

ТРОЯНСКА БЪКЛИЦА

Зима 2021

брой
19

Първа реколта от
нашите градини

Кампания 2021
за изкупуване на
уздели сини сливи
от Троянски регион

Керамиката –
изкуството,
което ни свързва
с нашите корени



ВИНПРОМ

ТРОЯН



Скъщи колеги и приятели,

Току що изминаха най-топлите дни, който ни дадоха възможност да си починем някъде покрай природата и водата. За нас във ВИНПРОМ – ТРОЯН предстои най-важната част от годината, когато приемаме и обработваме новата реколта плодове.

Това лято като цяло беше спокойно, ограничителните мерки срещу пандемията бяха минимални, а времето беше чудесно и понякога малко по-топло. Много се радвам че успяхме да предложим на българските потребители едн разнообразен продукт, подходящ точно за такива горещи дни. Става дума за Еликсир от бъз, който е нискоалкохолен ликър направен от истински цветове на черен бъз. В комбинация с тоник, лед и лимон се превръща в едн прекрасен освежителен лятен коктейл.

Освен кампанията по прием на плодове, усилено се готвим за септемврийския Празник на сливата. Ще предложим на наши клиенти разновиден щанд на центъра и вече традиционните екскурзии с дегустации в нашия завод.

Нека га пожелаем на фирмата една успешна кампания. На всички Вас пак пожелавам най-вече много здраве.

Наздраве!

инж. Михал КАПОУН
Изпълнителен Директор

Съдържание

Първа реколта от нашите градини	3
Кампания 2021 за изкупуване на сини сливи.....	4
Rakia & Spirits Fest Sofia	5
Троянска керамика с Радина Таракчиева	6
Стара сливова ракия - PETRO	7
Магията на Стара планина	8
Празник на черешата в Кюстендил	10
Празник на розата в Казанлък	11
Да се освежим!	12
Нови кутии за нашите продукти	13
Фамилия резерва 1989	13
Елексир от бъз	14
Нови продукти - Сортови ракии	15
Контакти	15



Издава:

„ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД
ул. „Акад. А. Балевски“ 16, 5600 Троян

www.vinprom-troyan.bg



VINPROM TROYAN

Редактор:

Красимира Иванова
Тел.+359 877 370 884
ivanova@vinprom-troyan.bg

Дизайн и печат: ArtStudioBM

Тази година нашите сливови насаждения навършват три години от тяхното засаждане. Отглеждаме четири сорта сливи, като най-много са дръвчетата „Стенлей“. През цялото това време ние загрижено се стараем овожките да растат и да се развиват по правилен начин. Правим необходимото торене, пръскаме с препарати против вредители и разбира се косим между редовете. На този етап всичко изглежда, че върви добре и сливовите дървета растат както трябва. След цялата тази грижа, настана време градината да ни се отблагодари с плод. Реколтата е с много добро качество и високи съдържание на захари. Брането се извърши ръчно в подготовкени бокс палета, но работата не спира до тук. Предстои приемане на плодове в завода, махане на костиците и след ферментацията тяхното дестилиране.

Скоро нашите клиенти може да очакват специални продукти изцяло произведени от нашите овощни градини.



Търва реколта
от нашите градини



Кампания 2021 за изкупуване на узрели сини сливи от Троянски регион



След кайсиите плавно преминахме в сливова кампания, която традиционно започна с ранен сорт сливи – Чачанска лепотица.

При приема и обработка на тези плодове изprobахме всички машини по верига от прием до дестилация. Особено важно беше машините да се тестват при натоварване за приемане на плодове, които през зимния

период преминаха основна реконструкция.

Указа се, че съоръженията са добре подгответи и в момента се готовим за най-интензивната и натоварена част от кампанията, а именно приема на узрелите сини сливи. Очакваме да приемем няколко хиляди тона сливи с отлично качество. Подготовката на съоръженията приключи. Вече са почистени и слобождени, и така готови за работа. Дестилационната колона също е измита и тествана.

През лятото на 2021 г. изкарахме една продължителна приемна кампания за прием на кайси. Поради много студената пролет и късния цъфтеж на овошките, узряването на плодовете се забави с повече от 15 дни, спрямо реколти от предишни години. За сметка на късното узряване, обаче кайсиите бяха с превъзходно качество и много добри технологични показатели –

висока захарност и повишеното количество на аромати. Въпреки неравномерните доставки на кайси през периода ние успяхме да създадем една добра организация, така че да приберем и преработим ценните плодове. Полученият кайсиев дестилат е с добри показатели и в същото време много ароматен и мек на вкус. От него ще получим популярната кайсиева ракия.



