

BANSKO

MAGAZINE



**WORLD SKI
AWARDS**

53/2019



Bulgaria's Leading
Lifestyle Hotel



Kempinski Hotel
Grand Arena

BANSKO, BULGARIA

CHRISTMAS PARTY

Celebrate your Christmas party with colleagues and friends with us and take advantage of our special festive offer.

Dive into an irresistible culinary experience in our exquisite restaurants, party at our elegant Piano Bar Sing Sing and relax all the stress at our state-of-the-art SPA.

Празнувайте Вашето Коледно парти с колеги и приятели при нас и се възползвайте от специалната ни празнична оферта. Отдайте се на неустойимо кулинарно изживяване в нашите изискани ресторанти, забавлявайте се в стилния ни Пиано Бар Синг Синг и релаксирайте в модерния ни спа център.

+359 749 88888

MEETINGS.GRANDARENA@KEMPINSKI.COM
KEMPINSKI.COM/BANSKO

Kempinski
HOTELIERS SINCE 1897



MAXsport
the best sports shops
Home of ski



Най-бързият повод за завист.

Новият свръхмощен
Audi SQ8 с 435 к.с. е тук.



audi.bg

Audi SQ8: комбиниран разход на гориво — 7.8 л/100 км, CO₂ емисии — 204 г/км

Показаното в изображението превозно средство може да се различава в някои детайли от актуалните, предназначени за България, доставки.
Част от показаното представлява опционално оборудване, което се доставя срещу доплащане.

Сезон на скорост

Пътят до пистата в Банско е не само въпрос на география, но и начин на живот. Особено през зимата, когато както си карате, задължително ще ви изпревари някоя ски легенда. Защото курортът може да си позволи лукса на всяко откриване на сезона да кани най-малко един голям шампион. Не прави изключение и настоящата 17-а кампания, която идва на скорост със 7-ия ски "Оскар" на Банско и предстоящата 7-а Световна купа. Затова хващайте щеките и оставете четенето на новия Bansko Magazine за после, то така или иначе ще е приятно.

Speed Season

The road to the Bansko ski track is not only a matter of geography, but also a lifestyle. Especially in winter, when as you drive, you are very likely to be overtaken by a ski legend. Because the resort can afford the luxury of inviting at least one great champion at every season opening ceremony. It is no exception the current 17th campaign, which is coming up to speed with the 7th ski Oscar for Bansko and the upcoming 7th World Cup. So, grab the sticks and leave reading the new Bansko Magazine for later, it will be enjoyable anyway at any time.



Местният биатлон по Fox Crime

The local biathlon on Fox Crime

Съдържание

Our photo

Зима с блясък14

Reserved

Седми Връх в колекцията18

Podium

Марио Мат: Феновете в Банско
се чуват от първия завои30

Facts & figures

Световна купа vs. Шампионска лига42

Environment

Еко Супер Г46

Shopping

Скибай!52

Review

Алпийско прет-а-порте56

Altitude

Вертикален букинг60

Exclusive

Луксът на уединението62

Five stars

Генералният мениджър
на "Кемпински": Гарантираме
на гостите световна класа68

Cuisine

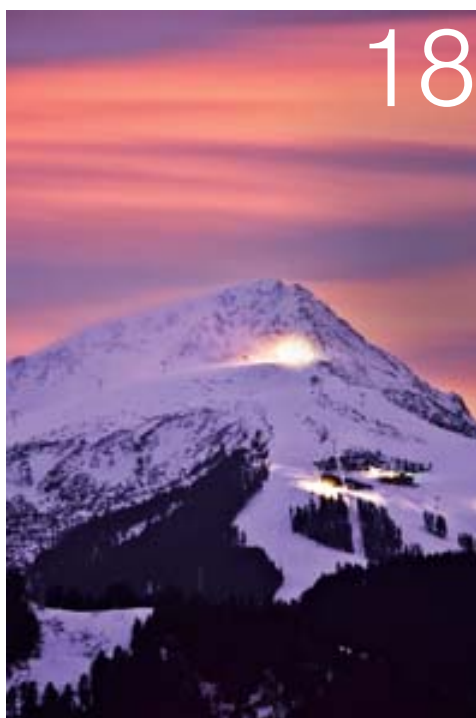
Лингвистика с Вкус76

High class

Наелектризиране от второ поколение78

Quiz

Открийте 10-те разлики86



Подаръчен сет на
99 FM
Радио Бумеранг

Contents

Our photo

Glittering winter14

Reserved

The seventh peak in the collection24

Podium

Mario Matt: Fans in Bansko
can be heard from the first bend36

Facts & figures

World Cup vs. Champions League44

Environment

Super Green48

Shopping

Ski fashion52

Review

Alpine pret-a-porter56

Altitude

Vertical booking60

Exclusive

The luxury of privacy64

Five stars

Kempinski General Manager: We guarantee
to our guests a world-class72

Cuisine

Linguistics with flavour76

High class

Second generation electrification78

Quiz

Find the 10 differences86



Merry
Christmas
and
Happy
New Year

GIRARD-PERREGAUX

HAUTE HORLOGERIE SUISSE DEPUIS 1791

E & S

WATCHES AND JEWELLERY
12, NARODNO SABRANIE SQ., SOFIA
TEL.: +359 2 981 77 70



L'AUREATO SKELETON EARTH TO SKY EDITION
CERAMIC, 42 MM

Зима с блясък

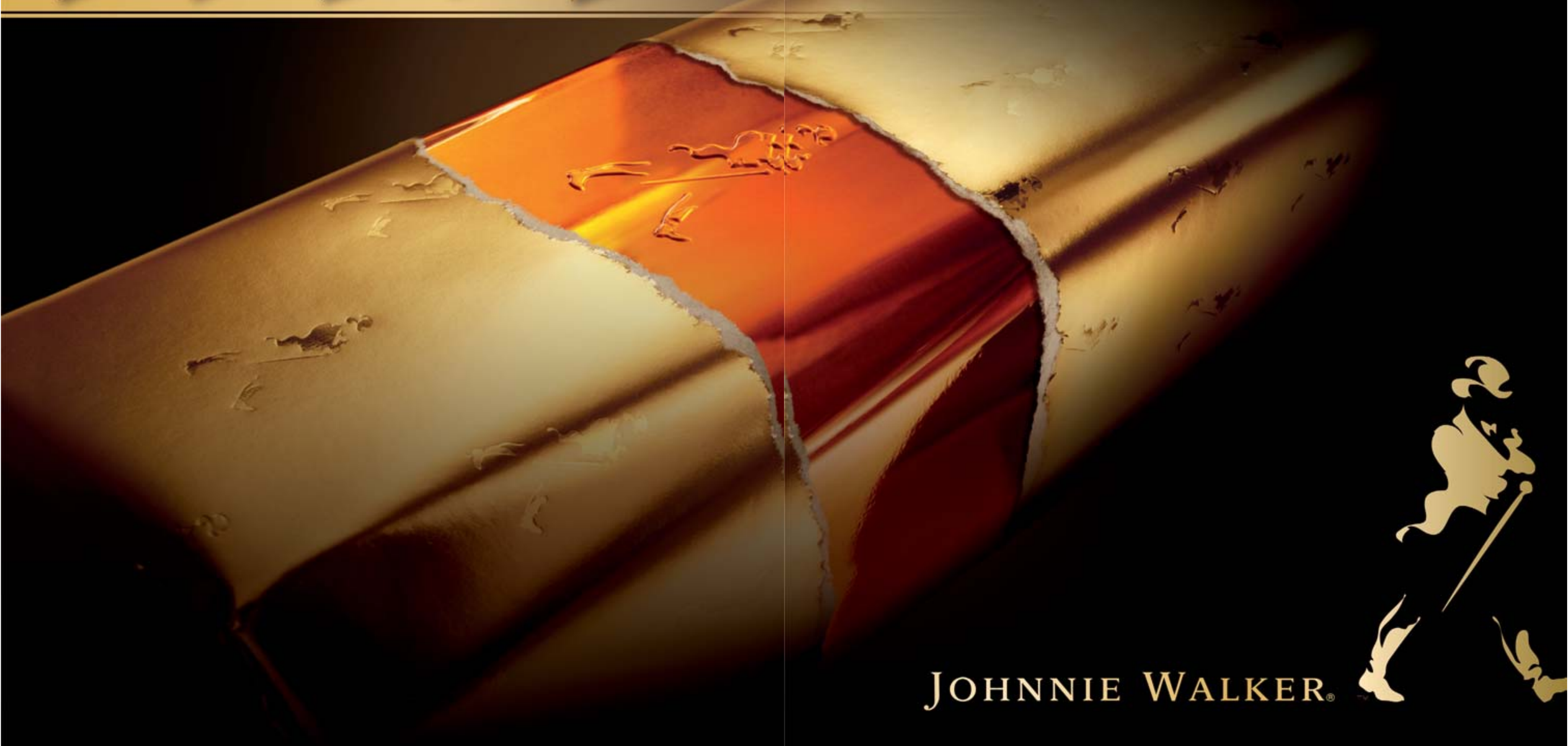
This drone photo of the glowing 5-star Pirin Golf & Country Club complex against the background of mountain ridges clearly demonstrates that the class of the season depends on the location

Тази снимка от дрон на сияещия на свечеряване 5-звезден комплекс "Пирин Голф & Кънтри Клуб" на фона на планинските била нагледно доказва, че класата на сезона зависи от мястото

Glittering winter



JOHNNIE WALKER



JOHNNIE WALKER®





седми връх в колекцията

Само още 5 курорта в света имат ски „Оскар“-и колкото Банско

Банско отново се доказва като запазена марка, след като за седма поредна година бе обявен за курорт №1 на България от най-високата инстанция в туристическата индустрия изобщо.

