



Септември 2013, бр. 20

  
TIKVEŠ

# Веритас

ИНФОРМАЦИИ ЗА ПРИЯТЕЛИТЕ НА ВИНАТА НА ТИКВЕШ

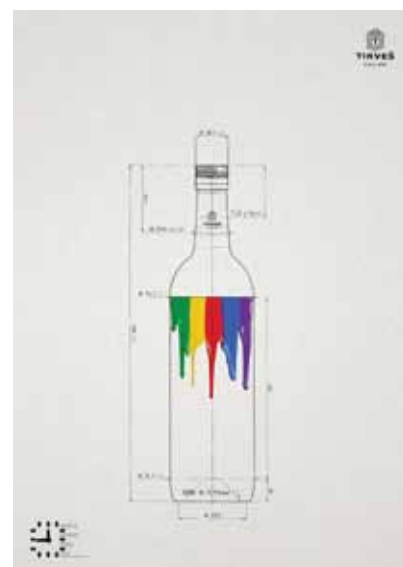
- \* **Сезона на гроздобер**
- \* **Златни медали за тероар вината „Барово“**
- \* **Бевме дел од...**
- \* **„Мерло спешл селекшн“ (Merlot Special Selection) - Елегантно вино со хармоничен вкус**
- \* **Винска лекција #10 – Гроздобер**

## „Тиквеш“ дел од Скопската недела на дизајнот 2013 (Skopje Design Week 2013)

Кога ја добивме поканата да бидеме дел од годинешното издание на Скопската недела на дизајнот немавме дилема дека тоа е природна средина за „Тиквеш“, затоа што виното е повеќе од само обичен производ. Виното подразбира култура и стил на живеење, нешто што веќе неколку години успешно го промовира Скопската недела на дизајнот.

Во обидот да дадеме свој придонес во промовирањето на убавината на живеењето, „Тиквеш“ е вклучен во Скопската недела на дизајнот 2013 со повеќе активности. Во почетокот на август распишавме меѓународен повик за дизајн на етикета за виното „Шардоне“ од бербата 2013. Пристигнатите дизајнерски решенија од целиот свет ќе ги разгледува интернационално жири, а десетте најдобри предлози ќе бидат изложени во рамките на Скопската недела на дизајнот што ќе се одржи во Куршумли-ан од 1 до 6 октомври. Најдоброто решение ќе биде прогласено на затворањето на манифестацијата за што ќе Ве информираме во следното издание на „Веритас“.

Исто така, сите посетители ќе имаат можност да ја видат и специјалната изложба на „Тиквеш“ – „Најдоброто од југот“, а вклучени сме и преку работилницата за повторна употреба на амбалажа на „Тиквеш“ од која треба да произлезат уникатни парчиња мебел, помагала за домаќинството, декоративни предмети и слично. Сите тие ќе бидат изложени на Скопската недела на дизајнот, што е уште една причина којашто, веруваме, ќе Ве заинтригира да го посетите настанот.



Драги пријатели,

Пред Вас е уште едно издание на „Веритас“, дваесетто по ред. За нас е тоа мал, но значаен јубилеј. Секој нов број ни овозможува да подзастанеме, да се свртиме наназад во изминатите три месеци и да направиме рефлексја на тоа што сме сработиле. Во секојдневната трка со времето, едноставно немате многу време да се израдувате на добро завршената работа и успесите.

Во изминатите три месеци имавме многу причини за радост. Имаме добра берба, која се надеваме, ќе ни овозможи уште подобри вина достоини за награди, како вината „Барово“, коишто изминатите три месеци се закитија со највисоки одличја. „Врвното од Македонија“ беше неодминлива состојка на многу настани во Македонија и регионот.

Во чест на сето ова наздравуваме со „Мерло спешл селекшн“.

Уживајте!

## Сезона на гроздобер

Ова е периодот од годината кога лозарите и винарите се преокупирани со собирањето на плодовите од трудот и енергијата вложени во одгледувањето на грозјето во изминатата година. „Тиквеш“ започна со откупот и бербата на грозјето кон средината на август. Во исклучителната година кога нашите вина освоија значајни медали и признанија на сите меридијани, бербата 2013-та најавува дека следната година може да биде уште поуспешна. За нас е од особена важност што сите во синџирот на создавање на виното може да го почувствуваат успехот. Како што веќе најавивме, годинава ќе откупиме 25.000 тони винско грозје, што е за 50% повеќе од минатата година, а лозарите со кои имаме долгорочна соработка и коишто ги следат најдобрите практики во одгледувањето на грозјето и секоја година го подобруваат квалитетот, за бербата 2013-та ќе добијат дополнителен надоместок од 40% над редовната цена на грозјето.

Традиционално, бербата на грозјето беше одбележана и со манифестацијата „Тиквешки гроздобер“, која се одржа од 13-15 септември во Кавадарци. Како и секоја година, бевме



присутни со свој штанд на кој можеа да се дегустираат нашите вина. Благодарение на „Тиквеш“, годинешната програма на манифестацијата беше збогатена и сите посетители можеа да уживаат во уникатната изведба на бендот „Хавана микс“ од Куба.

