

Българските вина *Bulgarian wines*

2013

# DIVINE GUIDE

**Това е откъс от списанието.**

**Цялото списание може да намерите  
в Библио.бг**

**[www.biblio.bg](http://www.biblio.bg)**



## Как да използваме DiVino Guide / How to use DiVino Guide

### Тип вино / Types of wines

- бяло вино / white wine
- розе / rose wine
- червено вино / red wine
- пенливо вино / sparkling wine
- десертно вино / desert wine

### Рейтинг (100-точкова система) / DiVino rating (100 points)

●●●●●

**Почти съвършено вино. Цената няма значение.** (100 - 96)  
Almost perfect wine. Price doesn't matter. (100 - 96)

●●●●

**Изключително вино, класика в своя стил.** (95 - 91)  
Outstanding wine, classics in its style. (100 - 96)

●●●

**Отлично вино с изявен собствен характер.** (90 - 87)  
Excellent wine with its own character. (90 - 87)

●●

**Много добро вино с определени достойнства.** (86 - 83)  
Very good wine with qualitties. (86 - 83)

●

**Добро вино, особено ако е на ниска цена.** (82 - 78)  
Good wine, especially if it's not expensive. (82 - 78)

### Ценова категория / Price range

- ❶ до 10 лв. / up to 10 bgn
- ❷ от 11 до 15 лв. / from 11 to 15 bgn
- ❸ от 16 до 20 лв. / from 16 to 20 bgn
- ❹ от 21 до 30 лв. / from 21 to 30 bgn
- ❺ над 31 лв. / over 31 bgn

1€ ≈ 2 bgn

### Информация за вината / Information about the wines

● Merul Mavrud 2009 (83)

⋮ ⋮ ⋮  
1 2 3

●● ●

⋮ ⋮  
4 5

1 Тип вино/ Types of wines

2 Име на виното и реколта  
Name and vintage of the wine

3 DiVino оценка/ DiVino Points

4 DiVino Рейтинг/ DiVino Rating

5 Ценова категория/ Price range

Българските вина *Bulgarian wines*

2013



WINE

GUIDE

2013

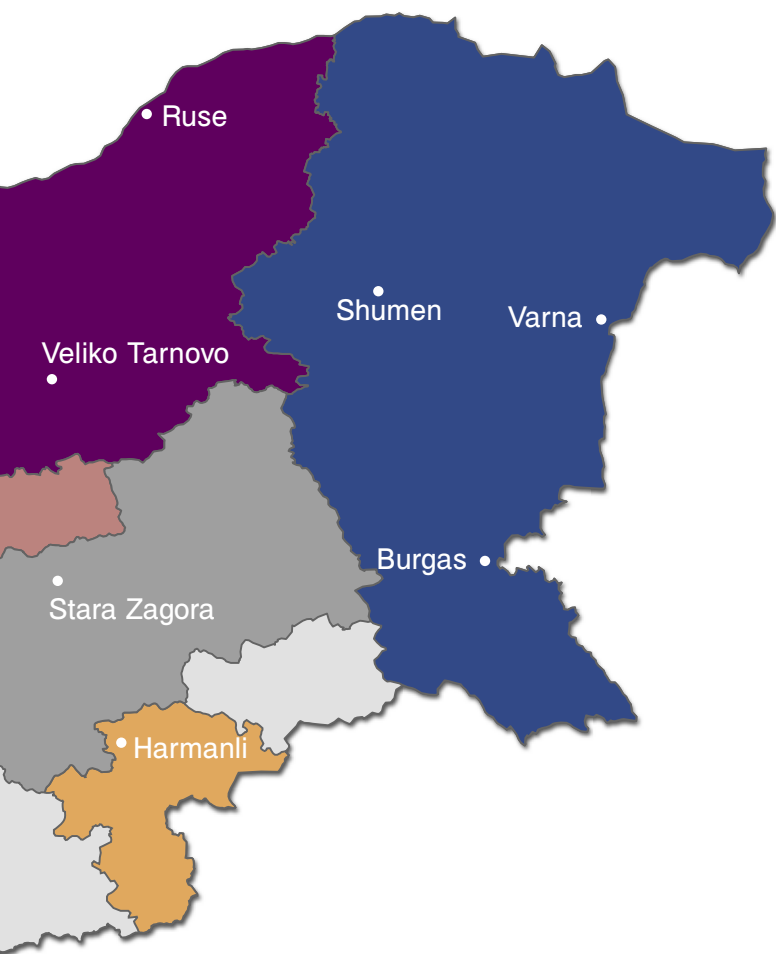
SOFIA

2013

София 2013/Sofia 2013

*Винените региони на България / Bulgarian Wine Regions*





- **Северозападна България** / Northwest Bulgaria
- **Дунавска равнина** / Danube Plain
- **Черноморие** / Black Sea
- **Розова долина** / Rose Valley
- **Сакар** / Sakar
- **Източна Тракия** / Eastern Thrace
- **Западна Тракия** / Western Thrace
- **Долината на Струма** / Struma river Valley

