



ЦЕНА 20 лева



IV-ТИ НАЦИОНАЛЕН ФОРУМ ПО ДЕНТАЛНА МЕДИЦИНА

град Хасково

Туристическа програма *Посещение и дегустации на вина във винарска изба Katarzyna Estate*

11 септември 2016

09:00 часа *Тръгване от хотел „Петро“*



Katarzyna Estate

Вече повече от 9 години в Katarzyna Estate създава вина, в които влага много желание и любов. Именно затова марките в нейното портфолио са образец със своите безспорни качества и поставят България в нова светлина на световната винена карта.

Katarzyna Estate се намира в един от най-благогатните райони за отглеждане на лозя в България и Европа.

Избата е позиционирана в най-южната част на България, на 2 км от с. Мезек и на около 7 км от Свиленград, в подножието на Източните Родопи. Местността е хълмиста, много живописна и все още прелестно дива. По хълмовете и в деретата растат типичните за района пирамидални тополи, нискорасъл дъб и габър, а долината на р. Марица е обрасла с гъсти върбови гори.

Земята е пещчлива, камениста и бедна, поради което основните земеделски култури в района са сусам, тютюн, памук, бадеми, праскови, кайсии и грозде. В различните части на имението почвите са лесивирани канелени горски (Chromic luvisol), излужени канелени горски (Eutric cambisol) и рендзини (Rendzina).

Климатът е умереноконтинентален със силно изразено средиземноморско влияние. Важна предпоставка за благоприятното развитие на лозята в региона играе и своеобразният въздушен коридор, който се оформя между Сакар планина и Източните Родопи.

Характерните белези на този тип климат са топлото лято и меката зима (януарските температури са над 1С), сравнително малката годишна температурна амплитуда, есенно-зимния максимум на валежите (средно годишно Количество на валежите от 696 mm) и липсата на устойчива снежна покривка. Характерна е също и слънчевата, топла и сравнително продължителна есен.

Katarzyna Estate се намира в района с най-продължително слънчево греене, като през вегетационния период температурната сума достига 4000 С.

В различните части на имението почвите са Лесивирани канелени горски /Chromic luvisol/, Излужени канелени горски/Eutric cambisol/и Рендзини/Rendzina/ Впечатляващият ресторант на Katarzyna Estate, подходящ за провеждането на събития от различно естество, очаква всички гости на имението. На много места в избата стенописи изобразяват срещата на Дионисиевите и Елевзинските мистерии с тракийските им корени.

Katarzyna Estate е реален мост между виното и изкуството, вдъхновение за всеки, който е усетил уханията на лозовите масиви и е отпил от винените еликсири на избата.

Вината на Katarzyna Estate се произвеждат по класически технологии с преобладаващо ръчен труд, когато това е от значение за качеството. По време на гроздобера всекидневно чрез лабораторни анализи и дегустации се следи за захарното съдържание, титруемите киселини и фенолната зрялост на гроздето в отделните парцели. Водят се прецизни дневници на резултатите, за да се натрупа базата данни, която след време ще позволи да се оцени реалният потенциал на тероара.

Вината отлежават във френски барици (40% нови), като регулярно се доливат и се следи за качествените промени, настъпващи в тях, благодарение на контакта на виното с дъбовата дървесина. Експериментираме с различни видове дъб, от различни региони и различно изпичане на дървесината.

След бутилирането, вината отлежават в бутилки в подземен тунел с постоянна температура от 14°C и 75% влажност.