



Аграрен университет – Пловдив, Научни трудове, т. LXIV, кн. 2, 2022 г.  
Национална кръгла маса  
„Устойчив винен туризъм в контекста на зелената сделка“  
Agricultural University – Plovdiv, Scientific Works, vol. LXIV, book 2, 2022  
National Round Table  
„Sustainable Wine Tourism in the Context of the Green Deal“



[DOI: 10.22620/sciworks.2022.02.008](https://doi.org/10.22620/sciworks.2022.02.008)

**ТЕНДЕНЦИИ В РАЗВИТИЕТО НА ВИНЕН ТУРИЗЪМ В  
ЮГОИЗТОЧЕН РЕГИОН НА БЪЛГАРИЯ  
TRENDS IN THE DEVELOPMENT OF WINE TOURISM IN THE  
SOUTH-EAST REGION OF BULGARIA**

**Веселина Иванова Атанасова  
Veselina Ivanova Atanasova**

Университет „Проф. д-р Асен Златаров“, Бургас  
University „Prof. Dr. Asen Zlatarov „, Burgas

**vesiatanasova1980@abv.bg**

**Abstract**

The development of wine tourism in our country is determined by changes in public values and personal interests. In the Southeastern region of Bulgaria, the tourist offer of wine tourism is quite diverse, wine cellars provide modern conditions for tourism in the region, some offer hotel accommodation, others only tastings and the opportunity to buy wine. There are modern vineyards with wine cellars and typical branded wine products. The article attempts to analyze the current conditions for wine tourism in the region and concludes that there is an interesting wine and wine tourist resource, which approaches the necessary critical amount for the formation of full-fledged wine tours.

**Key words:** wine tourism, Southeastern region, wine cellars.

**ВЪВЕДЕНИЕ**

Развитието на винен туризъм може да бъде пълноценно както с интересна и богата лозаро-винарска история на страната, така и с интересна съвременна лозаро-винарска практика. В днешно време виненият туризъм се обвързва с различни, други видове туризъм като селски, кулинарен, приключенски и т.н. и на тази основа се развива с бързи темпове.

По отношение на виното и винения туризъм, България разчита повече на винарски митове, легенди и разкрасени случки, отколкото на възможни за доказване и показване исторически факти и традиции. Според наши археолози и историци „най-старото вино е направено от гроздето от лозата, открита край светилището на Орфей, до кърджалийското село Татул. За нея историците предполагат, че е на възраст от над 3 000 години. Изследвания на Националния институт за виното и спиртните напитки показаха, че виното от

древната лоза е от непознат сорт грозде. По основните си химични показатели, то не се отличава от съвременните промишлени сортове. Според проучванията, лозата край Татул принадлежи към европейските сортове лози. Виното ѝ се доближава по характеристики до Каберне Совиньон и Каберне Франк. Археолозите не са изненадани от откритието, защото вече са доказали, че в Родопите лози се отглеждат от повече от 8 000 години. Според тях това ще промени представите, че лозата е пренесена в Европа от Мала Азия.” (Маринов, 2009).

Новите и модерни винарски изби в България внедряват и разчитат изцяло на френските, немските, италианските и дори австралийските лозарски и енологични практики. Митът за уникалните тракийски и български лозаро-винарски свещенодействия се валоризира чрез класическата икономическо-прагматична енология на западноевропейските винари. Създамата се реалност е полезна за развитието на винения туризъм най-малко в два аспекта. От една страна модерните изби привличат български туристи и формират в тях западноевропейска потребителска винена култура, на основата на която те се превръщат във фенове на винения туризъм. От друга страна модерните изби привличат и чуждестранни, основно западноевропейски туристи, демонстрирайки им как се изнасят, присаждат и облагородяват техните винарски традиции в чужбина.

Оценявайки съвременните условия за винен туризъм в България можем да направим извод, че в България вече е реалност интересен лозаро-винарски туристически ресурс, който доближава необходимото критично количество за формиране на пълноценни винарски турове. Съществуват модерни лозарски стопанства с винарски изби и характерни маркови винарски продукти по цялата територия на страната. Развитието на винения туризъм в страната ни се обуславя от промени в обществените ценности и личностни интереси. В това отношение се наблюдават следните тенденции: (Thach, Liz 2007)

- засилване на екологичната ориентация на хората, което води до развитието на селския и екологичния туризъм, обхващащи от своя страна лозарството и винопроизводството;
- нарастване на желанието на туристите за хедонистични преживявания, свързани с кулинарията и напитките, което кореспондира пряко с развитието на винопроизводството и съпътстващата го кухня;
- засилване на стремежа към социализация обуславя формирането на клубове по интереси, за чиято дейност изключително подходяща се оказва средата на винарските изби и винарски бутикови хотели.

