

Zeit für Wein und etwas mehr

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



Die zweite Ausgabe des Festivals für Wein und hausgemachte Delikatessen wird Ende August in Pleven Produzenten und Kenner zusammenbringen. Eine der Hauptattraktionen des Weinfests wird ein Stand mit Eiscremes sein, die nach italienischer Technologie mit verschiedenen Weinen aus Rebsorten hergestellt werden, die am Institut für Weinbau und Önologie – Pleven gezüchtet wurden. Die Veranstaltung findet vom 29. August bis zum 1. September im Park des Regionalen Geschichtsmuseums statt.

Pleven wird vom 29. August bis zum 1. September 2024 die zweite, erweiterte Ausgabe des Forums für Wein und hausgemachte Delikatessen ausrichten. Die erweiterte Ausgabe des Festivals in diesem Jahr steht unter dem Motto "Zeit für Wein...".



Die Rebsorte Rubin wurde Mitte der 1940er Jahre am Institut für Weinbau und Önologie – Pleven durch eine Kreuzung von Syrah und Nebbiolo gezüchtet. Rubin ist eine mittel- bis frühreifende Sorte mit einer sehr kurzen Vegetationsperiode, kräftigem Wuchs und gutem Ertrag. Sie ist im Thrakischen Tiefland verbreitet, hauptsächlich in der Region um Plovdiv und Ivaylovgrad. Von entscheidender Bedeutung für diese Sorte ist die Bestimmung des genauen Erntezeitpunkts, da nicht nur die Vegetationsperiode, sondern auch die Phase der technologischen Reife sehr kurz ist.

Historisch gesehen wurde die Sorte Rubin über einen ziemlich langen Zeitraum hauptsächlich für die Herstellung von Dessertweinen verwendet oder am häufigsten zum Verschnitt mit anderen Sorten genutzt. Leider gab es nach der Einführung einer breiten Palette importierter Sorten einen gewissen Rückgang in der Produktion von Rubin, aber in den letzten 15 Jahren hat sie es geschafft, sich zu einer der Hauptrotweinsorten der meisten Weingüter in Südbulgarien zu entwickeln.

Das Festival wird am 29. August um 10:00 Uhr am Institut für Weinbau und Önologie mit einem **Tag der offenen Tür** eröffnet, der der Rotweinrebsorte "Rubin" gewidmet ist. Zum ersten Mal experimentiert das Institut mit eigenen Weinen bei der Herstellung verschiedener Eiscremesorten. Die Technologie für das Weingenuß ist die der italienischen Eiscremes der Marke Gelato Magnifico – Lovech, und die Weine stammen von den Rebsorten des IVE – Plevenska Rossa und Rubin, sowie von Misket Vratsa und Gamza. Interessant ist, dass die Eiscremes keine Milch enthalten, aber einen Alkoholgehalt von etwa 4 % aufweisen.

Die jährliche Ausstellung, auf der traditionelle und neue Dessertweinrebsorten präsentiert werden, wird erstmals gemeinsam mit der Landwirtschaftlichen Universität Plovdiv, dem Institut für Landwirtschaft und Saatgut "Obraztsov Chiflik" – Russe und dem Institut für Landwirtschaft – Kjustendil organisiert.

Am 31. August wird Assoc. Prof. Eng. Tatiana Yoncheva, PhD, vom IVE in einer kurzen Schulung für alle Interessierten die Geheimnisse der Weinverkostung und die Art des Weinkonsums enthüllen.

Während des Festivals können Kenner qualitativ hochwertiger Weine und Delikatessen auch die Stände von Produzenten aus Nordbulgarien besuchen, die sich im Innenhof des Museums befinden. Sie sind für Besucher von 12:00 bis 22:00 Uhr geöffnet.

Am 1. September um 18:00 Uhr erfolgt der Abschluss des Festivals, bei dem eine Verlosung für Besucher stattfindet und den Teilnehmern Zertifikate überreicht werden.

Die Veranstaltung wird von der Gemeinde Pleven organisiert und ist Teil des Tourismusedwicklungsprogramms 2024.

FREIER EINTRITT!

Das Programm finden Sie **HIER**



Titelfoto: Institut für Weinbau und Önologie – Pleven