

ФОРУМЪТ DIVINO.TASTE 2023 РАСТЕ ЗАЕДНО С КАЧЕСТВОТО НА БЪЛГАРСКОТО ВИНО

DiVino.Taste 2023 ще се проведе за 12-и път тази година - от 1 до 3 декември в зала 1 на Интер Експо Център София.

DiVino.Taste е изложение на българските винопроизводители с дегустация на качествените български вина, което се провежда всяка година обикновено през ноември.

DiVino.Taste е най-успешният формат за популяризиране в България и по света на качественото българско вино и винопроизводство. Защо?

При безкомпромисно равни условия за всички винени изложители – малки, средни и големи, изложението събира под един покрив най-добрите български вина – нови и от актуални реколти. Включват се значима част от българските винарски изби – както дебютанти, така и утвърдени традиционни изложители. При това самите собственици и винари застават най-често зад щанда, за да предложат и представят продуктите си и да разкажат историите на създаването им.

Така **DiVino.Taste** е подходящо и интересно събитие както като професионална платформа за непосредствен контакт между българските производители и ресторанти, търговци, дистрибутори, сомелиери, журналисти, така и като своеобразна актуална витрина на българското вино за всички ценители или винолюбители – начинаещи и напреднали. Едно място за срещи, запознанства и градивни дискусии между колеги, приятели, съмишленици – споделящи уважение и интерес към света на виното.

Заедно с качеството и разнообразието на българското вино расте и DiVino.Taste. Тази година, в 12-ото издание, участващите винопроизводители са рекорден брой – повече от 90. А вината, които те ще предложат за дегустация, са над 600!

Акцентът в предстоящото издание е върху винените региони – една дискусийна тема, която вълнува винената общност. Защото за виното произходът е от огромно значение! Освен че по традиция изложителите са разпределени в залата по региони, майсторските класове от паралелната програма също са основно свързани с темата.

Цenen традиционен партньор на DiVino.Taste са CASAVINO – благодарение на техния магазин може да закупите вината, които сте си харесали и набелязали! А сред морето от производители и вина ще може да се ориентирате чрез удобното мобилно приложение **DiVino.Taste**, което ще заработи малко преди събитието.

И отново по традиция ще може да се насладите на прекрасното кафе DABOV, на вкусната храна от JOBО, както и на интересни продукти в деликатесната зона.

Спонсори на DiVino.Taste 2023 са Mastercard и Acqua Panna & San Pellegrino, а партньори - Екопартнерс, JTI, bioMérieux, Samsung.

Опознайте българските винени региони на DiVino.Taste 2023!

Билети на: <https://taste.divino.bg/programa>

СЪПЪТСТВАЩА ПРОГРАМА

Петък 1 декември

ЗА БЪЛГАРСКИТЕ ВИНЕНИ РЕГИОНИ ИНТИМНО

Марин Атанасов

Майсторски клас

Всеки един от осемте български региона ще бъде представен от Марин Атанасов с най-характерните му и отличителни особености, със специфичните му тероари, сортове и други тайнства – според лични наблюдения и изводи, резултат от целенасочени проучвания на лектора. Заедно с него ще опитате НА СЛЯПО 8 български вина – по едно характерно за всеки от регионите и след обсъждания, сравнения и оценки, дегустираните вина ще бъдат разкрити.

Събота 2 декември

НАСЪРЧАВАНЕ НА ВИНЕНИЯ ТУРИЗЪМ ОТ ИЗБАТА В ЦЯЛАТА СТРАНА – КАЗУС: КАТАЛУНИЯ

Естер Гарсия и Бегоня Фернандес

Семинар

Виненият туризъм може да бъде много значим фактор за местното развитие. В тази дейност ролята на администрациите и компаниите може да е разнообразна, но коя от тях би била най-интересна и полезна, как може да се насърчава винения туризъм и как да се включи екологичната отговорност. Това са темите, които ще бъдат коментирани.

За се демонстрират процесите и да се дадат конкретни предложения, лекторите ще се позоват на проучване за развитието на винения туризъм в Каталуния.

ЕНОТЕЧНИ ВИНА ОТ ТРЕЗОРА: 10 ГОДИНИ ВИЛА МЕЛНИК

Милица Зикатанова

Дегустация-презентация

Вече десет години Винарска изба Вила Мелник е в търсене на автентичното усещане за мелнишки тероар. Мисията им е да представят местните сортове в тяхната най-добра светлина – да запазят самобитния им дух и да поддържат световен стандарт в качеството.

За тази дегустация Вила Мелник са селектирали шест от най-добрите вина от енотечната си колекция, която съхраняват в подземния трезор под пясъчния хълм.

УПРАВЛЕНИЕ НА РИСКА В КАЧЕСТВОТО НА ВИНОТО И МОНИТОРИНГ ЗА БРЕТАНОМИЦЕС СЪС СИСТЕМАТА VERIFLOW®

Дейвид Сمارт и Дейвид Пиератони

Презентация

В тази презентация ще се потопим задълбочено в управлението на риска във винарната и значението на мониторинга на най-често срещаните причинители на дефекти във виното, с акцент върху Бретаномицес брукселенисис. Ще обсъдим как да се предотвратят потенциални зарази, преди това да се отрази на качеството на виното.

