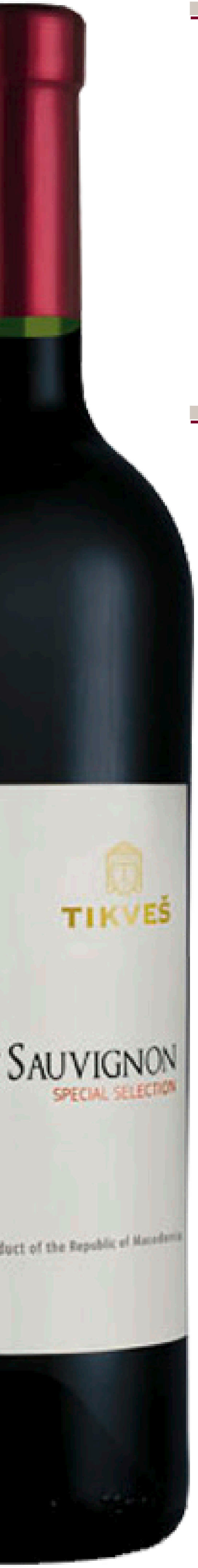
TIKVEŠ
Since 1885

Декември 2013, бр. 21

Веритас

ИНФОРМАЦИИ ЗА ПРИЈАТЕЛИТЕ НА ВИНАТА НА ТИКВЕШ



*** Славење на виното на четвртиот Фестивал на младото вино на „Тиквеш“**

*** „Тиквеш“ на винските настани во Скопје**

*** Избрана победничката етикета за Chardonnay Classic на ВВ „Тиквеш“**

*** „Врвното од Македонија“ се пиеше и на...**

*** „Каберне совињон спешл селекшн“ (Cabernet Sauvignon Special Selection) - Моќно вино со изразен овошен вкус**

*** Винска лекција #11 – Стареење на виното**

Нов златен медал за „Тиквеш“ во Словенија

Годинава за нас во „Тиквеш“ сигурно ќе биде забележана како исклучително успешна и бериќетна. Важна причина за тоа се секако огромниот број на награди и признанија со кои се закитија нашите вина на престижни вински натпреварувања ширум светот. Веќе нанижавме 45 награди, а последна во низата е онаа за белото вино „Барово“ од бербата 2012 година што ја добивме на винскиот натпревар кој се одржа во рамките на 16. Словенечки вински фестивал, овој ноември во Љубљана. Настапот на овој фестивал беше организиран од здружението „Вина од Македонија", а учествуваа повеќе македонски винарници. Фестивалот е најголем од ваков тип во Словенија, а своите вина ги презентираа повеќе од 120 изложувачи од земјите од Балканот. На натпреварот за вино во конкуренција беа 400 вина од целиот Балкан.

Учеството на овој фестивал не е единствената наша активност поврзана со Словенија во периодот од последното издание на „Веритас“. Во октомври бевме домаќини на повеќе специјализирани новинари за вино од престижни медиуми во Словенија. За нив организиравме дегустација на нашите вина во винскиот ресторан во Кавадарци. Нивните првични импресии, но и одгласот во словенечките медиуми беше одличен. Горди сме што ја шириме приказната за врвните македонски вина и за Македонија како винска земја.

Драги пријатели,

Ја заокружуваме годината со уште едно издание на „Веритас“. Некако по традиција во последниот број за годината најбројни се содржините за винските настани и фестивали. И во овој број ги пренесуваме впечатоците од четвртиот Фестивал на младото вино на „Тиквеш“ и од учеството на винските настани во Скопје.

Стана традиција во секој број од оваа година да Ве информираме и за некоја нова награда за вината на „Тиквеш“. Овој пат ја пренесуваме информацијата за 45-та награда освоена во 2013 година.

„Врвното од Македонија“ повторно се пиеше на бројни настани коишто ги поддржа „Тиквеш“ во изминатите три месеци, а се надеваме дека ќе се пие и на Вашата новогодишна трпеза.

Уживајте!

Славење на виното на четвртиот Фестивал на младото вино на „Тиквеш“

Ја продолжуваме традицијата на организирање на Фестивалот на младото вино како единствен настан од ваков вид во Македонија за промоција на вината од последната берба и афирмација на домашната винска култура. На четвртиот Фестивал, љубителите на виното имаа единствена можност да присуствуваат на првото отворање на бочвите и да го дегустираат младото вино од бербата 2013-та. Пред дипломатскиот кор, бизнис-заедницата и останатите почитувачи на виното, на 16 и 17 ноември, ги претставивме нашите адути од годинешната берба.

Во третата недела од ноември отворањето на бочвите со младо вино е традиција ширум светот. Во земјите со винска традиција, како и на овој фестивал, се оценува потенцијалот на младите вина и се дава предвидување на идниот квалитет на виното по конечното одлежување. Енолозите на ВВ „Тиквеш“ искажаа задоволство од првичниот квалитет на виното од годинешната берба. Најдобри резултати се очекуваат кај „шардоне“ и „темјаника“, но по ништо не заостануваат ниту црните сорти „вранец“ и „каберне совињон“. Токму меѓу овие вина може да се очекуваат ѕвездите од бербата 2013-та. Освен во младото вино, присутните на Фестивалот можеа да уживаат и во кулинарските специјалитети подготвени во ресторанот на винарницата, а за уживањето да биде комплетно се погрижија бендовите „Анимус“ и „Деј оф“ (Day Off).

