RINKIS ES PAGAMINTĄ MAISTĄ IR GĖRIMUS SU SKVN/SGN ŽENKLU, KURIE GAMINAMI LAIKANTIS MŪSŲ ISTORIJOS IR TRADICIJŲ

Bulgarijos turtai: Trakijos regiono vyndarystė

Ieškantiesiems išskirtinės kelionių krypties Bulgarija siūlo unikalią vyno turizmo patirtį, kurioje susilieja istorija, tradicinė ir moderni vyndarystė. Seniausias vynininkystės tradicijas puoselėjančios šalies vyno pramonė pastaraisiais metais išgyvena tikrą renesansą, mažosios *boutique* tipo vyninės ir smulkūs gamintojai sparčiai pakėlė Bulgarijos vyno tarptautinį prestižą.

Turtingu vyndarystės paveldu išsiskirianti Bulgarija yra suskirstyta į kelis vyno regionus. Kiekvienas jų pasižymi savitomis gamtinėmis sąlygomis ir siūlo regionams būdingas vynuogių veisles. Tikras rojus vyno mylėtojams yra Trakijos slėnis. Senovės Trakijoje vyndarystės tradicijos buvo puoselėjamos jau prieš tūkstančius metų, o šiandien jos derinamos su šiuolaikiniais vyndarystės metodais, siūlant nepakartojamą skonių kelionę.

Tarp Balkanų kalnų ir Egėjo jūros įsikūręs Trakijos regionas pasižymi švelniu klimatu ir derlingu dirvožemiu, idealiai tinkamu įvairioms vynuogių rūšims auginti, įskaitant vietines veisles, tokias kaip *Mavrud* ir *Rubin*. Keliautojai čia gali aplankyti tiek šeimų valdomus dvarus, tiek vyno gamintojus, kurie kviečia į turus po vynuogynus, siūlo aplankyti vyno rūsius, rengia degustacijas.

Senojo regiono išskirtinumas

Galimybė paragauti vynuogių, kurių nerasite niekur kitur – vienas didžiausių Bulgarijos vyno turizmo ypatumų. Štai iš Melnik veislės vynuogių, augančių tik aplink Strumos upės slėnį, gaminamas vidutinio sunkumo vynas su tabako ir tamsių vaisių natomis. Kai kurie vyndariai eksperimentuoja su skirtingų rūšių vynuogių deriniais, taip atskleisdami Melnik vynuogių brendimo potencialą ir suteikdami vyno mėgėjams unikalią progą pamatyti vietinių vyno gamybos būdų atgimimą.

Vyno turizmas Bulgarijoje neapsiriboja tik degustacijomis. Šio regiono vyninės siūlo lankytojams susipažinti ne tik su unikaliais vynais, bet ir su regiono istorija. Keliaujantiesiems vynininkystės keliais siūlomos išvykos į išlikusias Trakijos paveldo vietas ir viduramžių vienuolynus, kur vynas buvo gaminamas šimtmečius. Ryšys tarp vyndarystės ir istorijos čia juntamas kiekviename žingsnyje – kai kurios vyninės įsikūrusios senovės trakų įrengtuose urvuose, kur kadaise ir buvo laikomas vynas. Šie vėsūs ir natūraliam vyno brandinimui tinkami urvai leidžia pajusti istorijos dvasią. Čia galima pamatyti ir senovines amforas, naudotas vynui laikyti.

Be to, daugelis vyninių siūlo svečiams nakvoti vynuogynuose ir pabusti apsuptiems Bulgarijos kalvų vaizdų. Nesvarbu, ar mėgausitės ką tik paruoštais, iš vietiniuose ūkiuose užaugintų produktų pagamintais patiekalais, degustuodami su jais derančius vietinius vynus, ar dalyvausite nuimant vynuogių derlių, patirtis bus neįkainojama.

Europos Sąjungos maisto produktų ir gėrimų ženklinimas ir jo reikšmė

Atpažinti autentiškus, vietoje pagamintus produktus padeda ir Europos Sąjungos (ES) vieningo ženklinimo sistema. SKVN ir SGN ženklinimas padeda vartotojams lengvai atpažinti tradicinius kokybiškus produktus. Bulgarijoje SGN yra registruoti du regionai – Dunojaus lyguma ir Trakijos žemuma. SKVN ženklinimą turi net 54 skirtingų miestų ir kaimų vynas.

