

ГОДИШНИК НА СОФИЙСКИЯ УНИВЕРСИТЕТ „СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“

ГЕОЛОГО-ГЕОГРАФСКИ ФАКУЛТЕТ

Книга 2 – ГЕОГРАФИЯ

Том 113

ANNUAL OF SOFIA UNIVERSITY “ST. KLIMENT OHRIDSKI”

FACULTI DE GEOLOGIE ET GEOGRAPHIE

Livre 2 – GEOGRAPHIE

Volume 113

АНАЛИЗ НА МЕСТАТА ЗА НАСТАНЯВАНЕ, СВЪРЗАНИ С ВИНАРНИ, В БЪЛГАРИЯ

ВАСИЛ МАРИНОВ

Катедра „География на туризма“

e-mail: vasil.marinov@gmail.com

Vasil Marinov. ANALYSIS OF ACCOMMODATION FACILITIES AT WINARIES IN BULGARIA

Within the context of growing academic interest and political recognition of wine tourism, incl. in Bulgaria, the paper addresses the issue of significant information gap related to its real development. Although a significant number of wineries are trying to diversify their activity through development only a small part of them are providing the full set of services, incl. accommodation, and the information on them is controversial and chaotic. The aim of the study is to identify and present the relevant information following a unified approach and, on this basis, to elaborate a more comprehensive summary of the data and findings regarding the wineries providing accommodation services.

Key words: wineries, wine tourism, accommodation, Bulgaria.

УВОД

През последните години виненият туризъм е бързо развиваща се и утвърждаваща се форма на туризъм както в световен мащаб, така и в България (Културен туризъм, 2019: 102). През последните години България се превръща в атрактивна дестинация за винен туризъм не само заради традициите и културата във винопроизводството и потреблението му, а и заради множеството бутикови изби, част от които са успешни туристически атракции

(НЦТР, 2019: 78). През 2009–2010 г. винен туризъм са практикували 3% от българските и 7% от чуждестранните туристи (SINESTA, 2010, цит. по Минчева и Маринов 2016: 55). През 2014 г. около 2% от българите са практикували винен туризъм (Културен туризъм ..., 2019: 182). Минчева и Маринов (2016: 61–62) подчертават, че въпреки че виното е популярно в България, търсенето за винен туризъм от българите все още е сравнително ограничено, но има индикации за наличието на значителен потенциал за нарастване.

Ползите от развитието на винения туризъм за винарните включват както финансови измерения като повишаване на продажбите и намаляване на разходите за дистрибуция, така и по-добра разпознаваемост на пазара, подобрен имидж, създаване на лоялност към марката, привличане на нови сегменти и др. (Терзийска 2019: 127; Културен туризъм ..., 2019: 104–105). Освен върху отделните винарни виненият туризъм оказва благоприятен ефект и върху развитието на съответните райони като цяло. Виното е централна тема и на множество събития – фестивали на виното, ритуали, свързани с гроздобера или зарязването на лозите и др. Те могат да служат като катализатор за повторни посещения на дестинацията и спомагат за изграждане на нейния имидж (Hall 2003, цит. по Терзийска 2019: 127). Специално за България се подчертава възможността за съчетаването на винения туризъм с различни прояви, свързани с виното (НЦТР, 2019: 78). В България събитията, свързани с виното, са с най-висок дял сред кулинарните събития, вписани в Регистъра на туристическите фестивали и събития на Министерството на туризма – 29 или 21% (Николова и др. 2019: 192–193).

В този контекст не е учудващо, че виненият туризъм генерира нарастващ научен и политически интерес. Едно от доказателствата за научния интерес е посещаването на Черноморския туристически форум през 2009 г. на винения туризъм (Винен туризъм, 2009). Разглеждан като част от културния туризъм в широк смисъл, той е приоритет за туристическата политика. Виненият туризъм е изведен като основна специализация за туристически район Тракия и като разширена специализация на още три района – Дунав, Долина на розите и Рила–Пирин (Концепция за..., 2015: 56–58). На сайта на Министерството на туризма са представени 12 дестинации за винен и кулинарен туризъм: „Златия“, „Мизия“, „Стари столици“, „Добруджа и Северно Черноморие“, „Долината на Струма“, „Долината на Места“, „Западна Тракия“, „Източна Тракия“, „Родопи“, „Сакар“, „Розова долина“, „Южно Черноморие“ (Дестинации за...). Този интерес предполага да се познаят факторите за успешното му развитие в конкретна дестинация. Виненият туризъм се дефинира като посещение на лозя, винарни, винени фестивали и изложения, при които дегустацията на вина и/или преживяванията, свързани с отделните елементи на винения регион, са първостепенни мотивационни фактори на посетителите (Hall 1996, цит. по Терзийска 2019: 126; Концепция за туристическо райониране..., 2015: 30; Минчева 2016: 22). Според продуктовия анализ на културния туризъм за пла-

на за развитие на културен туризъм в България 2020–2025 г. (Културен туризъм..., 2019: 102) основна цел на винения туризъм е дегустацията, консумацията и придобиването на вино, често в мястото на производството му или в близост до него, а основните дейности са посещения на определени локации (винарни, лозови масиви, ресторанти), посещения на специализирани събития (винени фестивали, винени състезания и др.) и следването на определени маршрути, при което се посещават различни локации. Основна предпоставка за развитието на винения туризъм е привлекателността на отделните винарни, но и на винения регион като цяло. Базирайки се на преглед на редица източници, Минчева (2016: 25) се фокусира върху фактори като автентичност на преживяването (типична за региона обстановка, съхранени местни традиции и обичаи), допълващи продуктови предложения (местна храна, занаяти, типични за дестинацията сувенири и др.), отношение на домакините, достъпна информация за винарните и региона (в т.ч. в интернет) и не на последно място – съотношението цена–ползи (качество на преживяването и удовлетвореност). Фокусирайки се повече върху т.нар. реализационни фактори, Социално-икономическият анализ на районите в България (НЦТР, 2019: 78) очертава следните фактори за успешно развитие на винен туризъм: добре изградена и устроена среда, сравнително добра транспортна достъпност до избите, наличие на качествени места за настаняване и специализиран персонал.

На фона на повишаване на търсенето, научния, практическия (бизнес) и политическия интерес към винения туризъм, наличната информация за неговото развитие в България е ограничена. Статия във вестник „Капитал“ (Защо все още ..., 2018), представяща потенциала и редица особености в развитието на винен туризъм, подчертава като ключов проблем факта, че „виненият туризъм е неизмерим“, фокусирайки се главно върху туристическото търсене: „няма данни за брой туристи, посетили винарните, за приходите, които те носят, за предпочитанията им, за степента на удовлетвореност и др.“. Цитираните по-горе проучвания за нуждите на Министерството на туризма са нефокусирани, практикуването на винен туризъм се измерва паралелно с други видове туризъм, начинът на задаване на въпросите поставя под съмнение количествените оценки, а най-важното е, че подобни изследвания не се осъществяват регулярно и не са актуални (последните данни са от 2014 г.). Налице са някои опити за по-конкретни проучвания на търсенето за винен туризъм и типология на винените туристи (Димитров 2014; Минчева и Маринов 2016), но те се основават на малки или неуточнени и непредставителни извадки и могат да служат по-скоро като груб ориентир. Отделни изследвания са посветени на събитията, свързани с виното (Димитров, Димитрова 2015; Терзийска 2019; Николова и др. 2019), но също без да осигуряват данни за количествените параметри и особеностите на туристическото предлагане и търсене.

Що се отнася до оценките и количествените данни за предлагането на винен туризъм, те също са ограничени, често без необходимия доказателствен

материал и противоречиви. Например в обемния продуктов анализ за нуждите на Плана за развитие на културен туризъм се отбелязва, че „голяма част от шатата и избите в България са стартирали предлагането на винен туризъм, като основната типологизация е уикенд туризъм, насочен основно към вътрешния туристически пазар, и специализирани турове с по-голяма продължителност, насочени главно към външни пазари“ (Културен туризъм..., 2019: 108). В представянето на дестинациите за кулинарен и винен туризъм на Министерството на туризма няма никаква конкретна информация за винарни, винени турове, дегустации и пр. В цитираната по-горе статия във вестник „Капитал“ се посочва, че в България има около 260 винарски изби, около 30 от тях полагат целенасочени усилия за развитие на винен туризъм, но за много винари „виненият туризъм е между другото“ – липсва целенасочен маркетинг („ако някой иска да дойде – да заповяда, няма да го върнат“), организация на обслужването („ако избата не е в кампания – ще има гид, обикновено най-младият технолог“) и т.н. Според Genov (2019) в България има около 300 винарни, от които около 30 инвестират в развитието на туристически услуги. Според друга публикация в интернет (Винен туризъм и има ли..., 2018) броят на винарните в България е около 350, като всяка година се появяват около десет нови. Само около 50 от тях обаче са подготвени за посрещане на гости за дегустации и винени турове, а едва около 20 разполагат с пълния пакет: леглова база, обучен персонал и т.н.

В хода на проучването са идентифицирани редица специализирани уебсайтове, които правят опит за представяне на обобщена информация за винопроизводителите и за предлаганите възможности за винен туризъм (Винени изби в България; Винен туризъм – винарски изби; Винарни в България; Винарски изби в България с възможност за дегустация и настаняване; Ka & TA Каталог на българското вино; Wine tours in Bulgaria; Винарска карта на България; Bulgarian Wine World; Винен туризъм). Всеки от тях поотделно е непълен, а нерядко информацията в различните сайтове е противоречива.

Изследването, представено в тази статия, е насочено към преодоляване на информационния дефицит по отношение на реалното развитие на винения туризъм. Основният фокус е върху винарните, които предлагат настаняване. Затова има два аргумента: първо, наличието на възможност за настаняване е съществен елемент от „пълния“ спектър от услуги, свързани с винения туризъм, и създава възможности за по-пълноценно туристическо преживяване, обичайно в специфична обстановка, и второ, създаването и оперирането на места за настаняване към винарните, което е свързано със значителни инвестиции и текущи разходи, е свидетелство за по-сериозния ангажимент на съответните винопроизводители към развитието на винен туризъм.

Целта на изследването е да събере и систематизира релевантна и актуална информация въз основа на единен подход и въз основа на това да представи

по-цялостно обобщение за параметрите и особеностите на винарните в България, предлагащи настаняване.