От своя страна лозаро-винарската индустрия и свързаните с нея туристически организации непрекъснато разработват и внедряват различни програми за развитие на винения туризъм, като например:

- създаване на регионални интернет страници и брошури за представяне на избите и свързаните с тях туристически възможности;

- маркиране и обозначаване на винени улици (пътеки) с указателна информация за включените изби;
- организиране на специални винени събития за привличане на посетители от рода на гроздоберни празници, винени кулинарни фестивали, винени музикални фестивали и др.;
- създаване на партньорства със специализирани туроператори за реализиране на посещения във винарските райони и техните изби.

## **МАТЕРИАЛИ И МЕТОДИ**

Югоизточният регион е известен с богата история и забележителни винени традиции. Поморийският залив и Източна Стара планина са центрове на най-добрите тероари за бяло грозде в България. Спецификата на икономическите, климатичните и почвените условия оказва съществено влияние за развитието на лозарството, за съсредоточаването му в най-благоприятните местности, за определянето на сортовия състав и пр. Тези условия, от своя страна, рефлектират върху винопроизводството (Bonev 2021). Затова българското вино Ризлинг (бяло вино) се отличава със специфичен аромат на бели полски цветя и зелена ябълка, с нюанси на цитрусови плодове. В региона са разпространени белите сортове: Шардоне, Мускат Отонел, Димят, Алиготе, Ркацители, Верментино, Гренаш блан, Траминер, Вионие, Совиньон блан, Юни блан и др. Към червените можем да посочим: Пино ноар, Сира, Мерло, Каберне Совиньон, Червен Мискет, Пино ноар, Памид, Шейка, розе и др.

В тази връзка, целта на статията е да се анализират и изведат основните тенденции в развитието на винения туризъм в Югоизточния район на България. Използвани са методи като анализ, синтез, дедукция и други.

## **РЕЗУЛТАТИ И ДИСКУСИЯ**

**Черноморският район се отличава с изразен специфичен минерален характер на тероара.** Французите отдавна говорят за тероар - "terroir", в превод - „терен“. В контекста на винопроизводството, понятието „тероар“ може да се възприеме като многопластова концепция за отношенията между земя, лоза и човек. За винарите от Стария свят тероарът е философска рамка, на която са подчинени цели закони. Някои от колегите им от Новия свят казват, че това е химера и пазарен трик, но други са дълбоко убедени, че произходът има значение. Всъщност, идеята за идентичността на мястото, от което идва виното е да се усети спецификата, да се разпознава всяко вино, характерно за съответния регион. Най-общо, тероарът е връзката между характеристиките на даден селскостопански продукт (качество, вкус, стил) и географския му произход. Тероарът означава в едно лозе местоположението, климатът, каква е надморската височина и изложението, има ли до него воден басейн или голям горски масив, върху каква почва, какви са съставът и способността ѝ да задържа вода и топлина, каква е лозата, кой, от колко време и защо гледа това лозе, кой прави виното от него. Освен споменатите климат, терен и човек, доказано влияние имат и бактериите и микробите, които виреят

в почвите и въздуха на дадено място (биогеография). Тераарът подпомага локалното развитие на лозата. Оптималният характер на местната почва разгръща потенциалът на виното, създава „истинския“ вкус.

Качеството на сорта, както и цялостната визия на крайния продукт силно зависят от тераара. Изключително характерно за Черноморския район е това, че бялото грозде назрява много плавно, киселинността е по-висока. Особеност при червеното грозде е, че не може да направи назряване, няма голяма плътност, има черноморски почерк - минерална солеватост. Една от причините за посочените специфични особености е морския бриз, който пренася влага от Черно море, тя полепва по листата на лозата и въздейства върху характера на виното.

Поморие е необикновено място, където лозята „носят солената целувка на морето“ и гордо напомня за минералната чистота, която гроздето може да придобие само в района на Поморие.

