



Проф. Трифон Иванов е роден на 07.02.1918 г. в село **Раброво, Видинско**. През 1943 г. завършва Агронимическия факултет на Софийския държавен университет "Климент охридски". Участник е във втората фаза за

Втората световна война

. В края на 1945 г. е назначен за асистент във винарския отдел на тогавашния Централен земеделски изследователски институт по "Технология на виното" към катедра "Винарска технология" на факултета по ХВП към висшия селскостопански институт в Пловдив. През 1953 г. е назначен за зам.-декан на факултета. През същата година, с прерастването на факултета в самостоятелно висше учебно заведение - Висш институт по хранителна и вкусова промишленост - е назначен за зам.-ректор на института. Със званията доцент и професор е удостоен през 1952 и 1967 г. От 1965 до 1984 г. е ръководител на катедра "Винарска технология". От 1967 до 1972 г. е член на Висшата атестационна комисия (ВАК) към МС, на научно-технологичните съвети на Института по винарство в София и на Института по лозарство и винарство в Плевен.

90-годишният проф. Трифон Иванов всеки ден гътва по чаша червено вино

Един от създателите на българското шампанско "Искра" - 90 - годишният проф.

Трифон Иванов, живее с куршум в черепа си. Човекът, владеещ тайните на световното винопроизводство, е ранен в далечната 1944 г. на фронта в Унгария. “Категорично отказвах на унгарските лекари да ми направят т.нар. трапанация. Знаех, че получената се кухина няма да се затвори и ще събира гной. Реших обаче, че моят организъм може сам да се пребори с травмата.

Така и стана, въпреки че вътрешното ухо се пълнеше със слуз, доверява спецът, чието амплоа са белите и игриви шампански вина.

Проф. Иванов е един от създателите на Висшия институт по хранително-вкусова промишленост (ВХВП) Пловдив. Професорът е автор на множество статии и учебника “Технология на виното”. Трудът от над 600 страници, претърпява 4 издания, през септември се очаква неговото 5 издание. За своите 90 години професорът изглежда перфектно. Спазва специална винена диета, тренира тялото си предимно с физически труд в собствения си лозов масив, активно участва по пресконференции, радва се на внуци и правнуци. Професорът останал кръгъл сирак на 6 месеца. Родителите му умират в една и съща седмица. Първо баща му е убит на фронта, след няколко дни си отива и майка му от върлуващата навремето холера. Тя така и не разбира за кончината на съпруга си. “Грижите по отглеждането ми поеха чичо - братът на татко, и неговата съпруга. Те не са имали деца и след време ме осиновяват. Тях наричах мама и тате, тях ги припознах като свои родители. Те бяха моето семейство, но не скриха от мен за нелепата смърт на родителите ми”, споделя проф. Иванов.

Казва, че дълголетието дължи първо на гена си. Баба му по майчина линия е била столетница. Второ - професорът е поклонник на здравословното хранене. Сега е на нискобелтъчна диета, защото след претърпяна операция остава без един бъбрек.

Затова с леката храна на обяд и вечер той приема задължително по една чаша червено домашно вино. То превъзхожда бялото по отношение на багрилните вещества. Те имат огромен здравословен ефект върху организма, предпазват ни от склероза, изострят зрението... предимствата на дъбилните вещества са страшно много. От дълги години професорът си почива задължително по 40 минути на обяд. А откакто се помни, е на ти с физическия труд. “Като студент колегите излизаха във ваканция, ходеха по море, аз отивах на село. Там помагах в селскостопанската работа на мама и тате. Земята ми е близка, позната. Обичам да я обработвам - копане, връзване, косене, казва човекът, който и до днес практикува с часове умствен труд.