

Изнесени практически упражнения във „Винарска изба – Варна“

Студентите от спец. „Агрономство“, 3^{-ти} курс проведоха изнесени практически упражнения по „Качество на растителните продукти“ и „Лозарство – 2 част“ във „Винарска изба – Варна“. Главният технолог на избата – инж.-технолог Тихомир Трифонов запозна бъдещите агрономи със сортовата структура на Винарната, в която е широко застъпено предлагането на бели вина от сортове като Пино Гри, Совиньон блан, Шардоне, Ризлинг, Траминер, Варненски мискет. Сортовото разнообразие се допълва и с Вионие, Грюнер Велтлинер, Пино Ноар и Санджовезе.



Интерес в студентите предизвика самия технологичен процес на производство. Те видяха съвременните съоръжения за производство на висококачествени вина, с които е оборудвана Изба “Варна”. „Технологията е съобразена с най-новите световни тенденции, с акцент върху ръчните операции. В процеса на преработка гроздето и виното се обработват внимателно и щадящо. За пръв път в България преносът на гроздова каша и вино се извършва гравитачно, без използването на помпи. Този метод допълва щадящите ръчни операции за получаване на уникални вина“ – заяви инж.-технолог Тихомир Трифонов.



Снимки: <https://varnawinery.eu/en/gallery/>

Студентите имаха възможност да разгледат избеното помещение за отлежаване и съхранение на виното, както и поточната линия за бутилиране. Всички помещения са климатизирани, а през целия технологичен процес се извършва постоянен контрол на температурата.



Снимки: <https://varnawinery.eu/en/gallery/>

Катедра „Растениевъдство“ и студентите от 3^{-ти} курс специалност „Агрономство“ изказват благодарности към собствениците на „Винарска изба – Варна“ и инж.-технолог Тихомир Трифонов за отделеното време и ползотворното сътрудничество.

ас.д-р Пламена Янкова