Rakia & Spirits Fest Sofia

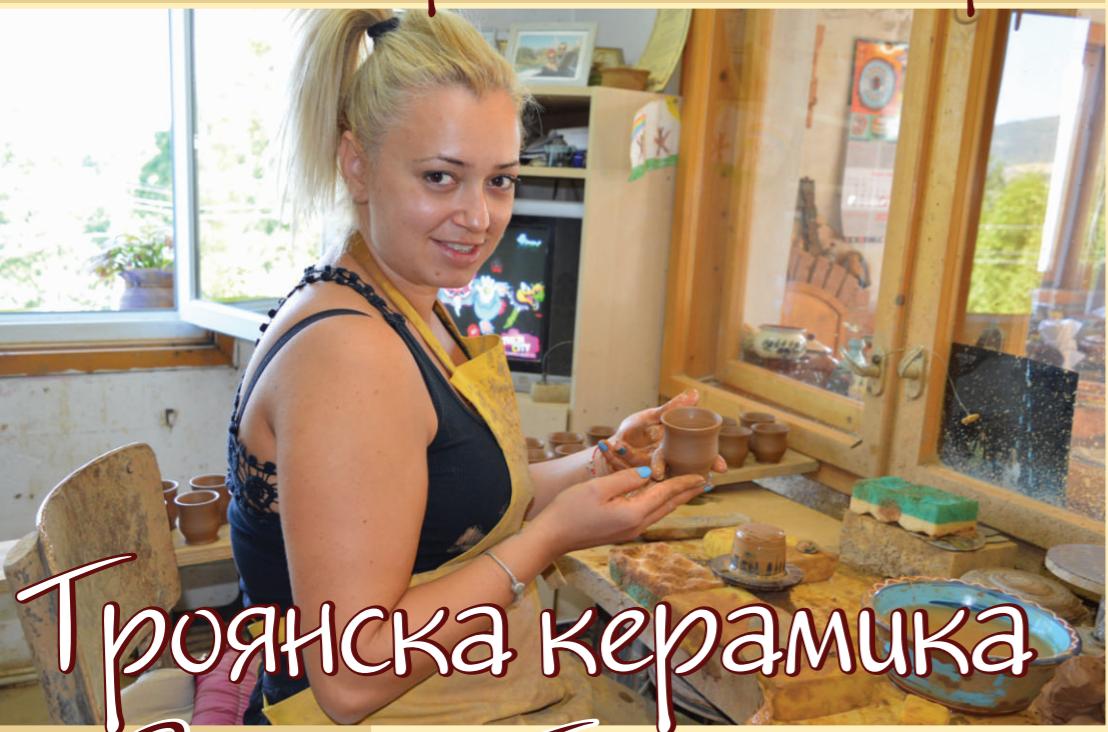
Тази година за пореден път имахме удоволствието да участваме в изложението Rakia and Spirits Fest Sofia. Въпреки динамичното време, публиката успя да се наслади на над 300 вида ракии, авторски коктейли с ракия и други напитки от над 30 дестилерии от България, Сърбия, Гърция, Северна Македония, Китай и други държави.



За двудневния фестивал избрахме да представим „ВИНПРОМ - ТРОЯН“ АД с нашите сортови сливови ракии Йойо и отлежала Чачанска лепотица, заедно с дюлева ракия и серията от ракии Кошер. Посетителите останаха очаровани от сортовите ни ракии, като най-голям интерес предизвика сливова ракия Йойо.

Представянето беше отлично, а организацията на фестиваля отново беше на високо ниво. Изказваме нашата благодарност на всички, които го направиха възможно. До нови срещи!

Керамиката – изкуството, което ни свързва с нашите корени



Троянска керамика с Радина Таракчиева

Грънчарство е един от най-старите занаяти познати у нас, който се занимава със създаване и украса на керамични изделия. В миналото керамичните съдове са били неизменна част от бита на българина, а днес се приемат повече като изкуство.

Гостуваме в Арт ателието на една прекрасна млада дама, която съхранява и развива занаята. Радина Таракчиева е второ поколение майстор грънчар в семействата на родителите си, която е известна с производството богата гама битова и сувенирна Троянска керамика. Завършила е местното художествено училище „Проф. Венко Колев“ със специалност керамика. Тя е сръчния майстор, който създава богато украсените керамични чаши за „Стара Троянска сливова ракия“ на „ВинпромТроян“ АД.