Малкото планинско градче получи еквивалентната на "Оскар" в киното статуетка от Академията на Световните ски награди по традиция на червения килим в хотел "Ароса" в Кицбюел в Австрийските Алпи, нареждайки се

С общ рекламен постер "1 сезонна карта, 2 топкурорта" излязоха представителите на Банско и Вербие на церемонията в хотел "Ароса". Двата зимни центъра огледално взеха статуетките в най-значимата категория, като спечелиха отличията и за най-добър хотел. На снимката вляво е доскорошната първа дама на "Кемпински Гранд Арена Банско" Наталия Каширска. Русокосата рускиня тази година гойде на награждаването не по служебна линия, а за да придружи приятеля си Пьер-Анри Бовсоверс - генерален мениджър на хотелския шампион на Швейцария W Verbier



Статуемка №7 за ски курорт №1 на България позира специално за Bansko Magazine на фона на Австрийските Алпи

сред 26-те най-добри дестинации на планетата. В 16-седмичната онлайн надпревара участваха 214 топлокации от 5 континента, а в гласуването на сайта Worldskiawards.com се включиха около 2,5 млн. души (клиенти и професионалисти) от повече от 143 страни. Това превърна допитването със сигурност в най-голямото в бранша и едно от най-космополитните, провеждани официално изобщо.

В Кицбюел Банско направи и общо шестия си златен дубъл в историята на ски "Оскар"-ите, след като в категорията за най-добър хотел у нас титлата за 2018 г. отиде в бляскавата витрина на "Кемпински Гранд Арена". Пиринският флагман на най-старата и луксозна верига в Ев-

ропа бе на върха и през 2013, 2014, 2015, 2017 и 2018.

Абсолютното превъзходство на Банско се илюстрира и от факта, че курортът ни е сред едва 6-те места на планетата с пълен комплект от 7 приза и от 7-те издания на Световните ски награди. Управляван от концесионера "Юлен", зимният център под връх Тодорка безусловно доминира в класацията от 2013-а до сега, като със същото могат да се похвалят само още домакинът Кицбюел, разположеният най-високо в Европа френски Вал Торенс, който за 6-и път ликува и с голямата награда за №1 на планетата, германската емблема на Световната купа Гармиш-Партенкирхен, руската гордост Роза Хутор, на чиито писти се проведе Олимпиадата в Сочи през 2014 г., както



MAXsport
the best sports shops
Home of ski





и ексклузивният американски Диър Вали.

"Заслугата за признанието е на всички, които работят за името на Банско. Опитваме се непрекъснато да поддържаме високо ниво. Инициативата ни за стопиране на използването на пластмасови изделия за еднократна употреба в ски зоната ни превръща в пионери на Балканите в тази област. Сътрудничеството с най-добрия швейцарски курорт Вербие и програмата за лоялни клиенти Bansko Loyalty Club са само част от усилията, които полагаме гостите на Банско да се чувстват специални. Те оцениха това и гласуваха за нас", заявиха под аплодисментите на висшата класа в гилдията първата дама на "Юлен" Мая Христоскова и маркетинг директорът Иван Обрейков, които вдигнаха отличието заедно с екипа си в кежуъл стайлинг.

Наградата на "Кемпински" получи пиар и маркетинг мениджърът Емилия Кордева. "За нас е огромна чест да сме на върха за шести път. Статуетката има изключителна стойност, тъй като е присъдена въз основа на оценката на гостите ни от цял свят, за което искрено им благодарим. Тази награда ни поставя на световната ски карта и допринася допълнително за популяризирането на Банско като дестинация, на нашия продукт и на марката "Кемпински", коментира пък генералният мениджър на хотела Кристиан Руге.



Пиар и маркетинг мениджърът на "Кемпински Хотел Гранд Арена Банско" Емилия Кордева заедно с директора на Световните ски награди Шон Репсън



Най-бързият повод за завист.

Новият свръхмощен Audi SQ7 с 435 к.с. е тук.



audi.bg

Audi SQ7: комбиниран разход на гориво — 7.6 л/100 км, CO₂ емисии — 200 г/км

Показаното в изображението превозно средство може да се различава в някои детайли от актуалните, предназначени за България, доставки. Част от показаното представлява опционално оборудване, което се доставя срещу доплащане.

the seventh peak in the collection

Only 5 resorts in the world have Ski Oscars as much as Bansko

Bansko has again proven to be a trademark after being named Bulgaria's No1 resort by the highest authority in the tourism industry for the seventh consecutive year.

The small mountain town received the equivalent of Oscar in cinema statuette from the Academy of the World Ski Awards traditionally on the red carpet at the A-ROSA Hotel in Kitzbühel in the Austrian Alps, ranked among the 26 best destinations on the planet. 214 top locations across 5 continents participated in the 16-week online race, and about 2.5 million people (customers and professionals) from more than 143 countries took part in the voting on [Worldskiawards.com](https://www.worldskiawards.com). This has certainly turned the survey into the largest in the industry and one of the most cosmopolitan, officially held at all.

In Kitzbühel, Bansko made a total of its sixth gold double in the history of the Ski Oscars, after the 2018 title went to the



The Bansko champion team was one of the most numerous at the Kitzbühel ceremony



Kempinski Grand Arena in the category for best hotel in Bulgaria.

The Pirin flagship of the oldest and most luxurious chain in Europe was also at the top in 2013, 2014, 2015, 2017 and 2018.

The absolute superiority of Bansko is also illustrated by the fact that our resort is among only 6 places on the planet with a complete set of 7 prizes from 7 editions of the World Ski Awards. Managed by the Ulen concessionaire, the winter center under Todorka peak is undoubtedly dominating the ranking since 2013 to nowadays, with the same can show off only: the host Kitzbühel, Europe's highest Val Thorens (France), ranked six times planet's No1, the German emblem of the World Cup Garmisch-Partenkirchen, the Russian pride Rosa Khutor, as well as the exclusive American Deer Valley.

"The credit goes to everyone who works in the name of Bansko. We try to constantly maintain a high level. Our initiative to stop the use of disposable plastic products in the ski area

has made us pioneers in the Balkans in this. Collaboration with the best Swiss resort Verbier and the Bansko Loyalty Club program are just part of the effort to make Bansko guests feel special. They had appreciated this and had voted for us," said under the applause of the upper class in the guild, the first lady of Ulen Maya Hristoskova and the Marketing Director Ivan Obreykov, they both had raised the award with their team dressed in casual styling.

Kempinski's award went to PR and Marketing Manager Emilia Kordeva. "It is a great honor for us to be at the top for the sixth time. The statuette is of immense value as it had been awarded based on the appreciation of our guests from all over the world for what we sincerely thank them. This award puts us on the world ski map and further contributes to the promotion of Bansko as a destination, of our product and the Kempinski brand," commented the hotel's General Manager Christian Ruge.

CHAMPAGNE
BILLECART-SALMON
Maison Fondée en 1888



Wines & Spirits  **BNK** LTD

www.bnk.bg тел.: 0700 350 30 e-mail: office@bnk.bg моб.: +359 895 66 92 59
София 1528 България бул. Искърско шосе 7 Търговски Център Европа - сграда 3



HUBLOT

T H E A R T O F F U S I O N

RICHARD
ORLINSKI

Classic Fusion Aerofusion Chronograph Orlinski Red Ceramic.
Unique red ceramic case and bezel inspired by the sculptor
Richard Orlinski. Skeleton chronograph movement.
Red rubber strap. Limited edition of 200 pieces.



E & S
WATCHES AND JEWELLERY
Sofia, 12, Narodno Sabranie Sq
www.cands.bg

hublot.com • f • t • i

Марио Мат:

Феновете в Банско се чуват от първия завой

**Интервю между Алпите
и Пирин с олимпийския
и трикратен
световен шампион**

Росица Стойкова

27 февруари 2011: Марио Мат лети по писта "Алберто Томба" за една от най-специалните си победи за Световната купа

По това време на годината обикновено ви казваме, че ако колекционирате ски легенди, не трябва да пропускате нито едно откриване на сезон в Банско. Ето и сега - в случай че ви липсва автограф от олимпийски и трикратен световен шампион, незабавно тръгвайте към Бъндеришка поляна. Там старт на зимната кампания дава самият Марио Мат - един от най-титлуваните и обичани спортисти в Австрия и абсолютен виртуоз в техническите дисциплини. Супер Марио прие поканата на домакините от "Юлен" и се завърща на писта "Алберто Томба", където по време на своята знаменита и забележително дълга кариера спечели една от най-специалните си победи за Световната купа. На 27 февруари 2011 г. той триумфира в слалома тук, след като не беше стъпвал на първото място цели 2 години.

Какво още трябва да знаем за него? Роден в Алпите - в Цамс, Тирол, Мат като всички австрийци израства на ски. Той дебютира за Световната купа на 21 декември 1999 г., когато е на 20, а прекратява активна състезателна дейност на 12 март 2015-а - на 35. За мара-

тонските си 17 сезона на пистите постига 15 победи и 42 пъти се качва на подиума. Името му ще остане в историята като втория най-възрастен скиор, извоювал олимпийско злато - на 34 г. в Сочи 2014, след шведа Андре Мирер (на 35 г. в Пьонгчанг 2018). Той е и най-старият, който е печелил слалом за Световната купа. Освен това има третия най-дълъг интервал от време между първата и последната си победа (13 години, 10 месеца и 22 дни) след великия Ингемар Стенмарк и Дидие Кюш.

