

Timp pentru vin și ceva mai mult

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



A doua ediție a Festivalului Vinului și a Delicateselor Fermiere va reuni producători și cunoscători la sfârșitul lunii august în Plevne. Una dintre principalele atracții ale sărbătorii vinului va fi un stand cu înghețate produse folosind tehnologie italiană cu diverse vinuri din soiuri de struguri create la Institutul de Viticultură și Enologie – Plevne. Evenimentul va avea loc în parcul Muzeului Regional de Istorie din 29 august până în 1 septembrie.

Plevne va găzdui a doua ediție extinsă a forumului pentru vinuri și delicatese fermiere din 29 august până în 1 septembrie 2024. Ediția extinsă a festivalului din acest an se desfășoară sub numele „Timp pentru Vin...”.



Soiul Rubin a fost creat la mijlocul anilor 1940 la Institutul de Viticultură și Enologie – Pleven, prin încrucișarea soiurilor Syrah și Nebbiolo. Rubin este un soi cu coacere mijlocie-timpurie, cu o perioadă de vegetație foarte scurtă, cu creștere viguroasă și producție bună. Este răspândit în Podișul Traciei, în special în jurul orașelor Plovdiv și Ivaylovgrad. De o importanță critică pentru acest soi este determinarea momentului exact al recoltării, deoarece nu numai perioada de vegetație, ci și perioada de coacere tehnologică sunt foarte scurte.

Istoric, pentru o perioadă destul de lungă de timp, soiul Rubin a fost folosit în principal pentru producerea vinurilor de desert sau era cel mai adesea folosit pentru amestecarea cu alte soiuri. Din păcate, după introducerea unei game largi de soiuri introduse, a avut loc o oarecare retragere de la producția de Rubin, dar în ultimii 15 ani a reușit să devină unul dintre principalele soiuri pentru vin roșu ale majorității vinărilor din sudul Bulgariei.

Festivalul se va deschide pe 29 august, la ora 10:00, la Institutul de Viticultură și Enologie cu o **Zi a Porților Deschise** dedicată soiului de struguri pentru vin roșu „Rubin”. Pentru prima dată, Institutul experimentează cu vinurile proprii în prepararea unei varietăți de înghețate. Tehnologia pentru această delicată din vin este cea a înghețatelor italiene sub brandul Gelato Magnifico – Lovech, iar vinurile sunt din soiuri ale IVE – Plevenska Rossa și Rubin, precum și Muscat de Vratsa și Gamza. Un fapt interesant este că înghețatele nu conțin lapte, dar au un conținut de alcool de aproximativ 4%.

Expoziția anuală, la care vor fi prezentate soiuri tradiționale și noi de struguri pentru desert, este organizată pentru prima dată în parteneriat cu Universitatea Agrară din Plovdiv, Institutul de Agricultură și Știința Semințelor „Obraztsov Chiflik” – Ruse și Institutul de Agricultură – Kyustendil.

Pe 31 august, conf. univ. dr. ing. Tatiana Yoncheva de la IVE va dezvălui secretele degustării vinurilor într-o scurtă sesiune de instruire pentru oricine este interesat de modalitatea de consum a vinului.

În timpul festivalului, cunoscătorii de vinuri și delicatese de calitate vor putea vizita și standurile producătorilor din nordul Bulgariei, situate în curtea muzeului. Acestea vor fi deschise pentru vizitatori între orele 12:00 și 22:00.

Pe 1 septembrie, la ora 18:00, are loc închiderea festivalului, când va avea loc o tombolă pentru vizitatori și vor fi decernate certificate participanților.

Evenimentul este organizat de Municipiul Pleven și face parte din Programul de Dezvoltare a Turismului pentru 2024.

ACCES LIBER!

*Vedeți programul **AICI***



Foto de copertă: Institutul de Viticultură și Enologie – Pleven