„Тиквеш“ на винските настани во Скопје

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 „Ркацители спешл селекшн” и „Бела вода“ од бербата од 2012 година.

Скопска недела на дизајнот 2013

Избрана победничката етикета за „Шардоне класик“ (Chardonnay Classic) на ВВ „Тиквеш“

Изборот на најдобрите етикети помеѓу 463 пристигнати решенија на меѓународниот повик организиран од Скопската недела на дизајнот и „Тиквеш“ беше вистинско задоволство. Горди сме што врвното вино на „Тиквеш“ поседува високи вредности коишто будат креативна инспирација не само кај домашните туку и кај дизајнерите ширум светот. Квалитетот на пристигнатите решенија од 247 креативци од 29 земји ги надмина и нашите најоптимистички очекувања, и токму поради тоа решивме го зголемиме бројот на наградените и вредноста на наградниот фонд од 500 на 5000 евра. На конкурсот победи креативното решение на Дијана Димитриевска од Македонија и авторката доби награда во вредност од 1.500 евра. Меѓу останатите пет наградени решенија имаше уште две решенија од Македонија, две од Хрватска и едно од Бугарија.

Хуманитарен избор на најубава новогодишна елка во Србија

„Тиквеш“ учествуваше во традиционалниот избор на најубава новогодишна елка во организација на хотелот „Хајат“, Белград, Србија. Овој избор има хуманитарен карактер, а собраните средства оваа година ќе бидат донирани на здружението за помош на лица со булозна епидермолиза - „ДЕБРА“. Тема на годинешниот избор беа бајките, а нашата елка беше инспирирана од „Алиса во земјата на чудата“ затоа што веруваме дека секој украс и играчка наменет за добротворни цели на најмалите ќе им донесе едно мало чудо. Тоа е доволна награда за нас.

„Врвното од Македонија“ се пиеше и на...

Промоцијата на филмот “Од Куфин до Бабин вир“ (Od Kufina do Babina vira) во хотел „Маестрал“, Црна Гора

Ѕвезда на вечерта беа вината од серијата „Александрија куве“ (Alexandria Cuvée) кои се пиеја на забавата по премиерата. „Тиквеш“ беше еден од спонзорите на овој настан.

Инвестицискиот самит „Македонија 2025“ во Охрид

„Тиквеш“ беше еден од главните поддржувачи на овој настан. Во „Врвното од Македонија“ се уживаше за време на крстосувањето по Охридско Езеро за учесниците на Самитот, на коктелот по повод затворањето на Самитот

и на хуманитарниот концерт во црквата Св. Софија.

Отворањето на новиот објект на Македонскиот народен театар

На свечениот коктел по премиерата на претставата „Вечната куќа“, гостите од јавниот живот на Македонија имаа можност да уживаат во вината од серијата „Александрија куве“, но и во младите вина од бербата 2013.

Скопски џез фестивал 2013

По традиција го поддржавме и годинешното издание на Скопскиот џез фестивал. На паузите гостите можеа да уживаат во нашите вина „спешл селекшн“. Секоја година изработуваме и посебна етикета за вината на „Тиквеш“ коишто им се подаруваат на музичарите од целиот свет коишто

настапуваат на фестивалот. Оваа година им подаривме „Барово“ црвено.

CABERNET SAUVIGNON

SPECIAL SELECTION

Моќно вино со изразен овошен вкус

Карактеристично за сортата „каберне совињон“ е што од неа се добиваат вина со полно тело, високо ниво на танини и значителна киселост, што пак влијае поволно на потенцијалот на виното за стареење. Со одлежувањето на виното направено од „каберне совињон“ се интензивираат вкусовите, танините омекнуваат, се развиваат комплексни ароми и во целина, виното станува подобро.

Ова е одлика и на „Каберне совињон спешл селешн“. Со интензивна пурпурноцрвена боја, уште при првата голтка од ова вино ќе го почувствувате вкусот на вишна, малина и суво грозје. Ќе ве плени со меките, питоми танини, силната структура и полното тело.

Послужено на температура од 16-18°C ова вино е совршено во комбинација со различни видови црвено месо, дивеч, како и зрели полномасни сирења.

Уживајте!

Винска лекција #11

Потенцијалот за **стареење на виното** и подобрување на неговиот квалитет во текот на овој процес зависи од повеќе фактори: сортата на грозје, бербата, начинот на одгледување на грозјето, како и чекорите кои се преземаат во винарницата во текот на создавањето на виното.

Генерално, црвените вина имаат поголем потенцијал за стареење заради присуството на танини во црвеното вино. Белите вина се препорачува да се консумираат помлади со цел да се почувствува карактеристичната свежина очекувана кај овој тип вино.

Пред да се донесе одлука за времето на консумација на виното, треба да се информирате за неговиот потенцијал за стареење во шише, затоа што не се сите вина, бели или црвени, погодни за одлежување. Доколку предолго се чека, може да се постигне и спротивен ефект и наместо вино со подобар квалитет, претераното стареење да доведе до неповолни промени во вкусот и бојата на виното, исчезнување на неговата овошна нота и пријатна арома.