**Разбирането за тераара кореспондира с консумирането на локални вина.**

В Югоизточният регион, за развитие на винопроизводството се оказват най-подходящи районите около Поморие, Стара Загора, Нова Загора, Карнобат, Сливен и Ямбол. В тези райони се произвеждат качествени бели сухи вина, естествено пенливи вина по класическата технология, и качествени червени вина, които се характеризират с богат плодов аромат и свеж вкус. Видовете вина и техните характеристики са посочени както следва:

**Бели сортове грозде и вина:**

**Траминер**, известен и като **Гевюрцтраминер** и **Розов траминер** е бял винен сорт грозде. С богатата ароматна палитра уверено ви води през нюанси на листенца от рози, личи, захаросана кора от грейпфрут и нежно загатната дюля. Плътната структура на виното предлага усещания за интензивност и зрялост, а ароматната му сила е умело балансирана с жива свежест и финес.

**Алиготé** е винен сорт грозде, с произход Бургундия, Франция, който се отглежда от повече от 300 години. Съгласно ДНК анализ е получен чрез кръстосване на сортовете Пино сепаж и Gouais Blanc. В България е районизиран. Среднозреещ сорт: узрява през първата половина на септември. Има силен растеж, висока плодовитост и висок добив. При дълга резитба дава по около 3,5 кг грозде на лоза. Развива се добре в по-хладни райони на леки, свежи, богати почви на хълмисти и проветриви терени. Устойчив на ниски зимни температури, но не и на суша. **Алиготе** е ценен бял винен сорт. От гроздето му се приготвят висококачествени бели трапезни и пенливи вина и конячен виноматериал. Вината се отличават със светлосламест цвят, лекота, свежест, хармоничен вкус и нежен букет. Използва се предимно в купажи и значително по-рядко самостоятелно. В миналото от този сорт в България са се произвеждали значителни количества десертни вина. Вината от този сорт нямат добър потенциал за отлежаване.

**Шардоне** е най-популярния бял винен сорт в света. Сортът е с произход от Франция. Ранен сорт: гроздето узрява в края на август. Има средно силен растеж, висока родовитост и дава средни добиви. За него подхождат по-дълбоки, богати варовити почви в подножието на хълмовете.

Дава високи резултати и в по-хладни райони. Относително устойчив е на студ и суша. Чувствителен е на гниене. От Шардоне се правят шампански виноматериали и висококачествени бели трапезни вина, които се отличават с лекота, свежест, хармоничен вкус и плодови аромати. Отлежаването в дъбови бъчви придава на виното нотки на ванилия, дим и дъб.

**Вионие** е бял винен сорт грозде с произход от Франция. Използва се самостоятелно за направата на свежи бели вина с цветен аромат и запомнящ се вкус, което обаче няма потенциал за стареене и е препоръчително да се пие младо. Може да се купажира с други сортове, за да се придаде аромат на виното.

**Совиньон блан** е бял винен сорт грозде с произход от Франция. Совиньон блан е ценен бял винен сорт. От гроздето му се приготвят висококачествени сортови и купажни бели сухи, полусухи и сладки вина, които се отличават с прозрачен жълтеникаво-зелен цвят, свеж и хармоничен вкус и аромати на сено, тропически плодове и цариградско грозде. Вината се пият предимно млади, но имат потенциал да отлежават.

**Мускат Отонел** е бял винен сорт грозде селектиран през 1852 г. в гр.Анже, Франция от Моро-Робер. Според ДНК анализи е създаден чрез кръстостване на сортовете Шасла (Шасла Доре и Шасла мискетова) с Мускат де Сомур. През втората половина на XIX век се разпространява първо в Западна Европа, а впоследствие в Централна и Източна Европа. Днес се среща се във всички лозарски страни. Ранен винен и десертен сорт: узрява през втората половина на август. Има среден растеж, средна родovitост и среден добив. Добивът варира от 800 до 1200 кг от декар. Развива се добре на дълбоки, леки, хумусно-карбонатни почви на хълмисти терени. Сравнително устойчив е на суша, студ и сиво гниене. Мускатът е със златисто-зелен цвят, много фин аромат с приятно подчертани нюанси на здравец и индрише във вкусовия аромат. Хармоничният и балансиран вкус, с елегантна свежест оставя приятен спомен на финала. Поради малкия грозд и дребните зърна няма голямо значение като десертен сорт, но има голямо значение като сорт за полусухи и сладки вина. Белите сухи вина, произведени от този сорт са висококачествени, с доста интензивен аромат с цветист характер, напомнящ виолетки и индрише, значителна плътност и умерена свежест. Вината се консумират млади. От този сорт се произвеждат и много добри десертни вина.