МЕТОДОЛОГИЯ

Методиката на изследването включва следните основни стъпки:

1) Идентифициране на основни източници на актуална информация, предимно в интернет.

2) Анализ на наличната информация, подлежаща на систематизиране и разработване на схема за последващо набиране и представяне на информацията, както следва: местоположение; характеристики на лозята и специализация на винопроизводството; исторически данни (за винарната и свързаните с нея места за настаняване); акценти в представянето в интернет (послания); леглови капацитет, видове стаи (по данни от Националния туристически регистър) и собствен сайт; заведения за хранене; допълнителни съоръжения и услуги, в т.ч. пряко свързани с винения туризъм (дегустации, винарски турове и др.); цени; оценка на потребителите в Booking.com.

3) Набиране на конкретна информация:

– от специализирани интернет източници – за идентифициране на винарните, предлагащи услуги, свързани с винен туризъм; както е посочено във въведението всеки от тях, разгледан самостоятелно, е непълен, но разгледани в съвкупност и при допълнителна систематизация и проверка, те осигуряват достатъчно пълна обща картина за предлагането на винен туризъм;

– от собствените сайтове на винарни, предлагащи настаняване – за по-детайлен анализ на тяхното предлагане.

4) Обобщаване на данните и формулиране на основни констатации и изводи.

Набирането на изходната информация е осъществено в периода октомври–ноември 2019 г. За уточняване на някои въпроси, свързани с категоризацията на конкретни места за настаняване, е проведено и интервю с компетентен служител на Министерството на туризма.

Едно от ограниченията на изследването е свързано с твърде различния подход на представяне на обектите на техните сайтове. В някои случаи то е много подробно и позволява да се извлече информация по всички зададени критерии, в други случаи е много кратко, без детайли и съответно липсват данни за някои от характеристиките. Ограничение представлява и фактът, че информацията е набирана само от вторични източници (собствени сайтове на съответните обекти), което крие рискове за нейната надеждност и обективност.

РЕЗУЛТАТИ И ДИСКУСИЯ

Преглед на винарните, предлагащи настаняване

Винарна „Шато де Берже“ се намира в периферията на с. Овчарово, на 12 км от гр. Търговище. Хотел „Шато де Берже“ е на границата на лозовия масив. По данни на Националния туристически регистър хотелът е с капацитет 20 стаи и 40 легла. По данни на собствения стай той разполага с 16 двойни стаи делукс и 3 студия, всяко от които е с уникален интериор. В комплекса има свободен достъп до безжичен интернет, кабелна телевизия, всяка стая е с климатик и LCD телевизор.

Хотелът предлага ресторант с 80 места и VIP зала (винен клуб). Спа зоната включва сауна, парна баня, студено ведро и 12-местно джакузи, масажно студио. По предварителна заявка се организират посещения на винарната и дегустации.

Цената за настаняване е 74 лв. за двойна стая. Оценката на хотела в Booking.com е 8,8. Отличен е с годишната награда на Българската хотелиерска и ресторантьорска асоциация за 2017 г. за най-добър хотел с винарска изба.

Винарски комплекс „Седем поколения“ се намира в района на с. Мечка (община Иваново) на 30 км от Русе и в близост до река Дунав. Той включва едноименната винарска изба и комплекс. Винарската изба функционира от 2008 г., има 200 дка собствени лозя и се специализира в производството на вина от висок сегмент в лимитирани серии от сортовете „Каберне Совиньон“, „Каберне Фран“, „Мерло“ и „Мускат“. Името на избата подчертава дългата семейна традиция във винопроизводството, която води началото си от 1882 г.

Хотелската част предлага общо 33 стаи, от които 15 са добавени през май 2019 г. и се намират в близкото с. Кошов. Те са класифицирани като: хотелски стаи – 11, дворни стаи – 7, и стаи с изглед към реката – 15. Според Националния туристически регистър са категоризирани семеен хотел „Седем поколения“ с категория 3 звезди и капацитет 18 стаи и 23 легла (с. Мечка), къща за гости „Седем поколения“ с категория 1 звезда и капацитет 2 стаи и 3 легла (с. Мечка), както и къща за гости „Седем поколения“ (в близкото с. Кошов) с категория 1 звезда и капацитет 6 стаи и 6 легла. Силен акцент в представянето на хотела е панорамната гледка.

Комплексът има ресторант с 80 места с тераса и лятна градина с още 100 места. Някои от стаите са оборудвани с кухненски бокс и кът за хранене. В градината има барбекю и летен бар. Други съоръжения и услуги са: паркинг, външен басейн, оборудвана зала за събития с площ 300 м² и капацитет 150 места, както и 200 места на външната тераса, която е подходяща за семейни тържества, сватби, конференции и др.; дегустационна зала (дегустациите са на цена 30 лв., по предварителна заявка); зоокът с езеро с патици.

Цените за настаняване в хотел „Седем поколения“ (без закуска) са около 50 лв. на човек за нощувка: двойна стая (за двама) – 105 лв.; четворна стая (за четирима) – 140 лв.; двойна стая делукс (за четирима) – 150 лв.; ъглов апартамент (за четирима) – 180 лв.; панорамен апартамент (за четирима) – 200 лв. Няма данни за цените за настаняване в къщите за гости. Оценката на хотела в Booking.com е 9,1.

Винарска изба „Салла естейт“ се намира в покрайнините на с. Блъсково, община Провадия, на 60 км от Варна. Основана е през 2010 г. Настаняване се предлага в къща за гости, категория 1 звезда, чийто капацитет според Националния туристически регистър е 10 стаи с 22 легла. Според собствения сайт тя има 9 двойни стаи и една стая с 5 легла. Ресторантът е в български стил, а през лятото функционира и открит ресторант. Предлаганите съоръжения включват парна баня, игрище за волейбол и футбол и закрыта зала за тенис на маса. Комплексът включва и конна база, в която се отглеждат елитни коне от породата „Липицанер“. Подчертава се, че базата е подходяща за празненства, тимбилдинг, приятелски срещи. Предлагат се дегустации и посещения на избата – регулярно в работни дни и с предварителна резервация. Конната база предлага възможност за наемане на коне за индивидуална езда и разходка с внесени от Унгария файтони.

Пакетът „Винен уикенд в „Салла естейт“ на стойност 120 лв. на човек включва нощувка, закуска и вечеря, разходка до лозовите масиви и конната база (с възможност за езда срещу допълнително заплащане), запознаване с технологията на винопроизводството и дегустация на три вида вино. Други цени за настаняване не са обявени.

Изба „Шестака“ се намира в гр. Мелник (община Сандански). Семейството на собствениците притежава около 45 дка лозя, производствена част и стара (250-годишна) изба, вкопана в мелнишките скали. Настаняването е в къща за гости с категория 2 звезди, с 2 стаи и 5 легла. Дегустации се организират по предварителна заявка. Предлагат се редица турове в района – винарски, исторически, фотографски, с джип. В къщата има магазин за сувенири.

Винарска изба „Златен Рожен“ е разположена в с. Капатово, на 20 км южно от гр. Сандански и на 19 км от Рожен. Притежава 800 дка собствени лозови масиви. Специализирана е в производството на червени вина, бели вина и розе. Хотелската част не е в непосредствена близост до винарната, а се намира на около 20 км в с. Рожен. „Златен Рожен“ е категоризиран като семеен хотел с категория 3 звезди и според Националния туристически регистър разполага с 12 стаи и 26 легла. За интериора са използвани предимно естествени материали – подовите и всички мебели са от естествено дърво, комбинирани с ковано желязо. Представя се като бутиков хотел, подходящ за почивка, комбинирана със спа процедури, винен туризъм и дегустация на вина, екскурзии, тимбилдинг и частни събития.

Хотелът има механа със 130 места и с ВИП зала (28 места). Дегустационната зала е с капацитет 36 места. Дегустация и винен тур се осъществяват и в самата винарна. Спа съоръженията включват джакузи, сауна, инфрачервен сауна. Като други удобства се посочват паркинг и достъп до безжичен интернет. Предлагат се дегустации, разходка сред лозята, срещи с винари, посещение на винарската изба и запознаване с технологията на производството, организация на корпоративни събития и семейни тържества (в т.ч. сватби и кръщенета). Възможно е резервиране на целия комплекс. Организиран се екскурзии (с транспорт на хотела при заявка) до Мелник, Рупите, Роженския манастир, с. Златолист.

Цените за настаняване са диференцирани според дните от седмицата и са между 60 и 105 лв. за нощувка на човек, включително закуска (единична стая – 60 лв. от неделя до четвъртък и 75 лв. през уикенда, двойна стая – съответно 65 и 80 лв., апартамент – 80 и 105 лв.). Предлагат се шест дегустационни пакета с цена от 6 до 35 лв. на човек. Оценката на хотела в Booking.com е 9,2.

Семейно имение „Зорница фемели естейт“ се намира в покрайнините на с. Зорница, на 15 км от Сандански и 5 км от Мелник. Ключови думи в представянето му са красота, природа, лукс, уют, органична храна, впечатляваща колекция от вина. То се описва като „място за първокласно настаняване, кулинарни приключения, винени дегустации и спа преживявания, както и за сватбени тържества, фирмени срещи и семейни събирания“. Избата е създадена през 2011 г., когато се засаждат 50 дка лозя около имението. Комплексът включва еко ферма, в която в близко бъдеще се предвижда отглеждане на трюфели.

Според собствения сайт местата за настаняване включват бутиков хотел с девет апартамента с уникален интериор и дизайн, голяма тераса, прекрасна гледка и с всички удобства и детайли на първокласното гостоприемство, както и 6 луксозни вили, състоящи се от студио, баня и просторна тераса с панорамна гледка. Във всяка вила има камина. Според Националния туристически регистър на името на собственика в с. Зорница има къща за гости от категория една звезда с 9 стаи и 18 легла, както и три вили от категория 5 звезди с общ капацитет 6 стаи и 12 легла.