*Всички права запазени. Не е разрешено публикуването на тази книга или на части от нея под каквато и да било форма без писменото разрешение на издателя.*

*All rights reserved. No part of this work may be reproduced or utilized in any form without the prior written permission of the publisher.*

### **Автори / Authors**

Юлия Костадинова, Яна Петкова, Вили Гълбова, Ефросия Благоева, Ясен Захариев, Ясен Бориславов / Julia Kostadinova, Yana Petkova, Vili Galabova, Efrosia Blagoeva, Jassen Zahariev, Jassen Borislavov

### **Редактор / Editor**

Любомир Бояджиев / Lubomir Boyadjiev

### **Превод на английски език / Translation**

Росица Мардова / Rossitsa Mardova

### **Редактор английски език / English editor**

Кейси Ангелова / Casey Angelova

### **Дизайн и предпечат / Prepress & design**

Рекламна агенция #1 / Number One Advertising Agency

### **Карти / Maps**

Мая Митева / Maya Miteva

### **Издателство / Publishing House**

„Гурме Пи Си Ти И“ ООД  
София, 2013

GOURMET P.C.T.E. Ltd.   
Sofia, 2013

първо e-book издание  
978-954-2917-28-1

## Въведение

Скъпи читатели,

Това е първото издание на DiVino Wine Guide Българските вина 2013 – естественото продължение на нашата работа като професионалисти, посветили се на българското вино.

Над 10 години ние работим всеки ден за тази кауза, дегустираме редовно и следим отблизо пазара, за да можем към днешна дата да заявим, че българското вино никога не е било на толкова високо ниво. Само за последните пет години се появиха десетки нови изби, инвестициите в лозя и модерна техника се оценяват на милиони евро, а разнообразието от стилове и марки нови български вина по рафтовете в магазините е забележително. И така стана очевидна необходимостта да систематизираме информацията, с която разполагаме, да си дадем равносметка за нас, а и да помогнем на потребителя, който дори при най-голямо желание не може да проследи всички нови играчи на пазара.

Разделихме страната на осем винени района. Според нас това е по-адекватното разпределение, предвид специфичните почвени и климатични зони на България. След месеци на усилен дегустации и попълване на базата ни с данни, накрая се оформи първото издание на DiVino Wine Guide Българските вина 2013 във вида, в който го виждате пред вас. Постарали сме се да обхванем колкото се може повече информация и да я систематизираме в кратки текстове за всяка от избите, представени на следващите страници. Дегустирахме над 500 вина от 50 български изби от актуалните за тях реколти. Тъй като цената на много от продуктите варира спрямо търговския обект, сме посочили само ориентировъчна ценова категория.

Постарали сме се да не пропуснем никого, но като се има предвид скоростта, с която изникват нови винарски предприятия в страната, е възможно да имаме пропуски в тази посока. Със сигурност обаче не сме изпуснали нито една от значимите български изби. Което ще ни даде стимул да сме още по-прецизни и по-професионални в следващите издания на нашия DiVino Wine Guide за българските вина.

Надяваме се да ви бъдем полезни и на здраве!

Юлия Костадинова  
главен редактор на DiVino.bg



## Introduction

*Dear readers,*

*This is the first edition of DiVino Wine Guide Bulgarian wines 2013 – the logical continuation of our work dedicated to the wines of Bulgaria.*

*We are working for this cause more than 10 years, making regular tastings and following closely the market so as to become confident and to claim that the Bulgarian wine has never before been on such high level. Only in the few recent years appeared more than a dozen new wineries, the investments in vineyards and modern technologies are estimated at millions of euro, the diversity of wine styles and new brands on the shelves is remarkable. However the need of systemized information became obvious for us, not only to square accounts of what we did in the past few years but also to help the consumer, for whom, despite all the efforts, is difficult to follow all the new players on the market.*

