



TIKVEŠ

Јуни 2013, бр. 19

Веритас

ИНФОРМАЦИИ ЗА ПРИЈАТЕЛИТЕ НА ВИНАТА НА ТИКВЕШ

- * Повеќе од 30 награди за вината на „Тиквеш“ од почетокот на 2013 година
- * Средба со купувачите на „Тиквеш“
- * Обука за сомелиери од Косово
- * „Alexandria Cuvée“ за ВИП-гостите на забавата по ревијата на Кавали во Будва
- * Барово – вино со богат вкус
- * Винска лекција #9 – Bag-in-box

Вино со приказна 40 години „Т’га за југ“

Кога во далечната 1973 година „Тиквеш“ го создаде виното од сортата „вранец“, а поетите од „Струшките вечери на поезијата“ му го дадоа името „Т’га за југ“, никој не можеше да претпостави дека е создадено виното коешто ќе биде белег за македонската винска индустрија. Денес, со право можеме да кажеме дека „Т’га за југ“ е еден од најсилните брендови кој во континуитет опстанал на македонскиот пазар. Освен во Македонија, виното е популарно во целиот регион и е едно од најпродаваните на „Тиквеш“. Ваквата популарност се должи на префинетиот и автентичен вкус кој се негува со години, но секако за создавањето и издигнувањето на овој бренд, важна улога имаат и асоцијациите коишто се будат кај секој од нас кога ќе го чуеме името „Т’га за југ“, асоцијациите на топлината и убавината на Македонија кои, со секоја голтка, ја греат душата.

Дел од приказната која трае веќе четири децении се повеќе од 11 милиони произведени шишиња досега. Приказната не застанува тука. По повод овој значаен јубилеј, старата добра „Т’га“ доби нов модерен естетски изглед, кој во себе ги содржи македонскиот дух и емоција, претставен преку елегиската песна на Константин Миладинов којашто е впишана на позадината на новата етикета. Новото визуелно решение е направено така што овозможува лесна приспособливост при лансирањето на новитетите од брендот „Т’га за југ“ кои ќе следат во иднина. Веќе најавивме дека се подготвува и бела „Т’га за југ“, како и „Т’га за југ“ зрена во дабови, барик буриња. А она што веќе се наоѓа на пазарот е трилитарското пакување (bag-in-box) со истиот квалитет и препознатливиот вкус на „Т’га за југ“. Повеќе за ова пакување во новата винска лекција.

На здравје!



Драги пријатели,

„Веритас“ со сигурност станува бележник на поновата историја на „Тиквеш“. Како и во сите изминати броеви така и во овој ги забележуваме сите награди со кои се закитија нашите вина, ги забележуваме сите настани од кои бевме дел и ги поддржавме, како и активностите коишто ги организиравме за нашите партнери и соработници.

Во овој број на „Веритас“ забележуваме и еден голем јубилеј – 40 години од првото појавување на „Т’га за југ“ на пазарот, виното коешто го прослави „Тиквеш“ во регионот и кое стана синоним за македонско вино. Горди сме и среќни на овој јубилеј и веруваме дека го споделуваме задоволството заедно со нас, бидејќи станува збор за нашата заедничка „Т’га за југ“.

На здравје!

Повеќе од 30 награди за вината на „Тиквеш“ од почетокот на 2013 година

По серијата меѓународни признанија од почетокот на годината, ја продолжуваме 2013 година со нови награди на престижни меѓународни вински натпревари. Нови во референтната листа на „Тиквеш“ се винските натпревари „Le Mondial du Rosé“ и „Concours Mondial de Bruxelles“, а наградите коишто ги добија нашите вина на престижните вински натпревари во Лондон, IWC - International Wine Challenge и Decanter се веќе традиционални за „Тиквеш“.

