

Şarap ve biraz daha fazlası zamanı

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



Şarap ve Çiftlik Evi Lezzetleri Festivali'nin ikinci baskısı, Ağustos sonunda Pleven'de üreticileri ve tadımcıları bir araya getirecek. Şarap kutlamasının ana cazibe merkezlerinden biri, Bağcılık ve Şarapçılık Enstitüsü – Pleven'de yaratılan üzüm çeşitlerinden çeşitli şaraplarla İtalyan teknolojisi kullanılarak üretilen dondurmaların yer alacağı bir stand olacak. Etkinlik, 29 Ağustos - 1 Eylül tarihleri arasında Bölge Tarih Müzesi parkında gerçekleşecek.

Pleven, 29 Ağustos - 1 Eylül 2024 tarihleri arasında şarap ve çiftlik evi lezzetleri forumunun ikinci genişletilmiş baskısına ev sahipliği yapacak. Festivalin bu yılki genişletilmiş baskısı "Şarap Zamanı..." adı altında düzenleniyor.



Rubin çeşidi, 1940'ların ortalarında Bağcılık ve Şarapçılık Enstitüsü – Pleven'de, Syrah ve Nebbiolo'nun melezlenmesiyle yaratıldı. Rubin, çok kısa bir vejetasyon dönemine sahip, orta-erken olgunlaşan, kuvvetli büyüyen ve iyi verimli bir çeşittir. Trakya Ovası'nda, özellikle Plovdiv ve İvaylovgrad çevresinde yaygındır. Bu çeşit için kritik önem taşıyan, sadece vejetasyon döneminin değil, teknolojik olgunluk döneminin de çok kısa olması nedeniyle hasat zamanının tam olarak belirlenmesidir.

Tarihsel olarak, oldukça uzun bir süre boyunca Rubin çeşidi, ağırlıklı olarak tatlı şarapların üretiminde kullanıldı veya en sık diğer çeşitlerle kupaj yapmak için kullanıldı. Ne yazık ki, geniş bir yabancı çeşit yelpazesinin tanıtılmasından sonra Rubin üretiminden bir miktar vazgeçildi, ancak son 15 yılda Güney Bulgaristan'daki çoğu şaraphanenin başlıca kırmızı şarap çeşitlerinden biri olmayı başardı.

Festival, 29 Ağustos'ta saat 10:00'da Bağcılık ve Şarapçılık Enstitüsü'nde, "Rubin" kırmızı şarap üzüm çeşidine adanmış bir **Açık Kapı Günü** ile başlayacak. Enstitü, ilk kez çeşitli dondurmaların hazırlanmasında kendi şaraplarıyla deney yapıyor. Şarap keyfi için kullanılan teknoloji, Gelato Magnifico – Lovech markası altında İtalyan dondurma teknolojisidir ve kullanılan şaraplar IVE – Plevenska Rossa ve Rubin'in yanı sıra Vratsa Misket ve Gamza çeşitlerindendir. İlginç bir gerçek, dondurmaların süt içermemesi, ancak yaklaşık %4 alkol içeriğine sahip olmasıdır.

Geleneksel ve yeni tatlılıkta üzüm çeşitlerinin tanıtılacağı yıllık sergi, ilk kez Plovdiv Tarım Üniversitesi, "Örnek Çiftlik" Tarım ve Tohum Bilimi Enstitüsü – Ruse ve Tarım Enstitüsü – Kyustendil ile ortaklaşa düzenleniyor.

31 Ağustos'ta, IVE'den Doç. Dr. Müh. Tatiana Yoncheva, şarap tüketim tarzına ilgi duyan herkese yönelik kısa bir eğitim oturumunda şarap tadımının sırlarını açıklayacak.

Festival boyunca, kaliteli şarapların ve lezzetlerin tadımcıları, müze avlusunda bulunan Kuzey Bulgaristan'dan üreticilerin stantlarını da ziyaret edebilecek. Stantlar ziyaretçilere 12:00 - 22:00 saatleri arasında açık olacak.

1 Eylül saat 18:00'de festivalin kapanışı yapılacak ve burada ziyaretçiler için bir çekiliş düzenlenecek ve katılımcılara sertifikalar verilecek.

Etkinlik, Pleven Belediyesi tarafından düzenlenmekte olup 2024 Turizm Geliştirme Programı'nın bir parçasıdır.

GİRİŞ ÜCRETSİZDİR!

Programı **BURADAN** görün



Kapak fotoğrafı: Bağcılık ve Şarapçılık Enstitüsü – Pleven

