

Şeffaf bir şekilde, tüm düzenlemelere tam uyumla faaliyet gösteriyoruz!

Автор(и): Емил Иванов

Дата: 24.04.2018 Брой: 4/2018



Emil İvanov'un, Yambol bölgesi Straldzha belediyesi Lozenets köyünden bağcı ve ruhsatlı şarap üreticisi, Hristo Stoynov-D Tek Kişilik Şirketi'nin yöneticisi Hristo Stoynov ile söyleşisi

Sayın Stoynov, lütfen bize bağcılıkta şansınızı denemeye nasıl karar verdiğinizizi anlatır mısınız?

Kısacası – zor kazanılmış bir karar! 2000 yılına kadar yurtdışında çalışıyordum – Kıbrıs, İsrail, Yunanistan... İlerlemenin yolu bu değil diye düşündüm ve köye döndüm. İki yıl boyunca Straldzha'daki şarap fabrikasında teknisyen olarak çalıştım. Orada, şarapçılık denilen büyük sanatın inceliklerinden bazılarını öğrendim. Kendimi bu ilginç yerde bulma fırsatından duyduğum büyük memnuniyete rağmen, şarap fabrikası kapılarını kapattı ve

kendimi bir kez daha (kaçıncı kez olduğu belli değil) sokakta buldum. Bir sonraki durağım Straldzha'daki seraydı. Bir yıl sonra kaderimi belirleyen bir karar aldım – bağcılığa başlayacaktım. Umudum, miras kalan o 10 dönümlük başa bağlıydı. Ve adım adım, eşim ve oğlumla birlikte ileriye ve yukarıya doğru yürümeye başladım...

"Hristo Stoynov-D" şirketinin bugün ne gibi varlıkları bulunuyor?

100 dönümlük kendi bağlarımız var, bunların yarısı yeni dikimler – seçkin şaraplık üzüm çeşitleri Cabernet, Merlot, Chardonnay, Muscat Ottonel ve Kırmızı Misket. Bu 5 çeşitten, evimizin bahçesine konumlandırıdığımız küçük, yüksek teknolojili ve modern şaraphanemizde 7 marka şarap üretiyoruz.

Nihai bir ürün üretme fikrine ulaştınız. Bu, sadece rekabetin çok güçlü olması nedeniyle bile büyük bir meydan okuma...

Aile şaraphanemiz butik tipte, ülkemizde henüz pek tanınmıyor. Genel manzaraya karşılık tazelik, çeşitlilik, hoş sürprizler ve heyecan verici deneyimler getiriyor. Meşru, düzenlenmiş rekabet söz konusu olduğunda, bu korkutucu değil; korkutucu olan "gri" rekabet, dürüst emeğin hırsız olan ve birçok iyi fikri anlamsız kılıp piyasayı çarpıtan rekabettir.

Bağcılık ve şarapçılıkta başarının temel parametreleri nelerdir?

Temel parametreler iki tanedir. Biri üzümün kalitesi, diğeri ise şaraphanedeki teknolojik ekipman ve hijyendir. Bu parametreleri kontrol altına almayı başarırsanız, başarı garantidir.

Hristo Stoynov'un temel parametreleri yönetmek için kullandığı araçlar nelerdir?

Bağda – bitki koruma; şaraphanede – yukarıda söylenenlere ek olarak, teknolog-uzmanın mesleki yeterliliğini ekliyorum.

Bağda bitki koruma üzerinde durdunuz; bunu yüksek düzeyde nasıl uyguluyorsunuz?