Радина, от колко време се занимавате с този занаят?

Вече шестнадесета година се занимавам с това което обичам. След като завърших художественото училище „Проф. Венко Колев“ г.

Троян със специалност ке-

рамика се присъединих към семействата на моите родители, които са с дългогодишен опит в керамично производство. Тук се научих главно да точа (моделирам глината).



Спомняте ли си първото керамично изделие, което сътворихте?

Да! Докосването до глината е много интересно и уникално. Усещаш връзката със земята, чувството как нещо оживява в ръцете ти. Създаването на един съд преминава през центроване на топката, пробиване и изтегляне. Учейки се да центровам в училище, първото нещо което направих беше една десертна чинийка. Получи се много добре и бях доволна от резултата.

Вие сте второ поколение майстор грънчар. Има ли на кой да предадете своите знания и опит?

Имам две деца на десет и петнадесет години, които искрено се надявам да продължат занаята. Постоянно са около мен, помагат и опитват да се учат. Обичат да пипат глината, не ги е страх да се изцапат и имат голям интерес. Като всички деца, които обичат да играят с пластилин – с тази разлика, че глината е био продукт и е безвредна. Правят всякакви формички, купички, зайчета и се забавляват.

Троянската керамика е широко разпространена в цяла България. Почти във всеки дом присъстват керамични изделия, а и много ресторани сервират във ваши съдове. Бихте ли споделили какво е чувството, което изпитвате когато пътувайки някъде разпознавате своите неща?

Чувството е много приятно! Изпитвам истинско удовлетворение, когато видя усмивките на хората, това ме стимулира още повече. Получаваме много добри отзиви, клиентите наистина оценяват ръчния труд и качествата на нашите продукти. Освен, че са красиви, те са и практични, защото храната пригответа и сервирана в глинени съдове е много по-вкусна и полезна.



Радина, от кога изработвате тези красиви керамични чаши за Троянска Стара сливова ракия на „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД? И как оценявате партньорството с нашия завод?

Вече втора година изработвам чаши за „ВИНПРОМ-ТРОЯН“ АД. Мога да кажа, че с Вас се работи много лесно и комуникацията е отлична. За мен е удоволствие.

Разкажете ни през какви етапи преминава обработката на глината и колко време е необходимо, за да се получи готовото керамично изделие?

Процеса по изготвянето на един продукт е сравнително дълъг, продължава около двадесет до двадесет и пет дни. Изиска се внимание към всеки детайл. Започва с правене на глината, точи се и се изработка определената форма, след което има шарене и печене един път на „бисквит“, изсъхва след което се глазира и се изпича втори път. Става бавно, защото е необходимо технологично време, за да изсъхне глината в противен случай се пука.

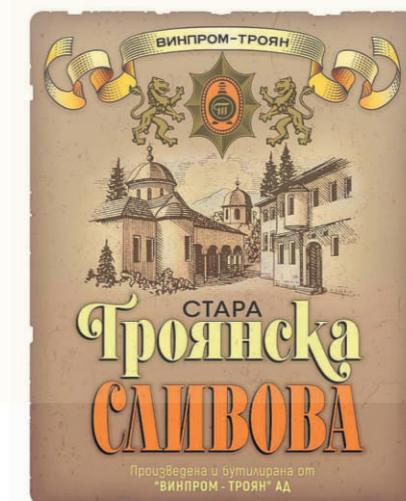
Стара сливова ракия - PETRO



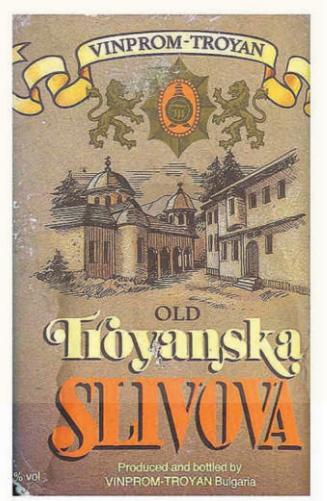
Бихме искали да споделим с Вас част от историята ни и да почетем пътя, който сме изминали заедно. За нас е важно да не забравяме миналото и искаме да покажем уважение към труда на едновремените хора.

