

Valomet - новое хорватское шампанское с морского дна



Туристы, посещающие хорватский **остров Крк**, могут продегустировать замечательные белые вина, называемые Zlahtina. Одно из них новое замечательное **вино - Valomet**.

Крк, хорватский остров с интересной историей и достопримечательностями, является популярным туристическим местом. Остров является домом прекрасного белого вина Zlahtina. Это один из самых популярных брендов **хорватских вин**. Маринко Владик (Marinko Vladic), местный виноградарь, который изучал методы производства вина в Шампани во Франции, изобрел "**подводное шампанское**".

"Условия, которые должны быть выполнены для брожения этого сорта вина, очень строгие", - сказал Маринко. Эксперты с ним согласны. Вино должно храниться при стабильной температуре и в темном месте. Владик понял, что такие условия можно идеально обеспечить на глубине 30 метров на морском дне.

Он поставил бутылки в контейнер и опустил их на морское дно. Через три месяца он попробовал несколько бутылок. Брожение была закончено. Он оставил вино в бутылках еще на один год и результатом было исключительно хорошее игристое вино. Он назвал этот сорт **Valomet**.

По мнению Маринко, это игристое вино обязано своей уникальности тому, что оно вообще не содержит сахара. Туристы, желающие продегустировать вино, должны посетить живописную хорватскую деревню Врбник. Это единственное место, где можно приобрести "подводное шампанское". Оно стоит 200 евро за бутылку.

Date: 2010-06-28

Article link:

<http://www.tourism-review.ru/a-new-brand-of-croatian-champagne-is-mellowed-on-a-seabed-news2267>