Второто тромесечје од годинава го започнавме со сребрен медал кој виното „Розе класик“ од бербата 2012 го освои во конкуренција од над 1000 розе вина на специјализираниот меѓународниот натпревар „Le Mondial du Rosé“, што по десетти пат се одржа во Франција. Потоа следуваа наградите на регионалниот вински фестивал „Вино Балканика“, што се одржа во Велико Трново во Бугарија, и секако 22 награди и признанија со кои се закитија нашите вина на двата најголеми светски собира на најквалитетните вина во светот кои се одржуваат во Лондон. Меѓу нив би ги издвоиле сребрените медали со кои се закитија белите тероар вина „Бела вода“ и „Барово“ од минатогодишната берба. Наградите кулминираа со златните медали за „Темјаника спешл селкшн“ од бербата од 2012 година и црвеното „Барово“ од бербата од 2011 година на натпреварот „Concours Mondial de Bruxelles“ кој оваа година се одржа во Словачка.

Како што истакна генералниот директор на „Тиквеш“, г. Игор Илиевски, наградите со кои во континуитет се закитуваат вината на „Тиквеш“ за нас не претставуваат цел сама за себе, туку се во функција на нашата долгорочна цел, а тоа е позиционирање на „Тиквеш“ како играч на светската винска мапа. Наградите претставуваат значајна референца со која го градиме имиџот на „Тиквеш“, тие се значаен аргумент за квалитетот на нашите вина во сите извозни напори. Оттаму произлегува и вниманието што го посветуваме на учеството на значајните меѓународни натпревари на кои со медалите кои ги освоивме дополнително придонесовме за нашиот имиџ, но и за имиџот на Македонија како винска земја.

Средба со купувачите на „Тиквеш“

Дел од нашите најдобри и најлојални купувачи добија лична благодарност од г. Светозар Јаневски, претседател на УО на „Тиквеш“, за долгогодишната успешна соработка со нашата винарница. Настанот помина во убава атмосфера за што освен врвното вино, придонесе и добрата музика.



Обука за сомелиери од Косово



Дел од нашите заложби за подигнување на регионалната винска култура беше и дводневната винска школа која ја организиравме за 23 угостители од Косово.

Врвно вино и врвна мода

„Alexandria Cuvée“ за ВИП-гостите на забавата по ревијата на Кавали во Будва

Вината на „Тиквеш“ од серијата „Александрија куве“ (Alexandria Cuvée) беа ексклузивен и официјален пијалак на забавата за ВИП-гостите која се одржа по модната ревија на славниот италијански дизајнер Роберто Кавали во Будва, Црна Гора. Елеганцијата на брендот „Александрија куве“ беше потврдена уште еднаш. Бројните гости од чет-сетот на Црна Гора, манекенките кои беа дел од ревијата, но и самиот Кавали можеа да ја почувствуваат раскошната хармонија на вкусови и впечатливи ароми на врвната тројка „Александрија куве“. Останува задоволството да се биде во друштво на најдобрите.



Peti Wine Style, Србија

На престижната винска манифестација во организација на магазинот „Wine Style“, околу 3000 одбрани гости имаа можност да дегустираат преку 170 врвни вина од целиот свет, меѓу кои и „Врвното од Македонија“.



Веро-винофест

Со сите оние кои го посетија штандот на „Тиквеш“ повторно се дружевме на вториот по ред пролетен вински фестивал кој се одржа од 8-12 мај на паркингот пред Веро-центарот.



Rose fashion blogger gathering, Србија

На едно место ги собравме 15-те највлијателни модни блогери од регионот. Целиот настан беше во знакот на розовата боја и „Александрија куве“ розе. Приказната за виното кое ги воодушеви блогерите веднаш беше пренесена на социјалните мрежи.



OFFest

За првпат „Тиквеш“ беше спонзор на веќе реномираниот фестивал на кој се презентира т.н. музика на светот (world music). Изведувачите и посетителите на 11. издание на ОФФест имаа можност за уживаат во вината од серијата „спешл селекшн“.