3 седмици преди откриването на сезона Bansko Magazine намери Супер Марио в бара му "Лудото кенгуру" в Санкт Антон. И ето какъв телефонен разговор се състоя между Пирин и Алпите... ▶

Марио, вие сте 30-ият легендарен скиор, който ще открие сезона в Банско, но сте едва първият от тях, който има победа тук като състезател. Този факт ви прави особено специален като гост. Какво си спомняте от 27 февруари 2011 г.?

Помня състезанието много добре. Беше страхотно. В първия манш поведох и успехът изглеждаше близо, в най-лошия случай място на подиума ми беше гарантирано. Това беше първата ми победа от доста време и всичко беше прекрасно. Никога няма да забравя чудесната публика и невероятната атмосфера. Настроението беше супер. Чувах феновете още от първия завой. Пистата също беше подготвена перфектно.

Какво знаете за днешно Банско?

Че е курорт от много висока величина и че е постоянен

домакин на Световната купа. Любопитно ми е да видя как се е променило Банско отпреди, все пак от последното ми идване в Пирин като състезател (б.р. - Световната купа през 2012-а) са минали 7 години.

След успеха си през 2011-а получихте като подарък апартамент в луксозния комплекс "Пирин Голф & Кънтри Клуб". Това ли е най-странното и голямо нещо, което сте печелили, и ще посетите ли имота си сега?

Това беше наистина страхотен подарък, но за съжаление е много трудно да го използвам. Надявам се да имам време да го видя.

В "Пирин Голф" може да си направите мини Световна купа, защото там по силата на недвижими подаръци, заслужени с победи, съседи са ви още

Кристоф Инерхофер, който ден преди вас през 2011-а спечели комбинацията в Банско, както и Линдзи Вон и Марсел Хиршер, които триумфираха тук година по-късно.

Да, спомням си как и Кристоф се вцепени от изненада, че получи апартамент, но не знаех, че сме комшии и с Линдзи и Марсел. Това е интересно, можем да си ходим на гости (смее се).

От няколко години управлявате апре ски бар "Лугото кенгуру" в Санкт Антон. Ще проучите ли нощния живот в Банско от професионална гледна точка?

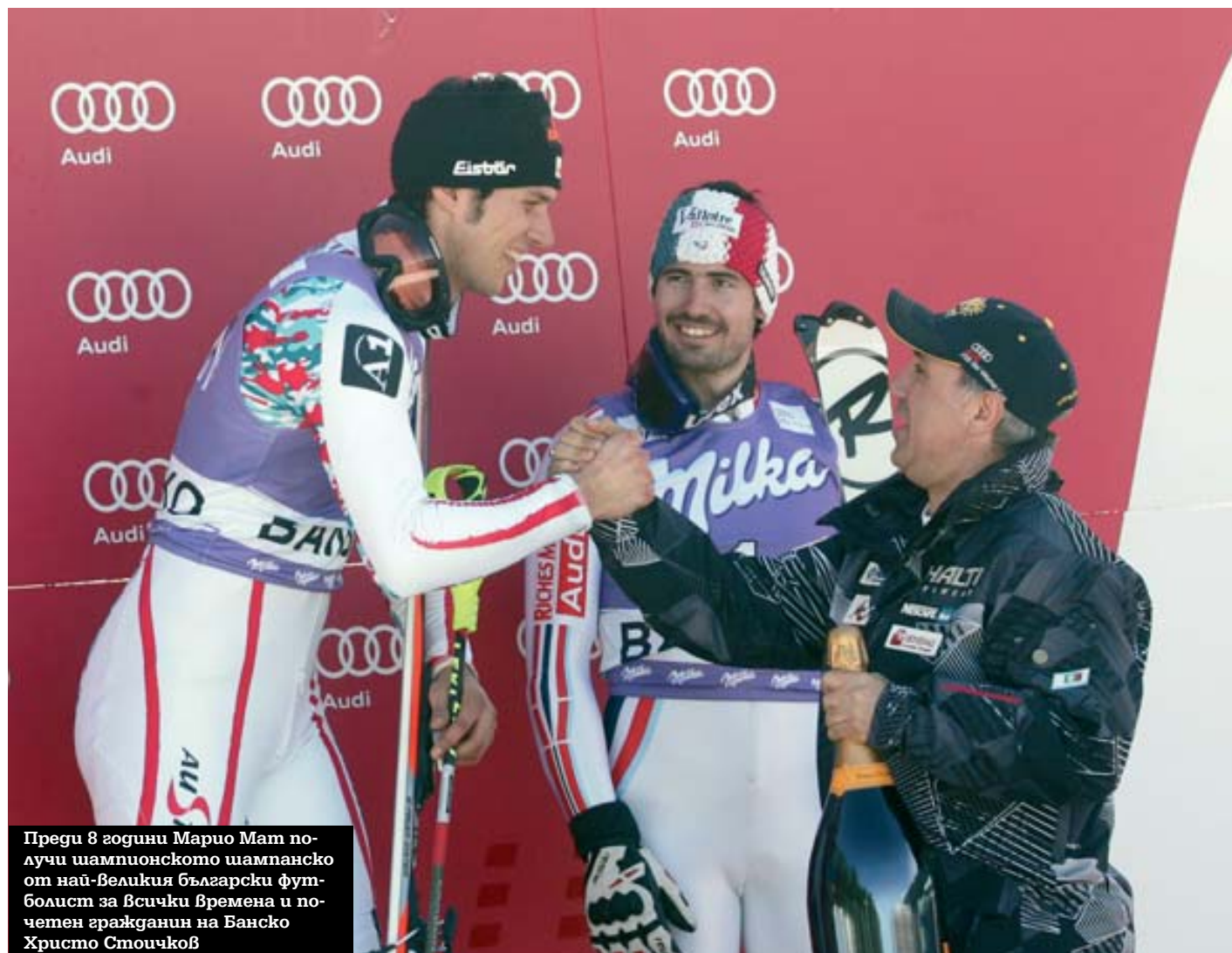
Ако ми остане време, бих го направил.

Иначе се занимавам с "Лугото кенгуру" от 11 години. Никога не съм си представял да работя в офис от 8 до 18 часа.

И докато се състезавах, знаех, че е важно да се насоча към нещо друго. Затова купих бара и през зимата всеки ден съм там. Но, разбира се, работата е много приятна. Направих огромна тераса, а атмосферата е уникална. Храната винаги е вкусна и прясна, а за мен като бивш професионален спортист това е важно. В бара идват клиенти от цял свят и е наистина забавно.

Отглеждате и коне. Как влязохте в този бизнес?

Това е моя мечта от детството. През 2002 г. започнах да отглеждам чистокръвни арабски коне. Всеки ден яздя и тренирам животните. Това също е много приятно и може да се изкарват много пари. Но всичко зависи от качеството на конете. Продаваме някои от тях за състезания и имаме клиенти в цял свят. Освен това пътуваме на състезания и изложби в Европа. Мога да кажа, че никога не ми е скучно и се ▶



Преди 8 години Марио Мат получи шампионското шампанско от най-великия български футболист за всички времена и почетен гражданин на Банско Христо Стоичков





22 февруари 2014: По малко от 2 месеца преди 35-ия си рожден ден австриецът стана най-възрастният олимпийски шампион в историята, като триумфира в слалом в Сочи. Постигнението му бе подоброено 4 години по-късно от шведа Андре Мюрер, който се окичи със златото в Пьонгчанг на навършени 35

занимавам с интересни неща.

Преди време Алберто Томба, който е голям приятел на Банско, каза, че съжалява, че се е отказал рано от скиите. Как мислите четири години и половина след последното си състезание - навреме ли спяхте, или трябваше да карате още?

Отказах се в точния момент. Прекарах 16 години в Световната купа, а това е доста време. Така че всичко е точно както трябва. Когато се отказах, бях почти на 36 и мисля, че постъпих правилно. А иначе какво прави Томба? Кажете му да дойде в Банско да се видим.

О, той идва, все пак Банско е единственото място в света, където има писта, която се казва "Алберто Томба".

Аз пък си имам апартамент, което също не е никак зле

(смее се).

Липсва ли ви нещо от живота на професионалния скиор?

Не, правих това достатъчно дълго. Имах много приятни и много тежки моменти, какъвто е животът по принцип.

Кои са най-ценните ви победи?

Не съм ги класирал, но титлата в Сочи през 2014-а е най-запомнящата се и специална. Аз бях на 34 и влязох в историята като най-възрастния олимпийски шампион. Тогава изпреварих съседа ми в Банско Марсел Хиршер (смее се).

Финишираме това интервю, което мина като слалом през годините, с въпрос за прякора ви. Защо Супер Марио?

Нарекоха ме така заради компютърната игра от онова време - имаш много успехи и побеждавах в Световната купа. Вече не го чувам често, но го харесвам.

VOLANT



MAXsport
the best sports shops
Home of ski

ЗА СКИОРИТЕ СЪС СТРАСТ КЪМ НАЙ-ДОБРОТО



Mario Matt:

Fans in
Bansko
can be heard
from the first bend

**Interview between the Alps and Pirin
with the Olympic and three-time
World Champion**

Rositsa Stoykova

February 27, 2011:
Mario Matt cele-
brates on Alberto
Tomba course in
Bansko during one of
his most special
World Cup victories



February 22, 2014:
Austrian in an epic
shot aiming for
Sochi Olympic gold

At this time of year, we usually tell you that if you are collecting ski legends, you should not miss any season opening in Bansko. Here and now - in case you lack the autograph of an Olympic and three-time World Champion, immediately head to Banderishka Polyana. There, start of the winter campaign is given by Mario Matt - one of the most titled and beloved athletes in Austria and an absolute virtuoso in the technical disciplines. Super Mario accepted the invitation from the Ulen hosts and returns to the Alberto Tomba track, where during his famous and remarkably long career, he won one of his most special World Cup victories. On February 27, 2011 he triumphed in slalom here, having not being first for two years.

