

# Время для вина и чего-то большего

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



*Второе издание Фестиваля вина и фермерских деликатесов соберет производителей и ценителей в конце августа в Плевене. Одной из главных достопримечательностей винного праздника станет стенд с мороженым, произведенным по итальянской технологии с использованием различных вин из сортов винограда, созданных в Институте виноградарства и энологии – Плевен. Мероприятие пройдет в парке Регионального исторического музея с 29 августа по 1 сентября.*

Плевен примет второе расширенное издание форума вина и фермерских деликатесов с 29 августа по 1 сентября 2024 года. Расширенное издание фестиваля в этом году проходит под названием «Время для вина...».



*Сорт Рубин был создан в середине 1940-х годов в Институте виноградарства и энологии – Плевен, путем скрещивания Сира и Неббиоло. Рубин – это средне-ранний сорт с очень коротким вегетационным периодом, сильным ростом и хорошей урожайностью. Он распространен во Фракийской низменности, в основном вокруг Пловдива и Ивайловграда. Критически важным для этого сорта является определение точного времени сбора урожая, поскольку не только вегетационный период, но и период технологической зрелости очень короток.*

*Исторически, в течение довольно длительного периода времени, сорт Рубин использовался в основном для производства десертных вин или чаще всего применялся для купажирования с другими сортами. К сожалению, после внедрения широкого спектра интродуцированных сортов произошел некоторый отход от производства Рубина, но за последние 15 лет ему удалось стать одним из основных красных винных сортов большинства виноделен Южной Болгарии.*

---

Фестиваль откроется 29 августа в 10:00 в Институте виноградарства и энологии **Днем открытых дверей**, посвященным красному винному сорту винограда «Рубин». Впервые Институт экспериментирует с собственными винами в приготовлении разнообразных мороженных. Технология для винного лакомства – это технология итальянского мороженого под брендом Gelato Magnifico – Ловеч, а вина – из сортов ИВЭ – Плевенско розовое и Рубин, а также Врачанский мускат и Гамза. Интересный факт: мороженое не содержит молока, но имеет содержание алкоголя около 4%.

Ежегодная выставка, на которой будут представлены традиционные и новые десертные сорта винограда, впервые организуется совместно с Аграрным университетом в Пловдиве, Институтом земледелия и семеноводства «Образцов чифлик» – Русе и Институтом земледелия – Кюстендил.

31 августа доц. д-р инж. Татьяна Йончева из ИВЭ раскроет секреты дегустации вин в коротком обучающем занятии для всех, кто интересуется манерой употребления вина.

Во время фестиваля ценители качественных вин и деликатесов также смогут посетить стенды производителей из Северной Болгарии, расположенные во дворе музея. Они будут открыты для посетителей с 12:00 до 22:00.

1 сентября в 18:00 состоится закрытие фестиваля, когда будет проведена лотерея для посетителей и вручены сертификаты участникам.

*Мероприятие организовано муниципалитетом Плевена и является частью Программы развития туризма на 2024 год.*

**ВХОД СВОБОДНЫЙ!**

Смотрите программу **ЗДЕСЬ**



Фото на обложке: Институт виноградарства и энологии – Плевен