С гордост Ви представяме реплика на етикет и бутилка на Троянска стара сливова ракия 05 42%, която ни е представяла още от 1989 г. до първите години на 21 век. Вътрешно ще откриете специален купаж на така познатия вкус на сливова ракия, която отлежава минимум 7 години в дъбови бъчви. Всяка бутилка е произведена ръчно.

сега



преди



Магията на Стара планина

Изкачване на Старопланинския първенец – връх Ботев



За всеки българин, Стара планина е известна освен това, че тук се произвежда прочутата Троянска сливова ракия но и с красивите и предизвикателни туристически маршрути предлагани неповторими и омайващи природни гледки.

Един от любимите ни маршрути е изкачването на връх Ботев, предлагащо освен екстремно преживяване но и изключително красиви и запленяващи природни гледки. Независимо, че част от екипа беше покорявал този връх всички, се вълнувахме включително и новите ни

колеги, за които това беше първо изкачване, а за някои от тях и първи планински премин.

Потеглихме рано сутринта на 21 август от паркинга в края на квартал „Видима“ (гр. Априлци), в близост на Водноелектрическата централа. Поехме по стръмната пътека, криволичеща през сенчеста гора, с умерена и бодра крачка в пълен състав достигнахме до първата ни по голяма почивка – място то, където се отделят пътеки за Водните дупки и хижа „Плевен“. Част от новите колеги, които прецениха, че

няма да им стигнат силите се отправиха към хижата, а останалите продължихме по стръмната пътека към връха. Времето, което беше на наша страна – нито много топло, нито много студено, обещаваше денят да бъде прекрасен.

След излизане от гората следваха по-открити местности – пред погледа ни се разкриваха обширни поляни, ливади и пасища, дълбоки пропasti, хълмове опасани със скали, рекичка с ледено студена вода и още много спиращи дъха ни гледки. И така неусетно достигнахме

до Заслон Ботев, където направихме последна почивка преди финалния щурм на върха, който беше може би най-трудната част от изкачването и ни отне около час. С последни сили, опияни от безкрайния пейзаж, чистия планински въздух и натрупалата се умора, достигнахме целта след около 5-часов преход. С блаженство седнахме на една дървена пейка, доволни от изминатия труден път. На Ботев е построена метеорологична станция, както и радиорелейна и телевизионна станция с кула. По пътя към върха срещнахме и други ентузиасти, идващи като от северния склон на планината като нас, така и от южния.

След около час почивка и нови сили поехме по надолу към хижа „Плевен“. За да стигнем до нея обаче трябваше да повървим доста – отново минахме през тревистите склонове и ливади с пасящи крави, рекичката и дълбоките пропasti. Не след дълго пред нас се откри гледка към хижата, която приличаше на малка кибритена кутийка, поставена на



един от хълмовете на планината. Пътят ни премина през борова горичка, след която се спуснахме по ски пистата, стигаща до самата хижа. Там, в края на нашия преход, заредени от незабравимите планински изживявания, се чукнахме с чаша студена Троянска сливова ракия, която ни се стори дори още по-сладка след трудния преход.

В края на деня сред многобройните посетители на хижа „Плевен“, царящото весело настроение и приятелски дух подкрепен с продуктите на ВИНПРОМТРОЯН, всички се чувствахме щастливи, че успяхме да се докоснем до обаянието на Стара планина и си пожелахме скоро пак да имаме възможността да изкачим тези 2376 метра магия.



На връх „Ботев“



Преди изкачването



Хижа „Плевен“





Празник на розата в Казанлък

След една година почивка заради Ковид кризата, в началото на месец юни взехме участие в десетото юбилейно издание на Празника на розата в град Казанлък – Rose Wine Expo 2021.

Участвахме със щанд с избрани ракии и успяхме за два дни да продадем всичката стока.

Усети се, че хората са зажаднели за подобни събития и по време на празника Казанлък беше пълен с туристи от България и чужбина.

Представихме се подобаващо и още от сега очакваме с нетърпение Rose Wine Expo 2022.



Празник на черешата в Кюстендил



Тази година от 25 до 27 юни се проведе ежегодния Празник на черешата в гр. Кюстендил. Денят се празнува от 1896 г., когато се провежда първата национална овошарска изложба. В трите дни на празника Кюстендил става сцена на концерти на музикални и танцови формации.



Акцент на празника е изложбата-базар на череши и черешови произведения. Изложбени маси биват аранжириани и покривани с този ярък и вкусен плод – подреждат се и майсторски пана с череши.

Провежда се и базар на кюстендилски череши, с

учасието на местни земеделски производители.