Ресторантът е с капацитет 30 места на закрито и голяма тераса. Акцентира се върху стилния интериор, „тероарната кухня“ (основана на местни продукти), предлагането на ястия, съдържащи трюфел, както и на избора от около 300 вина. Комплексът има спа център с разнообразни съоръжения и услуги – 20-метров термален басейн, солен басейн, топъл басейн с джакузи, сауна и парна баня, студено ведро, разнообразни масажи и терапии, в т.ч. с прилагане на грозде, вино, лавандула, мед, зехтин, лечебна кал. Налице е и фитнес зала. Дегустационната зала е с капацитет около 25 места. Дегустации се провеждат с предварителна резервация.

Силен акцент в представянето на комплекса се поставя върху организацията на събития – корпоративни събития, сватбени тържества, семейни тър-

жества – като се набляга върху различните варианти на открито и на закрито и ползването на допълнителни услуги. Наред с това се организират разходки по екопътека Мелник–Рожен, посещение на Роженския манастир, обяд край водопад, разходка с колело, рафтинг, полет с балон над имението. Сайтът съдържа информация за възможностите за самостоятелно организирани дейности, в т.ч. за винени турове (представени са 5 други винарни, достъпни в рамките на 30 минути).

На сайта няма обявени цени, с изключение на няколко специални оферти, които говорят за високо ценово равнище. Например пакет за двама души с две нощувки в апартамент със закуска, дегустации и безплатно ползване на всички удобства се предлага за 1040 лв. през делнични дни и 1200 лв. през уикенда. Коледният пакет за двама души при три нощувки с допълнителни услуги е за 2040 лв. при нощувка в апартамент и 2860 лв. при нощувка във вила. Според сайтове за настаняване най-ниските цени за двойно настаняване в апартамент са 350–520 лв., а за вила – 480–570 лв. в зависимост от деня от седмицата. В Booking.com цената е съответно през октомври 2020 г. 573 и 703 лв. Оценката в Booking.com е 9,7.

Винарна „Вила Синтика“ се намира в гр. Сандански, на входа от главния път. Винарският комплекс, създаден през 2008 г., е наследник на Комплексната опитна станция в Сандански. Има 325 дка собствени лозя. На територията на комплекса са запазени многобройни екзотични растителни видове като гинко билоба, парнар, маслини, кипариси, палми, цитрусови дръвчета, райска ябълка и др., а новото строителство е вписано хармонично в тази „истинска ботаническа градина“.

„Вила Синтика“ е категоризирана като хотел с категория 4 звезди, с 26 стаи и 52 легла. Според собствения сайт разполага с 22 двойни стаи (стандартни и делукс), 1 тройна стая и 3 апартамента. По-голямата част от стаите са с тераси. При представянето на хотела се поставят редица акценти, които оформят цялостното преживяване: вино и винопроизводство; семеен комфорт (в т.ч. специфично предлагане за деца, достъп за хора със затруднено придвижване); храна (готвене по метода „су вид“, доставки от органични ферми в района); уелнес; история; природа (60 дка парк с над 100 вида средиземноморски растения).

Ресторантът е с капацитет 90 души във вътрешната зала и зимната градина и до 200 души на външните тераси. Акцентира се върху съчетаването на традиционна българска и средиземноморска кухня, всекидневните доставки от местни фирми, селекцията от вина, тематични музикални вечери. Уелнес центърът е оформен в тракийски стил и предлага финландска сауна, класическа парна баня, затоплено джакузи, кът за отдих с топли шезлонги, масажи, ритуали и терапии, както и фитнес. Има открит басейн, функциониращ в периода май–септември. Ползването на уелнес центъра е безплатно за гости на хотела. Във винарската изба се провеждат дегустации за организирани групи и индивидуални посетители по предварителна заявка. Не се коментират (ре-

кламират) възможности за организация на събития (корпоративни или семейни). Не се организират екскурзии, но на сайта има достатъчно разнообразна информация за възможностите за дейности в района.

На сайта не се обявяват цени освен за промоционалните пакети. В Booking.com цената за стая варира между 127 и 240 лв. в зависимост от типа на стаята и деня от седмицата (стандартна двойна стая – 127 лв. в работни дни и 133 лв. през уикенда, двойна стая делукс – съответно 145 и 160 лв., апартамент – 215 и 240 лв.). Предлагат се няколко промоционални пакета, включващи хранене и допълнителни услуги на цена за двама души между 348 и 546 лв. при 2 нощувки и между 668 и 1228 лв. при 3 нощувки. Хотелът има оценка 9,9 в Booking.com, близка до максимално възможната.

„Ува Нестум Уайн енд Спа“ е комплекс, включващ винарска изба и хотел, намиращ се в периферията на гр. Гоце Делчев. Избата е проектирана като малка бутикова изба с лимитирано производство на висококачествено вино. Виното се произвежда от собствени натурално чисти лозя (23 дка), представлящи тероара на долината на р. Места. Хотелът е разположен на площ от около 5 хил. кв. м в непосредствена близост до избата. Категоризиран е като хотел с категория 5 звезди, с капацитет 33 стаи и 66 легла. Според собствения сайт разполага с 24 двойни стаи (стандартни и делукс) и 9 апартамента, част от които са пригодени за хора с нарушени двигателни функции.

Предлагането на удобства и услуги е разнообразно: хранене – ресторант енотека, зала за закуски, лоби бар, витамин бар (в спа центъра), летен бар (до външния басейн), скай бар, рум сървис; част от доставките са от собственото стопанство и от местни производители; вино бар (с дегустации по предварителна заявка); спа център, в т.ч. закрит басейн 30–32 °С, закрито джакузи с вградени джетове 37–39°С, открит басейн с обособени хидромасажни зони, открит детски басейн с водна пързалка, фитнес, класическа финландска сауна, парна баня, приключенски душове, леден фонтан, топла пейка и солна зала за релакс и халотерапия; голям брой масажи и процедури, в т.ч. винотерапия; фитнес, с предлагане на групови и индивидуални тренировъчни програми и изготвяне на диетичен хранителен режим; спортен център – 2 тенис корта, възможност за наем на професионално тенис оръдие, ракети и топки, футболно игрище (40x20 м), игрище за минигольф; фризьорски салон; обширен парк; детски площадки и детски кът, анимация за деца (площадките за игра са пригодени за деца с двигателни затруднения); велосипеди под наем; конферентни и бизнес услуги; паркинг, достъп до безжичен интернет, химическо чистене, гладене и пране и др. На сайта има и кратка информация на природните и историческите забележителности на района.

Цените за настаняване не са диференцирани по дни на седмицата и се обявяват в евро: стандартна двойна стая – 70 €, двойна стая делукс – 80 €, апартамент „Гардън“ – 110 €, апартамент „Мезонет“ – 130 €, апартамент „Панорама“ – 180 €, апартамент „Президент“ – 240 €. Предлагат се голям брой

спа оферти, пакети за празника на младото вино (21–24 ноември) на цена за двама от 120 евро при една нощувка в стандартна двойна стая до 626 евро при 3 нощувки в апартамент „Президент“ (включваща закуска, тематична вечеря, посещение на избата, детска анимация и др.), пакет за работни дни с минимум две нощувки при цена за двама между 60 и 204 евро на нощувка (вкл. закуска, организирана екскурзия до Гоце Делчев и Никополис ад Нестум и др.), оферта за престой над 4 нощувки с цена между 60 и 204 евро на нощувка (вкл. закуска, анимация за деца и др.).

Винарска изба „Румелия“ се намира в гр. Панагюрище. Разполага с 54 ха лозя в района на с. Смилец. Настанителната база е скромна – 3 студия. Според Националния туристически регистър са категоризирани 5 стаи за гости с 15 легла. Не се посочват удобства и услуги освен дегустационна зала с капацитет 40 места и провеждане на дегустации и посещения на избата с предварителна резервация. Цените са 35–40 лв. на легло при наемане на цяло помещение.

Комплексът „Тодорофф Уайн енд Спа“ се намира в с. Брестовица (община Родопи, Пловдивско), на 18 км от Пловдив и на 140 км от София. Смята се за първата в България винарска изба с бутиков характер. Избата съществува от 1945 г., а след реституцията ѝ през 2001 г. се извършва основна реконструкция и модернизация, „съчетавайки съвременните технологии за производство с българската възрожденска архитектура, превръщайки я в един кокетен и модерно оборудван комплекс“. Изба „Тодорофф“ е специализирана в производството на висококачествени червени вина в бутикови серии и ограничени количества. Винена резиденция „Тодорофф“ е категоризирана като хотел-резиденс от категория 5 звезди с капацитет 15 стаи и 25 легла. Според собствения сайт разполага с 3 апартамента, 4 студия, 3 двойни и 4 единични стаи.

Ресторантът е с 60 места, панорамна тераса с 40 места и градина с 40 места. Има и механа с 26 места и веранда с 35 места. Центърът за винотерапия включва биосауна, римска баня, тепидариум и помещения за масажи и процедури. Предлагат се терапии, включващи използване на вино и грозде, както и масажи и други процедури. Дегустационната зала с капацитет 65 души е на 8 м под земното равнище. Освен за дегустации поради добрата си акустика се използва за камерни концерти и други културни събития. Предлагат се различни възможности за дегустации и обиколки на избата с предварителна резервация – опознавателни и анимационни, в т.ч. с възможност за собствен купаж на вино на цена между 5 и 55 лв. на човек. Хотелът разполага с 2 оборудвани многофункционални конферентни зали с капацитет 20 и 40 места и предлага редица бизнес и офис услуги (копирни услуги, скенер, печат на документи).

Предлага се организирането на семейни и сватбени тържества, на фирмени и корпоративни събития, както и на светски и публични събития (концерти, коктейли, модни ревюта, галавечери, балове). Във връзка с тях има ори-

гинални допълнителни предложения: тематични вечери (италианска, гръцка, руска, латино); специално предлагане за деца/рождени дни (украси, менюта, анимационни програми); пакет „Винени емоции“ – разходка „По пътя на виното“, включваща забавни състезания и игри, рисуване върху стъклени чаши за спомен; викторина „Wine quiz show“; сертификати и подарък бутилка вино с персонализиран етикет; тиймбилдинг игри – Wine Master, Wine Ambassador, Wine Maker, Wine Label Maker и др.; фестивална фолклорна програма „Динонисијеви празници“ – българска фолклорна музика, танци и традиции, състезание по мачкане на грозде, демонстрации – по приготвяне на „сладък салам“ от грозде, мелене на грозде с ръчна преса, варене на сладко от грозде по стара брестовишка рецепта, рисуване върху винени чаши и др.