What else do we need to know about him? Born in the Alps - in Zams, Tyrol, Matt as all Austrians grew up skiing. He made his World Cup debut on December 21, 1999, when he was 20, and ceased active racing on March 12, 2015 - at 35. For his 17 marathon seasons he achieved 15 victories and climbed the podium 42 times. His name will remain in history as the second oldest skier to win Olympic gold - at age of 34 in Sochi 2014, after Swedish Andre Myhrer (at 35 in PyeongChang 2018). He is also the oldest to win a World Cup slalom. In addition, he has the third longest interval between his first and last victory (13 years, 10 months and 22 days) after the great Ingemar Stenmark and Didier Cuche.

3 weeks before the season opening Bansko Magazine found

Super Mario at his Krazy Kanguruh bar in St. Anton. And this is the conversation on the phone between Pirin and the Alps...

Mario, you are the 30th legendary skier to open the season in Bansko, but you are the first to win here as a competitor. This fact makes you very special as a guest. What do you remember about February 27, 2011?

I remember the race very well. It was great. I have led in the first round and the success seemed close, in the worst scenario I had place on the podium guaranteed. It was my first win in a long time and everything was wonderful. I will never forget the wonderful audience and the incredible atmosphere. The spirit was great. I could hear the fans from the first curve. The course was also perfectly prepared.

What do you know about Bansko up to date?

I know that is a very high-ranked resort and that it is a permanent host of the World Cup. I am curious to see how Bansko has changed, as since my last visit to Pirin as a competitor (e.n. - World Cup in 2012), was 7 years ago.

After your success in 2011, you have received as a gift an apartment in the luxurious Pirin Golf & Country Club. Is this the weirdest and biggest thing you have earned and will you visit your property now?

It was a really great gift, but unfortunately for me it's very difficult to use it. I hope I'll have time to see it.

In Pirin Golf you can organize a mini World Cup, because there, by virtue of real estate gifts for victories, your neighbors are Christof Innerhofer, who, a day before You in 2011, won Combined in Bansko as well as Lindsey Vonn and Marcel Hirscher, both triumphed here a year later.

Yes, I remember how Christof also was stunned by the surprise of getting an apartment, but I didn't know we were neighbors with Lindsey and Marcel. This is interesting, we can visit each other (laughs).

Several years, you have been running the Krazy Kanguruh bar in St. Anton. Will you be exploring Bansko nightlife from a professional perspective?

If I have time, I would.

Otherwise, I've been dealing with Krazy Kanguruh bar for 11 years. I've never imagined working in an office from 8 to 6. And while I was competing, I knew it was important to keep an eye on something else. So I bought the bar and I'm there every day during the winter. Of course, the work there is very enjoyable. I made a huge terrace and the atmosphere is unique. Food is always delicious and fresh, and for me as a former professional athlete, that's important. Customers from all over the world come to the bar and it's really fun.

You also breed horses. How did you get into this business?

This is my childhood dream. In 2002 I started breeding purebred Arabian horses. I ride and train animals every day. This is also very enjoyable and one can make a lot of money. But it all depends on the quality of the horses. We sell some of them for racing and have clients all over the world. We also travel to competitions and exhibi-

tions in Europe. I can say that I never get bored and always do interesting things.

Some time ago, Alberto Tomba, who is a great friend of Bansko, said he regrets giving up skiing early. What do you think four and a half years after your last race - have you stoped in time or you had to ski more?

I gave up at the right time. I have spent 16 years in the World Cup, and that is a long time. So everything is just as it should be. When I gave up, I was almost 36 and I think I did the right thing. How is Tomba doing? Tell him to come to Bansko so we can meet up.

Oh, he comes regularly, after all Bansko is the only place in the world where there is a course called Alberto Tomba.

I have an apartment, which is also not bad (laughs).

Am I missing something from the life of the professional skier?

No, I've done this long enough. I had many pleasant and many difficult moments, such as it's life in general.

What are your most valuable victories?

I didn't rank them, but the Sochi title in 2014 is the most memorable and special. I was 34 and I have made a history as the oldest Olympic Champion. Then I overtook my neighbor in Bansko Marcel Hirscher (laughs).

We end this interview, which has been a slalom course over the years, with a question about your nickname. Why Super Mario?

I was called like that because of the computer game of that time - I had many successes and wins in the World Cup. I don't hear it often, but I like it.

Super Mario was surprised when he got an apartment at the 5-star Pirin Golf & Country Club for his victory here 8 years ago. Three other big skiers are there as his neighbors - Lindsey Vonn, Marcel Hirscher and Christof Innerhofer





Bulgaria's Leading
Lifestyle Hotel



Kempinski Hotel
Grand Arena

BANSKO BULGARIA

TIME TO PARTY

Enjoy the famous Taboo band parties in Piano Bar Sing Sing every Thursday, Friday and Saturday from 22:30h to 3:00h offering a rich selection of spirits and champagnes to satisfy every taste. Piano Bar Sing Sing will be open for the festive season parties daily from 24 December to 5 January! Catch the vibe and get into the groove!

Насладете се на известните партита на група Табу в Пиано Бар Синг Синг всеки четвъртък, петък и събота от 22:30ч. до 3:00ч., предлагаш изключително богата селекция от алкохолни напитки и шампанско за всеки вкус. Пиано Бар Синг Синг ще работи за вас и през празничните дни от 24 декември до 5 януари! Влезте в ритъм и се потопете в магията на вечерта!

+359 749 88888

RECEPTION.GRANDARENA@KEMPINSKI.COM
KEMPINSKI.COM/BANSKO

Kempinski
HOTELIERS SINCE 1897

Световна купа

vs.

Шампионска лига

**ТВ предаванията от
Бъндеришка поляна
през януари ще
бият по стандарт
най-комерсиалния
футболен турнир**

№7

Предстоящата Световна купа по ски на 25 и 26 януари (спускане и Супер Г) е под №7 във визитката на Банско. Курортът домакинства на най-високо ниво вече цяло десетилетие. Фактически тази Световна купа ще е общо 9-ата тук, след като в 2 поредни години - 2017 и 2018, приехме и сноуборда, а генерално през новия век за България е 10-ата в зимните спортове. Дебютът на страната ни за Световната купа бе през 2007 г., когато в София се състоя сноуборд зрелището Биг Еър.

60

Повече от 60 от най-големите звезди в алпийските ски ще стартират в двата дни на Световната купа. Пиринския ландшафт ще украсят безспорната №1 Микаела Шифрин, актуалните олимпийски шампионки в дисциплините София Годжа (спускане) и Естер Ледецка (Супер Г), легендарната Анна Фенингер-Файт, носителката на 2 Малки кристални глобуса Тина Вайратер, новата любимка на Италия Никол Делазо, златната медалистка от първенството на планетата Илка Щухец и др. Това ще е 4-тото идване на дамите в Банско след 2009, 2012 и 2015 г.

Топ 10

Със състезанията в първия месец от годината Банско автоматично влиза в Топ 10 на най-елитните зимни центрове, защото през януари привилегиата да приемат Световната купа имат само курорти от ранга на австрийските Кицбюел и Шладминг, швейцарските Аделбоден и Венген, германския Гармиш-Партенкирхен и италианския Кортина д'Ампеццо.

5000

Трибуната за Световната купа ще е с размерите на малък футболен стадион, като сегашните места ще са 3000. С фензоната и миксзоната общо 5000 души ще гледат на живо стартовете, а 1000 ще участват в подготовката и организацията на състезанията.

4,2 млн. лв.

е бюджетът на Световната купа в Банско.

0,5 млрд.

зрители ще достигне тв аудиторията, като стартовете ще се излъчват на 3 континента. Камерите, които ще снимат, ще са 28 с външни екипи от Италия и Франция. Това прави стандартът на Световната купа в Банско по гледаемост по-висок от този на най-комерсиалния футболен турнир - Шампионската лига.

20 km

само ще са обезопасителните мрежи. Техниката и оборудването за състезанията ще се поберат в 36 тира.



World Cup vs. Champions League

TV shows from Banderishka Polyana in January will beat by standard the most commercial football competition

Nº7

The upcoming Ski World Cup on January 25 and 26 (Downhill and Super G) is under No.7 on Bansko's business card. The resort has been a host at the highest level for a decade now. In fact, this World Cup will be 9th here in total, since in 2 consecutive years - 2017 and 2018, we have hosted the Snowboard, and generally in the new century for Bulgaria is the 10th in winter sports. Our country's debut for the World Cup was in 2007 when the Big Air Snowboarding event took place in Sofia.

60

More than 60 of the biggest stars in Alpine skiing will start in two days of the World Cup. The Pirin landscape will be embellished by the undisputed No.1 Mikaela Shiffrin, the current Olympic Champions in the disciplines Sofia Goggia (Downhill) and Ester Ledecka (Super G), the legendary Anna Veith, the winner of 2 Small Crystal Globes Tina Weirather, Italy's new favorite Nicol Delago, the gold medalist from the Championship of the planet Ilka Stuhec and others. This will be the 4th coming of the ladies in Bansko after 2009, 2012 and 2015.

Top 10

With competitions in the first month of the year Bansko automatically enters the Top 10 of the most elite winter centers, because in January the privilege to accept the World Cup are granted only resorts as the Austrian Kitzbühel and Schladming, the Swiss Adelboden and Wengen, the German Garmisch-Partenkirchen and the Italian Cortina d'Ampezzo.

