



ТИКВЕШ

Јуни 2012, бр. 15

Веритас

ИНФОРМАЦИИ ЗА ПРИЈАТЕЛИТЕ НА ВИНАТА НА ТИКВЕШ

Вината на „Тиквеш“ го освојуваат американскиот пазар

Вино и маски... инспирација и имагинација

УНАПРЕДУВАЊЕ НА ВИНСКАТА КУЛТУРА ПРЕКУ ЕДУКАЦИЈА

Бела Вода бело - Деликатно вино
за љубителите со префинет вкус

Винска лекција #5 - Шардоне



Меѓународна потврда за квалитетот на вината на „Тиквеш“

Доказ дека вината на „Тиквеш“ се исклучително ценети, не само од љубителите на квалитетните и уникатни вина, туку и од врвните светски енолози, се медалите и признанијата доделени на двата престижни вински натпревари кои традиционално и оваа година се одржаа во Лондон.

Белото вино „Темјаника Special Selection“ од бербата 2011-та е единственото вино од Македонија што беше наградено со медал на годишнениот натпревар Decanter во Лондон, Велика Британија. Ова вино го повтори минатогодишниот успех на овој натпревар, што е потврда за конзистентноста во одржувањето на високиот квалитет при секоја нова берба.

На меѓународниот вински натпревар IWC - International Wine Challenge 2012 белото вино „Бела Вода 2011“ се закити со високото сребрено одличие, а бронзени медали беа доделени на „Темјаника Special Selection 2011“, на црвеното вино „Барово 2010“, како и на белото вино „Ркацителите 2011“.



Драги читатели, љубители на „Врвното од Македонија“,

И во овој број на „Веритас“ ви ги пренесуваме вестите за потврдата на квалитетот на нашите вина од страна на реномирани странски авторитети и организации. Свесни за исклучително острата конкуренција на светскиот вински пазар, горди сме на секоја награда, признание, препорака за кое било наше вино.

Паралелно со напорите за освојување на странските пазари, не изостануваат ниту активностите кои го преземаме за развој на домашниот и на регионалниот пазар на вино. Во ова издание на „Веритас“ ви ги пренесуваме активностите кои во континуитет ги реализираме за унапредување на винската култура преку едукација на различни публики.

За вистинско освежување во летната сезона која следи, за вас го одбравме белото вино „Бела Вода“ кое во себе ја носи медитеранската клима и благите ветрови кои доаѓаат од долината на реката Вардар.

Уживајте!



Вината на „Тиквеш“ го освојуваат американскиот пазар

„Бела Вода“, „Барово“, „Ркацителите Special Selection“ и „Вранец Special Selection“ на ВВ „Тиквеш“ веќе се дел од врвните хотели, ресторани и кафулиња во САД. Пласманот на американскиот пазар се одвива преку познатиот увозник на врвни вина Eric Solomon Selections – European Cellars, специјализиран за увоз на висококвалитетни вина од Франција и од Шпанија, а сега и од Македонија. Извозот следеше по високите 94 поени што реномираниот вински критичар од САД, Роберт Паркер, ги додели за црвеното вино „Бела Вода 2010“.

Роберт Паркер го препорача и „Вранец Special Selection 2010“. Овој пат препораката беше поставена на неговиот Twitter профил. Одушевен од односот цена - квалитет на нашето вино, меѓу другото напиша:

„Неверојатна вредност – можеби е време да проверите колку е добро виното Тиквеш Вранец 2010-та од Македонија... Понатаму, во својата објава на популарната социјална мрежа на интернет, Паркер објаснува дека „ова македонско вино е дело на Филип Камби, брилијантен енолог од Јужна Рона (Франција)“.

European Cellars ја откупи целата расположлива количина од „Вранец Special Selection“ од бербата 2010-та, предвидена за продажба оваа година.

По препораката, дополнително, увозникот тројно ги зголеми првично договорените нарачки од висококвалитетните вина на „Тиквеш“, „Вранец Special Selection“ и „Ркацителите Special Selection“, за идната година.



Вино и маски... инспирација и имагинација

Под мотото „Вино и маски... инспирација и имагинација“, во МКЦ клуб-ресторанот во Скопје, „Тиквеш“ организираше првоаприлска забава под маски. За добрата забава на гостите се погрижија Сашко Коцев и рок-бендот „De Marble“. Оние кои целосно се инспирираа и влегоа во светот на имагинацијата - најдобрите 3 маски, беа наградени со наши производи и посета на ВВ „Тиквеш“.



Унапредување на винската култура преку едукација

Академија за сомелиери, едукативни работилници за лозари, „Wine&Dine“ за различни целни публики се само дел од последните активности кои ВВ „Тиквеш“ ги презема во насока на унапредување на винската култура преку едукација.