Цените за настаняване са диференцирани по дни от седмицата и броя на лицата и варират между 65 и 190 лв. При двойно настаняване цените за работни и почивни дни са съответно за стандартна двойна стая – 75 и 85 лв., за двойна стая делукс – 95 и 110 лв., за студио – 125 и 140 лв., и за апартамент – 175 и 190 лв. Предлага се промоционален пакет „Три нощувки на цената на две“. Новогодишният пакет е на цена между 375 и 520 лв. на човек при две нощувки и между 440 и 610 лв. при три нощувки. Оценката на хотела в Booking.com е 8,5.

Вила „Юстина“ е разположена в покрайнините на с. Устина (община Родопи), на 26 км от Пловдив. Избата е създадена през 2006 г. Концепцията ѝ е за изграждане на малка бутикова винарска изба, за преработване на 300 т грозде от собствени масиви и отлежаване на качествените вина в дъбови бъчви. Има 420 дка собствени лозя. Паркът сред лозята е предпочитана дестинация през летните месеци за различни събития като фолклорни партита, рок концерти, пикници, сватби и др. Хотелският комплекс е разположен в непосредствена близост до винарската изба и включва хотел с 10 двойни стаи и две вили с капацитет по 14 души, с по 2 апартамента и 4 двойни стаи. Според националния туристически регистър на името на собственика са посочени три къщи за гости от категория една звезда с общ капацитет 28 стаи и 46 легла.

Храненето се осигурява от ресторант-енотека. Вилите разполагат с кухненски бокс и кът за хранене. Дегустационната зала е с капацитет 60 човека и с 2 големи плазмени телевизора, компютър, озвучаване, микрофони, мултимедиен екран, Smart мултимедиен проектор, безжичен интернет, което я прави подходяща и за конферентни прояви. Предлагат се три дегустационни пакета на цена между 15 и 45 лв. Всички те включват разходка до парк-лозе „Юстина“ и козеферма „Агро Юстина“, където се отглеждат кози от южноафриканската порода „Боер“, разходка из избата с представяне на технологията и дегустация.

Предлага се организиране на сватбени тържества, на семинари с допълнителни мероприятия, както и на тиймбилдинг, който се описва като „компиляция от еко, винен, аграрен и кулинаруен тиймбилдинг“ и включва обучения

на тема „Дегустация на вино“, винени викторини, групови игри на винена тематика. „Вила Юстина“ предлага богат календар от собствени кулинарни и винени събития, които за 2019 г. са: „Star Winemaker“ (януари), „Петльовден“ (февруари), „Вино и шоколади „Гайо“ (март), „Вино и козе месо „Боер“, „Вино и съомга“ (май), „Вино и телешки стекове“ и „Електрик Орфеус 2019“ (юни), „В магията на пенливото вино“ (юли), „Пикник по време на гроздобер“ (септември), „4 сезона в меню“ (октомври), „Вино и „Боер“ (ноември), „Винена Коледа“ (декември).

Цените за настаняване с включена закуска варират между 80 и 150 лв. на стая (двойна стая в хотела – 70 лв., при единично настаняване – 60 лв.; двойна стая във вила – 90 лв., 60 лв. при единично настаняване; апартамент за двама във вила – 120 лв.; апартамент за трима във вила – 150 лв.).

Винарна „Вила Терес“ се представя като комплекс за винен и спа туризъм, намиращ се в южната периферия на с. Карабунар (община Септември), на 8 км от изхода на магистрала „Тракия“ за Велинград. Винарската изба е въведена в експлоатация през 2013 г. Вината, произведени във „Вила Терес“, са от лозя, разположени в района на селата Карабунар, Виноградец и Славовица. Хотелът разполага с 8 двойни стаи и 2 апартамента. Според Националния туристически регистър е категоризиран като семеен хотел с категория 2 звезди, с капацитет 12 стаи и 17 легла. Ресторантът е с 40 места, предлага европейска кухня.

По-важните удобства и услуги включват: спа съоръжения и услуги (сауна, парна баня и открит басейн, масаж), детска площадка, барбекю, организирани туристически екскурзии с екскурзовод, ATV и велосипеди под наем. Предлага се организирана дегустация на продукцията на винарната, придружена с кратък курс по производство на вино и сомелиерски практики. С предварителна заявка се предлагат посещение и дегустация на вино в съседни изби. На сайта на хотела не се коментират други удобства и услуги, няма информация за цени. Според сайтове за настаняване цената за двойна стая е 60 лв., за апартамент – 100 лв.

Винарски комплекс „Копса“ се намира в близост до с. Каравелово (община Карлово). Комплексът включва винарска изба „Копса“ и две места за настаняване – „Шато Копса“ и „Мезон Копса“. Избата има 500 дка собствени лозя. Винарната е създадена през 1998 г. През 2005 г. е изградена съвременна база за винопроизводство със собствена лаборатория в гр. Клисурса. През 2008 г. е изграден и хотелът „Шато Копса“, който прилича на средновековен замък, а през 2017 г. е добавен „Мезон Копса“, който се представя като арт хотел, „алтернативен и дискретен оазис за градските хора, където сред красотата на Розовата долина могат да се отдадат на бавния ритъм на шатото и да забравят за света извън пределите му“.

Според Националния туристически регистър „Шато Копса“ е категоризиран като семеен хотел с категория 1 звезда и капацитет 5 стаи и 10 легла, а „Мезон Копса“ – като бизнес хотел с категория 2 звезди и капацитет 24 стаи

и 58 легла. Според собствения сайт на комплекса „Шато Копса“ предлага 4 бутикови стаи и един апартамент делукс, които носят името и с интериора си представят букета на петте сорта грозде, които се отглеждат: „Мускаг“, „Шардоне“, „Мискет“, „Мерло“, „Каберне Совиньон“. „Мезон Копса“ разполага с 19 двойни стаи и 4 апартамента. Част от стаите и апартаментите позволяват настаняване на по 4 души.

Комплексът разполага с два ресторанта – „Ла Кав“ с 60 места (в „Шато Копса“) и „Зеланос“ със 110 места (в „Мезон Копса“). Акцентира се върху спецификата на кухнята – свежи сезонни продукти от местни производители, зехтин от остров Крит, екзотични подправки, ястия от различни култури, собствени вина. Допълнителните удобства и услуги включват: релакс зона в „Мезон Копса“ (финландска сауна, шезлонги за релакс, масажна зала, масажи и терапии, в т.ч. с вино и „Роза Дамасцена“); релакс лаундж в „Шато Копса“ (джакузи, лежанки за масаж и почивка); винени и гурме дегустации по предварителна заявка (в избата на „Шато Копса“, предлагат се 7 дегустационни пакета на цена от 18 до 95 лв.); организиране на лов по предварителна заявка (за сърна, елен, дива свиня, лисица), в т.ч. осигуряване на гид ловец и офроуд джипове; разходка с ретро фийтон; екстремни спортове (в партньорство с центъра за екстремни спортове и медитация „Шамбала“ и „Скай Камп“ – катерене по лентови стълби, тролей, делтапланеризъм, парапланеризъм, планинско колоездене и др.); детски кът; организиране на събития – сватби, тиймбилдинг, корпоративни събития, празник на розата и др.

Цените за нощувка са диференцирани по дни на седмицата, а за уикенда и според продължителността на престоя и варират от 120 до 230 лв. за стая (апартамент). Цените на стая със закуска при престой една нощувка в „Шато Копса“ са за бутикова стая – 150 лв., и за апартамент – 190 лв., независимо от деня на седмицата, а за „Мезон Копса“ – 100 и 120 лв. за двойна стая, 120 и 150 лв. за двойна стая „Шале стил“, 160 и 190 лв. за джунийър суит и 200 и 230 лв. за делукс суит, съответно за работните дни и уикенда. Единствената специална оферта е за Нова година – от 455 до 565 лв. при две нощувки и от 515 до 680 лв. при три нощувки на човек.

Комплекс за винен и спа туризъм „Старосел“ се намира в близост до с. Старосел (община Хисаря) и включва винарска изба и хотелски комплекс. Локализирането на комплекса е мотивирано от откриването и бързото популяризиране на тракийския култов комплекс в непосредствена близост. Избата функционира от 2005 г. Хотелският комплекс включва три обекта – хотел „Старосел“, апарт хотел „Старосел“ и „Тракийска резиденция“, които са изградени последователно от 2005 г. При представянето на комплекса се акцентира върху тракийското наследство, гледката, възрожденската архитектура, кухнята, виното (в т.ч. винени турове и дегустации), уютата и спокойствието, предлагането на спа съоръжения и услуги, както и върху разнообразието от съоръжения и услуги, които дават възможност за различни по характер и

машаб събития и прояви. В резюме, той се представя като подходящо място „както за романтичен уикенд или семейна ваканция, така и за конферентен туризъм от високо ниво“.

В националния туристически регистър фигурират три места за настаняване с категория три звезди – хотел „Старосел“ – с 22 стаи и 44 легла, апартаменти за гости „Старосел“ – с 54 стаи и 59 легла, и хотел „Калина Малина“ – с 20 стаи и 40 легла. По данни от Министерството на туризма „Тракийска резиденция“ работи въз основа на временно удостоверение от 26.09.2019 г., кандидатства за категория 4 звезди и е със заявен капацитет 136 стаи и 274 легла. Общият капацитет на комплекса може да се оцени на около 230 стаи и 400 легла.

Заведенията за хранене са много и разнообразни, всяко със специфичен облик и кухня – ресторант „Старосел“ (от 2006 г., регионална кухня и автентичен интериор, 210 места на закрито и 120 места в лятна градина), ресторант „Тероар“ (от 2015 г., българска и международна гурме кухня, 70 места и 18 места в беседки за сезонно ползване), ресторант „Тракийска резиденция“ (от 2018 г., тракийски и международни блюда, готвене на живо, 280 места), кафене „Клюкарника“, пиано бар, лоби бар, 2 водни бара – по един за всеки от спа центровете.

Комплексът има два спа центъра – „Старосел“ и „Тракийска резиденция“, в т.ч. външен и няколко вътрешни басейна, захранвани с минерална вода от извор на 7 км от с. Старосел, джакузи, сауна, парна баня, солариум, снежна стая, солна стая, масажни кабинни, фитнес център, релакс зона и др. Предлагат се голям брой спа процедури и винотерапия.

