

# Сортове с бъдеще или сортовете на бъдещето?

Това е една философска тема за размисъл, защото разликата между двете е изключително тънка. В единия случай става дума само за сортове, които имат потенциал, а в другия - за виното на бъдещето. Да се предскаже какво ще е то, е много трудно, особено когато се касае за един от най-динамично развиващите се сектори. А и, както казва един наш винар, невъзможно е да погледнеш в бъдещето, без да се научиш от миналото. Ние напълно поддържаме тази теза, което ще рече, че сортове-класика винаги ще бъдат на мода, така както е с някои парфюми, грехи, музика или филми. Никога светът няма да престане да пие добро шардоне, совиньон, ризлинг, каберне, мерло, сира или пино ноар. От известно време хората, които обичат виното, наистина се оглеждат за по-интересни местни сортове, за имена, които звучат екзотично и най-вече носят нови усещания. Дали обаче всяко вино от коцифали или лагреин например става за пиене? Дали името е достатъчно и къде остават тогава най-важните от винарска гледна точка неща като стил и произход? Именно това са въпросите, на които ще се опитаме да намерим отговор в този брой.

Много от мненията за различните сортове на познавачите в тази област се покриват, тоест можем да говорим за очертаващи се тенденции. Има, разбира се, и лични мнения, с които ще имате възможност да се запознаете. На базата на всички тях ние направихме приблизителен

## Списък на сортовете с бъдеще по азбучен ред, така както ги виждаме:

**А л б а р и н ъ о** - от Галисия, Северозападна Испания, заради финия му аромат на море

**А л и а н и к о** - от Южна Италия, заради пищните, комплексни вина, които дава, със здрава структура и интересни аромати (особено ако гроздето е расло върху вулканична почва)

**В е р д е х о** - от Руеда, западната част на Испания, заради фините, балансираны вина с отличителен аромат и вкус (най-често на чешшир)

**В и о н и е** - емблемата на белите от Рона дава вина със завладяващо сочни плодови аромати, плътност и чудесен потенциал за стареене

**Д у р и ф** - подобен на сира сорт с произход долината на Рона, но различен като генетика, той е известен в САЩ като пми сира: заради елегантните и фини, специфични аромати

**П т и в е р г о** - един от класическите сортове на Бордо, който не се равнява на такава популярност като останалите си събратя, но спечели сърцата на ценителите с добре структурирани, плътни вина

**П т и м а н с е н г** - белият сорт на Журансон има гигантски потенциал за отлежаване и производство на бели десертни вина заради добрата му киселинна запасеност

**Т и м о р а с о** - бял сорт, който се отглежда между Лигурия и Пиемонт: заради елегантността му, високите киселини и съответно голям потенциал за отлежаване

**Ф и а н о ( г р е к е т о )** - защото е интересен, оригинален и защото вече е доста засаден не само в Южна Италия.

Все повече се налагат доскоро не толкова популярни имена като грюнер велтшнер от Австрия, асиртико от Гърция, малбек от Аржентина или карменер от Чили. Те също могат да бъдат отбелязани като сортове с бъдеще, макар и вече наложени от една страна. Забележете обаче, че всеки от примерите върви заедно с конкретно място, с точно определен произход и тук е моментът да наблегнем тъкмо на това - на факта, че винаги само сортът е важен...

## Как стои въпросът с България?

Противоречиви са оценките за т.нар. местни сортове, но въпреки това на общия фон на недоверие в потенциала им категорично изпъква **г ъ м з а**. Следват **м а в р у г** и **к е л н и к**, които също се радват на популярност и доверие, но не получиха толкова възторжени оценки като звездата на северозапада. Интересно е, че нито един от белите български сортове не е посочен като способен да даде добри вина самостоятелно. Ние обаче вярваме, че има добри примери, върви се в тази посока и ни предстои да пием хубави бели български вина. Всъщност защо само бели?!▼



## Джансиз Робинсън: „Бъдещето е на местните сортове“

Колко пъти някой около вас е казал „не знам много за виното, но знам кое на мен ми харесва“? Това изречение обикновено ще чуем от хора, които казват на турбушоната отварачка. Има и друга фраза, която принадлежи на истинските винени ценители, които казват: „Аз знам госта неща за виното и по тази причина знам добре какво не би трябвало да ми харесва.“

Професионалистите и сериозните винени ценители вече търсят нещо по-интересно, отвъд голямата познатите сортове, и те все по-често го откриват. Преди десет години изглеждаше, че голямата бродяга на света няма да има лозе, което да не е пълно с международни сортове, докато днес цяла плеяда винари се обръщат назад към биоразнообразието и към нетрадиционните местни сортове (много от които почти напълно забравени или изчезнали).

