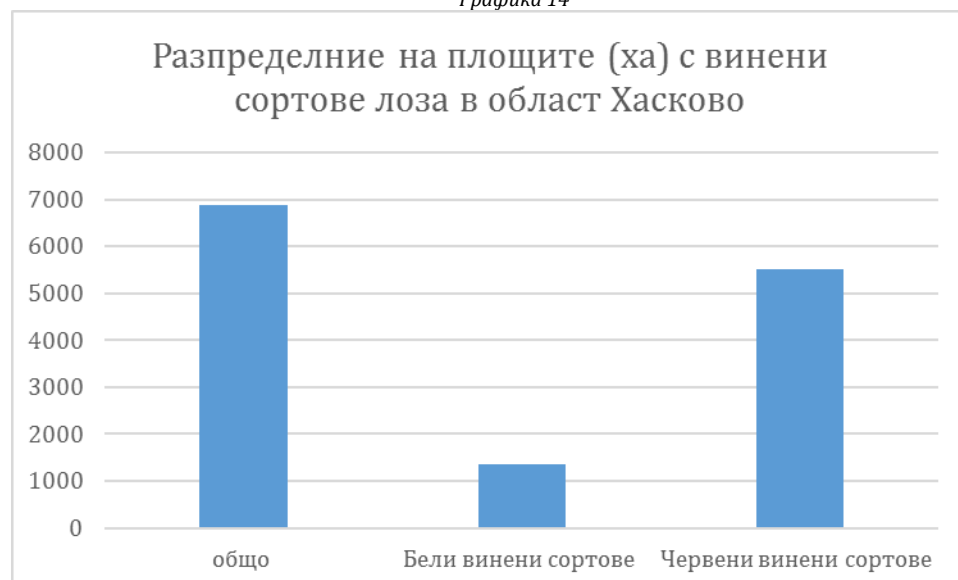
Графика 13



Източник: ИАЛВ и НСИ

От общо 6885,5 ха заети площи в област Хасково, площите на червените винени сортове (5520 ха) са в пъти повече от тези с бели (1366 ха).

Графика 14



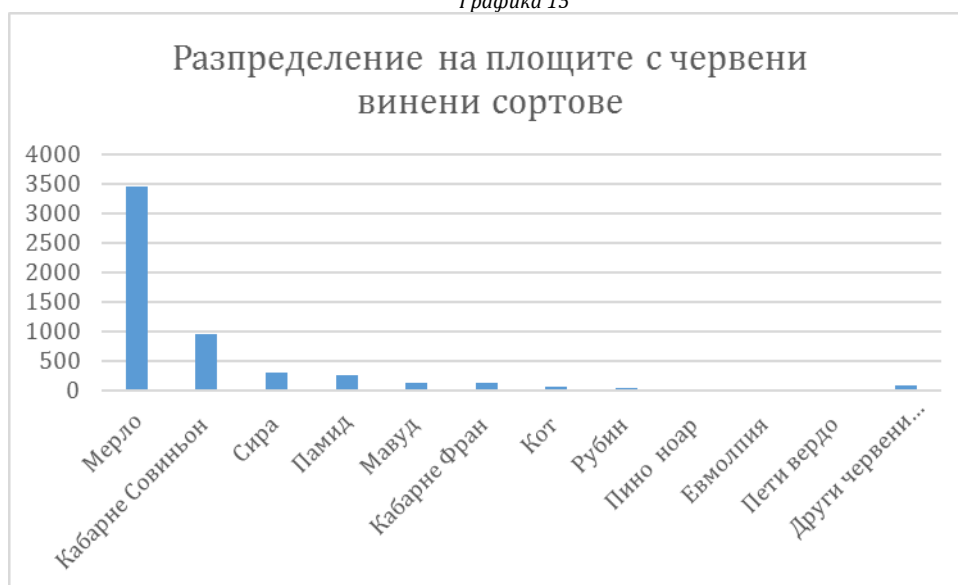
Източник: ИАЛВ и МЗХГ, отдел "Агостатистика"

На територията на област Хасково се отглеждат няколко вида червени винени сортове, като първо място заема мерлото с 3456 ха, следвано от кабарне совиньон

„Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A "Гърция-България 2014-2020". This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program "Greece-Bulgaria 2014-2020", Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A "Greece - Bulgaria 2014-2020" Cooperation Programme.“

с 957 ха, сира с 313 ха, памид с 267 ха, мавруд с 135ха, кабарне фран със 122 ха, кот с 691 ха, рубин с 41 ха, пино ноар с 29 ха и др.

