

2024. március 20.

Ideje a bornak és valami többnek

A borok világa mindig is varázslatos volt, de mi van, ha mesélünk egy történetet, amely túlmutat a szőlőn és a hordón?

Fedezze fel a történetet

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



A Bor és Tanyasi Csemegék Fesztiváljának második kiadása augusztus végén gyűjti össze a termelőket és a szakértőket Plében. A borünnep egyik fő látványossága egy olyan stand lesz, ahol olasz technológiával, a Szőlészeti és Borászati Intézet – Pleven által nemesített szőlőfajták különböző boraihoz készült fagylaltokat kínálnak. A rendezvény augusztus 29. és szeptember 1. között a Történeti Múzeum parkjában kerül megrendezésre.

Pleven ad otthont a bor és tanyasi csemegék fórumának második, bővített kiadásának 2024. augusztus 29. és szeptember 1. között. A fesztivál idei bővített kiadása "Ideje a bornak..." néven kerül megrendezésre.



A Rubin fajtát az 1940-es évek közepén nemesítették a Szőlészeti és Borászati Intézetben – Pleven, a Syrah és a Nebbiolo keresztezésével. A Rubin közepesen korai érésű fajta, nagyon rövid vegetációs idővel, erős növekedéssel és jó terméshozammal. Elterjedt a Trákiai-alföldön, főleg Plovdiv és Ivajlovgrad környékén. Kritikus fontosságú ennél a fajtánál a pontos szüretidő meghatározása, mivel nemcsak a vegetációs idő, hanem a technológiai érési időszak is nagyon rövid.

Történelmileg, elég hosszú ideig a Rubin fajtát főleg desszertborok előállítására használták, vagy leggyakrabban más fajtákkal való keverésre. Sajnos a bevezetett fajták széles választékának megjelenése után egy időre visszaszorult a Rubin termesztése, de az elmúlt 15 évben sikerült a Dél-Bulgária legtöbb pincészetének egyik fő vörösbor-fajtájává válnia.

A fesztivál augusztus 29-én, 10:00-kor nyílik meg a Szőlészeti és Borászati Intézetben egy **Nyílt Nap** keretében, amely a "Rubin" vörösbor szőlőfajtának lesz szentelve. Az Intézet először kísérletezik saját borokkal különféle fagyaltok készítésében. A boros csemege technológiája az olasz fagyaltoké, a Gelato Magnifico – Lovech márka nevével, a borok pedig az IVE – Plevenska Rossa és Rubin, valamint a Vratsai Muskotály és Gamza fajtákból származnak. Érdekesség, hogy a fagyaltok nem tartalmazzak tejet, de kb. 4% alkoholtartalmúak.

Az éves kiállítást, ahol hagyományos és új desszert szőlőfajtákat mutatnak be, első alkalommal közösen szervezik a Plovdivi Mezőgazdasági Egyetemmel, a "Obraztsov Chiflik" Mezőgazdasági és Magtermesztési Intézettel – Ruse, és a Mezőgazdasági Intézettel – Kjustendil.

Augusztus 31-én Yoncheva Tatyana docens, PhD, az IVE munkatársa egy rövid képzés keretében feltárja a borkóstolás titkait minden érdeklődő számára, a bor fogyasztásának módjáról.

A fesztivál alatt a minőségi borok és csemegék kedvelői meglátogathatják Észak-Bulgária termelőinek standjait is, amelyek a múzeum udvarán helyezkednek el. Ezek 12:00-tól 22:00-ig lesznek nyitva a látogatók előtt.

Szeptember 1-jén 18:00-kor kerül sor a fesztivál záróünnepségére, amikor sorsolást tartanak a látogatók számára, és okleveleket adnak át a résztvevőknek.

A rendezvényt a Pleveni Önkormányzat szervezi, és a 2024-es Turizmusfejlesztési Program része.

INGYENES BELÉPÉS!

*A programot **ITT** tekintheti meg*



Borítófotó: Szőlészeti és Borászati Intézet – Pleven