

TELISH

CASTRA RUBRA

Telish/Castra Rubra са сред най-разпознаваемите марки вина в България, олицетворение на новото лице на българското вино. Избите в Северна и Южна България – собственост на Жаир Агопян, са с над десетгодишна история и вече са утвърден символ на постоянно високо качество на продуктите, които предлагат. Вината са позиционирани в средния и високия ценови клас и са добре познати на ценителите заради отличното съотношение качество–цена.

Пазар

По данни на Изпълнителната агенция по лозата и виното износът на българско вино за деветмесечието на 2012 г. отбелязва ръст от 7.4% в сравнение със същия период на миналата година и достига почти 36.8 милиона литра. Количествата вино за вътрешния пазар са 68.5 милиона литра, което в сравнение с деветмесечието на 2011 г. означава ръст от 17.1%.

Вината на Telish/Castra Rubra са модерни и традиционни едновременно. Те се продават в десетки държави зад граница и са отлично приети и на българския пазар. За разлика от повечето изби, които в днешната свръхконкурентна среда правят корекции в цените или препозиционират вината си, Telish/Castra Rubra залага на най-ценната и трудно конвертируема валута – доверието на хората.

Постижения на марката

Telish и Castra Rubra са може би най-награждаваните изби в България, носители на златни и сребърни медали във винени конкурси и олимпиади от Канада до Азия. Робърт Паркър, най-големият американски винен критик, законодателят на световното вино, през 2011 г.

Знаете ли, че...

- Via Diagonalis е наречено на древния римски път, минавал през Castra Rubra и свързвал Рим с Константинопол. Собственикът на избата финансира и археологическите разкопки в региона.
- Telish е първото българско вино, което влиза на пазара в Хърватия, и е най-продаваното българско вино там.

публикува в своя профил в социалната мрежа Twitter съобщението: „Продължавам да дегустирам все така добри вина от Жаир Агопян, от неговата изба Castra Rubra“. Робърт Паркър е известен с това, че думата му тежи „за милион долара“ и всяко негово ревию може да срине или да извиси едно вино на пазара. Отличните отзиви са не само огромно признание, но и прецедент за българско вино изобщо.

Telish/Castra Rubra са носители на множество награди. На International Wine Challenge Vienna 2011 от девет представени вина девет са наградени със златни (за Via Diagonalis 2008, Castra Rubra 2008 и Nimbus Syrah Premium 2009) и сребърни медали.

През 2011 Nimbus Syrah Premium 2009 донесе златен медал от Syrah du Monde – най-престижния конкурс за вина от сорта сира, който се провежда всяка година във Франция. Канадците на свой ред също оценяват вината на Telish/Castra Rubra и им присъдиха награди на конкурса Selection Mondiales des Vins – златни медали за Castra Rubra 2008 и Nimbus Pinot Noir 2009. Nimbus Syrah Premium 2009 взе сребърно отличие в Канада заедно с едно от най-популярните български вина – Telish Cabernet Sauvignon & Merlot 2009.

Telish и Castra Rubra се завърнаха с награди и от най-важните винени конкурси. Лондонският International Wine Challenge 2011 донесе бронзов медал на Castra Rubra 2007. Бестселърът Via Diagonalis 2008 получи препоръка заедно с други три вина: Pendar 2008, Telish Cabernet Sauvignon & Merlot 2009 и Telish Tt Alicante Bouchet & Merlot 2008. Със сребърен медал бе отличено първото вино на избата – Castra Rubra 2008, от най-авторитетната



Знаете ли, че...

Castra Rubra буквално означава „червена крепост“. На това място преди петнадесет века се е издигала митична византийска крепост, разположена на възлово за времето си място. Оттам е минавал древният път Via Diagonalis, който е имал огромно икономическо значение и е свързвал Европа с Ориента. И до днес в Южен Сакар могат да се видят части от големия диагонален път, свързващ Рим и Константинопол.

европейска винена медия – списание Decanter. Бронзов медал получи Nimbus Premium Syrah 2009, а Via Diagonalis 2008 и Nimbus Pinot Noir 2009 имат препоръка от журито на Decanter.

Via Diagonalis 2007 спечели „Оскар“ от „Справочник за 300 най-добри вина под 10 евро“ в Бельгия. То бе избрано при съпътстваща дегустация и бе наградено и с допълнителното отличие „Оскар“, което се присъжда на едва 10–20% от вината с най-добро съотношение между качество и цена. Това е първият „Оскар“ за българско червено вино.

Две от вината на Castra Rubra са избрани по време на Megavino (най-голямото винено изложение за Бенелюкс) за участие във винените листи на дъва от топ-ресторантите в Брюксел.



Продуктът

Telish е името на селото, където се намира първата изба на компанията, недалеч от Плевен, в Северна България. Район, който традиционно се слави с производството на елегантни и плодови червени вина. Историята на марката започва през 1999 г., когато Жаир Агопян придобива приватизираната изба „Телиш“ и през 2001 г. стартира производството на бестселърите „Telish Мерло“ и „Telish Каберне Совиньон“. Той е и първият винопроизводител, който пуска на българския пазар продуктите си в опаковка bag-in-box. Следват сериите T-t и T-t lux, с които се затвърждава репутацията на избата като производител с най-добро съотношение качество–цена. Така Telish става една от първите наложени търговски марки в новата история на българското винопроизводство. Това е времето, когато винарството в България започва да прави първите стъпки по своя нов път, ориентиран към качество и постоянство. Именно Telish е сред първите „бели листоци“ на този процес. Вината Telish са с отлична плодова свежест, коректни и постоянни в качеството си, елегантни и пивки.