*We divided the country into eight winegrowing regions. We think this is more adequate arrangement, according to the specific soils and climate zones in Bulgaria. After months of regular and hard tastings for filling our database, we finally have the first edition of DiVino Wine Guide Bulgarian wines 2013, as you see it. We did our best to cover as much information as we could and to summarize it in short presentations for every winery included in the guide. We have tasted more than 500 wines from over 50 wine cellars from vintages, offered on the market. The prices could vary, depending on the points of sale, so we have given only approximate price category.*

*We have tried not to miss anybody, but there might be some gaps, having in mind how fast the new wineries have appeared. Certainly the most significant wineries are presented. And it will be our stimulus for the future to be more precise and more professional in the next editions of DiVino Wine Guide Bulgarian wines.*

*We hope that it will be a helpful manual for you and... Cheers!*

*Julia Kostadinova  
editor-in-chief DiVino.bg*

## Съдържание / Contents

<b>Как дегустираме и оценяваме вината? /</b> <i>How to wine taste and wine rate?</i>	<b>8</b>
<b>DiVino Top 50</b>	<b>11</b>
<b>Северозападна България / Northwest Bulgaria</b>	<b>14</b>
<b>Винарска изба Боровица</b> <i>Winery Borovitza</i>	16
<b>Шато Бургозоне</b> <i>Chateau Burgozone</i>	18
<b>Шато де Вал</b> <i>Chateau de Val</i>	20
<b>Винарна Лопушна</b> <i>Lopoushna Winery</i>	22
<b>Винарска изба Магура</b> <i>Magura Winery</i>	23
<b>Дунавска равнина / Danube Plain</b>	<b>24</b>
<b>Ловико винари – Сухиндол</b> <i>Lovico Winery – Suhindol</i>	26
<b>Винарска изба Марян</b> <i>Maryan Winery</i>	28
<b>Винарска къща Русе</b> <i>Winery House Rousse</i>	30
<b>Гулбанис вайн</b> <i>Gulbanis Vine</i>	32
<b>Винпром Русе</b> <i>Vinprom Rousse</i>	34
<b>Винпром Свищов</b> <i>Vinprom Svishtov</i>	36
<b>Винарска изба Райнов и синове</b> <i>Raynoff and Sons Wine Cellar</i>	37
<b>Черноморие / Black Sea</b>	<b>38</b>
<b>Винарска изба Братя Минкови</b> <i>Minkov Brothers Winery</i>	40
<b>Винарска изба Варна</b> <i>Varna Winery</i>	42
<b>Винекс Преслав</b> <i>Vinex Preslav</i>	44
<b>Винекс Славянци</b> <i>Vinex Slavyantsi</i>	46
<b>ЛВК – Винпром Търговище</b> <i>LVK Vinprom Targovisthe</i>	48
<b>Евксиноград</b> <i>Euxinograde</i>	49
<b>Салла Естейт</b> <i>Salla Estate</i>	50
<b>Тохун</b> <i>Tohun Winery</i>	52

<b>Черноморско Злато</b>	54
<i>Black Sea Gold</i>	
<b>Дивес Естейт</b>	56
<i>Dives Estate</i>	
<b>Розова долина / Rose Valley</b>	58
<b>Шато Копса</b>	60
<i>Chateau Copsa</i>	
<b>Розова долина</b>	62
<i>Rose Valley Winery</i>	
<b>Даробас</b>	63
<i>Darobas</i>	
<b>Сакар / Sakar</b>	64
<b>Кастра Рубра/Телиш</b>	66
<i>Castra Rubra/Telish</i>	
<b>Катаржина Естейт</b>	68
<i>Katarzyna Estate</i>	
<b>Лайт Касъл</b>	70
<i>Light Castle</i>	
<b>Тера Тангра</b>	72
<i>Terra Tangra</i>	
<b>Ямантиеви</b>	74
<i>Yamantievs</i>	
<b>Вила Любимец</b>	76
<i>Villa Lyubimets</i>	
<b>Шато Коларово</b>	78
<i>Chateau Kolarovo</i>	
<b>Иво Върбанов</b>	80
<i>Ivo Varbanov</i>	
<b>Малката звезда</b>	82
<i>Malkata zvezda</i>	
<b>Изба Братанови</b>	84
<i>Bratanovi Winery</i>	
<b>Еолис Естейт</b>	86
<i>Eolis Estate</i>	
<b>Стамболово</b>	87
<i>Stambolovo</i>	
<b>Източна Тракия / Eastern Thrace</b>	88
<b>Анжелус Естейт</b>	90
<i>Angelus Estate</i>	
<b>Винола Уайнс</b>	92
<i>Vinolla Wines</i>	
<b>Домейн Бойар</b>	94
<i>Domaine Boyar</i>	
<b>Марвин</b>	96
<i>Marvin</i>	
<b>Винпром Ямбол</b>	97
<i>Vinprom Yambol</i>	
<b>Домейн Мараш</b>	98
<i>Domaine Marash</i>	
<b>Винарска изба Едоардо Миролио</b>	100
<i>Edoardo Miroglio Wine Cellar</i>	