**Димят** е късен, винен и десертен сорт. Гроздето му узрява през втората половина на септември. Има силен растеж, висока родovitост и висок добив. Добивът е около 2000 кг от декар. Добре се развива на склонове със скелети и варовити почви. Страда от засушаване. Устойчив е на гниене, но е чувствителен към ниските зимни температури. От гроздето му се получават обикновени бели трапезни вина и висококачествен материал за конячен дестилат. Ако не е в купаж с друг сорт, а се използва самостоятелно, сортовете вина са ароматни, обикновено сухи и хармонични.

**Ркацители** (превод от грузински - „червена лоза“) е винен сорт грозде, произхождащ от Грузия, широко разпространен сред бившите съветски републики, както и в България, Румъния и дори и в САЩ и Китай. В България е райониран и площите му заемат значителни размери. Предпочита

наклонените места със свежи почви. Зрее през втората половина на септември. При по-силно натоварване дава добра реколта. Сравнително устойчив е на гниене, суша и студ. От гроздето на този сорт се приготвят висококачествени бели трапезни и десертни вина, шампански и конячен виноматериал. Вината му се отличават със светло-сламен цвят, лек, свеж, хармоничен вкус и изразен букет след стареене. Вината от Ркацители са обичайно много киселинни, което означава, че гроздето стои върху лозата почти до последния момент на сезона на прибиране на реколтата. Обичайният вкус на Ркацители е на подправки, цветя и дюли.

**Гренаш Блан** (още познат като Аликант бял, Гранаша бланка, Сила бланк и други), е бял винен сорт грозде, пряко свързан със сорта Гренаш. Смята се, че произхожда от Испания, въпреки че е най-известен с блендовете си от долината Рона във Франция, както и в тези от североизточна Испания. Вината от сорта се характеризират с високо алкохолно съдържание и ниска киселинност. Притежават цитрусови и тревни нотки. Лозята, засадени с Гренаш Блан дават големи добиви, но качеството невинаги е най-доброто. Въпреки това, ако добивите се контролират, продукцията се отличава с дълбоки аромати и дължина на вкусовете. От 1980 г. насам Гренаш Блан е петият най-широко разпространен бял сорт във Франция след Юни Блан, Шардоне, Семийон и Совиньон Блан. Сортът е разновидност на Гренаш ноар. Къснозреещ сорт е, а лозите се отличават със силен растеж и средна родовитост. Рядко се правят сортови вина – обикновено участва в купажи. Освен това, този сорт изисква много грижи, за да се избегне окислението на вината. На горещ и сух климат, какъвто е в Русийон, Франция, лозята се борят за добра киселинност. Въпреки това като цяло сортът е издръжлив на суша, а неговата упоритост го предпазва във ветровитите, сухи райони.

**Верментино** е полу-ароматен сорт. Вината от Верментино обикновено са леки и ароматни със свежа киселинност и лимонени нотки. Единствено в Северна Тоскана, Болгери винифицират сорта като по-комплексно и плътно вино с флорални аромати и нерядко тези вина имат много сходство с сортови вина от Вионие. И двата стила за винификация на Верментино не са подходящи за отлежаване и най-добре е вината да се пият още млади. Добивът на грозде зависи от условията, но обикновено е висок. Отнася се към сортовете с късно зреене. Доста устойчив на болести. Сортът е взискателен към топлина и е слабо зимоустойчив. Добро съотношение на сладост и киселинност. В България има нови насаждения в Старозагорския район. Освен като сухо вино, сортът се винифицира (макар и рядко) и като полусладко или сладко десертно вино.

#### **Червени сортове грозде и вина:**

**Каберне Совиньон** в България е на първо място между сортовете за червени вина и е райониран, като се отглежда основно в Северния, Южния и Югозападния лозаро-винарски райони. Средно зреещ сорт: гроздето узрява през първата половина на септември. Има силен растеж, висока родовитост и среден добив. Развива се добре по хълмове, на леки песъчливи и хумусно-карбонатни почви. Сравнително устойчив е на суша, студ и гниене. Използва се за приготвяне на висококачествени червени сортови и купажни вина,

шампански виноматериали и сокове. Сортовите вина се отличават с наситен тъмночервен цвят, добра плътност и интензивен аромат на дребни червени плодове – касис, къпина и черница. При отлежаване в дъбови бъчви развиват богат, комплексен аромат, с нюанси на подправки, дъб, дим, шоколад и канела. Обикновено вината разкриват максималните си качества след 3 до 10-годишно отлежаване.

