

Изба в Институт по лозарство и винарство - Плевен

публикувано на 17.05.2012, 14:38 Автор: [Мая Паскова](#)



Избата на Института по лозарство и винарство в **Плевен** е построена през 1892 г. от французи и притежава една от най-старите и единствена по рода си колекции в България.

Най-старата бутилка вино в избата е от реколтата през годината на основаването ѝ. Една част от вината са произведени тук от сортове, селектирани в института - Кайлъшки мискет, Среброструй, Дунавски лазур, Гъмза, Рубин, Букек, Сторгозия.

Други вина са произведени от местни български сортове - Врачански мискет, Памид, Мелник, Мавруд, Тамянка, Карловски мискет, Димят. Не липсват и известните марки, произведени от сортове като Каберне совиньон, Мискет отонел, Алиготе, Юни блан, Шардоне, Ркацители, Ризлинг. На отделни рафтове в енетеката са разположени десертните питиета от Тамянка, Бисер, Славянка, Варна, Търново, а също вермути и коняци, подарени от български винпроми. Специално място е отредено и на подаръци от различни гости, делегации, учени в областта на лозарството и винарството. По старите бутилки се забелязва на пръв поглед дебел пласт прах. Това е благородна плесен, специално пренесена в плевенската изба от Токай, Унгария. Известните токайски вина, които са много фини, съответно много скъпи сладки десертни питиета, придобиват част от специфичните си качества именно благодарение на тази плесен, с която са покрити бъчвите.

Самите експонати в енетеката са любопитни с историческата и колекционерската си стойност, но не стават за дегустация, защото с течение на времето божествената течност в тях е придобила вид на утаена кал. Отделно от тях обаче се съхраняват истински еликсири – най-добрите и качествени вина, произведени в института, сред които и изключителни 30-годишни.

Наред с любопитната история на виното и винопроизводството в този край, удоволствието от посещението на избата на института, която е съвсем близо до центъра на **Плевен**, е особено силно през горещ летен ден. Избата посреща посетителите с аромат на стари бъчви и хладина. Преживяването добива истинското си съвършенство когато се добави чаша студено бяло вино. И не забравяйте добрият отпива бавно от питието на боговете, за да усети целия букет от нюанси в цвета, аромата и вкуса. Наздраве!

Офертите за дегустация включват 3,4 или 5 вида вина, а по желание може да се организира и дегустация на ракия. Цената включва и кратка тематична беседа за историята на винопроизводството за региона на **Плевен** и ИЛВ-Плевен, кратка тематична беседа "Основни правила за дегустация на вино", представяне на сортове грозде, селекция на ИЛВ-Плевен и произведено вино от тях. Дегустацията се води от инженер-технолог.

За допълнителна информация и контакти:

Д-р Виолета Димитрова - директор на ИЛВ-Плевен

Тел: 064/822161

E-mail: ilv@el-soft.com