

130 години назад сред магията на виното

Автор(и): Растителна защита
Дата: 14.02.2022 Брой: 2/2022



Уникалната Опитна винарска изба на Института по лозарство и винарство в Плевен е създадена през 1892 г. като учебна изба към съществуващото вече Лозаро-винарско училище в Плевен. Днес в нея се съхранява една от най-старите колекции от вина в България, включваща експонати от първите реколти на избата, вина от интродуцирани, местни сортове и от сортове, създадени в Института.



Доц. д-р инж. Татяна Йончева

В Златната книга на Патентното ведомство на Република България през 2021 г. е вписан колективът доц. д-р Здравко Наков, Татяна Йончева и Ваньо Хайгъров, начело с проф. д-р Мирослав Иванов от Института по лозарство и винарство в Плевен, открил над 10 нови сорта грозде. Те са пригодени да издържат на студ и са екологично чисти, което ги прави подходящи за производство на биопродукция.

Ежегодно енотеката се обогатява с нови партии бутилирани вина – най-доброто от всяка реколта. Вината в избата се съхраняват при оптимални за тази цел условия. Целогодишно температурата в помещенията е около 15°C, поддържана по естествен път, тъй като избата се явява вкопана в склон, а дебелината на зидовете е около 1 метър. Стените и таваните са покрити с благородна плесен, пренесена от избите във винарския район Токай (Унгария), която способства за поддържане на оптимална относителна влажност в помещенията, подходяща за отлежаване на вината. В избата са разположени пюпитри с експонати от експериментално производство на естествено пенливи вина по класически метод, провеждани в средата на миналия век.



Енотеката съдържа също вина и други напитки от български и чуждестранни производители, получени от Института като подаръци по случай годишнини, конференции, симпозиуми и др.