<b>Мидалидаре Естейт</b>	102
<i>Midalidare Estate</i>	
<b>Изва Росиди</b>	104
<i>Rossidi Winery</i>	
<b>Санта Сара</b>	106
<i>Santa Sarah</i>	
<b>Западна Тракия / Western Thrace</b>	<b>108</b>
<b>Беса Валеј Уайнъри</b>	110
<i>Bessa Valley Winery</i>	
<b>Вила Юстина</b>	112
<i>Villa Yustina</i>	
<b>Винарско имение Драгомир</b>	114
<i>Dragomir Winery Estate</i>	
<b>Винарска изба Румелия</b>	116
<i>Rumelia Wine Cellar</i>	
<b>Винарна Загреј</b>	118
<i>Zagreus Winery</i>	
<b>Винарската изба Памидово</b>	119
<i>Pamidovo Chateau</i>	
<b>Карабунар</b>	120
<i>Karabunar</i>	
<b>Брестовица</b>	121
<i>Brestovitsa</i>	
<b>Асеновград</b>	122
<i>Assenovgrad</i>	
<b>Винарска изба Todoroff</b>	123
<i>Todoroff Wine Cellar</i>	
<b>Старосел</b>	124
<i>Starosel</i>	
<b>Вила Винифера</b>	125
<i>Villa Vinifera</i>	
<b>Долината на Струма / Struma river Valley</b>	<b>126</b>
<b>Но Менс Ленд / Уникато</b>	128
<i>No Man's Land / Uniqato wineries</i>	
<b>Вила Мелник</b>	130
<i>Villa Melnik</i>	
<b>Логодаж</b>	132
<i>Logodaj Winery</i>	
<b>Меди Валеј</b>	134
<i>Medi Valley</i>	
<b>Орбелус</b>	136
<i>Orbelus</i>	
<b>Синтика</b>	138
<i>Sintica Winery</i>	
<b>Златен рожен</b>	140
<i>Zlaten Rozhen</i>	
<b>Стримон</b>	142
<i>Strymon</i>	
<b>Капатово</b>	143
<i>Kapatovo</i>	

## Как дегустираме и оценяваме вината?

Най-важната цел на този винен гид е максимално широко и обективно да информира и помага на любителите на виното да се ориентират сред многообразието от български вина. Основна част от работата ни като посредник между производителите и потребителите са нашите дегустации. Рейтингът е това, което класифицира едно вино, според нашите виждания и критерии за оценка. Оценките са нещо много условно и служат само за ориентир - няма гаранция, че вино, което има 91 точки от DiVino ще ви хареса повече от друго с 88. Ние от DiVino, чрез нашия опит и познания гарантираме, че ако едно вино наистина притежава качества, ние ще ги оценим по достойнство, а ако едно вино е посредствено - това ще се отрази на оценката му.

### Divino рейтинг

DiVino рейтингът е официалната оценка на DiVino, съотнесена към някоя от категориите, формирани като такива по 100-точковата система.

Официалният DiVino рейтинг се дава само от дегустационния екип на DiVino. (Кои са в екипа виж на 3-корица или на [kak.divino.bg](http://kak.divino.bg)). За да може едно вино да получи рейтинг е необходимо то да бъде дегустирано от минимум 4 души от екипа ни. Освен дегустационният екип, в отделните сесии на DiVino могат да присъстват и други дегустатори - търговци, сомелиери, баери и винени консултанти. Екипът на DiVino се съобразява и с мнението на гост-дегустаторите, но техните оценки не влизат в рейтинга на вината в този гид.

