

# Lavanta Aroması Tadımı – Mayıs sonundan itibaren sadece DiVes Şaraphanesi'nde başlayacak eşsiz bir duyuşsal deneyim: şarap & tarih & lavanta

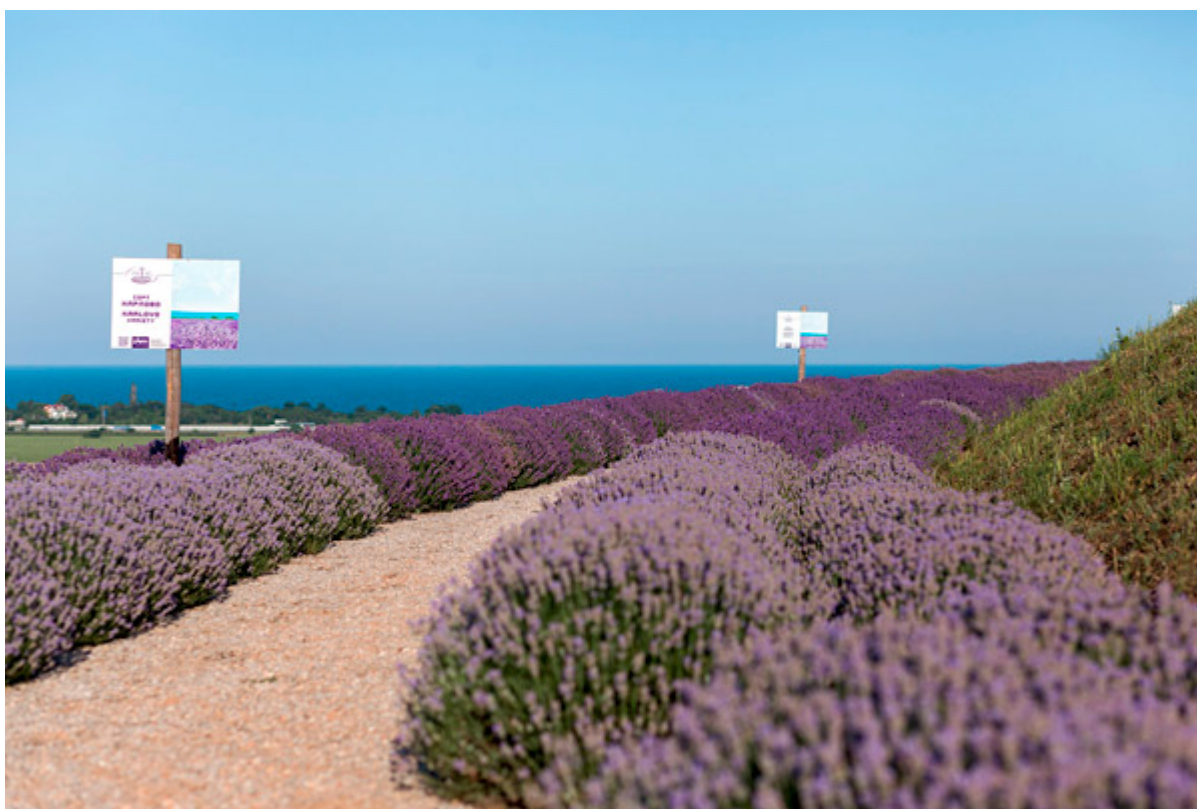
Автор(и): DiVes Estate

Дата: 26.05.2024 Брой: 5/2024



**DiVes Şaraphanesi**, haziran ve temmuz aylarında nefes kesen bir manzara sunuyor – Aheloy yakınlarındaki Simeonova Mogila'daki şaraphaneninin etrafında yer alan lavanta terasları, kıyı şeridinin fonunda taşan mor tonlarıyla. Duyularınıza meydan okuyun ve bu yıl mayıs ayının sonundan itibaren 5 farklı çeşitte yüksek kaliteli Bulgar lavantasını keşfedin!

Lavanta terasları, 2019 yılında, dünyada 1 numara olan ve Fransa'yı lavanta yağı üreticisi olarak lider konumundan eden Bulgar lavantasının güzelliğini ve niteliklerini sergilemek ana misyonuyla oluşturuldu. Teraslarda yaklaşık 10.000 bitki organik olarak yetiştirilmektedir. Bu yıl lavantanın erken çiçek açması, bu ilkbahardaki yüksek sıcaklıklar da dahil olmak üzere atipik iklim koşullarından kaynaklanmaktadır. Bu, benzersiz "5 farklı yüksek kaliteli Bulgar lavantası çeşidinin aroma tadımı" turuna yaklaşık 2 hafta daha erken başlamamızı sağlayacaktır. Plovdiv Tarım Üniversitesi'nden Profesör Dr. Ivan Yanchev tarafından seçilen çeşitler, kültürün ve seçimin Bulgaristan'da nasıl geliştiğini göstermektedir. Hem iyi yağ kalitesi garantisi olan yeni çeşitleri, hem de eski ve temel çeşitleri sunuyoruz.



Turlar, bitkinin kendisi, çalılarının türü ve boyutu, çiçeğin rengi, verimi, yağı kullanmanın faydaları, uygulama yöntemleri ve tabii ki en heyecan verici kısım olan aroma değerlendirmesi hakkında detayları açıklayan bir rehber eşliğinde yapılmaktadır. Ekibimiz, her bir çeşidin taşıdığı saf ve narin aromaların tadını en iyi şekilde çıkarmak için özel bir teknik göstermektedir. "Bu harika bitkinin kokusunu görün, dokunun ve hissedin" diyoruz her ziyaretçimize. Bu cazibe merkezi, son yıllarda yaz aylarında misafirlerimizin duyarlarını kuşkusuz heyecanlandırdı ve bitki ile kökeni hakkındaki bilgilerini zenginleştirdi. Turdan sonra çekebileceğiniz lavanta teraslarının deniz fonundaki inanılmaz fotoğrafları deneyimi tamamlamaktadır. Her misafir, ziyaretin anısını taşıması için küçük bir hediye alır.