И така, какво предстои на винените сортове? Без да броим някои очевидни като сира, совиньон блан, ризлинг, пино гриджо, вионие и пино ноар, които вече са си световноизвестни, мисля, че има няколко други, чийто бум тепърва предстои.

### Бели

#### Русан

Практически всички сортове, типични за долината на Рона, са на мода и вероятно ги чака интересно бъдеще. Своенравно благоуханият вионие може би госта бие на очи. Марсан пък може да бъде малко тежичък, а рол (rolle)/верментино, с който те са доста често купажиран, рядко достига своя потенциал. Нахаканият и жилав русан от купажа на Hermitage дава мяло, киселинност и привлекателен характер на зелен плод. Засега най-известното сортово вино от русан е богатият бял Châteauneuf-du-Pape на Château de Beaucastel's Vieilles Vignes.

#### Птимансенг

Най-качественият сорт в ароматния и впечатляващ журансон от едноименния регион във френската част на Страната на баските все още не е тръгнал на пътешествия по света, но финесът на зеленикавозлатистите вина – от освежителносухи до масленосладки, които този сорт дава по родните си почви, предполага, че може да направи един бленд наистина интересен, както в случая с белите вина на Mas de Daumas Gassac, най-известното винарско имение в Лангедок.

#### Албариньо

Този сорт от Галисия с аромат на море го такава степен изненадва и буди доверие в десетките изключително търсени вина от Риаш Байшас в атлантическата Северозападна Испания, че вече е внесен и засаден от производители като Navens в Напавали и Abacela в Южен Орегон – и в двата случая с изключително приятни резултати.

#### Фиано / Фалангина / Грекетто

Един, два или може би три от тези древни сортове от Южна Италия заслужават да бъдат засадени навсякъде – толкова стегнати, изтънчени и като цяло пълтни са вината, които те дават. Фиано става все по-популярен в Сицилия и вече е засаден в McLaren Vale; качеството на фалангина от Feudi di San Gregorio е наистина вдъхновяващо; а за сорта грекетто се очаква да направи революция в Орвието.

#### Грюнер вельднер

Пикантният австрийски сорт с акцент на копър от туршия в аромата вече е любимец на сомелиерите по света, така че със сигурност е само въпрос на време Австрия да отстъпи монопола върху насажденията с него.

В Нова Зеландия вече има експериментални лозя.

#### Асиртико

Гроздето с доминиращи лимонени и минерални нотки от гръцкия остров Санторини може би дължи своите качества по-скоро на вулканичните почви на острова, отколкото на самия сорт, но някой някъде със сигурност ще поеме руска да експериментира.

### Червени

#### Каберне фран

Няма нищо ново около сорта каберне фран – главното вдъхновение на Chinon, Bourgueil и Château Cheval Blanc – всъщност той е роднина на световноизвестния каберне совиньон. Но финесът в аромата му, игнориран прекалено дълго, може да се окаже точно онова, което е необходимо за прераждането на мощните червени вина. Вече започват да го предлагат като чисто сортово вино от лозята на Лангедок.

#### Менсия

Този северозападен испански сорт, типичен за възрождения регион Биерсо, дълго време беше смятан погрешно за каберне фран. Но той има един



гопълнителен тон на черница, който го прави изключително подходящ за модерни червени вина.

#### Темпраньо

Сега темпраньо е червеният сорт с най-много засадени площи в Испания, а и онзи, който буди най-голямо възхищение. И толкова бързо расте успехът на най-добрите испански вина, че репутацията на сорта вече е висока надлъж и нашир по света и темп-

раньо присъства например в лозята по Западна бряг до Хиткоут в Австралия.