В нашите дегустационни сесии не могат да вземат участие енолози, търговци на вино и консултанти които са пряко свързани с българското винопроизводство или работят на заплата в българско предприятие за производство на вино, както и собственици и съдружници в български изби.

За да получи DiVino рейтинг дадено вино, то първо получава съответната оценка по 100-точковата система от всеки от дегустаторите. Ако разликата между най-ниската и най-високата оценка е повече от 5 точки, те автоматично отпадат и от останалите оценки се формира средно аритметично число. Ако разликата е 5 или по-малко точки, средно аритметичното се смята от всички оценки. Получената оценка се закръглява към цяло число (84.49 е 84, 84.50 е 85) и съотнася към някоя от категориите на DiVino рейтинга. Дегустациите за DiVino рейтинг са "слепи" - на екипа е известен само произхода и сорта (респективно купажа или основните му съставки), реколтата на виното и ценовата категория - до 10 лв., 11-15 лв., 16-20 лв., 21-30 лв., над 31 лв.

### Как дегустираме

По време на една дегустационна сесия се оценяват до 25 вина. Между края на една сесия и началото на друга не може да има по-малко от 4 часа. Всяка дегустация задължително започва с "прострелка" (вино, което се дава на дегустаторите да опитат и оценят с цел уеднаквяване на критериите). В "прострелката" участват вина,

които имат задължително оценка в DiVino. Прострелките максимално се доближават до стила на вината предвидени за дегустация. Вината за дегустация се отварят един час преди началото на дегустацията. Изключение правят пенливите вина, които се отварят непосредствено преди опитването им.

Вината за нашите дегустации ние набавяме от производители, търговци, вносители или купуваме от пазара. DiVino рейтинг може да има само вино в завършен търговски вид и което може да бъде закупено на едро, дребно, в ресторанти или директно от избите.

Заради желанието ни да направим този гид по-компактен и лесен за използване предпочетохме да публикуваме вината без дегустационни характеристики. Всички вина заедно с дегустационните характеристики към тях, може да намерите в сайта [www.divino.bg](http://www.divino.bg). Цената, която отбелязваме е ориентировъчна и е цена, за която е нормално виното да бъде купено от крайния клиент. Тя е формирана към момента на дегустиране на виното на базата на ценовите листи на търговците на едро с добавяне на приетия процент надценка. Възможно е да намерите вино с огромно отклонение от публикуваната от нас цена. DiVino не носи отговорност в подобни случаи.

Още по-подробно за системата ни за оценки на вината и за дегустационния екип на [kak.divino.bg](http://kak.divino.bg)

## *How the wines are tasted and scored?*

The main goal of creating this wine guide is both to present a vast amount of objective information, and to familiarize the wine connoisseurs with wide selection of Bulgarian wines. Our responsibility during a wine tasting is to help bridge the gap between winemakers and wine consumers. The Rating system, which we established classifies certain wine, according to our concepts, standards and evaluation criteria. Scores and grades are objective and are to be used as a point of reference – there is no guarantee that you would enjoy a wine, which has received 91 points by DiVino as opposed to another one given 88 points. The DiVino wine team, with all of our collective experience and knowledge, can guarantee that any wine's quality and merit will be judged appropriately, be it positive or negative and this will be reflected on its score.

### *DiVino Rating*

DiVino Rating is the official score of DiVino; it correlates to some of the categories, based as such on a 100 score system.

The official DiVino Rating can be awarded only by DiVino's wine tasting panel. (You can check their names on the third cover or on [kak.divino.bg](http://kak.divino.bg)). In order to receive a rating, certain wine should be tasted by at least 4 people from our team. Apart from the wine tasting team, it is possible for other tasters, such as merchants, sommeliers, buyers and wine consultants, to be present at the different sessions. DiVino's team will take into consideration their guest-tasters' opinions, although their points will not be included into the wine ratings in this guide.

However, winemakers, wine traders and consultants who are directly connected with Bulgarian viticulture and enology or those employed on a regular salary in any Bulgarian business establishment for wine making, as well as owners and partners of Bulgarian wine cellars, are not allowed to participate in wine tasting parties.