Castra Rubra е втората изба на Агопян – тя е разположена в Южна България. Там, където стилът на вината е по-топъл и осезаемо по-пълтен и разпознаваем. Първото си лозе Castra Rubra засажда в с. Коларово, Харманлийско, през 2004 г. с помощта на най-известния консултант в света на виното – Мишел Ролан. Винарната е построена през 2006–2009 година. И до днес тя остава единствената в България, която се ползва с привилегията да бъде посещавана лично от Мишел Ролан няколко пъти в годината и където заедно с младия екип български енолози се раждат великолепните вина.

Castra Rubra е уникална с това, че всички серии вина от избата винаги се бутелират наведнъж. Този начин на работа се прилага от изключително малко винарни по света. Причината е, че той изисква много пространство и много време, които имат цена.

Винарната е уникална и с концепцията и архитектурата си – дело на арх. Тодор Обрешков. Сградата е съчетание от камък и дърво, вкопана в скала, и е изградена изцяло според изискванията на технологията за производство на топвина. Идеята е превръщането на гроздето



във вино да се случва само по естествен път на гравитацията. Резултатът е – напитки от най-високо качество, достойни да премерят сили с всички световни образци.

Съвременно развитие

Castra Rubra е сред най-модерните изби в технологично отношение. Първоначално заложенят капацитет е 1000 тона вино и 1500 гъбови бъчви за отлежаване на първокласните вина. Впоследствие проектът е допълнен и разширен с още помещения за приемане на гроздето и отлежаване на виното. Новото, което се планира, е изграждането на хотелска част, за да могат повече хора да се запознаят с магията на правене на виното и да го опитат на място.

Днес Castra Rubra притежава 2500 декара собствени лозя със сортове, които са много подходящи за отглеждане на тези терени: каберне совиньон, мерло, аликант буше, санжовезе, пино ноар, каберне фран, совиньон гри, совиньон блан, гренаш блан, сира, пети вердо, и местната гордост – рубин и мавруг. С историята на мястото, където се намира винарната, е свързано и името на най-емблематичното ѝ вино – Via Diagonalis. Via Diagonalis е изключителен бестселър, който спечели сърцата на ценителите още с появата си заради сочността и пикантността, които се дължат най-вече на прецизния купаж между сортовете мерло & каберне совиньон & рубин & мавруг в точно съотношение 60/30/5/5.

Промоция

Качествата на вината Telish/Castra Rubra са тяхната най-добра промоция. Telish се пие на всички официални приеми в страната и чужбина, на които се представя вино. Двете изби са спонсори на редица мероприятия, сред които и Международното първенство по ски за журналисти през 2010 в курорта Укаймден, в Атласките планини в Мароко.

Навсякъде вината на Telish/Castra Rubra предизвикват аллюзии сред ценителите, при това много често в конкуренция с вина от Италия, Испания, Аржентина и др.

Ценности на марката

Екипът на Telish/Castra Rubra вярва, че хубаво вино се прави от хубаво грозде. Разнообразието на портфолиото, красив дизайн и интересни купажи са в основата на усилията на екипа и на доверието на потребителите.

Telish е сред най-разпознаваемите марки на



Г-н Жаир Агопян, г-н Робърт Паркър, г-н Мишел Ролан.

пазара, утвърдена отгавна като избата, която предлага вина с оптимално съотношение между качество и цена. Експерти описват вината

на Telish като „честни, плодови, елегантни“.

„Не само да произвеждаш вино в България, а изобщо да правиш добро вино, означава да имаш концепция какво искаш да постигнеш и как да го направиш. В това се състои най-голямата ни лична победа. А после идват резултатите, продажбите и доволните клиенти, които доказват всеки ден, че усилията ни си струват“, е философията на Жаир Агопян, собственик на Telish/Castra Rubra.

Голямата цел на винарите от Telish/Castra Rubra е да покажат на целия свят новото, по-добро лице на българското вино, да поставят страната там, където принадлежи – сред първите в световното вино.

► www.telish.bg



История

- 1960 – Създадена е винарска изба „Телиш“.
- 1996 – Избата е приватизирана.
- 1999 – Жаир Агопян придобива приватизираната изба „Телиш“.
- 2001 – Стартира производството на „Telish Мерло“ и „Telish Каберне Совиньон“.
- 2004 – Най-известният консултант в света на виното – Мишел Ролан, идва за пръв път в България и вижда мястото на бъдещата изба Castra Rubra – село Коларово, Харманлийско. Същата година е засадено и първото собствено лозе.
- 2005 – Винарска изба Telish започва продажби на международния пазар.
- 2006 – Начало на строителството на втората изба.
- 2007 – Археолози разкриват червената крепост (Castra Rubra), датираща от ранновизантийския период, която дава името си на избата.
- 2009 – Винарната Castra Rubra е завършена.