Графика 15



Източник: ИАЛВ и МЗХГ, отдел "Агостатистика"

От белите винени сортове първо място заема мискет червен с заети площи от 359 ха, димят с 256 ха, шардоне с 246 ха, ркацатели с 177ха, совиньон блан – 92ха, мускат отонел – 59 ха, вионие – 49ха, тамянка -45ха, траминер-21ха, семион – 19ха и др.

Графика 16



Източник: ИАЛВ и МЗХГ, отдел "Агостатистика"

УНИКАЛНИ ВИНЕНИ СОРТОВЕ

Сред уникалните за област Хасково се открояват **червен мискет, димят, рубин, мавруд и памид**.

ЧЕРВЕН МИСКЕТ

Червен мискет е стар български сорт, разпространен най-вече в Подбалканския регион. Той е най-устойчивият на измръзване български сорт грозде. Виното от него е с интересен цвят с розови оттенъци. Има данни, че сортът е хибридно създаден от Ризлинг и Димят. Ароматът е с билкови нюанси, дюля и мед. Вино от Червен мискет можете да опитате във винарните в района на Стралджа и Сунгурларе. Заетите площи с червен мискет в област Хасково са 359ха.

РУБИН

Рубин е местен сорт, създаден чрез кръстосване на два сорта – Небиоло и Сира. Вината са с наситен цвят, а вкусът е плътен, с мек завършек. Ароматът е интензивен, плодов, с доминация на зряла къпина, а при контакта с дъб развива конфитюрени нюанси. Заетите площи с рубин в област Хасково са 41ха.

ДИМЯТ

Димят е типично български бял сорт, използван за производството на сухи бели и ароматни вина и брендита. Развива плодов аромат с акценти на зряла праскова. Вкусът е лек, с приятна свежест. най-добре вирее в района на Варна, но се

отглежда и в други части на страната (област Хасково). Заетите площи с димят са 256ха.

МАВРУД

Мавруд е много стар местен сорт, който е с наситен пурпурно-рубинен цвят с отлични вкусови качества и изразена плътност. Ароматът е сочен с доминация на зрели горски плодове и подправки. Развива се много добре в присъствието на дъб. Заетите площи с мавруд са 135ха.

ПАМИД

Памид е един от най-старите сортове, виреещи по нашите земи. Разпространен е по целия Балкански полуостров под различни наименования. Подходящ е за производство на вино и консумация в прясно състояние. Виното, което произвежда Памид, е със светло-червен цвят. Ароматите са свежи, с плодови нюанси, елегантно тяло и мек завършек. Консумира се младо поради ниското си съдържание на фенолни вещества и не реагира добре на контакт с дъб. Често се използва в купажи. Заетите площи с мавруд са 267ха.

Няколко са винарските изби в област Хасково, които предлагат дегустации на уникалните за областта вина с превъзходно качество.

ХАРАКТЕРНИ ВИНЕНИ СОРТОВЕ ГРОЗДЕ ЗА РЕГИОНА И ОЦЕНКА НА ТЯХНАТА ДОБАВЕНА СТОЙНОСТ В ИКОНОМИЧЕСКОТО РАЗВИТИЕ НА РЕГИОНА

Както вече посочихме, област Хасково е сред областите с най-висок дял на винени сортове лозя в РБ, като на територията и се отглеждат множество традиционни винени сортове. Сред червените винени сортове по данни на ИАЛВ и МЗХГ, отдел "Агростатистика", с най-висок дял се откроява мерлото с 3456 ха, следвано съответно от кабарне совиньон с 957 ха, сира с 313 ха, памид с 267 ха, мавруд с 135ха, кабарне фран със 122 ха, кот с 691 ха, рубин с 41 ха, пино ноар с 29 ха и др. Сред белите винени сортове с най-висок дял се открояват мискет червен с 359ха, димят с 256 ха, шардоне с 246 ха, ркацатели с 177ха, совиньон блан – 92ха, мускат отонел – 59 ха, вионие – 49ха, тамянка -45ха, траминер-21ха, семион – 19ха и др. Сред уникалните седем за България – червен мискет, гъмза, димят, рубин, мавруд, памид, широка мелнишка лоза, област Хасково разполага с пет.