If a certain wine is to receive DiVino Rating, first it should be given the appropriate points out of the 100 score system by all of the wine tasters. If there is a difference of more than 5 points between the lowest and highest grade, they drop out by default and from the remaining numbers the mean is calculated. If the difference is lower than 5 points, then the mean is calculated from all the grades received. The computed sum is rounded off to a whole number (e.g. 84.49 is 84, 84.50 is 85) and thus, it is related to some of DiVino Rating categories. The wine tastings for DiVino Rating can be called "blind" – the tasters are only told of the region and grape variety (respectively, the blend or its main varietal ingredients), the vintage and its price category – up to 10 leva, between 11-20 leva, between 21-30 leva and above 31 leva.

### ***How we taste?***

Up to 25 wines are evaluated over a wine tasting session. There should be at least 4 hours between the end of one and the beginning of the next session.

Each session should start with a test on taste, aroma, mouth-feel and appeal of wines. In order to ensure consistency during the blind tasting, a wine previously rated by DiVino, which label would be visible, would be used as a reference point. These non-blind wines must be very close to the wine styles, which would be tasted. The wines intended for the tasting session should be open an hour before the actual tasting takes place. Naturally, the only exception would be made for the sparkling wines – which would have to be opened immediately before their tasting.

We purchase the wines used in our tasting sessions from wine makers, traders, and importers or from retailers. The DiVino Rating only applies to wines that are currently available on the market, which can be bought either wholesale or retail, in restaurants or directly from the wine cellars.

In order to make this guide more compact and easier to use, we have decided to publish wines without their tasting characteristics. All of the wines, including their tasting notes can be found en bloc in our website [www.divino.bg](http://www.divino.bg).

The prices that we list are approximate and represent the suggested retail value. The cost takes into consideration the wholesalers' list price, plus an acceptable retail markup. It is possible to find wines which prices greatly differ from those that we have published and in these instances DiVino is not responsible.

More details on our wine scoring system and our wine tasting team can be found on [kak.divino.bg](http://kak.divino.bg).

След точките на някои от вината, в скоби е отбелязана позицията на виното в класацията DiVino Top 50 за 2012. Това е класация на най-добрите българските вина, в която освен качеството на виното, чието отражение е рейтингът му, допълнителни критерии за определянето на позицията му са и съотношението качество/цена, партидното покритие, както и X фактор – цялостното усещане за виното и удовлетвореността, което то носи при опитването или консумацията му.

Top 50 са вина, с които България може да се гордее, а вината от топ 20 и особено от топ 10 са наистина примери, които ние, от DiVino, определяме като изключителни и безкомпромисни като качество. Тези вина покриват представата и вижданията ни за пътя на българското вино, който производителите трябва да следват. Уважаваме традициите, но много повече поощряваме експериментите и смелостта в работата на винарите, търсенето на нови и различни стилове и най-вече на идентичност – нещо, от което българското вино толкова много се нуждае.

The position of the wines in DiVino Rating Top 50 for 2012 is shown in brackets right after the points of some of the wines. This is the ranking for the best Bulgarian wines, in addition to the quality of the wine, which is reflected in the score, there are other criteria which determent the ranking; the quality/price ratio, the consistency, as well as the X factor – the overall sense of the wine and the delight which it brings while being tasted or consumed.

Top 50 includes wines which Bulgaria should be proud of; these are particularly the wines of Top 20 and Top 10, which really are exemplary. All these wines reflect our concepts and ideas for the future path of the Bulgarian wine industry – a path that winemakers should follow. We respect traditions, and what is more – we encourage the experiments and exploration of the winemakers' trade, as well as the quest for new and various styles, and above all – the identity – a trade that Bulgarian wine is in desperate need of.

		<i>cmp./page</i>	
1	Midalidare Grand Vintage Malbec Mogilovo Single Vineyard	2010	103
2	Rubaiyat Chardonnay	2009	45
3	Castra Rubra Butterfly's rock	2009	67
4	Santa Sarah Privat	2008	107
5	Dragomir Reserve	2009	115
6	Domaine Boyar Solitaire Grands Cepages Single vineyard	2009	93
7	Borovitza Dux	2006	17
8	Edoardo Miroglio Elenovo Cabernet Sauvignon Reserve	2009	101
9	Damianitza Kometa No Man's Land	2008	129
10	Levent Family Selection	2010	31



