

NOUVEL HAY MAGAZINE

SANS FRONTIÈRES

Vin sur vin

1A



«**Être ici a été un voyage spirituel, un pèlerinage**», explique Veronica Rogov, consultante en vins et en hôtellerie, à propos du temps qu'elle a passé à explorer la riche et ancienne tradition viticole de l'Arménie.

Originaire de Californie, Rogov travaille dans l'industrie du vin et de l'hôtellerie depuis 15 ans. Avec un amour et un respect sincères pour le vin et les vigneronns, Rogov s'est rendu en Arménie pour préparer une carte des vins pour une série de dîners exclusifs par le [chef étoilé](#) au Michelin [Mads Refslund](#) au restaurant Tsaghkunk.

Rogov a plongé profondément dans le monde du vin arménien pendant son séjour ici. En explorant la terre, en s'immergeant dans son histoire et en s'engageant avec des vigneronns indépendants, elle s'est trouvée inspirée, appréciant la riche histoire derrière la pratique et reconnaissant le potentiel de croissance. Tout au sujet des pratiques agricoles durables, Rogov espère voir une plus grande concentration sur l'agriculture régénérative, biologique et biodynamique, qui, selon elle, élèvera la vinification en Arménie aux normes de classe mondiale. Après s'être immergée en Arménie pendant plus d'un mois, Rogov a la réflexion suivante à partager : « **Il ne s'agit pas seulement de vin. Il s'agit d'un sentiment d'appartenance et de préserver cet endroit, d'honorer ce qu'il a à offrir.** »

Reste salut



Suivez le 1A