Винпром-Троян АД се представи със свой фирмен щанд. Бяхме приготвили, за гостите и жителите на Кюстендил, подбрани плодови дестилати. Всички тях те можеха да дегустират на място. Но акцента беше върху на-

шата черешова ракия, която направи огромно впечатление на всички които я опитаха.

С участието на този и други такива фестивали Винпром-Троян, популяризира своите висококачествени продукти, без аналог на пазара.



Да се освежим!

с новите предложения за коктейли
от нашия Brand Ambassador
Павел Шопов



Коктейл „Под крушата“

WILLIAMS крушова - 30 мл.
Еликсир от бъз - 30 мл.
GIFFART зелена ябълка - 15 мл
Фреш лимон - 20 мл
Допълва се със сода и лед.

Коктейл „Есен“

Троянска отлежала
сливова ракия - 40мл
Сливов ликър - 20мл
GIFFART Бадем - 15мл
Фреш лимон - 15мл
Фреш портокал - 60мл
Добавя се натрошен лед.



Нови кутии за нашите продукти

Представяме ви нови визии на кутии на два вече добре познати на пазара продукта, конкретно Троянска Отлежала сливова ракия с две чаши и Троянска Стара сливова ракия с две юзчета.

При първата кутия се опитахме да постигнем по-прост дизайн от гледна точка на текстове, също така променихме разположението на двете чаши от дясната страна на кутията.



При втората кутия бяхме принудени леко да променим концепция при отворите за бутилката и юзчетата, за да постигнем по-добра симетрия, добавихме и елемент от традиционна българска шарка.

Надяваме се тези нови подаръчни кутии да ви допаднат, защо не и като подарък за наблизаващи Коледни празници.

ВИНПРОМ
ТРОЯН

Уникална троянска сливова ракия, отлежаваща от 1989 г.
в една единствена дъбова бъчва – single barrel.

Капачката и поставката на бутилката са произведени от старо сливово дърво от троянски майстор.
Насладете се на хармонията между сливовия вкус и аромат в комбинация с характерния дъх на дъбово дърво.

Подходяща като аперитив и дижестив,
препоръчваме консумация на стайна температура.

Фамилия резерва 1989



0,7 л, 43%

Консумрай отговорно!



Еликсир от бъз



Още преди стартиране на летният сезон, фирмата ни подготви съвсем нов и оригинален продукт – леко алкохолен ликър Еликсир от Бъз 07 на 14,4% и от него пригответи оригинални коктейли Бъзак и Hugo Sprits.

Дистрибуция на продукта насочихме предимно към летни обекти, барове, морски заведения или басейни и продажбите подкрепихме с рекламни материали като стъклени чаши, еднократни картонени чаши или тениски за персонала в партньорски заведения.

Еликсир от Бъз се произвежда чрез мацерация на цветове от черен бъз и е идеален за вече споменати коктейли в комбинация със сода, тоник или просеко.



Във връзка с цялостна стратегия на фирмата спазваме обещанието ни всяка година да ви представим нови сортови ракии. В началото на годината, конкретно на 01.02. предоставихме на нашите клиенти сливова ракия Йойо 2020 и отлежала сортова сливова ракия Чачанска Лепотица 2019 – отлежала в дъбови бъчви поне 6 месеца. В същото време заложихме Йойо сливова ракия също да отлежава в бъчви и с нетърпение очакваме да ви я представим в началото на 2022 га. Отново ще се погрижим да подгответим нова сортова ракия, за която все още не се знае от какъв сорт сини сливи ще бъде направена – това ще разберем след внимателен подбор на новите сливови ракии след като приключи дестилацията. Ето и информация за двата сорта сливи от тази година:

Сливова сливова ракия Йойо

NEW

Сливата сорт Йойо произхожда от Германия, създаден е през 1981 година от д-р Валтер Хартман и е кръстоска между Ortenauer и Стенлей. Този вид е много популярен заради високия добив и е първият сорт в света, напълно устойчив към вируса на шарка и гъбни болести. Плодовете се ценят високо, тъй като са богати на органични киселини, пектин, дъбилини вещества, минерални соли и витамини.

Отлежала сортова сливова ракия



Чачанска Лепотица

Чачанска Лепотица е ранен сорт синя слива, която узрява в края на месец юли до началото на месец август. Плодовете са много едри с ovalна форма. Месото има зеленикаво-жълт цвят, сладко е с леко изразена киселина и аромат, отличава се с много добри вкусови качества.

