

Η Τρυάβνα καλωσορίζει τους λάτρεις των βουλγαρικών ποικιλιών κρασιού

Автор(и): Растителна защита
Дата: 22.05.2025 Брой: 5/2025



**ФЕСТИВАЛ
НА БЪЛГАРСКИТЕ
ВИНЕНИ СОРТОВЕ**

DIVINE

Wine
Lovers



Η τρίτη έκδοση του Φεστιβάλ Βουλγαρικών Οινοποιητικών Σταφυλιών θα πραγματοποιηθεί από 23 έως 25 Μαΐου 2025 στην όμορφη πόλη της Αναγέννησης Τριάβνα, η οποία αποτελεί παραδοσιακό αξιοθέατο για πολλούς τουρίστες. Η πιο λαμπρή βουλγαρική γιορτή, η 24η Μαΐου, είναι περισσότερο από κατάλληλη για το φεστιβάλ αφιερωμένο στο βουλγαρικό κρασί.

Η δυναμική των βουλγαρικών οινοποιητικών ποικιλιών σταφυλιού είναι επαρκής λόγος για μια τριήμερη γιορτή εκτός των συνήθων οινοτουριστικών προορισμών στις μεγάλες πόλεις της χώρας. Οι δύο πρώτες επιτυχημένες εκδόσεις του φεστιβάλ αποδεικνύουν ότι οι κάτοικοι και οι επισκέπτες της περιοχής έχουν τεράστιο ενδιαφέρον για το βουλγαρικό κρασί.

32 βουλγαρικοί οινοπαραγωγοί θα παρουσιάσουν τα κρασιά τους στην Τριάβνα: Ahinora, Bononia Estate, Bratanov, Via Verde, Villa Bassarea, Villa Melnik, Varbovka, Georgiev & Milkov, Gorun, Devina, Dimitrovi, Dragoshinov, Deuce Winery, Zharava, Zlaten Rozhen, Kolarovo, Konopane, Lozenitsa, Magura, Maxima, Malkata Zvezda, Maryan, Medi Valley, Mladenova Izba, Pink Pelican, Rosalea, Salla Estate, Stevie Estate, Tipchenitsa, Haralambievi, Chukara, Tsarev Brod.



Η Γκάμζα ή Καντάρκα είναι οινοποιητική ποικιλία σταφυλιού που καλλιεργείται στη Βουλγαρία από την αρχαιότητα. Είναι διαδεδομένη κυρίστα στη βορειοδυτική και κεντρική Βόρεια Βουλγαρία. Είναι οινοποιητική ποικιλία ύστερης ωρίμανσης. Τα σταφύλια της ωριμάζουν το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. Τα πιο κατάλληλα γι' αυτήν είναι καλά αεριζόμενοι τόποι σε λόφους με σχετικά πλούσια εδάφη και καλή έκθεση. Έχει μέτρια ρώμη, υψηλή γονιμότητα και υψηλή παραγωγή. Τα σταφύλια χρησιμοποιούνται για την παραγωγή κόκκινων επιτραπέζιων και γλυκών κρασιών. Είναι πλήρης κορπού, εύκολα στο πότισμα και αρμονικά, αλλά μεταβλητά σε ποιότητα ανάλογα με την περιοχή και τη χρονιά.

Θα προσφέρουν υψηλής ποιότητας κρασιά, ποικίλα σε τύπο και στυλ, από Μαύρουδ, Ρουμπίν, Γκάμζα, Σιρόκα Μελνίσκα Λόζα και ολόκληρη την οικογένεια ποικιλιών Μέλνικ, Ντιμιάτ, Ταμιάνκα, Μισκέτ – Κάρλοβο, Βράτσα, Σαντάνσκι, Βάρνα..., Γκεργκάνα και άλλα βουλγαρικά σταφυλιά, καθώς και συνδυασμούς μεταξύ τους και διάφορων διεθνών ποικιλιών. Το φεστιβάλ θα συγκεντρώσει σε ένα μέρος κρασιά από τοπικές βουλγαρικές

ποικιλίες και από αυτές που είναι προϊόν βουλγαρικής βελτίωσης, όπως ο Μαύρουδ, ο οποίος τα τελευταία χρόνια λαμβάνει και πάλι την προσοχή που του αξίζει.

Η εκδήλωση διοργανώνεται από την DiVino σε συνεργασία με τον Marin Marinov – λάτρης του κρασιού, ιδιοκτήτη της εταιρείας Wine Lovers και δημιουργό του ολοένα και πιο δημοφιλούς podcast «Οδηγός του Βουλγάρου Λάτρης του Κρασιού», καθώς και με την πολύτιμη υποστήριξη του Δήμου Τριάβνας, ο οποίος στοχεύει να εμπλουτίσει τον δημοτικό πολιτιστικό ημερολόγιο και, μαζί του, το εθνικό οινολογικό ημερολόγιο.



Η όμορφη πόλη της Αναγέννησης Τριάβνα αποτελεί παραδοσιακό αξιοθέατο για πολλούς τουρίστες

Το φεστιβάλ θα ανοίξει στις 23 Μαΐου (Παρασκευή) στις 18:00. Κατά τις τρεις ημέρες του φεστιβάλ, συμπεριλαμβανομένης της Κυριακής 25 Μαΐου, οι επισκέπτες θα μπορούν να δοκιμάσουν τα αγαπημένα τους κρασιά μεταξύ 13:00 και 19:00. Η οινολογική γιορτή θα λάβει χώρα σε εξωτερικό χώρο, κάτω από τέντες με τραπέζια, στην πλατεία μπροστά από το Πολιτιστικό Κέντρο Κοινότητας Pencho Slaveykov 1871, απέναντι από το κτίριο του Δήμου Τριάβνας.

Μια σκηνή θα στήνεται στην περιοχή του φεστιβάλ και τα βράδια θα υπάρχουν ταλαντούχες ζωντανές μουσικές παραστάσεις που θα συμπληρώνουν την ατμόσφαιρα. Οι επισκέπτες μπορούν να βασιστούν σε ελκυστικές επιλογές φαγητού, επιλεγμένα αγροτικά προϊόντα και λιχουδιές για νόστιμους συνδυασμούς με τα υπέροχα κρασιά.

Το Σάββατο και την Κυριακή, 24 και 25 Μαΐου, έχουν προγραμματιστεί masterclasses με ξεχωριστή είσοδο, τα οποία θα πραγματοποιηθούν στην αίθουσα σεμιναρίων του Δήμου Τριάβνας, κοντά στον χώρο της εκδήλωσης. Είναι αφιερωμένα σε τυπικές, κυρίως βουλγαρικές ποικιλίες και προσφέρουν ενδιαφέρουσες κάθετες δοκιμές εμβληματικών κρασιών, υπό την καθοδήγηση αποδεδειγμένων οινολόγων.

Τα εισιτήρια για τα masterclasses θα πωλούνται στο γκισέ εγγραφής στην είσοδο.

Πρόγραμμα masterclasses