



ТИКВЕШ

Март 2012 Бр. 14

Веритас

ИНФОРМАЦИИ ЗА ПРИЈАТЕЛИТЕ НА ВИНАТА НА ТИКВЕШ

- 👑 „Тиквеш“ со новитет на белградскиот саем за вино
- 👑 Златен медал за „Muscat Ottonel“ на „Тиквеш“ на саемот „Теравино“ во Израел
- 👑 „After work“ забава по повод Св. Трифун
- 👑 Барово црвено – Сензуално вино со деликатен вкус
- 👑 Винска лекција – Кратошија

„Бела Вода“ 2010 во рацете на Принцот од Кент и на македонските консументи

Членот на британското кралско семејство при неговата посета на ВВ „Тиквеш“ го доби првото шише од црвеното вино „Бела Вода“, берба 2010 - првото и засега единствено вино од Македонија, но и од регионот, кое најпознатиот светски вински критичар Роберт Паркер го оцени со високи 94 поени, со што ова македонско вино и официјално се вброи меѓу најценетите вина во светот. Отсега, со право, на сите негови епитети ќе можеме да го додадеме и епитетот - кралско вино.

„Бела Вода“ и „Барово“ - берба 2010 се конечно достапни и за македонските љубители на вино со софистициран и префинет вкус. Овие врвни вина веќе се пуштени во продажба во рестораните, хотелите и кафулињата, како и во поголемите маркети во Македонија. Како и сите вина со врвен квалитет, и вината „Бела Вода“ и „Барово“ - берба 2010 година ќе бидат достапни во ограничени количини, а освен во Македонија, овие вина ќе бидат пласирани и на странските пазари.



Драги читатели, љубители на „Врвното од Македонија“,

Со секое ново издание на „Веритас“, пред нас е предизвикот за изборот на содржините кои на најдобар можен начин ќе ви ја доловат нашата посветеност во задоволувањето на вкусовите на потрошувачите и обезбедување уникатни доживувања, како и посветеноста во промовирањето на македонската винска традиција. Активностите кои во оваа насока ги презема „Тиквеш“ се многубројни, па и во овој број пренесуваме само дел од нив.

Љубителите на вино со софистициран и префинет вкус од Македонија и светот конечно можат да го вкусат долгоочекуваното вино „Бела Вода“ 2010, а сите ние можеме да бидеме горди што македонско вино е дел од винската колекција на британското кралско семејство. Продолжуваме со претставувањето на „Врвното од Македонија“ на најпрестижните саемски манифестации и натпревари во регионот и пошироко. Сите тие претставуваат начин за потврда на квалитетот, а овојпат таква потврда стигна од Израел каде наши вина се закитија со највисоки одличја.

Повторно бевме присутни на најзначајните настани кои значат добра забава и промоција на најдоброто од Македонија. За дел од нив ќе најдете повеќе информации на страниците на ова издание на „Веритас“. Винската лекција во овој број ја посветуваме на сортата кратошја која го дефинира вкусот на црвеното вино Барово кое ви го претставуваме на последната страница.

Уживајте!

„Тиквеш“ со новитет на белградскиот саем за вино

Саемот за вино и вински туризам, VeoWine Fair, кој се одржа кон крајот на февруари во Белград, Србија, беше одлична прилика за претставување на новото вино наменето исклучиво за српскиот пазар. Ова вино ќе биде достапно во продажба кон крајот на март и тоа во сите поголеми маркети во Србија.

Следејќи ги потребите и вкусот на српските потрошувачи, го создадовме полуслаткото црвено вино „Шарац“, кое името го доби по коњот на Крали Марко, надалеку познат по својата храброст и сила, но и по пиењето црвено (рујно) вино. На српскиот пазар, новото вино „Шарац“ ќе се продава во пакување од 0,75л и 1л.

Како и секогаш, во текот на VeoWine Fair, посетителите на штандот на ВВ „Тиквеш“ можеа да ги вкусат вината од целокупното портфолио, а не изостануваше и уживање во храна и музика. Огромно внимание предизвикаа и костимираните ликови на Крали Марко и Шарец.



