

130 yıl önce şarabın büyüğü ortasında

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



Pleven Bağcılık ve Şarapçılık Enstitüsü'ne bağlı eşsiz Deneysel Şaraphanesi, 1892 yılında, Pleven'de halihazırda var olan Bağcılık ve Şarapçılık Okulu'na bağlı bir eğitim mahzeni olarak kuruldu. Bugün, Bulgaristan'daki en eski şarap koleksiyonlarından birini korumaktadır. Bu koleksiyon, şaraphanenin ilk mahsullerinden örnekleri, tanıtılan ve yerel çeşitlerden elde edilen şarapların yanı sıra Enstitü'de yaratılan çeşitlerden elde edilen şarapları da içermektedir.



Doç. Dr. Müh. Tatyana Yoncheva

Bulgaristan Cumhuriyeti Patent Ofisi'nin Altın Kitabı'na, 2021 yılında, 10'dan fazla yeni üzüm çeşidi keşfetmiş olan Pleven Bağcılık ve Şarapçılık Enstitüsü'nden Prof. Dr. Miroslav Ivanov'un başkanlığındaki, Doç. Dr. Zdravko Nakov, Tatyana Yoncheva ve Vanyo Haigurov'dan oluşan ekip kaydedildi. Bu çeşitler soğuğa dayanacak şekilde adapte edilmiş ve çevre dostudur, bu da onları organik üretim için uygun kılmaktadır.

Her yıl şarap kütüphanesi, her mahsulün en iyileri olan yeni parti şişelenmiş şaraplarla zenginleştirilir. Mahzendeki şaraplar bu amaç için optimal koşullarda saklanır. Tüm yıl boyunca, mahzen bir yamacın içine kazıldığı ve duvarların kalınlığı yaklaşık 1 metre olduğu için doğal olarak korunan tesislerdeki sıcaklık yaklaşık 15°C'dir. Duvarlar ve tavanlar, Tokaj şarap bölgesindeki (Macaristan) mahzenlerden getirilen ve şarap olgunlaştırmaya uygun, tesislerde optimal bir bağıl nemin korunmasına yardımcı olan asil küf ile kaplanmıştır. Mahzende, geçen yüzyılın ortalarında gerçekleştirilen, klasik yöntemle doğal olarak üretilmiş köpüklü şarapların deneysel üretiminden örnekler içeren pupitreler bulunmaktadır.



Şarap kütüphanesi ayrıca, Enstitü'ye yıldönümleri, konferanslar, sempozyumlar ve benzeri vesilelerle hediye olarak alınan, Bulgar ve yabancı üreticilerden şaraplar ve diğer içecekleri de içermektedir.