5000

The World Cup grandstand will be the size of a small football stadium, with seating capacity of 3000. With the fan zone and the mix zone, a total of 5000 people will watch live starts, 1000 will participate in the preparation and organization of the competitions.

4.2 million BGN.

is the budget of the World Cup in Bansko

0.5 billion

viewers will reach the audience, with the startups broadcast on 3 continents. The cameras they shoot will be 28 with external teams from Italy and France. This makes the Bansko World Cup standard in terms of visibility higher than the most commercial football competition - the Champions League.

20 km

will be the safety nets. The equipment and the technical stuff for the competitions will fit in 36 lorries.



ръководител
за естему
banskoski.com



Еко Синерг

От миналия сезон ски зона Банско влезе в историята като първата на Балканите, която спира използването на пластмасови изделия за еднократна употреба. Така концесионерът "Юлен" превърна устойчивата си грижа за опазване на природата в реална екология.

Бутилките в заведенията на територията на пистите са трайно заменени със стъклени, а чашите за кафе - с картонени. Чиниите за хранене и приборите са от биоразградими материали, сламките и бъркалките пък са от бамбук. Въпреки че по този начин предлаганите стоки се оскъпяват, крайната

им цена за гостите на курорта остава непроменена.

Всички тези мерки са част от цялостната екологична стратегия на "Юлен", като още от 2012 г. в ски зоната бе въведена система за разделно събиране на боклука. Сега тук са твърдо решени да се включат и в световната битка с пластмасата. Само за миналата година концесионерът отчете предадени над 1,3 тона синтетични отпадъци.

Кампанията на "Юлен" е напълно в унисон с налаганите от ФИС грийн ивенти, които съпътстват провеждането на Световните купи.



Super Green

Since the past season Bansko ski area entered the history as the first in the Balkans to stop the use of disposable plastic products. Thus, the Ulen Concessionaire has transformed its sustainable nature care into a real ecology.

The bottles in the ski center area are permanently replaced by glass and the coffee cups by cardboard ones. The plates and cutlery are made of biodegradable materials, the straws and stirrers are made of bamboo. Although the goods offered are thus more expensive, the final price for the resort guests remains unchanged.

All of these measures are part of Ulen's overall environmental strategy, with a separate waste collection system in place since 2012. Now here they are determined to get involved in the world battle with plastic. Last year alone, the Concessionaire reported collected and delivered over 1.3 tonnes of synthetic waste.

Ulen's campaign is fully in line with the FIS Green events that accompany the World Cups.

Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860

ALPINE EAGLE

With its pure and sophisticated lines, Alpine Eagle offers a contemporary reinterpretation of one of our iconic creations. Its 41 mm case houses an automatic, chronometer-certified movement, the Chopard 01.01-C. Forged in Lucent Steel A223, an exclusive ultra-resistant metal resulting from four years of research and development, this exceptional timepiece, proudly developed and handcrafted by our artisans, showcases the full range of watchmaking skills cultivated within our Manufacture.

E & S

WATCHES AND JEWELLERY

Chopard Boutique – 12 Narodno Sabranie Sqr – SOFIA

Tel: + 359 (0) 2 981 7770 – www.eands.bg





**VOLANT BLACK
SPEAR + FT 12 GW**



**VOLANT
SILVER SPEAR
+ FT 11 GW**

cku8au!





LEKI
Worldcup
Race Coach
Flex S GTX



CASCO
SP-3 COMP



LEKI Worldcup Racing SL



LEKI Speed S Airfoil



ATOMIC
BACKLAND
EXPERT



FISCHER
CRUZAR
90 PBV



EA7
Ladies
Jacket



PHENIX
Men Taurus
Jacket



PHENIX
Ladies Santa
Maria Jet Pants

PHENIX
Men Monaco Pants



ATOMIC
Boot &
Helmet
Bag



алпийско ан-прет-а-порте

Новите колекции на най-известните световни брандове за зимна екипировка бяха представени на ексклузивно ревю в бутика MAXSPORT в София. Луксозният магазин демонстрира модерна концепция, представяйки хитовите за сезон 2019/2020 линии чрез едни от най-популярните български инфлуенсъри. Изчистен дизайн, ярки мотиви, метални отблясъци, материали от ново поколение и революционни решения в скиорското оборудване ще завладяват пистите предстоящата зима. И тази година марките акцентират на индивидуалността, а жълтото се очертава като доминант.

Let's influence the winter together стана факт с шармантно

инфлуенсърно съдействие, заредило с позитивно настроение социалните мрежи. Ивелина от Stylish Toast, Алис от Mademoiselle Aia, Агнieszka Пазелева от In Food Veritas, Ели от Mademoiselle, Благомира от Spring Lady, Гургана Илиева от With Love, както и Гургана и Милена от Mimi's fashion moments бяха част от моделите в алпийското прет-а-порте, което събра над 100 гости и бе придружено от изискани коктейли в духа на зимата. Атмосферата бе допълнена от алкохолни напитки с аромат на солена карамел, портокалова кора и опушени ядки.

Събитието се осъществи с подкрепата на Smart Lady от Fibank и Diners Club International First Lady.





Bulgaria's
Best Hotel Spa



Kempinski Hotel
Grand Arena

BANSKO BULGARIA

THAI TOUCH

Our highly-skilled spa therapists from Thailand await to pamper you and your loved ones at Kempinski The Spa. Reward yourself with an unforgettable spa experience and let yourself be embraced by the ancient secrets, healing rituals and exotics of the East.

Нашите професионални спа терапевти от Тайланд ви очакват в Kempinski The Spa. Подарете си незабравимо спа изживяване и се докоснете до древните тайни, лечебните ритуали и екзотиката на Изтока.

+359 749 88888
SPA.GRANDARENA@KEMPINSKI.COM
KEMPINSKI.COM/BANSKO

Kempinski
HOTELIERS SINCE 1897

Вертикален Букинг

Животът е приключение,
а не пакетна почивка.

Екхарт Толе

„Форест Лодж“ Луксът на единението

Шале "Форест Лодж" се намира на ски станция "Шилигарника" (1721 м), в уюта на заобикалящата го гора и с гледка към пустите и върховете на Пирин. Разположено е на 3 етажа и е идеалното място за семейна, ски и планинска ваканция.



Налични удобства:

2 двойни и 2 фамилни стаи с допълнителни легла за двама, телевизия и минибар. Сауна на междинния етаж.

На партера - индивидуални ски гардероби, кухня, сервизни помещения и първокласен ресторант с 2 салона (разделени с обща камина), предлагащ избор от сет меню или ала карт лист.



Forest Lodge

The Luxury of Privacy

Chalet The Forest Lodge is located in Shiligarnika Ski Station (1721 m) facing the lifts and the mountain peaks of Pirin, guarded by the surrounding forest. Ideal for family ski/mountain vacations the Chalet is arranged over 3 floors.



Lodge facilities:

2 double rooms and 2 family rooms with extra folding sofas suitable for couples or for two persons sharing the room with children, TV and mini bar. Sauna in the Mezzanine.

The ground floor is equipped with individual ski storage wardrobes, kitchen, service areas and a cosy restaurant with two salons divided by a fire-place offering a variety of Set Menu and A-la-carte services.



vist



MAX sport
the best sports shops
Home of ski



Генералният мениджър на „Кемпински“ Кристиан Руге:

Гарантираме на гостите световна класа

Елица Илчева

Полиглот с 25 години стаж в туристическата индустрия и изключително богат опит, натрупан в страни на четири континента (Европа, Северна Америка, Африка и Азия), пое през септември управлението на "Кемпински Гранд Арена Банско".

Към семейството на най-старата и луксозна верига в Европа германецът Кристиан Руге се присъединява през 2012 г. като мениджър на "Кемпински Аеропорт Мюнхен", а скоро след това

е повишен в генерален мениджър на "Кемпински Тайюен" в Китай. През 2017-а ръководи хотел в Обединените арабски емирства. Последното назначение преди пристигането му в Банско е като генерален мениджър на "Бурж Рафал Хотел Кемпински" в Рияд, Саудитска Арабия.

Руге е осмият генерален мениджър в 14-годишната история на бижутото на Банско и четвъртият немец, който го ръководи.

Хер Руге, идването ви в "Кемпински Хотел Гранд Арена Банско" започна с две отличия - за най-добър спа център на хотел в България от Световните спа награди и за най-добър ски хотел на България от Световните ски награди. Какво е усещането да ръководиш най-титулувания хотел в България?

Целият ни екип е много щастлив с наградите, които получихме тази година. Тъй като номинациите и гласовете идват от нашите гости, мотивацията за екипа да поддържа нивото е голяма. Стаите, ресторантите, конференнтните зали и наскоро реновираният спа център - всичко в комбинация дава перфектното място за отгид и бизнес.

Всъщност какво ви направи най-силно впечатление, когато пристигнахте?

Аз започнах работа тук през септември и много бързо се почувствах като у дома си. Още в първия момент забелязах дружелюбността на екипа и тяхната ангажираност и страст в работата. Освен това бях приятно изненадан от отличното състояние на базата, което е резултат от непрекъснатото реинвестиране. Красивата природа наоколо и неограничените възможности за свободното време - от планински преходи до голф и ски, са изумителни. Те са и предпоставка за целогодишно високата заетост. През ноември, който е от най-слабите месеци, достигнахме над 55%. В сравнение с много ски дестинации в Австрия или Швейцария ние сме много по-лесно достъпни от международното летище. С новоизградената магистрала се пристига за по-малко от 2 часа с кола от София.

Кариерата ви е космополитна - оглавявали сте хотели на четири континента - от Германия и Полша до Ню Йорк, Египет, Китай, ОАЕ и Саудитска Арабия. Какво искате да постигнете в малко Банско?

