



„Сливенска перла“ е първата специална гроздова ракия в България с над 35-годишна история. Напитката е синоним на висококачествена ракия, богата на вкус и аромат, носител на множество престижни награди от международни специализирани изложения.

медал от „Винария 2007 г.“, „Ракия на 2008 г.“, златен медал от „Винария 2010 г.“, четири сребърни и два бронзови медала от „Винария 2011 г.“. „Сливенска перла“ – 12-годишна, е носител на сребърен медал от „Винария 2004 г.“, на сребърен медал от „Винария 2009 г.“ и на златен медал от „Проекто Москва 2009 г.“. „Сливенска перла“ – барел, е носител на златен медал от „Винария 2017 г.“, а „Сливенска перла“ – 25-годишна, на златен медал от „Винария 2008 г.“ и на златен медал от „Винария 2009 г.“.

Знаете ли, че...

• Началото на „Сливенска перла“ е поставено от Недечо Недечев – единственият за времето си българин стипендиант, завършил престижното Висше лозарско училище в Монпелье, Франция, през 1912 г. Той участва в Сливен и заедно със съмишленици се завръща в Сливен и заедно със съмишленици основава лозарската кооперация „Шевка“, която десетилетия по-късно е позната като производител на алкохолни напитки „Вини“ – Сливен.

„ронкане“. Следва ферментация, която е поотделно за всеки сорт поради различното време на зреене.

Гроздето се поставя във винификатори от последно поколение, което позволява прецизен контрол на температурата и ферментационните процеси. Това води до запазване на аромата и извличане на максимална част от багрилните вещества и минералите от ципата и семките на гроздето.

Веднага щом протече ферментацията, полученото вино се дестилира в дестилационна колона с непрекъснато фракционно действие, за да се получи емблематичната „Сливенска перла“.

Самият дестилационен процес е добре пазена тайна, като най-важното в него е регулиране на състава и чистотата на дестилата чрез епюрационна колона.

Знаете ли, че...

• Създател на легендарното алкохолно питие е инж. Георги Гергинов. Той създава „Перлата“ заедно с тогавашния директор на Винпром „Вини“ Нено Ненов. „За да се получи добро питие, трябва много добре да познаваш лозата“, казва Гергинов. Отличник на лозаро-винарския техникум в Перущица, Гергинов изключително се гордее със своето творение „Сливенска перла“, за която казва: „Перлата на сливенските гроздове ракии, дамското колче на ракиите от Сливен“.

Вкусът на „Сливенска перла“ се отличава и поради факта, че никога в процесите на създаване на ракията не се добавя захар.

Специалните методи на дестилация и отлежаването в дъбови бъчви помагат да се запазят специфичният финес и аромат на ракията.



Пазар

Световният пазар на алкохолни напитки се е свил с 1.3%, много по-сериозен спад от средното за последните пет години – 0.3%. Това сочат данните на базираната в Лондон индустриална група International Wine and Spirits Research.

Пазарът на високоалкохолни напитки в България обаче бележи ръст от 6.7% в стойност през 2016 г. в сравнение с предишната по данни от маркетинговите проучвания на AC Nielsen за сектора.

Топ продуктът при ракиите е гроздовата ракия, която генерира близо 40% от продажбите в цялата категория през 2016 г. Експортът на напитката също расте.

Постижения на марката

Ежегодно „Сливенска перла“ печели престижни награди, с което дава своя принос за утвърждаването на добрия имидж на българската ракия в страната и по света.

Напитката притежава богата колекция медали от национални и международни конкурси: два златни медала от „Винария 2006 г.“, златен

Продуктът

Напитката е създадена през 1979 г. „Сливенска перла“ е продукт от ароматните сортове грозде „Мускат О'тонец“ и „Перл дьо Ксаба“. Качеството на бъдещия еликсир се гарантира още на лозето. Гроздето за производството на „Сливенска перла“ е изцяло от собствените лозови масиви на компанията производител – „Вини Сливен“ ЕООД.

Брането се извършва изцяло ръчно в момента на оптималната технологична зрялост на гроздето. След това се отделят зърната от чепките – това е познатият процес на



Съвременно развитие

„Вини Сливен“ ЕООД продължава традицията на своите предшественици и се гордее с редицата именити технолози, оставили собствен почерк в рецептите на висококачествените напитки, които произвежда дружеството.

Ракията „Сливенска Перла“ отлежава една година преди бутилиране в иноксови съдове. Ракията е с жив, бледожълт до кехлибарен цвят, нежен и фин специфичен аромат, свойствен за сортовия аромат на използваното грозде.

Ракията „Сливенска перла“ – барел, е с кехлибарен цвят, приятният мускатов аромат се съчетава с фин дъбов нюанс, резултат от отлежаването ѝ 6 месеца в дъбови бъчви. В аромата се долавя и ванилия. Вкусът е изключително мек и хармоничен и в него отново се усещат характерните за „Перл дьо Ксаба“ и „Мускат О'тонел“ аромати.

