



TERRA TANGRA

Винарската изба „Тера Тангра“ е създадена от двама българина, които с ентузиазъм и следвайки традициите на дедите си, извеждат българското вино до ново световно ниво. Лозята на избата са разположени по югозападните склонове на Сакар планина и поречието на река Марица в Тракийската низина. Избата е специализирана в производството на селектирани червени, розе и бели вина от различни сортове в ограничени бутикови серии. Още с появата си на международната винена сцена „Тера Тангра“ бързо получава признание за мощния и елегантен стил на вината си, отличени с многобройни награди.

Пазар

Около 95% от консумираните вина в България са родно производство, отчита Изпълнителната агенция по лозата и виното (ИАЛВ). Според официалните данни всяка година българските граждани и чуждите туристи в страната консумират между 100 и 110 милиона литра вино. Вносната продукция (включително и доставената от ЕС) е едва 5-6 милиона литра и не може да конкурира сериозно българските винари, защото те имат стабилни позиции на пазара. Вината „Тера Тангра“ се произвеждат от грозде от собствени лозови масиви, разположени по склоновете на Сакар планина. По тези места са намерени многобройни артефакти, доказващи, че преди повече от 3000 години именно Сакар планина е локвата на винопроизводството и тук е създавано вино елксир, достойно за боговете. Голямата сила на „Тера Тангра“ е в богатството на природата – съчетанието от климат, почви, географско положение. Меката зима и топлото лято, постоянните леки ветрове, идващи от Черно море, южното изложение на лозята, богатата на минерали почва дават условия на „Тера Тангра“ за създаване както на тежки вина, така и на елегантни, ефирни вина, завладяващи със своя специфичен вкус и аромат.

Знаете ли, че...
• Кристалната капачка на Розе от „Тера Тангра“ дотъпява елегантната визия на продукта и е първа по рода си в България.



Постижения на марката

Тераортът в съчетание с амбицията на компетентния екип енолози на „Тера Тангра, начело със световноизвестния Ксавие Миад – наследник на вековни винарски традиции от областта Сент Емилион – Бордо, Франция, бързо спечелват вниманието на международните ценители и специалисти.



Вината на избата се радват на респектиращо голям брой награди – златни, сребърни и бронзови медали от различни изложения и престижни конкурси в Германия, Австрия, Швейцария, Франция, Китай, Япония, Канада, Сингапур, Белгия, Великобритания, Русия и др. Разнообразието на тераора/ дава възможност на „Тера Тангра“ да извлече максимума от 18 различни сорта грозде от лозя в три микрорайона. Деконпозирани гранит за Мерло, спечелило най-високото отличие за българско вино – Златен ритон; канелено-горски почви с едра структура за Каберне Совиньон, което още с дебюта си официално е обявено във „Файненшъл Таймс“ от световноизвестния Винен журналист Андрю Джеффорд за най-доброто българско сортово вино; пещливата почва за Шардоне и Совиньон Блан. Съчетанието от природни дадености и усилването на екипа агрономи дава възможност всички лозя на „Тера Тангра“ да се отглеждат екологично и всеки детайл, свързан с виното – от земята до бутилката, да е съобразен с биологичното производство и запазването на природното разнообразие (коловетата в лозята са от дърво, не се използват опасни за природата химични препарати). Европейският сертификат за

Знаете ли, че...
• Рон Денис – дългогодишен шеф на „Макларен“ във Формула 1, е фен на българските вина от момента, в който опита Мерло на „Тера Тангра“.
• Розе на „Тера Тангра“ може да бъде поръчано на яхтеното пристанище и в ресторантите на „Локвата на розето“ – Сен Тропе.

www.terratangra.com

Продуктът

Лозята на „Тера Тангра“ с площ от 400 хектара са сертифицирани за производството на биологично грозде. Многото слънчеви дни в годината, постоянният вятър и оскъдните валежи заедно с южното изложение на лозовите масиви водят до създаването на изключителен продукт.



Знаете ли, че...
• „Тера Тангра“ е първата българска изба с вино, направено от биологично грозде.
• Андрю Джеффорд в статията си във „Файненшъл Таймс“ заявява, че Каберне Совиньон на „Тера Тангра“ е новото българско вино, което ще върне забравената слава на големите български вина.