Saugomos kilmės vietos nuorodos (SKVN) ženklas yra skirtas apsaugoti įvairių maisto produktų ir gėrimų, kurių kokybė ar savybės yra būdingos konkrečiai geografinei vietovei, pavadinimus. Toks ženklinimas garantuoja, kad visi gamybos etapai – gamyba, perdirbimas ar paruošimas – vyksta nurodytoje vietovėje. Vyno gamyboje reiškia, kad vynuogės yra tik iš tos geografinės vietovės, kurioje ir gaminamas šis gėrimas.

Saugomos kilmės vietos nuoroda (SKVN, ang. PDO)

Saugoma geografine nuoroda (SGN) žymimi produktai, kurių pavadinime minimas pagaminimo vietovės pavadinimas ir nurodo, kad kuri nors gamybos stadija vyksta būtent toje vietovėje. Kaip antai, jei vynas pažymėtas PGI ženklu, galime būti tikri, kad ne mažiau kaip 85 proc. jo gamybai naudojamų vynuogių yra iš tos geografinės vietovės, kurioje jis gaminamas.

Saugoma geografinė nuoroda (SGN, ang. PGI)

Vis daugiau Europos Sąjungos gyventojų domisi ekologija ir ekologiškais produktais. Nors šie produktai vis dar sudaro sąlyginai nedidelę Europos Sąjungos žemės ūkio produkcijos dalį, jie jau nebėra nišiniai. Europos Sąjunga griežtai reglamentuoja ekologinio ūkininkavimo ir ekologiško maisto grandinę. Ši gamyba užtikrina tvarią žemės ūkio sistemą, kuri tausoja aplinką ir gyvūnų gerovę bei apima ir visus kitus maisto bei gėrimų tiekimo grandinės etapus.

Ekologiškų produktų ženklas

Daugiau informacijos apie ES kokybės standartus maisto produktų ir gėrimų kokybei galite rasti www.chooseeu.org

KAMPANIJA FINANSUOJAMA PADEDANT EUROPOS SĄJUNGAI.

Finansuojama Europos Sąjungos lėšomis. Tačiau išreiškiamas požiūris ar nuomonė yra tik autoriaus (-ių) ir tai nebūtinai atspindi Europos Sąjungos ar Europos mokslinių tyrimų vykdomosios įstaigos (REA) požiūrį ar nuomonę. Nei Europos Sąjunga, nei dotaciją teikianti institucija negali būti laikomos už juos atsakingos. **Subalansuotos, sveikos mitybos gairių ieškokite Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijoje.**

ENJOY IT'S FROM EUROPE

RINKIS ES PAGAMINTĄ MAISTĄ IR GĖRIMUS SU SKVN/SGN ŽENKLU, KURIE GAMINAMI LAIKANTIS MŪSŲ ISTORIJOS IR TRADICIJŲ

AR ŽINAI? PASITIKRINK SAVO ŽINIAS.

1. **Kuri senovės civilizacija, žinoma dėl ankstyvosios vyno gamybos, yra dabartinės Bulgarijos regione?**

   a) Trakija.
   b) Romėnai.
   c) Graikai.

2. **Kuris Bulgarijos regionas, kuriame kadaise gyveno trakai, iki šiol garsėja vyno gamyba?**

   a) Juodosios jūros pakrantė
   b) Dunojaus lyguma
   c) Trakų slėnis

3. **Kuri vynuogių veislė, kilusi iš Trakijos žemumų, garsėja sodraus raudonojo vyno gamyba?**

   a) Syrah.
   b) Mavrud.
   c) Zinfandel.

4. **Kokia yra SKVN maisto ir žemės ūkio produktų ženklo reikšmė?**

   a) Saugoma kilmės vietos nuoroda.
   b) Produkto kilmės vietos nuoroda.
   c) Saugomas išskirtinis kilmės produktas.

5. **Kokia vyno rūšimi ypač garsėja Trakų žemuma?**

   a) Putojantys vynai.
   b) Sodraus skonio raudonieji vynai.
   c) Saldūs desertiniai vynai.

6. **Koks šiuolaikinis vyno gamybos būdas dažnai taikomas Trakijos žemumose, siekiant pagerinti raudonųjų vynų kokybę?**

   a) Brandinimas ąžuolo statinėse.
   b) Karboninė maceracija.
   c) Ankstyvas derliaus nuėmimas.

Daugiau informacijos apie Trakijos regioną ir vyndarystę galite rasti: www.chooseeu.org

Teisingi atsakymai:
Trakija; Trakų slėnis; Mavrud; Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN); Sodraus skonio raudonieji vynai; Brandinimas ąžuolo statinėse.