Дегустации се провеждат в енотеката по заявка. Предлагат се три типа дегустации на цена от 15 до 30 лв., както и „винотворчество“ – самостоятелно създаване на купажно вино под професионално ръководство (в т.ч. като състезателна игра). Виненият тур (обиколка на избата) без дегустация е на цена 5 лв. За гости на хотела виненият тур е включен в цената на нощувката, а дегустациите са с 20% отстъпка. До рецепцията на хотел „Старосел“ има магазин за вино.

Конферентният център включва 8 зали с капацитет между 12 и 1000 места с необходимото оборудване и с възможности за гъвкава подредба – „Орфей“ (1000 места), „Терес“ (150 места), „Тракия“ (120 места), „Хелиос“ (50 места), „Селена“ (40 места), „Хоризонт-Панорамна“ (60 места), „Гнездото“ (25 места), „Евридика“ (16 места), „Ситалк“ (12 места), „Калина Малина“ (12 места). Предлага се разнообразен конферентен кетъринг. Капацитетът и оборудването на залите позволяват провеждането не само на конферентни прояви, но и на концерти, театрални спектакли, кинопрожекции, галавечери, сватбени тържества и др. За зала „Орфей“ се твърди, че е с възможностите на тази в хотел „Хилтън“ в Бевърли Хилс, където се връчват ежегодните награди „Златен глобус“.

Други съоръжения и услуги, предлагани от комплекса, са: три паркинга; игрище за миниголф; детски център (срещу заплащане) и забавления за деца; зоокът и зооразходки; велосипеди под наем; конна езда, в т.ч. обучение.

Таблица 1
Table 1

Цени за настаняване в комплекс за винен и спа туризъм „Старосел“, лв.
Prices for accommodation in the wine and spa complex “Starosel”, BGN

	Собствен сайт (минимални)	https://visit.bg/ Неделя– Петък– четвъртък събота	
		Неделя– четвъртък	Петък– събота
Хотел „Старосел“ (със закуска)			
Двойна стая	105		
Спалня лукс	165		
Апартамент	165		
Студио (Калина Малина)	120		
Апарт-хотел „Старосел“ (със закуска)			
Студио	120		
Апартамент	165		
Мезонет	165		
Тракийска резиденция „Старосел“ (полупансион)			
Двойна стая стандарт		170	185
Двойна стая комфорт	185	185	200
Апартамент	215	215	230
Студио „Еlegant“	245	245	260
Панорамен апартамент		345	345
Двуспален апартамент		375	395

По данни от собствения сайт минималните цени за настаняване на стая варират между 105 лв. за двойна стая в старата част (със закуска) и 245 лв. в студио в тракийската резиденция (с нощувка и вечеря). Според други източници цените са диференцирани по дни на седмицата и достигат до 395 лв. за двуспален апартамент в тракийската резиденция. Оценката на комплекса в Booking.com е 9,1.

Винарска изба „Сопот“ се намира в близост до гр. Сопот, местност „Трагата“. Открита е през 2013 г. Собствените лозя са 150 дка, отглежда се само сортът „Каберне Совиньон“. В съседство с избата е къща за гости „Трагата“, която функционира от 2014 г. Разполага с шест двойни стаи и два апартамента. Към къщата за гости има ресторант. Според Националния туристически регистър къщата за гости е категоризирана с 3 звезди, с капацитет 7 стаи и 18 легла. Дегустации се правят по предварителна заявка. Няма информация за други допълнителни съоръжения и услуги.

Цените на стая варират между 80 и 180 лв. (двойна стая без тераса – 60 лв. при единично и 80 лв. при двойно настаняване; двойна стая с тераса – 80 лв.

при единично и 100 лв. при двойно настаняване; апартамент – 140 лв. за двама, 160 лв. за трима и 180 лв. за четирима). Оценката в Booking.com е 9,3.

Винарска изба „Заара естейт“ се намира в с. Главан (община Гълъбово), на 70 км от Стара Загора, 30 км от Харманли и 50 км от Свиленград. Разполага със 150 дка собствени лозови масиви. Хотелската част предлага 2 луксозни апартамента, 3 студиа, 9 двойни и една единична стая с общ капацитет 39 легла. В Регистъра на местата за настаняване тя е категоризирана като семеен хотел с категория 3 звезди и капацитет 15 стаи и 30 легла.

Разполага с ресторант с тераса и дегустационна зала. Релакс центърът включва закрит басейн, джакузи, сауна, парна баня, солна стая, масажни. Други удобства са паркинг и достъп до безжичен интернет. Предлага се организирането на събития (по-специално – сватбени тържества). Дегустации и посещения на избата се предлагат в работни дни по установен график или по предварителна заявка.

Цената за настаняване на стая (вкл. закуска и безплатно ползване на удобствата) е между 100 и 300 лв. (единична стая – 80 лв.; двойна стая с гледка към английски двор – 100 лв.; двойна стая с панорамна гледка – 120 лв.; студио – 150 лв.; апартамент – 300 лв.). Оценката на хотела в Booking.com е 9,2.

Шато „Трендафилов“ се намира на 4 км от гр. Чирпан в непосредствена близост до автомагистрала „Тракия“, на 64 км от Пловдив и на 194 км от София. Има около 100 дка собствени лозя – френски сортове. Хотелът предлага 18 комфортно обзаведени и уникално декорирани стаи, в т.ч. 11 стандартни двойни стаи, 4 луксозни двойни стаи, 2 студиа и 1 апартамент. Категоризиран е като семеен хотел с категория 3 звезди и капацитет 18 стаи и 36 легла. Хотелът има асансьор и осигурен достъп за хора с увреждания. Акценти в представянето му са географското положение, архитектурата, гледката и уютната атмосфера.

Хотелът разполага с ресторант с капацитет 70 места и тераса с 60 места, както и с летен бар край басейна. Дегустационната зала е на 7 м под земята. Дегустациите са по предварителна заявка и при група от минимум 8 души. Цените варират от 12 лв. за дегустация на 3 вина до 25 лв. за гурме дегустация на 6 вина. Другите допълнителни съоръжения и услуги включват: паркинг; външен басейн с детска секция; зона за релакс, оформена в римски стил, с парна баня, сауна, шоково ведро и джакузи; фитнес зала; конферентна зала с капацитет 60 места; бизнес и офис услуги – копиране, сканиране, печат на документи; организиране на корпоративни събития, семейни тържества, партита; детски кът; зала за игри и предоставяне на оборудване за игри (срещу заплащане) – шах, табла, карти, федербал, билиард, тенис на маса.

Цените за настаняване варират между 80 и 120 лв. на стая, вкл. закуска, паркинг, ползване на фитнес и външен басейн (стандартна двойна стая – 80 лв.; луксозна двойна стая – 90 лв.; студио – 90 лв.; апартамент – 120 лв.). Шато „Трендафилов“ е обявен за хотелски комплекс с винарска изба на 2015 г.

от Българската хотелиерска и ресторантьорска организация. Оценката му в Booking.com е 8,9.

Шато „Уинди хилс“ е разположено на 12 км западно от гр. Сливен на главен път София–Бургас в непосредствена близост до Сливенски минерални бани, в центъра на лозовия масив от 420 дка. Хотелската част разполага с 11 двойни стаи. Категоризирана е като къща за гости с категория 1 звезда и капацитет 18 легла.

Комплексът има ресторант с 80 места на закрито и лятна градина с 80 места. Разполага с открит басейн. Дегустационната зала е с капацитет 25 места. Организира се разходка с екскурзовод (технолог винар) из производствените зали, цеха за бутилиране на вината, избата за съхранението им, атракционната кула. Дегустациите и посещенията на избата са регулярни (всеки ден).

Цените за настаняване на стая са 60 лв. при единично и 80 лв. при двойно настаняване (в т.ч. закуска и ползване на басейна). При повече от две нощувки цената е 60 лв. за стая. Оценката на шато „Уинди хилс“ в Booking.com е 7,1, при най-висока оценка за разположение (8,1) и ниски оценки за удобства, чистота и комфорт (6,6–6,7).

Винарска изба „Едуардо Миролио“ се намира в землището на с. Еленово (община Нова Загора), в близост до автомагистрала „Тракия“, на 48 км от Сливен, 56 км от Стара Загора и 275 км от София, сред 2200 дка лозя. Създадена е през 2002 г. и е специализирана в производството на висококачествени бели и червени вина, розе и естествено пенливи вина, ракия и ликьор. От 2013 г. има сертификация за биолозия и произвежда и биовина.

Бутиковият хотел „Соли инвикто“ предлага 7 студиа и 3 апартамента, които са обзаведени индивидуално с антична и съвременна мебелировка и носят имената на български сортове грозде. Категоризиран е като семеен хотел с категория 3 звезди и капацитет 10 стаи. Акценти в представянето са бутиковото настаняване, изтънчената кухня и виното.

Ресторантът с капацитет около 80 места е разположен във вътрешността на хотела и предлага избор от типични ястия от българската и италианската традиционна кухня. Подходящ е за сватби, частни партита и различни мероприятия. Има и лоби бар. Комплексът разполага с външен басейн. Дегустационната зала е отворена постоянно за гости на винарната и хотела. По предварителна заявка се организират дегустации с обиколка на избата. В партньорство с местен посредник се предлага наемане на автомобил, велосипед или бъги, организиране на екскурзии. Възможно е практикуване на риболов на близък язовир и разглеждане на малък зоопарк към комплекса.

Цените за настаняване са 110 лв. за студио, 140 лв. за апартамент и 165 лв. за ВИП апартамент. Оценката на хотела в Booking.com е 8,7.

„Мидалидаре естейт“ се намира в с. Могилово (община Чирпан), в близост до автомагистрала „Тракия“, на 35 км от Стара Загора, 82 км от Пловдив и 215 км от София. Имението включва две винарни и около 1600 дка лозя.

По-малката (западна) винарна е построена през 2009 г., а източната винарна е от 2011 г. От 2018 г. един от лозовите масиви е сертифициран за биопроизводство.

