

Интервю: Мостове на сътрудничество с държавите-производителки
ПОСОЛСТВО НА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ В ЯПОНИЯ

*Възраждането на местни сортове вдъхва нов живот на пазара.
Академично сътрудничество с Университета Яманаши и перспективи за студентски обмен*

Интервю и снимки: Нагиса Мията

Винопроизводството в България има близо 6000 години история. По времето на древните траки се е зародила вярата в бога на виното Загрей, отъждествяван в древногръцката митология с Дионис. Златните съдове за пиене, открити при разкопки на различни места свидетелстват за напредналата технология на винопроизводството в българските земи още преди новата ера.

„Културата на виното е дълбоко залегнала в живота на хората. Ние сме единствената страна в Европа, в която учебната година започва на 15 септември, което е свързано с традицията да се помага на семействата при прибирането на гроздето в началото на есента“, разказва Петър Николаев, първи секретар в Посолството на България в Токио.

В дългата си история българското вино е преодоляло редица изпитания: османското владичество от края на 14 до края на 19 век, филуксерното бедствие след Освобождението на България в края на 19 век. През социалистическия период вино се произвежда планово от големи винени комбинати. Демократичните промени след 1989 г. дават възможност за свободна инициатива и са ново начало на ориентирано към качеството производство на вино.

Днес годишното производство на вино е около 100 милиона тона, като 40% от него се изнася. Износът за Япония съставлява 3,6 % от общото производство, което, извън държавите от Европейския съюз, я прави третата по важност експортна дестинация след САЩ и Обединеното кралство.

„В България има повече от 300 винарни, а днес всяка година се основават около 20 нови винарни. Наред с отглеждането на международни сортове, тенденцията е към възраждане на местните сортове, която означава и нови възможности за японския пазар.“

България има разнообразни винарски региони - Дунавската равнина на север от Стара планина, Розовата долина (известна с розите си), Черноморското крайбрежие, Тракийската низина и долината на река Струма на юг. Вината са с богата палитра от вкусове, добре са балансирани и могат да се съчетават с широк спектър от храни.

„Гъмзата, червен сорт грозде, типичен за Северна България, според мен има характер, подобен на Пино Ноар и в Япония бих го препоръчал с ястия със сладки и пикантни сосове, като шишчета на скара със сладък соев сос и змиорка на жар“, казва Николаев. „Маврудът от Южна България е плътен и танинов и се съчетава добре със задушено свинско в соев сос и сукияки. Рубинът, създаден в Института по лозарство и винарство в Плевен чрез кръстосването на Небиоло и Сира, е плътен и добре структуриран сорт, чието вино може да се консумира с богати месни ястия, например такива със сос Демиглас. Белите вина Димят и Мискет Червен, които се отглеждат в цялата страна, се съчетават добре с темпура и „куши кацу“ (пържени шишчета с галета). През последните години популярност набира и оранжевото вино.“

Посолството участва активно в промоционални дейности. То провежда ежегодни семинари и винопроизводители посещават Япония. Всяка година през март посолството организира българския фестивал „Мартеница“ в Мияшита парк в район Шибуба в Токио, както и промоционални тематични седмици на българската кухня и вино в хотели в Токио и други градове.

Един от бъдещите акценти е планираното партньорство с Университета Яманаши.

„Открихме много сходства в изследователската работа на Научноизследователския център по лозарство и винарство към Университета Яманаши и Института по лозарство и винарство – Плевен, който е най-старата изследователска институция в тази сфера на Балканите.“, споделя Николаев. „През месец февруари тази година посетих Научноизследователския център по лозарство и винарство към Университета Яманаши и се надяваме на установяване на сътрудничество между двете институции. Има редица теми, по които може да бъде обменен опит, като общи проблеми свързани с промяна в периода на узряване на гроздето поради климатичните промени и др.“

Освен това се обмисля изпращането на студенти от Университета в Яманаши за краткосрочна програма в Университета по хранителни технологии - Пловдив. „Желанието ни е те да се запознаят с разликите между винарските среди и култури на двете държави. Ще се радваме това да се осъществи в рамките на около година.“, казва Николаев.

Надяваме се засиленото сътрудничество между двете страни да има за резултат още по-широко познаване на българското вино в Япония.

Снимка 1: Лозови масиви, заобиколени от планини; Винарната „Вила Мелник“ в долината на река Струма

Снимка 2: Винен семинар, организиран от Посолството на България в Япония

Снимка 3: Петър Николаев, първи секретар в Посолството на България в Токио с ресори култура, образование, наука и медии от 2022 г. насам. Първият му мандат в Япония е между 2010 и 2013 г. В периода 2015-2020 г. е български консул в Австралия.