"Малко" е доста относително. "Кемпински" разполага със 157 стаи и апартаменти, а през четиримесечния зимен сезон често имаме повече от 300 настанени всеки ден, което предполага, разбира се, и голям обем от работа. Освен това в ролята на хотелиери ние израстваме и се развиваме непрекъснато чрез опита си. Имал съм възможността да бъда в бизнес хотели в някои от най-големите метрополиси в света, като Рияд и Ню Йорк, както и в един ваканционен курорт в Луксор, Египет. Всяка дестинация предлага своите уникални предизвикателства и именно това прави работата толкова интересна. Чувствам се прекрасно в Банско и се наслаждавам максимално на престоя си в този чудесен ски курорт от световна класа, който едновременно с това е и фантастичен за лятна почивка. Това, което бих искал да постигна с екипа, е да създам за нашите гости незабравимо и луксозно преживяване.

Казвате, че добрата храна е сред вашите управленс- ►



Генералният мениджър на "Кемпински" е горд и със сертификатите на Италианската търговска камара в България "Италианско гостоприемство". Призът е за ресторант "Коме Прима", което го нарежда до още 2000 елитни заведения в света

ки приоритети, а първото ви назначение бе на нов главен готвач, който е българин. Ще продължите ли с него традицията да организирате кулинарни пътешествия за гостите си?

Много сме горди, че успяхме да повишим Никола Тодоров до тази важна позиция. Той работи в компанията от 2005 г. и е чудесен пример за неограничените възможности за кариерно развитие, които "Кемпински" предлага. Трунал е опит и в още няколко хотела от веригата в различни страни и премина успешно интензивно обучение във Франция в ресторант с 2 звезди "Мишлен". Току-що тестввахме новите зимни менюта и мога да ви уверя, че шеф Тодоров и интернационалният му екип готвачи ще изненадат гостите ни с нови местни и международни кулинарни изкушения.

Знаете ли, че кухнята в Банско е известна със своя абсолютно неповторим вкус. Опитайте ли вече нещо от местните специалитети?

Да, имах удоволствието да опитам доста неща и много ми допадна капамата. Почитател съм също и на традиционния хляб и сирената, както и на всички салати и зеленчуци, приготвени по различни начини. Сладкото от боровинки, което предлагаме за закуска, е уникално. Прави се от прясно набрани плодове от Пирин.

Можете ли да анонсирате какво да очакват клиентите на "Кемпински Хотел Гранд Арена Банско" тази зима?

Топло гостоприемство, отлична храна, спа изживяване от световна класа и най-доброто местоположение до ски зона Банско. Ще продължим нашата традиция да организираме тематични вечери в средиземноморския ни ресторант "Коме Прима", посветени на различни национални кухни. Концепцията

за кулинарните пътешествия около света е стартирана миналата есен и поредната дата е 18 януари с нова тосканска вечер, последвана от тематична вечеря с морски дарове на 22 февруари, а на 7 март отново имаме неவிждано досега в страната ви елитно кулинарно събитие с участието на 5 легендарни гост-готвачи, наградени с общо 9 "Мишлен" звезди - Жак Пурсел, Серджи Алора, Тиери Драпо, Жоел Цезари и Жан-Батист Натали. Те ще предложат 6-степенно меню, придружено с най-доброто шампанско и изискани вина от Франция и Италия.

Разкажете нещо за себе си. Например - карате ли ски, или предпочитате планинските разходки?

Баща ми започна да ни учи с брат ми, когато бяхме на 5 и 7 години. Родителите ми все още ни напомнят, че през първите години изобщо не обичах скиите, а сега съм пръв по склоновете от рано сутрин. Вълшебен за мен момент е да съм на върха на планината, слънцето да грее и перфектно подготвените писти да ме очакват да ги покоря. Обичам това изживяване и нямам търпение да го усетя тук.

И за финал - случайно ли беше, че избрахте този бизнес? И какво в личен план ви носи работата?

Започнах работа в хотел, когато бях едва на 16 години, в училишна възраст, защото исках да припечелвам по малко пари през почивните дни. След армията реших да кандидатствам по програма за тригодишно професионално обучение в хотел в родния си град. Причините за моя избор бяха, че исках да се срещам с нови и щастливи хора, обичах да пътувам по света и вкусната храна. Успях да преживея всичко това до степен, която никога не съм си представял. Баща ми винаги ми казваше, че най-важното е да избереш работа, която наистина обичаш да вършиш, и мога да кажа, че изборът ми беше просто перфектен.

Château D'ESCLANS
DOMAINES SACHA LICHINE

РОЗЕТО, КОЕТО ПОКОРИ СВЕТА

"Greatest Rosé ever"
98/100 James Suckling

"Best rosé in the world!"
Jancis Robinson (Master of Wine)

"Taking rosé to a level it has never been before"
Richard Nalley (Forbes Magazine)

"You could drink it from mid-day to midnight"
Matthew Jukes

"It's hard to find fault with this sensational rosé"
The Times



Wines & Spirits  BNK LTD

www.bnk.bg тел.: 0700 350 30 e-mail: office@bnk.bg моб.: +359 895 66 92 59
София 1528 България бул. Искърско шосе 7 Търговски Център Европа - сграда 3

Kempinski General Manager Christian Ruge:

We guarantee to our guests
a world-class

Elitza Ilcheva

With 25 years of proficiency in the tourism industry and extensive experience gained across countries on four continents (Europe, North America, Africa and Asia), he took over the management of the Kempinski Grand Arena Bansko in September.

To the family of the oldest and most luxurious chain in Europe, the German Christian Ruge, joined in 2012 as Manager of Kempinski Munich Airport, and soon after that was promoted to General Manager of Kempinski Taiyuan in China. In 2017, he runs a hotel in the United Arab Emirates. His last appointment before his arrival in Bansko was as General Manager of Burj Rafal Kempinski Hotel in Riyadh, Saudi Arabia.

Ruge is the eighth General Manager in the 14-year old history of the Bansko jewel and the fourth German to run it.

Her Ruge, your arrival at Kempinski Hotel Grand Arena Bansko started with two honours - for Bulgaria's Best Hotel Spa by World Spa Awards and for Bulgaria's Best Ski Hotel by World Ski Awards. How does it feel to run the most titled hotel in Bulgaria?

The hotel team is very happy about the three awards that we received this year. As the nominations and votes are coming from our hotel guests, it is a great motivation for us, and we will continue to strive for perpetual performance. I started at Kempinski Hotel Grand Arena Bansko in September and very quickly felt at home. The hotel has become an all-year-round destination, and we even had an occupancy of over 55% in November.

In fact, what made you most impressed when you arrived here?

From the first moment, I was impressed by the friendliness of the team members and their commitment and passion for their work. On top of that, I was surprised about the excellent product condition, which is a result of continuous reinvestment in the hotel, such as the spa, which has recently been renovated. The beautiful nature and the unlimited leisure options, from hiking to golf and skiing, are beyond words and the reason for the high hotel occupancy all year round in Bansko. With the newly built highway, it takes less than 2 hours to travel by car from Sofia. Compared to many ski destinations in Austria or Switzerland, we are very accessible from the international airport.

Your career is cosmopolitan - you have headed hotels on four different continents, from Germany and Poland to New York, Egypt, China, the United Arab Emirates and Saudi Arabia. What do you want to achieve in small Bansko?

Small is always relative. Kempinski Hotel Grand Arena Bansko has 157 rooms and suites, and in the four-month winter season, we often have more than 300 guests at the same time in the hotel, which will keep us busy for sure. Besides that, as hoteliers, we grow with our experience. Throughout my career, I have had the opportunity to work in business hotels in the world's large metropolises, such as Riyadh and New York, as well as in

Luxor, in a remote leisure resort in Egypt. Every single location, market and hotel has its unique challenges, and this makes working in the hotel industry so interesting. I am very excited to be in Bansko and to be able to experience now a world-class ski resort and a fantastic summer mountain destination. What I want to achieve here with the team of engaged employees is to create for our guests a memorable, lasting luxury experience.

You say that catering to your guests is one of your priorities, and your first appointment was a new executive chef who is Bulgarian. Will you continue with him the tradition of your hotel of culinary travel around the world?

We are very proud that we were able to promote Nikola Todorov to this important position. He has been with Kempinski since 2005 and has made great use of the career and development opportunities that this company has to offer. He has travelled through several Kempinski hotels in different countries and regions and has experienced intense trainings with Michelin-star awarded chefs. We have just finalised our test cooking for the new winter menus, and I can assure you that Nikola and his international team of chefs are more than ready to surprise our guests with new local and international culinary highlights.

Do you know that Bansko cuisine is known for its absolutely unique taste? Have you tried any of the local specialities yet?

Yes, I have had the pleasure of tasting several Bansko specialities. I had a delicious kapama, which is one of my favourites so far. I am also a fan of the traditional bread and cheeses and all kinds of salad and vegetables, which are prepared in different ways. The blueberry marmalade that we offer in our breakfast restaurant is unbeatable. It is made from the berries from the Pirin Mountains.

Can you announce what customers should expect from Kempinski Hotel Grand Arena Bansko this winter?

We will craft beautiful performances on each of our unique stages. Warm hospitality, culinary highlights, world-class spa experiences and the best access to the Bansko Ski Arena. We will continue our culinary tradition of organising themed dinners at our Mediterranean restaurant Come Prima, dedicated to different national cuisines. The concept of culinary travel around the world was launched last autumn, and we have already pleased our guests with the tastes of Tuscany, France, Spain, Switzerland, Sardinia, Russia, Bulgaria, Malta, Provence and Japan. The culinary magic will continue on 18 January with a new Tuscany evening, followed by a seafood thematic dinner on 22 February and modern Bulgarian night on 7 March. The biggest surprise for our guests will be on 20 March, when we will have an elite culinary event Bulgaria has never seen before, featuring five chefs awarded with a total of nine Michelin stars - Jacques Poulcel, Sergi Arola, Thierry Drapeau, Joel Cesari and Jean-Baptiste Natalie. They will offer a six-course dinner, accompanied with top wines and sparkling wines from France and Italy.