**Мерло** е характерен винен сорт за региона. Предпочита леките, но богати почви на наклонени места. Вината му се отличават с интензивно червен цвят, пълнота, хармоничност на вкуса и богат букет. Сравнително по-ниското съдържание на танини на гроздето му го прави гладко и достъпно допълнение към всяко ястие. Мерло се характеризира с мека текстура с вкус на зрели сливи, летни плодове и аромати като шоколад и ванилия. Отлежалите вина се характеризират с мощен комплексен аромат, в който се откриват нюансите на дъб, захаросани плодове, дим и трюфели.

**Каберне фран** е червен винен сорт грозде с произход от Франция. Сортовите вина са с бледо червен цвят, с аромати на малини, къпини, касис, боровинки, а когато вината са отлежавали по-дълго се усещат подправки и мускус.

**Червен Мискет** е стар местен български винен сорт грозде. Разпространен е в цялата страна. Промислени насаждения от него има в Сунгурларската и Просенишката долина, където е и райониран, и на по-малки площи – в Старозагорско, Сливенско, Ямболско.

Късно зреещ винен сорт с много добра родовитост. Гроздето му узрява през втората половина на септември. Развива се добре и дава добри резултати на скелетни почви по хълмовете. Подходящи за сорта са хълмистите и проветриви терени. Чувствителен е на гниене. По устойчивост на измръзване този сорт заема първо място сред местните сортове и превъзхожда редица чужди винени сортове. Недостатъчно устойчив на сиво гниене.

Мискет червен е сорт за получаване на висококачествени бели мискетови вина, но гроздето се използва и за консумация в прясно състояние. Вината имат сламеножълт цвят, хармоничен вкус и приятен фин мискетов аромат. При купажиране със сортовете „Димят“ и „Ризлинг италиански“ се получават прочутите бели сухи евксиноградски вина.

**Пино ноар** е червен винен сорт грозде с произход от Франция. Вината от този благороден сорт се отличават със средно интензивен до интензивен цвят и с аромати на червени, понякога черни горски плодове, гъби и горска шума.

**Сира** е ранен до средно зреещ сорт: в България гроздето узрява около средата на август.

Лозите имат среден растеж и не дават високи добиви. Предпочита победни, каменисти почви с добър дренаж. Устойчив на гъбични заболявания и на повечето заболявания по лозите. От Сира се правят висококачествени червени сортови вина, както и купажни вина и розета. Младите вина имат характерни тонове на виолетки, екзотични цветя, пушек, розмарин, мащерка, малина, боровинка и касис. Вината се отличават с много плътен, гранатов цвят с лилавеещи нюанси и с висока плътност. Имат голям потенциал за стареене.

С остаряването си вината придобиват нови ароматни нотки на шоколад, тютюн и кожа.

**Евмолпия** известен и като **Тракийски мавруд** е червен винен сорт грозде, селектиран в България чрез кръстосване на сортовете Мавруд и Мерло. Признат е и е райониран от ДСК през 1991 г. Сортът има повишена устойчивост на студ. Гроздето узрява около началото на септември и има висока захарност. От сорта се произвеждат висококачествени червени вина. Те съзряват бързо и са годни за консумация още в годината след гроздобера. Имат плътен рубиненочервен цвят, слаб плодов аромат и хармоничен вкус, по който много приличат на добрите маврудови вина.

Освен бяло и червено вино в Югоизточният регион се произвежда и **розе**. Когато виното не е съвсем червено, то е розе. Технологично погледнато, тази розоникава напитка се произвежда по различен начин от червеното вино, но от същото грозде. Развитието на виното Розе най-вероятно започва с популяризирането на червеното вино 'Claret' („klar- ЕТТ“) – общо познат стил на червеното Бордо в началото на 19 век. Тогава британците си падат по бледите вина, направени с Каберне Совиньон и Мерло. В днешно време виното Бордо е станало по-плътно и по-тъмно, за да отговоря на вкусовия профил на съвременните червени вина. Розето като вино си е спечелило своя собствена категория.

**Сухо Розе** (известно още като „Не сладко“) Този вид вино Розе е най-често произвежданият вид в света в наши дни. Най-известните розови сортове, използвани сами, или в комбинация за производство на сухо Розе са: Розе, Гренаш, Санджовезе, Сира, Мурведър, Каринян, Сензо, Пино Ноар.

