Наука, селекция и традиции: Институтът по лозарство и винарство в Плевен разкри магията на мискетовите сортове

Растителна Защита; Нора Иванова

Дата 31.08.2026 | **Брой** 8/2026 | **ISSN** 2815-522X | **Език** BG
www.plant-protection.com/article/2458?lang=bg

С мащабна изложба от 70 сорта грозде Институтът по лозарство и винарство (ИЛВ) в Плевен даде началото на четвъртото издание на Фестивала на виното и фермерските деликатеси „Time for wine“. Събитието събра научната общност, производители и официални лица, поставяйки във фокус дългогодишния труд на българските селекционери и фундаменталното значение на научните изследвания за развитието на лозаро-винарския сектор.

Научният принос и еволюцията на българската селекция

В рамките на Открития ден, посветен на мискетовите сортове, ИЛВ представи общо 49 експоната – 27 десертни, 17 винени и 5 от нова селекция. Колекцията беше мащабно допълнена от сортове, предоставени от Института по земеделие в Кюстендил и Института по земеделие и семезнание – Образцов чифлик.

Впечатляващ научен аспект е фактът, че само около десетина от всички представени 70 сорта не са българска селекция. Както отбеляза доц. д-р Илиян Симеонов от Плевенския институт, изложбата предоставя уникална възможност да се проследи историята на родната селекция в

нейния цялостен хронологичен ред – от първите създадени сортове до най-съвременните постижения на науката.

Специален акцент в експозицията бяха мискетовите сортове. Според доц. Симеонов те се нареждат сред най-старите и първи културно отглеждани и отбрани сортове грозде в световен мащаб. В България най-стар представител на тази група е Тамянка, докато в международен план най-известен остава Мискет Отонел. „Кодът“ на мискета е свързан с неговия ДНК профил, който обуславя способността на лозата да синтезира специфични ароматни съединения в ципата на зърното.

Вината, създадени от тези сортове, се отличават със специфичен и много добре изразен аромат, което ги прави широкоизвестни и предпочитани от ценителите.

За да навлезем дълбоко в химията на виното и биохимичните процеси в самото грозде е нужно да знаем какво точно представляват терпените (и по-конкретно монотерпените като *линалоол, гераниол и нерол*), които физически създават мискетовия аромат. Терпените са органични съединения, придаващи нотките на роза, цитрус, портокалов цвят и екзотични подправки във вината. Те съществуват в гроздето в две форми – свободни (които усещаме веднага) и свързани (които нямат аромат, докато не бъдат "отключени" по време на ферментацията). Освен че създават невероятен аромат, терпените имат важни биологични функции. За самата лоза те служат като защитен механизъм срещу гъбични заболявания и вредители, както и като атрактант за опрашители. За хората, терпените са известни със своите антиоксидантни и антимикробни свойства, което носи допълнителна биологична полза.

Двете лекции на Отворения ден в ИЛВ създадоха пълен научен портрет на мискета:

„Енигмата на мискетовите сортове: Кодът на един аромат“, представена от доц. д-р Илиян Симеонов.

„Ароматичен потенциал и биологични ефекти на терпените“, изнесена от доц. д-р Димитър Димитров.

Посетителите на Откритие ден имаха възможност не само да се запознаят с научните доклади, но и да дегустират гроздове от различни сортове, както и отбрани вина от мискетови сортове, предоставени от български изби. На събитието присъства и заместник-министърът на земеделието Янислав Янчев, който даде висока оценка за ролята на института за съхраняването на ценния генетичен материал.

Икономически предизвикателства и реакцията на бранша

Въпреки високите научни постижения и добрата реколта през настоящата година, производителите са изправени пред сериозни пазарни изпитания. Националното сдружение на българските лозари (НСБЛ) алармира, че гроздоберът вече е започнал, но пазарът на грозде практически липсва. Слабият интерес от страна на винопроизводителите и натрупаните количества от предходни кампании създават опасения, че изкупните цени ще останат под себестойността на продукцията.

ISSN 2815-522X

Основните искания на бранша към Министерството на земеделието и храните (МЗХ) включват изясняване на критериите за изключване на лозарството от извънредната помощ de minimis в размер на 42,6 млн. евро, както и осигуряване на адекватна кризисна помощ на базата на актуализирани технологични карти. Лозарите настояват и за строг контрол върху вноса на грозде с цел защита на вътрешния пазар.

Държавни мерки и перспективи за подкрепа

В отговор на напрежението в сектора, зам.-министър Янислав Янчев представи пред медиите конкретните мерки, които държавата предприема:

Финансово подпомагане: Предвидени са средства по т.нар. „иранска помощ“, както и по интервенцията за ликвидност с очакван прием в началото на 2027 г., като целта е общият ресурс с национално съфинансиране да достигне 35 млн. евро.

Контрол на вноса: Провеждат се съвместни проверки с Агенция „Митници“ и НАП на транспортнитесредства, товарните документи, фактурите и декларираните стойности на продукцията.

Разширени климатични компенсации: Обхватът на подкрепата за стопаните се разширява, като освен напълно унищожените площи (100%), тази година ще бъдат обезщетявани и стопанства с над 30% загуба на продукция.