„Мидалидаре хотел & спа“ е разположен между двете винарни и предлага 11 двойни стаи, една от които е пригодена за хора с намалена подвижност, 1 студио, 4 стандартни апартамента и 1 ВИП апартамент. Комплексът включва и къщи за гости. Къщата на територията на винарната има 4 спални помещения, хол и оборудвана кухня. Къщата на територията на хотела е на два етажа, като на всеки от тях има по 3 спални помещения, хол и оборудвана кухня. На около 700 м е „Мидалидаре Гастро Пъб“ с още 9 двойни стаи (има условия за домашни любимци). Общият капацитет на всички места за настаняване е около 90 легла. Според националния туристически регистър са категоризирани хотел с категория 3 звезди със 17 стаи и 33 легла, 5 къщи за гости с категория 1 звезда и капацитет 20 стаи и 44 легла и две бунгала с капацитет 2 стаи и 8 легла (общо 39 стаи и 85 легла).

Ресторант „Мидалидаре винтидж“ е в „Мидалидаре хотел & спа“. Разполага със салон с 40 места и лятна градина с 60 места. В спа центъра има бар. Ресторант „Мидалидаре Гастро Пъб“ се намира на около 700 м от хотела, ориентиран е към любители на бирата и е оформен в индустриален стил. Разполага със салон с 80 места и лятна градина с 50 места.

Дегустации и винени турове се организират в работни дни или по предварителна заявка в източната винарна. По време на винените турове гостите на имението могат да преминат не само по пътя на виното, но и да посетят Сортова библиотека и Музей на виното, след което да проверят знанията си в интерактивна игра.

Други удобства и услуги са: спа център с 2 закрити топли басейна (голям – 85 м², и детски – 13 м²), джакузи, инфрачервена, финландска и билкова сауна, римска баня и хамам, разнообразие от терапии и масажи, в т.ч. вино-терапия; фитнес зала; спортна база – тенис корт, игрище за футбол и волейбол, пързалка за зимни спортове и язовир; оборудвана конферентна зала с 55 места; организация за конференции, събития, сватбени тържества. От 2017 г. се организира рок фестивалът „Мидалидаре рок“, който привлича около 7000 души. По време на фестивала се организира допълнително настаняване в места за къмпирание и каравани.

Цените за настаняване на помещение (вкл. закуска и ползване на спа центъра и фитнес залата) варират в широки граници – от 131 до 630 лв., но ако се изчислят на нощувка на човек са 60–70 лв. Оценката на „Мидалидаре естейт“ в Booking.com е 9,1.

Цени за настаняване в местата за настаняване в „Мидалидаре естейт“
Prices for accommodation in “Midalidare estate”

	Цена, лв.	Максимално настаняване	
		Възрастни	Деца
Двойна стая	131	2	1
Двойна стая делукс с тераса	164	2	
Двойна стая за хора в неравностойно положение	122	2	
Студио	164	4	2
Стандартен апартамент	185	4	2
ВИП апартамент	237	6	3
Етаж от къща за гости на територията на хотела	283	6	1
Къща за гости „Естейт“ (без закуска, спа и фитнес)	630	8	4

„Шато Медово“ се намира в с. Медово (община Поморие), на 25 км от Бургас и 15 км от Слънчев бряг. Представя се като „етнографски туристически комплекс, построен в автентичен български стил“, и включва винарска изба, хотелска част, открит и закрит ресторант, конферентна зала и занаятчийски работилници („улица на занаятите“). „Шато Медово“ е част от винения холдинг Great Preslav, обединяващ „Винек Преслав“, винарска изба „Хан Крум“, винарска изба „Тера Антика“, „Шато Росеново“ и „Шато Медово“. Хотелската част се състои от шест двустайни апартамента (с възможност за настаняване до 4 души в апартамент) и седем къщи (с възможност за настаняване до 6 души в къща). Стаите са обзаведени в стар български стил. Според Националния туристически регистър е категоризирана като хотел с категория 2 звезди и капацитет 13 стаи и 40 легла.

Ресторантът е с 43 места и тераса със 130 места, предлага българска кухня и е подходящ за провеждане на сватбени, юбилейни и фирмени тържества. Има кафене във възрожденски стил, където се предлагат кафе на пясък и бяло сладко. Апартаментите и къщите разполагат и с кухненски бокс и трапезария. Дегустации се провеждат по заявка в оборудвана дегустационна зала. Комплексът разполага с конферентна зала с проектор, озвучаване и безжичен интернет, подходяща за фирмени обучения, презентации, семинари и симпозиуми. Има магазин, в който се предлага качествен български алкохол на заводски цени.

Цените за настаняване са 50 лв. за апартамент и 100 лв. за къща (без закуска).

Обобщени резултати и сравнителен анализ

По данни от Лозарския регистър на Изпълнителната агенция по лозата и виното броят на регистрираните винопроизводители към април 2019 г. е 273, в т.ч. 105 гроздо- и винопроизводители. Около 180 винарни, винарски изби и винзаводи присъстват в интернет пространството. Въз основа на обоб-

щените данни от източници в интернет малко повече от половината от винарните (56%) предлагат възможности за винен туризъм, главно под формата на дегустации и винени турове (табл. 3). В някои случаи те имат ресторант, магазин за вино, музейна сбирка, фолклорни програми. Посещенията на изби и дегустациите са изключително по предварителна заявка (близо 90%). Много малко изби предлагат посещения и дегустации всеки ден или в работните дни („Винарска къща Русе“, „Винарска изба Варна“, „Винарска изба Салла естейт“, „Меди Вали“, „Вила Мелник“, „Винарска изба Златен Рожен“, „Биовинарна Орбелус“, „Винарна Орбелия“, „Домейн Беса Вали“, „Вила Юстина“, „Вила Терес“, „Шато Копса“, „Ейнджълс естейт“, „Заара естейт“, „Домейн Бояр – Сините скали“, „Шато Уинди хилс“, „Винарска изба Братя Минкови“, „Мидалидаре естейт“, „Кафра Рубра“, „Винарска изба Ямантиев“).

Таблица 3
Table 3

Винарни в България, предлагащи услуги, свързани с винен туризъм (2019)
Wineries in Bulgaria providing services for wine tourism (2019)

	Винарни		Дегустации и посещения		Настаявяване		Отн. дял в района	
	бр.	%	бр.	%	бр.	%	Дегустации и посещения	Настаявяване
Северозападна България	12	6,5%	7	6,7%	0	0,0%	58,3%	0,0%
Дунавска равнина	37	20,1%	16	15,4%	2	9,5%	43,2%	5,4%
Северно Черноморие	9	4,9%	3	2,9%	1	4,8%	33,3%	11,1%
Южно Черноморие	8	4,3%	7	6,7%	1	4,8%	87,5%	12,5%
Долината на Струма	29	15,8%	17	16,3%	5	23,8%	58,6%	17,2%
Розова долина	10	5,4%	7	6,7%	3	14,3%	70,0%	30,0%
Западна Тракийска низина	31	16,8%	17	16,3%	4	19,0%	54,8%	12,9%
Източна Тракийска низина	27	14,7%	19	18,3%	5	23,8%	70,4%	18,5%
Сакар	17	9,2%	11	10,6%	0	0,0%	64,7%	0,0%
Други	4	2,2%	0	0,0%	0	0,0%	0,0%	0,0%
Всичко	184	100,0%	104	100,0%	21	100,0%	56,5%	11,4%

* Винарските райони са по Български винени региони, <https://divino.bg/vino/izbi>

** Източници: Винени изби в България, <https://divino.bg/vino/izbi>; Винарски изби в България с възможност за дегустация и настаняване, http://www.nasamnatam.com/statia/Vinarski_izbi_v_Bylgariia_s_vzmojnost_za_degustaciia_i_nastaniavane-3151.html; Винен туризъм – винарски изби, <https://winebg.info/>; Винарни в България, <https://sommelier.bg/>; Ка & ТА Българското вино 2019, <http://kata.bg/>; Wine tours in Bulgaria <https://winetours.bg/>; Винарска карта на България, <http://map.vinobg.com/>; Bulgarian Wine World, <https://bulgarianwinemakers.com/>; Винен туризъм, <http://vino.start.bg/>

Сравнително малко винарски изби (21 или 11%) предлагат собствено настаняване и други услуги, които осигуряват по-продължителен престой, в т.ч. за практикуване на винен туризъм, а общият им леглови капацитет е незначителен.

лен на фона на настанителната база на туризма в България (около 1100 легла). Те са концентрирани главно в Южна България (86%) – долините на Струма и Места – 24% („Ува Нестум Уайн енд Спа“, „Вила Синтика“, „Зорница фемили естейт“, „Златен Рожен“, „При Шестака“), Западна Тракийска низина – 19% („Румелия“, „Тодорофф уайн енд спа“, „Вила Юстина“, „Вила Терес“), Източна Тракийска низина – 24% („Заара естейт“, „Шато Трендафилов“, „Шато Уинди хилс“, „Едуардо Миролио“, „Мидилидаре естейт“), Розовата долина – 14% („Шато Копса“, „Старосел“, „Сопот“), и Южното Черноморие – 5% („Шато Медово“), както и в североизточната част на Дунавската равнина – 9% („Шато де Берже“, „Седем поколения“), и Северното Черноморие – 5% („Салла естейт“).

По-важните особености на винарните, предлагащи настаняване и свързани услуги, може да се обобщят, както следва:

Преобладават малките обекти – в три четвърти от случаите легловият капацитет е под 50 легла, в т.ч. в половината – между 20 и 49 легла, и в една четвърт – под 20 легла. Само пет винарни предлагат повече от 50 легла („Вила Синтика“, комплекс „Ува Нестум уайн енд спа“, комплекс „Шато Копса“, „Мидалидаре естейт“ и комплекс за винен и спа туризъм „Старосел“), но на тях се падат над 60% от общия леглови капацитет, а само на комплекс „Старосел“ – почти 40% (над 400 легла).

Над 60% от винарните разполагат с места за настаняване от категория 3 или 2 звезди. Само 5 винарни имат настанителна база от висока категория („Зорница фемили естейт“, „Тодорофф уайн енд спа“ и „Ува Нестум уайн енд спа“ – 5 звезди, и „Вила Синтика“ и „Старосел“ – 4 звезди), но на тях се падат над 50% от легловия капацитет (главно заради големия капацитет на „Старосел“).

