

Време е за вино и още нещо

Автор(и): Растителна защита
Дата: 26.08.2024 Брой: 8/2024



Второто издание на Фестивал на виното и фермерските деликатеси ще събере производители и ценители в края на август в Плевен. Една от основните атракции на празника на виното ще бъде шанда със сладоледи, произведен по италианска технология с различни вина, от сортове създадени в Института по лозарство и винарство - Плевен. Събитието ще се проведе в парка на Регионалния исторически музей от 29 август до 1 септември.

Плевен ще бъде домакин на на второто разширено издание на форума за вино и фермерски деликатеси от 29 август до 1 септември 2024 г. Тазгодишното разширено издание на фестивала се провежда под името "Time for Wine...".



Сортът Рубин е създаден в средата на 40-те години на XX век в Института по лозарство и винарство – Плевен, чрез кръстосване на сира и небиоло. Рубинът е средно до ранозреещ сорт с много къс вегетационен период, силен растеж и добра родovitост. Разпространен е в Тракийската низина, най-вече около Пловдив и Ивайловград. От критично значение при този сорт е определянето на точния момент за бране, тъй като не само вегетационният, но и периодът на технологичната зрялост е много къс.

Исторически за доста дълъг период от време от сорта рубин са се произвеждали предимно десертни вина или той е бил използван най-вече за купажиране с други сортове. За съжаление след навлизането на широкия набор от интродуцирани сортове има известно отдръпване от производството на Рубин, но през последните 15 години той успява да се превърне в един от основните сортове червени вина на повечето винарски изби в Южна България.

Началото на фестивала ще бъде поставено на 29 август от 10:00 часа в Института по лозарство и винарство с **Открит ден**, посветен на червения винен сорт грозде "Рубин". За първи път институтът експериментира със свои вина в направата на разнообразни сладоледи. Технологиата за винента наслада е на италиански сладоледи с марка Gelato Magnifico – Ловеч, а вината са от сортове на ИЛВ – Плевенска роса и Рубин, както и Врачански мискет и Гъмза. Интересен факт е, че сладоледите не съдържат мляко, но имат алкохолно съдържание около 4%.

Ежегодната изложба, на която ще бъдат представени традиционни и нови десертни сортове грозде, се организира за първи път съвместно с Аграрния университет в Пловдив, Института по земеделие и семеизнание "Образцов чифлик" – Русе и Институт по земеделие – Кюстендил.

На 31 август доц. д-р инж. Татяна Йончева от ИЛВ ще разкрие тайните на дегустацията на вино в кратко обучение за всеки, който се интересува от начина на консумация на виното.

По време на фестивала ценителите на качествените вина и деликатеси ще могат да посетят и разположените в двора на музея щандове на производители от Северна България. Те ще бъдат отворени за посетители от 12.00 до 22.00 часа.

На 01 септември от 18.00 часа е закриването на фестивала, когато ще се проведе томбола за посетителите и връчване на грамоти на участниците.

Събитието се организира от Община Плевен и е част от програмата за развитие на туризма за 2024 г.

ВХОД СВОБОДЕН!

*Вижте програмата **ТУК***



Заглавна снимка: Институт по лозарство и винарство - Плевен