

Referat fra medlemsmøde den 7. september 2017.

Emne: Bulgarske vine

Indledning: Formand Annie Holm Pedersen bød velkommen til 38 medlemmer samt foredragsholder Emil fra Bulgarien.

Emil har opholdt sig i Danmark i 7 år og studerer på Aalborg universitet. Emils generelle interesse for vin har altid været der, og sideløbende med studier har Emil startet et on-line vinsalg af Bulgarske vine:



Hvorfor Bulgarske vine i Danmark:

Emil undrede sig over at danskere som elsker vin køber vinen fra stort set hele verden. Men vine fra Bulgarien manglede. Emil ønskede at ændre dette og startede derfor et on-line salg af Bulgarske vine.

Emil indledte derefter med at fortælle den bulgarske vinhistorie.

Vin har været en værdsat i Bulgarien, siden trakerne herskede. Foruden at drikke vinen, brugte trakerne også vin i mange af deres religiøse ritualer. Deres tro var, at man med netop vin kunne nå guderne, og der er desuden fundet mange vinsæt fra trakerne i forbindelse med arkæologiske udgravninger. I den næsten 3.000 år gamle historie.

Vin har været værdsat i Bulgarien, siden trakerne herskede. Foruden at drikke vinen, brugte trakerne også vin i mange af deres religiøse ritualer. Deres tro var, at man med netop vin kunne nå guderne, og der er desuden fundet mange vinsæt fra trakerne i forbindelse med arkæologiske udgravninger. I den næsten 3.000 år gamle Iliade skriver Homer glorificerende om "Trakernes sorte vin", som grækerne drak under belejringen af Troja, og som var så fyldig og sød, at grækerne måtte fortynde den med vand. Mange af de vinsorter der dyrkes i Bulgarien i dag (heriblandt Gamza, Mavrud og bredbladet Melnikdrue) har forbindelser til den vin, de gamle trakere dyrkede. Der findes noter fra handelsmænd, der har rejst gennem Bulgarien i middelalderen, hvori de bulgarske vines mange egenskaber beskrives. Den moderne vinproduktion blev grundlagt i slutningen af det 19. århundrede, hvor vinavl og -produktion for alvor blev professionaliseret. I dag eksporteres de bulgarske vine til hele verden, og interessen for de unikke, lokale druer har ført til regulær vinturisme med guidede ture til vingårde, hvor vineksperter introducerer gæsterne til produkter af den højeste kvalitet. I regionen Pleven finder man landets officielle vinmuseum, hvor besøgende kan lære om Bulgariens mange vinregioner og smage et udvalg af de mange forskellige vine. Museet udstiller både vinudstyr og vinflasker. Den ældste vin på lager er næste 100 år gammel.



Bulgarske vinregioner

Bulgarien har fem overordnede vinregioner, der hver har unikke mikroklimaer, der egner sig til forskellige druesorte. Det meste vin bliver produceret på Donausletten og ved Sortehavet, men der produceres også anseelige mængder i de Trakiske Lavlande, Rosendalen og Strumadalen. Den sted i Bulgarien, hvor der ikke rigtigt produceres vin, er omkring hovedstaden Sofia og i landets mange bjergområder.

Vinsmagningen

Den første smagning: **Dzindzifkite**

En tør rødvin fra 2013

Nr. 2 smagning: **Volcano Syrah**

En tør rødvin også fra 2013

Nr. 3 smagning: **Kapatovo**

En tør rødvin fra 2015. En blandingsvin med druerne: Syrah, Petit Verdot, Marselan og Primitivo.

Nr. 4 smagning: **Uniqato Rubin**

En tør rødvin bestående af druen: Rubin.

Nr. 5 smagning: **ReDark**

En tør rødvin fra 2011. Blandingsvin med druerne: Cabernet Sauvignon, Ruen, Rubin og Merlot.

Nr. 6 smagning: **Kometa No Man's Land**

Rødvin fra 2013 med druerne: 80% merlot og 20% Carbernet Sauvignon.

Nr 7 smagning: **Dessertvin 1964**

Sidste smagning var en dessertvin fra 1964. druen er: Melnik

En fantastisk dessertvin.

En fantastisk interessant Bulgarsk vinaften blev afsluttet med sædvanlig lodtrækning og en stor tak til Emil.

Referent/Oluf Ewertsen

