

Temps pour le vin et quelque chose de plus

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



La deuxième édition du Festival des Vins et des Délices de la Ferme réunira producteurs et connaisseurs fin août à Pleven. L'une des principales attractions de la fête du vin sera un stand de glaces produites selon une technologie italienne avec divers vins issus de cépages créés à l'Institut de Viticulture et d'Œnologie – Pleven. L'événement se tiendra dans le parc du Musée d'Histoire Régionale du 29 août au 1er septembre.

Pleven accueillera la deuxième édition élargie du forum des vins et des délices de la ferme du 29 août au 1er septembre 2024. L'édition élargie de cette année du festival se tient sous le nom « Le Temps du Vin... ».



Le cépage Rubin a été créé au milieu des années 1940 à l'Institut de Viticulture et d'Œnologie – Pleven, par croisement du Syrah et du Nebbiolo. Le Rubin est un cépage de maturation moyenne à précoce avec une période de végétation très courte, une croissance vigoureuse et un bon rendement. Il est répandu dans la Plaine de Thrace, principalement autour de Plovdiv et d'Ivaylovgrad. Déterminer le moment exact des vendanges est d'une importance cruciale pour ce cépage, car non seulement la période de végétation mais aussi la période de maturité technologique sont très courtes.

Historiquement, pendant une assez longue période, le cépage Rubin a été utilisé principalement pour la production de vins doux ou était le plus souvent utilisé pour l'assemblage avec d'autres cépages. Malheureusement, après l'introduction d'un large éventail de cépages importés, il y a eu un certain retrait de la production du Rubin, mais au cours des 15 dernières années, il a réussi à devenir l'un des principaux cépages de vin rouge de la plupart des caves du sud de la Bulgarie.

Le festival ouvrira ses portes le 29 août à 10h00 à l'Institut de Viticulture et d'Œnologie avec une **Journée Portes Ouvertes** dédiée au cépage de vin rouge « Rubin ». Pour la première fois, l'Institut expérimente avec ses propres vins dans la préparation d'une variété de glaces. La technologie pour ce délice glacé est celle des glaces italiennes de la marque Gelato Magnifico – Lovech, et les vins proviennent des cépages de l'IVE – Plevenska Rossa et Rubin, ainsi que du Muscat de Vratsa et du Gamza. Un fait intéressant est que les glaces ne contiennent pas de lait, mais ont une teneur en alcool d'environ 4%.

L'exposition annuelle, lors de laquelle seront présentés des cépages à dessert traditionnels et nouveaux, est organisée pour la première fois conjointement avec l'Université Agricole de Plovdiv, l'Institut d'Agriculture et de Science des Semences « Obraztsov Chiflik » – Ruse, et l'Institut d'Agriculture – Kyustendil.

Le 31 août, la Prof. associée Ing. Tatiana Yoncheva, PhD, de l'IVE dévoilera les secrets de la dégustation de vin lors d'une courte session de formation pour toute personne intéressée par la manière de consommer le vin.

Pendant le festival, les connaisseurs de vins et de délices de qualité pourront également visiter les stands des producteurs du nord de la Bulgarie, situés dans la cour du musée. Ils seront ouverts aux visiteurs de 12h00 à 22h00.

Le 1er septembre à 18h00 aura lieu la clôture du festival, avec une tombola pour les visiteurs et la remise de certificats aux participants.

L'événement est organisé par la Municipalité de Pleven et fait partie du Programme de Développement du Tourisme 2024.

ENTRÉE LIBRE !

*Voir le programme **ICI***



Photo de couverture : Institut de Viticulture et d'Œnologie – Pleven