11	Castra Rubra	2008	67
12	Angelus Estate Stallion	2010	91
13	Bessa Valley BV by Enira	2009	111
14	Edoardo Miroglio Brut Zero	n/v	101
15	Domaine Boyar Platinum Cabernet Franc	2011	95
16	Incanto Syrah	2010	135
17	Ivo Varbanov Ondine Syrah	2009	81
18	Yamantiev's Marble Land Chardonnay	2009	75
19	Midalidare Grand Cuvee Mogilovo Single Vineyard	2010	103
20	Minkov Brothers Oak Tree	2009	41
21	Logodaj Nobile Chardonnay Barrel Fermented	2011	133
22	Santa Sarah Bin 49	2011	107
23	Midalidare Riesling Mogilovo Single Vineyard	2011	103
24	Roto	2008	73
25	Dragomir Karizma	2009	115
26	Angelus Estate Stallion Classic	2010	91
27	Levent K2 Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	2010	31
28	Salla Chardonnay barrel aged	2010	51
29	Bessa Valley Syrah by Enira	2009	111
30	Logodaj Hypnose Single Vineyard Merlot Reserve	2010	133
31	Edoardo Miroglio Soli Invicto	2009	101
32	Sintica Sinti Reserve	2008	139
33	Levent Grand Selection Chardonnay	2011	31
34	Domaine Boyar Enoteqe Privee Blend	2009	–
35	Rossidi Chardonnay	2011	105
36	Nimbus Premium Pinot Noir	2010	67
37	Rumelia Merul Selection Reserve	2010	117
38	Logodaj Artis Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	2010	133
39	Chateau De Val Grand Claret Reserve	2009	21
40	Kapatovo	2011	143
41	Dragomir Pitos	2009	115
42	Katarzyna Le Voyage Red Syrah & Cabernet Franc	2011	69
43	Villa Lyubimets Insolo Chardonnay	2008	77
44	Zagreus Vinica Mavrud	2009	118
45	Santa Sarah Bin 42	2011	107
46	Medi Valley Incanto Merlot Single Vineyard	2010	135
47	Dzindzifkite Cabernet Franc	2010	129
48	Ivo Varbanov Wandering Shadows	2009	81
49	Minkov Brothers From the cellar Cabernet Sauvignon & Merlot	2009	41
50	Villa Melnik Aplauz Reserve Merlot	2010	131

## Дегустационен екип на DiVino *DiVino Tasting team*

### Юлия Костадинова

главен редактор на винената онлайн медия DiVino.bg, уважаван специалист, дегустатор и лектор. Тя е винен редактор в сп. Бакхус от самото му създаване до 2009, съорганизатор на конкурса Българско вино на годината и на форума на българското вино – DiVino.Taste. Юлия следи отблизо вината от района на Сакар, както и тези на съседна Гърция, Чили и Аржентина.

### *Julia Kostadinova*

*is the editor-in-chief of the wine magazine DiVino and the website DiVino.bg. She is a respected wine specialist, connoisseur and lecturer. Julia also co-organized the first forum of the Bulgarian wine - DiVino.Taste. She is the former wine editor of Bacchus magazine, where she worked from its start until 2009. The wines of the Sakar region are of particular interest for her, as well as those made in Greece, Chile and Argentina.*

### Яна Петкова

абсолвент на Австрийската Винена Академия – клон на WSET. Лектор в курсове по дегустация и култура на виното и създател на онлайн енциклопедията Vinoto.com. Тя е сред основателите на клуба на пишещите за вино Винен наблюдател и съосновател на Българската Винена Академия. Участва в дегустационни панели в България и в чужбина. В DiVino Яна има една от най-отговорните задачи да покрива Франция и нейните вина. Занимава се и с вината на Източна Тракия.

### *Yana Petkova*

*is in her senior year at the Austrian Wine Academy, which is a subsidiary of WSET. In her courses she gives lectures on wine tasting and wine culture. She created the online wine encyclopaedia Vinoto.com. She is one of the founders of the wine writers club Wine Observer and the Bulgarian Wine Academy and frequently participates in wine tasting panels in Bulgaria and abroad. In DiVino Yana has the challenging task to cover France and French wines. She focuses on the Bulgarian wines from Eastern Thrace.*

## Дегустационен екип на DiVino *DiVino Tasting team*

### Ясен Захариев

преподавател по философия в Нов български университет и поддържа собствен блог за вино. В дегустациите на DiVino отговаря за Калифорния, Австралия и Нова Зеландия. Работил е в няколко изби в САЩ и Южна Австралия. Участва и в месечните дегустации на Винен индекс и Винен Наблюдател. Ясен следи отблизо вината на избите от българското Черноморие.