Ракията „Сливенска перла“ – 12-годишна, е изключително натурална напитка, която се произвежда предимно от сортовете „Мускат О'тонел“ и „Тамянка“ при максимално запазване на сортовия аромат. Гроздето се подлага на прецизна и фина дестилация. Дестилатът отлежава 12 години при строго фиксирани условия, при които по естествен начин се формират специфичните качества на ракията.

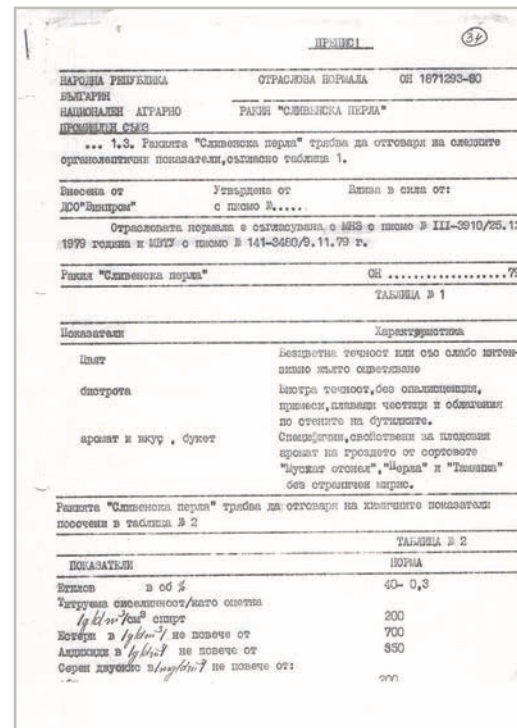
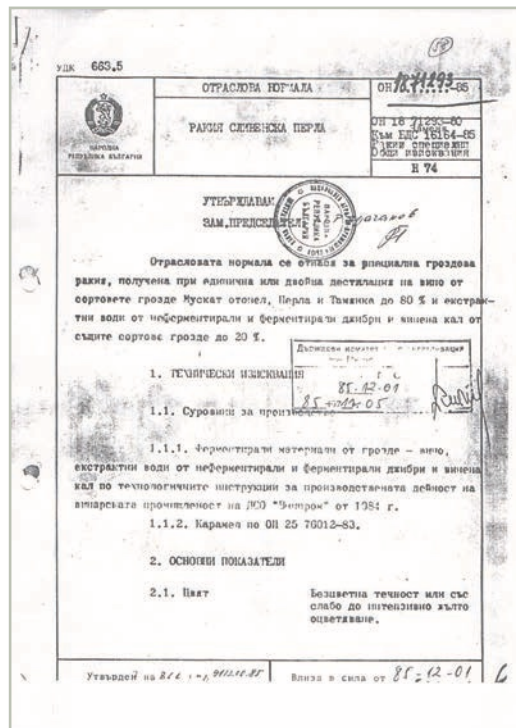
Веднъж завоювала високото признание, „Сливенска перла“ поддържа и развива репутацията си. За тази цел вече 37 години специална дегустационна комисия всяка година определя съотношението между сортовете, за да бъде запазен уникалният вкус един и същ. От всяка реколта се запазва малка партия, която да служи като еталон при производството на новата реколта.

„Сливенска перла“ е предпочитана не само в България. Ракията е оценена и в САЩ, Аржентина, Канада, Куба, Англия, Швеция, Япония, Китай, Виетнам и др.

Промоция

„Сливенска перла“ е добре позната на българския пазар. Най-добрата промоция на марката е нейната дълголетност, уникалност и отлично качество. Доверието на потребителите към бранда е резултат от съчетанието между утвърден производител, качествено грозде, традиции, модерни технологии, всеотдайни професионалисти.

Брандът залага на пряк контакт с клиентите. Част от маркетинговите активности на марката включват „Вечери на „Сливенска перла“ с игри и награди в различни заведения. Рекламният слоган от най-новата кампания на „Сливенска перла“ гласи: „Името задължава. Една традиция с ново лице“. Целта на промоцията е да представи новата бутилка на легендарната напитка, която заменя старата от 1996 г. И тази кампания подчертава основните ценности на бранда – устойчивост във времето, традиции и качество, непроменени в годините.



Ценности на марката

Запазването на добрите традиции на най-стария производител на високоалкохолни напитки в България е ключов фактор за успеха на „Сливенска перла“. Качеството на напитката е повлияно от дългогодишните практики, които фирмата съхранява и прилага от 1920 година. Екипът от професионалисти влага сърце, душа и целия си опит при

Знаете ли, че...

- Преди 1989 г. „Сливенска перла“ е сред малкото качествени български продукти, които се продават в магазините за западноевропейски стоки „Кореком“.
- Ароматната ракия е гордостта на Сливен и една от двете му емблеми заедно с местността Каранджика.

създаването на „Сливенска перла“.

Феновете на напитката се асоциират с успехи, информиран човек, който обича традициите, цени качеството, има изтънчен вкус и е лидер на мнения. Напитката се свързва с любопитния авантюрист, който с усмивка преследва мечтите си въпреки трудностите.



История

