

Tempo per il vino e qualcosa di più

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



La seconda edizione del Festival del Vino e delle Delizie Contadine riunirà produttori e intenditori alla fine di agosto a Pleven. Una delle principali attrazioni della celebrazione del vino sarà uno stand con gelati prodotti con tecnologia italiana utilizzando vari vini di vitigni creati presso l'Istituto di Viticoltura ed Enologia – Pleven. L'evento si svolgerà nel parco del Museo di Storia Regionale dal 29 agosto al 1 settembre.

Pleven ospiterà la seconda edizione ampliata del forum del vino e delle delizie contadine dal 29 agosto al 1 settembre 2024. L'edizione ampliata di quest'anno del festival si svolge sotto il nome "Tempo per il Vino...".



Il vitigno Rubin è stato creato a metà degli anni '40 presso l'Istituto di Viticoltura ed Enologia – Pleven, incrociando Syrah e Nebbiolo. Il Rubin è un vitigno a maturazione medio-precoce con un periodo vegetativo molto breve, crescita vigorosa e buona produttività. È diffuso nella Pianura Tracia, principalmente intorno a Plovdiv e Ivaylovgrad. Di importanza cruciale per questo vitigno è determinare il momento esatto della vendemmia, poiché non solo il periodo vegetativo ma anche il periodo di maturazione tecnologica è molto breve.

Storicamente, per un periodo di tempo piuttosto lungo, il vitigno Rubin è stato utilizzato principalmente per la produzione di vini da dessert o più spesso per tagli con altri vitigni. Purtroppo, dopo l'introduzione di una vasta gamma di vitigni internazionali, si è assistito a un certo abbandono della produzione del Rubin, ma negli ultimi 15 anni è riuscito a diventare uno dei principali vitigni a bacca rossa della maggior parte delle cantine della Bulgaria meridionale.

Il festival si aprirà il 29 agosto alle ore 10:00 presso l'Istituto di Viticoltura ed Enologia con una **Giornata Porte Aperte** dedicata al vitigno a bacca rossa "Rubin". Per la prima volta, l'Istituto sperimenta i propri vini nella preparazione di una varietà di gelati. La tecnologia per questa delizia al vino è quella dei gelati italiani del marchio Gelato Magnifico – Lovech, e i vini provengono da vitigni dell'IVE – Plevenska Rossa e Rubin, oltre a Moscato di Vratsa e Gamza. Un fatto interessante è che i gelati non contengono latte, ma hanno una gradazione alcolica di circa il 4%.

L'esposizione annuale, in cui saranno presentati vitigni da dessert tradizionali e nuovi, viene organizzata per la prima volta in collaborazione con l'Università Agraria di Plovdiv, l'Istituto di Agricoltura e Scienza delle Sementi "Obraztsov Chiflik" – Ruse, e l'Istituto di Agricoltura – Kyustendil.

Il 31 agosto, la Prof.ssa Associata Ing. Tatiana Yoncheva, PhD, dell'IVE svelerà i segreti della degustazione del vino in una breve sessione formativa per chiunque sia interessato alle modalità di consumo del vino.

Durante il festival, gli intenditori di vini e prelibatezze di qualità potranno anche visitare gli stand dei produttori della Bulgaria settentrionale, situati nel cortile del museo. Saranno aperti ai visitatori dalle 12:00 alle 22:00.

Il 1 settembre alle 18:00 è prevista la chiusura del festival, quando si terrà un'estrazione a sorte per i visitatori e saranno consegnati gli attestati di partecipazione.

L'evento è organizzato dal Comune di Pleven ed è parte del Programma di Sviluppo del Turismo 2024.

INGRESSO GRATUITO!

Vedi il programma **QUI**



Foto di copertina: Istituto di Viticoltura ed Enologia – Pleven