#### Турига национал

Въпреки че не е с най-големи засадени площи, това е най-известният от сортовете за порто и все по-често го използват за горещи, пикантни, тъмни, сухи непоосилени вина. И то не само в Португалия.

#### Алианико

Благородният къснозреещ червен сорт от вътрешността на неаполитанския регион се нуждае от топъл климат, но се отблагодарява за търпението с превъзходен плод и структура. Отличава се с класически вкус, което заедно с елинския произход на името му обяснява защо всички бяхме убедени (очевидно погрешно), че всъщност родината му е Гърция.

#### Чилиегжоло

Сочният сорт от Централна Италия с черешов акцент във вкуса има нещо общо с кокетния сензо от Южна Франция. На него също му предстои да бъде оценяван по-широко по света.

#### Неро д'Авола

Забележително приветливият плодов и добре структуриран сорт от Сицилия е високо ценен на острова и е най-засаденият червен сорт там. Най-вероятно ще вдъхнови и винопроизводителите в други региони по света.

#### Срлјенак

#### Kaštelański

Не сте ли чували за него? Напротив, знаете го, но най-вероятно го наричат зинфандел (както в Калифорния) или примитиво (в Пуля). Едва неотдавна бе установено чрез ДНК местове, че корените на този толкова пропътувал сорт са от хърватския остров Кастела, близо до Сплит. ▼

## Вал Марков: „Уроците от миналото обуславят бъдещето“

*Разнообразието ли е ключовата думка в сортовата селекция на вашите лозя?*

Да. Това не е само мое желание, а е и стратегия, съобразена с природните условия, които ми позволяват да направя по възможност най-добрата селекция на сортове, като се съобразявам с локалния тероар и това, което ще се хареса на любителите на вино в България и в света.

*Имате ли лично свои фаворити сред сортовете, които вие отглеждате, и на какво се основава тази симпатия?*

Поначало всички сортове, които имаме в нашите лозя, са ми любими. Но може да се каже, че най-добрият измежду равни за мен (който може да бъде купажиран, но и да е самостоятелен) е каберне совиньон – френски клон 685, върху подложка SO4 – 73, засаден на 225 метра над морското равнище, върху червеникава почва, примесена с пясък и глина и отглеждан в напълно органични условия.

*Какво е мнението ви за шестте местни сорта (дивят, тискет, гънза, тавруд, теваник и палид) и кои от тях бихте посочили като сортове с най-голям потенциал за развитие в бъдеще време?*

То се вижда от само себе си, че българските национални сортове отдавна са се покленили на каберне, мерло и шардоне.

Аз вече дълги години правя малки количества от тези сортове, които на мен лично много ми харесват, и дори ги използвам като част от купажа за нашия кларет. От споменатите сортове на мен лично най-много ми харесва гънза (кадарка), за която обаче не може да се каже дали е чисто български сорт. Нейният произход се намира някъде около езерото Задар в Албания. Без да влизам в подробности, само ще спомена, че гънзата е донесена от римския император Пробос в началото на 500 г. сл.Хр. от те-

риторията на днешния Иран. Но по-конкретно аз харесвам един клон на гънза, който се казва новоселска гънза. Тя е с по-дребни зърна и произвежда вино, което си прилича и по нищо не отстъпва на пино ноар. И двата сорта са чувствителни към заболявания, непостоянно раждани на грозде и само в най-добрите години може да се направят висококачествено вино.

*До каква степен разликата в клоновете е важна за крайния вкус на виното?*

Много е важна. Според мен сортовете са като едно празно платно и бои, които дават възможност на един художник да прояви своя талант и да изрази това, което чувства.

*На кои от световно неизвестните сортове вие лично симпатизирате и защо?*

Вионие и пти верго. Тези два сорта имат голям потенциал и класа да произвеждат невероятни вина, самостоятелно или в купаж. Повечето винари разбират за какво става въпрос.

