

Tryavna accueille les amateurs de cépages bulgares

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



DIVINE

Wine
Lovers



La troisième édition du Festival des Cépages Bulgares se tiendra du 23 au 25 mai 2025 dans la magnifique ville de la Renaissance de Tryavna, une attraction traditionnelle pour de nombreux touristes. La fête bulgare la plus lumineuse, le 24 mai, est plus que propice au festival dédié au vin bulgare.

Le potentiel des cépages à vin bulgares est une raison suffisante pour une célébration de trois jours en dehors des destinations viticoles habituelles des grandes villes du pays. Les deux premières éditions réussies du festival prouvent que les habitants et les visiteurs de la région portent un intérêt considérable au vin bulgare.

32 caves bulgares présenteront leurs vins à Tryavna : 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.



Le Gamza ou Kadarka est un cépage à vin cultivé en Bulgarie depuis l'Antiquité. Il est principalement répandu dans le nord-ouest et le centre de la Bulgarie du Nord. C'est un cépage tardif. Ses raisins mûrissent dans la seconde moitié de septembre. Les sites les plus adaptés pour lui sont des emplacements bien ventilés sur des collines avec des sols relativement riches et une bonne exposition. Il a une vigueur moyenne, une fertilité élevée et un rendement élevé. Les raisins sont utilisés pour produire des vins rouges de table et des vins de dessert. Ils sont corsés, faciles à boire et harmonieux, mais de qualité variable selon la région et le millésime.

Ils proposeront des vins de haute qualité, diversifiés en type et en style, à base de Mavrud, Rubin, Gamza, Shiroka Melnishka Loza et toute la famille des cépages Melnik, Dimyat, Tamyanka, Misket – Karlovo, Vratsa, Sandanski, Varna..., Gergana et d'autres cépages bulgares, ainsi que des assemblages entre eux et avec diverses variétés internationales. Le festival réunira en un seul lieu des vins issus de cépages locaux bulgares et ceux qui sont le produit de sélections bulgares, comme le Mavrud, qui ces dernières années retrouve l'attention qu'il mérite.

L'événement est organisé par DiVino en partenariat avec Marin Marinov – passionné de vin, propriétaire de la société Wine Lovers et créateur du podcast de plus en plus populaire « Guide de l'Amateur de Vin Bulgare », ainsi qu'avec le précieux soutien de la municipalité de Tryavna, qui vise à enrichir le calendrier culturel municipal et, avec lui, le calendrier viticole national.



La magnifique ville de la Renaissance de Tryavna est une attraction traditionnelle pour de nombreux touristes.

Le festival ouvrira ses portes le 23 mai (vendredi) à 18h00. Durant les trois jours du festival, y compris le dimanche 25 mai, les visiteurs pourront déguster leurs vins préférés entre 13h00 et 19h00. La fiesta du vin se déroulera en plein air, sous des tentes avec des tables, sur la place devant le Centre Culturel Communautaire Pencho Slaveykov 1871, en face du bâtiment de la municipalité de Tryavna.

Une scène sera installée dans la zone du festival et en soirée, des performances musicales live talentueuses viendront compléter l'ambiance. Les visiteurs pourront compter sur des options culinaires attrayantes, des produits fermiers sélectionnés et des délices pour de délicieuses combinaisons avec les merveilleux vins.

Les samedi et dimanche 24 et 25 mai, des masterclasses avec entrée séparée sont prévues, qui se tiendront dans la salle de séminaire de la municipalité de Tryavna, à proximité du lieu de l'événement. Elles sont dédiées à des cépages typiques, principalement bulgares, et proposent des dégustations verticales intéressantes de vins emblématiques, animées par des œnologues reconnus.

Les billets pour les masterclasses seront vendus au bureau d'enregistrement à l'entrée.

Programme des masterclasses