Констатацията, че Област Хасково има огромен потенциал по отношение развитието на лозаро-винарския бранш се потвърждава и от проведеното изследване сред населението. Почти половината от респондентите (47,4%) посочват лозарството и винарството като селскостопанска дейност, от която се печели най-добре в момента. Общо това е най-високият дял и показва не само финансови измерения на дейността, но и ценностно-морална стойност на лозарството и винопроизводството сред анкетираните.

Значителната част от респондентите – над $\frac{3}{4}$, дават отговор на въпроса кои сор-

„Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program "Greece-Bulgaria 2014-2020", Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A "Greece - Bulgaria 2014-2020" Cooperation Programme.“

тове вино възприемат като традиционни. Списъкът се оглавява от мерлото (87%) и приключва с рубина (4,2%). Тук следва да се отбележи, че мерлото безспорно има много по-широк ареал на производство от област Хасково, но респондентите визират качествата на мерлото от техния си регион, така както се представят и на пазара (например мерло от Стамболово и т.н.). Сред предпочитанията на респондентите се откроява интерес не само към винените сортове, но и към десертните.

Графика 17



Значителен дял (48%) дават отговор и на въпроса за сортовете с потенциал за най-висока добавена стойност за икономическото развитие на областта и тук списъкът включва вече само три сорта. Очевидно при тази селекция се залага на масова популярност и предпочитания (мерло), отколкото на специфичност (мавруд, памид, червен мискет) – т.е. хората знаят, че нещо, което е много по-известно, предпочитано сред любителите на виното, може да привлече повече хора от нещо по-специфично, макар и по-уникално – или иначе казано, целевата група на мерлото е много по-голяма от тази на мавруда, респективно за тях има по-голям икономически потенциал (виж графиката долу). Сред винените сортове грозде с най-висока добавена стойност бихме могли да предложим и червения мискет и димят.

Графика 18



Представата сред местните хора за област Хасково като част от основен лозаро-винарски район в страната в момента, с традиции и голям потенциал това да стимулира туризма, е ясно регистрирана чрез високата степен на съгласие с посочените твърдения. В същото време, по-ниска е оценката за това доколко област Хасково е промотирана с тези си дадености и те са известни на националната общественост, т.е. според тях все още има нереализиран потенциал поради липса на информираност.

В каква степен сте съгласни с всяко от следните твърдения	Оценка (1-7) Висока оценка (5-7)
Лозарството и винопроизводството могат много да стимулират развитието на туризма в област Хасково	5,69
Лозаро-винарството е традиционен поминък за хората от област Хасково	5,54
Днес област Хасково е един от основните лозаро-винарски райони в България	5,50
Лозаро-винарските дадености на област Хасково са известни в достатъчна степен на националната общественост	4,53

Респондентите дават висока оценка за степента на съхраненост на практиките за отглеждане на традиционните винени сортове (5,62), което е и по-висока оценка за степента на съхраненост в сравнение с тази на кулинарните традиции (4,78).

	Оценка (1-7) Висока оценка (5-7)
Доколко са съхранени практиките за отглеждане на традиционните винени сортове в област Хасково	5,62
В каква степен са съхранени местните кулинарни традиции в област Хасково	4,78

Според респондентите изби, винарни, възможности за дегустация на вино в най-

„Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program „Greece-Bulgaria 2014-2020“, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A „Greece - Bulgaria 2014-2020“ Cooperation Programme.“

голяма степен могат да привлекат посетители в района, като за целта те отдават и по-голямо значение на организирането на съответните събития, отколкото на местната кухня сама по себе си.

