

# Ώρα για κρασί και κάτι παραπάνω

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



*Η δεύτερη έκδοση του Φεστιβάλ Οίνου και Αγροτικών Λιχουδιών θα συγκεντρώσει παραγωγούς και γνώστες στο τέλος του Αυγούστου στο Πλέβεν. Μία από τις κύριες ατραξιόν της γιορτής του οίνου θα είναι ένα περίπτερο με παγωτά παραγόμενα με ιταλική τεχνολογία με διάφορους οίνους από ποικιλίες σταφυλιών που δημιουργήθηκαν στο Ινστιτούτο Αμπελουργίας και Οινολογίας – Πλέβεν. Η εκδήλωση θα πραγματοποιηθεί στο πάρκο του Περιφερειακού Ιστορικού Μουσείου από 29 Αυγούστου έως 1 Σεπτεμβρίου.*

Το Πλέβεν θα φιλοξενήσει τη δεύτερη διευρυμένη έκδοση του φόρουμ για οίνο και αγροτικά λιχούδια από 29 Αυγούστου έως 1 Σεπτεμβρίου 2024. Η φετινή διευρυμένη έκδοση του φεστιβάλ πραγματοποιείται υπό το όνομα "Ώρα για Οίνο...".



*Η ποικιλία Ρουμπίν δημιουργήθηκε στα μέσα της δεκαετίας του 1940 στο Ινστιτούτο Αμπελουργίας και Οινολογίας – Πλέβεν, από διασταύρωση των Σιρά και Νεμπιόλο. Το Ρουμπίν είναι μια ποικιλία μέσης έως πρώιμης ωρίμανσης με πολύ σύντομη βλαστική περίοδο, ρωμαλέια ανάπτυξη και καλή παραγωγικότητα. Είναι διαδεδομένη στη Θρακική Πεδιάδα, κυρίως γύρω από τα Πλόβντιβ και Ιβάλιοβγκραντ. Κρίσιμης σημασίας για αυτήν την ποικιλία είναι ο προσδιορισμός του ακριβούς χρόνου συγκομιδής, καθώς όχι μόνο η βλαστική περίοδος αλλά και η περίοδος της τεχνολογικής ωριμότητας είναι πολύ σύντομη.*

*Ιστορικά, για αρκετά μεγάλο χρονικό διάστημα, η ποικιλία Ρουμπίν χρησιμοποιούνταν κυρίως για την παραγωγή γλυκών οίνων ή πιο συχνά για ανάμειξη με άλλες ποικιλίες. Δυστυχώς, μετά την εισαγωγή ενός ευρέος φάσματος εισαγόμενων ποικιλιών, υπήρξε κάποια υποχώρηση από την παραγωγή Ρουμπίν, αλλά τα τελευταία 15 χρόνια έχει καταφέρει να γίνει μία από τις κύριες ποικιλίες κόκκινου οίνου των περισσότερων οινοποιείων στη Νότια Βουλγαρία.*

Το φεστιβάλ θα ανοίξει στις 29 Αυγούστου στις 10:00 π.μ. στο Ινστιτούτο Αμπελουργίας και Οινολογίας με μια **Ημέρα Ανοιχτών Πυλών** αφιερωμένη στην ποικιλία σταφυλιού κόκκινου οίνου "Ρουμπίν". Για πρώτη φορά, το Ινστιτούτο πειραματίζεται με δικούς του οίνους στην παρασκευή μιας ποικιλίας παγωτών. Η τεχνολογία για τη γαστρονομική απόλαυση με οίνο είναι αυτή των ιταλικών παγωτών με την επωνυμία Gelato Magnifico – Λόβετς, και οι οίνοι προέρχονται από ποικιλίες του ΙΑΟ – Πλεβέν Ρόσα και Ρουμπίν, καθώς και Μοσχάτο Βράτσα και Γκάμζα. Ένα ενδιαφέρον γεγονός είναι ότι τα παγωτά δεν περιέχουν γάλα, αλλά έχουν περιεκτικότητα σε αλκοόλ περίπου 4%.

Η ετήϑια έκθεση, στην οποία θα παρουσιαϑτούν παραδοϑιακές και νέες ποικιλίες επιδόρπιων ϑαϑυλιών, οργανώνεται για πρώτη φορά από κοινού με το Γεωπονικό Πανεπιϑτήμιο του Πλόβντιβ, το Ινϑιτούτο Γεωργίας και Επιϑτήμης ϑπόρων "Ομπράζτϑοβ Τϑίφλικ" – Ρούϑε, και το Ινϑιτούτο Γεωργίας – Κιουϑέντιλ.

ϑτιϑ 31 Αυγούϑτου, η Αναπλ. Καθ. Δρ. Μηχ. Τατιάνα Γιόντϑεβα, από το ΙΑΟ, θα αποκαλύψει τα μϑϑικά της γευϑιγνωϑίας οίνου ϑε μια ϑύντομη εκπαιδευτική ϑυνεδρία για όποιοι ενδιαφέρεται για τον τρόπο κατανάλωϑηϑ του οίνου.

Κατά τη διάρκεια του φεϑτιβάλ, οι γνώϑτες των ποιοτικών οίνων και λιχουδιών θα μπόρουν επίϑηϑ να επιϑκεφθούν τα περιίπτερα των παραγωγών από τη Βόρεια Βουλγαρία, που θα βρίϑκονται στην αυλή του μουϑείου. Θα είναι ανοιχτά για το κοινό από τϑ 12:00 έως τϑ 22:00.

ϑτιϑ 1 Σεπτεμβρίου ϑτιϑ 18:00 είναι το κλείϑιμο του φεϑτιβάλ, όπου θα πραγματοποιηθεί κλήρωϑη για τϑϑ επιϑκέπτες και θα απονεμηθούν πιϑτοποιητικά ϑτϑϑ ϑυμμετέχοντες.

*Η εκδήλωση διοργανώνεται από τον Δήμο Πλέβεν και αποτελεί μέρος του Προγράμματος Ανάπτυξηϑ Τουριϑμού 2024.*

**ΔΩΡΕΑΝ ΕΙϑΟΔΟϑ!**

Δείτε το πρόγραμμα **ΕΔΩ**



Φωτογραφία εξωφύλλου: Ινστιτούτο Αμπελουργίας και Οινολογίας – Πλέβεν