Концерт на Балашевиќ во Скопје



Еден од настаните со кои го одбележавме јубилејот 40 години „Т’га за југ“ беше концертот на Балашевиќ кој се одржа на 19. април во СЦ „Борис Трајковски“ во Скопје. Сите посетители можеа да уживаат во „Т’га за југ“ начотена од новото пакување „bag-in-box“.

Wine Jam, Србија

Меѓу одбраните вина од Србија, Шпанија, Португалија, Франција, и Италија, на фестивалот на урбаната винска култура, кој ги поврзува вината и градскиот живот, се консумираа и вината на „Тиквеш“. Мотото на настанот беше „Пијам одговорно“.



Одбележување на роденденот на британската кралица



„Тиквеш“ веќе традиционално е дел од овој настан, кој оваа година се одржа на 13 јуни во ресторанот „Ден и ноќ“ во Скопје. Настанот беше во знакот на вината од серијата „Александрија куве“.

BAROVO

Бело вино

Вино со богат вкус

Барово... место каде што летата се долги, но свежи, каде што воздухот е чист и лесно се дише. Место каде што се судруваат две клими – континенталната и топлата и пријатна медитеранска клима. Токму тоа место е совршеното парче земја каде што се раѓа виното Барово. Уникатниот допир на топлите сончеви денови со долгите и студени ноќи во локалитетот Барово го создаваат ова префинето тероар вино.

Барово е бело вино, купажа од сортите „гренаш блан“ или како што кај нас се нарекува „белан“ (70%) и „шардоне“ (30%). Секоја од сортите придонесува за богатиот вкус на ова вино. Тоа е совршен спој во кој беланот дава заокруженост, а шардонето ги дава овошните ароми и вкусот на путер. Големата температурна разлика и специфичните услови на почвата во Барово овозможуваат долготрајно вино, чија арома започнува свежо и со текот на годините созрева во арома на мед и тартуфи.

Исклучителната свежина со која се одликува виното „Барово“ произлегува и од начинот на неговото производство. Грозјето се бере рачно во мали пластични гајби и се лади до температура од 4°C. Понатаму, грозјето се обработува во инертна атмосфера, без присуство на кислород, што овозможува задржување на свежината и различните карактеристики на грозјето. Конечниот производ е златножолто вино со полн вкус и силен мирис на праска, круша, манго, бели цветови и багрем.

За посебноста и квалитетот на ова вино зборуваат и наградите што ги доби на престижните вински натпревари кои се одржуваат во Лондон, еден од најконкурентните пазари на вино. На овогодишниот Decanter, белото „Барово“ се закити со сребрен медал, а на International Wine Challenge, со бронзен.

За целосно да уживате во овој вкус, најдобро е виното да се сервира на температура од 12-14°C во комбинација со пршута, пилешко или маринирано телешко месо.

Винска лекција #9

„Bag-in-box“ е современ тип на пакување вино коешто овозможува задржување на карактеристиките и вкусот на виното, односно повторно користење и тоа долго по неговото отворање. Квалитетот на виното останува непроменет долго после првото отворање поради низа карактеристики на амбалажата. Виното се пакува во алуминиумска фолија којашто претставува најинертен и непровиден материјал кој оневозможува виното да дојде во допир со надворешните влијанија и УВ-зраците, поради што најчесто се користи во прехранбената индустрија. Процесот на полнење на виното е полуавтоматски, при што најпрво, со вакумирање на амбалажата, се одзема кислородот од внатрешноста. Откако ќе се наполни со вино, следува вбризување азот со што се заштитува виното. При точење на виното, фолијата се собира и во неа не останува празен простор. На овој начин виното е заштитено од можност за оксидација и неговиот квалитет се задржува во период до два месеца. Сите овие карактеристики го прават ова пакување сигурно и практично за консументите и особено погодно за консумација во поголемо друштво и за точење во чаша во угостителските објекти.

*Belo grozje bereš
so noze bosigo gaziš
vino belo kje se pie
magija so bosu noze frla*

*Što ne sum grozje belo
tvoi bosu noze da me gaz
vino belo da sum da me is
rani ljubovni od srce izle*