Viola AE'nin uzman desteğine güveniyoruz. Ne demek istiyorum? Tarım kimyasında, ve özellikle bağcılıkta tarım kimyasında dinamikler çok büyük. Bir yandan yenilikler birbiri ardına geliyor, diğer yandan hastalıklara, zararlılara ve yabancı otlara karşı mücadeledeki kurallar, iklimsel ve fitosaniter çevredeki değişikliklere, istilacı türlerin baskısına bağlı olarak sürekli değişiyor... Viola AE, değişiklikleri ve yenilikleri izleyecek bilgi kapasitesine sahip. Uzmanları, önde gelen küresel tarım kimyası şirketlerinin Bulgaristan temsilcilikleriyle – BASF, DuPont, Arysta LifeScience, Summit Agro... – doğrudan temas halinde. Başka bir deyişle: Viola AE tarafından gerçekleştirilen gerçek zamanlı bilgi alışverişi, biz üreticilerin yararınadır. Bağlarımızdaki zararlı kontrolü için dünyanın en ileri başarılarıyla çalışma ayrıcalığına sahibiz.

Ayrıca, Viola AE uzmanları zararlıların yıl boyunca davranışlarını izliyor. Tahminleri, teşhisleri ve eylem önerileri mükemmel düzeyde. Bu, bilindiği gibi oldukça hassas ve narin bir üretim olan asma plantasyonlarının yüksek bir sağlık durumuna ulaşmasının formülüdür.

Devlet tarım idaresinden destek hissediyor musunuz?

Üzüm hasadı sırasında ücretli iş gücü kullanıyoruz. Ancak, bir günlük iş sözleşmeleri bizim için büyük bir baş ağrısı yaratıyor. Onlara karşı bir şeyimiz yok, ancak evrak işi bunaltıcı ve eğer azaltılsaydı, işler maksimum düzeyde basitleşirdi. Diğer bir konu da çeşitli programlar kapsamındaki projeler. Biz küçük üreticiler onlara büyük zorluklarla ulaşıyoruz; kolay erişimden mahrumuz. İdare büyüklerle çalışmayı tercih ediyor. Küçük üreticinin ilgi görmediği ve arka planda bırakıldığı hissiyle yaşıyoruz.

Yatırım niyetleriniz nelerdir, işinizin geleceğini nasıl görüyorsunuz?

Kendi işimizin sürdürülebilir parametreleri var. Şarapçılığa başladığımızdan bu yana geçen 5 yılda, piyasada bir yer edinmeyi başardık. Tüm ülke genelinde müşterilerimiz var. Geçen yıl 30 ton yüksek kaliteli şarap ürettik ve onu satmayı başaracağımıza dair işaretler var. Bu durum bize ilerleme cesareti veriyor. Öncelikle, eski 50 dönümlük bağları yenileyeceğiz, ayrıca şaraphaneye de yatırım yapacağız.

"Açık" çalışma, tüm kurallara tam uyum gösterme girişimimiz başarılı olduğunu kanıtlıyor. Bu, en ufak bir sapma olmadan sıkı bir şekilde takip edeceğimiz uzun vadeli, ileri görüşlü politikamızdır. İnanın bana, kendi toprağında

başarılı bir insandan daha heyecan verici bir şey yok!

Profil: Hristo Stoynov 1961 yılında Lozenets köyünde doğdu. Orta teknik eğitime sahip. Eşi Donka ekonomist, oğlu Stoyno ise teknolog, şarap uzmanı, ziraat mühendisliği lisans mezunu.

Daha önce de sizlere bildirdiğimiz gibi, "Bitki Koruma" dergisinin art arda dört sayısında, Sliven merkezli pestisit, gübre ve tohum ticaret şirketi Viola AE'nin müşterileri olan tarım üreticileriyle röportajlar yayınlayacağız. Bitki Koruma dergisinin 3-2018 sayısında, Stara Zagora bölgesi Panicherevo köyündeki "Tundzha 94" tarım kooperatifinin başkanı Nedelcho Popov ile yapılan söyleşiyi yayınladık. 4. sayıda, Lozenets köyünden bağcı ve ruhsatlı şarap üreticisi Hristo Stoynov ile röportajı bekleyin.

Bu materyaller reklam niteliğinde değildir. Amaç, Bulgaristan'ın tarım topluluğunun bir parçası olan insanların, tarlalardaki işleri hakkında ne düşündüklerini göstermektir.
