

130 de ani în urmă în inima magiei vinului

Автор(и): Растителна защита
Дата: 14.02.2022 Брой: 2/2022



Unica Vinărie Experimentală a Institutului de Viticultură și Enologie din Pleven a fost înființată în 1892 ca pivniță de practică atașată Școlii de Viticultură și Enologie din Pleven, deja existente. Astăzi, ea păstrează una dintre cele mai vechi colecții de vinuri din Bulgaria, ce include exponate din primele recoltări ale vinăriei, vinuri din soiuri introduse și locale, precum și din soiuri create la Institut.



Conf. Dr. Ing. Tatyana Yoncheva

În Cartea de Aur a Oficiului de Brevete al Republicii Bulgaria, în 2021, a fost înscrisă echipa condusă de Prof. Dr. Miroslav Ivanov de la Institutul de Viticultură și Enologie din Pleven, care a descoperit peste 10 noi soiuri de struguri, formată din Conf. Dr. Zdravko Nakov, Tatyana Yoncheva și Vanyo Haigurov. Acestea sunt adaptate să reziste la frig și sunt ecologice, ceea ce le face potrivite pentru producția organică.

În fiecare an, enoteca se îmbogățește cu noi loturi de vinuri îmbuteliate – cele mai bune din fiecare recoltă. Vinurile din pivniță sunt depozitate în condiții optime pentru acest scop. Pe tot parcursul anului, temperatura în încăperi este de aproximativ 15°C, menținută în mod natural, deoarece pivnița este săpată într-un versant, iar grosimea pereților este de aproximativ 1 metru. Pereții și tavanul sunt acoperiți cu mușcagii nobil, transferat din pivnițele regiunii viticole Tokaj (Ungaria), care ajută la menținerea unei umidități relative optime în încăperi, potrivită pentru îmbătrânirea vinului. În pivniță se află pupitre cu expozate din producția experimentală de vinuri spumante naturale prin metoda clasică, realizată la mijlocul secolului trecut.



Enoteca mai conține vinuri și alte băuturi de la producători bulgari și străini, primite de Institut ca dar cu ocazia aniversărilor, conferințelor, simpozioanelor și altor evenimente.