

Tiempo para vino y algo más

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



La segunda edición del Festival del Vino y las Delicias Caseras reunirá a productores y conocedores a finales de agosto en Pleven. Una de las principales atracciones de la celebración vinícola será un puesto de helados elaborados con tecnología italiana con varios vinos de variedades de uva creadas en el Instituto de Viticultura y Enología – Pleven. El evento tendrá lugar en el parque del Museo de Historia Regional del 29 de agosto al 1 de septiembre.

Pleven acogerá la segunda edición ampliada del foro de vino y delicias caseras del 29 de agosto al 1 de septiembre de 2024. La edición ampliada de este año del festival se celebra bajo el nombre "Tiempo para el Vino...".



La variedad Rubin fue creada a mediados de la década de 1940 en el Instituto de Viticultura y Enología – Pleven, mediante el cruce de Syrah y Nebbiolo. Rubin es una variedad de maduración media a temprana con un período vegetativo muy corto, crecimiento vigoroso y buen rendimiento. Está extendida en la Llanura Tracia, principalmente alrededor de Plovdiv e Ivaylovgrad. De importancia crítica para esta variedad es determinar el momento exacto de la vendimia, ya que no solo el período vegetativo sino también el período de madurez tecnológica es muy corto.

Históricamente, durante un período de tiempo bastante largo, la variedad Rubin se utilizó principalmente para la producción de vinos de postre o se usaba con mayor frecuencia para coupage con otras variedades. Desafortunadamente, tras la introducción de una amplia gama de variedades foráneas, hubo cierto alejamiento de la producción de Rubin, pero en los últimos 15 años ha logrado convertirse en una de las principales variedades de vino tinto de la mayoría de las bodegas del sur de Bulgaria.

El festival se inaugurará el 29 de agosto a las 10:00 a.m. en el Instituto de Viticultura y Enología con una **Jornada de Puertas Abiertas** dedicada a la variedad de uva para vino tinto "Rubin". Por primera vez, el Instituto experimenta con sus propios vinos en la elaboración de una variedad de helados. La tecnología para este deleite vinícola es la de los helados italianos de la marca Gelato Magnifico – Lovech, y los vinos son de variedades del IVE – Plevenska Rossa y Rubin, así como Moscatel de Vratsa y Gamza. Un dato interesante es que los helados no contienen leche, pero tienen un contenido alcohólico de alrededor del 4%.

La exposición anual, en la que se presentarán variedades de uva para postre tradicionales y nuevas, se organiza por primera vez conjuntamente con la Universidad Agraria de Plovdiv, el Instituto de Agricultura y Ciencia de Semillas "Obraztsov Chiflik" – Ruse, y el Instituto de Agricultura – Kyustendil.

El 31 de agosto, la Prof. Asoc. Ing. Tatiana Yoncheva, PhD, del IVE revelará los secretos de la cata de vinos en una breve sesión de formación para cualquier persona interesada en la manera de consumir vino.

Durante el festival, los conocedores de vinos y delicias de calidad también podrán visitar los puestos de productores del norte de Bulgaria, ubicados en el patio del museo. Estarán abiertos a los visitantes de 12:00 a 22:00.

El 1 de septiembre a las 18:00 es la clausura del festival, cuando se realizará un sorteo para los visitantes y se entregarán certificados a los participantes.

El evento está organizado por el Municipio de Pleven y forma parte del Programa de Desarrollo Turístico 2024.

¡ENTRADA GRATUITA!

Consulte el programa **AQUÍ**



Foto de portada: Instituto de Viticultura y Enología – Pleven