## Златни медали за тероар вината „Барово“

**MUNDUS vini**<sup>®</sup>  
DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS

Веќе стана традиционално во секое издание на „Веритас“ од оваа година да Ве информираме за наградите и признанијата што ги добиваат нашите вина на престижни меѓународни натпревари. Така е и овој пат. Последна во низата е наградата за нашето бело вино „Барово“ од бербата од 2012 година. На интернационалниот натпревар „Мундус вини“ (Mundus Vini), кој по тринаесетти пат се одржа во Германија, ова вино се закити со златен медал. Меѓу наградените вина кои доаѓаат од 45 различни земји и кои беа оценувани од страна на 250 вински судии, беше уште едно наше вино. „Темјаника спешл селекш“ од бербата од 2012 година се закити со сребрен медал.

Со право можеме да кажеме дека изминатите три месеци, од последното издание на „Веритас“, поминаа во знакот на вината од серијата „Барово“. Имено, со златен медал се закити и црвеното вино „Барово“ од бербата од 2011 година. Оваа награда дојде од винскиот натпревар „Ле ситадел ди вен“ (Les Citadelles du Vin) кој се одржа во Бордо, Франција, а нашето вино беше единственото од Македонија и регионот наградено со златен медал. Исто така, на овој натпревар сребрени медали освоија и белите вина „Ркацител спешл селекшн“ и „Бела вода“ од бербата од 2012 година.



## Бевме дел од...

### Изборот на „Венето“ за ресторан со 3 „мастер шеф“ ѕвезди

Вината на „Тиквеш“ беа единствените вина коишто се служеа на овој уникатен настан. Нашиот менаџер за вински туризам, Александар Ристовски, ги водеше гостите на настанот низ светот на комбинирање на храната и виното. Не радува фактот што бевме дел од еден толку значаен настан за македонската угостителска индустрија. Сите честитки за „Венето“.



### Охрид фест и Охридски пливачки маратон

Дадовме поддршка на дел од настаните коишто традиционално го одбележуваат летото во Охрид. „Тиквеш“ беше главниот поддржувач на јубилејното 20-то издание на фестивалот Охрид фест, Охридски трубадури. Дадовме и свој придонес во традиционалниот Охридски пливачки маратон, кој е дел од официјалниот календар на Светската пливачка федерација.

### Концертот на Џорџ Бенсон во Белград

Го поддржавме концертот на еден од најголемите живи автори на денешницата, Џорџ Бенсон, кој се одржа на 7 јули во „Сава центар“ во Белград. Овој концерт беше организиран од нашата домашна продукција „Авалон“ и „Сава центар“, а како дел од фестивалот „Самертајм џез“ (Summertime Jazz).



### „Вајн џем ДРИНК ПИНК“ (Wine Jam DRINK PINK), Белград

„Дринк пинк“ е манифестација на „Вајн џем“ - фестивал на урбаната винска култура на кој сме учествувале и претходно. Овој пат, на 18 јули на Белградската тврдина Калемегдан беше организирана ревијална дегустациска програма каде што можеа да се пробаат најразлични вина,



вклучително и вината на „Тиквеш“. За девојките коишто на себе имаа парче розова облека, дегустацијата беше бесплатна..

### „Миксер дизајн фуд“ (Mixer Design Food), Белград

На петтиот по ред „Миксер дизајн фуд“ кој се одржа на 15 септември во Белград, посетителите од Србија можеа да уживаат во понудата на најдобрите домашни вина, сирења, слатки, органска храна, како и во презентациите на повеќе ресторани, школи за готвење, дизајнирани кулинарски предмети. Секако, во понудата на вина составен дел беше и „Врвното од Македонија“.



# MERLOT

## SPECIAL SELECTION

### Елегантно вино со хармоничен вкус

Оваа интернационална сорта има навистина благородни карактеристики и е погодна за производство на вино со стопроцентно присуство на „мерло“, но и за комбинации со „вранец“ и „каберне совинјон“. Поради тоа што овие сорти имаат изразена танинска структура, присуството на „мерло“ ги ублажува и му дава на виното особена мекост.

Во нашето портфолио постојат вина во кои „мерло“ се користи во комбинација со други сорти грозје, но „Merlo спешл селекшн“ е произведено исклучиво од оваа сорта. Има темноцрвена, рубинова боја, со пурпурни нијанси и мирис на карамелизирано ситно шумско овошје и зрела цреша. Вкусот е полн, со меки, свилени танини и изразено долг финиш.

Послужено на температура од 16-18°C, ова вино е погодно за комбинирање со секакво месо на скара, со јадења од пилешко и мисиркино месо, јагнешки котлети, разни видови традиционални јадења подготвени во тава, како и тестенини со сос на база на месо и сушени домати.

### Винска лекција #10

**ГРОЗДОБЕР** – Вообичаено, периодот од август до октомври е времето кога се одвива бербата на грозје во винарниците во Европа и Северна Америка. Во винските земји од јужната хемисфера (Нов Зеланд, Австралија, Јужна Африка и Јужна Америка) грозјето се бере во периодот од февруари до април. Ова не важи за доцната берба на грозје кое се користи за производство на десертните вина. Притоа, грозјето се остава на лозата неколку месеци по завршувањето на традиционалната берба, добивајќи речиси исушени зрна, но со голема концентрација на шеќер.

Општо земено, најпрво се берат сортите коишто се користат за производство на пенливо вино („шардоне“ и „пино ноар“) за да се обезбеди пониско ниво на шеќер, следни се белите сорти грозје, а потоа црвените. За одредувањето на моментот на берба на одредена сорта во определен вински регион, најголемо влијание има зрелоста на грозјето и временските услови. Зрелоста на грозјето се одредува според содржината на шеќерот, киселините и танините, и тоа со вкусување на грозјето, но и со модерни методи и инструменти, како што е рефрактометарот, кој служи за мерење на содржината на шеќер.