Двата сорта са подходящи за пряка консумация, за сушене, за компоти и разбира се за производство на сливова ракия.

Контакти:

Седалище на фирмата:
ул. „Акад. А. Балевски“ № 16,
5600, град Троян
Facebook: VINPROM TROYAN
ФИРМЕН МАГАЗИН:
Троян, Централен площад,
на 1-ви етаж в сградата на „Ривърсайд“
тел. +359 877 370 335

Изпълнителен директор:
Михал Капоун
karoun@vinprom-troyan.bg

Прокуррист и финансов мениджър:
Станислав Спасов
тел.: +359 888 336 012
spasov@vinprom-troyan.bg

Търговски мениджър:
Владислав Катренчик
тел.: +359 884 595 342
katrencik@vinprom-troyan.bg

Производствен мениджър:
Стефан Гергов
тел: +359 877 746 954
gergov@vinprom-troyan.bg

Проект мениджър:
Красимира Иванова
тел.: +359 877 370 884
ivanova@vinprom-troyan.bg

Асистент на търговския мениджър:
Йордан Вълев
тел.: +359 885 726 990
valev@vinprom-troyan.bg

ТЪРГОВСКИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ
София и Северозападна България
Мартин Кирков
тел.: +359 885 861 844
sofia02@vinprom-troyan.bg

Brand Ambassador и Троянски регион
Павел Шопов
тел.: +359 877 370 889
sofia03@vinprom-troyan.bg

Централна и Северна България
Николай Николов
тел.: +359 884 357 983
vtarnovo@vinprom-troyan.bg

Пловдив и Централна Южна България
тел.: +359 885 727 787
plovdiv@vinprom-troyan.bg

Черноморски район
тел.: +359 884 194 494
varna@vinprom-troyan.bg



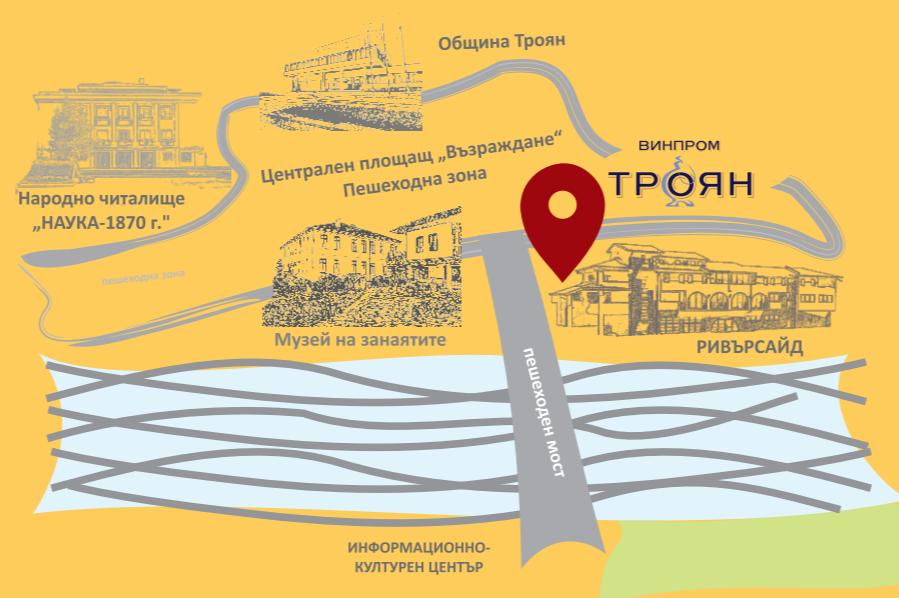
Представяме Ви
**Фирмения магазин на
„ВИНПРОМ – ТРОЯН“ АД**

Това е задължителна
дестинация в град
Троян, за всички
ценители на
качествените алкохолни
напитки.

В него може да
откриете целия
асортимент на
ВИНПРОМ – ТРОЯН.

Сред многообразието
на нашите предложения
изпъкват неустоимите
традиционнни сливови
ракии, които са нашата
запазена марка.
Заповядайте да опитате.

ОЧАКВАМЕ ВИ!



Фирмен магазин

намира се в
центъра на гр. Троян
пл. „Възраждане“
Комплекс „Чаршията“ ет.1
(до пешеходния мост)

РАБОТНО ВРЕМЕ:

Вторник: 14:00 - 18:00
Сряда - Събота: 09:30 - 18:00
Неделя: 09:30 - 13:00