Златен медал за „Muscat Ottonel“ на „Тиквеш“ на саемот „Теравино“ во Израел

Врвниот квалитет на нашите вина беше потврден со уште едно високо интернационално признание, овојпат на саемот „Terravino“ во Израел. Во конкуренција на вина од повеќе од 30 земји од светот, стручното жири го оцени виното „Muscat Ottonel“ берба 2010 со прва награда – златен медал, а вината „Alexandria Cuvée“ бело од бербата 2010 и „Vranec Special Selection“ берба 2010 со втора награда - сребрен медал.

International Mediterranean Wine and Spirit Challenge - „Terravino“ се одржува од 2006 година под покровителство на престижниот француски Институт за вино (OIV) со седиште во Париз, а стручното жири што ги оценува вината на овој саем е составено од меѓународни експерти, предводени од професорот Раул Каstellани.

„After work“ забава по повод Св. Трифун

Веќе подолго време „Тиквеш“ организира after work забави како начин на дружење со пријателите и винските сладокусци, но и ширење на магијата на виното. Последна во низата беше after work забавата која по повод Св. Трифун, празникот на лозарите и винарите, се одржа на 14 февруари во клуб-ресторанот МКЦ, во Скопје. Лошото време не успеа да ги премисли нашите гости во намерата да бидат дел од веќе традиционалните забави после напорниот работен ден. Напротив, снегот во комбинација со врвно вино и бендот „De Marble“, кој вистински ја подгреа атмосферата, придонесе за вистинска урбана идила. Најсреќни беа оние гости кои во рамките на лотаријата која ја организиравме, за подарок добија дел од врвните вина на „Тиквеш“ и винско доживување во нашиот ресторан во Кавадарци.



„Тиквеш“ на настанот „Салон на вино и чоколада“ во Ниш – претставено новото вино за српскиот пазар „Шарац“ и ексклузивната линија тероар вина.



Ергион како welcome drink, Playboy зајачици, врвни вина на „Тиквеш“ – одлична предновогодишна забава на Playboy и „Тиквеш“ во ресторанот „Арабеска“ во Скопје.



Промоција на еуровизиската песна на Калиопи во Србија. Одлична музичка изведба во комбинација со врвните вина на „Тиквеш“ за воодушевување на сите посетители во клубот „Фрида“ во Белград.



Предновогодишен концерт на „Нокаут“ во Скопје. Уште едно врвно музичко доживување поддржано од „Врвното од Македонија“.

BAROVO

Црвено Вино

Сензуално вино со деликатен вкус

Ова вино го носи името на местото каде што се сместени лозовите насади на кои се одгледува грозјето за негово производство - Барово. Сокриено во превалите на високата планина, на надморска височина од 600 метри, Барово е место каде што се судираат свежината на високите планински врвови на Кожув и топлите струи на Егејот. Тука летата се долги, но свежи, а воздухот е чист.

Свежината и намалената релативна влажност на воздухот донесува избалансираност на материите во грозјето, а староста на виновите насади од над 35 години дава исклучителна суровина за врвно вино. Методите на одгледување на лозовите насади во Барово овозможуваат со ограничување на приносот на грозјето да се истакнат неговите интензивни и богати ароми.

Барово црвено вино е раскошна комбинација на сортите вранец и кратошија, со доминантно присуство на кратошијата. Со темноцрвена боја и пурпурна рефлексija, ова вино освојува со мирисот на капини, малини, диви јагоди, суви сливи, со меките и сочни танини и изразено долгата завршница.

Препорачуваме Барово црвено вино да го послужите на температура од 16 до 18°C, со претходно декантирање во период од 30 до 60 минути. Доколку виното го пиете во комбинација со храна, изберете јагнешко, печени говедски ребра или парчиња месо во слатко-кисел сос.

ВИНСКА ЛЕКЦИЈА #4

Кратошија е црвена сорта винско грозје која станува сè поактуелна во Македонија, иако години наназад беше неправедно потценувана и сметана за сорта од која се добива вино со инфериорен квалитет. Оваа популарна сорта, во САД го носи името зинфандел, додека во Италија е позната како примитиво. Во Македонија, на лозовите насади, кратошијата многу често се среќава во комбинација со сортата вранец.

Комплементарноста на овие две сорти може слободно да се спореди со релацијата „јин и јанг“. Притоа, вранецот ги носи карактеристиките кои ја симболизираат машката сила, додека кратошијата ги поседува карактеристиките на женственоста. Заедно, тие навистина создаваат совршен баланс.