*Има ли други според вас световни сортове с бъдеще?*

Аз искам да отбележа, че отговорът на този въпрос е стриктно лично мое мнение, както и това, че бъдещето не може да бъде предсказано в никакъв случай. Това кое ще бъде модерно, актуално и хит, е много трудно да се предвиди. Аз мога да кажа кои сортове са модерни в момента и това без съмнение са каберне совиньон, мерло, пино ноар, сира, шардоне, совиньон блан, семийон, трамниер и пино гри.

Невъзможно е да погледнеш в бъдещето, без да погледнеш в миналото, защото, както знаете, тези, които не се учат от миналото, са осъдени да го повторят. Няма растение или плод на земята, за който по-

вече да е писано, дискутирано, анализирано и изследвано. Гроздето и лозата са единствените, за които има специални университети, училища, невероятен брой изложения и т.н.

Лозята и виното са в стратегическия селскостопански план на много държави и тя е растение с национална важност. А относно сортовете, досега са открити и документирани над 30 000 сорта грозде, от които обаче едва около 30 могат да бъдат използвани за производство на висококачествено вино. Не знам дали за някого ще е изненада, обаче 20-те топ засадени сортове в света в хектари са онези, които повечето любители на вино никога не са чували:

Топ 20 винени сорта по заса- дане	Обща площ в хиляди хектари
Айрен	476
Гарнача тинта	331
Ркацител	267
Требиано	262
Каринян	221
Паус/Мисион/Криопа	145
Каберне совиньон	135
Мускат	122
Монастрел	113
Барбера	102
Бобал	95
Мерло	90
Семийон	75
Ризлинг	66
Вердикио	65
Италиански ризлинг	64
Макабео	58
Ком	43
Ксарело	43
Гарнача бланка	41

Обикновено когато се говори за грозде и вино, хората имат предвид първо Франция и смятат, че там има най-много лозя, и съответно - най-много вино. Това обаче не е така. Франция е на първо място по консумация и е номер едно по производство на висококачествени вина.

Номер едно по насаждения и производство на вино и грозде е **Испания**, следвана от: **2. Русия (бившия СССР) 3. Италия 4. Франция 5. САЩ 6. Аржентина 7. Румъния 8. бивша Югославия 9. България 10. Унгария 11. Чили 12. Западна Германия 13. ЮАР 14. Австралия 15. Австрия.**

**| Вионие и пти верго имат голям потенциал и класа да произвеждат невероятни вина, самостоятелно или в купаж |**



## Огнян Цветанов: „Точният сорт на точното място“

Много се е изговорило у нас, а и извън страната, за така наречените български или местни сортове, за перспективата пред тях и тяхното бъдеще. В момента маврудът е най-масово продаваното червено вино у нас. Аз лично не считам, че маврудът е български сорт. Може би е бил отглеждан в земите, които някога са принадлежали към държавата България. Проблемът е, че Южна България се намира в най-северната част на разпространението на този сорт. Той е къснозреещ и много трудно узрява. В Гърция и в Кипър, където той се отглежда, го считат за нискокачествен сорт и не му отделят внимание.

*Не може ли да очакваме, че с промяната на климата и настъпването на север на субтропичния климатичен пояс маврудът ще развие потенциала си и у нас?*

Възможно е, ако са налице подходящи условия и подходяща селекция. От груга страна обаче, лозята с мавруд са високодобивни, което също не играе в полза на доброто вино. Изходът от тази ситуация е в собствени лозя и хора с модерно мислене. Защото не можеш да очакваш от един собственик да си ограничи добивите наполовина, защото на теб като винар така ти се иска.

Всичко зависи от това какъв тип и стил вино искаш да направиш. Масовите вина могат да се произвеждат от всякакъв тип лозя, но те не могат да носят в себе си някакви характеристики.

Реално маврудът има потенциал, но въпросът е струва ли си той. В България се създаде някакъв мит около това вино и този сорт, но след като там, където може да узрява, не го използват...

*А като част от купаж?*

У нас маврудът не може да узрява добре и затова за него са характерни растителните тонове и не може да внесе нещо положително в купаж. Това, разбира се, не означава, че у нас не се прави добър мавруд, но съотношението му на фона на общото количество съвсем не е голямо.