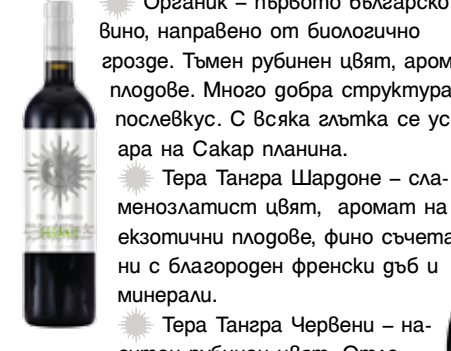
Вината „Тера Тангра“ се произвеждат от селектирани бели и червени сортове, основните от които са :
- червени: Мерло, Каберне Совиньон, Сира, Каберне Фран, Мавруг, Мелник, Рубин;
- бели: Шардоне, Совиньон Блан, Траминер, Семлон.

Лозята са под постоянно стриктно наблюдение, за да се определи точно датата за началото на гроздобера. Зреенето на гроздето се следи внимателно от екипа енолози и агрономи, като всеки отделен парцел се анализира самостоятелно и се изчаква достигането на оптимална зрялост. Гроздето се бере на ръка и в касетки, сортира се и се използват само зрялите зърна. След като се изрони, всеки лот се винифицира поотделно с традиционни техники: контрол на температурата на ферментацията и на продължителността ѝ, като интензивността и продължителността на обливанията се определят индивидуално за всеки съд. Блендирането при „Тера Тангра“ има две основни цели с равностойно значение – качество и идентичност, за да се направи най-доброто вино за всяка реколта. Качеството на крайния бленд е съвкупност от всичките му съставни части. Някои уж недоволими елементи от различни партити разкриват своите забележителни качества само след добре премерено смесване в определени пропорции. В този „обреден“ процес взимат участие собствениците, майсторът винар и енологът на избата. Ферментацията е класическа – с огромно внимание към детайлите и към запазването и извличането на естествените фенолни вещества от гроздето, които правят виното характерно, запомнящо се и полезно. Вината отлежават във френски дъбови бурети, тил барик, в продължение на от 10 до 24 месеца, като периодично се премахват утайките. Бутилирането се извършва на място в избата, което позволява цялостен контрол на продукцията.

Съвременно развитие
Винарската изба „Тера Тангра“ прогължава да търси нови елементи за постигане на перфектно качество и да предлага на своите клиенти не само познатия вкус, но и нови още неприятни усещания. Сертифицирането на лозята на „Тера Тангра“ за производство на органично грозде и вино е в унисон с модерната за Европа концепция за биопродукти, която набира популярност през последните години като отзвук на отегчеността от урбанизма и желанието на хората да се върнат към естествена, здравословна храна. Вината на „Тера Тангра“ се бутилират под различни марки:



Сингъл Барел – вино с богата структура и атрактивен характер и с огромен потенциал за развитие в бутилка. Впечатленията се засилват дълго след първата глътка.
Рото – вино, направено от пет сорта грозде – Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Сира, Мавруг. Виното се приготвя в специални 400-литрови френски бъчви, наречени „рото“, тъй като по време на винификацията се въртят ръчно за по-добро оформяне на аромата. Старее от 16 до 20 месеца, дозряването му става в бутилка в продължение на три месеца.
Гранд Резерва – с аромати на черни плодове и дива череша, виното съчетава най-добрите качества на Каберне, Мерло и Сира. Отлежава 16 месеца във френски дъбови бъчви.
Ятрус Червени – с мек вкус, идващ от зряла плог. Цялостното впечатление е за богата свежата структура. Отлежава във френски дъбови бъчви в продължение на от 12 до 14 месеца.
Ятрус Совиньон Блан – характерен аромат на прясно окосена трева. Красив бледожълт цвят със зеленикави отпънъци. Екзотичен забършек.
Органик – първото българско вино, направено от биологично грозде. Тъмен рубинен цвят, аромат на черни плодове. Много добра структура и дълъг послевкус. С всяка глътка се усеща терора на Сакар планина.
Тера Тангра Шардоне – сламенозлатист цвят, аромат на екзотични плодове, фино съчетани с благороден френски гъб и минерали.
Тера Тангра Червени – наситен рубинен цвят. Отлежава от шест до 10 месеца във френски дъбови бъчви.
Тера Тангра Совиньон Блан&Семийон – сламен цвят, богат и свеж аромат с усещане за много цитруси и умерена свежест, пълтно.
ТТ Червено – искрящ рубиночервен цвят, уникален вкус и комплексен аромат на червени плодове.
ТТ Бяло – искрящ жълто-зелен цвят, аромат на тропически цветове, елегантен и хармоничен вкус, притежава приятно прогължаващ послевкус.
Розе – ефирен нежен цвят, завладяващ вкус с ненаптрапващ се хармоничен аромат.