### Yassen Zahariev

is a professor in Philosophy at New Bulgarian University and he has a personal wine blog. He is responsible for California, Australia and New Zealand in DiVino wine tastings. He used to work successively in several wine cellars in the USA and South Australia. He has been taking part in the regular wine tastings of the Wine Observer and Wine Index. Yassen follows closely the wines of the Bulgarian Black Sea region and the wine cellars there.

### Вили Гълъбова

управител на Вино Аква Вита България и един от учредителите на Българска Винена Академия. Експерт с дългогодишен опит, Вили е първата българка обучавана в Лондонския Institute of Masters of Wine. Тя е и първият български международен винен съдия в International Wine and Spirit Competition. Вили Гълъбова отговаря за района и вината на Западна Тракия.

### Vili Galabova

is the manager of Vino Aqua Vita Bulgaria and one of the founders of the Bulgarian Wine Academy. She is a well-respected expert with international experience and the first Bulgarian who studied at London Institute of Masters of Wine. She is also the first Bulgarian judge in the International Wine and Spirit Competition. Vili covers the wines of Western Thrace.

### Ефросия Благоева

винен автор на свободна практика, в дегустациите на DiVino отговаря за Италия и Южна Африка, както и за долината на река Струма. Ефросия е изкуствовед по образование. Прегръща винената тема след като завършва курс на ASA (American Sommelier Association). Съосновател на клуба на софийските винолюбители, член на клуб Винен наблюдател и дегустатор във Винен индекс.

### Efrosia Blagoeva

is a freelance wine writer. She is in charge of the wine tasting of Italian and South African wines for DiVino and covers the wines from Struma valley as well. Efrosia was educated as an art expert. After completing a course at ASA (American Sommelier Association), she followed her passion for wine. She is also a co-founder of the Sofia Wine Connoisseurs' Club, a member of the Wine Observer Club and wine taster for Wine Index.

## **Ясен Бориславов**

човек със сериозно журналистическо перо и енциклопедични знания за света на виното. Доктор е по История на българската журналистика и автор на книгата „Виното. Българска енциклопедия“. Ясен е част от дегустационния и творчески екип на DiVino и отговаря за два северни района: Северозападна България и Дунавска равнина.

## **Yassen Borisлавov**

*is a man of the serious journalistic pen with deep encyclopaedic knowledge about the wine world. His articles on culinary and wine topics have been published in some of the most influential Bulgarian newspapers and magazines. He did a PhD in The History of the Bulgarian Journalism and he is the author of the book „Wine. The Bulgarian Encyclopedia“. Yassen is a member of the wine tasting and creative team of DiVino and he is in charge of two northern regions: North-western Bulgaria and Danubian Plain.*

## **Емил Коралов**

е идеолог и издател на DiVino.bg, DiVino Magazine, както и организатор на форума на българското вино DiVino.Taste. Издател на сп. Бакхус до 2007 година, основател на конкурсите Ресторант на годината и Българско вино на годината. Управляващ съдружник на Gourmet Publishing, един от основателите на Българска Винена Академия.

## **Emil Koralov**

*is responsible for the ideology and publishing of DiVino.bg, DiVino Magazine as well as the organizer of the Bulgarian Wine Forum DiVino.Taste. Publisher of the Bacchus magazine till 2007 he is also founder of the Restaurant of the Year and the Bulgarian Wine of the Year competitions. He is the managing partner of Gourmet Publishing and one of the founders of the Bulgarian Wine Academy.*

Над 450 български вина от близо 70 изби, разделени на осем винени района, са нелош избор дори за най-взискателните ценители на божествената напитка. Събраната тук информация е резултат от целогодишната ни работа като професионални винени дегустатори и представлява сравнително изчерпателен преглед на пазарната ситуация в момента. Българското вино никога досега не е било на такава висота и ние ви предлагаме да се уверите сами в този факт с наша помощ.

*Over 450 wines from nearly 70 wineries, divided in eight wine regions, are not a bad selection even for the most fastidious connoisseur. The information collected in this guide reflects our one year's work as professional wine tasters and it is a relatively comprehensive overview of the market at the present moment. Bulgarian wine has never before been on such a high level and we suggest you to see this for yourselves with our help.*



Цена: 9 лв.

9 BGN

Отпечатано на рециклирана хартия / Printed on recycled paper



**Библио.бг - платформа за  
електронни книги и списания**

**Чети каквото обичаш!**

**[www.biblio.bg](http://www.biblio.bg)**