Перспективата пред мелника е по-добра. В чисто сортово отношение според мен мелникът е по-перспективен от мавруда. Мелникът също е къснозреещ и високодобивен сорт. И тук единствената перспектива е винарите да работят със собствени лозя, за да могат да контролират добивите. Мелникът има и генетични особености: той натрупва много танини, но малко антоциани. Това означава, че виното обикновено е слабо обазрено, но е доста тръпчиво.

### | Каквото и да е виното, трябва да се мисли за реализацията |

Тези две характеристики са свързани - колкото повече се опитваш да извлечеш цвят, толкова повече виното става тръпчиво, а не по-оцветено. От така наречените български сортове смятам, че мелникът е в състояние да си създаде пазарна ниша.

Всичко обаче е въпрос на маркетинг, защото е важно как ще предложиш гагено вино на пазара, дори когато става дума за най-доброто качество. Изобщо проблемът с нашите местни сортове е един, но е от изключителна важност - липсата на благородство.

Каквото и да е виното, трябва да се мисли за реализацията. Даже и да се постигне някакъв успех на международните пазари, вината, които се правят от тези сортове, са в ниската ценова категория. Със сигурност маврудът и мелникът могат да носят регионалната ни идентичност, но в никакъв случай те не биха могли да изведат българското винопроизводство в световния елит.

*Кои са тогава сортовете, които могат да изведат България във висшите винарски кръгове?*

Не мисля, че трябва да се мисли само за сортовете, а по-скоро за комбинацията от сортове и подходящо място. Когато говорим за вина, които могат да бъдат лице на българското винопроизводство, трябва да имаме предвид вина в по-високите ценови групи, вина със собствена идентичност, а не такива за масовия потребител.

*А по отношение на традиционните световни сортове?*

Всички сортове могат да имат бъдеще, стига да се намерят точното място за тях и точните хора. В географско и климатично отношение България няма никакви проблеми, тъй като сме на една ширина с Бордо. Лично аз се съобразявам с възможностите на терена, който съм избрал за лозята, и ако характеристиките на този терен ми показват, че трябва да засадя сорта торонтес, аз ще го засадя. И няма да предпочета кабернето. Единствената революция досега по отношение на сортовете е направена с шираз и зинфандел, сред успешните са още малбек и карменер. ▼

### | Трябва да се съобразяваме с природните гагености |



## Иво Върбанов: „Не е достатъчно сортът да е интересен“

Иво Върбанов е едно от най-интересните и напредничави нови лица в българското вино, което си запазваме правото скоро да ви представим по-подробно. Известен пианист, той живее в Англия, у нас и в Италия, а освен това е изключително сериозен винен ценител. Любовта му към виното е действително много силна и сигурно затова от една година Иво вече притежава собствено лозе. След година-две ще видим първите му плодове. Ето неговото мнение за по-интересните сортове у нас и по света:

### *Кои са сортовете с бъдеще у нас и по света?*

От българските сортове бъдещето за мен принадлежи на гъмза, само че гъмза от Южна България и аз мисля, че ще мога да го докажа с проекта за изба и лозя, който вече стартира. Другият потенциален сорт е мавруг, само че мавруг след прецизна клонова селекция. Сега във Франция има една фирма, която е засадила госта лозички с мавруг за посадъчен материал, но най-рано след пет години според мен ще може да се говори дали мавругът изобщо става.

Международните сортове, които засега остават недооценени, но също смятам, че скоро ще попаднат в светлината на прожекторите, са:

### **От Италия**

**Тиморасо, Теролдего, Лагреин**, като тук поставям въпросителни, защото не съм докрай убеден в потенциала му, **Фиано, Алианико**

### **От Франция**

**Вионие, Пти мансенг, Дуриф**, известен като **пети сира** в САЩ

### **От Испания**

**Албариньо**

### *Има ли сортове, които днес са популярни, но предвиждаш да се сричат в бъдеще?*

Да, според мен има няколко сорта, които скоро от мода ще се превърнат само в спомен. Това на първо място е неро д'Авола от Сицилия, още и инзолия, както и примитиво от Пуля. Пино грigio ще бъде следващият балон, който според мен ще се спука. Не предвиждам добро бъдеще и за карменер (освен карменер от Чили), както и за зинфандел. Особено за белия зинфандел. ▼