каква степен може да привлече посетители от България и чужбина в областта всяко от следните:	Оценка (1-7) Висока оценка (5-7)
изби, винарни, възможности за дегустация на вино	5,60
кулинарни събития и обичаи, събития, фестивали	5,53
местна кухня	5,38

ПРОУЧЕНИ ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ХАСКОВО КАТО ЛОЗАРО-ВИНАРСКИ РАЙОН

Глобалното снабдяване с вино става все по-важно, особено в сегмент европейски пазар. Това води до по-ниски разходи за транспортиране и бутилиране, тъй като в Европейския съюз стъклото е по-евтино в сравнение с другите винарски страни. Наливното вино все повече се търгува като стока, като марките остават същите на потребителско ниво, но с различни компоненти зад него. Това прави европейските купувачи по-малко загрижени относно произхода на виното, а това от своя страна предоставя възможности за всички производители на вино в България и по-конкретно Хасковска област.

Обратната страна на увеличеното глобално снабдяване е стремежът към автентичност сред потребителите на вино. Съществува нарастваща информираност за автентичността сред по-претенциозните потребители по отношение на традиционното винопроизводство и лозарство, използването на ендемични сортове, дори как се транспортира и опакова виното. Производителите от развиващите се страни трябва да преодолеят чувствата на съмнения сред потребителите относно произхода, новите сортове, екзотичното изображение и справедливите условия на труд на продуктите. Един от начините е доказване на автентичност чрез схеми за сертифициране или географско обозначение на продукт³. Географското обозначение (ГО) е знак, използван за идентифициране на продукт като произхождащ от територията на определена страна, регион или местност, където качеството, репутацията му или друга характеристика е свързана с географския му произход. ГО може да служи като ценен инструмент за разграничаване на местните продукти (вина и храни включително) от конкуренцията. По този начин пазарът ще бъде по-комфортен с целостта на етикета и по-малко загрижен за контрабанда, фалшифициране или незаконно смесване.

Данните за населението показват, че Европа е изправена пред застаряващо население. До 2050 г. около 28% от европейското население се очаква да е на 65 години и повече, за разлика от 19% през 2015 г. Това застаряващо население е все

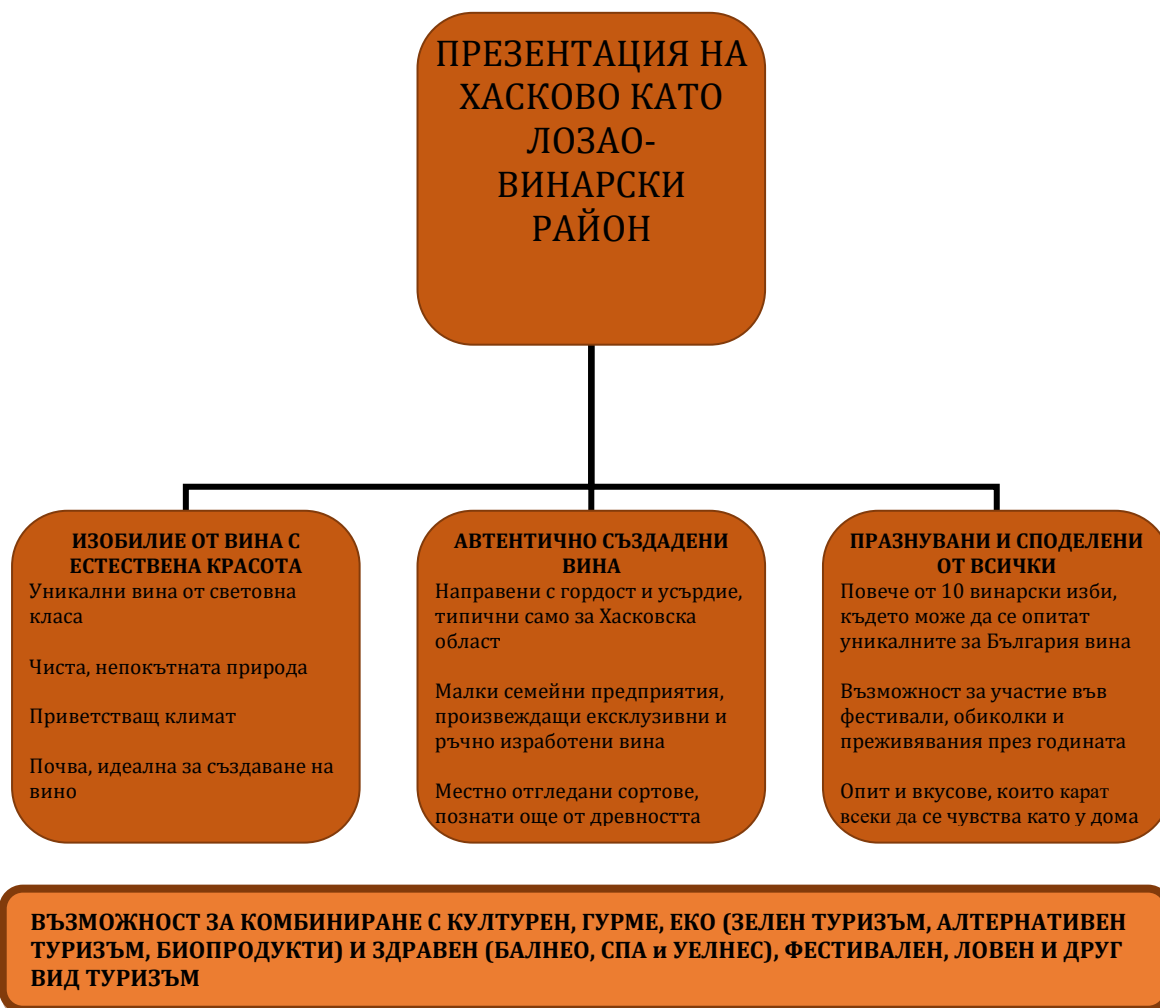
³ <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels>

„Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program „Greece-Bulgaria 2014-2020“, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A „Greece - Bulgaria 2014-2020“ Cooperation Programme.“

по-нарастваща ниша за европейския пазар на вино. По принцип потребителите в тази ниша пият вино по-малко, но често. Тоест, комбинирането на балнеоложки/рекреативен и дори гурме туризъм би могло значително да повиши броя на туристите в Хасковска област.

От друга страна, младите потребители на вино, т.нар. милениуми (хората, родени между 1982 и 2000 г.) често се възприемат като по-авантюристични в своя вкус. Те жадуват за нови региони с достъпно ценообразуване и вино. Влиянието им на пазара на вино все повече се увеличава. Според британското проучване, те разглеждат виното като социална напитка и купуването от тях вино представлява 29% от общия обем на търгуваните вина (Wine Intelligence, 2016). Винената промишленост ще трябва да реагира по-добре на техните потребности, изисквайки по-силен акцент върху опита и емоционалното ангажиране с потребителите в комуникациите. Да бъдеш видим в социалните медии може да бъде важна стратегия за популяризиране на произвежданото вино на местно ниво. Би било добре фокусът да бъде към страни, които внасят вино, без голямо вътрешно или установено традиционно винопроизводство, като Великобритания, Белгия, Скандинавия, Холандия, но също и Германия. Милениумите на тези пазари са по-отворени към експерименталните вина, но като цяло не са особено лоялни към марката. Те непрекъснато търсят нов и уникален опит. За да се задоволи търсенето на уникални преживявания, би могло да се предложат начини за комбиниране с културен туризъм или друг вид туризъм, а това от своя страна да допринесе за икономическия просперитет на областта.

На база написаното до тук и на база световните тенденции при винопроизводството, можем да изведем следните **възможности за презентация на област Хасково като лозаро-винарски район:**



Област Хасково би могла да се промотира като лозаро-винарски район със своите традиционни и уникални вина на следните мероприятия :

- ❖ Световното изложение за наливно вино, което се провежда ежегодно в Амстердам;
- ❖ Винен фестивал в Базел, Швейцария който се провежда ежегодно в края на октомври и началото на ноември;
- ❖ Винено експо изложение, провеждащо се ежегодно октомври месец във Варшава, Полша;
- ❖ Винен фестивал в Краков, Полша, ежегодно през ноември месец;
- ❖ Винено и алкохолно експо изложение, провеждащо се ежегодно октомври – ноември месец в Букурещ, Румъния;
- ❖ Салон на винено в София, България, отново ежегодно в края на годината;
- ❖ Събитие с акцент върху технологията за производство на вино, плодови сокове и селско-стопански култури в Щутгарт, Германия, което се провежда на всеки две години;