ВВ „Тиквеш“ веќе петта година по ред организира сомелиерски академии за винска едукација на угостителите, како и едукативни работилници за лозарите. Последната сомелиерска академија, која се одржа на почетокот на мај, ја посетија триесетина претставници на хотели, ресторани и кафетерии од Македонија и се запознаа со техниките на дегустација, начините на послужување и карактеристиките на вината. Досега низ вакви обуки поминале околу 600 лица од повеќе од 350 угостителски објекти ширум Македонија. Во рамките на годинешниот едукативен циклус наменет за лозарите, беа организирани три работилници на кои присуствуваа по 80-ина лозари. Меѓу другото, обуката се однесуваше на континуирано следење на лозовите насади и правилна употреба на агротехниките во лозарството, како и на најновите агротехнички мерки за вегетација на виновата лоза и заштита на лозовите насади.

За едукација на потрошувачите за начините на комбинирање врвно вино и храна, во континуитет организираме вистинско хедонистичко искуство



наречено „Wine&Dine“. Овие уникатни вечери доживувања беа организирани за различни целни публики од Македонија и регионот, вклучувајќи ја и „Wine&Dine“ вечерта во хотелот „Сплендид“ во Бечиќи, на која присуствуваа 30-ина бизнисмени од Црна Гора. Темата со која започнавме нов начин на едукација на нашите потрошувачи е винскиот бонтон. Во текот на јуни на нашата Facebook страница и на Youtube каналот беа поставени 6 различни едукативни видеа преку кои се обидовме да доловиме дел од најзначајните аспекти на она што се нарекува вински бонтон.

„Тиквеш“ на Wine Style Салон вина во Белград



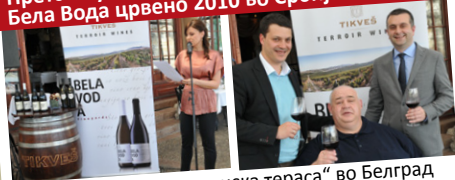
На винскиот саем наменет за стручната јавност се претставиа 50-ина најважни винарници од целиот регион, а виното Бела Вода црвено 2010 предизвика најголем интерес

Медитеранео 2012, Белград, Србија



Промоција на тиквешките вина на фестивалот посветен на виното, гастрономијата и винскиот туризам

Претставување на Бела Вода црвено 2010 во Србија



Ресторантот „Калемегданска тераса“ во Белград беше местото каде што нашите енолози, Филип Камби и Марко Стојаковиќ, го претставиа ова вино на српските новинари и на стручната винска јавност

ForFest 2012 – Фестивал на креативната индустрија, Бечиќи, Црна Гора



Учесниците на фестивалот ги дегустираа нашите вина на специјално дизајнираниот штанд поставен во фоајето на луксузниот хотел „Сплендид“

BELA VODA

Бело Вино

Деликатно вино за љубителите со префинет вкус

Белото вино „Бела Вода“ е комбинација од сортите шардоне и белан. Грозјето кое се користи за производство на ова вино е одгледано на лозје со строго контролирано географско потекло, сместено во местото Бела Вода.

Локалитетот Бела Вода се наоѓа во предел под влијание на медитеранската клима, каде што допираат благите ветрови кои доаѓаат од долината на реката Вардар. Специфичната почва преку ден ја апсорбира сончевата енергија и навечер во форма на топлина ја пренесува на лозите. Дополнително акумулираната енергија овозможува развој на богати ароми во зрелите зрна грозје.

„Бела Вода“ бело има светложолта боја. Беланот, како доминантна сорта од која е направено ова вино, му дава заокружен, полн вкус, додека овошните ароми се резултат на присуството на сортата шардоне. Ќе ги почувствувате деликатните ноти на путер, ванила и лешник и нежниот мирис на бели цветови и диња.

Уживањето во ова вино е најголемо во комбинација со пршута, пилешко или маринирано телешко месо во сос од печурки. Идеалната температура за послужување на ова вино е 12-14°C.

ВИНСКА ЛЕКЦИЈА #5

Шардоне е исклучително популарна и распространета сорта за производство на бело вино за која се смета дека потекнува од Либан, но денешната популарност ја ужива благодарение на францускиот вински регион Бургундија. Денешниот статус на вината направени од сортата шардоне е резултат на неверојатната разновидност на вкусови кои се развиваат во зависност од карактеристиките на регионот во кој се одгледува и техниките кои се применуваат за производство на виното.

Оваа сорта има способност да даде вино со свеж, минерален вкус доколку се одгледува во постудени предели, додека потоплата клима овозможува развој на ароми на тропско овошје. Карактеристично за шардонето е тоа што многу успешно ги поприма аромите од дабовото дрво, па затоа често се користи за производство на комплексни вина во барик буриња. Друга инкарнација на оваа сорта се пенливите вина произведени со примена на традиционалниот метод, карактеристичен за виното Шампањ, но и пенливите вина од други вински региони.