**Отлежаване на Розето:** Освен в някои редки случаи, като например Розето от област Бандол, Франция, можете да пиете Розето в рамките на една година от пускането му за консумация.

**Сладко Розе** – всяко Розе може да бъде произведено в сладък вариант като задължително не се оставя цялата захар да ферментира в алкохол. Въпреки това, не се среща често и се прави главно за производството на наливни вина. Традиционни сладки вина Розе са: Бял Зинфандел, Бяло Мерло, Розов Мускат, Френско Розе.

Епицентърът на света на виното Розе е в южната част на Франция. Там, на брега на Средиземно море, регионални сортове като Гренаш, Каринян и Сира се смесват, за да се направи освежаващо сухо розе.

Има две основни разлики между правенето на бяло вино и на розе. Първо, при розето се използват и бели и червени сортове грозде. Второ, винопроизводството на Розе наподобява много на технологията на производство на бяло вино, но с един допълнителен период на мацерация в началото.

**Методът на мацерацията** е по-широко използван за производство на Розе с търговски цели. Мацерация е, когато гроздето се пресова и престоява заедно с ципите. При производството на Червено вино, мацерацията обикновено се случва по време на ферментацията. При Розето, сокът се отделя от ципата преди да потъмнее твърде много. При по-светлите сортове,



като Гренаш, може да отнеме 24 часа. За тъмночервени винени сортове, като Мурведър, процесът понякога трае само няколко часа.

**Метод „Vin Gris” /отенък студена стомана/:** ‘Vin Gris’, в превод „Сиво вино” е метод, в който се използва червено грозде, за да се направи почти бяло вино. Този метод използва изключително кратко време за мацерация. Този начин на винопроизводство на Розе е известен за по-светлочервени винени сортове.

**Метод ‘Saignée’ (Кървене)** – този метод прави възможно производството на някои от най-дълготрайните вина Розе. Това всъщност е страничен продукт при производството на червено вино. По време на ферментацията на червено вино около 10% от сока изтича. Мъстта остава в контакт с гроздовата каша само толкова, колкото е необходимо за извличането на желаната цвят. Колкото по-дълъг е контактът на ципата с гроздовата каша, толкова по-богато и плътно става червеното вино. Остатъците след изтичането на първия сок или „Saignée” след това ферментират в Розе. Вината направени по метода „Saignée” обикновено са много по-тъмни от тези направени по метода на мацерацията, а също така и много по-пикантни.

## ИЗВОДИ

Югоизточният регион е съставен от три подрайона с характерни особености и приоритети за развитие на туризма: Черноморско крайбрежие, Източна Стара планина и Странджанско-Сакарски подрайон.

В Югоизточният регион туристическото предлагане на винен туризъм е доста разнообразно, най-много винарски изби са разположени в районите около Черноморското крайбрежие и около областите Ямбол и Сливен. Винарските изби предоставят съвременни условия за туризъм в региона, някои предлагат и хотелско настаняване, други само дегустации и възможност за покупка на вино.

Познаването на тенденциите в търсенето и предлагането на спа и вино туризъм ще подпомогне заинтересованите страни да усвоят големия природен и антропогенен потенциал на Бургаският регион за развитието му. Според (Plyakov, 2021), освен професионалното предлагане, от решително значение е и природната красота. Затова от критична важност е състоянието на инфраструктурата и суперструктурата, тъй-като комфорт е необходим както в дегустационните зали, така и във всичко свързано с достъпа и престоя във винарските райони.

## REFERENCES

- Bonev, I. Vinen turizam v Severen tsentralen region, Profesionalno obrazovanie, V23, №1, 2021. s. 76.
- Marinov, S. Razvitie na vinenia turizam v Bulgaria – mitove i realnosti. // Sb. dokladi „Vinen turizam: traditsia i savremennost”, Varna, 2009, s. 181
- Plyakov, St. (2021) Savremenni aspekti i nasoki za razvitie na peshehodnia turizam v Bulgaria“, Universitetsko izdatelstvo „Nauka i ikonomika”, IU – Varna , ISBN 978-954-21-1084-2, s. 33.

Thach, Liz. Trends in Wine Tourism. Discover the motivations of wine tourists and the challenges, benefits and trends in wine tourism // Wine Business Monthly, August 15, 2007, Wine Communications Group. // <http://www.winebusiness.com/wbm/?go=getArticle&dataId=50125>. July, 2010. [Accessed 02 May 2022]