Структурата по категория не е показателна за стандарта на предлагане по две причини. От една страна, част от винарните имат по няколко места за настаняване, често с различна категория („Седем поколения“ – 3 и 1 звезда, „Зорница фемили естейт“ – 5 и 1 звезда, „Шато Копса“ – 2 и 1 звезда, „Старосел“ – 4 и 3 звезди, „Мидалидаре естейт“ – 3 и 1 звезда. От друга страна, в много случаи местата за настаняване очебийно надхвърлят изискванията за съответната категория (напр. „Салла естейт“, „Зорница фемили естейт“, „Шато Копса“, „Соле инвикто“ в „Едуардо Миролио“, „Шато Трендафилов“ и др.).

Преобладаващата част от винарните с места за настаняване са нови – създадени след края на 90-те години на XX в. Това е особено валидно за местата за настаняване, които се развиват главно през последните 10–15 години. В редица случаи се наблюдава процес на разширяване на настанителната база на отделните винарни с добавяне на нови обекти, често от различна категория, което е индикация за достатъчно голямо търсене („Старосел“, „Мидалидаре естейт“, „Седем поколения“).

В преобладаващата част от случаите местата за настаняване са в непосредствена близост до винарните. Единствените изключения са „Златен Рожен“ – Капатово, и „Румелия“ – Панагюрище, до известна степен и „Седем поколения“ – с. Мечка (където едно от местата за настаняване е в близкото село Кошов).

Таблица 4
Table 4

Леглови капацитет и категория на настанителната база във винарни с места за настаняване (2019)
Bed capacity and category of accommodation facilities at wineries (2019)

Категория**	Капацитет (бр. легла)*					Брой винарни	Брой легла	Винарни, %	Легла, %
	под 20	20–49	50–99	над 100					
1 звезда	„Уинди хилс“ (18)	„Салла естейт“ (22) „Вила Юстина“ (46)			3	86	14,3%	7,7%	
2 звезди	„При Шестака“ (5) „Румелия“ (15) „Вила Терес“ (17)	„Шаго де Берже“ (40) „Шаго Медово“ (40)	„Шаго Копса“ (68)		6	185	28,6%	16,5%	
3 звезди	„Сопот“ (18)	„Седем поколения“ (32) „Златен Рожен“ (26) „Заара Естейт“ (30) „Шаго Трендафилов“ (36) „Едуардо Миролио“ (20)	„Мидалидаре естейт“ (85)						
4 звезди			„Вила Синтика“ (52) „Ува Нестум“ (66)	Старосел (427)	2	479	9,5%	42,8%	
5 звезди		„Зорница фемили естейт“ (30) „Лодорофф уайн & спа“ (25)			3	121	14,3%	10,8%	
Брой винарни	5	11	4	1	21	1118	100%	100%	
Брой легла	73	347	271	427					
Винарни, %	23,8%	52,4%	19,0%	4,8%	100%				
Легла, %	6,5%	31,0%	24,2%	38,2%	100%				

* Капацитетът е по данни от Националния туристически регистър

** Категорията е по данни от Националния туристически регистър. В случаите, когато има повече места за настаняване с различна категория, целият капацитет е отнесен към най-високата категория

Голяма част от винарните с настаняване са изолирани – извън населени места – или са в малки селища, което прави задължително наличието на заведения за хранене (често повече от едно). Такива няма само в два случая с малка база, разположена в селища – изба „При Шестака“ (Мелник), и винарска изба „Румелия“ (Панагюрище). С по-голямо разнообразие на заведенията за хранене и развлечения се отличават някои от местата с висока категория („Ува Нестум“, „Тодорофф“, „Старосел“, „Шато Трендафилов“).

Почти всички винарни с настаняване (85%) предлагат посещения на избата и дегустации (такива не са обявени изрично само от „При Шестака“, „Златен Рожен“ и „Вила Синтика“). По-рядко дегустациите и посещенията на изби предполагат активно включване на посетителите под формата на създаване на собствен купаж, състезателни игри и др. („Тодорофф уайн енд спа“, „Вила Юстина“, „Старосел“, „Мидалидаре естейт“). В четири от случаите (20%) дегустации се провеждат всекидневно, в три (16%) – само в работни дни, и в 11 (49%) – само по заявка. Цените за дегустациите и обиколките се обявяват сравнително рядко и варират между 5 и 55 лв. Обособените магазини са рядкост – 3 („Златен Рожен“, „Старосел“, „Шато Медово“), но обикновено е възможно закупуването на вино.

Наличието на собствен паркинг и достъп до безжичен интернет е императив. Само в три случая няма данни за тези удобства („При Шестака“, „Салла естейт“, „Румелия“), което не изключва тяхното наличие.

Повече от половината от винарните с настаняване (11, 52%) разполагат с вътрешен и/или външен басейн, в т.ч. външен и вътрешен – 3 („Зорница фемили естейт“, „Ува Нестум“, „Старосел“), само вътрешен – 2 („Заара естейт“, „Мидалидаре естейт“), и само външен – 6 („Седем поколения“, „Вила Синтика“, „Вила Терес“, „Шато Трендафилов“, „Шато Уинди хилс“, „Едуардо Миролио“).

Само в три случая се заявява наличието на цялостни спа центрове („Ува Нестум“, „Старосел“, „Мидалидаре естейт“), но единственият сертифициран спа център е в „Старосел“. Наличието на спа съоръжения и услуги обаче е широко разпространено – сауна (57%), парна баня (48%), джакузи (48%), масажни зали (48%). 57% от обектите имат поне 2 от посочените съоръжения и услуги.

Специализираните конферентни съоръжения са сравнително редки – 5 (24%), като е впечатляващ капацитетът на комплекс „Старосел“ (8 зали с 1500 места). Повече от половината винарни (52%) обявяват изрично възможностите за и организирането на събития (корпоративни, семейни).

До голяма степен в зависимост от местните условия се предлагат и други удобства и/или се организират допълнителни дейности – екскурзии (24%), спортни игрища (14%), тенис корт (10%), тенис на маса и/или билиард (10%), езда (10%), рафтинг, лов, разходка с файтон или балон. 13 от винарните обявяват изрично подобни съоръжения и дейности (62%).

Сравнително ограничено е специалното предлагане за деца (29%) и на условия за хора със затруднено придвижване (19%).

Цените за настаняване варират в широки граници (от 50 до над 700 лв. за стая). Цената за двойна стая (обикновено с включена закуска) е предимно в диапазона 65–150 лв. Връзката на ценовото равнище с официалната категория не е еднозначна.

Четиринадесет от винарните с настаняване (две трети) имат оценки в Booking.com, които в 11 от случаите се основават на повече от 100 отзива, а в останалите три – на 20–50 отзива. Оценките на потребители в Booking.com са високи – в повечето случаи около и над 9. Осем от винарните (38%) имат оценки над 9, а две се доближават до максималната оценка – „Вила Синтика“ (9,9) и „Зорница фемили естейт“ (9,7). Със значително по-ниска оценка е единствено шато „Уинди хилс“ (7,1).

Таблица 5
Table 5

Цени за настаняване във винарни с места за настаняване според категорията (2019)
Prices for accommodation in wineries providing accommodation services by category (2019)

Категория	Цена на двойна стая (лв.)			
	50–75	75–100	100–150	над 150
1 звезда		„Вила Юстина“ (80–90) „Уинди хилс“ (80)		
2 звезди	„Шато де Берже“ (74) „Румелия“ (70–80) „Вила Терес“ (60) „Шато Медово“ (50)		„Шато Копса“ (110–150)	
3 звезди	„Злаген Рожен“ (65–80)	„Сопот“ (80–100) „Шато Трендафилов“ (80)	„Седем поколения“ (105) „Заара естейт“ (100–120) „Едуардо Миролио“ (110) „Мидалидаре естейт“ (131)	
4 звезди			„Вила Синтика“ (127–133)	Старосел (170–185)
5 звезди		„Тодорофф уайн едн спа“ (75–85)	„Ува Нестум“ (140)	„Зорница фемили естейт“ (350–520)*

* цената е за апартамент/студио – няма стандартни стаи

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Двадесет и една винарски изби в България (11% от представените в интернет) предлагат собствено настаняване и други услуги, които осигуряват по-продължителен престой. Те са концентрирани главно в Южна България.

Отличават се със значително разнообразие по отношение на леглови капацитет, категория, ценово равнище, предлагани услуги.

Преобладават малките места за настаняване, свързани с винарни – половината от тях са с 20–50 легла и една четвърт – до 20 легла. Но има случаи и на места за настаняване с по-голям капацитет (най-голям в комплекс „Старосел“ – 400 легла).

Преобладаващата част от местата за настаняване са от категория три или две звезди. Само пет от винарните имат настанителна база от висока категория, но на тях се падат 50% от легловия капацитет. Но в много случаи условията на местата за настаняване видимо надхвърлят изискванията за съответната категория.

Преобладаващата част от винарните са нови (създадени след края на 90-те години на XX в.), а местата за настаняване се развиват главно през последните 10–15 години. В редица случаи се наблюдава процес на разширяване, което е индикация за достатъчно голямо търсене.

Голяма част от винарните с настаняване са изолирани (извън населени места), което прави задължително наличието на заведения за хранене. Такива няма само в две от винарните, които са разположени в селища. Някои от местата с висока категория се отличават с голямо разнообразие на заведенията за хранене и развлечения.

Предлагането на допълнителни услуги е значително и разнообразно. Почти всички винарни с места за настаняване предлагат посещения на избата и дегустации. Повече от половината от винарните с настаняване разполагат с вътрешен и/или външен басейн. По-редки са спа центровете, но наличието на отделни спа съоръжения и услуги е широко разпространено. Специализираните конферентни съоръжения са сравнително редки, но повече от половината винарни организират събития (корпоративни, семейни). Повече от половината винарни предлагат допълнителни съоръжения и дейности, до голяма степен съобразени с местните условия – екскурзии, спортни съоръжения и игри, езда, рафтинг, лов, разходка с фйтон или балон и др. Но е ограничено специалното предлагане за деца и за хора със затруднено придвижване.

Цените за настаняване варират в много широки граници (от 50 до над 700 лв. на стая), без пряка връзка с категорията, но в повечето случаи цената за стандартна двойна стая със закуска е между 65 и 150 лв.