- ❖ Изложение на шампанското, ежегодно средата на октомври месец в Еперне, Франция;
- ❖ Международен салон на гурме клуба и фестивал на виното през април месец ежегодно, Мадрид, Испания;
- ❖ Международен фестивал на виното, ежегодно през март месец, Лондон, Великобритания;
- ❖ Изложение на винопроизводителите и производителите на маслини и зехтин, ежегодно края на февруари месец, Верона, Италия;
- ❖ Изложение на виното, ежегодно през май месец, Вилнюс, Литва;
- ❖ Изложение на виното, което се провежда на всеки две години през май месец, Бърно, Чехия и др.

В заключение, можем да обобщим следното –потенциала на област Хасково като лозаро-винарски район е огромен, има изключително благоприятни условия за развитие на винения туризъм, но този потенциал все още не добре развит. Понастоящем не са малко действията, но уви недостатъчни за промотиране на винени маршрути до различни центрове на винопроизводството, в които се съчетава посещението на изби и други атракции. Само за сравнение в Италия за 2012г. 5% от туристическите дестинации са избрани заради храната и виното, като 64.3% са били чуждестранните туристи и 35,7% италианци. Приходите към бюджета от хранително-виненият туризъм постоянно расте, достигайки около пет милиарда оборот за 2012г.⁴ Именно поради това Италианският национален туристически борд, за да популяризира кулинарните и винените маршрути, текущо предприема мерки за търсене на местни рецепти, предавани от поколение на поколение, както и реализира средства за медийни кампании, посредством които се изтъкват вкусовите качества на местните вина. В международни класации сектор туризъм в Италия е на първо място благодарение на запазените традиции, касаещи традиционната храна и вино(Корпоративен годишен доклад за Италия, 2012 г.)⁵.

⁴ „Нов икономически модел за италианските ферми: винен и хранителен туризъм“, Списание за управление на знанията, икономика и информационни технологии, специално издание 2013г.
[http://www.scientificpapers.org/wp-content/files/16_Lanfranchi-A New Economic Model for Italian Farms the Wine Food Tourism.pdf](http://www.scientificpapers.org/wp-content/files/16_Lanfranchi-A%20New%20Economic%20Model%20for%20Italian%20Farms%20the%20Wine%20Food%20Tourism.pdf)

⁵ Гастрономически градове: стратегия за гастрономика като инструмент за туризъм и развитие на заетостта, изследване 2014

http://www.urbact.eu/sites/default/files/media/gastronomic_cities_baseline_study_final.pdf

„Този документ е създаден в рамките на проект „Промотиране и развитие на природното и културното наследство на българо-гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и електронни инструменти“ (eTOURIST), финансиран по Програма за сътрудничество INTERREG V-A „Гърция-България 2014-2020“, съгласно Договор за БФП № B2.6c.07/09.10.2017. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и от националните фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A „Гърция-България 2014-2020“. This document has been created within the framework of the Project „Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools“ (eTOURIST), financed under the INTERREG V-A Cooperation Program „Greece-Bulgaria 2014-2020“, Subsidy Contract No B2.6c.07/09.10.2017. The Project is co funded by the European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A „Greece - Bulgaria 2014-2020“ Cooperation Programme.“

VII. ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. СПИСЪК НА ИЗТОЧНИЦИ ЗА ИНФОРМАЦИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1. СИСТЕМАТИЗИРАНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ТРАДИЦИОННИТЕ
КУЛИНАРНИ ДАДЕНОСТИ НА ОБЛАСТ ХАСКОВО

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.2. СИСТЕМАТИЗИРАНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ЛОЗАРО-
ВИНАРСКИ ТРАДИЦИИ ОТ ХАСКОВСКИЯ РЕГИОН

ПРИЛОЖЕНИЕ 3. АНКЕТНА КАРТА- ТЕРЕН

ПРИЛОЖЕНИЕ 4. АНКЕТНА КАРТА - ЕЛЕКТРОННА