#### BAŞKA NELER SUNUYORUZ:

Karadeniz'deki yaz sezonu, DiVes Şaraphanesi'nin sunduğu her şeyi keşfetmek için mükemmel bir zamandır; yani birçok Bulgar ve yabancı turistin tatilini gerçek bir zevke dönüştüren üç inanılmaz tur. Lavanta Aroma Tadımı'na ek olarak, şaraphane yıl boyunca aşağıdaki turları da sunmaktadır:





## 1. Tarihi Tur

Şaraphane, tarihimizin en destansı savaşlarından biriyle bağlantılı olan tarihi Simeonova Mogila tepesinde yer almaktadır: 20 Ağustos 917'deki Aheloy Nehri Savaşı. Büyük Tsar Simeon, savaşı tam da şaraphanenin şimdi bulunduğu yerden yönetmiştir, bu yüzden bölge "Simeonova Mogila" adını taşımaktadır. Deneyimli bir rehber eşliğinde ziyaretçiler, "Muzafferin Gözü" anıtının önünde savaşın tarihi hakkında bilgi edinirler.



## 2. Şarap Turu – Şarap Tadımı

Yaklaşık 10 yıldır şaraphane, Özel Şarap & Tarih Turu'nu geliştirmiş ve Nesebar ve Sunny Beach bölgesinde şarap ziyaretleri için tercih edilen bir destinasyon haline gelmiştir. Bu başarı, zengin tadı ve kalitesiyle öne çıkan olağanüstü madalyalı şaraplara ve şaraphane binası etrafındaki tur sırasında şarap üretimindeki ana uygulamaları sunan DiVes Şaraphanesi ekibinin misafirperverliğine bağlıdır. Tur sırasında ziyaretçiler, Yiyecek&Şarap Eşleştirme konseptini takip ederek şarabı seçilen yiyeceklerle nasıl değerlendireceklerini öğrenirler.



Şaraphane, Decanter World Wine Awards, Mundis Vini, Concours Mondial de Bruxelles, DiVino Taste, Vinaria gibi en prestijli şarap yarışmalarından kazanılan 90'dan fazla uluslararası madalya ve ödülün yanı sıra, hizmetimizin en iyi değerlendirmesi olan ziyaretçilerimizden gelen sayısız yorumla da gurur duymaktadır.

Eylül ayında, bir şaraphanenin en önemli etkinliği olan üzüm hasadı düzenlenir – bu bizim için muazzam bir öneme sahiptir, çünkü tüm şarap üretim zincirinin başladığı dönüm noktasıdır. Şaraphane, kendi bağlarında 5 farklı şaraplık üzüm çeşidini (Muscat, Sauvignon Blanc, Pamid, Merlot ve Cabernet Sauvignon) özenle yetiştirdiğini gururla duyurur. Şaraphane, deneyimli teknoloji uzmanları ve mahzen ustaları ekibine yardımcı olan modern ekipman ve teknolojilere sahiptir. Buna, şarabın anaerobik ortamda şişelendiği en modern şişeleme hattı da dahildir. Ekip, büyük bir sevgiyle olağanüstü şaraplar yaratmak için her ayrıntıya özen göstererek %100 bağlılık gösterir. Eylül, tur sırasında üzüm suyu veya fermente şarapları tatma fırsatı bulacak en tutkulu şarap severler için en uygun aydır.





*Elena Telbis ve Dimitar Rangelov*

Büyük bir heyecanla, bu bahar BNT1'de yayınlanan popüler Bulgar TV dizisi "**WINES**"tan görüntüleri paylaşıyoruz; şaraphanenin sahibi – **Dimitar Rangelov (Sahip&Şarap Üreticisi)** bu dizide yer alarak, Bulgar Pamid çeşidinden Merlot ve Cabernet Sauvignon ile kombinasyonlu **Rosé Bağ Seçkisi**'ni tanıttı.



*Vladimir Zombori ve Dimitar Rangelov*

**Mayıs – Eylül** dönemi için, günlük turlar **4 dilde** sunulmaktadır: Bulgarca, İngilizce, Almanca ve Rusça. **Ekim – Nisan** döneminde ise şaraphane, ekibin çalışma saatleri içinde – Pazartesi'den Cuma'ya 16:00'ya kadar Bulgarca ve İngilizce tadımlar sunmaktadır. Tadımlar önceden rezervasyonla yapılmaktadır: tur operatörleri, Tripadvisor/Viator platformu, Gifto, WineTours, SkyVision, Pendara vb. aracılığıyla. Şaraphanemizin kısa video sunumunu izleyin:

<https://youtu.be/QjQodc7Os58>

Şaraphaneyi ziyaret etmek, aroma ve tat dünyasına unutulmaz bir yolculuğa çıkmak ve Karadeniz tatilinizi akılda kalıcı kılmak için harika bir yoldur. Sizleri görmeyi dört gözle bekliyoruz, inanılmaz deneyimimizi paylaşmaya hazırız.





Maceranızı doğrudan belirtilen **koordinatlardan** ayırtın:

Vasilena Rangelova, tel. +359883338938, e-posta: [marketing@divesestate-bg.com](mailto:marketing@divesestate-bg.com)

Dimitar Rangelov, tel. +359889945708, e-posta: [manager@divesestate-bg.com](mailto:manager@divesestate-bg.com)

Web Sitesi: <https://divesestate-bg.com/bg/>

Facebook: <https://www.facebook.com/DiVes.winery>

Instagram: @Diveswinery