Bulgaria's Leading
Lifestyle Hotel



Kempinski Hotel
Grand Arena
BANSKO, BULGARIA

MEDITERRANEAN FLAVOUR

Taste the new exciting menu of our new Executive Chef Nikola Todorov in the Mediterranean restaurant Come Prima. Delight your senses with tempting gourmet specialities prepared in a modern style by our talented culinary team.

Опитайте новото изискано меню на нашия нов главен готвач Никола Тодоров в средиземноморски ресторант Кома Прима. Поглезете сетивата си с изкусителни гурме специалитети, приготвени в модерен стил от талантливия ни кулинарен екип.

+359 749 88888
RECEPTION.GRANDARENA@KEMPINSKI.COM
KEMPINSKI.COM/BANSKO

Kempinski
HOTELIERS SINCE 1897





Лингвистика с Вкус

Прочутите и абсолютно неповторими бански ястия и диалект ще намерят почетно място в кулинарно-лингвистичен проект на Българската академия на науките.

Учените изготвят дигитална гастрономична езикова карта на страната, в която със звук и картина ще се показва как в отделните региони се приготвят специалитети, поднесени със съвети на автентичния местен говор. Ръководител на начинанието е доц. д-р Ана Кочева, която заедно с проф. д-р Славка Керемидчиева, гл. ас. д-р Маргарита Котева и докторант Ализа Халил

първо обърнаха внимание на кухнята под Пирин, като наред с коронните в Банско капама и чомлек представиха и характерния за разложките села полейник (питка със свинско месо).

"Идеята ни е с интерактивната карта да се направи кулинарно географско райониране в лингвистичен аспект. Срокът на проекта, който е финансиран от фонд "Научни изследвания", е до 2021 г., но ние се надяваме всичко да може да се види и чуе на сайта на Института за български език към БАН по-рано", обяснява доц. д-р Ана Кочева.

Océan Atlantique



Bordeaux

DORDOGNE
GARONNE

Penin
château



Five Generations Saint-Émilion



Wines & Spirits  BNK LTD

www.bnk.bg тел.: 0700 350 30 e-mail: office@bnk.bg моб.: +359 895 66 92 59
София 1528 България бул. Искърско шосе 7 Търговски Център Европа - сграда 3



наелектризираАне от второ поколение

Бъдещето е електрическо. Audi продължава последователно да следва тази стратегическа насока за развитието на марката, представяйки втори модел в продуктова линия e-tron.

Еlegantен, ефективен и експресивен, новият Sportback съчетава мощта на просторните SUV модели с финеса на спортните купета с 4 врати и прогресивния характер на

електромобилите. Каросерията му е дълга 4901 мм, широчината ѝ е 1935 мм, а височината - 1616 мм. Издължената линия на покрива се простира плавно над мускулестите форми и се снижава стръмно надолу в задната част с типична стремителна елегантност, преливайки в силно скопените странични колони. Долният ръб на третия прозорец на свой ред се издига назад, демонстрирайки харак-

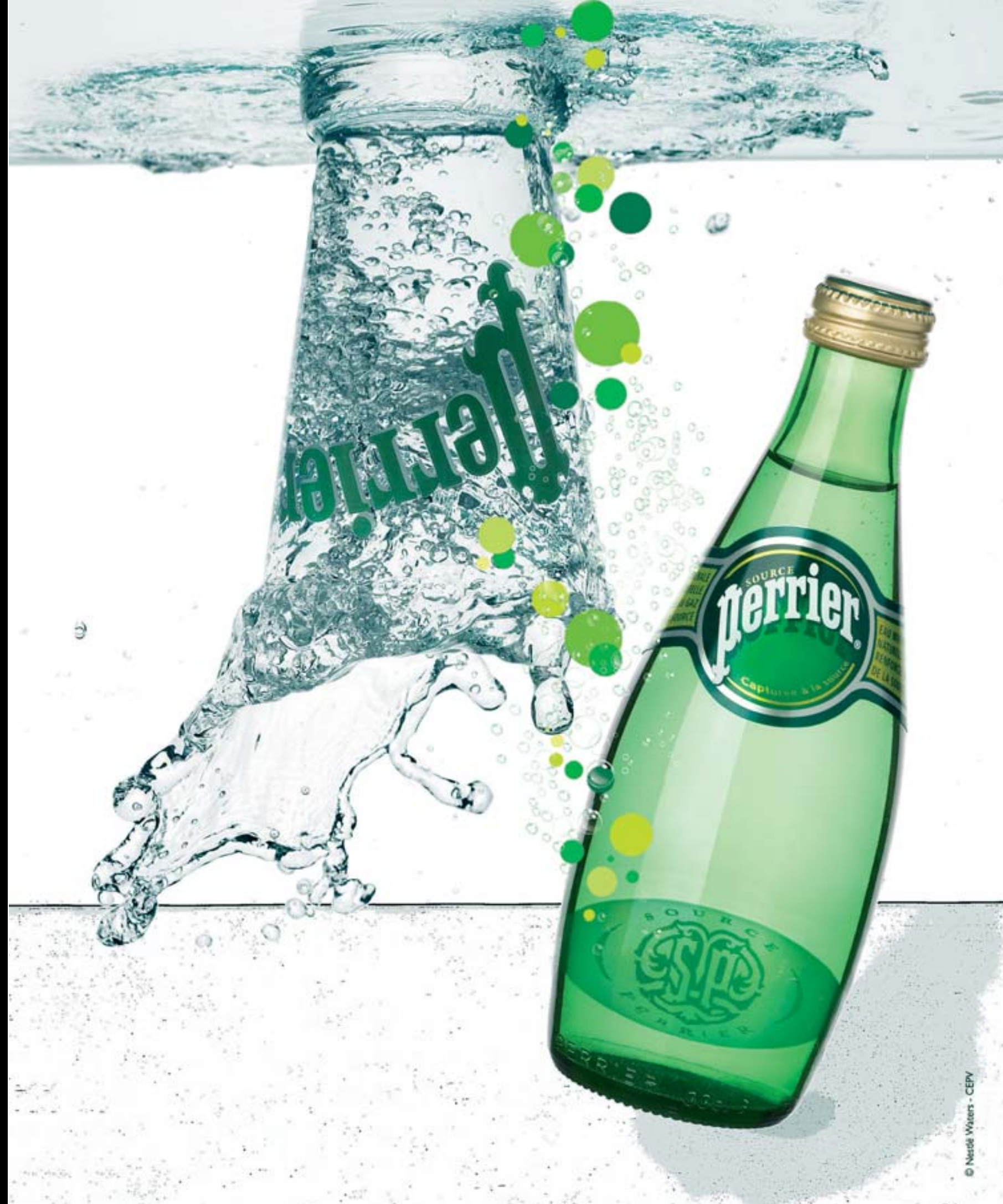


терния за Sportback стил.

Осмоъгълната предна Singleframe решетка, мощните контури в областта на арките на колелата гарантират перфектно съответствие с дизайнерската философия на марката, докато определени детайли, като четирите хоризонтални сегмента в долната част на матричните LED фарове, дават ясен знак за изцяло електрическото задвижване на новото купе.

Дизайнерите са разнообразили и широкия аеродинамичен дифузор, подчертавайки липсата на традиционните изпускателни тръби. Задните фарове са свързани хармонично с типичната за новите модели на Audi светлинна лента.

Купето се предлага с общо 13 разновидности на външното лаково покритие, сред които и последното синьо металик Plasma blue, което е уникално за e-tron Sportback. Част от стандартното оборудване е матовият антрацитен цвят на защитните панели на арките на калниците. ▶





Автономният пробег на автомобила, измерен според изискванията на цикъла WLTP, достига до 446 km с едно пълно зареждане на акумулаторната батерия. Това е с около 10 km повече от този на предшественика му Audi e-tron. Допълните виртуални външни огледала, в чиито криловидни конзоли са вградени малки видеокамери, дават още една възможност за повишаване на аеродинамичната ефективност. Мерките за оптимизация обаче се простират и до скрити от погледа области. Сред тях са регулируемите колектори за въздух с вентилационни канали за охлаждане на предните спирачки, оформлението на колелата и цялостната облицовка на дъното на каросерията, включваща и алуминиевия панел за защита на акумулатора с високо напрежение.

Със стандартно включената в най-високото ниво на оборудване цифрова матрична система на светодиодните предни светлини Audi представя първата подобна иновация, използвана в серийно произвеждан автомобил в световен мащаб. Тя се основава на технология за прецизно цифрово управление на група от микроогледала, позната като DMD (digital micromirror device) и използвана при много от съвременните видеопроектори.

Audi e-tron Sportback дава възможност на водача да се наслади на забележително съчетание от ефективност, динамика и впечатляващо спокойствие. Предният и задният мост използват отделни тягови асинхронни електродвигатели, които се захранват с трифазен ток от силовата електроника. С максималната си мощност от 265 kW и максимален въртящ момент от 561 Nm те гарантират

мощно ускорение от момента на потеглянето и осигуряват практически безшумно пътуване без локални вредни емисии. С преминаване от режим D към S и пълно натискане на педала на газта водачът може да активира boost, при който силовият тракт генерира мощност от 300 kW и максимум на въртящия момент от 664 Nm за период от осем секунди. Спринтът от 0 до 100 km/h става за време от 5,7 секунди.