Знаете ли, че...
• Виното Сингъл Барел на „Тера Тангра“ е класирано сред най-добрите 50 вина на света през 2009 г. в Бордо, Франция.
• „Тера Тангра“ и футболната легенда Христо Стоичков създават „Вино номер 8“, като част от средствата са за благородна кауза за подпомагане на млади футболни таланти.



„Тера Тангра“ е иновативна изба, която се доверява на новите технологии и използва кристални тапи за затваряне на бели и розе вина. Тези тапи нямат никакво въздействие върху аромата и вкуса на виното, осигуряват 100-процентова сигурност за съхранение и в същото време разрешават проблемите, възникващи при употребата на корковите тапи.

Промоция

Качествата на вината „Тера Тангра“ са тяхната най-силна реклама. Постоянството в качеството и специфичният характер правят вината на „Тера Тангра“ предпочитани от голям кръг ценители не само у нас, но и зад граница. Бранговете на винарната присъстват на множество обществени, държавни и дипломатически прояви. Винарската изба подкрепя редица благотворителни и спонсорски кампании. „Тера Тангра“ е официалното вино и партньор на един от най-големите голф турнири в света – Volvo World Match Play Championship. Винарната е официален партньор и на Airline Retail Conference – една от най-важните прояви за лидерите в областта на авиолиниите. „Тера Тангра“ често изненадва своите почитатели с интересни промоционални кампании, целящи да популяризират винената култура в България, органично производство и качествата на хубавото вино.

Ценности на марката

„Тера Тангра“ цени високо доверието на клиентите си, спечелено чрез постоянство в качеството, умело съчетание между традиции и иновации, внимание към детайла и блендиране на нови фини елементи за постигане на по-богат и по-красив продукт. Компанията се стреми непрекъснато да оптимизира производствените процеси с цел повишаване на качеството и понижаване на цената.



История

Собствениците Робърт Станев и Емил Зайчев откриват „златна мина“ в Сакар планина – изключителен тераор за производство на виено грозде.

Собствениците строят винарня и създават екип от млади и амбициозни енолози. Начело на екипа е Ксавие Миад – помпосъствен енолог и собственик на шата в Сент Емилион, Франция.

„Тера Тангра“ произвежда първото българско вино, направено от биологично грозде със сертификат от ЕС.

„Тера Тангра“ започва износ на вино за Япония, Китай и Европа.

„Тера Тангра“ е в топ 50 на най-добрите вина на света на „Винекспо“ в Бордо, Франция.

Розе на „Тера Тангра“ е официално вино и партньор на международния голф турнир Volvo World Match Play Championship.

„Тера Тангра“ започва първото българско вино, направено от биологично грозде със сертификат от ЕС.

„Тера Тангра“ започва износ на вино за Япония, Китай и Европа.

„Тера Тангра“ е в топ 50 на най-добрите вина на света на „Винекспо“ в Бордо, Франция.

Розе на „Тера Тангра“ е официално вино и партньор на международния голф турнир Volvo World Match Play Championship.

„Тера Тангра“ представя за първи път своите Мерло и Каберне Совиньон на международно изложение – резултатът е изненадващ и впечатляващ – 10 златни медала с максимален брой точки.

Годината на наградите в Китай, Япония, Канада, Европа – „Тера Тангра“ получава международно признание за качество и характер на продукцията си.

„Тера Тангра“ получава най-високото отличие за вино в България – Златен ритон.

Първата реколта, преработена и бутилирана ръчно.

Годината на наградите в Китай, Япония, Канада, Европа – „Тера Тангра“ получава международно признание за качество и характер на продукцията си.

Годината на наградите в Китай, Япония, Канада, Европа – „Тера Тангра“ получава международно признание за качество и характер на продукцията си.

Американски лайфстайл блогъри са покорени от характера на виното „Тера Тангра“.

Модата на Розето идва и в България. „Тера Тангра“ предлага стил, качество и иновации – уникалната кристална капачка не само краси блестящата бутилка Розе, но и запазва свежия и деликатен аромат на розето по дълго време.

Създаване на марката „Тера Тангра“.

Първата реколта, преработена и бутилирана ръчно.

Годината на наградите в Китай, Япония, Канада, Европа – „Тера Тангра“ получава международно признание за качество и характер на продукцията си.

Годината на наградите в Китай, Япония, Канада, Европа – „Тера Тангра“ получава международно признание за качество и характер на продукцията си.

Годината на наградите в Китай, Япония, Канада, Европа – „Тера Тангра“ получава международно признание за качество и характер на продукцията си.

1998 1998-2001 2001 2004 2005 2006 2007 2008 2008 2009 2011 2012 2013 2014