Настаняването към винарни се оценява изключително високо от потребителите в Booking.com – в повечето случаи около и над 9, а в два от случаите оценките са близки до максимално възможната.

Осъществено проучване дава отговор на част от въпросите, свързани с предлагането за винен туризъм, но не може да даде преки отговори по отношение на неговото търсене и ефективност. Преобладаващата част от съществуващите проучвания на търсенето са ориентирани предимно към вътрешния пазар и са осъществявани на национално ниво. Във връзка с това перспектив-

на насока е паралелното проучване на предлагането и търсенето за отделни винарни, типове винарни (напр. по размер или категория) или райони.

ЛИТЕРАТУРА

- Винен туризъм – традиция и съвременност. 2009. Черноморски туристически форум 2009. Варна: Славена.
- Винен туризъм и има ли той подходяща почва у нас? 2018. Via Vinera, 08.03.2018, <https://viavinera.bg/>
- Дестинации за вино-кулинарен туризъм. Министерство на туризма, <http://www.tourism.government.bg/bg/pages/destinacii-za-vinen-turizam>
- Димитров, В. 2014. Социално-демографска характеристика на винените туристи в България (анализ на анкетно проучване). – *Лозарство и винарство*, 4, 30–37.
- Димитров, В., Д. Димитрова. 2015. Организиране на локални празници и събития като ресурс за регионално развитие на винен туризъм. – В: Сб. доклади на международна научна конференция, посветена на 50-годишнината от създаването на специалност „Туризъм“ в Икономическия университет – Варна. Варна: Наука и икономика, 133–139.
- Защо все още не може да се развие винен туризъм в България. 2018. В-к „Капитал“, 24.11.2018, https://www.capital.bg/specialni_izdaniia/eventskit/2018/11/24/3348536_vineniat_turizum_podceneniiat_biznes_na_vinarite/
- Концепция за туристическо райониране на България. 2015. София, Министерство на туризма, <http://www.tourism.government.bg/bg/kategorii/strategicheski-dokumenti/koncepciya-za-turistichesko-rayonirane-na-bulgariya>
- Културен туризъм. 2019. Продуктов анализ. „Експлика – Глобал Метрик“ ДЗЗД. Финална версия, септември 2019, http://www.tourism.government.bg/sites/tourism.government.bg/files/uploads/2019_gg/produktov_analiz_-_kulturen_turizam.pdf
- Лозарски регистър – актуализация към 17.04.2019 г. Изпълнителна агенция по лозата и виното, https://www.eavw.com/updocs/1719041555509401_vine%20register.pdf
- Минчева, Л., В. Маринов. 2016. Проучване на отношението на българите към виното и винения туризъм. – В: Научни трудове. Аграрен университет – Пловдив, т. 60, кн. 1, 2016. Кръгла маса „Специализирани видове туризъм – предизвикателства и перспективи“, 3–4 юни 2016, Пловдив, 55–62.
- Минчева, Л. 2016. Винен туризъм в туристически район „Тракия“ – състояние и перспективи. Дипл. раб. Софийски университет „Св. Климент Охридски“.
- Национален туристически регистър – места за настаняване, <https://ntr.tourism.government.bg/CategoryzationAll.nsf/mn.xsp>
- Николова, В., М. Асенова, В. Маринов и др. 2019. Кулинарните празници и фестивали в България като културно-туристически атракции. – В: МІСЕ туризъм: Фестивали, инсентиви, конференции, изложения. Дванадесети черноморски туристически форум, Варна, 2019. Варна: Славена, 183–197.
- НЦТР. 2019. Социално-икономически анализ на районите в Република България. Първи етап, част втора, <https://www.eufunds.bg/bg/oprd/node/1922>
- Терзийска, И. 2019. Винени фестивали и събития – типология и тенденции в България. – В: МІСЕ туризъм: Фестивали, инсентиви, конференции, изложения.

Дванадесети черноморски туристически форум, Варна, 2019. Варна: Славена, 126–136.

Терзийска, И., В. Кюрова, Д. Павлова. 2017. Изследване на нагласите към практикуване на винен туризъм в България. 50 години Колеж по туризъм – юбилейна научна сесия „Туризъм. Иновации. Стратегии“, Бургас.

Genov, S. The Charm of Bulgaria's Wine Chateaux. – In: Emerging Europe, 16.11.2019, <https://emerging-europe.com/after-hours/the-charm-of-bulgarias-wine-chateaux/>

Специализирани уебсайтове за винопроизводители и винен туризъм

Винарни в България, <https://sommelier.bg/>

Винарска карта на България, <http://map.vinobg.com/>

Винарски изби в България с възможност за дегустация и настаняване, http://www.nasamnatam.com/statia/Vinarski_izbi_v_Bylgariia_s_vyzmojnost_za_degustaciia_i_nastaniavane-3151.html

Винени изби в България, <https://divino.bg/vino/izbi>

Винен туризъм, <http://vino.start.bg/>

Винен туризъм – винарски изби, <https://winebg.info/>

Ка & Та Каталог на българското вино 2019, <http://kata.bg/>

Wine tours in Bulgaria, <https://winetours.bg/>

Bulgaria Wine Tours, <https://bulgariawinetours.com/>

Bulgarian Wine World, <https://bulgarianwinemakers.com/>

Сайтове на винарни и места за настаняване към тях

„Вила Юстина“, <https://villayustina.com/>; <https://www.yustinavillas.com/>

Винарска изба „Шато де Берже“, <http://cdb.bg/>; <https://pochivka.bg/hotel-shato-de-berzhe-o29204>

Винарски комплекс „Седем поколения“, <http://sevendgenerationscomplex.com/>; <https://www.sevendgenerations.bg/>

Винарска изба „Салла естейт“, <https://salla.bg/>

Винарска изба „При Шестака“, <http://shestaka.com/>

Винарска изба „Златен Рожен“, <https://www.zlatenrozhen.bg/>; хотел „Златен Рожен“, <https://www.hotelzlatenrozhen.com/>

Винарна „Вила Синтика“, <http://sinticawinery.com/>, <https://villasintica.com/>

Винарска изба „Румелия“, <http://www.rumelia.net/>, <https://pochivka.bg/semeen-hotel-kompleks-rumelia-o7440>

Винарска изба „Тодорофф“, www.todoroff-wines.com, Винена резиденция „Тодорофф“, <https://todoroff-wineresidence.com/>

Винарна „Вила Терес“, <http://www.villaterres.bg/>

Винарски комплекс „Копса“, www.copsa.bg

Винарска изба „Сопот“, <http://www.sopot-winery.bg/>

Винарска изба „Заара естейт“, <http://zaaraestate.bg/>

Винарска изба „Едуардо Миролио“, хотел „Соли инвикто“, <https://www.emirogliowine.com/>

Комплекс „Ува Нестум Уайн енд Спа“, <https://uvanestum.com/>

Комплекс за винен и спа туризъм „Старосел“, <https://www.starosel.com/>; <https://visit.bg/oferti-pochivki/spa-balneo-hotel-starosel-starosel-19352/>
„Мидалидаре естейт“, <https://midalidare.bg/>; „Мидалидаре хотел & спа“, <https://hotel.midalidare.bg/>; „Мидалидаре рок“, <https://midalidarerock.bg/>
Семейно имение „Зорница фемели естейт“, <https://www.zornitzaestate.com/>
Шато „Трендафилов“, <https://shatohotel.com/>
Шато „Уинди хилс“, <http://windyhills-bg.com/>

SUMMARY

ANALYSIS OF ACCOMMODATION FACILITIES AT WINARIES IN BULGARIA

Against the background of increasing demand, scientific, practical (business) and political interest in wine tourism, the available information about its development in Bulgaria is limited. The research presented in this article is aimed at overcoming this information gap. The main focus is on wineries that offer accommodation services. There are two arguments for this: first, the availability of accommodation is an essential element of the “full” range of services related to wine tourism and creates opportunities for a more fulfilling tourist experience, usually in a specific setting, and second, the creation and operation of accommodation facilities at the wineries, which is associated with significant investments and running costs, is an evidence of the commitment of the respective wine producers to the development of wine tourism. The aim of the study is to identify and present the relevant information following a unified approach and, on this basis, to elaborate a more comprehensive summary of the data and findings regarding the wineries providing accommodation services.

The main finding could be summarized as follows:

Twenty-one wineries in Bulgaria (11% of those presented on the Internet) offer accommodation facilities. They are concentrated mainly in Southern Bulgaria and are characterized by a significant variety in terms of bed capacity, category, price level, services offered. The small accommodation facilities are prevailing – half of them have 20–50 beds and a quarter – up to 20 beds. However, there are also cases with a larger capacity (up to 400 beds). The majority of accommodation facilities fall in the three- or two-star category. Only five of the wineries have higher-class accommodation, but they account for 50% of the bed capacity.

The predominant part of the wineries are new (established after the end of the 1990s), and the accommodation facilities have been developed mainly during the last 10–15 years. In many cases, a process of expansion is observed, which is an indication of sufficient demand.

Most of accommodation facilities at wineries are isolated (outside settlements), which makes it mandatory to have restaurants. There are none in only two of the wineries located in settlements. Some of the high-end places have a great variety of catering and entertainment options.

The offer of additional services is significant and diverse. Almost all wineries with accommodation offer cellar visits and tastings. More than half of them have an indoor and / or outdoor pool. Spa-centers are rarer, but the availability of single spa facilities and

services is widespread. Specialized conference facilities are relatively rare, but more than half of wineries organize events (corporate, family). More than half of the wineries offer other facilities and activities, largely in line with local conditions – excursions, sports facilities and games, horseback riding, rafting, hunting, carriage or balloon ride and more. However, the special offer for children and people with reduced mobility is limited.

Accommodation prices vary widely (from 50 to over 700 BGN per room), without a direct link to the category, but in most cases the price for a standard double room with breakfast is between 65 and 150 BGN.

Accommodation services at wineries is rated extremely high by Booking.com users – in most cases around and above 9, and in two cases the ratings are close to the maximum possible.

The present study answers some of the questions related to the supply of wine tourism, but is not able to provide direct answers in terms of its demand and efficiency. The majority of existing demand surveys are mainly oriented towards the domestic market and are carried out at national level. In this regard, a promising direction for further research is the parallel study of supply and demand for individual wineries, types of wineries (eg. by size or category) or regions.