Електрическата система за двоино предаване е гаранция за изключително добро сцепление и динамика независимо от вида и състоянието на настилната и терена и дава възможност на Audi да отвори нова глава в славната история на quattro. Системата регулира и разпределя въртящия момент между колелата на двата моста постоянно, в идеална пропорция и в рамките на части от секундата. В повечето ситуации на пътя се разчита преди всичко на тягата на задния двигател, с което постига изключителна ефективност и икономия на енергия. В случай че водачът пожелае повече динамика, отколкото може да осигури задното предаване, предният модул се активира незабавно.

Ключов фактор за постигане на спортния характер и стабилност в завои е ниското разположение на акумулаторните батерии и компонентите на задвижването, което способства за намиране на извънредно нисък център на тежестта - в пъти повече, отколкото при конвенционалните SUV модели.

По отношение на спирачната система развойните инженери на Audi са постигнали значително намаляване на негативния ефект, познат като "остатъчен спирачен мо-

MAXsport
the best sports shops
Home of ski



EA7
EMPORIO ARMANI

мент" - енергийната загуба, която възниква при кратко притискане на накладките към дисковете. Това се е отразило положително както на ефективността, така и на продължителността на автономния пробег.

При пазарната премиера Audi ще предложи изцяло електрическото SUV купе и с още един вариант на двигател. Версията e-tron Sportback 50 quattro развива максимална мощност 230 kW и максимален въртящ момент 540 Nm (комбинирано потребление на електроенергия). Батерията, чието общо тегло е с около 120 килограма по-ниско от тази на Sportback 55 quattro, е в състояние да съхрани до 71 kWh електроенергия и позволява 347 километра пробег с едно пълно зареждане според изискванията на цикъла WLTP.

При пътуване на дълги разстояния Audi e-tron Sportback 55 quattro осигурява възможност за зареждане на бързоза-

рядни станции с постоянен ток и мощност до 150 kW. За по-малко от половин час на такава станция батерията достига 80 процента от капацитета си - напълно достатъчно за изминаване на следващия етап от дългото пътешествие.

Функцията Plug & Charge, която също следва да бъде включена в експлоатация през 2020 година, ще направи зареждането още по-удобно, защото автомобилът ще се идентифицира самостоятелно на станциите и ще активира процеса без участието на водача. Освен това Audi предлага богат избор от решения за гаража у дома.

Перфектни форма и функция отличават интериора, атмосферата в който е на шикозен салон, съчетаващ изисканост и модерни технологии. Обширната дъга, която обръща арматурното табло, се простира от врата до врата, интегрирайки плавно Audi virtual cockpit, чиито еле-

гантен екран създава визуално впечатление за свободно разположение в пространството. Преливащите плавни извивки в облицовките на вратите на свой ред включват хармонично екраните на виртуалните външни огледала. Отворената отстрани конзола на централния панел? подчертава впечатлението за простор и лекота.

При шофиране в градска среда във вътрешността на купето царят почти пълна тишина благодарение на специално разработената за електрическия модел звукоизолация. На този фон висококачественият HiFi звук от аудиосистемата е още по-приятен - особено при допълнително възможната Bang & Olufsen Premium 3D Sound.

Както във всички останали пълноразмерни автомобили в гамата на Audi, при e-tron Sportback се използва системата за управление на функциите MMI touch response с два сензорни екрана. Водачът може да активира и управлява

много от функциите гласово с естествени фрази. Върховата инфотеймънт система поддържа стандарта за високоскоростен пренос на данни LTE Advanced и се предлага с интегрирана Wi-Fi точка за достъп до интернет за мобилните устройства на пътниците.

Асистиращите системи оказват подкрепа на човека за волана и намаляват стреса и натоварването в много ситуации. Системите Audi pre sense basic и Audi pre sense front са част от стандартното оборудване, а пакет City е специален за улеснение в градски трафик с функция за кръстовища и предупреждение за напречно приближаващи превозни средства при маневри на заден ход, както и за опасност при смяна и напускане на лентата за движение.

Новият Audi e-tron Sportback, който се произвежда в неутралния по отношение на емисиите на въглероден диоксид завод на марката в Брюксел, ще дебютира на европейския пазар през пролетта на 2020 г. В Германия e-tron Sportback ще се продава в два варианта по отношение на мощността и базова цена от 71 350 евро. За да отпразнува пазарната премиера на новия модел, Audi ще предложи версията в ограничен тираж edition one с външно лаково покритие в син цвят Plasma blue.





Открийте 10-те разлики

Find the 10 differences



Soprano's

🇮🇹 RISTORANTE

Най-добрата италианска
кухня в Банско

За резервации
тел.: +359 885917515

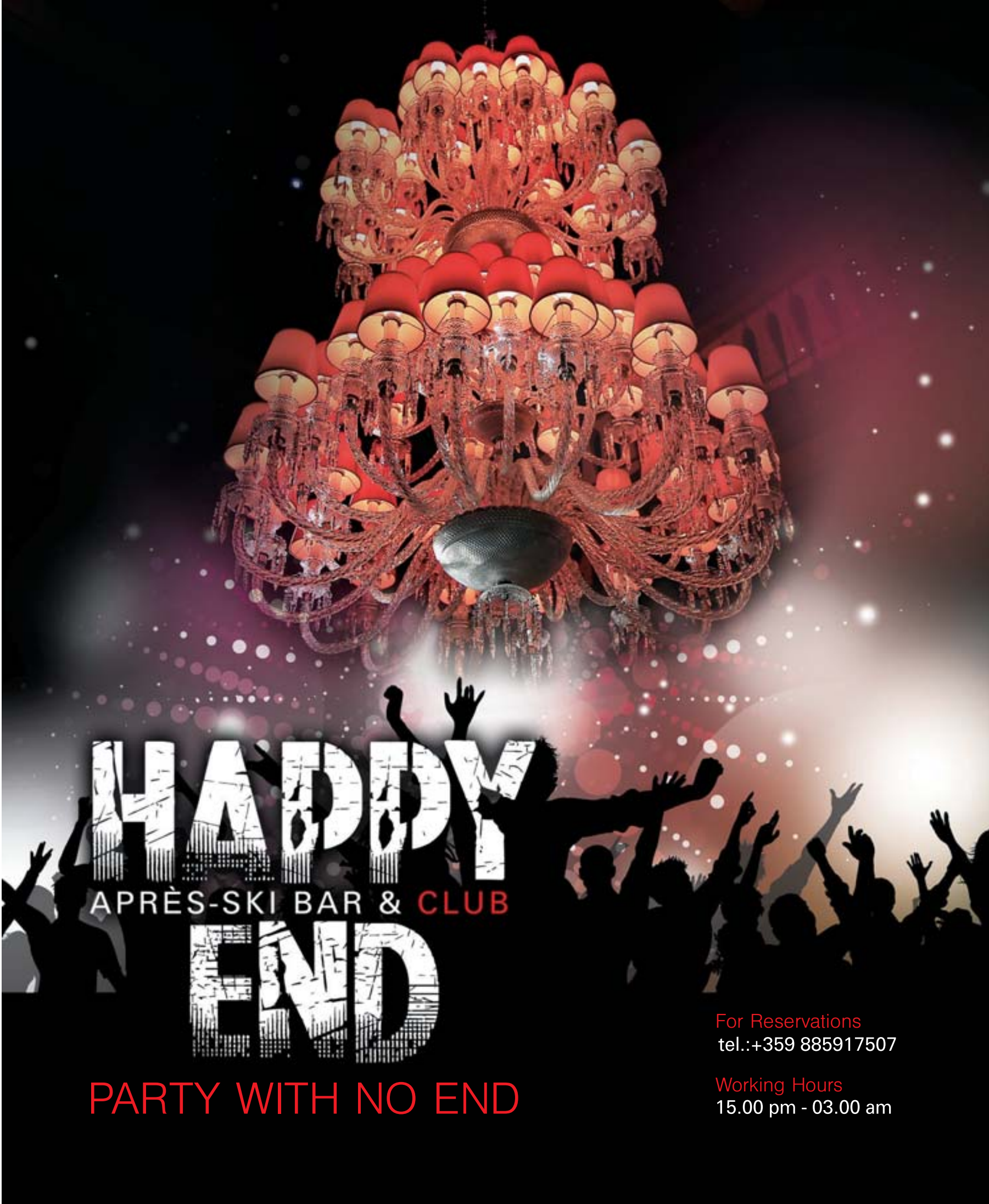
Работно време
19.00-23.00

The best Italian kitchen
in Bansko

For reservations
call +359 885917515

Working hours
19.00-23.00





HAPPY
APRÈS-SKI BAR & CLUB
END

PARTY WITH NO END

For Reservations
tel.: +359 885917507

Working Hours
15.00 pm - 03.00 am



Годината на металния плъх 2020



Сребърна цветна монета

1 тройунция сребро с цветно
изображение, проба 999



Сребърно и златно кюлче

Златно кюлче 5 г, проба 999.9/1000;
Сребърно кюлче 1 тройунция, проба 999/1000



www.fibank.bg ☎ *bank (*2265)

Повече информация на телефони: 0800 11 011 и „Злато и нумизматика“ 02 8171 570 и 02 800 27 12. Купете онлайн на адрес: my.fibank.bg/goldshop

HUBLOT



E & S
WATCHES AND JEWELLERY
Sofia, 12, Narodno Sabranie Sq
www.eandswj.bg

hublot.com • f • t • i

25 pieces
LIMITED EDITION
CLASSIC FUSION
AEROFUSION BANSKO