

Време је за вино и нешто више

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



Drugo izdanje Festivala vina i domaćih delicija okupiće proizvođače i poznavaoce krajem avgusta u Plevenu. Jedna od glavnih atrakcija vinske proslave biće štand sa sladoledima proizvedenim po italijanskoj tehnologiji sa različitim vinima od sorti grožđa stvorenih u Institutu za vinogradarstvo i enologiju – Pleven. Događaj će se održati u parku Regionalnog istorijskog muzeja od 29. avgusta do 1. septembra.

Pleven će biti domaćin drugog proširenog izdanja foruma za vino i domaće delicije od 29. avgusta do 1. septembra 2024. Ove godine prošireno izdanje festivala održava se pod nazivom "Vreme za vino...".



Sorta Rubin nastala je sredinom 1940-ih godina u Institutu za vinogradarstvo i enologiju – Pleven, ukrštanjem sorti Shiraz i Nebiolo. Rubin je srednje do ranospezajuća sorta sa veoma kratkom vegetacionom period, bujnim rastom i dobrim prinosom. Zastupljena je u Tračkoj niziji, uglavnom oko Plovdiva i Ivajlovgrada. Od kritične važnosti za ovu sortu je određivanje tačnog vremena berbe, pošto je ne samo vegetacioni period već i period tehnološke zrelosti veoma kratak.

Istorijski gledano, tokom prilično dugog perioda, sorta Rubin korišćena je uglavnom za proizvodnju desertnih vina ili je najčešće korišćena za mešanje sa drugim sortama. Nažalost, nakon uvođenja širokog spektra introdukovanih sorti, došlo je do određenog povlačenja od proizvodnje Rubina, ali je tokom poslednjih 15 godina uspeo da postane jedna od glavnih sorti crnog vina kod većine vinarija u južnoj Bugarskoj.

Festival će biti otvoren 29. avgusta u 10:00 sati u Institutu za vinogradarstvo i enologiju **Danom otvorenih vrata** posvećenim sorti crnog vina "Rubin". Po prvi put, Institut eksperimentiše sa sopstvenim vinima u pripremi raznovrsnih sladoleda. Tehnologija za vinsku poslasticu je ona italijanskih sladoleda pod brendom Gelato Magnifico – Loveč, a vina su od sorti IVE – Plevenska Rosa i Rubin, kao i Vračanski muškat i Gamza. Zanimljiva činjenica je da sladoledi ne sadrže mleko, već imaju alkoholni sadržaj od oko 4%.

Godišnja izložba, na kojoj će biti predstavljene tradicionalne i nove sorte grožđa za desertna vina, po prvi put se organizuje zajedno sa Poljoprivrednim univerzitetom u Plovdivu, Institutom za poljoprivredu i semenarstvo "Obrazac Čiflik" – Ruse, i Institutom za poljoprivredu – Kjustendil.

31. avgusta, doc. dr inž. Tatjana Jončeva, sa doktoratom iz IVE, otkriće tajne degustacije vina u kratkoj obuci za sve zainteresovane za način konzumiranja vina.

Tokom festivala, poznavaoци kvalitetnih vina i delicija takođe će moći da posete štandove proizvođača iz severne Bugarske, smeštene u dvorištu muzeja. Oni će biti otvoreni za posetioce od 12:00 do 22:00 sata.

1. septembra u 18:00 sati je zatvaranje festivala, kada će biti održana tombola za posetioce i dodeljene potvrde učesnicima.

Događaj organizuje Opština Pleven i deo je Programa razvoja turizma za 2024. godinu.

ULAZ JE BESPLATAN!

*Pogledajte program **OVDE***



Naslovna fotografija: Institut za vinogradarstvo i enologiju – Pleven