Демонстрация на живо на системата VERIFLOW® от bioMerieux.

VERIFLOW® е лесна система за откриване на всички основни развалящи виното микроорганизми, директно във винарната. Благодарение на VERIFLOW® е възможно да се тестват проби на всеки етап от процеса по много ефективен начин, като само за 3 часа се открива наличието на причинители на дефекти като бретаномицес, лактобацилус и педиококи, ферментационни дрожди и бактерии. Системата е с много висока чувствителност.

ВИНЬО ВЕРДЕ: БЕЛИТЕ СЪКРОВИЩА НА ПОРТУГАЛИЯ

Луиш Сердейра

Майсторски клас

Може би ще попитате: Vinho Verde не е ли онова лековато, свежо и непретенциозно бяло вино от Португалия? Да... но не съвсем. Въпреки че този стил, както и купаж от бели сортове, е емблематичен за региона, той е само малка част от цялата история.

Vinho Verde е португалски винен регион, който преживява ренесанс и постепенно прави алвариньо, лоурейро, аринто, трейшадуро и други местни сортове известни на света. Vinho Verde е в тучната северозападната част на Португалия, като реките Доуро и Миньо, както и атлантическият бряг оформят естествените граници на региона. 85% от производството е посветено на бели вина. Днес те са изключително разнообразни и богати като като стил и профил, правят се само от автохтонни сортове и голяма част от тях вече не са така семпли и леки, а комплексни, структурирани, минерални вина с несравним характер.

Предлагаме ви дегустация на 8 от белите съкровища на Vinho Verde заедно с един от най-известните и успешни винари от региона, Луиш Сердейра, истинска легенда в Португалия.

3. декември

ДИГИТАЛЕН МАРКЕТИНГ И ВИНО: КАК ДА ПРОДАВАМЕ ПО-УСПЕШНО

Вяра Стефчева

Семинар

Обучението ще представи ключови стратегии за успешно изграждане на онлайн присъствие на бизнеса в лозаро-винарския сектор. Участниците ще научат как да създадат ангажираща общност около бранда си чрез Facebook групи, както и как да подобрят уебсайта си и да увеличат клиентите си. Ще бъдат споделени световни примери и практически насоки.

РАЙНХЕСЕН: ПРОИЗХОДЪТ ИМА ЗНАЧЕНИЕ

Николега Дикова

Майсторски клас

Майсторският клас е посветен на Райнхесен, един от водещите исторически винени региони на Германия. Ще имате възможност да опитате и опознаете виненото разнообразие и водещите стилистики на този изключително интересен и известен с качеството на вината си регион. Ще бъдат дегустирани 8 умело подбрани вина, които дават цялостна панорама на региона.

Майсторският клас се организира с подкрепата на VDP – частна асоциация на близо 200 винопроизводители, представляваща елита на немското вино.

НАТУРАЛНО ВИНО - ЩО Е ТО?

Елизабет Портева

Майсторски клас

В последната година духовете във винените среди доста се разбуниха около темата за натуралните вина. Защо мненията са толкова различни и противоречиви? Защо е толкова актуална? Каква е разликата между натуралните и конвенционалните вина? А каква е разликата между натурални, био, биодинамични, вина с ниска интервенция? Има ли конкретни регламенти?

Дива ферментация, вина без сулфити, без добавки, нефилтрирани. Ръчни или с минимална машинна намеса, крафт и малки производители. Ролята на свръхиндустриализацията и човешкия фактор.

Защо да прием такива вина? Как се отразяват на здравето? Как се правят натуралните вина – рискове и ползи при производството? Каква характеристика носят? Как да си изберем? Колко дълго издържат?

Ще дегустираме 8 български натурални вина!

ВЕЛИКИТЕ ЧЕРВЕНИ ТЕРОАРИ НА ИТАЛИЯ

Андреа Макиа

Майсторски клас

Обичана от всички ценители на виното у нас и по света, Италия е сред добре познатите и предпочитани дестинации за винен туризъм. Доказаният летящ енолог и консултант Андреа Макиа ще представи осем вина от осем емблематични наименования за произход в слънчева Италия: Бароло, Амароне, Брунело ди Монталчино, Таурази и други. Ще ви припомни величието на големите италиански вина и ще ви разкаже повече за историята и традициите в различните провинции, които са довели до тези изключителни резултати.

Очаквайте задълбочена дегустация и сравнение на 8 изключителни червени италиански вина, както и възможност за среща с италианския консултант-еннолог!

ИНТЕР ЕКСПО ЦЕНТЪР СОФИЯ, зала 1

Работно време на изложението DiVino.Taste 2023

- 1 декември, петък, от 14:00 до 16:00 – само за професионалисти и медии
от 16:00 до 21:00 – за всички посетители
- 2 декември, събота, от 11:00 до 20:00 – за всички посетители
- 3 декември, неделя, от 11:00 до 19:00 – за всички посетители